

特209
632



始



特209

632

能代物產誌

能代商工會編纂發行



秋田木材株式会社



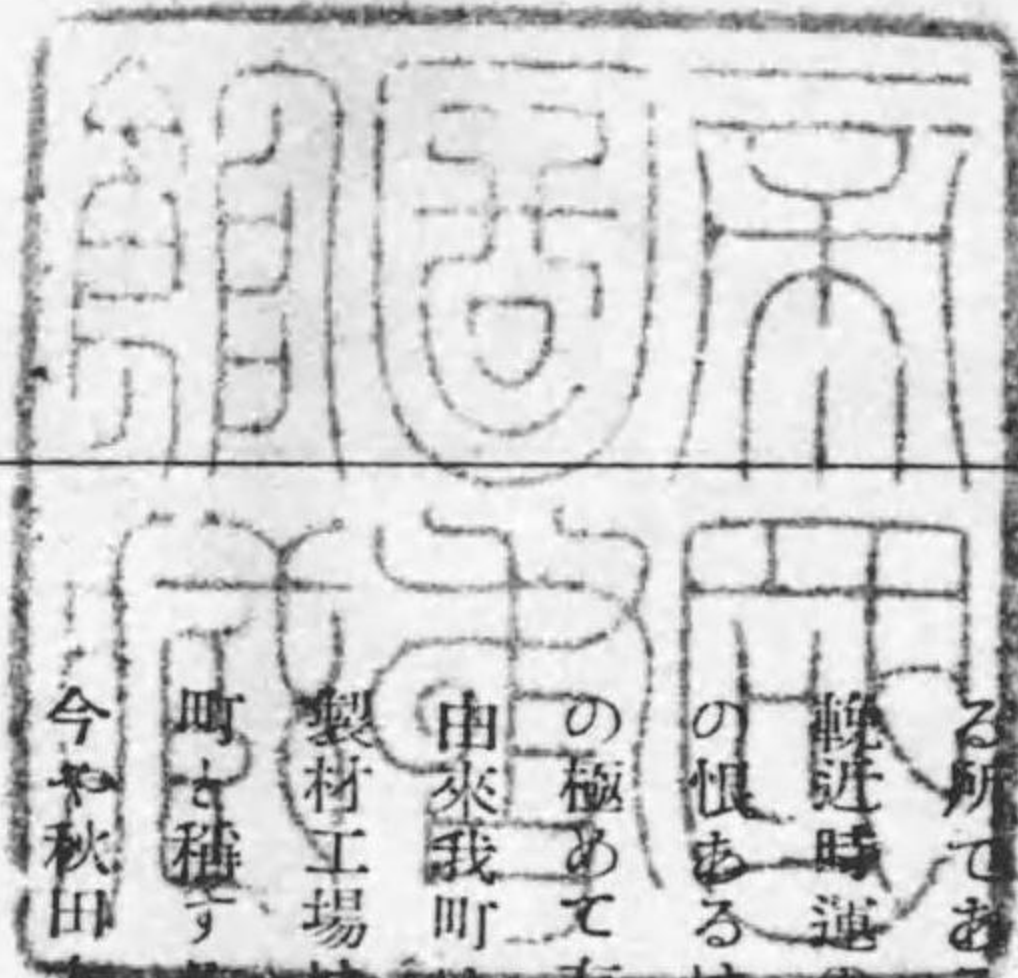
緒言

我が能代港町は米代川流域に繁茂せる日本三大美林の随一と稱せらるゝ杉材の加工製産地として夙に名聲を博し更らに海港として縣北地方物資の集散地として其要衝を占め立町の基礎とする所である。

轉進時運の進展と共に多角的に産業の發達を爲しつゝあるも其宣傳の方略に於て甚だ拙劣迂遠の恨あるは我等の常に遺憾とする所であり是等産業の全貌を蒐集し更らに一堂に陳列することの極めて有利であり至便のものなることを痛感し其機の到るを待望せること久しいのである。由來我町は製材地として嶄然群を抜き東洋一と稱せらるゝ秋田木材會社の所在地であり其他の製材工場は米代河岸に櫛比し樽丸業亦野田銚子の需要を一手に供給する等所謂當地を以て杉の町と稱する所以である。

今や秋田木材鐵工部は製材機械工業より一步を進めて軍需重工業方面に飛躍を試みんとし本町鐵工業の發達は期年ならずして其成果見るべきあらんとす。

本町郷土的銘産として春慶塗漆器あり園藝栽培の特産に長十郎梨ニンジン等あり其他各般の銘産近來とみに勃興の趨勢を辿りつゝあるは我等の大いに意を強ふする所である。



昨年十一月畏くも 秩父宮殿下當町御成りの際當町物産の粹を日吉神社境内に陳列して臺覽に
供し殿下は殊の外御機嫌麗しくいとも御熱心に御巡覽種々御下問あらせられたるは洵に産業に
御心を用ひさせ給ふ事の深きを拜察し恐懼感激に堪へざる所であり當業者の光榮のみならず當
地産業史上に特筆すべき慶事である。
此感激を記念する爲に茲に其沿革特色販路等の梗概を記述し「能代物産誌」を編纂して我町物
産の全貌を宣傳する次第である。

能代商工會頭 根本 瑞 男

商工會副會頭 平山 清 十 郎

能代港町物産誌に題す

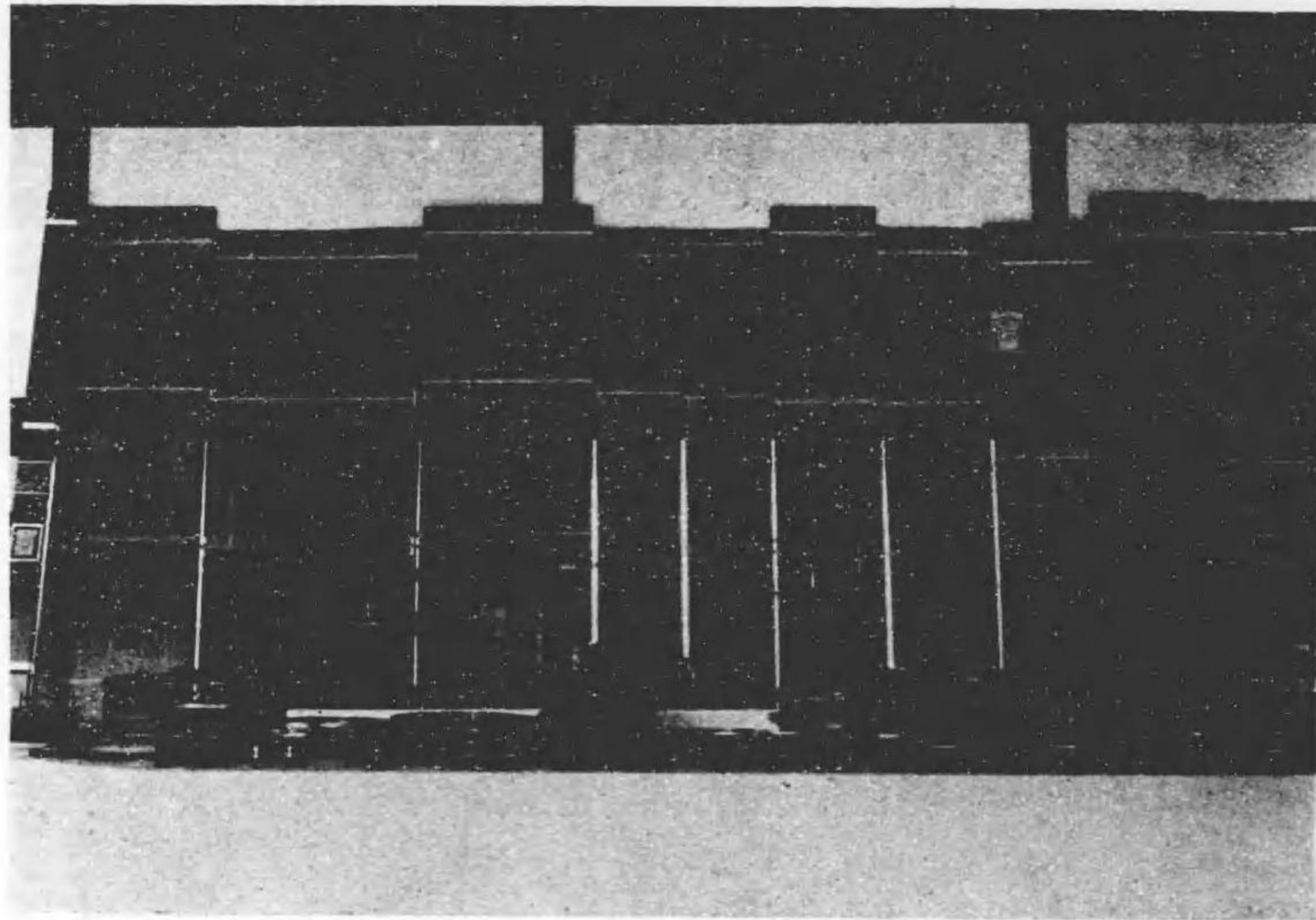
昨年十一月第四旅團の現地戰術演習を東雲原附近に於て行はるゝに當り、畏れ多くも秩父宮殿
下に於かせられて此演習に御参加遊ばされ、初冬の風寒く吹きすさむ十一月十四日夕刻能代港
町に御着、御旅館に當てられた井坂邸に御入りあらせられた。

