

茲に歐洲鱈鹽藏法を載せて、將來の改良を望む。抑も歐洲に於て、鱈は専ら油漬とするを常とするも、頗る漁獲の盛んなる時魚の市場に多くして、其價安値且つ工場の者、油漬の爲め繁忙なる時は、其廉價の鱈を購求して、鹽藏と爲す事あり。

其法は、鱈を購求して、其頭及腸を取らず、凡そ百キロ(我が二十六貫六百七十目)に鹽七十五キロ、我が二十貫二百目)を混合して、一つの大槽中に鹽漬するなり。斯くしたる儘にて置く事六週間即ち四十二日間程も経ば、鹽は全く溶解して鹽水となる。其鹽水に浸し置くの期限は、場合に依り六ヶ月にても、敢て魚の味變ずる事なく、其魚は六週間の後ち再び樽に移し、行儀正しく積み收め稍や一盃に満ちたる時之に蓋を爲し、其上に枕木を幾つも載せ、壓器の螺旋を廻して徐々に壓着し、又其上に魚を入れ、之を壓す斯くする事數回にして初めて充滿す。此時壓を除き去り、樽の上部の籠を緩めて蓋を爲し、再び籠を固め、其上にも他の添籠を爲すべし。佛國に於ては之を山國へ運送して貧民の食品とす。殊に遠く野外出て、葡萄採收に従事せる者杯は、之と麵包とを以て常食とす。鹽藏鱈は、樽漬の儘なれば數月間を貯藏すべしと雖も、一度之が蓋を取りたれば、餘り永日を貯ふる事は甚だ難しとす。且つ該魚の味は之を生乾の魚に比すれば、頗る美味なるものなり。此法を用ひて鯛の類をも鹽藏せば頗る佳良の食品を得べし。

樽の寸法

- 第一 魚を收むる目方八キロ (二十貫二百三十六匁)
- 樽の胴 周圍 一米四十仙 (四尺六寸二分)
- 樽の端 周圍 一米三十仙 (四尺二寸九分)
- 樽の高 六十仙 (一尺九寸八分)
- 籠と端との間 六仙 (一寸九分八厘)
- 第二 同……………四十キロ (十貫百十八匁)
- 樽の胴 周圍 一米十五仙 (三尺七寸九分五厘)
- 樽の端 周圍 一米五仙 (三尺四寸六分五厘)
- 樽の高 四十五仙 (一尺四寸八分五厘)
- 籠と端との間 四仙 (一寸三分二厘)
- 第三 同……………二十キロ (五貫三百三十四匁)
- 樽の胴 周圍 一米十二仙 (三尺六寸九分六厘)
- 樽の端 周圍 一米五仙 (三尺四寸六分五厘)

樽の高 二十七仙 (八寸九分一厘)
蓋と端との間 四仙 (一寸三分二厘)

此樽を製造するの用材は、一般に「ヘートル」「ブウーロー」を用ひ、栗及び榎樹も亦用材と爲すべし。板の厚さは十二ミリメートル(三分九厘六毛)なり。

壓蓋の割合左の如し

第一	直徑	三十八仙 (一尺二寸五分四厘)
	蓋の厚さ	三ミリメートル (九厘九毛)
	蓋横材	三ミリメートル (九厘九毛)
第二	直徑	三十仙 (九寸九分)
第三	蓋の厚さ	一ミリメートル (四厘九毛半)
	蓋横材	三ミリメートル (九厘九毛)

第十四 鹽 鱒

鹽鱒は、鱒を鹽漬にしたるものなり。此魚は北陸奥羽に多く、殊に羽後の秋田には多量の收穫ありて、搾粕にも製せるものなるが、鹽藏の製は少數なり。若し多くの此の鹽藏品を出さば、需用を増加すべし。

羽後國秋田にて藏する鹽藏品は、臟腑を去り、或は去らず桶の中に鹽漬となすのみにして、其の鹽量の如きは殆んど一定の分量なきが如し。而して此鹽製品は該地方に於て新年の嘉饌に充るものとし、敢て他方に販路を求めざれども、若し遠きに輸送せば極めて賞味せらるべし。

第十五 鹽 鯖

鹽鯖は、鯖を鹽藏したるものなり。其鯖は重に大鯖を以てす。而して製法は地方により同じからず。今産額多く且つ製法の異なるものを左に擧ぐ。

紀伊國北牟婁郡長島浦にては、先づ鯖を清水にて洗ひ、之を方言「ドロアラヒ」と云ふ。其洗ひたるものを藁の上に移し、頭を残し脊の左を割き、尾の上の方凡そ一寸五分に至る。之を方言「ツボキリ」と云ふ。而して腮、臟腑等を去り、清水にて洗ひ、籠に上げ、水分を滴し、之を蒸籠の如き鹽蓋に移し、鹽を混和す。其鹽の加減は販賣の地方及び季候により多少の加減を爲すものにして、信濃、尾張地方へ賣るものは四斗樽の魚に鹽凡そ二斗の割合を以て漬込む。該地にては此の如き鹽の強さ



は保ち善とて賞するに依る。又近隣大和地方へ賣るものは、同量の魚に鹽凡そ二升五合を以てす。之を熊野鯖と稱し薄鹽にして美味なりとす。之を四斗樽に詰め、板蓋を爲して運搬するものとす。

若狭國三方郡日禹浦の製法は、前法に同じき手續きを爲したる鯖、十貫目に鹽一斗の割合にて桶に漬込み、數日にして之を取り出し、肴籠の長さ二尺幅一尺高さ九寸なるもの、内へ藁を敷き、三十五尾を一籠とし、其上を藁にて包み、繩掛けとなして運搬し西京及近江國等へ賣出すものなり。

石見國安濃郡鳥井村の製法は、前法の如き手續きを施したる鯖を、十貫目に付き鹽一斗二升の割合にて其鹽を魚に擦附け、桶に幾層となく重ね漬込み、其上蓋には鹽俵を並べ置き、凡そ十時間を過ぎ鹽の能く魚身に浸入するを待て、壓石を置くものとす。其蓋藁の上に鹽水の能く浮ぶに至らざれば久しく貯ふるに宜しからず。而して賣先よりの注文に任せ、五十尾より百五十尾迄を肴籠に入れて運搬す。

日向國那珂郡南方村にては、前法の如き脊割となしたる鯖十尾に付、鹽一升の割合を以て桶に漬け、凡そ二十日を経て取揚げたるを、他の桶に移し、一列毎に少許の鹽を振りて漬込む。之を二度漬といふ。肥後國天草郡崎津村にては脊より二枚に切り放ち、水にて洗ひ、切口に鹽を附け桶に漬け込み、二日を経て水にて洗ひ、再び鹽を振りつゝ桶に漬け込むものとす。

志摩國英虞郡波切村にて小鯖を製するには、前法の如く脊開となしたるものを清水にて洗ふこと凡そ三四回、叮嚀に血汁を去り、鯖の大き五六寸より四寸位迄のものは平均二千尾許を以て四斗樽一杯とし、之に鹽一斗を以て漬け込み、蓋鹽を充分に施し、鹽の明き俵を以て其上に覆ひて貯ふ。

紀伊國西牟婁郡瀬戸鉛山村にては腹割鹽鯖の製法あり。樽に漬け込み後ち之を出して、肴籠に入

第九十圖 腹開鹽鯖



れて貯ふ。此れは主に酢或は潮煮の吸物として贅稱するものなり。以上各地の製造に大同小異ありと雖も、脊開きと腹開きとは、得失に至て大なる差なきが故に、何れにても其地方の便宜に従ふべし。其割りたるを清水にて洗ひ、鹽漬けとするものあり。割りて直に鹽漬するありと雖も、渾て鹽藏魚類は一旦鹽漬けにして重壓して一夜を置き、魚肉の締り能くなりたる後洗ひ血出しと唱へ、能

く血汁を去り、再び良鹽を用て漬込むを宜しとす。元來鯖は頭を割らざるを常とすれども、刺鯖となすにあらざれば、頭を割るを宜しとす。又魚を桶に詰込むにも、叮嚀に並列して層々空所のなき様に注意し、蓋は蕙等の如きものを以てせず。矢張り板蓋をなし、重壓を充分にして汁の能く蓋の上に揚る様にし、其漬汁の外に尙ほ鹽水を入れ、常に板蓋の上に三四寸の鹽水は絶えざる様にすべし。此水の爲めに空氣を通さざるが故に、能く貯藏に堪ゆるなり。

此他尙ほ米國に於る鯖漬法あり。左に其法を示さん。

米國にては、漁獲せし鯖を本船の甲板上に於て直ちに脊開きと爲し、腸を去り、清水にて洗滌しブラオと稱する一種の小刀を以て、腹部の肉に内側より脊骨に沿ふて、稍皮に達せんとする程に切口を入れ、一尾毎に能く鹽を摺り込み、肉肌を下に向け、假漬として歸港し、陸揚の後直ちに詰換を爲す。其手續は先づ樽の鏡を開き、魚を撰擇臺と稱し、本邦にて庖厨に備ふる上流しの側縁を深くせし如きものに移し、魚の大小と品質の如何に依り、鹽魚検査條例に於て規定せられたる番立に準じ、之れを各種に撰別し、斤量を計りて後樽詰臺に移し、樽に詰め込むものにして、底の二層は肉肌を上に向け、其餘は悉く皮付を上にし、一層毎に鹽二握若しくは三握を撒布し、層々相積で樽に充すなり。

鹽は主に結晶細微なるリバーブル鹽を用ひ、假漬に用ふる鹽量は、魚四樽に付き鹽一樽を通例
第九十二圖 米國式鹽鯖

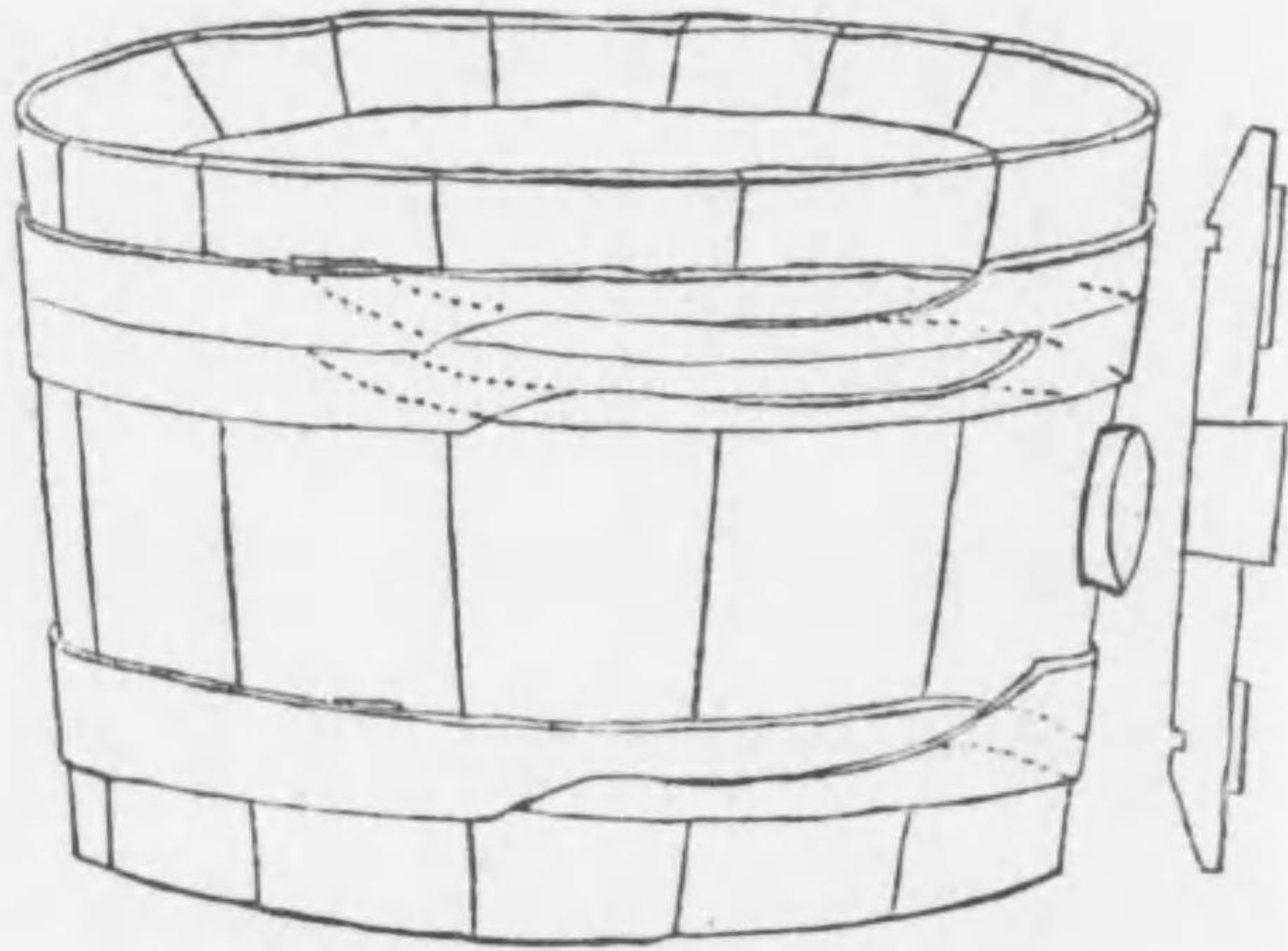


の割合とし、詰換に要する鹽量は、一樽に付き凡そ三十五英斤とす、(一樽の魚量は二百英斤)右の如くして詰め終れば、鏡を締め樽の側面に穿てる孔より鹽汁を注入し、鹽液樽に充滿すれば木栓を

以て孔を塞ぎ、數日間据置きたる後槌を以て樽を輕打し、其音に依て鹽汁の漏否を檢し、不足あるものは之を補充す。

樽は其容積二十八ガロン(七斗)より少なからず、二十九ガロンより多からざる大さにして、高さ二十八吋、底及鏡は徑十七吋とす。用材は總て桜、樅、松、栗の四種にして、底及鏡に松を用ふる時は、節及樹脂の無きものに限る。桶はヒコリーの若木を皮付の儘割りたるもの、上下小口に各三個、胴二ヶ所に各三個、都合十二個を用ふ。此他猶ほ半樽、小樽、提樽及鐵藥罐等あり。半樽は本樽に異なる事なく、只其容量十五ガロンにして、鹽鯖百英斤を詰むべし。小樽は正味二十五英斤を容る。其形恰も我醬油樽

樽 鯖 鹽 式 國 米 圖 三 十 九 第



の低きに似たり。嘗て農商務省にて取寄せし小樽は、其格好及樽の形態等前圖に示せるが如し。鐵葉板罐は形楕圓にして、内部に錆止を塗り、普通五英斤入とし、専らメツスと稱し、頭尾を去りたる鹽鯖を盛るに供す。條例に規定せる番立の方法次の如し。

- 一 番 魚質最上に位し、汚點及び損所無きは勿論、毫も分裂する事無く、鼻尖より尾の割目迄十三吋以上のもの。
- 二 番 魚質一番に同じく、十一吋に下らざるもの。
- 大三番 品質前二者に次ぎ、汚點及び損所なく、長十三吋以上のもの。
- 並三番 品位前者に次ぎ、十吋に下らざるもの。
- 小三番 前四者を撰拔せし殘餘中汚點及び損所なきもの。

米國に於ては、近年魚食の流行に誘はれ、鯖の如き一層需用を増加したり。於此濫獲の弊起り、鯖大に減少せしため、漁民は遠く他國の海洋に新漁場を探究し、魚商は頻りに外國産鹽鯖の輸入を計るに至れり。本邦の如きは魚類最も夥しく、殊に鯖は沿海殆んど漁獲せざるところなし。此期に乘じ良好なる鹽漬鯖を製造して、徐々に販路を開かば、將來必ず一大貿易品となるや必せり。

第十六 鹽 鱈

鹽鱈は、鱈を鹽漬したるものにて、鱈鹽物とも稱す。紀伊國北牟婁郡白浦産の製法は、鱈を莖の上に置き、庖丁にて脊筋より尾際までにて全く開放す様に脊を割り、鹽の染み易きため、庖丁の先きにて中心を刺し、而して之を手籠に入れ、其まゝ水を盛りたる半切桶に浸して洗ひ、又之を手籠に揚げ、尙ほ一回清水にて洗ひ、水氣を能く滴し盡し、鹽を合す桶に入れ、割きたる魚の腹中へ鹽を詰め、之を全體に擦り付く。但し四斗樽に鹽凡そ二斗五升を用ひて漬込み、四斗樽の儘貯藏す。佐渡國雜太郡入海産の鹽鱈の製法は、新鮮なる鱈を脊割りとして能く洗ひ、上等の鹽を以て樽に漬け込むなり。

大隅國肝屬郡海産鹽島鱈は脊割とし、九、十の二ヶ月にては十尾に付鹽八合の割合にて漬込み、十日間を経て取出し、半乾として販賣す。一尾の價は十八九錢なり。

日向國那珂郡南方村沖合産鹽鱈の製法も亦脊割となし、四十尾に付鹽凡そ一升の割合を以て樽に漬込み、三十日間を経て成るものとす。但し再び他の樽に移し、一列毎に少量の鹽を撒布して漬け貯ふ時は、一ヶ年間を保つ事を得るなり。

第十七 鹽秋刀魚

鹽秋刀魚は、一名秋刀魚の鹽物又鹽サイラとも稱し、秋刀魚を鹽藏したるものなり。

安房國安房郡海濱秋刀魚鹽物は、魚を全體の儘、其上に鹽を糝布し、或は脊を割きて糝鹽するなり。割きたるは乾物ともなす。當坐の食用に供するものは、一萬尾に鹽八斗を用ふ。尙數旬の久しきに貯藏せんには、一萬尾に鹽一石六斗を用ふ。

同國朝夷郡鹽秋刀魚の製法は、數萬尾を取扱ふ中に、販路の遠近に依て鹽の濃淡の度を異にす。先づ捕魚の日より二三日にして霽ぎ得べき、東京の如き販路には、薄鹽を以てし、又尾州、三州、勢州地方へ回漕する品物は、鹽氣を充分に與へ置くものとし、四斗樽に入れ空氣の侵入するを防ぐ時は、六七ヶ月間を保存し得べし。多く東京府及び上州、尾州、三州、勢州等へ販出す。

同國安房郡館山產鹽藏秋刀魚の製法は、新鮮の秋刀魚十貫目に付、鹽六貫目を以て大樽に漬け込み、適宜の重りを加へ置き、凡そ四十日間を経て鹽粒全く溶解し、鹽分亦魚肉に浸透す。茲に於て秋刀魚を取出して、容量四分の一の他の小樽に入れ、之を壓搾器に掛け、油分及び餘液を搾出し、之に嵌め蓋を爲して止む。製造の適度を得たるものは、一ヶ年餘を保つ。通常は大約六七ヶ月を保

てば足れりとするも、此改良法に依れば倍餘を保てり。常に魚肉に乏しき山間の當食に供し、大に販路を廣めたり。且つ壓搾を加へて樽詰めとなす時は、從來の菴包みの魚荷と異なり、大に駄數をも減じ便益となれるなり。

志摩國英虞郡布施田村の製法は、生秋刀魚を其儘鹽に入れ、其中へ鹽を加へて能く揉み合せ、鹽量は一萬に付鹽凡そ八十貫目の割を以て大樽に漬け込み、亦其上より鹽を撒布し、鹽俵を覆ひ、一夜を経て翌日重石を載せ、二日間を經過して俵造りとなす。一俵は百尾を以て定量とす。

紀伊國東牟婁郡勝浦の製法は、先づ數萬尾の魚を大桶に投じ、魚一萬尾に付鹽三石を度として、之に和し、搔き交ぜ更に壯夫をして桶中に入りて之を踏ましめ、數十回の後ち、壓石を置く事一夜にして製造を終る。該地方に於ては新年祝賀の注連飾に、掛魚となすの例あり。大阪及愛知、三重等の各地へ輸送す。

紀伊國東牟婁郡三輪崎村の製法は、數萬の魚を大桶に投じ、魚一萬尾に付鹽三石を度として之を和し、搔き交ぜ桶に入れ置き三日にして後ち石を置き、又三日を経て取出し、三封蓋に入れ販賣す。但し菴一個は百尾入とす。

能登國鳳至郡船倉島秋刀魚の製法は、腹部を開き、腸等を去り、鹽を以て桶に漬け込む。此秋刀

魚鹽藏は、支那にて鹹鯧魚と稱し、嗜好するものにて近來折々本邦より輸入する事あり。支那にては此の如き鹽魚は重に飯を炊くに當り、飯の已に煮通りて火を去らんとする時に、皿に盛りて飯の上に置きて食せり。日本人は概ね鹽魚を炙りて食すれ共、此の如くする時は、佳味にして品位を高めるものなり。又此鹽秋刀魚を水にて洗ひ、小口切にして姜醋セウカスを和し食すれば、最も雅味の良肴となる。明治廿三年二月、東京深川平清樓にて食物改良會に、鹽秋刀魚の鱈を作り、大に喝采を得し事あり。又此鹽秋刀魚を更に燻製とせば、一種の雅品を得べし。

第十八 鹽シホ 鯨クジラ

鹽鯨は、鯨肉を鹽漬としたるものなり。

鯨體中鹽漬して食用に供すべき部分數個所あり。

- 一、黒皮 鯨の皮を云ふ。脊美鯨は黒皮と白皮との間にある、白皮七分許りの所は油少し。故に食用として宜し。夫より次の白皮には油あり、切込油の方宜し。座頭鯨は、黒皮も白皮も、切込油の方良し。長簀鯨も同様なり。此皮表は黒漆の如くにて、厚さ二三分、裏に白皮附きたり。其厚さ脊の方は八寸許、腹脇の方は一尺二三寸許なり。此黒皮に白皮厚さ七八分附

て、廣く剥きたるを黒皮といふ。脊美鯨の皮最も佳味なり。

- 二、片皮 一に丸切黒皮といふ。丸切の兩脇の皮をいふ。油を採りたる方利あれ共、若き鯨は鹽漬にして味佳なり。

- 三、尾羽毛 尾部をいふ。表面黒皮二三分ありて、裡は白き皮附なり。是を食料にしてテイラといふ。鹽漬したるは特に佳味にして、鯨體食品中の高價の部なり。

- 四、三ッ合 丸切の留り尾の兩端に分るゝ所を、三角に切りたるを三ッ合といふ。丸切と尾羽毛との間にして、黒き皮に白き皮七八分付けて、剥たるものにて、此内に筋もあり、鹽漬したるは食用に宜し。

- 五、落し 尾羽毛と三合との間の切小口を切落したるをいふ。鹽漬したるもの佳味なり。

- 六、肉シク 端の事をいへり。丸切の上皮の端目、下皮の端、又下唇の上の端なり。若鯨の鹽漬したるは宜し。

- 七、簀の子 赤身同様なり。腹の皮と身との境なり。赤き内に白き星點々あり。但し座頭鯨と長須鯨のみなり。鹽漬したるは味淡くして宜し。

- 八、赤身 皮の内部に在る赤肉なり。多く生にて調味すれども、鹽漬したるも宜し。

右の外ウネ、カバチノ赤身、ウナキ、ウナ等も、鹽漬に適すれ共其量少し。

製法は、各品共に適宜に切りたるものに、上等の鹽を手にて充分に厚く摺り付け、桶に漬け込むべし。直に遠方に送るには、菴に包みても宜しと雖も、若し之を長く貯ふるには、多量の鹽を和したる煮立鹽汁を桶に入れ、其中に投じ、菴を蓋とし重りを置きて浮ばざる様にすべし。若し如此せざれば、俗に云ふ油焼となり、變色して苦味を生じ、食す可らざるに至る。

海豚イルカも亦此法に據りて、鹽藏する事を得るものとす。

第十九 鹽シホ 鮎アユ

鹽鮎は、鮎を鹽藏したるものにて、鹽漬鮎、又鮎の鹽物、鮎の鹽引、鹽引鮎等の名あり。能く壓搾したるを押鮎と稱す。

抑も鹽藏鮎は、往古より製したるものにて、延喜式に紀伊、備前、備中、備後、豊後、筑前、筑後、土佐より押年魚オシアユ、美濃、尾張、伊勢、駿河、但馬、播磨、備前、備後、紀伊、阿波、伊豫、周防、豊後、肥後、筑後、近江、備中、太宰府、土佐より煮鹽鮎、伊賀、丹波より鹽塗年魚、筑前、筑後、肥後、豊前より漬鹽年魚を貢獻したり。又徳川幕府の時代に至りても美濃、高松藩、加賀、

金澤藩、備後、福山藩、美濃大垣藩、下野宇都宮藩、越前大野藩、三河西大平藩、備中庭瀬藩、播磨龍野藩、但馬出石藩、三河譽母藩、日向延岡藩、駿河沼津藩等多くの諸藩より鹽鮎を、又肥後人吉藩、美濃加納藩、越前鯖江藩、伊豫大洲藩は、鹽鮎シホアユを、因幡鳥取藩は知頭鹽鮎チソノシホアユ、安藝廣島藩は鹽鮎を、越前福井藩は子籠鹽鮎を進呈したる事、當時の武鑑に見えたり。其製法は實に佳好のものなり。

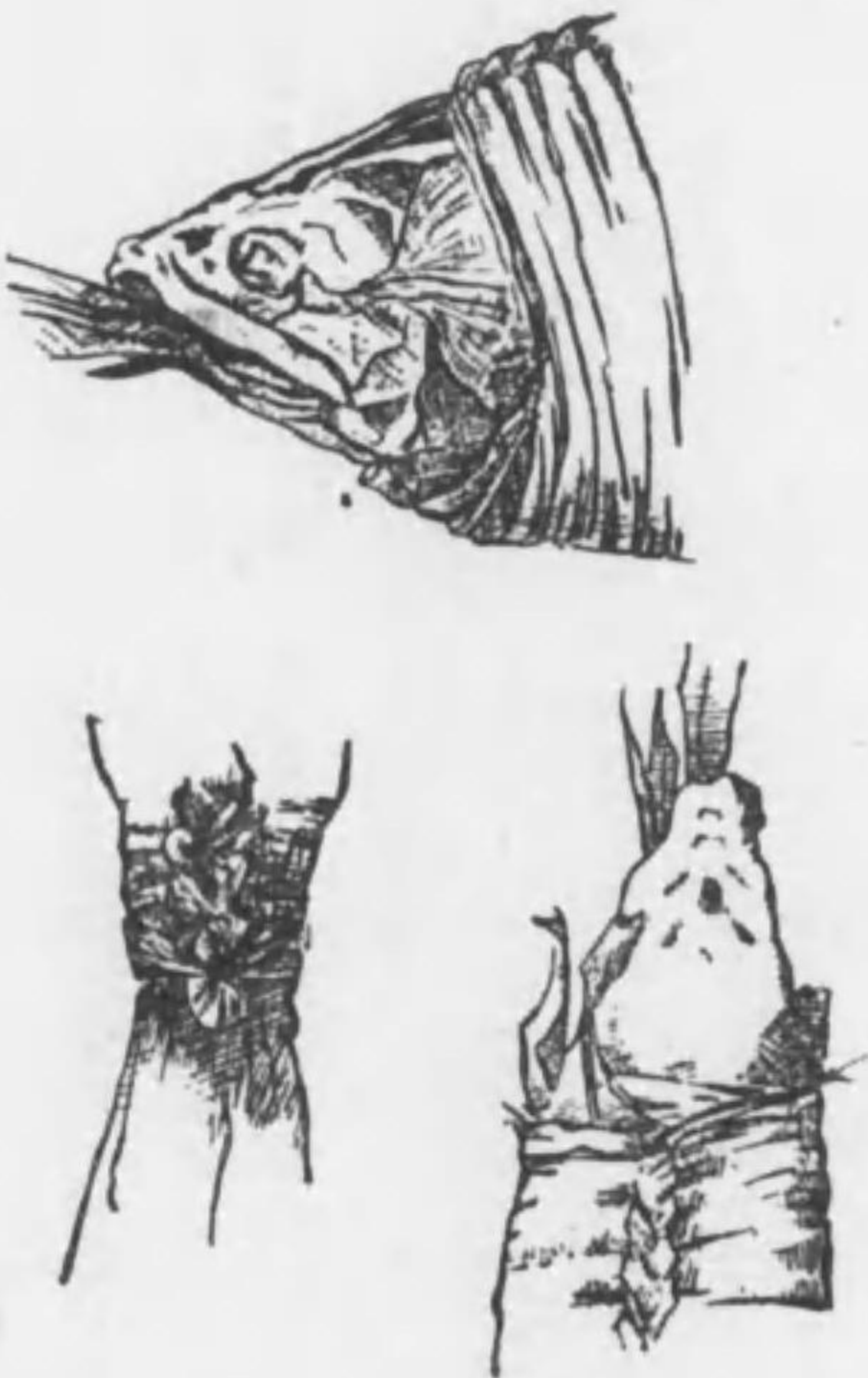
第九十四圖 子籠鮎 (山形縣飽海郡常禪寺村)



肥後國球磨郡の製法は、水にて能く洗ひ置き、水氣の去るを待ちて鹽を口より入れ、又其全身にも施し、之を桶中に藏し、其上に壓蓋を置く。而して久しく貯ふるものは、鹽の溶解して魚肉に浸

み渡りたる時、其鹽水を除き去りて、猶ほ壓し置くものとす。又腹を割き、臟腑を去りて鹽漬とするもあるなり。

小籠鮎 圖五十九第



頭より尾迄一尺二寸 胴直徑二寸五分

丹波國船井郡、和智川字飛渡産、鹽引鮎の製法は、捕魚するや直ちに其口より長さ六七寸位の釣様のものを入れ、腹中の苦腸ニガツマを取出し、鮎の卵子を残り置き、而して腹部へ鹽を入れ、外部へも又鹽を塗り桶へ入れ押を置く。

石見國邑智郡、久佐川産鹽鮎の製法は、鮎を庖丁にて脊割し、腸を去り、香魚の量五歩の割を以て鹽を和して適宜の壓し石を置き、醗藏する事凡そ四十日間にして、香魚平みを生ずる頃少しく壓

石を減ず。此もの幾月を経るも更に腐敗の憂ひなし。厨料に供する時は、水に浸して鹽出しをなすものとす。

越中國神通川産鹽鮎の製法は、九月中旬より十月中旬迄に捕獲する魚の腸を去り、魚百尾に付鹽二升を成量とし、之を桶に漬る事二日間を経て取出し元の鹽を去り、又新たに鹽二升を以て再び桶に入れ貯藏す。而して之を鹽漬に製するには、他より需用あるに當り、桶より出して日光に一日或は二日間乾燥す。凡そ十ヶ月間を保存す。

又一種子籠鮎なるあり。此ものは雌鮎の肥大にして、放卵に近き最も腹内に卵多きものを撰み、鹽藏して能く洗ひ、水を切り第九十五圖の如く藁巻と爲すものなり。永く貯藏して色味を變ぜず、小口切にして鮎となして最も佳なり。且つ鮎の季節ならぬ時には最も珍なり。或る時支那料理の煙魚に調理して試みにしに、最も佳味なりき。又再び之を鮎に製するも佳味なり。

羽後國飽海郡、荒瀬川産子籠鮎の製造并保存法は、梁場に於て水一斗入位の樽に直ちに鹽漬として宅に運び、壓石を爲して日數凡そ一週間位にして、樽より揚げ、笹葉を以て包み、其上を藁にて卷付くるなり。

肥後國上益城郡、柳川産鮎子籠の製法は、秋の彼岸の頃漁し、咽喉を割り、腹中の卵子及び腸を

摘み取り共に、鹽漬と爲し、三十日を経て其卵子は元の如く又腹中に入れ、酒粕を以て桶漬込むなり。

第二十 鹽シホ 鱒マス

鹽鱒は、鱒を鹽漬にしたるものなり。

製法は丸の儘鹽藏したるあり、脊割又は腹割の鹽藏もあり。其割りたるを再び乾して生乾披鹽シ

第九十六圖 鹽 鱒 長一尺五寸、幅二寸三分



となし、或は鮓に製し、粕漬ともなして古來より賞賛する所なり。又一種卷鱒なるものあり、鹽鱒を繩卷したるものなり。其製造法は鱒の腹を割り、臟腑を去りて洗ひ、桶に鹽藏したるを能く洗ひ

第九十七圖 卷 鱒 長二尺、幅三寸五分 (山口縣熊毛郡長島産)



水分を滴去し、更に上等の鹽を塗り着け、藁にて包み、其上を細繩にて繩卷となすなり。是延喜の朝以來の製法にして、最も親切注意の届きたる製品なりとす。

第二十一 鹽シホ 鰻ウナギ

鹽鰻は、鰻を鹽藏したるものなり。

肥後國玉名郡長洲村、鹽漬車鰻の製法は、一時間許り車鰻を水に浸し、次に大釜に入れて煮て水

氣を能く去り、鰯五十尾に鹽一升の割合を以て桶に漬け込むものなり。肥後國下益城郡御舟村、宇北田淵産の鰯鹽漬は、煮立鹽の汁を以て桶に漬け込むものとす。

豊後國東國東郡、竹田津村車鰯鹽漬の製法は、生鰯を大桶に入れ、水に浸し置く事四時間にして取揚げ、潮一斗に鹽八升を混合して大釜にて沸騰せしめ、鰯百尾位を釜中に入れ、尙ほ焚く事一時間にして、手籠を以て掬ひ上げ、竹籠に移し以て冷却し、四斗樽の底に三ヶ所の穴を穿ち、鹽水の溜らざる様にしたるものに入れ、之を貯ふ。尤も之を入れるには、一ト並びに少許の鹽を移る。但し鹽の振り方は、霜の降りたる位を適度とす。樽に充滿したる後蓋を覆ひ、目張りを爲す時は數ヶ年を経るも腐敗の憂ひある事無し。水に浸し能く鹽水を除きて食用に供す。

豊前國上毛郡小稅村、大鰯鹽漬の製法は、大鰯の生鮮の時適宜鹽を施し、一夜を経て翌日に至り、熱せる釜中に入れ、蓋を覆ひて廿分時間之を蒸し、而して之を取り上げ、陰乾して再び鹽漬するものとす。

長門國厚狹郡、西須惠村鹽鰯の製法は、釜に水を入れ、沸騰したる時鹽を投じ、猶ほ再び沸騰したる時に生鰯を投じ、其沸騰するを度として玉網を以て籃に移し、濕氣を去り、底に穴を穿ちたる四斗入の桶に鹽を撒布し、其上に鰯を羅列す。此の如くすること數次にして桶に充滿せしめ、藪を

覆ひ蓋を密閉して圍ひ置くものなり。九州、備前、備中、備後及び因州地方に販賣するものとす。

第二十二 鹽シホ

鱈コシロ

鹽鱈は、鱈を鹽藏したるものにして、一に鱈の鹽物と稱す。

伊勢國朝明郡、東富田村宇富田産、鹽鱈の製法は、生鱈の腹を割きて腸を去り、清水にて充分洗淨して後ち籠に揚げ、水氣を滴らし、五百尾に付鹽一俵の割にて混合し、樽詰めとなす。

志摩國答志郡的矢村産鹽鱈の製法は、首付より脊開となし、腮及び腸を抜き去り、清水にて一兩度洗ひ、籠に揚げて水氣を滴らし、鹽の中に鹽を入れ、其中にて一尾づゝ鹽をなし、之を四斗樽に段々積み重ね、終りに至り其上に鹽俵を覆ふ。但し俵を覆ふ前には尙ほ少量の鹽を撒布すべし。如斯して一晝夜を経て重石を上げて壓を爲し、尙ほ二日間を経過し、然る後ち俵造りと爲して輸送販賣す。

第二十三 鹽目張魚シホメバケ

鹽目張魚は、目張魚を鹽漬したるものなり。

製法は、脊割にして臟腑を去る。而して此臟腑は、魚醬及び魚醬油を製するに最も宜し。能く洗ひて鹽を全體に擦り付け、桶に漬け込むものとす。此の如く鹽藏したるを再び乾燥しても宜しきものなり。

第二十四 鹽 鯧

鹽鯧は、鯧を鹽藏したるものなり。

製法は、下腹を割きて臟腑を出し、能く洗ひ、桶鹽を以て漬込むものなり。此の如く鹽藏したるは、再び粕漬又は酢に製しても佳なり。其粕漬は最も佳なり。

支那にては是を鹹鯧魚と稱す。此魚は支那にも多く、或は鯧魚或は大包魚とも稱せり。浙江省寧波府に産し、鹹藏したるもの一歳の額約七萬餘斤、江蘇、福建の兩省及び各港一般に之を需用す。

第二十五 鹽太刀魚

鹽太刀魚は、太刀魚を鹽漬にしたるものなり。

此魚太刀の形なるを以て、太刀魚の名あり。支那にては帶魚又刀魚とも稱す。支那浙江省、寧波

府産の鹽藏帶魚は、各省一般に需用ありて、毎年の産額は約百廿萬斤、上品百斤金九圓五十七錢、中品同金八圓七十錢許りなり。

其製法は、全體の儘一刀をも加ふる事無く、糝り鹽にて桶に漬込みたるものなり。支那にては此魚を脰、醃、鮓風乾となす事は、本草綱目拾遺に載せたり。

第二十六 鹽 鰻

鹽鰻は、鰻を鹽漬にしたるものなり。

鹽藏法は、煮立鹽に浸し漬るを宜しとす。本邦にても、昔時は鰻を各種の製品と爲したるものにて、本朝食鑑鰻の條に曰く、或は鮓、而して曝乾し、江都に傳送して以て之を貢獻すとあり。

支那人は渾て淡水魚をも一旦鹽藏して調理するが故に、鰻類をも悉く鹽藏せり。即ち其名を鹹鰻と云ふ。

第二十七 鹽 鮑

鹽鮑は、鮑を鹽藏したるものなり。近來の創始にして支那に輸出す。製法は製鮑製造の時に爲す

如く、一旦薄鹽にて掩藏し、能く洗滌して汚物を去り淨め、更に適宜の鹽量にて樽に積込み、蓋を爲し其小孔より立鹽を注入し、打栓密封して輸送す。

第二十八 鹽海茸

鹽海茸は、海茸を鹽藏したるものなり。海茸は、肥前、筑後、肥後に亘る有明海及び備前兒島灣等の泥海に産す。

製法は、海茸の皮殻を去り、腹部を割きて汚物を去り、籃に入れ、水を注ぎて幾回と無く能く揉み、能く洗ひ、容量凡そ一升に付き鹽五合許を施し、適宜樽詰めと爲すものにして、食用法は細條に切り、水に浸し鹽出を爲し、三盃酢、二盃酢等にて酒肴とす。有明海に産するもの其數量甚だ多し。

