

價格

ねて一把とし七十五把を一箇と稱し百石は四千貫目を以て計算す
去る二十六年の統計に據るに本道各港に於ける錫百斤の相場は左の如し

最近十年
内國輸出

港名	最高	最低	平均
小樽	一〇、五〇〇	八、〇〇〇	八、八〇〇
函館	一三、八〇〇	一〇、〇〇〇	一〇、五〇〇
江差	九、五〇〇	八、五〇〇	八、九二九
福山	一〇、七〇〇	九、二五〇	九、九五八
北海道より内地府縣へ輸出せる錫の總額は去る明治十七年以降の年別左の如し			
年次	數量	原價	
明治十七年	一八三、七四二 _斤	一三、四二七 _円	
全 十八年	三四〇、三一八	二六、五九九	
全 十九年	三四三、六六六	六三、八八八	
全 二十年	三四六、二六九	三四、一二二	
全 廿一年	二〇八、二五〇	二一、五九一	
全 廿二年	二三九、三〇二 _八	二六、四二四 _九	

全 廿三年 二、〇〇七、二六三 一九五、二九四

全 廿四年 四、三九六、六一七 四三八、九八三

全 廿五年 二、一五〇、二三二 二四三、八五八

全 廿六年 二、七一一、三六二 二七〇、五〇九

(備考) 錫も亦た乾鮑煎海鼠等と同じく青森縣下等より輸入するもの本道
産として更に混同輸出するあり明治十七年より同二十一年に至る五ヶ年間
函館港へ府縣より輸入したる錫は左の如し以て其景況の一斑を知るに足
べし

海外輸出
費用

年次	數量	代價
明治十七年	二六〇、二八四 _斤	二四、一八六 _円
全 十八年	四二六、四五二	四七、二二六
全 十九年	三一九、五五四	二六、四二五
全 二十年	一一七、六〇〇	二五、四六〇
全 廿一年	五六、六〇〇	一一、六六五

今此に清國へ錫百斤を輸出せんとするに何程の費用を要するやを見るに左の如

海上保險料	汽船函館より上海まで百圓に付金八十二錢五厘受負高 金拾五圓
運賃	汽船百斤に付金六十錢
上海輸入税	百斤に付官銀一兩八分(官銀一兩は兩銀一兩一分四厘に當る)
錫	百斤 但一個に付原價金拾貳圓
函館輸出税	金三十三錢〇七五
海上保險料	但百斤に付一分銀三ヶ一分銀は三十二錢五厘に當る
運賃	金六十錢
買入の際受取人夫賃	金二十錢
箱代	金十一錢
荷造費	金六錢

仲使賃	金二錢
秤賃	金五錢
計	金壹圓四拾九錢四厘七五
上海輸入税	金二十七錢四厘六八
庫敷	金六錢四厘
販賣手数料	金四十五錢
目減	金四十五錢
計	金一圓二十四錢三厘六八
合計	金二圓七十三錢八厘四三

錫は鮑及煎海鼠と共に徳川幕府の時代より輸出を奨励したるも其増加を見たるは明治十三年以降に在り然れども函館港より直輸出の數量に就て之を見れば一
 少年五十萬斤以上に及ひたるは唯明治十九年あるのみ且金額の最も多きは同廿
 六年にして五萬五千圓以上に達す左に最近十年の輸出額を掲げて参考に供す

年次	數量	原價
函館港海外輸出		

明治十七年	一七〇、四三〇	一四、六七五
全 十八年	三三五、二五四	三五、七〇四
全 十九年	五〇六、七一四	四三、六五五
全 二十年	三九〇、六八二	三七、六五六
全 廿一年	二三〇、八〇三	二四、九七九
全 廿二年	四二九、六五七	四九、四二〇
全 廿三年	四六八、八四五	四八、八八六
全 廿四年	二九八、四〇〇	三〇、一九二
全 廿五年	三〇六、五八三	三四、〇八五
全 廿六年	四九二、七四一	五五、五九六

以上の外北海道より府縣横濱神戸等に輸出し更に海外輸出となるものも少からざるべし今各開港場より海外輸出の錫中北海道産幾何に居るや詳ならず

第八款 資本

烏賊漁業の資本は磯舟の外は釣具にして極めて簡易なるを以て今此に贅説せず廣業商會買収の當時資本金を貸與したるが如きは産出の増加を圖り前金を付し

て買上たるに過ぎず故に他の鮭鱒等大資本を要する漁業とは自づから異なれり

第九款 漁業慣習

烏賊漁業の最も盛なるは函館地方にして其漁業者は二種あり一を常住漁業者とし一を入稼漁業者とす前者は函館尻澤邊大森濱鶴岡町若松町及ひ山脊泊等に住し烏賊漁を以て重要な漁業と爲すものにして期節に至れば二人若しくは三人組合を爲して此業に従事す而して一人一夜の漁獲は三百尾乃至五百尾を普通とし稀に千尾以上を漁することあり漁獲は鮮にて之を平分し銘々錫に製す漁期中出漁するは四十日より五十日の間にして錫三四百把を得れば豊漁とせり而して常住漁業者は漁獲と錫製造とを兼業する者多し

入稼漁民

入稼漁民は重に佐渡越後越前加賀地方より數人乃至十一二人共同して川崎船に乗じ漁期に先ちて此地に來り多くは鶴岡町若松町東川町山脊泊等に借居す故に函館の資力ある商估は粗造の貸長屋を建て一漁期間一圓五十錢内外の家賃を以て貸與せり其營業法は歩方組織にして漁獲の分配法は全收穫の一割を船主の所得とし餘は之を十分して其七を人頭に平分し三を漁夫の巧拙に従て差別するを普通とす漁具は彼等自から携帶し食料其他も亦自辨なり而して入稼漁業者の特

常住漁民

色は漁獲を専らとし收獲は皆鮮にて製造者に賣渡すか故に少額の資本を以て能く此業に従事し漁期終れば故郷に歸る或は留りて鱈漁業に従事するもあり其年々の入稼船數は大約五六百艘にして此地方烏賊漁業者の大半を占め收獲も亦全道産額の六七分に居る又製造者は製造を専らとして日々此等の漁業者より生烏賊を購ひ鰯及び鹽辛(雨天にて鰯と爲す能はざる時に限る)を製す此輩亦多くは微力にして隨て製造すれば隨て賣却し其資金を運轉するに忙はしく其製品の一部は大坂若しくは横濱を経て清國に輸出し或は直に函館港より輸出す

松前郡に於ては地方小漁民春は鱈漁業を以て半歳の生計となし夏は農業若しくは雜漁に従事するもの秋に至れば此漁業に従事す就中多きは矢越岬より福山辨天島に至る間とす上磯郡は此漁業を以て鰯に次く重要な業となす故に全部之を營まざる者なし檜山郡及び爾志郡に於ては盛んに行はれ久遠郡に至りては此業更に盛んに行ける郡中の好漁場は太田近海にあり然れども此地方の烏賊は形小に量目少なきを以て一把の價夏鰯四五錢秋鰯七八錢に過ぎず島牧以西の各郡は漁獲僅少にして一の漁業と爲すに足らざるが如し而して以上の各郡常住漁業者は各自に漁獲し且つ鰯に製造す入稼漁業者は多くは近郡より來る者にして函館

地方の入稼とは自つから異なれり

第十款 沿革

鰯は徳川幕府長崎倭物役所を置き外國貿易に干渉せし時代鮑と同じく製造を奨勵し諸色の一と爲せり然れども北海道に及びたるは昆布鮑等に比すれば遅し安政年間及文久の初函館倭物役所取扱の方法事情を記載する公文の抄録に據るに諸色には昆布あるのみにして鰯の記事なし蓋し慶應の末明治の初に於て初めて諸色に加へたるなるべし

然れども鰯の賣買は安政四年幕府産物會所を再興(寛政十年幕府産物取扱所を江戸に置き後會所と稱し安政五年松前復封の時之を廢す)し用途を置き抜荷取締を嚴にし御直捌と唱へ産物を買収して江戸に廻漕し官親しく賣捌を爲すに及んで鰯も又自由賣買を禁じたるものと見へ松前藩に於て同年七月管内に令し領内出產鰯は時相場を以て買上るに付き密賣買を爲すべからず漁業者出産物を引當に前金借入を出願する者は會所より米穀又は金員を貸與すべし且つ商買等鰯入用の者會所に出願するに於ては拂下を爲すべき旨を令す同年十二月に至り鰯は他賣停止の産物に付沖の口役所に於て口錢を收入するの限に非すと雖も自今江戸

回漕の時は出口錢として一分口錢を上納すべき旨を令す文久二年四月松前藩家
政困難の故を以て出入荷物口錢三分徴收年限を延期嘉永五年松前築城經費多端
に付二分口錢を改めて三分とし文久二年を以て元に復するの違ありして尙ほ三
分を徴收する事となり錫も亦三分口錢を徴收す明治維新後は九年廣業商會の設
立あり昆布鮑等と共に資本貸與の法を設け十年には瀬棚、久遠、太櫓、島牧、奥尻、津輕
(今の一部)六郡にて六千五百五十四圓を貸與し十一年には福島(今の一部)津輕、久遠、瀬
棚、四郡に五千二百九十七圓を貸與す其後廢使置縣となり貸與の法廢止せられ爾
後今日に至るまで別に制裁を設け又特別の保護を設けたることなし

第九章 昆布

第一款 種類

昆布は元來北緯三十八度以北の海に産し東南の方に多く西北の方に少き海藻に
して我國にては北海道并に三陸の海に産し古來食膳に供して賞味し且清國貿易
品中の重要品たり其種類に由りて形狀長短厚薄濃淡及性質共に異なれり又其名
稱も數多あり即ち元昆布、三石昆布、真昆布、水昆布、黒昆布、細目昆布、猫足昆布、粘液昆

布等是なり

元昆布 本道の東海岸に多く産し厚薄長短一ならずと雖も概ね巾三四寸より
七八寸に至り或は尺餘にして長さ六七尺より丈餘に及ふあり濃綠色にして質
厚し此種の昆布を結束製造して名くる所元揃昆布、花折又鼻折昆布、小花折昆
布、折昆布、島田結昆布の區別あり而して此昆布は往時今の渡島國海中に産する
ものを(濱の内)と稱し最優等品とし元揃又は花折に製して内國各地に輸出し大
阪邊にては種々の細工昆布を造り一に(御上り昆布)或は(天下昆布)と云ふは此の
(濱の内)の産にして幅五六寸長一丈前後のものを五十枚一把となし網品とすと
云ふ現今龜田郡志苔の産は元昆布と異にして専ら花折昆布に製し東京に輸出
す而して志苔昆布の名古來著しきを以て同村以外の産品も亦志苔と稱するも
の多し

三石昆布 日高國三石郡に産し古來著名なり幅廣き所二三寸長さ三四尺より大
なるもの一丈五六尺に至り中心に條あること細目昆布の如く暗綠色にして其
質元昆布に比すれば厚く鹽氣少く甘味あり明治以前は此地の産を本昆布と
稱せり

眞昆布 一名長昆布或は本昆布と稱するものにして幅二三寸長さ二丈より六丈餘に至る鮮綠色にして三石昆布に比すれば質薄く長さ四倍餘に及べり

水昆布 幅狭く殆んど細目昆布の如し中心に條なく根莖異なれり其質薄弱にして味ひ淡し根室地方漁民の説に曰く氷害後發生するものにして未熟なりと又前年冬季發芽し其年夏季に至り成熟し冬季に至り自然脱落し若生とは全く異なれり

黒昆布 外面黒色を帯び質厚く幅三四寸長二三尺より四五尺に至り俗に「ダシコ」と云ふ又此種類天鹽沿海に産するを天鹽昆布の名あり利尻禮文等に産するは利尻昆布と云ふ

細目昆布 一名益布と云ふ中元之を佛前に供するか故に此名あり形三石昆布に似て小く中心に條あり葉薄し長さ四五尺より七八尺に至り幅一二寸より廣きは三寸許に至る

猫足昆布 一名耳昆布と云ひ又「スコタン」昆布と云ふ其根部の兩端に挺出し耳狀を爲すか故に此名あり日高國に産するもの其莖根猫足の形を爲し葉厚し釧路根室等に産するものは幅狭く一寸乃至三寸にして長さは三尺乃至七尺各地異

同あり
粘液昆布 粘液を多く含む所の一種の昆布なり濃綠色にして殆んど黒色を爲す中央に條あり左右に縮皺多きを以て一名縮昆布と云ひ又「ガモメ」昆布とも云ふ葉薄く幅一二寸長さ六七尺を常とす

第二款 產地

概地の大

前記の如く數種の昆布ありて其産地を大別するときは左の如し

元昆布 是本道の南海岸に産し函館近傍沙首岬の間及茅部郡の内尾札部板木木直熊泊白尻等最名あり之に次ぎ檜山郡松前郡とす

三石昆布 は三石郡を起原とすれども隣郡浦河襟似も亦同種を産し古來之を三場所と稱す靜内幌泉にも産出あり概して日高國は此種多し

眞昆布 十勝釧路根室及千島に産し其内釧路厚岸濱中の産を優等と稱す北方に至るに従ひ品位劣り殆んど場所毎に價を落せり根室の志發島産は質厚くして鹽氣多く國後に産するものも根室に似て質厚しと雖も劣等なり十勝は近年漸く多く産するに至りしも釧路根室等に比すれば極めて少し

水昆布 は日高國以東に産し品位下等なり

黒昆布 は西海岸の産に係り天鹽及北見國利尻禮文二島の産名あり
細目昆布 本道各地の海中に産す

猫足昆布 根室釧路二國及千島に産し就中千島に多し

粘液昆布 東海岸に産す就中根室釧路兩國沿海に多し

北海道廳水産調査の報告に依りて産地の概況を述べれば全道を四區に分ち第一區を根室釧路第二區を日高一圓及十勝國廣尾第三區を渡島第四區を天鹽一圓及北見國離島利尻禮文とす

産地の區別其一

第一區 納沙布岬より釧路河口に至るの間沿海暗礁斷續して昆布之れに茂生す其内落石より濱中に至る數里の間其生育稍々薄きのみ然れども其區域の大にして且つ生育の豐饒なる實に全道第一たり該區の昆布は概して肉薄く丈長く鹹味強くして長切昆布を製するに適す根は岸を離るゝ百間乃至三四百間深さ二尋乃至四尋の處に於て最も繁茂す而して沿岸十數間の處にあるものは品質劣るを例とす然れども六七百間乃至千間以上の沖に在るものは海底深くして採取に不便なるのみならず之を陸に運搬するに多くの時間を要するを以て採取に便ならず又白糠昆布根(礁)は庶路岬邊に偏在し別に一小區域を爲す

同上其二

第二區 は十勝國廣尾より白高國靜内に至る而して其間襟裳岬邊最も廣く最も茂生する處とす沿岸の地形は峻険にして暗礁一帯に基布し昆布之を蔽ひ何れも水際咫尺に起り沖出五六百間に及ぶ然れども其最繁茂する處は百間乃至三百間の處にあり其深さは一二尋より三四尋を普通とし深きは五六尋に至る此地方昆布の質は則ち襟裳岬の左右幌泉廣尾二郡を以て最良のものとする即ち其丈長く色漆黒にして鹹味強く長く貯藏に堪ゆ然るに類似浦河地方へ至るに従ひ其丈漸く短く色茶褐色にして味甘し故に長切昆布に製するも價格遙に幌泉地方のものに劣る

同上其三

第三區 渡島國に於ては元昆布は茅部郡砂原より龜田郡檜法華に至るの間に於て産し尾札部最も名あり志苔昆布は龜田郡小安より函館區大森濱に至るの間に於て産し志苔石崎地方最も名あり細布昆布は多く松前郡に於て産すと雖も即二種に比すれば極めて僅少なり
元昆布は彎曲の内に生茂す故に茅部郡砂原より龜田郡檜法華に至るの間に於ても其根(礁)は重もに尾札部、白尻鹿部、砂原等稍々彎曲の沿海に在り其位置陸を距る僅に二三十間乃至二百間其遠きものも三百間を出てす深さも亦三尋を普通とし

七八尋を超ゆることなし海底は重もに平磐にして往々砂礫を以て蔽はる砂原より以西落部山越内地方亦此類の昆布を産せざるにあらずと雖も僅少にして且つ品質劣等なり

志苔昆布は元昆布と異なり海底稍々深き處に生ず即ち志苔石崎地方の如きは陸を距る百五六十間乃至千間に及び三百間内外を以て繁茂の處とす故に其深きも亦七八尋を普通とし最も深きは十六七尋に達するあり根(礁)の廣く磐床を爲す處は昆布密生に過ぐるが爲めに生育佳ならず方言星根と稱する碁散の根(礁)は昆布疎生なるか爲に生育最も佳なり而して岸に近き磐床に茂生する昆布は巾狭く丈け短くして折昆布と爲さんより寧ろ元揃昆布を製するに適す汐首より惠山岬に至るの間各地昆布を産すと雖も品質劣等にして産額少し

上磯地方に於ては昆布根(礁)茂邊地より矢越岬に至るの間にあり就中木古内知内の沖合千五六百間の處に繁茂す此昆布は稍々日高地方の昆布に類似するを以て近年長切昆布と爲し清國に輸出すれども品質劣等にして聲價なし松前郡以西後志石狩の沿海も亦昆布を生ぜざるにあらずと雖も其質劣等生育微少にして自家食用に充るに過ぎず

同上其四

第四區 此地方に於ける昆布根(礁)は南端増毛郡より以北苦前天鹽郡境に止り天鹽郡は砂地にして昆布根を有せずと雖も焼尻天賣利尻禮文の離島及び宗谷郡には總て之あり昆布根は岩礁より寧ろごろた石を以て組成し岸を距ること凡そ四五十間より二三百間深さ二尋乃至四尋の處にあり昆布の質は利尻禮文の二島最も佳良にして苦前鬼鹿之れに次ぐ利尻禮文の産は丈け三四尋に達し巾五六寸に至るあり此地方の産は何れも其味甘美なるを以て元揃に製してやき昆布又はだし昆布に用ふ増毛留萌地方の昆布は丈け短くして巾狭し

斯の如く本道昆布根の分布は重もに東南兩海岸に限り西海岸に至りては唯天鹽地方に於て之を見る且つ其種類品質の地方に由りて大に異なるものある所以は即ち東海岸及南海岸の東部は千島寒潮の流域に位し南海岸の南部は寒暖の兩潮を受け天鹽地方は對馬暖流の外別に樺太寒流の餘波の及ぶあるを以てなりと云ふ

多獲の地方

今二十六年の産額に據り一郡一萬圓以上の收穫あるものを擧ぐれば左の如し

國名	郡名	産額	斤價
上磯		六〇〇四石	一八五八四

渡島國 龜田	五、八七一 ^石	四五、二四六 ^石
茅部	一、八五九	一二、三六八
三石	二、六三四	一〇、二五三
日高國 浦河	四、五七五	一七、九三〇
様似	三、七五二	一六、三二一
幌泉	一、八九三八	八三、三五七
十勝國 廣尾	三、〇九六	一一、五七一
釧路國 釧路	三〇、八一	一三一、一五六
厚岸	五六、一七二	二二七、四三二
根室國 花咲	八八、三二三	二八五、二八二
千島國 國後	一六、八三二	六八、六八八

第三款 採收期節

昆布採收の期節は各地方により又其歳により多少の差ありと雖も夏土用入より秋彼岸迄凡そ七十日間とす昆布採收に着手の日を鈎卸しと稱へ此鈎卸しの日より數日若しくは十數日間を経て最も多額を採收するの時とす

根室日高地方に於ては通例夏土用入後一週間以内を鈎卸しとし其終期は十月若しくは十一月下旬とす然れども其他水昆布若生昆布拾昆布等と稱へて此期外に採收するものあり

渡島地方は各地採收期甚しき差あり或は土用入に直に着手するあり又は數日若しくは二十餘日の後に着手するあり是れ昆布發育の如何に關係し或は其收獲見込の多寡に依るものにして發育不充分なる時或は産額の少なき時は遅く着手し發育充分なる時若しくは厚生なる時は早く着手するを常とす
天鹽地方の採取期は七月二十日より九月三十日迄を通例とす
尙ほ其種類により採收期を區分すれば左の如し

元昆布	七月中旬より	十月中旬迄
三石昆布	七月下旬より	十月下旬迄
眞昆布	七月下旬より	十一月下旬迄
黒昆布	七月下旬より	九月下旬迄
細目昆布	七月下旬より	八月下旬迄

又各郡に就て其採收期を區分すれば左の如し

三月下旬より六月下旬迄 小樽郡
 六月下旬より八月下旬迄 檜山郡
 七月上旬より九月中旬迄 松前郡
 七月中旬より八月下旬迄 厚田、忍路二郡
 八月中旬迄 茅部、留萌三郡
 八月下旬迄 高島、島牧、古平、積丹、磯谷、壽都、岩内、瀬棚、有珠、室蘭、白老、十勝、禮文、爾志、山越、八郡、十勝、西館、浦河、四郡、糖似、増毛、三石郡
 九月中旬迄 三石郡
 九月下旬迄 西館、浦河、四郡、糖似、増毛、三石郡
 十月上旬迄 三石郡
 十月下旬迄 静内、廣尾、幌泉、五郡、花咲、國後、釧路、厚岸二郡
 十一月下旬迄 釧路、厚岸二郡
 九月中旬迄 久遠、沙流、新冠三郡

往古は昆布の採收期甚だ短くして夏土用入より秋土用入迄とせり是れ採收者概ね他の漁事を兼業するか故なり又組合規約に於ては降雨中に採取するを禁ず是

昔時の採收高

れ昆布腐蝕するが故なりと云ふ

第四款 採收及蕃殖

明治以前の昆布收獲高は詳ならずと雖も天保年間の舊記に據るに幌泉、新冠、静内、三石、浦河、様似、沙流、十勝、釧路及函館近傍茅部一圓を合せて一萬八千二百石にして文久三年東地の産出高は合計四萬百二十一石一斗九升餘其内千石以上の收獲地は左の如し

静内	一、八七〇石	幌泉	一三、〇〇五石
浦河	二、六九三	釧路	五、五六三
様似	二、〇七三	厚岸	七、六五三
十勝	四、二六五	三石	一、二二二

此他は國後、沙流、擇捉、有珠、白老、繪鞆、山越、内勇、拂等にして皆千石以下とす
 明治以降は年々増加し三年より十一年までの平均は一ヶ年七萬八千餘石なりしに十二年に至り十九萬一千石に達し十三年より十八年に至る平均は十三萬三千餘石となり十九年に至り十八萬餘石となり二十年より二十五年に至る六ヶ年の平均十四萬餘石なりしに二十六年には俄に増加して二十六萬餘石に上れり試に

最近十年の採收高

高別採收

二十六年以前十ヶ年の收獲を對照すれば左の如し

年次	産額	代價
明治十七年	一二二、二五六	三七二、四三九
全 十八年	一三一、三三六	四九六、八三八
全 十九年	一八〇、三七三	四七二、五七四
全 二十年	一四四、七三八	三七四、二七八
全 二十一年	一三四、六四三	三一六、七四四
全 二十二年	一三七、五三四	三八九、四七三
全 二十三年	一六五、三九六	五四五、七九三
全 二十四年	一一六、〇一二	四〇八、二一九
全 二十五年	一九〇、八四二	六六〇、二〇二
全 二十六年	二六〇、六七七	九八一、九四六

又二十六年の産額を國別し區分する時は左の如し

國名	産額	代價
石狩	三〇一	六五〇
釧路	八八、七四〇	三六二、四五四

生育の状況

後志 二、二八八 三、九九三 根室 八八、三二三 二八五、二八二
 渡島 一九、四二九 八四、五四九 千島 一七、〇三九 六九、五二九
 膽振 三、三八八 一一、七五七 北見 三、一九五 八一、六五
 日高 三三、三四六 一四〇、二二二 天鹽 一、四二七 三、三五三
 十勝 三、二〇一 一一、九九二 總計二六〇、六七七 九八一、九四六

昆布の産出逐年増加し二十六年を以て明治三年に比すれば殆んど八倍の増加とす此の増加を致せし原因は抑々亦故あるなり明治九年廣業商會の設置と共に資本を貸與して採取を奨励し後昆布資本貸與の法あり近年に至り昆布營業聯合組合の組織あり日本昆布會社の設立あり皆收獲増加の原因ならざるはなし其大要は下文沿革に記述するを以て此に省略す

昆布は隱花植物にして生殖器を其葉莖に具へ冬季胞子を以て蕃殖す胞子は全葉の中部に點々聚合し外面膨脹して小胞を爲す胞子既に熟する時は離脱遊動して岩石に付着す若し其付着せし物質弱き時は生育せず又昆布は粗石に輒く付着するも永く水中にある石は藻類を生して滑かなるが故に昆布の付着力弱し

昆布は一年生と多年生とあり一年生は眞昆布三石昆布の如き類にして日高、釧路

根室沿海に産するものにして冬至より三週間を経れば一二寸に生長し三月頃には
穩波の海中は五六尺激浪の海中は二三尺に及び八月頃全く成長し又二年を経
過すれば漸く萎衰し自然に拗切して遂に來春に至り海岸に打上げ或は腐敗して
海底に沈む多年生は渡島國沿海に生する元昆布の種類にして發生後五六月を経
れば三尺乃至五六尺となり其色赭く全く成熟すれば濃綠色と變し三年の後に至
らざれば枯死せず

蕃殖法

昆布は風土潮水の適當なる海中には唯岩石を投入すれば克く發生することあり
是れ昆布の孢子潮流に隨ひ漂流せしも附着すべき物躰なきが爲め從來發生せざ
りしものが始めて附着すべき物躰を得て成育するなり其適例は日高國各郡に故
人山田文右衛門氏が投石法を施して良好の結果を見たることあり(下に付記す)又
近年龜田郡小安村字瀬田來小安の二ヶ所及石崎村等此法を施して蕃殖を圖れり
と云ふ

昆布の移植は寒中の候昆布の發生したる岩石を探り輸送中は海藻類を以て之を
包被し時々海水を注ぎ勉て其干燥を防ぐべし豫定の地に達せし時は冷潮の能く
通ずる岩石多き海底を撰び投入すべし然る時は種苗漸く生長し數年ならずして

障害

多く蕃殖すべし

昆布の發生を害するものは蝦夷若布其他藻類にして之を剷除するには鈎或は熊
手を以てすれば容易なり其期節は昆布發生前即ち冬至前を適當とす幌泉郡ノッ
ナイ近海は二十年前までは昆布の産出多かりしも現今雜草繁茂の爲め全く絶無
となれり其他各郡亦同一の地あり而して其成育を害するものは漁業者の説に依
れば激浪多ければ生育を害し寒氣弱ければ成長あしく之に反し寒氣強ければ成
育宜し又流水は大に生育を妨ぐと云ふ又苦潮と稱するは潮流ある時(小樽地方)昆
布の葉尖を枯らし大に害あり又干潮の際降雨あれば害あり又東南風多ければ發
生及成長に害あり又害虫根部に生して毀食せらるゝこと多く又其嫩芽を食する
は鮑ノナツナ海栗の四種なりと云ふ

昆布の成育に達する時期は凡て左の如し

元昆布	發生後三ヶ年目	三石昆布	同二ヶ年目
眞昆布	同 二ヶ年目	水昆布	發生せし年の秋分
黒昆布	同 三ヶ年目	細昆布	同二ヶ年目

第五款 採收船具

昆布採收用の船は圖合、洞海、持符、中舟、磯舟等とす而して根室、釧路地方に於ては此業の規模大にして重みに洞海、四五人乗及び持符二人乗を用ひ稀に圖合船八九人乗にして採收するものあり日高以南渡島各郡に於ては重に持符及び中舟二人乗を以て採收し規模の極めて小なるものに至りては磯舟一人乗を例とす天鹽地方に於ては此業更に微々たるを以て重に磯舟一人乗なり採收具は捨り棒、さ、まつか、鎌、鉤、底鉤等種々ありと雖も其用法に由て區別する時は「さ」を及び「まつか」は捨り取るものに屬し鎌は「捨り取る」に供し鉤及び底鉤は「搔取る」ものに屬す此等の諸具は地方に由り用ふる所を異にす即ち根室及日高地方に於ては重に「かぎ」を用ふ尤も終期昆布僅少なるに至り深處の昆布を採取するには「さ」を「ねじり」と云ふを用ふ又渡島國中茅部郡及龜田郡小安以東に於ては重に「まつか」を用ひ稀に鎌を用ふるもあり龜田郡小安以西大森濱に至るの間は多く「さ」を用ひ其深き處に於てのみ底鉤を用ふ上磯郡知内、木古内地方に於ても亦海底深き故に底鉤を用ふるもの多し松前以西後志國各地に於ては昆布の根岩盤に固着するが故に重に鎌を以て「捨り取る」に「まつか」又は「さ」を用ふるもあり天鹽地方に於ては大抵「さ」を用ひ淺き處のものは手を以て引抜き採收具を用ひず而して此等各

