

史料紹介

河原田盛美の島根県水産巡回指導書

『水産製造概説』

伊藤 康宏

解題

明治二十(一八八七)年五月から九月にかけて河原田盛美は農商務省の水産巡回教師として山陰・北陸を訪れている。本翻刻史料『水産製造概説』はその時の講述記録で、島根県第一部農商課が同年九月に編集、刊行したものである。紙面の制約のため島根県、とりわけ隠岐地域に大きな影響を及ぼした「鯛」の部を中心に翻刻した⁽¹⁾。本史料の歴史的な意義を理解するために成立した背景などを若干、解説しておく。

児島俊平「島根近代漁業のあけぼの…安井好尚と河原田盛美」は島根県における河原田の水産巡回教師としての足跡を取り上げている。児島によると、島根の「殖産興業家」安井好尚は、籠手田安定島根県知事による水産改良策(水産巡回教師設置、共進会・品評会奨励、水産伝習所設置の三点)を明治十九年五月に上申し、同年十月に邇摩安濃両郡第一回私立水産共進会を邇摩郡宅野村で開催した。籠手田知事は上申を受けて農商務省に水産巡回教師の派遣を要請し、翌年五月に河原田が派遣されたのである⁽²⁾。そして河原田は『大日本水産会報告』⁽³⁾に「山陰北陸両道水産

ノ実況」と題して山陰・北陸の水産視察概要を報告している。以下、島根県の箇所を抜粋・要約し、河原田の見聞・理解を見ておきたい。

島根県下ハ地形適好漁業モ幾分カ他ノ府県ニ優レリ、且ツ近時県庁ノ奨励甚タ厚ク民間ノ有志亦改良振興ニ熱心シ、已ニ遠ク千葉県下ヨリ八手網ヲ移シ、山口県下ヨリ漁船其他各種ノ漁具ヲ移サントスルカ如キ漁業ノ改良ハ勿論尚ホ大ニ其製造ヲ改良シ、販路ヲ開通シ、繁殖ヲ図ル等ノ挙アルヲ以テ、数年ヲ出テスシテ水産有名ノ地方トナルヘキハ疑ヲ容レサル所ナリ

島根県は優れた漁場条件を活かして、県庁と民間有志との連携で熱心に先進地・千葉県の八手網や山口県の優良漁船の導入を図り、かつ販路を開拓している。よって数年後には有数の水産県となろう。

島根県ニテハ産物ハ近來大坂長崎神戸馬関等ヘモ輸送シ、追々清国輸出ノ道モ開クルト雖トモ、石川富山福井等ノ水産物ハ其製内地向ニシテ海外ヘノ輸出甚タ少ナシ、実ニ遺憾ナリトス、抑モ此両道ニ於テ収益ノ大ナルモノハ鱈、鯛、鯖、鰯、鰺、鯛ニシテ、清国輸出品ハ鯛、乾鮑、海參、乾鰕、淡菜等ナリ

島根の水産物は大阪・神戸、長崎・馬関へ移出され、さらに清国へも輸出（開拓）されているが、石川他の北陸三県の水産物は国内向けで輸出が少ないのは遺憾である。山陰・北陸の主な漁獲物はイワシ・スルメ・サバ・ブリ・シイラ・タイであるのに対して清国の輸出品はスルメ・乾アワビ・ナマコ・乾エビ・イガイ等で隔たりあり。

此鰻漁ハ地曳網及ヒ大敷網（一名台網）ニテ捕獲スルモノナルカ、近來各地共ニ不漁ナリト云ヘリ、余其原因ヲ探究スルニ蓋シ天為ト人為トニ出タルモノ、如シ其天為ニ出タルモノトハ地勢即チ漁場ノ變更ト海水即チ潮流ノ變更トノ二者ニ原因シ、人為ニ出タルモノトハ魚付森林ノ濫伐、海藻ノ濫採、魚餌ノ捕獲及ヒ魚苗ノ濫捕ノ四者ニ原因セシヲ云フナリ（中略）此不漁タル鰻魚ノ海上ヲ游流セサルニアラス、唯タ地曳網及台網ニテ捕獲シ能ハサルノミ、故ニ本年石見国ニテハ八手網ヲ新設シテ其捕獲ヲ計リ（中略）此八手網ノ如キ沖捕網ヲ用ユルトキハ一時ハ捕獲ヲミル（後略）

沿岸地先で来遊するイワシを漁獲する地曳網と大敷網の漁業は近年、各地とも不漁である。その原因としてまず自然要因では漁場と海流の變化の二つと社会要因では森林の乱伐、海藻ノ乱採、魚餌の捕獲、魚苗の乱捕の四つを挙げ、これに対して石見地方にみられる沖捕りの八手網の使用が一時的な不漁対策として有効である。

そして山陰・北陸両道の振興策として有望な漁業ではフカ漁、イルカ猟、沖網漁増設（定置網・地曳網の削減）の三点を、生産手段の改良では漁具改良と漁船改良の二点を、また生産基盤の整備では漁港改良、小灯台建設、救助船の配備巡回、水産調査場の設置の三点を、また水産繁殖のための禁漁区設置と海藻濫採・魚児濫捕の禁止、さらに水産製造改良（鰻、乾鮑、海參、乾鱈、塩鯖、塩鱈、塩鰯）と漁村教育を挙げている。

この後、島根県の水産業は水産共進会・博覧会等で顕著な成績を残し

ている。すなわち同年九月に河原田を審査委員長として開催された邇摩安濃両郡私立第二回水産共進会には島根県下から数多くの水産物が出品され、島根県公報（明治二十年九月）は「品位において第一回共進会に比すれば著しく進歩を現せり」と評している。さらに河原田はスルメ改良を組織的に行う同業組合の結成を促し、翌十月には邇摩安濃両郡スルメ製造同業組合他四組合が結成されている⁵⁾。また翌明治二十一年四月、隠岐の水産関係者が中心となって周吉郡西郷（港）町で開催された第二回隠岐国私立水産共進会に河原田が審査官として招聘され、河原田は同会について「今回ノ出品ハ、昨年小官ガ製造教示ノ為メ巡回セシ時ニ比スレハ改良品少カラス。（改行）亦創製品モ数多之アリ。著シキ進歩ヲ顕シタリ。」と高く評価している。その後は、明治二十三年に開催された第三回内国勸業博覧会において隠岐の周吉穩地両郡水産製造物同業組合から出品された「二番尾吼鰻輸出荷造包」は一等進歩賞を受賞し、この他島根県の複数の同業組合から出品された「鰻製造品」も二等賞以下を受賞している⁶⁾。