第二十九 鹽蛸子

鹽蛸子は、蛸の産みし卵子を鹽藏したるものなり。

此ものは播磨國明石の名産にして、俗に海藤花カイモウガと稱し、茶人雅客の珍味とする處なり。

製法は、蛸壺其他に蛸の産み付けたる卵子を採り、鹽漬したるものにて、之を木の曲物に容れて賣り來りしが、近來壘詰にして賣る事となれり。

左に廣告を載せて参照とす。

名産海藤花

名にしあふ、明石のうらの其海底に、産みにし蛸の數多子を、月の光に取上て製し置たる海藤花、御酒の席や茶の席の御吸物、よしと御風味被下て、幾萬々歳御用あらん事を乞ふ。

○右海藤花御つかひやうは水にて御洗ひ被成てほどよき湯にひたし湯を二三度かへ鹽氣をぬきつほ、ふくれ候節御用ひ可被遊候也

製漬所

播州明石東魚街

名村重兵衛

第三十 鹽鯧魚鱈

鹽鯧魚鱈は、鯧魚サウメイの鱈を鹽藏したるものにして、洋名をカビアと稱す。本邦に於て鯧魚の棲息するは、北海道のみなりと雖も、古來より廢棄して製する事無し。將來之を製法するあらば一の國産

たり。

夫れ、カビアは、鱒魚の卵より製し、露國各都及びアストラクハン（カスピヤン海の西北岸に在り）の輸出貿易中著名の物品なり。此賣買はカスピヤン海及びボルガ川並に其會流の所に於て、大に取引ありてコンスタンチノヰツブル商法會議所の報告にいふ、年々三萬より四萬フート一フートは三十一磅なりのカビアを南露殊にダガンログより輸出す。其輸出先は土耳其、希臘及び伊太利、日耳曼の或る部なり。又英國にも佛蘭西にも小許の輸出あり。ボルガ川に於ても捕獲す。之を捕獲するには先づ川口に漁場を置き、其後部に大倉庫を建設し、或は地に穴を堀り、カビアを製するに必要なる強き鹽水を満す爲めに、一方より他方に通ずる數槽を設く。漁業は春秋冬に於てす。但し秋漁を最適當時とす。蓋し卵を有する事多きが爲めなり。冬期には露西亞の漁夫は氷を穿ち、大洞を設け、漁叉を以て鱒魚を捕る。春秋にはボルガ川の如きは網を用ふ。此網は凡そ長さ百メートルの大網を附け之に釣鉤を附けたる糸を結ぶ。此網を互に結び合せ鋪にて川底に引留め、梁様の木にて張り上げ、釣鉤は各魚の長さ三四メートルのものを支ふるに足る。此漁獵法は頗る捕獲多しといふ。

各漁場には、大小の漁舟を備へ置き、魚の上るや否や其舟に乗せ、大船の一にて運び藏中に並べ、鹽を糝布するものとす。而して其槽中の空所には都て氷を満たして常に大氣を新鮮ならしむ。手斧

を以て魚の頭を切り、清淨に洗ひて腹を開き尾に及ぶ。而して卵腸氣胞、脊髓、神經等を取出す。脊髓神經は露國にて頗る美味とする處の菓子を作る。之をベンカと呼ぶ。此等の手順に凡そ十五分を費し、魚の猶微動する中に卵は既に新鮮カビアとなる。然れども是は輸出品に非らず、都て地方の消費に供するものなり。輸出向のカビアは其製法二あり。但し僅かに異なる所あるのみ。其一をグレニエカビア、其一をコンバクトカビアといふ。グレニエカビアを作るには、卵を廣蓋に移して水にて清淨し、凡そ四十五分時間強き鹽水に浸し、然る後ち大なる傾斜溝狀の物の上に於て、組籃の中にて乾燥せしめ、其滴下する水を桶に受く。コンバクトカビアの製法は、大體右に同じく、皮及び脈管より卵を取離し、之を槽にて鹽漬と爲し、凡そ四十五分時間鹽水に浸し、之を柔軟にする爲めに捏ね、其後ち布袋中に入れて之を絞り、水分を去りて乾燥せしむ。斯くして小さき木器に軽く詰め、賣買に供す。第三の製法は卵を魚より取るや否や、直ちに鹽漬とす。其後ち七八月間鹽水に浸し、而して太陽にて乾燥するなり。是はカビア粗なるものなれ共、輸出の量は甚だ多し。

此他にも鱒魚より取て大なる商買品となるものあり。即ち氣胞にして、歐洲にて消費せらるる魚膠となる。鱒魚の脂油新しさは油及び牛酪に代用す。露國南部の住民大に之を消費す。而して其皮は製革とす。或は幼魚の皮にて清淨にして能く乾したるは、露國及びバルタリーの諸部に於て窓玻

環に代用す。

歐洲の尋常鮭魚は *A. salurio* にして、六尺より十尺の長さのものあり。或は更に大なるものあり、カスピヤン及びブラック海又は之に通ずる川々に生じ、或は英國環海及びバルチック海にて見る事あり。新鮮なるは美味にして、露國にて多く消費す。又更に大なる種類は南東歐洲の海河に在り、之を**ボルカ**鮭魚といふ。 *A. lina* 即ち本文に所謂鮭魚なり。長さ十二尺より十五尺あり。重さ百四十四貫目に至るものあり。然れ共カスピヤン及びブラック海に通ずる川々に溯るものは、他種に屬し、一層小なるものにて、其雌魚の卵より**カビア**を製す。其卵は時としては全魚の重さの三分の一程ありといふ。本邦北海道石狩川の鮭魚も一種に非ず。

第三十一 鮭 鮭

鮭は、鮭を古代鮭に製したるものなり。抑も鮭鮭は、魚鮭中の優等品にして、其創始も甚だ古く、延喜式に伊賀、伊勢、丹波、紀伊、阿波、豊前、豊後、筑後、肥後、美濃、播磨、太宰府、美作、但馬より鮭年魚を貢獻し、外に太宰府より内子鮭年魚を貢獻したり。又近くは徳川幕府の時に尾張名古屋藩より、四月に小鮭鮭、五月より八月迄鮭鮭を、越中富山藩より、十月に鮭鮭を、若狭

小濱藩より六月に鮭鮭を、紀伊和歌山藩より釣瓶鮭を進呈せし等、古今鮭鮭を賞賛せること此の如し。

鮭鮭を製するには、鮮魚を直に鮭に漬込むあり。一晝夜或は五七日鹽藏して鮭に製するあり。夏秋に鹽藏し貯へ置き、食用に供する五七日前に鮭に製するものあり。直ちに鮭に製して貯へたるものは、味ひ殊に佳なりと雖も、數十日を経ざれば熟せず、且つ重壓及び浮鹽水の法宜しきを得ざれば腐敗することあり。一晝夜許り鹽藏せしものは早く熟すべく、味ひも甚だ劣らざれ共、是又一旦鮭に製して貯ふるには、能く重壓し、木蓋上の浮鹽水常に絶へず、此水鮭に通らざる様にせざれば貯へ難し。鹽藏にて貯へて食用前に鮭に製するものは、貯藏には便利なれ共殆んど佳味を失し、魚肉平扁となり、形色悪しく、品位甚だ劣れり。山陰、北陸地方の鮭鮭は皆此法なり。

直ちに鮭に製するの法は、鮭の腹を割き卵及び腸等を出し、卵は卵ウルカに製し、又は卵をも腹に入れて漬け込むこともあり。扱此の如くしたる魚を洗ひ、水氣を去り、桶の中に飯を洗ひたるを敷き、鹽を霜降加減に振り、鮭を並べ其上に又鹽を糝り掛け、飯を敷き、段々積重して蓋を爲し、重き壓石を置くなり。其味甚だ佳なりとす。

又一晝夜鹽藏して鮭に製するの法は、鮭の腹部を割きて腸を去り、醃藏すること一晝夜、取出し

て之を洗ひ、一日間日乾して壓し遍めて、尙は日に乾すこと二十日許、然る後ち收藏す。之を製するに胎鮓のものを以て良品とす。

鹽藏して貯へ鮓に製するの法は、腹を割き鹽を詰め、桶に並べ入れて蓋を爲し、凡そ五六貫目の石を載せ置き、鮓に作らんとする時は、凡そ五七日より三週間前に取出し、一夜水に浸して鹽を去り、腹に飯を詰め、前の如く漬け置く時は、久しきを経て味を變ずること無し。此の如く鹽漬と爲して貯ふる時は五、六ヶ年を経過するも腐敗することなし。

又美濃漬鮓なるものあり。元祿二年刊行合類日用料理抄に曰く、美濃漬鮓は、鮓腹あげ、少しも洗不申、其儘一日にても一夜にても鹽押しして、翌日其鹽水にて能く洗ひ、鮓を取り、其上へ一べん能き水にて洗ひ、魚を焼給て見候はゞ、少し鹽辛めなるが能候上白米の食能さまし、腹へ成程込め申候食を拳腹へ入たるが能候、其外の食をば水にて一べん洗半を能たらし、食を澤山に漬申候、早く給候わんと存候へば、少し輕めに押置候、又少久敷置候にはをもりをつよく置候、蓋の上に鹽水をため取出候時、鹽水をあげ仕舞申時又鹽水をため申候。

第三十二 鯉鮓

鯉鮓は、鯉を神代鮓に製したるものなり。

岩代國耶麻郡猪苗代湖、宇添志田より前濱迄の間に産する鯉魚を以て製する鯉鮓は、腹を割きて臟腑を去り、一旦鹽漬と爲し、五日間許を経て清水に晒らし、上白米一升を飯に炊き、酢五合を調和し、桶に漬けて木蓋を爲し、能く石の重りを爲し、上にウカリと稱する鹽水を注ぎ置くべし。此水濁れざれば腐敗すること無し。遠隔の地へ運搬するには、水を切り菜の葉にても覆ふて送る可し。

第三十三 鮓鮓

鮓鮓は、一に鮓鮓とも書し、鮓を鮓に漬けたるものなり。其鮓は今都會に行はる、當座鮓の製とは全く異なり。近江鮓鮓の類なり。而して此製品は甚だ古くより在りしものにて、延喜式諸國輸調に、富那鮓、又近江の鮓鮓、美濃新鮓鮓、筑前筑後の鮓鮓、太宰府の鮓鮓等を載せ、千有餘年前の朝貢品なり。又臺記別記に、康治元年十一月大嘗會鮓鮓を載せて重き慶賀に供したるものなり。而して現今鮓鮓の名産は、近江琵琶湖の産なり。是は平鮓の類にて、紅葉鮓一名源五郎鮓といふものにて製す。本朝食鑑に曰く、近世琵琶湖の漁人源五郎といふもの、能く大鮓肥美なるものを採る。故に呼んで琵琶鮓の名とすとあり。岩代國南會津郡檜枝岐村なる、尾瀬湖産の鮓鮓も甚だ古く、治

承年間已に此製ありしことは舊記に見へ、亦佳品たり。此物は東鮓を以て製するものなり。其他同國耶麻郡猪苗代湖産、羽後國山本郡産及び美濃、信濃等の鮓鮓あり。今各地の製法を左に記す。

近江國滋賀郡錦村産鮓鮓の製法は、鹽切と稱へ鮓の鱗と腸及び鰓を去り、凡そ一尾に鹽一合を其魚腹に詰め、之を桶に漬け、強く壓石を掛け置くこと凡そ六十日餘にして、亦之を取出し、能く水にて洗ひ、而して亦飯に漬替へ、壓石を置くこと前の如くし、之れに水を張り置き、其水へ碇を生ぜし時は、毎時水を仕替へ置く時は、數年を経るも腐敗するの憂ひあることなし。

同國野洲郡木濱村産鮓鮓の製法は、鮓魚の鱗を去り、多量の鹽を和して桶に漬込み、強く壓石を置き、凡そ六十日にして之を飯に漬替へ、壓石を置くこと前の如し。其鹽味宜しきに至るを度とし更に奈良漬粕にて漬ること彼の瓜の奈良漬の如くす。

岩代國耶麻郡猪苗湖字萱根濱より、宇北川脇迄の間に産する鮓鮓の製造并保存法は、鱗を剥ぎ、腹腸を取り去り、鮓一貫目に付き鹽一合を能く交ぜ、桶に入れて押を爲し、三日間生漬となし、後ち四日目に籠に入れ、水にて洗ひ魚一貫目に付き米飯五合を水にて洗ひ、鹽二合を能く交ぜ、魚の腹に入れ、桶の底へ並べ、其上に飯を振り、又魚を載せ、間々飯を振り製造し食用とす。其保存は樽に能く壓を爲し、燒酎少量を入れ貯ふるを良とす。

羽後國山本郡産鮓鮓の製法は、鮓魚十尾に付き飯一升、鹽三合を交せて漬け、重き押を掛け、其上に水を盛りて貯ふ。保存は十ヶ月を保つべし。

岩代國南會津郡檜枝岐村鮓鮓の製法は、小鮓の腹を割き臟腑を去り、鱗を除き洗ひて箆籠に入れて水を切り置き、上白米にて強白に飯を炊き、此飯を水にて洗ひ、是を箆に移して水を滴らし置き鮓桶に其飯を振り並べ、鹽を霜の置きたる如くに振り、鮓を並べ鹽を振り、飯を並べて手を以て押付け、此の如くに層々相重ね板蓋を爲し、重りの石を上せ置き、二三日にして汁は蓋の上に浮ぶ。此時更に鹽水を蓋の上一二寸許ある程に注入し置くものなり。而して凡そ五六十日間を経れば、食するを得べしと雖も、鮓の本味は一ヶ年を経たるものに在り。

夫れ鮓は、一種の風味ありて、酒肴飯菜に供して最も佳なるものなれ共、世人鮓の本味を知らずして、忌み嫌ふものあるは多くは、其味を知らざるなり。其本味は西洋のチースの味に相對するものなり。

第三十四 鮓サケ 鮓ノスシ

鮓鮓は、鮓を酢に漬けたるものなり。

羽後國河邊郡には、一種特別の製法あり。即ち其法は鮭の腹を割き、臟腑を去り、一貫目に付き鹽二合五勺の割合にて桶に漬け、押石を掛け、三十日にして取揚げ、陰乾すること十日間にして骨皮を去り、小切と爲し、鮭一貫目に付き常の飯一升の割にて、先づ飯を箱の内に縹布し、其上に鮭肉を排列し切身一片へ青昆布、胡蘿蔔一片づゝを加へ、覆ふに竹の皮を以てし、又飯を布き、亦前の如くにし、此の如くすることを五六層にして押蓋を爲す。但し一層毎に鮭一貫目に付酒五合、麴五合を加ふ。而して重石を以て充分に押し、漸々汁液の蓋上に浮び出で、三十日間を経て成熟するものとす。供用の時取出し、又再び汁及び蓋を爲して貯ふ時は、數ヶ月を保つ可し。

又仙臺流鮭鮮なるものあり。此物往時仙臺にて創製したるより此名あるなり。

元祿二年刊行合類日用料理抄に曰く、仙臺流鮭鮮は、鮭を三枚に卸し、一晝夜鹽をし仕、翌日鮮に漬候、右の鹽水にて能く洗ひ上げ、白米常の食より強めに仕、米五升に粕一升二合の積りに交ぜ合、酒五合食粕合魚の摺れ合不申候様に、食澤山に漬申候、重は大形、常の鮮の加減能、をもしの上へ鹽水に酒少加へ、ため置候鮮乾候へば、味悪しく成候ひすも入候、取出し候後はをもしを仕、又右の鹽水のため申候。

又鮭鮓包鮮なるあり。之れは鮭肉と鮓とを古代鮮に漬込みたるものにて、岩代國耶麻郡鹽川村の

製法は、鹽鮭の水氣を去り、厚さ五分、堅二寸横一寸に切り、糯米二合を飯に炊き、生酒一升を以て桶中に鮮とするに、卵子をも鹽漬とし、一旦湯に投じ、之を魚の身と飯との間に入れ、漬込み能く壓を置き貯ふるものとす。

第三十五 鯛鮓 鮓

鯛鮓は、鯛魚を鮮に漬けたるものなり。

元祿二年刊行合類日用料理抄に曰く、鯛鮓は鹽二升、水一升合せて三升を二升に煎減し、能くさます。鯛を三枚に卸し右の鹽水の中へ入れ、をしを置き、二日過三日目に黒米一升を食にたき、粕一升を合せ、右の鯛すれ合右の鯛すれ合不申候様に漬申候、但鹽引鮓も鹽能をし右之通つけ申候。

第三十六 鮓 鮓

鮓鮮は、鮓を古代鮮に製したるものなり。

製法は、鮓の新鮮なるを撰み、腹部を割き、臟腑を出して(臟腑は別に醬とす)能く洗ひ桶に鹽藏し、數日を経て又洗ひ、鮮桶に一層は飯、一列は鮓と層々漬込み、押蓋を爲し、重石を置き、浮鹽

水を蓋上に注ぎ貯ふ可し。之を出すには必ず先づ浮鹽水を除き、逆重を置き、數時間の後ちに出し用ふ可し。

羽後國山本郡產鱈鮓の製法は、生鱈を水に浸し、粘液を去り、而して後ち百尾に付き飯一升五合に鹽一升二合五勺を合せ、桶に漬込む。翌年迄貯藏することを得るものとす。

第三十七 鱈鮓ウナギ 鮓スシ

鱈鮓は、鱈を鮓に漬けたるものなり。

元祿二年刊行合類日用料理抄に曰く、鱈鮓は鱈を能く洗ひ、雫をたらし三つ四つほどに短く切、一夜酒に鹽を喰鹽より辛めにませ、是にひたし、翌日食に鹽をくひ鹽にませ、常の如く漬、をしは中位にかけ申候。

第三十八 白魚シラ 魚ウナギ 鮓スシ

白魚鮓は、白魚を鮓に漬けたるものなり。

元祿二年刊行合類日用料理抄に曰く、白魚鮓は、白魚を一日一夜鹽を仕候、但押かけ不申候右の

鹽水にて洗ひ、雫を能たらし上白の米常よりこわめの食に仕、白魚と食ともみ交、桶に入重成程強く置候、此鮓久敷は持不申候。

第三十九 鱈イワシ 糠ノメカ 漬ヅケ

鱈糠漬は、鱈を米糠漬となしたるものなり。

上總國山邊郡片貝村にて製するの法は、寒中捕獲せし鱈の最も新鮮なるものを撰み、腸を抜き去り、清水にて能く血汁を洗ひ揚げ、鹽に漬ること凡そ一晝夜にして、又清水にて洗ひ揚げ、水を滴去して、米糠と鹽とを混和して桶に漬換へ、押蓋を置き、上より重壓を爲し置くものとす。而して桶内虚隙の無き様に米糠と鹽とを混和したるものにて詰め、蓋を打ち、空氣の浸入を防ぐ時は、數ヶ月間腐敗すること無し。生にて骨を去り、鮓漬け或は豆腐の白和となすを上品とし、炙りたるものを中品とし、煮て食するを下品とするなり。

日向國臼杵郡島野浦にて、鱈糠漬の製法は、生鱈一斗に鹽一貫三百目と、米糠五升を交ぜ合せて桶に漬け込み、三週間を経たる後ち水と糠とを去りても保存せり。一ヶ年間に至るも腐敗することなし。

加賀國石川郡金石町にて、糠漬鱈の製法并に保存法は、鱈の新鮮なるものを、湖水にて能く洗滌し、鹽漬にすること三日或は四日間、之を箒箕に揚げ、鰓中より臟腑を抜き去り、再び汁中に浸し、後ち容量一斗五六升を漬込、桶の中へ米糠を一層、魚を一層交々互に重積し、大なるものは千尾許り、小なるものは千五百尾許りを入れる。一桶に付糠五六升、鹽汁他の滋味ある魚を漬し鹽汁五六升を調和し、注入して味を附す。一年を経て食用の度とし、二年三年も貯ふるを極めて佳とす。

若狭國三方郡日向浦の製法は、魚十貫目に付（數凡そ八百尾、鹽七升を用ひて魚に打ち、兩手にて能く交ぜ桶に入れ、四日目に至り、清水にて一度洗ひ、好天氣に一日間乾かし、糠六升に麴三升を相混じ、二斗桶の底に糠一升を敷き、鱈凡そ百五十尾を並べ、清酒八勺を灌ぎ、又糠一升を敷き、鱈百五十尾を並べ、酒を灌ぎ、又糠一升を施し、斯くの如く次第に漬け終れば、押蓋を爲し、五貫目の重石を載せ、六日目に至て水四升到鹽二升を調合し、桶の中に灌ぎ入れ、十貫目の重石を増す。初日より百三十日を経て壓石を取り、蓋の上なる鹽水を他へ移し、魚を出して用ふるものなり。

保存は、五貫目を使用し、残す時は壓石を十貫目とし、水二升到鹽一升を調合し、漬桶へ注入し前に移し取りたる鹽水は用ひざるなり。斯くの如く取扱ひたる時は、三ヶ年間を経過するも腐敗等の憂無し。用法は漬けたる儘食し、又は火にて炙りても食す。

第四十 鯧糠漬

鯧糠漬は、鯧を米糠漬になすものなり。此製に二種あり。一は鮮鯧にて製し、一は身缺鯧にて製するものなり。

羽後國山本郡産鯧糠漬の製法は、生鯧の腹を割き臟腑を去りて洗ひ、百尾に付鹽三升五合、糠三升五合の割を以て桶に漬込み、壓石を以て押を爲し、木蓋の上に鹽水を注入す。此の如くすれば凡そ三ヶ年を保つべし。

加賀能登兩國にて製する鯧の糠漬は、身缺鯧を水に浸すこと二三日にして、首部を切り去り、能く洗ひ箒に入れて水氣を滴らし、上等の米糠を能く小米を除き、鹽臙魚類の汁と更に鹽を和し、水を加へて練り、其練り米糠にて桶に漬け込むものなり。而して加賀金澤市近江町の魚店及び同國金石港にて製するもの最も佳味なり。能登輪島七尾等の製は、味劣れり。此製品は米糠の付たる儘、酒肴飯菜に供して甚だ雅味にして、一ヶ年以上三ヶ年も貯へたるものは別して佳味なり。

第四十一 河豚糠漬

河豚糠漬は、糠漬河豚筋と稱し、河豚の肉條を米糠漬にしたるものなり。

加賀國石川郡金石町の製法は、河豚の肉條糠と、鹽を和し漬けたるものにて、先づ糠を能く篩ひ、容量一斗五六升の桶に、河豚肉條三百本許に、糠五六升を入れ、鹽汁他魚の鹽汁を數種混濁せしものを五六升加へ、蓋を覆ひ、壓石を据へ、三四桶を重ね、時々上下を積換へ、四五年を俟ちて後ち手を施す。年數を経るに隨ひ色美にして極めて佳味なり。

第四十二 河豚鮎糠漬

河豚鮎糠漬は、眞河豚の鮎を米糠漬となしたるものなり。

加賀國石川郡金石町の製法は、眞河豚の鮎を取り、淨水中に能く洗ひ、鹽に漬ること一晝夜、之を簀上に排置し、日光に晒すこと三日、或は四日、新しき糠を能く篩ひ、容量一斗五六升の桶に、大小一ならずと雖も、大なるものは五十房、小なるものは百房許を入れ、五六升に諸魚の鹽漬汁を五六升加へ、蓋を覆ひ量目一貫目位の壓石を置き、二三桶を積み重ね、時々上下を積換るなり。四五年を経て後ち食用となす。亦年間久しきものは色味共に美なりとす。

第四十三 鮎麴漬

鮎麴漬は、鮎を麴漬にしたるものなり。

其製法は、初秋に釣獲せし生鮎を、二日間鹽漬し、鹽の割合は鮎百尾に付七合とし、後ち鹽水を滴下せしめ、下壓として鮎百尾に付麴三升の割合を以て漬置き、販賣の際瓶に詰め替へるものとす。

第四十四 鯛麴漬

鯛麴漬は、鯛を麴に漬たるものなり。

長門國阿武郡萩濱崎町及び三見村等の製法は、生鮮の鯛を脊割にし、能く清水にて洗ひ、鹽漬と爲し、數日の後ち更に肉を切り、麴に漬るものとす。大鯛は一尾にて鹽三合、麴三合を合し、壺に漬け込むものにて、五六ヶ月間保存するを得るものとす。

第四十五 鯖麴漬

鯖麴漬は、鯖を麴にて淹藏したるものなり。

長門國阿武郡三見村の製法は、鯖魚を脊割にし、腹中の臟腑を去り、一旦鹽漬又は鹽水に浸し、數時間の後ち桶中に麴に漬け、能く重壓を爲し、保存するものとす。

又一法は、庖丁にて頭と骨とを切り、漉き身と爲し、肉のみを水にて洗ひ、之を鹽漬にして、一晝夜を経過して籠に移し、竿を垂し、又之を庖丁にて横に切り、麴を醬油にて解き、壺に入れ其中へ該肉を交ぜ、蓋を覆ひ、紙にて目張りを爲し保存するものとす。

第四十六 鯖麴漬

鯖麴漬は、鯖の麴を麴に漬けたるものなり。

若狭國三方郡日向浦の製造法に依れば、腹を割きて麴を出し、卵五貫目に鹽五升の割を以て桶に漬け、六貫目の壓石を載せ、二日目に至れば桶より出し清水にて洗ひ、乾きたる桶に麴量五升の内を以て「はぐち」少々下に敷き、麴を並べ、又麴を敷き、麴を並べ、漸次漬終れば蓋を爲し、壓石二貫五百目を載せ、四日目に至れば米を漸し、其水一斗五升を蓋の間より入る。五十日を経れば食せらるゝものとす。而して桶より出すには、蓋上の水を他の桶へ移し、麴一層を出し、又蓋を爲し、壓石をして前の水を入れ置く時は、數十ヶ月を保つものなり。其水乾涸すれば腐敗す。時々氣を付

け水を注入すべし。

第四十七 鮓甘露漬

鮓甘露漬は、麴を以て甘味を添へたる鮓鮮なり。

此製品は、近江國滋賀郡錦村等の産にして、有名なる鮓鮮に甘味を添て、甘露漬と稱するものなり。毎年四月より七月迄の間に於て、琵琶湖産鮓の卵未だ熟せざるものを撰み、一尾の目方凡そ二百目より三百目に至るものを適度とし、其鱗を能く去り、腮より膽及び臟腑を抜き去り、冷水を以て腹中を能く洗ひ、水氣を除き、而して鹽を口腮より腹中へ充分詰め込み、桶の大きさ凡そ直徑二尺高さ三尺位のものへ、平に並べ、一重毎に鹽を撒布し、一桶の數二十尾乃至二十五尾とし、二十貫目内外の押石を施し、大約一週間を経過して取出し、表裏を反換し、前の如く押石を置くこと又一週間にして取出し、冷水にて洗ひ能く水分を去り、極精米を以て一尾につき凡そ三合の割合を以て飯を炊き、鹽を混和し、其熱の冷ゆるを待ちて一重は鮓、一重は飯と麴とを以て漬け、層々堆積して又前の如く押石を爲し、蓋の上に清水を注ぎ、満たして貯ふるものとす。此の如くして重り石を平均に能く壓し、蓋上の清水常に乾くこと無くば、數年の久しきに貯ふることを得るものなり。

尤も製品は年二三月頃に至りて成熟するものとす。

第四十八 鯉糟漬

鯉糟漬は、鯉を酒糟漬になしたるものなり。

長門國豊浦郡栗野川筋殿居村の製法は、十月を好季節とし、先づ生鮮の鯉魚を腹を切断して臟腑を去り、清水にて能く洗ひ、桶に鹽漬となすこと凡そ廿四時間にして、又清水にて能く洗ふこと再三而して桶の底に糟を敷き、其上に鯉を並べ、又其上に糟を置き、此の如く層々漬込み蓋を置き、重りの石を其上に置き、一週間にして又他の桶に新鮮なる酒糟を以て前の如く漬け直し、空氣の通ぜざる様に密閉して貯藏するものとす。

第四十九 鮒糟漬

鮒糟漬は、鮒を酒糟漬と爲したるものなり。

若狭國三方郡三方湖産の鮒糟漬は、佳味のものあり。其製法は鱗を去り、腹を割り、臟腑を去り、卵は腹中へ藏め、腮を去り、清水にて洗ひ、簾子又は箆籬に揚げ、水を滴らし去り、魚一貫目に付

暖候には鹽一升、寒氣には鹽七合の割を以て、先づ桶の底に鹽を敷き、鮒を並べ、又鹽を振り、亦鮒を並べ、層々漬け終れば押蓋を爲し、八貫目餘の石を二個許も載せて重りとし、五ヶ月を経て桶より出し、清水にて洗ひ、好天氣に一日乾かし、酒糟一貫五百目を以て鮒の腹裏へ糟を詰め、桶の底へ敷き、魚を並べ、糟を敷きては魚を並べ、斯くして漬け終れば、又押蓋を爲し、十六貫目許の石を載せ、八ヶ月を経て成熟するものとす。時々取出すと雖も、残りは又初めの如く爲し置く可し。然る時は二ヶ年も保つものものとす。之を用ゆるには糟を庖丁にて取り、或は洗ひ、小口切に切りて其儘食し、又炙りて食し、或は茶を掛けて吸物と爲す可し。

第五十 鯛糟漬

鯛糟漬は、鯛を酒糟漬と爲したるものなり。

製造法は、種々あれ共、長門國阿武郡江崎村の製法に依れば、鯛を二片に卸し、又小さく切り、水にて洗ひ注ぎ、一旦鹽漬と爲し、數時間にして十分に鹽の染みたるを度とし、酒糟にて桶の中に層々漬込むものとす。

鯛糟漬の製品は、大阪より出づ。是亦鯛肉三枚に卸したるものを能く洗ひ、一旦薄鹽を施し、再

び酒糟を以て漬込みたるものなり。

陸前國牡鹿郡石の巻濱谷東兵衛の製する眞鯛糟漬は、黄金漬と稱し、佳良にして年々に販路を擴むるの勢ひなり。元來三陸地方の鯛は、南西地方の鯛に比すれば、其味甚だ劣れるが上に、多漁の時には殆んど需用の路を失し、搾粕と爲して廉價の肥料に販賣したりしことありしに、明治十八、九年以來、濱谷東兵衛の創製にて今日に及べり。其法は鹽加減の適度と、酒糟の佳良なるを撰み、専ら味ひに注意したるに外ならず。

第五十一 鯉^{カツラノ}糟^{カス}漬^{ヅケ}

鯉糟漬は、鯉魚を酒糟に漬けたるものなり。

紀伊國北牟婁郡尾鷲、中井浦産鯉魚糟漬の製法は、新鮮の鯉魚を撰み、骨を除き皮を去り、其肉を長さ凡そ三寸、幅一寸、厚さ凡そ四分に割り、桶の底に鹽一抹を敷き、又其上に半紙を一重敷き、而して該魚肉を並べ、亦紙を敷き、又其上に鹽を布き、斯の如くすること數回にして漬け置くこと一夜间にして、翌日其肉を取出し、別に桶を設け、此内に酒糟を以て層々其肉を漬込むものとす。

第五十二 鰻^{イナダ}子^コ糟^{カス}漬^{ヅケ}

鰻子糟漬は、鰻子の糟漬なり。支那にも糟漬の製ありと云へり。海味索隠に、鰻魚哺糟に堪ゆとあり。鹹鰻は鰻の淹藏にしてチヨボコの鹽藏は、顯成魚と稱し、之を以て糟漬にしたるものなり。

長門國阿武郡平安古町にては、鰻子糟漬と稱す。其製法は一尾毎に脊割となし、臟腑を去り、水にて腹中を洗ひ、鹽を摺り付け、桶へ漬置くこと三日間にして漬桶より揚げ、二日許日乾し、酒の糟に鹽を交へ、桶には焼酎を振り、糟と鰻子とを層々に漬込み、桶には紙にて目張を爲し置くものとす。

志摩國答志郡小濱村産糠漬鰻子の製法は、脊を開き、臟腑を去り、水にて洗ひ、酒糟一升に付鹽四合の割合にて混和し、魚腹に鹽を施し、樽に並べ、其上に糠鹽を置き、一層毎に斯の如くして終に鹽俵を覆ひ、押押蓋を爲し輕き押しを爲して貯ふ。

第五十三 鮭^{サケ}糟^{カス}漬^{ヅケ}

鮭糟漬は、鮭魚を糟漬にしたるものなり。

北海道膽振國室蘭にて製し、明治十六年水産博覽會に出品したるもの、製法は、鮭の新鮮なるものを骨を去り、鹽に漬け置き、然る後ち上等の酒精燒酎にて練りたるものを以て漬込みたるなり。

第五十四 鱈槽漬

鱈槽漬は、鱈を酒精に漬けたるものなり。

製造法は、生鱈の腹を割き、又は頭と共に臟腑を去り、洗ひて魚一升に付鹽五合酒粕一升の割合を以て桶に層々漬け込む。其程度は八升樽に鱈五升許を適度とし、木蓋をして、重壓を爲すものとす。

第五十五 鮮鮎槽漬

鮮鮎槽漬は、鮎の鮎を槽漬と爲したるものなり。

陸奥國東津輕郡青森舘見町に於て製するものは、眞鮎の腹を割きたる時、孕鮎を取出し、器物に入れ、直に酒粕を以て漬くるなり。

越後、佐渡、越中等にては、鮎の鮎を以て製す。眞鮎の鮎は大にして、淡黒白色に味大味なれども

介黨鮎の卵は小形にして、紅色を帯び味劣れり。一度鹽藏して後ち酒粕に漬るを佳良なりとす。

第五十六 烏賊槽漬

烏賊槽漬は、各種の烏賊、柔魚を酒槽漬と爲したるものなり。

若狭國三方郡早瀬浦産烏賊槽漬の製法は、ヤリイカ又はシマメイカの腹を割り、薄皮を剥ぎ、脚を除き、清水にて能く洗ひ、一尾に鹽三勺の割を以て烏賊に打ち、桶の中へ漬込み、十二時間許置き、又清水にて洗ひ、一尾づゝ藁繩に綴り、日に乾かし白色を生ずるを度とし、一貫目に付酒糟一貫目の割にて先づ桶の底に糟を敷き、烏賊を並べ又糟を敷き、斯く層々堆積して漬終れば蓋を爲して貯ふ。而して上蓋の回り等に紙にて目張りを爲し、空氣の通ぜざる様に爲す時は、數十日間を保つ可し。之を用ふるには、清水にて洗ひ、又火にて炙り食するものとす。

伊勢國度會郡磯浦産、藻烏賊槽漬の製法は、酒糟十貫目を適宜の樽等に入れ、酒或は味淋を一合位注入し、蓋を爲し密封し置くなり。方言之れをアングミカスといふ。而して藻烏賊の腹を割き、臟腑を去り、脚根を除き、清水にて能く洗ふこと二三度にして、水氣を滴らし、前に製し置きたる酒糟にて桶に層々漬け込むものとす。

第五十七 鮑糟漬

鮑糟漬は、鮑肉を糟漬にしたるものなり。

此物は延喜の朝、阿波、肥前等より貢獻せし鮓鮓スシアワビの法に倣ひ、元祿年間作り初めたり。山間の僻地に於ては、大に之を嗜好せり。然れ共其需用甚だ狭少、所謂茶人向といふに過ぎざりしが、近來は年々支那へ輸出するに至れり。

志摩國英虞郡越賀村井上太市が、明治十六年水産博覽會出品の糟漬鮑は、生鮑の殻をはづし、腸を去り、午後四時頃より四斗樽へ肉の量目十二貫目を入れ、鹽一斗五升を入れ、目方十貫目程の重石を置き、一夜漬置き、肉中の鹽分を搾出す。翌日に至り、其搾出したる鹽水を以て肉を洗ひ、而して木綿の拭巾にて能く之れを拭ひ、水分を取り去り、竹籠へ並べ、一時間許を置き、豫め寒搾りの味淋粕四分、酒粕六分を合して之を大桶に踏み込み、能く混和せしめ、蓋を爲して備へ置きたるものを以て適宜の樽に鮑肉を漬込むものなり。(四斗入一樽に漬込む可き肉量は約九貫目の割とす)而して蓋を堅固にし、且つ紙を以て目張りを爲して販賣す。漬込の日より二十日を経れば、食用に適するものにて、一ケ年を経るも味變ぜず。鮑の新鮮なるを撰みたれば佳味にして、貯藏久しきに

耐ふ。然れ共捕獲後久しきに至りたるものは不味にして腐敗し易し。

志摩國英虞郡片田村濱口清兵衛が、明治十六年水産博覽會へ出品の解説に依れば、殻を放ち腸を去り、量目凡そ十二貫目を樽に入れ、之に鹽一斗三升許を加へ、其上に壓石を載せ、一日二夜程漬込み、其汁にて洗ひ、蒸籠へ入れ、能く水氣を去らしめ、最良の酒粕を撰み、之を四斗樽に入れ、漬込み押付蓋を爲し目張りを爲して貯ふ。鮑肉一貫目に酒粕一貫三百目の割合とす。而して凡そ十五日を経れば已に食せらる。

第五十八 榮螺糟漬

榮螺糟漬は、榮螺を酒糟漬にしたるものなり。

元祿二年刊行合類日用料理抄取肴の部に榮螺糟漬を載す。其製法は、生榮螺を蓋の片角より手指を以て押し、蓋のゆがみたる間より指を入れ、腸をつかみて肉を引抜き、腸を去り、其儘鹽をぬりつけ桶に漬け込み數日にして蓋を去り、水にて洗ひ水氣を去り能く拭ひ酒糟にて桶に漬込む可し。

