北海道釧路厚子当斤

ナガカキ

ホシナガカキ

イタボカキ

ホシイタボカキ

一

大

二

カキ

三

四

ホシカキ

五

ロ

ハ

ニ

ホ

ヘ

ト

チ

リ

ヌ

ル

ヲ

ワ

カ

ヨ

タ

レ

ソ

ツ

ネ

ナ

ラ

ム

ウ

ヰ

ノ

オ

ク

ヤ

マ

ケ

フ

コ

エ

テ

ア

サ

キ

ユ

メ

ミ

シ

ヱ

ヒ

モ

セ

ス

ン

表面

裏面

ホッキカヒ　一名ウバカヒ　二入ル

ホシウバガヒ

自然形

ヲホノカヒ　二入ル

ホシヲホノカヒ

自然形

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

トリカヒ 二分一

表面

ホシトリカヒ 自然形

裏面

イカヒ 三分一

ホシイカヒ 大ノ一

自然形

側面

大ノ一

小形

中形ノ二 自然形

中形ノ一 自然形

タイラキカヒ 三分一

イタヤカイ

イタヤカイハシラ 自然形

一 二 三 四 五

イタヤカヒ

二分一

自然形

ホシタイラキハシラ 自然形

イタヤカヒハシラ

バカガイ 二分三

バカガイハシラ

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』 請求記号 特1-2178

ガラス使用

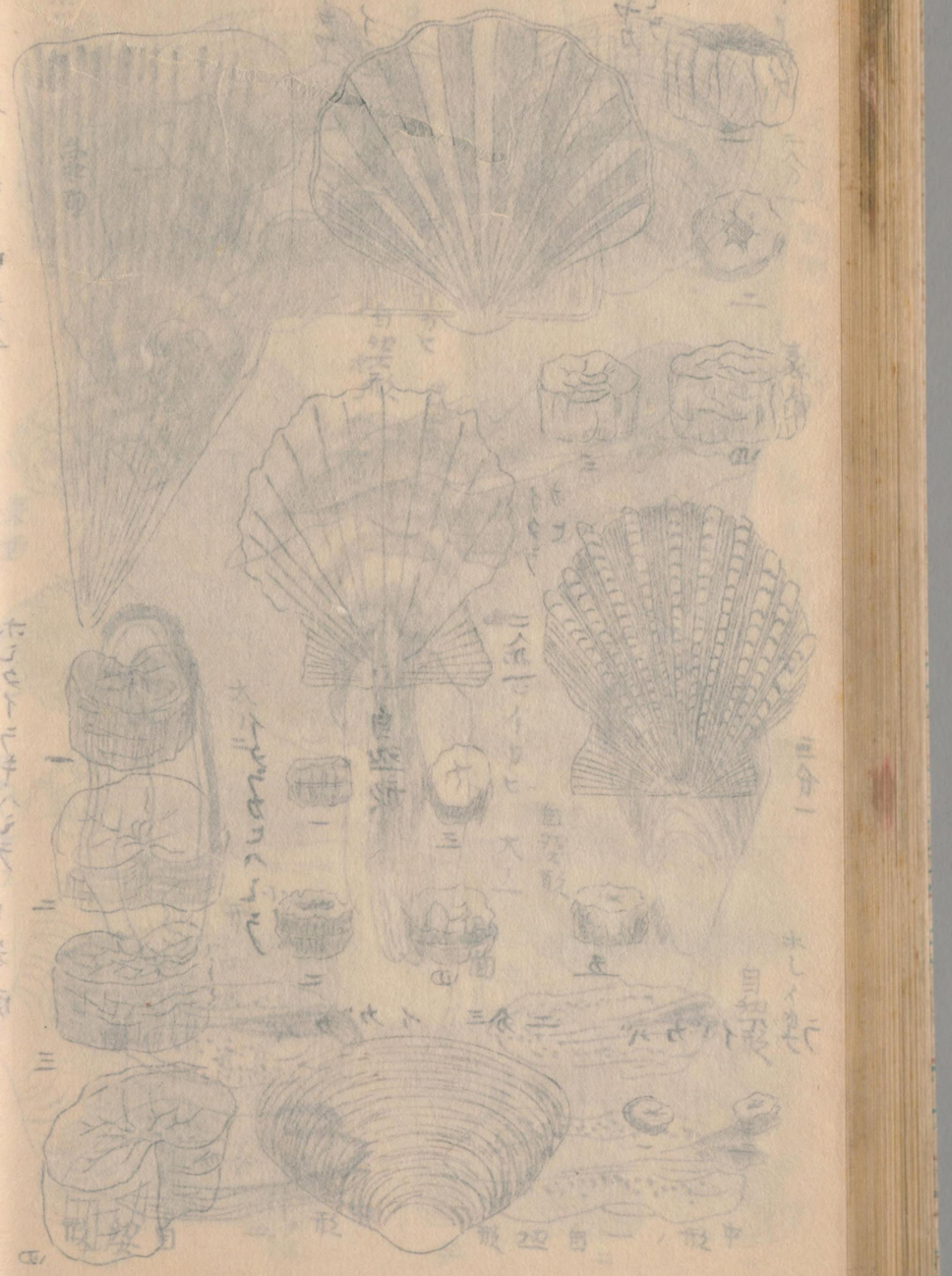
清朝輸出

日本水産圖説 下巻

河原田盛美 撰

（九）乾鰒並ニ塩鰒ノ説

本邦ノ海河湖沼ニ産スル鰒ノ種類千余アリ而シテ其ノ数千余アリト雖モ之ニ制裁スル鰒美ハ乾鰒塩鰒ノ法モ千有余年前ヨリ行ハレタリト雖モ其ノ数百余品ニ止マリ真ノ生現今清国ニ輸出スルモノハ僅ニ二十余品ニ過キス乾鰒ハ本朝式ニ腊又ハ脯魚トモ称シ腊マタハ鰒（アワビ）或ハ炒鰒（イリアワビ）トアリ是レ即チ乾鰒ニシテ敷ト八縄或ハ竹ノ类ヲ以テ母鰒又ハ凡乾ニシテ生乾、牧乾（ヒラキホシ）、蚕乾（ムシホシ）、鰒条脯ト八火乾ノモノヲイヒ又本朝食鑑ニ載スルトコロ生乾、切暴、割乾、薄アリ現今世ニ於テ制裁スルモノハ開乾、丸乾、割乾、塩乾、白乾、薄乾、串差、切乾、葉乾、薄メリ清国ニ於テモ古ヘヨリ



国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

種ノ乾製法アリ即チ塩ヲ着テ乾スモノヲ鰒魚トイヒ塩ヲ着テ乾スモノヲ腊魚又蚕美トイフ肉ヲ切テ乾スヲ脾腊トス亦陶朱公致富全書ニハ条奥肌奥芽ヲ載セタリ又未乾魚ノ効用ハ久シク貯蔵シテ形状色沢眞味ヲ失ハサルニ為ニ遠世ハ其効最ノ眞ニ佳良ナルモノハ甚稀ナリ近年ノ昔シハ法乾鹹乾トモニ精品ヲ輸出シタル所ノ者是ナリ其後徳川時代ニ至リテハ各藩ヨリ奨励シテ其良法ノ世ニ伝ハルニ至ルカ為ニ輸出ノ品美ナリト雖モ僅ニ十ノ一ヲ産出スルニ過キス

今ヲ以テ産額ヲ統計セハ明治十六年全国乾魚ノ産額ハ二百六十六万九千百九十二貫目ニシテ本邦ノ水産物中ニハ清国ノ需用ニ適スベキモノ多シト雖モ彼ハ我産ノ知ラス我ハ亦彼ノ嗜好ヲ解セサルカ為ニ輸出ノ品美ナリト雖モ僅ニ十ノ一ヲ産出スルニ過キス

今ヲ以テ産額ヲ統計セハ明治元年ノ乾魚輸出額ハ十七万八千八百二十七斤其価五千五百五十五円ニ過ギサリシモ十七年ニハ三百八十五万八千二百四十八斤其価十万ノ九百十四円ニ至レリ

清国ハ陸地広クシテ海ヲ距ル千太ダ遠キヲ以テ其塩ヲ用ヒスシテ乾燥セシ美味ノ紫魚又ハ乾烏賊ノ如キ我産ハ乾製ノ箱ニ貯ヘサルコト屋ノ如シ故ニ其腐爛シ易キヲ以テ終ニ望ミヲ絶シムルニアリ故ニ其種美甚多ナリ目今輸出スルモノハ田作、目刺、鯣乾、乾玉筋魚、乾鱈、乾鰈、乾鰯、乾鯵、乾物、大鰯小鰯、乾飛魚、三摩乾物、鰮乾物、乾火臭、乾鯛、鰹節、細

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

奥乾物、乾鰯、永良部鰹等ノ数種ニ過ギズ
塩魚ハ僅ニ鯣魚ト称スル即チ鰹魚ヲ裂キ
塩漬ニシタルモノノ総称ナリ本章ニ正字通、行厨集等ヲ案ス
ルニ清國ニハ塩魚ノ製方数種アリテ従テ
多クノ塩ヲ用イタルヲ以テ塩漬ニシテ殿ニシタル鰹魚ト塩ニ
器物ノ中ニ漬込ムヲ腌魚ト云イ又本邦ニテモ古来一塩一夜塩一日塩等
塩、漬塩、白塩、塩壓等アリ又塩切、塩引等アリ
往古延喜ノ朝貢品ノ如キハ塩ヲ藏ノ法稍良シテ貯藏久シキニ堪ヘ
佳味ナモノナリシモ中古ヨリ衰絶シ僅ニ時代ニ至リテ清國ニ於
テ旧法ヲ再興シ著名ノ産各地ヨリ出タルモ近頃ニ至テ風味ヲ流シ
タリ

夫ニ本邦ノ地産タル魚塩ノ利ニ富ムヲ東洋ニ其比ナク外ニハ清國ニ塩藏
奥羔ノ需用者億ヲ以テ数ヘ又タリ若シ彼ノ需用ニ適スル雑穀衣食ヲ
輸出スルニ至ラハ其利巨額ニ登ルベシ目今本邦ヨリ清國ヘ輸出スル塩魚
美ハ僅ニ七八種ニテ其額モ甚タ少ナク七八万円ニ過ス然ルニ明治一
二年頃ハ塩鯖ヲ輸出セルコトアルモヨリ近テ見レハ漸ク其歩ヲ進メタリ
トイヘトモ之ヲ清國ノ需用者ニ比スレハ九牛ノ一毛ニ過ギ然レハ本邦
産塩藏魚類ノ輸出ハ将来巨額ニ登ルヘキヲ信ジテ疑ハズ現ニ長崎神
戸横濱等ニ来舶ノ清國人ハ其本國産ノ塩藏魚類ヲ食用トナス
モノアリ又曾テ或清國人ニ聞クトアリ清國ニテ焼好シタル塩藏魚類
ノ数ハ二百箱種ニテ一ケ年ニ消費スルノ額ハ實ニ驚クベカラストス而シテ又
清國内部ニ漫遊セル人ノ説ニヨレハ古今ノ書籍ノ止ル所ヲ見ルモ

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

其奥秀ノ黄重且高價ニシテ貧民ノ口ニ及ハス又香港其他南
部ノ地方ニテハ西洋人ノ食用トスルモノアリ然ル時ハ之ニ過ル繁昌
ヲ出ス計畫皆キヲ得ハ必ラズ盛大ニ至ラン然ルニ今其編ニ曰ク多
方清國ニ輸出セシモノ、概況ヲ茲ニ考フ茂ス
凡ソ乾奥塩奥共ニ濕敗シ易ク貯藏シテ濕敗セ
シメンハ本邦ノ気候濕潤殊ニ梅雨茸ノ如キ多濕ノ一ト月ニ因
ルト雖モ尚世人ノ濕敗ノ理ヲ知ラザルト乾燥スルノ方法宜カラサ
ルトノ二ツニ由リ今若乾燥ハ何ノ理ニヨリ濕敗ハ何ノ理ニヨリ
物理学上ヨリ眼ヲ注クトキハ乾燥スルノ方法ヨリ貯藏シテ濕敗セ
サルノ方ヲ案出スベシ岩手縣下ニテ鰯ヲ乾ス四番城ノ発明ナドハ
実ニ乾燥ト空気ノ流通ヲ速ナラシムルノ理ニテ実ニ物

理ニ悖フモノト云フベシ又世上ニ亜米利加乾ト云フアリ長キ竿ニ
ツリテ乾ス是レ日温ノ為メニ非スシテ空気通暢ノ為ナルコト
ハ理ニ於テ明カリ今世ノ乾魚塩魚等ノ水気ノ去ル度ハ果テ前
ノ理ニ合フヤ否ヲ究ムベシ此外塩ノ良否ハ塩奥ニ於テ最関係多
シ又乾奥ニハ油脂多性質ニ乾キ易キヲ要セサルヤウニ是乾方改
良ノ要アリ

田作

田作ハ鰯ヲ乾シタルモノニテ延喜式ニ小鰯腊トアリテ俗ニ伍眞果
トイフ慣語ハ和名鈔共ニ鰯奥ヲ比師古以和之ト訓スルニ同ク
名「カタクチ」又名「セガヒイワシ」此小魚ハ鰮魚科ニ属シ身ノ長サ五
寸位ヲ極度トス其形ノ「イワシ」ニ較ス奥スルヲ以テ世人之ヲ限同ス

テ「イワシ」ノ児トシ又小鰯トヨフ其名各地皆同シカラス然シカモ「ヒシコ」ノ名ハ下総小湊ニシテ無カ如キヨリ「カタクチ」ノ名アタリノ故ニ俗ニ「ゴマメノハギシリ」トヨフ諺アリ是ハ歯ギシリスルモ合フコトナシトノ義ニシテ諧謔スルコトヲ云フ是ハ「ヒシコ」ヲ放容スト云ベシ「ゴマメ」ハ田作ノコトニシテ乾物ヲ云フ又「セガレイワシ」ノ名ハ背部深藍色幾ト黒色ノ着ヲナスニヨリ名ク是亦「イワシ」ト異ル所ナリ此「ヒシコ」ノ長ス許ノ者ヲ乾ムハ「イリボシ」「ニボシ」「チリメンザコ」等ノ名アリ然ニ其内ニハ「イワシ」ノ児モ交リテアリ故ニ又「ヒシコ」「イワシ」トヨヘハ「イワシ」児ナルモ未「ヒシコ」モ交ルナラン「ごラスボシ」ハ「ごラス」ノ乾物ニシタルニシテ「ごラス」ハ「ヒシコ」ト異リ鰯科ニ入ルベキカ魚ニシテ「ごラウド」ト異リ状正ニ如キモ世人之ヲ混淆スルニヨリ遂ニ辨別ヒガタキニ至ルカ如シ此モノハ本邦住古ヨリ歳賀又ハ蝟集ノ賀瑞ニ際シ民間日用ノ常菜ニ用ヒ亦稲麦ノ肥料トモナシ水産物中ノ貨殖タリ而シテ「ヒシコ」ノふたり「チリメンイワシ」トモ「タヽミイワシ」トモ「ヒラゴ」トイフ所モアリ

清国ヘ輸出スルハ明治十年ニシテ横濱港ノ商串田八百吉ノ見込ヲ以テ始メテ輸出ヲ試ミシカ清国凶荒ノ除ニテ大ニ嗜好ニ適シ倍々盛ニ赴キ一昼ハ一ヶ年大約十五六万円ノタヽキニ至リシカ荷造ノ要ニキカ為メニ價格ヲ落シ去ル十七年ノ輸出額ハ二百四十四万ノ九百九十八斤実價五万四千九百十一円ニ至リ（十七年長崎県ノ調査ニ全港輸出高三千七万斤價七万五千円横濱分五万〇四百九十円ナリ）亦邦ノ商家ノ奇遇ヲ喜ヲ留ルモノカトイヘトモ横濱ニテ再ニ不廉ナル憂ヲ醸ヒ又ニ喜ノ諸費ヲ要スルヨリ改良セガルベカラス

故田作ノ乾製法ハ日乾スルニ過ガシトモ此他凡乾臧乾リ物ニ輸出スルハ白乾ナリ而シテ乾方ノ不良ナルモノハ大ニ價格ヲ落スヲ以テ注意ヲスベシ

乾鰯 素塩鰯

鰯ハ俗名鈔ニ讀音鈔ヲ引テ以和之ト訓ス新撰字鏡ハ独リ鰮ノ字ヲ伊和志ト訓ス本邦ニ延喜式ニ鰯ノ字ヲ用ユル是漢書ノ鰯魚アリ鰯ノ種類ハ大羽名マイワシ中羽ウルメイワシ コシナガイワシ等ナリ而シテ食ニ供スルニモ乾白乾目刺鮗刺開乾等トモナシ煮テ搾滓トシ肥料ニ供シ又其油ヲトリ收益ノ多キコト本邦ト海産物ヲ此ニ出ダシモノナシ近年此目刺鰯ハ清国ヘ輸出セリ延喜式ニハ神祇部ニ鰯汁アリ主計部ニ乾鰯又鮨アリ主計寮ニ

此後備中備後安藝周防讃岐等ヨリ貢献シ本邦往古ヨリ捺シ製法アリテ常陸ノ水戸作豫ノ宇和郡前ノ松浦等ヲ著名トス此魚ハ性至テ脆弱ナル故ニ「イワシ」ノ名アリ又オムラトモイフ凡リ漁業ノ大利ヲ得ルハ鰯ノ右ニ出ヅルモノ鰯ヨリ大抵本章ニ曰ノ最モ大ナルヲ塩ヅケテ苞ニイレテ遠ニヨス賤民朝夕ノ饌ニ用ユ又塩ト共ニ醢藏飯藏ニモ塩藏鰯ハ稍良品アリシモ塩藏ノ取扱ナリシト見ヘタリ近年各地ニテ塩藏スルモノハ概ネ搾詰ニシテ載ス此ノ如キ良ノモノモアレトモ塩加減等未ダ一定セズシテ清国ノ輸出ノ如キ善美ナル交易沿革ニ載スル如ク後前ヨリ塩鰯ヲ輸出スルモ僅ニ過ガルナリ然レドモ塩量ヲ高度サラメ壓搾器ヲ以テ搾メテ漬汁ヲ去リ樽ニ密封シテ轉出セバ其需用ヲ

擴ムル二至ルベシ

此魚ハ油漬酢漬等トシ雜誌ニシタルハ政州諫國ニ於テ昔ガ嗜好スル
モノナレトモ盛ノ日法乾鰯乾ノ我良品ヲ多ク造リ出シ清國人ノ需求ニ充ツ
ル為ニ得策トス

乾玉筋魚（ほしイカナゴ）一名「ホシカナギ」

玉筋魚ハ軟鰭類ニ屬スル海魚ニ一種小ナルモノニシテ俗ニ「カマスコ」又
ハ「カマケコ」トモ云ヒ筑前ニテ「イカナゴ」紀伊ニテ「シャヒヤラナゴ」安藝ニテ「カマ
スナゴ」又「アブラメ」丹後宮津ニテ「イサナゴ」北陸道及ヒ攝津、尾張、三河
肥前ノ五島及ヒ平戸等ニテ「小女子（カナゴ）」トモ称セリ但シ陸中佐渡海
ニテハ産スル「メラウト」ハ同種ナレトモ大ニシテ長サ八九寸ニ及ヘルモノナリ

此魚ノ漢名ハ未タ詳ナラス章宇市鑑ニハ玉筋魚トス海魚考ニ「イカナゴ」ノ
条ニ田中宣家云フ京摂ノ俗春ノ頃「カマスコ」ト云フ者ヲ食スル山陽四
國辺リ海辺ヨリ出ツルモノヨリ按スルニ如何ナル子ナリヤ又長シテ如何ナ
ルモノトヲ不分明サレハ斯ノ名トシ

此魚ノ形狀ノ相似タルト「カマスゴ」ノ名アルトヨリテ世人往々接魚ノ兒
ナリト誤リ之ヲ捕獲スルハ稚魚ヲ捕ルモノニシテ嚴重ニ禁遏ノ妨害ス
リトイフモノアリ然レドモ元来此モノハ概子ニ三寸ニシテ「カマス」トハ全ク異レリ
故膳摘要ニハ「イカナゴ」ハ接魚ノ子ナリ又「カマスコ」トモ云フトシ魚鑑
ハ「イカナゴ」ハ「ヒシコ」「カマス」ニ似テ小ナリ脂多シ三四月ノ頃コレアリトシ又
大和本草ハ接魚ノ苗ヲ俗ニ「イカナゴ」トイフトシ水族志ハ「イカナゴ」

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

ノカマス」ノ児ニアラサルコトヲ詳記セリ近頃出版ノ魚産一斑ニ於テ接魚ノ条下ニ玉筋魚ヲ一ニカマスコトス其他数部ノ書毋ヲ閲スルニカマヨリ載セタルモノアルトモ「カマカラ」ヲ泛セル書甚ダ少ナシ

玉筋魚ハ長サ二寸許ヨリ三四寸ニ許身狭クシテ蒼黒銀色ヲ帯ヒ背尾両鰭ノ周ヨリ起リテ尾ニ連リ後鰭モマタ胴ノ半ヨリ起リ背尾両鰭共ニ其度数ヲ接魚ニ之ニ反シ大ナルモノ七八寸身円長ニシテ細鱗アリ背鰭二次リ後鰭一基アリ共ニ勁次ニシテ別ニ之ヲ証ス

玉筋魚ハ生鮮ノマヽ膾トナシ或ハ煮テ食シ又乾塩乾白乾トナシ又煮乾将来輸出スルモ最モ望ムベカラズ此魚ヲ以テ魚醤ヲ製スルハ往時景行天皇ノ御宇葉十ノ皇子神櫛王命讃岐ノ国守タリシ時皇ヨリ白ク塩漬ニシテ肉将来ヲ造リ献セシニ創メリ其後諸国ノ国守タリシ時モ毎々都ヘ送ルヲ例トス又明月記ニモ屋島ノ内裏ヨリ肉将来ヲ贈ルコトモ載セタリ

近世下総国千葉郡臼駅三枝某ノ創製スル奥海苔ハ天保年間ノ創業ニシテ今ニ至ルマデ益々盛ンニ産出セリトイフ其魚将来ノ製法ハ魚一升ニ食塩三合ヲ混和シテ搏ニ詰メ蓋ヲナシ其上ノ紙ニモ封ヲ施シ置キ翌日助ケ出シ用ニ望リ其搏ノ下部ヨリ浸出スルモノヲ納漉シテ

リ清ハ肥料トシテ効アリ此製法宇津国ニモ実将来ノ国表方ハ下次ニ見ユ

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

鍋ニ入レ火ニ掛ケ沸騰セシメ其色透明ニシテ味甘美ナリコレヲ一番取トイフ残リ滓ニ又食塩若干ヲ入レ再製スルヲ二番取トイフ

玉筋魚ノ油及ビ接骨木ノ産出スルハ加賀能登越後佐渡等ニテ煮乾及白乾ヲ出スハ志摩伊勢筑前四国淡路地方ヲ多シトス

此モノヲ清国ニ輸出スルハ近年ノコトニテ未ダ多数ナラズト雖モ明治十六年神戸港ヨリ輸出スルモノ一万七千二百九十八斤価四百三円六十銭又長崎横濱両港ヨリ輸出スルモノ若干アリトス

