

# 県内地場産業の現況 五島うどんを例に

## はじめに

各地域には、多かれ少なかれそれぞれの地域の産物、伝統、風土、文化に根ざした物産が生産されており、地域経済における貴重な産業となっている。こうした地場産業は、地域の雇用はもちろん、文化・伝統の継承、観光資源としても貢献している。しかし、今日では経済のグローバル化、流通の高度化、産地表示の厳格化など、環境変化が進み、生き残りをかけた取組みを余儀なくされている。一方で、全国ブランド、量産品に代わって「生産者の顔の見える製品」「地域独特の製品」「地域でしか味わえないもの」などが見直され、より良い品質、希少価値が重宝がられるという状況もあり、通信販売やインターネットなどの普及がそれを後押ししている。

こうした環境変化のなかで、本県の地場産業はどのような状況にあるのだろうか。そこで、本県における地場産業の現況を概観したうえで、地場産業のなかでも着実に出荷額を伸ばしている五島うどんを例に、その地域における位置づけ、商品・販売戦略や今後の展開についてレポートする。

## 1. 県内の地場産業の現況

まず、地場産業とは何かを確認しておこう。中小企業庁の考え方によると、①地元資本をベースとする中小企業が一定地域に集積、②地域内に産出する物産等を主原料に加工、若しくは蓄積された経営資源（技術、労働力、資本等）を活用し他地域から原材料を移入して加工、③その製品の販路を地元だけでなく外（地域外需要）も指向、という3つの要件が挙げられている。要は、特定の地域において営まれてきた伝統的な製造業である。

### （1）県内の主な地場産業

では長崎県内には現在、どれくらい地場産業があるのだろうか。代表的な地場産業としては、例えば陶磁器や中小造船、手延べそうめん、カステラ、かまぼこ、清酒、壱岐焼酎などが思い浮かぶが、

長崎県（物産流通振興課）では食料品8業種13品目、非食料品4業種5品目、合計12業種18品目を地場産業として挙げている。

図表1 長崎県内の地場産業

|                    |                                                               |
|--------------------|---------------------------------------------------------------|
| 県南地域               | 水産練製品、煮干、からすみ、カステラ等郷土菓子、みそ・醤油、島原そうめん、清酒、畜産食料品、中小造船、手打刃物、べっ甲、等 |
| 県北地域               | 水産練製品、煮干、郷土菓子、ゆで干しだいこん、清酒、製茶、畜産食料品、陶磁器、等                      |
| 離島地域<br>(五島・壱岐・対馬) | 水産加工・海藻加工、うに・イカ等水産加工、五島うどん、五島さんご、かんころ餅、壱岐焼酎、椿油、等              |

資料：長崎県地場産業新ビジョンほか

食料品の内訳をみると、畜産食料品、水産食料品（水産練製品、水産缶詰・瓶詰・海藻加工品、素干・塩干・煮干等（以下、煮干等）、冷凍水産品）、野菜・果物缶詰及び野菜漬物（以下、缶詰・漬物）、みそ・醤油、カステラ等郷土菓子、島原手延べそうめん、五島うどん、清酒、壱岐焼酎、製茶。一方、非食料品は陶磁器、阿翁石、長崎手打刃物、長崎べっ甲、五島サングが挙げられている。

## （２）県内地場産業の規模

次に、長崎県内の地場産業の現況をデータ（県物産流通振興課まとめ、従業者数４人以上）から概観してみよう。ここでは18品目のうちデータが揃う11業種17品目についてみていく（畜産食料品を除く。但し、めん類、酒類、貴金属宝石製装身具は合計での数字）。

まず、2003年の県内地場産業の規模をみると、全体（17品目合計）では事業所数が1,018、従業者数は約12,500人、製造品出荷額等（以下、出荷額）が1,188億円となっている。県内製造業に対するシェアをみる

と、出荷額は9%ながら、事業所数は40%、従業者数でも20%を占めるなど、特に雇用面で大きな役割を果たしていることがわかる。

比較的規模が大きいものを挙げると、事業所数はめん類が313と最も多く、以下、陶磁器155、煮干等149、従業者数もめん類が2,300人と最多、以下、郷土菓子と煮干等が1,900人で続き、出荷額は缶詰・漬物180億円、郷土菓子169億円、煮干等143億円の順。

図表２ 長崎県内の地場産業

| 業 種   | 対 象 品 目（主な産地）          |
|-------|------------------------|
| 畜産食料品 | 畜産食料品                  |
| 水産食料品 | 水産缶詰・瓶詰および海藻加工品（壱岐市ほか） |
|       | 水産練製品                  |
|       | 冷凍水産品・冷凍水産製品           |
|       | 素干・塩干・煮干等水産食料品         |
|       | 野菜・果物缶詰および野菜漬物         |
|       | みそ・醤油                  |
|       | カステラ等郷土菓子              |
| めん類   | 島原手延べそうめん              |
|       | 五島うどん（新上五島町）           |
|       | 清酒                     |
|       | 壱岐焼酎                   |
| 酒 類   | 製茶（東彼杵町ほか）             |
| 非食料品  | 中小造船                   |
|       | 陶磁器（波佐見町、佐世保市等）        |
|       | 阿翁石（鷹島町）               |
|       | 長崎手打刃物（大村、長崎市三和町）      |
|       | 長崎べっ甲（長崎市）             |
|       | 五島サング（五島市富江町）          |

