

# 伊豆川浅吉の捕鯨研究と鯨肉食通信調査

附録1 「鯨肉に関するアンケート回答」一覧（流通経済大学図書館所蔵）

Study of Whaling by Asakichi Izukawa and Survey Using the Post on the Food Culture

佐藤 麻南

SATO Asami

## 要 旨

伊豆川浅吉の代表的な著書の一つが『土佐捕鯨史』である。上下2巻、650ページに及び、天和年間に網取式捕鯨が導入され発展し、明治40年前後にノルウェー式捕鯨に移行するまでの土佐捕鯨の発展・変遷の過程を技術・経営・流通の各側面にわたって、その背景と関連のもとに詳細に論述している。土佐での研究に着手したのは昭和10年の夏で、土佐は近世における重要な捕鯨地であることに加え、史料がよく収集されていた。土佐での史料収集には、経営事務として明治末期からのノルウェー式捕鯨を見てきた吉岡高吉の協力を得ている。吉岡高吉はアチック・ミュージアムから『彙報第35土佐室戸浮津組捕鯨実録』を昭和13年（1938）に出版している。藩と捕鯨経営者との関係を中心に記された4冊の書状控と明治前半期、浮津捕鯨会社創立前後の沿革を記した稿本高知県浮津捕鯨沿革史からなっている。

「近畿地方における鯨肉利用調査」は土佐捕鯨史を書き上げた後、紀州捕鯨史研究の一部として行われた。鯨肉が捕鯨基地より、どのような経路で、どのような加工を経て各地域に供給されるのかを調べるために実施された。近畿中部の2府13県に必要な質問事項を印刷した往復はがきを発送し、それに回答し返送してもらう方法がとられた。問い合わせ状の宛先は、釜の調査を試みた各地小学校のリストを利用している。発送総数は898枚で、そのうち回答数は279枚であり、回答率は31%となっている。この調査から紀州の鯨肉は、大阪、伊勢方面に運搬される。そのうち大阪に運搬されるものは四国や九州から入る鯨肉とともに東へ運ばれる。そこから2つに分かれ、北陸方面と伊勢から入るものとともにさらに東へ運ばれるなど流通経路が詳細に判明した。

『土佐捕鯨史』後、「近畿地方における鯨肉利用調査の報告概要」とともに各地の捕鯨史の研究に着手した。小野武夫博士還暦記念論文集『日本農業経済史』に掲載された「陸前捕鯨史の一齣」もその一つである。その他にも土佐と並び重要な捕鯨地であった紀伊や肥前の捕鯨史研究にも取り組み、戦前には『紀伊捕鯨史』や『肥前捕鯨史』もまとめ上げているが、戦災により原稿の大部分が焼失してしまった。

捕鯨史とならび、伊豆川浅吉が力を入れていたのがカツオ漁業史である。昭和32年（1957）日本常民文化研究所から『日本鯉漁業史』を刊行した。上下2巻570ページにおよぶ大作である。日本の重要なカツオ漁業地を取り上げ、各地域ごとに様々な史料や文献を用いてまとめ、最後に日本全体のカツオ漁業史を捕鯨史同様、技術・資本・労働・分配

の面から分析した。これは伊豆川が技術から加工・流通に至るまでを一貫して描こうとしたものが形になったものであろう。この問題意識は捕鯨史研究においても言えるのではないか。

---

【キーワード】 アチック・ミュージアム、水産史研究、捕鯨、通信調査、伊豆川浅吉

## 1. 伊豆川浅吉の経歴

はじめに伊豆川浅吉の経歴についてみていきたい。伊豆川は、明治36年(1903)神奈川県小田原市に生まれた。大正14年(1925)横浜高等工業高校(現在の横浜国立大学)応用科学科を卒業している。昭和2年(1927)旭水産株式会社に入社したが、昭和7年(1932)法政大学経済学部に入社、昭和10年(1935)には法政大学経済学部大学院に入学する。そして、同じく昭和10年アチック・ミュージアムに入社した。

ではここからは、伊豆川浅吉が出版した本を紹介しながら伊豆川浅吉の研究について見ていきたい。まずは『アチックミュージアムノート第10 土佐鯨漁業聞書』であるが、これは昭和11年(1936)にアチック・ミュージアムより刊行された。伊豆川浅吉は、桜田勝徳とともに20日にわたり、伊予の鰯漁業および土佐の鯨漁業について調査をした。このとき伊豆川は土佐の捕鯨史の研究途中であったが、鯨漁業にも目を向け、古老に昔の話を聞き、それをまとめたものがこの『土佐鯨漁業聞書』であった。

次に昭和13年(1938)、吉岡高吉によりアチック・ミュージアムより刊行された『アチックミュージアム彙報第35 土佐室戸浮津組捕鯨実録』。ここで出てくる吉岡高吉とは、伊豆川の土佐捕鯨史研究における協力者であり、史料収集において尽力した。吉岡は浮津捕鯨会社で経営事務として、土佐捕鯨業に深く関わってきた。土佐の捕鯨業について自身が所属する浮津組について吉岡が見聞したものをまとめたものである。明治30年代の浮津組に関して、会社の資本や労働組織からクジラの解剖などについても数名から聞き取りをし、そこに自らの体験も交え記した。

続く『アチックミュージアム彙報第36 土佐室戸浮津組捕鯨史料』であるが、これは昭和14年(1939)、アチック・ミュージアムから刊行され、土佐浮津組に関わる古文書が掲載されている。序文にて渋沢敬三は、史料の解説、全体の整理、校正を伊豆川浅吉が一人で行ったと記述している。藩と捕鯨経営者との関係を中心とした政治的なものが多い。また、明治前半浮津捕鯨会社創立前後を中心とした記録集が主な内容である。



写真1 高知県室戸市浮津の風景 (撮影：加藤幸治)

## 2. 伊豆川浅吉と捕鯨史研究

次は伊豆川浅吉の最初の研究である『土佐捕鯨史』について見ていきたい。昭和18年(1943)、日本常民文化研究所より刊行された。伊豆川の代表的な著書の一つであり、上下2巻650ページにおよぶ大作である。天和年間に網取式捕鯨が導入され発展し、明治40年前後にノルウェー式捕鯨に移行するまでの土佐捕鯨の発展・変遷の過程を技術・経営・流通にわたっ

て詳細に記述したものである。伊豆川が土佐での研究に着手したのは昭和 10 年（1935）の夏で、土佐は近世における重要な捕鯨地であることに加え、史料がよく収集されていた。ここで伊豆川は吉岡高吉の協力を得たのである。

伊豆川は『土佐捕鯨史』を書き上げた後、紀州捕鯨史研究の一部として、「近畿地方における鯨肉利用調査」を実施する。土佐捕鯨史研究のように文書だけでは、流通・加工について知るには限界があるため、通信調査を実施したのではないかと考えられる。鯨肉が捕鯨基地より、どのような経路で、どのような加工を経て各地域に供給されるのかを調べるために実施された。通信調査に使われたはがきは「鯨肉に関するアンケート回答」として流通経済大学図書館に所蔵されている（祭魚洞文庫登録番号 15912）。祭魚洞文庫の蔵書が流通経済大学に寄贈され、その中にこのはがきも紛れていたと思われる。はがきは近畿中部の 2 府 13 県に必要な質問事項を印刷した往復はがきを発送し、それに回答し返送してもらう方法がとられた。問い合わせ状の宛先は、釜の調査を試みた各地小学校のリストを利用している。発送総数は 898 枚で、そのうち回答数は 279 枚であり、回答率は 31% となっている。質問事項は以下の 6 つである。

1. 鯨肉は何時頃から食してゐますか（例、何百年或は何十年以前より）
2. その肉は油肉ですか赤肉ですか
3. 一年の中必ず食べる日又は食べない日がありますか、何の爲にですか
4. どの地方からどうして鯨肉が来ますか（例、四日市商人或は大坂市場より来る、昔は馬車で運んだ等）
5. どうして手に入れますか（例、部落の魚店に買ひにゆく。或はボテフリが賣り歩く。現金で買ふ。魚屋は株制度であった等）
6. どうして食べますか（料理法を詳細に書き入れてください）

これらのはがきの再整理作業は、加藤幸治氏が流通経済大学にてはがきの撮影を行い、筆者が東

鯨肉食調査 分析データ

県名	はがき発送数	回答数	回答率	実際のはがきの枚数	報告書に掲載されている地名数	はがきの消印の地名数
兵庫	記載なし	記載なし	記載なし	2	記載なし	1ヶ所
京都	79	21	27%	21	15ヶ所	21ヶ所
三重	60	21	35%	22	19ヶ所	21ヶ所
福井	39	9	23%	10	7ヶ所	9ヶ所
静岡	52	10	19%	10	7ヶ所	10ヶ所
石川	60	12	20%	12	10ヶ所	12ヶ所
大阪	44	17	17%	15	15ヶ所	15ヶ所
奈良	41	10	10%	10	6ヶ所	10ヶ所
岐阜	87	41	41%	44	28ヶ所	41ヶ所
長野	121	32	32%	32	31ヶ所	32ヶ所
富山	67	23	34%	23	14ヶ所	23ヶ所
和歌山	42	17	40%	23	12ヶ所	17ヶ所
滋賀	43	11	26%	16	4ヶ所	11ヶ所
愛知	40	13	33%	13	4ヶ所	13ヶ所
山梨	59	17	29%	17	13ヶ所	17ヶ所
新潟	64	25	39%	27	24ヶ所	24ヶ所

北学院大学文学部歴史学科の学部生のときにアルバイトとしてはがきの文字おこし作業に取り組んだ。今回はそれをデータベース化し、再度はがきと伊豆川が書いた調査報告書と照らし合わせながら整理作業を行った。次頁より「附録1「鯨肉に関するアンケート回答」一覧（流通経済大学図書館所蔵）」として収録する。

この調査から紀州の鯨肉は、大阪、伊勢方面に運搬される。そのうち大阪に運搬されるものは四国や九州から入る鯨肉とともに東へ運ばれる。そこから2つに分かれ、北陸方面と伊勢から入るものとともにさらに東へ運ばれることなど流通経路が詳細に判明した。

伊豆川は『土佐捕鯨史』を書き上げた後、「近畿地方における鯨肉利用調査の報告概要」とともに各地の捕鯨史の研究に着手した。土佐と並び重要な捕鯨地であった紀伊や肥前の捕鯨史研究にも取り組み、戦前には『紀伊捕鯨史』や『肥前捕鯨史』もまとめ上げているが、戦災により原稿の大部分が焼失してしまったという。

### 3. 戦後の研究

戦後、伊豆川は捕鯨史とならび、カツオ漁業史の研究にも力を入れた。昭和32年(1957)、日本常民文化研究所から『日本鯉漁業史』を刊行する。上下2巻570ページにもおよび、日本の重要なカツオ漁業地を取り上げ、各地域ごとに様々な史料や文献を用いてまとめた。捕鯨史同様、技術・資本・労働・分配の面から分析しており、伊豆川が技術から加工・流通に至るまでを一貫して描こうとしたものがかたちになったものであろう。

伊豆川は土佐捕鯨史研究後、日本各地の捕鯨史研究に着手するが、そのなかの一つが小野武夫博士還暦記念論文集『日本農業経済史研究』に掲載された「陸前捕鯨史の一齣」である。江戸時代の仙台藩の捕鯨業について古文書から明らかにしようとしているが、史料不足により多くは分からないとしている。また、仙台藩の資金不足から設備と技術への投資が不十分で定着しなかった。しかし近代に入ると、牡鹿半島鮎川浜は近代捕鯨の捕鯨基地として栄え、現在も捕鯨が続けられている。

最後に、伊豆川と同年代の山口和雄は、漁業経済学会編『漁業経済研究』第17巻第2号(1969年3月)において「伊豆川浅吉さんとその業績」と題し追悼文を寄せている。これまで述べてきた伊豆川の業績や経歴についても、本書を参考にまとめた。そのなかで、「伊豆川さんはお酒が好きだった。アチックにいた時分、よく三時にお茶とお菓子が出るがあったが、彼はほとんどお菓子を手にしなかった。なぜかと聞いたら、晩酌がまずくなるからという返事だった。」と伊豆川の人柄について記述している。

---

#### 参考文献

- 伊豆川浅吉 1936『アチックミュージアム第十 土佐鯉漁業聞書』アチック・ミュージアム  
吉岡高吉 1938『彙報第三五 土佐室戸浮津組捕鯨実録』アチック・ミュージアム  
伊豆川浅吉 1939『アチックミュージアム彙報第三六 土佐室戸浮津組捕鯨史料』アチック・ミュージアム  
伊豆川浅吉 1943『土佐捕鯨史』日本常民文化研究所  
伊豆川浅吉 1942「近畿地方における鯨肉食利用調査の報告概要」澁澤水産史研究室編『澁澤水産史研究室報告第二輯』  
伊豆川浅吉 1948「陸前捕鯨史の一齣」小野武夫博士還暦記念論文集刊行会編『日本農業経済史研究』日本評論社  
伊豆川浅吉 1957『日本鯉漁業史』日本常民文化研究所  
山口和雄 1969「伊豆川浅吉さんとその業績」『漁業経済研究』第17巻第2号

---

 附録 1 「鯨肉に関するアンケート回答」一覧（流通経済大学図書館所蔵）
 

---

- 1 ここに収録するのは、流通経済大学図書館所蔵「祭魚洞文庫」の「鯨肉に関するアンケート回答」（祭魚洞文庫登録番号 15912）の翻刻である。同図書館との協議を経て、個人名の記載を伏字にして掲載することとした。△で表現している。
- 2 ID は翻刻作業のために付したものである。
- 3 都道府県ははがき宛名面の左下にスタンプで押されていたものを記した。
- 4 左下通し番号には、はがき宛名面左下に押されている通し番号のスタンプを記した。
- 5 文面は「鯨肉は何時頃から食してゐますか」「その肉は赤肉ですか油肉ですか」「一年の中必ず食べる日又は食べない日はありますか、何の爲にですか」「どの地方からどうして鯨肉が来ますか」「どうして手に入れますか」「どうして食べますか」で構成されている。これらは、報告者が記した内容である。複数の項目に渡って連ねて書かれたり、欄外にはみ出して記述されたりしているものが多いが、その場合、その他記述の項目を設けそこにすべて記し、データとして遺漏が無いよう努めた。
- 6 書き損じは■、読解不可能な文字は□で表現している。
- 7 スペースの関係から、文章が改行されている場合は一マスあけて連続した文章として記述した。
- 8 備考欄には、宛名面の記述の仕方について記している。
- 9 書式欄には、裏面の記述の仕方について記している。



写真 2 「鯨肉に関するアンケート回答」（流通経済大学図書館所蔵）

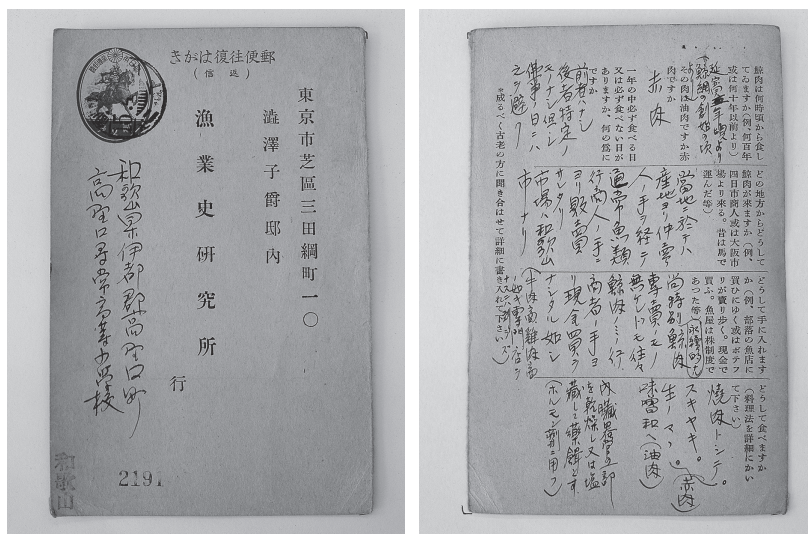


写真 3（左）返信はがき「宛名面」の例、写真 4（右）「文面」の例

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食っていますか
1	兵庫	15.05.28	兵庫・加古川	后-4-8	兵庫県伊南郡米田町米田 七八二 △△△△	なし	なし	青い封筒の貼り付けあり (祭魚洞文庫 流通経済大 学) 宛名修正あり(ア チックミュージアム宮本 常一様) 「未」赤字(消印 の下)下方に筆算あり	
2	兵庫								
3	新潟	15.04.22	新潟・大川谷	后-4-8	新潟県岩船郡大川谷村 大川谷尋常高等小學校	新潟	1043 (スタンプ)	差出人情報は赤字のスタ ンプ	約四十年前より
4	新潟	15.04.26	新潟・坂町	后0-4	岩船郡金屋村 金屋□尋 常小學校	新潟	1046 (スタンプ)		約百年頃より
5	新潟	15.05.03	新潟・□□	前8-12	新潟県中蒲原郡川内村 川内小學校	新潟	1056 (スタンプ)	差出人情報の「川内小 学」は赤字のスタンプ	百年ヨリハ以前ナルコ ト明ラカナリ
6	新潟	15.04.24	新潟・曾根	后0-4	新潟県西蒲原郡鑑郷村 鑑郷小學校長 △△△△ △	新潟	1058 (スタンプ)		百年位前より食せりと きく
7	新潟	15.05.03	新潟・五十島	后4-8	新潟県東蒲原郡 下條村 小石取小學校	新潟	1062 (スタンプ)		明確ならざれど、五六 拾年以前より食し居れ る様子なり
8	新潟	15.04.26	新潟・津川	后4-8	東蒲原郡上條尋常高等小 學校 校長 △△△	新潟	1063 (スタンプ)		百三十年前
9	新潟	15.05.16	新潟・日崎	后0-4	新潟県東蒲原郡三川村新 谷小學校	新潟	1064 (スタンプ)	差出人情報はスタンプ	八十前位前より
10	新潟	15.04.27	新潟・寺泊	后4-8	新潟県三島郡寺泊尋常高 等小學校	新潟	1065 (スタンプ)		○ズット以前古老ノ方 と雖モ不明ノ位デス。
11	新潟	15.04.26	長岡	后4-8	新潟県三島郡関原町 関 原尋常高等小學校内 割 烹研究部	新潟	1066 (スタンプ)	差出人情報の「尋」は略 字になっている	凡そ五六十年以前
12	新潟	15.04.23	新潟・竹澤	后4-8	古去東竹澤村梶本小學校	新潟	1068 (スタンプ)	差出人情報の「澤」の字 は略字	随分古い時より

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					拝啓其の後は御無沙汰してありますが常々御活躍は□□□に存じます。扱て御申越しの鯨肉の事今文の所では一寸わかりかねます。尚□の今までの調査によりますと□との関係もないやうです。甚だよき御返事を出さずにすみません。又、非常に恐縮ですが有賀喜左衛門氏の大家族制度と名子制度を代金着拂いで御送付願へないでせうか。御□□まで	質問事項を無視し、空白に書かれている。
油肉	なし	昔は鶴岡市(山形縣)より馬車で運んだけれど現在は当地商人により汽車にて来る	主として大根等と煮て汁として食す			
油肉を主として用ひ赤肉は山間部へ送る	なし	(一)仙台から新潟を経て當地方へ来るものと(二)大阪から新潟へ来て當地方へ来て来るものと二通りあり、昔は新潟から船で運ぶ	部落の魚店又市場へ買ひに行くボテフリはせず	良質の部分 刺身にし醤油又は酢味噌をかけて食す 品質の劣れるもの醤油汁になす 煮着になす		差出人情報と回答面の筆跡が明らかに異なっている。
油肉(罐詰ニアル赤肉)	何時ニテモ食ス	新潟港ヨリ近郊ノ町へ(村松町) ソレヨリハ村へ	住時ハ濱ノ魚屋ガボテフリニ菜タレドモ現時ハ近郊ノ町へ買ヒニ行く	油肉ハ汁ノ煮干トシテ用ユ 新鮮ナルモノハ刺身トスルコトアリ(ヨク洗ヒ茹デテ三杯酢、又は醤油ヲカケテ食フ) 赤肉(罐詰)ハソノマ、副食物トシテ食ス		「ボテフリ」に傍線
油肉	そのやうなきまりなし	新潟市場より来る	部落の荒物屋に買ひに行く	○鯨汁 鯨の油肉を煮出汁としてお汁の中に入れて食す ○鯨のさしみ 油肉をさしみとして食す ○す味噌などにつけて食すこともある		
昔は油肉のみだったが最近赤肉も食卓にのる	土用に食べると病氣にならぬと言ふ、昔は祝言(嫁婿取)の時に汁にして食すと言ふ、最近あまり食さず	北蒲原(松ヶ崎方面)西蒲原(内野方面)方面よりボテフリが賣りに来る	主としてボテフリ、近在の商人が賣りに来る山間不便なる為か店頭には見あたらず 現金にて買ふ	主として汁にする 大根、いも等と共にみそ汁にして食す 時に煮付けて食すこともあり		
(その他記述に詳細説明)	十二月三十一日 舊正月十五日 必ず食ル 必ず食べない日 おひまつ・正月十一日 五月二日 九月四日 十二月四日	津川町へ買ひに出ます	津川町魚(略字)店へ買ひに行きます	①みそしるに入れて ②醤油に入れておすのものにします ③さしみにします	「その肉は油肉ですか赤肉ですか」の「か赤肉ですか」の部分に斜線が引かれている。	
赤肉です	定日はありません	どの地方からか不詳 どうして来たか不詳 行商(さかなや)がかづいて賣りに来たものらしい	「ボテフリ」から手に入れた	煮て食べます。野菜をまぜて「サツマニ」式にします		
○主トシテ■油肉デス。	○別ニアリマセン	○以前ハ流シテ来ル者【寺地海岸ニシテ信濃川分水路開通以前ハ殊ニ漁港トシテ榮エタ】ヲ食ベタ ○最近ハ長岡市ヨリ来マス。	○町の雜貨店ニ販賣スルトコロモアリマスガ最近ハ全ド食ベナイ。随フテ販賣スル者モ段々少クナツテ来タ。	○主トシテ油肉デ汁ニ入レテ食ベル。(味噌汁) ○「ライスカレー」ニ用ヒルコトモアルガ極ク少数ノモノデス。 ○罐詰ヲ「ライスカレー」ソノ他用古コトモアリマスガコレモ少数デス。特別ナ料理法ハアリマセン	2つ目の項目の書き損じ：赤→油 ハガキ上部の中央に割印あり(朱色)	
主として油肉	土用の頃鯨(略字)肉を食べると眼病にかゝらぬ等云って愛用するもの多し。	長岡市商人より	町の魚店或いは荒物屋へ買ひに行く。	茄子、菜、馬鈴薯等の野菜と共に味噌汁の中に入れて用ふ。薄く切り熱湯を注ぎ、これに芥子醤油をかけて食す。		
夏季よく油肉	夏季土用の牛の日、夏負けせぬとのこと		附近の町中で買ひに行く	うま煮(赤肉)、汁、(油肉)		

