

326

318



始



326
378

326
378

大正七年二月

長崎商業會議所創立二十五周年紀念 第一冊

長崎に於ける海産貿易

長崎商業會議所調査部

326-318



に於ける海産貿易

大正
7. 3. 1
内交

凡例

- 一、本書は長崎商業會議所創立滿二十五周年紀念として以下追次刊行せんとする調査報告書分冊第一卷なり
- 一、他日總目次及索引を附し合本裝釘の筈に付願くば散逸に委せず完結の期に備へられたし
- 一、統計表等は出來得る限り刊行時最近のものを收録せり、印刷以後に屬する事項は次輯を以て追訂増補すべし
- 一、調査は努めて完精を期したれども時に誤謬なきを保し難し切に大方の是正に俟つ

大正七年二月

長崎商業會議所調査部

長崎に於ける海産貿易

目次

前篇 總説

第一章	長崎と海産物	一—四	頁
第一節	長崎港海産物輸出概況	一	
第二節	海産物輸出港としての長崎の地位	五	
第三節	長崎俵物役所沿革概要	七	
第二章	長崎港海産物輸出要綱	一四—二九	
第一節	長崎に於ける海産物輸出慣行	一四	
第二節	製品及荷造検査規定	二一	
第三節	長崎に於ける海産物貿易商	二七	

後篇 各説

二

第一章 錫.....三〇—六二

第一節	製品の呼稱及種別.....	三〇
第二節	原料.....	三四
第三節	産地.....	三七
第四節	漁期及漁獲.....	四〇
第五節	製法.....	四四
第六節	生産及集散状況.....	四七
第七節	品位及鑑定.....	五一
第八節	荷造.....	五四
第九節	錫輸出状況.....	五四
第十節	市況及相場.....	五九

第二章 海參.....六二—八〇

第一節	製品の呼稱及種別.....	六二
-----	---------------	----

第三章 乾鮑 附 鮑罐詰及鮑殼.....八一—一二

第二節	産地、漁期及漁獲.....	六四
第三節	製法.....	六八
第四節	生産及集散状況.....	六九
第五節	品位及鑑定.....	七二
第六節	海參輸出状況.....	七四
第七節	市況及相場.....	七九
第一節	製品の呼稱及種別.....	八一
第二節	原料、産地、漁期及漁獲.....	八二
第三節	製法.....	八六
第四節	生産及集散状況.....	九〇
第五節	品位及鑑定.....	九一
第六節	乾鮑輸出状況.....	九三
第七節	市況及相場.....	九七
第八節	鮑罐詰.....	九九

三

第九節 鮑殼……………一〇

第四章 鱧 鯖……………一三二—一三六

第一節 原料……………一三三

第二節 製品の呼稱及種別……………一三三

第三節 產地漁期及漁獲……………一三五

第四節 製法……………一三八

第五節 品位及鑑定……………一三一

第六節 鱧鯖輸出狀況……………一三三

第七節 市況及相場……………一二五

第五章 乾 鰯……………一二七—一四〇

第一節 製品の呼稱及種別……………一二七

第二節 產地、漁期及漁獲……………一二八

第三節 原料及製法……………一三一

第四節 品位及鑑定……………一三三

第五節 乾鰯輸出狀況……………一三五

第六節 市況及相場……………一三九

第六章 乾貝類……………一四一—一四九

第一節 輸出乾貝の種類……………一四一

第二節 產地及漁期……………一四二

第三節 製法……………一四三

第四節 生産及集散狀況……………一四五

第五節 品位及鑑定……………一四六

第六節 乾貝輸出狀況……………一四七

挿入諸表索引

總 說

最近十ヶ年間長崎港海産物輸出割合比較表……………	二頁
最近五ヶ年間長崎港海産物輸出種別表……………	三
最近四ヶ年間長崎港海産物主要仕向地別表……………	四

大正六年中長崎港海產物香港及支那仕向種別表	五
最近三ヶ年間各港海產物輸出高比較表	六
長崎貿易商同業組合水產部仲仕賃表	一九
長崎港輸出海產物荷造樣式圖表	二二
長崎港輸出海產物檢查手數料表	二五
最近三ヶ年間海產物檢查高表	二六

各 說

一 鰻

烏賊及柔魚種別分類表	三五
長崎港輸出主要鰻圖表	三六
最近五ヶ年間長崎縣下鰻原料漁獲高表	四三
大正五年中長崎縣下鰻原料漁獲高地方別表	四三
最近五ヶ年間長崎縣下鰻生產高表	四七
大正五年中長崎縣下鰻生產高地方別表	四八

二 海 參

大正五年中長崎港鰻集散地方別移入表	四九
大正五、六年中長崎港輸出鰻檢查高表	五〇
最近十ヶ年間長崎港鰻輸出額並輸出割合比較表	五四
最近五ヶ年間長崎港輸出鰻仕向地別表	五六
大正六年中長崎港鰻輸出月別表	五六
最近三ヶ年間鰻輸出額港別表	五九
最近五ヶ年間長崎港輸出鰻月別相場表	六〇
本邦海鼠漁獲高主要產地別表	六六
最近五ヶ年間長崎縣下海鼠漁獲高表	六七
大正五年中長崎縣下海鼠漁獲高地方別表	六七
大正五年中長崎縣下海參生產高地方別表	七〇
本邦海參生產高主要產地別表	七一
最近三ヶ年間長崎港輸出海參檢查高表	七一
最近三ヶ年間長崎港海參輸入高表	七二

最近十ヶ年間長崎港海參輸出高表.....	七五
大正六年中長崎港海參輸出月別表.....	七八
最近五ヶ年間長崎港輸出海參月別相場表.....	八〇

三 乾 鮑

本邦鮑漁獲高主要產地別表.....	八五
大正五年中長崎縣下鮑漁獲高地方別表.....	八六
最近五ヶ年間長崎縣下乾鮑生產高表.....	九〇
最近三ヶ年間長崎港輸出乾鮑檢查高表.....	九一
最近十ヶ年間長崎港乾鮑輸出高表.....	九三
最近五ヶ年間長崎港輸出乾鮑仕向地別表.....	九四
大正六年中長崎港乾鮑輸出月別表.....	九五
最近五ヶ年間長崎港輸出乾鮑月別相場表.....	九八
最近三ヶ年間長崎港鮑罐詰輸出高表.....	九九
最近三ヶ年間長崎港鮑罐詰輸出仕向地別表.....	一〇〇
大正五年中長崎港輸出鮑罐詰檢查高產地別表.....	一〇三

四 鱈 鱈

大正五、六年中長崎港輸出鮑罐詰檢查高表.....	一〇四
大正五、六年中長崎港輸出鮑罐詰檢查高等級別表.....	一〇四
長崎港輸出罐詰檢查標準表.....	一〇八
最近五ヶ年間長崎港輸出鮑罐詰月別相場表.....	一〇九
最近十ヶ年間長崎港鮑殼輸出高表.....	一一二

五 乾 鰻

最近五ヶ年間長崎縣下鱈漁獲高及鱈鱈生產高表.....	一一八
最近十ヶ年間長崎港鱈鱈輸出高表.....	一二三
最近五ヶ年間長崎港輸出鱈鱈月別相場表.....	一二六
最近五ヶ年間長崎縣下鰻漁獲高及生產高表.....	一三〇
最近三ヶ年間長崎魚類共同販賣所地廻生鰻販賣取扱高.....	一三五
最近十ヶ年間長崎港乾鰻輸出高表.....	一三六
最近五ヶ年間長崎港輸出乾鰻仕向地別表.....	一三七
大正六年中長崎港乾鰻輸出月別表.....	一三九

六 乾貝類

最近五ヶ年間長崎港輸出乾蝦月別相場表……………一四〇

最近三ヶ年間長崎港輸出乾貝類検査高表……………一四六

最近十ヶ年間長崎港乾貝類輸出高表……………一四八

最近五ヶ年間長崎港輸出主要乾貝類月別相場表……………二四八

長崎に於ける海産貿易

長崎商業會議所調査部
 本山桂川編著



前篇 總説

第一章 長崎と海産物

第一節 長崎港海産物輸出概況

内に縣下及近縣に亘る天與の海岸線と豊富なる漁場とを擁し、外に海産物市場として世界有数の支那大陸を一葦帯水の眼前に控ふる我が長崎は、本邦海産物輸出港として古來自ら優越の地歩を占む。長崎港輸出貿易統計上海産物の輸出平年優に其總額の三割内外に及ぶ亦偶然にあらざるなり。

今最近十ヶ年間に於ける長崎港海産物輸出價額の同輸出總額に對する割合を示さんか即ち左の如し

○最近十ヶ年間長崎港海産物輸出割合比較表

年次	海産物輸出價額	總輸出價額	總輸出價額ニ對スル海産物輸出價額割合
明治四十一年	八四、四三〇	三、七七、四九四	・二六五
明治四十二年	一、一五八、九七五	三、五八、六八四	・三三四
明治四十三年	一、〇三七、九七	三、三〇三、九五九	・三三四
明治四十四年	一、二九、五八八	三、四〇五、一八三	・三六六
大正元年	一、四〇〇、〇〇	三、九五三、五〇四	・三五九
大正二年	一、六七一、六九九	四、七四五、六二八	・三五五
大正三年	一、三三七、六四	四、二六、三九四	・三三二
大正四年	一、三三五、五五	四、六三九、六七三	・二八四
大正五年	一、二四〇、七二	九、九三五、五四	・一二五
大正六年	一、五〇四、六五一	一九、七八三、七六	・〇七六

(備考) 表中鮮魚及鹹魚の輸出額を計上せず以下之に倣ふ

大正六年に至り其割合一見甚しく低下せるが如きも石炭綿織絲等に輸出著しく増加し、總計に於て前年の倍額に激増せるが爲め此の數字上の外觀を示せるものにして決して海産物の輸出減退せるが爲めにはあらず。只に減退を見ざるのみならず、大正六年に於ては近年の輸出不振を恢復し將來益々増進發展せんとする氣運顯然たるものあり。之を既往の統計に徴するに、前表に於て見るが如く、大正元年末は其前年即明治四十四年末に比し、約二割五分、殆ど三十萬圓の増加を見、翌大正二年末に於ては、同じく四十四年末に比し、約四割五分、五十萬圓の

激増を唱ふるに至り長崎港海産貿易は前途益活躍の期に入らんとせり。時恰も歐洲大戰勃發し加ふに支那内地の變亂動搖常なく經濟的不安を傳へられ、且會々需要を喚起することあるも戰時船服欠乏に左右され荷動き涉々しからず、大正三年、四年、五年聊か輸出の減退を餘儀なくせしめられたり。然りと雖も、此不自然なる不況状態決して永く繼續さるべきものにあらず、果然大正六年に於ては前記百五十萬圓の輸出となり、將に大正二年の盛況を再びせんとす。爾後の進展期して待つべきなり。

偕て茲に長崎港輸出海産物と云ふ。其品種然らば如何。請ふ先づ次表に徴せよ

○最近五ヶ年間長崎港海産物輸出種別表

品年次	大正六年	大正五年	大正四年	大正三年	大正二年
鰯	七三、八六四	五八、七四四	六五、三三〇	七〇、九六四	一、〇四七、〇三三
海參	一、五、六三三	二四、五五	二九、三六	三〇、六五	二四、九二
乾鮑	三、九五	五、八六	四、一七	七、七六	五、八〇
乾鱈	六、四四五	五、二七七	五、八〇	五、五四	六、〇二
乾貝	一四、二七	二四、七三	九、二九	一、六、八六	一四九、三三
干貝	三三、七八	一七、八九	一五、二四	一四、四六	一四八、九七
乾魚	二、七	二四、四七	二四、七三	二、八九	三、〇〇
煎魚	六八、〇〇	九、四六	三、七四	七、三〇	五、三六
合計	一、五〇四、六五一	一、二四〇、七二	一、三三五、五五	一、三九七、六四	一、六七一、六九九

是に依りて之を見るに、長崎港輸出海産物中常に輸出額の第一位を占むるものは鰯にして、年々海産物輸出額の半ば以上に達す。鰯に次ぐものは海參なり。之又常に海産物輸出額の一割を占む。海參に次ぐものは乾鰕なり。干貝の輸出亦侮るべからず。鮑と鱧の輸出相伯仲し、乾魚煎魚類之に次ぐ。此外別に鮮魚、鹹魚の輸出あり、更に副産としては鮑罐詰、鮑殻等の輸出あり。次に長崎港輸出海産物需要地を見るに、殆ど其大部分は香港及上海を仕向先とす。即ち左表の如し

○最近四ヶ年間長崎港海産物主要仕向地別表

年次	仕向地			合計
	香港	支那(主トシ) (テ上海)	其他	
大正三年	八五七、七三〇	五〇三、四九四	三〇、三七四	一、三九一、六二八
大正四年	六九一、八七〇	四九七、六五七	五、九九九	一、二三四、五二六
大正五年	六七七、六四九	四九一、八六六	五、一六六	一、一七四、七二一
大正六年	八四四、七二二	五三三、四三四	四六、四六六	一、四二四、六二二

即香港に出すものは輸出海産物の凡そ五割に上り上海方面に出すもの三割を占め、他の二割を關東州及比律賓等に出す。尙大正六年中香港及上海方面に仕向けたる當港輸出海産物の品別を檢せんか左表の如きものあり

○大正六年中長崎港海産物香港及支那仕向種別表

品種	輸出額		支那(主トシ) (テ上海)	
	数量	金額	数量	金額
鰯	三〇、六八、七三三斤	七〇四、五〇九円	三〇、八、四七六斤	八三、〇二五円
海參	一〇、一五、七〇	一三、一八二	一五、六、二〇八	一、五、六三三
乾鰕	一〇、〇〇六	三、一七四	一、一、二〇〇	一、六、一一〇
干貝	四七、一八九	二、六、一七〇	九、一、六六六	六、七、三三四
乾魚	一〇〇、九七〇	八、五、四八	二、六、五、一四五	一、〇、七、二五
煎魚	一八七、六七五	三、一、〇三六	七、四、四九〇	一、〇、六、八〇〇
合計	三、九七、一九一	八、九四、七三二	一、五三、三、四七	五、六三、四三四

第二節 海産物輸出港としての長崎の地位

海産物輸出港としての長崎港の地位を知らんと欲せば先づ現其状と他輸出港との比較を究めざるべからず。左表即之を示す

○最近三ヶ年間各港海産物輸出高比較表

輸出港別	大正六年	大正五年	大正四年
長崎	一、五〇四、五五四	一、二四〇、七二四	一、三三三、五三四
神戸	四、八六六、六六八	四、九八八、一四三	三、八八三、四〇六
横濱	一、七〇〇、三〇七	一、五四四、三三四	一、三三三、五三四
函館	三、二〇〇、七六八	二、六三三、六一	二、一〇〇、九七一
門司	六六、一五六	四二、二八九	一、五、七六

本邦海産物輸出港として統計上我が長崎港は斯の如く其第三位にありと雖も、各港夫々輸出の品種と方向とを異にし、數字上の結果のみを以てしては未だ遽かに輕重を斷すべからず。今大正六年中に於ける海産物輸出成績の内容を點檢するに、長崎は前記の如く鰯の七十九萬餘圓を筆頭に、海參の十五萬餘圓、乾鰯の十四萬餘圓之に亞ぎ此合計百〇九萬餘圓を主要なる輸出となす。神戸にありては寒天の輸出最も多く其額百七十四萬圓を超え、次で鰯の百二十四萬餘圓なり。尙長崎に稀れなる昆布及乾鰯を出せども、海參、鱈鱈等支那に於ける高等食料の輸出は長崎のそれに比して殆ど擧ぐるに足らず。函館の輸出多額に上るは、其特産たる昆布の輸出殆ど半ばを占め百五十九萬餘圓に達するものがあるが故なり。横濱は前三港に次ぎ鰯を出す。若し夫れ門司に至りては海産物輸出港として甚だ寂寞たり。

又之を仕向地別より見んか、神戸より輸出するものは北支部那を主として南部地方及上海方面に至つて少く、函館よりの仕向先は殆ど上海に限られ且専ら昆布なり。是を要するに海産物輸出港としての長崎港の地位、古くは長崎元俵物請方(後年、長崎俵物役所)の俵物三色及雜色代物交易時代以來今の香港を中心とする南部支那一帯に向つて獨自一己の地歩を占め敢て未だ他に下らず。

第三節 長崎俵物役所沿革概要

海産物輸出港としての長崎港の地位、現状既に前節記述の如し。然かも當港と海産物との關係、其基因するところ極めて古く、之が事實を知らんが爲めには須く遠く慶長の既往に遡らざるべからず。長崎俵物役所沿革の概要に就き特に本節を設くる所以なり。

茲に記事の簡捷を旨とし主として金井俊行氏遺著「長崎年表」に據り左記沿革便覽を作る。

慶長五年 (一六〇〇年)

秋唐商船初て来る。

同 九年 (一六〇四年)

絲割符商法を興す。(後、寛永八年、從前の京都、長崎、堺の商人に江戸、大阪の商人を加ふ、於是五箇所商人會所の稱あり)

明歴元年（一六五五年）

絲割符商法を止め唐蘭輸入品總て相對賣買とす。

寛文十二年（一六七二年）

十一月唐蘭貨物市法賣買の法を設く。

延寶三年（一六七五年）

本博多町の五箇所商人會所を八百屋町に移し市法會所と改む。

貞享二年（一六八五年）

十二月市法賣買を廢し再び絲割符商法を興し市法會所を割符會所と改む。

元祿十年（一六九七年）

十月代物替會所を本興善町に置く。

同 十一年（一六九八年）

割符會所を改め長崎會所と稱す。

享保十四年（一七二九年）

雜物替會所を今魚町に置く。

唐船定額外有餘賣の法を廢し更に每艘別に銀三四十貫目分の貨物を輸入せしめ銅、煎海鼠、

干鮑、其他海産品及び藥種、織物、皮革、眞珠、漆器等を以て貿易す。

同 十九年（一七三四年）

雜物替會所を廢し長崎會所に合す。

延享元年（一七四四年）

八月町人八人に俵物一手請方を命ず。

唐蘭船貿易の俵物此八人の專賣とし代銀每百貫目二貫七百目を會所に納めしむ、之を二七銀と稱す。八人の者祖先始めて俵物の貿易を爲したる者也。

同 二年（一七四五年）

四月俵物請方の商人會所を西濱町に設く。

寛延二年（一七四九年）

九月幕府諸國に令し唐國貿易海産品は總て長崎俵物請方の外賣買するを禁す。

寶曆十三年（一七六三年）

十月俵物請方を諸國に派遣す。

本年唐船唐銀を輸入し且俵物の貿易を希望するを以て九州中國及び東北の諸國に人を遣し漁具を貸與し益海産の收穫を謀らしむ。

天明五年（一七八五年）

二月俵物請方を廢し俵物役所を西濱町に置く。

寛政十二年（一八〇〇年）

三月俵物役所を築地糶藏跡に移す。

慶應元年（一八六五年）

八月煎海鼠、干鮑、鱧鱈會所に購入の定價を廢し且外國人へ直賣を許す。

明治二年（一八六九年）

十二月俵物役所及び産物所並に大阪俵物會所を改め産物會所とす。

概要凡そ以上の如し。抑々當港に於ける所謂代物替即ち輸出入交換貿易の事は年々町年寄の管掌專行に任じ來りしが、元祿十年時の町年寄高木彦右衛門二千貫目分の殘品代物替を俵物諸色を以てなさんことを乞ひ許可せらる。是れぞ我が海産物輸出の嚆矢なりけり。彼の建議により代物會所を本興善町に設置せるも此時なり。

元祿十一年五箇所絲割符會所を改めて長崎會所となすや俵物の事亦其管掌となれり。當初元俵物請方と稱するものあり八人（後に十一人）の株主組織を以て數十年來俵物諸色の値組、賣買及貯藏を司り、唐貿易海産物一切總て此俵物會所以外に於ける賣買を禁せられたりしが、天明

五年之が特權を廢し俵物請方を止め、長崎俵物役所を其跡に設けて長崎會所直轄の下に置き海産物の直仕入をなす。（寛政十二年同所を築町に移し、従前の場所を俵物藏所と稱し海産類干場に當つ。）

元、俵物と呼稱するは専ら煎海鼠（海參）及乾鮑の二品に限りしが後鱧鱈を加へて三色とす。又別に諸色と唱ふるものあり、昆布、鰺、鷄冠草、天艸、鯉節、乾海老、乾瀬貝、いたら貝、椎茸、和人參等皆此中に包含せり。

當時俵物役所取扱の俵物産地は附近沿海のみにと、まらず遠く東奥北國各地に亘り俵物役所に於ても特に函館、江戸、大阪、赤間關（下ノ關）等に派出所を置き、人を遣して海産物蒐集買入に努めしめたり。就中海參及鮑の如き時に庶民の食用其他一切の賣買を禁じ、病者の用に供せんとせば醫師の證明書を添へ官許を仰ぎ辛うじて少量の拂下を得たる事もありしといふ。

蓋是唐物輸入に對し歳々正貨國外に流出すること夥しかりし爲め、其支拂を所謂代物交易となし以て當時の危機を救済するところあらんとせるなり。

今試に寛政中各地に於ける俵物買入高及産地を擧ぐれば凡そ次の如し

長崎買入 二十四萬二千七百五十一斤

（産地） 大村、島原、五島、平戸、壹岐、對島、天草、佐賀、唐津、筑前、肥後、薩摩、

豊後、佐伯、小倉、府中、廣島、徳山、備前、備中、長門、周防、岩國、出雲、
隠岐、朝鮮

赤間關買入 一萬九千四百四十斤

(產地) 筑前、長門、長府、津和野

大阪買入 十四萬一千六百九十二斤

(產地) 淡路、阿波、讃岐、伊豫、土佐、播磨、備前、日向、和泉、若狹、越前、能登、

三河、伊勢、志摩、丹後、尾張

江戸買入 十七萬七千六百五十斤

(產地) 武藏、相模、上總、伊豆、安房、遠江、仙臺

北國筋買入 三十五萬四千四百八十九斤

(產地) 松前、函館、江指、南部、津輕

合計 八十六萬六千二十二斤也

此中書も多きは煎海鼠の五十餘萬斤にして、乾鮑の三十萬斤之に次ぎ、鱧鱈最も少く僅かに一
萬餘斤に過ぎず。

俵物及諸色には二種の標準價あり、一を地元仕入代と稱し、他を唐方賣渡代といふ。地元仕

入代には各其品位産地等に因りて差等を設け、煎海鼠には番建十番より一番に至る毎百斤一匁
乃至二匁八分迄の差あり、賣渡には一匁乃至四匁の差を置く。乾鮑は三番より一番に至る毎百
斤一匁一分乃至二匁八分の差あり、賣渡には一匁六分乃至二匁九分の差を置く。鱧鱈は元價の
差一匁乃至一匁六分、賣渡には二分の差あり。諸色中鯛は上々品元買一匁九分乃至二匁三分、
賣渡二匁六分、一番元買一匁四分乃至一匁六分、賣渡一匁六分乃至二匁。乾鰯元買二匁四分乃
至二匁八分、賣渡三匁。伊太刺貝元買二匁六分、賣渡三匁四分なり。

俵物役所には、會所調役二人、町年寄四人、會所目附三人、同吟味役二人、同請拂役八人等
其他總數五十人夫々の係あり。俵物の取扱に熟練し品種を撰別して産地を暗指するに毫も誤る
ことなし。然かも鄭重入念煎海鼠番立の如きは吟味役より順次四回の檢閲を経て確立したり。
乾燥及び貯藏にも常に周到の注意を加へ、又形狀製法の良否に就ては圖解詳説して之を各地に
配付せり。斯く其商品に周密の意を拂ひしを以て、支那人等能く信用安心して、秤量、再製の
手数を掛くることなく、包装の再調すらもなすことなかりき。

俵物役所に於て支那商人と取引をなすには、始め産地より回送ありし際記帳し日々引替帳を
以て俵物吟味役より勘定方詰所に差出し置き、唐船出帆前會所にて荷物入札の上係役人数名唐
人屋敷に赴き、俵物役所定めの通り役人、通詞及唐商立會の上引合を終り、渡方を決して俵割

目錄を唐人屋敷に交付し、翌日船積を了するの手順を踏めり。

斯くの如くして維新以前本邦に於ける海産物貿易は全く長崎俵物役所の専權によりて行はれ來りしが、安政六年横濱、神戸等前後相次で開港され、文久元年には幕府令を發して長崎に於ける外國貿易專行の制を廢し開港場自由貿易となり賣買には金銀を用ひ代物を許さず、俵物諸色の相場も市場需給の趨勢に任せたり。されば長崎俵物役所の名尙存するも其實漸く空しく、遂に明治二年井上馨氏が職中俵物役所の改革を企て、產物會所と改稱せしめ且つ官吏の商業を營むことを禁じたり。於茲乎當時の官商たりし山下、永見、村上の三氏を擧げて勘定役とし主として會所の事務を執掌せしむ。後名を共力社と改め、次で明治六年六海商社と稱し、金銀貸借賣買に従事したり。長崎海産貿易の由來大略以上の如く、斯くて自由貿易の時代に入り以て今日に及ぶ。

第二章 長崎港海産物輸出要綱

第一節 長崎に於ける海産物取引慣行

一、産地荷主との取引

産地に於ける仲買人は平素漁業者に對して仕入金と稱する一種の前貸をなし、其漁獲物を買入る。斯くて買入れたる漁獲物は自己の手によりて製造し、若くは之を製造せしめ自己の危険と計算を以て更に長崎に於ける海産物問屋に廻送し委託販賣を約す。

荷主は貨物發送の際大抵八掛内外を程度として荷爲替を附し殘額は賣上後決済す。尤も取引頻繁にして相互の信用十分ならば託送貨物賣上後精算するを常とせり。

貨物積送運賃、陸揚積込費其他の費用は悉く荷主の負擔とし、受託者に於て立替、後日賣上代金より控除計算す。

長崎港に於ける荷受問屋の間にては問屋口錢即ち受託物賣上手數料三分五厘と約定し居れども、常に取りある荷主に對しては割戻等の方法を内約するものあり、自己の收得三分を以て普通標準とするもの、如し。而して荷受問屋は前述の如く自己の計算を以て貨物の販賣を營むものにあらず只受託貨物の賣上手數料を唯一の収入となすものなり。

荷受問屋は營業倉庫に保管すべきことを委託されたる場合を除き自ら之を自己の倉庫に保管するものにして一定の期間(普通十日間)に止まるものは別に倉敷料を徴せず。只長期に亘り尙保管を繼續する場合には手數料其他と共に荷主の手取金中より控除す。

二、支那商人との取引

當港に於ける海産物の輸出貿易は舊來概ね在留支那商の手を経由するものにして、直接輸出の甚だ不便困難なる事情あり。支那海産物貿易業者は長崎、神戸等に支店、出張所若くは代理店を置き各地相聯絡し、若し本邦商人の海産物直輸出を試むるものあるを聞かば直に共同呼應して之を購入せず、空しく倉庫内に腐敗せしむるか、然らざるまでも、極めて不利益なる條件と廉價とを以て賣放たざるべからざるに至らしむるが如きこと稀ならずと聞く。従て當港海産物貿易業者即ち主として荷受問屋は、對在留支那商との取引所謂居留地貿易の慣習を持續し居れり。

支那商人との取引は普通現物取引大部分を占め、時に豫約取引をなすことあり。支那商人は本國商人の指圖又は注文、若くは依託により自ら毎日荷受問屋を歴訪し貨物の有無を見商談を進む。其賣買の方法に見本賣買、總見賣買、及荷印に依る賣買の三種あり。見本賣買にありては多く貿易商の店舗に於て見本を檢し賣買契約をなす。總見賣買は貨物現存の場所に於て相對賣買をなすものにして、支那商人は貨物の全部に就き仔細に點檢したる後價格を協定し、賣買を契約す。荷印による賣買は専ら荷印の差異によりて其品位を鑑定するものにして個々の貨物に就き點檢することなく單に其荷印を信用し取引す。而して相場建の方法は何れの取引方法に於ても正味斤量取引により百斤を以て賣買單位とす。

賣買代價に双方の合意ありたる時は別に契約書等の作成交換をなすことなく、又特別の場合を限く外手附金をも授受せず、總て單に口頭の契約による。

貨物は居留地支那商館渡にして、運搬の諸費悉く產地荷主の負擔なり。貨物を支那商館に持込めば再び數量を秤り其引渡を結了す。而して支那商は此荷物取引の際に於ける斤量再調手数料を看買料と稱し問屋より百斤に付五厘宛徴し居れり。又別に入目引と稱する一種の値引習慣あり。實際受渡の斤量より或特定の量目を控除したるものを正味斤量として代金を計算するものにして、神戸に於ては千斤に付四斤、横濱に於ても此種の内約あり。當港に於ては之を金額に換算し總て海産物價額千圓に付金五圓の入目引をなす。蓋し此習慣は商品の賣買に際し見本と稱して不當の數量を要求することを防止せんが爲めに協定せられたるものなり。

代金支拂の方法に現金拂、延拂及勘定日拂の二種あり。此内現金拂と稱するも實際商品と引換に現金を支拂ふものは極めて稀れにして多く實際は延拂となる。延拂は普通一週間乃至十五日を以て限りとし、或は二十日に亘ることあり。又問屋によりては受渡の都度代金の授受をなさず双方の帳簿に記入し置き期末に於て大豆、豆粕、棉花等支那商人より買受けたる貨物支拂代金との振替により決済することあり。

(備考)

一、長崎貿易商同業組合定款中「第三章 取引ニ關スル規定」左の如し

第十一條 荷爲替付ノ商品ニシテ其金額カ商品ノ時價ニ超過スルモノト認メタルトキハ電信ヲ以テ其超過額ニ相當スル入金ヲ促シ七日以内ニ荷主ニ於テ入金セサルトキハ時價ヲ以テ賣却スルコトアルヘシ此場合ニ於テハ其結果ヲ荷主ニ通知スルモノトス

第十二條 前貸及内貸金ハ委託商品ニ對スル荷爲替ノ金額ト見做ス

第十三條 受託品ヲ委託主ノ便宜ニ依リ返還ヲ爲ス場合ハ特別ノ契約アル場合ノ外時價ニ依リ各部規定ノ手数料ノ半額及第十五條及第十六條ノ費用ヲ受クルモノトス

第十四條 賣買ノ委託品ヲ處理シタルニ依リ受クヘキ報酬ハ特別ノ契約アル場合ノ外各部會ニ於テ協定シ更ラニ本組合役員會ノ同意ヲ經テ一定シタル手数料ナリトス

第十五條 前貸金、内貸金、荷爲替金、立替金ニ對スル利子ハ特別ノ契約アル場合ノ外百圓ニ付日歩四錢トス

第十六條 受託品ノ藏敷料及保險料ハ委託主ノ負擔トス

二、取引規約

一、委託品販賣手数料(問屋口錢)

三分五厘

一、保險料

一ヶ月金拾錢(百圓ニ付)

一、金利

日歩金五錢(全)

一、藏敷料

十日間不要
以後一ヶ月百斤以上二百斤迄金五錢
(次節參照)

一、檢査手数料

金參錢

一、川廻賃

金參錢(一個ニ付)