資料：長崎県物産流通振興課ほか

図表３ 長崎県の地場産業の規模（2003年、4人以上事業所）

| 業種（品目）           | 事業所数（所） | 従業者数（人） | 出荷額（億円） |
|------------------|---------|---------|---------|
| 水産食料品            | 304     | 4,480   | 440.6   |
| 水産缶詰・瓶詰および海藻加工品  | 23      | 536     | 71.5    |
| 水産練製品            | 89      | 1,091   | 92.8    |
| 冷凍水産品・冷凍水産製品     | 43      | 985     | 132.8   |
| 素干・塩干・煮干等水産食料品   | 149     | 1,868   | 143.5   |
| 野菜・果物の缶詰および野菜漬物  | 33      | 997     | 179.8   |
| みそ・醤油            | 24      | 361     | 52.5    |
| 菓子（郷土菓子）         | 112     | 1,884   | 169.0   |
| めん類（手延べそうめん・うどん） | 313     | 2,292   | 127.5   |
| 酒類（清酒、焼酎）        | 21      | 316     | 79.6    |
| 製茶               | 13      | 113     | 19.2    |
| 陶磁器              | 155     | 1,700   | 94.4    |
| 石工品（阿翁石）         | 20      | 128     | 12.3    |
| 利器工匠具（長崎手打刃物）    | 9       | 68      | 4.0     |
| 貴金属宝石（べっ甲、サング）   | 14      | 144     | 9.5     |
| 合 計（A）           | 1,018   | 12,483  | 1,188   |
| 長崎県の製造業全体（B）     | 2,543   | 61,345  | 13,032  |
| A×100/B          | 40.0%   | 20.3%   | 9.1%    |
| 加工組立型除く製造業全体（C）  | 2,218   | 38,508  | 4,804   |
| A×100/C          | 45.9%   | 32.4%   | 24.7%   |

資料：長崎県物産流通振興課、長崎県統計課「長崎県の工業」

事業所当り、従業者1人当りでみると

また、1事業所当りの従業員数をみると、缶詰・漬物が30人と最も多く、水産缶詰・瓶詰・海藻加工品、冷凍水産品・製品が23人で続き、逆にめん類や阿翁石、長崎手打刃物などは10人以下である。

1事業所当り出荷額は、缶詰・漬物が5.4億円と最も多く、これに酒類が3.8億円で続く一方、めん類や長崎手打刃物、陶磁器、べっ甲・サンゴ、阿翁石が0.4～0.6億円にとどまっている。

従業者1人当りの出荷額は酒類が25百万円と最も多く、めん類や陶磁器は5.6百万円にとどまっている。なお、地場産業全体は9.5百万円と、一般機械・輸送機械・電気等の加工組立型を除く製造業全体の12百万円に比べると、4分の3にとどまっているが、17品目のなかでも酒類など6品目は上回っており、品目による違いが大きいことがわかる。

図表4 県内地場産業の特徴（2003年、4人以上事業所）

| 業種（品目）             | 1事業所当り<br>従業者数<br>（人） | 1人当り<br>出荷額<br>（万円） | 1事業所当り<br>出荷額<br>（百万円） |
|--------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 水産食料品              | 15                    | 983                 | 145                    |
| 水産缶詰・瓶詰および海藻加工品    | 23                    | 1,335               | 311                    |
| 水産練製品              | 12                    | 851                 | 104                    |
| 冷凍水産品・冷凍水産製品       | 23                    | 1,348               | 309                    |
| 素干・塩干・煮干等水産食料品     | 13                    | 768                 | 96                     |
| 野菜・果物の缶詰および野菜漬物    | 30                    | 1,804               | 545                    |
| みそ・醤油              | 15                    | 1,455               | 219                    |
| 菓子（郷土菓子）           | 17                    | 897                 | 151                    |
| めん類（手延べそうめん・うどん）   | 7                     | 556                 | 41                     |
| 酒類（清酒、焼酎）          | 15                    | 2,519               | 379                    |
| 製茶                 | 9                     | 1,703               | 148                    |
| 陶磁器                | 11                    | 555                 | 61                     |
| 石工品（阿翁石）           | 6                     | 957                 | 61                     |
| 利器工匠品（長崎手打刃物）      | 8                     | 588                 | 44                     |
| 貴金属宝石（べっ甲、サンゴ）     | 10                    | 662                 | 68                     |
| 合 計（A）             | 12                    | 952                 | 117                    |
| 長崎県の製造業全体（B）       | 24                    | 2,124               | 512                    |
| $A \times 100 / B$ | 50.8%                 | 44.8%               | 22.8%                  |
| 加工組立型除く製造業全体（C）    | 17                    | 1,248               | 217                    |
| $A \times 100 / C$ | 70.6%                 | 76.3%               | 53.9%                  |

資料：長崎県物産流通振興課、長崎県統計課「長崎県の工業」

### （3）近年の推移

#### 事業所数

まず、事業所数をみると、地場産業全体で1998年には1,145だったものが徐々に減少傾向を辿り、2003年は1,018へと11%減っている。もっとも、製造業全体（加工組立型除く）はこの間17%減少しており、比較的減少幅が小さいことがわかる。

各業種のうち、減少が目立つのは製茶（32%減）、べっ甲・サンゴ（26%減）、煮干等（22%減）、一方、阿翁石や酒類は増加ないし横ばいとなっている。

#### 従業者数

従業者数をみると、地場産業全体では1998年の13,792人から減少傾向にあり、2003年は9%減の12,483人となっている。しかし、製造業全体（加工組立型除く）が24%減なのに比べると減少幅は随分小さく、雇用維持という面で貢献していることがわかる。