第五十九 海茸糟漬

海苔糟漬は、海苔を酒糟漬と爲したるものなり。

製法は、海苔の皮殻を去り、腹部を割きて汚物を去り、籃に入れ、水を注ぎ幾回となく能く揉み洗ひ、海苔一升到鹽五合を以て桶に漬込み、能く鹽の熟したる時、桶に先づ酒糟を敷き、海苔を並べては復た酒糟を敷き、層々漬込むものにて、直ちに之を細條に切りて酒肴に供するものとす。

第六十 鱧^{イワシ} 粟^{アズ} 漬^{ヅケ}

鱧粟漬は、鱧を粟飯にて漬けたるものなり。

此物は、古來下總國銚子の名産にして、近來は東京其他へ販路を擴めたり。味佳なるを以て殊に賞食せらる。

製法は、新鮮なる鱧を左右に持ち、右手にて鰓の部より引裂きて、頭及び臟腑を取去り、薄き鹽水に數時間浸して血出しを爲し、之れを清水にて洗ひ、箆に移して水氣を滴去し、豫め粟を炊き冷却したるものに酢と少許の食鹽を混じ、其飯を鮮桶の底に平らに敷き、手にて壓付け、魚腹にも粟飯を詰めて其上に排列し、更に其上に粟飯を敷きて魚を並べ、如斯層々漬込み蓋を爲し、鎮壓すること凡そ一夜間にして食するを得べし。若し之を數十日間貯へんとする時は、一層壓を強くし、且

の鹽水を蓋の上より注込し神代鮓の如く爲す可し。

第六十一 小鯛^{コタイ} 醋^ス 漬^{ヅケ}

小鯛酢漬は、小鯛を酢漬にしたるものなり。

長門國豊浦郡蓋井島にては、長さ四寸許の小鯛の鮮肉を片身に卸し、樽に鹽にて漬け置くこと一日間にして酢を加へ、凡そ十日間之に浸し、然る後ち新鮮の酢と交換すること三度に及ぶ。此の如くする時は一年を経る共腐敗する事無し。

第六十二 背黑鱧^{セグロイワシ} 酢^ス 漬^{ヅケ}

脊黑鱧酢漬は、脊黑鱧を酢漬にしたるものなり。

周防國都濃郡福川村の製法は、鮮魚を撰み、直ちに酢に投ず。酢五合位へ該魚三合の割を以てし、之に鹽少許を加へ、壺に密閉して貯ふるなり。

第六十三 海茸^{ウケク} 酢^ス 漬^{ヅケ}

海茸酢漬は、海茸を酢漬にしたるものなり。

肥前國藤津郡海濱産の製法は、一應鹽漬けと爲し、能く外側を洗ひ汚物を除き去りて後ち酢漬と爲せるものなり。

第六十四 海月漬ウツヅク 海蜇（支那） 蜇皮（同上）

海月漬には、明礬漬、柴漬の二法あり。抑も海月は神代に於て水産物中諸冊二神先づ此物より食せられしことは古事記に見へ、延喜式宮内部に、備前より貢獻のことを載せ、又徳川幕府時代に、肥前、佐賀、蓮池の二藩及び備前岡山、新田の二藩、筑後柳川藩、肥後熊本藩、都合四ヶ國六藩より幕府へ進呈したるものにて、四條、小笠原伊勢の諸流に於ても七五三、五五三等の儀式料理に必ず小角に海月を用ゆるの嘉例ありて、早くより開けたるものなるが、他の諸國にては之を製することを知るもの更に無く、海濱に委棄す。誠に惜むに耐へたり。世俗に海月は、國名に前の字あるにあらざれば、食せられずなど、云傳へたるは可笑の至りなりき。編者は東海、山陰、北陸の三道各所に於て試製し、且つ試食したるに、何れも佳良の品を得たりき。食用に供せらるゝ海月はボウツクラケ一名ドウグワンクラケ又一名ニウドウクラケ、此種にもアラボウツ、アカボウツを最上とし、アラボウツ之に亞ぎ、シロボウツ又之に亞げり。

肥前國佐賀郡早津江川尻産、海月漬（明礬漬）の製法は、夏土用中には廿四時間、秋より冬に至りては二三日間水中に入れ置き、然る後ち能く洗ひ、方言ドロリを鹽一升に明礬末十匁の割を以て摺り交ぜたるを海月に充分に付けて桶に入れ置き、七八日間日數を経れば、其量目三分の一となる頃、其水にて洗ひ、瀧ぎ水を去りて鹽一升に明礬末五匁を交へ漬け、上に重しを置き、水に浸る様に爲し置く可し。數年貯へんとするには、鹽を増し、明礬を減じ漬け置く可し。食する時は細條に切りて水に浸し、暫時にして水を去りて、砂糖醬油を掛け食す。齒切れ能くして酒肴に最も宜し。

肥前國小城郡永田村、新擲産海月漬（明礬鹽漬）の製法は、海月の生れて一ヶ年以上を経たる大なるものを捕獲し、六十斤に鹽四升五合と明礬百目割を以て、桶樽の類に壓藏す。

肥前國藤津郡前海（有明海）産海月（方言漬海月）の製法は、海月の量目十貫目に鹽五升、明礬二百目を摺り交ぜ、之を四週間桶に入れ置く時は、收縮して生汁ナマシユを脱し、量目六百目許に減ず。此時汁を去り、水にて洗ひ、又更に前の如く鹽と明礬を以て漬け込む。之を二番製と云ふ。而して桶に入れ、蓋を爲し、空氣の入らざる様にして置く時は、數年の間損敗せず。然れ共蓋を放ち、或は之に米穀類を交ゆる時は、五六十日間にして悉く腐敗す。用法は、長さ一寸より一寸五分許、幅一分位

に切斷し、水に浸すこと一時間或は二時間にして、酒醬油に浸し食し、又煎り胡麻と花醜節を加ふる時は、味一層佳なりとす。

筑後國柳河海其他同國筑紫湯には、水母鹽藏及び乾腊の二製法あり。其鹽藏は庖丁にて臟腑を切り去り、能く洗淨して更に水に浸し置き、凡そ一夜を経過して翌朝之を取揚げ、而して鹽藏す。其方法は四斗樽一挺に付鹽八升乃至一斗許、並に明礬一斤を混し、之を漬け込むものとす。又同乾腊は該鹽藏せるものを取揚げ、竹竿を横たへ、之に掛け日乾するものなり。

備前國兒島灣産、水母明礬漬の製法は、方言備前水母即ち白坊主水母を捕獲するや、直ちに桶に入れ置く時は、凡そ三十分許りにして死す。之を水に浸し蔭所に置くこと凡そ八時間乃至十時間にして外部の粘滑物を洗ひ、内部の汚物を除去したる後、清水にて洗滌し、篋上に上せ水分を去り、鹽一斗に明礬二百目を混和し、之を以て水母の全體に擦塗して桶に入る。二三日を経れば水分滲出し、收固して重量凡そ三割を減ず。此時更に洗滌し、明礬鹽を加へて再び桶に入る。此鹽料には明礬を減ずること前の二割とす。

又柴漬の法は、初め海水にて能く洗滌し、柴と共に桶に入る。柴は概ね柏の葉を蒸して之を水母の間に交せて層々相重疊す。

夫れ水母漬は、備前兒島灣の産有名なれ共、青ボウツ多く肥前、肥後のアカボウツに劣なり。且つ産額も肥前、筑後の方多額なり。

支那にては海月を漬込製したるは、海蜆と稱し、其笠狀の部分のみを蜆皮と稱し、古來より賞味し、細條に切り、小胡麻油を和し、又酢を和して小菜に用ゆるが故に、本邦にても各開港場の支那人居留地には、支那産の海蜆舶來品を賣買せざるはなしと雖も、本邦人は之を見れば共知るもの甚だ稀なり。

此水母は捕るに容易にして、漁網又手網等にて抄ひ取るべく、其製法も前に掲ぐる各地の方法の如く容易なり。然れ共支那人は柴漬の黒色なるを好まず、アカボウツなれば鹽五升、明礬二百目より少からず五百目より多からざる程の搗鉢様のものにて、摺り交ぜたるものを以て桶に漬込む。白水母は尙ほ明礬二割を増す可し。凡そ四週日にして六七百目に收縮す。即ち汁を去り洗淨し、再び前量の鹽明礬にて漬込むものとす。

支那にては、浙江省寧波府象山港の青海に産する海月を佳品とし、夏月に至れば海面殆んど滿白なる程多數なるを、漁人手網を以て捕り、一日太陽に晒乾して鹽と明礬にて漬け込み、上海、漢口、其他各地に輸送す。原價百斤三兩にして、西曆千八百八十五年、寧波府輸出六百七十七担七十四斤、

元價千九百三十五兩なりき。又漢口地方に於ては、蜚皮は惟涼拌裝碟の一用あるのみ。而して絲に切ると片に切るとの兩法あり。絲は刻昆布の如くし、片は佛手尤魚の如くす。即ち佛手蜚皮と名く。皆先湯を泡き黒膜沙垢を刮り去りて、後ち之を切り、再び漂すに淨水を以てし、時に臨み或は淨水を用ひ、或は蘿蔔絲を用ひて菜底碗底に敷くをいふと作し、澆くに醬油、麻油、酢類を以てして之を拌す。此外別に他法なし。然れ共是を用ふる地方は極めて廣く、賣售頗る發達せり。席上にては蝦米碟と一對たり。

第六十五 蠣砂糖漬

蠣砂糖漬は、蠣を砂糖漬になしたるものなり。

紀伊國北牟婁郡相賀村字渡川の製法は、身を放し之を籠に入れ、桶中の清水に投じて洗淨し、四つ組の二升入籠に入れ、釜に掛けて蒸し上げ置き、別に煮釜にて白糖を焚き、之に寒天を加へ、能く溶解したる時蒸したる蠣を入れ、掻き廻して尙ほ煮詰め、砂糖の能く蠣に纏綿したる時、釜より揚げて、晴天に乾かし、壺の底に白糖を撒布し、又蠣にも白糖を掛けて壺に充つれば尙ほ其上にも一片を展布し、其口を密封して澁紙袋を掩ひ貯ふ。

第四節 醃醬類

醃醬類は、魚介等の鹽辛シユキカフにして、即ち肉醬なり。故に醬をシヲカラとす。醃も亦同じきなり。故に此類には鹽辛類を載す。

第一 雲丹 雲膽(支那)

海丹は、海栗の卵を鹽辛に製したるものにて、各種の鹽辛中の上位に居るものなり。而して海栗の種類に依り、色味及び採集の季節に相異あり。又製法も一樣ならず。

生雲丹 一名泥雲丹。 練雲丹 一名絹漉丹雲。 海丹醬、又海丹鹽辛又水雲丹の三種あり。

以上三種の中にも、亦地方により差異あり。抑も雲丹を製し創めたるは甚だ古く、漢語抄に棘甲螺カキメあり。又延喜式主計部に若狭より甲贏朝貢のことを載せ、賦役令に棘甲贏六斗。類聚雜要抄、永久四年正月二十三日の條に、雲贏子等の記事あるを以て知るべきなり。亦支那人も從來嗜好したりと見へ、閩書南山志に海膽を土人以て醬となすことを載せ、琉球にては黃灘物オウタンモノと稱し、雲丹の鹽辛を

年々支那福州に輸出したりき。

扱て此雲丹は日本全國の海に生ずと雖も、古來より名産地とせし地方は稀れなり。前に揚ぐる若狹を第一の元祖とす。而して本朝食鑑に記す處を見るに、赤黄なるものを上品とす。大村、五島、平戸の産なり。紫黄なるものあり味も亦良し。是れ薩摩、島津の産なり。黄白なるものあり、味前二者に次ぐ。之れ越の福井、奥の巖城等の産、俱に其守令の貢獻する所なりとあり。又魚鑑には、肥前大村、越前福井、奥州仙臺等より出すものを美とすとあり。徳川幕府時代の武鑑なるものには雲丹を長門の萩、越前大野、鯖江、肥前大村の諸藩より贈進したる等、古來の書載に依れば、前記するが如し。而して明治維新後近年創製したる地方も少なからず。且つ年々各地にて試製するもの多きを加ふと雖も、佳良の製品は稀なり。煉雲丹にては越前、泥雲丹にては長門、肥前等より佳品を出せり。

海栗は其種類により、大に色味を異にせり。青色細短刺のものは、其卵濃厚色にして香味絶美なり。之即ち越前の眞海栗なれども、東奥諸國の如きは、渾て細短刺のものを、馬糞海栗或は坊主海栗と稱し、採收するものなかりき。黑色中長刺のものは、其卵淡紅黄色にして其次なり。萌黄色細短刺のものも卵紅色にして佳良なり。黑色にて長刺のもの、伊豆國三津浦等に産するもの如きは

細節ありて刺に光澤なく、至て脆きものは其卵淡黄なり。故に製品としても亦淡黄色を帯び、味甚だ劣れり。中長刺にして黒色白斑のものも劣れり。大長刺のものは伊豆七島、小笠原島及び琉球諸島に多く、其種類も亦數種ありて其刺は甚だ太く、煙草の吸口に用ひられ、又石筆に代用せらる。されど海丹は色味共に劣れり。實に海栗は其の種類の多く、亦刺に大中小細の各種あり。尙ほ色に於ても青、萌黄、黒紅、紫白等ありて、編者が諸國にて採收したるものみにて五十八種類に達せり。

製造の期節は、一ヶ年凡そ四五度あり。又種類により少差ありと雖も、各地とも一年一季のものとして之を採集するものなし。編者は終歲各地にて試製し、數季あることを發見せり。越前の如きは夏の土用に限り、陸前、陸中にては五六月に限り、九州にては寒中に限れるが如しと雖も、編者は夏日九州にて製し、又北陸、山陰、陸奥にて寒中に製し、尙其他數季に試製したりき。されば各地に於て數季の製造季を研究すべし。

製法も亦各地異なれり。今左に各地の製法を略記すべし。

對馬國上縣郡鰐浦村海字、雲丹島及び宇三島産雲丹の製法は、先づ海栗を採取するに、一月頃干潮の時、海岸岩礁の間にあるものを、鑿鍵(鐵にて製す長さ八九寸にして、根より先まで「く」の字

形となし二段に曲げ柄を付けたるものにて拾集し、庖丁を以て之を半ば截割し、竹篋を以て卵と腸とを穿ち出して之を區別し、箆即ち竹製の味噌漉方言シヨウケに入れ、海水にてよく洗ひ、混和物を除去して之を箆に移し、潮水を乾し、又別の箆に和布或は竹葉を下に敷き、肉を入れ其上に鹽を撒布し幾層も如斯に漬け、凡そ五日間を経て食用に供す。但し雲丹一升到鹽三合の割合なり。

製品は之を陶器又は桶樽等に入れ、和布の類を以て蓋をなし、密封して蓄ふる時は、一周年を経過するも味ひを損せず。

三河國渥美郡大崎村海にて明治十五年試製せしは、海栗の中央より口の方へ寄せて切り、板に其切口を下に付け、個々順序の亂れざる様に抛付け、腸と共に殻より離れ該板に粘着す。(但し其抛付ける時殻の手に刺るの恐れあるに依り、蠶の玉繭を切断して指頭にはめて其刺すを防ぐ) 然る後腸を取り捨て、ウニのみを椀の如きものへ拾ひ取り集め、夫れより大桶に清水を汲み込み、竹篋に入れ桶の中にて靜かに洗ひ流し、腸の混入を除去し、箆に入れ水を滴らし、水氣の盡きたるを認め、張板様のものを平坦に置き、先づ板上に鹽を薄く撒布し、其上にウニを五分程の厚さに、手にて伸べ、又其上に鹽を振りかけるなり。此割合はウニ一升到鹽二合五勺を適度とす。其儘にて乾し、翌日に至り水分減じ、外部の稍々乾きたる頃、太陽の直射する處へ運び、日乾すること三四日にして

全く乾燥したる後、臼に入れ杵の頭を水に濕し、能く搗き粘着するを度として全く其製造を終る。

陸前國牡鹿郡出島産海丹の製造は、庖丁にて海栗を兩斷し、其切口を下に向け、板に擲付るときは腸と共に脱け、板に粘着す。然る後ち點々綿密に腸を取り去り、卵のみを椀の如きものに拾ひ取り、大桶へ清水を汲み置き、竹篋に入れ水中にてよく洗ひ、腸の混入を去り、箆に移し、水を滴らせ、充分水氣の盡きたるを待ち、張板様のものに平坦に敷き並べ、先づ板上へ鹽(上等品を用ゆ)を薄く一面に撒布し、其上にウニを五分程の厚さに手にて伸べ、又其上に鹽を振りかくるなり。其割合はウニ一升到鹽二合五勺を程度とす。而して其儘にて乾かし外表稍乾きたる時、日向の宜しき處へ移し、三四日にして全く乾燥せしむ。(天氣工合を見計らひて、雨天にかゝらざる様にすべし) 若し霖雨等にて乾燥悪しければ、佳味を失ふに至るべし。乾し揚りて硬固となりたるを臼に入れ、杵の先きに水をつけ、ねば／＼する迄よく搗きませ器に入れ貯藏す。

北海道膽振國室蘭郡にて近年産する練雲丹の製法は、干潮の時、海岸磐石の所にあるを手にて取り、外殻を庖丁又は小刀にて二つに割り、内にある卵をとりて能く洗ひ、箆の上に揚げ卵一升到鹽四合を混和し、三日程経て高さ三寸幅三尺程の函の底へ箆を敷き、此内へ移し、上に麻布を掛け、蛇蠅の入らざる様にして、太陽に乾すこと三日許にして、後桶又は瓶の中に入れ、六十日程過ぎ、

摺鉢にて丁寧な搗碎き、能く漉し函に入れて販賣す。

越前國丹生郡居倉浦産練雲丹の製法は、庖丁にて海栗の片端を切断し、無名指を以て鮑殻中に出し、而して竹籠に入れ、莢産上にて水氣を除去し、然る後鹽を混和して十八時間を経て、杉檜の上等桶或は陶器に詰め込み、竹皮及び上昆布にて中蓋をなし、外蓋を爲し糊封の後貯へ、再び板の上にて練る。

雲丹製造の法は、先づ刺さるゝを避けんがため、左の手に手袋を被せ、右手に持ちたる庖丁の刃の根元にて、介の腹の方を軽く打ち碎きて、殻を破り、其儘豫て設ある桶に潮水を盛りたる中に入れ、幾度も介を振り廻せば、臓類は潮水中に落ち、黄色の部分のみ介殻中に残り止まるを以て珈琲を飲むに用ふる小さき金匙にて抄ひ取り、之を別の小桶に移す。此の如くして、桶底の黄肉稍嵩みたるを見て、上等の精鹽を加へ、(鹽は寧ろ多量なるを良しとす)又其上へ黄肉を抄ひ移し、更に嵩みたる時鹽を加ふること前の如くす。幾回もかくの如くし、黄肉の桶に充つるを度として止む。而して之を貯ふること數日にして、桶より出し、折敷の三方縁ありて、一方のみ縁なく、且つ底板には溝の如きものを多く付けたる器に盛り、縁なき方を下として斜に傾け置けば、鹽汁は彼の溝の如き道を傳ひて下に流れ落つ。鹽汁全く流れ去りたるを見て、鐵葉罐の中へ之を移し入れ、厚さ四

五分毎に上等の砂糖を薄く萬遍に敷き、又其上に肉を盛る。斯くして罐に充れば最上層には前よりも砂糖を稍々厚く敷き、然る後上蓋をなし密封す。年月を経るも腐敗せず。總て雲丹を製するには竹の器具を用ゆるを忌む。又後に至り開罐に際し、表面泡立ちて腐敗の外觀を呈することあるも、腐敗せるにはあらず、此中へ昆布一片を入れ十五分乃至二十分間放置すれば、原狀に復す。

第九十九圖 越前雲丹容器



以上は各地の製法なれども、編者が實驗に依れば、海栗截の庖丁には竹へらにてもよし。二本を以て海栗の口に立て、左右二つに割り、箸にて卵を挟みて器に取り、其物一升到鹽五合を和し、掻き混

ぜ置く。之れ即ち雲丹醬なり。然しかくの如き製品は汁甚だ多く、三四日にして竹箆を桶の上に置き、此中に移し暫く置けば、汁は桶の中に滴り、卵は箆に残る。其汁は雲丹醬油にして箆に残りしは泥雲丹又生雲丹に同じ。其生雲丹をよく水分を去り板の上にて練る時は、練雲丹となる。但し練るには鹽藏滴汁して二三十日後に於てすべし。此製法は各地に適し簡易にして佳品を得らる。

雲丹は、其儘酒肴及び飯菜に用ひ、又紫菜、糸和布等と共に吸物とし、且つ蒲鉾、唐豆腐、笹の雪、香魚等に塗附し、雲丹田樂等に作れば美味なり。其の滋養効能は左の如し。

雲丹分析表 (越前産上等雲丹)

水分四一、九五 含素窒物二九、二一 脂肪八、七〇 灰分二〇、一四 計一〇〇、〇〇

但し含素窒物は、悉く消化吸収せらるるものなりやは不明なれども、今普通食物の多少に依て考ふる時は、雲丹は一種の滋養品と云ふべし。

第一 蟹雲丹

之は近年越前にて製すコモチカニ、一名メンカニの卵を醃醬シホカに製したるものなり。此蟹は悉く雌にして、マツバカニは悉く雄なるを以て、メカニはマツバカニの雌蟹なりと云へり。而して此蟹は山陰、北陸の海中最も深くして礁をなし、蝶の多く棲息する處に居るものなるが、此卵には往々小兒等の中毒するものありとて廢棄せしも、近來醬として賣出したるなり。但し此卵は乾して蟹粉として支那へ輸出するも可なれども、醬も亦支那人の嗜好する處なり。典籍便覽には、蟹の子の黍の如きもの醃となすことを載せ、現に福建省の海邊にては蟹子醃を嗜好すと云ふ。

第三 海鼠腸

之れは海鼠腸の鹽辛なり。而して此物は寒前より翌年三月頃迄の間製造せらる。

伊勢志摩の製法は、其腸をとり出し、潮水にてよく洗ひ、腸中にある沙其他の汚物を指頭にて抜き出し、尙數回潮水を以て洗滌し、箆に移し置き、水分の滴落の終るを待ち、箆中にて燒鹽を腸一升に付き二合五勺内外の割合にて撒布し、よく混和し、更に水氣を滴らして後一晝夜を經、翌日に至り桶に移し蓋をなし、密封して貯ふべし。其鹽加減は氣候の寒暖により多少増減するを要す。寒中に製造したるものを佳とす。

三河、尾張にては腸中泥沙を指にて抜き出し、潮水にて洗ひ、細き箸様の竹を横架したるものに架け置き、其稍乾了するを待ち、腸一升に鹽四合乃至五合を糝り掛け、架竹より卸ろし能く混ぜ、桶或は瓶に入れ密封して貯蓄せり。又一方は腸と潮水に浸し、充分に鹽氣を含ませ、而して後籠に揚げ、腸一升に燒鹽三合を以て桶に漬けおく時は、五ヶ月間を貯ふると云ふ。季節は十二月下旬より翌年一月中をよしとす。

按ずるに海鼠腸は、尾張國大井村及三河國佐久島にて製するものは、製品の佳良と、産額の多き

とを以て、世人の普く知る處なり。該地にては海鼠を捕獲し、海鼠腸を製するに組合を設け、必ず一ヶ所に集め漬け込むを以て小樽百樽を出すも、其味一にして鹽加減も亦過不及なし。組合中腸の汚物を去り持ち集りたる時、其拵へ方不良なるものは、更に手を施し精製せしむ。故に其製品佳良なり。

第百圖 能登海鼠腸壺



海鼠は丈の長きを貴ぶが故に製造者にとりては、腸を寸断して汚物を去れば、手数を省き且つ爲し易きも、世人は之を嫌ふを以て、務めて丈を長くす。又

洗滌の精淨なるを好むを以て、随分氣長に汚物を去るべし。志摩其他の製造家を見るに、多くは少年婦女の手になれり。製造上注意すべきは、汚物を去ること、よく洗ふこと、鹽加減の三にあり。而して之を樽に入れて他方に輸出するには、樽の中に細き木の柱を立つ。是内容の移動を防止せんがためなり。

又海鼠腸の價を定むるには、一合入より一升入迄は樽を以て、一樽何程と稱し、一升以上の樽詰

は目方一貫匁に付き若干と定む。一升到付き量目は五百目の定めなり。

第四 衣羅子醬

之は海蟲衣羅子の鹽辛にして、陸前、陸中、陸奥三ヶ國の沿海にて製するものなり。製法は海中より衣羅をとり、而して此蟲に衣袋の羅り居るに依り、鹽に水を盛り、其上に置きて外袋を脱せしめ、箆に入れ、清水を以てよく洗ひ、樽に鹽漬けとなす。鹽汁の溜りたる時は之を除去し、再び樽に詰めよく密封し置けば、一年を経るも腐敗變味することなし。又麴を混和すれば殊に佳味なりとす。此海蟲は下等動物なるが故に、忌嫌する人あれども、一種の雅味あり。又編者之を支那人に試食せしめたるに、大に賞讃したることあり。故に之等の醬類を多く製して支那に輸出するは、實に廢物利用輸出増加の一にして國益と云ふべし。

第五 鮎醬

鮎醬は、鮎にて製したる鹽辛なり。俗に鰭と稱し、鮎鰭鮎、鮎白鮎、鮎苦鮎、鮎取交鮎、鮎切鮎の五種あり。

鮎鮎鮎は、鮎の眞子を鹽辛に製したるものなり。

製法は、鮎の卵に三分一乃至四分一位の鹽を加へ、之を攪拌してよく混和し、三四十日にして始めて熟するを以て、磁器若くは小桶に入れ密封して貯ふ。

鮎白鮎は、鮎の白子にて製したる鹽辛なり。

此鮎は、各地概ね其製を見ずと雖も、石見國、高津浦等にて製出す。而して其製法は卵鮎と異なることなし。

鮎苦鮎は、鮎の腸を以て製したる鹽辛なり。

元來鮎腸は、腐敗し易きを以て、鮎を諸製品となすの際は、必ず先づ去腸を。而して此腸は純然たる嗜好食物として、頗る貴重せらる。鮎苦鮎即ち之なり。製法は可成速かに取出してよく洗滌し、普通の方法にて鹽辛となすなり。

鮎取交鮎は、鮎の卵と白子とを鹽辛にしたるものなり。元祿二年刊行合類日用料理抄に曰く、取交鮎は鮎の腸と粟子と一つにして、白子は鉢にて能くすり、腸粟子に能く混ぜ、其かさ一升到鹽四合まで、壺に入押付置申候とあり。

鮎切鮎は、鮎の肉腸卵共に切り交ぜ、鹽辛に製したるものなり。元祿二年刊行合類日用料理抄に

曰く、鮎切鮎は鮎を能く洗ひ、成程薄くせごしに切り、尾頭先は除け、腸も子も其儘置き、鮎のかさ一升あらば、鹽五合混ぜ少も水氣無之、鹽能く手にて何遍もむらなき様にもみ合 其後桶に押付置申候。切鮎は澤山に漬申程能き物に候とあり。

第六 鯉腸醬 一名酒盜

此物は單に鯉醃とも稱すれども、鯉の腸を鹽辛に製したるものなり。

肥前國北松浦郡の製法は、鯉の腸を割り、切りて汚穢物を去り、清水にて能く洗ひ、腸一升到鹽三合の割合にて鹽漬とし、壺又は樽等に入れ保存す。若し一ヶ年以上貯ふるには鹽の分量を増加す。又麴漬となすには更に麴三合を混和す。

薩摩國川邊郡の製法は、腸即ち方言餌袋をとり、其中にある食餌を去り、水にてよく洗ひ、鹽を混じて之を漬込み、又之に麴を混和して製し、壺に入れ煙草の葉にて密封しおけば、凡そ二ヶ年を保つものとす。而して細かに刻み酢と和して用ふ。

紀伊國東牟婁郡大島浦産酒盜の製法は、鯉節を製する際、其腹中の腸及び肝臟を撰み取り、腸は斷割して食物を脱除し、再三水に晒して細斷し、又肝臟をも細切し腸、肝合せて一升到鹽三合乃至

四合を混和し、壺或は桶等に入れ、毎日一二回宛攪拌し、一週間を経て之に糶二合を和し、尙一週日を経過して成熟するものとす。秋季の製品は上等にして大抵五ヶ月は保つべし。併し鹽質の可否及多少によりて、其保存も異なるなり。

第七 烏賊醬

此物は重に柔魚を鹽辛に製したるものなり。

相模國足柄下郡の産は小田原の名産として、東京にて重に需要するものなるが、其方法は、柔魚方言眞烏賊の肉を鹽漬けとし、再び之を細断して猶刀を以て打碎す。而して攪拌すること數回、其混化したるを見て貯藏す。而して其販賣に供する前凡そ二十日の頃、縦の實を炮烙にて乾し、細末となし、其量二升許りと糶一升五合とを混ぜ、一樽烏賊三百個に鹽八升を以て漬けたるものに充て混化す。

日向國臼杵郡島野浦産、烏賊鹽辛の製法は、新鮮なるトンキウイカ(柔魚)の脚及び脊皮と肉鱈共に除去し、其肉を切斷し、其もの一升到鹽四合と砂糖少しとを混ぜ、器に詰め三週日を経て成熟す。陶器類に入れ貯ふ。地方人は常に之を食用に供せば、口中の熱を去り、又臭氣をも除くの効ありとせり。最も酒肴に適すとせり。

羽後國南秋田郡の製法は、生烏賊(スルメイカ)を割り、脚と臟腑を去り、胴を割り鹽三分之一を入れ攪拌して瓶に入れ貯ふ。

第八 鮭背腸漬

之は鮭の雄にある脊の腸をとり鹽藏したるものなり。

製造法は、脊腸一升到鹽一升を和するを普通とし、鹽を撒り放置すること凡そ四十日乃至五十日間にして之を取出し、清水若くは酒を以て洗滌し、竹箔に並べて液汁を去り、上酒を注ぎ陶器或は樽に藏し、密封して空氣の侵入を防ぐべし。

第九 鱈醬

鱈腸の鹽辛にして、即ち鱈腸醬なり。此ものは三河國渥美郡越戸村にて製するものあり。明治十六年水産博覽會へも出品せしことあり。乾鱈、鹽鱈等を製する地方にては宜しく之を製すべし。

製法は、腸一升到鹽三合の割を以て桶或は瓶中に入れ、掻き混ぜ置き凡そ十日間以上を経れば成熟するものとす。其味は殊に佳なるものなり。

第十 榮螺醬

榮螺の肉を鹽辛に製したるものなり。

羽後國飽海郡飛鳥産の製法は、榮螺の肉を切り、淡水にて丁寧に洗ひ、而して烏賊の赤腸と、鹽水とを煎じて掻き合はせ、一年を経、二ヶ年目に至りたる汁を以て漬け込むものとす。此ものは一ヶ年間は保つても變味することなく、肉は食し、汁は醬油の用と爲すべく、又他物と煮て食するも頗る美味なり。

佐渡國雜太郡大浦村の製法は、殻より肉を取り、腸と齒とを除去し、三百個の肉に鹽五合を篩にかけて振り廻し、桶に入れて貯へ、而して酒をかけ、又は酢を和して食す。亦水にて洗ひ、味噌、酒、酢等を調合して食するも可なり。

第十一 赤貝醬

薩摩國の名産にして、彼國にて赤貝と稱する(東國の赤貝と異なるもの) 即ちスタレカイの種類のもの肉を鹽辛に製したるものなり。

製法は、赤貝の殻を去り、肉のみをとり、鹽を混和し、壺に入れ三週間位を経て成熟す。

第十二 蛤醬

此物は、文蛤を鹽辛にしたるものなり。元祿二年刊行合類日用料理抄鹽辛の製法に曰く、小蛤剥ホ身一升到鹽三合入れ、かき合、箆へ入振候へば、惡水出で、ぬめりとれ申候、能く洗ひ、雫をたらし扱粕二合、其儘鹽二合、古酒二合、柚の葉少、右かき合、壺に入置申候、七日程過ぎ用申候とあり。近年製造するもの少なしと雖も、一種雅味ある製品なり。

第十三 蜆醬

此物は、蜆を鹽辛に製したるものなり。元祿二年刊行合類日用料理抄に曰く、蜆鹽辛は寒の内に蜆のむきみを共儘雫たらし、蜆のみ一升鹽五合粕五合よくまぜ、桶の底右の鹽粕をふり、扱蜆を酢の様仕、押もいかにもつよく置き、廿日程過ぎて半分程おしをゆるめ申候。

第十四 蟹醬(支那)

蟹を鹽辛に製したるものなり。本邦には河海湖沼より山澤に至る迄大小の蟹類産額多きに依り、蟹醬を製するは最も有益のことなれども、各地共之を知るもの稀なり。獨り肥前國有明海に瀕する一部落にカニツケと稱して海邊の小蟹を鹽辛に製したるものあり。其蟹はカタツメカニ、サワカニ、モカニ其他一切の小蟹なり。此もの製法は、小蟹を其儘少しくたゝきて鹽漬となし、之に蕃椒を加へて漬込みたるものなり。酒肴には勿論、飯菜にも宜し。編者は澤蟹にて試製したるに同様美味なりき。支那には古來蟹醬なるものありて、甚だ嗜好するものなれば、本邦饒多の蟹を以て之を製し、彼國に輸出せば利益なるべし。

支那浙江寧波にて、蟹醬を製するは、生鮮なる蟹を搗爛し、之を大なる罎に入れ、鹽を以て之れを和す。尤も數回の後に至れば、蟹肉より出でたる汁と、鹽と混合して恰も味噌漬の如きものとなる。故に之れを蟹醬と名づくこと云ふ。此他醉蟹、鹹蟹の二種あり。醉蟹とは酒に漬け、鹹蟹は鹽に漬けたるものなり。但し蟹醬の如く肉を搗爛せず。醉蟹、鹹蟹は何れも三日乃至五六日を経て食すべきも、蟹醬は半月後を経ざれば不可なり。其味の最美なるに至るは、一ヶ月の後にありとす。又醬、醉、鹹にする蟹の種類凡そ八種あり。即ち門蟹、白蟹、青蟹、沙蟹、石蟹、紅鉗蟹、螃蟹、蟹蟹なり。而して其收穫の期節は門蟹は冬季、白蟹及び石蟹は秋季、青蟹は夏季、沙蟹、紅鉗蟹、螃

蟹は夏秋、蟹蟹は秋冬の候とす。今茲に鮮蟹の儘若くは醬、醉、鹹蟹の每一斤の價格を舉示して參考に供す。但し一文は吾一厘に相當するものなり。

種類	産地	鮮	醬	鹹
門蟹	浙江省	五十六文	八十六文	六十四文
白蟹	同	二十四文	四十八文	三十二文
青蟹	同	四十八文	此分生にて食するものなり	
沙蟹	同	十八文	二十四文	
石蟹	同	五十六文	此分は凡て蟹醬を製す	
紅鉗蟹 (一名鎌劍蟹)	同	十六文	二十四文	
螃蟹	九江省	四十八文	九十六文	鹹五十六文
蟹蟹	江蘇省	十二文		鹹二十四文

第十五 糠 蝦 醬

此物は、糠蝦を鹽辛に製したるものなり。

東京府南葛飾郡中川に産する糠蝦にて製するものは、捕獲し來るや、其儘筥に盛り、水分を滴下し、該糠蝦一升到鹽五合を加へ、樽に漬け込み、凡そ三十日を経れば食用に供す。最も酒肴に佳好にして、凡そ一ケ年餘を保てり。

因幡國高草郡湖山池に産するもの、製法は、蝦一升到鹽六合を適度として、蝦と鹽とよく醃合する様搔き混ぜ、製造して瓶又は桶の類に貯へ保存すれば、凡そ三ケ年を保つものとす。

加賀國に鰯鮓アサギなるものあり。此物は糠漬けの類にして、製法は鰯鮓一升到鹽五合を交へ、よく搔き混ぜ、壺に漬け込み蓋をなし貯ふなり。

第十六 鯛味噌

鯛味噌は、鯛肉を混和したる一種の味噌なり。

播摩國明石郡明石町の製法は、鯛の皮及骨筋を去り、純肉のみを樽に鹽漬けとなし、押蓋に重き石をおき、凡そ一ケ年間を経て取り出し、鍋に入れ水を注入して炭火にて煮上げ、冷水にて曝すと五六度、而して水分を去り、焙器にて焙乾ホヤクをとり、白粉の如き色を呈するを見て取り出し、白味噌と白糖とを混和し鍋に入れ、味淋を加へて練り交すること六七時間にして、能く調和したるも

のを冷し、能く冷却したる後、壺若くは陶器等に入れ、蓋を密閉して目張りをなし貯ふ。産出高一ケ年六百六十貫目此價金七百四十二圓五十錢許りなり。

上總國海上郡高神村の製法は、生鮮なる鯛の肉を火にて蒸し、細末になし、味噌に混和し煮て篩にて漉し容器に入れ貯ふ。

東京の製法は新鮮なる鯛を選び湯煮して、骨と肉とを分離し骨を去り、肉を搗鉢に入れて摺り、之を毛篩の裏面にて濾漉し、小骨を去りたる後、此肉三斤に付き醬油一升五合、味噌一升五合に薑の抹屑一合を混和し、鍋に投じ煮ること凡そ一時間にして成るものなり。

鮓味噌、鯉味噌、鰈味噌、鱈味噌、甘鯛味噌、鯛味噌等あり。其製法何れも大差なし。

第五節 醬油類

此類は魚介類の肉、腸、卵等を鹽漬して醬を造り、其滴汁を搾り取り、食用に供するもの、即ち玉筋魚醬油、鰻醬油、鯉醬油、鰈醬油、鱈醬油、鯖腸醬油、烏賊腸醬油、雲丹醬油、鰻醬油、餅醬油、貝肉醬油、蟹醬油等を載す。

