

川を遡る昆布

— 近代中国における昆布利用とその背景 —

中 林 広 一

はじめに

これまでの日本における中国農業史研究を概観した時、その流れは1980年代まで隆盛を誇った反面、それ以降論文の数は減少傾向に転じ、2000年代以降に入ってやや盛り返してくる展開としてまとめることができる。こうした展開の詳細については拙稿にて取りまとめたことがあるのでここでは割愛するが⁽¹⁾、2000年以降の研究における新たな傾向としてそれまでの研究のスタイル、すなわち農業技術や作物の品種といった生産にまつわる要素に重点を置く研究のあり方からの脱却という点を指摘することができる。環境史との関連性の中で農業を取り扱う研究⁽²⁾や流通との兼ね合いの中から農業経営を論じる研究⁽³⁾はそうした傾向を示すものである。

筆者もまたその驥尾に付して研究を進めてきたと言え、特に消費の観点から農業を捉え直そうとささやかながら論考をいくつか公刊してきた。とりわけ民衆が日常的にとる食事の内容に着目し、コメ・コムギ以外の穀物が多くを占める食生活から、農民の戦略的な農業経営の様相を提示することができた⁽⁴⁾。

こうした研究は、農業・農民あるいは農村の姿を描き出すにしても、生産の観点のみに依拠しては視野に入っていない部分が生じてしまうこと、そしてそこに農業史研究の深化における限界が存することを受けて行ったものである。換言すれば、これは食事（消費）の観点を採用することで初めて見えてくる農業（生産）の姿を提示しようとする試みでもあるが、本稿ではこうした観点に基づいた研究の一環としてコンブ⁽⁵⁾に着目し、その消費の様相と農業・農民との関連性を示していきたい。

現代の日本社会においてコンブはなじみ深い食材ではあるが、その利用は古来より確認されるものである。とりわけ江戸期以降は全国的に普及していたこともあり、従来の研究においてもコンブを取り扱ったものは数多く見られる。これらコンブの利用史にまつわる研究については、日本における生産・流通・利用を論じたもの⁽⁶⁾と日本から海外に向かう流通を採り上げたもの⁽⁷⁾とに大別することができるが、両者に共通して見受けられるのはコンブと流通の関わりへの着目であろう。前者においては日本海沿岸の各港をつなぐ北前船の航路を中心とした生産地と消費地を結ぶ流通ルートに対して言及がなされ、後者においては唐人貿易・琉球貿易を介した海産物の中国輸出の一環としてコンブの流通が採り上げられる。

本稿との関連で述べれば、後者におけるそれが重視されることとなるが、これらの研究に従えば江戸期の唐人貿易以来、輸出品目としての海産物は欠かすことの出来ない産品であり、特に18世紀を転換点としてこれらは日中交易における主力品目になっていく。一般に中国向けの海産物としては俵物（アワビ・ナマコ・フカヒレ）の存在がよく知られているが、これに加えて諸色に含まれるコンブ・スルメ・寒天なども重要な地位を占めていた。特に輸出量で比較するならば、コンブのそれは年間250万斤（1,250トン）にものほり、海産物中最大の輸出量を誇っている。

この傾向は江戸から明治へと移り変わっても継続する。神長英輔氏の論考で指摘されるように貿易の自由化や清国商人の日本進出が実現すると海産物の輸出量は飛躍的に増加し、コンブについてもその輸出量は年間 25,000 トン前後を推移する規模へと拡大していった⁽⁸⁾。このようにコンブは明治期における重要な輸出品目でもあったわけだが、こうした中国での膨大な需要とは裏腹に、これまで輸出後のコンブの動向についてはあまり関心が払われてこなかったきらいがある⁽⁹⁾。

例外とも言えるのが、上述の神長氏による成果や高木秀和氏による論考である。神長氏の研究はロシア極東・日本と中国を結びつける存在としてコンブに着目したもので、ロシア側の史料を活用してロシア極東のコンブをめぐる動きを描出すると共に日本産コンブの流通についても言及する。また、高木氏による一連の成果は各種資料を駆使して中国向けコンブの輸出量の推移を跡付け、また中国における地域別の供給構造についても整理を行うものである⁽¹⁰⁾。

両氏の研究は共に互いの論考の存在を把握していなかったためか、内容として重複する箇所も一部に見られるが、一方でコンブの流通量や流通ルート等についての検討に重きを置き、現地での消費については簡単に触れられるだけにとどまっている点も共通している。そこでは確かに調理法や利用法は示されるものの、その内容に対して十分な分析がなされているとは言い難い。

しかし、こうした研究の動向はコンブの消費にまつわるトピックが持つ意義の低さを示すものではない。むしろ、消費のあり方に対する具体的な分析を進めることで、コンブに対する需要の背景が明確となり、近代中国におけるコンブの社会経済史的な位置づけを確認することも可能になろう。中国において大量のコンブが求められたのは確固とした理由があつてのことであるが、そこにはどのような社会的・経済的な要因が控えていたのか、そこに踏み込んで検討を進めることは大きな意義を持つ。

そこで本稿では中国に輸出された昆布はどのように利用されていたのか、その消費のあり方を明らかにし、またそうした消費動向の背景にある社会的・経済的な要素についても検討していきたい。そして、こうした検討結果を踏まえた上で改めて従来とは異なった角度からの農業像・農民像を描出していくこととする。

なお、検討に当たっては 19 世紀後半から 1930 年代にかけての時期をその対象とする。また、使用する史料としては当時日本の機関が実施した調査に基づく調査報告書を主として用いる。本来であれば中国側で実施された調査結果も並行して用いるべきではあるが、管見の限りでは民衆の日常生活に踏み込んだ項目建てを行い、詳細な調査結果を残した成果は中国側の調査には見受けられない。一方、日本側の調査には外務省や農商務省などの官公庁が実施したものや東亜同文書院を始めとした民間組織によるものが残されている。無論、報告書の内容は精粗様々であり、かつ取り扱いには慎重を期すべき内容も含まれているが、注目すべき内容を伴ったものも間々見受けられることから、これらの史料を活用していくこととしたい。上記した検討の対象時期もこうした事情によるもので、19 世紀後半から 1930 年代という期間は日本による調査が活発に行われ、その成果が刊行されていた時期に即したものであることを付言しておく。

1 中国での流通ルートと消費地域

以下、具体的な検討に移っていくが、その前提として中国におけるコンブの流通ルートと消費地域について整理しておきたい。というのも、日本産のコンブがどのような流通ルートをたどり、どのような地域で消費されていたかを確認することは、消費の特徴や消費の背景を検討する上で重要な作業と考えられるからである。なお、上述したように中国におけるコンブの流通ルートと消費地については神長・高木両氏も触れているが⁽¹¹⁾、それらの研究を参照しつつ、新たな史料も活用してこれらの点について確認をしておこう。

さて、北海道・東北を中心とした日本産のコンブは中国商人の手を経て中国へと運搬されていく。その出荷先としては上海・天津が代表的であるが⁽¹²⁾、中でも上海は取扱量の多さとその再輸出機能から重要な港湾であったと言える。このことは『清韓露貿易視察報告書』に

