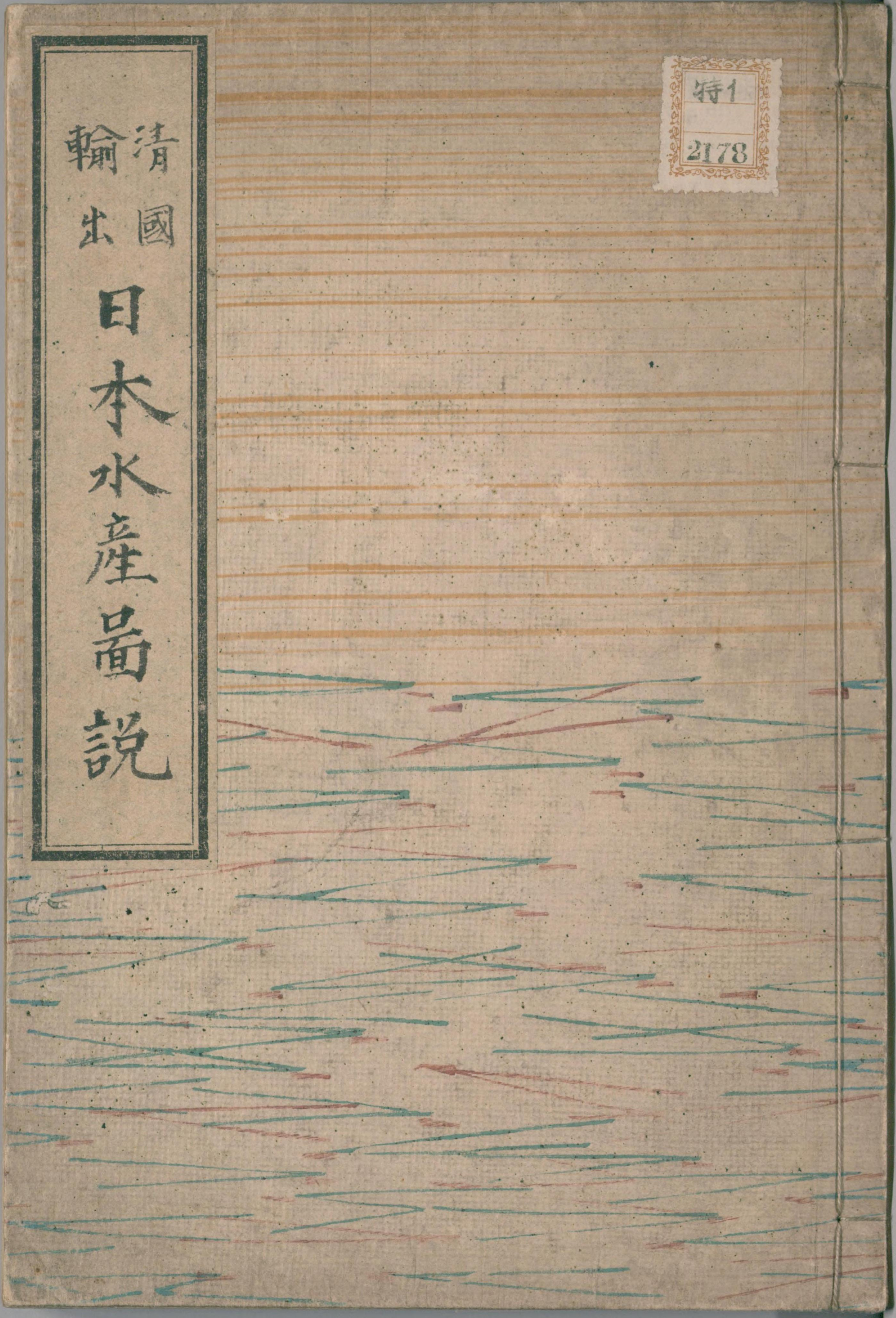


清國輸出
日本水産啚説

特1
2178

ガラス使用

（清国輸出）日本水産圖説

目次

上巻

(一) 鯣ノ説
全三各種ノ圖
(二) 昆布ノ説
全三各種ノ圖
(三) 煎海鼠ノ説
全三各種ノ圖
(四) 乾鮑ノ説
全三各種ノ圖

中ノ巻

(五) 鱶鰭ノ説

帝國圖書館藏

仝名種ノ圖
（六）寒天ノ説
仝圖
（七）乾鰕ノ説
仝名種ノ圖
（八）乾貝并ニ乾貝柱ノ説
仝名種ノ圖
下ノ巻
（九）乾魚類并ニ塩魚類ノ説
仝名種ノ圖
（十）海藻ノ説
仝圖

附録

特1—2178

水産物輸出諸表

明治元年ヨリ仝十七年ニ至ル水産物輸出比較表
昆布、刻昆布、鯣、干鮑、海参、寒天、鱶鰭、干鰕、鮑殻、
明治十六年仝十七年 水産物輸出月別比較表
昆布、刻昆布、鯣、干鮑、海参、寒天、鱶鰭、干鰕、貝柱、淡菜、塩鮭、支鱈、田作、魚油、鮑殻、
水産物輸出額價格比較表
水産物仕向先港別價格比較表
輸出水産物價格國別比較表
内國重要港水産物輸出比較表
横濱港神戸港長崎港
全國鯣産地高表
全國干鮑産地高表

特1-2178

全國干鰕産地圖表
全國海參産地圖表
全國石花菜産地圖表
全國乾烏賊産地圖表

目次終

（清國輸出）日本水產圖說

河原田盛美撰

（一）鯣ノ說

宮氏ノ鯣名解ニ詳カナレハ此ニ之ヲ略ス

（二）昆布ノ說

昆布ハ北海道十一ケ國并ニ三陸ノ海ニ産スル所ノ藻類ニシテ古來ヨリ食餌ニ實用シ又清國ノ貿易品タリ近年ニ至リ輸出ノ額ヲ增シ水産中ノ屈指ノ物産トナリ實ニ本邦富源ノ一ト居ル私ノ言ヲ要セスモノト大昆布ハ和名抄ニヒロメ又衣比須女ト訓シ續日本紀延喜式等ニモ昆布ノ文字ヲ用ヒ万葉集ニ軍布ト書シ又之ヲ糖青ニ出ルノミ述ル多識篇ニハ昆布ヲヒロメ海帯ヲ荒布トシ紫菜ヲ今案スルニ昆布ナリト云ヒ大和本草庖厨和名本草本朝食鑑和漢三才圖繪等ニハ昆布ハ和名比呂女トシ諸物類纂要ニハ昆布ヲ鑊鎖（おワリ）又霍母覓（ぼンメ）トシ海帯ヲ

帝國圖書館藏

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖說』 請求記号 特1-2178

ガラス使用

亞拉覓（アラメ）、葛止覓（カヂメ）、亞台覓（アナメ）、鎖魯母嘎（ツルムカ）トス本草綱目啓蒙ニハ昆布ヲヒロメ｜コンブ｜ヒロメ｜シカ子松前トシ海帯ヲ和名ホソメ、一名ミヅワカメ、是ナルヘシトいヘリ而シテ本邦ニテハ世上一般ニ昆布ノ字ヲ通用セリ

昆布ノ名ハ爾雅本草綱目其他ノ書ニ載スル説一様ナラズシテ本邦ノコブト同号ナルモノハ如シト医学入門ニ形長ク太サ布ノ如シ故ニ昆布ト名クトアルト琉球国史略ニハ海帯菜一名昆布トアリ又諸書ニ昆布ハ東海ニ産ストシ或ハ登莱諸洲ニ産ストアルモノハ山東省ノ東海ニ産スルモノニテ昆布ナルヤ疑ナシ又海帯ノ名ハ本草綱目ニ東海水中石上ニ生ズ登州ノ人之ヲ乾シテ器物ヲ束子医家用ヒテ水ヲ下ダス海藻昆布ニ優ルトシ其他ノ書ニ載スル処モ亦相似タリ又植物名実図考ニ嘉祐（カユウ）本草始著録ヲ引テ之ヲ食シ疾毒ヲ消シ痔ヲ去ルヿヲ載セタリ而シテ方今ノ清国人ハ一般ニ海帯ト称セリ抑昆布ハ北緯三十八度以北ノ海ニ産スルモノニシテ東南ノ方ニ多ク西北ノ方ニ少シ其産地ニ因リテ種類一ナラス従テ形状長短厚薄濃淡性質共ニ全カラズ又其名称モ頗ル多クシテ其種類ヲ左ニ挙ケン

（一）元昆布　広昆布　鬼昆布（此ハ其形状ニヨリテ名クルモノナリ）小本昆布
宮古昆布　田老（タロウ）昆布　大間昆布　泊昆布　三厩昆布　松前昆布
志苔昆布（此ハ産地名ヲ以テ名クルモノナリ）元揃昆布　畳折昆布　小畳折昆布
折昆布　島田折昆布　長折昆布（以上ハ製法ニヨリテ名クルモノ）

（二）三石昆布　長切昆布　胴伏昆布　塩干昆布　若生（ワカオヒ）昆布
棹前（サヲマヘ）昆布（製法ニヨリテ名クルモノ）等之ニ属ス

（三）長昆布一名真昆布、本昆布　博多昆布（形状ニヨリテ名ク）　根室昆布
（地名ニヨリテ名ク）　長切昆布　塩干昆布（製法ニヨリテ名ク）等之ニ属ス

（四）水昆布

（五）黒昆布　天塩昆布　利尻昆布（地名ニヨリテ名ク）等之ニ属ス

（六）細布（ホソメ）一名益布

（七）猫足昆布

（八）粘液（トロヽ）昆布　縮昆布　ガゴメ昆布等之ニ属ス

（九）ホツカ昆布

前条先種ノ区別ヲ左ニ説明ス

（一）元昆布ハ陸前陸中陸奥（北海道）ノ東海岸ニ産スル上等品ノ巾三四寸ヨリ七八寸許或ハ尺余ニシテ長サハ六七尺ヨリ丈余ニ至リ質厚ク濃緑色ナルモノヲ云フ古来採刈昆布ト称シ賞用スルモノハ則チ此種ナリ故ニ以テ今此篇ハ元昆布ト名ケタリ而シテ此種数品整束ヲ以テ名ケシモノハ元揃昆布島折昆布折昆布小島折昆布並田折昆布等ナリ然レ氏産地ヨリ名ケ薄濃或ハ長短ノ差アリ又其中陸奥国松前福島近濱ノ産ヲ上等トセリ茅部郡木直、尾札部、板木、熊泊、臼尻、等ノ諸村ニ産スルヲ古来濱ノ内ト称シ尤モ優等ノモノトシ元揃又ハ島折ノ類ニ整束シテ内国用ニ販売セリ△

△此種数ノ上等品ヲ以テ上方ニテ種々ノ細工昆布ヲ造リ蝦夷青觀ニ御（アロ）上リ白昆布一名天下昆布トアルモノハ此濱ノ内ノ産ニシテ巾ヲ五六寸長一丈前后ノモノ五十枚ヲ一把ト為シ絶品トスト云フ亀田郡志苔、檜山郡江刺等ノ産ハ概ネ島折昆布ノ類ニ造ル元揃昆布ニ比スレハ薄クシテ品位劣レリト雖モ志苔昆布ト称シ京ニテ貴家ニ輸送セリ是レ庭訓往来ニ云フ宇賀昆布ニシテ亀田郡尻沢辺ヨリ茅部郡汐首岬ニテノ間ヲ昔時ハ宇賀ト称セリ則チ便需要録ニモ庭訓往来ニ玄恵ガ所謂宇賀昆布ハ紫海苔尻沢部小安ノ諸村ナリト又玄恵ハ後醍醐帝ノ侍読タリシ人ナレハ已ニ元亨ノ昔モ著名ナリシト見ヘタリ東海岸ニ出合賀ノモノアレ凡産出（僅少ナリ又陸奥下北郡大間上、上北郡泊村等ノ産ハ厚クシテ甚タ良好ナリ東津軽郡三厩ノ産ハ其形渡島国茅部郡ノ元揃昆布ニ似タレ氏両縁及ヒ末端茶褐色ナルハ採収期ノ晩キニ由ルナルヘシ陸中閉伊郡陸前牡鹿郡等ニモ元昆布ヲ産スト雖モ産額僅少ナリ是等ノ品モ往時寛ハ昆布ト称シテ琉球等ヘ輸出セシモ現今ハ皆内国用トナル元揃ヲ造ルニハ根

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』 請求記号 特1-2178　ガラス使用

ノ方ヲ揃ヘテ三ヶ月形ニ切リ室ヲ干テ三ヶ所ヲ縛テ長キ把ト為シ又昆折ノ製ヲ
送ルハ廣ク伸シテ折並ヘ重ネテ二三ヶ所ヲ縛リ把ト為スナリ陸奥ノ産ハ長
崎ト称シ根元ヲ切リ元切送ト云ヒテ廣東向キノ輸出品ナリシカ近年ハ輸出スルヿ
ナキヨリ昆折ニ送レリ

(三)三石昆布ト称スルハ日高国ニ産スルモノニテ巾廣キ外乾品二三寸ニシテ長三四尺
ヨリ大ナルモノ一丈五六尺ニ至レリ中心ニ條アルノ細布ノ如ク暗緑色ニシテ良質
元昆布ニ比スレハ薄ク長昆布ニ比スレハ厚ク塩気ナク甘味アリ其品根室地方
ノ如ク脆クシテ採収セス大概暑中ヲ過クレハ止ム所トス長崎俵物方調書
及琉球志記録ニ拠レハ享和年間ノ頃長崎琉球等ヨリ清国ニ輸出シ其
品ヲ最上トセリ元来三石昆布ノ名ハ日高国三石ニ産スルヲ以テ名クルト雖
モ其近隣浦河様似又全様ノモノヲ産スルニ依リ之ヲ三場所ト称ス然ルニ
尚其近傍静内幌泉ノ如キモ亦全様ノモノヲ産出シ長切昆布ニ整束ス
ルモ維新ノ後方ハ長四尺余ニシテ一束ノ量目九貫匁内目ヲ以テ通常トセシカ

方今清国輸出ハ根室製ト全様ニ送レリ維新前ハ其地ノ産ヲ本場ト称シ
本昆布ト称セタリシモ近世却テ根室産ノ方一旦上位ヲ占メタリ其原因ハ
採収乾燥ニ注意セサリシニ因レリ然ルニ又回復スヘキノ勢アリ

(三)長昆布一名牟昆布又奥日昆布ト称スルモノハ十勝釧路根室千島等ノ
産ニシテ乾品ノ巾二三寸許長サ短キモノハ二丈位ヨリ六丈余ニ至レリ鮮緑色ナリ
而シテ産地ニヨリ多少ノ厚薄長短アリト雖モ皆長切昆布ニ製シテ清国ニ
輸出セリ其長昆布ヲ採収スルハ近年ノ創始ナルモ清国輸出品トシテ賞
用セラルヽニヨリ本昆布真日昆布等ノ名アルニ至レリ元来長昆布ハ三石
昆布ニ比スレハ長サ四倍ニ及ヘリ従前ハ三石昆布ヲ清国輸出ノ重ナル
モノト為セシカ近年ハ長昆布ヲ多シトスルニ至レリ然ルニ釧路厚岸浜中
ノ三ヲ品位ノ優等ノモノトシ其他ニ至ルニ随テ品位劣レリ一場所毎ニ両石
五十円ツヽノ價ヲ落セリ根室ノ志発産ハ質厚クシテ塩気多ク国後ニ産
スルモノ亦根室ニ似テ質厚ク輸出品ナレト品位下等ナリ十勝ニ産スルハ尤モ近年

輸出スルニ至リタル処現今三四千石ヲ出スニ至レリ

(四)水昆布ト称スルハ巾狭ク殆ト細布ノ如シト雖モ中心ニ條ナリ根基異ナレリ此モノハ質薄弱ニシテ食シテ味淡シ而シテ長切ニ整束シテ清国ニモ輸出スヘシト雖モ品位下等ニシテ廉價ナリ故ニ上等品ノ氷害ニ罹ル等ノコアル年ハ採収シテ利ヲ得ルモ豊年ニハ却テ上等品ノ價格ニ影況ヲ及スノ憂アリ警メサルヘケンヤ

(五)黒昆布ハ北海道ノ西海岸ニ産スルモノニテ外觀黒色ヲ帯ヒ質厚ク乾品巾三四寸長二三尺ヨリ四五尺ニ至リ天塩国ノ沿海ニ産スルヲ天塩昆布ト云利尻島禮文尻島等ニ産スルヲ利尻昆布ト云フ二者共ニ煮出シニ用ヒテ佳味ナリ故ニ俗ニ(ダシコブ)トモ云フ利尻島ニ産スルモノハ近来清国天津芝罘等ニ輸出スルコアリ又大阪ニテ下等ノ細工昆布ニモ製シテ外観ハ全キモ味ハ元揃ニ劣レルヲ以テ價モ安値ナリ

(六)細布ハ一ニ益布ト称シ形チ三石昆布ニ似テ小ク長サ四五尺ヨリ七八尺ニ巾二三寸ヨリ廣キハ三寸許ニシテ中心ニ條アリ此モノハ三陸及北海道各地ニ産スレ及陸前牡鹿郡大須濱ヨリ名振、船越熊沢桑濱等ニ産スルヲ皆大須益布ト云ヒ宮城郡花渕ニ産スルヲ花渕益布又ハ花渕昆布トモ云フ品位大須産ヨリ劣レリ岩代陸前等ノ習慣トシテ中元之ヲ佛ニ供シ又必ス煮物ニ加ヘル等其需用少カラス故ニ益布ノ名アリ然レ圧煮食ニハ美ト称スルニ足ラス中元ノ他人之ヲ食スルナキヲ以テ多ク東京ニ輸送シテ刻昆布トナセリ此品ノ上等品ハ長切ノ如クニシテ清国ニ輸出スルコアリ其質薄クシテ乾ヨケレハ将来清国ノ需用ニ適スヘシ陸奥ニテハメノコ昆布ト称シ地方人民ノ食用ニ供スルアリ其仕方タル雨露ニ曝シテ後太陽ニテ乾シ搗碎シ米粒位ノ大サトナシ貯ヘ之ヲ食スルニハ水ニ浸シ米ニ加ヘ炊キテ食セリ此仕方ハ米穀乏キ時ノ食物ニシテ謂以救荒ノ一ナレ圧平日トテモ之ヲ用フト云フ

(七)猫足昆布ハ一名ミヽ昆布又ヌコタシ昆布ト称ス其根部ノ両端挺出シ耳ノ状ヲ為ス故ニ此称アリ其干品ノ巾一寸許長三五尺アリテ全ク昆布中ノ一種

ノモノナリ根室釧路等ノ海ニ産シ就中千島ニ多シ此モノハ海上ニテ干カス時ハ黒色トナリテアシヽ故ニ必ス吊干ト為ス煮出シニ用ヒテ佳味ナリ又長切ノ如ク整束スレハ清国人モ之ヲ求ムト云フ然レ圧國ヨリ夥ク産スルニアラス又形ノ小ナルヲ以テ長昆布ニ比スレハ到底収益アルモノトハ思ハレサルナリ

（八）粘液（トロヽ）昆布一名徳昆布又屋丸部辺ニテガモメ昆布ト云フハ粘液ヲ多ク含ム所ノ一種ノ昆布ニシテ其巾一二寸長六七尺濃緑色ニシテ殆ト黒色ヲ為ス中央ニ條アリテ左右ニ縮ミ皺多ク東海岸ニ産スレ圧根室釧路ニ尤モ多ク此品ハ海水ニ洗ヒ沙ノ付カヌヤウニ干シ縁ヲ従来之ヲ長切ノ中ニ入レシコトアレ圧其質異ナルヲ以テ反テ声價ヲ落セシコトアリ此昆布ハ味佳ナラサルヲ以テ唯粘液（トロヽ）ヲ製スルニ用ユ三打トナシテ貯フレハ長ク保ツト云フ此外ニ尚一種ノ粘液（トロヽ）昆布アリ其葉面闊クシテ短ク中心ノ條ノ左右ニハ小凹凸連ルノミ

（九）ホツカ昆布ハ淡緑色ニシテ質至テ薄ク裙帯菜ノ如ク長五尺三四寸巾闊キ処七八寸余根部ニ近キ処壱尺許巾二寸許ニシテ漸次ニ闊ク七寸許ニ至レリ

此モノハ昆布ノ産スル所ニハ多少産スレ圧陸中牡鹿郡飯子浜等ニ産シ今ヲ去ル十六七年以前ヨリ採収シ明治十三年ハ已ニ此ノ産出アリテ販賣スルモノ二百五十石目ノ多キニ至レリ尓来年々三四十石ノ産アリ仝郡中山及長戸浜瀬戸ニモ産スレ圧採収スルコトナシ怒濤ノ為メニ海浜ニ打上ケタルヲ採ルノミ此他福長昆布ガツカラ昆布一名枝昆布等ヲ始トシ尚異ナル種類モアリト雖未タ研究ニ能ハサルヲ以テ茲ニ載セズ

各種ノ昆布ハ産地ニヨリテ品質ヲ殊ニシ價格産額共ニ差アリ其産地及額ハ左ノ如シ（明治十五年調）

一元揃昆布	陸前國	皁昆布二十一千三百〆目	價二百二十円余
	陸中國	百三十五石	〃七百八十円余
	陸奥國	三千八百〇九石余	〃二万三千五百廿圓
	渡島國	一万〇七百八十二石余	〃八万六千二百六円余
	日高釧路根室十勝四國	八百六十三石余	〃六千〇三十四円余

一三石昆布	日高国	五万〇二百六十三石余	五十一万二千六百九円余
一長昆布	根室釧路十勝千嶋四国	十三万〇二百六十三石余	百十八万六千六百四十円余
一黒昆布	天塩国	一万五千六百七十五石余	十二万四千六百三十円余
一細布	陸前国	六百石余	六千四百円余
	陸中国	二千六百二十石余	一万〇二百六十円余
	石狩国	二百二十六石余	一千百三十円余
	渡島国	五千七百六十二石余	二千八百八十一円余
一ホツカ昆布	陸前国	三十石	価未詳
一権定昆布	釧路国	五百三十三石	仝上
一トロヽ昆布		未詳	

右產額中渡島国ノ郡ニ於テ元揃昆布ト畠折昆布トノ產額ノ区別旧根室縣下ニテ根室釧路十勝千島ノ四国ハ国別產額ノ区別及水昆布ノ額ヲ詳カニセザルヲ以テ之ヲ分タズ

前條各種ノ昆布モ其ハ繁殖ヲ妨クル憂アリテ之レヲ防除シ亦移殖スルノ法アリ昆布ニ濕生セル「ゴモ」ト称スルモノヽ如キハ之ヲ刈除カザレバ蕃生ヲ妨クルモ刈除リトキハ生長ヨロシク翌年ノ収獲ヲ多量ナラシムルノミナラズ此刈タル「ゴモ」ハ漁業其他ノ用ニ供スベシ又昆布ハ適應ノ地ニハ移殖スルヲ得ベク従来其効ヲ見シ例少シトセズ即チ日高国沙流郡ニ山田某ノ移スモノ膽振国白老郡ニ野口某ノ移スモノ陸奥西津軽郡鰺ヶ澤村ニ戸澤某ノ移スモノ等ナリシ採取ノ季節ハ各地幾分ノ遅速アリト雖トモ概子夏土用ニ初マリ秋彼岸ニ終ルモノトス三陸地方ノ如キ昔時ハ官ノ制令ニヨリテ土用入前ハ鎌入ヲ許サヾリシナリ

採取ノ器具及採法ノ如キモ各地大同小異アリ三陸地方ニテハ一艘ニ二人或ハ三人乗リノ舟ニテ乗リ出シ丁字木ト唱フルモノニテ捻リトリ或ハ「ヘメヨリ」ト唱フル木製ノ尖股ヲ以テ島嶼ニヨリテ採リ又水中

ガラス使用

ニ入リテ鎌ニテ切リ又手ニテモ抜取レリ北海道ノ東海岸ニテハ六人乗ノ胴海船又ハ三人乗持荷船ノ二舟ヲ用ヒ西海岸ニテハ磯舟又ハ（チツプ（土言小舟ノ義）ヲ用フ是等ノ舟ハ概子船底平ラカニシテ淺ク能岩石ノ間ヲ往来シ又舟ヲ沙上ニ引上運搬ニ便利ナラシム而シテ此舟ニテ乘リ出シ昆布捙一名昆布鍵ト称スル鎌形ノ鉤ヲ付タル竿ヲ用ヒテ搦メ取レリ元来日高國ノ如キモ昔時ハ蝦夷土人ノ採收スル所ニシテ素ヨリ器具ヲ用サルモノナリシガ文化ノ頃同地請負人栖原某カ舟器具ヲ用ユルコトヲハシメ文化五年小林某業ヲ継キ鉇ヲ用ヒ又改良シテ山刀口方言ヲ用ヒ後又改メテ通常ノ鎌ヲ用タリシカ天保八九年ノ頃ニ至テ浦川郡ニ於テ熊谷某鎌ヲ鋸刀ニ作リシヨリ便利ナルヲ以テ各郡ニ及ヘリ扨是等ノ法ニテ採リタル昆布ノ舟中ニ充積スルヤ岸ニ乘リ回シ沙ノ上ニ引上ケコレヲ乾場ニ散布シ乾カセリ其場所ニヨリテ多少ノ適否アリ即チ岩石沙地芝生等其土地ニヨリテ異レトモ沙地ハ砂塵ヲ付着セシメ岩石ハ固硬セシメ芝生ハ濕気ヲ含ムノ恐アリ砂ノ付着シタルモノハ腐敗ヲ防クノ功アリテ昔時ハ幾分カコレヲ好ミシモ夫等ヨリ分量ヲ貪ランコトスルモノアリテ嫌忌スルニ至レリ魯国人（セミヨン）氏カ薩哈連島（西トシナメ迄ニ於テ経験スル所ニヨレハ磽确不毛ノ地ヲ第一良好トナセリ然レトモ本邦ノ実験家ノ説ニヨレハ白光ニシテ光沢アル細砂ノ地ヲ最良トシ光澤ナキヲ亞キトス砂礫ノ混シタルハ晴日ニ斑點ヲ生ス真土ハ濕気ヲ含ムヲ以テ最下等トス乾燥法ハ数時間ニシテ手絡トナシ每夜藁蓆ヲ以テ圍ミ三日以上ニシテ至リ乾燥シタルヲ納屋ニ堆積シ又藁蓆ヲ以テ圍ミ掩ヒ一週日間ヲ過キ青緑色トナルヲ度トシ取出シテ整束ス整束ノ法タル各種異ナルモノニテ長切昆布ハ之ヲ伸長シ鎌ヲ以テ根莖ヲ截斷シ葉端ヲ切リ去リ長サ四尺許ニ切断スルモノナルガ近時舊根室縣ニテハ上等品ヲ四尺並等ヲ三尺

五寸トシ日高國ニテハ之ヲ三等ニ區別セリ而シテ如此切リタルモノヲ又乾スコト一兩日ニシテ一束ノ量八貫目ヲ昆布繩ニテ三四ケ所ヲ結束セリ之レヲ一駄トイヒ五百駄即チ四千貫目ヲ百石トス但水昆布ハ四尺三寸量七貫目ヲ一駄トス乾燥度ニ適スルモノハ貯蔵久キニ堪ルモ濕気ヲ帯ヒタルモノハ腐敗ヲ來セリ故ニ結束スル時ニ当リ霄露ニ當テ又ハ水霧ヲ吹キ掛ケル如キモ再ヒ之レヲ乾カシ販路先ノ信用ニ專ラ注意スベシ又赤葉枯葉ヲ悉ク去リ葉端ノ短キモノヲ混交スルハ勿論上品ニ下等ヲ交ユルガ如キハ尤戒心スヘキ由要點ナリトス

昆布一駄ノ貫目及ヒ寸尺ハ昔時ニ於テ三石混布、駄昆布、廣昆布共ニ壱丸皆掛百二十斤ト定メ繩莚五斤ヲ引去ル定法ナリシカ天保年間ニ至リ釧路産ハ一把拾貫目トシ其後改メテ六貫目或ハ七貫目トス亦安政二年日高國ノ調ニ因レハ壱把四貫五百目トシ駄昆布ヲ長サ二尺五寸ニ切リ壱駄ノ量二貫目ニナシ幌泉、十勝ハ長サ三尺二寸ニ釧路ハ三尺五寸ニシテ各量ヲ八貫目トナシタリシカ近年ニ至リ四尺ニ伸シタルハ之ヲ包ム莚ノ中三尺ニシテ左右五寸宛ヲ顯ストキハ賣買上ノ都合ヨロシトテ改メタルナリ

元揃昆布ハ七八月頃ヨリ鎌ヲ下ロシ九十月頃ニ終ルモノニテ採收セル昆布ノ根ヲ半月形ニ切リ乾場ニ敷列ベ太陽ニ乾スモ初メ急劇ニ乾燥スレハ其品質ヲ傷フガ故ニ漸次ニ乾スヲヨロシトス且ツ幅ノ收縮セザル樣一葉宛伸シ度々反覆シテ乾シ日夕ニ至レハ集メテ累積シ菅蓆ヲ以テ蔽ヒ雨露ヲ防リ此ノ如クスルコト四五日ニシテ納屋ニテ自然ニ燥スコト五七日ヲ過ゴシ亦晴天ニ乾シ日暮ヨリ枯草ノ上ニ一葉宛併列シ置クコト四時間雨露濕ニテ柔ラカニナリタル時三拾五枚或ハ四拾枚ヲ重子三ケ所ヲ縛

リテ把トナス其量ハ二貫目ヲ定度トス結束シタル後ナモ時々太陽ニ乾スヘシ花折昆布ハ前ノ如ク乾シタルヲ折板ヲ以テ寸法ヲ定メ折リ重子テ結束ス又三本松、五本結ト称スルハ昆布三葉又ハ五葉ヲ二ツニ折タルモノニシテ之ヲ上等トス通常ノ花折ハ三ニ折リ両端ヲ内ニ折込ムナリ「ハナヲリ」ノ称ハ蓋シ端折ヨリ出タリトイフ此他ノ長折ハ長ク折リ小鼻折ハ小サク折リ島田折ハ婦人ノ島田ワケノ如クニ造ルヲイフ

刻昆布ハ昆布ヲ釜ニ入レ緑青少許ヲ入レ凡三四十分時間程煮テ之ヲ揚ケシ後乾場ニ移シ莚ノ上ニ散布シ微乾シテ後一葉ヅヽ巻キテ皺ヲ伸シ而シテ又之ヲ伸シ凡三十貫目許宛ニ繩束シ尺度ヲ定メテ三切シ之ヲ壓搾器ニ並ヘ積重子十分ニ締ルコト数回ニシテ鉋削ス而シテ太陽ニ乾シ固結セル様両手ニテ揉ムヲヨロシトス然ルルニ近年種々ノ着色法ヲ施シ或ハ塩水ヲ用ヒ白土ヲ混和シ一時ノ色澤ヲ添ヘ量目ヲ増加セシムル等ノ悪弊各地ニ行ハレ為メニ清国需用地ニ至リテ悉ク腐敗セシヨリ大ニ信用ヲ失ヒ名聲ヲケカシ国損ヲ来シタルモ今ニ改良セサルモノアルハ実ニ遺憾ノ至ナリトス現今製額ハ凡函館四萬石東京二萬石大坂壱万五千石トス

細工昆布ハ朧、初霜、モミク、トロヽ、水晶、白髪、雪ノ上等種々アリ其製方ハ元摘、山ダシノ類ヲ酢ニ投シ直ニ引揚ケ酢ヲ絞リ一夜ニシテ乾キタルヲ（或ハ一夜重石ヲ置ク）一葉宛ヲ伸シ（又一夜重リ石ヲ入ルコトアリ）庖刀ニテ沙ト上皮ヲ削剥シ左右ノ端ヲ截断シ目立庖刀ト云フモノヲ以テ削ルヲ「黒トロヽ」ト云次ニ削剥スルヲ「白トロヽ」ト云フ又「モツク」朧ハ昆布ノ厚キヲ撰ミ削リシ屑ヲ云両種共粗キモノトス雪ノ上ハ「モヅク」朧ニ削リ取リタル残質ヲ陰乾シ削製トスルナリ其色精白又食スルニ舌上自ラ氷解スルノ状アリテ恰モ雪ニ似タリ故ニ其ハ名アリ水晶ハ昆布ノ皮

ガラス使用

ヲ削剥セシ中心ニシテ初霜ハ水晶ヲ萬力臺ニテ壓搾シ鉋ヲ以テ削リ其状白髪ニ似タリ故ニ白髪昆布トモ云フ又雪ノ上ヲ初霜ト称スルモアリ切水晶ト云ハ此中心ヲ太ク削リタルヲ口取物ニ用フ錦糸昆布是ナリ

青板昆布ハ大坂ニテ揃切リテ青緑色ニ製スルモノニテ其法タル長ケ壱尺五寸幅二寸三分許ニ揃ヒテ青緑ニ着色シ百枚ヲ束子テ壱把トセリ二枚並ベテ束ヌルヲ大版トイヒ壱枚重子ヲ小版トイフ此製各地ニテ昆布巻等ニ用ヒ其需用尤廣シ

昆布ヲ食用ニ供スルハ二千有余年前ヨリノコトナルハ古史ニ徴シテ明カナリ延喜式民部省大膳寮等ニ貢獻シ春秋ノ祭祀節供年料等ニ供セシモノハ索昆布、鯛細昆布、廣昆布等ニシテ通常ハ炙食、煮食、味噌漬、佃煮、昆布巻、煮タシ等ニ用ヰ又刻ミタルモノハ大口魚吸モノ、煮シメ、昆布飯トナシ之ヨリ昆布晶ヲ（昆布液ヲ結晶スル者ニテ昆布ノ精分ナリ）採リ料理ニ用フルコトアリ近年砂糖漬ニテモ食セリ本朝食鑑ニモ京師市上製ノ京昆布上品ノ乾菓トナストアリ又同書ニ凡ソ昆布ハ大饗嘉儀ノ膳トナシ冠婚壽生ノ賀ヘテ祝ストアリ又曰ク庖厨茶會ノ茶菓トナシ或ハ齋日煎汁ヲ取テ鰹魚汁ニ代ヘ僧家モ亦煎汁ヲ以テ羹ヲ調ヘテ甜味ヲ添ヘ或果及油具トナストアリテ古ヘヨリ婚姻ノ礼儀式ノ膳ニ供シ臺ニ飾ルノ法アリ之ヲ積ムノ式アリテ小笠原、伊勢両流ノ諸礼書及ヒ天明、享保、元禄頃ノ割烹書類ニ載セ又鎌倉北條氏ノ頃ニハ結昆布ヲ茶子ニ用ヒ（茶子ハ今ノ菓子ニ当ル）テ應仁ノ頃ニ鮑ノ〆巻トアルハ今ノ昆布巻ナランカト嬉遊笑覧ニ見ヘタリ

前條ハ本邦古来ヨリノ用法ナレトモ清国ニ就テ需用ノ概況ヲ云ニ唐書渤海傳ニ俗ニ貴フ所南海ノ昆布トアリテ昆布ノ史傳ニ見ル甚古ク唐宋時代ニアリ而シテ数部ノ本草書ニ載スルトコロ曰昆布ハ醋ニ拌テ葅トナストシ海帯ハ器用ヲ束ヌル縄索ニ代ルモノトナセ食

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖說』 請求記号 特1-2178
ガラス使用

法ヲ詳ラニセズトイヘドモ近時清国人ハ扳昆布ヲ海帯、刻昆布ヲ帯絲トイヒテ獸肉ニ混煮シテ嗜好シ江西、湖南、湖北、陝西、四川等ノ諸省ニ於テ炎毒ヲ銷解スルノ功アリトテ需ムルモノ甚タ多シ北京等ニ於テハ官菜ニ用ユルコト尤多ク家常菜ノモノトスレトモ四川等ノ地ニアリテハ刻昆布ヲ五色ノ菜ノ一トシテ珍膳ニ供スルモノス（五色菜ハ紅色鶏冠艸、白色寒天黒色海参、黄色鮑青色刻昆布トス）昆布ヲ清国ニ輸出スルノ創始ハ得テ考フ可ラズトイヘドモ徳川時代ノ旧記ニヨレバ慶長八年海外貿易上金銀貨濫出ヲ憂ヒ制限ヲ立専ラ物品ヲ以テスルノ時ニアルカ如シ然レトモ經済秘書ニヨレバ明和ノ頃長崎輸出昆布ハ千三百石目許ニ過ス宝暦十四年俵物受負人ヲ沁シテ買集メシメ天明五年ニ受負人ヲ廃シ會所直買トシ尓来負数増加シ開港前ニハ一ヶ年三百石目ニ至リシモ尚今日ノ盛ナルニ及バザリシナリ而シテ輸出セル昆布ハ往昔ヨリ産地ヲ變換シ最初ハ陸中ノ産ニテ夫ヨリ渡島産ニ移リ日高根室ト漸次奥地ニ移レリ蝦夷奇觀ニ箱舘ヨリ昆布ヲ清国ニ輸送スルコトヲ載セタルモ今ハ此品ヲ輸出スルコトナク又長崎俵物役所明細帳ニ南部昆布ヲ天明五年ヨリ寛政六年迄千石宛翌年ヨリ文化五年迄ハ二千石宛同十年千石翌年ヨリ文政二年マテ二千石宛同三年ヨリ天保二年迄ハ買入高追々相減シ同三年ニ至リ唐商ノ好マザルヨリ之ヲ廃止ストアリ然レトモ陸奥産ノ元昆布或ハ濱昆布ト唱フルモノハ維新前迄長門ノ下関ニ輸送シ長崎ニ回シテ廣東人ニ賣渡シ又琉球ヨリモ此濱昆布ト廣昆布三石昆布トノ三品ヲ輸出セリ長崎ヨリモ廣昆布ハ近年迄モ輸出ス然レトモ目今輸出スルハ日高、根室、釧路、北見、十勝、等ノ産ニ限リ其中根室ノ昆布ハ天保三年藤野喜兵衛ノ花咲ノ地ニテ採收シタルヨリハジマリタルモノニテ輸出ノ如キハ全ク近年ニアリ

抑昆布ノ輸出ハ開港前ハ一ヶ年三千石許ニ過ギザリシモ漸次増

加之明治十四年ニ至テハ拾三万七千石余ニ至ル之ヲ開港前ニ比スレハ四於ニ倍ノ増加ニ至リシカ俄ニ輸出供需ノ度ヲ失ヒタリト粗製濫造ト商賣上資方ノ乏シキトニヨリテ貿易上ハ不活發ノ属不利ヲ極ムルコトアリ従来ハ日高ハ三石近傍ノ産盛ニシテ現今ハ根室ノ方盛ナリ釧路ハ根室両国ニ於テ昆布採船ノ増加シタルコト尤モ加シ

九年　一千五百四十七
十年　千七百四十六
十一年　二千〇〇二
十二年上半季　二千三百四十一石

此ノ如ク昆布採船ノ増加シタルハ其場所増加シ資金貸與等ニヨルト雖トモ前ニ云如ク貿易上ノ不利アリテ昆布ノ産出ハ次才ニ増加シ且製夫方ノ粗ナルニヨリ其ハ需用渋滞シ加之銀貨ハ低落セルニヨリ愈其價ヲ下落セシメ出産者ニ影響ヲ及ホスコト少カラス広業商會ハ（清国貿易ヲ専業トス）ノ如キハ十二年以来年々ノ賣残品多ク十二年ノ昆布ナ十四年ニ至テ尚三万七千石餘貯蔵スルニ至レリ

（明治六年十五年至十四年）清国昆布輸入調

	上海	牛莊	天津	芝罘	漢口	宜昌	九江	蕪湖	鎮江	寧波	温州	福州	北海	厦門	汕頭	廣東
六年																
七年																
八年																
九年																
十年																
十一年																
十二年																
十三年																
十四年																

ガラス使用

此ニ因テ見レバ漢口、九江、芝罘、天津ニテ最トス元来本邦昆布ハ従前ハ長崎、琉球ヨリ輸出シ上海、福州ニ輸入シタルモ即今ハ悉ク一旦上海ヘ輸入シ再ヒ分輸シタル高ヲ引去リタル数量ナリ天津、芝罘、牛荘ハ上等ヲ要セズ近年ニ至リ満州産及ヒ薩哈連島産ノ低価ノモノヲ輸入スルニヨリ本邦産ハ彼地ニ販路ヲ失ヘリ幸ニシテ漢口、九江、鎮江ノ販路ハ本邦産ノミニ限リ殊ニ刻昆布ハ彼地ニ産セサルニヨリ利ヲ専有セリ上海ニ輸出スルモノハ揚子江ヲ遡リ運搬スルモノニテ其中漢口市場ヨリ分輸スルモノヲ尤多シトス此地ハ陜西海南、四川ノ要衝ニ当リ殊ニ茶及ヒ薬品等ノ産多ク其他ノ物産ニ富ムヲ以テ貿易甚ダ盛ナルニヨレリ此地河南、陜西、貴州、山西ヘ輸送シ九江、漢口ヨリ湖北、安徽、江西其他ヘモ分輸セリ故ニ上海ノ相場ハ漢口、九江ノ景況ニヨリ変動セリ而シテ彼地ニテ価格ヲ定ムルヤ品位ニ差アリテ海帯（海昆布）ニ頭番、二番、次霊ノ三等アリ帯絲（刻昆布）ニ一番、二番アリ又需用モ各地異ナリ海帯頭番ハ四川省三分湖南省壱分四厘陜西省壱厘甘粛省二毛浙江省二厘直隷省七厘牛荘三厘湖北省一分五厘江南省二分江蘇省二毛安徽省四毛福建省五毛山東省五厘山西省二厘雲南省三毛河南省四毛ノ割（同二番ハ山東省、山西省（同次霊ハ山東省十分七江蘇省十分ノ三又帯絲ハ四川省十分ノ五湖北省十分五湖南省十分ノ三ノ割合ナリ同二ハ四川省十分ノ三湖南省十分ノ一ノ五安徽省十分ノ五厘湖北省十分ノ二河南省十分ノ二厘江西省十分二ノ八同三ハ四川省十分ノ三湖北省十分ノ二江西省十分ノ四安徽省十分ノ五河南省十分ノ五厘ナリ

抑我昆布ハ清国輸出品中第二等ニ位シ凡一ヶ年平均二千五六百万斤内壱分ヲ刻トス而シテ上海ノ通況ニヨレハ刻昆布中東京切ト称スルハ其製粗悪ニシテ大坂切ヨリハ稍々価格モ下直ニシテ加ルニ明治十三年東京切ノ分腐敗ヲ生シ殆

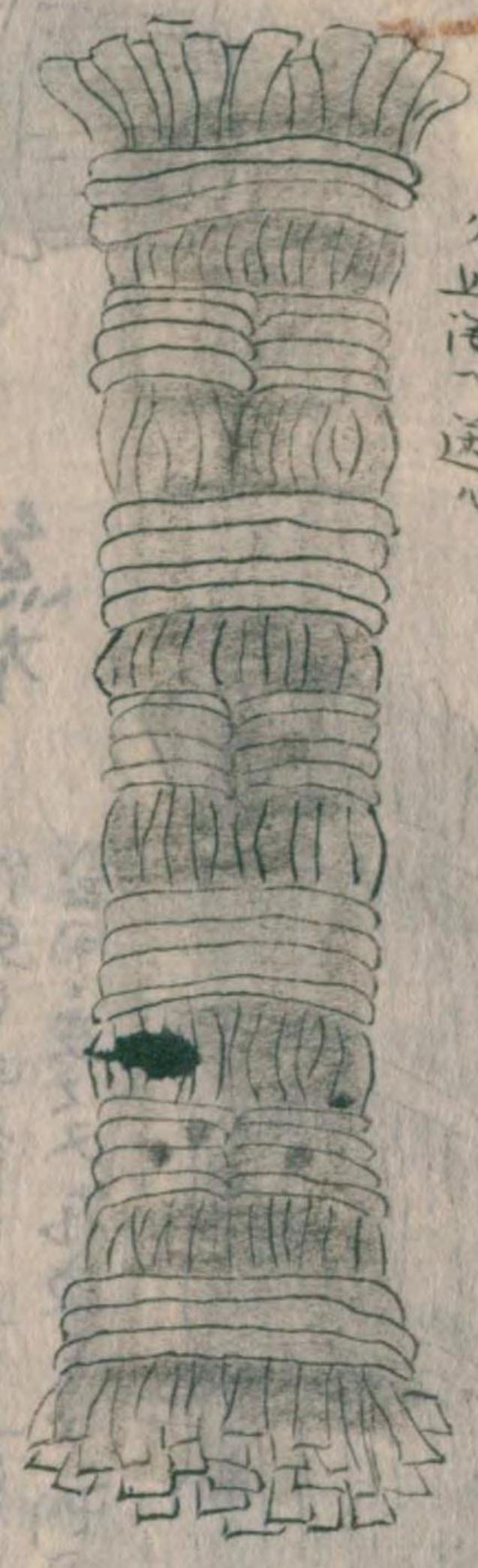
ガラス使用

ト坭土ト等シク顧ルモノナキニ至ル故ニ持主ハ大損ヲ來セシ輩モ少カラス然ルニ其後有志ノ回復スル所アリテ大坂切ノ上ニ出ルノ気勢アルモ未タ全ク整理シタルニハアラザルナリ亦長切昆布ハ従前ノ如ク短キヲ棄去スベシ如何トナレバ短キハ需用地ニテ好サレバナリ其好マサル所以ハ惡棄ヲ切断シタルモノト思考スルヨリ忌嫌スルナリ近年本邦輸出昆布ノ最モ盛ナリシハ明治六年ニテ一ケ年十二万石ニ及ヘリ是レ産出ノ多キト五年ヨリ函館ニ開通社ヲ設立シ直輸ノ道ヲ開キシニヨリ然ルニ当时輸出ノ程度ハ六七万ナリシカ如此俄カニ供給ノ過度ヲ生シ價格ニ影響ヲ及ホシ七年ニハ價頓ニ下落シ前年百石七百二拾四円ノモノ五百五十四円トナリ輸出高モ八万六千石ニ減シ尓后十年ニ至ル迄甚不活潑ナリシカ十一年ニ至リ輸出額ハ増シタルモ價格ハ洋銀ノ下落ニヨリ進マズシテ當業者ハ困弊ヲ極メタリ故ニ常ニ銷路ノ如何ニ注意スルヲ緊要トス又長昆布ハ毎年四月ニ新昆布ヲ輸入シ十月ニ至ル迄ノ間ヲ販賣ノ好季トス十一月以後ハ内地運輸ノ水路氷寒スルカ為ニ市場ノ気配自ラ沈鬱シ随テ買客モ各帰郷セリ但ニ三ノ両月中ニモ既ニ多少ノ賣買アリト雖モ未タ盛昌ナルニ至ラス而シテ上海市上ニ輸出スル荷物ノ中十ノ八九ハ漢口ヘ向ケ再ヒ輸出シテ宜昌或ハ四川地方ニ於テ消費シ残餘ノ一二ハ天津及ヒ山東九江鎮江等ニ回漕シ該地方ニ於テ消費スルモノナレバ常ニ當業者ハ此販路及ヒ賣買ノ季節ニ注目スルヲ緊要トス元来本邦ノ昆布ハ北海道出産總額ノ五割七分餘ハ輸出ニシテ四割二分ヲ内国用トナスヲ常トセセリ此外三陸産八千六百石モ皆内国用ナリ刻昆布ハ旧来大坂ニテ専ラ製シ東京ニテハ天保ノ末ニ創メ函館ニテハ嘉永四年ニ創メ清国行ハ大坂多ク函館之ニ亞キ東京又之ニ亞キシガ今ハ之ニ反シ函館ヲ第一トシ東京大坂之ニ亞ゲリ然レトモ清国人ハ信

長切昆布　　公　　駄昆布

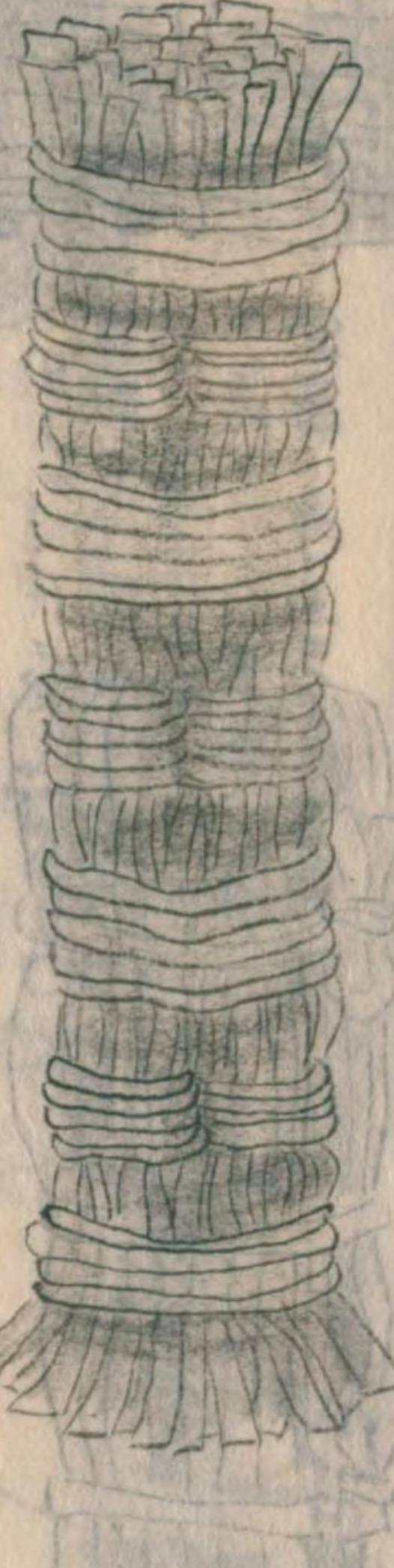
俗ニ枝昆布ト云

根室産

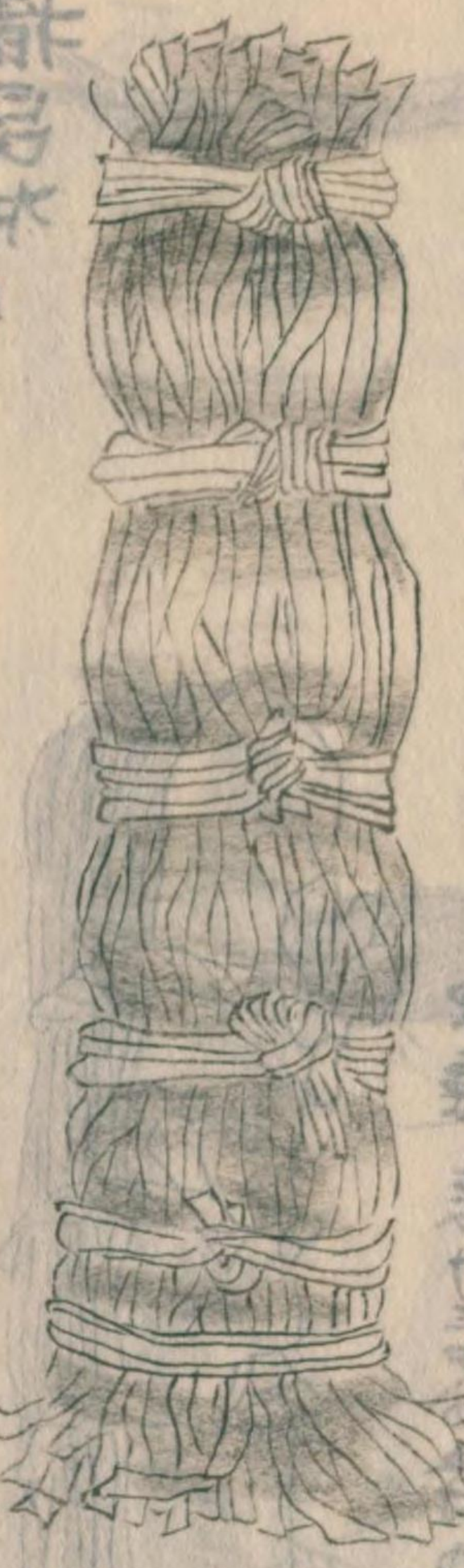


原藻ノ長サ一丈許ヨリ最長キハ三丈五六尺ニ至ル巾三四寸許ノ葉ハ花折之摘ノ業ニ比スレハ薄シ此通過昆布最多ク波産スルモノトス一束ノ量目ハ八メヨリナメトス茎根五六寸ヨリ切捨長サ四尺毎ニ切断シ図ノ如ク結束ス此子葉ノ薄キモノハ多ク上海ヘ送ル

日高産

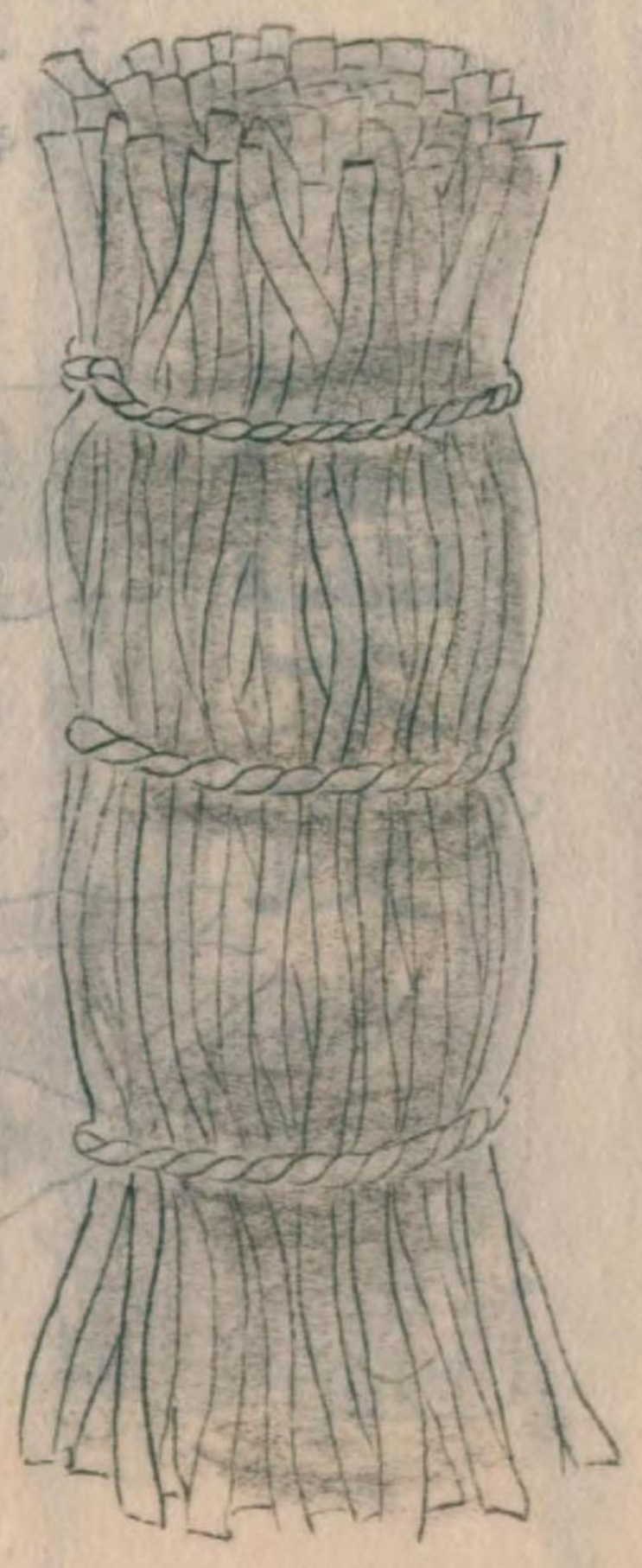


原質其他胴結コブニ同シ但結束異ニシテ図ノ如ク長三尺ニ三寸許ニ断シテ結束ス



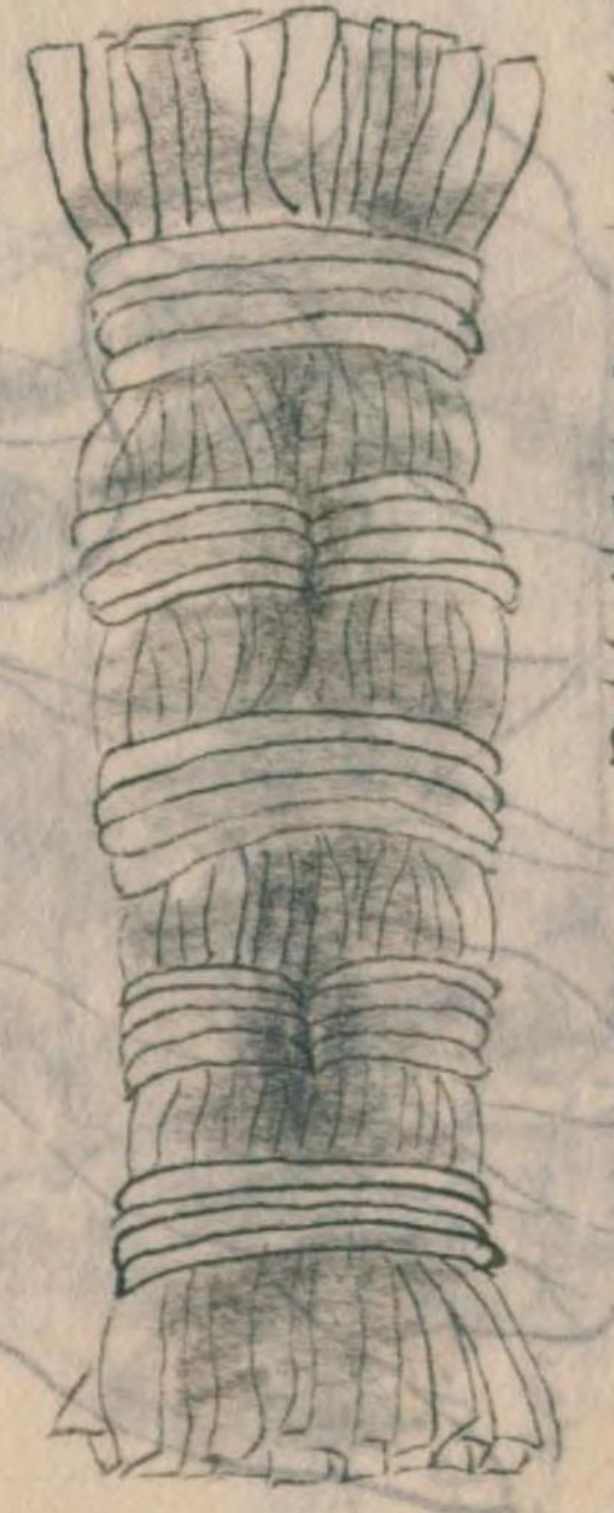
胴結昆布

一名ダキリコブ



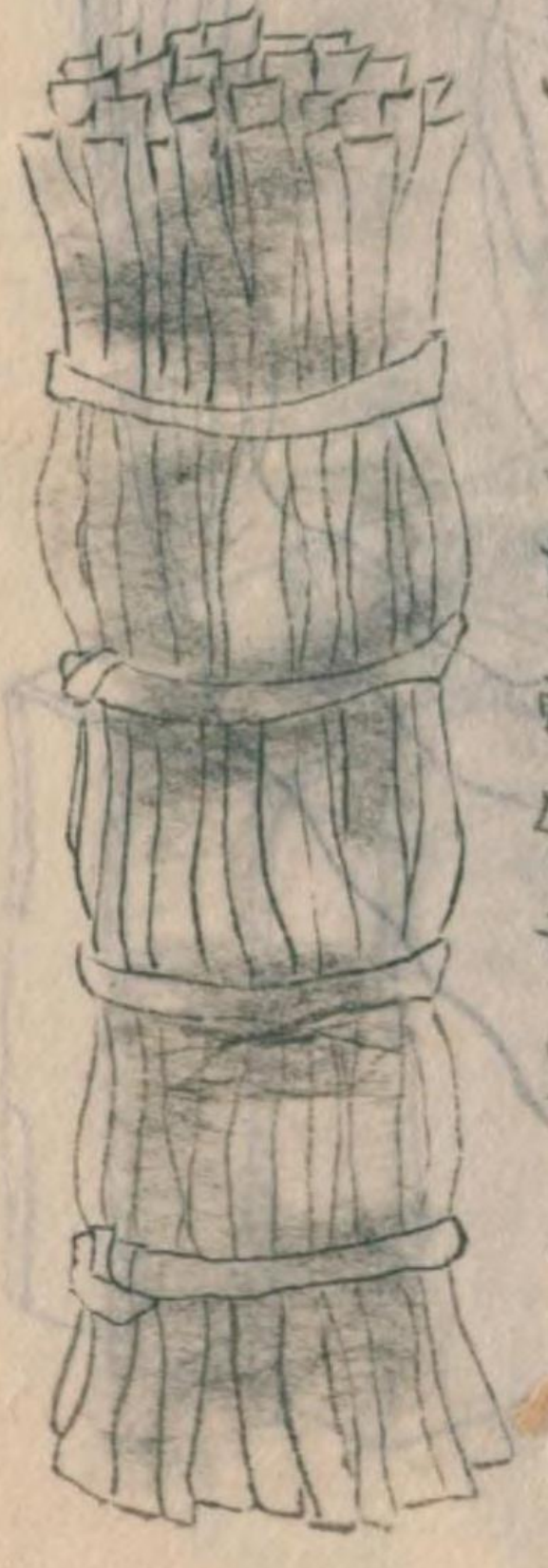
原藻長サ一丈五尺ヨリ二丈余ニ至ル巾二三寸許結束ハ図ノ如クニシテ長サ四尺量目八メ採収期ハ七月中旬ヨリ九月下旬定トス大坂及北越ヘ輸送ス大ニテハ刻昆布ニ用ヒ北越ニテハ鯡巻等ノ雑食ニ供ス

猫足昆布



原藻ノ茎根猫足ノ形ヲ為ス長サ六尺巾三寸許ニシテ葉厚シ島土用ヨリ採収ス結束ハ長切昆布ニ同シ多ク大阪ニ輸送シ佃煮昆布其他ノ食用ニ供ス

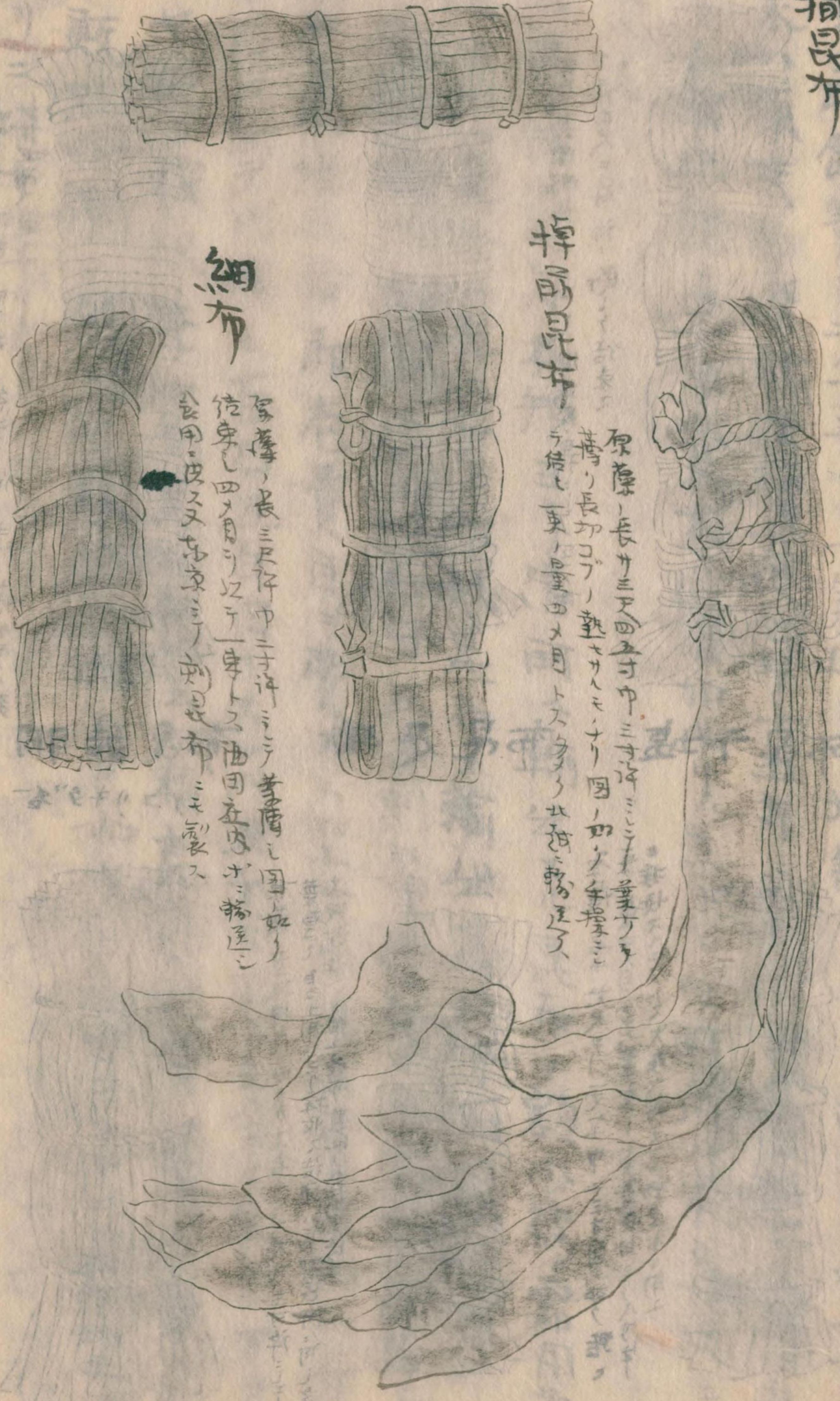
塩干昆布



原藻ノ長サ七尺ヨリ一丈余巾二三寸図ノ如ク結ヒ束ヌ量目四メ目トス葉厚クシテ五月中旬ヨリ八月中旬採収スルモノトス大阪ヘ輸送シ刻昆布ニ用ユ

用ハ函館製ヲ第一等トス十年迄ハ大坂製多シトシタレトモ十二年以来ハ東京製ノ輸出増進シテ十五年ニ至テハ東京製大坂ニ五倍セリ又函館モ十年以来大ニ増加セリ然トモ内国用ハ未タ大坂ニ及ハス

以上説ク所ニヨレハ本邦ヨリ清国ヘ輸出スル昆布ノ額ハ彼ノ需用高ニ比スレハ九牛一毛ニシテ今仮ニ昆布ノ輸出高拾万石ヲ四億万ノ人口ニ割賦スレハ僅ニ壱口弐勺五才則目量壱匁ニ過サルナリ若シ壱口ニ弐升五合即壱貫目ヲ費スニ至レハ四億万貫目即一千万石ニシテ代価モ百石五百円トスレハ五千万円ノ多キニ至ルニアラスヤ故ニ採収季ヲ制定シ製法ヲ精良ニシ冗費ヲ省キ廉ニシテ販路ヲ擴メ終ニ繁殖法ヲ施スガ如キニ達センコトヲ希望ノ至リニ堪サルナリ



元揃昆布

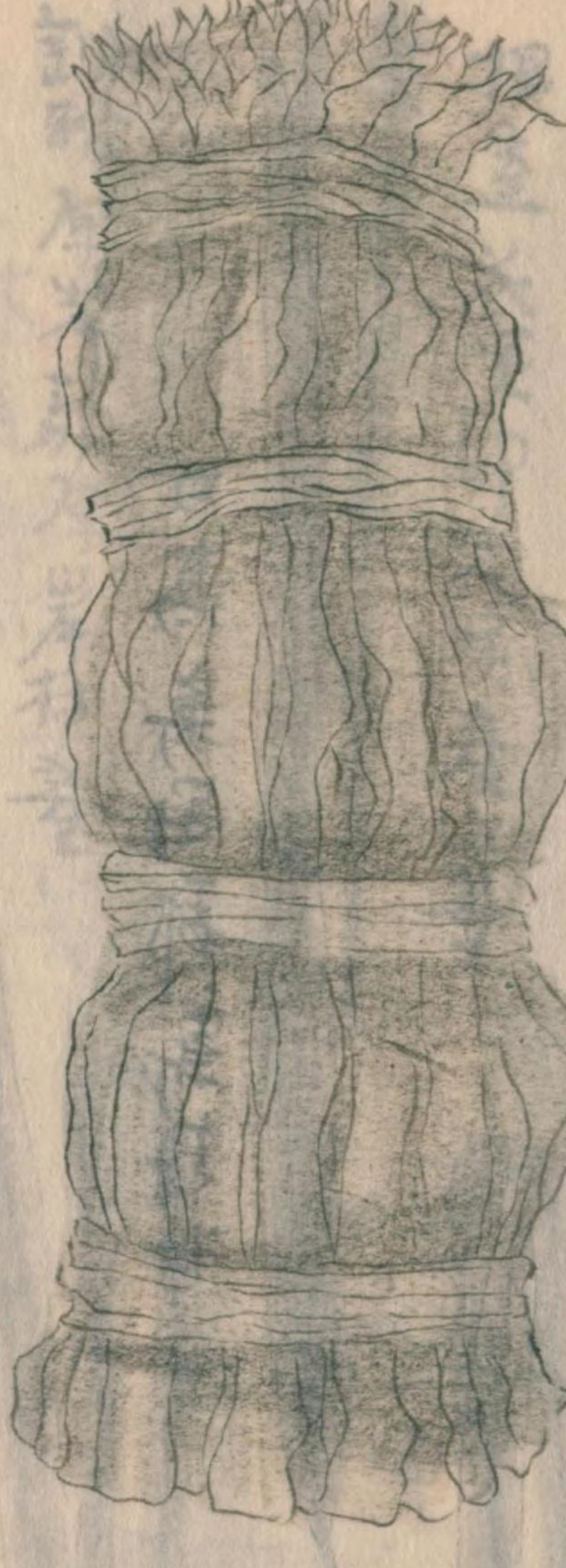
原藻ノ長サ五尺ヨリ六七尺許巾二三寸ヨリ五六寸図ノ如クニ処テ結ヒ三十五六枚ヨリ四十枚ヲ一把トナシ其量目二メ目ニシテ二十把ヲ以テ石トナス専ラ大阪ヘ輸送シ細工昆布等ニ製ス

棹前昆布

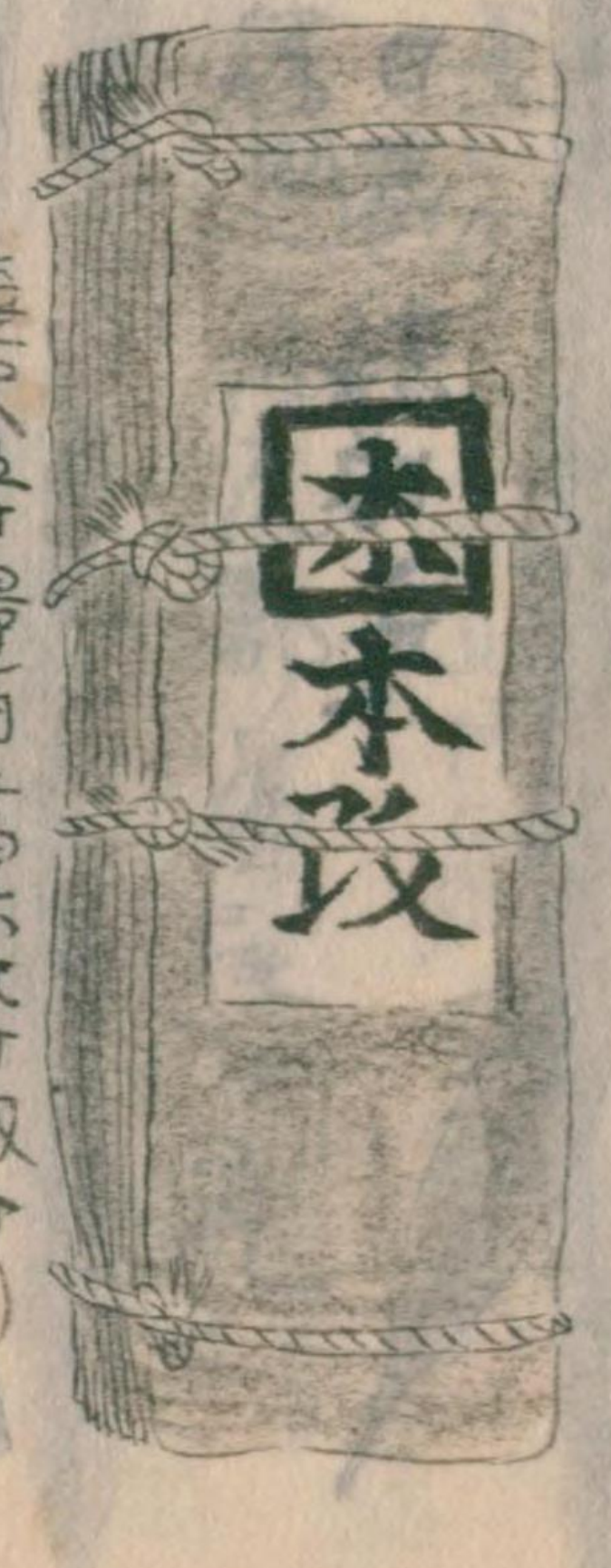
原藻ノ長サ三尺四五寸巾三寸許ニシテ葉ウスク薄ク長切コブノ熟セサルモノナリ図ノ如ク手揉ニテ結ヒ一束ノ量四メ目トス多ク北海道ニ輸送ス

