



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	酒造好適米の生産・流通の現状と課題
Author(s)	小池, 晴伴; KOIKE, Harutomo
Citation	北海道大学農経論叢, 51, 161-170
Issue Date	1995-03
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/11124
Type	departmental bulletin paper
File Information	51_p161-170.pdf



酒造好適米の生産・流通の現状と課題

小池 晴 伴

The Actual Conditions and Problems of Production and Circulation of Sake Rice

Harutomo KOIKE

Summary

The brewing of high quality Sake in Japan has increased. This means that Sake blower need more sake rice. In this paper, I made clear the actual conditions and problems of production and circulation of sake rice in Hyogo and Niigata. Concerning sake rice production, there are many differences in scale and quality. However, concerning sake rice circulatin, there is a commonlink that agricultural cooperatives have a close connection with the manufacturers of Sake.

はじめに

戦後、順調に伸びていた清酒の消費量は、1970年台半ばをピークに減少傾向をたどっていたが、80年代半ば以降、その減少に歯止めがかかってきている。また高度に精米した原料米を使って製造される特定名称清酒（純米酒・吟醸酒・本醸造酒など）の増加、添加アルコールの減少に示されるように一定量の清酒を製造するのに、より多くの原料米を使う傾向が強まってきている。これらのことは、酒造業者が、今後、より多くの酒米を必要としていくことを意味する。

また食管制度の見直しがおこなわれ、国内での米流通自由化が進行すれば、酒米についても、農協・酒造業者間での直接取引のルートが開かれ、酒造業者が原料米の調達を自らおこなう可能性もでてくる。そうなれば、より高品質で低価格の酒米を求めて、またより確実な原料の調達ルートを作ろうとして、酒造業者間の原料米調達競争が激化することも予想され、現実にも、後にみるように、酒造業者と産地とのつながりの強化の動きがあらわれている。

このような酒米に対する需要の増加は、生産者にとっては、価格が主食用米より一般的に高い酒

米を生産することによって、所得の上昇を期待できるとともに、安定した販売先の確保ができるというメリットをもたらす。しかし無計画に酒米の生産量を増加させるならば、酒米の過剰生産が生じる恐れもある。

これまでの酒米に関する経済的研究は、その原料米としての性格から、おもに価格面が問題とされ、他用途利用米や特定米穀の流通の問題の一環として取り扱われることが多かった（註1）。しかし、これらの研究では、酒米の生産が主食用米の生産の中にどのように組み込まれ、主食用米の流通と具体的にどのように違うかが明確にされていないために、原料米流通の一般的な問題のなかで、酒米の流通がどのような特徴をもっているかが明らかにされていないように思われる。そこで本論文では、酒造好適米の生産・流通の全国的動向を整理し、兵庫県、新潟県を事例として、その現状と課題を明らかにすることを目的とする。

なお酒米には、清酒を製造する際、麴や酒母をつくるための米である「もと米」と、それに仕込まれ、もろみをつくるための米である「かけ米」とがある。「もと米」に多く使用されるのが酒造好適米（註2）で、この米は、粒が大きい、米の中心部の白い部分である心白の比率が高い、タン

パク質・脂肪が少ないなどの特徴をもっている。また「かけ米」に多く使用されるのが醸造用一般米で、この米は主食用うるち米と同一品種である。本論文では、酒造好適米を主たる対象とする。

1 酒造好適米の生産・流通の全国的動向

1) 醸造用玄米の県別・品種別作付面積の推移と制度別出回り状況

まず、醸造用玄米の全国および上位6県の作付面積の推移をみたのが図1である。全国の作付面積は、1984年産から87年産まで若干減少していたが、88、89年産に急増し、その後90、91年産では一時停滞したものの、92、93年産でふたたび急増するという動きを示している。1993年産の作付面積は1万9,175haとなっており、これは水稻うるち米総作付面積の1.0%を占めている。県別にみると、まず第一に、兵庫県が他県を引き離して一貫して第1位であり、そのシェアはつねに30%以上と高く、そのため同県の作付面積の動向が、そのまま全国の動向に結びついているという特徴が指摘できる。また、新潟、富山、福井、長野、広島各県のシェアは、高くても10%台半ば以下で推移してきたが、そのなかでも新潟県と広島県の作付面積が徐々に増加する一方で、長野県のそれは停滞的であり、富山県、福井県のそれは減少し

ていることが第二の特徴である。とくに1984年産から93年産にかけて、新潟県がシェアを8.5%から10.9%へと高めたのに対して、福井県は16.9%から9.3%へと低め、対照的な動きを示している。