上海ハ凡テノ貨物ニ対シ支那各港ニ於ケル集散ノ中心ニ当ルヲ以テ昆布ノ如キモ其貿易区域頗ル広闊ニシテ清国総輸入ノ七割ハ上海ニ吸収シ其重ナル銷路ハ楊子江沿岸鎮江、蕪湖、九江、漢口、沙市、宜昌ヨリ四川、重慶ニシテ北ハ芝罘、天津ニ至ル

と見えることから窺える⁽¹³⁾。上海は中国における総輸入量の7割近くを取り扱い、またここを拠点として華北・華中の広範な地域への再輸出が行われるハブ拠点としての性格を持ち合わせていた。

一方、天津で取り扱う日本産コンブは日本からの直輸入分と上海からの再輸出分から構成されていた。そして、天津港で荷揚げされたコンブは河北（直隸）・山東・山西・河南等の華北諸省へと再輸出されており、上海と同様に集散地としての性格が強かったと言える。そのことについては同じく『清韓露貿易視察報告書』にある

天津ニハ殆ンド昆布ノ需用ナシト云フモ不可ナキニ似タリ而シテ其薄葉ニシテ乾燥行届キタル良品ノモノハ主トシテ通州ニ売行ク其他天津ノ一般銷路区域ハ山西山東及直隸ヲ通ジ多少ニ係ハラズ夫レ夫レ売行アルモノトス

との記載からも明らかである⁽¹⁴⁾。

これらの状況は、当時コンブの流通をめぐって上海に一極集中した輸入構造が形成されていたことを示すものであり、当然消費地域の分布もこれに影響を受けていたと考えてよい。そこで、次に上海に陸揚げされた後の昆布の流通ルートについて確認していくが、上海を経由した後の流通経路の特徴として次の諸点を指摘することができる。

一つには上海から沿海部の諸都市へともたらされるルートである。『支那経済全書』には

販路トシテハ上海ハ実ニ支那総輸入ノ七割ヲ吸収スルモノニシテ此地ヲ中心トシテ頗ル広キ販路区域ヲ有ス即チ良品ニアリテハ漢口、九江、天津、鎮江、蕪湖、宜昌ニシテ下等品ニ在リテハ芝罘、寧波、温州、杭州、福州等トス

とあり、杭州・寧波・温州・福州といった中国東南部の沿海都市へと運搬されている様子が見て取れる⁽¹⁵⁾。

また、この史料では漢口、九江、鎮江、蕪湖、宜昌といった都市の名も挙がっているが、これらはいずれも上海より長江を遡上していった先に存する都市である。これら諸都市については上掲の『清韓露貿易視察報告書』にもその名が見受けられるが⁽¹⁶⁾、こうした長江上流の諸都市へと運搬するルートが二つ目の流通経路である。

ところで、上海を経由したコンブの流通において注目すべきは、上記した諸都市の内、大半が漢口へと移出されていることである。こうしたコンブをめぐる動きは19世紀の段階で既に確立されていたようであり、『清国輸出日本水産図説』には

上海市上に輸出する荷物の中十の八九は漢口へ向け再び輸出して宜昌或は四川地方に於て消費し残余の一二は天津及び山東、九江、鎮江等へ回漕し該地方に於て消費するものなれば……

とあり、上海にもたらされたコンブの大半が漢口に向けて再移出されていることが窺える⁽¹⁷⁾。

それでは漢口に運び込まれたコンブが全て現地で消費されていたかという、そのようなことはなかった。むしろ、それらは水陸の交通網を通じてさらに周辺各地へと運ばれていく。『清国水産販路調査報告』には

我昆布ハ本地ノ需用多キノミナラス是レヨリ各所ニ分運シ殆ント上流地方ニ対スル聚散ノ中枢ニシテ其重モナル地方湖北省ニ於テハ襄陽府湖南ニ於テハ長沙、岳州、澧州、宝慶衡州、常德永州、靖州ノ諸府四川省ニ於テハ重慶夔州府陝西ノ漢中府河南ノ南陽府トス

と記されており、漢口から湖北・湖南・四川・陝西・河南といった各地域に向けてコンブが輸送されたことが分かる⁽¹⁸⁾。つまり、漢口は長江中流にあって第二の集散地として機能していたと見なすことができよう。

以上の特徴から窺えることは、コンブは海産物ではあるものの、沿海地域より内陸地において盛んな消費が見られたという需要の傾向である。この点は後節の議論とも密接な関わりを持つものでもあるので、もう少し触れておくと、内陸での高い需要は何も長江を介在とした流通地域だけで確認されるものではなかった。上述した沿海諸港に移出されたコンブについても同様の傾向を見て取ることができる。『清国水産販路調査報告』には杭州における状況について

海帯及帯糸ハ当港ニ分輸スルモノ鮮少ナラスト雖トモ本地ノ之ヲ需用スルコト甚タ少ナシ多クハ僻遠ノ地ニ需用スルヲ以テ内地ニ入ルニ従ヒ需用益盛ンナリ故ニ其大部ハ更ニ錢塘江上流一帯ノ地方ニ分輸シ嚴州、徽州、衢州、金華府等主トシテ之ヲ消用セリ

と述べ⁽¹⁹⁾、また福州での状況にまつわる報告では

重ナル需用地ハ福建省上府ニ属スル建寧府紹武府延平府福寧府等ナリ之等ノ地方ハ遠ク山奥ニ僻在シ海産物ハ専ラ福州ヨリ供給ヲ仰ギ乾魚ノ如キ高価ナモノハ民度低キ同地方ニ歓迎セラレズ要スルニ海産物トシテ最廉ナル昆布ハ乾魚塩魚ノ代用品トシテ用ヒラル、ガ如シ

としている⁽²⁰⁾。浙江・福建両地域ともに杭州・福州という港湾都市でコンブが消費されたわけではなく、「多クハ僻遠ノ地ニ需用スルヲ以テ内地ニ入ルニ従ヒ需用益盛ンナリ」といった一文に示されているように内陸での高い需要を受けてこのコンブは取り寄せられていた。杭州のコンブは錢塘江を遡って嚴州・徽州・衢州・金華府に、福州のコンブは建寧府・紹武府・延平府・福寧府に運ばれていったが、これら諸地域の立地は、コンブの消費地が海から遠く離れた内陸の山間地にあったことを指し示すものである。

以上のようにコンブの流通ルートを確認してきたが、そこから窺えるのは内陸地に大きく偏りを見せる消費の地域的な傾向である。これは日本とは異なった性格を指し示すものであるが、当然その消費のあり方もまた異なってくると考えるべきであろう。そこで、次節ではコンブがどのように消費されていたのか、その具体的な様相を探ってみたい。

2 昆布の調理法とその利用傾向

現代日本の食文化におけるコンブの利用法については出汁をとるための食材、あるいは佃煮の材料と

見なすことが一般的であるように思われる。しかし、そのことは同じ東アジアに属する中国が同様の利用形態を採っていたことを保障するものではない。そのため、まずはコンブがどのような形で調理され、食されていたのか確認しておく必要はあろう。

