

根據地	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
西朝鮮												
臺灣												
關東州												

第四章 鯨革の原料と製法

我國に於ける捕鯨企業の變遷については、本邦捕鯨の沿革——本節(二)我國捕鯨の沿革——を述べた際に若干觸れて置いたが、合併及び買収等幾多の企業的變遷を経た結果、近海捕鯨の分野は、日本水産、林兼商店、遠洋捕鯨、鮎川捕鯨、以上五社の下に統一せられ、母船式捕鯨は、日本水産、大洋捕鯨、極洋捕鯨、北洋捕鯨の四社が其の特許を得て操業を續けてゐた。しかしながら、これを資本的に見ると、大洋捕鯨及び遠洋捕鯨の兩社は林兼商店の投資會社であり、鮎川捕鯨は極洋捕鯨の資本系統に屬し、北洋捕鯨は日本水産、林兼及び極洋の共同出資によつて設立された會社である。故に我國の捕鯨業は、實質的には、日本水産、極洋、以上三社の企業資本下に統一されてゐたのであるが、昭和十七年五月水産統制令が公布され、謂はゆる海洋漁業の新體制が實現を見るに及び捕鯨企業も全面的に其の再編成を斷行して、企業體の統一的整備を斷行した。即ち統合後に於ける捕鯨企業は第一三表の如く日本海洋漁業統制會社、西大洋漁業統制會社及び極洋捕鯨會社の三社が其の經營權を掌握することとなつた。日本海洋漁業統制會社は舊日本水産及び北洋捕鯨會社の捕鯨事業を繼承し、西大洋漁業統制會社は、林兼商店捕鯨部、大洋捕鯨、遠洋捕鯨の事業を統合、極洋捕鯨會社は鮎川捕鯨の事業を吸収して經營することとなつたのである。

(第一三表) 我國捕鯨企業の概勢

企業會社	資本金	近海捕鯨		母船式捕鯨		備考
		根據地	捕鯨船	工船	捕鯨船	
日本海洋漁業統制株式會社	2,233		35	19	3	日本を中心として其の投資會社を統合して設立せらる。日本捕鯨部及び北洋捕鯨の事業を繼承す
西大洋漁業統制株式會社	2,000		3	5	2	林兼、大洋捕鯨、遠洋捕鯨の事業を統合して營む
極洋捕鯨株式會社	2,000		4	1	10	極洋の母船式捕鯨に鮎川捕鯨の近海捕鯨を統合して經營す

第四節 鯨の捕獲状況

第四節 鯨の捕獲状況

以上述べたところを概括して考察すると、世界の捕鯨業は幾多の變遷をたどり、漁場は盛衰隆替の歴史を繰返してをり、進取的な捕鯨業者は、漁場が衰微荒廢すれば新たに漁場を開拓し、或は漁法の技術的進歩を圖つて、捕獲能率の向上維持につとめて來た。そのため世界の捕鯨史を數字的に見ると、年に依り若干の變化はあるが、大體に於て捕獲數量は増加の一途をたどつてゐる。殊に南氷洋漁場開發以後に於ては其の増加率は頗る顯著であつた。南氷洋に於ける鯨族資源が今後如何なる推移をたどるか、それに依つて世界の捕鯨界は大なる影響を免れないこととならうが、現状の如き漁場の條件が維持される限りに於ては、從來の捕獲數字を持続することはさほど難事でない。然し乍ら同一漁場に於て長年續的に捕鯨業をなすと、鯨族資源は減耗を免れないばかりか、鯨は其の生棲水域を移動する。これは鯨に限らず總ての水棲動物に於ても同様の習性が觀られるが、特に鯨は其の

移動性が敏感である。故に、南氷洋の鯨族維持に關する問題は、世界捕鯨界に課せられた將來の重大課題と言へよう。

次に我國近海に於ける鯨族資源に就て見ると、西曆一八〇〇年代に米國捕鯨船の侵略により漁場は滅茶滅茶に蹂躪され、極度の荒廢状態に陥つたが、明治四十二年逸早く政府は當業者に統制を加へ、漁場維持の方策を執つたのと、當業者も政府の方針を體して秩序ある操業を續けたこと等に依り、鯨族の減耗を防止し、毎年大差なき捕獲量を持続してゐる。將來著しい豊産を期待することは出来ないとしても、現在程度の捕獲は客觀的情勢に變化のないかぎり樂觀視して差支へあるまい。要するに我國の近海捕鯨は、三十餘年來不動の落着きを見せてゐるが、一方近年における母船式捕鯨の急激なる發展に依り、其の捕鯨量は甚だしい増大を見せるに至つた。特に我國の母船式捕鯨は南氷洋を主要漁場としてゐるばかりでなく、北洋を含む北氷洋を漁場として發展して來た。捕鯨船隊を初め從業員を兩漁場に併用し得る合理的條件に恵まれてゐるので、今後本格的な操業の展開と共に、其の捕鯨數量は一段と増大を招來することとならう。

鯨革の原料の確保は言ふまでもなく鯨の捕獲數量に俟たなければならない。前にも述べた如く技術的には總ての鯨の皮を原料として立派な鯨革を鞣製することが出来るが、現在製革原料に利用されてゐたのは、捕鯨された鯨の一部に過ぎない。皮革資源に恵まれてゐない我國の現状からすれば、捕獲した鯨の全部に原皮を求め、餘すところなく之を利用して優秀なる鯨革を多量に生産することが理想でなければならぬ。それでは我國に於てはどの程度の鯨革原料を確保することが出来るか、この問題は鯨の捕獲状況を調べることによつて明瞭となる。だ

が、昭和十四年九月第二次歐洲大戰勃發後に於ては、各國何れも捕鯨船の活動状況を嚴秘に附したが、我國に於ても捕鯨事業の國際性に鑑み、同年以後に於ける捕鯨事情の公開を差控へる方針を執つた。世界の凡ゆる海洋が戦火に包まれてゐる現状に於ては、勿論順調なる捕鯨事業の活動困難であり、尠くとも大戰下の捕鯨界は各國何れも著しい變調状態に置かれてゐるものと見なければならぬ。故に本節に於ては戦前の統計に基いて捕獲状況の觀察を進める。また我國の捕鯨状況を世界のそれと比較し、我國が現に到達してゐる捕鯨水準を明かにするため先づ世界の捕獲状況につき其の概括的なものを摘録して見よう。

(一) 世界の捕鯨統計 國際捕鯨統計に基き、世界に於ける鯨の捕獲状況を海域別、各國別及び種類別に區分して觀察して見度いと思ふが、先づ全世界に於ける總捕獲數量を見ると、第一四表に示す如く一ヶ年五萬頭を突破してゐた。海域別に觀察すれば、南氷洋水域の捕獲量は世界總捕獲量の八〇%以上を占めてをり、その他の海域に於てはアフリカ西岸及び日本近海等が毎年變化なき成績を見せてゐるに過ぎない。

(第一四表) 世界海域別捕鯨状況 (國際捕鯨統計に依る)

年次	南氷洋		大西洋北部		アフリカ		北太平洋東岸		日本近海		其他		合計
	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	
一九三四年	三六、〇八七	八一・一	五三三	一・八	二、三三三	七・四	一、〇一九	三・三	一、四三六	四・五	六五〇	二・〇	三三、一七七
一九三五年	三、八〇三	八・〇	五八六	一・四	三、〇〇四	七・六	八五五	二・三	一、七六七	四・六	一、三三三	三・一	三九、二五四
一九三六年	三〇、九八一	六九・三	七〇五	一・七	三、六八八	八・四	八七九	二・四	一、八四〇	四・一	六六二	一・九	四四、六三三
一九三七年	三三、五七九	六五・五	一、八四三	三・六	三、六六六	七・七	七〇〇	一・四	二、〇六六	四・〇	八〇七三	二・五	五二、五七六
一九三八年	四六、〇三九	八四・二	一、〇四四	一・九	三、〇四四	五・六	四三三	一・二	一、九七〇	三・六	二、〇八四	三・八	五四、六六四

第四章 鯨革の原料と製法

〔備考〕 一、其の他の欄には濠洲、チリ、ペルー、米國カリフォルニア州等を含む。二、南氷洋の漁期は毎年十二月に始まり翌年三月に終る。故に本表中一九三三―三四年の漁期を指す。以下の統計も之に準ず。

次に種類別に見ると、白長須鯨及び長須鯨の兩種が圧倒的に世界捕鯨の大部分を占めてゐることが判る。――
 第一五表――さらに海域別に見ると、南氷洋に於ては白長須及び長須の兩種が最も多量に捕獲されてゐるが、他の海域に於ては少く、抹香、座頭等が比率的にかなり多く捕獲されてゐる點が注目される。――第一六表参照――

(第一五表) 世界捕鯨種類別數量(國際捕鯨統計に依る)

種類	一九三四年				一九三五年				一九三六年				一九三七年				一九三八年			
	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%		
白長須	一七、四六六	四三・三	一六、八四一	四三・九	一八、一〇八	四〇・四	一四、六五五	三八・六	一五、〇三四	三七・五	一五、〇三四	三七・五	一七、四六六	四三・三	一六、八四一	四三・九	一八、一〇八	四〇・四	一四、六五五	三八・六
長須	八、六二七	二〇・八	一四、〇六六	三五・九	一三、二一三	二九・一	一七、六三三	三九・四	一七、六三三	三九・四	一七、六三三	三九・四	一七、六三三	三九・四	一七、六三三	三九・四	一七、六三三	三九・四	一七、六三三	三九・四
座頭	二、三三五	六・九	四、〇三三	一〇・三	七、七四四	一七・二	九、九七九	二二・一	五、〇四九	一二・三	九、九七九	二二・一	五、〇四九	一二・三	九、九七九	二二・一	五、〇四九	一二・三	九、九七九	二二・一
抹香	五、四七一	一三・七	九、六三三	二五・五	八、三三三	一八・八	一、三三四	二・九	九、九七九	二二・一	九、九七九	二二・一	九、九七九	二二・一	九、九七九	二二・一	九、九七九	二二・一	九、九七九	二二・一
其他	一、六六三	四・一	三、三三三	八・七	四、八四四	一〇・八	七、〇四八	一五・八	三、〇四八	六・六	三、〇四八	六・六	三、〇四八	六・六	三、〇四八	六・六	三、〇四八	六・六	三、〇四八	六・六
合計	三、二七二	一〇〇	三、二七二	一〇〇	四、七九一	一〇〇	五、二五五	一〇〇	四、七九一	一〇〇	五、二五五	一〇〇	四、七九一	一〇〇	五、二五五	一〇〇	四、七九一	一〇〇	五、二五五	一〇〇

(第一六表) 世界捕鯨海域別種類別捕獲狀況―一九三八年―(國際捕鯨統計に依る)

海域	白長須		長須		座頭		抹香		其他		合計
	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	頭數	%	
北太平洋東岸	三、七	一一・五	一、二	三・五	一	二・七	一	二・七	一	二・七	八・五
北太平洋西岸	四	一一・三	三、七	一一・三	一〇、一	三三・三	八、九	二六・三	三、九	一一・五	二、三三三
南米西岸	一、五	四・七	一、五	四・七	六	一七・二	七、四	二一・三	一、四	三・九	一一・一
其他	一	二・七	一	二・七	四	一一・三	七、四	二一・三	一、四	三・九	一、三〇四
合計	一五、〇三三	一〇〇	二九、五九〇	一〇〇	五、〇四九	一〇〇	三、三三三	一〇〇	七、六	一〇〇	五、二五五

各國別の捕獲狀況は第一七表に示す如く諸・英兩國が全世界捕獲頭數の五〇%以上を占めてゐる。我が日本は右兩國に遙かに遅れて母船式捕鯨を採用したにも拘らず、短期間に驚くべき躍進を遂げ、捕獲成績に於ても右兩國に肉迫してゐる。しかも一九三八年(昭和十四年)十二月から開始される南氷洋の漁期には従来の母船四隻に新鋭二隻を加へて出漁してゐるので一九三九年(昭和十五年)以後の捕獲成績は著しく上昇し、諸・英兩國との比率的差を相當壓縮したことは事實である。更にここで一言して置き度いのは、第一七表は戦前の統計であり、どこまでも過去の數字に過ぎないといふ點である。今次の大戦は世界の經濟的様相を根本的に一變すること必至である。今日戦後を論ずるのはまだ早いかも知れないが、自國の運命さへも判らない英國が、戦前の捕鯨勢力を持續して行くことは恐らく困難であらう。したがつて第一七表にあらはれた捕鯨勢力は戦後に於て、どのやうに變貌するか豫想を許さない。

(第一七表) 世界各國別捕獲頭數(國際捕鯨統計に依る)

國別	一九三六年	一九三七年	一九三八年	國別	一九三六年	一九三七年	一九三八年
英	頭數 一、八五〇	頭數 三、三三三	頭數 四、六六六	諸	頭數 二、五七〇	頭數 三、〇〇〇	頭數 三、一五五
國別	% 四・三	% 八・六	% 一三・六	諸	% 五・七	% 七・九	% 七・五

日本	三、四七九	五、五	四、〇五	七、九	七、五三	三、八	チリ	三、八	〇、五	一、六	〇、三	三、〇〇	〇、六
獨逸	—	—	九、〇	一、八	五、八九	一〇、七	ソヴェエト	五、一	一、一	四、八	〇、八	二、六五	〇、五
米國	一、九六九	四、五	三、六九	七、一	三、六〇	四、八	丁抹	七、七	〇、二	一、〇三	二、〇	一、二四	〇、二
バナマ	三、四九	五、五	三、三九	四、七	一、五七	二、八	その他	五、五	一、三	三、七	〇、七	五、五	一、〇
アルゼンチン	九、四	二、一	一、〇四	二、〇	一、〇三	一、九	合計	四、三	一〇〇	五、三六	一〇〇	五、六四	一〇〇

次に示す第一八表によつて南氷洋における各國の捕獲状況を見ると、一九三四—三五年（昭和九—一〇年）の漁期までは諸威及び英國の兩國が獨占的地位を恣にしてゐた。同漁期日本が初めて南氷洋に進出し、逐年積極的に其の企業態勢を擴大したのに、恰も呼應するかの如く、獨逸は一九三六—三七年の漁期以後猛烈な南氷洋進出を敢行してゐる。この事實によつても吾々は戦前における日獨兩國の産業勢力が如何に攻勢を示してゐたかを窺ひ知ることが出来るのである。試みに第二次歐洲大戰直前の漁期、即ち一九三八—三九年の捕獲成績を見ると、諸英兩國の捕獲頭数は甚だしく激減し、南氷洋における、謂はゆる舊勢力が顯著なる凋落傾向を示してゐるに反し、日獨兩國の捕獲頭数は目立つて激増を見せ、新興勢力の逞しい躍進を如實に物語つてゐる。殊に同漁期に獨逸は諸威から二船隊を備船して出漁したが、國際捕鯨統計は其の捕獲分を獨逸から除外し諸威に加算してゐる。したがつて之を考慮に入れると、日獨兩國の捕獲頭数は、諸・英兩國のそれに殆んど匹敵するほどの成績を獲得したのであつて、これを以てしても、新興日獨の驚異的な進出振りを知ることが出来るのである。

(第一八表) 南氷洋捕鯨各國別捕獲頭數 (國際捕鯨統計に依る)

漁期	日本	獨逸	諸威	英國	米國	バナマ	丁抹	アルゼンチン	合計
一九三四—三五年	三三	—	一五、四三	一四、五七	—	—	—	—	三〇、三三
一九三五—三六年	三六	—	一四、四二	一、六九七	—	—	—	—	三九、〇六
一九三六—三七年	一、五五	—	九、〇	一五、〇元	—	—	—	—	三、八二
一九三七—三八年	五、五二	—	五、三三	一四、九〇	一、五〇	—	—	—	四、一五
一九三八—三九年	七、五〇	—	五、〇六	二、五二	二、二九	—	—	—	一、〇四
									元、三六

第四節 鯨の捕獲状況

(一) 我國の鯨捕獲状況 南氷洋進出以來我國の捕獲頭数は實に驚くべき増大を招來した。昭和十四年の總捕獲頭数は九、五〇二頭であるが、これを南氷洋進出以前の昭和九年における總捕獲頭數一、〇九二頭に比較すれば九倍強の躍進振りである。さらに世界總捕獲頭數五四、六六四頭（昭和十三年）に比較すれば約二〇％近くに該當してゐる。皮革資源としての觀點からみると、鯨一頭分の皮は牛皮の約五〇頭分に相當すると云はれてゐるから、假に昭和十四年に捕獲した全部の鯨皮を利用するとすれば、牛皮約五〇萬頭分に相當する鯨革を、生産し得る譯である。以上のほか昭和十五年から出漁した北方捕鯨（母船式）があるが、その捕獲頭數を加算すると、我が捕獲總頭數は更に増加し、皮革原料の供給力が一層強化されることは言ふまでもない。

(第一九表) 戦前五ケ年間我國鯨捕獲頭數 (捕鯨組合調査)

	昭和十年	同十一年	同十二年	同十三年	同十四年
近海	一、三三	一、二七	一、四〇	一、七二	三、三六
南洋	三三	三九	一九五	五、五五	七、五四
合計	一、四六	一、八六	三、四五	七、二七	九、九〇

第四章 鯨革の原料と鞣製法

〔備考〕一、南水洋の漁期は毎年十二月に始まる。故に昭和十年の数字には前年十二月の捕獲の分を含む、例へば昭和十年とあるは正確には昭和九—十年の漁期に於ける捕獲頭数を指す。二、本表は捕鯨組合及び企業各社の實数に基きて作成せり、故に國際捕鯨統計とは若干の差異あり、以下同じ。

(第二〇表) 我國鯨種類別捕獲頭數(農林省調査)

種類	近海捕鯨		南水洋捕鯨		合計	
	昭和十三年	昭和十四年	昭和十三年	昭和十四年	昭和十三年	昭和十四年
白長須	三三	五	一〇〇	一、三六六	一、四〇八	二、三六六
長須	三〇二	二五	二四二	二、六九一	二、六六六	三、三九五
座頭	七五	七	一四	四三	七九	九五
鯨背	四四	五	一	一	四五	六
抹香	一、三三	一、〇五	一	一	一、三三	一、〇五
合計	二、〇〇〇	一、九七	二、二九	五、五五	七、五〇〇	四、〇一五

我國近海捕鯨の捕獲状況を海域別に示すと、第二一表の如くであるが、特に毎年捕獲量の多いのは、金華山沖(宮城縣)と千島附近の海域である。即ちこの兩海域に於ける捕獲頭數は、近海捕鯨總捕獲頭數の毎年約七五%

第五節 鯨の利用價值

内外を占めてゐる。これに次いで重要視すべき漁場は小笠原附近、北海道及び朝鮮東海岸等の諸海域である。更に我が近海捕鯨を總括的に見ると、海域に依り漁期を異にしてゐるので、漁期に従ひ漁場を移動させ、周年操業を繼續することが出来る。したがつて漁船や其の他の捕鯨施設等を遊休状態に置くことなく、常に合理的に活用することが出来るので、企業的には頗る有利の条件下に在ると言へる。これを鯨革原料の點から考へても、一ケ年を通じて各漁場から優良なる鯨皮を供給し得るので、其の便益は計り知れないものがある。

(第二一表) 近海捕鯨海域別捕獲頭數

海域別	昭和十二年		昭和十三年		昭和十四年	
	昭和十二年	昭和十三年	昭和十二年	昭和十三年	昭和十二年	昭和十三年
千島	六六	八〇五	六三	一一	一五	八
北海道	一〇	五	二	〇	〇	〇
岩手	一	一	一	一	一	一
宮城	七〇	六五	一、〇三	三	五	三
紀伊	三	九	七	三	七	九
小笠原	一六	一六	三〇七	一	一	四
北九州	三	二	三	二、〇〇	一、九七	二、二六
合計	二、〇〇	一、九七	二、二九	七、五〇	四、〇一	五、五五

第五節 鯨の利用價值

(一) 鯨利用の概括的觀察 本節に於ては鯨の用途と利用状況等を通じて其の經濟的價值を考へて見ることとする。鯨は現存する最大の動物だと云はれるくらの實に巨大な體軀を有してゐる。鯨體が大きいために、その利

用價値も頗る高く、昔から「鯨一頭七浦賑ふ」と言はれてゐるのも、それが爲めである。試みに我國近海で捕獲される鯨について見ると、先づ體長に於ては、白長須鯨約一九・五米、長須鯨約一六・五米、背美鯨約一五米、座頭鯨約一二米、抹香鯨約一五米、鯨約一三・五米に達してゐるが、南氷洋で捕獲される鯨は更にこれよりも大型であると云はれ、最も大きな白長須鯨の中には時として體長三〇米に及ぶものがある。體長に比例して其の重量も相當重い。鯨族中最も小型の鯨でも牛（一頭平均八〇貫と見て）の約五四倍に相當する重さがあり、大型の白長須鯨になると、内地近海産が牛の約一三六倍、南氷洋産ならば二五〇—三〇〇倍ぐらゐに達する。體重一〇〇噸の白長須鯨（體長約二五米位）は、最大の陸上動物である象（體重一、〇〇〇貫と見て）の約二七頭分、人間（日本人壯年男子一六貫と見て）にすれば實に一、七〇〇人分に該當する。以て、其の巨大さを知ることが出来る。日本水産の調査に依れば、南氷洋産各種鯨の體長と重量は次表の如くである。勿論之は標準型のものについて調査したもので、牛一頭の重量は平均三〇〇斤（八〇貫）として其の重量を比較してゐる。

(第二表) 南氷洋産鯨の體長と重量

種類	體長	體重	牛との重量比較
白長須鯨	三・五米 (七・五尺)	八五噸 (三、〇〇貫)	二八頭分
長須鯨	二〇・五米 (六七・五尺)	三〇噸 (一、〇〇〇貫)	一五頭分
座頭鯨	一三〇米 (三九・〇尺)	一七噸 (四、〇六貫)	五頭分
抹香鯨	一五〇米 (四六・五尺)	五噸 (一、五五貫)	一六頭分

以上述べた如く其の巨大な體軀から推しても、鯨の利用價値は容易に判斷され得る。また皮革原料として見れば、

ば、大型の鯨一頭から牛皮の七〇—一〇〇倍に該當する鯨皮が得られ、小型のものを考慮に入れても、平均牛皮の五〇頭に相當する原料皮を確保することが出来ると云ふ。この一事を以てしても、鯨の資源的利用價値の高さが窺知されるのである。

鯨の利用は今日に始まつたものではなく、古くから人類生活に密接な經濟的つながりを有してゐた。即ち昔は食用に供したほか、鯨油を謂はゆる燈油として利用してゐたが、稍進んでは鯨油を原料として蠟燭を製造し、一般的に利用されるやうになつた。また鯨鬚は細工物の原料として特に歐洲各國に於ては貴重品扱ひされた歴史さへも持つてゐる。漁業にあまり關心を持たぬ歐米人が捕鯨に關しては特に積極的な努力を拂ひ、過去に於て北大西洋時代、米國式帆船捕鯨時代と稱せられるほどの劃期的隆盛を招來した要因は、結局鯨油と鯨鬚に歸するのである。其の後石油が発見され、製鐵業やセルロイド工業などの發達に依り、鯨油の燈火用としての用途や鯨鬚の貴重品的地位は漸次薄れて行つたが、科學の進歩と共に鯨體各部の特質に應じた新用途が発見され、捕鯨業の發達を益々刺戟するに至つた。殊に南氷洋捕鯨が擡頭してからは、各國は其の科學力を動員して捕鯨技術の向上を圖ると共に、鯨の利用に就ても新工夫を凝らし、幾多の新製品を生産してゐるのである。したがつて鯨は食糧資源として或は化學工業原料として廣汎な用途を開拓し、現在に於ては鯨體各部に亘つて些かも餘すところなく、利用されてゐるが、その利用狀況及び用途等について以下常識的觀點から概観して見る。

(一) 鯨體各部の利用狀況 過去に於ては鯨體の利用は食用、燈火用或は細工物等の如く極めて單純であつたが、前述した如く科學の進歩に従ひ其の利用は高度に發達し、鯨體各部の特質に應じた、新用途が発見されてゐる。

る。吾々の生活に不可欠の製品が生産されてゐるばかりでなく、直接軍需品として重要性を有する製品も現れてゐる。南氷洋漁場が開拓されて以來、捕鯨業は頗る産業的價值を昂め、各國競つて之が發達に努力する一方、鯨體の利用についても科學的考案をめぐらし、それぞれの國情に應じた新利用方法が案出されてゐる。したがつて鯨の用途は國により相當の差異があるが、我國の現状に基いて左に鯨體各部の利用状況を一瞥する。

(イ) 皮 鯨體の皮部は七種から二〇種の厚さに及ぶ脂肪層である。皮からは鯨油が得られるほか、食用、皮革原料、ゼラチン原料等の用途があり、さらに皮部の採油粕は謂はゆる「さらくちん」として賞味される。なほ鯨の畝は縦襲をなす腹部の脂肪層であるが、高級食用油が採られるほか、皮革原料に供せられる。更に最近に於ては採油後の皮部の纖維化に關する研究が進められ既に或る程度の成功を収めてゐる。

(ロ) 肉 一般に食用に供せられる。各種鯨の脂肪層に包まれた肉を「赤肉」、鬚鯨の尾部に近い部分の肉を「尾ノ身」、同じく鬚鯨の畝の下層を成す肉を「須ノ子」、骨に附着した肉を剝取つたものを「剝肉」と稱し、何れも食用として賞味されてゐる。また肉部からは相當量の鯨油が得られるほか、特に赤肉の纖維化に關する研究が着手されてゐる點を注目すべきであらう。

(ハ) 骨 各種共骨からは油を採り、その粕は骨粉肥料として利用せられる。特に下顎骨は嘴骨と稱し、工業品の材料となり、頭蓋の中央内部に縦に貫通する軟骨は、一般に燕骨と呼び食用（粕漬等）として珍重される。

(ニ) 鰭 尾鰭の部分に屬する特殊なる肉組織は「尾羽」と呼ばれ、食用、ゼラチン原料となり、胸鰭は一般に「立羽」と稱して食用を初め、採油用、ゼラチン原料に供せられる。

(ホ) 内臓 胃からは油を採るほか、肥料及び飼料等を製し、腸は食用にもなればゼラチンや油も採れる。なほ胃と腸の皮は皮革としても利用される。さらに肝臓、脾臓、睪丸、子宮、甲状腺等は何れも化學藥品原料及びゼラチン原料として重視されてゐる、その他の内臓諸器官から肥料及び飼料等が製造される。

(ヘ) 其他 各種鯨の舌からは油を採り且つ其の採油粕は食用となる。各種鯨の筋（丸筋、干筋、廻し等の名稱あり）は食用、ゼラチンとなり、傳胴（上下の顎を連結する肉組織）、床（齒鯨の腦油囊上部を包む疊床狀組織を本床、同じく下部の特殊組織を並床と稱す）等は食用、ゼラチンに利用される。さらに血液は肥料となり、鬚と齒は細工物、工藝品に珍重され、特に齒は牙彫材料として昔から有名である。抹香鯨の腸内には時として龍涎香を發生することがあり、香料として重用されることはここに言ふまでもなからう。

次に鯨體を構成する各部の重量比率を見ると第二三表に示す如くである。この比率に關しては數種の調査があるが、ここでは獨逸に於て白長須鯨（體長二七米）につき調査した實例を掲げる。

(第二三表) 鯨體各部の重量比率

部分	重量	%	部分	重量	%	部分	重量	%
脂肪	五・七噸	二〇	肺	一・三噸	一・二	心	〇・六噸	〇・五
肉	五・四	一八・三	肝	〇・九	〇・八	其他の内臓	一・六	一・三
骨	三・三	一三・三	胃	〇・四	〇・三	鰭	一・二	〇・九
舌	三・二	一三・六	腎	〇・五	〇・四	血液	八・〇	六・五
			臟	〇・五	〇・四	合計	三三・〇噸	一〇〇・〇

(三) 鯨油 歐米に於ける捕鯨は過去に於ては鯨油を目標として發達した。我國に於ても古くから食用に供し

たほか、鯨油は燈火用として重視された。今日に於ても鯨油の採取が捕鯨業の根幹をなす重要目標であることに昔と何等變りはない。嚴密に言ふと、鯨油の成分は種類によつて若干相違するが、一般には長須油と抹香油に區別され、其の用途も異つてゐる。過去に於ける鯨油の用途は極めて單純であつたが、今日に於ては諸種の科學的操作に依り各種各様の製品が生産されるやうになつた。油脂工業は新興化學工業の重要部門をなし、其の發達は特に近年目覺ましいものがある。言ふまでもなく油脂工業は各種の動植物油を加工して種々の製品をつくるのであるが、化學工業の進歩に依り其の工程も頗る複雑となつた。即ち原料油を精製加工して製品を得る單純な工程のものもあれば、原料油に化學的變化を施して製品をつくる場合もあり、また一種類の油脂を原料として加工精製するもの、數種の油脂原料を混合して製造するもの、更に他の媒劑を混和を利用して製品をつくる場合等、應用範圍は頗る廣汎であり、其の製品も極めて雑多である。殊に鯨油は凡ゆる油脂原料の中で、量的にも質的にも最も重要な地位を占め、國家的に有用な幾多の製品を提供してゐるが、其の主なるものを拾ひ上げて見よう。

鯨油は之を硬化油とし、それぞれの工程を経て人造バター（主として長須鯨油）脂肪酸、グリセリン等が得られ、脂肪酸からは石鹼、グリセ、蠟燭、その他の製品が製造される。またグリセリンは、爆藥、火藥及び醫藥品等の原料として特に戰時下に役立つてゐる。更に特殊なる工程を経て潤滑油が製造されるが、現代戰に於て、或は現代の機械工業分野に於て潤滑油が如何に重要な用途を有してゐるかは、茲に説明するまでもなからう。鯨油の加工精製方法としては硬化油工程のほか、蒸溜工程に依り高級アルコールを精製する方法があり、この方法によつて潤滑油、切削油、工業用洗滌劑、柔軟劑及び洗劑等が製造される。高級潤滑油が高速度機器用及び耐寒

用として特に軍需方面及び重工業方面に於て重要視されてゐることは周知の如くである。工業用洗滌劑は纖維工業及び皮革工業等に於て重用せられるが、柔軟劑は纖維工業用として、洗劑は家庭用として、何れも重要な用途を有してゐる。

このやうに鯨油の用途は、國民生活の確保上、或は工業生産の増強を期する上に於て、頗る重要性を有してゐるばかりでなく、直接軍需品としても實に高度の用途を有してゐるのであつて、これが生産の確保ならびに利用方法の合理的發達は、大戰下における國策的重要課題と云ふべきであらう。

(四) 鯨肉 鯨の利用價值を食糧部門から見ると、歐洲に於ては人造バターを主としてゐるが、我國に於ては鯨肉に重點を置いてゐる。人造バターは長須鯨から採れる油を原料として製造するが、特に獨逸に於てはこの方面に關する利用方法が發達してゐる。我國でも最近天然バターの不足から鯨油を原料とする人造バターが若干製造されてゐるが、其の需要は必ずしも一般的なものではない。然し乍ら鯨肉は昔から本邦人に嗜食せられ、特に支那事變以後に於ては、食肉の輸入減少から牛肉代用品として用ひられ、漸次一般的需要性を有するやうになつた。「鯨一頭七浦賑ふ」といふ言葉は、食用としての鯨肉を對象として云はれたことであり、獸肉を食用に供することは佛敎思想の拘束に依り一般に之を回避してゐた封建時代に於ても、鯨は魚族の一種と看做されてゐたので海岸地帯では好んで食用に供してゐた。したがつて鯨肉は古くから我が海岸地帯の住民には親まれてゐたのである。然るに最近まで割合に之が普及を見なかつたのは、内地近海の捕獲量が少かつたこと、貯藏及び輸送が比較的困難であつたこと等に因る。南氷洋捕鯨の如きは母船の容積に制限があるので、價格の高い製品に重點を置き

第四章 鯨革の原料と鞣製法

採油後の鯨肉は海中に放棄してゐたほどである。前述した如く支那事變以後に於ては食用肉類の不足、國內食糧問題の緊迫化、栄養保健思想の向上等に依り鯨肉の食糧的價値が新たに認識されたばかりでなく、軍需食糧としても多量に採用されたので、鯨肉は俄然其の需要を喚起するに至つた。一方捕鯨業者に於ても、特別に冷蔵船を仕立て、南氷洋漁場から可及的多量に内地に運搬する方法を採つた。そのため鯨肉は一般的に普及し、需要も著しく増大して、戦時下の食糧供給上計り知れない貢献をもたらしたのである。

食用鯨肉として最も多量に確保されるのは赤肉であり、その味に於ては齒鯨類よりも鬚鯨類が優つてゐる。尾部に近い部分の肉は普通「尾ノ身」と呼ばれ、脂肪が多く特に美味であるが、極めて少量しか採れないので自然價格も高い。腹皮の下層を成す肉を「須ノ子」と稱し、肉質に弾力があり、若干堅いが變つた味を持つてをり、加工食料品の材料として利用される。骨に附いた赤肉を剝ぎとつた「剝ぎ肉」、尾部にある純白な肉組織(尾羽)などは特に従來から市場に出廻つてゐた。たほ鯨肉は頗る營養的にも價値の高い食糧品であるが、鈴木梅太郎博士の分析に依ると、第二四表に示す如く牛肉を初め、其の他の動物食糧に比し遜色のないことが證明されてゐる。

(第二四表) 鯨肉の營養價分析表

成分	鯨赤肉	鯨白皮	牛肉	豚肉	鶏肉	かつを	まぐろ
蛋白質	三〇.五	九〇.九	一〇〇.〇	一四〇.〇	一九七.五	二五〇.六	一五〇.九
脂肪	七.三	五.五	一六.〇	一六.〇	一四.三	一.二	一〇.四
灰分	一.五	一.四	五.〇	二.六	一.七	一.〇	一.八
水分	七〇.六	一四.九	六〇.〇	五三.〇	五七.三	七三.五	七三.五

含有ビタミン	A B C	A	A B C E	A B C E	B C	—	A
カ	九三.一九	二、六六.三	八五.六〇	一、六六.元	三〇.七四	三三.六三	四六.元
ロ							
リ							

第五節 鯨の利用價値

(五) 加工製品 油脂製品及び食糧品等についてはここでは省く。これ以外の加工製品としては鯨革を先づ第一に擧ぐべきであるが、鯨革の皮革資源的價値については各章に亘つて述べて來たから、敢て説明するまでもなからう。次に鯨體の加工製品として重視すべきは飼料及び肥料である。技術的に言ふと、鯨體各部(鬚と齒を除き)は飼料及び肥料として利用出来るが、企業採算の點から實際操業上に於ては、有效にして經濟價値の高い製品をつくり、其の残滓及び他に用途のない部分或は鮮度の低下したものを利用する。歐洲では鯨肉の食用化が普及してゐないので、家畜、養雞及び養魚等の飼料として鯨肉からミートミールを製造する。鯨の内部や血液を以てつくる肥料は含磷窒素肥料、骨を原料とするものは含窒磷酸肥料として、一般農家方面に需要多く、特に果樹、花卉、園藝用として重用される。

さらに鯨體から得られる加工品として重視すべきはゼラチンである。特に傳床丸筋等から採れるゼラチンの品質は頗る優良とされ、フィルム原料及び各種工業用原料として盛に利用されてゐる。抹香鯨の頭部からとれる筋は千筋と稱して最も強靱性を有してゐるので、これを精製したものはラケット用の網糸を初め其の他類似の用途に適する。また鯨の鬚や骨は昔から細工物或は工業品として利用された。また抹香鯨の齒は形狀が稍々小さいが其の品質が象牙に似てゐるので、牙彫材料として廣く尊重されてゐる。

次に化學藥品としての用途であるが、鯨の肝臓には一般の水産動物と同様にビタミンのA Dを多量に含有し

てゐることが證明され、その一部は化學藥品原料として、利用され既に其の製品も市場に現れてゐる。前記肝臓のほか鯨の内臓諸器官を化學藥品原料として利用する研究は、最近特に急速度の進歩を遂げ、腺臓、睾丸、子宮甲狀腺、腦下垂體等を利用して、各種の榮養劑、消化劑及びホルモン劑等の製劑が造られ、既に市販に供せられてゐる。鯨の内臓諸器官を原料とする製劑は、醫療を目標とするものでなく、榮養増進、保健強壯を主眼とする新藥品であるが、人的資源の増強が熾烈に叫ばれてゐる現状からすれば、この種製劑の生産は國家的に見て頗る重要な課題であると云はなければならぬ。鯨體及び其の内臓諸器官を原料とする化學藥品化の研究は、今日各方面に於て續行されてゐるので、今後益々有用なる新製品が出現するものと思はれる。だが、醫療の國家管理が實現せんとする現下の情勢から言へば、國民全般の保健問題と密接な關聯を有するこの種の製品は、從來の如く、企業會社の營利的企畫に満足すべきでなく、國家的計畫の下に生産、配給の合理化にまで進むべきであらう。

最後に今一つ見通してならないのは、鯨肉及び脂肪皮を原料とする纖維製品の研究に關する問題である。この研究は現在二三の企業會社及び研究家によつて續けてゐるが、何れも研究の結果ならびに其の進行状態は嚴秘に附されてゐるので詳細を知ることが出来ない。だが、今日までの成績に徴すれば、相當優秀なる性能を具へた纖維製品が試験的には既に完成の域に達してゐる。しかし之を企業的に大量に生産して行くには、捕鯨事業の態勢をそれに即して再編成し、漁場に於ける鯨體の處理方針乃至其の方法等についても、根本的變更を加へなければならぬ。この切替をどのやうな方法によつて行ふか、そしてそれが果して可能であるか否か、ここに根本的な問題が介在してゐる。積極的な見解をとると、現在我國に於て捕獲される鯨の全部を原料に供するとすれば、從

來我國が輸入してゐた羊毛を優にカバーし得るほどの纖維製品を生産することが容易であると言はれる。果して然らば此の問題は、國家的立場に於て考慮すべきであり、それだけに興味ある問題と言はなければならない。殊に鯨の纖維化に關する問題を資源的に見ると、鯨革に關する問題と殆んど其の軌を一にしてゐる。それゆゑに、この問題は鯨革の積極的増産に關する問題と共に、國家的に取上げるべき性質の問題ではないかと考へる。

第五章 鮫革の原料事情

第一節 概 説

鮫革の原料は鮫皮であり、さらに鮫皮に對して鮫類は其の原料部門をなしてゐる。故に鮫革の原料に關する問題を究明するためには、現在鮫類がどのくらい漁獲されてゐるか、漁獲された鮫類の皮はどのやうに処理蒐集されてゐるか、進んでは鮫皮増産の可能性があるかどうか、これらの問題について現實の事情を檢討して見る必要があらう。

鮫類の漁獲高は年々約二、〇〇〇萬貫に達してゐるが、しかしこの漁獲高から我國の近海に棲息する鮫の資源的分量を推定することは困難であり、また不可能である。鮫は寒暖何れの海洋にも棲息する特性を有してゐるが、幸ひにして我國の周邊は寒暖二様の海流に圍繞せられてゐる關係上、棲息する鮫の種類も多く且つ其の分布量も著しく豊富である。だが、鮫は戦前他の魚類に比して價格が低廉であつたこと、鮫特有の凶暴性のため其の漁業が技術的に困難性があつたこと等の事情から鮫漁業はほとんど顧られない状態にあつた。従來に於ては他の魚類を目的とする漁業でたまたま漁獲せられた鮫を水揚げする程度であり、水産皮革工業が勃興するまでは、漁獲物が満船のときなどは折角漁獲した鮫を海中に放棄したと云はれてゐる。故に在來の漁獲數字から鮫の資源的分量を割出す譯には行かない。我が近海における海況、海洋調査及び漁業の實際から見ても、鮫の棲息量は相當豊富

第五章 鮫皮の原料事情

であることが實證されてゐる。故に鮫皮革の原料資源は先づ恵まれた條件の下にあると言へる。鮫皮革工業との結びつきに置いて鮫漁業の政策的振興を圖つたならば、鮫の漁獲量はかなり増加する可能性があるであつて、鮫皮の増産確保は必ずしも困難な問題ではない。我國は水産國であり且つ陸上の皮革資源に恵まれてゐない點から考へて、鮫皮革事業は今後國防的見地から積極的な發展策を講ずべきであるが、そのためには原料部門の問題——鮫漁業の振興、原料皮蒐集の合理化等に關する具體的對策が必然的に要請されなければならない。

鮫革の鞣製技術がやうやく本格的に完成されたのは、事變勃發直前の昭和十、十一年頃であり、昭和十二年陸軍被服本廠が軍需品として鮫革の納入を認めてから、この事業に對する一般の關心を喚起したのであるが、殊に昭和十三年科學審議會が牛革の補填策として鮫革増産の必要性を強調し、緊急決議を以て政府に善處方を要望した事實等があり、これを端緒として農林省に於ては鮫革増産に關する積極的施策を執ることとなつた。

戦時下に於て鮫革が重要視せられる根據は、牛馬革の不足を之によつて補填せんとするところに在つた。故に國家としては鮫革の増産を積極的に要請したのであるが、鮫革の増産は鮫皮の増産なくしては實現されない。鮫皮の増産を圖ると云つても、其の實際面には諸種の困難性が數多く介在してゐる。第一、鮫類は皮のみの採取を目的として漁獲されるのではなく、従來は肉の利用に中心が置かれてゐた。したがつて肉の利用に支障を及ぼさない程度において剥皮處理を行はなければならない。次に鮫類は概して兇暴なる性状を有してゐる關係上、漁獲に際して魚體を損傷し易いが、損傷した鮫類の皮は皮革原料として役に立たない。勿論立派な原料となる皮は鮮度の良好なものであることが必須條件であるが、鮫類は海洋漁業では漁獲後數日乃至十數日を經過してから陸揚げ

第一節 概 説

されるので、鮮度の維持に諸種の困難性がある。さらに鮫類の漁獲状況には豊凶があるので、計画的に原皮を確保して行くことは至難である。しかも其の陸揚港は全国に分散してをり、これを蒐集する上に於ては処理、輸送及び鮮度維持上幾多の困難があるが、そればかりでなく経費の増嵩に依る採算の悪化等も考へられる。だが、鮫皮の蒐集部面における之等の諸條件は、勿論絶對的に鮫皮の増産を阻止してゐる譯ではない。漁場における漁撈操作から陸揚げ及び剥皮處理に至る夫々の過程において、各當業者が眞に協力することによつて、鮫皮の増産は初めて可能となるのである。また皮の確保を目的とする鮫漁業が専門的に営まれるやうになれば、鮫の漁獲量の増加は直ちに鮫皮の増産を結果することになるが、現在に於ては剥皮及び蒐集に關しての積極的努力なくしては其の増産實現は不可能である。ここに鮫皮蒐集事業の必要性があることを認むべきであらう。要するに、鮫皮の増産は蒐集事業の合理的運営に俟つべきであるが、このやうな見地から政府は昭和十四年八月鮫類に統制を實施すると同時に、關係漁業者に水産皮革統制株式會社を設立せしめ、これを鮫皮統制機關に指定して、一手に其の蒐集業務を擔當せしむることとした。この統制機關設立後には鮫革の蒐集數量は著しく増加したばかりでなく、蒐集部面における諸種の不合理も若干緩和され、鮫製革工業に一轉機をもたらしたのである。

