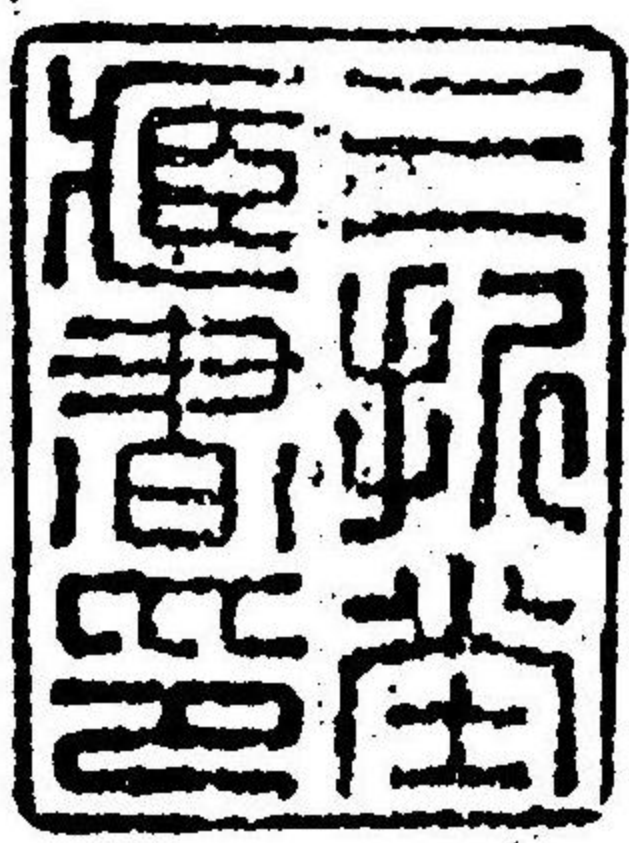
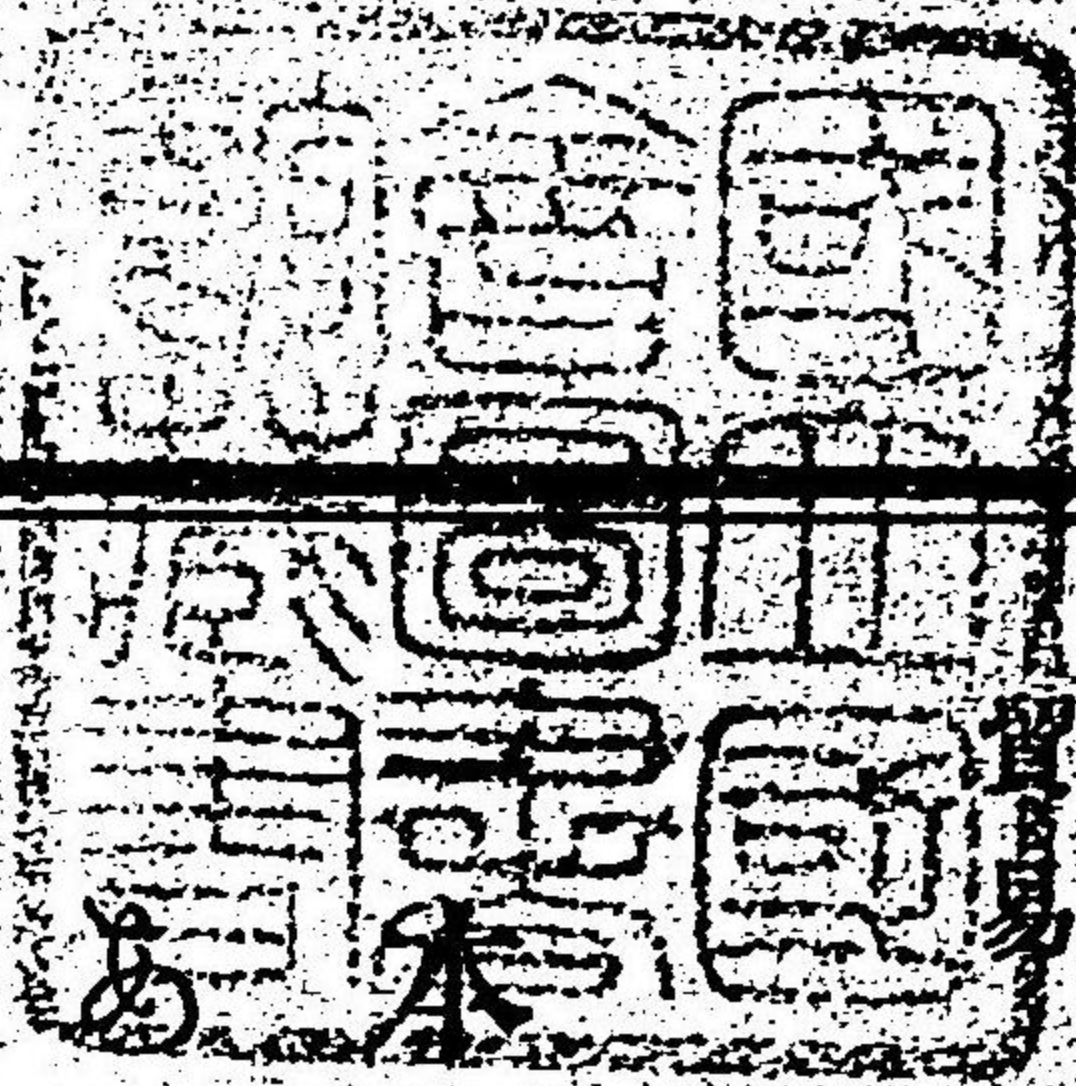


678.5  
N964h

漢口、水産製品圖説

凡例

本邦水産の輸出は清國を最とし將來愈々増進すべきの勢あり故に彼輸入各港の状況を詳にし需用品の種類時價の昂低等を明にするは我製産者の爲め最も必要の事とす然れとも時價の昂低等の報告を得るも豫め需用地に於ける各貨の形状品質等を詳にせされは本邦製品と比較對照するの便を得ず仍て客歲中漢口領事館に托して同市場に販賣する水産標本十數種を購入し其品質製法等を調査せり今其各種を寫生し且略説を附し以て當業者の參考に供せんとす而して漢口は清國中部の要港にして將來益々旺盛





に赴くべきの地勢を以て爰に其地の大勢及び貿易の  
情態等を略叙して其概況を知らしむ  
一本書素と製品の圖説と主とすと雖とも今貿易上の大勢よ  
り叙記するものは編纂の順序自ら然らざるを得されはな  
り讀者之と諒せよ  
一本書記事は領事館其他の報告書等に據りて編纂せり而し  
て製品の圖説も亦大要を示すに止まり曩きに本局の編纂  
に係る清國水産辯解等に載するものは概ね省略に従ふ讀  
者宜しく參觀すべし

明治二十年三月

農商務省水産局

漢口水産製品圖説

目次

貿易概況

漕運

輸出入

輸入水産物

水産物取引の概況

水産物圖説

魚翅 大白翅、上筋包、上  
利水、花羅筋包

堆翅 大單片翅、小片翅、  
半月翅

海參 大建開鳥、小鷹嘴、大青蟲、大廣條、中  
廣條、十番、九番、提面、梅花刺、草鞋板

魚脆(一名明骨) 骨牌塊子  
建脆條子



魷魚 頭面、二面、三面  
 頂番、二番、川莊  
 墨魚 川莊  
 魚肚 頭面、二面、鞋板肚、紅毛肚、片肚、冷水片肚  
 鯊頭  
 鯊肉  
 魚唇  
 鮑魚 馬蹄鮑、金錢鮑  
 魚膠  
 紫菜  
 鳳尾菜 (一名紅菜)

漢口水產製品圖説

貿易概況

漢口は湖北省漢陽府漢陽縣に屬し楊子江の北岸漢水の會流する處にあり北緯三十度三十二分東經百十四度十九分に位す其地は漢陽府に接し江の南岸武昌府と相對す上海を距る約六百里なり古來清人は此地及び河南の朱仙江西の景德廣東の佛山とを併せて天下の四大鎮と稱せしも就中漢口を以て最も盛なりとす其人口無慮六十萬あり柳も本港は咸豐八年西曆千八百五十八年天津條約によりて開港の約成り長髮賊平定の後即ち咸豐十一年千八百六十一年に及ひて開市せり乃ち長江沿岸各港鎮江、蕪湖、九江、宜昌と同時の開港に係る爾後二

農商務屬河原田盛美編述 農商務屬下 啓助編述



十有餘の星霜を経て年一年より繁榮に赴き今や清國十九  
港中にありて上海の次に位するに至れり漢口の斯く旺盛  
に赴く所以は他なし運輸至便の地たれはなり蓋し此地は  
全國の腹部に在りて水路四通の便を得長江を遡れば遠く  
四川雲南貴州に到るべく漢水を遡れば河南陝西に達し湖  
南江西の諸省亦皆舟行の便あり其他山西安徽の貨物も概  
ね此地に集まる所謂九州の通衢にして清國內部の商況を  
左右すべき要地と云ふも決して誣言に非らざるべし  
本邦産物の漢口に到るもの妙からずと雖も就中海産物を  
以て著大とす其最も多きは昆布にして之に亞くは海參鰵  
鱧鱈乾貝乾鰓等なり往時は各處の間屋より各道に就き分  
運して漢口に來りしか近來は都て上海に聚集し上海より

汽船を以て運送するとなれり而して漢口より分輸の場  
所は四川陝西湖南の三水路を以て最も多しと四川の重  
慶陝西の漢中湖南の湘潭及各省城等に分輸販賣す抑も清  
國人の需用する海産物の種類は各地等しからず上海の昆  
布を貴ひ香港の錫を重するか如きの差ありて各適する所  
ありと雖も賣買の全体より論すれば内地分輸の脈絡に於  
ける香港は假令海運の便あるも其販路は廣東廣西福建等  
の數省にして將來伸暢すべきの餘地少しとす之に反して  
上海及び長江筋の商線は實に清國の過半を占め殊に四川  
の富有を控へ前途益々販路を伸暢すべきの餘地ありとす  
是れ我當業者の深く着目すべき所なり而して將來此地方  
の輸出を増進せんとするには特に貨物の貯藏保存に注意



せざる可らず蓋し上海漢口等は皆卑下濕潤の地にして物  
貨の保存極めて難く殊に海産物の如きは爲めに腐敗を來  
し彼が信用を失ふこと亦少からず爰に長江を洩り四川省  
重慶府に達するの現況を述へんに物質の上海にある數旬  
にして實買成り而して之を漢口に送り又宜昌に移す汽船  
の航程殆ど一千英里夫より清船に轉載し所謂三峽の險を  
引船にて遡り漸く重慶に達す其間日子を消すと又多し  
故に極めて神速なる手順を施すも必ず二ヶ月餘を経過す  
へし此間物貨は總て混濁なる空氣中に包有せらるゝか故  
に充分貯藏に耐ふるの製法及ひ荷造を爲さゞれば腐敗し  
て需用に供む難きに至るへし  
抑も漢口水産貿易の將來益々増進すへきの勢あると前述

の如し故に我商估も亦遂に直輸の道を開くの時機に到達  
すへしと雖も爰に最も注意すへきの要點あり曩きに明治  
五六年の頃舊開拓使用達棧本六兵衛林徳左衛門等開通號  
なる一商會を設け支店を本港に開き海産の直輸を試みし  
か同九年本支店共に閉業して直輸の途絶は其後廣業商會  
の設立するに及ひ同社員の貨物を携帶して一兩度試賣を  
爲せしとあり又在上海三井物産會社より社員を派遣せし  
とありと雖も其商業の損益如何を詳にするを能はず蓋し  
清國の貿易に従事するもの彼の事情に通ぜずして俄に手  
を下すも容易に成功を得へきにあらず彼の清人の射利に  
敏くして商機に熟するは世人の知る所なり且其結合の力  
に富むも亦清商一般の氣風にして均しく清人と雖も若し



卒然他郷に赴き賣買を爲さんとするときには其地の同業者  
連合して致して失敗を蒙らしむるを往々之あり況してや外  
國商人の如き如何なる技倆を有するも事情に通せざる地  
に入りて彼と勝敗を争はんとするとき其術策に陥らさ  
るもの殆ど稀なり故に歐米人の機敏を以てするも商業の  
一事に就ては尙ほ十歩を清商に譲るの觀なきを能はず殊  
に漢口雜貨商即ち海産商の如きは從來上海仲買商と連絡  
して圓滑なる取引を爲し品物交換の方法盛に行われ商業  
上に現金を動すを少し故に貨物の捌方極めて迅速にして  
雙方の便利最も多しとす若し一旦外商の窺ふ所となれば  
兩港の清商忽ち氣脈を通して其利を奪はしめざるの策を  
施すを容易なり事情既に斯くの如くなるを以て本邦商人

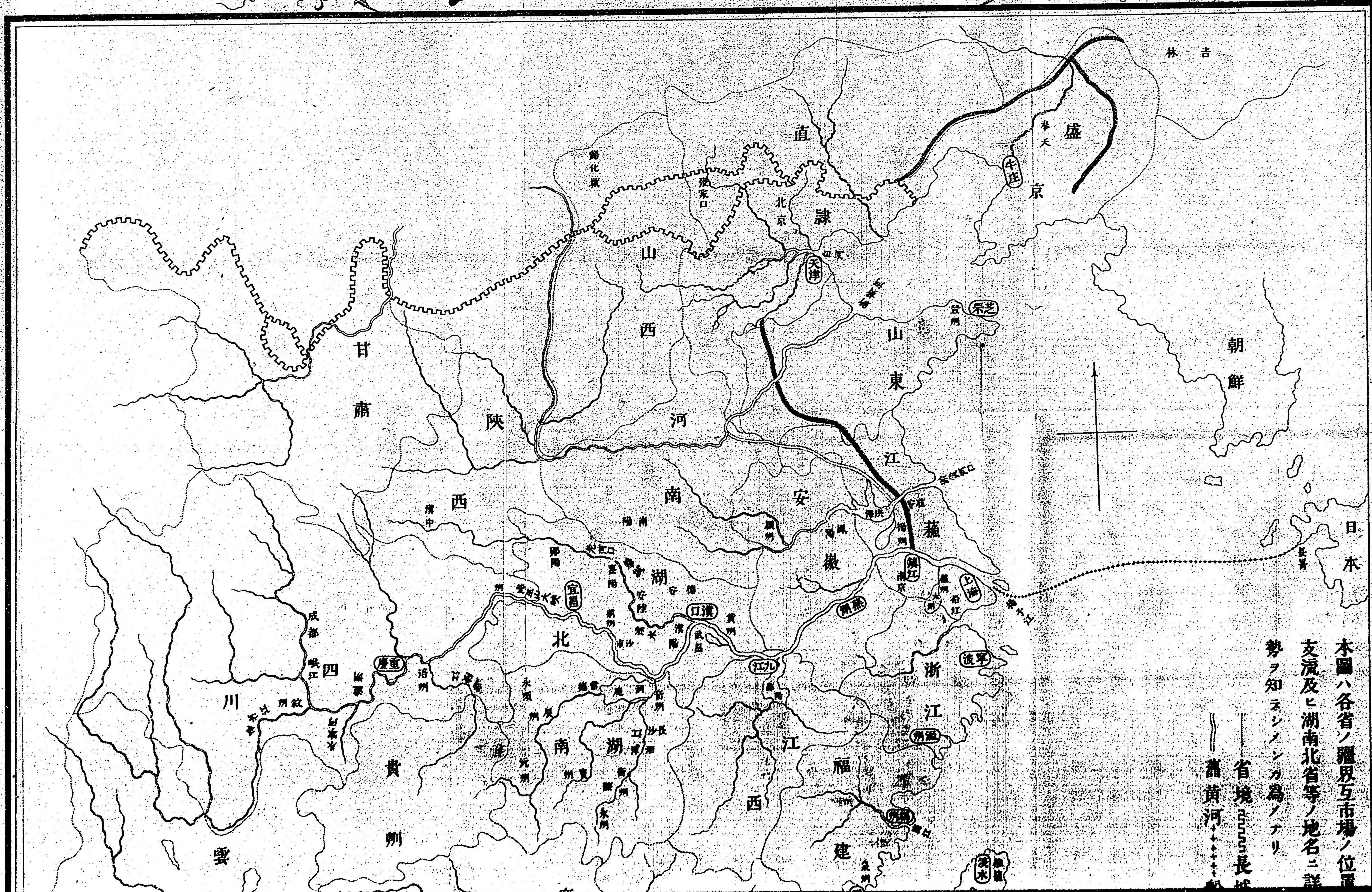
にして我物産を携へ一躍して直輸を本港に試みんとする  
も輒く清商の城壁を破るへきにあらず又假令商店を本港  
に開き我物産を賣捌かんとするも巨額の資本を擁し銳意  
商權を握取するにあられされん竟に清商の牽制を受け其極  
却て上海在留の我商人を困蹙せしむるに過ぎざるへし然  
れども我海産を販賣すへき最も樞要の市場にして年々我  
海産の輸入を概計すれば五十萬圓以上なりと云へば此巨  
額の貿易を盡く清商の手中にのみ委ぬへきにあらず我商  
估も亦徐ろに時機を察して直輸を試み許多の歲月と經驗  
とを積み小より大に及ぼし漸次貿易の利權を制するの策  
なかるへからず是れ當業者の最も注意すへき所なるへし







# 清國全圖



本圖ハ各省ノ疆界互市場ノ位置  
 支流及ヒ湖南北省等ノ地名ニ詳  
 勢ヲ知ラシメシメカ爲ノナリ

省境ニシテ長城  
 舊黄河ノ流





本圖ハ各省ノ疆界互市場ノ位置等ノ梗概ヲ示セリ其長江ノ  
 支流及ヒ湖南北省等ノ地名ニ詳カナルハ漢口ヨリ分輪ノ地  
 勢ヲ知ネシシノシカ爲ノナリ

省境 〰〰〰〰 長城 〰〰〰〰 長柵 〰〰〰〰 運河  
 〰〰〰〰 舊黃河 〰〰〰〰 船路 〰〰〰〰 開港場



漕運

漢口は物貨の聚散極めて多く上海に亞ける繁盛の港なり  
と雖も外國と直接の貿易に至ては茶を除くの外殆ど之な  
しといふべく其大半は上海其他各港との取引にして其重  
なる港は上海とす今本邦より漕運の里程を擧げんに長崎  
港より上海まで四百七十三海里にして上海より長江を遡  
り漢口に達するは五百九十六海里とす而して二港の間は  
招商局及び太古怡和麥邊と稱する汽船會社ありて常に長  
江を上下す其時間は水流の緩急に因りて運速あり近來本  
邦人の往來せし時間を擧ぐるに上江は平常の水勢にて約  
ね三晝夜乃至三晝夜半大水の時は四晝夜半乃至五晝夜半  
とし下江は平常の水勢にて三晝夜乃至二晝夜半とす



長江の水は上流四川雲貴の地方降雪の多少に因て増減す  
而して年々増減の時季あり約ね猛夏より初秋の間は増加  
す即ち陰曆二月末より漸く増加して七月に至れば増水の  
最高點に上る而して八月より漸く減じて冬至に至れば減  
水の最低點に下る其減水の時は漢口の西岸なる方に砂洲  
を生じ汽船會社の碼頭も無用に屬するをありと雖も江  
水の高低は毎歲少くも二十英尺以上にあり故に夏季は如  
何なる吃水の深き船舶も進口するを得べく又少水の時と  
雖も吃水十二英尺位の船は容易に進來するを得るなり  
然れども底砂は時々流水の方向に因て一夜に變遷するが  
故に少水の時きは最も船乗の注意を要す又五月より七月  
に至るの間雨濕多き時は流水愈々増加して岸邊の家屋を

浸し又漢水は城の後面に溢れて大湖水となり漢口市  
は四面水を帯ひ一長形の洲地となるを往々之あり故に上  
江の船舶は此水勢の増減により入港の時間に大なる遅速  
あり且長江上流なる四川の貨物の如き毎年夏日水流泛漲  
のとき下運し秋冬水涸のとき上行するか故に漢口貿易も  
亦此時季に従ひ冷熱の差異あるなり  
抑も漢口漕運の水路は長江漢水南水の三あり即ち長江は  
西四川の成都重慶等に通じ東上海鎮江等の各港に下り漢  
水は北陝西の漢中府に達し南水は南湖南の洞庭湖に連り  
此諸水沿岸の産物は悉く諸水を下りて漢口に湊り再ひ諸  
水に頼りて各路に分運す蓋し漢口海産貿易の隆盛なるも  
のは此水路の便ありて各地行商の携へ來る各貨と交換す



るの湖海航路は因て左に水路運漕の概況を記載す  
長江の世流は初漢口に運下りる物産は四川省内來る物  
多し柳絲四川は地味膏腴に産物缺く物ゆは即  
米穀食鹽（井鹽と稱して井油を煎）綢緞藥材白糖紙料鴉片白蠟  
糖花等他諸物輸出するもの甚多し而して其運出指長江  
源水を謂ふ亦此長江を指して又川水と云ふ即ち四川成都の  
成都岷江の主流は位江外を東流して漢楊柳岷  
江面稍廣夏秋水勢漲のとき始め江流船を通す叙州  
府に至り金沙江と會流す土産及び雲南産の銅鉛錫茶阿片  
等此に兼る永寧河を并せ又貴雲に通ずる大道綿陽即ち