乾（キビナゴ）

「キビナゴ」ハ九州ニテ俗ニ鰶（キビナゴ）ノ字ヲ用フ大和本草ニ「キビナゴ」ハ海魚ナリ海鰯ニ似テ同美ナリ長サ三寸ニ満タズ口ハ海鰯ヨリ小サク身ハ少シ厚ク両傍ニ銀色ノ筋アリ又水族志ニ「キビナゴ」ハ海磯ノ間ニ群ヲナス夏月多シトアリ海魚考ニ「キビナゴ」艇修曰ハ清人ノ呼ブ所ト雖モ本草ニ未ダ載セズ名ニテ又蔓乾ノ者ヲ閩書ニ「丁香魚」トイフトアリ此モノハ九州及ビ土佐ノ海ニ産スル者ニテ東国ニハ絶テ之ナク肥前ニテ「ヒラカ」トモイヒ煮食炙食鱠トモナシテ佳味ナリ又従来煮乾トナシテ内国用ニ販売スルモノナルガ近年白乾ノモノヲ清国ニ輸出シ四川地方ノ人ニ嗜好ヲ以テ尚ホ煮乾ニ倍スルモノ十ノ八九ニ居シ故ニ従前ノ煮乾製ヲ改メテ白乾制法トナスニ至ラハ将来極メテ販路ノ拡張スルハ疑ナシ然ルニ輸出ノ額僅ヵニシテ税関ノ調査ノ如キハ田作ノ中ニ混入シ往々鰯ノ乾タルモノト同様ニ誤リ混ストイヘトモ全ク同シカラス

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

乾鱈

鱈ハ古名由支（ユキ）ニシテ新撰字鏡ニ鱈ヲ由支ト訓ス古名錄ニ多牟樂（タムラ）
韓名呑魚（カンノウドンギョ）トス鱈ノ字ハ諸往来物等ノ外古書ニ見ヘス漢名ハ大口魚
トイフ北海ニ産ス寒ヲ喜ビテ暖ヲ喜ハズ味ト塩ニ宜シクシテ初メ之ヲ採
ル先ツ塩ヲ以テ腹ニ盈ル時ハ久シテ腐レズ偶々些ノ臭気アリ新
鮮ヲ好ミ或ハ歳旦之ヲ日比布（ヒビフ）鱈吸モノトシ冠婚大饗ノ魁リモノト
セリ之ヲ眞鱈トイフ一種介藁（スケトウ）ト称スルモノアリ形ホボ眞ト味ト亦佳
ナリ新鮮ニテ是ヲ明太魚トイフ乾製ニ法アリ胴ヲ割リ淡乾
スルモノヲ棒鱈トイヒ胴ヲ開キテ塩乾スルモノヲ一夜鱈ニ眞
鱈ニ限レリ而シテ此モノハ近年清国ニ輸出スルコト逐年ニ多キヲ加ヘ
タリ十七年横濱輸出稀ダラ二百万斤價十万円ニシテ
七百五十円ナリ又「スケトウ」一種ニ九州ニテ
ハ年ニ咎訓乾トナシテ長崎港ニテ清国人ヘ百斤ノ價五円五十
銭ニテ販賣セリ尤モ北海道ノ「スケトウ」ト九州ノ「スケトウ」トハ少シ
ク異ナリ此魚ハ對州ニテ「メグダイ」ト称シ朝鮮ニテ明太魚ト称セリ
本邦北海ノ大口魚漁場ハ地球上屈指ノ良場ニシテ殊ニ此モノハ肝
油ハ黄色ノ藥品トナルモノナレハ漁船ヲ改良シテ増益センコトヲ希望ス

乾鰈

鰈ハ倭名鈔ニハ王余魚ヲ加礼比（カレヒ）ト訓シ圀書ニ比目魚ヘトシ比ハ

並ヒ東方ニアリテハ其名ヲ鰈ト曰ヒ又此外種々ノ異名アルモ形状ミヨリテ名クルモノ多シ北戸錄ニハ鰈ト謂ヒ吳都賦ニハ鮸トシ上林賦ニハ鰨トイフ閩廣ハ鞋底ト名ケ臨海ハ臨海水土記ハ奴鰈ニ南越志ハ南版トシ方異物志ハ箬葉ニ朱屋記ニハ王鯈魚ノ如シト用タリ而シテ此モノハ本邦ノ沿海ニ多ク産シ種類尤多ク大サ一二尺或ハ五六寸裏ノ白皮ニ黒点アルモノヲ皇鰈トイヒ大ナルモノ尺許或ハ七八寸ヨリ二三寸迄ヨリ下ニ向ヒテ黒点石子アル石鰈トイフ六七寸ニ過ス形ヲ常ノ如ク鰈ニ比スレハ狭小ニシテ肉薄ク卵腹ニ滿ルトイヘドモ味ヒ佳ナラス薄鰈又霜月鰈トイフ形略ホ同シク表裏アリ鱗ナキモノヲ号ケテ雌扱鰈トシ又先白鰈トイフモノアリ其表裏相反スルモノヲ以テ字目トイフ大ナルモノ二三尺許ニ至ルモノアリ此モノハ鱠煮羹煮食炙食蒲鉾等ヲ作ルニ種々アリ蒸鰈ハ若狭越前等ヨリ出スモノ上好トス其法鮮鰈ヲ子ノモノヲ採リテ塩水ヲ以テ之ヲ蒸ス手熟サラシメテ取出シ陰乾スルコト數月ニシテ則チ乾鰈ハ即チ常乾鰈ニシテ和泉紀伊等ノ産ヲ著名トス木葉鰈ハ長サ和泉紀伊等ノ珍品トス和泉ヨリ出スモノヲ名ケ岡田鰈トイフ

乾扱魚

扱魚ハカマスト訓モ又鮸、鯢、鮸等ノ文字ヲモ用ウ本朝食鑑ニ述ル所ノ如シ長崎ノ市人宋華船

客に進ス此ノ魚ヲ指シテ問ヒシニ梭子魚ヨリ小ク圓キヲ以テ
梭魚織梭ノ如シ豊肉脆骨此レヲ鮒奥ト謂フ字ト載セタリ
此モノハ全國ノ海ヨリ蓼ヨリ仮ニテ賞美シ脂多キモノハ色淺赤脂
少キモノハ色黄白ナリ

乾飛魚

飛魚ハ倭名鈔ニ鰩ヲ止比宇ト訓ス多識篇ニ文鰩魚本草ノ考
ルニ一名飛魚トシ西陽雜俎ニハ飛魚トス九州本國共ニ一名「アコ」長
門ニテ「ツバクラウヲ」石見ニテ「ツバメウヲ」トス處名ハ典籍便覧ニ鰩
魚又五色魚ヲトル正字通ニ鰩又鯡トス一種薩州ノ飛魚ハ雨鰭相
交ルモノアリ又一種「クサイ」ハ仙台ニテ「トビウヲ」トモ「トモロモキス」トモイヒ
讃岐ニテ「ヒノカサゴ」紀伊ニテ「ヒマオコゼ」又「ヤマノカシ」淡路ニテ「クロボウ」
妾薬ニテ「ナヌカバシリ」伊豫松山ニテ「ウシヒレテウ」全國吉田ニテ「ホゴ」トイ
フモノアリ

廣東通志ニ泉州府志ニ廣東新語正字通共ニ飛魚トシ台湾統志
ニ飛薦魚トシ本草綱目ニ海島逸志ノ書ニ燕魚古名鰩俗飛魚
ト呼フトシ閩中海錯疏ニハ海燕ト飛魚ト分チ本邦亦二三種アリ
從来塩乾トナシタルヲ京都ニ出セリ東奥ノ鮮ナルモノ多シ近年
豆七島ヨリ出ス塩乾製ヲ横濱ヨリ清國ニ輸出セリ又土佐ノ輸
出調ニ神戸港ハ四万八千八百九十斤優ニ千二百十七円大坂港百斤
優三円ニテ錢ヲ載セタリ其制表法ハ北陸ヲ割リ腸ヲ去リ一度食塩
ニ和シ一旬ヲ過キテ水乾スルニ過サレトモ鰒ノ乾燥スルヲヨロシトス
三摩ノ乾物

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

三度ヲ以京ニテハ「サヨリ」大阪ニテハ「サイラ」ト云ヒテ漢名ハ詳ナラス水族志ニ「サヨリ」一名「サシマ」「ダツ」「オキサヨリ」水針魚俗ニ「サヨリ」ト呼ブ魚鑑ニ秋冬ノ交房總海ニ多シ淡塩ニテ販ウ鮮ナルモノ多ク食スルニヨシ乾スルヲ上トス又堅乾スルハ淡塩ニテ住タリ食塩ヲ量リ適度ニシ久シク貯藏セント欲スルモノハ清國人ノ製法ノモノヲ訓ス而シテ漢名ハ小竹莢魚ト書シ全國ノ海ニ産スル乾物ヲ総称スルモ往古ヨリノコトニシテ延喜式ニ内膳司食料干鰺ノ三十隻トアリ本朝食鑑ニ曰ク駿豆房總ノ海濱ニ来者最美ナリト夏月肥タルモノ味甚香美ニシテ炙食ニ最宜シ鮮ナル者ヲ食スルハ膾トナシテ佳ナリ中脹ト号スル腊羹ヲ造テ味亦佳良ナリ冬春ノ際臭膋味甚故ニ之ヲ乾曝シテ民間ノ用トス二種アリ一種堅鰺トイフモノアリ狹小ニシテ薄皮ニ乾燥スル又鳥鰺トイフモノアリ伊豆七島ノ鹹乾ノモノヲ「カヤノ乾物」ト云ヒ一ト云ヒ

乾火魚

次魚ヲ本朝食鑑ニ鉄頭魚ト云ヒ処々多クアリ世俗子誕ノ日ノ家必ス此魚ヲ以テ賀膳ニ供スルノ旧例アリ舞食炙食煮食シ塩焼ニシテ此ニ珍トス淡乾鹹乾共ニ味ヒ淡白ニシテ美ナリ近年清國ニ輸出スルニ屡々アリ

乾鯛 亜塩鯛

夫鯛ハ喜夏泥ニ赤海鯛（アカタヒ）日本書紀ニ赤女（アカメ）延喜式ニ乎魚（タヒラ）ト鯛ノ二名ヲ載セ新撰字鏡及ト和名鈔ニ鯛ノ字ヲ太比ト訓シ八雲通志ニ鮭鱒乳魚ハ山鯛表錄ニ吉髪魚（キチヒラ）トス大和本草ニハ鯛ハ鯽（フナ）ニ似テ紅鰭ナル（ヒレ）トシ其説当ヒリトイヘトモ甚タ食経ニ鯛ハ鯽ニ似テ紅鰭ナルモノトアリ且本邦ニテ鯛ノ字ヲ慣用スルコト久シキヲ以テ此編ノコレニ從フ然ルニ今年水産局長ノ香港ニ於テ慶東産ノ鯛魚ナルモノヲ購求セリ其ノ見ルニ本邦ノ眞鯛ト同物ナリ其製ハ塩漬ニシテ殿上ニ列スルモノナリ故ニ本邦ニテハ勿論ニ支那ニ於テモ食療正要等ハ「マナカウヲ」本草啓蒙ハ「オコゼウヲ」一名「オコゼキウヲ」ニ輿鑑ハ「カゴシラヲ」和漢三才圖會ハ「マドウヲ」又「カコシラヲ」ニ充テ又横濱港ニ來舶ノ清國人ハ泰原ト云者ニ實物ヲ示シニ名ヲ問ニ黄山魚ナリト云ヘリ

夫レ鯛ハ本邦古ヘヨリ海魚中ノ長トシ神祇ニ大膳ニ内膳ニ等ニ式ニ供シ冠婚其他ノ慶賀ニ必ス用トサルヲ得サルモノトス而シテ此魚ハ南海ヨリ北海ニ至ルニテ産セサルナシト雖モ地方ニヨリテ味ノ厚薄アルヘシ

乾鯛ヲ造ルハ陸奥ヨリ下ニテハ延喜式諸國ノ調庸ニ鯛楚割鯛放乾鯛鯛焼物等ヲ載加之嘉儀ノ贈トイフ而ニテ延時間々清國ニ輸出スルニ至レリ

本邦古来干鯛ノ製法ニ六法アリ鯛腊（タヒノヨモキ）鯛楚割（タヒノサバリ）甘塩放乾生乾鯛魚等ナリ此外大膳式ニ載セタル潰岐ノ鯛塩仮及ト白子保久ノ鯛春飯等アリ

鯛鰭（腊）ハ延喜式主計部ニ筑前、肥後ヨリ調トシテ貢ト又丹後ヨリハ鯛膳ヲ

献スル者ヲ腊ト曰ヒ即チ乾肉ニシテ手ヲ経ルモ色味ニ変セサラシムルノ製ニシテ乾燥ノ丹精ヲ尽シタルモノタリ

楚割ハ鮮鯛ヲ腸ヲ去リテ能ク洗ヒ海水苔ヨリ最モ薄フテ割キ用キ頭尾皮肉鱗骨トモニ相列テ全体ヲ分タス塩ヲ以テ内外ヨリ薄クスリ其割キ開キタル処ヲ掬ヒ塩引ノ如クニシテ高キ処ニ掛ケ乃乾スルニ数日ニシテ貯フルモノトス奥州ニテ楚割ト同ニキ製ニシテ切リ片条トナスモノアリ

甘塩ハ腹ヲ割キ腸ヲ去リテ塩ヲ全ク入ルコト最モ薄クシテ之ヲ夏中ニ安置シ水盆ヲ以テ掩壓シ石ヲ壓子ニテ之ヲ推シ用ル時ニ取出シ洗ヒ清メ煮熟シテ用ル味甚美ナリ

救乾ハ脊枝ト腹枝トヲリ共ニ鮮奥ヲ割リテ凡乾スルモノニテ往古参河ヨリ之ヲ貢献シ神饌内膳ニ供シメリ今世ヲ制衣甚タ少ナシ

生乾鯛ハ全生半乾モノニテ甘塩ニシテ日乾スル矣倉ニヨロシトス

前文本古来ノ製法数種ニシテ此外塩焼鯛ノ如キモアルトイヘトモ陳風ノ輸出ニ適スヘキハ貯蔵久シキニ堪ユルモノニカキリ

酢ノ清風、割烹食法等ノ詳カニ彼レノ需用ニ適スルモノヲ制衣出セハ到ル得ル甚タ多カルヘシ

清風摩地方ノ鹹乾鯛ニ清浦鮫奥ト称シ奥ノ山屋門宮波鎮江等ニ於テ製スルモノニテ年々数万斤ニ及ヘリ

塩鯛ノ制衣法ハ甚タ古ク延喜式ニ鯛ノ甘塩鯛ノ腹ヲ割キ臓腑ヲ去リ塩ヲ本朝食鑑ニ載スル所ノ甘塩ノ製法ハ鮮鯛ノ腹ヲ割キ臓腑ヲ去リ塩ヲ全ク入ルコト最モ薄クシテ之ヲ貯フルニ或ハ木盆ヲ以テ之ヲ圧シ石ヲ用ヒ之ヲ圧ス塩

汁自ラ滴リ舌リテ佳ナルモノナリ又夫鯛ハ各地ニテ塩藏ニシ概テ
相似タレ共水ノ需用遠ク及ハサルモノカ若シ然ラハ近年良製ナル清國
香港並海ニ向テ輸出スルコトアリ脂ノ多カラス又サノカラサル好季節ニ
捕獲シ良塩ヲ撰シ其量ヲ適度ニシテ壓搾ノ法ヲ施シ形狀色沢
純美佳味ニシテ貯藏久シキヲ保ツノ殘品ヲ造リ出サハ此販路ヲ擴ムル
ニ至ルヘシ廣東産ノ塩鯛即チ鯛魚ナルモノハ百斤ノ價六弗ニシテ香
港一ヶ年ノ輸入高七万斤アリ又厦門
ニモ販路アリ今本邦九州産ノ塩鯛ハ百斤ニ三円三陸ノ鯛ハ尚廉
價ナルモノナレハ將夫大ニ望アルモノトス

鰹節　一名　木魚　ニテ日
鰹節ハ俗名鉋語ニテ引キ加豆ヲ訓セリ本朝式文ニ堅魚ノ二
字ヲ用ユトアリ延喜式ニ堅魚トシテ載セ訓撰ヲ鏡ニハ鰺、鰹、鱚、鰭
ヲ「カツヲ」ト訓セリ左ハ堅魚ト鰹ノ節ト作
タルモノハ誤リナリ而シテ本邦ニ於テハ往古ヨリ熟高島タリ台湾ヲ存セシ
鯛魚ノ用樣字毋ニ載スル所ノ鉋魚ハ此鰹ニテ彼國ニモ之ヲ産
セリ而シテ或ハ清國人其ハ彼國ニ於テ鰹節ヲ木魚ト称シテ嗜好ス
トイヒ又其ハ其汁鮮美ヲ以テ彼國ニテハ好マストイヘリ是ヲ以テ考フ
ルニ清國ニテモ未タ普ク需用セラレス況ンヤ代用ニハ適セサルヲヤ清湯ト称
スル清國ニテモ未タ普ク需用セラレス況ンヤ代用ニハ適セサルヲヤ清湯ト称
スルヨリ汁液ヲ五味ト倫ヲ調和シ膏腴ノ美
ヲ発生シ塩梅ノ中主ニシテ本邦ニ於テハ一日モ欠クヘカラサルモノトス從来
長崎来舶ノ清商常ニ鰹煮汁ノ数酒ヲ啜リテ曰ク中華未斯ノ如キ
味者アラスト甚タ珍重シ又タリト本朝食鑑モ載セテ委々ヲ詳リ輸出

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

神戸輸出ニ鰹節六百七十三万貫八百四十斤アリ又元和元錄、寛保頃ノ長崎實易ノ旧記ヲ見ルニ後来如何ニ販
年々少許宛ノ輸出アリシヲ載セタルヲ以テ路ノ遠クルヤモ亦知ルベカラズ、
周ニ曰ク鮪モ亦節ニ擬スルコト鰹ニ同シクシテ品位ノ差等日最多シ但品質ヲ異ニセリ陸前ニテハ金鯨奥ヲ「ゴンダ」ト称シ魚ノ大小ニヨリテ名ヲ異ニセリ最モ小ナルヲ「カシダ」夫ヨリ大ナルヲ「ゴンダ」當歳第二夫ヨリ大ナルヲ「ヤウ」「ムウ」「カタマヴケ」「一本ヴケ」トイフ「トラヴケ」トハ馬一疋ニ才
本ヲ附ケトイフ義ニシテ六ツモ其数ヲ盡セリ「カタマヴケ」ノ二本附ノコト
ヨリ此大小ノ差ニシテ来ルト雖トアリ大倭人夜ヨリ捕ン大ナルハ
旦ノ小ナルハ遅ク又大ナルモノ来ル又等アリ或ハ大ノシシヲ「ヤウ」「ムリ」

ノ类ヲ又年モアリ

細魚（サヨリ）乾物

細魚ハ倭名鈔ニ七巻食鏡ヲ引テ針魚ト一ニ与名豆延喜式ニ与利（トウ）登草
字多識篇ニ依ヨ利トシ庖厨和名本草ニ鰯魚本草ヲ考フルニ一名
暴公魚又一名銅喉魚又針嘴魚トアリ又俗ニ「サイマリ」「ヨナカイワシ」「ヒタ
ヒ」等ノ別名アリ食物本草ニ針嘴魚腐志ニ針銀魚鎮記有
志ニ針魚曼苑詳註ニ針口魚通雅ニ龍頭魚トス是皆「サヨリ」ニテ支
那各地ニ於テ古ヘヨリ嗜好セリ而ニテ本邦摂泉、多ク「オキガヨリ」「ラス」「ラウ」
「アヲバモ」「エウラク」等アリ「ラス」ハ紀州和歌山ニテ「セイボウ」金岡塩屋浦ニ
テ「スヽ」全陽武庫ニテ「イスカ」全加太浦ニテ「ヤマキリ」田辺ニテ「スヽヒ」伊豫西条
ニテ「スヽマトウヒ」ト仕ヒ其外「セらゼン」「アコザシ」「スバサイラ」「カゲキドヲシ」

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

「キヨカ」等ノ名アリ「エイラク」ハ一名「ナガガシ」「スバシ」ハ「ヒラス」「長サヨリ」「ミマサラ」「ナガハナ」「アラハモ」ハラス」「ダツ」「スバシモ」「アヲザス」「アラヤカシ」「ミヨロリ」等ノ別名アリ又ラスハ食物本草ニ南海ニテ「オキザヨリ」ハ清俗水針魚トス細要ノ名ハ本朝食鑑ニ載スルトコロニテ日本名ナリ

此モノハ全周ノ海ニ産シ肉白クシテ味甘美ナリ鮮時ハ鱠トシ或ハ炙リ又ハ煮テ食シ蒲鉾トシテ佳味ナリ乾物ハ炙食シ貴ベリ形シテ近時間々清国ニ輸出スルコトアリ

鯡

鯡ハ「シシ」ト訓ジ漢名鰊魚ト書シ又加登ノ名アリ本朝食鑑ニ親魚ノ文字ヲ釋名ニ載ス

此魚北海及ビ南部陸奥ニ産スル甚ダ多額ニシテ春暖氷解セル四五月ノ候ニ建綱ヲ設ケ多額ヲ捕收セリ身ヲ又キ割リ乾スヲ身欠鯡トシ割乾ノ外割ト作ス近年間々清商ノ購求スルコトアルモ未盛ンナラザルハ前民法ノ被ラザル為メカ

太刀魚

太刀魚（タチウヲ）漢名鱭魚、閩書ニ一名刀魚、鰹刀、鰹望魚、等ノ名ヲ載セ或ハ帶魚ト出ス大ナル鱭ト之ヲ処々ノ江海ニ産シ大ナル万ノ短狹ナルガ故ニ此名アリトス煮テ食ニ多リテ食ヲ佳ナリ或ハ鮓ニモ作レリ此魚ノ塩乾及塩漬トセルモノハ清国ニテ尤多ト雖モ多クハ清国南部ニ産スルモノヲ需用セリ本邦産ノモノモ購求スルコトアリト雖モ用塩住カラス其量寡少ニ非ザレバ等リテ夫ガ多額ヲ輸出スルニ至ラズ

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

鮭塩引ノ説

鮭ノ字ヲ「サケ」ニ充ルハ俚語抔、新撰字鏡等ニアリテ千有余年
昔ヨリ世ニ一般ニ此文字ヲ以テ通用セリ然レドモ和名鈔ニ鮭ノ字ヲ用ヒ
野必大カ本朝食鑑ニ同ジク用ヒタルヨリ晩近ノ学者ノ概ネ鮭字
ヲ用フルニ至レリ本字納月啓蒙ハ東医宝鑑ノ称号ヲ採用シ其他種
々ノ文字ニ充ツルモノアレモ余ハ古キニ従テ鮭字ヲ用ヒ元来魚ハ硬
骨美味ノ嫉鰺美鮭鱒科ノモノニシテ其卵腹生ニ出テ多ハ秋
北ノ清流ニ産ニ又海ニ近テ産卵ノ為メ河ニ遡レリ此魚本邦ニハ
塩引ニ加工スルモノ産出需用トモニ広ク而シテ時々清国ニ輸出スルヿ
アリ北海道根室国西別川ニ産スルモノヲ最良トシ石狩川之ニ亜ヅ
捕獲ニハ建網、引網或ハ魚叉ヲ以テセリ

