

# 高度経済成長期ノリ産業における生産者組織の経済的機能 ——愛知県知多北部理事会の事例——

日 隈 美 朱

## はじめに

本稿の課題は歴史的資料にもとづき、高度経済成長期における日本の水産加工品産業、とりわけノリ産業<sup>(1)</sup>の発展に寄与した生産者活動を把握することである。本稿では分析対象として、戦前から確立していた愛知県産地の中で、戦後に台頭してきた愛知県知多地区を選んでいる。なぜなら当該地区は、高度経済成長期の造成によって消滅した東京湾周辺の高級ノリ産地に替わる新産地として市場声価を得ただけではなく、産地内に形成された製販統合型の同業者組織が共同販売を成功させ、現在のノリ産業の取引システムに応用されているからである。筆者は当該地区の共同販売の定着は①取引制度改革<sup>(2)</sup>、②産地問屋による販売戦略、③生産者組織の経済的活動の3本柱によって実現したことを主張したいが、本稿では③生産者組織の経済的活動に焦点を当て、生産者組織がどのように

機能し、産地問屋の販売活動を支えながら産地発展に貢献していたのか、歴史的資料や統計データ、さらにインタビュー調査の整理・分析から明らかにしたい。

## 先行研究

水産物を対象にした既存研究は、品目ごとに流通経路や価格形成のメカニズムが異なっていることから<sup>(3)</sup>、多彩な研究蓄積が存在する。近年の研究成果としては、マグロ<sup>(4)</sup>やブリ<sup>(5)</sup>といった鮮魚の研究が挙げられよう。しかし歴史研究も踏まえた水産加工品産業の生産・流通の実態解明になると、塩などの一部産品を除いて非常に手薄である<sup>(6)</sup>。その理由のひとつは、水産加工品産業の経営体系が小規模零細かつ分散的で、その内容・業種が多様<sup>(7)</sup>であるということ、さらにこれらが漁業生産と直接に結びつき、広範かつ地域的に展開しているため、統

- 
- (1) ノリは一般的に「海苔」、全漁連系統では「のり」と表記している（海苔増殖振興会 篠塚 朝人氏メール回答、2015年9月）が、本稿では漁業研究の文献で引用されている「ノリ」を用いる。なお生産物としてのノリは生ノリ、板ノリなどに分類されるが、本稿ではとくにことわらないかぎり、板ノリ（二次乾燥前の二つ折りの乾ノリを差す）を取り扱う。
- (2) ここでの取引制度改革とは、生産者負担であった内口銭制度と潮合勘定を廃止し、代わりに外口銭制度の導入と代金の支払期間の短縮を図ったことを指す。詳細は別稿に譲るが、これらは戦後養殖の資材不足が長期化し、養殖経営の再開が難航していた状況において、生産者の生産意欲を向上させ、共販への積極的な出荷を促すような画期的な共販手段となった。
- (3) 例えば一般鮮魚流通は産地市場・消費地市場を経由する「市場流通」であるが、それ以外の品目は「市場外流通」が主である。本稿で研究対象にしたノリ流通は、漁協・漁協共販が存在するが、入札指定商社による市場外流通と位置づけられる（濱田英嗣「水産物流通」日本流通学会編『現代流通辞典』白桃書房、2009年、206～207頁）。
- (4) 小野征一郎『水産経済学—政策的接近—』成山堂書店、2007年。
- (5) 濱田英嗣『生鮮水産物の流通と産地戦略』成山堂書店、2011年。

計的かつ実証的な分析が困難であることが考えられよう。

なおノリ産業における歴史研究は、社会学分野では産地形成の歴史を文化史的に考察した宮下章<sup>(8)</sup>、漁業経済学分野では婁小波<sup>(9)</sup>や直井淳<sup>(10)</sup>、近藤康男・八木正昭<sup>(11)</sup>が挙げられる。しかし先行研究の多くは、産地形成の過程を生産者(漁業協同組合員)と産地形成の片腕を担った流通業者(産地問屋)との関係性にもとづく具体的な分析を十分に行わなかった。産地内には多数の生産者、産地問屋や消費地問屋といった流通業者、試験場などの政府機関といった多様な経済主体が存在しており、昨今経済史・経営史で注目されているような、産地をひとつのシステムとして捉える視点<sup>(12)</sup>も重要である。漁業のような第一次産業は地域性が非常に高く、さらに歴史的な地域であればあるほど慣習的な生産体制や取引慣行が存在する。このような漁業経営を変貌させた組織・制度転換こそ、産地発展の要因であると考えられる。

## ノリ産業の特徴

本論に入る前に、戦後日本におけるノリ産業の特徴を述べておこう。

第一に、ノリ産業は戦後に急成長した。図1から戦後におけるノリ産業の国内生産市場を概観しよう。まず生産高は、1955年～1975年の20年間で、総生産高15億6200万枚(1955年)から67億2700万枚(1975年)に増加した。一方、経営体数は、5万1425戸(1955年)から増加し、ピークは6万8677戸(1960年)であった。1970年代に入ると減少し始め、3万7507戸(1975年)にまで後退した。生産高の増加と経営体数の減少に共通する最大の原因は、1950年代後半から精力的に始まる養殖技術の革新<sup>(13)</sup>である。とくに人工採苗技術は豊作・凶作を左右した天然採苗の良否を安定させ、種場に依存していた産地は種網を自給できるようになり、養殖事業は安定した<sup>(14)</sup>。しかしノリは天産物であるため、養殖技術がどんな

(6) 中村宗悦は、とくに20世紀初頭の研究が手薄であると指摘している(中村宗悦「水産品の生産と流通」松本貴典編『生産と流通の近代像—100年前の日本—』日本評論社、2004年、173頁)。なお水産加工品を対象とした研究の一部を挙げると、鰹節、煮干、スケトウダラ加工、ワカメ養殖などがある。とりわけ、鰹節は研究蓄積が豊富である。高向嘉昭「鰹節の流通と消費—とくに鹿児島県産を中心として—」『商経論叢』第22号(1973年12月)；上田不二夫「戦前期沖縄産鰹節に関する一考察」『漁業経済研究』第39巻第3号(1994年12月)；高村聡史「南洋群島における鰹節製造業—南洋節排撃と内地節製造業者—」『日本歴史』第618号(1999年11月)；宮内泰介・藤林泰『かつお節と日本人』岩波新書、2013年など。

(7) 水産加工業は、ノリ・コンブ・ワカメのような「自家加工」、缶詰・練製品などの「食品製造業」、また自家加工と食品製造業の中間に位置するアジ・サバ等の「低次加工」とに3分類される(前掲小野『水産経済学—政策的接近—』、94頁)。

(8) 宮下章『海苔の歴史』全国海苔協同組合連合会、1970年；『海藻』法政大学出版会、1974年；『海苔』法政大学出版会、2004年。

(9) 婁小波「海苔養殖業の展開構造と産地対応」『漁業経済学研究』第45巻第2号(2000年10月)。

(10) 直井淳「流通過程における海苔問屋の機能変化」『帝京大学研究』第3巻第1号(1969年6月)。

(11) 近藤康男・八木正昭『海苔養殖業の性格—愛知県宝飯郡前芝村調査報告』1953年。

(12) 橋野知子は「産地をひとつの経済主体として考え、それを分析の対象とすることが重要」と指摘している(橋野知子『経済発展と産地・市場・制度—明治期絹織物業の進化とダイナミズム—』ミネルヴァ書房、2007年)。

(13) 主要なものを列挙すると、人工採苗技術(1954年)、化繊網の導入(1955年)、浮流養殖法の確立(1960年)、冷凍網(1961年)などが挙げられる(前掲婁「海苔養殖業の展開構造と産地対応」)。