一、水揚賃金

金八錢(百斤ニ付)

一、部屋持込賃

三、舊臘長崎貿易商同業組合に於ては諸物價の騰貴に準じ仲仕賃金引上の事を決議し大正七年一月一日より實施せり。水産部仲仕賃金左の如し

水産部仲仕賃金表(大正七年一月一日ヨリ實施)

鰯類	百斤建	金拾貳錢
鱈	同	全
干鮑	同	全
干海參	同	全
干蝦	同	全

干貝類	明骨	鯨筋	甘海苔	干鰯類	干魚類	鮑殼	海藻類	罐詰	椎茸	茴香	銀杏	茯苓	以上
同	同	同	同	同	同	同	同	壹箱	壹箱	百斤建	同	同	同
全	全	全	全	全	全	全	全	金六錢	金拾五錢	金拾錢	全	全	全

但自宅届貨物ハ定額ヨリ金貳錢ヲ引ク

第二節 製品及荷造検査規定

一、製品検査

商品の粗製濫造を防止し且完全なる荷造を履行せんが爲め長崎縣水産組合聯合會に於ては定款の一部として水産物検査規定を設け、明治三十八年以來其検査所を市内入江町三丁目に置き日々入荷の製品及輸出荷造の検査をなし居れり。同會定款第七章第三十四條第一項に曰く、

本聯合會ハ便宜ノ地ニ検査所ヲ設ケ又ハ地方水産組合ニ委任シテ本聯合會ヲ組織スル各水産組合員ノ製品又ハ營業品及荷造ニ就キ検査ヲ行フ

又同第三十五條に曰く、

荷造ヲナササルモノ及前條ノ検査ヲ經サルモノハ之ヲ海外ニ輸出シ又ハ外國商人若クハ組合員ニ非サル商人ニ讓渡スコトヲ得ス

即ち一般右検査所若くは他の水産組合又は水産聯合會(同第三十四條第一項但書)の検査を経るにあらざれば之を海外に輸出することを得ざるのみならず、組合員以外一切の商人に讓渡することを得ざるなり。受檢者に於て検査に關し不服あるときは再検査を請求することを得れども此再検査に對しては不服を唱ふことを得ず。(同第三十七條第一項)

又検査規定第二條に於ては更に左の手續を規定せり。

製品若クハ營業品ノ検査ヲ受ケントスルモノハ其種類數量産地及製造主又ハ發荷主ノ住所氏名ヲ明記シタル届書ヲ添へ現品ヲ検査所ニ持込ミ検査ヲ受ケシ

但シ直チニ検査ヲ受ケサル品ト雖モ本條ノ手續ハ着荷ト同時ニ之ヲ爲スヘシ

而して前記定款第三十五條に違背したるものよりは違約物品を沒收し若くは其代價に等しき過怠金を徴し(定款第四十四條)又検査規定に定めたる諸種の届出を怠るものには十圓以下の過怠金を課し、虚偽の届出をなしたる者には二十圓以下の過怠金を課するの定なり(同條ノ二)。

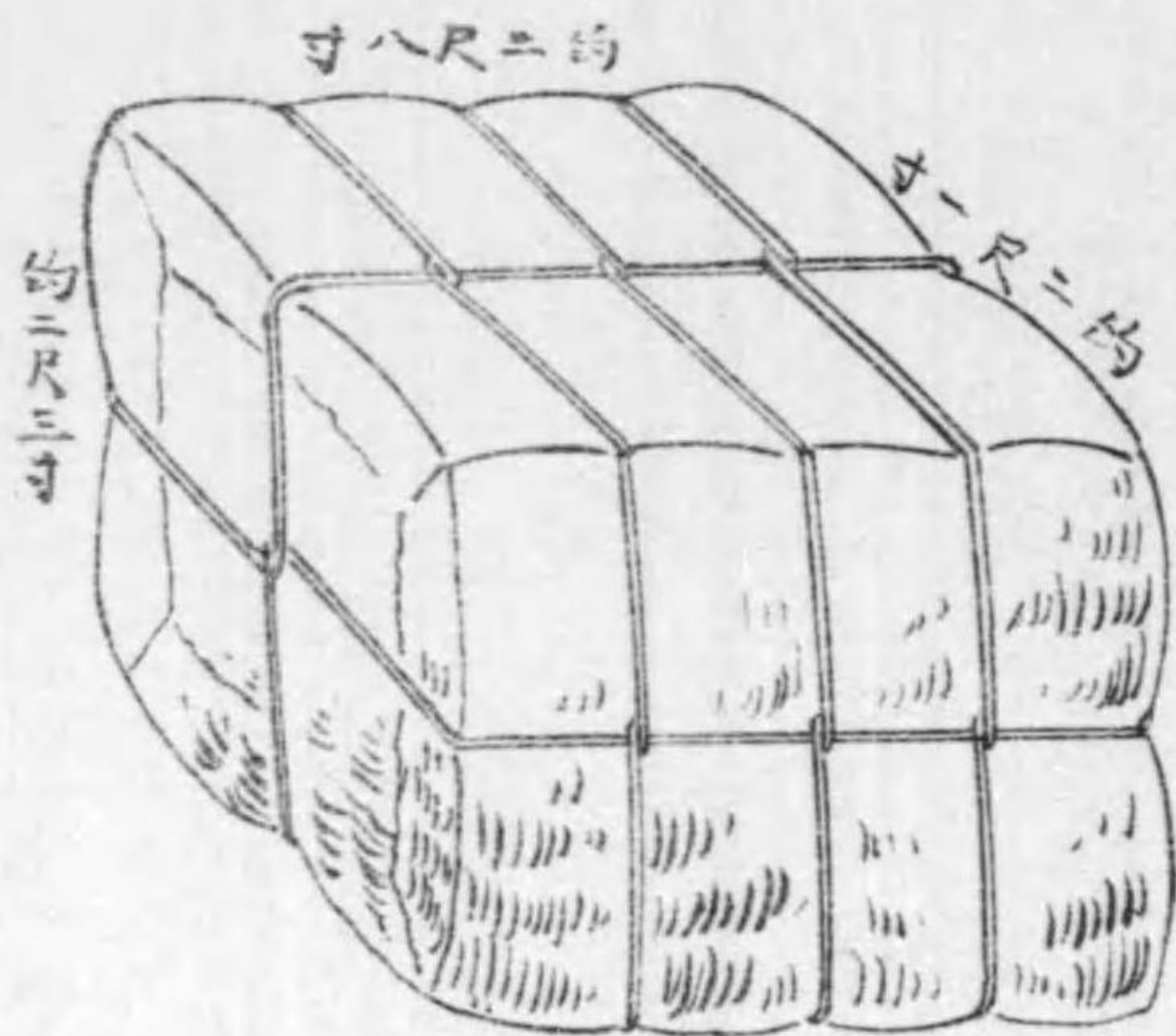
又検査規定第一條には検査を行ふ水産物製品及營業品の種類を掲げ、鰯、乾鰯、海參、鱈、干鰯、干貝類、素乾鰯、田作、甘海苔、布海苔、鹽鰯(内地及朝鮮に輸送するものを除く)、乾章魚、乾鰻の十四種に限り、夫々一等品、二等品、雜品の三級に別ち検査の標準を定め居れり。

二、荷造検査

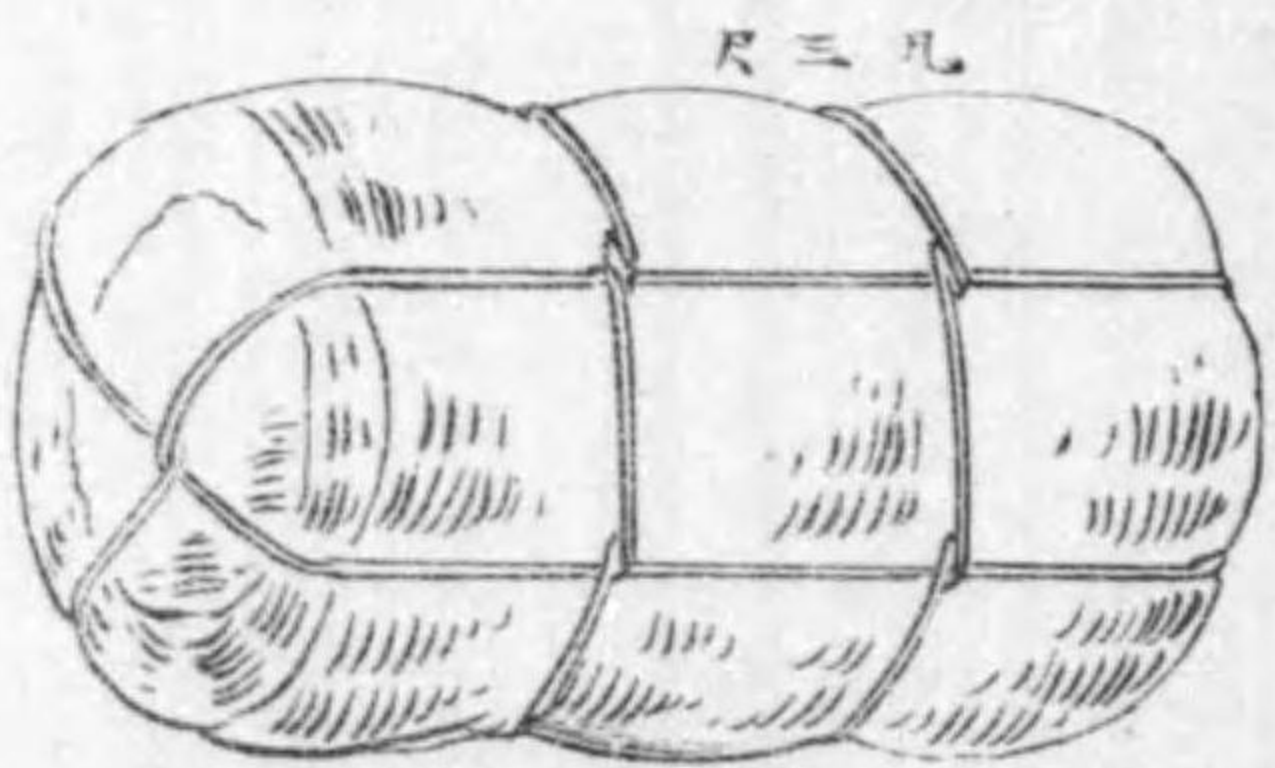
検査規定所定の標準により製品の検査に合格したるものは各其種類等級及大小に依り之を區分し荷造をなしたる上更に検査を受くべきものとす(検査規定第四條第一項)。荷造の方法は左の標準に依る(同第六條)

- 一、鰯、鱈 一梱 三百斤又は二百斤入

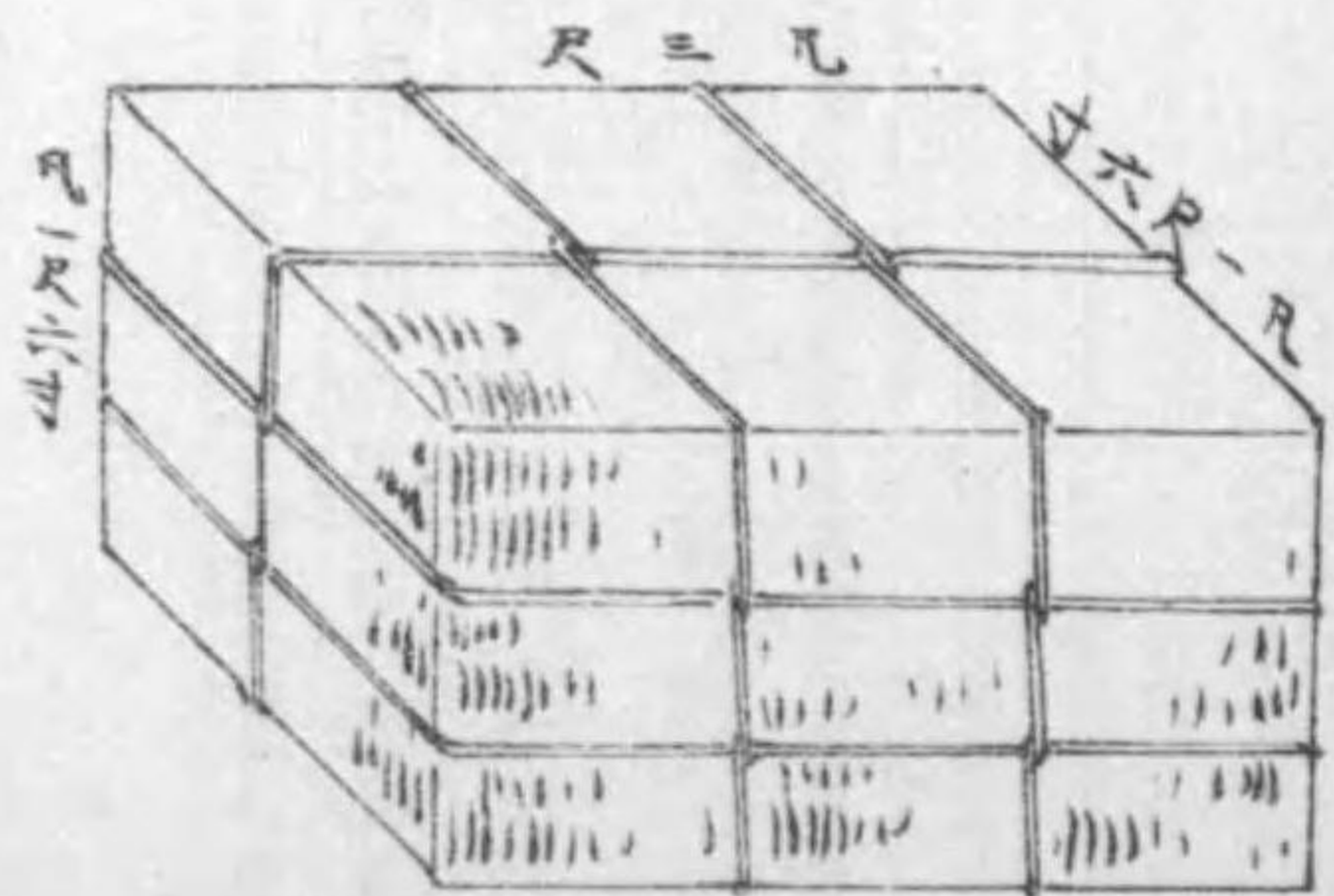
但二番鰯は一梱を百三十斤乃至二百斤とす



第一四様式



第二四様式



- 二、鰯、田作類 一箱 二百五十斤乃至三百斤
- 三、甘海苔 全 百斤乃至二百斤
- 四、海蘿 全 百五十斤内外入
- 五、干貝類 全 百五十斤内外入
- 六、乾章魚 全 二百斤
- 七、乾鰻 全 百斤又ハ二百斤
- 以上蒞包(第一圖樣式に據る)
- 八、海參 一箱 百八十斤内外入
- 九、乾鮑 全 百五十斤内外入
- 十、干鰓 全 百五十斤内外入

以上箱入とし外部を蒞包とす(第二圖樣式に據る)
 右の外蒞包とすへきものを箱入にするときは第六號乃至第八號の例に準ずるものとす。

右の規定に準據し荷造の方法適當なるときは之に左記第一號書式の検査證を挿入し且第二號型式の検査證印を押捺す(検査規定第四條第二項)。検査に合格せざるものは總て再製の上、再び検査を受くべきものなり(同第五條)。

検査主任

赤色ヲ用ユ他ハ總テ黒トス



三、検査手数料

検査手数料は受検者の負擔にして(検査規定第八條ノ二)若し各水産組合にて検査を了したる製品なるときは撰抜検査を行ひ(同第七條)、撰抜検査に合格したるものは二番鰯、干鰯、海參、

干鰯、小鮫鰯、貝柱を除くの外製品全部に對し検査料の半額を徴收し(第九條)、一旦検査を了したる製品にして貯藏後再び検査を受くる場合は検査料を徴收せざる規定なり(同第九條ノ二)、検査手数料左の如し(同第八條)

干鰯	每一個ニ付	金參錢
海參	全上	金參錢
小鮫鰯	每百斤ニ付	金拾五錢
貝柱類	每一個ニ付	金參錢
錫	每百斤ニ付	金拾錢
但二番鰯	每一個ニ付	金貳錢
干鰯	每一個ニ付	金貳錢
甘海苔	每百斤ニ付	金拾錢
煙	全上	金拾錢
干貝類	全上	金五錢
布海苔	全上	金五錢

海産物 總説

干 鰯	全	上	金 五 錢
田 作 類	全	上	金 五 錢
乾 章 魚	全	上	金 拾 錢
乾 鰯	全	上	金 五 錢
鹽 鰯	全	上	金 參 錢

但百斤に満たざるものにして五十斤以上は之を百斤に計上し五十斤未満は手数料の半額を徴收し厘位は四捨五入して錢位に止む。

(備考)

○最近三ヶ年海産物検査高表

長崎縣水産組合聯合會水産物検査所

年次	數量	金額
大正四年	四、三九、四六五斤	七五、八二五円
大正五年	三、〇〇三、六〇七斤	七四、五、六九九
大正六年	三、二二、三三三斤	九九、二六六

第三節 長崎に於ける海産物貿易商

長崎に於ける海産物貿易商(問屋業)及在留支那貿易商左の如し(順序不同)

長崎市西濱町七三	入江商店	入江米吉
全 西濱町一九	大鶴商店	中島榮三
全 新地町四	松庫商店	松本庫治
全 江戸町一一	川原屋	城島勝助
全 築町三三	富田屋	原真一
全 築町三八		西村重次
全 築町一九		黒瀬秀太郎
全 築町三〇	小松屋商店	松尾九十九
全 西濱町四二		松延重吉
全 築町二九	大和屋	澁谷林次郎
全 築町二二		前田駒一
全 築町二一	肥前屋	的野喜代次
全 西濱町七二		高柳徳丸

全 銅座町一四
 全 紺屋町三八
 全 築町三六
 全 築町

播吉商店
 村井海產部
 港屋

田中權三郎
 中村源太郎
 山口勝之助
 中村德一

在留支那貿易商

長崎市新地町三
 全 新地町二
 全 新地町六
 全 新地町一〇
 全 新地町一八
 全 新地町一三
 全 新地町二九
 全 廣馬場町七
 全 新地町二七

萬昌和
 裕益號
 晉恒號
 三和號
 致祥號
 永生隆
 德泰號
 崇記號
 永記號
 豐記號

潘達初
 簡心茹
 李偉拔
 黃業堂
 黃守庸
 葉堯階
 歐陽仁
 詹敏崇
 鄭永超
 范茂桐

全 新地町二五
 全 梅ヶ崎町
 全 新地町七
 全 新地町二〇
 全 新地町二八
 全 新地町二二
 全 新地町八
 全 新地町
 全 新地町二三
 全 新地町
 全 新地町九

泰益號
 正昌號
 肇記號
 祥茂號
 源泰號
 萬聚棧
 源昌號
 源豐永
 隆昌號
 寶大號
 振利號
 和昌號

陳鴻翔
 錢鴻忠
 葉榮綏
 翁榮常
 愈子綏
 朱秀山
 載壽隆
 汪印章
 張錦堂
 桑寶楚
 林芝英
 梁肇輝

後篇 各説

第一章 鰻

第一節 製品の呼稱及種別

鰻の呼稱及種別に就ては多年の地方的慣習と實際標準の差異とにより各地各々相異り、内地取引上に於ても或は原料により、或は産地により、或は製法により、或は形體品質等により夫々呼稱同じからず、産地名と原料名とを連稱するあり、産地名と製法、産地名と品質等を連呼するあり、或は時に同種異名のものなきにあらず。貿易上に於ては更に又特種の類別と呼稱とを有し、之を概括的に説明すること頗る困難なりと雖も、長崎港集散のものに就きては大凡左の標準による區分類別を適當とすべし。

一、原料による呼稱及種別(第二節原料参照)

劍先鰻 鍵鳥賊の一種、劍先鳥賊を原料とす。體面狭長、肉厚く光澤美麗にして風味亦甚だ佳良なり。貿易上一番鰻に屬す。

葡萄鰻 ブト鰻と訛稱し又ブトと略稱す。鍵鳥賊の一種、葡萄鳥賊を以て造る。劍先鰻に類し

體面長大、貿易上又一番鰻に屬す。

笹鰻 鍵鳥賊の一種、笹鳥賊(トツボ鳥賊ともいふ)を原料とす。肉薄く前二者に比し稍小なり。又一番鰻の一種なり。

水鰻 水鳥賊を原料とす。一番鰻の如く大ならざれども圓形にして幅廣く肉鱗三角形或は菱形なり。劍先に比し肉柔かにして二番鰻に屬す。

甲鰻 甲鳥賊(真鳥賊)を原料とす。形狀水鰻に似て殆ど圓形をなし肉鱗厚く且大なり。

以上の中或は形體による種別としても區分し得るものあり。例へば劍先鰻の形劍の切先に酷似したるが如き笹鰻の形笹の葉に髣髴たるが如き即之なり。又甲鰻は或は製法による區分とも見るを得べし。呼稱及種別の區分總て斯くの如く錯綜す。

二、産地による呼稱及種別(第三節産地参照)

當市場に集散するもの左の呼稱及種別あり

本縣産

對州鰻 壹州鰻 五島鰻 平戸鰻 島原鰻

他縣産

天草鰻 唐津鰻 薩摩鰻 筑前鰻 豊後鰻 長州鰻 隱岐鰻

海産物 鰻

之等の製品を夫々一番、二番の番建に別ち更に小別を設け産地名、原料名及其品位を連稱して一種の呼稱となすものあり例へば一番、壹州、ブト、錫上、同對州、ブト、錫次等の如し。或は又産地名原料形態及其品質を連稱するものあり、例へば二番、隱岐、甲、大新といふが如し。
(取引上よりの呼稱及種別参照)

三、製法による呼稱及種別(第五節製法参照)

磨錫 主として劍先、烏賊を原料とし、其製造に際し一番錫の外皮及肉鰭を除去したるものなり。即之等風味不良なる部分を取去りたるものなるを以て錫中最も精選優良、價格又従つて高し。

甲付錫 甲烏賊を以て原料とす。明治十二年此種の輸出を始めたる當時に於ては殊更甲を脱落し居たりしが、需用地にては却て甲付の儘を希望するもの多く、爾來甲付乾製の事となり來れり。

刻錫 多くは其儘乾製に適せざる各種の錫を以て製したるものなり。即新鮮ならざるか或は雨濕の爲め色澤を失ひ、或は又形狀損傷せる等のものを一括し、幾層となく重ねて緊縛し鉋又は刻機械を以て薄き鉋屑狀に刻みたるもの。内地需用に供す。

四、取引上よりの區別

上來記述の如く諸種の呼稱ありと雖も貿易市場にては舊來の慣習を墨守し長崎俵物役所に於て定めたる標準に従ひ磨上々番、一番錫、二番錫等に區別し居れり。

磨上々番 一番錫(主として葡萄錫)の中更に各優良なる品を精選し外皮を去り肉鰭を取りて磨きかけたるものにして輸出錫中の最上品たり。

一番錫 劍先錫、葡萄錫(ブト錫)等此番建に屬し時に磨錫も此類別中に包含せらるゝことあり。支那商人は之を大中小の三種に區分し賣買上の標準となす。即ち大は其長さ七寸乃至一尺三寸幅三寸五分内外、小は長さ四寸五分以上幅二寸五分位、中は兩者の中間に位するものにして共に輸出錫の上位なり。長崎港に於ては各其産地名を冠せしめ且夫々の品位を示すべき呼稱を用ふ。即ち左の如し

對州	ブト上	同	次	薩摩	一番上	同	次
壹州	ブト上	同	次	天草	一番上	同	次
五島	ブト上	同	次	筑前	一番上	同	次
平戸	ブト上	同	次	長州	一番上	同	次
唐津	ブト上	同	次	磨	大上	同	次

二番錫 眞錫及此種の錫を稱するものにして一番錫に比し形稍小さく、品位價格共に之に亞

ぐ。笹鰻、水鰻、甲鰻をも此種に包括することあり。左の如き呼稱を用ふ

對州上	同次	笹鰻上	同次
壹州上	同次	水鰻上	同次
五島上	同次	甲鰻上	同次
平戸上	同次	島原甲鰻	
		豊後甲鰻	
		隱岐甲鰻	

此外形體の大小、製法、製品の新古等を區別して呼稱することあり。例へば對州磨新、隱岐甲大新等の如し。

第二節 原料

烏賊及柔魚の類は其種類極めて夥しく、且地方により名稱を異にするものあり、甚だ複雑なれども、凡左表の如き分類を可とすべし

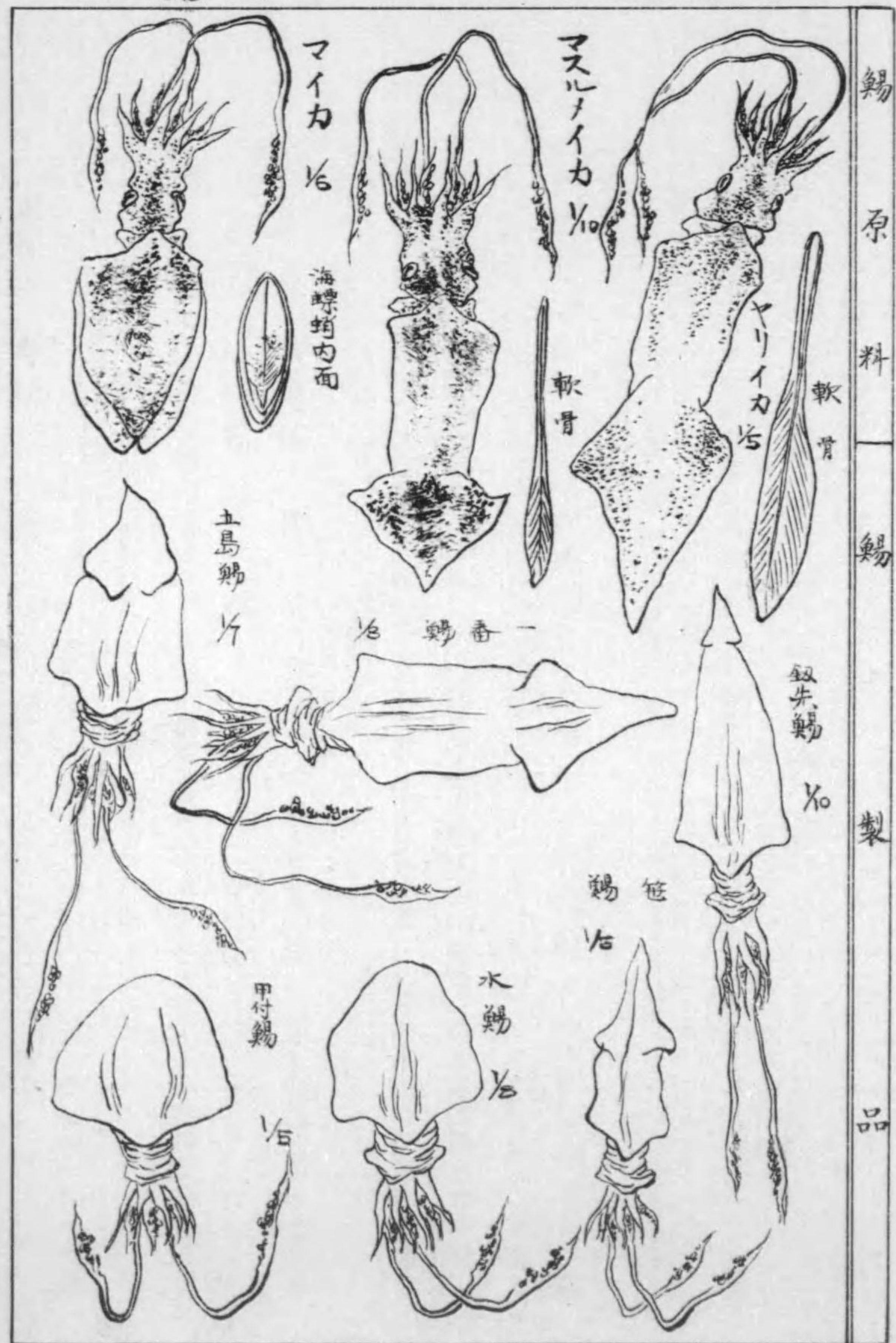
○柔軟動物中頭脚族二鰓部十脚類區別表

一、烏賊科

無針の海蝶蛸あり 肉鰓洞の左右に着き 後部に至りて合せず	有針の海蝶蛸あり 肉鰓洞の左右に着き 後部に至りて合せず	骨無く肉鰓洞の左右に 着き各半圓形をなす	竹葉状の軟骨あり肉鰓 洞の左右に着き濁き縁透 状をなし後部に至りて合せず	竹葉状の軟骨あり、肉鰓 洞の中央より起り後部に 至り合して鋭尖頭をなす	柳葉状の軟骨あり、肉鰓 洞の後部に起り左右に挺 出し合して純尖頭をなす
マイイカ (眞烏賊)	ハライイカ (針烏賊)	ミミイカ (耳烏賊)	ミズイカ (水烏賊)	ヤリイカ (鎌烏賊)	スルメイカ (柔魚)
カシイカ (星烏賊)	シシイカ (獅子烏賊)	ゴトウイカ (五島烏賊)	ゴトウイカ (芭蕉烏賊)	ゴトウイカ (五島烏賊)	ツツイイカ (筒烏賊)
シリヤケイカ (尻焼烏賊)	スザイイカ (筋烏賊)	バセチイカ (芭蕉烏賊)	ササイイカ (笹烏賊)	バセチイカ (芭蕉烏賊)	シヤクハチイカ (尺八烏賊)
コブイカ (瘤烏賊)		ササイイカ (笹烏賊)		ササイイカ (笹烏賊)	アカイイカ (赤烏賊)

二、柔魚科

長崎港輸出主要錫圖表



以上の中現今錫の原料に供するもの真鳥賊、水鳥賊、釜鳥賊、五島鳥賊、笹鳥賊、スルメ鳥賊等僅かに數種に過ぎず。(前節原料による呼稱及種別参照)

釜鳥賊は軀幹細長にして肉鰭三角形をなし、體色蒼白、紫褐の斑點あり、腹中背部に軟骨を有す。葡萄鳥賊、劍先鳥賊等又此種なり。肉附最も厚く一番鰯を製するに適す。

スルメ鳥賊(柔魚)はは軀幹長くして圓錐狀をなし、三角形の肉鰭あり、體色蒼白、淡紫褐の小班點を帶ぶ。此種は並品として二番鰯の原料に供す。

真鳥賊は軀幹楕圓扁平にして外套膜厚く肉鰭體の兩面に附着す。體色蒼白、紫褐の斑點密布せり。腹中背部に角質の介殼(海蛸)を有す。當地方に於て甲鳥賊と呼ぶもの即之なり。形狀により更に二種に區別し甲の裏面中央部の突起あるものを丸骨と稱し、其凹狀なるを平骨と名付く。

(附記) 鳥賊科と柔魚科との區別により嚴密に云へば「鳥賊」と「柔魚」との用語を區別せざるべからざれども便宜通稱に従へり。

第三節 產地

一、原料產地

本邦沿岸各府縣多少の漁獲を見ざるなしと雖も其主なる產地順位左の如し。(第三十二次農商務統計表に據る)

