

第十九 乾^{ホシ} 鱈^{アサ}

乾鱈は、鱈を乾製したるものにして、各地に於て製造す。其重なる製品は開乾鱈、目刺鱈、鰹刺鱈、焼乾鱈の四とす。

鱈は千有餘年前より世に稱賛せられしものにして、夏日味最も佳美なり。各地概ね秋季より冬に於て乾製す。

一 開乾鱈

開乾鱈は、乾鱈中最も廣く行はるゝ法にして、單に鱈の乾物^{ヒキモノ}と稱す。脊開、腹開の二様あり。

鱈の腹開乾物は、多く關東地方にて製す、就中安房國布良の産最も著名なり。

其製法は魚の新鮮なる間に鱈切庖丁^{小なる出刃 庖丁なり}にて、頭より尾まで腹開し、臟腑を出して血汁をよ

く洗ひ、水氣を滴し、魚百尾に鹽一合五勺乃至三合の割合にて樽に鹽漬し、一夜を経て翌朝鹽汁を

洗ひ去り、簀上に並べて一二日乾し、後籠に收めて販賣す。需用廣く東京及其附近は勿論信濃、

甲斐、上野等の山國にも輸送す。若し久しく貯へんとするときは、猶ほ鹽量を増すなり。

又東京市上に名高き伊豆七島の乾鱈乾物の製法は、生魚を清水にて洗ひ、腹開となし臟腑を去り



第三十一圖版 鱈腹開

て、之を目筥に入れ、水を堪へたる桶中にてよく洗ひ暫時水氣を滴らし、毎魚適宜に鹽を抹ふし五枚若くは十枚づゝ重ねて、樽又は大鹽に漬け置き、翌日目筥に移して再び清洗し、簀に撒けて二日乃至四日許り日乾し茅の菰に包みて販賣す。

一種クサヤノヒモノなるものあり、安房にて製すれども、伊豆大島を本場とす。此もの鯨鰯の腹開乾物にして一度使用したる立鹽はこれを貯へ置き、毎年それに鹽水を加へ之れに魚を貯藏して使用し數十年に涉りて盡くることなし。斯の如くして乾製するが故、炙れば一種甚だしき臭氣を放つ。地方によりては甚だ之を嫌忌すれども、東京にては從來大に之を賞美す。然れども近來衛生の法嚴なるより此製品漸々市に上ること鮮きに至れり。

二 鱈開乾物

鱈開乾物は、多く關西地方にて製す。紀伊國の製法は新鮮なる鱈を小なる庖丁にて、脊割し臟腑を去り、水にて清洗し、籠に揚げて水氣を滴らし、更に之を水四斗に鹽一斗二升許の割合にて製したる立鹽に漬け置くこと五六時間にして、後籠に上げて水を滴らし之を蒸籠木にて長方に枠を造り細竹にて底を作りたるものにて蒸らすに一尾づゝ左の手に取り、右の手にて適宜に鹽を抹ふし五枚づゝ樽に累ね入れ、一夜を経て再び清水にて洗ひ、簀に並べて日乾する

なり。該地方にては鯨鱈も亦此法に據て乾製す。

以上真鱈、鯨鱈、其他鱈、沖鱈、丸鱈等も亦右の法に依て乾製す。

三 目刺鱈

目刺鱈は、重に關東にて製出す。製法は目刺鱈と同じく鹽藏して後串にて目を貫き、三尾を連ね串の兩端を藁にて縛へ日乾す。

四 鰓刺鱈

鰓刺鱈は、多く九州にて製出す。豊後の産著名にして、秋季脂肪の多からざる時に製造す。其法鰓刺鱈と同じく、即ち鱈二斗五升樽一個に鹽一升五六合の割合にて一夜間漬け置き、翌朝取出して一尾づゝ鰓より口に串刺し、十五尾を連ね乾場の竹棚に列ね、架して四五日間乾し五尾づゝ左右より頭を外に二尾を内に向けて交互に重ね割竹にて其上を束ね以て一束となす。

