

# 京都府の工業と伏見の清酒産業

## 2 回生 林 杏奈

### 1. はじめに

京都府には歴史ある建造物や伝統的な文化が多く残っている。それと同じく西陣織をはじめとする歴史ある伝統産業は今なお続いている。その産業のなかには京都の町を荒廃させた応仁の乱をはじめとする戦いや、近代産業の発展による大量生産を重視する世の流れにおいて一時苦難の時を歩んだものもあったが、現在まで残っている伝統産業も多い。本稿では、かつて都のあった京都府における現代の工業の特徴をまず明らかにする。また伝統産業としても価値があり、全国にそのブランド力を持っている伏見の清酒産業の特徴について、現状の把握と聞き取り調査を踏まえて考察していく。

### 2. 京都府の工業について

#### 1) 全国及び京都府の工業の推移

京都府の工業の特徴をつかむため、過去 10 年間における全国と京都府の製造業における事業所数・従業者数・製造品出荷額・付加価値額の推移をみる。

図 1 と図 2 から全国と京都府ではほぼ同じ推移をしていることが読み取れる。製造品出荷額は 2007 年から 2009 年にかけて全国、京都府ともに大幅な減少したものの、2010 年以降は全国ではやや上昇傾向に、京都府では増減はあるものの 2014 年までの 5 年間では概ね維持していることが分かる。2006 年と 2007 年で分類方法が変更されたため、2004 年から 2007 年にかけて上昇した理由を直接的に比較することはできないが、2007 年から 2009 年にかけて製造品出荷額が減少した理由としては、2008 年に起きた世界金融危機が原因であると考えられる。全国と同様に京都府も同じように影響を受けたとみられる。

また、2014 年の事業所数・従業者数・製造品出荷額・付加価値額の全国における京都府の位置をみてみると、いずれも 17~22 位以内に入っており、全国では中位に位置している。このことから京都府は特に目立った工業地域ではないことがわかる。この結果について事業所数や従業者数が少ないのは工場が少なく、本社が多いからだという結果を聞き取り調査から得た。工場が多ければそれに従事する人数が必要となってくる。また、郊外は山地、市内は住宅などが多く立ち並ぶために事業所数が少ないのではないかと考えられる。

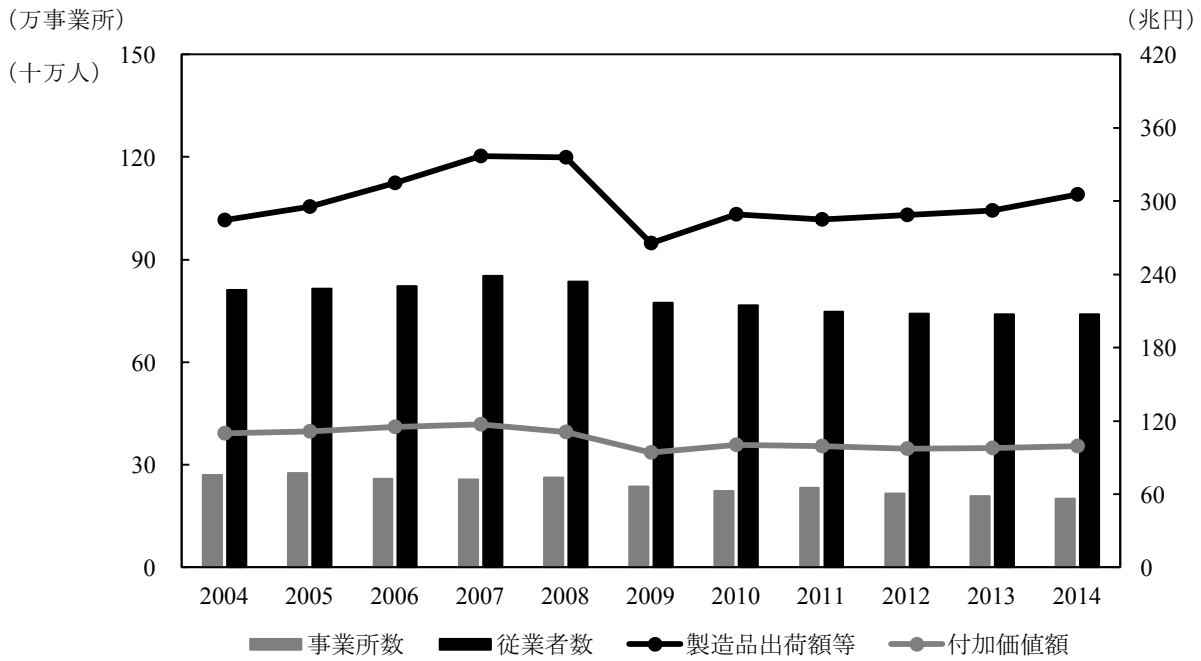


図1 全国における製造業の事業所数, 従業者数, 製造品出荷額, 付加価値額の推移  
(工業統計調査より作成)