細布

原藻ノ長三尺許巾二寸許ニシテ葉薄ク図ノ如ク結束シ四メ目ヲ以テ一束トス函田在内ナニ輸送シ食用ニ供ス又東京ニテ刻昆布ニモ製ス



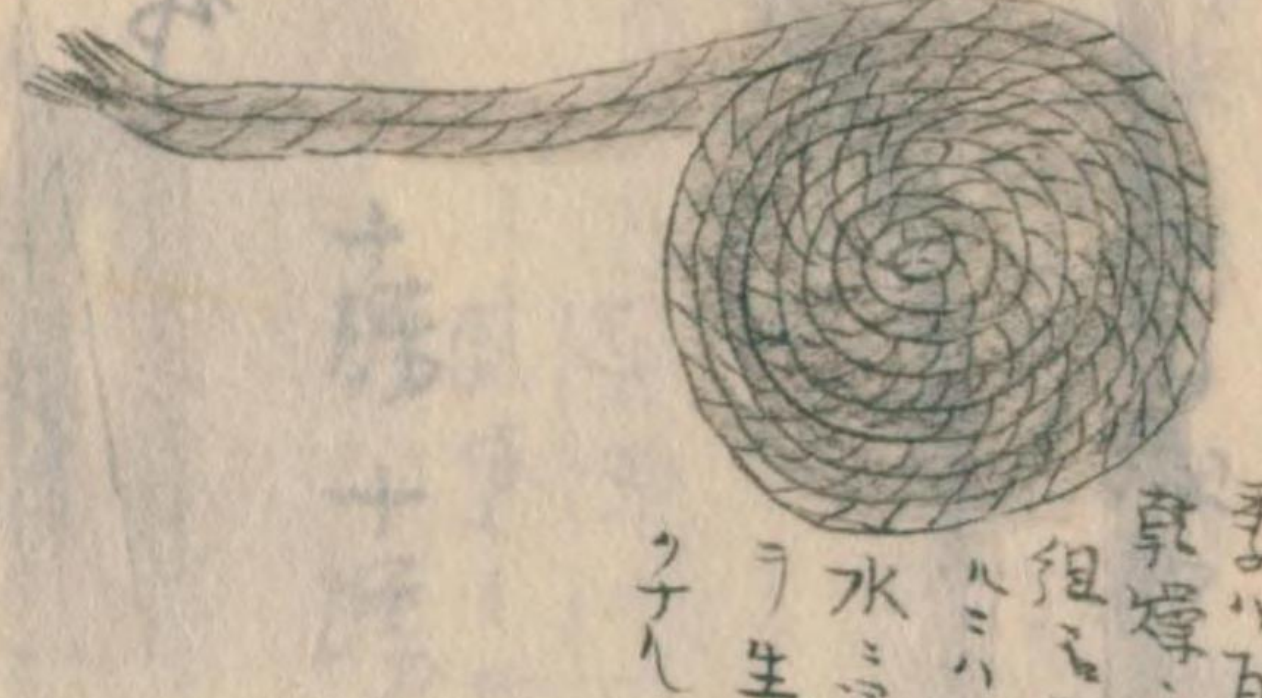
天塩昆布



長二尺五寸量目二百六七十匁ナリ

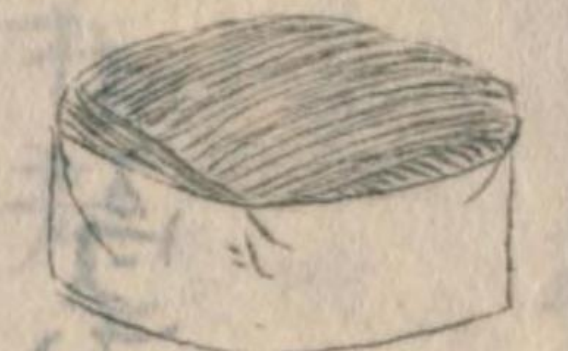
青板昆布

大坂ニテ製ス大板小板アリ大板ハ二枚重ニ百枚ヲ以テ一束トシ小板ハ八百枚ヲ以テ一束トス

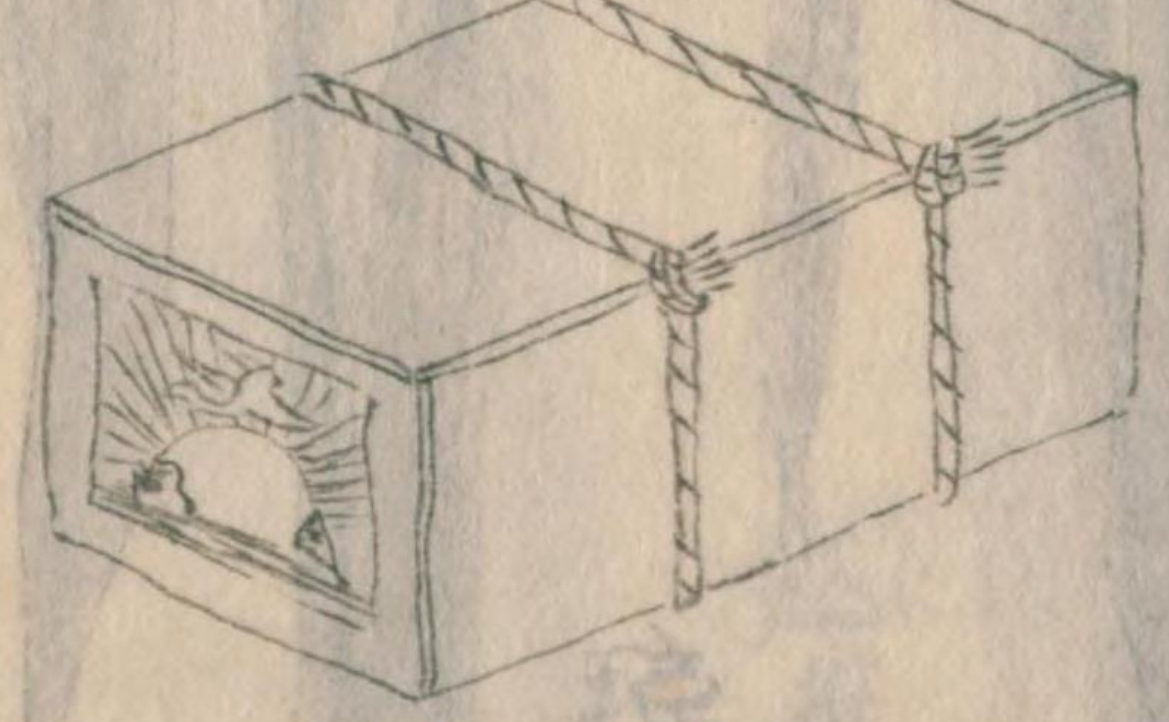


とろゝ昆布

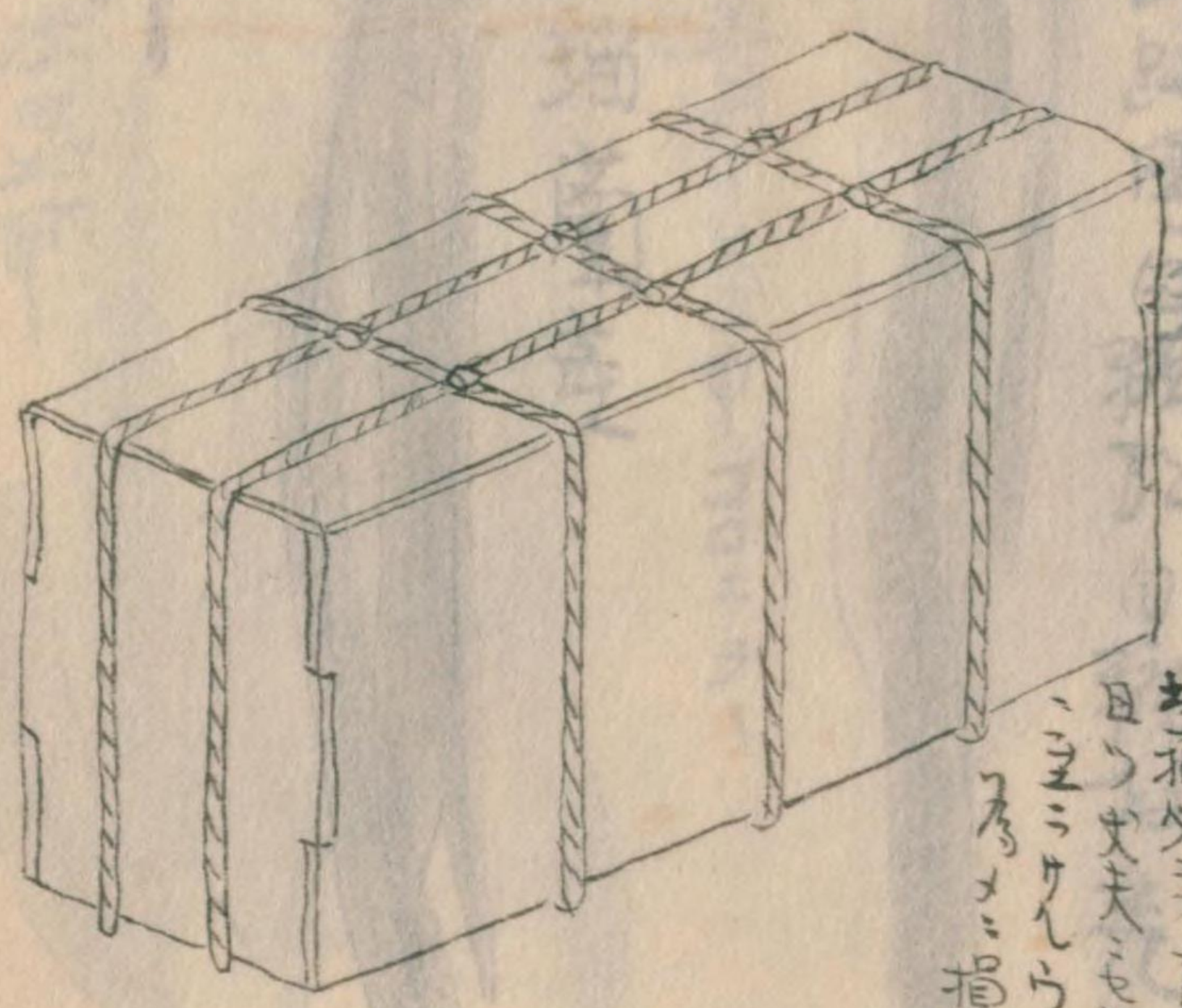
原藻ノ長五尺ヨリ六尺許巾二四寸ニシテ葉薄ク採収手ハ夏土用中トス乾燥シテ図ノ如ク組ミ食用ニ供スルニハ一寸許ニ切リ水ニ浸セハ黏汁ヲ生シトロゝノ如クナル



刻昆布



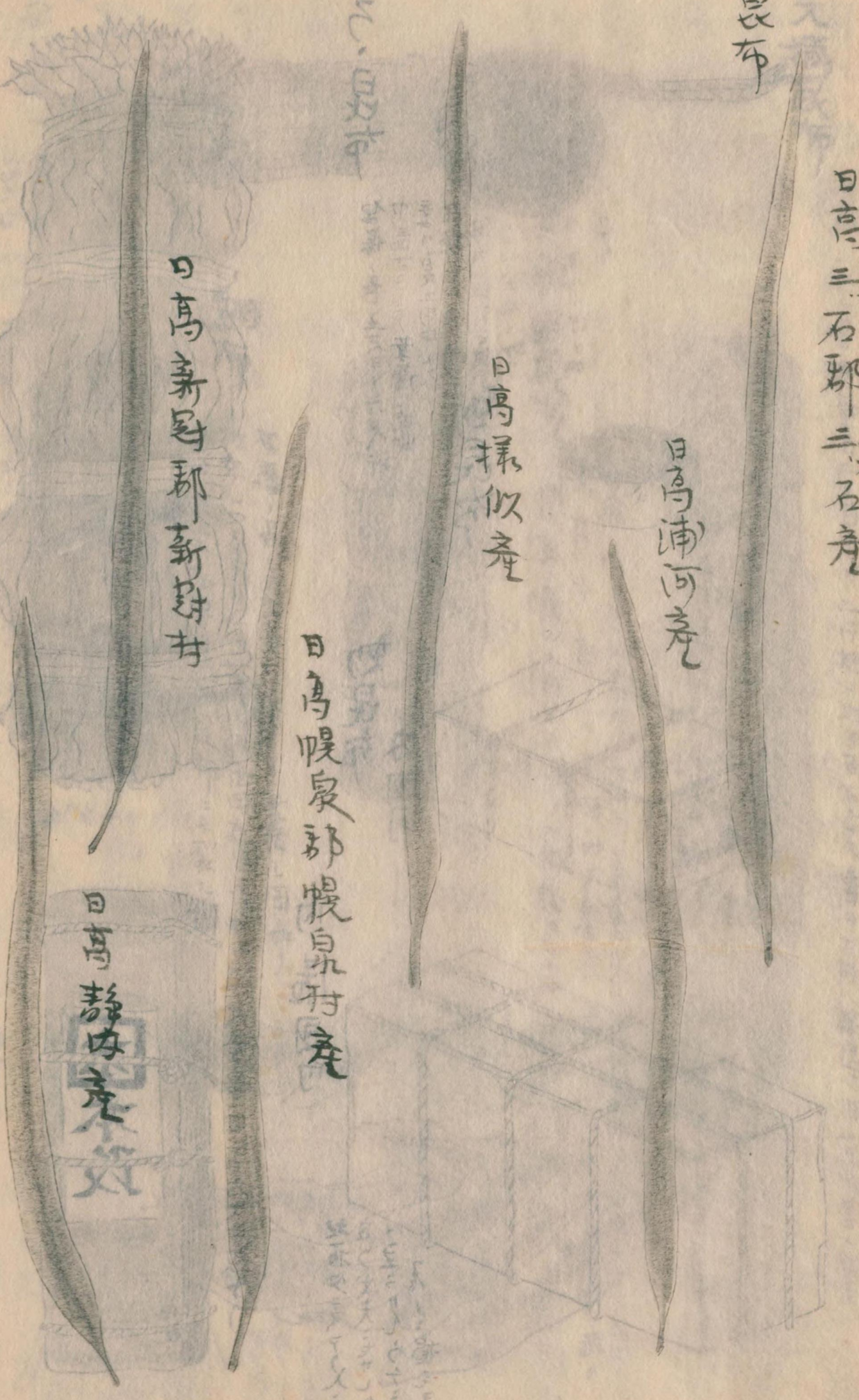
刻昆布
内国用



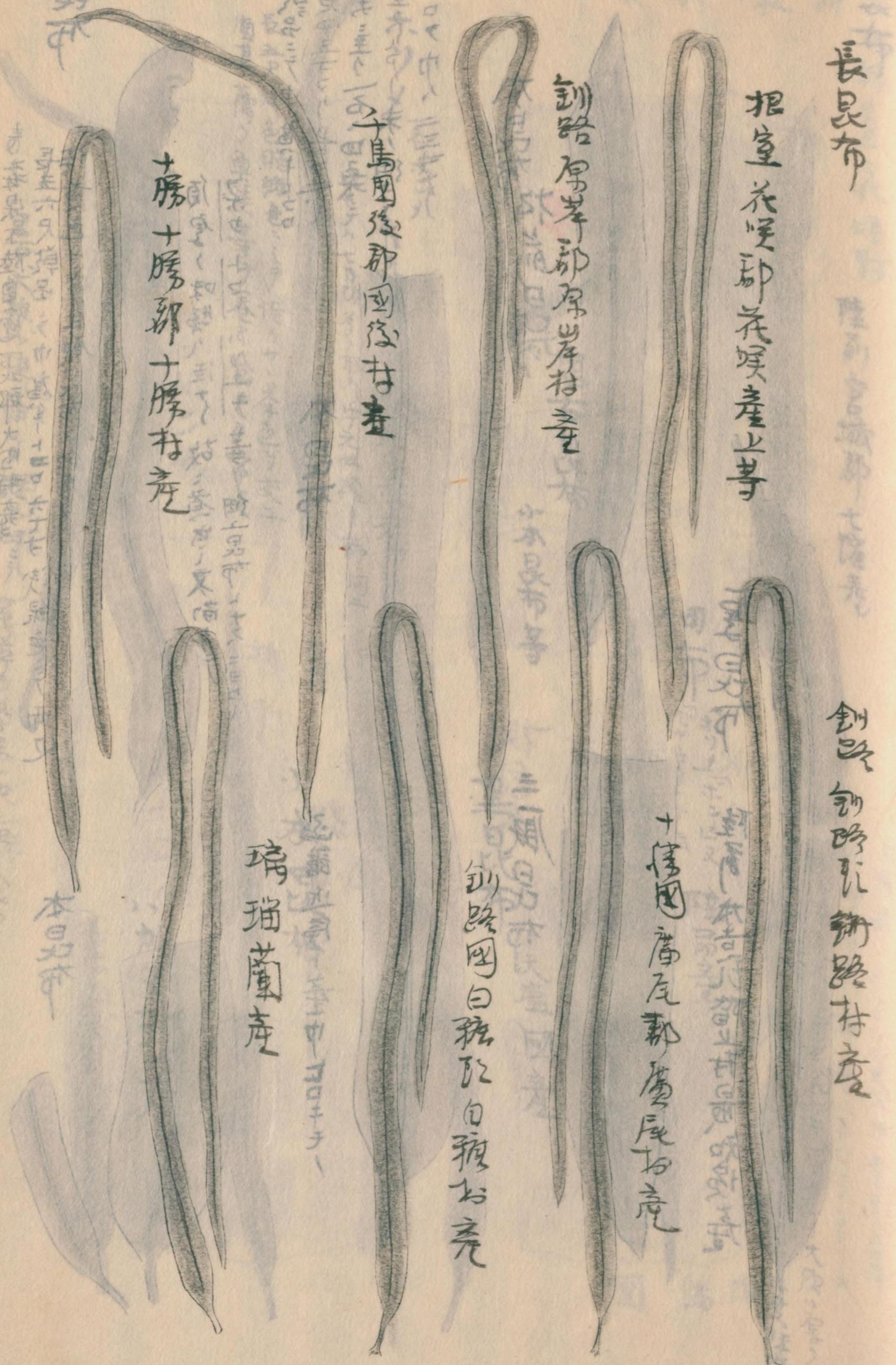
同 清国向

此箱ダラスアリ入ニ作ルベシ且ツ丈夫ニセサレハ上海迄ニ至ラサルウチニ破損シ為メニ損モヲ来タス

三石昆布


日高三ッ石郡三ッ石産
日高浦河産
日高様似産
日高幌泉郡幌泉村産
日高新冠郡新冠村
日高静内産

長昆布

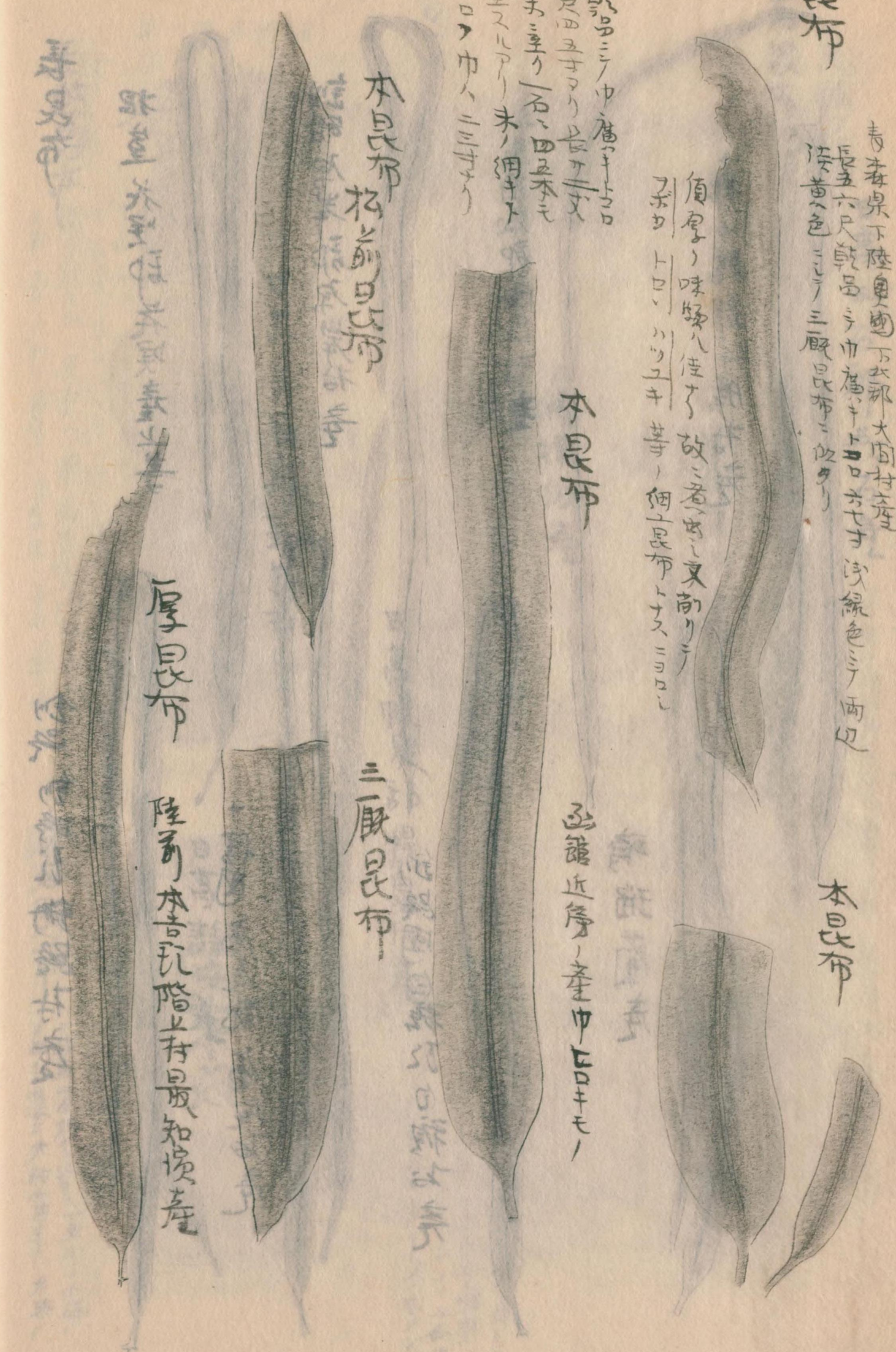

根室花咲郡花咲産上等
釧路厚岸郡厚岸村産
千島国後郡国後村産
十勝十勝郡十勝村産
釧路釧路郡釧路村産
十勝国広尾郡広尾村産
釧路国白糠郡白糠村産
瑠璃蘭産

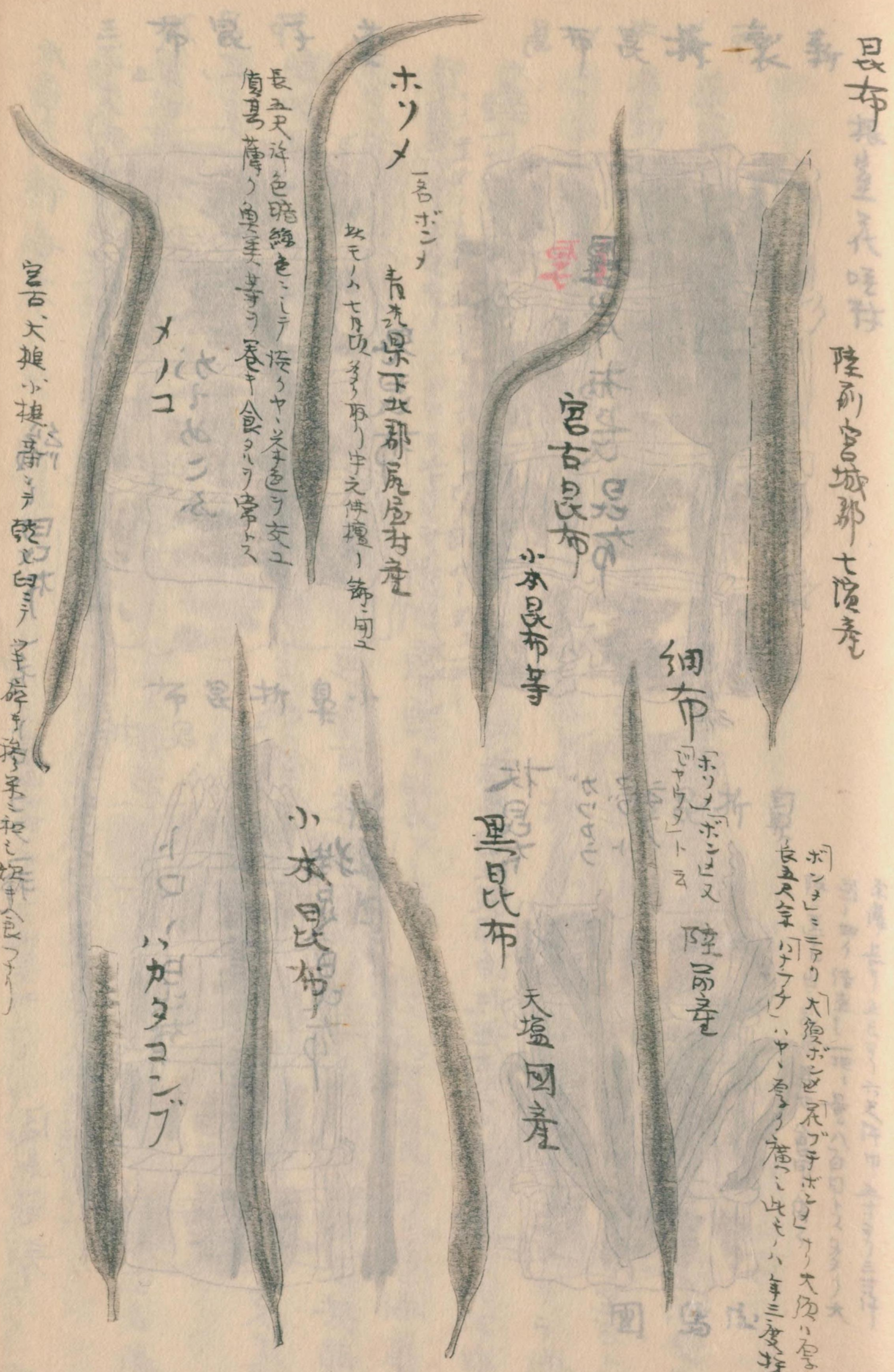
大間昆布

青森県下陸奥國下北郡大間村産
長五六尺乾品ニテ巾廣キトコロ六七寸浅緑色ニテ両辺
淡黄色ニシテ三厩昆布ニ似タリ

質厚ク味殊ニ佳ナリ故ニ煮出シ又削リテ
ヲボロ トロヽ ハツユキ 等ノ細工昆布トナスニヨロシ

乾品ニテ巾廣キトコロ
一尺四五寸アリ長サ二丈
余ニ至リ一石ニ四五本モ
生スルアリ其ノ細キト
コロノ巾ハ二三寸ナリ


本昆布
本昆布
函館近傍ノ産中ヒロキモノ
三厩昆布
本昆布 松前昆布
厚昆布
陸前本吉郡階上村最知浜産


昆布
陸前宮城郡七濱産
宮古昆布
小本昆布等
細布
「ホソメ」「ボンビ」又「ビヤウメ」トモ云
陸前産
黒昆布
天塩國産
ホソメ
一名ボンメ
青森県下北郡尻屋村産
小本昆布
メノコ
ハカタコンブ

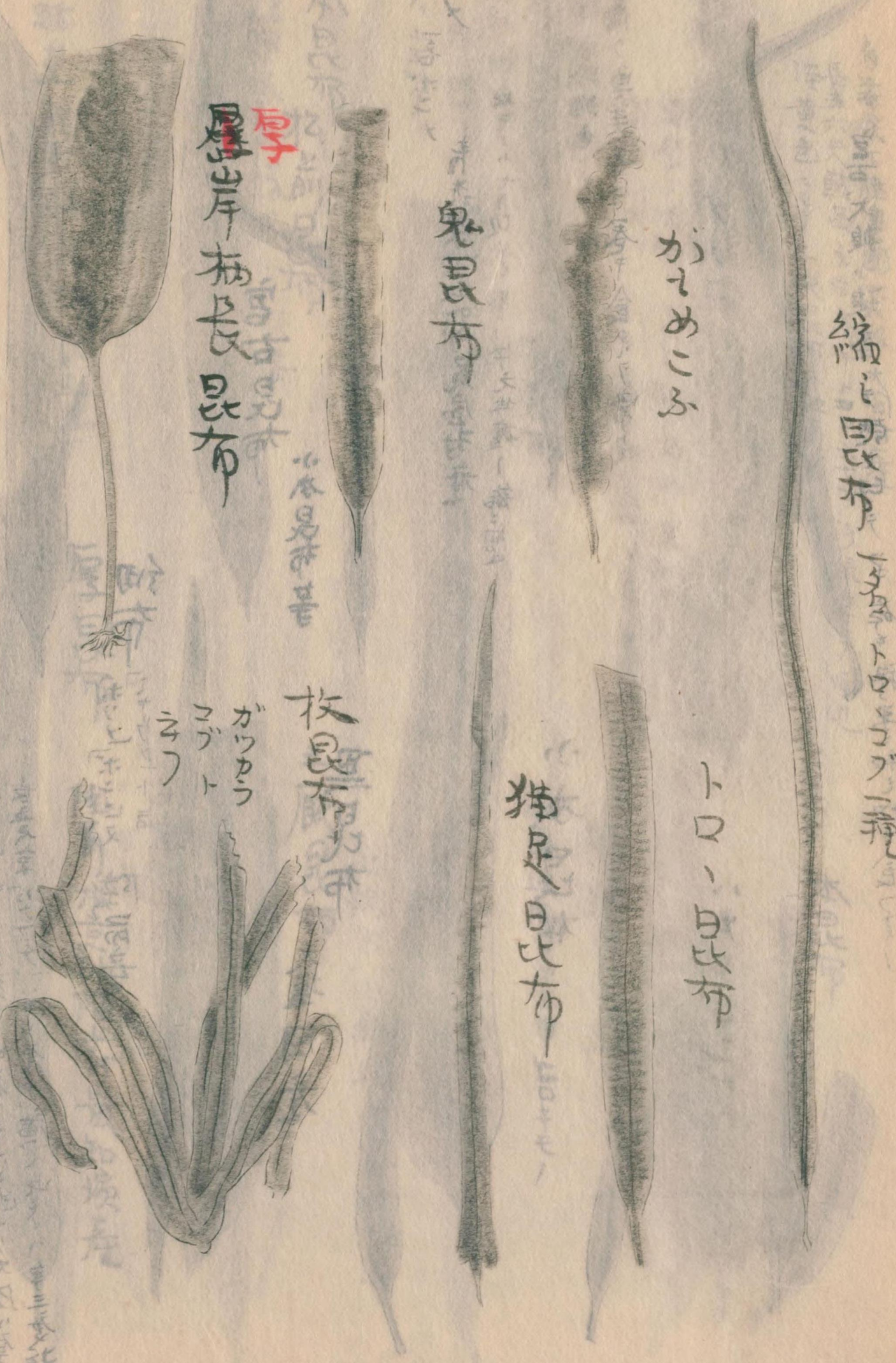
「ボンビ」ニ二アリ「大夏ボンビ」「花ブチボンビ」ナリ大夏ハ厚ク
長五尺余「ハナブチ」ハヤヽ厚ク廣シ此モノハ年三度採収ス

此モノハ七月頃多ク取リ宇之併擅ノ飾ニ用ユ

長五尺許色暗緑色ニシテ採ルヤヽヌキ色ヲ変ユ
質甚薄ク奥美等ヲ巻キ食フルヲ常トス

宮古大槌小槌郡ニテ乾ヒ白ミテ半碎キ糯米ニ和シ好キ食フナリ

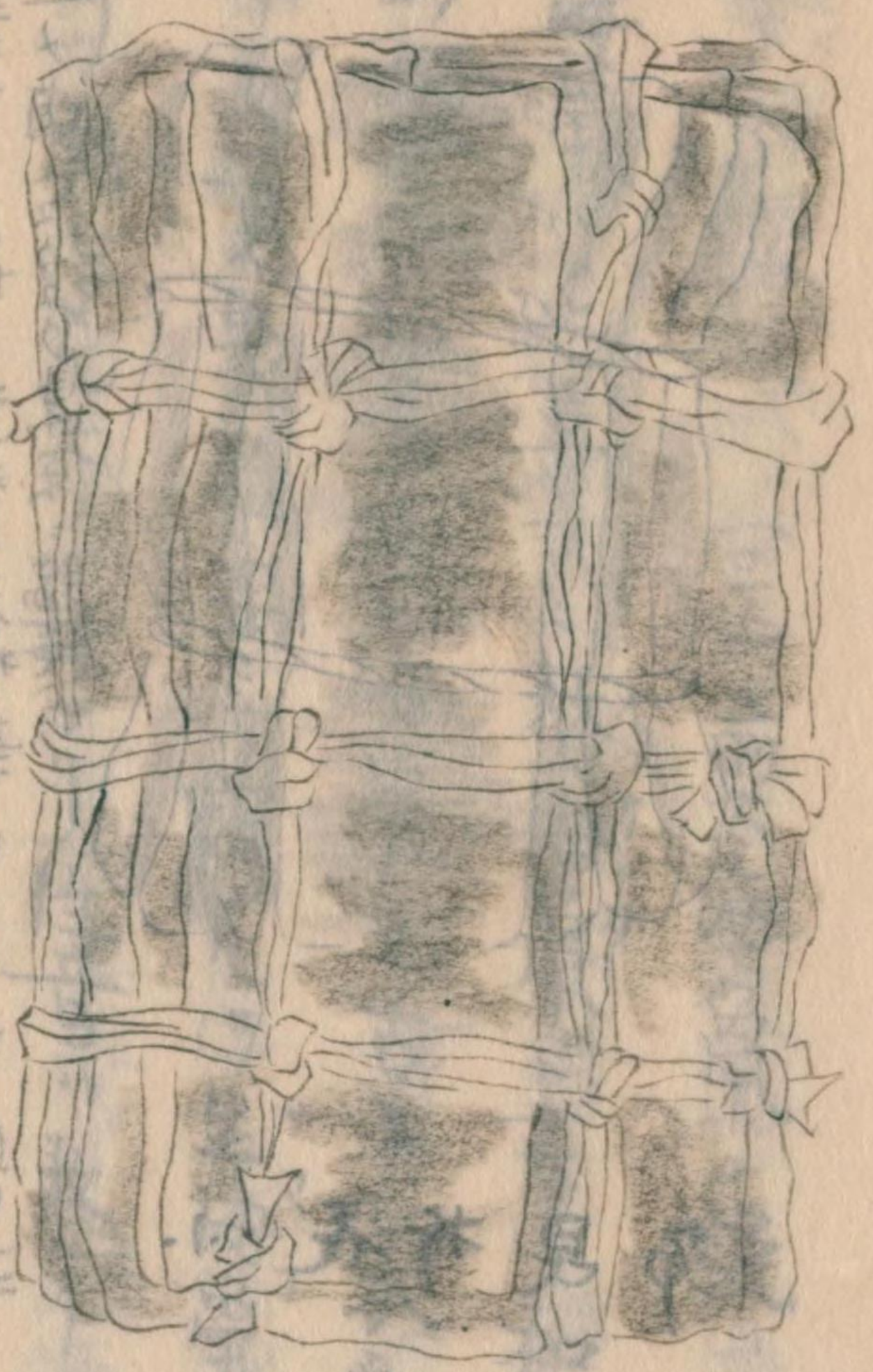
ガラス使用



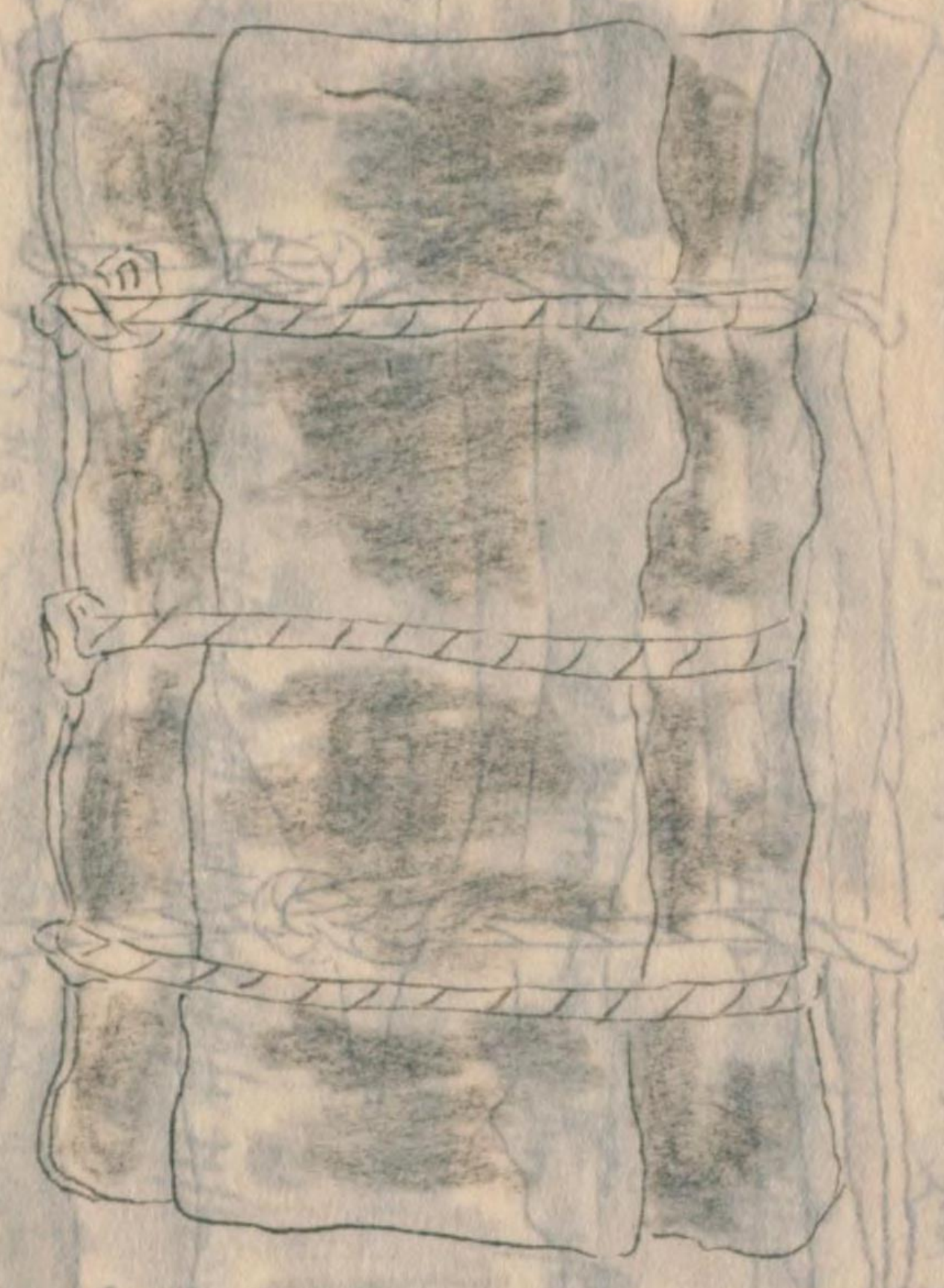
厚岸柄長昆布
鬼昆布
かごめこふ
縮ゝ昆布 一名トロヽコブ一種
トロヽ昆布
猫足昆布
枝昆布
ガツカラ
コブト
ミフ

新嚢揃昆布

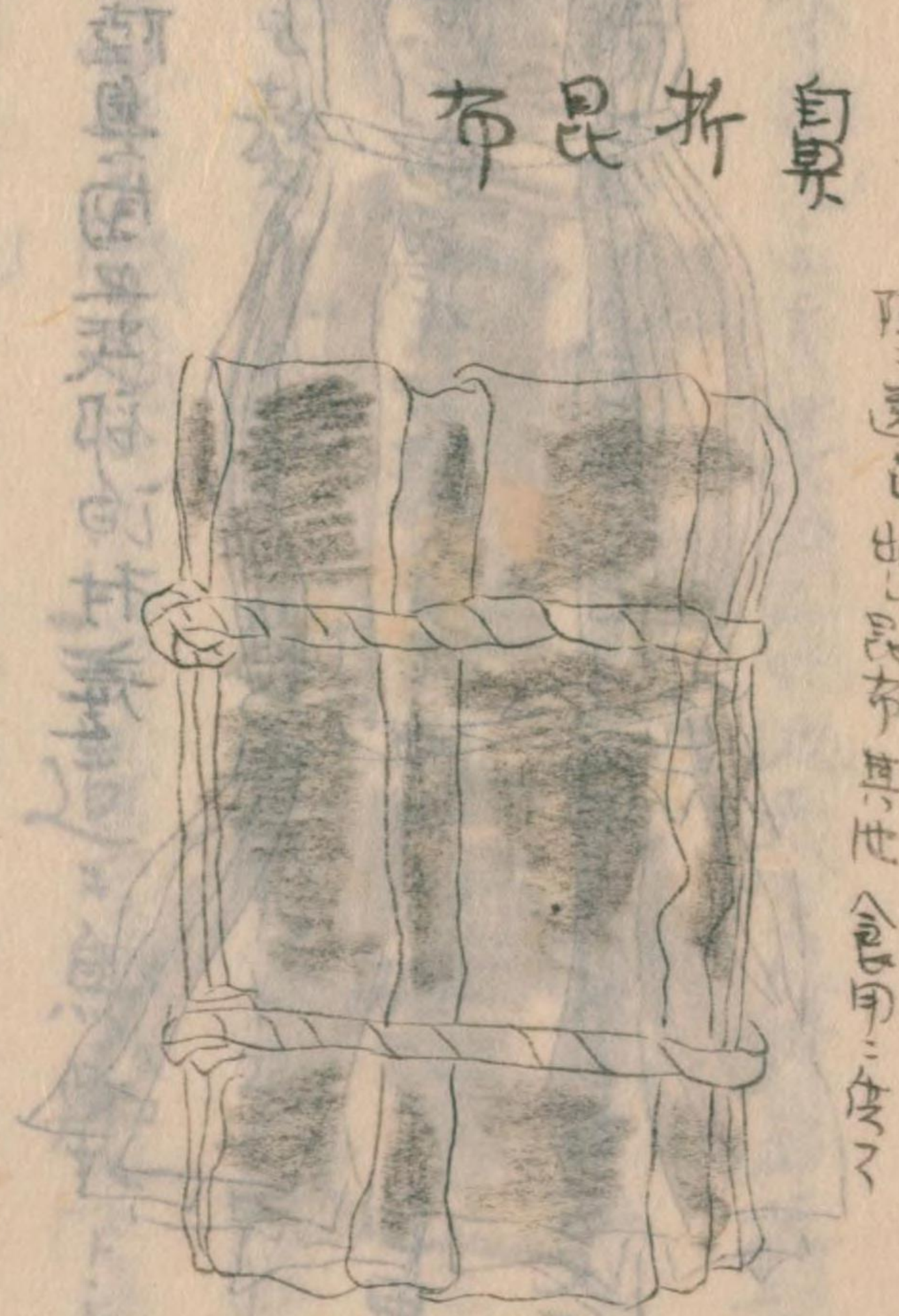
根室花咲村



菓子昆布



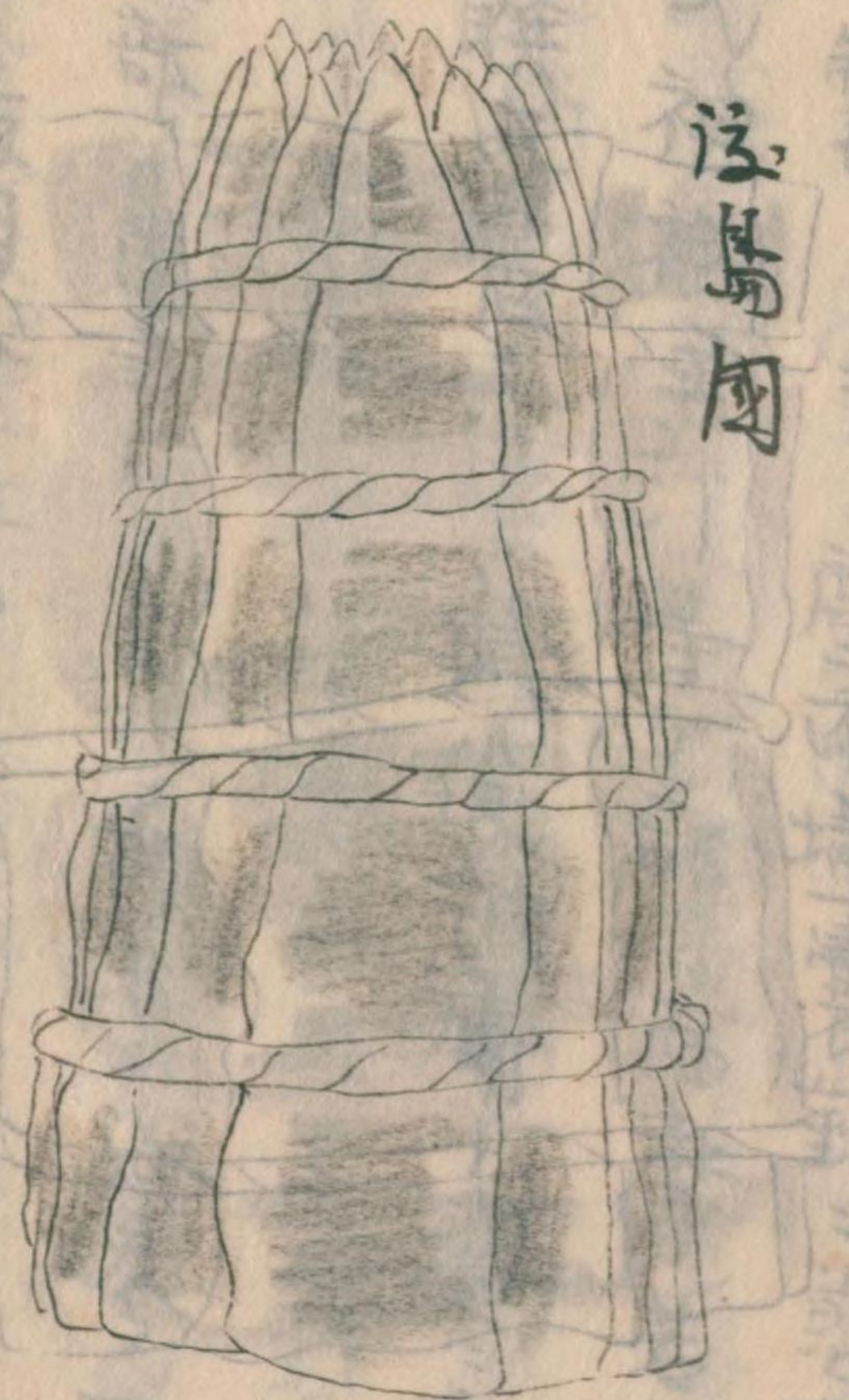
鼻折昆布



東蝦夷長サ五尺ヨリ六尺許巾五寸ヨリ三寸許図ノ如ク結束シ一把ノ量八百目トス多クハ大阪ニ送リ出シ昆布其他食用ニ供ス

渡島國

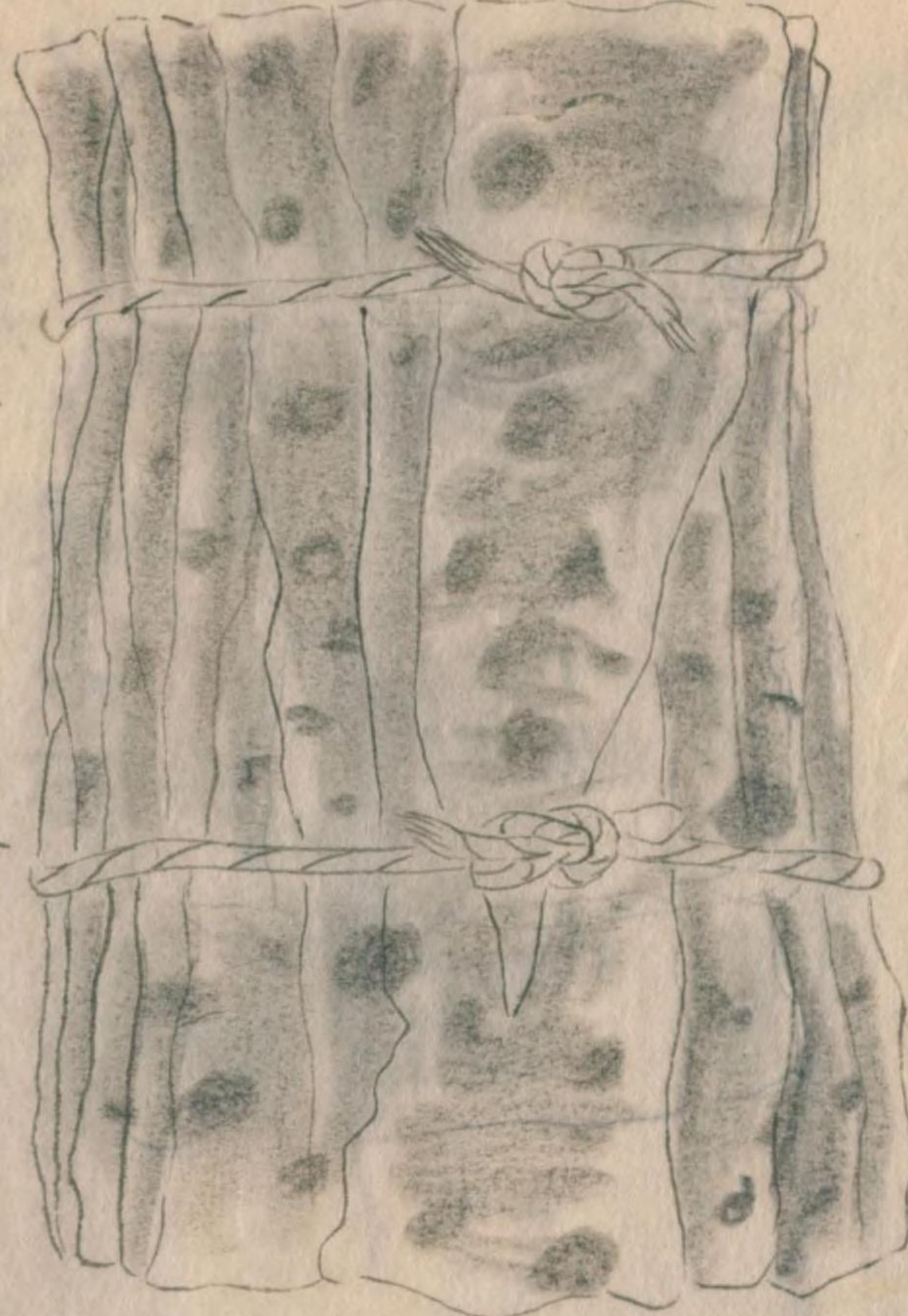
小鼻折昆布



渡島國

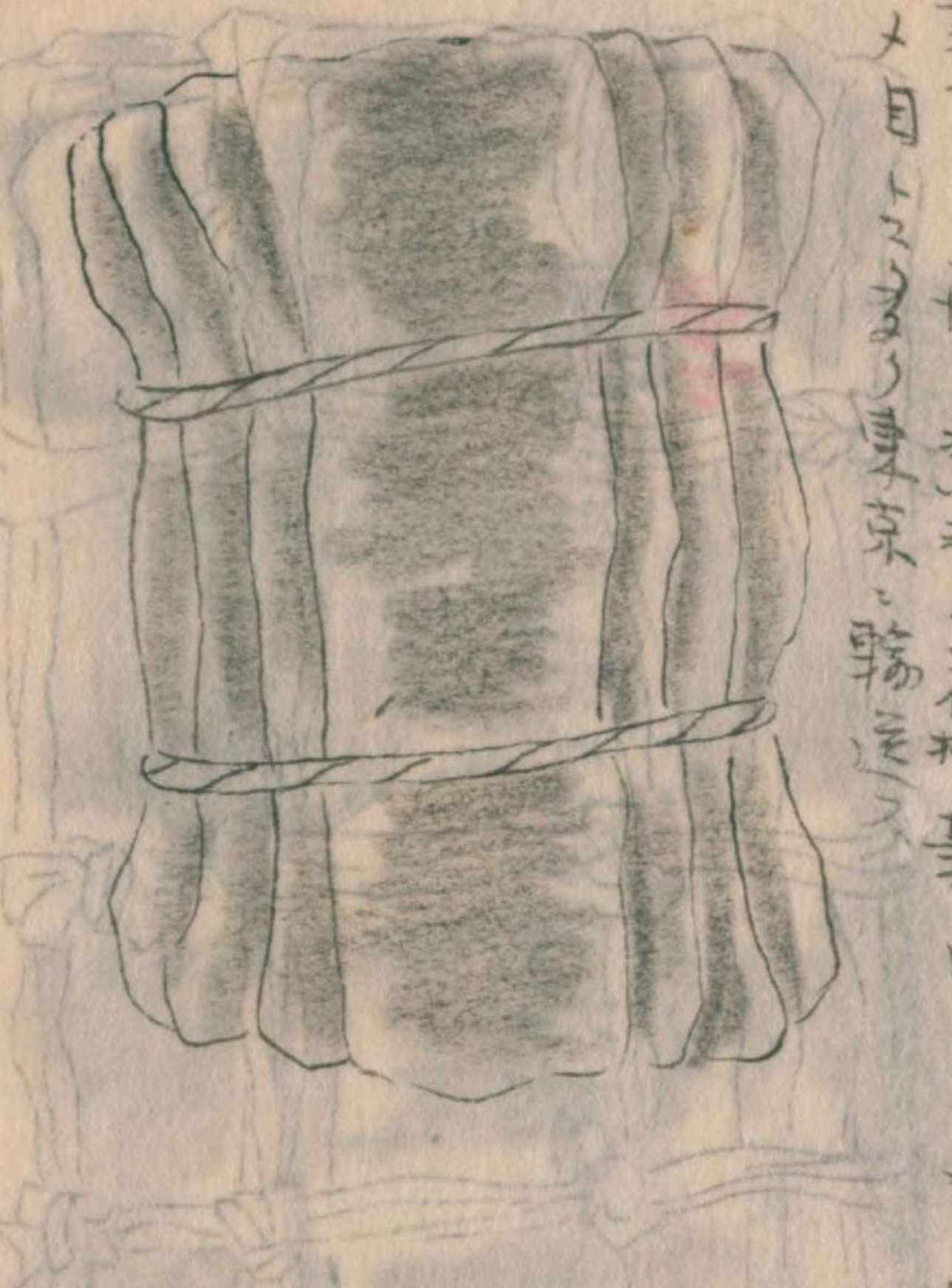
三厩昆布

五分ノ一



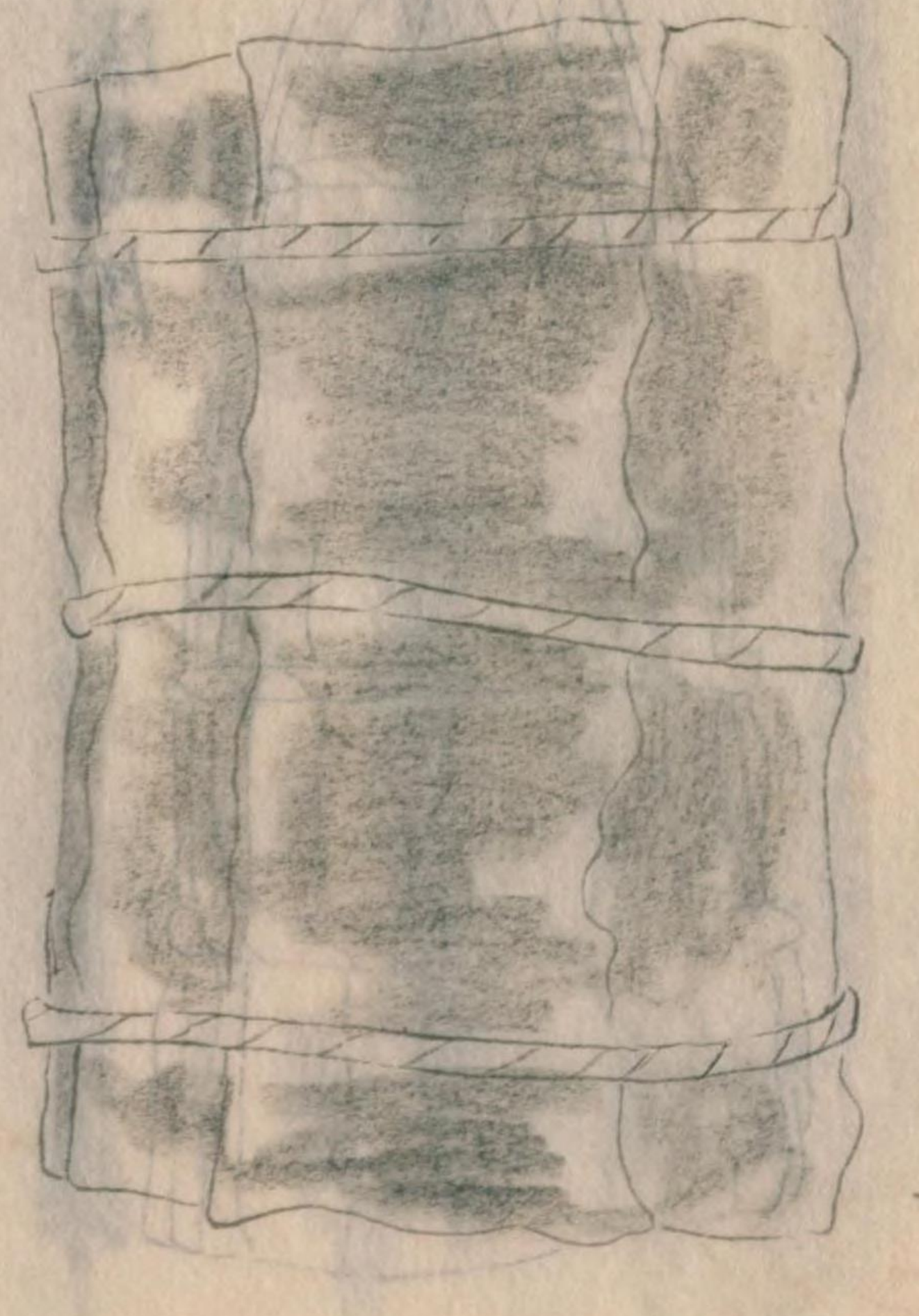
海藻ノ長サ七八尺ヨリ一丈許巾四五寸ヨリ七八寸ニシテ花折ニ比スレハ葉少シク薄シ採収季ハ花折等ト同シ図ノ如ク結ヒ一把ノ量一〆目トス多ク東京ニ輸送ス

島田折昆布



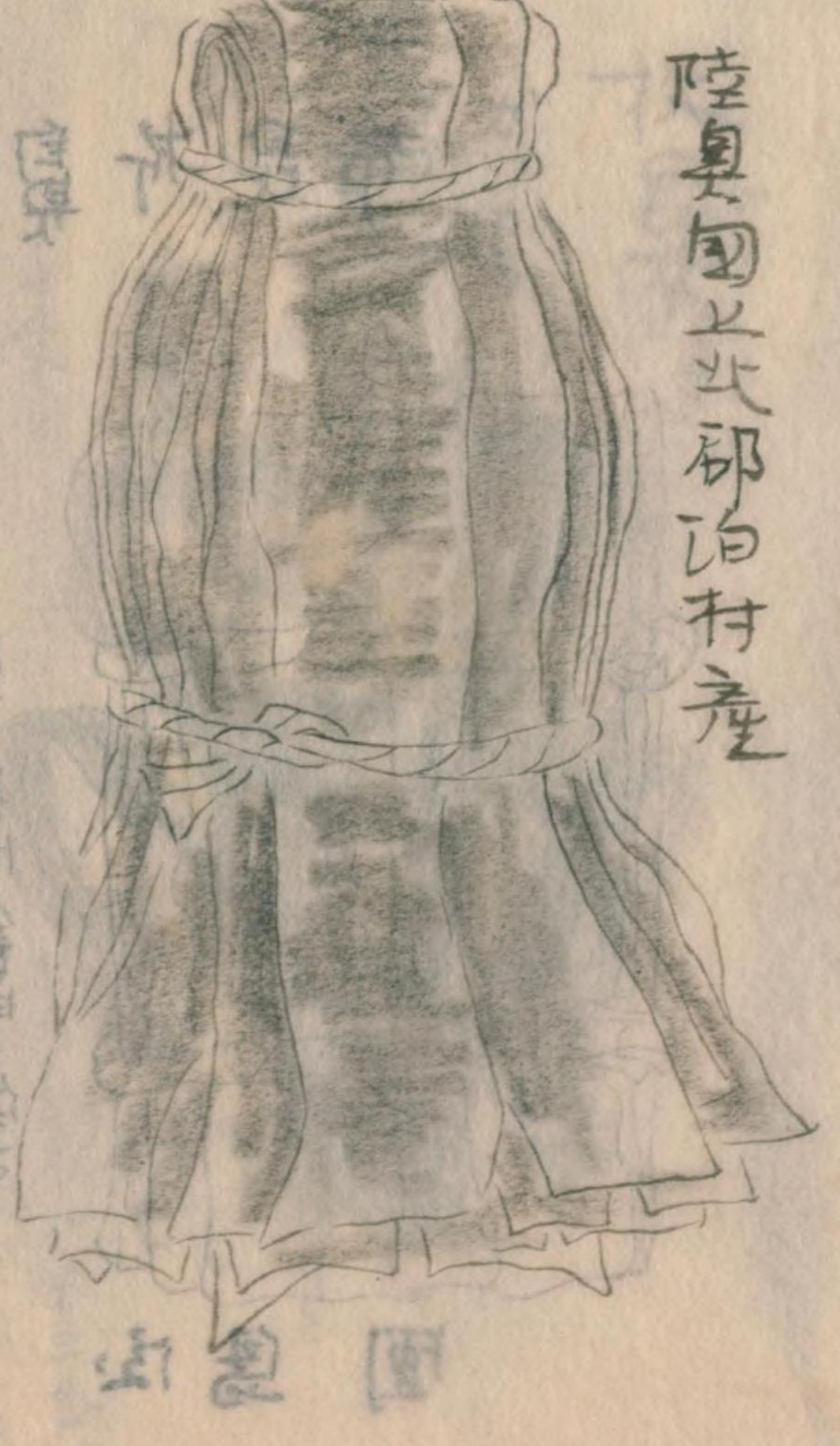
小花折昆布

折昆布



結束前ノ如クニシテ其他島折同シ

渡島国産



陸奥国上北郡泊村産

(三) 煎海鼠ノ説

煎海鼠ハ延喜式ニ熬海鼠（ガウカイソ）ト書シ和名鈔コレヲ伊里古ト訓マシム古事記及ヒ和名鈔本草和名等ニ海鼠（コ）ヲ古ト云ヒ本朝式ニ海鼠（コ）ニ熬ノ字ヲ加ヘテ伊里古ト云フトアリ又類聚雑要ニモ鮮ナルヲ生海鼠（ナマコ）トシ熬リタルヲ熬海鼠（イリコ）トストアリテ海鼠ヲ熬リ乾シタルモノヽ称ナリ其音ハ熬リ乾製ヲ是トシ且玉造ニ焦鼠（イルコ）トシ伊勢守貞陸記ニ「クロモノ」ノ名アリシモ後世煎乾ノ製アルヨリ塵添壒囊鈔ニ煎海鼠ノ文字アルニ至リ而シテ此煎海鼠ハ延喜式神祇主計等ノ部ニ志摩若狭能登隠岐筑前肥前肥後等ヨリ朝貢トシ神饌肉膳ニ供シ賦役調庸ノ貢ニ充テ往古ヨリ世ニ貴重セラレタリ

食物本草、五雑俎、東性寒蔘要等ヲハシメ数部ノ漢書ヲ閲スルニ漢名ハ海参一名海男子又海鼠トシ其効人参ニ均シキモノナリトシテ清国人モ往古ヨリ賞美セリ本草従新ハ海参ノ条ニ刺アルモノヲ刺参ト名ケ刺ナキモノヲ光参ト名ルト[illegible]

中海参独リ白シトアリテ三種ニ分チタリシカ今世ニ至リテ其数多キヲ加ヘ黒海参、白海参、紅旗参、関東参、梅花参、烏参、赤参、烏元参、靴参、紅参等アリ海鼠ノ称ハ和名鈔ニ崔禹錫ノ食経ヲ引テ海鼠和名古トアリ而シテ雨航雑録寧波府志等ノ漢書ニヨルニ沙噀一名沙蒜トシ温州府志酉陽雑俎等ニ塗筍海蛆トス蓋海鼠ニ製ス可キ海鼠ノ種類モ一様ナラスト雖モ古人ノ著書ニ載スル所海鼠、金海鼠ノ二種ニ止マレリ而シテ今各地唱フル所ノ名称ヲ挙クレハ「ナマコ」（羽後ニテ[illegible]ナマコト称ス）「トラナマコ」「キンコ」「オキナマコ」「イソナマコ」「アカナマコ」「タラコ」（陸州北部）「コドラ」「トラコ」「アカコ」「[illegible]コ」「フヂコ」「リウキウナマコ」等アリ紅色ナルヲ「アカコ」トシ黒色ナルヲ「クロコ」黄紅雑ノモノヲ「ナジコ」ト云フ此ノ「ナジコ」ニ五色ノモノアリ而シテ本邦及ヒ清国ニテ乾海鼠ノ鮮味ヲ嗜好スルコト古書ニ見ヘタリ

近時西洋ノ動物書ニ記スル海鼠ノ種類ハ三十三種トシ太平洋及ヒ東方ノ海ニテ捕獲乾製シテ商品トナシ現今「ニユケレドニヤ」ニテ其價アルモノハ唯五種アリ「新和蘭（ホーランド）」ヨリ「蘇門答剌（スモタラ）」ニ至ル諸島ノ近海及ヒ「マーナト」湾其他太平洋中所々ニ産スト雖モ「フヒー」群島東南ヨリ「アルロー」島及ヒ「新グイニヤ」ノ「小珊瑚島」ニ於テ最モ多量ニ産シ「マウカサ」及ヒ「マニラ」ヲ以テ之カ市場トセリ即チ此地ニテ産スルハ褐色、黒色、淡青色、赤色、白色是レナリ而シテ清国ニテハ黒色ナルモノヲ黒海参（ヘイハイサン）ト名ツケ下等ノモノトセリ又印度ノ産ハ多量ナレトモ品位悪クシテ低價ナレハ平常ノ食用トス而シテ本邦ノ外海参ヲ清国ニ輸入スル国ハ近年「ブージー」諸島ニテ海鼠漁業流行シ其製品ハ「シドニー」ニ輸入シ夫ヨリ轉送ス然レトモ其製粗ニシテ拾六貫二百目ノ量目ニテハ八円ヨリ拾円ニ止リ或ハ六円ニ下落スルコトアリ其外「タヒチー」ヨリ加利福尼亜ヲ経テ轉送セルモノアリ

海鼠ハ本邦ノ沿海中淡水ノ注入セサル所ハ概子産セサルハナシト雖モ本朝食鑑ニ載スル所ノ海鼠及ヒ海鼠腸ヲ製シテ世ニ賞賛セラルヽハ尾張ノ和田参河ノ柵島相模ノ三浦武蔵ノ金沢本牧讃岐ノ小豆島等ナリ陸前ノ金華山ニ産スル所ノ金海鼠ハ其種類異ナレトモ其

ガラス使用

名著ナルヨリ古人ハ渾テ「イリコ」又「キンコ」ト唱ヘタルモノアリ凡ソ海鼠ヲ串ニ貫キ乾シタルモノヲ「クシコ」又「カラコ」ト称シ山陽道ニテ簀乾シタルヲ「トウビンコ」又ハ「ホシコ」ト称シ「イリコ」ヲ筑前ニテ「イルコ」東北地方ニテ「エルコ」ト轉訛シテ唱フルアリ製法モ古来ヨリ時勢ニヨリテ変遷シ或ハ改良シ或ハ濫造ニ流レタルコトアリ古ニアリテ精良品ヲ出セシハ延喜年間トス其后兵乱打續キシヨリ粗製或ハ廃業シ足利時代ニナリシヨリ回復シ徳川時代ニ至リテ幕府ハ献上ト清国貿易トノ為メニ一層改良シタリシナリ

其海鼠ヲ製スルノ法数多アリ腸ヲ去ルアリ去ラサルアリ水ヲ加ヘス煮ルアリ水ヲ以テ煮ルアリ煮ルニ潮水ヲ用フルアリ淡水ヲ用フルアリ胴ヲ割ルアリ割ラザルアリ中部ヲ切ルアリ頭ヲ割ルアリ尾ヲ割ルアリ頭部ヨリ三四分下テ切ルアリ乾カスニ火力太陽力ノ二様アリ糸吊乾、藤吊乾、串乾、簀乾、筵乾等アリ色ヲ着クルアリ着色セサルアリ着色ニモ種々ノ法アレドモ皆不良ニシテ独リ艾葉ヲ汲ニメ色ヲ附ユルヲ善良トス

旧時ノ製法タル竹串ヲ貫ク（串海鼠ト云フ）アリ藤蔓ヲ貫ク（藤海鼠ト云フ）アリ腹中ノ砂ヲ除カサルアリ乾燥足ラサルモノアリ截割ノ悪シキモノアリ然ルニ串乾、藤蔓乾ノ如キハ漸次廃レタリト雖モ筵乾ヲ止メテ簀乾ニ改ムルカ如キハ未タ一般ニ行ハレサルナリ

今時改良セシ良法ヲ挙クレハ先ツ海鼠ヲ捕獲シ淡水ニ浸スコト一夜腹中ニ存セル砂ヲ吐キ出サシメ若シ出サヽルトキハ胴ノ後端ヨリ三四分下ナテサシノ切リ体部ノ臓腑ヲ除キ鯖ヲ洗ヒ沸湯ニ艾葉ヲサシ入レ此レニテ煮ルコト小ナルモノ一時間余リ大ナルモノ二時間ニシテ銅製ノ箸ヲ以テ輙ノ挾シ得ラルヽヲ度トシ取揚ケ一個ツヽ曲ヲ叉ヨリ簀筵ニ並ヘ艾葉灰ヲ撒布シ両手ニテ揉ミ黒色ヲ表スニ至ルヲ焙爐ニ移シ火力ヲ以テ一昼一夜ノ間ヲ乾カシ後チ太陽ニテ乾スコト両三日全ク乾クヲ認メ箱或ハ樽ニ詰メ之ヲ密閉スルモノトス然ルニ従前ノ製法ノ如ク単ニ太陽ノ力ヲ以テ乾ストキハ陰晴常ナキヲ以テ往々ニ多日ヲ費サヽルヲ得ス加之品位モ亦火力製ニ劣ル数等ナリ蓋シ北海道製ノ諸国ニ冠タルハ夙ニ火力法ヲ用ヒタルカ故ナリ