魚醬油は、魚より製する醬油なり。之れ本邦に於て上古専ら製造使用したるものにして、延喜式等にも已に魚醬油の記載あり。抑も醬油の稱たる醬シユウの油、即ち醃汁と云ふ義にして、元肉を醬に製し、其満汁を搾り取りたるものなり。説文に「醬は醃也」とあり。又周禮疏には「凡そ醃を作るには、必ず先づ其肉を膊乾して乃後之を叩き、雜るに梁アツ鉄及び醃を以てし、漬るに美酒を以てし、之れを瓶中に置、黏土を以て口を封じ、百日すれば即ち成る」と云へり。是醬の本言本義にして、古へは皆此醬を用ゐて魚肉菜蔬を烹煮し、或は掛汁となして其味を鹽梅するの料となせり。而して支那の古代にて醬と稱するものに、醃醬ウツシユ（嘗むべく製したるもの）醃汁ウツシユ（其汁を用ふべく製したるもの）の二様ありしものにして、醃汁は即ち吾醬油なり。後世の豆醬菜醬等は、皆此醬に倣ひて出來たるものなり。

本邦に於て現今使用するところの醬油なるものは、今を距る凡そ二百七八十年前、豆腐の満汁即ち味噌の溜汁をタマリと稱し、魚醬油に代用せしより創まりたるものにして、中古佛道家が豆醬油を貴びしより、盛んに世に廣まれり。ために魚醬油は次第に其需要を減じ、現今は僅かに山陰、北陸の地方に於て漁家が自用に製造するものあるのみに至れり。世人動もすれば魚醬油を賤視するの弊あれども、之に大なる誤りにして、歐羅巴人の如きは大に此類を嗜好し、鱧又は鱈二三尾を剥皮

しよく清洗し、小片に切り、糝汁シユウ盤に入れ水を充たし炙りたる麵麩の小塊、萱冠花二枚、胡椒粒、スウエートハーブ、檸檬皮一片、西洋山茶、菜擦花七一杯等を混和し、密封して煮沸し、更に牛酪茶匙一杯及び小麦粉同量を加合して強煮となる迄煮熟し、所謂る糝汁シユウなるものを製して盛んに嗜食す。彼の有名なるアンチョビースの如き需要殊に多しとす。

又支那にても多く牡蠣、蝦、蟹等より醬油を製して之を賞用す。就中牡蠣より製する蠔油の如きは極めて貴重せられ、需要極めて多く、大に珍重するところなり。然るに又支那に於ては食鹽は政府の專賣に屬し、高價なるを以て盛んに魚醬油を製して廣く其の需要を充たすこと甚だ困難なる事情あるなり。然るに斯く食鹽は支那政府の特權に屬し、人民の自由に賣買するを禁じ、他國よりの輸入を許さざるも、醬油に至りては其輸入賣買共に自由なるを以て、本邦に於て其製造を研究し、津々浦々從來廢物に歸したりし魚腸類をも悉く收めて醬油に製造し、普く支那の廣土に輸出し、彼が嗜好に適し、安價に之を供給するに至らば、彼は有利の製品を得、我は廢物の利用となり、必ず本邦水産上の一大産物を得、其利益の莫大なる實に計り知るべからざるなり。宜しく日本全國に於て注意すべき要務にして、將來に向て大に望を屬すべきものなりとす。

第一 玉筋魚醬油

此物は、玉筋魚にて製したる醬油にして、往時は讃岐、下總の二國より製出せしが、近來に至りては其他よりも製出するに至れり。

讃岐國にて玉筋魚より作りしことは、往時景行天皇の御宇、始めて國造をおき、第十の皇子神櫛玉命古高松の國府に定められし時、皇子親ら此魚を漁り、鹽製して肉醬を造りて都へ獻じ給ひしに創まり、其後菅公國守たりし時、數々都方へ贈り給ひしと云ふ。又明月記に屋島の内裏より肉醬を送りたることを載せ、名産なりとせり。

製法は、魚一升に食鹽三合を混和し、樽に詰め、蓋をなし、其上を紙にて密封し藏すること百有餘日、即ち土用入後に至り、其樽の下部へ小孔を設け、竹管を挿入し、之より醬油を滴下せしめ、其出でたるものを紙漉にし、鍋に入れ、火にかけ沸騰せしめ、其冷却するを待ちて又前の如く丁寧に之れを漉す。此の如くすること三四回に至れば、其色透明味芳香となる。之を一番取と稱し、上製とす。一回醬油を滴下せしめたる樽中に、又食鹽若干を入れ再製するを二番取とす。

又一法は、玉筋魚一石に付き鹽三斗、麴五升を混合し、凡そ百五十日を経過したる後、汁を壓搾

して樽又は瓶詰として貯藏す。之を精製するには數回煮沸するを要す。

下總國に於て近年製する方法は、魚一升に付食鹽五合の割合にて混じ、二百日後搾出す。

第二 鱈醬油

鱈醬油は、鱈にて製したる醬油なり。近來石川縣及び島根縣等にて製出せり。

能登國の製法は、四五月新鮮なる鱈をよく洗ひ、寸斷するか若くは押潰し、魚一千尾に付鹽凡そ二斗及び鯖、鰯等の漬汁二斗を混じ、且つよく煮熟したる大豆及び大麥を加へて大桶に盛り、日々二回位宛攪拌し、凡そ二ヶ月の後夫より酸酵したる時、竹籠若くは布袋にて漉すか、然らざれば桶の下方に呑口を設け之より搾出す。

石見國にては、生鮮なる鱈一升に食鹽五合、麥麴三勺の割合を以て混和し、之を呑口を附したる桶に漬け置き、凡そ六ヶ月を経て魚肉の溶崩したる時、呑口を開きて汁液を搾り出し、其冷却したる後布にて漉過す。

又一法は、四五月の頃一寸許りの鱈をよく洗滌し、鱈一升に鹽一斗、豆麴五六升を入れ、水三升許を加へ、よく攪拌して桶又は甕に入れ、密封して土藏の如き所に半分程土中に埋め置き、十月頃

其口を開き、上澄を取り直ちに用ふ。又之に通常の醬油糟を熬り焦して、其色を黒くしたるものを加ふる時は、色濃厚となり通常の豆醬油の如くなるなり。

第三 鯷^{ヒシコノ} 醬油^{シヤウ}

鯷にて製したる醬油にして、其製法は、略鯷醬油に同じく、大なる魚は二三に胴切りにし、小なるものは其儘にて魚一升到鹽四五合位の割合にて大桶に漬け込み、六七ヶ月以上を經、其風味最も佳なる鹽辛となりたる時、之を布袋にて搾るか或は篩に通して漉したるものは即ち鯷醬油なり。

若し澄みたる醬油を得んとせば、桶に漬込みてより二ヶ月後、鹽一升到水四升の割合にて混じ、鍋にて煮、之を桶中に入れ攪拌して放置し、四五月の後より澄む故、豫め附せる呑口を開きて醬油を絞るなり。又此醬油を長く貯ふるには、一旦釜にて煮沸すべし。

歐羅巴諸國にて、盛に賞食する彼の有名なるアンチョビーソースは即ち此鯷にて製せし一種の魚醬油なり。故に各地宜しく其製造を研究し、精品を造りて之が輸出を計るべし。

第四 鯖^{サバ} 腸^{ツメ} 醬油^{シヤウ}

鯖腸醬油は、山陰、北陸兩道の漁村にて往々製造せられ、又支那輸出の見込あり。但し清汁と濁汁との二様あり。

製法は、鯖腸一石に付き鹽三斗を混和して、六十日間桶に漬け置き、鍋に移し煮ること沸騰するを度として、鍋の儘冷却し、木綿袋にて壓搾し、汁一石に付き飴六貫目、熬糠五斗を加へて、又木綿袋にて壓搾し、後鍋に入れ煮るものとす。是れ濁汁なり。清汁は柔魚腸醬油を製すると同法にて宜しとす。

第五 烏賊^{イカ} 腸^{ツメ} 醬油^{シヤウ}

此物は、柔魚の腸にて製したる醬油にして、能く廢物利用の途を得たる製品なり。古來能登國にて製せしが、佐渡、渡島等にも傳はり、近年各地にて試製するものあるに至れり。明治二十年河原田農商務技手が、水産巡迴教師として能登に出張の時、此品を携帶歸京して、支那人に示したるに、大に好望せり。將來大に輸出の見込あり。

製法は、鰯を製する際除去せる柔魚腸一升到鹽三合を混和して桶に入れ、蓋をなして貯ふること百餘日間、桶の下部に設けある小孔に管を挿みて汁を別桶に導き、釜にて之を煮ること十分時間、

後放冷して泡を澄まし、其澄みたる所を桶に貯ふ。

第六 雲丹醬油

製法は、雲丹を潰して卵子を探り、此卵子に鹽を混じ、練雲丹を製する時絞りたる液汁を集め、煮沸して貯ふ。味ひ最も佳なり。

第七 蠟醬油

此物は、牡蠣の餘汁にて製するものなり。近來乾牡蠣を、支那に輸出して最も有利なることは、乾醋類の部に掲げしが、之を製する際に生じたる餘汁は、亦有益なる利用の法あり。其は生蠣を水煮したる液汁（生蠣に和する水の割合は適宜にて宜し、尤も水の多少に依り、液汁に濃淡あれば隨て之より製する醬油の味ひも大に違ひありと知るべし）一石に付き、先づ食鹽四割を加へ、一沸して布にて漉し、更に又二割の食鹽を加へ、再び綿フランネルにて漉過して之を釜に移し、一晝夜文火にて徐々に煎熬し、其量六斗に至るを度として、之を下し貯ふれば、美味の蠟醬油となるなり。支那にては、蠟油とも稱し、醬油中の最上品にして之れに及ぶものなし。

第八 餅醬油

此物は、本邦にては未だ製造するものなしと雖も、支那にては餅の鹽辛より其汁を搾り、醬油に使用すと云ふ。故に豫め水を多く混じて、餅鹽辛を作り、數ヶ月の後搾りて其汁を漉し、一旦煮沸して貯へ、輸出を計るべし。

第九 貝肉醬油

貝肉醬油は、明治二十年に農商務省水産局製造課に於て、初めて試製せしものにして、貝肉乾燥の試験に際し、其副産物として試みたるものなり。貝醬油は、特別の製造法あるにあらず。貝肉を乾燥するに先だち、清水三斗に鹽二合を混じたる沸湯中に、蛤、アサリ等の生貝を殻の儘にて一石を投入して煮沸したる上、其殘汁に更に鹽二合を加へ、水分を蒸發して、全汁十分の一半許の濃液を得るにあり。然るに醬油を得べき貝類中牡蠣及び海扇の類を除く外、多くは固有の苦味を帶ぶ。然れども該煮汁は尙稀薄なるを以て甚だ美味なるも、之を煮詰めて醬となすに、水分の減少するに従ひ、愈々苦味を増すに依り、醬の儘食する能はざるも、稀薄の羹汁等に調味する時は、嗜好的特異

の風味を有するもの、如し。貝醬に混在する澱渣物は、緻密の布袋を以て濾過すれば、容易に除去すべきも、之を透明ならしむるには、醬中に溶解せる濁濁物を無害薬等の作用によりて沈澱せしむるの外なかるべし。然れ共全汁十分の八半の水量を蒸散せしむる薪材と、手間とを消費するのみならず、此品にしてかくの如き費用を要するが如きは、甚だしき高價を來たし、終に收支相償はざるに至らんか。若しかくの如き場合に至らば、寧ろ流動或は調和肥料として用ゆる方、反つて得策ならん。

貝醬を久しく貯ふるには、在來の醬油明き樽を再用するも敢て不可なかるべし。而して該品の類は、夏季に至れば多くは腐敗し、或は黴を生じ易きものなり。故に之を貯藏すべき樽は、成るべく空所の少なきを宜しとす。且つ之れを使用する時は、樽の底邊に呑口を備へ置き、之れより抜き取るを可とす。又防腐法は、頭初に述べたる鹽の加量及び煎詰の度に依らば、甚だしき溫暖を受くるも腐敗する等の憂なかるべし。若し其憂ある時は、煮詰めたる後、水揚酸の少量を混交して貯藏すべし。

第十 蟹醬油

此物は蟹にて製造せる醬油なり。製法は、海邊等にある蟹を潰し、鹽と共に大桶に漬け込み、數ヶ月の後桶の下部にある呑口を開きて液汁を絞りとり、一旦漉し煮沸して貯ふ。本邦にては、從來此製品を見ずと雖も、支那にては大に之を珍重す。故に業務の餘暇小兒等に夥多拾集せしめ、蟹醬油を造り旺んに輸出を計るべし。

第六節 加工類

此類には、水産動物中、刻削又は碎煉する等、手工を加へ製したるもの、即ち刻鰯、魚煎餅、蝦煎餅、烏賊煎餅、魚粉、田麩、蒲鉾、鮫米、鯨燕骨、白浪蒲鉾、削章魚等を載す。

第一 刻鰯

刻鰯は、鰯を絲狀に刻みたるものなり。其原料の鰯は、二番鰯の下等品を用ゆ。故に從來多く佐渡の夏鰯を用ひたり。然るに近來其需用の増加するに従ひ、函館南部及び伊豆産等をも用ゆるに至れり。然れども是等の鰯は肉厚きを以て、製するに當り之れを二枚若くは三枚に剥がざれば、細か

きものと成らず、刻鰯は細きを貴べり。近來又之れを剥ぐに容易なる器械を發明したるものあり。普通の製法は、先づ鰯の脚を去り、肉のみを取りてよく皺を伸し、木に締め強壓して後ち鉋を以て削るに過ぎずと雖ども、其削方は熟練せざれば良品を得難し。之れを販賣するには、四角に張りたる紙袋に入れ包装す。定量は一貫目とす。

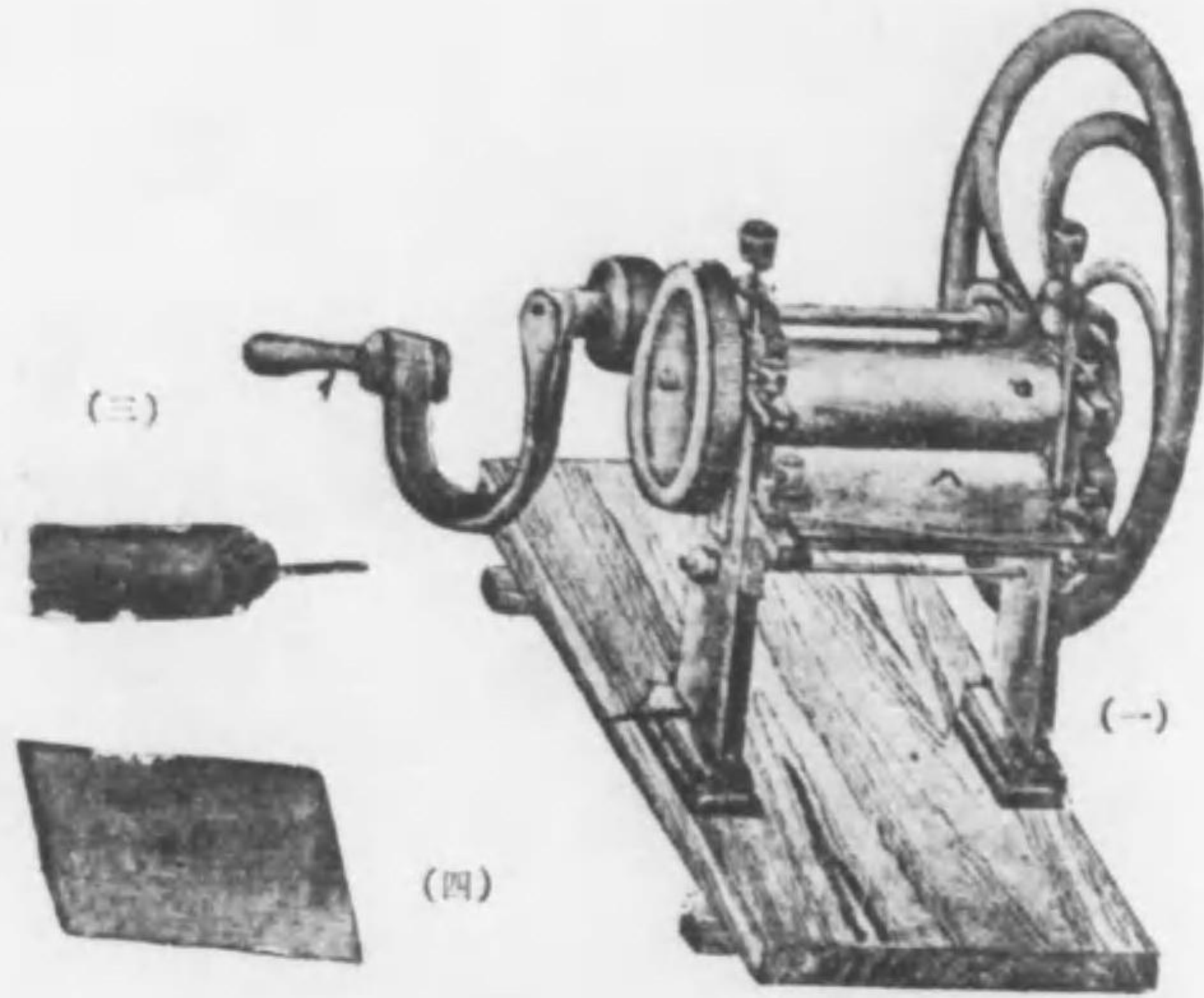
刻鰯の製法は、元和の頃大阪にて創製せりと云ふ。而して年々需用者は多きに至れり。本品は本邦にては都部の需用少からざるも、從來輸出したることなかりしが、近來清國漢口等にて之れと類似の製品を爲すものあり。殊に魷魚の料理には、絲狀に截りて炮煮するもの多し。故によく販路を廣むるを得ば、海帶の帶絲に於けるが如く、大に其需用を増すことを得べし。但此希望を達せんには、廢類に傾きたる原料を用ゆるが如き弊なきを要す。

茲に近年發明する所の、厚鰯剥離機及び刻鰯に用ゆる機械を畫き、説明すること左の如し。

第一の手段は、先づ鰯の脚を除きて之を水に浸し、其柔軟となりたる時取出し、水分を去り、其尾部を先きにして之を第百一圖の剥披機に掛け、其厚きものは三枚、薄きものは二枚に之を剥披するなり。其方法は次の圖に就きて説明すべし。

前記の如く處理したる鰯を尾部の方より臺に添ふて、此圖軸の前方に當て、一方(イ)なる把手即ち

機 披 剥 鰯 圖一百第



形全の機披剥 一
(イ) 手把 (イ) 軸圓 (ロ)
(ハ) 鉋 三
大放の軸圓
大放の鉋 四

ちハンドルを回轉するときハ(ロ)なる圓軸は之れに依りて回轉す。茲に於て鰯は此圓軸に嵌らせられ前方に送り出さるゝに依り、此處に裝置せられたる刃に依りて鰯は縦に截割せられて二枚の薄片に分離せられ、此機械の背後に落つるなり。

第百二圖は第百一圖に示せる剥披機の分解にして主として圓軸の軸部を嵌らせる裝置を表示したるなり。圖中(イ)は圓軸の軸心を挿入する穴に

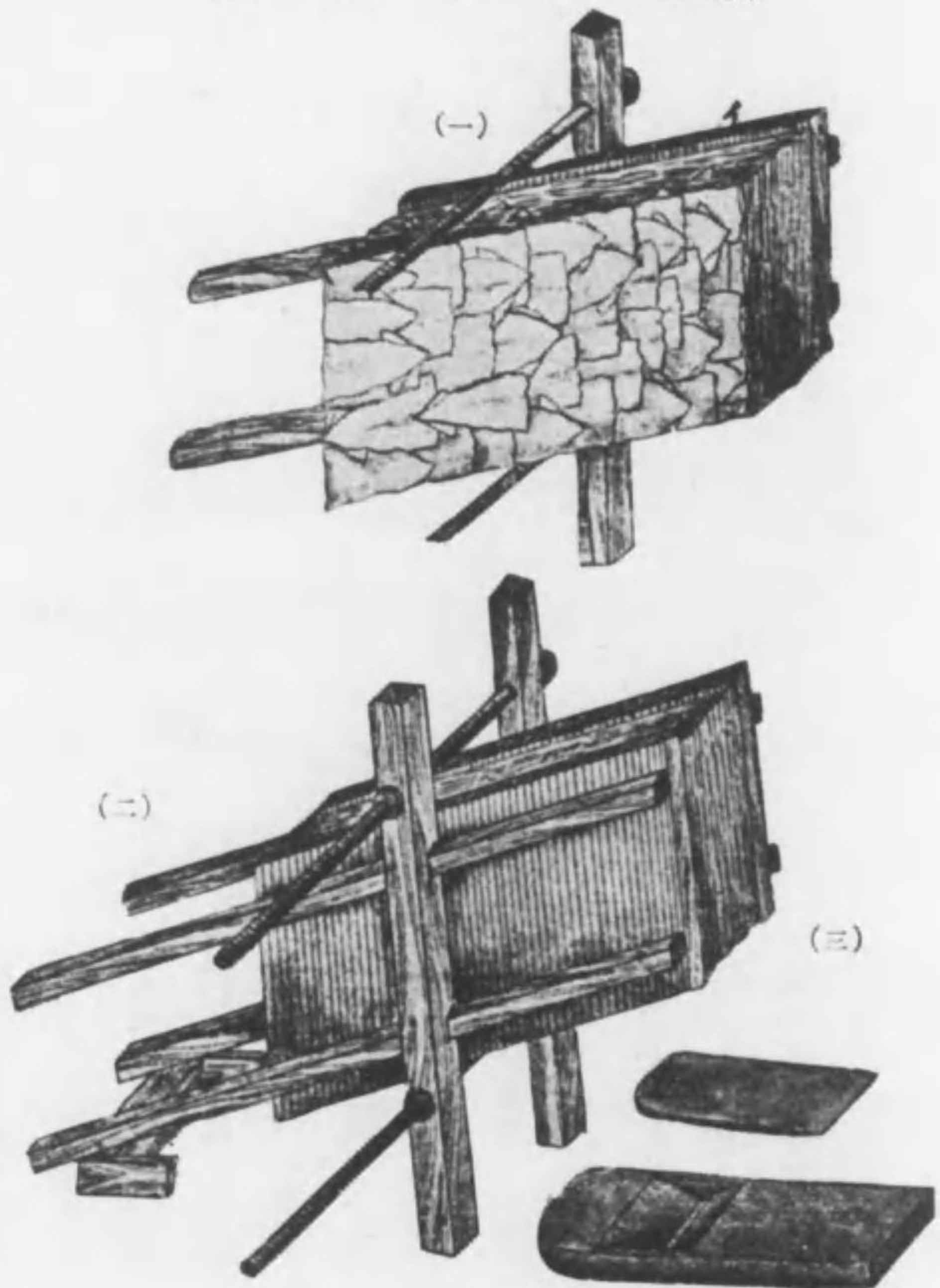
解分の機披剝 圖二百第



して(ロ)は護謄板(ハ)は鐵板なり。
抑錫は其大小品種に依りて厚薄あること勿論
なり。されば是等の厚薄に應じて調節を爲さん
がため(ニ)の部には螺旋を施したるなり。茲に
於て圓軸の軸心は、是等によりて支へられ居る
を以て、加へられたる錫の厚薄に依り、螺旋と
護謄板の伸縮に支配せられ、圓軸を上下して其
間隔を調節するものなり。又圖中(ホ)は油の注
入孔なり。

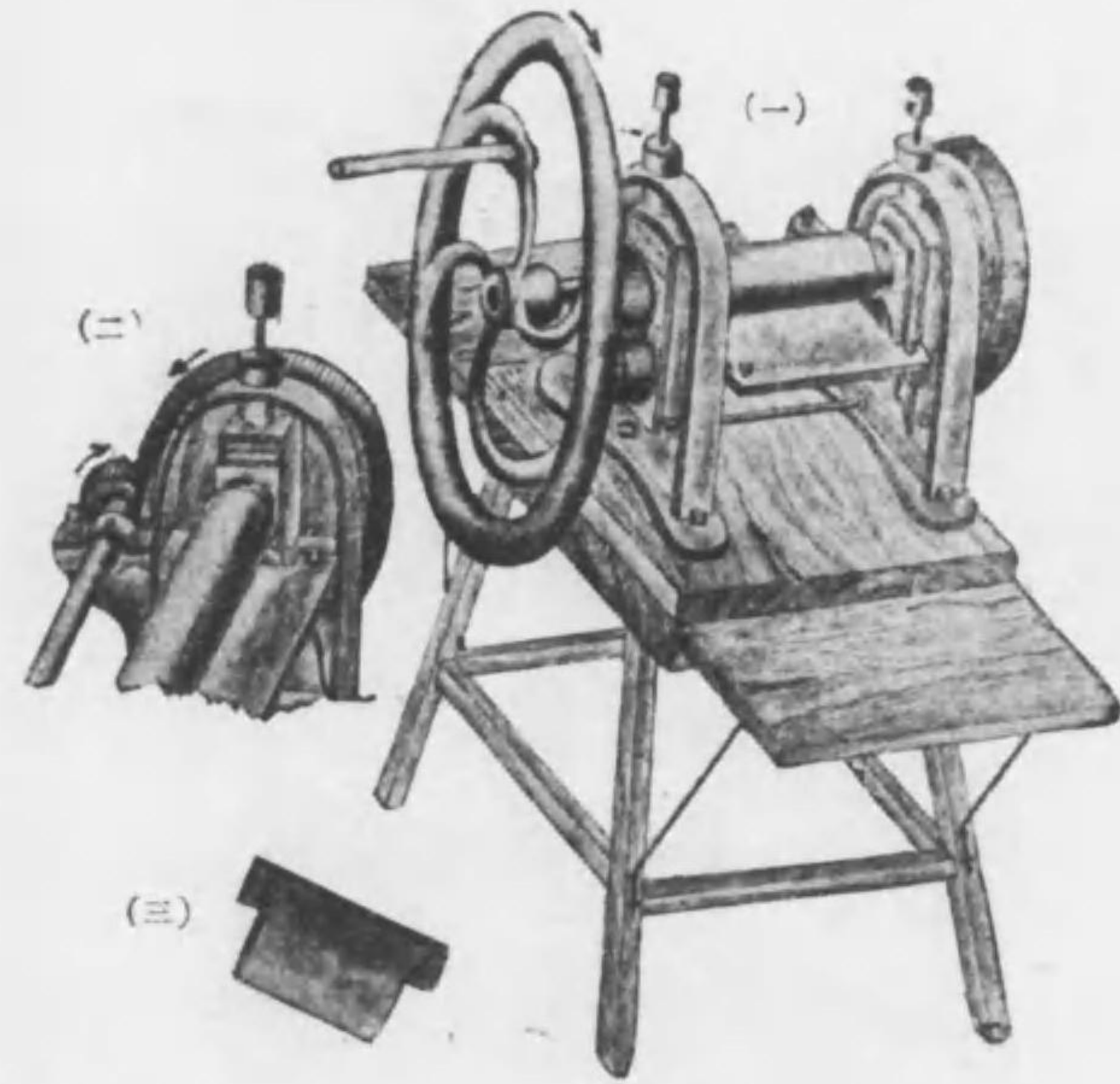
第百三圖は、剝離したる錫を線狀に刻削するの機械なり。圖中(一)は前記の機械に依りて剝離し
たる錫を層々重積して壓搾せんとするの狀を示せるものにして、(イ)は小板を排列したるもの、其
反對側の前面は錫の排列の有様を示せるなり。(二)は前の如く錫を排列したる後、其前面にも亦小
板を排へ、其上に横木を置き、更に其上に十文字に横木を加へ、螺旋によりて之を双方より搾め付
け、刻削を加ふべき装置を完成したる處なり。左方の小口は即ち刻削すべき面にして、其左右に細

機削刻錫 圖三百第



線あるは、小板を
排列したるの狀な
り。(三)は刻削の
用に供すべき鉋に
して、上方のもの
は鉋身下部のもの
は其臺なり。
作業の方法は鉋
にて(二)の右方の
小口即ち錫の側面
を削るときは、錫
は横に削られて線
狀となり、恰も刻
昆布の如きものと

機 披 剝 鯛 圖四百第



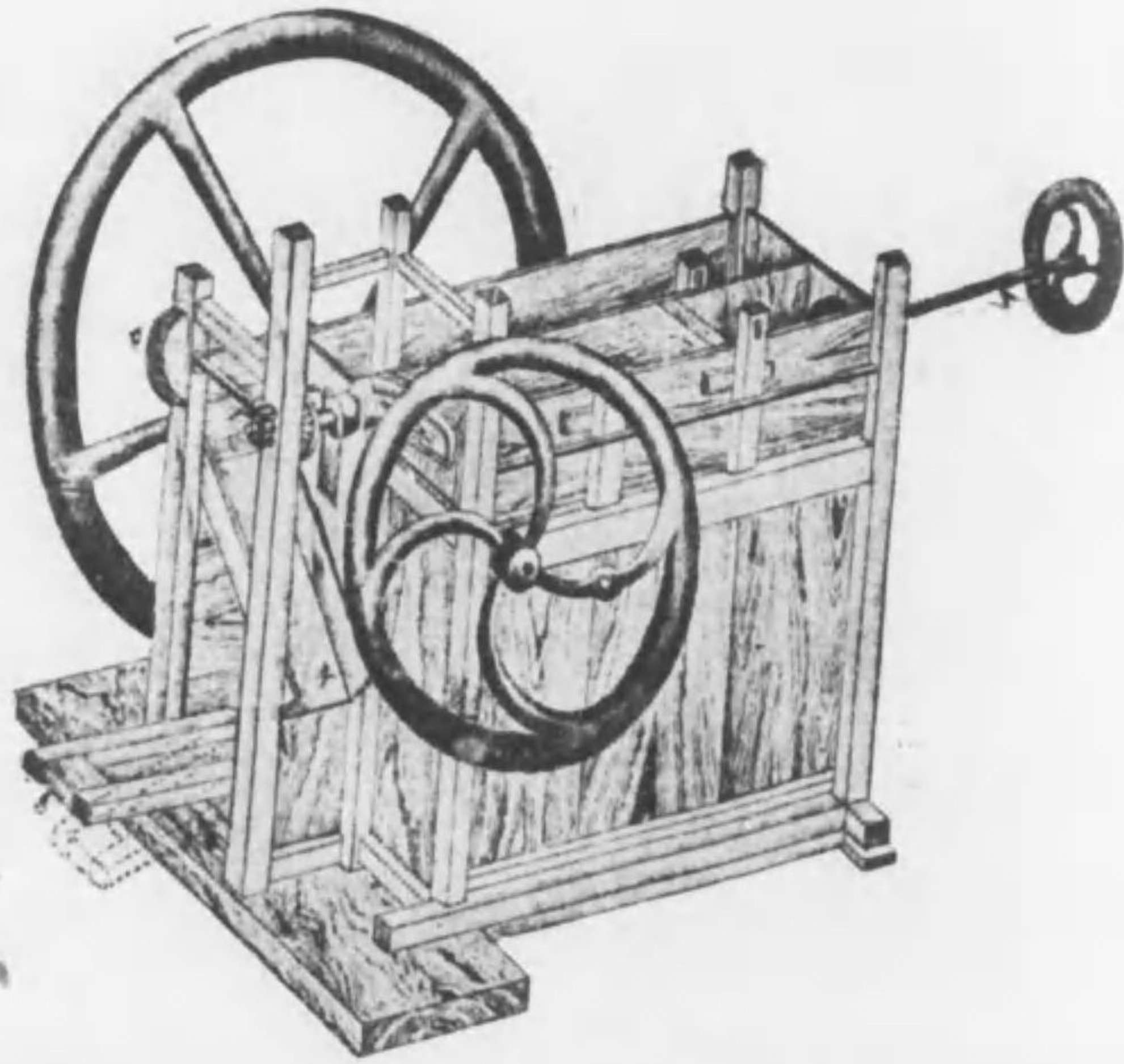
食用品加工類

四一八

なり落下するなり。此小口は削り去りて
 兩側の板に接すれば小槌を以て打ちて之
 を後方に退け、横に排列したる小板の一
 枚を取り外し、鯛の面の抽出せられたる
 ものを鉋にて削り取るものなり。

第百四圖は、鯛剥機の種類にして前
 者と大同小異なり。又其使用法に於ても
 敢て差異を見ざるなり。(一)は其全形に
 して機の背部を示し、(二)は圓軸と軸心
 の取付部を分解表示したるものにして、
 (三)は鉋なり。本機も亦前者の如く鯛を
 能く伸して其尾部より圓軸間に挿入し、
 把手によりて車を回轉するときは、鯛は
 圓軸に依りて前方に送られ、圓軸の中央

(一其) 機 削 刻 鯛 圖五百第



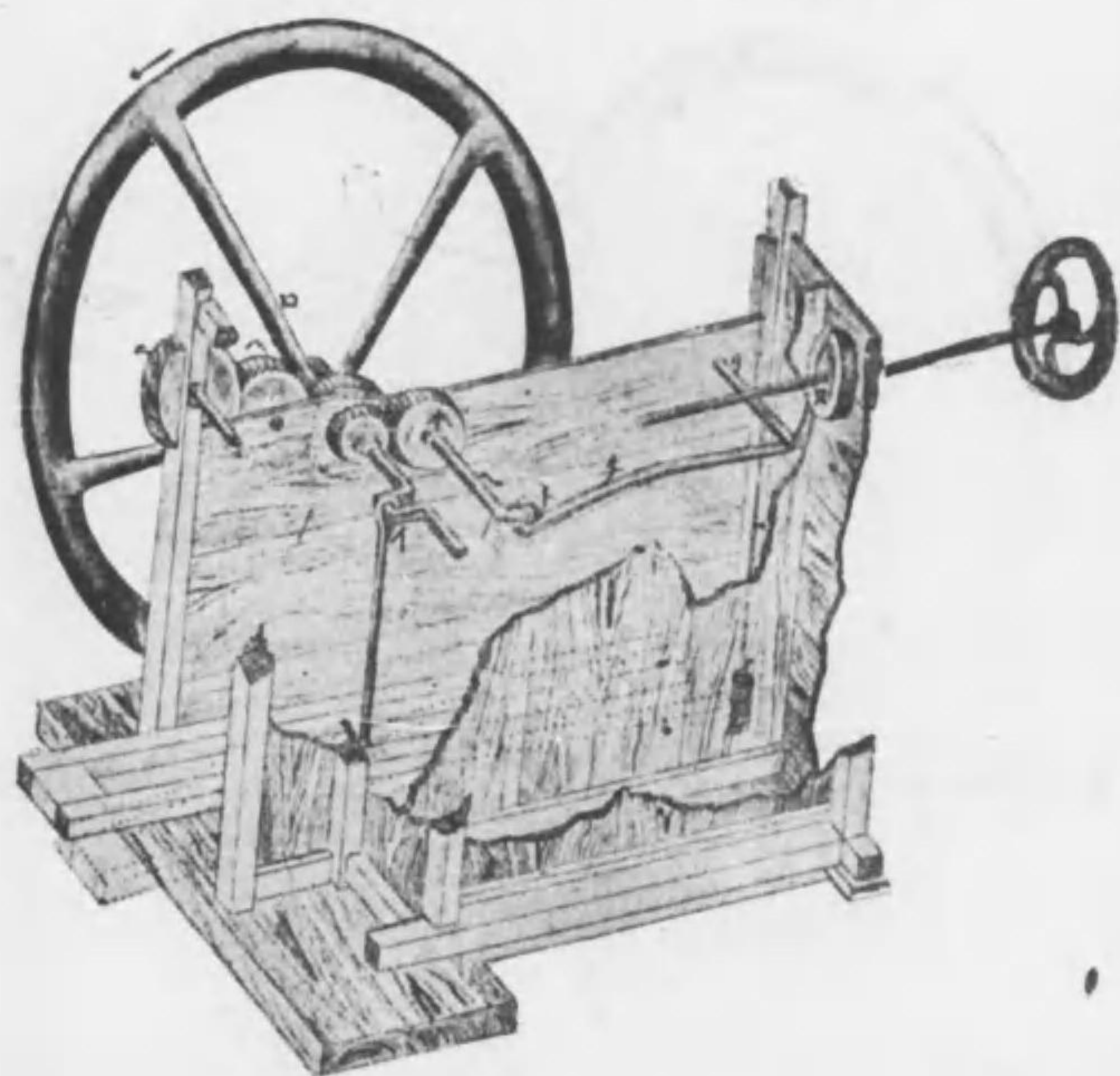
日本水産製品誌

四一九

に取付けられたる鉋に依りて二枚に
 剝披せらるゝの装置なりとす。

第百五圖、第百六圖は、鯛の刻削
 機にして、前圖は全形を示し、後圖
 は之を解剖したるものなり。前圖の
 (イ)は踏板にして其一端は車輪の軸
 に通し、之を踏みて上下する事によ
 りて左側の大きなハツミ車回轉せら
 れて原動力となり、此方は更に(ロ)
 (ハ)(ニ)等の小車に及びて運動し、
 是等の力によりて中央に装置せられ
 たる鉋(ホ)を上下して此處に来れる
 鯛を刻削し、削られたる鯛は右方に
 突出せる(ト)なる車によりて押し出

