

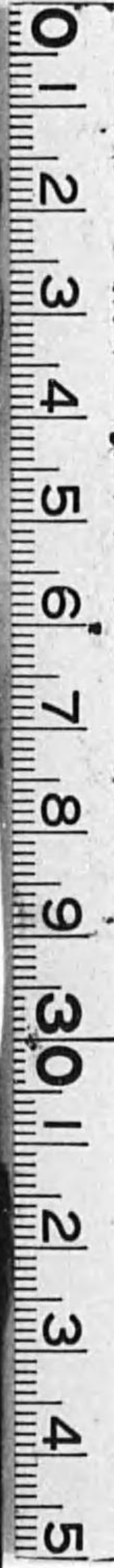
14.5

14.5-189



1200600211443

橫濱商工會議所
調査資料 十四五



始



調查資料第十四輯

橫濱港重要貿易品解說

(其五)

(蟹 罐 詰)

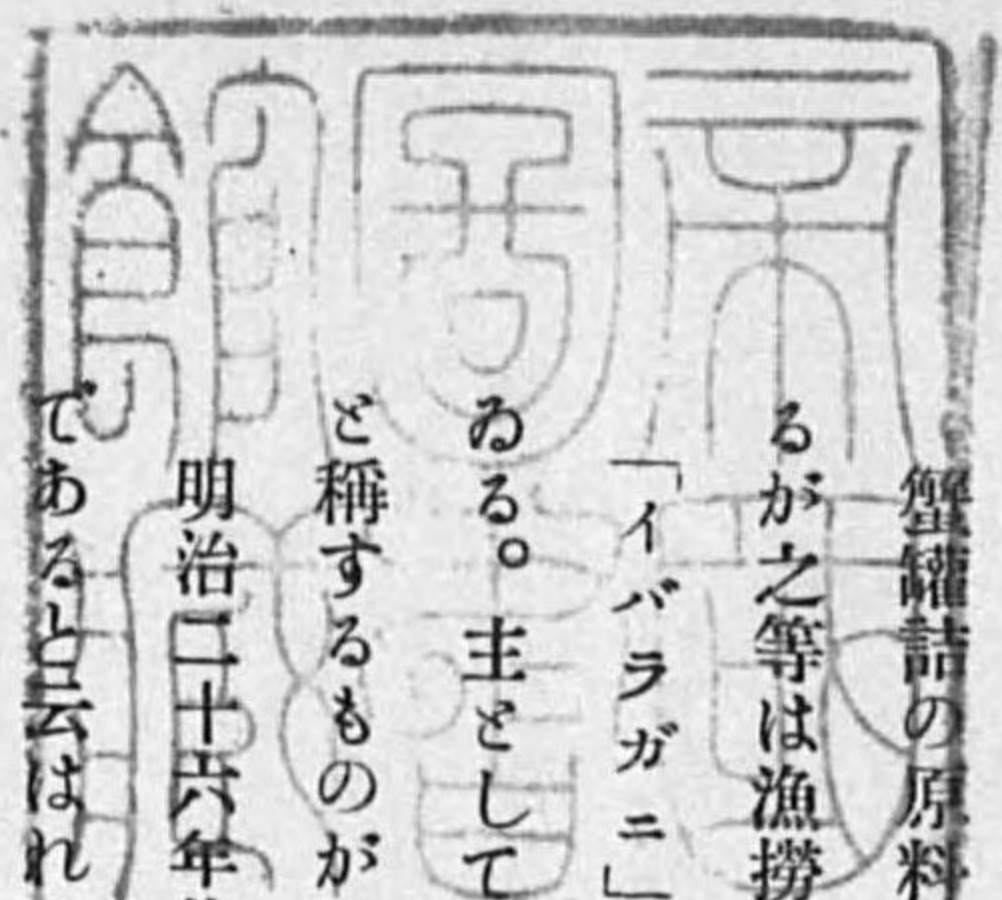
橫濱商工會議所調查部

横濱港重要貿易品解説 (其五)