注

- (1) 『水産製造概説』のほかに河原田の代表的な講述筆記（刊行物）は、『水産講話筆記 河原田盛美述』（鳥取県農商課、明治二十一年五月）、『水産講話筆記 河原田盛美述』（石川県勸業課、明治二十二年十一月）、『水産改良説 第二編』（静岡県勸業課、明治二十三年五月）他がある。
- (2) 『郷土石見』第三八号、一九九五年四月号、児島『山陰地方漁業史話』（石見郷土研究懇話会、二〇一一年）所収。
- (3) 『新修島根県史 通史編二 近代』（島根県、一九六七年、一八九、一九〇頁）所収の「論達」の籠手田島根県知事の「論達」（明治二十年十二月五日）に示されている。
- (4) 『大日本水産会報告』第69号、明治二十年十一月、一七、一八頁所収。なお、石見での巡回指導中の明治二十年七月に「島根県県下鰻帖」を作成している。同資料は国文学研究資料館「河原田盛美作成書類（明

治二十年七月二十七日」に所収されている。

(5) 児島前掲書、二八六、二八七頁。

(6) 池田哲夫「資料紹介 明治二十一年開催隠岐国私立水産共進会―河原田メモより―」(『隠岐の文化財』第九号、一九九二年三月)二五、二六頁。

(7) 『第三回内国勸業博覧会第四部審査概評』(大日本水産会、明治二十三年)、また河原田が主に編集担当した農商務省水産局編『日本水産製品誌 第一』(水産社、大正二年)には「隠岐鰯」他の島根の事例が複数、収録されている。

補注

本解説文の校正段階で中野泰「明治の博覧会と水産業改良―水産巡回教師を中心として」(伊藤・片岡・小岩・中居編著『帝国日本の漁業と漁業政策』北斗書房、二〇一六年)を入手した。参照されたい。

『水産製造概説』

一、国立国会図書館デジタルコレクション版を底本とし、国立研究開発水産研究・教育機構中央水産研究所図書資料館本を参考とした。

二、字体は常用漢字を原則とし、旧字・異体字等は常用体に改めた。ただし、人名をはじめとくに必要と認められるものは原史料のままとした。

三、ㄋなどの合字は、正字(片仮名)に改め、繰り返し記号はそのまま用いた。

四、読みやすくするために適宜、読点、並列点を加えた。また、脱字等と思われるものには()内に脱落した字句を記し、(―伊藤)とし、文意不詳のものには(ママ)と傍注を付した。

五、片仮名の振り仮名は底本のもので、翻刻者による振り仮名は現代仮名づかいの平仮名で加えた。

六、変体仮名は原則として平仮名に改めた。

付記、本稿は島根大学生物資源科学部農林生産学科二〇一五年度卒業論文・青山健太郎「近代日本の水産加工技術に関する研究―隠岐の改良鰯を事例に―」を参考にしている。

水産製造概説（島根県第一部農商課、明治廿年十二月）

緒言

本県管轄三州ニ涉リ水産ノ富多クハ近隣ニ譲ラス、雖然之ヲ陸産ニ比スレハ有志者尚少ク随ヒテ諸般ノ事頗ル幼稚ニシテ、就中製造ノ法寔ニ粗劣ヲ免レス、由之曩者農商務大臣ニ稟申シテ省員ノ派出ヲ請ヒシニ幸ニ聽可セラレ省属河原田盛美氏ヲ派遣セラレタリ、氏管内ニ在ルコト九旬余各地ニ製造改良法ヲ説キ、到所当業者ヲシテ大ニ水産ノ貴重ナルヲ感セシム、本課員井關百合蔵・和田幾太郎、知事ノ命ヲ帯ヒテ氏ニ伴行シ、其演説諸件ヲ録シテ帰ルモノ集リテ冊子ヲナス、依リテ必要ノ諸項ヲ撰ヒ活刷シ以テ各地ニ頒布ス、当業者一読セハ庶幾クハ裨益アラシ

明治二十年九月 島根県第一部農商課

①

本県雲石両州ノ地タル外大海ニ瀕シ内湖川ニ沿ヒ魚介苔藻ノ産鮮シトセス、殊ニ隠州ハ周圍環海水産ノ利迴ニ両州ニ超越ス、抑本県ノ水産アル如斯夫レ饒多ナリト雖顧ミテ其製法如何ト考フレハ概ね未タ粗劣ヲ免レス、故ヲ以テ古來特産ト称スル彼ノ隱岐鯛ノ如キモ未タ需用地ノ信用ヲ厚クスル能ハス、動モスレハ価位ノ賤低ヲ免レ難シ、又從來無用視シタル介藻中之ヲ利用シテ新ニ利源ヲ開クヘキモノナシトセサルモ漁者未タ其法ヲ知ラス、或ハ之ヲ採取スルモ其貴キヲ知ラス、利ヲ他人ニ占メラル、モノアリ、曾テ聞ク某地ノ漁民牛毛菜ヲ或ル商人ニ価百円ニ売却シタルカ、此商人ハ直ニ之ヲ馬關ニ輸シテ三百円ニ売リタリト、故ニ魚介製造ノ改良ヲ施シ或ハ廢棄ノ利物ヲ拾ヒ漁産ノ富ヲ致スハ洵ニ今日ノ急務ト謂ツヘキナリ、況ヤ維新以來我カ水産ノ清国ニ輸出スル年ヲ逐ヒテ其額増加シ、客年ノ如キハ其輸出総額三百万円ノ余ニ達シ、今後益増進シテ底止スルナキノ勢アリ、本県ニ於テハ鯛、煎海鼠、乾鮑、