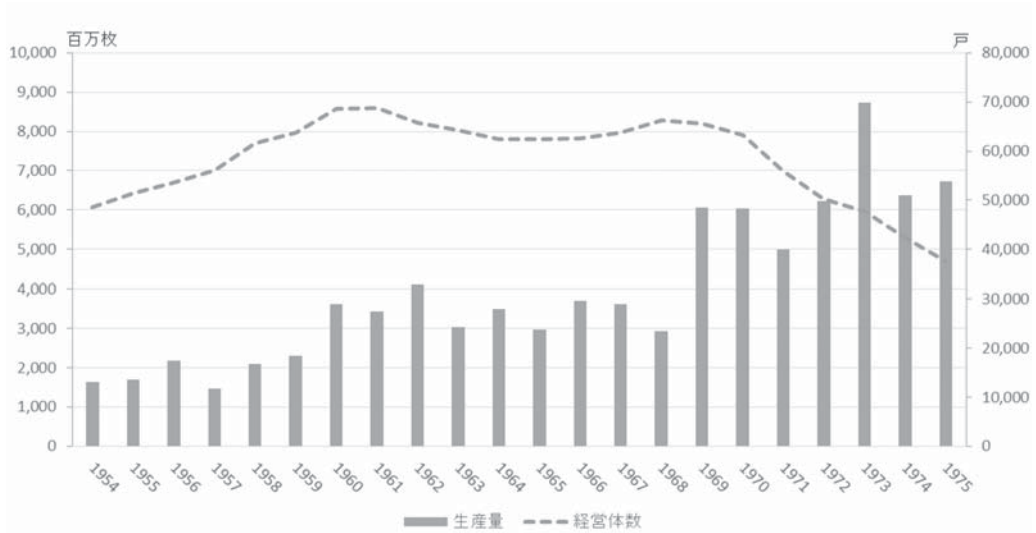


図1 国内の生産高および経営体数の推移 1954～1975年  
出所) 農林水産省統計部『漁業・養殖業生産統計年報』各年度版。

に進歩しても、豊凶が天候に左右されるという商品特性をもつ<sup>(15)</sup>。

つぎに、表1から東京・千葉・愛知の産地別生産高をみてみよう。日本におけるノリ産業は、江戸時代後期から一部の地域で始まり、在来産地である東京(15世紀末創始)と千葉(1822年創始)は、戦後も数年間は主要産地としてノリ産業をけん引していた。そのため1962年まで一貫して千葉が首位を占めている。東京は1950年代後半まで千葉に続くが、1960年代に入ると東京湾の造成によって産地が消滅する。一方愛知(1855年創始)は1950年代後半から

1960年代中葉までと、1960年代後半から1970年代中葉までの2回に亘って首位に立った。それ以外の期間も入れ替わりがあるものの、20年間常に上位5位を維持していることがわかる。

第二に、ノリは産地ごとに評価が異なる生産物である。とくに贈答用市場が盛況<sup>(16)</sup>で、ノリの品質が重要視された高度経済成長期はその傾向が強かった。ノリ業界では、東京湾周辺産地のノリは浅草海苔と銘柄がつけられ、「本場物(高級品)」と称していた。一方、その他の産地のノリは品質に関わらず「場違い物(下級品)」と称し、産地名で品質を区別する伝統的

(14) 愛知漁業協同組合連合会『愛知の海苔 海苔共販20周年記念』1974年、15～17頁。

(15) なおノリの品質低下は①生産過程における管理、②ノリを加工する工程の2段階で生じ、両工程の稚拙な管理によっては2～4等級程度の差が生じるという(野田宏行他『海苔精査品向上の手引き』全国海苔貝類漁業協同組合連合会、1978年、21頁)。

(16) 例えば1974年の主要百貨店における歳暮期売上高順位をみると、ノリは三越(日本橋)第1位、三越(銀座)第1位、松坂屋(上野)第1位、松坂屋(銀座)第3位、伊勢丹(新宿)第1位、大丸(東京)第3位であった(全国海苔貝類漁業協同組合連合会『海苔漁業の現況と計画生産』1975年)。また1976年および1977年のノリの用途別消費率をみると、贈答用1976年20億2950万枚(30%)、1977年21億6130万枚(32%)、家庭用1976年40億5900万枚(60%)、1977年37億1470万枚(55%)、業務用1976年6億7650万枚(10%)、1977年8億7802万枚(13%)である(全国海苔貝類漁業協同組合連合会『全海苔漁連 研修会資料 昭和54年度版』1979年)。

表1 ノリ主要産地の生産高の推移(1954~1974年)  
(単位:百万数)

年	全国	東京	千葉	愛知
1954	1,173	155 ②	427 ①	134 ③
1955	1,562	199 ②	518 ①	117 ⑤
1956	2,171	301 ②	650 ①	241 ④
1957	1,458	191 ②	252 ①	188 ③
1958	2,091	190 ③	639 ①	322 ②
1959	2,295	151 ④	456 ②	473 ①
1960	3,837	235 ⑤	1,186 ①	686 ②
1961	3,884	154 ⑦	931 ②	967 ①
1962	3,923		676 ②	889 ①
1963	2,568		114 ⑧	659 ①
1964	4,440		441 ④	676 ②
1965	3,190		591 ②	186 ⑤
1966	3,958		576 ②	348 ④
1967	3,552		604 ①	331 ④
1968	2,955		356 ②	395 ①
1969	5,523		541 ④	727 ①
1970	6,092		528 ⑤	795 ②
1971	6,160		606 ④	803 ②
1972	5,393		514 ⑤	691 ①
1973	7,840		557 ⑥	947 ③
1974	8,637		669 ⑥	1,046 ②

注) 枚数横の数値は国内生産高の順位を示している。  
出所) 農林省農林経済局統計調査部『漁業養殖業漁獲統計表』各年版。

な慣習があった<sup>(17)</sup>。例えば表2では、東京市場における上級ノリ(東京産・千葉産)の小売価格を示したが、産地が異なるだけで価格差が生じていることが窺える。

第三に、ノリの生産(採苗から一次加工までの工程)は、労賃面の利点から<sup>(18)</sup>、基本的に族経営によって行われていることである。同時に、生産工程の機械化が顕著になる以前のノリの加工(整形)は、生ノリを混ぜた水を簀の上に置いた枠に流し込み、水を切った後に枠を外して乾すという一連の作業を手作業で行っていた。生産工程において協業化・全自動化が進行している現在でも、生産物の仕上がりに個人差

表2 東京市場におけるノリの小売価格  
(東京産・千葉産)

(単位:1枚あたり円)		
年	東京産	千葉産
1948	5.5	4.6
1949	8.8	7.8
1950	6.5	4.9
1951	7.0	5.8
1952	7.9	6.2

注) 東京産, 千葉産ともに上級ノリの価格。  
出所) 日本銀行統計局『東京小売物価指数 大正11年~昭和42年』1967年。

が生じ、同じ寸法で揃えることは難しい。そのため、手作業では著しい個人差があったと考えられよう。

第四に、現在のノリ産業は「共同販売(以下共販)」と呼ばれる独自の取引システムがある。これは生産者団体が一箇所にノリを集荷し、共同販売を行うというものである。

現在の一般的な家庭用ノリの流通経路を図示してみると、次のようになる(図2)。

生産者が養殖し、一次加工した板ノリは一般的には漁業協同組合(以下漁協)・漁業協同組合連合会(以下漁連)が開催する共販で取引される<sup>(19)</sup>。共販では経営状態を審査し、選定された流通業者のみ参加できる指定入札制度を採用している。選定された入札指定商社(以下指定商)は共販の入札権を取得しており、「見付」(指定商が出品されたノリのサンプルを見ること)を行ったあと入札し、最高値をつけた指定商が落札することができる。共販で落札されたノリは二次乾燥を行い、入札権をもたない非入札指定商社(以下非指定商)である二次問屋・加工メーカーへ販売したり、自社工場で焼ノリや味

(17) 前掲宮下『海苔』, 213頁。また山形屋海苔店で仕入れを行っていた青地氏によると、場違い物を扱っていると東京の同業者から低く見られるため、注意しながら取り扱っていたという(山形屋海苔店 元取締役会長 青地幸雄氏への聞き取り調査, 2014年8月28日実施)。