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』 請求記号 特1-2178　ガラス使用

海鼠腸ニ塩ヲ混和シタルモノヲ「コノワタ」ト称ス是亦延喜式ニ能登国ヨリ貢献ノコトヲ載セ近世ハ尾張三河等ノ産著名ニシテ海錯中ノ絶品高價ナルモノナレトモ煎海鼠ヲ盛ニ製スル地方ニテハ形状ヲ損傷スルヲ以テ之ヲ作ルヲ稀ナリトス
煎海鼠ノ産地ハ近年大ニ区域ヲ廣メ方今ヲ産出ノ国ヲ挙クレハ志摩尾張三河相摸武蔵陸前陸中陸奥若狭能登佐渡渡島後志膽振石狩天塩北見十勝日高釧路根室千島播磨備前安藝周防長門丹後伯耆出雲紀伊阿波土佐讃岐伊豫豊後豊前筑前肥前肥後壹岐薩摩大隅琉球ノ四十四ヶ国ニシテ其産額百八十八万二千四百四十六斤此價三十六万三千七百五十八圓余ナリ其中ニ就テ一ヶ年千斤以上五千斤以下ヲ産出スルハ武蔵相摸伊勢三河陸中佐渡隠岐備前讃岐豊後肥後壹岐對馬膽振ノ十四国五千斤以上一万斤以下ハ尾張陸奥日向ノ三国一万斤以上ハ志摩陸前若狭能登安藝周防伊豫肥前石狩北見渡島ノ十一国トス而シテ五万斤以上ハ後志天塩ノ二国

ニシテ其品質遙ニ諸国ノ上ニアリ是等ノ諸国ニ産スルモノハ概子刺参ニシテ琉球産ハ海参ハ肉刺ナク眞ノ光参ナルモノニシテ従来年々三四万斤ヲ製シテ清国ニ輸出シ尚ホ明治七年ニ至リテモ一万八千七百六十斤ヲ輸出セリ而シテ其品ニ数種アリ「チリメン」「シビー」「ゾウリナデタ」「クラウリウ」「コウウソウ」「カズマル」「ハ子ダイリコ」「コナフヤコ」「メーハナー」「ナンフウ」等ナリ且ツ其品位上好其價甚貴シ其中「カズマル」ト称スルモノハ清国ニテ「寛先梅花参」ト称スル上好ノモノナリ又[illegible]ハ百斤ノ清貨四百四十両其他モ上品五十両中品四十三両下品三十五両ノ高價ナリトシ
煎海鼠ハ産地ニヨリテ品位ヲ異ニスト雖モ其一ハ製造ノ良否ニ關スルモノ多シ刺参ノ長短鋭鈍形状色沢ノ美悪等皆製造ノ如何ニ由ラザルハナシ従来労視セシ筑前産モ同国志摩郡船越村高武喜三郎カ十六年水産博覧會ニ出品セシモノハ後志産ト價ヲ同フスルニ至レリ是皆旧製ヲ改良シタル其ノ結果ニヨリ南北数百里ヲ隔テテノ産地ノ性質彼是異ナルモ製造ノ改良ニ由テ品位價額ヲ

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖說』　請求記号 特1-2178
ガラス使用

均フスル是ノ如シ茲ニ由テ之ヲ見レハ製造ノ改良ハ目今ノ急務ニシテ苟モ水産経済ニ志スルモノハ豈默止スベケンヤ

海鼠ヲ捕獲スルハ網器及ヒ鈎ニシテ其種類凡十余種アリ網ニ爬網（カキアミ）擈網（サデアミ）ノ二アリ鈎ニシテ衝キトルモノハ疵傷ツキテ品位ヲ害セリ沖ニテ捕ルハ爬網ニシテ其使用ハ網ヲ舳ニ附ケテ船ヲ走ラス又海底ノ石ニ着タルモノヲ捕ルニハ魚油ヲ水面ニ滴ラシ塵埃ヲ開キ水面ヲ明ラカニシ以テ擈網ニテトル但シ其巧拙ニヨリテ収穫ノ多少アリ

冬季ノ海鼠ハ色美ニシテ鮮食ニ適スルモ春季ハ赤色ヲ帯ヒ鮮食ニヨロシカラス夏季ニ至レハ肉痩セテ價下直トナル冬春ノモノハ煎海参（ナマコ）十貫目ニテ煎海鼠（イリコ）三百五十目ヲ得ルモ夏季ハ二百六十目内外ニシテ其欠ケ三分一或ハ五分一ニ減セリ徳川時代ニハ海鼠ノ捕獲ニ法則アリ各浦ニ定規アリ春ノ彼岸ヨリ秋ノ彼岸マテ捕獲シ或ハ小キヲ捕ルヲ禁セシ場所アリ春ノ彼岸ニ長サ一寸量ハ分ノ海鼠ハ秋ノ彼岸ニ至レハ長サ四五寸量八九匁ニ至レリ春時小ナルモノ二百個ニシテ僅ニ一斤ノ量アルモ秋時ノ大ナルモノハ二十個ニシテ一斤トナリ小数百斤ノ價ハ三四円ナルモ大数百斤ハ三十四円ニシテ彼是比較スレハ秋時ノ價ハ春時ノ二十倍ニ至ル價額ノ差モ亦大ナラスヤ

元来清国ノ貿易タル其創メ唐物薬品ヲ我ニ需ムルノ目的ニテ我物産輸出ヲ主眼トナシタルニハアラサリシト雖モ徳川時代年々唐物ノ需用多額ニ登ルヲ以テ天明之年五番船持渡ノ唐物代リ物トシテ昆布ヲ渡シ安永九年十三番船唐物代銀百五貫目ノ代リ物ニ煎海鼠ヲ渡シタリシコトヲ経済秘書ニ載セ又評定所覚書ニ往古ヨリ銀子ヲ以テ仕来リシモ自今年額ハ品物ヲ以テス可キコトヲノセタリ当時ハ煎海鼠ヲ大番中番小番ト三段ニ分ケシカ尓来俵物役所ナルモノヲ設ケテ専ラ金貨ノ濫出ヲ豫防シ物産ヲ以テ唐物ニ代ラシムルコトトナリ我物産ノ等差ヲ細別スルニ至リ煎海鼠ヲ十番ニ分ケ

ガラス使用

又番字ニモ頂大中小ノ区別アリ其番立ハ左ノ如シ
（升法）十番（四寸五分内外） 九番（四寸内外） 八番（三寸五分内外） 七番（三寸内外） 六番（二寸五分内外） 五番（二寸内外）
四番（一寸五分内外） 三番（一寸余） 二番（一寸） 一番（一寸以下）（員数法）十番（一斤ニ付十五以上三百六十迄ノ程合平均六十五粒） 九
番（同八ツ以上五十五迄仝断四十五粒） 八番（仝八ツ以上七十迄同断五十五粒） 七番（仝九十五ヨリ八十五迄小三百六十迄仝断百五粒） 六番（仝卆以上百五十迄同断百粒）
五番（同百以上二百迄同断百三十粒） 四番（仝二百以上三百迄同断二百五十粒） 三番（仝百以上同断三百六十粒） 二番（同四百以上八百五十迄同断五百粒） 一番（千二百粒以上）
概ネ右ノ如シト雖氏十番ハ松前蝦夷地出産ヲ本体トシ形ノ大小アルモ肉刺鮮鋭
ナルヲ此番ニ定メ津軽南部仙台ノ内上品ノ分ヲ加ヘ諸国出産ノ内ニモ刺立（イラダテ）北海
道産ニ似タルモノハ組入九番ハ津軽南部産大小ヲ本体トシテ諸国出産ノ内
形大ニシテ刺立宜シキヲ組入八番ハ諸国出産ノ内形大キナルヲ大中交ヘ刺
立ニ拘ハラズ此番ニ組入ル七番ハ諸国出産ノ内刺立アルモノハ中小形ヲ交ヘ
此番トス尤大形ノ分ハ九番ハ組入レ小形ニテモ刺立宜シキハ小七ト唱ヘテ此番ニ加
フ六番ヨリ二番マデハ大小次第ニ撰分ケ大ヲ六番ニ定メ五番四番三番ト撰下ケ小ヲ
二番ト定メ一番ハ諸国出産ノ内至テ小ナル二番ニ充タズ一粒ノ量一分四五厘程ノモノ
ヲ此番ニ定ム無番ハ底物等番立ニ加ヘガタキモノニシテ「ヨシ」「チキレ」ノ二品トス「ヨシ」ハ煮
过シテ番立ニ加ヘ「チキレ」砂食良等ハ無番トス

前条ノ番立ハ長崎俵物方ニ於テ取扱ヒシ徳川時代ノ慣行ナリシカ維新以来旧
法廃シ新法立タザルニ乗シ新業ノ商家輩出シ番立ノ法モ亦一定セザルカ如キ有
様トナリタリ而シテ現今上海ニ於テハ大中小ノ三等ニ分テリ喩ハ大ノ九番中ノ九番
小ノ九番ト云ヒ其最モ大ナルヲ頂大トス且其番号ノ区分アルモ毎俵内ニ大中
小入交リアルニヨリ見本等ハ見込ヲ以テ売買セリ而シテ価額ノ等級ハ十番（斤円）
九番（六十五円） 八番（六十円） 七番（五十三円） 六番（四十五円） 五番（三十三円） 四番（二十円） 三番（九円） 二番（六円） 一番（三円）
云カ如シ
本邦産煎海鼠ハ年々清国ニ販路ヲ廣メ明治元年ニハ十五万三千六百十二斤

ガラス使用

其代價五万四千十円余ナリシカ年々増進シテ十七年ニハ一ケ年ニ六十三万六千八百八十二斤其價ハ十五万千五百六十五円ノ多キニ至レリ右ヲ輸出スルハ函館横濱神戸長崎ノ四港ヨリ之ヲ上海香港等ニ輸送シ夫ヨリ各地ニ分輸セリ但シ従前琉球ヨリ輸出セシモノハ直輸出セリ而シテ之ヲ分輸スル地方ハ左ノ如シ

大九番小十番　十分ノ四〇〇直隷省　十分ノ二五〇山西省　江蘇省　十分ノ一〇〇山東省

大十番小十番　十分ノ五〇直隷省　十分ノ四〇〇四川省　十分ノ三〇〇江西省　十分ノ五〇山西省

八七六五番　直隷省　福建省　江西省　江蘇省　浙江省　山東省　安徽省　江南省　湖南省　湖北省　雲南省　廣東省　此他各省一般

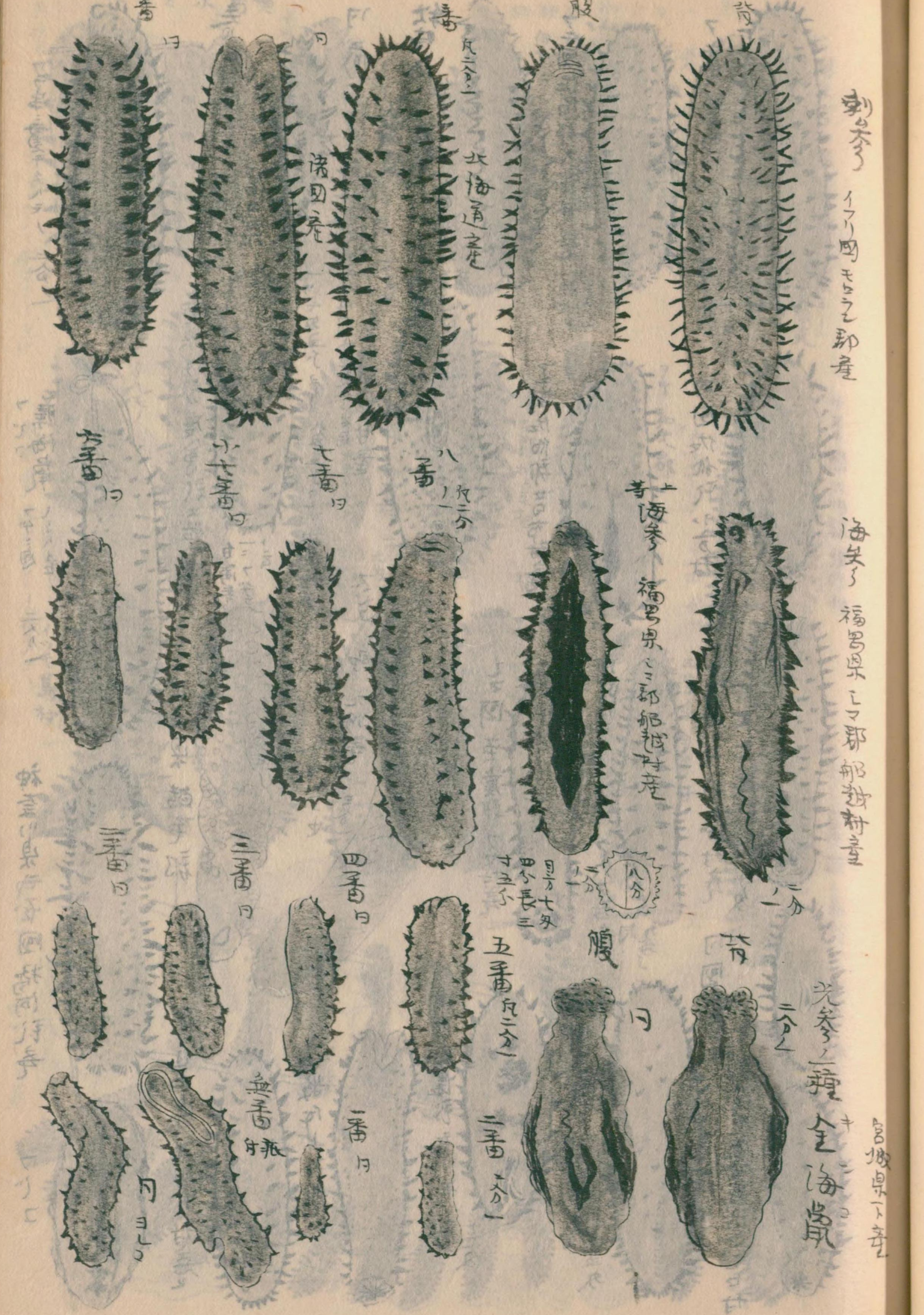
三番二番　十分ノ四〇〇江蘇省　十分ノ二〇福建省　十分ノ四〇〇浙江省等

近年其輸出ヲ増シタルモ未タ清國内部ノ需用ハ普カラスシテ益増進セントス而シテ元来清國ニハ八饌トテ大小海味八種ヲ用フル事アリ即チ煎海鼠ハ大海味ノ一ニシテ数種ノ割烹トナシテ客饌饗應ニ用テ致意ヲ表シ且四川地方ノ五色ノ菜ノ一ニシテ其ノ愛深ク其需用甚タ廣シ以上掲ク所ニヨレハ此販路ハ漸次益進ニシテ需用ヲ擴ムルヤ疑ヲ容レサル所ナリ故ニ漁季ヲ定テ海鼠ヲ成長セシメ漁具漁法ヲ改良シテ捕獲ヲ多カラシメ製法ヲ精良ニシ荷造ヲ改良シ販賣ヲ確実ニシテ信用ヲ厚カラシメ勤メテ増益ヲ図ルヘシ

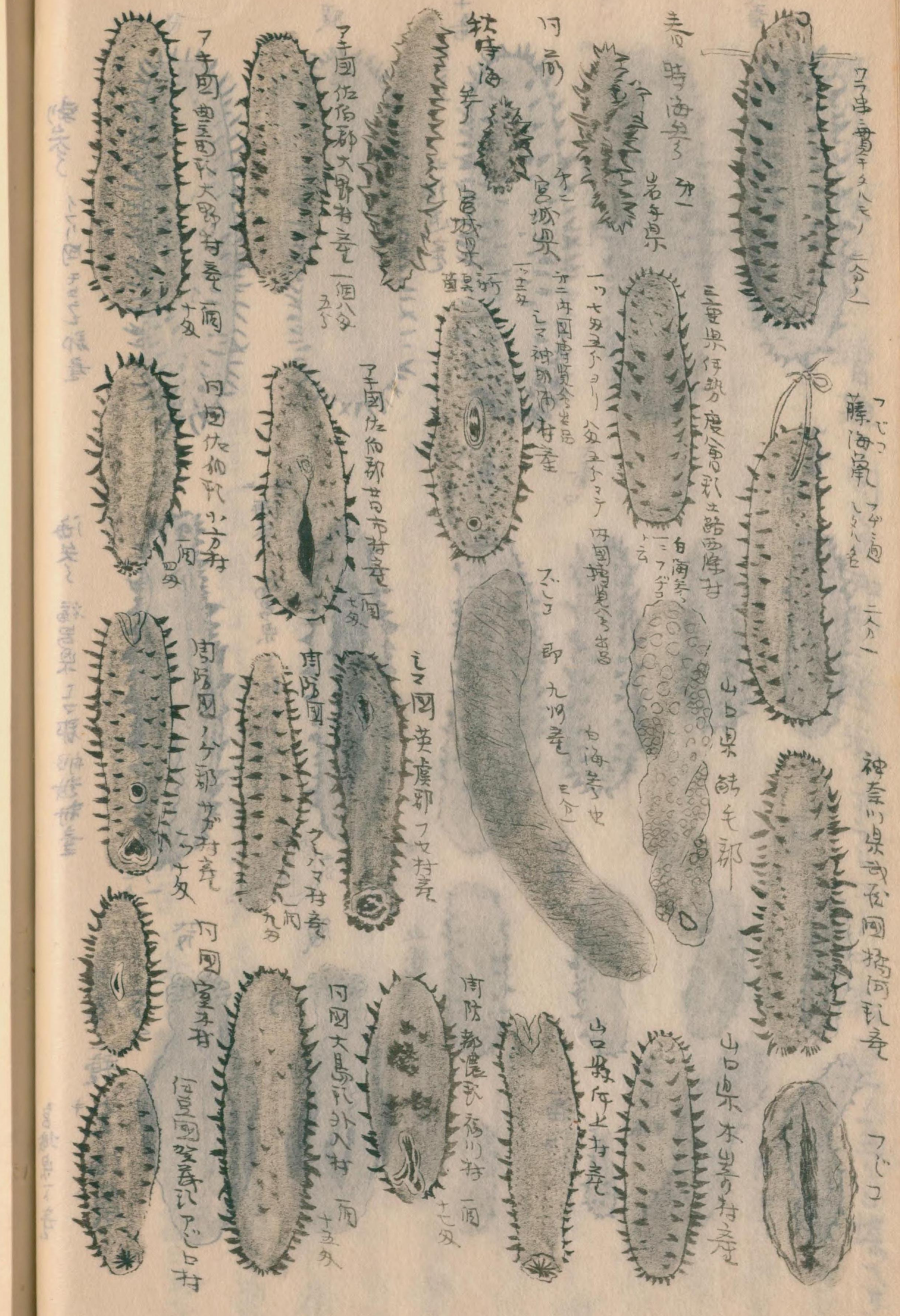
夫レ海鼠ハ多肢柔芒刺虫沙噀部ノ下等動物ナルハ蕃殖成長共ニ甚速カニシテ七ケ月間ニ四倍以上ニ成長シ畜養ノ大利アル他ノ魚介ノ及フ所ニ非ラス故ニ栅ヲ結ヒ石ヲ積ミテ区域ヲ畫シ畜養場ヲ設クル如キハ本邦已ニ周防國都濃郡福川村佐伯吉五郎等ノ実地経験ノアルアリ尚進ニ広ク人工

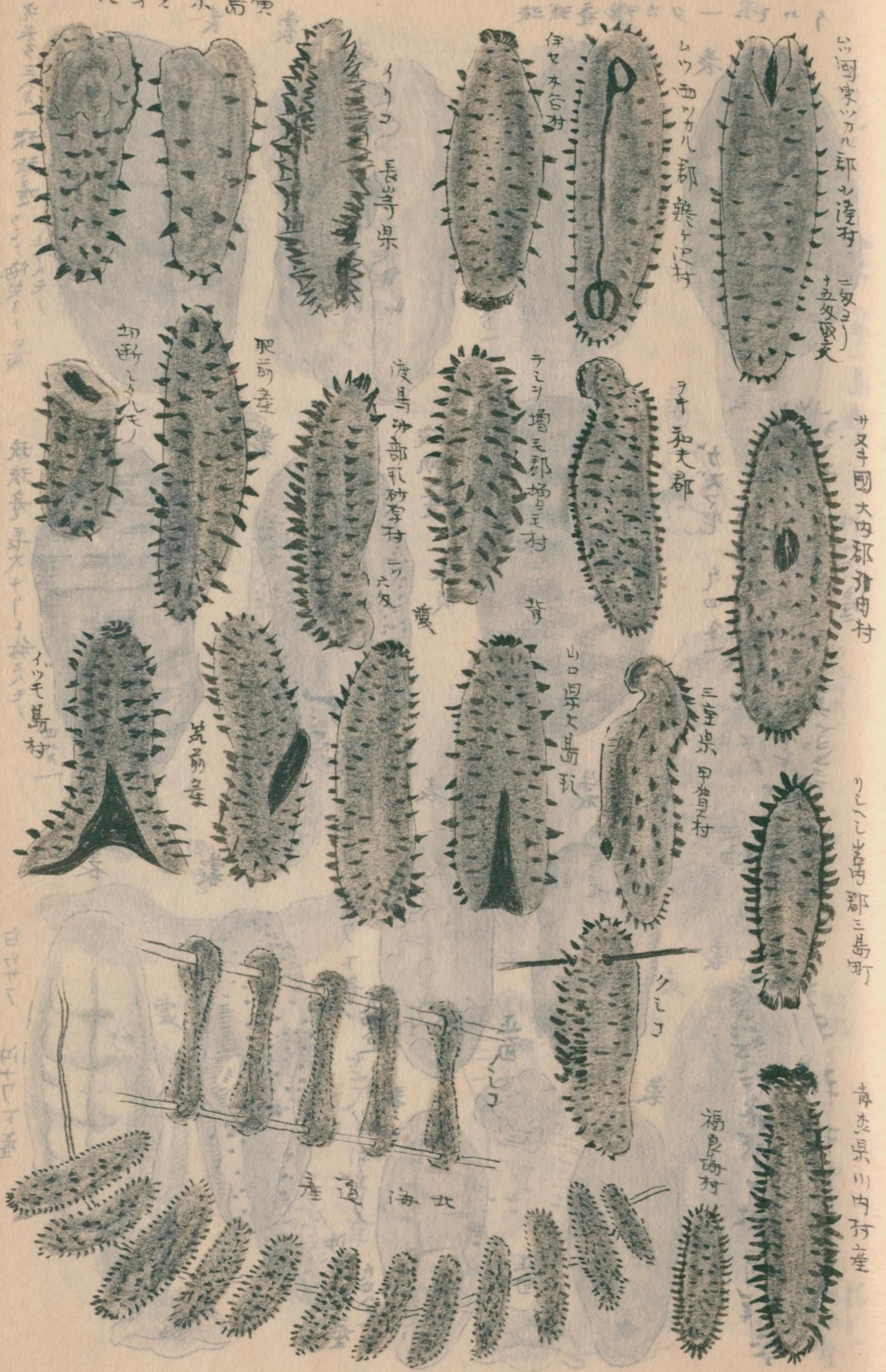
ガラス使用

煎海参ノ図 其一

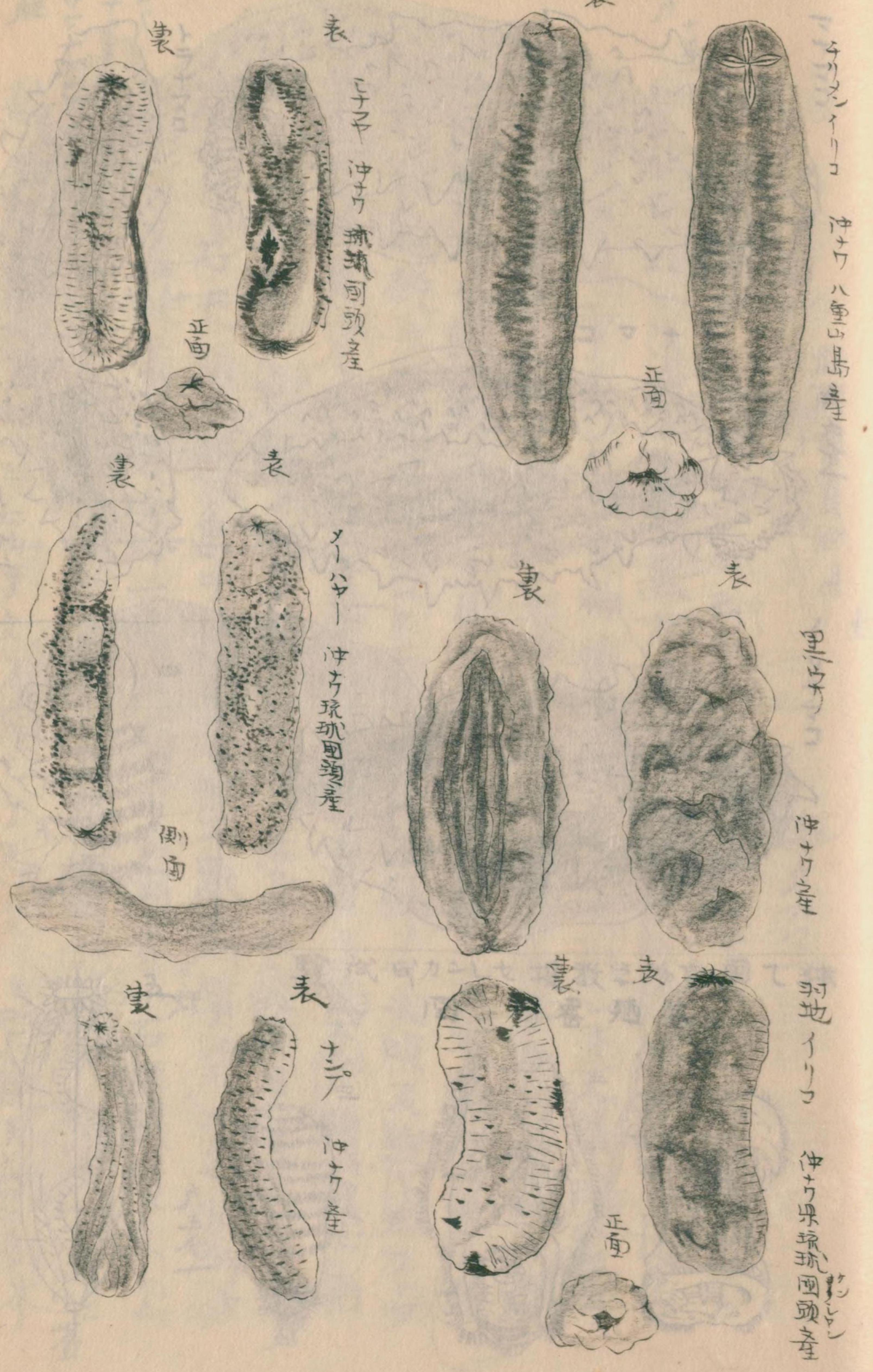

刺参 イフリ国モロラン郡産
背
腹
十番 凡二寸二分一
北海道産
円
渡島国産
九番 円
海参 福岡県糸島郡船越村産
上等海参 福岡県糸島郡船越村産
八番 凡二分ノ一
七番 円
小七番 円
六番 円
二分ノ一
八分
光参之一種 金海鼠 宮城県下産
二分ノ一
背
腹
円
五番 凡二分ノ一
四番 円
三番 円
二番 円
二番 二分ノ一
一番 円
無番
円

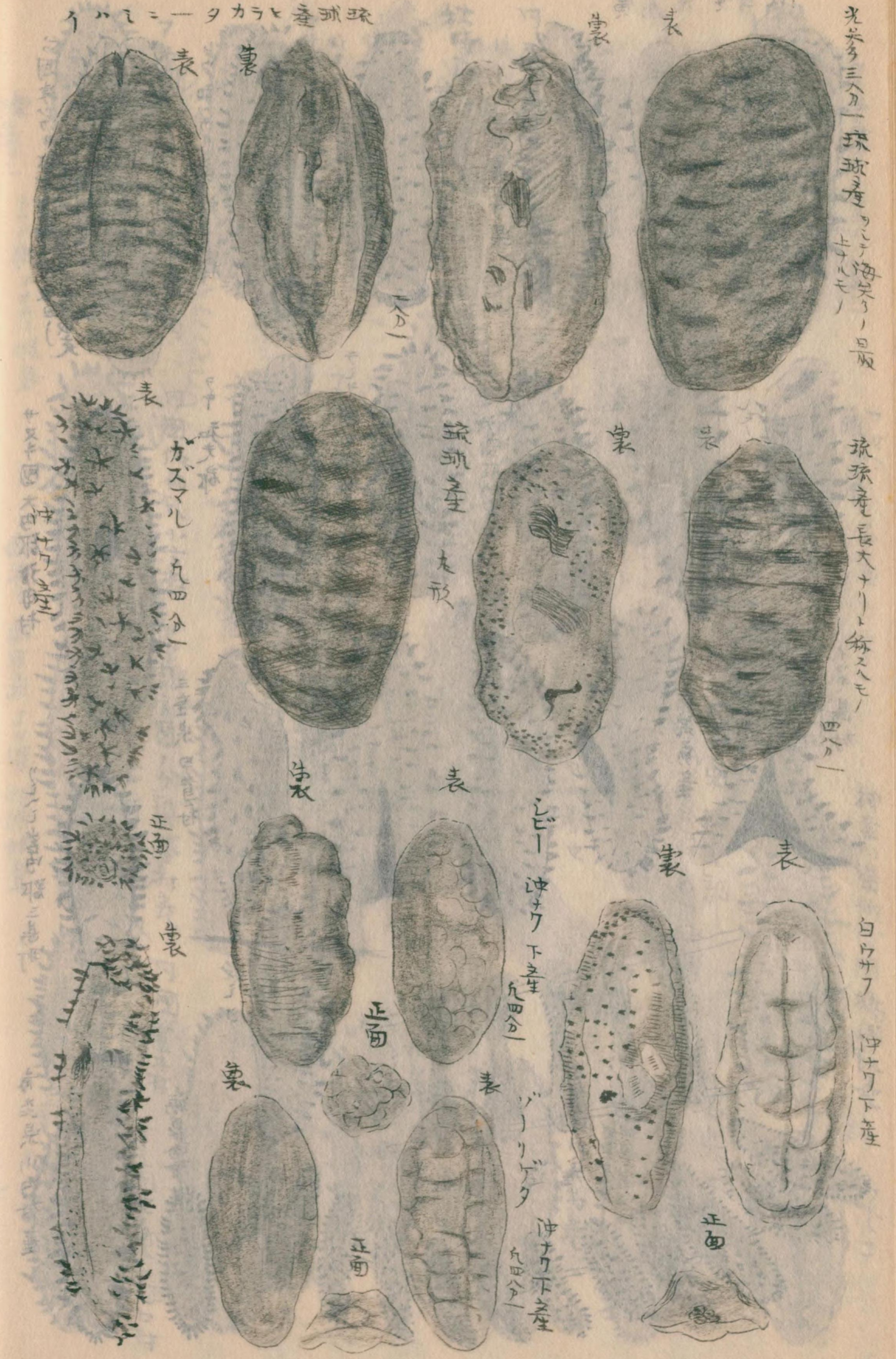
煤介ヲ施シ大ニ増殖ヲ図ルカ如キ進歩アランコトヲ希望ノ至リニ堪ヘサ
ルナリ


ワラ串ニ貫キタルモノ 二分ノ一
春時海参 九ノ一 岩手県
同前 其ニ 宮城県 一ツ十三匁
秋時海参 宮城県
アキ國佐伯郡大野村産 一個八匁五分
アキ國豊田郡大野村産 一個十匁
ふぢこ 藤海鼠 フヂニ通ヒタル名 二分ノ一
三重県伊勢度會郡土路西摩村 一ツ七匁五分ヨリ八匁五分マテ
第二内国博覧会出品 三ノ神和郡海村産
内国博覧会出品 白海参 一ニフヂコト云
ズシコ 即 九州産 白海参也 三分一
山口県熊毛郡
神奈川県武蔵国橘樹郡産
同國佐伯郡苦市村産 一個七匁
同國佐伯郡小方村 一個四匁
周防國ノゲ郡サガ村産 一ツ十匁
周防國 クヽハマ村産 一個九匁
長門國豊浦郡フタ村産
同國室木村
伊豆國賀茂郡アジロ村
同國大島郡外入村 一個十五匁
周防都濃郡福川村 一個十匁
山口縣佐上村産
山口県本埜村産
フジコ

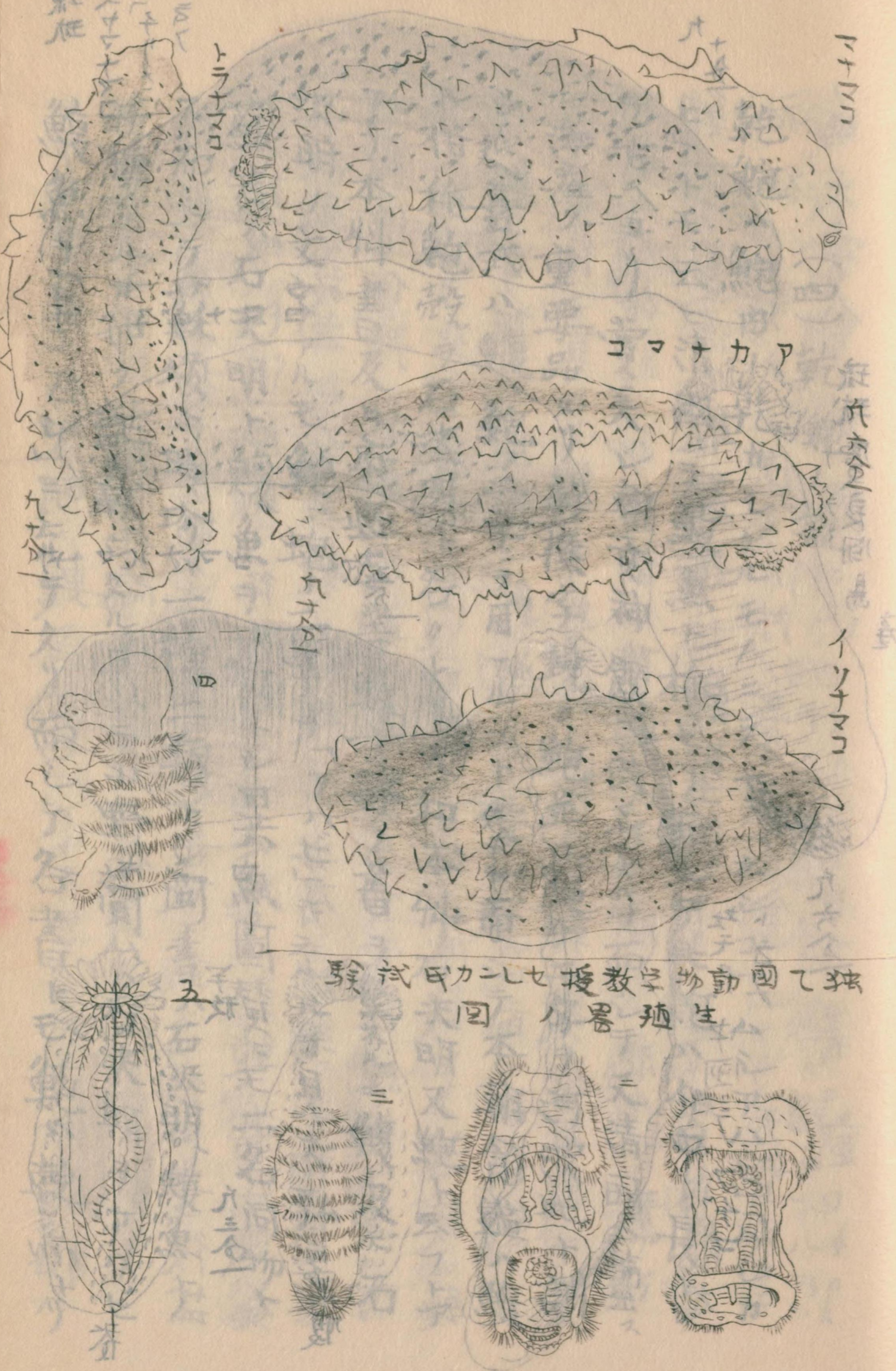

廣島県安芸郡
イリコ 長崎県
伊セ本谷村
陸奥西ツカル郡鰺ヶ沢村
陸奥東ツカル郡小湊村 二匁ヨリ十五匁ニ至ル
切断シタルモノ
肥前産
渡島沙部郡砂原村 一ツ六匁
腹
テシホ増毛郡増毛村
背
ヲキ知夫郡
サヌキ國大内郡引田村
イツモ島村
筑前産
山口県大島郡
三重県 甲賀村
リクヘシ宮内郡三島町
クシコ
クシコ
福良海村
青森県川内村産
北海道産

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖說』 請求記号 特1-2178
ガラス使用


チリメンイリコ 沖ナワ 八重山島産
表
裏
正面
ミナフヤ 沖ナワ 琉球国頭産
表
裏
正面
メーハヤー 沖ナワ琉球国頭産
表
裏
側面
黒ウカコ 沖ナワ産
表
裏
羽地イリコ 沖ナワ県琉球国頭産
表
裏
正面
ナンデ 沖ナワ産
表
裏


光参三分一 琉球産 ソシテ海参ノ最上ナルモノ
表
裏
琉球産トラカターニミハイ
表
裏
五分一
琉球産長大ナリト称スルモノ 四分一
表
裏
琉球産 丸形
ガズマル 凡四分一
沖ナワ産
表
正面
裏
シビー 沖ナワ下産 凡四分一
表
裏
正面
ゾーリゲタ 沖ナワ下産 凡四分一
表
裏
正面
白ウサワ 沖ナワ下産
表
裏
正面

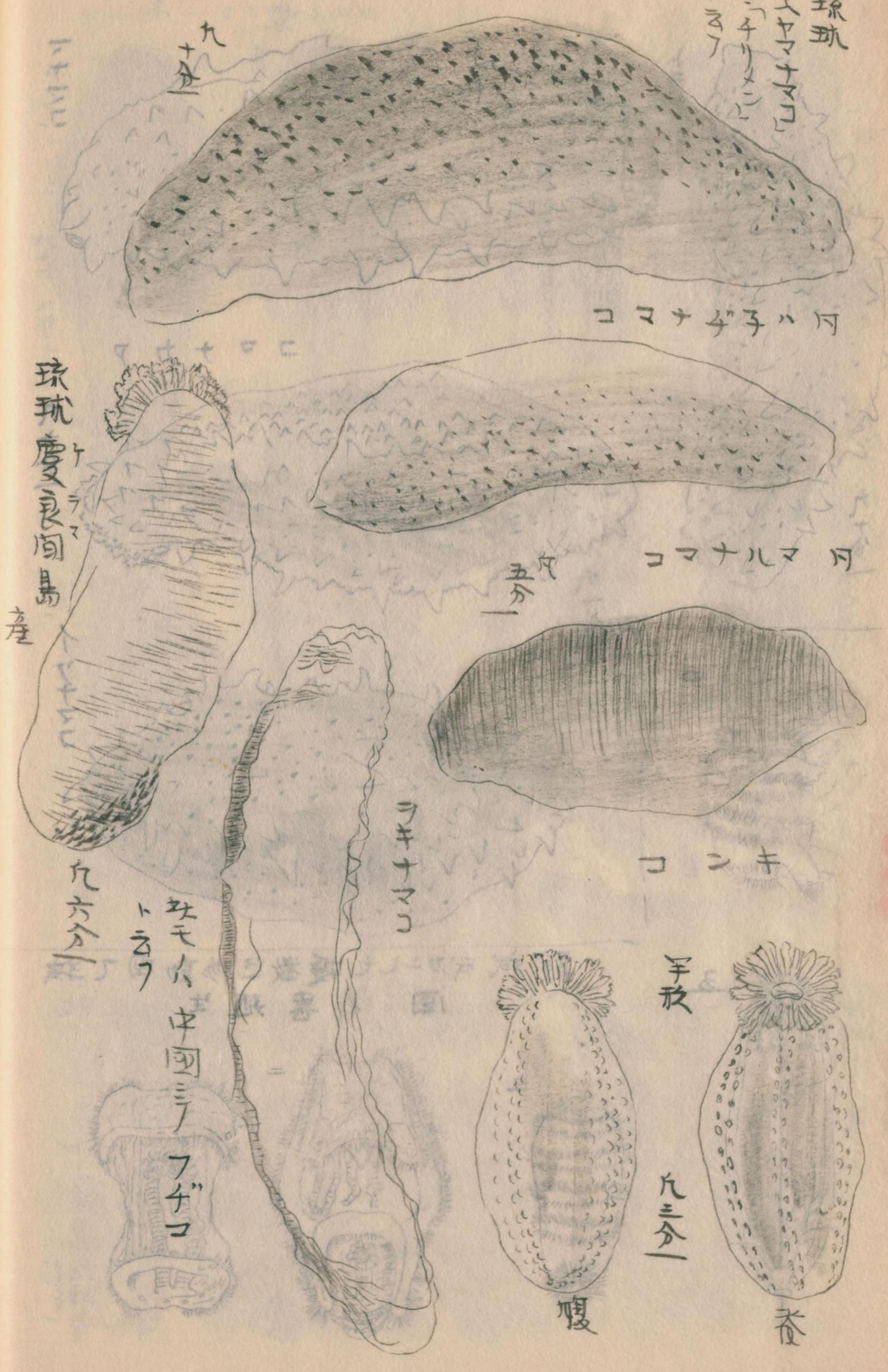
生海鼡ノ図


マナマコ
トラナマコ
アカナマコ
イソナマコ
四
五
三
二

独乙国動物学教授セレンカ氏試験
生殖畧ノ図

（四）乾鮑ノ説

乾鮑ハ鮑肉ノ乾カシタルモノニシテ一ニ「ホシコ」「ムシアハビ」「ムシカヒ」トモ云ヒ清國ニテ鮑魚ト称セリ而シテ此鮑ハ介中ノ長トシテ古ヘヨリ賞美シ朝廷神饌ニ供シタリ而シテ又清國ヘ輸出スル海産ノ重要品タリ新撰字鏡ニ鮑並ニ鰛ノ二字ヲ河波比ト訓シ延喜式ハ鰒、鮑ノ二字ヲ用ユルコト久シ而シテ本朝食鑑ハ鰒ハ俗称鮑殻ヲ石決明ト名クトシ大和本艸石決明又鮑ト云フトアアリ本艸書及ヒ府縣志等数十部ノ書ヲ案スルニ鰒及ヒ石決明ノ文字アルモ鮑、蚫ノ二字ヲ「アハビ」ニ充ルヲ見ズ弘景蘇恭ハ石決明ト鰒魚ヲ一物トシ異魚圖賛ニモ二名同物トス而シテ蘇頌ト時珍ハ一種二類トシ閩書ハ石決明、鰒魚トハ二種アルガ如ク記載シタルヲ以テ小野蘭山ハ石決明ヲアハビ鰒魚ヲ「トコブシ」ニ充テタリ而シテ各書トモ鮑ハ乾魚ナリ


琉球「ヤヤマナマコ」ニ「ミチリメン」トヨブ
九十五分
円ハ子ヅナマコ
琉球慶良間島産
円マルナマコ
尺五分一
ヲキナマコ
キンコ
九六分
此モノハ中国ニテフヂコトヨブ
手放
九三分
腹
背

ヒアリテ更ニ石決明、鰒等ノ名ニアラズ然レトモ方今清俗ハ
鮑魚ノ字ヲ用ユ故ニ此編專ラコレニ從フ
夫レ鮑ハ往古種々ノ製法アリテ延喜式ニ載スル所ロ豊後筑
前、隠岐ニ阿波、肥前ニ御取鮑アリ志摩ニ雜鮑、鳥子鰒、都
々伎鰒、放耳鰒、著耳鰒、長鰒アリ安房ニ凡鰒アリ相模、隠
岐、阿波、伊豫、肥前ニ短鰒アリ上總出雲常陸、紀伊、佐渡、阿
波ニ鰒アリ出雲、石見、長門、肥前、日向ニ甘漬鰒アリ若狹ニ鰒
耳鮨アリ阿波、肥前ニ鮨鰒アリ豊後、筑前ニ羽割鰒ア
アリ豊後ニ葛貫鰒アリ豊後ニ薩鰒、鞭鰒、宿耳鰒アリ
肥前ニ腹漬鰒アリ筑前ニ陰鰒大アリ肥前、肥後ニ熬海
鰒アリ豊後ニ鮑鰒、短鰒、堅鰒アリ是レ皆内膳大
神祇ノ主式ニ供スル所ノ貴重ノ食品ニテ天智天皇
ノ時大嘗會ノ御饌ニ供シタルコト日本書ニ載セタリ

而シテ以上各種ノ製法ノ如キハ本朝食鑑ニ詳カナルヲ以
テ茲ニ略ス
前条ハ往古ノ製法ニシテ又徳川時代ニハ隠岐、佐渡ノ串
鮑、丸鰒ヲ上品トナシタリ其後塩煮鮑ヲ製シ創メ
ハ元禄ノ頃ニシテ其方法タル鮑肉十箇ニ食塩四合ヲ抹
シ空鍋ニシテ熬リ自然ニ汁滲出テ、尽ルヲ俟チテ取リ
出シ笊ニナラベ陰乾トシ二十日ヲ経テコレヲ收ム肥後熊本
藩ヨリ幕府ニ献セタルモノ即チ是ナリ熨斗鮑モ古ヘ
ハ神饌ニ供シ又食品トナシタルモノナリシガ近世ニ至リテ單
ニ慶賀ノ章符ニ用ルノミトナリタレトモ此等ノ符ノ如キハ宗
螺熨斗、海茸熨斗、海蘿熨斗等ノ如キ廉價ノモノニ
テ事足ルヲ以テ今世ニ貴重セラルヽ食品ノ鮑ヲ用ユルニ
及ハザルナリ

ガラス使用

其今日ニ最モ要用ナル明鮑灰鮑及ヒ薄片製ノ三法モ一ハ品種ニヨリ一ハ製法ノ精粗ニヨリテ其品位ヲ異ニセリ左ニ其區別ヲ説キ明スヘシ

鮑ヲ區別スレハ「メカヒ」「マタカヒ」ノ二種ハ乾シテ其色褐黄ニシテ微シク透明ナルカ故ニ明鮑トナスニヨロシク其中「マタカヒ」ハ形ノ大ナルモノハ明鮑ニヨロシク小ナルモノハ灰鮑ニヨロシ「クロカヒ」ハ乾シテ外面淡黒色ナレハ明鮑灰鮑トモニ形色ヨロシカラス故ニ別ニ「クロ」ト称シ廉價ヲ以テ賣買セリ然レトモ鮮食ニハ「マタカヒ」ニ次キ「メカヒ」ニ優レリ「トコフシ」「ミミカヒ」ノ二種ハ鮮食トナスモ味佳ナラサルノミカ明灰ニ鮑トナスモ前品ニ劣レリト雖トモ是ヲ薄片ノ連接製トナス時ハ遥カニ明灰二鮑ノ上位ニ居ルモノニシテ清國漢口等ノ市場ニ於テ佳高價ヲ占メタリ

明鮑（鼈甲）灰鮑（白乾）トモ品位数等アリテ三番上二番中一番下等ノ三段アリ三番中ニ大中小二番中ニ大小ノ別アリ明鮑ハ一ニ鼈甲ト唱ヘ本鼈甲、馬代等ノ差アリ

明鮑ハ製法モ地方ニヨリテ其法大仝小異アリト雖トモ其中ニ於テ最モ良好ノ方法ヲ擧クレハ鮑肉ヲ殻ヨリ放チ鮑百個ニ食塩凡ソ五七合許ノ割ヲ以テ殻ヘ附タル方ニ擦ツテ一晝夜ヲ過キテ竹笊ニ入レテ海水ニ浸シ足ヲ以テ踏ヨリ汚物ヲサリ而シテ沸湯ニ投シ煮熟シ後淡水ニテ洗ヒ竹簀ニ並ヘ水分ヲ飛散セシメ大陽ニテ晒スコト二三日ニシテ石竈ノ炭火ニ薫炙ス爾後ヒ焙乾器ヲ其上ニ置キ上下轉換スルコト数回ノ後大陽ニ晒シ再ヒ火力ヲ與ヘ全ク乾クヲマチテ箱ニ收ヘシ本邦人ノ削リ鮑トナシテ食スルモノニハ生乾ヲヨロシトスレトモ清國ヘ輸出スルニ充分ニ乾燥スヘシ若シ然ラサレハ需用地ニ達セサルウチニ腐

敗ヲキサシ價ヲ低落セシメ同産ノ名声ヲ失フニ至レリ是廣東地方等ニ於テ美麗良好ナル明鮑ヲ欲セスシテ粗造ナル灰鮑ノ方ヲ高價ニテ好ム買取ル所以ナリ

灰鮑ニモ数法アリト雖トモ其最モ要トスルハ乾燥ニアリ北海道粗造品ノ他国産ヨリ高價ヲ占ルモノハ乾シカタノヨロシキニヨルノミ他国産モ北海道ノ如ク乾燥セハ極メテ良價ヲ得ヘシ北海道産ヲシテ他国良製品ノ如クナサシメハ一層ノ良價ヲ得ルヤ必セリ故ニ茲ニ灰鮑ノ尤適切ナル方法ヲ擧クレハ鮮肉百顆ニ塩三合許ヲ以テ漬ケ置キ暑中ハ二日間寒中ハ四日間ヲ経テ淡水ニテ洗ヒ沸湯ニ投シテ煮沸シ復タ淡水ニテ洗ヒシ竹簀ニ並ベ水気ヲ飛散セシメ太陽ニテ乾カスコト五日乃至十日間ニシテ竹箱ニ収メ蓋ヲ覆ヒ置キ日ヲ待テ表面ニ白粉ヲ発セシムナリ兩製共ニ日光ヲ借リ乾製スルノ習慣ナリト雖トモ若シ霖雨ニ遭フトキハ糸ニ繋キ竈ニ枝大大ノ上ニ掛ケ薫シ燥スカ故ニ其色変シテ暗黒色トナルアリ三陸北海道ニ於テハ日光ニ乾カスニ鮑ノ中心ヲ苣叉或ハ蒲茎ヲ以テ貫リノ数ケアリ此等ノ製法ノ如キモノハ價格ノ下ル実ニ夥シ現ニ明治十五年中横濱其他各港ノ貿易上ニ就テ見ルニ百斤ノ價償ニ二十三円ニシテ千葉縣製明鮑及北海道ニ三陸等ノ白乾上製ノ如キハ百斤五十円乃至五十五円ニ昇リ其差最モ甚シ然レトモ北海海ノ如キハ竹簀ニ並ベ乾ストキハ鳥ノ啄トコロ夥シキ為メニ之レガ番衛等ニ費スコト多ク寧賣價ハ幾分ノ廉ナルモ斯ル煩冗ヲ免ルヽニ若カズトテ旧法ヲ改メサルガ如キ共ニ遺憾ノ至リナリ千葉縣ノ如キハ近時焙炉ニ掛ケ炭火ヲ以テ之ヲ乾製スルノ方法ニ改メ上製ヲナスモアリ

元来乾鮑ハ乾燥ノ良否ニヨリテ清国ノ需用ヲ伸縮セ

シムルモノニシテ北海製ノ如キ形色ノ粗悪ナル且貯蔵久シキヲ保ツヲ以テ上海地方大ニ之ヲ賭況シ漢口天津等ノ市場ニ於テ名声ノヲ博セリ故ニ世人ハ灰鮑ノ踈製ハ明鮑ノ精好ナルニ優レリトスルモノアリ然レトモ決シテ明鮑ニ如シキニ非ラス畢竟明鮑ノ踈製ナルニヨリ明鮑ハ廣東人ノ大ニ嗜好スル所ニシテ亦四川、江南、江北、浙江等ヘモ轉鬻スルモノニシテ今竒郎哥ノ販路圖ニ依テ見ルニ本品ノ需用ハ啻ニ清国ノ一部ニ止マルノミナラス將ニ麻剌加地方ニ及ハントス故ニ乾鮑ノ輸出ハ方今上海ト香港トハ嗜好自ラ其製ヲ異ニスルガ如シ上海ニハ明鮑ヲ輸出スト雖モ品ノ拂底ナルカ亦ハ價格ノ騰貴セルトキハ黒色製ノ如キヲ再製シテ明鮑ノ如クナラシメ分輸ナストイフ故ニ明鮑ハ上海ニ輸出シ灰鮑及ヒ馬爪色、白色塩入製乾鮑ハ香港ニ輸出ス此外黒色ハ香港ニ輸出シ又時トシテハ米国桑港在留清国人ニ輸出セリ但シ明治十三年岩手縣陸中国東閉伊郡飯岡村鈴木善助製造ノ明鮑ヲ創メテ香港ニ輸出セリ三陸製ノ灰鮑ハ其製法北海道産ニ類似スルヲ以テ外見ハ殆ント全一ナルヲ肉硬クシテ味佳ナラス北海道製ハ佳味ナレハ價格モ優リ北海道産百斤三十圓ナレバ三陸産ハ二十二圓五十銭ナリ

灰鮑ノ販路ハ将来ニ見込アルハ香港ナリ目下該港ノ價格ハ左ノ如シ

灰鮑（北海道産）上等三十二圓、二十七八圓、二十五圓、二十一圓（六九圓、十六圓迄）大形明鮑（房州伊勢志摩隠岐産）仝上三十四圓、二十六七圓二十四五圓迄中形明鮑（盤城、常陸産）仝上二十九圓、二十五六圓迄小形明鮑（陸前、陸中産）仝上二十七圓、二十四五圓、二十三四圓迄馬爪色及ヒ黒色鮑（陸中産）仝上二十二圓、十八圓迄塩入鮑（仝上）仝上[illegible]圓十六圓迄明鮑

ガラス使用

灰鮑ノ上海、香港、両港ニ輸出スル比較ハ左ノ如シ

明鮑　香港拾分ノ一
　　　上海拾分ノ九

灰鮑　香港十分ノ九
　　　上海十分ノ一

右ヲ清国人ニ賣買スルニハ従来之ヲ三番、二番、一番、無番ノ四等ニ分チ又番毎ニ大中小ニ區別セリ其番立法タル三番ハ平戸、五島等ノ産ノ内上品三歩通諸国出産ノ内上品四歩通北海道、三陸ノ産小形ナルモ上品ノ分三歩通ヲ交ヘ歩割ニ拘ハラズ上品ノ分ハ此番ニ加ヒ二番ハ諸国出産ノ三番ニ成ラザル大ノ分六歩通三陸産四歩通末ドヲ加ヒ此番ニ定ム但歩割ニ拘ラス諸国出産ノ内三番ニ成テサル大ノ分又ハ北海道産ノ内三番ニ成ラサル分ナ交ユ一番ハ諸国出産ノ中至テ小ノ分ヲ此番トス無番ハ麁性並ニ色合惡ク渾テ形状色合ノ不良ノモノヲイフ而シテ本邦ヨリ清国ヘ輸出スルノ總額ハ明治元年ニハ二十一万〇二百四十斤此代價六万五千五百三十四円ナリシカ尓来年々多少ノ増減アルモ概子増額ニ趣キ十五ニ八百〇七万千九百五十斤此價二十八万五千九百二十一円ニ至レリ

上海香港ヨリ分輸スルノ地方ハ湖北、湖南、江南、河南、陝西、四川等ノ諸省ニシテ四川省ノ如キハ有名ナル五色菜ノ一種ニシテ送客ノ饗膳ニ欠ク可ラサル大海味ノ一トシテ之ヲ割烹スルニハ鮑魚絲鮑魚片等ノ切リ方アリテ栄鮑魚、紅燒鮑魚、細滷鮑魚、清湯鮑魚等種々ノ大碗ノ調理ニ供セリ而シテ其煮方タル乾鮑ヲ温湯ニ五六日間浸シテ充分柔ニナシテ切リ他ノ菌菜トトモニ火腿ノ煮汁及ヒ氷砂糖熬汁ニ調理セリ

ガラス使用

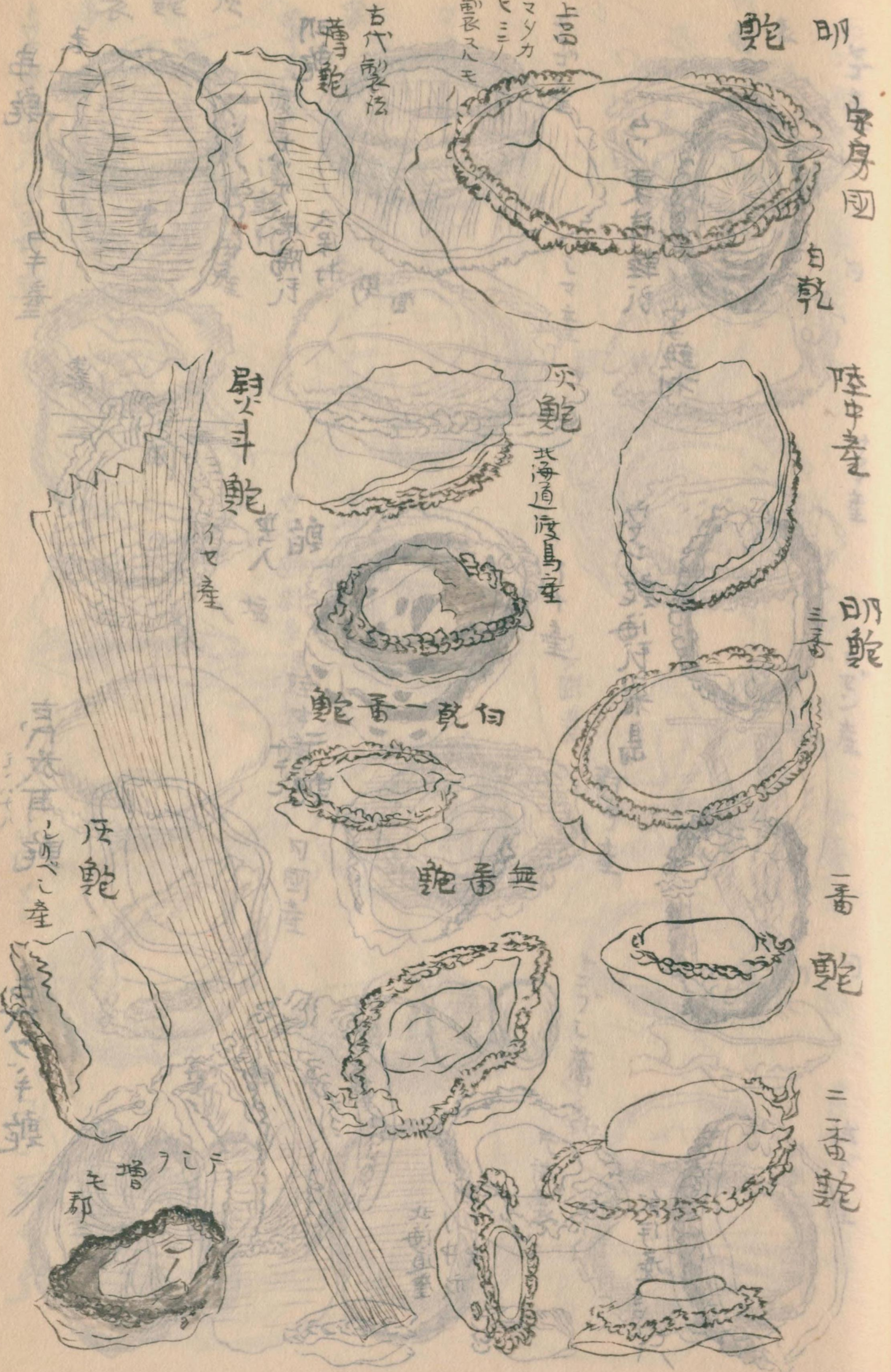
鮑ニハ「アハビ」「トコブシ」及ミヽカヒ」ノ三種アリ「アハビ」ニ「マタカヒ」（一ニ「マタ」又「マタカ」）「メカヒ」及「クロカヒ」（一ニ「クロ」）ノ三品アリ「マタカ」ハ凡ソ十五尋以上三十尋許ノ深キ処ニ棲ミ其肉ノ外面淡黄色ヲナシ肉縁厚ク其殻深シト雖トモ「クロカヒ」ニ比スレハ浅シ「メカヒ」ハ十三尋ヨリ十七八尋ノ処ニ棲ミ肉ノ外面黄色ヲ帯ヒ殻甚タ浅ク肉縁薄シ「くろ」ハ十三尋以下ニアリテ肉ノ外面淡黒色或ハ稍ヤ青色ヲナスモノアリテ肉及ヒ肉縁厚クシテ殻深シ此三品ハ其質ハ各異ニシテ「クロガヒ」ハ鮮肉ノ味ヒハ他ノ二品ニ優ルト雖トモ明鮑ニハ色アシク灰鮑ニハ形ヨカラズ故ニ乾鮑ニ適セザル品ナリ「マタカヒ」ハ煮テ食スルニ味ヨロシク乾鮑ニモ適セリ「メガヒ」ハ煮テ食スルニハ「マタガヒ」ニ劣ルモ乾鮑トナスニ最適セリ以上三品ニ就テ海底ノ深浅ヲイフハ總房ノ海ニ就テ検査セシ所以ナレトモ地方ニヨリテ多少ノ異同アルベシ又「トコブシ」ハ鮑ヲ産スル海ニ多ケレトモ東京以北ノ地ハ次第ニ少ナク北海道ニハ全クナシ其棲息スル所以ハ鮑ニ比シテ極メテ浅ク其形小キヲ以テ世ニ鮑ノ児ナリト云フモノアレトモ全ク別種ナリ是ヲ羹ニテ食シ或ハ壜詰トナスノ外世ノ需用狭キニヨリ従テ其價モ低キヲ以テ之ヲ薄片製トナシ清国ニ輸出セハ遂ニハ一ノ製産トナルニ至ルベシ大和邊ニテ「チヽカフ」ハ沖縄諸島ニ多ク産スルモノニテ其形較「トコブシ」ニ似テ長キ楕形ヲナシ殻ニ比スレハ其肉頗ル大ナリ其需用及ヒ将来ノ目的トモニ前ナル「トコブシ」ニ同シ

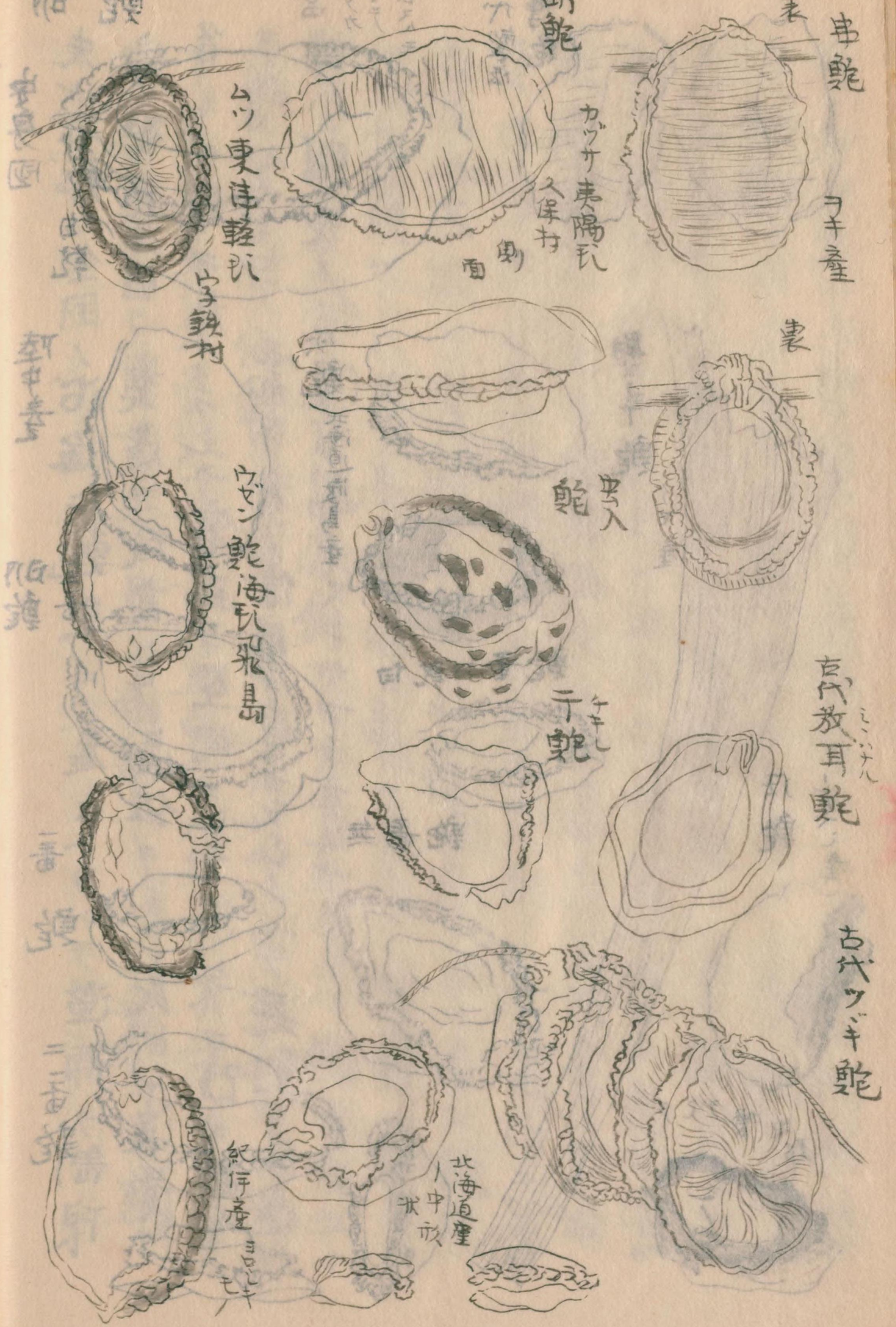
抑鮑殻ハ其色質閃彩美麗ナルカ故ニ磨テ器皿トシ截テ釦鈕トシ或ハ螺鈿ノ用ニ充ツヘク介殻中頗ル用アルモノナリト雖トモ本邦未タ鑢ニ巧ナラサルヲ以テ其殻ヲ欧州ニ輸

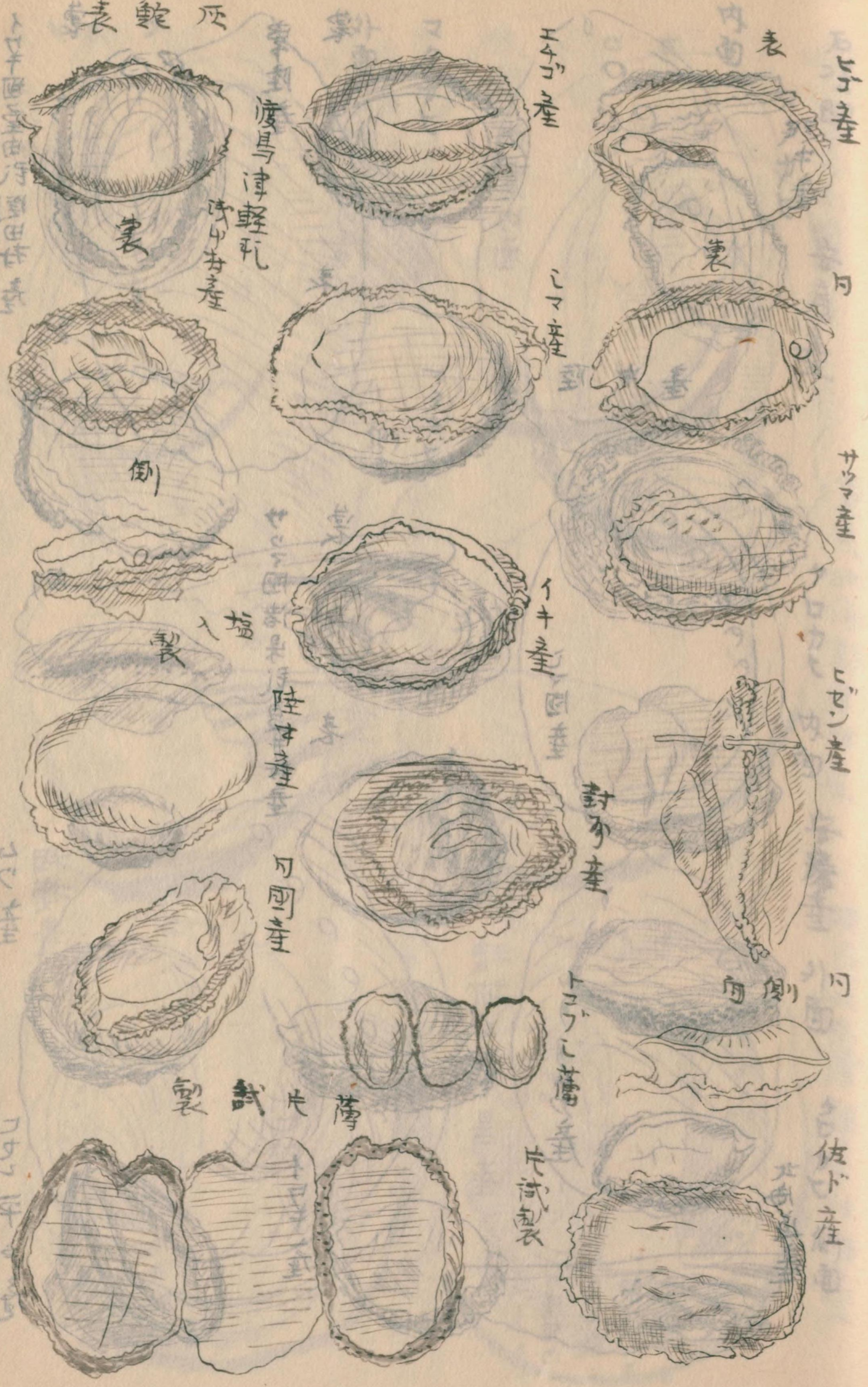
出シ却テ其製品ヲ求ムルハ遺憾ノ至リナラズヤ若シ機械使用シ釦鈕ヲ作ルニ至ラハ其利極メテ多カルベシ凡ソ鮑ヲ捕ルニハ海人ノ水中ニ潜没シテ其在ル所ヲ認メ忽ニ鐵箆ヲ以テ剗リ起シテ捕ルト魚叉ヲ用テ突捕ルノ旧ナリシカ近年潜水器ヲ使用スルニ至リ従来海人ノ達セサル深キ所ノモノヲモ捕ルニ至レリ然レトモ一利興レハ一害生スルハ数ノ免レサル所ニシテ各所此器械ヲ以テ一時ニ多量ノ収獲ヲ得ルノミナラズ鮑児ヲモ捕獲セシニヨリ遂ニ繁殖ニ害ヲ及ホスニ至ル既ニ遠近ノ如キハ明治十三年ニ二万斤ノ収利アリシモ十五年ニハ絶テ産出テ見ズ又全国ノ統計ハ十三年ニ百十一万六千七百六十二斤ノ産額ナリシモ十五年ニハ八十万六千五百二十八斤トナリ三十一万斤ノ減少ヲ来セシノミナラズ小貝ト粗製トノ價ハ殆ト半額ニ及ヘリ

夫レ本邦ハ全国ノ沿海ニ鮑魚ヲ産スルヲ以テ濫捕ヲ制限シテ繁殖ヲ圖リ製造ヲ改良シテ品位ヲ善良ニシ浪費ヲ省キテ價ヲ廉ナラシメ容函ヲ堅固ニシテ濕気ヲ防キ商賣ヲ確実ニシテ需用者ノ信用ヲ厚カラシメ以テ其利ヲ永遠ニ傳ヘ國家ノ経済ヲ助ケズンハアラサルナリ