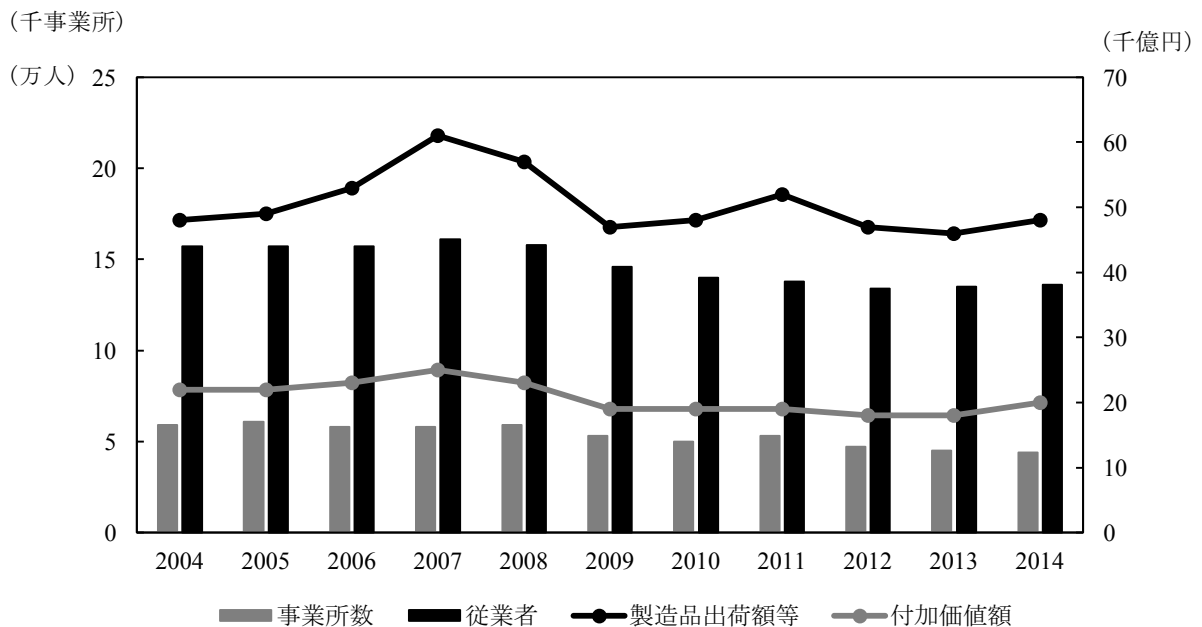


図2 京都府における製造業の事業所数, 従業者数, 製造品出荷額, 付加価値額の推移  
(工業統計調査より作成)