四川産の食糧は此地より貴州の各地に分賦す瀘州を経て  
重慶府に到る乃ち四川省東部の大府にして土産最も多し  
此より下り涪州に至れば涪陵江あり貴州湖南に通ず往  
年廣東の洋貨は湖南の湘潭に聚り四川に分運するもの此  
江を下り涪州を経て重慶府に逆運せしが今は概ね漢口を  
經て止る涪州府より下りて夔州府を經れば江幅狹隘兩岸  
絶壁に在り水流最も急激なり總て之を巫山大峽と云ふ（所  
三峽の）沿途無數の險灘ありて走舟甚た危し殊に上江する  
ものは引舟を用ひ其曳手は三四十人より多きは百人余に  
至る而して水流最も急なるときは遡上するを能はず此峽  
路を下れば即ち湖北省にして已に宜昌に至れば江幅寛濶  
なり此地開港場なれども生業未だ盛ならず此より沙市を



十四  
經て漢口に至る而して川水を下る舟船は年々夏月不運し  
秋冬水涸る、のどきに至り漢口より棉布、布疋、洋貨、雜貨を  
載せて上流を重慶に至る平常は鹽船來往の外、航行甚だ多  
からば此れ川水一流の運轉なり  
南水は湖南洞庭湖に滙まる湘江をいふ湘江二源あり一は  
廣東界より北は廣西界より南衡州に至りて相會し江面  
漸く寬濶なり湘潭に至れば一夫府にして水陸の通衢とす  
往年貴州、四川に至る洋貨雜貨は皆此地より送運せしか今  
は轉運の途變して市面僅に十の二三のみ然れども湖北に  
送る米炭雜貨は尙大に減せず又下りて長沙府を経て湘陰  
に至り洞庭湖に入り湖面を経て長江に入り漢口に至る下

江の貨物は米、炭、油、茶、竹、米を主とし上行の貨物は近來洋貨、  
糖、鹽の類多し

漢水

漢水は陝西省の漢中の水東流して長江に下るものなり然  
れども漢中は源頭にあらず只船舶貨物の聚る所にして省  
中の産物を搭載して東下り湖北省に入り老河口を経て攀  
城に至る對岸は即ち襄陽府にして往時は西北の貨物此地  
より起運せしか近時概ね老河口より襄陽より東南に赴  
き新溝に至れば支河あり其上流は河南の界に通ず新溝は  
即ち上下運轉の舟船必由の要區とす此より東南に赴き漢  
口に達す



輸出入

清國互市場十九ヶ所に於ける輸出入價額を以て等位を附すれば上海を第一とし漢口之に亞き廣東天津福州及之に次ぐ重八百八十一年より五年間の貿易額を舉ぐれば左の如し但轉運出口の數詳かならず

港名及等位	海關外 出入 貨 元 價		稅 關 收 入	
	五ヶ年合計	一ヶ年平均	五ヶ年合計	一ヶ年平均
上海 第一等	三、九〇、九三、九二、六七	四七、九八、七、八五、三	三〇、二一九、八四九	四、〇二五、九六九
漢口 第二等	一、八三、四一、六九〇、九	三六、六八三、三八一	九、四六一、〇〇五	一、八九二、二〇一
廣東 第三等	一、四三、三〇四、六二一	二八、六六〇、九二四	五、四三三、七六四	一、〇八六、五三二
天津 第四等	一一五、九八〇、三三九	二三、一九六、〇六五	一、九六八、六五七	三九三、七三二
福州 第五等	七三、五五〇、三二六	一四、五〇二、〇六五	九、六五九、九二五	一、九三二、九八五

以上の表に據れば漢口は十九港中第二に位せる互市場にして其輸入外國品は金巾を第一とし其價額三百三十萬兩

(十五ヶ年の平均に晒) 小巾、金巾及び緞絹は五十萬兩、昆布は三十萬兩とし、其他羅紗、砂糖、人參等各十萬兩以上なり而して十萬兩以下一萬兩以上の海産物は錫、煎海鼠、寒天、鱧鱈等なり又輸出品は紅茶及び粉茶一千百三十萬兩、磚紅茶六十萬兩之を輸出の第一とし、木油二百四十萬兩、刻烟草、生絲、藥種、茶油、白蠟、蔬等之に亞き五十萬兩乃至八十萬兩とす、其他牛皮、五倍子、紅茶等なり

輸入水産物

漢口輸入の海産物中本邦産と他の地方産とを區別するに能はずと雖も内外各地より輸入する海産物の中本邦に於て産出し且製造する種類に就き其數量價額を舉ぐれば左の如し







南省の長沙、岳州、澧州、寶慶、衡州、常德、永州、靖州の諸府、四川省の重慶、夔州府、陝西省の漢中府、河南省の南陽府に錫は襄陽、長沙、澧州、衡州、寶慶の諸府に海參は襄陽、長沙、常德、重慶の諸府に鱧鱔は襄陽、長沙、永州、重慶、南陽の諸府に乾海老は襄陽、長沙、重慶の諸府に輸送す

又右の貨物を漢口より内地に分輸するには凡そ左の税金を厘金局に納め其證票を得るものとす

海參	每大件(圓) 貳百文	魚翅(圓) 每件	四百二十文
鮑魚	每件	魷魚 鱔 每件	三百八十文
海老	每百斤	淡菜	每小件
	三百六十文		二百四十文
洋菜(葉) 每件	六百文	海帶(昆布) 每大捆	百四十文
絲海帶(刺昆) 每百斤	二百文		

厘金税は清朝の舊來取立てしものにあらずりしか彼の長髮賊の亂に際し軍資の支へざるを以て内地河道に厘金局なるものを設けて税を出入の貨物に課す故に貨物を遠く運輸するもの、如きは關を過ぐる愈々多く其税を出すこと亦隨て多く或は其本に超ゆるに至る故に外國貿易品は出入港とも洋人の名を藉りて内地を通行す蓋し英米等の各國は内地貿易を許すの約條にて且關税の半を開港場に於て拂ひ其證を有すれば内地厘金局にて厘税を收むるをなればはなり之を子口税といふ即ち内地持込半税なるもの是なり

水産物取引の概況



海産物の賣買を周旋するものは雜貨行と稱し此商店は必ず戸部衙門より廣福産物賣捌を許すの鑑札を受くるものとす其廣福産物と稱するは廣東福建を以て支那海産物の出所とせし其他寧波及び日本産の如きは皆之に附屬するものとす故に海産物を商ふ店舗は必ず廣福の二字を呼べり然れども漢口の廣福舖は重た寧波商にして福建商之に次ぎ廣東商は殆ど稀なり其商店は數種に區別す即ち廣東産物を内外二種に分ち内地産物は内地に屬し沿海産物は外稱に屬し又福建産物は福稱に寧波其他の産物は浙稱に外國産物は洋稱に就きて之を賣買す而して其雜貨行は數十軒あり就申衆人の知る所のものは凡そ左の如し但資本の高詳かならず

鎮大元 隆昌 如春 程天源 廣盛

怡和 大興元 祥興 汪怡祥 汪恒隆

永福 源興 增遠 廣盛昌 余志盛

雜貨商中には上海より貨物を運搬し來り内地商賈と交換するの外手船を以て自ら消費地に回漕するものあり是等は皆數萬の金を有し數世連續して其業を營むものにして所謂老舗の稱あるものなり又仲買なる者あり上海と取引し其手数料は百兩に付五兩以下一兩まで各不同あり代銀は長短期日を約し第一期は十五日第二期は卅日三貨物は銀行錢莊の票子を以て請渡しを爲せり商業の季節は毎歲一定の時期あり清曆正月間ハ遊戯は消目するの習慣なるか故に其月にハ取引をなさず小舗ハ三



日間必ず鋪門を鎖じ四日に至て半門を開く大商ハ正月二十日後より二月初旬に於て吉日を擇みて開業す之を開帳と云ひ始めて各商賣に着手し三四月の頃ハ上流船路の順便なる時にして且茶市漸く開け最も活潑なる市場となる殊に茶ハ外國人と直取引にして五月中旬賣買の始まると同時に上海其他の地方より歐米人も來り六月中旬を最も繁忙の季とし三四日間ハ頗る盛況なり五月端午ハ小兒の佳節八月中秋ハ閨人の節と稱して家を祭をなし此佳節を一期とし平常の貸借取引を清算するを例とす内地貿易ハ八月より十二月に至る四ヶ月間を繁忙の期とし年末に至りて一年中の除賣を清算するものとす即ち一年を三分して清算ハ端午、中秋、年末の三期にして其清算を了るの後

ハ他郷の行商も大抵歸途に就くを以て大取引あるとなし是れ即ち清商一般の風にして其季節ハ物價の昂低販賣の消長に關するカ故に商賈の宜しく知悉すへき所なり



魚翅

(記號本白翅)

接名ふがひね

魚翅ハ沙魚翅の沙の字を畧したるものにて邦俗鱸翅又ハ  
 鮫鱸といふ清國人ハ此鱸を温湯（皮ハ魚皮の  
 代用ニ用ふ）小決し皮を剥ぎ  
 肉絲を割烹（供も首碗又ハ頭碗と稱し必  
 ぎ寡席の初め  
 出さものとす）眼（其割烹ハ紅燧魚翅桂  
 花魚翅清湯魚翅西  
 滷魚翅白菜魚翅蠟粉魚翅金銀魚翅  
 燻耕魚翅等）ふて何れも  
 火腿と稱せる豚の煮汁（ふ菌菜を混和し  
 高尚佳味の珍享と  
 また其價貴きふそぎ中  
 等）以下の人民ハ欲せれども食せ  
 るあさを本草綱目を按ずるに明の代迄ハ南部の人  
 ふて北部の人ハ食せるを知らず且尾翅ハ棄てたりと見へ



し少本草綱目拾遺に今人習ひて常嗜の品とふし凡る宴會  
 の饋饌に必すこの物を設けて珍享とせとありて今の清朝  
 に至り大に需用を廣めたり而して魚翅ハ廣東省廣州府福  
 建省台灣府及び南方に産すること多く現に輸入の最も多  
 額あるハ孟買並に波斯灣の産にして皆本邦のものに比せ  
 れバ其製優れり茲に示す所の大白翅ハ福建省の産にて品  
 位佳良明治十九年十一月漢口に於て百斤清貨百七十八兩  
 の高價あり其品質ハ日本の青鱈類の脊鱈にして其長さ殆  
 んど二尺余あり元來本邦にハかゝる大鱈少し獨り琉球八  
 重山嶋民が犬猫を餌にして釣る大鱈ハ概ね此の如し然れ  
 ども製法甚だ粗まり台灣以南及び西洋より輸入せるもの  
 ハ裁割乾燥佳良にして販賣上種々の記號を以て等差を別

てり即ち其概畧をいへハ黃玉  
 剪黃玉吉隔紫貳沙正中皮板皮刀  
 上吉三沙二沙等廣  
 東産ハ老  
 勾一名  
 羅筋包上  
 筋包上利水台灣  
 産ハ六港玉吉寧波産ハ  
 ハ沙婆等あり本邦人ハかく品位の記號を定む  
 る等のことを知らざるのゝなるが翅根の肉を付着  
 せしめ徒らに斤量を増さんとする爲めは蟲を生じ  
 貯藏久しきハ堪へざりしめ良價を得ざるなり



太白翅  
 九十五分一

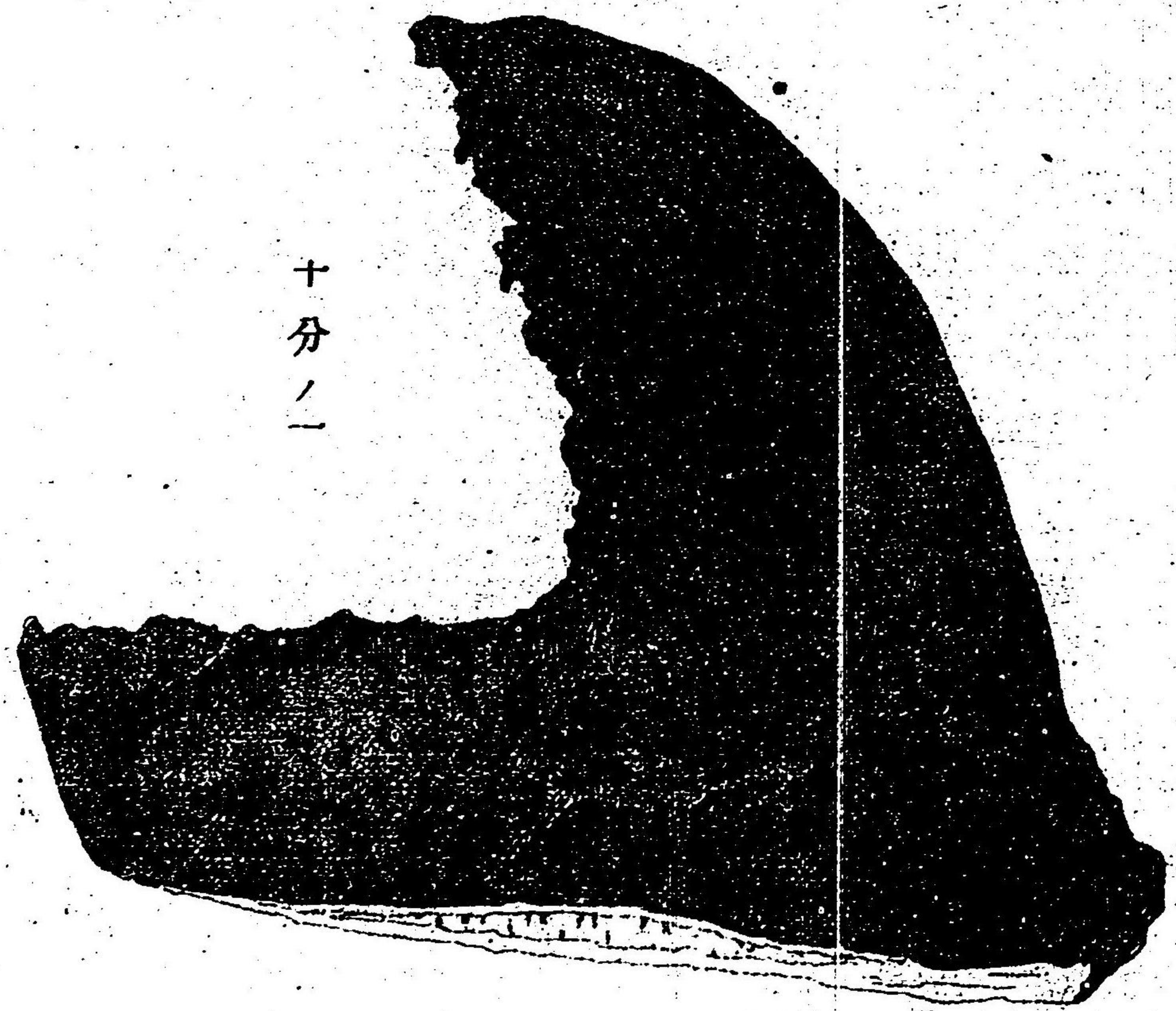


魚翅 (記號上筋包)

倭名 ふくひき

前品と同じき鱧鱈よりして上筋包の記號ハ清國廣東省の産  
 よして我邦の尾長鮫と唱ふるもの、尾鱈の上部少く許を  
 残し切棄てて乾したるものふ似たり其價ハ明治十九年十  
 一月漢口より百斤清貨七拾兩零あり前の大白翅より比を  
 ハ殆んど半價るれこの品位ハ中等のものとして本邦人ハ尾  
 鱈を乾製するも如此切るものなく脊部の肉絲もき部分を  
 も其儘乾し左ふきハ丸は切りもつれども尾長の如きは茲  
 を示すもの、如く脊部の肉絲ある部分を少許残して切る  
 をよろしとせ且今漢口より輸入するの額ハ三四百担まで平  
 均白翅ハ貳拾五兩黒翅ハ拾八九兩あり

魚翅上筋包



十分一



魚翅

(記號上利水)

倭名ふるひれ

前品不同しく幾鱈ふして上利水の記號あるものは本邦にてよしきりさめといふものと同種の鯊の胸鱈二枚よして清國廣東省の産ふり明治十九年十二月漢口にて百斤清貨五十七八兩ふり支那貿易指導ふよるに白魚翅黒魚翅共通常妙翅と称す魚翅ハ印度洋より檀香島に至る諸島より採收せらるると雖ども其大半ハ孟買及び波斯湾より供給あり魚翅ハ有膩軟骨質おれハ羹汁ハ調理す可し支那人ハ補神強壯の効ありとして之れを貴重を此物品ハ能く乾して濕氣を防ぐべし大約五百の魚翅を量目一担とぞ價六弗より六拾弗魚翅ある鯊の種類ふ於ては差異ありと雖ども白魚翅は黒魚翅よりも更ハ貴重せらるる海濱の土民は乾翅及

び胃腸の外ハ沙魚  
又ハ狗鯊の肉及び  
總て鱈の種類を以  
て其常食とまぞとあり



魚翅上利水

十分一



魚翅

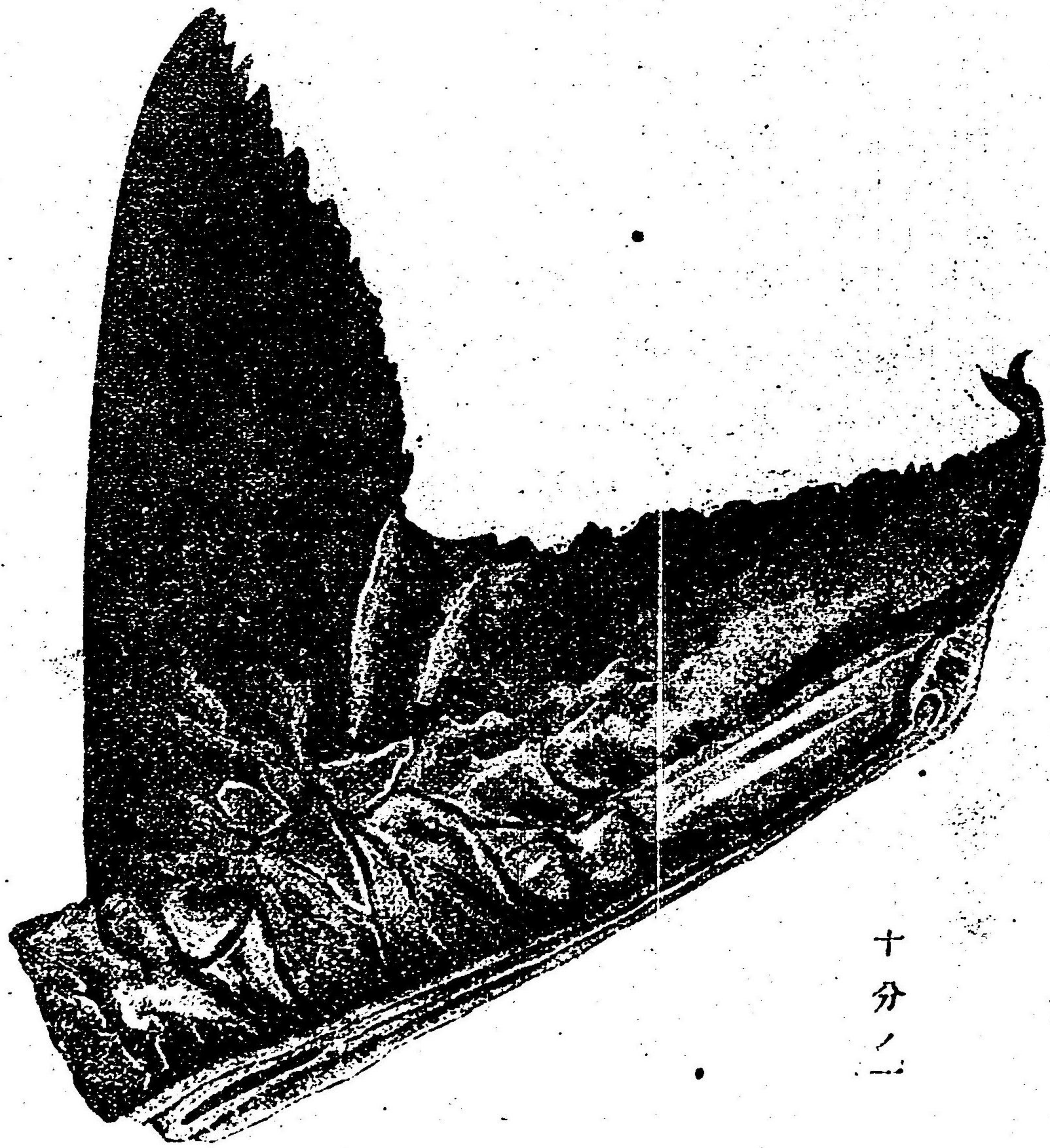
(記號花羅筋包一名老勾)

倭名ふるのひれ

是又鱈ヒゲ鱈ヒゲにして老勾ラウコウハ記號キゴウなり而して廣東省カン둥の産サンに係り尾  
 鱈ヒゲ二枚あり共トモ脊部セボ小属コゾクせる部分ブブン三寸許サンサウキョを残ノコして切りた  
 るものよて明治十九年十一月漢口ハンコウよて百斤の價ネ浦貨ポウカ五拾  
 七八兩あり去クる明治十八年十二月中香港ホンカウよ於オて廣東産上  
 等の老勾ラウコウハ百斤日本貨七拾八円三拾錢まりき而して其も  
 の尾鱈ヒゲの脊部セボと全マツく切り棄スてありしも此ものハ然シら  
 ざして其幾分キケンを餘ヨリして切キたるハ種類シユルイの大小肉絲ニクシの有無ユウブ  
 によるものまるべし又按アツざるに此ものハ尾長ビナガさめの鱈ヒゲある  
 べし

