

漬物用シロウリの収穫期の労働と今後の方向

三宅 節

Perspective of pickling melon production and picking practice

Setsu Miyake

1 はじめに

徳島県産のシロウリは、生産量の98%が奈良漬原料として販売され、全国第一位の原料生産県である。その販売額は昭和51年産では4億円を上回り、県内野菜の中でも重要な地位を占める特産野菜である。ところが近年栽培面積が漸次減少し、昭和46年のピーク時には453haであった面積が昭和50年には半減し244haになった。

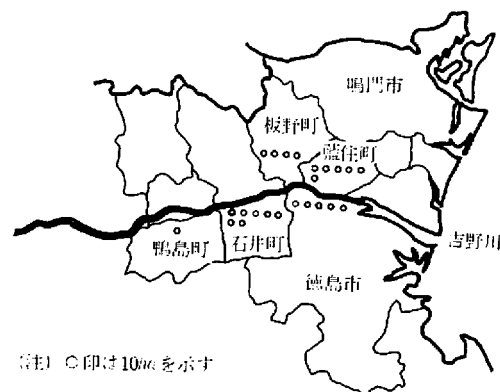
本県のシロウリは、農家が塩蔵タンクを所有し、一次加工の段階で販売するところに特徴がある。シロウリは夏野菜で貯蔵性、輸送性に欠けるため労働を集約的に投下させ塩蔵加工することにより収益性を追求してきた。栽培に高度な技術を要求しないことや年による豊凶の差が大きく価格変動が激しいことから商業的期待があり、個別経営内では面積拡大を指向し、その結果収穫期には収穫と加工作業に追われている。従って、全県的にみれば栽培面積は減少してはいるものの、個別経営では作付割合や収益性からも依然基幹作物としての性格をもっている。それには夏作として適当な代替作物がないことや、タンクの利用による加工農業が定着しているという背景がある。

近年の面積の減少には、生産農家における収穫加工作業の労働過重が原因していると考えられるので、この労働の実態を調査分析して解決方向を展望し、あわせて今後のシロウリ産地再編課題の糸口を得ようとするものである。

なお、資料収集や現地調査に協力、指導下さった県園芸蚕糸課農産加工係、食品加工試験場農産加工科、藍住農業改良普及所、農業試験場園芸科の方々に厚くお礼申し上げます。

2. シロウリの生産概要

シロウリは、排水、保水が良好な壤土又は砂壤土が適する。従って県内主要産地は第1図のように吉野川沿岸中下流域の石井町とその隣接する徳島市西部、板野町、藍住町、鴨島町の畑作地帯が中心である。これらの地域は沖積層のシルト質壤



第1図 シロウリの主要産地略図

土で耕土が深く肥沃なため根菜類に適するばかりでなく、ほとんどの野菜が栽培できる。

ここでは古くは藍から養蚕、そして大根へと作目の変遷し、一時は阿波たくあん産地として全盛をみた地帯である。しかし、昭和26年以來ウイルス病による被害を受け、大根は約半分に減少し、大根以外の漬物原料の生産がのびてきた。

シロウリの全国における本県の位置づけをみると第1表のように面積は全国の14%にすぎないが、生産量は38%と高く単位面積当り収量が高いことを示している。これは県下のシロウリ栽培の技術水準が高いことを物語っているといえよう。さらに加工仕向けの中での位置づけをみると、全国の

第1表 昭和51年産シロウリの生産状況

主産県	作付面積	収穫量	10a当り 収量	販 売 量	
				生食用	加工用
全国計	1,800ha(100)	47,800t(100)	2.7t	7,320	31,300t(100)
長野	290(16)	4,379(9)	1.5	2,470	1,260(4)
徳島	260(14)	18,200(38)	7.0	294	17,700(57)
千葉	242(14)	4,600(10)	1.9	820	3,480(11)
佐賀	189(11)	1,990(4)	1.1	-	422(1)
愛知	61(3)	2,720(6)	4.5	2	1,410(5)
その他	758(42)	15,911(33)	2.1	4,031	7,028(22)

農林省「51年産野菜生産状況、表式調査結果」による

57%を占めており、加工原料用としては全国1位の産地である。さらに、他県産の加工用シロウリが必ずしも奈良漬原料に仕向けられているのではなくて、浅漬や、てっぼう漬等の原料に使用されていることを考えると加工原料の割合はさらに高くなるものと考えられる。

