

# 八郎潟周辺地域の工業に関する 地理学的研究

三 浦 鉄 郎

## A GEOGRAPHICAL STUDY OF INDUSTRY IN THE REGION SURROUNDING THE HACHIRO-LAGOON, AKITA PREFECTURE, NORTH JAPAN

Tetsurō MIURA

This paper is the third report of an investigation into the reclamation of the Hachirō-Lagoon. The industry of the Hachirō-Lagoon region is chiefly of the primary industry than the secondary industry. But in this report I describe about the industrial location of the soy boiled preserved food industry and the sake industry. These are specialities in the Hachirō-Lagoon region.

This soy boiled preserved food is a traditional industry that has been in production due to the pond fish that can be captured in the Hachirō-Lagoon. Its industrial location depends chiefly on conditions of raw materials and the labors of farmers during the slack season and so on.

The sake industry has a chief position in the industry of Akita prefecture and its development depends on perfect conditions of good raw material rice, hard water and market area, superior sake brewers, efforts of the founders and so on.

Ultimately, if the above conditions are maintained the industry in this region can expect further development in the future.

### 1. は し が き

本稿は八郎潟に関する研究の第2報である。八郎潟周辺地域は、第1次産業を主とし、第2次産業の発達、あまりみるべきものはないが、八郎潟に関係の深いつくだ煮加工と舟大工業に特色がある。しかしこの工業は八郎潟干拓によって消えゆく運命をになっている。

### 2. つくだ煮加工業

八郎潟名産のワカサギのつくだ煮は、全国的に有名である。八郎潟周辺地域のつくだ煮加工業は、昭和町の15をはじめとして、八竜町の9、琴浜村の7、琴丘町の6、八郎潟町の5、天王町の4、男鹿市船越の3、面潟・井川・飯田川がそれぞれ1となっている。従業員は約380人で、年間約320万kgのワカサギ・ゴリ・エビ・シラウオなどを処理している。その生産高は1億200万円から1億500万円にのぼっている。原料の仕入れは、2月から3月の間に漁夫と1ヵ年間の契約をする。漁夫はつくだ煮業者から前渡し金を受け取り、それによって漁具一切の整備をなし、またその前渡し金の一部は生活費ともなる。しかしこれからは、原料の不足を補充するため多くの困難が予想される。

つくだ煮製法には二方法があって、一つは「いりあげ式」他は「うかし煮式」である。前者は普通の方法で、「たれ」を作り、魚に衣をかけるようにしてまぶし、15 分間ぐらいで仕上げる。本地域の加工場では、後者の「うかし煮式」によっている。この方法は元液を作り、その中に生魚を入れ、時間も「いりあげ式」の倍の一釜 30 分ぐらいをかけて煮上げる。この元液をつくるには秘法があるらしい。

この方法によったつくだ煮は、1 ヶ年間の保存にたえ、つやもあり、味もよく、いかにも潟物らしい風味がある。つくだ煮の出荷は、県内はもちろんのこと、九州方面までその販路をもつという。

県内に多く出回っているものは、2~3 等品が多く、「質より量」との農・山村の要求にに応じているという。これは主として、行商人の手によって売りさばかれている。

特につくだ煮加工業者の最も多い昭和町について述べ、さらにつくだ煮加工業の立地条件に言及したい。昭和町のつくだ煮加工工場は 15 あって、その釜数は 260 基、その従業員は 143 人（男子 65 人、女子 78 人）を数える。つくだ煮の種類は潟もののワカサザ・ハゼ・シラウオ・フナ・エビなどを原料としたものである。年間の生産高は、48 万 7,500 kg で、9,100 万円にのぼっている。

販路は秋田市をはじめ、全県にわたり、なお東京・名古屋・大阪・京都・土浦方面にまで及んでいる。次に立地条件について検討しよう。

第一に製造工程であるが、前述した「うかし煮式」製造法は合成的工程といってよい。元液を作る際の原料の分量や火加減には多年の経験がものをいい、この点伝統的技術を要するのである。