塩引即チ塩鮭ヲ製スル北海道ニテ製スル所ノ鮭（青方秋味一名一歳魚ニテ尾ヲ腹ヲ割キ腸ヲ去リ食塩一斗ヲ清ケ切蔵（きりづめ）ス紋屋即チ魚屋ニ収メルヿ凡六七十日間其間二十日毎ニ以下交換シ（塩裏反覆スルヿ）毎尾食塩二合ヲ加ヘ布ヲ断リスルヿ数回ニシテ制ヲ了リ前条ノ法ヲ施セシモノヲ寒水ニ浸シ日々清水ヲ換ヘ（塩水ニ浸ス時ハ塩止水ヲ換ヘルノ意ナリ）塩ノ此製ヲ清国ニ輸出セシコトハナシ
此魚ノ卵子ハ「ハラコ」又「スヂコ」ト称ス塩漬ニナシタルヲ筋子漬トイフ其漬ケ方ハ先ヅ高サ凡三尺ノ棚ヲ設シ空ヲ布キ一腹ノ筋子ヲ並ベ次ニ数二十乃至二十五腹ヲ入レ塩ヲ撒シテ層々相重ネ高二尺五寸ヲ以テ一層ニシ七週間ヲ経テ棚ヨリ下シ樽底

ニ分葉ヲ數キ筋子ヲ盛リ上ニホ汁葉ヲ寫ヘ永ク貯ヘンニハ酒粕ニ漬ヘシ良シトス然シテ昼芽ハ清國人ノ其嗜好ヲ夫シテサルモノトス」

此魚ノ脊(セワタ)ノ鹽藏ニタルハ清國人モ嗜好シ本邦ニ於テモ酒肴ニ佳ナリトス其法ハ脊腸一升ニ食塩一升ヲ撒リ放置スルコト凡四十日間乃至五十日間ニシテ之ヲ出シ清水若クハ酒ヲ以テ洗滌シ竹箔ニ並ヘテ液汁ヲ去リ上酒ヲ注キ陶器或ハ樽ニ藏シ密封シテ空気ノ侵入ヲ防クヘシ

鹽鯖

鯖ハ俚名鈍ニ食経ヲ引テ阿字佐波ト訓シ本草俚名ハ佐波ト訓ス鰯ヨリ薄語抔ニ加世佐波ト訓シ鯵ヨリ稍色立成ニ奈波佐波ト訓ス而シテ又往古ヨリノ朝貢品ニシテ延喜式ニ大鯖鮓醤等ヲ載セ之ヲ周防讃岐伊豫土佐飛登等ヨリ貢献シ神饌内膳ニ供シタリ故鯖ニハ「大サバ」「小サバ」アリ二品トモニ鹽藏シテ輸出スベシ古名錄及ニ水族志ニハ鯖字ヲ「カバ」或ハ「アヲサバ」トセリ而シテ古ヘ能登伊豫、土佐、讃岐、周防等ヨリ貢献シ神祭供ヘタルコトハ延喜式ニ載スルヲ以テ勅鯖ト称シタルコトハ延喜式ニ見エ又本朝食鑑ニハ鯖ノ味生魚ニ勝リ賞美シテ七月十五日ノ祝例ノ佳物トナスコトヲ載セタリ而シテ其製ノ仕法タル鮮鯖ノ腸及ヒ鰓ヲ去リテ背ヨリ脊ニ傷ツケ割キ全体ヲ別タス楚割ノコトクニシテ鰓製ナスニ尾ノ頭部ヲ一尾ノ鰓ノ間ニ刺シ入両尾聯合スルヲ一連トシ乃チ其色赤紫色ナル上品ト雖モ久シク貯フレドモ変スルコトヨカラス此魚ヲ塩藏スルモ鰯ニ同シクシテ近年清國人之ヲ購求スルヨ

アリテ輸出セリ

鰯（コーレラ）ノ塩モリ

鰯ハ和書ノ鰺魚ニシテ青鯽又青鰊トモ名ケタリ本朝食鑑ニハ鯷ヲ古乃之名ト訓ス故称甚古ヨリアリテ日本紀ニ孝徳天皇ノ時塩屋ノ鯷魚ト云者アリテ其鯷ハ孝（シ）徳（マ）之廬（シマ）ト訓スト有リ此魚ヲ塩藏スルニハ腸ヲ去リ一萬ニ今食塩八斗ヲ以テ漬込一石ヲ以テ壓スナリ腑斗出デナヲコレヲ捨テ更ニ塩ハ加ヘス再ヒ漬込ム時ハ貯藏久シキヲ保ツ清國人ノ需用ニ適セリ目今横濱港ヨリ輸出スルモノハ実ニ僅少ナリトス

「シユクナシモノ」

「シユクナシモノ」ハ「シユク」一名「クサミ」トモ云フモノヲ塩藏シタルモノニシテ其ノ「クサミ」ノ如ノ身平扁ニシテ藍色ノ筋アルモノナリ此モノハ沖縄県下琉球諸島ニ産シ就中久米島ヲ多シトス而シテ制法ハ多量ノ食塩ヲ和シタルモノニシテ数年ヲ経ルホド佳味ナルモノトシ従来数万斤ヅヽヲ清國福州ニ輸出シタリシナリ

永良部鰻（永）

永良部鰻ハ海蛇ノ類ニシテ魚類ニアラサレトモ他ニ比類ノナキヲ以テ是ヲ附録セリ

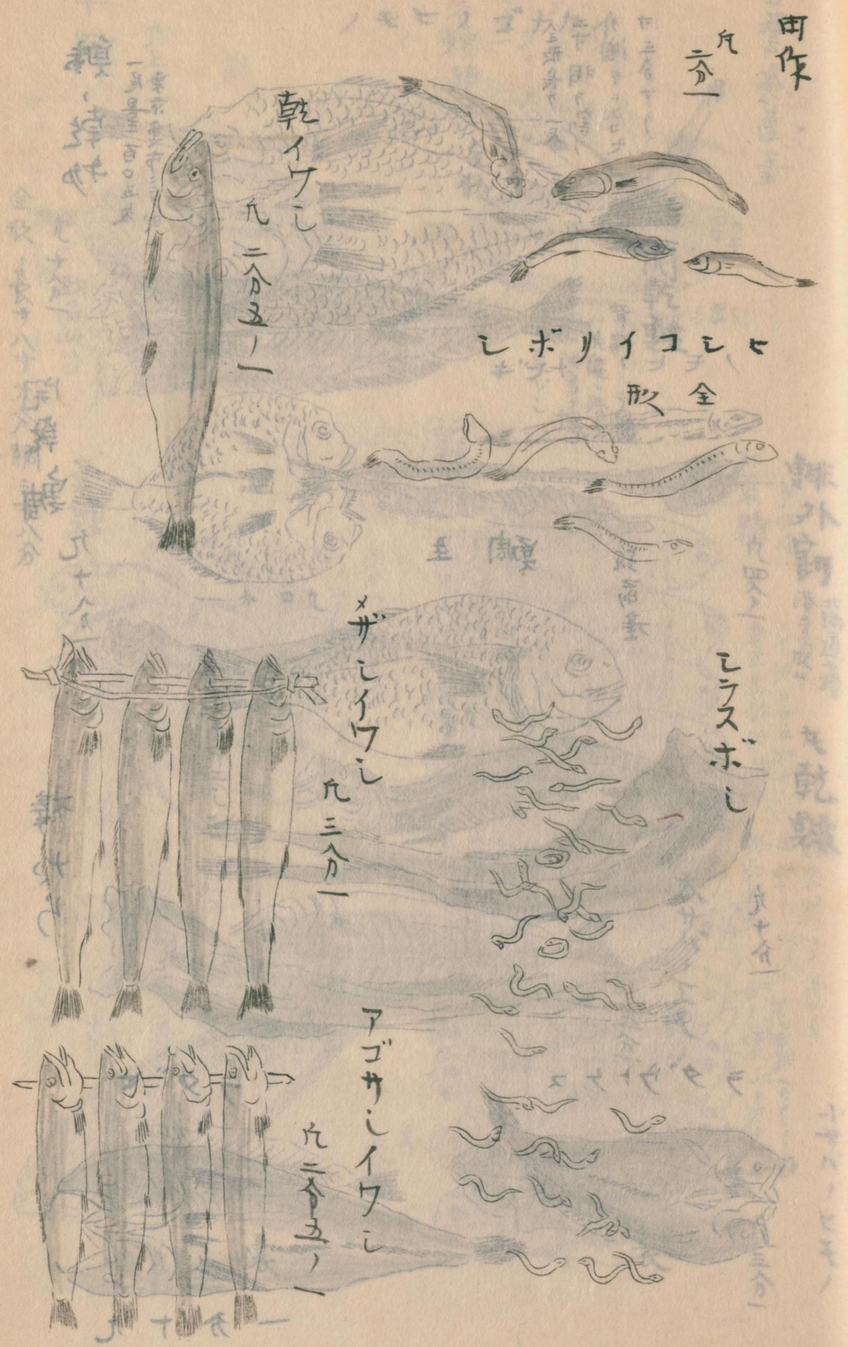
夫レ永良部鰻ハ琉球屬島ノ産ニシテ永良部ハ其ノ島名ニシテ琉球諸島ニ産スル所ノ海蛇ヨリ其ノ名ノ高キヲ以テ朝鮮人李樹廷撰ノ蛇鱣ト山鱣水鱣ノ二種アリ名異ニシテ実同シ鱣ニ似テ非ラス陸ニ産スルモノヲ山鱣ト謂ヒ水ニ産スルモノヲ水鱣ト云フ形ヲ蛇ニモヲ

鰭アリ尾扁シテ横ハリ雌ハ小シテ雄大ナリ此モノ酒ヲ嗜ミ航海ノ船中酒気アレハ水鱸船底ニ集リ酒或ハ涓滴ノ漏アリ必承テ之ヲ食フ然レハ極メテ得難シ陸ニ産スルモノ岩谷草莽ノ間ニアリテ形質品質亦コノ如シ若シ一尾ヲ獲テ羹食スレハ陽ヲ壮ニシ陰ヲ補ヒ髪白キモ黒キニ還リ能ク癆者ヲシテ肥瘦ナラシメ積年ノ肺疾ニ尤効アリ其効殫述スベカラス故ニ之ヲ仙薬トイフ朝鮮江海ノ漁業者皆其重宝ノ品タルヲ知リ得レハ重價ニ售リ以テ貧ヲ免カレト云ヘリ此説ニ依テ見レハ朝鮮ノ如キモ甚タ之ヲ賭好スルヲ知ルベシ

本邦ニテハ沖縄県下ニ十六島ヨリ產スルモノニテ大ナルモノ長八九尺回リ二寸実ニ至リ毎年捕獲スルヲ得ベシト雖ドモタタハ六七月頃海面浮ヘルヲ窺ヒ逐フメテ捕ル性毎ニ一子ヲ産ミ捕獲数千尾ニ及ヘリ全形ノ俵葵ノ上ニ吊リ薫シ乾トナシテ貯ヘ以テ着食シ又俊来之ヲ清國福建ニ輸出シテ大ニ高價ヲ得タリ鶏卵トニモ着ヲ食スル時ハ能ク疝癪ヲ治スルノ効アリト云リ