品種は、「シマウリ」と「あわみどり」が中心で、なかでも生産量の85%までが「シマウリ」である。「あわみどり」は高級奈良漬原料として主に契約栽培が行なわれ、収量は「シマウリ」の7〜8割で、鶴首になりやすい欠点はあるが、品質がよく高値で取引されている。「シマウリ」はほとんどが仲買人に買い取られ、加工業者に販売されている。

地域別に生産対応の特徴をみると、藍住町では、シロウリーダイコン・洋ニンジン（又はハクサイ）が多く、1戸の作付規模が大きい。板野町では前述の体系のほか、夏キュウリを入れてシロウリの価格変動への対応策としている農家も多くみられる。石井町と周辺地域は多品目生産地帯で、加工施設の規模は小さく、作付体系を流動的に変え、作付規模を年によって弾力性を持たせている農家が多い。鴨島町は知恵島地区が中心で、漬物原料としてシロウリのほかダイコン、キュウリを塩蔵する等多品目の原料産地である。

こうした対応の中で、小規模の兼業農家層が淘汰されつつあるが、主な経営方式は次の二つに大別される。

すなわち夏期に専作的に大規模に栽培する方式と、多品目を集約的に組み合わせる中で加工部門を位置づけさせている方式である。前者は加工施設の投資を行っている場合が多く、年による作付変動は少いが、後者は投機的に栽培面積の調節が可

能な体系をとっているといえる。

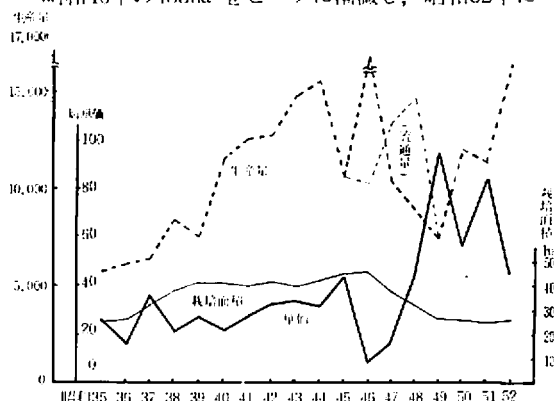
3. シロウリ生産の 発展過程

全国一の原料生産県に至るまでの経過は次のようである。

(1) 生産量と栽培面積

昭和35年以降の栽培面積の推移を第2図でみると、昭和39年まで徐々に増加し、その後昭和46年ま

で400haを越える面積が維持されていた。しかし昭和46年の453haをピークに漸減し、昭和52年に



第2図 塩蔵シロウリの生産量と価格変動

(県園芸系系試資料による)

は約半分の265haに減少した。これを生産量と合わせてみると、昭和40年以降の面積の停滞に対して生産量が増加し、昭和44年まで順調に伸びている。この背景には、県農業試験場で品種育成が行われた結果、肉質の柔らかい「あわみどり」が育成された¹⁾ほか、呼び接ぎ技術の確立により約2倍の収量が得られるようになったことが大きく影響している。¹⁾又、食品加工試験場では、塩蔵技術や奈良漬加工技術の研究が行われ、栽培・加工両面にわたり技術の高度化、安定化が進んだ。

しかしながら、昭和45年に不作にみまわれ、その翌年には大豊作で価格が大幅に暴落し、これを契機に面積は減少しながら、これまでの生産量、単価の関係がくずれてきた。すなわち昭和46年の生産過剰に対して、昭和47、48年と減少し、昭和49年の凶作による品不足にみまわれたがその後再び大幅に増加している。