図表5 長崎県の主な地場産業の事業所数の推移

| 年                | 事業所数(所) |       |       |       |       |       | 指数1998年=100 |      |      |      |      |      |
|------------------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------------|------|------|------|------|------|
|                  | 1998    | 1999  | 2000  | 2001  | 2002  | 2003  | 1998        | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 |
| 水産缶詰・瓶詰および海藻加工品  | 23      | 20    | 20    | 22    | 23    | 23    | 100         | 87   | 87   | 96   | 100  | 100  |
| 水産練製品            | 95      | 92    | 92    | 85    | 86    | 89    | 100         | 97   | 97   | 89   | 91   | 94   |
| 冷凍水産品・冷凍水産製品     | 48      | 48    | 50    | 49    | 44    | 43    | 100         | 100  | 104  | 102  | 92   | 90   |
| 素干・塩干・煮干等水産食料品   | 192     | 186   | 183   | 169   | 160   | 149   | 100         | 97   | 95   | 88   | 83   | 78   |
| 野菜・果物の缶詰および野菜漬物  | 35      | 35    | 34    | 36    | 33    | 33    | 100         | 100  | 97   | 103  | 94   | 94   |
| みそ・醤油            | 27      | 25    | 24    | 25    | 23    | 24    | 100         | 93   | 89   | 93   | 85   | 89   |
| 菓子(郷土菓子)         | 120     | 110   | 108   | 103   | 109   | 112   | 100         | 92   | 90   | 86   | 91   | 93   |
| めん類(手延べそうめん・うどん) | 337     | 320   | 332   | 312   | 307   | 313   | 100         | 95   | 99   | 93   | 91   | 93   |
| 酒類(清酒、焼酎)        | 20      | 21    | 21    | 21    | 21    | 21    | 100         | 105  | 105  | 105  | 105  | 105  |
| 製茶               | 19      | 15    | 17    | 14    | 13    | 13    | 100         | 79   | 89   | 74   | 68   | 68   |
| 陶磁器              | 182     | 180   | 166   | 162   | 156   | 155   | 100         | 99   | 91   | 89   | 86   | 85   |
| 石工品(阿翁石)         | 17      | 16    | 18    | 19    | 18    | 20    | 100         | 94   | 106  | 112  | 106  | 118  |
| 刃物・農器具(長崎手打刃物)   | 11      | 12    | 11    | 8     | 7     | 9     | 100         | 109  | 100  | 73   | 64   | 82   |
| 貴金属宝石(べっ甲、サンゴ)   | 19      | 19    | 19    | 16    | 15    | 14    | 100         | 100  | 100  | 84   | 79   | 74   |
| 合 計              | 1,145   | 1,099 | 1,095 | 1,041 | 1,015 | 1,018 | 100         | 96   | 96   | 91   | 89   | 89   |
| 長崎県の製造業全体        | 3,052   | 2,867 | 2,853 | 2,684 | 2,564 | 2,543 | 100         | 94   | 93   | 88   | 84   | 83   |
| 加工組立型除く製造業全体     | 2,678   | 2,521 | 2,502 | 2,352 | 2,246 | 2,218 | 100         | 94   | 93   | 88   | 84   | 83   |

資料：長崎県物産流通振興課、長崎県統計課「長崎県の工業」

図表6 長崎県の主な地場産業の従業者数の推移

| 年                | 従業者数(人) |        |        |        |        |        | 指数1998年=100 |      |      |      |      |      |
|------------------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|-------------|------|------|------|------|------|
|                  | 1998    | 1999   | 2000   | 2001   | 2002   | 2003   | 1998        | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 |
| 水産缶詰・瓶詰および海藻加工品  | 531     | 513    | 507    | 538    | 553    | 536    | 100         | 97   | 95   | 101  | 104  | 101  |
| 水産練製品            | 1,055   | 1,017  | 989    | 1,107  | 1,119  | 1,091  | 100         | 96   | 94   | 105  | 106  | 103  |
| 冷凍水産品・冷凍水産製品     | 1,008   | 1,022  | 1,052  | 1,030  | 979    | 985    | 100         | 101  | 104  | 102  | 97   | 98   |
| 素干・塩干・煮干等水産食料品   | 2,235   | 2,151  | 2,185  | 2,203  | 2,043  | 1,868  | 100         | 96   | 98   | 99   | 91   | 84   |
| 野菜・果物の缶詰および野菜漬物  | 1,101   | 1,435  | 1,029  | 1,456  | 1,021  | 997    | 100         | 130  | 93   | 132  | 93   | 91   |
| みそ・醤油            | 379     | 350    | 356    | 389    | 387    | 361    | 100         | 92   | 94   | 103  | 102  | 95   |
| 菓子(郷土菓子)         | 1,718   | 1,650  | 1,675  | 1,698  | 1,850  | 1,884  | 100         | 96   | 97   | 99   | 108  | 110  |
| めん類(手延べそうめん・うどん) | 2,363   | 2,268  | 2,326  | 2,303  | 2,285  | 2,292  | 100         | 96   | 98   | 97   | 97   | 97   |
| 酒類(清酒、焼酎)        | 316     | 315    | 311    | 306    | 320    | 316    | 100         | 100  | 98   | 97   | 101  | 100  |
| 製茶               | 131     | 101    | 118    | 120    | 111    | 113    | 100         | 77   | 90   | 92   | 85   | 86   |
| 陶磁器              | 2,534   | 2,365  | 2,056  | 1,839  | 1,740  | 1,700  | 100         | 93   | 81   | 73   | 69   | 67   |
| 石工品(阿翁石)         | 118     | 114    | 125    | 124    | 124    | 128    | 100         | 97   | 106  | 105  | 105  | 108  |
| 刃物・農器具(長崎手打刃物)   | 69      | 88     | 81     | 58     | 51     | 68     | 100         | 128  | 117  | 84   | 74   | 99   |
| 貴金属宝石(べっ甲、サンゴ)   | 234     | 226    | 214    | 174    | 152    | 144    | 100         | 97   | 91   | 74   | 65   | 62   |
| 合 計              | 13,792  | 13,615 | 13,024 | 13,345 | 12,735 | 12,483 | 100         | 99   | 94   | 97   | 92   | 91   |
| 長崎県の製造業全体        | 75,997  | 72,003 | 69,374 | 66,220 | 62,957 | 61,345 | 100         | 95   | 91   | 87   | 83   | 81   |
| 加工組立型除く製造業全体     | 50,365  | 46,653 | 44,939 | 43,377 | 40,705 | 38,508 | 100         | 93   | 89   | 86   | 81   | 76   |