一、概況

蟹罐詰の原料になる蟹は主として「イバラガニ」であつて「ズワイガニ」「ハナザキガニ」などもあ
るが之等は漁撈地方に於ての産額が僅少で商品としての價値が少い。

「イバラガニ」は其主産地たる北海道方面に於ては「タラガニ」又は「タラバガニ」と俗稱せられて
ゐる。主として蟹の棲息する附近に棲息する爲めに此名を生じたと云ふ。米國で一般に King Crab
と稱するものが之である。



明治二十六年英國コーンウェル州に開催せられた漁業博覽會に出品したのが、我蟹罐詰輸出の嚆矢
であるといはれて居る。蟹罐詰製造業は其後暫く中絶して居たが、日露戦役の後根室、千島方面に於
て再び生産せらるゝに至り、當市の駒田商店及堂本氏等の努力によつて北米方面の販路次第に開拓せ
られ、古屋商店、平出倉之助氏、野崎商店等の活躍によつて明治四十年頃から米國方面に於ける需要
激増を招來し、生産者も亦著しく其數を増し、國後島、利尻島、稚内附近から樺太西海岸方面に迄企業

の手が及ぶに至つた。

然し蟹の漁撈は之を小規模な作業に於てするときは、其出漁區域に自ら限度があり、此等區域に於ては濫獲によつてその漁撈高が逐年減少する傾向を來し、隨つて蟹罐詰の生産額も亦減退の兆を示すに至つた。

ところが大正九年頃から蟹工船の事業が勃興し、之によつて從來よりもズット漁撈區域が擴大されたのみならず、沿岸漁撈の捕獲原料を陸上に運搬して製造を行ふ舊來の方法と異り、工船は船自身が移動する工場であるので、製品の鮮度などに於ても優秀な條件を有つ爲めに、斯業は比年隆盛を來し近々數年間に異常な發達を遂げるに至つたのである。

元來本品は蝦肉の代用品として海外に嗜好せらるゝに及んで勃興したのであるが、現在歐米に於けるロブスターの價格は蟹肉のそれよりも著しく高いので、今では蟹肉の競争品として之を見る必要はない程度のものになつてゐる。

我製品は米國方面の需要激増に伴つて一時粗製濫造の弊に陥り著しく其聲價を失墜したが、其後當業者の自覺及製法研究に關する同業者の協力的精神はよく其聲價を高め、我國主要輸出品としての位置を築くに成功したのである。

二、生産狀況

(1) 生産原料及生産地

「タラバ」蟹は左記の如き清冷な寒流の流れる水深二十乃至三十尋位の所に群集し、夏期水温の上昇に伴れて沖合へ移動する。蟹の大きさは足の兩端間三尺乃至四尺半、重量八封度見當に及ぶものがある。

一、北海道

イ、根室及南千島地方—根室國沿岸及色丹、國後、擇捉諸島沿海一帯

ロ、北千島地方—擇捉島以北占守島に至る各島沿海

ハ、北見地方—網走宗谷等北見國沿岸

ニ、利尻稚内地方—利尻、禮文島及北見、天鹽の北部

二、樺太

イ、南樺太地方—北緯五十度以南の東西海岸及亞庭灣

三、露領

イ、沿海州地方—浦鹽より尼港に至る沿岸一帯

ロ、勘察加地方—勘察加西岸（昨年東海岸に出漁し成績良好注目せらる）

罐詰の製造地も亦従つて前記諸地方で限られ、其生産額は從來北海道、樺太、露領亞細亞の順位であつたが、近年工船の發達最も著しく、露領の産額増加の爲め前記順位は逆轉した。年の豊凶に依つ

て其産額は勿論區々であるが、大觀すれば北海道は漸次減少し、現在の中心は露領方面に移つて居ることは否まれぬ處である。北海道廳は此生産額漸減を沿海に於ける濫獲に起因するものとし、天鹽宗谷北見沿岸に於ける「タラバ」蟹は昭和二年二月から七年一月迄五ヶ年間其捕獲を禁止する旨の廳令を出した。又左記區域の工船漁業は大正十二年三月廿六日農商務省告示第六十九號で禁止せられた。

工船蟹漁業禁止區域

後志國神威岬より禮文島北端、禮文島北端より海馬島南端に至る線の中點、北見國宗谷岬より樺太島西能登呂岬に至る線の中點、得撫島伸津岬、釧路國尻羽崎を通過する緯線と東經百四十六度の經線との交叉點を経て尻羽崎に至る線内