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
13	新潟	15.04.22	新潟・東谷	后 0-4	新潟縣古志郡東谷村 枌堀尋常高等小學校	新潟	1069 (スタンプ)	差出人情報は紫のスタンプ	三百年
14	新潟	15.04.23	新潟・□□	后 4-8	新潟県北魚沼郡湯之谷村 折立尋常小學校	新潟	1073 (スタンプ)		数百年前らし
15	新潟	15.04.30	新潟・川口	后 4-8	北魚沼郡川口村	新潟	1074 (スタンプ)	消印が切れているため、「15」の「1」と「川口」の「口」は印字されていない。	二、三十年前より
16	新潟	15.04.23	新潟・千手	前 0-8	中魚沼郡千手村	新潟	1075 (スタンプ)		
17	新潟	15.04.23	新潟・高濱	后 0-4	刈羽郡鯨羽尋常小學校	新潟	1080 (スタンプ)		約五十年前
18	新潟	15.05.15	新潟・野田	后 4-8	新潟縣刈羽郡鶴川村 鶴川尋常高等小學校	新潟	1081 (スタンプ)		徳川時代の中期と思はる
19	新潟	15.04.22	新潟・松代	后 4-8	新潟県東頸城郡松代村 松代尋常高等小學校	新潟	1084 (スタンプ)		約三百年以前ヨリ
20	新潟	15.4.30	新潟・□□	后 0-4	新潟縣東頸城郡小黒村和田尋常高等小學校	新潟	1085 (スタンプ)	差出人情報はスタンプ	約二百年次前ヨリ
21	新潟	15.06.06	新潟・□鳥	前 8-12	未		1090 (スタンプ)	差出人情報はなく、赤字で「未」と書いてあり、その上から黒で二重に斜線あり	二百年前
22	新潟	15.04.25	新潟・梶屋□	后 0-4	西頸城郡大和川村 大和川尋常高等小學校	新潟	1092 (スタンプ)	差出情報は青字	不詳
23	新潟	15.04.29	新潟	后 4-8	新潟縣西頸城郡下根知小學校	新潟	1094 (スタンプ)		百年前 油肉
24	新潟	15.04.24	新潟・□□	后 4-8	新潟縣佐渡郡外海府 外海府尋常高等小學校	新潟	1097 (スタンプ)	左端に「四月二十三日」と記入あり。	不詳ナルモ十年以来ナラン



質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
油肉	一牛の日 ニ不明	古志郡栲尾町より買ヒ 来ル其他不明	栲尾町ノ乾物屋ヨリ買 入ル	オ汁の中に入ル		
油肉	○夏の土用には必ず食 べることにしてある ○嫁取婚取に鯨汁 ○年□に食べる風習あ り △庚申の日には肉類を 食はず		昔は浜辺(越后海岸)よ りボテフリが来て、次 に来る時までかけ買ひ	タテニ分角 ヨコ五分 角位の長サニ切り汁ニ スル		最後の項目の みカタカナ混 じり 宛名面 とは筆跡がち がう？
油肉です	夏期主として食す	海■岸地方より行商す 又村内の店にも切賣を なす→其他細かな事は 判明せず		お汁に切込んで食ふ		質問項目「ど の地方から 〜」の矢印以 下の文章は、 「どうして手 に入れますか 〜」の欄に記 入されている。 ○質問項目 「どの地方から 〜」の■は書 損じ。○差出 人情報と回答 の筆跡が異 なっている？
油肉	別ニナシ	昔 柏崎ヨリ行商人 今 汽車及ビ自動車ニ テ長岡・新潟市等ノ商 人ヨリ(問屋)	昔 年数回行商人来り 現金にて買フ	・馬鈴薯 茄子ノ味噌 汁中ニ入レテ食トス ・同醤油汁トス ・スタヲ作ル	新潟縣中魚沼郡千手町千手尋 常高等小學校	その他記述は ハガキ左側に 縦書きで記入 されている。
油肉 赤肉ハ罐詰以外ハ用ヒ ズ	七月下旬ニ土用中食ベ ルコトニナツテキルガ 着荷ニヨツテ食ベタリ 食ベナカッタリ□□ □、必ず食ベル日、必 ズ食ベナイ日ハナイ、 忌日ニハ遠慮ス	柏崎市場ヨリ 出雲崎 市場ヨリ 貨物自動車 又は汽車東便	オ汁に入レ出シトシテ 食ス			「出シ」に傍線
油肉です	夏の土用中	関西物 今は神戸市あ たりの商人から昔は仙 台物ではなかりしか 船によりて柏崎に陸揚 げして賣うる。	今は魚(略字)屋へ買ひ に□く(現金)昔はボ テフリ(米と交換)或い は他の穀類と交換せら れき	お汁に入れて	二三年前より□□に赤肉も見 られるやうになった。しかし 一般には行き渡ってゐない	その他記述 は、質問項目 「一年の中必 ず〜」の欄の隣 のスペースに 記入してある。
油肉デス 罐詰の赤肉 ニ食ス	食ベナイ日ハ「庚申」 ノ日「佛ノ命日」	大陳市場	部落ノ乾物店、或ハ土 地ノ行商人ヨリ購入	汁ノ中ニ入レテ食ス		
油肉	七月ニ食ベマス 夏瘦 セヲ防グ為ニ食ベルト 言ヒマス	直江津町ノ商人	部落ノ魚店又ボテフリ ガ賣リ歩ク □ク現金 で買ヒマス 魚屋ハ個 人	お汁ノ中ニ入レテ食ベ マス		
油肉	土用(食べる■頃) /	昔ハ船テ運ンダ	町へ買に行く	味噌汁とて食す	中頸城郡泉村	各項目へ回答 があり、回答 の隣に住所の 記載あり、3 つ目の項目に 斜線あり
油肉	別にそうした事はあり ません 特に冬に於て 需要多い様です	主に大阪 新潟方面よ り入る。	部落の魚(略字)店に買 ひにゆく	肉を細かく切って味噌 汁として食べる		差出人情報と 回答の筆跡が 異なっている。
油肉多し	夏・秋・冬にたべまし た	直江津町からボテフリ が賣りに来ました 糸 魚川町の商店からも 買ってきます 現金で す		(一)味噌汁の中へ野菜 を入れて食す(油肉)一 cm角に切りこんで (二)茄子などを油肉で いため、醤油、サト、 味の素などで調味する と牛肉の代用品によし (三)罐詰赤肉はその ま、ボテトでもそ、て 食す		
主トシテ赤肉	ナシ	縣内刈羽郡方面ニテハ 冬期魚屋ヨリ赤肉ヲ買 求メ、オ汁ノ中ニ入レ テオジヤトイウモノヲ 作りテ食ベル事アリ。	冬期海岸ニ打上ゲラレ タルモノヲ好專家ガ赤 肉ヲ切り取り食ベル位	水煮ニシテ油ヲトリ、 後醤油ニテ煮味ヲツケ テ食ス ○鯨ノ罐詰ヲ食ベタ事 アリト言フモノコレサ へ食ベタ事ナシト言フ 者アリ		質問項目「ど の地方から 〜」の回答 は、質問の文 章から空白を 設けて記入し ている。

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
25	新潟	15.05.08	夷	后 8-12	新潟県佐渡郡加茂村 加茂尋常高等小学校	新潟	1098 (スタンプ)	差出人情報はスタンプ	明治の中頃以後
26	山梨	15.04.29	山梨・丹波山	后 0-4	山梨県北都留郡丹波尋常高等小学校長 △△△△	山梨	1103 (スタンプ)	差出人情報はスタンプ。「長」のみ手書き。	明治初年頃よりですから今から八十年前からです
27	山梨	15.04.23	山梨・初狩	后 0-4	山梨県北都留郡笹子尋常高等小学校長	山梨	1108 (スタンプ)	差出人情報はスタンプ	
28	山梨	15.06.25	山梨・猿橋	后 4-8	山梨県北都留郡七保村立網戸尋常高等小学校長 △△△△	山梨	1107 (スタンプ)	・差出人情報はスタンプ ・右側に赤インクで「小学校」と書かれたハンコが押されているが、切れているため小学校名は読み取れない ・差出人情報の左横に赤鉛筆で「未」と書かれ、その上から青ペンで二重の斜線が引かれている ・左下に学校長のハンコ(赤)が押してある	斜線のみ
29	山梨	15.04.24	山梨・道志	前 0-8	山梨県南都留郡 道志尋常高等小学校	山梨	1109 (スタンプ)		
30	山梨				山梨県南都留郡長□村□□村□□□□ 西□尋常高等小学校長	山梨	1113 (スタンプ)	消印のスタンプなし	
31	山梨	15.05.04	山梨・三富	后 4-8	東山梨郡三富村 △△△△	山梨	1115 (スタンプ)		約三十年前より
32	山梨	15.05.13	甲府	后 04	山梨県西山梨郡千塚尋常高等小学校	山梨	1119 (スタンプ)	消印の様式が他のハガキと異なっている。	百年前
33	山梨	15.04.25	甲府	后 4-8		山梨	1120 (スタンプ)	差出人情報記述なし	四十年ばかり前より
34	山梨	15.08.23	山梨・□□□	后 0-4	北巨摩郡安都玉村	山梨	1122 (スタンプ)	朱色の鉛筆で「未」 その上から二重の斜線	二十年前

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
油肉	食べる日時に制限なし	当地方としては新潟より買求む 最近定置漁場の網に漁獲せるイハシ鯨を取り□□も食す	當地にて直接賣る魚店なし	煮て食す。塩汁を水煮して泡をちたる汁を一度棄て牛房昆にやく豆腐等と混じ醤油と砂糖に味をつけて食す		
両方です	通年に亘って食べますので食べる日とか食べない日とかの区別はありません	東京の魚問屋の手を経て入荷したり罐詰製造所より入荷します	部落の魚店に買ひに行く	罐詰にされたものを食べるのが主です	◎右御調査の参考資料ともなれば幸甚此の上なしと存じ又、御調査事項有之候で御■下命候 相成□□□候	「◎右御調査～」は左下に記述 「どうして食べますか～」の回答の際の「至急」は赤字スタンプ
					鯨肉の生肉を持って来て料理して食べるといふことは未だ一度もございません。罐詰となったものは最近食べられる様になりました。	質問項目に関係なく空いているところに回答を記述
斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	・右上に記述あり「□□□□」 ・左横「詳細に調査せるも当該記事皆無に御座候」昭和十五年六月二十四日	
					本林は山間の僻林で鯨肉などの入荷なし 最近罐詰ものの販賣を見るのみにて有□	質問項目に関係なく空きスペースに回答
					御たずねの鯨(略字)肉食用の儀は当初□村に於ては□らず候ニ付右御報告申し候 罐詰等のものも無之候	質問項目に関係なく回答
赤肉です	別に定まっては居りません	生肉では参りません 罐詰として店頭より買ひ求めて使用致します	斜線のみ	斜線のみ		どうして手に入れますか」 「どうして食べますか」の斜線は、回答欄をまたいで斜線が引かれている。
始は油肉、後には赤肉	「土曜の牛の日」普通の日でも食す	甲府魚町の市場 昔(七〇年頃前までは中道□還を馬で魚町へまで其此々市場へ商人が買に行つてそれから小賣商が賣りに来た。)現在は□□塚で甲府に来る	部落に魚店があり魚市場より買つて来る。それから賣りに歩く。	大きな油□を切つて小ま切にして、糠につみ一度よく湯で煮て油分をとり其れより野菜と一緒に煮て食す。	左横に「山梨縣西山梨郡千塚尋常高等小學校」のスタンプ	
油肉は古くから赤肉は近年	なし	来る所はどこからか不明 最近赤肉が罐詰になって沢山来ます	大抵は甲府の乾物店、又は部落の雜貨店で求めます。	樽詰めのうば焼きは酒の肴として食用、油肉の乾物は豆などと共に煮て食用、赤肉は罐詰の牛肉代用として食用に供す。	山梨縣西山梨郡山城尋常高等小學校 山城尋常高等小學校長印	差出人情報スタンプ 最後に朱色の印蓋「うば焼き」に傍線
赤肉	斜線のみ	不明	部落の雜貨店	鯨の大和煮のかんづめをそのまま使用す		

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
35	山梨	15.04.30	山梨・□□	后 4-8	中巨摩郡南湖尋常高等小学校	山梨	1131 (スタンプ)		判明セザルモ明治初年頃ト言フテ七十年□→然シ其ノ頃食セルモ現在マデ食シツツアルニ非ズ
36	山梨	15.04.22	山梨・百田	后 4-8	山梨縣中巨摩郡源尋常高等小学校	山梨	1132 (スタンプ)		纏結トシテ明治ノ末期ニ食シ始メ、生肉ハ昭和ノ初メ
37	山梨	15.05.1	山梨・□□	后 4-8	山梨縣南巨摩郡西嶋尋常高等小学校長 △△△	山梨	1139 (スタンプ)		卅年以前より
38	山梨	15.04.24	山梨・身延町	后 8-12	山梨縣南巨摩郡身延小学校	山梨	1141 (スタンプ)		二十年前
39	山梨	15.05.24	山梨・勝沼	后 4-8		山梨	1146 (スタンプ)	宛名面に差出人情報記載なし	二十年前
40	山梨	15.05.15	山梨・右左口	前 8-17	山梨縣真八代郡右左口尋常高等小学校長 △△△△	山梨	1149 (スタンプ)		
41	山梨	15.04.23	山梨・上九一色	后 0-4	山梨縣上九一色小学校△△△△△		115■2 (スタンプを直し)	■は1 1を手書きで直している	
42	山梨	15.05.03	山梨・内船	前 0-8	.	山梨	1160 (スタンプ)		
43	長野	15.04.24	長野・野□	后 4-8	長野縣南佐久郡平賀小学校長	長野	1165 (スタンプ)		五十年前頃より
44	長野	15.04.23	上田	前 8-12	信濃小縣郡神科尋常高等小学校	長野	1179 (スタンプ)	消印スタンプ→無駄を省いて國債報國	くわんづめが出来てから
45	長野	15.04.23	長野・豊平	后 4-8	諏訪郡湖東村 湖東尋常高等小学校	長野	1183 (スタンプ)		三年程以前に一度だけ来たことあり
46	長野	15.04.27	長野・境	后 4-8	諏訪郡境小学校	長野	1184 (スタンプ)		
47	長野	15.04.24	上諏訪	后 4-8	長野縣諏訪郡四賀小学校	上諏訪	1186 (スタンプ)	宛名に「伊豆川浅吉殿」と記述あり。筆跡からみて差出人とは異なる人が書いたと思われる。	カンヅメとして約二十年前ヨリ食す

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
油肉多キモ赤肉モ幾分 アリ(多クハ一塩物ナ リ)	当地は鯨肉が少ナキ為 右ノ如キ日ハナシ	駿河の勇場(イサバ)師 が多く肩にて市川に運 びその大問屋より各地 方に賣り歩いた如く云 はれて居る	上欄に書きたる如く市 川の大問屋より仕入れ たる小賣人が賣り歩い た	多くはいるかの如く味 噌煮として食したるも 時に味噌汁の味ツケに 使用したる事あり 或 いは皮は皮に幾分の肉 つけるを下塩にし、そ れを子供等が干物をし やぶり食したる如くも 傳へらる	左横「◎当地四方山の為交通 至つて不便にて明治中年頃は 富士川を舟にて物人を運搬せ しも其の以前には皆魚類は勇 場の肩により運ばる由なり交 通不便なりし為明治初年頃よ り引続き□入荷せるに非ず時 折弁当に稀に入荷せし由なり」	質問項目「ど の地方から 〜」のイサバ はふりがなと して記述され ている。「ど うして食べま すか」の「い るか」と「し やぶり」に傍 線。「その他 記述」の□ は、文章から 少しずれて書 かれているた め、書き足し たものと思わ れる。
赤肉	別ニ食バル日食ベナイ 日ト定マツタ日ナシ	中央線開通トナリタル タメ東京方面ヨリ山梨 村ニ來タラシイ	罐詰ハ其ノマ、食シ生 肉ハ牛肉ナドト同ジク スキ焼トシテ食ス			「罐詰」は「罐 詰」の間違 いだと思われ る。
赤肉の罐詰	特別ありません	北海道市場より東京を 経て送らる 昔は富士川を船にて輸 送されしもの	乾物店より罐詰として 求出	罐詰なるためそのまゝ 食す		
赤肉	無	甲府大□□□富士より 牛罐として入って來ま す	各物品販賣□者によつ て消費者の手に渡る	罐詰故其の儘食しむ 葱等と一緒に煮て食す る		
赤肉	別□必ず少々いふ□味 の日無し	普通魚(略字)屋が賣り 歩く 汽車の便か開け てより		味噌煮 近來食膳に上がる機会 寧ろ少し	山梨縣東八代郡祝小学校	左下に差出人 情報
					当地にて“鯨肉”普通手に□ 入りません 罐詰が移入せら れる様になつて始めて食する 様になつた位のもです	その他記述の 内容は、回答 欄を無視して 記入してある。
					鯨肉ヲ食スル事ナシ 商品ト シテ來ル事ナキ故ナリ。	
					山間僻地の土地にて該当する 肉等は絶対に食したる人なし	
赤肉(油肉ハ少しおくれ てから)	不明	越後の魚屋が店て又賣 りに歩いた。当地方五 六十年前迄の魚屋は多 く越後の人であつた。	店では現金であつたか 行商では貸賣りか多 い。そして蚕上り(八 月)の盆又は暮に集金し た。	赤肉は四角に切つて 一ヶ三、四百匁位の塩 漬けのものであつた。 これを小さく切り焼き 又は煮て食つた。油肉 は長方形の三、四百匁 位の塩漬けであつた これを細かにきざんで 味噌汁に入れて食つた。	説得者 七十才 △△△△氏 記述者 五十才 △△△△	「その他記述 は」左下に記 述
くわんづめ	別ににもなし	くわんづめだけ	地方の小賣商人及 信 用購買販賣組合から	くわんを切つてすぐお つまみ(酒の肴)にする 位です		
赤肉		径路不明	行商人が賣りに來たる もの	調理法悪しき為か殆ん ど食するに適せず	当地にて古くより開店し居る 商店に於て調査せるも唯一度 鯨肉を買ひたることあるの みにてその他は殆んど賣りに 來たる話さえも聞かず唯罐詰 のみは約十五年前より現在 に至るまで消費する者多しと	各項目に回答 し、さらに空 きスペースに 回答。宛名 面と回答面で 字体が異なる
罐詰の外なし	無	商店	魚店	罐詰の外なし		
					生肉のまゝ食すなど殆んど なし 従つてこの質問に對して 御答へ出来ません。どうぞ悪 しからず	空きスペース に回答