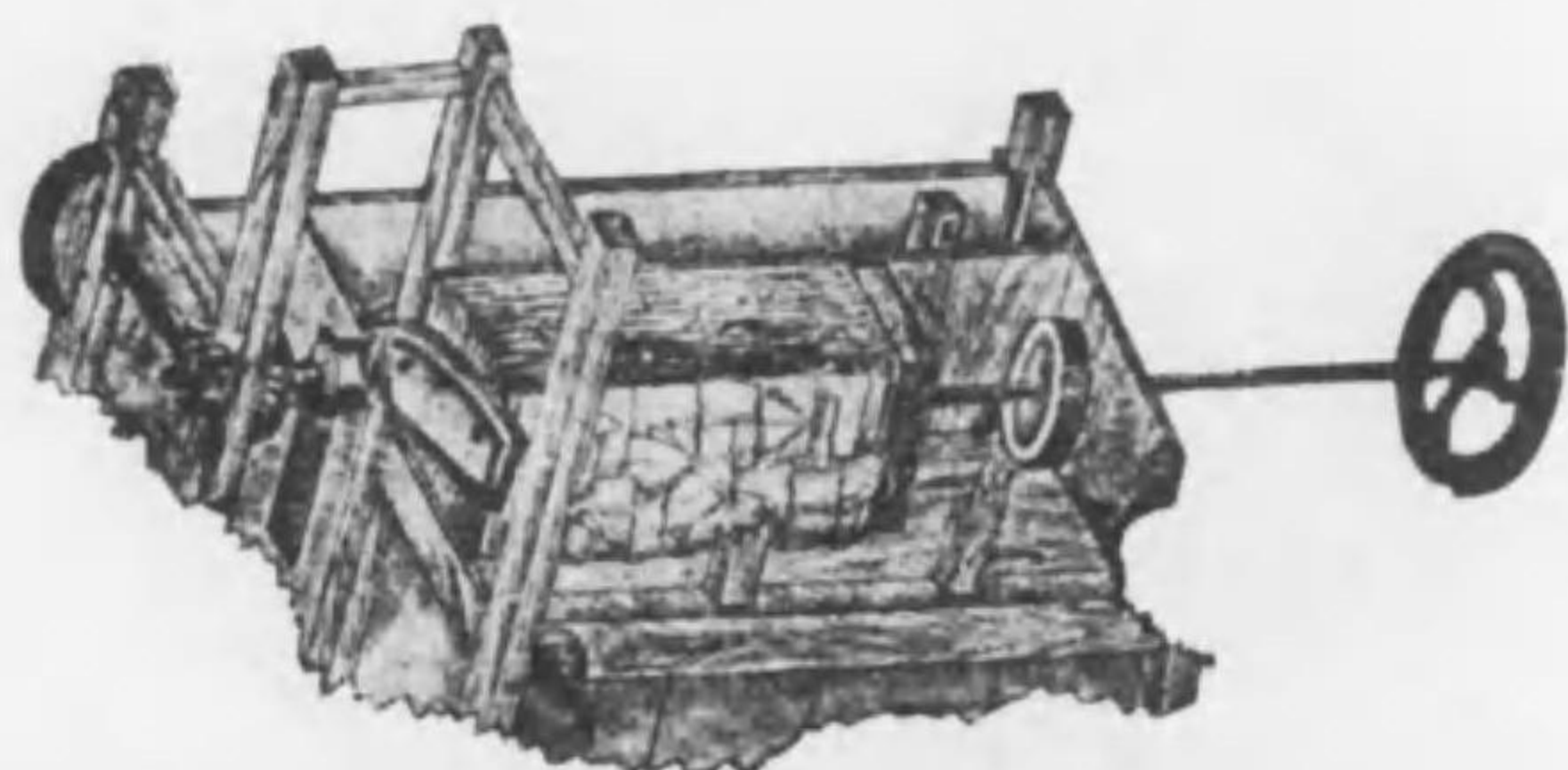
第六百圖 錫刻削機 (其二)



さるゝなり。又刻削せられたる錫は
(チ)なる鐵葉板製の受器に支へられ
機の右方に落下するなり。

其二圖は、内部の機構を示す分解
圖にして、(イ)は踏板より傳はる動
力を受けて(ロ)なるハツミ車を回轉
せしむる機構を表はし、又(ハ)及
(ニ)は齒車の裝置によりて動力を傳
へ(ヒ)なる車軸の回轉によりて鉋を
上下に運動せしむるなり。(ホ)は又
齒車の裝置によりハツミ車の力を受
けて回轉し、其軸の尖端は屈曲し、
其先きには小滑車の仕掛あり。此小
滑車は(ホ)軸の回轉毎に(チ)なる鐵

第七百圖 錫刻削機の部一

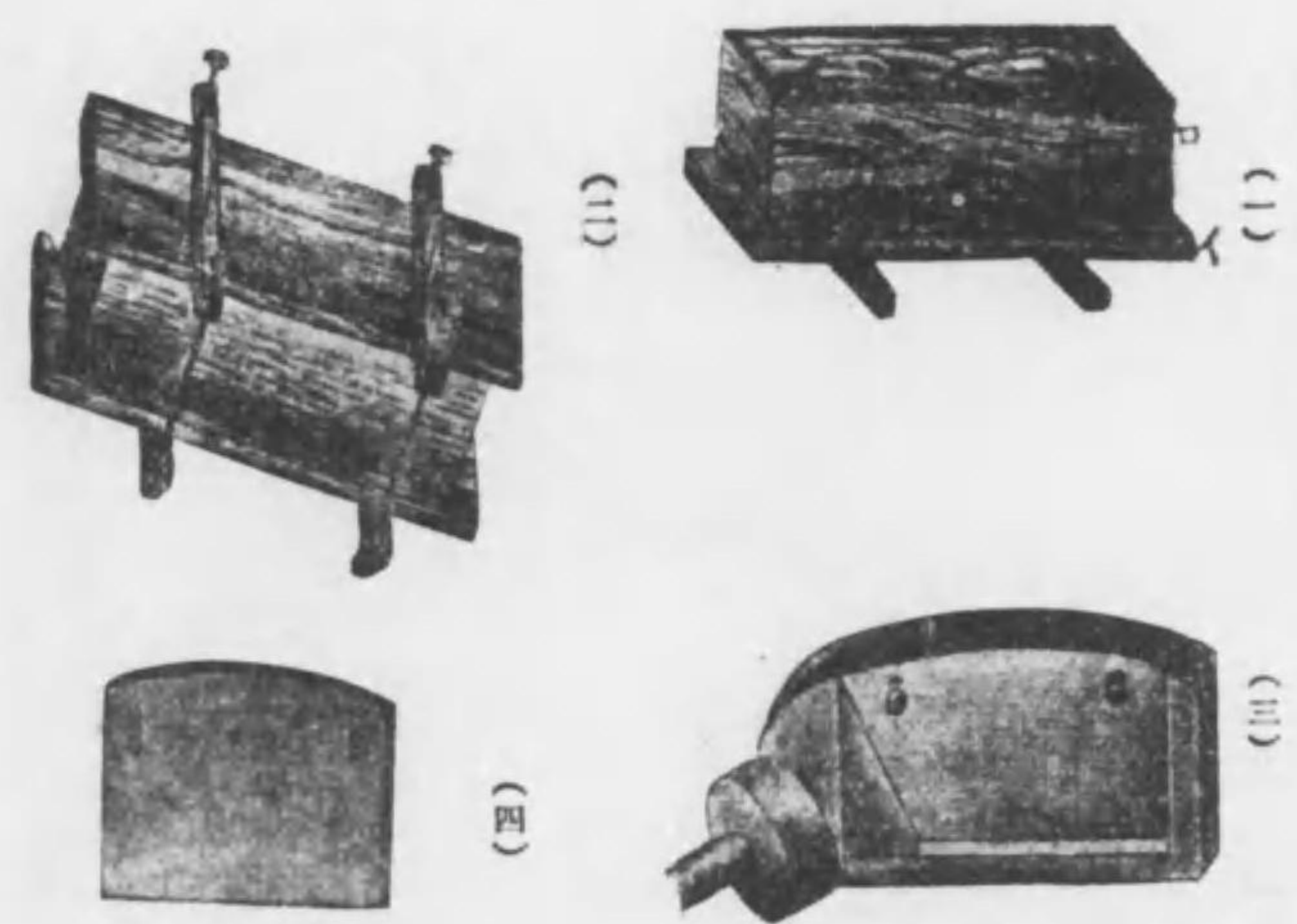


條を下方に壓す。然るに此鐵條の根元には又勾曲せる鐵條相交又
し、(チ)なる鐵條の下壓によりて突上げられ、而して此勾曲せる
ものは、其勾曲部を以て疊みたる、錫を押すべく裝置せられたる
棒に嵌められたる齒車の齒輪を回し又此齒車を貫通せる軸(ル)
は螺旋を爲せるが故に、此勾曲せる鐵條の一尖は此齒輪の一齒を
轉じ徐ろに(ル)なる押軸を螺旋によりて進め漸次錫の削り口を前
方に押し出すなり。

第七百圖は、錫刻削機の一部即ち錫を押出す装置と、其鉋の上
下に依りて刻削する狀況を示せるものにして、中央に横はれるは
壓搾したる錫、前方に裝置されたるは之を削るべき鉋なり。

第八百圖上部は錫の壓搾機にして右方(一)は(イ)なる壓搾板の
上に(ロ)なる底なき箱を載せ、其中に剝離せる錫を一枚づゝ伸し
て丁寧に密積し壓搾したる後徐ろに箱を抜き去り、更に左方(二)
の如く其上面に壓板を加へ横木を載せ、双方に螺旋を施して之を

鮑并機搾壓の鯛 圖八百第



食用品加工類

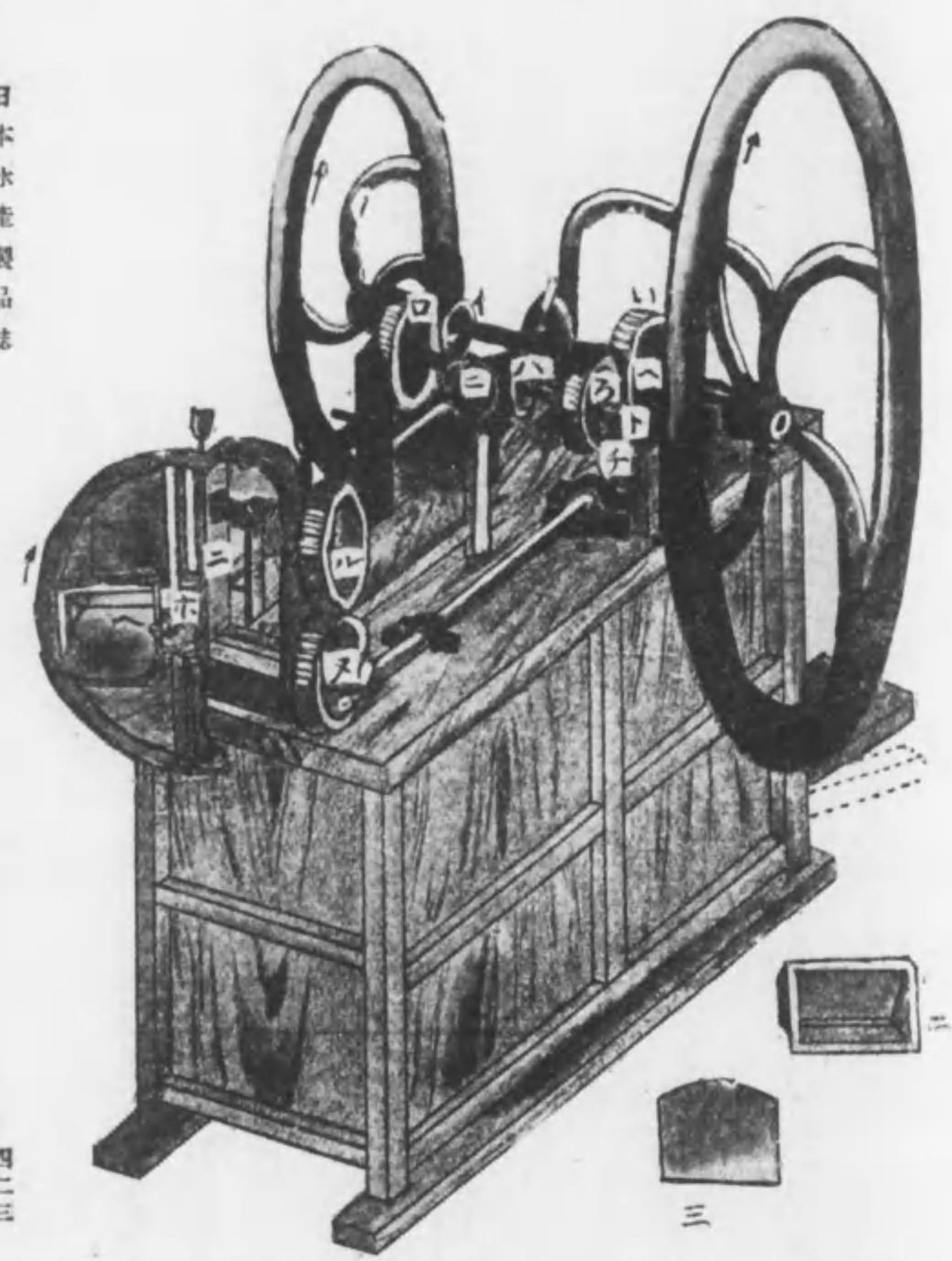
四二二

壓搾す。而して其一回の量は凡そ三貫目位とす。如斯壓を加へ置くこと一時間餘にして之を取り出し、前記の機械に掛けて之を刻削するなり。故に本機は前者の附屬機なりとす。又下部右方の(三)は之を削る鮑の臺にして左方(四)は之に装置すべき鮑身なり。

第百九圖も亦鯛の刻削機なり。此機は前者と大に其構造を異にせり。而して其機械の装置も亦踏板の外全部上面に露出せるなり。

圖の前方の下部に突出せるは、踏板にして之を踏むときは其上下によりて外方の力車を回轉し(イ)なる齒車の運動は(ロ)なる次の車に及ぼし、此運動は順次(ハ)(ニ)に波及して(ホ)なる鮑臺と共に(ヘ)なる鮑を旋轉し、鯛

機削刻鯛 圖九百第



日本水産製品誌

四二三

の一端を削るなり。而して此鮑臺及鮑は全部金屬製なりとす。又一方右方の軸は力車の回轉により其動力を(ト)の軸に受けて之を(チリ)に傳へ、更に(ヌ)の齒車に移り(ル)の齒車を回轉

し、此二車は共に上下の圓柱横軸たる(ヲワ)を回轉するなり。

又(カ)なる木板は(ヨ)なる四本の支柱の間に介在す。此板の左右に木板を立て其中に壓搾したる鰯を容れ、柱の螺旋を以て之を止むれば、鰯の削り口は恰も(ヲワ)の圓柱の間に在るを以て(ヌル)なる齒車の回轉に隨ひ徐々に前方に押出され、又一方に於ては(ホ)の盤と共に(ヘ)の鉋を轉旋し來りて之を削る。

又回轉の遲速を欲せば(イ)及(ロ)の齒車を互に取替ゆる事に依りて自在に之を變更することを得べし。即ち(ロ)の齒車は(イ)の齒車の直徑の二倍なり。故に之を前後に交換するときは鉋臺圓柱等の回轉共に前者の二倍となるなり。

圖中(二)は鉋臺にして(三)は鉋を示せるなり。

第一 魚煎餅

魚煎餅は魚類を煎餅に製したるものにして凡三様あり。一は魚肉の摺身に麥粉と鶏卵の蛋白を交ぜ銘に入れ焼きたるもの。其二は魚肉の摺身のみを銘に入れて焼きたるもの。其三は魚肉を片々に切り、葛粉を付て打伸し、焙爐にて炙りたるものなり。第一は大阪近傍にて製するものにして、第

二は丹後久美濱にて發明製造せるものなり。又第三は尾張知多郡にて發明し、製造せるものなり。鯛にて製するを鯛煎餅、鱈にて製するを鱈煎餅と稱す。此他脂肪少き白肉魚類は、何魚にても製するを得べし。此製品は能く貯藏に耐へ、即席の吸物に最も妙なり。

一 魚澱粉交煎餅

魚澱粉交煎餅の製法は、大阪及び播州明石にて製するものは、新鮮の鯛及鱈を用ひ、其皮骨筋を去り、純肉のみを取り、摺り身となし、是に精製の麥粉と、鶏卵の蛋白とを混和し、尙ほ昆布の煎汁を加へて調味し、之れを鐵製の燒型に盛りて焼くなり。而して煎餅の着色に三様あり。薄紅、青、白之なり。就中薄紅を上品とす。青色の分は青海苔を撰み用ゆるなり。このものは其儘にて吸物に供するには、薄き羹汁を造りて之を投入すべし。又夏日は冷水に浸し、酢、味噌又は山葵醬油に和して用ゆるも好く、頗る風味あり。

又一法は、鯛の皮骨、筋を去り、純肉のみを水にて能く洗滌し、蒸籠に入れて充分に蒸し上げ、空氣の流通宜しき所に冷し置き、其能く冷へたるを認むるときは、搥鉢に入れ、上等の小麥粉へ白糖、味淋、昆布の煎汁を混和したるものと、右搥鉢にて練り交ぜ、之を鐵器の模型に盛りて焼くなり。壺中に蓋をなし貯へ置くときは、久しきに耐ゆ。

二 魚摺身煎餅

魚摺身煎餅は、丹後國熊野郡久美濱村にて發明せしものにして、其製法は小鯛、**セイゴ**鱸の二年子までを云ふ銀鯛等の生肉を摺り身となし、直ちに銘に入れて焼くものなり。

三 魚片煎餅

魚片煎餅は、尾張知多郡にて創製せるものにして、其製法は、鯛、鱸、石班魚、蝶、鯡等を用ひ、先づ鱗を除き、而して其中身を三片となし、頭及び骨部を去り、其兩片肉中の細骨をも抜き去り、堅に中斷して四片となし、皮を去り、又尋常魚軒の如く細斷し、其肉數十を他の板上に並列し、胡椒粉を適宜に振りかけ置き、而して一個づゝ粗板上に載せ、肉の上下に吉野葛粉を適宜に敷き、或は振りかけ、桐棒にて徐々に打伸し、葛粉の見へざるに至れば又振かけ、上下幾度も翻覆打伸し、而して之を焙爐中に並べて焙り、全く乾燥せしとき刷毛にて葛粉を掃除するなり。此他キヌは全身の細長なるが故に、兩片の肉を斜めに截斷し、銀鋸は細小なるが故素の儘打のばし、烏賊は頭と足を除き、鮑は腹を去り各肉を用ひ、鰻の中華鰻を最良とすは頭及び腹皮を除き、脊を割り打のばし、胡椒、葛粉を施し焙爐に登す。此製は霖雨或は炎暑にて濕氣を含むが故、斯るときには焙乾するなり。

又一法は、東京市日本橋區室町某の製するものは、原料細魚、鯛、海老、鯊、鰻魚等にて魚類の

未だ全く死せざる位のものを選び、其皮骨及び腸等を去り、桶に入れて脂分の浮み畢るまで數回之を洗滌し、箆に揚げて水分を去りたる後、粗に上せ肉の表裏に葛粉を糝布し、棍棒を以て徐々と之を捺匾して炭火にて焙り、外皮稍や乾きたるとき、剪刀にて圓形に作り、尙ほ之を焙爐に致し、晝夜を連ね凡そ四十八時間焙炙して全く成るものとす。

第三 魚粉

魚粉は、魚肉を蒸煮して、細碎し乾燥したるものなり。

魚粉は、主に白肉魚にて製するものにして、多く鯛、鯡、鰻等にて製す。其鯛にて製せるものは、俗に揉鯛と稱し、又北海道にて大鮮にて製するものは**ソボロ**と稱し、田麩の原料及其他料理に使用す。

製法は、新鮮なる魚の頭、骨、皮等を去り、精肉を二片し、蒸籠に並べ、大釜の上に載せ、十分蒸して後之れを水桶に入れ、揉み碎きながら丁寧に膜及筋等を除き、よく洗滌して脂を去り、水分を絞りたるものを細密なる篩に移し、更に日乾して其十分乾燥したるとき、箱又は罐等に入れて貯ふ。

又一法は、魚の精肉を湯煮し、之を白き布袋に入れ、竹箆の上にて壓搾し、焙爐に掛けて乾燥しながら碎粉するなり。

第四 田麩

田麩は、魚粉を煮付けて味を付けたるものなり。

此製品は、近世大阪にて創めたるものにて、何魚にても製し得れども、普通は鯛、鮓、鰯、鯉、鰕等を其重なるものとなす。

製法は、先づ鍋に醤油、味淋、白砂糖の三品を入れて煮、其中に魚粉を漸次に入れ、よく攪き拌ぜ、汁氣のなき様に熬り付けたるを一時間許り日乾し、尙ばらくになる様鉢にて摺り、或は熬り付けたるまゝ放冷して、曲物に入れ販賣す。而して其配合は、赤色に煮るものは醤油を用ひ、白色に煮るものは焼鹽にて鹽梅す。配合の分量は、各地好みに依り一定ならず。(或法に魚粉の未だ十分乾かざるもの二貫目に付、醤油一升、味淋一合、白砂糖一斤の割にするあり)。

土佐にて製する鰹田麩、一名梅ヶ枝田麩の製法は、精良の鰹節一貫目を削り、薬研にて細末となし、百目乃至百五十目づゝ土器に入れ火上にて乾燥せしめ、絹篩を以て濾過したる後ち、鐵鍋に移

し、醤油五升、味淋一升を注入し、文火を以て煮ること凡そ二十時間、屢々杓子を以て攪拌し、勉めて鍋底に焦げ着かざらしめ、而して醬汁稍や盡きるを候ひ、之を麻壺に盛り、壓搾して餘瀝を去り、再び鍋に移し、砂糖(和製上等三盆)少許を加へ、攪和して成るものとなす。

海老田麩は、海老肉、焼鹽、酒、氷砂糖を原料となし、製法は鯛田麩と異なることなし。紀伊國北牟婁郡尾鷲、南浦産烏賊田麩の製法は、甲烏賊の脊を割きて甲を去り、腹を斷ちて腸を去り、潮水にて洗淨し早朝より日光に晒し、能く乾燥せしむること凡そ一週間にして、微かに白粉を全面に現はすを乾燥の度とし、鉋を以て細く削り、之を鍋中に入れ、醤油及び白糖を入れ能く混和せしめ文火を以て煮水氣なきを度とし熬り上げ、罎に詰め貯藏す。

鯛田麩は、多く尾張より産し、鯛田は専ら越中、佐渡等より出ず。

第五 蒲鉾

蒲鉾は、魚類の肉を摺り、形ちを作りて湯蒸したるものなり。而して此製品は、本來割烹上より起りしものにて、魚肉を摺り、丸き細竹に塗り付け焼きたるものは、其形恰も蒲の花に當るより、蒲鉾の名あるなり。第百十一圖甲の如し。是を食するに箸なく、竹串を持ち喰ひしより、今に蒲鉾

を食する時は、箸を持添て指にて摘み食するの古實となれり。

蒲鉾を二つに割り、小板に付け、式の膳などに龜足付にて用ゆることより起りて、小板蒲鉾なる

もの生まれり。其式

に用ゆるものは第百

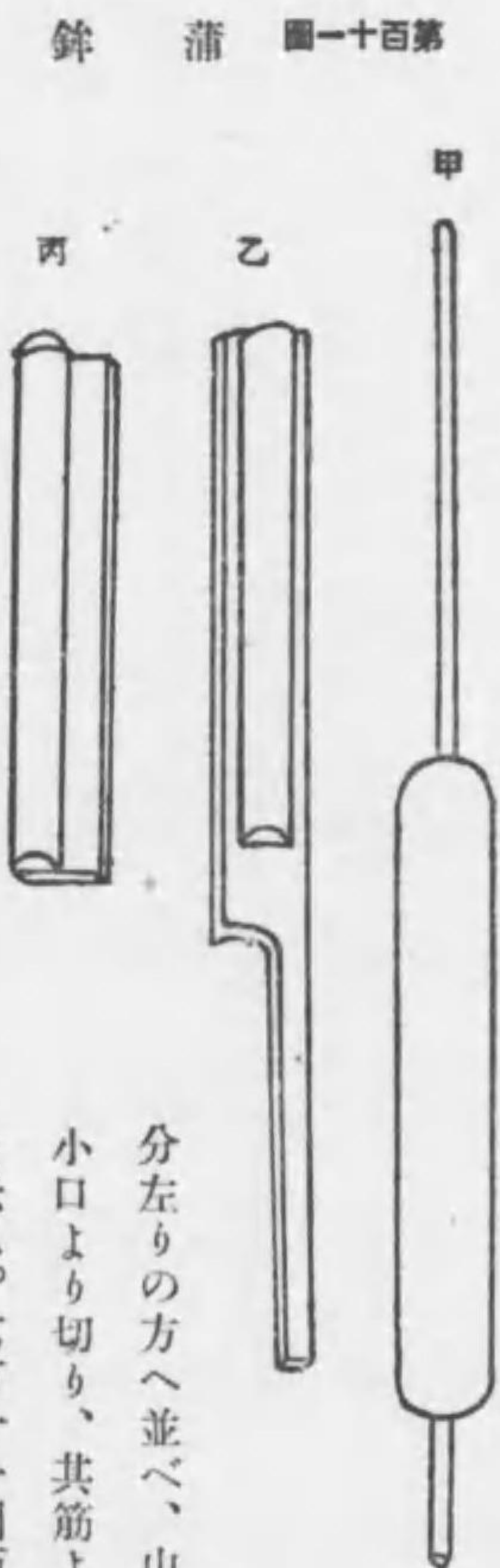
十一圖乙の如し。

又板鉾目に横に半

分左りの方へ並べ、山形に付け、蒸し上げ、

小口より切り、其筋より割りたるを板割蒲鉾

と云ふ。第百十一圖丙の如し。古風に於て最



も雅致あるものとせり。

現今、世に行はる、蒲鉾は、板蒲鉾、串蒲鉾の二様にして、外に魚の摺身にて製するは竹輪、半扁の二品なり。元來蒲鉾は西國に創りしもの故、東國にては製するもの少なく、且製法も粗なり。西國の最佳品とするは、色味の佳なるのみならず、數十日を保存して變味することなきなり。之れ他に比類なき所なりとす。東京にては上中下及大中小の數品あり。下等品は麥粉を混ざるが故に鼠

色となり味甚だ劣れり。山陰地方の蒲鉾は、粗にして色味共に大に劣る。東海道にては駿河静岡市の中の店及び同國城の腰、清水、蒲原等と、相模の小田原にて製する沖鯨の蒲鉾は、白色美にして味殊に佳なり。小田原製は少しく東京風に砂糖の甘味を添へ、又動もすれば幾分の澱粉を加ふることあり。編者嘗て駿河國城の腰に於て沖鯨を以て充分に肉を摺らせ、一の混和物を用ひず、鶏卵の白を少許加へ、板に數重に塗り付け、叮嚀に製せしめたるに、其製品切目に小孔なく、實に美にして味も甚だ佳なりしを以て、東京にて各家の品評を請ひしに、頗る賞讃せられたりき。東京にては鯨肉にて製するもの多し。凡そ白肉の魚類にては、蒲鉾に製せられざるものなしと雖ども、漁獲の少きもの及鮮食用に重に販賣し、或は他に良製法のあるものは益少なし。鯨の如きは鮮食にて佳ならざるもの故、大に之に適す。沖鯨の如き鮮肉にては至て味なきものなれども、蒲鉾に製して色味共に他魚の及ばざるものなり。故に蒲鉾魚又摺身魚の名あり。但馬の或地方にては、法印鯨多獲あるも販路なかりしを、近年蒲鉾に製して大に利益を得るに至れり。

兵庫地方にては、重に海鰻、鯛、虎蝦等にて製造す。就中海鰻を最上とす。其製法は何魚にても粗板の上にて、最初骨と身とを二分して骨を去り、皮を剥ぎ、尙ほ小骨及筋等を骨拔器にて取除き、精肉を石の搗鉢に入れ、搗木にて二人乃至四人相互に一時間餘り摺りて、鶏卵其他滋養品を混合し

板に着け、釜にて蒸し上げるものなり。又焼貫と稱し、蒸し上げずして、炭火を以て焼き貫くものあり。保存は通常夏季上等は一週間、下等は三日間、冬季は上等三週間、下等十日間位なり。之れを遠地へ輸送するには箱籠等へ入れ、成るべく日数を保ち易き様爲すなり。

長門國豊浦郡栗野川、通田耕村にて製する蟹蒲鉾は、捕獲の際甲肉を分離し、其肉を蒲鉾にて細播し、之を細丸竹に付け、外面水氣を取り、聊か焦色の顯はるゝ迄穩火にて焼くなり。而して籠に入れ、尙ほ風乾せしむ。亦數日を経る毎に火にて暖むること再三再四に及ぶ。斯く注意する時は、三十日内外は腐敗を防ぐなり。

大阪南區西櫓町より製出する蒲鉾の製法は、鯛或は鱧の皮骨筋を去り、純肉のみを取り、蒲鉾に入れ摺木にて充分に播り潰し、適應なるを認め板片の巾三寸、長さ五六寸なるものへ凸狀に塗り布し、而して後ち釜にて蒸し揚げ、文火にて一時間餘炙るなり。近來罐詰となして貯ふるものあり。

長門國赤間關にて製する味淋焼竹輪蒲鉾は、鱧、エソ或は魷等の肉を庖丁にて鋤き取り、俎上にて之を練り、骨筋等を除き去り、精肉を撰みて臼に入れ杵にて搗き、目方七十目位のもの十尾に付味淋二合、白砂糖十匁を混和し、尙ほ暫く之を春き粉蓋細碎ならしめ、長さ一尺許の細竹に手を以て肉を塗り付け、長火鉢の上に並べて十五分時間許焼くなり。然るときは自然乾枯し、一ヶ年間貯

ふると雖ども、終始味の變化することなし。

一種焼蒲鉾なるあり。大き五六寸四角にして、厚さ凡そ一寸許り、板に附けずして上下の兩面を火にて炙り焼きたるものなり。

第六 鮫 氷

鮫氷は、鰯車魚マシロウの軟骨より製するものにて、從來より陸前、陸中に産す。

製法は、鰯車魚の軟骨を生鮮の時に鉋にて細削し、淡水にて能く晒らし、後ち切目を繼合せる様に簀に並べて日乾す。其乾したるものは、透明白色にして、寒天紙の薄さが如し。之を食するには水に浸し、細條に切り、三盃酢にて肴とし、又膾ともなすべし。

第七 鯨 蕪 骨

鯨蕪骨は、鯨の軟骨を乾製したるものなり。一名鯨のポリポリ、又鯨ポリ、鯨蕪骨、鯨ノシ、晒鯨等とも稱せるものなり。

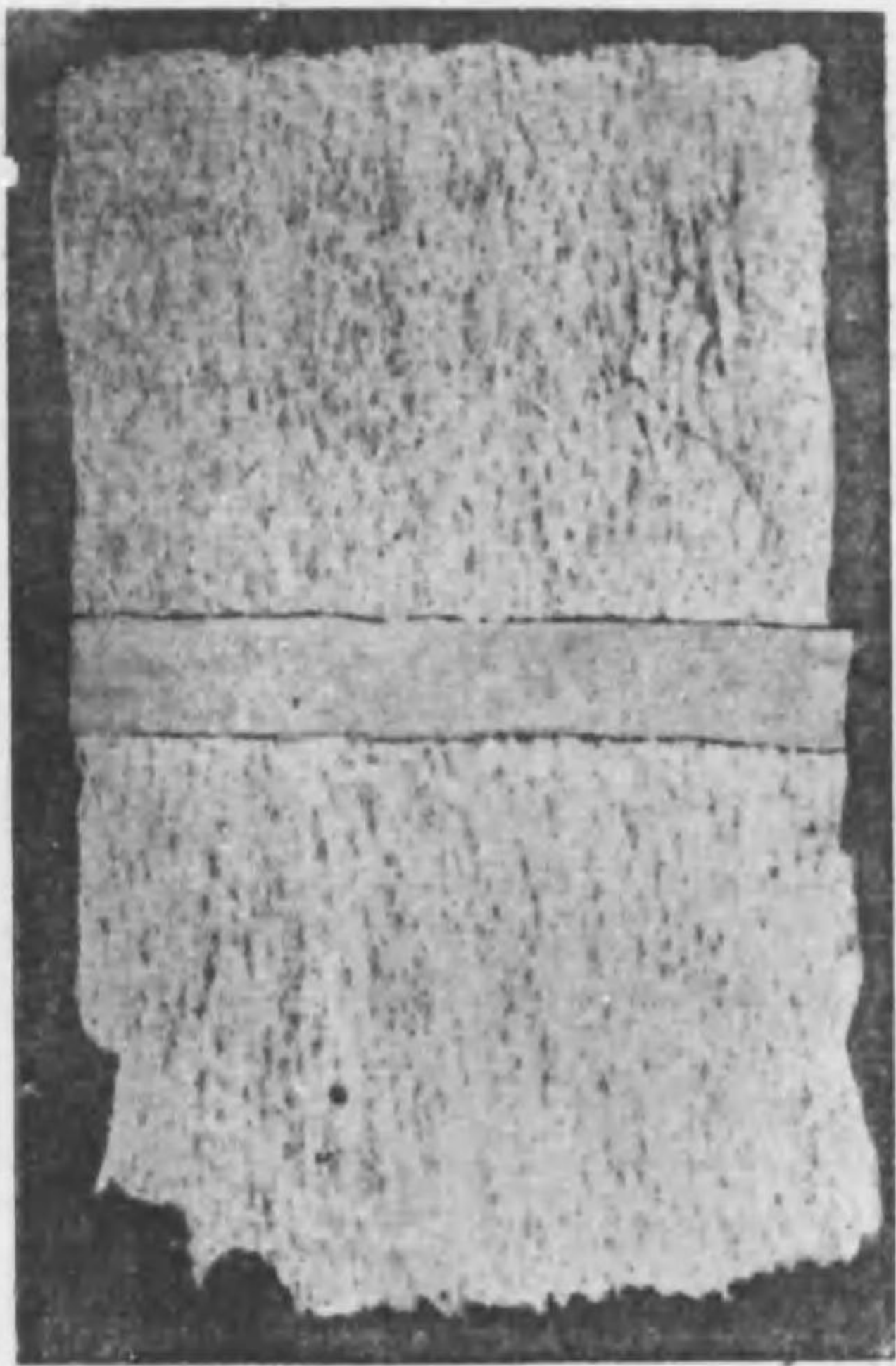
長門國大津郡瀬戸崎浦の製法は、鯨の頭の軟骨を取り、皮を去り、鉋にて該骨を薄く削り、鹽二

升潮一升を桶に入れ、之に浸し置くこと一日間、後ち鹽水を去り、又潮にて一回晒らし、又清水にて二回晒らす。然る後ち桶に入れ、締木を掛け能く水氣を去り、百九十目位を筵一枚へ撒布し、厚

薄なき様にして太陽に乾すこと凡そ一日間にして、之を四十五枚に截り、三枚を一帖となし、十帖を一束と定め、箱詰めとなす。

長門國大津郡川尻浦の製法は、鯨の頭中にある和らかなる骨（方言なり）の上皮を去り、横に筋を入れ、之れを一種の鉋（是は通常の鉋にて又の前の臺木に横齒の如き齒をつけたるもの）を以て削り潮に浸し、二三次之を交ぜ、後ち清水に浸し鹽氣を去り、桶に入れ蓋をなし、之を締木（方言ボン木）にて締め水氣を去り、之を藁筵に量目三十目を厚薄なき様に附け、二三日間太陽に晒らす。然

骨 燕 鯨 圖三十百第



る後ち堅七寸横五寸に切り四枚を以て一狀となす。箱に收め保存するときは、三四年間腐敗の憂なし。而して水に浸して之を絞り、香の取合せ又は酢醬油等を注げて食す。又は煮て鶏卵等をかけ卵とちとして用ゆることあるなり。

能登國鳳至郡にて、晒鯨と稱し製造するものは、鯨の頭部の軟骨を取り、脂肪及び肉を去り、清水にて能く清潔になし、鉋にて薄く削り、後ち又再三清水にて洗滌し、簾の上に其削片を一葉づつ、伸し日光にて乾かし、紙袋に詰め貯ふるなり。梅雨の頃微を生じ其色濃黄となり、時として小蟲の發生することあり。故に濕氣を帯びざる様に貯ふべし。

第八 白浪蒲鉾

白浪蒲鉾は、蒲鉾を乾して削りたるものなり。

混合物なき蒲鉾の賣残りたるものは、其まゝ乾すときは乾固す。是を鉋にて削り製す。

此法は近年伊豫國にて製する所にして、重に鯛蒲鉾にて製す。一口吸物には最も雅味なり。左に廣告を寫載して考證とす。

一鯛のしら浪かまぼこ

日本水産製品誌

用方

一 鯛のでんぶ

一 吸物みそ汁

其他やさしい干物の煮物に入れて良味有り。

夫世に罐詰多しと雖ども、迅速即味專一を旨とし、一品別製鯛の蒲鉾は、愛媛縣第一の名産にして、一に精魚を相撰み、二に風味善く、御意に叶ふて鼻柏平バビ、上の串長見山其浦々を網代なす。目出鯛ボコと御稱しを蒙る事少なからず。何程日數を経るとても、更に腐敗の患なく、其上不時客來のせつ、吸物或は即席の酒肴に適當す。實に便利の良品なれば、地名を加へ味よく、今般廣く販賣仕候間、江湖の諸君御購求有んことを乞ふ。

愛媛縣伊豫國北宇和郡袋町十六番戸

湖 西 伍 平

第九 削ケツリ 蛸タコ

削蛸は、蛸の肉を鉋にて削りて薄片となしたるものなり。

此ものは、志摩國の名産にして、文化年間より製造を始め、濱ゆふ、濱萩、櫻章魚、フジノ雪等の雅名を附して販賣す。其味頗る優美なり。近來漸く販賣を擴め、大阪、西京、岐阜、滋賀、愛知、三重等の諸地方に賣出すと云ふ。

製法は、三年以上に生長したる新鮮の蛸を撰み、頭を去り、足一貫目に付食鹽一合を和し、攪拌してよく又ラを去り、清水にて數回洗滌し、後ち蒸すこと凡そ三十分間、肉の縮まりたる時、之れを籠に移し、庖丁にて殘皮を剥ぎ去り、日乾するか若くは焙爐にて火乾し、其より乾きたるとき之れを盤上に打ち附け置き、鉋にて削るなり。貯藏は冬春の候には五六ヶ月、夏秋の候には一二ヶ月を保つ。

このもの其儘醬油又は燒鹽少許を和し、熱湯を注いで吸物と爲し、又は三杯酢を以て食するときは、味淡白、酒饌に供して頗る佳なり。

第七節 食油類

此類には、水産動物より採收せし脂油にして、食料に供用し得るもの即ちイカ肝油、泥ムラサキ魚肝油、

鯨舌油等を載す。

第一 烏賊及柔魚肝油

イカ肝油は、烏賊及び柔魚の肝臓より採收したる脂油なり。

製法は、烏賊及び柔魚を割き、鰯を製する時取出したる臓腑中より肝囊を取り、釜にて湯煎し、其浮び出づる油分を吸ひ取るなり。此油は甘味香気ありて悪臭なく、種々の料理に用ひて味最も佳なり。又燈火用に供して光力強く、且つ沍寒に際するも凍凝することなし。

