

# 島根県の集落営農型法人における 農産加工部門の運営実態と展開方向

竹山孝治\*

## The Actual Conditions and Direction at the Processing Department of Agricultural Products in Organized Group Farming into Legal Person in Shimane Prefecture

Kouji Takeyama\*

### I 緒言

2002年12月に策定された米政策改革大綱では、集落型経営体が農業の担い手として初めて明確に位置づけられた。これに対し、島根県では1975年の「新島根方式」以来、集落営農施策を展開してきており、集落営農組織は認定農業者や農業法人などと並ぶ担い手の一形態として明確に位置づけられてきた。そして、近年では集落営農の維持と機能強化のために任意組合を法人化する動き（竹山，2000）が加速しており、集落営農型法人は2003年3月末現在で35法人となっている。

集落営農型法人の部門構成や取組内容は多種多様であるが、岡部（2000）は、1993年の農業生産法人制度の大幅な改正によって、農産物生産のみではなく、農産加工や直売活動など事業範囲の拡大が可能になったことを指摘している。また、安藤（1996）は、組織の成熟度が高いほど女性の参加が積極的であり、組織活動を充実・強化する上での一つのポイントとなることを指摘しており、県内でも女性労働力を中心に農産加工部門の充実を図る集落営農型法人がみられ

るようになってきた。さらに、棚田（2004）は、事業拡大を図ろうとする集落営農型法人のうち過半数が、農産加工部門拡大を視野に入れていることを指摘している。

そこで、集落内で生産した米や大豆などを中心に農産加工に取り組む集落営農型法人の活動経過や運営実態を明らかにし、農産加工部門における販売実績、品目別生産コスト、労働分配率などの現状と課題を検討することは、農産加工による事業拡大を展望する上で有効と考える。

このような観点から、農産加工部門の充実を図っている県内の2つの農事組合法人の事例をもとに調査研究を行い、若干の知見を得たので、ここに報告する。

この調査の実施に協力頂いた各農事組合法人のリーダー及び加工部の方々をはじめ、農林振興センター農業普及部の担当者各位に深く感謝の意を表す。

### II 調査方法

#### 1. 集落営農型法人の展開状況及び部門構成に関する調査

島根県では、集落営農の「数の確保」に加え

て「質の確保」を重点課題として位置づけ、2002年以降「しまね集落営農ルネッサンス運動」を展開し、集落営農組織の法人化や経営多角化を推進している。

そこで、県内の集落営農組織及び法人の展開状況を地域別に比較・検討するとともに、2003年3月までに設立された集落営農型の35法人について、組織形態をタイプ別に分類した。また、設立直後で事業実績が把握できない6法人を除く29法人については、法人設立事例に関する既存資料と一部聞き取り調査をもとに、部門構成及び農産加工への取組状況を明らかにした。

## 2. 集落営農型法人における農産加工部門の運営実態調査

集落内で生産した米や大豆などを中心に農産加工を本格的に行っている2つの農事組合法人について、法人設立前からの農産加工の取組経過と法人での農産加工部門の位置づけに関する比較・検討を行った。

また、農産加工部門での販売実績を調査し、販路開拓の特徴を検討するとともに、品目別生産コストの算出を行い、各品目の生産費に占める原材料費や労務費などの比率を明らかにした。さらに、加工原料の生産確保や、付加価値率及び労働分配率の現状と課題について検討した。

## III 調査結果及び考察

### 1. 集落営農型法人の展開状況及び部門構成

#### 1) 集落営農組織及び集落営農型法人の展開状況

2003年3月末現在における県内の集落営農組織の展開状況は、表1のとおりであった。集落営農組織数は437であり、これをタイプ別にみると、作業受託型が201組織で46%を占めている。一方、協業経営型は51組織で12%にとどまっているが、法人化の進展に伴って近年増加傾向にある。また、集落営農組織の関係集落数は750であり、1組織当り平均1.7集落で構成され、県内総集落数の約22%で組織が設立されていた。

集落営農型の法人数は、組織全体の8%に相当する35であった。農業普及部単位で地域別にみると、津和野が10法人で最も多く、次いで仁多7法人、掛合と益田が各5法人となっていた。法人形態についてみると、農事組合法人が29、有限会社が6であった。また、35法人のうち28法人は、地区の特定農地利用規程に位置づけられた特定農業法人であった。

集落営農型法人の組織形態をタイプ別にみると、35法人のうち29法人が構成員の経営受託を中心とする協業経営型であり、6法人が構成員の作業受託を中心とする作業受託型であった。

表1 農業普及部単位での集落営農組織の展開状況 (2003年3月末現在)

|     | 集落営農組織数 |      |      |     | うち<br>法人数 | 総集落数  | 組織化<br>集落数 | 組織化率<br>(%) |
|-----|---------|------|------|-----|-----------|-------|------------|-------------|
|     | 共同利用    | 作業受託 | 協業経営 | 合計  |           |       |            |             |
| 松江  | 9       | 25   | 2    | 36  | 1         | 338   | 43         | 12.7        |
| 安来  | 7       | 22   | 2    | 31  | 0         | 189   | 44         | 23.3        |
| 木次  | 22      | 16   | 0    | 38  | 1         | 213   | 69         | 32.4        |
| 仁多  | 17      | 20   | 7    | 44  | 7         | 119   | 50         | 42.0        |
| 掛合  | 19      | 31   | 4    | 54  | 5         | 210   | 103        | 49.0        |
| 出雲  | 29      | 28   | 17   | 74  | 3         | 764   | 154        | 20.2        |
| 川本  | 46      | 8    | 6    | 60  | 2         | 361   | 84         | 23.3        |
| 大田  | 7       | 10   | 1    | 18  | 0         | 265   | 27         | 10.2        |
| 浜田  | 10      | 13   | 2    | 25  | 1         | 355   | 38         | 10.7        |
| 益田  | 4       | 16   | 3    | 23  | 5         | 341   | 93         | 27.3        |
| 津和野 | 10      | 10   | 7    | 27  | 10        | 196   | 38         | 19.4        |
| 隠岐  | 5       | 2    | 0    | 7   | 0         | 72    | 7          | 9.7         |
| (計) | 185     | 201  | 51   | 437 | 35        | 3,423 | 750        | 21.9        |

注) 島根県農業経営課「しまね集落営農ルネッサンス運動」集計表及び一部聞き取り調査をもとに作成した。

## 2) 集落営農型法人における部門構成及び農産加工への取組状況

集落営農型法人の事業内容が把握できた29法人では、水稲・大豆・農産加工・野菜などの部門で本格的な取組が比較的多くみられた。このうち、水稲部門では作業受託を含めて7法人が20ha以上の規模拡大を図っていた。