種の採收具中底鉤及「さ」を「概して海底深くして且つ平低なる處に用ひ「まつか」及鎌は淺くして且つ岩石多き處に用ふるを例とす昆布の採收具に船を用ふるは文化中様似受負人栖原氏に始り鉈を用ひたるは同時小林氏に始り後山刀を用ひ又改めて鎌と爲せりと云ふ天保年間浦河郡に於て熊谷某鎌を鋸刃に造り各郡に倣ひたりしが近年鎌を有害なりとし捨り棒及二父棒を用うるに至る捨り棒及鎌は傳來久しく或云ふ寶曆年間函館住吉町の某氏の發明なりと或云ふ三十年前龜田郡戸井村字原木の金澤福松氏二父棒を發明せりと

第六款 製造

昆布製品の種類は種々あれども其重なるものを擧ぐれば元揃、長切、折花、折等にして其他駄、胴結、手操、長折、小花折、嶋田結、拾屑等あり而して長切は本道昆布産額の大部分を占むるものにして東海岸及び南海岸日高各郡専ら之を出し悉く之を支那に輸出す元揃は専ら南海岸茅部龜田地方に於て製し大坂地方に輸出す折及び花折は重に龜田郡小安以西函館大森濱に至るの間に於て製し京阪各地に輸出す今左に各種製法の大畧を述べし昆布の製法は乾燥、製刻、昆布製の二種を重とし又「チシメ」昆布と稱するものあり又

沃鑽を製す

(長切昆布)は採取したるものを直に乾場に運送し一枚宛敷並べ晴天二日以上乾すものどす雨には納屋に藏し藁を蔽ひ濕氣を豫防す夜露に打たる時は昆布の斤量を減じ又腐敗するの憂あり乾燥を了りたる後は納屋或は倉庫内に運び適宜に積重ね周圍を藁にて圍み風氣の當らざる様緊しく覆ひ再び晴天に乾し夜露を被らしめて結束す

(元揃及花折)は乾場に敷並べ日光に乾すも初め急劇に乾燥する時は其品質を傷ふか故に漸次に乾し且つ幅の狹縮せざる様一葉つゝ伸ばし度々反覆して乾し日夕に至れば集めて累積し菅菰を以て蔽ひ雨露を防ぐ如くすること四五日にして納屋に入れ自然に乾すと五七日亦晴天に乾し日暮より枯草の上に一葉宛並列し置くこと四時間露濕して柔軟になりたる時之を結束し後時々太陽に乾すべし

(猫足昆布)は砂上に乾す時は黒色となるか故吊乾し又は掛乾すとす
(粘液昆布)は海水に洗ひ砂の付かぬ様に乾燥して貯ふ從來之を長切の中心に入れしが其質異なるを以て却て聲價を落せり
(乾燥場)は地方に依り異同あり又昆布の種類に適否あれども魚類の乾場と全く其

長切

元揃及花折

猫足

粘液

乾燥

趣を異にし概ね岩石沙地芝生等なりとす其最も適切なるは砂地なりとす昔時より砂の付着したるは腐敗を防ぐの功ありとして幾分か之を好みたるが爲め遂には砂を塗抹して斤量を貪るの弊を生じたり
西海岸各地及天鹽地方に於ては皆鯨干場を用ひ別に昆布干場なるものなし今各郡昆布一艘濱に要する普通の干場地積を擧ぐれば左の如し

根室	二百五十坪	三石	四百五十坪
濱中	三百坪	尾札部	百四十坪
廣尾	二百坪	志苔	百三十坪
襟似	二百五十坪	上磯	四百坪

次に結束法を畧述すれば左の如し
今より百六十餘年前享保年間日高國浦河郡の製法日光に乾し日没後少しく雨露を蒙らしめ昆布の折れざるを度とし之を木臺に截せ小刀又は鉈にて切り貫目五貫目に結立一駄とす寛政年間始て鎌を以て昆布を切り天保年間に至り鋸鎌を用ふ其結束は中心に昆布の根株或は赤葉砂付を混入せり嘉永年間は夜露を被らしめずして細雨に出し或は箒を以て潮水を濯ぎ掛け後藁を掛け夫より藁を覆ひ濕

昔時の結束法

氣の周到なるに至りて結束せりと云ふ其後漸次改良して遂に今日の如くなるに至れり

昆布の結束法は昔時一定の法ありて三石駄廣各種の昆布共に一丸皆掛け百二十五斤繩疋五斤を引去るの定法なりしが天保年間に至り釧路産は一把十貫目とし其後改めて六貫目或は七貫目とす又安政二年日高國は一把四貫五百目とし駄昆布を長さ二尺五寸に切り一駄の量二貫目とし幌泉十勝は長さ三尺二寸釧路は長さ三尺五寸にして各量目を八貫目と爲したり左に當今各種昆布の結束法を示す元揃昆布 原草は元昆布黒昆布の二種にして三十五枚或は四十枚を重ね根部を揃へて三日月形に切り長さ五尺とし三ヶ所を縛り一把とし其量二貫目二千把を以て百石とす截斷し餘る昆布は駄昆布とす

長切昆布 原草は眞昆布三石昆布細布昆布にして之を伸長し鎌を以て根莖を截斷し葉端を切去りて結束す其結束は各地稍々異なり室蘭幌別根室は上等長四尺中結六ヶ所上結七ヶ所量目八貫目とす並等長三尺五寸中結五ヶ所上結六ヶ所量目八貫目とす厚岸は根室と同一なれども並等の量目は七貫目とす三石も亦根室に同一なれども並等は六貫目とす蒲河様似は上等長四尺中結五ヶ所上

現今の結束法

結六ヶ所量目八貫目とす並等長三尺五寸中結四ヶ所上結五ヶ所量目六貫目とす幌泉は上等蒲河と同一にして並等長三尺六寸中結四ヶ所上結五ヶ所量目六貫目とす釧路は上等根室と同一並等三尺六寸中結五ヶ所上結六ヶ所量目八貫目とす

折昆布 原草元揃に同じく一枚毎に皺を伸ばし生先の方より長さ一尺六寸に折返し之を五枚重ねにて一把とす其量目五百目乃至七百目花咲製品は縦二條横三條に結束し渡島産は三ヶ所に結束す

花折昆布 原草元揃と同じく廣く伸し長さ二尺五寸に折返し二三ヶ所を縛り一把とす一把の量二貫目を例とす又三本結五本結と稱するは昆布三葉又は五葉を二つに折りたるものにして之を上等とす通常の花折は三つに折り兩端を内に折込なりハナヲリハナヲリの稱は蓋し端折より轉化せしならん

駄昆布 元揃花折等を製し餘りたるもの又は風波の爲め海岸に寄揚りたるもの或は品位劣等にして元揃花折等を製すべからざるものを合せ量目二貫目を以て一把とす壽都郡産は長四尺前後を揃へ三四ヶ所を結束し其量目四貫目なり胴結昆布 駄昆布と同じく下等品を混入し長さ四尺とし結束するもの多し根室

長四尺上結三ヶ所量目八貫目とす

手操昆布 根元より順に折り始め中央に至り二つ折とし結束す

長折昆布 花折と同じく長く折りたるを稱す

小花折昆布 花折に同じく小さく折りたるものにして根部を整ひ葉の先を折込み結束す

島田昆布 原草元揃に同じく婦人の島田髷の如くに造り二ヶ所を結束し一把とす其量一貫目なり

拾昆布 様似浦河長三尺五寸中結四ヶ所上結五ヶ所量目六貫目根室長三尺八寸

中結五ヶ所上結六ヶ所量目七貫目厚岸長三尺五寸中結五ヶ所上結六ヶ所量目九貫目結束は總て長切と同じ

屑昆布 長切と同じく品位下等短尺のものを結束す根室三石厚岸浦河等長三尺

中結三ヶ所上結四ヶ所量目五貫目とす室蘭釧路幌泉様似等は長三尺中結四ヶ所上結五ヶ所量目六貫目とす

天鹽昆布 根部を整ひ葉先を折込み四ヶ所を結束す

棹前昆布 様似三石浦河長三尺五寸中結四ヶ所上結五ヶ所量目六貫目とす幌泉

刻昆布の沿革

同上製造法

は長三尺六寸とす

細布昆布 長二尺五寸に二折して三ヶ所を結束し一束の量目四五貫目とす

猫足昆布 長切の如く製し中結四ヶ所上結三ヶ所に結束す

粘液昆布 細の如く捻り之を圓形に組み食用に供する時は之を寸餘に切りて水を浸せは粘汗を生し「トロ」の如し

又刻昆布の沿革及び製造法は左の如し

本道の刻昆布の濫觴は函館にして之を製造せしは嘉永四年を以て始とす其原料は長切昆布、棹前昆布、駄昆布、拾昆布を用ひ清國輸出品の一にして品位本邦中に冠たり明治七年十月開拓使刻昆布を潤飾するに酸化銅を用ふるは有害に付之を禁止し同九年七月舶來染粉も砒石其他の毒物を含有せしに付刻昆布着色に用ふるを禁し尙ほ十一年三月染料の性質を問はず凡そ昆布に着色するを禁ぜり其製法を畧説すれば左の如し

昆布二駄(一駄の量目)を十二三束に分割し藁の細繩にて括り釜に入れ淡水一石五斗に溶解し下等綠青二升を混和し(容易に鍋にて煮すれば)凡そ三十分間煮て之を揚げ乾場に移し束を解き筵の上に散布し又竿に掛け微乾して後一葉

「チシメ」昆布の製造法

宛紙を伸し土砂を除去し揃へ凡四五十葉を以て一束とし之を一尺五寸位に切斷し機刻昆布壓搾臺の名に積重ね十分に締め機の側面より鉋を以て刻み之を角筵(目)の結ひたる上等織に排列し再び日光にて乾し固結させざる様兩手にて揉出すを宜しとす連雨の節は桶に入れ蓋を密閉して空氣の流通せざる様保存す乾燥終れば五十斤を函に詰め其四隅に青紙を帖付けるを例とす

「チシメ」昆布の沿革及製造法は蝦夷地土産と題する一書に據れば米粟稗蕎麥の類二三分と昆布七分の割合とす何昆布に拘はらず海岸へ風波の爲めに打揚られたる赤葉にして後に雨露の爲め腐敗すべきものを拾集め流水に三日間浸す時は白色となる之を能く乾燥し火に炙り臼にて搗き碎き米粒とし篩に掛け貯藏す鼠喰は勿論蟲害なく何年間にて貯ふを得べし云々とあり又大日本水産會報告に左の一説あり

「チシメ」昆布の製法は天保年中に始りたるが如し當時北海道は航海の道未だ開けず壱關の田圃亦少く偶々天保四年の凶荒に際し食料殊に乏しく非常の困難に逢ひたり茲を以て同八年中各村落は種々の方法を設け雜穀類を儲蓄すと雖も函館市中は之に充つべき物品なく町會所吏員は百方商議を盡し遂に此「チシメ」昆布の

昆布の成分

製法を發明するに至れり爾來凶歲に供へんが爲め舊六ヶ場所と唱へたる渡島國龜田郡小安村以北鷲木村に至る十八ヶ村をして之を製造せしめたりしが此數村は町會所より毎年玄米二百石許の貸與を得て(毎年十一月貸與)漁業の資に供し來れる恩義あるが故に其冥加として一ヶ年一村にて一石許の製品を納付すべき事を約し爾來年々蓄積せしが其後函館區の公儲となるもの數十石の多きに至れり抑も其製法たる昆布の暴風激浪に遭て石根を離れ浪打際に打揚けられたる稚生(わかし)のものを取り之を屋上に晒し乾燥白色となるを度とし更に爐上に乾すと二三日臼中に舂き碎きて細末とし之を粉篩に掛け以て貯藏の用に充つ其用法は凡そ一合許を鍋中に入れ適宜の水量を加へ火上に煮ること少時間忽ち膨脹して一升餘の量となるを期し其水を替へ又煮ること兩三次にして昆布の香全く消す此時之を米に和し炊きて飯と爲す既に日高國地方の土人は今猶此昆布を以て鹿(しか)又は鮭(さけ)等の肉に和し日常の食用とす現品を貯藏するには之を苞に包み土藏或は板庫等に蓄置く時は假令幾年月の久を経るも其質毫も變ずることなしと云ふ

又同會の報告に函館昆布分析表あり左に掲げて参考に供す

元品百分中含有物

水	五〇、七五
有機物	一四、二一
礦質物(食鹽、三、三六及砂)	九、七四
食鹽	三、三六
砂	二一、九四
合計	一〇〇、〇〇
礦質物百分中含有物	
剎多亞斯	一六、七三
曹達(食鹽を除く)	七、五七
石灰	七、四五
苦土	〇、四四
酸化鐵	〇、五四
磷酸	一、二五
硅砂	一三、二三
食鹽(鹽素の量を三、一、四五)	五、一八二

硫酸及未詳物

合計 〇、九八
一〇〇、〇〇

凡て海草類は其含有する所の百分中水七十より九十に至り窒素〇、二より〇、五に至り灰分五より十に至るの間にあり而して其灰百分中には剎多斯九より三十五に至り磷酸五より六に至るものとす

今此分析結果を之に對照して其肥料の品位を考ふるに函館昆布は恐らくは海草中上等品に位するならん其他肥料の成分の量は通常肥料に供用する海草の成分平均量に超過せり日本に於ては未だ肥料の價値を其含有する肥料の成分の多寡に由りて定むるものあるを聞かず故に此海草も亦分析上より其價値を定むる能はずと雖も歐洲諸國の肥料に比較し見るに其價一百キログラムに付銀貨參拾五圓内外にあるべし海岸近傍の地は率ね食鹽の多量を含むか故に農家一般海草を用ふるなり蓋し食鹽の多量なるは概して植物に害ありとす殊に烟草の如きは大型淡水を以て之を洗淨するを慣習とせり此昆布は百分中食鹽は三分を含有す茲を以て先づ之を洗淨して後肥料に供すれば其裨益あるや必せり凡海草は土中に

埋むるの前之を堆積し以て其有機物を容易に分解せしむれば植物培養に功を奏すること迅速なり是れ海草の肥料的成分は可溶性質となるを以てなり而して海草より混合肥料を製するは骨粉其他含燐酸肥料を混合し以て海草に乏しき成分を補充するを緊要とす

第七款 販賣

昆布の販路は内國需用と海外需用とは其種類を異にし内國は各地に分輸すれども其數量多からず收獲の大部分は長切昆布にして悉く清國に輸出するものとす其他需用地を畧説すれば猫足昆布は多く大阪に輸送し細工昆布其他食用に供し胴結昆布は多く大阪及北越へ輸送し大阪にては刻昆布に用ひ北越にては鯨巻等の雑食に供す鹽干昆布は多く大阪に輸送し刻昆布等に用ふ元揃昆布は多く大阪に輸送し細工昆布に製す棹前昆布は多く北越に輸送す細布は多く羽前羽後兩國に輸送し食用に供し又東京にて刻昆布とす花折昆布は多く大阪に輸送しダシ昆布其他食用に供す島田結昆布は多く東京に輸送するの類なり

昆布の販路此の如くなれば市場相場の如きも長切昆布の外見るべきものなし而して百年前内外販路未だ開けざる時と今日とを比較すれば大に其趣を異にする

販路の大別

昔時の景况

ものあり左に内外販賣の大畧を記し併せて清國輸出の沿革を記すべし
文化年代昆布の商況に關したる函館奉行所の記録中に左の記事あり

一老のり昆布直段 一把に付錢百五十文位

但幅一尺位長四間乃至五間との五枚乃至十枚を一把とす

一三石昆布直段 砂金拾兩 此錢六貫文に付 目形八拾五貫文位

小場所賣付 小判心兩に付 目形百貳拾貫文位

但東蝦夷地ミツイシ、ウラカハ、シヤマニ、ホロイヅミ、アツケシ、シヅナイ都て三石と稱へ一把四、五百匁一匁とす

一昆布元揃直段 一把に付全貳百五十文位迄

但壹把五拾枚結三ヶ所結とも稱す長さ五尺位に折り目形凡そ一貫八百匁とす

一赤昆布直段 一把に付錢百五十文位

但五十枚結長さ二尺位に折り二ヶ所結にて一把とす

一江差昆布直段 砂金壹匁此錢六百文に付八十駄より九十駄位迄

但江差近在より出産す一駄は小把四把にて目形七拾匁位

一 雜昆布直段 一九目形貳貫貳百匁位にて錢八十文位
 但東西在々出產長崎俵物買込とす
 一 細布直段

賣買直立の習慣

但市在共前濱にて取揚げ干上げたる後鹽水にて少く濕りを與へ賣却す
 近年函館市場等に於ける賣買慣習は凡そ左の如し
 手操昆布は松前郡根部田村産を以て立相場とし百石に付何圓とす
 長切昆布は三石産を以て立相場とし百石に付何圓とす
 元揃昆布は龜田郡川汲及戸井産を以て立相場とす
 花折昆布は同郡志苔産を以て立相場とし一貫目一把に付金何錢とす
 刻昆布は函館區内製品を以て百斤に付金何圓とし相場を立つ但し嘉永四年始
 めて函館に於て刻昆布を製造せり當時清國輸出品は大阪最も多く函館之に亞
 ぎしが近年函館産出漸次増加し且つ其品位も大阪に譲らずと云ふ
 内國販路は七八年前の輸出仕向先に依れば三府三十三縣に亘り大阪、東京、神奈川、
 兵庫、富山を最多とし山口、廣島、福井、新潟、秋田、島根、石川、熊本等之に次ぎ京都、岐阜、鹿
 兒島、岡山、奈良、佐賀又之に次ぐ其他は皆僅少にして千石以下なり然れども此等の

最近十年間の輸出

仕向地は航通の便に依り該府縣の要港に入るに過す大阪、東京、神奈川、兵庫の如きは其輸入の大部分再び清國に輸出するものなり
 最近十年間内國輸出の數量代價は左の如し

年次	數量	代價
明治十七年	一五二、七〇五	三五一、〇六四
全 十八年	一六一、四〇七	四七三、九一六
全 十九年	七七、五五三	一六七、七二二
全 二十年	九六、六〇一	三二九、一七三
全 二十一年	一一七、六八一	二三一、三八三
全 二十二年	一〇五、六五七	四八二、三二三
全 二十三年	一六三、四九八	八一六、七九八
全 二十四年	一六六、一七二	八三三、五八二
全 二十五年	一四九、四七九	六六四、九七三
全 二十六年	二九三、〇五五	一、三七四、〇四四

右二十六年の輸出を國別にすれば左の如し

國名	數量	代價
石符	一五〇〇石	二五〇〇円
後志	二四、二九六	三七、八九九
渡島	一四六、三九二	八四三、一八八
釧路	八一、三六一	三四二、五七二
根室	三六、〇六九	一三九、三二二
北見	二、六二九	六、九六三
天鹽	八〇八	一、八五〇
計	二九三、〇五五	一、三七四、〇四四

昆布各産地の相場は明治十三年を以て最高とす百石の價六百四十圓に上れり函館市場清國輸出昆布の相場は明治二年を以て最高とす百斤三錢九厘即ち百石九百七十五圓の割合となる其後漸々低下して明治七年に至り低落の極に達し百斤一錢二厘即ち百石三百圓となれり最近三々年函館の百石相場は左の如し

年	最高	最低	平均
廿四年	六四〇円	五四〇円	五七三円

價格

清國販路

函館	廿五年	廿六年
	三〇〇	七〇〇
	二五〇	五〇〇
	二七六	五八〇

清國輸出販賣の景況を詳悉せんとせば十數紙の能く盡すべきに非すと雖も昆布は北海道水産物中唯り海外市場に聲價を有し貿易主要品の一に居るを以て此に其大要を述べべし

清國に於ては海帶(昆布)の品位を頭番二番次番の三等に分ち帶系刻昆布も亦一番二番三番に分つ二品の需用も各地同しからず之を大別すれば

頭番	四十分	湖南	一分	陝西	一分	甘肅	二厘	浙江	二厘	直隸	七厘	牛莊	二厘	湖北	五厘	江西	二分	江蘇	二厘
安徽	四厘	福建	五厘	山東	五厘	山西	二厘	雲南	三厘	河南	四厘								

次番 山東、江蘇

帶系 四川の十分、湖北の十分、湖南の十分

二番 四川の十分、湖南の十分、安徽の十分、湖北の十分、河南の十分、江西の十分、八厘

三番 四川の十分、湖北の十分、江西の十分、安徽の十分、河南の十分、五厘

往時幕府の海外貿易に於る輸出の平均を失ふを憂へ俵物諸色を以て代物とし金

銀貨の濫出を防止せんとす昆布は即ち諸色の一にして延寶年間(今より二百十)長崎會所に於て試に清國人に賣渡したるに始まり次第に販路を擴め明和年間昆布輸出の歲額凡そ千三百石函館昆布の仕入價格百石に付金三十九兩永四文之を賣價に比するに凡そ三倍の差あり天明年中長崎俵物役所の直取引となるに及んで函館へ俵物方を派し昆布を買収して之を長崎に輸送せしむ爾後漸次増加して三千石餘となれり

昆布の種類は當初龜田地方の元捕昆布及花折昆布を主とせしが需用増加に従ひ漸く奥地の産を輸し日高十勝釧路に及へり寛政七年四千石に上り文化二年に至り二千石に減し六年又三千石に増し十年二千石に復す刻昆布は文化年中始て試賣して天保二年南部昆布の仕入を止め専ら函館昆布のみを仕入年々二千石以上となりし三石昆布の如きも文政年中より輸出を初め大に嗜好に適し又根室昆布は天保年中始て採收せりと雖も得失相償はすして中止し安政年中花咲に於て採收業を再興したり是れ開港以來其需用の順に増加せしを以てなり當時三石昆布請負の定額は千鮑煎海鼠等と同じく一定の額あり文久年間の定式三石昆布は受負人杉浦嘉七氏之を上納し二千石即五十萬斤にて代價三千六百四十四兩一斤諸

入費を合せて永六文貳分八厘八毛餘とす三石は後に名義のみにして十勝幌前靜内、浦河産等までを混入す是より先(文久元年)一兩に付二十七貫目替を以て買上しが國昆布を合せて二千石に増加せんことを示達せしに薄生且つ市場相場十八貫目替なるを以て受負人より直増買上を請求せり然れども外國人賣渡には一定の標準あるが爲め此一年に限り高價に買上るを得ず依て請願を斟酌し二十四貫目替を以て二千石を賣上ることを輸達す受負人尙ほ承諾せず長崎會所より奉行所に歎願するに至る

俵物諸色には地元仕入代と唐方賣渡代との二様あり昆布は元買直安一斤壹分七毛にて賣直三分三厘乃至二分とす安政六年開港條約成るに及んで長崎の商賈長州下の關に來り内國船の函館より昆布を積載し來るを買取り之を長崎に轉輸して清商に賣渡せり是に於て忽ち價格騰貴の狀勢を顯し百五十兩内外の相場となり萬延元年は二百十五兩となり尙ほ進んで四百三十圓餘に騰上せり上海にては市場の相場七百圓内外となり慶應三年清商成記號函館に店舗を開設し大に昆布を買取したり當時函館の相場五百七十圓内外にして輸出高二萬石内外なり明治元年清商成記號函館に於て専ら買収に従事し五百四十圓より七百八十圓迄に騰

上し輸出高三萬石以上となる同三年價格頓に上り十月下旬千二十圓迄に騰り古來未曾有の暴騰を呈す此歲清國へ輸出高は凡そ四萬七千石とす是に於て翌四年各收穫地其產出高を饒多ならしめ函館市場の供需を失ひ遂に八百五十圓より五百圓迄に低下したり此歲の輸出高は凡六萬石とす同五年復た價格を低下し五百八十圓より四百圓となる當時函館に開通社を起し直輸の途を開きしより同六年に至り產出愈々増額して供需愈々平均を失ひ四百圓より二百五十圓内外となり益々低落して圍昆布となり其價百二十圓迄に低落せり此歲海外輸出高九萬貳千石餘にして之を維新前の輸出に比するに殆んど四倍餘を増加せり而して當時上海に於て物品市場に堆積し販路最も滯滞し竟に非常の低價となれり爾來内外共に商況萎靡振はす産地も亦大に收穫を減す同七年は前年の餘響未だ商況を挽回せず賣買の價格も三百四五十圓なりし故に同八年は愈々產出減少して海外輸出高五萬五千石内外に止り漸く價格を騰上し五百五十圓より七百圓内外に進めり九年復產出を増加し五百五十圓より二百八十圓迄に低落し同七年廣業商會を創立し政府之を保護して専ら清國貿易に従事せしめんことを決し資金を貸與して價格の回復を圖らしむ當時函館の相場五六百圓の間を昇降し上海は二兩四五匁

内國商の
清商の
紛紜

に上れり十一年は洋銀の騰貴と資本貸與の法あるに因り採收の量亦増加し隨つて清國輸出高を増加せり就中十四年の如きは十二萬石以上に及び且つ製造の粗悪なるが爲め需用溢滞し上海市場の倉庫に於る貯藏品は腐敗して棄擲するに至り十六年春函館相場は百石二百圓迄に低落せり既にして舊根室札幌二縣には昆布採收規則を設け改良を計畫したる等に因り濫出の弊漸く熄み上海貯藏の古昆布始て跡を絶つに至れり爾後年々輸出額を減せりと雖も競賣の弊漸く生し價格愈々低落し百石二百圓内外に下れり商況既に此に至る之を挽回するは容易の事に非ず是れ一手販賣の議起り生産者を一致團結せしめ聯合組合を結び日本昆布會社を設立し價格を維持し貿易の降盛を圖らんとせし所以なるべし(上篇貿易保護の部參考)

十八年一月函館縣商事諮問會を函館に開く會するもの概ね函館の商業者即水産商物産商荷受問屋仲買商の四組合なり専ら清國商人に對する慣習の我に不利なるものを改正するに在り其議決の要左の如し

一「カンカン」料を全廢すること

是は從來「カンカン」と唱へ秤量を清商に放任し奸策を施したるに拘はらず代

價千分の五を謂れなく清商に與へたるなり

一 附け昆布を全廢すること

是は從來付け昆布と唱へ無代價にして見本昆布を清商に贈與したるなり

一 權衡は賣主之を秤量し事宜に依り仲立人をして秤量せしめ授受をなすこと

とし從來買主に放任したる習慣を更正すること

一 五斤飛を廢すること

是は從來五斤飛と唱へ替へば百〇五斤あれば五斤を捨て精算し百六斤あれば百五斤とし一斤を捨て決算するなり

此時に當り商業組合は決議の主旨を清商に報道し自今之に由り賣買することと以てす清商は之を聞き從來占領したる不正の利を得る能はず收入に不足を告ぐるが爲め更に契約をなし我商買反對せり其要領左の如し

一 物品賣買は必ず自己の權衡を用うることを

一 昆布は必ず賣主より持込せ秤量受取るべし

一 「カンカン」料は従前千分の五を取りたるを改め自今百分の五とすべし

一 五斤飛は必ず實行すること

一 見本昆布即ち付け昆布は三百石以下は各品下中各壹捆を無代價にて收入し

三百石以上は貳捆を收入すべし

是に於て彼我争端を發き取引を中止し市場寂として聲なきに至りたり我商買中資方微弱常に彼に依りて糊口するものゝ如き大に畏縮の念を生し且圍昆布凡そ二千石あるを以て竊に取引を爲すものあるに至る彼之を察し愈々抵抗の色を顯し虚聲を張り葛藤随つて解ず函館縣廳某商に囑し圍昆布及拾昆布を消流するの法を求め又た一方に於ては組合規則に入らず密に賣買する者の處分法を布達し犯者二名を裁判所に求刑するに至る其後數日委員四名及園田實徳等の調和に奔走する所あり權衡取扱に關する五ヶ條の契約を締結し始めて紛紜を結了す

清國輸出昆布は前記の如く消長盛衰ありと雖も既往の景況を以て今日に比較すれば昆布の輸出は年を逐ふて増加するの勢あり

年次	數量	代價
明治二年	八一〇四、六二二	三一九、五五七
三年	七、二九五、五七六	二七一、二一五

長切昆布
連年函館
輸出高

復權の回

全	四年	一〇〇一四四五八	三三二二三〇
全	五年	七三三五一九六	一六四七〇六
全	六年	一三六九〇九九四	二五九五四〇
全	七年	一一九九八四四一	一四三三四二
全	八年	一一三五五、一〇七	二二五、八七七
全	九年	一六、五五〇、一三四	二二七、五六八
全	十年	一五、七六九、五八〇	三一八、一四四
全	十一年	一九、六一七、一九四	四四〇、五九〇
全	十二年	二〇、九五六、六一九	五二六、二四八
全	十三年	二〇、九三八、七三九	五二三、〇〇六
全	十四年	二三、七一六、八一	五八八、三七九
全	十五年	一九、五三五、一一〇	三四八、三二〇
全	十六年	一五、六八六、九三九	二〇四、〇七八
全	十七年	一四、〇八二、八九〇	二六三、八〇四
全	十八年	一九、八九一、五〇五	四五五、一六九