●●●●●●●●●●
劍先烏賊類 (一番鰹原料)

長崎縣 山口縣 青森縣 島根縣 石川縣 佐賀縣 大分縣
富山縣 其 他

大正四年中同種總漁獲高百二十九萬二千六百貫の中長崎縣下に於ける漁獲高は殆ど其半數に達し即五十五萬三千八百貫なり。山口縣下の十六萬八千五百貫之に次ぎ七萬貫以下に下る。

●●●●●●●●●●
柔魚類 (二番鰹原料)

北海道 長崎縣 青森縣 沖繩縣 島根縣 巖手縣 福井縣
神奈川縣 静岡縣 其 他

此種に於ても本縣は北海道の四百六十九萬七百貫に次ぎ百八十五萬一千四百餘貫の漁獲あり青森縣の八十六萬七千二百貫を第三位とし、沖繩縣の六十九萬四千八百貫を第四位とす。

●●●●●●●●●●
甲付烏賊類

海産物 鰻

福岡縣 熊本縣 愛知縣 山口縣 愛媛縣 鹿兒島縣 岡山縣
長崎縣 千葉縣 其他

之を概観するに一番鰯の原料たる劍先、葡萄類は暖海に棲息するものなるを以て暖潮流域地方に限られ就中本縣下五島、對馬近海最も著名なり。二番鰯の原料は暖寒兩流共に棲息することを得る柔魚類なるを以て漁獲區域頗る廣く殆ど本邦沿海全部に亘れども就中北海道沿岸及長崎縣下を主要産地とす。甲付烏賊は産地内灣に限らるゝを以て其分布前二種と稍状態を異にするものなり。

本縣及附近に於ける産地左の如し

●●●●● 劍先及葡萄類 (一番鰯原料)

●●●●● 對馬 壹岐 五島 鹿兒島

●●●●● 柔魚類 (二番鰯原料)

●●●●● 對馬 五島 平戸 其他

●●●●● 笹烏賊

●●●●● 對馬 壹岐 五島 平戸 唐津

●●●●● 水烏賊

●●●●● 對馬 壹岐 五島 天草

●●●●● 甲賊烏

●●●●● 島原 天草

要するに本縣は貿易上最も優良なる鰯原料の主産地なりと斷ずることを得べし。(次項參照)

二、製品産地

原料の産地凡そ前記の如き分布状態なるを以て製品の産地は従つて之を察知することを得べし。左に縣下の製品別主要産地を示す(第一節産地による呼稱及種別參照)

東彼杵郡

二番鰯 彼杵

北高來郡

甲付鰯 田結、戸石

南高來郡

甲付鰯 沿岸一圓

北松浦郡

一番鰯 平戸、大島、生月、前方、平、志々岐、獅子

二番 鰯 前方、神浦、平

笹 鰯 平戸、大島、生月、紐差、鷹島、星鹿、志々岐

水 鰯 平戸、神浦、柳、笛吹、平、南田平、星鹿

南松浦郡

一番 鰯 北魚目、魚目、濱ノ浦、有川、久賀島、奈留島、奥浦、

玉之浦

二番 鰯 同前

壹 岐

一番、二番共 各村

對 馬

一番、二番及笹鰯等 東海岸を主として全島沿岸各村

第四節 漁期及漁獲

一、漁期

當地方に於ける烏賊及柔魚の漁期は四、五月頃より九、十月頃に至る産卵期を季節とし最も

早きものは鹿兒島地方にして早春薩摩南部、甌島沿海を先登とし、天草島を經漸次北進して五島、壹岐、對馬に達し最後に日本海沿岸に及ぶ。

葡萄烏賊、笹烏賊の類は元來大海性のものなれども三、四月の候産卵の爲め沿海又は内海に群來し中層中以下を游泳す。四、五月は劍先、眞烏賊等の漁季にして之等親烏賊の漁獲終れば五月より九月に至る五ヶ月に亘り子烏賊の漁期となる。此種は秋の終期に至りて稍大となり翌年に至りて成熟す。(葡萄烏賊は期間稍長く翌年二三月頃迄漁獲せらる)。

所謂二番烏賊と稱するもの中柔魚の類は常に深さ二十尋以上の大洋中暖潮の通過する所を好み群をなして游泳し晝間は下層に潜伏し薄暮及黎明の頃浮き上り或は時に水面に跳躍す。産卵期は八、九月頃なれども親烏賊の漁期は比較的長く概ね五月に始り十二月に至る迄約八ヶ月間漁獲するを得べし。

甲烏賊は元來沿海殊に内海性にして梅雨期を産卵期とす、漁季必ずしも確定せざれども四、五月頃より初夏に及ぶを常とす。

水烏賊は晩夏より九、十月に至る間其親烏賊を漁獲す。其他小なるものに至りては必ずしも漁期一定せず。

鰯を分ちて冬鰯、夏鰯、秋鰯等稱するは即此漁季による區別なり。

二、漁法

漸く産卵期に近くや著しく食欲昂進し切に餌を求むる傍ら産卵準備の爲め沿岸目掛けて慕ひ来る。一番鳥賊に屬するものは晝夜暗明の別もなく漁獲することを得れども、二番鳥賊に屬するものは晝間海底深く且つ區々に游泳し夜に入りて水面に活動群游す。即漁業者は暗夜舟中、篝火を燃し之を誘ひ釣魚法により漁獲す。時に不知火と誤たるゝことある鳥賊釣舟是なり。
擬餌釣によるものは夜間殊に月明を可とし網を用ふるものは晝間に限る。

曳網を使用するには灣内若くは沿岸水深五尋以上十五尋位の處を可とし、漁期前水鳥賊又は甲鳥賊の來游する場所を選び粗朶を沈設し置くを要す。粗朶は樹枝(クロキ、イヌツゲ等)長さ凡一尺位のもの五六本を一把となし其基部に二三百匁の石を結付け約三十間の距離に浮標繩により海底に沈下すること三十個乃至四十個を程度とす。産卵期に至り産卵を膠着せんとして群集するを窺ひ、粗朶を中心として網を圓形に投入し粗朶共に引揚ぐるなり。此方法によるものを鳥賊曳網といふ。

(註) 産卵後直ちに斃死するものあり、之を尻腐といふ。

(備考)

一、最近五ヶ年間に長崎縣下鰻原料漁獲高表

年次	種別		
	數量	價額	
大正元年	四五、〇六貫	一、九〇、〇一〇圓	
大正二年	五七、四一九	二、三三、三七一	
大正三年	七〇、五四九	二、六九、〇五九	
大正四年	五五、八二六	二、〇二、八三三	
大正五年	六三、二一元	二、四一、一四三	
	種別	數量	價額
	一番柔魚	二、〇〇一、九九九貫	五三、九二二圓
	二番柔魚	一、九五六、八三三	五二、二六四
		二、三〇三、五五五	四六、三二〇
		一、八五一、四五六	三八、九四五
		二、〇〇一、四七七	五七、〇八九
	甲鳥賊	三〇、二九貫	四三、三七圓
		一六一、二四〇	六、七五
		九七、二八四	三、六三
		七〇、〇〇四	二、九一
		六六、九〇一	二七、七四

二、大正五年中長崎縣鰻原料漁獲高地方別表

地方別	種別		
	數量	價額	
西彼杵郡	三、五三貫	八、三三圓	
東彼杵郡	一、〇〇	六、三〇	
北高來郡	—	—	
南高來郡	三〇一	一、一六	
北松浦郡	一、三、九〇〇	四、一八九	
南松浦郡	二、四、三四	四、三四一	
壺岐	三、九四四	二、七、〇五〇	
對馬	二、六、三七	一、九、八〇二	
合計	六三、二一元	二、四一、一四三	
	種別	數量	價額
	一番柔魚	六、八四貫	一四、七七圓
	二番柔魚	三〇	九
		二、一、五〇	一、二、六六〇
		一、〇、〇〇〇	二、八、六〇〇
		三、九、六〇〇	七、九、〇五
		二、四、一、五	七、一、六九六
		一、三、四、八	三、〇、三三三
	甲鳥賊	三、五、五貫	六、一、六圓
		五、一、八〇	三、一〇
		一、〇、五	三、七九
		三、九、五〇	一、五、八〇四
		二、八、〇〇	七、五
		三、三、六四	一、二、七一
		五、七	一、六
		三、〇	一、三
		六、九、六一	二、七、七四

第五節 製法

鰻を製造して完全なる貿易品となす迄には頗る繁雜なる手數及順序を経ざる可からず。其製法各地多少の差異あれども大要截割、洗滌、乾燥、伸展の手順によるものにして、總て新鮮なる原料を撰ぶべきこと勿論なり。

漁獲後未だ斃死せざるに先ち腹部より縦截切開し完全に内臟墨囊を取り除き眼球を抉去し鹹水にて充分粘液汚物等を洗ひ去り再び淡水を以て洗滌するを最良の方法とす。但し淡水洗滌は乾燥後目方減少するの故を以て多く之を省略することあり。即鹹水洗滌の儘乾燥すれば生鰻三斤半を以て一斤の鰻を得れども、淡水洗滌を行へば四斤の生鰻を以て一斤の鰻を得るに過ぎず。然れども淡水洗滌製造の結果は雨季にありても濕氣を生ずることなく、色澤、風味及貯藏上大いに優るところあり。鹹水洗滌は汚物を除去する上に於て其効大なりと雖も、乾燥を遅緩ならしめ且製品の光澤を害し、吸濕力を多からしむ。殊に支那人は其鹽味を嫌忌するを以て輸出向としては必ず淡水洗滌を怠るべからず。

(備考)

截割に際し適度迄之を割かざれば水分を湛わて乾燥十分なるを得ず。眼球の抉出は乾燥の際腐敗を防ぐの良法にして眼球を存する時は多く腐敗の因と成る。嘴は時に之を存置すること

あれども之又往々腐敗を醸すの恐あり、除去するを可とす。

洗滌を終れば乾燥の手順に進む。乾燥は多く日乾しなれども其方法地方により多少相異なる。

普通、「釣り乾」「繩乾」「じか乾」等の方法あり。

縣下對馬に於ては主として釣り乾法による。即ち竹串を生鰻の尾端に貫き繩に掛け天日に乾燥す。壹岐に於ては繩乾法により對馬に於けるが如く串を用ゐず。生鰻の體と足との間を曲げ繩に掛け置き、一通り乾燥したる後岩石、砂或は藎等の上に並べて所謂じか乾を行ふ。じか乾と稱するは五島、平戸地方に行はるゝ方法にして藎、藎、藎子等に並ぶ。故に又藎乾ともいふ。

斯くて一兩日間放置して六七分通り乾燥したる時は臺の上にて皺を伸し形を整へ更に藎上に乾燥せしめ八九分通り乾燥したる時再び伸展整形して之を積み重ね藎に包み輕壓を加へ醃蒸すること二三晝夜に及べば其形體扁平となり、各部の濕氣平均して乾燥均一となり且つ表面に白粉を生ず。後半日乃至一日位日光に曝し、茲に製造を終る。

(備考)

- 一、鰻の白粉は表面一體に普及するを可とす。醃蒸前乾燥度を過せば白粉生ぜざる可あり。
- 二、甲付鰻にありては介殼を損せざる様腹部を截割し、且つ甲の脱落を防ぐに留意せざるべからず。

三、乾燥は日乾を以て最上とすれども、製造期雨季に當り霖雨數十日間に及べば止むを得ず火力を以て之を補ふことあり、然れども火加減良しきを得ざれば、品質を損し光澤、風味亦遙かに日乾に劣る。室内乾燥装置の完備は頗る斯業に重要な研究事項なり。對馬地方に於ては「道成寺」と稱する室内乾燥器に回轉装置及水分放散装置をなし種々改良に努め居れり。平戸に於ては高さ一間面積一坪半位の密封せる一の乾燥器を用ふ。即其室の下部に地を穿ち燃焼爐を掘り木炭又は石炭を燃焼し密封室内には一の送風車を備へ室外より回轉して内部空氣の溫度を平均せしめ其送風車の兩側に糊を設け此處に糞を擴げて生鰯を並べ乾燥するの装置なり。一回五百斤位を約三時間にして七八分通乾燥せしむることを得、成績良好なりといふ。

四、本縣告知第七十三號(明治四十五年二月)水産業獎勵規定第五條は鰯製法に關し左の獎勵方法を設けたり。曰く

鰯ノ製造ニ關シ乾燥方法ノ發明又ハ改良考案ヲ加ヘ其ノ成績良好ナリト認ムルモノニハ金五拾圓以內ヲ交付ス

五、本品の副産物として袂去したる眼球及臟腑等より肥料を得、又近來鳥賊の臟腑中より油を絞り、軟骨より膠を製すること大阪市立工業試験所に於て研究されつゝあり。

六、海蛸鰯即所謂鳥賊の甲は時計機械製造の鑄型用として海外に需要あり、支那内地に於ては之を粉末にし、齒磨粉に代用する所ありといふ。

第六節 產地及集散狀況

一、生産狀況

曩に第三節に於て記述したるが如く本縣は鰯產地として全國第一位にあり、常に總産額の三割乃至五割を占む。今其生産狀況を見るに次の如し(第四節、備考漁獲高参照)

○最近五ヶ年間長崎縣下鰯生産高表

年次	種別		一 番 鰯		二 番 鰯		甲 付 鰯	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
大正元年	二六、四三三	三三、六六四	四三、三九四	五四七、五六九	二七、九五二	四三、六一四	二、四一五	三六、三三九
大正二年	二七、三三九	三三、一三九	四三、九六六	五五五、六六〇	二四、三三〇	三六、三三九	二、四一五	三五、三三九
大正三年	二七、二六六	三三、九六六	四三、九六六	五五五、六六〇	二四、三三〇	三六、三三九	二、四一五	三五、三三九
大正四年	二〇、二六六	二六、三三九	四三、九六六	五五五、六六〇	二四、三三〇	三六、三三九	二、四一五	三五、三三九
大正五年	二〇、二六六	二六、三三九	四三、九六六	五五五、六六〇	二四、三三〇	三六、三三九	二、四一五	三五、三三九

○大正五年中長崎縣下錫生產高地方別表

地方別	種別	
	一 番 錫	二 番 錫
西彼杵郡	六、六〇〇	二、〇二〇
東彼杵郡	—	—
北高來郡	—	—
南高來郡	—	—
北松浦郡	五、〇〇〇	—
南松浦郡	二、一七〇	—
壹 岐	二〇、二二〇	—
對 馬	六、〇〇〇	—
合計	一〇七、〇二〇	二、〇二〇
地方別	數量	價額
西彼杵郡	—	—
東彼杵郡	—	—
北高來郡	—	—
南高來郡	—	—
北松浦郡	—	—
南松浦郡	—	—
壹 岐	—	—
對 馬	—	—
合計	—	—
地方別	數量	價額
西彼杵郡	—	—
東彼杵郡	—	—
北高來郡	—	—
南高來郡	—	—
北松浦郡	—	—
南松浦郡	—	—
壹 岐	—	—
對 馬	—	—
合計	—	—
地方別	數量	價額
西彼杵郡	—	—
東彼杵郡	—	—
北高來郡	—	—
南高來郡	—	—
北松浦郡	—	—
南松浦郡	—	—
壹 岐	—	—
對 馬	—	—
合計	—	—

鰻の生産は他の工業製造品に比し土地機械等に資本を固定せしむること少く一に原料の供給消長によりて左右せらる。故に漁獲法の改良と共に能く其繁殖の時期を熟知し濫獲を戒め産卵増殖を助長せは永く原料の供給を豊富ならしめ得べし。

(備考)

對馬水産組合漁業規定によれば柔魚釣漁業は掛船の潮頭二十間以外に於て爲し、掛船の樽付より八間を以て限度とせり。

二、集散状況

當地に於ける鰻集散状況に就き當所の調査するところによれば、陸上及海上よりするもの即ち左表の如し

○大正五年中長崎縣地方別移入表

汽船便移入		鐵道便移入	
五島	631,600	佐世保	4,073
平戸	164,400	早岐	20,033
壹岐	206,000	島原諸驛	9,149
對馬	1,081,400	其 他	220
西彼杵沿岸	146,000	西唐津	69,407
北松浦沿岸	32,200	有田	6,427
南高來沿岸	—	久保田	841
小計	2,281,600	其 他	376
佐賀(呼子)	25,800	門司	12,770
福岡(博多)	22,000	博多	3,993
熊本(天草)	181,200	大里	810
鹿兒島沿岸	67,600	其 他	22
下關	3,200	山口縣	1,413
神戶	13,600	其 他	495
函館・小樽	65,200	大分諸驛	217
朝鮮(釜山)	7,200	熊本	50
臺灣(安平)	2,200	鹿兒島	211
		之 城	161
		釜 山	3,003
		(下關・門司經由)	
合計	2,649,600	合計	133,671

即ち右表の如く汽船便及鐵道便によりて當地に移入するもの其數一ヶ年總計約二百七十八萬

斤にして、中更に之を國內各地に移出するもの汽船便二十萬斤、鐵道便四萬斤内外なり。汽船便によるものは台灣への十一萬七千斤を最多とし、大阪神戸地方への五萬五千斤之に次ぐ。其他は縣下各地及下ノ關、熊本、四國各地、東京並に大連、朝鮮等に分布す。鐵道便によるものは福岡縣(主として博多、門司)への一萬斤を筆頭とし、廣島地方への六千七百斤、神戸地方への六千斤、下ノ關地方への六千斤、唐津、佐賀地方への五千斤、熊本地方への三千斤、縣下各地への二千五百斤等を其重なるものとし、他は悉く輸出と見て可なり。(此外市内消費の少量あり。以上移出のもの或は輸出品として再製せらるゝものあるべし。)

尙長崎縣水産組合聯合會水産物検査所に於ける當港集散錫検査高を見るに左の如し
 ○大正五、六年錫検査高表

種別	検査高	
	大正六年	大正五年
一、番錫	四六、一九九	四九、〇五九
二、番錫	一、五九、二九八	一、〇二、一九三
甲、付錫	一一、六八五	三三、一七一
磨錫	八、〇〇〇	八、三三六
笠錫	六、三六〇	九、六六六
水錫	九、四三〇	一五、四二六
合計	一、九一、〇三三	一、五九、五〇一
	價額	價額
	一、六六、六七四	一、五五、三三九
	三、三、八〇三	三、九、七一一
	三、一、六三二	六、三、三二二
	三、七、三八	二、五、六〇
	一、五、九	二、七、七七
	二、七、〇八	三、九、四四
	五三、〇、六七	三〇、〇、六七〇

第七節 品位及鑑定

錫の品位は其種類により多少の差別あれど、同一種類にても其製法の良否巧拙により品位大いに等差を生ず。

貿易上錫の品位を定むる標準凡そ次の如し

- 一、乾燥十分なること
- 二、形状正整なること
- 三、斑点損傷なきこと
- 四、色澤好良なること
- 五、風味佳良なること

(第一)、乾燥十分なること

本品乾燥の良否は直ちに其價格に影響するのみならず、保存上重大なる關係を有し、乾燥宜敷を得ざれば腐敗の危険甚だ多し。殊に注意すべきは肉緒と體軀との間及び嘴の部分にして假令他の部分乾燥十分なりとも、之等の點に留意せざれば延いて全部腐敗の因となり品位著しく劣等となるべし。わけて梅雨期に於ては最も乾燥の完全なるを要す。然れども短時日間に消費せらるゝこと明かなるもの、若くは冬期腐敗の虞なきに際しては反て乾燥度に過ぎず稍軟味を

有するものを賞す。蓋し乾燥度に過ぐるものは色澤風味共に生乾のそれに比し甚だ劣るものあればなり。要は適度にあり。需用の遅速輸出時期の寒暑乾濕等を察することなく只徒らに乾燥のみを事とするが如きは時期に應ずる商品の眞價を知らざるものと云ふべし。

對馬水産組合製品検査規定は乾燥の標準を定め、夏期生鳥賊四斤、秋期全三斤七合以上を以て一斤に仕上ぐべきこととせり。

(第二)、形状正整なること

種類により形状元より一定せずと雖も各其特有形状を完備し、全形整然たるを貴ふ。體面凸凹なく扁平にして長幅平均し且つ十脚整存するを要す。釣乾、繩乾等によるものは往々にして形體を毀損することあり、此種乾燥法の欠點なり。形體の不整不完全なるは需要者の最も嫌忌するところ、従つて著しく其商品價を落すものなり。

(第三)、班點損傷なきこと

原料新鮮ならざるもの、洗滌不十分なるもの、截割宜しきを得ざるもの、雨濕に遭遇せるもの等は皮面に班點汚損を生じ、品位甚だ下る。又乾燥に際し簀乾法によるものは體軀に簀子の痕跡を残すことあり。折角良好なる品質も之が爲めに品位劣ることあるべし。

(第四)、色澤好良なること

色澤は其形状と共に鰯の外見に關係深く、品位亦從て之が爲に高下あり。製造完全なれば體軀全部に亘り淡黄色を帯び光澤好良にして且つ表面に白粉を附着す。若し原料新鮮ならざるか或は乾燥の際雨濕に侵されたるものは色澤赤味を帯び、貿易品として不良不適の品位となる。

(第五)、風味佳良なること

一番鰯は二番鰯に比し風味佳良なる如く、原料の差異により風味相異なれども各其品種に從ひ鹽分少く甘味に富むを貴ぶ

(備考)

長崎縣水産組合聯合會検査規定第三條第二項に曰く

鰯ハ之ヲ三等ニ區分シテ一等品、二等品及雜品トス

一等品ハ形状正乾燥充分ニシテ色澤宜シク雨濕ニ會フモ腐敗ノ患ナク貯藏ニ堪フルモノ

二等品ハ乾燥充分ニシテ一等品ニ次クモノ

雜品ハ乾燥充分ナルモ品位不良ナルモノ

即ち種別としては大體貿易上に於ける區分により一番鰯、二番鰯、甲付鰯、磨鰯、笹鰯及水鰯の六種とし、更に之を右標準に從ひ夫々各等級に別ち其品位を定むることとせり。

第八節 荷造

當港に集散するものは、支那商人引取後輸出に際し更に乾燥を加へ包装を改めて積送し居れり。産地よりの包装は一時的のものにして吸入、俵入、藁包等一定の形式なく結束法、容量等も區々なり。近來各地漸く荷造に留意し其改良に意を用ひつゝあるは喜ぶべし。

輸出品は一番錫一梱三百斤又は二百斤、二番錫一梱百三十斤乃至二百斤入とし、二重産包となし壓搾器を用ひて方形に締め括り藁繩にて更に之を緊縛す。即ち長崎縣水産組合聯合會検査規定第一圖様式に據るものなり。(前篇總說第二章第二節の二荷造検査参照)

第九節 錫輸出狀況

一、輸出額

大正六年中長崎港海産物輸出 價額百五十萬四千六百五十一圓(鮮魚を除く)の内、錫の輸出價額は其半額以上を占め即七十九萬三千八百七十六圓にして、實に當港輸出海産物の第一位にあり。今最近十ヶ年間に於ける長崎港錫輸出額の同海産物輸出額に對する比較を表すれば次の如し

○最近十ヶ年間に長崎港錫輸出額並輸出割合比較表

年次	比較		海産物輸出額	海産物輸出價額ニ對スル錫輸出價額割合
	數量	價額		
明治四十一年	二、五八、三三斤	五五九、六九圓	八八四、四三圓	・六三三
明治四十二年	三、九四、〇三斤	八一九、三〇	一、一五八、九七五	・七三三
明治四十三年	二、九八、〇五斤	六四一、〇七九	一、〇三七、九七一	・六二八
明治四十四年	三、三〇六、六七一	六九四、五〇五	一、一七八、五八八	・五八九
大正元年	四、七四、五八一	九二四、三二五	一、四六〇、〇八〇	・六三三
大正二年	五、六六、六〇三	一、〇四七、〇三三	一、六七一、六六九	・六二六
大正三年	三、九三、九三五	七二〇、九六六	一、三九七、六二四	・五二二
大正四年	四、一四七、二一九	六五一、二三五	一、三三三、五三六	・五三二
大正五年	二、三三九、三九九	五八一、七三四	一、二四〇、七二一	・四六九
大正六年	三、四四一、九〇五	七九三、八七六	一、五〇四、六五一	・五二八

(備考) 海産物輸出額に比し錫の輸出割合近年稍減率の數を示せるは錫以外の輸出額増加せるによるものなり。

右表の如く錫は常に當港輸出海産物の半ば以上を占むる重要輸出品にして、神戸と共に本邦錫の二大輸出港たり。殊に戦前の大正二年は輸出額百萬圓を超過し當港輸出額の記録を破れり。戦後稍頓坐を見たれども之が恢復蓋近きにあらん。

二、輸出版路及需要狀況

當港輸出錫の仕向地は香港を第一とし、上海之に次ぐこと曩に述べたるが如し。左に其統計を示す

○最近五ヶ年間長崎港輸出錫仕向地別表

年次	仕向地及輸出額		支那(主トシテ上海)へ		合計	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額
大正二年	五、三九、九六斤	九六、三三〇円	四六、五七斤	八三、〇五九円	五、四六、五三斤	一、〇四九、六九〇円
大正三年	三、五七、五七〇	六七、八七〇	三〇、九四五	五、九七	三、七八、四八三	七二、八四七
大正四年	三、三九、五七	五三、六三〇	大正、四三三	一一、三六一	四、〇七五、〇七	六八、九二
大正五年	二、〇五、九八	五九、六四七	二、七、五〇	六五、七七	二、三九、五四〇	五七五、四四四
大正六年	三、〇六、七三	七〇、五九	四八、四七八	八三、〇五	三、四一七、一九	七八七、五三四

之を前の錫輸出表に對比せんか其殆ど大部分(寧ろ殆ど全部)は香港上海への輸出なりといふも過言ならざるを知るに足らん。

香港に輸入せらるゝものは更に廣東、廣西、福建等南支各地に輸送され、上海に輸入せらるゝものは主として揚子江沿岸より江西、湖北、湖南、浙江、陝西、四川各地に及ぶ。尙錫の種類による分布状態を見るに一番錫、甲付錫、水錫、笹錫は香港を主要輸入地とし、二番錫は七分内外を香港に、一分を上海に出す。(残り二分を台灣其他へ移出し、又内地消費に供す)。

三、用途

本品極上品は支那貴紳の食卓に上り、或は饗應用に供せられ、普通品は一般の常用たり。殊に廣東省、福建省等所謂南部支那地方に於ては日常食糧としての必需品なり。

廣東料理にては清湯魷魚又は清湯魷魚絲チヤウユイと稱し錫を湯に浸し細條に切り鶏肉又は家鴨の汁にて煮熱し鶏肉を餘の如く刻み入れ、筍など加味して用ふるものあり、又炒魷魚絲チヤウユイとて葱及鶏豚肉を絲狀にし胡麻油を以て煨り、これに洗滌細刻したる錫を入れ醤油、薑、落花生等を加へて攪拌し、豚油又は菜油にて煨り用ふるものあり。其他小炒法、佛柔魚、千張魷魚等數種の調理に供せらる。

四、需要季節

支那各地共年中其需要を斷たざれども就中輸出多き季節は陰曆年末年首なり。其他五節句及清明(舊三月及七月)、關帝祭(五月)、觀月(八月)、孔子祭(十一月)、冬至(十二月)等需要多し。

左に大正六年中錫輸出の月割統計を掲ぐ

○大正六年中長崎港錫輸出月別表

月次	輸出量		月次	輸出量	
	数量	金額		数量	金額
一月	四六、三〇斤	一、九七、〇二	七月	二五、六四斤	一、一〇、〇〇
二月	三七、〇〇	一、五八、八〇	八月	三三、五〇	一、三〇、〇〇
三月	五八、八〇	二、〇〇、〇〇	九月	三〇、〇〇	一、二〇、〇〇
四月	八五、五〇	三、〇〇、〇〇	十月	二五、〇〇	一、〇〇、〇〇
五月	二二、八六	一、〇〇、〇〇	十一月	二五、〇〇	一、〇〇、〇〇
六月	一八、五五	〇、八〇、〇〇	十二月	二五、〇〇	一、〇〇、〇〇
上半期合計		一、九七、〇二	下半年期合計		一、五〇、〇〇

本表によれば三月最需要夥しく一月、十二月之に次ぎ、二、五、十、十一月の順序となる。香港に於ては概して八月より翌三月迄を繁忙期とし、四月より七月迄を閑散期とす。

五、需要地に於ける競争品

支那内地に於ける錫の主産地は浙江省寧波、廣東省廉州府涸州、潮州府南澳島、福建省連江縣近海及漳州府詔安縣沿海にして一を魷魚と云ひ他を墨魚といふ。墨魚は専ら寧波近海に産し殆ど我甲付錫に似たり。香港及南支地方市場に現はれ、價格低廉にして調理の後本邦品よりも遙かに柔軟なり。常菜としての消費高甚少しとせず。此種豐漁の際は市價暴落して時に本邦

品に影響することあれども、製法精良ならず我競争品として恐るゝに足らず。

又廈門汕頭地方より一番錫類似のものを産すれども、産額極めて僅少なり。

北米カリフォルニア沿海に多少の漁獲あり支那人の手を経て市場に出づることあれども、聲譽遙かに我れに及ばず。

(備考)

○最近三ヶ年間錫輸出額港別表

輸出港	大正六年		大正五年		大正四年	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額
長崎	三、四一、九五斤	一、五三、八六	三、三三、三五斤	一、四一、七三	四、〇七、一五斤	一、五三、八六
神戶	八、七三、二八	一、〇二、八七	七、〇八、七三	一、〇二、八七	七、〇八、七三	一、〇二、八七
函館	三、六八、四四	六、三、七六	二、七二、八四	五、七四、三〇	三、〇七、八四	四、〇二、八七
横濱	三、三三、三四	六、五、三九	二、三六、五五	五、三、八三	一、三〇、三〇	二、〇〇、二〇
門司	六、七、七三	一、五三、五三	五、五、〇四	一、四六、三〇	二、五、九六	六、七、六六

第十節 市況及相場

長崎港輸出錫に付既往五ヶ間の市況経過を見るに、大正三年上半期に於ては前年來の景況を

承け氣配甚だ好調なりしが七月中旬支那内地動亂勃發し商勢俄然一變、動亂地域の擴大と共に遂に取引休止の姿を呈せり、然れども九月秩序漸く回復し相場次第に上進十一、十二月に於て對州改良上物の如き四十圓臺を摩するの珍相場を現出せり。大正三年春來尙好況、殊に一昨年の支那豐作以降購買力頓に増進し需要大に加はり來れるが、七月塊塞の葛藤延いて端なくも歐州の大亂となり本邦亦其渦中に投するに及び經濟界は頗る神經過敏となり、且つ實際南洋方面海上の危険と、銀塊相場暴落、支那内地に於ける金融の梗塞、爲替取組の不圓滑等益々悲觀の材料を示し、二十三圓臺迄の相場遞落を見るに至れり。大正四年經濟界は依然不安混沌の狀態にあり、支那市場亦金融殆ど杜絶せる矢先、對支外交問題の險惡を傳ふるや、爲めに日貨排斥の事起り上海方面の取引先づ中絶し次で香港筋の買控へとなり、各地相呼應して勢ひ甚だ熾烈を極め各方面全く取引休止し、當港輸出貿易に及ぼせる影響頗る甚大なるものあり。錫の如きも著しく輸出の減退を來し、一時相場十六圓臺以下に下るの悲況に陥りたり。大正五年前途漸く好望上物俄かに四五十圓臺を唱へ來りしが、三度び革命の亂支那に起り商界一般不安の念に驅られ兎角警戒勝にて取引渺々しからず、加ふるに當港惡疫流行の爲め輸出向少からざる打擊を蒙り過去十年間未だ曾て見ざる輸出の減退をなすに至れり。