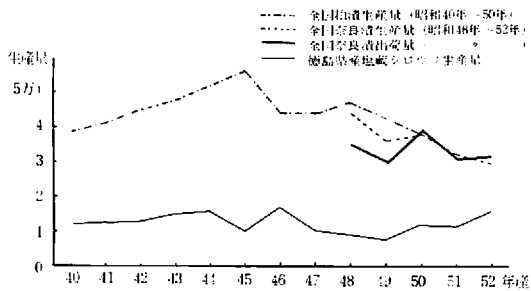
このように、減少の後には大幅な増加があり、

生産量の増減に応じて価格が変動している。

こうして昭和45年以降、生産量の増減と価格変動がいつそう激しいものとなり、経営の不安定要素ともなる反面、投機的経営を温存させる要因ともなったと考えられる。

(2) 消費の動向と対応

奈良漬の消費とシロウリ生産とを対応してみた。奈良漬は第3図のように系統的なデータがなく、財団法人食品需給研究センターで調査されはじめたのは昭和48年からである。



注) 財団法人食品需給研究センター、徳島県農業課調査資料による。相対、奈良漬とともにシロウリ以外の野菜を含む。

第3図 奈良漬の消費動向とシロウリ生産量の動向

昭和45年頃までは、ポリエチレンの普及により包装奈良漬が出まわり、いわゆるインスタント奈良漬が大衆化したものとして消費が拡大していった。しかし人工甘味料の禁止やオイルショックを契機に消費は減少している。奈良漬だけについて、生産量と出荷量を見ると、昭和48、49年と在庫をかかえた状態でその後の消費はのびていない。この内訳は、高級奈良漬の消費は横ばいであるが、インスタント奈良漬の消費が減少しており、今後食生活の多様化等を考え合えると奈良漬の消費はのびず頭打ちになると思われる。

本県産原料が6割以上を占めていることから、本県の生産状況と照合してみると、塩蔵シロウリは、昭和51年以降増加の傾向を示している。面積が減少傾向にあるものの、生産技術の向上や気象条件が加わり単位当たり収量が増加して、供給増による価格の低迷となる恐れもある。

(3) 加工場の進出

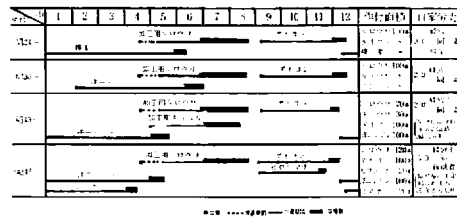
シロウリ導入当初から大部分の塩蔵ウリは仲買人を通じて灘の漬物業者に販売していたが、都市化に伴う賃金高や公害規制により、加工場が原料産地に転移してきた。一方県内加工業者も奈良漬

加工が盛んになり、原料産地に生産農家一仲買人一加工業の体系ができた。そしてこれまでシロウリ栽培農家に夏期に雇われていた主婦達のうちには漬物工場へ常時雇用されるものもでてきた。こうした就業機会の増加や諸物価の高騰により賃金は上昇し、栽培農家では臨時雇用労力が求めにくくなり過重労働を強いられる結果となった。

4. シロウリ生産の労働と経済性

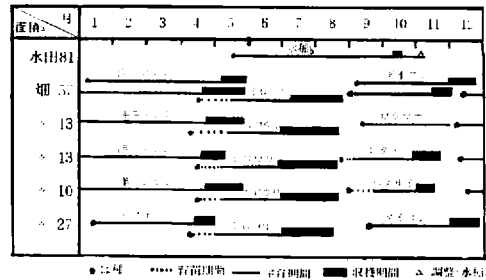
(1) 事例農家 (O農家) におけるシロウリ栽培の変遷

1) 作付体系 戦後作付統制令が解かれてからサツマイモをやめ、夏作はシロウリを主作目とした。導入当時5基であったタンクを生産技術の向上に伴う収量増加により徐々に増設し、昭和48年には18基、50年には30基にした。作付体系は第4図のように変遷し、シロウリーダイコンー洋エンジンの体系になって20年を経過している。そして洋エンジンはトンネル栽培に変わり、シロウリとの労働競合が少なくなって10年を経過している。



第4図 畑の作付体系の変遷

2) 労働力 昭和30年頃は経営主と妻の2人で行っていたが、シロウリの作柄が不安定であることから昭和43年には臨時雇用を入れてシロウリを減らしナスとキュウリを栽培していた。後継



第5図 事例調査農家における作付体系表

者が就農した昭和46年からは収穫期だけ臨時に1名雇用し、夏作はシロウリに限定した。更に昭和51年に後継者に嫁を迎えて4人の自家労力で現在の体系を行っている。(第5図)

3) 経営概要

労働力 経営主 (58才) 同妻 (51才)
 後継者 (26才) 同妻 (24才)
 耕地面積 水田 (80 a) 畑 (120 a)
 作目構成 (昭和51年産粗収益)
 シロウリ 576万円 (52%)
 ニンジン 232万円 (21%)
 ダイコン 120万円 (11%)
 米 80万円 (7%)
 その他業類 100万円 (9%)