以下、我國近海における鮫類の種類、漁獲状況及び鮫類及び鮫皮に對する統制の概要について述べ、謂はゆる鮫革原料部門における諸般の事情を明かにして見る。

第二節 鮫の種類

(一) 鮫類の分類 魚類分類學上から見ると、鮫は板鰓類に屬し、板鰓類は側鰭目、魚切目、横口目、全頭目の四種目に分れてゐるが、このうち前の側鰭、魚切の兩目は絶滅し、後の横口、全頭の兩目が現存してゐる。

鮫類は先史時代に最も繁殖した生物であると言はれるが、このことは貝塚から鮫の骨や齒が發掘された事實によつて考證されてゐる。古事記や日本書紀などにワニのことが散見されるが、このワニは鮫と同物違名であつたことによつても我國においては神代から鮫の棲息量がかなり豊富であつたことが想像されるのである。鮫は現存するものについて見ても、其の種類が頗る多く、日本近海に棲息する鮫だけでも約八十餘種に及んでゐる。もつとも鮫に限らず魚類の分類は、研究材料の捕獲採集困難のため、學問的に頗る困難な仕事であつて、未だ完成の域に達してゐない。この困難性のために、現在における鮫の分類は學者によつて相違し必ずしも一致してゐないが、一つの参考資料として水産講習所松原喜代松教授の分類に従ひ、本邦産の鮫を左に列挙してみる。

科 目	属 目	種 目
一、ラ プ カ	(一)ラ プ カ	1 ラブカ
二、ニドアラザメ	(二)カグラザメ	2 カグラザメ
〃	(三)ニドアラザメ	3 ニドアラザメ
〃	(四)エビスザメ	4 エビスザメ
三、ネ コ ザ メ	(五)ネ コ ザ メ	5 ネコザメ 6 シマネコザメ

第二節 鮫の種類

九、シユモクザメ	(三六)ホコサキ	38	ホコサキ
一〇、ミツクリザメ	(三七)ヨシキリザメ	45	ヨシキリザメ
一一、ミヅワニ	(三八)シユモクザメ	46	シユモクザメ
一二、ジンベイザメ	(三九)ミツクリザメ	47	ミツクリザメ
一三、ネズミザメ	(四〇)ミヅワニ	48	ウミワニ
	(四一)ジンベイザメ	50	ジンベイザメ
	(四二)ホホジロザメ	51	ホホジロザメ
	(四三)アラザメ	52	アラザメ
	(四四)ネズミザメ	53	ネズミザメ
一四、ウバザメ	(四五)ウバザメ	54	ウバザメ
一五、ツノザメ	(四六)ツノザメ	55	アブラツノザメ
	(四七)ヒゲツノザメ	58	ヒゲツノザメ
	(四八)アイザメ	59	ゲンロクザメ
	(四九)ユメザメ	62	ユメザメ
	(五〇)ピロウドザメ	63	ピロウドザメ
	(五一)モミヂザメ	64	モミヂザメ
	(五二)ヘラツノザメ	66	トゲザメ
		67	マンザイザメ
		68	サガミザメ
		69	ヘラツノザメ
		43	ツマシロ
		44	ツマシロ
		41	メジロザメ
		42	スミツキザメ

第五章 鮫皮の原料事情

四、トラザメ	(六)ナヌカザメ	7	ナヌカザメ
	(七)トラザメ	8	トラザメ
	(八)イモリザメ	9	イモリザメ
	(九)ヤモリザメ	10	ヤモリザメ
	(一〇)ナガサキトラザメ	12	ナガサキトラザメ
	(一一)ヘラザメ	13	ナガヘラザメ
	(一二)ヘウザメ	15	ヘウザメ
	(一三)タイワンザメ	16	タイワンザメ
五、テンヂクザメ	(一四)トラフザメ	17	トラフザメ
	(一五)テンヂクザメ	18	テンヂクザメ
	(一六)オオセ	21	クモハダオオセ
	(一七)オシザメ	23	オシザメ
六、オシザメ	(一八)オナガザメ	24	ハチワレ
七、オナガザメ	(一九)ホシザメ	26	ホシザメ
八、ホシザメ	(二〇)ドチザメ	29	ドチザメ
	(二一)エイラクブカ	30	エイラクブカ
	(二二)イタチザメ	31	イタチザメ
	(二三)イバラザメ	33	ホソイバラザメ
	(二四)ヒラガシラ	35	ヒロアンカウザメ
		36	トガリアンカウザメ
		37	ヒラガシラ
		32	サバブカ
		34	イバラザメ
		35	ヒロアンカウザメ
		36	トガリアンカウザメ
		37	ヒラガシラ
		25	オナガザメ
		27	シロザメ
		28	ソウバウシロザメ
		19	イヌザメ
		20	シマザメ
		22	オオセ
		14	ヘラザメ
		11	タイワンヤモリザメ

一六、オンデンザメ	(四三)カラスザメ	70	フヂクヂラ	71	カラスザメ	72	ニセカラスザメ
リ	(四四)カスミザメ	73	カスミザメ				
リ	(四五)ヨロヒザメ	74	ヨロヒザメ				
リ	(四六)オンデンザメ	75	オンデンザメ				
一七、キクザメ	(四七)カヘルザメ	76	カヘルザメ				
リ	(四八)キクザメ	77	キクザメ				
一八、ノコギリザメ	(四九)ダルマザメ	78	ダルマザメ				
一九、カスザメ	(五〇)ノコギリザメ	79	ノコギリザメ				
	(五一)カスザメ	80	カスザメ	81	コロザメ		

右の分類に依れば本邦産の鮫は總數八十一種目に上り、これはさらに十九科、五十一屬に分類されてゐる。もちろん右に挙げたのは學問上の分類であり且つ名稱である。實際的には種々の地方名が用ひられてをり、學問上の名稱が明確に使はれてゐる譯ではない。

(二) 主なる種類 鮫類は上下兩顎を具へてゐる脊椎動物の中では、その體様最も原始的である。骨格は軟骨質で、皮膚は粗剛な鱗又は骨板で被はれてゐるものもあれば、或は全然裸のものもある。第一背鰭及び腹鰭は大きく、尾鰭は不正形であり、その上葉は長く先端に缺刻を有するものがある。齒は強壯で列生し尖頭を有するものが多い。鰓孔は五―七對であるが稀にすべてが共通して外裂たゞ一個に過ぎないものがある。鰓蓋なく雄にありては腹鰭の後部が變形して交接器となる、熟卵生または胎生である。

第二節 鮫の種類

第7圖 ヨシキリザメ



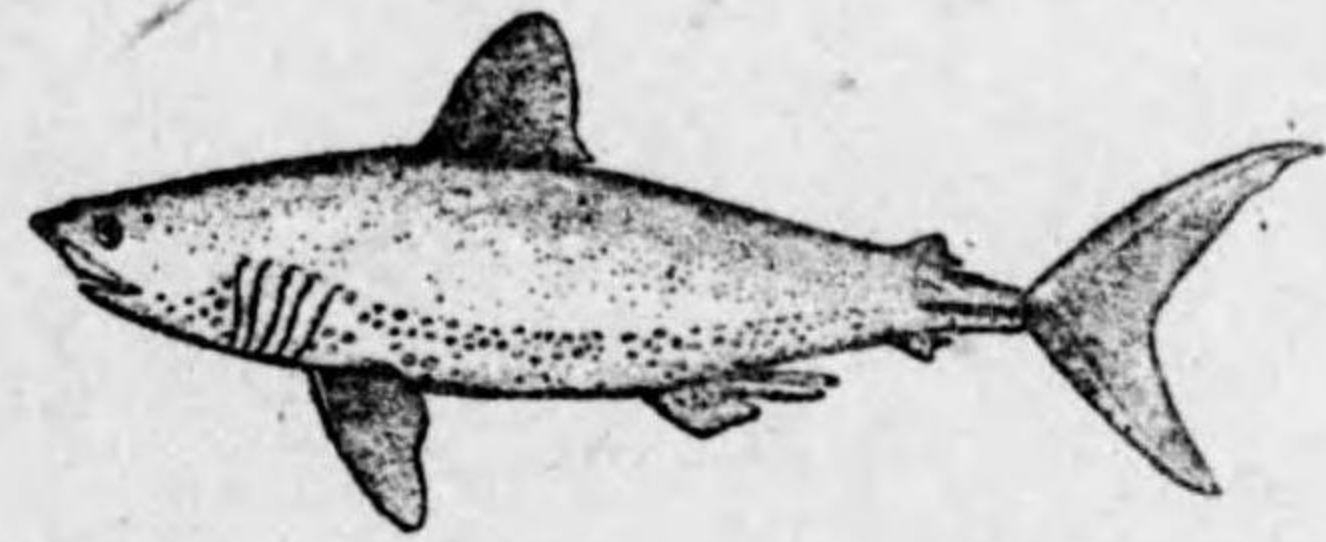
以上が大體鮫類の特徴である。本邦産の鮫は前述した如く八十餘種の多種類に及ぶが、そのうち比較的少量に漁獲せられるのは二十種内外である。割合に漁獲量が多く且つ利用度の高い主要なる種目について個別に簡單な觀察を進めて見る。

(イ) ヨシキリザメ 魚類分類學上ホシザメ科の一種である。體は細長く、噴水孔はない、成長したものは兩顎に強い鋸齒がある。大形の鮫で稀には全長六米に達するものもあるが、體長三米内外、體重十貫程度が普通である。體色は背部が青色で腹は白い。胎兒數は他の鮫類に比して、最も多く、六十尾に達すると云はれてゐる。

主たる棲息海區は、北海道東北地方から本邦中部に至る太平洋面であるが、關西及び九州地方でも多少の漁獲を見る。この鮫は大體において現在ではヨシキリと呼ばれてゐるが、古くは地方的に若干の相違があつた。即ち東京ではヨシキリ、三陸地方ではヨシキリ又はアオナギ、大阪方面ではミヅブカ、アオブカ若はアオヤギ、高知及び九州地方ではミズブカとも呼ばれてゐる。體色が頗る青色を帯びてゐるところから、英語ではブルウ・シャーク(青い鮫)と呼び、我が高知方面でも體色に因んでコンジヨウブカ(紺青鱗)と呼んでゐるのは面白い。蒲鉾原料、鰹鱈等として利用されるほか、近年は皮革原料として最も重用されてゐる。

(ロ) ネズミザメ 東京地方ではラクダ、ゴオンカ又はネズミと呼ぶ。顔が尖つて稍々鼠に似てゐるところか

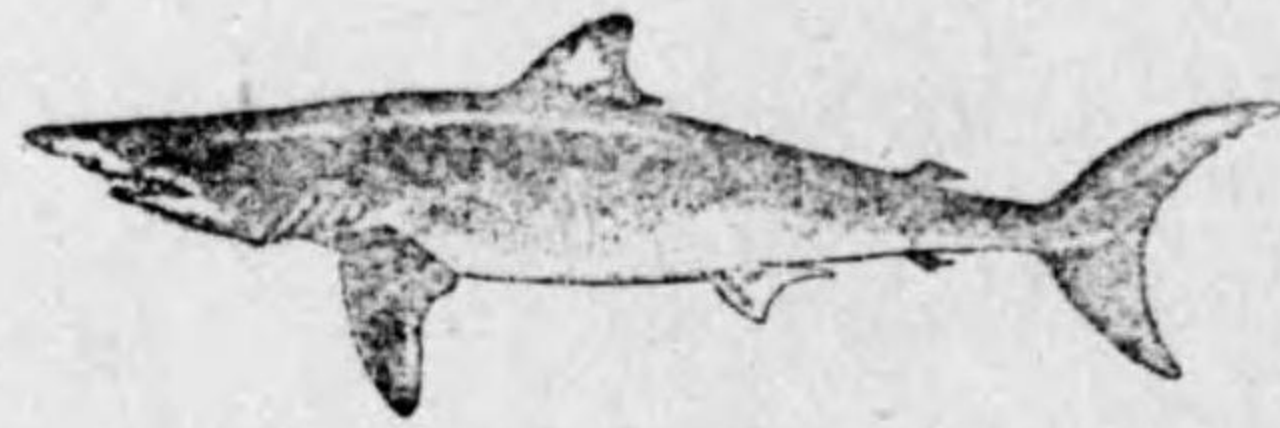
第8圖 ネズミザメ



ら、ネズミといふ名稱が生れたとも云はれるが、大阪地方でネズミブカと呼ばれてゐるのは、オナガザメを指すのであつて、この鮫とは別種である。三陸方面ではモウカ、北海道ではカトウザメとも呼ばれる。東京地方ではゴウシカと呼ぶのは、この鮫の胎兒が五尾又は四尾であるところから、一五か四かから轉訛してゴウシカの名稱が生れたものであると云はれる。また背部が若干猫背になつて多少駱駝に似てゐるためラクダザメと呼ばれるやうになつたとの説があるが詳かでない。

この鮫は最近一般にネズミザメと呼ばれるやうになつた。學名(邦名)も大體ネズミザメと命名されてゐるが、(田中茂穂博士はラクダザメの名稱を用ふ)たゞ分類上學者によつて多少の相違が認められる。即ち水産講習所の松原喜代松教授はネズミザメ科と呼んでゐるに對し、大島正滿教授はアヲザメ科の名稱を採つてゐる點注目すべきであらう。この科に屬するものは鮫類の中で最も敏捷にして且つ強暴性を有してゐる。尾が上方に曲らず尾鰭の後縁が半月狀を呈してゐるのが、其の特徴である。ネズミザメの體形は紡錘狀を呈し餘り細長い方ではない。吻は同科に屬するアヲザメ(後掲)ほど尖つてゐない。眼に瞬膜無く、噴水孔は認め難いほど微小である。上下兩顎の齒は三角形で兩側基底に各々一小突起がある。體色は背面が灰青色であるが、體側の中央部以下は急に白色を呈してゐる。體長は約三米ぐらゐである。寒海性の魚族で我國では東北地方から北海道方面に亘る太平洋面に多く棲息してゐる。強暴性で鮭鱒類を貪食

第9圖 アヲザメ



するといはれる。肉は純白色で頗る美味である。鱗、蒲鋒等に利用されるほか、皮革原料としても重視せられてゐる。

(ハ)アヲザメ ネズミザメと同科に屬し頗る近似した鮫であるが、ただ相違するところはネズミザメが寒海性の魚族であるに對し、アヲザメは熱帯性の魚族で本邦では中部以南、特に九州及び臺灣方面の太平洋に分布してゐるが、漁獲量は極めて僅少である。體はネズミザメと同じく紡錘形であるが、吻は長く尖り、上下兩顎の齒は長い犬齒狀を呈し且つ先端が鋭く尖つてゐる。胎生で體長はネズミザメよりも遙に大きく五―七米に及ぶ。體の背面及び鰭は濃青色又は暗青色を帯びてゐるが、體側下方から腹面にかけては白色である。性質頗る獍猛で人間や動物類に勇敢に襲ひかゝつて來ると云はれるから用心を要する。またこの鮫の齒には猛烈な毒素があり、たとへその齒に齧られて死んだ魚に着いてゐた毒でも甚だしい疼痛を惹起するほど劇烈性を有してゐる。

この鮫の地方名は頗る複雑である。即ち東京ではアオザメ、三陸方面ではアオザメ又はカツオザメ、關西、九州方面ではモロザメ、アオヤギ、イラギ、ハブカ、サトリとも呼んでゐる。大阪地方で普通アオブカと呼んでゐるのは前述した如くヨシキリザメであつて、アオザメを指すのではない。この種の鮫もまた蒲鋒原料をはじめ、鱗及び皮革原料等に供せられる。

第10圖 オナガザメ

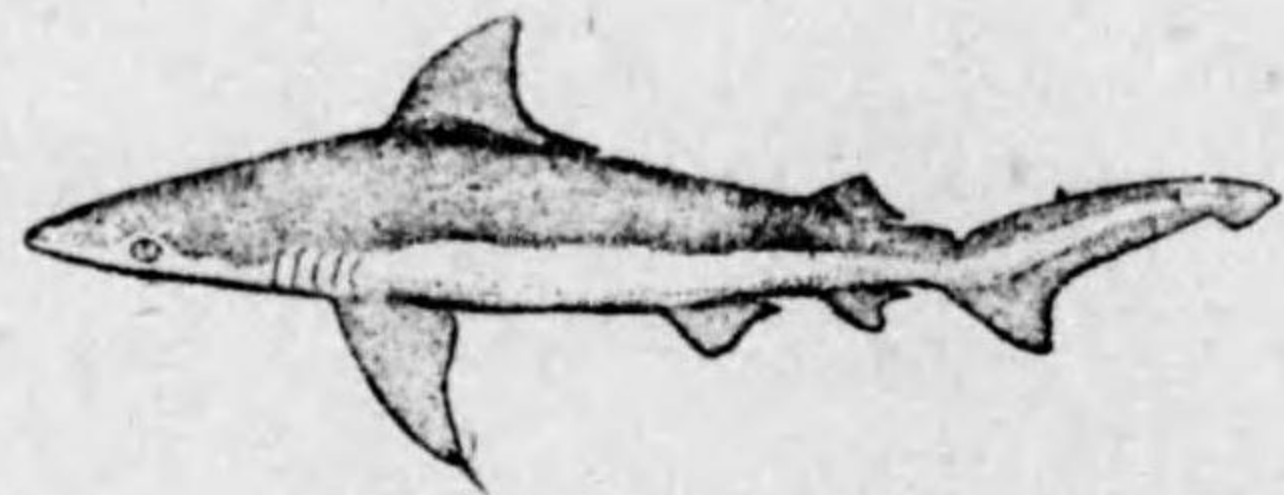


(三) オナガザメ 第10圖に示す通りこの鮫は尾鰭の長いのが特徴である。尾鰭は體長よりも長いと言はれるから、體長は體の全長の二分の一よりも短いことになる。體形は圓筒狀で、眼が小さく、齒の尖頭は斜め外方に向ひ、其の外側縁に、一つの缺刻と鋸齒があり、上顎齒は四列、下顎齒は二列である。胸鰭及び第一背鰭は稍々大きい、第二背鰭及び臀鰭は小さい。體色は濃紫灰色である。

この鰭は一般にオナガザメと呼ばれてゐるが、この名稱が尾の長いところに因由することは云ふまでもない。關西方面ではネズミブカとも呼ぶが、これは尾鰭が頗る長く一見鼠の尾の形に似てゐるからであらう。ネズミザメは尾鰭の長いのを利用して鰐、鰻、小鯖等の小魚を捕へて常食する。即ち小魚の群を發見すると體長の二倍に餘る長い尾で強烈に水面を叩くのであるが、其の音に驚いた小魚の群が一ヶ所に塊狀に集つたところを巧みに捕食するのである。

溫帯及び熱帯部の海洋に廣く分布する。本邦では太平洋面に棲息してゐるが、神奈川縣以南において比較的漁獲が多く、九州方面から臺灣方面の海洋に分布量が多い。これと同種のものにハチワレ(松原教授の分類に依る)と稱するものがある。形狀頗る酷似してゐるが、オナガザメに比し眼が稍々大きく、尾鰭が若干廣い。オナガザメが表層棲の魚類であるのに對しハチワレは南日本から臺灣方面の深海或は海底に棲息する點等にいくらかの相違が認められるが、一般には全く同種のものでして取扱はれてゐるやうである。オナ

第11圖 メジロザメ

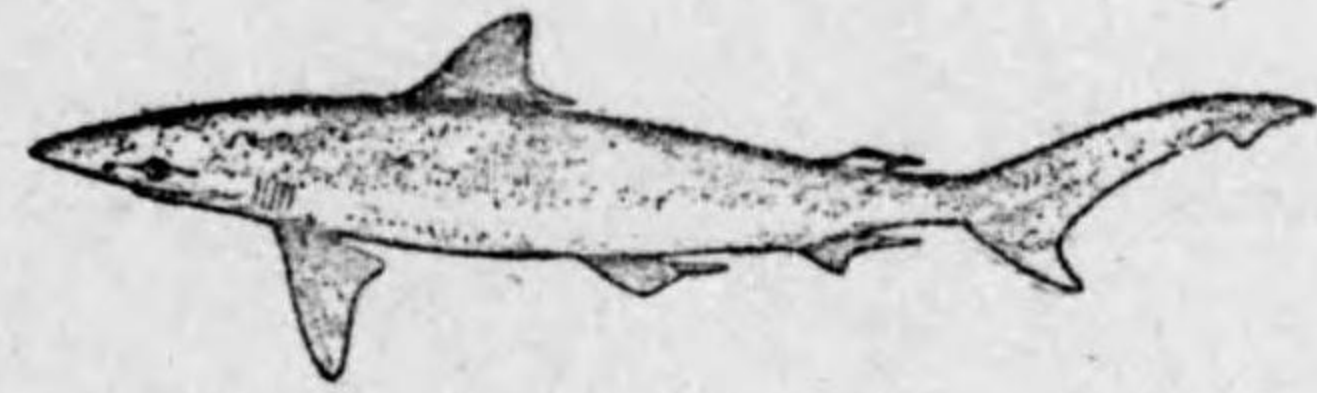


ガザメの漁獲量は餘り多くはないが、皮革原料として重用せられる點は他の大鮫と同様である。
(ホ) メジロザメ 體は圓筒形に延長するが前方は縦扁狀を呈し、頭は短くて幅が廣い。第二背鰭と臀鰭とは略々同一垂直線上にあり、背部は灰褐色を呈してゐる。關東地方以南の太平洋に多く棲息するが、三陸方面及び日本海方面においても少量の漁獲がある。蒲鋒原料、鱗鰭、皮革原料として廣く利用せられる。

この種に屬する鮫は種類が甚だ多いので實際の取扱に當つては當業者も種類の分類が困難であり、名稱の混亂を呈してゐるやうである。試みに松原教授の分類を探るとメジロザメはホシザメ科に屬し、この科はさらにホシザメ、ドチザメ、エイラクブカ、イタチザメ、イバラザメ、ヒラガシラ、ホコサキ、メジロザメ、ヨシキリザメの九屬に分類される。(大島正滿教授はこの鮫類をホシザメ科とメジロザメ科の二科に分けてゐる)關西方面でメジロザメをヒラガシラ又はシロブカと呼ぶ地方があるが、魚類分類學の上から見ると、ヒラガシラはホシザメ科のヒラガシラ屬にシロブカ(シロザメ)は同科のホシザメ屬にそれぞれ屬してをり、メジロザメとは形狀は類似してゐても種屬を異にした鮫である。しかしながら實際には學問的の分類は不可能であるから、前述した如く種屬と名稱とがいろいろ混同される場合が多い。

假にメジロザメ屬について見ると、この種屬に屬する鮫は、メジロザメをはじめとして、ホウライザメ、ドク

第12圖 ヒラガシラ



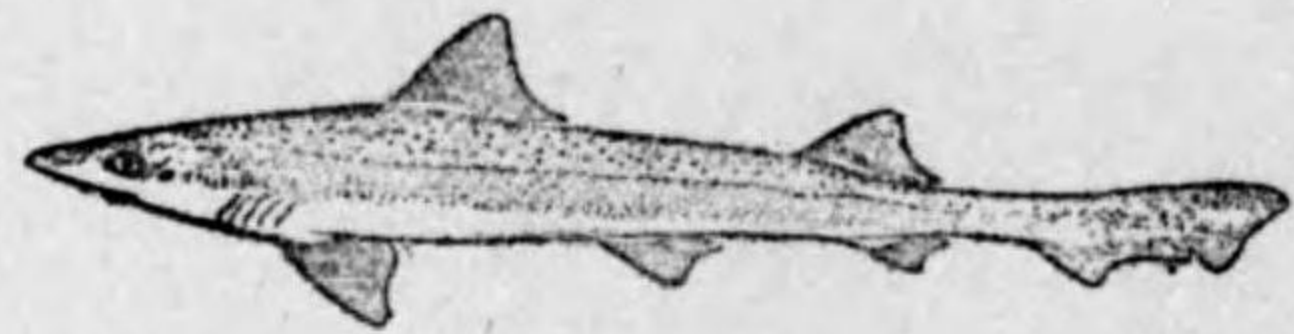
ブカ、スミツキサメ、ツマグロ、ツマジロ等、約六種目に分れてゐる。メジロザメについては前述したが、ホウライザメは東支那海に産し、ドタバカはホウライザメに酷似した鮫で、體は青灰色、臺灣が其の主産地である。スミツキサメは第二背鰭が黒色であり、ツマグロは各鰭の先端部が黒色を呈してゐる點が特徴であるが、何れも臺灣方面に多く分布してゐる。ツマジロは各鰭の縁邊が明瞭な白色を呈し臺灣方面で漁獲せられる。以上メジロザメ屬に屬する鮫は若干の特徴はあるが、其の形状はほとんど酷似してゐるので取扱上においては多くの場合名稱を混同してゐる傾向がある。

(ハ) ヒラガシラ ホンザメ科ヒラガシラ屬の一種であり、その名の示す如く頭は縦扁形で上下から押し潰したやうになつてゐる。相當大形のものも多く、稀には體長三十四米、體重三十五貫に達するものが漁獲されるといふ。良質の蒲鉾原料及び鱈鱈として重用せられるほか皮革原料としても盛に利用される。

前掲メジロザメをヒラガシラと呼ぶ地方があり、またこの兩種は形状著しく酷似してゐるので同一種の如く取扱はれ易いが、分類上からは種屬を異にしてゐる點に注目すべきであらう。本邦中部以南の太平洋面に分布し、朝鮮近海でも若干の漁獲がある。

(ト) ホンザメ 我國で漁獲せられる鮫の中で最も量が多く且つ最も普遍的種類である。分類上はホンザメ科のホンザメ屬に包括されてゐる一種である。體長は一米内外から一・五米ぐらゐの小型、體は延長して瘡形で、齒

第13圖 ホンザメ



は扁平にして尖頭なく各々數列に並んで鋪石狀を呈する。體色は灰褐色で背部は濃い、體側及び背面には小白點が散在してゐるが、側線に沿つて存在するものは殊に顯著である。北海道以南の各地の沿岸に分布し、臺灣方面でも漁獲される。この鮫の肉は本邦で漁獲される鮫の中では最も美味で食用に供されるほか、蒲鉾原料、鱈鱈等に利用せられ、最近においては皮革原料としても重視せられるやうになつた。

この鮫を東京ではホンザメ、大阪ではホンブカ又はマブカと云ひ、瀬戸内海沿岸ではノオツブカ、長崎ではノオソ又はマノオソと呼ぶ。この種によく似たものにシロボンがある。高知方面ではコンナガと呼んでゐる。シロボンはホンザメ屬の一種で體形、體長殆ど類似してゐるが、體に白色點が全然無い點が僅かに相違してゐる。分布状態はホンザメと同様であるが、漁獲はホンザメよりも少量である。さらにホンザメやシロボンに近いものにドチザメがある。松原教授はドチザメ屬として分類してゐるが、形状、分布状態等は前者とほとんど同様である。たゞ違ふのはドチザメは體色が淡紫黒色を呈し、凡そ十條の黒色横帯と不規則に小黒點が散在する點である。以上三種の鮫は、何れも沿岸近くに棲息してゐるので、漁獲の機會も多く一般に親まれてゐる。

(チ) シュモクザメ 頭の前端が著しく左右へ張り出し、其の先端に眼が付いてゐる。シュモクザメといふ名稱は、頭部がこのやうに側方に延びて撞木狀を呈してゐる故に生れたものであらう。體は灰色で其の全長四米に

第14圖 シュモクザメ



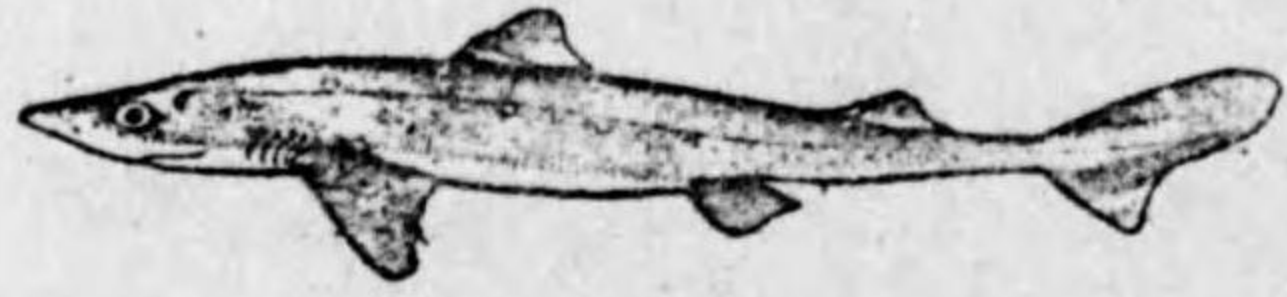
及ぶ大形の鮫である。暖海性の魚族で本邦では關東以南の海域に廣く分布する。蒲鉾原料及び皮革原料としての利用度が高い。

この鮫を大阪ではカセブカ、島根縣ではカセワニ、和歌山縣ではカネタ、キ、山口縣ではカセ等と、呼んでゐる。「カセ」といふのは絲を繰る枷の意で、この鮫の頭が、それに似てゐるからである。

(リ) アブラツノザメ この鮫を普通にはアブラザメと呼ぶ。これは東北地方の呼名が一般化したのであるが、東京地方には古くからアブラザメと呼んでゐる別種の鮫があるので、混同を避けるため正しくはアブラツノザメと命名されてゐる。なほ東京地方のアブラザメは頭に「エド」を冠しエドアブラザメとして分類し、アブラツノザメと截然區別されてゐる。

體はむしろ細長く、頭部も長くて縦扁狀である。體側に白色點(點の數は僅少)が凡そ二縦列に並んでゐるが、老成すると全く消失するか若くは不顯著となるのが特徴のひとつである。(第15圖參照) 北日本に廣く公布するが、特に東北地方から北海道の沿岸に多く、朝鮮の東南部でも漁獲せられる。東北地方では漁獲が頗る多いので、竹輪、蒲鉾等の煉製品原料として重要な地位を占めてゐる。この鮫は魚體が割合に小さいので、最初皮革原料としては餘り重要視されなかつたが、最近においては皮革増産の國策的要請に應へるため、小鮫の剥皮も積極的となり、必然的にアブラ

第15圖 アブラツノザメ



ツノザメの利用も旺盛となつた。

このアブラツノザメを東京地方ではボオザメ或はムキザメとも呼ぶが、皮を剥いて棒狀に仕上げた鮫又は剥鮫即ち皮を剥く鮫の意を表はしたものであらう。

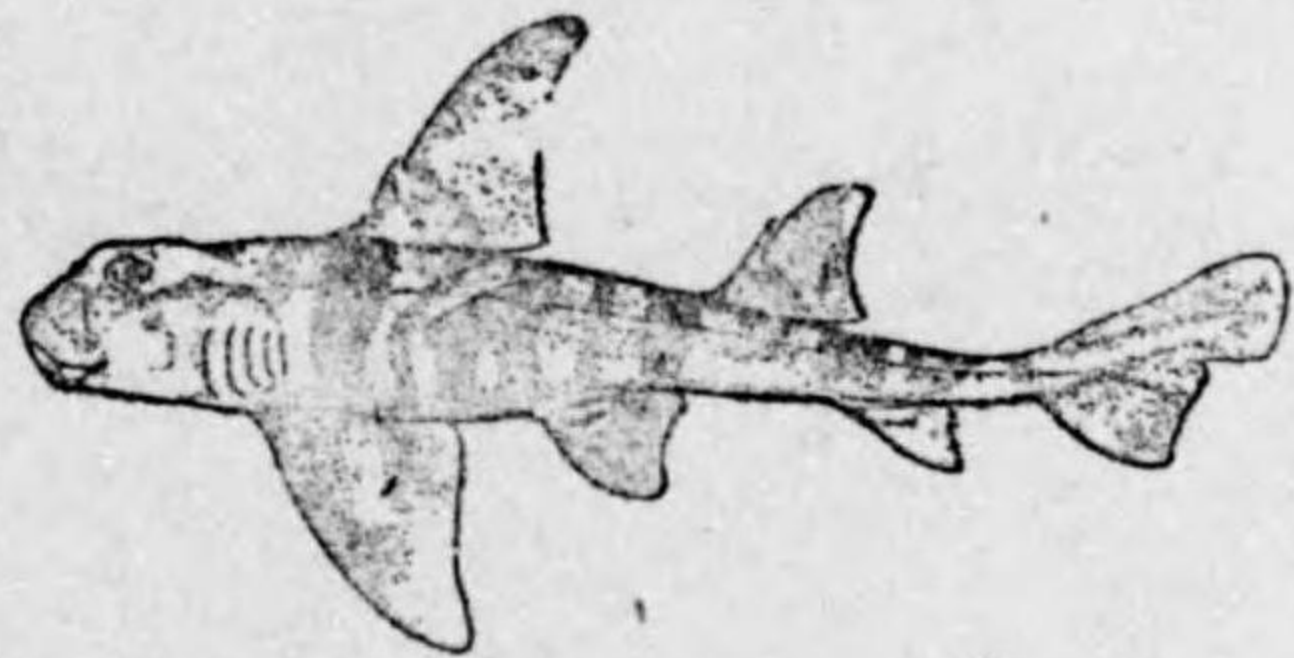
この種に近似したものにツノザメがある。東京でツノザメ、大阪でツノブカと云ふが、アブラツノザメと共にツノザメ屬の一種である。體色は灰褐色で白色斑點が無く、南日本に分布するが漁獲量はアブラツノザメに比して少い。ツノザメ屬には以上兩種のほかにはツマリツノザメがあり、本邦中部以南に分布する

(ヌ) アイザメ ツノザメ科の一屬であつて、各鰭の前端に堅い棘が各一個あることと胸鰭の下端が稍々長く後方に延びてゐる點が特徴である。アイザメ屬にはゲシロクザメ、トラウザメ、ヒレザメの三種があり、熱帯及び温帯部の深海に棲息する魚族であるが、本邦では相模灘が有名な主産地である。なほヒレザメは相模灘のほか東京灣等の深海でも漁獲される。この鮫の皮は昔から刀劍類の柄に巻きつけるため非常に高價に取引せられた。アイザメ屬に酷似した鮫にユメザメ、ピロウドザ

メ、モミヂザメ、オキナザメ、トゲザメ、マンザイザメ、サガミザメ、ヘラツノザメ等があり、何れも相模灘方面に分布量が多い。

(ル) ネコザメ ネコザメ科のネコザメ屬として分類されてゐる。體は肥厚して硬く、頭部は著しく大きく、

第16圖 ネコザメ



強硬にして且つ側扁し、頬は稍々圓く突出してゐる。體色は暗褐色であるが凡そ七條の濃黒色の横帯があり、全長一米内外の小形の種類である。この鮫を大阪ではサザエワリ、島根縣及び山陰方面ではサザエワニと稱してゐるが、ネコザメの齒は頗る頑健に出来てゐるので、榮螺の堅い介殻を碎いてその肉を食べるところから、この名が生れたといはれる。東京方面でネコザメといふのはこの鮫のみに限らず、近似した數種の鮫を含めた混稱である。

本邦關東地方以南の太平洋沿岸及び朝鮮南部の沿岸に分布する。これに頗る酷似したものにシマネコザメがある、同じネコザメ屬の一種である。體が淡鼠色で約三十五條に亘る不規則な黒褐色の横帯があり、しかも廣狹二様の横帯が交互に存在してゐる。東支那海方面に多く棲息してゐるが、本邦では日本海南部から九州近海及び高知方面の沖合で稀に漁獲される。

(ヲ) **トラザメ** 皮膚が粗雜で鋭い棘があつたり、鱗の堅いこと等が、この鮫の特徴である。寒海性の魚族で本邦中部以北に分布し、特に北海道方面の近海に多い。

松原教授はトラザメ科をナスカザメ、トラザメ、イモリザメ、ヤモリザメ、ナガサキトラザメ、ヘラザメ、ヘウザメ、タイワンザメ等の八屬に分類してゐるが、これらの各種目は何れも前述したトラザメに酷似又は近似してゐる。即ちナスカザメは體色灰褐色であるが、暗褐色の斑點が不規則形に存在し、本邦關東地方以南に分布す

第二節 鮫の種類

る深海性の鮫で、特に熊野灘の沖合は漁獲量が多い。イモリザメは尾部背面に肥大した鱗を被つてをり、體は背方が褐色で腹方は淡く、鰭は濃褐色であるが、その縁邊は黒い、口内及び喉部も黒色を呈してゐる。主産地は相模灘である。ヤモリザメは背の色は薄い灰褐色で、凡そ十條に亘る不明瞭な暗褐色の横帯があり、南日本に分布するが、特に伊豆の沖合、熊野灘及び高知方面の深海に多産する。タイワンヤモリザメは右のヤモリザメに頗る酷似してゐるが、背部の體色は一樣に褐色で横帯なく、臺灣近海に分布してゐる。ナガサキトラザメは長崎及び高知等で漁獲されるが、本邦では稀な種類である。背面及び體側に二列宛に組んだ黒點が不規則に配列し、黒點の列間にも同様の小黒點が散在するのが特徴で全長五百ミリ程度の小形の鮫である。ナガヘラザメは第一背鰭が著しく小さい、腹鰭と臀鰭の基底が何れも長く兩鰭は僅かに離れてゐるに過ぎない。尾鰭は體の全長の三分の一に達するくらゐ長く、各鰭の前縁が黒色で後縁は白色を呈してゐる。本邦主産地は相模灘である。ヘラザメは前者に頗る酷似し、特に臀鰭が低く基底に延長して尾鰭に近接してゐる點及び各鰭の後縁が黒色である點等が特色で相模灘が主産地である。ヘウザメは細長い鮫で頭は小さく背部及び鰭に暗褐色の斑點が散在してゐる。相模灘東京灣等でも稀に漁獲されるが、九州南部から琉球の近海に多く棲息する。タイワンザメは臺灣西南部及び九州南部等で漁獲され、背面及び頭部に小黒點が不規則に散在し、體側に小さい白色點が一行に並んでゐるのが、其の特徴である。

(三) **鮫の地方的名稱** 鮫の名稱は地方によつて頗る複雑である。總括的の固有名詞(謂はゆる鮫なる名稱)に就ても地方的に相違があるばかりでなく、個々の鮫の名稱に至つてはかなりの相違があるため、學問上の分類

と一致しないばかりか、別種の鮫を混稱してゐる場合が多い。したがつてこの地方的名稱を調査して明らかにして置くことは、鮫の分類上は勿論、鮫の實際的取扱に携はる者にとつては、極めて必要な問題ではないかと考へる。

先づ取上げなければならぬのは鮫(サメ)と鱧(フカ)との名稱であるが、これは同一の魚類を指すのであつて學問的には鮫といふ名稱が採られてゐる。しかし實際に見ると、地方によつて鮫類を總括して鱧と呼ぶところもあり、また鮫類のうち比較的大きな鮫を鱧と呼びならしてゐる地方もある。或は鮫を利用してつくる製品の特定なものに鱧の字を冠して呼ぶものがあり、また反對に鮫の字を冠して呼ぶ場合がある。たとへば鱧鰭の如きは前者の例で鮫鰭とは呼ばない。さらに鮫皮鮫革等は總て鮫を冠して呼び鱧皮鱧革と呼ぶものはない。

東京では大體において鮫類をサメと呼んでゐるのに對し、大阪では總ての鮫類をフカと呼ぶ。さらに島根縣を中心として山陰地方ではワニと云ふ。往々東京では小形の鮫類をサメと呼び、これと區別して大形の鮫類をフカと呼ぶ場合があり、古くは巨大なものをワニザメと呼んでゐたと云はれるが、今日においては一般にサメといふ名稱が用ひられてゐるやうである。鮫類の總括的な名稱に就ても、關東と關西とではこのやうに根本的な相違があり、況んや個々の鮫の名稱に至つては一層複雑なものがある。たとへば一つの地方名の中に他種を混同し謂はゆる名稱的に混稱してゐる場合もあり、また全然別種のものを目指す場合などがある。たとへば大阪でネズミヅカといふのは通名のネズミザメでなくオナガザメを意味し、同じく大阪でアオブカと云へば通名のアオザメを指さずしてヨシキリザメの地方名である。そのほか鮫類の主産地である東北及び北海道方面には獨特の地方名があ

り、それが一般的に通用してゐる場合もある。三陸地方におけるアブラザメ(正しくはアブラツノザメ)の如きは其の代表的な例である。

鮫の地方的名稱に關しては前節に於て各個別に述べて置いたが、特に主要なる種目につき特色ある地方名を拾ひ上げて見ると、次に示す通りである。

鮫の標準名	地方的名稱
ヨシキリザメ	東京ヨシキリ、三陸アオナギ、大阪ミヅブカ、アオブカ、アオナギ、九州ミヅブカ、高知コ ンジヨウブカ
ネズミザメ	東京ネズミザメ、ラクダ、ゴオシカ、三陸モウカ、北海道カトウザメ
アオザメ	東京アオザメ、三陸アオザメ、カツラザメ又はムロザメ、大阪アオヤギ、和歌山イラギ、關 西九州方面では本種をモロザメ、ハブカ、サトリとも呼ぶ
オナガザメ	大阪ネズミブカ
ホシザメ	東京ホシザメ、大阪ホシブカ、マブカ、瀬戸内海沿岸ノオソブカ、長崎ノオソ又はマノオソ
シヌモクザメ	大阪カセブカ、島根カセワニ、和歌山カネタダキ、山口カセ
アブラツノザメ	東京ボウザメ、ムキザメ、三陸アブラザメ
ネコザメ	大阪サザエワリ、島根サザエワニ

第三節 鮫漁業と漁獲状況

(一) 概観 大國主命の御仁徳を象徴する「シロウサギとワニザメ」の御神話は廣くわが國民に會交せられて

あるが、この御神話を通じて考證されることは、古代わが國の周辺の海岸に鮫が多く棲息してゐたこと、當時の國民に鮫が深く親まれてゐたこと、以上の二點であらう。前にも述べた如く古事記や日本書記等にも鮫に因んだ神話が載せられてあり、出雲國においては五色の肴の一つとして古代珍重せられたことなどが古い文獻に散見される事實から考へても、鮫は往古の日本民族の生活と不可分の關係にあつたことが肯定されなければならない。故に古くから鮫の漁撈が營まれてゐたことが容易に想像されるのであるが、漁業方法等については詳でない。降つて徳川時代における文獻には鮫に關する記述が多く散見されるが、特に注目すべきは幕府の財政補強の見地から對支海産物貿易を管理し、乾鮑、煎海鼠と共に鱧鮓の生産獎勵に努めたので、鮫漁業が相當殷盛を呈してゐたことは疑ふべくもない。即ち幕府は長崎に依物役所を設け、九州地方を中心とし、其の周辺の地方における浦濱（漁村）に、鱧鮓の生産數量を割當て幕吏を派して督勵したり、一定の割當量を供出した漁村に對しては一種の選奨をなす等、積極的な増産政策を執つたので、必然的に鮫漁業は發達し或る程度の盛況を呈するに至つたものと思はれるが、其の詳細を知るに足る文獻は遺憾ながらいまだ發見されてゐない。