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
48	長野	15. 05. 11	上諏訪	前 8-12	長野縣諏訪郡中洲小學校	長野	1187 (スタンプ)	伊豆川浅吉殿	
49	長野	15. 04. 21	岡谷	后 4-8	長野縣諏訪郡川岸尋常高等小學校	長野	1189 (スタンプ)	「川岸尋常小學校」の赤スタンプが左下に有り。消印スタンプが他の消印と様式異なっている。消印スタンプは「無駄を省いて國債報國」。	二〇年代以前ヨリ
50	長野	15. 04. 25	長野・市野瀬	前 0-8	上伊那郡上伊那里村伊那里尋常高等小學校	長野	1199 (スタンプ)		昔より
51	長野	15. 05. 03	飯田	前 8-12		長野	1208 (スタンプ)	消印スタンプが外の様式と異なっている。消印は「無駄を省いて國債報國」	七、八十年前より来りしは確なるのそれ以前は不明
52	長野	15. 04. 28	長野・且口	后 4-8	下伊那郡神原村福島尋常小學校	長野	1218 (スタンプ)		四五十年以前
53	長野	15. 04. 26	長野・根羽	前 8-12	長野縣下伊那郡根羽尋常高等小學校	長野	1219 (スタンプ)	宛名の「行」が「御中」に書き換えられている。	斜線のみ
54	長野	15. 05. 28	長野		長野縣木曾山林小學校 △△△	長野	1221 (スタンプ)	差出人情報の上に「五月二十八日」宛名の「行」の右横に「御中」と記述あり	明治初年以前より。昔はよく食しましたが今はあまり食しません
55	長野	15. 04. 25	読取不可	読取不可		長野	1223 (スタンプ)	差出人情報記載なし	可成以前より 四五十年前
56	長野	15. 04. 30	長野・福島	后 4-8	長野縣西筑摩郡黒川尋常高等小學校 △△△△	長野	1224 (スタンプ)	差出人情報の隣に回答面とは異なる筆跡で「新聞村」の記述あり	三十七、八年以前ヨリ 雜誌ニテ食するヤウニナリマシタ
57	長野	15. 04. 23	長野・王瀧	前 8-12	西筑摩郡■王瀧村 □尋常小學校	長野	1225 (スタンプ)	差出人情報は、回答欄の筆跡と異なるため、後から別の人が書いたと思われる。また、書損じ部分には二重線が引かれており、解読不可能だった。	大正初年松本地方にて食した。当地方にはなし
58	長野	15. 05. 14	長野・三留野	后 4-8	長野縣西筑摩郡讀書村讀書小學校与川分教場	長野	1228 (スタンプ)	宛名の「行」が「殿」に訂正されている	不明
59	長野	15. . 16	松本	后 8-12	長野縣東筑摩郡広丘村広丘小學校	長野	1234 (スタンプ)	消印が他の消印と異なる様式。左上に割印あり「□□月-□□国勢□」差出人情報の左上に赤鉛筆で「未」と書かれ、二重斜線が黒で引かれている	油肉は以前より赤肉は二三年前より

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					当地方は山間地なる故鯨(略字)肉を食したる者なし(一、二名三十年程前は赤塩漬肉を食したる者あれ共徑路入手不明)二三年前より上諏訪町(四〇程)魚(略字)店より購買し来る物あり極めて僅少なり多くは湯出して後煮食す 雑詰としては三十年程前より用ひられしも余り美味されないう有様であります。以上の有様なれば各項の御答へも出来ず誠に申訳なき次第であります。右古老善に聞き合せたる結果を申し上げます	空きスペースに回答
赤肉	定つてゐない	東京(日本水産会社)ヨリ商店、コレヨリ手ニ入ル	魚店にて買フ魚商人が賣リアルク	牛肉代用ニスル、ビフテキ、色々ノモノト煮テ食ス		
かんづめ	別にきまりありません かんづめより外になし	北海道方面ヨリ東京徑由	部落の魚店現金買	何も魚のない山の中故かんづめより外になし きつてそのまゝ食す		
油肉	斜線のみ	名古屋市場より 鉄道 の便なきは、中馬にて来る	魚店にて販賣	野菜の味出し	長の縣下伊那郡松尾小学校	「その他記述」の内容は回答欄を無視して記述。
赤肉	別に何等ノ定メナシ	昔ハ飯田ヨリ天 竜川ヲ舟ニテ下リ来ル 今ハ電車ニテ来ル	魚(略字)店ニテ現金ニテ買フ	ツクダ煮又ハ煮テ食ベマス		
斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ		
油肉の干したものと赤肉の塩漬です	ありません	昔は名古屋の商人より、馬で運んで来ました。	店に買ひに行きました。又ボテフリが賣りに歩きました。現金も掛賣りも有りましたが掛賣りの方が多くありました。	赤肉の塩漬は牛肉のスキ焼の如くネギ、トーフ等を入れ煮ながら食べます 油肉は水に入れて放置し後細かく切つて大根おろしと共に食べます 又味噌と共に煮て食べます 其他味出しにひます	延引ながら御返事申し上げます 附近の魚屋に尋ねてまとめたものでございます	
油赤肉を乾燥せしもの	別になし	交通不便利なりし時代は乾燥せしもの入りたれども近來は冬季間生肉も入るあり 松本市場より来る雑詰なれば近來多く入る	部落魚(略字)店にて求む	乾燥せし肉はサイの目に切つて味噌汁に入れて食す。生肉は煮て食す  罐づめなれば其のまゝ食す	長野縣西筑摩郡本祖尋常高等小学校	
生肉ハ食ベテキマセン	カ、ルコトハ別段アリマセン	名古屋方面ヨリ(自動車)	木曾福島町ノ魚店ヨリ現金デ買ヒマス	雑詰を切ツテツノ儘食ベマス		1つ目の問いの上に割印あり
◎油肉で赤肉少い	◎必ず食べる日及食べぬ日無い	名古(ママ)市辺から汽車でたまに着荷いたした事がある。当方山奥迄はこない	現金で魚店又は荒物店より購入	カンヅメとなつてきたので、切つて直に食した、此の二、三年前に町へき■た、事かあります。ネギと共に煮食した	◎鯨肉の本物を知る者は少ない。只カンヅメ等や、魚店で鯨などと云つてを肉を鯨だと思つている。実物はどんな肉か不明。	「その他記述は」左横に記述
油肉です	夏暑い時に食べたと申しますが久しい以前のことでよくわかりません	伊勢の商人が自分で背負つて来たそうです。	伊勢の商人から現金で買ったと申します	油肉をゆで、塩で味をつけ、胡椒をあへて喰へたと申します。	今回の調査は不明の点が多く申訳ありません	各項目に回答し、左端に一言添えてある
油肉 赤肉(冷凍)	ナシ	斜線のみ	部落の魚屋 行商魚屋等	油肉は夕顔や馬鈴薯等と共に煮て食し赤肉は獸肉の如くしてすき焼きにして食す		左上に割印あり

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
60	長野	15.04.23	長野・今井	后 0-4		長野	1237 (スタンプ)	差出人情報記載なし	
61	長野	15.04.22	長野・生坂	后 4-8		長野	1240 (スタンプ)	差出人情報記載なし	現在ノ村内老人ノ若イ 年頃ニハ已ニ食用トセ リ
62	長野	15.05.28	長野・神城	后 4-8	長野縣北安曇郡神城尋常 高等小學校	長野	1250 (スタンプ)	右下に数式のメモ。鉛筆 書きで回答欄の筆跡とは 異なる	大凡 五十年前
63	長野	15.05.09	長野・美麻	后 4-8	長野縣北安曇郡美麻北尋 常高等小學校長	長野	1252 (スタンプ)		明治三十年頃より
64	長野	15.04.25	長野・中村	后 0-4	下高井郡端穂村端穂尋常 高等小學校	長野	1262 (スタンプ)	宛名面と回答面で筆跡が 異なる	
65	長野	15.05.12	長野・豊井	前 0-8	長野縣下水内郡豊井小学 校長	長野	1264 (スタンプ)	宛名の「行」を「御中」 に訂正	百五十年頃前より
66	長野	. . .30	読取不可	読取不可	長野縣下水内郡 飯山小 學校	長野	1265 (スタンプ)	消印はかすれていてほと んど読み取り不可	四十年前
67	長野	15.07.06	長野・□□	后 0-4	長野縣上水内郡信濃尻村 野尻小學校 調査者 △ △△△	長野	1266 (スタンプ)	差出人情報の右上に赤鉛 筆で「未」とかかれてお り、二重線で斜線が引か れている	五十年位前?
68	長野	15.04.30	長野・南小谷	后 0-4	長野縣北安曇郡南小谷小 學校	長野	1271 (スタンプ)		
69	長野	15.04.24	長野・中土	前 8-12	長野縣北安曇郡中土村中 土尋常高等小學校長 △ △△△ 郷土研究主任 △△△△	長野	1274 (スタンプ)		大変以前ヨリ食シタリ (時代ハ不明)
70	長野	16.06.14	長野・□□	后 4-8	長野縣下高井郡 界國民 學校	長野	1276 (スタンプ)	宛名左側「伊豆川浅吉」 と記入あり	百二十年頃ナラン
71	長野	15.05.22	長野・開田	前 8-12	西筑摩郡開田村西野小学 校	長野	1278 (スタンプ)	差出人情報の表記か「筑 摩郡」と「西野」の間に 「開田村」が付け足されて いる。 差出人情報と回答欄の筆 跡は異なると思われる。	◎八十年以前らし
72	長野	15.05.24	読取不可	前 8-12	長野縣上水内郡鬼無里村	長野	1269 (スタンプ)		八十年位前は食したる 由なるもそれ以前は分 らず
73	長野	15.07.23	長野・□□	后 4-8	長野縣上伊那郡宮田小学 校	長野	1203 (スタンプ)	差出人情報の右上に、赤 鉛筆で「未」と書かれ、 黒ペンで二重の斜線が引 かれている	



質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					本村ハ山間部ノ為缶詰以外ノ鯨肉ハ食シタル事無之候(略字) 長野縣東筑摩郡山形小学校校長	左の空いているスペースに回答し、さらにその隣に差出人情報の記載
油肉。形ハ四角ニテ棒状 塩ヲフリカケテアリ一ヶ年位保存出来る	暑氣ニ負ケナイト言ツテ主トシテ夏季ニ用フ	松本市ノ魚店又ハ乾物店ニテ販賣ス 初夏頃ヨリ入荷シ村内ノ雜貨商店ニ來ル	村内ノ雜貨商ヨリ	味噌汁ノ味出シトシ又ハ脂肪ヲ補給スル意味ヲ夕顔等ノ野菜物ノ煮物ニ混ぜテ食用トス	其ノ他罐詰トシテ村内雜貨商店ニテ盛に販賣サレ來客ノ折等ニ用フ 長野縣東筑摩郡生坂尋常高等小學校	各項目の回答の他に左側に一言、さらにその隣に差出人情報(スタンプ)
主ニ油肉	ナシ	新潟縣糸魚川町 商人	ボテフリガ賣リ歩く。現金ア買フ 魚賣商人ハ個人生産ヲ当地デハ「カツツギ」ト言ツテ天平棒デカツツギ賣リ歩イタ	一、小サキ立方体ニ切り汁ノ中ニ入レル。 二、又は油ノ代用トシテ野菜類と共に煮タ		
油肉	特になし	糸魚川ヨリ人夫にて運ぶ	行商人より現金にて購入	野菜の味出しに用ひたり 肉のみをうま煮にして食す		
油肉 赤肉 - カン詰	斜線のみ		魚店	煮食		
油肉である	不明	関東関西方面から氣車でくる 昔は日本海でとれたものが越後から馬の背で運ばれた 丹波の宮津湾付近がその漁獲地であつたらしい	魚店から現金で買ふ 昔は越後の行商人が豫め荷を馬でおりつけ、何日も宿りがけ賣り歩いた(晩夏より初秋にかけて)	茄子、馬鈴薯と共に醬油にて食ふ 明治以前は醬油なし故に味噌汁にて食つた		
油肉	無 土用に多くたべる	直江津方面	魚商が賣りにくる。魚店へ買ひに行く	野菜といつしよにてたべる。 (芋やなす)		
油肉	食べる日 ○土用丑の日 ○冬季節	新潟縣直江津方面より行商の牛による。	主として「ボテフリ」より買ふ。近年は魚屋よりも買ふ。	○夏季節は野菜等をいため、それに醬油汁を十分にして用ふ。○冬季節は少量宛味噌汁に入れるとか馬鈴薯類の煮る際に使用する		
					罐詰ノ外來ラズ	真ん中に一言書いてある
油肉デス(赤肉ハナイ)	夏ノ土用ニハヨリ食シタ(夏ヤセヲ防グタメナラン)	越後ノ糸魚(略字)川カ來ル。昔ハボッカトテ人ノ背ニヨツテ運バレモノダ(二十年位前ノコトダ)	魚(略字)賣も來ルシ店ヘ買ヒニ行ク方ガ多イ今日デハ魚(略字)屋ニナイ(賣ツテ居ナイ)	以前ハ小サイサイノ目ニ切ツテ汁ノ味ニシテ煮テ食シタガ今ノ人ハ体質ガ弱クナツテ余リ油多イノデ自然ニ食ハナイ様ニナツタノデ今日デハ罐詰ヲ酒ノサカナニシテ食フ位ノモノデ使用ガ極ク少クナツテホトンド食ハナイ様ニナツタ		
油肉	無シ	直江津・新潟	ボテフリより、求められず	一、普通味噌汁に入れ一、特別茹で、清水ひたし三昧として。此の料理は三十年位らしい。		
◎油肉でした	◎別に定められた日はなかったが夏日食すると身体の具合がよいとされてきた。	◎富山の商人が五六煮ん組をなして飛騨の國の方から行商に來た	◎行商人から直接現金で買入れた	◎非常に塩が強くてそれをユデで食した。		
油肉	不確なるも盆頃或は夏の土用には食したり必ず食す日、食さない日等は明らならず	越後の糸魚川街道筋より入り人の背にて賣り來る 土地の人は此の商人のことを「ボッカ」と称したりと、今は來らず		茄子などと共に煮て食す		
		東京市場ヨリ。一年ノ内一回位珍ラシ氣に買フ程度ヲ殆ド肉ヲ知ラズ。マシテ味ヲ知ラズ。	東京取引商人ヨリ。	テンブラ 味噌漬位「罐詰」ノ鯨肉ナラバ商店ニアレドモ生肉ハ買ヒ求メズ。		

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
74	石川	15.04.23	石川・□□	前 8-12	動橋小学校長 △△△△	石川	1287 (スタンプ)	宛名の左横に「伊豆川浅 吉様」と記入あり。	塩漬ノ油肉は百数十年 前ヨリ肉食ス 赤肉ノ 食シタルハ六七年前ヨ リニテ油肉ヨリ非常ニ 食シ
75	石川	15.05.08	石川・尾小□	前 8-12	石川県能美郡新丸尋常高 等小学校	石川	1288 (スタンプ)		不明
76	石川	15.04.27	石川・日峰	后 4-8	石川県能美郡白峰尋常高 等小学校長 △△△	石川	1291 (スタンプ)	差出人情報はスタンプと 名前のみ手書き	詳ならず ずい分昔か ら食ふ。
77	石川	15.04.24	石川・俱利加羅	后 4-8	河北郡俱利加羅村別所尋 常高等学校	石川	1307 (スタンプ)		
78	石川	15.04.30	石川・高松	后 0-4	羽咋郡八野尋常小学校	石川	1308 (スタンプ)		六十二年
79	石川	15.05.07	石川・□田	前 8-□	鹿島郡東島村	石川	1322 (スタンプ)	差出人情報は朱色の鉛筆 で記載	
80	石川	15.04.26	石川・鶴川	后 4-8	石川県鳳至郡鶴川町 鶴 川尋常高等学校	石川	1330 (スタンプ)		記録□傳なく非常に古 い
81	石川	15.04.24	石川・宇出津	后 4-8	石川県宇出津小学校 △ △	石川	1331 (スタンプ)		昔から
82	石川	15.04.27	石川・小木	后 0-4	石川県珠洲郡小木尋常高 等小学校	石川	1334 (スタンプ)		文献ニ明カナラザレド モ大昔ヨリ
83	石川	15.05.02	石川・寶立	后 0-4	石川県珠洲郡鶴岡尋常高 等小学校	石川	1336 (スタンプ)	差出人情報のスタンプ横 書き	当地では随分昔からで すが年数不明
84	石川	15.04.27	石川・□田	后 8-12	石川県珠洲郡嶋島尋常高 等小学校	石川	1337 (スタンプ)		古老ノ方ニ聞イテモ分 リマセンガズット以前 ヨリ食ツタソウデス
85	石川	15.05.01	石川・三崎	前 0-8	石川県珠洲郡三崎第一尋 常高等学校	石川	1339 (スタンプ)		八十年程以前
86	富山	15.04.22	富山・宇奈月	后 4-8	富山県下新川郡内山村内 山尋常小学校	富山	1340 (スタンプ)		
87	富山	15.04.26	富山・□□	前 0-8	富山県下新川郡愛本新小 小学校	富山	1342 (スタンプ)		
88	富山	15.04.24	富山・泊	后 0-4	富山県下新川郡五箇庄小 小学校	富山	1345 (スタンプ)		
89	富山	15.04.26	富山・泊	后 4-8	富山県下新川郡宮崎村笹 川尋常高等学校	富山	1346 (スタンプ)	差出人情報「宮崎村」は 鉛筆書きで筆跡が異なっ ている。	

