

走の漁獲は明治十一年頃二三百石に過ぎりしが逐年増加し二十五年は千八百餘石二十六年も亦千餘石の收穫あり斜里は僅々百餘石に過ぎ

根室花咲二郡 根室は鯨漁夙に開け文化九年入札法を以て請負人を定めし時材木屋七郎右衛門落札し文政年間高田屋嘉兵衛之に代り後藤野喜兵衛又之に代り漁獲逐年盛なり根室穂香幌茂尻西別四村安永年間始て引網を用ふ文化年間に及んで建網を用ひ引網は圖合船建網は胴海船を用ふ然れども此時より漁場屢々變遷し漁獲年を追て減す明治三年より漁獲又増加し十年以來は毎年概ね一萬石内外とす廿一年は二萬二千餘石を漁收し二十六年は一萬八千四百餘石を收穫す花咲郡は明治三年始て引網を試みてより年々多少の收穫あれども漁場たるの價值なし

野付郡 寛政十一年始て引網を用み文化中建網を用ふ別海野付茶志骨三村尤多く就中野付海濱は多年群集す漁獲は明治五年以來益々盛にして十一年は五千二百石許なりしが其後逐年増加し二十六年は七千五百餘石の收穫あり標津目梨二郡 夥多群集するも海底石多く且つ高浪の爲め引網も充分施用する能はず因て漁獲少なし明治九年より漁者増加し收穫漸多く然れども近年は大

に減し漁者増加し收穫なし目梨は文化中始て引網を以て起業し安安二年始て建網を用しに適せず其後改良する所あり五年に至り功を奏す明治五年迄多少漁獲ありしに其後遂に廢業に至る是れ海底岩石多く且つ潮流急にして往々網を破るに由る十年以後年々漁獲あるも二百石内外に過ぎ廿一年には千二百石餘を漁收し爾來年々増加二十五年は七千五百石餘廿六年は又減して千七百餘石となれり

厚岸郡 霧多布を重とす安永中始て引網を用み享和中益々盛大に至る嘉永中建網を試用す漁獲多くして一萬石以上に至ることあり年に豊凶ありと雖も多き年は網一統概ね千石餘の漁獲あり廿一年は全郡收穫九千二百餘石廿六年は三萬四千六百餘石を漁收す此地の請負人は文化中米屋藤兵衛にして其後屢々變換あり

釧路白糠二郡 文化中川内屋長次郎外一人釧路漁場受負人となり始て建網を用ひ逐年盛大に趣き後釧路仙鳳趾兩村引網を施用し漁獲厚岸と畧々同しかりしが其後又減少し明治十一年頃は收穫二百石に上らす廿一年に至り稍々回復し絞粕千二百餘石を輸出し廿六年は更に増加して五千八百餘石を出せり白糠は

文久元年始て引網を以て漁したるも漁獲多からず明治以降年々獲る所百石内外にして多きも三四百石に過ぎず

國後郡 安永中引網を用ひ文化に至り建網を用ふ漁獲稍々多し當時笹木屋藤五右衛門受負人たり天保年中の舊記に依るに千五六百石の收獲ありしと云ふ明治十一年絞粕千八百石を出し二十一年は三千五百餘石の收獲あり二十六年は又増加して九千六百餘石の大漁あり

擇捉外三郡 文化年間高田屋嘉兵衛開島の後建網を使用し漁獲大に増加せりと云ふ其後魚群來らす明治以降は二三百石の收獲ありしが近年殆ど漁獲なしと云ふ

建網の起原及網切

(附記) 建網の濫觴及安政二年漁民の暴舉

建網は重に鯨漁に使用す其原始を案ずるに何年前始て本道に使用したりしや詳ならずと雖も舊記中西海岸漁場に於て之を使用するとを記したるは天保年代にして嘉永の末安政の初に至りて益々多く殆ど各場所之を用ふるに至る東海岸釧路より根室に至るの地及千島の内國後擇捉二島は文化年代より始めりと云ふ蓋し文化年代に至り漁場請負人各漁業を擴張し就中東地は入札請負の

法行はれ漸次内地より漁夫を募りて漁撈競争一層甚しく之が爲め收獲高頓に増加したるを見れば當時内地召募の漁夫中之を用ふる者ありて各漁場に傳播せしものなるべし

建網汎網起し網は寛政以前松前藩治の時之を用ふるを嚴禁し竊に之を使用し露顯すれば罰に處せらる松前の之を禁するや理由とする所二あり一は大に漁獲するを以て鯨の群來を防止し往々之を絶滅するの恐ありと云ひ一は差網漁業者を害す即ち細民の漁業を保護するを目的とするに在り然れども漁業者一たひ之を用ひ一舉大利を獲る以上は資金の許す限り愈々之を増設するを務め殊に東地は西地の如く政令普く及ばざるを以て文化以降各漁場競ふて建網を使用するに至る是に於て松前藩天保十四年再ひ嚴禁の令を下したるに翌年十二月西地請負人一同より差網を使用し難き場所並に追鯨取の者入込不足に差支なき箇所は鯨取濱中熟談を遂げ之を使用せんとを出願す松前之を許す然るに漁業者此特許を得てより口實を設け各地禁を犯して建網を設くる者年々増加し輿地より中場所に及ぼし遂に近場所に及ぶ安政元年幕府再ひ函館奉行を置くに際し凡百の制度文化の舊制に倣ふととなりしを以て松前藩以爲らく漁

網の禁令も總て復舊の措置あらんと是歳二月天保の禁令を重ね西蝦夷地久遠より厚田に至るまで建網類(汎網)起網を包含すを以て鯨を漁するを嚴禁す翌二年春二月江差在熊石村迄の間八ヶ村漁民建網類の鯨繁殖上に害あり殊に差網漁業者に妨害を與ふる少からずとて暴擧を企て人員凡五百人大小漁船凡六十隻に打乗り山刀斧マキリ等を携へ乙部村山一印某の男之が巨魁となり舟を泛へ各村漁場に亂入し建網を切斷し漸次岩内古宇の漁場を襲はんとす漁民之を防止せんとするも能はず暴徒は勢に乗して美國古平の堺に至る偶々幕吏某石狩より來り合せたりしが群來村の番屋に潛伏し船頭磯吉をして沖に出て策を以て暴徒を誘致して陸に上らしむ既にして幕吏某突然其巨魁を捕へんとし手を下すに彼力強く敵する能はず時に弘前藩士赤岩定吉擊劔家にして理髮職となり名を太市と改め此に住す來り援け遂に之を縛し尋て五名を捕へたれは數百の暴徒之を見て皆逃散したり後世之を網切騒動と稱す而して此暴擧は或地方は既に鯨群來しつゝありしが皆漁網を引揚げ山手の藪中又は板藏等に隠し漁業を中止せしを以て是歳の漁獲大に減少すと云ふ秋に及んで江差近傍の漁民凡三千人黨を爲し江差役所に囂集し建網全廢の歎願を爲し官吏出て、

百方説諭し僅に事なきを得たり

松前藩に於ては此後又漁民の暴擧あらんとを慮り吏を各所に派して説諭を加へ請負人一同に達し禁制の漁網を用ひたる頗末を申出しむ其答書の要左の如し

乍恐以書付奉申上候(長文に付大要を節録す)

汎網起網は鯨漁業中鯨并に雜魚に使用するを例とすれども差網を使用する能はざる場所(風波荒く岬角出沒する等)に用ひ或は後鯨差網漁業者充分漁撈して後に使用する

文政以降東地は引網を用ふるに至れり西地近場所雜網は小網なるを以て差網漁業の妨害たることなし

近年薄魚相續き加之外國事件に付官吏の往復多く漁民公務に使役せられ生活上に影響すると少からず殊に本年は風波荒く漁事意の如くならず依て天保十五年許可の旨格に基き差網漁業者と協議を了へて之を使用せしなり故に苦情のあるべき筈なし

本年春苦情起り彼我紛争の勢ありしを以て支配人番人濱役の者等篤く説諭を

加へ一旦静穩に結了せしも風波の爲め漁獲少く差網多く流失し加之此回の暴舉に依り今後の漁業繼續上困難する者少からず然れども新に漁具を購入するは容易ならず一同生活の途を失ふの不幸に陥れり故に今後と雖も場合に依り底網起網等を使用するも萬止を得ざるなり其際多數の漁民或は再び紛争なきを得ず官豫て請負人の情状を酌量せられ相當の取締を立てられんとを請願す云々

「セタナイ」より「カタルナイ」迄

卯五月晦日

請負一 同連名 印

七月五日松前藩の役人江差に出張し請負人并に二八取重立たるものを召喚し建網禁止の旨を達す是より先請負人等建網營業の特許を得んとし一同集會協議する所ありしかば此嚴達あるに拘らず此月又解禁の願書を出したるが直に却下せらる八月又願書を出す其出願の理由五あり左の如し

(一) 本年の暴舉に遇ひ漁網を失ふ少からず是概ね退鯨取に來る者の所爲とす然るに退鯨取は其出稼先多少繁昌の基たるを以て漁具日用品の準備行届ざるものは從來運上屋より貸渡し漁業の便を得せしめ濱中にては恤救を主と

- し懇切に待遇せしむ差網を用ふる者は雪走と唱へ早春より漁獲し三月重に之に従事し四月に亘りて了る近年走鯨三月に始り四月に了るを以て鯨魚形小にして差網二寸二分目にては漁獲する能はず數百艘の漁船に少くとも一萬人の漁夫にして一時に差網を新製せんとするも到底力及はざるのみならず網芋の供給上差支あるべし故に一方に差網業者を保護すると共に自己の營業を繼續するが爲め向三ヶ年(安政三年より五年)禁止の猶豫を請願す
- (二) 近年外國船鯨獵の爲めに來り多きは五十日間に五六回近海に來れり此時沖合維網を用ひ或は差網を投し收獲したる蝦夷人へは自由に携帶せしめ食料に充てしむ又差網所有者起し網に手傳を爲すときは其收獲を分與せり退鯨に來るもの亦同し右に付從來起網底網を有せざる漁業者へも亦熟談を遂げ使用せり
- (三) 「フトロ」フルウ間八ヶ場所入稼漁夫運上屋より漁具を貸與すと雖も生活困難往返の旅費を辨する能はず越年する者多し此等新に網器を調ふる能はず漁具は欠乏なれば仕入を爲すものなし故に他の雇夫となるの外手段なく其人員數百千人殆んど處置に困む

(四) 「アツタ」は石狩川より雪降出水に付群來色上げせず從來差網を用ひす専ら起網糸網を以て漁す故に追鯨收穫不足或は出岬ある所は差網を用ふる能はず差網のみにては漁業を爲す能はざるに至れり

(五) 鯨漁期中雜魚群集するも雜魚網を用ふる能はずと嚴令あり然らば若し鯨薄漁の時雜魚を漁する能はずとせば蝦夷人の食料だも得る能はず故に差網を準備するの間若干年を限り從來の如く雜網を使用するの特許を與へられざれば漁民皆生活の途を失はんとす

右願書を呈したる後十一月に至り上磯の富川村利三郎なる者之と同一の旨を以て歎願す其要建網禁止は漁業者の不利益なる所以を陳述し従前の通許可あらんとを請願するに在り十二月に及んで函館奉行所始て松前藩に通知し建網禁止の理由書を出さしむ同藩答書を氏家太郎左右門に付して奉行所に遣り支配組頭河津三郎太郎を経て上申せしむ其要旨建網は大漁を旨とし差網漁業者の妨となり且つ沿海鯨の群來を拒絶種魚をも漁し盡すの恐れあり故に收納を増加すると産物多出の利益あるが如しと雖も永遠の利益に非ずと云ふにあり奉行所此答を以て一理ありと爲すも直に之を嚴禁すれば一方多數の建網漁業

者を困難に陥るゝに至らんとて明年東西場所受渡法了へて後其事情を審にし一舉兩利の方法を立るに決し明年限り従前の通之を許可することゝ爲し松前藩に復牒し普く漁民に告知せしむ其申渡文左の如し

請負人總代 栖原半六へ申渡

西地久遠より厚田迄の場所に於て建網相用候事制禁の旨松前伊豆守役場に於て申渡有之候處右にては建網所持の者一同難澁候段追々稼方の者共歎願の趣も無餘儀筋に相聞へ依之先一ヶ年は是迄の通り建網相用不苦間此段稼人共へも可申渡候右一條に付ては尙追々御沙汰の次第も可有之候兼て其趣可存候(安政二卯十二月十九日)

翌三年正月差網漁業者又數百人乙部村に集合し遂に江差役所に迫り建網全廢の事を強請せり吏員百方之を諭し漸く退散す尋て奉行所東西蝦夷地を松前藩より領收し吏員を派して漁民に諭すも容易に服従の色なし是に於て熊石村より以南八ヶ村細漁民救助の方法を立て建網營業者より増運上金(建網冥加と稱す)一統に付金三兩つゝを徵集し三年乃至五年利害を實驗して後存廢を決する事とし十月其旨を漁民に示達す漁民等此示達中萬一此後不漁相續き困難の場

合には厚く保護を加ふる旨趣あるを以て一同安堵請書を出したり尋て奉行所漁民の官旨を奉せしを賞し救助米千俵を回漕し貧困者の出願を待つて貸與するを令す此處置に付ては奉行所篤く議し意見を老中に陳して指揮を仰きたるものにて其意見書は下に付す

同年古平の群木村番家に於て木材を以て杵を組み水面に浮へ之に網を張り此内に建網にて捕獲したる魚を起し込み後に之を酌出す事を發明せり是吊袋の起原にして木製の杵に網を吊し用ひし故に今に至りて吊袋を杵と唱ふと云ふ同四年同村の出稼白岩八右衛門之を舟に付するとを工風し美國の工藤半助なる者之を改良し遂に今日の如きものに至れりと同六年頃より筑網は其使用法喧しく群來に妨あり且つ建網より不便なるを以て之を廢し専ら建網を用ふるに至る

萬延元年正月廿一日函館奉行建網冥加處置の儀に付幕府に上申したる大意は「大網の利害を試る既に四年なるに八ヶ村の漁獲依然減することなし且細民拜借米の恩典に浴し安堵業に勵む往年の比に非す加之往年之を非難せしもの、内今日之を使用せんとを願出るものあり依て自今兩網建網差網を公許し建網

を設けんとして資金に乏しき者へは冥加金の内より貸與するとせば救助の趣旨一層貫徹すべしと思考せしに今般蝦夷奥地を諸藩へ分轄せしめらるゝの命あり奥地も建網を用ふるもの少からず若し之を不問に付せば網數を減せん故に今回改めて西地請負人始八ヶ村へ達し旨を松前藩に通し奥地諸藩も之に準して冥加金を上納せしむる様諸藩へ示達すべしと云ふに在り幕府遂に之を許し取立たる有餘金は網數減少したる時の手當に宛て備置くべしと令す是より建網は引續き公許の姿となり各地次第に統數を増加せり

西地漁具の儀に付き取計候趣申上候書付

竹内下野守
堀織部正
村垣淡路守

西地諸場所におゐて鯨漁業の節差網と唱ふ網にて海濱風潮の變少き所相撰從來用來候處二三十年以來追々漁事巧者に相成建網筑網と呼候大網相製荒磯又は出岬等迄布列仕候故莫大の漁事も出來仕隨て松前伊豆守收納も相増次第に奥羽北越邊より多人數入込候様罷成候處大網にては一時多分の漁事有之候故種魚迄取

盡し永久の良法に無之故江差在百姓共舉て相心得居是迄度々制止の儀歎訴仕候哉に相聞且先御料中より新規の漁具相用間敷旨申渡其段私領戻りの節引繼候儀も有之候間去る天保十四卯年改て停止申渡候得共一舨大網相用候とて數百里の海岸に群集仕候儀に付十か一も取獲候儀は出來不申其上收納も格外減少仕候間停止と申迄にて其儘見通置候處兩三年以來江差最寄惣躰不獵に相成西蝦夷地而已大獵有之候に付愚昧の百姓共一圖に大網有之候故の儀と相心得昨夏中多人數徒黨仕西蝦夷地へ押込大網切裂亂妨およひ候得共元々隠網之儀に付被切裂候もの共無餘儀相思其後伊豆守え大網差許之儀申立候處最早上知相成候後にも有之且は先年引繼置候儀も御座候間旁嚴重禁止申渡候處昨暮に至り大網にて出稼いたし候もの共年來の生産を失ひ候儀に付一同申合函館表へ直訴仕候得共差越願に付願書は相下利害得失等場所請取候上ならては決定仕兼候間當一ヶ年仕來之通大網爲相用篤と取調の上猶可申渡旨去十二月伊豆守へ申達其段申上置候處當正月にいたり西在八ヶ村並江差最寄小網所持致候もの共再應騷立乙部村へ相集江差表伊豆守役場へ數百人強訴およひ候趣申出候に付精々申談判解爲致當年之處穩に爲取鎮置其後諸場所受取相濟候に付篤と事實相糺候處大網相用候とて強

て差障り候儀無之殊に西在八ヶ村の内當年躰寄候處も有之其上大網差止候得共與羽北越より相越候者共是迄凡一萬人程有之候趣眼前五千入程者減少可仕哉其上海岸搔送船も不足仕候に付役々通行御固人數交替等の節手配方別て差支候趣旁以網の善惡は聞き差當り蝦夷地へ多人數御引移被爲在候御趣意に相悖是迄罷越候もの迄不足候ては私共に於て何共奉恐入候得共愚昧のもの共一圖に存込大網相惡居既に當夏以來數度願書も差出入氣折合兼候儀に付強て大網差許候得は必定不穩儀も出來可申尤御威光を以取計候は、無餘儀屈服可仕候得共御初政の儀にも有之土着のもの共私領を顧直仕候様罷成候ては他國の者共多人數罷越候共所謂有名無實の姿に當り候間夫是勘辨參酌仕先般申上置候通西地公私經界取極御用兼支配組頭河津三郎太郎其外役々出役爲仕候御趣意の趣得々利解爲致候得共前書の次第故容易に承伏不仕候處篤と小前末々迄當今外夷の事情蝦夷地上知の次第等無餘儀御時合故網罟の善惡は暫擱多人數御引移相成不申候ては御不安心に付三五年の内是迄の通被差置且村々愁訴の次第も無謂筋に無之候間前濱不漁の節は厚御救助被成遣候旨幾應も説得仕候處一同御趣意柄相辨積年均泥仕儀見込も相碎難有信服仕小前一同より連印を以請書差出候間大網にて産業いた

候者へは小網へ可成又助力を加へ網掛場相渡双方一和いたし産業相勵可申萬
 一小網へ對し不法等有之候得は詰合にて相糺し其者かきり大網停廢可致旨爲申
 渡伊豆守へも其段申達是又領分小前心得違無之様御趣意の次第申合惣躰穩に相
 治申候右に付大網の方は利潤も有之候間有來網數に割合別段網運上爲相納此後
 大網相増候得共右割合を以増上納爲致候積り内諭仕候處是亦承服仕クトウより
 シヤリ迄大網凡五百放程有之候に付一投に付金三兩つ、別段上納可仕旨請負人
 初より願書差出候に付其段承届右凡千五百兩程の内前文八ヶ村へ凡千兩程を目
 當にいたし御備米仕皆無前濱不漁の節は被下切其他漁事の厚薄により拜借又は
 分合を以被下切返納等取計追々御備米御充實相成候上は日當高減少可仕尤當年
 差向千俵相廻小前難澁のものへ拜借爲致候得は別て折合も宜御座候間御買上仕
 蝦夷地御用金にて繰替置退て網運上を以御戻入の積り且又殘金五百兩程は全年
 に御益金に罷成候間右は蝦夷地御入用金元に組遣拂候其段申上候様可仕候依之
 此段申上候以上

辰月

第二章 鮭

第一款 種類

鮭族は本道に産する者種類甚だ多く中には内地に於て未だ見聞せざるものあり
 皆寒冷海流中に棲息する溯河魚にして本道の河流殆ど此魚類の遡上せざるはな
 し故に海岸に住する人と山間に住する人との問はず鮮魚を供膳魚として賞味し
 又乾製して貯藏す而して此魚族中一の漁業として獨立し産額多く販路亦廣きも
 のは鮭鱈の二魚なり今北海道廳調査の水産豫察報告書に依りて鮭の形狀常習等
 を摘記すれば左の如し

形状性質

鮭の形狀は水質に依りて限りなき變更を顯し其身體に黒斑點を現するとあり又
 流水の清濁によりて其色澤に非常の關係を來す者なり故に二川流に同色同形の
 鮭を見るは殆ど稀なり又食物の如何に依りても肉色に變更を見る今實地に就き
 之を例證すれば根室灣は鮭産地の中心にして此に來游する魚は其形大ならずし
 て腴肉厚く胴丸形に傾き其膚色は各川毎に異なり西別産は腹部銀色にして光澤
 鮮明標津産は銀色稍々劣り大なるものは赤ぶな多く伊茶仁川に遡るものは暗黒
 色なり北見沿海に産するものは魚形稍々大にして根室産に比すれば其形扁く肉

湖き方なり南海岸襟裳岬の東に於る魚は形大にして幅廣く肉薄し大津産は釧路に比すれば形大に日高に至れば形小なり幌泉産は金色のもの多く南下するに従つて漸々其形小となり各地皆膚色を異にす内浦灣の内部に至るに従ひ膚色及肉味共に劣り森村以東恵山岬角の間は魚小なれども皆白銀色にして品位佳良概して西別産に類似す西海岸に在りては宗谷産の鮭は形最も大且つ美にして増毛産之に次く石狩高島其他神威岬等の沿海に産するもの皆稍々之に類す但神威岬以南の鮭は其形小にして味亦前者に比すれば劣れり

生息の状

鮭は其一生中の過半は大洋に經過す該魚は河流に孵化して洋中に成育するものなり故に冬夏其住所を異にし秋期は淡水に來り常に淺き水源に遡りて産卵し夏期は大洋中の深所の冷水に栖息して其食を求む兒魚は孵化して自から游泳し得るに至れば海水に下る其時は躰量實に弱小なれども一たび洋中に出て適當の食物を得れば成長速かにして再び河流に遡るを例とす

鮭の卵は其徑殆ど二分淡紅色なり千歳孵化場の實驗説に依るに一尾の卵數は一干乃至四千にして平均三千個なり其發育の状を見るに水温四十五度にて卵は五週間に發眼し七週間に發生す十二週間に脂囊を吸収し十七週間に河川に放流

するに適應する程に成長す而して其始て孵化せし見は長さ凡五分其腹部に脂囊を有し營養物を其中に貯ふ此の脂囊に由りて一ヶ月生活すれば特殊に口部は發育し自から食を求むるに適す

鮭は河口に來るに際し少く躊躇滞留するの状あり彼は海水より淡水に入るの急變を恐れて然るや否や常に淡鹹兩水の間を遊泳し淡水の間に入る時は不可思議に絶食し上流の水源に進み行く中には下流の緩流には徐行し急流に至れば跳飛し暫く休みて躰力を養ひ再び進行す斯の如くにして如何なる急流と雖も遡上して遂に産卵場に達せり

「走り魚は常に河流の遙に上流に至り中魚は次流を求む故に「走り」中「後」各其産卵場を異にするが如し其遡上の状「走り魚は徐行し」後「は急行するの状あり蓋し「走り魚は其卵成熟せざるが爲め河海の間を游泳するも」後「は其卵既に熟し産卵場に急ぐものならん而して産卵場に至るや場所を撰み尾を以て砂礫を除き堀を穿ち其内に産卵して親魚之を掩ふ上流にて産卵を終れば彼等は一生の事業を果したるものゝ如く流を下りて大洋に出るとなくして産卵場の近傍に遺ひて衰弱し遂に斃死す

南海岸

| | | | | | |
|-----|------|-----|-----|------|------|
| 長流川 | 茂邊地川 | 紋龜川 | 鷓鴣川 | 白老川 | 長萬部川 |
| | | | | 國縫川 | 遊樂部川 |
| | | | | 木古内川 | 知内川 |

西海岸中余市川より南渡島國松前郡に至るの間に於ては河の水量多きに比して湖上少し是れ元來東海岸の如く魚群厚からざるに由るなるべし然れども近年に至りて更に減少したるは蓋し沿海の漁法發達せると濫獲年に甚しきに由るなるべし石狩川は西海岸中第一の漁場なるのみならず全道亦比すべきものなく漁場遠く河上十餘里の間に散在して其數極めて多し然るに近年漁獲漸く減少の傾あり今日の勢を以て推す時は將來益々此河岸漁場の廢絶すべきもの少なからざるべし天鹽川は其水量の多きに比して從來魚群少なく今日に於ても猶ほ年々數百石の漁獲あるに過ぎず漁場としては價值甚た低し其他西海岸の諸川中漁場遠く河上數里に亘るものあれども余市、堀株、利尻三川を除くの外は今日漁場として價値あるものなし

北海岸に於ては前記の諸川皆好漁場を有すれども就中網走川を以て第一とす

東海岸中根室國目梨より花咲に至る間の諸川は水量極めて少なく裝を撻けて渡るを得べき小流も尙ほ數十石乃至百石以上の漁獲あり就中西別川の如きは河幅僅に百間に満たす夏期は徒歩渡るを得べき淺流なるに拘はらず毎歲其收獲二千石内外に達す若し夫れ小河淺流にして其漁獲の豐を言はば實に全道第一にして西別産の特に有名なるもの一は之に由れり釧路國は釧路、大津の二川共に河上數里に亘りて漁場多く漁獲亦多し

南海岸日高國に至りては幌泉新冠間の諸川は鮭の湖上せざるものなし但其河流小なるが爲に其漁場皆河口にありて稍々河上に達するは僅に幌別、濫退の二流あるのみ膽振國以南渡島地方の諸川は水量甚だ少なく且つ近年魚群減少したるが爲に河川漁場頽廢して河口僅に之を存するのみ

之を要するに河川漁場は曾て盛に行はれしも輒近漸く衰頽し猶ほ年一年に縮小せんとするの傾向あり是れ一は魚の減少したるに由るべしと雖も沿海漁場の發達したるも亦其一原因なるべしと云へり

(沿海漁場)沿海の産地は概ね河川の産地と相伴ふ而して其良好なるもの多くは盛に鮭の湖上する河川の注ぐ近海にあり乃ち西海岸に於ては石狩より余市に至る

の間を好漁場とし壽都及び江差近海亦稍々可なり天鹽國中増毛より留萌に至るの間は他の地方と其趣を異にし鮭の溯上する河川の無きにも拘はらず石狩近海に比すれば更に好漁場多し

北海岸中宗谷より枝幸に至るの間は天鹽國と同しく鮭の溯上する河川少きに拘はらず沿岸最好の漁場たり蓋し天鹽と此地方とは全く魚群の通路に當るが爲めなり而して之より以東紋別網走斜里等の沿海亦好漁場多し

東海岸中根室國は獨り河川漁場を有するのみならず其沿海亦全道第一の漁場にして目梨より根室灣に至るの間は總て好漁場にして就中目梨標津の二郡及び西別川の左右を以て冠とす釧路國中濱中及び釧路の沿海は好漁場たりと雖も區域狭し大津川と十津川との間亦沿海の漁業を營むものありと雖も海荒れ易きが爲に好結果を得るもの稀なり

南海岸中沿海漁場の良好なるものを幌泉より新冠に至るの間とし茅部郡之に次くと雖も根室地方に比すれば遙に劣る所あり

水産豫察調査報告中に鮭の分布を總概して本道北部に多く西南兩岸を南下するに隨ひ漸く寡しと云ひ而して其理由を述べて曰く本島の東北なる根室と北海岸の

分布

網走とに先づ夫より順を追ひ北見沿岸の西方に現はれ遂に宗谷に至れば一異變を呈す該所の漁期は根室と等しく北見沿海に於る他の部分より少しく早し夫より西海岸に出て宗谷茂津多岬角間は南下すれば漁期順を逐ふて後る南海岸にては十勝は釧路より數日後るゝに拘はらず日高なる幌泉は大津より遙に南方に在るも其漁期は大津より早し此等異變を呈するものは本道沿海に來遊する鮭は二派の海流に乘し來るものと思考す則ち南東兩海に來る鮭は千島海流に沿ふて來り先づ二群に分れ一群は南海に出て南下する途中に於て再び二派に分れ一派は釧路十勝に至り他派は襟裳岬角を指し直に日高東部の沿海に現れて漸々南下するものゝ如し而して遙に南方なる幌泉の漁期十勝より少しく早きは全く別派の鮭なるが爲なるべし且つ猶ほ幾分か漁場に河海の別あるにも由るならん他の一群は根室灣に入るに先ち二派に分れ一派は根室灣に入り斜里に至るが如く他派は直に北見なる能取岬を指し網走近海に至り後該海岸に沿ふて西方に進むものゝ如し宗谷近海より西海岸に來るものは樺太海流に従ふて先づ宗谷に至り茲より南下して西海岸に至る去れば東西兩岸の漁期は年に依り互に遅速あるは鮭の來る海流異なればなり而して北東南海岸の漁期を比較するときは其遅速符

合するは皆千島海流の魚なるに依れり

第三款 漁期

鮭の漁期は地方に依り差違あり全道中漁期の最も早きは根室、標津、枝幸、網走、宗谷等にして最も遅きを長萬部、根法華とす而して其最も早く終るは宗谷、釧路、大津、壽都等にして最も遅く終るを根室、標津、石狩、上磯、増毛とす左に其概況を掲ぐ

| 地名 | 初期 | 終期 |
|-----|------|--------|
| 北海岸 | | |
| 網走 | 九月一日 | 十一月卅日 |
| 上ノ國 | 九月卅日 | 十一月卅日 |
| 北海岸 | | |
| 瀬棚 | 十月五日 | 十一月卅日 |
| 壽都 | 十月一日 | 十一月廿一日 |
| 西海岸 | | |
| 岩内 | 九月五日 | 十一月卅日 |
| 高島 | 九月廿日 | 十一月卅日 |
| 石狩 | 九月廿日 | 十二月二十日 |
| 増毛 | 九月十日 | 十二月十五日 |
| 宗谷 | 九月一日 | 十月卅日 |

| 地名 | 初期 | 終期 |
|-----|-------|--------|
| 東海岸 | | |
| 枝幸 | 九月一日 | 十一月卅日 |
| 標津 | 九月一日 | 十二月廿日 |
| 根室 | 九月一日 | 十二月卅日 |
| 釧路 | 九月十五日 | 十一月十五日 |
| 大津 | 九月廿五日 | 十一月十五日 |
| 幌泉 | 九月廿日 | 十一月廿五日 |
| 浦河 | 九月廿日 | 十一月廿五日 |
| 苫小牧 | 十月十日 | 十一月三十日 |
| 室蘭 | 十月十日 | 十一月廿八日 |
| 南海岸 | | |
| 長萬部 | 十月廿日 | 十一月二十日 |
| 根法華 | 十月廿五日 | 十一月三十日 |
| 函館 | 九月卅日 | 十一月三十日 |
| 上磯 | 九月廿日 | 十二月二十日 |