要するに舊幕時代に於ては九州周辺の沿海を中心として鮫漁業が勃興したものであるが、維新以後においても、この漁業は引續き繼續され、明治十一年頃には山口縣の漁業者によつて漁場は朝鮮海峡を越えて朝鮮南部の沖合に延び、さらに明治二十五年頃から漸次漁場を擴大して出漁船數も毎年十隻餘に達した。明治四十年頃には咸北沖合から東支那海方面まで漁場を開拓し、頗る隆盛を極めたが、現在においてもこの方面を漁場とする鮫漁業の出漁船數は毎年二〇—三〇隻の多きを數へてゐる。一方水産業の發展に隨伴して、北海道及び東北方面に

においても鮫漁業が勃興し、現在においては我國における鮫漁獲量の約七〇%を占むる盛況にある。鮫類は寒海、溫海及び熱帯の海洋に亘つて棲息するが、特に寒海及び熱帯の海洋には其の分布量が多い。したがつて南洋方面は鮫漁業にとつて有望な海域であり、明治四十三年水産講習所の練習船雲鷹丸がマーシャル群島のクサイ島を根據として鮫漁業の試験を行つた記録が残されてゐるが、いまだ鮫の漁獲を目標とする漁業は本格的な發達を見るまでに至つてゐない。

概括的に見ると、鮫が凶暴性のため漁撈操作が困難であること、鮫の價格が他の魚類に比して低いこと、以上の事情を主因として鮫漁業は現在積極的な經營を見るまでに至つてゐない。現在漁獲されてゐる鮫は、鮫漁業によるものは僅かに其の一部分に過ぎず大部分は他の漁業によつて混獲されるものである。農林統計に依れば、内地における昭和十五年の鮫漁獲高は一五、八四六千貫（一〇、五三六千圓）であり、イワシ、タラ、サバ、イカ、ニシン、マス、カツヲ、マグロ、カレヒ（ヒラメ）等に次いで第十位を占めてゐるが、單に漁獲數量の上から見ても重要魚族の一つに擧げ得る。鮫のみの漁獲を目標とする専門漁業がさほど積極的に營まれてゐないにも拘らず、以上の如き漁獲量を擧げてゐる事實は、要するにわが國の近海に鮫の分布量が豊富であることを立證するものであつて、假に鮫の國防資源的價値に基き積極的な經營方針を以て臨んだならば、其の前途頗る有望なるものがある。この問題は鮫皮革の將來を論ずる者にとつて看過出来ない重要課題の一つであると同時に、鮫漁業の經營には専門的に見て諸種の問題を内在してゐるが、この問題に就てはなほ後で若干の論究を試みることにし、次に鮫漁業の現況を一瞥することにしよう。

(二) 鮫漁業の概勢 漁獲状況から見ると、鮫は沿岸漁業及び海洋漁業の両面に亘つて漁獲されてゐるが、沿岸漁業においては他の魚族を目標とする延縄漁業、地曳網、大敷網等に依り漁獲されるのが大部分であつて、鮫漁業といふほどの専門的漁業は、極めて不振の状態にある。沿岸漁業における昭和十五年の鮫漁獲高は四、〇四九千貫(一、八三五千圓)に過ぎないが、海洋漁業においては一一、七九七千貫(七、七〇〇千圓)の漁獲を擧げてゐる。鮫の全漁獲高に對する兩者の割合は、海洋漁業七四%、沿岸漁業二六%となつてをり、この數字から見ても鮫漁業が海洋漁業(沖合漁業及び遠洋漁業)の分野を中心として營まれてゐることが窺はれる。

即ち内地沖合における鮫漁業の主要なるものは、延縄漁業、機船底曳網漁業、刺網漁業、トロール漁業等である。その他の沖合漁業においても若干の漁獲があるが、その漁獲數量は極めて僅少である。以下主要なる鮫漁業について其の概勢を見よう。

先づ鮫漁業において最も漁獲高を擧げてゐるのは延縄漁業である。農林統計に依れば昭和十五年の漁獲高は、三、八一二千貫であつたが、これは内地における鮫總漁獲高に對し約二四%強、海洋漁業のそれに對し三二%強に該當し、且つ延縄漁業における全漁獲高の一%強を占めてゐる。鮫は鮪延縄漁業及び其の他の延縄漁業において、漁獲される場合が多い。農林統計の數字は全延縄漁業における鮫の漁獲を綜合したものであつて、この漁獲數字から直ちに鮫延縄漁業を云々する譯には行かないが、一應この統計に基いて觀察すれば、鮫延縄漁業の營まれてゐる主要なる地方の漁獲状況は第二五表に示す通りである。

(第二五表) 鮫延縄漁業漁獲状況(昭和十五年農林統計)

府縣名	數量	金額	府縣名	數量	金額
宮城	八三、七三〇貫	四元、七七一圓	岩手	一五、三三貫	一五、〇三圓
北海道	七五、八三三	三六、八三三	沖繩	八五、〇〇〇	一四、一三五
青森	七三、六三三	三三、三三三	宮崎	七三、三三〇	三三、三三三
鹿兒島	五八、五三三	三〇、九三三	和歌山	四七、八三〇	三三、三三三
高知	三六、二四九	一三、三三三	山口	四六、〇〇九	九、五三〇
千葉	三六、四四四	三三、三三三	其ノ他	五、三三三	四、一三五
長崎	一八、九三三	一八、六三三	合計	三、八一、二九六	二、八三、三三一

第三節 鮫漁業と漁獲状況

機船底曳網漁業による鮫の漁獲高は三、七二〇千貫(二、一四〇千圓)にして、鮫漁業としては延縄漁業に次ぎ第二位を占めてゐる。地方別に其の漁獲状況を見ると、福島縣一、二二三千貫(二、一四〇千圓)を第一位とし、宮城縣六一六千貫(五、四五千圓)これに次ぎ、第三位以下は山口縣五六六千貫(三、五七千圓)、福岡縣三五一千貫(一、八六千圓)、長崎縣二四〇千貫(二、四五千圓)、島根縣一九三千貫(一、三三、八千圓)、千葉縣一八二千貫(九、三三、千圓)、北海道一四八千貫(九、五五千圓)の順位である。

次に鮫漁業として重要な地位を占めてゐるのは刺網漁業である。昭和十五年の鮫漁獲高は延縄漁業、機船底曳網漁業に次いで第三位にあるが、昭和十四年においては海洋漁業中第一位の漁獲高を擧げた。この事實から見ても、刺網漁業が鮫漁業として如何に重要性を有してゐるかが首肯される。この漁業が最も盛大を呈してゐるのは北海道である。即ち同地方においては近年顯著となつた鮫漁業の不況對策として、本漁業を積極的に奨励した結果、今日の盛況を見るに至つたと云はれ、昭和十五年には二、五二七千貫(一、四二、五千圓)の漁獲を擧げてゐる

が、これはこの漁業に依る鮫總漁獲高三、二九一千貫（二、〇三七千圓）の約七六%強に當る。鮫刺網漁業は北海道に次いで東北及び茨城縣方面に行はれてゐるが、主要なる漁獲高は、宮城縣三二九千貫（二四一千圓）、茨城縣三一七千貫（二八七千圓）、秋田縣一一二千貫（八〇千圓）等である。

トロール漁業に於ける鮫の漁獲高は昭和十五年三五七千貫（二三三三圓）を示してゐるが、同漁業による總漁獲高九、〇〇二千貫（一〇、九一一千圓）から見れば鮫の漁獲は僅かに四%弱に過ぎない。昭和十五年における鮫の漁獲状況を月別に見ると一月が最も漁獲量が多く、二月、五月、四月、十二月、三月の順位となつてをり、六月から十一月に至る期間は毎月一〇千貫内外の漁獲量であつた。（以上數字は何れも農林統計に依る）

(三) 鮫の漁獲状況 内地における鮫の總漁獲數量は第二六表に示す如くであるが、最近五ヶ年間に於ける推移を見ると、總括的には逐年若干の減少をたどつてゐる。支那事變による各般の影響に原因することは茲に言ふまでもないが、しかし沿岸漁業と海洋漁業との漁業状況の推移を比較すると、沿岸漁業は昭和十三年を除けば僅少なから漁獲量の増加を示してゐるに反し、海洋漁業は顯著な足どりを以て減産傾向をたどつてゐる。これは一應注目すべき現象と云はなければならぬが、この事實から次のやうなことが考へられる。即ち支那事變勃發以來尠くとも昭和十五年頃までの期間においては、漁業に及ぼす事變の影響は極めて緩慢であつたが、漁業それ自身の經濟的構成條件によつて、其の感度には幾分の差異が生じた。つまり事變の影響がかなり強くひびく漁業もあれば、さうでない漁業もあつたが、この角度から見れば、海洋漁業の分野が沿岸漁業の分野よりも、事變の影響に對する感度が敏感であつたことは否めない。沿岸漁業の分野は漁業の經營が小規模にして技術的にも原始性が

濃厚である。動力附漁船を使用してゐるものもあるが、概して無動力のものが多く、且つ漁具の消耗率も頗る低い。これに反し海洋漁業は經營が大規模にして、大型の動力漁船を使用してゐるばかりでなく、漁具の消耗率は沿岸漁業とは比較にならぬくらい高い。其のため支那事變の長期化に伴ふ戰時經濟政策の強化に依り各種の資材が規正せられるに及び、最も深刻な影響を受けたのは、海洋漁業の分野であつた。言ふまでもなく漁業用生産資材の大部分は當時輸入物資であつた。それだけに規正の度も強く、海洋漁業が蒙つた影響も深刻であつたが、これらの事情に因り其の漁獲状況は必然的に漸減傾向をたどらざるを得なかつたものと見るべきであらう。殊に鮫漁業の經營には多くの資材を必要とするばかりでなく、消耗率は他の漁業に比して著しく高率であるため、資材規正の影響を最も早く且つ深刻に受けたのである。この點に支那事變以後海洋漁業における鮫の漁獲量が漸減傾向をたどつた最大の原因を求むべきであらう。

内地における鮫漁獲の大部分が海洋漁業分野の生産に依ることは既に前に述べた。總漁獲高に對する海洋漁業と沿岸漁業との割合は、支那事變勃發直前の昭和十一年において前者が八五%、後者が一五%であつたが、五年後の昭和十五年には前者は七四%に減じ、後者は遂に比率を昂め二六%となつた。この比率の變化は沿岸漁業における鮫漁獲の増加に因るのではなく、海洋漁業の漁獲が著しく減退したことに基因するが、このことは第二六表の數字を一瞥しても明確に諒解される。

我國において一ヶ年に漁獲される鮫はどれだけの尾數に達するか、正確な統計がないので窺ひ知ることが出来ないが、試みに農林統計の數字から換算して見よう。即ち農林統計の漁獲數量の中、その半數は大鮫、残りの半

第五章 鮫皮の原料事情

数は小鮫と假定し、大鮫の平均量を十二貫、小鮫の平均重量を一貫目として計算すれば、昭和十二年の漁獲量は一九、〇〇四千貫であるから、大鮫約八〇〇千尾、小鮫約九、五〇〇千尾、合計一千万尾以上の鮫を漁獲した勘定になる。勿論これは大雑把な計算であり、獲れた鮫の全部が利用され得るものでもない。しかし、假にこれだけの鮫が皮革となつて軍需に或は國民生活に役立つことを想像すれば、その豊かな資源的價値に頬笑まじきものを感じざるを得ない。一方外地における最近五ヶ年間の鮫漁獲状況は第二七表に示す如くであるが、昭和十二年の漁獲數量約二、九六四千貫を前記の方法に依り尾數に換算すれば、大鮫約一二〇千尾、小鮫約一、四八〇千尾、合計一、六〇〇千尾に達する。これを内地の漁獲尾數に合計すれば、大鮫九二〇千尾、小鮫一〇、九八〇千尾、總計一、九〇〇千尾といふ巨大な數字になるが、勿論これは戦前の漁獲量であつて戦争状態の進展につれて漸減をたどつたことは前述した如くである。だが大東亞戦争を勝ち抜くために國家的に要請されてゐるのは、凡ゆる生産の増強に關する問題であるが、皮革の國防的重要性に想ひを致せば、漁業經營上における一切の困難を克服して、戦前に挙げた漁獲數量の維持を圖るべきであり、それを目標として努力すべきであらう。

(第二六表) 内地鮫漁獲状況 (農林統計)

年 度	沿岸 漁業	海 洋 漁 業	總 計
昭和十一年	三、二六千貫	八、六千貫	一、七、八四千貫
十二	三、五五	一、四七	一、五、〇二
十三	三、四二	一、七三	一、五、一五
十四	三、六八	一、六三	一、五、三二
十五	四、〇九	一、八五	一、五、九四

第三節 鮫漁業と漁獲状況

(第二七表) 外地鮫漁獲状況 (朝鮮水産統計、臺灣水産統計、南洋群島要覽統計)

年 度	朝 鮮	臺 灣	南 洋	總 計
昭和十一年	三、〇三七千貫	七、五五千貫	二、〇三二千貫	一、二、六二九千貫
十二	八五五	三、五五	二、一四	一、〇、七四
十三	三、二六	三、二	一、六三	一、〇、一
十四	三、三三	九五	一、八七	一、〇、一五
十五	三、四四	一、八五	一、九三	一、〇、二二

前述した如く内地における鮫漁獲高の約七〇—八〇%は沖合遠洋漁業(海洋漁業)の漁獲に屬するが、昭和十一年以降五ヶ年間の漁獲状況を漁業種類別に見ると、第二八表の如き數字となる。昭和十一年以前五ヶ年間に於ける海洋漁業の鮫漁獲高は一ヶ年一〇—一百万貫程度に過ぎなかつたが、昭和十一年に至り急激に増大し一七百万貫を超える漁獲を挙げた。これは主として機船底曳網漁業及び刺網漁業が著しく盛況を呈したことに基因してゐる。即ち昭和十一年の鮫漁獲状況を漁業別に比較すれば、第一位は機船底曳網漁業で漁獲高九、〇五二千貫、第二位刺網漁業五、八五八千貫、第三位延繩漁業二、一七八千貫の順位であつた。昭和十二—十三年の二年間においては機船底曳網漁業及び刺網漁業の兩者は、事變の影響その他により何れも漁獲高の減産傾向をたどり、特に機船底曳網漁業の減産は顯著であつたが、其の漁獲順位には依然として何等の變化もなかつた。しかしながら昭和十四年に至り機船底曳網漁業が引續き減産を免れなかつたに對し、刺網漁業は若干の増産を示したので、漁獲順位は兩者其の地位を替へ、第一位刺網漁業第二位機船底曳網漁業となり、延繩漁業は従前通り第三位にとゞまつてゐる。然るに昭和十五年に至り刺網漁業の漁獲が著しく減退したほか機船底曳網漁業の漁獲量も二三年來の

下降線をたどつたので、こゝに鮫の漁獲順位は一大異變を來し、今まで第三位にあつた延繩漁業が第一位となり第二位機船底曳網漁業、前年第一位を占めた刺網漁業は第三位に顛落するといふ結果を生んだのである。昭和十一—十五年間における鮫漁獲状況の推移を通じて看取されることは、機船底曳網漁業及び刺網漁業が支那事變の進展に伴ふ各般の影響を受けて、漁獲量の甚だしい減退を來したに對し、延繩漁業の鮫漁獲高は逐年小刻みながら堅實な上昇を示したといふ事實であるが、技術的に觀察しても鮫漁業として最適の漁業は延繩漁業であると目されてをり、將來積極的に鮫皮革の増産を圖るとすれば、必然延繩漁業の振興を前提とすべきであらう。故にこの漁業は鮫皮革事業の將來と結びつけて最も重視すべき漁業の一つと言はなければならぬ。

(第二八表) 漁業別鮫漁獲状況(農林統計)

年次	延繩漁業	刺網漁業	機船底曳網漁業	トロール漁業	其ノ他ノ漁業	合計
昭和十一年	千貫 千圓 二、七五	千貫 千圓 五、八八	千貫 千圓 九、〇五	千貫 千圓 二、〇七	千貫 千圓 一、〇二	千貫 千圓 七、七五
十二年	千貫 千圓 二、八六	千貫 千圓 九、〇九	千貫 千圓 六、六三	千貫 千圓 二、〇〇	千貫 千圓 一、〇二	千貫 千圓 一五、〇〇
十三年	千貫 千圓 二、五八	千貫 千圓 一、一三	千貫 千圓 五、〇九	千貫 千圓 二、三六	千貫 千圓 一、一〇	千貫 千圓 一三、九三
十四年	千貫 千圓 三、〇九	千貫 千圓 一、八〇	千貫 千圓 五、三三	千貫 千圓 四、七七	千貫 千圓 二、六五	千貫 千圓 一三、九四
十五年	千貫 千圓 三、八一	千貫 千圓 二、八二	千貫 千圓 三、七〇	千貫 千圓 二、一四	千貫 千圓 三、三三	千貫 千圓 一七、七〇

(四) 鮫漁業の經濟的分析 鮫皮革事業の堅實な發展を期するには鮫皮の確保を圖るため、鮫漁業の興隆を實現すべきであるが、鮫漁業は經濟的に其の經營が困難であると云はれてゐる。極端な者に云はせると鮫漁業は經濟的價値が頗る低く其の經營は採算上成り立たないと斷定するかも知れない。然らば、鮫漁業は云はれる如く果

して採算困難の漁業であらうか——。この問題を解くためには鮫漁業の實態を經濟的に分析して、其の經營上の價値を明瞭にする必要があらう。故に以下二三の實例に基いて鮫延繩漁業の經濟的分析を試みることにする。

鮫延繩漁業が經濟的に成り立たぬといふ論據は、第一に鮫漁業は經營費が高むこと、第二に鮫の價格が低いこと、第三に漁獲量が少いこと、以上の三點にある。第一の經營費の問題であるが、これは比較的大型の漁船を必要とすること、漁具に相当多量の資材を使用し且つ其の消耗率がけしいこと等のために、他の漁業に比すれば大體において經營費は若干の増嵩を見込まなければならぬ。次に鮫の價格の問題であるが、これまた他の魚類に比して單位價格は頗る低いことは事實であつて、採算上の一難點であることは認めざるを得ない。第三の漁獲量の問題であるが、これは漁場調査を嚴密にすれば必ずしも甚だしい不漁に陥ることはないと思はれるが、従來の實例に就て見ると、鮫漁業や鰹漁業の如く大量の漁獲が望めないことは事實である。

現在各地において營まれつつある鮫延繩漁業の實際に基いて、經營費の基礎をなす諸條件を觀察して見よう。先づ漁船であるが、現在最も多く使用されてゐるのは一八—一九噸(五〇—六〇馬力)級の發動機船で大型漁船は極めて僅少である。しかし鮫延繩漁業を本格的に營むには尠くとも五〇—一〇〇噸程度大型漁船が必要であると云はれてゐる。試みに漁船の建造費を見ると、一〇〇噸(二〇〇馬力)級——但し昭和十四年進水——のもので船體建造費二二、三〇〇圓、機關設備費四二、〇〇〇圓、艙裝費三、八〇〇圓、無電裝置費五、〇〇〇圓、防熱及び諸裝置費一三、五〇〇圓、總計八六、六〇〇圓である。なほ鮫は他の魚類に比して頗る頑健凶暴性を有してゐる關係上、其の漁具は鮫の特性に耐へ得るほどの堅靱なものでなければならぬ。故に他の漁業における漁具よ

りも材料を多量に使用するほか、其の消費率が高いのでこれが補充等のため、経費の増嵩は免れない。

鮫延縄漁業で使用する餌料は地方に依り多少の相違があるが、鱈、柔魚、鯖、アナゴ、鯉、鯛、鱈、鱈、海鼠、鮭、鱈、鯉、鰈、豚肉、ウツボ、ウナギ、鱈、ドゼウ等が其の主要なるものである。活魚のまま一尾掛として使用するものもあれば、二つ切り若くは切身として使用する。鮫延縄漁業には六〇—一〇〇鉢ぐらゐりの延縄を使用するので、一航海に要する餌料は少くして一千圓内外、多いのになると二—三千圓を要する。次に燃油の問題であるが、鮫延縄漁業は二〇〇哩から五〇〇—六〇〇哩の沖合を漁場として操業するので一航海大體二週内外を要するのが普通である。この間における燃油の消費量は漁船の大小によつて若干の相違はあるが、二五〇—三〇〇鉢ぐらゐりの重油を用意しなければならない。このやうに多量の燃油を必要とするといふことは、石油の消費規正が強化せられてゐる今日の情勢においては、鮫延縄漁業の經營上における重大な難點であるが、ここではこの問題について論究するのが目的でないから、經營上燃油の消費量が割合に多量であるといふ程度に止めて置く。

さて鮫延縄漁業の採算問題であるが、次に示す三つの實例に基いて考察すれば、必ずしも採算が困難であると云へない。實例の一は小型漁船を使用する鮫延縄漁業であり、實例の二は割合に大型漁船に依る場合の實例である。前者は四ヶ月間に八二五圓、後者は三ヶ月間に九二四圓の純益を擧げてゐる。實例の三は青森縣水産試験場の試験船に依る業績であり、何れも鮫延縄漁業の採算が強ち不可能でないことを立證してゐるが、しかし、この程度の採算状態を以て果して企業的に成立の見込みがあるかどうかは直ちに速断を許さない。たとへば最近急に操業價值を昂めた南方漁場の鯖漁業の如きは、一航海二—三萬圓の利益を計上することが出来ると言はれて

ゐるので、これらと比較すれば鮫延縄漁業の採算は數字的には殆んど問題にならない。しかし、これは營利企業的の觀念に基く見方である。鮫皮革の國防資源的價值から云ふならば、原料確保の建前から鮫延縄漁業の如きは國家的政策に基いてこれが發展策を圖るべきものと考へる。前述した如く鮫延縄漁業の營利的價值は他の延縄漁業に比して必ずしも有利ではないが、左に擧げる三つの例によつて採算の可能性が立派に實證されてをり、政策的にこれが企業化を圖つたならば、相當の成績を擧げ得ることは疑ひを容れないところである。

鮫延縄漁業の企業價值が低く採算が困難視された今一つの根據は、鮫の價格が低く過ぎた點に求められる。勿論鮫の價格は他の魚類に比して著しく低位にあつたが、しかしこれは過去における價格であつて、今後における魚價の形成は世相の革新性に順應して全く新たな觀點に立たなければならぬ。即ち過去における魚價は長い間の慣習に基く嗜好性を基礎とした謂はゆる市場價格(公定價格はこの市場價格を基準として決定せられた)であり、何等の價格性も認められないが、將來における魚價は、魚類そのものの利用價值、特に食糧資源的價值を基礎として形成すべきであり、筆者はそのやうな時代が訪れることを信じて疑はない。従來鮫の價格はひくかつたが、鮫そのものの利價用値は必ずしも低位にあつた譯ではない。たとへば鮫肉を原料とする蒲鉾其の他の水産煉製品は市場において相當高價に取扱はれてをり、鱈鱈の如きは重要對支輸出品の一つとして百斤當り數百圓の高價格を喚んでゐるばかりでなく、鮫肝油は最近化學藥品原料として著しく其の價值を昂めてゐる。さらに鮫革の國防資源的重要性に至つてはここに喋々するまでもない事實であつて、鮫を原料とする各種の製品は、價值高く、しかも高價なものが多いのである。したがつて鮫漁業の採算問題は、漁業と製造部門との綜合的經營によつても解決の

第五章 鮫皮の原料事情

方途が見出せるのである。鮫皮革の國防的價値に基いて考ふるならば、鮫漁業の如く特殊性の介在する漁業は一定の計畫に基き、國策的企業化を速かに實現すべきであらう。

〔實例・一〕 山口縣下の鮫延繩漁業（昭和十六年五月調査）

科	目	數量	單價	金額
一、漁期	自九月至十二月			
二、漁場	朝鮮濟州島西南一〇—二〇〇浬沖合及び東支那海			
三、漁獲物	白鱈、撞木鮫、其他			
四、收入	八、四九四圓			
五、支出	七、六六九圓			
六、損益	純益八二五圓			
支出内譯次の如し				
給料及食料	七名		三、五三〇圓	
船長配當	一名		五〇〇圓	
機關士配當	一名		五〇〇圓	
漁夫配當	五名		五〇〇圓	
食料	七名		三九〇圓	
機關部消耗品費			五九〇圓	
重油	三〇罐		四五〇圓	
マシン油	三罐		一〇七圓	
輕油	五罐		一六五圓	
ウニス其ノ他	三貫		五〇〇圓	
甲板部消耗品費				七五〇圓
餌料				六〇〇圓
水代				一〇〇圓
諸修繕補充費				一五〇圓
船體修理費				三〇〇圓
機關修理費				二八〇圓
漁具補充費				五〇〇圓
電氣修理費				一〇〇圓
船具補充費				一五〇圓
諸銷却費				九五〇圓
船體機關銷却費				六〇〇圓
漁具銷却費				二〇〇圓
船具銷却費				一五〇圓
雜費				三六〇圓
漁船保險料				一五〇圓
公課				八〇圓
雜費				一〇〇圓

〔備考〕 漁船建造費六、〇〇〇圓、銷却費は其の一割

第三節 鮫漁業と漁獲状況

〔實例・二〕 青森縣下の鮫延繩漁業（昭和十五年三月調査）

科	目	數量	單價	金額
一、漁期	自八月至一〇月			
二、漁場	擇捉島東方二〇〇—三〇〇浬沖合及び青森縣尻屋崎東方五〇〇—六〇〇浬			
三、漁獲物	モウカ鮫一四、四〇〇貫、吉切鮫二三八本、ムロ鮫一八本、金鯛一二〇貫、女旗魚二、一三〇貫、鮪八八貫、真旗魚八〇貫、其ノ他			
四、收入	二〇、一七圓七三錢			
五、支出	一九、一六圓八八錢			
六、損益	純益九二四圓八五錢			
支出の内譯次の如し				
給料食料及配當				六、三九〇圓
職員給料				五〇〇圓
乗組員食費				八二〇圓
乗組員配當				五、〇三九圓
機關部消耗品費				一、六五〇圓
重油	一、一〇〇罐		一、五〇〇圓	
モビール	五罐		三〇〇圓	
Bマシン	三罐		四六〇圓	
燈油	四罐		四一〇圓	
揮發油	一罐		三〇〇圓	
輕油	一罐		三〇〇圓	
ウニス				一〇貫
甲板部消耗品費				三、二九〇圓
餌料				二、六三〇圓
水代				八〇〇圓
鹽代				八〇圓
諸修繕補充費				八四〇圓
船體修繕費				五〇〇圓
漁具修繕補充費				三三〇圓
諸銷却費				四、七〇〇圓
船價銷却費				三、九六〇圓
漁具銷却費				三三〇圓
雜費				二、八五〇圓
販賣手数料				一、六〇九圓
保險料				八六〇圓
公課金				三六六圓

〔備考〕 職員給料は三ヶ月分、乗組員配當は漁獲高の二五%、船價銷却費は建造費（機關を含む）九五、〇〇〇圓を六ヶ年銷却とし其の三ヶ月分、販賣手数料は賣上金の八%

〔實例・三〕 鮫延繩漁業の試験結果 (昭和十四年二月調査)

一、試験船	青森縣水産試験場指導船、白鷗丸	一四	二、九〇・元	一、〇八・元	一、九七・七〇
二、漁期	昭和十三年五月より同年十二月五日に至る一六六日間に十八航海出漁せり	一五	四、三六・二四	一、七九・〇九	三、三九・〇五
三、漁獲物	ネズミ鮫四、九八一尾(約六萬貫)、女梶木二二二尾、眞梶木四一尾、鮫類一、九一九尾、其の他一九尾	一六	一、四七・二三	九四九・〇〇	五九・三三
四、總水揚金	三九、四五三圓七七錢(収入金)	一七	二、天四・〇八	九五五・九五	一、五八・二三
五、漁獲成績	左表の通り	一八	三、五四・九三	一、二四・九四	三、二二・九九
航海回数	水揚金額	計	三、九四三・七七	一、三三三・三三	三、五六一・四四
一	七三・四四圓	〔備考〕	操業費中には販賣手数料を含む		
二	二、三七・三二	六、操業費	一三、七九二圓二二錢		
三	二、四〇・六二	七、差引残額	二五、六六一圓五五錢(純収入金)		
四	二、六五・三五	八、經營費	一六、一二五圓〇〇錢		
五	一、四三・元	九、純利益金	九、五三六圓五五錢		
六	二、〇三・三	損益計算左の通り			
七	一、四〇・三	純収入金	二五、六六一・五五圓		
八	一、四三・六	支出内課			
九	一、六五・三	人件費	給料五、九八五圓 九ヶ月分 一〇、四二五圓		
一〇	二、五七・七七	食料	八一〇圓		
一一	一、三三・一一	配當金	三、六三〇圓 手取金の一分		
一二	三、〇七・四〇	修繕費	一、二〇〇圓		
一三	一、七四・五五	漁具其他備品費	一、五〇〇圓		
		船價銷却金	三、〇〇〇圓		
		引(純利益金)	九、五三六圓五五錢		

第四節 鮫の分布状態

(一) 海域別の分布状態 鮫類は寒温熱の各海に棲息する魚類であつて我國を圍繞する全海域に分布してゐるが、その分布状態を數量と種類の上から觀察して見よう。

鮫の分布状態について之を科學的に究明するには綿密な海洋調査の結果に俟つのが最も正確であるが、ここでは農林統計の漁獲數量に基き、わが周邊の海域における分布状態を観ることにする。農林統計は道府縣別に其の漁獲高を揭示してあるので、沿岸における鮫の分布量は沿岸漁業の漁獲數字を通じて地方別に窺ふことが出来るが、沿岸を遠くはなれた沖合の漁場においては各地方の漁船が交錯して操業するし、また海洋に一定の境界線が引かれてゐる譯ではないから、道府縣別に揭示された海洋漁業の漁獲數字―農林統計―によつて海區別の分布量を推定することには若干の無理がある。しかし各海區の分布状況を知らるに足る數字的資料としては農林統計を措いて之を他に求めることは困難であるから、本邦内地の海面を極めて廣範圍の海域に分け、その海域に面した地方の漁獲數字は一應その海域において漁獲されたものと看做すことによつて、分布状況の概勢を窺ふ程度にとめて置く。即ち本邦周邊の海域はいくつかの小海區に區分することが出来るが、こゝでは北部海域、中部太平洋海域、日本海海域、瀬戸内海海域及び南部海域の五大海域に分け、それぞれの海域の範圍を次の如く定める。

- (イ) 北部海域 北海道及び東北地方周邊の沿岸及び沖合に亘る海面
- (ロ) 中部太平洋海域 茨城縣より三重縣に至る太平洋面の海域

(ハ) 日本海海域 新潟縣より島根縣に至る日本海海面一帯
 (ニ) 瀬戸内海海域 この海域に面する地方には他の海域に跨つてゐるところがあるが、大阪、兵庫、徳島、香川、愛媛、岡山及び廣島の各府縣に限定した。兵庫縣の北部は日本海に面してゐるが漁獲量を區分することが不能であるから全部本海域において漁獲したものとした。徳島及び愛媛の兩縣の一部は南部海域に面してゐるが、海洋漁業の漁獲がないので兩縣の漁獲量は全部之を本海域に含め、山口縣は本海域のほか日本海及び南部の五海域に互つて漁獲されるが、南部海域における漁獲が同縣における鮫漁獲高の大部分を占めてゐるので南部海域に包括した。

(ホ) 南部海域 和歌山縣及び高知縣の海面から九州一圓ならびに山口縣を含む一帯の海域
 以上各海域における鮫の漁獲状況は第二九表に示す如くであるが、最も漁獲量の多いのは北部海域である。これに次いで南部海域の漁獲量が目立つてゐる。鮫の總漁獲量に對し、北部海域は六七%南部海域は二一%、その合計は八八%であるから、内地における鮫漁業は兩海域に獨占された形である。この事實からすれば北部及び南部の兩海域における鮫の分布量は頗る豊富の状態にあると言へるが、特に北部海域の分布量は壓倒的である。兩海域に次いでは中部太平洋海域、日本海海域の順であり、瀬戸内海海域の分布量が最も低い。これは總括的の漁獲數量に基いて見たのであるが、沿岸と沖合における分布状態を其の漁獲數量に依つて考察すれば、北部海域においては沿岸の分布量も多いが、南部海域においては割合に少い點が注目される。日本海海域における分布量は沿岸が多くて沖合に少く、これと全く逆の状態にあるのは中部太平洋海域で沿岸に少く沖合に多い。

(第二九表) 海域別鮫漁獲状況 (昭和十五年農林統計)

海域別	沿岸漁業		海洋漁業		總計
	千貫	百貫	千貫	百貫	
北部海域	二、六四〇	一、五八〇	七、九〇〇	四、六五〇	一〇、八七〇
中部太平洋海域	一、五五〇	—	—	—	一、五五〇
日本海海域	六、一〇〇	—	—	—	六、一〇〇
瀬戸内海海域	一、七九〇	—	—	—	一、七九〇
南部海域	四、六四〇	—	五、九七〇	—	一〇、六一〇
合計	四、〇四〇	一、五八〇	一三、八七〇	四、六五〇	二四、一四〇

なほ外地海域の分布状況について見ると、昭和十四年に朝鮮二、五八三千貫(九二五千圓)、臺灣一、八三七千貫(一、三八六千圓)、の漁獲を示してゐるので、それぞれの海域における分布量はかなり豊富と言はなければならぬ。試みにこれを内地の各海域に比較して見ると、朝鮮海域及び臺灣海域は内地南部海域に次ぐ分布量を示してゐるのである。(以上數字は折務統計に依る) 樺太海域における海獲量は極めて僅少であつて殆ど問題にならないが、南洋群島海域は鮫の分布量は頗る豊富であると云はれてゐる割合に其の漁獲量は極めて貧弱である。これは鮫の利用施設が完備されてゐないため、必然的に同漁業が輕視されてゐることに、基因してゐるのではあるまいか。南洋群島海域と共に廣大な南方海域には鮫の分布量が相當豊富であると云はれ、且つこのことは今までの海洋調査若し試験漁業の結果に依り立證されてゐるが、この海の資源を如何に開發し利用するかといふことは、高度國防國家建設上の課題として今後に残された大きな問題のひとつであらう。

次に鮫の種類分布状態について見よう。北部海域ではネズミザメ及びブラツノザメ等の漁獲量が大部分を

第五章 鮫皮の原料事情

占め、ヨシキリザメ、アヲザメ、メジロザメ、ホシザメ等も漁獲されるが其の量は極めて少い。中部太平洋海域ではヨシキリザメ、アヲザメ、ネズミザメ等が多く、其の他アブラツノザメ、ホシザメ、メジロザメ、ヒラガシラ、オナガザメ等も少量ながら漁獲される。日本海海域においてはアブラツノザメの漁獲が断然多く、カセザメ（ヒユモクザメ）、ネコザメ等の漁獲が目立つてゐる。瀬戸内海域は其の地理的條件から沿岸性の小鮫類に限られてをり、南部海域においてはアヲザメ、ヨシキリザメ、シユモクザメ、ヒラガシラ、オナガザメ、シロブカ、ネコザメ、メジロザメ、アブラツノザメ、ホシザメ等が其の主要なるものであるが、比較的漁獲量の多いのはメジロザメ、シユモクザメ、アヲザメ、ヨシキリ、ヒラガシラ等である。臺灣海域においてはヤジフカ、ドタフカ、ツマグロ等が多く、シユモクザメ、アヲザメ、トンガリ等も漁獲される。朝鮮海域における分布状態は日本海海域及び本邦南部海域と大體種類を同じうするものと見て間違ひなからう。

(二) 地方別の分布状況 全国で最も漁獲量の多いのは、北海道で一ヶ年の漁獲高は五一四萬貫に達してゐるが、これは總漁獲高の三分の一に該當する。第二位は宮城縣一九七萬貫、第三位は福島縣一二一萬貫、第四位は青森縣一〇三萬貫、第五位は山口縣八七萬貫であるが、漁獲高十萬貫以上の地方を漁獲高の順に見ると、岩手、長崎、千葉、鹿兒島、秋田、福岡、石川、島根、茨城、高知、山形、宮崎、沖繩等である。

本邦北部海域においては概して各地方共漁獲高多く鮫漁業は全国で最も盛況を呈し、中部太平洋海域では茨城、千葉兩縣の漁獲量が同海域における總漁獲量の約八〇%を占め、日本海海域においては石川、島根の兩縣が殆ど獨占的な漁獲高を示してゐる。本邦南部海域では山口、長崎、鹿兒島、宮崎等の各縣が主産地であり、瀬戸内海

第四節 鮫の分布状態

海域における漁獲状況は頗る分散的である。

(第三〇表) 地方別鮫漁獲状況(昭和十五年農林統計)

地方別	沿岸漁業	海洋漁業	合計
北海道	一、六七〇、三九貫	三、四七五、八七貫	五、一四六、二六貫
宮城	一、九七、九七	一、八四七、八四	三、八二五、八一
福島	八八、八四	一、二二、五八	一、一一一、四二
青森	二六、三五	五五、五〇	八二、〇三
山口	一、〇、〇一	八三、〇三	八四、〇四
岩手	一、五、八〇	四、〇、〇六	五、五、八六
長崎	一、〇、〇六	四、八、九三	五、九、〇九
千葉	四、五、五七	四、七、〇六	九、二、六三
鹿兒島	一、九、五八	三、九、一四	五、八、七二
秋田	二、三、〇四	一、七、三三	四、〇、三七
福岡	一、四、九三	三、六、〇七	五、〇、〇〇
石川	三、六、〇五	二、三、三三	五、九、三八
島根	一、五、七四	一、九、〇一	三、四、七五
茨城	一、九、〇一	三、七、〇七	五、六、〇八
高知	三、五、〇五	二、九、九九	六、五、〇四
山形	八、九、七	一、〇、六四	一、九、〇一
宮崎	八、九、〇三	一、〇、八〇	一、九、七三
沖繩	三、八、〇三	八、五、〇〇	一二、三、〇三
和歌山	四、九、七五	四、七、八〇	九、七、五五
愛媛	八、三、七三	一、	八、三、七三
静岡			四、六、三三
兵庫			六、七、九三
神奈川			五、一、三三
愛知			三、五、五〇
新潟			三、六、三五
大分			三、四、一〇
熊本			二、〇、〇一
三重			一、三、九四
徳島			一、九、九四
福井			一、七、四八
京都			一、五、三四
富山			一、〇、六〇
東京			二、七、三三
東海			六、六、七
佐賀			五、六、〇
鳥取			五、六、〇
大阪			六、〇、〇
香川			五、七、三
廣島			七、九〇
岡山			七、九〇
山口			六、三
徳島			三、七、三三
和歌山			三、七、三三
愛媛			一、五、八、七、一
合計	四、〇、四、二六	二、九、七、五五	七、〇、一、八一

(三) 主要陸揚港と漁期 鮫は海域によつて種類に變化がある。したがつて陸揚港別にそこに水揚げされる鮫の種類とか數量を見れば、大體その海域における分布狀況を知ることが出来る譯である。全國多數に上る陸揚港について個別に鮫の水揚狀況を述べることは省くが、内地産鮫類のうちヨシキリザメ、アヲザメ、ネズミザメ、メジロザメ、オナガザメ、シユモクザメ、アブラツノザメ等につき、其の主要陸揚港を列挙して見ると次の通りである。

- (イ) ヨシキリザメ 三崎町、銚子市、平磯町、氣仙沼町、鹽釜市、釜石市、宮古市、八戸市、青森市
- (ロ) ネズミザメ 銚子市、平磯町、氣仙沼町、宮古市、釜石市、八戸市、青森市、釧路市
- (ハ) アヲザメ 内地各海域に於て分散的に漁獲せられるため、特に水揚量の多數に上る陸揚港はないが、他の鮫類と共に各地の陸揚港に於て取扱はれてゐる。
- (ニ) メジロザメ 室戸町、室戸岬町、串木野町、鹿兒島市、油津町、南郷町
- (ホ) オナガザメ 主要なる陸揚はないが本邦中部以南の各港に分散的に水揚げされてゐる。
- (ヘ) シユモクザメ 室戸町、室戸岬町、鹿兒島市、串木野町、油津町、南郷町
- (ト) アブラツノザメ 銚子市、鹽釜市、氣仙沼町、宮古市、釜石市、八戸市、青森市、函館市、稚内町、根室町

次に鮫の漁獲量の多い地方につき、其の漁期を見ると大體次の通りである。特に鮫の多産地方として重要な地位を占むる北海道において周年漁獲が行はれてゐる點は注目すべきであらう。

地方別	漁期	地方別	漁期
北海道	周年	鹿兒島	自三月至十二月
青森	自十一月至三月	長崎	周年
秋田	自十一月至四月	山口	周年
宮城	自十一月至四月	石川	周年
千葉	自十一月至五月	朝鮮	周年
高知	自九月至三月	臺灣	周年
三重	周年		

第五節 鮫の利用價值

(一) 概説 鮫類は概して兇暴性の種類多く漁撈に際して他の魚類に侵害を及ぼすこと、鮮鮫の價格が比較的低いこと等のために、漁業者からは餘り歓迎されない魚類のひとつであつたが、鮫の内部及び鰭部(鱧鰭)は古くから高價な食用として利用されてをり、必ずしも其の利用價值が低位にあつた譯ではない。殊に科學の進歩は鮫の各部を餘すところなく利用して、戦時下に有用な各種の製品が製造されるやうになつた。鮫の利用價值は如何にも低いやうに思はれてゐたのが從來における一般的の通念であつたが、現在の用途及び其の利用狀況から見たならば、むしろ他の一般魚類に比して優れた有用性を示してゐるのである。故に鮫の利用價值に關する從來の通念は此際須く是正されなければならない。いま鮫の各部の重要な用途を見ると、

- 皮 〓ゼラチン、鞣革 肉 〓食用、水産煉製品原料——主として竹輪、蒲鉾等—— 骨 〓ゼラチン、骨粉肥料
- 頭 〓骨粉肥料 内臓(主として肝臓) 〓製劑原料、肝油 鰭 〓鱧鰭

以上の如くであるが、これらの製品は何れも戦時下に貴重な物資として役立つものばかりである。以下主要なる鮫の用途に關して其の概略を述べて見る。

(二) 鮫革 鮫皮が鞣革原料に供せられ立派な革が製造せられるやうになつたのは、支那事變勃發直前であるが、事變以後における皮革問題の重大化に刺戟されて、鮫皮革事業は頗る急速度の進歩を遂げた。鮫革は事變の當初牛馬皮革の代用品程度に考へられてゐたが、性能試験の結果、牛馬皮革に劣らない優秀性が認められ、軍用皮革として採擇されるやうになつてから頗る其の重要性を加へるに至つた。即ち今日においては各種の軍用皮革製品として國防第一線に役立つるばかりでなく、靴其の他の生活必需品として國民生活の上にも極めて大なる貢献をもたらしたのである。だが、總括的の觀點にたつて言ふと、鮫皮革事業は漸く技術的乃至企業的の成功を収めた程度に過ぎないのであつて、本格的な發展はむしろ今後の問題に屬する。鮫皮革事業における最大の難點は原料皮の蒐集面に諸種の困難性が介在してゐるところにある。故にこの事業における原料皮の問題は、他の牛馬皮におけると同様の方策を以て臨む譯には行かないが、しかし我國周辺の海洋に鮫類の分布量が相當豊富である點から考へたならば、この有用資源を如何に多く開發し利用してゆくかといふことが、鮫皮革事業の將來に課せられた大きな問題であつて、この問題の解決に依りはじめて同事業の發展性が約束されるのである。