大正六年市況頓に回復、活氣大いに加はりて春來先づ五十圓がらみの相場を示し、品待と船

(相場百斤建)

品 種	年 次	一 月		最	二 月	
		最高	最低		最高	最低
對州改良上	大正 2	30,00	29,50	20	34,00	31,50
	3	37,50	32,00	30	34,00	31,50
	4	38,00	34,00	40	45,00	40,00
	5	42,00	38,50	50	48,80	44,50
	6	51,00	42,50	50	62,00	56,50
	2	18,00	16,30	10	18,40	17,00
對州改良二番	3	17,70	16,80	10	17,20	14,50
	4	15,00	13,30	10	22,50	20,00
	5	25,00	20,50	30	23,00	18,00
	6	19,80	17,00	20	28,80	25,80
	2	29,50	28,50	20	34,00	31,50
	壹州番上	3	37,00	32,00	30	34,00
4		38,00	34,00	40	39,00	34,00
5		41,50	38,50	50	—	—
6		50,00	41,50	50	—	—
2		17,50	16,00	10	18,20	17,00
壹州二番		3	17,60	16,80	10	17,00
	4	14,60	13,20	10	21,00	20,00
	5	24,00	20,00	30	—	—
	6	19,70	17,00	20	—	—
	2	30,00	29,50	20	34,50	32,00
	五島一番上	3	37,50	32,50	30	34,50
4		38,50	34,00	40	38,00	34,00
5		41,50	38,50	50	51,00	40,00
6		52,00	42,00	50	60,00	57,00
2		17,50	15,80	10	17,50	16,50
五島二番		3	17,50	16,00	10	16,50
	4	14,50	13,00	10	20,50	19,50
	5	24,50	19,50	30	24,00	17,00
	6	19,70	17,00	20	27,00	25,00
	2	29,50	29,00	20	33,50	31,50
	平戸一番上	3	37,00	32,00	30	34,00
4		37,00	33,50	40	38,00	34,00
5		41,50	38,00	50	48,00	41,00
6		51,00	41,00	50	62,00	57,50
2		17,00	15,80	10	17,50	16,50
平戸二番		3	17,40	16,50	10	16,50
	4	14,40	12,90	10	20,50	18,50
	5	24,00	19,50	30	24,00	17,00
	6	19,70	17,00	20	28,00	27,00

最近五ヶ年間長崎港輸出鰯月別相場表

(相場百斤建)

(自大正二年一月——至大正六年十二月)

品種	年次	一月		二月		三月		四月		五月		六月		七月		八月		九月		十月		十一月		十二月	
		最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低
對州改良上	大正2	30,00	29,50	29,50	29,00	34,00	29,00	39,00	34,00	33,00	24,50	24,00	22,00	24,10	20,00	26,00	20,50	28,50	26,00	39,50	30,00	39,50	34,00	34,00	31,50
	3	37,50	32,00	36,50	33,00	36,00	34,00	37,50	36,00	37,00	25,50	28,80	24,50	25,70	23,50	25,70	23,50	28,20	25,20	36,00	32,00	32,50	30,00	34,00	31,50
	4	38,00	34,00	42,00	39,00	39,00	35,00	43,00	35,00	39,00	25,00	23,50	17,00	21,00	16,00	—	—	—	—	24,50	19,00	38,50	24,50	45,00	40,00
	5	42,00	38,50	58,00	46,00	53,00	47,50	45,00	38,50	38,50	25,00	32,50	28,50	25,50	23,50	31,50	26,00	38,50	34,00	41,00	38,00	48,80	40,50	48,80	44,50
	6	51,00	42,50	50,00	48,00	45,00	45,00	40,00	35,00	35,00	33,00	33,00	30,00	35,00	29,60	40,50	34,00	46,50	40,00	43,00	36,50	60,00	47,50	62,00	56,50
	對州改良二番	2	18,00	16,30	16,20	16,00	18,00	16,50	18,00	17,00	18,00	16,00	16,50	15,50	18,00	15,00	19,00	16,50	19,00	17,00	19,20	17,00	19,20	18,70	18,40
3		17,70	16,80	18,80	17,70	19,50	18,80	19,50	19,50	19,50	18,00	19,00	18,00	17,20	16,20	17,50	16,20	17,00	15,00	15,00	15,00	14,50	14,50	17,20	14,50
4		15,00	13,30	13,80	13,50	13,70	13,30	13,60	13,60	13,00	31,60	12,80	13,60	11,60	13,80	11,60	—	—	—	14,00	13,30	21,50	14,80	22,50	20,00
5		25,00	20,50	35,00	28,00	31,00	28,00	28,00	25,00	25,00	20,00	20,00	18,00	20,50	19,00	22,50	19,00	22,50	20,00	24,70	18,50	23,00	18,00	23,00	18,00
6		19,80	17,00	21,00	20,00	19,00	19,00	18,50	17,50	19,50	17,50	19,50	20,50	19,50	23,00	19,50	27,00	24,00	33,50	29,30	25,00	20,00	25,50	20,00	28,80
壹州一番上		2	29,50	28,50	29,00	28,50	33,50	28,00	38,50	33,50	32,00	24,00	23,50	21,50	25,00	21,00	26,00	22,00	28,50	26,00	39,00	29,00	35,50	31,50	34,00
	3	37,00	32,00	36,00	32,50	35,50	33,50	37,00	35,50	36,50	25,00	28,30	22,50	25,70	23,50	25,70	23,50	28,20	25,20	36,00	32,00	32,50	32,50	34,00	31,50
	4	38,00	34,00	42,00	39,00	39,00	35,00	42,00	35,00	36,00	25,00	23,50	17,00	21,00	16,00	—	—	—	—	24,00	19,00	38,50	24,50	39,00	34,00
	5	41,50	38,50	54,00	42,00	51,50	45,50	38,00	34,00	37,50	25,00	27,00	25,00	23,50	30,80	24,00	30,80	34,00	40,00	40,00	37,00	43,00	37,00	—	—
	6	50,00	41,50	50,00	48,00	45,00	45,00	40,00	35,00	35,00	33,00	34,00	30,00	34,00	29,00	40,00	34,00	46,00	40,00	43,00	36,00	60,00	47,00	—	—
	壹州二番	2	17,50	16,00	16,00	15,70	17,70	16,20	17,50	17,00	17,50	15,70	16,00	15,30	16,50	14,00	18,00	15,50	18,80	16,80	19,20	16,80	19,20	18,50	18,20
3		17,60	16,80	18,60	17,60	19,30	18,60	19,30	19,30	19,00	17,50	18,50	17,50	17,00	16,00	7,500	16,20	16,80	14,80	15,00	15,00	14,50	14,50	17,00	14,50
4		14,60	13,20	13,80	13,40	13,60	13,20	13,50	12,80	13,50	12,70	13,50	12,70	13,70	11,20	—	—	—	—	13,90	13,20	21,30	14,20	21,00	20,00
5		24,00	20,00	32,00	25,50	30,00	24,00	28,00	25,00	24,00	20,00	20,00	18,00	20,00	22,00	19,00	20,50	20,00	23,00	19,00	25,80	19,50	—	—	—
6		19,70	17,00	21,00	20,00	19,00	19,00	18,50	17,50	19,50	17,50	20,50	19,50	20,00	17,00	25,00	21,00	30,00	29,00	25,00	20,00	25,10	19,90	—	—
五島一番上		2	30,00	29,50	29,50	29,00	34,00	28,00	39,00	34,00	33,00	24,50	24,00	22,00	25,50	20,00	26,00	20,50	29,00	26,00	40,00	30,50	40,00	34,50	34,50
	3	37,50	32,50	36,50	33,00	36,00	34,00	38,00	36,00	37,00	25,50	28,50	24,50	26,00	23,80	26,00	23,80	28,50	25,50	36,50	32,50	33,00	30,50	34,50	32,00
	4	38,50	34,00	42,00	39,00	39,50	35,50	42,50	35,50	36,50	25,50	24,00	17,50	21,00	16,50	—	—	—	—	24,50	19,00	38,50	24,50	38,00	34,00
	5	41,50	38,50	53,00	41,50	52,00	44,50	45,00	38,00	38,50	25,00	27,50	23,50	24,60	23,50	33,70	24,00	40,50	34,00	42,00	32,00	48,50	43,50	51,00	40,00
	6	52,00	42,00	50,00	40,00	45,00	45,00	40,00	35,00	35,00	33,00	34,00	30,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60,00	57,00
	五島二番	2	17,50	15,80	16,20	15,50	17,70	16,20	17,00	17,00	17,50	15,00	15,50	15,50	16,00	14,00	18,00	15,00	18,00	16,00	19,00	16,50	19,00	17,80	17,50
3		17,50	16,00	18,50	17,50	19,00	18,60	19,00	19,00	19,00	16,50	18,00	16,50	17,00	16,00	17,00	16,00	16,80	14,80	14,70	14,70	14,40	14,40	16,50	14,40
4		14,50	13,00	13,70	13,30	13,50	13,50	13,50	12,70	13,30	12,60	13,30	11,30	13,50	11,00	—	—	—	—	14,00	13,00	20,50	15,00	20,50	19,50
5		24,50	19,50	31,50	25,00	31,00	26,50	27,50	24,00	23,00	20,00	20,00	18,00	18,00	15,00	23,00	19,00	22,00	20,00	22,00	18,00	26,50	20,00	24,00	17,00
6		19,70	17,00	21,00	19,50	18,50	18,50	18,30	17,20	19,20	17,20	20,00	19,20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	27,00	25,00
平戸一番上		2	29,50	29,00	29,00	28,50	33,50	28,00	38,00	33,50	32,00	24,00	25,00	23,00	25,00	20,00	26,00	19,00	28,50	26,00	40,00	29,50	40,00	33,50	33,50
	3	37,00	32,00	36,00	32,50	35,50	33,50	37,50	35,00	36,50	25,00	28,00	24,00	27,00	21,00	27,00	21,00	28,00	25,00	36,00	32,00	33,00	30,00	34,00	31,00
	4	37,00	33,50	41,00	38,00	38,00	38,00	41,00	34,00	35,00	24,50	23,00	16,50	20,50	15,50	—	—	—	—	24,00	18,50	38,00	24,00	38,00	34,00
	5	41,50	38,00	53,00	41,00	51,00	44,50	38,00	35,00	38,00	25,30	26,00	22,50	25,00	23,50	32,00	25,00	39,50	34,00	39,50	38,00	48,00	41,00	48,00	41,00
	6	51,00	41,00	49,00	47,00	44,00	44,00	39,00	34,00	34,00	32,00	33,00	29,00	35,00	29,20	43,00	35,00	47,50	42,00	43,00	36,50	60,00	47,50	62,00	57,50
	平戸二番	2	17,00	15,80	16,00	15,50	17,50	16,00	21,00	16,80	17,30	15,00	16,00	15,00	16,00	14,00	18,00	15,00	18,00	16,00	19,00	16,50	19,00	17,80	17,50
3		17,40	16,50	18,50	17,50	18,80	18,30	18,80	18,80	18,80	16,30	17,80	16,30	17,80	16,30	17,80	16,00	16,70	16,70	14,50	14,50	14,30	14,30	16,50	14,30
4		14,40	12,90	13,60	13,30	13,30	13,00	13,30	12,60	13,10	12,50	13,10	11,10	13,50	11,50	—	—	—	—	14,00	13,00	20,50	15,00	20,50	18,50
5		24,00	19,50	31,50	25,00	30,00	26,50	27,50	25,00	24,00	20,00	20,00	18,00	18,00	15,00	21,00	20,00	20,00	20,00	22,00	18,00	24,00	17,00	24,00	17,00
6		19,70	17,00	21,00	19,50	18,50	18,50	18,30	17,20	19,20	17,20	20,20	19,20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	28,00	27,00

の材料を示し、二十三圓臺迄の相場下落を見るに至れり。大正四年經濟界は依然不況の狀態にあり、支那市場亦金融殆ど杜絶せる矢先、對支外交問題の險惡を傳ふるや、爲めに日貨排斥の事起り上海方面の取引先づ中絶し次で香港筋の買控へととなり、各地相呼應して勢ひ甚だ熾烈を極め各方面全く取引休止し、當港輸出貿易に及ぼせる影響頗る甚大なるものあり。鰯の如きも著しく輸出の減退を來し、一時相場十六圓臺以下に下るの悲況に陥りたり。大正五年前途漸く好望上物俄かに四五十圓臺を唱へ來りしが、三度び革命の亂支那に起り商界一般不安の念に驅られ兎角警戒勝にて取引渺々しからず、加ふるに當港惡疫流行の爲め輸出向少からざる打擊を蒙り過去十年間未だ曾て見ざる輸出の減退をなすに至れり。

大正六年市況頓に回復、活氣大いに加はりて春來先づ五十圓がらみの相場を示し、品待と船

腹の不足は却て需要側の買氣を喚起し香港仕向殊に好望、大正二年前の盛況を再びせんとする勢を呈したり。

左に最近五ヶ年間當港輸出錫の重要なる品種に就き月別相場表を掲出す

海産物 錫

第二章 海參

第一節 製品の呼稱及種別

海參は總説に於て述べたるが如く古く長崎元俵物請方當時より煎海鼠と稱して俵物三色の隨一たり。今之が呼稱及種別を見るに凡そ左の標準に據る。

一、原料による呼稱及種別

有刺參 一名イボ付と稱す。即ち體軀に肉刺を有するものなり。單に刺參とも呼ぶ。
無刺參 肉刺を有せざるものにして又光參と稱することあり。

二、製品の色彩による呼稱及種別

赤海參 赤色を帶ぶ。無刺參を原料とし、時に有刺參を用ふることあれども肉刺稀少にして殆ど無刺と同一に取扱ひ得るものに限る。

黒海參 黒色を帶ぶ。總て有刺參を以て原料とす。

三、産地による呼稱及種別

製品に産地名を冠して呼稱とすることあり。例へば

筑前上 長州込 元山合製

等の如し（取引上の呼稱及種別参照）

四、取引上の呼稱及種別

貿易市場に於ては産地、製品の形態、色彩及品質等を連稱して其呼稱及種別の表示をなすことあり即ち左の如し。

地廻大形上	同大中形上	同中小形
元山大形	同大中小込	同炭製込
釜山イボ付大	同中上	同中小形上
濟州島赤上	朝鮮地方赤上	江原道込
筑前上	中國大形上	長州上

（備考）

俵物役所に於ては其品質の良否形状の大小等により十番より一番に至る番立を以て一定の規矩を律し精粗大小を混同するの弊害なかりしが、維新以後漸く此制度廢れて今日の混亂となれるなり。今參考の爲め舊記により當時の番立標準を摘録すれば凡左の如し

一、拾番煎海鼠は松前、蝦夷地の産出を本體とし形の大小あるもイラ立宜しきを此番に定む。

津輕、南部、仙臺の中上品の分は此番に加へ尙又諸國出產の内にもイラ立松前蝦夷地に似寄たる分は此番に入組る。

一、九番煎海參は津輕南部出產大中を本體とし、諸國出產の内形大にしてイラ立宜しきを此番に組入る。

一、八番煎海鼠は諸國出產の内形大きなを大中交へイラ立に不拘此番に定む。

一、七番煎海鼠は諸國出產の内イラ立ある中小を此番に定む。尤も大形の分は九番に相成至て少くもイラ立宜しき分は小七と唱へ此番に加ふ。

一、六番より二番煎海鼠迄は大小次第に撰分け大を六番に定め夫に應じ五番、四番、三番を撰下げ小を二番と定む。

一、一番煎海鼠は諸國出產の内至て小さく二番にも成らず凡そ一つ掛目一分五厘程もあるを此番に定む。

一、無番煎海鼠はヨレコ疵付等都て仕立方よろしからず番立に組入がたき分なり。

第二節 產地、漁期及漁獲

一、原料產地

海參の原料たる海鼠の產地は北海道並に石川、三重、大分及長崎等の諸縣を最とし前記俵物役所の番立に於て定めたる如く松前、北海道地方に於ては佳良品を産すれども之等は横濱、神戸より輸出し、長崎に集散するものは九州沿岸就中平戸、對馬、壹岐、五島(以上長崎縣)、天草地方(熊本縣)、唐津地方(佐賀縣)、福岡、鹿兒島、繩沖等の產品と及朝鮮沿岸産等其主なるものなり。

各產地に於ける品種を見るに長崎縣、佐賀縣、熊本縣、釜山、元山等に産するものは多く有刺參にして沖繩、鹿兒島、濟州島に産するものは多く無刺産なり。

元來本邦に産する海鼠は有刺、無刺自ら其產地を異にし、即ち北海道及本州一圓の沿岸に産するものは皆有刺參に屬す。尤も其間にも自然種類を異にするものあり、北方に産するもの肉刺最も發育し、漸次南して其大きさを減じ、本州南端に至れば僅かに肉刺の存在を認るに過ぎず。無刺參の產地は琉球、小笠原及鹿兒島縣大島近海を主とし其種類有刺參とは全く相異り肉刺無く只稀に刺の痕跡を留るものあるのみ。要するに本邦産海鼠は支那人の最も貴重する有刺參原料を主とし無刺參原料甚だ多からず。

(備考)

第三十二次農商務省統計表によるに本邦海鼠產地凡そ左の順位なり。

○本邦海鼠漁獲高主要産地別表

(大正四年末調)

別	數量	金額
北海道	六三、四三〇	一〇五、九三〇
石川県	二〇六、九一〇	六二、〇四九
廣島縣	九三、七一九	一、六五六
長崎縣	九一、三九〇	一七、七六三
山口縣	九一、〇三六	一六、五八九

外國に於ては加奈陀西岸、西比利亞東岸、北部支那沿海及南洋諸島に産す。

二、製品産地

當港に集散する海産の産地は釜山、元山、濟州島等を初めとし佐賀、熊本、博多、鹿兒島等なり。

三、漁期

海鼠の漁期は冬季の末より初夏の頃迄にして一二月より四五月に至る期間最も盛なり。朝鮮沿岸に於ては冬期より春期に亘り北東沿海にては五六月を盛期とす。

四、漁獲

縣下漁獲高左表の如し

一、最近五ヶ年間長崎縣下海鼠漁獲高表

年次	數量	金額
大正元年	六、五九頭	一六、一五〇
大正二年	八、〇六一	三、一九一
大正三年	九、六三三	一七、三三三
大正四年	九、二五〇	一七、七三二
大正五年	六、八七貫	三、六三〇

二、大正五年中長崎縣下海鼠漁獲高地方別表

地方別	數量	金額
四彼杵郡	二六、四二貫	六、四五〇
東彼杵郡	一〇、八五五	二、一六一
北高來郡	五、九三〇	一、〇〇九
南高來郡	三、五二〇	一、〇五三
北松浦郡	九、七二〇	二、九一六
南松浦郡	七、七〇〇	五、〇〇〇
壹松浦郡	一、八七五	五、〇〇一
對馬縣	一四、八〇〇	二、五三六
合計	八、八七	三、六三〇

第三節 製法

海參を製するには原料の未だ死せざるものを用ひ脱腸器にて尾腔より内臓を脱出し之を稀薄なる鹽水中に入れブラシにて能く洗滌した後、大釜に清水一斗鹽三升を混して沸騰せるもの、中に入れ、大なるは一時間半、小なるは約一時間煮熟す。之製品の色澤を佳良ならしむる目的を以てするものなれば湯中鹽分を多からしむるは不可なり。海鼠は沸煮によりて肉纖維著しく收縮し腹腔内の水分及空氣膨脹して腹部膨大するを以て若し其まゝに放置せば悉く破裂し製品とするに適せざるべし。故に時々攪拌して膨脹を來たせば網にて掬ひ上げ内壁に小孔を穿ち内部の水分及空氣を噴出せしめ更に煮熟を繼續す。

煮熟宜敷を得ば(普通竹箸にて挟み上げ得るを程度とす)沸騰せる泡を去りて後引上げべし然らざれば表面に泡沫附着し製了後茶褐色の斑點を生じ品位を下すことあり。

煮熟を終れるものは篋の上に排列し形狀を正して空氣の流通良き陰所に放冷す。後之を焙爐に掛け華氏百五六十度の熱を加へ一時間乃至二時間焙乾す。此際火力強きに過ぐれば火膨を生じ上品を得難し。外部の水分稍々發散せば之を放冷して後日光に曝すこと四五時間、夜は其まゝ納屋に入れ翌朝又焙乾及日乾を加ふ。斯くの如くする事三四日を経て殆ど乾了の觀を呈す。此時箱又樽中に入れて醃蒸すること更に二三日、内部水分表面に滲出し内外水分平均すれば之

を尙一兩日間日乾す。然る後豫め用意せる着色液の中に入れ凡そ三四十分煮熟し蒸籠に取上げ焙乾する事一二時間、後又三日許日光乾燥により充分乾固せしむ。

着色液は水一斗に蓬ヨモギの枯葉三四十匁を入れたるものにして此着色を加ふるは單に需要者の黒色なる製品を好むが爲めのみ。

(備考)

着色素に蓬を用ふるは其葉中に含有する鞣酸と釜の鐵分とが作用して鞣酸鐵を生じ海參を紫黑色とならしむるが爲めなり。されば銅釜を用ふれば鞣酸銅を生じて海參を茶褐色ならしめ品位を下すこと大なり。着色の際には鐵釜に限る。

第四節 生産及集散狀況

一、生産狀況

海鼠は之を生賣にすることあれども販路市内及其附近に限られ需要極めて少量なり。特に市街地を離ること遠き、朝鮮、對馬、壹岐等のものは腐敗を恐れて生賣することなく、殆ど漁獲物の最大部分を海參製造に使用し、其製品は又大部分輸出品となる。

(附記)

長崎市にては古來の吉例として正月二日買初めの第一に早朝海鼠を求む。蓋し方言「トウ

「ラゴ」と稱し其形儀に似たるより「俵子」即ち米俵に擬し縁儀物とせるなり。賣る者價を言はず、買手も亦其價格を云爲せず贈答の形式によりて受授す。「俵子」を求めたる後にあらざれば新春金錢の支出をなさざりしと云ふ。正月行事の一たりしなり。今此風漸く廢れたりと雖も、舊家尙舊例を墨守せる處なきにあらず。

縣下生産高左の如し

○大正五年中長崎縣下海參生産高地方別表

地方別	數量	金額
西彼杵郡	八九百貫	三、〇七五
東彼杵郡	三〇〇	五〇〇
北高來郡	七五	三、八三三
南高來郡	三五〇	八四〇
北松浦郡	八六	三、三三九
對馬	六	三〇〇
合計	一、六三三	二、二八九
合計	四、六五五	一、九、〇〇七

(備考)

○本邦海參生産高主要産地別表

(第三十二次農商務省統計)

縣別	數量	金額
北海道	五七、九四九貫	二、四六、六九四
石川縣	一五、七〇	四七、三三六
高知縣	二、四八八	一一、二七七
大分縣	九、五〇五	三、八二八
靜岡縣	七、五二〇	五、六四七
德島縣	六、六〇〇	四、〇七〇
島根縣	六、三一一	四、〇六六
三重縣	五、〇四四	三、三九一
青森縣	四、七五〇	一七、六七五
長崎縣	四、四三三	一、七〇、九四一

二、集散狀況

當港集散の海參數量に就ては本縣水産組合聯合會水産物検査所に於ける検査高により之を知ることを得べし、即次の如きものあり

○最近三ヶ年間海參検査高

年次	數量	金額
大正四年	一三、七〇〇斤	六〇、五九九
大正五年	一五、〇〇〇斤	六三、七四五
大正六年	九、九七一	六四、八四九

近年數量に於て稍減少の傾向を示せども價額に於ては年々増加を見る。蓋し市價の昂騰によるなり。

尙長崎税關の調査に係る海參輸入高を見るに左の如し

○最近三ヶ年間海參輸入高表

年次	數量	價額
大正四年	一八、四二斤	六、七六兩
大正五年	二〇、二五三	六、一九四
大正六年	五、九九	四、一九

茲に輸入海參と稱するは主として朝鮮沿海出漁の本邦船により漁獲製造せられたるもの、謂にして關稅定率法に據り總て輸入税を免らる。

(備考)

關稅定率法第七條輸入免稅品の内、第十九號として左の一項あり。曰く「本邦ヨリ出漁セル船舶ヲ以テ捕獲採取シタル魚介類、海獸、海藻其ノ他ノ水産物及其ノ製品ニシテ工程ノ簡單ナルモノ但シ當該船舶又ハ之ニ附屬セル船舶ヲ以テ輸入シタルモノニ限ル」

第五節 品位及鑑定

海參は形色共に美にして肉質厚きものを賞味し、泥砂を存し尾端を開き若くは腹部を截割し、鹽味強く乾燥悪きもの又は腹部に小海參を差子せるもの等を嫌ふ。其品位を區別するには大略形體の大小により、大、中、小、大中込、大中小込、中小込の六種となし之を色澤乾燥の良否に従ひ上下二種又は上中下三種に分つ。形體の大小は最も品位に關係あるものにして一斤五十粒位の大形品を百斤百圓とすれば八十粒乃至百二十粒の小形品は百斤五十圓以下に下る。されば海參の上品たるべき資格として一般に左の條件を具備せざるべからず。

- 一、煮熟及乾燥十分なること
- 二、土砂炭粉等を附着せざること
- 三、形狀大にして整正完全なること
- 四、品質大小共に不同なきこと
- 尙有刺參にありては左の條件をも兼備するを要す
- 五、色深黒なること
- 六、肉刺鋭く叢生すること
- 七、光澤美麗なること

本縣水産組合聯合會検査規定第三條第三項に於ては海參を三等級に分ち左の標準に據るべき

ものとせり。曰く

- 一等品ハ形状整正煮熟及乾燥充分ニシテ腐敗ノ患ナキモノ
- 二等品ハ乾燥充分ニシテ一等品ニ次クモノ
- 雜品ハ乾燥充分ナルモ品位不良ナルモノ

尙海參一個の全量は次の通りとす (同條別表)

品製鼠海	産地		海參一個ノ重量 (上乾)
	沖繩	他縣	
其	五	二	五
他	五	二	五
	上	上	上
	上	上	上

第六節 海參輸出狀況

一、輸出額

長崎港に於ける海參の輸出は錫に次いで重要なものなり。(總説第一章第一節長崎港海産物輸出種別表参照)左に最近十ヶ年間に於ける長崎港海參輸出高を示す

○最近十ヶ年間に長崎港海參輸出高表

年次	數量	價額
明治四十一年	一一、二四斤	五三、六六円
明治四十二年	七四、四五	三〇、一四
明治四十三年	一四、九三	六五、六五
明治四十四年	二六、七八	一一、〇〇
大正元年	三四、三二	八〇、四三
大正二年	二五、九四	三四、九二
大正三年	二八、三三	三四、六五
大正四年	二七、四一	二九、三八
大正五年	三六、九三	六四、五九
大正六年	二五、二六	一五、六三

之等輸出の殆ど全部を上海に仕向く。

長崎港より輸出するものは主として九州沿海産及朝鮮産の二種にして、品質に格別の差異あるにあらざれども朝鮮産は稍もすれば尾端を截削して脱腸したるを以て切口叉状となり、且炭末を以て着色をなすが如き製造上の欠點あるが故に概して内地産より劣等なり、従つて價格に於ても常に下位にあり。

二、輸出販路及需要狀況

當港に集散する海參の最多額を占むるは朝鮮沿海産のものにして、他の縣下及近縣産は全額

の二三割に過ぎず。而して之等は曩にも述べるが如く大部分を支那人の需要に充て内地に消費するもの極めて僅少なり。されば海參の殆ど全部は之を支那及支那人居住地に輸出するものなりといふも不可なし。今其販路を見るに直隸、盛京、山西、山東、四川、安徽等北部支那地方を主要なる需要地とし、専ら上海へ輸出され、該地より更に消費各地に輸送さるゝものなり。

海參の種類より云へば上記各地方に於ては多く朝鮮産(殊に濟州島及釜山近海産)及本縣地方産の赤海參を嗜好し、元山、釜山等の黒海産は天津、香港等に需要あり。然れども香港地方にては専ら南洋産の無刺參を嗜好し、日本品の需要北方に比し遙かに尠少なり。

概して支那人は有刺參中特に肉刺鋭く叢生し色澤深黒光澤あるを尊び、尾端不整にして且腹中に泥砂を殘存するが如きもの及粗刺なるものを忌む。之れ蓋し一は其外觀を重んじ、一は又重量の過當ならざるを貴ぶに由る。一般に有刺無刺を總括して黒參海と稱し、肉刺刺稀少色澤良しからざる無刺參を白海參又は光淡刺朗參と稱し珍重せず。

三、用途

本品に對する支那人の嗜好特に甚だしきものあり、從て之を珍重し高等食品として重に醜席に用ふ。其調理元より各地方種々相異れども凡そ左記の如きものあり

北京料理

炒三鮮 チヤウサンシェン 海參、鶏肉、魚肉を圓くしたるもの

溜海參 リュウハイファン 海參を小さく切りたるもの

川三鮮 チヨウサンシェン 海參、肉團子及鶏肉の三種

全家福 チヨウワンチヤーフ 海參、鶏肉、筍、鱈鱈等を混入したるもの

南京料理

炒三鮮 チヤウサンシェン 鶏肉と魚肉を圓形にし海參を加へたるもの

全家福 チヨウワンチヤーフ 海參、小蝦、豚蹄等混合したるもの

廣東料理

清燉海參 チンタムハイファン 海參を原料としたるもの

蝦子海參 シヤウハイファン 小蝦に海參を加へたるもの

紅燒海卷 ホンシェウハイファン 海參を醬油、砂糖、油にて煮詰たるもの

四、需要季節

海産物 海參

○大正六年中長崎港海參輸出月別表

月次	數量		月次	數量	
	上	下		上	下
一月	一四,八九斤	一四,三九斤	七月	一四,八九斤	一四,三九斤
二月	四,〇〇	一〇,一五〇	八月	四,〇〇	一〇,一五〇
三月	四,二〇〇	一五,〇三五	九月	四,二〇〇	一五,〇三五
四月	四,八三五	一七,七一〇	十月	四,八三五	一七,七一〇
五月	三,九〇〇	六,〇五〇	十一月	三,九〇〇	六,〇五〇
六月	一〇,〇〇〇	一三,〇四七	十二月	一〇,〇〇〇	一三,〇四七
上半期合計	一六,八八五	七,三七三	下半期合計	一六,八八五	七,三七三