元来本邦ニ產スル海鼠ニ種美アリ「エラブウナギ」「ワシヘビ」ノ美ナリ永良部鰻ハ古来邦人即チ鰻属トシ鳥名ヲ冠シタルナリ

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



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

鰈乾物

一尾量百匁以上東京奥市ニテ取扱ヒモノ

全長サ一尺二寸胴ノ割ヲ濶キトコロ七寸三分アリ

開乾鰈

九十八分一

生鰈

筑前産

九十分一

棒ダラ

ヒダラ

スケトウダラ

九十分一

鰈外割

北海道ノ産港ヲ以テ取引ス

乾鰈

イカナゴノヒモノ

全形

開乾鰈

背割シテ骨ト片身ニ残リ油多ク塩気少シ

全形ノ長サ八寸六分胴三寸八分

九十分一

九四分一

一分

こカキミシン

九三分一

大サバノヒモノ

九五分一

小サバノヒモノ

九三分一

裏

表

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

干鰈

九五分一

陸前仙台
ヨリ来ル一枚
ノ量ハ此ノ如シ

出平鰈乾物

九五分一

大サ小枚アリ大ハ一枚
十四匁ヨリ小ハ五
匁アリ此モノハ一枚六
匁ニシテ長サ尾ヒレ
マデノ大サアリ

安藝ヲ廣島産

東京ニテ比目魚袋鰈トモ云フ

鎖枚

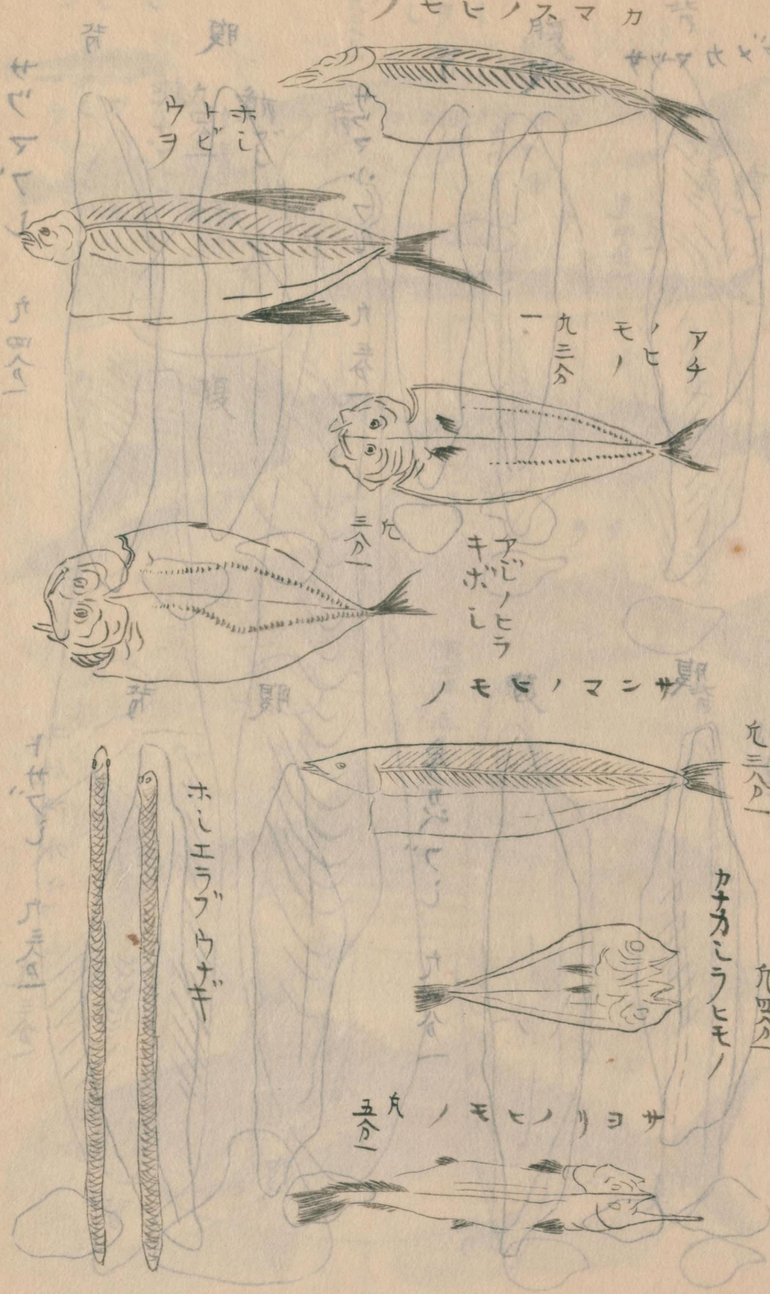
水葉鰈

九四分一

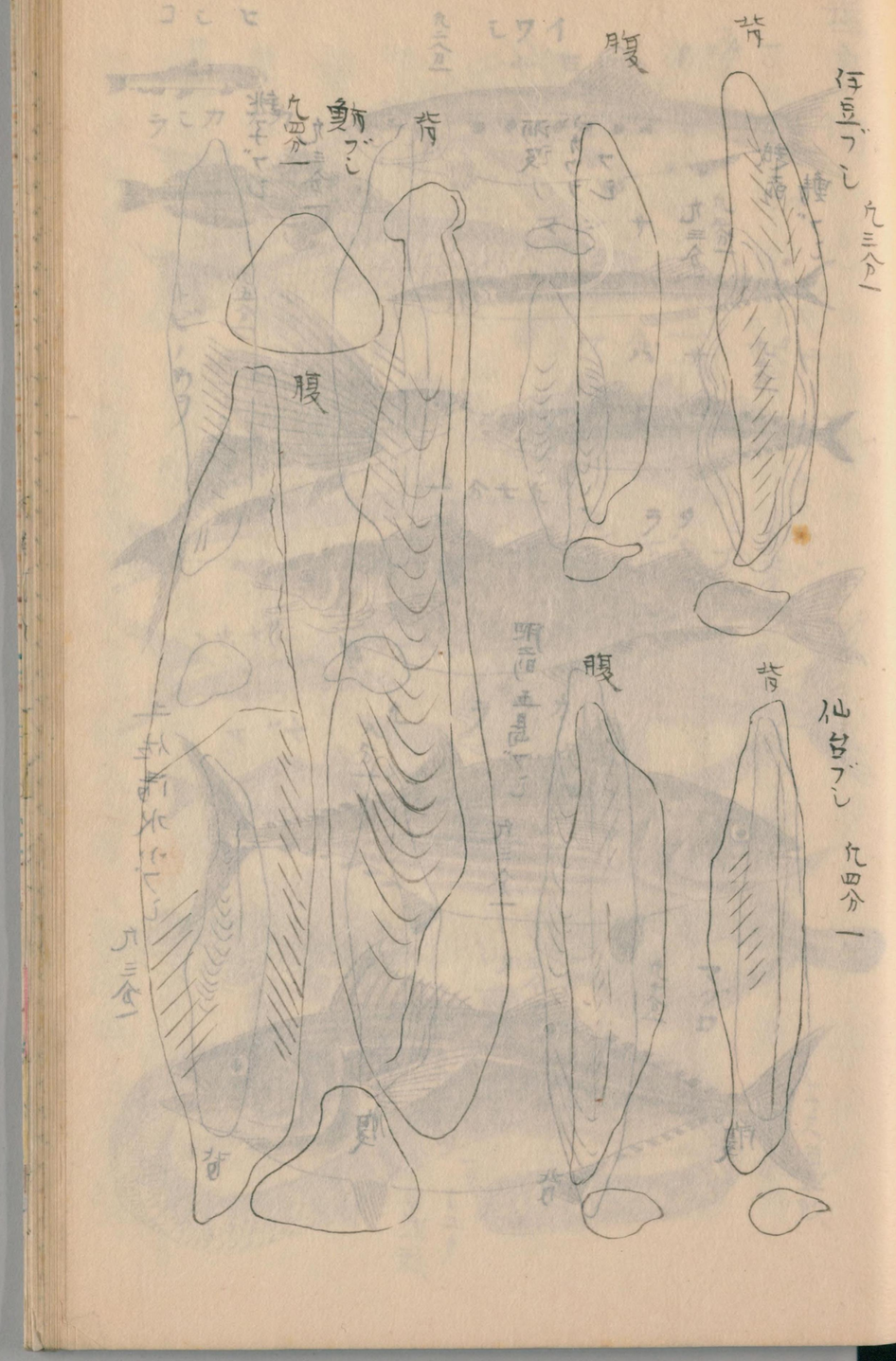
東京芝神明前
ニテ求ム生枚ヲ
煎ジ食ス

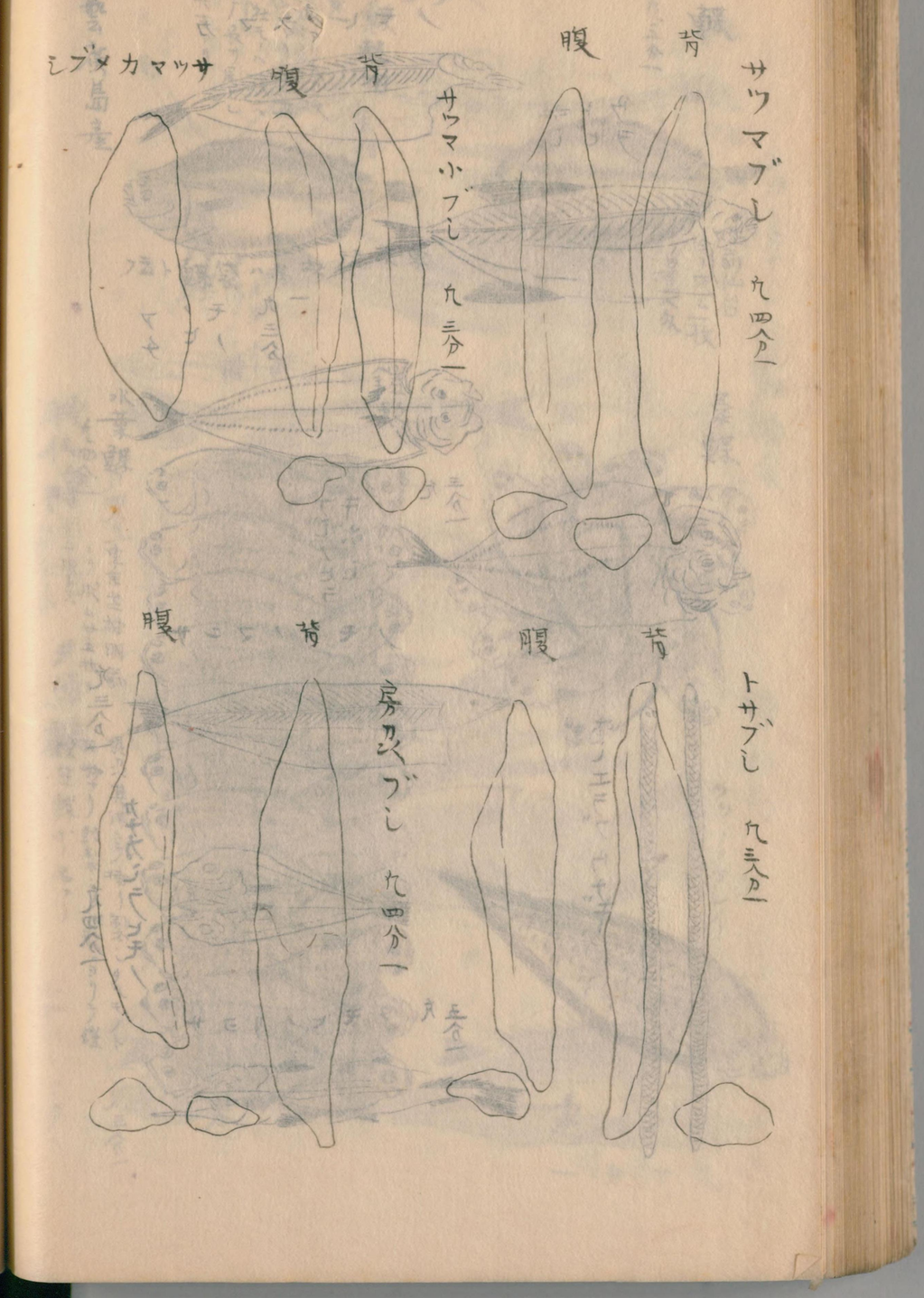
クツソコカレイ

摂州其他ニテ獲リ製ス九州ニテハ
羽ケリ鰈製ス九枚ヨリ下鰈
笠鰈ト名ク

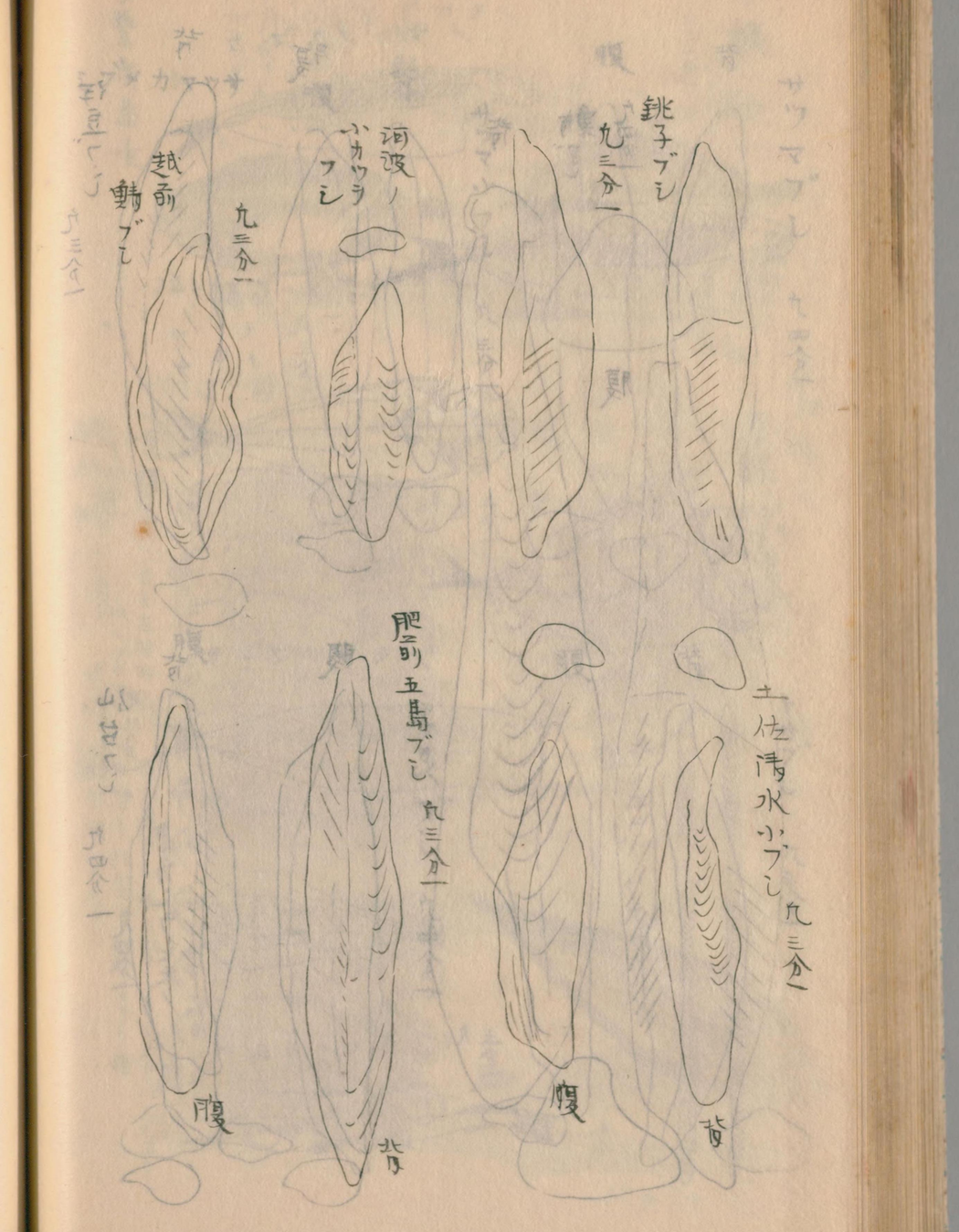


国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178
ガラス使用

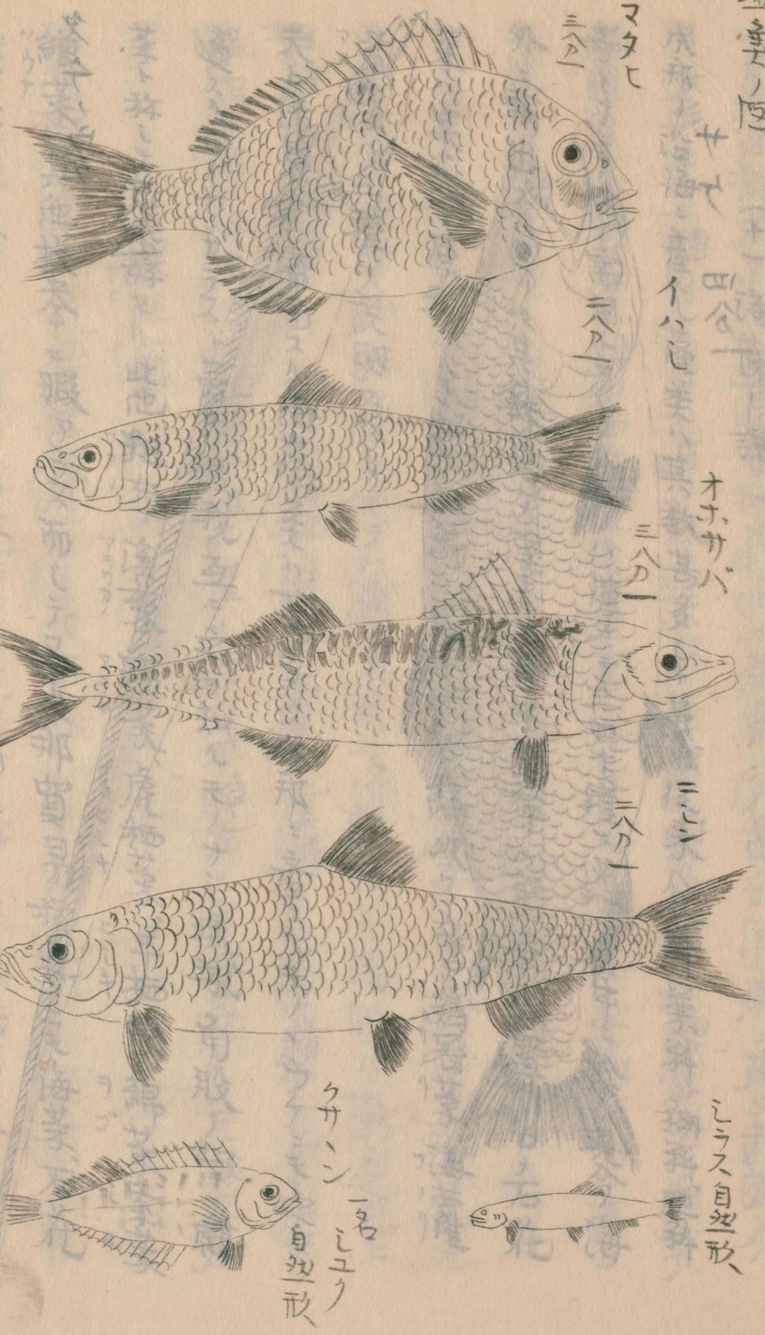




国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』 請求記号 特1-2178
ガラス使用

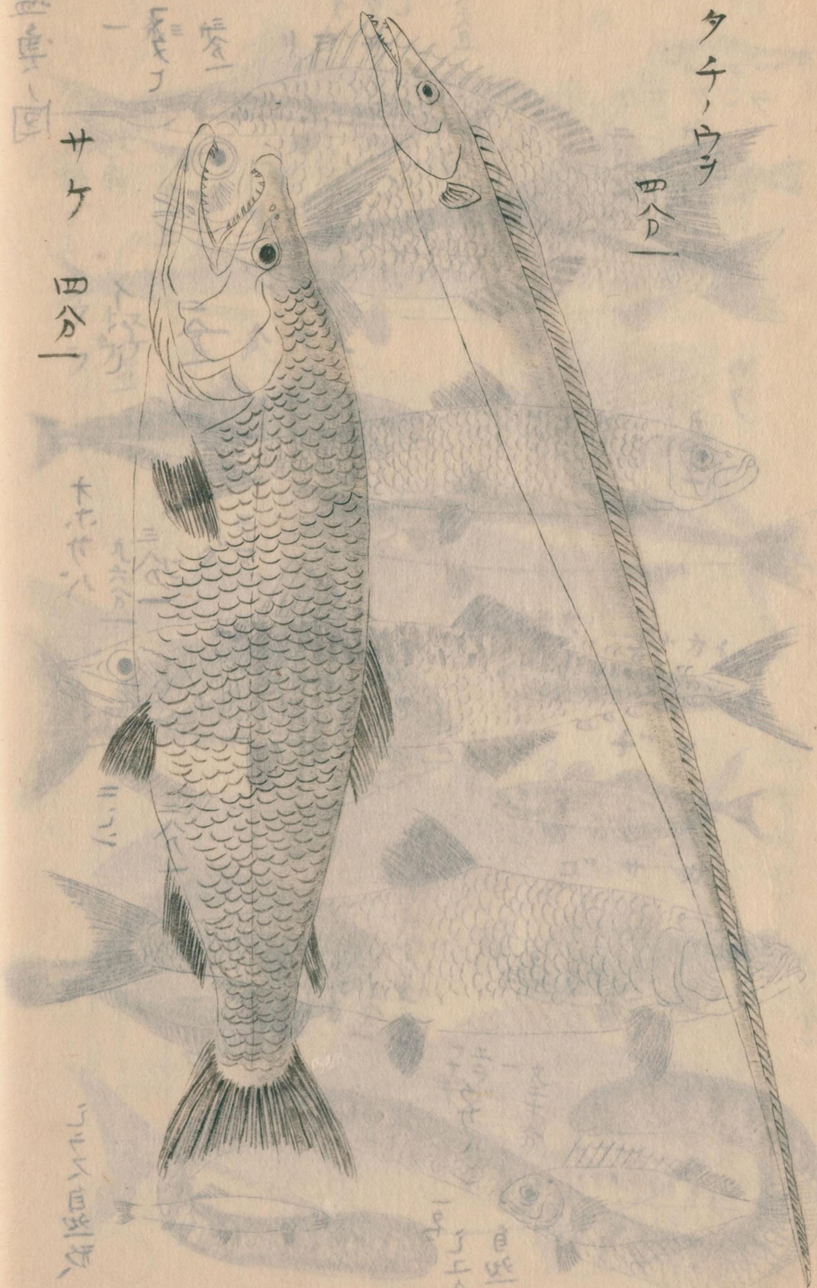


国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』 請求記号 特1-2178
ガラス使用



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

タケノウヲ 四分一



サケ 四分一

（十）海藻ノ説

水邦ノ沿海ニ産スル藻類ハ其数甚多シト雖モ従来食料、薬料、肥料ノ
等トナシテ世ノ需用トサルルモノハ僅カニ三四十種ニ過ス其中ニ於テ現今ノ海
外ニ輸出スルモノハ其数甚タ僅ナリ其中昆布ハ重要ノ位置ヲ占メ石花
菜ハ寒天ノ原料トシテ此編ニ有キ別ニ編次ス帯（ワカメ）鶏冠菜、海苔（アマノリ）雑
紫菜ノ三種ヲ説明スヘシ
夫レ清国人ノ需用スル海藻類ハ甚タ多ク本邦ニ産スルモノハ大抵之ニ
過スルモノナカラント雖モ彼我互ニ之ヲ知ルモノナシ琉球角菜（ヒトエグサ）ノ如キハ麒
菜ト称シテ尤嗜好セリ此他翅布（アラメ）、渓菜（アラカノ）、筋菜（アラサ）、鹿角菜（ナカニシキ）、羊栖菜（ヒジキ）、虎栖菜、綿菜（ヨゴ）、紫菜（ムラサキノリ）
菜、鹿菊菜ノ各種ハ専ラ支那ニ販売シテ又支那ヨリ輸入スル最モ普通ノ品ハ海苔菜ノ
菜、鹿菊菜ノ各種ハ専ラ支那海其他ヨリ輸入スル最モ普通品ハ海苔菜ノ

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

出スル所ノモノナリトアリ其需用ノ広キ
美ヲ調査ヲナスノ必要モ多数カナリトス

鶏冠藻（トサカノリ）

鶏冠藻ハ和名鈔ニ止里佐加乃里ト訓シ本朝式ニ烏坂苔ト又延喜
民部省ノ部ニ参河、伊勢、紀伊、出見等ヨリ貢献ノコトヲ載セ古ヨリ「ナマ
コト藻トシ又煮テ凝結セシメテモ食セリ
コノ藻ハ各地海中ノ石上ニ産ストイヘ尺
余ニカニ紅色ナルヲ上品トセリ
清国ニテハ紅菜ト称シ四川地方五色菜ノ一ニシテ甚ダコレヲ嗜好セリ而シ
テ本邦ヨリ輸出セラルハ已ニ古クシテ慶長享保ノ頃長崎ヨリ輸出シ当時一斤
ノ価銀一匁六分ノ高価ナリシコト華蛮交易沿革ニ載セ清国人ハ
之ヲ煮凝ラシテ鶏血湯ト称スト
明治十七年一ヶ月ノ輸出高ハ九万五千七百六十四斤ニシテ此代価ヲ十三百
十四円四拾銭ナリ而シテ産スルトモヨシトモラルヽモ九州地方ヲ最多トセリ
赤肥後国天草産ハ乾燥スルトキ砂ノ付キタル侭ニテ苛作リニシテ輸出
セシカ五六年前ヨリ清国人等腐敗ヲ防ガ為メニトテ鶏冥茅百斤
ニ食塩七十斤ノ入レタルヲ用フ或人ハ誤解シ清国ハ塩ニ乏シキ
地ナルハカノセシナラント多量ノ食塩ニ漬ケ置輸出セシヨリ大ヒ
ニ価ヲ落セリ
布苔
和名抄ニ海苔雑ノ布乃里ト訓シ俗ニ布海苔ノ字ヲ用フトアリ延喜式ニ
鹿角茅ノ布乃里ト訓シ三河尾張伊勢紀伊阿波等ヨリ民部

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

有ニ貢献セシコトヲ載セタリ生海苔雑ハ郵ヲ和シテ食用トナスヘシ殊ニ晒シテ粉タルモノハ孰モ賞トシテ民間必要ノモノタリ近年清國ニ輸出スルヨリ為ニ高價トナリ朝鮮ヨリ輸入スルコトアリ朝鮮産ハ此等ニテ本邦薩摩ノ産ト位ヲ同フセリ海苔雑ハ本草綱目ニ見ヘス又雷公藥性雑採ニ國辞暗孰トシ京ニ生シ乱髪ノ如ク頗ル薄ニ萎ス日ニ乾ク後色黄白トナリ又同書ハ鹿角菜ヲ「ツノマタ」ニ充ヨリ恰顔有若シハ海藻ヲ「フノリ」ニ充テ本草綱目ニ鹿角菜ヲ「フノリ」ニ充テ却テ本草ニ「フノリ」ハ清佐鹿角菜ト同會モ亦鹿角菜ヲ「フノリ」ニ充テ且本草綱目ノ猴葵食經ノ海雑ヲ別名トシ俗ニ布苔ノ二字ヲ用ヒタリ而シテ本邦通俗ハ海苔雑ヲ「フノリ」ト云ヒ又清國廣東有瓊洲府ノ海南ニ産スル「フノリ」ハ清佐鹿角菜ト称シ毎年五千斤ヲ産シ百斤ノ價四両以上ニ販賣ストイフ

一畝十七年本邦ヨリ清國ニ輸入セシ海苔雑ノ額ハ凡四万七千三百六十八斤此代價四千三百六拾二円七拾銭余タリ

布苔ハ全國ノ沿海ニ産セサルナシ其普通品ハ清國産ノ鹿角菜ニ異ナルコトナク長大ナルハ長四五寸アリテ内部空虚タリ毎年常生布苔ハ汁ノ身トシ又ハ羹ニ浸シ食ス北陸産ハ清濁サラサラシテ天鵞絨等ヲ織ルニ欠クヘカラサルモノトス此他紐狭ニ産スル布苔ノ等ノ産ハ品位甚タ又九州地方ニ産スルモノハ形状ヨク似テ肉部充実シ晒シメルハ鮮美ニシテ海ヲ余サス絹物ニ用フルニ欠クヘカラサルモノトス朝鮮近海ノ産ハ絹ニシテ一層良好ナリ薩摩ヲ大陽琉球ノ産モ亦

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

紫菜（アマノリ）

紫菜ハ知名訓ニ名石蓴、無良佐天乃里ト訓シ又同書ニ濃苔抔ヲ引テ神仙菜ヲ阿夫乃里ト訓シ俗ニ甘苔ハ略テ用ヲ又雀甫錫カ食鏡ニ紫菜ハ狀紫鳥ノ如ノ云ヒ又ニ生スミ四種アリ紫色ナルヲ勝レリトスアリ本朝式神祇部ニハ紫菜ヲ乃里ト訓ス東鑑ニハ甘海苔ノ名アリトイヘトモ近世ハ専ラ海苔ト称スル而シテ肴民要術及ヒ花水志等ニハ紫菜ハ呉都海辺ノ諸山ニ生ストアリ又李東壁ノ本草綱目ニハ閩越海辺悉ノコヒアリ大葉ニシテ薄ク接テ疑狀トシ曬ヒ乾スト石衣ノ屬ナリトス清州斉志及ヒ閩書ニハ紫菜ヲ取リ復ヒ生スルヲ大垢菜ト名クトアリ清俗亦紫菜ト称シ先形ニ漉キ乾シテ販賣セリ

紫菜ハ諸國海中ノ山石石ニ生ジ又紫

仔安藝止網陸前磐城等ニシテ武藏ノ産ハ武蔵国海苔ト称シ殊ニ著名タリ其紫ヲ主トシ作ル法ハ秋ノ彼岸ニ立テハ寒中ヨリ春ノ彼岸頃マテニ採收スルモノニテ実ニ生ノモノヲ殊ニ絶品トセリ武藏品川海ニテハ夏享年間牡蛎ヲ養フタメニ立ル竹ニ海苔ノ着モ先ヨリ初シトイヘリ其方法ハ日本製品図説ニ詳ラカナレハ茲ニ略ス田舎モノニテ近年五島等ノ諸國人ノ食用スルモノハ先形ニ石ヲノ漉キメルモノニテ其ハ製方ノ彼ニ適セザルニヨレリ

産ヲ輸出セルモ未タ其額僅ナラス又ハ剱産地ニヨリテ形色ヲ異ニシ或ハ色濃淡アリ食シテ強キアリ柔アリ随テ其名ヲ異ニセリ試ニ海苔ノ産地ヲ挙ル左ノ如シ

海苔（豊前）大島海苔　豊後紫菜海苔　陸前羽島　雞海苔

紫海苔　日向ノ耳川ノ城ノ

嶋海苔　但馬和泊海苔　河内加多海苔　紀伊雑賀坂海苔　薩摩刻海苔　遠江大堀海苔　安芸嶋海苔　肥後天草海苔　安房

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

オ　一　図

アマノリ　海苔ノ形状相異ナル図

トサノリ　各地

ニ図
ニ図
ニ図
ナサヒノリ

気仙海苔　陸前気仙郡ニ産ス　黒海苔　紺　十六島海苔　紺　ウラベニト称ス　雲州秋鹿郡十六島ノ産ニシテ　十六島ノ名ハ地名ナリ

坂東島大島大堀　気仙（ケセン）城ノ崎　加多々　十六島海苔ノ需用ハ甚ダ廣キモノニテ多クハ酒ト共ニ煮ツケテ酒肴トナシ　鮒ニ巻キ汁ノ身トナシ　五目鮓　蕎麥　豆腐等ニ入リカケ其他數多ノ食法アリテ年々其需用多キヲ望シリ

明治十八年全國ニ産スル海苔ノ産額ハ三十八万余円ニシテモ未ダ各地自然生ノモノヲ採收スルノ地方モアリ又栽培ノ方法ヲ立テ作ルニ適スル場所ハ甚キテ鼻ラベカラザル程ノ多キニ居ルモノナレバ将来益増殖改良ヲ図ニ於テハ内外ノ需用ヲ擴張スルニ餘リアリ疑ガ無キ所ナリ

トサカノリ

トサカノリ　安房產

第四圖

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

第六図

フノリ　陸中南閉伊郡産

第七図

ふフノリ　琉球産

第八図

サイミ　東支洋

サントウヨッス「シンゴン」島産

第九図

ツノマタ　琉球産

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

オホバノノマタ

茅ナ岡

クロカイソウ

茅之岡

小判ナ濃紫菜

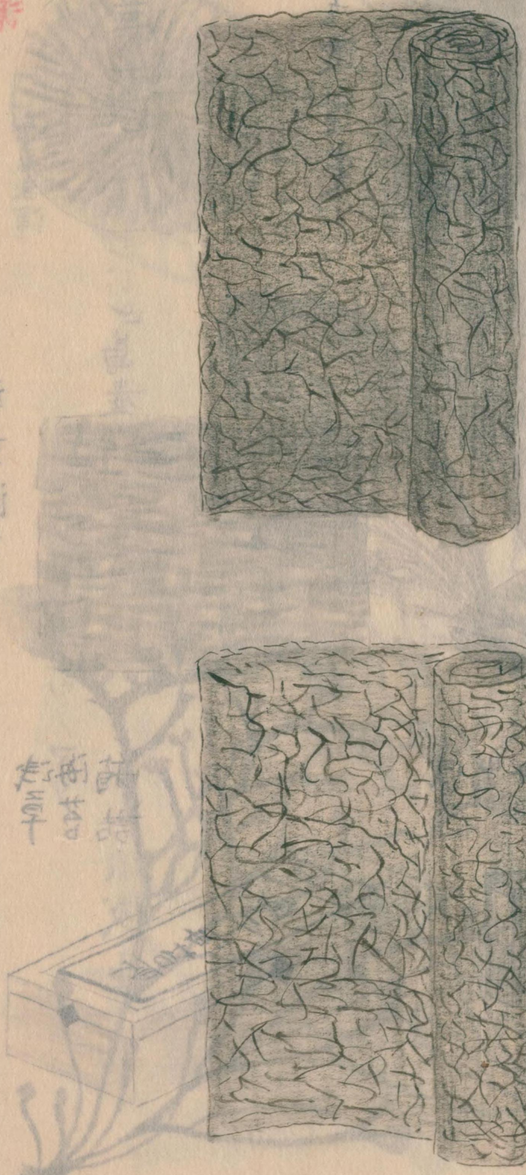
大判ナ淡紫菜

浅草海苔詰

浅草海苔詰

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用



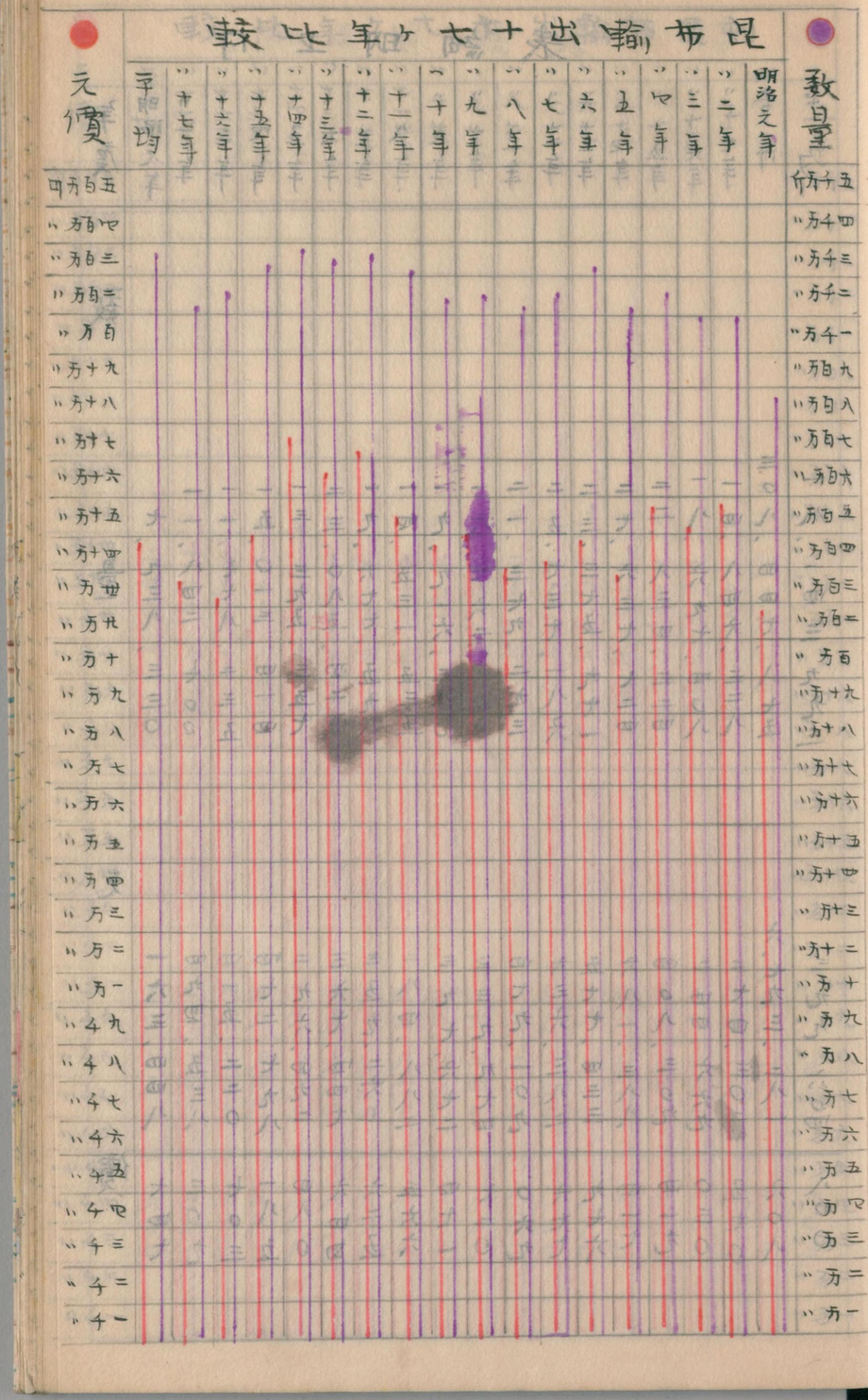
清國輸出日本水産圖説附錄

水産物輸出諸表例言

本邦水産物ノ貿易ハ明治元年ヨリ同十七年ニ至ル十七ヶ年ヲ合シテ原價金三千百二十二万九千四百二十三円トナル而シテ其ハ輸出原價ハ二千八百六拾九萬四千六十五円輸入原價ハ二百五十三萬五千三百五十八円即チ之レヲ一ヶ年ニ平均スレハ輸出金百六十八万七千八百八十六円余輸入十四万九千百三十八円余トナリトス而シテ明治元年ノ輸出額ヲ同八年ニ比較スレハ増加スル二倍一分六厘余トス同十七年ニ照セハ四倍九分六厘余ト云ヘシ