筆者は國策的に考へて鮫皮革事業の如く重要性を有つた事業は、國家企業的方式を以て之が發展を圖るべきものと考へてゐる。然るに鮫皮革事業の現状を見ると、鮫皮の蒐集部面以後の過程に對してのみ統制主義に依る増産政策を以て臨み、肝腎の鮫漁業の部面は從來の自由主義的經營に放置せられてゐる状態である。假に鮫の漁業

部面に對して國家政策に基く計畫生産體制を實現し、それと同時に漁業部面と漁獲物の利用及び製革事業の各部門を綜合化して合理的企業組織を採つたならば、鮫皮の蒐集上における難點も解消されるので鮫革の増産は期して俟つべきものがあるのである。かくて鮫革を通じての鮫の利用價值は著しく昂揚されることにならう。

(三) 鮫肉 主として煉製品原料として食用に供せられるが、鮫肉を原料とする煉製品の主要なるものは、蒲鉾、竹輪、サツマ揚げ、魚團子、半片等である。

食用煉製品として最も上等の肉質を有してゐるのはシユモクザメ、オナガザメ等であり、ヒラガシラ、ヨシキリザメ、メジロザメ、アブラツノザメ等の肉質は煉製品原料として若干落ちるので從來並製品の原料に利用せられた。アラザメ、ホホジロ、ネズミザメ等の肉は粘質に乏しいので煉製品原料としては餘り適當でないが、肉質が比較的美味であるところから、諸種の調理法を加へて廣く食用に供せられてゐる。その他小鮫類の肉は剝鮫及び棒鮫等として一般に食用に利用せられてをり、山間地方では鮫肉をマグロの代用に使ふところもある。また朝鮮方面では鮫肉を刺身で食膳に供するほか孟蘭盆の法要食事のひとつとして頗る珍重されると云ふ。

このやうに鮫肉は食用として重要な用途を有してゐるが、鮫の鮮魚價格が低いいため一般に觀念的にあたかも下等の魚類の如く思はれてゐる傾向がある。そのため諸種の煉製品として製造せられ主として惣菜用として利用されてゐるが、しかし科學的に見ると鮫肉には多量の蛋白質が含有されてをり、その營養的價值は他の魚類に比して何等遜色はないのである。殊に戦時下における食糧政策の觀點から言つて、鮫類の如く大形魚類の肉は最も有效且つ有意義に利用すべきであり、從來の如き煉製品製造程度の技術に満足せず、科學的に食用化の方途を講じ

たならば、鮫肉の利用價值は廣く一般に再認識されなければならぬ。

(四) 鮫油 鮫油(鮫肝油)の年産額を見ると、事變前の昭和十一年は一、三三二千貫(一、〇二六千圓)同十二年一、二五五千貫、同十三年一、三四九千貫を示してゐたが、同十四年には八五三千貫に減り、翌十五年には七五八千貫(一、〇八八千圓)で引續き漸減傾向をたどつてゐる。我國魚油の生産部門において、鮫油は鰵油、鯊油に次いで第三位を占め、産額においては鰵油(鰵肝油)を遙かに凌駕してゐる。事變前においては生産量の大部分を輸出に向けてゐたやうであるが、事變以後においては、國內の需要も漸次増大し、其の重要性を加重した。鮫油は小鮫類と大鮫類とは種類に依り其の性状に顯著な差異があるが、鞣皮、製鋼等の工業用原料として利用されるほか、塗料及び硬化油原料等に供せられてゐる。なほ事變前までは鮫肝油は化學藥品の原料として利用される域に達してゐなかつたが、最近においては諸種の營養劑其の他の藥劑用として肝臟と共に盛んに用ひられてゐる。採油の方法としては煮取法及び煎取法の二種があり、その残滓は肥料に利用される。

さらに臺灣においては古くから鮫の肝油が燈火用として蕃族に利用されてゐたが、それに着眼して最近では鮫油から石油の代用品を製造する研究が進められ、既に實用化の域に達したと云はれる。鮫油を燈火又は重油等の代用品として利用する研究は勿論内地において着手され相當の成果を収めてゐるが、その詳細に就て述べることは省略する。要するに鮫油の化學的利用は我が科學技術の進歩につれて今後益々擴大されること勿論である。

(五) ゼラチン 我國においては事變前まではゼラチンの生産はさほど盛でなかつたが、事變後諸般の影響を受けて急速度の發展を遂げ、最近では著しく生産量の増加を示してゐるばかりでなく、その利用範圍も頗る廣汎

化されるに至つた。即ちゼラチンは鯨、鱈、鮫、鰈等の魚皮を原料とするが、先づこれらの魚皮を石灰水で脱脂し、さらに脱灰の後、煮熟蒸發を行つて製するのである。ゼラチンは工業用、食用及び藥用等に供せられるが特に工業方面においては製版用水膠、接着劑、寫眞フェルム等の原料として頗る重視せられ、最近においては其の増産が國家的に要請せられてゐる状態である。

(六) 鱈 鱈 支那人は古來から鱈を頗る高貴の食料として珍重してゐる。一説に依ると秦の始皇帝が其の晩年「不老不死」の妙藥を各方面に求めた結果、東の海の蓬萊島で発見されたのが、この鱈と共にアハビ、ナマコ等であつたと言ひ傳へられてゐる。この蓬萊島と云ふのは我が九州を指すといふ説と朝鮮の濟州島を指すといふ説との二説があるが、アハビ、ナマコ及び鱈等の生産事情等から考證すると、大體前説が正しいのではないかと考へられる。鱈は最高の贈答品として重用されてゐるほか、一般に喝望して止まぬ高級食料品の一つであるが、東京衛生試験所の分析試験に依れば、鱈は含窒素有機物(蛋白質)八一・〇一%、粗脂肪〇・〇一%、礦物質(灰分)〇・五六%、水分一八・四二%を含有してをり、營養成分の豊富さが立證されてゐる。故に鱈は營養料理を好む支那人の嗜好性に深く喰ひ入つた特殊の食料品である。鱈は徳川時代から對支輸出品として重視せられ、幕府は財源捻出等の見地から各漁村に對して生産割當を行ひ輸出の維持に努めて來たが、明治維新以後においても重要な對支輸出品として嚴然たる地位を占め今日に及んでゐる。事變前までは神戸在留の華僑が輸出商權の大部分を握り邦人の集荷業者——問屋——から鱈を買取つて輸出してゐたが、現在においては集荷配給の全國統制機關が設立せられ、輸出機關を通じて計畫的對支輸出が營まれてゐる。

支那では鱈を魚翅と稱して高價なる料理の原料に供するが、ツマダロ、メジロザメ等の鱈は白魚翅と稱して最も高價に取引せられる。白魚翅に對し黒魚翅と稱せられてゐるのは、アラザメ、ヨシキリ、ネズミザメ、ネコザメ等の鱈であるが、これらは前者に比して價格も低く品質も劣るものとされてゐる。鱈は大鮫の場合には背鰭(二枚)、尾鰭、胸鰭(二枚)、腹鰭(二枚)、臀鰭等全部の鰭を採り、一尾分八枚を組合せたものが謂はゆる贈答用として利用されるので、最も貴重なものとなされ價格も頗る高い。鱈を製造するには、先づ鰭の基部に沿ふて庖丁を斜に入れて切り取るのであるが、この際肉が鰭に附着しないやうに切り取らなければならない。切り取つた鰭は海水に浸漬して血抜きをなし、タワシを以てよく洗滌した後乾燥されるのであるが、大鮫の鰭ならば其の基部に綿糸を通して掛乾とし、小鮫類の鰭は簧上げ又は蕙上げなどの方法に依る。大體二週間から一ヶ月ぐらゐで乾了するが、歩留りは生鰭の三〇—四〇%魚體に對しては二%内外である。

(七) 鮫の魚體組成 以上鮫の主要なる用途について述べたが、鮫の利用に際しては其の性状等を充分に研究し、原料を合理的に活用して效率的な製品を得るやう工夫すべきであらう。我國の近海で漁獲せられる鮫の種類は頗る多種多様であつて、魚體の大小は言ふまでもなく、皮、肉、鰭、内臓、其の他の各部分に至るまで種類によつてそれぞれ形状及び性状を異にしてゐる。其の形状や性状についての概要は既に前に述べたが、種類別に鮫の魚體組成を分析した結果を表示すると、第三一表に示す如くである。この分析によつて鮫の魚體を構成する各部の重量割合が明瞭であるが、これを知つて置くことは鮫の利用をなす上に於て頗る重要な問題であるばかりでなく、鮫の價格問題なども魚體組成の割合を基礎として再検討を要するのではないかと考へる。

因みに第三一表は神奈川縣水産試験場に於て調査分析したものであつて、種類別の數字は同種の鮫數尾につき調査したものの平均を示したものである。鮫は棲息の場所、漁獲の時期、性別其他により各部の組成割合に相當の差異があるので、本表の數字は勿論絶對的なものではないが、鮫の組成状況について其の概勢を知る参考資料として掲録して置く。

(第三一表) 鮫の魚體組成

種 類	體長	體重	魚體組成								
			肉部	頭部	皮部	内臓	背骨	鱗部	體周		
ヨシキリ	一、八六	二、九七	六、三〇	一、七三	一、三二	—	—	—	—	—	—
メジロザメ	一、三三	一、〇八	五、八〇	一、四〇	一、〇七	—	—	—	—	—	—
アラザメ	一、二〇	一、〇〇	六、八三	一、五八	一、〇七	—	—	—	—	—	—
ヒラガシラ	一、五五	一、三〇	六、五九	一、五八	一、〇七	—	—	—	—	—	—
シヌモクザメ	一、五九	一、三〇	八、五〇	一、五〇	一、〇七	—	—	—	—	—	—
オナガザメ	一、四四	一、〇〇	九、二〇	一、四三	一、〇七	—	—	—	—	—	—
ホシザメ	一、四四	一、〇〇	九、二〇	一、四三	一、〇七	—	—	—	—	—	—

第六節 鮫皮統制の概要

(一) 統制實施迄の經過 鮫の原料皮が統制せられるまでには、かなり複雑な経緯をたどつてゐる。最初に問題になつたのは水産皮革の製造業者を以て日本水産皮革製造業水産組合の設立準備に着手した昭和十三年秋頃であつた。即ち農林省ではこの製造業組合を通じて鮫原皮の統制を實施する意向を示したのであるが、これに對して當業者は「現在鮫皮は甚だしい不足状態にあるが、これを全国的に統制したり、或は價格を公定すると、そのため却つて原皮の生産を消極化し供給量の減少を招く」との理由から一様に反對の氣配を示した。そこで農林省としては原皮統制に代る妥協案として、製造業組合に原皮の検査を實施せしめ優良原皮の増産に資せんとの方針

を以て臨んだが、これに對しても當業者側は「統制の伴はない原皮の検査は意味がない、検査機關を全國的に設置すれば相當の經費を要するが、何等意味なき事業のため組合は却つて經濟的の壓迫を感じることになる」との意向を以つて反對的態度を示した。結局製造業組合（水産組合）を通じて鮫皮の統制を實施せんとした農林省の意圖は、いまだ實現の機會に到らなかつたが、同組合は原料及び副原料の確保、製品の改良統一、生産及び販賣の改善等に關する業務を爲すこととして同年末設立認可を受け翌十四年一月創立總會を擧げたのであつた。

昭和十三年度において農林省では追加豫算を以て助成金を計上し、これを前記日本水産皮革製造業水産組合及び漁業者の團體たる日本鯉鮪釣漁業水産組合を通じて、鮫の漁獲者及び鮫皮の處理者剥皮者に對し一定の金額を交付したのであつたが、其の成績は餘り芳しいものではなかつた。農林省に於ては昭和十四年度も引續き助成金を計上したが、前年の結果に鑑み、該助成政策を再検討すると共に頗る慎重なる態度を以て臨んだ。即ちたゞ單に助成金を交付したゞけでは鮫皮増産の目的は達せられない。國家の要請に副つて鮫皮革の積極的増産を圖るには如何なる方法を採用すべきであるか、其の具體的方法を考究した結果、鮫革の製造事業を統合すると共に之に漁業者を加へて強力な企業統制會社を設立し、原料の漁獲、原皮の蒐集、鮫革の製造及び製品の販賣等、鮫皮革の各部門に亘る全事業を一貫的に經營せしめようといふ積極的な企業統制案が採擇せられたのである。試みに該案の要綱を示すと次の通りである。

名稱 水産皮革統制株式會社
事業 (一) 水産皮革の製造、加工、販賣並に供給

- (一) 原料水産物の買入れ捕獲、保存又は運搬
- (二) 原料水産物の處理に伴ふ肉類其の他の副産物の處理加工又は運搬
- (三) 營業上必要な投資
- (四) 前各號に附帶する一切の事業

資本金 二百萬圓（二分の一拂込） 一株の金額 五十圓

株主 日本鯉鮪釣漁業水産組合員、日本水産皮革製造業水産組合員、市場及び仲買人
株券 記名式、一株券、五十株券、百株券の三種、株式の譲渡は會社の承認を要す

本社 東京市に置き、原料の多産地に支社、原料の各産地に出張所を置く

右の案は相當積極的な方針の下に企業統制の實現を狙つたもので、戰時統制經濟が漸く本格的な進展を見せはじめた當時としては頗る進歩的な意圖が盛られてゐた。鮫皮を合理的に確保し且つ水産皮革の國策的増産を圖るには、勿論このやうな企業體の實現が必要であり、同案の實施は各方面からかなり期待されたのであるが、製造業者（鞣製企業會社）の一部に反對が強く、惜しくも同案は遂に流産の運命に終つたのであつた。

この統制案の失敗は製革業者一部の反對が直接的原因であつたが、しかし彼等の獨自的立場を考へれば、反對的態度を固持した半面には止むを得ない事情も認められる。即ち鮫皮の製革事業は支那事變と共に急速の進歩を遂げ、時局下國策的の新興産業としては時代の華やかな視聽を浴びてゐたばかりでなく、當業者自體もやうやく技術の完成を遂げて事業上の競争期に入らせんとする時期に立つてゐた。このやうな事情にあつた製革業者が

其の企業の存続を考へるのはむしろ當然であらう。企業統制案に反対したからと云つて直ちに時局認識の不足を云々する譯には行かない。公平に見れば、かくの如く特殊なる事情にあつた企業の統制に對して、自治統制の方法を以て臨んだ農林省のなまぬるい態度にも該統制案を失敗に導いた一半の責任があつたと云へよう。鮫皮の増産は戦時國家の切なる要請であり、この要請に應へるためには強力な企業體の確立が必要であることは、當時一般に認識された問題であり、農林省としても貴重な國費を投じて之が助成案に乗り出したのであるから、今少し積極的な方針を持し謂はゆる經濟統制の方法を以て臨んでゐたならば、前記の企業統制案は恐らく實現の運びに至つたものと考へられるのである。

前述の企業統制案は原料皮の生産部面と製革事業との総合的經營を目標としたものであつたが、製革業者の一部反對に因り實現困難の情勢に立ち至つたので、農林省では統制方針に若干の變更を加へ、先づ製革企業の統制を一時除外して鮫皮の統制を目標とする新方策を以て臨むこととなり、昭和十四年八月に至り輸出入品等臨時措置法に基き省令を公布して鮫類に對し統制を實施すると同時に、關係漁業者の出資に依り統制會社を設立せしめ、鮫皮の統制と之が處理及び蒐集並に配給に關する業務を擔當せしむることとしたのである。この統制方式及び統制機關の概要等に就て以下順次述べて見るつもりであるが、その前に鮫皮の統制はなぜ必要か、この問題につき當時の實情に基いて考へて見る。

(一) 鮫皮統制の必要 鮫皮事業における最大の難點が原皮の蒐集部面に在ることは前述したが、しかし皮革の増産は戦ふ日本にとつて最も緊要の課題であつて、原皮の蒐集部面に如何なる難點があらうとも、必要とす

る原皮はこれをどこまでも確保して行かなければならない。端的に言ふと、鮫皮統制の目標が原皮を確保して鮫革の増産を圖るといふ一點にあつたことは云ふまでもないが、製革企業の自由競争性に依る原皮蒐集部面の混亂から、其の國家的統制が要請せられた點を見逃すべきではない。

即ち統制以前——昭和十四年十月以前——に於ては鮫皮の蒐集は各製革業者の自由競争にゆだねられてゐたので、原皮の確保を目指して各社何れも相當無理な集荷策を採つてゐたことは容易に首肯される。殊に支那事變の長期化に依り皮革の重要性が加重されるに及んで鮫皮の鞣製を目標とする製革業者の数は漸次増加せんとする傾向にあつた。一方鮫皮の生産部面を見ると鮫の漁獲數量には自ら限度があるので、この限度を超えて原皮の蒐集をなすことは困難である。然るに製革企業の増設から原皮の需要は急増の一途をたどつたので、蒐集部面に於ては頗る激烈な原皮の争奪戦が展開せられた。内地における鮫皮の価格は事變前まで大鮫一枚約七十錢程度に過ぎなかつたが、原皮統制の直前においては其の二—三倍に昂騰した。自由競争の結果、採算を無視した取引が行はれてゐたのである。當時東北地方の某陸揚港では鮫の原皮一枚五圓といふ驚くべき高値を現出した例さへあるのである。

製革企業の濫設に依る自由競争の弊害は、たゞ原皮價格の問題だけに止まらない。其の他にも經濟上多くの無駄がある。即ち鮫の原皮は若干豊凶の差はあるが大體に於て其の産地が一定してゐる。故に製革業者は原皮確保のため同一の産地に各社は個々に剥皮及び集荷に要する設備をなし、それぞれ必要とする人員を配置しなければならぬ。そのため多額の蒐集費を要するばかりでなく、各種の冗費も多く、必然的に採算點の悪化を來してゐる。

る状態であつた。

故に、鮫原皮に対する統制を断行し、假に、統制機關によつて原皮の處理及び蒐集が一手に行はれるとすれば一定の價格を以て原皮の取引が可能となることは勿論、これを製革業者に公平に配給することが出来るのである。従がつて製革業者としては競争のために徒費してゐた多額の蒐集費が浮び上るばかりでなく、原皮争奪のため著るしく阻害されてゐた企業の堅實性を強化することも出来る譯である。さらに、(イ) 統制機關が鮫を生魚のまゝ買取つて處理すると原皮の散逸を防ぎ、肉、内臓等を高度に利用することが出来るので、漁獲された鮫の原皮は鮮度良好のものであるかぎり一枚も無駄なく蒐集される。また肉や内臓の處理も計畫的且つ能率的となつて加工業者も安定する。(ロ) 鮫は季節に依り漁獲状況に差異があるので、製革業者は原皮不足から操業を短縮しなければならぬ場合もあつたが、統制機關に於て積極的に原皮を蒐集し、之を保藏して計畫的に製革業者に配給すれば、優秀な工場設備を効率的に動かすことが出来る等の利點があるのである。これらの諸點からも鮫原皮統制の必要性は痛感されるが、しかし鮫原皮の統制はたゞ單に製革企業の合理的發展を圖るためにのみ要請されてゐるのではない。鮫革が國防資源として必要缺くべからざる物資であり、其の積極的増産を圖るために製革企業の合理化なり、發展なりが必要なのであつて、この本筋を履き違へてはならない。

(三) 鮫皮統制の省令公布 農林省においては鮫皮及び鮫革に對し綜合的の統制方針を以て臨んだが、鮫革製造分野における空氣は積極的な企業統制を好まない情勢にあつたので、鮫原皮に對してのみ統制を實施する方針を採るに至つたことは前述した。かくてこの方針に依り昭和十四年八月八日農林省令第三十九號を以て、「皮革原

料タル水産動物ノ販賣制限ニ關スル件」を公布即日施行を見たが、この省令の公布に際して農林省では

「本邦皮革製品原料タル畜産動物皮ハ從來需要ノ約七割ヲ海外ヨリノ輸入ニ俟テ昭和十二年ニ於ケル皮革輸入高ハ五千二百餘萬圓ノ巨額ニ達セルトコロ今次事變勃發スルヤ其ノ輸入激減セルニ反シ、諸方面ノ需要ハ益々増大シテ著シク皮革不足ヲ來セリ、然ルニ水産皮革中鯨革及鮫革ハ充分半革ニ代用シ得ラルベキヲ以テ鋭意研究、増産ノ諸方策ニ付考慮セラレタルニモ不拘、昭和十三年度ニ於ケル実績ハ鮫皮ニ於テ原皮蒐集難等ノ爲、極メテ不振ニシテ需要ノ僅少部分ヲ充足セルニ過ギズ之ガ増産ノ要望眞ニ熾烈ナルモノアリ、水産皮革原料ノ増産確保ニ關スル施設ノ實施ハ刻下喫緊ノ要務ナリト認メラル、ヲ以テ水産皮革原料ノ統制施設ヲ實施セララル、コト、ナリ、右ニ伴ヒ昭和十二年法律第九十二號第二條ノ規定ニ依リ皮革原料タル水産動物ノ販賣制限ニ關スル省令發布セラレラルコト、ナレリ」

以上の如く鮫皮統制の趣旨を闡明してゐる。要するにこの省令は優良鮫皮の積極的増産を圖るため、鮫類を統制機關——謂はゆる農林大臣の指定する者——に一手に買取らしめようといふところに骨子がある。勿論統制機關に於て蒐集した鮫皮は、適正價格を以つて製革業者に計畫的に配給するが、これによつて製革數量が明確にされるので、其の用途を計畫化することも出来る譯である。統制機關に鮫類及び鮫皮の一手買取を認めたのは、要するに蒐荷權を獨立せしめ、それによつて鮫原皮の蒐集機能を高度に發揮せしめようといふにある。謂はゞ此の省令に依る統制機關は蒐荷統制機關としての性格を有するほか、其の獨占的原皮配給權を通じて製革部面の計畫生産を指導する實際的權能が與へられたも同然である。

しかして鮫類に對する統制實施に關する省令は、昭和十二年法律第九十二號第二條に依る委任命令に基いて發令されたものであるが、この法律第九十二號といふのは輸出入品等に關する臨時措置に關する法律で一般に「輸出入品等臨時措置法」と呼ばれてゐるのがそれである。支那事變勃發の直後制定せられたもので、輸出入の制限禁止及び重要物資等に對する各種の統制等に關する命令權を設定したものである。我が戰時經濟統制は國家總動員法の發動を見るまでは總てこの法律を基幹として運營せられてゐた。鮫類の統制に關する省令は、この法律によつて設定せられた命令權に基いて農林大臣が發動した一種の強權的措置であつて省令全文は次の如くである。

皮革原料タル水産動物ノ販賣制限ニ關スル件（昭和十四年八月八日農林省令第三十九號）

昭和十二年法律第九十二號第二條ノ規定ニ依リ皮革原料タル水産動物ノ販賣制限ニ關スル件左ノ通り定ム

第一條 本則ニ於テ皮革原料タル水産動物トハ左ニ掲グル水産動物ヲ謂フ

鮫類

第二條 農林大臣ノ指定スル地ニ皮革原料タル水産動物ノ陸揚又ハ搬入ヲ爲シタル者ハ農林大臣ノ指定スル者以外ノ者ニ對シ之ヲ販賣スルコトヲ得ズ、但シ特別ノ事由ニ因リ地方長官ノ許可ヲ受ケタル場合ハ此ノ限りニ在ラズ

第三條 農林大臣必要アリト認ムルトキハ前條ノ農林大臣ノ指定シタル者ニ對シ皮革原料タル水産動物又ハ其ノ皮、肉等ノ價格數量及販賣方法ニ關シ必要ナル事項ヲ命ジ又ハ報告ヲ徵スルコトヲ得

附 則

本法ハ公布ノ日ヨリ之ヲ施行ス

(參 考)

輸出入品等ニ關スル臨時措置ニ關スル法律

第二條 政府ハ支那事變ニ關聯シ國民經濟ノ運行ヲ確保スル爲メ必要アリト認ムルトキハ輸入ノ制限其ノ他ノ事由ニ因リ需給關係ノ調整ヲ必要トスル物品ニ付左ノ措置ヲ爲スコトヲ得

一、命令ノ定ムル所ニ依リ當該物品ヲ原料トスル製品ノ製造ニ關シ必要ナル事項ヲ命ジ又ハ制限ヲ爲スコト

二、當該物品又ハ之ヲ原料トスル製品ノ配給、讓渡、使用又ハ消費ニ關スル必要ナル命令ヲ爲スコト

(四) 指定地と統制機關 前記統制法規に依れば統制機關に對して獨占的の買取を認めたのは全國で漁獲される鮫類の全部ではなく、省令の第二條第一項に依り農林大臣の指定する地——謂はゆる指定地——に陸揚げしたり搬入したりするものを對象としてゐる。勿論鮫皮の積極的増産を圖るためには全國で漁獲される鮫の皮を餘すところなく抑へて之を蒐集すべきであるが、さうするにはそれ相當の施設や人が必要となる、全國の漁村で漁獲される鮫の皮を確保することは實に望ましいことではあるが、そこまで完全統制をやることは經費や施設や人の點から實際問題として諸種の困難があるし、また獲れた鮫類は一尾も洩さぬといふやうな厳格な統制では、却つて鮫類の取扱ひを窮屈化し、漁業者に迷惑を及ぼすばかりでなく、統制のためにいろいろな弊害を惹起する恐れもある、農林省では特に農林大臣が指定した地に、陸揚げ若くは搬入される鮫類を對象として統制する建前を採つたのである。

農林省令は法文の上では公布の日、即ち昭和十四年八月八日から施行してゐるが、この施行と同時に統制機能が発動したのではない。同省令第二條に依る指定地——即ち農林大臣が指定する地——と統制機關——即ち農林大臣が指定する者——とが正式に指定されなければ統制の態勢が完備しないのであつて、この指定地と統制機關の

第五章 鱈皮の原料事情

指定によつて初めて同省令に定められた統制機關が動き出すのである。次に統制を行ふ地域と統制を運行する主體との指定であるが、農林省では昭和十四年十月六日告示第三五五號を以て右の指定を行ひ、同月十五日から施行した。したがつて鮫類に對する統制は昭和十四年十月十五日から實際的に運行されたのである。告示第三五五號によつて農林大臣から指定せられた謂はゆる指定地と統制機關は次の如くであるが、統制機關の機構及び其の業務の概要等については次節に詳述する。

農林省告示第三五五號 (昭和十四年十月六日)

昭和十四年農林省令第三十九號第二條ノ農林大臣ノ指定スル地及農林大臣ノ指定スル者左ノ如シ
本告示ハ昭和十四年十月十五日ヨリ之ヲ施行ス

農林大臣ノ指定スル地

北海道 室蘭市、函館市、釧路市、根室國根室郡根室町、小樽市、天鹽國苫前郡苫前村、同國留萌郡留萌町、北見國利尻郡
鷲泊村、同郡鬼腸村、同郡香形村、同郡仙法志村、同國禮文郡香深村、同郡船泊村、同國宗谷郡稚内町、同郡猿拂
村、同國枝幸郡枝幸村、同郡頓別村、同國網走郡網走町、同國斜里郡斜里村、同國紋別郡紋別町、同郡雄武村、同
郡下湧村
青森縣 青森市、八戸市
岩手縣 釜石市、下閉伊郡宮古町
宮城縣 石巻市、宮城郡鹽釜町、牡鹿郡渡波町、同郡女川町、本吉郡氣仙沼町、同郡鹿折村
福島縣 石城郡江名町、同郡小名濱町、同郡四倉町
茨城縣 那珂郡那珂湊町、同郡平磯町

第六節 鮫皮統制の概要

千葉縣 銚子市、夷隅郡勝浦町
東京府 東京市
神奈川縣 横濱市、三浦郡三崎町、同郡浦賀町
石川縣 金澤市、七尾市、鳳至郡宇出津町
福井縣 坂井郡三國町
靜岡縣 清水市、志太郡焼津町
愛知縣 名古屋市
三重縣 北牟婁郡尾鷲町、同郡引本町
京都府 京都市
兵庫縣 神戸市
大阪府 大阪市
和歌山縣 東牟婁郡勝浦町
鳥縣根 那賀郡濱田町
山口縣 下關市、萩市
高知縣 幡多郡清水町、安藝郡室戸町、同郡室戸岬町
福岡縣 福岡市、戸畑市
長崎縣 長崎市、佐世保市
宮崎縣 南那珂郡油津町、同郡南郷村
鹿兒島縣 鹿兒島市、掛箱郡山川町、川邊郡枕崎町、日置郡串木野町

神尾縣 那覇市

農林大臣ノ指定スル者

水産皮革統制株式會社 東京府東京市日本橋區室町一丁目二番地ノ三

(五) 農林省令の改正實施 以上の如く指定地及び統制機關の指定に依り鮫類に對する統制は昭和十四年十月十五日から實施せられ、水産皮革統制株式會社は鮫皮の蒐荷統制機關として活動を開始したのであるが、統制の實際上に種々の不備があつたので、農林省では昭和十五年二月七日省令第十二號を以つて一部の改正を行ひ、統制内容の強化を圖つたのである。其の事情について少しく考察して見よう。

即ち改正前における省令に規定するところは鮫類の販賣制限に限られてゐた。指定地に陸揚又は搬入せられる鮮鮫——生魚のまゝのもの——に對してのみ統制の對象を置き、これが販賣は統制機關（農林大臣の指定する者即ち水産皮革統制株式會社）に限ることとし、それ以外の者に對する販賣を禁止したのが該統制の要點であつた。が、實際施行の結果について見れば、指定地における鮮鮫の販賣制限のみでは鮫皮の増産は確保されることが判明したのである。つまり鮫皮を量的により多く蒐集せんとする統制の目的と鮮鮫の販賣制限を骨子とする統制手段をめぐつては、其の間諸種の間隙が介在し、實際問題としてこのまゝの方法では統制目的を遂行し得ないことが發見されるに至つたのである。特に水産皮革統制株式會社（以下、統制會社と略稱す）に於ては統制を實施するに當り各陸揚地（指定地）の特殊事情を考慮し、鮮鮫の買取處理及び鮫皮の蒐集等に關する業務は、該指定地における魚市場等を通じて行ふ方針を採つたのであるが、其の結果は、魚市場に上揚せられた鮮鮫のみが省令の統

第五章 鮫皮の原料事情

制を受け、それ以外のものは統制の圏外にあるものとの誤れる解釋が一般に流布された。さらに改正前の省令は鮮鮫の販賣制限のみを規定し、魚體から剥ぎ取つた皮の統制については何等明示してゐなかつた。これらの事情から仕込船を以て指定地に搬入するもの或は自家製造用のもので魚市場を経由しないもの、船上で剥皮して搬入する鮫皮等に對しては其の統制が頗る困難であつた。一方統制を回避せんとする目的から指定地外の陸揚地に陸揚げ又は搬入するものが増加し、統制會社の業務運営に障礙を來したのみでなく、鮫皮増産を目標とする統制の前途に一大暗影を投ずるに至つたのである。

これらの事情に基因し統制の運行上苦境に立つた統制會社に於ては、統制内容の強化を農林省に陳情するに至つたが、一方農林當局に於ても實際に即して統制の確實性を確保するため、法文上に鮫皮の統制を明示し、鮮鮫の皮であると剥ぎ取つた皮であることを問はず一切の鮫皮を統制會社に於て全面的に統制し得るやう省令の強化を圖ることとし、昭和十五年農林省令第十二號を以て之が改正を公布即日實施を見たのである。改正後の省令全文を次に示して見よう。

第六節 鮫皮統制の概要

皮革原料タル水産動物ノ販賣制限ニ關スル件

昭和十四年八月八日農林省令第三十九號
昭和十五年農林省令第十二號ヲ以テ一部改正

昭和十二年法律第九十二號第二條ノ規定ニ依リ皮革原料タル水産動物ノ販賣制限ニ關スル件左ノ通り定ム
第一條 本則ニ於テ皮革原料タル水産動物トハ左ニ掲グル水産動物ヲ謂フ

鮫類

第五章 鮫皮の原料事情

第二條 農林大臣ノ指定スル地ニ皮革原料タル水産動物ノ陸揚又ハ搬入ヲ爲シタル者ハ農林大臣ノ指定スル者以外ニ對シ之ヲ販賣スルコトヲ得ズ但シ特別ノ事由ニ因リ地方長官ノ許可ヲ受ケタル場合ハ此ノ限ニ在ラズ

前項ノ陸揚又ハ搬入ヲ爲シタル者其ノ水産動物ヲ自ら處理スル場合ニ於テハ其ノ皮ヲ同項ノ農林大臣ノ指定スル者ニ販賣スベシ同項但書ノ規定ハ此ノ場合ニ之ヲ準用ス

第一項ノ農林大臣ノ指定スル地ニ皮革原料タル水産動物ノ皮ノ陸揚又ハ搬入ヲ爲シタル者ハ之ヲ同項ノ農林大臣ノ指定スル者ニ販賣スベシ同項但書ノ規定ハ此ノ場合ニ之ヲ準用ス

前二項ノ場合ニ於テハ第一項ノ農林大臣ノ指定スル者ハ農林大臣ノ指示シタル價格ニ依リ其ノ皮ヲ買取ルベシ

第三條 農林大臣必要アリト認ムルトキハ前條第一項ノ農林大臣ノ指定シタル者及皮革原料タル水産動物ノ皮ノ處理ヲ業ト爲ス者ニ對シ皮革原料タル水産動物又ハ其ノ皮、肉等ノ價格、數量及販賣方法其他ニ關シ必要ナル事項ヲ命ジ又ハ報告ヲ徵スルコトヲ得

附則 (昭和十四年八月八日農林省令第三十九號)

本令ハ公布ノ日ヨリ施行ス

附則 (昭和十五年二月五日農林省令第十二號)

本令ハ昭和十五年二月七日ヨリ之ヲ施行ス

(六) 鮫類統制法規の概要 以上鮫類に對する統制の概要を述べたが、この統制法令は前にも述べた如く輸出入品等臨時措置法に依り發令せられたもので、昭和十四年農林省令第三十九號、昭和十五年農林省令第十二號及び昭和十四年農林省告示第二百五十五號から成り立つてゐる。一般の參考に資するため之等の關係法規を總括した九觀點から鮫類統制の概要を述べて見る。

第六節 鮫皮統制の概要

鮫類統制の基幹をなす法令は昭和十四年農林省令第三十九號を以て公布された「皮革原料タル水産動物ノ販賣制限ニ關スル件」であるが、この省令は前述した如く昭和十五年農林省令第十二號に依り一部改正され今日に至つてゐる。本省令は鮫類及び鮫皮の販賣制限並に價格の統制を内容としてゐるが、その第一義的の目標は鮫原皮の計畫的蒐集に依る増産確保にある。故に鮫原皮の増産確保なくしては本省令の存在理由はないのである。この目標を確保せんとする建前から省令の改正が行はれ、統制内容の強化を見たことは既に述べた如くであるが、それと同時に統制會社の使命もまた鮫皮の増産確保を措いて他にないことを認識すべきであらう。したがつて本省令の解釋は勿論、その適用乃至運營等は總て鮫皮増産の目標と結びつけて考へるべきであり、然らざれば本省令の趣旨を誤るものと云つても敢て過言ではないのである。

省令の第一條は皮革原料たる水産動物の範圍を明示したもので、謂はゞ本省令に依る統制の對象を明らかにした規定である。即ち第一條に依つて統制の對象は鮫類に限定されてゐるが、こゝで若干の疑問が生ずるのは鮫類の範圍である。鮫類は其の種類に依り若くは鮮度低下等によつて皮革原料となり得ないものがあるが、第一條の規定は皮革原料となり得ない鮫類まで含むかどうかといふ問題が起る。言ふまでもなく省令は皮革原料となるべき鮫皮の増産を目標として制定せられたものであり、そのために鮫類の統制を旨指してゐるのであるから、皮革原料とならない鮫類の統制は不必要であり、したがつて統制外に置かれるべきであるとの見解は一應成立つかも知れない。だとすれば、皮革原料となるかならぬかの區別をどのやうな標準に求めるかといふことが問題になる。これには二つの場合が考へられる、即ち鮫の種類に依る方法と個々の鮫について鑑別する方法とがそれである。

前者の方法は暫く措くとして假に後者の方法に依るとしたならば、個々の鮫について皮革原料になるかならぬかを鑑別し、然る後統制するか統制外に置くかを區別しなければならぬが、たとへ同種の鮫でも魚體の大小鮮度の良否、疵の有無等によつて條件を異にするので、皮革原料になるかならぬかといふことを個々に鑑別してゆくことは實際問題として頗る至難であり、假にこのやうな嚴密な方法によつて業務を運営して行くとしたならば、そのために却つて統制の圓滑を阻害する惧れがないとは云へない。また個々の鮫について統制するかしないかを鑑別する方法に依るとしたならば、統制を回避する手段として諸種の不正行爲を誘發する場合も豫想されるのである。省令第一條の條文から見ても、個々の鮫について統制するかしないかを鑑別すべきであるとの意圖は些かも窺はれない。即ち皮革原料たる水産動物として「鮫類」を指すと明定してゐる點から判斷すれば、個々の鮫を指したものでなく、皮革原料となり得る鮫類全體を意味することは疑ふべくもない。たとへ本省令の條文解釋からすれば皮革原料として利用されない種類に屬する鮫は統制の必要なく當然統制外に置くべきものと考へる。こゝで問題となるのは皮革原料となる鮫の種類をどのやうな標準によつて決定するかといふ點であるが、これは鞣製技術及び實際上の利用状況から判斷すべきであらう。

省令の第二條は鮫原皮の確保を目標とする鮫と鮫皮の統制方式について規定したものである。即ち第一條の規定に依り凡そ皮革原料に供し得る種類の鮫は全面的に本省令に依る統制を受けるが、統制を施行する地域的限界については重點主義を採り、内地における鮫の主要陸揚地に限定されてゐる。(第二條第一項)統制を受ける陸揚地は勿論省令の規定に基き農林大臣が指定するのであるが、昭和十四年農林省告示第三五五號に依り全國七十三

ヶ所の鮫主要陸揚地が指定せられた。統制の地域を重點的に限定した理由については前に述べたので茲では説明を避けるが、要するに、この指定された陸揚地に陸揚又は搬入された鮫と鮫皮は本省令によつて統制を受ける譯である。しかし指定地における統制の要點は

- 一、鮮鮫を指定地に陸揚又は搬入したものは、その鮮鮫を統制會社に販賣すべきこと(第二條第一項)
- 二、指定地に陸揚又は搬入された鮫を自ら處理(加工等)する場合は其の皮を統制會社に販賣すべきこと(第二條第二項)

三、指定地に陸揚又は搬入された鮫原皮は之を統制會社に販賣すべきこと(第二條第三項)

以上の三點にあるが、これを今少しく實證的に述べて見よう。

指定地に陸揚又は搬入された鮮鮫及び鮫原皮は言ふまでもなく統制品であつて、これを統制會社に販賣すべきであり、それ以外の者に對する販賣は許されない。たとへば最初指定地外に陸揚又は搬入したものと雖も其後に於て指定地に搬入すれば、前と同様に統制品となり、其の地において統制會社に販賣しなければならぬ。さらに指定地外において鮫を加工處理し其の原皮を指定地に搬入した場合、指定外で剥皮した鮫皮を其の地に於て製革業者が買取り、これを指定地にある自己の工場に搬入した場合、船上で處理した原皮を指定地に陸揚又は搬入した場合等、凡そ如何なる方法に依るとも一旦指定地に持込まれた鮮鮫及び鮫原皮は統制會社が之を買取るのであつて、且つ之を持込んだ者も統制會社に必ず販賣しなければならぬのである。

したがつて鮮鮫及び鮫原皮にして指定地に陸揚搬入せられたものは、全面的に統制會社に販賣すべきであり、

假に統制會社の手を経ずして勝手に處理、販賣及び加工等を爲すと統制違反に問はれるのである。但し特別の事由に因り地方長官の許可を受けた場合は、統制會社に販賣しなくてもよいが、しかし之は例外規定であつて、一般的には指定地に持込まれた鮮鮫及び鮫原皮は總て統制會社の統制に基いて處理されるのである。(第二條第一項但書、同條第二項但書、同條第三項但書)

次に實際の取引に於て最も問題を生み易いのは、統制會社が強制的に鮮鮫及び鮫原皮を買取る場合、その買取価格を如何なる基準によつて決定するかといふ問題であらう。統制會社においては鮮鮫の買入価格については、漁業者及び鮫取扱業者との協定に依つて決定することとし、原皮に付ては農林省の承認を得た範圍の価格を以て取引してゐるが、この買入価格に關しては立場の相違によつて兎もすれば紛議を醸し易い。そこで農林省では改正省令において、鮫を處理した者の販賣する皮(第二條第二項)及び指定地に陸揚又は搬入された鮫原皮(第二條第三項)に關しては、統制會社は農林大臣の指定した價格を以て之等の皮を買取るべきことが明示されてゐる(第二條第四項)

次に第三條は省令に基く統制業務に對する農林大臣の命令權と關係業者の統制業務に關する報告義務を規定したものである。即ち農林大臣は必要ありと認むる場合は、統制會社や製革業者(水産動物ノ皮ノ處理ヲ業ト爲ス者)に對し、鮫類、鮫原皮、肉等の價格、數量及び販賣其の他に關し必要な事項を命令することが出来るし、また之等の事項に關し關係業者から報告を徴することも出来るが、これは農林大臣の強權的な統制權と監督權とを設定したものであり、本省令が戰時立法たる特質を示すものと云へよう。なほこゝに示す農林大臣の權限は改正

前においては統制會社のみを對象としてゐたが、省令改正に依り新たに製革業者をも含むこととなり、單に原皮の蒐荷部門だけでなく製革部門に對しても統制が擴大されたのである。

こゝで一言して置き度いのは、本省令は鮫原皮の増産確保を目標として制定せられたものであるにも拘らず、第二條第一項に依れば鮫類を其のまゝ統制し得る建前を採つてゐる點である。平凡に考へると、目標とするところは鮫皮の増産にあるのであるから、丸のまゝの鮫を統制する必要はないやうに思はれる。だが、鮫皮は製革事業が勃興するまでは殆んど廢棄物として取扱はれ、鮫の利用は内部に重點が置かれてゐたが、これを従來のまゝの處理狀況にまかせて置くと、依然鮫肉の利用のみが重視せられ、たとへば鮫皮を行ふとしても肉を重視する當然の結果として剥皮作業は粗雑となり且つ肉の歩留りのみを考へるため、折角剥いた皮が著るしく損傷して製革原料として役に立たないやうな場合もあり得る。また實際的に考へても、鮫皮のみの統制は至難であり、どうしても鮫皮を確保するには鮮鮫のまゝ之を買取り、自ら剥皮するのでなければ所期の目的を達することは不可能である。それゆゑに省令に於ては原則として統制會社が鮮鮫を丸のまゝ買取り剥皮作業を直營する方針をとつたのである。これに對しては統制の出發に際し加工業者方面から苦情が持込まれたが、しかし統制會社が丸のまゝの鮫類を買取るのは、言ふまでもなく鮫皮の確保に其の目的があるのであつて、皮を剥ぎ取つた後の肉や内臓はそれぞれ加工業者に適正なる價格を以て配給するので、謂ふ如く加工業者を壓迫するが如き事態を招くことは絶対にあり得ないのである。要するに統制會社は鮫類を丸のまゝ買取るが、肉や内臓の加工處理を爲すことが其の本質的使命ではないから、加工業者と協力して原皮の確保に努力し、肉や内臓は既存の加工業者に對し合理的に配