五 燒乾鱈

燒乾鱈は、鱈の臟腑を去りて串に刺し、燒きて乾燥するに過ぎず。其法長門國杵村に於ては、五月より八月まで製するものにして、燒串を以て生魚の腹を裂き臟腑を搾り出して、三尾位づゝ其串に貫き清水にて洗ひ、水を滴し、炭火に炙り其燒くるを待ち、更に二三日乾す。又佐渡にては室を

設け土間に細砂を布き、此上に木炭を三四畦に燃し、鰓孔より臟腑を去りて串刺したる魚を其側に立て並べて炙り燒くなり。

第二十 乾^{ホシ} 鯖^{サバ}

乾鯖は、鯖を乾製したるものにして、其重なるものを擧ぐれば開乾鯖、刺鯖、燒乾鯖の三とす。鯖の製品は甚だ古く、已に延喜式主計部中男作物に伊豫、土佐、周防、能登より鯖を讚岐より鯖を貢獻したることを載せたり。而して鯖は古へ武士魚と稱し、甚だ貴びしものにして徳川幕府の時には徳川三家は勿論家門國守等幕府へ鯖代なるものを祝賀として獻進し、尾張家、紀伊家、水戸家、其他重位たる諸侯より鯖代として黄金を獻し、及諸所より季節を定めて鯖及其製品を呈進したりし例あり。支那にては青花魚及び油鯛魚の名を以て廣く需用し、歐米にても亦盛んに之を嗜食し需用特に廣く販額巨大なり。

一 開乾鯖

開乾鯖は、各地廣く製する所にして、單に鯖の乾物と稱す。多くは脊開なれども地方によりては腹開に製するもあり。

鯖の脊開乾物は紀伊國の産を著名なりとす。製法は略ぼ鱈に同じく先づ新鮮なる生魚を清水にてよく洗ひ、蒸籠に上げて水氣を滴らし之を筵に移し置き、順次頭際より尾まで脊開と爲し、臟腑を去り血汁を洗ひ淨め、魚百尾に付鹽凡三升の割合にて樽に漬け置き、一夜を経て翌朝之を出し更に清水にてよく洗ひ、蒸籠又は簀に仰向に並べ、時々上下を反して凡二日許日乾す。他地方の製法も亦概ね相肖たり。

鯖の腹開乾物は伊豆七島より之を産す。製法は鱈の腹開乾物の製法と敢て異なることなし。

二 刺 鯖

刺鯖は、大鯖を脊開し一旦鹽乾したるもの二尾を刺し合せ、即ち甲の鰓蓋は乙の頭を挿み以て一組となしたるものなり。貯藏して其色赤紫色に至れるものを上とす。故に鱈油を塗りて、其色を出すものあり、このもの北國にて多く製し、就中、越前の産を著名なりとす。而して往時舊幕時代には諸侯よりの呈進品の一にした上下共に賞食し、就中七月十日には必ず上下貴賤共に生靈を祀るの饌に供するの例ある等にて、需用廣きものなりしが、近時は此製殆んど廢れたり。

三 燒 乾 鯖

燒乾鯖は、主に陸奥國內灣漁村に於て製造す。其法鯖の腹を割きて臟腑を出しよく洗ひて串に刺

し、炭火に炙りて程よく燒き、其冷へたる頃串を抜き去り、之を藁を粗らに布きたる箆若くは竹箆に並べ、空氣の流通よき所にて暫し乾し、後藁にて十尾づゝ編みて連となし、二連を繋ぎ合せ一旦太陽に曝らして貯ふ。此もの専ら煮出として用ふるものにして、該地方にては需用廣し。