右に由りて之を見れば西海岸に於ては宗谷最も先に於ては二百十日を初期とし九月中旬を以て最も盛なる時とす而して南に進むに従て漸く後れ石狩地方に至り

ては魚群來集の盛なるは十月初旬にして後志國壽都邊は後れて十月十一月の交を盛期とす之に反し渡島國檜山地方は後志地方に比して稍々早し東海岸根室は其期節宗谷と同しく二百十日を初期とし釧路十勝地方は漸く後れ大津に於ては九月廿五六日を以て初期とし十一月中旬を以て終期とす南海岸の幌泉、浦河地方に於ては前者と略同じきも南方膽振國に進むに従て漸々後るゝを見る獨り北海岸に至りては各地殆ど同時なり之を要するに本道鮭の漁期は九月初旬より十二月の終に至るまで四ヶ月に跨り最も先なるは北方にありて最も後るゝは南方にあり以て此魚の北海より南進するの状況を明知するに足れり

本道漁夫の説によれば鮭は滿潮の時多く河に上り又曇天にして滿潮の時は濱岸に群來し晴天にして干潮の時は遠く沖へ去り又河流を下りて河口に出づ然れども時化の時再び河口に上ると云ふ故に滿潮の時に際し捕獲最も多しと

第四款 漁撈及蕃殖

鮭の收獲高往時の景况は今得て詳にするを得ず然れども舊記に依りて之を案するに天保年間請負人の届書に左の數項を載せたり

余市 四百石 山越内 五百石

往昔の收獲高

| | | | |
|----|-------|----|-------|
| 高島 | 百石 | 白老 | 五百石 |
| 石狩 | 九千五百石 | 勇拂 | 二千石 |
| 厚田 | 五百石 | 三石 | 三百石 |
| 増毛 | 千五百石 | 浦河 | 三百石 |
| 留萌 | 六百石 | 様似 | 二百五十石 |
| 宗谷 | 七百五十石 | 十勝 | 二百石 |
| 根室 | 四千五百石 | 釧路 | 五百石 |
| 國後 | 七百五十石 | 厚岸 | 二百五十石 |
| 擇捉 | 三千五百石 | 樺太 | 五百石 |

文久三年東地出産の鮭は左の如し

鹽引鮭 三千五百八拾八石三斗九升八合

但靜内、浦河、勇拂、沙流、幌泉、十勝、厚岸、白老、繪鞆、虻田、有珠、擇捉、國後、合計

筋子 四百九十一石五斗五升 全上

同年東地産出の鮭輸出數量は左の如し

鮭 五千五百八十二石四斗四升七合外に三千四百二十束

筋子 二百七拾二石三斗四升五合外に七十五樽
 擇捉島は寛政の末開拓し漁場を開き大に水産を奨励せし結果として重に土人の
 漁撈なれども當時既に五千石内外の收穫ありしと云ふ享和三年の届書に

秋味鮭 拾貳萬本 一兩に付貳拾六本

同切圍 拾八萬本 同上に付七拾本

と記せり亦以て同島鮭の産額を知るに足れり

明治以降の收穫は三年に一萬八千九百餘石にして漸次其額を増し五年に至り六
 萬千餘石となり夫より十一年に至るまで一昂一低未だ七萬石に上りし事なかり
 しが十二年に及んで十萬石に上り十三年には十二萬三千石に達し二十二年には
 古今未曾有の豐漁にして十六萬三千石以上に上れり然れども最近十ヶ年間の平
 均を見る時は十一萬石餘に當る即ち左の如し

最近十年
の收穫高

| 年次 | 産額 | 代價 |
|-------|---------|---------|
| 明治十七年 | 八四、五五八 | 四八三、〇七一 |
| 全 十八年 | 九九、三一八 | 五〇〇、六〇四 |
| 全 十九年 | 一一七、〇五一 | 五五二、二八二 |

多獲の地
方

而して二十六年各郡の收穫高に就き五百石以上收穫あるもの左の如し

| 國名郡名 | 産額 | 代價 |
|---------|---------|----------|
| 全 二十年 | 一二二、九九五 | 七二三、八八一 |
| 全 廿一年 | 一一六、九二四 | 七六二、〇〇八 |
| 全 廿二年 | 一六三、四四三 | 一一一八、三二三 |
| 全 廿三年 | 九四、七九七 | 六九四、三五八 |
| 全 廿四年 | 八三、六四二 | 六七八、〇四〇 |
| 全 廿五年 | 一〇七、九九〇 | 八〇八、一七七 |
| 全 廿六年 | 一一八、一〇二 | 八四九、三五五 |
| 石 厚田(鹽) | 八五四 | 八、五四七 |
| 石 狩(生) | 一、八〇〇 | 一五、一二〇 |
| 膽 振 | | |
| 山 越(鹽) | 五七五 | 五、〇四〇 |
| 白 老(鹽) | 四一七 | 一、〇六八 |
| 新 冠(鹽) | 四六八 | 三、四一五 |
| 静 内(鹽) | 五二五 | 二、三〇一 |
| | 二、九三四 | 一三、九〇一 |

| 日高 | | | 十勝 | | | 釧路 | | 根室 | | | | | | |
|-------|-------|------|-------|------|-------|--------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 三石鹽 | 浦河鹽 | 様似鹽 | 幌泉鹽 | 廣尾鹽 | 當縁鹽 | 十勝鹽 | 釧路鹽 | 厚岸鹽 | 根室鹽 | 花咲鹽 | 野付鹽 | 津鹽 | 標梨鹽 | 國後鹽 |
| 六八六 | 二四一一 | 一四三九 | 二四一五 | 九〇四 | 六一一 | 三九二二 | 一八八四 | 五八四 | 六一〇九八 | 一五三六一 | 八二五八一 | 七五〇一 | 一二七〇一 | 一二一五五 |
| 四、一一六 | 一四〇六八 | 九〇六六 | 一五六九七 | 六七八五 | 四、五八四 | 三一、三七七 | 一八、一五一 | 五、〇三九 | 四八、一九六 | 一、六七八 | 六一、五九一 | 四七、二五六 | 八〇、〇一六 | 七八、二二一 |

| 千島 | | 北見 | | | | | | 天鹽 | | | |
|--------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------|
| 紗那鹽 | 振別鹽 | 擇捉鹽 | 藥取鹽 | 斜里鹽 | 網走鹽 | 常呂鹽 | 紋別鹽 | 枝幸鹽 | 宗谷鹽 | 留萌鹽 | 増毛鹽 |
| 八、一七二 | 五一二 | 一、五五〇 | 二、六五八 | 一、九三二 | 三、九二四 | 三、二二五 | 六、八九八 | 三、四八四 | 一、六三四 | 一、〇〇〇 | 八七〇 |
| 四六、一五四 | 三、〇七二 | 九、三〇〇 | 一六、二五二 | 一三、九二四 | 二六、一三三 | 二二、五七五 | 八七、九四九 | 二〇、九〇五 | 一一、二五九 | 一二、〇〇〇 | 七八三四 |

(備考)石狩郡の産額割合に少なきは其鹽産の産額詳ならず生鮮のみを記したるに由る

以上の如くにして其豊凶に由る差額は大抵三萬石内外にして著しき差なし然れ

とも今之を河海に分ちて比較するときは河の收穫は年々減少し海の收穫は逐年増加の勢あり

各地收穫比較

今各地に於る引網建網各一統の收穫を示せば左の如し

| 各地收穫比較 | | 河 | 海 |
|--------|-----|----|-------------|
| 東海岸 | 西海岸 | 石狩 | 六七百石乃至千石 |
| 釧路 | 厚田 | ○ | 三百石 |
| 標津 | 余市 | ○ | 二三百石 |
| 目梨 | 留萌 | ○ | 四百石乃至六百石 |
| 網走 | 宗谷 | ○ | 四百石乃至五百石 |
| 紋別 | ○ | ○ | 三百石乃至四百石 |
| 枝別 | ○ | ○ | 五百石乃至七百石 |
| 北海岸 | ○ | ○ | 五百石内外(角網小舌) |
| 網走 | ○ | ○ | ○ |
| 目梨 | ○ | ○ | ○ |
| 標津 | ○ | ○ | ○ |
| 東海岸 | ○ | ○ | ○ |
| 釧路 | ○ | ○ | ○ |

元來本道沿海に來遊する鮭は千島海流と樺太海流の二派に屬し其千島海流に屬するものは北見根室釧路十勝日高膽振渡島の漁場に收穫するもの樺太海流に屬するものは渡島の一部後志石狩天鹽北見の一部の漁場に收穫するものとす而して前者は後者に比して其漁獲頗る多し是れ其流域廣大なるに由れり

東西兩岸に於て鮭の來遊中心とも稱すべき石狩十勝兩川は鮭の豊凶を異にし其影響は全海岸に及ぶ者の如し即ち東南兩沿海豊漁にして西海岸薄漁なる年あり此差異を生ずる原因は空氣の運動即ち風位の海流に及ぼせる作用に起因するものならんと云ふ老漁夫の説に曰く秋土用より彼岸に掛けてタバ風(西北)吹けは増毛地方は豊漁にして其時季に山脊風(東南)吹くときは根室地方大漁なりと此言前

| 南海岸 | | 大津 |
|-----|---|----------|
| 幌泉 | ○ | 三百石乃至五百石 |
| 三石 | ○ | ? |
| 染退 | ? | ? |
| 苫小牧 | ○ | 三百石内外 |
| 茅部 | ○ | 四百石 |
| | | 二百五十石 |
| | | 五六十石 |
| | | 百石内外 |

減少の原因

述の推理と符合せり
 鮭の漁獲減少の概況は既に前文に述べたるが如し今其重なる理由を尋ねるに第一沿岸漁業の發達に由り捕魚の方法年を逐ふて進歩し河流へ遡るに先たち之を捕ふると多く爲めに魚苗減少し従つて河流の漁獲漸く減少を見るに至る抑々鮭は河流に産卵孵化して大洋に出て成長し再び河流に還るを常習とするか故に人口繁殖するに従ひ捕魚の術進歩するのみならず河畔に工業を起し河水を混濁し産卵場を損害し漸次魚苗減少し終に魚族を滅盡するに至るは自然の勢なり此弊害を豫防するは一方に蕃殖を圖るの途あるのみ其方法は他なし人工孵化を盛にするより善きはなし
 人工蕃殖即ち孵化法の試験は開拓使の時既に之を實施せしが(前編に詳にす)未だ全道に普及するに及ばずして使廢せられ其業亦中止となる二十一年に及んで北海道廳膽振國千歳郡石狩川支流千歳川の上流を下流して一大孵化場を設定せられ(前編蕃殖保護の部參考)爾來年々鮭卵數百萬粒を採取して石狩川其他に放流し又各郡民設の孵化場に分與さるゝが爲め漸く漁民の注目する所となれり今より以往各郡一所に止らす或は二三村聯合して之を設け鮭鱈等の孵化を盛にせば將

蕃殖

孵化場設備費

來必ず利益多かるべし今鮭卵一百万粒を孵化すべき孵化場設立に要する器具及費用を聞くに凡左の如し

○孵化場設置豫算(藤村技手調)

四十萬尾孵化養育費用

一金百圓拾錢

創設費

内

金四拾八圓

孵化室一棟 四間坪六圓

金拾八圓

孵化槽六本 長六尺一尺一本三圓

金六圓

元槽四間物一本 深一尺

金五圓

孵化器 丈七尺廿枚 十一枚 二錢

金二圓四十錢

寒暖計三本 一本八十錢

金四拾五錢

卵掬三個 一ツ拾五錢

金拾五錢

卵挾三本 一ツ五錢

金一圓

受卵器五枚 一枚二十錢

金六十錢

採卵用毛織手袋二組 一組卅錢

金五十錢 手桶一荷
 金六圓 採卵小屋一棟
 金拾貳圓 番人小屋二坪

外に水源修築の費用若干めれども工事の難易に依る者なれば豫め定め難し

第五款 漁船及漁具

鮭漁に費用する船は河海各其種類を異にす河には保津の腰當七尺以上のものを用ひす其他は概ね持符、磯舟、丸本等を用ふ又一統の引網に要する船數は二艘を普通とし多きは三艘を多きものとす海には鱒漁船と同じく地方に由りて異なりと雖も其引網の網船若くは建網の起船等には多く腰當九尺以上の三半、保津或は圖合等(總て四枚はぎ)を用ふ而して其各地用うるもの同しからず石狩に於ては幅一丈二三尺のものを用ひ其他の地方は八九尺のものを用ふ然れども大なる船は唯網船と起船とに用ふるのみにして神威船は小保津若くは持符を用ふ又網一統に付用ふる所の船數は網に由て異なれども引網は二艘、角網は三艘、神威一、口引一、起一)乃至五艘、大房及び金折網は三艘乃至四艘、卷網は四艘、小舌網は二艘とす

鮭の漁具は種々ありと雖も其重なるものを擧ぐれば「まれつぶ」「かぎ」差網、引網、卷網、小舌網、大房網、金折網、角網等とす此等の内河用漁具と海用漁具の二種あり

河用漁具は「まれつぶ」「かぎ」差網、引網等にして現今引網を除くの外は禁制品たり引網の大小は河の大小と相伴ひ河の大なる處に於て大なるものを用ふ即ち本道中最も大なる引網は石狩川に用ふるものにして全長二百尋乃至三百尋あり川尻に於ては一漁場に付二統を用ふ之に次くは大津川及び釧路川にして二百尋乃至二百三四十尋とす其他は皆小なるものを用ひ北見及び根室諸川の如きは其收獲多きに拘はらず網は百二三十尋を大なるものとす特に目梨地方の如きは僅に四五十尋の小網を用ふるものなりと雖も其收獲に至りては一統に付一期百石内外のもの多し

海用漁具は差網、引網、卷網、小舌網及各種の建網にして其種類多し内差網は概ね組合規約を以て使用を禁し其他は各地漁業の便宜に由て用ふる所を異にす其最も廣く行はるゝは角網にして其大小地方に由て異同あり増毛地方は幅四十尋乃至四十五尋、奥行十尋乃至十二三尋にして沖出三四百間深さ八九尋の處に之を用ふ渡島地方は幅三十尋内外、奥行七八尋のものにして要するに天鹽地方のものは大

にして渡島地方のものは小なりとす金折網は其大さ奥行三十五尋幅は口幅十五尋魚取五尋にして日高國襟裳近傍と宗谷枝幸地方と天鹽地方とに行はる尤も此地方にても近年漸次角網に改むるもの亦尠からず大房網は其大さ幅四五十尋奥行十一二尋にして沖出三四百尋深さ八尋乃至十尋の處に用ふ此網は内浦沿海及び壽都高島地方に限りて用ひられ概して彎曲を爲す所に行はる海引網は廣く各地に行はれ多くは河口若しくは其近海に於て用ひらる而して其最も大なるは是れ亦石狩沿海に用ふるものにして八百尋乃至千五百尋のものあり北見根室地方に至れば五百尋を越ゆるものなし巻網は之を用ふる區域狭くして日高國浦河より新冠河口に至るの間に限り其數亦少し小舌網は其兩側手網の長百尋内外根室國目梨地方に於て用ひらるのみ此地方に於ては一漁場に小舌網と角網とを用ふる習慣なり

以上記するが如く漁船及び漁具は其漁法の異なるに従ひ同一ならざれば一概には云ふ能はざれども十勝國の金折網及び日高國の角網には左の漁具を要すと云ふ

漁具豫算

| 名稱 | 數量 | 使用年限 | 名稱 | 數量 | 使用年限 |
|-----|-----|------|--------|------|------|
| 三半船 | 一 | 八年間 | 保津船 | 一 | 八年間 |
| マツケ | 二 | 六年間 | 麻糸網 | 一 | 二年間 |
| 實子網 | 一 | 二年間 | 「ロッパ」網 | 一 | 三年間 |
| 鉤 | 二十箇 | 十五年間 | アバ | 千五百箇 | 五年間 |
| 緑麻糸 | 二 | 三年間 | 維網 | 一 | 二年間 |
| 舳 | 二 | 三年間 | 小 | 四十枚 | 三年間 |
| 車 | 六 | 三年間 | 權 | 六十枚 | 三年間 |

又其製造用具は左の如し

| 名稱 | 數量 | 使用年限 | 名稱 | 數量 | 使用年限 |
|-----|-----|------|-----|----|------|
| 鹽函 | 一 | 三年間 | 籠 | 三 | 二年間 |
| 鯖割刀 | 二十挺 | 二年間 | 畚 | 二十 | 三年間 |
| 砥石 | 五 | 三年間 | 二斗樽 | 十 | 一年間 |

十勝國大津川にて使用する引網漁業には左の漁具を要す

| 名稱 | 數量 | 使用年限 | 名稱 | 數量 | 使用年限 |
|-----|----|------|-----|----|------|
| 保津船 | 一 | 十年間 | 丸木船 | 一 | 十年間 |

| | | | | | | | | | |
|------|-----|------|---|------|----|----|------|---|-----|
| 船 | 權 | 二 | 枚 | 三年間 | 小 | 權 | 二十 | 枚 | 三年間 |
| アシタツ | ツ | 一 | 枚 | 三年間 | 麻糸 | 網 | 一 | 式 | 一年間 |
| 同 | 袋 | 一 | 式 | 三年間 | ロッ | 網 | 一 | 式 | 二年間 |
| 鉛 | 足 | 七百五十 | 個 | 十五年間 | ア | パ | 四百五十 | 個 | 十年間 |
| 網 | 附屬品 | 一 | 式 | 一年間 | 大工 | 道具 | 一 | 式 | 五年間 |
| 鋸 | | 三 | 挺 | 五年間 | 鋸 | | 五 | 挺 | 五年間 |

海引網に用ふる漁具は粗河引網に同じければ爰に之を畧す
 一般差網漁には左の漁具を要す

| | | | | | | | | | | |
|---|---|----|---|------|---|---|---|---|------|-----|
| 名 | 稱 | 數 | 量 | 使用年限 | 名 | 稱 | 數 | 量 | 使用年限 | |
| 磯 | 船 | 一 | 艘 | 五年間 | 差 | 網 | 五 | 把 | 五年間 | |
| 網 | | 一 | 式 | 五年間 | モ | ロ | コ | 一 | 個 | 三年間 |
| マ | ツ | 十五 | 個 | 二年間 | 車 | 權 | 一 | 桶 | 三年間 | |
| 小 | 權 | 一 | 枚 | 三年間 | | | | | | |

又製造用具は左の如し

網割刀 一 挺 二年間 砥石 一 個 三年間

第六款 製造

鮭の製造は極めて簡單にして従來行はるゝは鹽引及び荒巻を主とし其他寒鹽引等ありと雖も多くは自家用にして廣く市場に上らす而して就中多きを鹽引とす荒巻は唯鹽量の薄き鹽引にして多くは本道内に於て消費するに止る又開拓使以來罐詰及薫製の試験を遂げ近年稍々其效を奏せりと雖も販路猶ほ狭く産額極めて少なし然れども此二者は將來漸く發達して販路を擴張し得べきの望あり蓋し今日に於ては收獲饒多なるか爲に生産者は依然古來の製法に據るを利益多しとし未だ改良の氣運に向けずと雖も今日の如く徒に粗製の鹽引と爲し此美魚をして天然の價値を落さしむるは實に惜むべきことなるを以て將來製造若くは貯藏法の改良を圖るは此漁業上の最大急務なりとす又副産物として其卵即ち俗に筋子と稱するものも亦鹽漬及び粕漬等にして廣く需用せらる其他白子笹目鰯等あり地方に由て白子は漁夫の食料とし笹目及鰯は肥料と爲すものあれども多くは棄てゝ顧みざるのみならず或地方の舊土人の如きは是等を棄てざれば豊漁なしと迷信するものあり

本道産鮭の滋養分に富むは今更に言ふまでもあらすと雖も左に其分拆表を掲げて讀者の參考に供せん

| | | | | | | |
|-------|-------|------|------|------|----------|-----|
| 水 | 分 | 蛋白質 | 脂肪 | 無窒物 | 灰分 | 分拆者 |
| 七四、三六 | 一五、〇一 | 六、四二 | 二、八五 | 一、三六 | 獨逸國ドクトル | |
| 七三、九三 | 一一、四〇 | 二、八三 | 〇、六六 | 一、一八 | 醫學科大學生理學 | |
| 六七、〇五 | 一二、八二 | 五、五三 | 〇、七八 | 三、八三 | 駒場農學校 | |

鮭は斯の如く滋養分に富めるのみならず醫科大學生理學教室に於て生鮭肉を煮て三日間人に食さしめ、ルーブル氏の消化吸収試験に従ひ左の成績を得たり但し左表は百分中の吸収分を示すものなり

| | | | | | |
|----|------|------|------|------|---------|
| 品名 | 固形分 | 蛋白質 | 脂肪 | 灰分 | 試験者 |
| 鮭肉 | 九六、九 | 九八、〇 | 九三、八 | 九一、一 | 醫科大學生理學 |
| 牛肉 | 九四、九 | 九七、四 | 九〇、一 | 八一、九 | 教室ルーブル氏 |

○鹽引 鮮魚の腹を割き雜臓を出し脊腸を去り又笹目を除き鹽切庫と稱する堅牢なる板庫にて一尾つゝ鹽切臺の中にて臑中と腹部に食鹽を詰め之を板上に排列し其上に雪の降し如く合鹽を撒き其上に魚を交叉に排列して合鹽を施し

順次斯の如く幾層にても高く積上げ一週間毎日に上下反覆す之を手反しと稱す此手反の時も初雪の如く少許の合鹽を爲し四週間許にして成る鹽量は終りの手反し迄を合算して一束に付三斗二升め割合なり

○蒸製 鮮魚の腹を割き脊腸を除き肛門の後より庖丁を入れて頭部に向つて腹肉を切り頭に至つて之を断ち水を漉きながら洗刷を以て能く摺り洗ひて粘液を去り腹部を仰がして箱中に並列し之に食鹽を散布し順次斯の如くにして詰め込三晝夜を経て蒸籠に移し此度は魚体を横にして並へ其上に食鹽を撒布し二晝夜の後手反を爲し尙ほ二晝夜を経て一尾つゝ清水にて能く洗ひ尾根を細にて結ひ之を棹に通して三日間外氣に晒し水氣の表面に残らざるを見定めて之を蒸室に入れ晝夜間断なく三週間蒸す

○罐詰 何製造にても極めて熟練を要するものなれども就中罐詰の製造は巧拙に由りて品位の高下あると甚し其製法の概略は鮮魚の肉を取り其肉の赤色なるを撰み鱭を截り頭を去り背部を我方に向け机上に横へて尾に留針を刺し脊を開きて卵及雜腸を除き脊骨を卸し洗桶に投ず其洗方に大洗と仕上洗の二あり大洗は血液と脊腸等を去り仕上洗は能く各部を摺り洗ふなり此仕上洗を畢

れば之を格子臺に載せて水分を滴下せしめ其所で罐の大小に應じて其長さに肉を切り之を罐に詰めて少許の食鹽をかへ蓋を封蝟にて密封し温湯中にて封蝟の精粗を檢査し精良なるもののみ沸湯中に投して煮る凡一時半にして取り上げ槌を以て打驗し其完全なるものには針小の孔を穿ちて膨脹を減し且つ合氣を驅逐し直に密封して再び二百三十度位の熱を以て蒸すと二時半許にして取出し「ポッター」水中にて罐に附着せる油分を洗ひ去り又淡水の中に移して罐を冷却し然る後罐を拭ひ其精粗を區別し金光水を塗りて販賣するを例とす

○筋子 鹽引と連帶の製造業と爲すべし先づ納屋中壁に沿ふ箇所廣さ三尺許の低き棚を造り別口に四寸程の縁を付け内部は四方とも葭簀を張り尙ほ鹽菰を敷き置くべし夫より鹽引製造の際雌魚の腹より出る卵子を集め清水にて能く洗ひ平菰に移して水分を去らしめ棚には食鹽を撒布し其上に此卵子を义形に並列し卵子の隠れる位食鹽を撒布し又卵子を載せて鹽を撒き順次積みて二尺以上の高さに至らば苙を以て覆ひ置き一週間の後手反を爲して毎層合鹽を施し二週間を経て製了す

第七款 販賣

筋子

輸出

各種の製造品中販路最も廣きは鹽鮭なり内地各府縣之を輸入せざるはなしと雖も就中多きは東京府及新潟宮城二縣にして二萬石乃至六萬石の間に在り次は茨城兵庫長野青森山形秋田各縣にして大阪府及愛知三重岩手富山滋賀奈良各縣又之に次く

二十六年中本道各港より各府縣へ輸出したる産地國別を掲ぐれば左の如し

二十六年鹽鮭及筋子輸出表

| 國名 | 鹽鮭産額 | 代價 | 鮭筋子産額 | 代價 |
|----|--------------------|---------------------|------------------|--------------------|
| 石狩 | 二、八〇〇 _石 | 二三、四九八 _円 | 三四〇 _石 | 二、五八〇 _円 |
| 後志 | 一五、三九六 | 一八二、〇五一 | 八六四 | 六、二七〇 |
| 渡島 | 三八、二六一 | 三七二、一四七 | 六、八〇〇 | 一二、二四〇 |
| 膽振 | — | — | — | — |
| 日高 | 九〇 | 六三〇 | 一〇 | 一三五 |
| 釧路 | 三、四六八 | 二三、一九〇 | — | — |
| 根室 | 三二、八二七 | 二九七、七九二 | 三、三五三 | 二四、四七四 |
| 北見 | 一一、三五四 | 七八、〇八九 | 三七八 | 一、七九二 |

天鹽 九〇八 九八八八 五九 四五五
 合計 一〇四、一〇四 九八六、三八五 一一、八〇八 四七、九八〇

既往十ヶ年間の輸出及函館、小樽、根室の相場は左の如し

鹽鮭及筋子輸出表

| 年次 | 數量 | 代價 |
|-------|---------|----------|
| 明治十七年 | 一三一、八六二 | 六六七、一九三 |
| 同十八年 | 一二七、三七一 | 七一二、六一八 |
| 同十九年 | 九九、六五一 | 四四九、二六四 |
| 同二十年 | 六二、四三四 | 四七〇、二四〇 |
| 同二十一年 | 八五、七一九 | 六七〇、〇九四 |
| 同二十二年 | 八六、一〇八 | 六七八、六〇二 |
| 同二十三年 | 一三四、七九七 | 一〇八三、八二六 |
| 同二十四年 | 一一四、五八八 | 一二四六、四〇六 |
| 同二十五年 | 一〇三、六二六 | 一〇四五、一七二 |

同 二十六年 筋子 一〇四、一〇四 九八六、三八五

| | | |
|--------|--------|--------|
| 同 十七年 | 五、〇五〇 | 二六、〇一六 |
| 同 十八年 | 四、八九四 | 三二、二七三 |
| 同 十九年 | 五、七三九 | 二〇、九八七 |
| 同 二十年 | 一、四三九 | 六、六七二 |
| 同 二十一年 | 三、二二五 | 一四、三六九 |
| 同 二十二年 | 四、四二一 | 二一、〇〇一 |
| 同 二十三年 | 六、八一 | 四〇、六四七 |
| 同 二十四年 | 六、八六七 | 五四、五三九 |
| 同 二十五年 | 二二、一〇二 | 五七、〇三四 |
| 同 二十六年 | 一一、八〇八 | 四七、九八〇 |

函館市場に於ては根室産鹽鮭を以て立相場とし壹圓に付何本何分と稱す筋子は石狩を以て立相場とし一樽(二斗入)に付何圓何錢と稱す然れども又鹽鮭は百石相場を以て市場に稱へらるゝが故に左に五ヶ年間高低を掲げて参考に供す

鹽鮭價格 (百石)

| 地名 | 年次 | 最高 | | | 最低 | | | 平均 |
|----|------|------|------|------|----|----|----|----|
| | | 最高 | 最低 | 平均 | 最高 | 最低 | 平均 | |
| 函館 | 二十二年 | 九七七 | 七五八 | 八五六 | | | | |
| | 二十三年 | 一一七〇 | 六〇〇 | 七九〇 | | | | |
| | 二十四年 | 一一〇〇 | 九五〇 | 九八四 | | | | |
| 小樽 | 二十五年 | 一一〇〇 | 一〇〇〇 | 一〇三八 | | | | |
| | 二十六年 | 一〇八〇 | 八〇〇 | 九二八 | | | | |
| | 二十二年 | 九六六 | 九〇〇 | 九二四 | | | | |
| 根室 | 二十三年 | 一二五〇 | 九五〇 | 一二二五 | | | | |
| | 二十四年 | 一五〇〇 | 七二〇 | 一一〇三 | | | | |
| | 二十五年 | 一三〇〇 | 一二〇〇 | 一二八九 | | | | |
| 根室 | 二十六年 | 一六〇〇 | 九八〇 | 一一八五 | | | | |
| | 二十二年 | 一一〇〇 | 六八〇 | 八四七 | | | | |
| | 二十三年 | 八六〇 | 六〇〇 | 七七五 | | | | |
| 根室 | 二十四年 | ? | ? | 一一一六 | | | | |

往時販賣の景況

往時販賣の景況は詳に知るを得ず、松前産物大概鑑に載する所によれば文化年中
鮭の相場並に製造に關して左の記事あり

(鮭鹽引) 直段 場所賣百石に付金九拾兩位

但し鹽引百石は三百束一束と申は貳十本に御座候

當所賣砂金一兩此錢四貫三百二十文に付

二十本位より二十五本三十本位仕候

是は場所表にて網引次第請取筋子を取り直に船人鹽漬に仕候又は藏入鹽切に
仕候も御座候

圍に相成翌年取候へば直段三割方下直に相成候由

(筋子) 二斗入一樽 直段 錢一貫五百文より二貫文位仕候

是は鮭鹽切候節腹より取出し候儘籬へ並べ鹽切仕程能頃樽詰仕候

(備考) 二十四年根室は十月一ヶ月分の相場の外不分明故に假りに平均の欄に
記入す

| | | | |
|------|-------|-------|-------|
| 二十五年 | 一、四〇〇 | 一、〇五〇 | 一、二六八 |
| 二十六年 | 一、〇〇〇 | 八二〇 | 八八五 |

(荒巻鮭) 直段 一本に付錢二百文位より百五十文位迄仕候
是は鹽引同様の製法に御座候へ共甘鹽に仕當座相用ひ長持難相成候是を「アラ」
巻と唱ひ申候

(ソロリ子) 直段 二斗入一樽に付錢一貫二百文位

是は鮭子筋子に不相成筋の繫損し一粒放れに成候を鹽漬に仕是を「ソロリ子」と
唱ひ申候

(干鮭) 直段 一束二十本結

是は秋味收納過川上へ上り候鮭を取り揚げ腹を取り一本儘木の枝へ掛け或は
棹に掛け干上げ程能き頃運上屋夷人小屋に取込火の上へ釣干上げ申候

(鮭アダツ) 直段 砂金一匁此錢六百文に付目形二貫匁替位

是は鮭一本を三枚におろし頭骨を除き尾の方を付置片身四つに割り八つに相
成候を干揚げ「アダツ」と唱へ申候一束二十本結にて目形三貫匁位に御座候

(鮭ソワリ) 直段 一束二十枚結に付錢五百文位

是は鮭の頭を除き皮へ身を薄く付干上げ候を「ソワリ」と申候漉捨の身は夷人食
用に仕候右の外(鮭の鮓)是は鮭薄身に直し筋子を飯に交へ漬申候其外鮓の叩(脊

ソタ)の類は鹽辛何れも食料計り賣買には無御座候
安政三年擇捉島に於ける鮭相場は左の如し

鮭(アダツ) 一束 三十七文餘

鹽切鮭 三十七文

生鮭 一束 三十七文餘

安政四年江戸函館方會所仕切狀に依れば左の如し

鮭一萬本 壹兩に付十二本(一兩六十匁替)