つぎに、醸造用玄米の作付面積を品種別にみてもみると、北陸地方を中心として全国的に作付けされている五百万石が、新潟県の作付面積の増加と富山県、福井県のその減少を反映して、6千ha台で停滞している。これに対して、兵庫県を中心に作付されている山田錦が、同県の作付面積の増加を受けて1984年産の1,974haから93年産の5,202haへと急増していることが指摘できる。1993年産のシェアは、五百万石が34.3%、山田錦が27.1%となっている。なお、醸造用玄米の反収（註3）についてみると、平年作の1991年産では、醸造用玄米の全品種平均が486kgのところ、五百万石は504kgと平均より若干高く、山田錦は371kgと平均を大幅に下回っている。

作付面積において以上のような特徴をもつ醸造用玄米は、制度別出回り状況においてはつぎのような特徴をもっている。1969年に自主流通米制度が創設されるまでは、酒米も政府米として流通していた。その価格は順ざやで、主食用米の買入価格に政府による管理費用がすべて含まれたコスト価格で売却されていた。そのため酒米は自主流通米制度になじみやすいとされ、同制度が創設されると、基本的に全量が自主流通米として流通することになった。その後、1987年産から他用途利用米制度が醸造用玄米にも適用され、その比率は最近では10%程度を占めている（表1）。他用途利用米の比率は、県ごとの格差が大きく、新潟県ではそれが皆無であるのに対して、兵庫県では20%程度を占めている。他用途利用米は自主流通米よりも価格が低いため、この制度が廃止されれば、兵庫県の酒造業者にとって、原料米コストの上昇が問題となると考えられる。また「その他」に分類されているのは、おもに特定米穀である。これは1991年産から醸造用玄米の検査制度が変更された際、それまで制度的には醸造用玄米として扱われていなかった酒造好適米のくず米が、それ以降、制度的にも醸造用玄米として扱われるようになったものである。

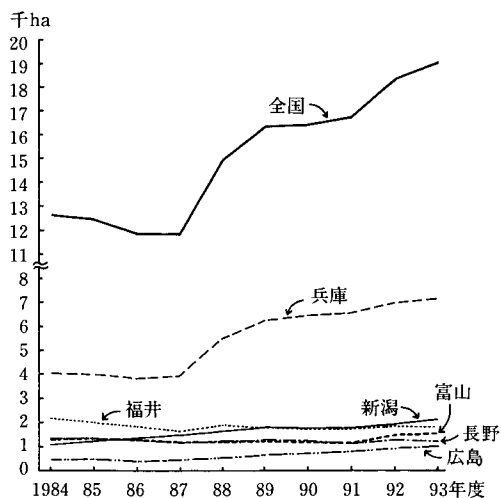


図1 醸造用玄米の作付面積の推移

(資料) 食糧庁『米穀の品種別作付状況』各年次版。

表1 醸造用玄米の制度別出回り数量 (単位: t, %)

年度	自主流通米	超過米	他用途利用米	その他	合計
1984	64,522(96.4)	2,412(3.6)	-(-)	-(-)	66,934(100.0)
85	59,196(98.8)	747(1.2)	-(-)	-(-)	59,943(100.0)
86	58,499(96.6)	2,087(3.4)	-(-)	1(0.0)	60,587(100.0)
87	56,472(97.5)	568(1.0)	869(1.5)	4(0.0)	57,913(100.0)
88	66,482(90.1)	1,230(1.7)	6,055(8.2)	10(0.0)	73,777(100.0)
89	70,505(89.9)	336(0.4)	7,580(9.7)	-(-)	78,421(100.0)
90	65,267(88.7)	235(0.3)	8,097(11.0)	1(0.0)	73,600(100.0)
91	70,358(86.1)	289(0.4)	8,273(10.1)	2,799(3.4)	81,719(100.0)
92	84,577(87.3)	596(0.6)	9,010(9.3)	2,722(2.8)	96,905(100.0)

