

## ■研究調査レビュー

## 連載 奄美群島区の経営者と地域資源

## 第2回 地域産業としての製パン業

大丸製パン 社長 信島 一氏

萩野 誠（鹿児島大学法文学部）

本連載は、離島における企業経営には、離島独自の経営があるはずであるという仮説にしたがって、奄美群島区の経営者から離島ならではの経営についてインタビューをおこなっていく。

離島の経営者は、県本土の中小企業とは違って、不利な条件のもとで経営を成立させるために、離島ならではの地域資源を活用しなければ、本土企業との競争に打ち勝つことはできないからである。

全6回（予定）の連載のなかから、新しい離島での中小企業経営のヒントがえられればと考えている。

地域産業とは何かという議論が経済地理学や地域経済論ではある。それは、対概念である地場産業と比較されながら議論されている。

ここで筆者が荒っぽく整理をするならば以下のようなになるだろう。地場産業は特定の産業の地域的な集積をさしている。そして、地場産業が立地している地域を産地と呼ぶ。例えば、燕の洋食器、福井の眼鏡フレームなどがこれに該当するだろう。もちろん、鹿児島・奄美の焼酎乙類もこれに含まれる。

他方、地域産業は、業種的に消費財を中心として、地域に点在する産業をいっている。たとえば、本稿の製パン業、豆腐屋などは生活に密着した業種であり、地域に点在しながら、地域全体としては、産業として認識される。

この2つの産業の決定的な違いは、市場にある。地場産業では市場を全国に求めている。地域産業では市場はあくまでも企業が所在する地域にある。したがって、いわゆる土建業は、地域産業ということになる。公共事業が地元にかねを落とすという構造は、土建業が地域産業であることから派生しているわけである。

さて、今回のインタビューは地域産業の代表というべき食品製造業の製パン業である。製パン業は、戦後学校給食とともに発展した。

パンを食べるという食生活をつくりあげたのは、学校給食である。戦後、われわれはパン食を生活にとりいれ、給食以外のパンへの需要を形成したのである。ところが、製パン業では昭和50年前後を中心に大きな技術革新が生まれた。それが冷凍生地である。パン生地をセンターで製造し、各地の店舗へ配送する。店舗では電気釜で焼きたてのパンを常時提供できることになったのである。従来、生地を発酵させることに時間的な拘束をされていた製パン業界には大きな技術革新であった。朝早くでないと買えない焼き立てのパンがいつでも店頭で並んでいるのである。ちょっと大きなスーパーにあるパン屋で提供されているものがそれである。

さらに、学校給食は児童数の減少にともない都市部では昭和40年代から学校給食センターによる提供がはじまり、また、パンの提供も大手製パン業にとってかわられてきたのである。このような製パン業界をめぐる変革のなかで、地域産業としての製パン業は、一方で天然酵母や玄米パンなどの食の安全に転換し、高級パンを製造してきている。また、外食・喫茶へと展開する業者も出現している。

さて、今回の大丸パン工場は、大島郡瀬戸内町で今なお学校給食へパンを提供している。そして、商店街の中心に位置し、瀬戸内町の

味として、都会へでていった元町民に懐かしがられる存在なのである。

萩野：以前、ゆりどろ（瀬戸内町の特産品の出荷協同組合・地域情報化の起点として期待されている）開所式のときにお会いしておりますが、そのおりに、学校給食用のパンをつくられているというお話を伺いました。