此代八百三十三兩一分と銀五匁

内

金八十三兩一分と銀五匁

諸懸り

金三分

解質

金壹兩

水場質

小以金八拾五兩銀五匁

殘金七百四十八兩一分

元治元年問屋より産物會所へ届出たる場所買付其他諸係りは左の如し

秋味鮭

當所時相場直段 御場所入御役代金 二分
 同斷 問屋口錢代金 貳分 (但御改高用捨なし)
 同斷 出帆御役錢代金 貳分 (但御間尺丈け内二割御用捨あり)
 問屋買付口錢代金 (未詳) (但買付直段にて買付高)
 問屋藏敷百石目に付 拾貳文
 出帆問屋口錢代金 貳分 (但積入丈)
 問屋藏敷百石目に付 拾貳文 (但藏圍の時八貫文)
 以上七口は總て買入持なり

第八款 資本

本道の漁業中資本を要するの多きは鱈漁業なりと雖も其網一統に就て之を見れば資本を要するの多き鮭漁業に如くはなし今各地に就て梗概を擧ぐれば石狩に於ては河曳網の大なるもの一漁場に付二千八百餘圓を要し増毛に於ては角網一統に付八百八拾餘圓を要し北見國網走に於ては同千圓内外を要し根室地方に於ては同千二百餘圓を要す其他漁業の規模と地方とに由りて差ありと雖も率ね右

引網漁業資本

の範圍を出てす唯り茅部地方は多く歩方營業にして且つ鱈漁業を兼ねるが故に其資本大約二三百圓にして他の地方に比すれば少額なり今引網及角網に要する營業資本の實例を擧ぐれば左の如し

石狩川鮭引網場一ヶ所營業資本

金三百七十二圓七十錢 網修繕費

但前年度新調引網二統分の七掛

金十三圓 柏皮百三十貫目付十貫目錢に

金二十圓 柿澁二十樽但四斗入

金六十圓六十錢六厘 いちび二百貫目貫一圓に付二

金四百二十圓 鹽千二百俵三十五錢付金

金四百八十圓 漁夫六十名給料

但八月より十二ヶ月迄四ヶ月分一人一ヶ月平均二圓

金二百五十圓 役人五名給料十圓一期五

金四百八十六圓 米七十八石六圓

金十五圓 味噌十樽

| | |
|---------|-----------------|
| 金十五圓 | 酒十樽 網卸し及祭日用 |
| 金四圓 | 醬油五樽 |
| 金二圓 | 素麵八貫目 |
| 金十圓 | 繩五十九 |
| 金十二圓 | 筵四十束 |
| 金七圓 | 櫓引十九 |
| 金十圓 | 船仕事釘及家屋用釘 |
| 金七十圓 | 薪百敷 |
| 金十四圓 | 材木二十石 |
| 金二十圓 | 金物及瀬戸物 |
| 金十二圓五十錢 | 並櫓百枚、とも櫓五枚 |
| 金三十圓 | 網掛船二艘 川崎船二艘 修繕費 |
| 金十圓 | 轆轤一組 |
| 金三圓 | 諸帳面及紙類 |
| 金五十圓 | 川底普請料 |

| | |
|------------------|--------------|
| 金五圓 | 草鞋五個 |
| 金三圓 | 箆類 |
| 金七十圓 | 小樽より石狩迄物品回漕賃 |
| 金五十圓 | 雜費 |
| 金五十圓 | 船作事家庫營繕費 |
| 金二百四十三圓六十二錢六厘 | 鮭收獲稅 |
| 金四拾八圓七十二錢五厘 | 收稅所費 |
| 金四十七圓五十一錢二厘 | 組合事務所費 |
| 總計金二千九百〇四圓六十六錢九厘 | |
| 同收獲見込高 | |
| 金四千八百圓 | 鮭六百石 八百石に付 |
| 此内に漁夫手當及びん魚あり | |
| 増毛 鮭角網一統營業資本 | |
| 金二百七十圓 | 雇夫三十名給料 |
| 金百十七圓 | 米十八石 一石六圓 |

| | |
|--------------|----------|
| 金百六十圓 | 鹽四百俵十一錢四 |
| 金百圓 | 網修繕費 |
| 金四十圓 | 船修繕費 |
| 金五十圓 | 税金及組合費 |
| 金十二圓 | 味噌醬油 |
| 金二十圓七拾五錢 | 細筴 |
| 金十五圓 | 草鞋十五個 |
| 金十五圓六十錢 | 二斗樽百二十個 |
| 金三十圓 | 薪三十敷 |
| 金五十圓 | 雜費 |
| 總計金八百八十圓三十五錢 | |
| 同收獲見込高 | |
| 金千六百圓 | 鮭二百石百石八 |

鮭漁は斯の如く巨額の資本を要するのみならず其營業人たるものは大漁業家を
 除くの外は或は投機心を以て漁利を僥倖に期するもの少なからず乃ち其大部は

重むに資本を他に仰くものなり而して資本の出所は多く小樽函館等にありて東
 南海岸のものは重に函館金主より出て西海岸のものは小樽金主より出づ其仕込
 の方法は普通の仕込と青田との二種ありて青田は北見及び根室地方に多く仕込
 は日高及石狩地方に多し後志の南部及び渡島膽振地方に於ては茅部に於て僅に
 仕込あるのみ其他は青田仕込共に無し是れ仕込を受くるに足るべき漁獲なきと
 歩方營業たるに由るなり

第九款 漁業慣習

鮭漁業は其規模大にして資本を要する多きが爲に之れに従事する所の漁業家少
 なし加之其漁業家は漁場の所在地に常住するもの稀にして多くは函館小樽根室
 等の如き商業地に住す而して此業の大半は概ね昔時の請負人若くは仕込を營業
 と爲す所の商人に歸し地方漁民の此業に従事するは日高國靜内より以南膽振渡
 島後志の各郡にして其區域廣きか如しと雖も此地方は漁業皆少小なるを以て該
 漁業上樞要の處にあらず之に反し其最も盛なる石狩地方の如きは所在常住の營
 業者僅に數人に止り餘は皆小樽其他の寄留營業者のみ又増毛留萌は多く二三漁
 業家の手に歸し宗谷に於ても亦數名に歸し北見の大半は大漁業家一人の有に歸

し根室地方も亦大漁業家數名が業を營む所となる其他漁期に當て入稼漁業を爲すもの多しと雖も皆多くは借場營業に過ぎず釧路十勝に於ては地方漁民と函館其他のものと略ぼ相半す日高國幌泉より三石に至るの間も亦函館地方より來るものと地方常住者と相半せり漁民の狀態斯の如く鮭漁場の盛なる所は多く一時の入稼地なるが故に漁期外に於ては固に寥々として好漁場多き地方なるに拘らず殆んど村落を爲さざる所多く又村落間にある所の漁場と雖も其地方の漁民と毫も經濟上の關係なきの如し

漁夫 二十五年の調査に據るに鮭漁業に要する漁夫の數は全道を合し一萬九千四百七十八人にして之を國別にすれば左の如し

| 國別 | 管外 | 管内 | 計 |
|----|------|------|-------|
| 石狩 | 八七七 | 一〇六五 | 一、九四二 |
| 後志 | 七四一 | 九〇六 | 一、六四七 |
| 渡島 | 一〇八 | 八九七 | 一、〇〇五 |
| 膽振 | 三〇四 | 四九八 | 八〇二 |
| 日高 | 一〇九三 | 六七八 | 一、七七一 |

漁夫統計

| | | | |
|----|---------|-------|---------|
| 十勝 | 八五四 | 一四一 | 九九五 |
| 釧路 | 六八九 | 二八六 | 九七五 |
| 根室 | 二、七八三 | 一、二一八 | 四、〇〇一 |
| 千島 | 二、五三二 | 五五一 | 三、〇八三 |
| 北見 | 一、七二六 | 七六六 | 二、四九二 |
| 天鹽 | 四七四 | 二九一 | 七六五 |
| 合計 | 一、二、一八一 | 七、二九七 | 一、九、四七八 |

漁夫の雇入は鯨漁夫の如く青森秋田等各縣に至りて特に雇來るものにあらず其一部は鯨昆布の雇夫該業を終るの後鮭に引續きて使役し他の一部は昆布其他の雇夫業を終り更に鮭漁業地に來りて雇はるゝものか否らされば函館小樽等より雇ひ來るを例とす其内にも鯨より繼續雇役するは天鹽北見根室等の大漁業家に限り釧路十勝地方に至りては概ね昆布雇夫の轉して鮭漁夫と爲るもの若くは昆布より續て雇ふものなり又石狩地方は小樽若くは札幌地方より雇ふもの多く渡島地方は多くは歩方營業なるを以て雇夫を用ふるものなし而して此等の漁夫雇期限は概ね八月下旬より十二月下旬に至る迄とす其漁夫の給料は他の漁業と稍

漁夫給料

々異なり即ち天鹽北見根室地方を除くの外は概ね月給にして一期の給料にあら
 らず増毛地方は一期の給料を八圓内外と別に收穫七分五厘の手當あり北見地方は
 十七八圓乃至二十五六圓根室地方は二十圓乃至二十五圓大津地方は十圓乃至十
 三圓とす又月給は日高地方は普通五六圓石狩地方は上雇一圓二十五錢雇一圓二
 十錢にして此地方と大津地方とに限り特更に薄給なるは一の原因あり給料の外
 毎月の終りに投網せる二回若くは三回分の收穫を漁夫に與ふる慣例あるを以て
 此歩合を算する時は充分の高給に當る是を以て給額は河の上流と下流即ち漁場
 の良否に由りて異なり良漁場は給額低く不良の漁場は高し又他の地方に於て一
 般に給額の低きは外に收穫五分の手當を與ふるの慣例あればなり

第十款 沿革

往時鮭漁に關する取締法は詳ならずと雖も概ね收税の事に關す明治六年十月開
 拓使札幌本廳管下豊平、發寒、琴似、篠路の諸川從來鮭魚引網の禁を解き翌七年より
 税を納めしむ但し川中へ杭木を立て網を張り方俗ウライ網と稱するものを嚴禁
 す○七年八月同廳再ひ令して豊平川の外常分漁業を禁す但し豊平川と雖も夜中
 引網及ウライ網の禁舊に依る引網志願者は場所並に網數間數を詳記し戸長を經

て請願せしむ犯者は漁具取揚相當の罰金を科す○九年二月根室支廳從來西別川
 上流鮭漁の禁は以來十月を限り川口より遡り一里の間は漁業を許し若し期限を
 犯す者は嚴重の處分に及ぶべき旨を根室花咲野付三郡に令す○三月同廳西別川
 鮭漁場從來貸與の分不同あるを以て一旦返上せしめ永任人中資力ある者に貸與
 し其他は抽籤に由り一人沿川百八十間を劃し川口より遡り順次貸與す翌月又令
 し藤野喜兵衛場所より上流千八百間の内一人百五十間を限り貸與す○八月本廳
 管下鮭漁「テス」網を以て川流を横斷するは上流の漁業を妨げ魚苗減耗の害あるを
 以て之を禁止す○同月根室支廳「テス」網の禁を設くる本廳に同じ漁業十月迄期限
 の禁を解く○此月根室に火腿試験場を設け鮭魚薫製を試みしも收支償はずして
 中止す○九月本廳豊平川漁業の爲め水中に杭木を樹て或は砂石を堆積し水柵を
 設くる等は勿論釣取の外漁業を禁す○十月根室支廳令し西別川鮭漁有力者は漁
 網二三統を連結し上流の漁者は空網を擧ぐるに至れり因て自今一漁場網一統を
 限りとす○十年九月本廳管下石狩郡石狩船場町に鮭罐詰所を假設し米人「ユエス」、
 トリート氏外一名を雇ふて製方を傳習せしむ是より先(八年)雇教師米人ケブロン
 氏開拓の方法を建言す中に水産の改良を論し鹽藏罐詰等の業を興すべきを切言

す本場の設立蓋し之に基く○十一月根室支廳管下鮭場鈎取場に於て留網或は退網を用ふるを禁す○十一年二月本廳管下鮭鱒兩漁河川の支流に於て漁業を禁し魚苗蕃殖を圖る○五月本使鮭鱒詰所を根室國別海に創立す○十一月石狩川鮭鱒漁に用ふる網足の石を鉛製に改め大に捕獲を増加す○十二月此歲札幌製物試験場に於て人工孵化所を設けたりしか其採卵の後母鮭の生命長短を試みるが爲め尾端に白金又は銅の環を着け豊平川に放ち之を獲る者あれば届出しむ○同月同廳布達鮭鱒は本道物産の最も鴻益なる者に付益其繁殖に注意し豫め之を保護せざるべかり然るに魚苗の生育すべき支川に於て漁獲するは遂に其種類を減耗し繁殖の道を失ふの基に付漸次漁業制限を設くべしと雖も差向き札幌郡内諸川鮭鱒漁獲一切禁止す○此歲十二月函館支廳委員を新瀉山形二縣に派し養魚方を視せしめ翌年越後國岩船郡三面川養魚方に倣ひ山越郡山越内村民に諭し遊樂部川に鮭魚育種場を設け移住人をして之を監守せしむ其位置川口を距る二十町許川中七八町許を區畫して上流に密柵を樹て魚の浜るを防ぎ此内に於て魚兒を産せしむ一週間毎に區畫の下流を塞き老魚のみを捕へ又其下流を開て更に下流の魚をして區畫中に入らしむ其海口より浜るを妨げざる爲め本川海に入る處の左

右二百間に於て建網を用て漁獲するを禁す此の如くにして毎週間老魚を捕る十回二千七百餘尾を獲たり而して其魚兒翌年三月に至り長する一寸餘其數幾千萬尾なるを知らす十四年も亦之を行ふ○同十三年十月根室支廳管下漁民鑑詰用として生鮮の鮭鱒を官に賣上るを厭忌するの狀あり此月支廳漁民に利害を諭告し鑑詰事業の盛大を圖らしむ○十一月同支廳管下曩に諭告する西別川沿邊官有地に於て鮭網施用の件沿岸變流し海濱常に潮水に浸され引網に便ならざるを以て爾後該地適宜の網を用ひしむ○同十六年三月函館支廳布達し鮭蕃殖の爲め山越郡八雲村宇遊樂部川上磯郡茂邊地村茂邊地川松前郡及部川の三ヶ所河口海面横へ三百間沖へ五百間内に於て建網漁業及同上以内に於て毎年十月より十二月迄三月より六月迄引網漁業を禁す(二十八年十月)○五月根室支廳鮭魚減耗の憂あるを以て西別其他諸川(根室國風連川別當賀川コタンケシ川當幌川床丹川春別川飛越川標津川伊斜仁川忠類川コタヌカ川薫別川サキム井川元サキム井川ウエンベツ川陸志別川春茹古丹川ボン春茹古丹川知西別川マツノリ川ラウス川チトライ川キリベツ川差類川ルシヤ川鋤路國鋤路川チャロ川北見國ルシヤ川斜里川ヤンベツ川チンベツ川濤沸湖中網走川常呂川サルマ川湧別川紋別川諸骨川雄武川幌内

川)に限り鮭漁場拂下を許可せざる旨を郡役所に達す○同札幌縣十勝國大津川口より中川郡安骨村字「チャシヨチャ」迄を除くの外該川に於て鮭漁を禁止す○二十三年十二月北海道廳鮭業産卵孵化期節中即ち毎年十月十六日より翌年五月迄千歳川本支川(夕張、ソツ、島松、ヲサツ)漁の五川を指すに於て材木薪木の川流を禁し犯者は違警罪目に照し罰せらるゝと爲す但し「マステ」太より下流の本支川は翌年二月より十月迄其禁を解く此他租稅收納に關し示達するもの開拓使以來枚舉に違わらず左に各郡の沿革概畧を記して参考に供す但し専ら開拓使事業報告に基き或は増補し或は刪減したるものに係る

各郡沿革

石狩郡 石狩川は寛文年間福山地方漁民始て土人使用の漁舟漁具を用て石狩川に漁し其獲る所函館福山地方に販賣す百石價凡金七八十兩文化年間漁場受負出稼人等の事は鮭漁に同じ是に於て従前の漁舟漁具を改め保津舟筒船引網等を用ふ安政年間運輸漸く開け百石價凡金四百五拾兩武藏越後諸國に輸出す明治二年蝦使以降運輸益開け十四年百石價上等凡金一千圓餘明治二十六年産額不詳二十五年は生鮭千四百七十五石鹽鮭七千四百石なり

磯谷郡 従前引網及鍵引網を重とす明治八年より建網差網を用ひて收獲稍々多

し二十六年産額生鹽合計二百八十餘石なり

壽都瀬棚二郡 年々壽都川口に建網引網を用ふ其收獲大概年百四五十石より三百石の間を昇降す瀬棚郡は甚多らす二十六年に百二十石の收獲あるのみ

檜山、松前二郡 天ノ川及厚澤部川に漁場あり重に引網を用ふ二十六年二百四十餘石の收獲あり多くは鮮魚を江差市街に販賣し鹽藏は稀なり松前郡は福島知内兩村漁獲僅少にして二十六年收獲八十餘石に過ず

上磯郡 茂邊地川を第一とし有川戸切地兩川之に次く従前皆鍵引を用ひしか近來富川茂邊地谷好上磯四村建網を用ふ鮮魚を函館に鬻ぐ二十六年四百四十石を收獲す

茅部郡 諸川に産す昔年引網を用ふ弘化中建網を試みしに收獲多し爾來概ね建網を用ふ二十六年生二百六十三石鹽六百一十一石を産出す

山越郡 八雲村遊樂部川を第一とし其他沿海諸川皆引網を用ふ安政以前は漁額多かりしか近來薄漁にして二十五年は八百七十五石二十六年は五百七十餘石の收獲あり

根室郡 安永中根室幌茂尻穂香西別の四ヶ所に引網を用ふ文化に至り建網を施

用し後小舌網を用ふ小舌網は二艘の圖合船を用ふ其他船網施用鯉漁に同じ西別厚別二村最多し就中西別は品位全道に冠たり他郡の如く魚皮斑點を生せず綠色にして腹部白く頭小に肉肥へ紅色を帯ひ味最美なり即ち本場と稱するも是なり其群集するときは殆ど水波を見ざるに至る漁獲の多き知るべきなり文化年度より明治の初年迄は五千石内外の收獲なりしも爾後年々減し十年より漸次舊に復す二十五年全部收獲五千百餘石二十六年六千二百餘石に及へり花咲郡 明治三年字友知沖根婦に於て始て建網を用ひ以後四五年間は五十石内外の漁獲たりしに退年減し十三年より稍々多を加へ二百石内外に至り二十五年は凡四百六十石なりしも二十六年凡千六百石あり

野付郡 寛政十一年始て引網を用ひ大に收獲あり文化中建網を用ひ明治三年より小舌網を雜へ用ふ小川は小網鑊等を用ふ十年より専ら差網を施用す品位は別海村海濱を以て第一とす其他平系茶志骨兩村之に次く明治三四年間は漁獲四千石餘ありしに漁場變遷し十年に至る迄年々減し十一年より漸く増し二十五年には六千石二十六年には又増加して八千七百餘石に上る

標津郡 享和中始て引網を用ひ文化中建網を用ふ爾來追々盛なるも地勢國後島

と相對し海峽を成し潮流急にして引網建網等施用自由ならざるを以て文化中南部宮古人大久保茂右衛門小舌網を發明し標津村に試しに好結果を得爾來大に流行するに至る品位西別に次き漁額は伊茶仁村を最とし標津村之に次く明治の初は漁場僅少なると數千石の收獲ありしに追々減し十二年より稍々舊に復す二十五年二千七百餘石二十六年七千五百餘石なり

目梨郡 文化中建網を用ひしより年々増加し漁獲の多き管内第一とす就中薫別は他川に比すれば殆んど六七倍植別忠類二村亦多し品位は野付郡に亞き中等とす獨り植別村字「チニシ」別産は西別に髣髴たり明治九年大に漁場の數を増し百々所に近し全部中河幅二間乃至五六間のもの十有餘ヶ所に上る其後又増減あり二十五年には一萬百餘石二十六年には一萬二千七百餘石あり

厚岸郡 享和中建網を用ひし以來年に豊凶ありと雖も安政五六年迄は凡千石内外なりしに年を追て減し近年收獲多からず二十五、二十六年各五百石餘に過す

釧路郡 文化二年建網を用ふ後ち釧路川に引網を用ひ海には建網を用ひ二百以外外の收獲なりしも天保年間は五百石以上に至る文久三年漁場受負人米屋孫右衛門數年經驗するに從來用る建網は實地に適せず依て一種の網を發明試用す

るに頗る奇功あるを以て同四年摸樣を大にし爾來之を用て大に收獲高を増す之を大房網と稱す明治十年迄は著き盛衰なし十一年より群集し數千石の收獲に至る二十五年五百石餘二十六年には千八百餘石の收獲あり

白糠郡 慶應三年割手別、庶路、尺別三川に引網を施すと雖も魚群年々減し食料に過ぎず且品位極て下等なるを以て遂に廢業す然るに明治十三年より稍々收獲多し然れども二十五年各二十石乃至四十石に過ぎず

國後郡 安永年間引網を用ひ寛政十四年「オコシ」網を用ひ文化中建網を用ふ品位中等なり泊、東沸、米戸賀、秩荊別四村漁獲年を追て増加し明治十二年より收獲多額となり二十五年は六千五百石餘二十六年は一萬二千餘石を收獲す

擇捉外三郡 寛政十二年開島の時始て引網を用ひ文化中小舌網を用ふ以下三郡皆同し擇捉は内保村を最多とす品位中等に居る二十五年六百八十餘石二十六年千五百石を收獲す紗那郡は別寒川漁獲最多し別飛沼之に次く品位同上二十五年八千九百餘石二十六年八千餘石の收獲あり振別郡は振別村を第一とす品位同上二十五年及二十六年の收獲四五百石の間に在り藥取郡は藥取村を第一とす字當路之に次く明治十一年迄は收獲變動なかりしに十二年より漁獲大

に増加す品位同上二十五年三千四百八十餘石二十六年二千六百餘石あり

斜里郡 寛政中初て引網を試む文化中建網を用ふ爾來漁場屢々變遷し安政年間より漁獲追々減し明治六年頃より稍々舊に復す二十五年二千五十餘石二十六年千九百餘石あり

網走郡 沿革及漁場變更斜里郡に同じ産地は網走村を第一とし瀧沸村之に次く二十五年及二十六年は三千四百石乃至三千九百石あり

常呂郡 産地は常呂村を第一とし瀧沸之に亞く享和年間始て引網を用ふ此地時化多く爲に五十石或は二三百石にて漁期を終り又四五年目に五百石以上或は千石以上を獲るとありと云ふ二十五年は千九百餘石にして二十六年は三千二百餘石あり

紋別郡 沿革上に同じ産地は紋別、湧別二村を以て最とし雄武、幌内、諸滑數村之に次く年々收獲大差あり五六年間稀に二千石餘の收獲ありと云ふ二十五年には二千三百餘石二十六年には凡六千九百石極めて豐漁なりし

第三章 鱈

第一款 種類

鱈は鮭族にして鮭と異なる主なる部分は鮭に比すれば頭小にして鱗の幅廣く尾根稍々太く鱗小にして薄く剝脱容易なるに在り而して鮭の如く水質に依りて著しく鱗色を變ずるとなしと雖も其生長の度に依りて鱗形に著く變異を呈す従つて其名稱同しからず

(口黒鱈)とは早春沿海に來游するものを云ひ其丈壹尺五寸内外のものを通常とす其色青翠色にして味頗る美なり

(櫻鱈)とは櫻花滿開の候に漁獲するものを云ひ其稍々成長したるものを(セイゴ鱈)と云ふ而して他に又(鮠)(マスノケ)(紅鱈)等の種類あるを以て普通の鱈は本鱈とも稱す其大なるは壹尺九寸九百目内外小なるは一尺貳寸七百目内外あり雌雄共に濃藍色にして腹部は白銀色なり雌魚は雄魚よりは稍々小にして丸く口小く齒牙鋭からず尾は開き少くして短し鱈は小に鱗細かなり雄魚に鱗長大にして背肉高く口及鱈大にして齒鋭し尾は開き多く且長く鱗粗大なり而して産卵期に近く及び上顎漸く延曲し下顎を覆ふ其産卵に當りては雌雄共に灰色に變し産卵終れば枯瘦して白色に變す

紅鱈は外形鱈と稍々似て通常二尺内外のもの多く幅は鱈の如く廣からず鱗は疎にして肉紅の如し故に此名あり然れども産卵期に至り河流に沂るや紅色次第に減して遂に白色となるは本鱈に同じ

(マスノケ)は外形鱈に似て鱗の長さ貳尺五寸乃至三尺以上に達す一見すれば鱈の大なるが如くなれども鱗刺の數に鱈よりも多く鱗も鱈の如く剝脱し易からず

第二款 產地

鱈は分布甚だ廣くして全道の沿海到處に多少産せざるはなく又河川皆多少の湖上を見ざるはなし彼の鮭の湖上せざる天鹽諸川の如きも亦湖上するを見る然れども今日に至ては河海共に盛に魚獲あるは極めて少なく河の稍々著名なるものは石狩、天鹽、斜里、標津、西別等なりと雖も是れ亦一期の收獲多きも三四百石に過ぎず其他の諸川に至りては重に十數石を普通とし數十石を多量とす又沿海漁場中稍々著名なるは増毛、留萌、宗谷、紋別、網走、斜里、根室、日高の沿海等にして其他内浦、函館、近傍等稍々他に優るも前者に比すれば遙に劣れり

第三款 漁期

鱈の漁期は地方に由りて差違あり左に之を掲ぐ

| 地名 | 初期 | 終期 |
|------|-------|--------|
| 茅部 | 十二月初旬 | 翌年六月下旬 |
| 渡島上磯 | 十月初旬 | 全 七月下旬 |
| 檜山 | 五月下旬 | 七月中旬 |
| 後志 | | |
| 瀨棚 | 五月中旬 | 七月中旬 |
| 壽都 | 五月初旬 | 七月下旬 |
| 岩内 | 五月下旬 | 六月下旬 |
| 余市 | 五月下旬 | 六月中旬 |
| 石狩 | | |
| 石狩 | 五月下旬 | 六月下旬 |
| 天鹽 | 五月下旬 | 六月下旬 |
| 増毛 | 五月下旬 | 六月下旬 |
| 北見 | | |
| 宗谷 | 六月中旬 | 七月下旬 |
| 紋別 | 七月上旬 | 八月下旬 |
| 根室 | | |
| 西別 | 七月上旬 | 九月中旬 |
| 千島 | | |
| 擇捉 | 七月初旬 | 八月下旬 |
| 十勝 | | |
| 十勝 | 六月中旬 | 八月中旬 |

日高 幌泉 六月初旬 七月下旬

之に依りて之を依れば本島離島を除くの外に於て重に五月より七月に至るの三ヶ月にして北端の宗谷と東端なる根室近海と千島とは七八月を盛期とし鮭漁期の如く各地の差に一定の規律なく且つ東北兩端に進むに従ふて漁期の後るゝは恰も鮭と正反對なり又内浦沿海及び上磯地方に於ては普通漁期の外十一月頃より翌年三月頃迄に口黒鱈漁獲あり故に鱈は本道沿海四季共に栖息すると知るべし

第四款 漁

鱈漁業は鮭漁業と共に其發達松前藩統治時代にありしは疑を容れずと雖ども往時は詳ならず享和三年即ち擇捉島開拓より五年の後在勤官吏山田鯉兵衛の上申書に據るに鱈四十萬貫目(此代價一兩に付三千四百二十八)同油貳千五百挺(此代價一兩に付二百二十)紅鱈八千本(此代價一兩に付二百)とあり天保年間の收穫は大約壹萬五千石内外にして之を區別すれば宗谷鱈約三千二百石樺太同三千五百石根室同千五百石國後同三千五百石擇捉同五千石なり之に依りて之を見れば當時重なる産地は樺太と千島にして漁獲は概ね絞粕に製せり鹽漬と爲すの

獲高の收

近年の收穫高

み明治以後十五六年間全道の收穫一ヶ年一萬五六千石なりしも十七年に至りて二萬四千六百石餘の大漁あり十九年更に三萬二千石餘に上り二十一年には遂に四萬九千石餘に達し二十三年に至りて六萬一千石餘に上れり是古來未曾有の大漁なり然れども是れ擇捉の鱒漁業盛に起りたるの結果にして翻つて本島の景況を見れば收穫年一年に減少し曾て有名の漁場なりし石狩、斜里、西別等の如きは殆んど之を以て營業として生活する能はざるに至り其一漁場の漁獲は既に示したるか如く僅々たるものなり故に此勢に放置して保護蕃殖を謀らざれば本道の鱒漁業は將來次第に減少し遂に貴人供膳きんとうぜんの需用にだも尙ほ應おこずる能はざるに至るべし

最近十年の收穫高

今左に最近十年間鱒收穫高及概價を掲げて其逐年消長盛衰の景況を示さん

| 年次 | 收穫 | 概價 |
|-------|--------|--------|
| 明治十七年 | 二四、六三五 | 八五、七六八 |
| 全 十八年 | 一二、九八〇 | 四三、六五七 |
| 全 十九年 | 五、八五四 | 一五、九一七 |
| 全 二十年 | 三二、三五五 | 八七、一三二 |

| | | |
|-------|--------|---------|
| 全 廿一年 | 四九、二九七 | 一六二、三七〇 |
| 全 廿二年 | 一五、六一八 | 四八、九七一 |
| 全 廿三年 | 六一、二三九 | 二〇一、七〇〇 |
| 全 廿四年 | 一二、三一〇 | 四四、九八〇 |
| 全 廿五年 | 五七、七二四 | 一五一、〇五七 |
| 全 廿六年 | 一五、三三八 | 五三、三四五 |

第五款 漁船及漁具

漁船は殊更に鱒漁業のみに用ふるものなく、鮭其他に用ふる三半、保津、磯舟中の小なるものを用ふるを例とす

漁具は鮭と同一く引網、差網、角網等を用ふ引網は多く河に用ひ海に用ふるは北見、根室、及び函館地方のみ其長さ七八十尋乃至百二三十尋にして一期の收穫は多きも五六十石乃至百二三十石とし石狩、斜里等に於て良好の漁場なりと云ふも猶二百石を以て大漁とす差網は使用の區域狭く網の構造は流網ながりあみに屬す而して其引網建網共二寸目三寸目四寸目を用ひ其裝置法は鮭網に異ならず建網に屬する垣網は四寸乃至五寸目にして小舌網こしたあみは總て細糸を用ひ二寸目より四寸目に至る網