抑モ本邦水産物ハ外國貿易品中最モ巨大ナルモノニテ我カ輸出高品價格百分ノ六七ヲ占メ其銭路ハ專ラ清國

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



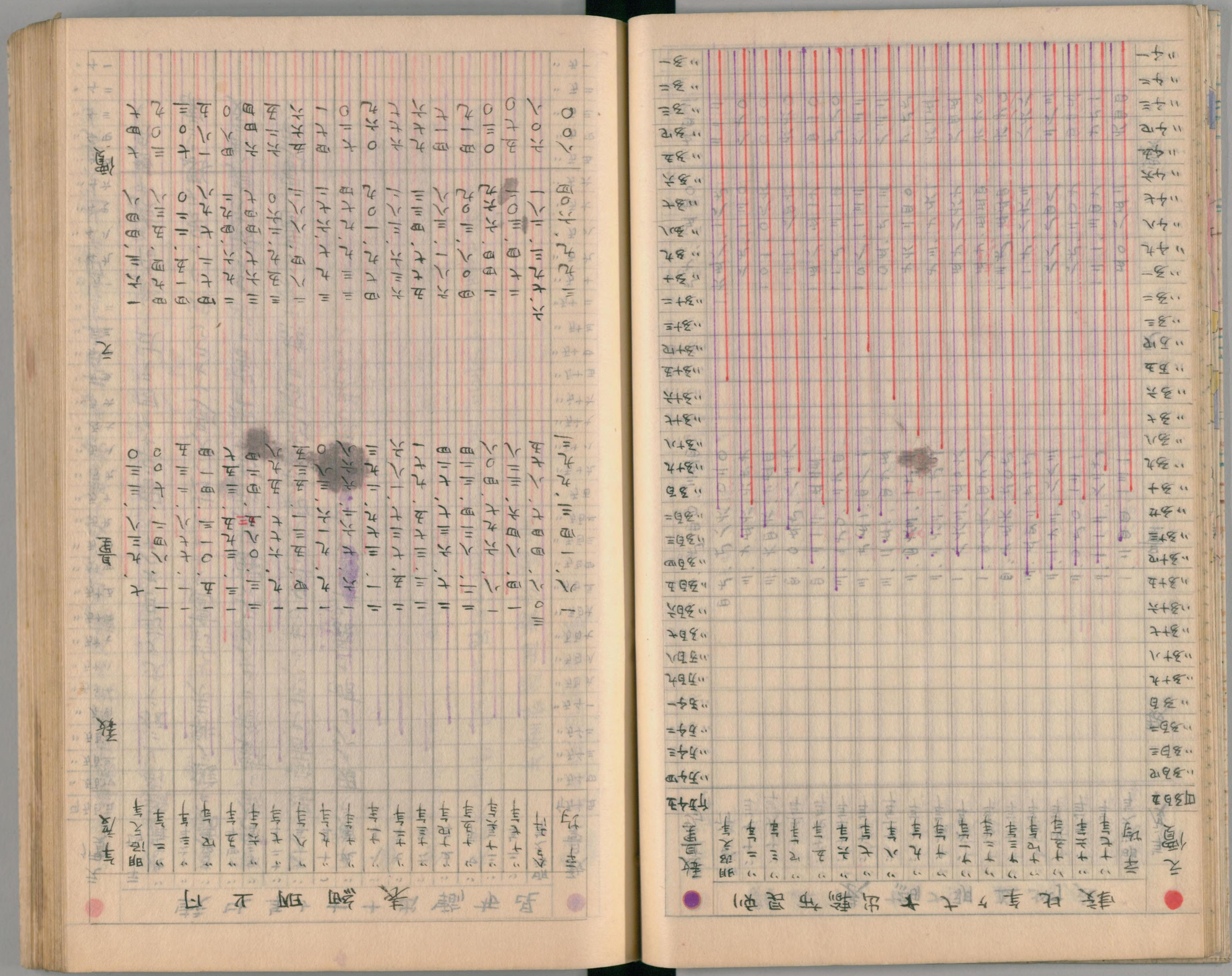
ニアリテ毎歳可國地方ヘ輸出スル処ノ價格ハ九百五十万円ヲ上下スルヲ見シ水産經濟上ニ於テ尤モ注目スベキノ要点ナリ因テ方ノ統計ニ就キ概略ヲ支陳シ併セテ將来ノ計畫ヲナサンカ或ハ大過ナカラン処リト雖モ深ク害ヲ招カハ却テ既往ニ反用供給ノ權衡ヲ失ヒ又ハ租税徴逸ノ弊ヲ生スルノ影響ヲ来タサン豈ニ慎ミ察シ周々運歩ノ時好ノ適否ヲ熟考セサルヘケンヤ是レ余カ聊カ管ニ一言ヲ付シテ参考ニ供スル所以ナリ

水産組合規則案

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

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』請求記号 特1-2178

ガラス使用



明治元年以降 鯣輸出 十七ヶ年比較

年度	数量	元價
明治元年	一、二四四、一三一	五〇、八五二
〃二年	二、一一二、八二九	一二一、三四七
〃三年	二、〇九〇、一二一	八九、二〇七
〃四年	二、一七三、八八三	八八、八四八
〃五年	三、五四二、九二九	一一七、八六三
〃六年	四、七五六、九〇九	一三九、五五四
〃七年	一、四八六、四七八	五七、五五四
〃八年	一、八六三、五〇六	五七、八六七
〃九年	二、二六二、一九二	七三、七六一
〃十年	二、四六三、一九〇	七六、二四〇
〃十一年	三、二五一、四七五	一〇五、九一三
〃十二年	三、九五一、四八一	一〇八、一三二
〃十三年	三、一七〇、二七四	一一九、三一四
〃十四年	四、二一二、五二五	一五八、五一七
〃十五年	四、〇五九、八三六	一二一、八四六
〃十六年	三、六四六、七五四	一〇一、〇八六
〃十七年	三、七五六、六九七	八九、一三〇
合計	四九、九八六、〇二〇	一、六五八、一八九
平均	二、九四〇、三五四	九七、五四〇

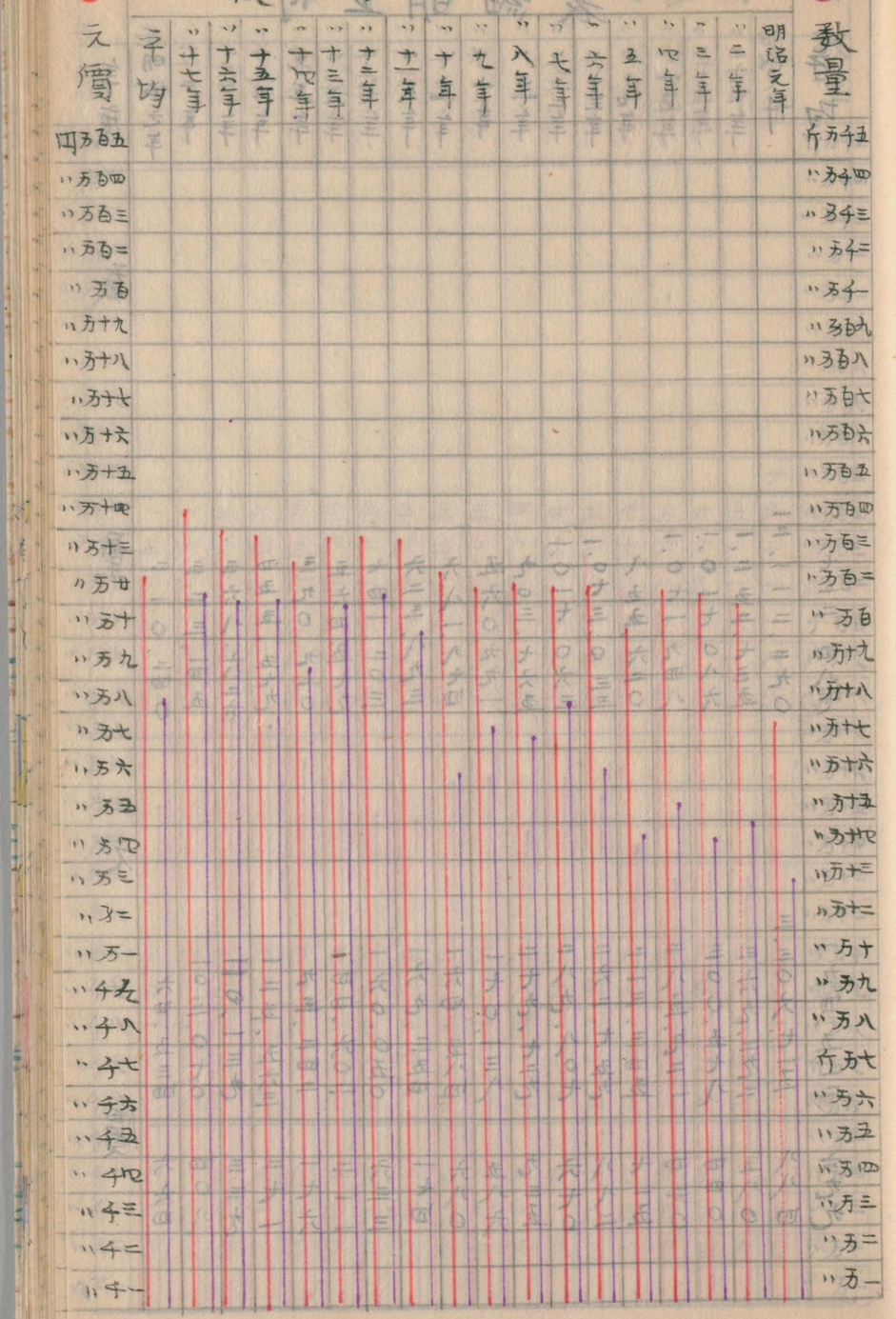
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

内国五明細表

年度	数量	価
明治元年	六四二、一二四	八七〇
〃二年	八五二、九五七	九二九
〃三年	一、一一三、二七四	六八九七
〃四年	一、〇三九、八〇三	三六六
〃五年	一、七七二、二一三	八〇九
〃六年	二、六三五、八六一	七一三
〃七年	二、六五〇、七一六	一八五
〃八年	一、七六七、二〇六	六八一
〃九年	二、四二四、二一九	五九七
〃十年	二、四五八、三八八	〇八〇
〃十一年	二、五七五、五〇三	八六〇
〃十二年	三、〇六八、六四四	一四一
〃十三年	三、九一八、五〇七	三三〇
〃十四年	二、七六〇、五五〇	七八五
〃十五年	三、七四五、二四五	八四〇
〃十六年	六、六四八、五三二	六八九
〃十七年	六、五四一、四八九	二二七
合計	四五、六一五、二三一	
平均	二、六八三、二四九	七一〇

乾鮑輸出十七ヶ年比較



国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

府立明細表

年度	数量	元価
明治之年	二一〇、二四〇	六四、五三四
〃二年	三二三、一四五	四〇八
〃三年	三六八、六二六	三三九
〃四年	四五五、五七九	二七一
〃五年	三九〇、九一〇	一七六
〃六年	五六四五七九	二一一
〃七年	七四一、二〇三	六三三
〃八年	六二三、八九三	一七四
〃九年	六、八一、八七四	六八〇
〃十年	五六〇、九九一	五八六
〃十一年	九〇三、七六五	九三五
〃十二年	一、〇一七、〇六三	六七〇
〃十三年	一、〇七三、〇三三	八八二
〃十四年	八五五、六二〇	七一五
〃十五年	一、〇七一、九四八	四二〇
〃十六年	一、〇一七、〇八六	四四〇
〃十七年	一、二五二、七三五	五八〇
合計	一二、一一二、三九〇	
平均	七一二、四八七	八八四

海参輸出十七年比較

数量　元價

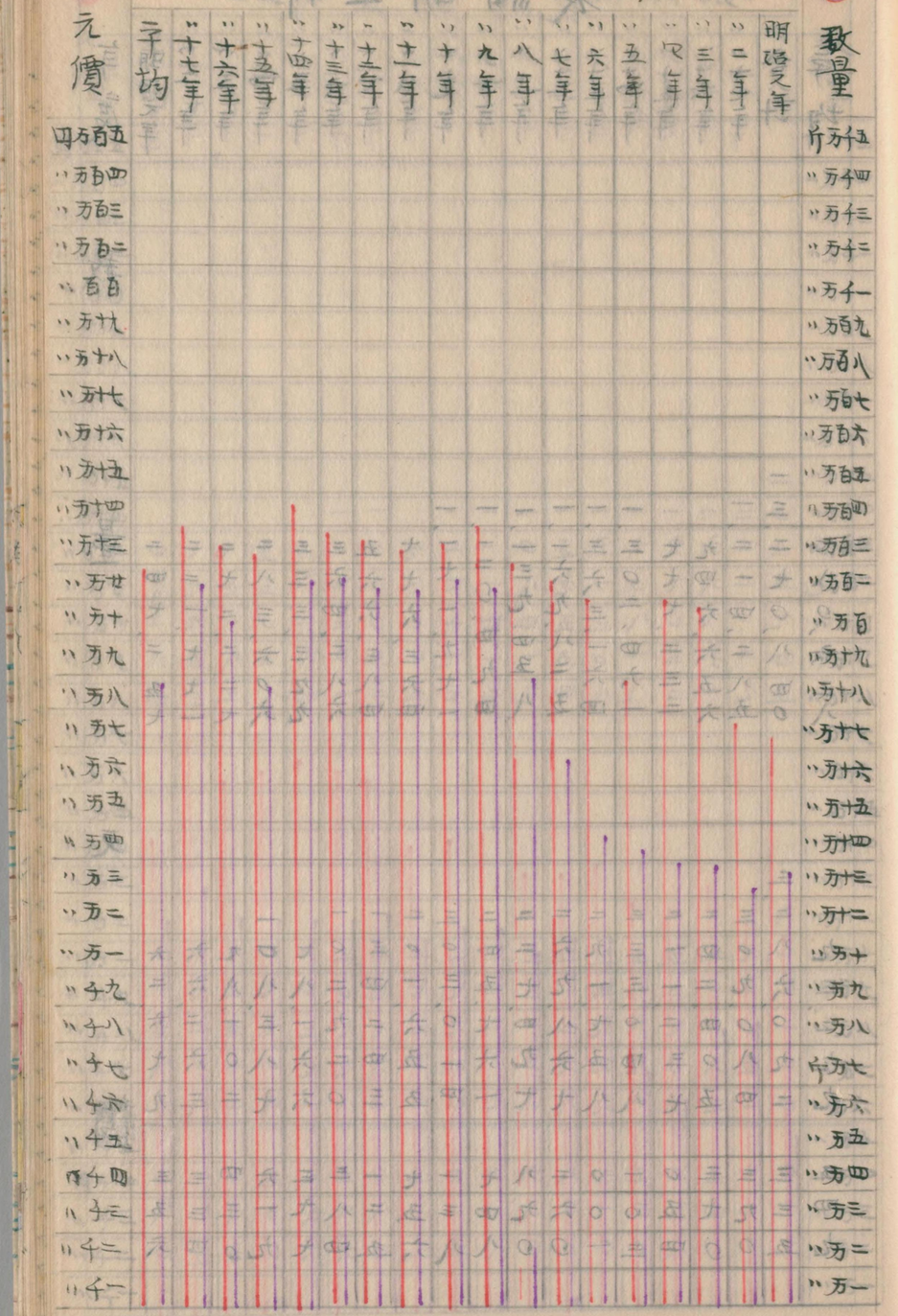
明治之年
〃二年
〃三年
〃四年
〃五年
〃六年
〃七年
〃八年
〃九年
〃十年
〃十一年
〃十二年
〃十三年
〃十四年
〃十五年
〃十六年
〃十七年
平均

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

府立明細表

年度	明治之年	〃二年	〃三年	〃四年	〃五年	〃六年	〃七年	〃八年	〃九年	〃十年	〃十一年	〃十二年	〃十三年	〃十四年	〃十五年	〃十六年	〃十七年	合計	平均
数量	一五三、	二七四、	二六九、	二四八、	三三六、	四八三、	五二一、	三六七、	五三五、	五二九、	四八八、	五一八、	四五九、	五一八、	六七五、	六二一、	七二一、	四五四、	八六
元價	五四、一〇一	一一二、四五一	一四、〇七九	一二三、三五六	九七、六四四	一四四、〇七九	一九七、三三〇	一五一、〇四六	一八八、五六〇	二三二、二六五	一六八、七〇一	一五八、四一五	一九七、一六六	二七一、八三〇	二〇五、一九八	一五〇、〇四七	一七四、七〇九	一七四、七〇。	二、九七一、〇九一
価	六六九	四八五	六五九	五四八	七九九	六四九	三六〇	二三〇	五六〇	三六〇	二四二	五二六	四一〇	六三七	五七〇	五五〇	一九〇	一一六	九七〇

寒天輸出十七ヶ年比較



国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

東天竺朝鮮明立河

年次	人口	戸数	一戸平均人員
明治元年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃百年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四

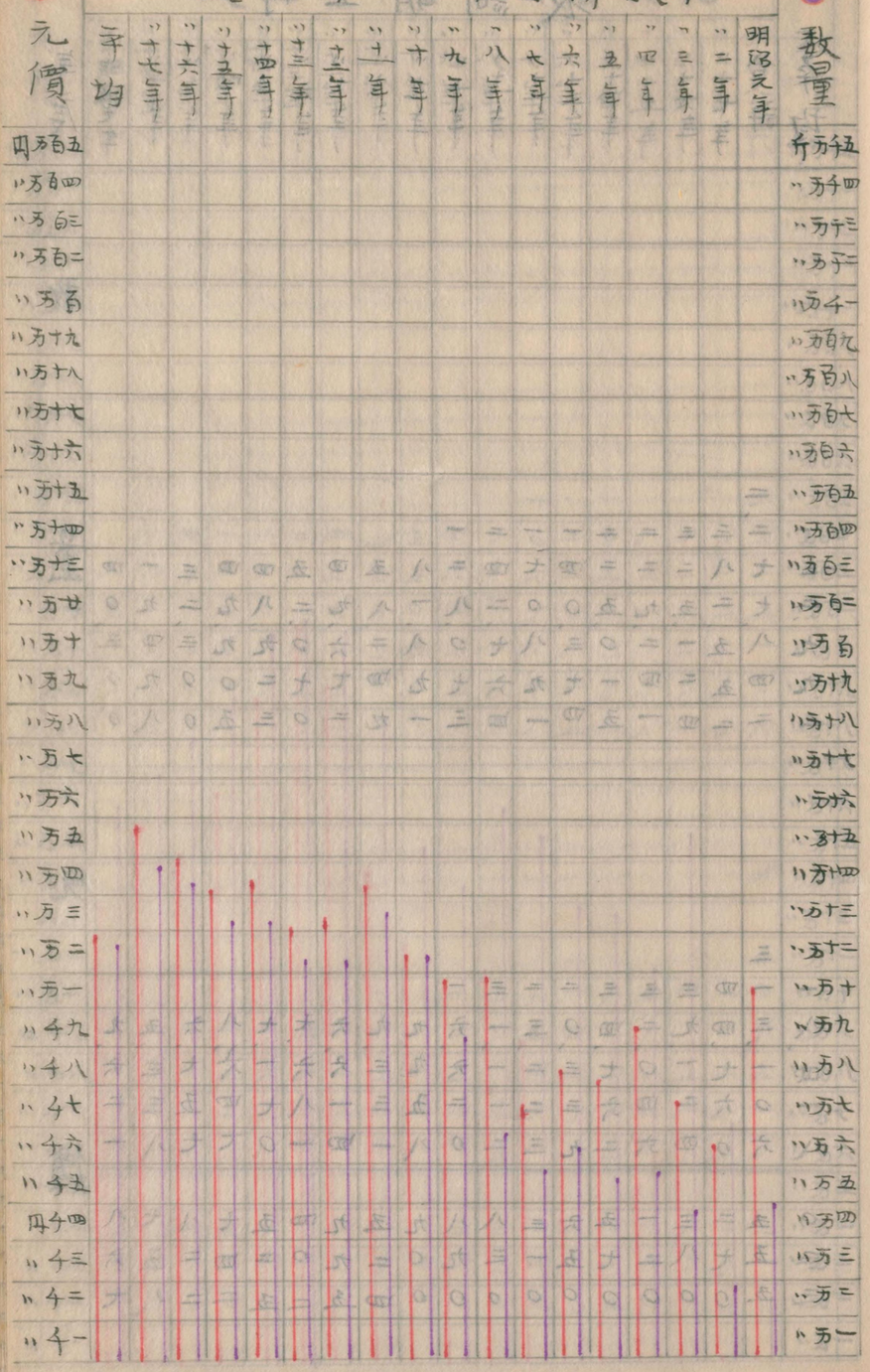
年次	人口	戸数	一戸平均人員
明治元年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃二十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃三十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃四十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃五十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃六十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃七十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃八十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十一年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十二年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十三年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十四年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十五年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十六年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十七年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十八年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃九十九年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四
〃百年	三四七、三五七	一、二七一、一七二	二、七四