抑も鯖は、其肉極めて餒し易く、古來「鯖の活き腐れ」なる俚語さへあることなれば漁後速かに處置をなすこと最も肝要なりとす。往古は濱鹽又は濱漬と稱し船中にて直ちに之を割き、鹽漬と爲して頗る佳品を製出したりしも、近來は一般に此法廢れ、市上に佳品を見ることが洵に稀なるに至れり。是れ當業者の宜しく猛省し改善すべきの點なりとす。

第二十一 乾 鮓

カマス

乾鮓は、鮓を乾製したるものにして、俗に鮓の乾物と稱す。各地共専ら脊開鹽乾製なり。

製法は、各地概ね鱈、鯖等の開乾製に倣ふものにして、新鮮なる鮓を脊割し臟腑、鱗等を除き去り、清水にてよく洗ひ、水氣を切り適宜に糝鹽ソリンするか若くは立鹽に浸して一夜を經、翌朝取出して更によく洗ひ淨め簀に並べて適宜に乾燥するなり。

元來此魚は脂肪多量なるが故、其産卵後脂肪少きの時に於て乾製するにあらざれば、製品忽ち赤

褐の變色を呈し、色味を損し易く、久しく保存すること能はず、之れ從來魚商の常に恨とする所なり。然るに駿河國靜岡中の店廣瀬又右衛門氏嘗て興津鯛の製法に倣ひて乾製を試みしに、形色味共に美にして好評を得たりき。今參考の爲め其法を示さんに、先づ鮪を脊割し且つ脊骨を抜き鰭を去り淡水にてよく洗ひ、猶ほ數時間淡水に浸して晒し置き、肉緊まり血汁等なきに至りて取出し、水を滴して適宜の鹽加減にて肉の相累ならざる様半切桶に漬け並べ置き、適宜の時間を經て再び淡水にて洗ひ、滌き簀に並べて外氣に曝し、其半ば乾きたるものを肴籠に入れ麥藁を詰合せと爲して販賣せしなり。

第二十二 乾 飛 魚

乾飛魚は、飛魚を乾製したるものにして、製品を丸乾飛魚、開乾飛魚、燒乾飛魚の三とす。

一 丸乾飛魚

丸乾飛魚は、肥前、筑前、因幡、伯耆、能登等の諸國にて乾アゴと稱し製造するものにして、其法小なる飛魚を其儘或は腹を割りて臟腑を出し洗滌して、魚十尾に付鹽一合位の割合にて桶に一夜鹽漬し翌日之を洗ひて簀に並べ日乾するなり。

二 開乾飛魚

開乾飛魚は、脊開鹽乾にしたるものにして専ら大なるものにて製す。其法は頭より脊開して臟腑を去り、よく洗滌し晴の日には魚三十八尾に付鹽一升、雨天には三十尾に付き鹽一升位の割合にて一旦桶に鹽漬し、翌日洗ひ簀に並べて日乾するなり。又伯耆國にては乾燥するに藁を鰭に貫き許多連ねて輪狀となし、竿に掛けて日乾するあり。伊豆七島及安房國等にてはトビノヒモノと稱して東京市上に送る。九州及關西にては主に大阪に輸す。大阪にては古來盆七月十三、十四、十五日には必ず兩親存生の人に供する舊慣あり。

三 燒乾飛魚

燒乾飛魚は、九州地方にて製す。其法臟腑を去り、清水にて洗ひて適宜に炙燻し、後之を藁三條にて編み、連とし竿に吊して日乾し貯ふるなり。ヒボカシと稱し鯉節の代用となす。

第二十三 乾 三 摩 (秋刀魚)

乾三摩は、三摩を乾製したるものにして、俗に三摩の乾物と稱す。多く脊開鹽乾の製にして、安房、伊豆、紀伊、志摩等より多産す。秋冬の交に漁するものにして、初期に漁せしものは體肥大脂

防饒多にして味美佳良なれども、終季のものは否らず。山間の地にては最も嗜食し、關東、關西、畿内、中仙道等に需用あり。就中近江、美濃にては必ず重輪の饗膳に供ふるを例とす。