上刻昆布同

刻昆布同上

全	十九年	二三、四六二、〇一〇	四四八、〇〇三
全	二十年	二五、一六一、二七八	四一一、九八二
全	二十一年	二四、五三五、〇二九	三二六、八三〇
全	二十二年	二三、八九五、二九一	四〇五、四四七
全	二十三年	二四、五六二、七〇四	五三三、一一九
全	二十四年	一二、八四五、一七六	二九三、九四九
全	二十五年	一六、九五九、七三四	三七二、一三八
全	二十六年	一八、六六五、三三九	四三六、〇七六
全	明治二年	一六四、九三一	一一、一七一
全	三年	九九、九八二	六〇、八一
全	四年	一三六、六二五	七、二七九
全	五年	二二二、一五一	八、二一九
全	六年	四九八、七六九	一三、六一五
全	七年	三八五、三二三	八、八四三

全	八年	五二三、六三五	一五、九九五
全	九年	四二一、一八二	一三、四七七
全	十年	四九一、三九七	一八、一七八
全	十一年	五六六、六〇〇	二〇、一六九
全	十二年	五八四、三〇〇	二四、三〇〇
全	十三年	七四一、八〇〇	三八、七八九
全	十四年	九三〇、九五〇	三九、四四六
全	十五年	八二〇、七五〇	二八、六四一
全	十六年	七六七、四五〇	二五、四八六
全	十七年	六一二、四五〇	二〇、三三三
全	十八年	五四〇、四五〇	一七、〇七一
全	十九年	七九二、一〇五	二三、九九〇
全	二十年	一、〇〇一、五五〇	二九、三九一
全	二十一年	七一二、〇五〇	一九、四一四
全	二十二年	七四三、〇五〇	二一、九八七

昆布全國輸出高

昆布各港輸出高

更に全國各港より、清國に輸出する景況を見るに左の如し

全	二十三年	八〇二、七〇〇	二五、二三七
全	二十四年	六三三、〇五〇	二〇、〇八七
全	二十五年	四〇〇、五〇〇	一二、四八六
全	二十六年	七六四、〇三〇	二四、五九九

明治元年	九、一八二、四六一	二一四、三〇一
全 二年	一三、九五五、五二九	五七五、九八六
全 三年	一三、八六八、三五六	五〇四、四二八
全 四年	一七、一八七、二九七	五六一、六四六
全 五年	一六、九三八、二八六	四一四、三五六
全 六年	二七、八四〇、三三三	五三七、一四八
全 七年	二一、一六四、〇七六	二九七、八一五
全 八年	一六、三九五、〇四一	二四二、七五〇

は年々増加し明治二十一年に至る迄廿四年間に於て露國産の我に超過する壹億貳千四百五十四萬斤即ち凡千四拾九萬八千石に及へり其各年の比較は左の如し

日露昆布芝罘輸入表

△印は朱書

日露昆布
輸入高比
較

年次	露國産	日本産	露國産の日本産に超過高
慶應元年	一七七七三一二	二三六九一一八	△九五、一八〇六
全二年	七五五四六二八	一八五三五八五	五、七〇一、〇四三
全三年	五六一六八八二	二、二二二、三七四	三、三九四、五〇八
明治元年	五六二四三二五	二、四一〇、〇九五	三、二一四、二三〇
全二年	八、二三七、〇三一	八八七、九八六	七、三四九、〇四五
全三年	五、四二二、一〇二	二、二一〇、七四九	三、二一一、三五三
全四年	八、七六一、二五三	二、四七七、一九三	六、二八四、〇六〇
全五年	一五、一九四、九八九	二、四三四、八七九	一、二七六、〇一一
全六年	一二、八六六、四一四	一、四三六、九一七	一一、四二九、四九七
全七年	一〇、一一〇、〇〇〇	五、三六〇、八〇〇	四、七四九、二〇〇
全八年	三、七〇一、六〇〇	一、一七四、六〇〇	二、五二七、〇〇〇

全九年	五、二九六、九〇〇	三、九一一、三〇〇	一、三八五、六〇〇
全十年	六、六二一、六〇〇	一、一四二、九〇〇	五、四七八、七〇〇
全十一年	七、七二一、六七九	一、三五九、九二三	六、三六一、七五六
全十二年	一三、五一三、八一六	一、八九一、八五四	一一、六二一、九六二
全十三年	九、四八八、六七四	一、三二一、七七七	八、一六六、八九七
全十四年	五、二八五、八一	四九五、三一七	四、七九〇、四九四
全十五年	六、一九五、六九〇	五六八、六六〇	五、六二七、〇三〇
全十六年	二、九五〇、六九二	八九一、三九九	二、〇五九、二九三
全十七年	七、〇六四、五七五	四四〇、〇五二	六、六二四、五二三
全十八年	八、九五五、三六九	一、二六〇、四四八	七、六九四、九二一
全十九年	六、八二〇、七九二	四、〇四六、〇二五	二、七七四、七六七
全二十年	二、九六七、三二三	二、五六〇、六六八	四〇六、六五五
全二十一年	三、四九八、九二九	一九七九、〇七四	一、五一九、八五五
計	一七一、二四八、三八六	四六、七〇七、六九三	一二四、五四〇、六九三

以上の景況を以て將來を推すときは多年を出すして我が國産の販路即ち南方一

帯の市場は遂に露國産の蹂躪する所となるも知るべからず顧みて我が輸出昆布の景況を見れば長切昆布百名に對する税額は實に左の如き重税を課せらる

乾場税	但百石の千場千五百坪見做し	二五〇〇
水産税	百石の假平此均三分の五	一九二五〇
海外輸出税		二三六二五
清國輸入税		五六八二五
計		一〇二二〇〇

但刻昆布海外輸出税は長切の二倍即ち百石金四拾七圓
貳拾五錢此外納稅費組合費等の負擔あり

我は此の如く重税を負擔し彼は無税の特典に浴す假令我良品安價の昆布を輸出するも此重税及諸費の外に運賃諸雜費凡百六七拾圓を要するを以て價格勢高貴ならざるを得ず元來此支那地方は地瘠せ民貧く生活の度非常に低きが爲め我が上等品を購入するの力なく勢價格の低廉なる露國産を欲するの慣習あり故に將來我が國産をして露國産と競争し輸出を増加せんとせば先づ第一に海外輸出税を全免せざる可らずと云ふ但し我が國産清國輸入税は下等品に限り露國産同様

百斤に付金壹錢と改められしも未た之を以て價格を低ふして彼と競争する能はざるは素より論を竣たざるなり
今百石の昆布を清國に輸出せんとするに何程の費用を要するやを見るに凡左の如し

海上保險料	汽船函館より上海迄百圓に付金八拾貳錢五厘(受負高七百五十圓)
運賃	汽船函館より上海迄百斤に付金三拾錢
仲使賃	庫所より海岸迄一個に付金壹錢
解賃	海岸より本船迄壹個に付金壹錢五厘
上海輸入税	百斤に付官銀壹匁五分(穴銀壹兩は兩銀壹兩壹匁四分四厘に當る以下倣之)
庫敷	一ヶ月一個に付兩銀貳分
販賣手數料	賣上高の三分(見積七百五十圓)
目減	函館輸出より上海賣捌迄原價の五分
長切昆布	百石

但百石は四千貫目、貳萬五千斤、百六拾個
 此原價金七百五十圓とす
 函館輸出税 金貳拾三圓六拾貳錢五厘
 但百斤に付一分銀三箇一分銀は金三拾壹錢五厘に當る
 海上保険料 金六圓拾八錢八厘
 運賃 金七拾五圓
 買入の際受取人夫賃金壹圓五拾錢
 延代 金四圓六拾四錢八厘 一枚金貳拾錢八厘
 細代 金四圓拾五錢 一枚金貳錢五厘
 荷造費 金壹圓六拾六錢
 仲使賃 金壹圓六拾六錢
 解賃 金貳圓四拾九錢
 計 金百貳拾圓九拾貳錢壹厘
 上海輸入税 金五拾七圓貳拾貳錢六厘
 倉敷 金四圓五拾四錢八厘

販賣手数料 金貳拾貳圓五拾錢
 目減 金三拾七圓五拾錢
 計 金百貳拾壹圓七拾七錢四厘
 合計 金貳百四拾貳圓六拾九錢五厘

第八款 資本

昆布採取者は雇夫を使役して營業するものと自家限りを以て營業するものとは其資本の額に差あるのみならず自家所有の干場を以て營業するものと借地を以て營業するものとの差あり故に營業資本の額に就ては殆ど一定の標準を示す能はずと雖も今各地普通の資本を擧ぐれば左の如し

地名 營業資本額 (自己所有干場を以て營業するもの)
 根室 三百九拾五圓(雇夫十名を使役するもの)
 日高 六拾圓(同上二名を使役するもの)
 渡島 三拾圓(自家限り營業するもの)

右の内根室地方に就き其内譯を擧ぐれば左の如し
 根室地方昆布營業資本内譯

金貳拾七圓四拾三錢 船及附屬品新調並びに修繕費
 金拾六圓 製造器具同上
 貳百七拾三圓 雇夫十名給料 但船頭一人三拾圓雇夫九人各貳十七圓
 金六拾四圓九拾錢 食料 但米七石其他鹽味噌類
 金八圓五拾錢 食器費 但鍋釜其他茶碗類
 金五圓 雜費

合計金三百九拾四圓八拾三錢

根室、日高、釧路地方に於る資産ある營業者は極めて少く其多數の營業者は十中の八九仕込を受けて業を營むものなり甚しきは乾場及び船等に至るまで悉く之を他より借入るゝもの尠からず而して其仕込親方は函館地方の水産商若くは地方の有力家及び仲買商人等なり

渡島國に於ては茅部地方も龜田地方とは大に其狀況を異にす則ち茅部地方は砂原、鹿部、熊泊地方に自力營業者なるのみにして其他は多く仕込を受く龜田郡中沙首、石崎、志苔地方は概して自力營業者多きも機法華より沙首に至るの間は仕込を受くるもの多し然れども此地方の仕込は單に昆布業のみの仕込にあらずして周

廣業商會

年衣食の仕込を受くるものあり或は鱈、鮭、鱈等の漁業を通して其資本の仕込を受くるものあり金主は主として函館水産商にして稀に地方仲買人あり

函館にては往時清國商昆布採收者に向て資本金を貸與し其名義は争訟の便を圖り歐米人の名義を借り高利を貪るの慣習あり明治九年廣業商會設置後其手段に陥るもの漸次減少し其後日本昆布會社起り昆布一手販賣の約成り資本融通の狀況全く一變す

廣業商會創立後數年間資本貸與の景況は凡そ左の如し

年次	金高	年次	金高
明治十年	五五、四五四	十三年	二二五、九二四
全 十一年	一四三、五二二	全 十四年	二七〇、六三三
全 十二年	一七八、三一四		

同商會の營業收入は今詳に之れを知るを得ずと雖も十一年及十二年は利益を見たるも十三年以降は毎年收支相償はず遂に非常の損害を蒙るに至れりと云ふ是れ昆布の産出饒多にして品位粗悪なるに原由せずんばあらず十五年開拓使廢せられて三縣立ち更に十萬圓の昆布資本金貸與の恩典あり其償還品は同商會をし

て取扱を爲すこと仍ほ従前の例に依りしが十九年北海道廳を置かれ翌年度限り之を廢止す(上項資本貸與の項に詳にす)

第九款 採收業慣習

採收業者
昆布採收を業とするものに二種あり一を専業者とし一を兼業とす其専業者は根室、釧路、日高地方の小營業者を多しとす彼等は一家族を以て此業を營むあり或は數名の雇夫(かゆう)を使役するありて此業の外他に一業を營まざ兼業者に二種あり即ち一を鯨鮭(しんさつ)等の大漁業家とし一を雜漁業を營み若くは鯨鮭漁業者の雇夫たるものとす而して大漁業家にして此業を兼ぬるものは根室、釧路地方に多く日高地方は少し又小漁業者にして此業を兼ぬるものは重に渡島國各郡に在りて日高以東は極めて稀なり根室、釧路地方に於ける大漁業家は一人數十箇所の乾場(せんば)を有し十數艘の船と數十人の雇夫を役して自から營業し更に數十ヶ所の乾場を他人に貸與(かいう)す其乾場所の賃賃は一期三拾圓乃至五拾圓の賃地料を徴するか若くは收穫の二割五分を徴す之に反して渡島地方に於ては此業の規模極めて小く自家限の營業に止り船數も亦普通一戸一二艘のみ三艘以上の營業を爲すもの極めて稀なり

採收夫

採收夫に營業人自ら採收を爲すものと雇夫との二種あり而して第一種は重に渡島地方の營業人にして日高地方に於ては僅に之を見るのみ第二種の雇夫は重に根室、釧路、日高地方の採收夫にして彼等は殊更に此業の爲に渡島若くは南部津輕地方より雇はるゝあり或は鯨鮭業より繼續するあり而して其鯨鮭業より繼續するものは大漁業者に限り其他は多く鯨雇夫を終りたるもの及び渡島青森地方のものを雇役す

雇夫總計

雇夫の給料は根室、釧路地方に於ては一期二拾圓乃至三拾圓或は一ヶ月二圓五拾錢乃至三圓五拾錢とす日高地方に於ては重に一期雇にてし幌泉地方は十四五圓浦河地方は十二三圓新冠、沙流地方に至りては三四圓に過ぎず是れ此地方は重に舊土人を雇ひ且つ採收日數僅に二三十日間に過ぎざるを以てなり
今二十五年の調査に係る全道昆布採收夫の國別を擧ぐれば左の如し

國名	管 外	管 内	計
後志	三〇九	二九六	六〇五
渡島	五七	三三六	三九三
膽振	一六	二二四	二四〇

日高	一、二二三	一四三三	二六五六
十勝	一五三	八七	二四〇
釧路	一九〇二	七七七	二六七七
根室	二、二〇二	一、二二〇	三、三二二
千島	一〇四九	一二七	一、一七六
北見	一七九六	二五五	二、〇五一
天鹽	一五〇	三八五	五三五
總計	八、八五七	五、〇四〇	一三、八九七

第十款 沿革

昆布を食用に供したるは已に二千餘年前に在り、續日本紀卷七元正天皇の紀に靈龜元年冬十月丁丑蝦夷須賀君古麻比留等言先祖以來貢獻昆布當採此地年時不關云々とあり、延喜式「民部省大膳寮等に貢獻し春秋の祭祀節供年料等に供せしもの少からす今の龜田郡志苔昆布は元弘年代(宇賀昆布)とて食膳珍味の一に稱せられ鎌倉北條氏時代には(結昆布)を(茶子)に(當干菓)に用ひ應仁の頃に(鮎の巻)とあるは今の昆布巻ならんと、嬉遊笑覽に載せり其他茶菓と爲し煎汁となし婚姻の禮、儀式

往古の沿革

の膳に供せし等古記に見ゆるもの枚擧に違わらず故に昆布を貢獻せしは實に千二百年前に在り然れども蝦夷土人之を採收して自家の食料に供するに過す降て寛文年間(凡二百三十年前)始て東部日高地方の漁民之を採り其後八十餘年を経て寛保元年に至り昆布百萬斤を長崎商賈に付賣するの官命ありと、松前年歴(提督)に見ゆ是長崎俵物役所を函館に置くの前に在り其多量疑なき能はず寛政文化年代に及んで各地之を採收するに至る

各郡區の沿革

函館は尻澤邊の海濱往時一村を爲し昆布業は寶曆年間始れり爾來今日に至るまで其採收具及製法を改めたることなしと云ふ
岩内郡は嘉永年間の舊記に昆布四貫目一九錢五十文花折一把十五文と記し古字郡は安政年間同上百石金九十兩と記す當時此地方漸く賣買の多きに達したるを知るべし
日高國各郡は皆清國貿易品著名の産地にして往時俵物と稱せし時より産額頗る多し浦河郡は寛政年間二千石を出し天保嘉永年代三四千石となり爾來年々増加す三石郡も亦多量を出し文久年代千三四百石より二千石の多きを出せり十勝國採收の年代も亦日高と畧々同じ

近年の沿革

釧路國厚岸郡は文化年代釧路の天明六年に起業す白糠は寛政十一年に始る
 根室國花咲郡は文化年代(或は天保三年藤野喜兵衛に起業せり)
 千島國擇捉は文化年代少く試みたるも起業は明治以降に在り國後も亦同し
 明治二年開拓使創立以來施設する所一にして足らず昆布を雨中採收するを禁し
 七年刻昆布毒性含有の藥品取締を定め六月清國輸出昆布の濫造を戒め一束一函
 毎に木箋を着けしめ八月又昆布仕立方を定めしめ八月廣業商會に委託して資本
 貨與輸出増加を謀り九月検査規則を定め八月昆布製造を奨勵し五月沃素を試
 製十三年したる等一にして足らず三縣分治の後一層清國輸出取締を嚴にし根室
 縣十五年四月昆布採取取締規則を定め後屢々改正あり七月營業者へ示諭して粗
 製濫造を戒飭し九月札幌縣亦之を管下に告諭し十月根室縣輸出昆布製造取締方
 を戒め營業人に諮問する所あり札幌縣輸出昆布改良組合申合概則草案を郡役所
 に示し答申を出さしむ其他三縣一致粗製を戒め改良を圖るが爲め示達する所少
 しとせず十九年廢縣置廳其元締法稍々嚴重に過くると爲し先づ根室縣採取取締
 規則を廢止し爾來専ら組合規約を以て之を檢束せしむるに至る其後二十六年八
 月北海道廳令第三十四號を以て昆布製造取締規則を定め長切水棹前拾の四種に

山田氏の投石事業

限り組合規約中に昆布乾燥撰擇法昆布の尺度結束法及量目を規定し北海道廳の
 認可を受けしむる等二三の制裁を加へたり但し此規則は渡島國の内上磯郡膽振
 國の内室蘭幌前二郡日高國一岡十勝國の内廣尾十勝二郡釧路國の内白糠釧路厚
 岸三郡根室國の内花咲郡千島國の内國後郡の外當分之を施行せすと規定せらる

山田文右衛門氏昆布投石事業概略

文右衛門氏は祖先より漁業を以て松前に住し出店を函館に置きたりしが慶應
 中途に函館に轉住す初め文化年中石狩國石狩川筋惠別太方面及び同郡海邊へ
 鮭漁場數所を新開す又厚田郡及後志國小樽高島二郡沿海鮭漁場數所を開き各
 所へ建網箆網を設け大に鮭漁收獲の便益を興へたりと云ふ日高國沿海底質岩
 石に乏しく昆布の繁生甚だ稀なるを見て萬延年間昆布磯新開を企て投石法を
 試み好結果を得たり其大畧左の如し

萬延元年日高國沙流郡沿海へ近山より岩石百個許を切出し一個毎に棕櫚繩を縛
 り深淺に應じて海中に沈入し所々に浮を付け他日の目標とす六ヶ月を経て試に
 之を引揚ぐるに潮垢附着し昆布根を宿す乃ち再び投入し滿十二ヶ月に至て再び
 之を引揚げ検査するに追々繁茂の景况あり翌二年より此法を以て數所に施せり

と文久二年六月文右衛門自己の漁場沙流、勇拂、九郡を巡視するに當り沙流郡字「ホロナイ」海濱を經過し、偶々一小片陶器摺鉢の碎片にて四五寸あり、(昆布八九本生立たるを認めたり、於是馬を下り熟視し始めて昆布の天然礁石のみに生育するのみに非ずして人力を以て海中に岩石を投し繁殖せしむるを得べきを考定せしか)は意を決し明年より投石法を試みむとす、其夕會所に休泊し翌日蝦夷人及舊來の雇人を率ゐ東西を跋渉し、字「サルプト」川口にて堅質の石あるを發見す、依て明年三月を期し投石に着手するに決し雇人に命し石積舟五艘製造の準備を爲さしむ、十月に至りて函館に歸る、同三年二月函館港より石工十二人を雇ひ三月上旬漁場仕入物品積下の手船に搭載し沙流郡に廻送す、神富右衛門(文右衛門の分家)其事を負擔し先づ同所石山の傍に石工休泊の假家を建築す、(奥行四間長十二間)石工一名に蝦夷人三名を付し別に通辨雇一人を副ふ、此れ往々蝦夷人をして石工の用を辨せしむるの意に出でたるなり、是より西勇拂境字「フィバ」崎より東新冠境までの間海岸より沖四丁乃至五丁深淺を測量し五尋乃至六尋を度とし引網場を除き漁業季節前後日數九十日五艘の船を泛へ投入する石數二萬七千個餘なり、其法舟一艘水夫三人石運人夫共四人合七人を乗込しむ、石は長口一尺五寸より二尺巾厚一

尺より一尺三四寸にして一艘平均三十個を積込み日々二回五艘にて三百個を投入するものとす、翌年即ち元治元年三月又着手す、四月下旬前年投入の石を探知するが爲め遊泳に熟する蝦夷人をして水底を探知せしむるに石は概ね波浪の爲め沙泥に埋没し偶々三四個相重り露出するものあるを見るに昆布之れに生し其質極めて善良なり、是に於て投石尙不足なるを知り五艘の石船を一所に聚めて水底に投入したり、此年は漁業の暇を圖り六艘を増加し蝦夷人十五名を交代せしめ海岸の石を割り或は堀取り總數凡五萬個に及へりと慶應元年三月例の如く着手し昨年投入せし石を熟視せしむるに昆布生出極めて多し、夏土用入より天然礁石に生立の昆布と共に剝取に着手し秋彼岸に至るまで二百石を收む、文右衛門始一同其結果を見たるを喜び五駄を作り函館奉行所に献す、奉行之を幕府に致せる旨を傳へ且つ其勞を慰す、此年石積船數及投入の石前年と同じ、同二年文右衛門請負東部沙流、勇拂、千歳三郡及出稼西部石狩、厚田、小樽、高島の各郡漁業差配を神富右衛門に擔任せしめ昆布石の事業は男女文治をして擔當せしむ、此年石工七名を解雇し、殘五名と蝦夷人其事に熟する者を用ひ船數及投石總て前年と異なるなし、此歲新舊昆布三百八十石を獲たり、同三年石工三人を解雇し、殘二人と蝦夷人を以て之に充

て船二艘を増加し此歳石數七萬個を投入す新舊昆布收穫五百六十石あり明治元年石工は皆解雇せりと云ふ然れども船數及投石は昨年と同一にして昆布新舊を合せ七百石を收む爾後年々是に準し増加す

以上は昆布の生育を圖りし大畧なり今や魚場昆布場舊來の習慣を廢し人民獨立其業をなせるも該地方昆布の收穫あるは概ね文右衛門の賜なり此他文右衛門の家は昔時請負人中屈指の勢力あるものにして所々に漁場を新開し厚岸方面の如きは從來漁場開けず産物増加の期なきを以て松前藩主特に祖父文右衛門に命じて漁場を開設したるかため運上金を免除せりと云ふ漁産の増多を計り漁場を新開する等のとは文右衛門累代盡力于今其功を賞せり明治十四年八月 御巡幸に際し篤行奇特者の人名畧傳を上る中に文右衛門あり左の賞詞を賜はる

山田文右衛門

其方儀父祖の遺業を繼ぎ漁場數ヶ所を新設し網製を改良し且つ石を海底に投し昆布を繁生せしむるの新法を發明し國益を致す條奇特の至り尙此上可致勉勵侯事

明治十四年九月六日

左大臣熾仁親王

第十章 雜魚介藻

本道水産の重要なものは前各章に於て略々之を盡せり然れども或る一地方に於て大に發達したるもの若くは將來發達の見込ある魚類尙ほ多し又供膳雜魚に至りては前各章重要水産の外數十種あり函館地方若くは小樽地方の如き近年漁撈の術逐年改良進歩し從來漁獲したるとなき魚介を市場に販賣し一年中僅々一二月間食膳に供したるもの一年中市場に販賣するものあり一々之を記述するは冗長に亘るを以て其重なるものを左に節録す

第一款 鰯

鰯は本道沿岸多少群集を見ざるはなしと雖も此漁業の盛に行はるゝは渡島國龜田郡沿海就中根法華より汐首に至るの間なり茅部、函館、松前、爾志、壽都の各郡も亦多少漁獲あれども龜田郡に比すれば遙に劣れりとす但此魚の栖息區域は全道に亘るを以て將來大に收穫を増加すべきの見込あり
漁期は二期あり一は夏漁にして方言夏鰯をアテと稱す即ち六月乃至八月の間に

漁するもの一は秋冬漁にして秋鮭と稱し即ち九月下旬より十二月に至るの間に漁す龜田地方に於て漁するは専ら秋鮭にして夏鮭は味美ならざるを以て松前邊の外漁するもの稀なり又五六月の頃に三四寸乃至六七寸の稚魚鮭網及雜魚網に入りたるを函館小樽札幌等の市場に販賣することあり方俗之を「クラグ」と云へり

漁具は種類極めて多く差網流網角網巻網引網「ツ」釣鮭釣等にして差網は龜田郡にて多く行はれ二三人の漁夫にて大漁の時は一夜に百尾乃至百五十尾を漁し一期に二三百尾を獲るとなり角網は根法華沙首地方に行はれ洞海持符中船磯船各一艘を用ひ歩方組織にして漁獲は一統百石乃至百五十石を通例とす引網は根法華古武井等にて多く用ふ「ツ」は一種の擬餌釣にして牛の角の先に釣を付し水豹の皮を以て釣を隠し八九尺の繩を付けて丈餘の竿頭に結付け魚群の來るとき岸上に立ちて釣るなり多く沙首地方に行はる沖釣も亦近年沙首戸井地方に行はる鮭釣は沙首地方のみに行はれ長一丈乃至一丈二尺の竿頭に釣を付し魚群岸邊に來るとき岸上より魚を目掛けて引掛くるなり

出産高は年に依り素より同一ならずと雖も二十四年の收獲高は生鮭四百二十三

石鹽鮭百四十七石二十五年は生四百二十八石鹽九十一石二十六年の收獲高は渡島國にて生千八百十三石日高國にて鹽三十石其他は僅々なり

製造は從來鹽漬として輸出するの外別に製法なし生魚にて輸出するもの最多し大漁の時は往々粕に製して肥料に充つ

鮭は夏期より秋期に至るの間西南部海中に漁す殊に渡島國沿岸に多し然れども本道の鮭は魚群薄く且つ躰小にして漁獲するの價値なし故に産額も記するに足らず鮮にて收獲地に消費するも多く稀に乾製又は鹽漬として食料に充るものあり

第二款 鮭 鮭、鱒、鱒

鮭も亦沿岸多少栖息せざるはなし然れども盛に漁するは内浦灣及龜田上磯松前三郡の一部に過す而して森鹿部臼尻尾札部沿岸は最好漁場にして之に次くは恵山根法華近傍なり又上磯郡知内の南端字涌元に好漁場あり漁獲の多き全道第一に屬す

漁期は一年一回なる地方あり二回なるあり二回は夏秋の二漁期にして夏は六月下旬より九月(小滿)より二百十日迄就中入梅より土用に至るの間を最盛期とす而

して内浦沿岸は總て夏期のみ漁し涌元は夏秋共に漁獲あり西海岸は秋鮪のみなり
 漁具は總て大房網を用ふ大なるものは幅八十四五尋與行十五六尋にして沖出入
 百間乃至千間深さ十五六尋の處に投下せり船は胴海と持符を用ふ漁夫は網一統
 に付二三十人を用ひ網を起すと一日一二面或は五六面に止る狀況此の如くなる
 が故に各地共網數少くして一村一二統に過ぎず且つ一區獨立して此業を爲すも
 の稀にして多くは歩方組織なり
 漁獲高は一統に付少き時は百石多き時は五六百石を獲るとあり近年漁獲大に減
 少し好漁場と稱する地方も一統の收穫百五十石乃至二百石に過ぎず二十四年の收
 獲高は生鮪千九百三十二石鹽百四十七石二十五年は生五百二十九石鹽三千六百
 六十六石二十六年全道の鮪漁獲は生魚は渡島三百三十一石後志僅かに八石に過
 ぎず鹽鮪は渡島千七百六十石膽振五十四石なり
 販路は鮮魚にて函館市場及近郡に出し鹽漬は東京甲斐信濃地方に輸出するもの
 多し近年交通の便大に開けたるを以て鮮魚は陸羽各縣にも輸出せり但秋鮪は重
 に鮮魚にて函館若くは東京に出し大漁獲の時に非されば鹽漬と爲さず

