

地方都市近隣地域における豆腐供給の実態 — 愛媛県松山市の事例 —

淡野寧彦
(愛媛大学社会共創学部)

要旨

近年、納豆や豆腐などの日配品の供給は、製造・流通技術の進化などの影響を強く受けているが、納豆と比較すると豆腐の供給実態に関する研究は少ない。本稿では、地方都市近隣地域における豆腐供給の実態について、愛媛県松山市を事例に分析することを目的とする。豆腐供給においても、大手企業による市場の掌握は進行しつつあるが、松山市のスーパーでは、遠隔に立地する大手企業の豆腐が散見されつつも、松山市やその近隣地域に立地する豆腐製造企業の豆腐が比較的多く販売されていた。ただし、松山市内の主要な豆腐製造企業においても、価格競争への対応に苦心するほか、人手不足や設備投資のための資金不足などが課題となっていた。さらに小規模な豆腐製造企業の中には、近年、あるいは今後まもなく、経営を中止する企業も存在したが、他方でわずかながら、高価格帯の豆腐を製造・販売することで独自の販路開拓を行う企業もみられた。本州の地方都市と比較すれば、いまだ輸送にかかる距離やコストなどの面で、松山市近隣地域における豆腐製造企業は消費地立地の優位性を保持している可能性も推測されるが、安定・安価な豆腐供給や消費者に支持される豆腐開発などに、今後一層対応する必要のあることがうかがわれた。

I はじめに

豆腐は日本人にとってなじみの深い食材の1つであるが、日持ちがせず製造者から毎日供給されることから「日配品」と呼ばれ、多くの中小企業が都市近郊に立地してその供給を続けてきた。しかし近年、製造・流通技術の進化などの影響を強く受け、こうした日配品を供給する中小食品製造業は先述の強みを失いつつある。豆腐と同じ、大豆を主原料とした日配品である納豆製造業においては、すでに大手企業による市場の寡占化がみられ(清水, 2002)、大量生産技術の進化や健康効果への注目などから、多くの研究が蓄積されている。一例を挙げるなら、納豆の健康効果などについては、須見(1990)や木内ほか(2008)をはじめ、豊富な研究・実証データが蓄積されている。納豆の生産・流通・消費の面では、納豆の供給体制の変化をメーカーの対応に注目して分析した先述の清水(2002)や、納豆供給・消費の全国化が進行する一方で、納豆の本場として「水戸納豆」のイメージも広がったことを示した飯島(2002)が挙げられる。さらに、納豆の食べ方などにも言及した小泉(2006)や、納豆の起源や伝播などをアジアー帯において詳細に調査した横山(2014)などの、食文化的アプローチもみられる。

後述するように、豆腐においても製造者の大型化と淘汰、供給範囲の広域化が次第に進んでおり、産業としての特色や立地基盤は大きく変容しつつある。しかし納豆製造業と比較すると、その研究事例は少ない。特色ある豆腐製品の開発という視点からは、中山間地域における農業への支援策としての国産大豆の豆腐への活用(高橋, 2005)や、大豆在来種の活用による豆腐開発と製品化(池田ほか, 2009)、また環境問題対策として食品廃棄の削減やリサイクルの推進を図る上での豆腐製品の導入(岩本, 2013)などのアプローチがみられる。また地理学においては、杉村(1975)による豆腐店の立地傾向分析のほか、最近では酒井(2004)や酒井・鈴木(2006)が東北地方の伝統的な凍み豆腐製造業への注目が挙げられる。しかし、豆腐製造業の一般的な地域的特色や現況について取り上げた研究は少なく、その実態解明には一定の価値があると考えられる。

そこで本稿では、地方都市近隣地域における豆腐供給の実態について、愛媛県松山市を事例に分析することを目的とする。この際、次の2点を重視しながら検討を進める。1点目は、豆腐供給の実態について、豆腐製造企業の意識や経営形態のみならず、実際に消費者が豆腐を購入することの多い場とし