乾鰓、鱧鱈、其他各種ノ塩魚、乾魚等輸出ニ適スル品類寡カラサレハ今ノ時ニ当リ其製法ヲ研究シ、一ハ以テ外国輸出ノ額ヲ増シ、一ハ以テ内地需用ノ途ヲ拓メハ利實ニ今日ニ數倍スルヲ知ルヘカラサルナリ、於是乎我カ県知事ハ曩ニ農商務大臣ニ申請スルニ省員派遣ノ事ヲ以テシ乃チ速ニ允可セラレ水産局員河原田盛美氏ヲ派出セラル、ニ至レリ、氏五月廿日ヲ以テ松江ニ着シ八月廿五日ヲ以テ松江ヲ辞ス、其間月ヲ閱ル四、日ヲ重ヌル九十八、経ル所ノ沿海村浦三州ヲ通シテ四十余所是當業者招集ノミ、其地形ヲ実査シ介苔ヲ蒐集スル等ノ如キハ沿海各地殆ト踏破セサルナシト云フモノナリ到処ニ製造ノ改良ヲ説キ、又実物ニ就キテ截剖醃醃ノ法ヲ示ス、懇々切々殆ト遣ナシ且ツヤ時方ニ三伏炎威燬クカ如キモ黽勉倦マス、以テ力ヲ指導ニ尽ス、余謹ミテ氏ノ勞ヲ謝シ併セテ其精神ノ堅固ナルニ敬服セスンハアラサルナリ、異日、本県内水産製造ノ旧套ヲ脱却シテ苟モ改良進歩スルアラハ誰カ氏ノ勞を懐起セサルアラシヤ、然リ而シテ氏カ各地ニ於テ説ク処余輩カ聴取シテ備忘録中ニ摘記シタルモノ集リテ數十条ニ及ヘリ、思フニ広ク之ヲ当業者ニ示サハ或ハ筐裏ニ私スルニ勝ラント依リテ其要ヲ抜キ編シ以テ小冊子トナス、人倘県内水産家ノ一読ヲ経、其業務ニ小補スルアラハ、則独リ余輩ノ幸ニノミニアラス

明治廿年九月

島根県属井關百合蔵

識

全 和田幾太郎

凡例

一 此冊子ハ水産物ノ製法ヲ蒐録シテ当業者ノ參攷ニ供スルニ在リ、故ニ勉メテ他事ヲ略ス、雖然海藻利用法ノ如キ緊要ノ件ハ之ヲ冊尾ニ附記ス、而シテ間々亦蕃殖捕獲ノ事ニ及フモノハ其關係スル所勢分離シ難キヲ以テナリ

一 此冊子ハ河原田氏ノ説ク所ヲ聴記セシモノニ基クト雖、傍ラ又卑見ヲ加ヒテ編纂シタルハ其体傍聴録ニ倣ハス編者ノ管見素ヨリ誤謬アラシ、但其製法ハ氏ノ説ク所ヲ直写シ且ツ校閲ヲモ経タレハ爾后漫リニ

私意ヲ加ヘス

一此冊子編纂忽卒ニ成リ各項詳略アリ、其行文書函毫モ虚飾ヲ施サス、覽者ノ解シ得ルヲ以テ足レリトスレハナリ

編者識

目次

- 総説 一丁
- 清国略図 一丁
- 鰵 一丁
- 乾鮑 十一丁
- 煎海鼠 十七丁
- 鱧鱒 二十三丁
- 明骨 二十五丁
- 魚肚並魚膠 二十七丁
- 塩鯖 三十一丁
- 乾蝦 三十五丁
- 乾河豚 三十九丁
- 淡菜 四十一丁
- 鰯節 四十五丁
- 搾糟並魚油 四十九丁
- 海胆 五十七丁
- 蟹 五十九丁
- 海藻 六十三丁

総説

夫レ水産製造ノ業タル甚広ク其高尚ノ地位ニ達スルマテニハ幾多ノ歲月ヲ重ヌルニアラスンハ克ハサルナリ、諸器械用油、製革用油、薬用油、

灯油、魚蠟、石鹼、竜涎香（鯨ヨリ出ツル貴重ノ香物）魚鱗ヨリ製スル細工品、魚餅、ジラチン、染料、絵具、海藻ヨリ製スル曹達、プロマイン、沃陳、海藻膠、格魯兒、藻紙、苔紙、藻糖ノ如キ其他缶詰、燻魚ノ如キ皆以テ化学ノ作用ニ由ラスンハアルヘカラス、又魚皮ヨリ製スル咖啡、漉魚骨ヨリ製スル細工品、玉珧ノ脚糸等ヨリ製スル手套、八目鱧鞭、海螵蛸細工、数多ノ介殼細工、魚胃膜製窓カラス、海獸皮製具、海藻ヨリ製スル外科用器、海綿炭、臥床袖褥ノ心毛ニ代用スル海藻、珊瑚細工等ノ如キ美術品ヲ製出スルニ至ルニハ亦孰レモ学理ヲ応用スルニアラサレハ克ハサルナリ、然ルニ本邦ニ於テ從來為ス所ノ水産動植物ノ製品タル概ね食品ニ供スル乾腊物、塩蔵物ノ二法ニ過キス、寒天ノ如キ偶然ニ化学上ノ理ニ適スル海藻膠ヲ製出シタルハ他ニ其比ナキコトナリ、而シテ本邦ノ乾腊、塩蔵ニ物ノ水産食品タル今ヲ距ル九百六十一年前ニ成リタル延喜式ニ載スル所諸国ノ貢物ノ如キハ精良ヲ加ヒタルモノナリキ、是其目的勤王精忠ヨリ出テタルノ結果ナリ、然ルニ其後武家權ヲ争ヒ兵乱相踵キ貢物其序ヲ錯ルニ從ヒ、其美法自ラ廢絶シ當時ノ遺法ヲ伝フルモノ甚少シ、元禄年間（平一伊藤）野必大カ本朝食鑑ヲ著ス、時広ク諸国ニ求メタルモ僅ニ廿余法ニ過キス、盛美モ亦数年ノ探究ニ力ヲ尽シ得ル所ノ延喜ノ遺法三十一法ニ過キス実ニ遺憾ナリトス、延喜朝ノ水産製法久シク絶エ六百有余年ノ後ニ至リ、徳川氏泰平ノ余沢ニヨリ三百諸侯カ幕府ニ呈進シタルモノ亦良製品タリキ、是其目的幕府ノ歡心ヲ得ルニ在リタルナリ、又清国輸出品モ此時ニ至リ檢束法ヲ以テ大ニ良品ヲ出セリ、然ルニ維新後幕府呈進ノ法長崎俵物役所ノ廢絶ト共ニ檢束ノ法解ケタルヨリ年々粗製濫造ニ流レ今日ノ有様トナリタルナリ、今日ノ水産製造家ハ其目的淺近ナル仲買商ノ景氣ヲ見ルニ過キス、之カ改良ヲ図ラント欲セハ遠ク其需用地即チ販路ヲ以テ目的トナスニアラスンハ克ハサルナリ、故ニ自今而後水産製造家ハ其販路ヲ詳ニシ需用者ノ嗜好ニ適セシムルヲ以テ目的トスルコトヲ緊要トス、然リ而シテ欧米諸国ノ