翌十五日早朝御旅館御出發終日演習の御勞苦に御疲勞の御模様も拜せず御歸館直後、日吉神社
長床に陳列せる本町物産を御台覽遊ばされた。

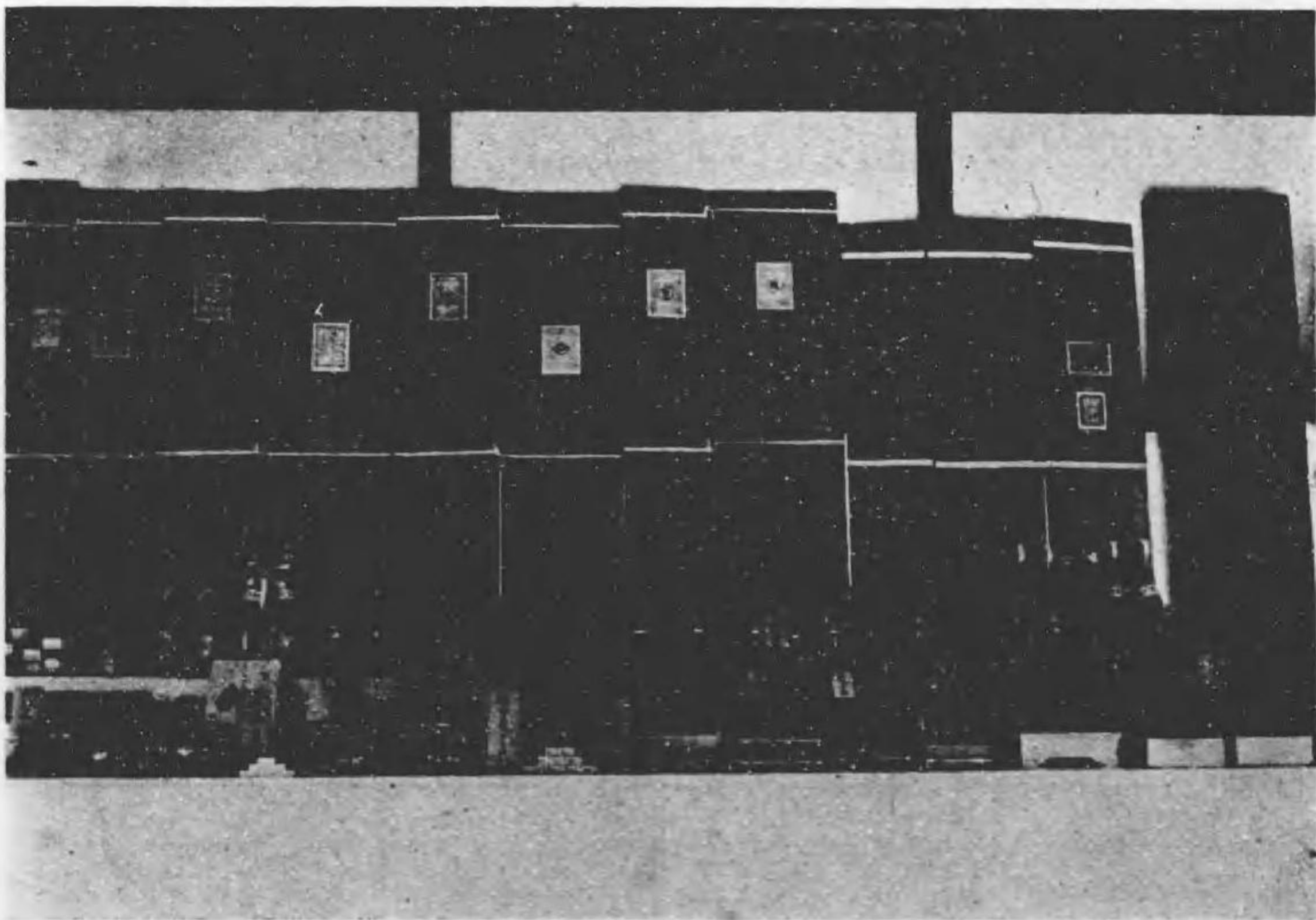
此物産の陳列は町と商工會と聯合主催を以て、殿下の台覽を仰ぎ奉り、産業獎勵の御思召に副
ひ奉らんを期した次第であるが、陳列の物産は木材製板を始めとし木工品、酒類、食料品、蔬
菜、果實等其數實に百七十点の多きに達した。

不肖は根本商工會頭と共に此日説明の任に當つた兒玉本縣知事に尾して殿下の御下問に對し、
恐懼感激主要物産に就て夫れ／＼御奉答申上げたが、殿下の地方産業に對する御熱心なる御思
召に對しては只々感泣するより外なかつた。

能代港町は教育の進展、産業の開發を以て二大町是とするものであるが、教育の事業は理想を
申すと數限りないが、先づ以て一と通りの施設が整つて居るといふても差支いない。産業方面