魚翅

花羅筋包



十分ノ一



堆翅

(記號大單片翅一名單堆翅)

倭名ふりのひれすじ

堆翅ハ鯊翅の外皮を去り肉絲のよとまじたるものにて其片堆翅なるものハ一翅一片を一聚し根部を分散せしめざるものなり而して此ものハ廣東省の産は係り明治十九年十一月漢口にて百斤の價清貨百八拾兩零の高價なり此片堆翅を二枚併せ付着せしめたるものハ清國水産辨解は載る所の雙堆翅なり鯊翅を堆翅とすは今日創るにあらず本草綱目拾遺は純軟刺を剔取し作りて團とまじ沙刺片と名くとあるハ則ち堆翅なり閩書等も載る所の製法は鯊翅鱗を水に浸し火に煨り沙皮を刮き去り再び煮て肉翅の軟を亂るに至り取り分ちて之れを乾し重て堆積するを通常の製とす而して其品種も亦數多し清國水産辨解は

載る所四種あり即ち臺灣月翅、廣東月堆翅、廣東雙堆翅、廣東單堆翅なり是皆其製形と産地により名を設けたるものなり廣東省、福建省等より産するの額ハ毎歲大約六万斤なるも之を需用するハ各省一般に常は供給不足を生ずるが如し



大單片翅

全形



堆翅

(小片翅)

倭名ふるのひれとち

前品と同様の製小て形小よて是も根部を分乱せしめど  
 といへとも四五枚を堆積せしめたるものあり而して廣東  
 省の産は係り明治十五年十一月百斤價清貨百六十兩零あり  
 廣東省福建省等にて是等のものを荷造りするの百五十  
 斤を大荷一個の定量として函に容れて輸出せり元來堆翅  
 の普通の魚翅は比すれば貯藏は便よして容量を減し其價  
 毎に相倍獲す故に本邦人の漸次此製法を識りずんばある  
 べかり也



小單片翅



二分ノ一

堆翅

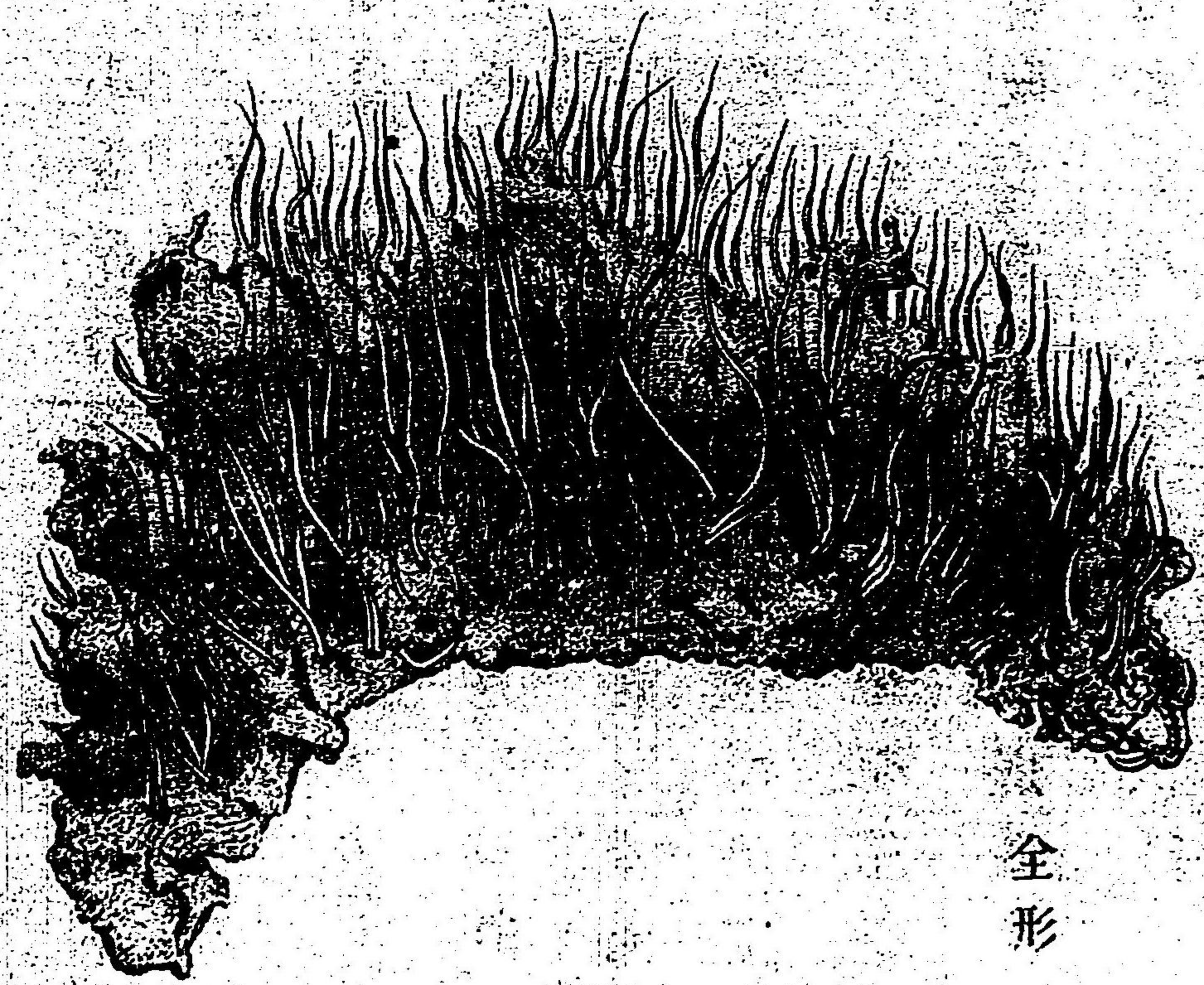
（記號年月翅）

倭名ふらのひれすぢ

是亦前品に同き鱈の肉絲なれとも小片及び亂絲をあつめて半月状に付着せしめたるものなり故に此記號あり亦半月状の如くは造りたるものハ月堆翅又月翅ともいふなり茲に示すものハ廣東省の産にして明治十九年十一月漢口にて百斤の價清貨百貳拾兩零にして片翅は比ぶれば品位劣るも魚翅は比ぶれば甚高價なり然れとも肉絲を一筋つゞは分離したるものハ俗に亂といひ清國人ハ花落翅と稱し價格甚だ低し其故は割烹は供して味は稍劣きると商賣上品位の區別をなしかたきとまきを贈物となすは形容の備らざるを忌嫌すべきなり



半月翅



全形

海參

(記號大建開島一名大開島)

倭名いりこ

此海參ハ無刺海參ノ一種ニテ本邦ヨリテ此種類ノハ此を産スルハ琉球諸島若クハ小笠原島等ニ限リ茲ニ示スルハ福建省ノ産ナリ明治十九年十一月漢口市價百斤清貨百兩零の高價ナリ元來漢口ニ輸入スル海參ノ額ハ壹歳凡二千五百担ナリ本邦及ビ朝鮮産ノ刺參多ク清國南部及ビ呂宋、新嘉坡等ニ産シ香港、汕頭ヨリ輸送スル無刺參ハ多からす然レトモ年々其需用を擴むルノ勢アリ其故ハ南方産ノものは形太ク肉厚ク柔カク味ハ美ナル割合ニ比スレハ價格低クして且つ乾燥よろしく貯藏ニ堪ルナリ此大建開島なるものは大湖海參ト稱スル割烹ニ供スルに殊ニよろしとす南海産ハ好ク晒乾ニ注意シ腐爛ノ患なきヨリテ好



望せらる實は其需用心をを用ゐるの懇到なる感賞をるに堪へたり而して按ざるに琉球産シビ  
 言方海參と同種なり

大建開鳥

脊部



腹部



全形

海參

(鷹嘴一名開鳥)

校名いりこ

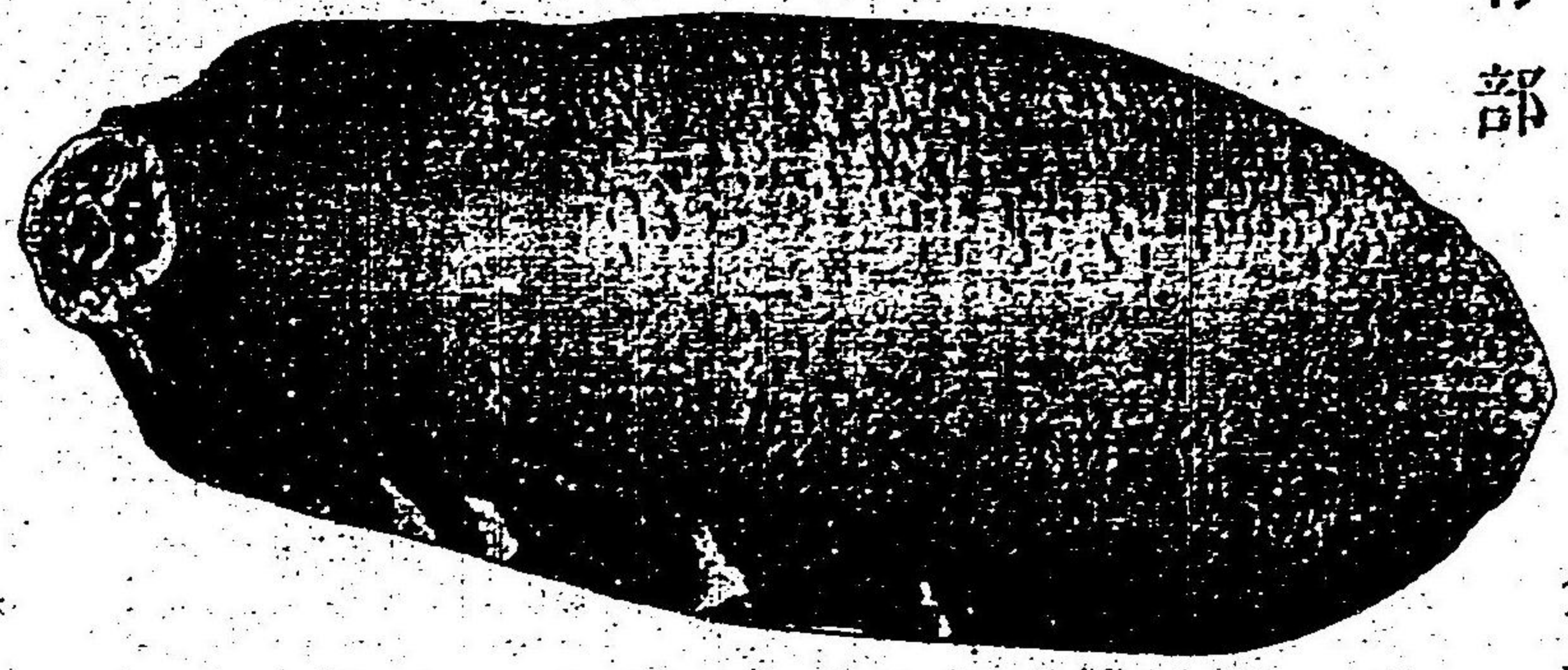
此の無刺海參として共は福建省の産は係り明治十九年十一月漢口市價百斤清貨六拾兩零なり此鷹嘴ハ大湖海參及び湖蝶海參と稱する割烹はよろしとす按ずるに琉球海參レビ一方の小なるものと同種なり





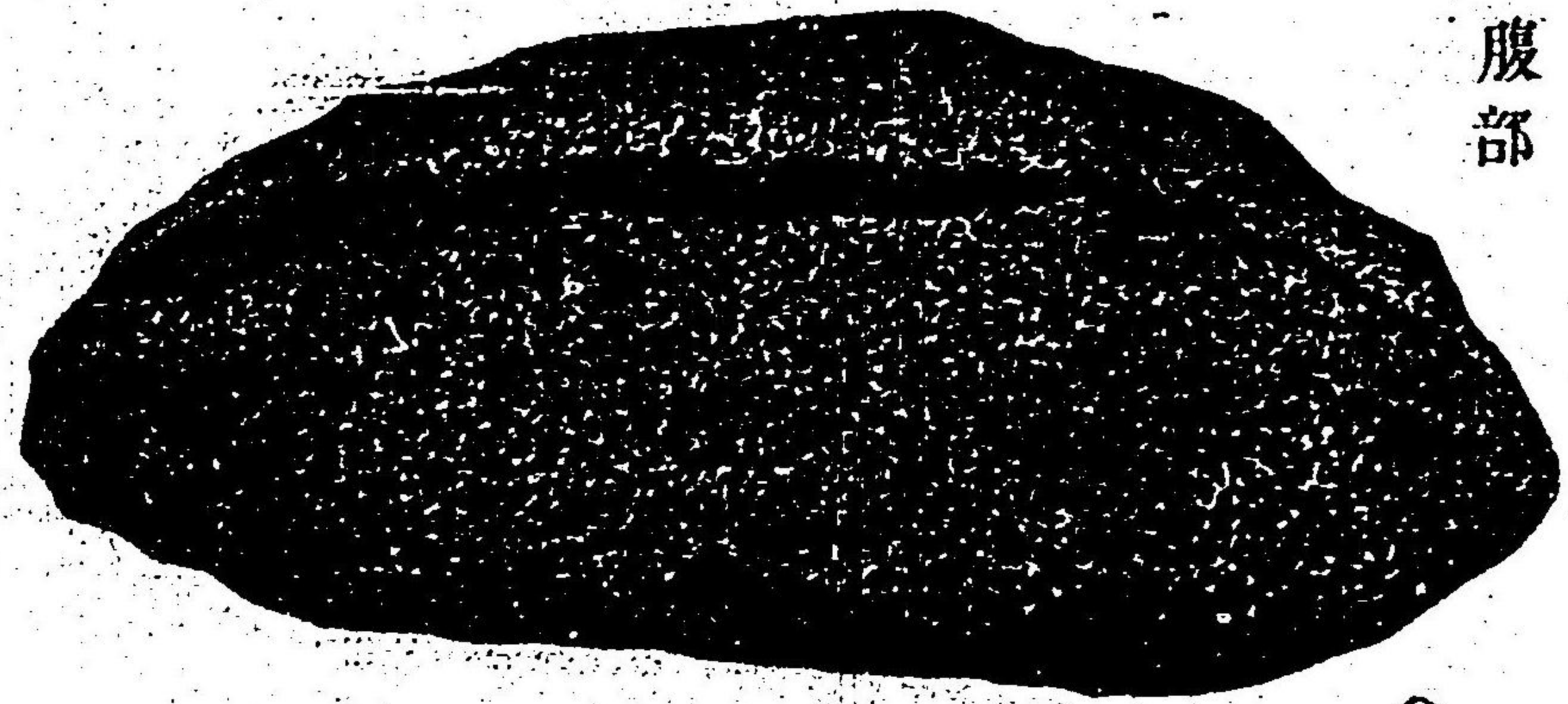
小鷹嘴

脊部



全形

腹部



全體

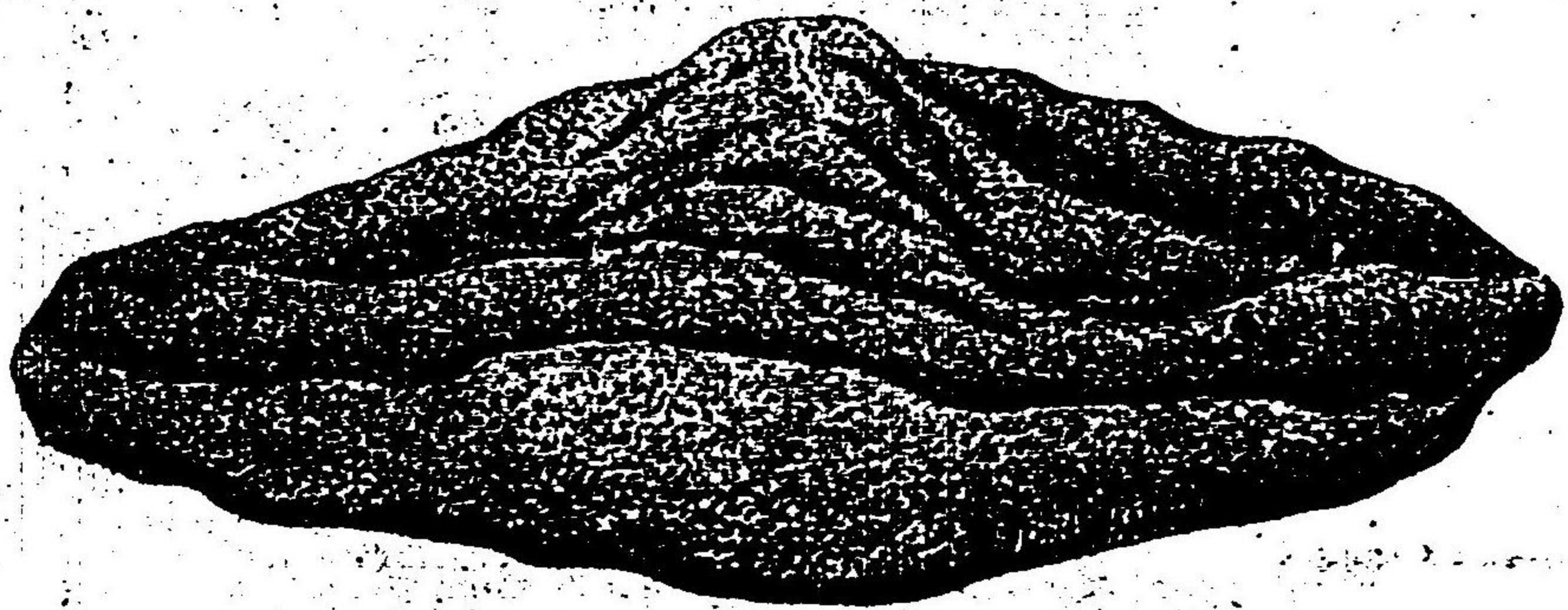
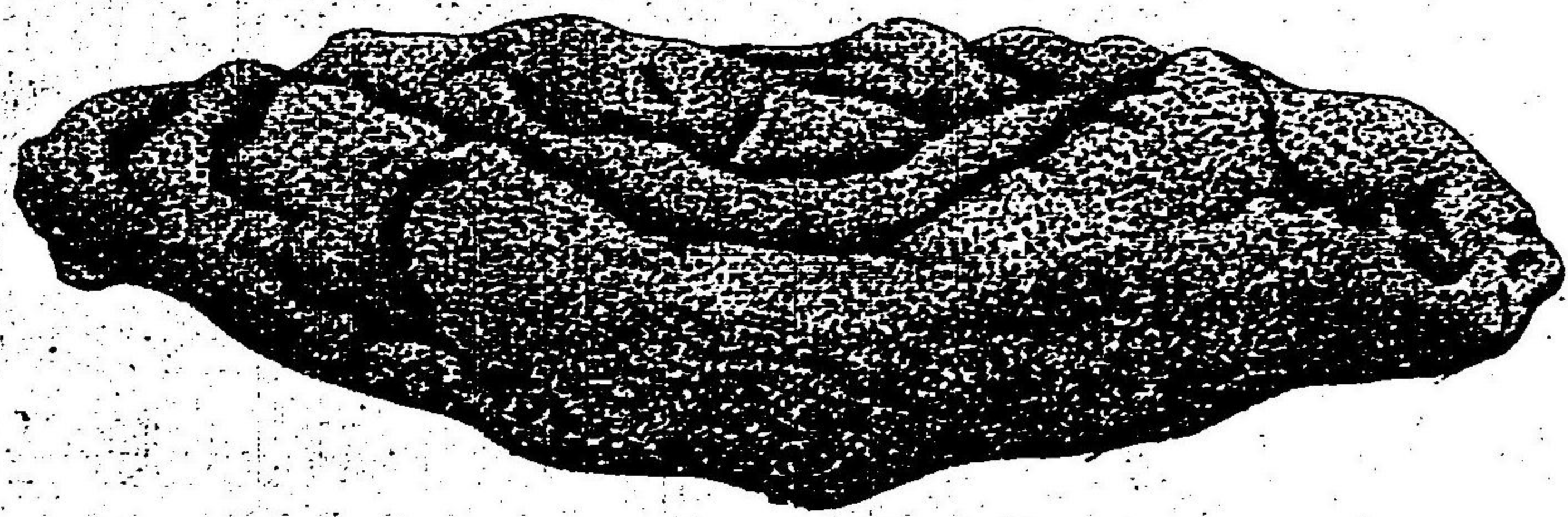
海參 (大青蟲)

倭名いりこ

此ものも亦無刺海參ふくて其記號の大青蟲といふに全く  
 形色の大はふる青蟲に似たるまよれり而して此ものは廣東  
 省の産まて明治十九年十一月漢口市價清貨五拾兩零あり  
 此種の海參は蘇羔海參と稱する割烹は供せるによるしと  
 す按かするに琉球海參クローサー方と同種あり



大青



三分ノ一

海參 (大廣條)

倭名イリテ

此ものも前品と同じく無刺海參よりて廣東省の産に係る  
 明治十九年十一月漢口市價百斤清貨六十兩零あり而して  
 此大廣條も殊に芙蓉海參と稱する割烹に供するによろし  
 とす按ざるは琉球海參縮緬と同種あり従来琉球より縮  
 緬を最上等のものとして甚高價ありしを以て今日に至るも  
 尙不廉あり明治十八年十二月那覇にて壹斤の價三圓二十  
 錢かりき