三摩の名産地なる安房國朝夷郡に於ける乾三摩の製法は、新鮮なる三摩を首際より脊割し、臟腑を去り淡水にて晒洗し、揚げて水氣を滴らし、魚百尾に鹽凡一升の割合にて一夜间桶に漬け置き、再び洗滌して簀に並べ、二三日間日乾し、其未だ乾固せざる柔軟のものを簀菰、若くは俵（三百枚入）籠等に納れて販賣す。又久しく貯へ遠きに致す等のものは、尙一二月乾燥し、更に合鹽とて百尾の魚に凡一合の鹽を糝り和せ荷造するものとす。此もの貯藏久しきに亘るときは、脂肪浸出して滋味を生じ易し。又季節の終りに製せし脂肪の少きものは、悍商之れに鱈油を塗抹し以て漁季の初めに製せしものに凝することあり。

第二十四 乾 鯛

乾鯛は、鯛を乾製したるものにて、製品を區別すれば開淡乾鯛、開鹽乾鯛、燒乾鯛の三とす。

一 開淡乾鯛

開淡乾鯛は、俗に干鯛と稱す。脊開、腹開の二様ありて、多くは小鯛に施すものなり。製法は新

鮮なる鯛を脊開若くは腹開し、臟腑を出して清水にてよく洗滌し、簀に並べて日乾するなり。而して肉厚き大なる魚には、尙兩肉片の内側に縦に庖丁を入れるを常とす。都て此法は可成魚に脂肪の多からざる時を撰んで施すを宜しとす。

二 開鹽乾鯛

開鹽乾鯛も亦俗に呼んで干鯛と稱す。前者に同じく脊開、腹開の二様あり小鯛には専ら背開を施す。製法は新鮮なる鯛を頭部より尾際まで脊開又は腹開して、臟腑を出して淡水にてよく洗ひ滌き、一尺二寸位の魚なれば、十尾に付鹽五六合、小魚なれば一合位の割合にて一夜间桶に漬け軽く壓し置き、後淡水にて洗滌し、簀上に並べ適宜に日乾するなり。但降雨若くは炎暑の候には鹽量を斟酌して少しく増すを要す。

三 燒乾鯛

燒乾鯛は、若狹、伯耆の名産なり。若狹國濱燒鯛の製法は、眞鯛の鱗を去り、腹を割きて臟腑を除き、且つ眼球を取り去り、長さ一尺八寸許の割竹二本を以て鯛を縦に挟み、口端と尾端とを括り、庖丁にて腹へ四寸程脊へ一尺程切目を入れ、燒床にて炙り燒きとし其冷へたるとき蒸れざる様、竹籠に入れて販地に輸す。

伯耆國赤崎にて製出する炙鯛の製法は、略ぼ之と同じく、新鮮なる鯛の臟腑を除き鱗を去らず、割竹に挟み、遠火に炙りたるものにして、豫め保存の日數を限り、五日持、七日持等の稱を附して販賣す。而して夏日と雖も其日限内には必ず腐敗することなし。佐渡にて鯛を燒乾とする法は、長さ六尺幅三尺許の爐を作り、細かき砂を三寸許の厚さに敷き、又其上に炭火を三四畦に起し置き、

小鯛の鱗を除き、鰓孔より臟腑を抜き出して洗滌し、串を鰓の下より肛門の後までに刺し、之を炭火の左右に建て、遠火に炙り兩側共薄茶色を帯ぶるを度として豫め設けたる爐上の簀棚に載せ、暫時乾燥し後箱に藁を敷き其中に並べ藁を掩ひて販地に輸するなり。