(18) 前掲小野『水産経済学—政策的接近—』, 153~154頁。

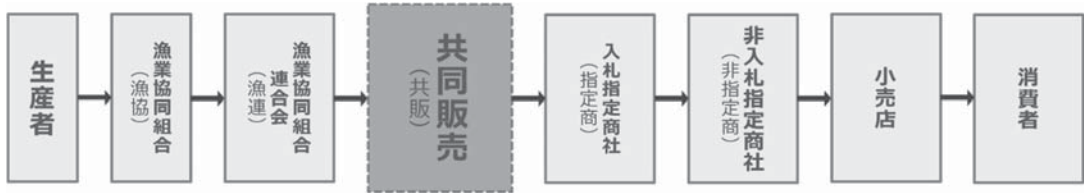


図2 贈答用・家庭用ノリの流通経路

注) 贈答用・家庭用消費のノリ流通を示している。

出所) 直井淳「流通過程における海苔問屋の機能変化」『帝京大学研究』第3巻第1号, 1968年; 工藤盛徳他『改訂版 加工海苔入門』日本食糧新聞社, 2009年, 80～84頁; 海苔産業情報センター「海苔漁協系統・流通経路」(海苔産業情報センター提供) にもとづき筆者作成。

付ノリを製造(二次加工)して消費者に提供されるのである。

この取引システムの原型は、生産高・流通量が増大した明治中期に遡る。当初、産地問屋は、産地内に分散している漁家を周回しながら、ノリを相対取引で購入していた。これは「浜売り」と呼ばれた。生産高が増加するにつれ産地問屋の集荷コストも増大したため、産地問屋主導で生産物を一カ所に集めるようになったのである。なお品目をノリに限定した初期の共同販売制度(以下共販制)は、1900年に愛知県東三河地区で成立する。当該地区では共販制を定着(生産者を共販に出荷)させ、ノリ産業の振興を図るために、全国に先駆けて製販統合型の同業者組織を結成する<sup>(20)</sup>。

しかし共販は1950年代後半まで不振であった。価格統制撤廃によって旧来の魚商人の集荷活動が活発化し、多くの生産者が借入金や燃油・資材代金の前借のメリットにひかれ魚商人

に出荷していたのである<sup>(21)</sup>。そうした中、共販は新興産地で成立した同業者組織と、同組合が行った取引制度改革によって実現されることになる。この点に関して宮下章は、戦後全国の共販制の改善にあたって指標的存在となったのは、愛知県知多地区で結成された知多北部理事会であり、戦前の共販の流れを汲んで産商協調方式を採用したと指摘している<sup>(22)</sup>。また庄司嘉によると、当該産地で行われた共販は理想的な販売機構を確立し、合理的な運営方式を採用した「全国的に見て進歩的」な入札市場であったという<sup>(23)</sup>。

なお愛知県東三河地区が行ってきた戦前の初期共販制度から、愛知県知多地区が定着させた戦後の改良型共販制度への歴史的過程は別稿に譲る。

以上の特徴をまとめると、戦後から高度経済成長期にかけて、産地が共販制を確立させ産地

(19) ノリの流通は共販の他に「浜売り」と呼ばれる、生産者が相対的に流通業者(産地問屋や消費地問屋など)と取引を行う形態もある。歴史を遡るとノリ共販の原型が確立したのは明治中期で、戦後の共販制度は戦前の共販制の流れを継承している(前掲宮下『海苔の歴史』, 1062頁)。1960年代の全国のノリ産地取引量のうち浜売りは20%を占めていたが(前掲直井「流通過程における海苔問屋の機能変化」, 62頁)、現在では5%程度に縮小している(工藤盛徳他『改訂版 加工海苔入門』日本食糧新聞社, 2009年, 86頁)ため本稿では省略している。

(20) 前掲宮下『海苔の歴史』, 978～980頁。

(21) 妻小波『水産物産地流通の経済学 交渉と競争の視点から』学陽書房, 1994年, 93～95頁。

(22) 前掲宮下『海苔の歴史』, 1062頁。

発展を可能にするための条件がみえてくる。

まず東京湾周辺の高級品産地が消滅するため、高級ノリを原料にしていた東京周辺の大口需要者のニーズに応えることである。本場物の浅草海苔に代替できるような、高品質で規格が統一化されたノリを、安定的な量で供給できる生産者側の体制が必要であった。したがって愛知県知多地区では、①東京市場向けの規格統一を行い、製品検査を徹底化することで品質の向上に努めることと同時に、②共販制を定着させて多くの高級ノリを集荷するという2点を製販統合型の同業者組織によって達成するのである。

大森一宏が研究対象にした蕪工品産業は、農家の副業として個々に生産するため、形状や寸法など規格が一定せず、商品価値を低下させる問題があったと指摘している<sup>(24)</sup>。さらに産地特有な生産物に関して、安岡重明は以下のことを明らかにしている<sup>(25)</sup>。①産地性の強い商品は、いったんその商品の評判が落ちると産地全体の不振となり、同業者は取引規制や品質規制が必要であったこと、②医薬品や食品といった高品質が期待されている商品ほど、より強く同業者による品質規制が必要であったこと、である。

両研究が対象にした産業と同じような特徴を

有するノリ産業においては、どのようにしてこれらの課題に取り組み、東京湾周辺の高級ノリ産地に替わる新産地として、市場声価を得たのであろうか。実際に愛知県知多地区で結成された知多北部理事会の活動を分析することで、明らかにしよう。

### 知多北部理事会の概要

愛知県知多地区で生産されるノリ（以下「知多海苔」）は、木曾川、天白川、堀川、庄内川などの河川の好影響を受けているために品質が良く、主に寿司やおにぎり用に適する加工を行っていた。「知多といえば寿司海苔、寿司海苔なら知多」といわれ、全国的に定評がある漁場として知られていた<sup>(26)</sup>。

当該地区のノリ養殖が始まったのは1925年である<sup>(27)</sup>。産地内には生産者組織の漁業組合と、周辺の産地問屋で結成された知多乾海苔問屋組合が存在していたが<sup>(28)</sup>、東三河地区のような製販統合型の同業者組織にはならなかった。各漁業組合でノリを集荷・共販を開催し、産地問屋が各組合の共販を廻って入札する方法が戦後も続き、問屋同士の談合や名古屋の消費地問屋を中心に浜売りが横行していた<sup>(29)</sup>。

23) 庄司嘉『漁業協同組合における入札販売と談合』山水社、1958年、32～35頁。

24) 大森一宏「在来産業と組織化—戦前期日本の蕪製品生産と同業組合」(中村隆英編『日本の経済発展と在来産業』山川出版会、1997年)。

25) 安岡重明「市場の拡大と同業組合の品質規制—同業組合の歴史性と地域性—」『同志社商学』第42巻第4・5号、1991年。

26) 愛知海苔問屋協理理事長 水谷喜造氏コメントより(食料新聞社『食品グラフ』第44号、1980年、9月30日)。

27) 知多市誌編さん委員会編『知多市誌 本文編』1981年、466頁。

28) 知多乾海苔問屋組合の結成年は不明である。しかし、1934年に愛知県犬山市で行われた全国乾海苔問屋大会の参加団体一覧には「知多乾海苔問屋組合」の名があり、少なくとも7つの問屋が所属していたことが確認できる(中部食料品問屋連盟他『中部の食品問屋百年史』中部食料品問屋連盟、1981年、206頁)。

29) なお、戦前の知多地区の取引制度は『保証責任新知漁業協同組合規約』(1937年)で確認することができる。この漁業組合は「漁業権、入漁権を取得し及漁業権の貸付を受け並に組合員の漁業権及其の経済の発達に必要な共同の施設を為すを以て目的」として、1937年に愛知県知多郡八幡町新知で組織された。この生産者組織は戦後、新知漁業協同組合(以下新知漁協)となり、知多北部理事会の傘下に入る。