第二には経営面からすれば、個人的小企業であって、その製造には経験十分な男子労働力を必要とするが、製造後の箱詰め、発送までの作業は女子労働力に依存している。

第三に製品の分析をやってみよう。つくだ煮 3.75 kg、700 円を単位とすれば、原料費が 70%、補助原料（元液費—しょう油、砂糖、あめ）費が 10%、燃料費 7%、箱代が 0.71%、労働費が 12%、運賃が 0.29% を占め、この点からすれば、原料立地と質的労働力立地型といえよう。

第四に環境的因子として、原料供給上から淡水魚の豊富な八郎潟の存在をあげなければならない。

第五には販路であるが、県全体を販売圏にもっていることが何よりの強味である。これに加えて東京・大阪・名古屋方面までのびているのは、本業の発展が約束されているといってよい。

要するに、① 原料の供給源である八郎潟の存在と、② 伝統的加工業であるため、製造手が地元限定される、③ 農閑期の女子労働力が求めやすい、などにまとめられる。

干拓後この加工業を継続するためには、八郎潟の残存湖における養殖を奨励し、漁夫が互いに漁獲期を協定して乱獲をさける。農薬使用が漁業に及ぼす悪影響を考え、その対策を樹立する、などの種々の問題を解決しなければ、名産つくだ煮もその姿を没するときがくるであろう。

### 3. 潟舟製造業

潟舟工場は、男鹿市に 2、天王町に 1、井川村に 1、八竜町に 1、合計 5 工場があった。現在八郎潟では、動力船約 600 隻、無動力船約 900 隻、小伝馬船 150 隻が活動している。一般に潟舟の標準は、長さ 12 m、巾 1.11 m、深さ 0.7 m で、1.2 t 位である。舟の形や構造には特徴があって、海船とは異なっている。すなわち潟は面積 2 万 2,173 ha で、琵琶湖の 1/3、水深は浅く、湖岸から

## 地 域 研 究

400 m までは 1 m 内外であって、最深部で、4.5 m である。このような潟の自然的特性に従い舟の吃水も浅く平底である。しかも丸木舟のように原材を掘り切り、長さは海船よりも長く、ササの葉を浮かべたような形をしている。これは潟の細い波を渡るのに好都合だからであるという。

舟が平底であるのは、潟の浅い泥に対するしくみである。潟舟は長い間の漁民生活の産物である。材料は杉の赤味を用い、舟大工が 1 人で製造すれば 15 日間を要する。潟舟は独特のものであるから、舟大工も独特の技術をもった専門家である。今は補償金 2,500 万円を得て転業した。

### 4. 酒 造 業

#### 1) 秋田県の概況

本県の酒造業は、兵庫県西ノ宮と比較されるほどである。酒造工場の分布は、① 湯沢市を中心とする雄勝郡（16 工場）、② 横手市を中心とする平鹿郡（11 工場）、③ 大曲市を中心とする仙北郡（18 工場）、④ 大館市を中心とする北秋田郡（6 工場）、⑤ 花輪町を中心とする鹿角郡（5 工場）、⑥ 能代市を中心とする山本郡（4 工場）、⑦ 秋田市北部の土崎を中心とする南秋田郡（5 工場）、⑧ 秋田市南部地域（8 工場）、⑨ 本荘市を中心とする由利郡（9 工場）となっており、合計 82 の酒造工場があることは、いかにも米産地らしい。

酒の生産数量を検定数量でみると、36 年度は 2,398 万 2,662 l、35 年度に比して 376 万 9,777 l の増加となり、18.6% の増加率となっている。次に 37 年 3 月から 38 年 2 月までの移出総数は、3,615 万 3,638 l で、その内訳は県内が、1,745 万 52 l、東北地区が、589 万 9,540 l、東京が 543 万 7,953 l、北海道が 579 万 8,982 l、その他 156 万 7,111 l となっており、県内地区を第 1 次圏、東北地区を第 2 次圏、東京・北海道地区を第 3 次圏として、17 億円の巨額に達している。本県経済界に占める比重が大きい。北海道に多く、関東に少ないのは本県の占める地理的位置と古くからの習慣性によるものであろう。