(資料) 食糧庁【米穀の品種別出回り状況】各年次版。

2) 酒造好適米の需給調整と価格形成

酒造好適米は、清酒の原料米として冬に仕込まれることが多く、その流通は11～2月に集中し、集荷・検査の後、短期間のうちに酒造業者に販売される。また好適米は、清酒の原料以外に用途をもたず、さらに古米になると、原料米としての品質が著しく損なわれるために、主食用米以上に安定的・計画的な生産・流通が要求される。そのため1973年以降、好適米の生産・流通は契約栽培方式でおこなわれている(註4)。この契約栽培方式とは、好適米の作付前に全農と各県の酒造組合との間で売買数量の契約をおこない、それに基づいて、好適米の生産・流通がなされるというものである。契約にいたるまでにはつぎのような過程をたどる。まず各酒造業者が必要な翌年産の産地品種銘柄ごとの好適米の購入申込数量を、各県の酒造組合をとおして全国酒造組合中央会が全国的な需要量を取りまとめ、全農に申し込む。つぎに全農は、この購入申込数量を各県の経済連に通知し、経済連はそれに基づいて、種子の確保、農協への生産指導をおこない、また産地農協からの生産計画を取りまとめ、全農に報告する。そして全農と酒造組合中央会との間で数量の調整・決定がおこなわれたのち、全農と各県の酒造組合との間で、契約栽培基本契約が締結される。

このように計画的に生産された好適米は、商流通としては、以下のようなルートをとる。まず、生産者から農協、経済連、全農へと売渡の委託がなされる。ここまでは主食用米と同一である。その後は米穀卸売業者には販売されず、各県の酒造組合を通して清酒製造業者に販売される。また

物的流通についてみると、生産された好適米は、農協から酒造業者へと直接に輸送される。その輸送費は酒造業者が負担し、具体的な輸送は、基本的には全農あるいは経済連が手配しておこなわれるのが原則であるが、酒造業者が直接に農協にとりにいく場合もある。

また、好適米の価格決定は、その産地品種銘柄が生産される県の経済連と地元の酒造組合との間の交渉で決められ、それには二つの方式がある。一つは、価格の基準となる主食用うるち米に一定額が加算されて、好適米の価格が決められるものである。新潟の五百万石など大部分の好適米の価格は、この方法によっている。もう一つは、好適米の産地品種銘柄ごとに、価格が交渉されて決められるものである。兵庫の山田錦などはこの方法で決定されている(註5)。価格は年間を通して一本価格で、主食用うるち米のように、自主流通米価格形成機構の入札ごとに価格が変動するということはない。なお、好適米の価格は、主食用米価格よりも一般に高く、自主流通米価格形成機構における入札の1992年産の各回・各産地品種の加重平均価格が21,990円のところ、兵庫の山田錦の29,586円を筆頭に、新潟の五百万石が24,268円、広島八反錦が23,400円、富山の五百万石が22,208円、長野の美山錦が21,900円などとなっている。また検査等級は、1991年産から特上、特等、1～3等、等外、規格外となっており、その価格差は、産地品種銘柄ごとに異なっている。後にみるように、その大小が、産地品種銘柄の等級比率にも少なからず影響している。

3) 酒造好適米流通における兵庫県・新潟県の位置

酒造好適米のおもな出荷・購入県の好適米流通における位置づけをみるために、各県における好適米の出荷量に占める自県向けの比率、および各県の酒造業者の好適米購入量に占める自県産米の比率の変化を、1989年産から92年産についてみたのが図2である。

まず、秋田、福島、新潟の各県は、購入する米のほとんどが自県産米であり、また出荷先もほぼ県内に限られるという自給自足的な性格が強い県である。そして3県ともその傾向をますます強めている。つぎに、長野、富山、福井、兵庫、広島は、県内の清酒生産に対して好適米生産が過剰であるため、県外向けの比率が高くなっている。また、愛知、京都は、県内の清酒生産に対して好適米生産が不足であるため、好適米の大部分を県外からの移入にたよっている。

次節以下で事例として取り上げる兵庫県と新潟県は、つぎのように位置づけられる。まず兵庫県は、全国の清酒製成量、好適米出荷量に占めるシェアがともに第1位で、それぞれ28.9%、28.7%を占めている。好適米の購入においては、若干の他県産米もあるが、ほとんどは自県産米でまかなっている。また好適米の出荷においては、県外向けの比率を高めている。また新潟県は、清酒製成量、好適米出荷量に占めるシェアがそれぞれ第3位、第2位で、5.5%、12.7%を占めている。また好適米の出荷・購入とも、ほとんどが県内向け・自県産米である。このように、兵庫県、新潟県は、清酒生産、好適米生産ともにさかんであり、好適米流通の基本である県内流通における特徴が典型的に現れると考えられる。

2 兵庫県における酒造好適米の生産・流通

1) 「兵庫県酒米振興会」を中心とした酒米振興

兵庫における醸造用玄米の作付面積は、1984年産から87年産まで微減、88、89年の急増、90、91年の停滞、92、93年の増加というように推移してきた。これを主要品種別にみたのが図3である。1987年産から89年産への急増は、主力品種である山田錦の伸びに加え、1987年から導入された兵庫