給して其の事業の發展に助力する方針を採つてゐるのである。しかしながら鮮鮫を買取る當然の結果として、場合に依れば皮を剥ぎ取つた後の肉及び其の他の副産物の處理や加工まで自ら擔當しなければならないやうな事態が惹起されないと限らない。そこで統制會社としては原皮を確保する必要上、肉の處理加工を自ら經營しなければならぬ場合には、以上の事業も直營する方針の下に之に必要な態勢が用意されてゐる。

要するに鮫皮の増産確保は、統制會社を主體として漁業者、加工業者、製革業者及び市場業者等の協力によつて初めて其の成果を期し得るのである。鮫皮統制の成果如何は戦時下の皮革資源確保の上に重大な關聯を有するばかりでなく、總力戰遂行上その影響するところ蓋し少くないのである。故に鮫皮に關聯を有する業者はそれぞれ其の業務を通じて、國防資源たる鮫皮の増産確保に協力すべきは言を要しないところである。然しながら數多い關係業者の中には國家の利害を考へず、個人的な利に迷ふ者が無いとは斷言出來ない。その結果、鮫皮増産の國策的使命に背き省令の規定を犯して統制違反の行爲を演ずる者が無いとは言へない。これらの統制違反者が罰せられることは言ふまでもないが、それでは此の場合如何なる罰則に據つて處分せられるのであるか、これについては省令に特別の規定がないので、結局省令の根據法規たる昭和十二年法律第九十二號の罰則が適用されることになるのである。即ち同法の第五條に依り七年以下の懲役又は五千圓以下の罰金に處せられる譯である。其の他省令第三條の規定に依る報告義務に違反したものは同法第六條の罰則が適用されるが、該罰則規定は次に示す如くである。

(参考) 輸出入品等ニ關スル臨時措置ニ關スル法律

第五條 第二條ノ規定ニ依ル命令若ハ處分又ハ其ノ命令ニ基キテ爲ス處分ニ違反シタル者ハ七年以下ノ懲役又ハ五千圓以下ノ罰金ニ處ス

第六條 第三條ノ規定ニ違反シ報告ヲ爲サズ、虛偽ノ報告ヲ爲シ又ハ検査ヲ拒ミ、妨ケ若ハ忌避シタル者ハ六箇月以下ノ禁錮又ハ三千圓以下ノ罰金ニ處ス、本法ニ基キテ發スル命令ニ依リ政府ニ提出スル許可ノ申請書其ノ他ノ書類ニ虛偽ノ記載ヲ爲シタル者亦同ジ

第七節 統制機關と其の業務

(一) 統制機關設立の經過 鮫皮に對する統制が鮫革の生産増強を期せんとする意圖に基くことは茲に言を要しないが、この意圖は水産皮革事業を所管してゐた農林省の單なる産業行政的觀點に出發したものではない。皮革の増産は戦力發揮の重要な物的條件であり、かゝる觀點から鮫皮の増産確保が國家的に要請せられるに至つたので、この要請に應へると同時に新興産業たる水産皮革事業を堅實に育成發展せしめようとの觀點から、該事業の統制に着手したのであつた。最初農林省としては製革業者の統合を圖り之に鮫漁業關係者を加へて強力な統制會社を設立し、この統制會社に鮫皮の蒐集から製革事業及び製品の販売は勿論、鮫漁業や其の他の加工事業等をも総合的に經營せしむる方針を以て臨んだのであるが、製革業者一部の反對に因つて右の如き綜合統制は實現性を喪つたので、關係漁業者及び冷蔵業者等を以て統制會社を設立し、鮫原皮の統制を行ひ、それを通じて鮫革の増産を確保すべく統制方針の變更を見たことは既に前節に述べた如くである。

即ち農林省に於ては新たに確立された統制方針に基き、日本鯉鮪釣漁業水産組合員、漁業組合聯合會及び冷蔵

業者等を以て鮫皮蒐集機關として水産皮革統制株式會社を設立する案を樹て、昭和十四年七月二十五日關係營業者を招集、赤坂三會堂に統制會社設立協議會を開催したのである。同協議會に於ては統制會社の資本金を二百萬圓、株式數二萬株とすること等を決定したほか、定款其他必要事項について協議したが、全国各地區より二十三名の創立委員を挙げ、該創立委員に於て創立の準備を急ぐことに決定を見た。なほ同協議會に於て臨席の粟屋水産局長は一場の挨拶をなしたが、該挨拶は當時における鮫皮革増産の必要性を端的に強調すると共に統制機關設立の理由を明かにしてゐる等、當時の事情を知るに足るものがあるから左に之を掲記して置く。

〔粟屋水産局長挨拶〕 本日ハ炎暑ノ折柄遠クハ北海道、九州ヲ始メ、全國カラ多數關係業者諸氏ノ御會同ヲ得マシタコトニ對シ、當局トシテ厚ク御禮申上ゲマス。支那事變發生以來既ニ二年餘ヲ經過シ時局ハ今ヤ東亞新秩序建設ノ段階ニ入り、我々銃後國民ハ益々長期戰ノ決意ヲ固クシ、聖戰目的遂行ノ爲メ一層ノ努力ヲ要スルコト更メテ申上ゲルマデモナイ所デアリマス。ソレニハ何ヲ措イテモ戰ニ勝ツコトデアリ、ソレガ爲メ凡ユル方面ニ戰時體制ガ強化セラレテキルコトハ既ニ皆サン御承知ノ通りデアリマス。

戰ニハ莫大ナル物資ヲ必要トシ、其ノ中ニハ從來主トシテ外國カラ原料資材ヲ輸入シテ居タモノモ多クアルノデアリマシテ、皮革ノ如キモ其ノ例ニ洩レズ需要ノ約七割ヲ海外ヨリノ輸入ニ俟チ、昭和十二年ノ皮革輸入高ハ實ニ五千二百餘萬圓ノ巨額ニ上ツタノデアリマス。然ルニ今次事變ノ勃發スルヤ其ノ輸入ハ激減シタノニ反シ軍需ハ益々増大スルノミデ一般民需ニ對シテハ極端ナル使用制限ガ加ヘラレルト共ニ、獸皮革ニ對シテハ原皮ヨリ革ニ至ル迄強力ナル統制ガ行ハレテキルノデアリマスガ、水産皮革ニ付テハ本年一月、日本水産皮革製造業水産組合ノ結成ヲ見タバカリテ未ダ殆ンド強權的統制ヲ受ケズ、原皮關係ニ在リテモ水産皮革ノ特殊事情ニ鑑ミ製革業者ノ自由買付ニ委ネテ來タノデアリマス。

而シテ水産皮革中鮫及鮫革ハ軍用トシテモ充分半革ニ代用シ得ルノデアリマシテ、現下最モ不足ヲ告ゲテキル牛革補填策

トシテ科學審議會ニ於テモ之ガ急速ナル増産ニ關シ凡ユル代用品ニ先ンジテ緊急決議ヲ以テ總理大臣ニ答申セラレ、當局ニ於テモ昭和十三年度ヨリ優良鮫皮ノ増産獎勵ヲ行ツテ來タノデアリマスガ、豊富ナル水産皮革資源ノ餘ストコロナキ利用ヲ圖ルニハ水産皮革ノ特殊性ニ即應シテ原皮蒐集機構ノ必要ヲ認メ過般來之ガ具體的方策ニ付考究ヲ重ネツツアツタノデアリマスガ、茲ニ水産皮革原料ノ統制會社ヲ設立シ主要陸揚地又ハ市場ニ入荷シタ鮫ノ全部ヲ本統制會社ニ取扱ハシムルコトトナツタノデアリマス。

就キマシテハ多數業者ノ中ニハ複雑ナル利害關係ヤ取扱上ノ不便ナド直接間接ニ受ケル影響モ尠クナイコトト存ジマスガ現下ノ非常時局ニ鑑ミ當局ノ意ノアルトコロヲ諒トセラレ、多少ノ犠牲ヲ忍ンデモ進ンデ國策ニ順應協調セラレ本統制機關ノ設立運営ニ積極的援助ヲ與ヘラレントヲ切望シテ止マナイ次第デアリマス。尙終リニ一言附ケ加ヘテ私カラ特ニ御願ヒ申上ゲマスガ、本日此處ニ御參集トサイマシタ皆サンハ御迷惑デモ全部本統制會社ノ設立發起人タルコトヲ御快諾ニナツテ本會社ノ創立、資金調整法ニ依ル申請手續ヲ進メル上ニ特別ノ御力添下サイマシマス御願ヒシテ置キマス。簡單デハアリマスガ所懐ノ一端ヲ述ベテ御挨拶ト致シマス。

右の設立協議會は粟屋水産局長の挨拶によつても看取される通り設立發起人會に代るべきものであつた。即ち出席者全員は發起人となり、會社設立許可及び資金調整法に依る資本金許可等の申請手續をなすと共に、創立事務所を三會堂（東京市赤坂區溜池一番地）に置き、大濱喜一郎氏創立委員長となつて設立準備を進めた結果、翌八月下旬頃に至り株式の引受ならびに拂込を完了、諸般の準備全く成つたので同月二十九日同じく三會堂に於て創立總會を擧げ、かくて水産皮革界に劃期的な原皮蒐集機關として水産皮革統制株式會社の實現を見たのであるが、同社の株式は關係業者に割當て、所有せしむる方針を採つたので全國の鮫漁業關係者、漁業組合聯合會、魚市場經營者及び冷蔵業者等が網羅されてゐる。即ち創立當初における株主及び株數を調べて見ると括弧内數字

は持株数)大濱喜一郎(一〇〇)、夏堀源三郎(一、二二〇)、村上米治(一、二二〇)、木田豊吉(一、二二〇)、川崎三五郎(四二〇)、網中清次(三九〇)、吉野力太郎(三九〇)、寺本正市(六九七)、鈴木徳次郎(六九七)、四宮正太郎(六九七)、江本長太(六九六)、高木太郎(一〇〇)、服部龜吉(三七五)、片山七兵衛(三七五)、宮原庄助(三六〇)、渡邊與七(二、二二〇)、古屋正氣(一〇〇)、齋藤福三郎(一、二二〇)、芳賀奈七郎(一、二二〇)、岡尊信(一〇〇)、養田靜夫(一〇〇)、宮田彌治郎(一〇〇)、北海道漁業組合聯合會(二、一五〇)、日本水産株式会社(二、九〇〇)、株式会社林兼商店(九〇〇)、その他(三〇)、以上合計二萬株である。

しかして水産皮革統制株式会社は既に述べた如く昭和十四年十月六日農林省告示第三五五號を以て水産皮革原料(鮫類)の統制機關として指定され、昭和十四年農林省令第三十九號に依り鮫類の全國的統制を行ひ、國防資源たる鮫皮革の増産に邁進することゝなつたのである。

(二) 統制機關の概要 統制會社が農林省の懲憑によつて設立された會社であることは以上述べた經過に徴しても明らかである。同社の資本構成は關係業者の割當出資に依つたもので政府資本は介入してゐないが、前記の如く農林省令に依り水産皮革原料の統制機關として指定されてゐるので、其の經營は勿論關係業者の營利的恣意によつて爲されるのではなく、水産皮革原料統制に關する省令(昭和十四年農林省令第三十九號)に基き農林省の具體的指示に依り統制的實際業務を擔當してゆくのである。即ち資本構成の上から見れば一種の民有會社であるが性格的には國策的の統制會社であり、そのために必要な統制上の強權を法律的(輸出入品等臨時措置法に據り)

に附與せられてゐるのである。

皮革が重要な國防資源であり、統制會社が戰時下における皮革増産の緊急性に鑑み、鮫皮革の量的確保を目標として設立せられた國策的經濟機關であることは前述した如くであるが、同社の設立趣意書に依り今少しく具體的に其の目的とするところを擧げると

(イ) 鮫類の出荷、處理及び配給方法等の改善並に統制

(ロ) 鮫革の生産増強

(ハ) 關係業者の福利増進

以上の三點に歸着する。即ち鮫皮革の豊富なる供給を確保するには鮫原皮の増産が前提となるが、従來鮫類の取扱方法は肉の利用を中心として運行されてゐた關係上、鮫原皮を確保してゆく上には實際的にいろいろの困難や支障が横たはつてゐた。したがつて鮫原皮を量的により多く蒐集してゆくには、鮫類の出荷から處理及び配給に至る全分野の取扱方法を改善して合理化することが必要であり、この改善は統制主義に立脚して強力な態勢の下に行はねければ其の成果は望めない。故に統制會社は其の目標を鮫類取扱の改善と統制に置いたのである。次に鮫革の増産は其の原料たる鮫原皮の増産に俟つべきは言を要しないが、鮫原皮の蒐集は鮫類取扱の改善合理化によつて確實性を帯びて來るのである。さらに鮫原皮の増産は取扱の改善によつて蒐集能率を擧げると同時に鮫漁業の振興を圖り鮫類の漁獲量を絶對的に確保することが必要な問題となつて來る。鮫漁業の振興が關係業者にとつて直接的の利益を齎らすことは茲に言ふまでもないが、鮫類取扱改善は其の利用價値の改善を意味するの

で、この面においても関係業者の利益は決して少くないのである。統制會社が其の目的の一つとして漁業者の福利増進を掲げたのは、要するに斯る觀點に基くものと言ふべきであらう。凡ゆる産業部門における戦時統制を見ると、大なり小なり業者の犠牲によつて其の成果が挙げられてゐるのであるが、鮫類の統制は統制會社の實現によつて漁業者に利するところ頗る大なるものがあるのである。こゝにこの統制の特質が在ることを知るべきであらう。

〔統制會社設立趣意書〕 今や聖戰ハ新段階ニ入り國家總力ヲ擧ゲテ東亞新秩序ノ建設ニ邁進スベキノ秋、之ニ順應スル國策トシテ皮革ノ増産ヲ計ルノ必要愈々緊切ナルモノアリ、吾人ハ此ノ國策ノ一端ヲ擔ヒ我國水産皮革ノ豊富ナル供給ヲ確保スル爲、之ガ原料タル鮫其ノ他ノ水産動物ノ出荷、處理及配給ノ方法ヲ改善統制シ、以テ優良鮫革其ノ他水産皮革ノ生産増加ト漁業者ノ福利増進ヲ圖ランタメ日本經濟釣漁業水産組合員、漁業組合系統團體其ノ他ノ生産業關係者及市場經營者、冷凍業者ヲ投資者トシ別紙定款ニ從ヒ資本壹百萬圓（第一回二分ノ一拂込）ノ會社ヲ設立シ、其ノ事業ハ官廳ノ特別ナル庇護ト監督トノ下ニ皮革原料水産物ノ買入並ニ水産皮革原皮、肉類及副産物ノ販賣其他之ニ附帶スル業務ヲ行ハントス。仍テ前記投資者ハ能ク現下ノ情勢ニ鑑ミ國策ニ順應シタル本會社ノ設立ニ賛同セラレ速ニ其ノ實現ニ協力セラレントヲ望ム。

右の設立趣意書にも明瞭に示されてゐる如く、統制會社は鮫類及び鮫原皮の買入、原皮、肉類及び副産物の處理、加工、販賣等の業務を総合的に行ひ得る建前を採つてゐる。同社の定款によつて事業項目を擧げて見よう。

- (イ) 皮革原料水産物ノ買入、處理、保藏及販賣
- (ロ) 水産皮革原皮ノ賣買
- (ハ) 皮革原料水産物ノ處理ニ伴フ肉類其ノ他ノ副産物ノ處理加工及販賣

(ニ) 前各號ニ掲グルモノノ外本會社ノ目的ヲ達成スルニ必要ナル業務

次に同社の重役陣であるが、此の選任及び解任は取締役であると監査役であるとを問はず總て農林大臣の承認を要することになつてゐる（定款第二十三條）これは同社が農林省令に基く統制機關であり、その運営は農林省令に依り指示された方法に従つて遂行されなければならない關係上、會社經營ならびに鮫皮統制の實際的責任者たる重役の選任及び解任について農林大臣の監督權を設けたのである。創立當時における重役の顔觸は、取締役會長鈴木熊太郎、社長大濱喜一郎、常務取締役土居康人、夏堀源三郎、取締役養田靜夫、渡邊與七、芳賀奈七郎、寺本正市、村上米治、岡尊信、古屋正氣、竹内清治郎、監査役四宮正太郎、吉野力太郎、宮田彌治郎の諸氏であつた。そのほか相談役として高草美代藏、片山七兵衛、高木条太郎、宮原庄助、宮田專一、釣井型一郎、出町初太郎等の諸氏を据ゑ業務を開始したのであつたが、其の後一ヶ年餘を経過した昭和十六年一月に至り重役陣容強化の必要に迫られ、大濱社長及び土居常務の兩氏辭任、専務取締役として杉本五六氏を抑へ、さらに取締役會長鈴木熊太郎氏を代表取締役社長に選任して首脳陣容を全く一新し今日に至つてゐる。

株主についても其の後相當の異動があつたが、昭和十七年末における百株以上の所有者を拾ひ上げて見ると（カッコ内株式數）大濱喜一郎（一〇〇）、養田靜夫（一〇〇）、宮田彌治郎（一〇〇）、鈴木熊太郎（一〇〇）、日本水産株式會社（二、九〇〇）、東京魚市場株式會社（五〇〇）、金澤音松（一二〇）、山村利久（一四〇）、江本長太（六四七）、寺本正市（七〇〇）、四宮正太郎（七〇〇）、四宮爲藏（一〇〇）、鈴木徳次郎（二九三）、岡尊信（一〇〇）、吉野力太郎（一〇〇）、網中清次（一五〇）、勝浦漁業協同組合（一四〇）、千葉縣水産株

式會社(四〇〇)、川崎三五郎(一〇〇)、那珂湊漁業協同組合(一四〇)、夏堀源三郎(一〇〇)、株式會社八戸魚市場(五〇〇)、八戸機船底曳網漁業者組合(一七五)、東北振興水産株式會社(二〇〇)、沼田冷蔵庫(一〇〇)、青森海産物問屋商業組合(二二〇)、芳賀奈七郎(三八〇)、小山清七(一〇〇)、横田善八郎(一〇〇)、村上米治(一、〇八〇)、齋藤福三郎(一〇〇)、木田豊吉(五六〇)、鈴木三郎(一五〇)、石巻水産市場株式會社(二〇〇)、株式會社鹽釜魚市場(三〇〇)、氣仙沼水産倉庫(四〇〇)、磐城水産工業株式會社(三二〇)、古屋正氣(一〇〇)、竹内清次郎(一〇〇)、小樽冷蔵株式會社(七〇〇)、北海道漁業組合聯合會(一、三五〇)、服部龜吉(一〇〇)、片山七兵衛(一八六)、高木清夫(一〇〇)、東海遠洋漁業株式會社(一〇〇)、静岡縣田子村漁業協同組合(一〇五)、燒津信用販賣購買利用組合(一二〇)、三重縣遠洋漁船組合(一〇〇)、株式會社林兼商店(九〇〇)、渡邊與七(五四七)、宮崎縣漁業組合聯合會(二〇〇)、油津漁業協同組合(二〇〇)、宮崎縣南郷漁業協同組合(一〇〇)、鹿兒島魚類株式會社(二〇〇)等であり、株主總數は一四七名に及んでゐる。

(三) 統制會社の定款 水産皮革統制會社は鮫類及び鮫原皮の統制機關として戰時立法に基く強權的統制力を附與せられた關係上、所管大臣たる農林大臣の廣汎な監督を受けることは既に述べたが其の定款について見ると會社運営上重要な事項はすべて農林大臣の承認を要するほか、業務上の必要事項については定期に農林大臣に届出若し報告を爲すことになつてゐる。

即ち農林大臣の承認を要する事項は(イ)關係業者以外の株主、(ロ)定款の變更、利益金の處分、社債の募

集、合併及解散の決議、(ハ)取締役、監査役の選任及び解任、(ニ)買入及び販賣並に價格決定の方法、受渡代金決済、資金の融通等を決定した業務規定及び其の變更、届出を要する事項は毎年度の事業計畫(變更の場合を含む)であり、そのほか毎月の事業実績は翌月十五日までに報告しなければならない。

なほ同社の定款に規定せられた事項の中、特徴的なのは株主の範圍を限定したこと、農林大臣の監督事項が相當範圍に亘つてゐること等の諸點である。該定款は昭和十五年九月二十五日、同十五年十二月六日及び同十七年五月二十九日の總會において一部改正が決議され今日に至つてゐるが、左に主要條項を掲録する。

水産皮革統制株式會社定款(抜萃)

- 第二條 本會社ハ皮革原料水産物、水産皮革原皮、肉類及副産物ノ賣買並ニ之ニ附帶スル業務ヲ營ムヲ以テ目的トス
- 第六條 本會社株式ノ總數ハ貳萬株トシ壹株ノ金額五拾圓トス
- 第八條 本會社ノ株式ハ左ノ各號ノ一ニ該當スル者ニ限り之ヲ所有スルコトヲ得
 - 一、日本鯉鮪釣漁業水産組合ノ組合員及役員
 - 二、漁業組合及漁業組合聯合會並ニ其ノ役員
 - 三、冷凍業者及魚市場經營者並ニ其ノ役員
 - 四、前各號ノ外農林大臣ノ承認ヲ經タル者

第五章 鮫皮の原料事情

- 一、業者ノ所有スル本會社ノ株式ノ數ハ全株式ノ二割ヲ超ユルコトヲ得ザルモノトス
- 第一一條 本會社ノ株式ハ取締役會ノ承認ヲ經ルニ非ラザレバ之ヲ讓渡スルコトヲ得ズ、本會社ノ株式ハ株券ノ裏書ニ依リ之ヲ讓渡スルコトヲ得ズ
- 第一六條 本會社ノ定時株主總會ハ毎年五月ニ、臨時株主總會ハ臨時必要アルトキ取締役社長之ヲ招集ス
- 第一九條 定款ノ變更、利益金ノ處分、社債ノ募集、合併及解散ノ決議ハ農林大臣ノ承認ヲ經ルコトヲ要スルモノトス
- 第二二條 本會社ニ取締役十三人以内及監査役三人以内ヲ置ク
- 第二三條 取締役及監査役ハ株主總會ニ於テ之ヲ選任ス、取締役及監査役ノ選任及解任ハ農林大臣ノ承認ヲ受クルコトヲ要スルモノトス
- 第二四條 取締役ハ互選ニ依リ農林大臣ノ承認ヲ經テ取締役社長、専務取締役及常務取締役若干名ヲ置クコトヲ得
- 第三五條 左ニ掲グル事項ハ業務規程ヲ以テ之ヲ定メ農林大臣ノ承認ヲ受クルコトヲ要スルモノトス、之ヲ變更セントスルトキ亦同ジ
- 一、買入ノ方法ニ關スル事項
- 二、販賣ノ方法ニ關スル事項
- 三、價格決定ノ方法ニ關スル事項
- 四、受渡ニ關スル事項
- 五、代金決済ニ關スル事項

第七節 統制機關と其の業務

(四) 業務の執行組織 統制會社の業務は鮫原皮の蒐集を目標として鮫類の買入、處理及び販賣、鮫原皮の配給等頗る廣汎に亘つてゐるが、これらの業務執行に關する方法は業務規程を以て豫め具體的方策を決定し、該業務規定は農林大臣の承認を受けなければならない(定款第三十六條)其の擔當する統制業務を合理的且つ能率的に遂行してゆくには、統制地域に完備した業務の執行組織を具へることが先決條件であるが、統制會社では大體先づ全國に於ける指定地の中、主要なる地に營業所を設け、其の他の指定地に出張所を置くこととし、營業所の擔當區域を設定して其の區域内に於ける出張所の業務を綜合的に監理して行く方針を採つた。

實際の業務運営については、本社において鮫類の買入、處理及び販賣、鮫原皮の蒐集及び其の配給等に關する綜合的計畫を樹て、この計畫に基いて全國に設けられた營業所及び出張所が具體的な活動に當るのである。統制會社は既に述べた如く指定地に陸揚又は搬入される鮫類(皮革原料に供し得る種類に屬するもの)の一切を強權的に買受けるのであるが、これは皮を確保する必要上さうしたのであつて、鮫類を買入れて利潤を得たり、肉類や副産物の處理及び加工等を爲すのが目的ではない。皮を確保するためには皮附のまゝ鮫類を抑へることが最も合理的であり效率的方法であるから、鮫類を対象とした統制方式が採られたのである。故に鮫類の統制はどこまでも鮫原皮の蒐集が目的であり、統制會社の業務はこの目標に焦點を置いて考へなければならないが、とすれば鮫類を買入れて其の皮を剝ぐこと、漁業者や各種の取扱業者によつて剝がれた皮を確保することが最大の仕事

になるのである。陸揚若は搬入された鮫類の皮を無駄なく確實に蒐集して行く點から考へれば、統制會社は買入れた鮫類の皮を統制會社自體の手で剥き取り且つ處理することが最も理想的な方法に違ひないが、それには多くの處理設備や人員を要するばかりでなく、統制指定地として指定された陸揚地や消費市場等には從來からの鮫類取扱業者や加工業者が介在してゐたので、これらの者の業務を接收する上において實際的に諸種の困難があつたことは否めない。そこで統制會社としては過渡的便法として、指定地に陸揚される鮫類は一切統制會社が買取ることが、實際の剥皮處理及び肉類並に副産物等の販賣は、從來の取扱業者に委託する建前を採つたのである。この委託行為は統制會社と取扱業者との間に一定の條件に基く契約を設定して行はせたことは云ふまでもない。しかし在來の取扱方法なり機構なりは何れも自由經濟的の營利觀念に基礎を置いてゐたので、これに剥皮處理を委ね統制會社はたゞ監督的地位に立つてゐたのでは原皮蒐集の完璧は期しがたい。業務開始以後の實績について見ても期待に副はない傾向が顯著であつた。そこで統制會社に於ては專屬の剥皮場を設け剥皮處理を直營する方針を以て臨み、取扱數量の多い指定地から順次剥皮處理の直營を實現するの方策を採つたのであるが、前述した如く諸般の事情からいろいろの支障が起つて直營剥皮場の實施は頗る遅々たる状態にあつた。然るに時局の深刻化に依り漁業用資材の消費現正は益々強化せられ、漁獲量も必然的に漸減傾向に陥り鮫原皮の蒐集上にも少なからざる暗影を投ずるに至つたが、一方においては皮革の消費量は戦争の擴大と共に増大し鮫原皮の増産はいよいよ緊要性を加重せざるを得ない情勢にあつた。このやうな事態に對處して鮫原皮を數量的に確保してゆくには、剥皮處理を統制會社の手で經營し、陸揚された鮫、搬入された鮫は餘すところなく剥皮して其の皮を最も效率的に蒐

集して行かなければならない必要に迫られたのである。こゝに於て統制會社では昭和十六年初頭から直營の實施に關する協議會を地方別に開催して關係業者の協力を求むると共に、積極的に諸般の準備を進めこれが實現に努力した結果、同年二月中旬から全國指定地一齊に剥皮の直營を實施するに至つたのである。

現在設置されてゐる營業所は東京、札幌、八戸、宮古、氣仙沼、鹽釜、三崎、神戸、油津の九ヶ所であるが、其の他の指定地には出張所を設けてそれ〴〵指定地内に於ける實際業務を擔當せしめてゐる。なほ營業所設置箇所並に管轄區域は次の如くである。

營業所設置狀況

東京營業所 (東京市日本橋區室町一ノ二ノ三)

東京府、千葉縣、茨城縣、福島縣、山口縣、新潟縣、石川縣、福井縣、島根縣、沖繩縣一圓及び横濱市の外他營業所の管轄に屬せざる全部の區域

札幌營業所 (札幌市北一條西四丁目第一徴兵ビル内)

北海道一圓

八戸營業所 (八戸市鮫町字日ノ出町二)

青森縣一圓

宮古營業所 (宮古市鯨ヶ崎上町)

岩手縣一圓

氣仙沼營業所 (宮城縣氣仙沼町字西風釜)

宮城縣北部

鹽釜營業所 (宮城縣鹽釜町)

宮城縣南部

三崎營業所 (神奈川縣三崎町)

神奈川縣 (横濱市を除く) 靜岡縣一圓

神戶營業所 (神戶市神戶區海岸通り四ノ一九公益社ビル)

愛知縣、三重縣、奈良縣、和歌山縣、大阪府、滋賀縣、京都府、兵庫縣、德島縣、香川縣、愛媛縣、高知縣一圓

油津營業所 (宮崎縣油津町石河五八八ノ一一)

九州各縣一圓

第八節 鮫皮増産獎勵政策

(一) 農林省の増産獎勵 戰時下における鮫皮革の國防的重要性に鑑み、農林省ではこれが増産について積極的な獎勵政策を以て臨む方針を採り、昭和十三年度に追加豫算として差當り三萬圓を計上、鮫皮の増産並に改良獎勵等に關する助成政策を實施した。農林省が鮫皮の増産を極力助成する方策を採つた理由については茲に説明を要しないと考へるが、一應其の意圖するところを検討して見よう。

支那事變の長期化がいよいよ不可避の情勢に立至つた昭和十三年初頭に於て政府は物動計畫に基き、重要軍需

物資の確保に積極的な努力をつくしたのであるが、さらに同年下半年期の物動計畫は内容的に一層の強化を餘儀なくされ、皮革等の重要軍需物資については其の民需に強力なる規正を加へる一方、これが國內生産並に代用物資の生産力擴充に邁進する方策が採られたのである。時を同じうして科學審議會に於ては皮革問題の戰時的的重要性を取上げ、水産皮革が畜産皮革の代用品として優秀なる性能を有することを認むると同時に、これが増産の緊急性に關し凡ゆる物資に魁けて總理大臣に答申をなしたのであるが、そのため政府としても水産皮革の増産に具體的に乗出すこととなり、前記の如く昭和十三年度から助成金を交付することになつたのである。要するに鮫皮の増産に關する政府の助成目的は國防物資として重要缺くべからざる皮革資源の確保にあることは言を要しないが一面水産皮革は前にも述べた如く支那事變勃發の前後にやうやく技術的成功を收め、これが企業化に邁進せんとする情勢に置かれた新興産業の一つであり、これを水産業の部面から見れば水産動物利用の工業的發展を意味する新分野であつた。したがつて鮫皮増産獎勵に關する施策は、水産業における此の新分野を育成助長せしめんとするところにも一半の目的があつたことを忘れてはならない。

この助成政策は昭和十三年度以降今日に至つてゐるが、皮革問題の重大化に伴つて、鮫皮増産の緊要性も益々其の重きを加へ政府の助成方針も逐年積極性を帯びて來た感が深い。即ち昭和十三―十五年の各年度においては鮫類の出荷者(漁業者)と鮫皮の剥皮者(當時は主として製革業者)に對し獎勵金を交付してゐたが、昭和十六年度から鮫類出荷者(漁業者)のほかに更に出荷した鮫類の漁獲者(鮫漁船乗組員)に對しても新たに獎勵金を交付する方策が實施せられ、其の増産獎勵政策は質的に一段と積極性を加へたのである。

(二) 助成費算の概況 鮫皮の増産奨励に關する助成金は、昭和十三年度(追加豫算)に初めて優良鮫皮増産改良奨励助成費として三萬圓計上されたが、翌十四年度においては優良鮫皮増産改良奨励助成費の交付額が著しく増額を見たほか、新たに鮫類剥皮場設置助成費が計上され、豫算額は廿一萬圓餘に達し前年度に比し約十倍に膨脹した。この助成金は其の後引續き毎年度交付されてゐるが、初めて豫算面にあらはれた昭和十三年度以降昭和十七年までの累計は増産改良奨励助成費九一四千圓、剥皮場設置助成費八五千圓、その總計は一、〇〇〇千圓餘に上つてゐる。なほ昭和十八年度は増産改良奨励助成費一五〇千圓餘、剥皮場設置助成費八千圓餘、合計一五九千圓が計上されてゐるから、これを加へると創始以來の助成金總額は一、一五九千圓に達する勘定になる。但し昭和十六年度に於ては國際情勢の急變に對處せんとする必要から各種豫算の壓縮政策が採られた結果、鮫皮關係豫算は總額から一割を節約して實行せられた。毎年の豫算を個々に見た場合其の金額は必ずしも多額なものであるとは言へないが、しかし從來における水産業關係助成費の零細なる豫算額と比較すれば、鮫皮増産關係の豫算額は決して少額でなく、水産業關係豫算中重要な地位を占めてゐることが判るのである。即ち豫算面を通じてわれわれは政府が鮫皮の増産に如何に積極的な方針を以て臨んだかを窺ひ得るのである。

年 度	増産改良奨励助成費	剥皮場設置助成費	合 計
昭和十三年度	三〇、〇〇〇圓	—	三〇、〇〇〇圓
同 十四年度	一八二、六一〇	三四、五〇〇	二一七、一一〇

鮫皮増産奨励助成金

同 十五年度	一八二、六一〇	一七、二五〇	一九九、八六〇
同 十六年度	三〇二、五二〇	二一、二五〇	三二三、七七〇
同 十七年度	二二七、〇二〇	一一、七五〇	二三九、七七〇
同 十八年度	一五〇、五二〇	八、五〇〇	一五九、〇二〇
總 計	一、〇六五、二八〇	九四、二五〇	一、一五九、五三〇

(三) 農林省の助成方針 次に國庫助成金の交付方針であるが、鮫皮増産助成金は漁業者及び剥皮者に對し奨励金の意味を以て交付することとなり、昭和十三年度においては漁業者に對する奨励金は日本鯉鮓釣漁業水産組合を通じ、剥皮者に對する奨励金は日本水産皮革製造業水産組合を通じてそれぞれ一定の條件に基づき一定額を交付した。昭和十四年度に於ては鮫類及び鮫皮に對する統制が實施せられ、前述の如く其の統制機關として水産皮革統制株式會社の設立を見るに至つたので、漁業者及び剥皮者に對する奨励金は該統制機關の手を通じて交付する方針が採られた。なほ昭和十四年度から剥皮場の設置に對しても助成することになつたが、この助成金が鮫皮の蒐集機關として生れた統制會社に交付せられるものであることは言ふまでもなからう。

次に農林省に於ける奨励金交付要綱を示すと次の通りである。昭和十五—十七年の各年度に於ては總ての奨励金は此の要綱に基づき統制會社をして各關係者に交付せられたのである。なほ昭和十八年度に於ける奨励金の總額は若干減少されてゐるが交付要綱は大體變化を見ない筈である。

優良鮫皮増産改良奨励金交付要綱

第五章 鮫皮の原料事情

- 一、奨励金交付主體
 - 水産皮革統制株式会社
 - 二、奨励金ハ左ノ區分ニ依リ之ヲ交付ス
 - (イ) 増産改良奨励事業ニ對スル助成金 一圓
 - (ロ) 検査事業ニ對スル助成金 一圓
 - (ハ) 剥皮場設置費 一圓
 - 三、優良大鮫ニ對スル奨励金
 - 昭和——年四月一日以降水産皮革統制株式会社ノ行フ検査ニ合格シタルモノニ付同會社ヲ通ジテ之ヲ出荷セル漁業者並ニ剥皮セル者ニ對シ左記ニ依リ交付スルモノトス
- | 種類 | 優良 | 鮮 | 鮫 | 優良 | 良 | 原 | 皮 |
|------|------|-------|------|----------|------|------|------|
| 吉切鮫 | 一尾ニ付 | 四五錢以内 | 一枚ニ付 | 三坪以上五坪未満 | 一枚ニ付 | 五坪以上 | 一枚ニ付 |
| 鼠鮫 | 〃 | 五〇錢以内 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 |
| 其他大鮫 | 〃 | 五〇錢以内 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 |
- 四、優良小鮫ニ對スル奨励金
 - 優良小鮫ニ對スル奨励金ハ昭和——年四月一日以降水産皮革統制株式会社ノ行フ検査ニ合格シタルモノニ付同會社ヲ通ジテ之ヲ剥皮セル者ニ對シ一尾ニ付三錢以内ヲ交付スルモノトス
 - 五、水産皮革統制株式会社ノ行フ検査ハ左ノ検査標準ニ依リ大鮫ハ陸揚地又ハ搬入地ニ於テ魚體及剥皮セル原皮ニ付之ヲ行ヒ小鮫ハ剥皮セル原皮ニ付受渡地ニ於テ之ヲ行フモノトス

第八節 鮫皮増産奨励政策

- | 大 | 鮫 | 合 | 格 | 外 | 格 | 外 |
|----|-----------------------|----------|----------|---|----------|----------|
| 外 | 觀 | 鮮度良好ナルモノ | 同上ニ反スルモノ | 外 | 同上ニ反スルモノ | 同上ニ反スルモノ |
| 疵 | 要部ニ疵ナキモノ | 同上ニ反スルモノ | 同上ニ反スルモノ | 外 | 同上ニ反スルモノ | 同上ニ反スルモノ |
| 大サ | 體長四尺又ハ坪數三坪以上ノモノ | 同上未滿ノモノ | 同上未滿ノモノ | 外 | 同上未滿ノモノ | 同上未滿ノモノ |
| 小 | 體長ハ吻端ヨリ尾柄ニ至ル迄ノ直線ノ長サトス | 同上未滿ノモノ | 同上未滿ノモノ | 外 | 同上未滿ノモノ | 同上未滿ノモノ |
| 外 | 觀 | 鮮度良好ナルモノ | 同上ニ反スルモノ | 外 | 同上ニ反スルモノ | 同上ニ反スルモノ |
| 疵 | 要部ニ疵ナキモノ | 同上ニ反スルモノ | 同上ニ反スルモノ | 外 | 同上ニ反スルモノ | 同上ニ反スルモノ |
| 大サ | 一・五坪以上ノモノ | 同上未滿ノモノ | 同上未滿ノモノ | 外 | 同上未滿ノモノ | 同上未滿ノモノ |
- 六、検査事業ニ對スル助成金ハ検査員俸給總額ノ五割以内ヲ交付スルモノトス
 - 七、剥皮場設置ニ對スル助成金ハ水産皮革統制株式会社ガ鮫ノ陸揚地又ハ搬入地ニ剥皮處理場、剥皮設備ヲ設置スルニ要スル費用ノ五割以内ヲ交付スルモノトス

(四) 奨励金の交付方法 昭和十三年度に於ては前述した如く漁業者及び剥皮者に對する奨励金は、それぞれ別個の機關を通じて交付せられてゐたが、試みに漁業者に對する交付方法を見ると、日本鯉鮪釣漁業水産組合に於て主要なる陸揚地に検査所を設け、検査規程に基いて検査所が行ふ検査に合格した大鮫一尾に付五十錢の奨励金を交付した。故に鮫類増産奨励金の交付を希望する者は右の組合に其の旨申出をなし、所定の検査所に於て檢

査を受けるのであるが、合格したものに對しては合格證が交付される。この合格證を組合に提出すれば大鮫一尾に付五十錢の獎勵金が交付されたのである。たほ剥皮に對する獎勵金は日本水産皮革製造業水産組合に於て大體漁業者に對する交付方法と同様の方法に依り大鮫の原皮一枚に付五十錢宛交付された。

昭和十四年度に於ては統制機關を早期に設立し、該統制機關を通じて獎勵金を最も效率的に活用する方針が示されてゐたが、統制機關の設立が遅れ、上半期の獎勵金は前年同様の方法に依り交付し、下半期の分は統制會社に於て取扱ふことゝなつた。が、統制會社は業務の開始を見たばかりで、業務執行機構其の他の整備が完了を見るまでに至らず、獎勵金の交付についても何等の新味なく前年來の方法が踏襲されたに過ぎなかつた。しかしながら昭和十五年度に於ては統制會社の業務執行組織が整備すると共に検査機構もやうやく態勢を整へるに至つたので、獎勵金制度を活用して大いに鮫皮蒐集能率の向上に努めた結果、其の業績頗る顯著なるものがあつた。特にこの年度から小鮫類に對しても少額ながら剥皮獎勵金を交付する方針を採つたのは注目に値するものと云へよう。さらに昭和十六年度においては漁業者に對して出荷獎勵金を交付するほか鮫漁船乗組員に對しても漁獲獎勵金を交付する新方策を採つたが、これは鮫漁業の實際に携はる者に對し其の増産意識を刺戟せんとする意圖に基づくこと勿論である。鮫皮の良否は船上に於ける處理の如何に負ふところ頗る大きい。鮮度の如何、傷の有無等船上の心掛け一つで優良原皮を得ることも出来れば、皮革原料として殆んど役に立たない場合もあるのである。故に鮫皮を確保する第一の出發點は船上處理の改善にあると見ることも出来るが、この點に着眼して漁船乗組員に漁獲獎勵金を交付する途をひらいたのは實に效果的な英斷であつた。今一つ昭和十六年度に於ける獎勵金交付上

の新例としては、鮫の種類と魚體の大小に依つて交付金額に差をつけた點であらう。即ち前年度まではヨシキリザメ、アヲザメ及びネズミザメ等は何れも一律に取扱ひ同額の獎勵金を交付してゐたが昭和十六年度に於てはヨシキリザメ、ネズミザメ、其の他の大鮫の三種に分け、各種類別に皮革原料としての利用價值を基準として其の交付金額が定められたのである。最も注目すべきはネズミザメに對する交付金額が著しく吊上げられた點であるが、これは勿論皮革原料として同鮫の皮が最も上質のものとして認められてゐるからである。昭和十六年度においては獎勵金制度の内容改善と其の積極的活用とによつて鮫原皮の蒐集上見べき業績を示現したが、昭和十七年度における交付方法は大體前年度に準據して行はれ、大東亞戰爭の勃發に依り漁業生産部面が重大な打撃を蒙つたにも拘らず、鮫原皮の蒐集成績は頗る見るべきものがあつた。

次に獎勵金の交付金額について見よう。昭和十五年度は鮫類（但し大鮫）を統制會社に出荷した者に對し、種類を問はず一尾二十五錢であつたが、翌十六年度には六坪以上のものと三十一坪のものとの二種に分け、前者の出荷獎勵金はヨシキリ三十五錢、ネズミ一圓二十錢、其の他の大鮫六十錢、後者はヨシキリ二十五錢、ネズミ八十錢、其の他の大鮫三十五錢と定められ、さらにこのほかに種類別並に魚體の大小に基き定められた漁獲獎勵金（十五錢乃至八十錢）が鮫漁船乗組員に對して交付されたことは既に述べた。鮫原皮の出荷獎勵金は昭和十五年度に於ては四坪以上六坪未満のもの六坪以上のものとの二種に區分し、前者はヨシキリ、アヲザメ、ネズミ等が一枚に付五十錢、其の他の大鮫四十錢であつたが、昭和十六年度には魚體の最低基準を一坪（一尺四方）切下げて三十一坪未満のものと六坪以上のものに分け、前者はヨシキリ三十錢、ネズミ五十錢、其の他大鮫五十錢

後者はヨシキリ五十錢、ネズミ八十錢、其の他の大鮫七十錢であつた。小鮫類に對しても昭和十五年度から其の原皮出荷者に對して一枚（一・五坪以上のもの）三錢の獎勵金が交付されたが、十六年度に於ても同額の獎勵金が踏襲せられた。なほ昭和十七年度に於ける交付金額は大鮫及び小鮫共變化なく前年と同額の獎勵金が交付せられた。