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
両方共食シタル年数異なる	斯様な事ナシ	何レノ地ヨリ来ルカ不明。當地日本海方面能登郡御幸村ノ□佐美、日末、□□郡ノ伊切地方に捕鯨シル比ノナリ毎年四五頭入捕ヘタルモ近年ハ殆ドナシ□□ハ當地方賣リ来レリ	塩油肉ハ部落ノ八百物店に買求メタル現金又ハ貸付又ボテウリニ買ビタルコトモアリ之ら皆現金買ナリキ	塩油肉ハ茄子、葱、等ノ味付(俗名カブシ)ニ用ヒタリ、赤肉ハ牛肉ヲ食タル様ニシテ食ス		
油肉	決定せず 八月中ニ一回ハ必ずズ食ス	径路不明	ボテフリ	一、お汁にする 一、うでてたべる。		最後の項目の回答に「うでて」と書いてあるが「ゆでて」のことか
油肉	ない、時々腰の痛がなほる 眼の痛いによいといつては食ふ	金沢方面 福井方面 今ハ自動車馬車、昔ハ人の背テ運ンダ	村内の店にて現金で買う	○ウドン、ソウメン等のだしにする ○野菜類等と共にニシメにする ○お汁のだしにする		最後の項目は、だし、ニシメ、だしにそれぞれ傍線あり
油肉	ナシ	大阪→金澤→高松	産業組合販賣部	お汁 茄子+鯨肉 大根+鯨肉	当地方へは鯨肉は来て居りませんから食べるものはありません かつても食べたといふ時期はありません	「その他記述」の内容は、回答欄を無視して書かれています。
油肉					當地は殆ど鯨肉を食しません	左側に縦に記述
両方とも	家族の命日等には食べない一左の傳説と関係なし	当地方(能登半島内浦)で捕獲せるもの	魚店に買ひにゆく	肉のすき焼き みそ汁 みそ漬	白痴を大事にし死亡後は鯨として来ると言ひ傳えらる……傳説	質問項目回答のダッシュ(一)以降とその他の記述の内容は回答欄を無視して書いてある。
書式の欄参照	何時でも 但し漁業ノ関係で冬のみとれます	當地でとれます 縣立水産試験場の所在地です	現金	鍋焼 牛肉と同じ取扱良質の所は刺身にもしますがそうした人は少い		2つ目の項目で、質問文の「油肉」に×印、「赤肉」部分に傍線
両方共	決ツタ日ナシ	當地方ニ捕獲サレタルモノ(他地方カラノ移入ナシ)	町賣商人又ハ漁屋カラ現金ヲ買フ	すき焼 味噌漬(焼く)皮……熱湯ヲ通シテ酢味噌トシテ ……吸物トシテ		「どうして食べますか」の欄に書損じ有り。(回答に支障ないため表記はしていない)
両方共ですが油肉は赤肉の0.2の割合	獲れた時に食するので別に食べる日食べぬ日と言ふことは有りません。	石川県鴻至郡、宇出津町に獲れた時に該地から来ます。	当地の魚屋に買ひに行く外カタネ(ザル)に入れテンピンでかつぎ賣り歩くものがクザラクザラと呼ば□戸毎に賣り歩く	大方はスキ焼に、外にゴボウ等と味噌汁が賞味され、又酢の物としても珍重がらる		
両方共ニ食シマス	別に其ノ様ナ日ハ有りマセン	他方ヨリ来ル事は有りマセン 當地方ニ獲ル分ダケデス	網主ノ所へ買ニ行クカボテフリが賣リ歩クノデス	味噌煮アススキ焼 サシミ 油皮ハ塩漬ニシテユダテ食べマス		
両方共	特別ノ日無シ	風至郡宇出津町市場ヨリ。商人の手ニ依リ	賣リ歩ク	ネギ、ゴボウ等ト共ニ、「スキ焼き」ニシテ食ス。油肉ハ、「サシミ」ニシテ食ス		
					食せず かつて食したることある者さへ稀なり	左側に縦書き
					御回答 本□は山村にて食膳に上がることなく従って■資料なきを遺憾に存じます	その他記述の内容は回答欄を無視して書いてある
					当地方ハ鯨肉ヲ食セズ	左側に縦書き
					鯨肉ヲ食用トセル事ナシ	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
90	富山	15.04.26	富山・滑川	后 4-8	富山縣中新川郡早月加積尋常高等小学校	富山	1352 (スタンプ)		三十年程前から
91	富山	15.04.30	富山・滑川	后 8-12	富山縣中新川郡三山村芦舩尋常高等小学校	富山	1356 (スタンプ)	差出人情報「三山村」は鉛筆書きで筆跡が異なっている	
92	富山	15.04.22	富山・上瀧	后 4-8	富山縣上新川郡上瀧小学校	富山	1357 (スタンプ)	差出人情報の下(左下)に「上瀧小学校印」のハンコ有り	十五年以上
93	富山	15.04.23	富山・笹津	后 4-8	富山縣上新川郡大澤野小学校	富山	1360 (スタンプ)	ハガキ右上に消印と思われる跡有り	当地方は鯨肉を食せず。
94	富山	15.04.24	読取不可	后 4-8	富山縣婦負郡卯花村相口尋常小学校	富山	1361 (スタンプ)	差出人情報の「卯花村」の部分だけ鉛筆宛名の「行」が「御中」に訂正 左端に「四月二十三日」と記入あり	
95	富山	15.04.27	富山・仁歩	前 8-12	富山縣婦負郡大長谷尋常小学校	富山	1364 (スタンプ)		二十五年以前
96	富山	15.04.28	富山・山田	前 0-8	富山縣婦負郡山田尋常高等小学校	富山	1366 (スタンプ)		三十年ニ一回 六年前ニ一回
97	富山	15.05.01	富山・小杉	后 0-4	富山縣射水郡片口村 片口尋常高等小学校	富山	1371 (スタンプ)	宛名の「行」に二重斜線を引き、上に「御中」と記入	七、八十年前程ヨリ、 以前は不明
98	富山	15.04.27	富山・□羽	后 0-4	富山縣射水郡老田尋常高等小学校長 △△△△△	富山	1372 (スタンプ)		約百五十年
99	富山	15.05.26	富山・新湊	后 0-4	富山縣射水郡新湊町新湊東部尋常高等小学校(元放生津小学校と元二丸校合併)	富山	1373 (スタンプ)	宛名に「伊豆川浅吉殿」、 「行」を「御中」に訂正	○不明 ○三百年前以上は確實
100	富山	15.04.24	富山・大□	后 0-4	富山縣射水郡浅井小学校	富山	1375 (スタンプ)		二十年■以前ヨリ
101	富山	15.07.04	富山・□□	后 4-8	富山縣東砺波郡利賀村百瀬川分教場	富山	1376 (スタンプ)	朱色の鉛筆で「未」、その上から二重斜線さらにその下に鉛筆で「○上」の印	
102	富山	15.04.23	富山・利賀	后 4-8	富山縣東砺波郡利賀村上島分教場	富山	1377 (スタンプ)	差出人情報の下に「上島分教場」の朱色のハンコ有り	十五年前
103	富山	15.04.26	富山・平	后 0-4	東砺波郡平村東中江尋常小学校 祖山分教場	富山	1382 (スタンプ)		斜線のみ
104	富山	15.05.28	富山・北蟹谷	后 0-4	北蟹谷小学校	富山	1392 (スタンプ)	宛名の下に差出人情報と同じ筆跡で「15.4.24」の記述あり	日清役后

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
両種とも	ありません	富山縣下新川郡魚津町 魚商より	部落の乾物店(干油肉) 生肉ハ殆んど入手でき ません	醤油砂糖にて味付け食 します		
					古老の方々に聞き会わせて調 査しましたが山村でもありそ んな肉等食したことはないど のことです。ご返事から左様 御了知下さい。	その他記述の 内容は回答欄 外左端に書か れている
両方	無し	普通は地方に獲れた時町 の魚(略字)商が賣り ます(能登方面か近縣に とれた時)	町の商店から買ひ求め ます	普通一般に煮て食べま す		
縦線のみ	縦線のみ	縦線のみ	縦線のみ	縦線のみ		
					該当無之候也	各項に対する 回答はなし、 左寄りのとこ ろに書いてあ る
油肉	海から四十五キロもあ る為あまり食はず	富山縣水見町方面から 富山市場へ来、自転車 で運ばる	現金買入十六キロの地 点にある八尾町魚店か ら買ふ	主として食汁		
赤肉デス	(ナシ)	富山湾ニテ漁獲	ボテフリ商人ヨリ現金 買ヒ	味噌汁又ハ刺身	其他二三ノ古老ニ聞キ会ハセ テミシタガ、當地は鯨肉ハ 殆んど食セズノ事、史的ノ 資料ハ何等調査出来マセンデ シタ。右御通知ニ代ヘ御返事 申上マス	各項の回答と は別に左側に 記述
双方共	無	縣内(富山湾内に捕獲 したる場合のみ)	魚商人ヨリ買求む 行商の	煮沸して食用とす 一 度茹で、油気を取り後 清水にて洗ひ後味付け をなして食す	昭和拾五年四月卅日	その他記述の 内容は、ハガ キ左端に青ス タンブで記入 されている。
赤肉	斜線のみ	富山湾の鯨新湊町の魚 問屋か、氷見より来る	株式制度の魚屋より部 落の魚店へ■■■来る	皮は吸物 肉はすき鍋		
○両方共食べる	○定つた日はない ○とれたときにはいつ でも食べる	・新湊町の魚(略字)網 によつてとれることが ある。他所から買はぬ。 ・却つて九州地方へ賣 つたこともある。	鯨網に入り之を魚(略 字)市場から各小賣店に さばかれる。	・赤肉はすき鍋(先にゆ でて血どりをする) ・■■■ ・油肉は塩漬にする	□昔は、本町のどこおかの寺 の住持が死ぬと之がとれるの だといひ、鯨がとれるとその 住持の供養をしたといふ	各項の回答と は別に左下に 記述。この 初めの□は書 損じの印では なく、ハガキ に最初から書 かれていたも の。
赤肉	地方ノ海に採レタ場合 食ベルコトハ在リマス ガ全々食ベル機會ハナ イ	富山湾以外ハ何レノ地 方カラ采ルカ知リマセ ヌ	新湊方面ヨリノ行商カ ラ町ノ魚店ヨリ現金ニ テ	一度一寸ユデ、牛房又 は葱と混シテ煮テ食ス 此機會に料理法承リ度 シ又罐詰ノモノヲ食ヒ マス	四月二十二日	その他の記述 の内容は、ハガ キ左端に記 入してある。 「どうして食べ ますか」の回 答「ユデ」に 傍線
					當地は山村ニテ町ト離ルハコ ト六里余全然鯨肉ハ入ツテ来 マセン	各項に対する 回答はなく、 左側に記述
罐詰のみ	斜線のみ		下利賀(本村中心部落) の商店へ買ひに行く。			
斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	當校下ハ山奥ナルタメ且ハ交 通不便ノタメ鯨肉の搬入無之 従ツテ御回答申上グベキ資料 モ無之候	各項目は斜線 で、左側に記 述
赤肉	斜線のみ	富山湾内より 大阪市 場より	町又は部落魚(略字)店 より買ふ	A方法 一、小さく刻 む 二、よくもんで赤 血を出す 三、野菜と 煮込 B方法 一、うでる 二、野菜と煮込 B方法のもの多い		

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
105	富山	15.04.23	富山・石動	后 4-8	富山縣石動尋常高等小學校	富山	1394 (スタンプ)		○九拾才位ノ老人デモ 小サイ頃ニ食ベトト言 ツテキマス。
106	富山	15.04.22	高岡	后 8-12	富山縣西礪波郡國吉尋常 高等小學校 △△△△	富山	1396 (スタンプ)	消印スタンプは「無駄を 省いて國債報國」。他 のと様式が異なる	不明
107	富山	15.04.29	氷見	后 4-8	富山縣氷見郡氷見町南上 尋常高等小學校長 △△ △△	富山	1400 (スタンプ)		約三百年前頃からの 説あり
108	富山	15.04.24	富山・速川	前 8-12	富山縣氷見郡久日村池田 尋常小學校	富山	1402 (スタンプ)		恐らく一〇〇年前
109	福井	15.04.23	福井・北潟	前 0-8	福井縣坂井郡北潟小學校 長 △△△	福井	1407 (スタンプ)	差出人情報の隣に朱色の 鉛筆で「北潟村」の記 述。その下に「北潟尋常 高等小學校超之印」とい うハンコ有り	
110	福井	15.04.30	福井・勝山	前 8-12	大野郡村岡村 村岡尋高	福井	1412 (スタンプ)	差出人情報は回答欄の筆 跡と異なる	明治末期ニハ赤肉ガ移 入アリシモ其ノ後絶エ テナシ
111	福井	15.04.27	福井・阪谷	后 4-8	大野郡打波小學校	福井	1414 (スタンプ)		何百年も前から
112	福井	15.04.23	福井・天津	后 0-4	福井縣丹生郡天津尋常高 等小學校	福井	1422 (スタンプ)		随分古くから 何年前 か不明
113	福井	15.05.04	読取不可	后 4-8	丹生郡殿下村殿下尋常高 等小學校	福井	1423 (スタンプ)		百五十年
114	福井	15.04.22	福井・鯖	后 4-8	丹生郡豊村 豊尋常高等 小學校	福井	1424 (スタンプ)	差出人情報は回答欄の筆 跡と異なる	
115	福井	15.06.08	福井・粟田部	后 4-8		福井	1428 (スタンプ)	差出人情報の記載はな く、朱色の鉛筆で「未」、 その上から二重斜線	随分古イガ不明
116	福井	15.04.24	福井・河野	后 0-8	南条郡河野村	福井	1432 (スタンプ)	差出人情報は回答欄の筆 跡と異なる	
117	岐阜	15.04.23	岐阜・船津	后 0-4	岐阜縣古城郡船津尋常高 等小學校	岐阜	1440 (スタンプ)	左下の通し番号の上に小 學校名と日付が入った円 形のスタンプあり 「岐阜縣船津小學校 15.4.22」	凡百年前頃より
118	岐阜	15.04.24	岐阜・細江	前 8-12	岐阜縣古城郡細江村 細 江尋常高等小學校	岐阜	1444 (スタンプ)		時代不明
119	岐阜	15.04.23	岐阜・坂上	后 4-8	古城郡坂上村林尋常高等	岐阜	1445 (スタンプ)	差出人情報は回答面と字 体が異なり、「～高等」で 切れていた	不明
120	岐阜	15.05.01	岐阜・中原	后 4-8	岐阜縣益田郡中山尋常高 等小學校長 △△△△	岐阜	1453 (スタンプ)		八十才位の老人は食せ るも時は不明なり

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
○両方共食シテキマス。	○別ニアリマセン	○富山湾デトレタモノ ガー一番多ク。伏不港デ 陸揚ゲサレタノモ少ナ クナイ様デス	魚店が賣リ歩ク	○煮テ食バルノガー番 多イ方デス		
赤肉	両方共ニ定日ナシ、但 シ家族の命日ハ不食	地方ノ近海ニテ捕獲又 ハ関(略字)西ヨリノ汽 車輸送のモノ	都市の魚(略字)店又ハ 魚(略字)行商人ヨリ買 入	殆ンド魚類ト同ジク葱 ナドノ葉菜ト共ニ煮食 ス		
油肉、赤肉共	別に定まりたる日無し	主として当地方に於て 捕獲せるもののみを食 す 但し、鯨は不時ま れに捕獲せられるた め、油肉又は赤肉を塩 漬にして貯蔵する者も あり	漁業者は直接入手する も、一般人は魚店より 購入する。他地方より 移入せる鯨肉等はほと んど見ず	ねぎ又はごぼう等を浮 して汁として食す。現 今、すき焼等にするも の、又は野菜と煮しめ て食するものもあれど もまれなり、前項記載 の塩漬にせる鯨肉は水 出ししてお汁にして食 す		
赤肉	ナシ	本縣海岸の漁獲のもの	賣り行くものを購入	煮て食ふ 一式		
					我が村では鯨肉は食べてみ ません 従って魚屋にもなく又 賣り歩くものもありません	各項の回答は なく、左側に 記述
○	夏ノ土用に白肉ヲ味噌 汁トシテ食フ(腹薬ノ迷 信)		○	○		
油肉です	両方共なし	わかりません	産業組合より買ひます	味噌汁にして胡瓜と共 に煮てたべます		左上にハンコ の跡あり
油肉が殆ど(塩漬)	夏の土用に食す 夏病 みをせぬと云はれてあ る	不明	ボテフリ又は村の肴屋	厚さ五厘、五分程の正 方形に切つて先づ塩出 しをして茄子等と共に 汁にして食す。		
油肉	土用ノ牛ノ日	大阪市場ヨリ 福井市 ヲ経テ来ル 昔ハ人又 ハ車ヲ運ンダ	部落ノ魚屋が福井カラ 買ツテ小賣ヲヤル	鯨汁又はスキ焼ニシテ 食ス		
油肉	土用の丑の日に食べま す 夏は汗のため脂肪 不足となるから食しま す。	大阪方面より来る	部落の魚店で求める	一度ゆで、ゆで汁す て、後ねぎ等とすまし 汁にします		
油肉	土用ニ食ス	武生町 敦賀氏等ノ海 産物問(略字)屋ヨリ来 ル	部落ノ魚屋ニオイテ取 扱フ	多ク味噌汁トシテ食ス	今立郡南中山村	回答面に差出 人情報
					古老に尋ねましても「一向に 食膳に供へて居りませんでした。」といふばかり 御研 究の資料に供する事が出来ず 御気の毒に存じます 福井縣 南糸郡河野尋常高等小学校長	その他記述は 回答欄を無視 して記入。 学校長のサイ ンの下に学校 長のものと思 われるハンコ (赤)が押され ている
油肉を主とす	春秋多く輸入せられ日 を選ばず食す	富山商人より人力で運 んだ	ボテフリより買ふ	殆ど味噌汁にして食す	岐阜縣古城郡船津尋常高等小 學校 校長△△△△	左側に宛名面 同様青にスタ ンプで差出人 情報記載
油肉	別ニ区別ナシ 夏ノ土 用丑ニ食スルコトアリ	富山市ヨリ	ボテフリ 商人ヨリ買フ カ約一里弱を隔ツル古 川町魚店ニテ買フ	清汁■ニ茄子胡瓜等ニ 加ヘテ食ス		
油肉	ありません	名古屋又ハ富山方面ヨ リ汽車ニヨル、以前ハ 馬車又ハ荷物自動車デ	魚店ニ買ヒニ行く、又 ハ行商人ガ持ツテクル	味噌汁ニ入レテ食フ		
昔(三〇年前)赤肉 現 在は油肉ナリ	なし 五月頃入から昔 ハ肉ヲ食スト夏 陽気 あたりをせざと称せり	富山地方 伊勢地方 伊勢の商人取引き多き 者之ヲ樽ニ入レ来ル富 山行商人の手より渡り 来り	一、魚屋、ボテフリヨ リ手ニ入ル 他ニ不明 現在ハ度々ニテ余リ肉 ヲ見ズ一般ハ知らズ者 多シ	ネギ、大根、みそ汁に 入れ食す(油肉) ヒキ ヅリ的に食せり 昔は (赤肉)		

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食っていますか
121	岐阜	15.06.03	岐阜・馬瀬	前 8-12		岐阜	1455 (スタンプ)	差出人情報の記載なし。 消印スタンプの下に朱色の鉛筆で「未」と書かれ、その上から二重斜線あり	明治以前二、三年位ノヤウデス
122	岐阜	15.04.24	岐阜・荘川	后 4-8	大野郡荘川村黒谷小学校	岐阜	1459 (スタンプ)		昔から
123	岐阜	15.04.26	岐阜・久々野	后 4-8	岐阜縣大野郡大西尋常高等小学校	岐阜	1466 (スタンプ)		不明
124	岐阜	15.05.08	岐阜・宮村	后 0-4	大野郡宮村宮尋常高等小学校	岐阜	1464 (スタンプ)		不明
125	岐阜	15.04.24	岐阜・奥明万	后 0-4	岐阜県郡上郡奥明万村農業青年学校	岐阜	1472 (スタンプ)	差出人情報と宛名の間に「至急」のスタンプあり	十二三年前
126	岐阜	15.05.11	岐阜・下川	□ 0-8	四月廿五日 岐阜縣郡上郡下川尋常高等小学校長 △△△	岐阜	1473 (スタンプ)	消印スタンプの下に日付有り	明治三十年頃カラデス
127	岐阜	15.04.25	岐阜・西和良	后 4-8	岐阜縣郡上郡西和良尋常高等小学校	岐阜	1475 (スタンプ)	差出人スタンプは横書き	三十年以前ヨリ
128	岐阜	15.04.24	岐阜・東村	后 4-8	岐阜縣郡上郡東第一尋常高等小学校	岐阜	1477 (スタンプ)		約三十年前ヨリ
129	岐阜	15.04.24	岐阜・板取	后 4-8	岐阜縣武儀郡板取村白各小学校	岐阜	1478 (手書き)	差出人情報の「板取村」は朱色の鉛筆で書き足されている	
130	岐阜	15.04.26	岐阜・洞戸	后 4-8	岐阜縣武儀郡洞戸尋常高等小学校長 △△△	岐阜	1479 (スタンプ)	・消印の下に文字(おそらく「午前」)あり。 ・通し番号は「1478」に線が引かれている	老人から傳へ聞いてみますから相当昔からと思います
131	岐阜	15.05.04	岐阜・谷合	后 0-4	岐阜縣武儀郡北武芸村 北武芸小学校	岐阜	1481 (スタンプ)	差出人情報の「武儀郡」は、右隣に補足するように書いてある。また、差出人情報の左上に「五月三日」と記入あり	
132	岐阜	15.04.26	岐阜・□	前 8-12	武儀郡東武芸村武芸尋常高等小学校	岐阜	1482 (スタンプ)		
133	岐阜	15.05.01	岐阜・南武藝	后 0-4	岐阜縣武儀郡南武藝村博愛尋常高等小学校	岐阜	1483 (スタンプ)	差出人情報の「南武藝村」は赤鉛筆で記入されており、筆跡も異なっている 差出人情報の左横に消印の割印がある	





資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
134	岐阜	15. 04. 22	岐阜	后 0-4	武儀郡美濃町美濃尋常高等小学校長 △△△△	岐阜	1485 (スタンプ)	差出人情報の「武儀郡美濃町」は赤鉛筆で書かれており、筆跡も異なっている。 消印はハガキから切れていたため地名が読み取れなかった。	
135	岐阜	15. 04. 22	岐阜・下之保	后 4-8	岐阜県武儀郡下之保尋常高等小学校長 △△△	岐阜	1486 (スタンプ)		
136	岐阜	15. 05. 06	岐阜・金山	后 4-8	岐阜県武儀郡 金山小学校	岐阜	1487 (スタンプ)		十二年前(汽車開通ヨリ)
137	岐阜	15. 04. 22	岐阜・東白川	后 0-4	岐阜県加茂郡東白川村神土小学校長 △△△△	岐阜	1489 (スタンプ)		三十年前一度食ベタ事 ガアル
138	岐阜	15. 04. 22	岐阜・黒川	后 0-4	岐阜県加茂郡黒川村小学校	岐阜	1490 (スタンプ)		
139	岐阜	15. 05. 07	岐阜・付知	后 4-8	付知尋常高等小学校	岐阜	1492 (スタンプ)	消印の下に日付有り「四月七日」	
140	岐阜	15. 05. 01	岐阜・福岡	□□-8	恵那郡田瀬小学校	岐阜	1494 (スタンプ)	差出人情報の下の方に「田瀬尋常高等小学校長」のハンコ有り	凡三十年位前
141	岐阜	15. 04. 26	岐阜・阿木	后 0-4	岐阜県恵那郡阿木尋常高等小学校	岐阜	1497 (スタンプ)	宛名横にペン書きで「伊豆川浅吉殿」と記入している	三十年前
142	岐阜	15. 04. 27	岐阜・上村	后 0-4	岐阜県恵那郡上村小学校	岐阜	1498 (スタンプ)		三〇年前
143	岐阜	15. 05. 21	岐阜	后 0-4	岐阜県多治見第一小学校	岐阜	1500 (スタンプ)		五六十年前
144	岐阜	15. 04. 22	岐阜・□富	后 4-8		岐阜	1507 (スタンプ)	差出人情報記述なし	
145	岐阜	. 04. 23	岐阜・鶴沼	后 4-8	岐阜県稲葉郡鶴沼小学校 △△△	岐阜	1508 (スタンプ)		約二十年前
146	岐阜	15. 04. 23	岐阜・坂内	后 0-4	揖斐郡坂内小学校	岐阜	1510 (スタンプ)		
147	岐阜	15. 04. 23	岐阜・揖斐	后 0-4	岐阜県揖斐郡北方尋常高等小学校長 △△△△	岐阜	1512 (スタンプ)		
148	岐阜	15. 05. 19	岐阜・大野	后 0-4	岐阜県揖斐郡川合尋常高等小学校	岐阜	1513 (スタンプ)		