#### 2) 八郎潟周辺地域の酒造業

本地域は酒造上では、秋田市北部の土崎を中心とする南秋田郡地区にぞくし、秋田県酒造組合秋田北支部下にはいり、小玉合名会社・株式会社菊地酒造店・株式会社渡辺彦兵衛商店・合資会社菅原酒造店などがある。第 1 表（八郎潟周辺の酒造業の概要）によって、酒造業の概要を把握することができる。

第 1 表 八郎潟周辺の酒造業概要

(1963 年 7 月現在)

事 項	生 産 高 (l)				酒 造 米 の 品 種	販 路	移出金額 (円)	販売店 の所在 地
	特 級	1 級	準 1 級	2 級				
菅原酒造店		1,000		270,000	改 良 信 交 初 錦	県 内	55,350,000	能代市 秋田市 男鹿市 昭和町
菊地酒造店	5,444	5,427		579,349	山 田 錦 改 良 信 交 初 農 林 17 号	県 内 道 青 北 海 森	214,923,450	秋田市

渡辺彦兵衛 商店	12,000	12,000		560,000	改良信交 山田錦 信交190号	県北海 道・東 奈川	214,900,500	
小玉 合名会社	4,300	27,290	26,305	1,310,300	改良信交 信交190号 初錦	県内・北海 道・東京・ 仙台・新潟・ 平塚	482,778,527	秋田市
事 項	設 立 の 大 要				酒造米の 仕入先	用 水	杜 氏 の 地 出 身	杜氏との 契約期間
菅原商店	1. 明治27年に設立。当時はみそ・しょう油の醸造であった。 2. 大正年間になってから酒造を専業とする。 3. 昭和29年10月に合資会社となる。				地元米	地下水	山内村	10月～ 4月
菊地酒造店	1. 大正11年に設立。 2. 昭和8年企業合同となり、秋田酒造株式会社となる。 3. 昭和23年、同上会社より分離、秋田中央酒造株式会社となる。 4. 昭和28年同会社解散し、菊地酒造店設立。				地元米 岡山米	地下水	五城目町	同
渡辺彦兵衛 商店	1. 創業は元禄年中。 2. 大正年中に様式組織となり、現在に至る。				地元米 兵庫米	地下水	山内村	同
小玉 合名会社	1. 明治12年渡辺彦兵衛の力で、しょう油の醸造をはじめる。 2. 明治26年・31年・38年・39年に土地拡張と工場の増改築を行なう。 3. 明治40年2月、小玉合名会社（小玉友吉）を設立する。 4. 大正2年、山形より遠見忠治を招き、酒造をはじめ、現在に至る。				地元米	地下水	山内村	同

次に第2表（八郎潟周辺地域の酒造生産高）によって、本県における比率をみると、湯沢市を中心とする雄勝郡が県の総生産高の24%、大曲市を中心とする仙北郡が15%で、これについて本地域が13.8%を占めて第3位となっている。酒造工場が少ないわりに、生産高が他地域をしのいでいる点は注目に値する。次に本地域の移出数量をみると、移出総量594万311中、県内が229万8,328を占めてもっとも多く、県外では北海道が122万449で第1位、これに次ぐのは東北地方で115万3,529、東京が100万1,483などとなっている。

東京は北海道地区とともに第3次圏を構成している大切な市場で、将来移出がのびるか否かのかぎを握るのはこの圏であるといえよう。

全体として、昭和36年3月から37年2月までを、前年度と対比すると、12.39%の移出増となっている。さらに他支部と比較すると、東北地区では、湯沢支部の276万6,387について第2位、東京地区でも湯沢支部の304万2,399について第2位、北海道地区では第1位となっている。このように本地域が、県外市場に進出した理由には、①良質米の生産地であること。②酒の質が優秀であること（特級は改良信交を原料とし、1級・準1級は信交190号を原料とし、1級・準1級に2級

地 域 研 究

のレットルをはって県外市場に出荷している)。③ 県外に販売店を設けて努力していること。④ 近代的経営によること（従来は杜氏のみの経験にたっていたが、現在は酒造技師を中心に科学的経営に当たっている）などがあげられる。