大廣條



三分ノ一

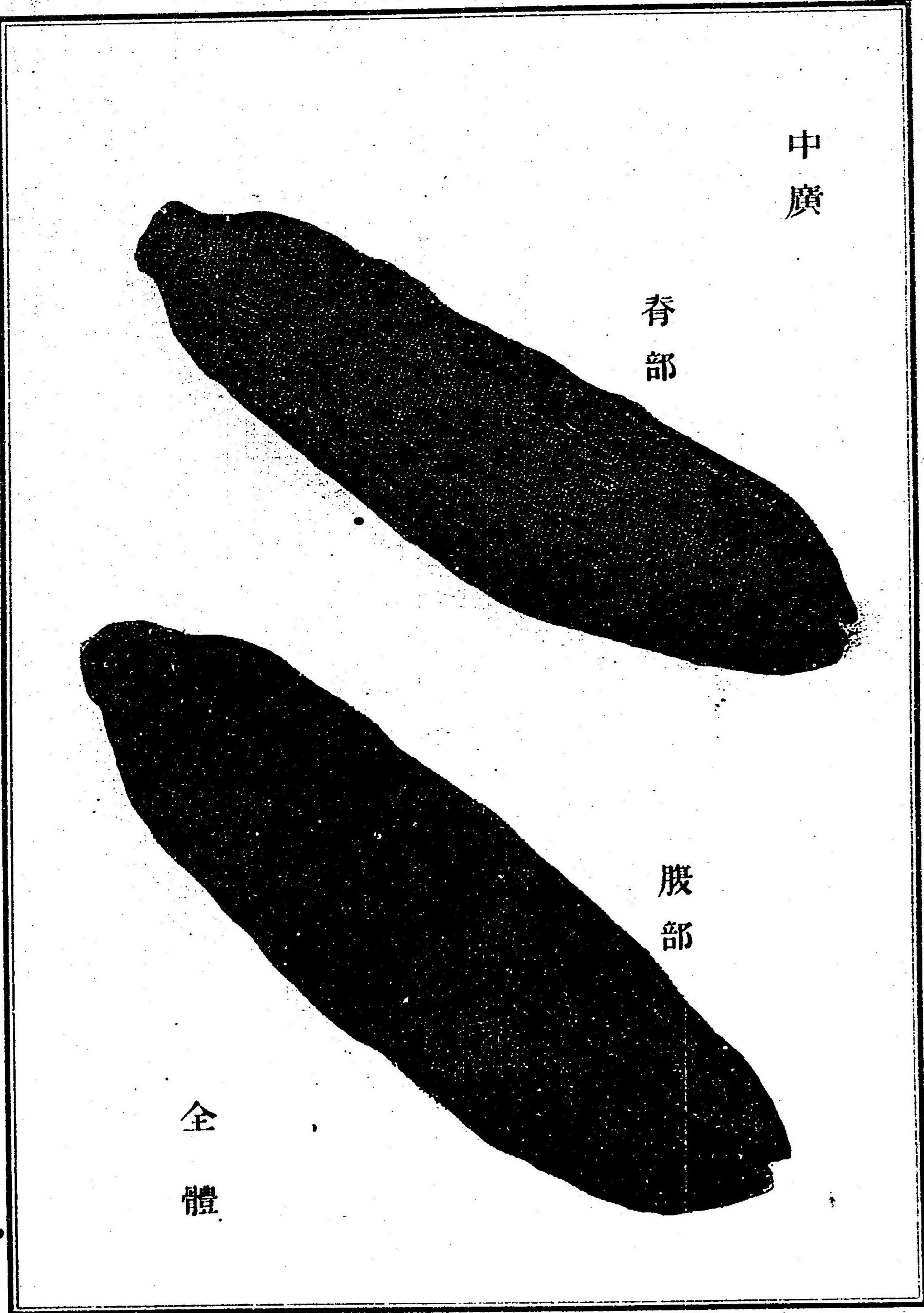
海參

中廣條

倭名いりあ

此ものも又前品と同く無刺海參よりて共々廣東省の産  
 まて明治十九年十一月漢口の市價清貨百斤五拾兩零あり  
 即此記號ハ中等の烏條にして廣東香港仙頭に産す故に又  
 廣條と名くといふ此中廣條ハ紅燒海參又ハ芙蓉海參と稱  
 する割烹に供するによろし但し大廣條と同種にて小なる  
 のミ





海參 (十番)

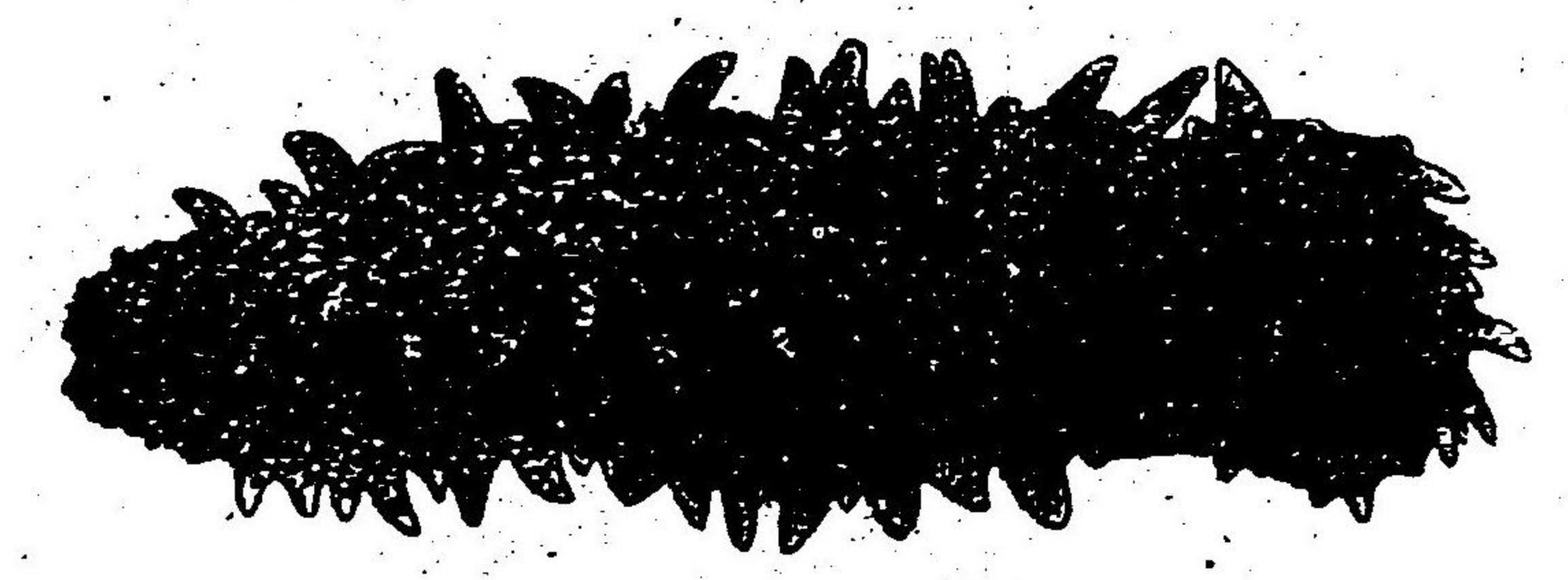
倭名いりふ

此海參の刺參にして本邦北海道の産は係り十番の番立は位ナ海參を本邦より輸出するや旧幕府時代より十番より壹番に至る品位を十等に分つの法ありこれを長崎依物方の番立といふ即ち此十番の品位一等は位し明治十九年十一月漢口市價百斤清貨五拾兩零の高價あり



十番刺参

全形



海参 (九番刺参)

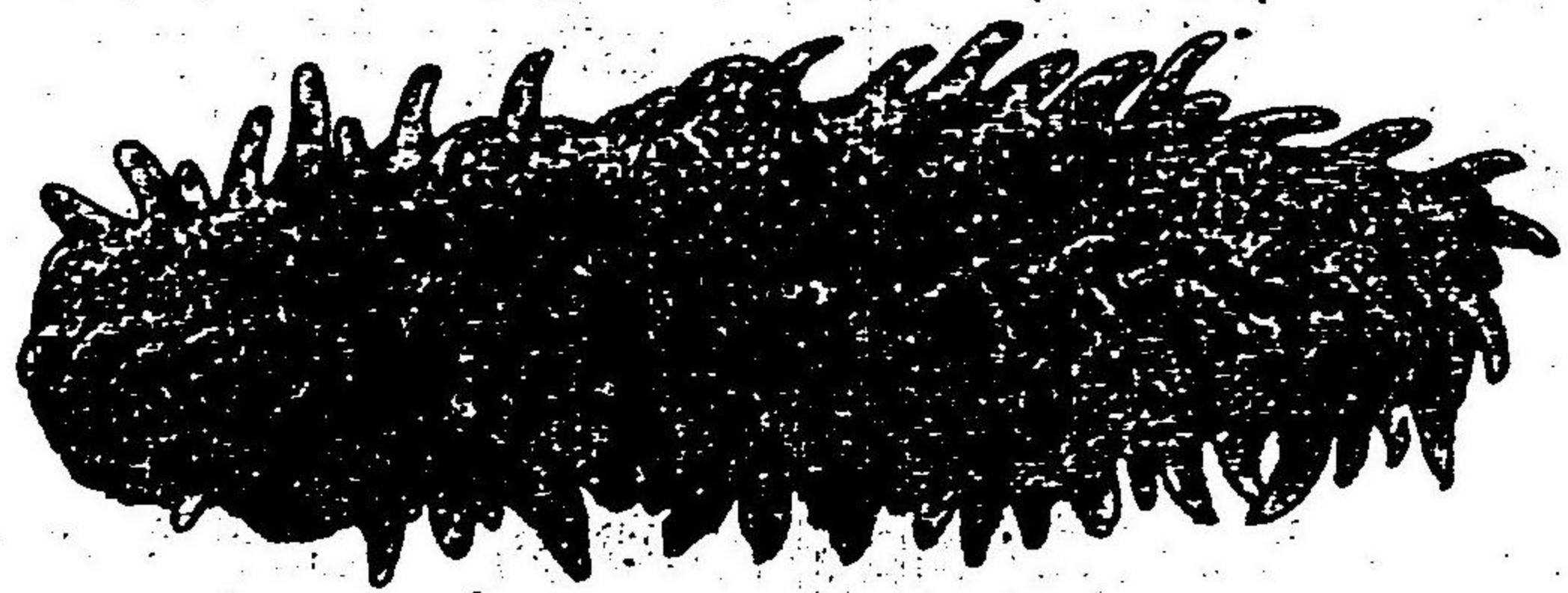
倭名いりこ

此海參も刺参としてともに本邦北海道の産に係り品位十番より次ぎ即ち第二等位し明治十九年十一月漢口市價清貨百斤四拾兩あり渾て十番九番の如き日本産は紅燒海參如意海參金錢海參と稱する割烹に供するによろしとて賞賛せらるるといふ



九番刺参

全形



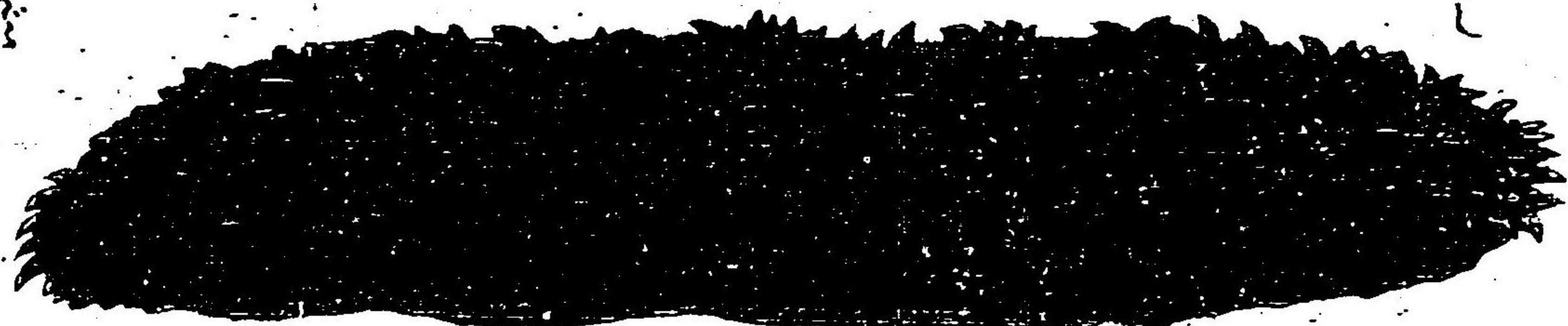
海参 記號提面梅花刺

倭名いりこ

此海參ハ刺参中一種特異のものにて其肉刺の梅花状を  
 せと以て此名あり茲ニ示すものハ明治十九年十一月漢口  
 市價百斤清貨五拾兩あれども印度地方ハ産するものハ腹  
 部を割り開き  の如く三ヶ所を竹にて張り乾し開片  
 梅花参と名け明治十八年十一月香港市價百斤百六拾三円  
 の高價ふりしあり茲ニ示すところの漢口購求のものハ東  
 洋の産まりとあるを以て考れば琉球八重山島の産まりて方  
 言あれをカズマルといひ従来より福建ニ輸出せし所の琉  
 球海參十三種の一にて第一等縮細と稱するものまつぐも  
 のあり然るニ明治八年以來琉球と福州との貿易絶てられ  
 を輸出せざるふとあかりしも再び去る明治十九年ニ至りて長



寄大阪の二港より輸送し輸出  
 といへども未だ少数とし  
 て昨十九年兩港より輸出  
 せる所の琉海參の惣額ハ  
 千三百四十八斤にして其  
 價三百五十八圓なり其中  
 カスマルハ十分一なりと  
 いふ元來此梅花參ハ清國  
 より最も高價のものな  
 るも琉海參の輸出品ハか  
 く低落したりと見へたり  
 回復せざんバあるべからず



梅花參



三分一

海參

號記草鞋板

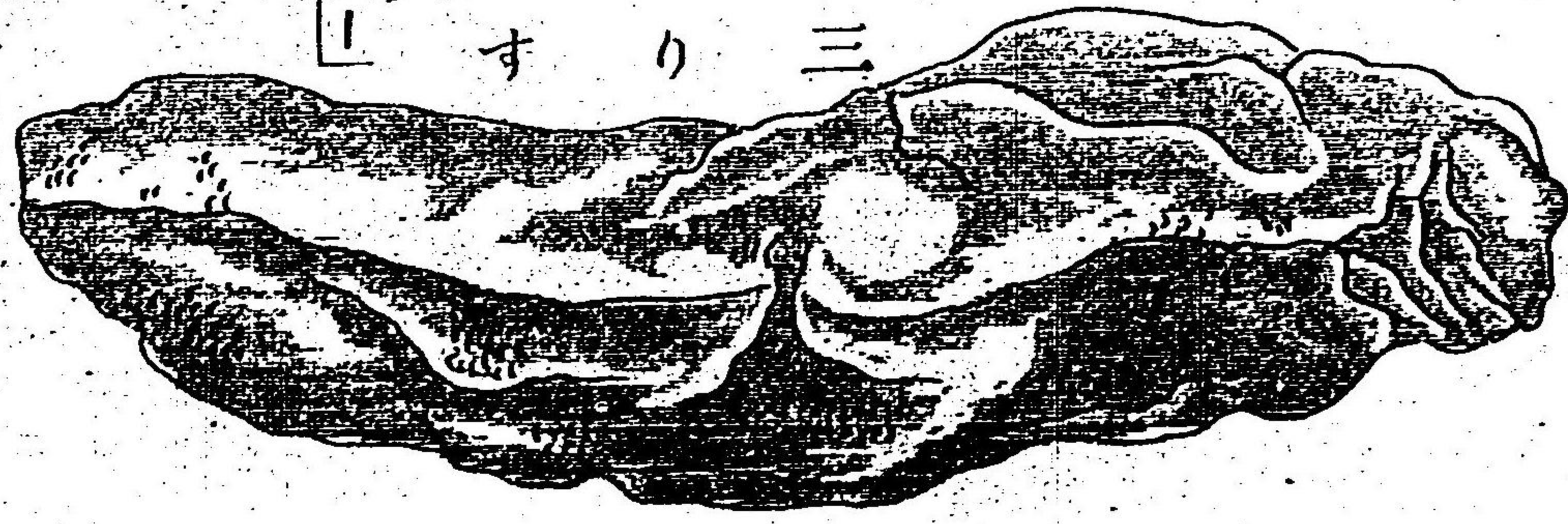
一名明禿

和名いりこ

此海參は無刺參にして廣東産に係り明治十九年十一月漢  
 口市價百斤清貨五拾兩零なり是等の種類を白海參と名く  
 即ち其色白にして劣等なるものを白海參と名く其色黒ふ  
 して優等なるものを黒海參と名く新和蘭より蘇門答刺は  
 至る諸島の近海及び「マナー」灣其他太平洋中所々産す  
 と雖も就中「スル」群島の東南より「アルロ」島及び「新グイニ  
 ヤ」の小珊瑚島ニ於て最も多量之を産す「マツカサ」及び「マ  
 ニラ」を以て之が市場とせといふをべて是等の海參ハ形状  
 甚だ大ニ其全身長さ一「フー」以上及ふ者有り新西蘭蘇  
 門答刺等の土人ハ水底に没りて之を撈獲し腸を去り煮て  
 乾燥せる凡そ海參一千個は付其量一担の像定とせ而し



て外邦人の其區別を明知せずして之を危むが故に其實買  
 大半支那人に歸し之を三十種に區別す其價值は一担  
 付一弗半より八十弗極  
 最上ハ百八十弗にいた  
 る然も其區別ハ物品  
 付熟知せざる可らず  
 平均一担の價黒海參ハ三  
 十弗白海參ハ拾八弗より  
 拾二弗に至るといふ按す  
 るに琉球海參シロトサレ  
 と同種なり



草鞋板



三分一

魚脆 一名明骨

倭名「うをのかぶらほね」

鯊魚屬またハ鮪車魚、鱈等の頭部及び脊部の軟骨を煮乾せ  
 るゆのふり、閩書ハ鮫魚の腦骨ハ脆ふいて味美なり三畝  
 の稻ハ棄つ可きハ鮫魚の腦ハ棄つ可きといふ位ハ貴重せ  
 り而して其製品ハ甚だ堅硬なりと雖も温湯ハ浸す時ハ柔  
 軟と成り恰も葛澱粉ねりの如くこれを清湯明骨、蜜炙明骨  
 雞粥、明骨、西瀟、明骨等と稱する汁ある割烹につくり上饌小  
 供、其貴きハ燕窩、亞ごころのゆのふて各省一般ハ色  
 を需用モ今茲ハ画くところの二種ハ共ニ福建省、荆州の産  
 品にして按ずるハ其骨牌塊子と稱するゆのハ、龍草魚の軟骨  
 又建脆條子と稱するゆのハ、鯊の軟骨なり、盛京省、奉天府、關  
 外ハ産するゆの一歳大約三千斤又江西省の九江より産



毛荷造ハ函ニ容れ下等の麻繩を以て括リ大荷ハ一個の量  
 二百斤を定めと販賣上種々の記號を以て上品を關と唱  
 へ明治十八年香港市價百斤三百四拾八圓中品を新と唱へ  
 同貳百六拾壹圓の高價ふりき今漢口より來る所の二種ハ  
 新と唱る所のものより劣れり然れども建脆條子ハ清貨  
 百五拾兩骨牌塊子ハ清貨百七八拾兩の高價ふり本邦の諸  
 海ハ鯊魚及ヒ鱈車魚多きも從來廢棄してこれを製する  
 を知む此遺利を舉て清國へ輸出せむんばあるべからん明  
 治十八年十一月肥前呼子浦にて捕獲せし所の鱈車魚の軟  
 骨を煮乾して清國人ニ品評せしめし頗る賞賛を得たり  
 又明治十九年ハ北海道小樽及ヒ陸中陸前等にて鱈車魚及  
 ヒ鯊の軟骨より試製したるは截割煮乾の法未だ充分ふ

ざる能く彼の需用は適し良價を得らるべきものを出せ  
 リ夫明骨の製法ハ長二三寸厚さ五六分より壹寸許り截り  
 煮乾するものふり其形方の如き敢て大小を問ふと雖も薄  
 片は過るものハ佳し又能く乾燥を充分せざる可らぬ  
 今創始の時よく漁夫製造人仲買問屋等の間は各々規約  
 を嚴し協力一致して相制し相戒しめ以て良品を出し清  
 國産を歴するは致らしめんはあるべからぬ