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					該当事項無之候	その他記述の内容は、回答欄を無視して記入している。
					当地方は鯨肉鯨油共に更に食用に供し居らず地勢の関係と存じ居り候	その他記述の内容は回答欄を無視して記入されている
(乾肉)	決マツタ日ハナシ	名古屋及岐阜ノ商店ヨリ当地商店へ来て販賣サレル	町ノ店ニテ買フ 稀ニハボテフリニヨリ賣ラル	前記通り生肉ハ来ズ乾肉ノミナレバ糠汁ナドニ浸シ又ハ湯煮シテ軟カクシソレヲ醬油砂糖又ハ味噌ニテ煮上ゲル		5つ目の項目で「ボテフリ」に傍線あり
赤肉デアッタ	カ、ル事ナシ	数十年来生肉の来ルコトナシ 缶詰ガアルノミ タダ一度塩漬肉ノ来リシ事アリ 缶詰ハ名古屋ヨリ来ル	鯨缶詰ハ商店ヨリ買フ	缶詰ナレバ別段ノ料理法ナシ		
					鯨肉を食べることは頗るまれにて数年前一度魚商店へ来たることあるも名古屋より来たるらしく商店□具について調べても確実に記憶をとらず甚だ不要領ながら右御通知申し上げます。	その他記述の内容は、解答欄を無視して記入している。
					当地方ニ於テハ以前ハ鯨肉ハ入ツテオラス、現今、罐詰トシテ漸ク店頭ニ並ブヤウニナリシ次第(略字)ニテ、古老ニ聞キ合セシモ入りタルコトナク右諸問題ニ就キテハ、回答出来ザルヲ甚ダ遺憾ト存シマス 右延引ヲ御回答マデ	各項目への回答はなく、左側に記述
不明ナルモ、テンブラ □揚ナル風ト言フ	不明	過去はボテフリらしく現在はかんずめとして店頭にあります				2つ目の項目で「テンブラ」に傍線あり
赤肉	適要なし	名古屋より馬車にて運んだ	部落の雑貨店にて販賣す。	すき焼である		
赤肉	斜線のみ	岐阜市	當村ニテ：手ニ入りマセン 當村出身岐阜市在住ノ某氏ガ土産に持参シタモノヲ食シタノコト	赤肉ニ熱湯ヲ掛ケ醬油ヲカケテ食シタノコト		
赤肉	ナシ	当町ハ名古屋市場ヨリ買入レル	当町ノ魚屋	肉ヲウスクシテパン粉ヲツケ油ニテアゲル		
					當地ハ一般ニ殆ンド鯨肉ニ食スルコトナシ 右回答候也 四月二十二日 岐阜縣山縣郡富岡小學校	各項目への回答はなく、左側に記述。その隣に差出人情報の記述
赤肉です	ありません	岐阜の魚屋が持つて来ます(然し時々)自轉車で	岐阜の魚屋が持つて来から現金で買フ	牛肉のすき焼と同じ方法で食します 然し鯨肉を食したるものは二十人に一人位尔て料理法も知らざるもの多し		
					鯨肉加工状況ノ件 当地方に於ては油肉赤肉共に其の影すら見えず稀に鯨罐詰として売却しあるを見る事あり	各項目への回答はなく、質問が印字されている上から記述
					当地方に於ては殆ど食用に供せられたるこなし	各項目への回答はなく、左側に記述
					當村にては用ひず	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いています

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
149	岐阜	15. 04.	岐阜・養老	后 0-4	岐阜縣養老郡澤田尋常高等小學校	岐阜	1520 (スタンプ)	差出人情報スタンプ横書き 消印の右半分が消えている	
150	岐阜	15. 04. 27	岐阜・読取不可	后 4-8	岐阜縣安八郡仁木尋常高等小學校	岐阜	1522 (スタンプ)		約五十年前
151	岐阜	15. 05. 06	岐阜・石津	后 4-8		岐阜	1523 (スタンプ)		
152	岐阜	15. 04. 22	岐阜・高須	后 4-8	岐阜縣海津郡高須尋常高等小學校長 △△△△	岐阜	1524 (スタンプ)	左下の地名スタンプが「石川」と押されており、それを手書きで「岐阜」に修正してある。その隣の通し番号も「1304」とスタンプで押されているものに横線が引かれ、「1524」のスタンプが押し直されている	僅か三十年前より 郡内唯一商店扱ひのみ
153	岐阜	15. 04. 23	岐阜・今尾	前 8-12	海津郡今尾尋常高等小學校	岐阜	1525 (スタンプ)	左下の地名スタンプが「石川」と押されており、それを手書きで「岐阜」に修正してある。通し番号も「1305」に縦が引かれ「1525」のスタンプが押されている	不明
154	愛知	15. 05. 01	愛知・老津	后 4-8	愛知縣渥美郡老津村 老津尋常高等小學校	愛知	1526 (スタンプ)		
155	愛知	15. 04. 23	愛知・今尾	前 8-12	愛知縣渥美郡二川町南部尋常高等小學校 △△△△	愛知	1527 (スタンプ)		
156	愛知	15. 04. 25	愛知・三河一宮	后 0-4	愛知縣寶飯郡一宮本郷小學校	愛知	1529 (スタンプ)		二十年前位
157	愛知	15. 04. 23	愛知・新城	后 4-8	愛知縣八名郡日吉尋常高等小學校長	愛知	1532 (スタンプ)		
158	愛知	15. 05. 01	愛知・本郷	后 0-4	愛知縣北設楽郡本郷町三ツ瀬 △△△	愛知	1534 (スタンプ)		昔も今も鯨肉当地ハ来らず
159	愛知	15. 04. 25	愛知・豊根	后 0-4	愛知縣北設楽郡古真立尋常高等小學校	愛知	1535 (スタンプ)		五六年前
160	愛知	15. 04. 23	愛知・振草	后 0-4	愛知縣北設楽郡古戸尋常高等小學校	愛知	1536 (スタンプ)	差出人情報のところに赤鉛筆で「振草村」と記入回答欄の筆跡とは異なっている。	斜線のみ
161	愛知	15. 05. 09	愛知・稲橋	前 8-12	北設楽郡稲橋小學校	愛知	1539 (スタンプ)	左上に「15. 5. 9」のスタンプあり。	
162	愛知	15. 04. 22	愛知・読取不可	后 4-8	愛知縣南設楽郡布里尋常高等小學校	愛知	1540 (スタンプ)		約十年前
163	愛知	15. 05. 10	愛知・豊□	后 4-8	新□郡豊□村	愛知	1542 (スタンプ)	差出人情報と回答面の筆跡は異なっており、赤鉛筆で記入されている。	
164	愛知	15. 04. 23	愛知・□□	前 8-12	額田郡□□尋常小學校	愛知	1543 (スタンプ)	差出人情報の隣に日付：四月二十三日	

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
主トシテ赤肉		罐詰ノミ	罐詰ノミ	罐詰ノミ		
赤肉	本事実無シ	四日市及名古屋の商人の手を経て	行商人(呼び賣)	すき焼 野菜との煮付		
					四日市地方より賣りに来る時がありますが大昔からちつとも食していません。岐阜県海津郡石津小学校	その他の記述の内容は、回答欄を無視して書いてある
油肉も少々来たが、大体は赤肉	なし	四日市の叔父あり それより桑名を経て桑名より舟使にて運んだ	商店(高須町八百屋阿波岩店)で販賣し店員が賣歩けり 然るにわずか数年にして販賣を中止し現今殆んどなし 目下稀に桑名在赤須賀の商人が賣りに来る事あり	菜と共に「スキヤキ」にして食せり 当地は河魚(略字)豊富なると馬肉を非常に食べる習慣ありて何だか鯨肉はイヤな感じを持つため当地にては販賣せざるものと思料せらる		
赤肉	一年間二一二度入荷スルノミ	大垣市ヨリ	町内魚(略字)店ニテ現金購入	スキヤキ 羹ノ		
	該当なし					質問項目「一年の中必ず～」の欄以外は空欄
					お尋ねの様にはつきり食べてある様な事実はありません 只豊橋の魚市場賣つてゐたのを買つて一、二人が食したがどうにも食べられなかった(料理法を知らないため)といふ話のある位です	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある
赤肉	別にありません	豊橋市の魚市場から	ボテフリが賣り歩いたそうです	煮てたべます		「一年の中必ず～」の回答は「別ニアリマセン」の片仮名部分に線が引かれ、平仮名に直してある
	斜線のみ	来ラズ	斜線のみ	斜線のみ		四つ目の項目の回答欄に一言のみ記述
	無し	取引関係なし	無し	知らず		
赤肉	なし	豊橋市方面より 自動車にて	行商人より現金にて購入	佃煮		
斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	該当スヘキ事項無之候	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
					当地方未だ鯨肉の需要せらるゝ事実無ニ候	各項目への回答はなく真ん中に記述
赤肉	斜線のみ	罐詰 当学区ニテハ非常ニ、用ヒルコト少ク「食ツタコトモアル」ト云フ程度	部落の雜貨 食料品店ニテ求ム	斜線のみ		
					當地にては全然食したる者なし 都会地へ行き見たるものも僅少にてどんな肉か知らざる 状況なり	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
					當地は鯨肉など食用したる者無し 多少軍隊にて食したる者あるのみにて 御参考となる御返事出来ざるを御氣の毒に存じます	各項目への回答はなく、左側に記述

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
165	愛知	15.05.01	愛知・足助	前 8-12	東加茂郡足助町	愛知	1545 (スタンプ)	差出人情報と回答面筆跡は異なっており、赤鉛筆で記入されている。	
166	愛知	15.04.30	愛知・小渡	后 4-8	東加茂郡旭村 小渡小学校	愛知	1547 (スタンプ)		廿年前
167	静岡	15.05.06	下田	后 4-8	静岡県賀茂郡下田町下田尋常高等小学校長	静岡	1565 (スタンプ)	消印の下に日付の記述有「五月六日」	
168	静岡	15.05.13	静岡・網代	后 4-8	網代小学校	静岡	1568 (スタンプ)	差出人情報と回答面の筆跡は異なっている	コノ老人の生れる以前
169	静岡	15.04.29	清水	后 0-4	静岡県清水市駒越尋常高等小学校	静岡	1581 (スタンプ)	消印に「無駄を省いて國債報國」	不明
170	静岡	15.04.23	静岡・大河内	后 0-4	静岡県安倍郡梅ヶ島尋常高等小学校	静岡	1584 (スタンプ)		当地ニハ昭和十四年ヨリ食シテキマス
171	静岡	15.05.02			御前崎村	静岡	1590 (スタンプ)	消印には「東京下関間東・名□□」と記載されており、他の消印とは異なっている。差出人情報は回答面の筆跡と異なっており、赤鉛筆で書かれている。	
172	静岡	15.05.01	静岡・大坂村	后 4-8	静岡県小笠原郡千浜尋常高等小学校長 △△△△△	静岡	1594 (スタンプ)	差出人情報の下にハンコ(千濱尋常高等小学校長之印)	本村ガ開拓サレタノハ、千二百年以前ナリ、鯨肉ヲ食シタル記録ナシ 明治初年頃、浜等ニ漂流セルモノを食シタリ 七十年前
173	静岡	15.05.02	静岡・水窪	后 4-8	静岡県岡智水窪小学校	静岡	1596 (スタンプ)	差出人情報の左上には「五月一日」と記入されている。手書きの差出人情報となり「水窪尋常高等小学校」のスタンプあり。	
174	静岡	15.05.01	静岡・中部	后 4-8		静岡	1603 (スタンプ)	宛名の左横に「伊豆川浅吉様」と記入してある	
175	京都	15.04.22	京都・野中	后 4-8	京都府熊野郡上佐濃尋常高等小学校 △△△	京都	2107 (スタンプ)		四五十年前(今は殆んど食べない)

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					當地にてハ全然食膳に供することは有りません	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
赤肉	無	名古屋市場	一、魚■店 現金ル買ふ 二、雜詰	一、焼肉 二、煮肉 三、大和煮		質問項目「どうして手に入れますか」の「ル」は書き間違いだと思われる。
					伊豆地方に於ては昔から信仰的に鯨は福の神であると称し捕鯨は絶対にせず鯨肉を絶対に食べない習慣になって居ります。伊豆ではいるかの肉は盛に食べますが鯨肉を食べる人は御座いません。	各項目への回答はなく、空いているスペースに記述。「いるか」のところに線が引いてある
赤肉	調査しておりません	當地でとれたもの	魚店 分けてたべた	砂糖に醤油でにて■たべる。以前は砂糖はつかはない	聞き合はせた老人は七十五才	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある。
赤肉のみ	ありません	魚市場	魚市場より魚店が仕入れて魚店にて売る 或いはボテフリによる	主として煮食 或は干して焼食 時にてテキ代用とする事あり	今より十年前頃はよく市場に出て此の辺食べたが現在では殆んど魚市場へ来ないと魚商の言葉よりたり。	各項目へ回答し、さらに左側に記述
両方共ニ	別ニ有りマセン	当地ハ純山間部ノ為メニ、大体静岡市ニ於テ魚(略字)店ガ入手シタノヲ持込デ居リマス為メニ何處ヨリ到着カ不明デス	最近魚(略字)店ノ出張所ガ出来ソノ魚(略字)商ガ出張所ニ於テ販賣又時ニヨルト各部落ヲマワリマス	特□料理法ハアリマセン 普通大根、ネギ等ヲ混入シテ食シマス		
					御■回答 私ども遠州、御前崎地方では、捕鯨は勿論、鯨肉を食するといふ事についても全く無縁です。それに就いての口碑、傳説をも聞いたことはありません。遠洋漁業(カツオ)に就いては日本でも有数のところですが、資料があれば御通知ませう。鯨を追ってきた鯨が、□浦あたりで□浦□になったといふユーモアはきいてゐます。その程度ですな。	その他記述の内容、回答欄を無視して書いてある。回答右下に「下和徳市」というハンコが押してある。
赤肉ナリ	別ニナン	紀伊アタリノモノガ潮流ノヨリ本村海岸ニ打ち上グラレタルモノナリ 別ニ他ヨリ購入等ハナン	漂流セルモノヲ(捕獲者不明ノ場合)手ニ入レタルアリ	煮肉(油ガ多ク相当日数経過セルモノニツキ臭氣アリテ美味ナラザリシ由ナリ		
					御照會の件夫々調査致候處当校学区内に於ては鯨肉を食したる者あるも当学区内に於ては購入せるものに非ず。」調査要項に該当せる事項無■之。右御報告申候	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある。
					諸方調査いたしました鯨肉の當地移入はいまだかつてありませんそうです 静岡県、奥田郡佐久間村半場尋常小学校長△△△△	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
両方共	なし	丹後宮津港の魚(略字)商人肩荷にして賣りに来る(宮津迄約八里程)	小賣行商人より現金で買ふ	○鯨雑炊(最も賞味せり)せいがつくとて→せいがつくとは榮養になるといふ方言なり ○味噌汁 ○鯨を煮出しにして大根、芋等を煮て食ふ ○壺に塩漬にして貯へ煮だしにして用ふ	○京都府与謝郡伊根湾にて毎年捕獲され其の鯨肉が近郡に行商されたのであるが近年に近づき捕獲されないうようになった此の十四五年間には小鯨(略字)が一頭捕獲■された話を聞いただけです	各項目への回答と、それとは別に左側に記述。最後の項目は箇条書き。「せい」も上に黒点がふられている

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
176	京都	15.04.27	京都	后 4-8	竹野郡網野町 網野尋常 高等小学校	京都	2109 (スタンプ)	差出人情報と回答欄の筆 跡は異なっている	百年以前
177	京都	15.04.23	京都・中濱	后 0-4	京都府竹野郡上宇川小学 校	京都	2111 (スタンプ)		
178	京都	15.04.23	京都・峰山	后 4-8	京都府中郡五箇尋常高等 小学校	京都	2113 (スタンプ)		当村には鯨肉来らず
179	京都	15.05.04	京都・伊根	后 0-4	与謝郡伊根村	京都	2116 (スタンプ)		明歴年間頃ヨリ食シテ キマス
180	京都	15.06.14	京都・本庄	前 8-12	京都府典謝郡本庄村 本 庄尋常高等小学校長	京都	2117 (スタンプ)	差出人情報の右上に赤鉛 筆で「未」と書かれ、黒 ペンで二重斜線が引かれ ている	
181	京都	15.05.05	京都・后	后 0-4	京都府與謝郡府中小学校	京都	2118 (スタンプ)		
182	京都	15.04.22	□□豊岡間	□□	吉□尋常高等小学校	京都	2119 (スタンプ)	消印が他の消印の表記と 様式が異なっている	
183	京都	15.05.01	宮津	后 0-4	京都府典謝郡栗田小学校	京都	2121 (スタンプ)		○百二三十年前ヨリ
184	京都	15.04.24	京都・埴生	后 0-4	京都府船井郡東本梅尋常 高等小学校長 △△△	京都	2127 (スタンプ)	差出人情報のスタンプが 2度押されている。(一度 目は薄くて見えづらい隣 に2度目として同じスタ ンプが押されている)	(1)赤肉は四年位前から (2)脂をとったかすは明 治以前よりなれど何時 からか不明
185	京都	15.04.23	京都・宮島	后 4-8	京都府北幸田郡平屋小学 校	京都	2133 (スタンプ)		十年程前
186	京都	15.04.24	京都・神吉	后 4-8	京都府北幸田郡神吉村 及□小学校	京都	2130 (スタンプ)		百年
187	京都	15.04.24	京都・黒田	前 0-8	北桑田郡弓削村有濟尋常 高等小学校	京都	2137 (スタンプ)		
188	京都	15.04.23	京都・鞍馬	后 4-8	愛宕郡花脊村八杵尋常高 等小学校	京都	2138 (スタンプ)		
189	京都	15.04.30	左京	后 4-8	愛宕郡大原小学校	京都	2140 (スタンプ)		食せず



質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
赤肉	△大晦日ハ食べてゐたが今日では判然せず △親の命日は食べられぬ	主として舞鶴方面より来る。切肉の塩詰として来る	魚市場に買ひに行く	主に味噌汁として食す	備考(但し、当地方は余り常食とせず)	その他記述の内容は、回答欄外に記入してある
					當校は海浜に候へ共鯨肉は旧来より入手出来申さず食したるもの無之候	その他記述の内教は回答欄外に記入してある。
斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ	斜線のみ		
赤肉ハ主アスガ油肉モ食ベマス	夏ノ土用ノ丑ノ日ニハ必ず食バル病氣ニ罹ラナイ	本村ア漁獲シタモノヲ食ベマス	現金ア買フ	味噌汁 スキ焼 時ニサシ味ニシマス		
	土用の丑の日に食する家もあります。	隣村の伊根に昔は捕つたものですが二十年前から捕りません 今は鯨を知らません	大阪土産に買求めるくらひである。	味噌汁		
	伊根村にとれた時 時たま宮津迄くる事もあるが悪々しいに行く者なしといつてよい			普通煮て	近い所に鯨がとれた時食べる事がある位で殆んど食べてゐないといつた方がまして二十二年目か三十年目位に一回位ですから	その他記述の内容は、回答欄を無視して記入している。
					該当事項ナシ	その他記述は、回答欄を無視して記入している
○両方共	○土用の丑の日に食するとよい言はれてゐますが近頃ではあまりきかない	○大抵の場合土地でとれたものを食してゐた ○土用に用いるものは大阪地方よりの名物を舞鶴宮津等の市場に求めた	書式参照	○赤肉油肉共に煮付たり塩出しをして味噌汁にするか焼く等 ○土用の丑の日に用ひることも漸次廢れて今日ではあとを見ない		質問事項「どうぞて手に入れますか」は「例」或はボテフリが賣り歩く。～株制度であった等」み線が引かれ、消されていた。
赤肉	ありません ◎魚店にあつた時に買ふ位の程度です	京都中央市場■■より 村内の魚商人へ	部落の魚(略字)店へ買ひに行きます。	煮食(赤肉)スキヤキを主とす 汁のみ(脂を採ったかすの干したのもの) 焼き食(赤肉)てりやき かばやき 油炒調理法等はあまり研究されて居ない様です	当地方は海に遠い為往昔は生魚等はめつたに参りませんでした様です。自然鯨程重要な客でない限り海産の生魚は用ひられなかつたらしいです	各項目への回答に加え、左側に記述あり
油肉	大体冬にたべる 意味なし	京都の市場より商人が仕入れて来る	斜線のみ	みそ汁 酒粕汁		
油肉、赤肉	時折	京都商人 最近	現金 京都魚屋	スキ焼		質問事項「どの地方から～」の文中「鯨肉」場より来る」に傍線が引かれている
					本地方は古来より鯨肉は殆ど食せず 都会へ行つて食する位なり	各項目への回答はなく、空いているスペースに記述されている
					本村は農山村にて交通不便なりしか最近特ニ頻繁となりました鯨肉については全然未知の者多く勢いこの件に就いては詳細に記入が出来ません 勿論牛肉等に混合せし場合も判断に苦しみむだらう 今後鯨肉■■需要の必要あると存じます。	その他記述の内容は、回答欄を無視して記入している
何れもなし	何れもなし				俗にいりがらと称し、皮付のものを部落の乾物商(京都より支入れ)の販賣するあり或は京都市へ行きて序に買入りて野菜と混煮して食するものあり	最初の3つの項目へは回答し、あとは空いているスペースに記述