(2) 加工技術の省力化

シロウリは収穫した後その日のうちに縦に二分してズ(種子と胎座部)を取り除き(ズ抜き)、塩漬(荒漬け)を行った後、翌日に本漬を行う。

昭和40年頃までは、単位当り取量が少なかったもので、荒漬・本漬ともウリの腹(半切りにしたもの)の内側に塩を入れてていねいに並べて漬けていた。ところが昭和42年頃からの栽培技術の向上で取量が増加したため従来の方法では処理できなくなり、省力化の方向に進んできた。すなわち0農家では、昭和41年に切断機の開発でウリの切断が容易になり、昭和44年には天井にレールを固定し、左右移動ができるつるべ式のクレーンを設置し、同時に漬物用ネットで塩漬物を上下に作動さす方式を取り入れた。その結果、荒漬はウリをネットに入れたまま塩水につける方法を取るようになった。その2~3年後には本漬も腹塩を入れずに振り塩をする方法に変ってきた。さらに昭和49年の高値の年に資本蓄積をはかり、昭和50年にはボタン操作で約1tを上下左右移動が可能なクレーンを設置し、同時にこれを内設できる倉庫とタンク30基を設備して省力化を進めている。

その結果、収穫後もトラック内にネットを敷いて運搬するため、収穫期の労力は省力化された。出荷も木樽からポリ樽へ、さらに最近では農家の加工場まで買取業者が大型タンクを持ち込み樽漬を行わなくなった。

このような大型装置化を行っている事例はいずれも作付規模が大きく、後継者がいて、今後もシ

ロウリ経営を続ける可能性と見通しがある農家だけであり、栽培農家のうちの10%程度と思われる。残りの農家は設備投資にふみ切れず、固定式の左右移動だけの装置で塩漬作業を行っている場合が多い。そしてほとんどの農家で腹塩を入れず塩水につける方法で荒漬を行っている。こうした省力化への移行による収穫加工作業の労働時間の変遷をみると、第2表のようである。その結果、加工の省力化が進んだ反面、品質面の問題が生じ、荒漬が不十分のため腐敗させる農家があり、また一般的に品質が落ちたという指摘がなされている。

第2表 収穫加工労働時間の変遷 (10a当り時間)

機械化の推移	収穫選別	調整加工	出荷	計
大型機械設備後	47.5	63.7	11.5	122.7
左右移動機械設備時	55.0	83.5	40.2	178.7
機械設備前	155.0	110.0	50.0	315.0

0農家における聞きとり調査の一部の結果から

(3) 収穫・加工の工程

収穫期の労働は第3表のように、収穫—搬出—切断—ズぬき—荒漬—本漬の工程で行なわれる。それらのうち特に重労働は収穫・搬出・ズぬき・本漬の作業である。

第3表 作業工程と作業状況(事例調査)

作業工程	作業姿勢	担当者	R.M.R.	疲れる部位
収穫	前屈・前屈	経営者夫婦 後継者妻	3.4	腰
搬出	前屈・直立	後継者	2.8~3.4	〃
搬送	座敷	〃	1.5	訴えなし
切断	直立	〃	0.5	〃
ズぬき	座敷	自	0.8~1.0	背・肩・手のむくみ
荒漬	直立	経営主	0.5	訴えなし
調整	蹲居・前屈	経営主妻・ 後継者妻	3.0~3.4	腰
本漬	蹲居	経営主・ 後継者	4.0~	腰・立ちくらみ