圖四十四第 鯛乾燒



鯛の製品は本邦にては甚だ古くより始まりしものにして、已に延喜式に楚割鯛(脊開鹽乾製)を三河、志摩、紀伊、若狹、讃岐等の諸國より、鯛の腊を筑前、肥後より、小鯛の腊を丹後より貢獻せしことを載す。抑も鯛は本邦にて古來魚類中最優のものとし、頗る珍重するものにて、鮮鯛、乾鯛、

鹽鯛の別なく、祝賀の供物には必ず缺く可からざるものとし、上下貴賤共に之を賞用し、舊幕時代には諸侯より徳川幕府へ呈進するの例なりしなり。今猶ほ畿内、中國邊にては、之を歳首の祝肴として神前又は松飾りに添へ、且つ三ヶ日間は白目鯛と稱して、對尾の鹽鯛を祝膳の引物となすの舊慣ありて年末年首には其需用夥し。本邦にて從來乾鯛、鹽鯛等を製するは主に關西、中國、九州等にして、皆内國の需用に供するなり。

支那にて加吉魚又紅立魚と稱するものは、本邦の鯛にして、福建省、廣東省の沿海に産し、乾製して販賣す。其乾製法は頭より脊開と爲し、臟腑を去り、且つ脊の内側に庖丁を縦に入れ、よく清水にて洗ひ、一旦強く鹽漬し、後乾燥し蓆包と爲し繩にて括り荷造す。又小鯛の乾製法は、全體のまゝ、但鹽の浸透を助くる爲め、胴部の鱗を僅に去りて一旦鹽漬し洗ひて乾燥するなり。價は甚だ低廉にして百斤漸く近時四弗乃至八弗位なりとす。

第二十五 乾 甘 鯛

乾甘鯛は、甘鯛を乾製したるものにして、都て開鹽乾製なり。其普通市場に名あるものは興津鯛及若狹鯛の二なり。其他丹後、土佐及石見にて製するものあれども品位劣れり。

一 興津鯛

興津鯛は、駿河國の名産にして、静岡、興津、清水、城の腰、沼津等より製出す。腹開の鹽乾製

鯛 津 興 圖五十四第



なり。此もの昔時慶長年間、駿河國静岡中の店に住する廣瀬又右衛門なるもの近海にて漁せる甘鯛の新鮮なるを撰び、鹽量の適度を定め、裁割、洗滌、乾燥等に注意し、延喜貢獻の古製を模倣して

乾製し、徳川家康駿河に在城の頃、興津河内守より之を公に獻せしに、公甚味の美なるを賞して、興津鯛の名を下せしにより、興津鯛の名あるに至れりと云ふ。舊幕時代には徳川幕府へ進獻したりしなり。今時其最も優等品を製出するは、静岡中の店廣瀬又右衛門にして、興津身延屋大野菊太郎の製之に亞ぐ。沼津は近來の創始にして大に劣れり。此製品は形色麗しく、味の佳美なること他に比類なく、遂に乾魚中の最上乘の賞あるに至れり。

製法は先づ鰓を除き、腹を割きて臟腑を出し、淡水にて一旦洗滌し、次に魚の右肉を腹より開き、頭を割り右肉の胸骨を削り去り、更に左肉を開き頭骨を斷ち切り、尙脊骨を尾筒の上迄切り去り、又左肉の胸骨を削り去り、再びよく洗滌して血汁を去り、眼球は膜を残して抜き去り尙ほ淡水に半時間許晒して後取出し、水を滴して糝鹽、若くは立鹽にて一夜間漬け置き、翌朝に至り一時間許水に浸し、手にてよく磨き洗ひ、數回水を換へて清晒し、後水を滴らし簀に並べて肉の方を二日、皮の方を一日、日に當てて乾燥し、肴籠に收めて販賣す。價甚だ貴し。

二 若狭鯛

若狭鯛は、若狭國小濱より製出す脊開鹽乾製なり。此もの山陰、北陸兩道中の佳品にして京都市中にては特に賞賛せらる。然れども興津鯛に比すれば遙かに劣れり。製法は興津鯛に比すれば頗る簡