ただ、実際のところ、日本からの膨大な輸入量に反してコンブ利用の実態を示す中国側の史料は乏しく、19世紀前半まで中国でどのような形で調理されていたのか知ることは困難である。唯一と言ってもいい史料として挙げられるのが『揚州画舫録』巻四に見える記載であり、そこでは満漢全席のメニューとして「海带猪肚絲羹（コンブと細切りにした豚の胃のスープ）」の名が見える程度である。

従って上述したようにコンブの利用方法については日本側の調査報告書に多くを依拠せざるをえないが、まずはこれらの記述を整理するところから始めたい。次に挙げる表1は各報告書に見られる調理法を取りまとめたものである。これらの事例を通覧した時にコンブの利用法としては以下の傾向を指摘することができよう。

まず、調理法としてはそのまま煮物にされることが多く、日本のように出汁をとることを目的とした事例は見受けられない。no. 3 から no. 8 はいずれもそうした利用がなされた事例に該当するが⁽²¹⁾、ここではコンブはうまみ成分を抽出するための素材としてではなく、副菜を作るための食材として用いられている。いわば野菜と同等の扱いを受けていたと見てよい。

また、コンブが消費されている状況に目を向けると、宴席での利用と家庭での利用に大別され、事例

表1

no.	地域	年代	調理法	種類	利用状況	出典
1	北京	1886	北京等に於ては官菜（ごしき）に用ゆることなく多く家常菜（そうざい）のものとすれとも四川等の地にありては刻昆布を五色の菜の一として珍膳に供するものとす（五色菜とは紅色鶏冠草、白色寒天、黒色海參、黄色鮑、青色刻昆布とす）		日用	『清国輸出日本水産図説』28ページ
2	四川	1886	北京等に於ては官菜（ごしき）に用ゆることなく多く家常菜（そうざい）のものとすれとも四川等の地にありては刻昆布を五色の菜の一として珍膳に供するものとす（五色菜とは紅色鶏冠草、白色寒天、黒色海參、黄色鮑、青色刻昆布とす）	冷菜	宴席	『清国輸出日本水産図説』28ページ
3	芝罘	1900	用法ハ種々アリ家常菜ニ於テハ各々嗜好ニヨルモ其一班ヲ挙クレハ淡水ニ浸シタル後細条ニ切り白菜或ハ豆素麵大根等ト混和シ菜油又ハ豚油ニテ煮熟シテ食ス	煮物	日用	『清国水産販路調査報告』72ページ
4	厦門	1900	調理ノ法ハ豚肉、蔬菜或ハ蝦其他ノ雜品ト共ニ煮テ食ス	煮物		『清国水産販路調査報告』358ページ
5		1900	是カ料理法トシテ一定ナラサレトモ先ツ洗滌シタル後一度煮テ之ヲ適宜ニ切り鶏肉、魚肉、豚肉ト混煮シ食膳ニ供スルヲ普通トス	煮物		『水産貿易要覧』312ページ
6		1908	其料理ノ如キ日常ノ食料ナルヲ以テ頗ル簡單ナルモノニシテ先づ長物ヲ一寸許ニ切り之ヲ冷水又ハ湯ノ中ニ浸シ一日計ニシテ取出シ黄油或ハ麻油ト共ニ鍋中ニ入レ副物トシテ松醬米ト称スル菜類ヲ混ジ暫時煮ルモノナリ又麻油ニ代フルニ豚油ヲ以テスルコトアリ	煮物	日用	『支那經濟全書』9472ページ
7	奉天	1910	昆布ハ元來日用ノ食品ナルヲ以テ料理方ニハ別ニ一定ノ法アルニ非ス当地ニテハ沌海带又ハ炒海带ナトノ名ヲ附シ沌海带トハ豚肉ヲ炒熟シタルモノニ小切ニシタル昆布ヲ葱、生薑、落花生、菜豆、又ハ海菜ナトト共に混セ煮タルモノニシテ炒海带トハ昆布ヲ絲ニ刻ミ之ニ細ク刻ミタル豚肉、野菜等ヲ混シテ炮煮シタルモノナリ	煮物	日用	『奉天ニ於ケル海産乾物』『通商彙纂』明治43年50号
8		1918	支那ニ於ケル昆布ノ用途ハ主トシテ日常ノ副食物ニ供セラル、モノニシテ其調理法ノ如キハ地方ニヨリテ一定モ（原文ママ）ザレドモ普通ハ豚肉ト混煮シ或ハ水ニ浸シタル後細条ニ切り白菜或ハ豆素麵、大根等ト混和シ菜油或ハ豚脂ニテ煮熟シテ食スルモノニシテ	煮物	日用	『昆布』48ページ
9	四川	1918	刻昆布ハ稍々上流社会ニ需要セラレ四川省ノ如キハ刻昆布ヲ以テ五色菜ノ一ニ加ヘ珍膳ニ供スル由ニテ色澤深緑刻方細線ノモノヲ賞用スト云フ	冷菜		『昆布』49ページ

数は後者が多数を占める⁽²²⁾。家庭で提供されるコンブの料理はいずれも肉類や野菜と合わせて調理した煮物であることが表から読み取れるが、当時のコンブ消費の大半はこうした日用的な副菜によって占められていたことが窺えよう。これは宴会で供される冷菜としてのコンブの事例が限定的なものであることを示すものである。

こうした傾向を踏まえた上で、コンブに対する高い需要の背景を追究するため、次に利用の主体を確認してみよう。まずはコンブ利用の事例において大半を占める家庭での利用はどのような人々によって担われているのかを明らかにしておきたい。

例えば、『支那経済全書』においては上海での様子を描写して

当港ノ如キ文明的開港場ニ於テハ夙ニ人情華美ニ流レ従ツテ飲食物ノ如キハ常ニ美食ニ飽キ昆布ノ如キ唯ダ少数ノ下等社会ニ需用サルルニ過ギザレバナリ反之鮑ノ如キハ上食ノ部ニ属スルヲ以テ比較的当地ニ於テ其需用多キヲ見ル

と記している⁽²³⁾。経済的に発達し、経済力に応じた階層分化が進んでいた上海の社会事情を反映した記述となっているが、「美食ニ飽キ」た人々の間ではアワビのような高級品がもてはやされる反面、コンブは見向きもされなかったことが窺われる。一方でコンブを求め利用していたのは「少数ノ下等社会」の人々であったことには留意しておく必要がある。

同様の事例は『清韓露貿易視察報告書』にも見え、

蓋シ清国民ハ昆布ハ炭毒ヲ消スノ効アリト称シ需用者ハ其大部清国ノ中流以下ノ社会ニシテ中流以上ハ多ク之ヲ食スルモノナシ従ツテ其売行先キハ都会ヨリハ寧ロ地方山邑農村ヲ多シトス

としている⁽²⁴⁾。コンブの購買層は「中流以下ノ社会」に限定され、中流以上の人々の間では「多ク之ヲ食スルモノナ」き状況が存していた。

また、後半部分に「其売行先キハ都会ヨリハ寧ロ地方山邑農村ヲ多シ」との記述があることにも注目したい。コンブは都市部よりも農村や山村において好評を博していたことが窺われるが、こうした状況は他の史料からも見てとれるし⁽²⁵⁾、先に言及した杭州・福州における事例とも平仄が合う。