北錦が急速に普及したためである。その後、兵庫北錦の作付はコシヒカリとの競合で停滞したため、1990年産以降の兵庫県全体の作付面積の伸びは、山田錦のそれが増加したことによるものである。1993年産では、山田錦のシェアが63.6%に達している。また県内での作付品種の分布については、地域ごとに明確な相違があるという特徴がある。つまり、東播磨・阪神地方ではほとんどが山田錦であり、但馬・丹波地方には兵庫北錦を中心として、五百万石、たかね錦、フクノハナが作付されており、また、西播磨地方には灘錦、兵庫夢錦が作付されている。そして、山田錦のシェアの高さを反映して、好適米の作付は、東播磨地方に集中しており、同地方のシェアは55.6%となっている。

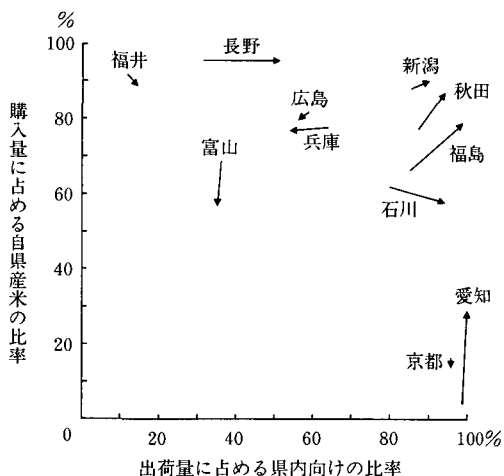


図2 酒造好適米出荷量・購入量に占める自県向け・自県産米の比率 (1989年産→1992年産)
(資料) 全農『自主流通米流通数量等に関する資料』。

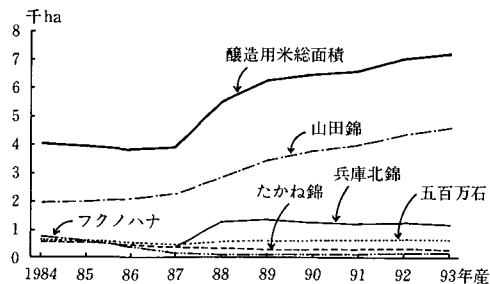


図3 兵庫県における醸造用米の品種別作付面積
(資料) 食糧庁『米穀の品種別作付状況』。

このように兵庫県において醸造用玄米の作付面積が増加しており、地域ごとに作付品種が異なっている要因は、経済連、食糧事務所、兵庫県、農協などで構成される「兵庫県酒米振興会」が中心となって、県ぐるみで組織的に酒米振興をおこなっていることである。酒米振興会の1994年度の事業計画は、①契約栽培の推進、②生産振興事業の実施（種子更新の推進、生産組織の育成、試作圃の設置）、③販売対策の強化、④研究会、講習会の開催であった。このうち契約栽培の推進は、酒米振興会の委員会である契約栽培推進委員会が中心となっておこなっている。また県でも、県立中央農業技術センターの酒米試験地において、1986年には兵庫北錦を、1993年には兵庫夢錦を新品種として育成したほか、「需要にあった高品質酒米の安定生産」という課題を掲げて、酒米振興おこなっている。その対策は、一つは「安定生産供給」をめざした契約栽培の推進であり、もう一つの対策は、「高品質酒米の生産」であり、①種子更新の徹底、②適地適品種の推進、③肥培管理の徹底、④収穫時期・乾燥・調整の適正化をおこなっている。

2) 好適米の出荷・購入先と県内流通の状況

兵庫県で購入される好適米は、ほとんどが自県産米であり、その比率は80%近くとなっている。購入先としては福井県が15%のほか、長野、富山、石川、広島の各県からも購入しているが、その量はわずかである。他方、出荷については、1989年産から92年産にかけて出荷量に占める県外向けの比率が、35.9%から45.6%へと10%近く上昇している。出荷先は、富山県、石川県が比較的多いが、全国の諸県へ数%ずつ広く出荷している。

以下、主力品種の山田錦について、産地と県内の酒造業者の結びつきの状況をみてみよう。兵庫県では大規模な酒造業者が神戸市灘地方と西宮市に集中している。これらの業者の中には「村米制度」という独特なつながりで、生産者と結びついているものがある。「村米制度」とは、灘地方の酒造業者が、現在の美囊郡、加東郡、三木市などの個々の集落と結びつき、その集落で生産された山田錦を原則として全量買い取るという制度で、戦前から存在していた。現在では、集落と酒造業