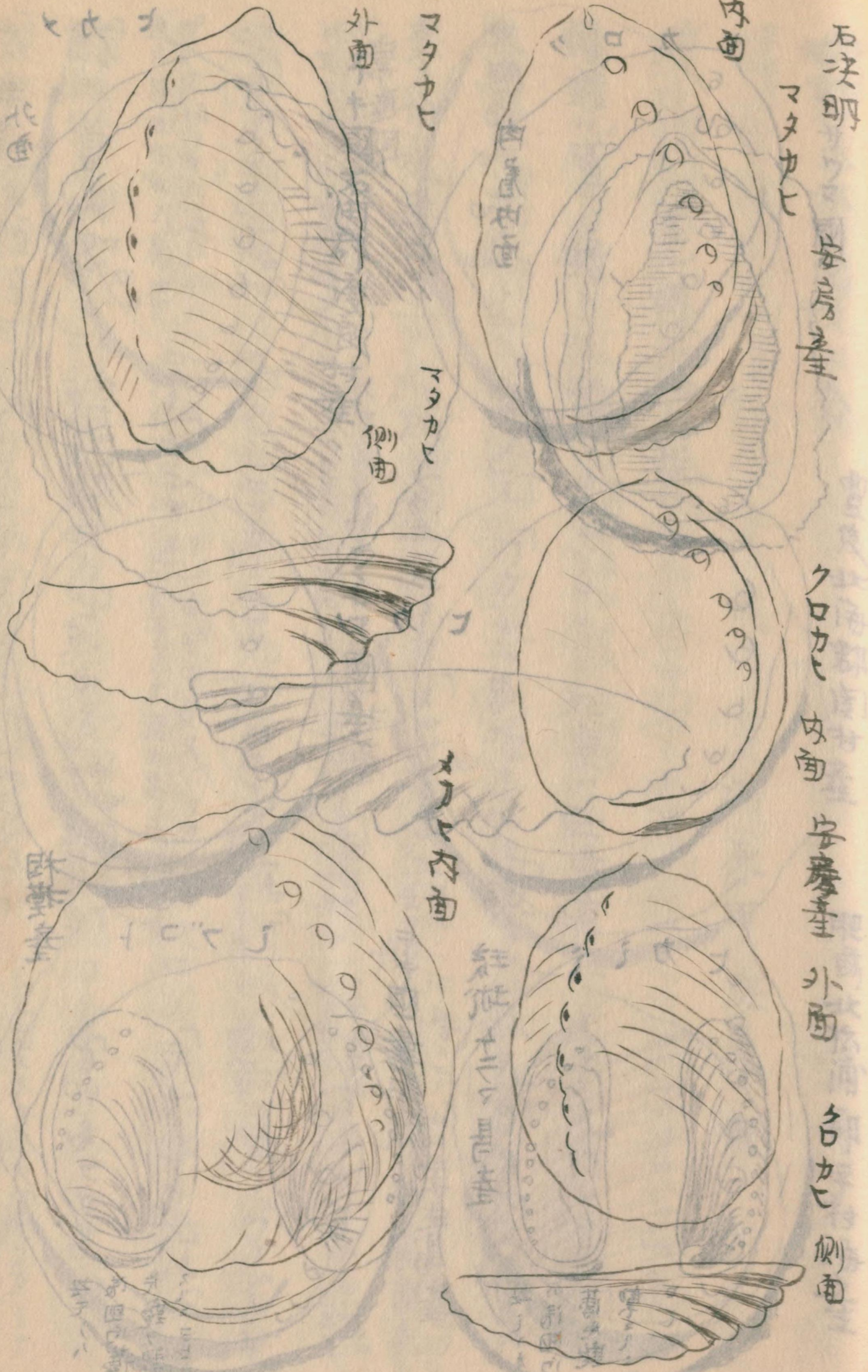
ガラス使用

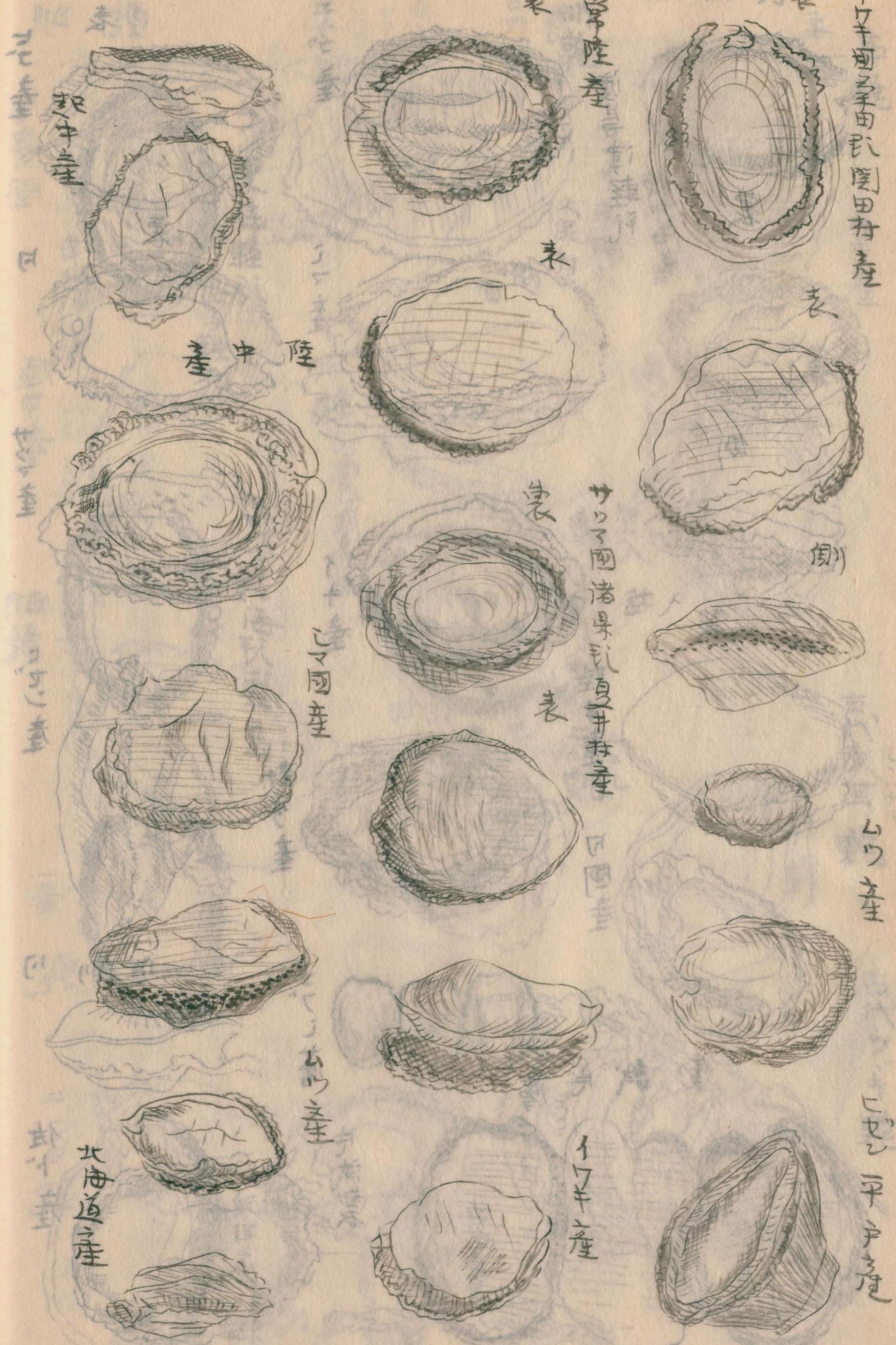

明鮑
安房国
白乾
上品
マタカ
ヒミノ
製スルモノ
薄鮑
古代製法
陸中産
灰鮑
北海道渡島産
熨斗鮑
イセ産
明鮑
三番
白乾一番鮑
無番鮑
一番
鮑
二番鮑
压鮑
しりべし産
テラシ
増毛郡


串鮑
表
ヨキ産
裏
明鮑
カヅサ夷隅郡
久保村
側面
ムツ東津軽郡
宇鉄村
虫入鮑
ウゼン鮑海郡飛島
干鮑
古代放耳鮑
古代ツヾキ鮑
紀伊産
ヨロヒモキ
北海道産
小中形
状


灰鮑表
渡島津軽郡
浅虫村産
裏
側
塩入製
陸中産
羽前産
エチゴ産
シマ産
イキ産
對馬産
トコブシ薄
薄片試製
表
ヒゴ産
裏
内
サツマ産
ヒゼン産
内
側面
佐ド産
片試製

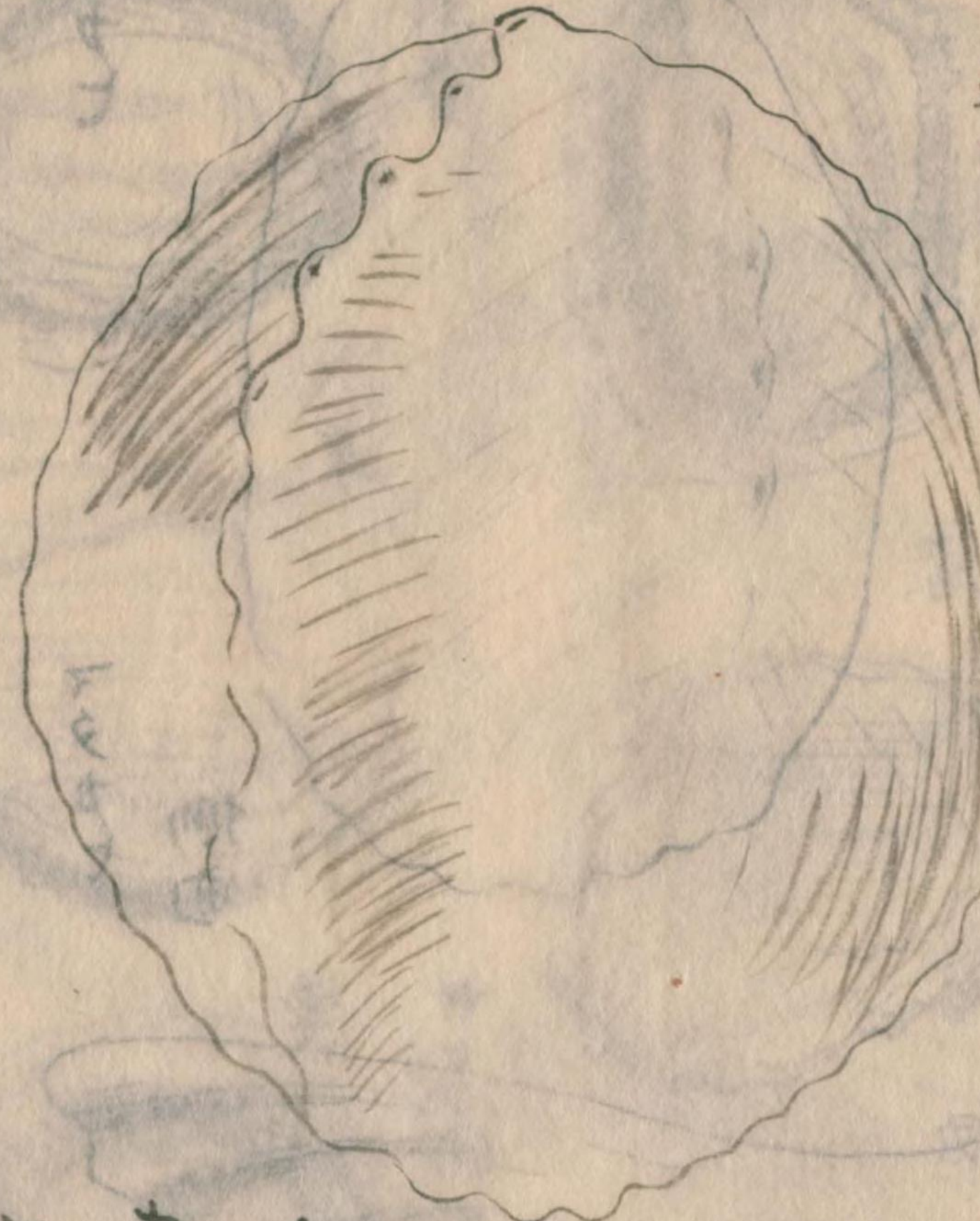
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖說』 請求記号 特1-2178
ガラス使用


石決明
マタカヒ
安房産
内面
マタカヒ
外面
マタカヒ
側面
クロカヒ
内面
安房産
外面
メカヒ内面
名カヒ
側面


イワキ国菊田郡関田村産
裏
表
側
ムツ産
ヒゼン平戸産
常陸産
裏
表
サツマ国諸県郡夏井村産
裏
表
イワキ産
紀中産
陸中産
シマ国産
ムツ産
北海道産

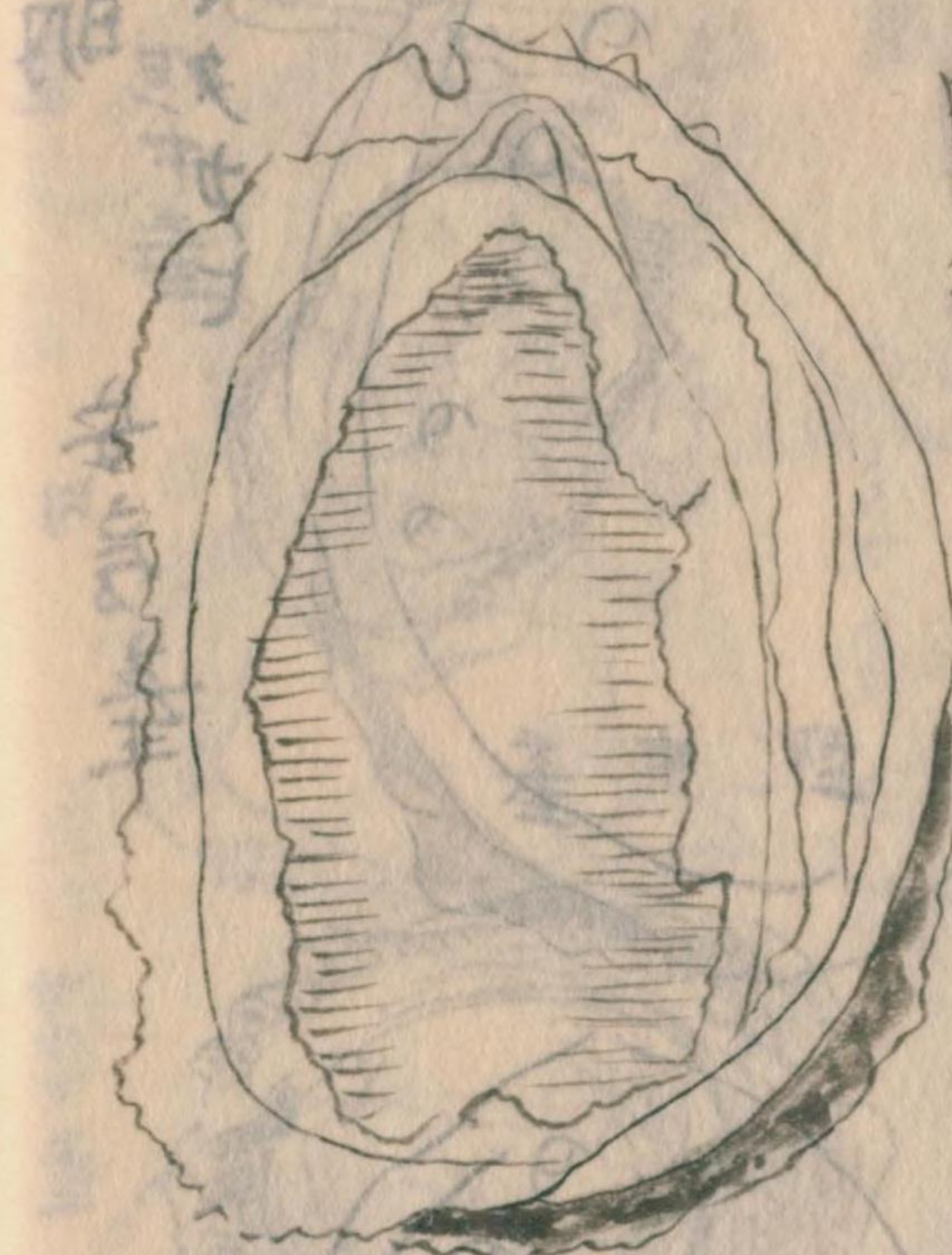
メカヒ

外面

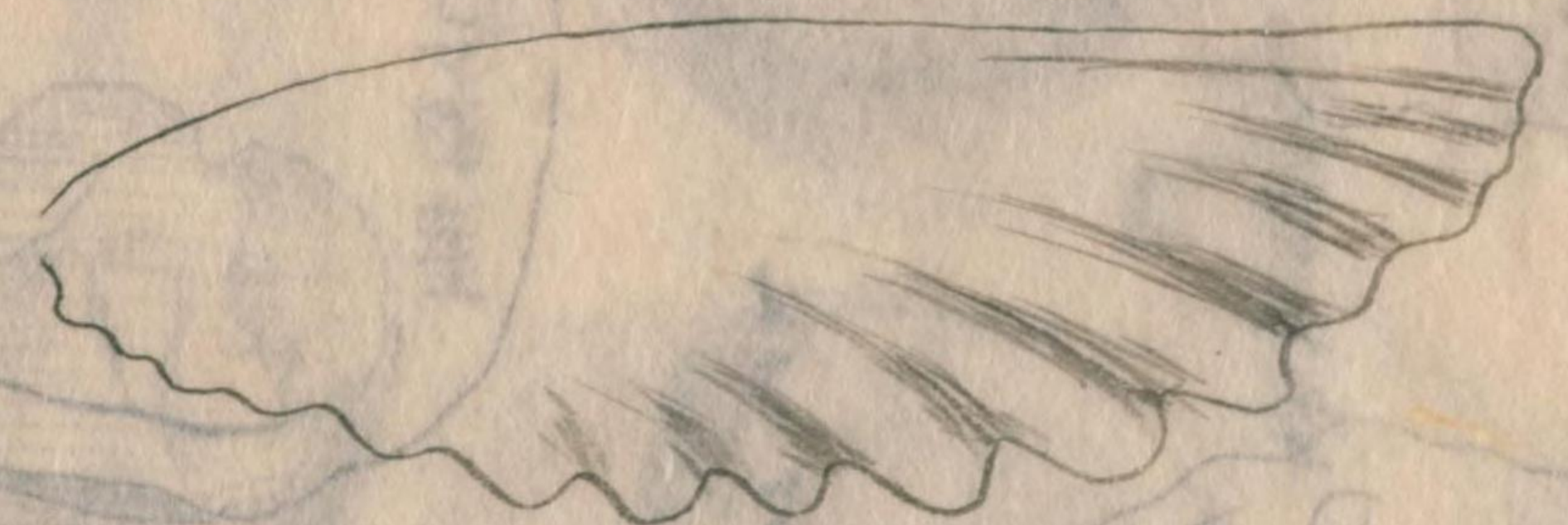


肉着内面

クロカヒ

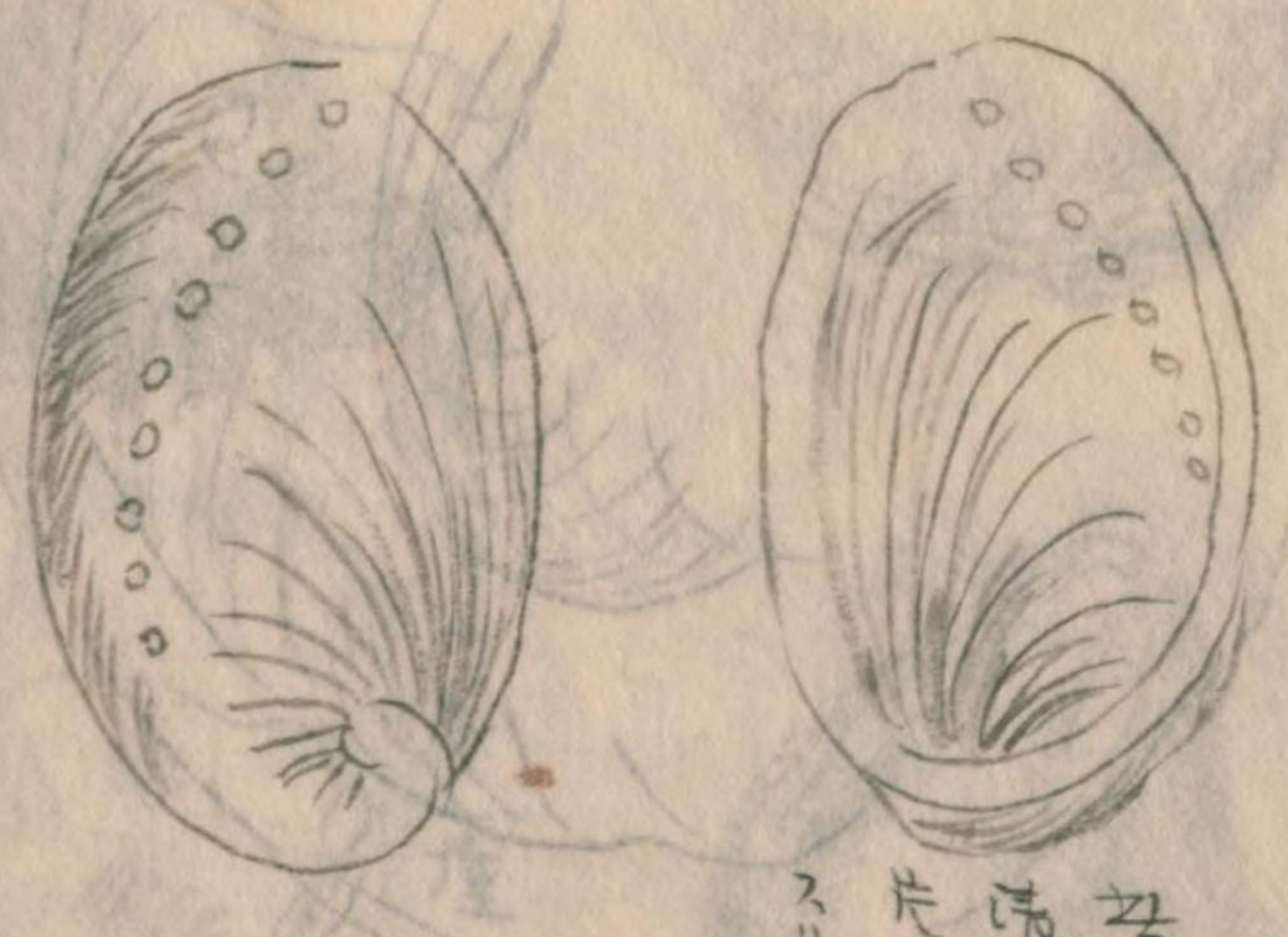


メカヒ



相模産

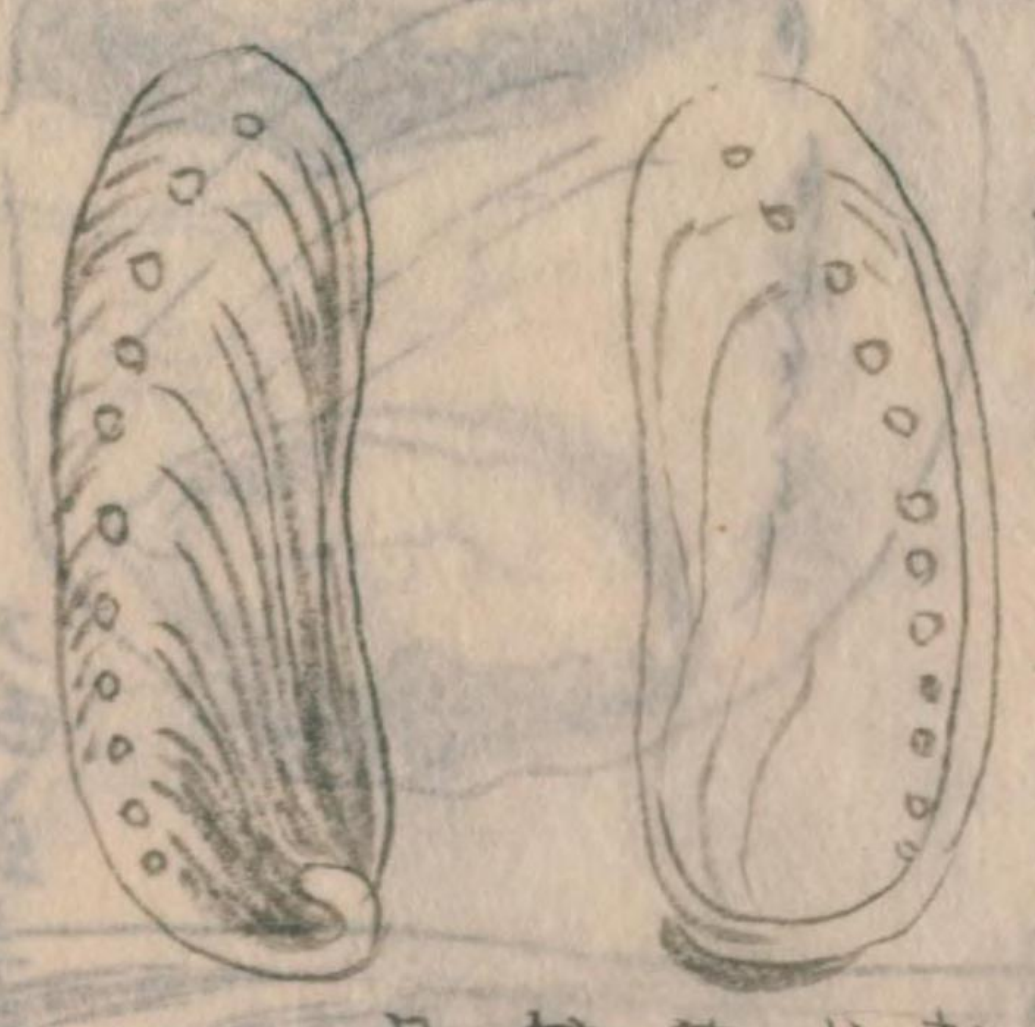
トコブし



此モノハ清國向薄片鮑ヲ製スルニヨロし

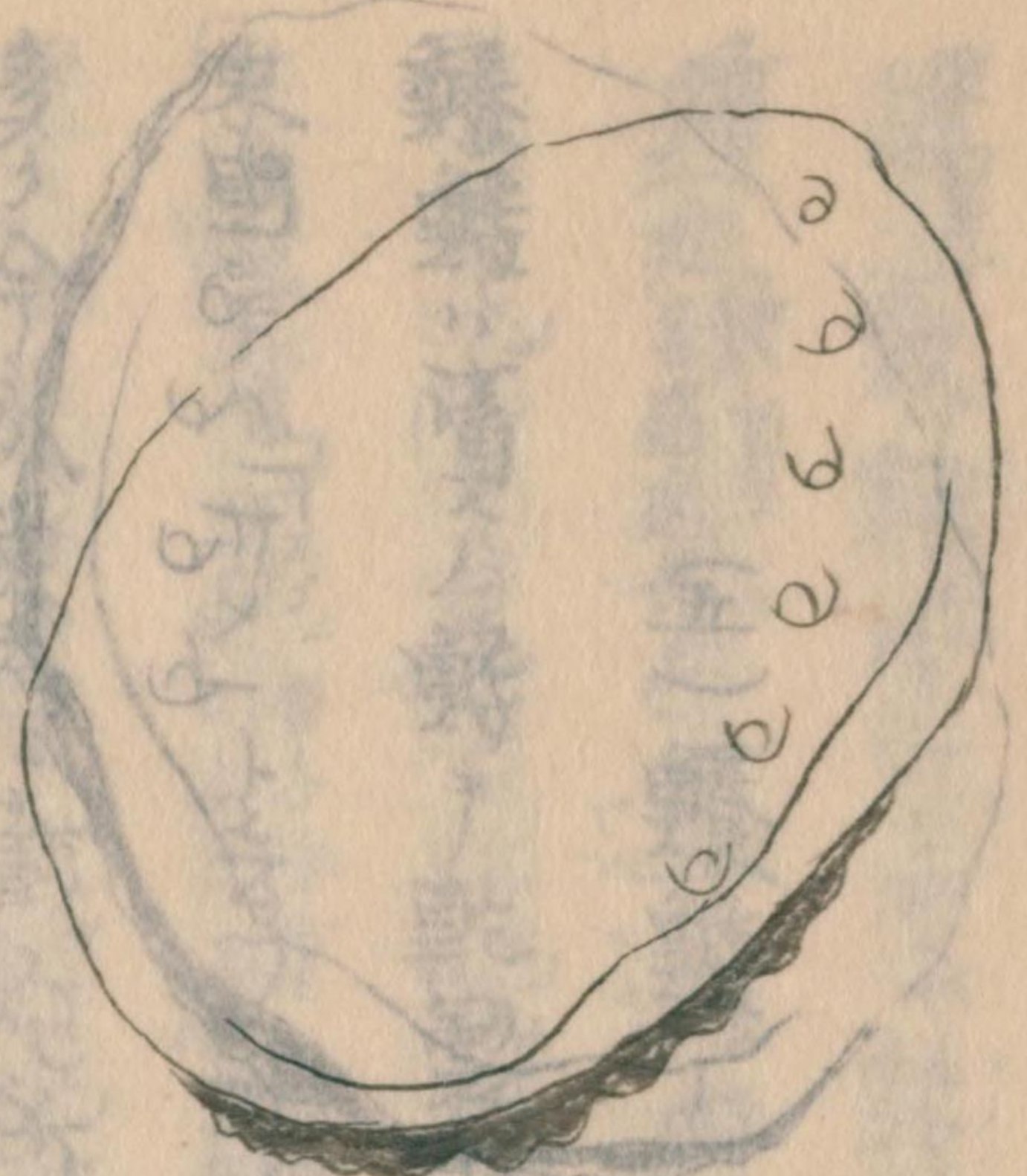
琉球ケラマ島産

ミヽカヒ

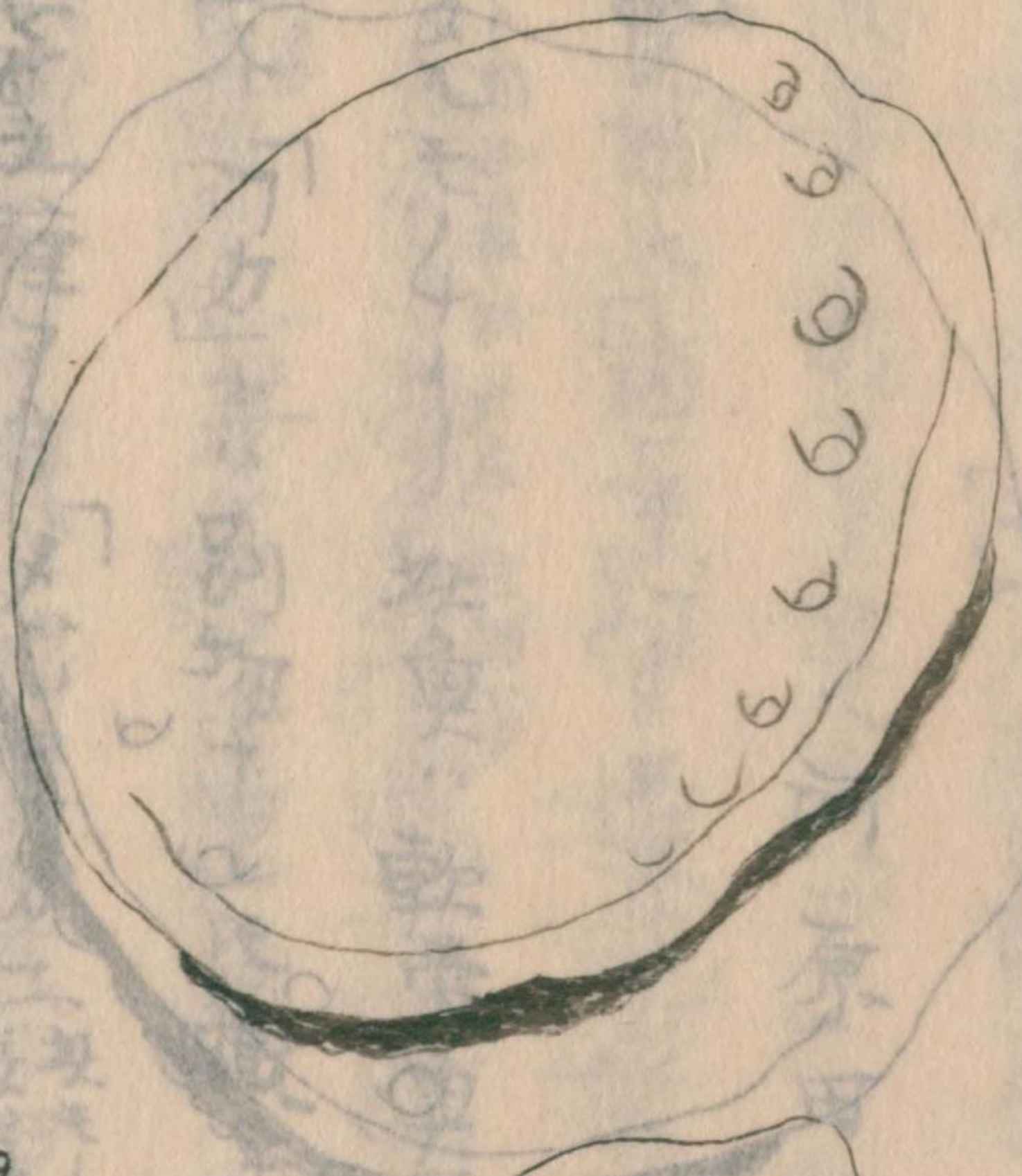


此ミヽカヒハ清國向ノ薄片鮑ニ製スルニヨロし

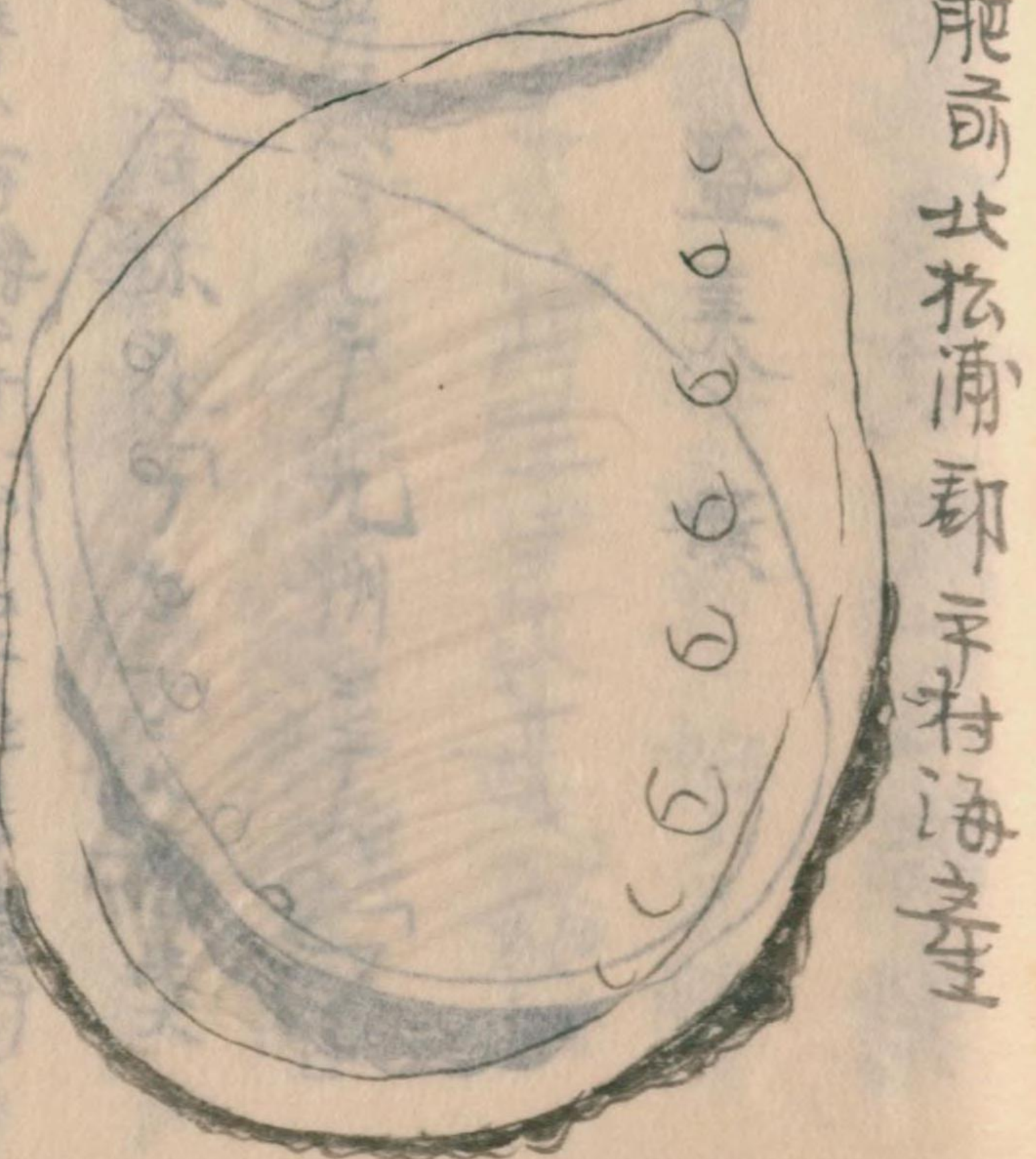
サツマ國



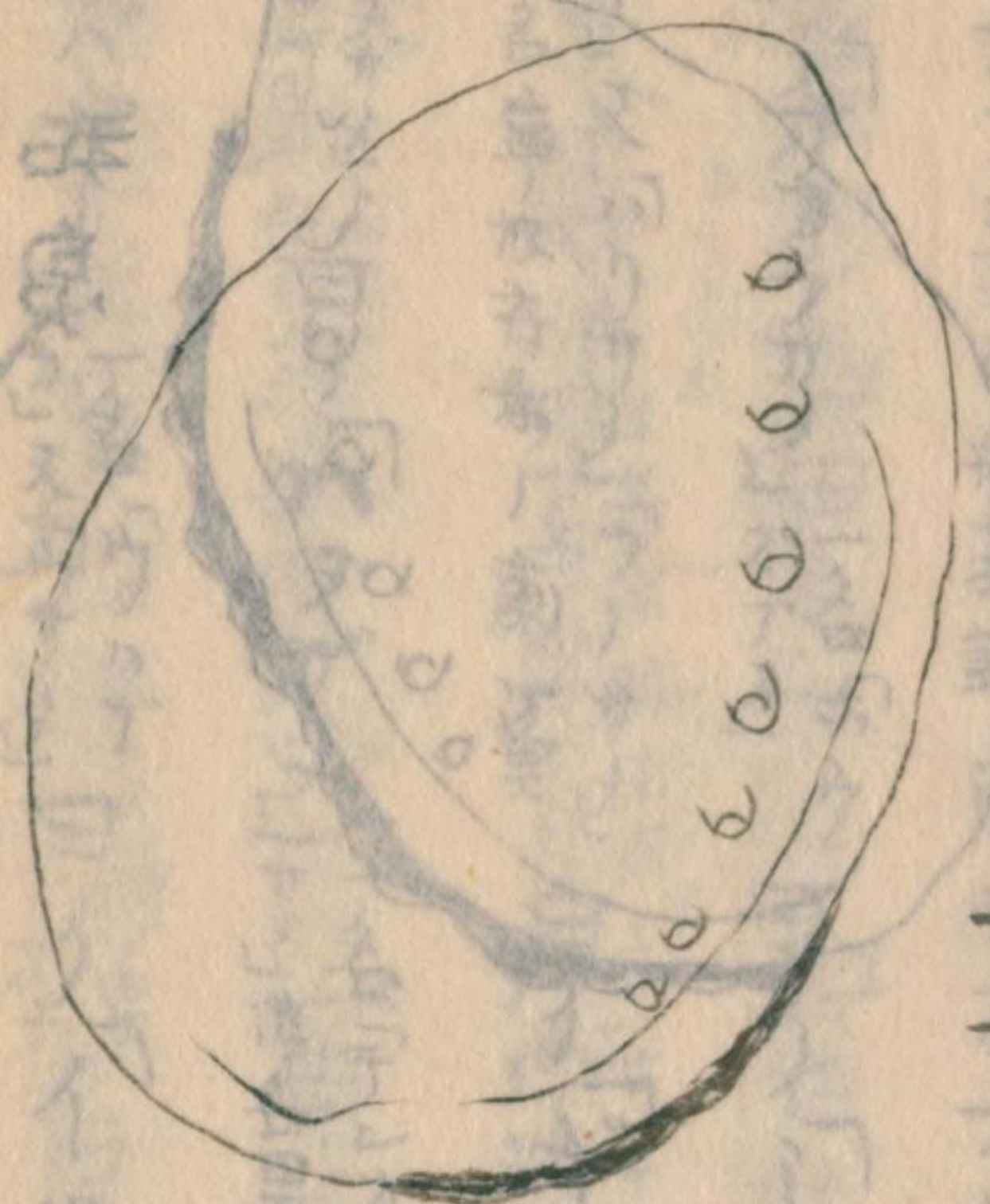
豊後北海部郡関村産



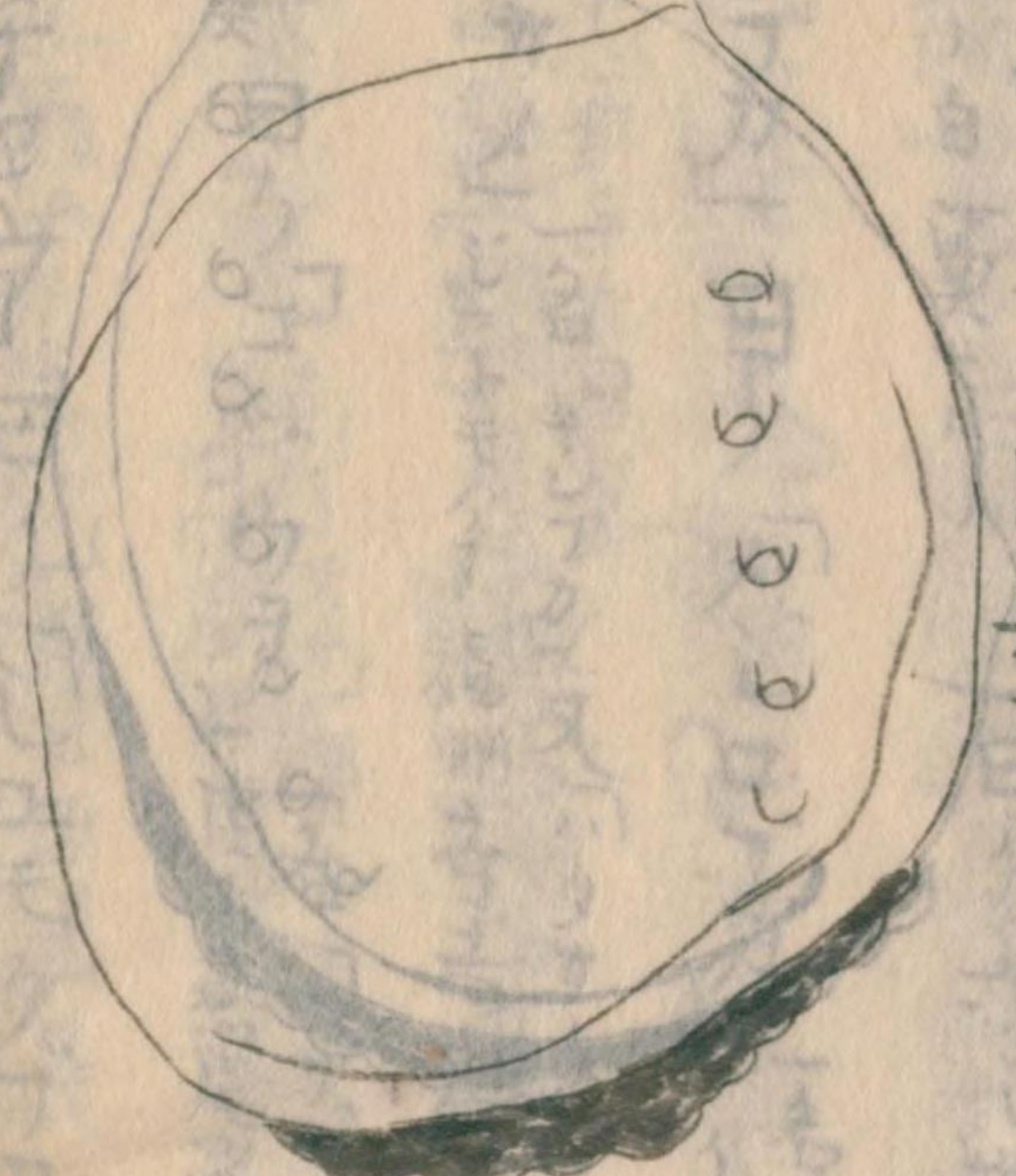
肥前北松浦郡平村海産



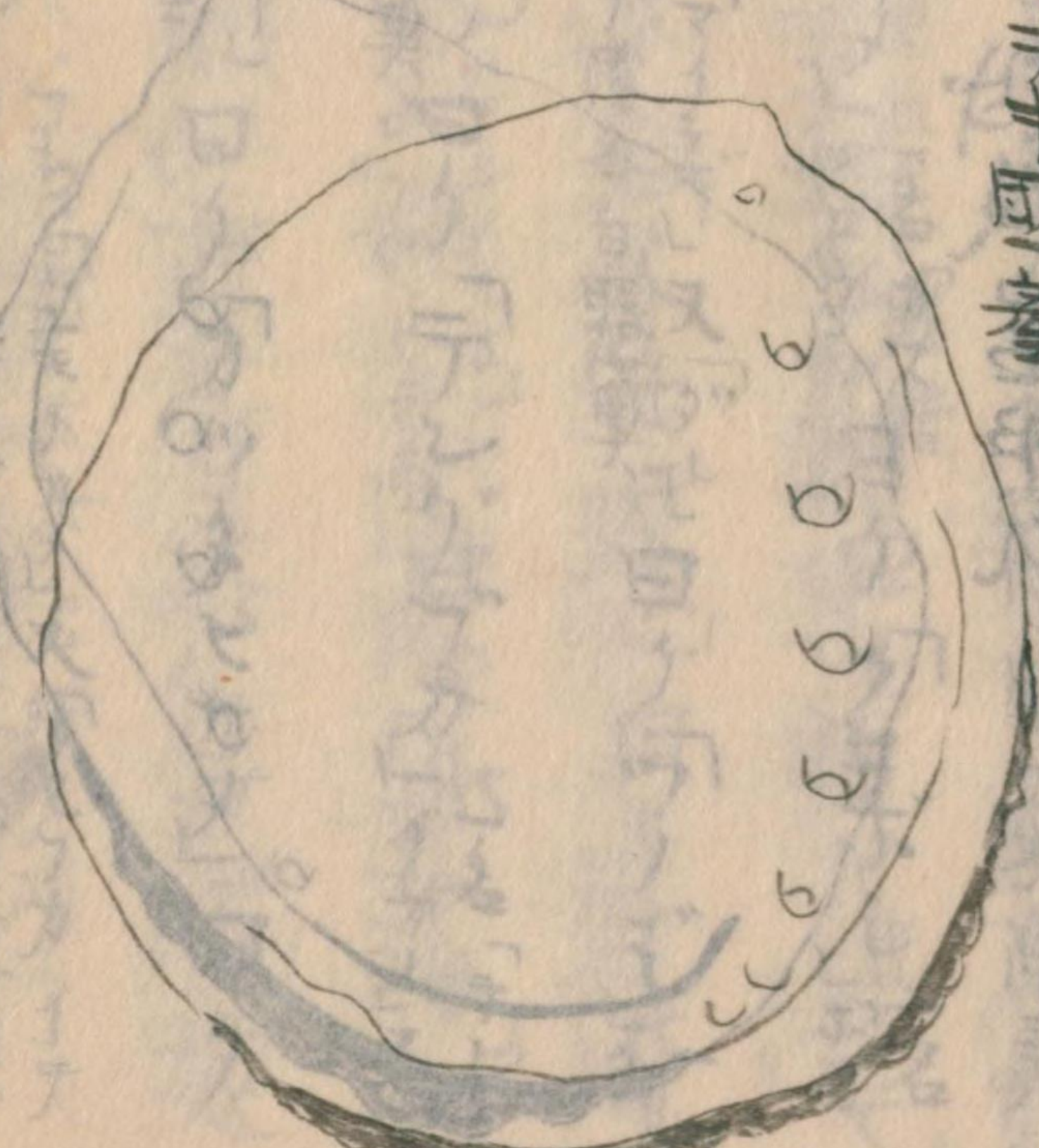
イキ國石田郡渡良村産



ツシマ國産



ヨキ國産

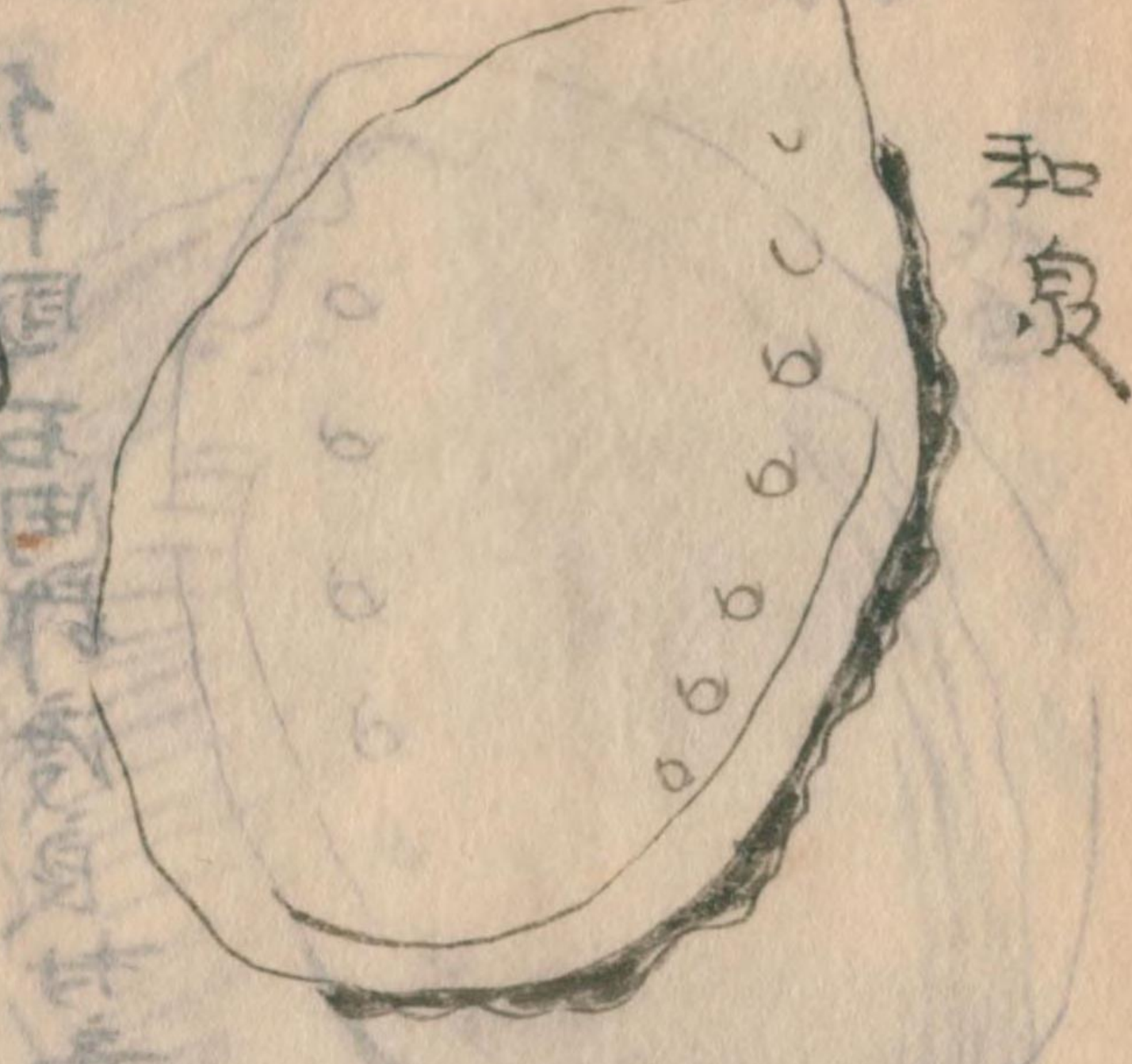


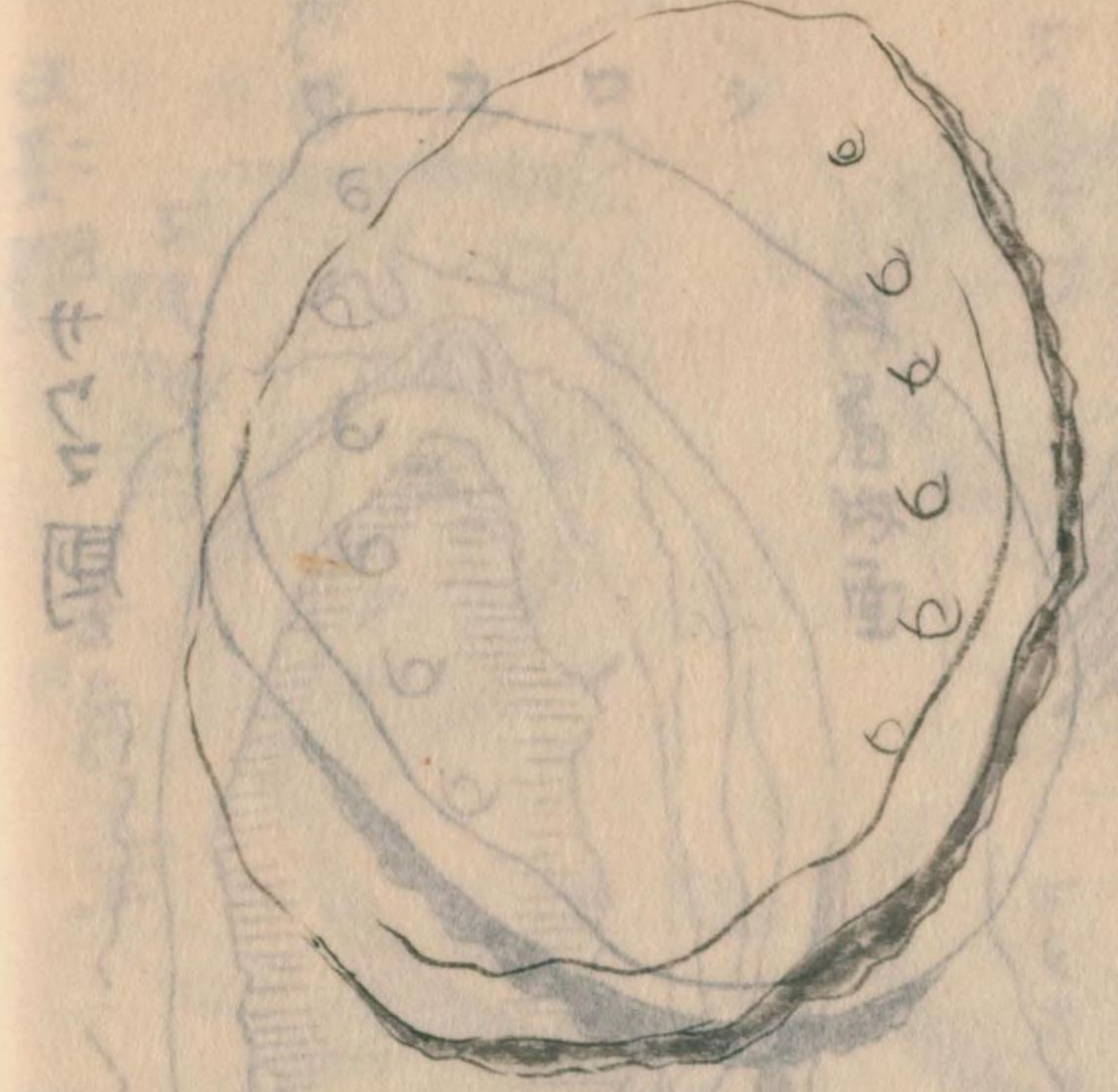
（海國輸出）日本水産圖説中巻

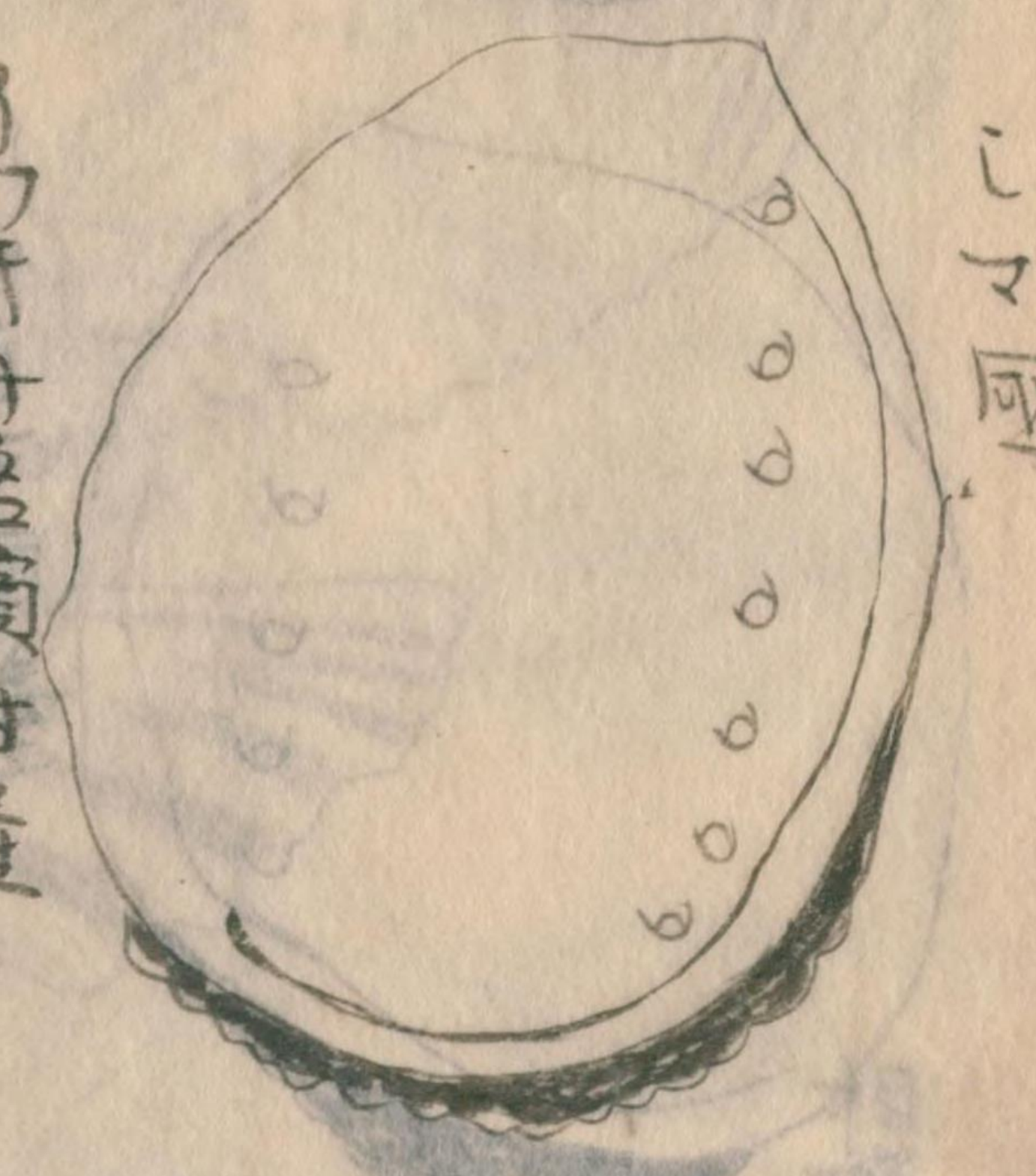
河原田盛美撰

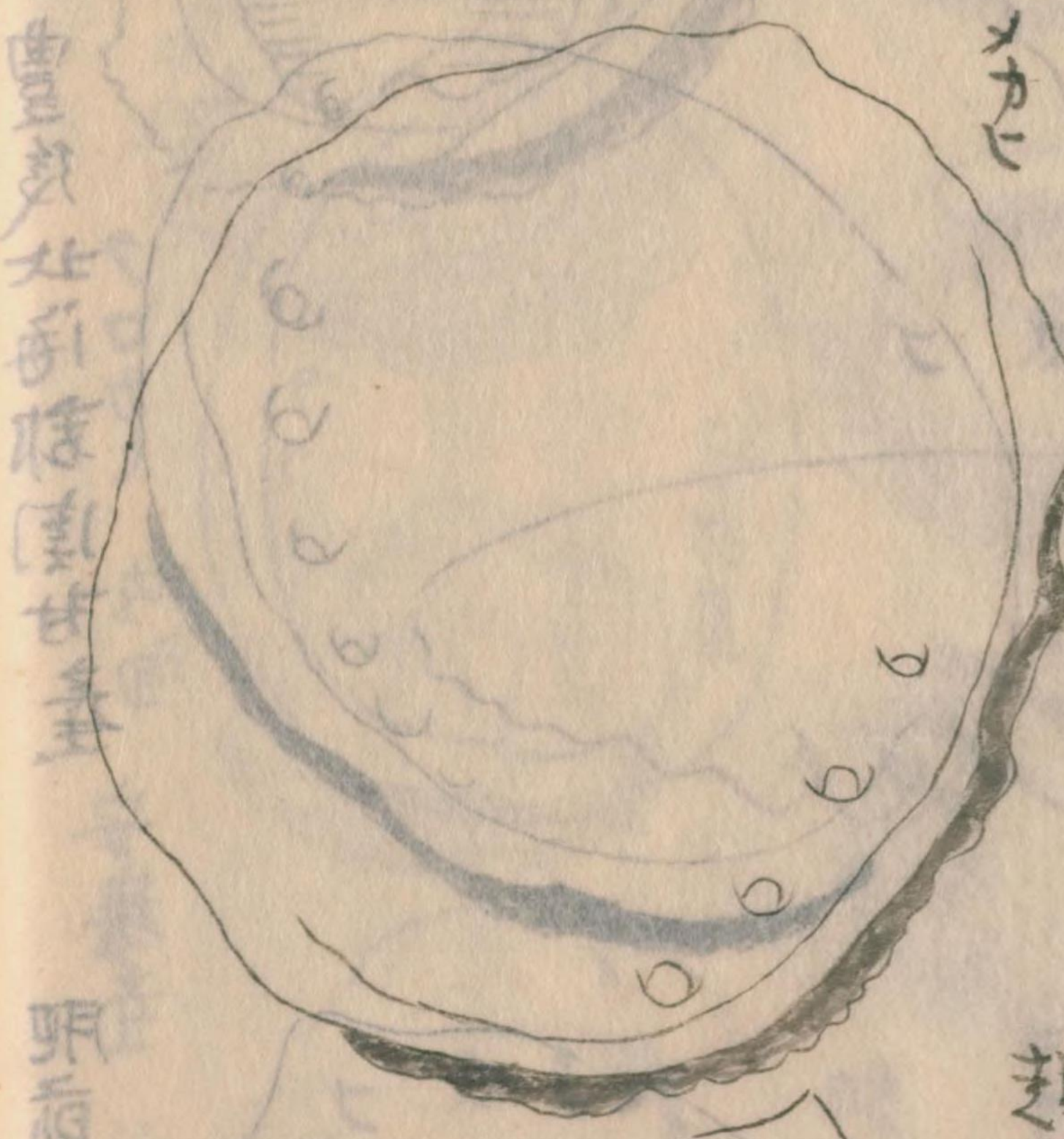
（五）鱶鰭ノ説

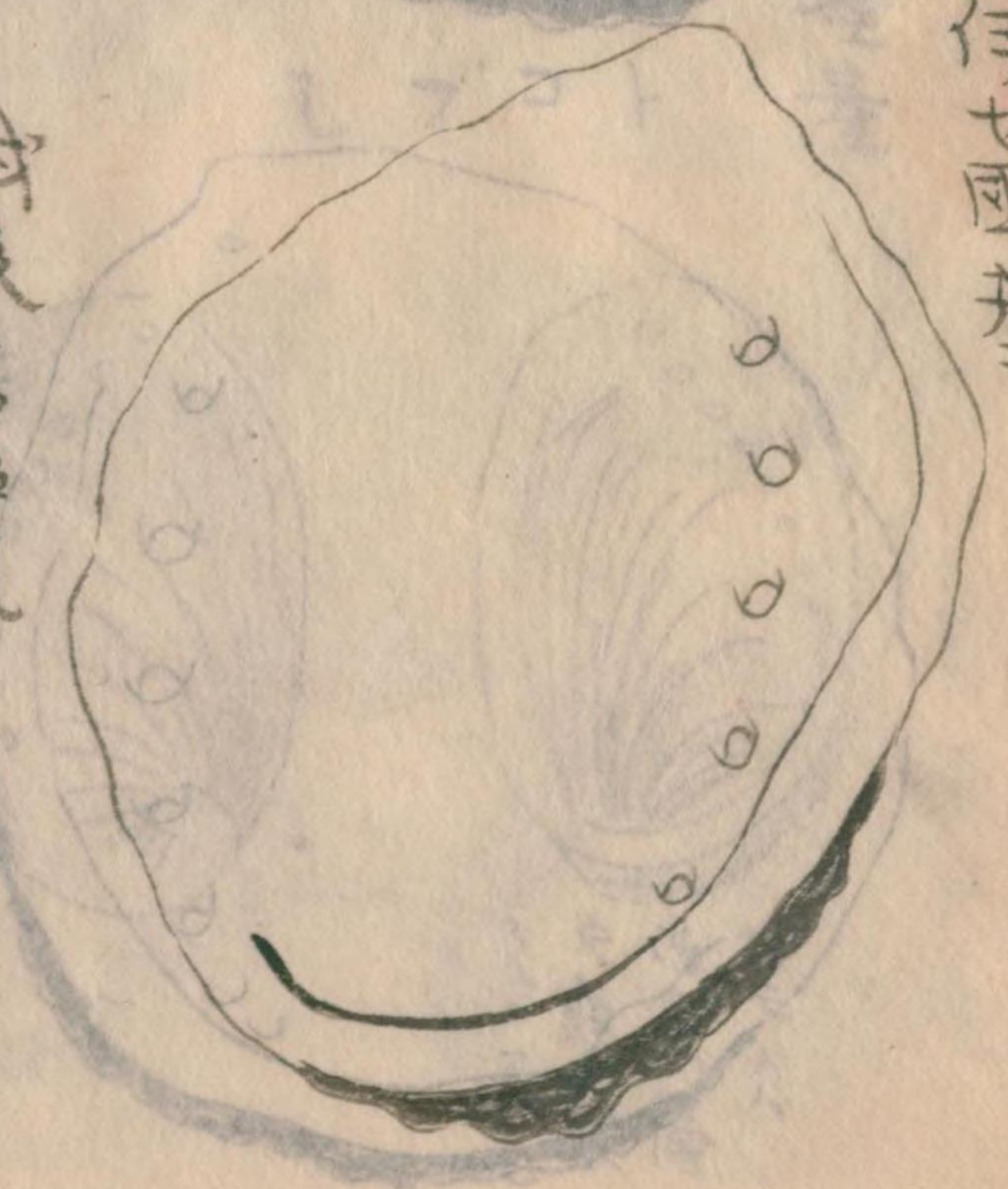
鱶鰭ハ鱶ノ鰭ヲ乾製シタルモノナリ其魚ハ軟骨魚類ニシテ九州ニテハ「フカ」東國ニテハ「サメ」ト云フ「サメ」ト「フカ」トハ別物ナレドモ概子混称ス「フカ」ニハ種類多ク今水産者ニ載スル所三十五種アリ「メジロフカ」（其モノハ伊勢ニテ「ムキハラサメ」紀伊長サ一丈許ニテ「イタチザメ」同國九木浦ニテ「アブラサメ」淡路ニテ「ツノコ」紀伊熊野ニテ「ウマリブカ」ト云フ是雨航雑録、漳州府志等ノ白鮫ナリ）日ク「ホシザメ」（一名「カスゴロウ」）日ク「クロボシ」（一名「ホシザメ」）「チカラサメ」（一名「ホウズブカ」）日ク「シロブカ」日ク「メジロブカ」（一名「マイラギ」又「ダシ」トイフ漢名白眼鮫）日ク「ウノジ」（一名「ツノ」又「ハリサメ」「ツノサメ」漢名臺灣府志ノ刺鮫）日ク「ギンサメ」（一名「ギンブカ」又「ハタサメ」「ウノ」トモイフ福州府志ノ銀鮫）日ク「テングブカ」（一名「テングサメ」又「ハタザメ」ト云フ）日ク「ヘタザメ」（一名「テンカヒサメ」漢名黒鮫）日ク「コツウラ」（一名「カサボリ」漢名燕尾鮫）日ク「カツヲヒサメ」日ク「ウバザメ」（一名「ウハブカ」又「ウサメ」）日ク「イウチヤウ」日ク「シユモクブカ」（一名「シユモクサメ」又「カセフカ」「イテウサメ」漢名ハ閩書ノ双髻鯊）

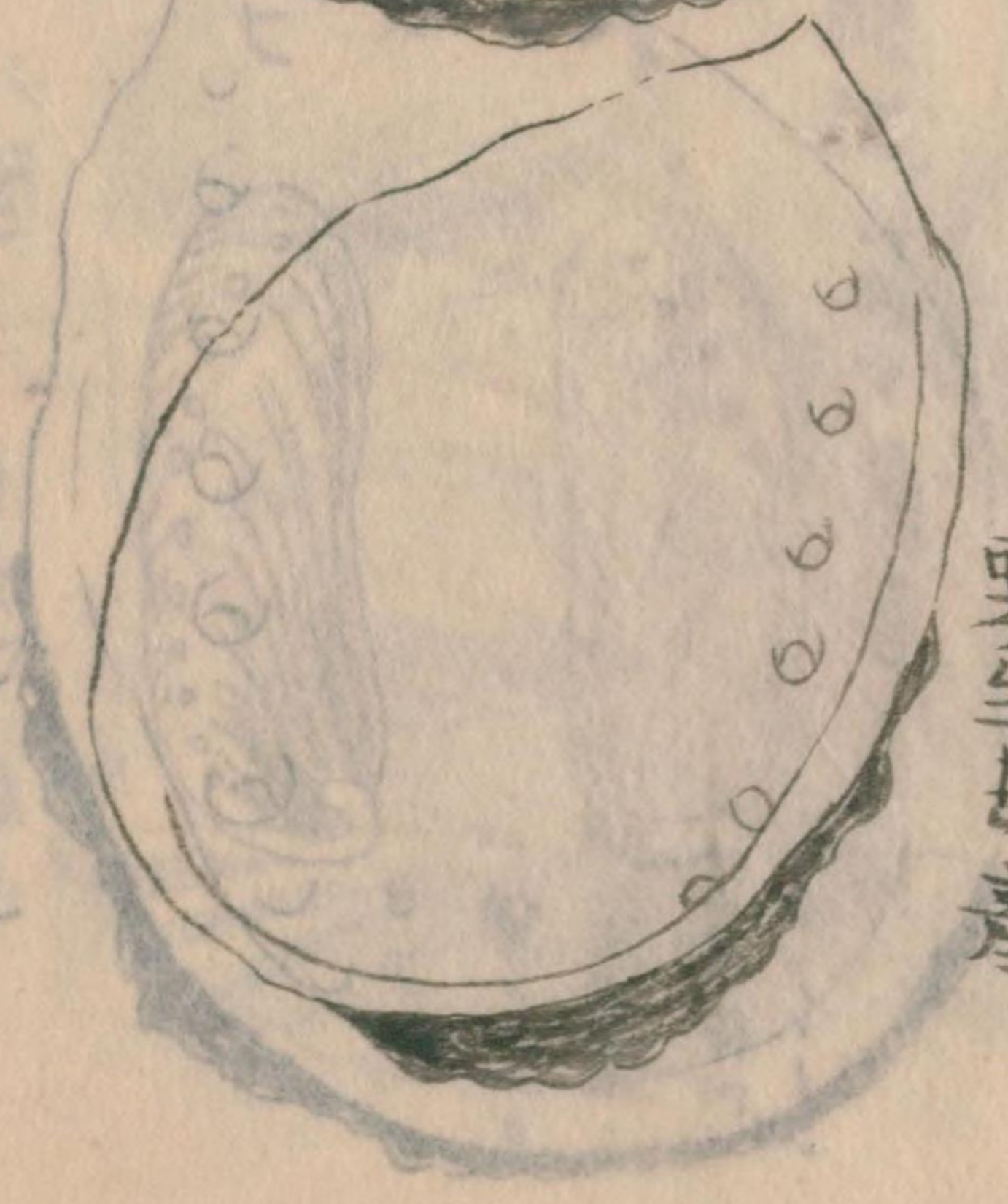












曰ク「モダマ」（大ナルヲ「イナギ」ト云 漢名鯨魚）曰ク「ヲキムバ」（一名「ナヌカブカ」伊勢ニテ「アブラコ」尾張ニテ「ノウクリ」備後因島ニテ「オンゼ」台湾府志ニ云龍文鯊ニシテ虎鯊最佳ニシテ其翅尤美ナリ」トス）曰ク「オンゼ」（一名「ドゼウザメ」又紀伊熊野ニテ「シタチ」駿斗鯊トモイフ）曰ク「シヽムシヤウ」曰ク「ザイワリ」（一名「コロザメ」又紀伊若山ニテ「ネコザメ」筑前福岡ニテ「ガ子ウチ」漢名虎頭鯊）曰ク「ナデブカ」（一名「ミヅイラキ」又「ヒレナガ」）曰ク「水ブカ」曰ク「鼠ザメ」曰ク「オロカ」曰ク「ス子ブカ」曰ク「ウヨリブカ」曰ク「カラス」曰ク「トガリ」曰ク「タチヨザメ」（一名「ハリザメ」又「ミラザメ」漢名台湾府志ノ烏鯊）曰ク「エビザメ」（一名「エビブカ」漢名廣東通志ノ蝦錯）曰ク「ヒラカシラ」曰ク「カウタヒウチハ」（一名「ウチハ」又「コフタエ」「ヒ子コ」等ナリ）曰ク「ウチハザメ」曰ク「ノコギリブカ」（漢名ハ廣東名勝志ノ鋸鯊）「サカタブカ」（一名「カイメ」又「スキノサキ」「スキ」「エヒ」漢名閩書ノ犂頭鯊）等ナリ而シテ東国ニテ鬚ヲ採リ尾長スルモノハ「青ザメ」「目白ザメ」（「マメヒロ」「ツマリ」「トガリ」「ヒラカシラ」ト「ヤニ」等別アリ漢名臺灣府志ノ白眼鯊）「バケ」尾長、尾羽毛、星鮫ノ鮫（漢名臺灣府志ノ鮫鯊）姥鮫（ウバザメ）四ツ目ザメ「イラギ」「カセザメ」「シスザメ」「シユモクザメ」（漢名閩書ノ双髻鯊）「フしきり」等ナリ