今日は、そのあたりのお話からおききたいのですが。

信島：ゆりどろは、地域活性化のための施設で期待しております。

萩野：そうですね。学校給食の方はどうですか？

#### ○給食について

信島：給食は昭和50年までは別の方がやっておりました。2軒ですね。

萩野：え？最初は2軒の方がやられていたんですか？

信島：後継者がいなくなったんですね。

萩野：そこで、信島さんが昭和50年に代わられたわけですか。小中学校ですか。

信島：そうです。

萩野：児童数は減ってますか。

信島：へってます。高校（古仁屋高校）には売店で売ってます。

萩野：なるほど。他に給食をだしているところはありますか。



信島：あとは病院ですね。徳洲会、保養院です。

萩野：これは数は安定していないわけですね。

信島：そうですね。患者の数によりますね。

萩野：ところで、瀬戸内町には離島がありますね。与路島・請島にも給食を提供されているんですか。

信島：そうですね。町営フェリーに乗せています。

#### ○パン職人の修業から開業へ

信島：僕は与路島の出身で、昭和30年ごろで来たんです。

萩野：パン作りはどこで習われたんですか。

信島：沖縄です。

萩野：えっ沖縄ですか。

信島：終戦直後、奄美は琉球政府だったものだから、結局沖縄しかいけなかったんです。

萩野：ああ、復帰前の話ですか。

信島：そうです。

萩野：修業は基地でされたんですか。

信島：個人のところですよ。製パン業者のところですよ。

沖縄から昭和29年古仁屋に帰ってきたんです。復帰が昭和28年でしたから。

萩野：では沖縄にいかれたのは。

信島：昭和24年です。

萩野：なるほど。本当に復帰直後に開業されたんですね。

信島：ええ。

萩野：で、なんでまたパン職人になろうとおもわれたんですか。

信島：ええ、そうですね。やはり知合いのところに引っ張られたんです。

萩野：なるほど。それですぐに開業されたわけですね。

信島：昭和29年に帰ってきて、30年には開業しました。

萩野：給食を始める前はどのようなパンを  
うってらっしゃったんですか。

信島：いわゆる市販のパンで、那覇なんかで  
修業したものが主体です。30種類ぐ  
らいです。

萩野：その頃の経営はかなり苦しかったん  
じゃないですか。

信島：終戦直後ですから、とくに機動力がな  
くってね。パンを焼く鉄板もなくて  
ね。だから、ほとんど手作りです。

萩野：燃料はもしかして薪（マキ）ですか。

信島：ええ、もちろん全部マキ。

萩野：はあ〜。ガス釜になったのは、いつご  
ろですか。

信島：うちは、電気釜です。九州電力と合併  
したころですね。それから、電気にな  
りました。

萩野：今の店舗はいつからなんですか。

信島：平成7年に建てました。

萩野：製造して販売されているんですか。

信島：そうそう。



#### ○卸売と大手との競合について

萩野：卸売りもされているんですか。

信島：スーパーとか小売にですね。与路・請  
にもですね。

萩野：これはどうやって運搬されているん  
ですか。

信島：やっぱりフェリーです。

萩野：本土では山崎などがはいってきてます

が、どうですか。

信島：ここでは池田パンがはいってます。で  
も、嗜好がありますからね。地域の人  
に好まれる味というのがありますから  
なかなかですね。

萩野：甘いパンが売れるのですか。

信島：甘いだけでなく、塩加減もです。

萩野：池田パンは塩辛いのですか。

信島：そういうわけでないですが、やっぱり  
向こうのパンが好きな人もいるけど、  
うちのパンが好きな人もいます。  
だから、商売できるんですね。  
それに、できるだけ新鮮なパンを販売  
しています。鹿児島あたりから来るパン  
はどうしても船にのってますからね。  
一晩たってますから。

萩野：池田パンは一時期勢いがありましたよ  
ね。

信島：そうですが、わたしは丁稚奉公から鍛  
えましたからね。技術が違います。薪  
で焼くことから始めましたから。やは  
り、消費者にあわせる技術ですね。

#### ○後継者について

萩野：先ほど、お店にいかせていただいたの  
ですが、息子さんですか。

信島：はい。二人息子を製パン学校へ行かせ  
ました。

萩野：製パン学校ですか。どこにあるので  
すか。

信島：東京にあります。今、二人働いており  
ます。

萩野：後継者二人が食えるだけの売り上げが  
あるんですね。

信島：いやいや（笑）。やっぱり、なんてい  
いますかね。朝5時から晩5時までやっ  
てますとね。他人では長続きしないの  
ではないかと思います。どうしても、  
少ない人数、家族でやった方がいいと  
思います。