水稲以外での取組内容についてみると、29法人のうち14法人が経営多角化を図っていた。このうち、大豆部門については、4ha以上の団地化や大豆用コンバインなどによる作業受託をはじめ、自らの農産加工原料としての大豆栽培を含めて9法人で本格的な大豆生産が行われていた。また、経営多角化事例では、施設野菜導入タイプ、露地野菜本格生産タイプ、直売市結合タイプなどもみられた。

農産加工部門を有する8法人の部門構成及び取組内容は、表2のとおりであった。部門構成については、水稲・大豆・小麦などの加工原料生産のほか、施設野菜や露地野菜などの栽培に

取り組んでいる法人もみられた。具体的な加工品目については、もちとみそがそれぞれ3法人でみられたほか、小麦のパン加工を開始した法人もみられた。また、農産加工結合タイプの法人では、農産加工品の直売や枝豆オーナー制度、農家レストランなどの体験交流型の取組も行われていた。

## 2. 集落営農型法人における農産加工部門の運営実態

### 1) 法人の概要と農産加工の取組経過

調査対象とした集落営農型法人の概要は、表3に示した。調査対象の2法人は、いずれも近年設立された農事組合法人であり、A法人は23年間、B法人は12年間の集落営農組織としての活動実績を有している。また、農産加工活動は、A法人が1983年の農産加工所開設、B法人が1978年のみそ加工グループ結成まで遡り、ともに20年以上の積み重ねがある。

このうち、A法人は山間農業地域にあり、1集落18名の構成員からなる協業経営型の法人で、

表2 農産加工部門を有する集落営農型法人の部門構成及び取組内容

|     | 水稲 | 大豆 | 小麦 | 野菜 | 花き | 直売 | 交流 | (取組内容)  |
|-----|----|----|----|----|----|----|----|---------|
| A法人 | ◎  | ◎  |    | ○  |    | ○  | ○  | もち・みそ加工 |
| B法人 | ◎  | ◎  |    |    |    | ○  |    | みそ加工    |
| C法人 | ◎  |    |    | ○  |    | ○  |    | もち加工    |
| D法人 | ○  |    | ◎  |    |    |    | ○  | 小麦製粉加工  |
| E法人 | ◎  |    |    | ○  | ○  | ○  |    | もち加工    |
| F法人 | ○  | ◎  |    |    |    |    | ○  | 枝豆加工    |
| G法人 | ◎  | ◎  |    |    |    |    |    | みそ加工    |
| H法人 | ○  |    | ◎  |    |    | ○  |    | パン加工    |

注) 島根県農業経営課「集落営農型法人組織」関連資料及び一部聞き取り調査をもとに作成した。  
なお、◎印は加工原料を示している。

表3 調査対象とした集落営農型法人の概要

|              | A法人                | B法人                 |
|--------------|--------------------|---------------------|
| 法人設立年(法人形態)  | 1998年(農事組合法人)      | 2002年(農事組合法人)       |
| 構成員(関係集落数)   | 18名(1集落)           | 68名(8集落)            |
| 経営受託面積(うち水稲) | 13.0ha(水稲6.1ha)    | 12.4ha(水稲5.3ha)     |
| (うち大豆)       | (大豆0.8ha)          | (大豆7.1ha)           |
| 類型区分         | 協業経営型              | 協業経営型               |
| 組織形態         | 集落内                | 集落内外                |
| 受託範囲         |                    |                     |
| 主要作物         | 水稲, 野菜, 大豆, 作業受託   | 水稲, 大豆, 作業受託        |
| 主要加工品目       | もち, みそ, 梅, 笹巻, おこわ | みそ, ニンニクみそ, タレ, ジャム |
| 集落営農組織の設立    | 1979年(共同利用組織)      | 1990年(作業受託組織)       |

注) 各法人での聞き取り調査をもとに作成した。

加工原料となる水稻・大豆生産のほか、野菜生産や作業受託にも取り組んでいた。A法人の農産加工部門の主要メンバーは女性6名であった。

一方、B法人は中間農業地域にあり、8集落68名の構成員からなる協業経営型の法人で、加工原料となる水稻・大豆生産のほか、集落内外の作業受託にも取り組んでいた。B法人の加工部のメンバーは14名であった。

農産加工部門の主な取組経過とタイプ別分類は、表4のとおりであった。農産加工の活動は、両法人ともみそ加工からスタートしており、みそ蔵の完成後にみその量産体制を確立するとともに、徐々に事業拡大を図ってきた。

A法人ではみその量産とともに、現在の主力

商品である梅加工やもち加工を本格化させ、法人化後には笹巻きを生産を開始するとともに、惣菜と菓子の製造業許可を取得し、増築した加工所でおこわ・赤飯のほか、日持ちのする「ひかりもち」を生産を開始した。そして、事業拡大に伴って渉外部を新設し、独自の販路開拓による直販ルート開拓型の販売活動に取り組んでいる。

一方、B法人ではみその量産体制確立後に、熟成みそを再加工したニンニクみそやタレを生産を開始するとともに、ジャムの加工を開始し、法人化後には菓子加工に向けた取り組みも開始した。そして、加工部の営業担当を中心に、既存の販路を上手く活用しながら販売ルート活用

表4 農産加工部門の取組経過とタイプ別分類

|        | A法人                       | B法人                       |
|--------|---------------------------|---------------------------|
| 加工活動開始 | 1983年 農産加工所開設             | 1978年 みそ加工グループ結成          |
| 主な活動経過 | 1985年 梅加工本格化              | 1993年 みそ蔵完成               |
|        | 1986年 みそ蔵完成               | 1994年 みそ量産体制              |
|        | 1997年 もち加工本格化             | 1995年 タレ製造開始              |
|        | 1998年 法人化                 | 1996年 ニンニクみそ本格生産          |
|        | 2001年 笹巻き生産開始             | 2001年 ジャム加工開始             |
|        | 2002年 加工所増築               | 2002年 法人化                 |
|        | 2002年 惣菜・菓子製造業許可          | 2002年 菓子加工講習会実施           |
|        | 2003年 渉外部新設               | 2003年 加工所新設構想             |
| タイプ別分類 | 設立時加工結合理型法人<br>(直販ルート開拓型) | 設立時加工結合理型法人<br>(販売ルート活用型) |

注) 各法人での聞き取り調査をもとに作成した。

表5 法人の組織体制と農産加工部門における出役状況

|         | A法人  | B法人  |
|---------|--|--|
| 法人の組織体制 | ☆水稻部<br>☆特産部<br>☆会計部<br>★加工部 — 労務管理課<br>振興課<br>生産加工課<br>☆渉外部 | ☆農産部<br>★加工部 — 総括責任者<br>営業担当<br>会計担当<br>イベント担当<br>製造管理担当 |
| 加工部年齢構成 | 40代 —<br>50代 2名<br>60代 3名<br>70代 1名<br>(合計) (6名)             | 1名<br>5名<br>8名<br>—<br>(14名)                             |
| 年間出役時間  | 8,108hr  | 5,461hr  |
| 年間出役賃金  | 4,865千円  | 4,340千円  |