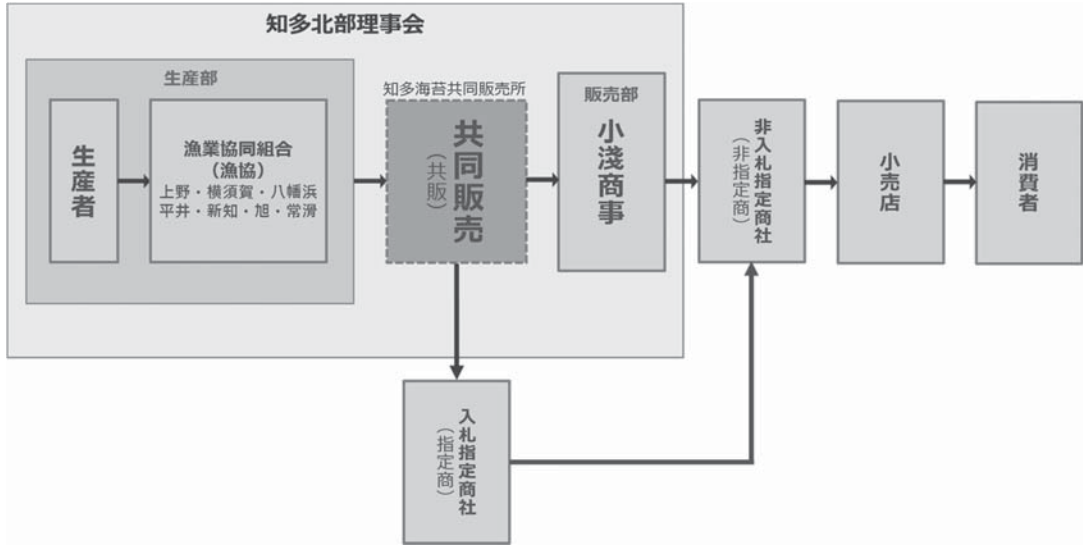


図3 知多北部理事会の流通経路

出所) 小浅商事株式会社『小浅商事株式会社史資料』(小浅商事株式会社所蔵)；  
 小浅商事株式会社『小浅商事株式会社の設立』(小浅商事株式会社所蔵)；  
 知多市教育委員会『知多半島北西沿岸の海苔養殖の概要 知多市新知漁業協同組合の資料を中心に』1973年，48頁；  
 平井漁協組合員 早川茂一氏，早川明治氏，柿田忠之氏への聞き取り調査(2014年5月3日実施)を参考に筆者作成。

そこで産地内に新たな組織を形成し，生産・流通システムを再構成させたのが，知多北部理事会である<sup>(30)</sup>。この組織は1948年，知多半島西沿岸の伊勢湾に面した上野，横須賀(愛知県東海市)，八幡浜，平井，新知，旭(同知多市)，常滑(同常滑市)の7漁協と知多地区最大の産地問屋であった小浅商事株式会社(以下小浅商事)との共同出資で結成され，生産部を漁協が，販売部を小浅商事1社が担当する1問屋7漁協の製販統合型の同業者組織であった。また同組織は知多海苔共同販売所(以下知多共販所)を開設し，7漁協の組合長および小浅商事社長との合議制によって運営した<sup>(31)</sup>。

知多北部理事会によるノリの流通経路は次の通りである(図3)。

生産者が養殖し，一次加工したノリは各漁協へ出荷される。漁協に集められたノリは，知多共販所に集められ共販が行われるが，実際は表3が示すように，販売部であった小浅商事が大半を購入していたことが窺える。詳細は別稿に譲るが，伝統的慣習から「場違い」として下級品扱いされていた知多海苔は，知多北部理事会の販売部であった小浅商事のマーケティング活動を通じて東京市場へ出荷されるようになった。その主な流通経路は次の3通りである。第一に，小浅商事から「海苔の御三家」<sup>(32)</sup>である

<sup>(30)</sup> 戦後，愛知県内には東三河海苔漁業協同組合連合会(以下東三河漁連)，西三河海苔株式会社，知多北部理事会，愛知県漁業協同組合連合会(以下愛知県漁連)が開催する4つの共同販売所が設立されたが，販売部として産地問屋が1社で運営するのは知多北部理事会のみであった。

<sup>(31)</sup> 小浅商事株式会社『小浅商事株式会社史資料』(小浅商事株式会社所蔵)。

表3 知多海苔共販所における買い付け商社順位 (1959年・1964年)

1959年					1964年						
順位	商社名	住所		取引額	(%)	順位	商社名	住所		取引額	(%)
1	小浅商事	知多郡	横須賀町	597,342	76.9	1	小浅商事	知多郡	横須賀町	150,271	57.2
2	尾河商店	名古屋市	中村区太閤通	43,404	5.6	2	荒木食品	三重県	桑名市	32,367	12.3
3	荒木海苔店	名古屋市	中村区船入町	38,748	5.0	3	美濃久商店	名古屋市	中村区花車町	24,130	9.2
4	荒木食品	三重県	桑名市	34,542	4.4	4	荒木海苔店	名古屋市	中村区船入町	17,469	6.6
5	丸一	名古屋市	中村区泥江町	15,827	2.0	5	尾河商店	名古屋市	中村区太閤通	13,757	5.2
6	神谷商店	名古屋市	中村区西柳町	14,784	1.9	6	神谷商店	名古屋市	中村区西柳町	5,733	2.2
7	田中商店	名古屋市	中村区船入町	8,814	1.1	7	小島商店	常滑市	大野町	3,368	1.3
8	小島商店	常滑市	大野町	8,509	1.1	8	西山商事	名古屋市	中村区南称直町	2,294	0.9
9	立石商店	名古屋市	港区東海通	7,687	1.0	9	伊藤商店	知多郡	知多町八幡	2,246	0.9
10	メイカン	名古屋市	熱田区川並町	7,133	0.9	10	深谷食品工場	知多郡	知多町八幡	1,839	0.7
小計				776,790	95.2	小計				253,474	96.5
総計				816,017	100	総計				262,759	100
取引商社数				41		取引商社数				20	

注) 取引額の単位は千円。

出所) 小浅商事株式会社『知多共販商社別取扱高』(小浅商事株式会社所蔵) のデータにもとづき筆者作成。

山形屋海苔店へ直接卸される経路である。第二に、小浅商事から二次問屋を通じて「海苔の御三家」の龜山本海苔店へ間接的に卸される経路。そして第三に、小浅商事から百貨店プライベートブランド向け製品を製造するメーカーへ卸される経路である。では、こうした小浅商事の販売活動は何によって支えられていたのであろうか。次節では、生産部の経済的活動を分析する。

### 知多北部理事会の生産部の活動

知多北部理事会における同業者組合の経済的機能として、とくに生産部が担った2つの機能を取り上げながら具体的な検討を行おう。本稿では、特に製品検査機能とインフラストラクチャ整備として水産試験場分場の設置と養殖技術革新に着目する。

まず、同組織が取り組んでいた製品検査事業

をみる。前述した通り、東京の大口需要者のニーズに応えるためには、高品質で規格が統一化され、さらにノリを安定的な量で供給できる生産者側の体制が必要であった。しかし冒頭で示した通り、家族経営が主流で、採苗から加工までの工程を各漁家で行っていたノリ産業は、そうした体制を整えるのは困難なことであった。そのため知多北部理事会では、漁協レベルで一斉に規格統一を行い、製品検査を徹底化することで品質の向上に努めたのである。

では具体的な組合の検査事業をみよう。

知多北部理事会を結成する以前、『昭和23年12月18日の第一回会合』において、新知漁協では組織を結成する案と同時に、ノリの漉き枠の見直し(ノリの規格)が議案に挙がった。旧枠「6寸8分×5寸8分」(縦20.5センチ×横17.5センチ)から新枠「6寸8分×6寸2分」(縦20.5センチ×18.7センチ)への改制が決定

62 「海苔の御三家」とは、山本山(創業・元禄3年)、山形屋海苔店(同・明和元年)、丸梅山本海苔店(同・嘉永3年)の老舗3社を示す。贈答用市場が全体の30%を占めていた高度経済成長期は、各産地で御三家を中心に高品質なノリの獲得競争が繰り上げられた。



## 資料1 『乾海苔検査規定』

1. 乾海苔の判形（東京判）「58. 63」という。  
 枠内径＝縦6寸3分（19cm）横5寸8寸（17.5cm）
2. 等級規格（100枚単位）
  - イ. 黒海苔合格品＝紫，優，1，2，3，4等  
 黒海苔重量不足品＝目1，目2，目3，目4等  
 黒海苔破・縮品＝ヤチ1，ヤチ2，ヤチ3，ヤチ4等
  - ロ. 落海苔合格品＝外1，外2，外3，外4等  
 落海苔重量不足品＝外目1，外目2，外目3，外目4等  
 落海苔破・縮品＝外ヤチ1，外ヤチ2，外ヤチ3，外ヤチ4等
  - ハ. 黒，青の混海苔＝混優，混1，混2，混3，混4等
  - ニ. 青海苔＝青上，青1，青2，青3等　　バラ＝kg単位
  - ホ. 其の他＝黒雑，混雑，外雑