需用ニ適スルモノト清国ノ需用ニ適スルモノト内国ノ需用ニ適スルモノトヲ區別セサルヘカラス、其国ヲ富マスモノハ内国需用ニアラスシテ海外ノ需用ナリ、其中ニ於テ高価ニシテ利益ノ尤大ナルモノ欧米諸州ニ向ノモノハ魚類ニテハ缶詰、薰魚、塩蔵等ナリ、本邦ニテ肥料ニ供シ甚タ卑賤トナス彼ノ鱈魚ノ如キ我カ価一錢ノモノ彼レニ在リテハ二十錢ニ当ルヘシ、故ニ我邦ニ産スル鱈魚一千万円ヲ缶詰トナシテ彼レニ輸出セハ二億万円ニシテ尙億九千万円ノ増益アルハ疑フヘカラサルモノニシテ尚ホ鮭、鱒、鮪、海蝦、鯡等ノ缶詰ヨリ各種ノ燻製魚類米国向ノ鯖ノ醃藏物等我ニ賤クシテ彼ニ貴キモノヲ製出セハ日本ノ富源ハ此右ニ出ツルモノアルヘカラス、然レトモ其方法ハ蚕糸、製茶ノ業ニ比スレハ甚タ容易ナルモ其需用者ノ信用ヲ得ルマテノ忍耐ト多額ノ資力ヲトテ数年費サ、ルヲ得サルヲ以テ之ニ從事スルノ有志者未タアラハレス、畢竟時運ノ至ラサルナランカ暫ク時機ヲ待ツヘシ、然ルニ遠ク海濤万里ヲ隔テタル欧米諸邦ノ外近ク一衣帯水ヲ問テタル清国ニ於テハ業已ニ我カ水産乾腊醃藏物輸出ノ路開ケ年々増進ノ勢アリ、将来其販路ノ拡張ハ幾何多額ニ至ルヤ亦測ルヘカラス、其土地ノ広キ四百四十一万余方哩人民ノ多キ三億八千六十二万余人其地況タル、一方ハ海ナルモ一方ハ欧亜ノ大陸ニシテ海ニ遠キ地方十ノ九ニ居リ、且ツ其海ハ概ね巨流大河ノ泥水ヲ被ルヲ以テ海産稀少ナリ、故ニ我カ海産物販路ノ多額ニ登ルノ定度ハ限りナキカ如シ、若シ彼ノ邦人カ一年中每人一兩ノ水産ヲ消費スルト見做スモ実ニ三億八千六十二万余兩巨額ニアラスヤ、然ルニ現今本邦ヨリ清国ニ輸出スル所ノ水産物ノ総額僅ニ三百余万円明治十八年ノ調査ニヨリニ過キス、但シ之ヲ明治元年ノ輸出総額五十万円ニ比スレハ六倍ニ増加シタルモノニシテ、蚕糸ノ一倍三分九厘、製茶ノ一倍九分三厘ニ比スレハ其進歩ノ卓然タルコトヲ証明セラレ、既往ニ徴シテ将来ノ盛大ヲ見ル亦遠キニアラサルヘキヲ信ス、而シテ其清国輸出ノ水産動物製品中税関調査上品目ノ頭レタルモノハ七十余种ニシテ其主要ナルモノハ鯛、昆布、寒天、煎海鼠、乾

鮑、判昆布、乾蝦、韶陽魚、鯊翅、介柱、淡菜、乾蛤、鷄冠菜、大口魚、各種乾魚醃魚等トス、又欧米諸国ニ輸出スルモノハ魚油、魚蠟、寒天、介殼等三四種ノミ而シテ今横浜、神戸、大阪、長崎、函館五港ノ輸出水産品目ヲ列挙スレハ左ノ如シ

横浜外四港輸出水産物品目表

以上列挙スル所ノモノハ逐年品数ヲ増加シタルモノニシテ、尚将来品数ノ何程ニ増加スルヤハ測リ知ラレサルナリ、如此理由ナルヲ以テ本邦ノ水産ハ専ラ清国輸出ニ適スルモノヲ盛ニ製出スルヲ以テ急務トス、而シテ清国ニ輸出スルモノハ第一ニ貯藏久シキヲ保ツヘキモノヲ製スルヲ最緊要トス、如何トナレハ其香港・上海等ヨリ分輸スルノ地方タル海ヲ距ル甚タ遠ク、就中上海ヨリ分輸スルモノ、如キ十分ノ八九八更ニ漢口ニ輸送シ、再ヒ宜昌或ハ四川地方ニ輸ス、残余ハ天津及ヒ九江・鎮江等ニ回漕シ各地ノ需用ニ供スルモノナリ、其上海・漢口等ノ各埠ハ皆大江ニ浜シ、卑湿ノ地勢ナレハ乾燥充分ナラサルモノハ倉庫ニ貯藏スル際既ニ腐敗ヲ生スルアリ、況ヤ長江ヲ沂リ三峽ノ險ヲ経テ需用地ニ達スルニ至リテハ廃棄用ヲナサ、ルモノアルオヤ、漢口ハ長江ノ海口ヨリ二千二百四十四清里（我カ四百七十里許）漢口ヨリ宜昌ヲ経、彼ノ有名ナル巫山大峽ヲ過キ四川重慶府ニ至ル、又二千九百十五清里（我カ四百八十余里）併セテ我カ八百八十九十里許ノ遠キニ運搬スルノ日子ヲ消スル、殆ト数月ヲ超ユ其香港ニ輸出スルモノモ亦之ヲ福建、広東、江西、広西、雲南等ノ諸省ニ分輸スルモノニテ、是亦数月ノ日子ヲ経サルヲ得ス、是貯藏ニ注目スルノ緊要ナル所以ナリ、其他尚清国人ノ嗜好スル魚介苔藻種類及其截割法、食塩ノ用量、形状、色沢ヲモ亦注意セサル可カラサルナリ、前条ノ如クナルヲ以テ本邦水産ノ製造ハ第一ニ清国輸出品、第二搾粕・魚油ノ改良、第三ニ内国用食用品、第四ニ雑用品ノ改良ヲナシ、以テ水産家ノ実力ヲ強大ニスルヲ得策トス、而シテ欧米人ノ嗜好スル缶詰、燻