このようにコンブについては富裕層よりは貧困層、都市部よりは農村・山村での利用を看取することができるが、これらの傾向を地域との関連で整理するとどのようなことが言えるのか。長江中流に位置する長沙にまつわる記録として次のようなものがある⁽²⁶⁾。

当地方宴会ニテハ極上等ハ燕窩、魚翅ヲ用ユルモ稍下リテハ蝗干（揚卷）、海鼠ヲ用ヒ普通一般ノ宴席ニテハ必ス昆布ヲ用ユル慣習ナルヲ以テ昆布ハ田舎一帯ノ必需品ナリ

宴会の場でコンブが用いられる事例は表1のno.2にも見られるが、この事例と共通するのは当該地域が共に上海からかなりの距離を隔てた内陸部に当たる点である。これは内陸へと向かえば向かうほどコンブの位置づけには高級な食材としての一面も加わっていくことを示唆するものでもある。

そして、この傾向は移出される昆布の質とも強い関わりがある。『水産貿易要覧』においては

最良品ヲ嗜好スルノ港名ヲ挙クレハ漢口、九江、天津、鎮江、蕪湖、宜昌等ニシテ芝罘、寧波、温州、杭州、福州等ハ下等品ヲ嗜好ス

との記載が見えるが⁽²⁷⁾、ここからは内陸部では上等品が、沿岸部では下等品が取引されるという棲み分けが定着していたことが窺われる⁽²⁸⁾。

なお、こうした上等品・下等品といった品質の高低においては保存性の高さが重視されていたようである。『清韓露貿易視察報告書』には「清国人ハ昆布ノ産地別ニヨリテ嗜好ヲ異ニスルニアラズシテ乾燥宜シク変質ノ憂ナキ物ハ概シテ一般ニ適スルモノトス」とあり、乾燥作業を十分にやり、腐敗の恐れが少ないコンブへの言及が見られる⁽²⁹⁾。

また、日本で採取・加工されるコンブは採取地によって品種の違いや厚葉・薄葉の別が生じており、それが産地の名を冠したブランドの成立にもつながるが、中国においてはこうしたブランドの差異は購入の決め手にはなっていない点も特徴的である。『北海道輸出昆布調査報告書』には

固ヨリ清人ハ直接本邦ト取引スルモノ、外悉ク産地ヲ意識セルニハアラズ、従テ昆布ノ産地別ニヨリテ嗜好ヲ異ニスルモノニアラズト雖、其ノ売行ノ盛否ハ其ノ乾燥ノ良否ニ起因スルモノニシテ、産地ヲ異ニセバ其ノ製法乾燥ニ自ヅト品位差等ヲ生ズルモノナルガ故ニ、其ノ品質ノ選択ガ偶然ニ産地別ト同一ノ帰着トナリシモノ也。

と購入を誘因する要素はあくまで乾燥の程度に求められ、ブランドはそれに付随しているに過ぎないとの見解が示される⁽³⁰⁾。浜中産は厚葉であっても「乾燥ニ於テモ製造ニ於テモ能ク改良ニ注意」されているが故に「他ニ挺ンデ、需要広キニ涉」っていた一方で、厚岸や白糠などのコンブが「乾燥不十分ナルタメ変質ノ虞アルヲ以テ好販路ヲ得ルコト甚ダ覺束ナシ」と評されたのも⁽³¹⁾、そうした傾向を裏付けるものである。

加えて言えば、乾燥作業さえ十分になされていれば、その新古は問題とされていなかった。同上書には

我国市場ニ於テハ昆布ノ新古ニヨリ価格ニ著シキ懸隔ヲ生ズレトモ、清国ニテハ其ノ差甚ダ僅少ニシテ前年産ノ古昆布ニテモ乾燥十分ニシテ黴損シ居ラザルモノナラバ殆ンド新産ノモノト選ブトコロナク

と見え⁽³²⁾、購入に当たって優先されるべき要素はあくまで乾燥の程度であったことが窺える。上記の諸記載は中国の消費者が厚葉・薄葉や新古といった品質の違い、あるいは産地別のブランドといった要素をさほど重要視していなかったことの証左とすることができよう。

こうした保存性志向とでも言うべき消費者の動向は、長江上流・中流域といった内陸地で見られた上等品を好む傾向にも関わってくる。『北海道輸出昆布調査報告書』には四川・湖北・湖南・江西の各地に関する事情として

該地方ハ土地低湿ナルヲ以テ総ジテ貨物ノ保存甚ダ難ク又仮令之ヲ貯蔵セズトスルモ道途極メテ遠キ上未ダ瀛車ノ便ナキニヨリ、貨物ガ需要者ノ手ニ到達スル迄ニハ幾多ノ時日ヲ要スルヲ以テ、乾燥不十分ノモノニアリテハ中途ニシテ黴損ヲ蒙ルモノ多シト云フ。

との記載が見られる⁽³³⁾。すなわち、輸送手段が現在ほどには発達していなかった当該時期にあつて、原産地の北海道・東北から函館・横浜・神戸、そして上海・漢口と経て消費者の手に届くまでには相当の日数を要したが、そうした環境下で十分に乾燥のなされていないコンブを流通に乗せることは相当に損害の危険性を伴う行為である。内陸地にあつて容易には品質の劣化しない上等品が好まれた背景とし

てはこうした流通の状況が関与していたと見てよい。

そして、四川や湖南といった内陸地でコンブが宴席で供される事例が確認された背景にもこうした事情が考へうる。保存性を第一に考えると、いきおい上等品を志向することとなる。その結果、コンブは当地で高級品としての地位をも獲得し、普段使いの食材にとどまらない幅広い購入層を得るに至る。

とは言え、こうした高級品としてのコンブは、中国全体の中で捉えるならば少数派に属するものとして位置づけられる。各種史料を通じて多く目にするのは、農村や山村で、そして貧困層の間で消費されるコンブの姿であり、内陸地での需要の高さもこうした人々によって支えられていた。それでは、こうした需要の背後にはどのような要素を見出せば良いのか。節を改めてこの問題について検討してみよう。

3 昆布が求められる理由とその社会的背景

前節で確認したように利用の地域性はモザイク状を呈して各地に現出するわけではなく、消費地をめぐる諸条件と一定の相関性を見せつつ生じるものであった。そして、こうした特徴の背景にそれを発生させる社会的・経済的事情が存していたことは想像に難くない。そこで本節ではそもそもなぜ中国でコンブの需要がこうも高かったのか、その理由を探ってみたい。

従来の研究においてはこうした疑問が呈されること自体がさほど多くなかったと言える。そうした中で比較的高い頻度で言及される見解は、ヨード欠乏症の治療・予防の観点からコンブに対する需要の高さを説明するものである⁽³⁴⁾。ヨード（沃素）は甲状腺ホルモンを合成するのに必要な物質であり、その欠乏は甲状腺異常などを招き健康を損ねることから人間にとっては無くてはならない。ただ、海藻や魚介類以外の食材はさほど多くヨードを含んでいないため、内陸部が大半を占める中国においては人々がヨードの摂取不足に陥る危険性は現実には存したと言いうる。こうした状況を鑑みた上で、従来の研究においてはヨードを大量に含むコンブに対する高い需要の発生を説明づけることが多かった。