者間のつながりが崩れて、農協と酒造業者間のつながりになっている場合もある。また、山田錦には、等級とは別に県内の産地別による格付けがおこなわれている。これは戦前におこなわれていた格付けが戦後に復活したもので、現在は特Aのaからc地区の3地区がある。これらの1俵当たりの価格差は、c地区を基準に、a地区が300円、b地区が200円プラスされる。

兵庫における山田錦の集荷数量を農協別にみたのが表2である。従来からの産地である三木市東農協、美囊吉川町農協、加東郡農協の集荷量が多く、いずれもシェアを低下させているものの、この1993年産米ではこの3農協で全体の57.9%を占めている。以下、兵庫の山田錦の生産・流通の実態を以上の3農協を事例にみていこう。

3) 酒造好適米の生産・流通の実態と「村米制度」

以下では、各農協の生産・流通の特徴を表3にそって整理する。まず生産面での特徴の第一は、農家1戸当たりの水稲作付面積が極めて小さいことである。美囊吉川町農協で80a、三木市東農協で40~50a、加東郡農協で60aといずれも1haをかなり下回っている。特徴の第二は、米作付に占める好適米作付面積の比率が高いことである。どの農協も50%を超えており、美囊吉川町農協では

表2 兵庫県における農協別集荷数量

(単位：t, %)

農協名	1989年産	93年産
神戸市北	1,283(9.6)	1,402(7.8)
猪名川町	5(0.0)	8(0.0)
三田市	812(6.1)	1,232(6.9)
三木市南	209(1.6)	488(2.7)
三木市東	2,876(21.5)	3,435(19.2)
美囊吉川町	2,410(18.0)	2,390(13.4)
加東郡	3,267(24.4)	4,200(23.5)
小野市	573(4.3)	1,400(7.8)
北はりま	1,541(11.5)	2,252(12.6)
加西市	389(2.9)	1,076(6.0)
合計	13,365(100.0)	17,882(100.0)

(資料) 1989年産は兵庫県【明日をめざす 兵庫の酒米】1991年版 p. 82, 93年産は兵庫県酒米振興会・兵庫県経済連【兵庫県酒米の概況】1994年版 p. 5。

註1) 89年産は合併前の農協の数字を合計した。

2) 93年産は俵をtに換算した。

表3 美囊吉川町，三木市東，加東郡各農協における酒造好適米の生産・出荷状況

	美囊吉川町	三木市東	加東郡
米作付面積	805ha	1,240ha	1,950ha
山田錦作付面積	591ha	819ha	1,050ha
その他の酒米	兵系18号44ha	?	愛山
好適米作付比率	79%	66%	54%
農家1戸当たり 米作付面積	80 a	40~50 a	60 a
等級比率 特上	78.2%	75.5%	下三草 東条地場 33.7% 54.5%
特	26.4%	22.6%	58.8% 41.6%
乾燥・調整 荷姿	各農家 30kg詰紙袋	各農家 30kg詰紙袋	おもにライスセンター 紙袋+フレコン
「村米制度」 出荷先	集落・酒造業者 県内8割以上	集落・酒造業者 県内4割	農協・酒造業者 県内65%

(資料) 各農協資料，聞き取り。

79%に達している。このように、米作付面積が小さいうえに、好適米の作付面積の比率が高いことは、主食用米は飯米として作付され、販売は好適米にほぼ限られることを意味している。第三の特徴は、上位等級米の比率が極めて高いことである。兵庫山田錦の等級比率は兵庫県の平均でも、上位等級米の比率が高く、1992年産で特上が34.0%、特等が54.7%となっている。これは一つには、兵庫山田錦の等級間価格差が、特上を基準として、特等が400円、1等が1,400円減額され、上位等級米を生産することが価格の上で有利であるからである。また「村米制度」というつながりのために、農家の「下手な米は作れない」という意識も影響していると思われる。また、農協がライスセンターをもっているかどうか等級比率に差をもたらしている。美囊吉川町農協と三木市東農協では、乾燥・調整が各農家でおこなわれるため、特上の比率が高く、両農協とも75%を超えている。一方、加東郡農協は管内にライスセンターを3機もっており、ライスセンターでの調整は、特等に調整されることもあって、この農協では特等が中心となっている。

つぎに流通における特徴についてみてみよう。美囊吉川町、三木市東の両農協は、山田錦の乾燥・調整を各農家でおこなっているため、集落と酒造業者のつながりが現在でも残っており、ある集落の山田錦が、県内のどの酒造業者に出荷されるかがほぼ決まっている。とくに美囊吉川町農協は、