注) 各法人での聞き取り調査をもとに作成した。なお、加工部の女性の年齢構成は2002年現在で示した。

型の販売活動に取り組んでいる。

## 2) 農産加工部門の組織体制と出役状況

法人の組織体制と農産加工部門における出役状況は、表5のとおりであった。

A法人は水稻部・特産部・会計部・加工部の4部制でスタートしたが、事業拡大に伴って渉外部を新設し、現在は5部制である。このうち、加工部は中心メンバーの女性がいずれも法人構成員の家族であるため、加工部長は法人の代表理事が兼務していた。また、加工部の中心メンバーの女性は労務管理課と振興課の責任者となっており、生産加工課は女性メンバー全員が担当者として位置づけられていた。なお、労務管理課では毎月1回加工部門の計算会を実施していた。

一方、B法人は農産部と加工部の2部制で、加工部の女性14名はいずれも法人の構成員であり、加工部の総括責任者は女性であった。加工部での役割分担は、総括1名、営業担当4名、会計3名のほか、イベント担当1名と製造管理担当3名を配置していた。また、加工部の運営については、加工部の14名のうち6名を運営委員として、毎月1回棚卸しと運営委員会を開催するとともに、加工品へのクレーム処理については随時対応していた。

加工部の主要メンバーの年齢構成は、両法人とも60歳代が最も多く、出役の中心は50歳代～60歳代であった。加工部門での年間出役時間は、A法人が8,108時間、B法人が5,461時間であり、いずれも法人の出役時間（A法人14,659時間、B法人7,693時間）の過半を占めていた。加工部門での男性の出役時間は、A法人ではもちつき

と笹取りだけで1,218時間に達しているのに対し、B法人ではわずか96時間にとどまっていた。

加工部門の年間出役賃金は、A法人が4,865千円、B法人が4,340千円であった。法人構成員への仮払いや家族への時間給は、A法人が600円、B法人が800円としているが、A法人では毎月の計算会や役員会も賃金対象としているのに対し、B法人では毎月の計数管理や運営委員会は賃金の対象外としていた。

## 3) 直販ルート開拓型法人における販売実績及び品目別生産コスト

独自の販路開拓による販売活動に取り組んでいるA法人における加工部門の品目別売上高の推移は、表6のとおりであった。2002年の加工部門の売上高は11,596千円であり、2000年に比べて67%の大幅な増加となっていた。

品目別にみると、もちの増加が目立ち、2002年には4,915千円で売上高の42%を占めており、特に年間45回の実演販売によって3,434千円の売上を確保しているほか、加工施設を拡充して「ひかりもち」の生産を開始した。また、2002年には笹巻きと仕出し（おこわ、赤飯など）を本格的に開始し、もち米を原料とする加工品の売上比率が50%を超え、年間のもち米加工量は玄米換算で3,383kg（白米では3,045kg）と見込まれる。なお、法人水稻部でのもち米生産量は5,850kgであり、生産量の58%を加工していることになる。

一方、みその売上高は3,191千円ではほぼ横這いであるが、加工部門での売上比率は低下してきている。また、梅加工品の売上高は1,925千円で2年前の約1.5倍に増加していた。

表6 A法人における加工部門の品目別売上高の推移 [単位：千円]

|       | 2000年   | 2001年   | 2002年   | 備考              |
|-------|---------|---------|---------|-----------------|
| もち    | 2,273   | 3,227   | 4,915   | 実演販売, 受託生産, 加工料 |
| 笹巻き   | —       | 44      | 803     | ゆうバック           |
| 仕出し   | —       | —       | 236     | おこわ, 赤飯         |
| (小計)  | (2,273) | (3,271) | (5,954) |                 |
| みそ    | 2,937   | 2,812   | 3,191   | みそ, 麴, 加工料      |
| 梅加工品  | 1,255   | 1,502   | 1,925   | 練り梅, 梅干し        |
| こんにゃく | 68      | 108     | 65      |                 |
| その他   | 427     | 377     | 460     |                 |
| (合計)  | 6,960   | 8,070   | 11,596  |                 |

注) A法人での聞き取り調査をもとに作成した。

A法人における加工部門以外の取組は、水稻・大豆・野菜の栽培及び作業受託であった。当法人の2002年における売上高合計は25,574千円となり、加工部門が全体の45%を占めていた。一方、水稻部門における米の売上高は6,659千円で、全体の26%まで低下してきており、2001年以降は加工部門を下回っていた。また、2年前から開始した大豆生産については、2002年の生産量が1,840kgであり、みその加工原料は賄っていた。

加工品の主な販路についてみると、もちは独自に販路開拓した実演販売先での直販が約7割を占めていた。一方、みそは給食センターや農協青空市、梅加工品は道の駅や地元観光施設などが中心であるが、近隣スーパー・個人商店や視察者への直売もかなりあった。

また、みそと梅加工品については、ギフトセットで合計836千円の売上があり、みそは売上の約13%、梅加工品は売上の約22%がギフトセットによる直売であった。なお、ギフトセットでは1,100円、1,500円、2,000円、2,500円、3,000円の5段階の価格設定をベースとしているが、これら以外の価格設定にも中味の数量を調整することによって臨機応変に対応していた。

2002年のA法人の加工部門における月別・品目別出役時間及び加工時期は、表7のとおりであった。品目別にみると、もちが3,138時間で最

も多く、特に年間45回の実演販売に2,073時間を要していた。他の主力品目では、みそが1,873時間、梅加工が1,354時間であり、新たな品目である笹巻きには789時間を要していた。なお、加工部門での毎月の計算会、役員会、研修会、イベント参加などの共通の出役時間については、販売金額に応じて按分・加算した。

主力品目の加工販売時期は、もちが夏場を除く9カ月間であり、みそは11～3月に加工したものを通年で販売していた。梅の加工時期は夏場が中心であり、5月中旬～6月上旬にかけて前年に仕込んだ梅を再加工するとともに、6月に新しい梅の仕込みを行い、さらに7～8月にかけて梅干しづくりを行っていた。また、笹巻きの加工販売時期は5月下旬～6月中旬であるが、約80%が6月に集中していた。

このように、様々な品目の組み合わせによって月別労働時間は7月と8月を除いて500時間を超えており、特にもち加工のピークである12月、みその仕込みピークの2月、笹巻きづくりの6月の出役時間が多くなっていた。

加工部門での出役の中心は加工部の女性6名であるが、もちの実演販売の増加に伴って男性の出役時間が増加していた。もちの実演販売での1回の出役人員は原則3名で、うち2名が男性であった。出役メンバーは男性14名、女性6名で輪番制としており、もちの実演販売での男