横浜外四港輸出水産物品目表

横 浜	神 戸	大 阪	長 崎	函 館
鰯	飛 魚	飛 魚	一番鰯	鰯
海 參	干 鱈	乾 鱈	小 鱈	海 參
乾 蝦	鰹 節	目刺鰹	鯛	鱈 鱈
鱈 鱈	イカナコ	乾 鯛	万 引	灰 鮑
乾 鰯	サイラ	乾 鰯	小 鱈	淡 菜
田 作	鱈 鱈	スボシ	鱈 鱈	乾 鮓
塩乾鯛	乾 蠣	ザ コ	ヲキタラ	鮓
スケト	乾 介	鱈	イツサキ	鱈
乾 鱈	乾 蝦	チリメンザコ	ア ゴ	銀杏草
棒 鱈	乾 鱈	乾 蠣	乾 蝦	大地魚
乾 鱈	鰯	乾 鱈	甲付鰯	鱈肝油
乾 蛸	バカ介	乾 鱈	乾竹蛸	昆 布
乾 鯛	サルボ介	干 スゴ	乾 蛸	剉昆布
乾飛魚	ハイカヒ	干鳥賊	ウバカヒ	
鯨筋	乾 螺	棒 鱈	アサリ介	
鱈	蛤	海 參	蛤 介	
開 鱈	塩 鯛	鱈 鱈	貝 介	
干 鮎	塩 鱈	干サイラ	貝 柱	
サンマ	塩 鱈	乾 鮑	ア ゴ (ママ)	
鮑	介 柱	瀬戸貝	紫 菜	
淡菜	塩グジ	塩 鱈	乾カナギ	
乾 蛤	塩サイラ	塩 鯛	乾章魚	
塩 蠣		塩 鱈	海 參	
乾 蛸		塩グジ	寒 天	
貝 柱		塩サイラ	二番鰯	
帆立介		昆 布	水 鰯	
塩 鱈		剉昆布	葡萄鰯	
塩 鯛		寒 天	甲付鰯	
塩 鮓		乾 鱈	笹 鰯	
塩引鮓		塩 鱈 (ママ)	鰯 筋	
乾河豚			貝 柱	
魚 肚			鶏冠菜	
眼 骨			布海苔	
魚 膠			石花菜	
鶏冠草			瀬戸介	
開乾鮓			真 珠	
乾浅蛸			夜光介	
乾塩吹			琉海參	
乾 蠣				
塩漬鮓				
乾カスベ				
カマスゴ				
白 魚				
鰹 節				
角寒天				
細寒天				
昆 布				
剉昆布				
晒海蘿				
鹿角菜				
鮑 介				
夜光介				
真 珠				
真珠介				
鯨 油				
鮫 油				
生魚油				
肝 油				
濾過油				
魚 蠟				
海獸皮				
珊 瑚				
乾海鰻				
田 螺				

魚、塩蔵等ハ宜シク実力保持ノ時至リテ着手スルヲ順序トス、夫レ島根県下雲石隠三国ノ地況タル海ニ浜スル地凡百十余里、中海湖沼川沢多ク其沿岸到ル処能ク網釣各種ノ漁業ニ適シ、水産上ニ於テハ陰陽両道中無比ノ天幸ヲ得タルノ地方タリ、而シテ此地ニ住スル漁者ノ戸数ハ巷万九百六十五ニシテ、其人員ハ三万四千九百五十九、其漁利収額ハ現ニ統計表ニ上ルモノ、ミヲ挙クルモ二十三万四百余円ナリ、以上統計ノ数ハ明治十七年ノ調査ニ拠ル然ルニ之ヲ他ノ水産盛大ナル地方ト對比スルニ第一漁具漁法ノ種類甚タ少ク製品適度ナラス、製造用ノ器具等猶完備セス、しかのちなす加施全ク遺利ニ帰スモノ亦鮮少ナラサルナリ、故ニ之カ改良進歩ヲ図ルトキハ其増益ノ巨額ニ出ツル信シテ疑フヘカラサルナリ

明治廿年八月下瀬於松江客舎

農商務省属河原田盛美述

水産製造概説

○鰯 するめ

鰯ハ清人鮭魚ト称シ一般嗜好スル所ノ食品ニシテ其需用頗ル広シ、故ニ年々我邦ヨリ輸出ノ額ヲ増加シ、昨十九年八百余万円(我邦ヨリ清国ニ輸出スル水産物総額ノ三分一ヲ占ム)ノ巨額ニ上リ今後愈益増進ノ勢アリ、本県下ニ於テハ従来隠岐国ノ産最モ多ク、其名亦著ル出雲石見両国ニテハ二三年前マテハ甚僅少ノ産額ナリシモ、近来漸ク増加セリ、然レトモ其製法産額共ニ隠州ニ及ハス、然リ而シテ県下全体ニ就キテ之ヲ評セハ製造包装等一定ナラス、且ツ未タ粗拙ヲ免レスシテ、為ニ充分ノ利ヲ得ルニ至ラサルハ寔ニ慨歎スヘキナリ、抑鰯製造ノ法タル柔魚ノ腹ヲ截割シ、腸及眼ヲ去リ洗滌シテ、之ヲ乾燥スルニ過キスト雖各地精粗