(一) 品列陳産物代能



(二) 品列陳産物代能

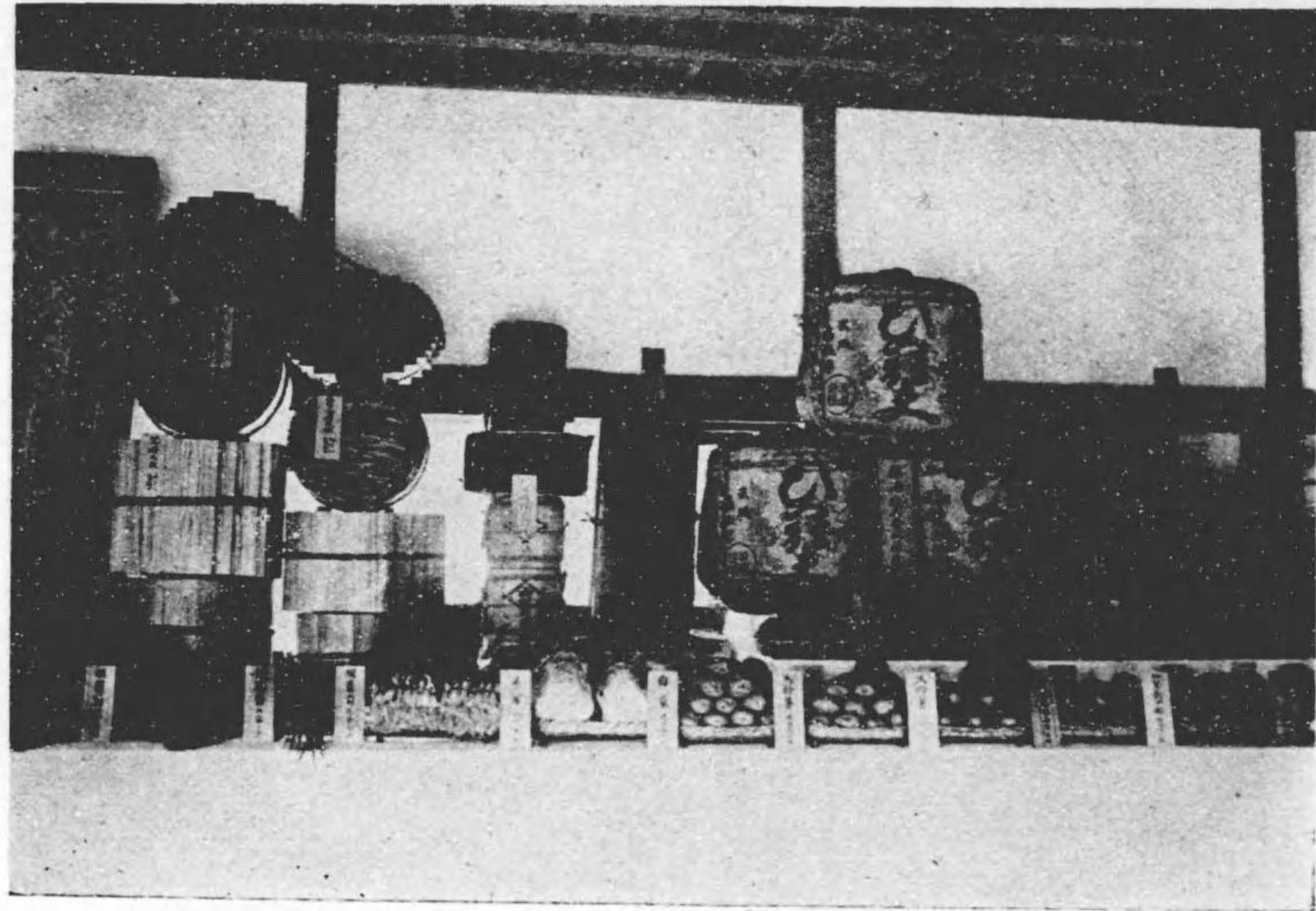
に於ては木材の主産地として製材業の進運は改めて言を要せないが、之に雁行するに足る産業を求むるの念は、予の日夜己む能はざる處である。

能代物産誌は當日秩父宮殿下の台覽あらせられた、陳列品を主題としていとも親切に其説明を加へた能代物産の案内記であつて、之に依て能代港町物産の全貌を窺ふことが出来るのみならず、將來物産の改善、振興に資する處蓋し尠少にあらずと信ずる。

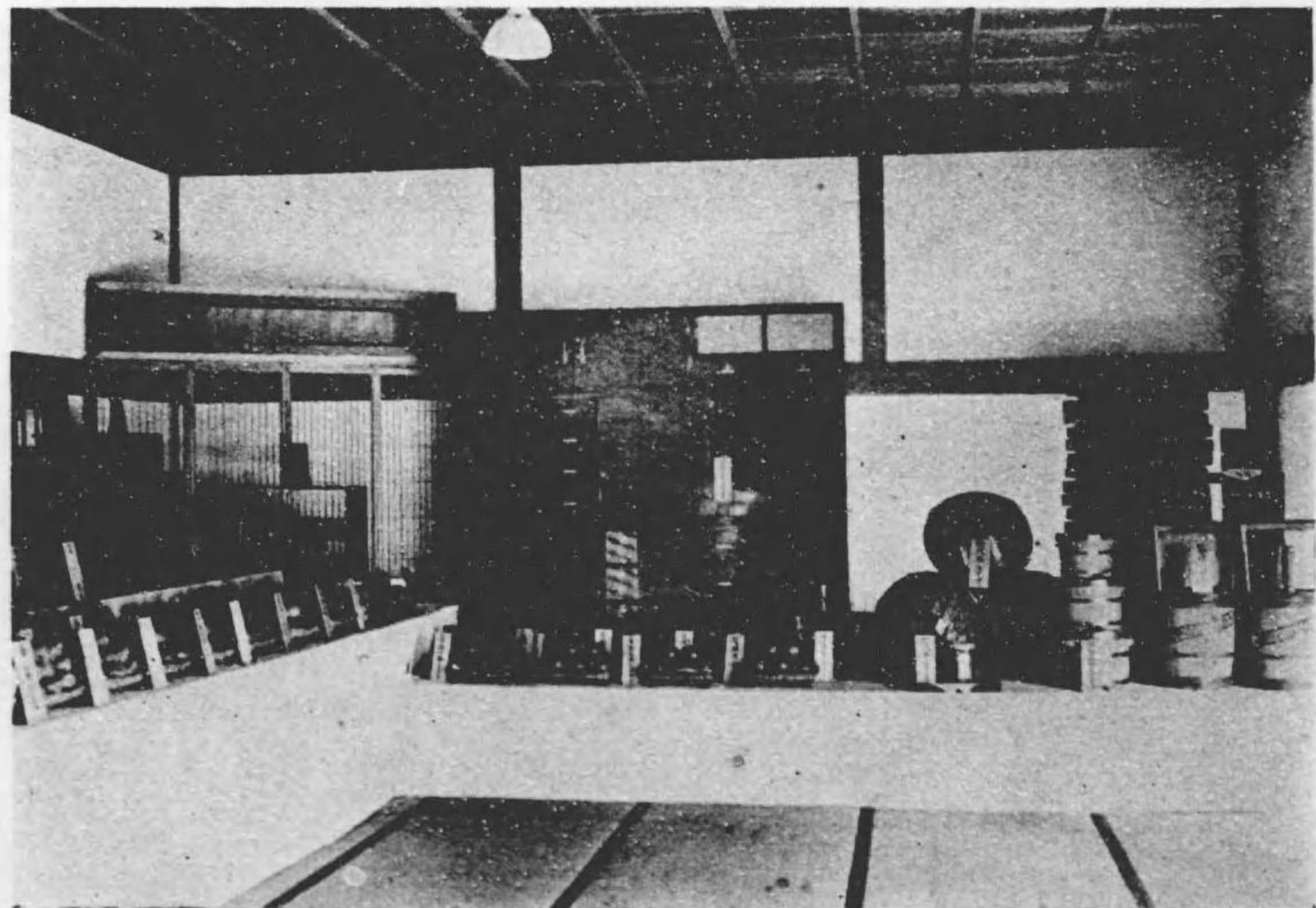
今能代商工会の編纂の勞を謝すると共に將來本町産業の開發振興に對し一層の努力を熱望する處である。

昭和十一年七月

能代港町長 小林徳太郎



(三) 品列陳產物代能



(四) 品列陳產物代能

目次

一、杉材	一
一、樽丸	三
一、杉根目板	四
一、杉杣目板	五
一、杉根目ベニヤ板及杉杣目ベニヤ板	六
一、木材工藝品	七
一、杉木羽	八
一、醸造用器	〇
一、桶類	一
一、春慶塗	二
一、秋田杉塗	三
一、能代米	四
一、和梨	五
一、洋梨	六