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
190	京都	15. 05. 01	宮津	前 8-12	京都府水産講習所	京都	2144 (スタンプ)		
191	京都	15. 06. 21	京都・向日町	前 8-12	京都府乙訓郡大枝小学校	京都	2145 (スタンプ)	差出人情報のななめ右上に朱色の鉛筆で「未」と書かれ、さらに黒ペンで二重の斜線。	油肉は(ずるぶん昔からある様です 赤肉は二年程前から京都市中央市場の奨励による
192	京都	15. 05. 04	京都・郷□	前 8-12	綴喜郡田原尋常高等小学校長	京都	2157 (スタンプ)		約四十年前ヨリ
193	和歌山	15. 04. 13	和歌山・□□	后 4-8	和歌山縣海草郡川永小学校長	和歌山	2184 (スタンプ)		斜線のみ
194	和歌山	15. 04. 23	和歌山・□澤	后 0-4	和歌山縣海草郡大崎村大崎西部尋常高等小学校	和歌山	2185 (スタンプ)	差出情報の上に「四月二十三日」	八十年前
195	和歌山	15. 04. 24	和歌山・岩出	后 4-8	那賀郡岩出町 町民ノ一人	和歌山	2186 (スタンプ)		不明
196	和歌山	15. 04. 24	和歌山・□□	后 4-8	和歌山縣那賀郡北野上小学校 地歴、主任 △△	和歌山	2189 (スタンプ)	差出人情報の「△△」はハンコ	萬葉集にもある通り約千三百年以前よりと思はれます。
197	京都	15. 04. 23	左京	后 0-4	京都市修学院小学校	京都	2168 (スタンプ)	消印の上に「無駄を省いて国債報國」というハンコが押してある	五、六年前 皮味油皮 五十年前
198	京都	15. 04. 29	山□	后 8-12	京都市東山通 山階校	京都	2166 (スタンプ)	差出人情報にかぶせて「山階尋常高等小学校」というハンコが押してある。	四〇年位前(個人的) 一般的になったのは二三年前から

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					該当事項なし	左側に記述(各項目への回答なし)
	ありません	大阪経由らしい。五ガロン罐に冷凍になって来ます	村に一軒ある 出仕し屋へ買ひに行く。時には此の出仕し屋から賣り歩く。	油肉 だし、味噌汁のうかし 赤肉 テンプラ、野菜物のたき合はせ、すき焼、カツレツ	生の赤肉は夏向は全然取扱はず、冬でも味がよくないので(殆んど)来ず 油肉は何時でも乾物屋にある由	各項目への回答に加え、左側に追加記述。「どうして手に入れますか」の回答「出仕し屋へ」を記号使って「出仕し屋へ」に訂正している。
赤肉デス 油肉モ食ス	ナシ	大阪市場ヨリ	當地ニ賣ル店ナシ 行商人モナシ 赤肉ハ都市へ出シタトキ買求メ歸ル 但シ脂肉ノ干物ハ魚店ニテ売ル	赤肉ハスキ焼トシテ食ス 油肉ハ味噌汁又ハ野菜ト共ニ煮テ食ス		
赤肉	斜線のみ	熊野地方より和歌山市場を経て来る		すき焼 醤油漬しておいてフライパンで焼く		
赤肉		主として大阪中央市場より発送してくる	村の魚店に販賣して居る 各個に買ひに現金にて行く	スキ焼 甘煮 主として二種他に調理法として今ではない		最後の項目の回答「スキ焼」に傍線が引いてある
赤肉	左様ナコトナシ	年中折々持ッテキマスドコカラ来ルノカ不明 多分熊野地方ニ漁ノアツタ時カト思フ	普通ノ魚屋(自轉車ヲ持ッテ賣ル人ガ持ッテキマス 現金デス	普通ハ煮テ食べマスガ生ノママデ醤油漬ニシテ食ベル人ハ特別美味ダト申シマス 生デ食ベル人ノ方ガ多イデセウ		
赤肉	特定の日はありません	熊野海岸より賈賤にて和歌浦、又は日方の港湾に運び、そこからトラック又はダットサンにて当地に来ます	魚(略字)商人は毎日十時頃までに各戸に売りに来ます(自転車につけて)	1. 焼いて醤油をつけてたべます 2. 一本ねぎ等とすきやきにしてたべる 3. さしみ(上等の肉)にする	もつとていねいに御返事出来るとよいのですが何代山間の僻地ですから詳細には判明しません。不悪。	各項目に回答の上、左側に波線で区切り、記述
赤肉	無し	大阪方面ヨリ	魚屋	スキヤキ	備考 筆者土佐ニ於テ明治三十年頃ヨリ食シ始メテ砲ヲ用フルコトニヨリ多量ニ入荷上夏ニ来普通五厘ニテ買ハレタリ然ルニ京都ハ。八十三才舌考一名六十才以上七名ニツキ調査セルニ鯨肉ハ極最近極少量入ルノミニテ料理法を■知らザル事多キ程ナリ	その他記述の内容は、回答欄外に記述してある。
赤肉 油肉はもっと前より有	無し	南極洋にて捕られたる物が冷凍魚として下関又は神戸にて陸上されて京都市中央市場に来る 昔は市内各所に魚の間屋が有り大阪から受け入れて来た物を小賣商人に分ちた	魚店又は市場にて現金にて買ふ 料理法あらい 油肉をゆで、汁をしぼりてしょうか醤油にて食す 油肉と□□ 油肉をだしとして野菜殊に水菜と共に食す 赤肉スキ焼 葱豆腐と共に牛肉の如となす 肝 特に魚屋から直接茶用として賣買し食用としてはなさない	ライスカレー汁 (馬鈴薯 玉葱 赤肉の細切を以て牛肉と同様に作る 鉄砲和へ (赤肉を細かく切りゆで、葱のゆでたる物と共に酢味噌和へにする) ハンバーグステーキ 赤肉挽肉とし(玉葱ショウガ)細切りとし加へ適宜に丸めて(メリケン粉)をつなぎとしてバターにていためる 串揚 葱と赤肉小さ切りを交互に串にさしてメリケン粉とき玉子にまぶして油にて揚げる(塩胡椒にて味付) カレー焼き 赤肉三分百子大切り塩胡椒カレーコメリケン粉をまぶしてバター中にていためる 支□物赤肉五分角切りを醤油ショウガケニ暫らく漬けて置く カタク		質問項目「どうして手に入れますか」の回答の次に波線を引いて料理法を記述している

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
199	京都	15. 04. 27	上□	后 0-4	京都市上賀茂小学校	京都	2172 (スタンプ)		二三百年以前より
200	和歌山	15. 04.	読取不可	読取不可	和歌山県伊都郡高野□町 高野□尋常高等小学校	和歌山	2191 (スタンプ)		延宝五年頃より(鯨網の 創始の頃より)
201	和歌山	15. 05. 08	和歌山・箕島	前 8-12	和歌山県有田郡箕島尋常 高等小学校	和歌山	2194 (スタンプ)		不明
202	和歌山	15. 04. 22	和歌山・押手	后 4-8	和歌山県有田郡安譚尋常 高等小学校	和歌山	2196 (スタンプ)		
203	和歌山	15. 04. 23	和歌山・清水	后 0-4	有田郡八幡尋高小学校	和歌山	2197 (スタンプ)		約二十年前ヨリ魚屋ガ 少量持ッテキマス
204	和歌山	15. 05. 04	和歌山	前 0-8	和歌山県日高郡湯浅尋常 高等小学校長 △△△△	和歌山	2198 (スタンプ)		約百三十四年前らしい が不明
205	和歌山	15. 04. 23	和歌山・□□	后 8-12	和歌山県日高郡南部町 南部小学校	和歌山	2203 (スタンプ)		
206	和歌山	15. 04. 24	和歌山・清川	后 4-8	和歌山県日高郡高城村島 ノ瀬小学校	和歌山	2206 (スタンプ)		五十年前
207	和歌山	15. 05. 14	和歌山・周参見	后 0-4	和歌山県西牟婁郡周参見 町 周参見尋常高等小學校	和歌山	2210 (スタンプ)		減多に手に入らざる為 何時頃よりか不明
208	和歌山	15. 04. 24	和歌山・三□	前 0-8	和歌山県西牟婁郡三川村 三川第一小学校	和歌山	2213 (スタンプ)		
209	和歌山	15. 05. 17	和歌山・栗栖川	后 4-8	和歌山県西牟婁郡栗栖川 第一小学校	和歌山	2214 (スタンプ)		
210	和歌山	15. 04. 26	和歌山・大□	后 4-8	和歌山県東牟婁郡須江尋 常高等小学校	和歌山	2215 (スタンプ)	差出人情報の右上「四月 二十六日」と書いてある。	約百五十年前より
211	和歌山	15. 04. 22	和歌山・古座	后 0-4	古座尋常高等小学校町 △△△△	和歌山	2216 (スタンプ)		

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
油肉 いがらといひます 赤肉、どちらも	ありません	大阪方面より	乾物店、八百屋にて、 塩蔵物 乾物物とあり	乾物、水につけて、スキヤキ、特に水菜と煮て合す(いがらのこと) 赤肉 味噌汁に浮かしてたべたり、煮付けにしたりします		
赤肉	前者ハナシ 後者特定のモノナシ 但シ佛事ノ日ニハ之ヲ避ク	當地に於テハ産地ヨリ仲賣人ノ手を経テ通常魚類行商人ノ手ニヨリ販賣サレタリ 市場ハ和歌山市ナリ	尚特別永続的ナル鯨肉専賣ノモノ無ケレドモ往々鯨肉ノミノ行商ノ手ヨリ現金買ヲナシタル如シ(牛肉商、鶏肉商ノ如キ専門店ヲナスニハ到ラス)	焼肉トシテ スキヤキ生ノマ、(赤肉)味噌和へ(油肉)内臓器官じょ一部を乾燥し又は塩蔵して薬餌とす(ホルモン剤に用フ)		
赤肉	無し	熊野地方より来る	町の魚店で買ふ	煮食		
					御尋ねの件、当山間部地方には詳細分かりかねますので本縣東牟婁郡地方□□□何れの各域にてもよく分かるかと存じます 悪しからず	左側に記述のみ
主トシテ赤肉デス	アリマセン	郡内ノ湯浅町へ魚屋ガ魚を買入レニ行ッテ際持参シテ帰リマス	主トシテ魚屋ニテ買ヒマス 魚店ハ個人経営デス	主トシテ野菜ト共ニ煮テ食ベマス水菜ト共ニ煮マスト美味ダト言ッテキマス		
赤肉	佛月には食べぬ 佛の供養の為 魚類は食べぬ	熊野地方より船で運んで来る	魚店で買ふ	塩づけにして焼いて食べる スキヤキにして食す		
					拝復 本日お薬書を以て御照會に預かりました。捕鯨及び、製品用途の歴史に関する件当町は紀州の中間に在りまして、捕鯨には関係なく甚だ申譯ありませんが御回報出来ませんことを遺憾に存じます而西牟婁郡串本町串本小学校又は東牟婁郡太地町太地小学校及東牟婁郡大島村、大島小学校の内何れかへ御照会下さいませすれば詳細お判りのこと、存じます。 ○和歌山縣西牟婁郡串本町小学校 ○和歌山縣東牟婁郡太地町太地小学校 ○和歌山縣東牟婁郡大島村大島小学校	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。また、箇条書きの3つの小学校名は、赤ペンで記載されており、回答欄とは別の筆跡だと思われる。
赤肉	なし	熊野地方 田辺南部ノ商人ヲ経テ	行商人ヨリ買フ	肉ノ如ク煮テ		
斜線のみ	斜線のみ	本縣串本町より来る事もあるも当地は魚類多き為比較的味貧き■鯨肉ハあまり歓迎されず近年ハ殆ど来らず	上記の事情につき別に記すべきことなし	料理法とてハ別になしスキ焼位のものなり	要するに当地方に於てハ鯨肉は殆ど食されてみません	4つ目、5つ目の項目の隣りに線で区切って記述あり
					當地には一向来ません。	
					當地には、今まで鯨肉は来ません。古老に聞いても、なかった様です。	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
油肉赤肉共に	精神の日だけぬけて、他日は何時も食す	大島の捕鯨會社出張所方面より来る(昔は太地方面より来る)	籠ふり(ボテフリ)が賣りに来て現金で買ふ	一、生食 二、すき焼 三、塩物 四、煮食 五、焼魚		
					當地方ハ鯨肉の本場なり 委しくは和歌山東牟婁郡太地尋常高等小学校へ御尋ねありを當地方の事充分研究されてあります まち、の報告よりもよいと存じます なお鯨に関する調査ハ太地町出身で和歌山市信用組合理事長 太地五郎作氏が文献を作っております之に御尋ねすればよくわかります	各項目を無視して記述

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
212	和歌山	15.04.25	和歌山		東牟婁郡七川尋常高等小 学校	和歌山	2223 (スタンプ)	差出人情報(スタンプ)の 右上にペンで「東むろ」 と書いてある。回答欄の 筆跡とは異なる。	崇佛精神強烈ニシテ往 昔ハ食セズ明治聖代ニ 至リシノ漸ク口ニセル ヤウナリ
213	奈良	15.05.04	奈良・茗荷	后 0-4	添上郡田原村	奈良	2226 (スタンプ)		四十年前
214	奈良	15.04.23	奈良・東山	后 4-8	奈良縣添上郡東山村東山 尋常高等小学校	奈良	2228 (スタンプ)		参拾年前
215	奈良	15.04.22	奈良・中峰山	后 4-8	山辺郡波多野村春日小学 校 △△△△	奈良	2233 (スタンプ)	差出人情報の左上に「二 十二日」と書いてある	○三十年前
216	奈良	15.05.01	奈良・和□	后 4-8	奈良縣磯城郡上之郷尋常 高等小学校	奈良	2236 (スタンプ)		約百年程前からです 明治維新までは余り食 べなかったやうです
217	奈良	15.04.23	奈良・榛原	后 0-4	宇陀郡榛原町榛原尋常高 等	奈良	2240 (スタンプ)	差出人情報の筆跡は、回 答欄のものと異なってい る	
218	奈良	15.04.16	奈良下市	后 0-4	奈良縣吉野郡大淀第二尋 常高等小学校	奈良	2255 (スタンプ)	差出人情報の左隣に「昭 和十五年四月二十四日」 と記されている。	今より三十年前より
219	奈良	15.05.21	奈良・榛原	后 0-4	奈良県吉野郡上北山村林 業青年学校△△□教諭	奈良	2260 (スタンプ)	宛名の「行」は二重斜線 が引かれており、左横に 「伊豆川浅吉様」と書き足 してある。	
220	奈良	15.04.24	奈良・風屋	后 0-4	奈良縣吉野郡十津川村五 百瀬尋常高等小学校	奈良	2263 (スタンプ)	宛名の「行」が御中に直 されている	

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
赤肉ノ方多シ	現在ハ区別ナシ	紀州海岸ニハ捕鯨船ノ活躍著シキ故串本、太地等ニ於テ處理シ行商人ノ手ニヨリテ山村ニ運バル、ゴンド鯨ノ如キ小形ノモノ多キ模様ナリ	山村ヘハ行商人の手ニヨリテ入り来ル、海岸ニハ捕鯨会社アル管ナリ	大抵ハ煮テ食スルモ飲酒家ハ生ニテ醤油ニ浸シ食スル事アリ、煮ルニハ醤油を用フルモ■ ■□ニハ味噌煮ニスル事アリ、生ニテ小サクキザミ之レを酢味噌アヘニシテ食スル事モアリ		
油肉(乾物)	斜線	大阪 地方乾物商	村内 乾物商	副食物中に混煮		
油肉、赤肉共	一年中常にあります 食用に供します	部落の東部地方は四日市商人から、西部地方は大阪市場より来ます	部落の魚(略字)商人より求めます。或は行商人から求めます	肉そのまゝを煮て副食として食ふ、汁の味出し用にもする		
○主として油肉です	○いつでも食べます。 而し近年鯨肉は手に入りません。	伊賀上野町より■買ふ土地の店にも賣つてゐたし、一荷商人が賣りあるいた	土地の魚店で買ふときは現金又ハ掛ボテフリ(当地ではボテフリとは言はず)の場合も同様	油肉は汁又はスタ若しくは煮付けて食べる赤肉は土地の魚店にもなくボテフリ■もあまり買入れないやうです。上野町へ行けば時たま見受ける この地方のものは好んで食せないやうです。鯨肉の鱈詰は食べます		
油肉の方で赤肉は最近で昭和の御代からです	そんなきまりはありません	大阪市場より 最近は参宮線によってきますこともあります。この村では櫻井市場から魚屋の手を経て、人家に持ち入られます。	今では部落の魚(略字)屋にて求めます。又魚(略字)屋が賣りにも来ます。近頃、牛肉の代用として、非常にたくさん食用にします 今では部落の魚(略字)屋にて求めます。又魚(略字)屋が賣りにも来ます。近頃、牛肉の代用として、非常にたくさん食用にします	油肉は一、みそじるとして、豚肉の代用に致します 二、主として菜葉などと共にたきます 赤肉は一、すきでいりだきをして牛肉やかしの代用として食します。		
					「食べてみません」	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
赤肉です	随時とす	主として大阪地方	所在地の魚店にて	煮て食し焼いて食するもの多し		右上(1つ目と4つ目の項目のところに)消印のインク移りあり
					甚だ遅延にて恐偏仕り候、当地魚介類一切は紀州より搬入仕り居候も鯨肉は来荷せし事なく野獸肉に於てすらこの五十年前は河原或は屋外にて煮食せる位にて鯨肉の需要とて無く又鯨肉と煮食するに最適なる壬生菜も栽培無く鯨肉に関して一切無之にて候 (地理的關係か当地は三重県尾鷲港より陸路六里にて往年は塩物にて人力にて搬入、現在索道にて四時間、新鮮なるもの豊富に輸入され魚介類の食用需要は鯨肉の必要も無之候と被存候	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
					当地方では鯨肉は従来食用に致して居りませんから御承知下さい。	各項目の記述はなく、左側にこの記述のみ

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
221	三重	15. 04. 22	三重・伊勢長島	后 0-4	桑名郡伊勢島尋常高等小 学校	三重	2265 (スタンプ)		古くより使用す
222	三重	15. 04. 25	三重・大泉原	后 0-4	三重県員弁郡丹生川小学 校長 △△△△△	三重	2268 (スタンプ)		三十年前
223	三重	15. 05. 11	三重・大長	后 0-4	三重県員弁郡稲部尋常高 等小学校	三重	2269 (スタンプ)	差出人情報のスタンプ は、上下二回、同じもの が押されている。	六十年前
224	三重	15. 04. 24	三重・菰野	后 0-4		三重	2271 (スタンプ)		約三、四十年前
225	三重	15. 04. 24	三重・關	后 0-4	三重県鈴鹿郡関町□□小 学校	三重	2274 (スタンプ)	宛名の左隣に「伊豆川浅 吉」と書かれている。 消印の下に「四月二十四 日」と日付の記述。	何年前かは知りませ んが、津、白塚の方面 よりずっと昔から持つ てくるそうです
226	三重	15. 04. 23	三重・天名	后 4-8	三重県河養郡天名村天名 尋常高等小学校長	三重	2278 (スタンプ)		■■■■■五十年前
227	三重	15. 05. 07	三重・小野町	后 0-4	三重県一志郡香良洲小学 校	三重	2282 (スタンプ)		
228	三重	15. 04. 23	三重・□□	前 8-12	三重県一志郡竹原村竹原 尋常高等小学校長 △△ △	三重	2284 (スタンプ)	差出人情報の左上に「二 十二」と書いてある。ま た、宛名の左横に「伊豆 川浅吉殿」と書いてある。	二、三十年前より
229	三重	15. 04. 23	三重	后 0-4	三重県多気郡大杉谷 大 杉尋常高等小学校	三重	2292 (スタンプ)	消印の隣に日付「四月二 十三日」	三十年前頃より
230	三重	15. 08. 05	三重・鳥津	后 0-4	度会郡鳥津尋常高等小 学校長 △△△△△	三重	2297 (スタンプ)	消印が同じものが2回押 されている。 消印の下に朱色の鉛筆で 「未」、それを二重斜線 で消している。	
231	三重	15. 05. 11	三重・□原	后 0-8	度会郡南海村	三重	2299 (スタンプ)	差出人情報と回答欄の筆 跡は異なっている。	明瞭にはわからないが 鯨網にて捕ふる時代よ り
232	三重	15. 04. 23	三重・佐□□	前 8-12	三重県阿山郡河合村 河 合尋常高等小学校長	三重	2303 (スタンプ)		三十年前より