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

府立明細表

年度	數量	元價
明治元年	四五、二六四	一一、五八二
〃二年	七九、九五三	一七、二〇八
〃三年	七六、八八二	一七、七〇八
〃四年	五五、〇三八	二〇、二七一
〃五年	六二、六六四	二〇、六九八
〃六年	一〇四、三〇一	二〇、三〇二
〃七年	一〇三、〇三二	二九、七六一
〃八年	九七、三〇五	二七、三四二
〃九年	一二七、六七三	二七、九四〇
〃十年	一一七、七一二	三一、一五八
〃十一年	一〇八、四一九	三四、二〇九
〃十二年	一五九、五五四	三一、九四六
〃十三年	一五一、三〇八	三一、二六八
〃十四年	一七〇、八一八	三三、一五八
〃十五年	一六七、〇三二	三四、二〇九
〃十六年	一六六、九六一	三四、〇〇五
〃十七年	二四二、〇二九	三二、〇三四
〃十八年	二、〇三五、九四五	三一、九四〇
〃十九年	一、一九、七六一	三一、六八〇
〃二十年	一、一九、七六一	三一、六八〇
〃二十一年	一、一九、七六一	三一、六八〇
〃二十二年	一、一九、七六一	三一、六八〇
〃二十三年	一、一九、七六一	三一、六八〇
〃二十四年	一、一九、七六一	三一、六八〇
〃二十五年	一、一九、七六一	三一、六八〇
〃二十六年	一、一九、七六一	三一、六八〇
〃二十七年	一、一九、七六一	三一、六八〇
合計	二、〇三五、九四五	
平均	一、一九、七六一	三一、六八〇

乾鰕輸送十七ヶ年比較



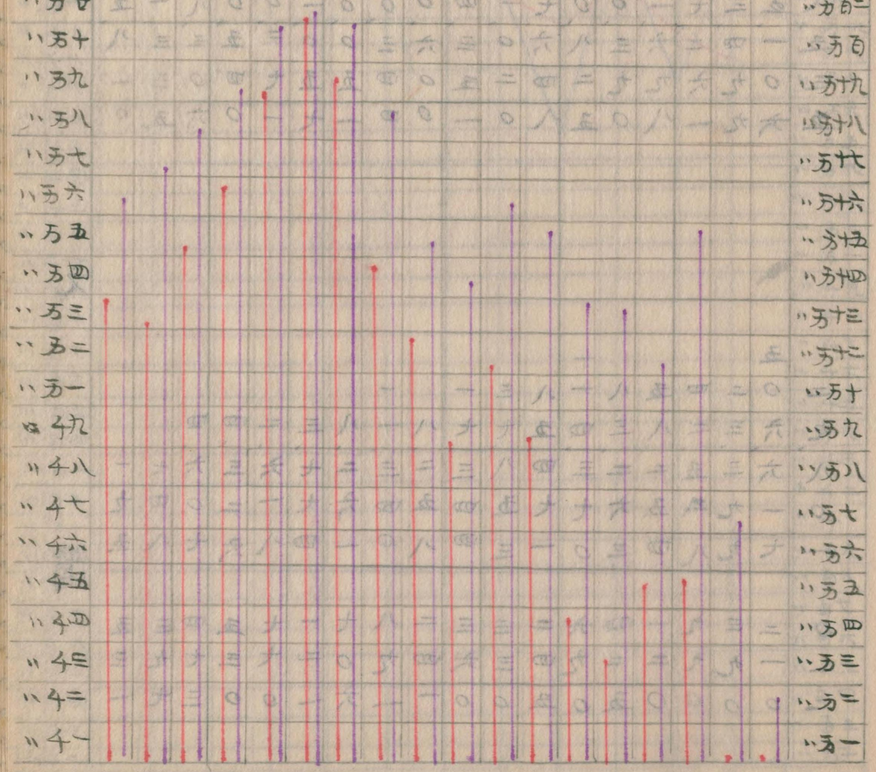
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

明治之年比較表

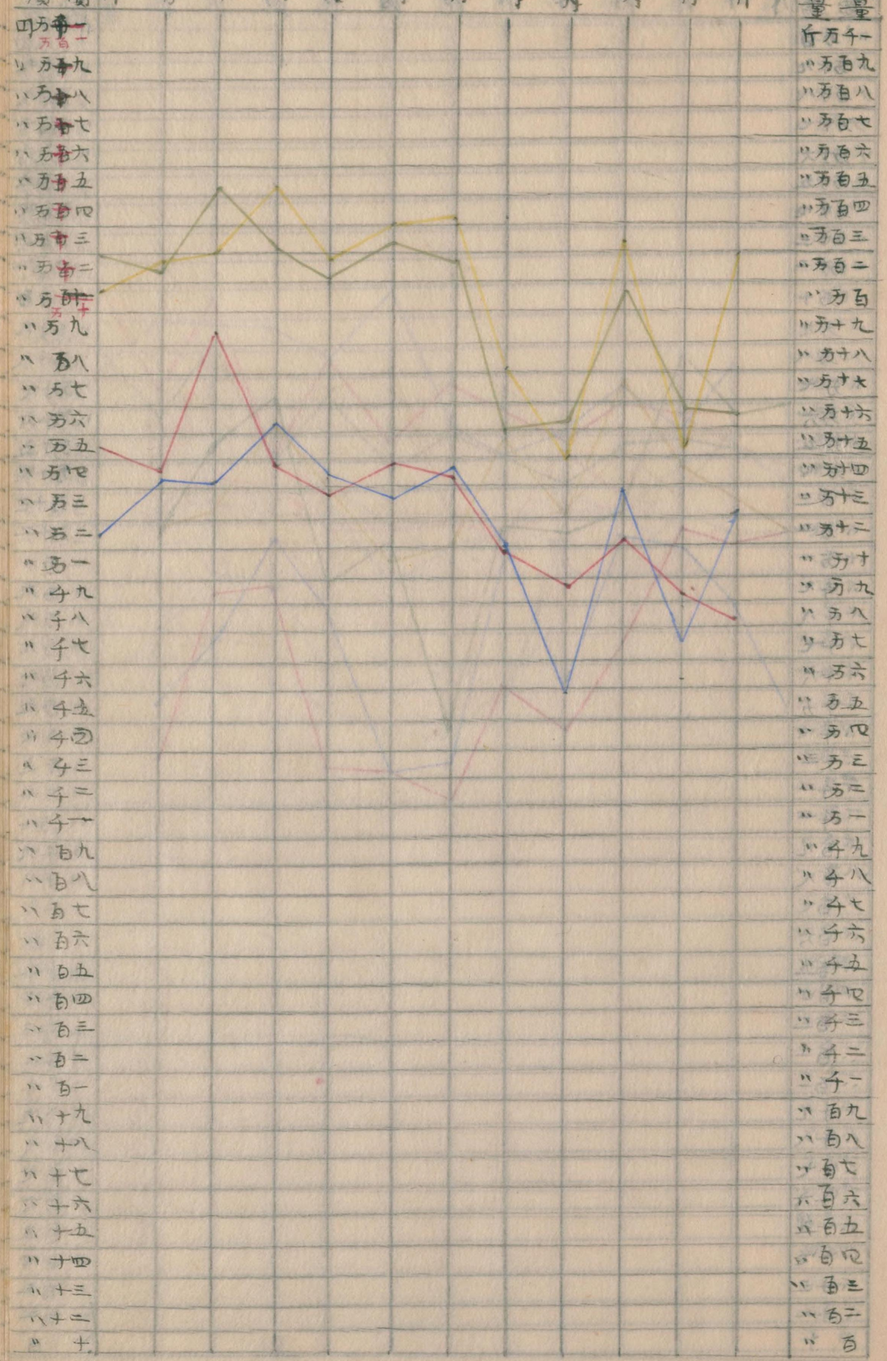
年度	数量	元價
明治之年	四〇、三〇〇	九、六二一
〃二年	一九、四九八	五、三三八
〃三年	三二、三〇〇	六、七五七
〃四年	四九、九〇五	八、六四七
〃五年	四八、九二三	七、一七〇
〃六年	五二、〇七〇	六、六八一
〃七年	四九、六七二	六、六一四
〃八年	五八、二四九	九、三三一
〃九年	八一、八九一	九、九五八
〃十年	一二八、〇七三	六、六二〇
〃十一年	二四二、七六四	三、一一二
〃十二年	一七〇、八九一	二、三一三
〃十三年	一四〇、三七四	二、〇〇九
〃十四年	二二五、〇一五	二、〇二六
〃十五年	二二九、二四一	二、〇一四
〃十六年	三二五、一二四	三、〇一〇
〃十七年	三八二、五五二	四、七〇六
合計	二、二七七、八四三	三、一〇六
平均	一三三、九九一	八六七

魚穀輸出十七ヶ年比較



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

昆布輸出月別比較表



河立明細表

年度	數量	價	金額
明治之年	一五、八一〇	一九五	五三一
〃二年	六一、三三五	七四八	三九七
〃三年	四七、八〇六	四、六〇七	四七三
〃四年	一二〇、五四〇	四、三二六	五三〇
〃五年	二七〇、三七一	二、六一八	七七〇
〃六年	二八一、〇五七	三、七七四	一一一
〃七年	四五〇、〇五一	八、二六一	七〇六
〃八年	五四〇、三四四	一一、三四〇	八九一
〃九年	三三〇、六〇〇	八、二五八	二四一
〃十年	四五四、三五一	一七、三四四	三六〇
〃十一年	七九一、〇二〇	三七、八五三	三三〇
〃十二年	一、〇六七、六四八	八五、四七一	二四五
〃十三年	一、二三〇、八二五	一一四、三七〇	六九〇
〃十四年	一、〇五〇、三九〇	八三、二六三	一二五
〃十五年	八三一、六九八	五八、二五四	一二〇
〃十六年	七二七、二六一	四二、五五八	九九〇
〃十七年	六二三、四九九	二三、三九九	三九〇
合計	九、三二五、一〇六	五〇六、六一七	二一〇
平均	五四八、五三五	二九、八〇一	一二〇二

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

鰯輸出月別比較表

刻昆布輸出月別比較表

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

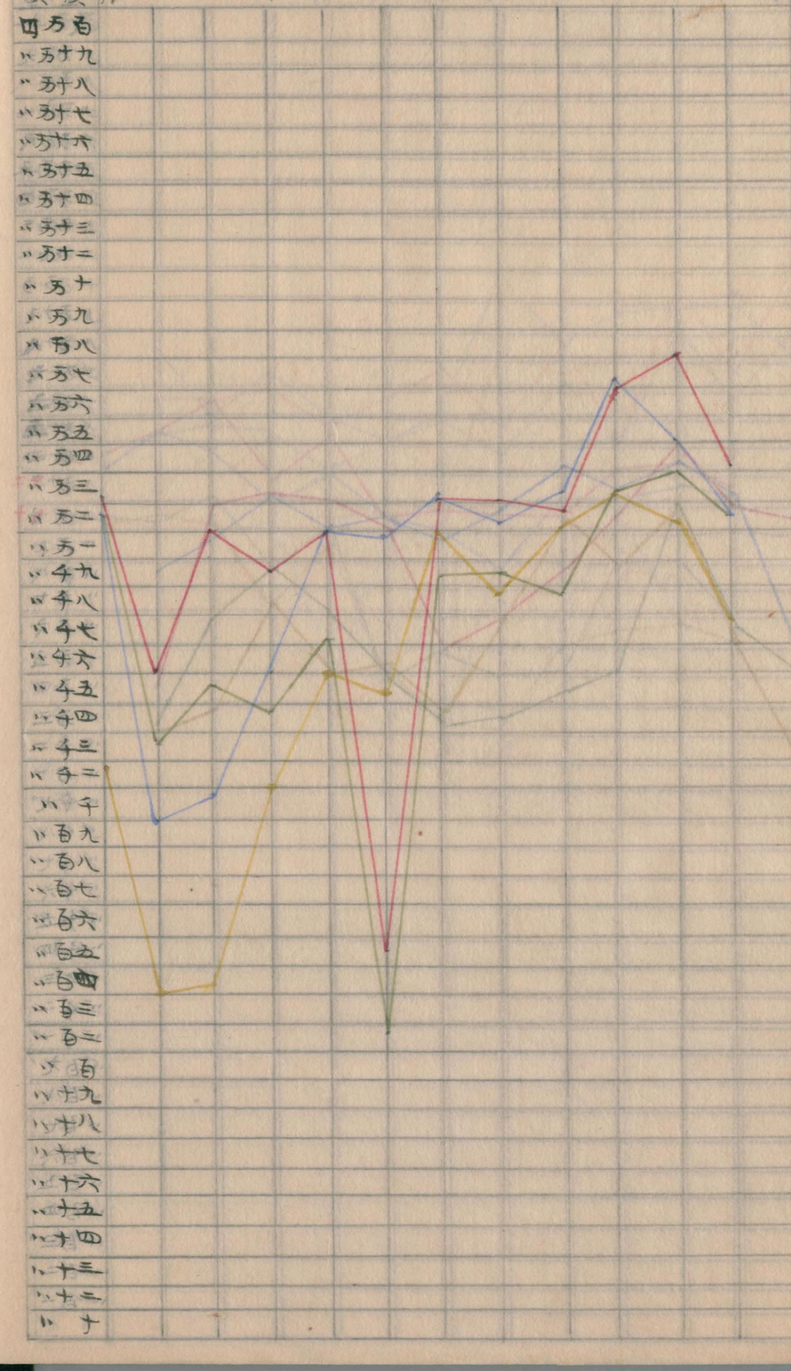
海參輸出入別比較表

乾鮑輸出入別比較表

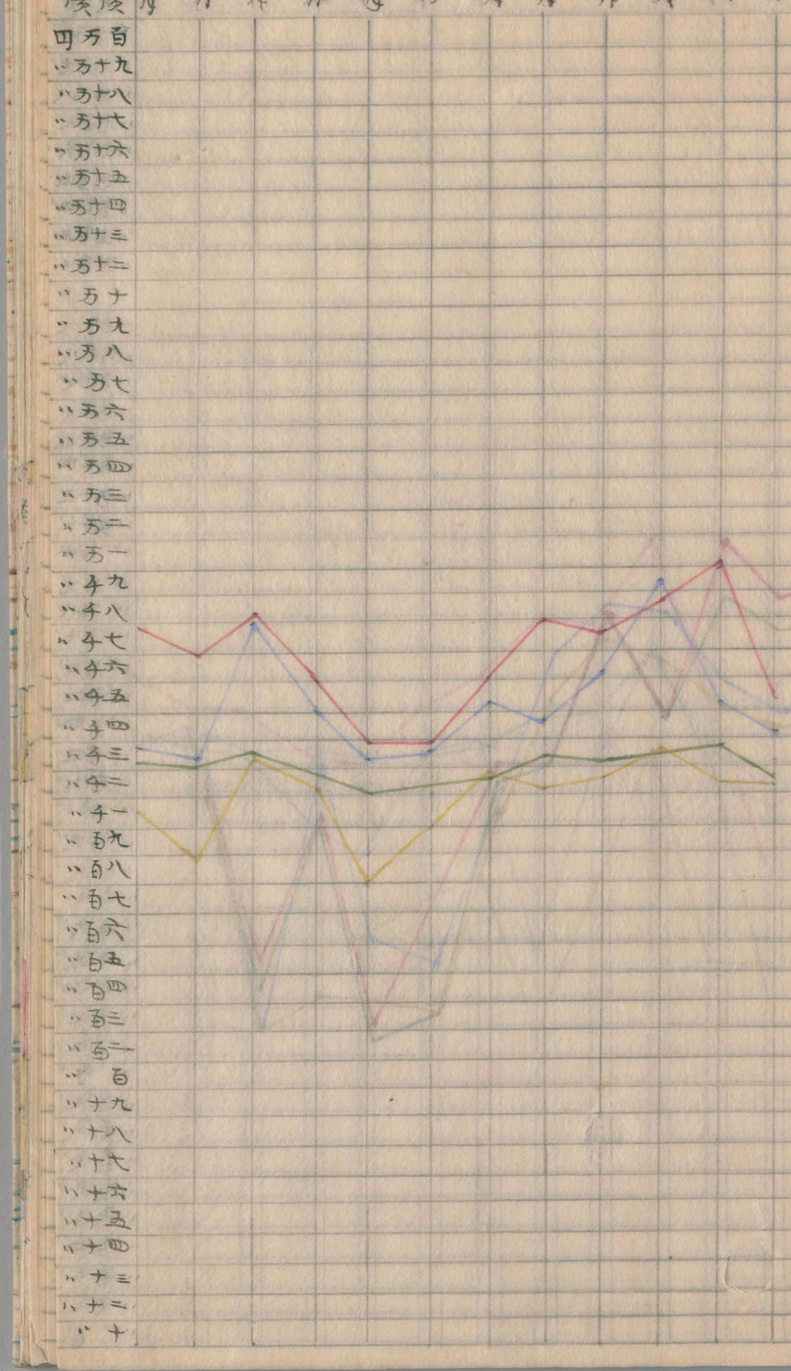
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

寒天輸出月別比較表



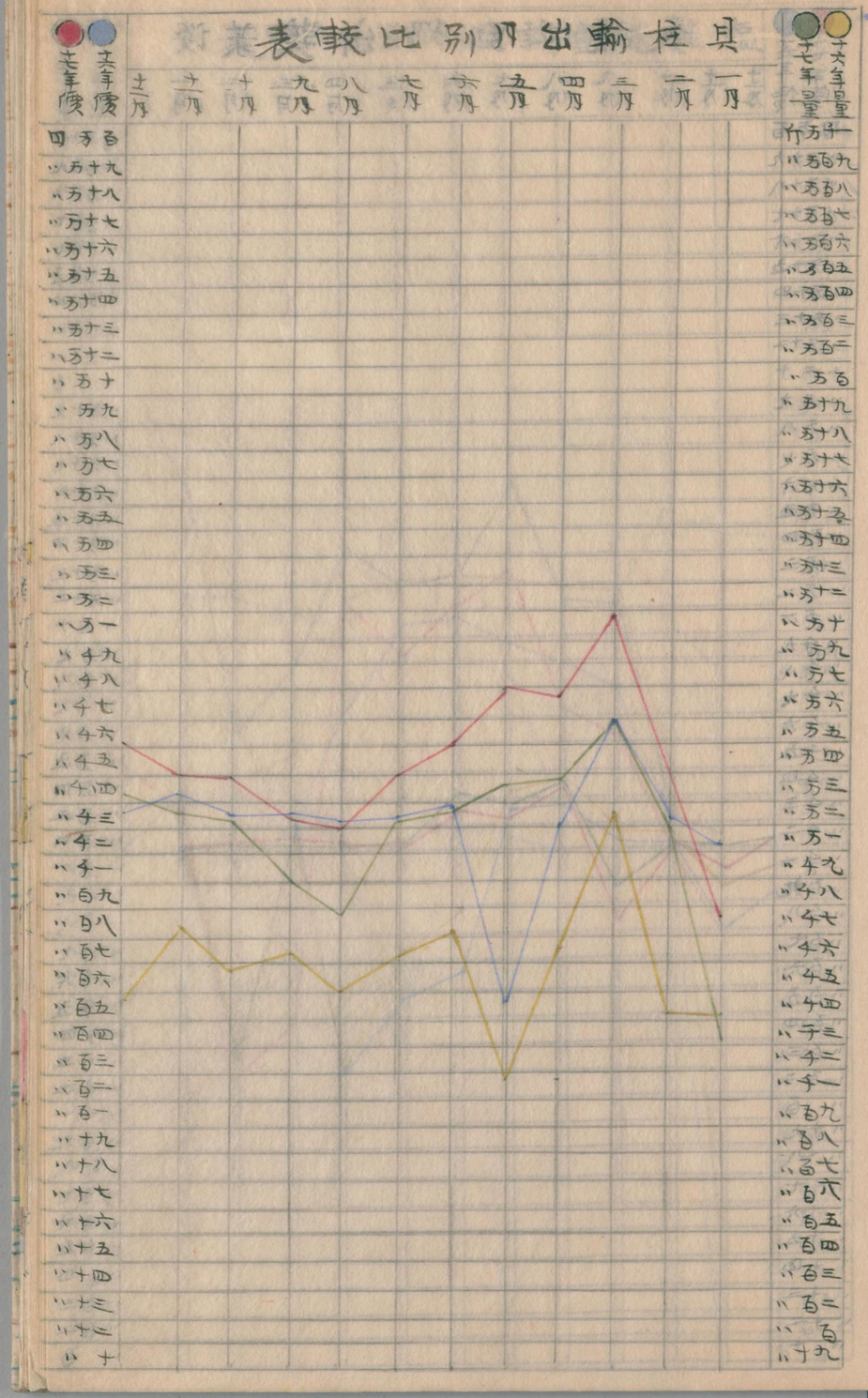
鰹鰯鮫出月別比較表



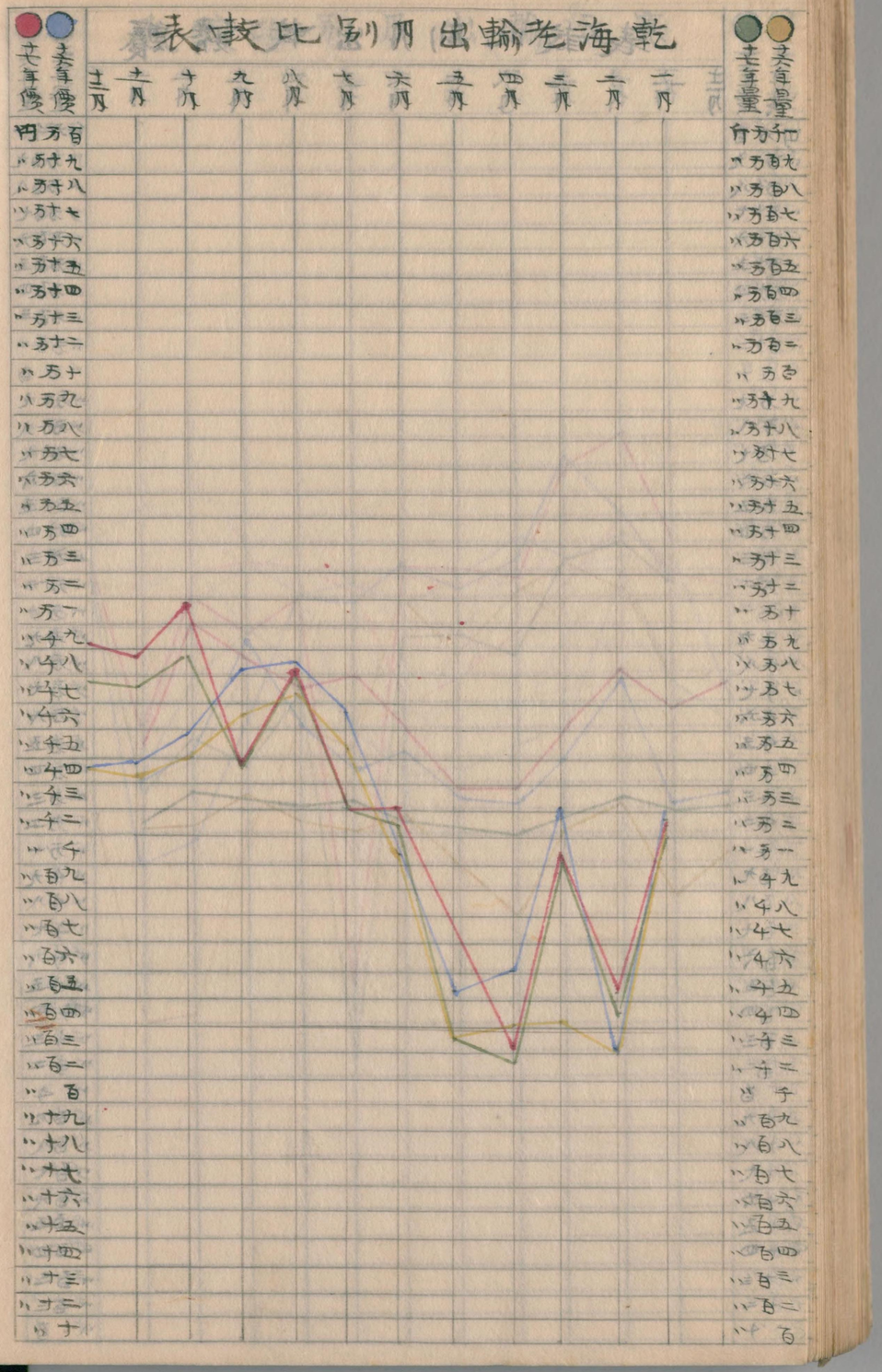
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