一、胡蘿蔔	七
一、翁飴	八
一、菓子	〇
一、片栗餛飩及ビ干蕎麥	二
一、清酒	三
一、醬油	三
一、八ッ目鰻	四
一、佃煮	四
一、鯛搾粕	五
一、琴蟲	六
一、魚醬(鹽汁)	七
一、蓴菜(ジュンサイ)	八
一、蜂蜜	九
一、狸	〇

杉材

◇沿革

本縣の氣候風土は杉の育成に最適なると、佐竹藩の林政宜しきに適ひたるとは、秋田縣をして林業國たらしめ、秋田杉の名聲を天下に宜揚したる最大原因なりとす。而かも米代川流域には日本三大美林の一と稱せらるゝ古來鬱蒼たる天然大森林ありて優材に恵まるゝを以て、河口を扼する當町に木材業の發達せるは、蓋し當然の歸結と言はざるべからず。而して能代木材業の沿革は、即ち秋田縣木材業の沿革なりと言ふとも過言に非ざるなり。

當町よりの木材積出しは古き時代より拓け、已に延暦年間海路大阪に輸送の途を拓きたりと謂はれ、降つて秀吉の大阪築城に際し用材を積出せるを傍證すべき記録あり。而して木材業發達の促進せられたるは佐竹藩移封後にして慶長九年藩行伐木開始せられ、同十六年能代に御材木受拂勘定方の設置あり、元和五年布施某能代に仲立役營業の藩許あり、或は此の頃を以て挽木、問屋、仲買等木材業者の濫觴とすべきか、爾來幾變遷あるも既に徳川時代に於て北は松前、津輕南は北陸、山陰遠く博多、長崎方面にかけて秋田杉の名を以て盛んに交易せられたり。而も明治中葉迄は舊藩時代に發達せる舊態依然たる製材商取引なりしも、明治十九年秋田大林區署設置せられて秋田杉の積極的開發あり。次で木材需要の増加と運輸機關の發達に伴ひ明治三十年故井坂直幹氏によりて能代挽材株式會社創設せられ、機械製材の創始せられてより製材方式に劃期的進歩を見、續いて經濟界の順潮に乗じて急速なる發展を遂げたり。爾來業界組織機構の統制

機械の改善は經營上の知識經驗と技術の進歩と相俟つて逐年進展を見つゝあり。

其の間、形態に整理合同の變遷ありたりと雖も今や東洋第一の稱ある秋田木材株式會社を中心とせる秋田縣製板同業組合十九工場、製材能力百六十萬石、中八工場八十七萬石を當町に占め業界の王座に据り當町木材業は秋田杉の特色に加ふるに寸法の正量、仕譯の整一製材法の優秀なるとを以て世の賞讃を博し居れり。

◇製材

古來、木挽職による手挽法が、製材機械採用以來今や殆ど動力機械による製材工場に置換へられたり。其の間銳意製材經營の合理化を計り、限定せられたる資材を如何に集約的に薄板製材に利用するかの研究工夫を重ねたる結果、能率よりも歩止りを重視し今日の薄鋸使用を見るに至れり。即ち明治三十年小割堅鋸十五ゲージ挽減り一分一厘なりしを現在二十五ゲージ挽減り三厘二毛となり、テーブル帶鋸は當初二十ゲージなりしに現今三十ゲージに垂んとしつゝあり、而も其の挽肌の平滑なること殆ど荒鉋を要せざるに至れるは卓越せる製材法の一大特色にして、他産地の斷然追隨を許さざる所なり。

◇秋田杉の特色

- 一、年々保續的に多量の大材生産せらるゝが爲に目合色合揃ひの大幅板を市場に出し得ること
- 一、材は鮮かなる淡紅色に淡き黄色を帯びて優美なるのみならず非常に明るき感じを與ふること
- 一、年輪正しく揃へること
- 一、弾力に富み重量軽く工作容易なること

- 一、製材品の挽肌平滑にして鉋減り少く寸法正確にて分むらなきこと
- 一、木理緻密通直なる爲木羽、樽栓等の割材にも好適し醬油樽、酒樽等としても暖國産の杉に劣らざること
- 一、價格は材質に比し割安なること

◇製材品

並四分板を主とし其の他各種の板類、小角、平割、小割等の製材をなす。而して近來多角的製材法の研究されつゝあるは大材利用の集約上緊要事たるべし

◇生産額

製品年産額六十五萬石其の價額八百萬圓に上る。

◇販路

東京、京阪地方より北海道、四國、九州等各地の市場に取引せらる。

樽丸

◇沿革

樽丸業の濫觴は明治二十一、二年當時にありて約五十年の歴史を有す。爾來製品の主要なるものは醬油樽なるが故に本

邦醬油醸造業の發達に伴ひ需要激増し、數年前迄は全國使用量の殆ど全部を占め、秋田の專賣品たるの觀を呈したるも、近年他地方に約一割の生産さるゝあり、且つは財界不況の影響もありて稍不振の情勢にあり現在業者十六工場従業員三百を數ふ。

◇特色

秋田杉の特色を備へ木の香芳しく醸造品の美しき色香と味とを保存して變へず且つ體裁美しく價格亦低廉なり。

◇生産額

年産額約三百萬樽其の價額百五十萬圓内外なり。

◇販路

千葉縣の野田銚子を主要地とし全國各地方に亘り遠く滿洲朝鮮に及ぶ

杉 枳 目 板

◇沿革

杉枳目板の製造を開始したるは明治三十六年にして、當時手挽に依りしを大正六、七年の頃より機械挽を採用するに至り技術の進歩に伴ひて製法に一大進歩を招來せり。能代枳板同業組合を組織して同業の統制と製品の向上を計り、販賣機

關の統一を行ひしは昭和五年にして、爾來進展の一路を辿り業者八工場に及ぶ。

◇特色

普通木材の製法と異り天床板、慰斗板、折箱用として枳目を現はすが故に原木の選定と割方に苦心を要す。

◇生産額

年産額三十萬坪其の價額七十萬圓に達す。

◇販路

關西、九州、關東地方を主要地とし其の他全國に販路を有す。

杉 柰 目 板

◇沿革

從來も小規模に少額の製板ありしも商品として出すこと殆ど無かりしを、昭和三年來從來と全然方法を革め大規模に之が製板を行ひ其の結果、人々の好尚に適し現在は需要激増して供給不足の状態にあり。

◇製法

七十糎以上の丸太を選材し幅、尺二寸以上三尺四五寸まで厚さ正二分に製板す。

◇特色

天床板に用ふるを目的とするが故に一室分の所要量を一本の原木より採ること及び柰と色とを揃へることを眼目とす。

◇生産額

業者少きと未だ周知せられざるが故に産額少量にして年額數萬圓に過ぎず。

◇販路

東京、京阪地方を主要地とし各地にも少數の移出あり。

杉柰目ベニヤ板及ヒ杉柰目ベニヤ板

◇沿革

従來挽板以外にベニヤ板として杉の利用に成功せるものたく、秋田杉にして天井板とすべき特殊材は數に限りあり且つ價格も高價にして一般の需要容易ならざるを遺憾とし研究多年、昭和三年に至り淺野淺吉氏によりて獨特の薄剝法と特殊糊を發見せられ、遂に實用的杉柰目ベニヤ板及び柰目ベニヤ板の完成を見るに至れり。爾來ベニヤ板独自の特色を認められ需要次第に多く、昭和ベニヤ工業株式會社の創立に因て製産力の擴大を見、今や當町特産物の一となる。