ヲ異ニシ、仮令ハ二番鰯産出ノ著名地ナル伊豆、佐渡、対馬、渡島、紀伊、陸前、陸中、能登等皆各其製ヲ異ニス、即伊豆、紀伊等ノ如ク嘴^{クチハシ}及軟骨^{ホネ}ヲ除クアリ、他地方ノ如ク之ヲ去ラサルアリ、其他^{リョウアン}脚^{アシ}ヲ伸スアリ伸サ、ルアリ、胴ヲ横ニ伸スアリ伸サ、ルアリ、重圧スルアリ否ラサルアリ、割ルニ尾端ヲ遺スアリ遺サ、ルアリ、嘴^{クチ}ヲ中央ニ存スルアリ左又ハ右ニ引寄スルアリ、漏斗^{ホフキ}口^クヲ割ルアリ割ラサルアリ、鹹水^{シオミツ}ニテ洗フアリ淡水^{マミツ}ニテ洗フアリ淡水^{マミツ}ニ水ヲ以テ兩回洗フアリ、奄蒸スルアリ、乾スニ竇^{スボシ}乾、串^{ツリボシ}乾等アリテ一々枚拳スルニ違アラス、隠岐^{カシマ}鰯ハ鱭^{ヒシキハ}際^キニ指大ノ竹串ヲ貫キテ乾燥スルカ故ニ必ス串孔^{クシアナ}アリ、蓋此製ハ形状ヲ損シ素ヨリ嘉スヘキコトニアラサレトモ数十年前全島^{クシマ}挙リテ此法ヲ用ヒ其製一様ナルヲ以テ清^{シノノアキ}商^カモ之ニ尾^{ビコウ}吼^ウノ名称付シ、一目シテ隠岐國産ナルヲ知り串孔^{クシアナ}ハ恰モ記号^{シヨウ}ノ如クナリ居レハ今ニシテ卒然之ヲ改メントセハ翻リテ矯角殺牛^{マキ}ノ患^マヲ速クニ至ラン、故ニ漫ニ其慣^{テクセ}手^テヲ變更セサルヲ以テ得計^{ツシタメテウシヨシ}トス、然レトモ是只乾方ノ一部ニ就キテ言フノミ其製造上全体ニ就キ改良スヘキモノハ決シテコレナシト言ヒ難シ、読者宜シク下条ニ揚クル解説ヲ見テ會得スヘシ、而シテ出雲國ハ東美保関ヨリ西口田儀村ニ至ルマテ二番鰯ノ製造ハ概ね隠岐國ノ風ヲ伝ヒタルカ故ニ該地ト其手續ヲ共ニセサルヘカラス、独リ石見國ニ於テハ幸ニ竹ニ串クノ習慣ナケレハ此際一体ノ製法ヲ定メ雲隱兩國ニ倣ハサルヲ良トス、元來鰯ノ製造タル前述スル如ク柔魚ノ腹ヲ割キ、腸及眼ヲ去リ洗滌シテ充分ニ乾燥スレハ足レリ、然ルニ石見國從來ノ製品ヲ見ルニ截割^{キリカタ}、洗滌^{アヒカタ}、乾燥等最モ粗拙ニシテ為ニ品位ヲ損スルモノ鮮カラス、即ち截割スルニ刀ヲ用フルコト正シカラスシテ胴肉一方ニ偏^{カタヨリヒコカ}拡スルアリ、又ハ鈍刀ヲ用ヒテ外皮ヲ損スルアリ、或ハ洗滌不^{カタヨリヒコカ}充分ニシテ墨汁^カ染着シ、或ハ量ヲ貪ルカ為^{コトサ}故ニ少許ノ腸ヲ遺着スルアリ、其乾燥ニ至リテモ亦相同シカラス、或ハ繩ヲ張り之ニ柔魚ノ胴ヲ掛ケ屈撓シ小串ヲ以テ縫着スルアリ、又ハ長脚ヲ結ヒテ吊下スルアリ、始ヨリ竹簀^{タケ}ノ上ニ排列スル等僅々

数十里ノ沿海各地其製一定ナラス、為ニ良価ヲ得サルハ遺憾ノコトニアラスヤ、故ニ今其要点ヲ掲ケテ当業者ヲシテ其手法ヲ較^{ドクヨウ}一ナラシメントス

第一 新鮮ナル柔魚^{スレイカ}ヲ板上ニ置キ其頭ヲ手元ニ向ハシメ庖刀ノ刃ヲ上向セシメテ腹ヲ割り、次ニ漏斗^{ホフキ}口^クヲ一方ニ片寄セテ^{某地ニテハ漏斗口ヲ割ルヲ體上聊不完、取テ害ナシト雖形}手^トトス、敢テ害ナシト雖^{シテ}全^ラ覺^フ不^完、頭ヲ割り眼ヲ抉去シ、嘴^{クチ}ハ其儘存在^{一方ニ寄スルヲ慣手トス}シメ、指頭^{サシ}ヲ以テ腸ヲ去リ直ニ水^{淡水ニ如クナシト雖、地ニヨリ淡水ヲ用フルニ不}便^{ナレハ鹹水ヲ用フルモ苦シカラス、鹹水洗ノ鮮}ニ勝ルコト^{肉ハ淡水洗ノ、飯^{ツラ}肉^ニ}ナリヲ以テ骨ヲ傷ケサル様^シ町寧ニ洗ヒ之ヲ乾燥場ニ移スヘシ

第二 乾燥場ハ成ルヘク風氣ノ流通宜シキ高所ニ設クヘシ、從來漁民ノ鰯ヲ乾カスヲ見ルニ或ハ軒下等空氣ノ流通最モ宜シカラサル低所ニ懸吊スルモノ少カラス、畢竟物体ノ乾燥スルハ如何ノ理ニ由ルカヲ知ラサルノ致ス所ニ外ナラス、抑諸物ヲ乾燥セシムルニ要スルモノ三アリ、曰ク陽光^{タイヨウヒカ}、曰ク火熱^{ヒノネツ}、曰ク風力^{カゼチカラ}是ナリ、鰯ノ如キハ必ス陽光ト風力ノ二者ヲ仮ラサルヘカラス、若シ火力ヲ仮リテ之ヲ乾燥スルトキハ体肉紅変且ツ緊縮シテ大ニ品位ヲ損スヘシ、其乾燥法ハ成ルヘク四辺ニ遮蔽物^{シマル}ナキ場所ニ高サ一丈余ノ杭^カヲ樹テ、凡ニ二尺ヲ距テ木若クハ鉄ヲ以テ枝状ノモノヲ附シ、竹竿ヲ架シ得ヘキ様ナシオクヘシ、乾竿ハ每竿鰯十五枚若クハ廿枚^{隠岐國ニテハ廿枚ヲ以テ一竿ニ貫クヲ掛クヘキ長サニ切り、之ニ藁繩ヲ螺旋状^{ネヂナリ}ニ巻キテ杭ノ下枝ニ架シ、洗滌シタル割柔魚ノ内面ヲ外向セシメ、第一図ノ如ク掛ケ長脚^{マタキ}ヲ竿ニ纏^モリ又木ヲ以テ順次上層ニ架シ、晴日ニ曝ラスコト凡一日ニシテ水分ノ去リタル頃更ニ外面ヲ曝ラスヘシ^{乾燥スルニ日出前又ハ日没後マテ戸外ニ出シ置クハ宜シカラス但シ鰯ヲ乾カスニ從來業者ノ最モ苦シム所ハ雨中ノ乾方ナリ、近時梓^ツヲ方形ニ立テ之ニ鰯ヲ掛ケタル竿ヲ架シ、中央ニ火ヲ入レ筵ヲ以テ四方ヲ蔽ヒ僅ニ腐敗ヲ防ク丈ニハ至リタレトモ決シテ完全トハ謂ヒ難シ、独リ岩手県下釜石ナル松田松太郎カ工夫セシ水車装置^{ミツクルマシカケ}ノ乾燥器械ハ頗ル便益ノモノニシテ夏鰯ハ一回ニ}}