丈を短縮し之に換ふるに五寸目を足し水切れの能き様仕立るの差あるのみ角網は巾三十五六尋乃至四十尋奥行十尋乃至十一二尋にて一期の收穫百五六十石乃至三百石を多しとす

第六款 製造

本島に於ける鱈の漁獲は既に述ぶるか如く僅少なるを以て生魚にて本道内の需用に充つるもの割合多く鹽漬と爲すば重に石狩、天鹽、北見、根室地方に限る獨り擇捉に於ては鹽漬と爲すもの多く或は絞粕と爲すものあり又根室國別海及び千島國紗那に於ては開拓使の時官費を以て罐詰製造所を設け近年拂下て民業に移す現今別海は藤野氏紗那は柘原氏製造に従事し又擇捉郡内保に水嶋氏の製造所あり専ら紅鱈罐詰を製造す

今左に一二の製造法を畧記すべし

(鱈鹽引製造法) 鱈は元來脂肪多き魚なるを以て充分に食鹽を施さざる可らず且つ其製法は二日目に至れば腐敗を來する恐あるを以て必ず即日製造するを要す其手續は笹目を取り腹部を割き腹子を去り切倉に運び腹部及頭部の内へ充分食鹽を詰め縦横に積重ね一重毎に鹽を散布し積止めに至れば二倍の鹽を散布して積

止の上部を周圍は藁を以て之を覆ひ風氣の流通を防ぐものとす而して凡そ一週日以内鹽稍々融け掛りたる時俗に手反しと唱へ上下轉換する爲め他の所へ順次積替ふ此時合鹽と唱へ初の四分一の増鹽増鹽は其効用至りて薄きものなれば當初鹽を撒布する時行届かざる所なき様注意するを要すをなす而して二週日を経て再び手反しを爲すを好とす然れども船便の都合に仍り再度の手反しを爲すの暇なき時は帆走船なれば船中に於て手反しを爲すべし總て手反しは屢々行ふを可とす

鱈の子は鹽引と爲すも黒色に變するを以て需用者なし故に笹目、鰾共に投棄す若し煮て油を搾れば相當の利あるべしと雖も一般に其勞を厭ひ之を爲すものなし。笹目を取り鰾を割き子及鰾を出す等の手間は一人一日貳千四百尾を通例とす(鱈罐詰製造法概略) 鱈罐詰を製造するには先づ鐵葉板を以て罐を製作し次に鱈魚を罐藏するものにして其方法を畧記すれば左の如し

(第一) 罐を製作するには壹斤入貳斤入等各容量に従ひ罐の寸法に差違ありと雖も先つ一斤入罐を製作せんには鐵葉板を以て高二寸三分徑三寸三分の丸形罐を製作し豫て罐藏の準備を成すべし

(第二)魚肉を罐藏するには鱈魚の新鮮なるものを選び之を脊開きし脊骨、雜腸頭、尾を去り清水を以て清洗し格子上に揚げ水分を滴下し罐底に少許の食鹽を入れ置き罐の高に従ひ適宜に魚肉を切斷し脊肉と腹肉とを混し罐中へ空隙なき様鮮肉の儘詰込み直に罐の蓋を覆ひ臘封す

(第三)煮罐法を施すには前記の如く魚肉を罐に詰め臘封したるを其儘蒸氣仕掛の蒸釜に投し釜の蓋を覆ひ蒸氣力凡そ二十五磅を以て二十分時間煮沸し罐中の魚肉稍々半熟を過ぎ罐中沸騰して充分罐の膨脹したるものを釜より取出し速に罐の蓋部に小孔を穿ち罐中の瓦斯を發散せしめ手早く右の小孔を臘封し再び釜に投じ前の瀲力を以て二十五分時間煮て釜より取出し直に冷水に放冷す

(第四)右の手續に由り製了したる罐詰を叩啤に磨き金光水を塗り化粧紙を貼付し之を一個つゝ半紙にて包み函に詰め荷造を爲し販路に向て輸送すべし

第七款 販賣

「松前産物大概鑑」に據るに文久中鱈に係る左の記事あり

水鱈 直段 但(壹百石二百本積) 百石に付金二十七兩より廿五兩まで

是は買入手船にて場所表より受取自分にて鹽切仕候を水鱈と唱へ賣買仕候

鹽鱈 直段

此錢七匁二分を一兩と定め此錢四匁三分二十文に付

場所賣

鱈 貳百五十本位

鱈東地出は九十本より百卅本位迄

北蝦夷地出は百二十本より百六十本位迄

是は場所表にて鹽切仕候分如此東數前同斷百石六百束の積數壹萬貳千本に御座候蝦夷地圍い相成翌年取候分は直段壹割方下直に相成申候

鱈アタツ直段

此錢六匁に付

目形三貫匁位

是は鱈一本を三枚に御し骨頭を除き尾の方を付け片身四割に致し八本に相成申候是を干揚げアタツと唱へ申候壹束と申は貳拾疋結目形二貫五百匁位御座候

鱈ハ粕 直段

此錢六匁に付

目形三十五貫匁位

是は前鱈同様生の儘釜にて煎油を絞り壹釜半干上げ筵立壹本に相成

申候目形貳拾貳三貫目位油は四釜煎候へば四斗入壹挺に相成申候
 鯨油 直段 四斗入壹挺に付 此砂金拾貳百位
 問屋要記に安政三年擗堀嶋の相場は左の如くなりしとあり

鯨絞粕 一俵(二十一貫目) 錢 三百五十八文
 同 油 一樽(四斗入) 錢 二貫二百四十文
 生 一束(二十尾) 錢 貳拾八文
 鹽 切 一束(同上) 錢 貳拾八文

文久三年奉行所の届書類中函館輸出高問屋の届出に據るに左の如し
 鹽切鯨 三千二十七石三斗九升三合
 同上 六千七百五十三束

鯨の荷造は鹽鯨を荷造を爲さず其儘船積す罐詰は椀松五分板の函に藁又は鋸屑を以て四十八個を詰め一箱として輸出せり絞粕は鯨粕と同じ
 明治二十一年中府縣の輸出入調査に據れば鹽切鯨の仕向先中其額最も多きは宮城縣にして新潟縣之に次ぎ東京府又之に次ぎ其他左の如し然るに二十一年の全道收獲高四萬九千二百餘石にして輸出多きに過くるが如しと雖とも前年の收獲

府縣輸出
仕向地

も加入輸出したるならん及此調査は専ら仕向先を掲ぐるに過ぎずして東京に入るもの再び他へ轉出するあり外各府縣も亦同じ

| 鹽鯨 | | 府縣 | 數量 | 府縣 | 數量 |
|----|-------|----|-------|----|-------|
| 東京 | 九三七〇石 | 岐阜 | 二九三七 | 東京 | 九三七〇石 |
| 大阪 | 三九六 | 長野 | 四二九九 | 大阪 | 三九六 |
| 兵庫 | 二五〇〇 | 宮城 | 一七六五五 | 兵庫 | 二五〇〇 |
| 新潟 | 一五七〇六 | 青森 | 三一七九 | 新潟 | 一五七〇六 |
| 千葉 | 三六 | 山形 | 四一一九 | 千葉 | 三六 |
| 茨城 | 一〇〇八 | 秋田 | 一九六九 | 茨城 | 一〇〇八 |
| 奈良 | 六〇〇 | 福井 | 二二三八 | 奈良 | 六〇〇 |
| 三重 | 二九一 | 石川 | 二五 | 三重 | 二九一 |
| 愛知 | 二六九 | 島根 | 一〇 | 愛知 | 二六九 |
| 静岡 | 一〇八 | 山口 | 三三 | 静岡 | 一〇八 |
| 滋賀 | 三〇〇 | 沖繩 | 一 | 滋賀 | 三〇〇 |
| 合計 | | | 六七〇五七 | 合計 | 六七〇五七 |

最近五ヶ年間府縣へ直輸出の鹽鱈は左の如し但續誌は鮭と一併に輸出表に登記し區別し難きを以て鮭に併せ記す

| 年 | 數量 | 代價 |
|------|--------|---------|
| 二十二年 | 一七、五一五 | 八三、七七三 |
| 二十三年 | 四七、一三六 | 二〇二、〇七二 |
| 二十四年 | 一六、五一八 | 七六、三九一 |
| 二十五年 | 六四、二四二 | 三六〇、一四七 |
| 二十六年 | 二一、五九九 | 一二四、七六八 |

二十六年函館其他各地の百石相場は左の如し

| 地名 | 平均 | 最高 | 最低 |
|----|------------------|------------------|------------------|
| 小樽 | 八七〇 _円 | 八七〇 _円 | 八五〇 _円 |
| 函館 | 五七二 | 六五〇 | 五〇〇 |
| 根室 | 四七八 | 五五〇 | 四〇〇 |
| 江差 | 一、一〇〇 | 一、二〇〇 | 一、〇〇〇 |
| 福山 | 六七三 | 六六〇 | 六三〇 |

鮭漁業は鮭と稍々同じ故に新に漁具を要するものとせば其資本は中形建網凡金千五百圓兼業にして網のみを造るとせば凡金貳百五十六拾圓に出てす

第九款 漁業慣習

漁業の状況前述の如くなるに由り漁民の數亦少なく石狩、天鹽、北見、根室等に於ては其地方大漁業家の營む所のみ渡島、後志地方に至りては其業徹々たるを以て鮭昆布及び諸他の漁業を爲すもの歩方若くは一家族を以て之を營むに止る故に別に鮭漁業者として記すべきことなし漁夫は網の大小に依り異同あり通常建網十六人河引網打廻し百五十間なれば拾五人を使役するを通例とす
明治二十五年の調査に由れば全道鮭漁に要せる漁夫は左の如し

| 國別 | 管外 | 管内 | 計 |
|----|-----|-----|-----|
| 石狩 | 一六五 | 七二 | 二三七 |
| 後志 | 四八 | 四七 | 九五 |
| 渡島 | — | 一五一 | 一五一 |

釧路 二九八

三五〇

二五〇

第八款 資本

| | | | |
|----|-------|-------|-------|
| 膽振 | 二七 | 一七八 | 二〇五 |
| 日高 | 七 | 一七 | 二四 |
| 十勝 | 四一七 | 二九九 | 七一六 |
| 釧路 | 二〇 | 三二 | 五二 |
| 根室 | 一三五 | 一四二 | 二七七 |
| 千島 | 一八八四 | 五三五 | 二、四一九 |
| 北見 | 二二九 | 八六 | 三一五 |
| 天鹽 | 二九七 | 六一 | 三五八 |
| 合計 | 三、二二九 | 一、六二〇 | 四、八四九 |

第十款 沿革

鱈漁業に關して明治以前は何の制限をも設けず明治九年開拓使石狩國石狩郡鱈漁收獲漸次漁獲を増加せしに依り新に漁場の經界を定め當分の内其場所限り税金を入札せしめ落札者に許可するととなる同十一年鱈漁河川の支流に於て漁業を禁し魚苗繁殖を圖る同年又札幌農學校公園の近傍に於て養魚池を掘り魚卵人工孵化を試み是より漸次各所に人工孵化を試みたり十六年に至りて函館縣山越

郡遊樂部川、上磯郡茂邊地川、松前郡及部川の河口海面横三百間沖五百間に於て建網漁業及同上以内に於て毎年十月より十二月まで三月より六月まで引網漁業を禁す同年根室縣鱈魚夜中又は河川の支流に於て漁業を禁せり

第四章 鱈

第一款 種類

北海道の鱈は大別して三種とす丸鱈(ひしこ)平子(まいわし)はが鱈の三種是なり去れど、ばか鱈は其實鯨兒なるを以て之を區別する方至當なるべけれど其漁業の現況に據る時は皆混同して區別し難し

第二款 産地

本道の沿海中鱈の群來するは南海岸を最多とす西海岸之に次ぎ北海岸又之に次く而して現今其漁業の最發達せるは渡島國白神岬より日高國襟裳岬を廻り十勝國廣尾に至るの沿岸線大約一百五十里餘の間即ち南海岸に屬する處なりとす三種の鱈は何れも各地の漁場に群來すと雖も其多寡の點より云ふ時は自づから異同あり之を略説すれば渡島國各郡に於ては平子及丸鱈を重とし膽振日高の兩

國及十勝國廣尾郡に於ては、ばか鯿を主とするが故に漁業上先づ渡島國各郡を第一區とし膽振日高二國及び十勝國廣尾郡を以て第二區とすることを得べし而して此二區域中更に其漁期と鯿の種類に由りて區別する時は第一區中上磯及函館灣内に於ては夏鯿を主とし大森濱以東惠山岬迄は秋鯿を主とし茅部郡は夏鯿を主とす又第二區中山越郡及十勝國廣尾は、ばか鯿を主とし白老勇拂以東日高の各郡に於ては三種共に漁獲あり

産地の區別其一

第一區渡島國に於て漁場の區域最も廣きは茅部郡にして(沿十九里餘)上磯郡之に次ぎ(同十九里餘)龜田郡亦之に次ぐ(同十六里餘)而して其收穫の多きは夏鯿に於ては上磯郡の知内木古内を第一とし茅部郡の砂原之に次ぎ上磯郡の有川又之に次ぐ又秋鯿に於ては大森濱より根法華に至るの間總て良好の漁場にして各地甚しき優劣なしと雖も就中汐首地方を以て最好の漁場とす

同上其二

第二區に於ては樽前即ち白老勇拂二郡沿海は最も良好の漁場なるのみならず其區域の廣きと收穫の多き共に全道第一に居り其種類も亦ばか鯿の外に平子丸鯿等の收穫最も多きは此沿岸漁場なりとす山越郡の山崎漁場は全くばか鯿を主とし樽前に次ぐ所の好漁場たり日高國は漁場各所に散在して一所の網數多きも數

統に過ぎず従つて其收穫も亦樽前地方と比較すべからず其中稍々有名なるを沙流郡の門別三石郡の姨布浦河郡の浦河とし様似以東幌泉に至りて殆んど良漁場と稱すべきものなし又十勝國廣尾に於ては其漁獲する所専らばか鯿にあるも收穫の高は却て日高地方に優るものあり

第三款 漁期

鯿の漁期は其種類に由りて異なるのみならず同種類のもの雖も亦地方に由りて先後あり今各地に於て稱する所に従ひ之を春夏秋の三種に分つて各期節を擧ぐれば左の如し

| 地名 | 春鯿 | | 夏鯿 | | 秋鯿 | |
|-----|---------|---------|---------|--------|--------|--------|
| | 自 | 至 | 自 | 至 | 自 | 至 |
| 上磯 | 自六月二十五日 | 至七月三十五日 | 自七月三十五日 | 至十一月一日 | | |
| 大森濱 | ○ | | 自七月三十一日 | 至十一月一日 | | |
| 戸井 | 自六月二十五日 | 至八月三十五日 | 自八月三十五日 | 至十一月一日 | | |
| 根法華 | ○ | | 自七月二十五日 | 至十一月一日 | | |
| 砂原 | 自六月十五日 | 至七月十五日 | 自七月十五日 | 至十一月一日 | | |
| 山崎 | 自七月二十五日 | 至七月二十五日 | ○ | | 自十二月十日 | 至十二月十日 |
| 膽振 | | | | | ○ | |

| | | | |
|----|-------|---------|--------|
| 勇拂 | 自七月十日 | 自八月十五日 | 自九月十五日 |
| 沙流 | ○ | 自六月三十日 | ○ |
| 浦河 | ○ | 自六月二十五日 | ○ |
| 十勝 | ○ | 自六月三十日 | ○ |
| 廣尾 | ○ | 自八月三十一日 | ○ |

右に掲ぐる春鯧と稱するは渡島國に於ては一名五月ものと稱し重に舊曆の五月中に來るものにして多量の油を有せる平子及び丸鯧の交群なり然るに山崎及び樽前に於ける春鯧は「ばか鯧」即ち鯧見にして渡島地方の春鯧と全く其種を異にす夏鯧は各地共漁せざるなく其渡島地方に於けるものは重に丸鯧にして膽振地方に於ては丸鯧及平子相半し日高各郡に於ては初期は「ばか鯧」にして樽前地方と同期節なれども總て之を夏鯧と言ひ終期に來るものは平子及丸鯧の交群なり又秋鯧は渡島地方に於ては上磯、龜田の二郡及茅部郡の砂原以東に限り膽振地方に於ては獨り樽前漁場のみにして各地何れも平子六分を占め丸鯧四分を占む日高地に於ては夏鯧の一期あるのみ乃ち漁期の最も長きは春夏秋の三期を連續せる上磯、龜田、茅部、勇松の諸郡にして最も短きを日高各郡とす而して漁期の長短は大に收獲の多寡に影響すと雖ども亦鯧の種類に由りて多寡を爲す樽前及廣尾等は其

漁期渡島地方に比して短きに拘はらず收獲の割合甚た多きは全く「ばか鯧」の群來厚きに由る又渡島各地の夏鯧の期節は秋鯧に比して遙に永きも其收獲割合に寡きは夏は秋に比して群來薄きに由る而して漁期の短きに拘はらず群來厚くして收獲の多きは渡島地方に於ては秋鯧、膽振、日高地方に於ては「ばか」なり故に單に漁節の長短を以て其地産額の多寡を卜する能はずとす

第四款 漁撈

本道の鯧收獲高は年々三萬石内外にして「ばか」鯧其半を占め其他は丸鯧及び平子とす然れども丸鯧と平子との割合幾何なるやは未だ完全なる統計を得ざるが爲に之を知ること能はず又全道の總收獲は明治十一年以降の總計に徴するに同二十六年に十一萬四千五百餘石を最多とし同十二年に一萬四千餘石を最少とす乃ち其差は實に十萬石餘にして豐歲と凶歲との差は八倍強に當る而して普通の歲に於ても亦年々一萬石内外即ち二割五分乃至三割の差ありて變動頗る甚しとす然れども其豐凶は概ね三四年毎に相平均するの割合にして即ち既往に於て三ヶ年以上不漁の續きたることなく豐漁も亦三ヶ年以上續きたることなし又古今收獲の比較を爲す時は近年に至り漸く増加するの傾きあるを見るも各地漁場に

就て細に之が景況を見れば大に之に反するものあり要するに今日に於ては樽前漁場を第一とし龜田上磯茅部山崎之に次ぐ日高各郡の漁場に至りては總て區域小にして收穫亦遙に劣る所あり試に各地引網一統普通の收穫を比する時は左の如し

引網一統比較

| 地名 | 大網 | 中網 | 小網 |
|-----|------|------|-----|
| 知内 | 二〇〇石 | 一五〇石 | 七〇石 |
| 有川 | 二〇〇 | 一五〇 | 一〇〇 |
| 尾札部 | 二〇〇 | 一五〇 | 一〇〇 |
| 砂原 | 二五〇 | 二〇〇 | 一〇〇 |
| 山崎 | 一五〇 | 八〇 | 三〇 |
| 勇拂 | 四〇〇 | 〇 | 〇 |
| 沙流 | 二五〇 | 一三〇 | 〇 |
| 三石 | 二〇〇 | 〇 | 〇 |
| 様似 | 一五〇 | 〇 | 〇 |

最近十年間收穫高

幌泉 廣尾 尙ほ左に全道最近十ヶ年收穫高及二十六年國別種類表を掲げて以て累年消長の景況を示す

| 年次 | 産額 | 代價 |
|-------|---------|---------|
| 明治十七年 | 三二、四二〇石 | 一三五、二四二 |
| 同十八年 | 二四、三六〇 | 九七、五二七 |
| 同十九年 | 二二、八六九 | 九七、五一八 |
| 同二十年 | 三七、九三五 | 二三九、一六七 |
| 同二十一年 | 二七、七三七 | 一六〇、四六三 |
| 同二十二年 | 四二、四九五 | 二五七、〇二七 |
| 同二十三年 | 三七、四三一 | 二二九、八八八 |
| 同二十四年 | 五八、六九四 | 三〇九、七〇八 |
| 同二十五年 | 三六、九七四 | 二二八、二二一 |
| 同二十六年 | 一一四、五七一 | 六九二、六三八 |

右二十六年の國別は左の如し

| 産 | 額 | 代 | 價 |
|----|--------|---------|---|
| 後志 | 一八八石 | 一〇一四 | |
| 渡島 | 七六、五三四 | 四五六、一四二 | |
| 膽振 | 二三、三九七 | 一四五、五三五 | |
| 日高 | 一四、〇七八 | 八六、二六九 | |
| 十勝 | 三七四 | 二、六七八 | |

第五款 漁船及漁具

鯧漁船は胴船、胴海持符及磯船の四種にして、胴船は引網及笹網の網たき(積載)船に限りて用ひ、胴海は重に樽前地方波荒き所の沖揚船に用ひ、渡島地方は小網の網たき船と爲し、或は又建網の起し船に用ふることあるも、其用他船の如く廣からず、持符は各地何れも沖揚船に用ひ、磯舟は重に魚具及び通船に用ふ、其構造及大小は地方各小異同あり。

鯧漁具は引網、角網、笹網、四手網、潤網、たもの數種あれども、内最も廣く行はるゝは引網にして、其他は多く特別の境遇に限りて用ひらる例令へば、建網は漁場の沿岸最

網の比較

も、嶮悪なる十勝國廣尾郡日高國の一部及渡島國汐首地方に用ひられ、笹網、潤網、たも等は汐首地方に限りて用ひられ、四手網は數年前房州地方よりの輸入に起因し之を用ふるは函館港内に限り、未だ他に用ふる所なし。

引網は大抵行はれざる地なし、構造亦同し、からず、渡島地方には大網、中網、小網及び「すど廻し」の種類あり、此各種の網も亦地方に由て大小同し、からず、故に殆ど各郡を通じたる一定の標準なし、又膽振及び日高地方に用ふるものは概ね大網、中網に屬す、今其大小を區別して各地の比較を爲す時は左の如し。

引網大小比較表

| 地名 | 大 | | 中 | | 小 | |
|-----|---------|--------|-------|--------|------|--------|
| | 長さ | 一脇反數 | 長さ | 一脇反數 | 長さ | 一脇反數 |
| 木古内 | 三百間内外 | 十小四節八反 | 二百間 | 十小四節七反 | 百五十間 | 十小四節五反 |
| 大森濱 | 二百間以上 | 小目八反 | 百五十間 | 小目七反 | 百間 | 小目五反 |
| 戸井 | 二百間以上 | 小目八反 | 百五十間 | 小目七反 | 百二十間 | 小目六反 |
| 砂原 | 二百八十間以上 | 十小四節六反 | 二百間 | 十小四節六反 | 百六十間 | 十小四節四反 |
| 山崎 | 三百間以上 | 小目九反 | 二百八十間 | 小目七反 | 二百反 | 小目五反半 |

| | | | | | | |
|----|-------|-----------------------|-------|-------|---|---|
| 樽前 | 三百間以上 | 小目八反 | 二百五十間 | 小目七反 | | |
| 沙流 | 三百廿間 | 十節半反 (廿節半反を用ふるもあり) | 二百四十間 | 廿二節六反 | ○ | ○ |
| 幌泉 | ○ | ○ | 百八十間 | 廿二節六反 | ○ | ○ |

第六款 製造

鯧は從來皆絞粕に製し近年唯函館地方に於て丸干及鹽漬を製するのみ然れども其量僅少にして全道に就て之を云へば絞粕の一種と云ふも不可なるなし丸干は夏期丸鯧を以て之を製するのみ是れ絞粕を製すべき多量の收穫なきに由るものなれば特に一箇の製造と見做すべき程のものにあらず鹽漬も亦製造近年に起り其目的は重りに鯧釣の餌料とするにあり或は食用の爲め他の地方に輸出することもあれども極めて僅少なり而して此の鹽漬鯧は總て冬期の油鯧に製するなり

鯧絞粕の品位は各地大に差あるのみならず其收穫の期節と需用地の嗜好とに關するものなるが故に單に價格上の差を以て一定の標準を立つることを得ず然れども普通賣買上の慣習に由れば樽前粕を以て第一とし日高及び山崎之に次ぎ函館近傍之に次ぎ其次は茅部龜田上磯等なり而して其價格の差異は製品の良否に

絞粕 鹽漬

由るのみならず鯧の種類に由りて差等あり即ちばか鯧の粕を第一とし夏鯧之に次ぎ秋鯧又之に次ぐ秋鯧の低價なる所以は鯧の品質よりも寧ろ期節に關すと即ち其漁期は晩秋初冬にして曇天多く氣候寒く且短日の晴なれば收穫の後先つ之を絞粕に製するも其期節に干燥する能はず更に翌年の春雪融くるを俟て干燥するもの多く玉粕の儘にて五六十日間貯藏するなり此間には痛く品質を損すなり然るに函館近傍の絞粕のみが割合に高價なるは市場に近くして運搬の便利なると其重なる原因なるべし上磯、龜田二郡も亦函館市場に遠からずと雖ども其價格の函館等に劣る所以は其製造の粗悪なるに原由せるが如し

明治二十六年の産額中製造の種類を見るに左の如し

| 品目 | 産額 | 代價 |
|----|---------|---------|
| 鹽鯧 | 三四石 | 四三 |
| 乾鯧 | 四九 | 二五七 |
| 鯧油 | 一四、〇三七 | 五七七七七 |
| 絞粕 | 一〇〇、四五一 | 六三四、五六一 |

第七款 販賣

價格

二十六年函館に於る乾鰯の相場は十貫目に付平均貳圓江差は同壹圓貳拾錢福山同壹圓九拾錢絞粕二十六七兩年間樽前粕相場は凡左の如くなりし

鰯粕別(百石)

| 年 | 廿七年 | | 廿八年 | | 仕向地 |
|---|------|------|------|------|-----|
| | 七 月 | 八 月 | 七 月 | 八 月 | |
| | 最高 | 最低 | 最高 | 最低 | |
| | 八二〇〇 | 八〇〇〇 | 八三〇〇 | 八四〇〇 | 十月 |
| | 最高 | 最低 | 最高 | 最低 | |
| | 八八五〇 | 八七〇〇 | 八五〇〇 | 八三〇〇 | 十一月 |
| | 最高 | 最低 | 最高 | 最低 | |
| | 八八五〇 | 八七〇〇 | 八五〇〇 | 八三〇〇 | 十二月 |
| | 最高 | 最低 | 最高 | 最低 | |
| | 八八五〇 | 八七〇〇 | 八五〇〇 | 八三〇〇 | 十一月 |
| | 最高 | 最低 | 最高 | 最低 | |
| | 八八五〇 | 八七〇〇 | 八五〇〇 | 八三〇〇 | 十二月 |

又同年中本道諸港灣より内地府縣に輸出したる鰯絞粕の數量及金額左の如し

| 港名 | 數量 | 金額 | 仕向地 |
|----|--------|----------|----------|
| 小樽 | 五六二 | 三、八二二 | 東京外十三ヶ所 |
| 積丹 | 三 | 二〇 | 大阪 |
| 瀬棚 | | 八六三 | 大阪 |
| 福島 | 三〇〇 | 二、二二〇 | |
| 函館 | 五一、七五一 | 三、八八一、三三 | 阿波伊勢長門武藏 |

江差 五〇一 三、八四四 新潟外二ヶ所

合計 五三、一一七 三九八、九〇二

第八款 資本

鰯漁業の資本は各地方同じからず且つ各海業者に由りて差別あり一定の標準なし然れども大跡に就て之を云へば地方に由りて差等あるを見る其略を云ん歟全道中最も多く資本を投ずるは樽前漁場にして多きものは一漁場一期(六ヶ月)の費用三千餘圓を要し普通二千圓内外を要す日高地方及び上磯郡の一部稍々多しと雖も樽前に比すれば遙に少額にして普通千圓内外なり龜田茅部山崎地方は之より一層少く就中最も多きは龜田郡の古武井、法華の地方にして一期(四ヶ月)八九百圓を要す之に次くは知内、砂原、山崎等にして一期七百圓内外を要し最も少なきは龜田郡なりとす左に各地に於ける營業費の一斑を示す

資本比較

| 地名 | 獨立營業費 | 歩方營業費 |
|-----|-------|-------|
| 木古内 | 一、五九三 | 〇 |
| 有川 | 一、四九三 | 〇 |

各地營業費比較

| | | |
|-----|------|-----|
| 古武井 | 〇 | 九七八 |
| 尾札部 | 〇 | 七三〇 |
| 砂原 | 〇 | 九七五 |
| 山崎 | 七一八 | 〇 |
| 勇拂 | 二五三〇 | 〇 |
| 沙流 | 七九〇 | 〇 |
| 浦河 | 七〇〇 | 〇 |

各地資本に多寡の差ある概ね此の如し獨り營業規模の大小に由るのみならず其營業方法と地方の狀勢に由るものあり殊に營業方法の如何は常に資本に多寡の差を生ずるのみならず其利益に多寡の差を生ずるも亦主として之に由る
 鰻漁業者中能く自力を以て業務を經營するもの甚だ僅少にして多くは其資本の全部若しくは一部を他借して營業するものなり就中規模の大なる獨立營業者は他借營業を爲すものに在り歩方營業者には却て寡く而して他借の方法は各地一様ならずと雖も要するに仕込と取替と通常貸借との三種にして仕込最も廣く行はれ取替最も少なし

第九款 漁業慣習

鰻漁業者に二種あり一を常住とし一を入稼とす其入稼漁業者は鯧、烏賊等の漁業者の如く他府縣より入稼するものにあらずして假令へば松前郡福島村の漁民が上磯郡知内濱に入稼するが如き或は函館茅部等の漁民が樽前若しくは山崎に入稼するが如きの類にして常住漁業者と相似たる者なり而して此等漁業者の内自づから階級ありて其獨立營業を爲すものは重に大なる漁業者に屬し歩方營業を爲すものは重に小漁業者に屬す樽前以東日高各郡の漁業者は概して大漁業者多く渡島國各郡に於ては概して小漁業者多し而して其大なるものと雖も一人二統以上の引網を營業するは殆んど稀にして多くは一人一統に限り小なるものに至りては歩方營業團體十餘人乃至二十餘人にて一統を營むものあり概して鰻漁業者の資力は鯧漁業者の如く貧富の懸隔甚しからず大なる富豪家もなく甚しき貧窮者もなし是れ蓋し其營業法に基因するものなり又樽前地方を除くの外は鰻漁業を専とする者なく昆布期節に際すれば之を採收し鮭期節に至れば之を兼業するもの多し

營業組織の大別

鰻漁業の組織を大別すれば獨立營業歩方營業の二種とす而して獨立營業は重も

に膽振日高の各郡に行はれ歩方營業は重もに渡島各郡に行はる今此の二種營業者の狀況を略説すれば獨立營業の行はるゝは白老、勇拂の二郡日高各郡及び廣尾郡は最も多く上磯郡の知内、木古内之に次ぎ有川之に次ぎ龜田、茅部の二郡亦之に次く而して此方法は規模大にして多額の資本を要する所か然らざれば規模極めて小にして殆んど一家族を以て營業し得べき處に於て行はる即ち規模の最も大なる樽前以東日高各郡に於ては専ら此方法に由り上磯郡に於ても亦大網に屬するものは多く此法に由り歩方營業法に據るは多く中網以下のものたり又龜田郡に於て此方法に由るは専ら汐首、瀬田來地方の建網若しくは潤網營業者に限り其規模前者に反し最も小なるものにして殆ど一家族の力を以て營業し得る所のものたり