資料：長崎県物産流通振興課、長崎県統計課「長崎県の工業」

なお、減少が目立つのは、べっ甲・サンゴ(38%減)、陶磁器(33%減)、煮干等(16%減)などであり、一方で、郷土菓子10%増、阿翁石8%増、水産練製品3%増など、増加している業種もみられる。

#### 出荷額

最後に出荷額をみると、地場産業全体は1998年の1,402億円から2003年には1,188億円へと15%減少しているが、製造業全体(加工組立型除く)の減少率(20%)よりも緩やかなものとなっている。減少が目立つのはべっ甲・サンゴ(54%減)、陶磁器(41%減)、製茶(25%減)など、一方、長崎手打刃物や清酒・焼酎、阿翁石、郷土菓子など

は比較的小幅な減少にとどまっている。

図表7 長崎県の主な地場産業の製造品出荷額等の推移

| 年                | 製造品出荷額等（億円） |        |        |        |        |        | 指数1998年=100 |      |      |      |      |      |
|------------------|-------------|--------|--------|--------|--------|--------|-------------|------|------|------|------|------|
|                  | 1998        | 1999   | 2000   | 2001   | 2002   | 2003   | 1998        | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 |
| 水産缶詰・瓶詰および海藻加工品  | 74.5        | 82.6   | 82.5   | 71.5   | 65.0   | 71.5   | 100         | 111  | 111  | 96   | 87   | 96   |
| 水産練製品            | 91.7        | 88.4   | 84.4   | 94.8   | 94.7   | 92.8   | 100         | 96   | 92   | 103  | 103  | 101  |
| 冷凍水産品・冷凍水産製品     | 177.1       | 155.6  | 155.4  | 170.3  | 145.6  | 132.8  | 100         | 88   | 88   | 96   | 82   | 75   |
| 素干・塩干・煮干等水産食料品   | 173.0       | 173.1  | 172.5  | 185.2  | 176.0  | 143.5  | 100         | 100  | 100  | 107  | 102  | 83   |
| 野菜・果物の缶詰および野菜漬物  | 202.2       | 248.3  | 176.3  | 254.2  | 216.3  | 179.8  | 100         | 123  | 87   | 126  | 107  | 89   |
| みそ・醤油            | 59.7        | 51.8   | 57.2   | 56.7   | 54.5   | 52.5   | 100         | 87   | 96   | 95   | 91   | 88   |
| 菓子（郷土菓子）         | 178.8       | 175.0  | 153.5  | 168.7  | 169.8  | 169.0  | 100         | 98   | 86   | 94   | 95   | 95   |
| めん類（手延べそうめん・うどん） | 139.8       | 133.4  | 134.7  | 135.2  | 131.3  | 127.5  | 100         | 95   | 96   | 97   | 94   | 91   |
| 酒類（清酒、焼酎）        | 83.4        | 82.3   | 75.6   | 79.3   | 95.8   | 79.6   | 100         | 99   | 91   | 95   | 115  | 95   |
| 製茶               | 25.6        | 23.8   | 31.2   | 22.7   | 19.5   | 19.2   | 100         | 93   | 122  | 89   | 76   | 75   |
| 陶磁器              | 159.1       | 147.8  | 123.5  | 104.1  | 100.1  | 94.4   | 100         | 93   | 78   | 65   | 63   | 59   |
| 石工品（阿翁石）         | 12.9        | 13.7   | 13.2   | 12.8   | 13.7   | 12.3   | 100         | 106  | 102  | 99   | 106  | 95   |
| 刃物・農器具（長崎手打刃物）   | 3.9         | 8.7    | 8.4    | 5.6    | 4.1    | 4.0    | 100         | 221  | 213  | 142  | 103  | 102  |
| 貴金属宝石（べっ甲、サンゴ）   | 20.5        | 18.5   | 16.2   | 12.3   | 10.2   | 9.5    | 100         | 90   | 79   | 60   | 50   | 46   |
| 合 計              | 1,402       | 1,403  | 1,284  | 1,373  | 1,297  | 1,188  | 100         | 100  | 92   | 98   | 92   | 85   |
| 長崎県の製造業全体        | 15,584      | 13,897 | 15,371 | 16,389 | 14,935 | 13,032 | 100         | 89   | 99   | 105  | 96   | 84   |
| 加工組立型除く製造業全体     | 5,996       | 5,612  | 5,582  | 5,431  | 5,176  | 4,804  | 100         | 94   | 93   | 91   | 86   | 80   |