表7 A法人の加工部門における月別・品目別出役時間及び加工時期 (2002年)

|     | 出役時間<br>(hr) | 品目別加工販売時期 |       |       |     |     |       |     |
|-----|--------------|-----------|-------|-------|-----|-----|-------|-----|
|     |              | もち        | みそ    | 梅加工   | 笹巻き | 仕出し | コンニャク | その他 |
| 1月  | 773          | ●         | ●     | △     |     |     | ●     |     |
| 2月  | 957          | ●         | ●     | △     |     |     | ●     |     |
| 3月  | 630          | ●         | ●     | △     |     |     |       |     |
| 4月  | 650          | ●         | △     | △     |     |     |       |     |
| 5月  | 649          | ●         | △     | ●     | ●   |     |       |     |
| 6月  | 895          |           | △     | ●     | ●   |     |       |     |
| 7月  | 321          |           | △     | ●     |     |     |       |     |
| 8月  | 261          |           | △     | ●     |     |     |       |     |
| 9月  | 645          | ●         | △     | △     |     |     |       |     |
| 10月 | 507          | ●         | △     | △     |     | ●   |       | ●   |
| 11月 | 694          | ●         | ●     | △     |     | ●   |       | ●   |
| 12月 | 1,126        | ●         | ●     | △     |     |     |       | ●   |
| 合計  | 8,108        | 3,138     | 1,873 | 1,354 | 789 | 217 | 72    | 665 |

注) 1. 作業日誌及び聞き取り調査をもとに作成した。

2. 加工販売時期の●印は主な加工時期、△印は包装荷造販売のみを示した。

性の出役時間は少なくとも年間1,170時間に達していると思込まれる。また、笹巻きづくりは加工部の女性を中心に8名体制で取り組んでいるが、材料の笹とりについては、男性2名が対応しており、加工部門の事業拡大は男性の出役確保が前提になっていた。

もちの実演販売における生産コストは表8のとおりであった。もち1個当り生産費は71.8円であり、費目別にみると労務費が26.8円で37%を占めて最も多く、次いで会場使用を含む販売手数料や移動用の車借り上げなどの販売一般管理費が19.1円で27%とやや多くかかっていた。また、原材料費は13.7円で19%であった。なお、あんもちは個数で55%、販売金額で62%を占め、よもぎ入りは全個数の約60%であった。

笹巻きの生産コストは、表9のとおりであった。1本当りでは106.5円であり、費目別にみると労務費が69.0円で、生産費の65%を占めていた。また、笹巻きの原材料費としてはもち米の9.9円のみを計上したが、笹取りに要した労務費は28,800円であり、笹巻き1本当りに換算すると4.2円となった。なお、生産した笹巻きの約85%はゆうパックで販売し、残りは地元で販売していた。

A法人における加工品の品目別生産コストは、表10のとおりであった。ひらもち1個当り生産費をみると、実演販売では労務費のほか、販売手数料や移動用の車借り上げなどの一般管理費が多くかかるために65.9円となり、受託生産の43.8円に比べて約1.5倍となっていた。一方、受

表8 A法人のもち実演販売における生産コスト（2002年） [単位：円]

|           | 総額        | 1個当り   | 算出基礎                      |
|-----------|-----------|--------|---------------------------|
| 原材料費（もち米） | 363,860   | 7.8    | 1,449kg（玄米換算1,610kg×226円） |
| 原材料費（あん）  | 239,190   | 5.2    | 生あん670kg                  |
| 原材料費（よもぎ） | 34,807    | 0.7    | 冷凍よもぎ47kg                 |
| （小計）      | （637,857） | （13.7） |                           |
| 動力光熱費     | 159,991   | 3.5    | ガス70,875円、電気水道その他89,116円  |
| 小器具備品費    | 81,400    | 1.8    | 加工部門での売上高比率をもとに算出         |
| 減価償却費     | 167,560   | 3.6    | もちつき機、その他                 |
| 雑費        | 126,984   | 2.7    | 加工部門での売上高比率をもとに算出         |
| 労務費       | 1,243,800 | 26.8   | 2,073hr                   |
| 手当・役員報酬   | 28,712    | 0.6    | 加工部門での売上高比率をもとに算出         |
| 販売一般管理費   | 884,900   | 19.1   | 販売手数料、車借り上げ、パック代          |
| （合計）      | 3,331,204 | 71.8   |                           |

注）1. A法人での聞き取り調査をもとに作成した。

2. 原材料費のもち米単価は、木次農林振興センター掛合地域農業普及部資料の米生産費調査結果を引用した。

3. もちの販売個数は46,368個（もち米1升1.5kgから48個）として算出した。

表9 A法人における笹巻きの生産コスト（2002年） [単位：円]

|           | 総額      | 1本当り  | 算出基礎                         |
|-----------|---------|-------|------------------------------|
| 原材料費（もち米） | 67,800  | 9.9   | 270kg（玄米換算300kg×226円）、6,860本 |
| 動力光熱費     | 37,672  | 5.5   | 加工部門での売上高比率をもとに算出            |
| 小器具備品費    | 18,975  | 2.8   | 〃                            |
| 減価償却費     | 29,116  | 4.2   | 〃                            |
| 雑費        | 29,601  | 4.3   | 〃                            |
| 労務費       | 473,400 | 69.0  | 789hr（うち笹取り48hr）             |
| 手当・役員報酬   | 6,693   | 1.0   | 加工部門での売上高比率をもとに算出            |
| 販売一般管理費   | 67,336  | 9.8   |                              |
| （合計）      | 730,593 | 106.5 |                              |

注）A法人での聞き取り調査をもとに作成した。

表10 A法人における加工品の品目別生産コスト (2002年) [単位:円]

|      | ひらもち<br>実演販売<br>1個当り | あんもち<br>実演販売<br>1個当り | ひらもち<br>受託生産<br>1個当り | 笹巻き<br>1本当り | みそ<br>1kg当り |
|------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------|-------------|
| 原材料費 | 7.8                  | 18.5                 | 9.4                  | 9.9         | 141.3       |
| 労務費  | 26.8                 | 26.8                 | 19.7                 | 69.0        | 224.5       |
| その他  | 31.3                 | 31.3                 | 14.7                 | 27.6        | 150.9       |
| (合計) | (65.9)               | (76.6)               | (43.8)               | (106.5)     | (516.7)     |
| 参考   |                      |                      |                      |             |             |
| 販売単価 | 62.5                 | 83.3                 | 40.0~50.0            | 117.0       | 490.0~545.0 |