◇製法

剝取機を用ひて一分板より五枚の割合にて剝取り之を他の地板に貼り付く。

◇特色

天井板、柰柱、柰長押用とすることを目的とするが故に板の色合と柰目柰目の揃ふは勿論秋田杉の特色を發揮し使用に當つて些の加工を要せざると價格の低廉なるを特色とす、而して従來の板材料十年間の使用量を本ベニヤ板に製せば優に二百年以上の材料持續可能にして、國家的見地より見て木材經濟は言を俟たず建築上に大なる利得あり。

◇生産額

年産額十萬圓に達し逐年増加の趨勢を保つ。

◇販路

北海道、東京、京阪、東北地方を主要地とし其の他全國的に販路を有す。

木材工藝品

◇沿革

本町の木材工藝界は大正初年までは何等見るべきものなく、製作品も質量共に舊態依然たりしが、世界大戰當時を契機

として關東、關西地方業界の急速なる進歩發達に刺激せられ業者の自覺を促し、町當局の獎勵と俱に各先進地の視察業務の講習會受講等により智能の啓發と技術の練磨に勉めたる結果、近年頗る斯業の長足なる進歩發達を遂げ、今や工藝品として各先進地の市場にまで進出するの盛況を呈するに至り業者の數また累次増加し現在百八十人に及ぶ。

◇特色

杉材の工藝品は特に見るべく秋田杉の特色たる色澤と光彩と美しき柃目及び柃目並に柔らかき獨特の感じを其の儘に表現するに苦心の存するあり。塗料の爲に原色を喪失せしめず、杉の感じを失はしめざるを特色とす。

◇生産額

年産額二十萬圓に達す

◇販路

建具、箆笥、諸家具類の工藝品として縣内の需要を充たし青森、岩手縣下に相當額の移出を行ひつゝあり。

杉木羽

◇沿革

杉手割木羽の起源は當町木材業の歴史と略年代を同じくするものと想はる。古來手工業的に製作し來りしが明治十七年

に至り盜伐防止製品の統一を目的として、木羽割組合の組織を見、又馬關方面へ木材と共積して移出を開始したりき、當時の業者約五十人依然として手割法を行へり、而して本格的に移出を開始したるは明治三十五六年の頃なり。爾來業者増加して現在組合員百二十人に及び近年工場による作業行はると雖も方法は舊套を脱せず加ふるに建築法の施行と機械割の勢に押されて衰勢を辿りつゝあるの現況なるも、反面大正中期より機械による木羽製作勃興し主として互下に用ひらるゝが故に近時全國的に移出せらるゝに至れり。

◇製法

杉丸太又は木材の切端雜羽を適宜に木取し之を柃目に直角に十六割す

◇特色

手割木羽は秋田杉の特色を有し耐久力強く木羽中の優品に拘らず廉價なり。

◇生産額

年産額約五萬圓なり。

◇販路

縣内に供給する外福島新潟縣を主要地とし全國的に販路を有す、就中鑛山地帯に需要多きは特異なる現象なり。

醸造用器

◇用材

秋田杉を用ふ、此は葉枯材と稱して枝葉の付きたる儘倒木し天然乾燥をなしたる特種資材なり。

◇種類

清酒及び醤油の醸造用器としての大桶木、甕木取、試桶、麴蓋、樽栓其他一切の用器を本町の特産とす

◇特色

秋田杉の特色を有し醸造用として吉野杉に比し遜色無し。

◇生産額

最近一箇年の産額拾六萬圓を數ふ

◇販路

關東信越東北北海道樺太地方を主とし種類によりては遠く臺灣滿鮮に及ぶ。

桶類

◇沿革

桶製造は能代木材業の歴史と略年代を齎しくするものにして、明治中期以後製材工場の増加するに従ひ切端を安價に供給せらるゝ所より業者急増し今日の盛況を見るに至れり。されど一時北海道の檜材桶に壓せられて衰況を見たるも、秋田杉の特色を有すると近時塗桶の需要多きを加ふるに至りしとにより今や實用を兼ねたる一種の美術工藝品となれり。

◇特色

秋田杉の特色を有すると耐久力強くして美術的なるを特色とす。

◇生産額

年産額三萬圓に達し逐年増加の傾向あり。

◇販路

北海道を主要地とし關東關西地方にも及ぶ。

春慶塗

◇沿革

寶永元年(今より二百三十二年前)當主八代の祖石岡庄九郎の塗方發明に係り爾來一子相傳累代其の苦心改良の結果今日の精彩を見るに至れり。舊幕時代藩主佐竹家より常時製作の命を被り之が爲帶刀を差許され扶持を賜はり、寛政五年御用春慶の稱を許さるゝに至れり。明治以後帝室より銘産品として御買上の光榮に浴し又帝室へ献上御嘉納の榮譽を擔ふこと數度に及びり。

明治六年澳國維府萬國博覽會に於て賞牌を受領せしを始め内外博覽會共進會等に於て受賞すること數十回に及びて今日に至れり。

◇製法

木地は本縣早口産の檜材にして特に早口營林署より選材特賣の恩典に浴せる良質を用ひ、乾燥室に放置すること長きは數年に及び、然る後入念に材料を選択し精良なる漆汁を以て下塗より仕上まで前後二十餘回の塗抹を行ふ。

◇特色

本品は凹凸稜角とも漆液の濃淡なき淡黄一色にして木目を生地その儘に現はすこと及び使用長年に亘るとも變色せず塗料の剝脱なきを特色とす。之が故に雅致を存し通人の嗜好に適す。

◇生産額

本品は相傳の秘法にして技巧の練磨精華の維持に専念し産額の擴大を庶幾せざるが故に年産額五萬圓の程度に止まる。

◇販路

需要は東京、京都、大阪方面を主とし其の他全國に販路を有す

秋田杉塗

◇沿革

従來杉塗は各地工藝研究者間に最も至難なる問題として研究を重ねられたるものにして、杉の町能代の郷土色豊かなる新製品を得んがため苦心多年、昭和六年漸く其の完成を見たるものにして創業日淺きに拘らず各方面より絶大の好評を博し、近來當町特産物の一となる

◇製法

本縣産の杉柾目或は柾目、杉拔根等を用ひ充分なる乾燥を加へて作りたる菓子器、煙草入、茶器類に特種染料と塗料とを精選配合して二十數回の塗抹を行ふ。

◇特色

全画漆液の濃淡なき淡黄一色にして杉の特質たる柃目、本目を生地の儘に浮出さしたるものにして、且つ長年月の使用に堪えて變色剝脱なきを特色とし雅趣に富み郷土的感觸豊かなり。

◇生産額

創業日淺きを以て未だ年産額八千圓程度に止まるも、年々需要の増加を來しつゝあり。

◇販路

關東關西方面を主なる需要地となす。

能代米

◇沿革

本郡の産米は元「龜の尾」種五割を占め、主として醸造用米として歡迎せられたるも收穫高少く漸く十八萬石を産するに過ぎざりしに晩近秋田農事試験場改良選種の「陸羽百三十二號」を用ふること全部を風靡するに至り「龜の尾」千六百町歩に比し「陸羽百三十二號」六千二百二十五町歩を占む。而も其の能代地方に産するものを「能代米」と稱し、其の約半額は中央に移出せられ、全國米に混合して味をつくる所より特に「味付米」と稱せられて中央市場内地米中の最高値を占め大

に好評を博しつゝあり。

◇特色

「陸羽百三十二號」種は耐寒力強きを以て年々冷害多き當地方の播種に適合すると共に多收穫なると當地方に産するものは特に甘味を具有するとを以て特色とす

◇年産額

本郡最近五箇年平均生産額は二十一萬石なり。

◇販路

本米の需要地は主として東京方面にして青森縣北海道にも移出す

和梨

◇沿革

明治十四五年の頃當町山木勇吉氏越後の國より和梨「幸造」種苗木を移植したるが嚆矢にして之れ又本縣梨栽培の濫觴なり次で「早生赤」の移入あり明治廿二年「長十郎」種の神奈川縣大師河原より移植せらるゝや「幸造」種より風味色澤及び收穫量の優良なる結果順次接ぎ替へ植ゑ替への行はるゝと共に漸次普及し爾來栽培法の改良に努力せる結果「能代梨」の名