本品は前表に見る如く例年舊正月より二三月頃及秋季に需要盛なり。

五、需要地に於ける競争品の有無

香港を分散市場とする南支一帶に於ては南洋産大いに好評あり。種類甚だ多く通計二十四種を數ふれども其重なるものは此地方に於て烏雲、烏條、赤條、梅花、大靴、明玉、玉參等なり。而して地方により嗜好品種を異にするは古來各其地方に主として輸入せられたるより自然の慣習となりたるが爲めのみ。支那に於ける輸入總額より云へば南洋産、印度産最も多く、本邦産は僅々十中の四に當る状態にありと雖も、富豪の盛饌又は上等料理には總て本邦産有刺參を使用し居れり。南洋産の如きは上品僅かに交はるに過ぎず。只價廉なるを以て中流以下の宴席大

抵南洋産を用ふ。

南洋に於ける海參の産地は比律賓、馬來沿海、暹羅灣附近にして從來獨逸人の經營に成るもの多かりしが戰後支那人及米國人主として製造經營す。悉く新嘉坡に於て支那人に賣買され然る後香港に轉送さるゝものなり。品質より云へば寧ろ本邦産に劣るものありと雖も又以て貿易市場に於ける一大勁敵たらずんばあらず。

其他印度産あり、濠洲産あり、米國産あり、露領沿海産あり。就中オコック沿海より浦鹽以南、豆滿江迄の海中に産するものは我が北海道宗谷近海所産と相伯仲す。之等は赤海參なれども着色法により全く黒海産と異なることなく然かも黒海參の肉薄く味淡なるに反し、肉厚く味亦濃、之を黒龍江海參と稱し甚だ賞味す。價格低廉にして直隸、山東、山西諸省、殊に山東省芝罘地方に需要あり、勢力又侮るべからず。

第七節 市況及相場

大正二三年上海天津方面への輸出順調なりしが、四年七月彼の見本問題の爲めに取引中止の姿となり、剩へ上海革命亂波及の結果一頓挫を見たり。五年漸く商況恢復の曙光を示したる折柄又々例の第三革命の爲め取引はれざりしが、間もなく沈靜下半年期に於て好調を呈し、遂に未曾有の輸出を見るに至れり。然れども大正六年に於ては漁獲少く、相場昂騰の割合に大口

(相場百斤建)

品 種	年 次	月		最 低
		最高	最低	
地 廻 大 形 赤 上	大正 2	85,00	85,00	100,00
	3	100,00	95,00	100,00
	4	95,00	80,00	76,00
	5	170,00	100,00	—
	6	100,00	86,00	150,00
	2	75,00	75,00	85,00
地 廻 大 中 形 上	3	85,00	75,00	85,00
	4	85,00	75,00	65,00
	5	100,00	90,00	80,00
	6	85,00	70,00	120,00
	2	45,00	45,00	50,00
	地 廻 中 小 形 上	3	50,00	50,00
4		50,00	40,00	40,00
5		50,00	40,00	—
6		55,00	35,00	70,00
2		60,00	60,00	75,00
元 山 大 形 合 製		3	75,00	70,00
	4	70,00	60,00	72,00
	5	70,00	65,00	—
	6	80,00	69,00	80,00
	2	50,00	50,00	60,00
	元 山 大 中 小 込 合	3	60,00	57,00
4		55,00	45,00	58,00
5		50,00	50,00	—
6		70,10	60,20	60,00
2		40,00	40,00	58,00
釜 山 イ ホ		3	58,00	55,00
	4	50,00	45,00	52,00

海産物 海參

の取引思はしからず輸出減退せり。

左に最近五ヶ年間當港輸出海參の重要な品種に就き月別相場表を掲出す

最近五ヶ年間長崎港輸出海參月別相場表

(相場百斤建)

(自大正二年一月——至大正六年十二月)

品種	年次	一月		二月		三月		四月		五月		六月		七月		八月		九月		十月		十一月		十二月			
		最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低		
地廻大形赤上	大正2	85,00	85,00	95,00	85,00	95,00	85,00	90,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	90,00	85,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	120,00	90,00	120,00	100,00	100,00	100,00	
	3	100,00	95,00	100,00	90,00	105,00	100,00	100,00	95,00	100,00	95,00	105,00	100,00	105,00	90,00	105,00	90,00	90,00	90,00	110,00	110,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	
	4	95,00	80,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	75,00	80,00	75,00	80,00	80,00	80,00	80,00	—	—	—	—	90,00	85,00	90,00	85,00	80,00	80,00	76,00	
	5	170,00	100,00	120,00	110,00	110,00	85,00	100,00	85,00	85,00	85,00	75,00	90,00	78,00	80,00	70,00	90,00	85,00	80,00	80,00	100,00	97,00	—	—	—	—	—
	6	100,00	86,00	140,00	130,00	130,00	110,00	110,00	110,00	110,00	120,00	110,00	130,00	120,00	150,00	100,00	140,00	130,00	200,00	153,00	130,00	130,00	200,00	200,00	200,00	150,00	
	地廻大中形上	2	75,00	75,00	80,00	75,00	80,00	70,00	80,00	75,00	75,00	75,00	70,00	70,00	75,00	70,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	100,00	80,00	100,00	85,00	85,00	85,00
3		85,00	75,00	80,00	70,00	85,00	80,00	80,00	75,00	80,00	75,00	85,00	80,00	85,00	75,00	85,00	75,00	75,00	75,00	80,00	75,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	
4		85,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	65,00	70,00	75,00	65,00	70,00	75,00	70,00	—	—	—	—	80,00	75,00	85,00	85,00	72,00	65,00	65,00	
5		100,00	90,00	90,00	80,00	90,30	60,00	80,00	68,00	64,00	50,00	70,00	60,00	77,00	68,00	69,00	63,00	75,00	61,00	—	—	—	—	—	—	—	
6		85,00	70,00	115,00	110,00	105,00	85,00	85,00	85,00	95,00	85,00	105,00	95,00	105,00	80,00	100,00	70,00	110,00	100,00	115,00	115,00	170,00	170,00	170,00	170,00	120,00	
地廻中小形上		2	45,00	45,00	45,00	40,00	40,00	35,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	65,00	45,00	65,00	50,00	50,00	50,00
	3	50,00	50,00	45,00	45,00	65,00	50,00	50,00	45,00	50,00	45,00	55,00	50,00	55,00	45,00	55,00	45,00	45,00	45,00	45,00	60,00	55,00	60,00	60,00	60,00	60,00	
	4	50,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	45,00	40,00	45,00	45,00	45,00	—	—	—	—	—	45,00	45,00	45,00	54,00	48,00	40,00	
	5	50,00	40,00	60,00	46,00	60,00	40,00	55,00	43,00	55,00	43,00	50,00	40,00	45,00	35,00	50,00	40,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	6	55,00	35,00	60,00	50,00	60,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	70,00	52,00	60,00	48,00	97,00	90,00	65,00	65,00	80,00	80,00	80,00	70,00		
	元山大形合製	2	60,00	60,00	60,00	55,00	55,00	50,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	40,00	40,00	55,00	55,00	85,00	65,00	85,00	75,00	75,20	75,00	
3		75,00	70,00	70,00	65,00	70,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	55,00	55,00	65,00	65,00	65,00	65,00	75,00	70,00		
4		70,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	50,00	55,00	50,00	55,00	55,00	55,00	—	—	—	—	55,00	55,00	55,00	55,00	78,00	72,00		
5		70,00	65,00	71,00	67,00	50,00	50,00	—	—	60,00	50,00	55,00	40,00	50,00	40,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6		80,00	69,00	80,00	80,00	80,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	75,00	70,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	130,00	130,00	130,00	80,00		
元山大中形合製		2	50,00	50,00	50,00	45,00	45,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	30,00	30,00	40,00	40,00	70,00	50,00	70,00	60,00	60,00	60,00	
	3	60,00	57,00	57,00	52,00	57,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	42,00	52,00	42,00	42,00	42,00	52,00	52,00	52,00	52,00	60,00	58,00		
	4	55,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	40,00	40,00	35,00	40,00	40,00	40,00	40,00	—	—	—	—	40,00	40,00	40,00	40,00	61,00	58,00		
	5	50,00	50,00	60,00	49,00	50,00	40,00	—	—	40,00	37,00	46,00	37,00	40,00	32,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	6	70,10	60,20	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	80,00	80,00	80,00	80,00	60,00		
	釜山イホ付大上	2	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	38,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	68,00	50,00	68,00	68,00	60,00	58,00	
3		58,00	55,00	55,00	50,00	55,00	50,00	50,00	50,00	55,00	50,00	55,00	55,00	55,00	45,00	55,00	45,00	50,00	50,00	60,00	60,00	60,00	60,00	65,00	58,00		
4		50,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	50,00	45,00	55,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	—	—	—	—	55,00	55,00	55,00	55,00	57,00	52,00		
5		55,00	50,00	57,20	52,00	58,00	42,00	—	—	50,00	42,00	68,00	60,00	50,00	40,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6		68,00	52,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	110,00	110,00	110,00	110,00	60,00		
朝鮮地方赤大		2	60,00	60,00	60,00	60,00	50,00	50,00	55,00	55,00	45,00	45,00	45,00	45,00	50,00	45,00	50,00	50,00	50,00	50,00	90,00	60,00	90,00	75,00	75,00	75,00	
	3	75,00	70,00	70,00	65,00	70,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	80,00	95,00	80,00	70,00	80,00	70,00	70,00	70,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	75,00		
	4	50,00	45,00	45,00	45,00	55,00	55,00	55,00	55,00	60,00	55,00	60,00	90,00	65,00	60,00	—	—	—	—	70,00	70,00	70,00	70,00	60,00	58,00		
	5	70,00	65,00	85,00	80,00	60,20	52,50	—	—	80,50	70,00	92,00	80,50	70,00	60,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	6	—	—	95,00	85,00	85,00	75,00	75,00	75,00	85,00	75,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	100,00	100,00	100,00	100,00		
	朝鮮地方赤次	2	50,00	50,00	50,00	40,00	40,00	40,00	45,00	45,00	35,00	35,00	40,00	40,00	40,00	35,00	40,00	40,00	35,00	35,00	80,00	50,00	75,00	60,00	70,00	70,00	
3		60,00	50,00	60,00	55,00	55,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	70,00	50,00	60,00	50,00	65,00	55,00	55,00	55,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	65,00		
4		65,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	45,00	45,00	55,00	45,00	50,00	50,00	60,00	55,00	—	—	—	—	60,00	60,00	60,00	60,00	55,00	52,00		
5		55,00	45,00	73,00	67,00	45,00	—	—	—	60,00	52,00	60,00	50,20	62,00	58,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
濟州島赤大		2	85,00	85,00	85,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	90,00	75,00	90,00	90,00	90,00	90,00	110,00	90,00	110,00	90,00	90,00	90,00	
	3	90,00	90,00	90,00	85,00	100,00	90,00	95,00	95,00	95,00	95,00	100,00	100,00	100,00	85,00	100,00	85,00	85,00	85,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	90,00		
	4	90,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	70,00	75,00	70,00	75,00	70,00	80,00	70,00	—	—	—	—	85,00	80,00	90,00	90,00	57,00	55,00		
	5	90,00	90,00	85,00	85,00	90,00	80,5																				

(相場百斤建)

(自大正二年一月—至大正六年十二月)

品	年	一 月		二 月		三 月		四 月		五 月		六 月		七 月		八 月		九 月		十 月		十一 月		十二 月		
		最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	
地廻大形赤上	大正 2	85,00	85,00	95,00	85,00	95,00	85,00	90,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	90,00	85,00	90,00	90,00	90,00	120,00	90,00	120,00	100,00	100,00	100,00	100,00	
	3	100,00	95,00	100,00	90,00	105,00	100,00	100,00	95,00	100,00	95,00	105,00	100,00	105,00	90,00	105,00	90,00	90,00	110,00	110,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	
	4	95,00	80,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	75,00	80,00	75,00	80,00	80,00	80,00	—	—	—	—	90,00	85,00	90,00	85,00	80,00	80,00	76,00	
	5	170,00	100,00	120,00	110,00	110,00	85,00	100,00	85,00	95,00	75,00	90,00	78,00	80,00	70,00	90,00	70,00	85,00	80,00	100,00	97,00	—	—	—	—	
	6	100,00	86,00	140,00	130,00	130,00	110,00	110,00	110,00	110,00	120,00	110,00	130,00	120,00	150,00	100,00	140,00	130,00	200,00	153,00	130,00	130,00	200,00	200,00	200,00	150,00
	地廻大中形上	2	75,00	75,00	80,00	75,00	80,00	70,00	80,00	75,00	75,00	75,00	70,00	70,00	75,00	70,00	75,00	75,00	75,00	100,00	80,00	100,00	85,00	85,00	85,00	85,00
3		85,00	75,00	80,00	70,00	85,00	80,00	80,00	75,00	80,00	75,00	85,00	80,00	85,00	75,00	85,00	75,00	75,00	80,00	75,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	
4		85,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	65,00	75,00	75,00	70,00	70,00	75,00	70,00	—	—	—	80,00	75,00	80,00	80,00	75,00	72,00	65,00	
5		100,00	90,00	90,00	80,00	90,00	60,00	80,00	68,00	64,00	50,00	70,00	60,00	77,00	68,00	69,00	63,00	75,00	61,00	—	—	90,00	80,00	90,00	80,00	
6		85,00	70,00	115,00	110,00	105,00	85,00	85,00	85,00	95,00	85,00	105,00	95,00	105,00	80,00	100,00	70,00	110,00	100,00	115,00	115,00	170,00	170,00	170,00	120,00	
地廻中小形上		2	45,00	45,00	45,00	40,00	40,00	35,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	65,00	45,00	65,00	50,00	50,00	50,00	50,00
	3	50,00	50,00	45,00	45,00	65,00	50,00	50,00	45,00	50,00	45,00	55,00	50,00	55,00	45,00	55,00	45,00	45,00	60,00	55,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	
	4	50,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	45,00	40,00	45,00	45,00	—	—	—	—	45,00	45,00	45,00	54,00	48,00	48,00	40,00	
	5	50,00	40,00	60,00	46,00	60,00	40,00	55,00	43,00	55,00	43,00	50,00	40,00	45,00	35,00	50,00	40,00	—	—	—	—	—	—	—	—	
	6	55,00	35,00	60,00	50,00	60,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	55,00	45,00	70,00	52,00	60,00	48,00	97,00	90,00	65,00	65,00	80,00	80,00	80,00	70,00	
	元山大形合製	2	60,00	60,00	60,00	55,00	55,00	50,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	40,00	40,00	55,00	55,00	85,00	65,00	85,00	75,00	75,20	75,00
3		75,00	70,00	70,00	65,00	70,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	55,00	55,00	55,00	55,00	65,00	65,00	65,00	75,00	70,00	
4		70,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	50,00	55,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	—	—	—	—	55,00	55,00	55,00	55,00	78,00	72,00	
5		70,00	65,00	71,00	67,00	50,00	50,00	—	—	60,00	50,00	55,00	40,00	50,00	40,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6		80,00	69,00	80,00	80,00	80,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	75,00	70,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	130,00	130,00	130,00	130,00	80,00	
元山大中形合製		2	50,00	50,00	50,00	45,00	45,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	30,00	30,00	40,00	40,00	70,00	50,00	70,00	60,00	60,00	60,00
	3	60,00	57,00	57,00	52,00	57,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00	42,00	42,00	42,00	42,00	52,00	52,00	52,00	60,00	58,00	
	4	55,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	40,00	40,00	35,00	40,00	40,00	40,00	40,00	—	—	—	—	40,00	40,00	40,00	40,00	61,00	58,00	
	5	50,00	50,00	60,00	49,00	50,00	40,00	—	—	40,00	37,00	46,00	37,00	40,00	32,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	6	70,00	60,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	80,00	80,00	80,00	60,00	
	釜山イサ付大上	2	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	38,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	68,00	50,00	68,00	68,00	60,00	58,00
3		58,00	55,00	55,00	50,00	55,00	50,00	50,00	50,00	55,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	45,00	55,00	45,00	50,00	50,00	60,00	60,00	60,00	65,00	58,00	
4		50,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	50,00	45,00	55,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	—	—	—	—	55,00	55,00	55,00	55,00	57,00	52,00	
5		55,00	50,00	57,20	52,00	58,00	42,00	—	—	50,00	42,00	60,00	50,00	40,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6		68,00	52,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	110,00	110,00	110,00	110,00	60,00	
朝鮮地方赤大		2	60,00	60,00	60,00	60,00	50,00	50,00	55,00	55,00	45,00	45,00	45,00	45,00	50,00	45,00	50,00	50,00	50,00	90,00	60,00	90,00	75,00	75,00	75,00	
	3	75,00	70,00	70,00	65,00	70,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	80,00	95,00	80,00	70,00	80,00	70,00	70,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	75,00		
	4	50,00	45,00	45,00	45,00	55,00	55,00	55,00	55,00	60,00	55,00	60,00	90,00	65,00	60,00	—	—	—	70,00	70,00	70,00	70,00	60,00	58,00		
	5	70,00	65,00	85,00	80,00	80,20	52,50	—	—	80,50	70,00	92,00	80,50	70,00	60,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	6	—	—	95,00	85,00	85,00	75,00	75,00	75,00	85,00	75,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	100,00	100,00	100,00	100,00	
	朝鮮地方赤次	2	50,00	50,00	50,00	40,00	40,00	40,00	45,00	45,00	35,00	35,00	40,00	40,00	40,00	35,00	40,00	40,00	35,00	35,00	80,00	50,00	75,00	60,00	70,00	70,00
3		60,00	50,00	60,00	55,00	55,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	70,00	50,00	60,00	50,00	65,00	55,00	55,00	55,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	65,00	
4		65,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	45,00	45,00	55,00	45,00	50,00	50,00	60,00	55,00	—	—	—	—	60,00	60,00	60,00	60,00	55,00	52,00	
5		55,00	45,00	73,00	67,00	45,00	40,00	—	—	60,00	52,00	60,00	50,20	62,00	58,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
濟州島赤大		2	85,00	85,00	85,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	90,00	75,00	90,00	90,00	90,00	90,00	110,00	90,00	110,00	90,00	90,00	90,00
	3	90,00	90,00	90,00	85,00	100,00	90,00	95,00	95,00	95,00	95,00	100,00	100,00	100,00	85,00	100,00	85,00	85,00	85,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	90,00	
	4	90,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	70,00	75,00	70,00	75,00	75,00	80,00	70,00	—	—	—	—	85,00	80,00	90,00	90,00	57,00	55,00	
	5	90,00	90,00	85,00	85,00	90,00	80,50	80,00	70,00	86,00	80,00	90,00	78,00	99,00	90,00	—	—	—	—	—	—	—	65,00	60,00	65,00	
	6	—	—	120,00	110,00	110,00																				

第三章 乾 鮑

附 鮑罐詰及鮑殼

第一節 製品の呼稱及種別

鮑の種類は凡そ左の標準によりて之を分類することを得べし

一、製法による呼稱及種別

普通左の二種となす

明 鮑

灰 鮑

●明鮑はマタカ、メガイ等を原料としたるものにして淡黄色或は栗色を呈し半透明なり、因つて此名あり。

●灰鮑はクロガイを原料としたるものにして、小形不透明、外部白粉を生じ、内部の肉は淡紅色なり。(第三節原料参照)

如斯區別を立つれども二種の中間に位して其區別判然せざるものあり。要するに明鮑は大にして新撰なる原料を撰み明鮑に適せざるを灰鮑となす。長崎より輸出するは主として明鮑なり。

二、産地による呼稱及種別

當港集散のものを見るに産地による呼稱及種別凡そ次の如し

對州 鮑 壹州 鮑 平戸 鮑 五島 鮑
朝鮮 鮑 (釜山近海産、江原道産等)

三、取引上に於ける呼稱及種別

當港に於ける取引上の呼稱及種別は産地、品質形體を冠稱するものにして即ち凡そ左の如し

對州大形上	同次	
對州改良上	同次	
壹州大形上	同次	
五島大形上	同次	並上
平戸大形上	同次	並上
呼子改良	宇久改良	小値賀改良
濟州島上	釜山近海産	江原道産

第二節 原料、産地、漁期及漁獲

一、原料

鮑にはマダカ、ヲガイ、メガイ等の種類あり。

マタイは殻深くして廣く脚の裏面茶色を帯び、肉柔かなり。ヲガイ(雄貝)は又名クロガイ(黒貝)ともいひ殻深けれども狭く、脚の裏面青黒色を帯ぶ。メガイ(雌貝)は又名ヒラブセとも稱し殻淺廣、且凹凸少く、脚の裏面茶色にして肉柔かなり。就中大形なるをマダカとし海底の最も深所に棲息す。メガイは比較的淺所に居り他の種類に比し舉動敏活なり。マダカ及メガイは明鮑の原料に適しヲガイは別名クロガイとも稱するが如く黒色にして灰鮑原料に供す。別にトコブシと稱する形小なる一種あり。常に小形鮑と混同せらるれども、殻低淺、孔多く、椽高からず。暖地に産し、二三寸にして生長止まる。

(備考)

一、鮑はカヂメ、昆布等の海藻を食餌とし深さ四十尋位の海底に棲息す。晝間は岩蔭或は凹處一定の處に吸着し、夜に入り附近を徘徊して食物を漁る。

二、俗にヲガイ、メガイと稱するは雌雄の區別にあらず、種類の區分なり。鮑の雌雄は播殖時角の色によりて鑑別することを得べく即ち雌貝は綠色を帯び、雄貝は淡褐色なり。

二、産地

海産物 乾鮑

鮑は温帯の外海岩地に棲息するものにして北海道南方、朝鮮咸鏡道及濟州島沿海、關東州等にも産すれども南方黒潮の流域には其棲息を見ず。高知、和歌山等の南端に産するものは約三寸位を以て生長止まり、其數亦尠し。

太平洋沿岸にありては宮城、福島、巖手、青森、千葉、茨城、三重、靜岡各縣、日本海沿岸にありては新潟、島根二縣、九州に於ては長崎、熊本、大分等の諸縣に産す。

長崎港に集散するもの、重要産地を擧ぐれば概ね左の如し

朝 鮮 (濟州島、釜山近海)

長崎縣 (對馬、五島、平戸、小値賀島、壹岐)

熊本縣 (天草地方)

鹿兒島縣 (熊毛郡地方)

福岡縣

佐賀縣

山口縣 (下ノ關、大津郡、阿武郡)

三、漁期及漁獲

鮑の漁期は冬春及初夏にして毎年九月以後十二月迄を各地禁漁期とし産卵播殖を保護し居れ

り。

「磯の上につまき折たき汝がためと吾がかつぎ來しおきつしらたま」(萬葉集)―古來鮑の漁獲は裸體潜水法により、今尙福島、巖手、茨城、總房地方、伊勢地方及本縣壹岐、對馬地方に於ても此法行はれ、彼の海女と稱するもの之に従ふ。然れども三四十尋以上の深所に於ては海水の温度低くして裸體潜水に適せず。潜水器を利用し、鈎を用ひて漁獲す。

又網を以て捕ふる方法あり。夜間海底に漁網を沈下し置けば鮑は食餌を求めて其上に徘徊す。早曉之を引揚ぐるなり。其外小さき籠の如きものを一定の距離を以て網に結付け籠中には海藻を入れ夜間海中に沈下し早朝引揚る方法あり。

今第三十二次農商務省統計表により本邦鮑の漁獲高を見るに其主なるもの次の如し

○本邦鮑漁獲高主要産地別表

縣 別	數 量	金 額
青 森 縣	三六、七〇六	九六、八五五
巖 手 縣	一八、二六九	二五、七三三
長 崎 縣	一九、三三三	二七、九五七
宮 城 縣	一〇一、六六九	六〇、〇四九
山 口 縣	九七、七七七	三五、三三九
茨 城 縣	四、一〇〇	六五、八五〇

右表によれば本邦産の價額、其數量と比較して甚だ高きを知るべし。蓋品質の良好なるによる。

本縣下に於ける鮑漁獲高左の如し

○大正五年中長崎縣鮑漁獲高地方別表

地方別	數量	金額
西彼杵郡	八、四二四	七、四九三
南高來郡	一、五五五	九三三
北松浦郡	六、〇〇〇	四、五〇〇
南松浦郡	六、〇〇〇	六、〇〇〇
對馬	一、三三三	八、七三三
合計	二〇、九一七	二四、六六八
合計	二〇、二二九	二四、六六九

第三節 製法

明鮑を製造するにはマダカ、メガイ等の新鮮なる原料を取り「貝起し」と稱する手釣様の器具を介殼の尖端に近き薄き部分より殻肉間に挿入し、腮を損傷せざるよう臟腑を介に残したるま

ま殻付を放つ。

次に鹽漬をなす。鹽漬の目的たるや原料に少しく塩分を帶ばしむると同時に汚物洗滌を便ならしむるにあり。鹽量の過不足は直ちに品質及貯藏に大なる影響を及ぼす。鹽量多きに過ぐれば煮熟に當り形狀整はず、或は龜裂を生じ又は水膨を生ずべし、若し又鹽分不足なる時は内面に黒點を生じ肉緊縮せず。原料の大形なるものは二十四五個、中形なれば三十四五個、小形なれば四十乃至四十五六個を四斗樽に入れ、鹽三握り許りを撒布して樽を振盪し又は擽にて攪拌し鮑肉に平均して鹽分を普及せしめ然る後別樽に詰換ゆ。其方法は樽底に少量の鹽を撒布し其上に鮑肉を摻鹽しつゝ置くなり。此際最下層は殻付を下方にし他は殻付を上方に向け且つ各個の肉柱と口嘴との間に必ず一摘みづゝの鹽を加ふ。用鹽量は大形一貫匁に對し二合乃至二合一二勺小形のものには一合三勺を適度とす。斯くて鹽分の滲透に従ひ鮑肉收縮して含有水分を湧出す。之を放置すること夏季ならば一夜、冷季に向ひ其時間を増す。(此時鮑肉の裏面に附着せる黒色汚物を指頭にて摺り容易に除却するを得ば適度とし然らざれば尙未だしきなり)。

鹽漬度に達すれば湧出せる鹽汁を排出し原料を樽の半ば程に入れ足にて踏混せて肉に附着せる汚物を除去し後之に淡水を注ぎ換水二三回、よく洗滌して筥に取り上げ水を切り煮熟の準備をなす。

煮湯は一度沸騰せしめ之に冷水を加へて手引加減になし約一時間半乃至二時間煮熟す。煮熟中は温度を急激に昂騰せしむべからず、温度高きに過ぐれば原料の纖維硬直し龜裂歪曲を生ずべし。

煮熟終れば蒸籠に上げ殻付を下にし配列し約一時間蔭乾を加へ後焙乾す。焙乾は焙爐にて炭火を用ふるを普通とす。華氏百六十度位にて約二時間を度とす。一回の蒸籠数を六七枚に限り焙乾中順次上下を轉換す。熱度肉身に滲透し適當の焙乾を了せば蒸籠のまゝ、屋内に放冷し、翌朝又二度煮を行ふ。

二度煮の際は沸騰湯中に原料を投入すべし。煮沸中掬上げて形狀を正し、再び蒸籠に併列して冷却せしむ。温度全く冷却したる後更に前同様の焙乾を加へ、終つて日乾となす。斯くの如く早朝焙乾し後日乾を加ふること大形のものなれば凡そ五日乃至七日、小形のものなれば三日乃至五日にして以後は日乾のみにより充分乾固せしむ。其日數大形凡そ二十日乃至三十日、小形十四五日を要す。

明鮑製造に焙乾を行ふは其乾燥を充分ならしむる爲めなること勿論なれども之と同時に以て光澤を良好ならしむる手段となす。試に焙乾を廢して日乾のみを行はんか製品白色となりて淡黄味を呈せず、若し又焙乾のみにて日乾を加へざらんか肉強硬に過ぎて嗜好に適せざる虞あり、

兩者何れをも之を廢するを得ず。

製了品は箱又は樽に詰め濕氣なき所に貯藏し一週に一日日乾を施し蟲害を防ぐべし。荷造に際しては前日改めて微温湯に浸し外部を洗ひ後良くこれを布片にて拂掃し更に日乾を加ふ。

灰鮑の製法は原料の選擇、除殻、洗滌等總て明鮑製造に於けると相同じ。鹽漬を行ふには腹肉約三貫匁を樽に入れ、大形約二升五合、中形二升、小形一升五合の割合を以て鹽量の適度とし、夏期一晝夜、冬期二晝夜の後、鮑肉稍紅色を帯ぶるを度として取出し淡水を以て籠中に振盪洗滌す。

煮熟は大形一時間半乃至二時間、小形一時間位を普通とし煮上りたる鮑は之を蒸籠に取り上げ殻付を下にして併べ其まゝ焙乾を加ふ。焙乾程度は鮑肉黄色を呈するを度とし冷却したる後翌朝二度煮及び焙乾、日乾を行ふこと又明鮑の場合に異ならず。焙乾日乾を併用すること三四日後日乾五六日にして原料を吠に入れ凡そ一週間位醃蒸すれば白微を生ず。此際に取出して二三日日乾を加へ又吠に入れて醃蒸する事一週間、後又二三日の日乾を與ふ。斯の如くすること前後三回に及べば全く乾固す。此法に於て鹽漬不十分なれば乾燥中蟲害の憂多く、鹽分の多きに過ぐれば貯藏中濕氣を吸收し易く腐敗の恐あり、注意すべし。

(備考)

明鮑歩留 殻付百三十貫より製品十六貫を得るを最上歩留りとし、普通一割内外なり。
灰鮑歩留 約二割餘

第四節 集散及生産状況

一、生産状況

最近五ヶ年縣下乾鮑の生産高を見るに次の如きものあり

○最近五ヶ年 長崎縣下乾鮑生産高表

年次	數量	金額
大正元年	五、二九貫	三六、五三圓
大正二年	九、三六七	六六、五三七
大正三年	一〇、四一八	四一、〇八〇
大正四年	一〇、七四五	五八、〇四二
大正五年	一〇、三三三	五五、〇二二

縣下乾鮑の生産最も多きは五島にして、福江、富江、有川其産地たり。五島に次ぐは對馬なり。

二、集散状況

集散状況に就ては左記長崎縣水産組合聯合會水産物検査所の統計に徴すべし

○最近三ヶ年間 乾鮑検査高表

年次	數量	金額
大正四年	五三、三六貫	四四、七〇〇圓
大正五年	四三、〇〇貫	四一、四六二
大正六年	四二、四〇七	六七、四三三

(備考)

鮑は乾製の外燻製、水煮製、酢製、粕漬等となし食膳に供す。従て内地消費の生賣あり。生賣は製造賣に比し高價なりと雖も漁獲の大部分は製造賣と見て可なり。但近來鮑罐詰製造業漸く勃起し爲めに其原料として内地産小形もの、需要を見るに至れり。縣下、熊本、鹿兒島及朝鮮産は生賣僅少なれども福岡、佐賀地方にありては生鮑も稍需要廣しといふ。

第五節 品位及鑑定

乾鮑の上品と稱せらるゝには凡そ左の條件を備ふるを要す。

- 一、形大にして肥滿し其大きさに不同なきこと
- 二、色澤美麗にして鮮黄なること
- 三、鹽味少くして風味よろしきこと
- 四、乾燥十分なること

本縣水産組合聯合會は検査規定第三條第三項に左の如く規定せり (大正五年八月改正)
 乾鮑及海參ハ之ヲ三等ニ分チ一等品二等品及雜品トシ乾鮑一箇ノ重量ハ別表ノ通りトス
 一等品ハ形狀整正煮熟及乾燥十分ニシテ腐敗ノ患ナキモノ
 二等品ハ乾燥十分ニシテ一等品ニ次クモノ
 雜品ハ乾燥十分ナルモ品位不良ナルモノ