漁夫

鯿漁夫は全道を合して無慮八千餘人之を大別すれば二種とす雇漁夫歩方漁夫是なり其數殆ど相半し此二者の性質は頗る異れり
雇漁夫即ち通俗單に雇と稱するものは十勝國廣尾郡及び日高國各郡と樽前漁場とに多く渡島國各郡及び山越郡山崎漁場の如きは多少之を用ふと雖も其數多からず而して此等の雇夫中津輕、南部、秋田、庄内等より自ら函館等に來りて此漁業に

漁夫の所得

雇はるゝものと漁場近傍の小漁民若くは雜業者にして此業に雇はるゝものとの二様あり

給料は地方に由りて同しからず又之を與る方法に一期勘定と月勘定との別あり即ち樽前に於ては一期勘定にして船頭は五拾圓乃至六拾圓之に次くは爺及び下船頭三拾五圓乃至四拾五圓、賄方三拾圓乃至四拾圓にして一番雇は二拾八圓乃至三拾圓二番雇は二拾五六圓三番雇は二拾三四圓なり此他尙ほ大漁なる時は收穫高五分以内の歩合を各人の給料に應じて等差を立て賞與せり日高各郡に於ては月勘定を以てし船頭八圓上雇五圓平雇三圓五六拾錢にして漁場に由りて多少の歩合を與ふる處あり

歩方漁夫は渡島國各郡に於て歩方營業を爲すものに限る皆各地の小漁業者若しくは雜業者にして春期に於ては西海岸地方の鯿雇夫と爲り夏期に至れば自村に歸りて昆布採收及此漁業に従事し秋冬の候に至れば鱈若しくは其他の漁業に従事するものとす此等の雇夫が鯿漁業に由りて得る所は大約一人一期三拾圓乃至五拾圓にして恰も雇夫の給料及食料を合したるものと相當す今重なる地方に就て其一人分の所得を擧ぐれば左の如し

| 地名 | 鯧粕 | 代價 |
|-----|----|----|
| 知内 | 五 | 三〇 |
| 有川 | 六 | 四〇 |
| 石崎 | 五 | 三五 |
| 尾札部 | 五 | 三三 |
| 砂原 | 六 | 四〇 |
| 山崎 | 四 | 二六 |

通常漁期間の雇の外又臨時雇あり是れ大漁獲あるの時に當り重もに沖揚と網引の手傳を爲し絞粕の製造に使役し或は終日雇ふもあり數時間雇ふもありて一定の雇期なし然れども地方に由りて全く此臨時雇を得る能はざる所あり即ち樽前漁場の如き山崎及び知内漁場の如きは唯漁場のみにして其近傍に村落なきが爲に臨時雇たるべきものなし此地方の漁業に多くの常雇漁夫を要するは之が爲なり

第十款 沿革

鯧漁に關する古來の法例沿革は今得て詳にすべからず蓋し租税の外に此魚を漁

獲する取締法等なかりしならん

鯧漁の濫觴亦詳ならずアイヌ入往時自己の食料に充るが爲め且つ漁し且つ食し其漁法の如きも他魚と同じく簡易の方法を用ひたるに過ぎず安永年間内地の漁業者今の膽振國勇拂地方に來りて初て引網を用ひ筒船及胴海舟を用ひて大に漁獲した後安政年間及んで持符船を併用せりと云ふ其製造品中絞粕は漁獲多きに及んで之を製するに至る文政八年勇拂郡初て粕を製し安政年間には聲價稍々昇り樽前を上等品とし勇拂、白老沿海の産を中等品と稱す日高國沿海は文化五年初て小網を用ひ文政年間に至りて引網を用ふるに至る樽前其他の地方鯧漁は何年代に始りしを詳にせずと雖も勇拂邊と大抵相似たる年代なるべし要するに文化以降内地の漁業者出稼又は移住する者漸く多く従つて漁具漁法等に一進歩を見たるは鯧鮭等と異なるなし

第五章 鯧

第一款 種類

本道沿海に産する鯧は三種あり真鯧、スケトウ鯧、コマイ是なり此内食料に供する

は重に真鱈にして他の二種は多く漁せず「コマイ」は漁するも大抵搾粕に製せり
 真鱈は最大なるもの三尺五六寸最小一尺内外量目五貫目より四百目に至る而し
 て四期一定の所に棲息するものと又他より来るものとの二種あり前者は之を(根
 鱈)と云ひ後者は之を通り鱈と云ふ根鱈は鱈根に棲息し食物を求むるが爲めに群
 を爲して其根の區域内を遷移遊行し春に至れば産卵の爲め深海より淺海に来る
 西地沿海の鱈は多く之に屬す又別に「イソ鱈」と稱する者あり頭部のみ大にして身
 極めて小なり此魚は根鱈の如く群を爲さず近海の淺所に棲息す(通り鱈)は産卵の
 爲め一定の期節に於て或る地方より他方に遷移するものにして其往返の通路に
 於て之を漁獲するなり

(スケトウ鱈)は身小にして下顎長きを以て直に真鱈と識別するを得本道西海に多
 く南海に寡し漁夫の言に據れば真鱈より尙ほ遠海に棲息し二百五十尋以上の深
 海に多しと此魚は真鱈に比して價值低く漁夫は専ら之を釣るものなし
 (コマイ)は襟裳岬以東日高國沿海及北見沿海に産し春産卵期に至れば海岸に近き
 容易に漁獲するを得るものなり

第二款 産地

鱈は寒冷海中に生育する魚にして本邦の太平洋に面する沿海に於ては千島海流
 の區域内に産し西はオホツク海及日本海に産す而して其生息の狀北するに従つ
 て漸く多し即ち東根室より南、西近海を廻りて北宗谷に至るまで普く各郡の近海
 一里乃至數里の間にあり今左に稍著名なるものを擧ぐ

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---------|--------|-------|
| 東海岸 | 厚岸 | 郡名 | 産地 | 陸地との距離 | 深さ |
| 釧路 | 釧路 | 厚岸 | 釧路沖 | 壹里半乃至 | 三十尋乃至 |
| 幌泉 | 襟裳岬 | 浦河 | 浦河沖 | 半里乃至四里 | 六十尋乃至 |
| 三石 | 三石沖 | 静内 | 静内沖 | 半里乃至四里 | 六十尋乃至 |
| 白老 | 白老沖 | 白老 | 白老沖 | 半里乃至四里 | 六十尋乃至 |
| 茅部 | 惠山沖 | 三里 | 三里乃至五里 | 半里乃至四里 | 六十尋乃至 |
| 龜田 | 大鼻沖 | 壹里 | 壹里乃至壹里半 | 半里乃至四里 | 六十尋乃至 |
| 函館 | | 六十尋 | | | 六十尋乃至 |

| 西海岸 | | | |
|-----|-------|--------|---------|
| 松前 | 雨垂石冲 | 三里内外 | |
| 檜山 | 洲根子冲 | 半里乃至壹里 | 七十尋内外 |
| 爾志 | 熊石冲 | 一里内外 | 百八十尋乃至 |
| 久遠 | 上古丹冲 | 一里乃至二里 | 百八十尋乃至 |
| 島牧 | 飛根 | 一里内外 | |
| 岩内 | 雷電冲 | 二里乃至三里 | 二百七十尋乃至 |
| 古宇 | 神惠内冲 | 二里乃至四里 | 二百七十尋乃至 |
| 積丹 | 神惠冲 | | |
| 美國 | | 一里乃至七里 | 百八十尋乃至 |
| 古平 | | 三里乃至十里 | 百八十尋乃至 |
| 余市 | 祝津冲 | | |
| 忍路 | 雄冬岬冲 | 一里乃至四里 | |
| 高島 | 留萌冲 | 三里内外 | 六十尋乃至 |
| 增毛 | | | |
| 留萌 | | | |

大鰹場

以下各地の漁場中釧路國釧路近海渡島國茅部函館の近海、後志國岩内、古宇、余市、高島の近海、天鹽國増毛の近海は最良の漁場なり殊に後志各郡に於ては鱈根或は鱈場と稱する恒棲所判然として認められ漁利最多して遠く洋中に出漁するも亦該地方を以て全道第一とす即ち遠きは七八里深さ百五十尋乃至百八十尋の處に釣するあり之に次くは渡島國茅部、天鹽國増毛及び釧路とす其漁場の海水淺きは日高以東の各地なり而して鱈場即ち漁場の最大なるは祝津鱈場にして其區域は神威岬以北利尻禮文近海に跨る更に南に進めは渡島國熊石鱈場あり北奥尻海峡より南江差に延長す此等は前に述たる深海に棲息する種類とす

南海に於ては釧路、日高若くは恵山函館鱈場あり此沿海の鱈は前者と異にして晩秋の候産卵の爲めに千島近海より大群をなして南移し二群に分れ一群は直に南部近海に向ひ一群は南海岸に沿ふて南下し恵山近海を経て該岬角を繞り再び大小二派に分れ一派は青森灣に入り一派は函館に入りて産卵す春暖の候産卵了れば再び相合して舊路北上す故に恵山の如きは秋冬二期往返に漁し釧路の如きは歸り鱈を漁す南西兩沿海鱈の性質同しからざる概ね此の如し

産卵

第三款 漁期

鱈漁期は各地頗る其差違ありと雖も全道を一括する時は十月より翌年六月に至るの間にありて内十月より十二月までを秋期とし一月若くは二月より四月若くは六月迄を春期とす而して春秋の二期中更に走中、後の稱あれども其相關するの差は鱈に三期の別整然たるが如きにあらず寧ろ其期節の前後を示すを主とするが如し今各地の漁期を擧ぐれば大約左の如し

東海岸
根室 釧路 厚岸
自四月上旬至六月下旬

日高
自十二月上旬至翌年五月初旬

南海岸
茅部 龜田 函館
自十一月至翌年四月下旬

松前 檜山
自一月至四月

爾志
自十一月至翌年四月

西海岸
久遠間 島牧
自十一月至翌年三月

岩内間 小樽
自十一月至翌年六月上旬

増毛 留萌
自三月上旬至六月上旬

是に由りて觀る時は概して二月より四月に至るの間を盛期とし唯天鹽に於て四月五月兩月を以て盛期とするのみ又松前檜山二郡に於て秋漁なきは蓋し魚なきが爲にあらずして之を漁するものなきが爲ならんか又檜山、爾志、久遠、島牧の諸郡に於て漁期早春に終るものは此地方の漁民鱈を専らとするものなく、鱈期節に至れば鱈漁を廢するに由る

第四款 漁撈

鱈漁撈の最も盛なる渡島國に在りては茅部郡砂原より龜田郡根田内に至る迄の數村にして一期一人の漁獲百二十拾束乃至百五十束を普通とし二百束を豐漁とす漁獲は初期に於ては新鱈(鹽漬)と爲し二月以後に至れば棒鱈若しくは開鱈を製す漁業者は居村の壯年者にして各村數十艘の漁船を以て従事せり茅部地方に次くは函館にして漁獲は鱈と鮎と相半ばすることあり或は鮎の却て鱈に超ゆること

あり漁獲の高は二者を合して通常一人二十圓乃至三十圓に當る之に次くを爾志郡とす就中熊石地方は最も盛なる處なり收穫は一期一艘六拾束乃至百束を通常とし百五十束を豐漁とし新鱈及干鱈を製す此地方の漁業は鱈漁を以て専業とせず専ら鱈を以て重要な漁業とし其期節に至れば全く之を廢めて鱈漁業に従事するが故に他の地方に比すれば終期早し上磯、檜山、松前地方に於ても専ら此業を營むもの少く漁獲亦僅少なり

後志國は鱈漁場最も廣く其漁法も亦大に進歩したる地方なり各郡中最も此業の盛なるは高島及び岩内にして余市、古平之に次ぎ久遠、島牧、美國、忍路等亦多少の漁獲あり高島地方に於ては一日の漁獲多きは三十束乃至四十束にして二十束内外を普通とし一期五百束乃至七百束にして新鱈、棒鱈或は開鱈と爲し輸出す石狩國は此業未だ盛ならず獨り濱益郡に於て鱈漁業前に漁するのみ故に一箇の漁業と見做す能はず

天鹽國は後志國に次て鱈漁業の盛なる地方なれども秋期の漁業なく唯春期に於てす一期の收穫は四百束乃至千束なり

北見國に於ては宗谷に於て僅に之を營むものあれども極めて少し枝幸、網走地方

最近十年
收穫高

に至りても亦時に或は數尾の鱈を得れども之を以て營業とするものなし根室國に於ては花咲郡、友知地方に於て二三の漁業者あるのみ此地方は漁場良好なるを以て將來益此業の發達を期すべきなり
釧路國に於て鱈漁業に従事したるは全く近年に在り目下最も盛んなるは釧路郡にして漸く厚岸郡に及びり漁獲は四五人乗一艘に付一日三十束乃至四十束にして一期六七百束を普通とし稀に千束以上に至ることあり
日高國は近年此業著しく發達し各郡皆之を營み最も盛なるは靜内及浦河にして一期の收穫百束乃至百五十束を普通とす
以上記する如く本道の鱈漁業は目今渡島後志天鹽釧路の四國に於て最も盛に行はるゝに止まれども沿海其棲息場を探窮し銳意前途の發達を謀らば最も有望の業なりと云ふべし既に十勝國廣尾に於ても此業漸く起らんとするの勢あり
今左に最近十ヶ年間の産額及び概價を掲ぐ

| 年次 | 産額 | 代價 |
|-------|---------------------|---------------------|
| 明治十七年 | 三八、八七〇 _石 | 九三、三七九 _円 |
| 同十八年 | 一六、三〇四 | 九八、四三五 |

| | | | |
|---|------|--------|--------|
| 同 | 十九年 | 一三、一五三 | 六八、六五四 |
| 同 | 二十年 | 九、三〇一 | 六三、三一九 |
| 同 | 二十一年 | 一〇、四九一 | 六五、四一五 |
| 同 | 二十二年 | 一二、九六二 | 八八、一二九 |
| 同 | 二十三年 | 一五、一〇二 | 八四、四七一 |
| 同 | 二十四年 | 一二、五一六 | 七八、三九一 |
| 同 | 二十五年 | 一四、三七二 | 一一、六九〇 |
| 同 | 二十六年 | 一八、二九三 | 一二、八一六 |

現今鱈漁業の行はるゝ地方は總て漁港の便利ある處なり蓋し此漁業の振はざる處多きは決して漁場の不足なるにあらざ寧ろ漁港の便なきに由る何となれば漁場は普く環海に連り而かも漁群の豊厚なるは其天然の位置と他の魚族との關係に於て知るべきのみならず彼の釧路地方に於て近年盛に此業の發達したると松前地方は此從來魚族欠乏と稱したるに近來新に好漁場を發見し其漁獲を増加したるを以て證するを得べし故に將來漁業者力を盡して此業の發達を計らば更に幾倍の産額を増し遂に鱈に次ぐべき重要漁業たるも知るべからず而して其發達

を計らんとせば先づ漁港の改良を以て第一とせざるべからず

第五款 漁船及漁具

鱈漁船は川崎持符磯舟、アイヌ持符の四種あり内最も廣く用ふるを川崎及持符とし其他は各一地方に限りて用ひらるゝのみ今各地の用船を略説すれば概ね左の如し

渡島國中茅部地方に於ては重に持符三人乗にして尋常の漁船に比すれば稍々堅牢に構造し一艘の價大約四拾圓乃至四拾五圓なり又近年越後地方の入稜漁民ありて此等は川崎船六七人乗を以て營業す函館より上磯、松前、檜山、爾志各郡は主として磯舟二人乗にして稀に三人乗を用ふ

後志國久遠地方に至れば入稜漁民は皆川崎船五六人乗を用ひ常住漁民には稀に川崎船五六人乗を用ふるものあれども多くは磯舟二三人乗なり岩内高島間及び天鹽國増毛地方に於ては此業に従事するもの皆入稜漁民なるが故に其漁船も川崎船を重とし漁夫五六人乗乃至七八人乗を普通とす

釧路地方に於ては持符及保津を用ひ又稀に川崎を用ふるもあり持符は三人乗保津昆布採收用船は四五人乗とす

日高國浦河地方は大抵昆布採收用の持符船三人乗を以て出漁し、静内及膽振國白老地方に於ては「アイヌ」人多く此漁業に従事するを以て「アイヌ」持符船を用ひ二人乗なり

鱈漁業の期節は冬春風濤最荒き時にありて陸を距る數里の洋上に出漁するを例とす然るに従來本道鱈漁に用ふる漁船は普通粗造の川崎船又は持符船多く構造極めて軟弱にして遠洋漁業に堪へざるのみならず往々覆没破壊の難に遭ひ人命財産を失ふとあり其漁船中強大なるは川崎船なれども甚しきは磯舟を以て此業に従事するものあり少く風濤に遇へば運轉の自由を失し其危険言ふべからず此業の發達を害する大なり故に明治二十年北海道廳より横須賀造船所に依頼して「スクーナル」形の漁船を造り免狀所持の船長を雇ひ試験せられ尋て二十一年に至り附屬「ローリー」船二隻を造り試運轉を爲し傍該魚栖息場の探究を爲し二十二年も亦浦河地方の漁民に資金を補助し改良漁船を造らしめ或はクランク形ローリー百個を造り各地漁業者に下附試用せしめ又落し板を設け從來使用せる漁船の欠點を補ひ稍々完全するを得るに至れり

鱈漁具は遺繩浮繩「ゴロタ」差網の四種にして内最も廣く行はるゝを遺繩とす各地

の使用慣習を略記すれば左の如し

渡嶋國中惠山鱈場に出漁するものは總て遺繩を用ふ其一枚の長さ大約二百尋にして是に釣百本を付し漁夫三人に付十五枚乃至二十枚を用ふ函館及び上磯地方に於ては遺繩の外に浮繩及び差網の二種あり浮繩は遺繩と其構造略ぼ同じきも唯繩を海底に沈めずして水の中層に延長するの差あるのみ差網は四寸六分乃至六寸目二十目掛にして一把の長十五尋乃至二十尋とし八把乃至十把合せて一建と云い漁夫二人にて使用す而して是等は皆函館灣内に限りて行はれ深さ四五尋乃至十二三尋の處に用ふ松前爾志兩郡地方に於ては重に「ゴロタ」と稱する釣繩を用ひ漁夫二人に付四本を用ふ是れ此地方の海底岩石多く且各人出漁の區域狭くして遺繩を用ふる能はざるに由るなり

後志國中久遠地方に於ては重に遺繩を用ひ其長普通百尋にして鈎五十五本を付し六人乗川崎船一艘に付多きものは四十枚を用ふ又越前地方の入稼者は二百尋の繩二十四五枚を用ふ高島地方に於ては遺繩の長七十尋乃至七十五尋にして鈎三十五本乃至四十一二本を之に付し是を八十枚乃至百五十枚備へ置き五六人乗川崎船一艘に付四十枚乃至八十枚を用ふ

天鹽國増毛地方に於ては這繩長さ八十尋にして鈎五十本を付し川崎船一艘に付三十枚乃至四十枚を用ふ

釧路地方は這繩の長六十尋乃至八十尋にして鈎四十本乃至五十五本を附し四五人乗川崎船一艘に付四十枚乃至五十枚を用ふ

日高地方に於ては這繩の長普通百尋にして鈎七十本を附し三人乗持符船一艘に付十五枚乃至十八枚を用ふ

膽振國に於ては二人乗「アイヌ」持符船一艘に付這繩八枚乃至十枚を用ふ

這繩は從來樺皮を以て造り鈎系(方言「ヤミ」)はこれに芋を合せ作りしも漸次改良し芋系を用ひ百尋を以て一枚とし鈎系の距離七尺に七十本を常とせしも現今後志

國祝津村にて使用する繩は太さ徑凡そ壹分五厘位の麻糸にて長さ七十尋又は七

十五尋を一枚(平垣なる筑に踏過す)と云ひ十枚毎に繫き目に方言「ナカセ石」と唱ふ

る三百目程の錘石を附け之れに方言「ギバ繩」なるものを附し其上端に方言「ヒ桶即ち浮き樽を付す

鈎針は昔時用ひし者より稍々小にして鐵の針金を以て漁者自から造りたる一寸許の粗造のものなりと雖も他人の繩と紛擾せし時見易からん爲め曲げ方及び鑑

目を異にす浮樽に蓋なきものを用ふ之れ「ギバ繩」を蟠容する爲なり其大きは徑貳尺五寸深さ之に準じて「ギバ繩」を樽の下部に結付く平筋は繩の數に準ず其他之れ

に要する漁具は手鈎三本、魚を釣揚げたる時水面より舟中に引揚ぐる用に供するもの、長鈎壹本、繩、竹壹本、舟梁の舷に出たる所に渡し繩にて結付け這繩引揚の滑

りを好くし且つ繩の擦れさる爲めにす、糖匣壹個、餌切小刀二挺、餌入匣貳個、鱈切庖丁若干本、大工道具一通り、繩鑿壹本、三分同一本、五分同一本、鋸壹丁、鐵槌一丁、小刀一丁、釘取交せ等なり

差網漁方

差網を漁するに差網を使用するは本道に於て稀有と云ふも可なり茲に函館山脊泊に於て該網を使用するの大要を略記すれば網目五寸五分、堅十六目、長さ四十尋に緒き上げ十八尋に仕立て網羽三十、網足三十、網は金引芋を以て作り之を一放とし持符船に漁夫二人乗凡そ三十枚を配置す又立鈎(方言「ゴロタ鈎」)と唱ふるものあり渡島國爾志郡熊石、泊川、相沼内等に於て用ゆ是れ本道各地雜魚の鈎具と同一なり而して其製作は一條の條索に拾本許の鈎針を付け最下端邊に至て石の重砵を着く之を水中に投下するや一魚の最下鈎に觸るゝ時急に垂索を強く引き方言「アツセル」と云ふて復た卸下す斯くすること數回にして七八鈎に及ぶも一二の殘鈎な

き能はざるに由り更に放漂すること暫時即ち之を「ナガシ」と云ふ既にして殘鈎なきを認むるの後始めて之を曳揚くるなり

鱈釣餌料は生鱈を第一とし生鳥賊生鱈之に亞く然れども以上三種の魚類は其漁季にあらざるよりは求むべからず故に往々欠乏を告ぐるの憂あるを以て鱈章魚物八鰈等を用ふ而して餌魚は前月より準備すと雖も漁場に近き始めて適宜に小截し樽或は匣に入れ糠を交へて攪拌す是れ餌の溇りを防ぐが爲めなり餌料は往々欠乏を告ぐることを以て二十二年中北海道廳は一の試験を行ひたり其略左の如し

鱈六尾を三枚に卸し其鮮肉二〇六百日に食鹽四十九匁硼酸二十八匁六分、サリシル酸一匁九分を混合したるものを塗り之を桶に詰め魚肉を侵すを度とし海水を注ぎ貯藏するものとす

又一法は鱈百三十尾(量目七〇二百五十目)を胴より二ツ切に爲し清水にて洗ひ池和鹽水(淡水百匁鹽四十目)を入れ溶解せしものを云ふに浸すこと二時間にして取出し鱈三ノ六百目鹽酸加里二十匁硼酸三十目海水三升を合せて貯藏す鱈又三〇六百五十目硼酸五十四匁海水三升を混用す

以上の餌料を遺繩に施用し皆好結果を得たりと云ふ之に依て之を見れば該魚栖息の多寡に由り差あるものにして藥餌の貯藏に於ては敢て害なきが如し

第六款 製造

鱈の製造は各地大同小異にして其名稱新鱈、棒鱈、開鱈等ありと雖も要するに鹽鱈と乾鱈との二種に過ぎず而して鹽鱈は需用狭く僅に函館及茅部地方と後志の一部に於て産し其他の大部分は皆乾鱈なり又副産物としては鱈肝油、鱈油あり又胃を取れども頭部及骨は棄て顧みず不經濟の至りなり將來製造法を改良すると共に副産物の製法を研究するは極めて緊要の事なり今左に從來の製造法、大略を述べん

(乾鱈)を製するには腹部を截割き白子及鱈の子肝等を取り去り尙ほ背部を頭の方より割き下し全身を二分し頭及笹目を截放して之を乾場に掛け晴天三十五日を以て干上くるを日限の適度とす干場は長さ二間以上の杭を立て之に桁を結ひ横に早切(細丸太)を渡し地上八尺より低からしめず乾燥中雨露を蒙るも敢て妨碍なし故に雨天又は夜間と雖も掛置の儘にす既にして乾燥し終らば掛場より下し二〇五百目即ち二十尾前後を纏め縦横中間繩にて結締め之を壹束と稱

し三百束を百石とす

(脊割鱈)の製法は頭部より尾邊迄背部を割き笹目鱈の子、白子、肝を除き之を切倉へ移し一枚毎に並へ鹽を振かけ縦横に積重ねるものとす鹽は百尾に付二斗五升より三斗までを適度とす切倉へ積し日より五日目に之を出し河水を灑き一枚毎に宜く洗ひ葭簀の上に布並べ晴天十五日位にして乾燥し了る干場は長五尺餘の杭を建て之に桁木を結び早切を縦横に架し上に葭簀を布くものとす而して雨露を蒙るは甚た害あり故に降雨の日と夜間は必ず切倉へ運び一枚毎に布き伸ばし積重ねて之に葦を掛け置くものとす乾し終らば二拾枚を重ね中間繩にて縦横に結締し一束とす

(鹽鱈)は即ち方言新鱈と稱するものにして咽喉の部を截割き笹目、白子、鱈の子、肝等を手にて絞り出し直に切倉に運び腹部及兩眼に鹽を詰込み尙ほ全身に撒布し縦横に積重ね凡そ二十日を経て積出し販賣す而して鹽は魚の大小と嗜好の如何に由りて差ありと雖も通常百尾に付三斗より三斗五升迄を適度とす新鱈は二十尾を一束と稱し三百束を百石とす別に荷造を爲さず

(棒鱈)は咽喉を截割き笹目、白子、鱈の子、肝等を手にて絞り出し百尾に付鹽二斗より

二斗五升を度とし倉積を爲し日數二十日を経て樽へ入れ水を注ぎ一尾毎に好く洗ひ藁繩にて兩尾を繋ぎ合せ二十日間乾燥す其乾場は乾鱈に同じ乾燥し終れば拾尾を纏め中間繩を以て縦横に結束し一丸とす乾燥中雨露を受くれば斤量を減じ味を損するを以て降雨の日又は夜間は必ず倉庫に入れ積重ね葦を以て周圍を覆ひ濕氣を防ぐべし棒鱈の結束は鹽鱈に同じ

(胃)は藁繩にて繋ぎ一連とし乾場に掛け乾燥し終らば百本を一束として輸出す其千束より得る所の數は大約一萬八千本にして其他肝より粗製の油鱈千束に付大約十石を得

(油)鱈油は燈油となすを多しとす天鹽國にては從來庄内地方の入稼漁業者多く此等は皆棒鱈に製して直に賣却し頭部及笹目は抛却し肝と油を取りて本國に持歸り燈油用と爲すを例とす

(鱈頭)は絞粕と爲す製造鱈粕に同じ

(白子)は簀上に擴けて乾燥す

(鱈の子)は腹中より出したるまゝ、砂石塵埃の混ぜざる様注意し七十腹に付鹽一升五合より二升迄を用ひ樽漬と爲す樽は酒の明樽を以て最好とす樽詰と爲すに

は底部と上部へ生笹(熊笹)の葉を三重に敷き蓋は空気の透入せざる様密閉し尙石灰を練り目塗を爲す

(鱈肝油)鱈肝臓の新鮮なるを撰み清水にて能く洗ひ一個を凡そ五十切以上に細断し(肝臓は一個百五十目より二百目のものありて血液の筋多し故に血を取る爲め細断す)再び清水にて能く洗ひ箆に揚げ水を切り之を鐵葉製の器に入れ華氏二百度より高からざる湯に凡そ一時間湯煮し之を木綿布袋に入れ壓搾器に掛け軽く絞りにて流出する液を取り放冷す汚物水分沈底の後油分を汲分けフランネル布にて濾し精油とし之を二十度内外の冷度に一夜或は二夜暴露すれば蠟分凝結す之を「フランネル」布に掛くる時は透明の流液は下に溜り蠟分は「フランネル」に止り得る所の流液を復ひ「フランネル」にて數回濾過し後無糊紙或は西洋濾し紙にて濾過す即ち澄明無臭淡黄色の肝油を得是れ重複製藥用肝油なり其製造器械を擧ぐれば(調理場用)肝臓切溜洗滌に用ふる水槽三個、組板、庖丁、箆(釜場用)平釜(凡口四尺二寸)四枚、是に架する鐵葉製の湯煎器三枚、壓搾器六臺(凡一臺の量二斗を)油仕譯器五個、油灑槽五臺、精製場用塗桶貳斗入拾個、一斗入拾個、油灑し桶拾個、鐵葉製鉸付の鏝凡百個、漏斗柄杓雜桶類數品、一ヶ年「フランネル」布拾丈餘、濾

紙壹萬枚餘

肝油を製するには寒冷の候を最良とす故に冬至より清明の候までを精製の期とし其後は粗製の上適宜の器に入れ密閉し貯置き寒冷の候に至り再製す大山樽一箇の生鱈肝(目方平均凡九貫目内外)より得る所の燈油藥用油も同じは四升乃至四升五合此和斤十斤八分乃至十二斤一分五厘とす其差を生ずるは原料の良否及製造法の巧拙に依る右の蠟分は油高百分の一乃至二にして油滓は一貫百三十三匁四分四厘即ち和斤七斤四分八厘なり
肝油の効用は肝臓搾油は初搾を以て藥用肝油に製し、二搾を以て通常燈火油とし三搾を以て魚蠟或は下等石鹼等を製し搾粕は乾燥して肥料と爲す

改良製造法

從來北海道の鱈漁業は寒冷の季節のみに行はれ温暖の時期此業を營むものなし是れ一は鱈の産卵後再び遠洋に去るを以て其栖息場を知る能はざるに由るべしと雖も亦一は其製造法不完全にして腐蝕を生じ易きに由るが如し故に夏時尙ほ此業に従事して將來の發達を企圖せんとせば遠洋漁業を起して産卵後の栖息場に就て之を漁獲し併せて其製造法を改良するの必要あり茲を以て北海道廳は前

年來鱈場探究の事業を経営し遠洋漁業の發達を奨励せらる又其製造法の改良に關しては明治二十二年米國の製造法に倣ひ左の試験を實行されたり

(鮮魚の精撰方)は腹部を截割き胃袋の下端を検すべし其敗れたるものは腐敗の期に迫りたるものなり其稍々腐れたるもの亦之に亞くものなれば速に鹽藏の手續を爲すべし

(料理法)は鮮魚の腹を割き頭、鰓、胃袋、肝、夏鱈は子なしを除き去り脊部に附着せる黒膜及膠を取り清水にて能く洗ひ脊皮に刀の貫かざる様頭部より尾際まで截開き脊骨を去り能く洗ふものとす