注) A法人での聞き取り調査をもとに作成した。

表11 B法人における加工部門の品目別売上高 (2002年) [単位:千円]

|         | 売上高     | 備考                            |
|---------|---------|-------------------------------|
| 熟成みそ    | 3,372   | 普通塩みそ, 天然塩みそ                  |
| みそ委託加工等 | 991     | 委託加工1,373kg, 未発酵生みそ1,256kg, 麴 |
| (小計)    | (4,363) |                               |
| ニンニクみそ  | 4,177   | 熟成みそ再加工                       |
| タレ      | 340     | 熟成みそ再加工                       |
| ジャム     | 91      | イチジクジャム                       |
| (合計)    | 8,971   |                               |

注) B法人での聞き取り調査をもとに作成した。

託生産のひらもち1個当り原材料費は9.4円で、実演販売よりも1.6円多くかかっていた。これは、受託生産では1升のもち米から40個を加工しているのに対し、実演販売では48個としていたためである。

また、実演販売のあんもちとひらもちの1個当り原材料費の違いをみると、よもぎの有無を含めて10.7円の差があった。実演販売での販売単価は、あんもちが83.3円(6個入り500円)、ひらもちが62.5円(8個入り500円)で、加重平均は74.1円となり、1個当り生産費の加重平均71.8円を上回っている。

笹巻き1本当りの原材料費は9.9円で、受託生産のひらもち1個とほぼ同水準であるが、もち加工に比べて労務費の高さが際立っていた。しかし、笹巻きの販売単価は117.0円で、生産費106.5円を上回っており、利益率は比較的高い品目であるといえる。

みその1kg当り生産費は、仕込量が3,861kgと例年に比べて極端に少なかったため516.7円とやや高くなっており、特に労務費の比率が43%と高いのが目立っていた。

各品目の生産費に占める原材料の比率をみる

と、みそが27%で最も高く、あんもち実演販売24%、ひらもち受託生産21%、ひらもち実演販売12%、笹巻き9%などの順となっていた。

#### 4) 販売ルート活用型法人における販売実績及び品目別生産コスト

既存の販路を上手く活用して販売活動に取り組んでいるB法人における加工部門の品目別売上高は、表11のとおりであった。2002年の年間総売上高は8,971千円であり、品目別にみると、熟成みそを再加工したニンニクみそが4,177千円で最も多く、売上の46%を占めており、次いで熟成みそが3,372千円で38%となった。また、熟成みそを再加工したタレや、イチジクジャムの販売も行っているが、今のところ販売数量は少ない。なお、みそは仕込みから熟成までにかかりの日数を要するが、仕込み直後に販売できる未発酵生みそや委託加工などの売上也11%ほどあり、資金繰りからみると、経営安定に貢献しているといえる。

B法人の加工部門以外の取り組みは、水稻・大豆の栽培及び作業受託であり、この農産部門の年間売上高は10,400千円であった。このうち、大豆の生産量は11,190kgであり、加工部門の中



心であるみその加工原料大豆3,600kgは十分に賄っていた。また、B法人の加工部のメンバーは14名で平均年齢は60.9歳であるが、加工部門の売上は法人全体の46%に達していた。

加工品の主な販路は、農協、生協、地元観光施設、給食センターなどであるが、熟成みそについては加工部のメンバーによる個人売りが約35%を占めていた。なお、個人売りの家庭用熟成みそは1kg入り440円としているが、個人売りのセールスや近所・親戚などへの配達賃金の対象外としていた。

また、棚卸しによる在庫管理については、加工部の運営委員6名が数量と賞味期限のチェックを行っており、特に梅雨期には1製品ごとの出庫チェックも実施して販売管理を徹底していた。

農協での販売は、4店舗での直売をはじめ、青空市（ふれあい市場）でも毎日行っているほか、単品やギフトセットを含めて農協の外勤日にチラシの配布などを依頼していた。このうち、ギフトセットは1,200円、1,800円、2,000円、3,000円の4段階の価格設定であり、みそ樽を加えた7種類のセットをベースとしていた。このギフトセットは各商品の販売単価の上昇に貢献しているが、注文はやや減少傾向にあり、加工部門の売上高の10%弱にとどまっていた。

B法人の加工部門における月別・品目別出役

時間及び加工時期は、表12のとおりであった。品目別にみると、熟成みそに委託加工を加えたみそでの出役が3,100時間で最も多く、特に1月中旬～3月上旬までの仕込みに約1,500時間を要していた。また、熟成みそを再加工したニンニクみそでの出役が2,240時間であり、特に製造量の多かった4月と、ニンニクの買取・加工時期である6月の出役が多くなっていた。他の品目での出役時間は、比較的少ないものの、熟成みそを再加工したタレは夏場を除いてほぼ通年で加工・販売していた。一方、イチジクジャムの加工量は、今のところわずかであり、加工時期は10月のみであった。

このように、熟成みそとニンニクみその組合せによって1～6月までの労働時間が比較的多く、年間の66%を占めていた。これに対して7～9月までは特に少なく、年間の10%程度にとどまっていた。

また、出役の中心は加工部の女性14名であり、1人当りの出役時間は平均337時間となり、加工部全体の出役の86%を占め、個人別にみると最大728時間に達していた。また、加工部門の労働ピークにはパート女性4名を雇用しており、出役時間の約12%を賄っていた。しかし、加工部門での男性の出役は、わずか96時間で2%弱にとどまっており、現状ではほぼ女性だけの取り組みであるといえる。

表12 B法人の加工部門における月別・品目別出役時間及び加工時期（2002年）

|     | 出役時間<br>(hr) | 品目別加工販売時期 |        |    |     | 特記事項      |
|-----|--------------|-----------|--------|----|-----|-----------|
|     |              | みそ        | ニンニクみそ | タレ | ジャム |           |
| 1月  | 738          | ●         | ●      | ●  |     | みそ仕込み     |
| 2月  | 915          | ●         | ●      | ●  |     | みそ仕込み     |
| 3月  | 204          | ●         | ●      | ●  |     |           |
| 4月  | 885          | △         | ●      | ●  |     | ニンニクみそ製造多 |
| 5月  | 136          | △         | ●      | ●  |     |           |
| 6月  | 699          | △         | ●      | ●  |     | ニンニク買取加工  |
| 7月  | 243          | △         | ●      |    |     |           |
| 8月  | 162          | △         | ●      |    |     |           |
| 9月  | 157          | △         | ●      | ●  |     |           |
| 10月 | 420          | △         | ●      | ●  | ●   | イチジクジャム   |
| 11月 | 369          | △         | ●      | ●  |     |           |
| 12月 | 533          | △         | ●      | ●  |     |           |
| 合計  | 5,461        | 3,100     | 2,240  | 80 | 41  |           |