出所）知多市教育委員会『知多半島北西部沿岸の海苔養殖の概要 知多市新知漁業組合の資料を中心にして』1973年。

しているのである<sup>(33)</sup>。旧枠は「戦時統制版（縦19.1センチ×横17.6センチ）」に近く，新枠は統制前の一般的な規格であった「大森小判（縦20.6×横18.8センチ）」に近い。つまり1948年の時点では，前年の水産物統制令解除にともなって規格を見直し，大森小判に戻したと考えられる。

しかしながら，同組織が1950年に導入した規格は，縦6寸3分（19センチ）横5寸8分（17.5センチ）の東京判（小判）であった。『知多海苔共同卸売市場 業務規定』の第3条において「当市場（共同販売）において販売する乾海苔は……乾海苔検査規定により検査した」製品のみ扱うことを定めたのである。

知多北部理事会が独自に採用した規格は，「戦時統制版<sup>(34)</sup>」に近似していることから，意図的に関東方面（とくに東京）の高級寿司市場に焦点を絞ったマーケティング活動を行っていた

と考えられる。戦時統制版は，ノリ巻き（縦割りで2枚に裁断し使用）に使用する上で「種もシャリも少なめで，見栄えのよい寿司に仕上がる」と評価され，「（戦時統制版よりも大枠であるため）周囲を切り落とす必要があった」大森小判は，小端落としを行わなければならない，その作業を嫌った寿司商の代わりに流通業者が引き受けていた<sup>(35)</sup>。

『小浅商事社史資料』では「そのほとんどが最上質の寿司用として，のりの消費全国一の関東に向けられ，さらに「浅草のり」のレットルが貼られて全国に流された<sup>(36)</sup>」と記されている。7漁協は東京市場向けの規格で加工し，共販でその大半を小浅商事が落札し，知多北部理事会が開催する共販の入札権をもたない問屋に卸したと想定できる。各産地で不統一な規格が導入されていた中で<sup>(37)</sup>，特定の市場にターゲットを絞ることは，知多海苔という産地のプ

<sup>(33)</sup> 八幡町新知 近藤一六『海苔ニ関スル日誌』「昭和二十三年度拾二月拾八日」（知多市歴史民俗博物館所蔵）。

<sup>(34)</sup> 戦時統制版とは，節約思想の下で1942年1月から統制的に導入された規格（縦19.1センチ，横17.6センチ）である。しかしノリがぜいたく品であったことと，東京湾とその他の産地との流通網が弱小であったことから全国には普及しなかった。

<sup>(35)</sup> 前掲，工藤他『改訂版 加工海苔入門』，52～53頁。

<sup>(36)</sup> 小浅商事株式会社『小浅商事株式会社史資料』（小浅商事株式会社所蔵）

<sup>(37)</sup> 知多地区でも1950年以前は漁協ごとで異なる規格を採用していた。例えば平井漁協では大阪判（大森小判より大枠）を採用し，大阪市場向けのノリを生産していた（平井漁協組合員 早川茂一氏聞き取り調査，2012年6月2日）。

ランドを浸透させていく契機となったのである。

同組合では規格統一と同時に合格・不合格規定も明確化され、合格品で最高品質のものには最優等の「紫」が与えられ、品質が保証された。また①重量不足のもの、②破れ・縮みがあるものに関しては、不合格品として区別されるようになったのである。

ところで、ノリの合格・不合格、あるいはその等級は価格に影響を与えていた。たとえば、1963年における第2、第3汐回<sup>(38)</sup>の等級および落札価格(表4)をみると、知多共販所で最高品質とされている「紫優」と一級格下げした「優等」とでは1帖(100枚)につき100円以上の価格の下落が発生している。これは生産者にとって粗悪品を出さないこと、上質なノリを生産させるための強いインセンティブになった<sup>(39)</sup>。しかし一方で、黒ノリの不合格品(重量不足・破れや縮みのあるノリ)が合格品よりも高値で落札されている場合もあり、不合格品でも品質に問題がなければ一定の需要が発生したことがわかる<sup>(40)</sup>。

さて知多北部理事会では、共販開催の前日に検査日を設け、検査員による厳格な検査の下、出品されるノリの等級づけが行われていた。高級ノリを扱う遠方の消費地問屋は、知多共販所が指定する等級をシグナルとして買い付けるため、正確で公平な検査が必須であり、万が一出品・検査の段階で不備が生じた場合は早急に対処しなければならなかった。

1962年1月12日、新知漁協において「今回

表4 知多海苔の等級と落札価格の比較(1963年)

等級	価格(1枚あたり円)	
	2回汐	3回汐
紫 優	16.87	19.39
優 等	15.6	17.76
優一等	12.68	16.1
優二等	8.0	15.3
優三等	13.3	—
ヤチ一	14.38	18.82
ヤチ二	16.21	—
ヤチ三	13.3	—
外 一	11.0	16.7
外 二	13.0	—
外 三	—	—
目 一	14.46	16.7
目 二	16.1	—
目 三	—	—
混 優	15.69	18.95
混 一	12.0	17.0
混 二	9.0	14.0
混 三	—	—
別 紫	13.0	—
別 ユ	12.0	—
別 一	1.0	—
青 上	6.3	—
青 並	2.0	5.0

注) 新知漁協北脇組が出品したノリの等級・共販価格である。なお新知漁協北脇組とは、養殖資材の購入や漁場管理、養殖資材の建て込み株数などを調整・管理するため、字単位で組織された小組合のひとつである。

出所) 『北脇組等級 第二汐回 一二月二十一日』(知多市歴史民俗博物館所蔵); 『北脇組等級 第三汐回 一月十一日』(知多市歴史民俗博物館所蔵)。

(第4汐回出荷時 筆者注) に油のりがある様に思われますので検査能率を上げる為油のりには印をして下さい」という回覧が出された<sup>(41)</sup>。「油

(38) 汐回(しおかい)とは、共販が行われる回数を示す。次の汐回までの期間は、秋頃は約1週間、冬頃は約2週間である。

(39) 平井漁協組合員 早川茂一氏、早川明治氏、柿田忠之氏への聞き取り調査(2014年5月8日実施)。

(40) 等級の良いノリは率先して御三家が購入するため、御三家以外の加工問屋が原料を確保するには、等級の低いノリを工夫して加工しながら用いていたと考えられる。等級が低いといえども、全国的にみれば知多海苔の評価が高かったことを反映しているのであろう(小浅商事株式会社 常務取締役 白羽一茂氏への聞き取り調査、2011年10月26日実施)。

(41) 新知漁業協同組合『回覧 昭和三十七年度 一月十二日』(知多市歴史民俗博物館所蔵)。

のり」とは、加工する際に質離れをよくするために刻んだ生ノりに食用油を混ぜたもので、粗悪品とみなされていた<sup>(42)</sup>。その油のりが通常のノリと紛れて出品されていたのである。油のりの出品は前回の共販（第3汐回）において他の優良なノリにも悪影響を及ぼしており、平均単価の急落の様子が表5、図4からも窺える。

とりわけ組合内でも上質なノリを生産し、好成績を挙げていた組合員の平均単価の下落は著しく<sup>(43)</sup>、第4汐回から、新知漁協では緊急措置として出荷・検査時に油のりを通常のノリを分けることで検査効率を高め、等級の下落を抑えたとみられる。

1月12日に油のりが発見されてからも第4汐回、第5汐回と出品され続け、第5汐回では検査作業の非効率<sup>(44)</sup>と等級の下落が再び問題視された。油のりは箱詰めの際に移り香によって他の優良なノリにも悪影響があり、等級が落ちて販売上大きな不利益となることから、ついに新知漁協は油のりの禁止に踏み切ったのである。