四千枚、秋鰯ハ一回二千六百枚ヲ僅々一時三十分間内外ニシテ乾定スヘキモノタリ、此器械ハ風力ヲ以テ乾燥スルモノナレハ、他日本県下ニ於テモ適當ノ地ヲ撰ミ、有志者ノ之ヲ設クルアラハ雨中如何ナル多獲アルモ決シテ困難ナキノミナラス、常ニ之ヲ以テ乾燥セハ品位ヲ損スル等ノ患ナク善価ヲ得ラルヘシ、雖然今急ニ県下各所ニ新設スルハ容易ノコトニアラスト信スルヲ以テ茲ニ其解説ヲ省略スヘシ、若シ知ラント要スルモノハ大日本水産会刊行ノ水産共進會講話會紀事ヲ閲読スヘシ

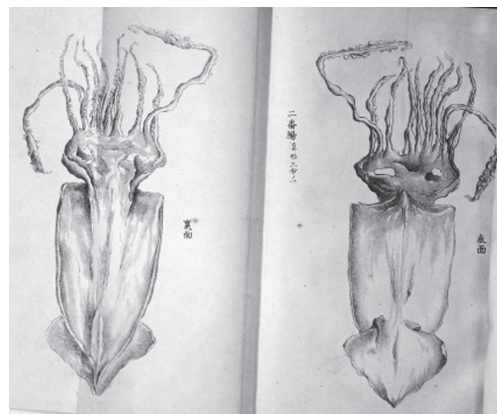
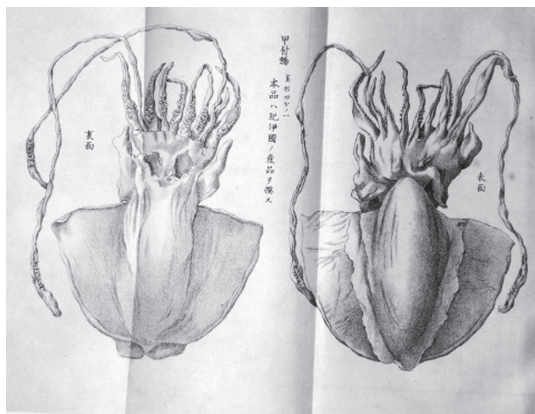
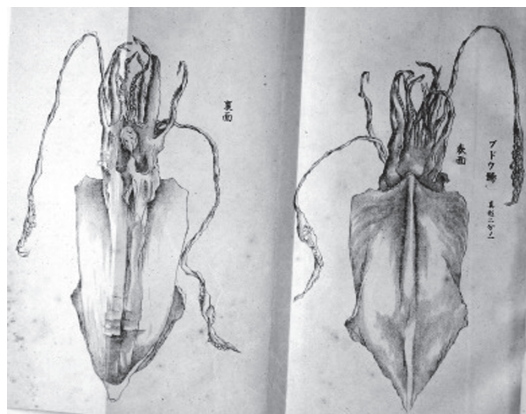
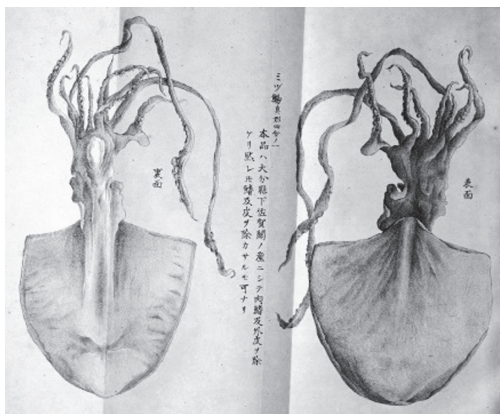
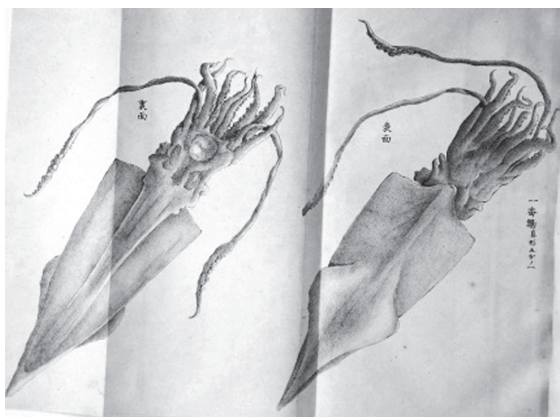
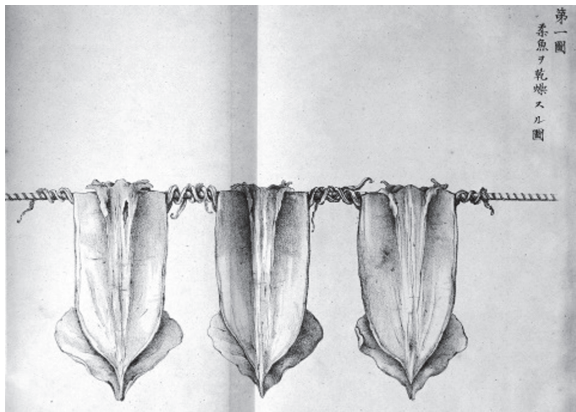
第三 漸ク乾キシ頃手ニテ皺シヅヲ伸ハシ脚ヲ整理シテ之ヲ重ね上ニ板ヲ載セ石等ヲ以テ圧オシ筵シヲ以テ覆ヒ凡一晝夜位其儘置クヘシ、然ルトキハ肉面ニ石灰様ノ白粉ヲ生シ美色ヲ呈スヘシ、然後更ニ筵上等ニ排列シ充分乾燥シ全ク湿気ナキニ至レハ之ヲ薦ニ包ムカ又ハ箱ニ収メテ湿気ノ滲透ト虫卵ノ附着ヲ防キ貯フルコト緊要ナリ