鮪は西海岸一帶宗谷地方に至るまで東部は日高國襟裳岬以南殊に内浦灣内に多
 く年に依りて大漁あり摺粕と爲して輸出するに至る之に次くを津輕海峽とす然
 れども本道の鮪族は大鮪少く丸鮪を重とし小なるものは四五寸にして夏期鮪に
 混じて群來す秋期に至れば稍々大なるものあり
 漁期は地方に依りて差異あれども大率七月より十月の間にあり然れども一地方
 漁期長きも三ヶ月に過ぎず漁具は大房網或は曳網建網を用ふるとあるも多し行は
 るゝは手釣なり要するに鮪は獨立漁業を爲すの收得なく多くは鮮魚にて其地方
 限り消費するを以て漁法も亦特に記すべきものなし
 鮪は函館近海及西海岸各地に於て漁獲すれども極めて少く漁期は大抵八月より
 翌年二月に至る多くは曳網又は建網にて漁せり收穫少きを以て鮮魚にて函館近
 海の分は函館市場に販賣し其他は收穫地に於て鮮にて消費し未だ製造したると
 なし
 鮪は渡島後志等の沿海時に漁獲あれども僅々にして市場に販賣するも富者の食
 用に過ぎず

第三款 鮪 海鰻魚

鮪は本道沿海多少産出なきはなし西海岸に於ては神威岬以南の鱈場に最多く東海岸に於ては襟裳以西浦河近海に多し就中最多きは渡島の茅部龜田沿海の鱈場なり漁民は其鮪魚の種類をサメ鮪と稱せり

漁期は一樣ならず四季共に漁する地方あり漁法は概ね配細と手釣なり

産額は年に依り同じからずと雖も二十四年は生四百七十九石乾千三百二十八石二十五年生三百九十六石乾千二百八十九石二十六年は生三百七十九石乾千四百六十六石にして天鹽國最多く八百三十石渡島之に次ぎ後志又之に次く其他は百石以下なり

製法は乾製として輸出するもの多く或は鹽漬として輸出す又油を搾り燈油に充つる地方あり生鮮にて收穫地方に消費するもの亦少からず函館小樽其他の市街にては常に供膳魚の一と爲せり

海鰯魚も亦各地多少收穫あれども極めて少し

第四款 鮭

鮭は西海岸殊に松前より増毛に至るの間に多く産す東地は釧路沿海に少く産せり十餘年前迄は西海岸は産額饒多なりしが近年漁獲頓に減し一個の漁業として

行ふは松前より壽都に至るの沿岸のみ然も其收穫甚た多からず

漁期は春土用(中鯨期節)より入梅(後鯨終)迄の間及十、十一、二ヶ月間を例とすれども地方によりては三月より十一月迄多少の收穫あり

漁具は建網差網籠網等數種あれども多くは差網と建網の二者にして建網は鯨建網業者鯨漁業終りて後雜漁を兼て之を漁し差網も亦鯨差網業者にして雜漁中に漁するを例とす

收穫高は建網一統に付價四五百圓を收得する者あり二十四年は生鮭三百五十九石鹽鮭四十餘石二十五年は生四十五石鹽十餘石に過ぎず二十六年は詳ならずと雖も大抵前年と差異なかるべし

製造は乾製と爲すあり鹽漬と爲すあり或は多獲の時は絞粕と爲すとあり近年は大率鹽漬と爲して北陸地方に輸出せり

第五款 鮭 鱈 板魚

鮭は本道の沿海到る處産せざるなしと雖も就中東海岸及南海岸寒潮の流域に屬する處と北見沿海即ちオコトクク海に面する處に多し而して殊に群栖し且つ巨大なるもの多きは東海岸納紗布岬の近海と北見の網走沖なり大なるは一尾十四

五貫目あるもの數百尾を漁するとあり
漁期は四月中旬より七月に至るの間を盛期とす漁具は大率配繩を以て漁し稀に
建網又は手繰網を用ふ

全道の産物は詳ならずと雖も北見の網走地方のみにても一年數百石を漁すると
あり然れども其製法と貯藏法の備はらざるが爲め鮮魚にて收獲地の需用に供す
るの外は空しく搾粕となして輸出するに至る鮮魚も價極めて廉にして一尾拾四
五貫目のもの六七十錢より高きも一圓に過ぎず若し製造法を研究し販路を擴張
せば全道の沿岸此魚の分布極めて廣く收獲容易なるを以て著大の利益あるべき
に漁業者未だ之を研究せざるは遺憾と云ふべし

鱈は全道沿海産せざるなく市村皆供膳魚として賞味す其種類ソウハチ「ミヅクサ」
「アカガシラ」クロガシラ「サメガレイ」マガレイ「ウシノシタガレイ」スナ
ガレイ「ホシガレイ」等凡拾壹種あり而して漁獲最多きは後志渡島沿海なり
漁期は各地一樣ならず後志の積丹岩内古宇瀬棚邊にては周年漁獲し其他は大抵
十一月より翌年三月に至るの間を漁期とす漁具は建網引網差網或は配繩等一樣
ならず手釣も行はる又或地方にては手繰網を用ふるもあり

各地鮮魚にて供膳の料と爲すもの多く多獲の時は乾製して食用に充て其餘剩を
輸出せり又或は絞粕と爲して肥料に充つ二十五年には乾鰯産出高四百五十四石
にして内最多きは北見の利尻島凡三百石之に次き渡島の爾志郡及茅部郡なり二
十六年は利尻島に乾鰯三十五石あるのみ絞粕は雜魚粕に混同するを以て詳に區
別するを得ず乾鰯の販賣地は北海道内を重とし稀に東京に出す絞粕は輸出仕向
地一定せず

板魚は方言「テックイ」と稱す鰯と同じく沿海多少の漁獲なきはなし最多きは後志
國沿海にして漁季は長短一樣ならず長きは四季に亘り短きは二ヶ月間に過す漁
具、漁法、消費、販賣の景況鰯と異ならず

第六款 鮫

本道沿海中鮫を産するは南海岸及西海岸にして就中津輕海峽及西海岸の南部を
多しとす此鮫は性强暴にして鮫を逐ひ鮫網を破り鮫場に入りて配繩に掛りし鮫
を捕呑し配繩を切り鳥賊の群集するを逐ふて散亂せしめ其他漁業の妨害を爲す
少からず漁民は恐れて之を漁せざるのみならず鮫の凶漁を來すと稱し互に之を
漁すると禁したりし然るに明治十八九年の頃他道の入稔漁夫渡島國龜田郡尻

岸内村にて之を漁し又函館松前地方に於て此業を營むもの起りしを以て他の漁民も亦之を漁するに至り漸次西海岸に及ぼし久遠岩内邊にても營業するに至る然れども最多きは函館近傍と松前郡小島近傍なり而して此等の漁民が漁する所の鮫は方言「カトウザメ」と稱す即ち青鮫なり

漁場は陸を距る一里乃至四里にして深さ五六寸尋より七八寸尋の處に在り漁期は函館近傍は三月より五月迄と九月より十一月までとす漁具は浮網を用ひ長さ二百間にして鈎十本を付し一本毎に浮標一個を付す船は保津若くは川崎船を用ひ保津は二三人乗とし川崎は四五人乗とす漁獲は一日五六尾より十尾以上なるとあり松前郡に於ては近年鱈漁業不漁にて漁民困弊の際鮫の漁獲にて大に利を得二十年には根部田より江良町に至る各村船五十二艘にて三千尾凡價五千圓の收得あり二十一年は三千三百尾凡六千圓を得たり爾來年々發達の勢あれば二十年以降は之より増加したるや疑なしと雖も全道の産額は詳ならず松前郡の外各郡にては配網或は建網を以て漁し又手釣にて漁するもあり

鮫は鮮にて産地に消費するは少く肉は鹽漬として青森其他近縣に輸出し鱈は乾製して清國輸出品の一に居れり所謂鮫鱈とて明和年間長崎俵物役所貿易品中俵

物の一に加へられ爾來内地各所より輸出を奨励せしも北海道産は甚多からず明治以降も昆布煎海鼠干鮑の如く著大の輸出なきは勿論なれども年々多少輸出あり既往十年の景況は左の如し

年次	函館海外輸出	年次	函館海外輸出
明治十七年	一二、八二八	全二十二年	一五、二〇九
全 十八年	九、四八二	全二十三年	九、九〇四
全 十九年	一三、六四五	全二十四年	八、六六七
全 二十年	二三、四八八	全二十五年	九、三四三
全二十一年	一七、六二一	全二十六年	一〇、〇一七

全道の産額は明治二十四年十一石二十五年二十九石二十六年二十石其産地は専ら渡島國松前、爾志、茅部三郡及函館にして二十六年には後志國久遠郡に少く産出ありしのみ

此他本道沿海には「シユモク」鮫、「ツノ」鮫、「ホシ」鮫、「テフ」鮫等の數種栖息すれども未だ之を漁して利用するものなし

- 第七款 鮫 鮎 糸魚 鱈殘魚 「ヤマベ」 嘉魚 胡瓜魚

「チカ」は内地にて「ワカサギ」と稱する魚にて本道方言「チカ」と稱し鰓の字を以て之に充つ鱗は剝脱し易き鱗を以て掩はれ側線に沿ふて銀色の一帶あるを以て直に他魚と識別するとを得

此魚は本道沿海に到る處に之を産し四季共に漁獲す淡水に遡りて産卵すれども南沿海に在りては東西及北沿海と其期節を異にす則ち東北西沿海にては春期なれども南沿海にては十一月下旬なり是れ一種奇異の事實と云ふべし

漁具は各地共曳網を用ひて漁す全道の産額詳ならざれども供膳魚として鮮にて消費するもの最多く或は干製貯藏して食用に充つ漁獲最多き時は絞粕として内地に輸出せり其仕向先は一定せず

鮎は本道に産せざるものとなり十年前までは之を漁する者なかりしが近年漁夫等之を産するを知り渡島の知内石崎、天の川等後志の余市川石狩の石狩川等其他諸川に於て漁し鮮魚にて近傍市場に出し供膳魚として價値あり

漁期は大抵七月より十月の間に在り就中九、十二月を最とす漁具は手釣或は投網を用ふ販賣は生鮮の外時に干製するものあれども産額極めて少き故皆産地にて食用に宛つ

糸魚は本道到處の河中に稚魚を認むれども大なるものは近海に棲息するものゝ如し最大なるは四尺以上にして日本近海に産する鮭族中の大魚なり此魚は頭大にして幅廣く頭の後部と体の兩側に數多の小黒斑點あり樺太近海及北部には最も多く棲息し春季融雪の際に河流に遡りて産卵するなり

漁期は七八月を盛期とし手釣又は曳網にて漁し生鮮にて食用に充て或は鹽漬と爲して貯藏す全道産額未詳

鱈殘魚は南部海中に多く産し就中渡島國沿海を多とす石狩、小樽、釧路邊にては時に漁獲あり

漁期は五月より七月の間に在りて曳網にて漁し大抵鮮にて市場に上り供膳魚として珍重せらる多獲の時は乾燥貯藏して食用に充つ然れども産額多からざるを以て輸出するに至らず

「ヤマベ」は本道到處の細流之を産せざるなく大抵四季共に漁すれども或る地方にては四月より十一月まで漁す漁法は手釣或は投網を以てす産額は詳ならざれども漁業者の外何人も溪流等に於て釣來り自家の食料に充て山間僻地には毎戸乾製して貯藏する程なれば其饒多にして需用の廣きと推知すべし

嘉魚も亦「ヤマベ」と同じく到處の細流に之を産すれども「ヤマベ」に比すれば需用少し「ヤマベ」の特徴は腹背に黒色の小斑點を有し側線に添ふて黒色の大なる斑點一列に并列すれども嘉魚は側線の兩側に小赤斑點あり胸鰭腹鰭は赤色を帯ふ産額詳ならず漁季漁法及消費の状況「ヤマベ」と畧々同じ但南部の河中にては嘉魚は「ヤマベ」に比すれば遙に川の上流に棲息し北部に至れば漸次下流に認められ千島にては海中にも産せりと云ふ

胡瓜魚は此魚の新鮮なるとき胡瓜の如き香氣を發するを以て此名あり此香氣は魚の腭を滑かならしむる爲め分泌する粘液より放つものゝ如し干燥すれば香氣絶てなし本道北部及東部十勝釧路日高の沿海に棲息し根室の西別川及十勝川釧路川に春期産卵の爲めに遡上すると多し函館近海にも儘々之を認めれども多からず

漁期は四季共に多少の漁獲あれども殊に春期に多く曳網にて漁し生魚にて産地に消費し或は乾製して食用に充て多獲の時は絞粕となし雜魚粕に混同して輸出す

第八款 鮭「ゴマイ」

鮭は鱈の一種にして後志の久遠以北及日高沿海に産す此魚は眞鱈の如き價値なきを以て漁民之を漁する者少なく従つて産額少し漁期は十一月より翌年四月に亘り配細にて漁し鮮魚にて産地に消費す(第二篇第五章参考)

「ゴマイ」方言は根室釧路十勝日高沿海に多し根室は四季共に漁し其他は五月より十一月に至るを漁期とし曳網又は手繰網を以てす生魚にて消費し或は乾燥して貯ふ多獲の時は絞粕として内地に輸出版賣す

第九款 「ソイ」「ガヤガヤ」「ヤナキノマヒ」

「ソイ」は供膳魚中の首位を占め「ゴマソイ」「シマソイ」「マソイ」「アカソイ」「クロソイ」等數種あり「ゴマソイ」は函館近海「シマソイ」は渡島後志天鹽根室沿海「クロソイ」は後志渡島天鹽沿海「アカソイ」は同上各國及日高沿海を重なる産地とすれども東西沿海多少産せざるはなく殊に「マソイ」に到處に漁獲す

漁期は各地差異あり或地方は四季共に漁し或地方は二ヶ月間の短期なるあり概ね手繰網及配細を以てし或は釣漁を爲せる地方あり

市村共に生魚にて販賣消費す多獲の時は鹽漬又は乾製して貯藏し僻遠の地は絞粕となし内地に輸送するとあれども大抵産地の食用に充つるを常とす産額多し

と雖も詳ならず

「ガヤガヤ」は方言にして内地に所謂「クロメバル」にして渡島、後志、天鹽、日高、根室の沿海に産し或地方は四月乃至九月の漁期なれども四季共に漁する地方あり曳網或は配細にて漁し或は手釣を爲す製造するとなく鮮にて産地に消費す産額多からず

「ヤナギノマヒ」は方言にして渡島、後志の海中に多し四季共に配細を以て漁し生鮮にて食料に充つ産額多からず

第十款 「アブラユ」

「アブラユ」は方言にして内地の所謂「アイナメ」なり此魚も「ソイ」と同しく供膳魚として賞味せられ全道沿海多少産せざるはなし渡島、後志沿海は最多し

漁期は大抵五月より九月の間にして最長きは四季に亘る地方あり手釣なるあり差網、籠網を用うるあり或は配細を用うるあり一様ならず大抵鮮にて産地に消費し稀に乾製して貯蔵す産額多きも詳ならず

第十一款 「ホウボウ」

火魚は東西沿海各地に漁すれども重なる産地は函館、松前、小樽、岩内、石狩沿海にし

て就中後志沿海に多し「ホウボウ」も亦同し二種共に食膳魚として賞味せらる

漁期は各地概ね五月より十一月に至り之に反し久遠邊にては十二月より翌年四月に亘ると云ふ漁具は曳網或は配細にて漁し生鮮にて産地に消費するの外製造輸出せしとなし産額詳ならずれども「アブラユ」「ソイ」の如く多からず

第十二款 「鰯」「鯉」「鮭」

鰯は全道の諸川之を産せざるなく又近海にも來遊せり供膳魚の一として賞味せらる

漁期は後志の古宇、岩内、瀬棚、厚岸各郡は四季共に漁し之に次ぎ漁期の長きは爾志郡なり其他は大抵四月より十一月に至る竿釣は各地に行はるれども多獲するは差網、曳網及手線網を用ふ鮮にて産地に消費し或は乾製して貯蔵す大漁の時は絞粕と爲し雑魚粕に混して輸出するとあり又此魚は鱈漁の餌にも用ふ全道の産額詳ならず

鯉は内地より移殖したるものにして明治九年開拓使渡島國龜田郡葦菜沼に移殖したるもの大に繁殖し其後函館人民谷地頭町に養魚池を設けて稚魚を放ち其生長に及んで市場に販賣せし者あり又十二年中函館葦菜沼の鯉兒を根室の友知沼

に放ち漸次生育し近年小樽にも之を養ふ者あり其他二三の地にも之を養ふて蕃殖を圖りしとあれども其結果詳ならず

鯉魚の状況此の如くなれば漁期漁法等別に一定の慣習なしと雖も大抵差網又は手釣にて漁し五月か九月の間に市場に出す要するに富者の供膳魚に宛るに過ず鮒も亦開拓使の時鯉と同しく内地より葦菜沼に移殖せしとあれども從來十勝國の各沼湖には多く産し十勝鮒とて近傍に名あり渡島の爾志郡にも産せり漁期は四月より十月に至り十勝は手釣又は曳網にて漁し渡島は差網曳網と專とす大抵生鮮にて産地に消費すれども乾製して貯藏するもあり

第十三款 鮎

鮎は西部は天鹽以南東部は根室、膽振の間沿海多少産せざるなし就中多きは渡島後志の沿海なり其種類は「トウベツカシカ」「ギスカチカ」「カハカシカ」「オコゼカシカ」「タラバカシカ」等數種あり

漁法は配繩手繰網又は釣漁にして生鮮にて産地に消費し或は乾製して食料に充つ産額不詳

第十四款 鰯

鰯は渡島後志兩國の沿海に産し膽振の白老にても漁せり漁期は大抵六月より十一月の間に在り配繩或は建網を用ひて漁し時に手釣もあり産額多からざるを以て生魚にて産地に消費するは止り製造輸出するに至らず

黒鰯は函館近海に産し「シマヨコ」鰯は渡島後志、膽振、日高各國の沿海に漁し「イシガキ」鰯は函館近海に産す

第十五款 河豚

河豚は後志國沿海に最多く其他各郡沿海産せざるなし大抵三月より八月の間に漁し渡島地方は建網を用ひ天鹽地方は曳網にて漁せり其種類は「マフグ」「ギンフグ」「テマリフグ」「イマキフグ」「ハコフグ」「スマメフグ」等の各種あり

出産高詳ならずと雖も概ね絞粕に製して雑魚粕に混し内地に輸出す生鮮にて食用に充るは極めて少し

第十六款 鰻 鱧 「マアナゴ」

鰻は函館及日高國染返川、膽振國静荊川等に眞鰻を産し其他後志、渡島、日高各國の諸川に産するものあれども皆「マツメ」鰻なり大抵五月より九月の間に漁し後志地方は四季共に漁す漁具は鍵を用ひ或は手釣にて漁せり而して眞鰻は産額多から

す皆産地にて消費し「ヤツメ」は乾製して内地に輸出版賣す
鱒は函館近海及内浦灣に多く産し渡島の爾志郡沿海釧路の釧路灣等にも産せり
三月より九月の間に於て手釣或は配細にて漁す然れども産額多からず皆産地に
て消費せり

「マアナゴ」は函館近海に産すれども極めて少し

第十七款 章魚

章魚は雄を「シマダゴ」と云ひ雌を「マダゴ」と云ふ常に海底岩礁の内に隠匿し春期に
至れば次第に沖に行き六七月の頃は六七十尋内外の處に棲息す八月に至れ
ば海面に荒れ時化ある毎に又次第に岸に近き九月十月頃に至れば十尋乃至十四
五尋の處にあり
産地は全道沿海に普く殊に南方に多し内浦灣と鹿部沿海と函館近海は就中其産
饒にして形状亦大なり去れども漁業は未だ幼稚にして日高の如きは年に依りて
非常に多く認められ風濤の日には數多の章魚を沿岸に打上るとあり近年漁業者
漸く此漁業に着目し産額年々増加せり
漁期は各地一様ならず函館は十月初旬より漁し爾後十三四日の間を「走」と云ひ十

正にて四斗樽を満すに足るべく夫より凡一ヶ月間は躰最大にして僅に四疋あれ
ば四斗樽を充すべし最大なるは足の長さ六尺以上に及ぶ此時を稱して「ナカ」と云
ふ之を過れば「ノチ」と稱し其躰漸々矮小となるなり産卵の期は詳ならず漁夫は秋
冬の候海岸に近く時を産卵の期と云ふ者あれども又一説に依れば之を「ワタリダ
コ」と稱へ常に沿海に棲息するものに非ず全く此期節に於て他方より遷移し來る
ものなりと云ふ二説孰れか是なりや未だ詳ならず
食餌は重に「ゴソコ」「ソイ」「アブラコ」等の魚類にして貝類も捕へ食ふ其之を食するは
多くは晝間に在り夜間は少し
移動の時は漏斗口より水を噴き後方に遊泳す
漁具は稍突又は釣鉤配細をも用ふ
生魚は大抵各産地にて消費すれども函館にては時として仙臺及東京へ輸出する
とあり乾製は概ね内地に輸出せり

第十八款 海扇

海扇は本道沿海産する所多しと雖も其分布は連続せずして各所に散在す室蘭近
海及奥尻島沿海に産するものは形大にして美なるを以て名あり北見沿海の如き

も激浪の際には夥しく海岸に打上る事あり然れども未だ之を漁するものなし西
海岸にても従來之を産し近年渡島後志二國沿海處々に新漁場を開き産額年々多
きを加ふ然れども海扇は沿海恒棲のものなるを以て酷漁すれば數年を出ずして
收獲を減し此業の廢絶を來すべしと云ふ漁期は地方によりて同一ならずと雖も
海上静穩の候を撰び七八月を以て盛期とし海底深さ三四十尋砂礫の處にて漁せ
り

漁具は「ホタテ」八尺と稱するものを用ひ磯舟一人乗若くは二人乘にて漁す

漁獲は従來其殻を主とし身は鮮にて食用に宛て或は粗製の九千となし産地に消
費せしが近年は之を精製して清國に輸出するに大に聲價あり且つ其大なるもの
よりは寧ろ小なるものを貴ぶが故に漁業者極めて小なるものを漁するに至る従
て其殻は小にして殆ど價値なし

産額は年々差異あるは勿論なれども近年の景況を見るに二十四年は乾海扇百四
十七石二十五年同上二百八石二十六年同上四百八十八石にて年々増加の傾あり
殻も内地に輸出し又室蘭にては土産の一として人工を加へて小皿用に造り發賣
す

第十九款 牡蠣

本道中牡蠣の棲息を認むる處少からす南海岸にては函館港及内浦灣西海岸にて
は江差熊石余市石狩の各灣北海岸にては猿澗湖能取湖東海岸にては厚岸湖とす
南海岸及西海岸各地は産額極めて少く地方の食用にも給する能はず北海岸は稍々
多く棲息し殊に猿澗湖は數個の牡蠣床深さ三四尺より二三尋の間に在り去れど
も其貝殻薄くして長く肉味遙に厚岸産に劣ると云ふ湖内潮水の干満は著しから
ず満潮の時と雖も猶九寸を超へず殊に鹽分少く其床の棲息に適せざるを以て將
來此湖に於ては蕃殖を圖り漁業を爲すの價値あるなし能取湖は猿澗に比すれば
貝殻厚くして廣く肉味亦劣り棲息場も猿澗に比すれば廣けれども其産額は饒多
ならず深さ大抵三四尋の處に在り厚岸は無比の牡蠣産地にして湖の面積大約一
千萬坪の内其棲息區域六百六十萬坪に亘り干潮の時水面に現はるゝ所の牡蠣床
五十有餘に及び床上牡蠣疊々相重なり湖面に露出して島となる其位置は重に湖
口の左側に在り就中辨天島長島は其最大なるものにして貝殻は概して内部の凹
面深く其形は圓きものあり長きものあり長きものは殊に密接して牡蠣床をなせ
るもの圓きものは其稍々稀疎なる處に棲息せるものにして乙は凹面殊に深く肉

亦厚し方言之を「マメ」牡蠣と稱す肉の大なるものは赤色を帯れども小なるものは重に白色なりと

牡蠣の採收期は二期あり一期は四月一日より六月末にして之を春期とし十月一日より十二月末迄を秋期とす而して七月より九月までを蕃殖期と爲せり冬は湖水氷結するが爲め停業す

採收具は深處は鐵製の牡蠣挾採取器を用ひ淺處は鐵籠を用ふ磯舟一二人乗にして採取高は一人一日干上げ五六斤を普通とす

明治以前牡蠣採收を業とするものなく唯其地方の者自家の食用と爲すに過ぎ明治七年小島某なる者始て厚岸に於て干牡蠣を製して清國人に賣渡したるに彼が嗜好に適し喝采を得爾來地方の小漁民之を採收し後某會社の之を試製したるあり十二年に及んで開拓使牡蠣罐詰製造所を此に創設し年々七八萬罐を製出するに至る其後此製造事業は廢絶したるも漁民の採收に従事する者漸く多きを加へたるは此時に在り又乾牡蠣の製法は此時より逐年盛大を致し十九二十年の如きは最盛にして一ヶ年の産額七八萬斤採收に従事する者七八百人に及び此の如く俄に採收者を増加し濫獲したる結果忽ち現はれ二十一年は其産額大に減し

たり是に於て官之が保護に着手し採收者往々業を廢す帝國水産株式會社起るに及んで採收者は大約八十戸三百人内外となり多くは湖邊に住す其内期節に及んで此に來住し期節外は他の業に従事するもあり同社現今の製造品は牡蠣罐詰を主とし傍ら水煮時雨煮等の諸品あり
近年の産額は二十三年は二百四十五石二十四年五百三十二石二十五年は詳ならず二十六年は五百六十五石にして皆厚岸産の乾牡蠣なり

第二十款 刺螺

刺螺は方言にして普通「ウバ貝」と稱す全道の沿海大抵之を産すれども重に三尋乃至三十尋の深さにて海底細沙の處に栖息す南海岸にては幌別郡内浦灣内黒岩より長萬部迄上磯郡上磯及知内沿海西海岸にては壽都古平余市忍路及錢函の沿海と宗谷郡振瀨東海岸にして根室郡遠太より幌茂尻まで并に厚岸郡濱中等を著明とす

漁期は四季共に漁獲する地方あれども大抵六月より十月までの間に在り漁具は銛及「マング」の二種にして従前専ら銛を用ひたりしが迂遠にして漁獲少きを以て近年は之を使用する者稀なり「マング」は十餘年前茨城縣人某嘗て自國にて「ホッキ

引に經験ある者本道に來り試に之を使用して大に收獲あり初は一日船一艘にて七八百個乃至千餘個を獲たりしが爲め各地の漁民之に倣ひ現今宗谷地方にて之を使用し熟練なる漁夫は一日一艘にて二三千個を得るに至る
漁獲品は鮮にて消費するは殆どなく大抵干製して輸出す其大なるは干上げ二十個にて一斤となり小なるは二十五個乃至三十個にて一斤を爲せり

第二十一款 蟹 海老

蟹は全道の沿海に産すれども後志の小樽、古平、太櫓、久遠、壽都、渡島の爾志、函館、北見の禮文沿海に多し殊に後志國沿海に産するものは巨大にして胴の大き一尺内外のものを市場に販賣し食膳に供して珍重せらる最大なるは二尺に及ぶあり漁期は大抵冬春二期にして漁具は一般に配繩を以てす鮮にて産地に消費するの外製造せしとなし

海老は後志の太櫓、膽振の室蘭、根室の根室、千島の紗那、北見の禮文沿海に産すれども室蘭近傍にて方言「シマエビ」と稱し全身縞あるもの味美にして聲價あり漁期は五月より九月に亘り手網にて漁す漁獲すれば大抵鮮にて産地に消費すれども乾製して輸出するもあり二十五年は五十六石二十六石二十六年は三十六石の輸出あり

第二十二款 淡菜

淡菜は方言「シユリガイ」と稱す後志の古宇、太櫓、久遠、膽振の山越、北見の禮文等の沿海に産す古宇は三月より六月迄其他は四季共に漁す漁具は銆突又は拾ひ取り等各地一様ならず該品は清國輸出品の一なれども本道の産出多からざるを以て鮮にて産地に消費するもの多く年々清國輸出は甚た少く二十六年の如きは九百十七斤に過ず

第二十三款 海栗 「ノナ」 石勃卒

海栗は後志の古平、太櫓、久遠、渡島の爾志、松前、膽振の室蘭、有珠、其他根室、天鹽、苫前、増毛等の海中に多く突取り或は摘取り四季共に收獲して食膳に供する地方あり短きは二三ヶ月間收獲するあり各地一様ならず室蘭にては從來海膽を製し近年愈々聲價を得て東京其他に輸出せり

「ノナ」は後志國沿海及渡島の爾志、膽振の室蘭等海中に産す其漁期は大抵五月より九月の間に在り稽突を以て漁し生にて消費し或は乾製し或は鹽漬と爲して貯藏し食用に充つ

石勃卒は渡島の爾志、檜山、膽振の室蘭等に多し四月より九月に至るの間稽突にて

漁し生にて産地に消費し未だ製造せしとなし

- 第二十四款 布海苔 海苔 若布 銀杏草 石花菜
- 鹿尾菜

布海苔は渡島沿海最多く膽振之に次く後志及十勝、日高根室の各郡にも多少之を産せり南海岸各村にては漁家の婦女之を採收するを例とす其採收期多くは三月より十月までの間に於て四季共に採收する地方もあり二十四年の産額は百六十八石二十五年百十二石二十六年八十石あり各地共乾燥して産地に消費するは少く乾燥して内地に輸出せり