第二 泥猴魚肝油

泥猴魚肝油は、泥猴魚の肝臓より採收したる脂油なり。此魚は九州有明海の干潟に生息するものにて、他府縣には見ること甚だ稀なり。肥前、筑後にて此肝油を食用と爲す。味甚だ美なり。其製法は魚の腹を割り、肝臓を出して油を滴し採るのみ、蓋し泥猴魚の肝臓は、他魚の肝臓と異にして在中の肝油流動状をなすなり。但釜に投じ少許熱を與ふるときは保存よろし。此もの臭気なく、種々の油燐に適し、海哲等に和する時は、支那料理に適し、遙に胡麻油に優れり。

第三 鯨舌油

鯨舌油は、鯨の舌より採收したる脂油なり。

製法は、略ぼ海豚腮油に同じ。即ち新鮮なる鯨を鹽藏又は乾腊等に製する時、庖丁にて其舌を切り、清水にて洗滌し、其儘搾取するか、否らざれば細断し、釜に容れて乾煎するか或は湯煎して浮出する脂油を汲み取るなり。

第二章 植物

此には食用に供する水産植物の製品を載す。其主たるものは淡水、鹹水に生ずる藻類にして、素より生鮮を食すべきもの甚だ少なく、必らず乾淹等の方法により、久しく貯藏して四時の用に供すべし。今其製法によりて乾製、淹製、加工の三類に分てり。

第一節 乾品類

此類には、海藻中乾製し貯へ以て食用に供するものを載す。

第一 昆布

昆布は、昆布を淡乾したるものにして、三陸及北海道より産す。殊に北海道の産饒多くして、重要の支那輸出品なり。

昆布は七八月の候に採收したるものを乾燥し、次ぎに結束して販賣するものなれども、原料の種類及結束の方法に依り、元揃昆布、花折昆布、長折昆布、小花折昆布、折昆布、島田折昆布、長切昆布、駄昆布、胴結昆布、猫足昆布、細目昆布、水昆布、黒昆布、粘昆布等の種類に分つ。

一 元揃昆布

元揃昆布は、元昆布及黒昆布の二種にて製す。之が乾燥法は乾場（都て乾場は砂地を最良とし、芝生の地之に亞ぎ、岩石の地最も惡し。蓋し岩石の上に乾燥するときは、昆布硬固となり、且つ斑点を生じ、芝生の地は温氣を含むが故なり）に排列して急劇に乾かざる様、漸次に乾燥し、且つ幅の劇しく縮まざる様一枚づゝ伸し、度々反覆して日乾し、夕刻に至れば集めて累積し、莖を掩ひて雨露を防ぎ置き、翌日復た日乾す。如斯すること四五日にして納屋に入れ、自然に乾すこと六七日



第六十四圖版

元揃昆布

の後晴天に乾し、日暮より枯葉の上に一葉づゝ四時間許排列し、其夜露の爲に潤ひて柔軟となりたるとき之を結束し後時々乾燥す。

結束法は、三十五枚若くは四十枚を重ね、根部を揃へて三日月形に切り、長五尺とし三ヶ所を束ねて一把となす。其量目二貫にして二千把を以て百石とす。而して製造の際截断して生じたる残餘は駄昆布に製す。元揃昆布は多く大阪に輸して細工昆布の原料に供す。

二 花折昆布

花折昆布は、原料及乾燥法共に前者に同じ。其結束法は、廣く伸して長さ二尺五寸に折返し、二三ヶ所を束ねて把となし、一把の重量を二貫目とす。又三本結、五本結と稱するものあり。此ものは昆布三枚或は五枚を二つに折りたるものにて上等とす。通常の花折は兩端を内へ折込むなり。ハナラリの稱は、蓋し端折より出でたるならんか。多く大阪地方に輸し「出し昆布」其他の料理用に供す。

三 長折昆布

長折昆布は、原料製法等都て前者花折昆布に同じく、唯長く折りたるを異なりとするのみ。

四 小花折昆布

小花折昆布は、都て花折昆布に同じくして、唯小く折りたるものにして、長さ一尺八寸、幅七寸位なり。渡島國産のものは根部を整へ、葉先を折込み四ヶ所を結束す。

五 折昆布

折昆布は、原料元揃昆布に同じく、一枚づゝ皺を伸し、葉先の方より長さ一尺六寸に折返し、幅八寸三四分なり。之を五枚重ねて一把とす。其重量七百匁なり。根室花咲郡の新製品は、縦二條横三條に結束し、渡島産は三ヶ所を結束す。

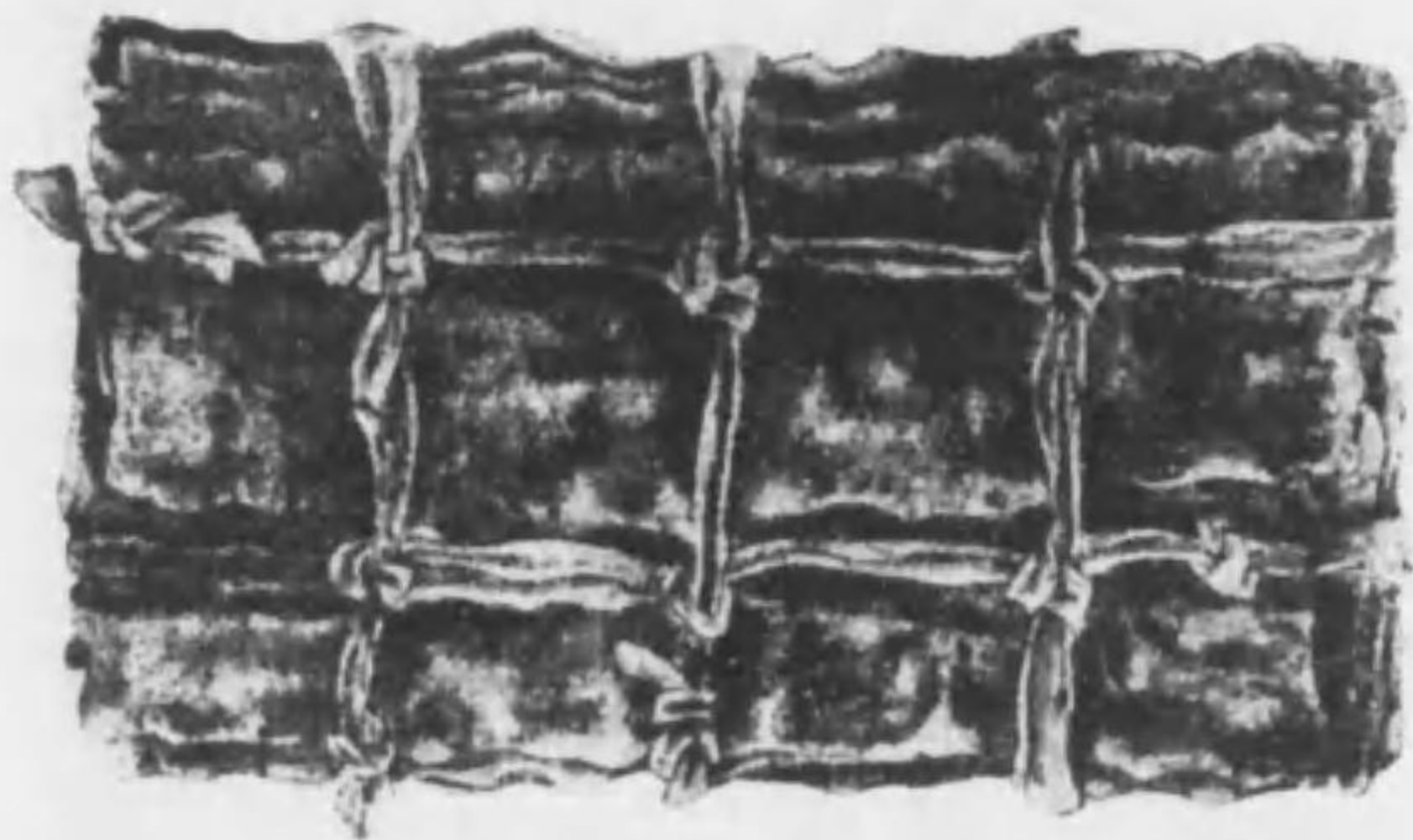
六 島田折昆布

島田折昆布は、原料元揃昆布に同じくして、形恰も婦人の島田番の如く造り、二ヶ所を結束して一把となす。其の重量は一貫目にして、多く東京に輸す。

七 長切昆布

長切昆布は、眞昆布、三石昆布等にて製す。乾燥法は採

布 昆 折 圖五十百第



收したるものを直ちに乾場に運び、一枚づゝ敷並べ、晴天に二日以上乾す。夜間には納屋に取入れ、蕨を掩ひて濕氣を防ぐ（昆布を夜露に曝すときは斤量を減じ、又腐敗の憂あり。雨天に曝すも亦然り）乾燥を終りたる後は、納屋或は倉に運び、適宜に積み重ね周囲を蕨にて圍ひて、風の當らざる様になし置き、再び晴天に乾し、夜露にて濕氣を興へ尋で結束す。之を結束するには、引伸し鎌を以て根莖を截斷し、葉先を切去れども、地方に依りて其法一様ならず。即ち左の如し。

室蘭、幌別、根室 上等は長四尺、中結六ヶ所、上結七ヶ所、量目八貫目とし、並等は長三尺五寸、中結五ヶ所、上結六ヶ所、量目八貫目とす。

厚岸 前者に同じ。但並等品の量目は七貫目とす。

三石 根室に同じ。但並等品の量目は六貫目とす。

浦河様似 上等品長さ四尺、中結五ヶ所、上結六ヶ所、量目八貫目とし、並等品は長三尺五寸、中結四ヶ所、上結五ヶ所、量目六貫目とす。

幌泉 上等浦河に同じ。並等長三尺六寸、中結四ヶ所、上結五ヶ所、量目六貫目とす。

釧路 上等根室に同じ。普通長三尺六寸、中結五ヶ所、上結六ヶ所、量目八貫目とす。

長切昆布は、多く支那に輸出して食用に供す。其産額は昆布製品中の最なるものなり。

布 昆 駄 圖六十六第



八 駄昆布
駄昆布は、元揃昆布、花折昆布等を製するに際して生じたる屑、又は風波の爲め海岸に打寄せたるもの、或は品質下等にして、元揃昆布及花折昆布となすに適せざるものを併せ、量目二貫目に結束したるものなり。後志國壽都産は、長四尺幅九寸前後のものを揃へて、三四ヶ所を結束し以て一把となす。其量目は四貫目なり。

九 胴結昆布

胴結昆布は、一名駄切昆布と稱し、三石昆布にて製す。長四尺、上結三ヶ所、量目八貫目とす。多くは大阪及北越に輸す。大阪にては刻昆布の原料に用ひ、北越にては鰯昆布巻の料に供し、又雑煮の用となす。

十 猫足昆布

猫足昆布は、猫足昆布を用ひ、長切昆布の如くに製し、中結四ヶ所、上結三ヶ所に結束す。多く大阪に輸送し、細工昆布其他の食用に供す。



十一 細目昆布

細目昆布は、細目昆布一名盆昆布にて製す。根部を整へて長さ二尺五寸に二折して、三ヶ所を結束す。一把の量目四五貫目とす。多く兩羽地方にて食用に供し、又東京にて刻昆布の原料に供す。陸中に産する布の子昆布は稍之に似たるものなり。

十二 粘昆布

粘昆布は、粘昆布を繩の如く燃りて、之れを圓形に組みたるものなり。食用に供するとき之を一寸許に切り、水に浸せば、粘液多きが故、恰もトロロの如くなるなり、故に此名あり。

此他製品として手繰昆布、拾昆布、屑昆布、天鹽昆布、汐昆布、棹前昆布、若生昆布、水昆布等あれども、産額多からざるが故茲に掲げず。

昆布製法の良否は、赤葉と温氣の多少に因て大に差等を生ず。故に赤葉は悉く除き去るべし。又葉先きの短きものを混入すべからず。且つ濕氣の度を過すべからず。昆布粗惡の弊に就て最も厭ふべきは、濕氣の多量なるにあり。然れども曝乾せる昆布を其儘結束すること能はざるを以て、少しく濕氣を含め柔軟ならしめ、直に之を切り結束するものあり。然るに濕氣を多く含ましむれば、量目を増し結束し易きを以て、殊更に海水を漉き、濕氣を多量ならしむるものありて、いよ／＼腐敗

を催ふし、販賣地に至り之を倉庫に貯積し、漸次販賣するに至り、其品位甚だ龐惡の狀を顯し、價格を低落せしめ、其影響を昆布産出者に及ぼし、不利を招くこと少からず。

昆布の販路は、内地は全國一般之を用ひざるものなく、海外は支那なれども、日高、十勝、釧路、根室、北見等に産するものにして、他の産は支那人の嗜好せざるものとす。是北海道東海岸にして其他には僅少なれば、土地の命脈皆な此昆布にあり。開港前は一ヶ年三千石許を輸出したるに、漸次増加し、明治十四年に至ては十二萬七千石餘に至れり。之を開港前に比すれば四十二倍の増加に至りしが、俄かに輸出供需の度を失ひたりと。是れ粗製濫造と、商權、資力乏しきとの三によりて貿易不活潑となり、屢々不利を極むるに至れり。從來は日高、三石近傍の産盛にして、現今は根室の方盛なり。釧路、根室兩國に於て、昆布採船の増加したること左の如し。

明治九年

明治十年

明治十一年

明治十二年上半季

一、五四七艘

一、七四六艘

二、〇〇二艘

二、三四一艘

此の如く昆布採船の増加したるは、採集場所の増加に依るものにして、一見盛大に赴きたるが如きの觀あれども、貿易上に於ける輸出上の有様は左の如く却て退歩の狀あり。

昆布輸出高及相場

年 別	各港輸出高一ヶ年平均	函館相場 <small>百石目</small>	上海相場 <small>百石の相場を百斤に引直したるもの</small>
明治元年	三六、七二九	六三五、〇〇〇	不詳
同 二年	五五、八二二	七一五、〇〇〇	不詳
同 三年	五五、四七三	八八五、〇〇〇	不詳
同 四年	六八、七四七	七二五、〇〇〇	不詳
同 五年	六七、七五三	四九〇、〇〇〇	不詳
同 六年	一一一、三六一	四八五、〇〇〇	不詳
同 七年	六四、六五六	五〇〇、〇〇〇	五一九、〇〇
同 八年	六五、五五八	五五〇、〇〇〇	六五七、七五
同 九年	八八、七一四	四三〇、〇〇〇	七三二、七五
同 十年	七六、六六三	四九八、〇八六	七五七、〇〇
同 十一年	九八、五二三	五八九、四〇六	八〇七、二五
同 十二年	一一八、七五四	六五六、五〇八	八〇八、二五
同 十三年	一〇六、一八五	六八〇、〇四〇	七二〇、七五

同 十四年	一二七、四〇〇	七三八、〇〇〇
同 十五年	一〇七、五七七	五七四、四七二
		七〇三、五〇〇

此の如く昆布の産出は、次第に増加し來りたるも、一方に於ては製造の粗なるにより、其需用溢滞し、加之銀貨低落せるにより愈々其價を下落せしめ、産出者に影響を及ぼすこと少からず、廣業商會支那貿易の如きは、明治十二年以來、年々賣殘品多く、十二年の昆布を十四年に至て尙ほ三萬七千石餘を貯藏するに至れり。抑も支那の需用たる、該邦四億萬人の欲する所なるも、未だ全部に洽ねからず。明治六年より同十五年に至るまで十ヶ年間の支那輸出高左の如し。

昆布十ヶ年間支那輸出額 (單位石)

地名	明治六年	七年	八年	九年	十年	十一年	十二年	十三年	十四年
上海	六、二七三、八八八	一、四三三、九三五	一、七、八七三、三〇四	二、九四六、三三四	九三三、二七六	二、三二七、五〇〇	一、三三〇、三三〇	四三、三九八、八二五	二、九三二、二一六
牛莊	四、三二五、九四三	二、三三三、二八八	八、一八三、〇四四	五、九六六、〇〇〇	六、九七七、三〇〇	六、〇九六、六〇〇	四三三、二二〇	五、〇九六、二三四	八、〇七二、六八〇
天津	一七、九九一、七五三	一〇、七〇〇、〇三三	二、八九二、五五六	六、六八八、〇三三	八、二二六、七〇八	七、八三三、三三四	三、〇〇四、六三三	二、四二九、一五〇	一、五、三三三、三〇三
芝罘	一四、八〇六、三三三	一五、六四五、〇〇〇	一、五七三、六三〇	五、三三四、〇〇〇	四、〇四四、一六八	五、二六八、〇四八	五、〇九六、五九六	四、三九九、九三四	二、四二九、七二六
漢口	四、一六二、二八四	四、〇一九、一八八	三、〇七、七三九	三、五五〇、七二四	三、三三三、七〇八	四、〇七三、三二八	五、〇九六、六三三	四、三九九、九三四	二、四二九、七二六
宜昌	八、二七三、七六八	二、三三三、七六八	一、二、二、二、七六八

九江	一、七三二、六八〇	三、三三三、三三三	三、〇一〇、七二〇	三、〇一〇、七二〇	三、〇一〇、七二〇	三、〇一〇、七二〇	三、〇一〇、七二〇	三、〇一〇、七二〇	三、〇一〇、七二〇
蕪湖
鎮江	四、一七五、九八〇	三、一四一、三三四	三、三三三、三三三	三、三三三、三三三	三、三三三、三三三	三、三三三、三三三	三、三三三、三三三	三、三三三、三三三	三、三三三、三三三
寧波	二、五五九、七三六	二、二二六、七三六	二、二二六、七三六	二、二二六、七三六	二、二二六、七三六	二、二二六、七三六	二、二二六、七三六	二、二二六、七三六	二、二二六、七三六
温州
福州	二、〇〇四、九八四	二、七七八、五五四	二、八八八、七二二	二、八八八、七二二	二、八八八、七二二	二、八八八、七二二	二、八八八、七二二	二、八八八、七二二	二、八八八、七二二
北海
廈門	五、四、九八六
仙頭	三、七、一〇〇
廣東
合計	二、五、八、九四、三三六	九、八、七、五、三三三	八、五、五、四、三三三	八、七、〇、四、三三三	七、七、〇、〇、〇〇〇	一〇、一、〇、〇、〇〇〇	一〇、一、〇、〇、〇〇〇	一〇、一、〇、〇、〇〇〇	一〇、一、〇、〇、〇〇〇

本表に依れば、其輸出額は、漢口、九江、芝罘、天津を最とす。元來本邦昆布は、従前は長崎、琉球より輸出し、上海、福州に輸入したるも、今は悉く一旦上海へ輸出し、夫より各港へ轉輸するなり。茲に掲げたるは一旦上海へ輸出し、再び分輸したる高を引去りたる數量なり。天津、芝罘、牛莊は上等品を需要せず。近年滿洲、薩哈連等の産を輸入せり。是れ價格低廉なるを以てなり。而

して漢口、九江、鎮江の三港は、本邦産のみに限れり。右は何れも上海より楊子江を溯り運搬す。就中漢口市場より分輸するを多しとす。此地は陝西、湖北、湖南、西川の要衝に當り、殊に茶及び藥品等の産多く、其他の物産に富むを以て、貿易甚だ盛なるによれり此地河南、陝西、貴州、山西、廣西へ輸送し九江、漢口より湖北、安徽、江西其他へも故に上海の相場も漢口、九江の景況によりて動搖するなり。而して海帶頭番は、四川省三分、湖南省一分四厘、陝西省一厘、甘肅二毛、浙江省二厘、直隸省七厘、牛莊二厘、湖北省一分五厘、江西省二分、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、河南省四毛の割にして、同二番は、山東省、山西省、同次番は、山東省十分の七、江蘇省十分の三、又帶絲一番は、四川省十分の五、湖北省十分の五、湖南省十分の二の割合なり。同二番は、四川省十分の三、湖南省十分の五、安徽省十分の五厘、湖北省十分の二、河南省十分の二厘、江西省十分の二の八、同三番は、四川省十分の三、湖北省十分の二、江西省十分の四、安徽省十分の五厘、河南省十分の五厘の割合なり。

抑も我が昆布は、支那輸出品中第二等に位し、一ヶ年の輸入平均二千五六萬斤にして、其一分を刻昆布とす。而して上海の通況によれば、刻昆布中東京切と稱するは、其製粗惡にして、大阪品よりは價格も下直なり。加之明治十三年東京切の品腐敗を生じ、殆んど泥土と等しく、顧るものなきに至る。故に持主は大損を來せし輩も少からず。然かれども其後有志の回復する所あり、大阪切の上に出るの勢ひあり。

又長切昆布は、従前の如く短きを除去すべし。如何となれば短かきは、需用地にて好まざればなり。其の好まざる所以は、惡葉の切斷したるものと思考するより忌嫌するならんと云へり。明治六年は、本邦より十一萬石餘を輸出せり。是れ産出の多きと、五年より函館に開通社を設立し、直輸の道を開きしによると云ふ。當地輸出の程度六七萬石なりしが、俄かに供給の過度を生じ、價格に影響を及ぼし、六年は函館にて百石七百二十圓に及びしが、又七年に五百五十圓となれり。而して此の年は八萬六千石を減じたり。爾後十年に至るまで、格別の増加に至らざりしも、十一年より又々増加したるも、價格進まず、加ふるに洋銀の下落により甚だ不活潑となれり。故に銷路に深く注意せざる可からず。又化學的の製造をもなす可し。

北海道昆布の産額は、明治十五年二十八萬八千四百七十四石四斗八升二合にして、其產地及内外の需要は左の如し。

内地 向

九千二百九十八石二斗六升八合

渡 島

二千九百四十八石八斗五升五合

後志

五百七十九石八斗六升四合

膽振

五百十二石八斗二升五合

石狩

三千百七十七石二斗一升六合

天鹽

四千六百二十九石七斗三升一合

北見

支那向

三萬千六百六十九石三斗三升六合

日高

四千七百二十石四升八合

十勝

六萬六千五百九十八石一升五合

釧路

五萬七千七百七十石九斗

根室

七千二百六十二石六斗二升一合

千島

又之れを内外需用適否に依て合計すれば左の如し。

二萬千四百六十六石六升二合

内地向

十六萬七千三百二十八石四斗二升

支那向

内

十萬七千五百七十七石

十五年輸出刻昆布共

五萬九千七百五十一石四斗二升

輸出殘高

但し從來は支那向は刻昆布に使用したり。

陸中國明治十四年の産額は左の如し。

六萬四千貫目

價金六千四百圓

氣仙郡

二萬貫目

價金千二百八十圓

東閉伊郡

二萬五千二百貫目

價金三千二十圓

北閉伊郡

一萬二千貫目

價金千二百圓

南九戸郡

四萬七千六百貫目

價金四千七百六十圓

北九戸郡

計十六萬八千八百貫目

價金一萬六千六百六十圓

又陸奥國の産額は左の如し。

三千八百〇九石餘

價金一萬三千五百二十四圓なり。

此地の産は大抵加賀、越後、庄内、秋田等に販賣す。

此に依て見れば、支那輸出は産出總額の五割七歩餘に當るなり。元來昆布は陸前國牡鹿郡以北に産するものにて、牡鹿郡産の**ホンメ**は一名水**コンフ**ホワカメなりとせるは誤なり。質薄く、外厚く、青黒色なるも、日に映し見れば兩邊薄く、鮮綠色、中央茶色を帯び、暗綠色にして甚だ薄し。桃生郡大須邊最も多し。

陸中國下閉伊郡宮古に産せる**メノコ**昆布あり。又同郡鶴住居村地方にては、細目昆布及此**メノコ**昆布の類を砂上に乾燥し、揉み碎きたるものを昆布粉と稱し、是を清水に浸し數度洗ひ、飯に焚き込みて之を食するなり。之を**メノコ**飯と稱し、陸中沿海の地方に於て多くは之を食し、米穀の半數強を補助すと云ふ。又鼻折となすべきものもあり、小本を上等とす。又三瓶昆布も渡島産と較や同質にして、葉末茶褐色にして、質薄けれ共甘味あり。長さ一尺六寸幅一尺一寸五分に折疊み二ヶ所を結束す。亦鹽昆布あり。鹽氣深し、此地の産は甘味あり。夫より北海道に入り、函館、尻澤に至り始めて昆布の石上に生ずるを見るべし。此邊の折昆布方言**スノリ**は、花折と同質の下劣なるものなり。東海道、苫小牧等に最も多く、此地黒き昆布と又綠色のものを見る。土人曰く、同種なり。黒きものを焼き見るに皆な綠色となりたり。其幅は二三寸より一二寸にして揃はず、三石は其幅揃ふ。夫より以北靜内郡までの間、海邊にて見ざる所なし。靜内には小山昆布と云ふものあり。

形は長切に似たり。専ら煮出しに用ふるものとす。然れども厚くして甘味なれば、燒食するに最も佳美なり。苫小牧にては、海邊に打揚げたる昆布を拾ひ乾し置き、煮出して用ふ。

靜内即ち三場所の一にして、三石昆布同様なり。石狩厚田邊にも多く、**ダシコフ**、**ホソメ**、**チバ**、**ミ**昆布の三種を見る。草昆布は、東西兩海岸至る所に在り、厚田昆布は**ダシコフ**に用ふ。天鹽國海に三品あり、一は細長く、一つは太短く、一は厚田昆布に近く、又外に孔**アキコフ**、**ボワメ**等あり。磯谷、歌棄等には昆布の沿岸に打揚げたるもの甚だ多し。

スリサベにて製する折昆布は、方言を**スノリ**と云ふ。根室の**スボ**を志發は支那向にして質薄く、鹽氣多く長切とす。様似産は前品より較や厚し。日高國浦川の**ダシコフ**は質厚く、甘味ありて鹽氣少く、三石に近きも支那向にあらず。國後昆布は根室に似て較厚し、此地の乾し方は一日太陽に乾し、日暮に至り重ね置き、翌日取出して日に晒し、前の如くにして數日にして全く乾燥せば良好の色出づ。若し降雨に逢へば星出來て惡し。

古宇邊の**ホソメ**は細くして綠色なるも、從來採ることなかりしが、明治十五年之を採りて善價を得たることあり。昆布森邊にも種々の昆布あり。**マコレフ**即ち本昆布、水昆布、**トロ**、**コフ**、**ネコ**、**アシ**一名**スコタンコフ**、又名**ミミコフ**等なり。是等は煮出しに用ふ。古きを良好とす。根室國**スコ**

子産は、質薄く鹽氣多けれども乾燥上りよければ、支那向に宜し。故に長切に束ね輸出す。日高國様似又は國後産は、前品にて較厚く、三石産は尙ほ厚く味佳なれども、乾燥方根室よりあしし。

日高國浦河産のダシコフは質厚く鹽氣少く甘味あり内地向とす。亦厚岸には幅廣く短かき物あり。又此灣中に從來より採らざるものあり。其は根莖の柄甚だ丸くして長く、尺餘より二尺に至るものあり。其葉の幅は尺餘より尺五寸許のものあり。仙鳳知驛に忠筋あるものあり、一種の別物なり。瑠璃蘭の荷昆布は、支那向なれども、又魚巻によろし。一束の目方八貫目より十貫目にして之を一駄と云ひ、四百駄を百石と云ふ。此地の鬼昆布は燒食によろし。根室の昆布は、北方に至るに隨て價下落す。即ちアツキシ、ハマナカ、ネムロと次第に北に至るに、一場所毎に百石に五十圓づゝ下落せり。

三石に幅廣く丈短かきものあり。是はコフマキによろし。此地の本昆布は味劣れり。トロ、コフは、海水に洗ひ砂のつかぬ様に乾す。之を三打とす。然るときは數年貯ふることを得べし。此ものは幅二寸餘ありて長さ四尋もあり。十勝昆布の如きは、先年は支那向にあらざりしが、近年輸出するに至り、四千石餘を出せり。幅狭く長さ三尋位あり。燒き食するに佳味なり。昆布は淡水の入る所に生ずるは味甘し。然るに離島にては川なき故に味あし。

猫足は砂上にて乾すときは、黒色となりてあし。故に吊り乾しとなすなり。博多昆布は褐色にして刻みとなすも色出でず、内地の需用に適せず。此名は博多帯の形狀なるより名くと云ふ。離島産の昆布は三年も貯ふるを得べし。

第一 乾海苔

乾海苔は紫菜を乾製したるものにして、單に海苔とも稱す。食用藻類中の佳品にして、古來大に賞讃せられ廣く需用せらるゝところなり。加之紫菜は、支那にも産し、彼國人も嗜好するを以て、近年は漸く輸出を見るに至れり。

紫菜は莖を立て、養殖したるものと、天然岩石に着生するものとを區別して、柴紫菜、岩紫菜の稱あり。而して柴紫菜の製品は、武藏國大森、品川、東京及其附近に産する淺草海苔を最良とし、之れに亞ぐは、陸前國氣仙郡盛灣の産及び同國本吉郡氣仙沼産にして、又之に亞ぐものは遠江の濱名郡舞坂海苔、駿河國有渡郡清水海苔、三河國寶飯郡前芝海苔、安藝國廣島海苔、備前海苔、上總大堀海苔等なり。又紫菜の製品は、出雲國に産する十六島海苔、鱧島海苔を第一として、渡島國松前海苔、但馬國美含郡田久井海苔、竹野海苔、同三方郡蘆屋海苔、出雲國惠曇海苔、隱岐中村海苔、

同國布施海苔、出雲三浦海苔、伊豆國加茂郡宇佐美海苔、同濱村海苔、同國伊賀郡安良里海苔、駿河興津海苔、伊豆宇久須海苔、同國加茂郡川津海苔、同國同郡伊東海苔、國田手海苔、同國君澤郡井田海苔、同國加茂郡見高海苔、丹後與謝郡本庄海苔、同國竹野郡宇川海苔、間人海苔、伊豆利島大判荒海苔、加賀國江沼郡黒崎村の黒海苔、越後國西頸城郡名立海苔、佐渡の國相川海苔、能登國羽咋郡西海村の黒海苔及雪海苔、渡島國松前郡辨天島檜山郡小砂子村等の打海苔等も亦其質佳好なり。

豊後國南海部郡中浦村の大島海苔、淡路國津名郡宮島海苔、播磨國飾磨郡飾萬津川口海苔、肥前國北松浦郡生月海苔、五島海苔、安房國安房郡豊津海苔、下總國海上郡豊浦海苔、伊勢國度會郡南海村海苔、同國同郡城田海苔、三河國渥美郡和地海苔、陸前國本吉郡松岩海苔、磐城國松川海苔、陸中國南閉伊郡釜石海苔、陸奥國東津輕郡一本木海苔、羽後國南秋田郡南磯合村の打海苔、越前國丹生郡越廻村岬村等の乾海苔、能登國鳳至郡諸岡海苔、同國同郡黒島村の初海苔、因幡國岩井郡浦富海苔、同國珠洲郡大崎村日置村等の黒海苔、同國高草郡小津見海苔、同國氣多郡青谷海苔、伯耆國八橋郡赤崎海苔、出雲國神門郡鷲鷺村板海苔、同國島根郡三保關海苔、同御津海苔、石見國那賀郡濱田海苔、隱岐國周吉郡大久海苔、同國知夫海郡美田張海苔、同國海士郡福井海苔、同海士海苔

並剝海苔苔、出雲國楢縫郡佐香村漣海苔及洗海苔、同國同郡鰯淵洗海苔、同郡十六島及已北濱の鬘海苔、石見國安濃郡乾山海苔、波根東海苔、隱岐國周吉郡西村の張海苔、絞海苔、備前國邑久幸島海苔、安藝國安藝郡仁保島海苔、長門國厚狹郡藤山海苔、同國大津郡向津貝海苔、紀伊國海部郡眞内海苔、同國高岡郡東又海苔、同國安藝郡佐喜濱海苔、伊豫國北宇和郡日振海苔、豊前國企救郡霧兵海苔、筑後國三池郡三池海苔、肥前國東松浦郡小川海苔、肥後國王名郡滑石海苔、横島海苔、同國同郡高道村寒海苔、大隅國南大隅郡牛根海苔、琉球國國頭間切邊戸海苔、陸奥國上北郡六ヶ所海苔、日向國兒湯郡都農海苔、長門國豊浦郡宇部海苔、周防國佐波郡濱方海苔等亦之に亞ぐ。

柴紫菜の製品は、皆抄なれ共、岩紫菜の製品には抄製せるものと否らざるものとあり。前記板海苔、漣海苔、簀海苔、張海苔、乾海苔、等の名あるものは抄製したるものにして、十六島海苔一名鬘海苔、剝海苔、黒海苔、摘海苔、雪海苔、掛乾海苔等は抄せざるものなり。元來岩紫菜の製品は抄製のものとは雖、各地概ね其製精ならず。甚しきに至ては、庖丁の類にて岩石より剥ぎ來りし紫菜を介殼又椀等にて掬ひ、簀の上に併べ適宜の大きに繕ひて乾燥するに過ぎずして、季節の早晚の如き絶へて注意せざるなり。故に沙石介片を混じ、且つ厚薄大小、品質等頗る區々なり。

諸國には筴を立て、海苔を作るに適當なる場所甚だ多きを以て、筴立を開かけ海苔の産額益々多

きに至るべし。東京府品川海中の各所に筏を立て、作る海苔は、享保二年江戸浅草の彌平なる者の創始にして、最初は全く利を見ることなかりしに、今は多額の産物となり、明治二十二年東京芝區金杉、本杉、芝田町等にて十月の季節より同十二月三十一日迄海苔の採收製造高は、總計三十四萬二千五百帖、此價金十二萬六千五百〇三圓、製造家百五十七戸、問屋二戸にして此の外品川、大森、羽田及深川、洲崎より神奈川、臺場近傍迄にては三十四五萬圓の收利あるに至れり。又文政年間に駿河國三保の孫八なる者、紫海苔を創始し、嘉永年間には遠江國舞坂の那須田又七、安政二年に三河國前芝に松野甚七なる者、柴立海苔を開始し、今に至り何れも其の名産となれり。就中東京浅草海苔は、其名最も高きが故に茲に其沿革及製法を記して各地改良の模範となす。

東都歳事記に曰く、浅草海苔は東都の名産にして、諸國に送ること夥し。今は品川より大森の海濱にて採るなり。秋の彼岸頃疎菜を立て、春彼岸の後までとる。海中にとるものを絶品とす。往古浅草の地、元龜天正の頃までは路の傍漁家農家の者、此地の海濱に出て海苔をとり、干しひろげて鬻しより、浅草海苔の名あり。其頃までは江戸の市街、東南の方は皆な江川なりしよし。慶長の頃より繁昌の地となりしかば、洲をならし、岸を築き、枝川を埋め、浅草川漸く狭くなりしより、海苔を産する事なし。今品川に産するは、貞享元祿の頃よりとぞ。品川の海邊牡蠣を養ひし垣に海苔

を生ぜしより思ひよせ、笹竹或は雜木の枝などを海中に立しが、年々に海苔を生ずること多くなりゆき、後は品川、濱川、三軒家より大森、羽田に及び比比策(コケ)をとる木をヒビと云ふ)とて、海苔をとる爲めに木の小枝を海中に立出すこと、一二里に及び。依て彼地の漁村にて之をとり、干して浅草へ送る。葛西よりも紫黒色の二品を産し、共に浅草へ出して售ふと雖も、風味いたく劣れり。今浅草に問屋と號するもの兩三軒残れるも、舊名を失はざる微なるべし。今は大森等では之を商ふ家數軒あり、京傳か奇跡考には、近き頃まで品川より生海苔を取よせて、浅草にて製したるよし記せり。又新編武藏風土記に曰く、浅草海苔と呼ぶは、浅草茶屋町の商、四郎左衛門と云ふもの、祖、葛西、中川沖の海苔を採り、浅草にて製せし故なり。其の後この邊にて採り始めしに、稀なる上品なれば、今は浅草にては製せず。其地にて鬻げるものも皆當所より出せるものなれども、古名を存して多く浅草海苔と呼べりと。

又曰く、昔は石具などに着きしものを拾ひ來りしに、享保の頃疎菜つみたる筏に海苔の多く聚りしを見て、平左衛門海面を檢地してヒビの立場を定め、又文化十四年大貫治右衛門再び檢地して、長さ五十間、幅三十間を一所と定むと云ふ。其れより年々盛大に赴き、明治二十二年には海苔場坪類及産額等左の如くなるに至れり。

郡 區 村 名	採收家 製造家	漁 舟	海 苔 場 坪 數	産 額	價 格	平均一家の 收支代價	平均一坪の 收支代價
芝 區	一五九	二〇〇	一八五、八五〇	三五〇、〇〇〇	一五、九〇〇	一〇〇	九〇
深 川 區	二一五	一七九	七〇、〇〇〇	三六八、〇〇〇	八、〇〇〇	七〇	二一五
荏原郡 羽田村	一八〇	四七三	七三、八六八	三、〇〇〇、〇〇〇	六〇、〇〇〇	三三三	八三三
荏原郡 新井村	六四	九四	七、三六	一三〇、〇〇〇	三、四〇〇	三八	三三八
品 川 町	三三五	六七九	一七、六二六	二、七五〇、〇〇〇	六六、〇〇〇	一九七	三七四
大 森 町	九六	一、五二〇	二七、〇五〇	五、七〇〇、〇〇〇	一七、一〇〇	一八七	六三一
大 井 町	二〇三	三八一	三八一	七二〇、〇〇〇	二、三〇〇	一〇五	二八〇
南葛飾郡 砂葛西村	一六	五一	五一	七〇、〇〇〇	一、六〇〇	一〇〇	七六
合 計	一、九八	三、五六六	三、五六六	一三、一六八、〇〇〇	三四六、二四〇	一七四	三九七