新撰字鏡ニハ鮐、鰒、鮰ノ三字ヲ佐女（サメ）ト訓シ本草倭名ニハ鮫一名鯌魚又鮐ノ佐女ト訓ス而シテ上書トモニ「フカ」ヲ載セス延喜式ニハ鮫楚割（サメノソワリ）鮫皮、鮫鯖（ホシヽ）沙魚皮、鮐皮（サメノカハ）等ヲ載セテ是亦「フカ」ヲ載セス倭名鈔ニ始メテ辨色立成ノ蕃魚ヲ和名布可（フカ）ト訓シ別ニ佐女ヲ載セタリ然レトモ古ハ「サメ」ト「フカ」トノ区別分明ナラス而シテ塵添壒嚢抄ニ鱶ヲ「フカ」トシ本朝食鑑ハ鱶ヲ「フカ」ト訓ス康熙字典ニヨレハ鱶ハ蕃魚ト同シトシ又蕃ハ乾魚ナリトアリテ「フカ」ノ名ニアラス本草綱目ニハ鮫一名鯌魚トシ本草綱目拾遺ニハ鮫一名ハ鯊魚亦鮫ニ作ルトアリ閩書ニハ鯊魚一名鮫一名鰒一名鯌一名鮹トシ黄、犂頭鯊（カイメブカ）、双髻鯊（シユモクザメ）、等ノ種類ヲ載スルモ鱶ノ字ヲ見ス然レトモ邦俗邊東鱶ノ字ヲ用ヒ来ルニヨリ其鯊ヲ鱶鰭ト称セリ而シテ漢俗ハ魚翅ト称シ英華字典ニハ鯊翅トシ又白魚翅、黒魚翅ノ二類ニ分チ支那貿易品解説ニハ鯊翅トシ白魚翅、黒魚翅ノ二類ニ分チシコト前ニ同シ

鱶鰭ハ熱湯ニカケ外皮ヲ去リテ絲状トシ美ナルコト銀絲ノ若シ之ニ黄白ノ二種アリテ黄色ナルモノハ「キンヒレ」又「キンスヂ」ニシテ肇慶府志ノ金絲菜ナリ白色ノモノハ「ギンヒレ」又「ギンスヂ」ニシテ廣東新語ノ銀絲菜ナリ清國人ガ鱶鰭ヲ食スルノ法ハ先ヅ乾鰭ヲ温湯ニ浸スコト兩三日柔カナルヲ見テ外皮ヲ去リ筋ノミトナシ直チニ割烹ニ供シ或ハ此筋ノミヲ乾シ貯ヘ置キ毎ヒ水ニ浸シ鶏肉ノ角切ヲ油炒ニシタルヲ煮ダシトナシ水酒等分醤油二分程ヲ塩梅ニシテ椎茸葱等ヲ混シ煮テ碗ニ盛ルニ鰭ヲ上ニスコレヲ魚翅湯（ユウータン）トイフ此他紅燉魚翅（カウトンユウイー）清湯魚翅（チンタンユツイー）白菜魚翅（ペウアサイユウイー）蟹（カイ）粉（フン）魚翅金銀（キンギン）魚翅爛鵝（ランコ）魚翅西滷（ツアイーハ）魚翅魚翅球（ユッータウ）等ノ割烹アリテ何レモ厚待ノ上割烹トス

鱶鰭ハ高價ノモノニテ官菜ニ供ヒテ家常菜ニ用ヒズトイヘ氏其需用高額ハ多量ニシテ海外ヨリ清國ニ輸入スル額ハ一歳凡三千担其中廣口ノミニシテ銷路高三四百担ニ及ヒ明治十八年ノ價格平均ハ百斤白鰭二十五六兩黒鰭二拾兩ナリ

前条清國ニ輸入スル鱶鰭ハ台灣、新嘉坡及ヒ印度、布哇並ニ本邦等ニシテ他邦ノモノハ脊鰭多ク胸鰭ナク而シテ其鰭ニハ些少ノ肉骨ヲモ附着セス其品位ハ本邦産ニ優リ殊ニ品位ヲ数等ニ分チ各標号アリ印度及ヒ新嘉坡等ヨリ輸入スル黄玉剪刀、黄玉吉等ノ如キハ表面淡青色ニ白色ヲ帯ヒテ裏面淡黄色ニシテ光沢アリ故ニ百斤ノ價六拾乃至九兩ノ高價ナリトス又同地方産ニシテ陽紫戴竹、正中皮、枝皮力、上吉三次戴竹等ト称スルモノモ何レモ表裏光沢アリテ良好ナリ此中ニハ西洋ニ産スルモノモアリ台灣産ニテ六稜、孟吉、寧波産ニテ竹婆、廣東産ニテ

老句ト称スルモノモ上好ニシテ本邦産ニハカヽル品位ハナシ然レトモ是
等ノ種類ナキニ非ラス乾製法ノ不良ナルト善悪ノ差等ヲ分タス混
交スルニヨレリトス
鱶鰭ハ自然ノ侭乾カシテ販賣スルノミニアラス外皮ヲ去リ筋ノミトセル者
ヲモ高品トセリ是ヲ推翅トイフ價殊ニ貴ク其品位ニ差等ヲ分ケ
廣東推翅、月翅、双推翅、旱推翅、台湾尖翅等ノ標号アリ之レニ反シ
本邦ヨリ輸入スルモノハ皆肉骨ヲ附着又ハ湿ルノ弊アルノミナラス善悪
ヲ混交シテ品位ヲ分タス本邦人ハ肉骨ヲ付ケ又水ニ浸シテ斤量ヲ
増シ利スルトコロアルカ如ク誤認シ為メニ忌厭セラレ百斤ノ高ニテ拾五六
両ノ差ヲ生シ損失スルニ至リ製産者ノ最モ注意スヘキ要点ナリトス
本邦ニテ鮫魚ノ肉ヲ魚糕ニ用ヒテ欠クヘカラサルモノトシ或ハ焼キ或ハ蒸
或ハ塩ニシ或ハ乾カシ置キ食用トセシモ鰭ヲ用ヒシコトハ嘗テナシ山陰中
納言ノ料理書ニ「サシミ」ノ字ニ「シラガ」ト称シ「フカヒレ」ヲ用フルヲ當家流
ノ秘傳トストアルノミ東国ノ人ハ殊更ニ知ラスト見ユ寛政年間出版セシ
タル清俗記聞ニ魚翅割烹ノ仕方ヲノセタリ
本邦ヨリコレヲ輸出セシハ長崎ニ清国互市ヲ開キシ頃ニシテ華蛮交易
冶聞録ニ貞享元禄年間長崎ヨリ輸出シタルヿヲノセ又経済秘書
ニモ安永九年ニ外国渡航船貿易品中ニ鱶鰭ノ目アリ又琉球ヨリハ
清暦康熙年間以来年々福州ニ輸出セシヿ琉球藩ノ旧記ニ見ヘ余
来絶ヘス長崎、那覇両港ヨリ輸出セシモ東国ニテハ之ヲ知ルモノナシ
只江戸ニアリシ長崎會所ニテ取集メ輸出シタリ當時日本橋ノ魚肴
ハ日々販ク鮫ノ鰭ヲ切リ溜メ置キ會所ニ送リタリ該會所ニテハ壹

ガラス使用

貫目ニテ價ニ銀六匁（今ノ十銭位）ヲ以テ買收セシハ文政年間ノコトナリシ然ルニ年移リ嘉永年代ニ至リ外國貿易ノ途開ケ市場ヲ横濱ニ設ケルヤ奥南部ニ始メテ鱶鰭ノ清國ノ貿易ニ適スルヲ知リタルモノアリ茲ニ於テ鱶ノ鰭ヲ切リ取ルヤ之ヲ船ニ乗セ横濱ニ送リ清國人ニ賣込ムノ業ヲ始メタリ當時横濱ニ於テ清國貿易ヲ専業トシタル問屋ハ僅ニ三家アリシノミ即チ太田町四丁目濱田屋元吉本町中井某及ヒ同所水島屋某ノ三ナリキ去レトモ公ニ賣込問屋ト称セシハ中井、水島ノ二戸ナリ凡ソ此頃ノ取引品ハ生鰭ナルカ故ニ其運送ト云ヒ品物ノ処置ト云ヒ頗ル不便ナリシカ多年ノ経驗ニヨリ遂ニ乾燥スルノ利アルヲ知リ尓後ハ直ニ乾製ニ之ヲ横濱ニ販賣スルニ至レリ是東國商人カ鱶鰭ヲ製造スルノ来歴ナリトス邦在留ノ清國人及ヒ上海等ニテ鱶鰭ヲ賣買スルヤ脊鰭一枚胸鰭一對尾鰭一枚合セテ四枚ヲ揃ヘタルヲ具備ノ品トシ價モ変リ品ニ比スレハ増加ス之レハ廣業商會等ノ毎ニイフ所ナリ四枚一揃ノモノ一斤ノ價一円五十銭ナレハ不揃ノ下等品ハ四拾銭ナリ尋常ノ相庭ハ躯ノ長六七尺ノ鱶ナレハ其乾鰭六拾枚ニテ百斤ノ量アリトシ又白ト称スル最上品ハ約百拾五十円ニ賣却セラル、モ葦（ヨシ）ト称スル品ハ下等ニシテ二十二円ニ過キス然ルニ備具セサル鰭ハ假令白ノ最上品ニテモ尾鰭ノミナレハ僅ニ四円ニ止マレリ故ニ一揃トナスモ一ノ要点ナリ

鱶ヲ捕獲スルハ各地異同アリト雖モ九州地方ノ仕方ヲ最良トス故ニ茲ニ其方法ヲ挙クレハ縄釣ニシテ其縄ノ長サハ五百六十丈ニシテ通例十二個ノ釣ヲ連并シ其釣ト釣ノ間ハ各二十四丈ヲ隔テ縄ノ両端ニハ周囲三尺五寸長サ一尺五寸ノ浮標ヲ繋キ縄ハ直ニ錨ニ聯接ス其

ガラス使用

ニ用ル餌ハ量目二貫目許ノ鰤（ブリ）ヲ十一ニ切リ毎釣餌ヲ挿シ漸次縄ヲ垂ル而シテ朝ニ收ムルヲ朝縄トイヒ夕ニ收ムルヲ夕縄トイフ又「オロカブカ」ノ如キハ釣リテ船ニ近キタル時懸釣二本ヲ用ヒテ口唇ニカケテ捕リ又撲鈎トイフモノアリ其鈎ハ長サ一尺三寸量目九十目アリ鰤ノ頭部ヲ餌トナシ艫辺ニ提下シ其縚ヲ舟中ニ繋キツケ漁人コレニ枕シテ鱶ノ餌ニ觸ルヽヲ待ケ其響音ニ應シテ急キ縚ヲ曳ク時ニ當リ鱶ハ其餌ヲ逐テ水面ニ出ヅ此時銛ヲ擲チテ衝キ捕ルモノトス

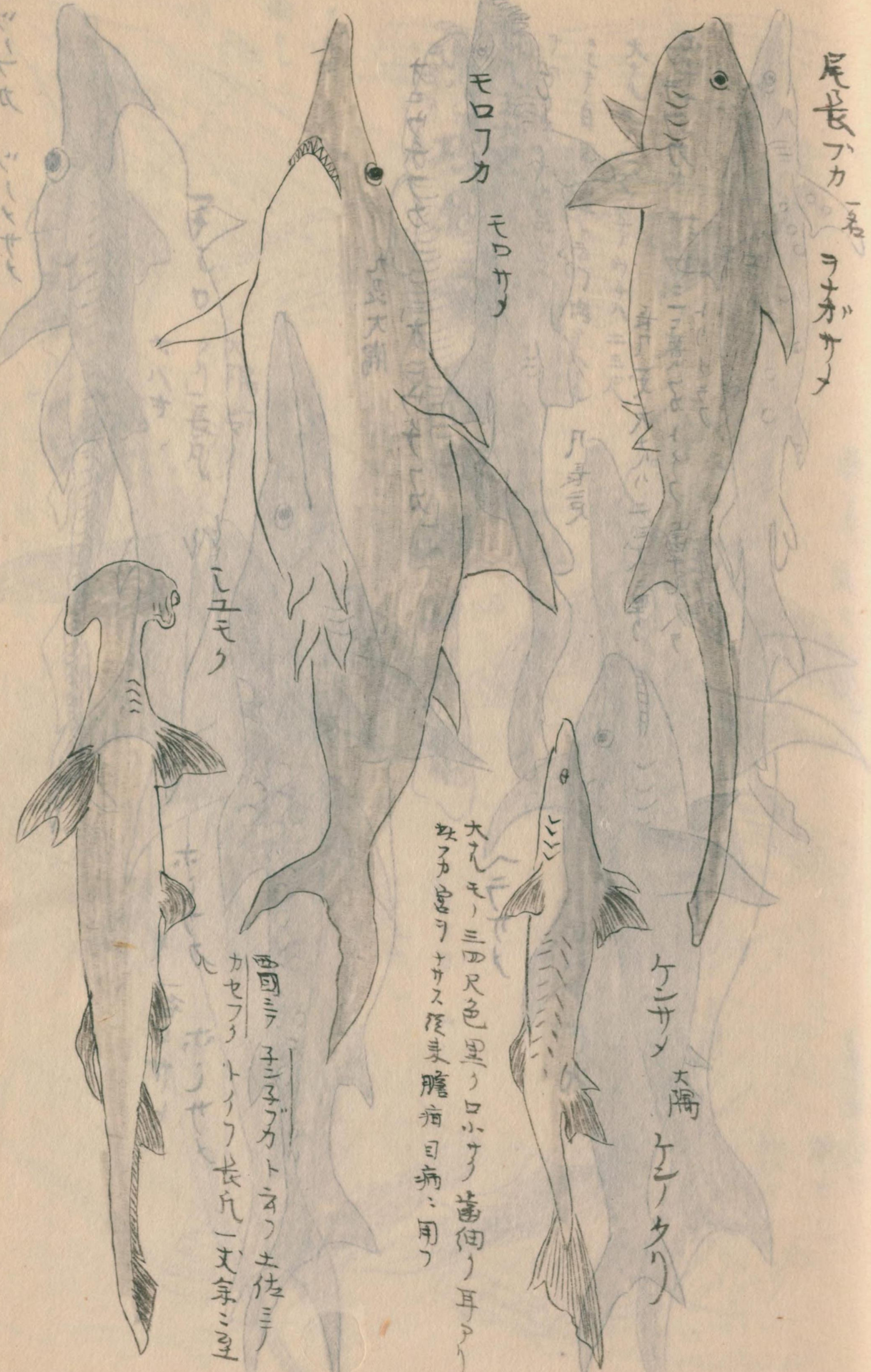
鱶鰭ヲ乾製スルニハ簀ノ上ニ並ヘテ晴日ニ晒スニ過キサレトモ其鰭新鮮ノモノヲヨロシトス故ニ日數ヲ経ルモノハ色沢次第ニ劣レリトス又雨天ノ時ハ焙爐ニカケテ乾カスヲヨシトス

清國ノ販路ニ於テモ各地方需用者ノ嗜好一ナラス而シテ此省ハ堆翅、白皮カ墨ヲ欲シ其需用中數ナリ湖南省ハ皮カ、堆翅ヲ欲シ需用中數ナリ江西省ハ白、黒トモニ欲シ需用大數ナリ河南省ハ堆翅、皮カヲ欲シ需用大ナリ陝西省ハ堆翅ノミヲ欲スレトモ需用中數ナリ四川省ハ堆翅ヲ欲シ需用大數ナリ外崇、慶州、資州、錦州、茂州、西陽府ノ如キハ堆翅ヲ欲シ需用廣大ナリ是ヲ以テ見レハ堆翅即チ絲製ヲ望ムモノ多キニ居レリ本邦ノ如キモ宜シク堆翅ヲ製シテ輸出セハ利益ヲ増加スルコト少々ニアラザルベシ

夫レ本邦ハ内ニハ四周ノ海ニ鱶魚群泳シ外ニハ四億万人ノ鱶鰭需用者アルモ鱶漁ヲ営ムモノ甚タ少ク東京清国ノ如キハ鱶ヲ漁捕スルモ貴重ナル鰭ヲ廃棄シテ顧ミス故ニ本邦鱶鰭ノ輸出ハ甚タ多カラスシテ明治十七年ノ輸出高ハ僅ニ二十四万二千〇三十九斤此代價七万〇〇円

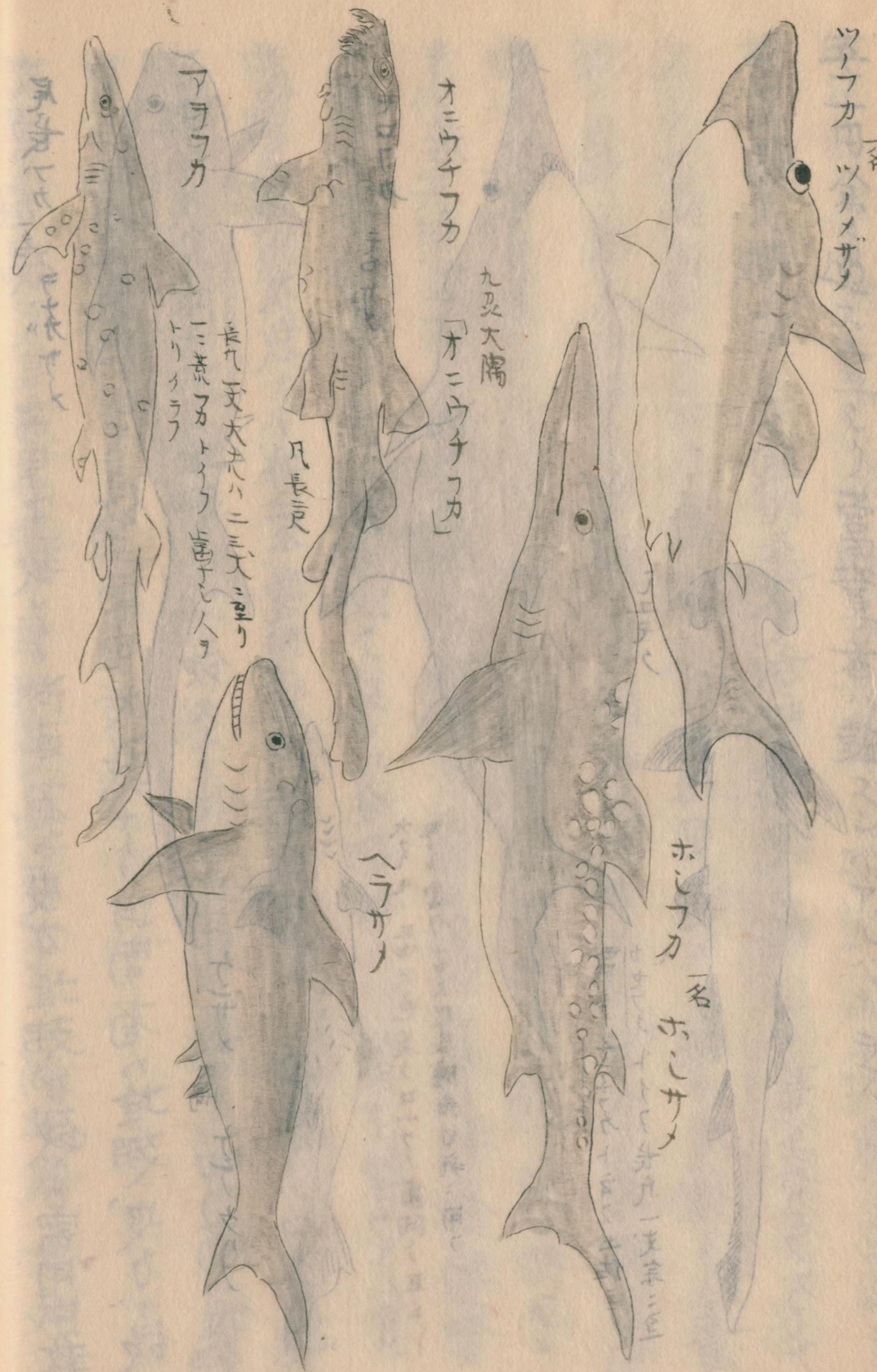
ガラス使用

五十円余ニ過スヽ宜シク當業者ハ鑑ミズンバアルベカラズ


尾長ブカ一名ヲナガサメ
モロフカ
モロサメ
シユモク
ケンサメ
大隅 ケンノクリ

大ナルモノ三四尺色黒ク口小ナリ歯細ク耳アリ
性ヲ力害ヲナサス皮表膽病目病ニ用フ

西国ニテ子ミ子ブカト云フ土佐ニテ
カセフカトイフ長凡一丈余ニ至



ツノフカ　一名　ツノメザメ

オニウチフカ

九州大隅「オニウチフカ」

凡長三尺

アヲフカ

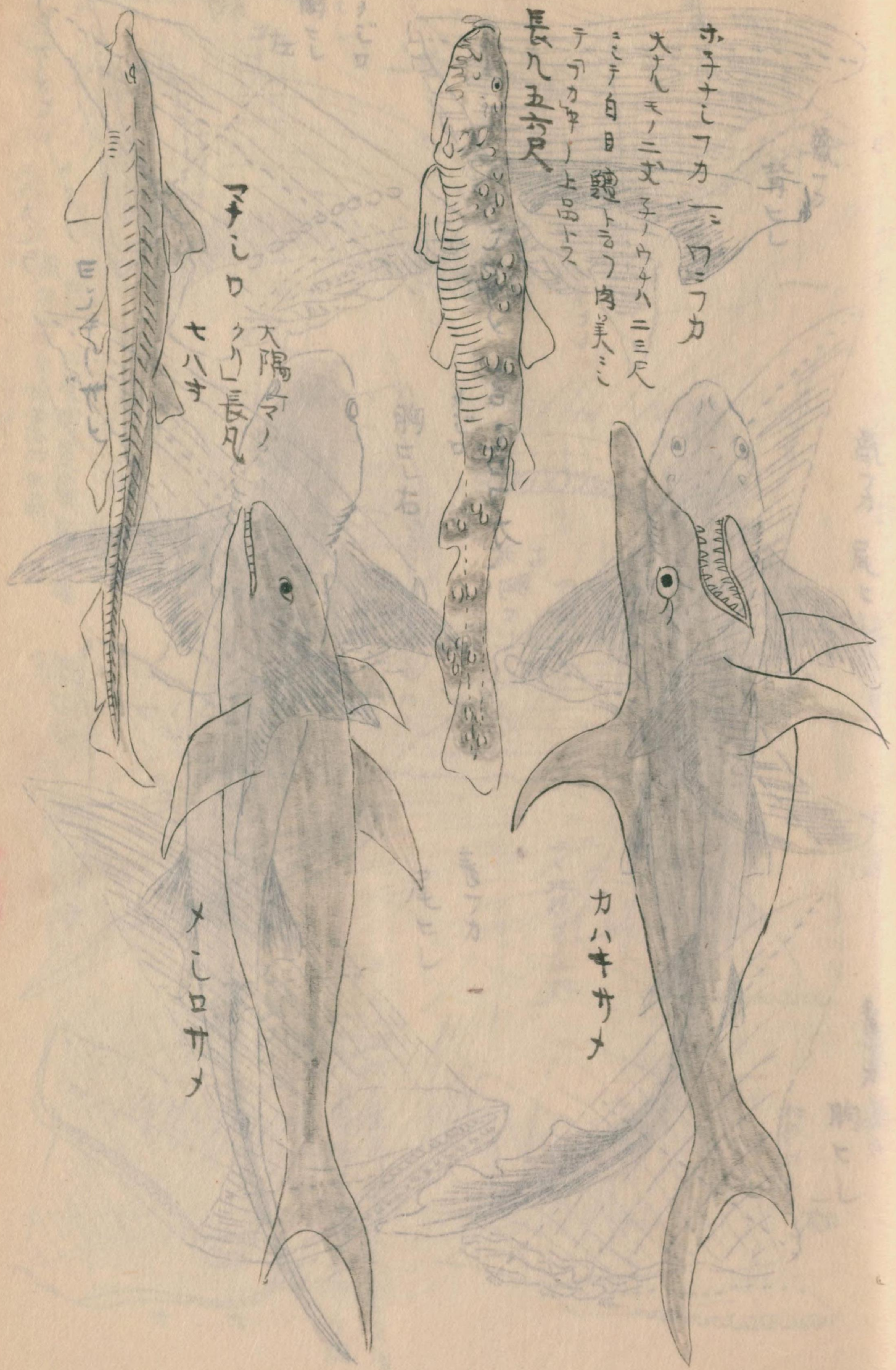
長凡一丈大ナルハ二三丈ニ至リ

二三尋フカトイフ歯ナシ人ヲ

トリクラフ

ヘラサメ

ホシフカ　一名　ホシサメ



ホチナシフカ　一ニ　ワニフカ

大ナルモノ二丈子ノウチハ二三尺

ニシテ白目鰓ト云フ肉美ニ

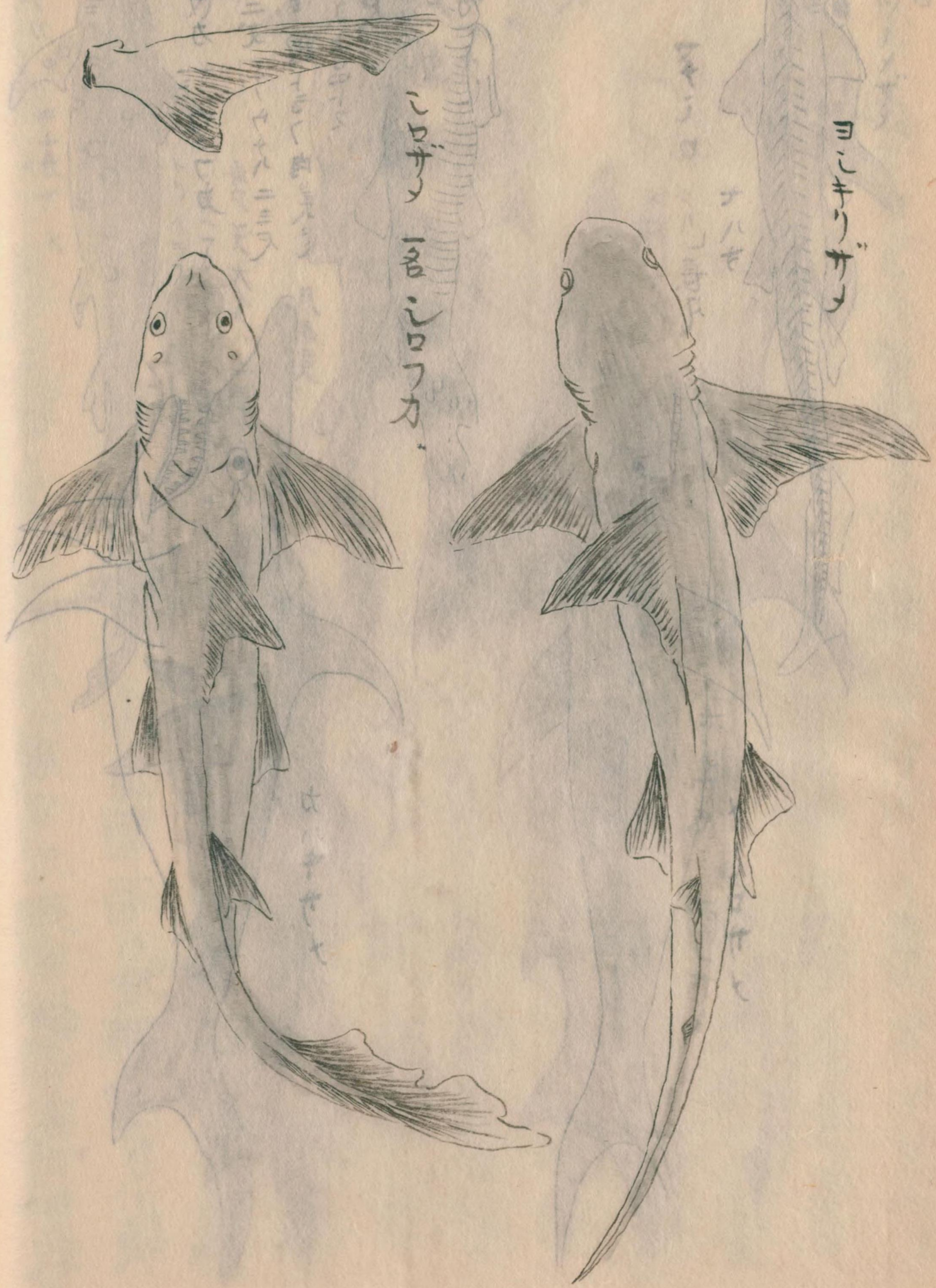
シテフカ中ノ上品トス

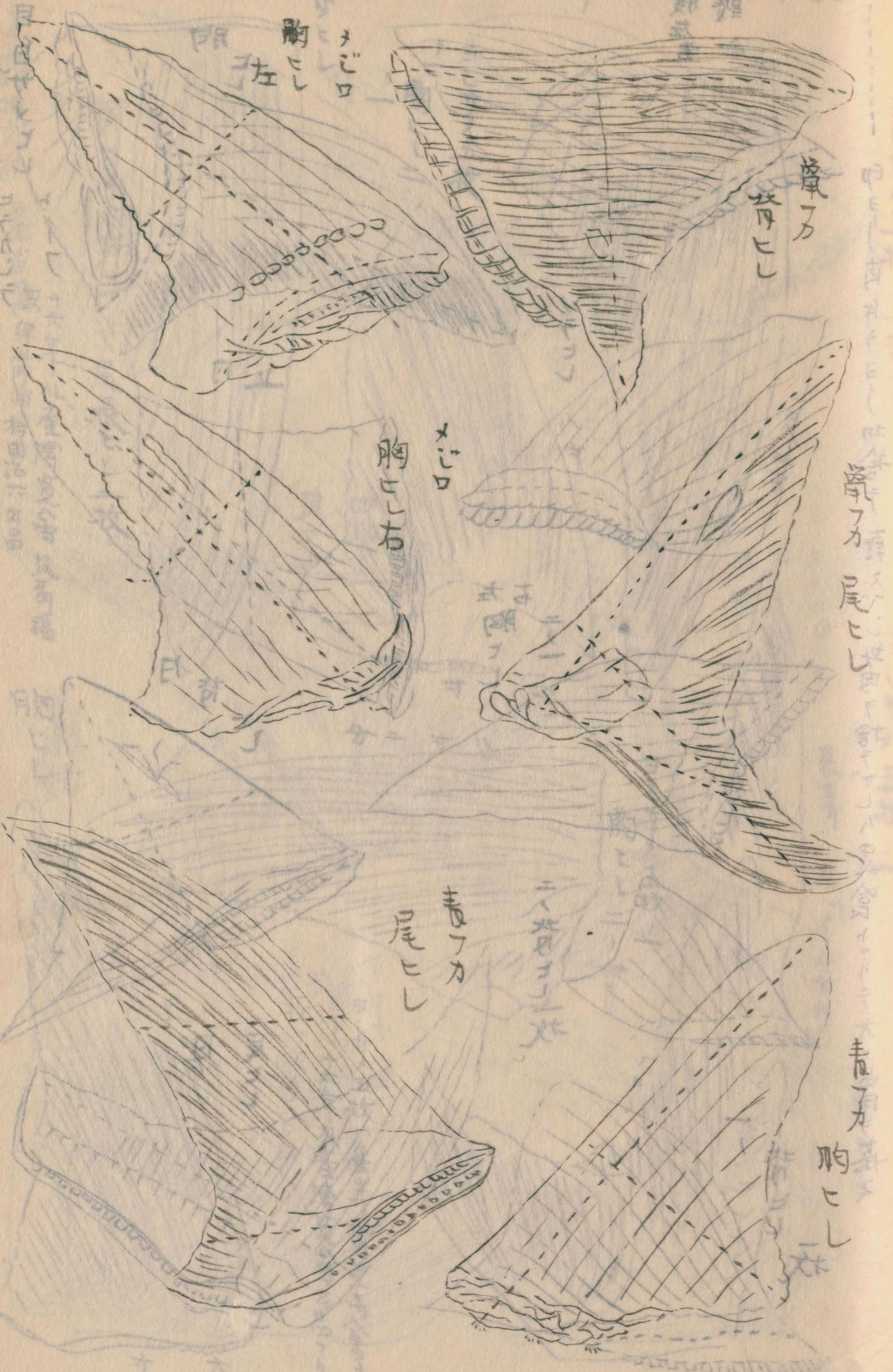
長凡五六尺

カハキサメ

マナシロ　大隅ニテ「クリ」長凡七八寸

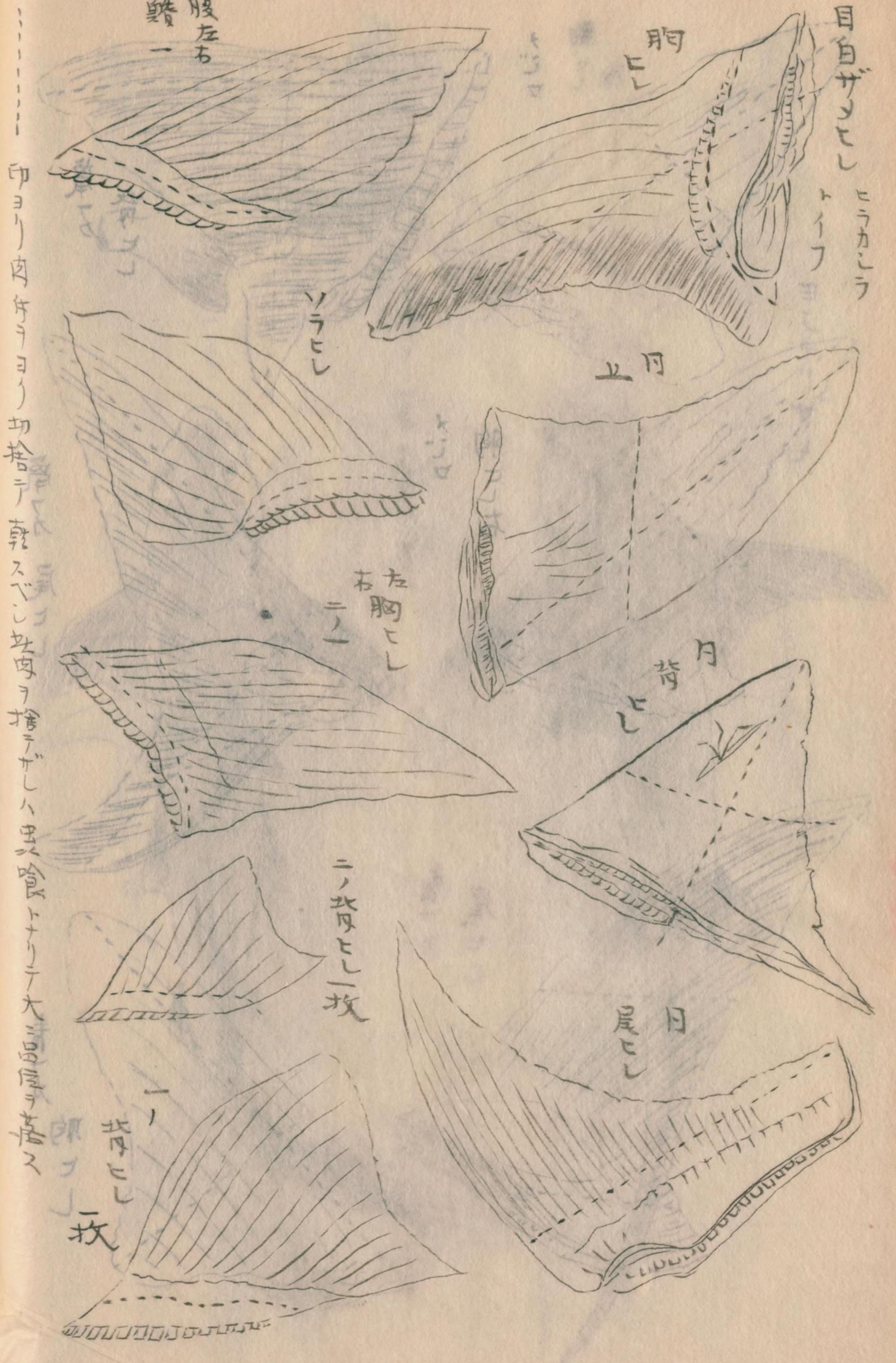
メシロサメ


ヨシキリザメ
シロザメ 一名 シロフカ


メジロ 胸ヒレ 左
鮫フカ 背ヒレ
メジロ 胸ヒレ右
鮫フカ 尾ヒレ
青フカ 尾ヒレ
青フカ 胸ヒレ

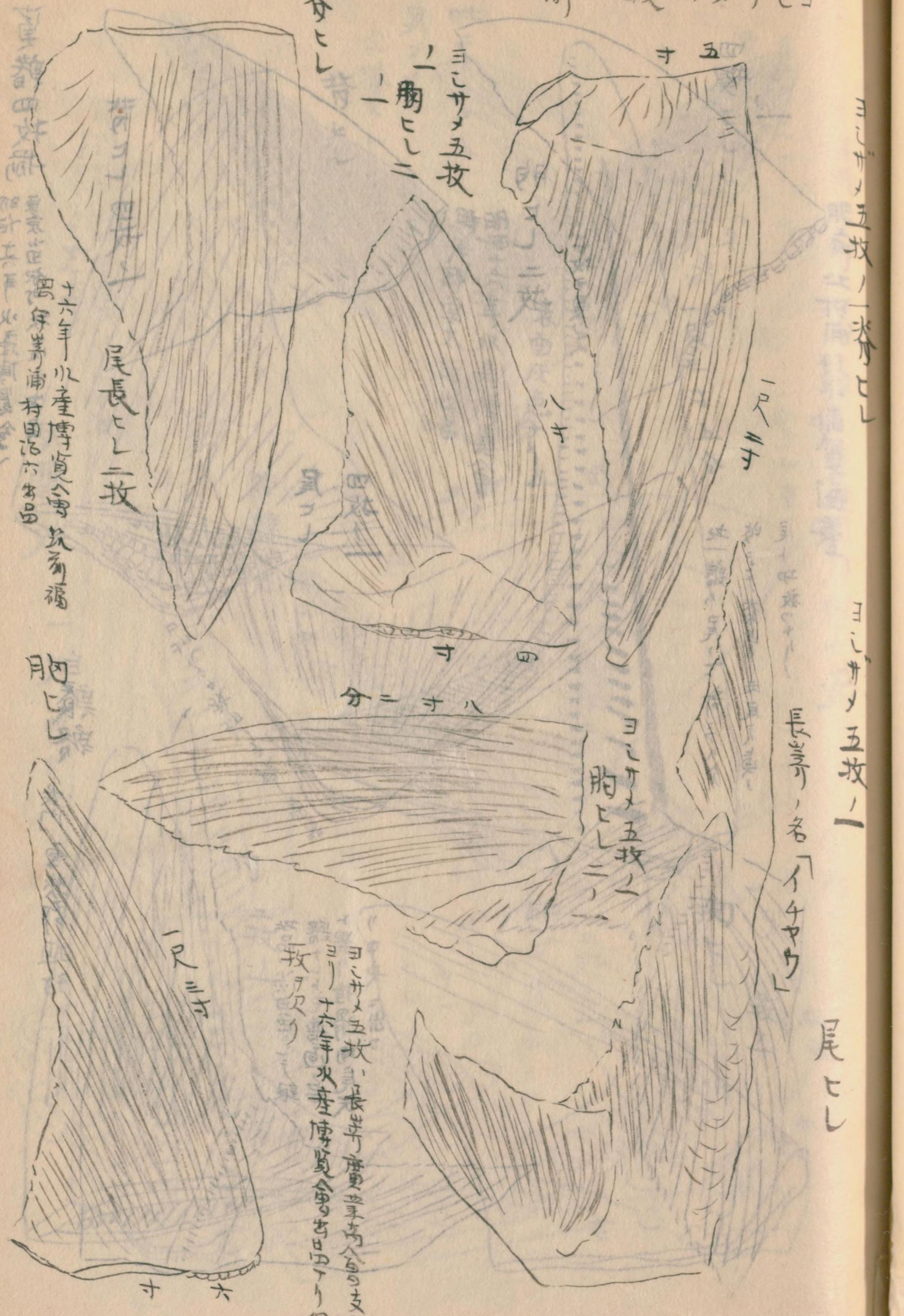
目白鮫四枚揃

五物揃ノ鰭


目白ザメヒレ
ヒラカシラトイフ
胸ヒレ
腹鰭左右一
ソラヒレ
月
立
左右胸ヒレ二ノ一
月
背ヒレ
日
尾ヒレ
二ノ背ヒレ一枚
一ノ背ヒレ一枚

印ヨリ肉等ヲヨリ切捨テ乾スベシ此肉ヲ捨テザレハ虫喰トナリテ大ニ品位ヲ落ス

ヨシザメ四枚一揃

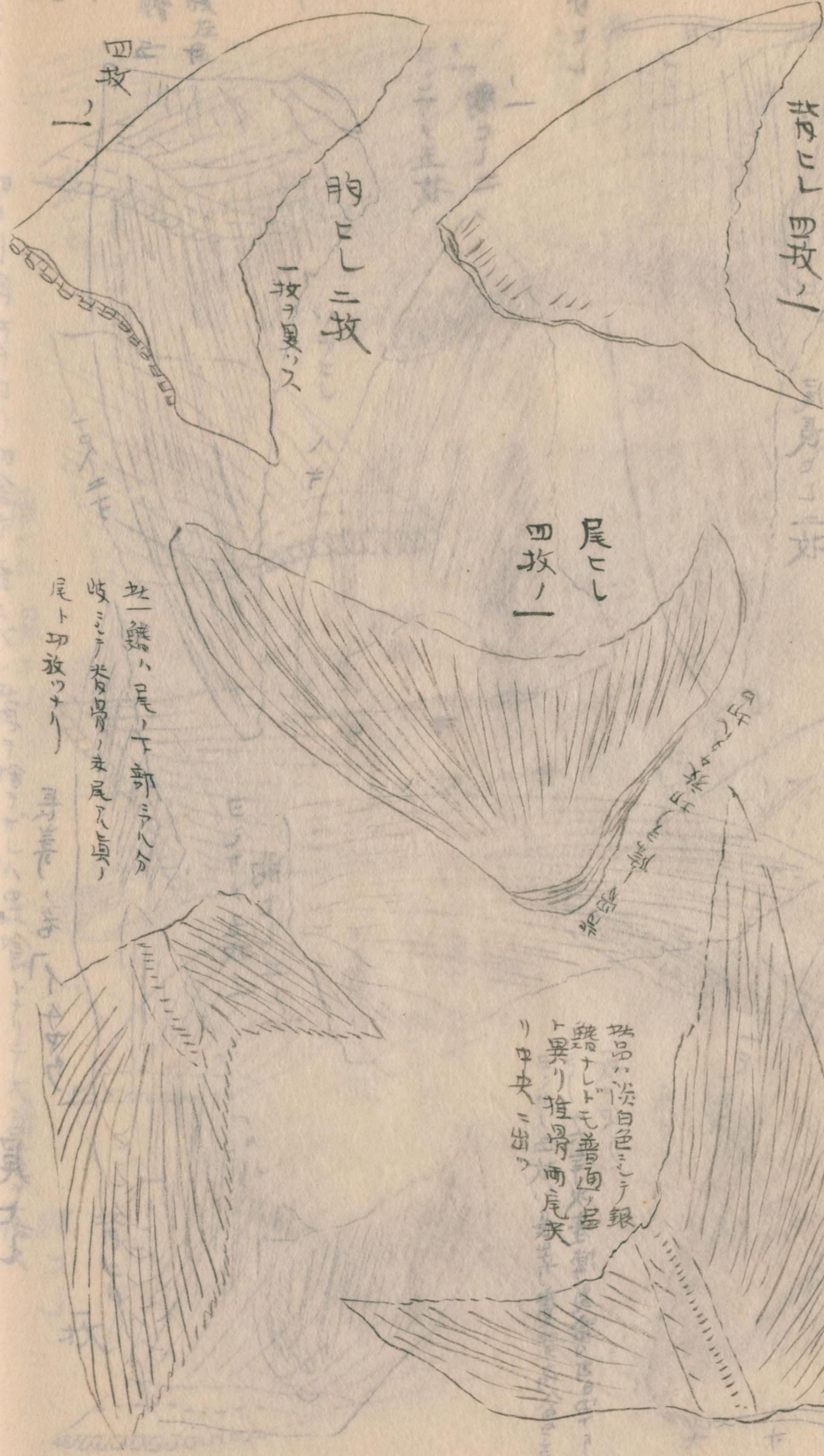

ヨシザメ五枚ノ一脊ヒレ
一尺二寸
五寸
ヨシサメ五枚ノ一胸ヒレ二ノ一
八寸
四寸
脊ヒレ
尾長ヒレ二枚
八寸二分
胸ヒレ
ヨシサメ五枚ノ胸ヒレ二ノ一
一尺三寸
六寸
ヨシザメ五枚ノ一尾ヒレ

長崎ノ名「イチヤウ」

十六年ノ水産博覧会ヘ筑前福岡県寿浦村田治六出品

ヨシサメ五枚ハ長崎廣業商会支店ヨリ十六年水産博覧会ニ出品アリ四枚ヲ収リ

莫鰭四枚揃 明治十六年水産博覧会ヘ東京小田原町秋清吉出品

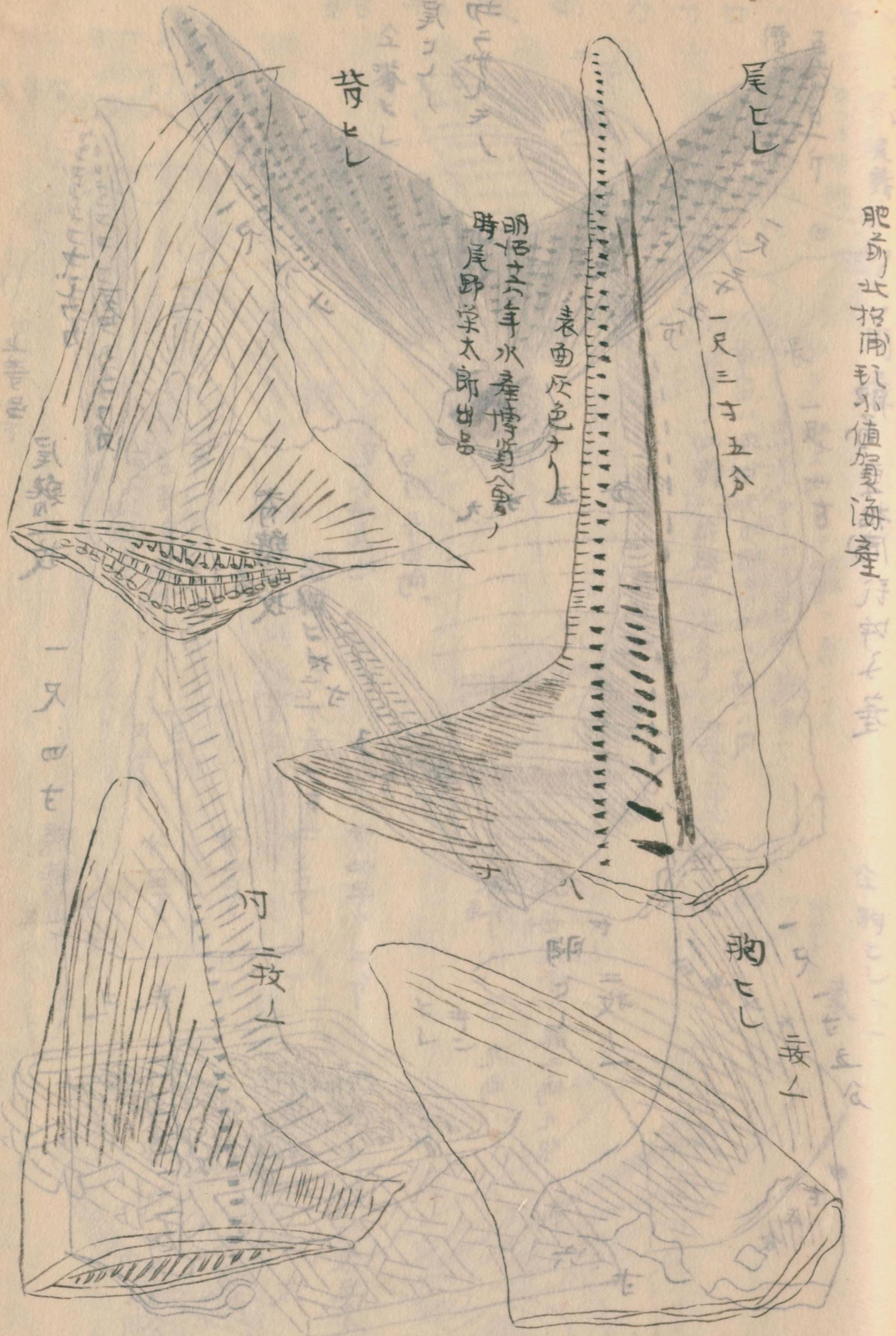

背ヒレ四枚ノ一
胸ヒレ二枚
一枚ヲ異ニス
四枚ノ一
尾ヒレ四枚ノ一
尾ノ[illegible]ハ淡白[illegible]

此一鰭ハ尾ノ下部ニテ八分岐ニテ脊骨ノ末尾ヘ真ノ尾ト切放ツナリ

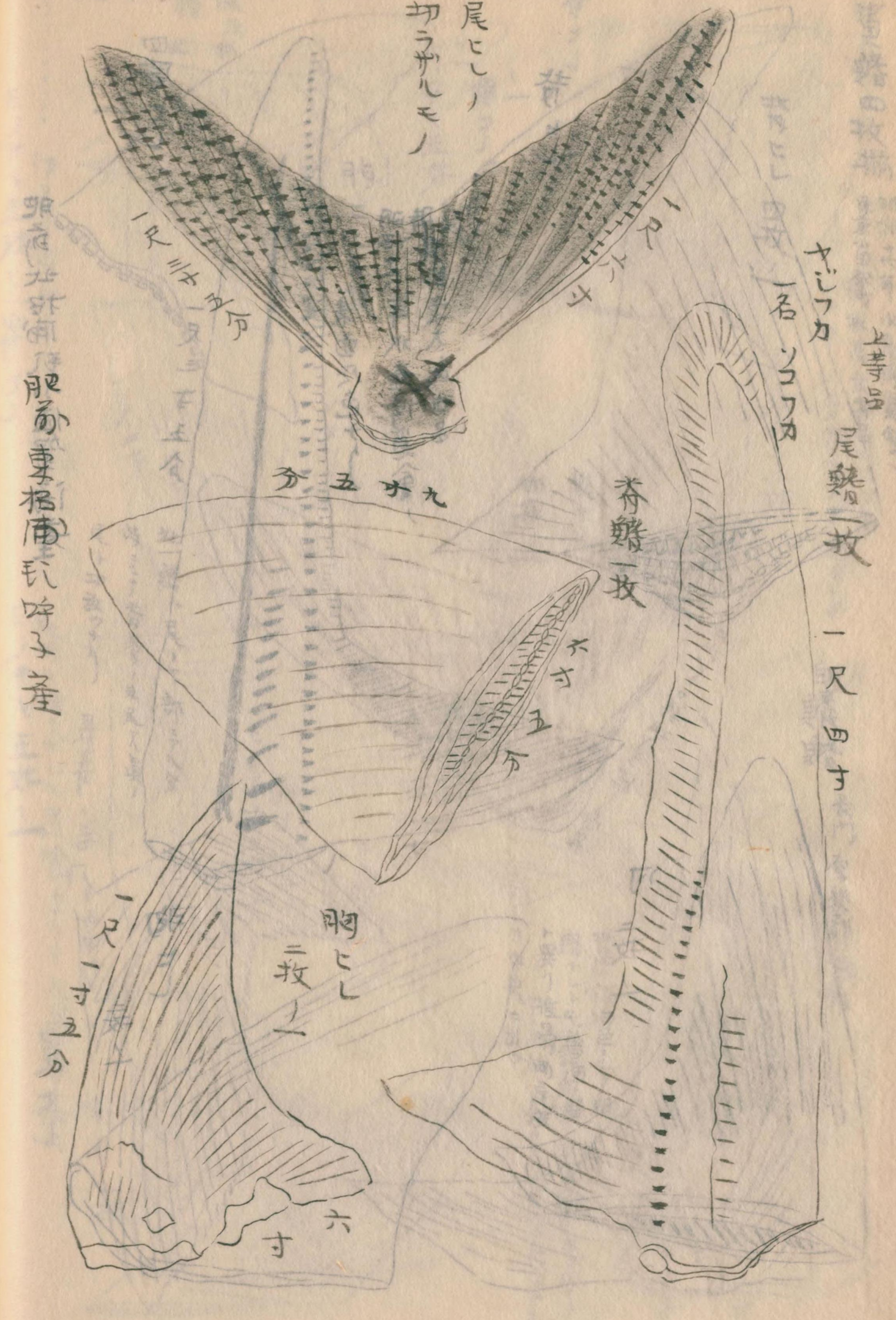
白鱶鰭 長門豊狭郡垣村

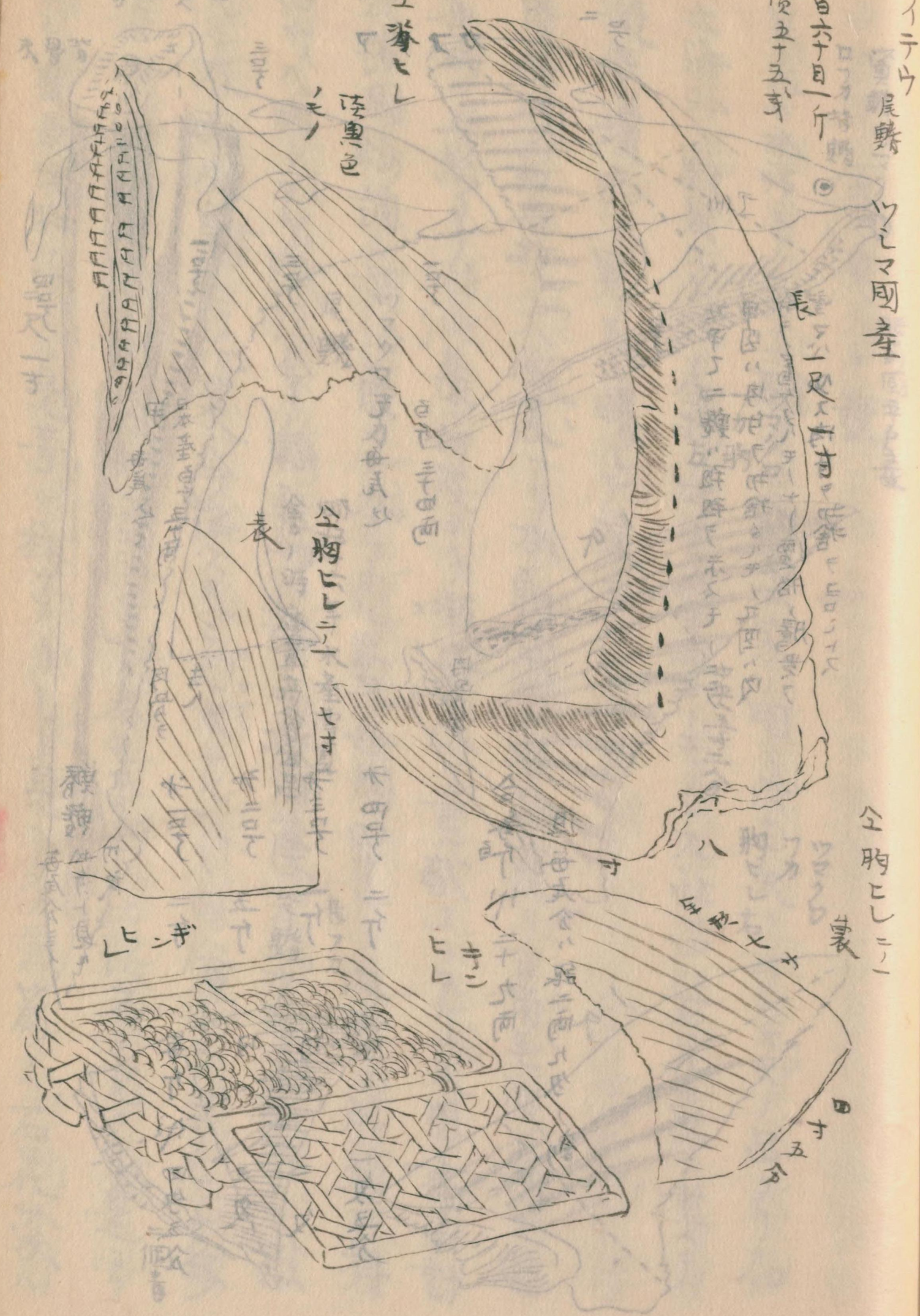
此品ハ淡白色ニシテ銀鰭ナレドモ普通ノ品ト異リ推骨両尾ヘ突リ中央ニ出ツ

肥前北松浦郡小値賀海産

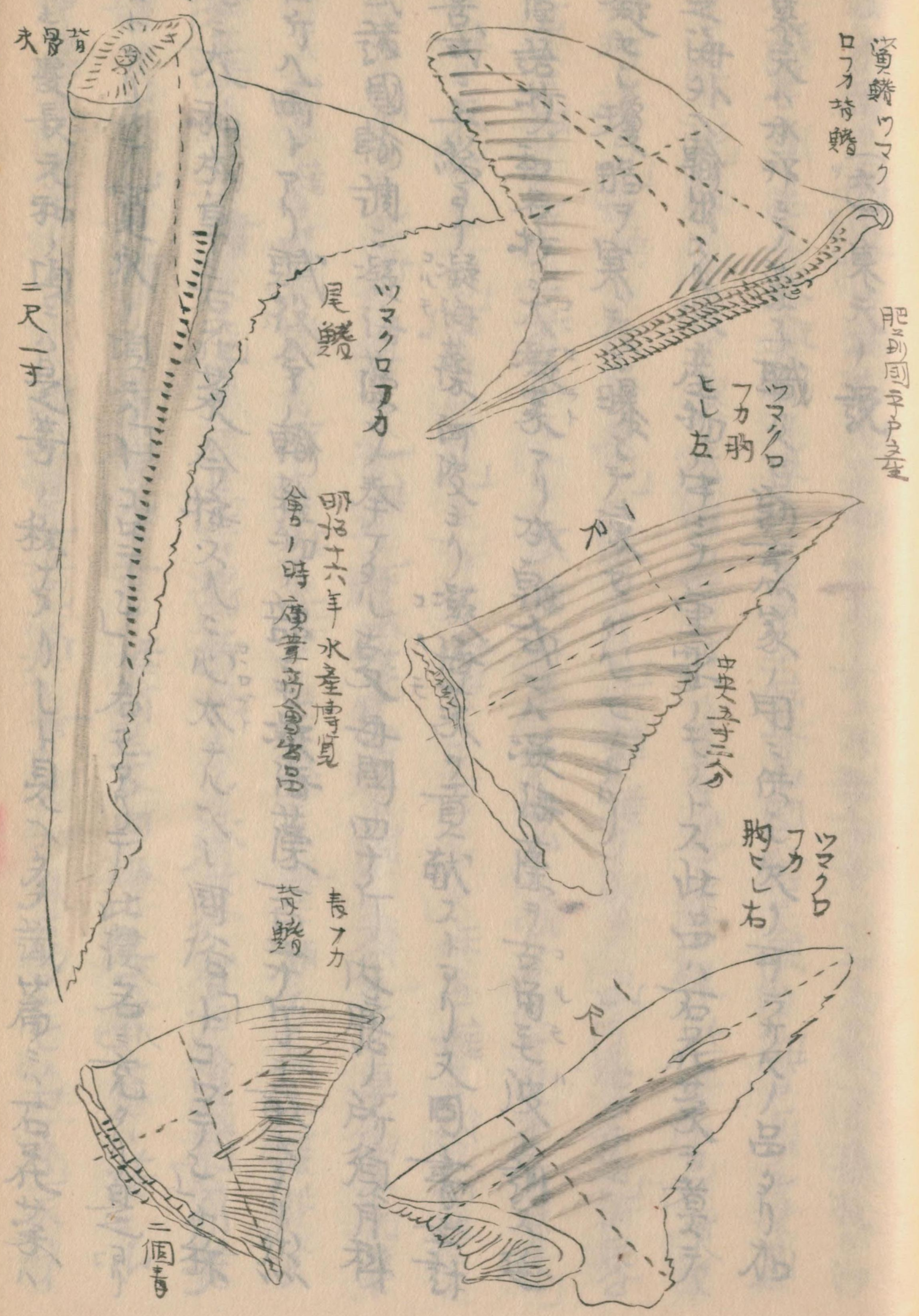

尾ヒレ
一尺三寸五分
表面灰色ナリ
背ヒレ
同 二枚ノ上
胸ヒレ 二枚ノ上

明治十六年水産博覧会ノ時尾野栄太郎出品


上等品
ヤジフカ
一名 ソコフカ
尾鰭一枚
一尺四寸
脊鰭一枚
六寸五分
尾ヒレノ切ラザルモノ
一尺六寸
一尺三寸五分
九寸五分
肥前東松浦郡呼子産
胸ヒレ二枚ノ一
一尺一寸五分
六寸

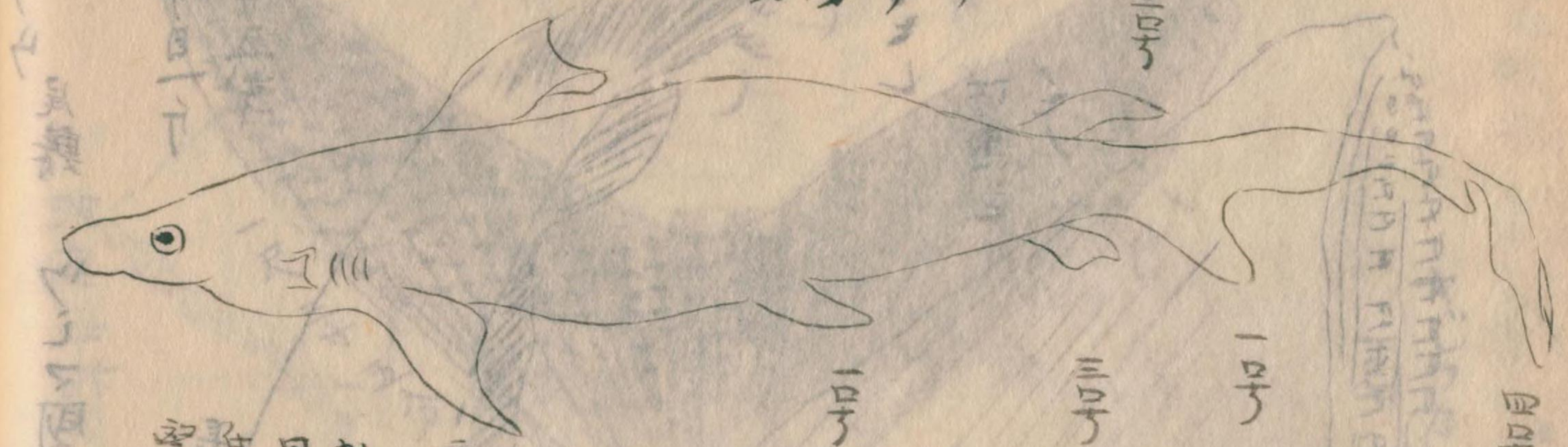

ツイテウ 尾鰭
ツシマ國産
長一尺六寸
百六十目一斤
價五十五銭
仝 脊ヒレ
淡黒色ノモノ
仝胸ヒレ二ノ一
表
七寸
仝胸ヒレ二ノ一
裏
八寸
全長七寸
四寸五分
キンヒレ
ギンヒレ

ツマクロフカ四枚揃鰭

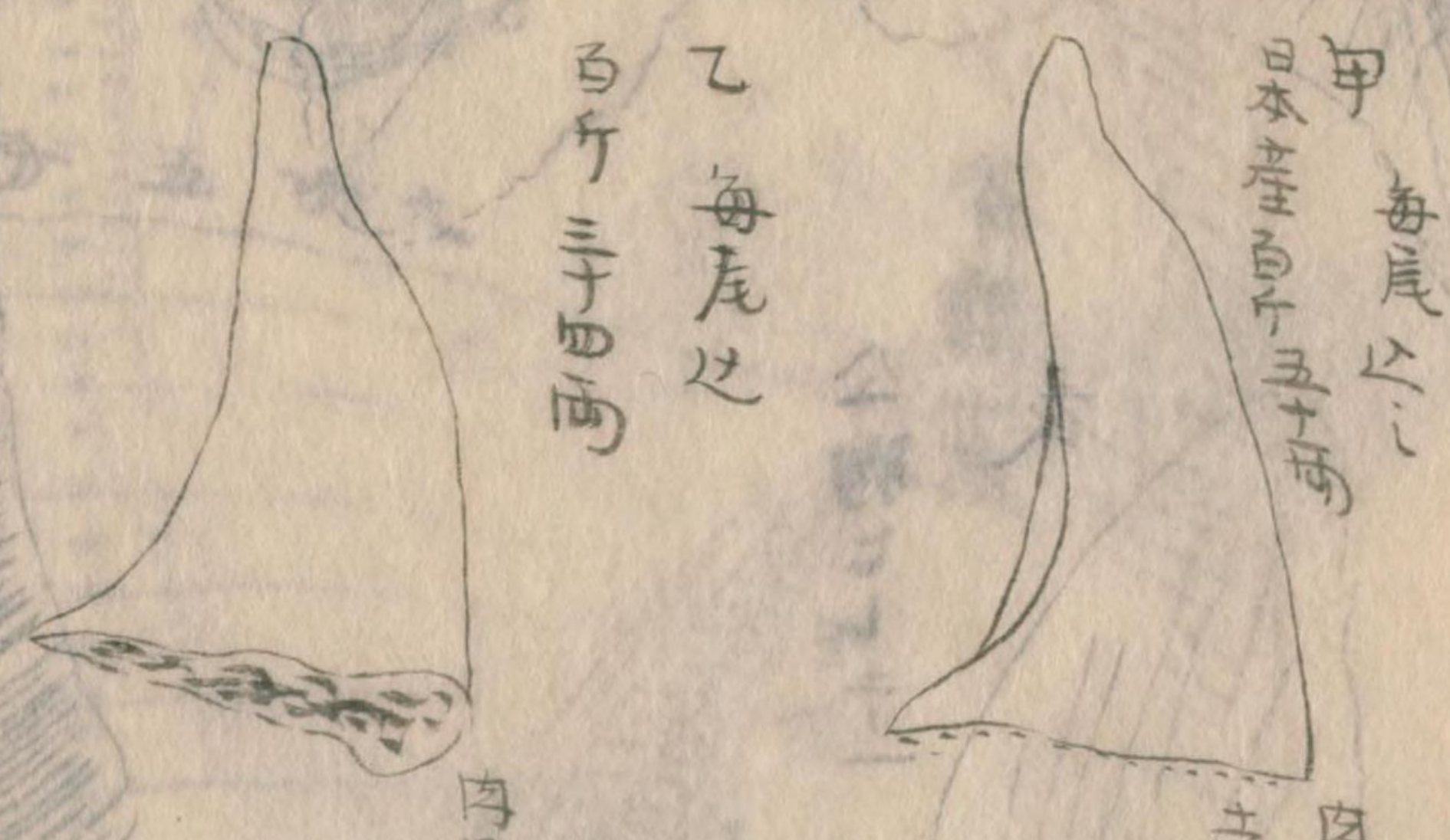

一尺一寸
背骨末
二尺一寸
尾鰭
ツマクロフカ
蓑鰭ツマクロフカ背鰭
肥前国平戸産
ツマクロフカ胸ヒレ左
一尺
中央五寸三分
ツマクロフカ胸ヒレ右
一尺
表フカ背鰭
二個青

明治十六年水産博覧會ノ時廣業商會出品

アヲフカ


二号
三号
一号
三号
一号
四号
二号

此甲乙二鰭ハ粗程ヲ示スモノニシテ甲図ハ肉骨ヲ切捨タルモノ乙図ハ肉骨ヲ着ケタルモノナリ價格ノ騰貴ヲ望マバ必ス肉骨ヲ切捨ヲヨロシトス


甲 毎尾込ミ 日本産百斤五十両
肉骨ヲ去ル
乙 毎尾込 百斤三十四両
肉骨付

鱶鰭 毎尾分ニシテ四斤ト見ル内訳

第一号 二斤 毎斤代四匁五分
第二号 五斤 同 三匁
第三号 一斤 同 二匁
第四号 二斤 同 一匁五分

合毎百斤代二十九両

但毎尾分ハ銀二両九匁ノ割

（六）寒天ノ説

寒天ハ本邦ニテ菓子職及ヒ割烹家ノ用ニ供シ欠ク可ラサルノ品タリ加之海外ヘ輸出スル水産物中ニテ重要ノモノトス此品ハ石花菜ヲ煮テ凝セシ瓊脂ヲ寒天ニ曝シテ凍セタルモノナリ

漢語抄、和名抄ニ大凝菜（コヽロフト）アリ本朝式ニハ凝海藻ヲ古留毛波（コルモハ）ト訓ス延喜式ニ上総ヨリ凝海藻（コルモハ）河波ヨリ凝海菜（コルモ）ヲ貢献ストアリ又同書主計式諸國輸調ニ凝海藻ヲ挙ケタル支毎國四十斤、内膳ノ所須月料四斤八両トアリ賦役令ノ輸雑物ノ部ニモ凝海藻ノ百二十斤ヲ載セタリ然ルニ大和本草ニ石花菜今按スルニ心太（コヽロブト）ナルヘシ國俗「トコロテン」ト称ストアリテ寛永ノ頃ニハ「トコロテン」ノ名モアリシニテ此漢名ニ充タリ是ヨリサキ慶長元和ノ頃ニハ是等ノ称ナカリシト見ヘ多識篇ニハ石花菜ハ