注) 1. B法人での聞き取り調査をもとに作成した。

2. 加工販売時期の●印は主な加工時期、△印は包装荷造販売のみを示した。

B法人の主産物であるみそについてみると、加工量は2002年で14,333kgであるが、持込大豆の委託加工分1,373kgを差し引いた12,960kgが自給大豆によるみそ生産量であった。このうち約1割の1,256kgは未発酵の生みそとして1kg当り350円で販売していた。また、約2割に当たる2,540kgは再加工のニンニクみそやタレの原料として使用され、熟成みそとしての販売(440円/kg)は約7割と見込まれる。

B法人におけるみその1kg当り生産費は、表13のとおり409.7円であった。このうち原材料費は、1～3等以外の特定加工用でも比較的大粒の自給大豆と、倒伏しにくくて夾雑物の少ない米である「祭り晴」の利用によって103.9円と生産費の25%に抑えながら、品質の良いみそを作っていた。

また、みそを再加工したニンニクみその1kg当り生産費は1,179.7円であり、再加工用みそ(360円/kg)を高付加価値化することによって販売単価は3倍以上となっていた。費目別にみると、再加工に係わる労務費の比率が47%、ニンニクなどを含む原材料の比率が31%となっていた。ニンニクみその販売は、200g入りの瓶が中心であるが、袋入りでも販売していた。

加工原料のうちニンニクについては、地元産

で足りない部分は外部から購入していたが、2003年には地元産の買取(皮をむいたものが800円/kg)で全量確保できる体制が整った。なお、加工部のメンバーが栽培したニンニクを皮むき状態で購入するシステムは、栽培や皮むきなどに要する出役時間の節減を図り、結果的に生産コストの引き下げにつながっているといえる。

### 3. 農産加工部門の課題と展開方向

#### 1) 加工原料の生産確保の現状と課題

両法人における加工原料の生産及び利用状況は、表14のとおりであった。大豆栽培面積はA法人が0.8ha、B法人が7.1haで、10a当り収量はA法人が230kg、B法人が156kgであり、いずれも加工量を十分確保していた。このうち、みそ加工量の多いB法人では、みそのなめらかさを大切にするため、大粒品種である「サチユタカ」の栽培を増やしていた。

また、みそ加工用の米は「夾雑物のない米」が必須条件であり、倒伏した米は使えない。このため、両法人とも水稲作付品種はコシヒカリが中心であるが、みそ加工用としてA法人は「ハナエチゼン」、B法人は「祭り晴」を自給生産していた。

もちや笹巻きなどの原料であるもち米の生産

表13 B法人における加工品の品目別生産コスト (2002年) [単位:円]

|      | みそ<br>1kg当り    | ニンニクみそ<br>1kg当り | ニンニクみそ<br>200g当り | 算出基礎          |
|------|----------------|-----------------|------------------|---------------|
| 原材料費 | 103.9          | 368.7           | 73.7             | 再加工用みそ360円/kg |
| 労務費  | 170.4          | 551.6           | 110.3            | 時間給788円(加重平均) |
| その他  | 135.4          | 259.4           | 51.9             |               |
| (合計) | (409.7)        | (1,179.7)       | (235.9)          |               |
| 参考   |                |                 |                  |               |
| 販売単価 | 生 350<br>熟 440 | 袋 1,125         | 袋 225<br>瓶 270   |               |

注) B法人での聞き取り調査をもとに作成した。

表14 両法人における加工原料の生産及び利用状況 (2002年)

|           | A法人     |         |      | B法人      |         |      |
|-----------|---------|---------|------|----------|---------|------|
|           | 収量      | 加工量     | 加工仕向 | 収量       | 加工量     | 加工仕向 |
| 大豆        | 1,840kg | 1,170kg | 64%  | 11,190kg | 3,600kg | 32%  |
| 米(ハナエチゼン) | 1,500kg | 1,170kg | 78%  | —        | —       | —    |
| 米(祭り晴)    | —       | —       | —    | 6,090kg  | 3,600kg | 59%  |
| 米(ココノエモチ) | 5,850kg | 3,383kg | 58%  | —        | —       | —    |

注) 各法人での聞き取り調査をもとに作成した。

についてみると、A法人は水稻作付面積の約2割に当る1.2haで「ココノエモチ」の栽培を行い、生産した米の58%を加工して高付加価値化していた。なお、A法人における米（玄米）の1kg当り生産費は226円であり、白米1升1.5kgからひらもちが48個、笹巻きが38本できるとすれば、実演販売でのひらもちの販売単価は玄米の約8倍、笹巻きの販売単価は玄米の約12倍になると見込まれる。

加工原料の購入についてみると、B法人では「可能な限り地元産」をモットーに、ニンニクについても加工部のメンバーが個別に栽培したものを皮むき状態で買い取るシステムを確立し、2003年には必要数量を全量確保できる体制が整い、実質的に集落内で自給している。

一方、A法人の梅については、すべて町内産を購入しているものの、梅加工では原材料費の比率がやや高く、特に不作の年には負担が増大している。このため、今後は集落内での直接買取を含めて原材料費の節減を検討する必要がある。なお、両法人とも菓子や惣菜などの新商品開発を模索しているが、地元で原料調達が可能なものについては、法人自らが栽培を検討してみることが望ましい。ただし、労賃がかかり過ぎる品目については、法人の構成員が栽培したものを買い取っていくような原料確保対策も有効である。

## 2) 販売方法及び販路開拓の現状と展開方向

直販ルート開拓型の販売活動に取り組んでい

るA法人におけるもち実演販売の回数及び売上高の推移は、表15のとおりであった。2002年の実演販売の回数は、2000年の3倍増の45回となり、もち売上高の70%に達し、加工部門全体の売上高の約30%を占めていた。

もちの実演販売45回の内訳については、県内のスーパーが36回で最も多く、その他は道の駅や各種イベントなどであった。そして、独自に販路開拓した実演販売先においては、1回当り平均76千円の売上を確保していた。また、笹巻きについては、ゆうパックによる販売が85%を占めていた。このように実演販売、ゆうパックなど独自の販路開拓による直売ルート確立が、A法人のもち米加工の大きな特徴であるといえる。

一方、みそについては、両法人ともギフトセット販売を行っており、ギフトセットによる加工品の販売実績は、表16のとおりであった。ギフトセットの主な価格帯は3,000円までの4～5段階であり、セット数は7～8種類を準備していた。みそ関連商品のギフトセットによる販売金額割合は、A法人が13%、B法人が10%であった。

熟成みそとニンニクみそが主力のB法人では、農協、生協、地元観光施設、給食センターなど既存の販売ルートを上手く活用しながら、商品の品質管理や販売管理を徹底することによって継続的な販売活動を展開していた。また、菓子加工講習会をはじめ、菓子や惣菜など新商品の