○別表

品 製 鮑		種 類	乾鮑一個ノ重量(上乾)
其	他	明 鮑 灰 鮑 全 鮑	一匁五分以上 二 匁以上 一匁六分以上
ま	だ	明 鮑 灰 鮑 全 鮑	四 匁以上 五 匁以上 四匁三分以上
み	あ	明 鮑 灰 鮑 全 鮑	二 匁五分以上 二 匁以上 一匁六分以上
		青森總販手總及宮城縣産ヲ除ク	

本邦産は稍もすれば乾燥甚だ充分ならず、且鹹味に過ぎ爲めに聲望を失墜すること尠からず、

就中晒曝乾燥の不充分なる結は水路又は陸路により數百千里の地に轉輸さるゝにあたり往々腐敗を招くことあり、或は風味を損することあり特に留意せざるべからず。

第六節 鮑輸出狀況

一、輸出仕向地

最近十ヶ年間に於ける長崎港乾鮑輸出額左の如し

○最近十ヶ年間長崎港乾鮑輸出高表

年 次	數 量	金 額
明治四十一年	四八、三三九	二九、三三九
明治四十二年	六三、〇六七	三七、四二四
明治四十三年	六五、一二五	三九、九六七
明治四十四年	七五、一六六	四八、三〇〇
大正元年	六、四七五	四、三三三
大正二年	七、九九八	五、八八〇
大正三年	六、六三三	四、七七一
大正四年	六、九八二	四、八一七
大正五年	四、四九〇	三、八九九
大正六年	二五、八八〇	三、九六六

統計の示すが如く價格に於て高値を持續し居れども其輸出數量の比年著しく減少せるは甚だ遺憾なり。

二、輸出仕向地

次に當港輸出乾鮑の仕向地別を見るに次の如きものあり

○最近五ヶ年間長崎港輸出乾鮑仕向地別表

年次	仕向地及輸出額		支那(主トシテ上海)		合計	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額
大正二年	四三、九二五斤	三三、三七月	三〇、六四七斤	二二、二五元	七三、五九斤	五五、四九元
大正三年	三三、六四〇	三〇、九七三	四四、七三二	六、七三二	七九、二二二	六七、六六元
大正四年	三〇、四八二	三三、七五五	二四、三三〇	一七、四八二	五四、七三二	四二、〇〇七
大正五年	一九、〇三三	二一、〇〇四	一六、七四三	一三、八七三	三五、七七六	三〇、八四二
大正六年	一〇、五七〇	三、一八一	二二、二五〇	一六、二一〇	三三、八二〇	二九、二五三

三、販路用途及季節

本品の需要地は主として廣東、福建、浙江、四川、江西、湖北等の諸省なり。

乾鮑は支那に於ける五色采の一にして支那人間に廣く用ゐられ宴會等に缺くべからざる珍重品たり。然れども中流以下の社會に在りては家内の雜采として使用すること稀なり。北支地方に

需要少なきは嗜好に投せざるにあらすして高價なるに基因すべく生活程度の上進と交通機關の完備に伴ひ漸次需要の區域増大すること明かなり。

需要者の愛好する品質は何れも形大にして肉厚く充分乾燥し鹽分淡薄なるを要し、形小にして鹽分多く或は乾燥不良なるものは需要常に遠し。其需要は常時間斷なれど就中舊曆七八月賣行盛なり。

大正六年中乾鮑輸出月別表左の如し

○大正六年中長崎港乾鮑輸出月別表

月次	數量		月次	數量	
	數量	價額		數量	價額
一月	五〇〇斤	八九〇	七月	五、五〇〇斤	四、八八〇
二月	八九〇	九四〇	八月	四、九八〇	五、九八〇
三月	九四〇	一、〇〇〇	九月	二、〇八〇	一、一四〇
四月	八〇〇	七六〇	十月	一、四〇〇	三五〇
五月	七六〇	二、〇四〇	十一月	三、五〇〇	一、九三〇
六月	二、〇四〇	五、九三〇	十二月	一、九三〇	一、九三〇
上半期合計	五、九三〇	一、九三〇	下半期合計	一、九三〇	一、九三〇

四、需要地狀況

支那に於ける乾鮑の需要は古來馴致されたる其嗜好によりて消長を異にし、明鮑は長江を溯り四川に至り、陝西、甘肅、山西、山東、河南、湖北、湖南等の諸省及北支地方に於て需要多く、灰鮑は福州、廈門、汕頭、廣東、福建、浙江等南支諸省の嗜好に適す。左に主要なる需要地に就き其需要状況を概説せん。

漢口 一時福建、廣東の産多く需要せられたりしが近來其數極て少く、本邦産明鮑能く嗜好に適し販路大いに擴張せり。

廣東 福州地方に於ては明鮑を賞味するも廣東地方に於ては灰鮑を好み殊に我が北海道産灰鮑を最良品とせり。其他房州産明鮑の肥大にして乾燥充分なるものは香港地方に於て最も多く賞美せられ、中形のもの亦相當に賣行あり。

福州 此地方に於て最も嗜好に適するは極大形なり。形體正しく味ひ淡白にして且、色澤鮮黄なる明鮑を佳とす。俗に之を淡鮑と稱し珍重せり。又小形にして金錢骨帶と唱ふるものは價格甚だ低廉なる爲め中流以下に需要多しと雖も、元來本品は上流社會の嗜好品にして高値を厭はず、従つて明鮑の需要は遙かに紫鮑、油鮑、白粉鮑等他の安價品の需要に優る。又一般に小形のもものは大形明鮑の上品に比し其一半にも及ばず。

前述の如く貿易上明鮑灰鮑の區別あり一見常に明鮑の灰鮑に優るものあるが如くなれども兩

者各其嗜好を異にし其販路同じからざれば、常に需要地の趨向を察し猥りに製法を變すべからず。

五、需要地に於ける競争品の有無

支那に於ては廣東省九龍附近に産するものあり、品質佳良にして産額亦少からずと雖も到底本邦産の勁敵にあらず。其形小く恰も我が「とこぶし」と同種なるが如く截つて薄片とし片々相連続して乾燥す。主として香港に輸入し此地より江蘇、福建、浙江等の諸省に分輸せらる。此外盛京省地方に産するものありと雖も數量微々たり。

南洋諸島亦本品を産す。近來製品の改良行はれ香港、上海、天津各地に弗々需要あれども數量少く大口の取引行はれず。

米國産も亦輸入を見る。加州沿岸殊に桑港以南に産出あり。白人並に支那人の漁獲に従事するもの多く、且つ此方面に於ける邦人の出漁に對し嚴酷なる制限あり、支那市場に於ける發展に努力經營しつゝあれば、米國産乾鮑の將來は正に我が一大勁敵たるべし。

第七節 市況及相場

長崎港輸出乾鮑に付既往五ヶ年間の市況經過を見るに、大正二年上半期以來引續き需要頗る

旺盛なるものあり、然かも産地出廻杜切れ勝にて氣配強硬相場次第に昂騰し、三年亦好調、只下半年時局の影響により一時殆ど取引杜絶を傳られしも、幸に上海航路舊態に復し、産地豊漁と相俟つて荷動よく、四年例の排貨一件の爲め輸出減退の止むなきに至り、五年亦甚だ振はず六年産地不漁の爲め三度び輸出大いに減退せり。

左に最近五ヶ年間に於ける當港輸出乾鮑の月別相場を示す

(相場百斤基)

品 種	年 次	一
		最高
對州改良上	大正 2	125,00
	3	155,00
	4	125,00
	5	150,00
	6	120,00
	平	90,00
對州並上	2	100,00
	3	115,00
	4	80,00
	5	135,00
	6	100,00
	平	90,00

最近五ヶ年間長崎港輸出乾鮑月別相場表

(相場百斤建)

(自大正二年一月——至大正六年十二月)

品 種	年 次	一 月		二 月		三 月		四 月		五 月		六 月		七 月		八 月		九 月		十 月		十一 月		十二 月	
		最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低
對州改頁上	大正 2	125,00	125,00	125,00	125,00	135,00	125,00	135,00	135,00	140,00	140,00	140,00	140,00	145,00	115,00	135,00	125,00	135,00	115,00	140,00	135,00	155,00	150,00	155,00	155,00
	3	155,00	155,00	155,00	155,00	155,00	155,00	155,00	155,00	155,00	155,00	155,00	145,00	130,00	125,00	130,00	125,00	125,00	115,00	140,00	120,00	155,00	115,00	155,00	115,00
	4	125,00	120,00	125,00	125,00	130,00	125,00	130,00	130,00	125,00	125,00	125,00	105,00	85,00	70,00	—	—	—	—	85,00	85,00	95,00	85,00	125,00	105,00
	5	150,00	150,00	120,00	110,00	110,00	80,00	120,00	100,00	120,00	100,00	120,00	110,00	120,00	101,00	115,00	90,00	—	—	95,00	80,00	—	—	—	—
	6	120,00	100,00	120,00	110,00	135,00	130,00	165,00	155,00	150,00	140,00	160,00	150,00	205,00	190,00	150,00	140,00	230,00	200,00	200,00	190,00	180,00	180,00	200,00	180,00
	對州並上	2	100,00	100,00	100,00	100,00	110,00	100,00	110,00	110,00	115,00	110,00	110,00	110,00	115,00	90,00	95,00	90,00	105,00	95,00	115,00	110,00	115,00	110,00	115,00
3		115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	105,00	110,00	105,00	100,00	90,00	80,00	90,00	80,00	80,00	90,00	85,00	80,00	80,00	115,00	80,00
4		80,00	75,00	90,00	90,00	95,00	90,00	95,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	70,00	75,00	60,00	—	—	—	75,00	57,00	75,00	75,00	70,00	67,00
5		135,00	135,00	100,00	90,00	90,00	73,00	100,00	91,50	90,00	80,00	90,00	82,00	92,00	87,00	70,00	60,20	140,00	120,00	—	—	—	—	—	—
6		100,00	90,00	100,00	90,00	110,00	110,00	110,00	110,00	120,00	110,00	130,00	120,00	190,00	180,00	142,00	130,00	210,00	190,00	184,00	160,00	170,00	161,00	170,00	150,00
平戸大形上		2	90,00	90,00	90,00	90,00	100,00	90,00	100,00	100,00	105,00	100,00	105,00	105,00	105,00	90,00	90,00	90,00	100,00	90,00	105,00	100,00	110,00	105,00	110,00
	3	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	100,00	110,00	110,00	110,00	110,00	95,00	85,00	75,00	85,00	75,00	75,00	85,00	75,00	75,00	110,00	75,00	
	4	85,00	80,00	85,00	85,00	90,00	85,00	90,00	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	65,00	80,00	65,00	—	—	—	80,00	80,00	80,00	80,00	160,00	140,00
	5	135,00	95,00	110,00	95,00	125,00	90,50	115,00	100,00	140,00	110,00	157,00	130,00	140,00	120,00	158,00	100,00	100,00	90,00	—	—	—	—	—	—
	6	120,00	100,00	130,00	120,00	140,00	140,00	145,00	140,00	155,00	145,00	165,00	155,00	200,00	190,00	198,00	145,00	235,00	200,00	200,00	181,00	190,00	171,00	185,00	205,00
	平戸並上	2	75,00	75,00	75,00	75,00	85,00	75,00	85,00	85,00	85,00	85,00	115,00	115,00	85,00	75,00	75,00	75,00	85,00	70,00	90,00	85,00	95,00	90,00	95,00
3		95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	85,00	85,00	80,00	70,00	65,00	70,00	65,00	65,00	75,00	65,00	65,00	65,00	95,00	65,00	
4		75,00	75,00	75,00	75,00	80,00	75,00	80,00	75,00	75,00	75,00	75,00	55,00	70,00	55,00	—	—	—	70,00	70,00	70,00	70,00	90,00	83,00	
5		105,00	80,00	85,00	85,00	90,20	78,80	95,00	88,00	100,00	90,00	115,00	100,00	100,00	90,00	75,00	62,00	130,00	120,00	—	—	—	—	—	
6		90,00	81,00	100,00	100,00	110,00	110,00	110,00	100,00	120,00	110,00	130,00	120,00	190,00	180,00	181,00	130,00	200,00	181,00	190,00	170,00	170,00	150,00	170,00	150,00
小値賀改頁上		2	135,00	135,00	135,00	135,00	145,00	135,00	145,00	145,00	155,00	145,00	150,00	150,00	155,00	125,00	125,00	185,00	140,00	125,00	150,00	145,00	165,00	150,00	165,00
	3	165,00	165,00	165,00	165,00	165,00	165,00	165,00	165,00	165,00	155,00	160,00	155,00	135,00	130,00	135,00	130,00	130,00	120,00	157,00	130,00	120,00	120,00	165,00	
	4	130,00	125,00	130,00	130,00	135,00	130,00	135,00	130,00	130,00	130,00	130,00	110,00	120,00	110,00	—	—	—	120,00	120,00	120,00	120,00	150,00	130,00	
	5	155,00	150,00	155,00	150,00	120,00	70,50	—	—	—	—	—	—	135,00	125,00	—	—	110,00	90,00	—	—	—	—	—	
	6	—	—	165,00	155,00	170,00	170,00	170,00	170,00	180,00	170,00	190,00	180,00	230,00	207,00	220,00	185,00	240,00	201,00	210,00	200,00	210,00	200,00	250,00	230,00
	小値賀並上	2	100,00	100,00	110,00	110,00	115,00	105,00	120,00	120,00	120,00	110,00	115,00	115,00	120,00	100,00	100,00	100,00	110,00	100,00	125,00	105,00	120,00	110,00	120,00
3		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	110,00	110,00	105,00	95,00	90,00	95,00	90,00	85,00	80,00	95,00	85,00	85,00	85,00	120,00	
4		100,00	95,00	95,00	95,00	100,00	95,00	100,00	95,00	95,00	95,00	95,00	75,00	55,00	45,00	—	—	—	55,00	55,00	55,00	45,00	85,00	70,00	
5		—	—	—	—	90,20	79,80	—	—	—	—	—	—	120,00	101,00	—	—	60,00	60,00	85,00	80,00	—	—	—	
6		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	210,00	197,00	200,00	170,00	220,00	190,00	198,00	260,00	190,00	170,00	—	
釜山近海大上		2	80,00	80,00	80,00	80,00	90,00	80,00	90,00	90,00	95,00	90,00	90,00	90,00	90,00	65,00	75,00	60,00	85,00	75,00	90,00	85,00	95,00	90,00	95,00
	3	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	85,00	85,00	80,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	95,00	75,00	
	4	85,00	80,00	85,00	85,00	90,00	85,00	90,00	85,00	85,00	85,00	85,00	65,00	80,00	65,00	—	—	—	80,00	80,00	80,00	80,00	90,00	80,00	
	5	95,00	90,00	100,00	90,00	100,20	80,50	—	—	—	—	—	90,00	80,50	90,00	80,00	70,50	61,00	58,00	50,00	—	—	—	—	
	6	—	—	95,00	90,00	95,00	95,00	95,00	95,00	110,00	95,00	120,00	110,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	釜山近海小上	2	50,00	50,00	70,00	70,00	60,00	55,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	45,00	50,00	35,00	65,00	50,00	80,00	70,00	80,00	75,00	80,00
3		80,00	80,00	65,00	65,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	75,00	75,00	70,00	60,00	60,00	50,00	50,00	60,00	60,00	70,00	60,00	60,00	75,00	65,00	
4		65,00	60,00	70,00	70,00	70,00	75,00	70,00	70,00	65,00	65,00	65,00	65,00	50,00	60,00	55,00	—	—	—	60,00	60,00	60,00	60,00	65,00	
5		50,00	40,00	85,00	85,00	80,00	65,00	—	—	—	—	—	70,00	58,20	75,00	65,00	48,00	40,00	58,00	50,00	—	—	—	—	
6		—	—	75,00	70,00	75,00	75,00	75,00	75,00	90,00	70,00	100,00	90,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
五 島 上		2	100,00	100,00	100,00	100,00	110,00	100,00	110,00	110,00	120,00	110,00	115,00	115,00	115,00	90,00	95,00	90,00	105,00	95,00	110,00	105,00	115,00	110,00	115,00
	3	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	150,00	105,00	100,00	90,00	80,00	90,00	80,00	80,00	85,00	95,00	85,00	80,00	80,00	115,00	
	4	90,00	85,00	90,00	90,00	95,00	90,00	95,00	90,00	90,00	90,00	90,00	70,00	85,00	70,00	—	—	—	—	85,00	85,00	—	—	82,00	
	5	115,00	100,00	110,00	105,00	110,00	85,00	120,00	110,00	135,00	110,00	150,40	138,00	135,00	115,00	145,00	120,00	135,00	100,00	142,00	115,00	—	—	—	
	6	125,00	100,00	140,00	130,00	150,00	15,00	150,00	15,00	160,00	150,00	170,00	160,00	—	—	200,00	150,00	215,00	200,00	187,00	180,00	—	—	210,00	

左に最近五ヶ年間に於ける當港輸出乾鮑の月別相場を示す

五 島 上	2	100,00	100,00	100,00	100,00	110,00	100,00	110,00	110,00	120,00	110,00	115,00	115,00	115,00	90,00	95,00	90,00	105,00	95,00	110,00	105,00	115,00	110,00	115,00	115,00	
	3	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	115,00	150,00	105,00	100,00	90,00	80,00	90,00	80,00	80,00	85,00	95,00	85,00	80,00	80,00	115,00	80,00	
	4	90,00	85,00	90,00	90,00	95,00	90,00	95,00	90,00	90,00	90,00	90,00	70,00	85,00	70,00	—	—	—	—	85,00	85,00	85,00	75,00	95,00	82,00	—
	5	115,00	100,00	110,00	105,00	110,00	85,00	120,00	110,00	135,00	110,00	150,40	138,00	135,00	115,00	145,00	120,00	135,00	100,00	142,00	115,00	—	—	—	—	—
	6	125,00	100,00	140,00	130,00	150,00	15,00	150,00	15,00	160,00	150,00	170,00	160,00	—	—	200,00	150,00	215,00	200,00	187,00	180,00	—	—	210,00	190,00	—
五 島 並	2	80,00	80,00	80,00	80,00	90,00	80,00	90,00	90,00	95,00	95,00	90,00	90,00	90,00	80,00	80,00	80,00	96,00	80,00	95,00	90,00	100,00	95,00	100,00	100,00	
	3	110,00	110,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	110,00	90,00	85,00	80,00	75,00	70,00	75,00	70,00	70,00	70,00	85,00	75,00	70,00	70,00	100,00	70,00	
	4	80,00	75,00	80,00	80,00	85,00	80,00	10,00	80,00	80,00	80,00	60,00	60,00	75,00	60,00	—	—	—	—	75,00	75,00	75,00	75,00	60,00	58,00	—
	5	98,00	98,00	90,00	80,00	90,00	78,00	100,00	90,00	90,00	85,00	97,00	90,00	120,00	100,00	80,00	70,00	100,00	87,00	—	—	—	—	—	—	—
	6	—	—	110,00	100,00	120,00	120,00	120,00	120,00	130,00	120,00	140,00	130,00	—	—	170,00	130,00	200,00	180,00	170,00	140,00	—	—	180,00	160,00	—
濟 州 島 上	2	90,00	90,00	90,00	90,00	100,00	90,00	100,00	100,00	105,00	100,00	100,00	100,00	100,00	80,00	85,00	80,00	100,00	90,00	105,00	100,00	110,00	105,00	110,00	110,00	
	3	100,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	11,000	115,00	105,00	105,00	100,00	90,00	80,00	90,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	160,00	80,00	
	4	80,00	75,00	80,00	80,00	85,00	80,00	85,00	80,00	80,00	80,00	80,00	60,00	80,00	60,00	—	—	—	—	75,00	75,00	75,00	75,00	76,00	74,00	—
	5	105,00	100,00	95,00	95,00	95,00	85,00	—	—	90,00	70,00	95,00	85,00	80,00	70,00	95,00	70,00	75,00	60,00	85,00	78,00	105,00	102,00	105,00	102,00	
	6	—	—	110,00	100,00	120,00	120,00	160,00	155,00	140,00	130,00	14,00	120,00	146,50	130,00	230,00	140,00	200,00	180,00	17,00	146,50	—	—	—	180,00	160,00
濟 州 島 並	2	80,00	80,00	80,00	80,00	85,00	75,00	85,00	85,00	90,00	85,00	90,00	90,00	80,00	70,00	75,00	75,00	85,00	75,00	90,00	85,00	95,00	90,00	95,00	95,00	
	3	95,00	95,00	100,00	100,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	75,00	85,00	80,00	70,00	65,00	70,00	65,00	65,00	65,00	80,00	70,00	70,00	70,00	95,00	68,00	
	4	75,00	70,00	70,00	70,00	8,000	80,00	75,00	80,00	75,00	75,00	75,00	55,00	70,00	55,00	—	—	—	—	70,00	70,00	70,00	70,00	67,00	60,00	
	5	86,00	86,00	80,00	80,00	78,00	60,00	—	—	80,00	60,00	80,00	71,00	60,00	59,00	70,00	65,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	6	—	—	90,00	85,00	100,00	100,00	100,00	100,00	110,00	100,00	120,00	110,00	130,00	110,00	200,00	120,00	174,00	160,00	150,00	120,00	—	—	160,00	140,00	—

第八節 鮑罐詰

一、輸出品としての鮑罐詰

罐詰製品は乾鮑に比し香味良好煮熟甚だ速かなるが故に即席料理用として支那人に嗜好せられ、近時支那及支那人在留各地並に南洋方面に需要多く、輸出品として相當の地位を占むるに至れり。

二、輸出額及仕向地

今最近三ヶ年に於ける當港鮑輸出額を見るに左の如し

○最近三ヶ年 長崎港鮑罐詰輸出高表

年次	數量	金額
大正四年	一九、九五打	六三、四二四円
大正五年	二五、九六箱	二八、二九九
大正六年	三三、九〇〇	一三、四、六二五

是が仕向地は例によりて上海香港其主要なるものなり。左に最近三ヶ年間の統計を示す

○最近三ヶ年間長崎港鮑罐詰輸出仕向地別表

年次	仕向地及輸出額		香港	
	数量	金額	数量	金額
大正四年	八、九七打	二七、三三兩	九、二八打	三一、四九兩
大正五年	三、六〇〇	六、九三三	一七、〇〇〇	五〇、四〇六
大正六年	一四、五五九	八二、四七八	九、一四九	五〇、六七一

此外天津、秦皇島、大連及南洋方面にも多少の輸出あり

三、産地及製品

朝鮮江原道、慶尙道、全羅道所産の小形物殆ど罐詰製品の九割を占め他は壹岐、對馬、五島、佐賀、隱岐等の産なり。

江原道産は産額多けれども原料小粒にして一罐正味肉量六十匁詰に五十粒内外を詰めたり。慶尙道産は一二優良品を製出するものあれども稍もすれば粗製濫造に流るゝこと多し。主なる欠點は鹽漬度に過ぎ且加熱過度にして又内臓の除去及洗滌不充分なる等原因をなし色澤香味を失し、液汁混濁を來し品位を損する點にあり。全羅道産は原料大にして形態良好なれども、肉質灰紫色を帯び、或は内面龜裂を生し爲めに外觀を損せるものあり。壹岐、對馬産は共に品質優良なれども、製法の未熟なると罐材薄き爲め罐型を損し易し。可

成厚き材料を使用し且罐型正一封度となすこと取引上有利なるべし。

四、製法

先づ新鮮なる原料を取り貝殻を除去し腸を鮑り鹽漬となすこと明鮑製造の工程に同じ。夏期は一晝夜、春秋は二晝夜、冬期は三晝夜鹽漬の後取出し鹽汁中にて汚物を洗落し更に淡水を以て洗滌し、之を微温湯中にて煮熟すること大形なれば一時間、小形なれば三十分。尤も煮熟を行はず清洗のみにて罐に詰むる方法もあり。然れども煮熟を加へ置けば注入液を混濁せしむることなし。注入液は煮汁を一旦濾過し置くを可とす。

凡そ罐詰製造の要點は密封と加熱とにあり。此二要點を完全ならしめずんば遂に長時日の保存に堪へ難かるべし。假令加熱十分なりとするも密封不完全ならば外氣侵入して忽ち腐敗すべく、之に反し密封完全なりとするも加熱宜しきを得ざれば殺菌の效果なく又腐敗の因となるべし。然かも加熱自ら度あり、其過不及は直ちに内容の風味香氣及保存の能不能に關係す。脱氣前加熱三十分、脱氣後加熱普通釜なれば二時間乃至三時間、蒸釜なれば十封度一時間を程度とす。

罐詰製造の方法に含氣、脱氣の二法あり。含氣法とは罐中に内容物充填後之を密封加熱するのみにて何等操作加工せざる方法なり。脱氣法とは密封加熱によりて内氣を膨脹せしめ後其罐

更に月別検査高を見るに左の如きものあり

○大正五、六年中鮑罐詰検査高表

月次	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	合計
大正五年	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱	一箱
大正六年	六八	六八	三〇五	三八	三〇四	四七	九一	二二六	八五	六八	二五	二四	六五七

本表により鮑罐詰の長崎港に於ける出廻季節を察知することを得べし。

次に此検査等級別を示す

○大正五、六年中鮑罐詰検査高等級別表

等級	甲上	甲	甲下	乙上	乙	乙下	丙上	丙	不合格	合計
大正五年 (自五年六月 至六年三月)	一箱	九六	三〇六	八三	二〇九	一七四	三三	二	一	五、三二
大正六年 (自六年四月 至六年七月)	四箱	二、四七	一	二、六八	八〇〇	一	六	一	二〇	六、一〇一

(備考)

長崎貿易商同業組合輸出水産物検査規定抜萃

第三條 本組合員ハ検査ヲ受クベキ商品ニシテ検査ヲ受ケザルモノハ之ヲ販賣又ハ輸出シ若クハ検査ニ合格セザル商品ヲ輸出スルコトヲ得ズ

第四條 検査ハ組合ノ指定セル場所ニ於テ之ヲ行フ但受検人ノ請求ニ依リ商品ノ所在地ニ於テ検査ヲ行フコトヲ得此場合ハ之ニ要スル實費ハ請求者ノ負擔トス

第五條 検査ノ請求ヲナス者ハ左ノ區別ニ從ヒ手数料ヲ納ムベシ

蟹罐詰、鰹罐詰、

各一箱ニ付金四錢

鮭罐詰、鱈罐詰、鮑罐詰(味付及「トコブシ」ヲ含ム)

各一箱ニ付金貳錢

貝柱罐詰、蛤罐詰、北寄罐詰、蛸罐詰、鰻油漬罐詰、

牡蠣罐詰、蟹崩肉罐詰

第八條 検査ニ合格シタルモノニ對シテハ其合格シタル箱數ノ全部ニ對シ検査證書一通ヲ附與シ其各箱ノ外部ニ第二十五條ニ規定スル檢印ヲ施スモノトス但シ請求者ノ申出ニ依リ各仕向口數ニ分割シテ検査證ヲ附與スルコトヲ得

第九條 検査不合格品ニ對シテハ其各箱外部ニ第二十五條ニ規定セル檢印ヲ施スモノトス

第十條 検査ニ對シ不服アルトキハ再検査ノ請求ヲナスコトヲ得

前項ニ依リ検査ノ請求アリタル場合ハ検査所長ハ他ノ検査委員ヲシテ検査セシメ又ハ検査員ニアラザル者ニ検査ヲ囑託スルコトアルベシ

再検査ノ結果前検査ヲ正當ト認メタルトキハ検査請求者ハ更ラニ検査手数料ヲ納メ尙ホ検査ニ要シタル實費ヲ負擔スベシ

第十五條 罐詰ノ検査ハ荷造、罐ノ外觀及内容ニ就テ行フ内容ニ付必要ト認ムル場合ハ更ラニ温室検査又ハ化學検査ヲ行フモノトス

第十六條 罐詰ノ外觀ノ検査ハ検査標準ニ依リ同一品種五十箱ニ付(五十箱未滿之ニ同シ)三箱以上ノ蓋ヲ開キ之ヲ検査シ壹箱ニ付壹罐タリトモ不合格品アリタルトキハ荷造ヲ改造セシメ再ヒ検査ヲ行ヒ尙壹罐タリトモ不合格品アリタル場合ハ全部ヲ不合格品トス

第十七條 罐詰ノ内容ノ検査ハ検査標準ニ依リ同一品種五十箱未滿ハ五罐以内五十箱以上百箱未滿ハ十罐以内百箱以上五百箱未滿ハ二十箱以内五百罐以上ハ三十罐以内ノ割合ニテ検査ヲ行ヒ受検品中二罐以上ノ不合格品アリタル場合ハ受検品全部ヲ不合格トシ不合格品壹罐ナルトキハ再ヒ同一ノ検査ヲ行ヒ尙壹罐タリトモ不合格品アリタルトキハ全部不合格品ト爲スモノトス

第十八條 罐詰ノ荷造不完全ニシテ検査標準ニ合格セサルトキハ改良ヲ命ズルエトアルベシ

第二十條 不合格品ノ處分ニ就テハ受検人ヨリ検査所ニ届出ヅルモノトス

第二十一條 検査員ハ何時タリトモ店舗若クハ倉庫其他必要ト認ムル場所ニ臨檢シ不合格トナリタル商品ノ處分ニ付不正ノ行爲アリト認メタルトキハ検査所長ニ申告スルモノトス此場合ハ検査所長ハ第二十二條ニ據リ處分ス

第二十二條 組合員ハ検査ヲ受クヘキ商品ニシテ検査ヲ受ケズシテ販賣又ハ輸出若クハ検査ニ合格セザル商品ヲ輸出シタルトキハ本組合役員會ノ決議ヲ經テ貳百圓以下ノ過怠金ヲ課ス

第二十三條 検査合格品ト雖受檢後六ヶ月ヲ經過シタル品ハ更ラニ検査ヲ行フモノトス但此場合ニハ検査手数料ヲ徴セズ

第二十四條 本検査所ノ定メタル検査標準左ノ如シ

鮑罐詰検査標準 (味付及「トコブシ」ヲ含ム)