(2) 漁撈 及 製造

漁期は普通三月から十一月迄であるが地方によつては一、二月から始まる所もある。一年を通じて四月より八月迄を最盛期とする。陸上工場原料となる蟹を得るには日本型發動機付小船及之に誘導せられる發動機なしの小船(普通川崎船と稱せらるゝもの)を以て漁場に至り底刺網と稱する漁網を海底に立て置き、數日後に至つて網を揚げ獲物を得るので、獲物は可成急速に工場所在地に運ばれる。最近に於ては一千噸乃至三、四千噸の汽船を母船とし、川崎船五隻乃至八隻位を使用し四、五千反の底刺網を使用するものがあると云ふ。(底刺網の一反は一丈巾、長二十五間見當であると云ふ)

工船の漁撈方法も亦之と畧同様であるが、只だ工船に於ては底刺網を二三日交代に上げ、連続して出漁し、獲物は逐次本船に於て罐詰に製造處分するのである。

工船の罐詰製造能力は一日三、四百函(一函は一封度罐四打、半封度罐なら八打入とす)一漁期中に二萬函見當を製出する。

只だ右漁撈に當つて注意を要する事は「イバラ」蟹の雌及稚雄(胸甲の巾五寸未満)は農商務省令(大正三年十二月七日省令第二十九號)によつてとることを禁止せられてゐることである。

次に工船内に於ける罐詰製造工程を畧述すれば次の如くである。

- 一、漁船から母船へ運ばれた蟹は先づ甲板上で整理せられた後、第一に甲羅を剝し金屬製の籃に盛り、之を籃のまゝタンク内に釣り下げて約二十分間煮る。
- 二、煮熟したものは尙籃のまゝ之を舷側から海中へ釣り下して冷却と洗滌とを同時に行ふ。
- 三、之を引上げ各脚を裁斷して肉を引出し、第一關節、第二關節其他に分類整理し洗滌の後肉詰を行ふ。

肉詰は別記農商務省告示の蟹罐詰検査標準規定に照して之を行ふ。肉の黒變を防止する爲めには罐と蟹肉との間に硫酸紙を挿入して罐と肉と直接接觸せぬ様にし、又罐の内側にはラツ

カーを塗布したものを用ひる。

四、肉詰を了した罐はクリンチャーで蓋を假締した後、脱氣函内に送られる。脱氣函の其中に蒸氣を注入して罐詰に加熱する装置になつて居て、罐詰は此函内を數回移動して居る間に脱氣の目的は達せられ、函外に送られると同時に完全に密封せられる。

五、密封後の罐詰は更に蒸氣壓力下に加熱殺菌せられる。

(3) 産 額

年次	北海道産額	樺太産額	合 計
大正五年	四八、〇五七	一〇八、〇〇八	一五六、〇六五
同 六年	五七、〇二四	一一七、五一五	一七四、五三九
同 七年	四五、〇二一	九三、七九三	一三八、八一四
同 八年	三八、九四九	四五、九三〇	八四、八七九

(一函は一斤罐四打、又は半斤罐八打入とす)

大正八年迄の製造地は北海道及樺太であつて、狭小な漁業範圍に於て濫獲した爲次第に原料薄の状態になつて海外市況の好轉に拘らず、前途沈衰の傾向を見せた。左の二表はよく其間の消息を現はしてゐる。

然るに大正九年以降蟹工船事業の發達は其漁撈區域を著しく擴大し、露領勘察加沿岸に於て製造を實施するものも出來、爾來順調な發展を遂ぐるに至つた。

年次	北海道産額	樺太産額	工船産額	カチムヤツカ其他産額	合 計
大正九年	四七、三八二	二六、〇二八	二八七	四、八三九	七八、三三六
同 十年	五六、七九五	二二、七三一	四、〇二〇	二〇、三七九	一〇三、九一五
同 十一年	七〇、一四二	三六、二八三	八、三二一	一六、三五一	一三一、〇九七
同 十二年	七六、四九六	六一、七〇五	三三、七九四	四〇、七二九	二二二、七二四
同 十三年	八五、二八二	三五、八一	四〇、九一七	三三、三七五	一九五、三八五
同 十四年	五四、四八七	二二、三〇七	一〇八、三七〇	七六、六七九	二六一、八四三
同 十五年	四一、七五〇	一一、一一一	二二九、〇七二	一一一、六〇〇	三九三、五四三
昭和二年	三七、五一四	三、七八八	三三二、三二六	一四九、五七六	五二三、二〇四
同 三年	四〇、一七四	三、〇四〇	三三三、九四一	一二八、〇一九	四八五、一七四