(鹽藏法)は泡和鹽製揚鹽製撒鹽の二様あり揚鹽は味美なりと雖も七月より九月の間は赤黴を生じて貯藏上困難なり泡和鹽製は貯藏上便なり其手續は左の如し

泡和鹽製は洗ひ揚げたる鱈を毎層充分に撒鹽しつゝ桶に詰め魚肉を充分浸す様泡和鹽水を注ぎ貯藏す

揚鹽製は地盤より少しく高く床を造り其上に鱈魚を並べ充分撒鹽し其鹽半ば溶解せし頃上下轉換し鹽を充分浴及せしむる爲め再度充分撒鹽し堆積すると

凡そ二週間以上延を以て覆ひ貯藏すべし此用鹽を怠れば赤黴を生ずる速なり米國にては此黴を防ぐ藥法の發明ありと雖も專賣特許に係るを以て道廳にては別に試験中なりと云ふ

(乾燥及壓搾)清水を以て鹽鱈を洗ひ簣上に並列し日乾す其度は外面乾肉に彈力を失はざるを度とし干場より取入れ鱈皮並腹部の小骨等を去り旋木を付けたる截臺の上にて長五寸巾二寸五分つゝに切り鐵及木を以て作りたる壓搾枠にて二寸五分角長五寸に締上げ糸を以て四ヶ所を結び「バラヒン」を以て包み箱詰と爲し東京に贈り試賣したりと

第七款 販賣

舊記を案ずるに文久三年東海岸輸出の鱈は鹽鱈千四百三十五石八斗八升乾鱈百一十一石八斗七升五合鱈胃二十一石九斗鱈の子三石六斗あり

安政四年江戸鱈相場は壹本に付御定銀一匁七分問屋平均相場三匁五分とあり亦以て往時の相場一斑を見るに足るべし

鱈の内國需用は鹽鱈、棒鱈、乾鱈、鱈粕、鱈胃、鱈の子等各種ありと雖も其内産額の大なるものは鹽鱈、乾鱈、棒鱈の三種にして乾鱈、棒鱈は清國輸出品、乾魚中の重要品とす

昔時の販

内外販路

且此棒鱈は眞鱈に限るを以て本道鱈漁業の擴張に従ひ先づ海外輸出を奨励し今より幾十倍の輸出を増加するは頗る緊要の事とす輸出の數量は從來乾魚として税關の統計表に上り鱈の數量を明知するを得ず明治十七年の如き横濱港より輸出せし棒鱈は二百萬斤にして其原價拾萬圓は五萬斤にして其價千七百五十圓あり其後追々増加の勢あり

内國販路は從來の景況を調査するに凡左の如し

(棒鱈)山形、秋田、福井、石川、富山、島根、岡山、廣島、岐阜、滋賀、山口、奈良、長崎、長野、兵庫、の各縣にして其内大阪を第一とし神奈川縣之に次ぎ山形、兵庫、山口、滋賀又之に亞き其他奈良、富山、石川、福井、福岡の各縣なり

(乾鱈)は東京及青森、山形、福井、石川、島根、廣島、岐阜、滋賀、奈良、長野、熊本、福岡、佐賀、愛知の各縣にして其内福井、熊本、福岡三縣多く就中福岡縣を多しとす

(鹽鱈)は東京、秋田、島根の府縣なれども東京を重とす

(鱈胃)は山形、秋田、福井、島根、山口、長崎、福岡、佐賀、新潟の各縣に多く(鱈油)は山形、秋田、神奈川に(鱈骨粉)は僅々にして一定の販路なし

二十六年中本道より管外に輸出せる鱈各種の數量及價額は左の如し

鹽鱈及干鱈輸出表

| 國名 | 鹽鱈 | 代價 | 干鱈 | 代價 |
|----|-------|--------|--------|---------|
| 石狩 | | | 四三〇 | 四二〇 |
| 後志 | 五、三二四 | 四七、〇七五 | 一二、七六四 | 一三四、五六三 |
| 渡島 | 四、五二八 | 一五、八四八 | 六四、二二三 | 七四、二〇九 |
| 膽振 | | | | |
| 日高 | | | | |
| 釧路 | | | | |
| 根室 | | | 一、一五七 | 八、三五五 |
| 北見 | | | 二〇八 | 一、七一六 |
| 天鹽 | | | 三、三九六 | 三七、〇四九 |
| 總計 | 九、八五二 | 六二、九二三 | 二四、五〇六 | 二六一、一四二 |

第八款 資本

鱈漁は前に述べる如く漁船を以て資本の重なるものとし鱈等に比すれば極めて少額にて足れり

今試に之を概計すれば川崎船壹艘附屬品共合計百十圓遣繩壹枚五十錢浮樽一個六拾錢其他平箆釣竿小刀鱈截庖丁大工道具等を合して三圓總計百二十圓以内に着手するを得べしといふ然れども此は單に一人にて從事するの計算にして多數の漁夫を使役して營業するの豫算は此に止らず今銚路地方に於て行はるゝ即ち地方薄資の漁業者が資本家の仕込を受け漁夫を雇ふて營業するものに就て之を見るに其仕込の方法は收獲を抵當として金品を借り利子を拂ひ荷物の口錢を親方に與ふる等總て他の漁業に於けるものと慣習を同ふす漁夫は函館或は越後佐渡等より雇入れ一期の給料船頭二十七八圓平若者二十圓乃至二十五圓を普通とす又船及び乾場を借りて營業するもの多く借料は一艘五圓乾場一ヶ所五圓を普通とす其他尙ほ種々の物品等を借るが爲に多くの資本を要し一艘に付二百五十圓内外を費すに至るといふ今其概算を掲れば左の如し

漁船一隻

鱈釣船壹艘營業資本(漁夫五人)

- 一金五圓 鱈釣船一艘損料
- 一金五圓 製造場借地料
- 一金三拾壹圓五拾錢 飯米四石五斗 壹石金七圓

一金百二拾七圓

給料船頭一人(二十七圓)

一金四拾圓

餌魚代

一金壹圓五拾錢

鍬針金壹貫五百目

一金四圓五拾錢

金引苧貳貫目

一金四拾錢

中甲繩五挺

一金拾貳圓

遣繩六貫目

一金三圓八拾錢

津輕味噌貳樽

一金壹圓

八升入醬油壹樽

一金五圓

酒三樽

一金五圓

津輕麩十束

一金三圓

中間繩十九

一金八圓

垂木四百本損料

一金貳圓

けたさきり損料

一金七圓

税金

合計貳百六拾壹圓七拾錢

第九款 漁業慣習

鱈漁業者に三種の別あり即ち第一種は渡島各郡若くは日高地方に於て常住者數名組合を成し各自に費用を辨じ漁具を製して此業に従事するものなり此等漁業者が要する所の資本は先づ這細一枚の價五十錢乃至八十錢漁船三十圓乃至四十圓餌魚十五圓乃至二十圓にして足る故に利益多く經濟上最も好都合の如しと雖も唯分業法に由て製造を一途にせざるが故に遂に盛大の業を營むこと能はざるは一の欠點と云ふべし第二種は後志地方に入稼する所の漁業者にして前者に比すれば稍々盛大にして且幾分か製造分業の行はれ資本は唯各自の衣食と漁船漁具及餌魚等の爲めに要するのみなるを以て薄資者と雖も能く之を營むを得べく利益の分配法も亦公平なるが故に各自勤勉其業を營むの益あり然れども年々不完全の船を以て遠く本道に航して此業に従事するは徒に往返の日子を費し危険極りなく且つ一時の入稼なるが爲めに多額の借家料と借地料とを拂ふは彼等に在りては其所得の幾分を減し又本道漁村の維持と漁業の隆盛を望む點よりすれば彼等は其收益を郷里に携へ歸るが故に本道漁業者及漁村の利益の幾分を略取せらるゝものと云ふべし第三種は釧路地方漁業者にして此地方に於て從來鱈漁

業に行はるゝ所の仕込法に由るが爲に能く一時に此業を發達せしむるの利ありと雖も其漁業の實況を視れば常に勞多くして利少なく利益の大部分は地方資本家の吸収する所となり加之收獲は是を金主に納るゝの風習なるが故に漁業者は粗製悪品を顧みずして只管其産額を増さんことを是れ計り金主には遂に製品腐敗等に由りて失敗を招くこと往々少しとせず要するに輒近此漁業俄に發達せんとするに際し資本の供給従來行はるゝ所の仕込法にのみ之れ由るは啻に此漁業將來の爲に大障害たるのみならず本道漁業上不經濟の一大因と云ふも不可なるなし

漁業組合同規約中に種々の慣習あり假令は鱈漁船は同時に出船するものとす漁船難破に遇ふものあるときは速に救助すべし若し我船魚を積み進退自由ならざるときは其魚を海に擲ち必ず救護し其擲ちたる魚類は組合中より辨償すべし遭難者を救護せざりしものは巨額の違約金を出さしむ又繩の紛亂せし時は櫓權其他の物品を揚げて他船を招き彼是互の船に一名つゝ乗換しめ然る後引揚ぐべし若し風波の爲め招きに應じて近寄る能はざるときは二本の標を揚げて立會を要せず引揚ぐべしとの意を知らしむ此場合に於てはキバ繩を殘し亂繩のみを引揚

け陸に戻りたる上に縄壹枚に付鱈五本を揚手間として交付す等にて昔時は出漁時間を犯し抜鰯を爲すものある時は組合に於て其漁獲物を賣却し若し申合の相場を外し抜賣を爲すものあれば違約金を徴し組合員酒食の費に充るものとす若し之を守らざるものは居村を立退しむるを例とす
又冬至より小寒の頃は風波荒く頗る危険なり故に高島古宇古平岩内地方に在りては往時は父子同時に出る時は必ず父子船を異にし若し父難波に罹り溺死するも子は存して家を保つ又沖合に出るに際して必ず金員及鑑札を所持し死跡漂着の時の用に供する等の慣習あり

第十款 沿革

鱈漁の濫觴は詳ならず其取締法は輸出收税等に止り別に記すべきものなし收税の事は前編に詳なり

第六章 鮑

第一款 種類

鮑は北海道に産するものは内地産と其種類同しからず概ね小なり去れど品位上

形状

産卵

等なるを以て古來聲價あり本草綱目啓蒙にも蝦夷産は大き二三寸にして肉厚く云々とあり清國市場にて一二三番等に分ち各番又大中小に分ち北海道産は小形なれども上品の分は三番に加ふと云ふ

然れども稀に大形のものあり曾て松前郡小島沿海に於て採捕したるものは大さ縦六寸七分横五寸二分深一寸四分五厘其の量目乾揚げ九十匁に及へり増毛郡産にも八九寸なるもの少からすと云ふ此等は産地の一部分に過す全道に就て之を見れば内地産に比し小形にして普通乾揚げ三四十個を以て一斤とし最も小なるは六十個を要す

雌雄及産卵期等に就ては未だ明細の調査なしと雖も漁夫の説に依れば貝殻の圓形は雄にして長形は雌なりと云ひ又呼吸孔三個あるものを雌貝と云ひ貝深くして「ウロ」と身の間に玉あり之を見とすと云ひ雄は貝淺く雌は之に反すと云ひ「ウロ」の白きを雄とし黒きを雌とすと云ひ其説一ならず然るに肝臓を見て雌雄を區別すと云ふは研究の順序を得るものゝ如し曾て札幌縣にて調査したる報告に依れば鮑二十中の一個に肝臓の黄赤色を帯るあり之を顕微鏡にて照し見れば倉窩なく膠的質にして形なく是雄なるべし之に反し肝臓羊羹色にして其一部倉窩を認

め各窩全躰を爲すものは雌なりと云ふ

第二款 産地

北海道の沿海に於て鮑を産するは渡島後志石狩天鹽の四國及び北見國の中利尻禮文の二島にして即ち暖潮の流域に屬する處に限れり往時の景况は詳ならずと雖も安政二年の調書に鮑の産地を左の如く記せり

濱益、留萌、苦前、天鹽、利尻、禮文、久遠、太櫓、瀬棚、スツキ、島小牧、歌棄、磯谷、岩内、古宇、積丹、美國、古平、余市、忍路、

鮑の栖息する處は水藻の茂生する岩礁にして深さ大抵二三尋より二十尋内外の處に多く無草の海底には甚た稀なり是れ其食餌重に昆布若布若くは石花菜等に在ればなり

渡島國に於ては龜田郡の中部武井岬以西函館、上磯、松前、檜山、爾志、諸郡の沿海岩石の處は總て其栖息處たり就中葛登支、矢越、白神、辨天、小砂子、諸岬角の近傍最も多く栖息し檜山、爾志二郡も亦各地之を産せざるなしと雖も其多寡の點に於ては松前地方に劣る所あり

後志國に於ては各郡之を産すれども就中久遠郡太田以北太櫓、瀬棚の沿海茂津多

白糸、辨慶、雷電、神威の諸岬邊及び古宇の沿海等最も群栖す

石狩國は厚田、濱益二郡にして就中濱益に多く栖息す天鹽國に於ては増毛郡雄冬岬より別荘に至るの間最も多く留萌郡に至りても亦た多少之を産すれども苦前以北に至りては全く之か栖息處を見ず離島に在りては燒尻、天賣、利尻、禮文等亦た多く産す其他後志國與尻島渡島國大島小島等皆良好の漁場にして廿二年の統計に依れば全道收穫の四割五分は是等離島の産にして殊に饒産するは與尻及び燒尻天賣の三島なり又松前郡小島は從來鮑の栖息するを知らざりしか近年偶々之を發見し試に漁するに其群栖夥しく且つ大形にして平均四個を以て乾鮑一斤を得べく其大なること全道比なし蓋し此處は恰も暖潮の流衝に當り特に其發育に適する爲めならんと云ふ

總て鮑の栖息處は海底岩礁若しくは巨石を以て成立つ所にして其海岸も亦多くは斷崖絶壁の處にあり漁場の深さは渡島各郡に於ては概ね二尋乃至四尋後志國に至れば島牧、壽都、岩内等は四尋内外にして稀に十尋以上の處に漁するものあり其他の地方は三四尋を普通とし六七尋を極度とす唯り松前郡の小島に於て十尋以上廿尋の深處に於て漁し十尋以内の淺處に漁せず

多獲の地方

鮑の品位は増毛松前を上等とし江差函館之に次き其他の各郡又之に次く近年増毛産の各市場に聲價高きか爲めに商賈等焼尻天賣の收獲品中良好のものを撰擇して増毛産と稱するに至れり
今二十六年の産額に據り乾鮑一郡一千圓以上の産地を郡別とし之を見るに左の如し

| 郡名 | 産額 | 代價 |
|-----|-----|--------------------|
| 古宇 | 一九五 | 一、九八〇 _円 |
| 後志國 | | |
| 瀨棚 | 一六 | 一、二〇一 |
| 太櫓 | 三七 | 二、二五九 |
| 奥尻 | 三一 | 一、二四八 |
| 渡島國 | | |
| 松前 | 九三 | 七、七七九 |
| 苦前 | 一四九 | 一、八四四 |
| 天鹽國 | | |
| 増毛 | 二五 | 一、七六五 |

右は單に乾鮑の産額にして生鮑を包含せずと雖も生鮮のものは僅に函館小樽等の如き市街地の近傍に限るを以て乾鮑のみにて産地の狀況一斑を見るに足るべし

第三款 漁期

鮑の漁期は各地一定せずと雖も大略左の如し

| 地名 | 初期 | 終期 |
|----|-------|----------|
| 松前 | 六月一日 | 十二月三十一日 |
| 爾志 | 六月一日 | 翌年二月二十八日 |
| 久遠 | 六月一日 | 翌年二月二十八日 |
| 瀨棚 | 六月一日 | 十一月三十日 |
| 壽都 | 七月十日 | 十二月十日 |
| 岩内 | 七月十五日 | 翌年九月二十八日 |
| 積丹 | 九月一日 | 翌年二月二十八日 |
| 古平 | 六月一日 | 翌年二月二十八日 |
| 忍路 | 六月下旬 | 翌年二月下旬 |
| 小樽 | 九月一日 | 翌年二月二十八日 |
| 濱益 | 二月一日 | 十月三十日 |

増毛 十月廿日

翌年三月三十一日

焼尻

九月一日

翌年二月十五日

利尻

九月一日

翌年二月二十八日

右の外地方に由りて一月より三月に至るものあり六月より十一月に至るものあり七月より十二月に至るものあり九月より翌年二月に至るものあり一歳二期なるものあり或は彼岸より小満に至るの間此業を禁し其他は自由に捕獲を許す處ありて各地一定せず然れども普通六七月より翌年二月に至るの間とし其盛期とするは六月二十日より八月十五日迄及び九月廿日より十一月卅日迄の間にして即ち夏鮑秋鮑の二期とす鮑は又時期に由り栖息に異同あり是れ産卵の關係と水底の模様と據るなるべし右に付き漁民の説を摘録せば左の如し

- (一) 四季共に栖息すれども春夏は海水濁り海藻繁茂して人目に觸るゝ少く秋冬は之に反す(濱益、忍路郡)
- (二) 春夏は少く秋冬は多し(禮文、苫前、留萌、小樽、余市、爾志一部、中の島牧各郡)
- (三) 四季栖息すれども七八九月頃最も多し(古平、積丹、岩内、太櫓、檜山一部、中の各郡)
- (四) 四季沿海に止まるも最も多きは六七月頃なり(古平、爾志、泊川、熊石、相松前郡)

同息の異

(五) 最も多きは冬春二期なり(瀬棚郡)

(六) 最も多きは冬期なり(函館區壽都郡)

(七) 九月より十一月迄を最多とす然れども之を認むるは九月より翌年二月に至る間にあり其他は濁水又は海藻に支られ見當らざるか如し(歌棄、磯谷郡)

又鮑と潮流及天氣の關係に就ても從來漁人の説種々あり其一二を擧ぐれば天氣あしければ岩石の間に隠れ颶風の來る前には凡十時間前より岩礁に固著して容易に離れず又夜中は淺處に晝間深處にあるを常とす或曰く満潮及晴天の日には海藻又は岩石の間に隠匿し干潮及陰天の日には水中に顯はる或曰く潮流激動する日には岩石の間に隠る或曰く潮流及天氣の晴陰に由りて栖息を異にするを見す或は言ふ異にするものにあらずと其説一定せず姑く他日の精査を待つ

第四款 漁撈及繁殖

鮑は所謂長崎俵物の一にして煎海鼠と同しく之を奨勵したるを以て夙に重要産物の一となりしが當時其漁業の制度極めて嚴密にして自由營業を許さざるのみならず生鮑の賣買をも禁したるを以て其漁場の廣き割合に發達せざりき慶應元年徳川幕府函館奉行の建議を採用し自由に漁業及賣買を許してより以來大に發

少收穫の多

達して漁民の數を増し漁業の區域を擴張したるも之か爲に濫獲の弊害を生し漸々減耗を告ぐるに至り現今に至りては昔時の如き盛況を見る能はざるに至れり元來鮑漁業は最も簡單にして唯銆數本と硝子箱一箇とを具へ一人磯舟に乗りて此業を爲すのみ故に是に従事するものは各地方皆小漁業者のみなり渡島國松前郡に於ては烏賊に次て重要な業たり收穫は一人一日二斤若くは三斤に至り一期三十斤乃至百斤にして五六十斤を普通とす後志國奥尻瀨棚島牧古宇積丹地方にては年々七八月渡島地方より入稼するものあり收穫は奥尻一人一期百二三十斤島牧百斤内外を豐漁とし壽都磯谷地方に於ては三十斤乃至五十斤岩内古宇積丹地方に於ては五六十斤を普通とし百斤を豐漁とす然れども入稼者中最も此業に巧なるものは百二三十斤を得ることあり昔時此地方は頗る鮑に富み一人一期三四百斤を得たることありと美國より小樽に至るの間に於ては余市地方漁獲稍々多く其他は劣等の漁場のみ濱益及び増毛に於ては漁獲稍々多くして一期七八十斤乃至百斤を普通とす此地方も亦七八年前に於ては鮑の栖息最も豊にして一人一期三四百斤を獲たることあり且つ其當時は價貴く爲めに漁民は競ふて此地方に入稼し増毛郡のみに於て一期千人以上の

鮑突の巧

昔時の收穫高及請

漁業者ありしと云ふ然るに年々濫獲したるが爲に今や産額減少して一人一期百斤以上を得るは拔群の熟練者なりと云ふ故に入稼者の如きは殆ど稀なるに至れり要するに鮑漁獲は近年大に減少して猶ほ益々其傾あるは明なる事實なり既往の統計表に就て之を見れば明治十九年に至るまで全道の收穫は敢て減少を見ざるのみならず却て年々幾分の増加を見しは是れ全く漁場の區域年々廣大に起きしと漁業者の數増加したるに因るものにして以て減少せざるの證と爲すべからざるなり

鮑突は銆と鈎とを問はず一種特別の熟練を要するものにして一人漁舟に乗り數丈の銆を水中に下し口に硝子函を啣へて他の一足を以て船の位置を定むるに注意す一身悉く勞し未熟のものは一日にして疲勞し熟練のものは一期の漁業にて五六本(一本は百斤)を得少きも三本を得最も熟練のものは八本の所得あり故に焼尻天賣天鹽増毛邊の漁夫は鍊にて損失する所は鮑突にて之を補ふと云ふ鮑の産額は安政二年より六年に至る平均高白千鮑拾萬四千七百九十七斤にして當時俵物役所の奨励と買上直段の貴かりしが爲め小漁業者官命を奉じて業に従事するとなり文久二年に及んで左の如き請負高となれり

| 産地 | 請負高 | 目安高 |
|------|---------------------|---------------------|
| 松前 | 五二、六三〇 _斤 | 二二、五〇七 _斤 |
| 函館 | 七二五 | 三二四 |
| 西蝦夷地 | 四八、一七六 | 二一、五一七 |
| 江差 | 一八、四六九 | 八、二四九 |

慶應元年自由賣買を許してより一方には之に従事する者減少したれども外國貿易年々進歩し外商來つて之を買収する者多く従つて各群小漁業者鮑漁業に注目し漸々其産出を増加し明治五年より十四年までは一ヶ年平均三百四十石餘に過ぎざりしも同十五年に至り千四百二十二石に上り同十七年には二千二百八十石同十八年には二千七百餘石の多きに達せり其後漸次減少して二十二年より二十六年に至る最近五ヶ年間の平均は五百二十八石餘に過ぎず今左に去る十七年來最近十年間の産額及代價を掲ぐ

| 年次 | 産額 | 代價 |
|-------|--------------------|---------------------|
| 明治十七年 | 二二、八二 _円 | 一一、二六九 _円 |
| 全 十八年 | 二、七〇八 | 九、七六〇 _六 |

最近十年の收穫高

養殖

| | | |
|-------|-------|--------|
| 全 十九年 | 一一、五一 | 五七、三九七 |
| 全 二十年 | 五七五 | 二五、八六六 |
| 全 廿一年 | 六一二 | 三七、四四七 |
| 全 廿二年 | 七四七 | 三七、九五四 |
| 全 廿三年 | 七五七 | 四〇、三九五 |
| 全 廿四年 | 四四六 | 二二、二九二 |
| 全 廿五年 | 二二八 | 一一、七八八 |
| 全 廿六年 | 四六二 | 三三、九六四 |

鮑の收穫濫獲に由りて減少せしは既に上文に述るが如し其濫獲の原由を區別すれば第一硝子函或は眼鏡函と云ふを用ひて海底を洞見し細大に拘らず捕獲すること第二捕獲の期節を撰はず兒鮑を併せて捕獲するに依る其他海藻薄生の年食物乏しく他に移轉するは自然の勢にして數十年前迄は淺處にて捕獲せし處も現今は深處に非ざれば捕獲する能はず近年各漁業組合に於ても規約中に種々の制裁を設けて濫獲を防ぎ蕃殖を圖れり其一二を擧れば左の如し

(イ) 壹週年の漁期を改めて八月一日より翌年二月廿八日迄とす(積丹郡)

(ロ) 硝子函を用ひて水底を檢査するを禁す(古平、増毛二郡)
 (ハ) 孵化所數ヶ所を設けて年々其處に於て捕獲を禁し又硝子函を用うるを禁し漁期を六月十五日より八月十五日までを夏鮑とし九月十五日より十一月十五日迄を秋鮑とし其他の時期を禁す(瀬棚郡)
 (ニ) 海濱四ヶ所に禁漁場を設け又硝子目鏡を用うるを禁し漁期は毎年六月より十一月を以て一期とす(久遠郡)
 (ホ) 市街及各村に禁漁場を設け輪獲法を設けしめ漁夫の入るを禁せり漁期は彼岸に入れば禁止す(松前郡)
 (ヘ) 漁期は夏漁を禁す(苫前郡)
 (ト) 産卵期を避けて捕獲せり(壽都郡)

右の類尚ほ各郡に多し又室蘭郡東部の沿海は從來鮑魚の栖息なく其近傍函館地方より西部沿海には多く栖息す廿一年中從來の捕獲方法を改良し新漁場を開き漁業の擴張を圖らんとし北海道廳の補助を得て試に鮑魚を移植せり又潜水器械の使用は曾て札幌縣に於て之が制裁を設けたりしが十九年中北海道廳更に令して潜水器械を使用するを禁したり其後北水協會大會に當り之を論議し鮑の減耗

は全く濫獲に原由することを認め官民皆産卵期を調査して其漁期を制限するの必要を議決し組合規約中に之を規定することゝ爲せり
 鮑の蕃殖を害する動植物に就て漁業家の説く所を聞くに一三の説あり章魚は鮑の産卵及鮑兒を食ふと云ひ干潮に當りては鳥害に罹ることありと云ひ或は方言「ヤツデ」及蟹は鮑を害すと云ふ果して然るや否未だ詳ならず

第五款 漁船及漁具

漁船は各地總て一人乗の磯舟を使用し漁具は銛と稱する銛を用ふ其構造同一にして之を用うる人に由りて大小の區別あるのみ銛は方言「シユリ」又は朴を長一丈内外の柄を作り其本を三角にし其末を斜に削り本に長一尺乃至一尺二三寸の上下尖り鋭き人指大の鐵針三本を麻糸にて緊結し末の斜なるは水の深淺に由りて何本も竿を繼ぐに便にす此「ヤス」の柄長きは二丈に及ぶあり銛の柄に「シユリ」を用ふるは木質軽く水中に入れ狂を生せざる特殊の益あるなり
 鮑釣は苫前郡就中焼尻、利尻、天賣島及増毛郡に多く行はる其長さ一様ならず二丈乃至四丈に及ぶなり三丈以上の竿を用ふるものは最も熟練の漁夫にあらざれば能はず

硝子函は水面の細漪を避けて水底を窺ふに便ならしむるものにて長方形の粗造なる箱に硝子を張りたるものを水面に泛べ其中間に横木一本あり之を口に啣へて水底を窺ふ此器は明治十五六年來使用する事となり從來水面に油を注ぎ細漪を沈静したるもの大抵硝子函を使用するに至る

銛を以て突きたるものは直に死するか故に目方を減せずと雖も鈎又は潜水器にて捕獲せしものは形狀を變せずと雖も生息の間に肉瘦せ爲めに目形凡そ三割内外も減すべし従て市場の賣買上價安し

第六款 製造

往古の製造法は延喜式等に載するものにして本道産品に就て説きたるものに非ざるか故此に省く而して本道往時の製法も亦た専ら乾製にあり乾製にも數種あり又古今に依りて其製造法に多少の異同あり左の數種是なり

(白干鮑) 此は生鮑を煮て鹽を振り寝せ乾上くるなり一斤目方百六十匁清國貿易品に宛つ

(黒干鮑) (一名繫貝)内地販賣に用ふ白干鮑多出する時は之を停止す目方八百匁乃至九百匁

昔時の製造

灰鮑

(申貝) 丸竹の申を以て貫き一申を一連とす目方五百匁

(ノ貝) 生鮑を鹽漬と爲す者にて貳斗樽へ凡五百個を入れる

今鮑の製法は「白干鮑」の稍々改良したるものを灰鮑と稱し其製法各地多少異同あれども左に増毛郡に行はるゝものゝ一斑を記すべし

○灰鮑製法略説

第一 鹽漬の順序

(種類)は大小を區別する事なく又死鮑と創傷とを撰まざ一併す

(除殻)は木柄に鉄片を附したる器具を以て鮑の尖端より肉と殻との間に刺込み殻を去り直に臟腑を去る然らざれば乾燥充分ならず且つ腐敗を來し青黄色を帯ぶ

(加鹽)は除殻後直に鮑肉を桶に入れ鹽を加へ攪拌す

(鹽量)は一桶凡そ鮑肉七八貫目に付き冬季は三合位夏季は凡そ其五分の一を減す極めて注意すべきは此際大小を區別し小鮑は鹽量大鮑に比し凡そ三分の一を減することなり

(浸漬)は水を用ひず凡そ一斗二三升位の桶に入れ鮑魚七八貫目此粒凡そ三四百

位を入れて鹽を加へ一回に於て充分攪拌す但し夏季は時に攪拌すべし然らざれば肉青黄色を帯ぶ

(時間)は夏季冬季とも一夜を度とし冬季は二三日を経るも異状なしと雖も夏季は一晝夜を過れば肉青黄色に變ず

(標準)通常一夜にて鹽氣の滲透適度を得れども鹽氣滲透せざれば魚肉に附着せる汚物去らず故に之を以て滲透の標準とし或は食味して鹽分の適度を判す(洗滌)既に鹽に漬たるものを桶に入れ鹹水又は淡水を以て汚物を洗ひ去る

第二 熟煮順序

(容器)は釜を使用し一釜の煮量三四貫目乃至七八貫目釜の大小に由り同じからず籠を用ふることなく直に釜に入るゝものなり

(用水)は淡水或は鹹水を用ひ鹽分過度なる時は單に淡水を用ふ但し鹹水に等しき鹽分を加ふ

(水量)煮釜の大小に由ると雖も水を充分にし肉と肉と密着せざるを要す(熱度)熱は幾度に達せるやを考究せしことなしと雖も沸騰を度として肉を投入し箸にて攪拌する時は肉凝硬せるを覺へ且つ攪拌の際は音を發するを以て熟

否を判す又或は鮑肉の尖端に角の立つを適度とする者あり

(時間)釜中に投入してより凡そ二三十分間を度とす但大小を區別する事なし

(薪炭)釜の大小に由り差違ありと雖も通常用ふる所の釜即ち生肉凡そ三四貫目を煮熟するに用ふる薪は凡五六貫目冬季は其二倍を要す

第三 乾燥順序

(焙爐)凡幅五尺奥行二尺乃至三尺深二尺八九寸位に土を堀り又は石を疊み或は地面へ廻り一尺内外の丸木を以て四方へ柱を建て二尺八九寸位の高さに横木を結び席等を以て外面を圍ひ上蓋は皆席等を以て極めて簡易なる構造なり