注) 図1,2の2006年と2007年の製造業出荷額等の値は分類方法変更のため接続しない。

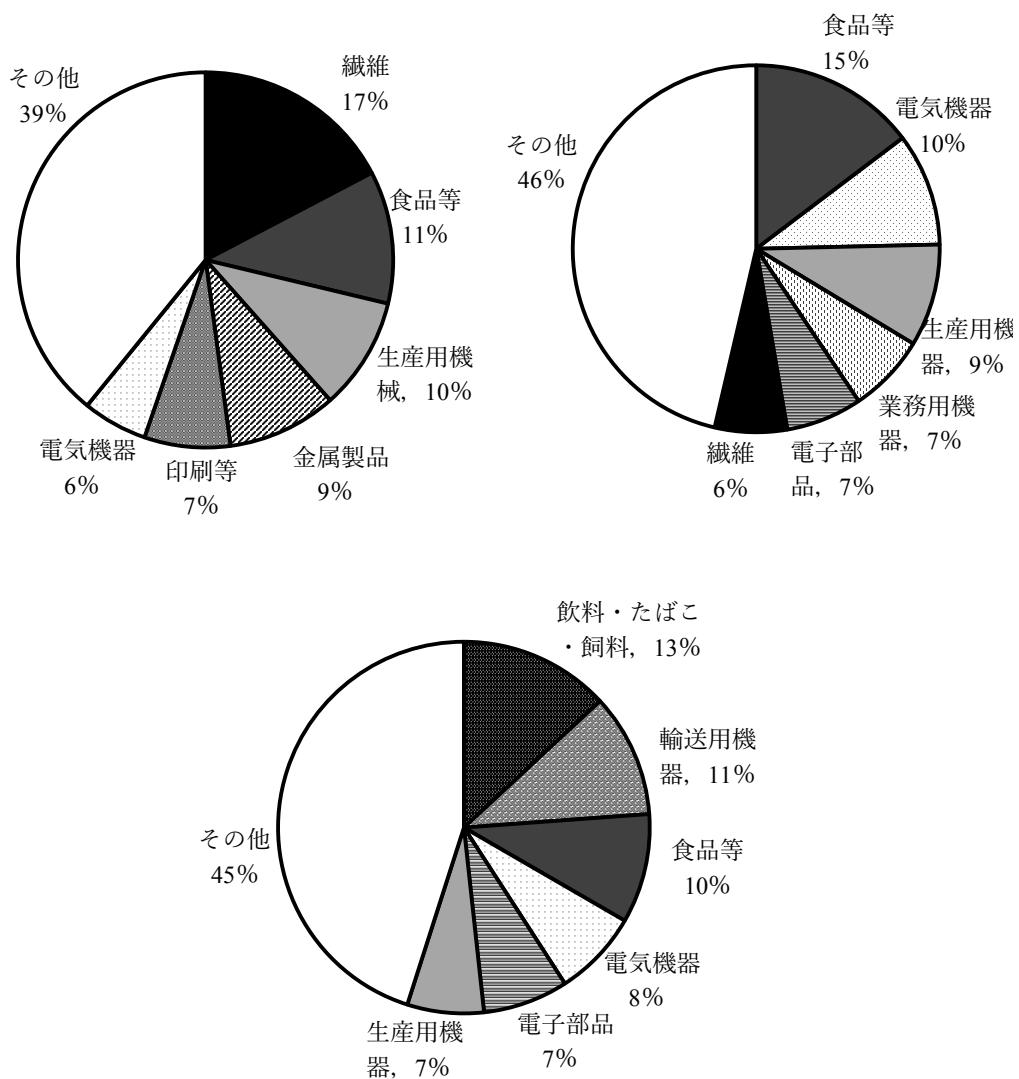


図3 2014年における京都府製造業中分類別の事業所数の割合（上図左）、  
従業者数の割合（上図右）、製造品出荷額等の割合（下図）  
（工業統計調査より作成）

## 2) 中分類別データにみる京都府の製造業の特徴

図3は、2014年における京都府の製造業中分類別の事業所数・従業者数・製造品出荷額等の割合を示したものである。図3から読み取れる特徴として、それぞれの割合の1位の製造業が異なることである。このことはそれぞれの製造業で企業形態に特徴があることを表していると考えられる。そこでそれぞれ1位の製造業の状況についてみる。

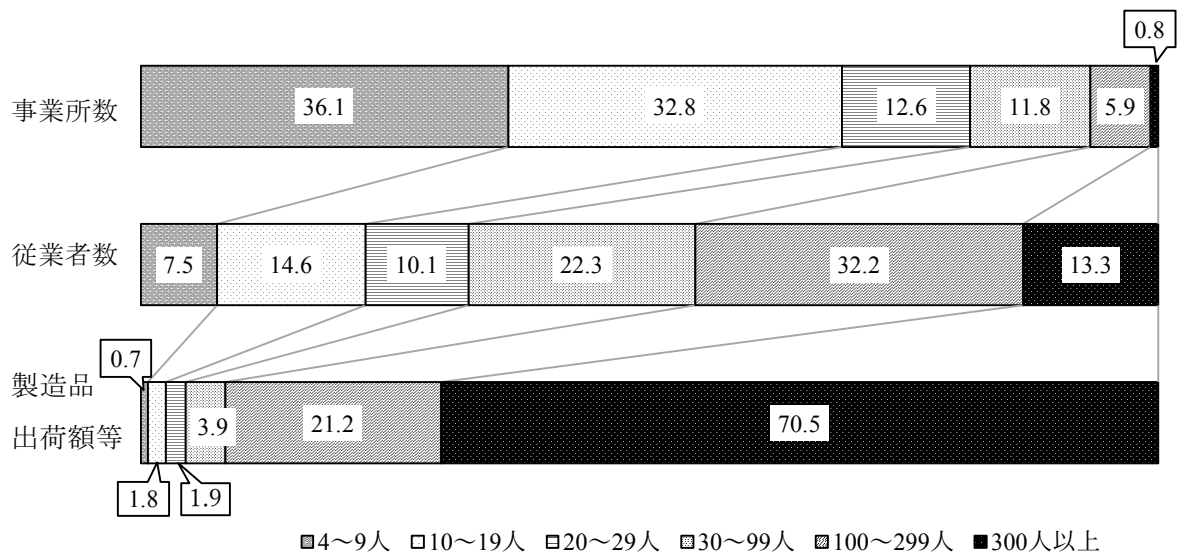


図4 2014年における飲料・たばこ・飼料の規模別事業所数，従業者数，  
製造品出荷額等の割合の比較  
(京都府庁提供資料より作成)

繊維業は事業所数では1位であるが，従業者数では6位，製造品出荷額では上位に入っていない。このことは繊維業では従業者数が4~9人という規模の小さい零細企業が多いことを表している。西陣織などの伝統工芸品が繊維業の代表と言っても過言ではない京都では，多くの事業所で価値あるものを作っているため，このようなデータとなったのではないかと考えられる。

次に食料品は従業者数で1位である。事業所数，製造品出荷額いずれも上位3位に入っていることから，京都府の工業のなかでも全体に占める割合の高い分野であることが分かる。事業所数が多いことから，大企業より中小企業が多く，またそれぞれの企業に勤める従業員も多いことが読み取れる。

最後に飲料・たばこ・飼料は製造品出荷額で1位である。しかし事業所数，従業員数ではいずれも上位に入っていない。事業所数，従業員数では上位に入っていないにもかかわらず，なぜ製造品出荷額が一番高いのだろうか。それを明らかにするためにこの製造品目に焦点を当ててみる。

### 3) 飲料・たばこ・飼料製造業の特徴

図4は，2014年における飲料・たばこ・飼料製造業の規模別事業所数・従業者数・製造品出荷額等の割合の比較を示したものである。図4から全体の1割に満たない大企業（従