ただし、実際にヨード不足の状況が生じていたとはいえ、当時の人々がコンブに対して上記のような効果を認識し、それに基づいてコンブの消費に努めていたかと問われれば、それは甚だ疑わしい。というのも、日本側の調査に基づく当時の報告書においてはこうした点を強調する利用者の声が皆無だからである。

無論、ヨードと人体の関わり、そしてコンブがヨードを大量に含んでいることは当時すでに科学的に証明されていた。こうした事実は19世紀後半から20世紀にかけての時期において世界各地で共有され、現に日本側で行われた報告書の中にも既にその効果を意識し、言及するものはあった。

ただし、報告書におけるこうした言及はあくまで執筆者の個人的な意見として表明されるのが常である。本稿の趣旨に即すならば、むしろ調査する側と調査される側との間にある認識の差異は明確に弁別しておく必要がある。なぜならば、商品を選択し、購入するという行為は調査される側、すなわち消費者の認識に大きく左右されるからである。

以上の点を考慮するならば、ここでは消費者の視点から検討することが求められ、ヨードのもたらす効果については一旦距離を置くことが妥当であろう。それでは、当時の人々はコンブのどのような点に魅力を感じ、積極的に購入していたのか。ここでは購入動機として以下の四点を挙げておきたい。

一点目は価格である。1880年代後半の牛荘においてはコンブをめぐって

当業者ノ説ニ依ルニ数年前嘗テ北海道長昆布ノ輸入アリタルガ当地方向トシテハ品位佳ニ過ギ価格亦廉ナラザルヨリ更ニ売行ナカリキ爾來復市場ニ該品ヲ見ズト云フ蓋シ当地方ハ生計ノ度一般ニ低キ上ニ昆布ハ主トシテ下等社会ノ需要品タレバ品質ノ良莠ハ之ヲ問ハズ唯価格ノ廉ナルヲ是求ムルニ由ルナリ

といったやりとりがあった⁽³⁵⁾。比較的品質の良い長昆布を持ち込んだところ、その品質に応じた値段の高さがかえって仇となり売れ行きに響いたことがそこから読み取れる。そこには貧困層が多く占める当地の社会構成と値の張る長昆布のミスマッチが存したわけであり、むしろ人々の志向は「品質ノ良莠ハ之ヲ問ハズ唯価格ノ廉ナルヲ是求ムル」という記載に読み取ることができる⁽³⁶⁾。

同様の報告は『輸出重要品要覧（水産之部・昆布）』においてもなされている⁽³⁷⁾。

廿五年十二月芝罘領事ノ報告ニ曰ク刻昆布十萬斤板昆布十六萬九千斤ヲ清商ノ牛莊港ニ轉輸シ之カ銷否ヲ試ミタルニ日本製品ハ何レモ上等ニ過キ盛京省民ノ嗜好ニ適セス

「上等ニ過キ盛京省民ノ嗜好ニ適セス」との文言が示すように当地の人々がコンブに対して感じている魅力はあくまで低廉な価格であって、その品質は二の次であった。そのためか各種史料において高品質で高級品とされる真昆布・羅臼昆布・利尻昆布は中国市場に全くと言っていいほど登場しない。こうした傾向もまた貧困層とコンブ需要の間にある強い関連性を指し示していると見なすことができよう。この動機は華北や長江下流域に関する記述として類出するが、上述した内陸部における上等品志向とは対照的な状況がここには見て取れる。

二点目として野菜の代替物としての役割が挙げられる。例えば、奉天に関する報告では「需要季ハ冬野菜ノ缺乏セル時ニ用フルコト最モ多ク夏季ハ殆ト需要ヲ見ス」とあり⁽³⁸⁾、同様に漢口においても「漢口ニ於テ本品ノ需用最モ多キハ九月ヨリ翌年一二月ノ頃迄ニシテ野菜類ノ缺乏ニ之ヲ代用スルモノナリ故ニ動期節ノ需用ハ他季ニ比シ大ニ増加ス」⁽³⁹⁾と冬季の野菜欠乏を補う存在として重宝されていたことがそこから窺える。

そして、コンブは単なる代替物にはとどまらない。塩分の補給を目的として購入される側面も有していたが、これが三点目の動機である。『清国水産販路調査報告』には天津・山西における事例として

販路ハ山西及天津近郊ニシテ下等社会及郷里農民間ニ於テ多ク需用セラレ昆布ハ塩味ヲ含ミ食膳ノ際少量ヲ用シテ足レリ殊ニ冬季野菜少ナキニ至リ価格騰貴ニ際スレハ之ヲ代用シテ一層需用多シ

との記載が見られる⁽⁴⁰⁾。この報告でも野菜の代替物としてのコンブに言及がなされているが、それと共にコンブが塩味を含んでいるが故に調理の際の塩の使用量を抑えられた点についても言及がなされる。中国の歴史上、塩は常に課税の対象であったことは周知の事実であり、その購入額は家計にとっても軽んじられないものであったが、コンブはそうした負担を和らげる側面があったと評価され、そこが需要につながっていったようである。

こうした状況は『漢口貿易便覧』にも

支那に於ける長昆布及刻昆布の用途は多く地方農民の副食物に供せられ都会に於ける需要は少し本品は塩味強く且長期の貯蔵に堪ふるを以て食塩貴き僻地又は冬蔬菜に乏しき地方に於て特に歓迎せらる

と記されている⁽⁴¹⁾。安価にて塩分を補給できる点が人々にとっての魅力であったことは、「食塩貴き僻地」にて「特に歓迎」されたとの記載からも窺い知れよう⁽⁴²⁾。

また、炭毒への対処の必要からコンブを消費する人々が一定数いたが、これを四点目の動機として挙げておく。こうした理由によりコンブを食する人は長江上流・中流域に多かったようで、例えば、『清国輸出日本水産図説』には

江西、湖南、湖北、陝西、四川等の諸省に於て炭毒を銷解するの効ありとて需むるもの甚多し

と見える⁽⁴³⁾。

また、漢口での様子を述べたものとして

是レ価ノ廉ノミナラズ鰓魚節ノ代用トシテ調理ニ必要缺クヘカラサル物品ニテ、兼子テ炭毒ヲ消ストノ理由ニ基キ一般ニ需用スルカ故ニ夥多シキ額ニ昇ル、当地ノ住民ハ凡テ薪炭料ニ石炭ヲ使用ス、重ニ衡州産ニテ無烟粉炭ナリ日本ノ炭団ノ如クニ為シ使用ス

とする記述もある⁽⁴⁴⁾。ここに登場する炭毒なる語については史料上において明確に定義されていないが、石炭の使用に起因して発生する毒素として解するのが妥当であろう。『清国水産販路調査報告』には

内地ニ於テ本品ハ石炭毒ヲ消失セシムル効能アリトノ説アリ将来石炭鉍ノ開掘八年ヲ逐フテ盛事ニ向ハントス從テ人民石炭ヲ使用スルニ伴ヒ皆競フテ海帶ヲ購食スルニ至リ更ニ消額ヲ増進スヘシ