註 (一)右二表中大正十五年度迄の分は日本罐詰業水産組合理事長小川清一氏の發表された統計に據り、爾後の分は同聯合會の年度別總検査數量(舊年度製品及再検査品の重複數量を除く)に據る

(二)右表中昭和二年度分中には二、三三四國、本年度分中には三〇、三八八國の「四分の一」斤罐を含む。「四分の一」斤罐は一函九十六罐入で、一斤罐の四十八罐入及半斤罐の九十六罐入に比し一函分の内容肉量其半量に當るものとす

(4) 生 産 者

前述の通り蟹罐詰の生産者は之を工船漁業家及陸上工場經營者の二に分つべく、從來工船漁業家の

前項の検査標準及検査の表示に用ふる印章は告示を以て之を定む。(次表参照)
 第二條 前條の規定に違反したるものは百圓以下の罰金に處す。
 前項の未遂罪は之を罰す。

附 則 (畧)

農商務省告示の検査標準

甲 (崩肉罐詰以外のもの)

検査事項	合 格		品 目	格 外	廢 品
	フアンシイ	チヨイス			
検査事項	罐蓋に製造者の記號を打出せるもの		同上	同上	同上
罐の表示	卷締罐にして外觀良好の好目打檢善良なるもの		同上	同上	同上
罐の外観	鮮度、肉質及形態優良なるものを使用し、香味優良、加熱適度に於いて且黒變なきもの		鮮度優良、肉質形態佳良なるものを使用し、香味佳良、加熱適度に於いて且黒變なきもの	鮮度、肉質又は形態稍劣りたるものを使用し、加熱過度なるもの、又は黒變少きもの	鮮度、肉質劣りたるものを使用し、加熱過度なるもの、又は黒變稍多きもの
品 位	一、封度罐は肉量百匁以上にして一、脚肉二寸以上及び崩肉二寸以上未滿のもの、十、封度罐及四分の一、封度罐は之に準ずるもの		同上	同上	同上

乙 (崩肉罐詰)

肉 量	罐 材	荷 造
同上	同上	同上
同上	同上	同上
同上	同上	同上
同上に反するもの	同上に反するもの	同上に反するもの

検査事項	合 格		格 外	廢 品
	A 級	B 級		
検査事項	罐の蓋に製造者の記號を打出せるもの		同上	同上
罐の表示	卷締罐にして外觀良好且打檢善良なるもの		同上	同上
罐の外観	罐形不完全なるもの、錆を生ぜざるもの、其他罐の不完全なるもの		同上	密封不完全なるもの又は打檢不良なるもの

品位	肉量	罐材	荷造
鮮度及香味佳良、加熱適度にして且黒變なきもの	一封度は肉量百匁以上を有するもの、半封度は四十分の一封度は之に準ず	罐材は米國製チヤコール又は之れに相當する良質の鐵力にて適當の厚さを有し且塗漆完全なるもの	兩材は良質の乾燥板にして妻木は正六分以上、蓋、底及胴板は正五分以上の厚さを有し且構造堅牢なるもの
A級に比し加熱稍過度なるも相當香味を有するもの又は黒變あるも其程度少きもの	同上	同上	同上
鮮度劣りたるもの、加熱不足若は甚しく過度なるもの又は黒變稍多きもの	同上に反するもの	同上に反するもの	同上に反するもの
省令規定に適合せざる蟹を原料とせるもの、腐敗せるもの若は其微候あるもの又は黒變甚しきもの			

右表中合格B級に該當するものは支那に輸出し又は保税地域より支那に向け搬出する場合に限り合格とす。

右検査方法の要領は左の通りである。

- 一、検査方法は抜検査とす。抽出罐數は外觀検査（荷造、罐の膨脹度、錆等）に於て一割、内容の検査に於ては同一品種五十匁未滿に對して五罐以内、一百匁未滿に對しては十罐、五百匁未滿に對しては二十罐の割合にて開罐す。
- 二、合格品に對してはファンシー、チョイス、フエヤーの三等級を附す。尙崩肉の合格品はA及Bの二等級とす。