表1 全国での清酒製造産業での京都府の位置付け（2014年）

順位 (位)	事業所数	従業者数	現金給与 総額	生産額	付加価値額
1	新潟	兵庫	兵庫	兵庫	兵庫
2	長野	新潟	新潟	新潟	新潟
3	福島	長野	京都	京都	京都
4	兵庫	京都	長野	秋田	埼玉
5	山形	福島	秋田	埼玉	秋田
10	京都				

（2014年度工業統計調査より作成）

業者数300人以上）が製造品出荷額の7割を占めていることが読み取れる。

また事業所数の3分の1を占める零細企業（従業者数4～9人）によってもたらされた製造品出荷額が全体の1割に達していないことから、この飲料・たばこ・飼料製造業は大企業が製造品出荷額の大部分を担っていること、零細企業が多いという特徴があることが分かる。

次に、このような特徴をもっている飲料・たばこ・飼料製造業のなかで、京都において特に伝統産業としてブランド力を持ち、現在も受け継がれている清酒製造業に焦点を当てる。

### 3. 京都府の清酒製造業について

#### 1) 全国での京都府の位置づけ

表1は、2014年の清酒製造業における上位5位までの都道府県と京都府の位置を示したものである。表1から京都府は事業所数の割合に対して、従業者数が多いことが読み取れる。このことは大人数を抱える少数の企業が多いことを示すと考えられる。事業所数が少ないわりに、現金給与総額、生産額が高く、また付加価値額が高いところに注目したい。付加価値額とは企業が新たに生み出した価値という意味で、この価値を高めるために活動しているといっても過言ではない。この付加価値額が全国第3位と高いことから、全国的に京都府の清酒業は強いブランド力を持っていると考えられる。このことが事業所数や従業者数が多少少なくても、現金給与総額や生産額は高いという結果を生み出していると言えるだろう。

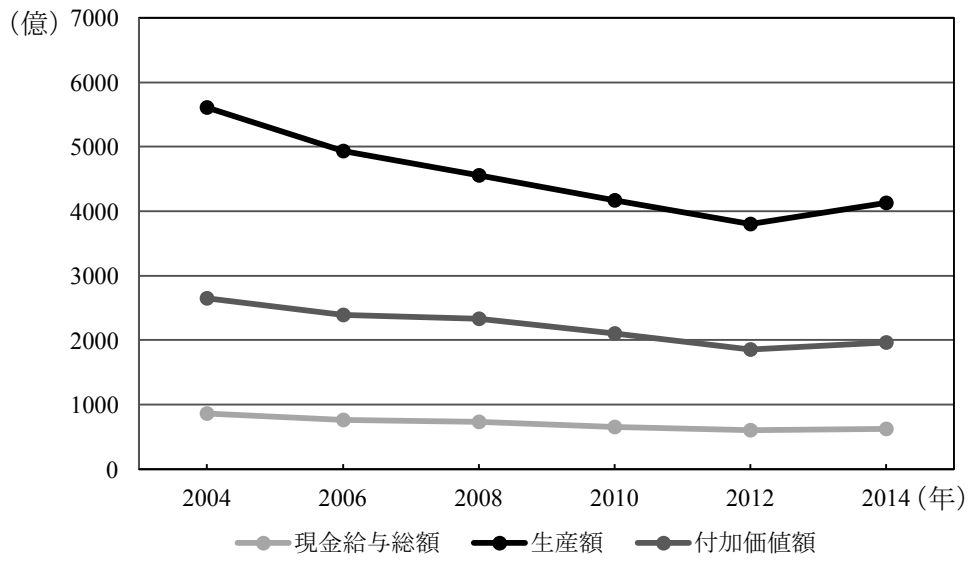


図5 全国における清酒製造業の推移  
(工業統計調査より作成)

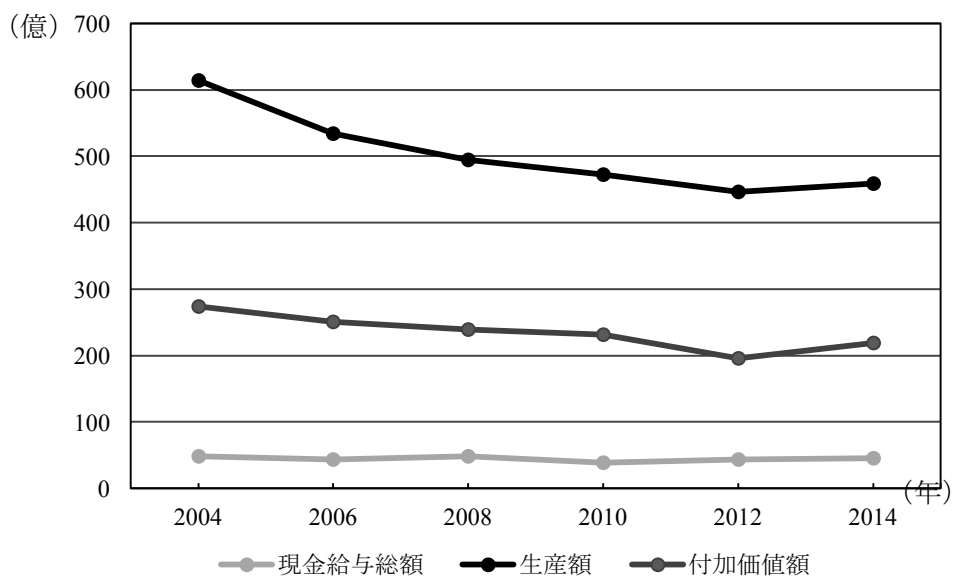


図6 京都府における清酒製造業の推移  
(工業統計調査より作成)