海苔を作るには、先づ鹹淡二水の配合適度の場所を撰びて各自海面を借區し、秋彼岸前後ころに海苔浜を建つ。浜は檜、樺(ウシコロシ)檜、栗、赤揚、雜木等の樹枝及竹枝等を用ふれども檜、樺(ウシコロシ)の三種を良しとす。其長さは海の深さに應じ、海底二尺程挿し置き、満潮には其端を水中に没し、干潮には一二尺位水面に現はる加減に爲し、元を細く削り、太きものは其儘に爲し、細きものは二三本を合せ、根元を藁にて束ねたるものなり。秋分の頃干潮の時之れを船に積み行きタナゴシと稱する高さ木履を穿ちて海中に入り、ヒビキリ又フリ棒と稱するものを、足にて土中に踏み込み、其穴へ浜を挿し、形籬の如く列ね、且つ海苔採り小舟の通行し得る位間を置き、畑の畦の如くに並べ建つ。而して年により生育の早晚あれども、大抵十月半頃より海苔着生し、十一月中旬に至れば採收し始む。

海苔には四期の別ありて、第一を秋海苔、第二を冬至海苔、第三を寒海苔、終期四月頃のものゝバカ海苔と稱し、寒海苔を以て最佳品とし、バカ海苔を劣等品とす。之れを採收するには、干潮の時小舟に一人乗出し、浜に生じたる海苔を手にて摘み取り、筐に採り入れつゝ、浜の間を乗り廻り、残りなく採收す。一回採收したるものは、爾後次第に生育するを以て、凡そ二週間を経て採收す。この摘み採りたる海苔は、持歸り潮水にて洗ひ淨めて納屋に搬び入れ、次に少許づゝ俎の上に移し、箸にて塵芥及び青海苔等の混在するを除き、再び潮水にて丁寧に洗滌し、よく水を滴らし去り、復た俎の上に少しづゝ載せ、兩手に薄刃の庖丁を把ち、適宜に打ち刻み、凡二升程の淡水を盛りたる四斗樽に入れ、竹棒にてよく攪拌し、數滴の燈油を加ふ。其漉き方は高さ二尺五寸、横三尺縦二尺、深さ二三寸なる海苔漉流し中に、水平に俎様の低き臺を置き、其上に葎の穂莖にて作れる、長

さ一尺二寸、幅一尺位の簀を適宜に積み載せ、簀上に梓を上げ置き、桶に作りたる水海苔を楯にて平均に行き渡る様、梓の中に汲み移し、水の漏れ去るを待て梓を去り、海苔を簀の儘、傍の水切臺に暫時斜めに立て置き、數十枚に及びしとき之を他に移し、次ぎに乾場に運びて日乾す。

乾場は日向宜しく、且つ風の強く當らざる所に、竹又は丸太を以て少しく斜めに棚を作り、其面に藁を列べ、其上を高さ六尺位なる藁簀にて覆ひ、簀の上に竹を四段に當て押へたるものにして、長さは場所の廣さに依て一定せざれ共、可成長きを良とす。海苔は簀に付きたるまゝ各段の竹の上に載せ掛け、其飛散を防ぐ爲め、簀の兩端を竹串にて留め、(第三十七、八圖版参照)最初裏面を三時間許乾し、後に反轉して更に表面を三十分許り乾燥す。干上りたるものは棚より下し、簀より剥ぎ取り、小刀を以て裏面の芥を除去し、十枚を一帖と爲し、十帖を一把となして販賣す。若し製造中雨天連日に亘る時は、海岸に潮水の出入する小池を穿ち、生海苔を簀に入れ、蓋を爲して其内に浸し置き、晴天を待ちて製造す。又洪水等の爲潮薄きに過るときは、淡水に凡二割の鹽を加へ、其内に浸し置き、朝夕水を換ふべし。又海苔製造に要する梓及び楯は、海苔の版に依て大小あり、今其の寸法を記せば左の如し。

大判 縦八寸五分 横七寸五分 生海苔一升にて四十五枚を製す。

中判 縦七寸五分 横七寸 生海苔一升にて五十枚を製す。

普判 縦七寸五分 横六寸五分 生海苔一升にて七十枚を製す。

小判 縦六寸八分 横六寸五分 生海苔一升にて九十枚を製す。

海苔を貯へるの法は、古へは甚だ粗にして、紙に包み箱に納るゝに過ぎざりしかば、色澤香味を變じたりしが、百餘年前頃より澁紙にて糊封せし壺に藏むることゝ爲し、又近來は焙爐を用ふるの法を覺へて、終年貯藏するを得るに至れり。其の法たる高さ六尺、幅六尺奥行二尺七寸位の焙爐を作り、土間を堀りて火爐と爲し、三方を壁にて圍ひ、一方には戸を附して開閉す。内部には五段の棚を設け、爐には炭團六個を入れ、藁灰にて其上を掩ひ、一晝夜に二三度繼ぎ足す。而して海苔は十帖を以て一把と爲したるものを紙に包み、初日は上段に載せ置き、翌日は一段下し、明きたる上段には新規の海苔を入れ、其翌日も亦一段下し、日々交々一段づゝ下し、前後五日間にして全く仕上げとなる。其温度は華氏の百四五十度を適度となし、焙爐より取出し、温熱の去らざる間に鐵葉箱に堅に納れ、蓋を爲し、厚紙にて丁寧に目張を爲し、日光を受けざる冷所に貯藏す。此焙乾法は俗に鹽拔と稱し、二三年を経過するも色澤香味毫も變ずることなし。

近來味付海苔なるもの、東京市上に顯はれ、漸く需用増加の傾あり。此ものは淺草海苔を適宜に

切り、調味したる砂糖醬油を付けて、焙爐にて炙り乾し、鐵葉罐に藏めて密封したるものなり。數月貯藏するも變味することなく、携帶に便にして、即座の用に充つるを得るが故、近來大いに世に行はる。

又東京の海苔商、窪田惣八が、嘗て内國勸業博覽會に出品せし山椒海苔、蕃椒海苔なる製品あり。此ものは最初生海苔を細かに刻むとき、其中へ山椒、蕃椒等を適宜に混じ、庖丁にて敲き雜ぜたるものを漉き乾したるものにして蕎麥の「やくみ」等に用ふるときは、辛芳の氣ありて佳味なり。

乾海苔の形狀は、各地概ね角形を常とすれども、伯耆國津野、石見國羽根、東薩摩國國津等にては圓形に厚く抄製す。此もの支那産紫菜に相同じきを以て、亦た輸出に適す可し。

此他支那には、一種紫菜索なる製品あり。此もの岩石より剥ぎ取りたるものを、長六寸許なる太き繩になひたるものにて、數十月變色することなし。支那人の紫菜需用は、紫菜湯と稱する湯汲物の如き調理に用ふるものにて、日本の如く炙食するにあらざる故、質硬き岩紫菜は却て嗜好に適するが如し。

左に現今各地産出乾海苔の寸法を列舉し、以て其大小不整なるを示す。

渡島國松前郡辨天島

丈一尺一寸五分幅九寸

同 江 良

丈一尺三寸七分幅一尺一寸三分

同 惣社臺

丈一尺二寸幅一尺

同 檜山郡小砂子

丈一尺三寸幅一尺二寸

武藏國 東 京

大判 丈八寸四分幅七寸四分

同

中判 丈七寸五分幅六寸六分

同

小判 丈七寸幅六寸一分

伊豆國 利 島

丈一尺七寸幅一尺

同 加茂郡宇佐美

丈七寸幅五寸

同 川 津

丈九寸幅六寸

同 田 中

丈九寸幅五寸

同 那賀郡

丈八寸三分幅五寸二分

同 宇久須

丈九寸幅五寸三分

同 安良里

丈一尺幅五寸五分

駿河國有渡郡清水

丈七寸幅三寸

食用品 乾品類

同 益津郡興津
 遠江國敷地郡舞坂
 同
 紀伊國海部郡和歌
 備前國邑久郡幸島
 安藝國安藝郡仁保島
 長門國大津郡白津貝
 土佐國高岡郡東又
 豐前國企救郡霧岳
 長門國厚狹郡藤山
 豊後國南海部郡中浦
 越後國西頸城郡名立
 佐渡國雜太郡相川
 同 羽茂郡津崎

丈七寸幅六寸
 丈七寸幅六寸
 丈八寸幅七寸三分
 丈七寸七分幅三寸五分
 丈七寸幅七寸三分
 丈七寸幅六寸二分
 丈九寸五分幅六寸八分
 丈七寸幅五寸
 丈七寸幅六寸三分
 丈七寸五分幅六寸八分
 丈一尺幅八寸
 丈一尺五寸幅九寸
 丈七寸三分幅七寸三分
 丈六寸七分幅六寸六分

能登國羽咋郡西浦
 同 西海
 同 福浦
 同 鳳至郡諸崎
 同 珠洲郡大崎
 加賀國江沼郡黒崎村
 越前國丹生郡越廼
 同 上岬
 同 下岬
 若狹國三方郡西浦
 丹後國與謝郡本庄
 同 加佐郡舞鶴
 同 竹野郡下宇川
 但馬國美含郡竹野

丈九寸五分幅七寸七分
 丈九寸三分幅七寸
 丈一尺幅七寸
 丈九寸五分幅六寸八分
 丈九寸八分幅六寸五分
 丈八寸幅六寸四分
 丈七寸幅七寸
 丈七寸三分幅七寸二分
 丈七寸五分幅七寸三分
 丈七寸二分幅六寸五分
 丈七寸五分幅六寸五分
 丈七尺五寸幅六寸五分
 丈七寸五分幅六寸五分
 丈一尺三寸幅八寸

同	田久井	丈一尺三寸幅九寸
同	二方郡蘆屋	丈一尺一分幅七寸
隱岐國周吉郡布施		丈一尺幅七寸二分
同	西村	丈一尺四分幅七寸五分
同	中村	丈八寸六分幅七寸二分
同	大久	丈七寸三分幅七寸二分
同	知夫郡美田	丈九寸幅六寸八分
同	隱地郡久見	丈八寸幅六寸
出雲國橋達郡十六鳴		丈七寸八分幅六寸三分
同	北濱	丈七寸幅六寸
同	佐香	丈八寸幅六寸四分
同	鰯淵	丈二尺幅五寸五分
同	秋鹿郡惠曇	丈八寸四分幅六寸六分
同	神門郡鷯鷺	丈八寸二分幅六寸五分

同	島根郡本庄	丈一尺幅七寸
同	御津	丈八寸三分幅六寸
同	加賀	丈二尺五寸幅一尺六寸
石見國邇摩郡温泉津		丈一尺一寸六分幅八寸
同	宅野	丈五寸八分幅五寸
同	五十猛	丈一尺二寸幅七寸七分
石見國那賀郡國府		丈七寸二分幅五寸二分
同	濱田	丈一尺三寸幅一尺
同	安藝郡波根東	丈七寸三分幅五寸八分
陸中國東閉伊郡織笠		丈八寸幅七寸
陸前國氣仙郡赤崎		丈八寸幅七寸

第三 乾和布 裙帶菜 (漢名)

乾和布は、和布を乾製したるものなり。

和布は、俗に若布と云ひ、諸國海中の岩石に生ず。其の製法により區別あること左の如し。

鹹乾和布 採收したる和布を、海水にて洗ひ乾燥せしものなり。

淡乾和布(一名鹽拔和布) 採收したる和布を、淡水にて洗ひ鹽氣を抜き乾したるものなり。

灰乾和布 和布の表裏に木灰を塗抹し、乾燥したるものなり。

簧乾和布 簧上に形を整へて並べ乾したるものなり。但し中には青海苔等の如く、抄製に形造りて乾製したるものあり。又全形のまゝ乾すあり。中央の莖を二つに左右に割きたるものあり。

掛乾和布 和布を繩に掛け、乾燥したるものなり。

熨斗和布 和布を細長く裂き、伸して板上に乾したるものなり。

亂乾和布 採收したる和布を洗ひ、其儘土砂上に撒げ、乾燥したるものなり。

湯和布 和布を温湯にて洗ひ、乾燥したるものなり。

糸和布 和布の中心の莖を去り、分葉一枚づゝを揉み乾したるものにして、志摩國の名産なり。乾和布は、古來より食用として賞讃せしものにして、延喜主計部に貢獻せし國十二ヶ國、内膳部に貢獻せし國十ヶ國あり。又本朝式大膳寮の上儀に供せしものなり。

和布は二月より五六月を採收の季とし、其の初めに採りたるものは、小にして量少きも、柔らかにして佳なり。成長するに従つて大にして量多きも味は劣れり。

鳴戸和布は、阿波國鳴戸の産にして、一に鹽拔和布と稱し、採收するや蠟ろうと湯にて煮たる後ち、中心より二分して乾燥し、二三葉づゝを束ねて一把となす。其質柔らかにして味の佳なるは、採收季と乾燥の宜しき關係にして、且つ貯蓄に便なるより、世に賞讃せられ、他品より高價に販賣せらる。

志摩國にては、和布の莖に生ずる布株フカを乾し、煙草刻器にて細く刻み、布耳と稱して、吸物、三杯酢、酢味噌等となして食用とす。其用法及味共に粘昆布に似たり。

和布の用法は、水に浸し切りて味噌汁に煮、又酢味噌、三盃酢、魚肉刺身の相、白胡麻和、白和、胡桃和、芥子和、生貝夫婦和、魚肉夫婦和等數多の調理法あり。又焙りて細粉となし、温飯に和して食するときは頗る美味なり。故に北陸、山陰の諸地方にては、乾和布を淺草海苔の如く炙りて客儀に供す。及之を酒肴と爲し、又は手にて揉み細末とし、温飯に和し食して珍賞す。越前福井に於ては近來炙りて細末となしたるものを鐵葉鏞に詰め賣出せり。即席の用に頗る便なり。

第四 乾青和布

乾青和布は、青和布を乾したるものなり。

青和布は、東海に産し、殊に相模三浦郡に多く、一名毘沙門和布とも稱す。其形状短き一莖上を單一なる扁潤の葉片ありて、兩縁の分岐缺刻なく、昆布に似て薄し、其長さものは二三尺より八九尺に至り、幅は廣き所八九寸、深綠色なれ共、直和布、座和布に比すれば、質硬く風味なきが故に、價も廉なり。但し豆腐卷等の外面に巻付け、魚に巻きて煮付となし、又結びと爲して煮染め、吸物の盛合せと爲し、三杯酢、胡麻和、胡桃和、味噌汁、薩摩汁、雑々煮物に混煮して宜し。故にある地方に於ては、田植時分の煮物等に用ひて需用廣し。其他潮氣を洗はずに乾燥したるものは、焙りて粉と爲し、温飯に掛けて食するに宜し。又此者の粗粉は、炊きて青和布飯となすべし。

第五 乾平和布

乾平和布は、平和布を乾したるものなり。

平和布は、對馬國にては鰯打和布、肥前五島にては長和布と稱するものにて、肥前五島より對馬

壹岐、朝鮮、滿洲等の海に生ずるものなり。一莖一葉状のものにて、其莖の長さものは二尺餘ありて、其の上に潤大の葉状を着く。長五六尺より丈餘に至り、幅七八寸乃至尺餘あり。其形昆布の如く、又青和布の形色ありて、厚き所は陸奥の荒布昆布に似たる所もあり。此もの採りて乾燥し、長き儘之を折りて整束す可し。其形状の異なるを以て、珍且つ贊賞せらる。

用法は、昆布の代用又は和布の如くにも爲す可し。對馬國、肥前五島、志摩國等にては、其莖は稍乾きたるものを一旦湯煮して後、針の先にて細く割き乾したるは、布の心と稱して煮食の用に供す。風味佳なり。

第六 乾荒布 黒菜 (漢名)

乾荒布は、荒布を乾したるものなり。

荒布にマアラメ、カチアラメ、バタアラメの三種あり。

皆共に食用に供すべし。マアラメは皺少くして莖短く、柔にして美味なり。カチアラメは稍、マアラメに似て、葉薄く至て柔なり。バタアラメは葉状莖状共に短くして軟く、味甚だ劣れりとす。其製法により區別あること左の如し。

潮乾荒布 潮氣を洗はずして、乾燥したるものなり。

潮拔荒布 潮氣を洗ひ去り、乾燥したるものなり。

亂乾荒布 採收したるものを、其儘海濱土砂等の上に撒け、乾燥したるものなり。

煮乾荒布 一旦淡水にて煮乾したるものなり。

以上の内潮乾及び乾拔の製法は、荒布を海中より刈り採りて乾燥するのみなれども、よく莖根状の硬き所を去り、砂等の交らざる様丁寧に乾し、整束して販賣す可し。又煮乾荒布は、生荒布を晴天に一日間日乾し、釜に入れ凡そ三時間湯煮し、其柔になるを待て淡水にて洗ひ日乾するなり。

荒布は、往時上饌に供せしと見へ、伊勢、志摩、紀伊等の諸國より、大膳職に貢獻したりとあり。今は下饌に供すれども、之れを水に潤ほし、五十枚乃至百枚位重ねて物に挟み、煮染て味を付け、小口より切りたるものは、荒布の千枚煮又は千枚重ねと稱し、上等の料理に用ひ、多く煮肴の相具に盛り、精進料理の口取等と爲して珍食せらる。此もの價廉く、味宜しきを以て、山間の僻村等にては其亂乾と爲したるものを需用すること頗る多し。然かるに或る地方の海濱に於ては、波の爲めに打寄せらるゝもの堆をなすも、棄てゝ顧るものなし。若し能く之れを採收し、山間の地方に輸し、其需用を充たすに至らば、相互の便利尠なからざるべし。荒布は貯藏久しきに耐ゆるを以て、救荒

の備となすの地方多きが故、之れを粗粉と爲し、荒布飯を炊くに於ては、大に米穀の用を補ひ、其利實に計る可からず。

第七 乾相良布

乾相良布は、相良布を乾し製したるものなり。

相良布に二種ありて、皺のあるをシワメと云ひ、皺のなきをアマダと云ふ。柄莖の長きこと二種共に搗布に似、葉色濃にして美麗なり。就中シワメを上品とす。遠江國榛原郡相良及び片濱の海中に産するもの、質軟く品位上等なり。其製法に素乾相良布、煮乾相良布の二種あり。

素乾相良布は、海中より採收したるものを、海水にて洗ひ、其儘乾燥したるものにて、煮乾相良布は、一旦蒸煮して乾燥したるものなり。共に整束して販賣す。或は之を切荒布の如く刻み製するあり。東京にては相良布と稱せず、荒布の名を以て販賣す。其味荒布及搗布に比すれば、遙に優れり。四五六月の頃採收す。

第八 乾海蘿

乾海蘿は、海蘿を乾したるものなり。

食用に供する海蘿は、主に海蘿の小なるものを以てす。故に俗に一括して小海蘿と稱す。小海蘿に、三種あり。一は實布糊の嫩、二は袋袋布の嫩、三は一種小なる袋布糊にして、成長せざるものなり。是れ眞の小海蘿にして、マコフノリとも云ふ可きなり。前二者は成長せざる迄の間のものなり。此類は専ら糊料(糊料の部に載す)に供するものなれども、食用にも亦風味あり。殊に三盃酢にて食しては、大に雅味あり。刺身の相具、膾和等には最も宜しとす。

第九 乾百足海苔

乾百足海苔は、百足海苔を乾したるものなり。

俗にムカデノリの名を冒すもの四種あり。一はママカデノリにして、一はカワギシ、一は琉球角股即ち支那の所謂麒麟菜、一はカタノリ等なりと雖も、ここに掲ぐるものは、ママカデノリにして其の製法により左の三種に分つ。

白乾百足海苔 水にて晒し乾したるものなり。

灰乾百足海苔 灰を塗抹して乾燥したるものなり。

抄製百足海苔 布糊を抄くが如く漉き製したるものなり。

以上製品の食法は、一旦水に浸し三杯酢にて食し、刺身の相具に用ふるものは、米海苔に同じ。又吸物の具と爲し酢味噌にて食するも宜し。其煮溶して凝固したるものは惠胡の如く用ひらる。

第十 乾雞冠菜 紅菜 (支那)

乾雞冠菜は、雞冠菜を乾したるものにして、賣買上左の品位の區別あり。

一 馬場雞冠 葉潤く厚くして味最佳なり。

二 曙雞冠 色薄きもの。

三 柳雞冠 幅狭く長きもの。

四 青雞冠 其色淡綠色を帯びたるもの。

五 大雞冠 九州にてはウバトサカとも云ふ。東海、山陰、山陽、南海の諸道にも多少生ず。幅廣く甚厚く、長さ尺餘のものあり。兩縁に分岐ありて、上部には缺刻あり。紅赤又黃赤色にして、全面に褐色の小點を散布し、其狀恰も雞冠の如し。

此ものは、伊豆七島殊に神津島及び伊勢、志摩、肥後、天草、肥前等の海に産し、四五月より八

九月の頃に採收し、日乾して賣出す。海底深き所にあるを以て、採り難きが故に、多くは波浪激烈の時に、海岸に打寄せたるを拾ひ集めて乾し貯ふるなり。

此藻は、本邦にても往古より嗜好し、重に精進料理の膾、刺身點料等に用ひ來れり。支那にても古くより嗜好し、煮解し凝結せしめて小菜に用ひ、亦四川省にては、有名なる五色菜の一たり。本邦にても從來より長崎には此調理法あり。享保年間の頃より、倭物役所の一として、支那へ輸し來り、近年に至りては益々多額を輸出するに至れり。然るに海邊江沙の上にて乾して、少しく細沙の交りたるは貯て變色變味の憂ひなきより、一時沙の交りたるを好みしことありしに起因し、殊更に量目を増さんが爲めに、砂入の荷造りを爲すの姦商ありて大いに信用を失ひたりしことあり。

第十一 乾青海苔

乾青海苔は、青海苔を乾燥したるものなり。

青海苔に細葉、丸葉の別あり。又一種長大なるものあり。大き六七尺に及ぶ。土佐國四萬十川、出雲國下田川等の川口に産す。青海苔を乾製したるは、甚だ古しと雖も、多くは東製と爲したるものにして、抄製したるは僅に六七十年のことなり。製法に依りて區別すれば左の如し。

抄製青海苔 簀の上にて抄き製したるものにして、大判、中判、小判の別あり。

東製青海苔 藁を以て束ね乾したるものなり。

掛乾青海苔 繩に掛け乾したるものなり。

摘乾青海苔 未だ成長せざるものを摘み採り、簀に撒けて乾燥したるものなり。

亂乾青海苔 採收の季節を選ばず、根元も揃へず、甞に簀筵等の上に撒げ、乾燥したるものなり。

粉製青海苔 乾燥したるものを焙爐に掛け、之れを粉末となしたるものなり。

抑青海苔なるものは、各地の河口は勿論、沿岸もしくは淡水の注入するあれば皆之れを生ず。故に岩石木竹等の杭標、介殼等に至るまで悉く附着せりと雖ども、未だ之れを採製せざるもの甚だ多し。若し之を採製して海岸を隔つる山國に輸送し、其用法を傳ふるときは、需用の額大に増加すべきは必然なりとす。又支那にも同様の品ありて、調理に使用することあり。産額多量にして、彼れが嗜好に適する様製造せば、亦た輸出することを得べし。左に其用法を列記し、以て需用を廣めんとす。

青海苔の抄製となしたるものは、卷餅、山薯卷、豆腐卷等となし、其他のものは焙りてトロ、飯、麥飯、藁麥等の香味に用ひ、菓子店にては煎餅菓子、麵包、シンコ等の中に混和して香味を添へ、

又餅に搗き雜ぜたるものは、青海苔餅と稱し、茶人の好む所にして、就中缺キ餅に雜せたるものは味最も宜し。

粉製したるものは、牛蒡、蒟蒻其他の精進料理にコロモとなして大に雅興を添へ、又酒醬を和し即席の酒肴となして妙なり。亂乾となしたるものは、吸物、味噌汁等の實、刺身の和具等と爲して最も宜し。此他猶ほ種々の料理に配用するに至ては、其需用甚だ廣きものなり。故に各地宜しく採製して、世の需用を廣め、以て天産の利用を擴張すべし。

第十二 石 蓴

石蓴は、各地沿岸到る所の岩石、介殼等に着生する鮮綠色の美麗なる海苔の如きものなり。

此ものは、質粗剛にして無味なる如きも、亦一種の香味あり。品川邊にては十二月より翌年一月頃、其嫩なるものを摘み取り、細断し、抄製して乾海苔の如くなし、青海苔の名稱を以て販賣す。又近來伊勢國二見浦の名物として賣出す所の綠海苔は、石蓴を叮嚀に抄製したるものなり。肥前國東松浦郡伊萬里灣近傍にてはガニアラサと稱し採乾し、味噌汁の身に用ふ。又水に浸し三杯酢、吸物、茶碗盛、白和、刺身の具等に用ひ、或は細かに刻みて飯に炊き、和するに一種の雅味あり。殊

第百二十六圖 綠海苔



に支那にては蠟菜と稱して、清湯の料理に用ふ。此もの各地の沿岸夥しく産するにも拘らず、漁民多くは之を採乾し食用に供することを知らず。下總沿海の如き、偶々風波の爲めに打上げられたるものを、肥料に供するのみ。

其他諸國にても悉く遺利に屬せり。將來全國に於て普く之を採收し、採乾して

山間の地に需用を擴むるに至らば、一大遺利を擧げ、其國益を増加する蓋し亦尠からざるなり。

第十三 松 藻

松藻は、一に松藻苔とも稱するものなり。

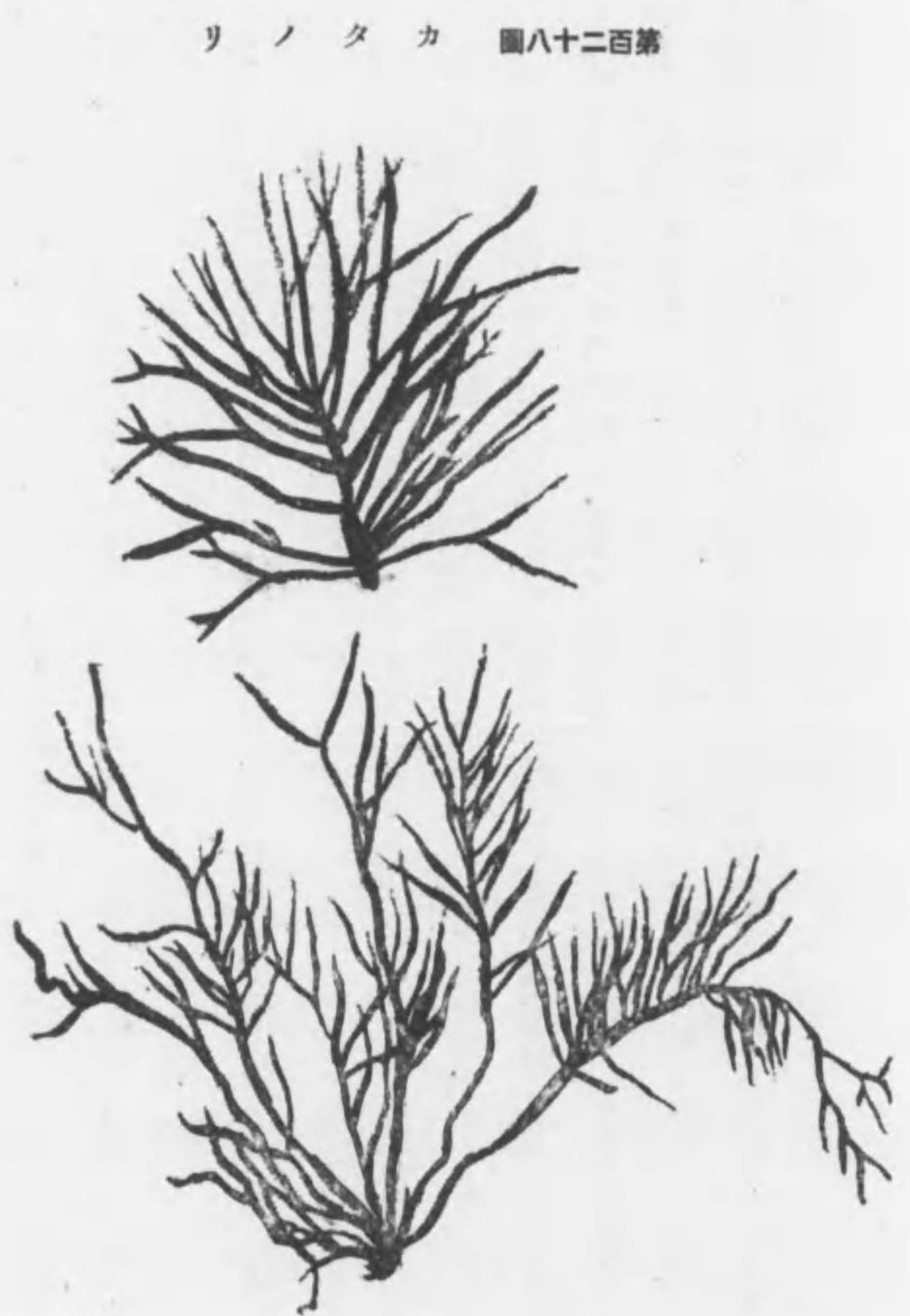
此ものは陸奥、陸中、磐城、常陸等の沿岸、潮汐の干満する岩上に生ずる海藻にして、其色暗緑色を帯び、形状松葉に似たるより、松藻の稱あり。採收の時期は十二月より翌年三月頃迄の間にし、採收したるものは淡水にて洗ひ、温湯に投じて後抄製して貯ふるものとす。

之れを食するには、三杯酢にて酒肴と爲すときは、甚だ雅味あり。又酢味噌に和し、魚軒の補佐と爲し、若くは味噌汁に投じて宜し。

第十四 潟苔

潟苔は、片苔とも書き、越前、越後、羽後、但馬、出雲、石見等の沿岸礁上に生ずるものあり。此ものは、色暗紫にして、形状は産地により多少異なり。三杯酢を注いで食すれども、亦た酒にて熟煮し、醤油を加へて食し、吸物の具となして雅味あり。採りて其儘乾し、又抄製となしても宜し。或地方にて抄製し、櫻苔と名けて販賣せしことあり。

第十五 石花菜又天草



石花菜は、一名心太とも稱し、夏月煮凝となしたるをトコロテンと云ひ、食用とするものなり。又此ものは寒天の原料たり加工類寒天の部に載す。

石花菜は、漢名なれども、支那にては石花菜中の細状なる、我が邦にてキヌクサと稱するものを、牛毛菜

と稱せり。而して支那の石花菜中にはキヌクサ、マクサ、アラツチ、マルアサ、ヲニクサ、コブクサ、ヒラクサ等より、琉球角股までをも混稱せり。

此ものは、日本全國の海に産すと雖ども、未だ採收せざる所も甚だ多し。故に左に著名なる産地及其採製法を擧ぐ。

伊豆國加茂郡にては、晩春より中秋までの間採取して、地上小石の上に晒らし、殊更に降雨に逢はしめ、降雨なければ、如露にて清水を注ぎ、而して四五日間日光に曝乾するときは、白色に變ず。又赤色製あり、其法は採り來るや雨水に當てずして、直ちに日光に曝乾し、水氣を去りて全く乾かし以て製了す。而して樽に入れ踏み固め、圓狀とし、其二つを合せ、繩を以て俵の如く作る。

同國同郡白濱村にては、沿岸に風波の爲め打揚るもの數千圓なり。又晩春より初秋に至りて海人の採收する處にして、海人は海深十尺以上五十尺の海底に潛入して之を摘取するなり。如斯して採取せられたるものは、海濱にて日光に曝らし、降雨を経て白色に變じ、乾燥するを度とし、或は降雨を経ず、赤色の儘乾燥するものは晴天三日にて乾燥す。白色となすものは降雨を待つ故に日數定限なし。而して製品は白晒せざるものを佳良とす。

紀伊國日高郡諸村海岸にては、採器にて之を採り揚るや、直に砂上に撒布し、水を灌ぎ、日に曝

す。而して其乾燥するを待ち、又水を注ぐ。斯くの如くすること凡そ四回、其後は只日乾し、充分乾燥したるものを俵に詰めて販賣す。

安房國安房郡根本村海岸にては、採收して直に海岸砂石の上に撒布し、晴天に乾燥すること一日にして、淡水を注ぎ或は雨露に晒す。

伊豫國北宇和郡下淵津にては、海中より採收せしまゝ、之れを乾し揚げ、一日兩度づゝ水に浸し、日光に乾し、凡そ晴天四日間にして製了す。保存は幾年を経るも變ずることなしとす。

心太トコロセンを製するには、水一升に石花菜廿匁を入れ、能く煮て木棉袋にて絞り、此汁を箱に入れ放棄し置くこと數時間にして冷凝す。之を裁斷し、砂糖を和し、又は醬油及酢を以て鹽梅をなし食用とす。

第十六 海イサ 髮ヘ

海髮は、イギス一にエギスとも云ふ。海藻にして、岩石又は他藻に寄生するものなり。五六七八月頃採りて晒乾し貯藏す。之を食するには、酢を加へ若くは米泔汁に煮て溶解せしめ、凝固せしめて、酢味噌又は三盃酢にて食し、或は味噌、酒糟に漬けて食用とす。世にイギスコンニヤクと云ふ。

此藻全國の海に生ずれども、採收を知らざる地方十中八九に居る。重に採收するは筑前、肥後等にて、筑前遠賀郡木賊村、永沼周太郎なる人は、之を採りて一家の産とせり。同郡内柏原岩屋兩村の海濱には、最も多く生じ、年々四月中に採りて抄製し、七八月の間に於て販賣せり。其用途は専ら食用なりとす。

此ものは採り來るや、介砂の類を除き去り、水にて洗む。日々曝すこと五六度、然る後糠と水とを和して濃煮するに、極めて精密なるを尙ぶ。扱て其濃煮せしものは、之を木盒に盛り置くこと二三時間を経て、漸く凍りコンニヤクの如くなるものなり。又此ものは寒天製造の配合原草として使用せらる。

第十七 暖藻

暖藻は、海中馬尾藻屬の藻類に着生する藻を乾燥したるものなり。

此ものの需用は、煮凝となし食し、石花菜に一二割を混じ、寒天原料の不足を助け、狸々海苔の原料狸々海苔の部に載すとし、又は糊料糊料の部に載すに供するものにして、甚だ利益なるのみならず、日本全國の海中に生ずるも、從來之を採りて賣出すは、佐渡、能登、陸奥等のみなりき。近年陸前、因幡、出雲、

石見、隱岐等より出し、筑前にてはヲキウド、ウキウド等と唱へ、煮凝りとし大豆粉を付けて夏月の小晝飯となし、自家用料の糊料に供するものあるも、其數僅々なり。山陰、北陸、三陸、北海道の諸國の如きは、實に夥しく生じ、東海、東山、西海、南海にも生ぜるもの、概ね遺利の中にあり、惜むべきことなり。會津、米澤、山形等にては、從來より正月の酒肴等に、煮凝らせたるものを用ふ。

此ものを煮るには、少量の酢を加へて煮れば能く溶解す。而して箱に流し入れ凝固せしめ、之をエゴテン又エゴコンニヤク、ウケウド等と稱す。佐渡にては不晒品を煮凝とし、トコロテンツキにて細條につき、又庖刃にて細く切りたるを三杯酢にて客に饗す。其砂糖を加へ、布袋にて漉し製したるはヨウカンの如し。採收季は夏季にして、各地多く六月より八月の頃採收す。採したるものは産地に於て晒白することなく單に乾燥して賣出し、需用地に於て晒白するを常とすれども、特に能登國龜倉島に於ては、晒乾して販賣す。而して該地に産するものは、其質細織にて、最も狸々苔の原料に適す。毎年六七月の頃採收し、他藻と撰別し、之を砂土に撒布して、三日間乾燥し、後清水にて洗ひ、乾燥すること凡そ十回に及んで晒白す。

漁民は此藻を切り、飯の已に煮熟する所へ交ぜ、味を付け、暖飯と稱するものを炊き、米穀の補

ひとなすことあり。

第十八 千穎藻

千穎藻は、一種の海藻にて、チツカイソメ、チツカイソとも云ふ。此もの陸前國金華山以北の海中岩石のある所に生じ、和布に似たる性質あれども、粘氣なく、且つ其形狀同じからず。莖長さ二三寸にして、上に單一なる薄き葉片あり。長さ一二尺、幅一寸乃至二寸あり。中心に一道を貫く。別に莖上葉片の本に數枚の異葉を叢生す。長さ二三寸乃至四五寸、幅三四分ありて厚く、本細し。之を食するには、味噌汁の身、酢味噌和、三杯酢、胡麻和、胡桃和、膾、刺身の相具、煮染、濃餅、雜煮物等に用ひて一種の風味あり。和布に比すれば硬きが故に、煮ては和布に優り、三杯酢等となしては和布に劣れり。又乾したるを炙り、粗粉となし、飯に和して食しても宜し。且つ數年を貯ふるも腐敗せざるが故に、救荒の備に最も適せり。北海道釧路、根室等の海に産するものは、形長大にして、丈餘のものありアイノワカメ又はバセウコアとも云ふ。此もの海獣の食するものにて海獺の如きは殊に之を好むと云ふ。其味に佳なる所あるが故なり。然れども採製して廣く販賣するものなきは、一物産遺利の中に捨置くものなり。

第十九 羽葉苔

羽葉苔は、ハ、ノリ又ハンバ、ハドモとも稱する海藻なり。此ものは全國沿岸の岩石に生ずるものなり。

十一月上旬頃より、翌年二三月頃までの間に採りて、簀の上に方一尺内外四方に並べ、乾すときは一枚に抄製したるが如くなるものなり。或は半握位に束ぬるもあり。而して之を炙りて食し、又炙りて粉となし飯にかけて食し、又熱湯に注ぎ、味噌汁の身とし、若くは酢味噌、三杯酢にて食す。

上總國武射山邊等の民家にては、歲始、歲末には必ず食し、亦相模國小田近傍にては、必ず加ふるの舊例あり。因幡、伯耆にてはミツキと稱し、カヤキ等の交りたるまゝ抄製したるを販賣す。伯耆國野津は名物にしてノツモバと稱し、地方にて賞味せり。然かれども此もの未だ大都會に販路を開かず、亦採收せざる地方もあり。若し販路を開き、採收を勉めば、和布に次で利を得らるべし。