Bの二等級とす。

三、検査合格品に對しては荷造箱の外面に前記等級別檢印を押捺し、合格函數全部に對して検査證一通を下附す。但受檢者の請求によつては分割附與することを得。

右は検査及格付の大體であるが、從來の蟹罐詰は、材料たる蟹肉に對して尙十分採つて食料に供し得るにも拘らず投棄する部分が少くないのである。従前の通り斯業が小規模であつた時代には原料薄などは全然問題にする必要もなかつたが、工船漁業の發達と蟹罐詰の需要激増せる今日、依然現方法を改めぬ時は、斯業の將來に或は原料難を來す様な憂もなしとせぬ。之は是非共改正して食料になり得る部分は可成全部之を材料に供する事に改めねばならぬが、一面此現狀は前記の如き窮屈な格付を採用して居る爲めでもあるので、之が改正は近い内に企てねばならぬことであらう。

それに海外需要家側も當方で値開をつけて居る程に各等級に對する區別を立て、取扱つては居ない傾向もあるから、旁々此改正は當然行はるべきことと思はれる。

因に最近四ヶ年間に横濱其他の輸出港に於て行つた検査數量を見ると其合計は次の通りである。（各年度分中には若干の前年度製品及再検査品を含む）

右の内横濱に於ける検査數量が約九割七分を占めて居る。

等級	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
フアンシイ	一〇七、四六六	一五五、二一〇	二〇〇、九〇八	二九二、一一五
チヨイス	一八、三九五	二六、七二八	五七、二二二	六一、三一四
フエヤ	一三、八一九	二一、三六一	一八、二三〇	二四、五八二
パツストA	一〇、七七七	四四、一六四	六九、三九三	一三四、〇三八
同B	六、〇一三	一六、六一四	三七、七九六	二三、四一一
同格	八二一	一七、九五八	一六、八〇九	一一、七五五
廢品	一五七、二九一	三、五八五	七四八	三五五
合計	一五七、二九一	二八五、六二〇	四〇一、一〇六	五四八、五七〇

四、輸出状況

(1) 輸出高 (税關統計に據る)

年 度	神戸港輸出額	横濱港輸出額	全國輸出額	明治十三年を1としたる全國輸出價額増加率
明治四十三年	二、七五一	一九五、九七五	二〇一、七三二	一〇〇
同 四十四年	七、三六八	七一五、四九四	七三一、七二六	一〇〇
同 四十四年	一、二、七五〇	八八八、〇一〇	九三七、九六二	一・二八

年 度	輸出高 (金額)	輸出高 (數量)	増加率
大正元年	五七、一三三	一、三四三、一一六	一・八九
同 二年	二〇七、七六八	一、七七三、三八九	二・〇一
同 三年	一八五、六四一	一、二七八、二〇五	二・〇一
同 四年	四〇、二五〇	一、三五六、一五五	二・〇一
同 五年	八八、五〇二	一、三九五、二三七	二・〇一
同 六年	一五、五九〇	一、四八八、〇二三	二・一六
同 七年	五、九三三	九〇七、一九八	四・五二
同 八年	三、五、一六四	三、二三七、七六三	六・一〇
同 九年	一五七、二二二	一、〇五六、三三〇	六・二五
同 十年	四八六、九九五	四、二四四、〇八〇	六・二五
同 十一年	九七、六〇七	三、七八一、三九四	五・三七
同 十二年	六、七、六四一	三、七三九、四〇〇	五・三七
同 十三年	四八二、〇四一	三、三五四、三三八	五・四九
同 十四年	五七、六二七	三、四三〇、五二五	五・四九
同 十五年	四三二、二五〇	三、四九四、〇三四	四・四九
同 十六年	二二〇、六四二	二、九九六、四九七	五・九八
同 十七年	三三二、二七三	四、一二二、七七七	五・九八
同 十八年	二二、四〇五	三、四九九、一二六	五・四一
同 十九年	一〇四、三四〇	三、二七一、二三八	五・四一
同 二十年	六四〇、五二七	三、五七八、一三六	六・六四
同 二十一年	二、二、三、四三六	三、六三七、一三六	六・六四