と石炭毒としてその名が見えるが⁽⁴⁵⁾、当時の人々の間では石炭から発する毒素によって健康を害しているとの認識があったようであり、またコンブをその毒素に効果のある食材と見なす俗説も生じていた⁽⁴⁶⁾。こうした俗説の存在は「皆競フテ海帶ヲ購食スルニ至リ」の文言が示すようにコンブに対する大きな需要を惹起させることとなる。

以上のように中国の人々がコンブを購入する際の動機は多様であったと言えるが、それではこれらの動機はどのような社会的・経済的背景の下で生じていたのか。この点についても合わせて検討しておく必要がある。

上記の動機の内、最も背景が明確なのは炭毒への対策を企図したものであろう。石炭の毒素を有害と見なす認識が人々の間で生じていた 19 世紀という時代は炭鉍業の規模拡大と石炭利用の普及が進展する時代でもあった。石炭の利用自体は古くよりなされてきたし、四川を始めとした各地では 18 世紀の時点で炭鉍経営の拡大が進展しつつあった⁽⁴⁷⁾。ただ、西洋式の採掘技術の導入とあいまって 19 世紀における採掘量は飛躍的な伸びを見せていたと言ってよい。それに呼応する形で人々の生活も石炭に対する依存度は高くなりつつあった。『清国事情』は漢口での生活を描写して

当地附近ハ山林ニ乏シク薪及木炭頗ル高額ナルヲ以テ厨房及煖房用トシテ石炭ヲ用ユルカ故ニ石炭ノ需要ハ実ニ莫大ナルモノアリ

と記している⁽⁴⁸⁾。『支那省別全誌』も

長江一帶殊に漢口、武昌、漢陽の三大市の如きは薪炭の高価なる為め日常の燃料は殆ど石炭を使用し、其他同地方の工場及船舶用石炭の需要も亦少からず

としており⁽⁴⁹⁾、工業用のみならず家庭用としても石炭の需要は膨大に存していた。こうした社会状況にあって人々の間でも石炭が人体にもたらす害への意識、ひいてはコンブに対する需要は日に日に高まっていったと考えられよう。

また、コンブが廉価であった点、塩の購入費抑制に貢献した点も人々にとっては魅力的に感じられて

いたが、そうした人々の存在は当然社会の大半が貧困層によって占められていた状況、そして当時頻発していた饑饉と密接なつながりを持つものとして考えるべきであろう。

例えば、『輸出重要品要覧（水産部・昆布）』には

清国ニ於テ昆布需用ノ目的ハ食料ニ供スルモノニシテ五穀凶歉ニハ一齊昆布ヲ希望シ殊ニ昆布ハ価格低廉ナルヲ以テ中等以上ノ族モ亦経済上ヨリ之ヲ食用ニ供シ穀類ノ欠乏ヲ補充シテ下等社会ニハ此際無ニノ要品トス

との記載が見受けられる⁽⁵⁰⁾。乏しい資産や不安定な生産環境といった不利な条件の下で農民は農業を営んでいかなければならないが、こうした諸要因によって各農家の経営体力は劣悪な状況にならざるを得ない。このことは富農でもない限り、天災や饑饉に対する農家の耐性は低かったことを意味している。「五穀凶歉」によって安価なコンブに対する需要が高まるのは当然のことであるし、また日常生活においてもコンブへの依存性が自然と高くなっていった。

ただし、コンブに対する需要が都市部よりは農村部で高かった理由をそこだけに求めるのは適切ではない。農民による農業経営の特質にもその要因は求められる。例えば、農業生産における野菜の重要性の低さという特徴に着目してみよう。ロッキング・バックは1930年代に中国で大規模な農村調査を実施しているが、そこでは栽培作物の作付面積の割合も調査の対象となっている。そのデータによれば全農地に対する野菜・根菜の数値は4.4%にとどまっております⁽⁵¹⁾、野菜栽培にはさほど注力されていなかったと見てよい。

それでは中国の農民は自身が口にする野菜をどのようにして確保していたのか。同じくバックによる調査によると、農村で消費される野菜は購入によるものが4割弱にも達していたことが分かる⁽⁵²⁾。ここからは自給自足的な生活とは言いがたい中国の農村の姿を見て取ることができるが、購入品としての野菜に一定程度依存することが珍しくなかったが故にコンブもまた野菜に準じる食材として需要があったと言えよう。

農業生産に関連してもう一点指摘しておく、当時の農業経営に見られた強い商業性もコンブに対する需要に影響していたと言いうる。山東省における記述として『清国水産販路調査報告』に

用途ハ重ニ農民ノ副食物ニ供シ冬期春初二於テ行銷セラル、コト多シ聞ク直隸満州ニ於テハ野菜不熟ノ際昆布ノ需用多キヲ加フルニ山東ハ之ニ反シ野菜豊熟ナルニ及ンテ昆布ノ需要多シト云フ蓋シ山東ハ地質ノ野菜生育ニ適シ毎年野菜ヲ南部支那ニ輸出シ農戸ハ自作ノ野菜ヲ売シ低廉ナル昆布ヲ購食スレハナリ

と見えるが⁽⁵³⁾、ここに登場する農民は野菜を盛んに栽培しても、自身でそれを口にするようなことはしない。むしろ、こうした生産物は全て販売用にまわされ、自家消費用の食材はより低廉な食材を購入して賄っている。

この低廉な食材こそがコンブであるが、ここで確認すべきは中国の農家が生産物の売買を強く意識した農業経営をしていること、そしてそうした経営を成立させる要素の一つとしてコンブが組み込まれていることである。換金性の高い野菜の栽培に注力し、それらを売却して得られた利益の一部で安価で購入できるコンブを入手して自身が利用する食材とする。この史料に登場する農民が志向しているのは手元に最も多く利益が残るよう計算された農業経営のスタイルであり、そうした経営方針を採る者にしてみればコンブは格好の食材であった。その低廉な値段は最大限の利益の確保に貢献するものであったが故に農村部におけるコンブの需要は発生していたことになる。

このように中国の農民の中には商業性の強い農業を志向する人々も一定数存在していたが、これらの人々がコンブの需要の一部を支えていたことには注意する必要があるだろう。というのも、コンブに対する高い需要は単に安価であることだけによって実現したわけではなく、中国における生産・経営のスタイルが農民の消費行動を後押ししていたことをこうした事例が示しているからである。以上のように本節で論じてきた内容からはコンブと中国の社会・経済との密接なつながりを看取することができよう。

おわりに

以上、本稿では日本産のコンブが近代の中国においてどのように消費されていたのかを確認した。これらの議論を通じて見えてきたこととしては、消費の地域性と地域ごとに異なる受容の背景を挙げることができる。

前者については長江上流域・中流域と華北・沿岸地域とで利用形態が大別され、また求められるコンブの質も異なっていたことが指摘できる。また、後者はそのような差異の背景を説明するものであり、例えば、貧困・農業の季節性・農業経営のスタイル・炭鉱業の活発化といったそれぞれの地域や農民をとりまく事情の相違がそこには見られた。