質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
赤肉	必ず食べる日はない。 嗜好者少し	紀州方面ヨリ船にて桑 名の魚(略字)問屋へ入 荷する如し	一、魚(略字)店 二、 ボテフリ	一、葉鯨と云われ当地 では冬季菜と混じ醤油 砂糖にて調味し熱きう ちに食す 二、醤油と砂糖にて濃 厚な味をつけコロ煮に して食す		
赤肉です	必ず食べる日ナシ 食 べない日ハ佛ノ日ト祖 先ノ命日	富田町ノ漁夫が車又ハ 肩ニテ運ブ	魚屋ガ賣リ歩ク現金ニ テ又ハ半期ニテ	一、一度水テ十分ニ湯 ダキシテ之ヲ拾テ 一、水菜ガ(アイ草)テ 砂糖ト醤油ニテ煮ル。		
赤肉	不定	富田地方より行商にて 自轉車	行商人より買ふ	時雨煮にす 野菜等と 共に煮て食す		
赤肉	ナシ	四日市魚商人	全上行商人	一度湯煮して菜類と共 に煮て副食物とす	三重県三重郡鵜川原小学校	その他記述の 内容は、回答 欄外に書いて ある。
赤肉です	右記の様事は定まっ て居りません	津・白塚の漁村より、 魚(略字)賣りが自轉車 にのりて賣りに来ま す。又、四日市の商人 より市場に買ひ入れ、 それを関町の商人が手 に入れて一般町民に賣 ることもあります。	現金で買ひます	一、鯨の粕煮 1. 一度最初に湯に入 れてたき、油を出して から料理にかゝります 2. 細かく切ったもの を美しく洗って、醬 油、砂糖で味をつけ、 粕を入れてあついで中 に頂きます 二、時雨煮 1. 油出しをしてから、 2. 「ショウガ」を 薄く細く切り、醤油、 砂糖、鯨、ショウガを 入れて煮つめます。		
大部分赤肉	そんな習慣はない	紀州地方より津市に来 る	魚屋によりて手に入れ る	一、初めに湯煮して湯 を捨て後牛肉と同じや うな味付けをする 二、鯨肉の粕煮 酒粕 をときたる中に味付け し湯煮したる鯨肉を入 れる		
					鯨肉は当地方へは殆ど来らず 食膳に供することなし	その他記述の 内容は回答欄 を無視して書 いてある。
赤肉です	ほんのたまにしか食し ません 時々しか参り ません為に	津市魚町松坂市魚町経 由したのか一年に一、 二度来るか来ないかの 僅少なものです	一、魚行商の人か持つ て来る 二、村の魚屋 へも来る事がある	料理法も一般に普及せ ずうま煮として食す程 度です  もつと普及さしてほし いと思います		「どうして食べ ますか」の項 目で、「もつと 普及〜」の前 に線を引いて 回答と区別し ている
赤肉	無し	長嶋尾鷲方面より鯨肉 が来ます	ボテフリが来る 然し 殆んど一年中に手に入 る事なし	すきやき又は にて食 す	備考 鯨肉等は殆んど本村に 於ては手に入る事なく間に都 会に出て場合土産として■ □来る位 年中ボテ賣り買 ふ事も無い事が多い。	各項目の回答 の他に左側に 赤ペンで記述
赤肉	必ず食べる日食べない 日はありません 従つ て記述はありません	本村ニテ漁獲シタル時 ニ食ス	本村ニテ大敷網ニテ捕 獲シタリ、或ハ不時ニ 海岸近くニ来ルモノヲ 捕獲スルコトアリ	1. 煮テ食ベル 2. スキ焼トシテ食ベル		
赤肉	別にありません	主に四日市々場より来 る。併し塩蔵品は神戸 市々場より来る。	ボテウリに買う	一等品なれば刺身及び スキヤキ、二等品以下 黒味のあるものは一度 湯煮をなし、後スキヤ キなどにする。又塩蔵 品は焼いて食す。尾の 皮の塩蔵品は細かく刻 み、一度サツと湯を通 し、酢ダマリ等で食す。		「どうして食べ ますか」の回 答の、最初の 「スキヤキ」、 「ダマリ」の上 に黒点があつ てある。
油肉	春だけです 肉は来ま せんから	大阪市場より来る	部落の魚店に買ひにゆ く	汁に入れて食べます		

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
233	三重	15. 05. 21	三重・阿波	前 8-12	阿山郡阿波村	三重	2305 (スタンプ)		五十年前より
234	三重	15. 04. 30	三重・名張	前 8-12	三重縣名賀郡名張小学校	三重	2306 (スタンプ)		不明
235	三重	15. 05. 02	三重・鳥口	前 8-12	三重縣志摩郡 菅島小学 校	三重	2309 (スタンプ)		
236	三重	15. 04. 26	三重・的矢	前 8-12		三重	2312 (スタンプ)	紫スタンプで「昭和拾五 年四月廿壹日」と押され ている。	
237	三重	15. 05. 01	三重・読取不可	前 8-12	志摩郡波切尋常高等小学 校	三重	2315 (スタンプ)		凡百年前
238	三重	15. 04. 27	三重・引本	前 8-12	三重縣北牟婁郡須賀利小 学校	三重	2319 (スタンプ)		四十年前ヨリ食ス
239	三重	15. 04. 24	三重・九鬼	前 8-12	三重縣尾鷲郡九鬼村高等 小学校 △△△	三重	2321 (スタンプ)	差出人情報右上に「四月 二十四日」と書いてある。	六十年前頃より
240	三重	15. 04. 26	三重・木本	前 8-12	三重縣南牟婁郡木本尋常 高等小学校	三重	2324 (スタンプ)		
241	三重	15. 04. 23	三重・五郷	后 4-8	三重縣南牟婁郡五郷尋常 高等小学校	三重	2326 (スタンプ)		不詳

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
赤肉です	一年の中一回程度食べる年もあり食べない年もあります。 他の魚は容易に入りま すから余り食べません。	四日市から大阪市場か らの両方から来ます	部落の魚屋に買いひにゆ く	味噌汁に入れて食べま す。又は普通に煮て食 べます		
油肉の方が多い	なし	伊勢又は紀州	名張 魚業組合→魚小 賣店→各町人	油肉 白味噌汁とす(豆 腐、つり干等と共に) 赤肉 血出しして、す き焼照焼等とす 油肉 の乾燥したものはもど して煮附物とす		
					本村は鯨肉は昔より入ってき ません。(土地の人で他所に て食べた人はあります)	
赤肉	殆んど食スル日ナシ	地方(主トシテ郡内波切 町)ノ商人ノ手ヨリ	小売■行商人ノ手ヨリ	脂ニテイタメ、スキ焼 ニス	附記 當地方ハ、魚類ニ事缺 カザルタメ一般肉類ノ需要ハ 極メテ少シ 三重縣志摩郡的矢尋常高等小 學校長 △△△△	その他記述の 内容は、回答 欄外に書いて ある。また、 学校長名はス タンプで押さ れている。
両方共	特定のな日がない	紀州方面	魚店にて買ふ	1. 醤油に漬けて食ふ 2. ねぎ等と共に煮て 食ふ		
赤肉	ナシ	紀州勝浦方面ヨリ来ル	魚屋ヨリ買入ル	すき焼ト同ジ要領ニテ 食ス 皮ヲ小形ニ切り 水煮は日乾シトナシ野 菜料理ノ出汁トシテ用 フ	現在ハ当地方ニテ食セズ(鯨 入手困難)	各項の回答と は別に左側に 記述。最後の 項目の「皮ヲ ~切り」のと ころに線が引 いてある
赤肉	無し	本村□大數にて捕獲せ るものを□商人の手か ら村民間の食膳に供す る位の程度、□□□は いわし鯨、時にながす もあり、年ニ二一四回 位ひの程度で捕獲せら れる、三、四十年前に はせみ等もとれてゐた。	大數乗組員があ、副食 物として持參するもの 或は商人から少しづつ 買入れたりして求む。 他村から入って来る様 な事無し。本村でとれ るものは□□□大阪 市場に出す。	一、すき焼 二、テキ 三、刺身 刺身にする人は、鯨脂 又は牛脂をつかつて血 抜(白煮)したものをす き焼きににする。		
○赤肉	○両方共になし	○和歌山縣太地から來 る ○■四五十年前は阿田 和町で取れたものが來 てゐた。	○魚商人が賣り歩くの を現金で買ふ。	○煮食 ○牛肉のスキ 焼式に焼いて食ふ		
両方共	そんな事来□□つた事 なし	東牟婁郡太地町 及南 牟婁郡阿田和町より■ ■	ボテフリ或ハ魚屋(大方 現金)	水だきに煮て、血の凝 固スル部分ハ取り除キ 醤油及砂糖にて、スキ 焼キスルヲ普通トス		

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食っていますか
242	大阪	15.04.23	堺	前 8-12	堺市中向陽町一丁之 △△△	スタンプ なし	2327-内 1 (手書き)	これまでの返信用の往復 ハガキではなく、宛名も 手書きされたハガキ	
243	大阪	15.04.24	大阪・五領	郷 4-8	大阪府三島郡島本尋常高 等小学校	大阪	2331 (スタンプ)		五十年位
244	大阪	15.04.29	大阪・西能勢	后 4-8	大阪府豊能郡西能勢□根 荘第二小学校	大阪	2332 (スタンプ)		五十年前
245	大阪	15.04.30	岸和田	后 0-4	大阪府和泉郡山直北尋 常高等小学校	大阪	2338 (スタンプ)		約六十年前 多く食べ ル様になったのは二十 年位前。
246	大阪	15.05.04	大阪・天野	読取不可	南河内郡小山田尋常高 等小学校長	大阪	2340 (スタンプ)	朱色の鉛筆で「天野村」 と付け足し(スタンプの右 隣)	五十年前より
247	大阪	15.05.22	大阪・富田林	前 8-12	大阪府南河内郡石川村 大ヶ塚尋常高等小学校	大阪	2341 (スタンプ)		七、八十年前より
248	大阪	15.04.29	大阪・枚岡	后 0-4	大阪府中河内大戸尋常高 等小学校	大阪	2344 (スタンプ)	消印の下に日付「四月二 十七日」 宛名の左隣に「伊豆川浅 吉殿」、「行」に二重斜線	明治の初年ヨリ
249	大阪	15.04.24	大阪・□□	□ 0-4		大阪	2346 (スタンプ)		約二十年前
250	三重	15.04.23	滋賀・木□	后 4-8	滋賀郡和通小学校	滋賀	2426 (スタンプ)		十四、五年前ヨリ
251	滋賀	15.04.22	大津・□□間		滋賀縣滋賀郡小松小学校	滋賀	2427 (スタンプ)		

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					くじらはとても古くから食べておます 油肉(アブラ)だけです。それで大クザラノアブラ(皮付キノマ、 赤肉(ナマニク)は極く最近になって食べだした。食べる日は定まり□ない 紀州(熊のともいふ)九州から船できた -x- アブラでもナマ肉でも上流階級ではあ■まり食べない■ ■■ナマニクは冬ネギと共に、スキヤキの様に食べて食べる。殊に北風の寒い午は水ナノバリ、といふて水ナとスキヤキの様にし食べる。アブラは夏にネギと食フ。アブラは汁のミにし食ふ。 -x- ボテフリを、オガルといふ。魚へ(その時の魚の名をいふて、呼んで歩く ワメキ立テルコトを オガル)といふ。 -x- 以上は漁業組合の小使さんに聞いた、第一報です。 續にて回答致します。 宮本さんよろしく□□お詫び	
赤肉	なし いつでもたべる	大阪	魚店 或は行商人	煮る スキ焼		
赤肉	なし	■一、尼崎商人来ル 一、大阪、池田方面ヨリ当地魚屋ニ入り来ル	一、商人ガ来ル 一、当地ノ商デ求メル	一、大抵スキ焼にする。一、みづなど■煮る。		
赤肉、油肉は干物として船汁に入れて食す	十一月十二月一月頃、厳寒之候に多し	大阪及岸和田より魚屋が賣り歩く	魚屋が少しづつ、切賣をして歩く	一、スキ焼として食する場合多し 二、又水菜等野菜類と一緒に煮て食事を供す	以上簡単ながら御回答申し上げます 大阪府和泉南郡山直北山尋常高等小學校	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある。また、学校名はスタンプで押されている。
赤肉です	どちらも有りません	大阪市場より来ます	村の小賣商人が持って来ます	野菜物と共にスキ焼にして食べます		
油肉(ころ)赤肉とも食す	なし	大阪市場より来る	部落の魚店、乾物店、ボテフリの賣りに来るのより手に入れる	赤肉は、牛肉等と同じころは数時間水に漬ければ柔らかくなれば馬鈴薯等と普通に煮る	全体に鯨肉を食するものは少し	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある。
赤肉ヲ食ス	必ず食ベル日食ベナイ日定ツテキナイ	昔ハ大阪天満市場ヨリ荷車カ荷ナツテ運ブ今ハ大阪中央市場ヨリ自轉車又ハ電車ニテ	魚屋ガ賣リニ来ル	一、水菜ト共ニスキヤキニス 一、ピフテキニシテ食ス 一、皮ハ「コロ」ト言ツテグシニ使用シ又関東煮トス 一、尚皮ノ白キ部分ヲ薄クハギ酢味噌ヲ食ス 一、ツクリニスル	大阪天満市場ヨリ	
赤肉です	ありません	存じません	魚屋が賣りに来ます	水菜と煮て食します	大阪府北河内郡殿山第一小學校	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある。
油肉	ナシ	大津市場ヨリ	生魚乾物店	野菜ノ出汁		
					本村にては鯨は食しません。どんなものか知らない人ばかりです。	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
252	滋賀	15.06.01	滋賀・読取不可	后 0-4	滋賀縣野州郡三上村官幣 中社御上神社々務所	滋賀	2433 (スタンプ)	宛名の「行」が御中に訂 正されている。 消印の下に朱色の鉛筆で 「未」と書かれ、さらにそ の上から二重斜線	随分古い事にて紀元判 明せず
253	滋賀	15.04.23	滋賀・信楽	后 0-4	滋賀縣甲賀郡信楽尋常小 学校	滋賀	2434 (スタンプ)		不詳
254	滋賀	15.04.27	滋賀・土山	后 0-4	滋賀縣甲賀郡鮎河尋常高 等小学校	滋賀	2436 (スタンプ)		
255	滋賀	15.04.25	滋賀・八〇	前 8-12	蒲生郡烏村沖島尋常小学 校	滋賀	2439 (スタンプ)		
256	滋賀	15.04.30	滋賀・山上	后 0-4	東小原尋常高等小学校	滋賀	2445 (スタンプ)		
257	滋賀	15.04.23	読取不可	前 0-8		滋賀	2447 (スタンプ)	差出人情報記載なし	
258	滋賀	15.05.	彦根	前 8-12	滋賀縣犬上郡磯田村少し 磯田尋常高等小学校	滋賀	2448 (スタンプ)	消印の様式が他のものと 異なっている。また、消 印之上にす壇王が押され ており、「興亞奉公日」と 書かれている。	
259	滋賀	15.04.24	滋賀・野村	后 0-4	滋賀縣東浅井郡上草野尋 常高等小学校	滋賀	2456 (スタンプ)	差出人情報左横に青スタ ンプで「昭和拾五年四月 廿參日」と押してある。	十五年以前
260	滋賀	15.05.28	滋賀・海津	后 0-4	滋賀縣高島郡百瀬村小学 校■■■□	滋賀	2466 (スタンプ)	差出人情報の書損じ部分 は「代筆」となっている	
261	静岡	15.04.23	静岡・日向	后 0-4	静岡縣安倍郡大川村日向 △△△△△△	静岡	2593 (手書き)	左上に「四月二十一日」 の記述あり	

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
油肉が多い様です	毎年二月九日オモノと言ひ神社の例祭日に神輿駕輿丁の各組に於て必ずなくてはならん一つとなって居ます。これは昔から今に至る迄行はれてあります。又、神社附近にも一ヶ月所毎年正月中旬頃定つて食する事がある由	昔ハ四日市方面ノ商人より買入口も毎年の事なれば之等商人もよく心得て間に合はせし由、然し今は大津方面へ買出す事に相成り居り候	上記の通り、昔は行人より今は土地の魚商より	主として鯨汁と言ひます		「一年の中～」の回答「オモノ」に傍線
油肉の方多し	不定	昔は四日市 津市方面より来たらしい 運搬の方法は馬 近時 大阪方面より来るもの多し	町の魚屋及乾物屋ポテフリも持つて来る。	最初水煮して軟くなつた時味をつける 多く味噌汁として食べるのが多い		
					當地は全体鯨肉を試食致せし事皆無に候	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
					ナシ	各項目への回答はなく、4つ目の回答欄の左側に記述
					一般的には該當事項無之候但し一两年前ヨリ近親ヨリ土産トシテ貰ヒ、食セル者二三有之 油肉、赤肉共スキ焼、味噌汁トシテ食シタル様■ニ候	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。
					本村は未だ鯨肉を食せず、牛■肉、豚肉、ウサギ肉を食す 滋賀縣愛知郡豊稜小学校	項目ごとの回答はなく、空いているスペースに記述し、その左隣に差出人情報の記述
					當村は日本一の大湖琵琶湖に接して居ますので従来より全然鯨肉等を食したることはありません。	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある。
赤肉	一ヶ年ニ殆んど二三回食ヒマス 甘味ノ為メニ	大阪市方面ヨリ	長濱町魚店ニテ買マス	寿記焼ニシテ食マス		「一年の中必ず～」の回答「甘味ノ為メニ」は線が引かれ消されている。
	琵琶湖岸地のこと、て鯨に縁うすく殆どたべたるものもなし 最近町の店頭にならばあれ共昔一般に食したるものなし	村内になく行商にも来らず 従つて食したるものもなし	近所の町にうつつであれ、昔切うりにて 普通の魚(略字)をかふにことなる制度ある様でなし	たべたものもなくたべかたもしらず 第一氣持ちあしくてたべる氣にならず	本村民は全くたべずうりにくるものもなく す、んで求めるものもありません 第一氣持ちがわるくてたべる氣になれませぬ	各項目への回答と左寄りに記述。さらにそも記述の下に数字のスタンプがバラバラに6つおさされている。(5, 3, 4, 5, 1, 2)
					本村は静岡市を去る事七里の山奥に位し、鯨、鰹等の魚肉も毎日は得られず 随つて鯨肉等は未だ見たるもありません 鰹、まぐろいわし等は四月に一回位静岡市用宗方面より魚屋が自転車にて賣りに来て部落の小賣店に卸したのを買つて居ります 斯の様な次第にて折角のお申出での資料をも差し上げられず殊に残念に存じます 右御一報まで追伸 鯨肉の雑語は大手本村にも食用致して居りました	その他記述の内容は、回答欄を無視して書いてある。