同 十四年	九〇、五〇八	一、五〇九、八〇〇	一〇、〇五九、二二八	一三・七五
昭和元年	五三六、三二三	九、四八〇、八五〇	二、〇八一、三五五	一七・一一
同 二年	一五、八八九	二、〇四八、五九五	二、二五二、二七〇	一九・九五
	八四、〇九九	一、三三二、三八一	二、七六七、二八二	
	二九、一五八	二、七一八、二八二	一四、六〇〇、二六三	
	一三八、〇四二	一四、三六一、二五四		
		算		

本表の數量は各罐詰の内容の多少に不拘、單に箇數を以て算出したものだから、別表日本蟹罐詰業水産聯合會の輸出數量(單位「匁」)を「打」に換算するも一致せる數字を得べきものではない。

(2) 包装 及 商標

我國一般罐詰業の發達は次第に獨立した製罐業の發達を促し、現今では蟹罐詰用の罐は殆ど罐詰業者の附屬事業から獨立した。目下工船用罐は大低東洋製罐(大阪)の大阪東京工場、日本製罐(函館)、北海製罐倉庫(小樽)等の各株式會社で供給されて居る。

蟹罐詰用の罐材は他の罐詰の夫と異り罐材に特定のものを使用せねば輸出検査に合格せぬし、罐の内側には肉の變色を防ぐ爲にラッカーを一回又は二回塗布する外、肉と罐の中間に硫酸紙を敷いて肉と罐材と接觸しないやうにする。

硫酸紙は久しく之を輸入に俟つたが、近來電氣絶縁用紙として硫酸紙の國産品が出来るやうになり目今では神崎川電機材料製造所(大阪)製のもものが蟹罐詰用とし改良せられ流用せらるゝに至つた。

罐詰出來の上は之を木箱に詰める。一木箱の容量は一斤罐四打、半斤罐、四半斤罐なら八打で、一打毎にボール紙を介在せしめ木箱の上には二條の鐵帶を施す。木箱の用材や厚さ等も輸出検査を通過する爲には一定の標準があつて(検査標準の項参照)充分堅牢なるを要するのである。木箱の容積は大體左の通りである。

	横	縦	高	一匁(容積)の箱數
一斤罐入	一・一〇R	一・五〇R	一・〇五R	二〇匁
半斤罐入	一・二五	一・九〇	〇・八五	二二・二三
四分の一斤罐入	一・一〇	一・六八	〇・六二	三二・三三

箱入製品が各輸出港の検査所に運ばれると(工船製品は木箱包装迄工船中で完了する)検査所は規定に従つて内容外觀、包装等の検査をする爲め一應木箱を開け改装する事になるが、検査済の上は木箱面に検査月日(黒字)と等級別の検査済印(ファンシイは赤、チョイスは青、フェヤーは緑、パストAは紫)を押捺し、税関検査を省略して船積される段取になる。

尙右一般罐詰の外に罐詰と云ふものがある。之は容器として鋳力板の替りに圓筒形の硝子罐を用ひ蓋丈に鋳力板を使つたもの(容量は半斤)で、日魯漁業株式會社の製品の如きは大概罐詰一匁中に一罐を混へて居り、或は輸出に際し罐詰一荷口に一匁の罐詰を混じる場合もある。硝子容器を用ゐると外

側から蟹肉が明かに見られるから、見本又は店頭實物廣告用として最も適當して居るので罐詰製造の際同時に少量宛造られるに過ぎないので、つまり罐詰に對しては其補助的商品とも稱すべく、税關統計などに「罐詰及鱈詰」とあるが、蟹罐詰と蟹鱈詰と互に別箇の商品であるのではない。

鱈詰は罐詰と同時に同様にして造られるのであるが、只だ鱈詰の方は蓋の鉢力板と硝子鱈との接合點に護謨を介在させて外氣の侵入を防いである。此の鱈詰は前述の通りに其生産量も極めて僅かであるので、前記聯合會の検査所でも之に對しては検査を行はないから、若し鱈詰丈を函入として輸出する場合には右検査所の檢印が得られず、従つて之に對する税關検査を省略するわけには行かない。