県外への出荷量の比率が小さいのでこの関係が強い。また三木市東農協では、口吉川地区には嘉納会(菊正宗酒造)、細川地区には、白鶴会、白鹿会、剣菱会という酒造業者と酒米農家で作る会がある。会の活動は、山田錦の出荷前や新酒ができた際に、酒造業者が生産者を招いて懇談会を催して、人的交流を図ることなどである。加東郡農協は、乾燥・調整をライスセンターでおこなうために、集落と酒造業者との直接のつながりはない。しかし、従来から結びついていた酒造業者と農協の間とのつながりは残っている。なお、美囊吉川町農協では、1995年秋に55tの貯蔵瓶を44本備えたライスセンターが完成する。これによって「村米制度」が崩れる可能性もあるが、農協としては酒造業者ごとにピンを決めるなどの方法で、この制度を残そうとしている。

このような集落・農協と酒造業者との結びつきは、戦前からあるものばかりではない。かつては「村米制度」に組み込まれていなかった北はりま農協管内の多加郡中町坂本地区は、30年ほど前に石川県の酒造業者M屋とつながりができた。最近では、同町で収穫される山田錦の半分近くである450tがM屋に販売され、7、8年前からM屋が購入する山田錦はすべて中町産となっている。また3年前からHT酒造とのつながりもできているが(註6)、今後、酒造業者間での原料調達競争が激化すれば、このような個別の取引関係が広まっていくことが予想される。

以上のように、兵庫県では酒米関係機関が一体となって、酒米振興に取り組むなかで、山田錦が順調に作付面積を伸ばしてきた。その生産は、東播磨地方の小規模な農家が、飯米以外はほとんどを山田錦を作付するという形でおこなわれている。また、価格的に上位等級米が有利であることなどのために、その品質は高い。また流通面では、県外からの需要が強いなかで、県内の大規模な酒造業者は、古くからの「村米制度」によって、優先的に山田錦を確保しているという特徴がある。

3 新潟県における酒造好適米の生産・流通

1) 酒造好適米の自給自足と地域内流通

新潟県における醸造用玄米の作付面積は、兵庫県のように急激には増加していないが、1984年産の1,073haから1993年産の2,098haへと順調な伸びを示している。これは、新潟県の清酒が、端麗辛口を特徴として、甘口から辛口へという清酒に対する嗜好の変化を先取りして、その製成量が順調に伸びてきたことによると考えられる。以下、新潟県の好適米について、生産面と流通面での特徴を整理してみよう。

まず、生産面ではつぎのような特徴がある。第一に、醸造用玄米の作付品種は、五百万石がほとんどであるということで、1993年産ではこの品種が92.8%となっている。五百万石は、1957年に奨励品種に採用された早生品種で、反収も比較的多く、コシヒカリよりも倒伏しにくい。この他、たかね錦が4.2%、1993年から奨励品種に指定された一本メが1.4%となっている。第二に、醸造用玄米が、県内各地に比較的分散されて作付されており、兵庫の山田錦のように特定の地域に作付が集中しているということはないことである。1993年産の醸造用玄米作付面積のシェアを食糧事務所支所別にみると、もっとも高い長岡支所が22.4%、ついで直江津支所が17.5%、浦川原支所が14.2%、新発田支所が13.3%、村上支所が12.2%となっている。第三に、兵庫県と比べて県の稲作に占める醸造用玄米の地位が低いことである。新潟県の水稲うるち米の作付面積に占める醸造用玄米の比率は1.6%であり、新潟県の米生産における好適米は、コシヒカリを中心とする品種構成の一部でしかないのである。

つぎに、好適米の流通についてみてみよう。新潟県においては、好適米が、ほぼ自給自足の状態にあり、1992年産の好適米の出荷量1万647tのうち県内向けの出荷量は9,491tで89.1%を占めており、県外には東京、愛知、京都を中心としてわずかしか出荷されていない。また好適米の購入量1万535tのうち新潟産米は9,491tで90.0%に達している。さらに県内での流通においては、各酒造業者が地元の米を使用して清酒を造るのが伝統となっているため、好適米の流通は、酒造業者の立地している地域内でおこなわれている。好適米の需給に関しては「上越では過剰、中越では不足、下越ではやや不足」といわれており、このように表現されることは、好適米が地域内で流通していることを端的示している。これは、前にみたように、好適米の作付が県内に分散されていることに加え、新潟県では、中・小規模の酒造業者が、全県的に分散して立地していることによるものである。