魚脆一名明骨  
記號建脆条子



骨牌塊子脆

魷魚 頭面

倭名そるめ

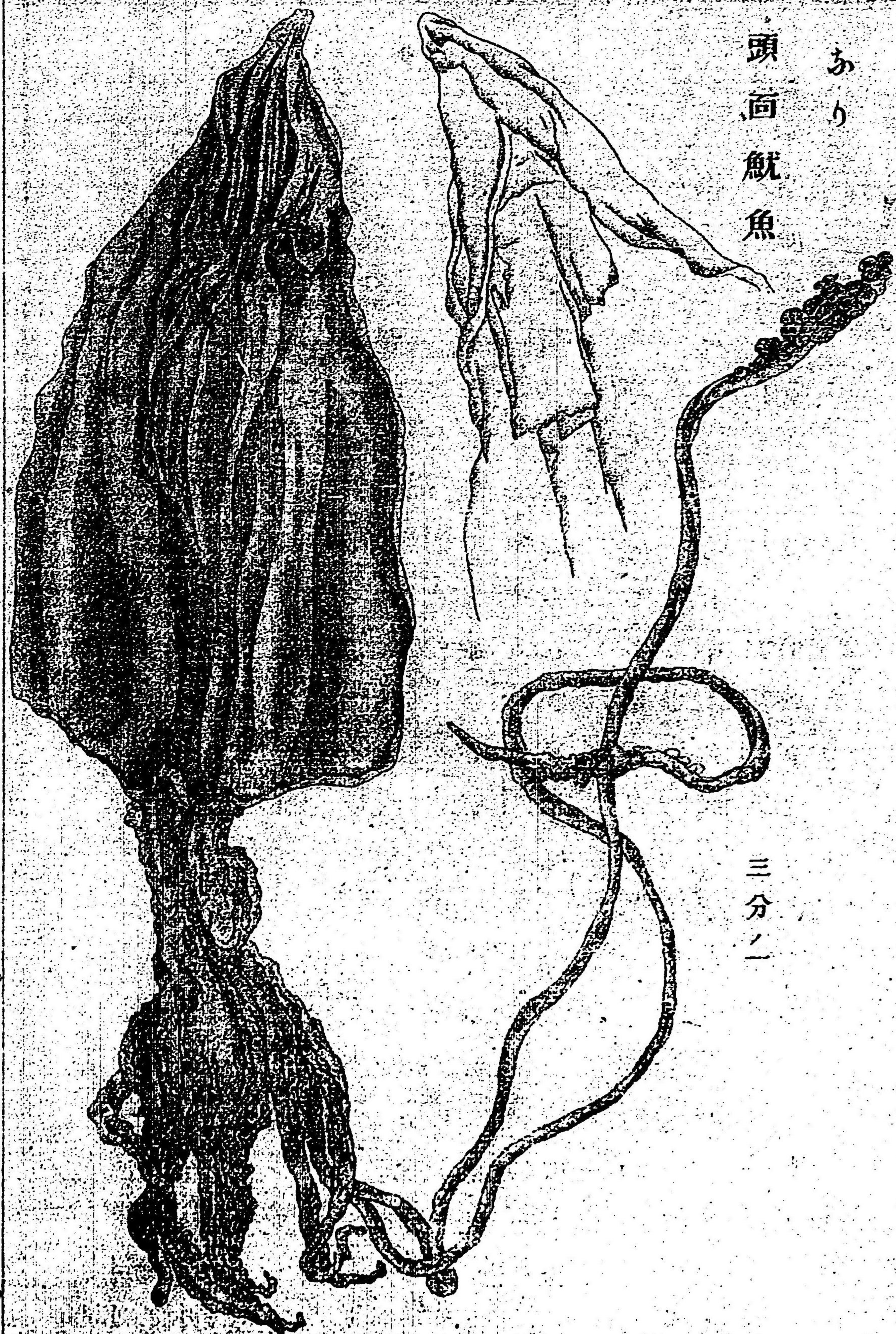
魷魚とハ清國の俗稱にして尤魚、油魚又鱈魚等とも書し本  
 草綱目の柔魚と音の相通ざるを以て名けし之柔魚ハ綱  
 目烏賊の條ハ一種骨ふしとあるものハ倭名「そるめ」ハ  
 かりこのほしたるを邦俗ハ魷をいふ其魷を大別して劍先  
 二番水魷の三とを其劍先の中ハ上々番、壹番大面、壹番笹魷、  
 葡萄魷等の別あり二番ハ亦種類と製法とハあり區別あ  
 り今茲ハ示すものハ廣東省の産にして記號を頭面といひ  
 即ち我一番魷の小形あるものと同物あり而して明治十九  
 年十一月漢口市價百斤消貨拾兩零あり本邦産と對比され  
 ハ我九州産劍先の小形と異なるふとあく竹葉狀の軟骨あり  
 て肉鱗胴の中央ハ起り後部ハ至り合して鋭尖頭をふその



種類あり其製法の甚粗にして且塩氣を含めると味ハ其佳あり

頭面魷魚

三分一



魷魚 二面

倭名をるめ

前品と同じく廣東省寧波産劍先の小形魷あり一束中大小及び無脚のもの等を混交し數枚の中よへぶといふ種の者も交り明治十九年十一月漢口市價百斤清貨拾兩の廉價あり清國通商事情よ曰く千八百七拾九年輸入高二萬二千担余よして日本産も多しと雖とも寧波産亦少かぞ此年九州一番拾二兩二番拾兩ありき又本品の輸入ハ廣東尤多く次ハ漢口と寧波ハ頗る多量の産額ありて約ね四萬担内外出入をといふ尤も其中本邦産の甲鰯(乾烏賊)と同種のものハ品質佳まりざるも價廉きより需用多しとあり



二面魷魚

全形

二分ノ一



魷魚

(三画)

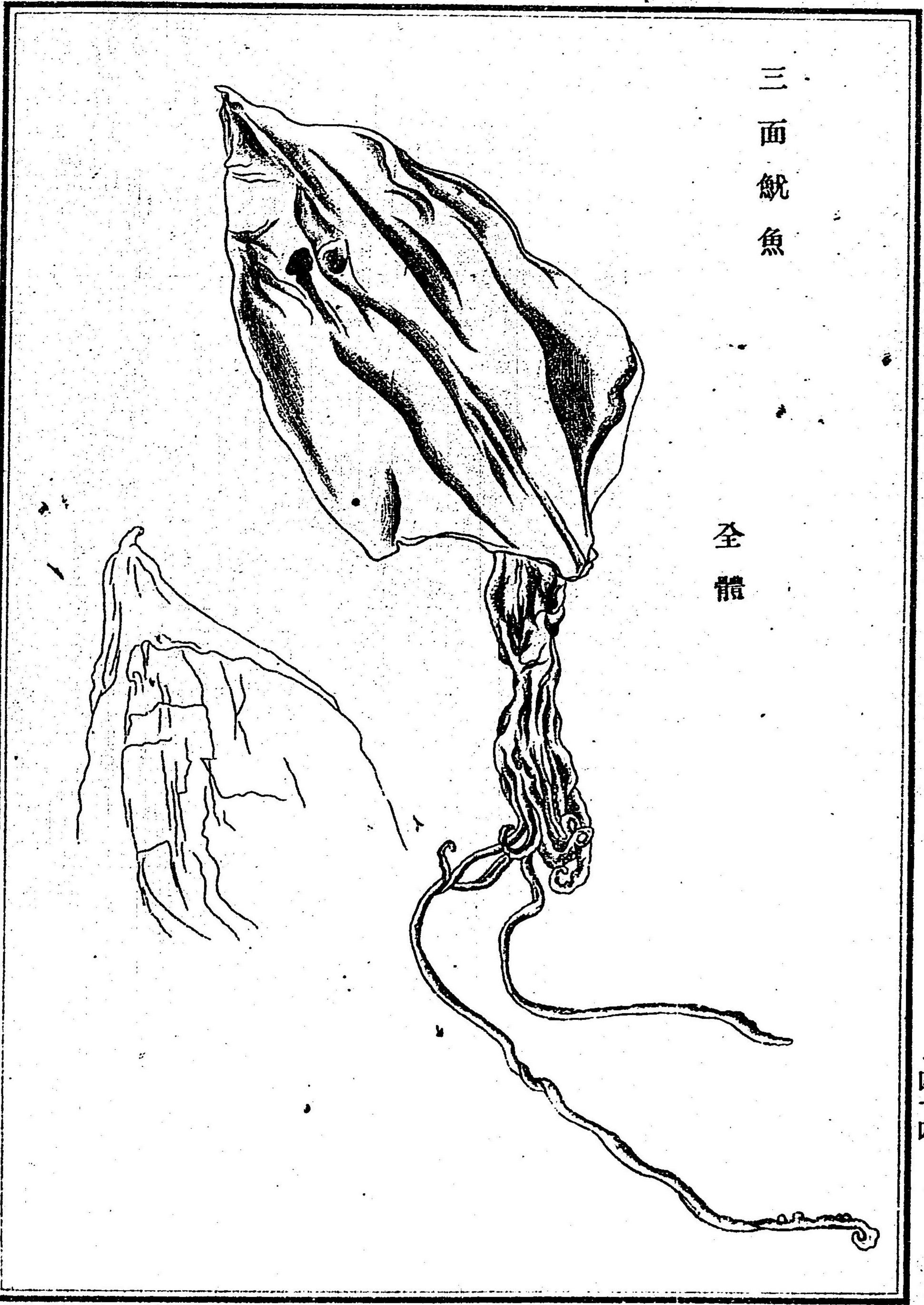
倭名するめ

前品は同じく劍先種にて本邦のぶといろと同種のものなり  
 三面の名は知るへあつばといへとも廣東省の産として明  
 治十九年十一月漢口市價清貨百斤九兩零なり



三面魷魚

全體



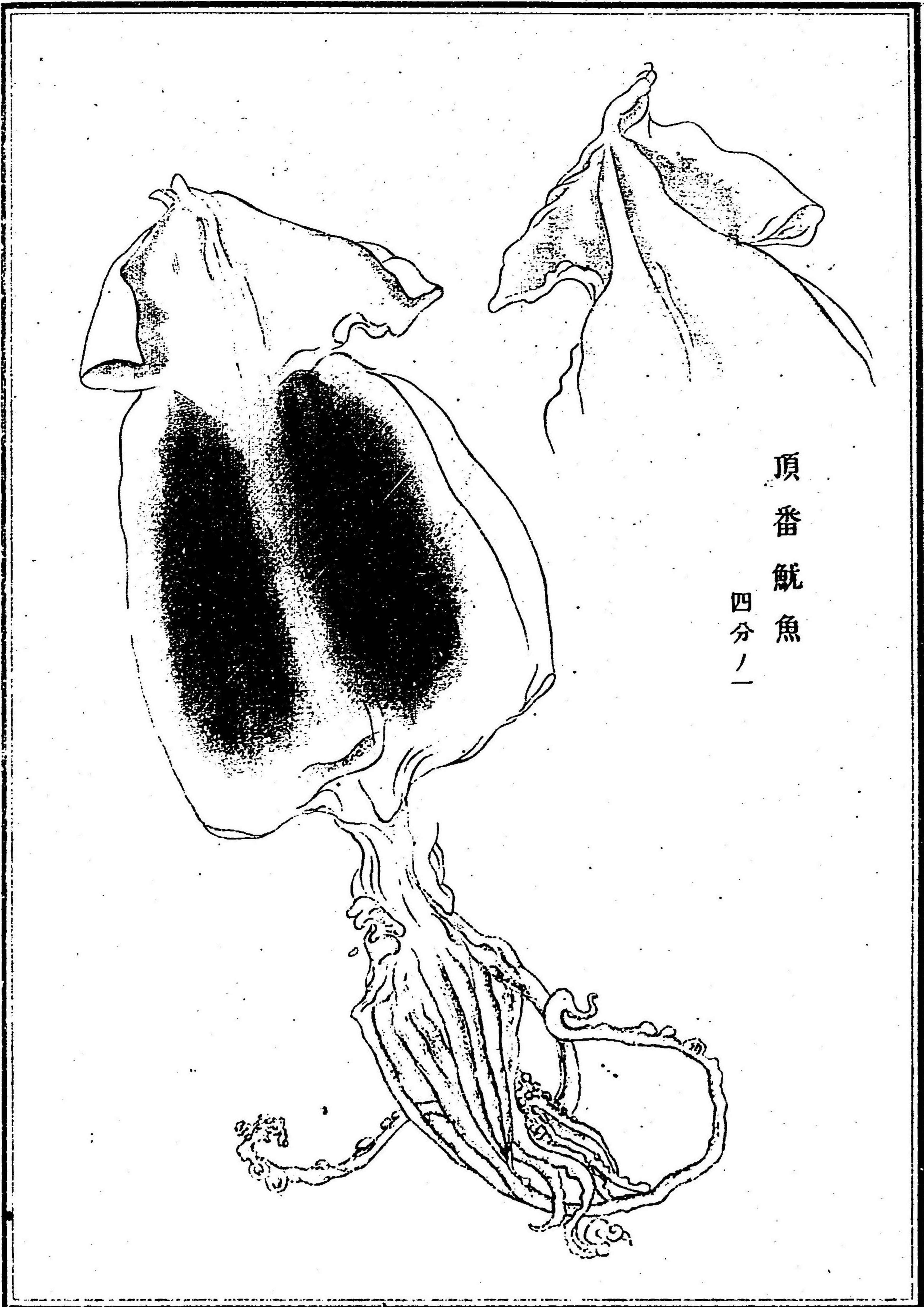
魷魚

頂産

倭名するめ

此魷魚ハ前品劍先と其質全く異なるものにて輸出貿易上の  
 名を二番鰯といひ柳葉状の軟骨として肉鱈の後部より起  
 り左右に挺出と合して鈍尖頭をなすものなり而して此頂  
 産の記號あるものハ本邦函館産として明治十九年十一月  
 漢口市價清貨百斤拾兩なり





頂番魷魚

四分ノ一

魷魚 (三番)

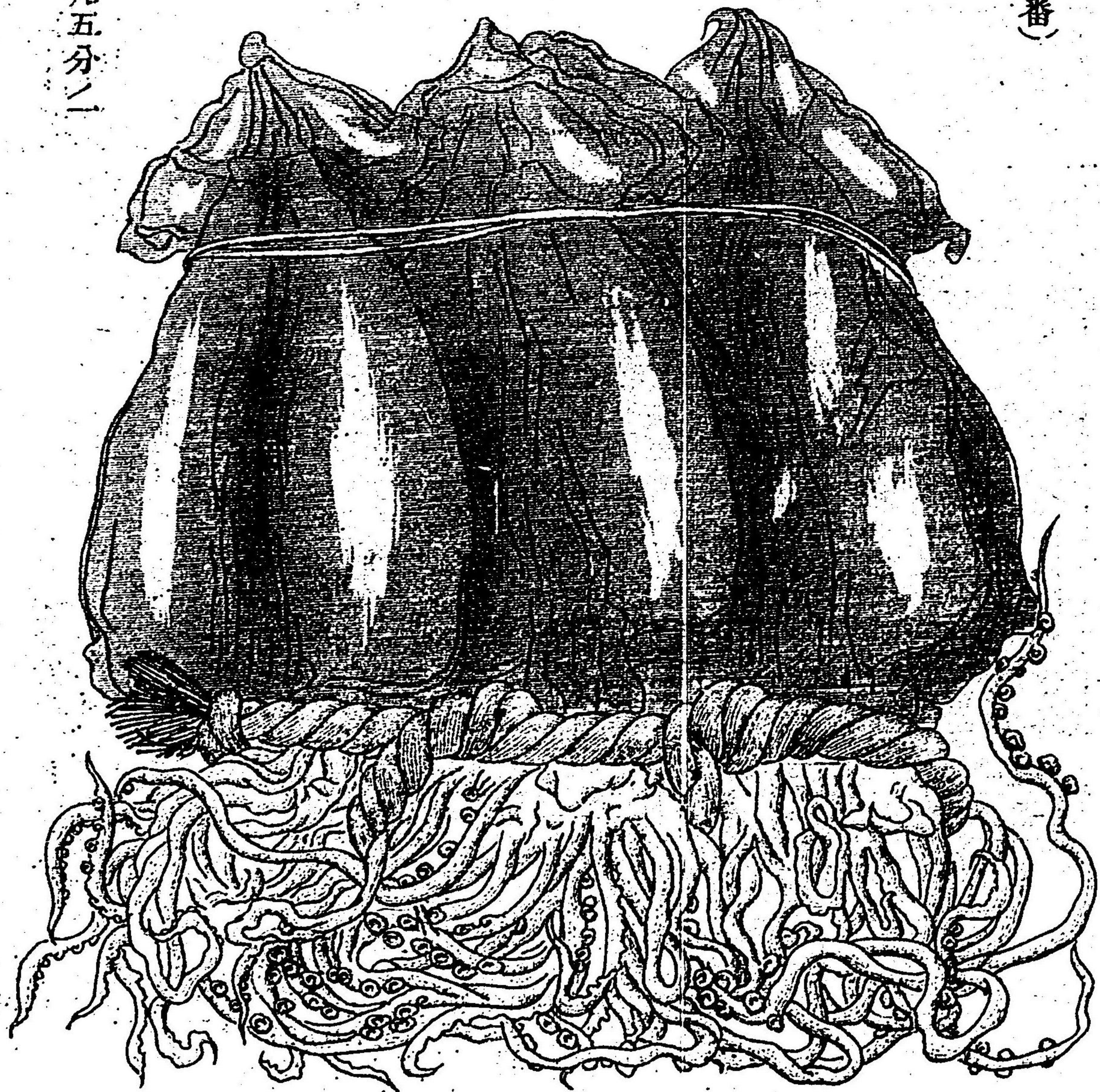
倭名をるめ

前品項番と同種のをるめいり種にて我函館産の秋鰯あり  
 明治十九年十一月漢口市價百斤清貨九兩零あり而して二  
 十枚を藁にて壹束とぞ軟骨嘴共は除ぞ少しく腸の付着せ  
 る等ハ北海道産のしるともり漢口にてハ劍先よりも二番  
 鰯の需用多し清國南部の地方ハ魷魚を雜菜煮出し等とよそ  
 も漢口及び四川省等は於てはふれと上饌は供して貴べ  
 り即ち魷魚の大なるものは多く細まきり小なるものハ亦  
 片まも切る肉糸(豚肉鶏肉等と者細)と同じく炒ると小炒法と  
 いふ其法さる先つ湯を泡ぎ火は掛け後大鍋にて油を用ひ  
 急煎し烟を生せるとき肉を先にし魷魚を後よし鍋に入れ  
 て扱弄し微しく冷水を点して炒動し肉の白色は變ぞる時



火より離して碗わん貯たくわふ切き片かた火か炒あハ又佛手ぶつて尤魚よくうといふ其法  
 ハ魷魚えいぎょを切きりて十數じゆすうの小片せうかたとるし小片せうかた毎まいに更さらに切きおと三  
 四刀しよたうよて半斷はんたんと半連はんれんとし亦また之これを湯ゆに浸ひして鍋なべに入いる時ときを  
 まち武火ぶかを以もて油あぶら煎あれハ片かた毎まいに其半斷はんたんとせるものを捲まく  
 おと指さしを握にぎりたるの如ごとし故ゆゑは佛手ぶつてといふ切きり方かた長条ちやうじやう片かたを  
 るそのものあり亦また同法どうぽうなり別名べつめい千張せんぢやう尤魚よくうといふ煨湯わいとう汁じゆとり焼やく  
 りくるも亦多またおほし此仕方こゝろぢかたハ居家けゐか常用じゆうようよも少すくあかりず大おほ小せう碗わんよ拘か  
 しずず銷路せうろ極ごくめてひろし

魷魚 (三番)



凡五分一



魷魚 川莊三番

此品ハ本邦對州の産まりといふ前品と同種のものを取骨  
 及ひ嘴を去りす製したるものなり明治十九年十一月漢  
 口よて百斤の價清貨九兩零まり元來對州産ハ其製如此粗  
 るものよハ非ざるも本品ハ形状も大小不整よて又孔あ  
 き等も交り幅廣きあり狹きあり各種を交へて壹束となし  
 たるハ全く各地産を混交したるものよて其幅濶き方ハ越  
 中産狹きハ佐渡産の孔あきよ似たり



川莊魷魚

二分ノ一



墨魚 川莊黒魚

墨魚ハ烏賊の異名にして一名を黒魚ともいへり此ものハ概ね「むりいあり」といへども又「まいり」交りて海蝶、嘴ともに付たるまゝ乾燥したるものより、截割ハ數個共、右方ニ偏シ八個を壹括とせ而して本品ハ浙江省、寧波の産として明治十九年十一月漢口にて百斤清貨七兩あり、寧波にて墨魚を産する量ハ甚多く約ね壹ヶ年四萬担内外ニ出入せといふ。



川莊墨魚 全形

二分ノ一



魚肚

(頭面肚又頭面魚肚といふ)