かつて「浅草海苔」が本場物と称され、江戸の住民が意識的に好んでいたように、産地名＝ブランドであり、産地名が品質を保証していた。したがって油のりの流通によって商品の等級が下がり、市場声価を失った場合、産地全体の商品の需要が減少することも考えられる。とくに理事会は前述の通り規格を統一し、品質・味ともに高級志向の高い東京市場に集中させていたため、等級の下落は産地にとって致命的なことであったと考えられる。

表5 1961年生産実績（新知漁協北協組）

汐回	生産高 (百枚)	渡金 (百円)	単価 (円)
臨時	74	908	12.3
1	122	1,382	11.3
2	107	1,097	10.3
3	139	1,019	7.3
4	241	2,616	10.9
5	223	2,018	9.0
6	191	1,798	9.4
7	218	2,096	9.6
8	291	2,541	8.7
9	209	1,607	7.7
10	126	624	5.0
合計	1,941	17,705	9.1

- 注) 1. 単価は1枚あたり円。  
 2. 「渡金」は生産者に支払われる金額であるため、実際の共販でつけられた共販価格はこれよりも高かったことが予想される。  
 3. 一般に、ノリは養殖時期終了に近づくにつれて品質が悪くなる。そのため第7汐回以降は自然的な価格の下落がみられる。  
 4. 1961年における共販開催日は次の通り。  
 臨時回（1961年12月10日）、1汐回（同12月16日）、2汐回（同12月24日）、3汐回（1962年1月2日）、4汐回（同年1月13日）、5汐回（同年1月30日）、6汐回（同年2月15日）、7汐回（2月27日）、8汐回（3月15日）、9汐回（3月29日）、10汐回（4月15日）。  
 出所）新知漁業協同組合『昭和36海苔年度 海苔出荷帳 北協組』（知多市歴史民俗博物館所蔵）；『株式会社東海銀行 預金明細書 北協組』（知多市歴史民俗博物館所蔵）のデータにもとづき筆者作成。

製品検査事業の実態は、以上の如くであり、その意義は次のようにまとめることができる。すなわち、理事会は製品検査活動を通じて粗悪品が市場に流通することを抑制した。他方で製

(42) 機械化する以前のノリ生産は、ノリを漉くための道具類の一切を手作りし、養殖期間後の重要な仕事であった。当時は家族経営であったため、家族構成員が少ない漁家は道具類の更新が間に合わず、自ずと食用油を用いていたという（平井漁協組合員 早川茂一氏による聞き取り調査、2012年6月2日実施）。

(43) 新知漁協北協組では、組合員T・Rの単価急落がはなはだしい。臨時回（13.0円）、第2汐回（11.3円）、第2汐回（12.05円）、第3汐回（3.45円）。

(44) 北協組の出荷・検査日が30日であることに對し、第5汐回の検査期間が29日から31日の3日間に亘っているため、検査が予想以上に難航していたと考えられる。

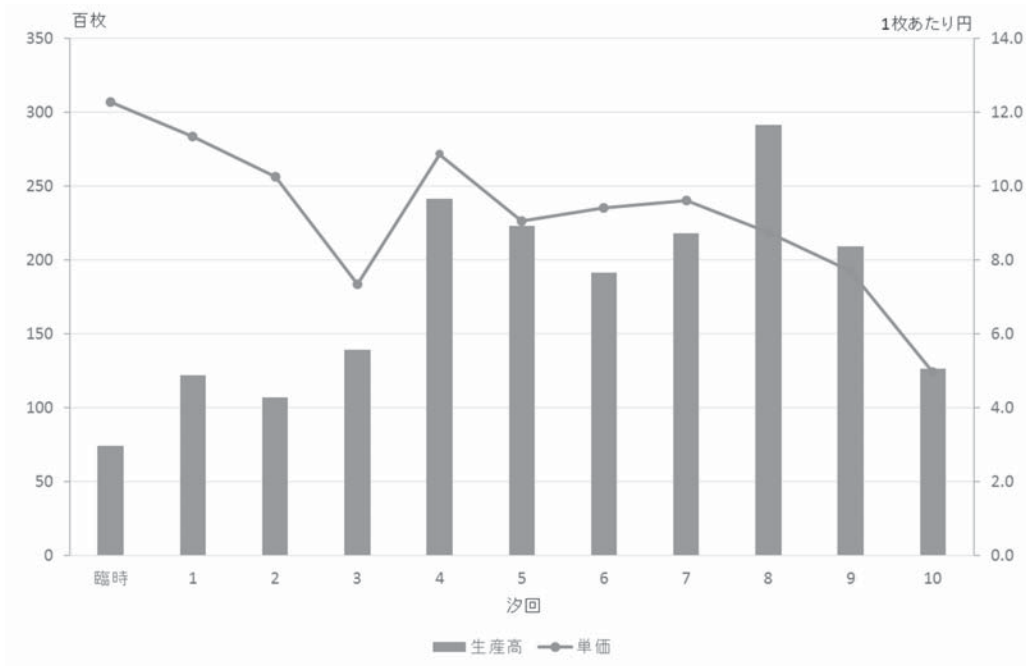


図4 1961年生産実績（新知漁協北脇組）

出所）表5に同じ。

資料2 海苔の油抄きについての回覧

昭和37年2月1日  
 新知漁業協同組合  
 組合員各位殿

海苔の油抄きをせぬよう

第五回海苔検査（29日～31日）に当たつて食用油を混用した海苔が出荷されまして検査にも手数がかかり等級も落とすという不利な問題がありました。が今後は絶対に食用油混用はせぬように厳に御注意下さい。

1. す離れをよくするためならサンゾール（1瓶200円）を御利用ください  
 （1斗～1.1斗の水にとかした中につけて天日で乾燥する。1瓶にて竹す約1500枚）
1. 詰合わせた場合には移り香により他にも影響がある
1. 等級が落ちて販売上大きな不利益となる

出所）新知漁業協同組合『回覧板 昭和37年2月1日』（知多市歴史民俗博物館所蔵）。

品の合否や格付けの表示は、生産されたノリの情報を需要者に伝達する役割を担っていたものと考えられる。

水産試験場分場の設立と養殖技術革新

生産者は個々においては小さな存在であるが、産地としての結束は市場情報の入手や外部性をともなう教育機関や試験場などの設立を可

能とした。新技術の導入は、個々の生産者にとってはリスクが高い場合が多いが、試験場がそれを負担することもある<sup>(45)</sup>。

知多北部理事会は販売だけではなく、製品の技術指導にも努めていた。1950年代半ば、平井漁協と水産試験場が共同で養殖技術研究を行うようになると、たちまち他の6漁協も参加しはじめ、参加漁協内部の技術交流も熱心に行われるようになった<sup>(46)</sup>。この時期、愛知県水産

試験場尾張分場を産地内（横須賀漁協周辺）に誘致したことにより、知多地区は愛知県における養殖技術革新のメッカとなっていた。

同組織が誘致した愛知県水産試験場尾張分場に関して具体的に検討していこう。

戦後におけるノリ産業が飛躍的に発展したのは、ドリユー女史による糸状体発見（1949年）とノリ生活史の解明にはじまる一連の技術革新であった。1950年～1960年代は「養殖技術の革新の時代」であり、主要なものを列挙すると、人工採苗技術（1954年）、化繊網の導入（1955年）、浮流養殖法の確立（1960年）、冷凍網（1961年）などが挙げられる<sup>(47)</sup>。その中でも人工採苗技術は、移植法の欠点を補い生産の増大と安定を実現させた、偉大な創案であった<sup>(48)</sup>。ノリ産業はノリを移植する際に種場<sup>(49)</sup>を必要とするが、貝殻の状態や海水の塩分濃度によって、全国でも限られた地域にしか存在せず<sup>(50)</sup>、さらに種場も糸状体の発育や発芽は気候や海況によって左右されたため、育成は必ず