2) 好適米の生産・流通の実態

以下では、下越地方の村上市農協と中越地方の長岡市に隣接する三島郡越路町のこしじ農協を事例として、県全体における好適米の生産・流通における特徴が具体的にどのように現れているのかを表4にそってみていく。

まず、生産面からみてみよう。まず、好適米の作付比率は、村上市農協で11%、こしじ農協でも30%となっており、県内でも好適米の生産が盛んなこれらの農協においても、作付の比率はそれほど高くない。また、五百万石は、コシヒカリより倒伏しにくく、反収も村上市農協、こしじ農協でそれぞれ540kg、570kgとコシヒカリの510kgを上回っている。また五百万石の価格は、コシヒカリ以下であり、兵庫の山田錦のように、反収が低く、価格が高いという特徴のために、作付において特殊な地位にあるのとは対照的である。また五百万石は、おもに中規模以上の層で作付られている。表5は、両農協において五百万石の生産が盛んな地区において、農家の規模別に、米作付面積に占める好適米の作付面積の比率をみたものである。表から明らかなように、1ha未満の小規模の農家は、好適米をほとんど作付していないのに対して、

表4 村上市農協、こしじ農協における好適米生産・流通の状況

	村上市農協	こしじ農協
米作付面積	766ha	750ha
好適米作付面積	85ha	224ha
好適米作付比率	11%	30%
主な主食用銘柄	コシヒカリ 57% ゆきの精 11%	コシヒカリ 49% ゆきの精 15%
等級比率1等	49%	1等が主
2等	49%	
好適米出荷量	400 t	1,185 t
販売先	M酒造 110 t (27%) T酒造 96 t (24%) I酒造 60 t (15%) その他5社	A酒造が主

(資料) 各農協資料, 聞き取り。

表5 酒造好適米の階層別作付比率 (1994年産)

(単位: ha, 戸, %)

階 層	村上市農協				こしじ農協			
	I 地区		O 地区		S 地区		N 地区	
	戸数	比率	戸数	比率	戸数	比率	戸数	比率
~0.5	2	-	3	-	2	-	1	-
0.5~1.0	4	6.8	9	-	5	21.3	2	13.3
1.0~1.5	3	26.3	5	19.3	8	52.8	10	48.8
1.5~2.0	4	29.2	1	32.1	4	59.3	13	48.8
2.0~2.5	2	6.3	3	43.6	-	-	8	43.9
2.5~3.0	2	25.4	3	36.6	-	-	-	-
3.0~	1	34.6	2	36.8	1	57.6	2	44.7
合 計	18	23.1	26	27.8	20	50.7	36	45.6

(資料) 各農協「品種別作付面積・売渡見込数量申告表」。

註) 比率は階層ごとの総作付面積に占める好適米のものである。

1 ha以上の中・大規模の農家は、好適米の作付比率が、地区の平均より高くなっている。五百万石は早生品種でコシヒカリは中生であるので、それらを作付ることは、中規模以上の層にとって、刈り取り適期の分散という意味をもっているのである。また、新潟県の醸造用玄米は、上位等級米が極めて小さい。新潟の五百万石平均で、1992年産で特上は全くなく、特が8.7%、1等が79.2%、2等が10.1%となっている。村上市では、1993年産米で1等と2等がほぼ半分ずつで、またこしじ農協ではライスセンターでの調整の関係で1等が主となっている。新潟の五百万石の等級価格差は、1等を基準として、特上が570円、特等が410円が加算され、2等は950円、3等は1,450円減額される。兵庫山田錦のように、特等と1等の価格差が

大きくないため、無理に等級を上げてもくず米が出てしまい、全体として収益のメリットがでないために、上位等級米が少ないと考えられる。

つぎに流通面での特徴をみていく。両農協とも五百万石の販売先は、近隣の酒造業者が多い。村上市農協では最近の出荷量は、全部で8社に販売しており、そのうち50%程度が村上市内のM酒造、T酒造に販売されている。またこしじ農協も近隣のA酒造への販売が主となっている。近年、二つの農協の五百万石の作付面積は、村上市農協が停滞しているのに対して、こしじ農協は伸びてきた。これは、つながりの強い酒造会社の動向と農協の乾燥・調整施設の有無によるものと考えられる。つまり村上市農協とつながりの強いM酒造は、小売店と新規の取引をはじめず、生産規模の拡大