収穫は、炎天下で茶葉にかくれた果実の収穫期を判定しながら行う。圃場によっては畦の長さが100m以上のものもあり、1畦の収穫・搬出作業は重労働である。

ズぬきは、収穫したウリはその日の内に荒漬を行わなければ品質が低下するので、夜半まで総出



第6図 スぬき作業の状況

で行なう長時間の労働である。

本漬は、地下に造られたタンク (5.8m³) の中で前屈の状態ですめ合せる作業である。

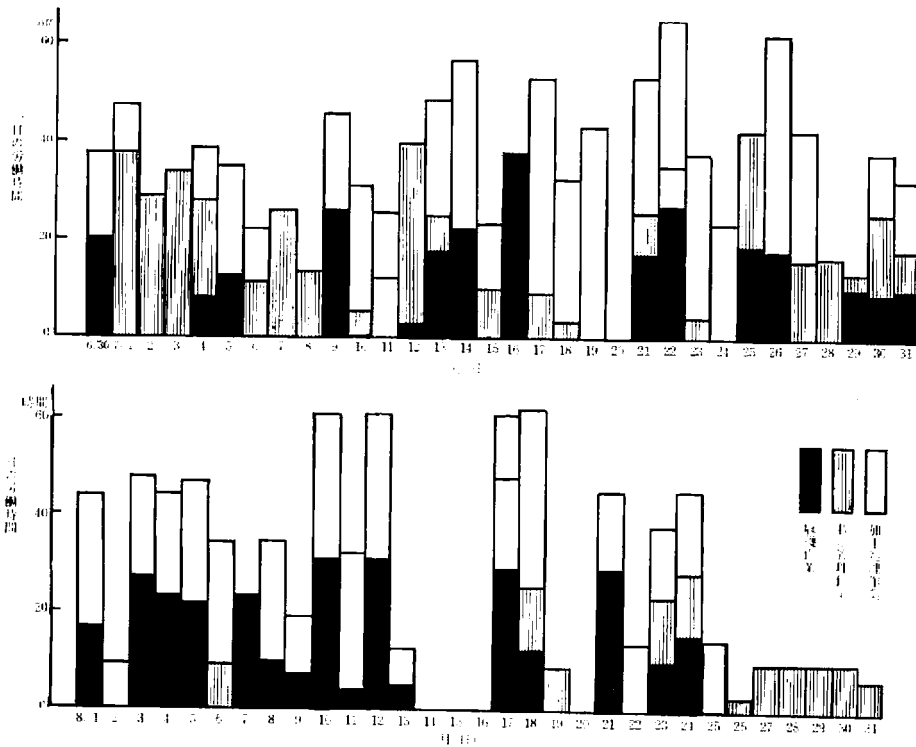
(4) 収穫期における労働

昭和51年産シロウリの栽培から出荷までに要した労働時間は275時間で、そのうち育苗、植付作業が約23%、管理作業が33%、収穫調整作業が45

%で、7、8月を中心とする労働時間が長くなっている。

そこで収穫期の労働の実態をより詳しく知るために、収穫開始期(7月)から終了(8月)までの労働時間の調査を行った。

この時期には、1日の労働時間が40時間をこえる日が1カ月に10日あり、うち50時間をこえる日が4~5日もあり、更に60時間をこえる日が2日もある。(第7図)シロウリが露地野菜であるため作業が天候に左右され、雨が降ると防除や収穫作業が出来ないうえ、ウリの肥大が早いため晴天には労働過重に陥る。大量に収穫した日とその翌日には労働時間が多くなっている。特に収穫・運搬作業が重労働であることは前にも述べたとおりで、一輪車に代わる搬出用機械試験も行なわれたが実用化には至っていない。^{12, 13)} 又収穫の最盛期には原料が集積し、高温のため品質の低下をおこしやすいので、労働ピークの平均化と品質保持を目的に加工試験が行なわれたが個別農家では実用化



第7図 事例調査農家における収穫期の作業別労働時間 (4人労働時間計)

できず現在でも労働過重となっている。^{2, 9, 15}

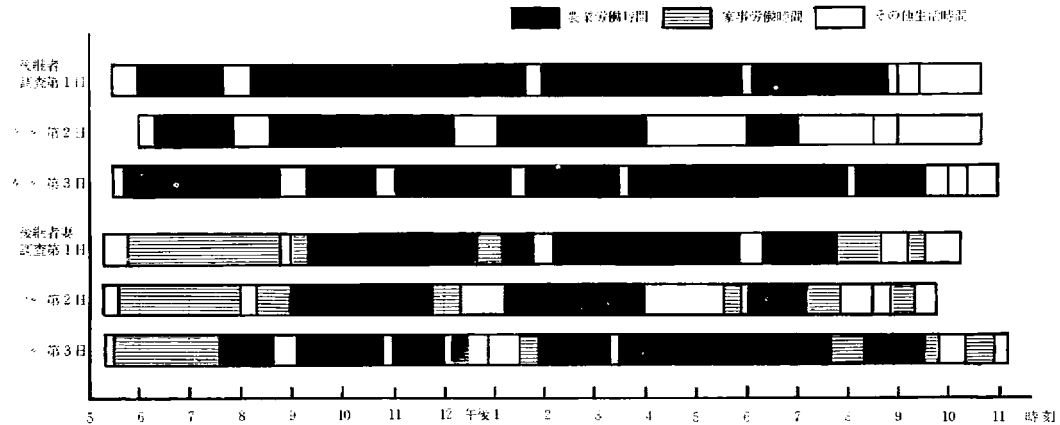
さらに労働時間と平行し、3日間の生活時間調査を行い、消費エネルギー（3日間平均値）を求めた。⁵⁾（第8図、第4表）

8月上旬の3日間の作業時の温湿度は、圃上では気温29℃と大して高くはないが、湿度は79%で、加工場では窓が高く風通しが悪いことと、塩を大量に使うため湿度が高くなり、晴天で32℃、67%であるが、雨上り時（14時）では27.5℃、83%になり、作業環境としては厳しい条件である。