倭名うをのぶくろ

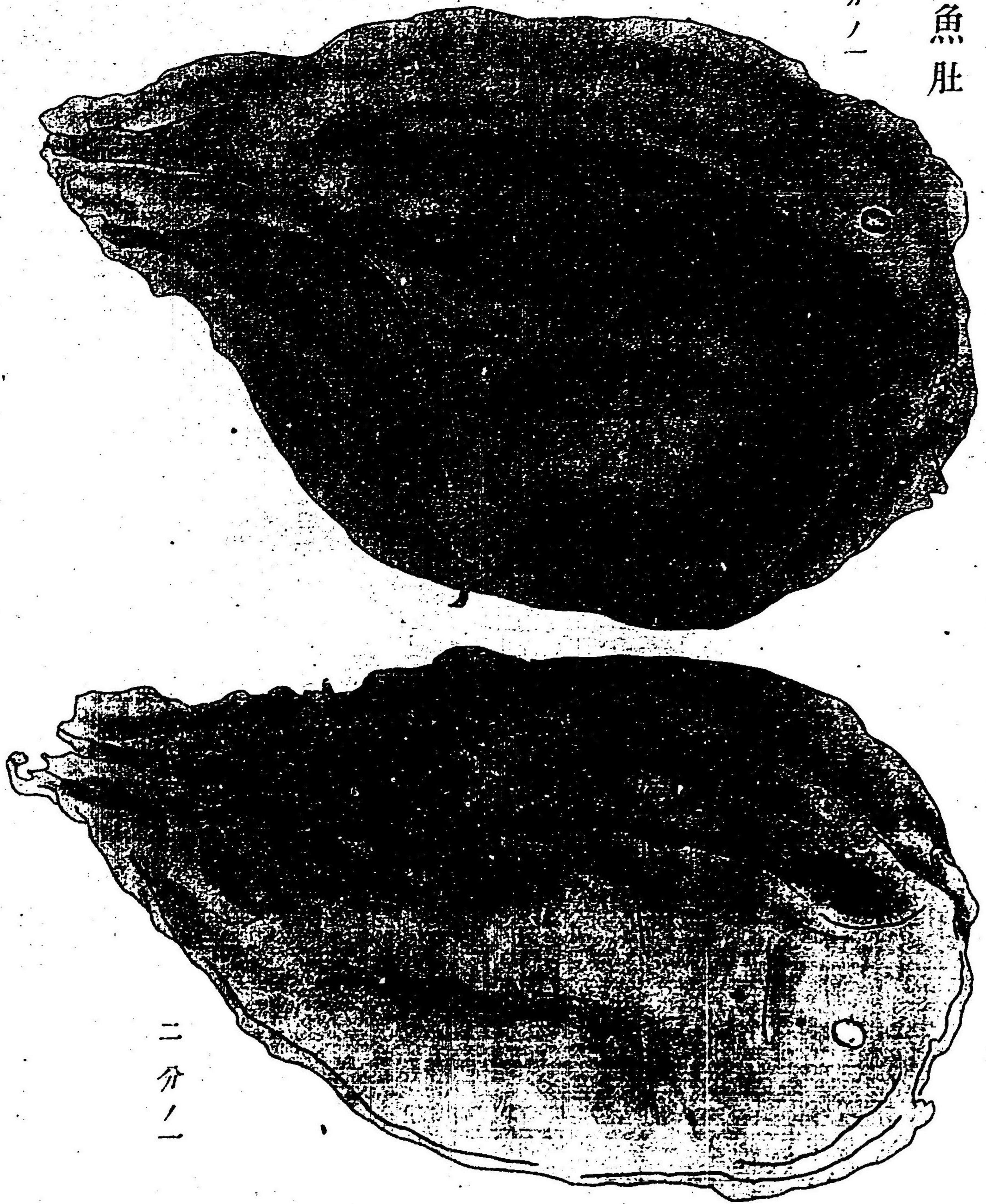
大魚の胃腑にして其色黼甲の如く質甚厚し肚の文字ハ即ち胃ニ同じ故ニ魚肚と称するなり本邦ニ於テハ從來石首魚の魚鰾を弓師の用ひし外渾て魚類の腸胃氣胞等ハ放棄して顧みさりしるり本品の如きは廣東の産ニ於テ明治十九年十一月漢口市價百斤清貨百兩の高價ニ宜しく各種大魚の腸胃をとり脂氣を去り魚肚を製出して遺利を興さむんばあるべし此魚肚は清國ニ於テ上等割烹ニ供するものニ於テ油炸魚肚、紅燒魚肚、金銀魚肚、清湯魚肚、醃魚肚等種々の法あり元來魚肚ハ沙魚の胃腑多く波斯海の漁夫等ハ其鰾と共に採取す此胃腑軟骨質にして黄色なるものなるを伸し或ハ丸の儘太陽ニ乾すべし若し濕氣を帶る

ることあるときハ忽ち腐敗して價あしとす廣東省廣州府及び浙江省寧波府より産するの額ハ毎歲約拾五万斤なるも各省一般ニ需用あるを以て常ニ欠乏を告げ漢口其他北部ニ於テハ魚鰾等を代用するに至れり



頭面魚肚

三分ノ一



二分ノ一

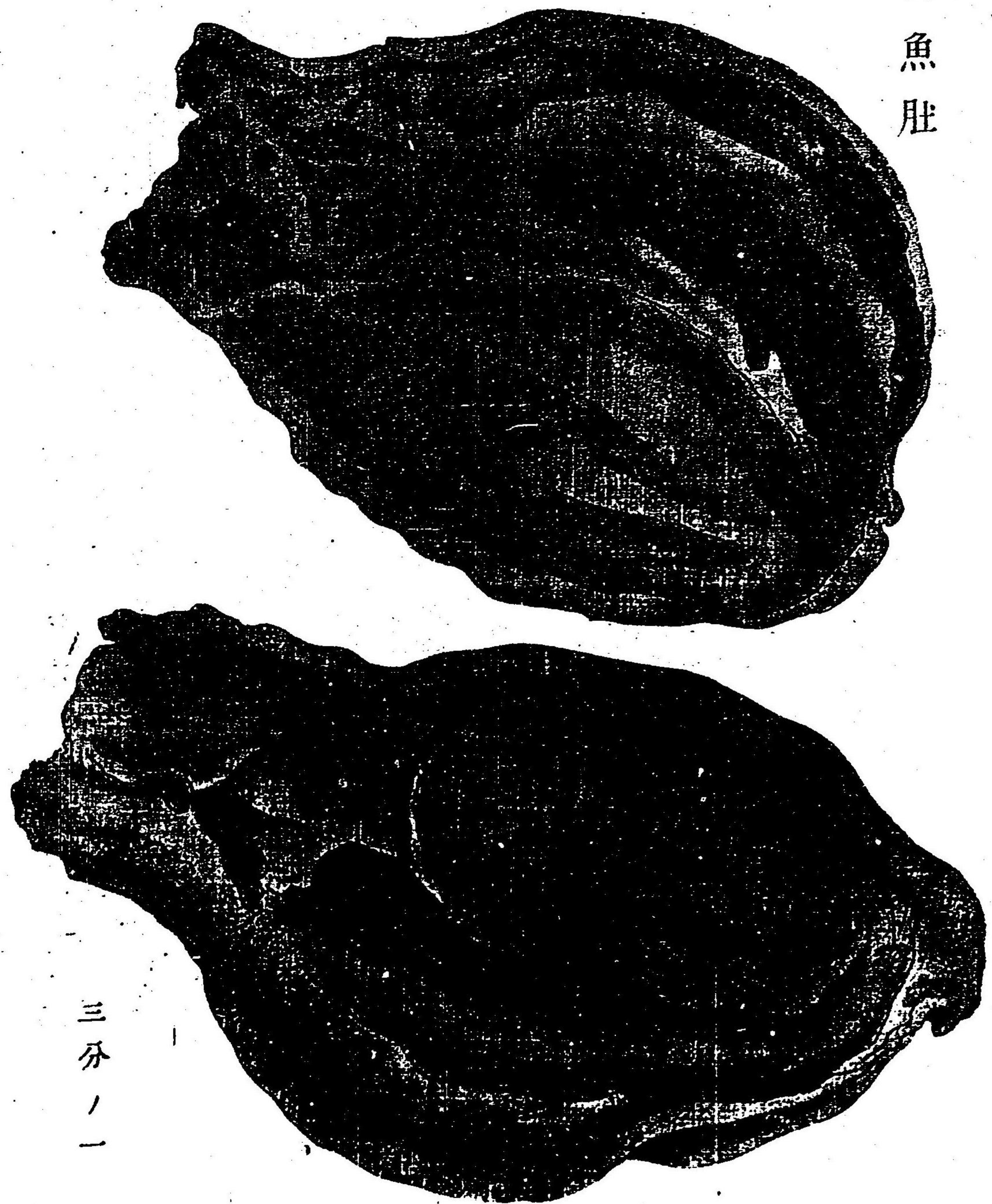
魚肚 (二面肚)

倭名 うをのけぶくろ

是亦前品と同じきものにて廣東の産に係り頭面肚に比す  
 れハ質厚く形状大よて明治十九年十一月漢口市價百斤  
 清貨九拾兩より前品に比すれハ拾兩の低價あるハ其質劣  
 れるよよれり按ずるは此のハ魚鰾ふん草綱目啓  
 蒙石首魚の條「べ」の腹中ハ白鰾あり長七八寸白色よて  
 厚二分許備前小島よてふくといふ「ち」よめこれあれこり  
 小かり白鰾を製して膠とふせを「にべ」といふ魚膠なりとあ  
 りて備前海に産せるものハ上等の魚肚とあるべし而して  
 此二面肚ハ全体のま、張り乾したるものあり



二面魚肚



三分ノ一

魚肚 鞋板肚 名荷包肚 倭名 うきのみぶくろ

鞋板肚の記號は魚肚中より於きて中等以下のものにて明治十九年十一月漢口市價百斤清貨四拾兩ふり又本品ハ臺灣島の産たり琉球古記録よるハ荷包肚ハ福建省の産にて鯛魚の肚なりとあり本邦琉球に鯛を産せ魚仙水族寫真に載る所の圖を左に示す



鯛



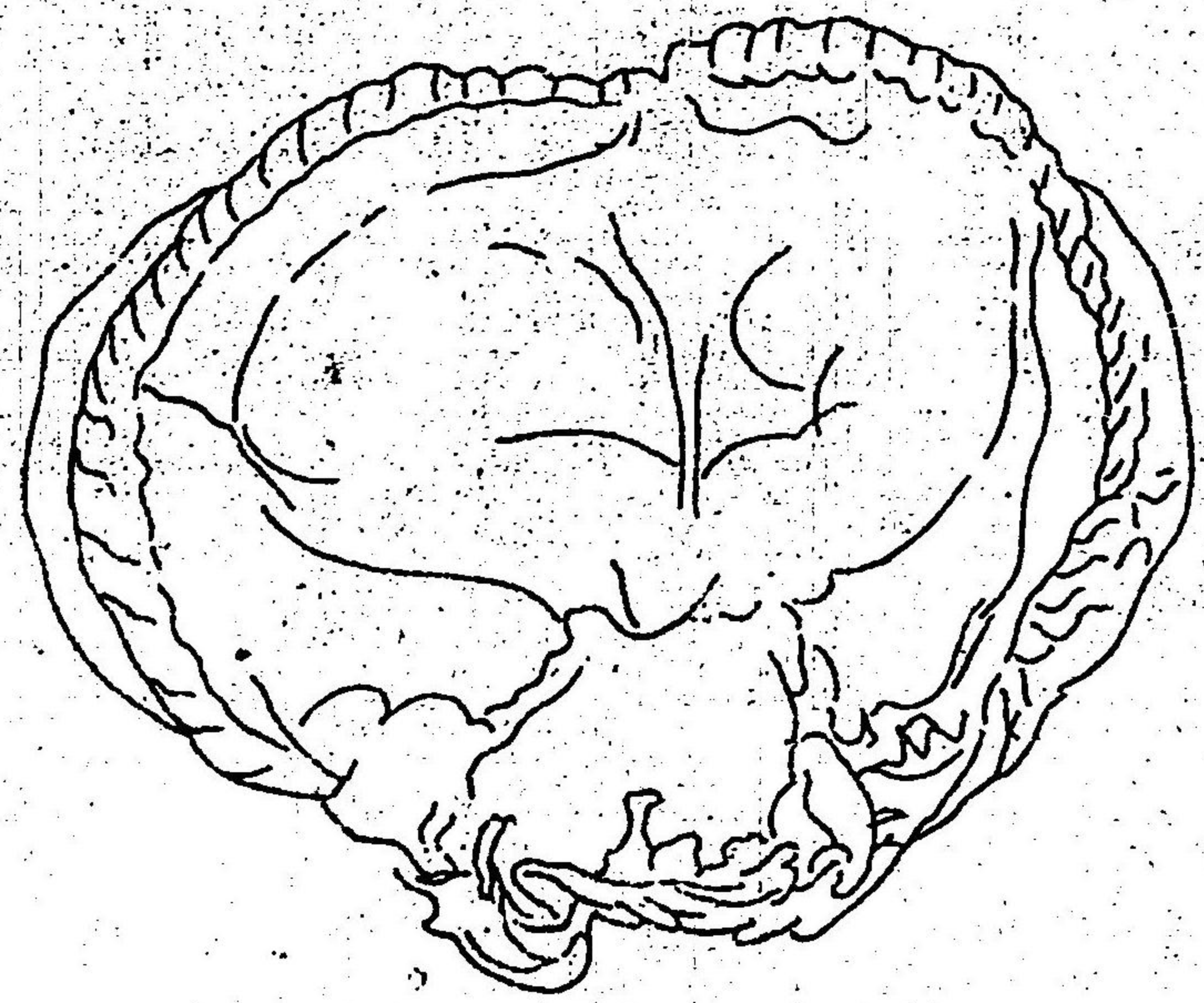
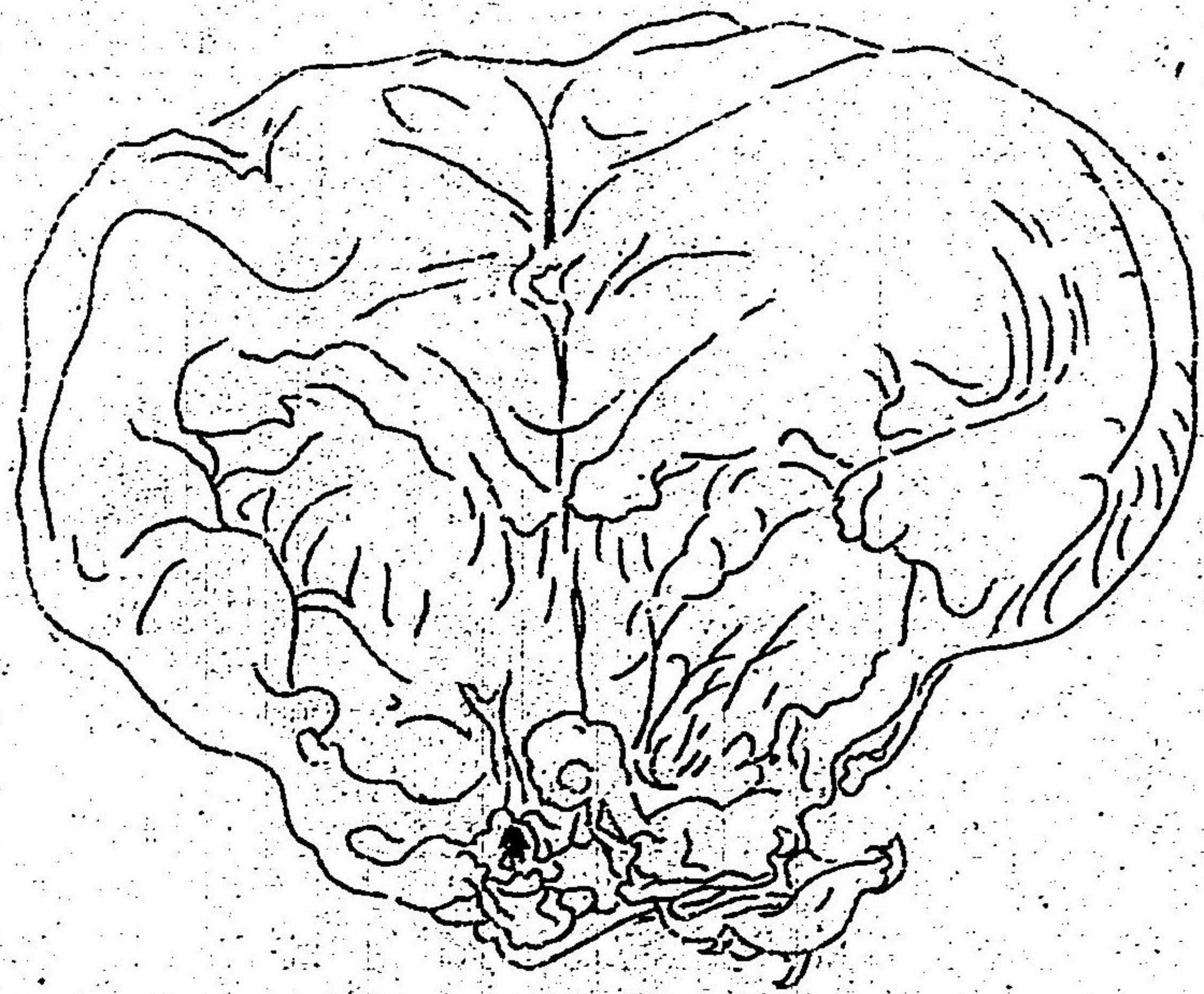
元來肚ハ胃のことにて即ち字典ハ廣韻腹肚集韻胃也とあり又正字通と呼んで肚といふ博雅ハ胃之れを肚と謂ふとあり又五雜俎ハ爾雅翼謂凡て魚ハ肚なし獨り鯢魚ハ肚あり能く嚼む有りて他の魚ハなき如きは誤なり又字典



は鯛ハ魚肚中の腸杭越間まで魚胃を謂て鯛と爲すとあり  
考合すべし

二分一

鞋板肚



魚肚

(紅毛肚)

倭名うとのぬぶくろ

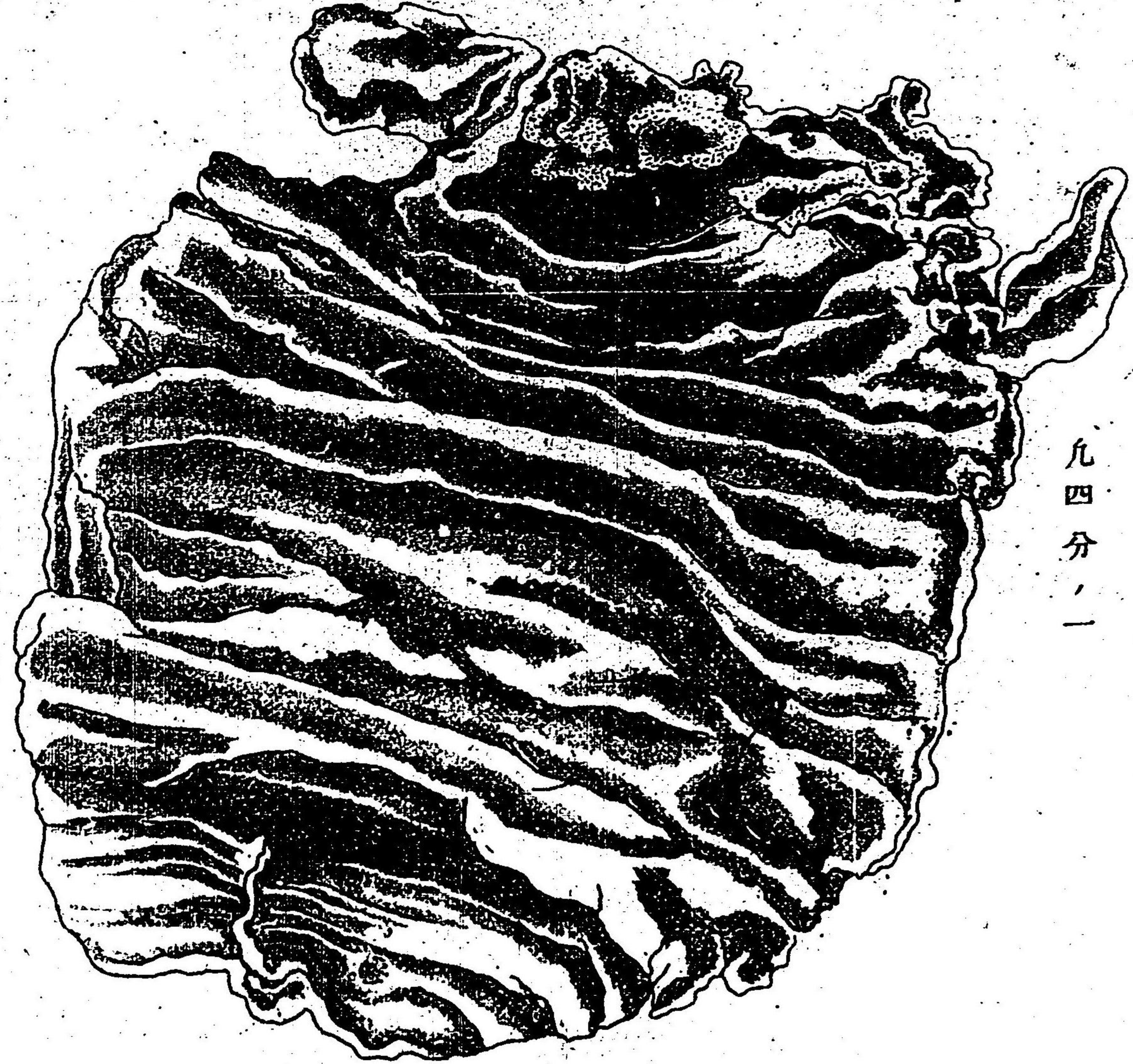
前品同様の種類にて明治十九年十一月漢口市價百斤清貨  
九拾兩零より購求目錄よれば本品は琉球産とあり然るに  
從來琉球に於て魚肚を製したるをかく彼の清國官使の來り  
し時の饗應に用ふる魚肚の如き皆外國産と仰けり且漢口  
は向て輸出せる如き長崎大阪兩港を経ざるを得ず甚疑ふ  
べきありとあり按ずるに紅毛の名は和蘭産なるんや又南波  
にて撞肚と稱するもの小雌肚あるもの此ものと同種な  
り雄雌幅少許狭く異れり實物形状共々廣肚と大差なし廣  
肚へ支那料理に於て他の魚肚は異り初め油炒るものと  
く清燉廣肚等と名くる割烹とませり