## 2) 全国、京都府の清酒製造業の推移

次に、全国と京都府の清酒製造業の推移についてみる。図5と図6から全国と京都府の推移に大きな違いがないことがわかる。全国の減少とともに京都も同じく減少していることから、清酒業界全体として減少していることが読み取ることができる。また、2012年から2014年にかけて全体的に回復傾向にあるのは、この時期から付加価値の高いものに消費者のスポットが当てられたことや海外の日本酒ブームによって輸出が増えたことが原因ではないかと考えられる。

## 4. 伏見の清酒製造業について

では京都府のなかで清酒製造業が盛んであるところとはどこか。京都府において有名どころと言えば、やはり伏見ではないだろうか。兵庫県の灘五郷、京都府の伏見は清酒を嗜むものにとっては知っていて当然と言っても過言でないだろう。よって以下、伏見に焦点を当てる。

伏見はいったいどのようなところであるか。伏見酒造組合(2001)によると、「伏見の歴史と土地の特徴は次の三点に要約される。その第一は背後に丘陵をひかえ、河川の合流点にあるという自然条件に伴う景勝性である。第二は水陸の交通の要衝にあったという流通の要地という性格である。第三は平安京以来洛中から約8kmの南部に位置し、また山科へ出れば東海道、中山道に通ずるという地理的利便性に伴う政治性である」と述べている。伏見に流れる宇治川、鴨川、桂川が合流した淀川が海へとつながっていることから、現代と違い、船や馬での運送しかできなかった時代にとっては、とても利便性の高い土地であったことがわかる。

では酒の生産地としてはどのような特徴があるのか、はじめに兵庫県の灘五郷と比較してみる。

### 1) 灘五郷との分布の比較

図7と図8は、伏見と灘五郷における清酒製造業者の分布を同じ縮尺で示したものである。図7と図8を比較し、伏見と灘五郷それぞれの集積状況についてみる。伏見にある22の清酒製造業者はすべて2km圏内に分布していることが読み取れる。一方で、灘五郷は比較的集積しているものの、神戸市と西宮市に大きく分かれていることが読み取れる。灘五郷として数えれば伏見よりも多くの清酒製造業者を抱えているが、地域的にみると伏見の方が狭い範囲に多くの清酒製造業者が集まっていることがわかる。同じ清酒製造業で栄えている地域であっても立地条件の違いをみることができた。では次に

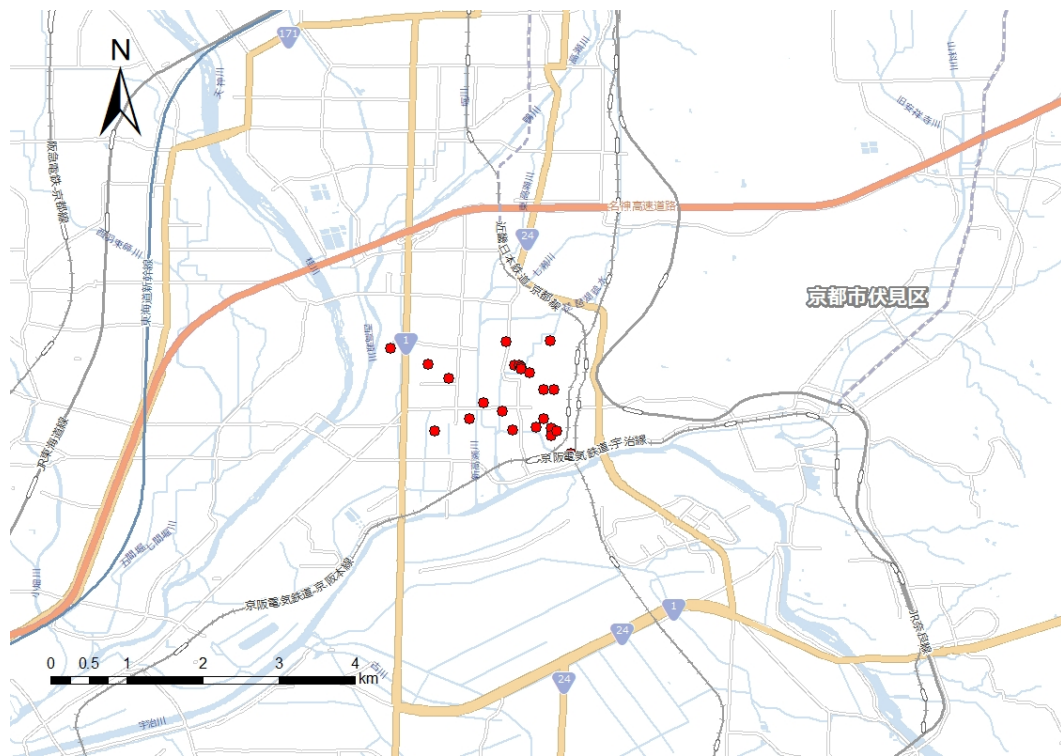


図7 伏見における清酒製造業者の分布 (2017年)  
 (伏見酒造組合ホームページより作成)