ここでは消費エネルギーを求めるためのRMRの測定が出来なかったため、神奈川県農業総合研究所資料を参考に作業姿勢等をもとに推定して算出した。³⁾

第4表 農繁期における消費エネルギー
（8月上旬3日間の平均）

		Kcal			
生活時間分類	農業者	後継者 26才	後継者の妻 23才	経営主 55才	経営主の妻 53才
睡眠	—	440	320	426	390
食事・その他	—	369	236	258	224
農業労働	—	3,160	1,373	2,930	1,976
家事労働	—	—	552	—	200
教養娯楽的時間	—	82	44	56	33
計	—	4,051	2,525	3,670	2,823
作業強度の分類	—	重い労作	やや重い労作	重い労作	重い労作
農夫症調査による 自覚症状の訴え	—	後脛・肩こり・立ちくらみ	後脛・肩こり・手足のしびれ	後脛・肩こり・毛ぎれ	腰痛



第8図 事例調査農家における8月上旬の3日間（後継者夫婦）の生活時間構成

男子は主に重労働を担当するので、経営主で3,670Kcal、後継者で4,000Kcalをこえる労働になっている。又経営主の妻は主人と組になって補助的な仕事を担当しており2,823Kcalで後継者の妻は農業労働は少ないが、家事従事時間を合わせると多くなり2,525Kcalである。

これを年齢別、性別の基準でみると、後継者の妻のやや重い労作のほかは、三者とも重い労作に分類され、体力的にも無理な労働を行っていることになる。

そこで、一日の生活行動を追ってみると、起床は平均して5時半頃、まず朝食までに2～3時間の労働、昼食は1時をすぎ夕方頃に休息と間食を10分程度すると夜は仕事の区切りがつくまで工場本漬かズ抜きをする。そして、夕食は早くて9

時前、普通は10時頃で、入浴も10分程度で済まし、10時半から11時すぎに就寝となっている。

先述の生活行動は、この事例調査農家だけでなく、一般にウリ作農家は、こうした一日の生活行動のサイクルが7月上旬から8月中下旬頃まで続く。

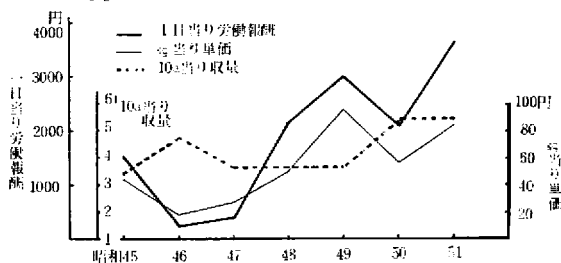
労働ピーク時における疲労調査を農夫症調査、自覚症調査で行った。農夫症調査では、腰痛、肩こり等の訴えがでていた。又自覚症調査では全員Ⅲ群の訴えが出たが、後継者の妻ではⅠ群に30%の訴えが出ており精神的疲労が出ている。

以上、これらの調査は、天井クレーンの導入で、省力化できた事例であるので設備投資をしていない加工方法を行っている農家では、より以上に労働条件が可酷であり、疲労度が大きいことが考え

られる。

(5) 労働と経済性

栽培技術の飛躍的な向上により、個別経営の中でのシロウリの占める地位は確立し、次第に省力化へと移行している。しかし、昭和46年を境にし作柄の不安定性から価格変動が激しく、面積は減少している。豊作による労働時間は増加し、同時に価格は低下するので、収穫年に販売せずタンクで次年まで持ち越す農家も見受けられる。従って生産量と流通量には多少のずれが生じるが、10a当り収量と、単価、1日当り労働報酬をみると第9図のようになり、単価と収量に負の相関があり、1日当り労働報酬とは正の相関が見られる。従って単価が上ると労働報酬は上るが、下ると増幅して下る傾向にあり、暴落による収益性の低下が伺われる。



第9図 1日当り労働報酬の年次変化

○農家における設備投資の経済性をみるため、昭和48年産と昭和51年産との生産性の変化を見た。生産費を比較してみると、51年産は設備投資が高額であることから償却費が高く、諸物価の高騰もあり、第2次生産費は1.5倍になっている。粗収益は1.6倍になったため51年産が収益性は高く、企業利潤は1.8倍と高かった。

第5表 シロウリの生産費 (10a当り)