以上ニ番鰯シムノ製法ナリ、而シテ雲石兩國ノ沿海ニテハ一番鰯、葡萄鰯ブドウスルメヲ産スル少ナカラス、然ルニ其製法甚不完全ナルノミナラス、往々其實重ナルコトヲ知ラス、動モスレハ之ヲ二番鰯ト混交シ甚シキハ二番鰯ヨリ劣等ノモト為シ之ヲ結束スルニ故、サラニ二番鰯ヲ外部ニ出シテ殆ト之ヲ掩フカ如クナスモノアリ、實ニ謬レリト云フヘシ、抑劍先鰯即一ハ番鰯農商務省出版ノ日本水産図説ニ拠ルニ中国九州ニ多く、就中肥前ノ五島ヲ著名トシ、肥前・対馬・長門等産額最多ク、出雲石見・周防・筑前・肥後・伊予・豊後・薩摩等之ニ重ク、而シテ東國ニ到ルニ從ヒ其産額多カラスト、又葡萄鰯ハ重ニ肥前及長門等ニ産スル劍先形ニシテ小サク肉厚キモノトス云々トアリ、本県下ニ於テハ石見國ノ西部ニ最多ク漸ク東シテ出雲ニ至レハ其産額次第ニ減スルカ如シ、而シテ葡萄鰯ハ劍先鰯ニ比スレハ其産額少シ、此二種隱岐ニ於テハ絶エテ見スト云フモ可ナリ、劍先鰯ハ満身ニ鮮紫色ノ細点アリテ体長ク肉鱗ハ二番鰯ニ比スレハ横ニ張ルコトナク胴ノ半ニ起リテ尾ニ連リ、尾端ハ鋭尖ヲナシ其狀劍尖ケンサキノ

如シ故ニコノ稱アリ、劍先ノ上品ナルモノハ磨上々番（胴長一尺二寸以上ノモノ）或ハ一番大面、一番ト名ツケ貿易上價最貴ク、素ヨリ二番鰯ノ比ニアラス、葡萄鰯ハ体短ク肉厚シ、現今清國ニ輸出シ是亦二番鰯ニ比スレハ價貴シ、從來雲石兩國ノ製法ハ半皮ヲ剥キ肉鱗ヲ翻反出雲ニテハカハスカハス良ノ製造ナレハ速ニ改良セサルヘカラススルモノ多ク今尚各所ニ存セリ、蓋シ此製ハ千有余年前ニ行ハレタル神祭冠婚ノ式ニ用フル裝飾品ノ遺法ヲ伝ヒシナリ、如此製法ハ今日ニ要用ナキノミナラス、清國輸出ニハ極メテ不適当ノ製ト云フヘシ、其製造ハ宜シク前ニ述ヘタル二番鰯ノ手続ニ拠リ磨鰯ノ外ハ皮ヲ去ラス、鱗ヲ反サシテ乾燥スヘシ、只此鰯ヲ製スルニ最モ注意スヘキハ軟骨ヲ損セサルト尾端四五分ヲ切遺シテ鋭尖ナラシムルノ二者ナリ、又一種水鰯ミヅスルメアフリイカカニテ製スルモノアリ、県下往々産出スレトモ其額多カラス、多クハ生肉ヲ売買スルニ過キスト雖、若シ之ヲ製シ輸出セハ其益少カラサルヘシ、其製法水鰯ハ鱗ヲ翻反スルコトナク、甲付鰯イカコウハ海鰯イカコウヲ去ラス、他ハ前ニ述ヘタル手続ヲ以テ製造スヘシ

因ニ記ス、烏賊コウイカハ適當ノ場所ヲ撰ミ産卵セシムルトキハ大ニ其蕃殖ヲ図ルヲ得ヘシ、其法ハ俗は、きくさト稱スル草ヲ根ノ儘抜キ枝付ニテ乾カシ、産卵期ニ先チ根部ニ石又ハ粘土ヲ付ケ筵ニテ包ミタルモノ幾個モ製シ、凡六尺距ニ繩ニテ連繫シ、沿岸ノ常ニ烏賊ノ来ルヘキ所ニ沈メオクヘシ、然ルトキハ烏賊来リテ其草ニ産卵ス、凡ソ産卵シ了ル頃網ヲ打回シ親烏賊オキイカヲ捕フヘシ、長崎県下南松浦郡ニテハ漁人烏賊ノ産卵期ヲ量リ大ナル繩籠イカカゴヲ造り中ニやまずみト稱スル樹枝ヲ結ヒ付ケ、烏賊ノ来ルヘキ海中ニ吊下シ其籠中ニ来リテ産卵スルヲ視ヒ之ヲ引上ケ卵子ハ食用トシ、親烏賊ハ鰯トナセシカ近時親烏賊ノミヲ捕ヒ卵子ノ附着セル樹枝ハ直ニ海中ニ投入スルコトトナセシヨリ大ニ蕃殖ノ効ヲ見ルニ至リシト云フ、而シテ編者特ニ鰯製造家ニ向ヒテ其注意ヲ促サントスルモノアリ、何ソヤ乾燥ヲ充分ナラシムルコト是ナリ、抑当業者力鰯ヲ輸出スルヤ先

ツ大阪若クハ長崎ニ回漕シ夫ヨリ香港・上海ニ輸シ、更ニ各地ニ分輸スルノ間或ハ商況ノ都合ニ依リ久シク倉庫ニ停滞スルコトアリテ数月ヲ費スノミナラス、時ニ霖雨ニ逢ヒ時ニ湿地を経、完全ノ製品ト雖尚且多少ノ損害ヲ免レス、況ヤ乾燥不完全ナル粗製品ニ於テオヤ其需用者ノ損失ヲ醸ス恒ニ甚多シト云フ、当業者若此実況ヲ熟知シ之ヲ已ニ反シテ細思セハ乾燥ヲ不完全ナラシメントスルモ決シテ得ヘカラサルナリ、又鰯ヲ束整スルニ大小精粗ヲ混シ大ナル繩ヲ以テスル等ノ弊ニ陥ラサル様注意スヘシ、是等欺策ヲ施シタルモノハ終ニ需用者ノ不信用トナリ、価格ノ低下トナリ銷路ノ狭小トナリ、其不利実ニ測ラレサルモノアラン、世間往々奸商カ一時商況ノ振起ニ乗シ競ヒテ製品ヲ買去ルニ任セ製造者モ亦所謂売急ヲナスカ為速ニ不完全ノ品ヲ販売シ以テ策ノ得タルモノトナス者少カラス、而シテ知ラス其心報ハ凝リテ他日ノ陰雨トナリ自家ノ膈戸ニ濺下シ来ルヲ網繆ノ策豈忽ニスヘケンヤ



出典、東京海洋大学附属図書館羽原文庫より。