統制會社に於ける獎勵金の交付に關する實際方法は、農林省の交付方針及び交付金額等に支配せられるので、昭和十五年度以降各年度毎に交付要綱を設け、農林大臣の承認を受けた後之を實施することになつてゐる。先づ昭和十五年度に交付要綱が設定せられたが、昭和十六年度に於ては前に述べた如く前年度に比して其の交付方法等に相當の改正があつた。然しながら昭和十七年度に於ては昭和十六年度の交付要綱をそのまま踏襲してをり、昭和十八年度に於ても同様の方法が採られた。即ち水産皮革統制株式會社における交付要綱及び検査事務細則を掲記して参考に資することにしよう。

優良鮫皮増産改良獎勵金交付要項

第一章 獎勵金

- 一 優良鮫皮増産改良獎勵金（以下獎勵金ト稱ス）ハ本社ニ出荷セラレタル鮮鮫又ハ鮫皮ニ付本要項ニ基キ之ヲ交付ス
- 二 獎勵金ハ左ノ二種トシ検査規格ニ合格シタルモノニ付別表（一）ニ依リ之ヲ交付スルモノトス
 - 優良鮮鮫出荷獎勵金
 - 優良鮫皮出荷獎勵金
- 三 獎勵金ハ検査合格證ノ提出ニ依リ検査支部或ハ検査所ニ於テ之ヲ交付ス

四 検査部所ヲ左ノ通り設置ス

- 検査本部
- 検査支部
- 検査所
- 本社
- 營業所
- 出張所其ノ他
- 五 鮮鮫又ハ鮫皮ノ検査ハ本社ノ検査員之ヲ行フモノトス
- 六 検査規格ハ別表（二）ノ通りトス
- 七 獎勵金ノ交付ヲ受ケントスル者ハ検査支部又ハ検査所ニ其ノ旨申出テ検査ヲ受クベシ
- 八 受檢者（又ハ其ノ代理人）ハ検査ニ立會シ検査員ノ指揮ニ從フモノトス
- 九 検査ニ合格シタルモノニ對シ検査合格證ヲ交付ス
- 十 受檢者ハ検査ニ合格シタルモノニ付左ノ検査手数料ヲ納付スルモノトス
 - 大 鮫 鮮鮫一尾又ハ原皮一枚ニ付 金 五 錢
 - 小 鮫 原皮一枚ニ付 金 五 厘
- 十一 検査ノ結果ニ對シ異議ヲ申立ツルコトヲ得ザルモノトス

別表（一）

一、優良鮫皮出荷獎勵金

種類	区分	備考
吉切鮫	六坪以上 相當ノモノ	一、漁獲獎勵金ハ鮫漁船乗組員ニ交付 スルモノトス
	三坪以上六坪未 滿相當ノモノ	
鼠鮫	六坪以上 相當ノモノ	二、出荷獎勵金ハ鮮鮫ヲ出荷スル漁業 經營者ニ交付スルモノトス
	三坪以上六坪未 滿相當ノモノ	

其ノ他大鮫	漁獲奨励金	四〇〇銭	二五銭	
二、優良鮫皮出荷奨励金	出荷奨励金	六〇〇銭	三五銭	
種類	六坪以上ノモノ	三坪以上六坪未滿ノモノ	備考	一、鮫漁業者ニ非ザル出荷者及剥皮セル原皮ノミヲ出荷セル者ニ對シ交付スルモノトス
吉切鮫	五〇銭	三〇銭		
鼠鮫	八〇銭	五〇銭		
其ノ他大鮫	七〇銭	五〇銭		
小鮫	一・五坪以上ノモノ	三銭		
別表(一)				
一、大鮫	鮮鮫並ニ原皮	合 格	外	
外 観	鮮度良好ナルモノ	同上ニ反スルモノ		
疵	要部ニ疵ナキモノ	同上ニ反スルモノ		
大サ	坪數三坪(相當)以上ノモノ	同上未滿ノモノ		
二、小鮫	原皮	合 格	外	
外 観	鮮度良好ナルモノ	同上ニ反スルモノ		
疵	要部ニ疵ナキモノ	同上ニ反スルモノ		
大サ	坪數一・五坪以上ノモノ	同上未滿ノモノ		

検査事務細則

- 一、本年度奨励金ハ左ノ如ク區分ス
 - (一) 優良鮫皮出荷奨励金 (漁獲奨励金)
 - (二) 優良鮫皮出荷奨励金
- 二、優良鮫皮出荷奨励金ハ當社ニ鮫ヲ出荷セル漁業者ニ對シ交付スルモノニシテ之ヲ漁獲奨励金及出荷奨励金ニ分ツ漁獲奨励金ハ當該漁船乗組員ニ對シ交付シ、出荷奨励金ハ當該漁船所有者漁業經營者ニ對シ交付スルモノトス
- 三、優良鮫皮出荷奨励金ハ指定地外ヨリ鮫皮ノ提出アリタル場合又ハ指定地外ノ漁業者以外ノモノガ鮮鮫ヲ出荷セル場合ニ其ノ出荷者ニ對シ之ヲ交付スルモノトス

(指定地外ノ漁業者鮮鮫ノ出荷アリタル場合ハ優良鮫皮出荷奨励金ヲ交付ス)
- 四、検査手数料ハ検査ニ合格セル鮫又ハ鮫皮ニ付徴收スルモノニシテ鮫ニ對スル検査手数料ハ漁船所有者(漁業經營者)ヨリ徴收スルモノトス
- 五、検査合格證ハ検査ニ合格セルモノニ交付シ當社ハ合格證ニ依リ奨励金ヲ交付シテ領收書ヲ徴スルモノナルガ實際ニ於テハ検査施行ノ際検査合格證ニ所定ノ事項記入ノ上速カニ本部ニ報告スルコトトシ奨励金交付ノ場合ハ右合格證ノ冊號ヲ照合シテ領收書ヲ徴スルコトトス

(検査施行後直ニ其ノ合格證ニ付奨励金ヲ交付スル場合ハ左ノ如キ取扱ヲ要セザルモ漁船入出港ノ事情其ノ他ノ事由ニ依リ奨励金ノ交付ガ遅ルル場合ハ右様取計ヒ一先ツ合格證ノミヲ本部ニ報告セラレ領收書ハ奨励金交付ノ上本部ニ提出セラレ度シ)
- 六、優良鮫皮出荷奨励金交付ノ場合ニ於ケル検査合格證ノ受檢者氏名ハ漁船所有者ノ氏名ヲ以テシ領收書ノ氏名ハ漁船所有者並ニ漁船乗組員(代表一名)ノ連名トスルコト——以下省略——

第六章 原料處理と鞣製工程

第一節 鯨皮の處理方法

(一) 母船上の鯨體處理 鯨革の原料である鯨皮は、どのやうな處理工程を経て、製革工場に運ばれて来るかこれは鯨の皮が立派な鯨革に生れ變る最初の段階であるが、これを知るためには、捕獲された鯨がどう處理されてゐるか、その概要を述べて見る必要があらう。母船式捕鯨においては、母船内に設けられてゐる工場設備によつて、鯨體は處理され、鯨油、鯨皮、鯨肉、その他の原料生産或は加工製造が行はれるのであるが、近海捕鯨においては、漁場近くに設置した根據地の事業場に必要設備を設け、そこで鯨體が處理されるのである。先づ母船上における處理方法について述べてみよう。

母船内における鯨體處理の作業は、解剖、裁割、製油、製造、加工、鹽藏、冷凍等に區分され、それぞれの操作に必要な機械や設備が設けられ、且つ所要の人員が配置されてゐることは、茲に言ふまでもない。一隻の母船には五—一〇隻の捕鯨船(キャッチャー・ボート)が附屬し、この捕鯨船が鯨の捕獲に當る。捕鯨船は母船を中心として其の附近の海域を自由に馳驅し、鯨群を追つて活動するのであるが、一頭の鯨を捕獲したからと云つて直ちにそれを母船に曳航する譯ではない。捕獲した鯨は海中に於て斃れるまで鉞を打込み、完全に斃死すると、その腹部にポンプで空気を送つて浮力を與へ、浮標と目標の旗又は燈火を點じて海中に浮流させて置き、捕鯨船

は更に鯨群を追撃する。かくして追撃戦が一段落すれば、旗又は燈火を目標に浮流して置いた獲物を集め、これを兩方の舷側に抱いて母船に歸るのである。捕鯨母船は一五、〇〇〇噸から二〇、〇〇〇噸の大型船である。巨大な鯨體を其のまま舷側から船上に引揚げることは不可能であり、初期の工船においては、この問題のために種々の苦心を拂つたのであるが、一九二五年諾威の捕鯨工船ラーセン號に初めてスリップウエーを裝置してから、この問題は完全に解決された。端的に言ふと、スリップウエーは海面から鯨體を船上に引摺り上げるために船尾に設けた斜面型の大きな穴である。即ち船尾推進機の上部に海面すれすれの箇所吃水線附近から後部甲板に通ずるトンネル型の大穴で、約二〇度の勾配を以て後部上甲板に達してゐる。捕鯨船が曳航して來た鯨は、クローで其の尾端をはさみ、クローに大きなワイヤロープを繋ぎ、ウインチを以て捲上げると、鯨の巨體はスリップウエーを通過して、後部甲板上に引摺上げられる。

鯨體の處理は先づ解剖と稱して、鯨を解體する作業から始まる。第一の工程は鯨體最上層の脂肪皮を剥ぎ取る作業であるが、長い柄の附いた大型の庖刀を以て鯨體に約五尺の間隔を置き縦に皮下に達する程度の庖刀目を入れる、そして頸部のところで皮部を横に切断し、その一端をウインチで引張つて剥ぎ取る。つまり皮は五尺幅を以て長い短冊型に剥ぎ取られるわけである。この脂肪皮は相當厚く、比較的薄いもので七—八糎、原いものになると二〇糎を超える。脂肪皮は採油原料若くは皮革原料に利用される。採油原料に供する皮は適當に裁斷の上、甲板上に設けた投入口から船艙内に設けられた採油工場へ廻付し、皮革原料に供する脂肪皮はそれぞれの處理を施した後、船艙内の貯藏庫へ送るのであるが、これについては後で述べる。鯨體の解剖處理作業は熟練した従業

員によつて分業式に行はれるので、長さ二〇米以上に達する巨鯨も約一時間ぐらゐで鮮やかに片附けられてしまふ。小型鯨になると三〇―四〇分間で解剖處理は實に手際よく終了すると云ふ。

脂肪皮の下層には普通赤肉と稱する肥厚した肉層があるが、この赤肉は謂はゆる食用に供するため、鹽藏又は冷凍として夫々貯藏室に送る。尾部に近い部分の肉は尾の身と呼び、鯨肉の中では最も美味である。赤肉と同様鹽藏又は冷凍の方法に依り貯藏する。その他食用に供せられる部分は何れも鹽藏品か若くは冷凍品として處理されること勿論である。内臓のうち肝臓は製藥原料として重用されるので、冷凍若くは鹽藏處理の上貯藏する。さらに臓腑の一部は皮革原料(胃及び腹の皮)及び製藥原料として處理し、其の他は採油原料に供せられるものほか總て海中に放棄してゐるが、これは必ずしも利用價値が無いためではない。飼料又は肥料として立派な用途を有してゐるのであるが、母船の積載容積には自ら限度があるので、經濟價値の高い製品に重點を置き、價格の低いものは犠牲にされてゐるのである。頭部は鯨體から切り取つて之を處理するのであるが、頭部全體を包む上層の脂肪皮大きな舌、骨(頭骨及び上下の顎骨)を包む脂肪層等はすべて採油原料に供する。鬚は顎から分離し綺麗に洗滌して貯藏する。鬚が下顎骨と共に細工物若くは工藝品原料として、昔から重用されてゐることは既に述べた如くである。なほ鯨の骨は脂肪皮に次いで比較的少量の油を含有してゐるので、下顎骨を除く他の骨は全部機械鋸を以て適當の長さに截斷した後、プレスボイラー若くはクワナーボイラーに依り採油する。其の他最近の捕鯨工船には乾燥機の設備を有するものがあり、鯨肉を利用してミートミールを製造する。また尾鰭から尾羽を採るほか、諸種の副産物も出來得る限り之を採取若くは原料生産の工程を経た後船内に貯藏するのである。

捕鯨母船の上甲板は鯨體の解剖處理場であり、作業が能率的に行はれるように、附近には他の設備を避け比較的廣い面積が用意されてゐる。謂はば上甲板の大部分が「巨大なる組板」として使用されるのである。其の下層をなす第二甲板には、鯨油製造用の設備をはじめ、ミール製造機、鯨皮加工機、製罐機等が備へつけてあるほか鯨肉冷凍工場、鯨油清淨設備、鍛冶工場等がある。さらに第三甲板(工船に依り第三甲板を有しないものあり)は鹽藏品及び加工品の貯藏若くは雜品倉庫として利用され、最下層は全部油槽(タンク)として使用し鯨油を貯藏するのであるが、大體その母船の總噸數(容積)に近い噸數(重量)の鯨油を收容することが出來ると云はれる。特に説明を要しないと思ふが、製罐機では鯨肉を利用して罐詰をつくるための空罐を製造し、鍛冶工場では鋸をはじめ、鯨體處理用器具の修理をなすのである。

以上、母船上における鯨體處理について、其の概略を述べたが、母船上に積載し得る容積には、船型の大小に依りそれぞれ限度があるので、鯨肉や鯨皮の如く割合に貯藏スペースを喰ふ生産物の大量保管は不可能である。そこで漁期中冷凍運搬船を以て内地に運搬する方法が採られてゐる。即ち母船は鯨肉や鯨皮を生産して船内の冷凍庫に貯藏して置き、漁場に冷凍運搬船が來ると、之に積替へ、鹽藏品其の他生産物と共に内地に送り、鯨肉はそれぞれの機關を通じて配給市場へ、鯨皮は獨占的製革企業體たる共立水産工業株式會社へ供給するのである。

(二) 陸上根據地の鯨體處理 近海捕鯨においては漁場に最も近い陸上に根據地を設け、こゝに捕鯨を営むに必要ないろいろの設備を完備してゐる。即ち出漁に要する諸般の準備は勿論のこと、捕獲した鯨を處理するための一切の設備が用意されてゐる。我國における標準的な捕鯨根據地について其の設備の概況を見ると、捕鯨船が

曳航して來た鯨を引揚げるための棧橋、それに續いて解剖場、鯨肉處理場、冷肉場、製油場、鯨皮處理場、鯨油タンク、冷凍及び冷藏庫、鹽藏場等の處理施設、更に荷役棧橋、貯米場、貯炭場、鍛冶工場、物置場及び倉庫、事務所、宿舍、炊事場等、捕鯨の操業上に要する一切の施設が設けられてゐる。捕鯨船は、根據地を中心に約二〇〇哩沖合まで出漁して活動する、そして捕鯨した鯨は陸上根據地に曳航し、そこに設けられてある諸設備によつて直ちに解體處理されるのである。

次に鯨體の處理方法であるが、これは母船上におけるそれと殆んど大同小異である。我國における處理の現状から兩者を比較して見ると、生産物に對する需要狀況、生産物の輸送關係等、客觀的事情に因由し、兩者の處理方針に若干の相違が認められる。即ち母船式捕鯨においては、鯨油の生産に重點を置いてゐるのに對し、近海捕鯨においては鯨肉及び鯨皮の確保を主とし、其の殘部を利用して鯨油を生産してゐる。さらに母船上で處理する場合は、設備の不足、勞力の不足、積載容積の不足等に制限を受けるので、前述した如く經濟價值の高い生産物を偏重し、比較的經濟價值の低い生産物を犠牲にせざるを得ない場合が多いが、これに反し陸上根據地に於ては鯨體處理の場所なり設備なりを充分に用意することが出来るばかりでなく、貯藏の場所も潤澤であり、また運搬も比較的便利である。また勞力の供給も割合に恵まれてをり、且つ捕獲頭數も母船式捕鯨に比して頗る少ないので、鯨體全部を無駄なく有効に處理することが出来るのである。この近海捕鯨の處理上における利點と言ふべきであらう。

なほ陸上根據地における鯨體處理狀況を簡単に述べて見よう。捕鯨船と根據地にはそれぞれ無電の設備がある

ので、沖合で活躍してゐる捕鯨船の捕獲成績は、無電によつて根據地に報告される。したがつて根據地では捕獲頭數に應じ其の處理に必要な準備を整へて捕鯨船の歸港を待つのである。捕鯨船が鯨を舷側に抱へて入港すると根據地の傳馬船で捕鯨船から鯨を受取り、これを棧橋に曳引する。棧橋にはウインチの設備があつて鯨を捲上げかくて鯨體は解剖場に運ばれ、熟した従業員の巨大な庖丁が一瞬の活刺を演じたかと思はれる間もなく、さしもの巨鯨も其の偉大な體軀を崩し、脂肪皮、肉、内臓、骨、頭部、鰭等々、それぞれの部分に解體され、専門の處理場に運ばれて行く。脂肪皮は鯨革原料として處理されるのであるが、其の處理方法は後述する。肉は、約二〇疋ぐらゐの分量に截斷した上、冷肉場に於て海水を利用して冷却及び血抜きを行ふ。以上の處理を経た鯨肉は運搬船又は貨物積みとして氷藏して消費市場に送るのである。また陸上根據地は漁場に最も近接して設けられる結果北千島、小笠原等著しく輸送不便の箇所もあるが、これらの根據地においては冷却及び血抜きをなした後、冷凍製品として冷藏庫に貯藏し、運搬船の來航を俟つて市場に送る。また捕獲頭數の多いとき又は冷蔵設備等の都合に依り、鯨肉の一部を鹽藏品として處理する。鮮度が低落して食糧に不適の場合は、これを原料として飼料若くは肥料を製造する。次に内臓の處理であるが、胃と腸の皮は特殊な皮革原料として採取されるほか、腸は食糧となるので冷蔵して市場に送り、肝臓は貴重な製藥原料として冷凍又は鹽藏處理の上貯藏する。その他の臟腑は採油釜を以て油を採り、その殘滓は飼料又は肥料の原料に供するのである。さらに骨處理場に運び、背骨及び頭骨等何れも適當の大きさに截斷し、蒸釜を利用して油を採り、採油後の骨は謂はゆる蒸骨として、肥料に用ひられる。脂肪皮は前述した如く主として鯨革原料として處理されてゐるが、其の一部を以て採油する場合がある。即

ち平釜に依り煮沸して採油するが、其の残滓は煎粕として食糧に重用される。舌も同様である。要するに陸上根據地に於ては、鯨體各部の用途に應じてそれぞれの處置を施し、鹽藏、冷凍及び冷蔵等の方法によつて貯藏すると共に、運搬船若くは貨車を利用して消費市場に送り、文字通り巨大な鯨體全部餘すところなく完全に利用してゐる。しかしして根據地における鯨體の處理は、母船内におけるそれと同様に、原料生産の製品が多いので、消費市場に輸送された各種の原料はそれぞれ専門の工場に供給される。即ち、肥料原料は肥料工場へ、鯨肉の一部は其のまゝ市場へ、一部は罐詰工場其の他の加工製造工場へ、皮革原料は製革工場（共立水産工業株式會社）へ、製藥原料は製藥會社の工場へ、その用途に應じて分配供給され、各工場においては独自の技術を以て製品化を圖り謂はゆる鯨製品として初めて其の姿を一般市場に見せる順序となる。

(三) 鯨革原料皮の處理 鯨革の原料となる謂はゆる鯨皮は前にも述べた如く脂肪を中心として組成された厚層で、普通七—八種から二〇種ぐらゐに及んでゐる。しかも鯨體の中では最も油の含有量が多い部分である。周知の如く母船式捕鯨は鯨油の生産を軸點として發達した關係上、皮革原料の採取には經濟上諸種の問題があつたばかりでなく、皮革原料は割合に貯藏容積を必要とするため、この點からも原料の確保を著しく困難ならしめてゐたのであるが、最近における皮革資源の國家的重要性の昂揚、それに伴ふ鯨革工業の企業的發展に依り、捕鯨業者は漁場における凡ゆる事情を超越して、鯨皮の確保に積極的な努力を見せるやうになつたので、其の原料皮供給力は頗る増大し、鯨革工業の躍進を結果したばかりでなく、優秀な鯨革を多量に生産して戦時下の皮革界に絶大な貢獻を齎してゐることは既に述べた如くである。

さて、漁場における鯨革原料皮（鯨皮）の處理方法であるが、これは截斷と鹽藏と貯藏、この三つの作業に重點が置かれてゐる。鯨體の處理方法は前述した如く、鯨體の表面を包む脂肪皮を剥ぎ取ることから始められるがこの脂肪皮は間隔五尺幅を以て短冊型に引き剥れるので、これを鯨革原料とするためには適當の大きさに截斷しなければならぬ。この原皮の大きさは別に規格に規格がある譯ではないが、脂肪皮はかなり厚く且つ重量も相當重いので、餘り大きく截斷すると運搬や製革工場における鞣製作業に不便を來すこととなる。そこでこれらの點を考慮し、作業の能率を阻害せず且つ出來上つた革の用途等を標準として、最も效率的な大きさに截斷するのである。筆者が共立水産工業株式會社の大場工場で實際に見聞した原皮は、長さ約二尺五寸乃至三尺、幅二尺ぐらゐで案外小型に截斷されてゐた。このぐらゐの大きさならば、一—二人で一枚の原皮を持運ぶことが出来るので、作業能率の點から見ても適當とされてゐる。故に漁場においては大體この程度の大きさに截斷されるものと見て間違ひなからう。脂肪皮はウインチを利用して剥ぎ取るので、裏面に餘分な肉片が附着するが、原皮處理に際しては之等の肉片を先づ漉き取る。さらに鯨の表面皮には、他の水棲動物との鬭争によつて生じた傷痕や、寄生物の蝕食による損傷及び捕獲若くは引揚作業中における擦過傷等が生じ易い。この部分は皮革原料としては役に立たない。故に脂肪皮はよくそれを選別し、無傷の部分のみを前述の大きさに截斷して皮革原料を採取するのである。

截斷した原皮は一枚々々充分に鹽を摺り込み、貯藏室に適當の高さに積重ねて置くのであるが、原皮全體に鹽を浸透せしめるため、約一週間乃至二週間後に再び鹽漬をなし、同時に原皮の積替を行ふ。鹽漬を完了した原皮

には貯藏室に積重ねて保管するのであるが、母船の容積は制限があるので多量の脂肪皮を皮革原料として貯藏することは出来ない。そこで最近においては運搬船を以て鯨肉其の他の生産物と共に中間輸送をなし、鯨革原皮の確保に努めてゐる。南氷洋の漁場から内地まで腐敗性の鯨肉及び鯨皮を運搬するには、赤道圏を通過する關係上普通の貨物船では鮮度の低下を來す惧れがあるので、運搬は全部冷凍船を使用してゐる。即ち運搬船は漁場において母船から鯨皮、鯨肉等の生産物を積取り、鯨皮は船内の冷藏室に入れて内地の製革工場に運ぶのである。

近海捕鯨の分野における鯨皮の處理方法は、以上述べた母船上における處理と同様で、特別に變つたところはない。だが、船内における鯨皮の採取は積載容積に一定の限度があり、量的の制限を餘儀なくされるのに反し近海捕鯨の鯨體處理は陸上において行はれるので、鯨皮の採取上何等の制限を受けることもなく、充分に皮革原料の確保を圖ることが出来る。母船式捕鯨においては、鯨皮の採取は油の含有量が比較的少く且つ皮革原料として最も良質とされてゐる抹香鯨の脂肪皮に重點を置いてゐるが、近海捕鯨においては抹香鯨に限らず捕獲した總ての鯨の皮を皮革原料として處理することが出来る。それ故製革工業の初期においては原料皮は近海捕鯨分野から供給されるものを第一義的に考へてゐたが、しかし其の後に於ける鯨革工業の驚異的發展は必然的に多量の原料皮を要求するやうになつた。一方近海捕鯨において捕獲される鯨の頭數には大體の限度がある。この限度を超えて原料皮を求むる譯に行かない。殊に鯨革工業の發展に伴ひ其の用途は擴大し需要の激増を見るに至つたので近海捕鯨の分野から確保し得る程度の原料皮では甚だしい不足を告げるやうになつた。そこで母船式捕鯨においても母船内に鯨皮處理に要する機械等設備し、抹香鯨を中心として積極的に原料皮の採取貯藏に努めてゐる。皮

革原料となる脂肪皮は、前述した如く鯨體各部の中では最も油の含有量の多い部分であるが、皮革原料に供することによつて含有する油が全的に犠牲となる譯ではない。製革工場に運び込まれた原皮は、鞣製操作に移る最初の工程において脱脂作業を行ひ、ここで油を可及的に搾り取るのである。漁場で採油すると、製革工場で採油すると、この兩者の間にどれほど其の採油量に相違があるか、正確な數字を以て比較することが出来ないが専門家の實際的經驗に依ると、前者に比し後者は其の採油量において約一〇%内外の減耗を來すと言はれてゐる。この程度の減耗ならば、假に全部の脂肪皮を皮革原料として處理したとしても、鯨油の總採取量に及ぼす影響は極めて僅少である。また皮革原料の經濟的價値を考慮に入れれば、捕鯨事業の採算條件を惡化するやうなことは絶対にないのである。したがつて我國現下の皮革事情に基き國策的觀點から考へれば、將來母船式捕鯨と近海捕鯨とを問はず、その捕獲した全部の鯨から皮革原料を採取すべきであり、現に鯨皮革の製革部門（共立水産工業株式會社）は、そのやうな方向を目指して前進し、既に一切の企業的態勢を整へてゐるのである。

(四) 製革工場の前皮處理 南氷洋から運搬される鯨皮は、神戸港若しくは横濱港に陸揚げされ、更に貨車によつて製革工場（共立水産工業株式會社）に送られる。製革工場では漁場から運搬して來た鯨皮（鯨革原料）をどのやうに處理するか、謂はゆる鞣製工程にはいる以前における處理状況を觀察して見よう。

即ち漁場から運ばれて來た鯨皮は、鹽漬状態、鮮度の良否、腐敗の有無等を検査した後、愈々原料として鞣製作業にかけらるまで貯藏するのであるが、製革工業が勃興した初期においては總て冷蔵庫に保管してゐた。然るに鯨革の製革部門を獨占的に擔當する共立水産工業株式會社が、積極的に工場設備を擴張し、大規模の企業態勢を

とるに及び、生産能力の増大に伴ひ、其の原料消費量も著しく急増した。しかも捕鯨は季節的に制限されてゐるので、製革工場が周年操業をつづけて行くためには、限られた漁期になるべく多くの原料皮を確保し、尠くとも一ヶ年分以上の所要原料を手當しなければならぬ。このやうに多量の原料皮を冷蔵庫に貯蔵して置くとするれば、必然的に企業の採算點に重大な影響を及ぼし、延いては折角軌道に採つた鯨革工業の發展を著しく阻害する。そこにおいて共立水産工業株式会社では、これらの點を考慮し科學的觀點から諸般の研究を重ねた結果、冷蔵庫を使用せずして長期間原料皮を貯蔵保管する獨特の方法を發明し、現在その方法に依つてゐる。この新しい貯蔵方法の考案に依り同社においては一ヶ年數十萬圓の保管料を節減したと言はれる。

新貯蔵法は技術的には頗る簡單で、漁場から搬入された原皮に特殊の鹽藏法を施し、比較的溫度の低い貯蔵室に積重ねて置くに過ぎない。筆者が觀た共立水産工業株式会社大場工場の貯蔵室は無窓式の建物で、表と裏に出入口があつたが、頑丈な板戸を締切り、ほとんど密閉状態の室内に、縦横三米、高さ同じく三米ぐらゐに原皮を積重ねてゐた。三月末の快晴の日であつたが、室内の空氣は外部よりも餘程低温であつた。特殊な低温装置を施してゐる譯ではないが、建物の構造に依つて比較的低温が維持されるのであらう。夏期溫度が著しく上昇する季節には原皮の損傷を防ぐため可及的に低温を維持する方法が執られるのかも知れない。兎に角、この方法に依ると、原皮は二ヶ年間ぐらゐの貯蔵に耐へ、其の間何等の損傷も惹起しないことが、同工場の實驗によつて證明さ

れてゐる。同社では漁場から原皮が到着すると、引込線によつて工場内の無窓貯蔵倉庫に搬入し、必要な處置を施した上、前述の如く積重ねて保管するのであるが、現在相當の容積を有する無窓貯蔵倉庫が數棟用意されてゐるので、かなり大量の貯蔵能力を完備してゐる。

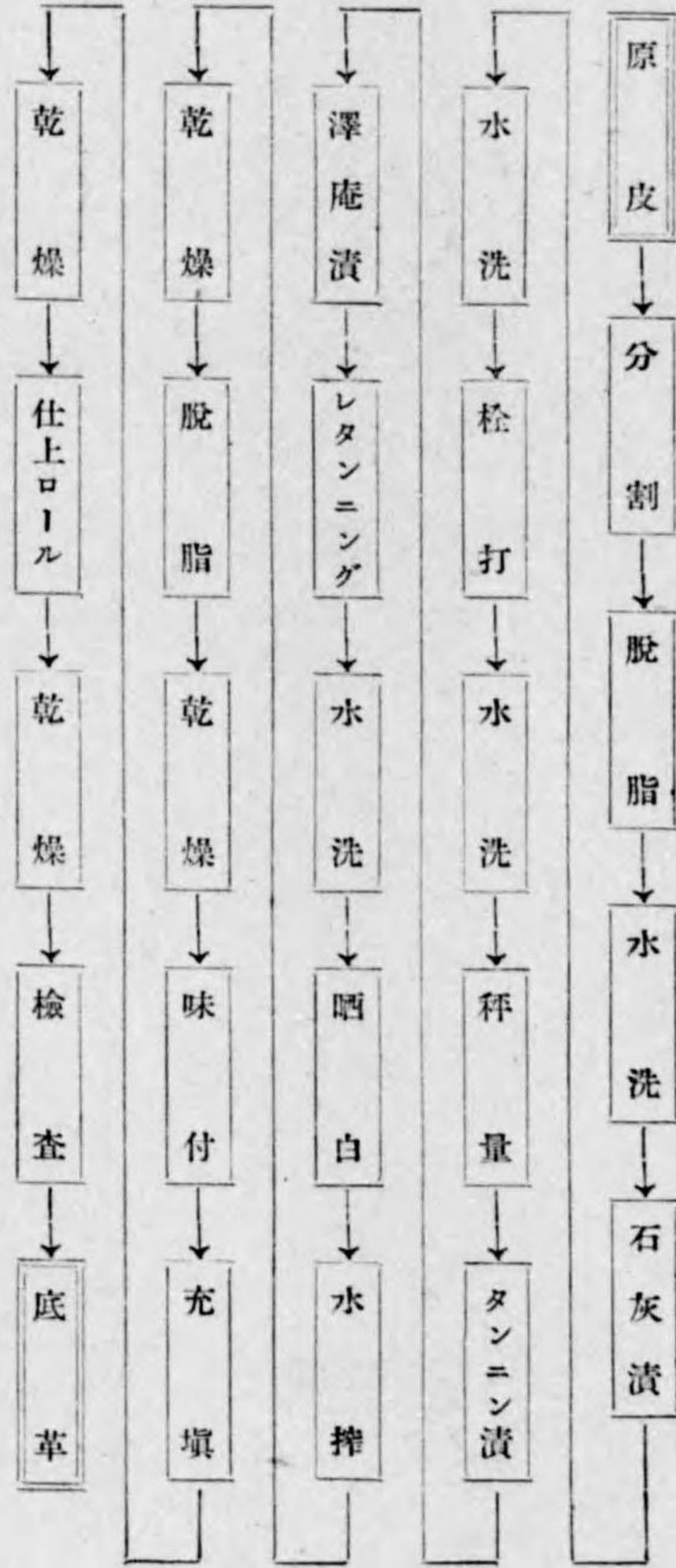
第二節 鯨革の鞣製工程

(一) 鞣製操作の概観 鯨革や鮫革に限らず凡ゆる皮革の鞣製技術は、各企業會社若くは研究家が多年の辛酸を経て獲得したものであり、且つ總ての製革企業會社は独自の技術を獨占的に利用することによつて企業の維持發展を圖らんとし、したがつて從來其の技術の公開を極力避けて來た。それゆゑに各製革會社の鞣製技術を専門的立場から技術的に説明することは困難である。また鞣製操作の専門的技術に觸れることは、本書の目的とするところでない。ここでは鯨革鞣製工程の概要を常識的に把握する程度にとどめて置く。

鯨革の鞣製技術に關しては、昭和十二年當時の日本水産株式會社が初めて専門的研究に着手し、同年末試製品を出してゐるが、この試製品に就て試験の結果、極めて優秀なる性能を有することが證明されたのであつた。その後、鯨革工業の企業化が計畫せられ、其の専門的製革企業體として設立を見た共立水産工業株式會社に於いては日本水産株式會社における前記研究を繼承し、本格的な研究を續行し、更に優秀なる鯨革の生産を見るやうになつた。昭和十三年秋、陸軍被服本廠において標準規格試験を施行した結果、その製品は從來の牛革よりも遙かに優秀なることが立證せられ、一躍軍納品として採用を見たのであるが、これによつて鯨革鞣製技術は初めて本格的

完成を遂げたのである。共立水産工業株式會社は其の後積極的に事業設備を擴張し、鯨革の大量生産に乗出し、軍需をはじめ一般民需方面に立派な性能をもつた鯨革を供給して、皮革不足時代に絶大な貢献をなしたばかりでなく、共立水産工業自體も極めて短時日のあいだに驚くほどの發展を遂げ、其の資本力においても、工場設備においても、生産能力においても、さらに鞣製技術においても、我國皮革工業界の一流企業會社を凌駕する壓倒的地位を獲得し、爾來ますます躍進状態を續けて今日に至つてゐる。同社が、このやうに短期間に驚異的な發展を記録したのは、潤澤な資本力を利用して頗る積極的且つ計畫的な企業經營方針を以て臨んだことに基本的な根據があることは言ふまでもないが、技術の完成に負ふところも決して尠くない。同社は現在二十餘種に及ぶ鯨革の特許權を所有してゐるが、更に申請中のもの三十餘種（油、ゼラチン等を含む）をかぞへてゐる。以て其の旺盛なる技術力を知るべきであらう。即ち同社は昭和十三年二月創立以來、専門的技術家を多數動員して、鯨革鞣製技術の研究に當らせ、この研究課程に於て多くの専門技術家を養成したのであるが、技術完成後に於ては、これらの専門技術家を鶴見及び大場の兩工場に配置し、實際の生産操作を通じて更に技術の改善向上を圖る方針を採つた。同社の製品が一定の水準にとどまることなく、益々進歩性を發揮し、優秀なる製品を間斷なく生産して、皮革界に一大驚異をもたらしたのは、結局其の旺盛たる技術力に歸するものと云ふべきであらう。さらに同社は鶴見及び大場の兩工場にかなり大規模の研究室を設け、鯨皮を原料とする新製品を目標としての技術的研究がつけられてゐる。これらの研究が漸次完成すれば、我が皮革界には、更に驚くべき鯨革技術が、出現されることとならう。

第 17 圖 鯨革鞣製工程圖解



鞣製操作は鯨革に限らず一般的には總て大差なき工程を踏んで行はれる。ただ原料の種類に依り或は各製革企業會社の独自の技術によつて、操作方法に若干の相違があるに過ぎない。即ち鯨革の鞣製工程を順序を追つて列記すると次の如くである。(但しタンニン鞣製の場合)

(二) 鯨革の出来上る工程 鯨體から剥ぎ取つた脂肪皮は大體以上述べた如き操作を経て、初めて鯨革に生れ變る譯であるが、工程をたどつて其の操作方法の概要を述べて見る。鯨革の鞣製工程を總括的に見ると、準備作業、鞣製作業及び仕上げ作業の三段階に分けることが出来る。

先づ準備作業であるが、これは前掲工程圖解(第17圖)に示した通り、原皮の分割に始まり、脱脂、水洗、石

灰漬、栓打等の操作を含んでゐる。鞣製工程の基本をなす操作であつて、この操作の良否は製品の出来上りに重大な影響を及ぼす。以下其の操作方法に簡単な説明を加へて見よう。

(1) 分割 鯨皮は脂肪の厚層をなし、厚いものになると二〇釐ぐらゐに及んでゐる。このままの厚さでは鞣製が困難であるが、假にこれを原形の状態に鞣製したとしても、製品の用途に困るので、適當の厚さに割ぎ分ける作業が謂はゆる分割作業である。この作業は鯨革鞣製の特徴であつて、他の皮革分野には、見られない操作である。分割は總て機械操作に依る。先づ粗漉機で厚い皮を二分し、更に精分割機にかけるのであるが、一枚の皮は其の用途に従ひ、四―八枚に分割される。

(2) 脱脂 鯨皮は謂はゆる脂肪層をなし、多量の脂肪(鯨油)を含有してゐるので、分割作業後、水壓機又はロールを利用して、その脂肪分を搾り取る。この搾り取つた脂肪は工場内に附設された製油装置に依り鯨油を採取する。脱脂作業が終ると、次の水洗作業に移る。

(3) 水洗 この作業は最初良質の清水に漬けて、鹽分や汚物を洗ひ落とし、さらに太鼓(太鼓型の洗滌機)によつて攪拌し、可及的完全に鹽抜きを行ふ。

(4) 石灰漬 過飽和状態の石灰水の中に漬けて置く作業であるが、この場合の石灰は生石灰を使用する。この石灰漬の目的は、皮質を膨脹させて雜蛋白を除くこと、表皮の分解に依り黒皮(表面の薄い皮)の剝離を容易ならしむること、なほ纖維の膨潤によつて鞣劑の浸透を容易にすること等にある。動物の皮纖維を組成してゐるのは各種の蛋白であるが、これを分類すると、(A)コラーゲン、(B)グロブリン、アルブミン、(C)ケラチン

メラニン、エラスチン、ムーチン等である。このうち革となるのはコラーゲンを主成分とする纖維であり、他の雜纖維(謂はゆる雜蛋白)は革としては寧ろ邪魔になるので、分解除去しなければならない。即ち(B)蛋白は容易に水に溶けるので、前述の水漬及び水洗によつて洗ひ落され、さらに石灰漬によつて(C)蛋白及び脂肪が除去される。以上の目的を達するためには生石灰の飽和溶液に約一週間漬けて置けばよいのであるが、常に飽和状態を維持させるため、生石灰を若干多量に入れ謂はゆる過飽和状態の石灰水を用ひるのである。

(5) 水洗 これは石灰水を洗ひ落すために行ふのである。石灰分が残つてゐると、鞣劑と化合して革に意外な變化を起す場合があるので、この石灰水はほとんど完全に洗ひ落さなければならぬが、しかし石灰水は水で洗つただけでは除去されないので特殊の藥品を用ひる方法などが考案されてゐる。

(6) 栓打 カマボコ型の臺の上に皮を乗せ、其の表面をこすつて黒皮や附着した肉片及び血液等の汚物を除去する。

(7) 水洗 栓打が済むと、さらに水洗して残りの石灰分其の他の含有物を除き、秤量の上、いよいよ鞣製作業に移る。

鞣製作業は使用する鞣劑によつて、其の操作を若干異にしてゐる。こゝではタンニン劑を使用する場合について述べて見る。即ちタンニン鞣しの場合には、先づタンニン溶液に皮を漬ける操作から鞣製工程が開始される。

(8) タンニン漬 濃度の違ふタンニン溶液(澁液)に約一週間ぐらゐ漬けて置く。タンニン溶液は濃淡八段階に分れてゐるが、淡い液から漸次濃い液に漬けて行くのである。タンニン材料は戦前殆んど輸入に仰

いでゐた。外國産として比較的一般に使用されてゐたのは、オーク・パーク（英國産）、スマック（伊國産）、チェスナットオーク（米國産）、ガンビア（南洋産）、ケブラッコ（同上）、ミモサ（印度産）、ワットルバーク（濠洲産）等である。我國には九州から北海道方面に亘つて柏（櫛）から優良なタンニンが生産されるが、其の數量は餘り多くない。また臺灣に於てはモリガン、クリガン、アカタブ、シロタズ等の樹木から若干のタンニン材料が生産されてゐる。言ふまでもなく大戦下の現在に於ては外國品の輸入は全く杜絶状態にあるので、一時製革界はタンニン材料の不圓滑に悩んだが、其の後内地産タンニン材料の増産と南方諸地域からの輸入によつて供給状態は漸次改良の方向をたどつてゐる。タンニン剤の種類と質によつて出来上つた革の質もちがつて来る。そしてタンニン漬に際しては一種類のタンニン剤を單獨に使ふのではなく、種類の違ふタンニン材料若しくは他の化學藥劑等と混合して使用する。如何なる種類のタンニン材料をどのやうな割合で混合するか、また如何なる化學藥劑を混入して使用するかといふことは、各製革會社の秘密技術に屬し、何れも公開を避けてゐる。

(9) 澤麻漬 タンニン漬が一週間ぐらゐで終了すると、割合濃いタンニン液の中に皮を漬けるのであるが、この場合使用するタンニン液には濃淡の差をつける必要はない。同じ濃度のタンニン液の中に約三十日ぐらゐ漬けて置く。この操作は謂はゆるタンニン鞣しの一分野であるが、普通タクアン（澤庵）漬と稱してゐる。

(10) レタンニング 機械装置に依り五〇度ぐらゐの温度をかけてタンニン剤を浸潤させる操作である。

(10) 水洗 以上の操作が済むと、水洗してタンニン剤を洗ひ落すのであるが、これに依つて鞣製作業は終了した譯である。

タンニン漬をなすことによつて、皮はすでに革といふ物質に變化した譯であるが、これだけでは革としての性能に缺くところがあるので、用途に従ひそれぞれの仕上加工を施すのである。即ち仕上作業と稱するのがそれである。

(11) 晒 白 タンニン劑によつて鞣した革は化學藥品を用ひて白く晒す。タンニンの酸化作用による革の變色を防ぐため行ふもので、炭酸曹達溶液の中に五—一五分間ぐらゐ浸漬するが、さらにアルカリ溶液の作用を中和するため、他の藥品を以て洗滌を行ふ。但しこの操作は後で着色する革には行はない。

(12) 水 搾 革に含有されてゐる水分を機械によつて搾り取り革の毛羽立ちを取つた後、乾燥する。

(13) 乾燥 板張りの方法に依り無窓室若しくは乾燥室等に依つて乾燥する。この場合天日乾燥は不適當である。乾燥所要日數は約一日ぐらゐである。

(14) 脱 脂 乾燥が済んだ後、脂肪分の除去不十分なものについて更に脱脂操作を行ふ。脱脂作業の後、さらに乾燥し、充分に乾燥してから次の操作にかける。

(15) 味 付 この操作は革の質を柔軟にするために施すのである。即ち乾燥した革に一樣に水をつけ、數日間積重ねて置く。味付に續いて革をもみほぐし革質を軟くする操作があるが、これは手工式に依つて行はれる。

(16) 充 填 ゼラチンをはじめ、その他の藥品を革の中に叩き込む操作である。この操作は革に強靱性を與へるのが目的である。充填が済むと充分に乾燥した後、次の工程に進む。