聲を博するに至れり「早生赤」種は始め「晚赤龍」と呼び春期に至れば新潟より移入せられ珍味として賞せられしが當地に栽培せらるゝや風味は新潟産を凌駕せしも黒星病赤星病に冒され易く一時「長十郎」種に接ぎ替へらるゝ有様なりしを村井菊藏氏によりてボルドー液の効力實驗せられたる結果「長十郎」種と共に有望なる品種となれり現時主として栽培せらるゝは早生種「眞鍮」中生種「長十郎」及び晩生種「早生赤」にして生産額亦多く洋梨と共に栽培反別六十町歩を數ふ

◇特色

「長十郎」梨、梨と言へば「長十郎」種を意味する程人口に膾炙したる代表的中生種にして果形大圓外皮赤褐色にして肉質緻密に甘味芳香最も強く味に於て全國一と稱せられ九月下旬成熟す。

「早生赤」梨、果形稍々長圓外皮赤黄色を呈し甘酸適度の晩生種にして翌春まで貯藏に堪ふるを特色とし十月下旬成熟す

◇生産額

「長十郎」梨は年産額二十萬貫その價額四萬圓にして

「早生赤」は年産額十五萬貫その價額三萬餘圓なり

洋梨

◇沿革

明治初年苹果と共に本邦に渡り各縣に於て試植を行ひしも明治二十八年頃「バートレット」種の米國より渡來せしを當町

村井菊藏氏之れが試培の結果五十餘品中に冠たるものあり爾來栽培法の改良と品種の増加を企てたる結果その聲價の高まるに従つて栽培面積も擴張せられ現時は早生種「ブレイク」中生種「バートレット」及び「フリミッシュビューター」晩生種「ボレーアデー」等五十餘種に及び以て今日の盛況を見るに至れり。

◇特色

梨栽培中最も特色あるものにして地味適良なるを以て色澤優等芳香佳良肉質緻密にして和梨の如き石粒子なく甘味冠絶せると結實の多きこと全國稀に見る所なり。

◇生産額

年産額一萬八千貫その價額一萬圓なり。

◇販路

梨類は現在販賣機關稍々全きを得東京大阪方面及び北海道地方に販路を開き目下供給不足の状態にあり。

胡蘿蔔(ニンジン)

◇沿革

明治三十四五年頃當町大日向太兵衛氏西洋大長人參、金時人參、札幌人參を中川原に栽培せしが偶然花粉の交配によりて

現時の「能代人参」を産出するに至れるものなり。爾來聲價の揚ると共に栽培も普及し今時作付段別十五町歩に及び今や「能代人参」として各地に名聲を博し將來益々有望なる物産なり。

◇特色

三尺乃至四尺の長大なる根身を有し色澤鮮紅に肉厚く芯細くして美味芳香なるを特色とし能代中川原の地味に適合せる天惠的物産たり。

◇生産額

年産額六萬貫その價額一萬二千圓なり。

◇販路

東京名古屋、長岡市方面に需要多く年々移出増加しつつあり

翁 飴

◇沿革

文祿元年家祖武田信興の製造せる滋養水飴に文政年中初代吉太郎更に工夫を加へ以て翁飴を造る。これ本邦に於ける翁飴命名の鼻祖にして爾來三百數十年の歴史を有す。明治三十八年蒸氣力を應用し之が製造法の改良と能率の増進とを圖

りしより大に斯業の發展を見以て今日に至れり。舊幕時代藩主佐竹家より常時御用命を承り明治聖代以後屢々皇室の御買上の恩命に浴し又宮殿下當地行啓の際献上御嘉納の榮譽を擔へり。明治十年第一回内國勸業博覽會を始め各品評會陳列會等に於て投賞せらるゝこと八十數回の多きに達す。

◇製法

本縣産出の糯米を精選し精白の後水洗して一夜水に浸し之を蒸し麥芽によりて糖化せる糖汁を蒸氣力即ち二重釜によりて煮詰め之に角天等を配合して調製す。

◇特色

絶対に藥的漂白法を採らざるが故に最も衛生的にして質柔軟に雅趣あり色澤透明麥芽特有の淡黄色を呈し味甘味にして保存久しきに及びて變らず。

◇生産額

年産額五千圓なり。

◇販路

地方代表的名菓にして本菓の原料たる米白水飴(滋養飴の改稱)及び同原料を配せる淳城羊羹と共に土産物用として需要廣し。

菓子

◇沿革

本町の菓子は古來煉羊羹諸越翁飴落漬等を特以て産品とし其の品質優良なる点は夙に中央より認められ業者亦努力研究を重ねたれば逐年増産の好成績を挙げたり近年當地方より生産せらるゝ和梨を原料とし獨特の技術製法を加へたる「梨羊羹」及び全縣の特産の感ある秋田諸越を杉材に型取り「杉諸越」とするなど郷土色豊かなる製品續々産出せらるゝ傾向を有するに至り一般菓子類も他市と比較して殆ど遜色なきまでに進境を見せ各地の博覽會共進會等に授賞せらるるもの年々多きを加へ好評を博しつゝあり。

◇生産額

本町菓子製造高は年額約二十萬圓に達す。

◇販路

主として當地方に消費せらるゝと雖も特産品に限り關東關西は勿論遠く北滿朝鮮樺太北海道等に至るまで土産品として需要に應じつゝあり。

片栗餛飩及ヒ干蕎麥

◇沿革

片栗餛飩は古來手打餛飩として製造せられたるも十年來機械製造漸く起り需要も亦多くなりしを以て現時之が製造盛になりたり、但し從來茨城縣の小麥粉を主たる原料となし來れるも近年當局者の獎勵によりて當地方にも小麥の栽培盛に行はれ多量の生産を見るに至れるを以て之を原料とせば更に安價に供給し得べし。

干蕎麥は從來手打蕎麥として製造せられたるも五年來機械による製造盛となれり。而して從來は生蕎麥の儘之を食用せしも近時改良を加へ生蕎麥の味を損せざる干蕎麥として移出向の製造を行ふに至れり。

◇特色

品質美しく美味なるを特色とす

◇生産額

片栗餛飩は年産額十萬貫その價額八萬五千圓なり。

干蕎麥は年産額三千貫その價額三千圓なり。

◇販路

當地方に供給する外東京方面及北海道に移出す。

清酒

◇沿革

寶曆年中より累代酒造を業とし來れる家現存するより稽ふれば所謂地方需要の地酒は徳川の中期夙に存せるならんも、醸造法に熟せざると土地海に近く地水鹽分を含有するに妨げられてか上酒は海路山形縣より入る大山酒に壓せらるゝこと久し、明治以後鐵路の便開くるに及び大阪酒の移入頓に加はり次で本縣の醸造改善に伴ひ縣南の銘醸續々侵入して止まざりしも近時設備の完成醸造法の改善原料の精選を斷行し面目一新唯に品評會博覽會等に優秀賞を受くるのみならず販路縣外に進出するに至る、樂泉、比羅夫、富の井、菊水をその主なるものとす。

◇特色

特別のものなし

◇生産額

年産額約六千石その優額六十萬圓なり。

◇販路

縣内及び青森縣北海道宮城縣に販路あり一部は東京に移出す。

醬油

◇沿革

弘化年間既に關西方面より製法傳はり業界漸次發達せるも海路越後方面より廉價なるもの多く移人せられ對抗容易ならざりしも明治の末期製法及び販賣法に大改革を加へ爾來産額増大し輓近縣内稀に見る良質の製品を生じ各種品評會に於て常に入賞の榮譽を擔ふ現在業者八軒(金)、(西)、初音、(平)、羽衣等はその代表品なり。