3) 杜 氏

一般に杜氏は酒造りの技術をもった労働者をさし、技術の上下から杜氏（老曹＝おやじ）、頭（代師）、配回り（もとまわり）、道具回りなどの階級がある。頭・麴師・配師を三役と呼び、釜屋・圧搾機係・道具回り・倉夫・飯焚（めしたき）などを下働きといっている。<sup>1)</sup>

わが国では、越後杜氏・備中杜氏・丹波杜氏・加賀杜氏・南部杜氏・掛前杜氏・京都府下杜氏が著名であるが、本県の酒造界で活躍している杜氏は、手鹿郡山内杜氏で、南部杜氏に比すべきものである。

<sup>2)</sup> 吉沢昂提供の資料をもとに山内杜氏について述べよう。

① 山内杜氏の出稼先

酒造出稼者総数（1960）は 441 人で、うち県内が 388 人である。その内訳は山本郡 25 人、仙北郡 76 人、大館市 9 人、鹿角郡 16 人、南秋田郡 30 人、秋田市 74 人、大曲市 4 人、本荘市 14 人、由利郡 4 人、手鹿郡 34 人、横手市 14 人、湯沢市 82 人、雄勝郡 10 人である。

県外は 49 人で、その内訳は、青森県 13 人、千葉県 8 人、静岡県 28 人となっている。本県の酒造会社は、この山内杜氏によって占められ、他県の杜氏がいっていないことは、かれらの技術がすぐれているからである。

② 技術講習会

本県の酒造史上、大正末以降は、いわゆる質的向上と市場圏拡大期にはいるが、山内杜氏はこの期<sup>3)</sup>にいたって活躍がめだってくる。大正11年に横手税務署の岡部氏のきもいりで、村長伊藤与右衛門・

第 2 表 八郎潟周辺地域の酒造生産高

名 称	36年度検定 数 量 (A)	比率 $\left(\frac{A}{B}\right)$ %
八郎潟周辺地域 総 数	3,309,881	13.8
菅 原 酒 造 店	139,678	
渡辺彦兵衛商店	572,238	
菊 地 酒 造 店	579,119	
小玉合名会社	1,592,606	
那 波 商 店	426,240	
県 総 数 (B)	23,982,662	100.0
秋 田	3,226,208	13.4
大 館	1,470,620	6.1
花 輪	1,053,660	4.1
能 代	1,282,507	5.3
本 荘	2,086,517	8.7
大 曲	3,469,049	15.0
横 手	2,315,630	9.6
湯 沢	5,768,590	24.0

第 3 表 酒造出稼者所有の耕地面積

反 別	出稼の人員	割 合
5 反未満	57 人	40.4 %
6 ～ 10	45	31.9
11 ～ 15	29	20.5
16 ～ 20	6	4.2
20反以上	4	3.0

(1960年調)

第 4 表 酒造出稼者の家族数

家 族 数	戸 数	割 合
3 人未満	11 戸	7.1 %
4 ～ 5	32	20.4
6 ～ 8	90	57.3
9 人以上	25	15.2

(1960年調)

青年団長兼小学校校長若林源治などの諸氏により、技術講習会が開かれ、これが機会となって、杜氏養成組合が結成された。これ以来毎年講習会を開き、戦時中一時中絶したが、昭和 24 年に山内杜氏組合として再出発した。役場では年間 60 万円を補助し、県酒造試験場から講師を招いて杜氏教育に努力している。

現在杜氏の有資格者は 58 人を数え、若い人達は早く杜氏になろうと研究に余念がない。杜氏は現在「文化的出稼」としての一類型とみなされている。<sup>4)</sup>

#### ⑨ 杜氏発祥の地理的背景

a) 手鹿郡山内村は、奥羽山脈中の旭川の谷を占拠する山村で、耕地面積が 914.7 ha、水田面積 522.2 ha で、耕地の 21% 弱にすぎない。農家総戸数が 968 戸で、1 戸平均耕地面積が 0.94 ha (水田 0.54 ha・畑 0.4 ha) の零細経営で労働生産性のきわめて低い村である。