資料：長崎県物産流通振興課、長崎県統計課「長崎県の工業」

以上のように、県内の地場産業は製造業全体（加工組立型除く）の動きに比べ、事業所数、従業者数、出荷額とも減少幅が緩やかなものにとどまっており、比較的健闘していることがわかる。そこで、以下では具体的な事例として五島うどんを採り上げる。

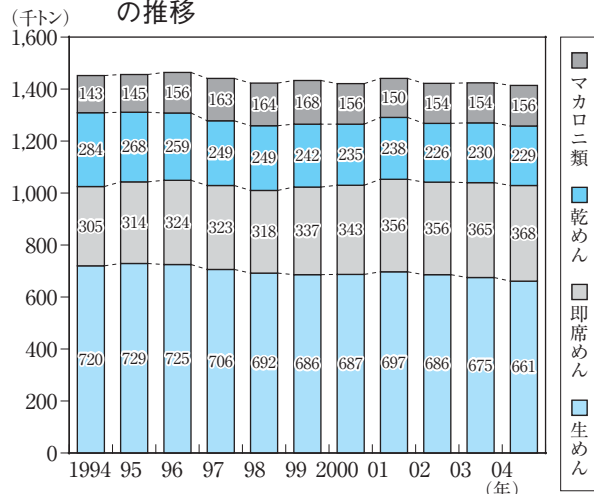
## 2. 事例にみる地場産業 ～地域の期待がかかる五島うどん～

五島うどんは、上五島地域（新上五島町、人口26千人）に伝わる伝統的な乾めんである。上質の小麦粉に自然塩、水を加えて練り上げ五島特産の椿油を加えて延ばし、熟成させ仕上げる手延うどん、風味がよく滑らかで腰が強いという特徴がある。その起源は遣唐使船の往来によるものとする説があるなど、長い歴史をもつ。稲庭うどん（秋田）、水沢うどん（群馬）とともに‘日本三大うどん’ともいわれ、このところ全国的にも注目されるようになっている。

### （1）めん類の生産動向

まず、めん類の全国的な動向をみると、過去10年、生産量（原料小麦粉使用量）は概ね横ばいとなっている。もっとも即席めんがシェアを高める一方で、生めんと乾めんが低下傾向を示している。また、乾めんのうち手延うどんはこのところ生産量が5～6千トンで推移しており、めん類に占めるシェアは僅かに0.3～0.4%、乾めんに限定しても2.0～2.5%程度というニッチ市場である。

図表8 めん類の生産量(原料小麦粉使用量)の推移



### 手延うどんの生産量 本県が第2位

しかし、その手延うどん市場のなかで本県は大きな地位を占めている。県別の生産量(2003年)をみると、長崎県は1,332トンで岡山県に次ぐ全国2位、全国シェアも2割を超える全国屈指の産地であり、その主産地が新上五島町ということである(県内の9割近くを占めるとみられる)。

## (2) 上五島地域の産地の状況

新上五島町における五島うどんの製造業者は、家内工業的な業者も含めると現在35社(一部、五島市を含む)となっており、その数は1990年代に減少傾向を辿ったものの、このところ横ばいで推移している。また、このうち比較的規模の大きな製造業者からなる五島うどん協同組合(1983年発足)の組合員数は現在11社である。

一方、雇用面をみると、現在、従業者総数は190人(正社員とパートが半々、男性が4分の1)となっており、これは新上五島町の製造業従業者数523人(2003年工業統計、3人以下を含む全事業所)の4割弱を占める。出荷額をみても製造業全体の2割強を占めており、水産加工業と並ぶ地域の基幹産業となっていることがわかる。

### 着実に伸びる出荷額

五島うどんの出荷額(県推計)をみると、1986年の3.7億円から96年には6.1億円へと1.6倍に増加、その後も2001年に7億円、03年には8億円を突破するなど、着実に拡大している。これは販路が地元消費中心から、島外、全国へと広がってきたことを示し

図表9 めん類の生産数量(原料小麦粉使用量)

| 年     | 手延うどん | 乾めん  | 生めん  | 即席めん | マカロニ類 | めん類   |
|-------|-------|------|------|------|-------|-------|
| 2000年 | 5.9   | 235  | 687  | 343  | 156   | 1,421 |
| 2001年 | 5.7   | 239  | 696  | 356  | 150   | 1,441 |
| 2002年 | 5.4   | 226  | 686  | 357  | 154   | 1,423 |
| 2003年 | 5.8   | 230  | 675  | 365  | 154   | 1,425 |
| 2004年 | 4.7   | 229  | 661  | 368  | 156   | 1,414 |
| シェア   |       |      |      |      |       |       |
| 2000年 | 0.42  | 16.5 | 48.3 | 24.1 | 11.0  | 100.0 |
| 2001年 | 0.39  | 16.6 | 48.3 | 24.7 | 10.4  | 100.0 |
| 2002年 | 0.38  | 15.9 | 48.2 | 25.1 | 10.8  | 100.0 |
| 2003年 | 0.41  | 16.2 | 47.4 | 25.6 | 10.8  | 100.0 |
| 2004年 | 0.34  | 16.2 | 46.7 | 26.0 | 11.0  | 100.0 |