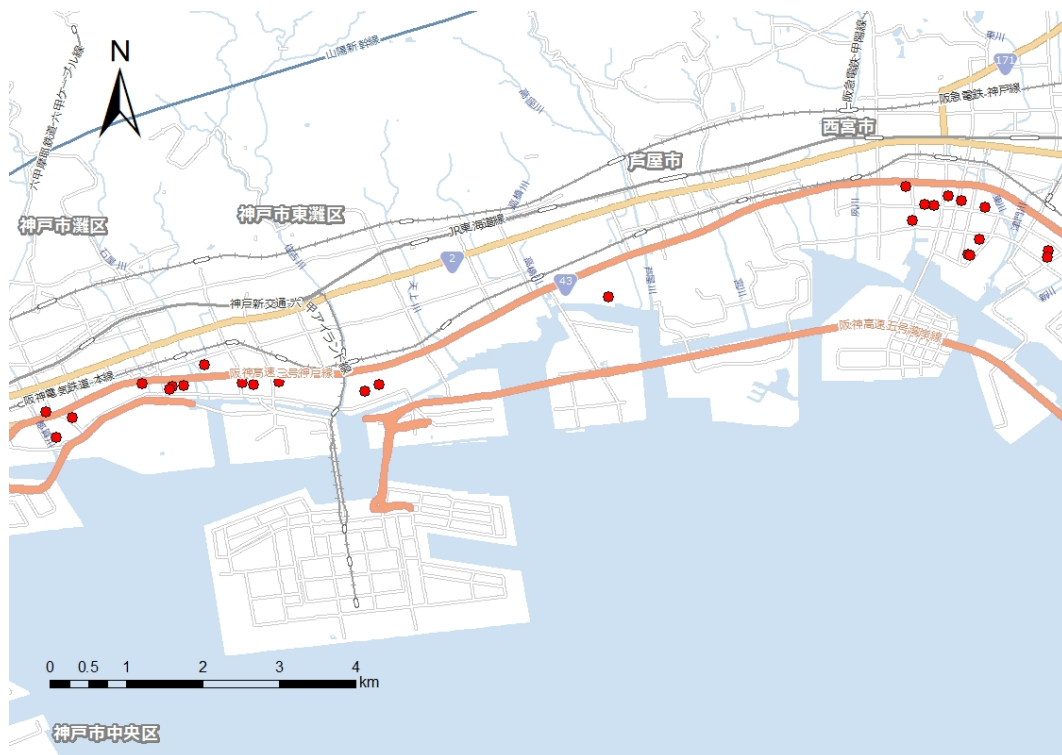


図8 兵庫県灘五郷における清酒製造業者の分布 (2017年)  
 (灘五郷酒造組合ホームページより作成)



実際に伏見で今も営まれている清酒製造業へのフィールドワークを通じて得た結果を踏まえ、伏見の清酒製造業の特徴について考える。

## 2) 伏見における創業年、従業員数について

図9は伏見における創業年別の清酒製造業者の分布（2017年）を示したものである。このうち、伏見酒造組合には17社加盟している。図9から江戸前・中期に創業した酒蔵が多いことが読み取れる。このことは伏見に300年以上の歴史を持つ清酒製造業者が多く集まっていることを示している。江戸時代以降、伏見に酒蔵をおいていた清酒製造業者のなかには、京都市内の狭い土地から広大な土地を得るためや、船での運送に便利であるため、かつ水が豊富であるために伏見へ移ってきたとされる。しかし、清酒製造業の衰退により転業した酒蔵もあったとされる。このように伏見での流動が多かったことから、300年以上の歴史を持つ老舗から比較的新しい酒蔵まで分布しているのではないかと考えられる。

図10は伏見における従業員規模別の清酒製造業者の分布（2017年）を示したものである。最新の情報が得られないところもあったため、2001年出版の『伏見酒造組合一二五年史』に掲載されているものを図で示した。従業員300人以上を大企業、300人未満を中小企業とすると、この図より伏見では従業員の多い少数の大企業と、29人以下である、従業員の少ない多数の中小企業から構成していることが分かる。

## 3) 原料米と出荷先の特徴

酒造りに必要な原料米は地元の京都米を使用している清酒製造業者が多かった。その理由として、その土地の風土、料理と関わりあって存在するのが清酒のあり方であるという自負、また地元の米で作る事が京都の農地、農家を守るという考えが多かった。日本全国に清酒はあるが、それぞれの土地のものを原料として作ることがその土地ならではの特徴を表しており、価値があるということを示している。酒造りに絶対的に必要とされる水と米のうち、米を守ることとその生産者を守ることが清酒製造業者にとってしなければならないことであり、そしてそれが伏見の酒造りで途絶えなかったと考えられる。