海苔は渡島、後志兩國を初とし各地に産し漁民之を採收すれども製造販賣するは松前郡のみにして其期節は十一月より翌年三月に亘る千島の紗那は秋季採收すと云ふ採收法は手にて摘取するのみ二十六年の産額は三十五石あり其九分は渡島國とす

若布は各地沿海に茂生すと雖も就中渡島の龜田、上磯、松前地方を以て厚生之地と爲す之を採收するも亦此地方を第一とせり採收者は概ね其地方の小漁民にして之を専業とする者なく他業の餘暇を以てするか若くは婦女老幼輩の業に過ぎず

採收期は大抵六七兩月或地方は三月より十一月に亘る採取具は鎌にて苅取なり二十四年の産額は千六百三十六石二十五年二千四十五石二十六年二千三百二十七石あり大抵渡島國沿海の産なり乾燥して内地に輸出するもの多く産地に消費するは極めて少し

銀杏草も亦各地沿海に産すと雖も多くは南海岸日高國及び内浦沿海より産出すら然れども一ヶ年の産額全道を擧げて百石内外に過す採收期は各地區々一様ならず

石花菜も亦各地の沿海に産すれども其重なる産地は後志北見及渡島天鹽の四國沿海なり其採收期は六七月なるあり十二月より翌年三月に亘るあり或地方は四季共に採收す採收法は鎌にて苅取り或は手にて摘取り乾燥して産地に消費し或は内地に輸送す二十四年の産額は三百五十七石に過ぎれども二十五年は千五百八十九石二十六年は凡千七百石あり

鹿尾菜は沿海多少之を産すれども渡島國沿海にて採收するを最とす採收法は石花菜と同一にして乾燥して産地に消費し或は内地に輸出するとあれども産額甚だ多からず

第二十五款 其他の雜魚介藻

以上記述する者の外一地方の魚介を列擧すれば枚擧に遑あらず左に水産豫察報告中の魚類目錄及見聞に依りて其大畧を掲ぐ

鱈 渡島、後志、石狩、膽振
石首魚 渡島、後志、日高、膽振、天鹽

鱈 日高、天鹽、石狩、膽振
赤魚 渡島、日高、釧路

鰯 渡島、後志、兩郡
鰯 渡島、後志、兩郡

「シシヤモ」 釧路の釧路郡、日高の沙流浦河二郡
「ハゴトコ」 方言 後志、渡島

「フクラゲ」 渡島の爾志、茅部二郡
「ゴタロ」 渡島の爾志郡

「ガツナキ」 渡島の爾志郡及根室地方
「ゴツコ」 方言 根室、日高、膽振、渡島、後志、天鹽

鰯 「ウミタナゴ」 渡島國函館及石狩北見根室

梭魚 「カササギ」 渡島、後志

鱈 「カササギ」 後志の古字、岩内、壽都、奥尻、太櫓、久遠、渡島の松前、爾志、各郡

虎魚 「アヲテコゼ」 天鹽國増毛

「メカシキ」 膽振國樽前
「バセウカシキ」 膽振、日高
「イナダ」 渡島國函館及後志國小樽

刀魚 「イナダ」 同上及渡島國福山

「カチタ、キ」 渡島國函館及日高國浦河

鱈魚 「シイラ」 後志國小樽
「シイラ」 膽振國樽前
金鎗魚 後志國小樽
渡島後志

「ソウダガツチ」 渡島後志
「スギ」 渡島國函館
「イザソウチ」 同上及後志國小樽
「トラキス」 方言 渡島國函館
飛魚 日高、膽振、渡島、後志
「ナアロウ」 方言 日高、膽振、天鹽、後志、渡島
大鯨 渡島國函館
「スナモグリ」 方言 同國白尻、尾札部
「ワラヅカ」 方言 膽振國樽前及日高國
「キノボ」 渡島、後志、天鹽、膽振、日高
「ナンヂヤモンヂヤ」 方言 渡島國函館及後志國
「サイアソ」 方言 渡島國函館
「トケウチ」 各地河川
鱒魚 渡島國函館茅部及日高國浦河
「イトベラ」 渡島國函館

春魚 同上
「イカナゴ」 本道各國(千島ヲ除ク)
青申魚 渡島國茅部松前各郡
「ダツ」 同國函館及膽振國樽前
「ギシバリ」 渡島國函館
「ヤウシウオ」 同上及膽振國
海馬 渡島國函館
翻車魚 膽振、日高
「アカマンボウ」 渡島國白尻
魚虎 渡島國函館
「カワハキ」「ウマヅラカワハキ」 同上及浦河
「トビエヒ」 渡島國及後志國高島
「イトマキエヒ」 渡島國函館
鮎 渡島、函館爾志、釧路の厚岸、根室の根室、北見の禮文各郡
蛤 函館

鯢しんぎ

「チヤク」貝

海藻

海素麵

海鱧

釧路、根室二國沿岸其他各地

渡島の爾志、後志の久遠二郡其他

渡島、根室

後志の瀬棚、天鹽の増毛二郡

渡島の茅部、上磯、松前各郡

第十一章

臘虎、豚獸及鯨

第一款 臘虎

臘虎は海獸の一にして我邦に於て古來其棲息場として著名なるは北海道千島國各島なり往時の状況は暫く措き近年水産調査所に於て帝國水産株式會社及同社顧問技師伊藤一隆氏に托し調査せしめたる答申の要領其他調査所に於て報告したる記事に依るに現今の産地は得撫「ウシシル」スレトチハ「ラシヨア」「バラモシリ」「スリーブラザー」「クトイ」「アツア」「ムシル」島島の各島にして就中最多きは得撫島の南方及北方の兩端と「ウシシル」「スレトチハ」及「ラシヨア」「三島」なり之に亞くを「バラモシリ」島とす其他各島にも棲息せざるには非ざれども其數極めて少なし但昔時は擇捉島

産地

形状性質
動作繁殖

及國後色丹二島の如きも棲息多かりしが一は外國密獵船濫獲の爲め其數を減し一は近年該島の開拓事業進歩し人烟増加砲聲其他の音響臘虎を驅逐し今は殆ど其跡を絶てり然れども東岸にては尙ほ冬期一二頭の臘虎漂着するとありと云ふ臘虎の軀の長さは通常四尺にして中一尺位は尾なり肩の周圍凡そ二尺半後肢は長さ凡そ五寸幅凡そ三寸許或は之より大なるあり又幼獸は之より小なるは勿論とす軀は圓筒の膨脹したるが如く後端に於て急に下折し前方に至るに従ひ漸々小さく先端小頭を以て了る故に別に頸部の區別すべき所なし皮膚は活ける時は甚た緩にして軀長四尺の者は容易に六尺に展張するを得べし且つ其皮膚を攫むときは一尺許攪み上るとを得其毛皮は長き強硬の毛少く柔軟なる毳毛の密生するを以て貴重せらる軀中毛を生せざる部分は唯鼻端と掌のみなり前肢は特に小にして其先端切り去られたるが如く見ゆ指は太くして短し爪は甚だ小にして短く且つ曲り毛中に隠在せり前肢の輪廓は前方に於て圓形を爲す掌は毛を生せずして小き凸起多く顆粒狀の觀を呈す之に反して後肢は有力なる權に變化して扁平なり其形菱狀にして外方最も長く指端之に次ぎ内側最短し指間には指頭迄膜ありて蹠を作る十分擴るときは指端は少く曲りたる弧形を爲す爪

は短くして強く少しく曲り鈍にして軟毛中に隠る尾は短くして強く後端に至るに随ひ細くして急に鈍角なる先端にて終はる

臘虎は陸上に在りては動作極めて遅鈍にして其歩行するときには前肢は軀の前部を起し後肢を以て軀を前に送り前肢を前へ延べ軀を伏して進む則ち軀を起伏して進むなり然れども害物に恐るゝ時は連続飛行的運動を爲し水中に遁逃す海中に在りては游泳頗る迅速殊に害物に迫らるゝときは水面を飛躍し逃れ去ると殊に速なり若し迫らるゝときは水底を潜り去れども三十分以上止まるを得ず或時は數頭一列を爲し互に飛躍して波状を成し進行するを見るときは又水面に斜に横臥して眠を取るゝとあり此時に際し少しく音響を聞くとあるも忽ち半身を水面に直立せしめ前肢を目の上に翳し四顧して害物を認むるときは直に其反方向に潜り去る又或る時は水面に浮ひ眠る時の如く軀を斜にし後足を挙げ風を受け漂流しつゝ游泳するを認むるとあり平素海峡に近づき且つ波浪の激する所を好んで群集す或は陸地を去る三四海里の所に游泳するゝとあり

臘虎は視聽鼻感俱に極めて鋭敏にして外物に驚き恐れ易くして其叫聲は高く鈍し毛皮は始め生れしときは灰黒色なり綿毛鹿にして且つ短し三歳位に達すれば

差毛鹿にして綿毛稍々茶褐色五歳以上に達すれば綿毛濃褐色となり差色黒色を帯び共に光澤あり十歳以上のものは品位極めて上等にして美なる黒白色の差毛を生ずと占守島の土人は云へり

臘虎は臘肭獸の如く或る期節間島上一定の場所に上陸群棲するものに非ず風潮の模様依り随意に島の周圍を游泳し居所を轉す例へば天氣晴朗風波靜穩なる時は遠く海岸を去り潮際立つ處に遊び風波高き時は海岸に上り南風には北岸に風を避け群集し時に或は甲島に棲息するもの乙島に移り乙島のもの丙島に涉るとあり臘肭獸の如く定りたる棲息場あるに非ず

各島沿岸に棲息する頭數素より分明ならず廿六年中其最多棲息する得撫近海に於て千島丸(帝國水産株式會社の船)の認めし頭數は凡三四十頭に過す

臘虎の分娩交尾は時季一定せざるが如し久しく該獸の捕獲に従事せしアイヌ人の説に依れば臘虎は随意に交尾するが故に見を生むも一定の時季なしと水産會社臘船々長の説く所に據るに曾て七月中旬「バラムシル」に於て臍胞の附着せる幼獸を認めたるゝとあり又十月十一日「ウシシル」に於て捕獲せし牝獸の携へし幼兒を檢せしに此又未だ臍胞の離れ居らざるを認めたりと猶對岸則北米「アラスカ」近傍

に於ける該獸の分娩期に關して「アラスカ」土人其他の説く所も皆符合せり
 分娩は一年一回たるは明白にして多くは磯邊の巖石に繁茂する海草の上に於て
 一回一兒を産す兒生れて凡一年の間は母獸に隨て食餌す兒稍々生長し自から游
 泳するに至るも母獸毎に之を保護し三年許にして始て全く自由ならしめ五年に
 達すれば牝牡相配す
 食物は海栗、ホヤ、鳥賊其他の貝類及「チカコマイ」「アラコ」等の魚類にして貝類は前
 肢を以て磨碎して之を食ひ魚類は口に含み水面に浮ひ毎に仰向に臥して前肢を
 用ひて之を支へ食せり

獵期及獵獲方
獵獲具

獵期は水上の獵、沖獵、岩礁の獵の區別あり開拓使の時長谷部中判官時任五等出仕
 千島巡行日記中に載する所極めて詳密なるを以て其要領を左に録す
 水上の獵は二三月の間氷塊海を覆ふて來り臘虎之が爲めに壓迫せられ氷上に上
 るを窺ひ獵者木挺を提げ氷上を去りて之を追ふ臘虎水を求めて投入せんとする
 も水塊相接して間隙なく狼狽する内に撲殺す偶々水隙を得て投するも又頭を出
 して呼吸するを以て之を狙撃する甚だ難からず故に大抵之を捕獲するを得るな
 り

獵者水上を走り氷塊より氷塊に躍るに巧拙あり氷上滑にして履を受けず必ず魚
 皮を以て製する靴を穿つ(魚皮靴は其狀靴に似て深さ長靴の如く踵より指先及底
 は鞋皮を用う脛は鱈皮を用う之を穿つには蒲を「テンキ」艸にて編し下穿を用う氷
 上を走るには足指を堅固に包まざして尋常草鞋を用うる時は春暖に至り皮膚腫
 れ痛み甚しく終には肉破れ骨腐敗するが故なり若し誤つて水に墜れば水下に投
 し頭を出すを得ず遂に溺るゝに至る故に獵者必ず數丈の綱を腰に着け萬一水に
 墜る時は水上の一人其綱を執て墜る者を引上くるなり

沖獵は年々四月より始む氣候稍穩暖にして氷塊を見ざれば臘虎夜中岩礁を離れ
 て海中に出遊す獵者之を逐ふて岸を距る四五里の沖に至る十月頃に至れば風浪
 烈し之を以て之を止む而して近年専ら沖獵のみに從事するは獸の獵者を恐れて
 岩礁を慕はざるに由ると云ふ

岩礁の獵は毎年十一月より翌年四月迄風浪險惡の際臘虎多く海岸附近の岩礁に
 眠息するを以て獵者輕捷の小舟に乗りて岩下に漕ぎ寄せ岩上に躍移し獸の栖息
 を覗ひ其距離の遠近に従ひ或は之を撲殺し或は之を銃撃す然れども此業は最も
 難しとす何となれば獸數頭あり靜に岩上に臥す小舟を近け之を望めは其尾を搖

し左顧右眴人臭を嗅くか如し是に於て人の臭氣を吹送らじめざる様に風下より岩礁に寄せ將に上らんとする時氣を屏め聲を發せず唯手を以て信號を爲す恰も枚を合て敵を襲ふか如し時に寒風凜烈怒濤岩腹に遶し迸水忽ち氷柱を結び劍鏢狀を爲す射手勇を鼓し岩上に跳躍すれば手足凍て殆んど感觸を覺へず其艱難名狀すべからず僅に手を下さんとするに及んで獸之を知覺すれば忽ち海に投じて遠く逃る復之を如何ともすべからず是を岩礁の獵と爲す

外國人の密獵は風帆船一隻に端舟三隻或は四隻を具て風に從ひ東西に往來し臘虎を見れば直に小舟三隻を下し魚鱗の備を作し一隻は中央に在りて二隻は左右翼となり各其間一町或は二町を距て陣を張ると恰も敵に對するが如し每隻必ず三人を載す二人は射手にして一人は樞手たり先づ銃を發して獸を逐ふ急なれば射手の一人樞手を助けて舟を進む獸若し左に逸すれば左翼は中央に位置を占めて中央は右翼に出つ右翼其位置を去つて獸の逸するに備ふ獸若し左右備あるを知り遠く一直線に逸する時は三隻翼を張て之を追ふ其進退驅逐速にして射撃亂發集散極りなく真に一場の水戦に異ならず

外國人の獵方は數頭の臘虎を見るも専ら其一頭に注意し先づ威銃を放つ獸銃聲

を聞けば忽ち水中に没し二三分時間にして三四町の外に出つ熟練の獵夫は獸の方向を見て其何處に出るやを知り舟位を轉し銃を擬して待つ果して頭を出すや直に發射す獸呼吸に暇あらず直に没す獵者又前の如くすると再三遠く逸するを得ず二十分時間没して頭を出し十分時間没して息を繼く呼吸益々急にして發射益々急なり力盡き氣衰へて遂に擒に就く故に一頭を殪すに彈丸多きは三百發少きも二百發を費すとあり又小舟散在して雲霧俄に起るあれば喇叭にて互に號報し若し應答なれば砲を發して本船に集合す又本船來りて小舟の急を救ふとあり本船は常に小舟に追從せり

外國密獵船の横濱及函館より回航するものは多くは本邦人を雇ふて獵手と爲す明治八九年の頃屢々千島の擇捉島近海に出沒せし密獵船の如きは此等の雇人は一ヶ月の手當七弗内外を給して雇役するが故に窮乏の輩は銃ふて密獵船に雇はるゝの傾きありしと云ふ

外國獵船の獵銃は銃身外面八角にして其重さ一貫四百目長さ曲尺三尺九寸口径四分位なりと云ふ彈藥は銅裝彈を便とす銃一挺に付一ヶ年大約一萬發を消費す北海道アイヌ人は昔時弓矢(機弩)を以て臘虎が岩礁に臥したるを射撃し又冬季海

氷氷結の爲めに壓迫せられ水上に出るを認め木艇を提げ水上を驅逐して撲殺す又海馬皮と鯨骨とを以て造れる輕舟に乘し身には海象或は海馬等の膀胱にて製せる雨衣を穿ち頭に狐皮又は狼皮を以て臘虎の面部に擬し造りたる帽を冠り該獸をして容易に獵夫たるを知らしめず巧に之を捕獲す舟は最輕捷にして怒濤激浪に駕するも泛々逆ふなく進行極めて速にして曾て覆没の虞なし舟には抽水器銛棒鈎等を具へ若し海水舟中に入るときは抽水器を以て排出し該獸に近づけば銛を以て之に擲ち獸身に入れば柄忽ち分れて銛は獸身に止る故に一刃の下に死せずして逃るゝも其柄は長系にて繋きあるを以て浮標となり獸の往く所に隨ふ獵夫之を追跡して棒を以て撲殺し鈎を舟中に引揚ぐ近年に及んで獵法一變し小銃にて射殺するに至る然るにアイヌ人曰く臘虎は砲聲を恐るゝが故に銃を用うれば群を擧て他所に遁逃す銃殺は不可なり外國密獵船皆銃殺を主とするが爲めアイヌ人亦之に倣ふに至れりと

明治廿一年大日本帝國水産會社(今帝國水産株式會社)が特許を得千島の得撫以東占守以南各島に於て獵獲するに及んで獵獲法は銃殺撲殺を主とし爆裂藥其他の火器を用ひず當時漁船登簿噸數百二十噸以上のもの一艘を備へ千島海を巡航せしめ獵

臘虎高及製造輸出

業船は登簿噸數六十噸以上の風帆船五艘以上を備へ請願巡査(北海道廳に請願し巡査を云ふ)を乗組しめ一歳未満の幼獸を誤殺したる時は北海道廳に上納するの制裁ありしが此等の制裁は近年に及んで追々改廢あり現今は二十八年法律第十號及農商務省令第十二號附錄に全文あり等に依りて免許を得たるものは何人にも營業するを得るといふなれり

臘虎の獵獲明治以前の景況は之を徵するの記録なし蓋し密獵船も今日の如く甚しからずアイヌ人の獵業亦水豹狐等に多く臘虎の獲殺は甚だ多からず明治維新開拓使設立に及んで密獵を嚴禁し専ら官業として獵獲せしめたり今同使の報告書其他諸書に就て之を見るに凡左の如し

年次	獵獲者	代價
明治六年	二八八	一六六九一六
同 七年	七八	四五二〇六四六
同 八年	二五〇	一四四八九二五〇
同 九年	二八五	一六五一七七四五
同 十年	三四三	一九八七九二五一

明治十一年	二七〇	一五、六四八、三九〇
同 十二年	二一一	八、七四四、八八五
同 十三年	一三七	一、四二二、六九九
同 十四年	七七	二、九二四、一〇〇
同 十五年	八二	四、四四九、三一六
同 十六年	三	一八九、〇〇〇
同 十七年	五三	三、六九八、〇〇〇
同 十八年	三一	九九一、四〇〇
同 十九年	九九	七、七四五、三二〇
同 二十二年	五一	?
同 二十三年	四七	?
同 二十四年	五七	?
同 二十五年	五四	?
同 二十六年	二五	?
同 二十七年	一五	?

同 二十八年

一一二

?

計

二、四六八

一二七、九一一、四二七

以上の内十九年以前開拓使及農商務省北海道事業管理局の經營せる年代を區分するに六年より十二年に至る七ヶ年間は千七百二十五頭にして十三年より十九年に至る七ヶ年間は四百八拾二頭即ち後の七年前の七年前の四分の一に過ぎず二十年二十一年は獵獲せず二十二年以降は帝國水産株式會社が特許獵業の收獲にして七年間二百六十一頭即ち前記十三年乃至十九年の七年前に比するに二分の一強に過ぎず此の如く年々獵獲の減少するもの内外人數十年來濫獲の結果にあらざるなき乎臘虎牝臘獸調査報告の記事に依るに函館港寄泊の外國獵船は明治八年以降廿六年に至るの間七十五艘の多きに上り其積載獸皮中臘虎皮四百十八枚横濱港同上百七十艘其臘虎皮積載數百十五枚又獵夫宮古愛助なる者外國船に乗組明治十年より十八年に至る迄密獵せし分四百九十三頭其他二十五年には厚岸三艘色丹島二艘幌筵島一艘二十六年には厚岸七艘室蘭一艘釜石三艘宮古二艘山田大舟渡各一艘の寄港あり小笠原島にも廿一年より廿五年に至る五ヶ年間に十五艘二十六年に十七艘の寄港あり而して外國船の寄港は二十六年に及ん

て最多く横濱の如き二十五年以前二十艘以上に上りしは十三、十四兩年なりしが二十六年は三十艘となり従つて獵獲獸皮も既往に比し極めて多し(臘肭獸の項に詳にす)

從來臘虎皮を剝くに甚だ薄く且つ鞣製充分ならず依て開拓使の時東京の製革師に質問し毛皮を成べく厚く剝取り毛色の變ぜざる様石灰を水に溶解し刷毛にて皮地の見ゆる位に塗り乾燥するを俟ち又塗ると二回夏季は蟲害の憂あるを以て石灰水を塗るの後樟腦を塗り付け之を豫防せしむ然るに右にては未だ完全ならず更に製革師を雇入れて改良を圖らしむ其製法は丸竹を臺に架し皮を其上に架し(鑊桶職の用)にて皮に付着したる脂肪を削取り石鹼にて洗ひ後釘付にして能く乾す其腐敗の虞ある皮は明礬に鹽を和し溶解したる水に蘸すと十二時間にして前法に由り之を製す米國華盛頓府商人の報告に依れば臘虎皮の製法は其臑を去るに巧拙あり拙なるときは蛾虫を生じて廢物となると云ふ或曰く生皮は成べく幅廣に乾上るを良とす又製皮職工の説に曰く皮を剝脱するに刀を少く肉の方へ向け裏に疵つけざる様注意すべし刀痕多きは品位を損し従つて價格を失ふと云ふ

臘虎皮の販路は専ら海外就中歐洲市場に在り往古の景况は今之を詳にするを得ずと雖も安永天明の頃までは松前藩之を「アイヌ」人より買上げ長崎に輸送して清國人と貿易せしと云ふ然れども當時露國人の「クリル」諸島に往來する者漸く多きを加へ得撫以東を見て露國の版圖と爲し獵漁を恣にしたるを以て我が獲る所は僅少にして彼は大に獵獲したるや明なり天明六年最上徳内幕府の命を受け得撫島を視察せし時の紀行に云へるとあり此邊は臘虎多し赤人改名して「コロン」名く云々臘虎は日本の名産なり古來肥前長崎に廻送し唐人に交易ありしは久々の古例なりしが近來は赤人共臘虎を始め名産共を探りて「ロシア」(露國)の産物と爲し中華北京に出し交易して大利を得ると雖も彼是日本の爲めには自然不利の基なるべきなりと亦以て當時の實況を見るに足るべし
右最上徳内視察の時及寛政十年近藤守重渡航の時の記録に據れば交易は自他物品の交換にして左の如くなりし

上品	壹枚	唐紺木綿	百五十反
臘虎皮	中品	全上	全上
	下品	全上	八十反

寛政の末高田屋嘉兵衛擇捉島を開拓し漁獵に従事せし頃は土人と交易するに左の如くなりし

上皮	壹枚	玄米八升入	二十苞
中皮	全上	全	十五苞

以下品位に由り等差を立つ

此臘虎皮は狩物と稱し漁場請負人より松前藩に上納し玄米一升定價永五十六文の割を以て下付し若し密に獵獲販賣する者ある時は嚴刑に處するを例とす而して松前藩は之を長崎に致して貿易せしなり

明治二年開拓使創置の後委員を派して密獵取締を爲さしめたるも臘虎皮買上法は尙ほ舊慣に依れり同五年一月臘虎の直賣買を禁し狩物として函館に納めしむ爾來買上法及取締并販賣の方法等開拓使の計畫一にして足らず同九年同使海外販路の擴張を圖り且つ該皮の品評を請ふか爲め英米佛露四國公使に見本を送り品位製法及時價等の調査を托す後右各國駐割の我公使より品評書及び市況の報告あり就中在露榎本公使よりの報告中露榎都彼得堡皮商フレアリツクミヘルの報文は最も詳密にして評價の標準臘虎獵の注意未製獸皮、毛皮貯藏法、毛皮商法概略

日本より毛皮輸出賣捌方法、荷作輸入毛皮税等の數項に分ち詳細なる報道あり今右に就て左の二項を摘出すべし

毛皮商法概略

露國に於て年々用ふる皮類は巨大の數にて一半は龍敦より轉輸し一半は直に露國に輸入し之を彼得堡、莫斯科の二府に販賣すと雖も前者を以て最大貯蓄場とす「ニシノフゴロツ」及「カサン」の市に鬻くものは其數甚少なし且つ此處に於ては既製の皮にあらざればなり彼得堡は甚製皮術に長せり
歐洲一般の毛皮商法を論ずれば「ヒュッソン」港社より直に龍敦府同社頭「ラムソン」組の店に輸するもの多く同府に於て競賣し獨逸國中露西亞に轉輸す露國に輸入する毛皮類は皆未製皮に係る彼得堡及莫斯科二府に於て之を精製し衣領衣裏手筒等の用に供する爲め其部を分て之を截斷す

日本より毛皮輸出賣捌方法

久留里諸島の臘虎は他所の品よりも上等なるを以て他種の雜らざるを表する爲め日本より直に彼得堡に送るを要す龍敦其他の市を経て轉送すべからず然る時は左の價格にて捌口あり

臘虎は大中小善惡併せて平均一枚に付二百ルーブルの價あり是は五拾枚以上の大相場なり是迄久里留島臘虎の相場は平均一枚二百十五ルーブルなれども是れは十二ヶ月拂の價にて即金にては二百ルーブルに過ぎず

日本より來る皮の賣捌口錢は其皮數の多寡に由て不同なれども皮數多き時は口錢三朱三ヘルセント皮數少きも五朱を起ゆるとなし

又明治十年開拓使東京にある「アーレンス」商會英人某に臘虎皮を托し龍敦に於て大小三百五十枚の生皮及鞣製皮を販賣せしめ其後又二百三十枚を賣捌かしめ翌年又之に托して若干枚を賣捌かしめ十二年一月又七十五枚を賣捌かしむ全年三月「アーレンス」商會龍敦賣捌の景況を報告して同く日本鞣製の皮は悉く善良にして就中白鞣は柔軟にして英國製の上に出て其價に賣捌けりと

臘虎獵業農商務省北海道事業管理局の所轄となるに及んでも賣捌は大抵開拓使に同一なりし然れども或は横濱外商に賣渡し或は東京に於て入札法を以て拂下を爲すに至れり

近年帝國水産株式會社に於ても亦横濱に賣捌くを不利とし收獲の毛皮は何獸に拘らず悉く之を龍敦市場に輸出せりと云ふ

臘虎は北海道物産中古來著名の一品たり其の獵業の起原は詳ならずと雖も文祿二年十一月今を距る三百四年前(福山城主松前慶廣(松前第五世)臘虎皮三枚を豊臣秀吉に獻じ元和元年六月今を距る二百八十二年前(東部目梨酋長爾志羅尹松前に至り白臘虎皮を城主に獻し十一月慶廣長七尺の臘虎皮を徳川秀忠に獻す爾後屢々之を獻したると舊記に見へ又寛永中釧路國厚岸地方の「アイヌ」人擇捉島の藥取に移住して臘虎及鷲熊等を獵獲し毎年氷解を待て厚岸に抵り米其他の需用品と交換し或は厚岸「アイヌ」人擇捉に來り貿易し其後相率て移住し該島字「トシリ」トモシイ「リマウシ」等の各地に散居して臘虎其他の海獸を獵せりと云ふ去れば千島各島の臘虎は三百年前より物産の貴重なるものとして世間に喧傳せしや疑を容れず明和二年に至り「アイヌ」人の獵業益々旺盛に赴き「ラシヨウ」島の住民及擇捉島の「アイヌ」人等「ホロモシリ」「マカノルシ」新知得撫の各島に於て獵獲に従事せしが此歲露人始て「ラシヨウ」「ホルモシリ」二島に來り翌年又擇捉島に來り遂に得撫島に至り留る三歲屢々「アイヌ」人を殘虐す「アイヌ」人大に怒るも敵對すべき力なく酋長該島を逃れ去る七年夏擇捉島の酋長及び「アイヌ」人數名得撫島に赴き臘虎を獵せしに露人來たり其獲る所の臘虎悉く露國に輸すべし否らざれば其人を留めて質となさん