**○冷凍生地について**

萩野：生地はすべてつくられているんですか。

信島：はい。うちはすべて自家製です。

萩野：古仁屋にはもう一軒パン屋さんがありますが、あそこは冷凍生地ですね。

信島：そうそう。冷凍でやってます。やっぱり食べてみると味がどこか違います。

**○弁当屋との競合について**

萩野：ところで、話はかわりますが、奄美大島も他の島も弁当屋さんが非常に多いですね。弁当屋さんと競合しているんじゃないですか。

信島：そうですね。それはその人の嗜好ですからね（笑）。

萩野：弁当屋が古仁屋で増えてませんか。

信島：増えてはいるけど、まあ、ちょっと伸びがないんじゃないかね。弁当というのは、冷凍関係をつかえば儲けがでるんだけど、それ以外だと儲けは低いです。

弁当を作ったこともあるんだけど、500円の弁当を作るのに経費が450円かかります。

萩野：えっ、弁当をつくっていたんですか。

信島：ええ。いっきにやめましたね。やればやるほど赤字です。そういうこともあったです。

萩野：今、龍郷町にビック2ができましたが、あの横にジョイフルができてますね。外食産業の影響についてどうでしょうか。

信島：いろいろと話はきいてますが、ビック2自体長続きしないのではないかね。ニシムタの品揃えの方がよくなってます。

**○合併問題について**

萩野：合併についてはどうですか。

信島：瀬戸内は合併協議会から離脱したんで

すよ。

萩野：商工会会長としても大変ですね。（笑）

信島：やはり地域振興とつながる合併でないとですね。瀬戸内は加計呂麻の合併の教訓があります。

萩野：わたしの個人的な分析ですが、加計呂麻は合併したから維持されているのではないかと考えるのです。逆に、瀬戸内の現状は、大島のなかで独自性があるって合併の必要性が少ないのではないかと思います。

信島：それからすると、たしかに瀬戸内の食品小売はがんばっていますよ。ただし、家電、家具、衣料品この三つは勝てませんね。やっぱり品揃えですね。

**○与路島について**

萩野：ところで、与路島出身だけで古仁屋で運動会がひらかれるときいたのですが、なんですか。

信島：敬老会があるんです。与路だけですね。

萩野：与路だけなのはどうしてですか。結束が固いんですか。

信島：与路だけは一集落だからです。同窓会ができるのは与路だけです。みんなお互いに知り尽くしているからね。（笑）

萩野：なるほど。何か世話役をされているのですか。

信島：与路会の会長をしています。

萩野：離島の同窓会が関東・関西にあるとはきいたことがあるのですが、離島に離島の同窓会があるとは意外でした。

信島：大島海峡の珊瑚はオニヒトデでやられているけどね。与路の珊瑚はきれいですよ。それに与路島は夢の島です。

萩野：どうしてですか。

信島：イノシシとマングースがいらないんですよ。

萩野：ハブがいらないんですか。

信島：ハブはいますよ（笑）。イノシシとマン

グースがいないので、農業生産力が高いんです。いい島です。

萩野：一度いってみなきゃいけないですね。  
わたしは船からはみたことがあるんですが、今度上陸しましょう。(笑)

### ○特産品としてのパン

萩野：また薪でパンを焼こうとかは思われな  
いのですか。

信島：ドラム缶があればね。釜をつくること  
ができますよ。

萩野：どうですか。ピザなんかでは薪で焼く  
のがブームになってますよ。

信島：僕もね。楽しみとして、薪でやいてみ  
たいと思っています。場所もあるしね。

萩野：やはり水分の飛びが違いますからね。  
外はパリッとして、内はホクホク。

信島：たまには夢にみますよ。(笑)

萩野：是非焼いてください。今時貴重なパン  
ができますよ。

信島：名瀬の客に売れるかもね。ちょっと  
変ったことやったら、道が開けるので  
はないかと思いますよ。

萩野：いやいや。観光客が買いますよ。昨年  
客船の日本丸が瀬戸内にきてましたが、  
みやげものとして買うものがなかった  
みたいですね。大島全体で土産といえ  
ば、黒糖・黒糖焼酎ですからね。黒糖・  
天然酵母・薪焼きのパンならば、観光  
客飛びつきます。

信島：コッペパンみたいのですね。楽隠居し  
たらできそうです。場所も、湧き水が  
あるところがあるんです。

萩野：そりゃいいですね。

信島：今度、古仁屋にはターミナルができる  
んですよ。500坪ぐらいですね。建て  
たら、その二階に商工会が来てほしい  
といわれているんですよ。そこでした  
ら、駐車場もあるし、お土産なんかも  
売れるんじゃないかと思います。