とくに第 3 表(酒造出稼の所有耕地面積)・第 4 表(酒造出稼者の家族数)によって明らかなように、酒造出稼者の耕地面積の少ないことや、家族数では 6~8 人が、7.3%、9 人以上が、15.2% の高率を示すなどから出稼をよぎなくされている。

b) 山村であるため平地部に比して、気温が稲の生育期に月平均 1.5°C も低く、谷の上流部では 2.0°C の差がみられる。また 4 月初旬まで降雪をみ、田植えがおくれ、その上冷水かんがいも加わって収穫減となっている。

c) 表土がうすく、基盤が厚い粘上であるため、排水の不良な個所が多いことも稲作減収の一因をなしている。要するに自然的制約からくる経済的要因に基づくものと考えられる。

#### 4) 酒造の立地条件

酒造の立地条件を考えるに、第一は製造工程である。従来の杜氏を中心とした伝統的な方法に、現在はさらに化学的方法と物理的(機械的)方法を加味した工程をたどっている。

第二は経営規模であるが、いずれも会社組織で中企業形態であるが、大企業の胎動がうかがえる。第三に自然環境である。これは酒造用水としての硬水(地下水)が豊である。第四に製品の分析を試みよう。小玉合名会社・渡辺彦兵衛商店・菅原酒造店・菊地酒造店などで、1 石(180.39 l)当たりの生産費は 1 万 800 円で、その内訳は原料費(米・水)60%、補助原料費(粉末水あめ・グルタミン酸ソーダ・こはく酸・乳酸・ブドウ糖・サルチル酸・種こうじ・酸性りん酸石灰)5%、燃料費 1%、電力費 8%、労働費 6%、輸送費 20% となる。

次に酒造用水であるが、硬度 5 度の良質な地下水が豊富であることは、佐原や石岡の酒、灘や西条の酒の場合と同じである。補助原料費の占める割合は、わずか 5% であるが、将来科学的研究が進められるにつれて、その割合が増すものと考えられる。小玉合名会社のごときは、設備の整った研究所をもち、小玉正己社長のもとに小玉健吉工学博士が、優秀品をつくるよう日夜研究を進めている。

電力費も工業立地を規定する重要な因子であるが、今のところわずかに 8% を占める程度であるが、酒造工程がオートメーション化されるにつれて、補助原料とともに大いに重視されることであろう。

次は労働費である。その割合は 6% である。労働性には質と量の二面性を有し、質的には杜氏の

技術を必要とするが、量的には「びんづめ」から出荷までの作業を意味する。この労働力は酒造地の周辺農村から求めやすい状態にある。これは通勤可能な近距離交通費の負担が軽いことなどの組み合わせによる利点である。次は輸送費であるが、これは 20% を占めて、原料費につぐ高率であることは、重量が大である関係といえよう。したがって鉄道輸送の便利なところに位置している。

第五には市場である、はじめは付近の農山村への供給を目的として、みそ・しょう油の醸造を行っていたが、のち酒造に転じたものである。五城目町の場合は、谷口集落の市場性と密接な関係があると思うし、飯田川・飯塚の場合は秋田市との関係において立地したと考えられる。

要するに、① 原料米として良質な改良信交・信交 190 号・初錦・山田錦が栽培されていること、② 硬水にめぐまれていること、③ 市場が確保されていること、④ すぐれた杜氏を県内から求めやすいこと、⑤ 創立者の努力と科学的研究が行なわれていること、などの立地条件にまとめられる。

## 5. む す び

八郎潟の所産として発達した、つくだ煮と舟大工業は、八郎潟干拓によって消えゆく運命にあるけれども、残存湖からの原料と不足分を補う他からの移入原料とあいまって、伝統産業としての、つくだ煮加工工業を継ぞくさせたいものである。これがまた行商人を救うことにもなる。

酒造業は、八郎潟干拓に伴う新村経営とあいまって、ますます販路が拡大され、将来の発展が約束されている。

## 参 考 文 献

- 1) 鶴藤鹿忠：備中杜氏出稼の地域的研究。地理と歴史 10 号。
- 2) 吉沢 昂：山内杜氏について（未発表）。
- 3) 工藤吉治郎(1955)：酒造展開の地理的意義——秋田酒の場合。九学会連合年報人類科学。
- 4) 川本忠平(1960)：東北の出稼。日本地誌ゼミナールⅡ。  
佐藤 弘(1956)：経済地理。