しも順調ではなかった。

知多地区も同様で、ノリの種子を仙台・千葉・三河方面から仕入れていた<sup>(51)</sup>。三河湾や千葉で孢子をつける場合、輸送の便が良くノリの付着が非常に良かったが、種付け代は1柵（長さ18メートル、幅0.9メートル）でおよそ200円、すでに孢子のついた網を購入するには、1柵800円程度のコストがかかり、よい孢子がつく地区とそうでない地区では、この種付け代にかなりの差があったという<sup>(52)</sup>。さらに、種付けに成功しても天候や海況変化による病害に左右され、知多北部理事会はしばしば生産の不安定さに悩まされた<sup>(53)</sup>。したがって、人工によって糸状体が培養できれば安定した養殖経営が可能になり、漁協では漁協ごとで技師を招き多様な養殖技術試験を行った。しかし手探り的な実験であり、愛知県水産課の指導を受けても成果は上がらなかったという<sup>(54)</sup>。

そこで生産者は、1955年3月に知多郡横須賀町大字元浜に水産試験場の分場を誘致し、倉掛武雄技師ら21名の職員指導の下、ノリの増

(45) 試験場は新技術の導入者として機能し、新技術の導入に伴うリスクを負担することで産地の技術発展を促進した（山崎広明「両大戦間期における遠州綿織物業の構造と運動」『経営志林』第6巻第1・2号、1969年7月）。

(46) 平井漁協組合員の親戚が試験場職員であったことから、共同研究が始まった（平井漁協 組合員 早川茂氏による聞き取り調査、2012年6月2日実施）。早川氏によると、このような活発な生産者活動は、共販において品質に応じた価格がつけられただけでなく、外口銭の一部が試験場での研究費に充てられていたことも起因しているという。この点に関しては、別稿で論じる。

(47) 前掲斐「海苔養殖業の展開構造と産地対応」。

(48) 前掲宮下『海苔の歴史』、1056頁。

(49) 種場とは春季にノリから出た単孢子が海底の貝殻に付着し、夏季をその中で過ごせるような場所を指す。

(50) 種場は宮城、千葉、三河、広島、愛媛などの一部の地域に存在していた。

(51) 本稿では新知漁協が東北（松川浦、万石浦）、千葉（坂田、畑沢、奈良輪）、三河（牟呂、大崎）から購入していることが確認できた。耐病性に優れた東北産、二次芽が良好な千葉産、種付きが良い三河産といった具合に状況に応じ種場を変えていたようである。

(52) 東海市史編さん委員会『東海市史 通史編』1990年、916～917頁。

(53) 1949年1月6日「暖冬で腐敗し全滅」、1954年11月17日「急激な気温下落と張込み時の晴天続きで孢子が浮上せず、地子種の平井、常滑では海苔の付着がなく、牟呂の種場を使用している横須賀、上野も付着不良」、1955年10月25日「知多北部漁協、建て込んだソダの秋芽の付着が不良で不作免れぬ」、1956年2月24日「赤潮の発生で変色被害」（すべて『中部日本新聞尾張版』）。

殖試験研究が行われるようになった<sup>(55)</sup>。尾張分場は木造本館、事務室、実験室から構成され、恒温水槽上屋1棟、糸状体飼育水槽上屋1棟(総ガラス張)、ノリ人工採苗水槽上屋1棟(水槽2面)、生ノリ乾燥室1棟、附属施設設備貯水槽(濾過槽、冷凍機、揚水機、動力採苗機、回転式生海苔乾燥機)などノリの種付けに適した設備が施され、室内外の人工採苗、浮流法、コンコセルス糸状体培養といった試験研究が重点的に行われた<sup>(56)</sup>。

翌年には『中部日本新聞』で「ノリの胞子を人工養殖 尾張横須賀で成功の段階」と取り上げられた<sup>(57)</sup>。倉掛場長は「生育にムラがあるが一応人工タネがノリとして生育をみた。海況や管理によっていろいろむづかしい問題はあるが、まず成功の道へ入ったわけですすでに実用化も可能の域に達したといえるだろう」と話していることから、尾張分場での技術試験は成功したと考えられる。そして一部の生産者は試験場で学んだ技術を参考に、地元の牡蠣殻を用いて各々の漁協支部でも胞子の自家培養を始めている。同時に、新舞子にある東大農学部附属水産実験所所属の研究員の助言を得ることで、ノリの病害(白ぐされ・赤ぐされ病)対策も開始することができた。

この水産試験場の誘致・設立が、知多北部理

事会にどのような影響を与えたのかを、図5によりながら見ておこう。愛知と知多北部理事会(7漁協合計)の1経営体あたり生産高の対前期増加率の比較から、1958～1960年までの理事会の生産高急増が著しいことが窺える。1950年代は人工採苗の成功を反映し生産高はゆるやかに増加したが、それでも漁協全体に普及せず、試験的な段階であった。1960年代に入ると、人工採苗はようやく実用化の目処が立ち、また1958年頃から各組合員による自家培養が開始されたことも受け、生産高が躍進的に増進した。

さて人工採苗の成功は、人工養殖をしていない他地域にもたちまち話題となり、各地で「人工ノリ養殖ブーム」が起こった<sup>(58)</sup>。尾張分場では100名以上の団体視察や水産庁記者クラブ<sup>(59)</sup>を受け入れ、人工採苗室や漁場見学、技師による勉強会を開催するなど、積極的な技術普及を行っている<sup>(60)</sup>。

以上要するに、知多北部理事会は、水産試験場の分場の誘致・設立を通じ、品種改良、病害対策、人工採苗法の開発と普及等に功績を挙げ、知多地区の養殖事業の発展に大きく貢献したといえよう。しかし、インフラストラクチャーの整備だけが事業発展に貢献したとはいえない。なぜなら同組合は、地種子の不良や養殖

54 知多市教育委員会『知多半島北西部沿岸の海苔養殖の概要 知多市新知漁業組合の資料を中心に』、1973年、34頁。

55 尾張分場には藻類担当研究員を配属し、①ノリ種苗の人工附着に関する研究、②養殖技術改良普及事業を行った(愛知県水産試験場『愛知県水産試験場六拾年史』1955年)。

56 愛知県水産試験場『創立80周年記念 水産試験場のあゆみ』1974年、69～70頁。

57 『中部日本新聞 尾張版』「ノリの胞子を人工養殖 尾張横須賀で成功の段階」1956年1月10日。

58 『中部日本新聞 尾張版』1959年1月17日。1958年は県外移植網よりも好成績を収めたことを受け、養殖ブームが起こったという。

59 全国海苔貝類協同組合連合会『海苔タイムス』1961年2月11日号。水産庁記者クラブとは、全海苔連と水産会系新聞社で構成された、養殖業振興組織である。

60 とくに1955年以降になると、人工採苗の技術力がある生産者のもとへ種網を購入していた遠方地域から直接指導を受けようと訪れにくる生産者もいたという(平井漁協組合員 早川茂一氏による聞き取り調査、2012年5月11日実施)。



図5 1 経営体あたり生産高の対前期増加率（愛知・知多北部理事会）

出所) 農林省愛知統計調査事務所編『愛知農林水産統計年報』愛知農林統計協会，各年度版；農林省愛知統計調査事務所編『愛知ののり』愛知県漁業協同連合会，1965年。

の不安定さから，以前から単協ごとで技術者を招いて養殖技術開発に励み，試験場が設立された後も青年組合員で研究会を組織し<sup>(61)</sup>糸状体培養を行うなど，試験場で得られた新技術を効率的に漁協内でフィードバックしていた。さらに新舞子にある東大農学部附属水産実験所も活用し，研究員の指導も受けることで，より一層高い効果を発揮したのである。

では最後に，知多北部理事会と愛知県内のその他の共販所におけるノリ共販価格を比較しながら，生産部の活動の成果を確認しよう。

図6は全国，愛知県漁連，牟呂漁協，知多北部理事会の共販における1枚あたりの平均単価を示している。戦後，愛知県内には東三河漁連，西三河海苔株式会社，知多北部理事会，愛知県漁連が開催する4つの共販があった。愛知県漁連が開催する共販には，名古屋港周辺の漁