出荷先についても比較的地元での消費が多いとのことである。その土地で作られた清酒をその土地の人が消費することが大切と考えている方が多いといえる。また消費者のなかにその土地でしか手に入れないものを求める人が多くなったことによって、全国展開での販売では苦戦しているとのことである。しかし、伏見のなかにも、特に大企業では全国展開している清酒製造業者がある。かつて行われていた級別審査で、大企業は高級な一級品を、中小企業は日常で飲む二級品を中心に販売していたが、級別審査が廃止されたこ



図9 伏見における創業年別の清酒製造業者の分布 (2017年)  
(創業年は『伏見酒造組合一二五年史』を参考にした)

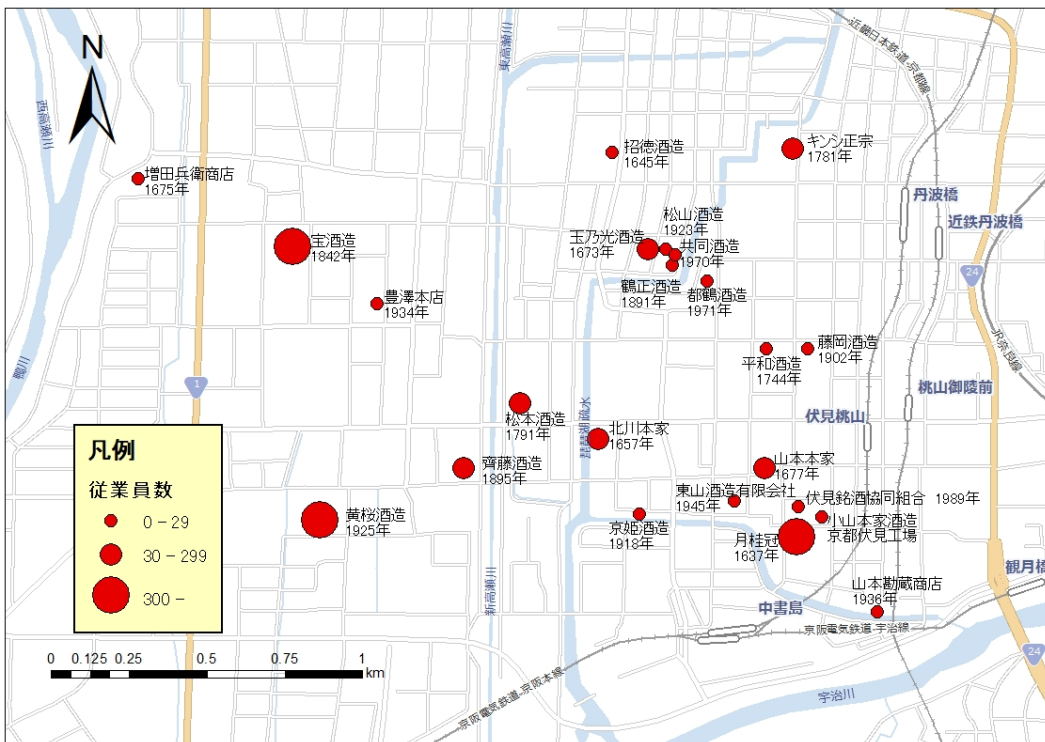


図10 伏見における従業員規模別の清酒製造業者の分布 (2017年)  
(従業員数は『伏見酒造組合一二五年史』を参考にした)

とによって、高級酒を中心に販売していた大企業は消費者が多く、手の届きやすい、普通酒を中心に製造するようになり、中小企業が販売戦略としていた普通酒に知名度の高い大企業が入ってくるようになった。その結果、消費者は大企業の清酒を求めるようになった。そこで、中小企業は全国展開ではなく、消費者が土地で作られた清酒を求めているというところに焦点を当てたという。こうしたことから、清酒業界での大企業は全国展開、中小企業は地産地消を主な狙いとした販売戦略とする傾向になっているのではないかと考えられる。

#### 4) 伏見で清酒製造業が発展している理由

伏見で清酒製造業が発展していることは、酒蔵数や規模、生産額などから理解できる。ではなぜ長い歴史の間、途絶えることなく現在まで続き、発展しているのだろうか。

まずその理由として、良質の水の存在が挙げられる。酒造りに米ももちろん欠かせないが、何より一番決め手となる良質の水が豊富にあることは絶対条件である。これまで長く受け継がれ、確立した酒造業において、水質が変化することは、これまで使用していた水によって作り出されていた清酒の味が失われるということであり、新たに元の清酒の味を確立するためには変化した水質から同じものを作り直さなければならないとのことである。水が最重要であることは、これまで高速道路の建設計画やビル・マンションの建設など地下水の水質に何かしら悪影響を及ぼす可能性があるときに、伏見の酒造会社が加盟している伏見酒造組合がこの事業について意見を出し、地下水の水質が変わらないように保全してきたとのことである。また、伏見は他地域よりも標高、地下が低く、かつ盆地で囲まれているため、北部から流れてくる水が多く集まりやすいというのも理由として挙げられていた。半径 2km 圏内にこれほど水を要する酒造業があるにも関わらず発達しているということはどれほど優れた水であり、大量の水を有しているか一目瞭然であろう。