貝柱輸出ノ別ニ比較表



乾海老輸出ノ別ニ比較表



国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

塩鮭及鱒輸出月別比較表

十六年度 / 十七年度 / 十七年度 / 十六年度

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

茶葉輸出月別比較表

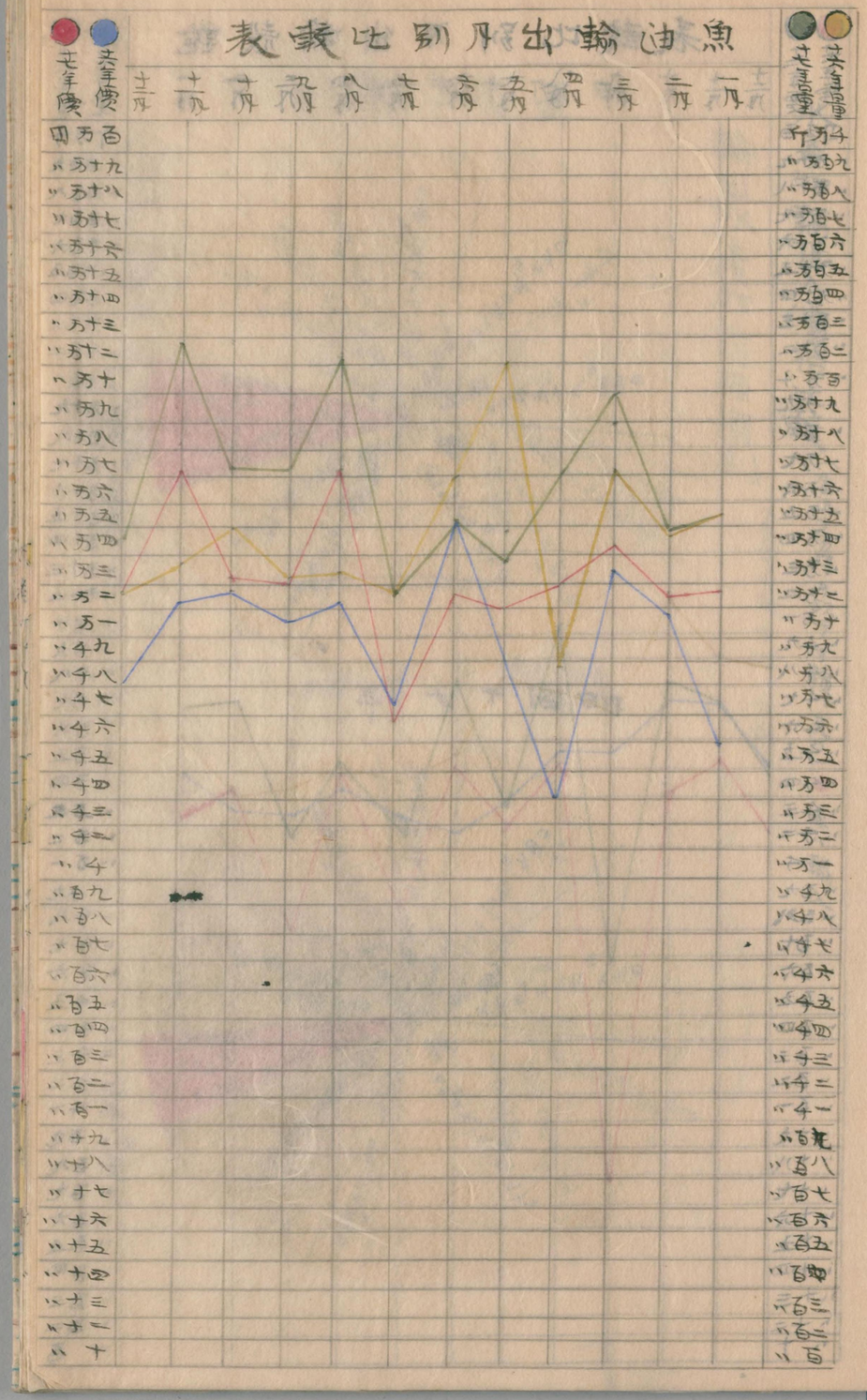
十六年度 / 十七年度 / 十七年度 / 十六年度

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

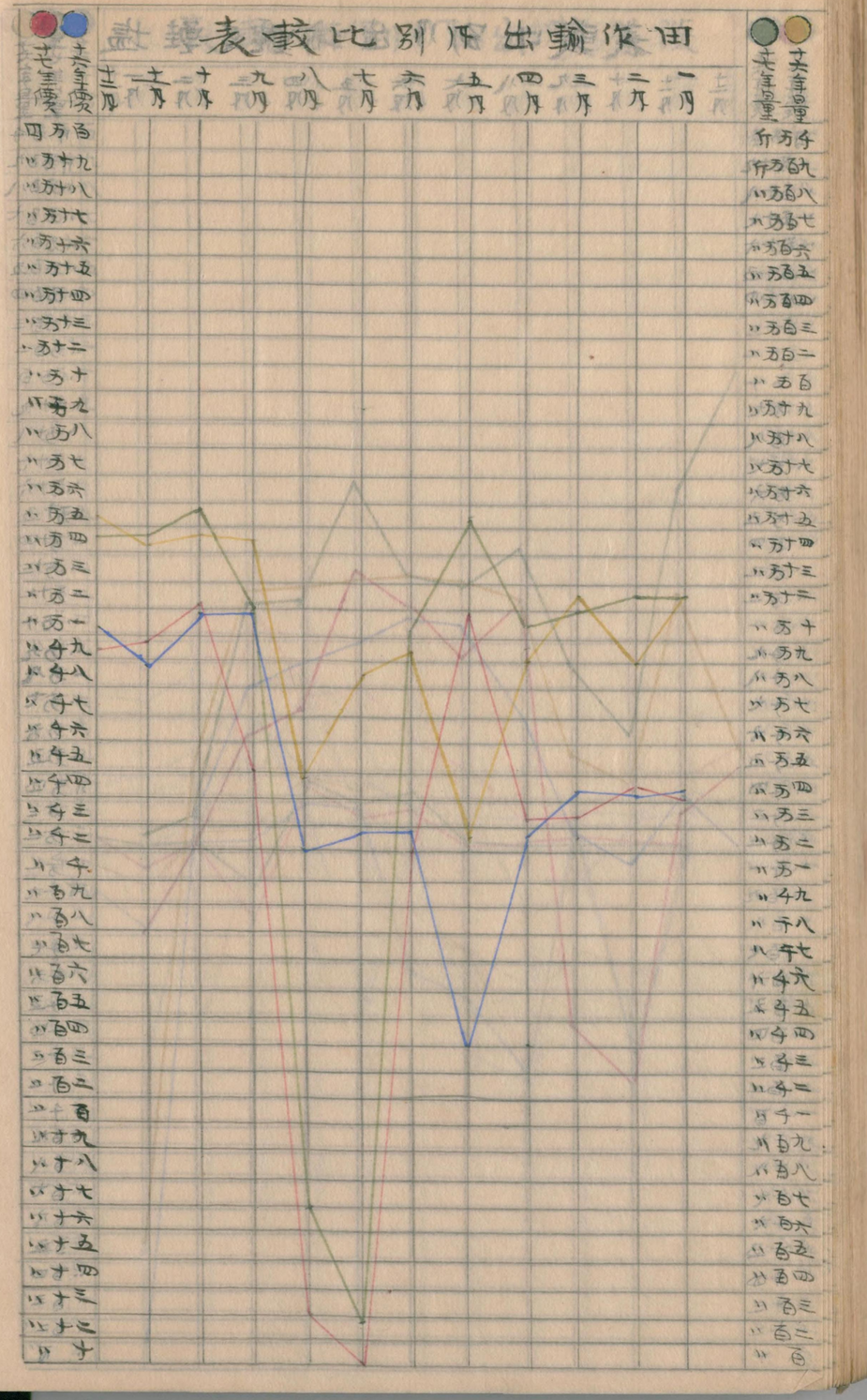
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

魚油輸出ノ別ニ比較表



田作輸出ノ別ニ比較表

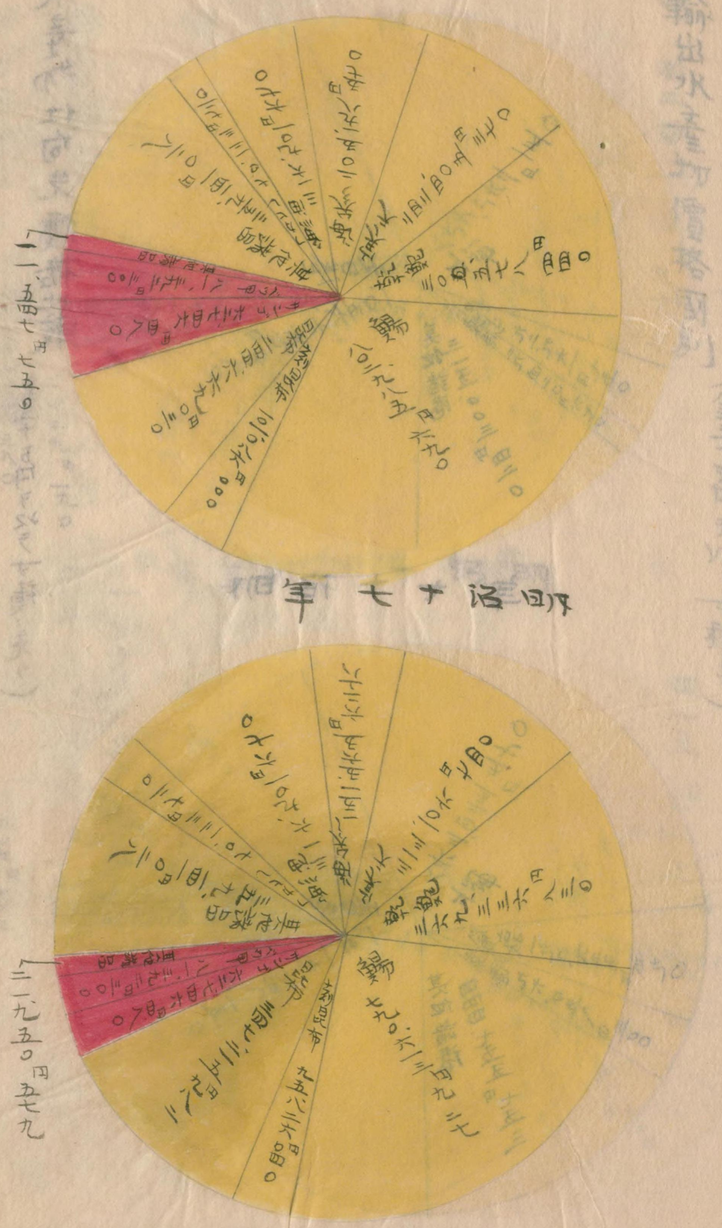


国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』 請求記号 特1-2178

ガラス使用

水産物輸出入價格比較（全五十万円ヲ以テ百分ニ換算ス）

● 赤ハ輸入



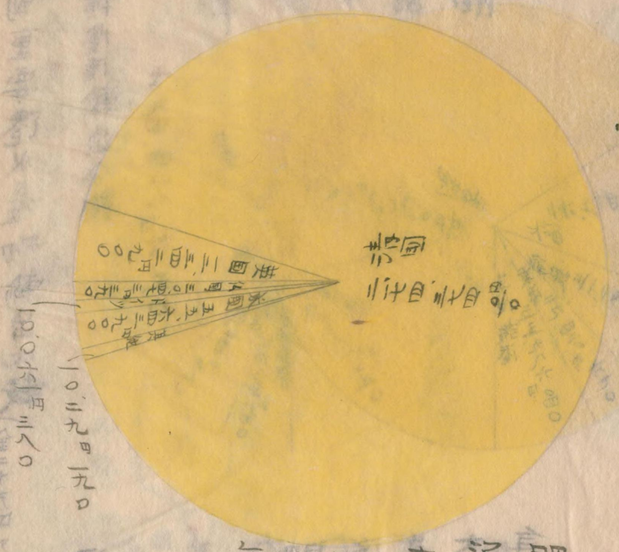
穀類輸出入別比較表

年度	輸出量	輸入量
一万	千万円	
二	九百	
三	八百	
四	七百	
五	六百	
六	五百	
七	四百	
八	三百	
九	二百	
十	一百	
十一	九十	
十二	八十	
十三	七十	
十四	六十	
十五	五十	
十六	四十	
十七	三十	
十八	二十	
十九	一十	
二十	九万	
二十一	八万	
二十二	七万	
二十三	六万	
二十四	五万	
二十五	四万	
二十六	三万	
二十七	二万	
二十八	一万	
二十九	九千	
三十	八千	
三十一	七千	
三十二	六千	
三十三	五千	
三十四	四千	
三十五	三千	
三十六	二千	
三十七	一千	
三十八	九百	
三十九	八百	
四十	七百	
四十一	六百	
四十二	五百	
四十三	四百	
四十四	三百	
四十五	二百	
四十六	一百	
四十七	百	

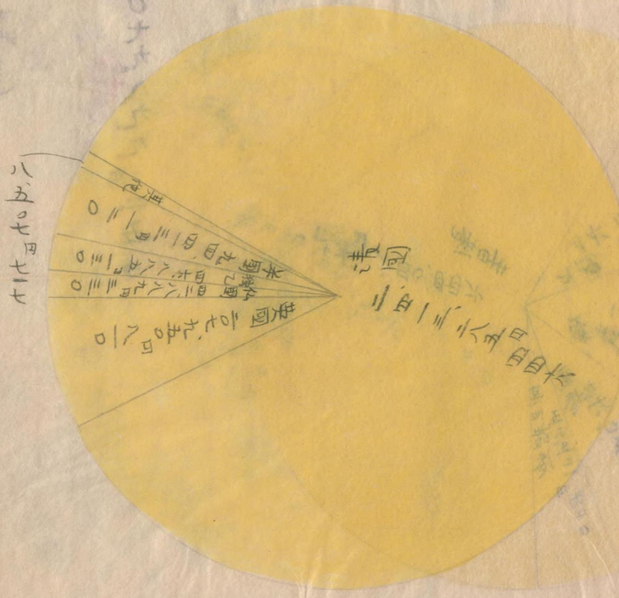
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178
ガラス使用

明治十六年

輸出水産物價格圖別（全五十万円ヲ以テ寸積ス）

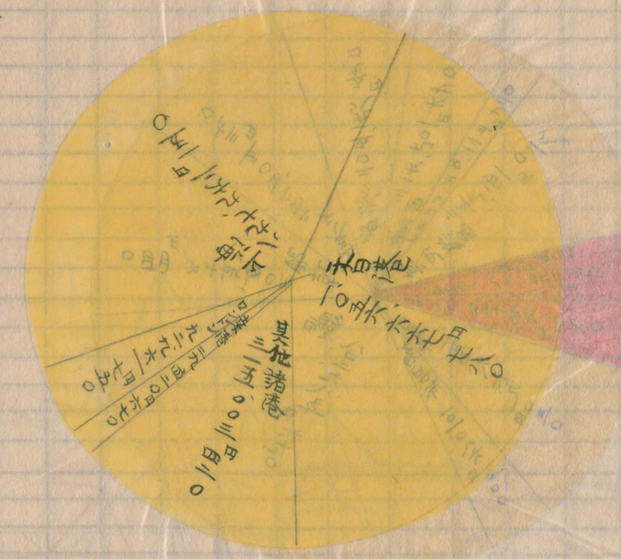


明治十七年

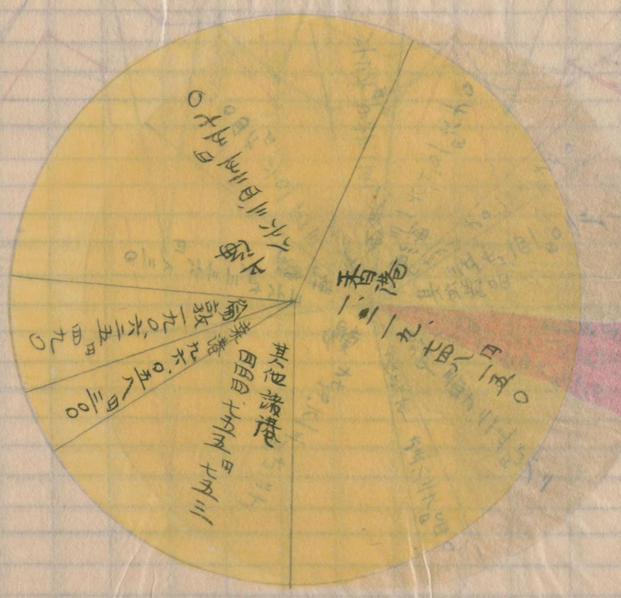


明治十六年

水産物仕向先價格比較（全五十万円ヲ以テ寸積ス）

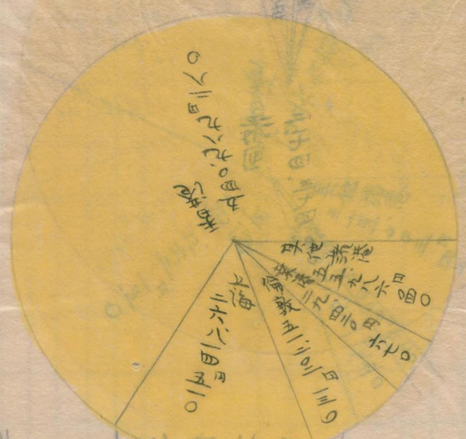


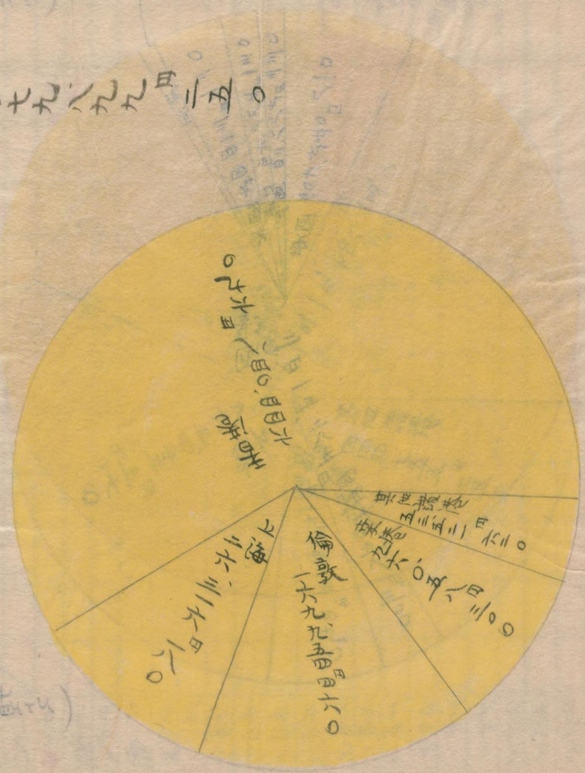
明治十七年

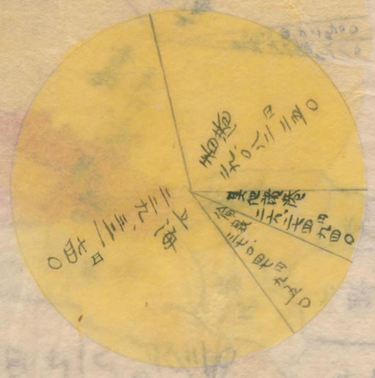


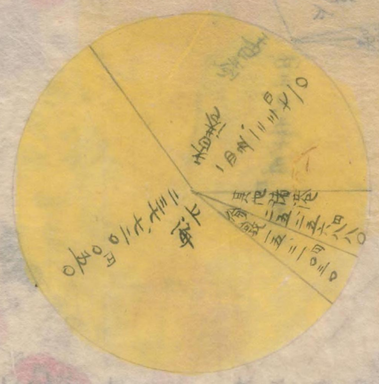
国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用