協や，南知多周辺の漁協，さらに西三河・東三河周辺の漁協が出品していた。牟呂漁協は梅藪や前芝などとともに三河地方の22組合で東三河漁連を組織し，共販を行っていた。東三河漁連のデータは制約があるため，東三河地区における生産高・組合員数の3～4割を占めていた牟呂漁協のデータを用いている。知多北部理事会は1954年では5.83円で取引され，全国平均(5.35円)よりも若干高いものの，県下では低水準であった。しかしながら1955～1959年まで継続的な価格上昇が発生し，1959年には3.8円増の9.67円になった。1960年にはいったん価格の下落が生じるが，翌年1961年には知多北部理事会がもっとも高価格(8.43円)で取引された。1963年には平均17.18円(最高は八幡浜漁協の18.45円)まで上昇し，牟呂漁協と1.78円，愛知県漁連と7.78円も価格差がついていることがわかる。このように安定的な価格

(61) 新知的り研究会は浅海増殖研究発表全国大会で研究団体賞(水産庁長官)を受賞し，地域内だけでなく全国的に養殖技術の普及を行っている。

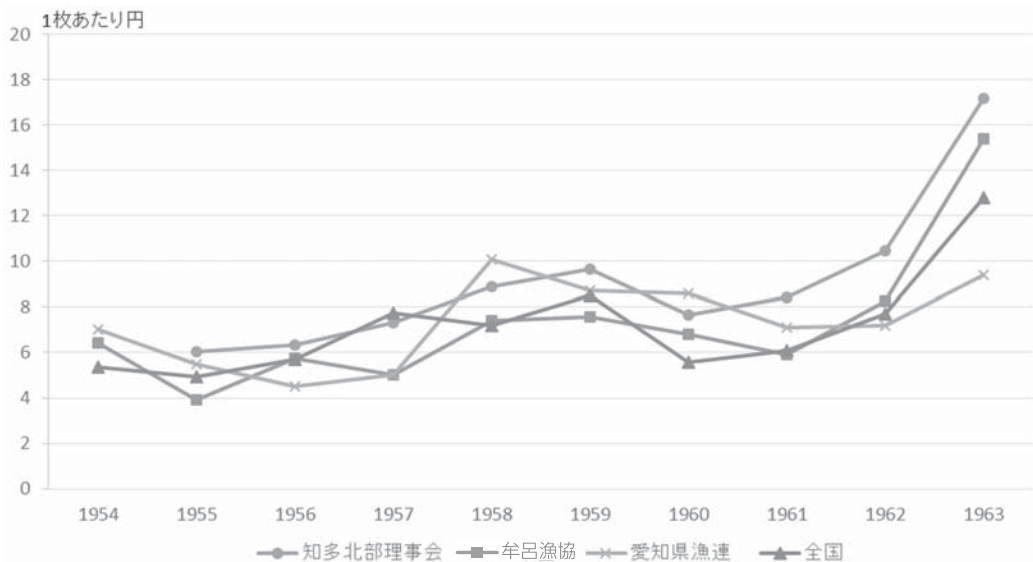


図6 ノリ共販価格の比較 (1954～1963年)

注) 知多北部理事会のデータは7漁協(上野, 横須賀, 八幡浜, 平井, 新知, 旭, 常滑)の平均。

出所) 愛知県漁業協同組合連合会『愛知水産時報』第52号, 1956年;

愛知県漁業協同組合連合会『あいち水産時報』第63号;

農林水産省愛知県調査事務所『愛知農林水産統計年報』農林省愛知統計調査部, 各年度版;

愛知漁業協同連合会『愛知の海苔 海苔共販20周年記念』1974年;

食品新聞社『海苔年報 昭和57年海苔年度版』1987年。

上昇がみられ, 知多北部理事会は全国的にも高価格で取引されるノリを生産していたのである。

## おわりに

「場違い」として下級品扱いされていた知多海苔は, 知多北部理事会の販売部であった小浅商事のマーケティング活動を通じて東京市場へ出荷されていたが, それを支えていたのは生産部である生産者組織による経済的活動であった。とくに本稿では①製品検査事業によってノリの規格統一と品質向上を, ②水産試験場分場の設置によって安定的な供給体制を整えていたことを明らかにした。

すなわち, ①製品検査事業では, 新興産地である知多地区が東京市場の大口需要者のニーズに対応するために, 高品質で規格が統一化されたノリを安定供給できる生産体制を構築させ

た。1950年以前, 規格や出荷先は漁協ごとに異なっていたが, 知多北部理事会の結成後は一斉に東京市場向けの規格に統一し, 高級品(贈答用)産地となった。仮に出品・検査の段階で不備が生じ, 粗悪品が混在した場合は, 綿密な製品検査活動を通じて市場に流通することを抑制した。ノリには産地名のブランドがつけられ, 産地名が品質を保証していた。製品の合否や等級の表示は, 生産されたノリの情報を東京市場の需要者に伝達する役割を担っていたのである。知多地区が品質・味ともに高級志向の高い東京市場に集中させ, 高級品産地として成立したことは, 同時に産地にとって最も致命的であった問題が, 粗悪品による市場声価の喪失であったといえよう。

②水産試験場分場の設置と養殖技術革新では, 水産試験場の分場の誘致・設立を通じ, 品種改良, 病害対策, 人工採苗法の開発と普及等



に功績を挙げた。1950年代後半には1経営体あたりの生産高は躍進的に増進し、知多地区の養殖事業の発展に大きく貢献した。しかし、インフラストラクチャの整備だけが事業発展に貢献したとはいえない。なぜなら同組合は、地種子の不良や養殖の不安定さから、以前から単協ごとで技術者を招いて養殖技術開発に励み、試験場が設立された後も青年組合員で研究会を組織し糸状体培養を行うなど、試験場で得られた新技術を効率的に漁協内でフィードバックしていた。さらに新舞子にある東大農学部附属水産実験所も活用し、研究員の指導も受けることで、より一層高い効果を発揮したのである。

最後に、本稿が残した課題を述べて締めくくりたい。

第一に、本稿では生産者活動に焦点を絞ったため、知多北部理事会の販売部であった小浅商事のマーケティング活動や、同組織が行った取引制度改革との相互作用が見えにくくなってしまった点である。冒頭で述べた通り、知多北部理事会は共販制の定着を①取引制度改革、②産地問屋による販売戦略、③生産者組織の経済的活動の3本柱によって実現した。この点については、別稿で取引制度改革と産地問屋の販売戦略の実態を明らかにしてから、改めて考察しよう。

第二に、生産者組織内のマネジメント機能を

明らかにできなかった点である。当時は家族労働で各生産者が手作業でノリを生産していたため、どうしても製品に「かけ（筆者注：粗悪品となること）」が発生し、それが数パーセントのロスになるのは当然のことであった<sup>(62)</sup>。漁協は「加工海苔のランクに持つていくためには、つくりが悪い、不揃いだという欠陥を克服しなければ」<sup>(63)</sup>ならなかったのである。産地問屋は製品に関する情報をもたない生産者に対し、高値で取引されるようなノリづくりを直接指示するものの、漁業者はひとりひとりが「一国一城の主」でノリ生産にも生産者間で技術的な能力差があり、現在でも統一することは困難であるという<sup>(64)</sup>。組合全体がいかにしてレベルを上げていくのかは、組合の構成員にしかわからず、最終的には生産者組織内のマネジメントに委ねられるのである<sup>(65)</sup>。この点に関しても実証的検討を深めながら明らかにしていきたい。

## 謝 辞

本論文を執筆するにあたって、知多市歴史民俗博物館館長 石川秀男氏、小浅商事株式会社専務取締役 白羽一茂氏に貴重な資料を提供して頂きました。また平井漁業協同組合 早川茂一氏には、たびたび有益なご助言を賜りました。本研究の趣旨を理解し、快く協力して頂きました皆様に心から感謝申し上げます。

<sup>(62)</sup> 同じ地域内でも「浜格差」、「仕様別格差」、「等級別格差」などが生じ、複雑化している（小浅商事株式会社 常務取締役 白羽一茂氏による聞き取り調査、2011年8月17日実施）。

<sup>(63)</sup> 水越幸雄愛知県漁協連会長コメントより（食品新聞社『食品グラフ』第44号、1980年9月30日）。

<sup>(64)</sup> 小浅商事株式会社 常務取締役 白羽一茂氏による聞き取り調査、2011年10月11日実施。

<sup>(65)</sup> 水越氏は常滑地区のクレームの少なさは組合指導者の姿勢の問題に関わると話している（食品新聞社『食品グラフ』第44号、1980年9月30日）。