(焙乾器)凡そ五尺に二尺乃至三尺位の竹簧を用ふ

(裝置)火室の上に細き臺木二本を置き其上に簧を敷き周圍に鮑の散亂を防ぐ丈の縁を設く

(分量)一回凡そ七八百粒乾揚凡そ二十五斤を乾揚くるを得べし

(竇乾)は爲さず煮釜より一旦籠箆等の器に揚げ水分を去り焙乾器に移す

(焙乾)焙乾器に羅列し鮑肉に火力を平均に與ふる様時々攪拌す(熱度)火力の度は極めて緩なるを好とす

(時間)火力の緩急に由ると雖も凡そ二三時間水分の去るを度とす或は又一日間焙爐に置くものあり

(薪炭)凡そ三貫目乃至五貫目を要す

(標準)水分の去るを度とし或は肉の稍々凝結するを度とす

第四 日光乾燥順序

(用器)簡易なる床を造り其上に竹簀(三尺位)又は席を設く

(乾燥)焙爐乾燥法に述る如く一旦焙爐に掛けて後日乾するものと煮揚の後直に日乾するものとの二様あり共に乾燥器の上に先づ貝付に非ざる方を上に向け排列し漸次乾燥するに随い手反貝付の方を乾すを常とす夜分又は雨天の時は糸の網袋に入れ風當り宜き場所に釣り置き或は糸又は木皮を貫通し乾燥する者あれども腐敗の恐れあり但し焙乾したるものは雨續にして乾燥に數日間を費すも品位を落すの憂なく又佳色あり

(分量)三四百粒の乾揚二貫目位

(時間)初め晴天二日位乾揚げ席吹に入れ三四日毎に日に當つること兩三回にして乾燥を終る

(標準)鮑の臍貝付の方の高き所充分硬まり且つ掌中に握り居るも容易に乾きの戻らざるを度とす

(減量)生鮑凡そ一貫目に付製品凡そ二百四五十目を得

以上は乾燥法の夏季に施すものなり冬季は煮揚たるものを糸或は木皮にて貫通し又は目籠等に排列し焚火の上(夏季焙爐を用ふる度と同一にす)に掛け大小に由り乾燥に遅速ある故漸次區分し網袋に入れ他に移し充分乾燥するを俟て席吹に入れ七八日にして再び火に掛けて後吹に入れ七八日を経て又火に掛け吹に入れて貯藏す

(製品)の品位は形大にして乾燥充分淡紅色を呈し白粉を生したるを上等とす形大に乾燥充分なるも肉紅色を呈し稍々黒色を帶ぶるを中等とし形小に乾燥足らず淡黒にして白粉の生ぜざる等は皆下等品なり

凡そ熟煮の足らざるものは色合悪しく白粉を生せず度を過ぐる時は周圍の肉落ち且つ佳味ならず乾燥足らざる時は色合宜しからず且つ腐敗を生し易し過度なるは異状なし加鹽足らざる時は色合宜しからず過度なれば味を損す

第五 貯藏法

黒干

(貯蔵)の季は製造後凡十日目に日光に曝し容器は席臥に入れて空気の流通宜しく温氣を受けざる場所(床上等)に入れ煤雨の頃又は土用中虫或は瘡を生ずる事あり此は乾燥足らず又は臍を除去する不十分なるに由る

○黒干鮑 鮑を貝より截放し臍を去り了れば直に釜中(水の分量は白干に同じ)に入れ沸騰せしめ之を箆にて掬ひ直に二十個を合せ細き竹串にて各接せざる様に上部を貫き二十串を合せて一連とし之を烟室に入れ室内の早切に載せ籠にて徐々火を焚き烟をして外に漏洩せしめす凡そ二週日を経て室内より出し棉皮を細かに割き一條を以て二十個を貫き通し一貫とし五貫を合せて一連とし晴天凡そ七日間乾晒す乾場は日光を受け風通し宜き場所を撰み高さ六尺餘の杭を立て地上より五尺の高に杭を結び横に早切を架す烟室の築造は納屋或は倉庫内の土間に於て幅三尺長三尺五寸深四尺なる土籠を掘り幅の一方を入口と爲し其上に長四尺の早切を一尺隔に架す又烟室は高さ三尺長五尺幅四尺に筵を掩ひて構造し籠の入口なる一方に出入口を造る毎に室内より烟氣の洩れざる様爲すを要す

鹽漬

○鮑鹽漬 鮑を貝より截放し河水に浸し洗滌する迄の手續は白干鮑に異なるな

し清淨なるに至れば之を籠に並べ凡そ晴天二日間乾晒す乾場は黒干鮑と同一なり乾燥して水分を除きたる後二斗樽へ鹽一升五合乃至二升を入れ鮑を投入して混合せたる後密封して周圍に石灰を塗り空氣の侵入を防ぎ樽底の上部には笹葉三通位を敷並ぶるを良とす樽詰を終れば倉庫内の日光を受け風氣流通の宜き所を撰み貯蔵す

ウロ漬

○鮑ウロ漬 灰鮑黒干鮑及び鹽漬鮑等に製する時截放したる「ウロ」を二斗樽へ詰め之に鹽二升を混和し蓋を掩ひ密閉し日光を承け風氣の流通する場所を撰み日數十日間貯蔵したる後箆に上げ河水に浸し二時間許攪拌し汚穢物を除き清潔に至れば之を籠に並列して外面の水分を除去する迄乾洒す但し土砂小石等の混入せざる様注意するは前各製造に同じ乾場は乾燥の土地にて日光を承け風氣流通の好き處を撰み長四尺餘の杭を建て地上三尺の所に桁を結び早切を渡し其上に籠を布く此乾場にて晴天二日以上を經外面の水分乾きたるを度とし清淨なる樽に移し二斗樽に付一升乃至一升五合へ糝七合の割を以て混漚し蓋を掩ひ周圍に石灰を塗抹して空氣の侵入を豫防し倉庫内日光透明風氣流通の宜き所に貯蔵す

○明鮑 鮑肉を貝より放ち肉百個に付食鹽五合乃至七合の割を以て貝に付たる方に擦り付け一晝夜を過ぎて竹箆に入れ海水に浸し是を以て踏み能く汚物を去り沸湯に投し煮熟する後淡水にて洗ひ竹箆に並べ水分を飛散せしめ日光に晒すこと二三日にして石爐の炭火に藁灰を覆ひ焙乾器を其上に置き上下點檢すること數回の後再び日光に晒し且つ火力を與へ全く乾くを待て箱に收む但し輸出品は乾燥を充分にせざれば腐敗を來すの恐あり

第七款 販賣

收獲鮑は生にて賣却するものと乾鮑と爲すものとあり生鮑を出すは僅に函館小樽等の如き市街地の近傍に限り其他は總て乾鮑と爲し百斤を建一本として輸出す而して松前地方に於ては四十乃至六十個を以て乾鮑一斤を得べく三十個一斤を爲すは最も大なるを撰びたるものなり久遠地方に至りては四十個乃至五十個を普通とし壽都、磯谷地方に於ては形稍々大にして二十個一斤を普通とし大なるものは十五六個一斤を爲す増毛、濱益地方に於ても亦形大にして岩内、壽都地方と大差なし然れども大抵海淺き處に於て捕獲するものは形小にして形の大なるものは深き處に於て採捕したるものなり

乾鮑の販賣に二様あり一は直に産地にて販賣し一は直に輸出す其産地販賣は例へば増毛小樽にて收獲するもの該地に於て他の地方より來る商人に賣渡すあり或は産地の近傍市場に輸送して販賣するあり又輸出版賣は東京、横濱、大阪等の市場に輸送するを例とす然れども是れ唯漁民販賣の順序に過ぎず東京、横濱、大阪等の商賈は更に之を内地各消費地に分輸するものと清國に輸送するものとの二様あり

海外輸出は徳川幕府時代鮑を以て長崎俵物の主要品の一とし煎海鼠と共に獎勵を加へ安政二年より六年に至る平均輸出高は拾萬四千七百九十七斤あり外に箱館俵物方にて買集め北海道産と共に輸出する南部津輕地方の出産鮑三萬千八百五斤あり文久二年北海道にて買上を豫約したる數は拾貳萬斤南部津輕等を合せて拾七萬二千斤に上れり當時全國總輸出高は二十餘萬斤なりしを以て其過半は北海産の輸出に係れり下つて慶應中自由賣買を許してよりの景况は詳ならずと雖も明治二年函館の直輸出は十一萬七千餘斤にして全國の輸出は三十二萬餘斤なるを以て見れば一時衰頽に傾きしもの、如し其の後八年に至るまでは格別の増減なく九年廣業商會の設立以來再び商勢を回復し十年には同商會のみにて買

集せし斤數五萬千餘斤十一年は同上十萬四千餘斤となり之に開拓使稅品及他の商買の手にて買集輸出するもの四五萬斤あり然るに函館港の輸出統計に就て之を見れば十一年に於て噸に百萬斤以上の輸出あり以後年々減少して二十年以降は多きも五千斤に上らず二十六年には百餘斤原價六十餘圓となれり即ち左表の如し

近時の海
外輸出

函館港海外直輸出

| 年次 | 數量 | 原價 |
|-------|-------|-------|
| 明治十七年 | 一〇八六 | 二六一 |
| 全 十八年 | 一、四八四 | 四一五 |
| 全 十九年 | 六、二五八 | 一、三六四 |
| 全 二十年 | 七九〇 | 一六六 |
| 全 廿一年 | 五二二 | 一五七 |
| 全 廿二年 | 五二三一 | 一七八一 |
| 全 廿三年 | 一、〇九六 | 三二〇 |
| 全 廿四年 | 一、二七二 | 三五二 |

清國市況

| | | |
|-------|-----|----|
| 全 廿五年 | 一一五 | 三五 |
| 全 廿六年 | 一九六 | 六八 |

海外輸出此の如く減少せしは何の故ぞ他なし是れ函館港直輸出に減し横濱神戸等に増加せしに因る元來干飽は清國仕向港十の九は香港に在り上海は十の一に過ぎず然るに函館は香港通航の便なく止なく之を横濱神戸に輸出して更に香港に輸出するに至る故に直輸出に減少すると同時に内國輸出即ち横濱神戸等に輸出する數量逐年増加せしを以て之を證するに足れり

清國輸出販賣の方法は往時俵物役所貿易の權を掌りし時煎海鼠と同じく番立法を設け精粗大小を檢し品位聲價を落さざるを勉めたりしが爲め次第に需用を増し小形なれども上品の分は三分通り三番に交へ之に次くものを二番に加へ其次極めて小なるものを一番とし無番は番外にして疵付色變り等不良品を混和したるものとす

清國販賣は上海香港に仕向くるを例とす明飽と灰飽とは需用地方同しからず北海道は専ら灰飽を製して輸出するが故香港最も多く其割合左の如し

| | |
|----|--------|
| 明飽 | 香港十分の一 |
| 灰飽 | 香港十分の九 |

上海十分の九
右二港より分輸するは左の各地にして即ち消費地とす
上海十分の一

| | | |
|----|----|------|
| 灰鮑 | 廣東 | 十分の四 |
| 南方 | | 十分の六 |
| 福建 | 四川 | 十分の一 |
| 浙江 | 江南 | 十分の一 |
| 明鮑 | 直隸 | 十分の一 |
| 三番 | 湖北 | 十分の一 |
| 江蘇 | | 十分の二 |
| 同上 | 江蘇 | 十分の七 |
| 次品 | 河南 | 十分の一 |
| | 山東 | 十分の二 |

我國輸出の灰鮑中にて北海道産は肉厚くして味最も佳なるか故に三陸産に比すれは價格常に上品に居り北海道産百斤三十圓なれば三陸産は二十三圓の間在り世人往々灰鮑の粗製は明鮑の精製に勝るを説く是れ其形状の疎悪なるに似ず貯藏久しきに堪へ上海香港其他に市場の於て聲價を博するに原由せり市場の相場立は百斤を以てし總て煎海鼠に同じ

價格

輸出費用

荷造は産地各郡多少異同あれども西海岸産地にて漁業者より商賈に賣渡すは一本(百斤)を筵包とし或は叭かまきに入れて賣買す問屋口錢は函館及根室は二分五厘小樽は三分を通例とすれども是れ唯標準じやうじゆんにして其實際に至りては一分にても取扱へり二十四年乃至二十六年三ヶ年の函館小樽百斤相場は凡左の如し

| 年次 | 最高 | 最低 | 平均 |
|------|-------|-------|-------|
| 二十四年 | 三一〇〇〇 | 二七〇〇〇 | 三〇〇〇〇 |
| 函館 | | | |
| 二十五年 | 四二〇〇〇 | 二八〇〇〇 | 三三〇〇〇 |
| 二十六年 | 四八〇〇〇 | 三九〇〇〇 | 四二四一七 |
| 小樽 | | | |
| 二十四年 | 三五〇〇〇 | 二一〇〇〇 | 二五〇〇〇 |
| 二十五年 | 三五〇〇〇 | 二八〇〇〇 | 三〇〇〇〇 |
| 二十六年 | 四五〇〇〇 | 三六〇〇〇 | 四一二九一 |

乾鮑百斤を清國に輸出する諸費を概算するに左の如し
乾鮑百斤清國輸出諸費概算
海上保險料
漁船函館より上海迄百圓に付

| | |
|---------------|-----------------------|
| 運賃 | 金八拾貳錢五厘(受負高五十圓) |
| 上海輸入税 | 銀船一才に付金貳拾錢 |
| 乾鮑 | 百斤に付原價の五分 |
| 函館輸出税 | 百斤 元但一箱五才と見做し |
| 海上保険料 | 金九拾四錢五厘 銀但百斤に付一分銀三箇一分 |
| 運賃 | 金四拾壹錢三厘 |
| 買入の際受取人夫賃金四拾錢 | 金壹圓 |
| 箱代 | 金三拾五錢 |
| 卷金留釘代 | 金拾四錢 |
| 荷造費 | 金拾錢 |
| 仲使賃 | 金五錢 |
| 解賃 | 金拾五錢 |
| 小計 | 金三圓五拾四錢八厘 |
| 上海輸入税 | 金貳圓 |

内國販路

| | |
|-------|-----------|
| 庫敷 | 金六錢九厘 |
| 販賣手数料 | 金壹圓五拾錢 |
| 目減 | 金壹圓五拾錢 |
| 小計 | 金五圓六錢九厘 |
| 合計 | 金八圓六拾壹錢七厘 |

乾鮑の内國販路は明治二十一年各府縣の報告に據るに其消費高は詳に知るを得ずと雖も北海道よりの仕向先により該府縣に輸入したるものを比較すれば神奈川縣を第一とし各府縣輸入高の十分の九以上を占め此の輸入は再び府縣に輸出せず是れ他なし乾鮑は専ら清國輸出貿易品として内外商賈本道より一旦横濱に輸出し更に清國に輸出するに過ぎず故に此大部分は横濱海外輸出中に加はるものと知るべし其他は山形秋田岐阜奈良大阪新潟の各府縣にして大阪稍多し而して其全部を他に輸出するを見れば是亦た横濱と同一の商况なるべし

今左に干鮑府縣輸出高に關し最近十ヶ年の調査を掲ぐ

| | | | | |
|-------|---------|---|---------|---|
| 年 | 數 | 量 | 代 | 價 |
| 明治十七年 | 八〇五、一二三 | 斤 | 一一〇、四五六 | 圓 |

| | | |
|-------|---------|---------|
| 全 十八年 | 六九九、三六六 | 一四九、〇八九 |
| 全 十九年 | 二八九、六六六 | 一一八、七九八 |
| 全 二十年 | 七〇二、五〇〇 | 一七七、〇五八 |
| 全 廿一年 | 四二三、六三一 | 一二六、〇三五 |
| 全 廿二年 | 三五七、五三九 | 一一五、〇二三 |
| 全 廿三年 | 七八〇、二三五 | 二六二、七二八 |
| 全 廿四年 | 七七六、九三九 | 二二三、六〇四 |
| 全 廿五年 | 八〇四、三九三 | 二六六、七三七 |
| 全 廿六年 | 四八一、〇一五 | 一七六、五六六 |

第八款 資本

鮑漁を業とするは漁具に漁船(磯船)銆鈎等を要する外大資本を仰し準備を爲すに
 ならず従て其資本に關する狀況を詳説するに由なしと雖も概ね左の如し
 鮑漁業者は練漁業等を了りたる後該漁業者各自に之を營む者と漁業資本家(所謂
 漁場持)の保護を受け該業を營むものとの二種あり而して保護を受くる漁夫は概
 ね漁業家より食料の給與を受け漁具は各自から辨給するあり或は貸與を受くる

あり

銆及鈎は普通の者一本二圓乃至五圓竿の上等なるは銆一本十五六圓に至るあり
 漁業資本金の貸與は松前藩蝦夷地統治の時既に之を施行せりと雖も其方法詳な
 らず徳川幕府俵物諸色を買上げ清國貿易を奨励するに及んで其端を開き俵物方
 差配人に貸與し差配人之を漁業者に分貸して出産高を豫約し之を買収して官に
 納むることとなり文久二年の貸出高合計金千百二十兩と永百四十四文餘其人員
 は佐藤半兵衛(函館の長崎屋と稱する者)外四人にして貸與を受ざる者三人あり此
 貸付は其年買入高の歩割を以て貸付くるを例とし若し豫定斤量に不足を生ずる
 時は勘定方は翌年の貸付高より之を引去りたる金額を以て函館奉行所へ回金す
 るを例とす恰も函館主任官吏は直接の請負人にして差配人は下受の位置に立て
 り

明治以降俵物方の制度は廢せられ久しく資本貸與の法なかりしが開拓使清國貿
 易を奨励し九年廣業商會設立同使主任判官と勸商局長との間に賣買定約を交換
 し昆布鮑煎海鼠錫四品は年六朱の利子を以て資本金を貸與せられ收穫現品を以
 て之を償還す商會設立の翌年即明治十年は貸付金高三千九百七十六圓十一年に

は合金六千二百餘圓となり漸次増加して數萬圓に上りしが開拓使廢止と共に之を廢し唯々昆布のみ後數年に繼續せり

第九款 漁業慣習

鮑漁業は一歳中單に之を業とする者は極めて少し大抵他の漁業と相待て之に従事す殊に漁具の如き前に述る如く簡易なれば資本を要する少く従つて之を業とする者は小漁民に限り別に慣習の記すべきものなし

第十款 沿革

鮑は北海道重要水産の一として夙に世に知らる徳川幕府の時長崎貿易俵物諸色を獎勵するに及んで乾鮑は俵物の一に居り殊に北海道産は上等品とし南部津輕等の産出品よりは遙かに優りたるを以て頻りに産出を獎勵し長崎よりは俵物會所の手代出張して買上方を取扱ひ一方は漁業者に向ては各自賣買を嚴禁したれども兩地懸隔の爲め往々廻漕の時期を誤り又漁業者私に收穫品を商買に賣渡し所謂扱荷多くして豫定の斤數を買收輸出する能はず然るに俵物會所は唐船(清商)と約束し年々賣渡すべき斤數代價一定し之を増減するは容易ならず是に於て幕府従前の方法を改正し天明五年遂に會所を廢し俵物役所を起し各地直仕入の方

法を設く寛政中幕府蝦夷地を經營するに及んで雇船頭高田屋嘉兵衛官私の船舶數十隻を以て官物運送を爲すに當り命を受けて扱荷に注意せしかば一時取締行届き出產高著しく増加せしが其後天保年間高田屋金兵衛嘉兵衛の弟罪を得て業を廢せしかば再び扱荷多く漁業者より俵物役所へ賣上るもの殆むど三分の一に至る當時俵物買上に付ては種々の獎勵法あり第一年々買上斤量を目的とし前貸金を爲し第二豫定斤量より多額の斤量を賣上る時は別段に價格を増して買上げ(第三)年々豫定より多くの斤量を賣上る者には一時金を與へて賞する等銳意之を獎勵するも漁業者は他の漁獲に比し利益少きを名とし俵物の收穫を勉めず安政中幕府再び函館奉行を置くに及んで嚴に扱荷取締を爲せしも既に函館港を開き外商來て商買と直接に貿易するが爲め俵物役所占買の方法は殆ど無効に屬したり是に於て奉行相議し一方には買上定直段を増加(五割増)し一方には買上品の一部分は直に函館に於て外商に賣渡すと爲せり幾なくして其法を止め慶應元年遂に令して自由賣買を許し官の買上は總て時相場を以て買上るととなす是より後俵物役所は有名無實となり俵物の濫造粗製取締方も従前の如くならず漁業者自由に製造し貿易の便を得たと同時に品位漸く粗惡に傾けり

明治二年九月函館開拓使嚴令して「アイヌ」人の收獲したる乾鮑を密賣するを禁ず
 ○十一年四月同廳福山地方出産の鮑を茅部郡臼尻戸井二村沖に放育して蕃殖を
 試む○六月根室支廳亦根室港内辨天島近傍海中に鮑を放育す○十四年五月札幌
 本廳海鼠鮑等潜水器を以て撈捕するものは海水深さ十五尋以内の場所に於てす
 るを禁ず○十九年十月北海道廳布達潜水器械を使用して海鼠及鮑を捕獲するを
 禁じ札幌本廳十四年布達を廢す○二十年五月勅令第六號北海道水産稅則を定め
 られ乾鮑を製造する者は北海道廳の許可を受くるととなり○廿一年北海道廳水
 産物取締規則を定められ鮑は一期限りの漁業とし毎年出願許可を得べき事とな
 れり○二十八年十月北海道廳令を以て十九年十月布達に追加し犯す者は二圓以
 上十圓以下の罰金に處するの制裁を加ふ

第七章 海鼠

第一款 種類

海鼠は芒刺類沙嘴部の下等動物にして全身肉刺あるものと之なきものとあり近
 年西洋の動物書には種類を三拾餘種に別てり日本及清國にても古來海參の種類

形状

雌雄

を分つ一にして足らずと雌も之を大別すれば二種又は三種とす即ち刺あるを(刺
 參)とし刺なきを(光參)とし其色白きを一種とす又瘰癧あるを一種とす此等の數種
 は清國に産し我が國殊に北海道に産出なきもの多し北海道産は皆有刺參にして
 普通海鼠と稱し煎熬したるを(煎海鼠)と稱す從來清國市場に聲價あるは其種類上
 等に位するが故なり

海鼠の大小は一には生長の時季に依るが故一概視すべからずと雌も之を大別す
 れは大は一尺二寸小は二寸五分なるあり乾揚げ量目大二十匁内外小五六匁を通
 常とす

雌雄の區別は未だ明瞭の調査を得ず各郡漁業者の説く所に依れば雌は臀部圓形
 に開き雄に倍す且つ腹部膨脹せり或は曰く腸細く色赤し或は曰く黒色を帯ひ稜
 角稍々圓し或は曰く疣短くして軟なり雄は疣長く尖り且つ堅し或は曰く稜角尖
 り茶色を帯ぶ曰く黒色なり曰く腸白く太し曰く雌に比すれば稍々小なりと其説
 一ならずと雌も未だ學術上詳細の報告を得ず(光海參)は日高國沿海に産すと云ふ
 然れども極めて少し

第二款 産地

海鼠栖息の區域は極めて廣くして本道中之を産せざるは僅に十勝、釧路二國のみ而して其産額の多きは石狩國濱益より北見國枝幸に至るの間に於て之を細別すれば濃巻岬角より増毛郡「アブリ」川口、苫前より羽幌迄、宗谷郡、岨海より納紗布岬角迄、宗谷岬角より「チエトマナイ」迄、枝幸郡「シヨナイ」等を以て最好の處とす之に次くは後志國にして各郡の沿海悉く産せざるなく殊に積丹、古宇岩、内磯谷、壽都、島牧、瀬棚の七郡を以て最も多しとす此地方も亦往時は良好の漁場にして其産額の多き恰も今日天鹽地方に於けるが如くなりしも爾來濫漁を極めたるか爲めに漸く減少して遂に今日に至れり故に今日良好の漁場たる天鹽、北見の如きも亦之を保護する方法を設けざる時は遂に同轍を踏むの恐れありと云ふ

渡島國中西海岸に屬する爾志、松前二郡と南海岸なる内浦灣に瀕する茅部郡の一部と膽振國なる室蘭沿海とには稍々産出あり日高國各郡及び根室國に至ては其區域狭小にして産額亦僅少なり

北見國枝幸網走間にも、栖息少からずと雖も此地方の漁業者は此等の業を營むもの稀なり現今能取湖の如き海鼠の栖息頗る多きを以て之を見るも將來此地方に良好の漁場を發見し産額の増加を見ることを豫期すべし

海鼠の栖息する海底の形狀は泥土なるあり或は砂礫岩礁なるあり一様ならず其水深も淺きは一二尋より深きは三十尋以上に及ぶ而して潮流の動搖する時は岩礁の間は潜伏し靜穩の日には之に反して浮游し又満潮の日には多く水中に浮ぶと云ふ其他漁夫の説く所一にして足らず食餌は海藻若くは小蟲を常食とするものゝ如し

第三款 漁期

海鼠の漁期は各地畧ぼ同一にして大差なし即ち左の如し

| 地名 | 初期 | 終期 |
|----|------|--------|
| 浦河 | 六月上旬 | 七月中旬 |
| 茅部 | 六月一日 | 八月卅一日 |
| 爾志 | 六月一日 | ? |
| 瀬棚 | 六月廿日 | 十一月十五日 |
| 壽都 | 七月十日 | 十二月十日 |
| 磯谷 | 七月十日 | 九月二十日 |
| 古宇 | 六月上旬 | 八月下旬 |

| | | |
|----|-------|-------|
| 余市 | 六月下旬 | 八月下旬 |
| 小樽 | 七月上旬 | 八月下旬 |
| 増毛 | 六月廿日 | 九月卅日 |
| 苫前 | 六月廿日 | 九月卅日 |
| 宗谷 | 六月廿五日 | 八月廿五日 |
| 根室 | 六月十六日 | 八月十五日 |

之に依りて之を見れば六月初旬より十一月下旬に至るの間を漁期とし其内六月より八月末迄を以て盛期とす蓋し此期に於ては品質良好なるのみならず天候定り海上穏かにして漁業易く殊に漁業者は鱒漁を終り昆布其他の業に着手するに至るは猶ほ餘日あるを以て此漁業を爲すには最も適當なる時期と云ふべし

第四款 漁撈及繁殖

海鼠漁業は鮑と共に長崎俵物の一に居りしを以て其發達したるは數十年前に在り然れども其産額の増加したるは開拓使以後殊に明治十年以降にして其原因は一は渡嶋後志地方の漁民が北見天鹽地方に入稼漁業を始めたるは一は當時廣業商會の輸出を奨励したるに在り

少收獲の多

昔時の收獲高及請負

八尺を以て海鼠を漁するには磯舟一人若くは二人乗にて一基の八尺を具へ重に晝間に出漁すれども往々夜間に出漁するもあり收獲は各地差あり即ち渡島地方に於ては一日三斤の煎海鼠を獲るを最多とし一期五六十斤に過ぎず後志國中磯谷地方に於ては初期には一日四五斤を得べしと雖も出漁者の數多きを以て一期五十斤乃至百斤にして平均六七十斤なるべし積丹古平地方に於ては一日二斤乃至三四斤にして一期百斤を得るは稀なり又増毛地方に於ては初期は一日六七斤を得べきも一期四五十斤乃至百二十三十斤に過ぎず苫前及び北見地方に至ても亦大差なしと雖も平均する時は稍々勝るものあり往時の收獲高は得て詳にするを得ず安政年間五ヶ年(自二年至六年)平均四萬七千六百七十五斤文久二年請負高を定めたる時左の如くなりし

| 産地 | 請負高 | 目安高 |
|------|--------|--------|
| 函館 | 七、八八七 | 四、一〇〇 |
| 東蝦夷地 | 一九、八三〇 | 一〇、三〇〇 |
| 松前 | 六、四二六 | 三、三三九 |
| 江差 | 一三、六八五 | 七、一一〇 |

| | | |
|------|---------|--------|
| 西蝦夷地 | 七九、六二三 | 四一、三六六 |
| 北蝦夷地 | 二、五五〇 | 一、三二五 |
| 計 | 一三〇、〇〇〇 | 六七、五三〇 |

其後文久慶應の間多少の増加を見たるも一盛一衰大抵安政年間と異なるなく其減するや奉行所俵物役所迭に令して奨励を加へたるは幕府の記録中に往々之を認む明治以降其法廢し従つて一時大に收穫を減したりしが十年以降又増加したるは前記の如し

收穫品は生鮮にて市場に出すは函館福山江差壽都岩内小樽等の市街及其近傍に過ず其他は總て煎海鼠とす今左に明治十七年以降十々年間の煎海鼠收穫高を掲げて其盛衰消長の一斑を示さん

| 年次 | 産額 | 代價 |
|-------|-------|--------|
| 明治十七年 | 六六五 | 二八、〇七七 |
| 全 十八年 | 七六〇 | 三九、五七一 |
| 全 十九年 | 一、〇二八 | 四〇、三九一 |
| 全 廿年 | 九〇五 | 五一、七四七 |

蕃殖

| | | |
|-------|-------|--------|
| 全 廿一年 | 五八二 | 三四、一九二 |
| 全 廿二年 | 九六八 | 三八、七六二 |
| 全 廿三年 | 一、二六四 | 七五、一六八 |
| 全 廿四年 | 九三八 | 四七、四四八 |
| 全 廿五年 | 六〇一 | 三八、四九五 |
| 全 廿六年 | 五八七 | 三八、六三六 |

海鼠濫獲の爲め西海岸漁場收穫を減したるは前文に畧説する如くなれば札幌縣の時鮑と共に潜水器械を以て撈捕を禁したりしが北海道廳設立後又令して該器械を使用して海鼠及鮑を捕獲するを禁し本年又犯者は二圓以上拾圓以下の罰金に處するとを令せらる蓋し益々其蕃殖上の妨害を防制するに在り

第五款 漁船及漁具

漁船は總て磯舟又は持符船を用ゐる漁具は八尺及銛の二種とす然れども銛を用ふるは甚た稀にして専ら八尺を用ふ其構造各地相同じきも形の大小に至りては大に差あり即ち渡島及び後志國各郡に於ては長四尺乃至五尺にして五尺以上なるは稀なり増毛以北北見地方に於ては其形稍々大なるものを用ゐる五尺を普通とし

稀には六尺内外の大なるものあり而して其大小ある所以は後志地方に於ては海底石多くして且つ深海急潮の處即ち岸を離るゝ半里乃至一里深十數尋乃至三十尋の處に出漁するを以て大なるものを使用する能はざるなり又天鹽及び北見地方に於ては海底細砂にして且つ海淺く岸を離るゝ半里乃至一里にして深七八尋乃至十四五尋に過ぎす加ふるに夏期は海最も穩かにして此業を爲す容易なるを以て大なるものを用ふるなり

八尺網は普通の漁法にして通常横二寸角長四五尺縦一尺五寸乃至二尺の三方枠の下部へ一條の鐵鎖を付し之に桐皮を以て製したる網にて貳寸五分目の網囊を結付けたるものなり此鐵鎖は近年の發明に係り網に付する長三四十間乃至百間の麻繩を以てす八尺の名は鎖を付する部分凡そ八寸許ありしを以て此名あり