蟹罐詰の商標は前記改装の際輸出商の手で、各品位相當のものに限り貼付せられるのであるが、現在使用せられて居る商標は製造會社及輸出商の異なるに從ひ、或は海外仕向地の情況や取引店の希望によつて多種多様なものが用いられてゐる。

(3) 輸 出 商

日本蟹罐詰業水産組合聯合會の調査によると、昨年度中に蟹罐詰の輸出を取扱つた商店は左の通りであつた。(尙参考の爲め各店名下に同年度の輸出取扱高及積出港名を掲げる)

堂本商會	一〇〇、八六七	横濱、大阪	貝瀬商店	一、二八五	横濱
野崎商店	七八、〇七九	横濱	本重貿易	一、二八四	同
三菱商事	五〇、五二八	同	中島商店	七四〇	同
三井物産	三六、五九三	横濱、函館	杉原商店	五四四	同
セール商會	二七、九八三	横濱	藤野商店	五二二	同
駒田商店	一八、〇二六	同	日魯漁業	五〇〇	同
泉徳商店	一三、八六六	横濱、神戸	ストローム商會	四八〇	同
伊藤商店	六、八五三	横濱	祭原商店	一七三	大阪
吉永商店	六、七〇七	横濱、神戸	リユリー商會	一五九	横濱
ヤル商會	六、四八五	横濱	松下商店	一一七	大阪
古屋商店	四、〇一一	同	榊山商店	一〇〇	横濱
加藤商店	二、九九六	同	加藤徳商店	九七	横濱、大阪
栗坂貿易	二、九五八	同	渡邊合名會社	五五	函館
松永商店	二、六八五	横濱、神戸	三光洋行	四〇	神戸
野澤組	一、五一六	同	北村商店	二二	神戸、大阪

(4) 商 况

由來歐米諸國に於てはロブスターを甲殻類中の王として賞美して來たが、我蟹罐詰肉は其香味外觀のみならず、實際の營養價の點からしても遙かにロブスターを凌駕して居り、價格も亦歐米人の食膳に供せられる從來のロブスターに比して著しく廉價であるが爲めに、本品の歐米方面に於ける需要は

我當業者の宣傳努力と相俟つて逐年増大しつゝあつて、今や歐米在來のロブスターは全然我蟹肉の競争品として見るの必要がなくなつて居る。

過去に於ける輸出量を見るに、大正七八年の頃迄は逐年順調に販路が擴大せられ供給量は需要量に足らぬ盛況を呈したが、其後工船漁業の發達によつて供給量は逐年潤澤となり、大正十四年春から十五年一月頃迄相場は逐月強調を續けたが、同年夏頃から稍弱氣となり、逐年の増産に對する販路の擴大之に伴はず、大正十五年の生産量三十九萬箱から昨年は一躍五十二萬箱に激増したので、遂に未曾有の大不況を齎した。之より先日本蟹罐詰業水産組合聯合會はオーブニングプライスを設定して販賣價格の協調を策したが、昨年濱表の滞貨二十萬函に至つては、賣崩し等の非常手段に出る者を生ずるのも亦止むを得ぬ状態となつて、オーブニングプライスの引下を行つても尙取引値段は到底之を支持することが出來ぬ様に迄なつた。そこで輸出者側も生産者側も年來の苦難から確固たる協調の必要を痛感し、先づ生産者の事業大合同が行はれて工船會社の如きは二つの大會社に集約せられた。今年に入つてから海外の品薄で商況は俄然好轉し、先づ舊冬來の横濱に於ける滞貨は今春に於て一掃されたのみならず、新製品の賣行も亦頗る目覺しく市價は常に強調を持續した。生産者側は年來の苦き經驗に稽へ、其共同出資に依て日本蟹罐詰共同販賣株式會社を造り、輸出商は此の共販會社を通じ

て仕入を行ふに至つたから、將來市價の維持に關しては従前に比して餘程好都合になつたものと云へるであらう。

次表は市内某店の調査に係る最近四ケ年間の市價の月別表である。複雑な商品の市價を簡單に月次的に現はすことは随分其間に無理もあることであるが、商況の大體を窺ふには足りると思はれる。