(17) 仕上ロール 機械装置によつて革の表面を間斷なく揉む、手工式に依る場合もある。この操作によつて

革の表面は光澤を増し、革は柔軟且つ強靱に仕上るのである。

(18) 検査 出来上つた革を一定の標準に基いて検査し、等級格付をなすほか、用途別に揀別する。かくして鯨皮を原料とする靴の底革が出来上る譯である。なほ革の用途に従つて、鞣製操作に若干の相違がある。即ち革の用途によつて染色を施すのであるが、この染色操作は味付充填の後それぞれの染料を以て着色し、適度に加脂して仕上げロールにかけるのである。

(三) 其の他の鞣製法 皮革の鞣法としては、以上述べたタンニン鞣法のほか、クローム鞣法、明礬鞣法、ホルマリン鞣法、其の他數種の方法があり、一般畜産皮革の鞣製に際しては、原皮の特質及び用途等に従ひ、それぞれ最適の鞣製法が用ひられてゐる。

第六章 原料處理と鞣製工程

タンニン鞣法に就ては既に述べたが、次のクローム鞣法は、準備作業を終へた原皮を硫酸と食鹽との混液にて浸酸操作を行ひ、重クロム酸加里を主劑とする鞣液に浸漬した後、中和操作を施して鞣製する方法である。この方法は今から約六〇年ばかり前、米國人オーガスタスが發見したが、従來の鞣製方法に比し、鞣作が頗る簡單であること、製品の耐熱性及び耐水性が強いこと等の特色があるため、廣く各種の鞣製に利用されるやうになつた。靴の甲革、各種の提靴、袋物等は主としてクローム鞣法によつて製革されてゐる。水を吸収せず、熱に耐へ熱湯中에서도變化しないばかりか、銀面が美しい光澤を有し且つ輕くて柔軟性のあるのが特徴であるが、鯨皮のやうに厚層の原皮をそのまま鞣すことが出来ないで、底革には適しない。明礬鞣法は、準備作業の後、明礬と食鹽を以て鞣製處理する方法である。明礬には加里明礬、曹達明礬、アンモニア明礬等の種類があるが、鞣劑として

第二節 鯨革の鞣製工程

多く使用されるのは加里明礬である。この方法は我國に於ても相當古くから用ひられて來た。製革は純白にして柔軟性を有するのが長所であるが、耐水、耐熱性に乏しく、染色及び洗濯に適しない等の缺點がある。ホルマリン鞣法は、ホルマリン、結晶炭酸曹達、食鹽、水等を混合してつくつた鞣液に原皮を浸漬した後、加熱して處理する方法である。その他タンニンとクロームを組合せた複合的の鞣法、明礬法とホルマリン鞣法とを併用する方法などがあるが、現在一般的に廣く用ひられてゐる方法はタンニン鞣法とクローム鞣法の二種である。次に、この兩鞣法を比較してそれぞれの特質を明かにして見よう。

タンニン鞣法

製革中の状態

- (1) タンニン劑と徐々に結合す
 - (2) 膨脹状態で鞣し得る、厚物鞣に適す
 - (3) 革の繊維の分離少く堅い革に適す
- 革の 状態

- (1) 堅く弾力ある革が出来る
- (2) 切斷面緻密且つ平滑である
- (3) 面積は廣くなる

クローム鞣法

- (1) 鹽基性クロームと比較的速かに結合す
- (2) 膨脹しない
- (3) 繊維の分離甚だしく空虚となる

- (1) 多くは柔軟性の革となる
- (2) 切斷面粗雑にして見場が悪い
- (3) 面積は縮少する

(4) 重量が大となる
 (5) 銀面の浮きは少いが往々龜裂し易い
 通氣及び濕氣との關係

(1) 濕氣の吸收力平均三五%

(2) ポロシチー、小

(3) 濕氣の通過性、良
 吸水の状態

(1) 水の吸收放散共に速かなり

(2) 吸水の爲め軟化せず且つ形が崩れぬ

(3) 底革に用ひて滑ること少し

摩擦對抗力

(1) 餘り強くない

抗張力及び延伸

(1) 比較的強く四三〇キロ、延伸小九%

耐熱性

(1) 熱に弱く濡れたものは攝氏六〇度にて害あり

(4) 重量の軽い革となる
 (5) 銀面が浮き易いが龜裂は少い

(1) 同上、平均五二%

(2) ポロシチー、大

(3) 通過性不良、靴甲革は長距離歩行で足に熱を生ず

(1) 吸収、放出乾燥共に遅々

(2) 頗る軟化し形が崩れ易い

(3) 水に濡れて滑り易し、靴底革には不適

(1) 同上の約二倍の耐抗力あり

(1) 同上より強く五三〇キロ、延伸大一二%

(1) 良く鞣したものは煮沸に耐へる

保存耐久性

(1) 空氣中にてタンニンが酸化し易く耐久性劣る

(2) 常に適當の油を含有させる要あり

(3) 虫害を受けることあり

化學分析上の差違

(1) 皮質物少し(三八—四〇%)

(2) 鞣劑を多量に含む(タンニン平均三〇%)

(3) 水溶性物質比較的少し(平均二五%)

(1) 酸化せず、耐久性大なり

(2) 同上の必要なし

(3) 同上の被害なし

(1) 皮質物多し(七四—八〇%)

(2) 同上少し(酸化クロム平均五・六%)

(3) 同上少し(一・六—五・八%)

第三節 鮫原皮の處理方法

鮫革の原料たる謂はゆる鮫原皮は其の蒐集過程が頗る複雑である。畜産皮革の如きは屠殺と同時に剥皮して處理することが出来るので、良質の原料皮を確保することが極めて容易であるが、鮫原皮の場合は、原料魚たる鮫類を漁獲した後、これを直に處理して剥皮し、皮革原料として必要な處理を行ふことが最も理想的な方法であるが、それは少くとも現在の漁業經營状態の下に於ては不可能である。鮫革の生命は原皮の鮮度にあり、鮫革工業の重要な成因は新鮮なる原皮を量的に確保することにある。したがつて鮫革工業を事業的に發展せしむるためには鮫原皮の處理に關して検討を加へ、これが全面的の合理化を圖らねばならぬ。現在の處理状況を見ると、船

上で剥皮されるものは殆ど大部分は陸揚後に剥皮作業に附せられてゐる。産地市場に於て直に剥皮するものもあれば、大都市の消費市場（たとへば五大都市における中央卸賣市場の如く）等に入荷されたものを剥皮するものもある。即ち鮫は皮のみを目的として漁獲されるのでなく、利用の重點は肉にあるが、一旦皮を剥いでしまへば肉の腐敗度が速いので肉を處理するときでなければ皮を剥ぐ譯に行かない。このやうな事情から鮫類は優良原皮を確保する上に諸種の支障が起りがちであるが、これらの支障は關係當業者の認識と協力とに依つて解決するほかない。鮫漁業が皮のみを目的として營まれる漁業でない現状に於て、鮫原皮の剥皮と蒐集に幾多の困難性が介在することは寧ろ當然であらう。この困難性を如何に克服するか——換言すれば關係當業者が兵器を生産する軍需工場の産業戰士と同じ氣持を以て鮫類の取扱ひや原皮の處理に當つたならば、國家の現状が要請して止まぬ優良鮫皮の確保は敢て困難ではないのである。以下、鮫皮の處理方法に關する概略を一般的に述べて見よう。

(一) 船上に於ける處理 皮革といふ觀點からのみ考へれば、鮫は漁獲すると同時に皮を剥いで鹽藏することが最も理想的の處理方法に違ひないが、前に述べた如くこれはなかなか簡單には實行出來ない。鮫皮は日光に直射させない限り普通の状態なら二十四時間ぐらぬは鮮度に異状はないが、しかし非常に分解し易い性質があるので、約三時間ぐらひの日光に直射すると、直ぐ分解作用を起して皮質が甚だしく脆くなる。故に船上に於ては甲板に積重ねて置いたり、日光に長時間直射して置くことを絶対に避けなければならない。要するに鮮度の維持に充分留意すべきであるが、それと共に鈎穴を付けぬやうに取扱上注意が肝要である。鮫は海中に於ては他の漁獲物を襲つて之を喰ふので、鯉鮪漁業などでは漁夫から頗る嫌はれてゐる。こんな關係から漁夫は鮫が漁獲される

とき意外な憎惡感を以て鮫を虐待し、無暗に鈎穴などをつけたりする。また漁夫の方に虐待する意思はなくても鮫そのものが兇暴性を發揮した爲め、止むなく手鈎などを胴體に打込んで引上げる場合などがある。鮫皮は鱗穴があるので、利用面積は頗る狭められてゐるが、その上さらに鈎穴があつたのでは殆んど役に立たなくなる。故に鮮度の維持と共に絶対に鈎穴を避けるやう取扱上注意が必要である。また漁獲に際し鮫を海中から船上に引上げる時船腹との摩擦に因り、或は船上に積重ねて置いた爲め魚體相互の摩擦等に基いて皮面に擦過傷を生ずる場合もあるが、擦過傷は鈎穴と同様原皮の利用價值を著しく低下せしめる。故に出来るだけ之を避けるやう注意すべきである。

以上の如き觀點に立つと鮫の取扱ひは頗る面倒なものやうに思はれるが、しかしこれは原皮を確保する上から見たひとつの理想を述べたに過ぎない。この理想は船上における操作方法（技術）と習慣の改善によつて極めて容易に達成し得る範圍のものである。たとへば鮫を船上に引上げる際手鈎は必要であるが、その手鈎を打込む時のちよつとした注意其他に依つて解決される問題ばかりである。だが、實際問題としては至つて簡單だと思はれることが、案外實行され難いものである。船上に於ける鮫の處理方法として現在行はれてゐるのは、腹部を切開して内臓を除去し海水にて腹腔内を洗滌してから船槽に入れ、腹腔内部に細水を詰め氷藏するものと、船上に引上げた魚類を硬直状態のまま船槽内に入れ碎氷を以て魚體を覆ふものとの二種であるが、何れの方法に依るとしても皮の鮮度保持及び損傷の防止等に細心の注意を拂ふべきであらう。

(二) 剥皮作業の概観 剥皮作業とは言ふまでもなく魚體から皮を剥ぎ取る操作を指し手工と機械との二種が

ある。手工作業は庖丁を以て人力にて剥ぎ取る操作であるが、原則として作業に時間がかゝるばかりでなく、割合に傷跡を多く残す嫌ひがある。機械作業は機械力を應用して皮を剥ぐのであるが、この方法に依る剥皮作業が前者に比して能率的であり、剥皮作業を著しく向上せしめたばかりでなく、鮫原皮の確保上劃期的な成果をもたらしたことは多言を要しないところであらう。

陸揚地や大都市の消費市場等において剥皮作業をなす場合を考へると、肉の販賣價值を低下せしめないため、最も短時間を以て剥皮操作を完了しなければならぬ。この必要に應ずるためには機械作業の活用を措いてないのである。剥皮の要諦は肉の商品價值を低下せしめないこと、最短時間を以て操作を完了すること、皮を損傷せしめず完全に剥ぎ取ること、以上の三點にあるが、剥皮作業の完璧を期するためには、この條件に適合した剥皮性能を有する精巧なる機械の完成が必要である。鮫製革事業が漸く本格化した昭和十二年頃から剥皮機の積極的な考案が進められ、翌十三年には初めて剥皮機が實際の作業に利用されたが、しかし當時の剥皮機には諸種の缺陷があつたばかりでなく、小鮫類の剥皮に利用される程度のものであつて大鮫類の剥皮は依然手工式に依るほかなかつた。その後統制會社が設立せられ、剥皮機械の重要性に着目し、機械製造業者と協力して該機械の改良發明に積極的の意を注いだ結果、昭和十五年頃に至り大鮫類を立派に剥皮し得る機械の完成に成功、現在では主要指定地に於てはすべてこの機械に依つて剥皮作業を営んでゐる。

次に剥皮の方法であるが、これには脊開きによる法と腹開きによる法との二種がある。前者は脊を縦に切開して剥ぎ、後者は腹部から切開して剥皮するのである。兩者の優劣に就ては、若干の議論があるやうであるが、實

際的には殆んど差異を認め難い。即ち其の坪數——皮の面積——においては兩者はほとんど同積であつて、たゞ單に鱗の穴跡に若干の相違が認められる程度に過ぎない。しかしながら海洋漁業等で漁獲される大鮫類は鮮度保持の必要から腹部を切開して内臓を取り除く關係上、一般的には腹開きの方法が用ひられてゐるやうである。なほ手工式は全部を人力と庖丁とに依つて剥皮するのであるが、これより能率的にやゝ進歩した方法としては引剥ぎに依る特殊の剥皮方法（丸剥ぎ）がある。これは頭部及び頭部に近い胴體の皮を一部剥ぎ、魚體をロープ其の他の物で固着すると共に、剥いだ皮を巧みに一括して五分位のロープでワツサ括りとし、ロープをウインチにかけて尾部の方に引張つて引き剥ぐ方法である。この方法は日本水産株式會社の戸畑營業所で考案されたもので皮に肉が多く附着すること、皮に裂傷を起すこと等の弊害はあるが、剥皮能率上に於ては遙かに手工式に優れてゐる。だが、機械利用に依る剥皮能率には及ぶべくもないので、剥皮機の出現によつてこの剥皮方法は既に過去のものとなつた。

要するに鮫の剥皮作業は最初手工式を以て出發したが、時間的に能率を擧げる必要から機械の發明が要請せられた。前述した引剥ぎの方法なども時間的能率の向上を圖る方法として創案されたものであるが、一般化を見るまでには至らなかつた。實用に供し得る程度の剥皮機が出現した現在に於ては、大體機械利用に依る剥皮作業が行はれてゐるが、鮫の水揚高の低い地方（指定地）では高價な剥皮機を設備するまでに至らず、依然たる手工式に依つてゐるやうであるから、先づ手工式に依る剥皮作業の工程を述べ、次いで機械利用に依る剥皮工程を簡単に説明する。

(三) 手工式に依る剥皮作業 手工式の剥皮には脊開きと胸開きの二方法があるが、先づ脊開きの場合について述べる。この作業は總ての鰭と尾を切り取ることから始まる。これは鋭利な庖丁で鰭を切り取り尾を切り取ればよいのであるが、この場合、皮の面積を多く取るため、なるべく鰭の附根から斜に庖丁を入れ、しかも鰭に皮や肉が附着しないやうに巧みに庖丁を動かすことが肝要である。尾は根元から切り取ればよいが、切り取つた鰭や尾は別に保存してそれぞれの用途に仕向けなければならぬことは言ふまでもなからう。

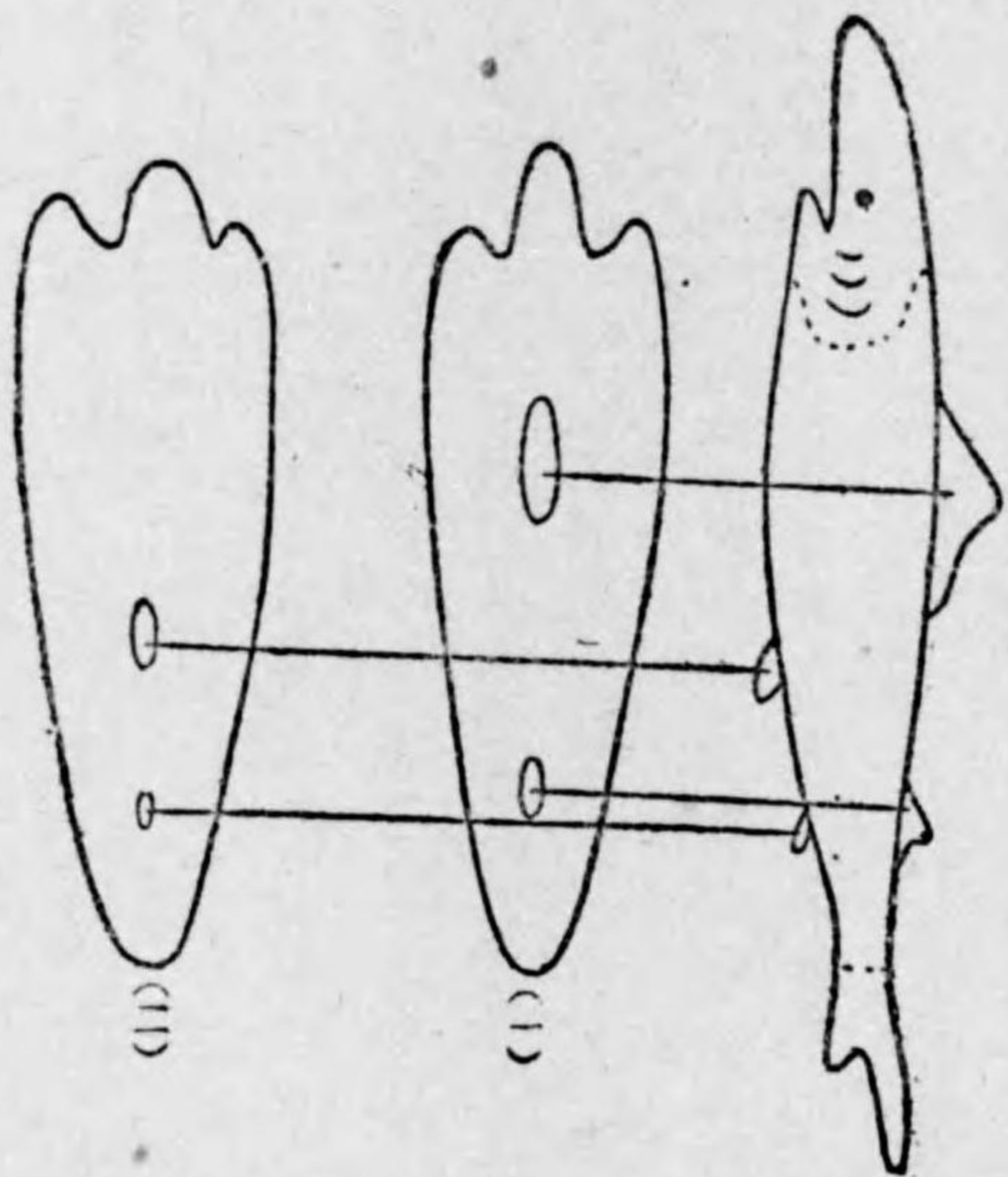
鰭と尾を切り取ると、いよいよ皮を剥ぐ工程に移るのである。即ち先づ庖丁を脊鰭の切口に突差し脊筋に沿ふて眞直ぐに切り裂く、頭部は兩眼の中央部を一直線に腦髓部まで庖丁を入れる。次に鰭の側面に沿ひ(左右兩側とも同様に)眼と鰓との上部が一直線に見られる點まで眼の方向に切下げ、眼と鰓の眞上を通して胸鰭の切口まで庖丁を入れ、さらに口の方向に進め鰓の眞下を通るやうに庖丁を働かせるのであるが、以上の操作が済んだら鰭を仰向けにし、庖丁の刃が口から一二寸離れた間隔を置くやうにして切り開く、これまでは皮を剥ぎ取るための準備作業見たいなもので、これからいよいよ實際に皮を剥ぐ操作に進む譯である。

即ち脊を上方に向けて鰭を腹這ひにし、作業者は其の上に頭部にむかつて跨り、頭部の皮の裂目を左手で固くつかみ、右手に持つた剥皮刀(鋭利な出歯庖丁)を巧みに操作して剥ぎ取る。この場合、庖丁の刃が皮の裏に切り込まぬよう綿密な注意が必要である。剥皮に際して肉が多量に附着しても、それは其の後に行ふ作業(裏漉作業)で處理されるから左程氣にかけることはないが、皮に庖丁が切り込む(これをソレと稱する)と鞣製された革の利用價值が著しく低下する。しかもこの剥皮作業はなかく難しく一寸した手のすべりによつても皮にソレ

第三節 鮫原皮の處理方法

第 18 圖 鮫皮の剥ぎ方圖解

- (一) 腹開き皮
- (二) 脊開き皮



傷を残す危険があるから作業上充分な注意が肝要である。片側の剥皮が済んだら今度は尾部の方に向き直り、同様の方法によつて皮を剥ぐのであるが、常に左手はしっかりと皮を握り引つ張ることを忘れてはならない。假にこの手がゆるむと皮が縮むので其の途端に大事な皮面に傷痕を残すことになるのである。これを以て脊開きの場合における剥皮作業は完了したことになる

が、次に腹開きの場合について説明を加へて見よう。

脊開きの方法に依るか腹開きの方法に依るかは、前述した如く製革の用途如何によつて其の優劣が決定される關係上、製革業者に依り其の操作も區々であつたが、前にも述べた如く海洋漁業に於ては多くの航海日数を要するので、魚類の鮮度維持をはかるため、船上に於て鮫の腹部を切開し、内臓を抜き取つて船艙に氷藏するものがあ

る。これは無論腹開きの方法による以外ない。故に大鮫類はほとんど腹開きの方法に依つて剥皮されてゐる。

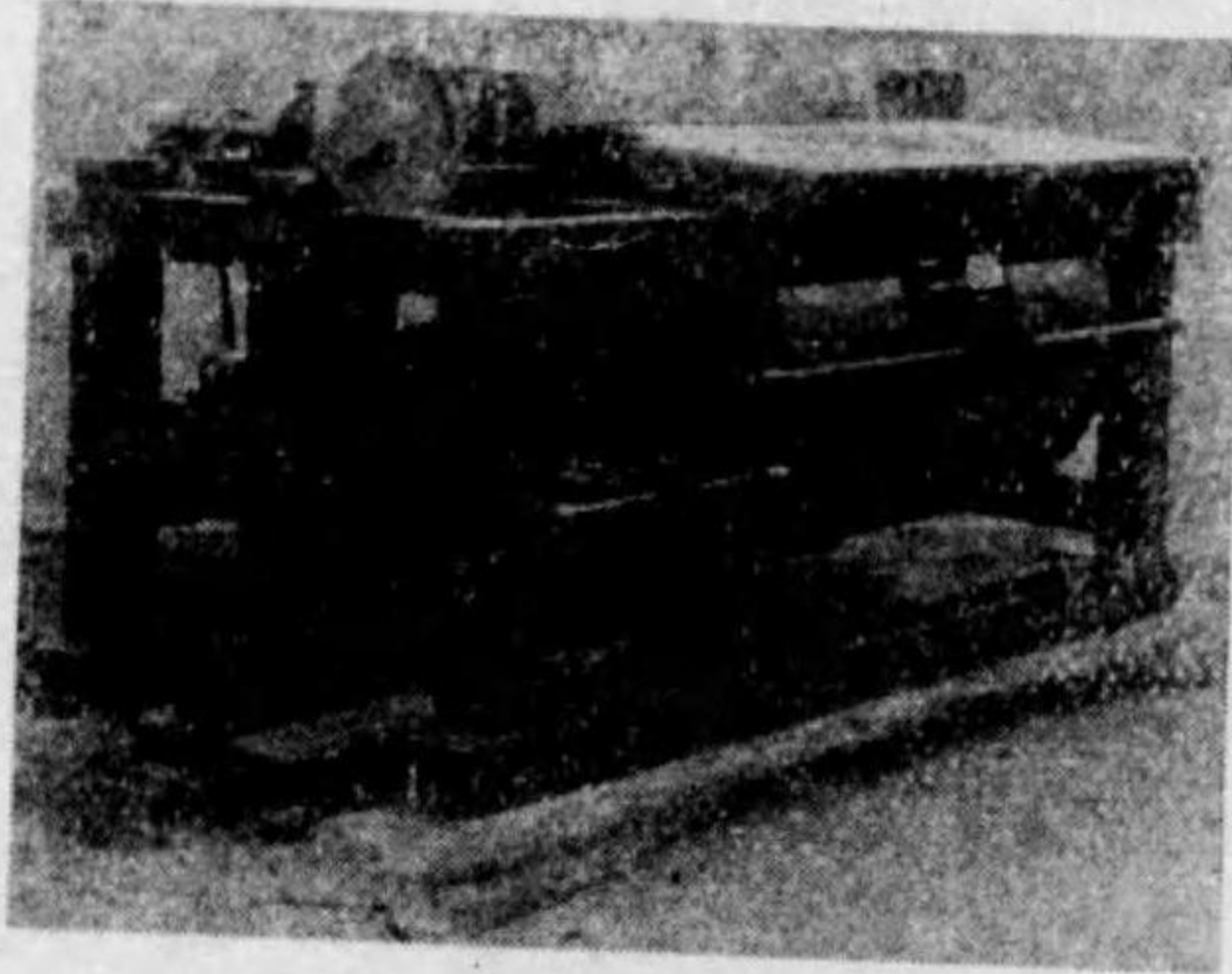
即ち腹開きの場合の工程は、脊開きの場合と同様鰭や尾を切り取ることから開始される。次いで腹部の皮を一

直線に切り開き、その後は脊開きの場合と大體同様の要領に依り頭部と尾部に向つて庖丁を働かせるのであるがその順序なり方法なりはほとんど脊開きの場合と變らない。

(四) 機械利用の剥皮作業 鮫の剥皮にかきらす如何なる作業でも人工に依るよりも、機械利用に依つた方が遙かに能率的であることは、こゝに言を要しない。殊に市場に搬入された鮫は賣買に附せられる直前、短時間のあいだに剥皮作業を完了しなければならぬが、手工式によると大鮫一尾を剥皮するのに約十五分から二十分を要するので、大量に入荷した場合などは全部の鮫を剥皮することは困難である。鮫の利用上の重點が肉に置かれてゐる現状では、肉の鮮度低下を犠牲にする譯には行かないから、剥皮未了のまま、賣買するほかない。手工式の剥皮において能率を擧げるには、多くの剥皮技術者を用意することが先づ必要であるが、全国の指定地に大量の剥皮技術者を抱込むことは實際問題として不可能であり、假に剥皮技術者を量的に用意することが出来たとしても、それは経費の面から再検討を要する。何となれば剥皮部面に於ける経費は原料に轉嫁せられ、必然的に原料皮の高騰を來し、鮫皮革事業の危険率を増大するからである。

そこで此の問題を解決するには、短時間に餘り経費をかけないで剥皮能率を擧げる方法が必要となつて來る。この要請に應じて剥皮機の發明が促進せられたことは既に前述した如くである。鮫の剥皮機としては昭和九年頃宮城縣石巻に於て考案せられたのが最初のものであるが、實際の利用に供するまでには至らなかつた。次いで昭和十二年頃鮫製革事業の勃興期に際して該機械の必要が痛感せられ、特許權を設定したものの數種に及んだ。當時の機械は小鮫類の剥皮については若干見るべきものがあつたが、大鮫類の剥皮についてはたほ多くの缺點を

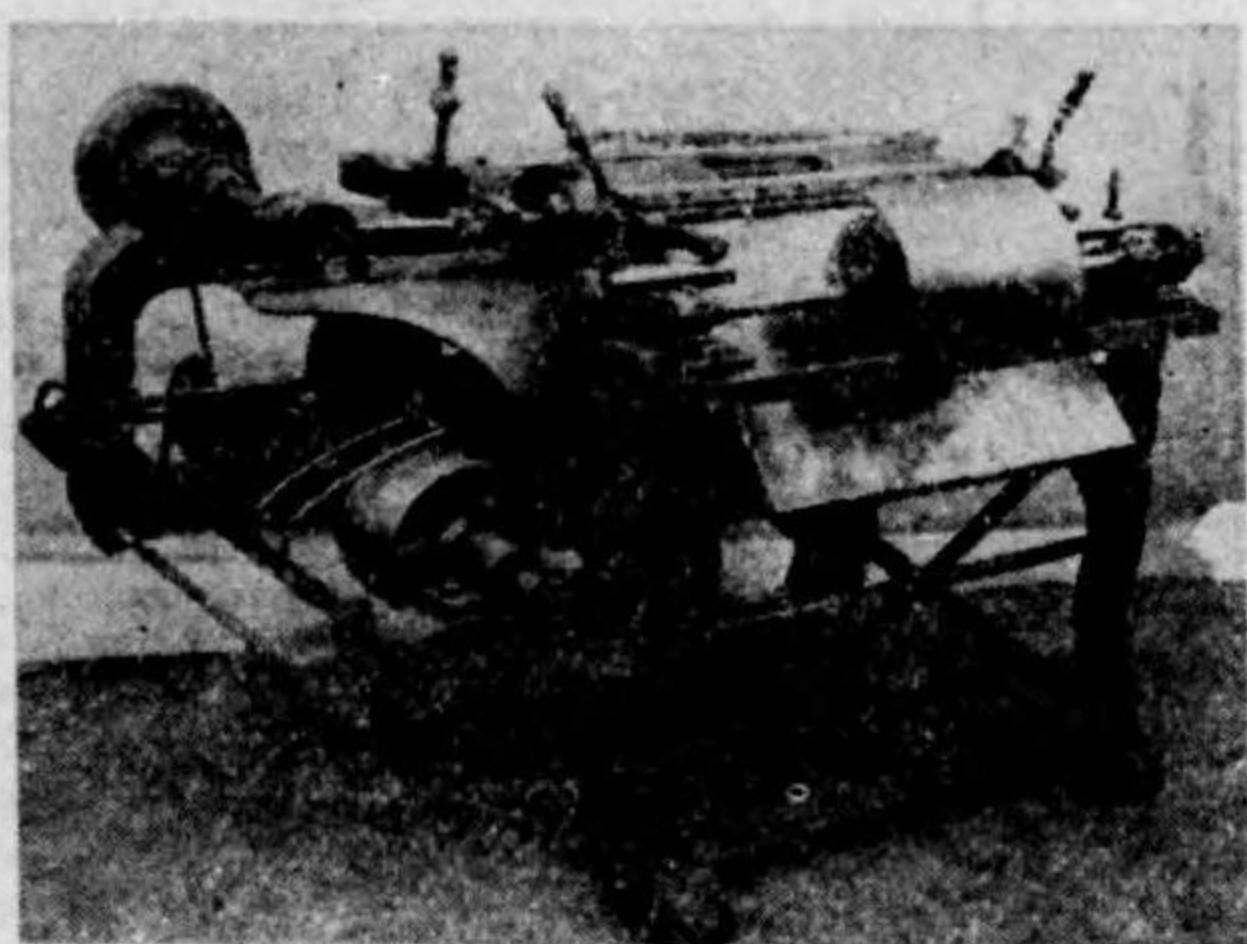
第19圖 剥皮機 (大鮫用)



存してゐた。其の後幾多の改良工夫が加へられ、昭和十五年にはじめて大鮫類の剥皮に適合した機械が出現を見るに至つたが、この機械の發明に依つて劃期的な能率時代を招來したことは既に前述した。該機械の構造について見ると、當初は鐵板と双物とに重點を置き、鐵板の一端に双物を装置し、鐵板上に脊開き又は腹開きした鮫を其の銀面を鐵板に密着せしめるように乗せ、鐵板を往復(モーター利用)せしめると双物によつて皮と肉とが分離されるといふ仕組みであつたが、其の後この機械は幾多の改善を経て、鐵板の代りにローラーを使用することが考案せられ、現在の如く大鮫類でも簡単に剥皮し得る性能を有するに至つたのである(第19圖参照)。

筆者は統制會社の直營に係る東京魚市場の剥皮場を視たが、その實際に基いて機械利用に依る剥皮作業の實際を述べて見よう。こゝで使用してゐる機械は青森縣八戸市村上機械部の製作で「國策號鮫剥皮機」と銘打つたものであつた。幅四尺、廻り六尺五寸の圓筒型のローラーを主體とし、其の上部に同じ幅の双物(庖丁)を横に装置してゐた。これが剥皮機の中樞的な部分であるが、電気モーターに依つてローラーが廻轉すると同時に双は横(左右)に動くようになつてをり、ローラーと双物の間に鮫をはさむと、双物の運動によつて肉が切りとられ同時にローラーの廻轉によつて皮はローラーに密着した状態で剥ぎとられる。機械としては極めて簡単な構造である。このローラーに接着して長さ一間半、幅五尺位の木製の臺が備へつけてあつたが、これを「開き臺」と

第23圖 剥皮機 (小鮫用)



呼んでゐた。剥皮場における操作は運ばれた鮫をコンクリート張りの細長い水槽に入れて洗滌することから開始される。魚體に附いてゐる砂や塵埃其の他の汚物を洗ひ落とすのである。洗つた鮫は内臓、頭部及び鰭を取り除いて再び水洗ひした後、尾部を機械の方に向けて「開き臺」の上に乗せ、腹部を頭部から尾部に向つて切り開き骨(中骨)を抜き取る。鮫の骨は中骨一本だけで他の魚類とちがつて小骨がない。そのため機械利用の剥皮に適してゐるとも言へる。中骨を抜くと鮫の銀面を「開き臺」に密着する程度にひろげ、尾部の方から機械にかける。即ち尾部の肉を二寸ばかり皮からきり離し、皮をローラーと双物との間にはさんで、モーターにスキツチを入れるのである。この場合双物の運動に依つて皮を損傷する惧れがあるから、鮫の銀面は特にローラーに密着させるよう注意が肝要である。左右に動く双物の運動によつて肉は皮から分離し、皮はローラーに密着したまゝローラーの廻轉によつて剥ぎ取られるのであるが、このローラーの廻轉は約六尺五寸であるから、皮の長さが、この範囲の鮫ならば一回轉で完全に剥皮される譯である。東京魚市場剥皮場に設けられてある剥皮機の性能は一分間の廻轉數三回半であるが、剥皮上のミスを防止するために實際の廻轉數を二回半に止めてゐる。故に體長六尺内外の大鮫ならば一分間に優に二尾を剥皮し得る。體長四―五尺程度のヨシキリザメについて見ると、水洗から内臓、頭部及び鰭等の抜取作業まで約二―三分、中骨の抜取作業に三〇―四〇秒を要する。

するので、一尾の剥皮に要する時間は三―四分程度であるが、これらの各作業は分業式に行はれるので、實際には一時間約四〇―五〇枚の剥皮能率を示してゐる。體長六尺を超える大鮫は大體ヨシキリザメの二倍内外の時間を要し、オナガザメ等の如く特に大形の大鮫は三倍位の時間を要する。東京魚市場剥皮場の剥皮機は大鮫用のものとしては最も古い型で最近に於ては前記村上製のほか大森製等の優秀な剥皮機が製作せられ、各地の指定地に於て實用に供せられてゐるといふ。なほ小鮫用の剥皮機も其の構造は殆ど大鮫用のものと同様であるが、剥皮上の時間的能率は頗る優秀にして大鮫用のものに比し二倍以上の性能を發揮してゐる。(第20圖参照)

剥皮機の發明に依つて鮫皮の蒐集能率が著しく向上したことは言ふまでもない。統制會社に於ては鮫の統制指定地の中、主要なる指定地には剥皮機を設備して、剥皮能率を擧げつゝあるが、現在機械利用に依り剥皮作業を營んでゐるのは、釧路、青森、八戸、宮古、釜石、氣仙沼、石巻、女川、鹽釜、小名濱、那珂湊、東京、銚子、三崎、勝浦(和歌山縣)、室戸、大阪、神戸、濱田、萩、鹿兒島、油津、串木野、下關(以上直營)、四倉、江名(以上委託經營)等であり、その他の指定地に於ては手工式に依る剥皮作業が行はれてゐるが、漸次機械利用の方向にむかひつゝあるので、該機械の設備が全国的に完了すれば剥皮の蒐集上一層の成果をもたらすものと期待してよからう。

(五) 裏漉作業の方法

魚體から剥ぎ取つた鮫皮の裏面には剥ぎ方の調子に依り量的の相違はあるが若干の肉片が附着してゐるのが普通である。この肉を削り取る操作が謂はゆる裏漉作業である。

即ち裏漉作業をやるには、先づ剥ぎ取つた皮を水でよく洗ひ血痕や粘着物などを綺麗に除去し、然る後皮の裏

面に附いた肉を削り取るのであるが、それには裏漉臺と肉削刀（セン）を使用する。（第21圖参照）一般にセンと稱してゐる肉削刀は兩端に把手のある弧形の鋭利な庖丁であり、裏漉臺は概ね長さ五尺程度、幅一尺五寸程度の

第21圖 裏漉臺と肉削刀



木材を用ひ、表面は蒲鋒形を呈し、その一端を床につけ、他の一端には作業者の腰の高さぐらゐの支柱を設けて置く。表面は滑らかにし且つ蒲鋒形の形状をなしてゐるのはセンの彎曲に相當したソリを持たせるためである。裏漉作業をやるときには鮫皮が臺板にピッタリ密着するやうに置かなければならない。皮と臺との間に肉片や其の他の挟雜物が在ると肉が旨く削ぎ取れないばかりか、時としてセンの刃で皮を損傷することがある。（第22圖参照）

第22圖 裏漉作業



船上や漁港などで剥皮したものは實際問題として剥皮後直ちに裏漉作業に取掛れない場合が多い。このやうな場合には剥いた皮を一先づ鹽水に漬けて置き、その後には於て裏漉作業をなすか、若くは鹽藏作業（後述する）を爲すかであるが、この場合に使用する鹽水の濃度はコブシ大馬鈴薯を水面に浮かし得る程度が最も適當であるとされてゐる。

（六）鮫皮の鹽藏法 この鹽藏作業は鮫皮の處理工程に於て最も大切な部門をなしてゐる。先づ作業場に小高

第三節 鮫原皮の處理方法

い臺か若くは板床等を設け、これに濃薄なく平均して鹽を撒き、その上に裏漉した皮を内面を上に向けて置き、皮のシワをよく伸ばすと共に表面の地が見えなくなる程度に萬遍なく鹽を塗り込み、同様の方法を以て次の皮を一枚一枚積重ねるのであるが、一番上部の皮には藁等を着せ、さらに小石等に乗せて適當の重しをして置く。かくして次の日の皮も同様の操作を以て其の上に積み重ねるのであるが、一山の高さは大體二、三百枚内外が手頃であらう。

以上の如くして積み重ねた皮は約一週間を経過した後、別に設けた臺又は床の上に積み換へるのであるが、この場合は一枚づつ上から取り之を下に積み重ね、皮が平等に壓されて鹽漬になる様にし、また鹽量が少い場合には適當に加鹽することを忘れてはならない。このやうにして積んで置くと水氣は四方に流れ去り約十二日間ぐらゐで乾燥し全く濕氣なき生皮となる。かくして荷造作業に移るのであるが、充分に乾燥しない皮を荷造りすると途中腐敗の惧れがあるばかりでなく、これを再度鹽水などに漬けたりして遠隔の地に送ると鮫皮の生命とする鮮度を甚だしく損することがあるから、鹽藏作業における乾燥には充分注意を要する。

この鹽藏處理は剥皮直後に着手するのが最も理想的である。また剥皮作業を數日間怠ると其の間に肉が腐敗しその影響に因つて皮の質を著しく毀損するから、剥皮は時間的に一刻も早いほどよい譯である。さらに鹽漬に用ひた過剩鹽は荷造りの際振り落して再度使用することとし、鹽漬に際しては規定量の鹽を充分に使用するやう注意すべきである。

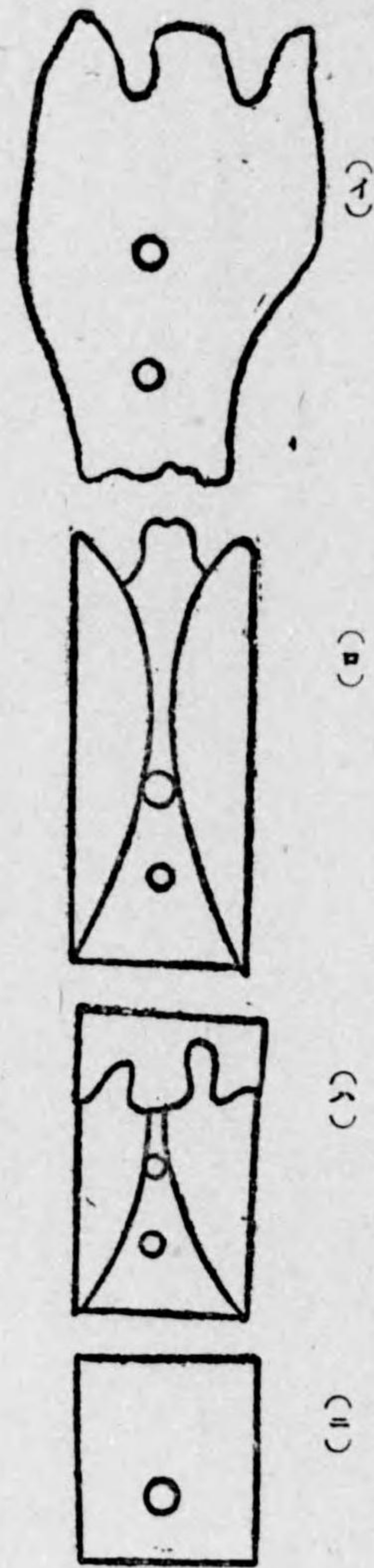
鮫皮の鹽藏に使用する鹽の種類について、食鹽と工業鹽のうち其の何れを選ぶべきかといふ問題がある。勿論

經濟的には工業鹽の方が食鹽よりも非常に有利であるが、工業鹽には種々の混合物が含有されてゐるので鞣製工程に際して不慮の故障を生ずる場合がある。故に理想的見地から云へば上等食鹽を使用するのが良いが、現在の實情から見て上等食鹽の多量なる消費は至難であるから、生皮の吸收に適するやう工夫を凝らして工業鹽其の他の鹽を使用すべきである。次に鮫皮の鹽藏に際して、どの程度の鹽を施すべきかの問題であるが、これは鮫の種類に依り若干の相違が認められる。種類別に鹽の使用標準を定めることは難しいが、嘗つて統制會社が三崎港に於て實驗した結果を示すと左の通りである。勿論これは肉を漉き去り水氣を除いた生皮について實驗した結果である。

- (イ) 吉切鮫皮十貫目に對し第一回目に使用した鹽量約四貫(シユモク、アヲザメ等は約三貫五百目位)
 - (ロ) 吉切鮫皮十貫目に對し第二回目に使用したる鹽量約三貫(シユモク、アヲザメ等は約三貫目位)
- 右は大鮫を標準とした使用鹽量であるが、假に二回の工程を一回にして鹽漬する場合は鮫皮十貫目に對して約七貫目ぐらゐの鹽を使用しなければならぬ。普通には一〇〇斤入の鹽一俵で大體鮫皮(五坪以上のもの)百枚の鹽藏が最も適當とされてゐる。

次に鹽漬した鮫皮の貯藏であるが、マイナス五—一〇度の室内に冷藏するのが最も適當と言はれる。即ち鹽漬した皮を空氣中に放置すると、鹽藏魚の性質上、青錆を生じ皮の纖維を著しく損傷する。またマイナス一〇度以上の室内に貯藏すると、多量のニガリを分離するばかりでなく、冷藏庫から出した場合空氣中の濕氣を急激に吸收するので皮質に變化を生ずる惧れがある。故に適當温度はマイナス五—一〇度程度とされてゐるが、この状態