表15 A法人におけるもち実演販売の回数及び売上高の推移

|           | 2000年   | 2001年   | 2002年   |
|-----------|---------|---------|---------|
| もち実演販売回数  | 15回     | 27回     | 45回     |
| もち実演販売売上高 | 1,144千円 | 2,060千円 | 3,434千円 |
| もち売上高合計   | 2,273千円 | 3,227千円 | 4,915千円 |
| 実演販売比率    | 50%     | 64%     | 70%     |

注) 作業日誌及び聞き取り調査をもとに作成した。

表16 ギフトセットによる加工品の販売実績 (2002年)

|        | A法人                 | B法人                 |
|--------|---------------------|---------------------|
| 主な価格帯  | 1,100円～3,000円 (5段階) | 1,200円～3,000円 (4段階) |
| セット数   | 8種類 (みそ, 梅加工品)      | 7種類 (みそ, みそ再加工品)    |
| 販売金額割合 | 16% (みそ13%, 梅22%)   | 10%                 |

注) 1. 各法人での聞き取り調査をもとに作成した。

2. 販売金額割合は各法人の加工部門の売上高に占める割合である。

開発に向けた準備も進められているが、これまでに構築してきた信頼関係を前提とした販売ルートの有効活用がB法人の大きな特徴であるといえる。

A法人では加工部門の事業拡大に伴って渉外部を新設し、新たな販路開拓に努めているほか、山菜おこわなどの新商品開発に際しては、イベント会場での試食アンケートなどの情報収集を行っていた。また、集落での体験農園の開設による都市交流の取り組みの中で、県外を含む10数組の家族に田植え・笹巻き作り・稲刈りなどの場を提供するとともに、ホームページでの稲の生育状況をはじめとする様々な情報発信を行いながら、新たな顧客の獲得を模索していた。このような情報収集と情報発信による地道な販路開拓の取り組みは、今後の展開方向のひとつとして注目に値する。

### 3) 付加価値率及び労働分配率の現状と課題

A法人の加工部門での品目別付加価値率及び労働分配率は、表17のとおりであった。2002年

の加工部門全体の売上高11,596千円から変動費4,566千円を差し引いた付加価値は7,030千円で、付加価値率は60.6%となった。

これを品目別に比較すると、笹巻きが78.5%で最も高く、もちは55.6%、梅加工は55.2%であった。なお、変動費は原材料費、動力光熱費、販売管理費の合計としており、このうち加工部門の売上高からみた原材料費の比率は21.1%であり、売上高は原材料費の約4.7倍となっていた。梅加工では、原材料費の比率が31.7%で特に高く、もちの実演販売では販売管理費の比率が特に高いのが目立ち、ともに付加価値率低下の主因となっていた。

付加価値率は、経営活動によって生み出された価値が売上高においてどれぐらいを占めるかを表す指標であり、数値が高いほど良い。なお、ここでは売上高から変動費を差し引いたものを付加価値としており、付加価値率は限界利益率とも言う。

一方、付加価値に占める労務費の比率である

表17-1 A法人の加工部門での品目別付加価値率及び労働分配率 (2002年)

|       |         | もち実演販売     | もち受託生産     | (もち小計)     |
|-------|---------|------------|------------|------------|
| 売上高   | ①       | 3,434,000円 | 1,481,902円 | 4,915,902円 |
| 原材料費  | ②       | 637,857    | 305,552    | 943,409    |
| 動力光熱費 | ③       | 159,991    | 69,885     | 229,876    |
| 販売管理費 | ④       | 884,900    | 125,052    | 1,009,952  |
| 変動費   | ②+③+④=⑤ | 1,682,748円 | 500,489円   | 2,183,237円 |
| 付加価値  | ①-⑤=⑥   | 1,751,252円 | 981,413円   | 2,732,665円 |
| 付加価値率 | <⑥÷①>   | 51.0%      | 66.2%      | 55.6%      |
| 労務費   | ⑦       | 1,243,800円 | 639,000円   | 1,882,800円 |
| 労働分配率 | <⑦÷⑥>   | 71.0%      | 65.1%      | 68.9%      |

表17-2 A法人の加工部門での品目別付加価値率及び労働分配率 (2002年)

|       |         | 笹巻き      | 梅加工        | 加工部門合計      |
|-------|---------|----------|------------|-------------|
| 売上高   | ①       | 802,600円 | 1,925,000円 | 11,596,000円 |
| 原材料費  | ②       | 67,800   | 609,870    | 2,448,000   |
| 動力光熱費 | ③       | 37,672   | 90,632     | 545,973     |
| 販売管理費 | ④       | 67,336   | 162,156    | 1,572,000   |
| 変動費   | ②+③+④=⑤ | 172,808円 | 862,658円   | 4,565,973円  |
| 付加価値  | ①-⑤=⑥   | 629,792円 | 1,062,342円 | 7,030,027円  |
| 付加価値率 | <⑥÷①>   | 78.5%    | 55.2%      | 60.6%       |
| 労務費   | ⑦       | 473,400円 | 812,400円   | 4,865,100円  |
| 労働分配率 | <⑦÷⑥>   | 75.2%    | 76.5%      | 69.2%       |

注) A法人での聞き取り調査をもとに作成した。なお、ここでは売上高から変動費を差し引いたものを付加価値としており、付加価値率は限界利益率とも言う。

表18 業種別の黒字企業中位グループにおけるTKC経営指標

|       | 農業    | 食料品製造業 | 生菓子製造 | 米菓製造  | 豆腐油揚げ製造 |
|-------|-------|--------|-------|-------|---------|
| 限界利益率 | 64.1% | 53.6%  | 71.1% | 65.8% | 71.9%   |
| 労働分配率 | 49.3% | 56.8%  | 52.4% | 54.7% | 56.8%   |

注)『TKC経営指標(平成14年版)』の数値を抜粋して作成した。

労働分配率は、加工部門全体で69.2%であり、品目別にみても、梅加工76.5%、笹巻き75.2%、もち68.9%など総じて高いことがわかる。この労働分配率が高過ぎると事業収益を圧迫することになる。

A法人の加工部門に水稻・大豆・野菜部門を加えた経営全体の付加価値率は66.2%、労働分配率は54.8%であった。このことから、加工部門では付加価値率が60.6%とやや低いのに対し、労働分配率は69.2%で極めて高くなっていることがわかる。

なお、税理士・公認会計士の任意団体である「TKC全国会」が毎年発行している『TKC経営指標』では、業種別の成果配分の指標を示している。表18は、業種別の黒字企業中位グループにおけるTKC経営指標の数値を抜粋したものである。米や大豆などを原料とする食品製造業の労働分配率は概ね55%前後であり、農業に比べて労働分配率は高い傾向にあることがわかる。