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

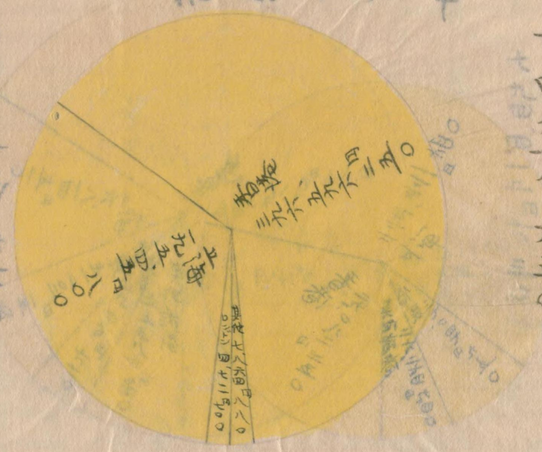
全國漁場區地圖表

明治十五年

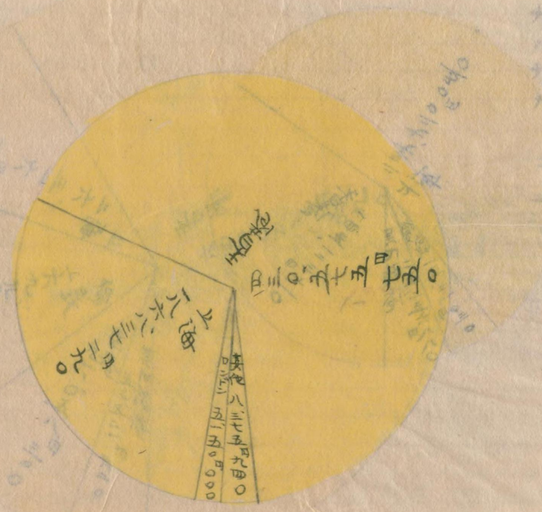
長崎港輸出全額

六〇四、九一八円六三〇

明治十六年



明治十七年



同上

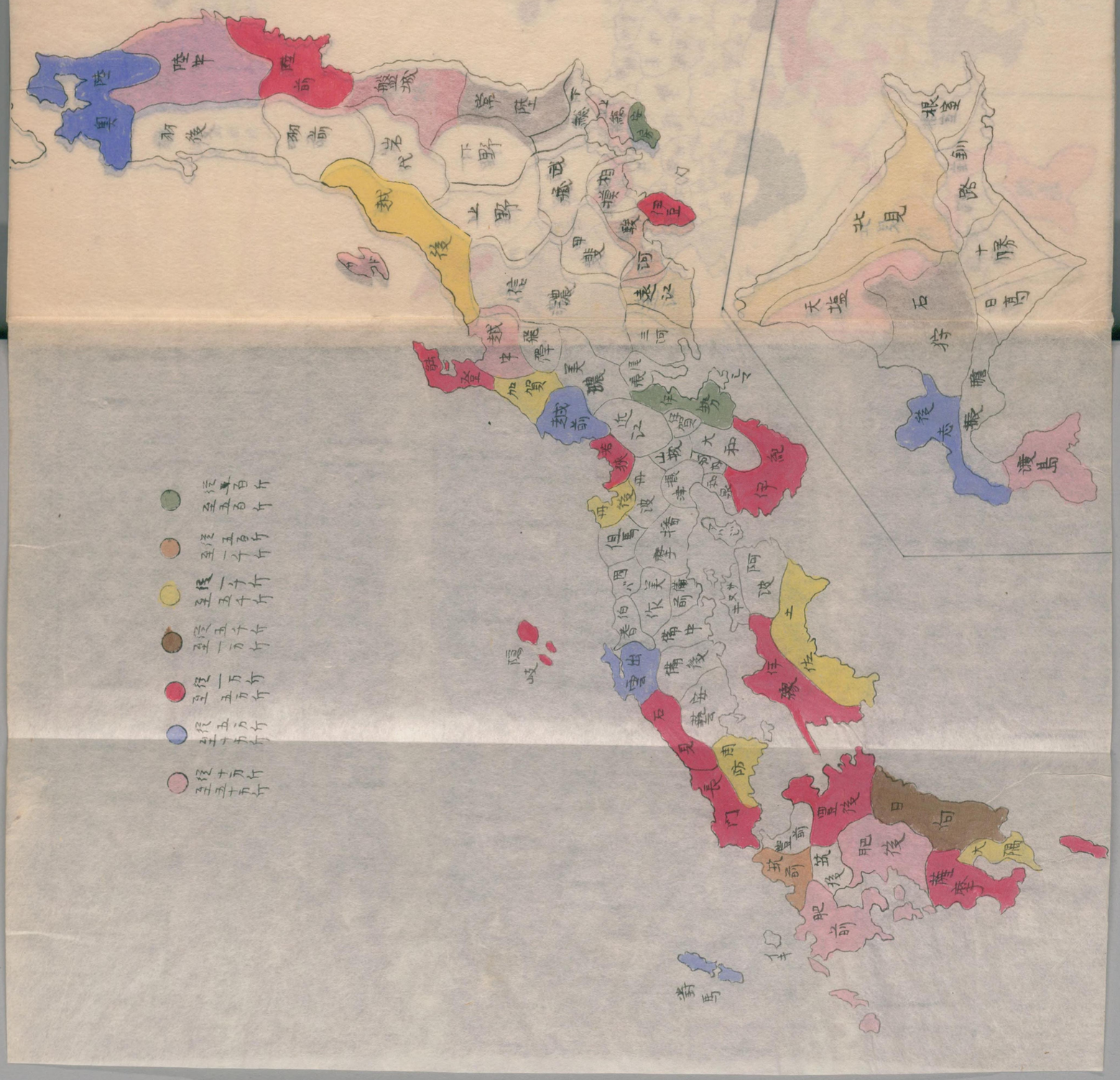
六三〇、九三八円九八〇

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

全国漁産地図表

明治十五年



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

全国乾鮭産地図表

明治十五年

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』 請求記号 特1-2178

ガラス使用

全国乾鮑産地図表

明治十五年

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

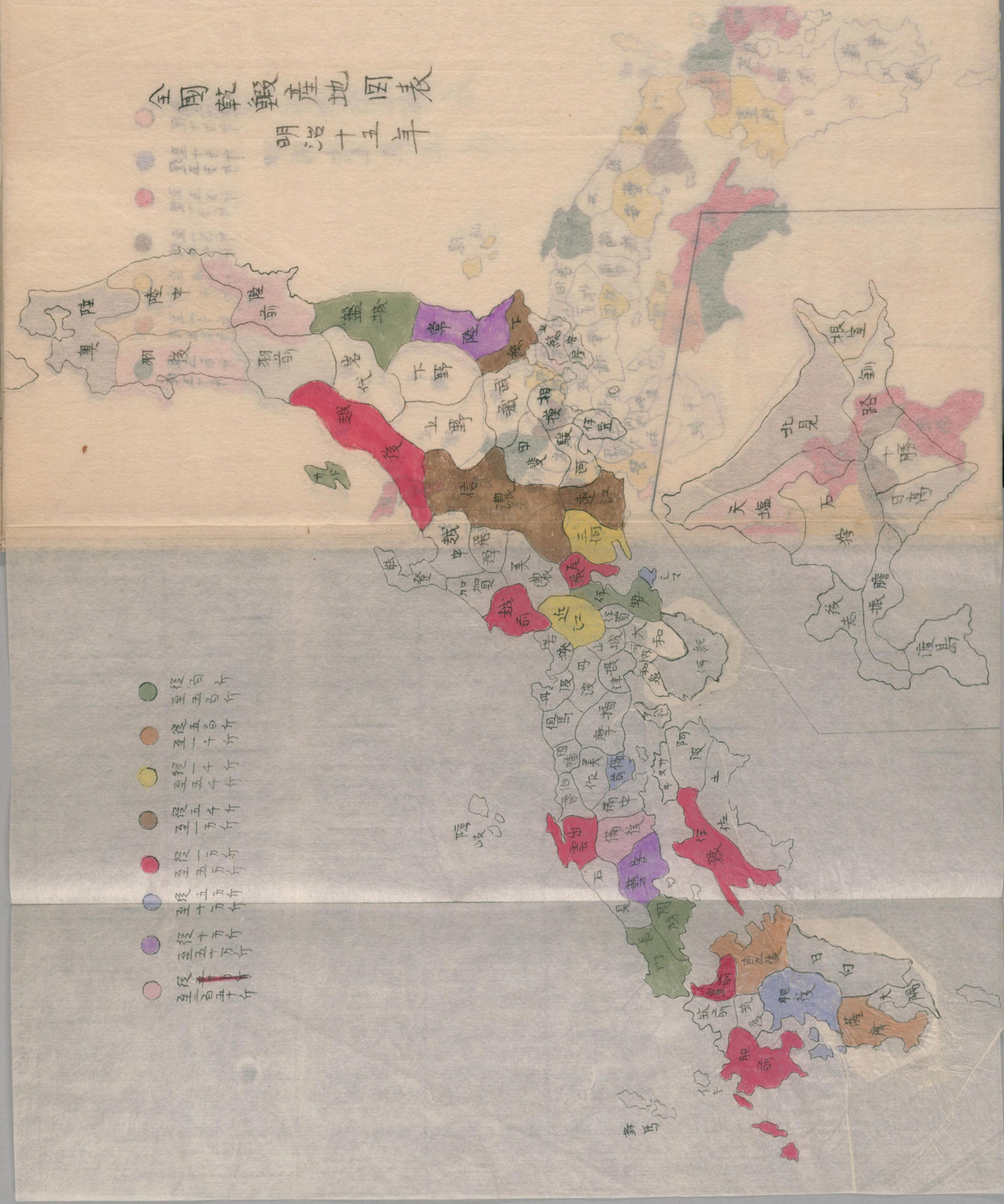
全國乾鰕産地圖表

明治十五年

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

全国乾鰕産地図表
明治十三年



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

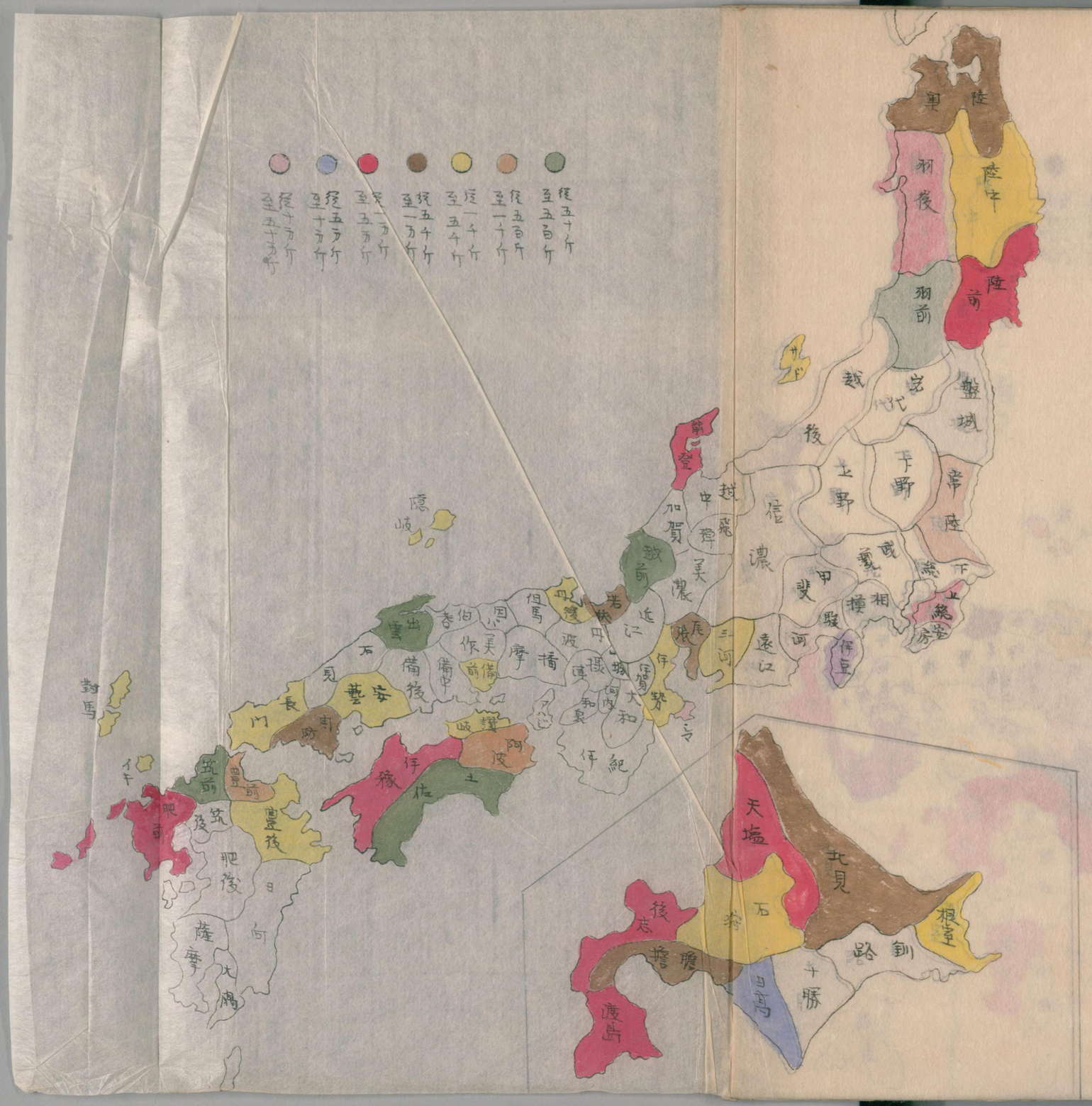
全國地產鹽魚圖

国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用

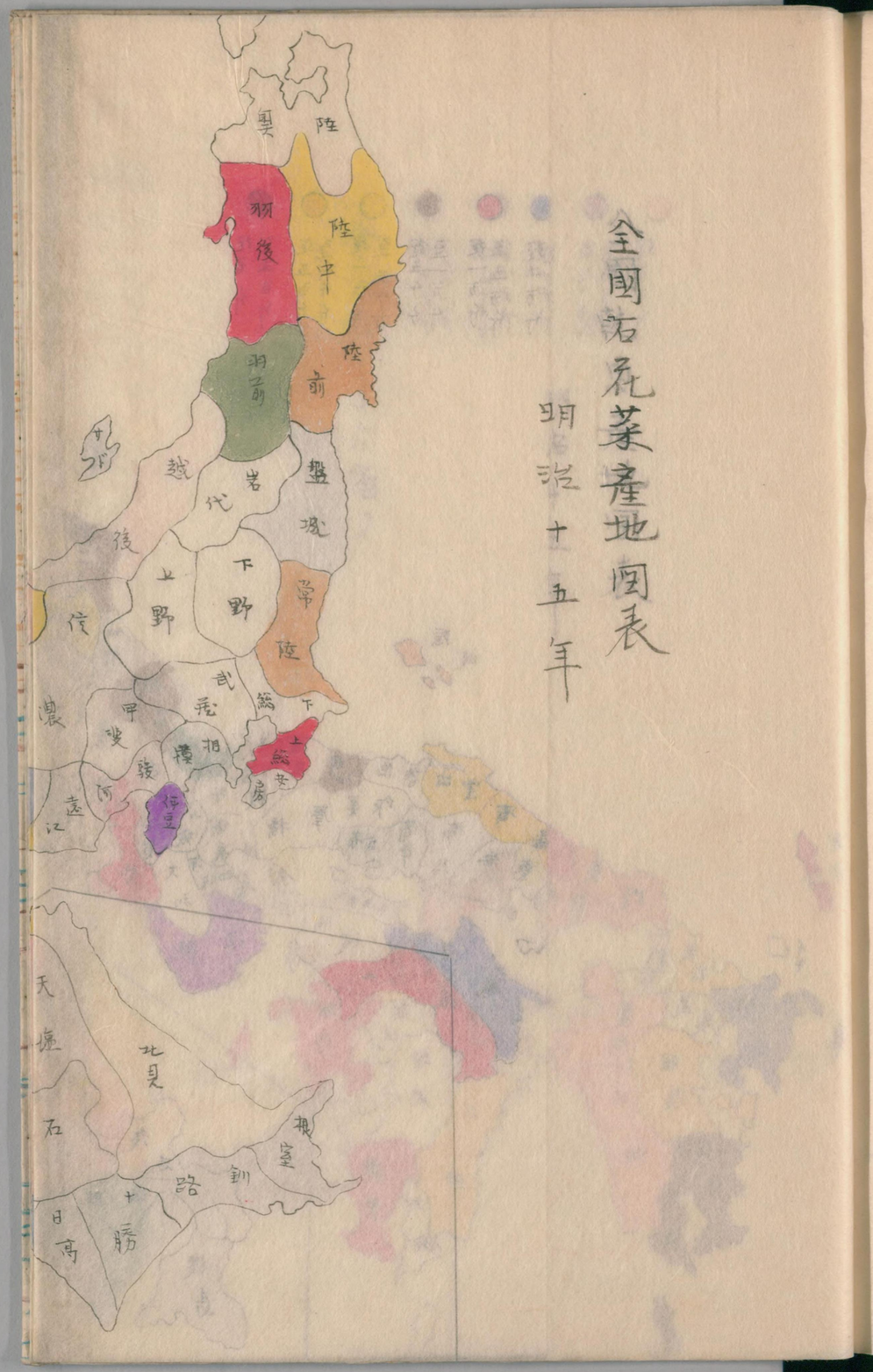
全国海参産地図表

明治十五年五月



国立国会図書館　タイトル『日本水産圖説』　請求記号 特1-2178

ガラス使用



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

全國名産物圖表

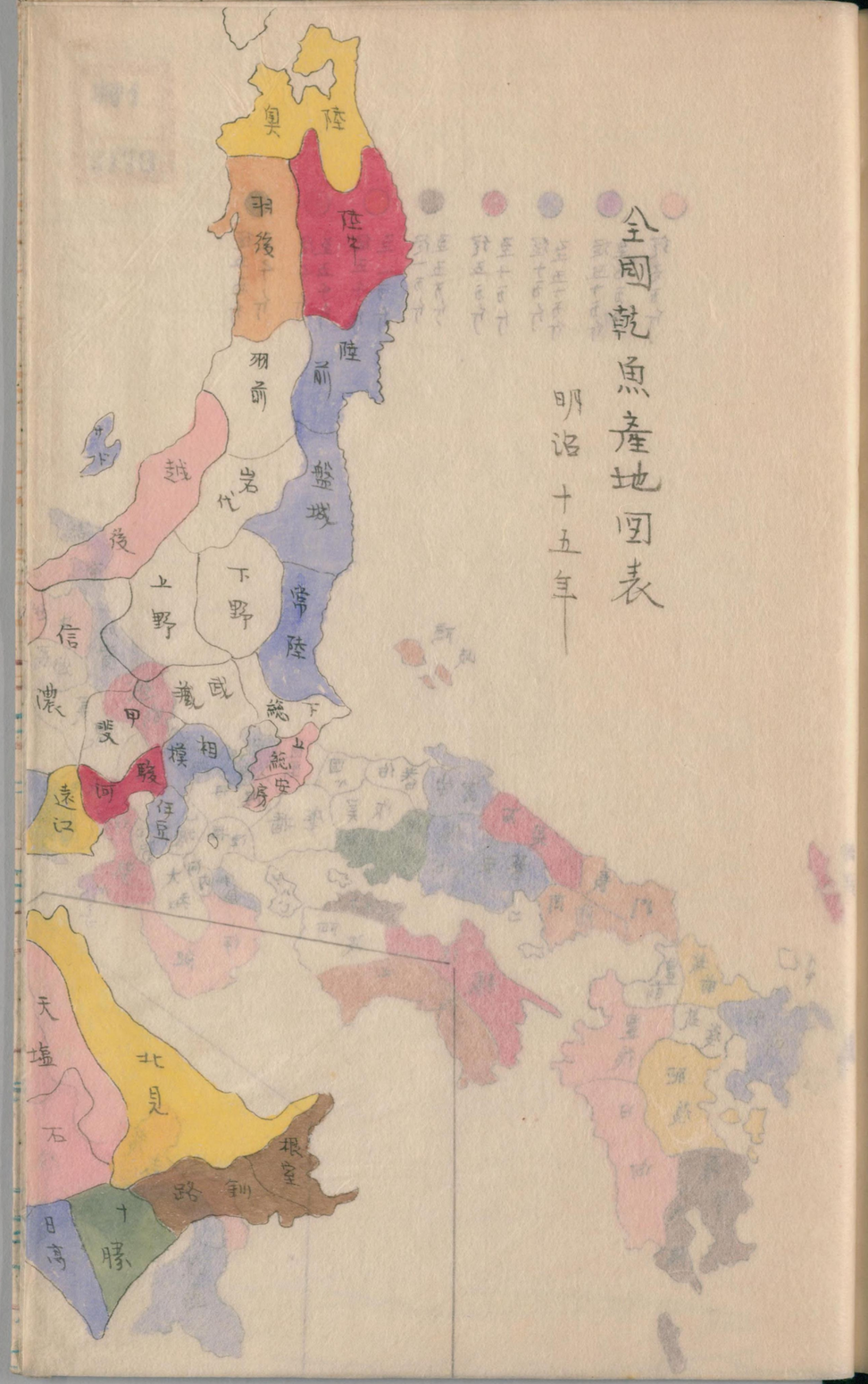
全國名産地圖表

明治十五年

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

全國乾魚產地圖表

明治十五年



全國乾魚産地圖表

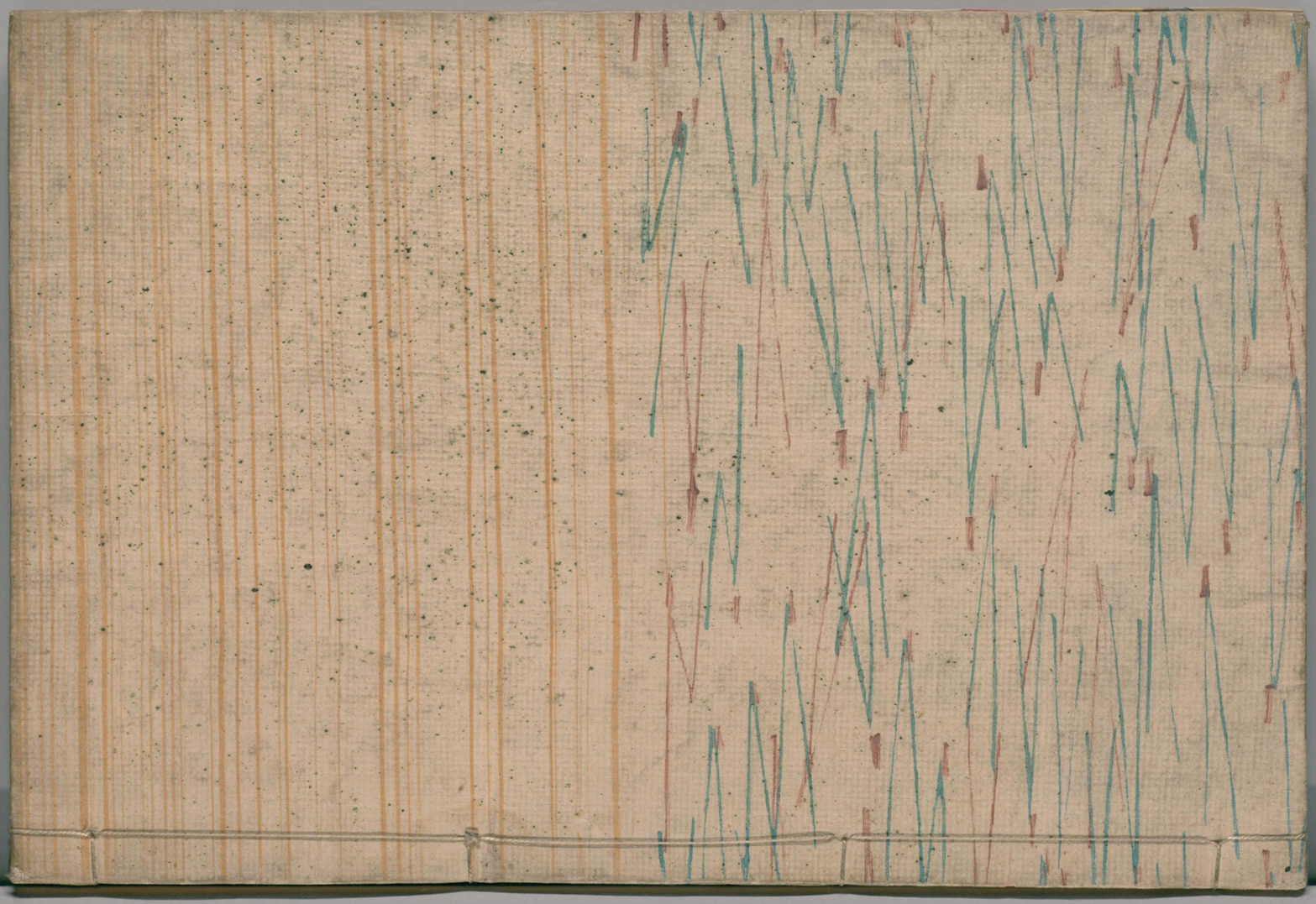
明治十五年

特1
2178

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

特1
2178

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



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