と強迫す「アイヌ」人逃去る露人之を追ひ遂に酋長二人を殺す爾來爭鬪絶る事なし
 寛政七年露國政府國民男女三十餘名を得撫島に移す此時始めて網罟を以て捕獲
 せしに大に收獲あり十一年淡路の高田屋嘉兵衛擇捉島を開き「アイヌ」人を雇使し
 て臘虎及其他の漁業を始む享和年中松前の栖原小右衛門伊達林右衛門高田屋に
 代り漁場及器具を引受け更に各處に漁場を設け専ら海獸を捕獲す慶應年間又露
 國政府より「アラスカ」人種を得撫島に移し愈々獵業を盛大ならしめたり
 明治二年開拓使を置くに及んで擇捉島に出張所を設け吏員を派遣し外國密獵制
 止及漁業の取締を爲さしめ臘虎皮買上法は舊に依る其交換米一升定價永五拾六
 文の計算にては甚だ廉直に失し漁場の損失少からずと云ふ五年正月臘虎皮は直
 賣買を禁し舊に依り狩物として函館に納めしむ三月臘虎皮從來廉價を以て買上
 けしも向後相當の價を以て買上げ函館に於て賣拂ひ利益は擇捉島準備金とし道
 路橋梁の費途に充るものとす六年六月始て擇捉島へ臘虎獵取締所を設け委員を
 派し「アイヌ」人を雇ひ臘虎獵を試む尋て擇捉派出委員に諭し該島近海外國船密獵
 及國產密賣を嚴飭す蓋し當時近海臘虎最多く露米英噠各國の獵船渡來する年一
 年より増加するが故なり而して各國の密獵船港灣に投錨するに當り我官吏國禁

を諭し退去を促すも船艀毀損或は薪水欠乏を名として去らず或は難破に罹り之
 を救助し函館港に護送せしもの少からず米國船「イサリ」號の如きは擇捉島の暗礁
 に乗り上げたるを以て該島在勤官吏及人民相當の救助を爲せしも風浪の爲め船
 艀破壊したり然るに彼保護の周到ならざりしを口實として損害賠償を訴ふるに
 至る其暴狀知るべし且つ彼等は能く海底の形狀潮流の方向等を暗し出沒常なく
 獵獲を恣にするに於て開拓使は海軍省に協議し軍艦を回航し密獵取締を爲すに
 決す七年一月開拓使附屬船「矯龍丸」巡航の手續を定む五月又同使外務省と議し北
 海道諸島沿海漁獵取締心得三條を定む其畧に曰く沿海我國權の及ぶ所は海岸よ
 り我三里以内と爲し海灣の兩岸の間に一線を引き其線より測出すべし但岬の間
 は我三里に越へざるものに限るべし若し此内に外國船漁獵するものあれば可成
 穩かに取押へ守護者を附し速に函館に送り同港在留該國領事に引渡し至當の處
 分を請ふべし(一)漁獵船取押の際若し我命を聽かざるか或は疎暴の舉動に及ぶも
 のあれば須要の威力を以て前項の手續を爲すべし(二)外國船風浪の爲め或は薪水
 欠乏の爲め來る者あるも測られず能く之を調査し果して其事實相違なきものは
 外國船困難救助心待方に照準して取扱ふべし若し我人民の密獵を爲すあらば成

規に基き漁具及捕獲品等を取揚げ根室支廳に引渡し處分せしむ云々(三)七月始て
 鳳翔大阪二艦及矯龍丸巡航す八月擇捉島單冠灣に於て米國密獵船一隻其他に於
 て各國の密獵船四隻を糾訊す其後開拓使臘虎獵業を根室支廳に屬し更に各所に
 出張所を設け一ヶ所に端舟三隻水夫各三名を備へ一ヶ月給料金三圓一日米七合
 菜代五錢を給し手當として獵獲上皮一枚金三圓中同二圓下同一圓の割を以て給
 し又雇夫に非らざる者獵獲するときは上皮五圓中皮四圓下皮三圓の割を以て買
 上るを例とす八年一月獵舟九艘及小銃彈藥を購ひ土人獵夫一名一ヶ月金三圓を
 以て二十七名を雇ひ獵獲に従事せしむ三月開拓使附屬船矯龍丸航海期を更め毎
 年四月一日より十月三十日迄根室函館を航し獵業季節中は擇捉島に航し該業終
 季に至り函館に回航せしむ擇捉島丹根嶺に臘虎取締所を字「メンタルベツ」ボ
 ボリに同出張所を設けらるる四月勝振國室蘭に於て臘虎獵用船端舟十二艘を製造
 す又擇捉島藥取郡字「メンタルベツ」へ露國船碇船舶長外三名及び我邦人三名上陸
 し葦廠を構造せんとするを認め取締委員之を論し引拂はしむ又同郡字「モロコ」に
 於て去歲十月來米人「ランニヨン」外三名家作し密獵を爲すを知り捕へて函
 館に押送し該國領事に引渡す五月臘虎取締員四名を撰舉し振別に在勤せしむ本

獵場を擇捉郡丹根嶺「イリリ」振別郡單冠藥取郡藥取四ヶ所に定め取締員を派
 す六月軍艦淺間號密獵取締の爲め根室に入港千島諸島及び北見國沿海を巡回し
 九月に及て歸航す八月軍艦第一丁卯號密獵取締として巡航の際擇捉郡丹根嶺
 村東浦字「チツコ」ンデアに於て暗礁に觸れ破壊す九月矯龍、玄武の二船擇捉島を
 巡視す藥取郡藥取村に取締所を設け字「モヨロ」に獵小家を設く十月擇捉郡「イラミ
 サル」モイノツに出張所を設く十二月開拓使室蘭港に於て臘虎獵用「スシナル」形風
 帆船を作り根室港に回航す之を千島丸と號す九年四月十日北海道漁獵取締規則
 三條を制定せられ開拓使に達せらる蓋し曩に外務省と協議の上密獵取締規則を
 定めたるも千島樺太交換に由りて經界判然せしより更に此規則を定められたる
 なり其條項左の如し

日本帝國ノ所轄タル北海道及其近傍諸島沿海諸獵規則

第一條 外國諸船舶就レモ日本帝國ノ所轄タル北海道諸國諸島ノ岸上ヨリ發
 スル彈丸ノ及達スル距離内に於て海魚海獸ヲ鈎網網具銃砲等ヲ以テ獵獲ス
 ルコトヲ禁ス

第二條 日本海獵取締ノ官員ハ外國諸船舶ノ右禁令ヲ犯サント察スル時ハ其

所ヲ引退カノ事ヲ示スベシ但シ既ニ犯シタルト察スル時ハ其船舶ニ乗組ミ
荷物ヲ検査スベシ

第三條 外國船舶ノ現ニ第一條ノ禁令ヲ犯シタル者或ハ第二條ノ引退ノ事又
ハ荷物検査ノ事ヲ拒ム時ハ日本海獵取締ノ官員其船舶ヲ最寄ノ開港場ニ連
レ來リ其船ヲ管轄スル國ノ領事ニ領ク置キ糾問ノ上犯令相違ナキニ於テハ
相當ノ罰ニ處スル事ヲ求ムベシ

是歲六月孟春艦千島を巡航し九月下旬に到て復命する所あり十一月に及んで海
軍省同艦長笠間海軍少佐の上申書を添へ意見を具して政府に稟申す其要臘虎密
獵船は瘴霧の晦冥を時として巖間岬角に出沒隠見するを以て到底軍艦にて能く
制し得べきに非ず自今宜しく開拓使に委任し地方に於て嚴に巡回せば取締方却
て實效を奏すべしと云ふに在り十二月一日政府海軍省及開拓使に令し臘虎獵は
専ら開拓使の管理に歸す是より色丹島へも取締官吏を派し擇捉島單冠灣に官舎
を建築し取締官吏を在勤せしめ又擇捉郡「ワケユ」ルイラウシ「紗那郡」チチキ等へ出
張所を置く十年五月開拓使風帆船沖鷹丸を根室に回航して密獵監視を掌らしめ
又擇捉島内保の内字「ヤラカラシ」に出張所を設く八月東京に於て臘虎獵端舟五隻

を造る十一年五月外國密獵船入港の際應接糾問等言語通せず取締上不都合少が
らざるを以て色丹島取締官吏へ左の數條を心得しめ且つ之れを横文に書し揭示
す

一此島は日本北海道根室國花咲郡に屬する色丹島なり
一何方の船なるや船名、船長の名、乗組人員、來船の事由等詳細記載報告すべし但
し薪水等欠乏或は風浪の爲め一時碇泊するも用を辨し且つ風順なれば直に
出帆すべし

一此近海に於て海獸獵を許さず

是歲六月以降紗那藥取二郡に獵場を設け出張所五ヶ所を増設し一ヶ所獵夫十人
獵舟三隻とし獵夫は給料一ヶ月金三圓より三圓五拾錢米は精米七合を給すると
となす十月十九日開拓使第十九號を以て根室支廳へ左の臘虎獵假條例を達す

臘虎獵假條例

臘虎皮ハ北海道物産ノ一ニシテ其利尠トセズ然ルニ獵法制限ナクシテ繁殖ノ
法ヲ欠キ自然其種ヲ滅シ其利ヲ失ハノコトヲ恐ル仍テ今條例ヲ定ム如左

第一條 臘虎獵兼密獵防禦ノ爲メ西洋形船一艘擇捉方向ヲ回航セシムベシ但

當分千島丸ヲ以テ之ニ充ツ

第二條 可成銃殺ヲ用ヒス撲殺ヲ主トスベシ

第三條 幼獸ハ可成獵殺捕獲ス可ラス

第四條 毎年海岸ヲ距ル一里以内ニ於テ獵殺スル員數ハ總計四百頭ヲ超過ス可ラス

第五條 毎年五月ヨリ十一月迄海岸ヲ距ル一里以内ニ於テ獵殺スベカラズ

第六條 人民臘虎捕獲禁止ノ地方ト雖モ若シ傷病ニ罹シ者海岸等へ漂着スルヲ捕獲セシ者ハ其皮ノ品位ニ應シ相當ノ代價或ハ物品ヲ給與スベシ

第七條 該獸ヲ濫殺シ或ハ其群類ヲ他洋へ驅逐シテ他年其減耗ヲ致サル様平生注意シ實際ニ於テ其方法調査スベシ

第八條 獵殺スル時ハ其齒數ヲ檢シ該皮ハ何歳ノ獸タルコトヲ他日ニ證シ置クベシ

第九條 羣尾分婉ノ季節等實際ニ就テ調査スベシ

第十條 季節ニ依テ脱毛シ又ハ毛色ヲ變スル等ノ有無實際ニ就テ調査スベシ

第十一條 銃殺ヲ停メ棍棒及弓箭ヲ以テ獵スルトキハ年ニ幾頭ヲ獲ベキカ實

際ニ就キ調査スベシ

第十二條 出獵中他日ノ考證トナルベキ事項ハ詳細記録スベシ

第十三條 臘虎獵擔任ノ向此條例ヲ遵守スベキハ勿論ト雖モ其實際ノ得失ニ就テ更正等ノ見込アルモノハ之ヲ具狀スベシ

十月根室支廳上申の容に曰く臘虎獵從事銃殺を恣にするを以て該獸恐怖し遠く遁逃して國後島アトイカ近傍に群集せり因て同島に獵場を設け新に器械等を備へ取締の爲め官吏一名を置き獵夫數名を雇ひ二ヶ所に於て獵業に着手し兼て密獵を管理せんと長官之を許し着手するに決す然るに同地方亦漁場を設くるもの極めて多く船舶の出入頻繁なるより臘虎逃遁し從て外國人の密獵奮時の如くならざ依て暫く擇捉島に止め他日の景況を待つに決す十二年擇捉島振別郡に獵所を増設し端舟を備へ十三年八月東京に於て又端舟六隻を造り十四年又六隻を製す是より後取締を嚴にし獵業の擴張を圖りたりしが十五年二月開拓使廢せられ獵業事務は農商務省所轄に歸し取締員其他悉皆同省へ引繼となる爾來同省北海道事業管理局の主管となり開拓使の施設を繼續し獵獲の皮は東京同使物産取扱所に回付し横濱外商に販賣し或は海外に直輸せり

年五十七月第十六號布告あり自今北海道に於て臘虎并に臘肭獸を獵獲するを禁す犯す者は刑法第三百七十三條に照して處斷し仍ほ其獵獲物を沒收す之を賣捌きたる者は其代價を追徴す但農商務大臣の特許を得たる者は此限にあらざると是より特許を得たるものに非されば之を獵獲するを得ず十九年十二月勅令第八十號を以て臘虎并に臘肭獸獵獲及其生及輸入販賣規則を公布せられ十二月廿八日北海道廳甲第十五號を以て其手續を定めて布達す二十年六月に及んで農商務省特許を得んとする者出願手續を告示す廿一年五月北海道廳令第三十五號臘虎并に臘肭獸獵業取締手續を改正す是歲六月大日本帝國水產會社獵業の特許を出願し同年六月より廿六年五月まで五ヶ年間特許を得たり其後二十六年五月十七日同廳令第十三號を以て再び取締手續を改正す從前獵場區域は第一區より第三區に至り千島國得撫島以北占守島以南なりしが是に至りて膽振國有珠郡室蘭郡虻田郡沿海を第四區に同國山越郡渡島國茅部郡沿海を第五區として加入せり二十年四月に至り又取締手續を改正し第一區乃至第三區千島國各島を臘虎並臘肭獸獵場とし第四區乃至第九區根室釧路十勝日高膽振(山越郡を除く)四國并に渡島國の内茅部郡龜田郡函館區膽振國の内山越郡を臘肭獸獵場とす而して特許出願の制限

を立て、之を細別せり(附錄法令に詳なり)又此廳令に依り北海道廳は千島國紗那郡紗那根室國根室郡根室に臘虎并臘肭獸獵業取締出張所を千島國藥取郡藥取國後郡泊色丹郡斜古丹に同派出所を置き臘肭獸取締出張所を釧路國釧路郡釧路日高國浦河郡浦河膽振國室蘭郡室蘭渡島國龜田郡七飯及函館區に置き同派出所を釧路國厚岸郡灣月町十勝國廣尾郡茂寄日高國幌泉郡幌泉膽振國虻田郡虻田渡島國茅部郡森及龜田郡根法華に置き二十八年三月に及んで法律第十號を以て臘虎臘肭獸獵法を制定せられ十七年五月第十六號布告并に十九年十二月勅令第八十號を廢められ十二月農商務省令第十二號臘虎臘肭獸免許規則を定められ同時に訓令第十六號を以て免許取扱手續を警視廳北海道廳府縣に令し又免許規則の一部を廳府縣に委任せらるる之に依りて現今帝國水產株式會社は千島各島の獵業を主として其他沿海漁業組合等獵業に着手する者ありと雖も其準備完全ならず従つて獵獲の見るべきものなし

第二款 臘肭獸

臘肭獸の茸棲場は千島各島を第一とし就中「ライコク」「スレイド」「ウシ、ル」の三島なりと云ふ渡島膽振兩國に亘る沿海即ち内浦灣亦古來該獸に名あり去れども千島

各島の如く群棲せず
 臘肭獸の生育其他に關し伊藤一隆氏の調査報告に依れば外國密獵船長「スノウ」氏の説に往時「ライコク」スレイド二島に上陸する數各大凡一萬五千頭を超へざりしと若し此説を信なりとせば我千島の群棲場は「プリピロー」群島(米領)及び「コンマ」群島(露領)の如く大なるものに非ざりしなり明治十五六年頃迄各國密獵船一隻にて數千頭を陸上に於て獲殺せしが其後漸々減少して近年は各島僅に一二頭の上陸を見るのみと云ふ

臘肭獸は毎年一月より二月の候にありては八丈島沖より犬吠岬の沖合に浮遊し夫より徐々北上し三四月の頃には金華山より鮫港に至る五十哩乃至百五十哩の沖合に群集し五月初旬に至りては鮫港の東襟裳岬に於る沖合陸地を距る凡五十哩より三十哩の處に來集し五月下旬より六月の初旬に在りては襟裳岬より三哩乃至四十哩の沖合に來る六月中旬より下旬には厚岸郡沿岸を距る十哩乃至三十五哩の處に來り夫より尙ほ北上して根室國花咲地方に至れば沿岸を距る三哩乃至二十七八哩の沖合に遊泳す此時に至れば蕃殖期既に迫るを以て之よりは進度を早め露領「コンマ」ノドルスキ及び「ロツベン」島に至る其回泳線路は未詳なれども

別に小群の日本海を北上するものあり松前及び禮文利尻沖合に於て之を見しことあり然れども其數極めて少なし船長「スノウ」の説に依れば該小群は「ロツベン」島に至るものなりと云へり又函館に入港せし或る外國獵船々長は北海道の東岸を回泳する臘肭獸の一部は北米「プリピロー」に至るものなりと主張すれども之を證するに足るべき事實を擧げざるが故に未だ遽に信するに足らず然れども東岸を回泳する該獸の數は實際露領の各島嶼に上陸蕃殖するものに比し非常に多きを以て見れば或は然らんも知るべからず秋冬の候該獸の南下する方向に至りては未だ其時期に於て獵獲せざる故に分明ならずと雖も二十六年十月第一千島丸の千島より歸航の時厚岸の沖合に於て二三頭の老牡獸を獲たり蓋だし老牡獸は他獸に先ち生育場を去るものなれば彼は歸群の先鋒にして此時期に於て此場所を南下するものたるを知るべし又毎年十一月以降翌年一二月の候北海道噴火灣内に該獸の來ると本州東北沿岸に其小群の來るを以て見れば十月より翌年一二月間に於て東海岸を南下することは明瞭なりと雖も陸地に沿ふて南下するものは眞に一小群にして全軀の大群は如何なる線路に據つて南下するやは未だ判然せず

臘肭獸の頭は圓くして顔は短く眼大にして其色青く炯々たり概ね柔和の相を呈すれども時々忿怒の相を顯すことあり視覺は鋭敏ならず風下より進むときは該獸の直下に達するも容易なれども若し風上より近くときは如何に靜に歩むも一哩乃至半哩の距離に到れば熟睡せる者も醒覺して直に起立す鼻孔は小にして孔内の膜に善く發達せる廻旋あり鼻覺頗る鋭敏なり臘肭獸の機敏なる舉動は全く此器管に由るなり

牝牡成長に因りて躰量を異にす牡は六歳にて成熟し牝は四歳にして成熟す牡の最も老成したるものは躰長七尺乃至八尺に達す牝は充分成長したるもの躰長四尺位あり殆ど牡の二分の一なり

躰は長くして後部に細く尾は甚だ短し指骨は各爪を有し指間には膜ありて蹠を作る前肢は鱗狀を爲し其大部は毛を生せず皮膚は厚くして色青黒なり搏骨撓骨及び尺骨は躰中にありて肥大せる者にては隠れて見えす其裏面には皺多くして滑なる岩礁土を這ふも墜落の患なからしむ前肢は歩行遊泳共に之を用ふ後肢の各指は其長さ概ね大差なく其先端の膜伸長す其大部は前肢と同しく毛を生せずして青黒色を帶ぶ後肢は遊泳する際後方へ出て、楫の用を爲すに過ず

耳は卷縮して形狀大さ恰も人の指頭の如し聽覺は鋭敏にして微少の音響を聞くも直に起き上りて四方を窺ひ吠ゆ口吻は青黒く老大するに隨ひ少しく赤色或は紫色を帶ぶ唇は薄く人唇の如く上下固く相合するとを得上唇には疎毛あり鬚は黄色を帶ひたる灰色なり硬くして長く牡にては肩の邊まで垂る躰を蔽ふ毛に二種あり一は長く硬くして光澤あり之を上毛と云ふ一は短く柔にして密生し且つ彈力あり之を下毛と云ふ

臘肭獸は其四肢の他の海獸よりは大にして善く發達せるを以て地上を自由に歩行するとを得歩行するは左右の前肢を交互に踏替へて前に出し兩方共に前に出したる後肢を上て前にいざる後肢は歩行の用を爲さず斯の如くにして進むときは直く高く頭を上げ決して躰を地に着くことなし然し物に驚きたるときは此歩行の法を一變し躍走して逃る人の之を追ふも決して及ぶと能はず但其距離僅に十五乃至二十間に過ず爰に至れば疲勞の爲め氣絶す遊泳は極めて迅速にして且つ活潑なり鼻端を少し水面より出し後肢を前に折り前肢を躰に密着して水上に仰に眠ると往々あり

臘肭獸は寒暑共に堪へざる動物にして移遷の目的は専ら蕃殖と自己に適する氣

候を退ふに在り故に夏季蕃殖期に當つては冷涼なる北海の島上に於て稚兒を産し降雪結氷の候近くに及んては自己に適する水温華氏凡五十度を退ふて南方に回泳し凡北緯三十二三度の處に達すれば方向を轉じ徐々北上するものゝ如し而して此北上の期間に在りては或は食餌し或は睡眠し身軀の營養を勤め只管生殖の準備を爲し分娩期近くに從ひ北行の速度を加へ彌々其期に迫れば遠に繁殖場に向つて進行するものなり千島群島昔時盛に該獸の上陸せし頃の状況を觀察せる者の説に依れば解氷後間もなく老牡先づ來りて陸に上り各繁殖に適する場所を占領す續て二三年以上の牡獸來り六月末より七月の始に懸けて牡獸來集すれば老牡之を迎へ其占むる處の領地内に誘ひ「牧」を造る牝上陸すれば直に兒を分娩す皆一母一兒なり分娩後間もなく「牧親」則ち牧を主裁する處の老牡之と交尾す臘牝獸孕期の長さは殆ど十二ヶ月に至るを知るべし「牧親」は其牧中凡ての牝に配し近隣の「牧親」若くは「牧親」にあらざる牡をして己れ配下の牝と交尾せしめず故に「牧親」に非ざる牡は一牝にも配するを得ず

母獸は陸上に於て兒を哺乳し夜間は海中に去りて食を求む此時「牧親」は大に疲勞し陸を去り海に入りて食を求め其期節中再び歸り來らざ八月末に至れば兒の海

邊に出て水泳を學ぶを見る九月に至れば兒は島嶼の近傍に遊泳するに至る此頃よりして牝及若牡漸次に陸を去り十月に至れば全く其跡を絶つ母獸の兒を思ふの情臘虎の如く切ならず哺乳期中食を求むる爲め海中に去りて數日歸來せざるとあり然れども其歸るに當りては數十頭の中より容易く己の兒を見出すとを得るものゝ如しと云ふ

臘牝獸の陸上に於る動作は臘虎に比すれば一層遲鈍なり老牡は其性甚だ猛烈にして牝は極めて柔順なり共に暖氣に堪へず陸上にあつて少しく天氣晴暖の日は口を開き舌を出して呼吸忙敷毎に後肢を以て軀を扇けり海上に在ては敏捷にして時に或は海豚の如く水面を飛行するとあり然れども性睡眠を嗜み斜に水面に横臥し數時間斷を發して熟眠す然れども聽管鋭敏なるを以て異響を發するとき

は直に覺む

食餌は魚類及鳥賊を常食とす一説に老成の牡は毎日凡そ四五貫目の魚類を食し牝及幼兒は凡そ二貫目の食餌を要すと

幼獸の毛皮は光澤ある黒色の差毛密生し綿毛短且粗なり三年を過れば差毛灰黒色にて少く茶褐色を帯び綿毛稍々密生すと雖も灰白色なり五年以上のものに至

れば綿毛紫褐色を帯び品位貴し
從來初冬より翌年四月に至るを獵期とし「アイヌ」人は曆日なく初冬「シユシヤモ」魚
河に上り旬日を経て海に下る時臘肭獸之を追ふて海に浮ぶを似て此時を獵期と
なすと云ふ

然るに現今は臘虎と同じく臘肭獸亦獵獲場所に由りて獵獲期あり左の如し

第一區 千島國得撫以東占守以南各島

第二區 同國色丹島

第三區 同 國國後擇捉二島

第四區 根室國

第五區 釧路國

第六區 十勝國

第七區 日高國

第八區 勝振國山越郡を除く

第九區 渡島國の内茅部郡、龜田郡、函館區
勝振國の内山越部

毎年四月一日より十月卅一日まで

毎年十二月一日より翌年六月卅日
まで

臘肭獸獵取締出張所及其派出所は合計十六ヶ所にして出張所は千島國紗那根室
國根室、釧路國釧路、日高國浦河、勝振國室蘭、渡島國七飯及函館に在り派出所は千島
國藥取郡藥取、國後郡泊色、丹郡斜古丹、釧路國厚岸郡灣月町、十勝國廣尾郡茂寄、日高
國幌泉郡幌泉、勝振國此田郡此田、渡島國茅部郡森、龜田郡根法、華に在り特許を得て
獵獲する者其生皮を輸出賣却せんとする時は現品を便宜の取締出張所又は派出
所に差出し其捺印を受くるの順序にして獵りに輸出販賣するを得ず

獵具は昔時銛或は銛を用ひ銛は俗に「ハナレ」と云ふものなり近來帝國水産株式會
社にては大抵銃殺及撲殺を主とし密獵船の如きも種々の獵具を用ふと雖も撲殺
と銃殺とを多しとす

獵船は楫及楫架を包み船舳も音を發し或は波を起さる様に構造するを必要と
す又獵夫は獸を追ふ時喫烟を謹み毎に風下より船を遣る且つ快晴の日よりは少
く海霧あり微風起るの日は獵獲に便ありと云ふ獵夫の中には無烟火藥を購ひ置
き快晴の日には之を使用するものあり蓋し普通の火藥にては音響の強きのみな
らず臘肭獸は硝煙の爲めに逃散するが故なり

舊記に曰く「アイヌ」人が臘肭獸獵を巧にするものを稱して「デバ」蝦夷と云ふ古來其

人稀にして着手前に頗る慎重を加ふ例へは獵期に際すれば齋戒して神を祭り漁具を出すに曠よりす(戸は己の出入する所にして喪るゝを恐れ之を神にするの意)家にあるもの慎重にして聲を發するを禁す其眠を驚すを恐れてなり毎舟必ず二人とし一人は舟を操り一人は銚を投す之を獲るや亦曠より入れ然る後會所に出すを例とすと云ふ

獵獲高及製造輸出

岩手縣の佐藤芳五郎氏は臘肭獸獵獲實驗上より銃殺の急處に的中する容易ならざるを覺り三ツ股銚にて突留るか又は細糸七寸目七尋位の臨時刺網を用ひ都合よく止め込むも宜しからんとの考案を大日本水産會に建議せりと幕府の頃臘肭獸の獵獲高は詳ならず然れども其用途狭少なるが故年々數十頭に過ぎざるが如し明治以降も臘虎の獵獲は官之が取締を嚴にし銳意獵獲を試みたるも臘肭獸は官民共に之に注目せず密獵船の濫獲するに一任せしものゝ如し今帝國水産會社の獵獲高を見るに左の如し

年次	頭數	年次	頭數	
明治廿二年	三六	全	廿四年	
全	廿三年	三八一	全	廿五年
				三

全 廿六年 六五 全 廿七年 八一九
 全 廿八年 二、一九 合計 三、四六七

同社は開業後獵獲獸類中臘肭獸を第一の目的とせしに拘らず從來多數の獵獲なかりしは獵夫其人を得ざりしに由れりと云ふ然るに近年外國密獵船に多年乗組みたる熟練の獵夫を雇入れたる結果として廿八年には二千餘頭の獵獲を見るに及べり蓋し今後は既往數年の如き少數にあらざるべし

更に外國密獵船の景况如何を調査すれば我千島沿海に於て從來彼等が濫獲して其利を獨占したるは實に驚くべき巨額に上れり今臘肭獸調査報告に就て之を見るも其一斑を窺ふに足れり則ち左の如し

年次	港名	船數	積載臘肭獸皮
自明治十年至同廿六年	橫濱	一七〇	四、四三〇
自同八年至同廿六年	函館	七、五	四七、〇三八
同 廿五年	厚岸、色丹、ホロムシル	六	?
同 廿六年	厚岸、室蘭、釜石、宮古、山田、大舟渡	一五	?
自同廿一年至同廿六年	小笠原島	三二	?