検査事項	合格	不合格
一、容器ノ表示完全ニシテ制規ニ適セルモノ	合格	不合格
ノ	不完全ニシテ制規ニ適セザルモノ	不合格

二、罐ノ外觀	打檢善良ニシテ密封罐形完全ナルモノ	罐ノ膨脹セルモノ、錆罐、密封不完全ナルモノ、罐形ヲ損セルモノ
三、品位	形態完全色澤良好ニシテ液汁混濁セス固有ノ香味ヲ有スルモノ	腐敗セルモノ、臭氣アルモノ、液汁甚シク混濁セルモノ、臍ノ附着セルモノ、臭鮑ヲ以テ製シタルモノ、強酸性ノモノ
四、内容肉量	一、封度罐ハ固形肉三十匁以上ノモノ 二、あわび一個ノ重量三匁以上ノモノ 三、(青森、巖手及宮城縣産ヲ除ク) まだか一個ノ重量七匁五分以上ノモノ 四、(とこぶし) 其他全五匁五分以上ノモノ 五、(青森、巖手及宮城縣産をぞあわびヲ含ム)	同上ノ肉量ニ滿サルモノ
五、粒ノ大小	同上	同上重量未滿ノモノヲ混入セルモノ
六、有害物	有害物ヲ含マザルモノ	有害物ヲ含ムモノ
七、罐材	鐵葉板一箱九十封度以上(チャイコイル)又ハ(アイシー)印又ハ塗漆シタルモノニシテ其質完全ナルモノ	同上ノ重量ヲ有セズ其質不完全ナルモノ
八、荷造	箱材ハ妻木ノ厚サ正六分以上蓋底桐板ハ正五分以上ノ乾燥シタル品質良好ニシテ拔節死節ナキ板ヲ使用シ堅固ニ荷造セルモノ	同上ノ材ヲ使用セズ荷造不完全ナルモノ

但内容肉六十匁以上ノモノヲ重量トシ五十匁以上六十匁未滿ノモノヲ輕量三十匁以上五十匁未滿ノモノヲ最低量トス

第二十六條 鮑、北寄、貝柱、蛤、蛸、牡蠣罐詰ハ必ス温室検査ヲ施行ス

○最近五ヶ年間長崎港輸出鮑罐詰月別表 (相場壹箱建一封度四打入)

月別	年次		月別	年次		月別	年次		月別	年次	
	ボイル上	全並		ボイル上	全並		ボイル上	全並		ボイル上	全並
一月	二四〇〇	二二〇〇	一月	一八〇〇	一七〇〇	一月	二四〇〇	二二〇〇	一月	二四〇〇	二二〇〇
二月	二二五〇	二一〇〇	二月	一七〇〇	一六〇〇	二月	二二五〇	二一〇〇	二月	二二五〇	二一〇〇
三月	二二五〇	二一〇〇	三月	一七〇〇	一六〇〇	三月	二二五〇	二一〇〇	三月	二二五〇	二一〇〇
四月	二二五〇	二一〇〇	四月	一七〇〇	一六〇〇	四月	二二五〇	二一〇〇	四月	二二五〇	二一〇〇
五月	二二五〇	二一〇〇	五月	一七〇〇	一六〇〇	五月	二二五〇	二一〇〇	五月	二二五〇	二一〇〇
六月	二二五〇	二一〇〇	六月	一七〇〇	一六〇〇	六月	二二五〇	二一〇〇	六月	二二五〇	二一〇〇
七月	二二五〇	二一〇〇	七月	一七〇〇	一六〇〇	七月	二二五〇	二一〇〇	七月	二二五〇	二一〇〇
八月	二二五〇	二一〇〇	八月	一七〇〇	一六〇〇	八月	二二五〇	二一〇〇	八月	二二五〇	二一〇〇
九月	二二五〇	二一〇〇	九月	一七〇〇	一六〇〇	九月	二二五〇	二一〇〇	九月	二二五〇	二一〇〇
十月	二二五〇	二一〇〇	十月	一七〇〇	一六〇〇	十月	二二五〇	二一〇〇	十月	二二五〇	二一〇〇
十一月	二二五〇	二一〇〇	十一月	一七〇〇	一六〇〇	十一月	二二五〇	二一〇〇	十一月	二二五〇	二一〇〇
十二月	二二五〇	二一〇〇	十二月	一七〇〇	一六〇〇	十二月	二二五〇	二一〇〇	十二月	二二五〇	二一〇〇

第九節 鮑 殻

抑鮑貝は各部毫末も不用に屬するところなく、就中其介殻の如き一個獨立せる貿易品として輸出額又侮るべからざるものあり。

一、用途

鮑殻は工藝品製作材料として甚だ貴重なるものなること人の普く知る所の如し。歐米諸國に於ては鮑肉よりも寧ろ其介殻を重要視するの狀あり。以て各種の釘を製すべく、又彫鐫、象嵌、青貝細工等裝飾用品製作の材となす。支那に於ては漆器、彫鐫に使用し、或は又粉末として藥用に供すといふ。本邦に於ても近來盛に釦製造の材量とし、又碎いて肥料に用ふ。

二、呼稱、種別及品位

鮑殻は是を品質上より左の四種に別つ

- 一等品(極上物) 二等品(上物)
- 三等品(中物) 番外(下物)

此外番外にも入るゝ能はざる最劣等品は別に名稱を附せず粉碎して肥料用とせり。取引上に於ては各産地名を冠して呼稱となすこと次の如し

對州上	同 次	壹州上	同 次
-----	-----	-----	-----

平戸上	同 次	五島上	同 次
-----	-----	-----	-----

濟州島上	同 次	(第二節産地参照)	
------	-----	-----------	--

品位の標準としては左の要件を具備せざるべからず

- 一、介殻巨大なること
- 二、介殻厚くして波狀少く虫付きなきこと
- 三、發育完全なる生鮑の介殻にして介質堅固なること
- 四、色彩美麗にして光澤十分なること

元來其用途主として裝飾物製作に供するものなるが故に、品位標準の第三及第四項は特に重要要件たり。假令形體大なるも色澤美麗を缺き、死殻にして介質堅固ならざれば品位甚しく下る。概して對州、五島産品位良好なるもの多く壹岐、平戸、朝鮮産之に次ぐ。

三、輸出額及仕向地

最近十ヶ年間長崎港鮑殻輸出額左の如し

○最近十ヶ年長崎港鮑殻輸出高表

年次	数量	金額
明治四十一年	一七三、三五九	四六、七四四
明治四十二年	一六六、六一	三、四七
明治四十三年	一四、六五	九、九四
明治四十四年	一七、三四	九、九四
大正元年	一七、四五	七、三〇
大正二年	二六、四三	三、七六
大正三年	元、六八	七、七六
大正四年	元、三〇	三、三〇
大正五年	三、四〇	六、四六
大正六年	三、四〇	六、四六

本品は従来英、米、獨、佛、香港及支那を主要なる仕向地となせしが、今や戦亂の結果船腹欠乏し、大正六年度に及びはて殆ど輸出杜絶の状態に陥り、今や却て阪神地方に移出するもの甚だ多きを加へ來れるが、平和克復後に於ては再び海外の需要盛なるべきこと瞭かなり。

四、相場

輸出最も旺盛なりし大正二年に於ては五島上物百斤最高十九圓五十錢、對州、壹州物普通十七八圓を唱へたることありしが、爾後上物十一二圓臺、普通八九圓臺に下落せり。大正六年に入り稍々恢復し、上物十三四圓を以下するに至れり。

第四章 鱧 鱈

第一節 原料

當港輸出貿易品として長崎俵物役所時代以前より俵物三色の一に數へられたる鱧鱈は鱧魚の鱈を截斷し乾製したるものにして、支那に於ける極めて重要な調理品たり。

鱧魚の種類は其數殆ど四十種に及び従つて其名稱も甚だ錯雜せり。今製品原料として主要なるものを擧ぐれば左の如し

- ヤジ鱧 襖黒鱧 白鱧 イラキ鱧
- 馬鹿鱧 カセ鱧
- 其他ツノジ、永樂、白トガリ、鯉目近、鋸ノオソ、劔ノオソ、星ノオソ、螺ワリ、ヤモリ、ヨシキリ、青鮫、鼠鮫、猫鮫等の種類あれども是等は殆ど當市場に來らず。

第二節 製品の呼稱及種別

一、原料による呼稱及種別
生鱧の呼稱及種別は取つて其儘製品の呼稱及種別として費用せられ、一般取引上に於ても普く用ひらる。其呼稱及種別左の如し

●● ヤジ ヤジに二種あり黒ヤジ、稜白ヤジ、羽太ヤジ之なり。黒ヤジは一名鮫高とも云ひ品質も佳良、相場又常に他品の上位にあり。稜白ヤジは品質中位にして、羽太ヤジは甚だ前二者に劣る。

●● 白鱈 鱈灰白色にして表面の光澤ヤジに類し、裏面稍淡きのみ。上海地方に於ては之を婆々鱈と稱す。品位上位にして相場亦ヤジを凌がんとす、ヤジに比し透明にして且柔軟なるを以て割烹に適す。

●● イラキ 一名オロカ鱈とも云ふ。鱈の品質概して中以下に下る。

●● 馬鹿鱈 一名ゴマ鱈と稱し鱈色濃厚裏面は汚白色を帯び品質中位なり。

●● カセ 此種に白カセ、赤カセ、抹香カセの別あり。品質白カセを中位として以下次第に下る。

此外通稱單に鱈と稱するものあり。玉結ともいひ豊後地方に於てはコヂユヒとも呼ぶ。品質佳良なるものは各種類中の首位を占むるも、漁獲少數にして市場に現はるゝこと稀なり。

二、産地による呼稱及種別

産地名を以て品種の呼稱とすることあり。且つ其品質を連呼して賣買の標準となす。例へば筑前上、同次、朝鮮上、同次、對州上、同次、などいふが如し。

三、製法による呼稱及種別

製法により其色澤を標準として黒翅、白翅の二種に分類呼稱することあり。●● 黒翅とは青鮫、鼠鮫、猫鮫等の鱈を以て製したるものにして、●● 白翅とは稜黒鱈、カセ鱈、眞鱈等の鱈を採製したるものなり。割烹用として白翅最も珍重さる。

四、取引上の呼稱及種別

取引上に於ては前述原料による呼稱及種別其儘にて通用し且其品質を連稱す、當港に集散するもの主として左の如し。

ヤジ上	同次
稜黒上	同次
イラキ上	同次
カセ上	同次
白鱈上	同次
馬鹿鱈上	同次

第三節 産地、漁期及漁獲

一、産地及漁期

當港輸出鱈の主要産地凡そ左の如し

長崎縣 對馬、壹岐、五島

佐賀縣 唐津地方

鹿兒島縣 串木野地方

熊本縣 天草地方

福岡縣下

山口縣下

朝鮮近海

尙重なる各種に就て其産地及漁期を見るに、ヤジは朝鮮近海を主要産地とし、鹿兒島、福岡等之に次ぐ。六七八月の候を以て漁期となす。白鱈は縣下及朝鮮近海に産し、冬季より春季に亘り漁獲さる。イラキは主として縣下五島近海に多く、冬期より初夏に亘りて漁獲す。馬鹿鱈は對馬海峡附近に多産し二月頃より三月初旬に亘り漁獲の盛期となす。カセは九州沿岸を主産地とす。

前述の如く鱈魚漁獲の季節には其種類と産地とによりて多少相違あるも漁場は概ね一定し毎年南方より北方に游泳し去るものにして、潮流の變化又は海水温度の高低等により魚族の種類

及來游の季節に影響を及ぼすこと少きが如し。

二、漁法

産地により漁獲法を異にするも縣下對馬及五島の漁法に就き之を記せば對馬にては延繩の長さ凡そ百尋位に枝繩を適當に配置し、各枝繩の釣には餌料として鯨を用ふ。(鯨は頭及臍を取らり身の部分を其儘四五に分切して其一個を付く)。延繩には空桶を結び付け海面に浮漂せしむ。空桶の動搖は鱈の餌に喰付しや否やを判別する爲なり。其動搖を認むるや延繩を引き揚げ用意の懸鍵又は萬力を以て鱈を船の近傍に引寄せ直ちに綱を卸し之を漁鉢に纏ひ然る後引揚げて船に入る(尙對馬水道附近にて之が捕獲に従事するものは殆んど大部分大分縣人にして彼等の獨占事業と云ふも不可なし。通常漁夫は一艘に八人乗組み飯米及餌料を用意して約三十日位海上に日を送るなり)。五島にてはダマシ待と稱する捕獲法を用ふ即ち一筋の釣繩長さ七尋位のもの海中に延し置き餌を見て鮮集し來るや未だ鱈の餌に付かざるに先立ち徐々釣繩を引上げ船に近付かしめ直ちに鉞にて突き之を捕獲する方法なり。

(備考)

○最近五ヶ年間長崎縣下鱈魚漁獲高及鱈鱈生産高表

年次	漁獲及生産高		鱈鱈生産高	
	數量	金額	數量	金額
大正元年	101,300貫	4,364円	7,793貫	29,944円
大正二年	85,444	3,327	8,959	34,443
大正三年	17,333	59,96	8,755	34,56
大正四年	9,000	3,594	5,944	22,73
大正五年	6,555	3,33	5,344	24,66

第四節 製法

鱈鱈の製造法は他の海産製品に比し稍簡單なり。其目的とする製品の種類により製法に二種あり。一は魚翅製造法にして他は推翅製造法なり。即ち前者は魚翅を得、後者は推翅を得るにあり。普通本邦に於て製造するものは多く前者にして、後者は甚だ稀れとす。

一、魚翅製造法

此製造法は極めて簡單なるものにして各地略其工程を一にす。漁獲したるものは船中に於て先づ鱈の兩側より斜に刃を加へ成るべく鱈根に肉を附着せしめざる様採取す。次に藁繩又はタワシを以て表面の汚物を除去し海水又は稀薄鹽水中に浸し或は少量の鹽を撒布し後清水を以て

能く洗ひ十分鹽分を除去し次で鱈根に小孔を穿ち吊乾をなす。吊乾は第一及第二日は夜間其儘にして露を負はしむ。蓋し急激に乾燥せしむれば收縮甚だしく従て色澤を損するを以てなり。次で日乾となすこと二週間乃至三週間、鱈根の水分全く乾燥するを度とし製了す。乾燥の良否は直ちに品位と價格とに大なる影響を及ぼすべきを以て、能く筋糸を正し、且十分乾燥せしめざるべからず。然らざれば貯藏中虫害、變質、腐敗の危険を伴ふのみならず、著しく商品價を下落せしむるに至るべし

初め加塩摺磨を行ふは單に色澤を可良ならしむるにあり、決して鹽味を與へんが爲めにはあらず。鹽味を帶ぶるものは品位下位となる。故に近來改良品と稱して全く塩分を用ひざるころあり。

鱈鱈の製法には乾了までに比較的長時日を要すること前述の如くなるが故に、其間雨濕に遭遇せざること稀れなり。溼濕甚だしく腐敗の虞れあるものに對しては攝氏四五十度の温度を以て徐々に火乾をなすべし。但し此際急速高熱を加ふれば纖維忽ち縮收し、且つ光澤を失するに至る留意すべきなり。

二、推翅製造法

此方法は概して原料魚翅の下等なるものを以て製する場合に行ふものにして、先づ鱈鱈を清

水にて洗淨し鹽湯に投入し暫く煮熟したる後外皮を剝脱す。後膠質分を探りて洗滌し汚物を除去し形状を整へ之を乾燥す。此方法は手數及費用を要すること多く、又容量を減縮すること著しく、然かも價格之に伴はざるを以て特別の場合を除く外行ふ者なし。

三、收量及歩留

鱈鱈は鱈魚一尾より普通背鱈一枚、胸鱈二枚、尾鱈一枚都合四枚を一組として採取するものなるが、其收量各種一様ならず、ヤジ鱈よりは平均一斤六七合を得、白鱈よりは四斤五合位を得、其鱈數も第一、第二の背鱈各一枚、胸鱈二枚、腹鱈二枚、尾鱈及臀鱈各一枚都合八枚を以て一組となす。イラキは一尾の收量平均三斤四五合、馬鹿鱈は平均二斤七八合を採取す。

生鱈百斤を乾燥すれば普通其五掛又は六掛の歩留となる。而して春期製は秋期製よりも凡そ二分乃至三分の增收あり。

四、副産物

鱈の生肉は重に産地に於て消費し、對馬水道附近に出漁するものは十數日間海上の生活中漁舟に之を貯ふること能はず海中に投棄するの止むなき場合あり。

生肉としては白鱈最も食用に適し、稜黑、ヤジ、カセ、イラキ、馬鹿の順位にあり。馬鹿鱈の肉は浦鉾の材料となす。

肝は油に製し骨は以て骨粉肥料に供すべし。

第五節 品位及鑑定

鱈鱈の品位は左の條件を具備するを要す。

- 一、截斷適當なること
- 二、鹽味なきこと
- 三、乾燥十分なること
- 四、色澤良好なること
- 五、筋糸正整多量且つ淡味なること

本縣水産聯合會検査規定第三條第四項に曰く

鱈鱈ハ之ヲ三等ニ分チ一等品二等品及雜品トス

一等品ハ鹽味ナク截割宜シキヲ得テ乾燥充分ナルコト

二等品ハ乾燥充分ニシテ一等品ニ次クモノ

雜品ハ乾燥充分ナルモ品位不良ナルモノ

以上品位上の各條件に就ては既に製法を述ふるに當りて略記せるところなるが、尙之を再言すれば凡そ左の如し

(一) 截 断

截断の適否は品位の上下を示すものなれば餘分の肉を附着せしむることなく、筋糸を截断せざる限り能く除去して以て製了後に於ける虫害、變質或は腐敗を醸成すべき原因を避けざるべからず。支那商が本品を輸出するに當り常に切断を施すは未だ本邦製の截断不十分なるが爲めなり。

(二) 乾 燥

乾燥の良否は直ちに品位價額の上に大なる關係あり。支那内地に輸送せらるゝや長時日を費し其間霖雨等に遭遇し乾燥十分ならざれば等めに腐敗を來すの虞れ少しとせず。斯の如くんば遂に品價を阻害し一般の信用を損するに至らん。

(三) 色 澤

魚翅推翅各其特種の色澤を有し光澤鮮明にして汚濁なきを要す。斤量を増加するの目的を以て肉部に食鹽を塗沫するものあるも、鹽水は製品の色澤を損する虞あると貯藏の耐久を妨ぐるものなり。

(四) 筋 糸

筋糸は實に本品の賣買目的物たり、其整正且多量にして光澤に富めること最も肝要なり。元來

筋糸は高尚なる食品にして支那人は之を燕巢の代用品となす。其味淡白なること又要件の一にして鹽味を帶ぶるものは珍重せず。光澤は黄又は白色を帶ぶるを可とす。

第六節 鱈 鳍 輸 出 状 況

一、輸出額及仕向地

最近十ヶ年間長崎港鱈鳍輸出額左の如し

○最近十ヶ年間長崎港鱈鳍輸出高表

年 次	輸 出 額		支 那 へ 輸 出 額	
	數 量	金 額	數 量	金 額
明治四十一年	八〇,三四斤	四三,七九円	八〇,二六斤	四三,六八円
明治四十二年	一〇三,五九九	五二,〇三三	一〇三,四八八	五二,七三三
明治四十三年	九一,七三三	四八,四二二	九一,六六五	四八,三九三
明治四十四年	八九,二六六	四五,八五五	八八,八六六	四四,五一一
大正元年	一〇六,九八一	五〇,四八四	九八,七一一	五〇,七三三
大正二年	一五,六四六	六,一〇三	一四,七三六	六,〇六八
大正三年	一三,四六五	五,七五六	一三,三三五	五,七四七
大正四年	一〇五,四七〇	五七,八八〇	一〇四,二五〇	五七,三六六
大正五年	八八,三五〇	五二,二五七	八三,三五〇	五二,二五七
大正六年	九一,五二六	六七,四二五	九一,二六六	六七,二六四

本表に據れば、當港輸出の大部分が支那に仕向けらるゝものなることを知り得べし。而して本品の支那に於ける輸入港は上海を主とし、香港其他は極めて少量なり。

上海は其附近及長江一帯の地方に供給すべき一大集散場にして、此處より轉じて天津、奉天遼陽、鐵嶺、長春、吉林等内地各市場に分輸せらる。

二、用途及需要地状況

本品は魚翅と稱し、既に述べたるが如く燕巢の饗饌に替ふべき古來貴重第一品たり。一には又補神強壯の効ありとし、且は縁喜物として元旦、五節等官人富豪の宴席必ず之を調理し其饌差に供する慣例あり。

試みに楊子江流域地方に於ける所謂南京料理に就て其用途を見るに次の如きものあり

- 紅燒扒翅 ホンショウパイチ 鱈翅の最上なるを用ひ之を醬油及豚油を以て煮詰めたるもの
- 鷄粥扒翅 チヤウパイチ 鱈翅と鷄肉と粥の如く軟く煮たるもの
- 清燉扒翅 チヤウカウパイチ 鱈翅の澄汁
- 白汁扒翅 ハイシヤウパイチ 鱈翅を鷄肉汁にて煮たるもの
- 紅燒全翅 ホンショウケンチ 鱈翅の中品を用ふ。紅燒扒翅に似たり
- 蟹粉全翅 ケンポケンチ 鱈翅と蟹肉とを細く粉にし醬油にて煮詰めたるもの

半底魚翅 ハンテイユウチ 鱈翅と野菜とを煮たるもの

三絲魚翅 サンシユウチ 鱈翅と豚肉鷄肉等を細く刻みたるものと混へ煮たるもの

尙嗜好上より云へば上海地方は白色大形なるを尊び、天津芝罘地方にては色合亮白翅長く且脂肪を含みたるものを喜ぶが如し。

鱈翅は斯くの如く珍重せらるものなれども、價格高貴にして中流以下の社會にありては能く之を需むること能はず、需要數量比較的大ならざるの憾あり。三四月本品の相場上騰を見るは北部支那の解氷に伴ひ取引活潑を來すが故にして、其以後は腐敗と虫害の虞あるが爲め漸次商況沈靜し晚秋より初冬に至りては、北支需要各地結氷の結果交通上の不便を來すべきを以て支那内地の商人等は冬期に先立ち購買するの必要を生じ、爲めに本邦在留支那商又買進むを常とす。

鱈翅は支那内地に於ても生産あり、福建、寧波、廣東各地に多く之を産す。又英領印度、南洋諸島、新嘉坡等よりも輸入あり。本邦品は現在支那に於ける鱈翅の大部分を占むれども、然かも支那内地産亦品質良好優に本邦品と拮抗するに足るべきものあり。決して輕々に觀過すべからず。

第七節 市況及相場

大正二年上海方面動亂の事ありしに拘らず相當の荷動きあり、相場常に強含みを持続せり。三年時局の影響と需要地不味とに行惱み四、五年更に振はず、六年多少の恢復を見たりと雖も市場尙閑散、高値は輸出筋手控の有様にて経過せり。左に最近五ヶ年間に於ける月別相場表を示す

第五章 乾 蝦

第一節 製品の呼稱及種別

一、製法による呼稱及種別
製法により其呼稱及種別を分てば

乾 蝦
摺 蝦
剥 蝦

此三種をなす。(第三節製法参照)

二、産地による呼稱及種別

當港集散のものは中國物、豊前物、肥後物、諫早物、島原物、天草物、薩摩物、朝鮮物等の呼稱及種別あり。(第二節産地参照)

三、取引上の呼稱及種別

當港集散のものは取引上産地名を冠し且品質を連稱す。即ち左の如し

中 國 上 同 並 上

海産物 乾蝦

豊前上

肥後上

諫早上

島原上

天草上

薩摩上

朝鮮上

同

同

同

同

同

同

同

並

並

並

並

並

並

並

尙支那に於ては剝蝦ヒラキを蝦米ヒラキと稱し其大小により小蝦米、大蝦米に分ち或は圓身、大扁の二種に區別することあり。

第二節 產地、漁獲及漁期

一、產地

瀬戸内海に面する地方、就中香川、愛媛兩縣下は本邦に於て最も産出多し。常港に集散するもの、主要産地を舉ぐれば左の如し

香川縣下

愛媛縣下

(相場百斤建)

品種	年次	一月		十二月	
		最高	最低	最高	最低
ヤシ上	大正2	70,00	70,00	70,00	70,00
	3	70,00	70,00	70,00	63,00
	4	70,00	70,00	85,00	80,00
	5	80,00	70,00	95,00	85,00
	6	120,00	95,00	40,00	130,00
	ヤシ並	2	60,00	60,00	60,00
3		60,00	60,00	60,00	60,00
4		60,00	60,00	80,00	68,00
5		70,00	60,00	80,00	76,00
6		102,00	85,00	10,00	90,00
妻黒上		2	70,00	70,00	70,00
	3	70,00	70,00	70,00	63,00
	4	65,00	65,00	73,00	65,00
	5	75,00	65,00	65,00	50,00
	6	90,00	80,00	30,00	110,00

最近五ヶ年間長崎港輸出鱈月別相場表

(自大正二年一月——至大正六年十二月)

(相場百斤建)

品種	年次	一月		二月		三月		四月		五月		六月		七月		八月		九月		十月		十一月		十二月		
		最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	
ヤシ上	大正2	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	70,00	70,00	70,00	
	3	70,00	70,00	72,00	72,00	72,00	72,00	73,00	72,00	73,00	73,00	76,00	73,00	76,00	60,00	76,00	70,00	70,00	70,00	70,00	68,00	67,00	65,00	70,00	63,00	
	4	70,00	70,00	70,00	70,00	75,00	70,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	65,00	—	—	—	—	—	78,00	75,00	80,00	78,00	85,00	
	5	80,00	70,00	85,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	75,00	80,00	75,00	75,00	60,00	80,00	70,00	90,00	82,00	95,00	87,00	95,00	80,00	95,00	85,00	85,00	
	6	120,00	95,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	140,00	120,00	129,00	113,00	165,00	140,00	130,00	100,00	103,00	100,00	140,00	130,00
	ヤシ並	2	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	65,00	65,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
3		60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	65,00	60,00	65,00	65,00	68,00	65,00	68,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	60,00	60,00	60,00	
4		60,00	60,00	60,00	60,00	65,00	60,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	65,00	65,00	68,00	65,00	80,00	68,00	
5		70,00	60,00	75,00	67,00	75,00	60,00	76,00	71,50	75,00	70,00	70,00	64,00	70,00	60,00	76,00	70,00	83,00	80,00	80,00	75,00	80,00	76,00	80,00	76,00	
6		102,00	85,00	90,00	90,00	95,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	120,00	110,00	109,00	101,00	145,00	130,00	120,00	98,00	90,00	81,00	110,00	90,00
妻黒上		2	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	75,00	70,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	70,00	70,00	70,00
	3	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	72,00	70,00	72,00	75,00	72,00	75,00	68,00	75,00	68,00	68,00	68,00	68,00	68,00	65,00	65,00	63,00	70,00	63,00	
	4	65,00	65,00	65,00	65,00	70,00	65,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	65,00	—	—	—	—	70,00	65,00	75,00	73,00	73,00	65,00	
	5	75,00	65,00	75,00	72,00	75,00	60,00	75,00	70,00	78,00	72,00	70,00	62,00	74,00	70,00	80,00	70,00	91,00	87,00	80,00	75,00	65,00	50,00	65,00	50,00	
	6	90,00	80,00	95,00	95,00	100,00	95,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	—	—	93,00	80,00	130,00	101,00	85,00	70,00	90,00	65,00	130,00	110,00	
	妻黒並	2	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	50,00	50,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00
3		55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	58,00	55,00	58,00	58,00	65,00	58,00	65,00	62,00	65,00	62,00	62,00	62,00	63,00	60,00	60,00	58,00	60,00	58,00	
4		60,00	60,00	55,00	55,00	65,00	60,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	—	—	—	—	65,00	65,00	68,00	65,00	60,00	50,00	
5		60,00	50,00	63,00	60,00	60,00	50,00	65,00	59,00	67,00	60,00	60,00	60,00	60,00	58,00	71,00	69,00	70,00	60,00	76,00	60,00	65,00	50,00	65,00	50,00	
6		80,00	71,00	70,00	70,00	80,00	70,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	—	—	80,00	50,00	100,00	80,00	70,00	60,00	70,00	50,00	90,00	80,00	
カセ上		2	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	43,00	40,00	40,00	40,00
	3	45,00	40,00	48,00	47,00	48,00	47,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	42,00	48,00	42,00	42,00	42,00	43,00	40,00	40,00	38,00	40,00	38,00	
	4	45,00	40,00	40,00	40,00	42,00	40,00	42,00	42,00	42,00	42,00	42,00	42,00	42,00	42,00	—	—	—	—	45,00	45,00	48,00	45,00	53,00	45,00	
	5	56,00	49,00	45,00	40,00	45,00	40,00	41,00	39,00	45,00	42,00	40,00	37,00	40,00	37,00	40,00	47,00	41,00	50,00	40,00	45,00	40,00	40,00	60,00	40,00	
	6	60,10	51,20	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	78,00	60,00	70,00	50,00	80,00	60,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	70,00	
	カセ並	2	35,00	30,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	30,00	33,00	33,00
3		35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	32,00	35,00	32,00	32,00	32,00	33,00	30,00	30,00	28,00	33,00	30,00
4		30,00	30,00	32,00	32,00	35,00	30,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	—	—	—	—	38,00	38,00	42,00	38,00	47,00	42,00	
5		50,00	45,00	—	—	39,00	37,00	38,00	36,00	40,00	38,00	38,00	32,00	39,00	30,00	40,00	39,00	47,00	40,00	40,00	40,00	37,00	40,00	36,00	—	
6		55,00	48,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	60,00	50,00	40,00	30,00	60,00	40,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	40,00	
イラキ上		2	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	42,00	42,00	42,00
	3	48,00	42,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	45,00	50,00	45,00	45,00	45,00	45,00	43,00	43,00	40,00	42,00	33,00	
	4	48,00	48,00	48,00	48,00	50,00	48,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	42,00	—	—	—	—	50,00	50,00	55,00	50,00	60,00	50,00	
	5	47,00	47,00	52,00	50,00	50,20	47,50	53,00	45,00	50,50	45,00	69,00	60,50	50,00	47,00	46,00	40,80	47,00	46,00	40,00	36,00	55,00	40,00	—	—	
	6	70,00	61,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	65,00	70,00	59,00	64,00	50,00	65,00	55,00	65,00	65,00	65,00	65,00	70,00	65,00	
	白鱈上	2	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	62,00	55,00	69,00	69,00	62,00	62,00	60,00	62,00	62,00	62,00	62,00	55,00	55,00	55,00
3		58,00	55,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	55,00	60,00	55,00	55,00	55,00	55,00	53,00	53,00	50,00	55,00	50,00	
4		50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	53,00	53,00	53,00	53,00	53,00	53,00	53,00	53,00	—	—	—	—	53,00	53,00	58,00	53,00	63,00	58,00	
5		60,00	50,00	60,00	60,00	60,00	58,00	63,00	58,00	60,00	58,00	60,00	58,00	60,00	60,50	55,00	68,00	60,00	60,00	60,00	57,00	68,00	60,00	—	—	
6		—	—	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	70,00	70,00	80,00	70,00	80,00	80,00	80,00	80,00	100,00	80,00	
馬鹿鱈		2	42,00	42,00	42,00	42,00	42,00	42,00	44,00	42,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	40,00	40,00	40,00
	3	43,00	40,00	43,00	43,00	42,00	43,00	46,00	43,00	46,00	46,00	46,00	46,00	46,00	46,00	40,00	46,00	40,00	40,00	40,00	38,00	38,00	36,00	40,00	36,00	
	4	42,00	42,00	42,00	42,00	44,00	42,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	—	—	—	—	44,00	44,00	48,00	44,00	53,00	50,00	
	5	50,00	46,00	53,00	53,00	53,00	50,00	50,00	47,00	48,00	39,00	35,00	35,00	53,00	50,00	46,00	40,00	53,00	50,00	48,00	40,00	53,00	50,00	—	—	
	6	—	—	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	80,00	60,00	