第23圖 鮫皮の疊み方



に於て保存すれば大體二年間は有効にして何等變化がない見込みである。

- (七) 鹽藏皮の荷造方法 鹽藏した鮫皮を他に移送する方法としては樽詰と箱詰及びカマスに依る包裝等の方法がある。また容器に詰める方法にも一枚づつ積み重ねる方法と一枚宛美術的に疊んで詰める方法との二種がある。前者は鮫皮を一枚づつ取上げて軽く叩き餘分な鹽を振り落した後、鮫皮を床の上に置き其の全面に乾燥した鹽を振りまき、然る後樽若しくは箱等の容器に詰めるのである。後者は乾燥した鮫皮を出来るだけ細かく且つ美術的

に折りたゝむのであるが、第23圖に示す順序に従ひ、肉面を内に向けてたゝみ、縦一尺、幅一尺五寸(特に大鮫はそれ相當の大きさ)に行儀よく折りたゝみ、容器に入れて送荷するのである。

なほ鮫皮鹽藏の際鮮度良好と思はれたものでも多數の日數を経て鞣製工場に到着したときには鮮度が意外に低下してゐる場合もある。そのため直接損害が惹起されるばかりでなく相互者間にいろいろの問題が提起されることもあるから、送荷の時期、積荷の場所、荷造の方法等について特別の注意が必要である。即ち左に送荷上注意

を要する事項を列挙して見よう。

- (イ) 盛夏の候は送荷を避けること
- (ロ) 送荷に要する日數を出來得る限り短縮すること
- (ハ) 送荷する場合其の積場所に留意し、風通し良く、暖氣濕氣なき場所を選び、雨漏りするが如き場所は絶對に避けること
- (ニ) 容器としてはカマス、木箱等を選び、樽は水氣を貯ふるを以てなるべく避けること
- (ホ) 容器には木札に種類、等級、枚數を明記し、木札は損傷なきやう釘付にするか或は紐等に依り紛失せざるやう留意すること

(八) 鮫皮の良否揀別法 鮫皮の良否は、鮮度、刀傷の有無、鹽漬後の變化、其の他の原因による損傷等に基づき其の良否を揀別するのであるが、揀別の基準となるべき事項を挙げると次の通りである。

- (イ) 皮の鮮度に依る良否
 - 一、皮が鮫の生きてゐるときのまゝの色を呈するものを鮮度良といふ。
 - 二、鮮度は良いが、原皮のところどころに脂肪の集り、即ち皺縮を呈するものがあり、指頭を以て其の上部分を撈ると表皮が容易に剥皮する。これは其の鮫が鮮魚の際、無暗に積み重ねた結果、他の鮫との接觸面だけ腐敗したものであるが、實際上この種の損傷を有する皮が非常に多い。殊にヨシキリザメの皮には最も多く一見良質の皮のやうに見えるが、製革後は銀面が剝脱し原形を止めない状態に變化する場合があるか

ら、揀別の際大いに注意を要する。

三、裏肉の除去が完全な皮は鮮度に割合變化がないが、之に反する原皮は肉の腐敗につれて皮も腐敗するのが普通である。

(ロ) 刀傷等による原皮の良否

- 一、剥皮の際不注意に依り傷を生ずるが、其の刀傷の多寡も良否を決する基準となる。
- 二、漁夫、市場の取扱人等が用ひる手鉤に依り皮面に穴を生ずる場合もあるが、其の有無もまた良否を決する條件となる。

(ハ) 鹽漬後における原皮の悪化

- 一、悪質の鹽を使用したため變色し鮮度が著しく悪化することがある。たとへば青錆を生ずる場合などが即ちこれである。冷凍によつて此種の被害も減ずることは出来るが、一度變化した皮を舊に復することは不可能である。

二、冷蔵庫内において水滴等に因り悪化するものもある。

(ニ) 其の他の原因による原皮の損傷

- 一、鮫は概して兇暴性の魚族であるから、漁獲前闘争等により自ら負つた咬傷或は齒跡等がある。これらの傷跡は表面に明らかに現はれてゐるものと、表皮には現はれないが皮を透して見れば直ちに看取されるものと二種ある。

- 二、産地に於て水揚げの際、若くは魚市場等に於てセメント床を引き廻はした結果受けた擦過傷等もかなり多いが、殊にヨシキリザメは表鱗が弱いため此種の傷跡が最も多い。
- 三、原皮輸送の際、包装の如何によつて受ける傷、例へば釘穴の如きも決して少なくない。
- 四、寄生蟲の寄生によつて原皮が著しく胃されてゐるものもある。主として臺灣及び南洋産のシヌモクザメに多い。

(九) 鮫皮處理上の要點 以上、鮫皮の處理に關し各分野に亘つて處理方法乃至作業方法等の概略を述べて來たが、各分野における處理上特に重要視すべき點を左に列舉し、一は處理の概要を知ると共に、一は關係當業者の參考に供する資料とする。

- (イ) 鮮度維持に注意すること
 - 一、漁獲したら直ぐ殺し氷藏するか又は冷所に置くこと。
 - 二、日光や風に直接當てない様藪やカバーで覆ふこと。
 - 三、遠洋に於て氷の少ない場合は臍物を必らず取出すこと。
 - 四、若し魚艚に容れ切らない場合は鰭と皮を剥ぎ鹽藏して持ち歸ること。
- (ロ) 皮に傷を附けぬこと
 - 一、鉤は口や鰓等に掛け絶対に胴體を避けること。
 - 二、取扱ひに際し頭と尾に繩を掛けて曳き摺らぬこと。

- 三、漁獲した鮫を長く積み重ねて置かぬこと。
- 四、剥皮の際刃物で傷を附けぬこと。
- (ハ) 剥皮上注意すべき點
 - 一、尾を附根から切り落し鰭には肉や皮の附かぬやう鰭の附根から斜に庖丁を入れて切り取ること。
 - 二、背開きの方が腹開きより良結果を得るから成るべく背開きにすること。
 - 三、剥皮のとき皮を左手で引張りながら刃物を上手に軟く働かせ皮に傷を附けぬ様剥ぎ取ること。
 - 四、剥ぎ取つた皮は水でよく洗滌すること(海水にても可)。
 - 五、裏漉器で皮の裏に附いてゐる肉を赤味がなくなるまで漉き取ること(この作業後は水洗せぬこと)。
- (ニ) 鹽藏に付いての要點
 - 一、鮫皮を置く場所は雨や日の當らぬ箇所を選び床の上に濃薄なく鹽を撒き、其の上に鮫皮の肉面を上に向けて皺の出來ぬやうよく延ばし、其の表面の地が見えなくなるまで高遍なく鹽を振り、かくして皮を一枚一枚積み重ねること。
 - 二、鹽藏する鹽の量は一俵(一〇〇斤入)の鹽で大體百枚(一枚五坪位)の皮を鹽藏するのが適當であること。
 - 三、鹽漬日数は大型の皮で十日ぐらゐ小型の皮なら七日ぐらゐを必要とすること。
- (ト) 荷造りに要する注意

- 一、荷造りするには先づ鮫皮を一枚取上げ、軽く叩いて餘分の鹽を落し、乾燥した鹽を適度に撒くこと。
- 二、肉面を中にして容器の寸法に合ふやう折りたたんで荷造りする。
- 三、容器は箱でも樽でもよいが箱が理想的であること。

第四節 鮫革の鞣製工程

(一) 概括的に觀た工程 鮫革と鮫革との原料皮を比較すると、鮫皮は廣く且つ厚いが鮫皮は狭くして薄い。故に鮫皮は一頭分を七〇—八〇枚に截斷した上、更に其の厚さも三—八枚に分割して鞣製にかけるが、鮫皮は一尾分をそのまま鞣製に供する。原皮の特性により兩者の鞣製方法には若干の相違があることは言ふまでもない。しかし鮫革にしる鮫革にしる鞣製の原則的工程はほとんど大同小異であつて、鞣製過程に於て、ただ其の特性に應じた特殊の操作を必要とするに過ぎない。

たとへば、鮫革は原皮が薄いのでタンニン鞣法及びクロム鞣法の何れかを其の用途によつて選ぶことが出来るが、鮫革は原皮が厚いため、特に原皮を薄く分割したものは別として、厚目のものに對してはクロム鞣法は不當である。さらに鮫原皮には其の表面に鮫皮や一般の獸皮には見られない硬鱗が附着してゐること、表面全體にさびなみ模様のシボがあること、以上二つの特色がある。故に鞣製に際しては、この個性に對應する特殊の操作が必要となるのである。即ち硬鱗はこれを除去しなければならぬが、それには鮫革獨特の操作が行はれる。またシボは原形のまま鞣製する場合もあれば、特に操作を施してシボを伸ばし銀面を平滑にする場合もあり、革

の用途に基いてそれぞれの操作を加へるのである。したがつて鮫革の鞣製操作は鮫原皮の個性に依り技術的に若干の特殊性のあることを認むべきであらう。

勿論、鮫革の鞣製方法は製革業者によつて、それぞれ特色があり、その間若干の技術的相違があるが、第24圖は從來我國に於て一般的に用ひられてゐる鞣製工程(タンニン鞣法)を示したものである。



(二) 準備作業 鮫革の鞣製工程は先づ水漬作業によつて開始され、石灰漬、水洗、栓打、水洗、中和等の作業へ進んで行く。操作方法は本章第二節に述べた鮫革のそれと殆んど同様であるが、鮫原皮の個性に基く特殊の操作を必要とする場合もあるので、それらを中心として其の操作概要を述べて見よう。

(1) 水漬 原皮は鹽藏處理の上製革工場に運ばれるので、鞣製にかけるには、この鹽分を完全に除去する必要がある。即ち水漬作業は鹽抜きを目的とし、併せて原皮に附着する血液、汚物等を洗滌するために行ふのである。そのほか雜蛋白の分解、皮質の膨脹等、物理的化學的の變化を加へることも、この作業の一つの目的である。

るが、これについては前掲(本章第二節を指す、以下同じ)したから茲では省く。この操作は原皮を良質の水に漬けて置くのであるが、其の期間は季節によつて若干の相違がある。製革業者によつて多少の違ひはあるが、夏は一日、冬は二―三日間ぐらゐが普通である。

(2) 石灰漬 水漬した原皮を過飽和状態の石灰溶液に漬けて置く操作である。石灰漬の目的については前掲した。この操作によつて鯨皮に含有されてゐる脂肪及び雜蛋白(ケラチン、メラチン、エラスチン、ムーチン等)は分解されるが、鯨皮の表面に附着してゐる硬鱗(磷酸カルシウム)は除去されないで、別に脱鱗處理の操作が行はれる。この操作については後述する。なほ石灰漬の日数は、夏二―三日、冬五―七日ぐらゐであるが、製革業者に依り多少相違する。

(3) 水洗 石灰を洗ひ落すために行ふ。

(4) 栓打 前掲、栓打が終へると再び水洗して石灰を洗ひ去り、次の操作に移る。

(5) 中和 皮に浸透した石灰は水で洗つただけでは完全に除去されない。皮の組成分と化學的に結合した石灰が三〇―四〇%ぐらゐ残る。これを除かなければタンニン漬の際に石灰とタンニンと結合し、特殊の化合物となるので、皮質を硬くし、革の生命とも云ふべき強靱性を著しく弱化する。故に鹽化アンモニア、硫酸アンモニア等を使つて、石灰を化學的に除去するのであるが、實際の操作はバツドルと稱する大きな桶様の容器に中和劑と皮を入れ、動力装置によつて石灰を洗ひ落すのである。

(三) 鞣製作業 以上の準備作業が終了すると、直ちに鞣製作業に移る譯であるが、鞣製作業における主要な

る操作は澁漬、脱鱗及び中和の三點にある。

(6) 澁漬 謂はゆるタンニン漬である、これについても前掲したが、補足的に、若干の説明を加へて置かう。鯨皮をタンニン溶液(澁液)に浸漬する場合に最初から濃い溶液に漬けると、皮の外面だけが強く鞣められて内部の方にはタンニンが浸透しないが、この浸透しない部分の纖維は腐敗して行く、したがつて革としての特質を喪ふことになる。故にタンニン溶液は濃度の違ふものを數種つくり、最初は薄い溶液に漬け込み、漸次濃い溶液に漬けて行くのである。漬けて替へる日数は普通三四日、タンニン溶液はパーコメーター(澁度計)の五―六度から始まり同じく三〇―四〇度ぐらゐの濃度で終つてゐるが、製革業者の技術的觀念によつて之も相違し一〇度から二五―三〇度ぐらゐの濃度のものを使用する者もある。タンニン漬操作を行ふ場合には、以上の濃度の範圍内に於て濃薄數段階に分けた溶液をつくる譯であるが、各段階の差は、パーコメーターの二四度程度である。單一溶液でなく混合溶液を使用することは前掲した如くである。タンニン溶液につけた皮は、適時これを引上げ引繰返して漬替へ、タンニンを均一にむらなく浸透させるが、この操作を手返しと呼ぶ。さらにタンニン漬の所要日数であるが、これも製革業者によつて若干相違し、一五日のものもあれば三〇日ぐらゐのものもある、一般的には約二〇日内外とみれば間違ひない。

(7) 脱鱗處理 鯨皮の表面についてゐる硬鱗(磷酸カルシウム)を化學的に除去する操作である。この操作は特殊の處理劑の中に皮を入れればよいのであつて作業としては至つて簡單である。脱鱗處理劑として現在一般に用ひられてゐるのは、鹽酸に食鹽を加へた謂はゆる鹽素混合溶液であるが、概して濃溶液が適當とされ混

合比率等も製革業者によつて違つてゐる。所要時間は一—二時間で極めて短く、ドラムに入れて掻き廻す方法又は其の他の方法などが利用されてゐる。

(8) 中和 革の酸化を防ぐためアルカリ性溶液の中に入れて中和させる。アルカリ性溶液にはソーダ灰、重曹、硼砂等を使用する。

(四) 仕上作業 鞣製操作を経た後、加脂、乾燥、機械仕上等の仕上作業に移る。主たる操作は、次の如くである。

(9) 加脂 前掲、硫酸化油を使用し、操作はドラムに入れて掻き廻す方法が用ひられてゐる。雑蛋白や脂肪の除去によつて粗雑になつた皮質に油を充填し、革の耐久性及び強靱性を補強するために行ふのである。

(10) 板張乾燥 革を一枚々々板に釘付けし、無窓式の乾燥室(天日は不可)で乾かす。半日か一日ぐらゐで乾燥する。

(11) 機械仕上 特殊の機械装置により、革を軟く揉みほぐす操作である。機械のほか、手工式に依る場合もある。

(12) 秤量 仕上作業の終了後、出来上つた革は秤量の上、撰別して規格を定め、それぞれの用途に向ける。以上はただ鯨革鞣製作業の概略について述べたに過ぎない。前掲鯨革鞣製の場合と同様に、用途によつて染色を必要とするときは、加脂操作の際、それぞれの染料を用ひて謂はゆる染色操作をなし、必要な仕上げ操作を行ふ。なほクローム鞣法に依る場合は、鞣製作業の工程にはいる前に脱鱗處理をなし、前述の如き準備作業を経て

浸酸、クローム液處理を施すのである。鯨革の鞣製技術は鯨革のそれと同様に近時長足の進歩を遂げ、優秀なる革が生産せられるやうになつた。しかも最近鯨革の製革部門は商工省の指令に基き、企業合同を實施し、單一の企業體を確立するに至つたので、鯨革工業の躍進期を待つべきであるが、同時に鞣製技術に關しても積極的な努力が拂はれるものと思はれるので、今後益々向上進歩の一途をたどることとあらう。

第七章 水産皮革の前途観

第一節 水産皮革の概括的検討

以上、各章に亘り水産皮革の一般的事情について述べて来た。即ち水産皮革の皮革界に於ける地位、水産皮革の資源的重要性、その企業的發達の經過、原料事情及び原料の處理方法ならびに鞣製方法等に關して一應の概勢を明かにした心算である。いままで述べたところに基き水産皮革の現狀を概観すれば、

- 一、水産皮革は支那事變を契機として技術的にも企業的にも極めて短期間に長足の進歩を遂げたこと
- 二、水産皮革は重要な皮革資源として其の價値を昂め、現實に重大な國家的要請に役立つてゐること
- 三、水産皮革の製革部門は企業整備を斷行し、益々積極的な生産態勢を確立するに至つたこと

以上の三點に要約することが出来る。このやうな情勢のみを客觀的立場から眺むれば、水産皮革は今後一層發展的好調をたどるものと判斷するほかない。いくたびも言ふ通り水産皮革は僅々數ヶ年間に驚くべき急速度を以て勃興し、現に發展の途上を驀進してゐる。水産皮革をめぐる諸般の條件に大なる變化のないかぎり、その發展性は將來に持續されるものと見ても恐らく間違ひなからう。端的に言ふと、皮革は、大東亞戰下における重要な國策的資源の一つであり、しかも我國はこの資源に恵まれず、支那事變以來かなりの不足状態に悩んで来た。水産皮革が従來の皮革不足をどの程度補給し得るか、それは一應別として、國內に優秀な皮革資源を開發した點か

第一節 水産皮革の概括的検討

ら考へただけでも、水産皮革の勃興は實に頼ましいことだと言はなければならない。況んや、その企業化が完成し益々好調を以て増産戰の一角に國策産業推進への積極的態勢を示してゐる事實は、國家的に見且つ時局的に考へて頗る意義あるものと云ふべきであらう。

諸般の角度から觀察して、結論的に言ふと、水産皮革今後の發展は先づ期して待つべきものがあらう。前述した如く水産皮革界は現に躍進的方向にむかつて發展の道程を進んでゐるのであつて、目下のところ絶對的な悲觀的材料はいまだ姿を見せてゐないのである。だが、主觀的に嚴密に觀察して見ると、水産皮革をめぐる各局面には、諸種の特殊的事情が介在してゐるのであつて、現在の姿のみを見て直ちに其の前途を樂觀視することは早過ぎるのである。結局、この特殊的事情が今後如何に解決されるか、換言すれば、水産皮革企業との結びつきに於て、これらの諸事情が完全に合理化されるか否かによつて、其の企業的運命は決せられるものと考へる。

従來皮革資源は世界各國何れも陸上に之を求めてゐた。海の皮革資源を開發し、これを企業的に確保することに成功したのは、言ふまでもなくひとり我國を除いて他にない。だが、海の皮革資源を陸上のそれと比較した場合自然的條件の相違により幾多の特殊事情が認められる。そのうち特に注目を要するのは、原料部門に於ける複雑なる事情であらう。即ち陸上の皮革資源は屠殺場に於て、極めて集約的に且つ一枚の無駄もなく計畫的に蒐集確保することが出来るが、海の皮革資源は、そのやうに簡単に蒐集確保する譯には行かない。言ふまでもなく海の皮革原料は漁業に支配されるが、我國の漁業は北は北氷洋から南は南氷洋に至る廣汎な海域に於て季節的に分散的に營まれる。したがつて、遠隔の漁場から水産皮革原料を内地の製革工場まで運ぶためには、ただに経費が増

嵩するばかりでなく、諸種の困難が伴ふ。また漁業は概して季節的に営まれる上に、漁獲量には豊凶がある。故に水産皮革原料は、漁獲のあつたとき出来るだけ確保して貯蔵する必要がある。この長距離運搬と長期間貯蔵のために、原料は甚だしい鮮度低下を免れない。原料確保の困難性、原料鮮度保持の困難性、この二つの特殊事情は水産皮革現下の最大問題であり、これが合理化に關しては従来幾多の努力が拂はれて来たが、いまだ満足すべき域に達してゐない。この問題の合理的解決なくして水産皮革の將來を徒らに樂觀視するのは早計と言ふべきであらう。この原料事情は、鯨革と鮫革とでは若干事情を異にしてをり、兩者共それぞれの立場に即した合理化の方途が採られ、幾分實際的效果を挙げつつある。この事實からすれば絶對的に解決困難だといふ譯ではないが詳細に亘つては第二節以下に於て検討する。

次に水産皮革は前述した如く支那事變の勃發以後、急速度を以て企業的発展を遂げた。謂はば戦争による客觀的經濟情勢の變化に刺戟されて擡頭し且つ成育を見た新興産業である。それゆゑに戦争状態の變化、それに伴ふ客觀的經濟情勢の變遷によつて、水産皮革は重大な影響を免れないといふ見方が生れて来る。今日戦後を論ずるのは早計であるが、假に現下の大戰が終熄した場合、水産皮革の企業的價值はどうなるか、畜産皮革に伍して其の企業性を維持し得るかどうか、水産皮革の將來を觀察するためには、この問題に就ても検討を加へて見る必要があらう。巷間、この問題に就ては諸種の觀點から種々雑多な見解がとられてゐるやうであるが、筆者は、これらの見解を一應否定したい。なぜならば、其の見解が餘りに企業的觀察にのみ偏してゐるからである。

皮革は重要な戦争資材の一つである。したがつて戦時における消耗力は頗る旺盛であるが、假に戦争が終熄し

た場合その需要が急激に減退する譯ではない。即ち戦後皮革の消費は必然的に民需に還元されるものと思はれるが、それによつて相當の需要が依然として維持されること勿論である。殊に我國は皮革資源に恵まれてゐないため生産力は遠く需要量に及ばない。大東亞の廣域經濟圏について見ても、皮革資源は餘り潤澤な方ではない。大東亞圏内における民需だけを考へても其の需要は莫大な數量に及ぶのであつて、戦後と雖も依然として皮革生産の増強が要請されることは明瞭である。ここで考へられることは戦後における貿易事情の様相であらう。古い觀念に立脚すれば、戦後第三國貿易の復活を夢見るものもあらう。そして低廉な皮革の輸入によつて國內における皮革産業が壓迫を受ける幻想を描くものがないとは言へない。だが、吾々は第二次世界大戰により經濟の原理が進化し、國際經濟が本質的に變貌したことを忘れてはいけぬ。従來の貨幣經濟は資源經濟に其の姿を變へたのである。殊に今次の大戰に依る尊い經驗は、戦後に於ても資源産業を一層育成することとならう。また國家はそのやうな經濟政策を以て臨むものと豫想されるのである。水産皮革の將來はこのやうな國策的觀點に立つて検討すべきであつて、營利企業の見解を以て其の將來性を斷すべきでないと思へる。

第二節 鯨革工業の發展性

水産皮革の中核的地位を占めてゐるのは、鯨革と鮫革であるが、この兩者は若干の事情を異にしてゐるので、其の將來性にも多少の相違が認められる。故に先づ鯨革から取上げて觀察して見よう。鯨革工業に限らず總ての生産工業は、企業發展の條件として、生産品が優秀なものであること、原料が豊富であること、企業態勢が整備

してゐること、以上三つの要素を挙げ得る。したがつて鯨革工業の發展性如何を検討するには、この三つの觀點から其の現状を究明して見る必要があらう。

先づ第一に鯨革の性能に關する問題であるが、今までに幾度も述べた如く其の性能上の優劣性は試験の結果既に證明せられてゐる。即ち陸軍被服本廠に於て、含水量、強力、延伸、注水耐力、含脂量、含灰量、可溶性分、吸水量等に亘り専門的試験を施行した結果に依ると、牛革に比して何等遜色がないばかりか、大部分の點に於て却つて、牛革よりも優れた性能を具備することが明かにされた。特に牛革に比較すれば、鯨革は其の顯著な特性として強靱な弾力性を有することが立證せられ、皮革としての優秀性が認められてゐる。さらに之を用途の上から見ると、性能的に牛革に遜色がない點から考へて、大體牛革が有する全部の用途に適することは云ふまでもない。これは單なる推定でなく、製革業者が實際的に試験の結果、このことが立派に證明されてゐるのである。試みに牛革の種類と其の用途を掲記すると、

牛革の種類	その用途	牛革の種類	その用途
牛靴 甲革	靴の甲部用	牛タビール	袋物
牛靴 底革	各種靴底、トランク、サドル	牛セビヤ	靴の甲部用
牛ベルト革	ベルト	牛茶利革	椅子、袋物、
牛多脂革	帶革、革具、パッキング	牛銀磨	バンド
牛絨革	馬具、パッキング	牛靴用裏革	靴の裏革
牛エナメル革	靴、帽子底、袋物	牛ミット用革	ミット、袋物

牛ボツクス	靴、靴甲部、袋物	羊生地革	帽子用、瓦斯メーター用
牛スエード	靴甲部、手袋、袋物	羊セーム革	手袋、防寒衣、袋物、ガソリン爐、
牛姫路革	劍道用具		自動車フキ
牛燧煙革	劍道用具		

以上の如く廣汎に亘るが、鯨皮を原料として牛革と同じ種類の鯨革を生産し同様の用途に向け得るのである。これは既に技術的に完成を見てゐるが、戦時下に於ては國家の要請にしたがつて生産能力を發揮しなければならぬので、現下の情勢が最も必要とする種類の革を多く生産することに、其の努力が向けられてゐるのである。

鯨革は、其の初期に於ては、(イ)原皮の厚さ不同にして二〇厘以上に及び、剝皮、割皮、鹽藏等に手数と設備を要すること、(ロ)皮面に比較的多数の斑痕を有すること、(ハ)多量の脂肪を含むため之が完全脱脂には相當大規模の機械設備を要し、脱脂後皮の組織が粗雑となり、其の補正には特殊技術を必要とすること、(ニ)革として稍々ネバリが少いこと、(ホ)伸度高く之が補正に特殊技術を要すること等の諸點が、謂はゆる鯨革の缺點として指摘されたこともあるが、現在に於ては技術の向上進歩によつて、これらの缺點は完全に補正されてゐる。ただ(ロ)に挙げた皮面の斑痕のみは技術的には解決されないで、鯨革最大の缺點として残されてゐる。この斑痕は革の利用價值を低めるが、しかし利用上の工夫によつて補正し得る。現在製革會社に於ては、革製品の加工生産を一貫的に行ひ、中間利潤の増高を防止すると共に鯨革の利用價值を合理的に昂めてゐる。故に鯨革の斑痕は企業採算上に何等影響を及ぼしてゐない。一面、鯨革は次の諸點に於て牛革の及ばない長所を有してゐる。

- (イ) 原皮の面積が廣く且つ相當の厚さを有するので任意の大きさ及び長さの革を生産することが出来る
 - (ロ) 牛革に比して弾力あり且つ強靱性を有してゐる
 - (ハ) 耐水度の高い革が出来る
 - (ニ) 靴底、ベルト、パツキング用として最適である
 - (ホ) 原料處理の改善、鞣製技術の進歩に依り廣汎なる用途に向く各種の革を生産し得る。
- 以上述べた如く鯨革は優秀な性能を有し、全く牛革に劣らない廣汎な用途を有してゐるのである。現在に於ては吾々普通人の眼前には靴底としての姿しか見せてゐないが、しかし、多量の軍用革を第一線に送つてゐるばかりでなく、ベルト、パツキング等として重要産業の推進に重要な任務を負ひ、増産戰の必需資材として大きな貢獻をなしてゐるのである。皮革の消費が民需方面に還元された曉には、牛革に伍して極めて廣汎な用途に利用されることとならう。

第二の原料に關する問題であるが、水産皮革の原料部面は複雑であり、これが蒐集確保上幾多の困難性が介在してゐることは前述した如くである。即ち遠隔の漁場に於て採取するので運搬に費用がかかり、鮮度の保持が困難であること、委節的の生産に屬し、一時に大量を確保して貯蔵するので多額の経費を要すること等の難點があるが、捕鯨業者は共同出資に依り鯨革工業部門（共立水産工業株式會社）を共同的に經營してゐる關係上、鯨皮の採取は捕鯨事業における生産目標として計画的に行はれ、且つ其の運搬も他の生産物と同時に運ばれる。また貯蔵等に就ても特殊の方法が考案せられ、其の原料蒐集確保は著しく合理的に運營されてゐる。鯨革工業が短期

間に異常の躍進を遂げたのは、この原料部門の合理化にあつたことは否めない。

要するに、鯨革工業は原料部門に介在する幾多の困難性を克服して、今日の如き發展を示した。さらに製革部門に於ては、皮革の軍需的重要性に呼應し、原料の確保に積極的な努力を拂ふと共に、技術の向上進歩を圖つてゐるので、鯨革工業は今後一段の發展を遂げるものと期待されてゐる。だが、鯨革の生産數量には限界がある。即ち原料の確保が捕鯨業の捕獲成績に支配されるからである。それでは我國に於ける鯨革の生産はどの程度まで可能であるか、従来の捕獲頭数を基礎として割出して見よう。昭和十四年における我國の捕獲頭数は母船式捕鯨七、五四〇頭、近海捕鯨二、二九八頭、合計九、八三八頭を算してゐる。假に捕獲された全部の鯨皮を剥皮蒐集して原料に供したとすれば、實に莫大な鯨革が生産されることとなる。即ち鯨一頭分からは平均牛革五〇頭分の革が生産されるので、これに基いて換算すると、鯨九、八三八頭から牛革四九二千枚、に相當する鯨革が得られる勘定となる。昭和十一年に於ける内地産の牛原皮は三五二千枚であるから、鯨皮の分量はこれの約一・五倍に相當する。さらに内地産牛原皮原料は全需要量の約二〇％に該當するが、捕獲した鯨の皮を全部鞣製したとすれば、それは全需要量の三〇％に當るので、牛革と合せて五〇％の皮革資源を確保することとなる。これに外地産の原料皮及び鮫皮等を考慮に入れば、我國の皮革原料自給力は實に強大なものになる。勿論現在は一部の鯨皮を原料に供してゐるに過ぎないが、目標それ自體は捕獲される全部の鯨皮を利用して、皮革資源の量的確保を期することに置くべきである。このやうに觀察して來ると、鯨革工業の前途には實に洋々たるものがあり、原料部面から見れば驚くべき發展を遂げ得る餘地が残されてゐるのである。

第三の企業態勢の整備如何に關する問題に就て考察して見よう。鯨皮の製革事業は、捕鯨業者の共同出資によつて設立された一企業體によつて獨占され、最初から自主的統制の形態をとつて發展して來た。この點企業濫立により幾多の弊害を惹起した鯨皮の製革部門と著しく事情を異にしてゐる。しかも我國に於ける捕鯨業は許可制によつて統制され、強大な三大企業會社に於て經營權を掌握してゐるが、これら三大企業會社（第三章及び第四章參照）の潤澤な資本力に依り、鯨革企業體は積極的に設備を擴大し、生産能力を昂め、現實に多量の優良鯨革を戰時下の皮革界に提供して、重要資材の増産戰に凱歌を擧げてゐることは既に前述した如くである。鯨革企業體（共立水産工業株式會社）の強味は、捕鯨企業の共同經營的立場にあるので、原料の確保から製革部門まで有機的連繫の下に計畫生産が可能であること、原料の確保に多額の運轉資金を必要としないこと、資本力が頗る強力であること等の諸點に求められる。故に、國家的要請に應じて更に設備を擴大し、一層の増産を實現し得る企業力を充分に保有してゐる點を見通してはならない。

以上は要するに、鯨革工業は、製品の需要性、原料の供給力、企業生産力等の諸點から總括的に検討して、今後極めて有望な發展性を内含してゐるものと觀ることが出来る。

第三節 鯨革工業の將來性

鯨革工業が捕鯨會社の共同企業體として設立され、着々として技術の向上進歩と企業設備の擴充を圖り、實質的に驚異的な發展を遂げたのに對し、鯨革工業は、最初から一般世人の關心を喚び、戰時下の新興産業として謳

歌されたので、大小多數の製革企業者が簇出し、企業濫立に依る自由競争的形態を以て出發した。そのため一般世人は水産皮革と云へば直ちに鯨革を聯想し、鯨革の存在を忘れ勝ちであるが、鯨革は鯨革に一步先んじて其の企業化が實現を見たにも拘らず、今日に於ては皮革産業としての地位は鯨革に一步を譲らざるを得ない状態にある。これは企業經營上の問題に基因するのではなく、鯨皮それ自體の原料事情其の他に結果されてゐるものと見るべきであらう。

然し乍ら鯨革は支那事變の直前から企業的勃興を見せ、事變の進展に伴ふ戰時經濟の強化、具體的には畜産皮革の輸入制限、民需に對する消費の規正等に依り、畜産皮革の代替的資源として異常な發展を遂げたことは、既に述べた如くである。技術の進歩に依る製品の向上と共に、鯨革は鯨革と共と畜産皮革と同格の取扱ひを受けるやうになり、軍需品としての光榮ある地位を獲得すると同時に、一般民需に對する供給は殆んど禁止的制限を受くるに至つたのである。これらの事情から見ても明確に看取される通り、鯨革は鯨革と共に水産皮革を代表する重要な皮革資源として國策的貢獻をなして來た。また其の企業狀況を見ても、第三章に述べた如く最近企業的全的統合を斷行し、單一企業體を實現して積極的な生産態勢の確立を見た。故に鯨革工業の本格的發展は寧ろ今後に俟たなければならない。然らば鯨革工業はどの程度の發展性を内含してゐるか、製品、原料、企業等の各觀點から其の將來性に検討を加へて見よう。

鯨革は牛革に比し、其の銀面が硬く強靱性を有し、摩擦に對して對抗力の強いのが特性である。したがつてキズが附かないので、其の用途は靴の甲革用として利用されるほか、袋物、鞆類に適してゐる。だが、鯨革の如き

厚さを有してゐないので、靴の底革、ベルト、パッキング等の特殊な用途には向かない。また鯨革には革面の略々中央部に鱗穴のあるのが大きな缺點である。この鱗穴のため、坪取りの歩留りが非常に不利にして牛革に比し二〇%内外其の利用價值を低下してゐるばかりでなく、比較的大型の製品をつくることに利用することが出来ないで、必然的に其の用途が限定される。牛革や鯨革の如く廣汎な用途はないが、靴の甲革、袋物、鞆類、各種の容器類としての利用範圍は比較的廣く、性能の上からも牛革に優る強靱性(摩擦抵抗力)を有してゐるので、其の需要性は頗る有望である。

鯨革の今一つの缺點は銀面にシボ(特殊の皺様の凹凸)があることである。このシボは用途によつては原形のまま歓迎される場合もあるが、平滑な牛革に馴れた一般需要者の皮革觀念からすれば、需要上の一つの障礙をなしてゐることは事實である。しかしクロム鞣法に依り加熱延操作(プレス)を以て、シボを取り、謂はゆる革面の凹凸を消して平滑にする方法が技術的に發見され、現にこの方法を應用して牛革と何等變らない平滑な革が出来たるやうになつたので、將來に於ては、鯨革は用途は比較的狭いが牛革の需要分野にかなりの進出を見せる可能性がある。これら各般の事情から見て、製品の需要分野における將來性は先づ充分に保證されてゐると云つても敢て過言ではあるまい。殊に前述した銀面のシボは用途と需要者によつては天然の優美なる模様として却つて賞用されてをり、通氣性を有する特性から見て、靴の甲革としては今後益々其の需要を喚起するのではないかと観測される。

次に原料部面から鯨革工業の將來性に視角を向けて見よう。鯨革の原料部門に諸種の企業的難點が存在するこ

とは前に述べたが、鯨革の原料部面には、鯨革のそれよりも一段と困難な事情が横たはつてゐる。鯨革の原料事情を鯨革のそれと比較すると

- (イ) 捕鯨業は許可制で企業會社が限定してゐるので、鯨皮蒐集上の協力を得るのに便利であるが、鯨は専門的の漁業者尠く、廣く一般に漁獲されるので業者の實際的協力を求むることが困難である
- (ロ) 鯨皮は限られた母船限られた陸上根據地に於て蒐集するが、鯨は全国各地の陸揚港及び消費市場に於て自主的に蒐集処理及び原皮鹽藏處理等を行ふので、設備と勞力を要し且つ經費の増大を招く
- (ハ) 鯨皮は漁場に於て捕獲直後處理するが、鯨皮は陸揚後しかも消費の直前剥皮するので原皮の鮮度が一般に低下する

等の諸點を擧げ得る。これらの事情から考へても鯨原皮の確保を期する上には皮革産業の上から見て諸種の難點が明確に看取されるのである。この原料部面における特殊なる事情を克服して、鯨皮の確實を期する目的から政府は農林省令(戰時立法)を以て鯨類及び鯨皮に對し統制を加へ、鯨類の關係漁業者、冷蔵業者、主要卸賣市場經營者等を以て統制機關(第六章参照)を設立、この統制機關が鯨皮の剥皮、鹽藏、配給等の業務を統制的に行ふ方策を採つて今日に至つてゐる。統制機關の設立によつて、鯨革の原料事情がかなり合理化され、鯨皮の蒐集成績も量質共に著しく向上したことは云ふまでもない。だが、統制機關は漁業者と直接有機的な聯繫がないので計畫的に鯨皮の増産、處理の改善向上を圖ることが充分でない。しかも量的な成績の向上は或る程度實現し得たとしても、鯨類の配給経路は従前の如く肉の利用を中心として動き、剥皮處理は主として(例外はあるが)消費

に供せられる最終の取引段階に於て行はれる關係上、鮮度低下の問題は依然として解決を得るまでに至つてゐない。この鮮度低下の問題は、鯨革の致命的な缺陷である。鯨類の利用が肉に重點を置いてゐる現状からすれば一應不可避の事情ではあるが、皮革産業の國家的重要性に立脚して考へるならば、鯨類の統制方式を今一度國策的に検討し、統制機關をして鯨皮に限らず鯨類全體の處理並に利用に關する事業一切を擔當せしめる方法を考慮すべきではあるまいか。

次に鯨革原料の資源的分量について見ることにする。内外地における鯨類の漁獲數量は前に農林統計に基く數字を掲げたが、假に戰時經濟の影響が比較的稀薄であつた昭和十二年の漁獲數字を取上げて見ると、内地一八、五五四貫、外地二、〇六五貫、合計二〇、六一九貫である。このうち半數は大鯨平均一二貫、残りの半數は小鯨平均一貫として尾數に換算してみると、大鯨八五九千尾、小鯨一〇、三〇九千尾の漁獲があつた勘定になる。大鯨一尾から鯨革の平均坪數を五坪として換算すると、八五九千尾の鯨から四、二九五坪、小鯨は漁獲尾數の二分の一、即ち五、一五四千尾を原料に供したものとし、一尾の小鯨から平均一坪の鯨革を得るとすれば、五、一五四千坪となり、大鯨小鯨合せて九、四四九千坪の鯨革が生産される。牛一頭から平均二〇坪の牛革がとれるとすれば、鯨革九、四四九千坪は牛革四七二千頭分に該當する。これは内地産牛原皮の一・五倍、略々鯨革の原料分量と同様の分量に達する。勿論實際的には漁獲した全部の鯨を剥皮し、製革原料に洩れなく利用することは至難の問題ではあるが、しかし皮革資源確保の重大性から云ふならば、我國の鯨革工業は、其の目標をここに置いて積極的な態勢を採るべきではあるまいか。

但し實際的に考へると、鯨原皮は其の數量よりも質の如何が問題となる。現在では原料問題が合理的な解決を得るまでに至つてゐないので、鞣製された鯨革の質は概して不良であり、優良品（規格の一二等品）は全體の僅かに二〇%内外に過ぎない。したがつて殘餘の八〇%は規格外の不良品に屬する。現在の如く皮革不足の時代には規格外の不良品に對する需要が維持されるので、鯨革事業には大した影響はないが、假に戰爭が終熄して畜産皮革が民需方面に流れて來ると、鯨革の不良品は大なる打撃を蒙ることとなる。故に鯨革工業の前途は原皮の鮮度をどの程度まで改善し得るか、この一點にかゝつてゐるものと言ふべきであらう。

さらに鯨革工業の企業態勢を一瞥してみると、前記の如く企業整備が斷行せられ、全鯨革製造業者を打つて一丸とする單一の製革企業體（興亞水産皮革株式會社、第三章參照）が實現を見るに至つた。同企業體は從來に於ける鯨革業者の技術を集め、優秀工場のみを運轉して、積極的増産に當る方針を採つてゐるので、鯨革工業の發展は同企業體今後の活躍に俟たなければならぬ。然し乍ら鯨革の製革企業體は製革業者の統合に依つて實現を見たものであり、原料部面との有機性に乏しいのが缺陷である。勿論原皮の統制機關は従前の如く積極的に鯨皮の剥皮及び蒐皮に努力し、蒐集した鯨皮は興亞水産皮革株式會社に一元的に供給するので、兩者の連絡が圓滑に運ばれる限りに於ては何等の支障も起らないであらう。しかし企業的に考へると、單一の製革企業體もまた鯨皮の統制機關も同じく獨立した企業體である。しかも經濟的にみると、鯨皮統制機關は原料生産者たる漁業者を主體として設立された企業體である。故に製革企業體及び鯨皮統制機關の立場は經濟的に一致し得ない場合が生ずることも豫想される。これを製革企業體の側から云ふと、原皮の蒐集權を他の機關に掌握されてゐることは企業とし

て萬全の策ではない。製革企業體が單一化され、其の企業力が整備して來れば、それ自體の力によつて鮫原皮の蒐集を擔當し得るのであつて、別個に鮫皮統制機關を存置する必要は認め難い。この種機關を存せしむることによつて中間経費を嵩み、それは鮫製革企業體か若くは漁業者の何れかに轉嫁されるのである。このやうな觀點から製革企業と鮫皮統制機關の統合は必然的の歸結と云はなければならない。即ち兩者の統合によつて、製革業者と漁業者が實質的に結合することとなる。この結合體の實現によつて鮫革工業は初めて其の企業態勢の整備を完了したと云へよう。

要するに、鮫革工業は、製品の需要性、原料資源の状況等から見れば、其の將來性は益々有望なるものがあるのであるが、原料確保の部面にはいまだ幾多の問題が残されてをり、企業體の整備も以上述べたところに依り未完成の状態にある。これらの諸問題を根本的に解決すれば、鮫革工業の發展は一層顯著なるものがあらう。皮革資源の國防的重要性から見て、これらの解決は民間當業者の自主的措置に任せず合理的施策を以て國策的に實現を圖るべきであらう。

昭和十八年十月五日印刷
昭和十八年十月十日發行(三、〇〇〇部)
水産皮革

定價 三圓五十錢
特別行爲 二十錢
我邦當價 賣價 三圓七十錢

出版會承認一四〇三一五號

復	不
製	許

著者 神山 峻かみ やま しゅん
發行者 本多 剛夫もと たけお
印刷者 川橋 源三郎かわはしげん げんざう
東京都京橋區湊町一ノ六
東京都京橋區湊町一ノ六
東京都京橋區湊町一ノ六
(東京二五二七)

發行所

東京都京橋區
湊町一ノ六

水産經濟研究所

電話築地(55)三、〇七六番
振替・東京一五一六二番

出版會々員番號113022番

配給元

東京都田區渡路町二ノ九

日本出版配給株式會社

水産經濟年報

水産經濟研究所調查部編

第二輯 (A 5判 366頁)

賣價(税込) 3.72 送料 0.30

- | | | | |
|-----------|------------|------------|-------------|
| 第四部 | 第三部 | 第二部 | 第一部 |
| 水産食糧統制の前進 | 沿岸漁業團體の再編成 | 海洋漁業新體制の展開 | 増産戰下の水産行政施策 |

(昭和17年3月—18年3月)

第一輯 (A 5判 640頁)

定價 5.00 送料 0.30

- | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-----------|
| 第四部 | 第三部 | 第二部 | 第一部 |
| 水産資材配給統制の現状 | 大東亞戰下の水産新情勢 | 水産食糧配給統制の發展 | 戰時水産政策の全貌 |

(昭和16年1月—17年2月)

東京都京橋區六水産經濟研究所 振替・東京151162番
東湊一ノ

955

1564

終