以上の内米國船最多く英國之に次き其他諸國は極めて少し又獸皮の代價は各港の總計詳ならずと雖も函館港は七十五隻の積載する臘肭獸皮原價七拾三萬四千二百八十圓餘なり

又獵夫宮古愛助が明治十年より十八年に至る九ヶ年間に獲たる所の臘肭獸は六萬五千九百四十三頭にして其内凡五千頭は沒收し他の六萬餘彼が賣捌きたる代價は七十三萬九千五百圓に上れり之に外國船密獵の分を合すれば百四十七萬三千七百八十圓となる此れ其一斑に止れり此他尙ほ何十萬圓の利得を奪ひ去られたるや測知すべからざるなり

舊幕府の頃アイヌ人獵獲のものは會所に出して後腹部を割き鹽を充たして之を緊束し其腸と腎とを官に納め肝膽は捕獲する者に給し且つ賞するに米酒等を以てする左の如し

- 臘肭獸 一頭 米一斗四升
- 外に
- 米 一升 煙管 一本
- 酒 一升 烟草 一把

菜刀 一本 白木綿 六丈三尺

同タケリ(腎)一個 木綿 五尺五寸

但或は木綿に換ふるに錢を以てする事あり

臘肭獸の獵獲及取扱に此の如く謹嚴鄭重なるは何の故なるかを詳にせずと雖も之を幕府に上るが故に鄭重に取扱ふなりと云ふ又臘肭獸は臍と腎とを貴ぶ是れ精を益し陽を助くと云ふ通俗古來の傳説に基けり

生肉は渡島國茅部郡勝振國山越郡邊にて獵獲せしものは函館に出して販賣するものと産地に於て食料に供するもの二様ありて冬期函館の相場は肉一頭分六七十錢乃至一圓位最高の時は一圓五六十錢に至る好んで食する者稀なり或は産地にて鹽漬と爲し販賣することあれども鹽藏は之を食するも良効なしと

臘肭獸の脂肪よりは良好の油を製取すべく肉亦食ふに足る獵船乗組水夫は常に之を生食し又鹽藏す然れども老犬の肉は佳ならず都て心臓の肉及四肢の前部は味佳なりと云ふ又牡獸の齒は形大なるを以て琢磨して裝品に供すべし歐米人は之を種々の形狀に製して以て兒女の胸飾りになす膽は乾燥して藥用品に供し清國人最も珍重し價格亦極めて貴しと云ふと

皮は豚皮となし衣服又は敷物と爲す等其用法概して臘虎と同じ外國密獵船は鹽藏となして横濱又は海外諸港に輸し臘虎皮に擬し巧に色染を爲したる上市場に貿易するあり明治二十二年帝國水産會社に於ても獵獲せしものを横濱に送り色染を爲して試賣せしとあり初め明治七八年頃迄は皮の需用少かりしかば獵獲の時皮付のまま賣買せしも其後皮商之を買取るもの多く爲めに漸次皮と肉とを區別し各別に販賣するに至れり其價は明治八九年頃普通の皮一枚壹圓内外なりしに同十三年來參圓以上に騰貴せり外國密獵船の横濱に於てする賣買相場は鹽藏のまゝにて壹枚拾圓以上なりと云ふ

明治二十二年六七月の交英京倫敦に於ける景況を記するものに曰く鹽漬臘肭獸皮は市場重要の一部を占め就中日本海の産出に係るものは逐時昇高するの傾向あり今日同品の趨勢に依りて未來の推測を下せば市場最高の氣配を有したる地方の産出高と殆んど併行するの觀あり現時相場は左の如し

- 臘肭獸皮大形五十七志 (拾八圓五拾四錢八厘) 最大形六十志 (拾九圓五拾貳錢四厘) 中形五十二志 (拾六圓九拾貳錢壹厘) 兒皮大形三十志より五十八志 (九圓七拾六錢貳厘より拾八圓八拾七錢參厘) 同中形二十四志より五十二志

(七圓八拾壹錢より拾六圓九拾貳錢壹厘) 同小形二十四志 (七圓八拾壹錢) 同

最小形二十六志 (八圓四拾六錢) 灰色小皮十六志 (五圓貳拾錢六厘)

一説に臘肭獸の毛皮貯藏法は獵獲したる臘肭獸は之を仰向になし利刀を以て腹部を縦截し四肢及口邊のみを残して皮を剥き皮の裏面全部に食鹽を散布し其厚さ凡そ七八分に至らしめ裏面を上に向け數枚積重して貯藏するなり但皮に肉片の附着するときは腐敗を醸すの虞あるを以て盡く之を除去して貯藏するを要す食鹽散布の量不足するも亦害あり之を遠隔の地に輸送するには更に食鹽を換へ一枚つゝ捲きて桶若くは堅固なる箱に緊詰して運搬するを良とす大に獵獲したるときは一箱三十五枚乃至四十枚入を常とす

近年水産會社に於ても横濱港に發賣するの不利益なることを確認し悉く之を英國倫敦に輸出するに利益多しと云ふ

臘肭獸は古來北海道産物中貴重品のひととして取扱へるとは舊記屢々之を記せり慶長十五年松前慶廣命を受けて臘肭獸腎を徳川家康に獻す享祿三年松前矩廣又臘肭獸を將軍吉宗に獻す示來年々進獻絶へす之を恒例となせるが如し是を以て松前藩治の時今の膽振國長萬部村に公廨を建て吏員を置きて之を監督せしめた

り寛政文化の間落部山越内長萬部禮文華此田有珠皆會所あり漁舟三十隻を定限とし各所に配置し捕獲する者は會所に出さしめ賞を與ふ明治以降其制廢み價格從つて下落す近年外國密獵船大に千島近海に來りて獵獲を恣にし年々獲る所少しとせず毛皮の價格亦年々騰貴の勢あり二十一年に大日本帝國水産會社起り臘虎臘肭獸を專業として爾來世人の注目する所となれり法令沿革は臘虎と連絡するを以て別に詳述し此に畧す

第三款 鯨

產地

本道沿海鯨を見ざる所なしと雖も就中天鹽北見渡島三國の沿海に最多く之に亞くを後志根室千島三國の沿海とす其他は甚だ稀なり

種類動作

鯨の種類は座頭鯨背鯨兒鯨鰯鯨の四種なれども兒鯨最多く其他は多からず群集の最盛なる季節には一群二百餘頭を見るとあり而して單に沿海を往來するものあれども十中の八九は鯨及鰯の産卵期に際し其卵子を吞食せんが爲め群集するもの多し故に鯨又は鰯漁期中には沿岸一里内外に群集し鯨鯨化するときは忽ち他に轉す

鯨は食餌として鯨鯨を吞食すると極めて多く鯨の大小に依りて同一ならざるも

獵期獵具及獵獲方法

壹頭の鯨は三石乃至五石の鯨鯨を食へり其去來の方向は凡そ東南より西北に向つて往來するを常とす元來鯨は哺乳獸の一にして一頭乃至二頭の兒を産し其犖尾する季節は四五月の交に在るが如し四五月中に捕獲する所の鯨に二尺餘の胎兒あるを實見せしとありと云ふ或は四尋餘の兒鯨を伴ふて浮游したるを見しことありと云ふ

西方即ち天鹽北見方面は三月中旬より六月下旬とす(鯨漁業季節なり)渡島國茅部方面は七八の兩月間鰯季節なり根室千島方面は四月中旬より七月下旬とす

東方即ち日高十勝方面は十一月の兩月間なり
捕鯨の漁具は網銛を用い網一束は徑六分の麻繩にて網目四尺とし長さ十五尋巾拾三尋又は徑二分の麻繩にて網目七分長さ巾共上に同じ九十束を以て一漁網とし銛は一漁場に付留銛五十挺殺銛三百挺劔銛二十挺を要す銛網は五十房とす鯨は水中に游泳するや頗る活潑にて進退亦極めて迅速なるが故船は通常漁船と異にして進退輕捷にして駛走に便なるを主とし長さ五間乃至七間として壹隻に付船八挺を用ふ

捕鯨の方法は種々ありと雖も現今當道捕鯨方法は特異なり鯨を海上に望むや直

ちに舟を出し最初細き方の網を建て鯨を内に追入れ一度該網を破らせ再び太き方の網を以て之れを圍み銛を擧ち銛身と舟とに繋ぎ舟は鯨の進退に従ひ刺銛を投し鯨軀疲勞し其勢力の衰ふるに及んで金時銛を潮吹孔の下部に刺し其網を舟に繋ぎ之を曳て屠場に至る他方の捕獲方は鯨の未だ死せざる内に之を曳て屠場に至らざれば或は死して沈没するの虞あるが故なり然れども當道の捕獲方打留銛を以て留置くが故萬一沈没するも之れを引揚るに憂なしと云ふ沿海捕鯨は漁場を撰むと雖も當道の捕鯨方法は海底大なる岩石なくして深さ十五尋までの所なれば適當なりと云ふ

鯨の獵獲高は明治以前は詳ならずと雖も之を業として獵獲したる者なきが故一年多きも二三頭に過ぎりしならん明治三年より同五年までに十八頭を獲十七年より十九年に至る三ヶ年間に四頭二十一年に五頭二十二年に三十頭を獲是れ二十三年は帝國水産會社力を捕鯨に用ひたるに由る爾來年々數十頭を捕へたりしが近年捕獲少く減し二十七年は廿一頭二十八年は十三頭に過ぎりしと云ふ

座頭鯨は一頭(十尋位)白肉(皮)千五百貫目内外見鯨千貫目内外赤肉は座頭鯨千貫目内外見鯨七百貫目内外を通例とす

鯨の白肉(皮)質悪しきものは釜通常鯨釜にて水を用ひ其儘煎して油を得其粕は食料とす質の美味なるものは生にて食料に供し鹽漬として貯藏す鹽漬は大抵長さ一尺五寸巾四寸位に切斷し百石に付竹原鹽百五十俵を要す赤肉は油分なきを以て或は鹽漬として肥料と爲せり筋齒骨は干物として販賣す

鯨油は販路多しと雖も當道に於ては從來油を製せず物て鹽漬(四斗樽位に拾貳)として販賣す其需用地は本道各地の外越後奥羽地方なり

白肉は百目に付四錢乃至十錢赤肉は一錢乃至二錢骨は百石四百圓乃至八百圓に筋は四十圓乃至七十圓に齒は大小に據り差ありと雖も背美の如きは上等のものは百斤百五十圓位に至るあり又見鯨にて下等のものは三圓位に止まるあり

資本は一漁場に付一萬五千圓を要す内器械費に七千圓餘は雇夫給料及米鹽味噌料等の消耗費に要す

鯨漁夫に二種あり一は陸夫とし陸にて鯨を屠り又は鹽漬運搬等都て陸上一切の事に従ふ陸夫等は當道にて雇入れ其人員五十人を要す一は漁夫にして船押し銛打等捕獲に係る一切の事に従ふ漁夫は網船一隻に付十二人銛打船七人とし其人員百人を要す漁夫は内地沿海にて船押に練達なる者を雇ひ陸夫に比すれば殆ん

と倍餘の給金を與ふ

本道鯨に關する往古の沿革は詳ならずと雖も松前藩治の頃は本道捕鯨業なく寄鯨と稱し海岸に流寄する者を收取するに取締法あり享保年間の布令に由るに左の如き者あり

諸役所へ相渡候條目

一上は切喜内下は龜田より此方鯨寄候時盜切候者急度牢舎可申付候若し流通候者を盜切其鯨流捨遣候者後日に知れ候は、其者可爲曲事候流鯨繫き留候一番船へすと拾收其外手傳船へ段々次第奉行見計鯨爲取候條狼無之様相觸置可申候事
右之旨急度可相守者也

享保七壬寅年十二月

黒印

町奉行所

誰殿え

其後安政以後幕府の所轄となり捕鯨の利益を認め鯨獵事業を起すの計畫ありしと見え慶應二年二月七日函館奉行所觸達に曰く蝦夷地近海鯨獵取開に付函館入

港の外國鯨獵船へ望の者は傳習として乗組を差許可申に付可願出云々とあり明治維新後始めて山口藩人國吉篤信氏等本業を企圖し同藩支配天鹽國増毛郡沿海に於て此業を起し三ヶ年にして止む同五年十二月一日開拓使函館支廳第五百十四號示達あり曰く村々に於て寄鯨其外有之候節は其筋へ届出見分可請等の所近頃猥りに相成り私に配分致候者も間々有之趣右は以の外心得違の事に候向後は寄鯨又は流鯨其外都て見掛け次第函館近村の分は農政掛へ届出其餘村々の分は最寄詰合へ急度届出見分を請ふべし同十七年石川縣士族齋藤知一氏來て膽振國室蘭有珠兩郡に同十八年後志國岩内郡に試獵せしか地方漁業者は彼の鯨鯨の魚族に有害なるを知らず鯨を海上に望めは之れを崇めて惠比須とするの習慣あり此等頑迷妄信なる漁業夫の妨害を蒙り遂に志を達するを得ず同二十年天鹽國苦前郡羽幌に於て試獵せしか漸く其素志を貫徹するに至れり抑々海國に在りては漁獵の利より大なるはなく漁獵の利は捕鯨に如かずと我北海道は海國なり北海の鯨鯨に富めるや季節に臨み沿海を航行すれば二百餘頭の群鯨を見るあり以て北海の鯨鯨に富めるを證するに足る加之ならず鯨の魚族に害あるや鯨産卵の季に至らば數百の群鯨來て鯨鯨を吞食す現に二十年中苦前郡に於て齋藤氏か捕

獲の鯨を解剖せしに平均一頭に付凡四石内外の鯨鯨を吞食しあるを發見せりと
 今之を一晝夜一回消化するものと假定すれば其漁季中群鯨か食餌となる蓋し幾
 萬石なるや圖り知るへからず害既に如斯なるも漁民は迷夢未だ覺めず會々齋藤
 氏か岩内に於て鯨一頭を捕獲し網を繋ぎ岸に曳き來るに際し漁業夫は神を捕へ
 惠比須を捕ふるものとし一致團結し遂に網を切斷して之を放棄せりと二十一年
 に至り大日本帝國水産會社に於ては根室千島沿海捕鯨を試み尋て又石狩國沿海
 に於て捕鯨の許可を得又天鹽の羽幌に於ては齋藤氏か執行せる捕鯨業は爾後全
 社に於て擔理し次第に此業の擴張を企圖せり
 租税は明治二年四港海官所規則を定め輸出税を課せられ鯨骨百石に付永錢三貫
 五百文とし現品税は渡島國函館近傍は寄鯨三分の二を運上とし三分一を村民に
 下付す同九年五月に至り明治八年分より運上を廢止せられ同十三年七月海産税
 を北海道物産税とせられ寄鯨膽振國(勇拂郡)は一割五分天鹽國(増毛留前前)北見
 國(枝幸禮文宗)は切肉三分の一の税を課せらる(但し舊)同二十年三月二十八日勅令
 第六號を以て北海道水産税則を發布せられ無税となる

附 錄

現 行 法 令

○明治二十年三月三十一日勅令第六號

北海道水産税則

- 第一條 北海道水産物營業人は此税則に従ひ水産税を納むへし
- 第二條 北海道廳長官は水産税を徵收する爲め水産物營業人の組合を定むへし
- 第三條 水産税は各組合水産物産出價額百分の五を以て其組合一箇年の税額と爲し之を各營業人に賦課するものとす
- 第四條 此税則に於て水産物とは左の種類を云ふ

第一類

- 生鯨 なまじしん
- 生鮭 なまざし
- 生鮭 なまざし
- 生鮭 なまざし
- 海馬 うま
- 生鮭 なまざし
- 生鮭 なまざし
- 生鮭 なまざし
- 生鮭 なまざし

第二類

魚粕 <small>うろかす</small>	乾身 <small>ほしつか</small> 缺 <small>かき</small> 練 <small>せん</small>	乾胴 <small>ほしつか</small> 練 <small>せん</small>	乾脊 <small>ほしせ</small> 割 <small>わり</small> 練 <small>せん</small>
乾外割 <small>ほしはかり</small> 練 <small>せん</small>	乾二ツ割 <small>ほしよた</small> 練 <small>せん</small>	練 <small>せん</small> 鮭 <small>さけ</small> 粕 <small>かす</small>	鹽 <small>しほ</small> 鮭 <small>さけ</small>
鹽 <small>しほ</small> 鮭 <small>さけ</small>	鹽 <small>しほ</small> 鮭 <small>さけ</small>	鹽 <small>しほ</small> 鮭 <small>さけ</small>	鹽 <small>しほ</small> 鮭 <small>さけ</small>
乾鮭 <small>ほしたな</small>	乾鮭 <small>ほしかつ</small>	乾鮭 <small>ほしかつ</small>	鹽 <small>しほ</small> 鮭 <small>さけ</small>
乾鮑 <small>ほしあわび</small>	乾河豚 <small>ほしよぐ</small>	煎海鼠 <small>いりこ</small>	鹽 <small>しほ</small> 鮭 <small>さけ</small>
海扇 <small>ほたて</small> 殼 <small>がら</small>	乾海扇 <small>ほしほたて</small>	乾牡蠣 <small>ほしかき</small>	鹽 <small>しほ</small> 鮭 <small>さけ</small>
細布 <small>ほそめ</small>	布 <small>ぬい</small> 海苔 <small>のり</small>	若布 <small>わかぬい</small>	錫 <small>すずめ</small>
			昆布 <small>こんぶ</small>
			銀杏 <small>ぎんぎょう</small> 草 <small>くさ</small>

第五條 此税則に於て水産物營業人とは第四條第一類の水産物を採取する者又は原品に勞力を加へて第四條第二類の水産物と爲す者を云ふ

第六條 水産税は明治十五年より同十七年まで三箇年間の水産物産出高を平均し其三箇年間の北海道に於て該税品拂下を爲したる代價を平均して價格を定め其組合の税額を算出するものとす但明治二十年以後三箇年以上を経過し大藏大臣に於て北海道の全部又は其幾分に就き水産物既定の價額不相當なりと認むるときは更に既往三箇年間の産出高並其賣買相場を平均して之を改正すべし(二十四年大藏省令第四號を以て水産物の平均産出高は明治二十一年一月より同二十三年十二月まで三ヶ年間の水産物の平均産出高に依り之を同

改正し二十五年度より施行する旨を示す)

第七條 第四條第一類の水産物を以て第二類の水産物と爲すときは第二類の水産物に就き課税す

第八條 水産物營業人とならんとする者は水産物營業人の組合に加入すべし

第九條 水産物營業人組合は納税委員を置き其組合に係る納税の事を擔理せしむべし但納税委員に關する費用は其組合の負擔とす(二十三年法律第八號を以て本項改正) 前項納税委員は組合會に於て其會員中より人に充つべき者若干名を選擧し其中に就き北海道廳長官之を指定す但納税委員は三箇年毎に之を改選するものとす(二十三年法律第八號を以て本項追加)

第十條 納税委員は水産物營業人組合會を開き組合の税額に對し各自の負擔すべき税金を評決せしめ郡區長の認可を経て之を定む但營業人の組合會期其他本條に關する手續は北海道廳長官之を定む(二十三年法律第八號を以て改む)

第十一條 (二十三年法律第八號を以て削除)

第十二條 (二十三年法律第八號を以て削除)

第十三條 第八條の組合に加入せずして水産物の營業を爲したる者は貳圓以上

貳拾圓以下の罰金に處し其水産物を沒收す既に賣捌きたるものは其代金を追徴す

第十四條 此税則を犯したる者には刑法の不論罪及減輕再犯加重數罪俱發の例を用ひす

第十五條 水産税の納期及此税則施行に關する細則は大藏大臣之を定む

附則

第十六條 (二十三年十月大藏省令)
(第二十五號により大藏省令)

第十七條 (上同)

第十八條 (上同)

第十九條 明治十年第五十六號布告同十七年第四號布告同年第十二號布告及従前北海道物産税に關する命令規則は此税則施行の日より廢止す

○明治二十三年二月三日法律第四號

第一條 北海道及町村制を施行せざる島嶼東京府管轄小笠原には明治二十二年

・三 法律第九號國稅徵收法中第六條第七條第十條第十四條乃至第十九條の外他の條項を施行せず此法律に據り國稅を徵收す

第二條 北海道に於ては水産税は郡區長より水産物營業人組合に對し其他の國

税は郡區長より戸長に對し郡區長に於て戸長の職務を行ふ地方に於ては郡區長より各納税人に對し徵稅令書を發すへし(二十七年法律第十九號を以て本項改正)

町村制を施行せざる島嶼に於ては島司より戸長に對し徵稅令書を發すへし

第三條 水産物營業人組合は其組合中の水産税を取纏め之を金庫に納付すへし

第四條 戸長又は水産物營業人組合納稅委員は徵稅令書に據り徵稅傳令書を調製し之を各納税人に發すへし

第五條 各納税人は水産税は水産物營業人組合納稅委員に其他の國稅は戸長に郡區長に於て戸長の職務を行ふ地方に於ては金庫に税金を拂込み其領收證を得て納稅義務を終るものとす (上同)

第六條 戸長又は水産物營業人組合は其徵收し又は取纏めたる税金を金庫に拂込み其領收證を得て義務を了るものとす (上同)

前項拂込期限は納期限後五日以内とす但し此期限に依り難き事由あるものは北海道廳長官若くは縣知事を経て其延期を大藏大臣に請ふことを得 (上同)

第七條 戸長又は水産物營業人組合納稅委員は納期限を過ぎ税金を完納せざる

ものあるときは其滞納の税目金額及滞納人の住所氏名を記載し納期限後五日以内之を收入官吏に報告すへし (上同)

第八條 戸長は過誤怠慢に依り其徴收したる税金を亡失したるときは之を辨償するの責に任すへし

水産物營業人組合は過誤怠慢に依り其取纏めたる税金を亡失したるときは之を辨償するの責に任すへし

第九條 戸長又は水産物營業人組合は避くへからざる變災に罹り税金を亡失したるときは北海道廳長官若くは縣知事を経て其責任の免除を大藏大臣に訴願することを得

第十條 此法律は明治二十三年四月一日より施行す

○明治二十五年六月廿七日大藏省令第六號

明治二十年四月大藏省令第六號北海道水産税則施行細則左の通改正す

北海道水産税則施行細則

第一條 水産税の納期及其納額割合は左の如し但組合會の評決を以て毎納期の納額割合を繰上げ増加することを得此場合に於ては其繰上くへき割合を

定め郡區長を經由して北海道廳長官の認可を受くへし

渡島國(函館區龜田郡を除く) 後志國 石狩國(石狩郡を除く) 天鹽國 北見國

第一期 六月一日より 六月三十日限り 百分の四十

但北海道廳長官は各地方漁業の期節に依り必要ありと認むるときは本項の納期を七月三十一日まで繰下くることを得此場合に於ては其事由を具し大藏大臣に報告すへし

第二期 八月一日より 八月三十一日限り 百分の四十

第三期 十月一日より 十月三十一日限り 百分の七

第四期 十二月一日より 十二月二十八日限り 百分の七

第五期 翌年三月一日より 同三月三十一日限り 百分の六

膽振國 日高國 十勝國 釧路國 根室國 千島國 石狩國石狩郡 渡島國函館區龜田郡

第一期 六月一日より 六月三十日限り 百分の五

第二期 八月一日より 八月三十一日限り 百分の二十

第三期 十月三十一日より 百分の二十五
 第四期 十二月一日より 百分の二十五
 第五期 翌年三月三十一日より 百分の二十五
 第二條 納税委員は毎年水産物毎種類産出の終りたるときは其組合に於て産出の水産物總高並價格を調査して取調書を製し戸長を經由して之を郡區長に届出つへし但其産出の季節を限らざるものは前半年分を其年八月に後半年分を翌年二月に取調へ本文の手續を爲すへし
 第三條 水産物の總高取調に關し水産物營業人に於て其水産物産出高及價格を偽り又は納税委員の調査を拒むときは貳圓以上拾圓以下の罰金に處す但産出高及價格を偽りたるもの自首するときは其罪を問はず
 第四條 北海道廳長官は必要ありと認むるときは各組合水産物産出高並價格届出の正否及税金賦課徴收方法等の實況を檢查することあるへし
 ○明治二十年七月十四日北海道廳訓令第九十四號郡區役所收
 納税委員に關する事項左の通り心得へし(二十三年二月法律第八號を以て)
 一職務に關し組合外に出張及私事旅行の節は郡區長の認許を受へし

但發着とも郡區長へ届出へし
 一忌服中事務差支あるときは郡區長より除服を達すへし
 ○明治二十三年二月二十二日北海道廳訓令第四號郡區役所宛
 明治二十三年二月法律第八號に據り水産物營業人組合會に於て納税委員に充つべき者を選擧したるときは郡區長を經由せしめ郡區長は之に意見を附して當廳に進達すへし但本年は三月十日までに選舉せしめ同月十五日を期し發送すへし
 ○明治二十三年四月十六日北海道廳訓令第三十二號郡區役所宛
 水産物營業人組合納税委員事故あり職務に従事する能はざるときは郡區長は組合會中より代理人たるべき者を撰定し其職務を代理せしむることを得
 ○明治二十年五月二日北海道廳令第四十五號
 本年勅令第六號北海道水産税則第二條に従ひ水産物營業人組合を定むる左表の如し

組合名稱	區域
函館水産物營業人組合	渡島國函館區
龜田同	同 國龜田郡
上磯同	同 國上磯郡

附錄 現行法令

廣	幌	浦	靜	勇	室	有	山	禮	鴛	鬼	枝	宗	燒	苦
尾	泉	河	内	拂	蘭	珠	越	文	泊	脇	幸	谷	尻	前
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
十勝國廣尾郡同國當緣郡	同 國幌泉郡	同 國三石郡同國浦河郡同國樣似郡	日高國沙流郡同國新冠郡同國靜内郡	同 國白老郡同國勇拂郡	同 國室蘭郡同國幌別郡	同 國有珠郡同國虻田郡	膽振國山越郡	同 國禮文郡	同 國同 郡鴛泊村、本泊村、香形村	同 國利尻郡鬼脇村、石崎村、仙法志村	同 國枝幸郡	同 國宗谷郡	同 國苦前郡燒尻村、天賣村	同 國苦前郡苦前村、力畫村、白志泊村

十	釧	原	霧	根	標	國	紗	色	得
勝	路	岸	多	室	津	後	那	丹	撫
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
同 國十勝郡	釧路國白糠郡同國釧路郡	厚岸郡 <small>樽月町、松葉町、梅香町、若竹町、奔渡町、真龍村、苦多村、床澤村、末廣村、瑞穂瀨村、別寒邊牛村、太田村</small>	同 郡霧多布村、樽町、濱中村、後靜村、琵琶瀨村、散布村	根室國 <small>根室郡同國花咲郡同國野付郡 別海村、平糸村、字床、丹川以南</small>	同 國 <small>丹野郡野付村、茶志骨村、平糸村、字床、丹川以北同國標津郡同國日梨郡</small>	千島國國後郡	同 國釋捉郡 <small>同國振別郡同國紗那郡 同國葉取郡</small>	同 國色丹郡	同 國得撫郡同國新知郡同國占守郡

○明治二十年五月二日北海道廳令第四十七號

本年勅令第六號北海道水產稅則に従ひ水產物營業人組合規則を定むる左の如し

水產物營業人組合規則(二十三年二月法律第八號を以て)

第一條 水產物營業者にして北海道水產稅則第五條に該當する者は其營業の種類品目及漁具の名稱員數を記載し同則第八條に據り水產物營業人組合に加入

を其組合納税委員に届出承認を受くへし納税委員は之を郡區長へ届出可し(二十一年三月縣令第十九號を以て本條の通改正二十五年二月縣令第六號を以て品目の下及漁具の名稱員數の八字を追加す)

第二條 北海道水産税則第五條に該當する水産物營業を許可したるときは郡區長に於て其住所姓名及び營業の種類品目漁具の名稱員數を記載し(營業期限のいは其期限を)納税委員に報告すへし(二十一年三月縣令第十九號を以て改正の記すべし)納税委員に報告すへし(二十五年三月縣令第六號を以て品目の下及漁具の名稱員數の七字を追加す)

第三條 水産物營業人廢業休業若くは改名轉居代替等の節は直に其旨納税委員に届出納税委員は之を郡區長に届出へし(二十一年三月縣令第十九號を以て改正)

郡區長は北海道水産税則第五條の營業人より北海道水産物取締規則第十一條の届出を受けたるときは直に納税委員に報告すへし(二十五年二月縣令第六號を以て追加)

第四條 納税委員は組合水産物營業人の名簿を調整し開業廢業又は改名代替等を登記すへし

第五條 水産物營業人に於て代理人を置くときは其組合納税委員へ届出へし

第六條 納税委員事務扱所は何地水産物營業人組合納税事務所と稱すへし但納税委員に於て其組合區域廣濶にして納税事務所の支所を設くるを必要

とするときは組合會の協議を経て郡區長の認可を受くへし(二十三年三月縣令第六號を以て改正)

第七條 納税委員は雇員を置き書記計算に従事せしむることを得

第八條 水産物營業人組合會は毎年一月乃至五月の間を以て之を開く其開會の期日は納税委員之を定め戸長を經由して郡區長に届出へし(二十五年二月縣令第六號を以て本條の改正)

但土地の狀況に依り會期を繰上くることを得此場合に於ては其事由を具し戸長を經由して郡區長の認可を受くへし

第九條 納税委員臨時水産物營業人組合會を開かんとするときは其事由を具し戸長を經由して郡區長に届出へし(二十三年三月縣令第十二號を以て改正し二十五年三月縣令第六號を以て郡區長を戸長北海道縣長に改む)

第十條 納税委員は北海道水産税則第十條に依り各自の負擔すべき税金を評決せしめたるときは三日以内に評決書を製し戸長を經由して郡區長に差出すへし(二十五年二月縣令第六號を以て本條の改正)郡區長は前項の評決に認可を與へたるときは七日以内に左の要領を具し北海