費 目	51年産	48年産
	円	円
費用合計	157,500	103,000
労働時間	275時間	331時間
第一次生産費	248,300	185,800
資本利子	31,700	6,300
地代	26,700	9,900
第二次生産費	306,700	202,000
粗収益	480,000	296,000
生産量	80丁	80丁
単価	6,000円/丁	3,700円/丁
所得	322,500	193,000
企業利潤	173,300	94,000

品種は「あわみどり」

○農家におけるシロウリ部門の投下資本額は、876万8千円で、労働時間3,300時間を費し、所得は323万円を得ている。企業利潤は173万円で単年度では企業的採算がとれている。この年の生産性からみると資本回収期間は3.5年で、51年産同様の高値の年が4回必要である。(第6、7表)

第6表 シロウリの固定資本装備

種 類	取得価格	シロウリ負担投資額	10a当り償却額
	千円	千円	千円
建物施設			
漬物用倉庫	5,640	4,791	13.8
天井クレーン	500	425	3.2
タンク	2,280	1,935	8.1
その他建物	4,500	1,125	3.3
機械類 (耕耘防除用)	1,870	486	6.2
計	14,790	8,768	34.6

第7表 資本回収期間と投資限界

項 目	シロウリ負担額	10a当り負担額
	円	円
固定資本財投下額	8,768,000	730,700
1年当り資本回収額*	2,794,800	207,900
資本回収期間	3.5年	3.5年
固定資本財準収益**	2,845,200	237,100
償却率***	0.047	0.047
投資限界****	32,703,400	2,725,300

* 企業利潤-償却費
 ** 固定資本財純収益+償却費
 *** 償却費÷固定資本財投下額
 **** 固定資本財準収益÷償却率(0.047)

価格はシロウリの豊凶の差により買手市場で決められるのであるが、52年産は平年の3割増収で、単価は51年産の半値に近いといわれている。その反面、労働時間を多く要するため収益性はさらに低くなっていく。この様な年には販路さえもつかめずタンクで持ち越す農家や、次年度の作付もあり翌年の春に安値で処理する農家も出てくる。

経済性を検討する場合、価格変動が最大のネックであり、豊作による過重労働は価格の暴落によりさらに労働生産性を低くする。

不作年には価格変動に合わせて出荷時期を調節し、利益を得ていたこともあり、投機的な経営としてのうまみを捨て切れないうまみも捨てられ、タンクや施設の故障、家族労力のバランスがくずれた場合、それを契機に栽培をやめる農家も多い。そしてひとたび栽培を中止すると決して復帰は見られないのが

現実である。

4. 考 察

シロウリは、導入された当時は収穫期の集約的な労働投下により、夏期の家族労力を燃焼させ、野菜に要求されている新鮮さや輸送の困難性のデメリットを塩蔵加工することにより市場性の高いものに変えた作物である。

それには、タクアンの塩蔵技術の蓄積があり専作時代からの夏の重労働に耐え得る生活習慣、さらに低賃金で雇える臨時雇用労力が十分に供給される基盤があったからである。

その後の生産技術の向上と共に単位面積当たり取量が増加し労働の需要が高まる中で、収益性の追求と平行して省力化を進めてきた。おりしも他産業の就業機会の増加とともに労働供給は少なくなり、個別農家では、大型装置化により自己完結的な方向へ指向してきた。比較的規模が大きく、後継者がいる農家では大型装置化を行って省力化を行ってはいるが、大型装置化へ踏み切れない農家がほとんどである。

ところが大型装置化により省力化をはかっている農家の労働を調査してみると、質・量ともに依然として厳しく、腰痛、肩こり等疲労症を訴えている。装置化により労働強度は軽減され、労働時間も短縮されたが、省力化された時間は規模拡大による生産量の増加に転換させたにすぎなく、収穫期の労働時間は自家労働の限界をこえている。省力化による過重労働の軽減よりも、生産規模の拡大に指向せざるを得なくなっている。

過重労働や価格暴落による危険性を考えると、夏作のシロウリ専作方式よりも、他の品目を取り入れた作付方式を行う必要があると考えられるが、高額な設備投資を行っている場合は、加工施設の利用率を上げるためにはシロウリ専作方式を採らざるを得ない。

こうした経営の不安定性は、生産量の増減による価格変動によるものである。しかし、この価格変動の根底には、単に年による豊凶の差だけによるものかどうか疑問である。というのは、単位当たり取量だけでなく、面積の増減による影響が加わっているのではないかという問題である。昭和45、46年の変動を体験した結果、投機的に面積（栽培