紅毛肚



九四分一



魚肚

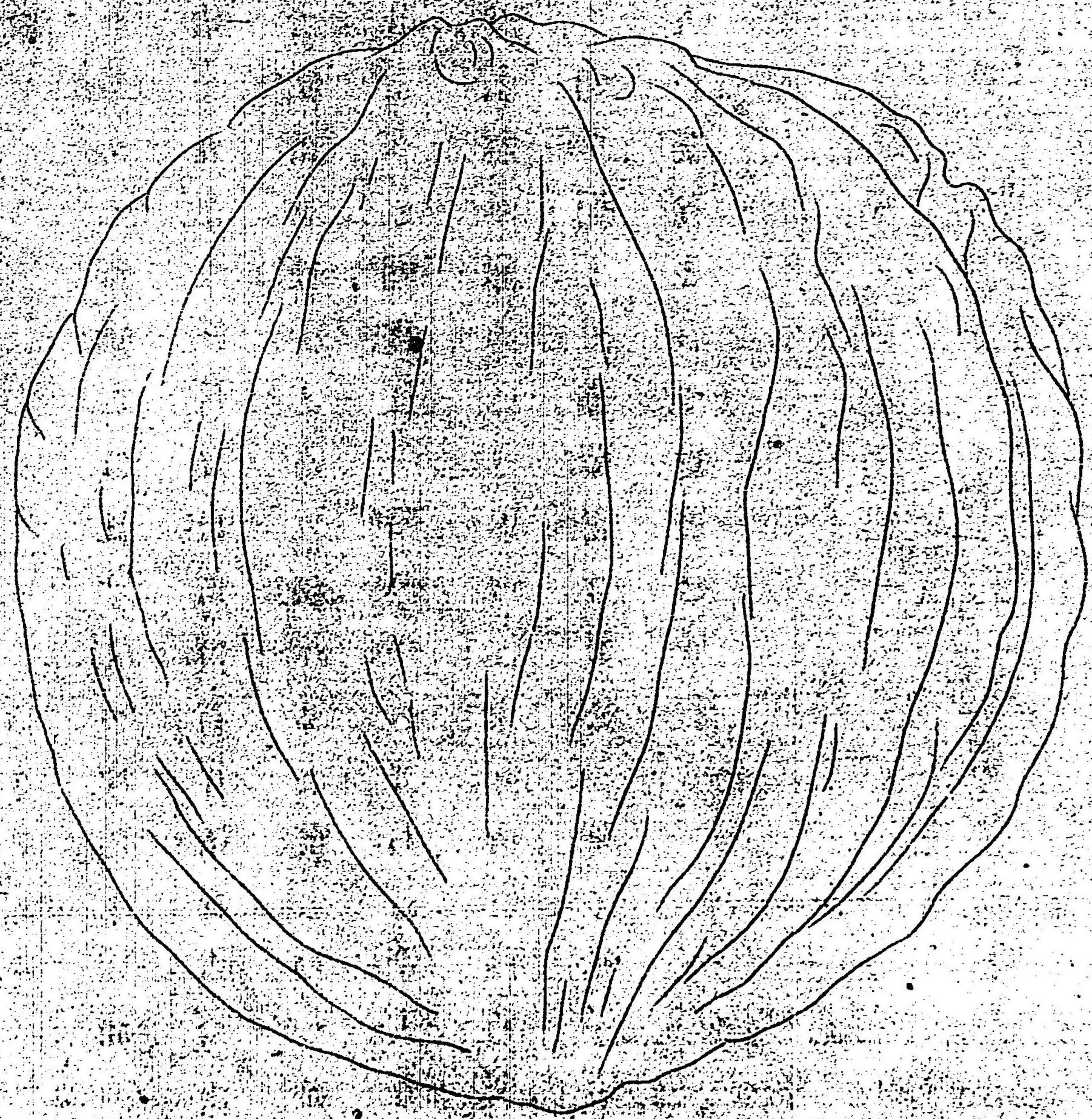
片肚

倭名うまへざうをのむぶくろ

本品も前品と同と魚肚あれども片肚の名は薄く伸したる  
 の称なり此ものも大魚の氣胞を割き布袋に納れて壓した  
 るものよて全面に布目の痕あり其色ハ白く七片を糸を以  
 て束ね其量壹斤あり而して廣東省の産にして明治十九年  
 十一月漢口市價百斤清貨五拾兩零あり又明治十八年十二  
 月香港より來る所の撥肚一名小黄肚あるものハ此ものと  
 同物より而して本州綱目啓蒙魚膠三品の中扁様あるもの  
 と同品よて從來工料の爲め輸入せり然れども割烹の用よ  
 供するふとは知らざりしあり本邦よても種々の魚類より  
 魚肚、魚鰾、魚膠を得らるべきも肥料桶の中混して顧るも  
 のまきは遺憾ありとす



片肚



魚肚

冷水片肚

うをのゐぶくろ

本品も片肚なれども前品に比すきば厚く少し而して上海  
 産まで明治十九年十一月漢口市價百斤清貨六拾兩なり其  
 標紙はハ大庄銷者極少とあり按ずるに此のハ閩書の金  
 鱗魚の鰓なるべし同書は金鱗魚ハ一は石首浙人の黄瓜亦  
 黄魚と名け爾雅の鰓なりとありて木邦のほべいしもちと  
 同種あるの如し而して亦閩書は其鰓ハ能く精を養ふとあ  
 りて支那人ハ藥食として貴重せり



冷水片肚

凡二分ノ一



鯊魚頭

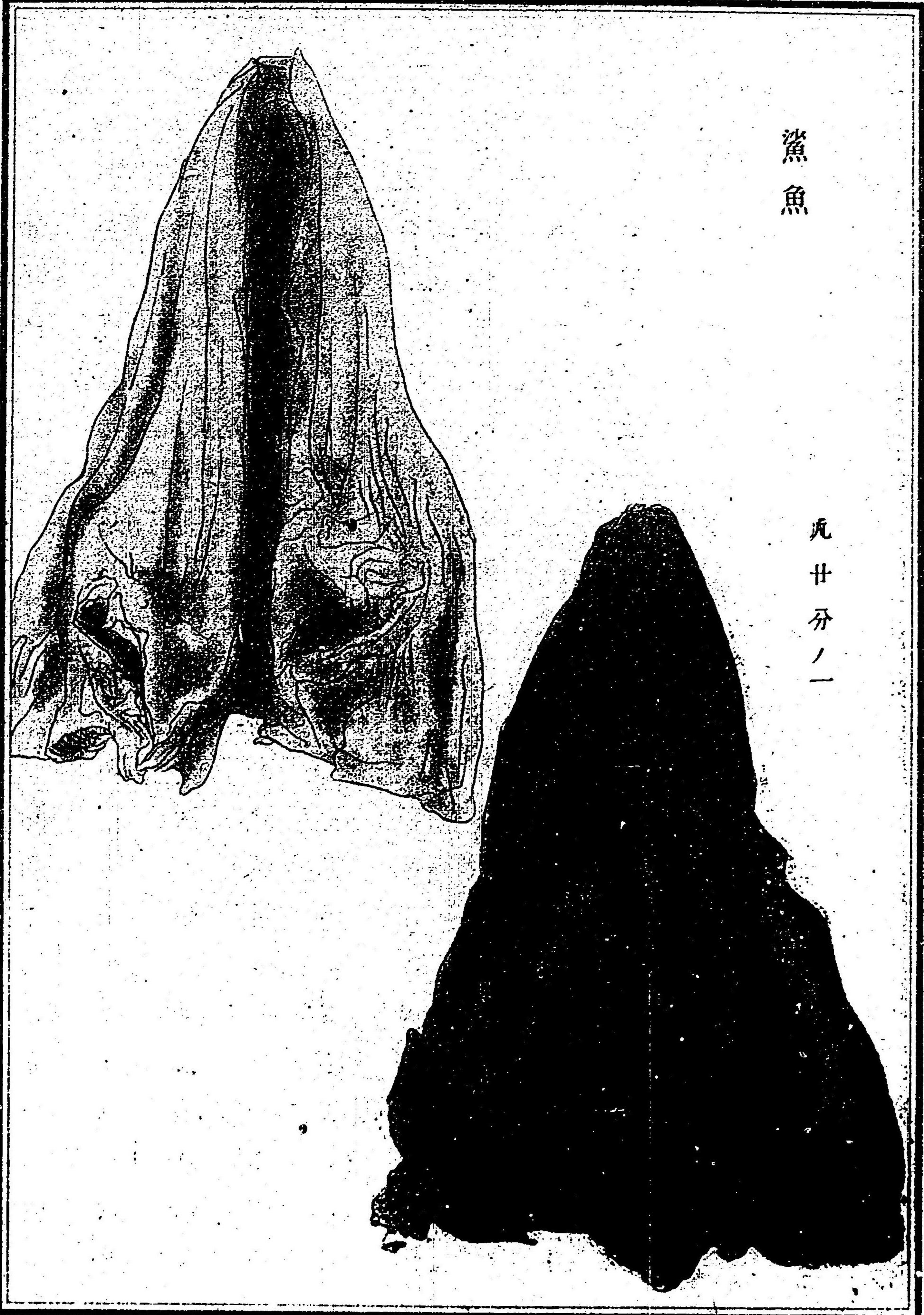
倭名 ふかさめのかしら

犂頭鯊魚の鼻頭を皮付の儘腹部の方を割り乾燥したるものにて廣東産は係り明治十九年十一月漢口市價百斤三拾兩零なり其用方ハ魚唇と同く需用ハ四川省は多しといへとも直隸省、江蘇省、浙江省等にて嗜好し近時ハ盛京省はも多少需用あるに至りしといふ



鯊魚

凡廿分ノ一



鯊魚肉

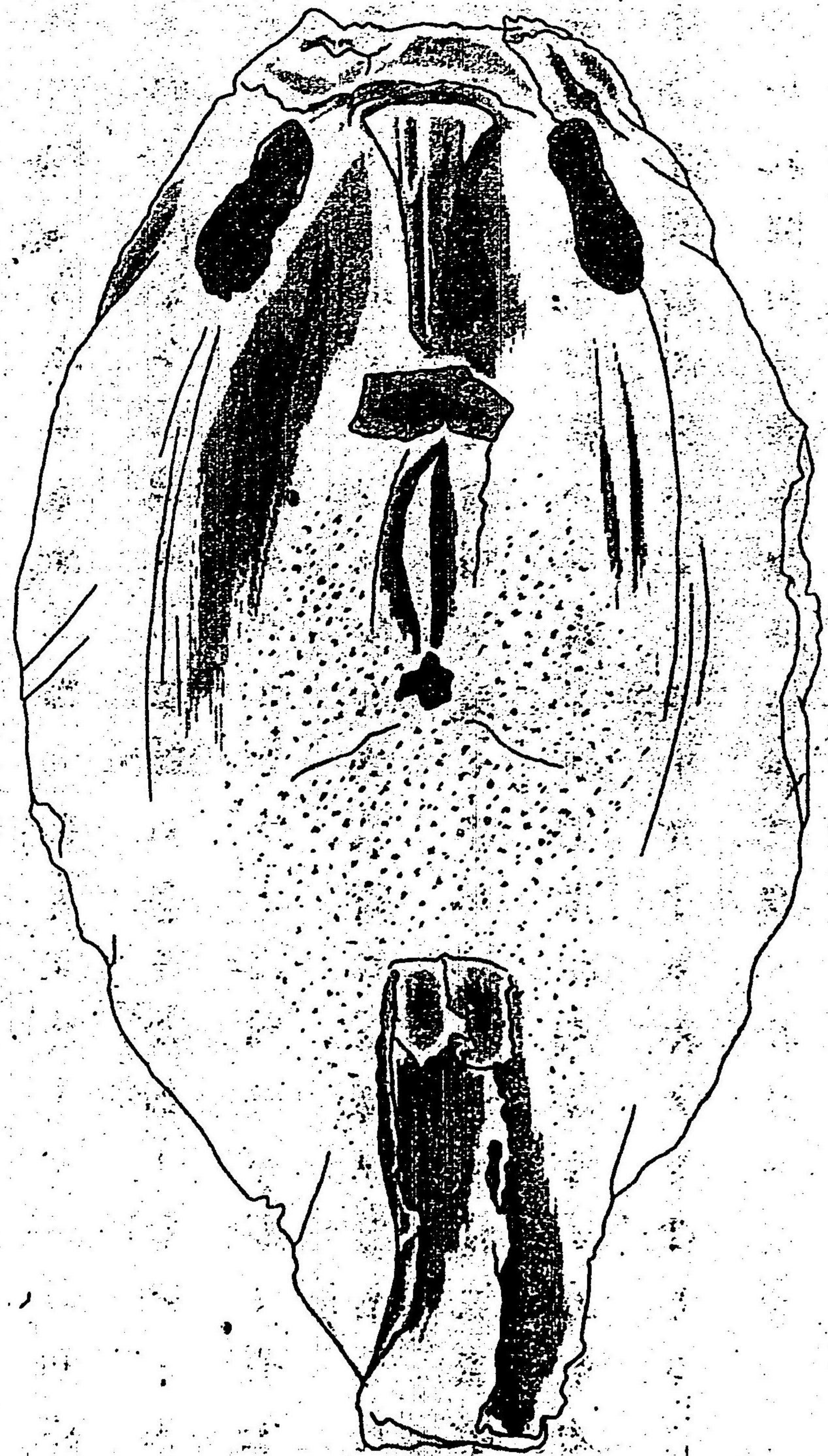
倭名さめのあいかは

鯊魚の外皮を削り去るものあり元來砂あるものハ鯊魚の外皮を削らるるものは鯊魚の如くおれとも間書は鯊魚一名鯊又鰻鰯等の名あり又鯊魚南人之を鯊といふと有りて清人ハこれを混稱せり而して本品ハ廣東産よりて明治十九年十一月漢口より百斤清貨貳拾兩あり而して八枚の量二斤よりて大中小を混む大ハ長さ一尺幅一尺二寸中ハ長さ一尺六寸幅七寸小ハ長さ六七寸幅四五寸は過ぎ又間書鯊魚の條は其皮湯を用て泡して沙を淨ふし糺とふし膾小作るとあるものハ即ち此ものあるべし



沙魚肉

九廿分ノ



小開口一名鯊魚唇あり一は魚唇 倭名ういめざめくらは  
 魚唇の名ハ蓋し沙魚唇の沙の字を略したるものにて清國の  
 俗稱あり而して此ものハ九州にてるいめといふ沙魚を首  
 部より體の兩邊に接續せる軟鰭のみを連切し乾燥しとる  
 者と思はる本品廣東産ありといへとも魚唇ハ浙江省及び  
 福建省より産出せるもの多く直隸省江蘇省浙江省等の需  
 用ありて漸次各省に需用を廣むるの勢あり而して其需用  
 は客膳に供せし食物あり本品ハ明治十九年十一月漢口市  
 價百斤清貨貳拾四兩ふれとも明治十八年の冬上海にて上  
 等品四拾八圓拾貳錢中等品四拾三圓五拾錢の高價ありし  
 本邦諸海に此種類の鯊多し水艸に載るところ犂頭鯊の如  
 きハ尤魚唇を製せよよろしとて本邦人ハこれを製せよるも



のあしといへとも若し製出せるに至りハ利を得るふと少  
かりざるへし

魚唇



凡二十分ノ一

魚膠

清音 イユビヤフ

倭名 うまにべ

大魚の鱈の脂氣を去り洗ひ乾る一製一とるものあり本品  
ハ廣東産よして明治十九年十一月漢口市價百斤清貨五拾  
兩零あり従來此ものと同品の長崎ハ船來せハ皆弓師等  
の工用よ供せしものあり即ち水草綱目啓蒙よ載るところ  
の福建産舶來魚膠三品の中掉様潤さ一寸許長さ二尺餘黃  
白色よして一頭細し魚膠あるべしとあるものは是より頂者  
天津領事の報告よ魚膠幅一寸長四五尺の方形ある寒天色  
のものよして上海寧波より來る魚肚の盡たるときこれ  
以て代用とることあり最も或魚より製しとるものよて最  
好の部分ハ細工用よ供し其次を食用よ供と又魚膠ハ秋  
面の區別あり艸を以て包みとるを秋魚膠といひ魚膠を以て