資料：農林水産省「米麦加工食品生産動態統計調査年報」

図表10 乾めん類のうち‘手延うどん’の都道府県別生産量

| 年     | 項目  | 全国計   | 1位    | 2位    | 3位   |
|-------|-----|-------|-------|-------|------|
| 2000年 | 県   |       | 岡 山   | 長 崎   | 愛 知  |
|       | 生産量 | 5,931 | 2,052 | 1,169 | 622  |
|       | シェア | 100.0 | 34.6  | 19.7  | 10.5 |
| 2001年 | 県   |       | 岡 山   | 長 崎   | 愛 知  |
|       | 生産量 | 5,656 | 1,989 | 1,220 | 526  |
|       | シェア | 100.0 | 35.2  | 21.6  | 9.3  |
| 2002年 | 県   |       | 岡 山   | 長 崎   | 愛 知  |
|       | 生産量 | 5,406 | 2,008 | 1,339 | 457  |
|       | シェア | 100.0 | 37.1  | 24.8  | 8.4  |
| 2003年 | 県   |       | 岡 山   | 長 崎   | 愛 知  |
|       | 生産量 | 5,818 | 1,792 | 1,332 | 681  |
|       | シェア | 100.0 | 30.8  | 22.9  | 11.7 |

資料：農林水産省「米麦加工食品生産動態統計調査年報」

ている。また、生産拡大につれ、製造に使う五島椿油や、セット販売されるアゴだし（うどんだし用）など地元水産加工品の売上げ拡大にもつながっていることも見逃せない。

### 広がる販路

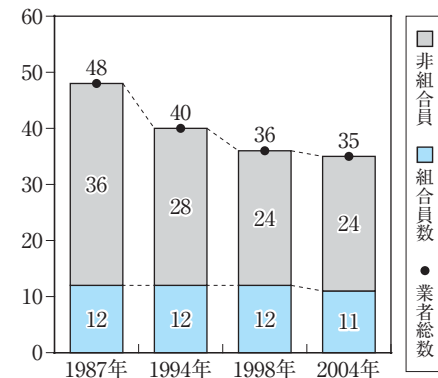
組合員の出荷額についてその販路をみると、1981年当時は地元（上通島内）が57%、県内（島外）が25%と県内が8割強を占め、県外は2割に満たなかったが、2003年には逆に地元が2割に低下、県外が57%を占めるまでになっている。なお、県外の内訳をみると、関西が36%、関東28%、九州26%となっており、大消費地にも販路が広がっている。

また、販売形態は卸商社が38%、直売（通販等）40%、五島うどん組合21%となっており、86年当時には45%を占めていた卸商社の比率が低下し、消費者向けの通販等直売が着実に拡大していることが注目される。組合や有力業者は数千人規模の顧客を獲得しているほか、近年はネット上の電子商店街への出店や、各社が独自にホームページを開設しネット販売を手掛ける（組合員のなかでは4社）といった取り組みも広がっており、新たな販売チャネルとして定着しつつある。

### （3）地場産業への発展

五島うどんの歴史は長いが、地場産業として確立してきたのは1970年代以降のことである。それまでは「内職程度」に自家・島内消費程度の量が細々と生産されていたが、本格的に‘事業’としてうどん作りに取り組むべく従業員を雇い一部機械化して生産量を増やす製造業者（太田製麺所、

図表11 五島うどんの製造業者数



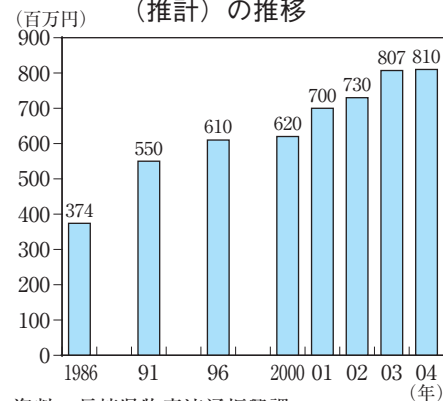
資料：長崎県「産地診断書」、聞き取り

図表12 新上五島町の製造業（2003年）  
（従業者3人以下の事業所を含む）

| 項目      | 従業者数(人) | 出荷額(億円) |
|---------|---------|---------|
| 製造業     | 523     | 34      |
| 五島手延うどん | 190     | 8       |
| シェア     | 36.3%   | 22.5%   |

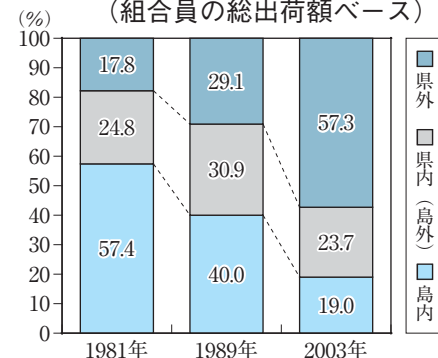
資料：工業統計、県物産流通振興課

図表13 五島うどんの出荷額（推計）の推移



資料：長崎県物産流通振興課

図表14 出荷先地域構成の推移  
（組合員の総出荷額ベース）



資料：地場産業振興新ビジョン、長崎県物産流通振興課

浜崎製麺所、ますだ製麺等)が登場し、島外への販売拡大に取り組むようになった。県内の百貨店をはじめ小売業への売り込みや卸商社ルートの開拓を進める一方、長崎県物産展等への出展を通じて消費者、バイヤーへの浸透を図っていった。

#### 大口受注をきっかけに組合設立

転機が訪れたのは80年代初頭。外食チェーンからの大量発注を受け、1社では対応できないため、事業化していた製造業者が品質等を統一し分担して生産することになった。これをきっかけとして生産量が拡大、84年には12業者が参加して共同販売及び原料（小麦粉等）共同仕入を主事業とする五島うどん協同組合が発足した。同組合では共同販売用に「波の絲」という統一ブランドを設定、各組合員から一定の品質基準に基づく製品を買い上げ販売を開始、各種物産展・催事への積極的な参加や通信販売の拡大等を通じて、売上げは着実な増加傾向（過去10年間、年率5%の伸び）を辿り、2003年には1.3億円となっている。