蟹罐詰取引價格調

(等級フアンシー、半斤罐 八打入一函、横濱渡値段)

月次	大正十四年	大正十五年	昭和二年	昭和三年
一月	四三、五〇	四七、五〇	四五、〇〇	三三、〇〇
二月	四三、五〇	四七、五〇	四五、〇〇	三五、〇〇
三月	四三、五〇	四七、五〇	四三、〇〇	三八、〇〇
四月	四六、〇〇	四六、〇〇	四一、五〇	四〇、〇〇
五月	四六、〇〇	四五、五〇	四一、五〇	四〇、〇〇
六月	四六、〇〇	四五、〇〇	四一、〇〇	四〇、〇〇
七月	四六、五〇	四五、〇〇	四〇、〇〇	四〇、〇〇
八月	四七、〇〇	四五、〇〇	三九、〇〇	四一、〇〇
九月	四七、〇〇	四五、〇〇	三八、〇〇	四一、〇〇
十月	四七、〇〇	四五、〇〇	三七、〇〇	四一、〇〇
十一月	四七、〇〇	四五、〇〇	三六、〇〇	四一、五〇
十二月	四七、〇〇	四五、〇〇	三二、五〇	四一、五〇

次に輸出先を一瞥して見る。蟹罐詰の輸入國は當初から米國を第一とした。之れは横濱の貿易商が先づ此方面に對する販路の擴張に専ら努力した賜であらう。處が近年英國其他歐洲方面に於ける需要は我販路開拓に就ての努力と相俟つて逐年増加し、本年度の如きは米國と全歐洲の仕入數量とは甚だ接近して來て居る。即ち比率に於て之を見ると大正十三年米一國に於て七七%を占めたものが、本年迄に漸減して五五%弱となり、之に反して英國は大正十三年に約十六%であつたのが、逐年増加して今年は三三%を占むるに至り、大正十五年度からは獨逸、丁抹、瑞典等に新規仕向行はれ、今年に入つては希臘、伯耳義、和蘭等（次表「其他」の内に含まる）にも入つた。左記は最近五年間の仕向國別統計である。

仕向國別輸出高表

輸出先	大正十三年		大正十四年		大正十五年		昭和二年		昭和三年(十月中旬迄)	
	數量	國別輸出割合%	數量	國別輸出割合%	數量	國別輸出割合%	數量	國別輸出割合%	數量	國別輸出割合%
米國	九、〇二	七〇・七	一、五八八	六〇・八	一、八二〇	六五・四	三、七五七	五〇・八	二、一〇〇	五五・七
加奈陀國	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
英國	一〇、三六	一五・九	三、七七六	一六・四	六、七四五	二五・〇	一、三二五	一八・五	一、五三六	一・三
佛國	一、〇〇	一・三	一、三九	〇・五	一、〇〇	〇・四	二、八二六	〇・七	九、七〇	三〇・六
其他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	一、〇〇	—	一、三九	〇・五	一、〇〇	〇・四	二、八二六	〇・七	九、七〇	三〇・六

輸出先	大正十三年		大正十四年		大正十五年		昭和二年		昭和三年(十月中旬迄)	
	數量	國別輸出割合%	數量	國別輸出割合%	數量	國別輸出割合%	數量	國別輸出割合%	數量	國別輸出割合%
獨逸	—	—	—	—	四、五四四	一・六	—	—	三、六七	〇・八
丁抹	—	—	—	—	四、三五一	一・五	—	—	六、九〇	一・七
瑞典	—	—	—	—	三、〇〇	〇・一	—	—	一、〇一	〇・三
布哇	一、七四	一・六	三、九六五	一・六	二、九九	一・〇	六、二〇七	一・三	三、四四	〇・九
濠洲	二、四八七	一・六	四、八八五	二・四	九、三三三	三・四	三、八二二	一・三	二、六四五	〇・七
其他	三、〇四七	三・三	六、一六六	二・三	三、四三六	一・三	一〇、三三三	三・七	一〇、七三〇	三・五
計	一、〇〇	—	一、三九	〇・五	一、〇〇	〇・四	一、四七〇	〇・四	一、〇〇	—

(昭和三年十二月稿)

終