第二十 羊栖菜

羊柄菜は、一に鹿尾菜とも書す。長、五六寸にして、根際より狭長なる葉片を互生し、諸國沿岸の岩石に生ず。其製に素乾羊柄菜、煮柄羊の二様あり。

素乾羊柄菜は、採收したるものを直に海岸にて乾燥したるものにして、煮乾羊柄菜は、一度蒸煮して乾燥したるものなり。伊勢國にては、採收したる羊柄菜をよく洗ひて塵を去り、水に浸すこと三十分時間にして、鹽氣を抜き、箆に上げ、水氣を滴下し、之れを凡百十貫目づゝ入るべき蒸桶に容れ、蒸すこと八時にして、翌日早朝より熊手にて卸し、藁の上に撒げ、日乾すること一日、其十分乾きたるとき再び塵屑等を撰り去る。俗に市上にて伊勢羊柄菜と稱するもの之れなり。而して各地産羊柄菜の品位に優劣あるは、蓋し産地によりて原質の差異あると、採收季節の適否及び蒸煮乾燥の巧拙に依るものにして、古來伊勢産を以て最も著名ものとす。採收季節は、地勢潮流の模様等に依り一ならずと雖も、各地概ね冬春の交にして、伊勢國の如きは明治十二年以來、毎年十一月より翌年二月迄を禁採期とし、三月を採收期と定む。實に良法と謂ふべし。

第二十一 乾海索麵

乾海索麵は、諸國沿岸の岩に生じ、其狀粘滑柔軟、恰も索麵の如きより此名あり。

其製法に素乾海索麵、灰乾海索麵の二あり。

第一素乾海索麵は、採收したるものを、直に日乾するものなるが故に、用ゆるにも直に少く水に浸し、食せらるゝの便あるも、灰乾の如く色美ならず、且つ晴天の日續きにあらざれば、乾了し難し。

第二灰乾は、採收するや直に灰をまぶし、日乾するものなるが故に、乾了せざる中に、降雨等あるも、粘着して用立さる等の憂ひなく、又水にて洗ひ用ふるに、其色美なり。然かれども之を洗ひて灰を落すに、手廻しあしければ、粘着して用ひ難きの憂あり。此に於て此の兩製法は共に一得一失あり。

用法は、水にて洗ひ、三盃酢にて食し、或は吸物とし、殊に夏時冷汁に入れて最も佳味、且つ品位高尚のものとす。魚貝刺身の相具にも用ひ、又カラシ味噌にても食す可し。

第二十二 於胡

於胡は、一名ウゴと稱し、淺海の砂石、介殼に着生するものなり。

此もの、古來漢名頭髮菜に似たれども、支那の頭髮菜とは異れり。其採收季節は各地不同なれ共

羊柄菜は、一に鹿尾菜とも書す。長、五六寸にして、根際より狭長なる葉片を互生し、諸國沿岸の岩石に生ず。其製に素乾羊柄菜、煮柄羊の二様あり。

素乾羊柄菜は、採收したるものを直に海岸にて乾燥したるものにして、煮乾羊柄菜は、一度蒸煮して乾燥したるものなり。伊勢國にては、採收したる羊柄菜をよく洗ひて塵を去り、水に浸すこと三十分時間にして、鹽氣を抜き、箆に上げ、水氣を滴下し、之れを凡百十貫目づゝ入るべき蒸桶に容れ、蒸すこと八時にして、翌日早朝より熊手にて卸し、筵の上に撒げ、日乾すること一日、其十分乾きたるとき再び塵屑等を撰り去る。俗に市上にて伊勢羊柄菜と稱するもの之れなり。而して各地産羊柄菜の品位に優劣あるは、蓋し産地によりて原質の差異あると、採收季節の適否及び蒸煮乾燥の巧拙に依るものにして、古來伊勢産を以て最も著名ものとす。採收季節は、地勢潮流の模様等に依り一ならずと雖も、各地概ね冬春の交にして、伊勢國の如きは明治十二年以來、毎年十一月より翌年二月迄を禁採期とし、三月を採收期と定む。實に良法と謂ふべし。

第二十一 乾海索麵

乾海索麵は、諸國沿岸の岩に生じ、其狀粘滑柔軟、恰も索麵の如きより此名あり。

其製法に素乾海索麵、灰乾海索麵の二あり。

第一素乾海索麵は、採收したるものを、直に日乾するものなるが故に、用ゆるにも直に少く水に浸し、食せらるゝの便あるも、灰乾の如く色美ならず、且つ晴天の日續きにあらざれば、乾了し難し。

第二灰乾は、採收するや直に灰をまぶし、日乾するものなるが故に、乾了せざる中に、降雨等あるも、粘着して用立ざる等の憂ひなく、又水にて洗ひ用ふるに、其色美なり。然かれども之を洗ひて灰を落すに、手廻しあしければ、粘着して用ひ難きの憂あり。此に於て此の兩製法は共に一得一失あり。

用法は、水にて洗ひ、三盃酢にて食し、或は吸物とし、殊に夏時冷汁に入れて最も佳味、且つ品位高尚のものとす。魚貝刺身の相具にも用ひ、又カラシ味噌にても食す可し。

第二十二 於胡

於胡は、一名ウゴと稱し、淺海の砂石、介殻に着生するものなり。

此もの、古來漢名頭髮菜に似たれども、支那の頭髮菜とは異れり。其採收季節は各地不同なれ共

概して秋冬より翌春に亘る。於胡の新鮮なるものに少量の石灰を加へて煮るときは、硬固となり、鮮綠色に變ず。之を魚軒に添へ、又は酢醬油にて食す。大和本草には、飯に加へて食することを載す。各地の海に産する額多きも、未だ採收せざるもの多し。晒乾して糊料となす。

第二十三 萱藻

萱藻は、一にカヤモノリ又カヤノリとも稱する海藻にて、全國沿岸の岩石に生ずるものなり。

十二月より一二月の頃、伊豆加茂郡の海岸にて採りて抄製し、カヤモノリと稱して賣る。又伯耆にて賣る。近頃出雲隠岐等にて製するものあり。婦女兒童等箆に採り、來り藁藁の上に方一二尺位に並べ抄製す。二三月の頃に至れば、太さ一分、長さ尺餘に至る。越前にてはハズノリ及び此カヤモノ又はマルハワカメの嫩なるもの等を混交抄製して、柴和布と稱し賣る。

用法は、炙りて醬油を付け酒肴とし、炙りて揉み、粉末となし飯にかけても食し、或は吸物茶碗盛等の中に加へて雅味あり、又醬油にて煮付ても宜し。長大なるものは陸中にてフクロモ、相模にてイトモ、志摩にてケノリとも稱せり。

第二十四 黒藻

黒藻は、形狀細滑にして、枝狀をなせる一種の海藻なり。此ものは能登、越中、羽後等の沿岸礁上に多く生ず。阿波にも同種のものを生し、ノ、ノリと稱す。能登にては二月下旬より、五月中旬に採收し凡そ十莖許りづゝ分ち、束ねて日乾す。

羽後にては七月より八月迄に採收し、乾燥若しくは鹽藏して食用に供す。之を食するには、水に浸し、三盃酢にて食し又は鹽藏して貯へ、吸物に用ふ。或は魚軒の取合せに用ひて味佳なり。産額少きも一種の珍品たり。

第二十五 馬尾藻

馬尾藻は、其嫩なるものを採收し、乾燥して食用に供するものなり。

因幡國氣多郡の津にては、各種の馬尾藻を乾し貯へ置き、よく刻みて飯に炊き込み、以て穀類の不足を補ふ。故に總稱して飯藻と云ふ。元來藻類は乾燥するときは、蟲害腐敗等の恐れなく、よく貯藏久しきに堪ゆるを以て、多額を貯ふるときは、凶歳の備荒に供して最も有益なるものなり。

陸前地方にても各種の馬尾藻を採り、日乾し束ねて玉柳と稱して賣出す。陸前、仙臺、羽前、最上同山形邊にて菜豆と共に煮染として嗜好せり。

第二十六 乾 贈 菜

乾贈菜は、贈菜一名象菜を乾したるものなり。

此もの羽後國由利郡、能登國輪島等の沿岸暗礁に着生す。形於胡苔に似て細く柔軟にして脆し。之れを日乾し、煮て魚軒の補佐となし又三盃酢にて食ふ。

第二十七 乾 目 藻

乾白藻は、白藻を乾したるものなり。

此ものは、支那の龍鬚菜に似たり。備前國の名産にして、其他各地の海に産す。概して西南の海に多し。夏季竹熊手にて採收し、適宜に日乾し、晒白して貯ふ。此もの元來暗褐色なれども、晒白して用ふるより、白藻の稱あり。之れを食用に供するには、熱湯に投じ後冷水にて洗ひ、酢味噌、醬油にて食するか、若くは鱈漬及魚軒の補佐となして用ふるときは、其味佳美なり。

第二十八 乾 名 護 矢

乾名護矢は、名護矢を乾したるものなり。

此ものは、肥後國天草郡の沿岸及肥前國平戸等に産するものにして、形白藻に似て小なり。其需用も亦た白藻と同じく、酢味噌、三杯酢等にて食す。

第二十九 乾 米 苔

乾米苔は、米苔を乾したるものなり。

此もの一名コメナ又マツバノリとも稱す。各地の沿岸に産す。之れを採收したるものは、素乾或は灰乾となして貯ふ。食用となすには、湯熱を注ぎ、鮮綠色となして食す。元來無味なれども、齒切れよきを以て珍賞せらる。又形色の雅美なるにより、魚軒の補佐に用ふ。

第三十 乾 金 須

乾金須は、金須を乾したるものなり。此ものは、駿河國興津及靜岡の名産にして、怡顏齋苔品に

も之を載す。カモガシラの類にして、興津近傍及伊豆國の礁上に叢生す。採收したるものは乾燥して貯へ置き、三盃酢にて食し、又魚軒の補佐等に最も宜し。然れども未だ之を都會に賣出さざるは遺憾なりとす。

第三十一 乾鴨頭苔

乾鴨頭苔は、鴨頭苔を乾したるものなり。

此ものは、俗に略してカモガシラと稱し、紀伊、肥前の沿岸岩礁上に叢生す。肥前にては之れをボウシノリと稱し、十月より翌年一月迄を採集季とし、乾燥して貯ふ。之れを三杯酢に浸し、又は吸物に入れて食するに味佳美なり。

第三十二 乾河岸藻

乾河岸藻は、河岸藻を乾したるものなり。

此のものは、古來經之紐の名あり。俗に紐苔とも云ひ、又ムカデノリ(陸奥)、ミノチノリ(薩摩)チヤチヤフリ(越後)等地方により名稱を異にす。各地の沿岸に産すれども、伊勢、紀伊、因幡、伯

耆、出雲、石見、加賀、能登、佐渡、越後等の沿岸殊に多し。從來利用の法を知らざりしが、近來各地に於て採收するに至れり。乾燥して貯へ置き、熱湯を注ぎ柔軟ならしめ、酢味噌、三杯酢等にて食し、又魚軒酢の物等に添ふるに齒切れよく雅味あり。

第三十三 乾紫金苔

紫金苔は、日向國兒湯郡沿岸の岩上に叢生するものにして、形四國産のムカデノリに似たれども質甚だ軟脆にして、溶解し易し。二月より六月迄の間に採收し、乾燥して貯ふ。之を食するには三杯酢、薑等を注ぎて用ふべし。

第三十四 乾蔓藻

乾蔓藻は、蔓藻を乾したるものにして、此藻は細長くして、蔓状をなせる灰綠色の海藻なり。故に蔓藻の稱あり。三陸、羽後、能登、佐渡等の沿岸礁上に多く叢生す。二三月より七八月の間に採收し、乾燥して貯ふ。酢味噌、三杯酢等にて食するに味佳なり。此もの食用に供する地尠しと雖も佐渡にては盛んに之を食用に供す。

第三十五 乾水松

乾水松は、水松を乾燥したるものなり。水松は現今其需用盛なるものに非ざれども、往時は高貴の供饌に用ひたるものと見へ、弘仁式に、尾張の染海松を、正月三日の御贄に供することを載せたり。各地の沿海に産し、夏季採收す。灰乾となし、或は熱湯を灌ぎて蔭干となし貯ふ。之を食するには、熱湯に投じ、洗滌して吸物に用ひ、又酢味噌、三杯酢を和するに雅味あり。又魚軒の相具にも宜し。

第三十六 茸附海苔

茸附海苔は、越中國射水郡庄川、一名雄神川に産する一種の川苔にして、同郡廣上村先なる、大字清水と稱する川流湧泉近傍の石礫に着生するものなり。此ものは形小なる木耳に似、色暗緑にして、恰も支那にて最も珍重する處の葛仙米に彷彿たり。嘗て葛仙米に擬し、試製せしに、頗る良果を得たり。若し夥多製出するに至らば、支那輸出に適すべし。吸物に調和し、又魚軒の添物となして雅味あり。

又此ものに似たる品類は、各地淡水に生ずること多し。近江國姉川に産するアネガワクラゲ、小城國貴船川に産するギアネノリ、白川に産するシラカワ苔等皆然り。各地宜しく抄製して一の輸出品となすべし。

第三十七 川苔

川苔は、淡水の河川、溪澤に産するものなり。此苔は各地に産すれども、其最も著名にして品質の佳良なるは、駿河國富士郡芝川苔なり。次に佳良の品質は豊後國直入郡柏原、陽目川苔、下野國都賀郡大谷川苔、同國鹽谷郡藤原村の衣川苔、其他上野國北甘樂郡上野村青倉川苔、同國同郡圓原河苔、豊後國玖珠郡萬年村川苔、大隅國肝屬郡鹿屋村川苔等なり。又駿河國風土記に、川苔一名清田苔又奈師苔、比岐田苔等を載す。支那人も亦嗜好するものにて、溪苔と稱す。其採收季は各地甚だ異なり。富士川苔は一二月の頃にあり、下野大谷川苔の如きは八九月の頃なり。

其製法は、採收したるものを海苔簀、海苔析にて抄製すること、海草苔を製すると同一なり。但し芝川苔の如きは、大判にして甚だ厚きを貴べり。

第三十八 尾吉苔

尾吉苔は、伊豫國の名産にして、明治廿三年第三回内國勸業博覽會に、同國より清家遜なる人出品せり。其製法は採りて乾したるのみ。別に晒す等のことなし。

用法は水に浸して三杯酢、刺身の相具等に用ふ。此もの糊料ともなすなり。

第三十九 奴麻海苔

奴麻海苔は、海中の岩石に生ずるものにして、其形狀アヲミトロの如くにして、ぬらぬらすものなり。伊豆國加賀郡奈良本村、大川村等にて一月上旬に採り、抄製して自家用及び近傍に賣る。

海中より採りたるまゝ、抄製するにより鹹味を帯び、柔らかにして一種の雅味あり。此地方にては渾て海中にても泥土の所は沼と稱し、此もの泥土の如くぬらぬらすよりヌマノリとは名けるが如し。

諸國此類のものは多く生ずべきも、採りて需用に供することをなさざるもの多し。勉めざる可からず。日向國南那珂郡市木産にも同種のものにて、其製造も味も略ぼ似たるものあり。此ものは檳榔の葉をさきたるものにて結束し干すなり。

第二節 淹藏類

此類には、鹽漬、砂糖漬、味噌漬にして貯ふる食用海藻製品、即ち鹽海雲、鹽酢苔、和布莖、粕漬昆布、砂糖漬和布、味噌漬海藻、蒟蒻味噌漬等を載す。

第一 鹽海雲

海雲は、馬尾藻屬の藻久に着生するものなり。

四五月の頃採り鹽漬として貯ふ。用ふるには少しく鹽出して、三杯酢に浸し、生薑を絲狀に切りて和し食す。又此鹽漬したるもの、中に、魚肉、蔬菜等を貯へて久しく保たしめ、且つ漬物として食することあり。

本邦には乾燥するの法なしと雖ども、支那にては乾製するものありて、其乾製したるを髮茶と稱して甚だ嗜好せり。

第二 鹽酢苔

鹽酢苔は、酢にて食して佳味なるにより名づけしものなり。

此ものは、薩摩、大隅、琉球等の沿海に産するものにて、四五月の頃に採りて鹽漬とし貯ふ。用法は、温湯に投じ、後出して酢醬油又は三杯酢にて食し、又吸物にも用ふ。

第三 和布莖粕漬

和布莖粕漬は、最も近來の發明なり。

製法は、和布莖一貫目を熱湯に三分時間浸し、後ち引揚げて二十分時間乾かし、鹽六合を加へて酒粕中に漬け込み、二週間を経て食用に供す。若し永く貯藏せんとせば、鹽量を増加して容器を密封するを要す。

第四 昆布砂糖漬

昆布砂糖漬は、昆布を砂糖にて淹藏し、菓子となしたるものなり。

此もの近來の創始にして、海味糖と稱す。販路未だ十分擴らずと雖ども、風味頗る佳なるを以て將來必ず需用を増すべし。

製法はよき昆布を撰びて、之を銅鍋に入れ、淪き煮る事凡そ二時間餘、眞綠色柔軟となるを見て取出し、粗上にて細く切り、水に浸す事一晝夜にして、更に清水にて洗ひ、粘氣を去りたる後サラメ砂糖を和し、壺又は鐵葉箱等に詰め、空氣の出入を鎖封し貯藏す。

第五 和布味噌漬

和布味噌漬は、和布を味噌にて淹藏したるものなり。

此もの古來或地方に於て、漁家が自用に供する爲製造するものにして、味殊に佳なり。製造は、鮮良の和布を海水にてよく洗ひ、其の葉部及び莖部を味噌にて淹藏し、密封し置くなり。年を経るに従つて次第に其風味を増す。又昆布も同法を以て醃藏する時は、粘液多き故一層美味なりとす。

第六 海藻蒟蒻味噌漬

海藻蒟蒻味噌漬は、琴路角胶コトヂツソウマキ、一名黒海藻の煮凝を味噌漬となしたるものなり。
 下總國銚子地方にては、黒海藻を淡水にて煮、溶解せしめ、淺き器に移して凝固せしめたるものを、俗に飯沼蒟蒻と稱し、醋醬を注ぎて食用し、又味噌漬と爲して貯へ置き、食菜に供す。
 暖天も亦此法に據て、味噌漬に製造するものなり。

第三節 加工類

此類は、水産植物を刻み、或は着色し、又は摺り、鎔型にて型を作り、其他手工を加へたるもの即ち細工昆布、青板昆布、刻昆布、切荒布、糸和布、壽泉苔、水善寺苔、寒天、三島苔、狸々苔等の類とす。

第一 細工昆布

細工昆布は、昆布に加工せしものにして、内國の需用品たり。其名稱種々あれども、製法に至ては各地共に大同小異なり。而して其名稱の大略を擧ぐれば、粘昆布、臙昆布、薄雪昆布、切水晶、

初霜昆布、山出昆布、白板昆布等なり。此等は皆元揃昆布より製するものにして、只其製造の順序に依りて種々の名稱を附するのみ。之を製造するには、初め酢にて柔げ、鹽氣を去りとするものとす。現今製造の地方は、大阪、京都、東京にして、其他にも小數の製造家あり。

黒粘、白粘は、庖丁にて砂と上皮を削り、左右の端を切斷し、目立庖丁を以て削る。之を黒とろくと云ふ。次ぎに削るを白とろくと云ふ。

臙昆布は、一にモソクと稱し、厚き昆布を撰びて削りしものを云ふ。

薄雪昆布は、モソクを削りし殘餘を陰乾して削りしものを云ふ。其色精白、食するに舌上自ら溶解する氣味ありて、恰も雪に似たり。

切水晶は、昆布の皮を削りし中心にして、之を細く刻みたるなり。是れ即ち口取物に使用する金糸昆布なり。

初霜昆布は、昆布の中心を萬力臺にて搾め、而して鉋を以て削り、細織となしたるものなり。其狀白髪に似たるを以て、白髪昆布の名あり。即ち切水晶の細きものなり。

山出昆布は、元揃昆布の砂塵等を去り、酢にて柔げ、皺を伸し、能く外面を拭ひ清めたるものなり。

白板昆布は、元揃の外面を削りたる殘餘なり。

以上の外、種々の製法あれ共、歸する所は大同小異なるのみならず、單に雅名を撰用するが爲め同物異名のもの亦多し。

細工昆布は、即席料理に用ふるに適し、元和年間、若狭の小濱に創り、大阪の如きは元祿年間より製造したりと云ふ。而して其製法たる、屑物として廢物に歸せるものを利用するの効あり。是又無用物と見做すべきにあらざるなり。

第一 青板昆布

青板昆布は、元揃昆布を煮て青緑に着色し、百枚を揃へて一把となし、細繩にて束ねたるものなり。版に大中小の數様あれども、普通は長一尺五寸、幅二寸三分許りに揃へて切り、之を煮て青緑に着色す。此ものは専ら大阪にて製造するものにして、東京にて昆布巻を作るに用ふるものは、此昆布なりとす。

第三 刻昆布又帶絲 (支那)

刻昆布は、昆布を細絲に刻みたるものにて、一に挽昆布とも稱し、内國の需用多きのみならず、支那輸出水産の重要品なり。

刻昆布の創始は、元和の頃若狭の小濱にして、其法京都に傳はり、元祿の頃より亦大阪に傳へ、爾來益大に赴き、天保の末より東京深川にて製せられ、嘉永四年より函館にて製造せらるゝことゝなれり。其他三陸及び常陸等、各所にて製すれども、何れも少數にて、支那輸出品等多額を製するは、東京、大阪、函館の三ヶ所なりとす。

昆布の種類多き中に於て、刻昆布の原料に供するものは、概ね薄葉を以てす。上等の廣昆布、長昆布等にて刻みたるものは、味佳良なれども、高價に過ぎ、販路上其割に賣捌く事能はず。依て何れも薄葉のもの及び下等昆布を刻むものとす。東京にては専ら三陸地方の細布を以て刻めり。

刻昆布の製法は、昆布を釜に入れ、之れに綠青の少許を加へ、凡そ三四十分時間程煮て、之を揚げ、乾燥場に移し、筵の上に撒布し、少しく乾きたる後ち一葉づゝを卷きて皺を伸し、而して又長く伸し、凡そ三十貫目許宛に繩束とし、尺度を定めて一定の長さに二ツ切り、或は三ツ切に切り、壓搾切臺に排へ、積み重ねて充分に絞めたるのち匏にて削り、而して太陽に乾し、固結せぬ様兩手にて揉むなり。

元來昔は、銅鍋にて煮て青綠色を發せしめたりしが、多量に製するに至りて、綠青を用ふるに至りたるなり。然るに此綠青は、食物に有害のものたるより、有害の説を爲せども、全く綠青の力により昆布の本色を發したるに過ぎず、然も其使用に當りては、數十時間水に浸し、再び洗ひて用ふるが故に、無害たるや明かなり。然るを近來種々の奸策を考へ、種々の着色を施すのみならず、甚だしきは一旦刻みたるものを長さ竹籠に入れ、之をアニン、アヲタケと稱する着色物を函の中に入れ、充分に浸み込みたる所にて引上げ、納屋中の土間に撒布し、房州白土を混和し、一時の色澤を添へ、白土を以て乾燥したるが如くに見せしめ、以て量目を増加せしめて販賣する等の惡弊起り、爲めに支那販路先に於て變敗し、爲めに信用を缺く事屢々なり。

元來刻昆布は、原料百石にて七八十石を得べきに、原料百石より百二十石を製出するものあり。函館には幸ひに此弊起らざるが故に、其價常に低落する事なし。故に其製造額も函館四萬石、東京二萬石、大阪一萬五千石を比準となせり。

東京深川冬木町片山源太郎の製法は、原料の結束を解き、冷水に鹽を混和して悉く砂塵を洗ひ、清水に石餘を沸騰せしめ、精藍水(昆布色出し藥)を釜中に投じ、原料凡そ百三英斤を投入し、沸煮する事廿分時間、屢々攪拌して後ち太陽に曝す事三十分乃至一時間にして卷工に附し、各葉を精撰

して、二英斤づゝ一團塊とす(百廿九圖甲)。熨斗工之を解き、一葉づゝとなし、長きは凡そ曲尺三尺六寸位に切斷し、皺を熨し、盤上に積む事二尺四五寸(百廿九圖乙)、藁繩にて束す。此量概ね二百五十英斤とす。刻工は之を數個に切斷し、壓搾臺に積み、緊壓して鉋を以て削り、三日乃至四日間にして一臺を製了す。之を乾燥所に移し日乾す。内國に需用するものは、二百五十目づゝ紙袋に包み、一函に六袋を詰め、品位の表紙を糊貼し、藁繩にて中繩二重、緊繩一重結束す。支那に輸出するものは、杉材六分板にて、曲尺高さ一尺一寸四分、幅一尺一寸六分、長さ九寸の函を用ふ。即ち和量五斤なり。等位の標紙を加へ、蓋を釘して紺紙にて緘封し、藁繩にて縛する横二重二ヶ所、整一重廻とす。函の前面には等位の烙印を捺す。

大日本昆布會社にて製造する刻昆布は左の如し。

原料の昆布は、専ら長切昆布、手燥昆布、太郎昆布(屑昆布)等を用ゆ。製造の方法は、先づ豫め五尺桶に鹽量凡そ十乃至十四度の潮水を湛へ、之に凡そ三百英斤の乾昆布を東帶の儘浸し、昆布の厚薄に従ひ、凡そ四十分間乃至一時間を経て桶より揚げ、昆布の帶束を解き、洗滌して附着せる細沙を除き、然る後之を釜中の熱湯に入る、釜は大小各自の適宜に依れども、通例五尺桶に浸せる一回の昆布は、大低十釜に相當す。釜中の熱湯には、精藍水を混ず。精藍は即ち綠青の溶液にして、

其量乾昆布千三百英斤に付き、綠青凡百六十日の割合とす。如斯して釜中に煮ること凡そ三十分のし。然れ共原料昆布を攪拌し、又十五分許にして之を揚ぐ。故に沸煮時間は概ね四十分餘を要すべし。後、一回釜中の昆布の厚薄に由りて多少之を斟酌す。而して沸煮したる昆布は、乾昆布の倍の重量あるを普通とす。

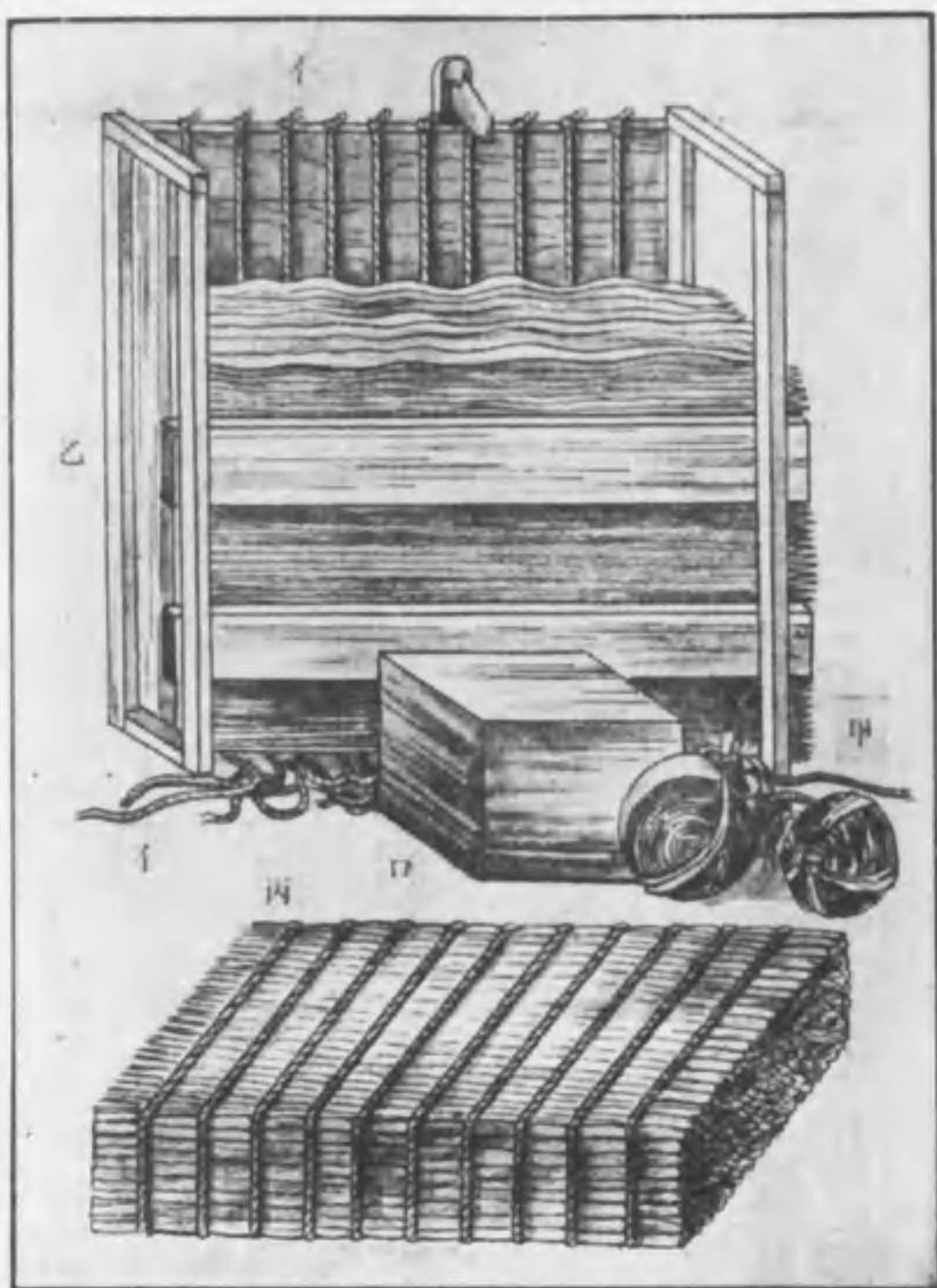
沸煮終れば、筵上に伸展して、不同なく之を日乾すべし。其時間は凡そ十分内外を適度とすれども、此乾燥の程度は次の作業に非常なる關係多きものなれば、其程度に注意すること最も肝要なりとす。而して若し雨天に遇へば、竿に懸垂して之を風乾すべく、要するに昆布の水滴を去りて、微乾するを度とす。然る後之を捲工に附して捲熨斗を爲すなり。

捲工は、都て女子を用ゆ。右に記せる微乾の昆布を受けて、毎葉叮嚀に其皺襞を展伸して之を捲きて一の圓塊となし輪狀を呈す(第百二十九圖甲)。重量各々十乃至二十斤あり。此際極めて狭少なる昆布は除き取りて之を捲かず。別に一、二斤一束となし、此圓塊と共に之を熨斗工に送る。

熨斗工も亦女子を用ゆ。熨斗工は互に熨斗盤に對坐し、捲工より受取りたる圓塊の昆布を、解きて展解し葉々を伸延し、叮嚀に熨斗盤に重積し、且つ狭小なる昆布は、適宜大葉の間隙に挿添し、漸く積みて二尺餘に至れば則ち堅く之を結束す。其狀第百二十九圖の如し。重量は大抵三百三四十英斤ある

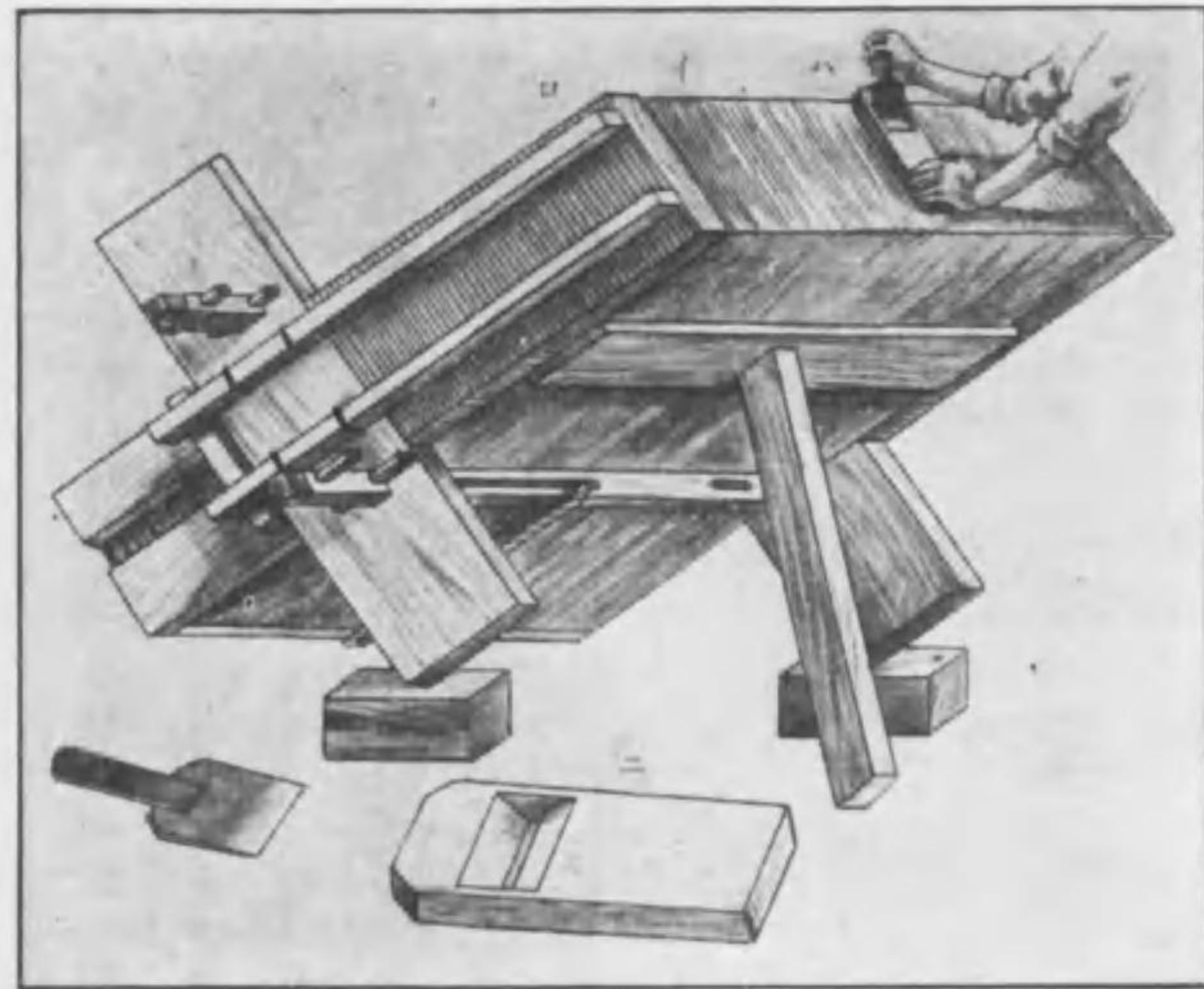
を常とす。而して之を刻職工に轉送す。圖中(甲)は捲熨斗せしもの。(乙)は之を展伸して木製の梓臺上に積み上げたる所。(丙)は展伸を終り數條の細繩にて結束したる實況なり。而して此の木製の梓

第百二十九圖 刻昆布製造



臺は高さ三尺、長さ四尺五寸幅六寸あり。豫め(イ)(イ)の如き十條の細繩を下垂し、其一端を上方に結び、下端を臺の前方に出し、同圖(甲)の捲熨斗なしたる昆布を解き細繩を下にして漸次之を重積す。積み了れば繩の上端と下端とを引き合せ、結んで一束とす。熨し延さんと欲する昆布の長さに過ぐる者あれば、庖丁を以て之を壓し切りて其長

第百三十三圖 昆布刻削



さを均くす。(ロ)は木箱製踏臺にして、昆布を積重して漸く高きに至れば、工女此上にありて作業をなす。

丙は熨斗了り束繩を施したるものにして、始めて之を刻工に轉送す。

通常一壓搾臺には熨斗工の結束したる七束の昆布を疊積す。故に重量總て、二千三百英斤許あり。已に層積し了れば諸具を施し、壓搾臺に掛けて之を壓搾す。而して此の壓搾臺を前方に俯倒すこと圖の如くし、茲に於て削工は其横側に就き(即ち昆布の側縁左方の高き面に向ふ)削り鉋(ニ)(大工の使用する鉋と同じく大型のもの)を以て之を削る。漸次削りて昆布を壓したる兩方の「コマ板」(イ)に達したるときは、此コマ板

(イ)を押へたる貫木(ロ)の頭を打ちて後退せしめ、兩方の「コマ」板の一枚を去りて再び前の如く削る。斯くの如くして過半削りて已に臺板に至り、「コマ板」の盡きたる時は、一旦壓搾を緩るめ、臺板以外にある昆布を「コマ板」の上に出し、更に壓搾し、又削ること前の如し。一臺を削り終るには三日乃至四日間とす。削りたる昆布は、漸次之を乾燥場若くは地上に撒布して日乾す。且兩手を以て數回之を解き離す。之を「切り合せ」と云ふ。厚質の不良なる者は、外色清緑ならざるを以て、一旦乾燥したる後更に洗滌して再び之を乾燥す。此洗滌には鹽量凡そ八度の潮水を用ゐ、且適宜綠青を加ふ。都て乾燥中雨天に遇へば、桶に盛りて屋中の地上に覆ひ、太氣の通過を防ぐ。乃ち能く十數日を支ふ可し。乾燥は其重量の元と目に減ぜざるを相當とす。故に始め五尺桶に千三百英斤の乾昆布を浸せば、刻昆布の乾燥したる者も亦、此重量を有するを善とす。即ち一壓搾臺の乾製品は凡千三百英斤あるの比例なり。製品は之を木函に入る。重量凡そ五十和斤あり。之を支那輸出の荷造りとす。内國用は一團に百目、六團を以て一箱とす。

以上は刻昆布製造の順序にして、今試みに一壓搾臺の昆布製了の時間と、勞力を擧ぐれば其平均概ね左の如し。

刻昆布製造に要する時間と人工