水以外にも消費地、交通の便がよかったことも挙げられる。都として発展していた京都に近い伏見では、すぐそばに清酒を消費する存在がいたことは清酒製造業者の発達に大きな影響を及ぼしたと考えられる。交通の便では、江戸時代には遠くへ運ぶ移動手段として、船が挙げられる。このころ、兵庫の伊丹、灘、大坂の池田において江戸へ向けての樽廻船があった。伏見を流れる三川の合流先である淀川を下ると大坂湾に着き、樽廻船へ運びやすかったため、生産したものをすぐに運送できる場所にあった伏見での発展は必然的であったと考えられる。船だけでなくその後の鉄道といった交通網の発達も、伏見における清酒製造業の発展に大きく貢献したと考えられる。

## 5) 伏見酒造組合の役割

では水資源の保全にあたるなど、伏見の清酒製造業を守る活動を行っている伏見酒造組合についてみてみる。伏見酒造組合の前身は伏見酒造家集会所である。組合が設立された理由として、伏見酒造組合（2001）は「酒造業は政府にとって重要な財源であったから、明治八年（一八七五年）に、従価税の算定基準となる酒価相場の調査・報告を目的として組合設置を命ぜられた」としている。このことから、政府にとっても、清酒の存在は大きいものであったことがわかる。その後 1894 年に現在の名称になった。

では現在の組合はどのようなものなのか。伏見酒造組合は特に組合の加盟に強制力がないとのことで、加盟していない清酒製造業者もあるという。現在水の保全、そして伏見にある清酒製造業者の発展のための活動を行っているとのことである。伏見酒造組合には大企業から中小企業まであらゆる形態の企業が集まっている。そのなかで、情報交換であったり、酒造りの研究、米の取引を行ったり、企業によっては大手に相談できたりすることである。また、水質問題など組合が一団となって動いた方が交渉力があることもあるため、この点で組合があることが伏見の清酒製造業の発展につながっていることが分かる。また、清酒製造業の技術発展だけでなく、伏見の酒の広報活動にも力を入れている。昔から清酒製造業者同士が近くで同業を営むものとして関わってきたこと、伏見全体で清酒製造業の利益や発展を目指していること、同業者のためライバルではあるが協力するところは協力するということ、そうした姿勢が、組合発足時から現在に至るまで、伏見の清酒製造業の発展に影響を及ぼしたと考えられる。

## 5. おわりに

以上、京都府の工業の特徴と伏見の清酒製造業についてみてきた。今後の京都府の工業の展開についてどのように考えているか京都府庁に聞き取りをしたところ、付加価値額を伸ばすことに力を入れたいとのことだった。工場の立地が厳しい状況では事業所数を伸ばすのは大変である。いまある会社で従業員を多く雇い、研究や新しい発見をすることで付加価値を上げ、上がった分を賃金に戻し、そして働き手を増やし経済を回したいとのことである。

他方、清酒製造業の現状としては、若者の日本酒離れなどの問題が起きている。これに対しては、若者に清酒を味わってもらい機会を増やしたり、若者に限らず、清酒がどのようなものなのか、消費者に分かりやすいものをつくっていったりしたいと考えている会社もある。清酒をどのような思いで造っているのか、また消費者の嗜好の変化に対して、伝統ある清酒を絶やさずに適応していくかがこれからの問題であり、清酒を売る者としてし

なければならぬと考えている会社もある。また、海外での清酒ブームに向けて、日本酒の知名度を上げたいと考えている企業も多かった。移り変わりの早い世の中であるが、伝統的な清酒を製造者、消費者それぞれがこれからも守り続けるべきと考え行動することがこれから先の酒造りを途絶えさせないことにつながり、また日本でも世界でも清酒の価値を広めていくことが酒造業に適した土地にある伏見において重要であるのではないかと考えられる。

これらより京都府の工業ではそれぞれの付加価値をあげることが重要なことであり、また付加価値をあげた上でその工業製造品に触れてもらうきっかけを幅広く作り出していくことが大きな課題であると考えられる。その際、伝統ある京都府の味を残し、守りながらいかに対応していくのが重要であると考えられる。

#### —付記—

本稿を作成するにあたり、京都府庁政策企画部企画統計課産業統計担当の青山達雄様、石山喜治様、岡本邦江様、招徳酒造株式会社の木村紫晃様、キンシ正宗株式会社の田中明様、齊藤酒造株式会社の齊藤透様には、お忙しいなかにも関わらず大変お世話になりました。ここに記して厚く御礼申し上げます。

#### —参考文献—

- ・伏見酒造組合ホームページ <http://www.fushimi.or.jp/>(最終閲覧 2017年12月22日)
- ・灘五郷酒造組合 <http://www.nadagogo.ne.jp/>(最終閲覧 2017年12月22日)
- ・伏見酒造組合一二五年史編纂委員会編 2001.『伏見酒造組合一二五年史』伏見酒造組合
- ・吉田元 2016.『京の酒学』臨川書店