ここから窺えるのは食生活という一つ要素が社会・経済に対して有しているプル要因としての一面である。上述したようにコンブに関する従来の研究では生産や流通にまつわる側面が重視されてきたきらいがある。生産地である北海道や東北といった地域においてコンブがどのように採集され加工されていたか、あるいはコンブの地域ごとの流通量や流通に携わった企業・個人といった要素が採り上げられ、研究が進められてきた。

しかし、本稿での検討結果が示すように中国での社会・経済にまつわる事情はコンブの需要に大きな影響を持つものでもあった。すなわち、中国の食生活、もう少し広く捉えるならば消費といった要素は、生産・流通の現場と密接にリンクするものであったとも言える。従来の社会経済史研究には、生産・流通・消費といった経済を構成する諸要素の中で消費の側面を軽視する傾向があったが、このようなコンブの事例を目にするだけでも社会経済史において消費の果たす役割・重要性を再確認することはできよう。

この点を本稿での目的に関連させつつ述べるならば、コンブの需要に対する知見の積み重ねには中国の農業・農民に対するイメージをより豊かにする効能が含まれていたことも指摘しておきたい。上述したように中国での農業経営は不安定性を伴うものであったが、そうした不安定性はコンブを始めとした安価な食材に対する依存を高めることで、かろうじてやり過ごせていた。

中国の農民と生産物の関係もコンブを通じて浮き彫りにされる。農民たちがわざわざコンブを購入し、口にしていた背景の一つとして、自らの手による生産物を自家消費分には充てず、外部からの購入によって食料を獲得するという農業経営のスタイルを指摘することができる。自給自足にこだわらず、安価な食材の利用も組み込んだ形で生計を維持する習慣が広く定着していたからこそ、コンブは中国の農民にとって一定の需要を確保していたわけである。

そして、市場での売買を前提とした商業性の強い農業経営を行う農民においてはこの傾向がより一層強く表れる。先に言及した山東での事例は、作物栽培を特定の野菜に特化し、それを全て売却対象として獲得される金銭をもって低廉な食材を購入し、自家消費用とするものであった。この場においてコンブが経営上の欠かすことのできない要素となっていることは言を俟たない。コンブのような安価な食材に日常の食を頼ることによって最大限の利益を確保しようとする合理的な農業経営もまた行われていたことがこの事例を通じて窺いしれよう。

従来の農業史研究においては生産面に目が向きがちであったと言えるが、生産にまつわる要素だけで

は農業経営や農民の生活の具体像を描くことは難しい。逆説的な物言いにはなるが、農業史研究は農業以外の要素について積極的に目を向けることが研究の一層の進展のためには求められているように思われる。当然食生活はそうした要素の一つであるし、コンブという食材はこうした今後の農業史研究の方向性について検討していく上で象徴的な存在であると言えよう。

注

- (1) 拙稿「読む・見る・聞く・書く——総論にかえて」(大澤正昭・中林広一編『春耕のとき——中国農業史研究からの出発』汲古書院, 2015年)。
- (2) 例えば、井黒忍・大川裕子・村松弘一の各氏による研究など。具体的な論著については注(1)の拙稿参照。
- (3) 例えば、大澤正昭「元代までの農書における作物売買記事」(大澤正昭・中林広一編『春耕のとき』汲古書院, 2015年)など。
- (4) 拙著『中国日常食史の研究』(汲古書院, 2012年)。
- (5) コンブ(昆布, 中国での呼称は海帯)は日本の食文化にとって大変馴染み深い食材であるが、実際にはコンブという名称の植物が存在するわけではない。コンブはコンブ科に属する複数の海藻の総称であり、日本で採取されるコンブの主な品種としてはマコンブ(真昆布)・リシリコンブ(利尻昆布)・オニコンブ(羅臼昆布)・ナガコンブ(長昆布)・ミツイシコンブ(日高昆布)・ホソメコンブ(細目昆布)などがある。なお、本稿で用いる「コンブ」の語は特に断りのない限り総称として使用していることを断っておく。
- (6) 羽原又吉『日本昆布業資本主義史』(有斐閣, 1940年), 大石圭一『昆布の道』(第一書房, 1987年), 片上広子「近世中期から明治初期の昆布流通に関する歴史地理学的考察」(『歴史地理学』41-5, 1999年)。
- (7) 荒居英次『近世海産物貿易史の研究』(吉川弘文館, 1975年), 荒居英次『近世海産物経済史の研究』(名著出版, 1988年), 小川国治『江戸幕府輸出海産物の研究』(吉川弘文館, 1973年), 斯波義信「在日華僑と文化摩擦——函館の事例を中心に」(山田信夫編『日本華僑と文化摩擦』巖南堂書店, 1983年), 田島佳也「輸出海産物がつなぐ十九世紀の北海道と中国福建」(神奈川大学人文学研究所編『日中文化論集』勁草書房, 2002年), 松浦章「清代中琉貿易による琉球海産物の中国流入」(『清代中国琉球貿易史の研究』榕樹書林, 2003年), 松浦章「江戸時代に長崎から中国へ輸出された乾物海産物」(『関西大学東西学術研究所紀要』45, 2012年)。
- (8) 神長英輔「コンブの旅とコンブ革命——ロシア極東・日本列島・中華世界」(谷垣真理子編『変容する華南と華人ネットワークの現在』風響社, 2014年)。
- (9) 松浦章「日清貿易による俵物の中国流入について」(『千里山文学論集』7, 1972年)では日本産の海産物がどのように消費されていたか検討されているが、こうした消費のあり方に踏み込んだ研究は貴重と言える。ただ、本論考では言及の対象が俵物に限定されており、コンブの利用については触れられていない。
- (10) 高木秀和「明治時代における対清昆布輸出の状況——『支那経済全書』をもとに」(『同文書院記念報』21, 2013年), 「清末民初期における日本からの水産輸入品とその変化——「大旅行」報告書をもとに」(『同文書院記念報』22, 2014年), 「近代中国における海産物供給構造の変容——昆布・鰯を中心に」(『同文書院記念報』25別冊1, 2016年)。
- (11) 注(8)神長論文, 注(10)高木「明治時代における対清昆布輸出の状況——『支那経済全書』をもとに」。
- (12) 上海・天津に加えて香港や華南各地へも昆布は輸出されていたが、1912年からの5年間における香港への輸出量が全体の0.5%に過ぎず、その取扱いはごく限られていた。時期によって割合に相違は生じるが、微細な輸入量という傾向は常時変わらなかったため、本稿では検討の対象から外しておきたい。なお、上記数値については函館税関編『函館税関管内輸出重要品 昆布』(函館税関, 1918年), 42ページを参照。
- (13) 函館商業会議所編『清韓露貿易視察報告書』(函館商業会議所, 1904年), 45ページ。なお、以下引用に当たっては、基本的に旧字を新字に改めて表記する。
- (14) 注(13)前掲書, 125ページ。
- (15) 東亜同文会編『支那経済全書』9(東亜同文会, 1908年), 548-549ページ。
- (16) 注(13)参照。
- (17) 河原田盛美『清国輸出日本水産図説』(農商務省水産局, 1886年), 36-37ページ。こうした移出のあり方はその後も同様の傾向を見せていたようで、1910年代の記録においても中国へ輸出された昆布の内、江西省2割、湖北・湖南省3割、四川省3割、残り2割が華北・華中のそれ以外の地域で消費されたとするとする内訳