銛を以て漁するは海鼠の肉舂を傷け煎海鼠となして鹽價を落す故に或る地方の漁業組合は之を禁止したるもあり

第六款 製造

海鼠の製造往時は専ら之を熬り乾したるを以て熬海鼠又は(魚鼠)の稱起れり後世専ら煎乾の製あり此煎海鼠は往古より神饌又は内膳に供し貴重せられし事は延

喜式等に見えたり然れば其製法も古今に由て多少の差違あるべしと雖も本道の製法は各郡多少異同あり凡そ左の如し

- (一) 收穫の海鼠を淡水に投し腹中の砂を吐出するを俟ち海水にて煮熟するに及んで取揚げ日光に乾す凡六日間乾上りたる後再び芹の葉を煮たる汁にて二十分許煮て又日光に乾す(濱益郡)
- (二) 海鼠を鍋釜等にて煮揚げ魚鉤櫛のものを以て腹部に穴を穿ち水分を去て後籠に入れ焙爐に上せ又は柵を造り籠を敷き其上に並列し下より遠火にて蒸蒸し而して後籠に上せて日光に乾かす(古平郡)
- (三) 取獲の海鼠は即日釜又は鍋に投入し海水及艾を入れ煮熟せしめて後竹篋に上せて燻蒸する二日間其後日光にて乾燥す(磯谷郡)
- (四) 取獲の海鼠を一夜清水に浸し翌日に至て海水を以て煮る凡一時間にして水分を除去し釜に入れ艾を入れ再び沸騰せしめて後取揚げ籠に併列し下より火力を與へ一晝夜にて乾燥し其後又日光に乾す凡四五日間とす(久遠郡)
- (五) 海鼠を海水にて洗滌して後潮水にて煮る凡二時間にして篋上に取揚げ燻蒸すること二日後籠に移し日光に乾燥すること數日後又海水に青蓬を入れて

沸騰せしめ再び煮て後乾燥す(浦河郡)

(六) 取獲後釜にて煮て後焙し後日光に乾し再び煮るを良法とす再煮は近年の改良にて着色の一方なり(紋別郡)

(七) 海鼠取獲の後直に釜に入れ煮熟し然る後之を簀の上に排列して縫針を以て内部を刺し腹内に含有する水分を漏泄せしむ此の如くすること再三最後は殊更充分に煮熟し簀上に排列して燻すること一晝夜の後日光に乾す(岩内郡)

以上七法大同小異此他各郡大抵此七法の外に出でず製法中着色に艾葉を用ひ或は之に換ふるに芹を以てするものあれども着色は艾葉を用ふるは種々の着色法中最良の方法なりとす元來艾葉を用うるは黒色の光澤を増し香氣を増し腐敗を防ぎ且つ收斂の效あるが爲なり此法は往時清國人の俵物取扱に従事するもの傳習せし法なりと云ふ一説に蓬葉煎汁の割合は清水一斗に乾蓬三十五匁位を投し凡そ三四十分煎したるものを用うるを良とす又之を保存するは吠に入れ濕氣を豫防するを專要とせり又乾燥は單に日光のみにて乾す時は陰晴常なきを以て多數の日子を費すのみならず從て品位も善良ならず火力を用ひて製造するものに劣る數等なり北海道産の煎海鼠古來聲價を得るは火力法を用ふるに原由せり

海鼠の製造に於て其形骸を縮小し量目を減ずるの甚しきは實に意外にして概ね二十分の一に減ず之を「歩止り」と云ふ即ち海鼠百斤を製造する割合は煮揚げ二十五斤となるものを乾揚ぐれば五斤を得るを以て通例とす此割合とすれば生海鼠四十匁のものにて乾上り二匁を得るに止り到底製造を施すも充分の良品を得る能はず又捕獲の期節に依て減量に著しき差違を見るが故に期節及び生長の度を失はざる様注意すること緊要なり但し「歩止り」は其種類と乾燥の時間に由り差違ありと雖も日光に晒す五六日なれば斤目減少の極度に至るものあり乾燥したる煎海鼠は箱或は樽に詰め密閉するを常とす或は石油罐(油分を除去し)に入れ或は木箱の内外を紙にて張り澁塗りに爲す等を最良とす若し數年間貯藏せんとせば毎年七八月頃之を出し炎天に二日間程乾燥するを要す又曰ふ「席囊(重量凡百斤を入る)に納れ倉庫に貯藏するも梅雨の候には動すれば腐敗を醸すことあり然るときは食鹽少許を和したる沸湯を以て再煮して貯藏するを良とす

第七款 販賣

海鼠は生にて販賣すると煎煮し即ち煎海鼠として販賣するの二種あれども生にて販賣するは大抵其土地の需用に供するに止り之を内地に輸出すること稀なり

又之を販賣する順序は産地に於て販賣すると之を小樽若くは函館に出し商賈に賣渡す者の二様あり其状況は鮑に同じ

海外輸出は専ら清國に在り元來清國は(黒煎海鼠)を貴重し八饌八種の珍味を採り賓客の饗應に供するもの(中大海味)の一とし四川地方にては五色菜の一に加へ其愛翫最も深く北海道産は即ち之に適するが故に古來聲價あり然れども清國人の嗜好にも亦慣習あり例へば南方の人民は白色及黒色の良品を好み北方の人民は赤色にして下等品を嗜むと云ふか如き是なり但し白種の(海參)は大小海味の中に入れず平常の食用に供するのみなり

徳川幕府時代に於ては長崎俵物の一として頗る貴重せられ漁業者自から之を賣買するは勿論一般内地の販賣を禁して海外輸出を専らとし函館には長崎と同じく俵物役所あり産出高を増加するが爲に(出増賞與法)を設け請負高を定め漁民より買上るにも賣渡すにも(定直段)あり(資金貸與法)あり(濫製)を戒め(検査)を行ひ(荷造)を嚴にする等専ら(干渉策)を行ひたるが爲め安政年間には拾三萬斤の産出を見前文に記す悉く之を俵物方に買収して清國に輸出せり

煎海鼠の輸出販賣も亦品位に依りて甲乙番立法あり是れ俵物役所設立以前安永

往昔の海外輸出

清國市況

九年長崎入港十三番船唐物代銀百五貫目の代り物に煎海鼠を渡したるに始まり當時は番立を大番中番小番の三段に區別したりと云ふ其後俵物役所設立輸出愈々増加するに及んで差等を細別し十番即ち十等に分り其番立は

十番(四寸外)海鼠一斤に付凡拾五個以上三百六十個迄の程合平均六十五個にて此は北海道産にして肉刺(高き)品位を云ふ津輕南部仙臺等の産にして上等に屬するもの若くは各地の産にして肉刺(高き)ものは此内に加ふ

九番(四寸外)同上八個以上五十五個迄同斷四十五個にて此は津輕南部の産を主とし各地の産と雖も肉刺ある良品は此中に加ふ

八番(三寸外)同上八個以上七十個迄同斷五十五個にて此は各地の産肉刺に拘らず形大なるもの此中に入る殊に小なるも肉刺(高き)もの亦之に加ふ小七番是なり

七番(三寸外)同上大六十五個より八十五個迄小三百六十迄同斷百五十個にて此は各地の肉刺ある中小の二種此内に入る特に小なるも肉刺(高き)もの又之に加ふ七番是なり

六番(二寸外)同上九十個以上百五十個迄同斷百個

五番 内外寸同上百個以上二百個迄同斷百三十個
 四番 分一内外寸同上二百個以上三百個迄同斷二百五十個
 三番 内外寸同上三百個以上同斷三百六十個
 二番 寸同上四百個以上八百五十個迄同斷五百個
 右六番以下二番に至るまでは形の大小に由り撰分け大を六番に定め五番、四番三番と撰下け小を二番と定む

一番 以内寸同上千二百個以上にて形小にして二番にも入らざるものは、ヨゴレと唱へ此等は番立に右の外無番には疵物又は形状の正しからざるものは、ヨゴレと唱へ此等は番立に加へざるなり但し、「ヨゴレ」と「チキレ」の二品は煮直して更に番立に加ふるを例とす

徳川時代の干渉保護は概ね如此なりしかば品質良好にして且つ各地品位を一に殊に北海道産品は其種類清國人の嗜好に適するのみならず製法善良なるを以て第一等の位置を占めたり明治以降買収法其他の干渉總て廢止となり従つて番立法も消滅し大小精粗を混同し所謂「込賣」となり市場の聲價信用を失ふことゝなる然れども清國にては今尚ほ番立を以て賣買を爲せり上海にては現今用うる所の番立は大中小の三等に分ち大の九番小の九番と云ひ其最大なるものを頂大と

云ふ又番號の區別あるも毎俵内に大中小入りあるに依り此等は見込を以て賣買すと云ふ價格の等數は十番七十九番六十八番六十七番五十六番四十五番三十四番二十三番九二番六一番三と云ふか如し

清國輸出は重に上海に仕向け時に香港に仕向るあり其割合は上海十分の九にして香港は其一なり而して其需用は天津及楊子江地方にして之を細別すれば左の如し

大九番十番 直隸省の四分 山西省江蘇省各十分五分 山東省の一分にして輸入地は大抵天津なり

大十番小十番 四川の四分 江西の三分 山西直隸各十分五分

五番乃至八番 直隸福建江蘇浙江山東安徽河南湖南湖北雲南廣東各省其他一般

二番三番 江蘇福建浙江各省にして江蘇浙江各十分 福建の二分とす

市場の相場立は各地とも百斤を以て定む一斤は北海道にては百六十目にして拾貳貫目を一個とすれども清國は販賣上總て百貳拾目を一斤とせり

輸出には産地にて大抵席蓆或は蓆包に爲し百斤毎に包裝すれども清國に輸送す

るは木箱に入れ或は蕙包の外部を包むに「アンペラ」を以てせり但し舊幕府俵物役所の慣習は百二十斤を以て一九として荷造せり
 問屋仲買口銭は各地小異同あれども函館二分五厘小樽三分根室は函館に同し而して水産物荷嵩なるに拘らす其口銭歩合他品にして低廉なるは生産者を保護するの主旨に在りと
 煎海鼠の相場は年々一様ならず左に函館小樽最近三年間の百斤相場を掲げて参考供す

價格

| | 最高 | 最低 | 平均 |
|-----|------------|-------|-------|
| 函館 | 二十四年 三八〇〇〇 | 三三〇〇〇 | 三五〇〇〇 |
| 二十五 | 四五〇〇〇 | 三三〇〇〇 | 三七〇〇〇 |
| 二十六 | 四七〇〇〇 | 四〇〇〇〇 | 四二五〇〇 |
| 小樽 | 二十四年 三六〇〇〇 | 二四〇〇〇 | 二九〇〇〇 |
| 二十五 | 三八〇〇〇 | 三〇〇〇〇 | 三二〇〇〇 |
| 二十六 | 四〇〇〇〇 | 三四五〇〇 | 三五八三三 |

海外輸出の費用は其方法に依りて増減あり又相場の高低品位の良否に關すれど

輸出費用

も此に其概略を掲ぐれば左の如し

煎海鼠百斤清國輸出諸費概算

| | |
|-----------|-------------------------------------|
| 海上保険料 | 涼船にて函館より上海迄百圓に付金八拾貳錢五厘 |
| 運賃 | 涼船一才に付金貳拾錢 |
| 上海輸入税 | 百斤に付官銀壹兩壹分官銀壹兩は兩銀壹兩壹分四厘に當る |
| 庫敷 | 一ヶ月一箱に付兩銀五分 |
| 目減 | 原價の三分 |
| 煎海鼠 | 百斤 <small>但一箱五錢と見做し</small> |
| 函館輸出税 | 金九拾四錢五厘 <small>但百斤に付壹分銀三箇壹分</small> |
| 海上保険料 | 金四拾九錢五厘 |
| 運賃 | 金壹圓 |
| 買入の際受取人夫賃 | 金四十錢 |
| 箱代 | 金三十五錢 |
| 卷金留釘代 | 金拾四錢 |
| 荷造賃 | 金拾錢 |

仲使賃 金五錢
 船賃 金拾五錢
 小計 金貳圓六拾三錢
 上海輸入税 金貳圓貳拾八錢九厘〇四
 庫敷 金六錢九厘
 販賣手数料 金壹圓八拾錢
 目減 金貳圓四十錢
 小計 金六圓五拾五錢八厘〇四
 合計 金拾圓拾八錢八厘〇四

明治以前の海外輸出高は詳かならずと雖も大抵上文に記したる收獲高と同一なるべし明治以降函館港の直輸出は五年に至りて始て拾萬斤以上となり爾來十四年までは最少(十二年)五萬五千餘斤最多(六年)二十萬餘斤にして十萬斤以上十八萬斤迄の間を昇降す十五年に至り二十三萬斤以上となり十六年には又増加して二十五萬斤以上となる十七年以降は左の如し

函館港海外直輸出

近時の海外輸出

| 年次 | 數量 | 原價 |
|-------|----------------------|---------------------|
| 明治十七年 | 一五七、〇二六 _斤 | 三八、八一七 _円 |
| 全 十八年 | 二一八、五七六 | 七〇、六七八 |
| 全 十九年 | 二二八、五七三 | 七四、一四七 |
| 全 廿 年 | 一九七、三一一 | 六四、九二〇 |
| 全 廿一年 | 一〇二、七六一 | 三六、七九五 |
| 全 廿二年 | 一〇四、九〇一 | 四六、九〇〇 |
| 全 廿三年 | 一五二、〇三四 | 七〇、三七六 |
| 全 廿四年 | 一一五、〇七〇 | 四九、〇一三 |
| 全 廿五年 | 八九、五三二 | 三八、三九八 |
| 全 廿六年 | 六六、二六三 | 三一、五八九 |

内國輸出は内外商賈の手を経て一旦神戸、横濱等に輸し更に同港より清國に輸出するものなり廿一年中北海道より府縣へ輸出の數を見るに横濱を第一とし三十萬斤にして總數の三分の一強を占たり二十六年以前十年の輸出は左の如し

内國輸出

内國販路

| 年次 | 數量 | 原價 |
|-------|------------|---------|
| 明治十七年 | 一四三、九四二 | 二三八、三八 |
| 全 十八年 | 一三〇、九三九 | 七八〇、七〇 |
| 全 十九年 | 二一一、〇〇〇 | 三九八、〇七 |
| 全 廿年 | ？ 一二七一、五〇〇 | 三四六、一七七 |
| 全 廿一年 | 三五二、一三九 | 九四〇、三二 |
| 全 廿二年 | 三二八、六五四 | 一一八、五四九 |
| 全 廿三年 | 四〇六、七四六 | 一四八、九四〇 |
| 全 廿四年 | 八五一、三一三 | 二八六、五二四 |
| 全 廿五年 | 八八六、九四六 | 二九九、七五四 |
| 全 廿六年 | 七四三、〇一六 | 二五〇、二八八 |

第八款 資本

海鼠漁業の資本金は極めて少額にて足れりせず北陸又は奥羽地方より入稼の漁業者郷里に在りて仕込を受くるもの一様ならずと雖も大約左の如し

一金壹圓四拾錢 網類

| | |
|---------|-----------|
| 一金三圓五拾錢 | 八尺一基 |
| 一金貳圓五拾錢 | 船及付屬品 |
| 一金貳圓五拾錢 | 釜一個但製造用 |
| 一金壹圓貳拾錢 | 薪一敷 |
| 一金六圓 | 米、鹽、味噌、其他 |

合計金拾七圓拾錢

此外に川崎舟又は磯舟等を加へは業を營むことを得るなり故に小漁民には適當の漁業なり

官金を以て資本金を貸與せしは徳川幕府時代俵物として清國貿易品中重要の一に居りしを以て漁民に買上代金の前渡を爲して漁獲を奨励せしが明治以降其制廢す

明治九年廣業商會設立に及んで鮑と共に資本金貸與の法を設け十年には十一郡の漁業者へ貸與せし金高六千九拾一圓其最多きは根室にして磯谷之に次ぐ翌十一年以降も凡六千圓を貸與す此貸與は廢使と共に廢せり(鮑に詳なり)

第九款 漁業慣習

海鼠漁業の資本金は前記の如く小資本にて足れりとす故に各郡の小漁民自由
之を營むを得るなり奥羽又は北陸地方より入稼する者多く苦前郡羽幌宗谷郡
海路イラン「シリウチ」チエトマナイ枝幸郡シヨナイ若くは函館等は漁時此入稼漁
民の爲めに一小部落を爲し漁時了れば一同相率ゐて歸路に就く復た一人の跡を
留るものなし彼等の歸るや數十艘の小船隊を爲し白帆を揚げ先を競ふの景况極
めて壯觀なり

常住の漁業者中鯨鮭漁業に従事し了つて更に雇夫として海鼠引に従事せしむる
事あり此場合には食料其他多少の手當を爲し磯舟を使用することを許し其收穫
の幾分を收むるを例とす

第十款 沿革

明治維新前長崎俵物の一として輸出を奨励せし事は前文に之を略述せり慶應の
初奉行の建言を採用し官親から貿易に従事するの制を廢め人民自由に賣買する
を許したると共に保護奨励も自づから弛み一時衰頽に傾きたり九年廣業商會設
立以來再び輸出を増加し其後一盛一衰ありしが漸次増加して今日に至れり
禁令に關しては明治二年九月開拓使根室支廳布令し本道アイヌ人の製造する煎

海鼠の密賣を禁し同十三年九月同廳又布令し從來海鼠を捕ふるもの爬網(八尺網)
を用ふ其網トナリ皮を着くべきに近來鐵鏈を着け海底を率曳摸索し岩礁の海鼠
仔を摩擦し死傷せしむ外國にても此類を以て牡蠣を害せし例あり仍て自今其網
に鐵鏈及鐵爪を着け海鼠海扇等を撈するを禁す十四年五月札幌本廳令し海鼠鮑
等潜水器を以て撈捕するものは海水深十五尋以内の場所に於てするを禁す十九
年十月北海道廳更に令して該器械を使用して海鼠及鮑を捕獲するを禁す二十年
五月北海道水産稅則を制定せられ其第二條に於て煎海鼠を製造するものは北海
道廳の許可を受くる事となり廿一年三月水産物取締規則を定められ海鼠引は一
期限りの漁業とし毎年出願許可を得べきものとす○二十八年十月北海道廳令を
以て十九年十月布達に追加し犯す者は二圓以上拾圓以下の罰金に處するの制裁
を加ふ

第八章 鳥賊

第一款 種類

北海道に産する鳥賊の種類は(鰻鳥賊)を最多とし其他(ヤリ鳥賊)(耳鳥賊)(ゴミ鳥賊)(大

形状性質

鳥賊なれども極めて少し
 鰯鳥賊は夏秋に於て大に其形軀を異にす夏期大群を爲して來るものは(夏鳥賊)と稱し軀小く肉亦薄し故に鰯に製し二十枚の重量は僅かに七十匁より百二十匁に止まれども秋期に群來するものは(秋鳥賊)と稱し軀稍々大に且つ肉亦厚く二十枚にて百五十匁乃至百八十匁あり
 鳥賊は光明を望んで水の上層に浮び且つ群集す故に月夜の際は漁獲殊に多し又漁船は常に篝火を焚て魚群を招集す
 鰯鳥賊は渡島後志兩國に就て之を見るに大は八寸より一尺五寸小四五寸内外あり(耳鳥賊)は大抵二三寸の大きにして(マミ鳥賊)は漸く二寸に過ず(ヤリ鳥賊)は(鰯鳥賊)と零々同じ
 雌雄の區別に至りては未だ分明ならず漁民の説く所に據れば黒色にして肉厚く且つ硬きは雄にして色薄く青色を帶るは雌なりと或云ふ雄は細く長く雌は太くして足短しと

第二款 産地

鳥賊を産するは渡島國最多とし後志國之に次ぐ今各地漁場の大畧を記すれば左

の如し

| 郡名 | 漁場所在 | 陸よりの距離 |
|-----|----------|---------|
| 茅部郡 | 石倉尾札部間の沖 | 三百間乃至千間 |
| 函館郡 | 汐首矢越間の沖 | 三里内外 |
| 松前郡 | 沿海一圓 | 半里乃至一里 |
| 檜山郡 | 沿海一圓 | 一里内外 |
| 爾志郡 | 沿海一圓 | 半里内外 |
| 久遠郡 | 沿海一圓 | 半里内外 |
| 太櫓郡 | 大鼻鷺巢間の沖 | 半里内外 |
| 瀬棚郡 | 瀬棚村沖 | 半里内外 |
| 島牧郡 | 沿海一圓 | 半里内外 |

以上の内漁場廣大にして此漁業の最も盛なるを汐首矢越の二岬間とす此漁場は津輕海峡にありて廣袤數里に亘り龜田函館上磯及び松前郡一部沿海の漁業者及び北陸地方の入稜漁民等皆此に集り夜に入れば千數百餘艘の漁船齊しく舷燈を點じて海上數里に連り壯觀言ふべからす而して此漁場一ヶ年の産額は無慮數百

各郡異同

萬斤に達し實に全道烏賊産額の大部分を占む松前郡に至れば漁場沿海に連ると雖も群來稍々薄く中に白神岬の沖合を以て最好の漁場とす該岬より以西の好漁場は檜山郡の木の子村沖より江差に至るの間と爾志郡熊石近海、久遠郡久遠より太田に至るの間、太櫓郡の内久遠郡に接する所、瀬棚郡の太櫓郡に近き所とす島牧以北壽都に至るの間に於ては二十年前迄漁獲稍多かりしも近年絶て群來せず歌樂以北小樽に至る各郡亦年々多少の漁獲あり就中積丹より余市に至るの沿海は此沿海中稍々多獲の漁場なり此他北見國禮文島近海に於て其群來を見ることあれども年々群來するに非ず

第三款 漁期

烏賊の漁期に夏秋の二期あり而して二期の内地方に由り差あり左の如し

| 地名 | 夏 | 秋 |
|------|--------|--------|
| 津輕海峽 | 八月上旬より | 十一月下旬迄 |
| 松前與尻 | 八月上旬より | 十一月中旬迄 |
| 爾志 | 七月下旬より | 十一月下旬迄 |
| 久遠岩内 | 七月下旬より | 十一月下旬迄 |

向去來の方

| | | |
|------|--------|--------|
| 瀬棚 | 七月下旬より | 十月下旬迄 |
| 島牧積丹 | 七月上旬より | 九月下旬迄 |
| 古宇 | 五月上旬より | 十一月中旬迄 |
| 古平茅部 | 九月上旬より | 十一月下旬迄 |

右の内津輕海峽函館邊は八月下旬より九月初最も盛んに漁し檜山以北は九月初旬より中旬とす而して此沿海の漁獲は秋烏賊を主とし爾志郡以北に於ては夏烏賊若しくは夏秋の交を主とす而して夏と云ひ秋と云ふ區分は各地二百十日を界として其前を夏とし以後を秋とす又夏烏賊と秋烏賊とは其形體上大差あると前に述べる如くなれば價も亦之に準し夏鰯は一把(二十枚)七八錢なる時秋鰯は十一二錢に下らす

烏賊の去來の方向を察するに漁民の説く所大抵南或は東より來り北或は西に去ると云ふ蓋し日本海の南より來りて函館近海に集り西北を指し太櫓方面に進むもの、如く其群來津輕海峽の内函館より矢越岬に至る二三日江差に至る十日を費すもの、如し

第四款 漁撈

鳥賊 生鳥賊の産額は僅少にして統計の見るべきなし錫は明治四年より同十二年迄は平均一年一千石餘に過ぎざりしも同十三年に至り四千二百三十餘石の産出あり同二十三年に五千六百餘石の産出あり同二十六年には六千七百七十餘石の産出を見るに至れり今左に明治十七年以降の産額を掲ぐ

| 年次 | 産額 | 代價 |
|-------|-------|---------|
| 明治十七年 | 一、五四一 | 三七、〇〇九 |
| 全 十八年 | 二、二〇一 | 四九、八五〇 |
| 全 十九年 | 三、八三四 | 七一、二八一 |
| 全 二十年 | 一、七〇〇 | 四二、五五〇 |
| 全 廿一年 | 一、一一三 | 二七、七六一 |
| 全 廿二年 | 三、二七〇 | 九二、二六九 |
| 全 廿三年 | 五、六〇四 | 一二四、四三八 |
| 全 廿四年 | 三、三三二 | 七六、四四一 |
| 全 廿五年 | 三、〇〇七 | 七三、五六三 |
| 全 廿六年 | 六、七七五 | 一四四、二六五 |

最近十年の收穫高

漁獲の増加年々著しく未だ減乏の兆なしと雖も府縣に於て近年種々の蕃殖法を設くるに至れり元來鳥賊族は其性貪饒にして魚蟲を食ひ又同類相食む甚しく爲めに畜養上甚だ困難にして之を豫防するの法未だ充分の結果を得ずと云ふ

第五款 漁船及漁具

鳥賊漁船は川崎及び磯舟の二種とす函館地方に於ては常住漁業者は持符若しくは磯舟二三人乗にして入稼漁民は六七人若しくは十一二人川崎に乗じて出漁す其他の地方は磯舟二三人乗を普通とし稀に一人乗を以て出漁す漁具は總て偽餌の釣を用ひ其重なるものを「ヤマデ」「ハチゴ」「トンボ」等とす其内「ヤマデ」及び「竿」は從來より行はれたるものにして今猶ほ最も廣く行はる「ヤマデ」は「ヤマデ」と稱する天秤の兩端を長三尺乃至一尋位の細糸を付し其端に鉛の錘に數十本の擬餌針(錨狀を爲すもの)を付し「ヤマデ」の中央より長七八尋乃至十尋の糸を付し之を竿に付けたるものにて今日は此總幹を「ヤマデ」と稱せり輓近北陸地方の入稼漁民が函館地方に於て「ハチゴ」及び「トンボ」等を用ひ始めしより以來各地其便利なるを知り漸く之を用ふるものあるに至れり「トンボ」は握り木に二本の竿頭を開かして箝めたるものに適宜に釣糸を垂たるものにして鳥賊の水底に沈み居るを漸々水上に呼上

るに特效あり今地方に就て區別すれば函館地方に於ては「ハチゴ」及び「ヤマダ」を普通とし「トンボ」は鳥賊海底に沈む時に専用す其他の地方に於ては「ヤマダ」及び一本釣を用うるもの多し

第六款 製造

鰯製造法

鳥賊の製造は鰯と鹽辛の二種なれども鹽辛は販賣の目的を以て製造するは稀にして概ね自家の食料に供するに過ぎず
鰯の製造法は鳥賊を漁獲し直に小刀を以て腹部を切り割き赤脂黒脂を去り又鰯を脱して後樽に入れ河水を濯ぎ能く攪拌し新鮮なる水を以て交換洗浄する凡五六度の後一枚毎に兩手にて伸ばし日光の射線を受け大氣の流通良き場所を撰んで長一丈の杭を二間つゝ隔て、幾本にても鰯の多寡に従ひ並べ建て杭の高さ地上より七尺の所に桁木を架し下へ一尺つゝ隔て、櫛子目に藁張り五通りを横張にし尙堅二間の間桁木へは藁張三通へ結張り横張細の緩まぬ様にして一枚毎に掛干し水分乾き去れば直に屋内に運び二枚の鳥賊足と足を連結せしめて一連とす此際より雨路の害に注意し雨天又は夜中は藁を掩ひ濕氣の侵透を防ぐこと緊要なり斯くして後更に乾燥場を設けて再び乾燥す此乾燥場は高六尺の杭を建て之

に桁木を結び早切を渡し築造するものにして大抵一本の早切に五十連を懸くる様に爲すを例とす此乾燥場に晴天凡そ三日間乾燥して後之を下し直に倉庫に運び乾燥したる場所を撰みて重積し其周圍は藁を掩ひ凡三日間貯蓄し四日目に至り一枚毎に延し又晴天の日に於て最初の乾燥場に掛け一兩日間乾燥す斯くして乾燥十分なれば二十枚を重ね藁にて前後及中央を結び一把とす
以上は従來の製法なれども現今は鮮魚腹を割き腹及び眼を去り軟骨を傷けざる様其儘海水にて能く洗ひ内面を外に向け胴と足の間を繩に掛け左右の長足を折返し日乾すること半日餘にして外面を外に向け掛替へ日没迄乾燥す其乾燥場狹隘なるものは凡二時間を経て水乾きせし時二枚宛互に其足を結び合せ木竿に掛けて乾燥す此の如くにして手を以て皺を伸ばし足を揃へて之を重ね上に板を乗せ石等にて壓し藁にて覆ひ凡一晝夜許其儘に置き内面に石灰様の白粉を生ずるを度とし更に藁上に排列し又は二枚つゝ互に足を結び竿に掛け充分乾燥するものなり
製造中注意する點多しと雖も皺伸にて餘り力を用うる強きは其肉薄くなり品位を損する故に伸たるを度とし取扱ふに注意すること緊要なり元來鰯は清國に輸

出するを第一の目的となすが故彼の嗜好慣習等に適するを要す假令ば大小を混合して輸出すれば彼之を擇り分け包装を改むることゝなり忽ち聲價に影響す彼は形状の整否色澤の善悪等に依りて専ら良品を甄別し價値を上下すと云ふ又水氣を除去する爲めに乾燥するには日光火熱風力の三者に由ると雖も錫製造は火熱を用うるは極めて不可なり空氣の流通良き場所を撰み日光と風力とに由り乾燥するを最良法とす

函館地方に於ける錫の製造費手間賃を調査したるに凡左の如し但年々多少の増減あると知るべし

- 一 割き手間 百枚に付 金一錢二厘
- 一 繩に掛くる手間 同 金五厘
- 一 足結び手間 百枚に付 金三厘
- 一 皺伸ばし 同 金五厘
- 一 結束 百把に付 金拾貳錢
- 一 細 一把(三寸八分) 金一錢五厘
- 一 木竿 一本(長二尺二寸) 金三錢五厘

錫製造の費用

右割き方の熟練なるは二時間に七八百枚乃至千枚に至ると云ふ

第七款 販賣

烏賊は時として内地に輸送することあるも陸羽近縣に輸出するに止り一定の販路あるにあらざ概して出産地の消費に供するを例とす之に反し製造して錫となせば内外に輸出して販路も亦廣し其販賣法は産地に於て仲買商に賣却するあり函館の如きは製造者直に清商に賣渡す者あるも其他は概ね仲買商を経て清商に賣渡せり又一方は仲買商等之を東京横濱に輸送轉賣するものあり
清國販路は一番錫二番錫等其種類に由りて販路を異にす即ち劍先錫は廣東地方に輸出し二番錫は廣東地方に輸出せず重に上海より漢江九江鎮江等の市場を経て諸方に分輸せり即ち左の如し

| | | | |
|-----|----|-----|----|
| 四川省 | 二分 | 湖北省 | 三分 |
| 江西省 | 二分 | 江南 | 一分 |
| 天津 | 二分 | | |

相場立は錫百斤を以て市場の相場を立つるを例とす産地の一斤は百六十目にて計算すれども清國販賣上の一斤は百二十目を以てす又錫は製造の時二十枚を束

海外輸出