◇特色

品質濃厚にして甘味優る。

◇生産額

年産額約三千石その價額十萬圓なり。

◇販路

當地方の需要に充つるのみならず青森縣を主要移出先とす。

八ツ目鰻

◇沿革並に販路

古來米代川口の特産物として八ツ目鰻あり從來は地元民の食用として賞味せられたるも、近年其の味覺大いに認められ且つ藥用として東京地方の需要盛んとなり移出せらる。

◇特色

味優良にして之を蒲焼として食用に供する時は鰻を凌ぐものあり。滋養分亦頗る多く毎年十一月初旬より翌年三月初旬迄を漁獲期とす。

◇生産額

年産額約十萬本その價額約一萬圓なり

佃煮

◇沿革

大正五年製造開始以來二十年その間製法の改善に努力したる結果、今や當地方特産物の一となる。

◇製法

八郎湖特産の白魚、公魚(ワカサギ方言チカ)沙魚(方言ゴリ)を原料とし之に醬油、ザラメ、飴を加へて煮込む。

◇特色

香氣高く光澤美しく甘味あるを特色とす。

◇生産額

年産額三十萬貫にして價額十二萬圓なり。

◇販路

關東關西方面に需要多し。

鰯搾粕

◇沿革

古來肥料として農家に用ひられたるも人工壓搾によるに止り、従つて生産高も多からざりしが近時需要の増大に伴ひ機械力によりて壓搾するに至れり。

◇製法

釜にて煮たる鰯を壓搾機にかけて搾り之を乾燥して製す。

◇生産額

年額五千石その價額五萬圓なり。

◇販路

縣内農家の需要に應ずる外關東地方を主要地とし全國に販路を有す。

琴 蟲

◇沿革

琴蟲は米代河口の特産物にして古來養魚の飼料として用ひられたるも、近年その價値を認められ各地よりの需要増大したるに伴ひ漸次生産額も多きに上れり。

◇製法

水揚げしたる琴蟲を天日にて乾燥す。

◇特色

養鯉養鱒養鰻等の飼料として遙に類似のものを凌ぐ滋養分を有す。

◇生産額

年額三千石その價額六千圓に達す。

◇販路

關東地方山形縣を主要地として全國に及ぶ。

魚 醬 (鹽 汁)

◇沿革

魚醬を自家用調味料として製造したるは古來行はれたる所なるも、主として鰯及び鱈(ハタハタ)を材料とせるものなりしが汁液の不透明なると臭氣を包有するを遺憾とし、鋭意之が改善に努力したる結果近時苦心酬ひられて目的を完成する。一方昭和五年來梭子魚(カマス)鰯(タナゴ)等を材料とする新製品現はれ、益々世人の嗜好に適ひ最近都人士に歡賞せらるゝありて需要次第に増加しつゝあり。

◇製法

能代近海所産の鰯、鱈、梭子魚、鰯をそのまゝ鹽漬とし漬込むこと數年後清汁を絞り採る。

◇特色

味淡白に淡紅色なる透明無臭の汁液にして各汁獨特の芳味を有す。

◇生産額

年産額市場に出づるものみにて約二十石あり、自家用を合すればその量計り知るべからず。

◇販路

市場に出でて未だ日尙淺きを以て販路確定せずと雖も近時漸く東京を始め各方面に擴張しつつあり。

蓴菜(ジュンサイ)

◇製法

當町附近湖沼に富むを以て天然産の蓴菜多く、從來天然の儘採集販賣したりしが近年加工して瓶詰として市場に出したり。然るに近時漸く長期貯藏に耐ふる腐敗防止法發見せられたるを以て將來有望なる特産品の一となれり。

◇生産額

年産額七千圓に達す。

◇販路

現在當地方の需要に應ずるに過ぎざるも將來販路の擴張有望なり。

蜂蜜

◇特色

本郡は以前より山野殊に海岸地方に野生蜜蜂の自生するを見る。當町附近蜜源植物たる濱豌豆、ハマナス、アカシヤ、ホワイト、クローバ、櫻樹、各種果樹、蔬菜類、玫瑰^{ハナズ}等多く且つ一年中海岸地方に未知の蜜源あるを以て四季を通じて採蜜可能たり。殊に濱豌豆の花蜜より採集したるものは能代地方獨特の良質にして全國その比を見ざる程なり。

◇生産額

年産額三十石其の價額三千六百圓なり。業者五十名蜂群數五百五十、漸次増加の傾向を有す。

◇販路

近年和洋菓子^{ワヨウコシ}の需要増加に伴ひ之が甘味料としての價値大いに認めらるゝ一方、醤油醸造の調味料として多額に使用せらるゝは將來囑目すべきことなり。又料理の調味料薬用工業用としての需要亦多きも、現在能代及附近町村の需要を満足すに不足を告ぐる状態に在り。

狸

◇沿革

狸の人工養殖は今より約十年前より開始されたるものにして、其の飼育繁殖の方法は今後の研究に俟つもの多し。

◇飼育方法

狸は畜舎飼として一坪に對し一番宛を收容す。狸は元來雜食性のものなれば飼料は肉類、穀類、野菜、果實等の廢物を混合し煮て與ふるを最も可とす。

◇特色

狸は日本特有の毛皮獸にして歐米に棲息せず、且つ防寒具としての需要激増し居れば將來我が國の産業として發展の可能性があるを有し、殊に秋田縣の如き氣候寒冷の地に於ては最も好適なる事業なりとす。

◇生産額

養殖狸は現在繁殖普及時代にあるため毛皮としての産額は未だ絶無なり。

◇販路

野生狸皮は東京、横濱の毛皮貿易商の手を経て主として英米の兩國に輸出せらる。

御臺覽能代物産品陳列表

(昭和十年十二月十二日)

品名	点数	氏名
春慶塗器	三〇点	石岡庄壽郎
翁梨羊	二点	武田吉太郎
東羊	一点	村木僊一
秋田諸	一点	村木僊一
諸越	一点	川村貞治
諸越	六點	塚本スエ
杉諸	一点	須田愛之助
銘酒比羅	二升	渡邊醸造部
銘酒富の	二升	能代酒造株式會社
銘酒樂	二升	西村醸造店
能代米	三依	能代米穀商組合
能代米	一壘	能代米穀商組合
鯛魚醬	一壘	腰山忠達