南寧美留ナリトセリ此他貞享以後ノ書ニハ石花菜ヲ「コヽロブト」又ハ「トコロテンクサ」ト訓セリ書言字考ノ和漢三才図會ノ石花菜ノ部ニ小凝菜（コゴリグサ）ノ名ヲ載セタレトモ是ハ漢語抄ノ小凝菜、崔氏食經ノ海髮ニシテ倭名鈔ニ以木須（イギス）ト訓シ延喜式ニ志摩ヨリ貢献スル所ノ別物ノモノナリ而シテ近世ニ至リテ一般ニ石花菜ノ字ヲ用ヒ俗ニ天草、寒天草ト称シ又「ブトサウ」「ブトノリ」トイフ地方モアリマタ和名鈔ニ俗ニ心太ノ二字ヲ用ヒ古々呂布止トイヒ庭訓往来ニモ西山ノ心太トアルヲ「コヽロタイ」又「コヽロテイ」ト訓シ「コヽロテン」「トコロテン」ト轉訛シタリ此「トコロテン」ヲ畧シテ「テン」トイフヨリ寒天或ハ干天ノ名アルニ至レリ然ルニ之レニ充ツル漢字ナキニヨリ凍瓊脂ト名ヅケタルハ製品図説第四編ノ時ニアルナリ但シ清俗ハ洋菜（ヤンツアイ）ト称セリ

本草綱目閩書廣東新語其他ノ本草書府縣志等ニモ石花菜一名瓊枝ハ海石間ニ生シ高二三寸珊瑚ノ如ク紅白ノ二色アリテ枝上ニ細歯アリ一種畧大ニシテ面鶏爪ニ似タルヲ鶏脚菜トイヒ白色ナルヲ瓊枝トイヒ紅色ナルヲ草珊瑚ト称シ凝結シ食スヘキ等ノ事ヲ載セタルハ我カ「トコロテン」ニシ疑フ可ラサルナリ以テ先哲ハ之ニ充テタルナルヘシ而シテ今清國産ノ石花菜ヲ見ルニ本邦ノ「ウシマタ」ニシテ牛毛菜カ本邦ノ「トコロテングサ」ナリヤ茲ニ於テ又疑ヲ生シタリ之カ本草綱目拾遺ニ麒麟菜ハ瓊枝菜ノ美ナリ一種石花菜アリ又細クシテ牛毛ノ如キモノヲ牛毛ト云フ而シテ清國ヨリ来ル麒麟菜ヲ見ルニ琉球角股ニシテ三種ヲ混称スルコトアルカ如シ本草書府縣志等各書ニ夏月煮溶シテ凝結セシメ或ハ膠シ凍トナストイヒ或ハ瓊脂ト称シ又本草綱目拾遺ニモ石花膏等ノ製法アリテ

薑豉等ヲ以テ廣ク食用ニ供スルコトナシ載セタリ而シテ現今藻ノ類ハ本邦ヨリモ輸出シ之ヲ賣買スル者皆石花菜ノ称ヲ以テセリ夫レ石花菜ハ海中ノ巖石ニ生スル藻類ニシテ一根ヨリ數十本ヲ出シテ多クノ枝ヲ分チ紅白黄紫緑ノ數色アレトモ概ネ紫色ニシテ其長サ三四寸ヨリ七八寸ニ至ル其品位數等アリ「天フサ」「ナガマルスヂ」ヲ上品トシ「アラツチ」之ニ次キ姥草ハ扁平ニシテ下品トス紀伊ニテ鬼草ト云ヒ「オニモクサ」又「ヒラモクサ」ト唱フルモノハ其形平タクシテ堅ク煮ルニ溶ルコト遲シ故ニ最モ下等トス採收季節ハ各地差異アリト雖モ概ネ三月ヨリ十月ニ至ル早キニ失スレハ嫩ク晩キニ失スレハ萎ムノ憂アリ其採收方ニ三アリ一ハ海ニ入リテ搔採リ一ハ器具ヲ用ヒテ搔キ揚ケ一ハ波浪ノ爲メニ海岸ニ打寄セタルヲ拾フ其器具ハ天突（テンツキ）「ヒヨレン」「テフト搔」「テントリ錄」「ガンガリマンガグワ」「ホタケ綱」「大鬘二股カキ」「テントリアミ」等ナリ然レトモ「ガニガリ」ハ木ノ柄ニ鐵又ハ竹ノ櫛齒狀ノモノヲ着ケタルモノナレハ根部ヲ并ヲ抜キ採ルヨリ蕃殖ヲ妨クルノ憂アリトテ廢セシ地方モアリ乾燥法モ亦大切ナルコトニテ伊豆産ノ如キハ品質志摩産ニ劣ラサレトモ採撰ノ粗ナルノミナラス乾燥不充分ニシテ雜物ヲ交フルノ弊習アリ志摩産ハ他物ヲ混セス精選スルヲ以テ世ニ名声ヲ博シ大坂市價ノ基本トナセリ

石花菜ヲ採收シテ販賣スル地方ハ伊豆相摸安房志摩紀伊豊後伊豫土佐肥前日向對馬其外渡島膽振大隅薩摩豊前肥後和泉伊勢三河遠江上総下總常陸陸前羽後若狹越

ガラス使用

前能登越後佐渡但馬伯耆出雲石見隠岐備前周防長門阿
波壹岐等凡四十余國ナリ
瓊脂ヲ製シ創シコトハ考フヘカラスト雖モ往古凝海藻、煮凝ノ名
称アルヨレハ古ヨリ煮テ凝リトナシモノナルヘシ又庭訓往来ニ西
山ノ心太ノ名物アルヲ見レハ已ニ元弘ノ頃嵯峨辺ニテ製シ賣ニセラ
レ寛永二十年ノ著書ナル料理物語ニ鮒ノニコゴリニ夏ハ「トコロテン」
ヲ加ヘルコトヲノセテ追々他物ヲコシラヘルノ料ニモ用タリシト見
ヘ其後ハ諸國ニ傳リ夏月コレヲ造ラサル地方ナキニ至レリ而
シテ其製法ハ石花菜八十匁ヨリ百匁許ヲ一夜水ニ浸シ洗ヒ
根際ノ砂石ヲ去リ釜中ニ水二斗七八合ヲ入レ煮テ後ニ醸酢五
勺ヲ入レ攪セ暫クシテ別ノ器ニ入レ溶ケサル滓ハ再ヒ釜中ニ返シ
水ヲ加エルヿ前量ニ同シコレニ亦五勺ヲ加ヘ煮テ再ヒ漉テ漆器ニ
入レ冷ユルヲ待テ程ニ切モノトス若シ早ク冷カセトセハ暫ク冷
水ニ浸スヘシ
寒天ヲ製シ創メシハ萬治元年ノ冬ニシテ山城伏見ノ駅美濃屋
太郎右衛門方ニ薩摩侯ノ宿リシ時饌ノ羞ニ出シタル瓊脂ノ食余ヲ
地上ニ棄テシモノ數日ノ后自ラ凍リ乾キタルヲ見テ太郎右衛門
自得スルトコロアリ爾来百方工夫ヲ運ラシ屢試験ヲ経テ終ニ
良品ヲ製シ之ヲ心太ノ乾物ト称セリ此時来朝シタル黄檗ノ
開山僧隠元見テ佛家ノ食ニ適当スルモノトシ寒天ト号ケタリ
トイフ日用料理集ニ貞享元禄ノ頃「カンテン」已ニ世ニ行ハレシ
コトヲ載セ爾来伏見ノ特産ナリシカ其後摂津ニテ製シ天保十

ガラス使用

一年ニ至リテハ丹波ノ地方ヘ傳ヘ又信濃諏訪郡ニ始マリ又各地ニ開業スルモノアリシモ廃業スルモノ多ク現今ニ至リテハ城、摂、丹信、四國ノ特有産物トナリ営業家七十余戸ニ至レリ

寒天ノ製法ハ瓊脂ノ長サ尺許ノ拍子様ニ切リタルヲ簀ノ上ニ並ベ寒夜ニ凍ラセ翌日太陽ニ曝シ乾スモノナリ最南向ノ地ニ棚ヲ造ルヲヨロシトス是其所ニテ直ニ乾カス故ニ速ニ乾キテ潔白ナラシムルカ為メナリ

寒天ハ石花菜ヲ以テ製スルモノナレ𪜈山城摂津等ニテハ恵胡草（エゴクサ）ヲ混合セリ 其モノハ馬尾藻（ホタワラ）属ニ寄生スル藻ニテ出羽越後陸奥ニテ「エゴ」岩城ニテ「イゴ」能登ニテ縷草（エゴノリ）出雲ニテハ江籬（エゴ）石見ニテハ牛毛（ウキ）石花菜（ウド）豊前ニテハ沖獨活（オキウド）ト称ス 此品ヲ晒乾シテ蘇方ニテ染タルヲ猩々海苔ト称シ奥軒（サシミ）ノ相手或ハ精進料理ニ用ユ又酢ヲ加ヘ煮テ落シ凝セタルヲ「エゴテン」又「エゴコンニャク」ト称シ食用トリ城摂ニテ寒天ニ混用スルモノハ能登加賀越前丹後ノ産ヲ多シトス

前条ニ設キタル寒天製法ハ従前ノ法ニシテ近年ハ較業ノ進ミタリ其法タル九十月ノ間ニ碓ヲ流水ノ上ニ設ケ石花菜一碓ノ量一貫五百目ニ水ヲ加ヘテ舂クコト三回ニシテ笊籬ニ入レ沙石穢物ヲ淘リ去リ之ヲ簀ノ上ニ曝スヿ七日許斯クスルヿ二度或ハ三度ニ及ヒ其色潔白トナルニ至リ藁ニ包ミ貯フ又恵斯草モ此時ニ曝シ置ベシ備テ厳寒ニ至リ愈々寒天ニ製スル時ハ未明ニ徑リ四尺許リナル釜ノ上ニ底ナキ桶ヲ重子扱扮ニ石ヲ入レ松ノ薪ノ乾キタル

モノ八分ト干乾キノモノ二分ヲ混シテ焚キ沸キ起ケテウカシ晒シタル石花菜九十七貫目ト雲朋三貫目ヲ入レ熾火ヲ引キ去リ余火ヲ留メテトキ〴〵水先ヲ以テ攪セニエコボレヌヨフニシテ黄昏ニ至ル頃火勢十分ノ九ヲ減シ釜ニ蓋ヲナシ暫ク蒸シ翌日ノ暁ニ及ンテ更ニ水一石五斗許ヲ加ヘテ温メ煮菜ヲ布嚢ニ入レ萬力ト唱フルモノニテ木匡ノ中ニ入レ汁ヲ大桶ニ濾シ取リ然ル后三十六ノ小桶ニ分チ凝結ヲ見テ三股及ヒ馬杷ト称スルモノヲ以テ截テ片トナス是即チ瓊脂ナリ斯テ角寒天ハ長一尺三寸方一寸五分許ニ切リ細寒天ハ細条トナシ簀上ニ薦ヲ敷キ其上ニ並ヘテ晒スコト角寒天ハ三夜細寒天ハ一夜ニシテ凍リタルヲ晒シ乾スモノニシテ乾上リノ長サ九寸五分方一寸ヲ適度トシ一釜ニ角寒天ナレハ二千五百本ヲ得ヘキモノトス細寒天ハ角寒天ヲ蘇

方ニシテ陰テ乾スモノトス但シ是ハ清国ニ輸出スル

製品ノ佳悪ハ原藻ノ良否ニ因ルト云ヘトモ製法ニ於テ精密ヲ尽サヾレハ上品ヲ得ヘカラス

前ニ掲クル所ノ製法ハ皆寒気ノ適度ト練磨ノ効トニ由リテ良品ヲ産セリ細寒天ハ造易ク角寒天ハ造難シ細キハ凍易ク太キハ凍難ク白キ色ニテ光ス脆カラスシテ灰色ヲ帯ルモノトス是レ其地ノ気候ノ寒暖晴雨降雪等ニ注目シテ其適度ニ應スルヲ尤モ要トス

細寒天ノ一把ハ量目四十目角寒天ハ百本ニシテ其量目往時ハ三百二十目許ナリシモ今ハ二百八十目ヲ適度トス原草ハ各地ノ産ヲ適宜ニ混合セシモノヲ凍セルモノハ色沢ヲ美ナラシムル等多年ノ経験ニ由レリ山城ニテハ志摩産五分伊豆産三分安房産一分紀伊産一分ヲ以テ

製セリ但シ豊後産ハ寒天ニシテ微赤色ヲ帯ブ故ニ他ノ産ヲ配合シテ之ヲ製セリ其混合ハ営業者ノ経験ニ因ルモノトス寿期草ハ粘多ク寒天ノ量目ヲ重クス故ニ利アリトシ城摂ノ製造者ハ之ヲ用ユ然ルニ信濃ニテハ之ヲ用ヒス専ラ伊豆産ヲ多ク僅ニ安房産ヲ加フルニヨリ信濃産ノ寒天ハ量目軽ク依テ清国人カ大ニ好メリ初メ城摂ノ製造者ハ信濃産ヲ蔑視シタリシカ現今ハ城摂ハ産声價ヲ落シ反テ高價ヲ占メリ又城摂ニテハ冬至前ヨリ大寒ノ候凡七八十日間製スルモ信濃ニテハ十日前始メテ後凡ソ下モ廿日ニシテ都合三十日間ノ製造日多キ故ニ製額モ増加シ且今ヤ寒天製造ノ適地トス

「三島ノリ」ハ山城伏見ニテ製ス是和漢三才図會ニ所謂ル「色万ニテ近」ノ美ニシテ紅緑色ノ婁瓔及腈ヲ縷切シ紫菜及ヒ紙ノ如ク方六分許ニ製シタル者ナリ用法ハ湯ニテ洗ヒ直ニ膾（ナマス）軒（サシミ）ノ具殺ニ用フルニ紅白緑ノ三色間道ニ作ルヨリ三島ト唱ヘタリ紫菜ニ似タル形ヨリ「ノリ」ト云フナルヘシ

本邦ニテ寒天ヲ用フルノ法数多アリ煮テ凝ラセタルヲ切リテサシミ」ニ作リ或ハ細条トナシテ薑酢、酢味噌等ヲ和シテ食シ種々ノ寄物ヲ作リ金テン銀テント称スル黄白色ノモノニ製シ又ハ難波寒天羊羹ニモ造レリ画工潤覧ニ寒天ノ煮タル汁ヲ紙上ニ塗リ古キ書画ヲ傳造ニ膠礬ニ代用スル等ノ事ヲ載セ煮タル汁ヲ竹籠ニ塗リ隙ヲ塞キ水ヲ入レテ魚ヲ養フ事ヲ戯シアリ又寒天ヲ煮テ溶シタル汁ヲ薄ク廣キ器ニ入レ凝ラセ乾スモノヲ「ビイドロカミ」水晶紙ト称シ黄ハ汁

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』 請求記号 特1-2178　ガラス使用

ヲ雜ヘ煮テ薄キ器ニ流シ入レ黒斑ヲ置キ乾シタルヲ瑇瑁糸ト称
ス
寒天ヲ海外ニ輸出スルハ貞享年間長崎ニ試売セシヨリハジマリ
逐年清國人ノ購求スル所トナリ漸次産出輸出共ニ増加シ文政三
年諸株設立ノ時ニ至テ寒天株ヲ六拾三株ト定メ一ケ金ヲ一株ト称
シ一株ニ付冥加金トシテ金三分（今ノ五十銭ナリ）ヲ収ム大坂大町三町人ノ一
人尼崎又右エ門之ガ取締ヲナス尤輸出ハ細寒天ノミニテ角寒
天ハ内國用ナリシ然ルニ内國ノ需用増スヲ以テ支那輸出
ヲ減サスルノ憂ナキニ非ストテ文政四年内國用モ尼崎ニ取締ヲ
為サシメ製造者ヨリ買入高ノ八分五厘ハ支那向細寒天トナシ
一分五厘ハ内國用角寒天トナスコトヽセシモ然ルニ文政十年ヨリ
内國用愈増加セシニ因リ止ムヲ得ス角寒天製造二十株ヲ増シ天保
年間ニハ三十餘株ヲ増スニ至リ而シテ年々細寒天二十万斤ヲ長
崎奉行ヘ回送セリ此頃大坂ニテ大根屋小十郎ハ細寒天問屋ヲ中
村治兵衛ハ角寒天問屋ヲ始メ各盛ニ営業セリ此時清國
輸出細寒天ノ價ハ三十斤入一個ニ付百二十五匁ト云フ天保三年
頃ニ至テハ角寒天製造者モ一切他ニ消費セスシテ総テ右三人ヘ
売渡スコトヽナレリ其後弘化三年ニ至テ丹波桑田郡ニテ二
十釜ヲ設立ス之ヲ紀州製ト唱ヘ製品ハ直ニ長崎ニ回送セリ然
ルニ元治元年ノ頃ニ至テハ大坂ニテ問屋數ヲ増シテ八戸トシ製
造家摂丹二州ニテ三十余ノ釜ニ定メ（一釜ニ付原草二千貫目ト定ム）其餘ハ休業セ
シム明治元年ニ至リ諸株廃セラレタルノミナラス通商司ヨリ資

本ヲ貸与セシカハ一時ニ増加シ九十餘金トナリ尓后益増進シテ同四年ニハ四百五十余金ニ及ヒタリシカ亦六年ヨリ貸資ヲ廃セラレタルニヨリ随テ減少シ一時衰微セシカ又十三四年頃ヨリ大ニ回復シ十六年ニハ摂津島上島下ノ二郡ノミニテ六百八九十金ニ及ベリ清国輸出ノ額モ従来一ヶ年二十万斤ヲ定度トシタルモノナリシカ明治維新以来漸次増加シ九年ニ至テハ百万斤余ニ至レリ斯ク俄ニ増進セシハ蓋廣業商會ニ於テ貿易資本ノ便利ヲ計リシト本邦五港ノ清商等競テ之ヲ購求シタルニヨルナラン従来寒天ヲ清国ニ輸出スルヤ荷造ノヨロシカラサルヨリ損害ヲ来スコト屡々アリ摂津山城産ヲ大坂マデ出スニ細寒天ハ四十本把ヲ以テ一括リトシ之ヲ三丸合セテ一箇トナシ三所胴縄ヲ掛竪縄ヲ四方ニカケ上包ヲナシテ量五貫目内外トシ角寒天ハ菰ニ包ミ胴縄三所竪縄四方小口縄カガリトナシ一俵五百本入トス而シテ大坂ヨリ細寒天ヲ海外ニ輸出スルニハ又ハ青莚ニ包ミ胴縄三所竪縄四方掛ケ小口縄カガリトナシ其量ハ七十斤七十五斤百斤ノ三様ニ作レリ又角寒天ヲ各地ニ運輸スルニハ菰或ハ莚ニ包ミ五百本入胴縄三所掛ケ竪縄四方小口縄カガリ或ハ五百本入三丸ヲ合セテ一箇トナシ胴縄三所括リ四方竪縄掛ケ小口綴カケトナセリ元来細寒天ノ荷作ハ明治初年頃迄ハ總テ莚包ニシテ一個ノ量目三十斤入ナリシニ三年頃ヨリ運賃諸雑費減省並ニ運搬便利ナラシメントテ量目ヲ六十斤又ハ七十斤或ハ七十五斤百斤入リニ造リタルニ亦仝十六年頃ヨリ良品ハ其品位ヲ保タシメンカ為メ青莚ニ包ミ中次下ノ品ハ従前ノ如ク

莚包トシ量目ハ七十斤又ハ七十五斤入造リ外国輸出ハ壓搾器ヲ以テ体積ヲ減縮セシム現今ノ此法ニテ別ニ差支アルヲ感セズト雖モ輸出ノ量ハ一箇百斤ニ一定スルヲ可トストテ云ヘリ何トナレハ運賃荷造ノ費用ヲ大ニ節減スレバナリ

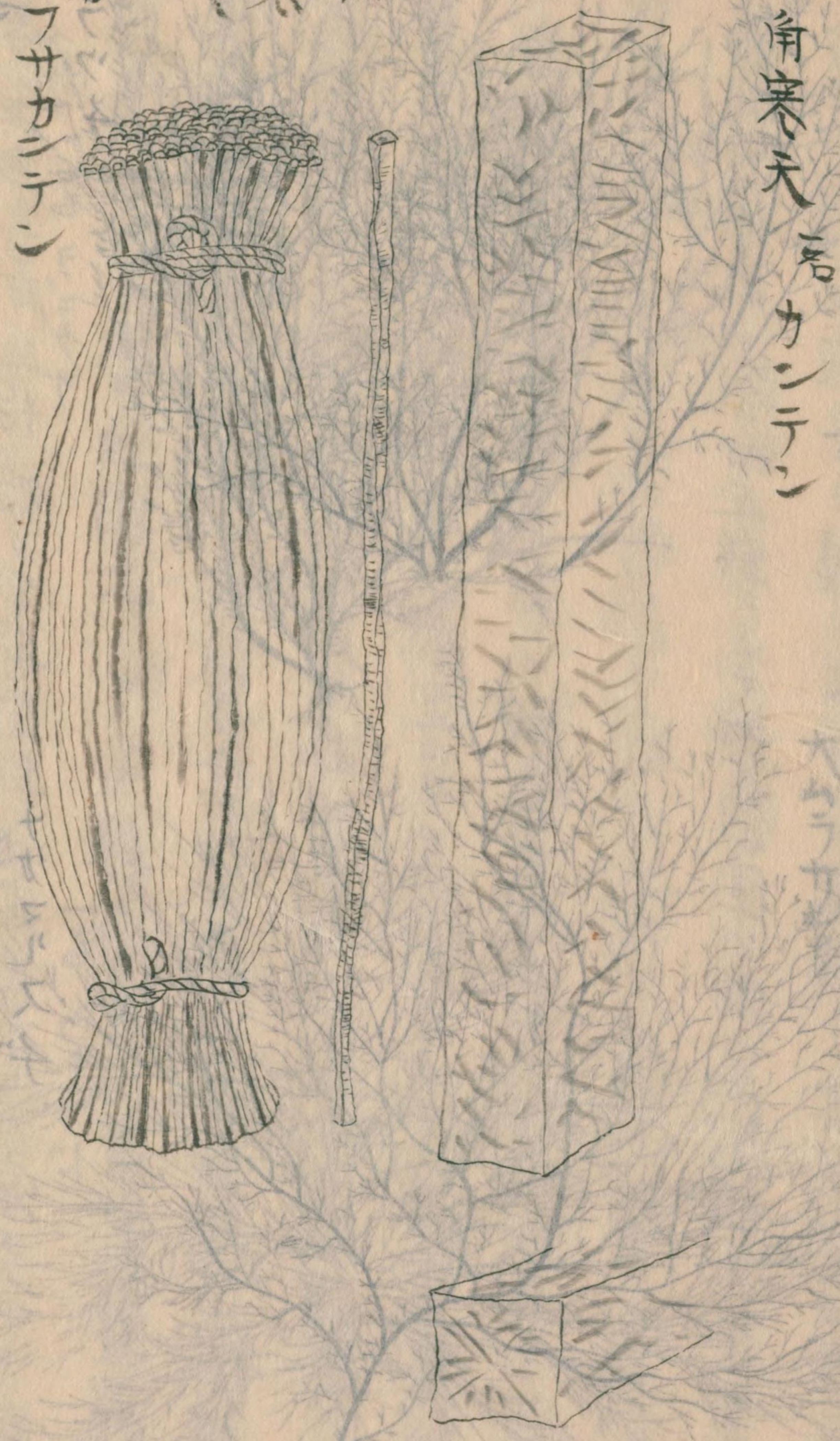
清国ニテハ寒天ハ一般之ヲ燕巣ニ代用セリ燕巣ハ閩書ニ燕窩菜トアリテ支那通商案内支那産物字彙、英華字典、等ニ載スル処英名ニ鳥ノ巣ト云フ語アリテ即チ小ナル燕ノ巣ニシテ全ク凝固物質ヲ以テ綿密ニ組立タルモノニシテ石花菜类ノ海藻ヲ以テ鳥ノ作ル所ナリ其燕窩ハ上等一担（一担ハ我十六貫〇九十九匁六分九厘八四）ノ價ハ二千五百両（テール）（両ハ我金貨一円三十九銭四厘六）乃至三千八百両下等ノモノニテモ百五十両ヨリ下ラサルモノニテ寒天ハ割烹家ニ用テ形状甚タ似タルヨリ之カ代用ト

スルヲ以テ其需用ヲ廣メ本邦ヨリ清国ニ輸出スルモノ明治元年ハ二十四万七千二百五十七斤ナリシモ五年ニ三十三万三千三百九十九斤七年ニ五十六万六千餘斤八年ニ七十七万六千余斤九年ニ百十七万千九百余斤ト漸次多額ニ進ミ尓来年々百餘萬斤ヲ輸出スルニ至レリ其輸出ハ神戸大坂ニ九分三厘五毛ヲ占メ横濱ニ六厘長崎三厘五毛ノ割合ニ當レリ而シテ清国従来ノ需用地方ハ牛莊、天津、芝罘、宜昌、漢口、汕頭、鎮江、上海、寧波、温州、福州、淡水、打狗、厦門、其他海港ナレトモ若シ十八省一般ニ販路ヲ擴ムルニ至ラハ幾多ノ額ニ至ルヤ量ル可ラス加之又欧米諸国ニモ一ノ需用アリテ米英獨魯等ニ年々幾分ノ輸出アリ又印度、暹羅等ニモ輸出スルコトアリ

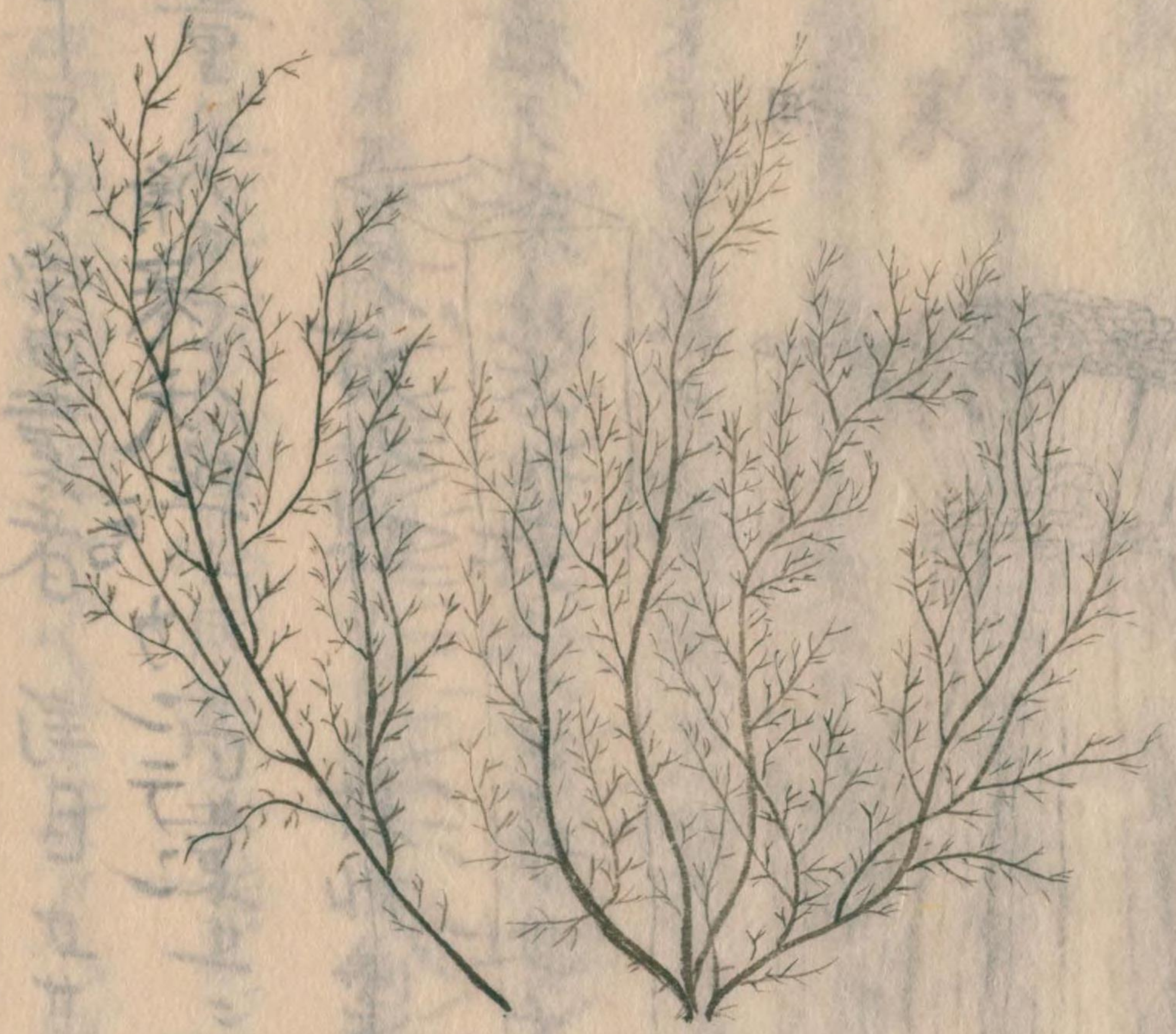
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178　ガラス使用

本邦ノ外清國浙江省寧波地方ニテ方洋菜（カクカンテン）ト唱フルモノヲ産スレトモ光沢乏シク黒色ヲ帯ヒ品位下等ニシテ質劣ク産出亦僅少ナリ

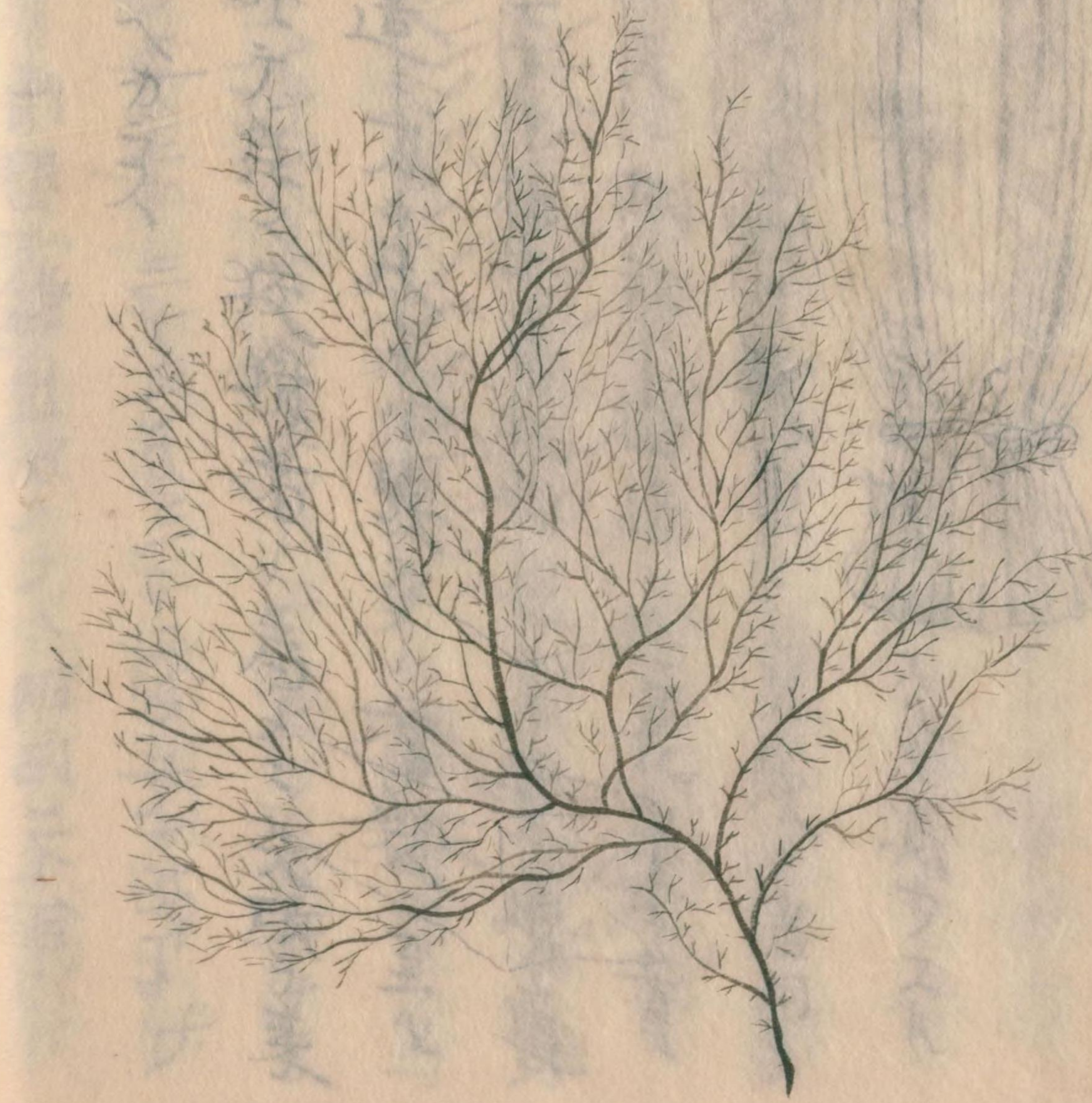
前説ヲ以テ考フレハ将来我寒天ノ輸出ハ年々増加スルモ減サスルノ憂ナキハ疑ヒヲ容サル所ナレハ能ク品位ヲ精良ニシテ彼ノ信用ヲ厚クセシメ以テ擴張ヲ図ルヘシ夫レ本邦ノ沿海ニハ石花菜ヲ産スル最モ多ク未ダ採收セサル地方モアリ加之東北諸國ニ製造ノ適地モ少カラス故ニ勉メテ採收製造ニ力ヲ尽シナバ幾多ノ増額ニ至ルモ量ルヘカラス然レ共商業上ニ於テ往々投機者ノ為メニ失敗ヲ来スヿアリ當業者ハ注目セサルヘカラス


細寒天
名フサカンテン
角寒天
名カンテン

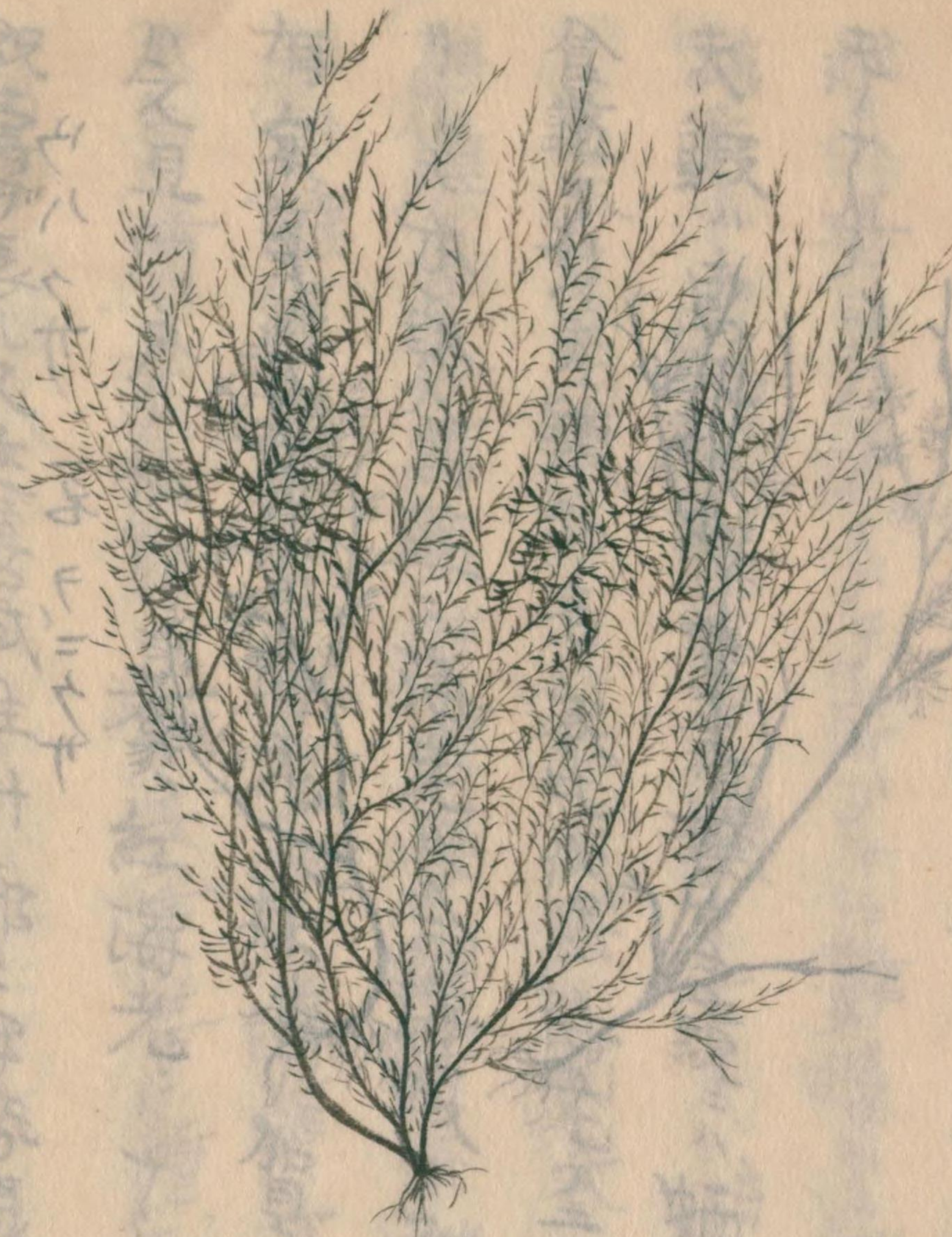
石花菜（テンクサ）
アラツチ
志摩産



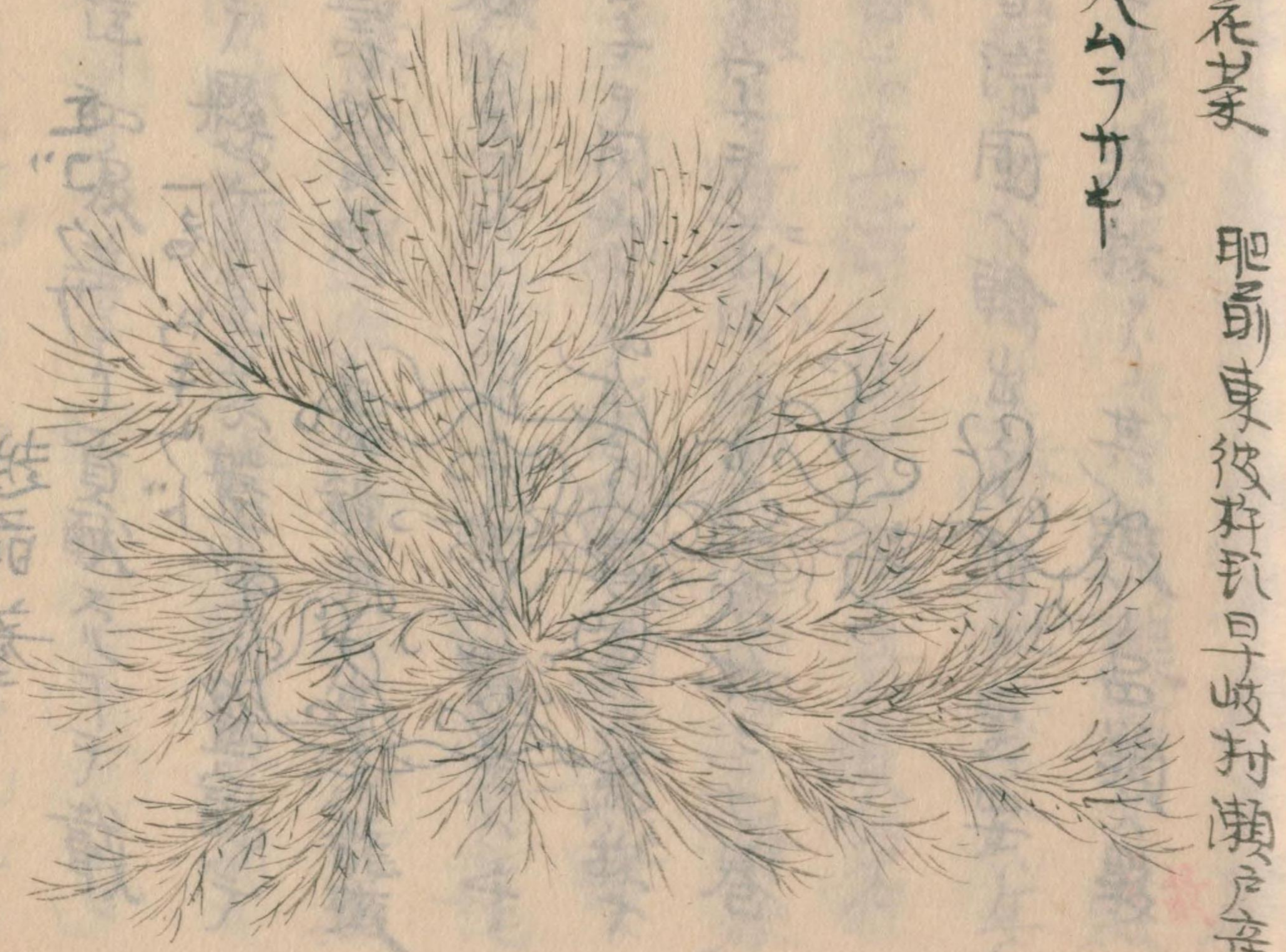
石花菜
ナカマルスヂ
伊豆産



石花菜
大フサ
安房産



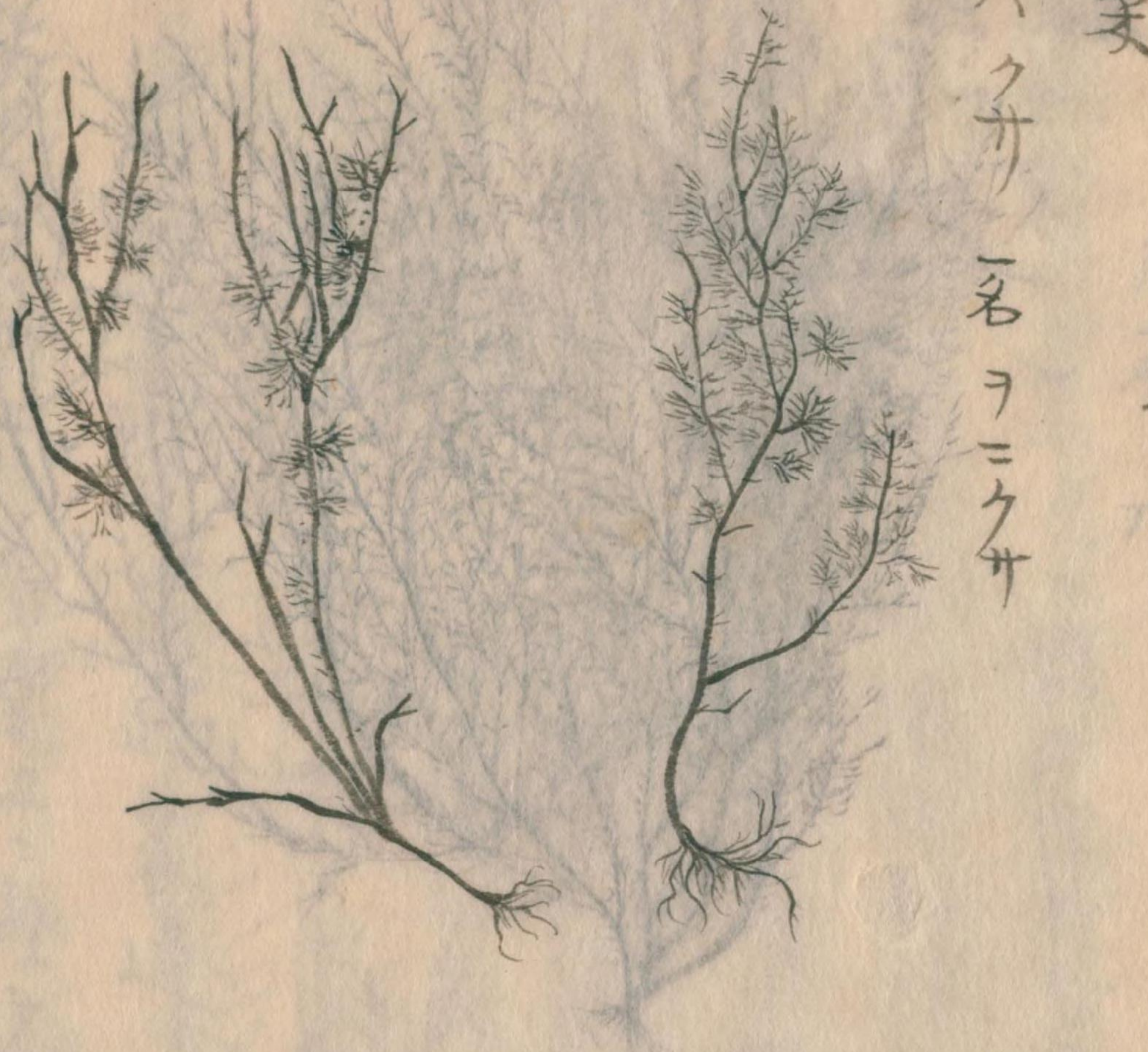
石花菜
大ムラサキ
肥前東彼杵郡早岐村瀬戸産

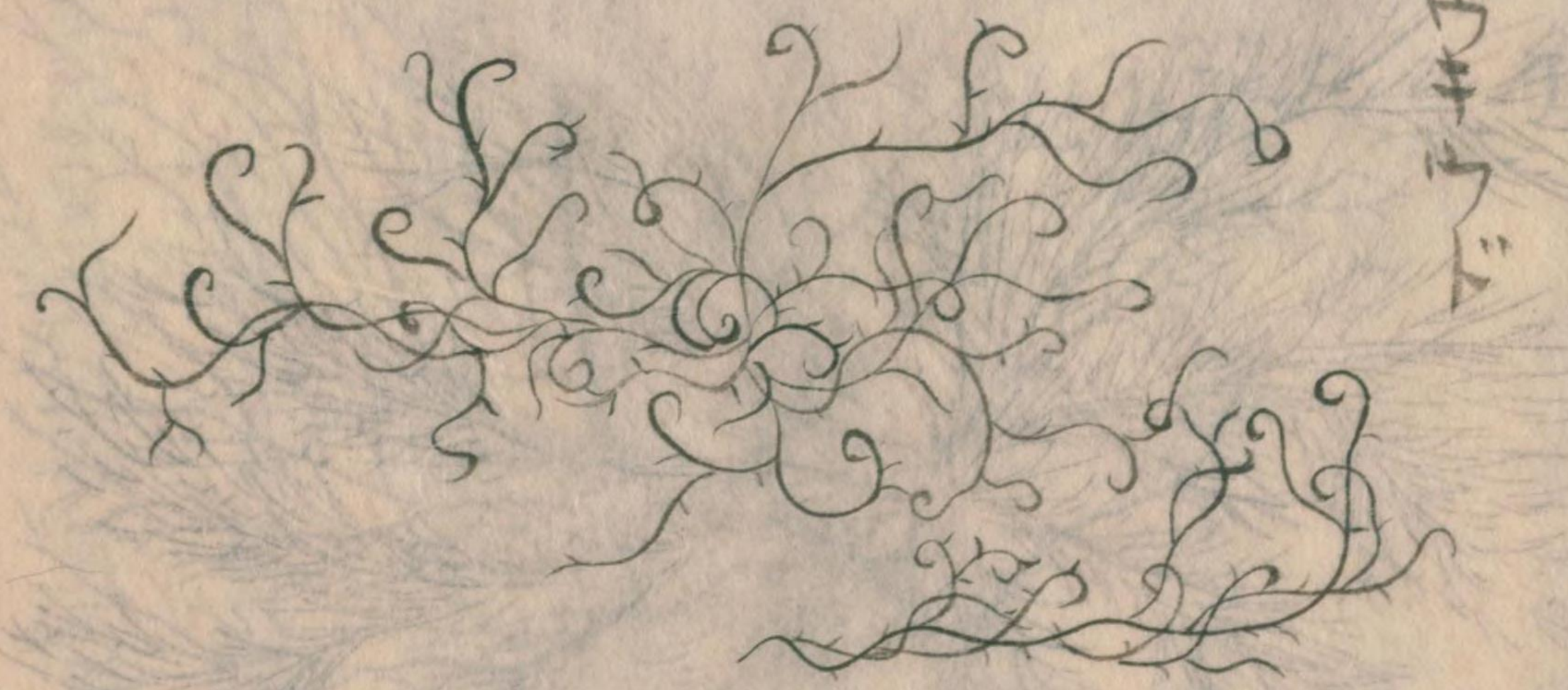


（七）乾鰕ノ説

乾鰕ハ海河ニ産スル鰕ヲ煮テ乾シタルモノヽ總稱ナリ其鰕ノ品類ハ數多ニシテ品ヲ乾製トナスハ四五種ニシテ皆清國ヘ輸出スル所ノ重要ノ具モノナリ

夫鰕ハ惠比ト訓シ新撰字鏡ニハ蝦ノ字ヲ衣比（エヒ）トシ和名抄ニ七巻食鑑ヲ引テ鰕和名衣比俗ニ海老ノ二字ヲ用ユトアリ此ノ鰕類ノ總稱ナリ又本朝食鑑ニ海老ハ今海蝦ノ名ト為スト而シテ大小蝦類ハ千有余年ノ古昔ヨリ海老ト称シテ賀壽饗食燕ノ嘉殽トシ殊ニ龍蝦ハ元旦門戸ノ松竹ニ着ヘ紅海老トナシテ懸テ蓬莱盤中ニ盛飾テ祝壽ヲ表シ又延喜式主計部ニ伊勢攝津和泉等ヨリ貢献スルコトヲ載タリ


房州産
石花菜
ウバクサ 一名ヲニクサ
仝
ヒラクサ


越前産
エゴクサ
一名 ウキウド

今清国ニ乾鰕トナシテ輸出スルハ「シバエビ」「シラエビ」「テナガエビ」「クルマエビ」等ナリ

本草書及ヒ府縣志物産書等ニ載スル所ノ鰕類ノ名ヲ挙クレハ沙虹、何鰕、王德公、李遐水晶人、謝豹、長鬚公、虎頭公、曲身小子、水母目、鰝、鰕魚、丹鰕、紅鰕、鰕射、鰕拯、神鰕等ナリ其中形状ノ大小等ニヨリテ名ヲ異ニスルアリ又其鰕ハ河産ノモノハ總称海鰕ハ海産ノ物ノ總名ニテ海鰕ノ大ナルヲ鰝ト云フ紅鰕ハ長サ二尺余ノモノナリ嶺表録ニハ長七八尺ナルモノアルコヲ載セタリ閩ニハ五色ノ鰕アリ亦長サ尺余ノモノヲ両両ニ乾スヲ對鰕トイヒテ上饌ニ充ツトアリ福州地方ノ人ハ其取テ尺余ナルモノヲ乾製ニシテ嗜好ス閩書南産志ニハ大ナルヲ鰕魁ト名ケ鰕拯、龍鰕、赤鰕、沙鰕、水巷鰕、斑節鰕、白鰕、泥鰕、梅鰕、蘆鰕等アリ蘆鰕ハ蘆ノ花ノ時変スルヲ云ヒ梅鰕ハ梅雨時出ルヲ云ヒ泥鰕ハ稲花ノ発スル時最多シテ之ヲ蒸ニテ枯ハヲイト揉ミテ皮ヲ去リタルヲ鰕米トイフ是レ古ヘ本邦ノ通俗裸鰕トイヒ今ノ「スリエビ」ト云フモノナリ李時珍曰ク鰕米ハ食スルニ薑醋ヲ以テス又嶺南ニ天鰕アリ鰕アリ鮓ト作シテ食シ饌品ノ珍トストアリ此他丹鰕大脚鰕一名艸鰕ハ本邦ノ「カセエビ」一名「テンコウエビ」ナリ亦醤蝦アリト三才図会ニハ泥蝦ノ一名ヲ苗蝦トシ福州府志ニ一名金當又醤蝦トアリ時蝦ハ本邦ノ「アミ」ナリ海物異名記ニ塩ヲ加ヘテ醤トナスコトヲ載セタリ

又其本邦ニ産スル蝦ノ種類ハ甚ダ多ク淡鹹二水ノ産トモ各形状ニ大小アリテ而シテ鹹水ニ産スルモノハ「イセエビ」一名「カマクラエビ」又名「エビカマチ」「テニエビ」一名「ウチガエビ」「クルマエビ」ト「シバエビ」「ビシヤモンエビ」一名「エビノオバ」又名「エビカマチ」

「ウチハエビ」一名「タビエビ」又一名「テナカエビ」又「カミヽハエビ」又「アシナガエビ」「アナゴ」一名「イシハジキ」又「タイコウチ」又「シヤクエビ」「シヤナギ」一名「シヤクナゲ」又「シヤコ」又「シヤク」又「シヤツポ」又「シヤクウ」又「オミエビ」又「ホロシヤク」又「ヤマメエビ」等ナリ淡水ニ産スルモノハ「ツエウキエビ」一名「テナガエビ」又「ハタサエビ」又名「カシキ」又「タナカエビ」「カタヽエビ」一名「カハエビ」又「テンゴウエビ」又「テンホウエビ」「シラサエビ」一名「シラサイ」「テンス」「タエビ」「ツケホリ」「ウエエビ」「ハタカエビ」「ヌカエビ」一名「アミ」「アミザコ」又「アメエビ」「アナヽミ」又「アメコリ」一名「ウミアミ」等ナリ

以上ノ各種中「イセエビ」ハ志摩ニ産シ伊勢ヨリ京都ニ送ル故ニ伊勢エビト云ヒ勢、尾両國ニテハ志摩エビト云フ東京ニテハ「鎌倉エビ」ト云ヒ肥前長崎ニテハ「エビカ子」ト云フ「ケシエビ」ハ龍蝦ノ一種両鬚扁大ニシテ長ク相並テ鋏ノ如キ者「クルマエビ」ハ閩書ノ斑節蝦ニシテ平常ノ蝦ノ形ナルカ大サ六七寸ニ過キス殻厚クシテ白ク節毎ニ紅斑アリ煮ル時ハ全身深紅色ヲ帯ヒテ車輪ノ如シ諸州皆多シ曝乾スル者ヲ縄ニテ編ミ十尾ヲ一連トシテ薩摩ヨリ出シ肥前筑前筑後等ニテハ首尾ヲ切リ串ニカケ焼乾トシテ販賣セリ近時肥後ニテ皮剝製ト号ス者ハ清國ニ輸出セリ廣東新語ニ蝦鹹水中ニ産シ對蝦ト為シ上饌ニ充ツトアルモノ即チ是ナリ八閩通志ニモ對蝦ハ土人熟シ乾シ両両對挿収テ遠キニ寄ス可シトアリ「シバエビ」ハ大サ三四寸ニ過ギズシテ殻薄ク白シ手足鬚トモニ短ク細ク煮ルトキハ淡赤色ヲ呈シ鷄爪蝦ノ屬ナリ其至テ小ナルモノ諸州ニ産シ味マタ佳ナリ本邦古ヨリ曝乾シ之ヲ遠キニ送レリ其物ノ皮ヲ剝キ去人乾製シタルハ乃チ蝦米ノ上等ナルモノニテ「扁子上等乾蝦ト称シ近年肥

後筑後等ニテ多ク製シテ輸出セリ又「ビシヤモンエビ」ハ長七八寸側ハ
ニシテ腹ノ方ヨリ見レハ毘沙門天ノ形状アリトテ名ケタリトイフ此モノ九
州ニハ甚タ大ナルモノアリテ其味良好ナリ「ウチハエビ」ハ形状扁タク頭
部殊ニ大ニシテ長ク団扇ノ如シ径リ二寸余長サ三寸許ニテ尾下ハ下ニ
曲レリ「アナゴ」ハ長サ一寸余一手ハ小ニ一手ハ長大ニシテ堅田エビノ形ノ
如シ是レ即武蔵志ノ大脚蝦ナリ赤尾蝦ハ海中ノ小蝦ニシテ八閩通志
ニ赤尾蝦ハ蝦ノ小ナル者ノ金鉤子ヨリ小ナリトアリテ鮮美廿七
種ノ中ニ加ヘテ甚タ嗜好セリ「シヤクナゲ」ハ食療正要ニ「ヤマメエビ」ト
称ス是ハ漳州府志ニ蝦姑閩之宝貴支ノ青龍ノ博雅廣要
ノ管蝦ト称スルモノニシテ形状蝦ニ異ニシ扁平其頭尾ヒトシク背
ニ節アリ白色ニシテ碧色ヲ帯ヒ煮ルトキハ淡紫色ニ変シテ一石南花
ノ色ノ如ク大ナル者ハ七八寸ニ至ル然レトモ此モノハ海蝦類トハ種類異ナルモノ
ナレトモ其需用ハ同一ナリ「ウエツキエヒ」ハ淀川ノ名産ニシテ又各地ニモ産ス長サ
三寸許ニテ首部大ナリ前ノ両足身ヨリ長シ是ハ八閩通志ノ草蝦ニシテ
頭ヨリ大キク両足大ニシテ長ク池沢中ニ生セリ一種江州堅田ヨリ出ルモノハ長
サ一寸許一手ハ甚タ長大ニシテ一手ハ小ナリ「堅田エビ」一名「カワエビ」ト呼フ是
レ即武蔵志ノ大脚蝦ナリ一種川エビノ形ニシテ色白キモノヲ「シラサエビ」ト
称ス八閩通志ニ白蝦江浦中ニ生ストアルモノ是レナリ普通ノ「カワエビ」
ハ淡青黒色ノモノニシテ漢名青蝦ナリ近江琵琶湖ノ「大エビ」ハ大サ二寸
ニ過キス皮殻硬ク下品ニシテ春夏秋トモニ捕獲セリ水田オヨビ池沢ニ生ス
ルモノハ「タエビ」ト云フ是レ泥蝦ナリ土佐ニテ長サ三寸許流水泥中ニ生スル
ヲ「ウチホリ」トイフコレモ同物ナリ即武蔵志ニ蝦ノ小者俗ニ泥蝦ト呼フ

田塘池沼中ニ生ス之ヲ煠熟ス色白キモノハ壳軟ク色紅者ハ壳硬ク亦食ス可シト云リ「ツユエビ」ハ八閩通志ニ海蝦ニテ梅雨ノ時ニ洲渚間ニ出ヅトシ四五月ゴロ田野流水中ニ最多ク産スルモノナリ十月頃蘆蒲中ニ群ヲナスモノハ八閩通志ノ蘆蝦ナリ

凡ソ蝦類ノ煮テ曝乾ニテ壳尾鬚須足皆去シタルヲ「ハダカエビ」「ムキエビ」「ホシエビ」トモ云ヒ清國ニテ蝦米ト称シ從来ヨリ長崎来舶ノ清商ハ廣東産ノ蝦米ヲ携ヘ来リテ食セリ即チ長七八分ノモノニテ其中ニ大扁ト円身トノ二アリ時珍食物本草ノ銀鈎蝦ハ大扁鷹爪蝦ハ円身ニシテ皆味ハ鮮美ヲ珍賞セリ珠璣藪ト云フ書ニ鷹爪ハ大蝦米トモ云ヘリ泉州府志ニ銀鈎蝦米トアルハ白キ者ヲ擇ヒ曝乾シテ其壳ヲ揆去リシ肉堅ク白ク鈎ノ如キヲ云リ又黄蝦ナル者アリ則チ金鈎ト名ク

「アミ」ハ泥海ニ多ク鯪鰊（シヲカラ）トシ又乾テモ佳ナリ本朝食鑑ニ浅紫帯黒色ト潔白両端純紅色トノ二種アリ是閩書ノ苗蝦ナリ廣東新語ノ銀蝦ハ状チ繍鍼ノ如シ銅鼓ト名ケ塩藏シタルヲ蝦醤トイヒ味亦美ニシテ香山トイフ所ニテ造ルモノヲ美ナリトシ香山蝦トモイフトゾ元来清国人ハ古来ヨリ蝦醤ヲ嗜好トナストモ本邦未ダ其製ナシ目今輸出スル者ハ「手長蝦」「芝蝦」ニテ製シタル皮剝キ製又常陸産ノ櫻海老等ナリ此櫻海老ハ横濱市場ニテ頗ル名声アリテ明治十四年ノ輸出額ハ三万四千七百六十一円ニ至レリ

摺蝦（即剝蝦）ノ製法ハ水五斗ニ塩一升ヲ加ヘテ釜ニ入レ沸騰セシメ蝦一斗ヲ入レテ程能ク煮ヘタル時揚ゲテ汁ヲ能ク滴シ莚上ニ散ラシ晴天二週間程乾燥シタル後チ桶ニ入レカキ回シテ皮ヲスリムクベシ其

ガラス使用

摺方ハ摺扱ト称スル長サ四尺巾一尺ノ扱ヲ中央マデ縄ヲ纏巻タルモノ又ハ竹ヲ叉ニ作リテ縄ヲ巻キタルモノ等ヲ桶ノ中ニ差入レ両手ニテカキマワス時ハ其売悉ク脱ケ离ルヽナリ是ヲ桶又ハ箱ニ收ム蓋ヲナシ空気ノ入ラサル所ニ貯フルモノトス而シテ其尾売ノ付キタルモノヲ尤モ清国人ハ嗜シ好メリ常陸ニテ製スル櫻蝦ハ皮ヲ脱离スルニ臼ニ入レ杵ニテ搗ノ故ニ尾売脱シテ價額ヲ低クセリ又近時好商輩之ヲ賣ルニ量目ヲ増シ其色ヲ美ナラシメシカ為メ水ヲ撒布スルノ弊アリ斯ノ如クセシ品ハ永ク貯ルニ耐スシテ腐敗スルカ故ニ甚タ信用ヲ失フコトアリ

鰕ハ生乾、煮乾、塩漬等トモナスヘク煮乾鰕ハ大釜ニ入レ暫時沸騰セシメ「竹シヨオケ」（竹籠）ニテスクヒ揚ケ汁ヲ滴ラシ苫莚ノ上ニ厚ク薄ナク撒布ニ晒シ三日乾セハ良品トナルヘシ煮方ノ悪シキモノハ五六月頃ニ至リ黄色ノ黴ヲ帯ヒ随テ味ヒ劣リ久シク貯蔵シカタシ近来漸ク発明スル所アリテ湯ノ沸騰スルノ度ヲ六分時間程トセリカクスレハ乾上リモ速ニシテ数月ヲ経ルモ変色黒ナシ漬鰕ハ九月頃ノモノ形細カニシテ柔カク味美ナリト雖氏数日ヲ経ルニ及ンテ腐敗ヲ催シ永ク保存シカタシ十月以後ハモノハ佳味ニシテ貯フルニヨロシ又鰕一升ニ付キテ加フル塩ハ三合ヨリ四合位ヲヨロシトス

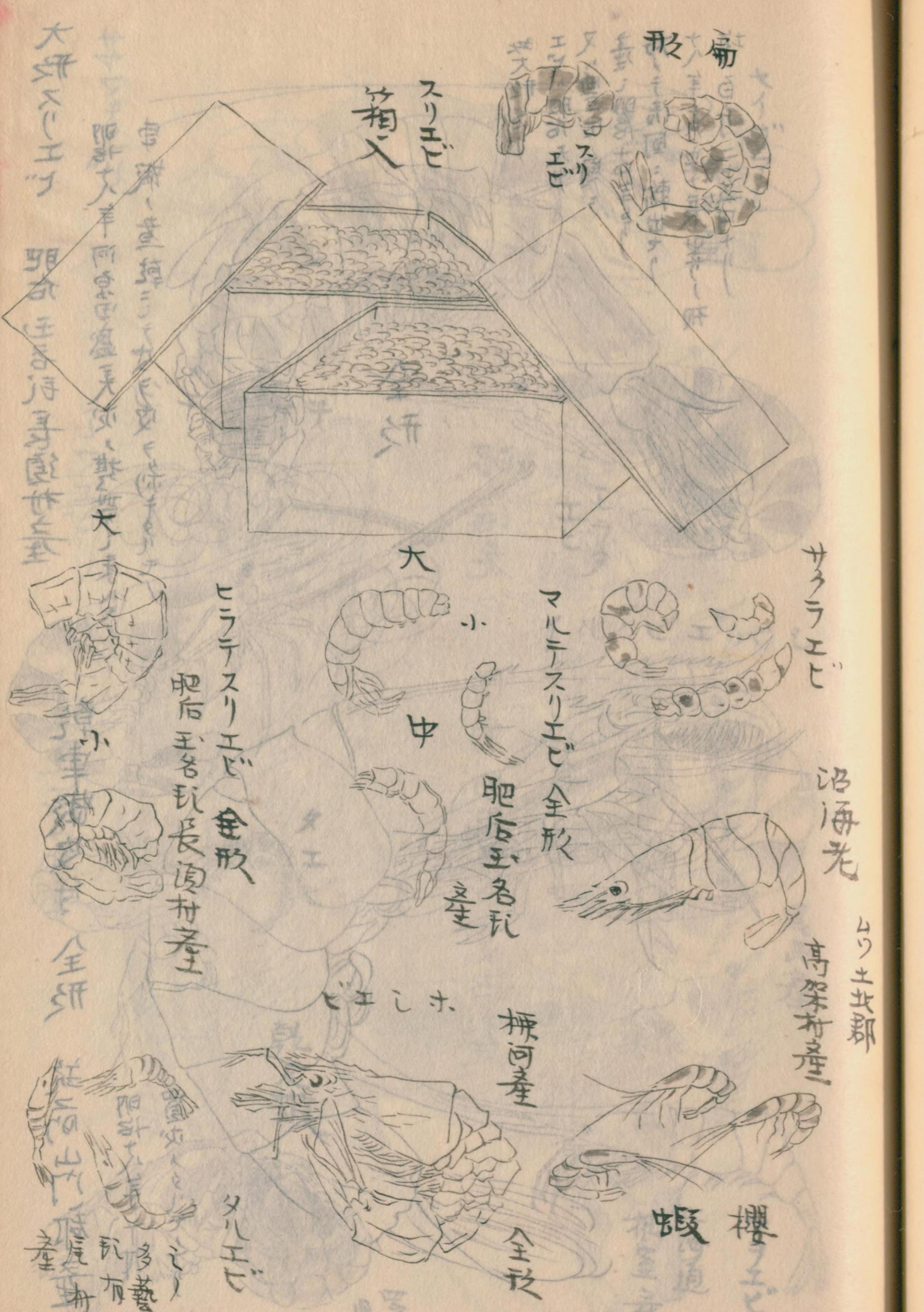
前条各種ノ蝦类中方今清国輸出ノ品类ハ僅々三四種ニ過キスト雖氏製造ヲ精良ナラシメ彼レノ需用ニ適セシメハ他種ノモノト雖モ輸出セシムルヲ得可シ又清国ノ販路ハ（湖北省）ニハ扁円共ニ需用アリ湖南省、江西省、河南省陝西省四川省等ニハ扁形ノ需用甚ダ多シ

本邦ノ海河ニハ鰕属ノ繁殖甚ダ多キモ製法未熟ニシテ能ク其需用ヲ充タス能ハス去ル十七年度ノ調査ニヨレハ一ケ年ノ輸出額ハ三十八万二千八百七十三斤此價四万四千八百十五円ニ過ズ然レトモ既往ニ遡リテ見レハ明治二年ニハ僅ニ一万九千四百九十八斤其價五千三百三十八円ノ少数ニシテ尓来年々ニ増加シテ斯ノ数ニ昇リタリ之ニ徴シテ見レバ将来必ラズ増進スルコト疑ヒナシ

夫鰕类ハ清国及ヒ東亜細亜ノ海濱河岸ニ繁殖スルモノニテ就中本邦ヲ富メリトス清国ニハ暹羅ヨリ乾製ヲ輸入スルモ少数ニシテ本邦ヨリ輸入スルモノヲ多数ナリトス清国ニテハ寧波ノ産著名ニシテ品位佳良ナリトス

夫レ鰕类ハ関節甚部ノ下等動物ニシテ其産殖甚ダ速カナルモノナレハ能ク捕季ヲ定メ産卵場ヲ設ケテ繁殖ヲ図ルニ於テハ夥シク増殖スベク而シテ製法ヲ良好ニシテ需用者ノ信ヲ得ルトキハ其販路擴マリ将来益増進スルニ至ルべし

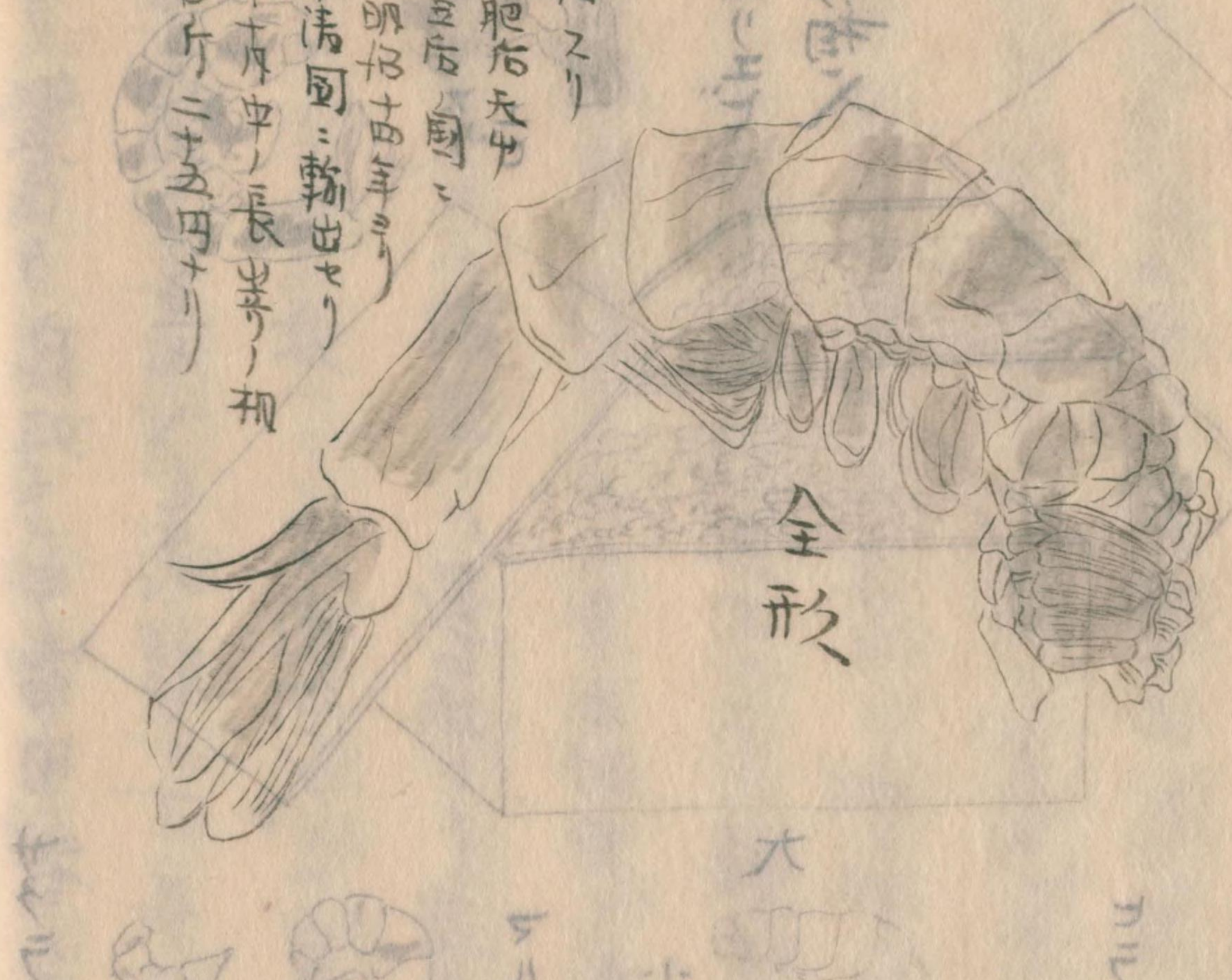
ガラス使用


扁
形ゝ
スリエビ
スリエビ
箱入
大
大
小
サクラエビ
マルテスリエビ全形
肥后玉名郡産
小
中
ヒラテスリエビ全形
肥后玉名郡長洲村産
沼海老
ムツ上北郡
高架村産
ビエしホ
摂河産
櫻蝦
全形
タルエビ
ミノ
多藝郡有尾村産