面積・収穫面積）の弾力的調節を行っている結果の現れではなかろうか。

こうした対応は、主に多品目生産農家や、シロウリの価格変動の対応作物としてキュウリを導入している農家等における作付変動の集合の結果が影響していると疑われる。

いづれにしても、第3図にみるように、奈良漬の消費が頭打ちとなり、原料が過剰気味であることから計画生産を行う必要があると思われる。

加工業者は、次の原料産地を求めて移転しないとはかぎらないし、塩漬で流通することから輸入品を求めないとも限らない。その場合には一作目の衰退にとどまらず、他の作物にも影響し、地域全体にとって由々しき事態となる。

新興産地では、栽培と加工の分離型の場合が見られるが、本県のような旧産地では、農家で加工施設を所有していることや、労働の集約的投下により収益性を高めてきた習慣があり、こうした分離型は実現しにくい。

そして、販路を仲買人に求めてきた関係上、技術的なものを含む情報は、もっぱら仲介人によるところが多く、仲介人が産地確立にはたした役割は大きいといえる。農家は商業的経営の期待があり、仲買人との結びつきは強いが、農家間の組織力は一般に弱かった。

しかし、今回調査したO農家では、契約栽培をはじめて2年目の昭和52年に同じ加工業者と契約している農家同志による会が結成され組織化のきざしが見えてきた。

省力化による品質低下をまねいているとの指摘や、原料を他に求める可能性があることを考えると、生産量よりむしろ良品生産による高値販売の生産対応が必要である。

過重労働や経営の不安定性の回避のためには面積拡大指向より、むしろ複合的作付体系による労働の平均化を検討することが必要で、それによって暴落による危険分散も図られる。

無計画によるところの過重労働を計画生産による労働へ転換させるために、農家自らによる経営改善が必要であろう。

5. 摘 要

(1) 本県のシロウリ生産は、農家で塩蔵加工して

いるところに特徴がある。収穫期に集約的に労働を投下し商品価値を加えて、出荷の時期を価格変動と調節しながら収益性を追求してきた。昭和46年以降に生産量の増減と価格の大きな変動があり経営が不安定になってきたところが、シロウリは栽培が要易なことから面積拡大による対応をし、その結果豊作年には過重労働となり、労働生産性の低下をまねいている。そこでこの実態を労働面から調査分析を行った。

(2) シロウリは年による豊凶の差が激しいが、生産技術の向上と共に単位面積当り生産量が増加し、それに伴い省力化を目的に機械化が進んできた。しかし大量生産による省力化への移行は、労力を軽減するより規模拡大に移行する結果となり、なお労働過重の問題を残している。

(3) 一方経済性の調査を行ってみると、価格変動からくる不安定性があり、豊作で安値の年には収益性が低下し販路にすら苦勞している。

(4) こうした経営の不安定性は、価格変動によるところが大きい。それには豊凶の差による単位面積当り収量の変動の外、農家の投機的対応による面積変動が加わっているとも考えられる。

(5) 奈良漬の消費は減少し、原料過剰となっていることから、もはや投機的対応でなく計画的生産への対応が必要な時期にきているといえる。そして大量生産から良質生産・高値販売、他品目との組み合わせによる複合的経営による生産対応が必要である。

引用文献

- 1) 藤井健雄 (1960) : 蔬菜の新品種, 誠文堂新光社, 53
- 2) 河川隆三, 板東麗子, 曾我部泰男 (1971) : 徳食試研報, (19), 24-29
- 3) 神奈川県農業総合研究所 (1972) : 経済試験科資料第15号, 21-28
- 4) 新居清, 安芸精市, 内藤恭典 : 徳農試研報, (9), 40-48
- 5) 沼尻幸吉 (1971) : エネルギー代謝計算の実際, 第一出版株式会社, 62-63
- 6) 沼尻幸吉 (1971) : 農作業者の労働と健康, 農山漁家生活改善研究会, 34-41
- 7) 曾我部泰男, 松本輝夫, 河川隆三 (1965) : 徳食試研報, (13), 26-28
- 8) 曾我部泰男, 松本輝夫, 河川隆三 (1966) : 徳食試研報, (14), 21-31
- 9) 曾我部泰男, 河川隆三 (1969) : 徳食試研報, (17), 27-30
- 10) 曾我部泰男, 河川隆三 (1970) : 徳食試研報, (18), 17-20
- 11) 徳島県農業試験場 (1975) : 農業経営調査研究報告書, 61-70
- 12) 徳島県農業試験場 (1975) : 農業機械成績書, 13-20
- 13) 徳島県農業試験場 (1970) : 農業機械試験成績書, 26-29