- を確認することができる。詳細は注(12)前掲書, 47ページを参照。
- (18)『清国水産販路調査報告』(農商務省水産局, 1900年), 161ページ。
- (19)注(18)前掲書, 302ページ。
- (20)『福州ニ於ケル本邦海産物状況』『通商彙纂』明治40年31号, 1907年。
- (21)ただし, no.8はno.3をほぼそのまま引き写した記述であり, その扱いは注意を要する。
- (22)no.5とno.6は利用される状況を明確にはしないが, 肉類や野菜などと共に煮物にしているno.3やno.4・no.7に類似した調理法であることを考えるならば, これらも家庭での利用と見て差支えなからう。
- (23)注(15)前掲書, 547ページ。
- (24)注(13)前掲書, 46ページ。
- (25)例えば, 『清国水産販路調査報告』には「販路ハ山西及天津近郊ニシテ下等社会及郷里農民間ニ於テ多く需用セラレ」(37ページ)と下等社会や農村における需要に関する記載が見られ, また, 北海道庁経済部商工課編『上海を中心とする海産物取引事情』(北海道庁経済部商工課, 1937年)では「本品は上海, 南京等の大都市には殆ど需要なく主として奥地農民間に需要多く且内河及近海に浮ぶ数万の民船は本品の一大需要困なることは世人に余り知られざる事実である。」(11ページ)と内陸部の農民の間でコンブが多く消費されていたことへの言及がある。
- (26)外務省通商局編『在長沙帝國領事館管轄区域内事情』外務省通商局, 1924年, 13ページ。
- (27)農商務省水産局編『水産貿易要覧』(農商務省水産局, 1903年), 312ページ。
- (28)同様の言及は注(15)においてもなされている。また, 外務省通商局編『清国事情』第一輯(外務省通商局, 1907)には「当地ニ輸入セラル昆布ハ重ニ函館, 大阪, 横浜品ニシテ四川湖南等ノ地方向ノ者ハ函館ヲ多シトス」(713ページ)とあるが, 質が良いとされていた函館産のコンブが四川や湖南といった内陸地で消費されていた事実はこうした傾向に合致するものと言える。
- (29)注(13)前掲書, 48ページ。
- 清国人ハ昆布ノ産地別ニヨリテ嗜好ヲ異ニスルニアラズシテ乾燥宜シク変質ノ憂ナキ物ハ概シテ一般ニ適スルモノトス清国人ハ直接本邦ト取引ヲナスモノノ外悉ク産地ヲ意識セルニアラズ殊ニ内地ニ入りテハ更ニ産地ノ識別アルモノナキガ如シ只其産地ヲ異ニスルヨリ製法乾燥ニ自然品位ニ等差ヲ生ゼルガ故ニ其品質ノ撰択ガ偶然ニ産地別ト同一ノ帰着トナレリ
- 同書には他にも「其薄葉ニシテ乾燥行届キタル良品」(注(14)参照)と乾燥と品質の関連性に触れる言及が見られる。
- (30)東京高等商業学校編『北海道輸出昆布調査報告書』(東京高等商業学校, 1906年), 85ページ。
- (31)注(30)前掲書, 85ページ。
- (32)注(30)前掲書, 89ページ。
- (33)注(30)前掲書, 84-85ページ。
- (34)例えば, 周達生『中国食物誌』(創文社, 1976年)や中山時子監修『中国食文化事典』(角川書店, 1988年)などに言及が見られ, また高木注(10)「近代中国における海産物供給構造の変容」(7ページ)も同様の指摘を行う。
- (35)「牛莊港ニ於ケル海産物ノ商況」『通商彙纂』明治29年54号, 1886年。
- (36)こうした状況は当時コンブの生産・販売に携わっていた業者に広く知られていたようで明治26年(1883)に提出された『昆布輸出税免除請願書』(北海道立図書館所蔵)においても北海道産のコンブが「品位佳良」ながら「価格ノ高貴ナル」が故に「品質粗悪」・「価格低廉」なロシア産コンブに後塵を拝していることが訴えられ, またその背景として華北の人々の貧困が示唆されている。
- (37)農商務省農務局編『輸出重要品要覧(水産之部・昆布)』(農商務省農務局, 1895年), 8-9ページ。
- (38)「奉天ニ於ケル海産物乾物」『通商彙纂』明治43年50号, 1910年。
- (39)注(15)前掲書, 594ページ。
- (40)注(18)前掲書, 37ページ。
- (41)『漢口貿易便覧』1918年, 288ページ。
- (42)ただし, 『輸出重要品要覧(水産之部・昆布)』に
清国北方ニ於テ我カ産ノ嗜好ニ適スルハ肉厚クシテ塩気最モ希薄ナル品ヲ多シトシ日高, 十勝等ノ産之ニ適ス
楊子江沿岸地方ニ於テハ肉薄ク塩気ノ多少含有スルモノヲ嗜好ス根室千島ノ産是ニ適セリ凡テ我産ノ清国ニ於

テ最モ嗜好ニ適スルモノハ根室、十勝、日高、釧路、千島等ノ産ニシテ優等ヲ以テ清人ノ評スルハ根室産ヲ第一トシ日高産之ニ重ケリ

と地域ごとに塩分濃度に対する嗜好が異なっていたとする記録もあり（9 ページ）、この点については慎重な検討が必要であると考えられる。

(43) 注（17）前掲書，28 ページ。また，注（24）にも同様の言及が見られる。

(44) 「漢口需要水産物商況」『通商彙纂』明治 36 年改 13 号，1903 年。

(45) 注（18）前掲書，302 ページ。

(46) この炭毒に関する認識が意味するところについては本稿の論旨から大きく外れるため，本稿では詳細を省く。炭毒については後日別稿にて改めて考察を行いたい。

(47) 宮崎洋一「清朝前期の石炭業——乾隆期の炭鉱政策と経営」（『史学雑誌』100-7，1991 年）。

(48) 注（28）前掲書，867 ページ。

(49) 東亜同文会編『支那省別全誌』10（東亜同文会，1918 年），763 ページ。

(50) 注（37）前掲書，6 ページ。

(51) ジョン・ロッシング・バック『支那の農業』（改造社，1938 年），256 ページ。なお，4.4% という数値は当該ページ所掲の表「各作物類にあてられた作付エーカー総面積の百分率」における「球茎及び根菜類」・「蔬菜類」欄の数値の合算による。

(52) 注（51）前掲書，486 ページ。

(53) 注（18）前掲書，72 ページ。

追記：本稿は食生活史懇話会（2013. 4. 7）及び宋代史談話会（2014. 1. 25）で行った同タイトルの報告の内容に基づいて作成したものである。報告の場においては参加者の方々から多くの有益なコメントをいただくことができた。この場を借りてお礼申し上げたい。