結びたるもの

魚を面魚

膠とい

ふ相庭百斤秋

三拾四両面三拾八両輸入額清國産二万二千八百

七十兩かりとあり即ち本品ハ艸を以て結

ひたるものかれハ艸魚膠

れとも其價の貴き

ハ蓋シ漢口の地

る揚子江河の上流

よして運費等の増加

したるによるあるへし

魚膠

九四分一



鮑魚 提庄鮑 又名馬蹄鮑

倭名はしあひび

水邦産の乾鮑よして即ち明鮑製中淡黒赤色よして俗に馬

爪といふものなり蓋し馬蹄ハ形状よるものあるべし明

治十九年十一月漢口市價百斤清貨五拾兩零あり而して漢

口よ輸入するもの壹歳二百担内外あるも漸次販路ハ進歩

するの勢ひあり元來漢口開港以來明鮑製のみを請求せし

よ近來ハ清國南部産の小形又ハ片鮑及び我北海道産の灰

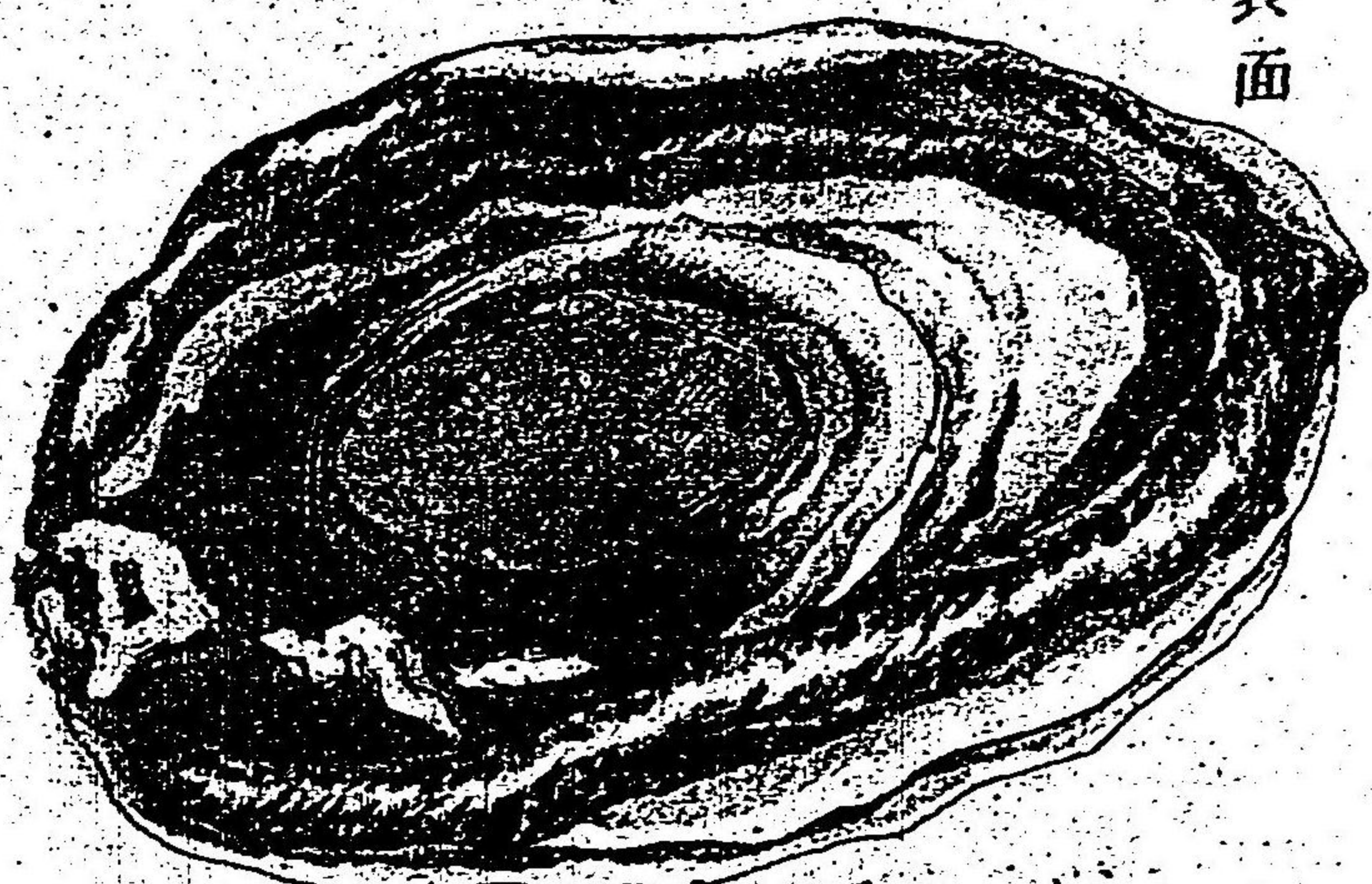
鮑を需求するに至れり其故ハ近時水邦産の明鮑ハ其製區

々よして且貯蔵に堪ざるもの多きよれりといふ



馬蹄鮑

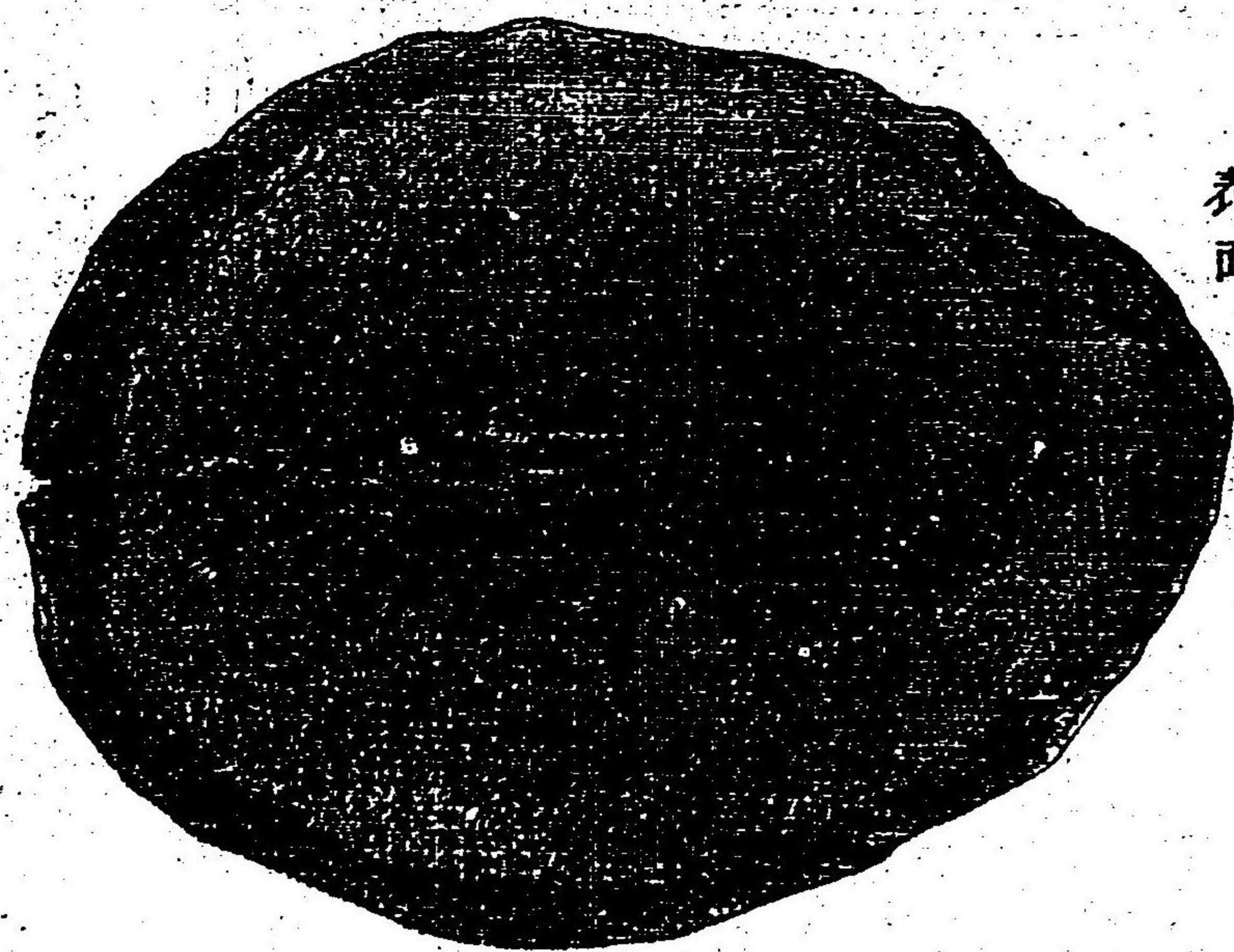
全形



裏面



側面



表面

鮑魚 金錢鮑

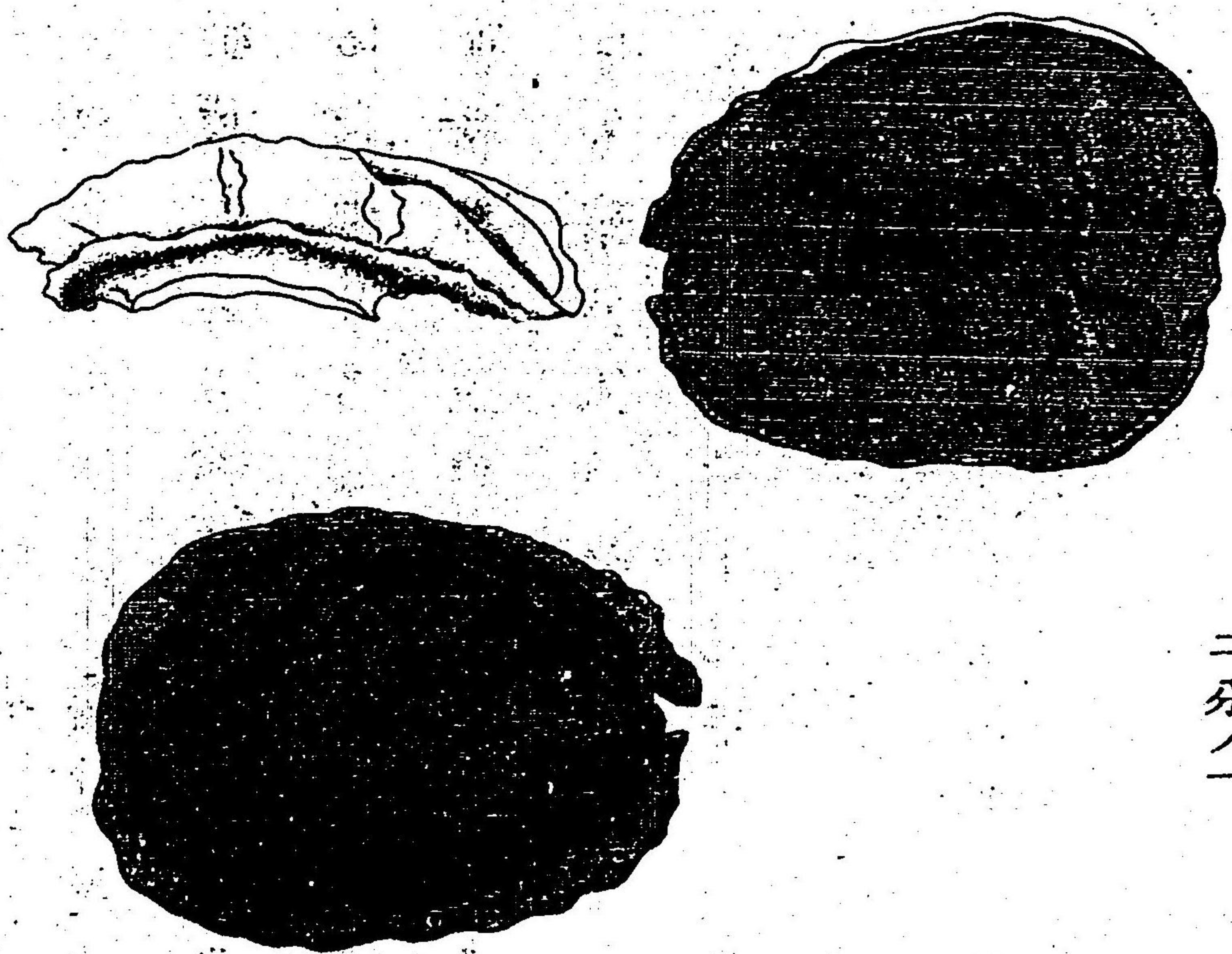
倭名はしあハビ

本邦陸中産明鮑（あきあはひ）の小なるものにて明治十九年十一月漢口  
 市價百斤清貨三拾兩（しんりやう）にて金錢鮑魚（きんせんあはひ）の名は小なるものゝ稱  
 されども又割烹上の稱（わい）も同名あり清國人ハ紅燉鮑魚（べにあはひ）清  
 湯鮑魚（あはひ）金錢鮑魚（きんせんあはひ）南腿鮑魚（なんたいあはひ）等と稱する割烹にて之れを切る  
 べし鮑魚片（あはひ）又ハ鮑魚絲等種々ありて共ニ汁あるものゝ作  
 れり



金錢鮑魚

全形



二分一

紫菜

倭名阿まのり

本邦産として九州遼まで自然生ものまとりて厚く漉き  
 ざるものあり但し清國産の如く丸く漉きたるものよりは阿  
 々屯而して大なるものハ方二尺小なるハ方八九寸ありて  
 大小形状不整として東京近傍等の製の如き柴のりも比屯  
 れハ粗製なるる如くなれとも清國人の紫菜湯等となすま  
 は其質厚くして反て好味ありとも明治十九年十一月漢口  
 市價百斤清貨拾六兩零の低價ふれとも本邦の沿海ハ何れ  
 の地も自然岩石も生たる海苔多きを以て多數を製して  
 輸出したきものあり



鳳尾菜

一名紅菜

倭名とさのり

倭名一は「もりさのり」といひ漢口ハ鶏冠菜一は鶏冠草  
 といふ清俗ハ紅菜又鳳尾菜とも稱せり明治十九年十一月  
 漢口市價百斤清貨四兩零なり而して本品ハ食塩少許を混  
 じてあり其色の鮮美なるハ食塩の効なる如し然まども此  
 食塩を用ゆるハ良塩を撰ぶと其適度を定むると尤緊要  
 とす

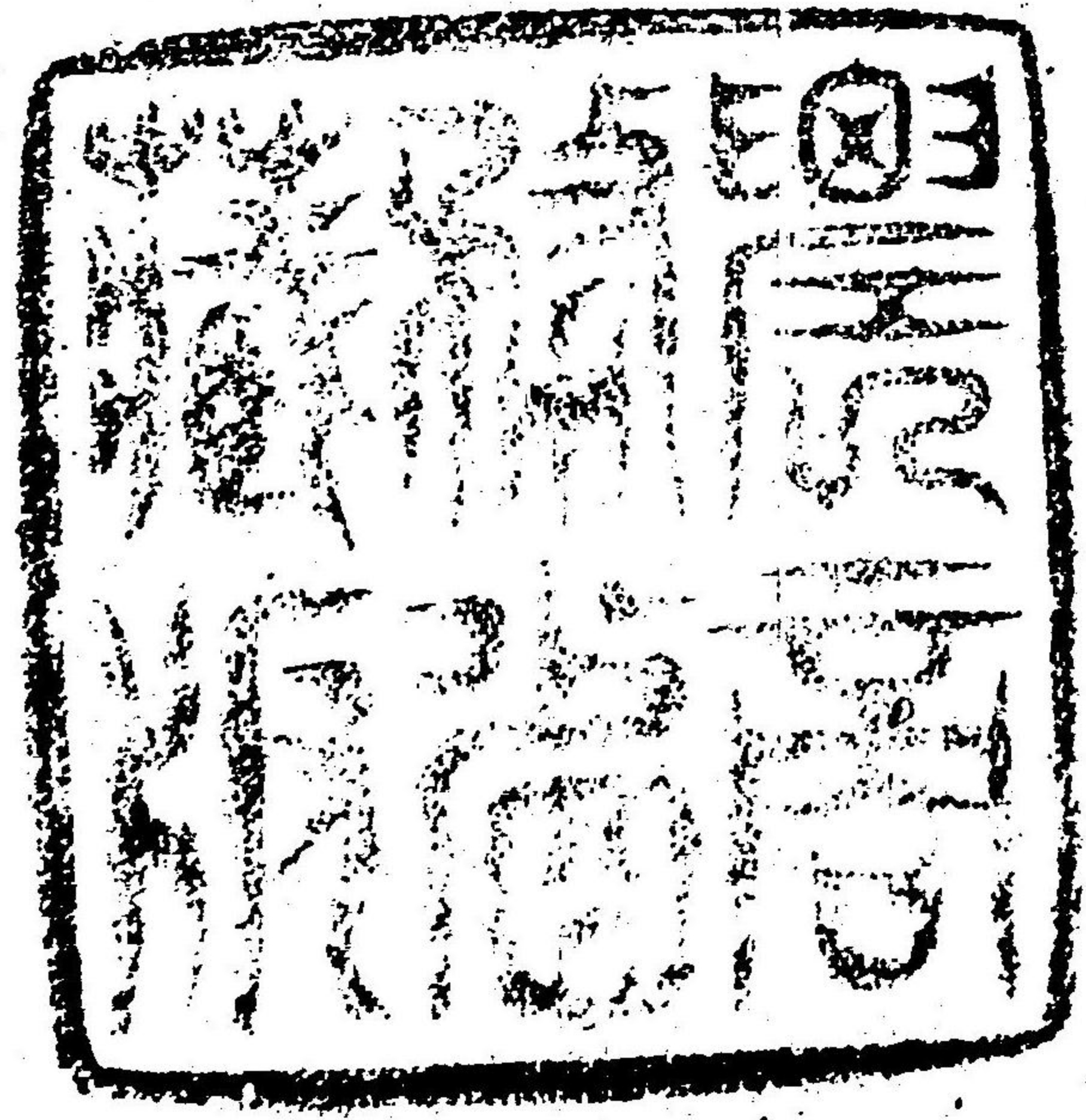
鳳尾菜 一名紅菜

全形

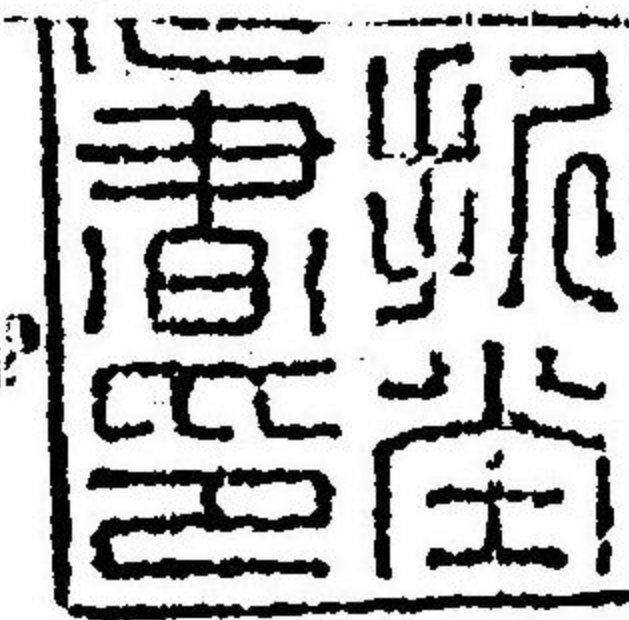




明治二十年三月  
 同 年 月  
 日出版版權屆  
 日刻成

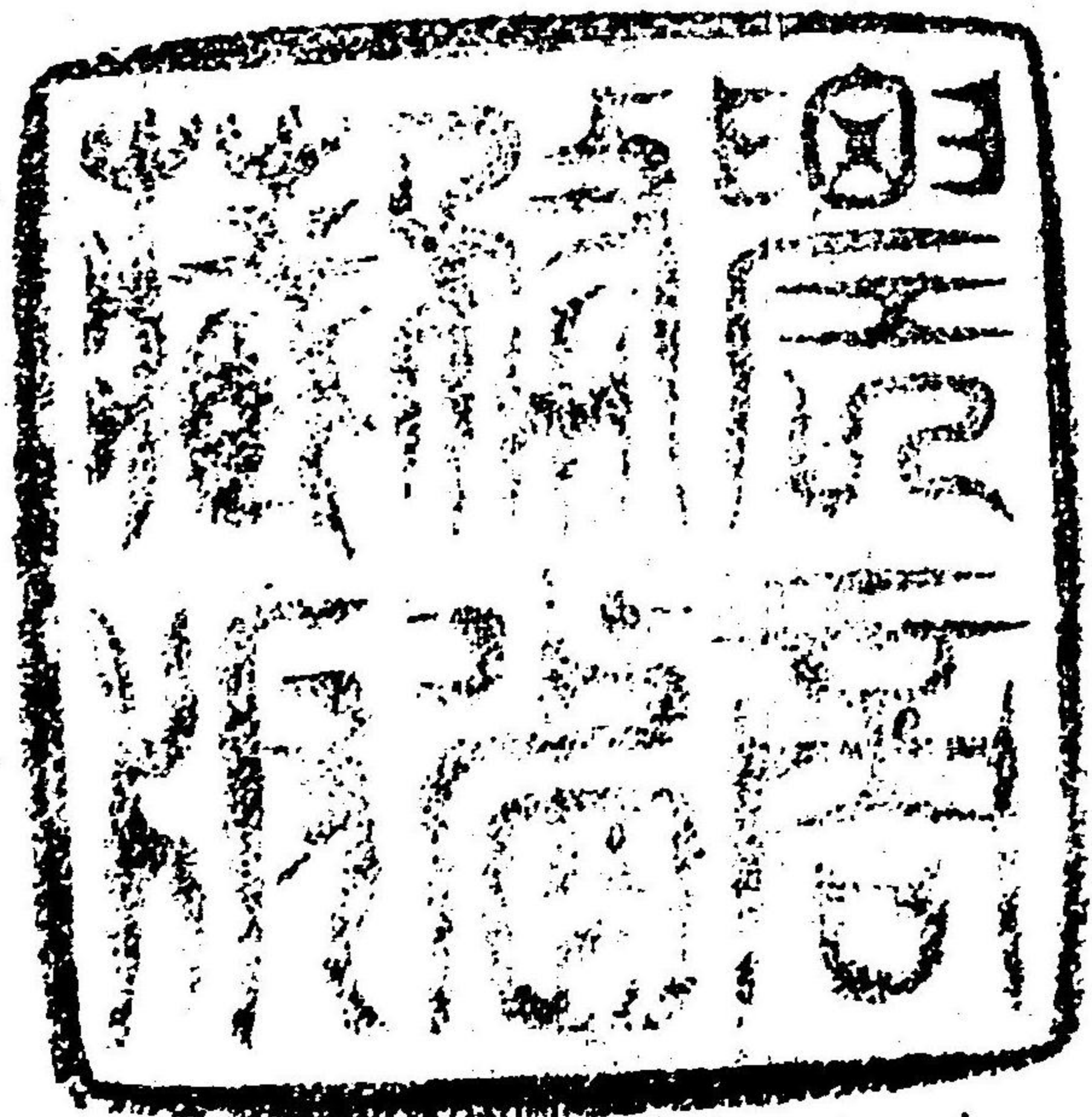


四七	三五	二五	一五	圖說 四	丁數	正 誤
二二	一〇	四	九	八	行數	
微 し く	綱 草 魚	仙 頭	抵 じ	西 瀆 魚 翅	物 質 誤	
微 し く	綱 車 魚	汕 頭	低 し	瀆 物 貨	正	





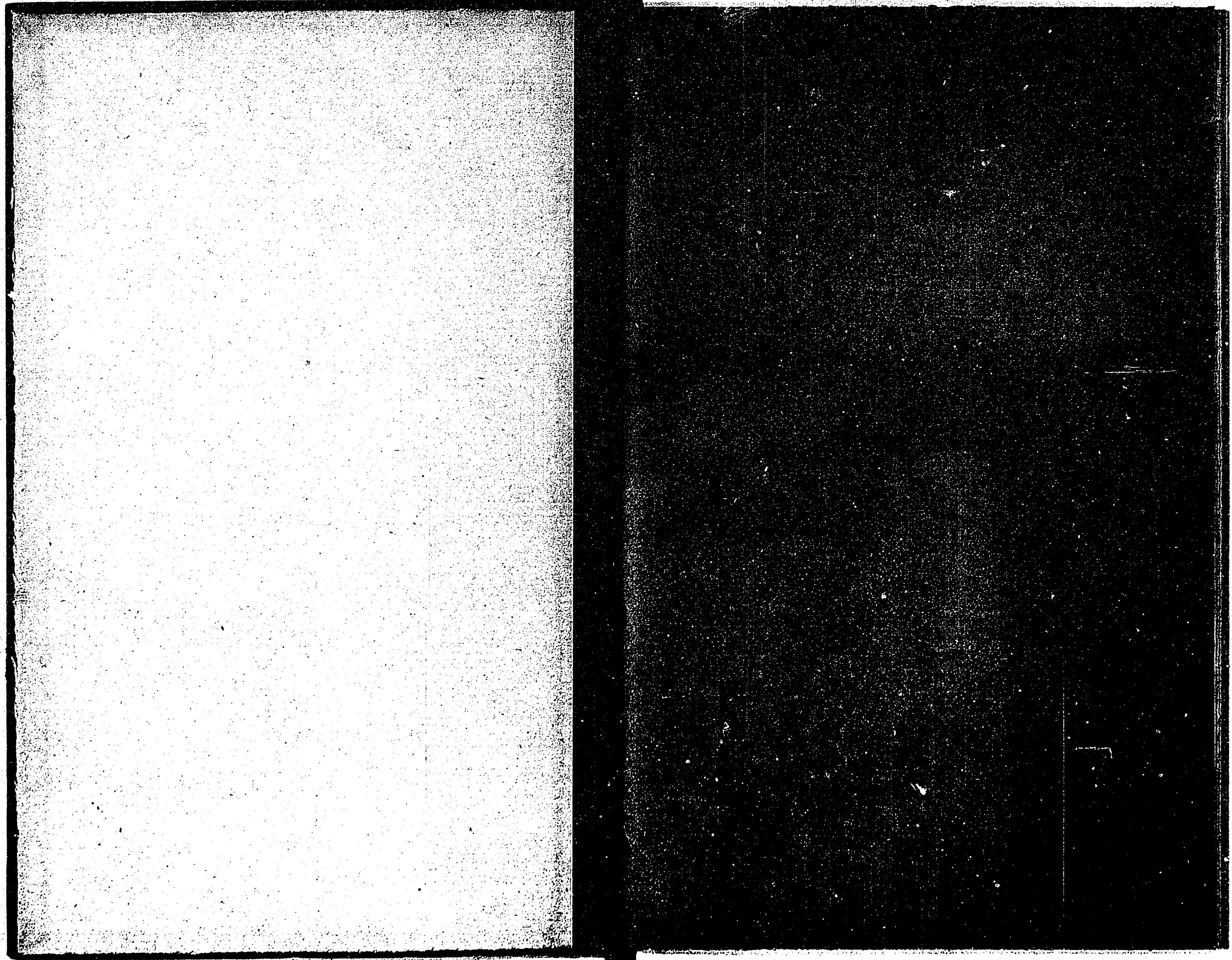
明治二十年三月  
同 年 月  
日出版版權屆  
日刻成





SHOTEN  
店書堂南叢







1



203352-000-4

203352-000-4

678.5-N964k

漢口貿易水産製品図説

農商務省水産局

M20

EDL-0026





水產製品圖說

3828