躍進能代音頭

ハ調 2/4 J=88 はづみをつけて

前奏

3. 3 3. 4 | 3. 3 3. 1 | 3. 6 6. 6 | 7. 7 7. 6 |

7. 3̇ 3̇. 6 | 7. 7 i. 7 | 3 i i | 7 — ||

0 6 7 | 7 — | 7 6 7 i | 3̇ i 3̇ |

ハ ア — — ツ ガ ル リ シ

3̇ 7 i 6 i | 7 — | 7 i 7 6 | 4 3 |

ゴ — ト — ノ シ — ロ ノ

3 4 3 1 | 7. — | 7 3 1 3 | 6 6 7 6 |

ナ シ — ガ — ツ ン デ ツ マ レ テ

6 i i 6 | 7 6 i 7 3̇ | i 7 3̇ | 7 6 4 3 |

タ ビ ガ サ ト — テ ハ レ — テ テ ラ ト ル

4 3 6 6 | 7 0 | 6 3̇ 3̇ | i 7 6 4 |

ゴ ノ — セ ン ト ツ テ モ ノ シ ロ ハ

3 i i i | 7 0 | 4 3 6 6 | 7 0 ||

ヨ イ ト コ ロ ヨ イ ト コ ロ

躍進能代音頭

J=88 はづみをつけて

前奏

ハ ア — ツ ガ ル リ シ

ゴ ト ノ シ — ロ ノ

ナ シ — ガ — ツ ン デ ツ マ レ テ

タ ビ ガ サ ト — テ ハ レ — テ テ ラ ト ル

ゴ ノ — セ ン ト ツ テ モ ノ シ ロ ハ

ヨ イ ト コ ロ ヨ イ ト コ ロ

躍進能代音頭

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. 川は米代
筏くるく
景氣能代の
トツテモ能代ハ | ひろげた胸に
白帆は上る
港唄
ヨイトコロ〜 |
| 2. 娘十八色香も
深山育ちを
今じやみ國の
トツテモ能代ハ | 初心な
能代でみがき
美人杉
ヨイトコロ〜 |
| 3. 港目がけて
をざる船足
濱は鉢巻
トツテモ能代ハ | 荒波越へて
みやげは大漁
勇肌
ヨイトコロ〜 |
| 4. 碧いみ空に
翼ひろげる
空の港と
トツテモ能代ハ | 日の丸あげて
東雲原の
手を握る
ヨイトコロ〜 |
| 5. 津軽りんごと
積んで積まれて
晴れて手をさる
トツテモ能代ハ | 能代の梨が
旅笠とつて
五能線
ヨイトコロ〜 |
| 6. みこしかついだ
あげる工場の
繁昌能代は
トツテモ能代ハ | 若衆の意氣で
繁昌の煙
杉の町
ヨイトコロ〜 |

NM 能代桎板同業組合

- | | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| 杉 本 次 太 郎
秋田縣能代港町材木町
電話 一四三番 | 西 田 慶 一 郎
秋田縣能代港町樽子山
電話 二六九番 | 塚 本 佐 一 商 店
秋田縣能代港町材木町
電話 一一八番 | 東 山 爲 之 助
秋田縣能代港町材木町
電話 一七三番 |
| 鈴 木 重 治 郎
秋田縣能代港町材木町
電話 四三八番 | 佐 藤 留 五 郎
秋田縣能代港町下川反町
電話 五 六 番 | を 小 林 小 三 郎
秋田縣能代港町材木町
電話 五三〇番 | 今 塚 本 佐 五 郎
秋田縣能代港町東住吉町 |

能代桎板製材株式會社

秋田縣能代港町材木町(電話四〇番)

秋田特産品

杉四分板、巾廣杢目天井板
杉桁目板、桁角、長押
床木羽、丸太
床柱、ベニヤ板
人工乾燥ブナ楯床板羽目板
建築材料各種

三熊慶治商店
三熊製材所

秋田縣能代港町柳町新道
電話 四一四番

桶樽各種
製造販賣



鎌田富治商店

秋田縣能代港町萬町
電話 二〇三番



東北木材株式會社

秋田縣能代港町材木町
電話 長四四〇四番
四〇五番



秋昭和ベニヤ工業株式會社

電話 五二三番

秋田杉ベニヤ天井板
秋田杉ベニヤ柱、長押
秋田杉柱材銘木一式

秋田縣能代港町材木町

値段入カタログ
御申込次第進呈

株式會社



杉本材木店

社長 杉本國太郎


秋田縣能代港町材木町
電話 長四三番
自宅 四〇三番



秋田銘釀器株式會社

秋田縣能代港町材木町

祖元 杉 諸 越
祖元 曙 羊 羹
能代名産！
お土産品の好適！

杉 諸 越 本 鋪
曙 羊 羹 本 鋪
越後屋菓子司 
能代港町大町
電話 一一九番



秋 田 産 杉

安岡木材株式會社

代表取締役 安岡 易太郎

秋田縣山本郡能代港町

電話 二〇八番 略電 ヤモ

四七四番 東京

四二七番 仙台 } 振替口座



秋田縣能代港町

塚本製材所

電話 一三五番



秋田産杉目ニベヤ板製所作

秋田縣能代港町上川反町

電話 五四一 番

關根 誠一 郎

國產
能代春慶塗

春慶塗効用及賞牌

寶永年中ヨリノ創業ニシテ爾後累代苦心ノ結果今日ノ彩工ヲ見ルニ至リ淡黄色ニシテ透明艶麗ナリ殊ニ塗底木地ノ杳目ヲ顯シ使用ニ際シテモ剝脱セザルヲ世ニ賞讃セラレ舊藩主佐竹侯ヨリ御用春慶ノ稱ヲ賜リシヨリ明治六年埃國大博覽會ヲ始メ米國佛國等ニ於テ前後五回ノ賞牌ヲ受領ス内國勸業博覽會ニハ明治十年ヨリ廿六年迄前後五回其他各府縣共進會博覽會等ニテ壹等賞金銀銅牌銀杯木杯等ヲ受ク又第十二次漆工競技會ニ於テハ金賞牌受賞ス
製作法ハ木地ノ材料ヲ本縣產檜良材ヲ使用シ漆ハ本縣產純良國產漆ニテ二十數回塗上
ゲヲ要スルモノナリ

春慶塗製造元 石岡庄壽郎

秋田縣能代港町
電話 四四八番

エビス印味噌
全印醬油 釀造元

秋田縣山本郡能代港中町

全長野谷商店

電話 二〇一番

能代名産			
東	梨	秋	秋
羊	羊	田	田
羹	羹	諸	諸
羹	羹	越	越
漬	漬	落	落
漬	漬	漬	漬

慶弔用式事菓子各種調進

銅牌 大正博覽會
 銀牌 東北産業博覽會
 銅牌 大禮記念京都大博覽會
 金牌 大禮記念日産振興東京博覽會
 金牌 第十回全國菓子大博覽會

御菓子司



伊勢屋

村木 僊一
 秋田縣能代港
 電話百六番

常に

新らしい菓子
 美味しい菓子

を供給して
 皆様の御意に副ひますやう
 努めて居ります



松

雲

堂

電話 二七〇番

銘菓諸越、秋田落漬
 御進物用折詰品々

能代柳町

◎御土産の最適品!

能代
名産

お杉諸越

絶体他の追随をゆるさぬ品

金牌 全国菓子大博覧會

お杉諸越本舗

諸官衙御用達 千草菓子舗

秋田縣能代港町
電話 四五四番

オミヤゲニハ!!

能代名産

諸越
最中

能代港町御指南町

御菓子司 甘清堂

電話 四番

米白水飴

元祖 翁飴

最も古い歴史ある品

登録商標

淳城羊羹

御土産品として

是非弊品を!!

武田 桔梗 屋

武田 吉太 郎

能代港町高町(電話三番四)

秋田縣
能代名産

鱒
汗

酒銘 秋田山 發賣元

本間商店製

秋田縣能代町(電話二八)

箆
筒
家
具

御注文に對しては
常に迅速丁寧!

創立慶應元年

宮重箆筒家具店

秋田縣能代町
電話三五番一

銘酒

樂泉

西村釀造店 會社名
電話 55

銘酒

富乃井

富乃井釀造元

能代酒造株式會社

能代町富町
電話 一二九番

【非賣品】

◇生蕎麥
◇饅頭
◇麵類各種

御注文は信用ある弊社へ！

企能登初郎商店

能代港町富町

昭和十一年七月二十日印刷
昭和十一年七月廿五日發行

秋田縣能代港町萬町

編輯兼 平山清十郎
發行人

秋田縣能代港町島町

印刷所 株式會社能代印刷所

秋田縣能代港町長根町

發行所 能代商工會



秋田杉材株式會社

能代港町

電話園二〇五番

松相澤材木店

能代港町

電話園二〇五番

終