薩摩上 同並
朝鮮上 同並
同並

第一節 産地、漁獲及漁期

瀬戸内海に面する地方、就中香川、愛媛兩縣下は本邦に於て最も産出多し。當港に集散するもの、主要産地を擧ぐれば左の如し

香川縣下
愛媛縣下

尙支那に於ては剝鱈を鱈米と稱し其大小により小鰈米、大鰈米に分ち或は圓身、大扁の二種に區別することあり。

廣島縣下

山口縣下

大分縣

福岡縣

熊本縣

佐賀縣下

長崎縣

鹿兒島縣

朝鮮

(豊後一圓)

(豊前一圓)

(高瀬地方)

(諫早地方)

(鹿兒島地方)

(江原道地方)

其他岡山縣、富山縣、石川縣、静岡縣、北海道等に産し概して日本海沿岸及暖流々域地方に少し。

長崎縣下諫早産のものは品位最も優秀にして本邦品中此右に出づるものなし。支那市場に於て最も歓迎せられ、之を豊前地方の産に比する時は凡二倍の價格を有す。佐賀及熊本地方にも稍之に類するものを産すれども産額極めて僅少なり。瀬戸内海産亦諫早産に似たれども需要地に於ける聲望前者に及ばず。又大小に就き一言すれば大形は長崎、佐賀地方に産す。小形は縣

下諫早の産にして淡鹹二水の間に生殖し、香川縣の如きは鹹水に産す。

二、漁期

漁期は氣候及種類の差異により一ならずと雖も諫早産は九月より十二月まで、大分地方は二月末より五月頃までを期節とす。概して四季通じて漁獲せらるゝも夏秋最も盛にして且大形は秋冬に多く小形は春夏に漁獲せらる。漁具には鰯曹網、帆曳網、手繰網等ありて一定せず。

鰯の繁殖は天候の如何に關係すること多く、若し産卵期に於て降雨洪水等に遭遇するが如きことあらば往々産卵孵化に至らず消滅することあり。

(備考)

○最近五ヶ年間長崎縣下鰯漁獲高及生産高表

年次	漁獲及生産高		生産高	
	數量	金額	數量	金額
大正元年	四三、三九貫	一八、六六円	三、三三貫	八、三四円
大正二年	三三、三三	一九、六八	九、八八	四、六四
大正三年	三、九三	五、〇九	四、四四	一三、三三
大正四年	六、六六	四、七六	八、六四	一三、四五
大正五年	六、七一	四、二六	八、七三	一〇、九二

第三節 原料及製法

乾鰯には曩に述べたるが如く普通乾鰯、摺鰯、剝鰯の三種あり。製法にも内地向と輸出向とにより多少其工程を異にす。

内地向製品としては劍鰯、芝鰯、車鰯、白鰯、手長鰯、河鰯等を原料とし、先づ之を大桶中の清水にて籠に入れたるまゝ、能く洗滌し、砂塵を除去し、次で水一斗に付食鹽二合の割合を加へたる沸騰湯中に投入し約四十分許り煮熟を行ひ取出して水分を滴下し筵上に撒布する事五六日、其間時々攪拌しつゝ日乾となす。

支那輸出に適當なるは摺鰯及び剝鰯の兩者とす。摺鰯に用ふる原料は重に手長鰯、芝鰯、白鰯等にして、先づ新鮮なる材料を筥に入れ淡水にて能く洗滌し、水一斗に付鹽凡そ一二合の割合にて煮沸せる煮湯中に原料二升を筥に入れたるまゝ、煮沸すること三十分、其稍縮小するを度とし引上げて水分を滴下し筵上に撒布し日光に曝乾すること四五日の後、肉身己に堅きに及べば四斗樽に移し二本の交叉せる竹棒を以て攪拌し皮殻を落剝せしめ筥に取りて細粉皮を去り茲に製了す。但し除殻せるものは約二週間を経ば色澤褪化するものなるを以て、若し永く貯蔵の要ある時は殻付のまゝになし置き、後日販賣に際して除殻を行ふを可とす。除殻後には前記の方法以外、鰯を筵上に擴げて棒を以て殻を打落す法あり。又は手杵にて打ち筥にて殻を去り

或は前法を施して後草履を手にかけて摩擦し殻を去る方法等種々の手段あり。

剝蝦には重として車蝦を用ひ其製法略前述に同じ。只除殻に除し手を以て一々之を剝脱するものとす。

右は一般の製法なるも其乾燥時に於て雨濕に遭遇するときは品質を傷ひ且腐敗虫害の恐あるを以てこの時期には火力を用ひ乾燥するもの多し。近時機械を使用することあるも未だ一般に行はれず、大抵舊來の方法によるを常とす。

縣下諫早にて製造するは漁舟に用ふる釜に山高く蝦を投入して煮熟す。(但此方法は交せ返しに不便なるのみならず煮熟不完全となる)。煮熟を終へ乾燥したる後四斗樽に入れて摺り交せ皮殻を除去す。

製造に就き特に注意すべきこと次の如し

- 一、沸煮に際し一時に多量の蝦を投入するときは蝦身延びて屈曲せず。成べく少しづつ煮上るを宜しとす。支那市場に於ては蝦身の屈曲せざるものを死米と稱して嫌忌す可及的強く屈曲せしむべし。
- 二、煮熟の時間は三十分間内外なるも煮熟すること長ければ長き丈け色澤及風味上位となる。但し鹽味の過度なるは不可。

三、乾燥を充分にし除殻を完全にすべし。尙清水に鹽を投ずるは鹹水のみにて煮熟すれば光澤を失し蝦の本質を損するが故にして鹽味を帯ばしめんが爲めにあらず。淡水のみなれば乾燥後容易に剝皮し難し。除殻の方法にも前述の如く種々あれども要するに頭尾足皮等を能く除去して鮮麗ならしむるにあり、而して剝皮の難易肉身の形状及光澤は一に煮熟乾燥の巧拙によるものなれば最も此點に注意するを要す。

(備考)

- 一、歩留りは大蝦一貫目のもの三百目、小蝦同じく二百目位の割合なり。
- 二、貯藏法に就ては空氣の浸入を防ぐことに注意し密封貯藏すべし。夏季は大抵四十日を經過せば再出乾燥するの必要あり。
- 三、副産物として第一皮殻の利用をなすべし。本品は肥料として適當なるものにして、効力乾鰯に匹敵す。地方にては皮殻を粉末にして食膳に供するものあり。

第四節 品位及鑑定

凡そ乾蝦の良好なるものは、其大小を選別して粒々相等しく、更に精粗を混せず、毫も皮殻を存することなく、乾燥十分にして色彩黃紅、且光澤を有し、鹽味淡白殆ど其有無を感せず、

個々共に彎曲して一も伸展せるものなく、所謂活米の形状を保たざるべからず。即ち其品位左の標準によりて決せらる。

- 一、煮熟良好乾燥十分なること
- 二、大小を混同することなく品位常に一定せること
- 三、皮殻十分に除却せられたるものなること
- 四、形状彎曲したるものなること
- 五、色澤美麗に鹽味なきこと

當港に集散する乾鰯中、縣下諫早産及中國産は最も優位にあり。概して本邦産は大小混同、除殻完からず、乾燥又不充分なるの欠點あり。煮熟の良否は製品に影響すること甚だ大なり。煮熟を完全ならしめば、色澤風味も佳良となり、乾燥の十分なると相俟つて永く其貯藏に堪わ得べし。煮熟と乾燥の巧拙は管に除殻の難易、肉身の形状及光澤の良否に大なる關係あるのみならず、直ちに商品價と其聲望とを左右するものなり。假令原料の品種同一なりとも製法宜しきを得ざれば忽ち相場に甚しき高下を生ずに至るべし。

本縣水産聯合組檢査規定第三條第五項に曰く

干鰯ハ之ヲ三等ニ分チ一等品二等品及雜品トス

- 一等品ハ形状整正鹽味少ク煮熟充分ニシテ色澤宜シク殻ノ分離完全ナルモノ
- 二等品ハ乾燥充分ニシテ一等品ニ次クモノ
- 雜品ハ乾燥充分ナルモ品位不良ナルモノ

第五節 乾鰯輸出狀況

一、生賣及輸出

鰯類は元來内地に於ける生賣の販路及用途甚だ廣く、今長崎縣水産組合聯合會の長崎魚類共同販賣所に於て取扱ひたる最近三ヶ年間生鰯販賣高を見るに次の如きものあり

○最近三ヶ年間長崎魚類共同販賣所地廻生鰯販賣取扱高

品 種	大 正 六 年		大 正 五 年		大 正 四 年	
	數 量	價 額	數 量	價 額	數 量	價 額
車 鰯	六、五九六	二、七〇四	五、二六九	一、三、七〇四	六、五四三	二、七六八
小 鰯	二、三三三	一、三三九	一、四、五四三	一、三三三	九、九〇九	六、八
合 計	八、九三〇	四、〇四三	六、七二〇	二、七、〇三三	七、四七二	二、七、七六
外ニ伊勢鰯	一、七三、三九六	二、元、〇六一	三、四、六九七	二、七、七四八	二、四、七、〇六〇	二、九、二八五

其相場に於ても百斤五十圓以上に騰ることあり。時に製造賣に勝るを以て都會附近に漁獲す

るものは生賣の方却て有利なる場合少からず。殊に大鰾に於て然るを見る。されば内地消費を先にし然る後製造賣となす事普通なるが如し。

左に最近十ヶ年間當港乾鰾輸出高を示す

○最近十ヶ年間長崎港乾鰾輸出高表

年次	數量	金額
明治四十一年	三〇、八四二斤	七〇、八五円
明治四十二年	三三、二七七	七五、八六九
明治四十三年	二四、四四五	八〇、四九九
明治四十四年	三九、五八七	九七、三三九
大正元年	五〇、九五五	一五八、六八九
大正二年	五五、五七七	一四九、六四四
大正三年	五七、六六〇	一五、六六六
大正四年	三六、七七六	九、三二九
大正五年	三五、三三一	一四、四三三
大正六年	三六、一四六	一四、二七一

大正元年輸出最も多額にして大正三年之に次ぎ以後年々輸出數量の減退を見れども其價額に於ては年々却て昂騰し居れり。

二、仕向地

當港輸出の乾鰾は支那(主として上海)及香港を仕向地とす。最近五ヶ年間に於ける統計左の如きものあり

○最近五ヶ年間長崎港輸出乾鰾仕向地別表

年次	仕向地及輸出額		香港	
	數量	金額	數量	金額
大正二年	四三、五二斤	一一、七四五円	一〇、一〇一斤	二七、三二円
大正三年	四二、九四	一一、七六六	一五、五三〇	四一、〇六八
大正四年	三七、五五	六、〇〇〇	二六、七七	三、五五五
大正五年	二五、五〇	八、五八八	一〇、七五五	三、二二四
大正六年	二六、一四五	一〇、七五五	八〇、六六六	三、二七四

三、用途及需要地状況

本品は支那に於て日常食品として食膳に供し或は茶菓に代用するなど需要の範圍極めて廣大なり。

南京料理にては左の調理法あり

- 清炒蝦仁 (チンチャオシャレン) 小鰾を油にて煎りたるもの
- 炒蝦腰 (チャオシャオ) 小鰾と猪腰を油に葛粉を入れて煮たるもの
- 海産物 乾鰾

高麗蝦仁 カオリシヤレン 小蝦に麥粉を塗り油にて揚げたるもの
 蝦仁黄菜 シヤレンゴウサイ 小蝦に鶏卵を入れて煮たるもの
 蝦子蹄筋 シヤーツータイチン 小蝦に豚の蹄を入れて煮たるもの

廣東料理に於ては使途更に盛にして其二三を擧ぐれば次の如きものあり

青豆鰾仁 チントロシヤレン 小蝦と青豆とを油と鹽にて煎りたるもの
 炒鰾仁 チカオシヤレン 小蝦を油にて煎りたるもの
 鰾仁炒蛋 シヤレンチヤオタン 鰾と鶏卵とを混合し油にて煎りたるもの

當港輸出乾蝦は前述の如く専ら上海香港を仕向地とするものなるが、該地方に於ては外國産品の輸入ありて常に相競争す。即ち上海には南洋産及新嘉坡産の輸入あり、其數量遙かに本邦産品に超へ需要亦頗る大なり。香港には南洋産甚だ多く本邦産と相拮抗す。南洋産は製造完全大小精粗なく乾燥十分にして本邦品に優る。支那内地に於ても北支地方沿岸に産すれども、品位劣等なり。

四、需要季節

大正六年中月別輸出額を見るに次の如きものあり

○大正六年中長崎港乾蝦輸出月別表

月次	數量	價額	月次	數量	價額
一月	一五、四〇斤	四、九六圓	七月	六三、一三斤	二四、四四圓
二月	四、二八〇	一、四六圓	八月	三三、〇八〇	一〇、一三圓
三月	五、三三〇	一、七二圓	九月	二八、一七三	一四、九九圓
四月	五、〇五〇	一、八五圓	十月	六六、九三三	二六、〇六圓
五月	二、八〇〇	九七圓	十一月	七〇、八三三	二七、八三圓
六月	三、六〇〇	九〇六圓	十二月	三八、二五五	一六、六九圓
上半期合計	五五、六六〇	二〇、〇九圓	下半年合計	二九〇、四九六	一三三、〇〇三

即ち六月以降翌年一月に至る期間を需要季節と見るを得べし、就中十、十一月最も輸出多し。

第六節 市況及相場

大正二年上半期に於て相場意外の高値を示したるも取引甚だ活潑ならず次第に安唱となり、四月に於て四十二圓に騰りし中國ものの如き年末遂に二十七八圓臺に下落せり。然れど翌三年四、五、六月頃より需要地の好報を齎し、相場も多少の上進を見、下半年に於て時局影響及び銀塊相場低落等の爲め一進一退の消長を免ぬかれざりしかども、他の海産物に比し甚だしく不況に陥ることなく輸出も亦大正元年に次ぐ好調なりし。大正四年は著しく輸出減退、氣配引

立たず、排貨問題の打撃を蒙れり。四、五年共に振はず、六年市價暴騰を告げしかども輸出數量に於て近年稀なる減退を見たり。
左に最近五ヶ年間月別相場表を示す

(相場百斤)

品 種	年 次	一
		最高
淡 茶 上	大正 2	27,0
	3	31,0
	4	22,8
	5	19,3
	6	24,0
肥前揚巻大形	2	40,0
	3	35,0
	4	38,0
	5	37,0
	6	45,0
肥前揚巻中形	2	36,0
	3	30,0
	4	34,0
	5	33,0
	6	40,0
肥前揚巻小形	2	33,0
	3	25,0
	4	27,0
	5	28,0
	6	33,0

第六章 乾貝類

第一節 輸出乾貝の種類

長崎港輸出乾貝と稱するは種々の種類を包括するものにして其市場に上るは凡そ次の如きものなり

淡 菜 (瀬戸貝)	揚 卷 (煙)	板屋貝 (貝柱)
馬刀貝	味六貝	淺蛸貝
烏 貝 (小淡菜)	姥 貝	紅 貝
干牡蠣	其他雜貝	

されば乾貝として概括的に之を説明すること能はず、左に主なるものに就き記述すべし。

一、淡 菜

貿易上淡菜と云ふは瀬戸貝を意味するものにして、元支那人の呼稱に係る。「又東海夫人」の稱あり。軟體動物中瓣鰓類に屬する鹹水介殼類の一、貽貝の肉を乾燥したるものなり。周利貝、姫貝、黒貝、日和貝、等種々の名あり。本品を支那に輸出したるは遠く長崎俵物役所時代に初まり、一時中絶せしことありしが後慶應年間神戸より再び之を出し今日の盛況を見るに至れり。

二、貝 柱

貝柱は主として板屋貝及いたら貝の柱肉を以て製するものにして、支那人は極めて之を嗜好し値亦頗る貴し。時に帆立貝の大なるものを以て代用することあり。

三、揚 卷(煙)

長さ三四寸太さ指の如く兩頭相合し二個の尖角を有す。殻色帶黃青黒、形狀總角あひまに似たるを以て此名あり。古來有明海の特産と稱せらる。

四、馬 刀 貝

馬刀貝まてがいは揚卷(煙)と同科介類なれども其肉に節狀あるを以て又之を竹煙たてと稱す。

淺蛸貝、味六貝、烏貝、紅貝、姥貝等皆支那に輸出するものなれども其額極めて少し。

乾貝は總て取引上各其原料の呼稱を襲踏し且形狀の大小又は産地名を連呼す、例へば、肥前揚卷大形、同大中形、同中形、同小形、朝鮮瀬戸貝、朝鮮淡菜等の如し。

第二節 產地 及 漁期

當港に集散する乾貝類中淡菜は主として朝朝産なり。又佐賀、福岡、熊本及本縣各地に産す。其他板屋貝は佐賀、伊萬里地方を主産地とし、揚卷は長崎、佐賀、熊本、福岡、鹿兒島等に産出す。

瀬戸貝は鹹水中に棲息し他は淡鹹兩者の交流する泥潟海中に産殖す。板屋貝、淺蛸貝、瀬戸貝等は春季を漁獲期とし他は多く秋季を以て季節とす。夏季孕卵中は貝類一般に中毒素を含有するを以て最も注意すべきなり。

第三節 製 法

一、淡 菜

淡菜の製法に無鹽製と鹽水製との二様あり。鹽水製は釜中に淡水を沸騰せしめ殻付の儘釜に入れて沸湯中に投し、一時火力を強くし、貝の口を開くを度として取上げ小刀を以て肉柱を損傷せざる様肉身を脱去し、清水にて洗滌し、更に淡水一斗に鹽量八九合の割合にて滾沸せしめたる鹽湯中に入れ、攪拌して汚物を去り籠に掬ひ上げ水氣を滴下せしめ竹簀に廣げて日乾とす。無鹽製は鹽を加へず淡水を以て煮沸したるものなり。鹽水にて煮熟するは只腐敗蟲害を豫防せんか爲めの手段にして鹽味を加味せしめんが爲にはあらず。鹽味の有無は品位に影響すること大なるを以て最も注意を要するところなり。

乾燥は大抵前述の如く日乾法によるも時に火乾の方法を用ふることあり。製了の結果は日乾より火乾の寧ろ光澤優れるものあれども、大規模の經營にあらざれば完全に火力乾燥装置をなす能はざるの不便あり。

二、貝柱其他

先づ板屋貝、伊多良貝、帆立貝等の介殻より肉身を脱出し肉一斗に付鹽量四五合の割合にて樽に漬け一夜を経て取出し鹽水洗滌の上更に淡水にて能く洗ひ、別に淡水を釜中に入れ稍々沸騰するを見、肉を投入し火を烈しくして煮ること凡そ二十分、掬ひ上げて簀上に撒布し之を日乾すること二日の後肉膜を除去し、貝柱のみを又四五日間日乾して製了す。又焙乾の法あり、即ち前述の如く煮熟したるものを焙爐に載せ百度内外の温度にて徐々に乾燥せしめ後肉を去りて一週間許の日乾を施し製了するにあり。何れの方法によるも煮熟及乾燥不完全なる時は腐敗變質の虞あり。肉の中央部稍凹下するを以て度とす。

揚卷の如きは大なるもの長さ三寸六分あり。大小を混同して煮熟を行へば煮熟の程度に差異を生ずるを免れず。其結果は品位の上に關係するを以て可成大小の混同を避くること必要なり。烏貝、味六貝に至りては大抵介殻と共に煮熟して後肉のみを採り乾燥す。

歩留は種類によりて多少異れども大抵生肉百斤に對し乾燥後五十斤を得るを普通とす。肉身脱却後殻は肥料に供するより外途なく唯板屋貝の一小部分を貝杓子に利用すると帆立貝の介殻を鋤焼鍋に代用する等一小部分の用途あるのみ(朝鮮に於ては之を飯椀に利用すといふ)。又板屋貝の柱皮以外の「タスキ」と稱する部分は之を煮熟し乾燥を施して支那に輸出せらるゝことあり。

れども輸出品と稱すべき程の價格を有せず、數量亦極めて僅少なり。

第四節 生産及集散狀況

主として朝鮮産にして縣下附近産出多からず。概して生賣價格は製造賣の二倍乃至三倍以上に上ることあれども其販路漁獲地の附近に止まり、區域極めて狭少なるが故に大部分は製造賣と見て大差なかるべし。

最近三ヶ年に於ける長崎縣水産組合聯合會水産物検査所に於ける乾貝類検査高を見るに左の如し

○最近三ヶ年間乾貝類検査高表

種別	大正六年	大正五年	大正四年
揚巻	四、六八斤	五、九二斤	六、四二五斤
貝柱	一、二六〇	五、五五八	七、五八二
馬刀	二、八八〇	四、二〇〇	二、二〇〇
味六	一〇〇	三、一〇〇	一、一〇〇
淺鯛	四、〇〇〇	九、八四五	七〇、七〇〇
烏牡蠣	三、〇七〇	四、八四〇	三、三三五
干貝	六、二二〇	四、七三三	一〇、五二〇
瀬戸貝	一、六四四	一、五〇八	二、四九三
紅貝	一	三、八〇〇	一
姥貝	二、一〇〇	四、〇〇〇	五〇〇
雑貝	七三	二五〇	一
合計	三三、二八三	四〇、四二〇	四四、三五四

第五節 品位及鑑定

本縣水産聯合會検査規定第三條第六項に曰く

干貝ハ之ヲ三等ニ分チ一等品二等品及雜品トス

一等品ハ鹽味少ク煮熟充分ニシテ形狀整正ナルモノ

二等品ハ乾燥充分ニシテ一等品ニ次クモノ

雜品ハ乾燥充分ナルモ品位不良ナルモノ

以上は單に検査の標準を示したるに過ぎず、要するに概して光澤鮮麗なること及び大小の混同を避くること必要なると同時に煮熟と相俟つて乾燥の充分なるは光澤上並に貯藏上最も肝要なること勿論なり。

(備考)

香港總領事の報告によれば淡菜は色鮮紅にして鹽味なく、形狀大にして且肉身短きものを上品とし、黄色のものに次ぎ、黑色最も人氣なし。又上海總領事の報告によれば同地方に於ては却て黄色淡菜を上品とし紅色之に次ぐといふ。

第六節 乾貝及輸出狀況

一、輸出額及仕向地

最近十ヶ年間に於ける當港乾貝類輸出高左の如し

○最近十ヶ年間長崎港乾貝類輸出高表

年次	品種及輸出高		淡菜		揚卷		其他ノ乾貝	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
明治四十一年	九三、六二斤	一五、三〇八円	二四八、〇七斤	三〇、〇〇四円	二四八、〇七斤	三〇、〇〇四円	—	—
明治四十二年	九五、九六五	一七、八四七	一五三、四三三	三、六〇六	一五三、四三三	三、六〇六	—	—
明治四十三年	二〇二、二四	三三、四七四	一五、二〇	四九、〇四三	二二、九六六	四九、〇四三	—	—
明治四十四年	三五、八〇七	五四、三三三	二五、三三五	三、七六一	二〇六、〇二	三九、一六六	—	—
大正元年	二五、七〇	三九、二四	一六四、二七	四、〇四〇	二五、六六四	三、五〇	—	—
大正二年	二六、二五	五、二九八	一七、九七七	四、〇四一	三〇九、七六一	四、六七	—	—
大正三年	二七、八九	六、〇四三	一六、七四	四、五七七	三三、三六二	五、八六	—	—
大正四年	二九、五六四	五、六六九	二八、六三	四、四九三	二四、九二	四、九三	—	—
大正五年	二四、〇六五	四、五〇六	二七、四三	五、九五五	三九、〇〇一	七、三八	—	—
大正六年	二五、二二	七、一四〇	一五、九六〇	六、七七七	四〇七、〇三三	九、六一	—	—

各年總計を見るに近年に至り著しく其輸出額を増加し、剩へ相場昂騰あり。大正六年に於ては遂に二十二萬六千七百十八圓を輸出するの盛況を來し、從來の輸出額十五六萬圓臺を突破して長崎港乾貝類輸出額の新記録を作れり。

二、需要地狀況

需要地は各種共支那を主とし上海及香港は其大市場たり。

(相場百斤建)

品種	年次	十一月			十二月	
		最高	最高	最低	最高	最低
中國上	大正二	四 34,00	四 37,00	四 26,00	四 28,00	四 26,00
	3	29,00	24,00	23,00	27,00	23,00
	4	29,00	25,00	24,00	32,00	29,00
	5	36,00	—	—	—	—
	6	—	9,00	43,00	49,00	49,00
	豐前上	2	33,00	35,00	25,00	28,00
3		28,00	25,00	40,00	50,00	40,00
4		28,00	24,50	23,50	35,50	28,00
5		35,00	25,00	33,00	36,00	31,00
6		38,50	36,00	39,30	48,00	48,00
諫早上		2	47,00	46,00	50,00	50,00
	3	50,00	50,00	35,00	45,00	35,00
	4	52,00	58,00	36,00	45,00	43,00
	5	40,00	32,00	60,00	—	—
	6	60,00	66,00	85,00	85,00	85,00
	諫早並	2	38,00	30,00	45,00	45,00
3		45,00	46,00	21,00	31,00	21,00
4		48,00	45,00	33,00	41,00	37,00
5		—	—	—	—	—
6		—	—	—	—	—

最近五ヶ年間長崎港輸出乾鰯月別相場表

(相場百斤建)

(自大正二年一月—至大正六年十二月)

品種	年次	一月		二月		三月		四月		五月		六月		七月		八月		九月		十月		十一月		十二月		
		最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	
中國上	大正二年	34.00	32.00	36.00	34.00	42.00	36.00	42.00	39.00	—	—	41.00	38.00	32.00	29.00	37.00	31.00	39.00	34.00	35.00	27.00	27.00	26.00	28.00	26.00	
	大正三年	29.00	23.00	30.00	30.00	30.00	30.00	33.00	30.00	36.00	33.00	36.00	34.00	33.00	30.00	33.00	30.00	32.00	27.00	28.00	21.00	24.00	23.00	27.00	23.00	
	大正四年	29.00	27.00	30.00	29.00	31.00	30.00	31.00	29.00	30.00	29.00	29.00	25.00	26.00	23.00	—	—	—	—	23.50	23.50	25.00	24.00	—	32.00	29.00
	大正五年	36.00	32.00	43.00	39.00	40.50	35.00	39.00	36.00	39.00	35.00	38.50	30.50	32.00	29.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	大正六年	—	—	40.00	40.00	40.00	40.00	45.00	40.00	58.00	45.00	58.00	46.00	54.00	50.00	53.00	50.00	58.00	49.60	60.00	40.00	49.00	43.00	49.00	49.00	
	大正六年	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
豐前上	大正二年	33.00	31.00	35.00	33.00	41.00	35.00	41.00	38.00	—	—	40.00	37.00	32.00	28.00	36.00	30.00	38.00	33.00	34.00	26.00	26.00	25.00	28.00	25.00	
	大正三年	28.00	27.00	29.00	29.00	29.00	29.00	31.00	29.00	35.00	31.00	35.00	33.00	32.00	29.00	32.00	29.00	55.00	50.00	50.00	45.00	45.00	40.00	50.00	40.00	
	大正四年	28.00	26.00	29.00	28.00	30.00	29.00	30.00	28.00	29.00	28.00	28.00	24.00	25.00	22.00	—	—	—	—	23.00	23.00	24.50	23.50	35.50	28.00	
	大正五年	35.00	23.00	42.00	38.00	40.00	34.50	39.00	35.50	—	—	—	—	32.00	28.00	29.00	27.00	34.50	24.80	34.00	26.00	36.00	33.00	36.00	31.00	
	大正六年	38.50	30.00	39.00	39.00	39.00	39.00	42.00	39.00	55.00	42.00	55.00	45.00	52.00	41.00	41.40	40.00	52.00	40.00	50.00	37.50	45.00	39.30	48.00	48.00	
	大正六年	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
諫早上	大正二年	47.00	46.00	47.00	46.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60.00	50.00	55.00	50.00	55.00	50.00	50.00	50.00	
	大正三年	50.00	50.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50.00	45.00	—	45.00	40.00	40.00	35.00	45.00	
	大正四年	52.00	50.00	55.00	52.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	43.00	43.00	40.00	—	—	—	—	36.00	36.00	38.00	36.00	45.00	43.00	
	大正五年	40.00	38.00	—	—	41.50	35.90	—	—	—	—	—	—	38.00	30.00	57.50	56.00	63.50	55.00	62.00	57.00	62.00	60.00	—	—	
	大正六年	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	62.00	62.00	—	—	—	—	110.00	110.00	95.00	80.00	85.00	85.00	85.00	85.00	
	大正六年	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
諫早並	大正二年	38.00	33.00	38.00	38.00	38.00	38.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	53.00	40.00	49.00	43.00	50.00	45.00	45.00	45.00	
	大正三年	45.00	45.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23.00	22.00	27.00	26.00	26.00	21.00	31.00	21.00	
	大正四年	48.00	45.00	50.00	48.00	50.00	45.00	50.00	45.00	45.00	45.00	45.00	33.00	40.00	35.00	—	—	—	—	30.00	30.00	35.00	33.00	41.00	37.00	
	大正五年	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	大正六年	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	大正六年	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

二、需要地状況

各年總計を見るに近年に至り著しく其輸出額を増加し、剩へ相場昂騰あり。大正六年に於ては遂に二十二萬六千七百十八圓を輸出するの盛況を來し、從來の輸出額十五六萬圓臺を突破して長崎港乾鰯類輸出額の新記録を作れり。

需要地は各種共支那を主とし上海及香港は其大市場たり。

年次	品種及輸出高	數量	價額	數量	價額	數量	價額
明治四十一年	九、六二五	一五、三〇八	二四八、六七五	—	—	—	—
明治四十二年	九、九六五	一七、八四七	—	—	—	—	
明治四十三年	二〇、二一四	三三、四七四	—	—	—	—	
明治四十四年	三三、八〇七	五三、三三三	—	—	—	—	
大正元年	二五、七〇四	三九、三三三	—	—	—	—	
大正二年	二六、二二五	三九、三三三	—	—	—	—	
大正三年	二七、八一九	四〇、〇四三	—	—	—	—	
大正四年	二九、五五四	四一、七五七	—	—	—	—	
大正五年	三〇、〇六五	四二、六六二	—	—	—	—	
大正六年	三三、三二一	四九、五〇六	—	—	—	—	
大正六年	—	—	—	—	—	—	

當港輸出乾貝の中淡菜は常に第一位を占むるのみならず又本邦輸出淡菜の首位にあり。上海に輸入せらるゝものは更に芝罘、天津其他に轉輸さる。香港に輸入せらるゝものは南部支那の需要に應ずるものにして大部分廈門に轉輸し此地より福建省各地其他に分布さる。淡菜は支那内地に於ても福建、廣東の沿海に産したりしが近來大いに減少し、供給不足を告ぐるに至れり。

揚卷も亦需要頗る廣く色澤黃赤にして乾燥十分に頭尾具足せるもの一般に賞美さる。

貝柱は一に搖柱と稱し食膳に欠くべからざる珍品なり。

左に最近五ヶ年長崎港輸出淡菜及揚卷の月別表を示す