道廳長官に報告すべし

但評決書の寫を以て之に充つることを得

一税金賦課の方法業建網一統に付金何程何等の類

二費用徴收の方法 同上

三營業人員何業建網何統何名何業差

四税金負擔の程度五圓未満何人五圓以上十圓未満何人十圓以上二十圓未満何人二十圓以上五十圓未満何人五十圓以上百圓未満何人百圓以上二百圓未満何人二百圓以上三百圓未満何人三百圓以上五百圓未満何人五百圓以上何人

五營業人若くは賦課物件に異動を生し組合税額に過不足を來せしときの處分

方法

第十一條 水産物營業人組合會の會員は五名以上十五名以下とす其人員は組合

區域の廣狹營業人の多少に依り其組合に於て適宜之を定むべし(二十五年二月令第六號を以て組合の下納税委員の四字を削除)

第十二條 水産物營業人組合の會員は水産物營業人又は其代理人にして滿二十

五歳以上の男子に限る但左の各項に觸るゝ者は會員たることを得ず

一瘋癲白痴の者

二舊法により一年以上懲役及國事犯禁獄刑のに處せられ滿期の後五ヶ年を経

ざる者新法に依り公權を剝奪及停止せられたる者又は一年以上輕重禁錮の刑に處せられ主刑滿期後五年を経ざる者

三身代限の處分を受け負債の辨償を畢へざる者

第十三條 水産物營業人組合會の會員は其組合水産物營業人の投票を以て之を選舉すべし

但選舉方法は郡區長之を定む(二十五年二月令第六號を以て)

水産物營業人前項の會員を選舉せざるときは郡區長は北海道廳長官に具狀し指揮を請ふべし

第十四條 前條第一項を以て選舉せられたる會員は北海道水産税則第九條第二項に依り納税委員に充つべき者若干名を互選し郡區長を經由して北海道廳長官に届出すべし

第十五條 水産物營業人組合會會員の任期は三年とす但前任の者を再選することを得

第十六條 水産物營業人組合會の會頭は納税委員を以て之に充つ

第十七條 水産物營業人組合會の議案は其組合納稅委員之を發す

第十八條 水産物營業人組合會の開會日限は五日以内とす

第十九條 水産物營業人組合會は其會員の出席過半数に満たさるときは開會することを得ず

第二十條 納稅委員は水産物營業人組合會評決の認可を得たるときは之を其組合中に報告すへし

第二十一條 納稅委員は其組合前年度中に係る税金の受拂書を調製し之を其組合會に報告し且其戸長を経由して郡區長に届出へし

第二十二條 水産物營業人組合會員招集に應せずして評議を開くを得ず及評決すへき議案を評決せず又は開會日限内に於て議案を評決し終らざるときは納稅委員は戸長を経由して郡區長へ届出へし(二十五年二月廳令第六號を以て營業員を選擧せず又はの九字刪除)

第二十三條 前條の場合に於ては郡區長は北海道廳長官に具狀して指揮を請ふへし但郡區長に於て水産物營業人組合會の評決を不適當なりとするときは亦同し

第二十四條 納稅委員に關する費用は左の目に照し納稅委員に於て其豫算及徵收方法を立て水産物營業人組合會の協議に付し郡區長の認可を得て施行すへし

- 一 納稅委員職務報勞金
- 一 納稅委員旅費
- 一 雇員の給料及旅費
- 一 税金徵收及送納に關する諸費
- 一 納稅事務所諸費(第二十三條を以て改正令第六號を以て改正)
- 一 水産物營業人組合會に關する諸費

附 則

第二十五條 從來水産物營業人にして水産物營業人組合に加入せんとする者は明治二十年六月三十日限り其組合納稅委員に届出へし(二十年五月廳令第六號を以て五月を改む)

○明治二十七年十二月二十六日北海道廳令第七十二號
水産物産出高並價額取調方

第一條 納税委員に於て水産物の産出高並其價額を實地に就き調査するときは適宜調査簿を製し調査したる水産物の産出高並其價額を之に登録し水産物營業人をして請印を爲さしむへし

第二條 納税委員第一條の調査を爲さざる場合は水産物營業人に於て毎年水産物産出の終りたるるとき其産出高及賣却代金を正實に取調第一號様式に據り調査を製し其組合納税委員に届出へし

産出の季節を限らざる水産物若くは其季節を終るも未だ賣却せざる水産物は上半年分は其年七月末日限り下半年分は翌年一月末日限り前項の手續を爲すへし

但し本項の期限に至るも尙ほ賣却せざるものは地方相場を以て其代金を記載すへし

第三條 納税委員第一條の調査を終りたるるとき若くは第二條の調査を受領し相當調査を遂けたるときは第二號様式に據り帳簿を製し之に産物高並其價額を登録すへし

第四條 第一條の調査簿及第二條の調査書は第三條帳簿登録の順序に依り編綴し

納税事務所に保存すへし

第一號

何々收獲(製造)高並賣却代金調

(第一例)

一何々何百何拾何石何斗何升何合

收獲(製造)總高

此賣却代金何千何百何拾何圓何拾何錢何厘

(第二例)

一何々、、、、、

收獲(製造)總高

此代金、、、、

内

何々、、、、

賣却高

此賣却代金、、、、

何々、、、、

賣却未濟高

此代金、、、、

但し百石に付金、、

(第三例)

臘虎臘肭獸獵法

第一條 臘虎臘肭獸を獵獲せんとする者は農商務大臣の免許を受くへし

第二條 臘虎臘肭獸保護の爲勅令を以て禁獵區及禁獵期を設け獵船獵具獵法を制限し牝牡年齢に依り其の獵獲を禁止することを得

第三條 軍艦艦長警察官吏税關官吏其の他特に命令を受けたる官吏は勅令の定むる所に依り臘虎臘肭獸獵船獵具及獵獲物の検査を行ひ犯則者と認むべき者及船員を抑留し獵船船具獵具船籍證書及獵獲物を差押ふることを得

第四條 禁獵區内又は禁獵期内に於て臘虎臘肭獸の獵獲を爲したる者は一月以上一年以下の重禁錮又は二十圓以上五百圓以下の罰金に處し何人の所有を問はず獵船船具獵具及獵獲物を沒收す

第五條 獵船獵具獵法の制限及牝牡年齢に依れる獵獲の禁止に違背し又は獵船獵具及獵獲物の検査に關する規程に違背したる者は十一日以上一月以下の重禁錮又は二圓以上五十圓以下の罰金に處す

第六條 第一條の免許を受けずして臘虎臘肭獸等を獵獲したる者は二圓以上五十圓以下の罰金に處し獵獲物を沒收す

第七條 第四條第六條に依り沒收せらるべき獵獲物を既に販賣したるときは其の代價を追徴す

第八條 此の法律は明治二十九年一月一日より施行す

明治十七年布告第十六號及明治十九年勅令第八十號は此の法律施行の日より廢止す

○明治二十八年十二月六日農商務省令第七十二號

臘虎臘肭獸獵免許規則

第一條 臘虎若くは臘肭獸を獵せんとする者は其住居地又は獵船定繫場管轄の地方長官(東京府下は警視總監)を經由して農商務大臣に出願すへし

第二條 前條獵業免許の願書には左の事項を記載すへし但地先沿岸に於て獵銃を使用せず臘虎若くは臘肭獸の獵獲をなす者は第三の事項を記載するを要せず

一 獵業の種類

二 本籍及住所身分

三 獵船の數及其船名噸數

- 四 獵船定繫場
- 五 獵期及獵場
- 六 獵具獵法

第三條 獵業を免許したるときは左の雛形に依り各獵船に免許證を下付す
 (水色紙) 五寸五分

表

獵船定繫場					
番 號	本籍及身分	住 所	氏 名	船名又は種類	獵船定繫場
第					
號					

明治 年 月 日

農 商 務 省

印

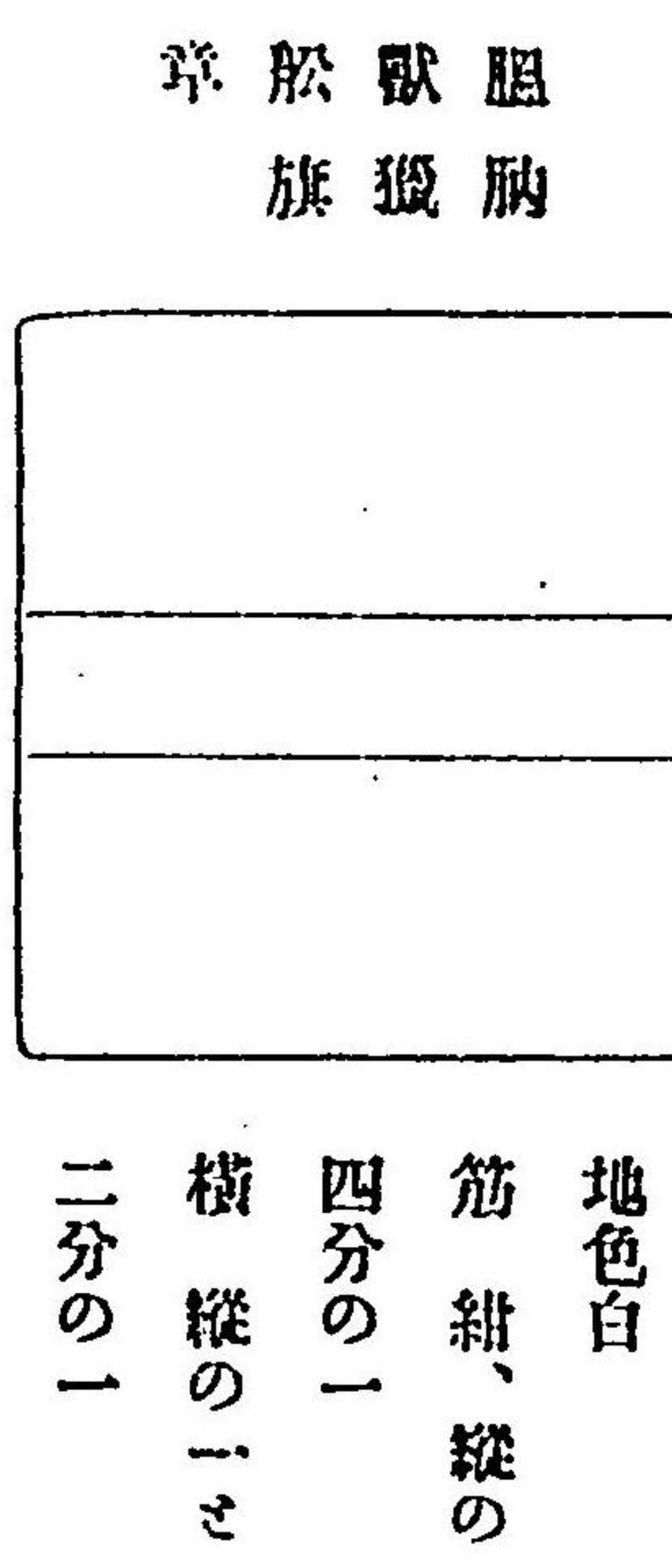
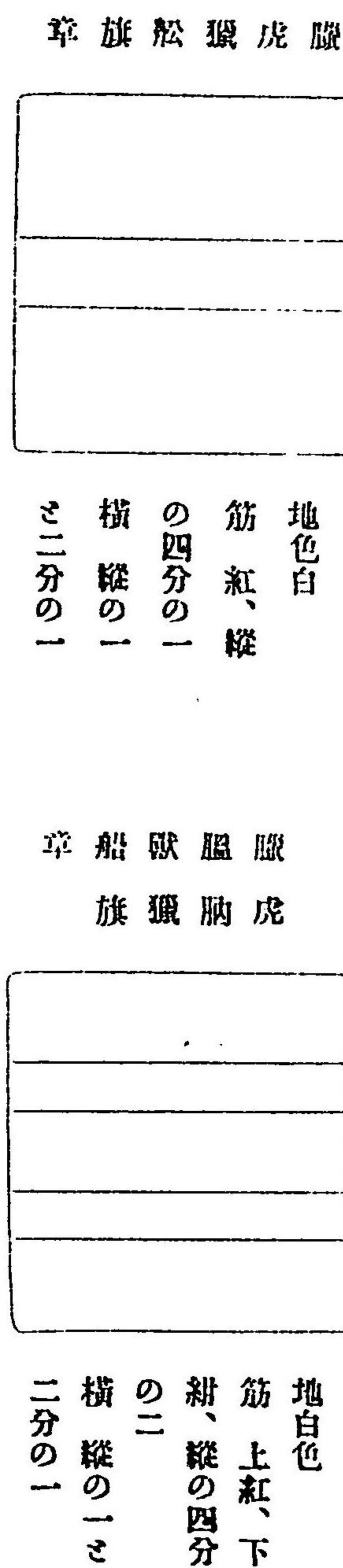
裏

獵業従事之檢閱														
										警察署檢印	檢閱を受け たる年月日	警察署檢印	檢閱を受け たる年月日	備 考

第四條 獵業免許を得たる者獵業に従事するときは出港地管轄警察本分署に届
 出て獵期の終了に際し獵船定繫場若くは寄港地管轄の警察本分署に獵業免許
 證を差出し檢印を受くへし
 前項警察本分署の檢印を受けざること二箇年以上に涉るときは免許の效を失

ふものどす

第五條 獵業免許を得たる者は左の雛形に依り旗章を製し獵業に従事するときは常に船檣又は船部の見易き所に掲ぐへし
獵船に屬する端艇には本船船名を便宜見易き所に表記すへし



第六條 獵業免許を得たる者獵業に従事するときには常に免許證を携帯し軍艦々長警察官吏税關官吏其の他特に命令を受けたる官吏に於て檢閲せんことを求

むるときは直に之を示すへし

第七條 獵業免許を得たる者獵業に従事するときには終了の後二箇月以内に於て其の獵獲したる臘虎臘肭獸の獵獲時日頭數獵獲場所及獵業に使用したる端艇の數乗組員の種別人員を詳記し管轄地方廳(東京府以下は警視廳)を經由して農商務省に報告すへし

第八條 獵業免許を得たる者第三條の免許證を亡失毀損し又は第二條第三第四に記載したる事項に異動を生じたるときは其事由を具し免許證の下渡又は訂正の願書を管轄地方長官に差出すへし

第九條 獵業免許を得たる者獵業の廢止し又は第四條第二項に據り免許の效を失ひたるときは直に免許證を管轄地方廳に返納すへし

○明治二十八年十二月六日農商務省訓令第十五號(警視廳、北海道、府、縣、支庁、支庁を除く)
明治二十八年農商務省令第十二號臘虎臘肭獸獵業免許規則第二條但書に該當する出願免許の件を委任す

○明治二十八年十二月六日同上訓令第十六號(警視廳、北海道、府、縣、支庁、支庁を除く)
臘虎臘肭獸免許取扱手續

第一條 臘虎臘肭獸免許規則第一條に據り出願する者あるときは免許規則第二條に記載したる各項を調査し意見を添へ本大臣に差出すへし

第二條 臘虎臘肭獸免許規則第二條但書に該當する出願あるときは願書記載の事項を調査し不都合なきものは免許證を下付すへし

第三條 本手續第二條の免許書は使用高を概算し毎年三月本大臣に請求すへし

第四條 本手續第二條の免許證には獵業者の本籍身分住所氏名船種及獵船の定撃場を記入し廳印を以て契印を爲すへし

第五條 臘虎臘肭獸免許規則第八條に據り免許證の下渡訂正を出願したるときは同則第一條に依れるものは農商務省に差出し本手續第二條に依れるものは調査の上亡失毀損は再渡し異動は朱書を以て訂正し備考欄内に其事由を記して下付すへし

第六條 臘虎臘肭獸免許規則第九條に據り返納すべき免許證にして同則第一條に依れるものは其都度農商務省へ送付し本手續第二條に依れるものは直に斷截すへし

第七條 免許證原簿を備置き本手續第二條の免許證下付の際臘虎臘肭獸免許

規則第二條但書の事由を登録し廢業又は免許の效を失ひたるものは其事故を記すへし

第八條 本手續第二條の免許證を下付したるもの又は免許證再渡訂正を許可したるものは翌年二月十五日までに左の表式に據り本大臣へ報告すへし

第一號表式

臘虎臘肭獸獵免許者報告(明治 年)				廳府縣名			
免許證番號	種別	許可の月日	獵期及獵場	獵具	獵船定場	本籍身分	住氏名
第一號	(臘虎)		(北海道何々沿岸何縣何々沿岸)				
第二號	(臘肭獸)						
第三號	(臘虎)						

第二號表式

臘虎臘肭獸獵免許者異動報告(明治 年)				廳府縣名			
免許證番號	種別	日	月	事由	由	住氏名	所名
第一號	(臘虎)	(何月何日再渡)		何月何日何所に於て(亡失)何々にて毀損に據る			
第二號	(臘肭獸)	何月何日訂正		何々(種別)定撃場(改名)獵出に據る			

附錄 現行法令

第三號	(臘 虎)
第四號	(臘虎臘肭獸)	何月何日廢業
第五號	(臘 肭 獸)	何月何日返納	何年何月より何年何月まで二 ヶ年以上檢印を受けざるもの

第九條 臘虎臘肭獸獵免許規則第四條第一項に據り届出又は檢印したる獵船の數は同則第一條に依れるものは其都度第二條但書に依れるものは毎年二月取纏め本大臣に報告すへし

○明治二十九年七月二十八日北海道廳告示第四百四十七號

明治二十八年十月十二農商務省令第十二號臘虎臘肭獸免許規則第二條但書に該當するものは所轄郡區役所を經由して本長官に届出すへし

○明治二十一年三月十九日北海道廳令第十八號

北海道水産物取締規則を定むる左の如し

但舊開拓使本支廳舊函館縣舊札幌縣舊根室縣及當廳並元支廳布達命令にして此規則に抵觸するものは廢す

北海道水産物取締規則

第一條 漁業若くは水産物を製造せんとする者は總て此規則を遵守し願書を作

り戸長の奥印を請け所轄郡區長に届出つへし若し漁業の區域數郡區役所所轄に跨るものは郡區長を経て北海道廳長官に届出つへし

但遠洋漁業を者さんとするものは其根據地郡區長を經由し北海道廳長官に届出へし(二十七年一月廳令第三號)

第二條 鮭鱒人工孵化用の爲め親魚を捕獲せんとするもの又は(以上二十九年十月一以て)苔藻介類を移植する爲め水底を借區せんとする者は第一條の手續に準

し北海道廳長官に届出へし

第三條 此規則に於て漁業とは捕魚採藻(臘虎並臘肭獸を除き水産)の業を爲す者水産物製造とは其原品に勢力を加ふる者を云ふ

第四條 漁業組合設置の場所に於て其規約ある漁業若くは水産物の製造を爲さんとする者は其願書に組合頭取の連署を請くへし組合頭取は故障の有無を取調へ故障ある者は其理由を副申すへし

前項の手續を経漁業若くは水産物製造の許可を得たる者は該組合に加入すへし加入せずして漁業若くは水産物製造の製造を爲したるものは許可の指令を取消すへし(二十七年廳令第二)

第五條 從來慣用せざる漁具漁法若くは採藻法を用ひんとするものは第一條の手續に準し願出つへし若し漁業組合設置なき場所又は其組合規約外に係る漁業者は該地方同業者過半数の連署を請くへし若し同業者謂れなく故障を唱ふる時は其理由を副申して願書を進達することを得

第六條 水面の位置を定むる漁業は位置方位沖出間數隣接漁場の距離等を願書に記載し隣接漁業者の連署を請くへし若し隣接漁業者謂れなく故障を唱ふる時は其理由を副申して願書を進達することを得

但隣接漁場の距離壹里以上の者は連署を請くるに及はず

第七條 第四條第五條第六條組合頭取其他連署を要する場合に於て故障を唱ふるも其理由調査し連署の有無に拘はらず許可することあるへし

第八條 一地方毎に水産の蕃殖保護を圖る爲め特に規約を定めんとする者は北海道廳長官の認可を請くへし

第九條 多人數共同して漁業若くは水産物を製造せんとする者は總代人を定め願出つへし

第十條 漁業者水産物製造者其地に住居し難き時は常に本業に係る事件を處辨

する相當の代人を定め連署の上所轄郡區役所に届出つへし

第十一條 漁業者水産物製造者廢業休業改名轉居代替等の節は直に其旨所轄郡區役所へ届出つへし

第十二條 左の漁業は一ケ年(其年冬より翌年春迄漁業の概く)間許可す

一 差網(鰍差網を除く)手繰網 配繩漁 海鼠曳 採藻(昆布は)明治二十一年十月七日北(を以て鰍差網各介類採捕其他簡易の方法により魚介を採捕するもの)

第十三條 第十二條漁業の外は總て無限とす但公益上妨けありと認むるものは相當期限を定め若くは位置變換を命することあるへし

第十四條 第十三條無期限の漁業許可を得たるもの引續三ケ年間休業せし時は許可の指令は効なきものとす

第十五條 河川に於て鮭鱒の漁業を爲す者は本川の曳網に限る其曳方は川幅の七分を超過すへからず且つ日没より日出迄は漁業を禁止す

但支川と雖も自費を以て蕃殖方法を設け實効ある者は特に漁業を許可することあるへし

第十六條 河川湖沼に於て差網テス網若くは不動漁具を用ひ又は水面を横断す

るの装置を爲し漁類沂上の妨害たる漁業を許さず

但魚類蕃殖保護の方法を設くるに於ては特に許可することあるへし(二十九年九月七

廳令第三十五號
を以て但書追加)

第十七條 學術研究又は遊漁若くは自家所用の爲め捕魚採藻する者は出願に及
はずと雖も前條の漁具及び罟、釣、曳網等を用ひ鮭、鱒を捕獲し及び一般の蕃殖上
又は漁業者の妨害たる所爲を許さず

第十八條 魚兒介苗其他未成長の苔藻は濫に採捕するを許さず

第十九條 本則第一條第五條第十五條第十六條に違背したるもの及第十一條中
休業を届出さるものは貳圓以上拾圓以下の罰金に處す(二十五年十二月十七日廳令第
上第二十號
を以て改正)

第二十條 本則第十七條第十八條に違背したるもの及第十一條中廢業改名轉居
代替を届出さるものは壹圓以上九拾五錢以下の科料又は一日以上十日以下の
拘留に處す(追加)

○明治二十一年三月二十三日北海道廳告示第二十二號

北海道廳令第十八號北海道水産物取締規則漁業製造願届書式左の通定む

何漁業(製造)兼業(願)

水産物取締規則を遵守し何々漁業(何採取何製造何兼業)相營度候間御許可被下
度營業方法書(并に圖面)相添左右隣接人(干場貸渡人)連署此段奉願候也

國郡區町村番地(寄留何府縣)

士族平民

年月日

願人

何

某

印

(同上)

(左隣接人

何

某

印)

(同上)

(干場貸渡人

何

某

印)

何々漁業組合頭取

何

某

印

北海道廳長官何誰殿

又は

何郡長何誰殿

前書の通願出に付調査の上進達候也

何郡何村戸長

何

某印

何營業方法書(營業方法書は一度毎に添付するものとす)

一 漁具 (製造は製造器具)

何網何統或銛鈎幾個の類

一 漁船

何船何艘但何人乗の類

一 漁場

何國何郡何處海面別紙圖面の通

一 海産干場

私有又は拜借若くは何國何郡區町村番地何某より借受何國何郡區町村字何番地幾百何十坪

一 建物

倉庫何棟何々棟新築又は從來私有又は何國何郡區町村番地何某より借

受

一 傭夫

何名

一 收獲高

何石

一 何々

右之通

年 月 日

右 何

某 印

代替休業廢業轉居改名御届

何國何郡何町村字何海面何處に於て何年何月御許可の上何漁業(何製造)致居候處今般(實業場貸渡譲居其他何々)に付繼續營業休業廢業轉居改名致候間此段御届申上候也

國郡區町村番地(寄留何府縣)

士族平民

何

某 印

何々漁業組合頭取

何

某 印

何郡長何誰殿

前書之通届出に付奥印の上進達候也

年 月 日

何郡何村戸主

何

某 印

(別紙雛形)

建網類雛形の圖(用紙半紙)

沖出間敷は波打際又は不動岩石等より起算し保津船又は三半船の中央に止む隣網の距離は各船胴の間中央より同中央迄とす但本文の外起算方差支あるものは各其起算せし元を明に記入すへし

○明治二十六年八月二十四日北海道廳令第三十四號

昆布製造取締規則左の通定む

但本令は渡島國の内上磯郡勝振國の内室蘭幌別二郡日高國一圓十勝國の内廣尾十勝二郡釧路國の内白糠釧路厚岸三郡根室國の内花咲郡千島國の内國後郡の外當分之を施行せす

昆布製造取締規則

第一條 本規則に於て昆布と稱するは左の四種とす

長切昆布 水昆布 棹前昆布 拾昆布

第二條 昆布製造に關する組合に於ては其組合規約中尙左の二項を規定し北海道廳長官の認可を受くへし

一 昆布乾燥撰擧法

一 昆布の尺度結束法及量目

第三條 昆布製造に關する組合は二名以上の取締人を設置すへし

第四條 前條組合事務所は別紙雛形の證票を製して其組合區域内の生産者に交付し生産者は昆布結束の際之を壹駄毎に挿入すへし

第五條 昆布結束の後輸出若しくは販賣せんとするときは其生産地の組合取締人の検査を受くへし組合取締人は第二條の規定に合格するものは毛判を押捺して検査済を證すへし

但毛判は組合に於て之を定め北海道廳長官へ届出へし

第六條 第四條の證票及第五條の毛判なき昆布は何人と雖も輸出販賣するを得

す

第七條 北海道廳長官は官吏を派し昆布の製造を検査せしむることあるへし
 第八條 本則第四條の證票を挿入せず又は第五條の検査を受けざるもの若くは
 第六條に違背したるものは二圓以上十圓以下の罰金に處す

附 則

第九條 從來北海道廳長官の認可を得たる組合規約にして本則に適合するもの
 は更に認可を受くるに及ばず

第十條 第四條の證票は明治二十六年採收の昆布に限り従前使用のものを以て
 代用するを得

(別 紙)

證票雛形

厚紙又は綿布製

何昆布	組務所の事務印	國郡町村
出 産 人	取 締 印	何 の 誰 印

○明治二十五年六月十八日北海道廳令第二十一號
 左の國郡に於て新規に係る昆布採收願は當分之を許可せず
 渡島の内上磯郡 膽振國の内室蘭幌別二郡
 日高國一圓 十勝國の内廣尾十勝二郡
 釧路國の内白糠釧路厚岸三郡
 根室國の内花咲郡 千島國の内國後郡

○明治十三年九月十四日開拓使札幌本廳達甲第七十八號諭達
 昆布は當道物産中の最大なるものにして外國貿易上に於て其鴻益あるは普く熟
 知する所なり故に漸次其繁殖方法を考究し苟も生立に妨害ある雜草は勉めて変
 除せざるへからず就中方言「むむ」と名くるものは多く日高國方面の海岸に生し極
 めて繁茂し易く其害を與ふる最も酷し其生長に任せ之を袖手坐視するに於ては
 年々莫大の減耗を來すのみならず全く其發生を絶つに至るも難計然るときは乍
 ち營業者の浮沈に關するは勿論終に國益の一端を失ふに至るの基なり豈夫れ忽
 にすへけん乎從來該草を爰除するは漁戸の慣行なりしに近來之を怠るか故に有
 志者率先するありと雖も更に行はざるあり是徒に一日の安きを得んと欲し却て

潜水器械を使用して海鼠及鮑を捕獲するを禁止す犯したるものは二圓以上十圓以下の罰金に處す(二十八年北海道廳令第八十三號)
 ○明治二十七年十二月廿五日北海道廳令第七十一號
 鮭鱈の浜上する河川湖沼の漁業並鮭鱈の沖網漁業制限左の通り定む
 一 鮭鱈の浜上する河川湖を區別して左の三等とす

石狩川	後志	渡島	國及島
石狩川			一等川
朱利川 太別川 川川川川	余市川 堀別川 川川川川	尻別川 天知川 厚澤川 及内川 茂邊地川	二等川
黄金川	古平川	木古内川 有崎川 石崎川	三等川

根室	北見	天鹽	
米風風西伊標薫忠羅 戸 茶 津別類白 蓮蓮別仁 川湖川川川川川	斜網常湧 里走呂別 川川川川	天鹽川	
當 幌川	元 川 サキムイ サキムイ クシムイ ルシヤ	猿 川 猿 川 止 川 ウライシヘツ 諸 川 奥 川 興 川 雄 川 ホ 川 ナ 川 別 川	幌別川 川川川川 川川川川 川川川川 川川川川
床春 丹別川	コウエツ タエツ エツ カツ	ウナベツ 川川川川	ドボシベツ 猿拂川 川川川川

附錄 現行法令