#### 有力業者が牽引

もっとも、同組合が統一ブランドを売り込み安定した発注量を確保している一方で、組合員各社は独自のブランドを持ち自前の販売を続けており、統一ブランドの生産と2本立てで取り組んできている。とくに、独自のブランドで業績を伸ばし、五島うどんの生産拡大を牽引しているのが浜崎製麺所、ますだ製麺などの有力製造業者である。遠くは北海道での物産展等にまで出向くなど積極的なPR活動を展開する一方、品質向上や新商品開発に注力している。両者とも急激な売上げ拡大よりも着実に伸ばしていくことを目指しており、如何に高付加価値の商品を生み出していくのかに注力しているのは共通している。

---

○創業35年を迎える(有)浜崎製麺所では、ここ5年で8商品を開発するなど、伝統的な（釜揚げ向き）五島うどんだけに頼らない商品開発を進めている。他産地（稲庭、讃岐等）の長所は積極的に取り込み、色々な食べ方（温、冷、鍋、パスタ等）や形状・色・香りなどに取り組んでいる。新製品は通信販売先（消費者）に無料配布し試食してもらうことで反応を探り改良を重ね商品化しており、すでに夏場のざるうどんや、冬場でも鍋物用の太めんなどは軌道に乗っている。伝統の釜揚げ用にざる及び鍋用うどんを加えた3本柱を基本商品に位置づけ、これに色々な商品群を品揃えしていく方針で、無理な量の拡大よりも高付加価値の商品作りにより、商品単価の引上げと着実に長続きする五島うどん作りを目指している。

○創業29年の(株)ますだ製麺も、品質向上、新商品開発に積極的に取り組んでおり、夏場用のざるうどんや、半生めん、冷凍うどんをはじめ地元の素材を生かした商品開発を進めて高付加価値化、単価引上げに注力している。並行して88年には消費者ニーズを探るアンテナショップとして五島うどん専門店「竹酔亭」を開店。現在では直営2店（新上五島町）のほかグループ・提携うどん店（商品供給）が県内6店（長崎市2）、福岡市2店などと広がっており、チェーン展開も視野に入れ、五島うどんのPR・市場拡大につなげている。また、近年は社長自らテレビの食番組に登場（「TVチャンピオン『名産地対抗 全国うどん職人選手権』」、「どっちの料理ショー」）したこともあり、全国的な知名度の向上にも貢献している。

#### 誇れる特産品、地元島民も再認識

もともと、五島うどんは島内で生産消費されていたもので、県外の島内出身者・親類等へ贈る程度であったものが、そのお裾分け・口コミ等を通じて徐々に広がったという経緯がある。その後、消費者に試食してもらい美味しさを実感してもらうといった製造業者や組合等による地道なPR活動が奏功して顧客を獲得し、さらに顧客の贈答品としての利用・口コミを通じて顧客が広がるといった、着実な顧客開拓につながっている。また、食通などによる「幻のうどん」「日本三大うどん」といった評価がテレビや新聞・雑誌等のマスコミにも再三採り上げられるようになり、全国的な知名度も徐々に高まってくるとともに、地元の島民の間にも、五島うどんの美味しさを再認識し地域の誇れる特産品として積極的にPRしていこうとの意識が生まれてきたことも、五島うどんの浸透につながっている。

もちろん行政も貴重な地元産品として販路開拓等に努めてきている。また、普段から、例えば手土産には五島うどんを持参したり、10年前から始まったトライアスロン大会の参加者（毎回2～3百人程度）へのお土産として五島うどんを贈っているなど、地道な取り組みも続けている。

#### （４）今後の展開

##### 価格面や生産体制、品質のばらつきなどの課題

地場産業として地歩を固め着実に伸びてきた五島うどんも、多くの課題を抱えている。まず、低価格に甘んじている状況が挙げられる。販売価格はここ20年概ね250～

300円（／300g）程度にとどまっております、稲庭うどんが800～900円（同）であるのに比べ明らかに見劣りする状況にあり、ブランド力の弱さは明白である。このため、如何にブランド力を高めるかが大きな課題となっている。

次に、品質・生産体制面である。需要が着実に拡大するなかで、安定的に高品質のうどんを生産・供給していく体制づくりは今後の発展に欠かせないが、現状は業者間で品質のばらつきなどもあり、産地全体としての生産・供給体制は脆弱なものにとどまっている。生産能力や品質管理、開発力、経営戦略などに業者間の格差も大きいほか、小規模業者が集まる発祥の地・船崎地区では高齢化・後継者難から、今後の事業継続が危惧される状況もみられる。

さらに、中元歳暮の夏場、冬場に需要がピークを迎えるため、安定的な生産には備蓄施設の整備などが課題となっており、生産の平準化へ向けた商品開発も求められている。

こうしたなか、県や地元自治体の本格的な支援事業が産地の新たな飛躍のチャンスとして期待されている。

#### 五島うどんの里

昨年4月には旧有川町が有川港ターミナル埋立地に、PR拠点施設「五島うどんの里」を建設した。五島うどんの製造工程の見学やうどん作り体験、食事、購入ができ、今後、伝統技術継承のための後継者育成施設としても活用する計画。また、施設内には組合も入居し、懸案だった備蓄施設も併設され生産面にもプラスとなっているほか、工場での新商品開発も可能となったことから、西海国立公園内に位置するという立地を生かした地元産品（自然塩、あごだし、五島椿油、等）による高付加価値の統一ブランド商品の開発も検討されている。