萩野：そういう計画があるんですね。奄美大  
島のおみやげというのは長持ちがする  
んですよ。黒糖も焼酎もですね。これ  
が困るんですね。何年も前の黒糖がで  
てきたり、ガジャ豆があったりするん  
です。パンというのは面白いですよ。  
あまり黒糖パンが売れると焼酎屋さん  
からクレームがつくかもしれませんが  
(笑)

信島：新しいターミナルができるといろいろ  
と展開ができそうだし、補助金なども  
うまくつかってやっていきたいと思っ  
てます。

### ○パン屋をやっていてよかった点

萩野：最後にパン屋をやっていてよかったと  
思われることはありますか。

信島：いや～休業したからね。パン屋以外他  
の仕事はできなかったです。同業者も  
多かったし、外からものはいつてきたし、  
生き残ることが自分の仕事だったんで  
す。

後継者問題もあるけど、資本との関係  
でどこまで自分ができるかというところ  
が勝負だったですね。

萩野：後継者問題もクリアーされてますし。

信島：そうですね。手に職をつけるという意  
味を子供がわかってくれたことですね。

萩野：どこの中小企業の社長さんも後継者問  
題に苦慮されていますから、その点で  
はよかったですね。(笑)

信島：しかし、僕とはね、根性が違いますね  
(笑)

それが与路出身者の特徴ですよ。

「すつとぐれ」という与路島の言葉で  
す。あの人に負けてたまるかという意  
味です。

(以上)

## ◎インタビュー後記

信島氏の話は奄美の日本復帰とからんだものであった。しかし、冒頭で述べたように地域産業そのものを経営されてきた経験とお話は、机上の空論になりがちである研究者には刺激的な内容であった。

第一に、地域産業が生き残る理由についてである。再三にわたり信島氏は消費者の嗜好という言葉をつかわれている。地域産業の市場があくまでも地域に限られているという大原則にたった経営方針であるといえよう。鹿児島市内のパン屋がつぶれていったのは大手の参入だけではなく、地域の嗜好にあったパンを焼けなかったという点にあるともいえよう。奄美大島の南端にある瀬戸内町の経営者がしっかりとこれを意識されていることは非常に興味を湧くものである。

第二には、復帰前には沖縄へ修業にいくとか、職を求めて沖縄へいくという人口の移動パターンが南にむかっていたという点である。現在の奄美大島では鹿児島市や東京大阪へ向かって人口が流れている。しかし、完全に制度的な要因ではあるが、確実に奄美の人口移動が沖縄へ向かっていた時期があることが確認できた。

筆者も南大東島へいったおりに、徳之島出身の老婦人に鹿児島から来たのかと懐かしく話しかけられたことがあった。彼女も復帰前に沖縄にわたり、そのまま南大東島へ居ついたという話であった。かなりのレアなケースだと思っていたが、短い時期であっても労働力が南に移動した時期があったわけである。

第三には、与路島の話である。われわれは離島において、さらに離島があることを忘れがちである。一般には与路島のような離島出身者は古仁屋ではなく、より遠くへ移動すると思われるが、古仁屋の場合与路島出身者が集中していた。

この背景には、社会的歴史的な離島の序列が奄美大島の南部ではなかったことをさして

いるのではないだろうか。経済からの視点からは分析不可能であるが、近くの島へいくぐらいなら東京へいった方がすみやすいというパターンが古仁屋と与路島との関係では非常に少ないと考えられる。これも奄美大島で長年調査をしていた筆者には新鮮な発見であった。

このように三つの点で興味あるヒアリングを得られた。信島氏は「親方」という表現がふさわしい職人であり、朴訥としゃべられた。前回のヒアリングの2倍もの時間を頂戴したことを感謝いたします。

経営者というよりも「親方」の方が地域産業にはふさわしいのかもしれない。

これが今回のヒアリングで得られた最大の成果だと思っている。

## ○データ



- ・2004年10月23日(土)瀬戸内町にて収録
- ・大丸製パン 社長 信島 一氏
- ・瀬戸内町商工会会長
- ・住所 大島郡瀬戸内町古仁屋春日6-6
- ・電話 0997-72-0213

謝辞：本ヒアリングには瀬戸内町商工会から協力をいただきました。ここに感謝いたします。