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
262	長野	15.05.27	長野・田中	后 0-4	長野縣小縣郡豊里村 △ △△△△	長野	2599 (手書き)	差出人情報の右隣に日付 の記載「五月二十七日」	よくわかりません 相 当昔からのやうです
263	福井	15.05.08	福井・松岡	后 0-4	吉田郡五領ヶ島 五領ヶ 島村役場	福井	2624 (手書き)	回答欄と差出人情報の筆 跡が異なっている	不明
264	大阪	15.04.22	天下茶屋	前 8-12	大阪市住吉区山王町四丁 目三五 △△△△ 電■ 四八二番	なし	なし	消印が他のものと異なっ ている。消印の上にもス タンプがあり、「無駄を省 いて国債報國」とある。 また、宛名の左横にペン 書きで「宮本常一様」と 書いてあり、差出人情報 左上にはペン書きで「□ □」と書いてある。	私の母は四十年程前か ら食べたと申します
265	大阪	15.04.24	大阪・藤□	前 8-12	大阪藤井寺町 △△△△	なし	なし	宛名に「御中」と書かれ ている	参拾年前
266	大阪	15.04.24	大阪・上神谷	后 0-4	小谷方明 大阪府泉北郡 上神谷村字豊田 △△△ △	なし	なし	住所のスタンプが名前の 右隣にも押しあてさ かさまなので、筆で線が 引かれ消してある	約五十年前より
267	大阪	15.05.10	大阪中央	后 0-4	布施市西堤 △△△△	なし	なし	消印が他のものと様式が 異なっている。宛名の 「行」に二重斜線が引か れており、「漁業史研究所」 の後ろに「内」、左横に 「伊豆川浅吉様」と書き足 してある。また、差出人 情報の右上に「五月十 日」と書いてある。	古くからたべた、しか し五十年前はまだめづ らしがられ、魚屋の旅 商人が遠方で買ってき てもらったが、たべ方 をしらず、その人にき いた、それは皮くぢら であつた
268	大阪	なし	なし	なし	大阪市旭日新森小路中二 ノ六〇 △△△△	なし	なし	消印なし	不明



質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
主として油肉だった様 です	土用の丑の日に必ずたべたものださうです 必ずたべぬと言ふ日は 知らぬ様です	越中、越後の方面から 来しました 冬は赤い肉 も来たが、夏はアブラ 肉だけ(白いところ)で した 種として越後の 人達もつて来まし た。そして各村々を賣 り歩いたのでした	小縣地方の魚(略字)屋 は夏季は越後から女の 人達が主にさかなうり に来ました。蚕の出る 頃やつて来て、貸し賣 りをしておいて九月の 末頃に集金して帰國す るのが慣例で秋の末か ら冬にかけては町に買 いに出た	煮て食べたのが多かっ た。馬鈴薯やねぎを入 れて煮て食べたので す。肉の代用になっ てゐたのではないかと思 はれます おそくなって失礼しま した。もっとくわしく と思つてゐてもよい人 を見つけ出せなかつた のでよくも聞けません でした 又注意してゐ てわかりましたらおし らせいたします 草々		
■黒デス	土用鯨肉食ベルト汗が 目ニラスト申シ土用 ニハスコシ食シマス	解リマセン 店ニ有ル ヲ買ッテ來ルノデス		茄子ノ味噌汁ニ入レテ 食シマス		
大抵赤肉ですが、油肉 もコロといつて時偶た べます	別段必ず食べる時、食 べない日とて有りませ んが炊く時に相物の水 菜が出ると鯨肉も美味 に成るといつて食べま す	大阪では大抵市場で買 います面白い事には 干物屋にしかありませ んでした 今でも大抵 干物屋に有ります。魚 屋、牛肉屋にはあまり 有りません。水菜が出 ると水菜の上のせて おいてあります	大阪の魚は大抵土佐、 紀州辺から来ます 母 の話では大阪には余程 以前から売つてゐたら しいです 賣り歩くと いふ様なことはありま せん。新宮で大阪へ送 つてゐるのを見ました	私の母が大□層好きで すからよく炊きますし 私も好きです 炊き方 は水菜、味噌醬油、砂 糖でドテ炊きとして食 べます 鯨肉の一番よ い所を大阪ではカノコ といひこれがロースに 相当する所です コロ は鰹節を入れて一寸長 くたくと非常に美味で す	◎以上の事は母△△△△(六 十六才)より聞きました。	質問項目と回 答欄の一部に 矢印が書いて あり、回答の 内容から逆に 書いてしまつ たものと考え られる。「ど の地方から 〜」と「どう して手に入れ ますか」の回 答が逆) その 他記述の内容 は回答欄外に 書いてある。
赤肉		堺又は大阪市場	魚店	スキにして食す	大阪府南河内郡北下村中の調 査に候	各項目への回 答とともに左 側に記述
赤肉のイジガラ(油をぬ いた)	精進日、祭の日には食 せず	堺、高石の魚屋が持つ て来る(この魚屋ハ■■ ■生魚ではない) 食う 時期ハ秋より冬 ■■ ■■■■ ■■■■■ ■■■■■ 「イジガラ」となつて来 ます	魚屋が荷つて賣りニ来 る ■「ジャコウリ」 の人達が持つてきたも の 村に入葛物は干魚 以外にはなかつた 現 金	水菜と油をぬいた「イ ジガラ」とをたいて食 す 大抵奉公人に与ふ 「オカズ」であつた が大いに赤んだ 昔は 生肉のまゝでは村へ入 らなかつた様である		
	一月九日のお弓、拝前 で式をすませたのち頭 家の家にて酒宴あり、 このときの食物には必 ずくぢらながなければ ならぬ、くぢらと水菜 である、理由不詳。	大阪市との中間西高井 田に魚屋があつて、寒 い時分に少しうつてゐ た、(赤肉)九州沖、土 佐かくるものどときか ざれてゐた	魚屋に買ひにゆく、 めつたにたべなかつた。 しかし忌んだのではな い。牛肉のやうに専 門のふりうりは来ない。	赤 水菜とスキにする 皮 ゆがいてさしみに したり、すみそにする。	布施市高井田(以前の大阪府 中河内郡高井田村) 話者 七十五才 女	その他記述は 回答欄に書い てある。
赤肉	不明	大阪、四日市、地方ヨ リ入荷	魚行商人又ハ乾物屋、 八百屋ヨリ求ム	みづなと共に煮付けて 食す	名古屋地方ノ事ヲ左記御報告 申上候 余り委しい事ノ判明せず却而 恐縮です △△氏何卒□□と 致し候	その他記述 「名古屋〜」 は、ハガキ右 上端に、「余り 〜」はハガキ 左下回答欄外 に書いてある。

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
269	新潟								

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					<p><b>【1 枚目】</b>印字 墨塗り 時下春暖之候と相成候處益々御清□之段奉大賀候 陳者高□區裁判所在勤中は□短期間公私共格別の御高配に預り奉深謝候今回村上區裁判所轉任に際しては過分の御芳清を蒙り重ねて厚く御禮申上候尚將來も御鞭撻御指導の程奉願上候 先は不取敢御挨拶申述度如庇御座候 新潟縣岩船郡村上本町 △△△△(勤務先 村上區裁判所)</p> <p><b>【2 枚目】</b> ペン書き (「新潟縣岩船郡村上本町」は紫スタンプ) 左上に赤ペンで「1」 □□鯨肉移入の経路に付て左に回答致します。私の知り得たる範囲に於て、御□□の□□□ては回答し切れませぬので別に致しました。御了承 願ひます。御□□の□□は糸魚川□□□宛でありましたが、目下□ 地に移住致しましたので□着任地の□を記し若し本□□に御□□ せられ重複する様ならばお□捨て願ひます。 四月二十五日新潟縣岩船郡村上本町 △△△△ 回答 一、鯨肉は何時頃から食してゐますか。 何年前から食し始めたか不明□□□□□なり。(岩船郡村上地方六十九才老女。南魚沼郡六日町地方六十四才老人。三条市及南蒲原下田郷方面五十八才老女。西頸城郡糸魚川町附近七十六才老人□何れかし不□) 一、その肉は油肉ですか赤肉ですか。 何れか油肉。塩漬としたもの、みにて赤肉は全然見□りしも昨今 □って時折□□らる事あり。 一、一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか何の為にですか。</p>	資料の状態：3枚程のハガキが1つにまとめられている。1枚目は文章が印字されているが、その上を墨で消している。ID270、271にも続く。回答欄に質問項目の印字はない。

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
270	新潟								
271	新潟								

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					<p><b>【1枚目】</b> 印字 墨塗り ID269の1枚目と同じ。</p> <p><b>【2枚目】</b> ペン書き 左上に赤ペンで「2」 イ、村上地方=カグラ(祭礼)の日 御馳走として食ふ。 ロ、六日町方面=葬ひの忌明の日、精進あげとして食ふ。 ハ、三条及下田郷方面=夏、土用中、一度は必ず食ふ。暑氣拂ひ、身体に油と水□□□□と云ふ。 ニ、糸魚川町地方=夏、御馳走として食ふ。 ホ、食ってはならぬと云ふ日はない</p> <p>一、どの地方からどうして鯨肉が来ますか イ、村上地方=出羽□□方面及会津方面の商人より現在北海道より ロ、六日町方面=■上州より、現在は長岡商人より ハ、三条及下田郷方面=大阪方面より。現在は東京、□□□より。 ニ、糸魚川町地方=越中を経て、大阪商人より 一、どうして手に入れますか。 全部部落又は町の□干物屋から買ふ。現在□□乾物屋等から 岩船郡山辺里村大字□根では部落の者が會津から買って来て売り歩った町がある。 一、どうして食べますか。 イ、村上地方=カグラの時刺身とする。油肉を薄く切って湯を通し酢味 噌をつけて食ふ。又冬期、暖をとる為に大根汁の中に入れて食ったりする。</p>	資料の状態： (シート)の ID 番号 269 の 続き。おそらく 差出人自前の ハガキの印 字面を消し、 裏面に回答を 書いている。 ID271にも続 く。
					<p><b>【1枚目】</b>印字 墨塗り ID269と同じ。</p> <p><b>【2枚目】</b>ペン書き 左上に赤ペンで「3」 ロ、六日町方面=葬ひの忌明の日に鯨汁として味噌汁とする。又、湯を通してから鯨を入れてメシを焚く事もある。それをうずうめしと言っている。 ハ、三条及下田郷方面=夏、土用の丑の日などにクヂラ汁と云つて薄く□□□りそれを茄子とか入味噌汁にして食ふ。今は□にうなぎ、鯨や牛豚肉が代用される様になった。 ニ、糸魚川町地方=刺身や、クヂラ汁とする。鯨汁は殆ど味噌汁である。 以上(豊所の□□、□□二六〇一) 若し□□□の□あらば□□□により再□□致します。漁業史研究所御中</p>	資料の状態： ID269、270 と同じ。内容 も ID270 の続 きである。

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
272	兵庫	15. 04. 25	西宮	前 8-12	神戸市灘区赤坂通八ノニ □五磯田方 △△△△	なし	なし	消印の様式が他のものと異なっている。また、消印の上に「無駄を省いて國債報國」というスタンプが押してある	
273	岐阜	15. 05. 03	高山	后 0-4	岐阜縣大野郡上枝村下林 △△△△	なし	なし	消印の様式が他の消印と異なっている。また、消印の上に「無駄を省いて國債報國」というスタンプが押してある。宛名「行」の上にペンで「御中」と書いてある。	元禄年間の間屋作法書には往昔より入り来るとあると云ふ事です。 →然し多く入る様になったのは歩荷より牛よりにかわった頃かららしい。
274	岐阜	15. 05. 03	高山	前 8-12	三之町上 城岡□物店	なし	なし	宛名は「丹生川村大字瓜田巳 松岡浅右エ門様内」と書いてある。消印の様式は他のものと異なっており、消印の上には「無駄を省いて國債報國」というスタンプが押してある。	
275	新潟	15. 04. 23	新潟・吉田	后 0-4	新潟縣南蒲原郡□□村 代□□山小学校	新潟	なし	地名スタンプの右横に「□□山」と書かれている。	約百年前



資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
276	奈良	15. 04. 30	奈良・洞川	后 0-4	奈良縣吉野郡天川村中越 △△△△△	なし	なし		
277	大阪	15. 04. 27	大阪・黒山	后 4-8	大阪府河内郡野田村西野 △△△△△	なし	なし	差出人情報の左上に「四月廿六日」と書いてある。また、宛名の左横に「伊豆川浅吉様 宮本常一様」と書いてある。	
278	大阪	15. 04. 12	岸和田	后 4-8	岸和田市岸城町一八八五 △△△△△	なし	なし	消印の様式が他のものと異なっている。また、消印の上に「無駄を省いて 國債報國」というスタンプが押してある。	約二百年前
279	岐阜	15. 05. 16	高山	前 8-12		なし	なし	宛名は「東京市芝区三田網町一〇 アチック ミュージウム気付 宮本常一様 伊豆川浅吉様」と書いてある。また、消印の様式が他のものと異なっている。	
280	静岡	15. 04. 26	静岡・三津	后 4-8	長浜 大屋内	なし	なし	宛名：東京市芝区三田網町十番地渋澤子爵様御邸内 民間漁業史料研究所御中 消印の下に日付あり(四月廿六日)	



質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
ウスグロ、ウス赤	食バル日食ベナイ日ハアリマセン			吉野郡天川地方ニテハ新ラシキ時ハワサビヲ付ケテツクリニシテ食シマス 又塩漬ケニシテ食シマス	宮本常一様 長ラク御無沙汰致シマシタ御手紙有難ウ御座います 本年夏休みに御来天被下さい 又又澤山ノ御話しヲ致シマス 本縣史蹟地観音山ノ御案内致シマス 昨年準備中ノ河合寺蹟ノ記念碑建立致シマシタ	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある。
					【内容】ペン書き 鯨肉は何日頃からたべられてゐるか その肉は油肉か赤肉か 一年中食べる日、又はたべてならない日 どの地方から賣りに来るか ■ どうして手に入れるか たべ方  □後 之に就て何等材料の持 □なき事をお恥かしくなりました 長崎市では年越の晩に鯨の百尋(腸)を酢味噌などで食べる習慣がありました。それは此上なき大きなものを望む心で魚類の中の鯨、鯨の中の百尋腸といふ□□でありますか	資料の状態： 回答欄に質問項目の印字はない。
両方とも需要	一年中食しますが殊に喜ばれるのは冬より春に至る季節です	漁場よりの直移入は無く皆大阪市場ノ供給です 但シ明治以前ハ紀州より輸入された模様です	店に就き、又は奥行商人より、求めます多くは月末勘定です 魚店は株制度ですが行商人は自由です	赤肉は水菜と共にすき焼とし油肉は大道商人がおでんに他の品と串ざしにします 以前普通の料理方で野菜と共に赤肉や油肉をだしとして煮物するのは家庭の事です	宮本常一君に宜敷お傳下さい	その他記述の内容は、回答欄外に書いてある。「どうして食べますか」の回答「すき焼」「おでん」「だし」に黒点がふつてある。
					【内容】ペン書き その後お変わりありませんか。 先日報告致しました春水の「黄金水盡様」の鯨物語の件、実は小生も見えては居りませんが、知らせて呉れた人も、本文を読んだのではなく、絵を見てみて、それを話して呉れたのですが、その後本文を読んで見ると実はサメであった様です。昔の文字の読めない者の笑へない笑話と云つたわけです。右誤報の訂正を致します。もうお気付きになつて、笑はれてゐるかも知れないと思ひますが、何だか気がとがめるのでお知らせした次第です。 岐阜縣大野郡上枝村下林 △△△ 五月十六日	資料の状態： 回答欄に質問項目の印字はない。
					【内容】筆 拝啓 御葉書大掃除のため見失ひ 失礼申上候 一、昔も今も鯨(略字)は余りとれませ 昔はたまに捕れても村中にわけて下さるのでそれを普通大根とかごぼうとかと煮つけて頂くそうで白身も赤肉も一所についてゐるそうです 賣りにもなく買ひもせぬようです一、北海道ではたくさんとれます白肉も赤肉も塩付にし湯煮して酢みそ合にもし□人参、大根、ごぼう。古んにやくわらび等としちゅうにします。	資料の状態： 質問の印字なし

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
281	岐阜	読取不可	読取不可	読取不可	ヒダ大野郡丹生川村瓜田 △△△△△△	なし	なし	封筒裏の差出人情報のところ(封筒右下)に「祭魚洞文庫 15912」と書かれたシールが添付されている(魚の絵も描かれている) 封筒の上の方には日付も書かれているが、ボロボロになっていて「3日」というのしか読み取れない。 宛名には所定のハガキと同じ住所に加え、「宮本常一様」「伊豆川残吉様」(浅吉の間違いか)と書かれている。	
282	岐阜								
283	岐阜								

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
						封筒
					<p>【内容】ペン書き 鯨肉のお答を申し上げます ヒダ大野郡近郷にては七月の上旬頃に北海道■■■から富山県の濱■■■につきてシホズケになしたる肉が昔は牛がつけて高山町の魚問屋まで運んで問屋へ牛が鯨肉をおろすと小賣商人の肴屋さんが其肉を現金に買はずして二月■■と八月の大節期に代金を支拂をなし■■て 肴屋さんが町の家へ賣りあるき又丹生川村などの在郷などにては町へ買ひに行ったものであるが今は肴屋が自テン車につけて村々へ賣りあるくなり</p>	原稿用紙 備考 ・「濱」に「ハマ」、「小賣商人」に「コウリアキンド」、「支拂」に「シハライ」のふりがな
					<p>【内容】ペン書き ○左側 ■■■ 七月の盛夏の■■土用のうしの日には鯨汁を食べると腹にわるい虫がわかぬ 又暑さあたりをせぬと云ふ逐■■信あり高山市の酒屋又製紙家などには必ずうしの日には従業員や下男下女共に必ず鯨汁を食べさせたものにて土用のうしの日には鯨肉と胡瓜がよく売れたと云ふ</p> <p>○右側 鯨肉の料理法 先ず鯨肉のシホズケをサイノ目などに切りて大きなドンブリの中へコヌカを水煮ときていれて其中へ切目の鯨肉を三時間餘りつけて置きよく肉をもみて油をとりて■■■水にて洗ひて味噌汁を仕立てて鯨肉と■■■胡瓜を切ざみて食すなり</p>	原稿用紙

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
284	岐阜								
285	奈良	15.05.05	奈良	后□-□	奈良市法蓮町山添七八七 △△△△	なし	なし	宛名はペン書きで 東京市芝区三田綱町一〇 洪澤子爵邸 宮本常一様 と書かれている	

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					<p>【内容】ペン書き ○左側 鯨と海老の話 餘談でございますが鯨と海老のお話の御報告を申し上げます 昔黄平様が船に乗りて海を渡りになつて居られると暴風となりて大風が吹きて■■黄平様が舟から吹き■おとされ■られて居られるのを鯨と海老が見つけてコン平様■■■■■■■■■■を陸へあげて命が助たから鯨と海老はコン平の大事な使ひものであると云ふ又コン平様を信する家にては鯨■と海老を少しも食べぬと云ふヒダの昔話があり</p> <p>○右側 拝復 先日鯨肉のことについてお答へ申上げましたがあれ■から又高山の親戚の老人が聞かせてくれましたから□□聞かせてくれた文體の■■■■ま入置きますから見て下さいませ 五月五日 △△△△△ 伊豆川■浅吉様</p>	原稿用紙(左側)と便箋(右側)

資料番号	都道府県	消印 日付	消印 地名	消印 時間帯	差出人情報	左下地名 スタンプ	左下通し 番号	備考	質問 鯨肉は何時頃から 食していますか
286	奈良								

質問 その肉は油肉ですか 赤肉ですか	質問 一年の中必ず食べる日又は必ず食べない日がありますか、何の日にですか	質問 どの地方からどうして 鯨肉が来ますか	質問 どうして 手に入れますか	質問 どうして 食べますか	その他記述	書式
					<p>【内容】ペン書き ○左側(1枚目) お答へする事も出来ませんから、ただ小生の経験した範囲で一二書いて見ます。こんな事は誰でも知ってゐるから役にはたちますまい。 ○冬になると市場(私は主として梅田、曾根崎に育った関係で天満市場へ時々行きました。散歩したり、神社に参ったりした時に市場の中を通るので)は鯨肉屋が出来(?)で鯨肉の五六百目位ある一塊を二三十と並べ、それに値段を書いたへぎか立ちます。鯨■■の部分によって値が違ふのです。 ○八百屋にも来ますが種類は少く二三種類位。但しこの方はその一塊が大きかったやうです。(魚屋はあまりあつかはなかったやうな気がします。これは不確。) 鯨肉屋は来なかったやうに思ひます。 ○毎シーズン私の家では四五回位買ひました。あまり甘いことはないので値段の安い割には食べなかったやうです。 □□七八末 ○右側(2枚目) から上等まで二十末はしなかったやうです。(明治末)■ ○水菜は一すくりに切つてそれと煮込出のが一番甘いといつて、一般にさうしてゐました。他の料理法は用ゐなかつたやうです。醤油と砂糖を用ゐますが、砂糖はあまり入れてなかつた■と思ひます。(□供□にあまくな■■■ ■くて、少しからい目に味をつけてあつたと覚えてゐます。) ○表皮の油の部分(?)の油をとつたあと■を堅く干したものは、時々食べたやうに思ひます。(どうして食べたか覚えてあません。私の家ではだしには用ゐませんでした。)それは乾物屋に売つてゐます。今は■■■■イリガラ(大和では)と云つてゐますが、私達はコロと云つてゐました。関東煮(東京のオデン)でも三つ四つ串にさして売つてゐました。 ○大和の田舎では、鯨肉はなかつた□(家内の話)。近頃は大阪から入るやうになりました。</p>	便箋2枚