大形スリエビ　肥后玉名郡長須村産

明治十八年河原田盛美氏ノ携帯シ来ルモノ
車蝦ノ煮乾ニシテ皮ヲ剥キタルモノ

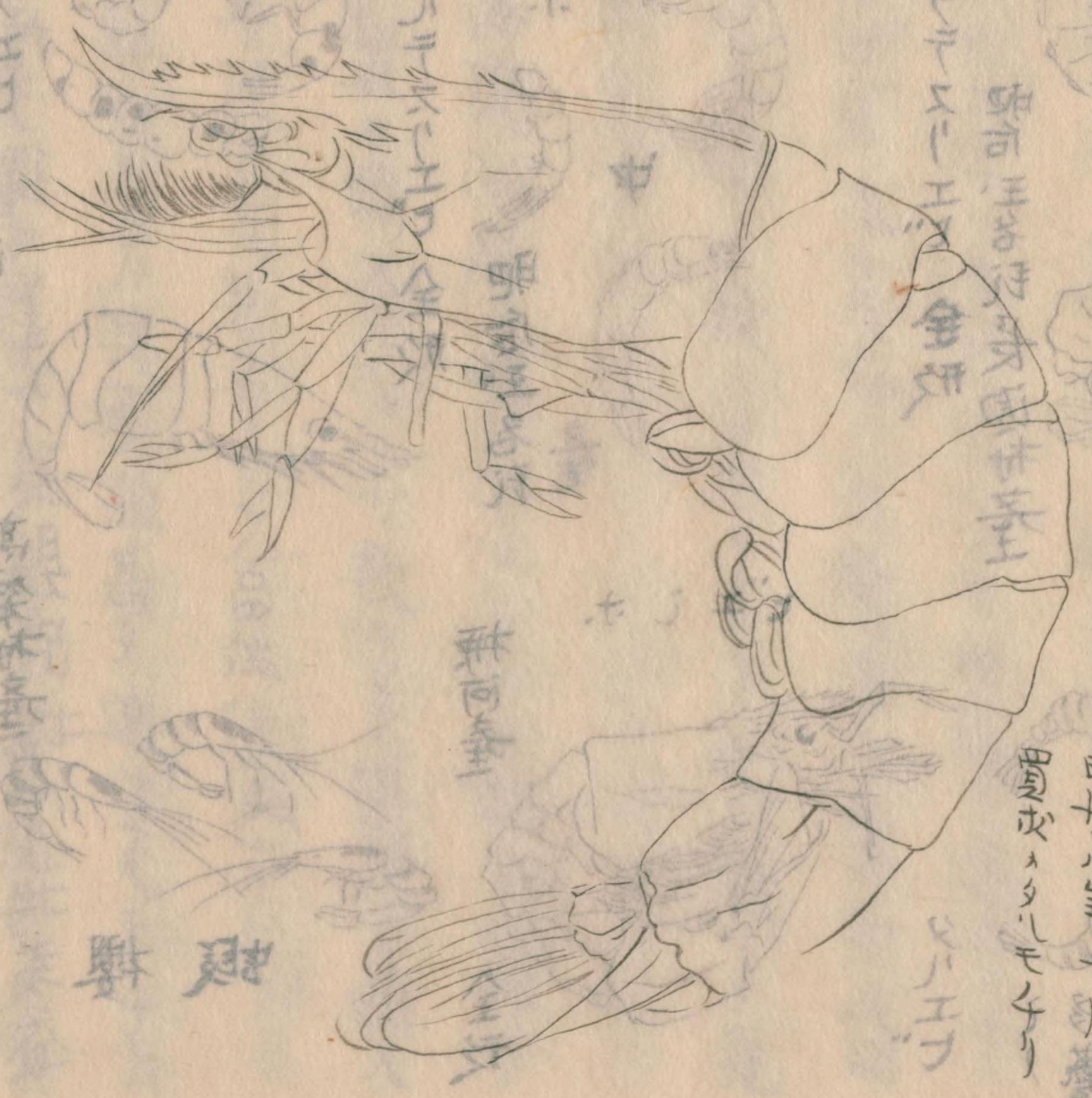
此大形スリエビハ肥后天草又ハ豊后国ニ産シ明治十四年ヨリ始テ清国ニ輸出セリ十八年中ノ長崎ノ相場百斤二十五円ナリ



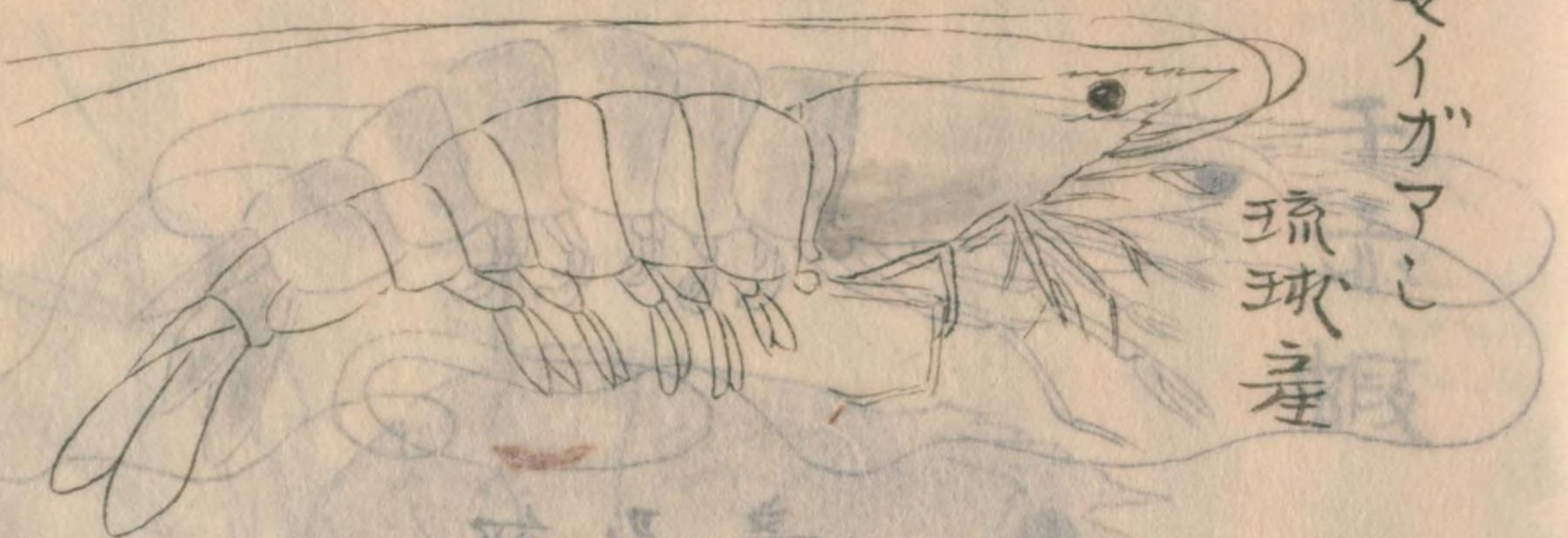
乾車蝦皮付　全形

筑后山門郡産

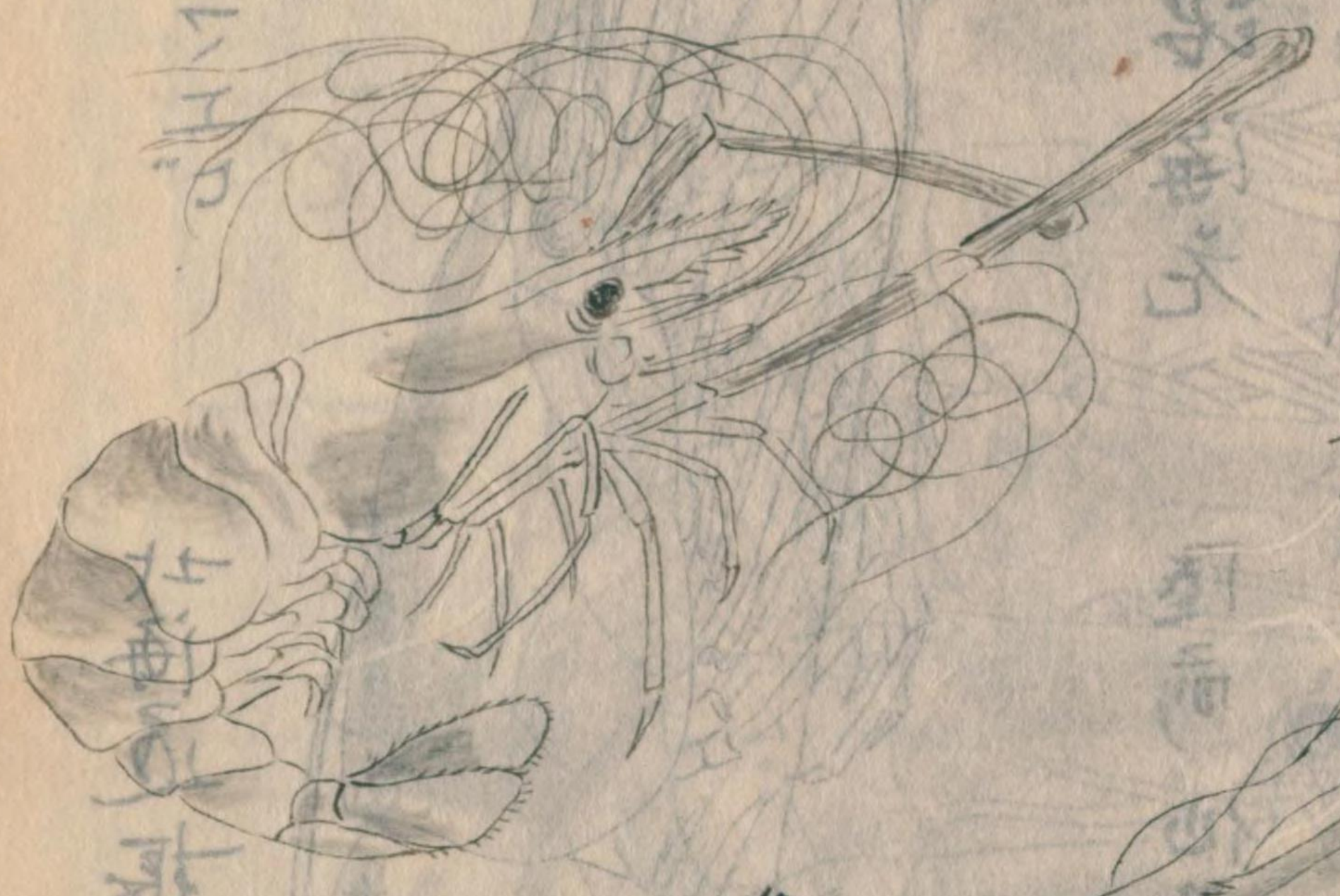
明治十八年十月買求メタルモノナリ



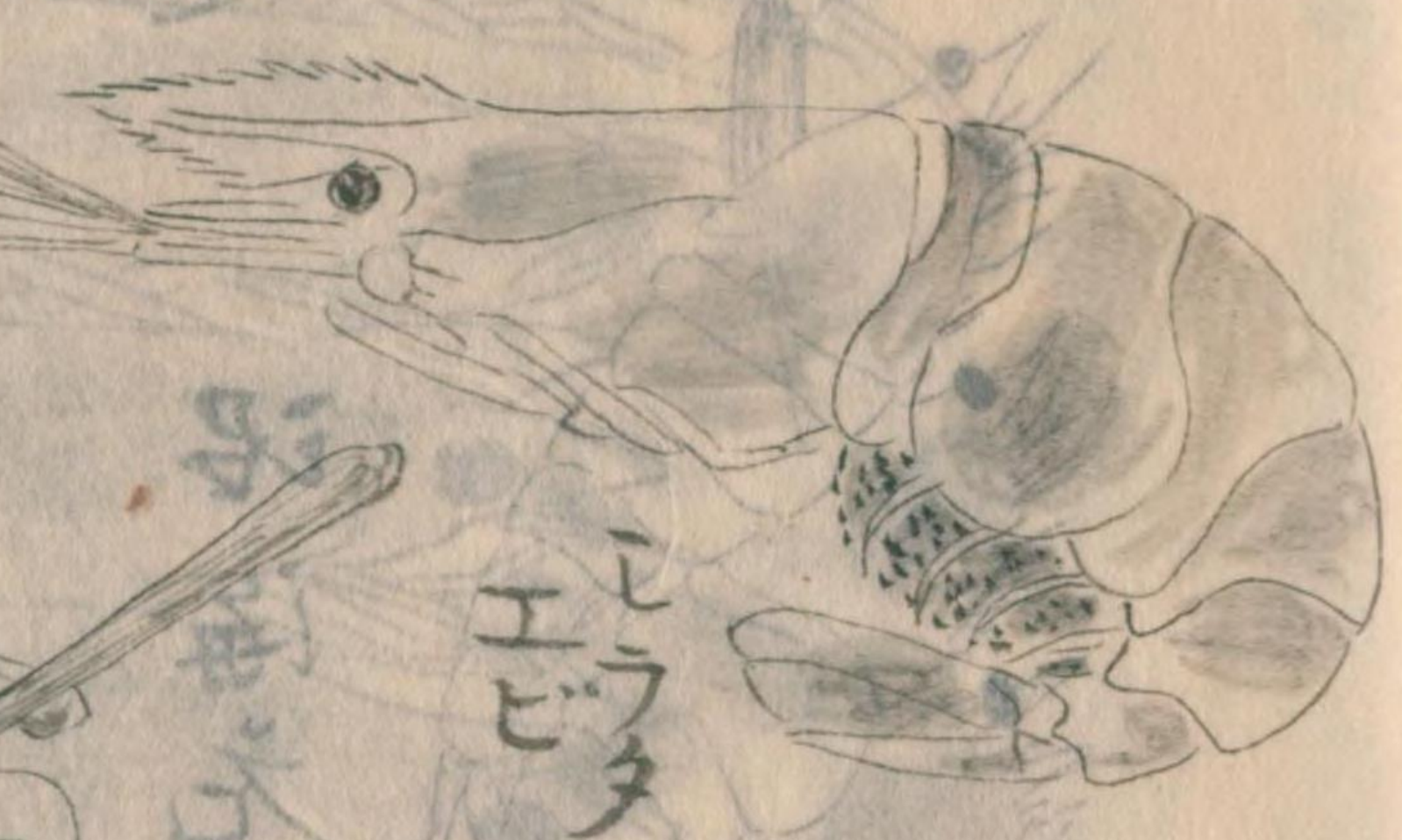
ヤイガマシ　琉球産



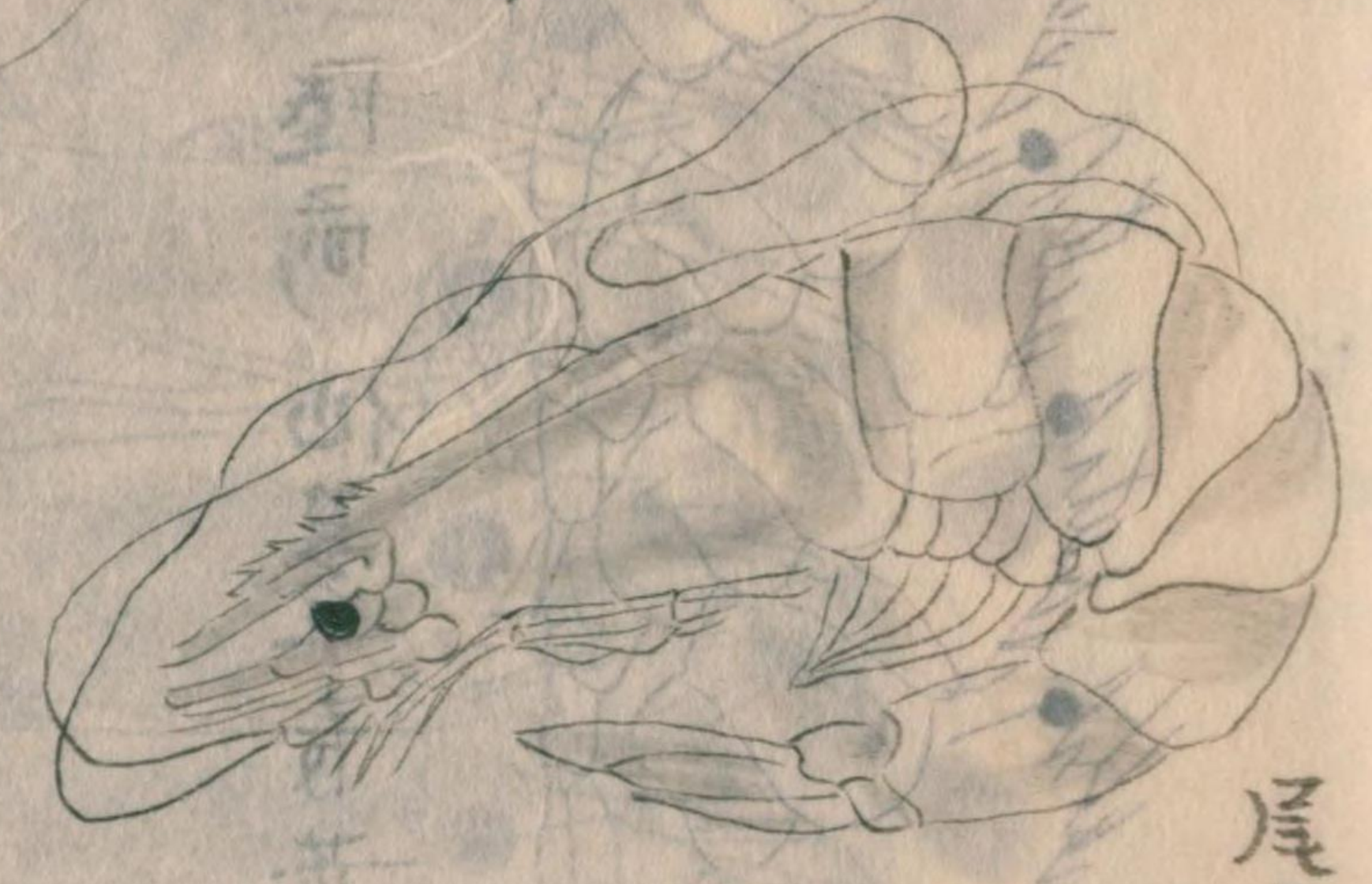
テナガエビ



ヒラタエビ

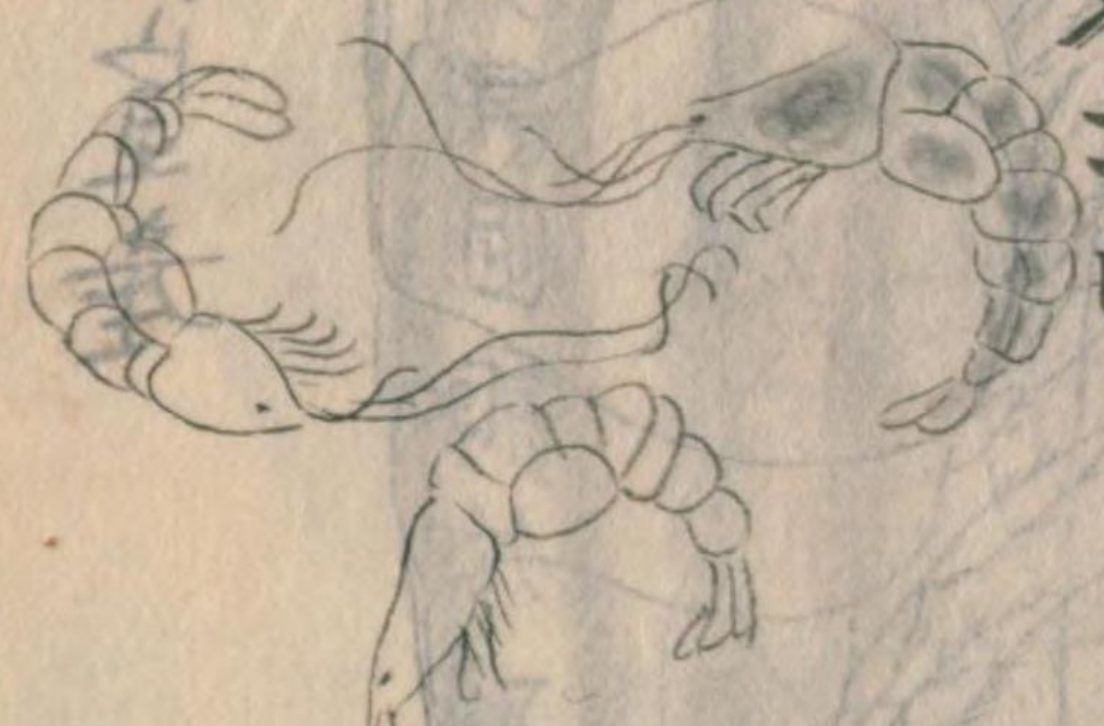


シバエビノルイ

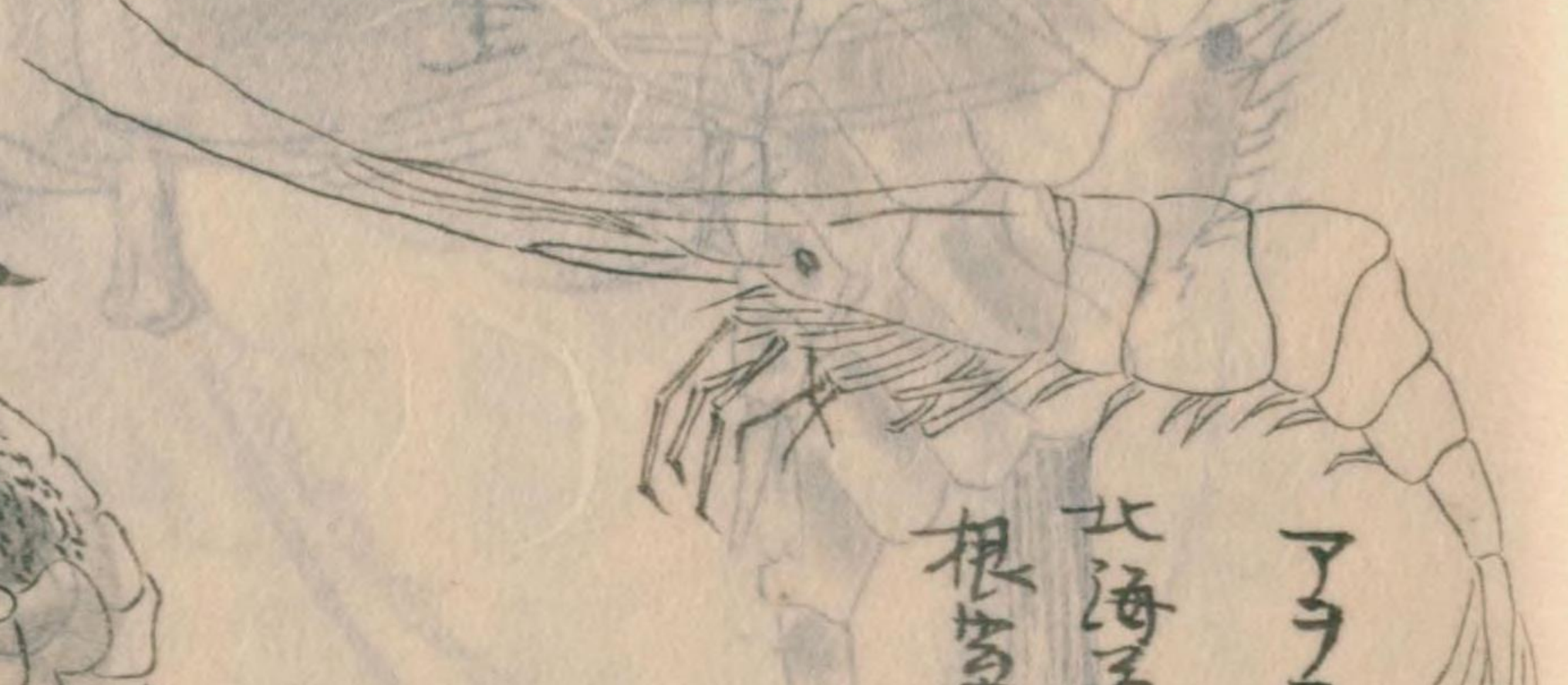


尾張産

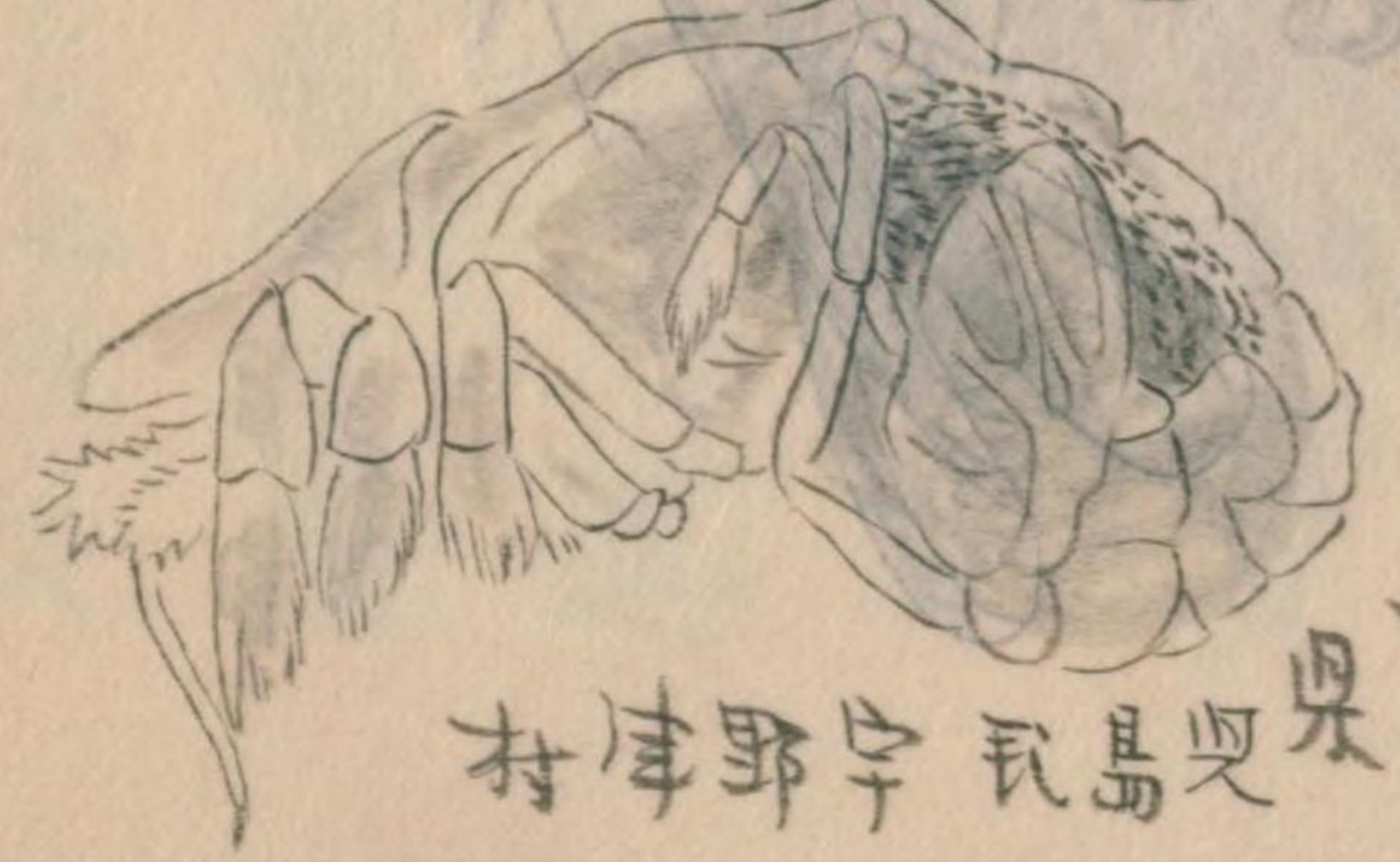
タエビ



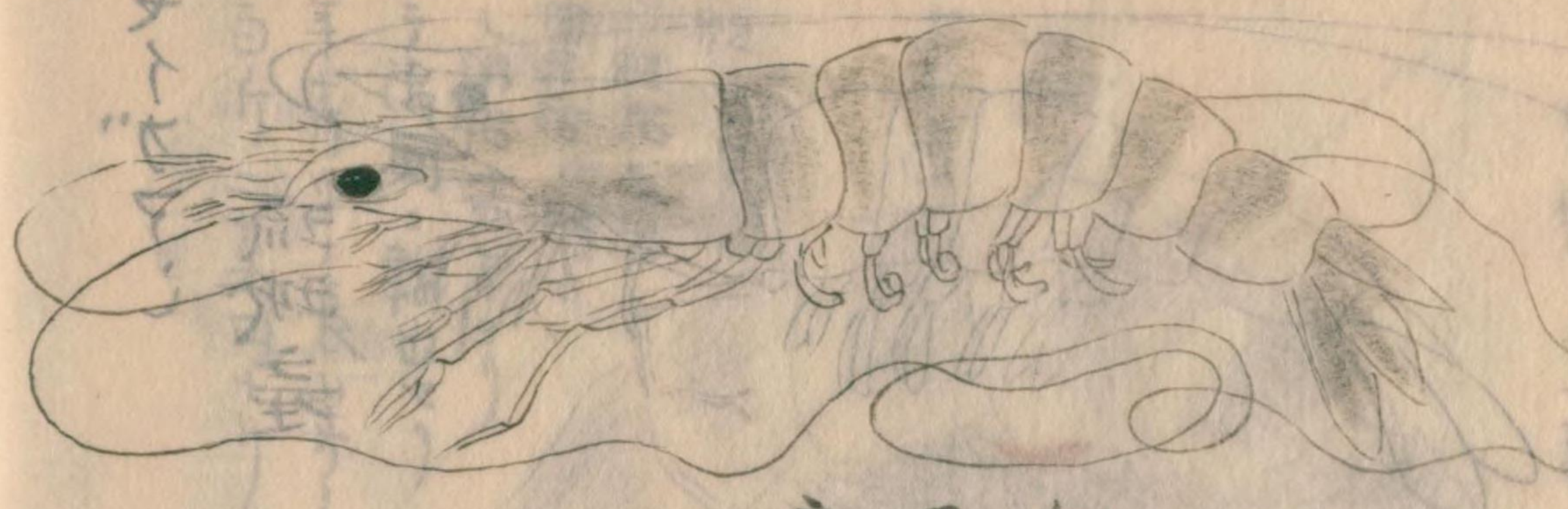
アラエビ　北海道根室産



乾叉蝦

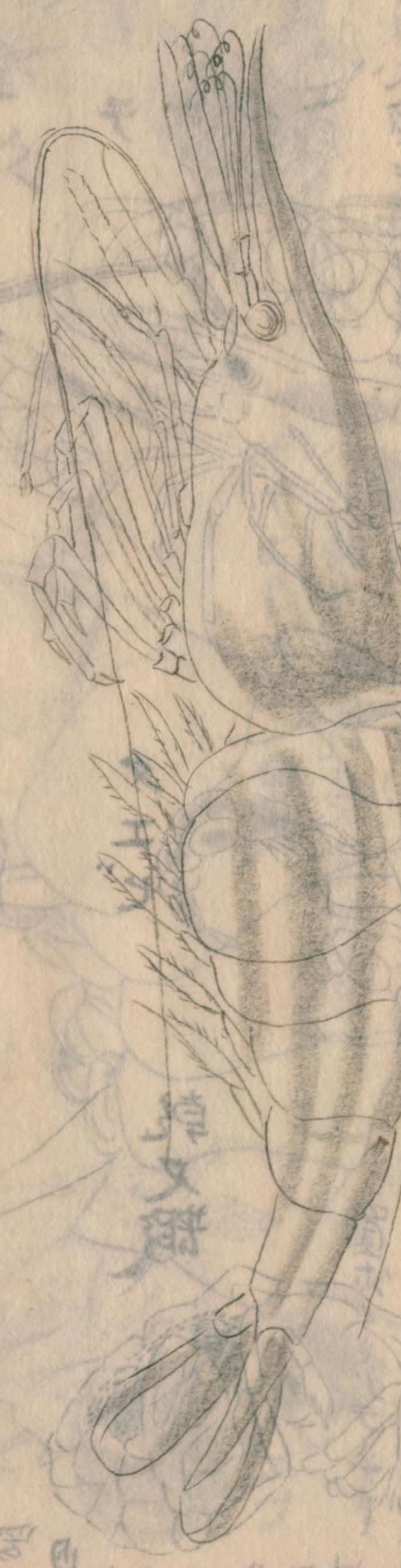


富山県氷見郡宇野津村



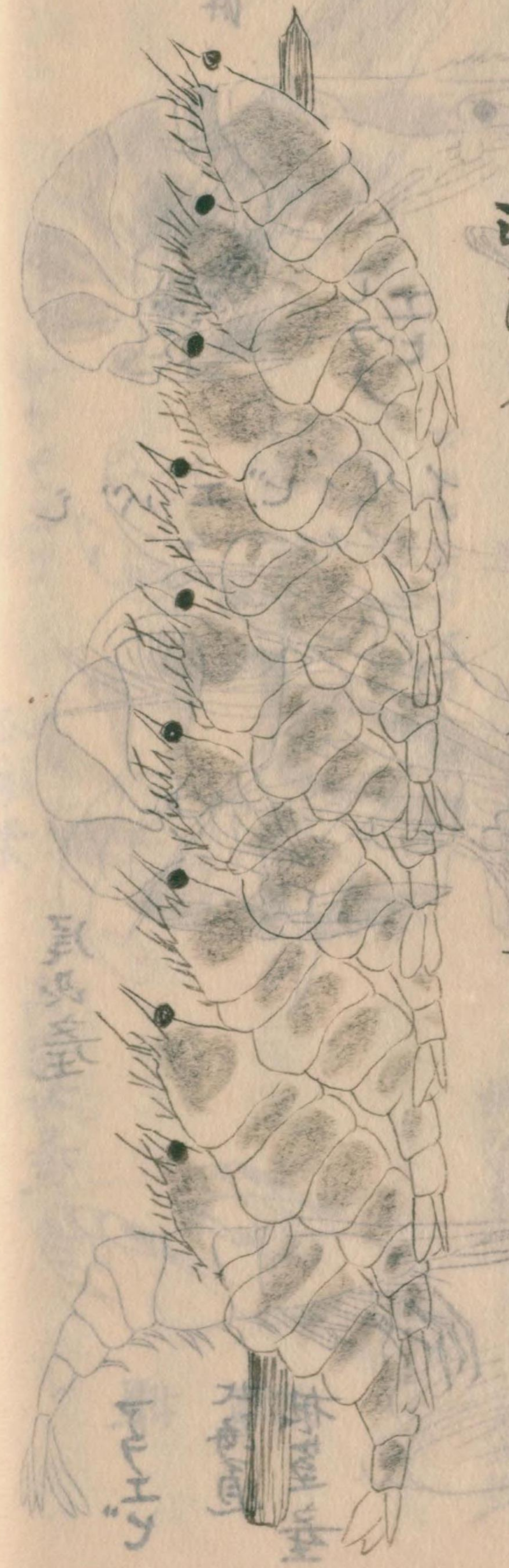
サヤマキエビ

紀州産



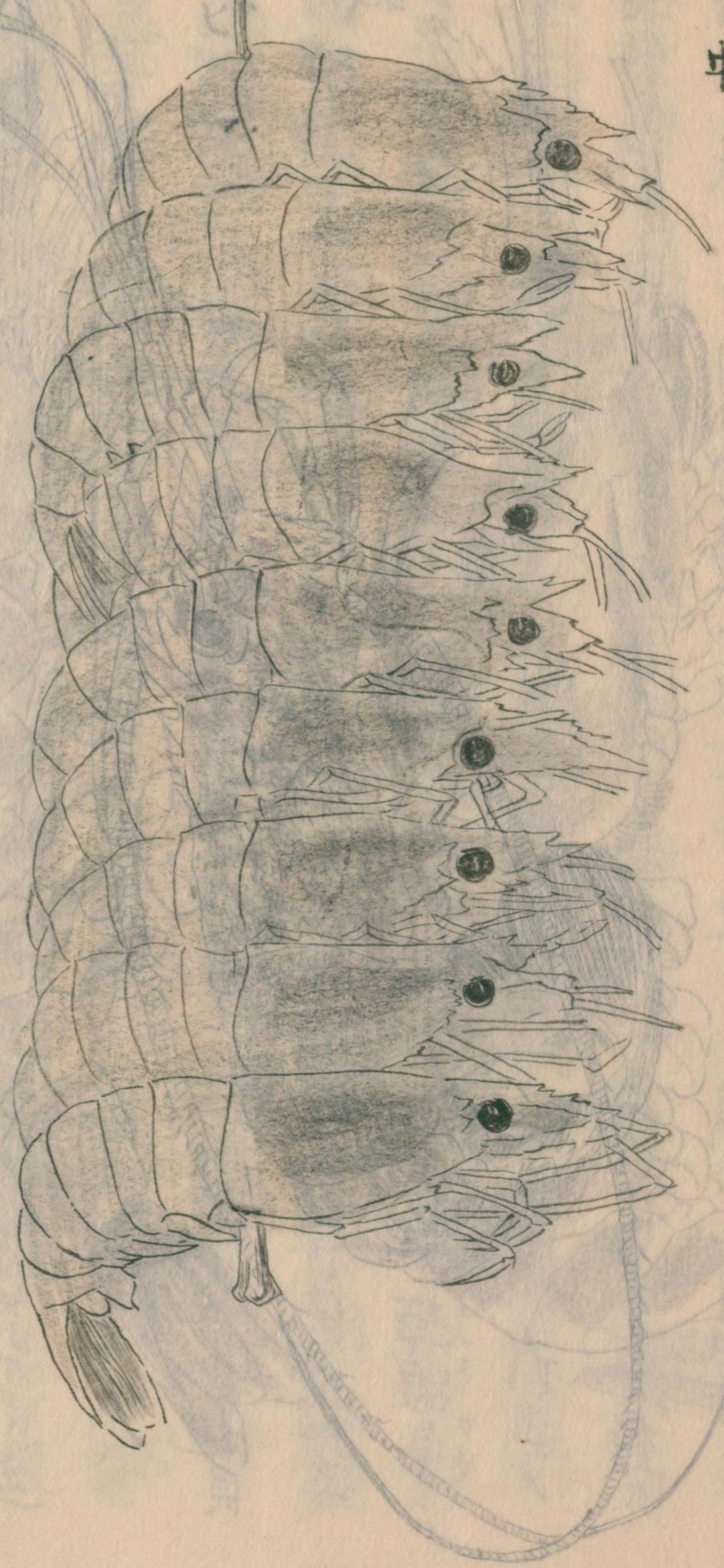
シマエビ

北海道根室産



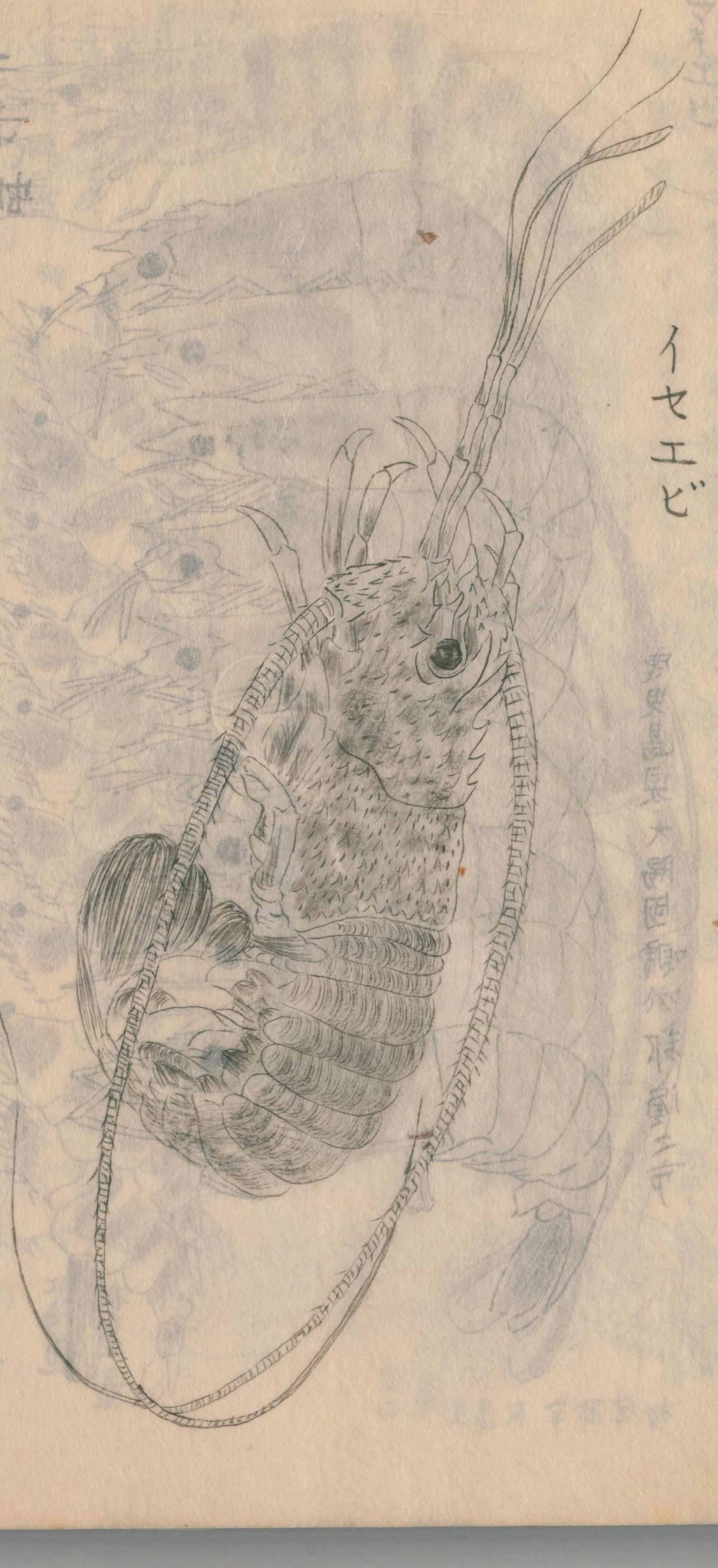
沼海老

陸前仙臺青葉沼産

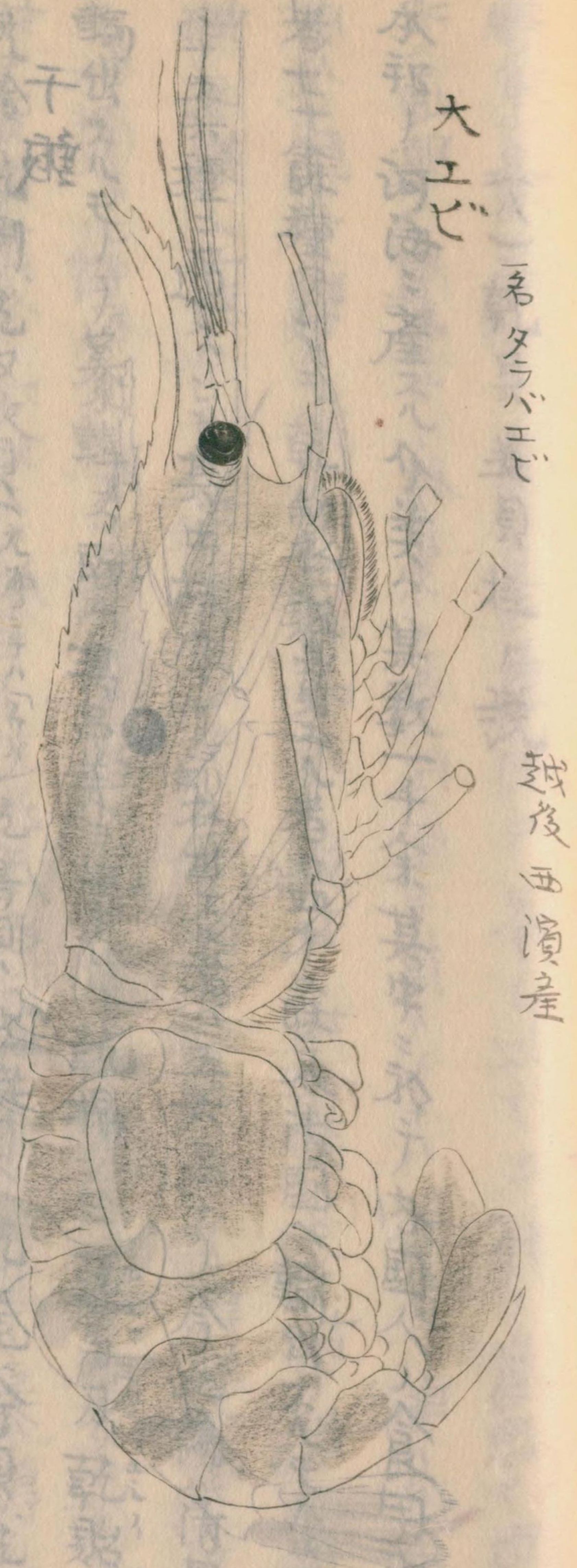


干赤蝦

鹿児島県大隅國囎唹郡濱之市



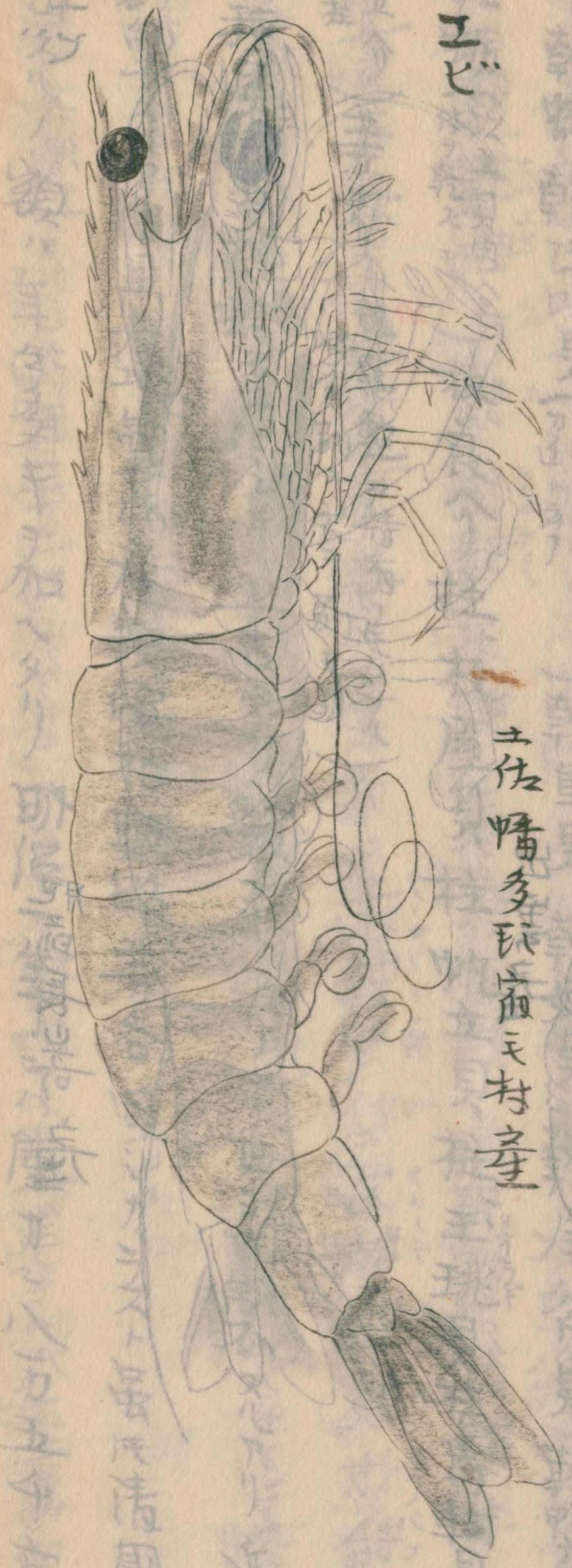
イセエビ



大エビ

一名タラバエビ

越後西濱産



マエビ

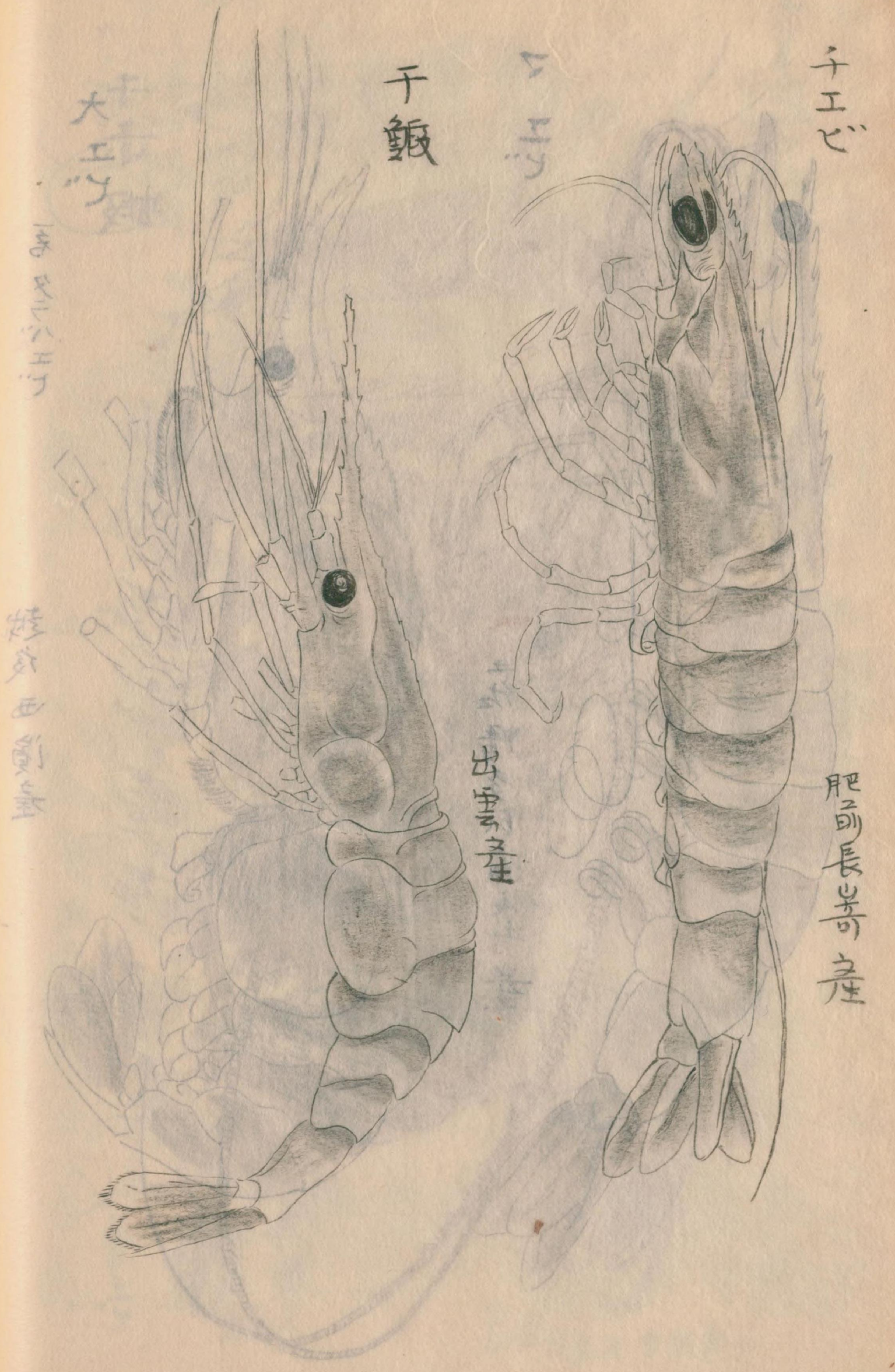
土佐幡多郡宿毛村産

（八）乾貝並貝柱ノ説

本邦ノ河海ニ産スル介类ハ其数一千余其中ニ於テ内国人ノ食用トスル者七十餘種アレトモ乾製販売スル者ハ四十餘又清国ヘ輸出スルモノハ僅カニ十五六種ニ過スシテ其中柱ヲトリ製出スル者ハ五六品ナリ今此編ハ清国ヘ輸出スルモノヲ纂輯ス即チ其品类ヲ挙レハ乾揚巻、乾馬刀（ホシマテ）、乾鴉貝（カラスカイ）、乾蛤、乾蚶、乾汲吹貝（九州ニテハ「ウバ」カイト云フ）乾鳥貝、乾姥貝、乾尾斧貝、乾帆立貝、乾蛎（以上貝肉ノ全体ヲ乾スモノ）板良介ノ柱、板屋貝柱、帆立貝柱、玉珧（タイラギ）貝柱、馬軻貝柱（以上介ノ肉柱）等ナリ（但鰒乾鮑ハ特有ノモノナルヲ以テ別ニ之ヲ別テリ）以上ノ種类ハ皆蚌蛤类ニシテ上古ヨリ製スルアリ中世ヨリ製スルアリ近年創製スルアリ且産地製法産額價格販路等各同シカラスト雖モ清国ヘ輸出スルノ額ハ年々多キヲ加ヘタリ明治二年ニハ僅カニ八万五千六

干鰕

チエビ



百七十斤其價一万〇九百三十二円ナリシ毛年々増加シ十五年ニハ八十二萬四千三百九十五斤其價拾万〇三百九十九円ノ多キニ至レリ

本邦ニ産スル介類中ニハ将来清国人ノ需用ニ適スヘキモノ少ナカラス本草書府縣志、物産書等ヲ案スルニ老蚌牙（ヨメノサラノ一種）、蛤（同）、石蜐（カメノテ）、蝍蜆（サルホ）、沙蛤（ミルクヒ）、蚶（あかゞヒ）、蜆、田螺、螺螄（カハニナ）、撥螺（バヒ）、流螺（ヨナキボラ）、美螺、蘋螺、研螺、馬蹄螺、紅螺等ノ如キ皆清国人ノ嗜好スル所ナリ又恕厚志ニ蜆ヲ百叉トリテ暴乾シ晒蜆ト名ヅクルコトヲノセ僅ニ溪湖ニ産スルか介スラカクノ如ク嗜好セリ又螺螄、美螺ノ二種ハ淡水中ニ産スルモノニシテ此類ノ介肉ナ乾製セシメハ清国人ハ乾青螺ト称シテ賞味セリ尚此ノ如キ類多シ故ニ能ク彼ノ嗜好ニ通曉シ商賈ヲ確実ニシテ信用ヲ得ルトキハ幾多ノ輸出額ヲ増スヤ量リ可ラス実ニ是遺利ヲ挙テ以テ本邦ノ富源ヲ助クハ所ノモノナレハ勉メズンハアルヘカラズ

乾揚巻

揚巻貝ハ一ニ総角介トモ書シ漢名ハ蟶ニシテ其肉ノ乾シタルヲ乾揚巻トイフ清国人之ヲ蟶干ト称シ本邦ヨリ清国ヘ輸出ノ重要品タリ然ルニ古来本邦人ハ蟶ト竹蟶トヲ誤傳ルノ久シ新撰字鏡ニ蟶ヲ萬天（マテ）ト訓シ倭名鈔亦同訓ヲ以テ一名ヲ馬蛤トス本朝食鑑大和本草本草綱目啓蒙貽顔斉貝品目八譜六百貝品等皆蟶ヲ「マテ」トシ竹蟶ヲ「アゲマキ」トナス物アリ「マテ」ニ似タリ是亦同類異物ナリ玉筋蟶ハ「マテ」ノ小ナルモノ又七八寸アル大ナル「マテ」アリト然レドモ蟶ハ「アゲマキ」ニシテ竹蟶ハ「マテ」ナルコト明ナリ

本草綱目ニヨレハ蟶ハ閩粤ノ人田ヲ以テ之ニ種ユ其肉ヲ呼ンデ蟶腸ト

為ストアリ其他府縣志等ノ説モ皆同一ニシテ之ヲ蟶竹蟶石蟶ノ三種ニ分テリ閩書ニ福州連江福寧州ニ最大ナルモノアリ又竹蟶アリ蟶ニ似テ円ク小竹節ニ至ス其売文アリ石蟶アリ海底石孔中ニ生ス長サ蟶ニ美シ円ク尖リ上小サク下大キク売竹蟶ニ似テ紅紫ナリトス本邦之ヲ産スル地方ハ甚タ少ナク独リ肥前、筑後、肥後三国ニ亘ル有明海ト称スル裏海ノ泥濘ニハ夥シク生殖セリ而シテ其生育ノ地ハ泥濘ニテ潮トナル所ノ二十丁内外ノ所ニアリテ近年ニ至リテハ一ケ年凡一百万斤ノ多キヲ清国ヘ輸出スルニ至レリ然ルニ此モノハ産卵後三ケ年ヲ経ルニ非サレハ長大ニ至ス乾製スルモ利ナシト愚民小民目前ノ利ニ走リ濫獲粗製シテ殆ド声価ナキカ如シ元来此モノハ採収期ノ最モ適度トスルハ産卵後三年目ノ四月ヨリ八月ノ間ニアリ九十月ノ候ハ産卵ノ季ニシテ採収ノ好季ニアラザルナリ之ヲ採捕スルニハ泥濘ヲ掘テ捕リ又一種蟶突ナルモノニテ採捕スルコトモアリ而シテ之ヲ製スルハ泥土ヲ洗除キテ釜ニ入レ煮テ沸騰スルノ度ヲ量リ掬揚ケ売ヲ放ケ肉ヲ取リ再ヒ洗ヒテ清浄ナラシメ又之ヲ煮テ取リ出シテ莚ニ散布シテ太陽ニ乾スコト四五日極メテ堅クナリタルトキ黴ノ生セス様壷又ハ箱ニ収ムヘシ但大中小ヲ選別シテ品位ノ差等ヲ立テ販売スヘシ然レトモ太陽ニテ乾スノ法タル若シ雨天ニ際スレハ腐敗セシムルノ憂アリ依テ乾燥器ヲ以テ乾製スルノ得策ニシカザルナリ

蟶干ヲ清国ニ於テ嗜好スルノ地方ハ湖北湖南、江西、河南、四川等ノ諸省ニシテ就中四川省ヲ多シトス故ニ其需用地ハ甚ダ廣シト雖モ如何セン近年粗製濫造ノ為ニ本邦産ハ殆ト価ナキカ如シ改良セズシ

ガラス使用

バアルベカラス

夫レ蟶ハ殼長ク両端開裂シ長キ肉質ノ呼吸管ヲ供ヒ泥濘ノ中ニ生活シ卵生スルモノニシテ適應ノ地ニハ容易ニ移殖シ得ラルヽモノナレハ宜シク繁殖ヲ図ルヘシ清国ニテハ往古ヨリ之ヲ移シテ繁殖セシコトアリ閩書ニ蟶ハ海泥ヲ耕スコト田畝ノ若クシ鹹淡水ヲ決雜スレハ廼チ還生スルコト苗ノ如シ移シテ之ヲ他処ニ種ユ廼チ長サ二三寸殼ハ蒼白頭ニ両巾アリ殼ノ外ニ出ツ種ル所ノ畝ヲ蟶田ト名ク或ハ蟶埕或ハ蟶蕩ト云フ亦清国人ノ説ヲ聞ニ種蟶野蟶ノ別アリ種蟶ハ始メ閩人（福建地方）之ヲ発明シ移殖スルモノヲ云ヒ野蟶ハ天然ノ産ニシテ閩省浙江省廣東省等ノ沿海ニ生スルモノニテ島嶼ノ泥塗潮水ノ至ル所ノ低窪ノ場所ニ生スト蟶ノ種ハ其始メ浙江省台州府ヨリ出テ無數米穀ノ如クニシテ泥塗土中ニ散布スレハ其蟶秧坭ヲ見ハ必ラス其内ニ潜ミ朝汐ノ後ヲ經テ遂ニ泥濘ノ中ニ直立シ其坭ヲ食ラフニ随テ日々漸ク成長ス或トキハ竹篙下ニ高尺余ノ坭ヲ置キ蟶秧ヲ以テ之レニ灑種ト是種蟶ノ法ナリ已清国人カ蟶ヲ採收スルハ毎年両度ニシテ即チ春種ハ夏收メ夏種ハ秋ニ收ム是其両度ノ收ナリ而シテ收穫ノ期ニ至レハ臨時之ヲ取洗ヒテ釜中ニ入レ水ヨリ煮ヘ熟シ發後ニ曝乾シ且燥セバ殼ハ自ラ脱シテ肉殘ル是即チ蟶乾ナリ癸ヲ浙江省ノ人ハ專ニ鮮色ノ佳ヲ知ルモ蟶乾ノ美ヲ食ス福建省ノ人ハ蟶乾ヲ好メリ而シテ又湖南湖北江西等ハ蟶乾ノ需用頗ル廣ナリ該地方ニテハ專ニ豚肉ト混煑シテ其ノ美味ヲ貴ヘリ其食法モ一様ナラズト雖モ概子蟶乾ヲ水ニ浸シ砂ヲ去リ能ク洗ヒ豚肉ヲ薄ク切リ鍋ニ入レ煎ジ其油気ハ

ニテ炒リ豕肉トモニ炒熟シ塩梅ヲツケ葱ヲ細ク切テ入レ煮テ羹トナシ食ストイフ

蟶ハ七月ヨリ卵ヲ胎ミ十二月ニ産卵ス其卵ハ波上ニ交接シ甲介ヲ生ズレバ泥沙ニ着キ成長ス四五年稚仔ノモノハ水面ニ浮漂シテ風波ノ流動ニ随ヒ二月下旬ニ至レハ大ナルモノ米粒許ニテ泥中ニ入ルコト漸ク一寸四五分終ニ深ク入リテ其所ヲ変スルコトナシ尚未ダ米粒ニ至ラザルモノハ泥ニ入ルヿ僅ニ二三分ナリ故ニ其所定マラズ冬季風ノ撲擾ニヨリ意外ノ地ニ生スルコトアリ一月ニ生シタルモノハ七月頃ト一寸位ニ生長ス然レドモ周年捕獲シ未ダ満二ケ年以上生育ノ暇ヲ与ヘズ四五年間生長スト雖モ漸ク年ヲ経ルニ従ヒ生長遅緩ナリ六年目ヨリ生長ノ度止マリ漸次肉身縮小スト云フ然レバ満二ケ年間ヲ以テ生長ノ度トス従来ハ周年捕獲ノ業ニシテ更ニ勘節ヲ設ズトイヘドモ二年目ノモノ（満十ケ月以上ノ者）ヨリ捕ヘ之ヲ新蟶ト云フ三年目ノモノヨリ四ケ年目ノモノハ大サ二寸五六分ニ至ル之ヲ乾燥スルニ斤量最モ多シ一年ノ中産卵後即チ十二月ハ肉痩セ介ノ中ニ泥土ヲ含ム故ニ乾製スベカラズ最良ノ期ハ秋彼岸ヨリ産卵前迄トス秋彼岸前ノモノハ乾シテ斤量ノ少キノミナラズ動モスレバ腐敗シ易ク且ツ小蟲入テ生ズル憂アリ故ニ清国人買進マズ価格ハ漸ク百斤六七円ヨリ十円以内ニ止マル彼岸後ニ至リ製スル製品ハ腐敗及ビ小蟲ノ生スル憂ナク肉身最モ佳ナリ故ニ価格ハ十四五円ヨリ二十円ニ達セリ満二ケ年以上ノモノハ介十六個又ハ十七八個ヲ以テ一升ニ充ツ之ヲ十六蟶ト称ス二年未満ノモノハ三十個一ケ年以下ノモノハ九十個ヨリ百個ヲ以テ一升トス八ケ共毫數

ヲ分テ製スレハ満二ヶ年以上ノモノ四五升ヲ以テ製品一斤ヲ得ル満二ヶ年以下一ヶ年以上ノモノ六升ヨリ八升ヲ以テ製品一斤ヲ得ル満一ヶ年以下十ヶ月以上ノモノ一斗ヨリ一斗二三升ヲ以テ製品一斤ヲ得ルナリ此割合ヲ以テ計較スルトキハ一ヶ年ノ生長ハ三倍ノ益アルモノヽ如シ而シテ産卵後即チ翌年一月中ニ製スレハ前記ノ分ニ一升五合ヨリ二升ヲ増スニ非サレハ製品一斤ヲ得ル能ハストヱフ一人一日ノ捕獲高ヲ調査スルニ平均五斗トス

捕獲ノ器具ハ抜鍬ト鉤トノ二種ナリ普通抜鍬ヲ以テ堀リ取ト雖モ鉤ヲ使モノハ僅ナ中ノ二三止ス鉤取ハ平手ヨリ其術ニ熟セサレハ多ク捕得ガタシ

乾馬刀

馬刀貝ハ和名鈔ニ馬蛤ヲ馬天ト訓ルス唐韻ニ云蟶ハ蚌属立成ニ云馬天ナリトス而シテ俗名ハ竹蟶ニシテ蟶ト同科ノモノナリ閩書蟶ノ条ニ曰ク竹蟶アリ円ク小竹節ニ美ス其殻紋アリトアルハ「マテガヒ」ナリ本朝食鑑ニハ蟶ハ「マテ」ト訓シ殻円ク小竹管ノ如ク両巾殻外ニ出ツ此ヲ袴ト謂フ其味甘美ナリトス

「アケマキ」ト「マテヒ」トハ其ノ生活スル有様ハ異ナラサレドモ「アケマキ」ハ泥濘ヲ好シ「マテヒ」ハ砂地ヲ好メリ而シテ此竹蟶乾製法モ蟶ト同シ

（蟶、竹蟶両品乾製改良法）抑両品ヲ乾製スルヤ第一ノ困難トスルハ雨天ナレハ乾燥器ヲ以テスレハ亦憂ルニ足ラス山口縣下紺篤彦三ノ発明セシ竹蟶乾燥器ノ如キハ已ニ実用ニ適シ簡便ナモノ

トス其器械ハ重ニ雨天ノ際之ヲ使用セリ其法タル取揚タル竹蟶ヲ殼付ノマヽ熱湯中ニ入レ肉ト殼ト離ルヽヲ度トシテ掬ヒ揚ケ清水ニ洗ヒ之ヲ女竹ニテ編製シタル長サ四尺巾三尺ノ釘ニテ打付タル竹架ヲ作リ之ニ散布シ温室ノ前後ヨリ三枚宛六枚ヲ三段ニ重子入レテ下ヨリ炭火ニテ乾スナリ温室ノ蒸気ナキヲ発散セシムル為ニ上部ニ窓ヲ開ク此乾燥器ヲ以テスレハ其形状風味等一切日乾ト異ナル所ナク実ニ至便ノ装置ト云フヘキナリ

数年以来輸出ノ量日ニ月ニ増額スト雖𪜈従来ノ日光乾ハ一時降雨アレハ忽チ腐敗ノ品トナリ損耗ヲ来スヿ尠カラス乾燥械ヲ使用シ更ニ腐敗損耗ノ憂ヲ免ルヘシ良工ニ嘱シ其模ヲ作リ其竈ヲ改良シ此カ稽察ヲ加ヘ温熱ト発射ヲ識ニセシム一日乾燥量数十石ニ至ルヘシ機械ノ大小ハ事業ノ大小ニ依リ適意ニ作ルヘシト雖𪜈大ナルモノハ乾燥速ニシテ小ナルモノハ遅シ大ナルモノヲ便ナリトス

貽貝

貽貝ハ倭名抄ニ伊加比一名黒貝トス海味索隠ニ淡菜土名ハ殼菜ト名ケトアリ或ハ東海夫人海蜌等ト名ク延喜式宮内部ニ載スル所ノ往古ノ朝貢品タリ旧事記ニ黒貝トシ又「ゲカヒ」「カラスカヒ」ノ名アリ今中国ニテ「セトカヒ」三陸地方ニテ「ヒヨリカヒ」トイフ本朝食鑑ニ曰ク殼ハ蚌ニ类シ肉微赤蛤肉ニ似タリト海人之ヲ食ス細ニ切リ曝乾テ四方ニ送ル（中略）今参勢ノ守令之ヲ貢献ス本朝式ニモ亦若狭三河之ヲ貢ストアリテ往古ヨリノ朝貢品タリ爾シテ清俗ハ之ヲ淡菜ト称シ嗜好スルヲ以テ本邦ヨリ輸出スル年々ニ増加セリ

方今ノ産出ノ地方ハ伊勢三河多ノ伊豫筑前周防之ニ亜キ其他志摩伊豆陸前等ヲ初メ諸国ノ海ニ産スレモ乾製スルノ地方ハ甚ダ少ナシ

乾製法ハ介売ノ侭熱湯ニ入レ凡ソ一時間計煮テ其介殻ヲ取リ捨テ清水一斗ヘ塩凡五合ヲ混和シ此中ニ肉ヲ入レ凡ソ三十分程ド煮テ筵ノ上ニ並ヘ太陽ニ乾シ堅クナルニ至レハ永ク貯蔵スルモ腐敗スルノ憂ナシ三河国ノ如キハ往古之ヲ貢献セシメリシモ中古ヨリ廃絶シテ終ニ肥料トナスニ至リシカ弘化ノ頃渥美郡日出村千久保勇治郎ナル者剝身煮乾法ヲ発明シタレトモ尋常ノ煮乾法ナレハ貯蔵シテ久シキニ堪ヘス茲ニ大阪ノ人天野治平ナルモノアリ共ニ力ヲ尽シ改良シテ自今清国貿易品トナスニ至レリ

此モノハ輸出品従價税ノ一種ニシテ唐方渡俵物諸色大略繪図ト題シタル書ヲ閲スルニ手遊貝（オシセトカヒ）ハ江戸並ニ淡路其外中国辺所々ノ出産ニシテ唐方買渡直段一斤ニ付二匁五分八厘トアリテ従来ヨリ高價ニ販賣シタリトイフ清国輸出ノ額ハ年々ニ多キニ至レリ各港税関調査ニヨレハ去明治八年ニハ僅ニ万八千二百九十六斤其價千六百五十八円ナリシモ仝十年ニ至ルマテ年々増加シ十二十三両年ニハ廿ニ倍シ又十五年ニハ八十万五千二百六十四斤代價八千九百四十三円八十二銭ニ至リ又十六年ニハ八十七万六千五百七十斤代價三万四千九百十四円九十四銭ノ多キニ至レリ

在香港本邦領事ノ報スル所ニヨレハ該地方ニ販賣ニ適スルハ大形ニシテ黄色ヲ帯ヒ乾燥ノ良ナルヲ上品トシ小形ニシテ湿気ヲ含ミ且ツ鹹味厚濃ナルヲ下品トス支那貿易指道書ニ淡菜ハ暹羅ヨリ来ルトアリト

是レ清國ニ於テ少クトモ之ヲ産セリ而シテ古来ヨリ清國人ノ賞賛スルトコロノモノニシテ異魚図賛ニモ惟筋ニ益アリ求ルニ象ノ美ヲ以テシ一喙ヲ寿スニ堪ユトス其貴キヲ知ベシ

清國ノ需用地ハ其境土極メテ廣ク其人口甚タ多ク且ツ之ヲ嗜好スルトコロニシテ既往ニ徴シテ考フレハ年々其販路ヲ擴メ本邦之ヲ産スルノ多キヲ以テ将来輸出額ノ数倍ニ至ラシムルヤ必セリ然レトモ此「イカヒ」ナルモノハ介殼柔ニシテ海中ノ巖石ニ固着生活スルモノニシテ其成長三年ヲ経サレハ較肥大ニ至ラス已ニ大小ヲ撰ハス捕獲スルトキハ二三年間ハ細介ノ児介ノミニシテ其利ヲ見サルコトアリ故ニ産卵成長禁捕繁殖ノ法ヲ設ケサル可ラス

蛤

蛤ハ倭名鈔ニ蚌蛤ヲ波萬久理ト訓シ同書海蛤ヲ宇無木乃加比ト訓シ日本紀ニ白蛤トス臨海土物志ニ言ク蛤蜊白ク厚クシテ円シ肉車螯ノ如シ胃気ヲ開キ酒毒ヲ解シ蘿蔔ヲ以テ之ヲ煮レハ其挺脱シ易シトアルナリ貝原篤信ハ長門ノ安岡貝筑前ノ野北貝ト名ヅシトセリ是碁石蛤ナリ

其介ノ殻モ種々ノ需用アリテ之ヲ利用スレハ又一ノ産物タリ其効用ヲ挙クレハ細粉トナシテ漢薬トナシ又殻ノ侭ナルモ丹膏薬ノ容器ニ代用シ又厚ク堅キ殻ハ碁石等ヲ作ル可シ往時ハ殻ノ内部ヲ磨キ透明ナラシメ殻内ニ金銀泥漆五色ヲ用テ花鳥人物ヲ画キ女子初嫁ノ時五百箇或ハ三百個ヲ一箇トナシ輿ノ前ノ先具トシ又春月後宮此蛤貝ヲ合セテ戯トナシテ勝負ヲ競フ日本（是本）邦女子ノ旧習ナリ