はあまりおこなわれていないのに対して、こしじ農協とつながりの強い A 酒造は、県外出荷用の清酒のブランドの確立など積極的な販売政策を展開し、清酒の製造量を増加させているのである。また乾燥・調整については、村上市農協では農協にそれらの施設はなく、個人でおこなっている。このため、酒造好適米と主食用米とが混ざらないように、機械の掃除を念入りにするなどの手間がかかり、このことが好適米の生産が伸びない一つの要因となっている。他方、こしじ農協は、コントリーエレベーターを 2 機もっており、その他に酒米処理施設がある。そのため個々の農家の手間が省けるのである。

最近の特徴的な動きとして、こしじ農協の好適米の主な出荷先である A 酒造が、1991年に A 農研という農業法人を設立したことがあげられる。A 農研は、3 戸の農家で構成され、この人達は A 酒造の杜氏でもある。A 農研は、22ha の圃場をもち、五百万石、たかね錦などの A 酒造が使用する好適米の試験栽培をおこなっている。このうちたかね錦を栽培している農家は、こしじ農協の「たかね錦研究会」にも属している。このように、酒造業者と農家との直接的なつながりもできつつある。

以上のように、新潟県では、酒造業者が自社の立地する地域の米を使って清酒を製造するというように、一定の地域内での酒造業者と農協とのつながりが強い。また、好適米の生産は、県内の各地に分散されており、中・大規模の農家によって担われていることが明かとなった。

おわりに

以上、酒造好適米の出荷・購入ともに大きな位置を占める兵庫県と新潟県について、その生産・流通の特徴についてみてきた。まず、好適米の生産については、兵庫と新潟とでは、作付されている地域の分布、作付農家の規模、米全体の作付に占める比率、等級比率などの点において著しく違いがあることが明らかとなった。つまり、兵庫の山田錦は、県内の一部の地域に集中しておこなわれており、生産農家の規模は小さく、主食用米は飯米として作付され、販売は酒造好適米に集中している。等級としては、特上、特という上位等級

米が多い。これに対し新潟の五百万石は、ほぼ全県的に作付されており、農協内の集落の比較的大規模の農家によって作付されている。しかしながら上位等級米が極めて少ない。

また、流通においては、兵庫の山田錦は、「村米制度」によって集落・農協と酒造業者との密接なつながりによって結ばれているのに対して、新潟の五百万石は、農協の近隣の酒造業者に販売されるという違いがあるものの、集落・農協と酒造業者との強い結びつきに支えられているという共通点が存在する。このような好適米における農協と酒造業者とのつながりの強さは、酒造業者にとって、原料調達の手間が省けるとともに、農家・農協にとっても安定した販売先が確保されているというメリットをもっている。

このような、メリットを生かすためにも、今後とも好適米の生産・流通は計画的になされるべきで、国内での米流通自由化がおこなわれても、酒造業者と好適米の産地との間で、需給や価格を調整する方策をつくっていくべきであると考えられる。

註

- (註1) このような研究として、堀口 [8]、吉田 [10]、市川 [2] がある。
- (註2) 食糧庁『米穀の品種別作付状況』、『米穀の品種別出回り状況』では、酒造好適米は「醸造用玄米」という分類になっているため、それらの統計を使用するときには、統計にしたがい「醸造用玄米」と表記する。
- (註3) 出回り数量をその作付面積で除した値。醸造用玄米の場合、農家の自家消費が無視できるので、この値は反収とほぼ一致する。
- (註4) 稲谷 [3]、中村 [8] 参照。
- (註5) 中村 [8] 参照。
- (註6) 『兵庫新聞』1994年11月4日。

参考文献

- [1] 秋山裕一『日本酒』岩波新書、1994年。
- [2] 市川治「加工原料米の需給と流通問題」農産物市場研究会編集『自由化にゆらぐ米と食管制度』筑波書房、1990年。
- [3] 稲谷久雄「純米酒・本醸造酒等の清酒の動向と酒米の現状と課題」『食糧管理月報』1990年8月号。
- [4] 坂路誠「加工原料米供給の変遷」『食糧管理月報』

1989年4月号。

[5] 坂路誠「他用途利用米の現状と課題(上)(下)」

『食糧管理月報』1993年3, 4月号。

[6] 清水孝夫「他用途利用米のこれまでの取組みと今

後の展開について」『食糧管理月報』1987年8月号。

[7] 全国米穀協会『自主流通米一五年のあゆみ』,
1983年。

[8] 中村和市「酒造好適米について」米穀新聞社『産
米の知識<全国主産地版>』, 1985年。

[9] 堀口健治「原料米流通の現状と問題点」『農産物
市場研究』第24号, 1987年4月。

[10] 吉田俊幸『米の流通—「自由化」時代の構造変動』
農山漁村文化協会, 1990年。