A法人では、加工部門において施設の拡充を行っており、固定費の増大に見合う売上高を確保していく必要がある。そして、加工部門での利益を確保していくためには、受託加工の拡大を含めて売上の絶対額を伸ばすことを前提に、付加価値率(限界利益率)をできるだけ高めるとともに、労働分配率は当面60%程度を目標に、作業の効率化や生産量に見合った賃金体系なども検討しながら、適正水準まで引き下げることが望まれる。

#### IV 総合考察

集落内で生産した米や大豆などを中心に農産加工に取り組む「設立時加工結成型」の集落営農タイプの2法人を調査した結果、農産加工部門の売上高は法人全体の45~46%を占めており、農産加工による高付加価値化によって年間の平均で約6,800時間の雇用を生み出すとともに、

いずれも4,600千円前後の賃金を還元していることが明らかとなった。こうした農産加工部門での実績は、法人設立前からの任意組織での活動が基礎となっており、瀧(2004)が指摘しているように、任意組織から法人化までの助走期間は極めて重要であったといえる。

調査対象とした法人では、主力商品の原料である米(みそ加工用米・もち米)や大豆はすでに法人内で賄っていた。また、加工原料の農産物の中で栽培に労賃がかかり過ぎる品目については、法人の構成員が栽培したものを買い取るシステムによって地元での原料調達が可能となった例もあり、特に原材料単価が高い品目では、こうした形での対応が望まれる。

販路開拓については、直販ルートの開拓と既存販売ルートの有効活用の両面での取り組みがみられるが、今後販路拡大を図っていくためには、衛生管理の徹底が必要不可欠であり、組織体制も含めた管理強化が望まれる。また、新商品の開発に際しては、内容量と価格設定に関する試食販売も含めた情報収集や、販路確保のための様々な情報発信の取組が必要である。

農産加工部門における労務管理については、構成員への仮払いや家族などへの賃金はいずれも時間給であるが、賃金の対象業務が若干異なるため、出役時間や時間給にかなりの違いがみられた。農産加工部門では、農業生産に比べて労働分配率が高い傾向にあるため、作業の効率化や生産量に見合った賃金体系の確立を図るとともに、ボランティア的業務については役員手当などでカバーしていく必要もあると考えられる。また、岡部(2000)は、農村女性が就業する際の最大の懸案事項は賃金水準ではなく、就業時間の自由度であると指摘している。今後、生産量に見合った賃金体系を含めて就業時間の自由度を高め、出役しやすい環境を整えることも、幅広い年齢層からの出役を得るためには重要である。

日本経済新聞社が実施した「全国農業法人調査 (2003年7月17日付け日経MJ)」によれば、事業別の損益状況では「農産加工」において黒字法人の割合が比較的高く、現在計画している設備投資の対象としても「食品加工施設」は、「ハウスなどの生産施設」に次いで2番目に多く、デフレ経済下での健闘ぶりが目立つとしている。このような状況の中で、今回調査した集落営農タイプの法人の農産加工の取り組みにおいても、高い投資意欲と積極的な事業展開が明らかとなった。そして、今後の事業展開の中で、農産加工部門の収益性と安定性をさらに高めていくためには、曜日別・場所別の販売実績などに基づく適正加工量の把握によって加工のロス率を下げていくことや、男性を含む40~50歳代以下の比較的若い労働力と加工部門の後継者を確保・育成していくことが重要なポイントになると考えられる。また、農産加工部門での利益を継続的に確保していくためには、固定費の増大に見合う売上高を確保するとともに、労働分配率を適正水準の60%程度まで引き下げ、事業収益を圧迫しないように対処していく必要があると考えられる。

## V 摘 要

集落営農型法人における農産加工部門の運営実態を調査し、その課題と展開方向について検討した。

1. 集落営農型法人で事業内容が把握できた29法人のうち8法人は、農産加工部門を有しており、水稻・大豆などの原料生産に基づくもち加工とみそ加工への取組は、それぞれ3法人でみられた。
2. 農産加工部門の充実を図っている法人では、農産加工での高付加価値化によって年間約6,800時間の新たな雇用を創出しており、農産加工部門での出役時間は法人全体の55~71

%を占めていた。

3. 主力商品の原料であるもち米、みそ加工用米、大豆などの生産量は、加工仕向量を大きく上回って、加工仕向率は32~78%となり、いずれも必要数量を全量確保できる体制が整っていた。
4. 加工原料の中で栽培に労賃がかかり過ぎる品目については、法人の構成員が栽培・出荷調整したものを買い取るシステムの導入によって、地元での原料調達と生産コストの引き下げを図っていた。
5. 農産加工部門の付加価値率は60.6%で、農業生産部門に比べて低い傾向にあり、利益を継続的に確保していくためには、加工施設の拡充に見合うような売上の絶対額を伸ばすことを前提に、付加価値率を高めていく必要がある。
6. 農産加工部門の労働分配率は69.2%で、農業生産部門に比べて高い傾向にあり、作業の効率化や生産量に見合った賃金体系の導入などによって適正水準まで引き下げていく必要がある。

## 引 用 文 献

- 安藤益夫 (1996) 地域営農集団の新たな展開. 農林統計協会, 48-77
- 岡部 守 (2000) 農村女性による起業と法人化. 筑波書房, 15-34
- 瀧 広志 (2004) 農村女性起業による農産加工・直売活動の法人経営. 島根農試企画調整部農業経営研究資料7, 30-34
- 竹山孝治 (2000) 島根県中山間地域における集落営農型法人の運営実態と役割. 島根農試研報33, 71-86
- 棚田光雄 (2004) 集落営農法人の実態分析. 近畿中国四国農研農業経営研究6, 51-63

## Summary

Operating subjects and directions of the organized group farming into legal persons were discussed by investigating the management situation of the processing department of agricultural products.

1. Eight of twenty-nine investigated legal persons have the processing department of agricultural products. The rice cake and the miso are produced respectively by three legal persons from the self-sustaining materials such as rice or soybeans.
2. In the legal persons that tries to enhance the department of agricultural process, new employment of about 6,800 hours a year is created as a result of the heighten added value. The working hours in the processing department of agricultural products accounted for 51~76% of all.
3. Productive capacity of rice and soybean that are raw materials of the key commodities has exceeded in quantity for processing. The ratio of processing use was 32~78%, and the whole quantity of the requirement can be secured at any time.
4. The introduction of system, in which the legal persons buy raw materials produced by the constituent member, reduced the cost of the production and raw materials which require much labor cost in cultivation.
5. Value added ratio at the processing department of agricultural products was 60.6%, and it was lower than the agricultural production department. It is necessary to raise value added ratio on the premise that gross sales are increased corresponding to expansion of the production facilities.
6. Labor share at the processing department of agricultural products were 69.2%, and it was higher than the agricultural production department. It is necessary to reduce labor share to the reasonable level by the improvement of working efficiency and the introduction of a wage system based on production.