五島うどんの里

#### ながさき産地ブランド確立支援事業

また、長崎県（物産流通振興課）では‘ながさき産地ブランド確立支援事業’の対象に五島うどんを選定、2005、2006年度の2年間にわたって、新上五島町とも共同して事業を実施する。これは、産地が一体となって取り組むPRや販路拡大など、産地ブランドを確立するための事業に助成するもの。組合が中心となるものの未加入業者を

含めた産地全体の業者を対象にしており、共同PRや試食宣伝、全業者を網羅したカタログ作成、うどんに関するシンポジウムの開催などが計画されている。

### 認証制度に期待

なかでも最も注目されるのは認証制度づくりである。五島うどんのブランド力を高めるには各業者がつくる五島うどんをばらつきなく高品質にしていくことが何より重要であるため、全業者が参加した五島うどん生産協議会（仮称）を発足させ、五島うどんとしての認証基準（製法、原料等）を設定するとともに、客観的な検査ができる体制づくりや、製造技術や不良品（乾燥不足、麺線の不揃い、麺割れ等）を防ぐノウハウ等を産地全体が共有できるようなシステム作りを進める計画である。

こうした産地全体で取り組む各種事業を通じて全国ブランドを目指す体制作りが進めば、産地の発展につながるものと、行政はもちろん組合・組合員にも期待は大きい。もっとも、それぞれが独自のノウハウを持ち一国一城の主であることを考えると、産地が統一ブランドに結集するのは容易ではないが、五島うどんの品質基準が統一されれば、あとは製造業者各社が基本を踏まえて工夫・努力しそれぞれ自慢のうどんをつくれば、それが顔の見える商品づくりにつながり産地の魅力となることも期待される。

### 基幹産業としての期待がかかる五島うどん

上五島地域の経済環境をみると、人口減少が続くなか、基幹産業の建設業が公共工事縮減の影響をまともに受け厳しい経営状況にあり、水産業も水揚げ減少から低迷しており、雇用の場確保が大きな課題となっている。こうしたなか、生産拡大傾向にある五島うどんに対する雇用拡大への期待は大きいものがあり、今後、他業種からの参入や、家族経営から雇用を伴う企業への移行を含めた既存業者の事業拡大を期待・歓迎する声が行政はもちろん有力業者からも聞かれる。そのためにも、五島うどんのブランド力を高め、需要拡大を図り、産地を活性化することが必要であろう。

また、五島うどんの全国的な知名度の向上は、上五島地域の観光振興にもつながることが期待される。すでに体験型観光の格好のメニューとしてうどん作り体験が実施されている。また、五島うどんといっても、船崎地区は昔ながらのすべて手作業の業者が大半で生産量も少ないため、新上五島町に来なければ味わえない文字通り「幻のうどん」であり、



船 崎 地 区

その希少価値は観光面での魅力となるものであろう。

## おわりに

昨年度、卓抜した技能を持つ「現代の名工」（厚生労働省表彰）に稲庭うどん（秋田県稲庭町）の製めん工・佐藤養助氏が選ばれた。その表彰理由は「300年の伝統的な製造技術の習得・技術向上に努め、新種のうどんを考案し販路拡大に成功、稲庭うどんの通年製造技術を確立。また、その技術の開放にも努め、稲庭うどん業界躍進の礎となり秋田県を代表する特産品に育て上げた」ことという。現在、約40業者、年間出荷額40億円（2002年、稲庭町）ともいわれる地域の基幹産業となっているが、その契機は1972年に佐藤氏がうどん作りを地場産業にしようと伝統製法を公開したことであり、主に贈答用の高級ブランド品として販路が広がり、そのブランド力が産地形成につながった。もっとも類似品・粗悪品対策に手を焼き、99年に認証マークを導入、01年に秋田県稲庭うどん協同組合を発足、05年には‘定義’を策定するなど、産地としてのブランド維持・向上への努力が不可欠なもの現実である。

こうした稲庭うどんの推移をみると、今後の五島うどんの発展に欠かせない示唆が含まれている。伝統技術を大切にしながら同時にそれを磨き上げ向上させること、そして伝統技術の公開・共有により産地形成・発展につなげることである。五島うどんの産地では今まさにこうしたことに取り組み始めているところであり、産地ブランド確立支援事業を機に、産地活性化・レベルアップに向けて、有力業者による新規参入業者等への指導・助言、勉強会開催などの機運も生まれている。例えば、ますだ製麺は製粉業界の協力を得ながら品質向上・新商品開発に向けての勉強会を始めており、健康・栄養学に基づき、原料、製法、品質管理等すべてに拘って高付加価値のうどん作りを目指し、これを産地を巻き込んだ活動に広げていくとしている。

巨大なめん市場のなか手延べうどんというニッチ市場で存在感を増している五島うどんは、単なる地場産業ではなく地元の貴重な成長産業であり、地域資源の有効活用、観光資源という意味でも、担う期待は大きい。そのためにも、五島うどんの伝統をベースに、不断の研究開発を進める産地づくりが必要であり、近い将来「現代の名工」が誕生するような産地として発展することが期待される。

いずれにしても、五島うどんの例からもわかるように、地場産業は地域の貴重な財産であり、その発展に知恵を絞ることは地域活性化に不可欠といえよう。

（中村 政博）