乾蛤ヲ清國ヘ輸出スルハ明治七年ヲ最モ多額トス即チ三十三万四千五百三十四斤ニ至リ爾来乾燥ノ不良ナルヨリ年々減少セシカ又々去ル十五年ヨリ増加シ明治十八年ハ四十一万余斤ヲ輸出セリ

乾蜊

乾蜊（アサリ）ハ淺蜊ヲ乾製シタルモノナリ此モノハ倭名鈔ニ載セス大和本草ニ淺蜊貝ハ小蛤ナリ淺海ノ沙中ニアリ殻ニ縱ノ皺アリカラ薄シ文蛤ヨリ小ニシテ殻ハ厚ク粗澁シ花文アルモアリ色々アリ形ハ同シ淡黄紅白三色交ハアリ煮テ食フ味淡美ナリ串ニサシテ乾シテ遠ニ寄ス味淡キ故性カロシ他ノ蛤ニマサレリトス又「波遊アサリ」ニ似テ殻厚ク味淡美殻ニ花紋アリ甚美ナリ又花紋ナキモアリ大ナルハ長サ一寸許小蛤ナリトイフ本朝食鑑ニ淺蜊ハ形チ小蛤ニ似テ殻薄ク粗ナリ魚家常ニ多ク之ヲ采テ民間日用ノ食ニ販ク乾淺蜊ハ竹串ヲ用テ両三箇ヲ貫キ日ニ曝ス是レヲ串淺蜊トイフ参遠ノ守令之ヲ貢献ストアリ而シテ全國沿海ニ産スルモ乾製トナスヘキモノナシ下総ニテハ之ヲ生ノマヽ綱ニツケテ乾シテ販賣シ東京市中ニハ年中之ヲ賣ルモノナリ然ルニ近年肥前地方ニ於テ乾製シテ清國ニ輸出スルモノハ皆煮テ乾シ其價モ貴シ此モノハ潮吹貝ニ同シク冬舂ハ肉ウクク殻付七石五斗許ヲ製シテ乾蜊百斤ヲ得ベシ夏月ハ八石五斗以上ニアラサレハ乾蜊百斤ヲ得ス價ハ明治十八年ノ十月百斤八九円ヨリ拾四ノ高價ニ至レリ

乾潮吹

潮吹貝ハ本朝食鑑ニ潮吹蛤トシ此ノ蛤最潮ヲ吹ク故ニ名ク白貝ト殊ナラス小ナルモノハ淺蜊ニ似テ白ク紋ナク殻紫黒色トス而シテ此モ

貝ハ諸國ノ沿海中泥沙ニ生シテ干潮ノ場所ニ産スルモノナレトモ煮食ニハ細沙ヲ含ミテ味佳ナラサルヲ以テ下等ノモノトス下總ノ海岸検見川等ニハ夥シクアレトモ東京ニハ買フモノナク僅カニ野州地方ニ賣ナリ然ルニ近年肥前筑後肥後等ニテハ「ホシウバカヒ」ト称シ清國ヘ輸出セリ其價昨十八年十月長崎ニテ百斤七八円ナリ此モノハ十月ヨリ翌年ノ四月頃マテハ殻付七八石ニテ乾貝百斤ヲ得ヘシ又五月ヨリ後ハ十石以上ノ數量ニテ百斤ヲ得ルモノトス乾燥器ヲ以テ製スルハ殊ニ美ニシテ價貴シ上海香港トモニ輸出シ販路極メテ廣キモノナレハ諸國ニ於テ製スルヲヨロシトス其製法ハ殻ノマヽ煮テ殻ヲ去リ能ク洗ヒ乾燥スルニ過キス

蟶貝ハ

蟶貝（ウバカヒ）ハ（九州ノ「ウバカヒ」トイフハ汐吹貝ニテ是ト異ル）一ニ「ホウキカヒ」トモイヒテ東海及ヒ北海道各地ニ産スルモノニテ従来ヨリ乾製シテ販賣スルモノナルカ近年折々清國ヘ輸出スルコトアリ古ヘハ常陸國ニハ此モノナカリシニ水戸黄門ノ移殖セシメラレタルコト西山遺事ニ見ヘタリ又上總九十九里ニテ數前ニ多額ノ收穫アリシモ其後大ニ減少シテ此一両年再ヒ又増殖セリトイフ乾製法ハ殻ヲ放シテ竹串ヲ貫キ糸ニテ其貝ヲ編ム如クククリテ太陽ニ乾燥スルコト六七日能ク乾キタルヲ貯フヘシ

尾斧貝ハ

尾斧貝ハ延喜式ニ白貝トシ本朝食鑑ニ白貝ノ字ヲ於保乃貝ト訓シ且又尾斧貝ノ字ヲ以テス此モノハ殻淡菜蛤ニ似テ而モ小ク肉モ亦淡菜蛤ニ似テ味佳ナラス海浜ニテ食スルノミ勢、尾、参、豆、相、武、房

ガラス使用

ノ海濱ハ多クコレヲ采ル古ヘハコレヲ賞スル亊尤厚シ而シテ此乾製品ハ清國ニ輸出スル乾貝類ノ一ニ居レリ此ヲ乾製スルハ殻ヲ放チテ吊リ乾シトナスニ過ザルナリ

乾蛎

蛎ハ倭名鈔ニ本草ニ云蛎蛤ハ和名加木トスコレヲ乾シタルヲ乾蛎トイフ清國ニテ蠔豉ト称ス元来牡蛎ノ種类多ク本邦産中之ヲ大別スレハ「ナガカキ」「カキ」「コロビカキ」「イタボカキ」等ニシテ此他品类甚多シ「マカキ」ハ篊ノ竹及柴等ノ鹿又木ヲ立テ養作スルヲヨロシトス即チ安藝ノ廣島、磐城ノ松川浦等ナリ清國人ハ蛎田ヲ作ルニ岩石ヲ三個ツヽ合シテ亀脊状ニ臥セ各一畝ニ畫別シ大豆油ノ搾滓ヲ養餌ニ施テ作ル故ニ蠔豉ノ名アリト

蛎ヲ養フハ河水流来ノ海濱ニシテ満潮ノ陸岸ニ瀕シ早キ水損風害ナキ場所ヲ撰フヲ可シ底質ハ泥沙ヲヨロシトスト雖類ハ砂地ヲ良トス又簇立設方ハ簇竹ハ凡廻リ三寸位ニシテ枝ノ長四尺位ニ切リ五六本宛要所ニ挿シ之ヲ汐干際マテ二行ニ條立ス簇ト簇トハ間ニ凡縦三尺横一尺五寸位ヲ隔テ立設クヘシ篊竹（ヒビタケ）ハ専ラ三年竹ヲ用ユヘシ簇立ノ季節及ヒ養法ハ簇竹ヲ凡ソ毎年四五月ノ頃ニ挿シ六月頃ニ至テ自ツト簇竹ニ種子付着ス之ヲ九月ニ至リ簇ノ儘插換シ汐ノ浅瀬ニ立替（之ヲ称ス）ヨリ卯トセシ又翌年九月ニ至リ簇竹ヨリ打落シ潮ノ深キ処ヘ廣ク置キ而シテ翌年三月ヨリ九月頃マテ汐水ノ通ラサル干潟ノ高キ場所ヘ移シ積置ベシ汐水ノ通ヒ少キハ天ノ陰気ヲ醸シ腐敗スルヲ恐ル故ニ深トイヘトモ適宜ニ汐水ノ通ラサル場所ハ移シ替ヘカレモ妨ケナシトス稍生育スレハ十一月

頃ヨリ獲テ食用トス併シ生育ノ遅キモノハ又九月ヨリ再ヒ之ヲ浮キ処ヘ移スヘシ凡蛎ノ生育ハ三年ヲ以テ極トス

乾牡蛎ノ根室縣下ニ産スルモノハ其廉價ナルヲ以テ大ニ海外輸出ニ適スヘシトハ換貨ノ商事田八百吉ノ見込ナリシカ通商彙編ニ由ハ蠔豉即チ我北海産ハ香港市上ニ夥多輸入シ之ヲ試賣セシニ膏腴稀薄ナルヨリ味亦随テ饒ナラズトノ評説ニテ自然廣東産ニ壓抑セラレ十分ノ声價ヲ得ルニ至ラザリシ故其膏味饒多ナリシトテ廣東産ヲ見ルニ形状ハ我産ヨリ稍大ニシテ全肉面ニ黄色ノ腴油ヲ帯タリ知ルニ其膏腴ハ牡蛎固有ノ物ニ非スシテ乾燥製作上ニ塗抹セシ者ノ由ナリ蓋シ北海道厚岸ニハ牡蛎ヲ出ス多シ若シ此製法ヲ摸倣セシニハ必ス香市上ニ於テ清産ト拮抗スルヲ得ヘシ價格清産明治十六年ニ百斤十七八元ナリトアリ試賣品ハ廣業商會カ厚岸ニテ試製セシモノナリシナリ然ルニ昨十八年厚岸ニテ製シタルモノハ清国産ト色沢形状少シモ異ルコトナク大ニ声價ヲ得タリ当業者ガ能ク製法ニ注意シテカヽル良品ヲ出スアラバ輸出品中ノ上位ヲ占ムルニ至ルヤ必セリ然レドモ安藝ノ廣島等ニテ養殖スルモノハ高價且形質ノ小ナルトニヨリテ乾製ニ適セス紀伊伊勢等ニ産スル長牡蛎及ヒ「イタボ」等ハ形質肥大ニシテ輸出品ニ製スルヲ得ヘシ

鳥貝

鳥貝ハ他物ト其乾製法ヲ異ニス先ヅ手ニテ殻中ノ肉ヲ捻リ取リ刀割シテ腸ヲ去リ煮テ簀上ニ並ヘ日乾シ莚嚢ニ收メ貯蔵ス肉ニ黒色ノモノアリ此色ナキハ味ヲ損スルモノニシテ又腐敗シ易キヲ以テ最モ

之ニ注意スベシ之ヲ豫防スルニハ少シナリトモ沸騰ノ湯濁ルヲ認メルトキハ速ニ之ヲ廢棄シ更ニ清淨ナル沸湯ニ換ルヲ要ス如斯スレハ黒色ヲ傷ルコトナク保存久シキヲ保チ味ヲ変セス清國貿易ニ適セリ

板屋貝柱

板屋介ハ倭名鈔ハ新校本草ヲ引テ文蛤ヲ宇太夜加比ト訓ス其モノハ主トシテ肉柱ヲ食ニ供ス是其味佳良ナルニ由ルナリ而シテ之ヲ乾製スルニハ介ノ肉ヲ出シ黒肉ヲ去ル川水ニテ洗淨シ釜ニテ暫時煮立テ後取出シ廣ケ日ニ乾スコト二日肉柱外ノ物ヲ除去シ後日ニ乾スコト二日都合四日間ヲ以テ之ヲ最良製品トス然レトモ乾燥中ニ降雨アレハ下等品トナルモノナレハ最モ注意スベシ之ヲ保存スルニ箱ニ密閉スルヲ良トス毎年梅雨ノ後取出シ乾セサル可ラス年ヲ経モ貯藏シ得ルモノナリト此法ハ天保年間鳥取縣下因幡氣多郡青谷村中濱六兵衛ナルモノ長崎ニ於テ支那人ヨリ傳習受シモノナリトス又通商彙編ニ依ハ香港市場ニ於テハ江瑤柱ト稱ス此物ハ元来上海地方ニ於テハ貴賤ノ別ナク一般嗜好スルモノナレトモ廣東ニ在テハ常食ニ供セサルカ故ニ價格少シク騰貴スルハ需用頓ニ減却シ一周年間販賣ノ增減價格ノ昂低ニモ動搖左常ナキノ甚シキ者トス坂市場販賣ノ品位ハ因州產ヲ以テ第一トシ豐薩摩產之ニ次ク而シテ此三種ノ區別アル所以ハ唯其肉中ニ含蓄スル鹹味ノ濃淡ニ由ル耳ニテ鹹味稀薄ナルニ隨ヒ價格又貴シ明治十六年二三月ノ相場ハ因州上品百斤四十九元薩州上品三十八元ナリシトナリ明治十五年ノ輸出高ハ十万〇三千二百五十一斤此價三万二千四百七十四円ハ十六年ハ六万六千七百九十九斤此價二万〇二百九十六円十四銭ナリ

板良介柱

板良介ハ「ミヽキカヒ」ト名ケ日東魚譜ニ錦蛤ト曰フ載色ヲ以テ之ヲ名ク也蛤ノ形狀蛤ニ似テ背上ニ細条理アリ彷彿トシテ耳ノ如ク其色紅黄或ハ鮮紅ヲ夛スヘシ未ダ漢名ヲ知ラズ但売ヲ以テ玩ト為スト云ルモノナルカ此貝柱ヲ乾製シタルモノハ近年「イタヤ介」柱ト共ニ清国ニ輸出スルナリ許ニアラズ然レ氏之ヲ乞ヘリハ成長ノ度甚ダ遅キヲ以テ捕季ヲ制定セザレハ毎年ニ利ヲ得ヘナシ此板良介ハ五六月ノ間ニ採捕スルモノナルカ小介ヲ柔リ捕ハヨリ四五年或ハ七八年モ甚ダ産額ヲ減スルヿアリ

乾製法ハ売ヲ去リ貝肉凡ソ二斗五升ニ食塩二升五合ヲ和シ入置シコト一夜ニシテ釜ニ入レ煮ルヿ凡十五分間ニシテ莚席ニ散布シ日乾スベシ

乾帆立貝並貝柱

帆立介ハ漢名海扇ニシテ本邦従来帆立介ヲ車渠（シャコ）ナリト誤リ野必大ハ本朝食鑑ニ帆立蛤若車渠ナリトセリ日東魚譜日海扇（霏雪録）「アフキカヒ」「ホタテカヒ」「イタヤカヒ」「カヒシヤクシ」扇蛤此蛤一片ハ蛤ノ如ク一片ハ頭扇聚メシ如ク故ニ名ク霏雪録ニ云フ海中甲物アリ扇ノ如シ其文尾盤ノ如シ海扇ト名ク又一片ヲ託シ舟帆ノ如シ海上ニ浮フヲ以テ帆立蛤ト名ツク又為ヒ肉味不佳也人食ハス但売ハ諸毒ヲ解ス而シテ此モノハ本邦各地ニ産スト雖氏捕獲ノ多キハ北海道ニシテ青森之ニ亜キ該地方産ニ二種アリ白乾黒乾是ナリ共ニ清国輸出ニ適ス惜カナ製法宜シキヲ得サルガ故ニ販賣價格甚ダ廉ナリ然レ氏製法ヲ改良セハ其柔ニシテ風味佳ナルヲ以テ必ラス廣ク販賣スヘ

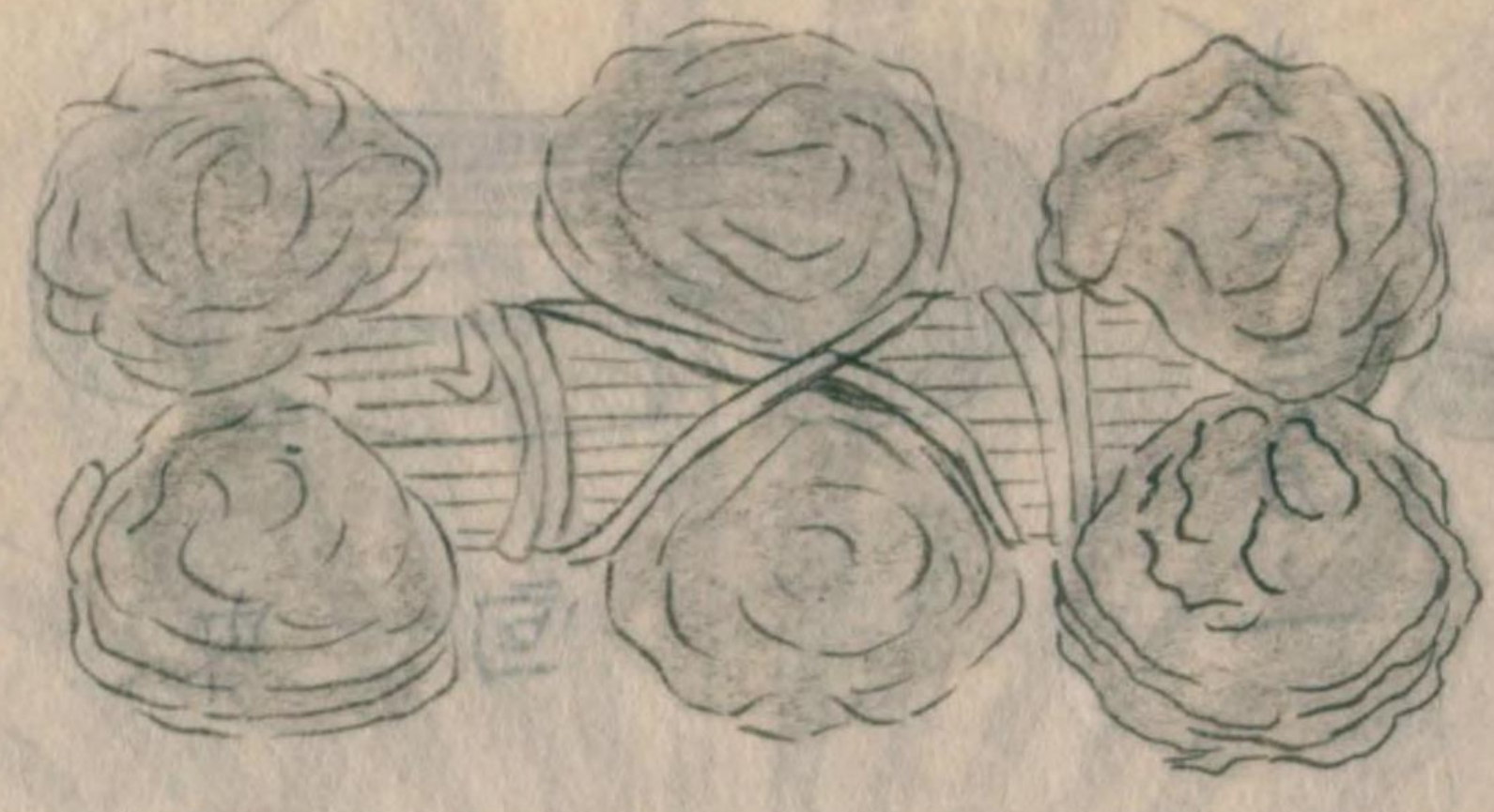
ルヲ得ヘシ從來ノ製法ハ海水ヲ湯シ肉ヲ投シ煎熬スルヿ少時間ニシテ引上ケテ肉柱ノ中心ニ小孔ヲ穿チ藁縄ヲ數貫キ或ハ竹串ニ刺シテ數日間乾シ猶爐上ニ懸テ烹乾ス此法北海道其他ニ於テ普通施ス所ナリト雖𪜈近時ハ肉柱ニ穴ヲ穿タスシテ乾製セシ品最モ販路多シ何者穴ヲ穿チ縄ヲ貫ク時ハ食スルノ際肉柱破壊シ且穢物混入スル等ノ憂アリ故ニ畢竟肉柱ヲ白乾トスルカ又ハ切片トシテ乾カスノ法ヲ宜シトス

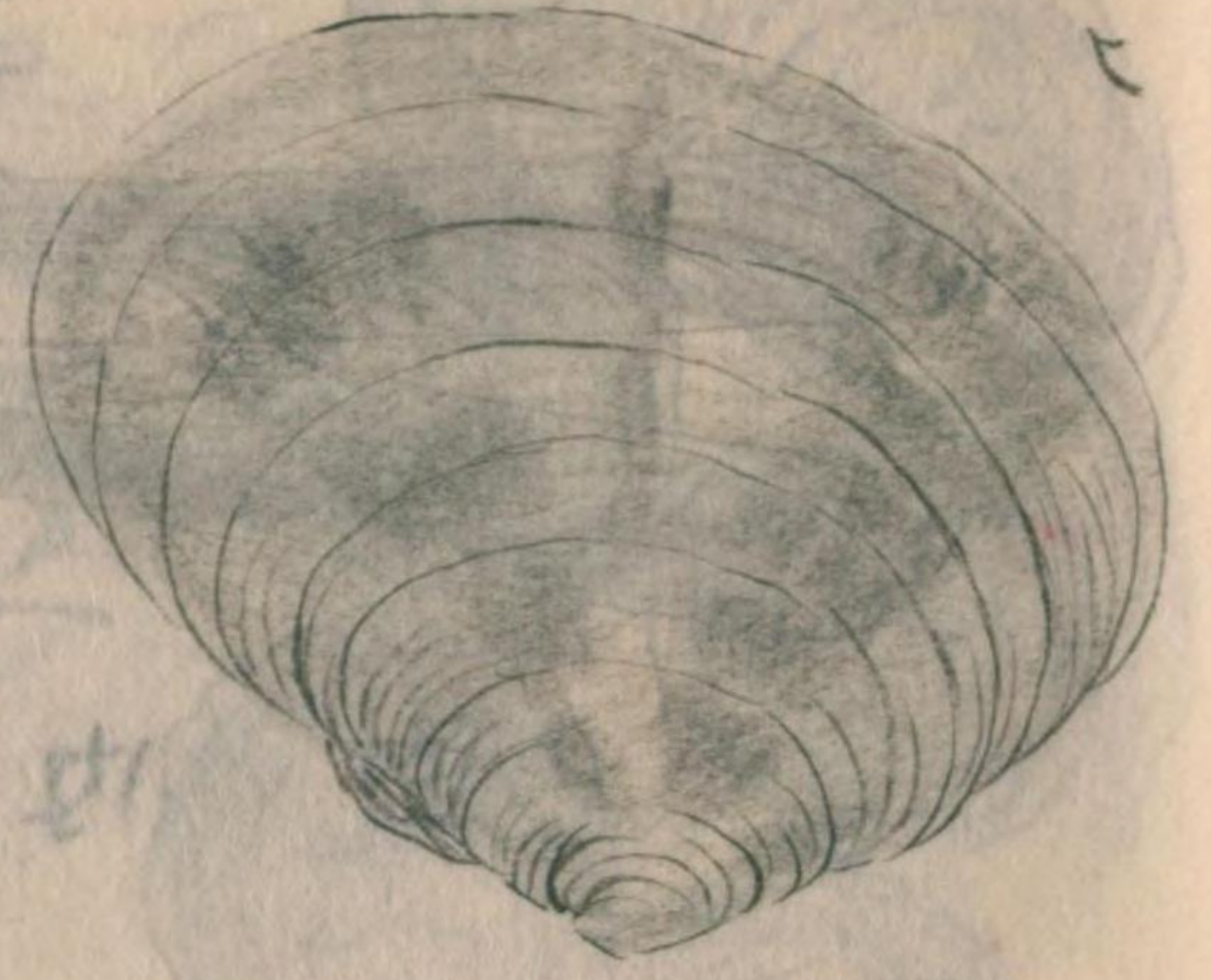
白乾海扇肉柱生鮮ニシテ大ナル海扇ノ肉柱ヲ取リテ横ニ切斷シ清水ニテ能ク洗ヒ塩ヲ加減シテ簀上ニ排列シ押付ケ廣ケ乾スナリ此法ハ札幌縣下ノ法ニシテ切乾ナリ然レ𪜈肉柱ヲ丸乾トスルハ同法ヲ用テ可ナルヘシ製造家能ク此法ニ注意セハ或ハ板屋介ノ如ク將來内外需用多キヲ加ンコト掌ヲ指スカ如シ

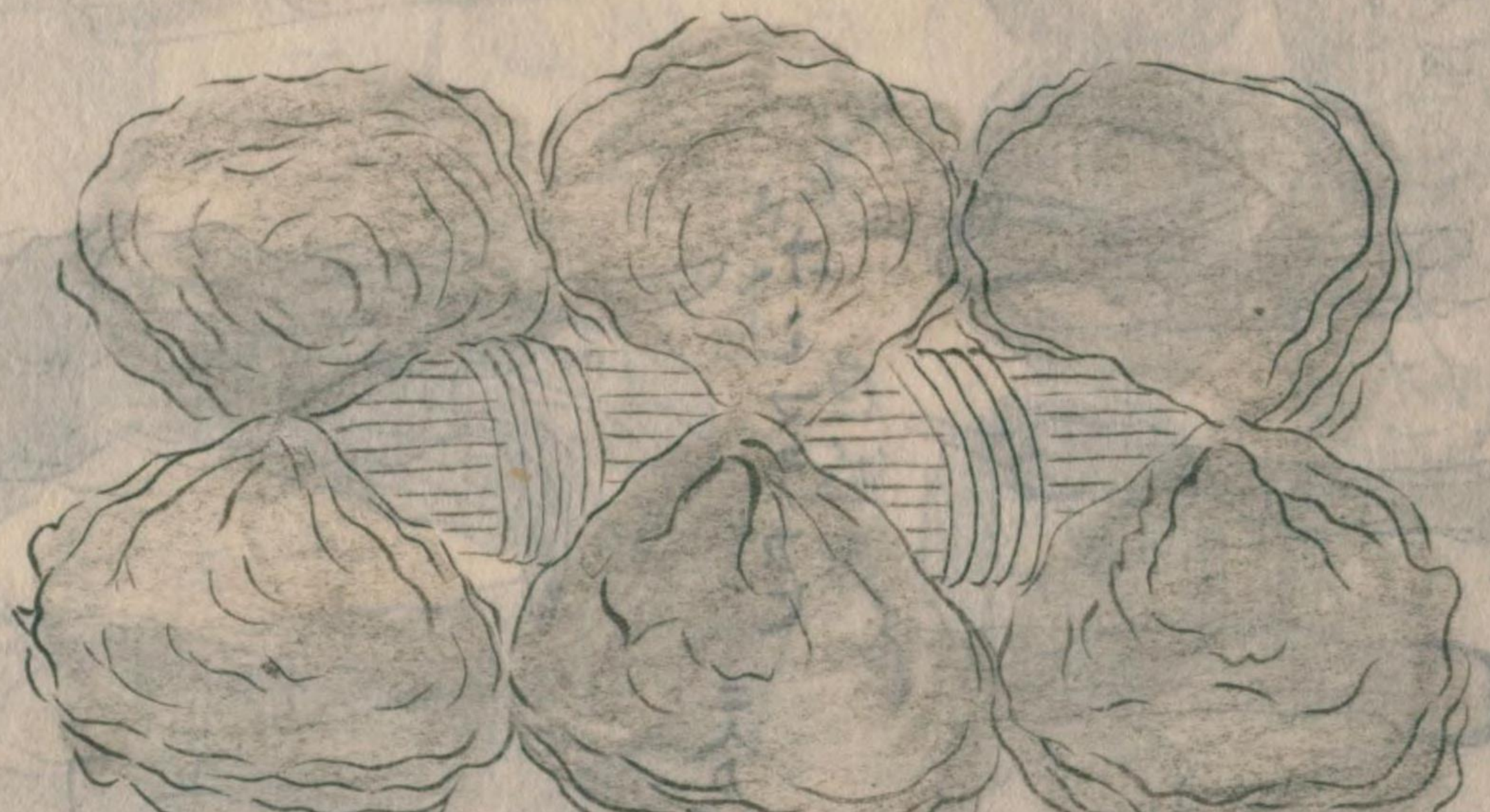
玉珧介柱

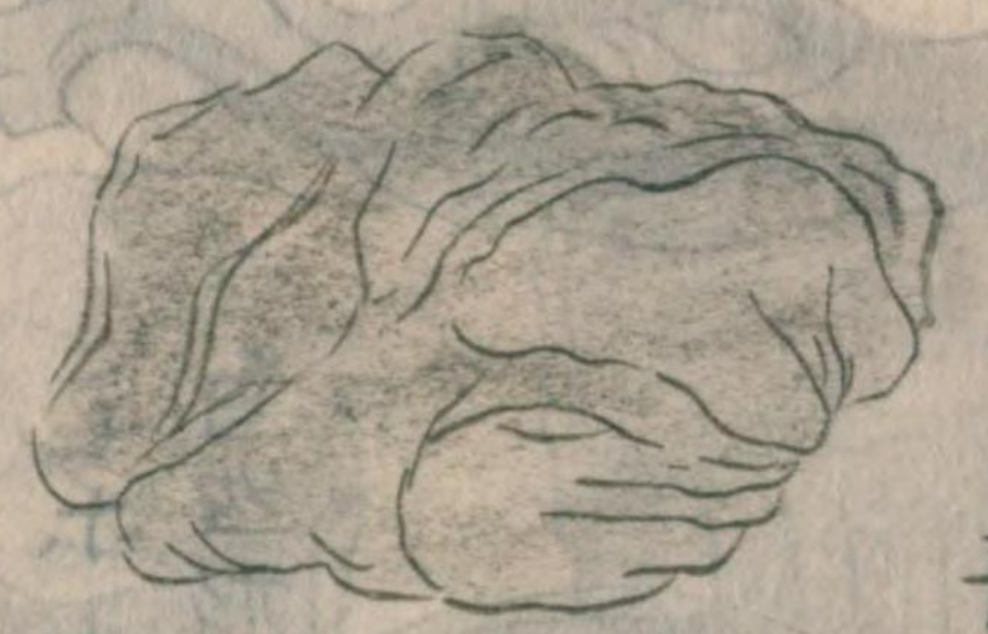
玉珧ハ多比羅岐ト訓ス本朝食鑑蛺（タイラキ）ノ字ヲ用ヒタレトモ大和本草ニハ和俗ノ蛺ノ字ハ出処ナシトス今世俗平貝トモ云ヒ殻ハ蚌ニ似テ黒色皮紋アリ大ナルモノハ廣サ五六寸アリ長サ尺余ニ過ク白肉ハ円状大ナルモノ數寸味極テ甘美其肉細ク切テ片ト作シ炙食烹食生食共ニ佳ナリ此レ海錯中ノ珍賞ナリトアリテ本邦ニテ鮮肉ヲ貴ベリ然レ𪜈往古ハ其名ヲ称スルコトナク本朝食鑑ヲ按スルニ古來未タ名ヲ称スルヲ聞カス近世多ク之ヲ賞ス海人モ亦其大ナル者ヲ採テ以テ之ヲ貨ストアリテ元禄ノ頃ニ至リテ世ニ賞セラレタルモノト見ヘタリ本草書ヲ按スルニ江瑤及ヒ玉珧等ト称シ又閩書ニ江珧柱トス而シテ其説ニ曰ク韓退之謂馬甲柱ト謂ヒ蘇子瞻以テ荔枝ニ配シ福州ノ人之ヲ馬頰ト謂ヒ萬震ノ賛ニ肉柱膚

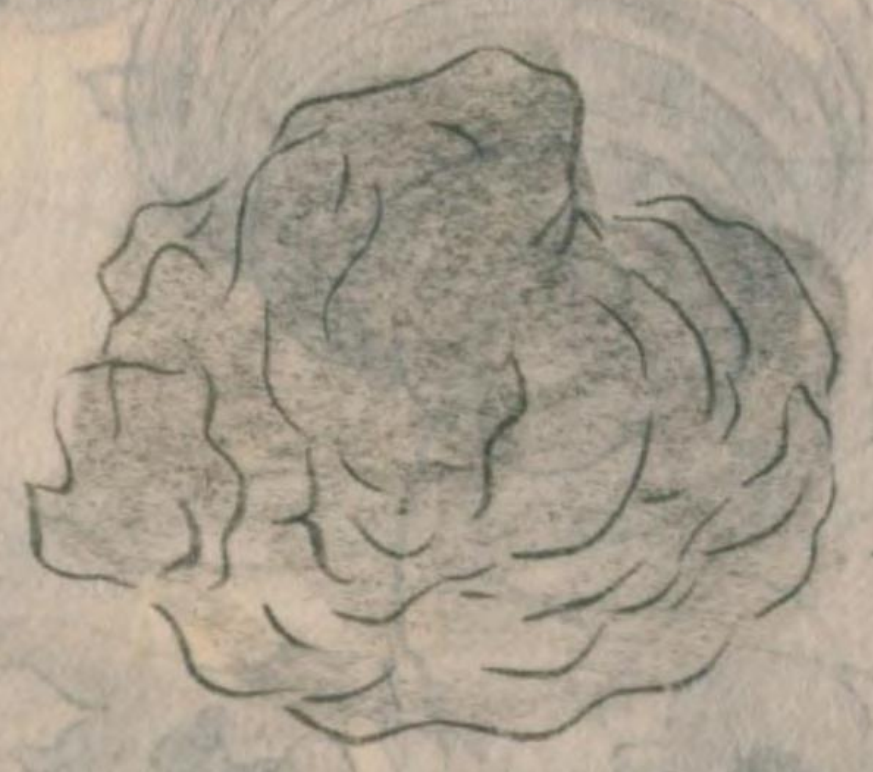
ガラス使用

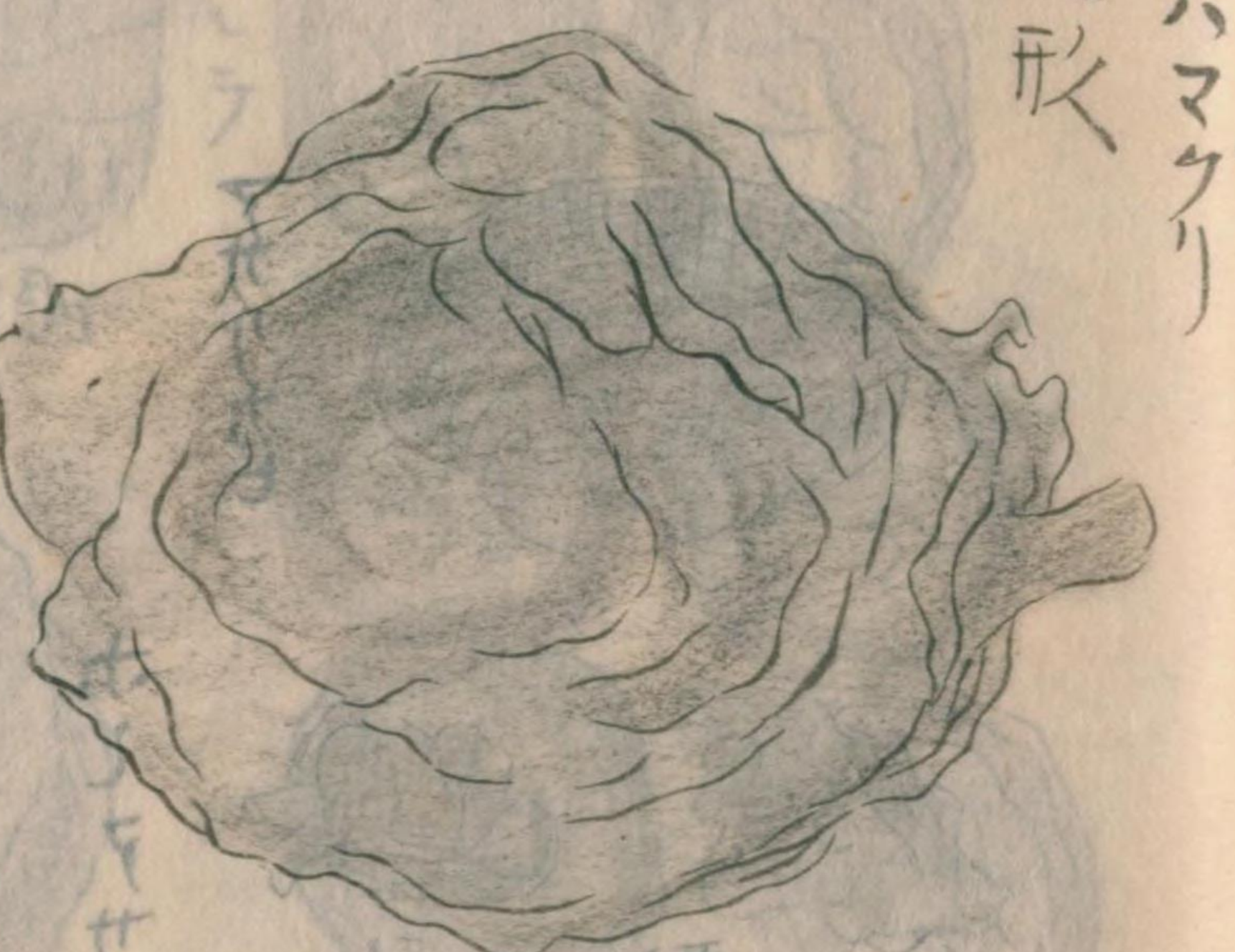

クシハマクリ
當方侭
自然形





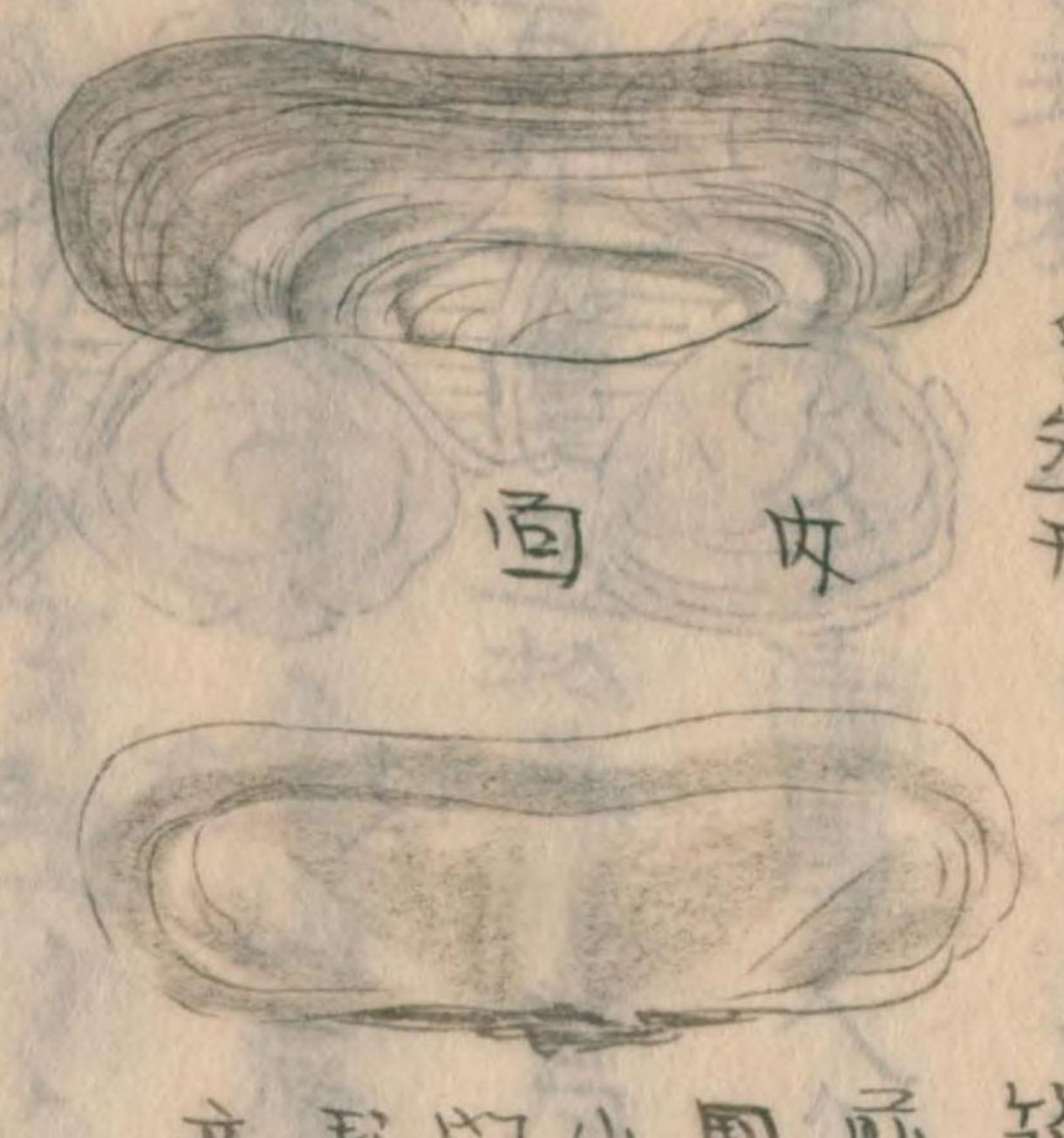






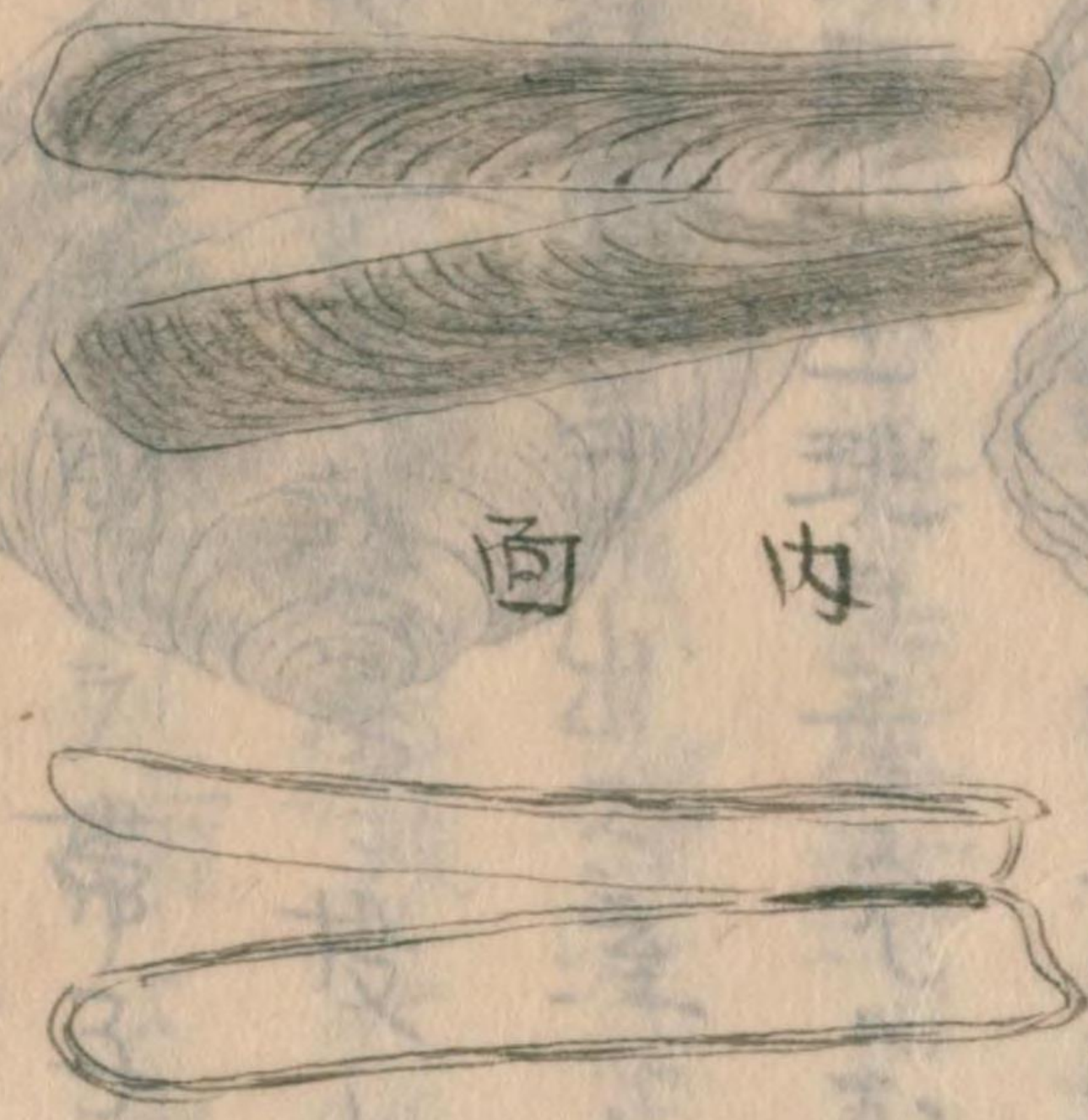
亦江瑤柱ト名ケ又今ノ馬甲柱ハ古ノ玉珧トイフ昔人之ヲ賞ス美涯ナシトアリ而シテ方今清國人ハ此介柱ノ乾製ニシタルヲ帶子ト称シ交州ニ産スルモノ百斤ノ價五拾弗ノ高價ニシテ年々香港ニ輸入スルモノ一萬斤香港ヨリ分輸スル地方ハ金山厦門寧波鎮江廣東等ナリ又此他漢口等ヘ分輸スルモノナシカラス然リト呉氏従来本邦ヨリ之ヲ輸出セシコトナシ近年試製セシ品ヲ出セシモノアルモ概子生乾ナルガ故ニ清國人ノ嗜好ニ適セザルナリ」抑本邦ニ玉珧ヲ産スルハ尤モ夥シ宜シク捕獲季ヲ定メテ成育セシメ煮乾ノ精製品ヲ出スニ至ラハ清國ヘ輸出シテ良價ヲ得ラルヘシ其製法ハ殻介ノ侭熱湯ニ投シ煮テ柱ヲ取リ夫股状ノ帶子トナリテ乾燥スルモノトス此清國ニテ帶子ノ名アル所以ナリ

アケマキカヒ　二年生　自然形

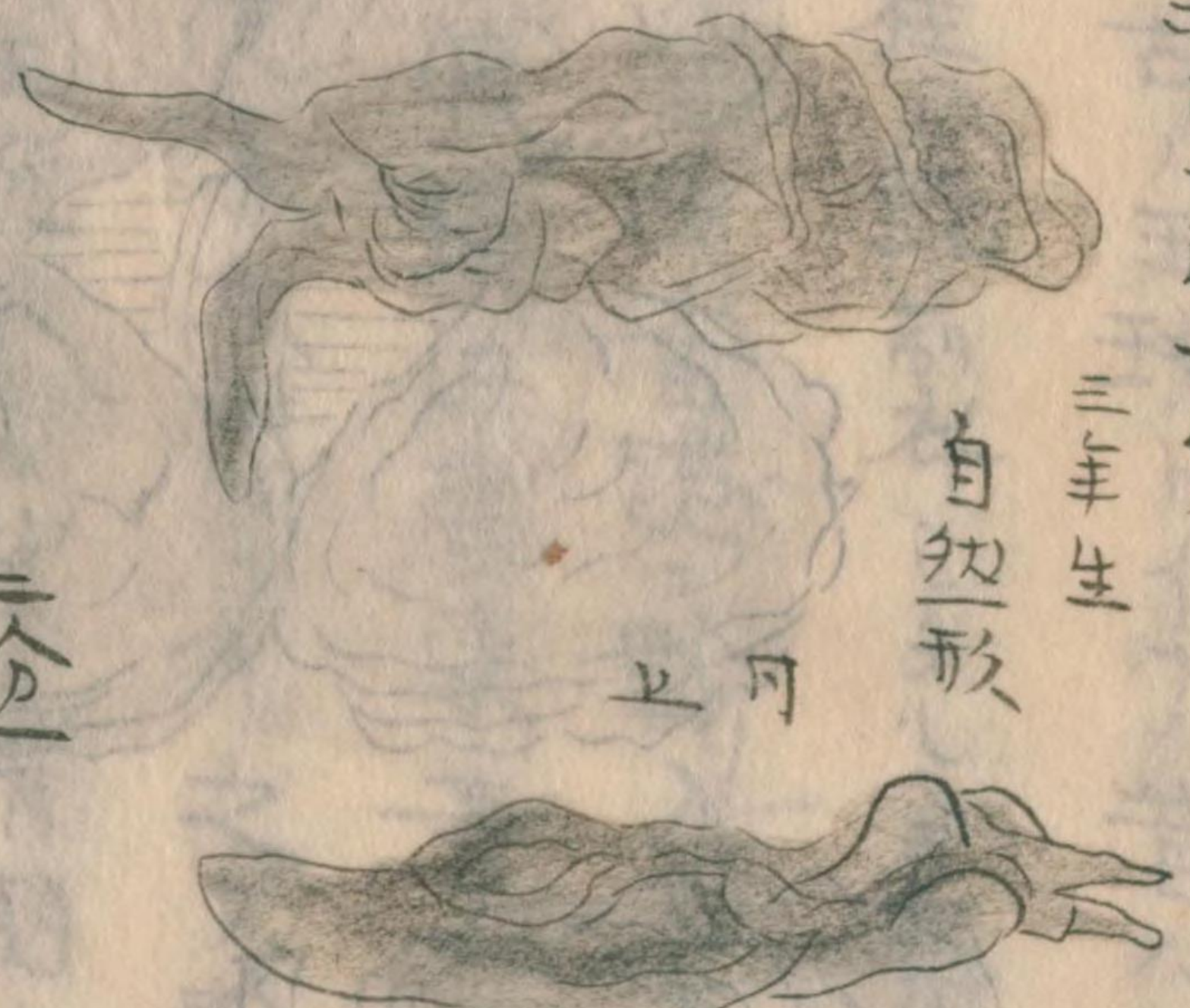


筑前国山門郡産

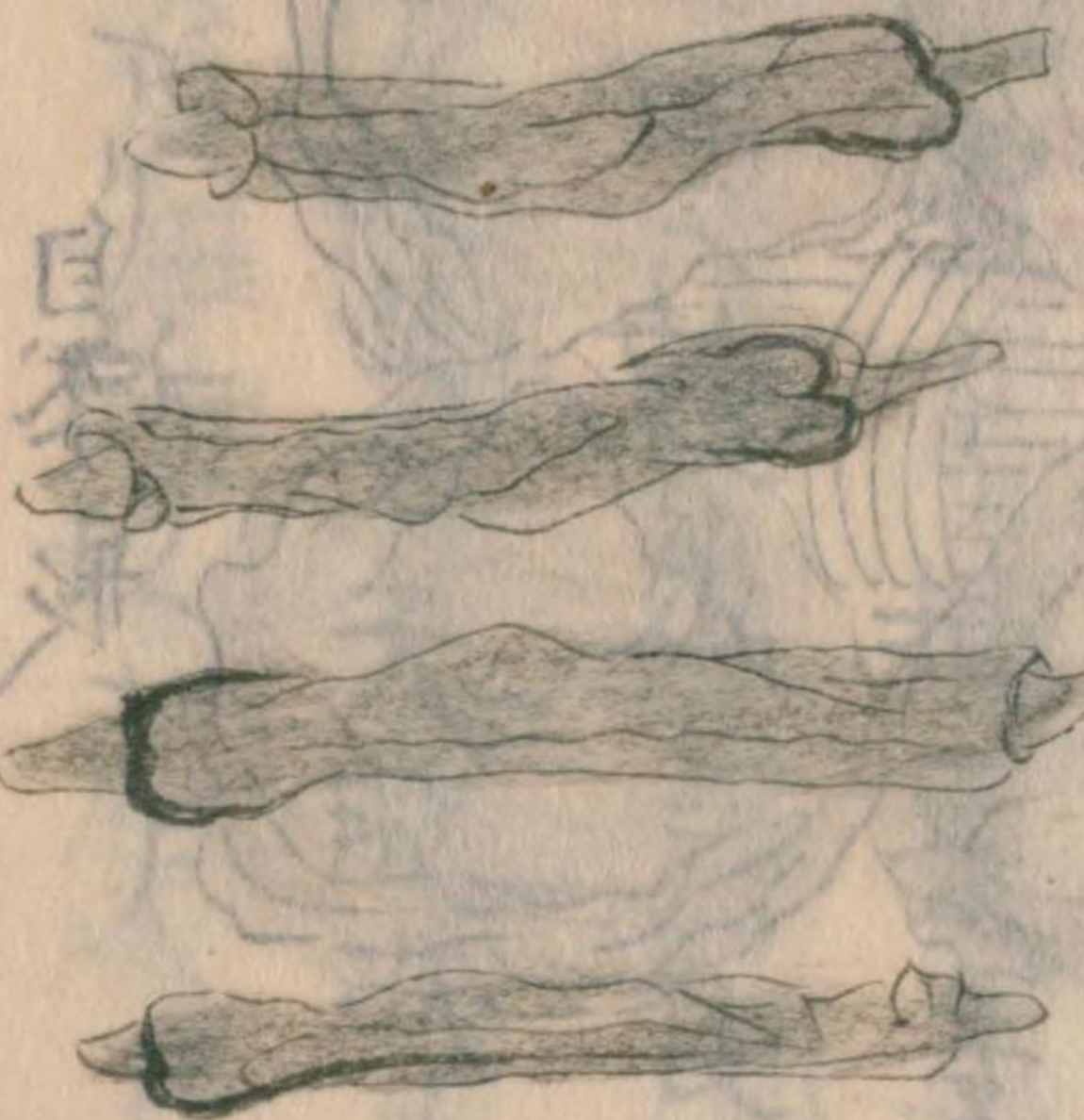
マテカヒ　三分一　筑前国産



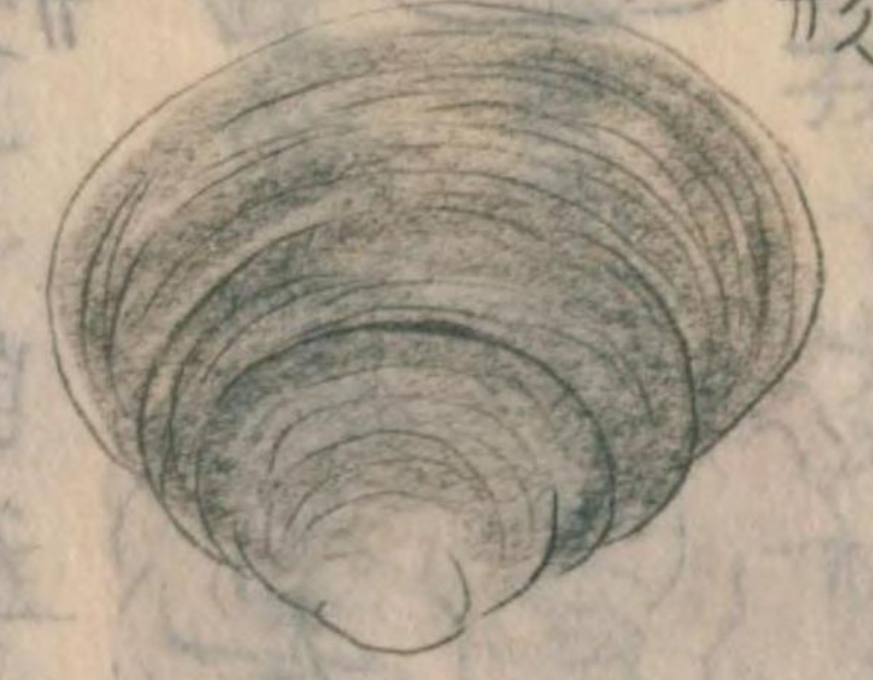
ホシアケマケ　三年生　自然形



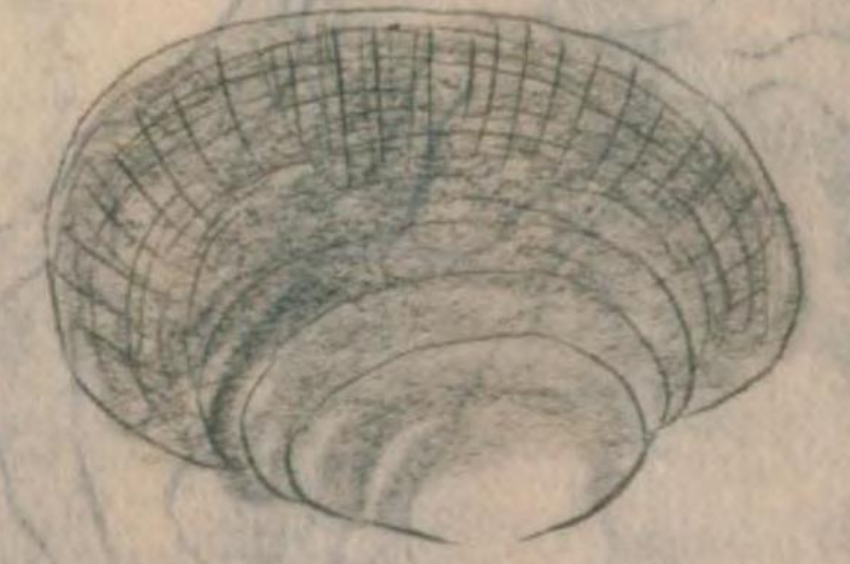
ホシマテカヒ　三分一



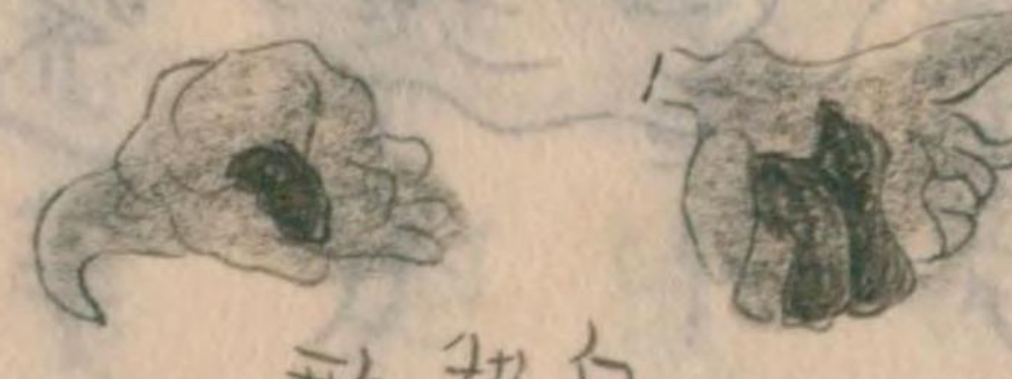
シホフキ　自然形　九及名　ウハカヒ



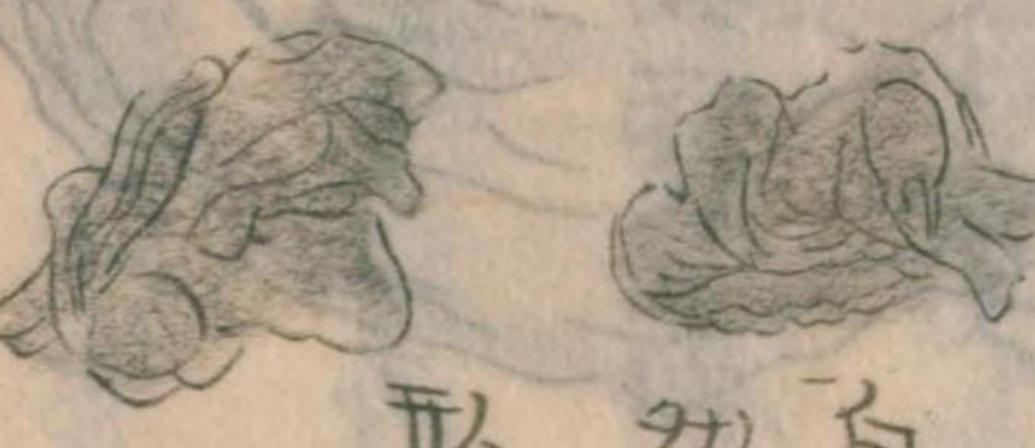
アサリカヒ



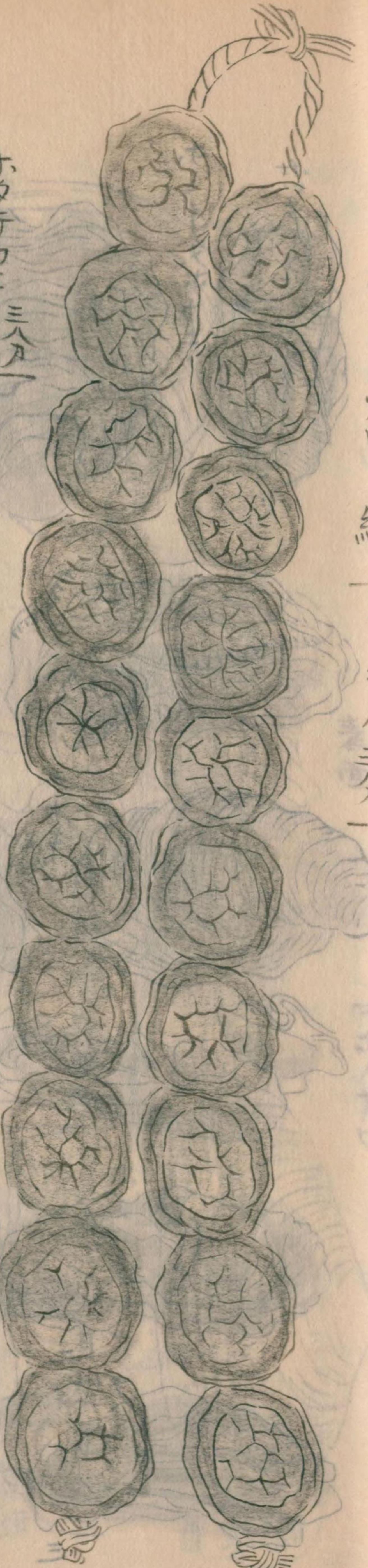
ホシウバカヒ　自然形



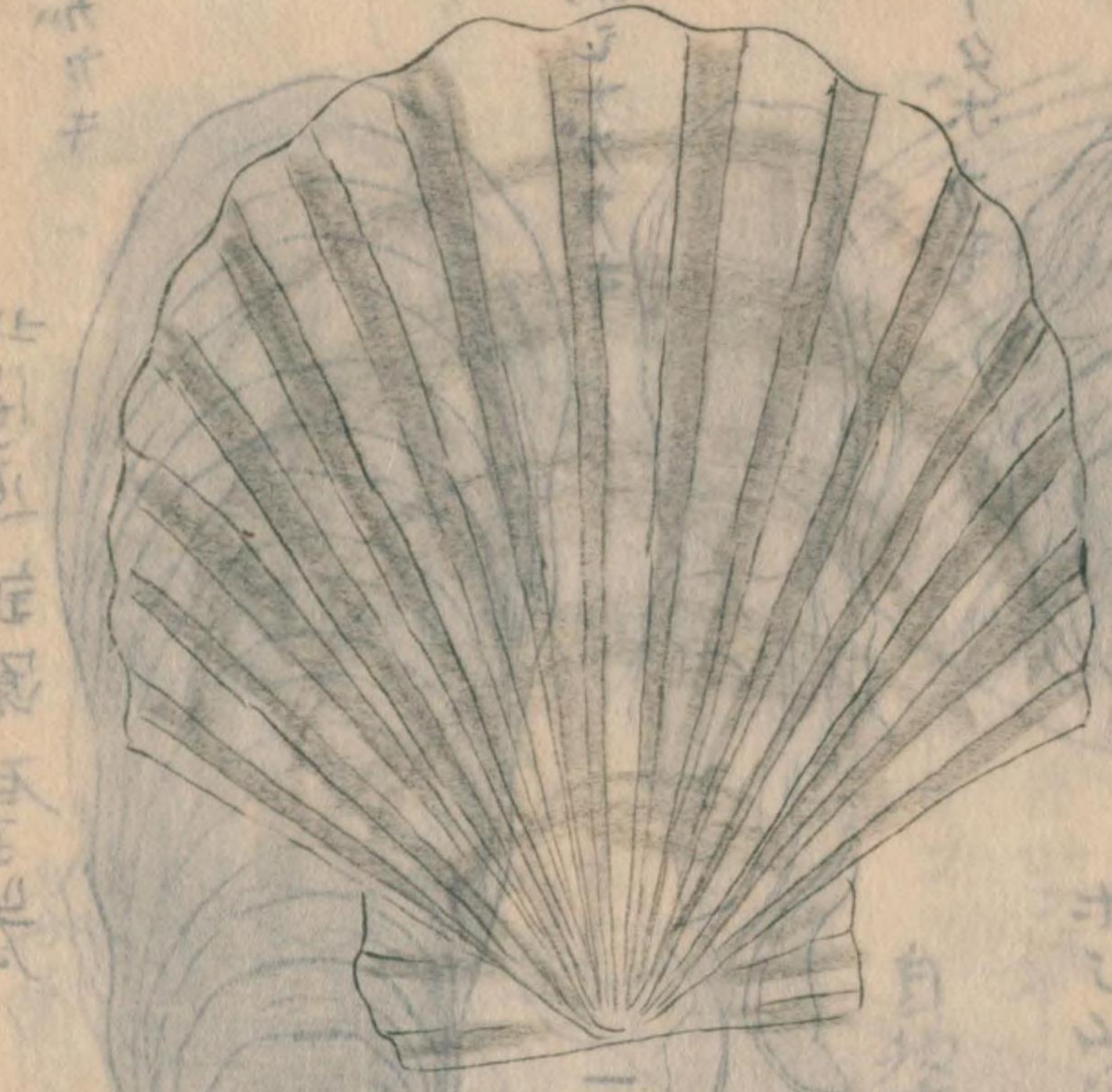
ホシアサリ　自然形



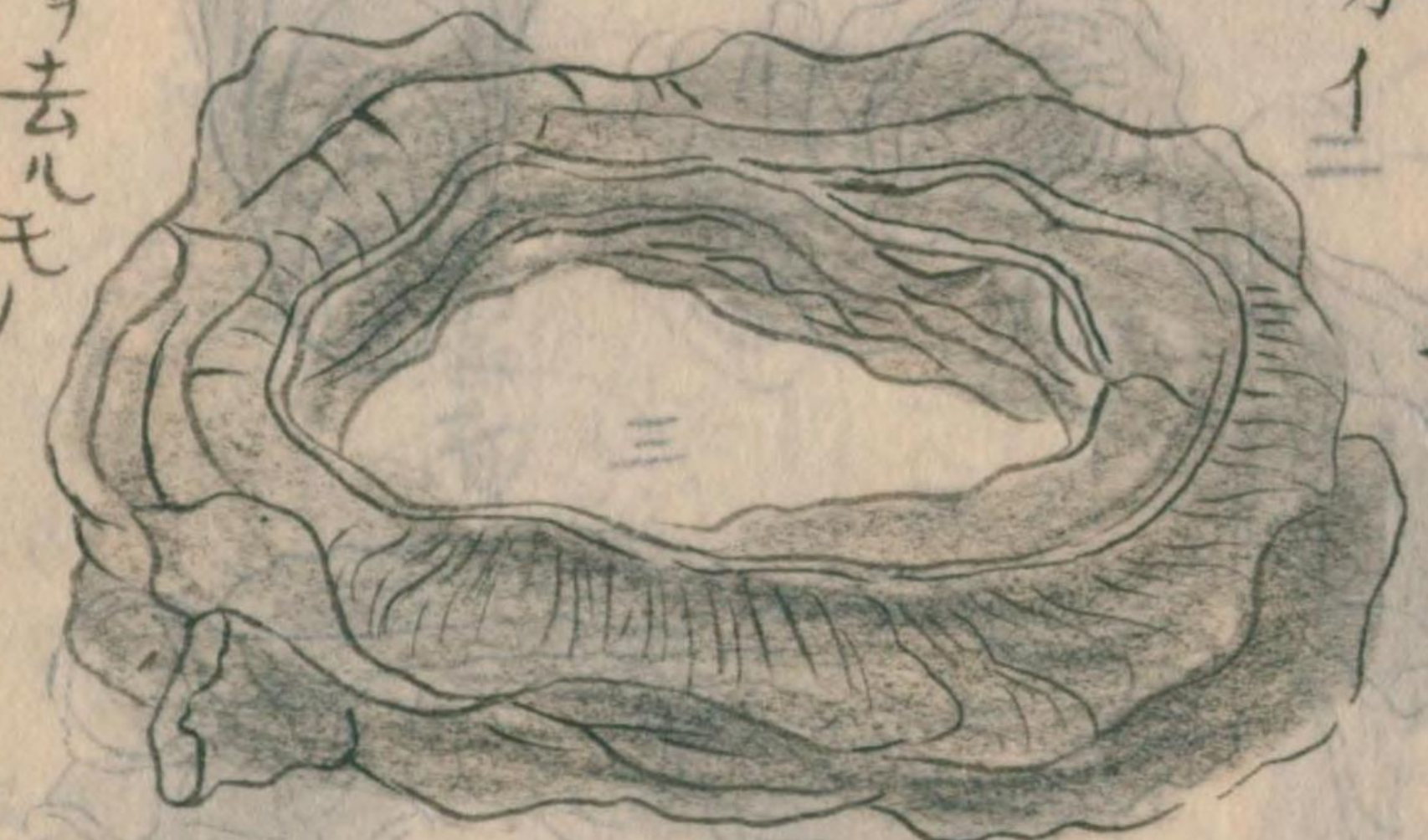
ホシホタテガヒ　縄ニ貫クモノ　三分一

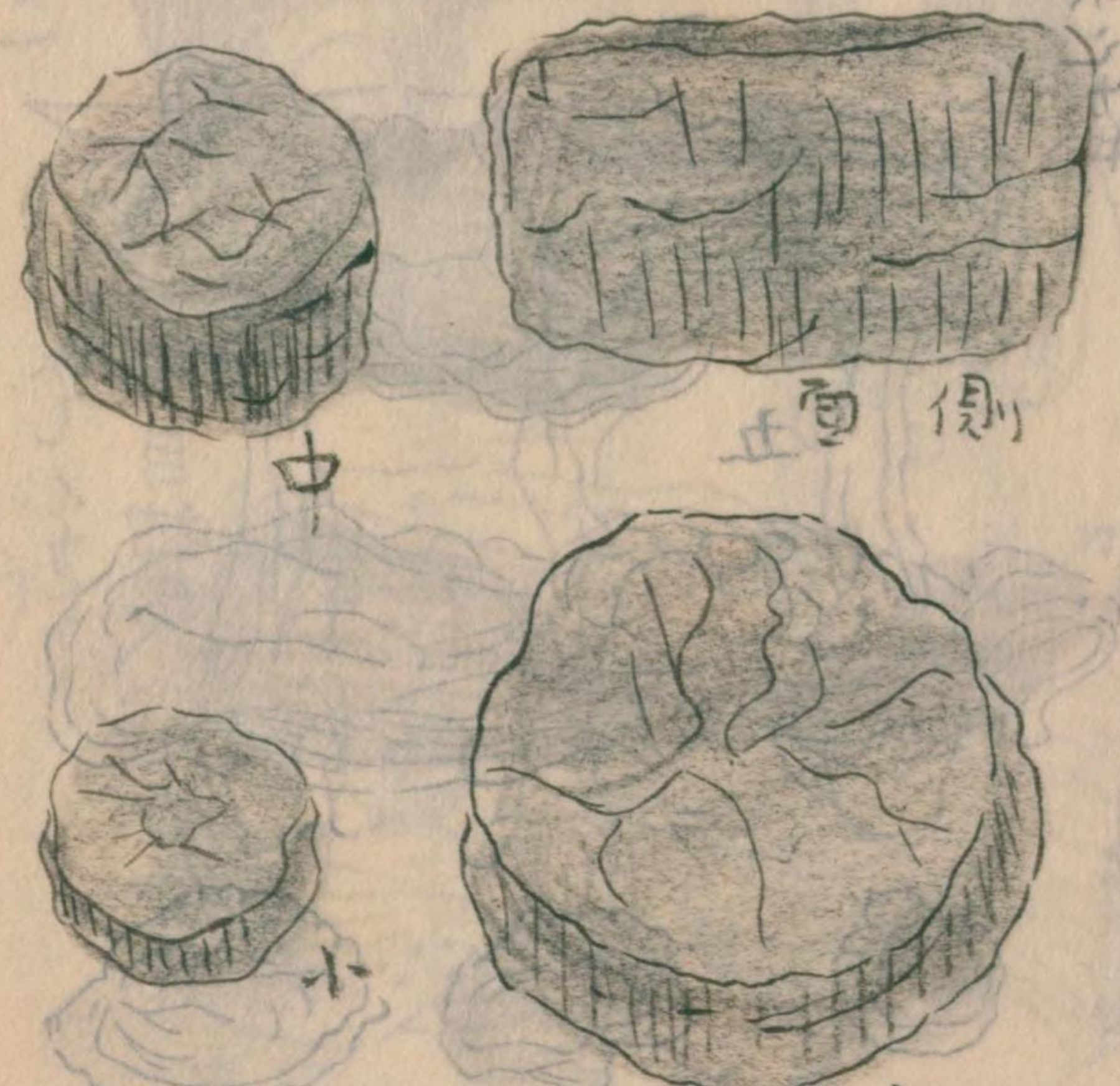


ホタテカヒ　三分一



ホシカイ　自然形　但シ柱ヲ去ルモノ



ホハシラ