單にして、先づ庖丁を以て甘鯛の鱗を除き去り、脊骨を去らず眼球を抜き去り、清水にてよく洗ひ、一日間桶に適宜に鹽漬し、後再び清水にて洗ひ日乾するなり。

其後丹後より製するものは、若狹製に略ぼ同じく、但た鱗を存し尾を開かず、又土佐製は脊開せしを脊骨を割きて三枚に開き、鱗を去らず乾製するなり。稀には又焼乾するものあり。

甘鯛の鹽乾したるものは、本邦人の常食するのみならず、支那人も亦古今賞味する所にして、馬頭魚と稱す。本邦居留の支那人は、故國廣東省及福建省産の馬頭魚を舶齋して食用す。横濱、神戸、函館、長崎の四港南京町と稱する所の雜貨店には、常に之を見ざるなし。其製法は大に本邦の製と異にして、魚を腹開し、鱗を去らず、多量の食鹽を以て漬け込み、半乾となして又鹽を振り掛け、籠に納れて荷造するなり。

第二十六 乾笠子魚 カシカサヅ

鹽乾笠子魚は、笠子魚の鹽乾なり。製法は脊割にして能く洗ひ、鹽藏して又洗ひ日乾するものなり。東京にては往時五月の節會の煮染に此ものと乾河豚を用ふるの嘉例あり。赤魚には一種赤鱗と云ふものあり。是等の魚を製したるは概して笠子魚と稱して販賣せり。赤魚は古來より書にも傳は

る所にして脾胃を調へ、元氣を増し、食を進め、瀉を止む、諸藥物と禁ぜず故に藥魚と云ふ。

第二十七 乾 カシ 鱈 カサ

乾鱈は、鱈を鹽乾にしたるものなり。此魚東山、北陸、山陰、北海の諸道に産すれども、乾物に製するは陸前及陸中のみなり。其製鱈丸乾、鱈目刺、鱈鰓刺の三あり。

其製法は、一鹽したるを能く洗ひ、風乾するものにして目刺は目より、鰓刺は鰓より九枚笹を刺し、連にして吊乾し、丸乾は笹の上にて風乾するものなり。

第二十八 乾 カシ 鰯 カサ

乾鰯は、鰯を乾製したるものにして、製品に鹽乾、鰯條、繩卷鰯の三種あり。

一 鹽乾鰯

鹽乾鰯は、現時多く北國に於て製造す。其新鮮なる鰯を脊開して臟腑を去り、脊肉に四五條の切目を入れ、凡二時間許海水に浸し置き、汁及び汚物を洗滌して、一旦適宜に鹽漬し小なる魚は一尾に鹽三合位大なる魚には一升位二日を経て取出し、笹に並べて七日許日乾し、後柔かなる藁屑にて肉の表裏を磨くなり。又二枚に

割りて脊骨を除き去り、清水に一二時間浸し置き、脂油を除き、竝に三條の切目を入れ、一尾に鹽一升の割にて鹽漬し、三日の後日乾するもあり。此もの舊幕時代には、三河、志摩、加賀等より徳川幕府へ呈進するの例ありしなり。

二 鱒 條

鱒條は、古來加賀の名産と稱し、能登、越前、越後等にて製出するものにして、俗に鰈筋イナヅチとも稱す。製法は鱒の新鮮なるを三枚に卸して臟腑を除き、頭骨、脊骨、尾等を去り、片身をば鱒蓋及胸鰭、腹鰭の附きたるまゝに爲し、脊皮を縦に一尺二三寸、横に三四寸許削り去り、其部分の内に四條の切目を入れ、冷水に浸してよく洗ひ揚げ、魚十尾に鹽一斗の割合を以て桶に漬け置き、三日にして上下を反轉し、尙ほ二日間漬け置き、後取出し簀に並べて五六日間日乾し、菘に包みて貯ふものにして漁季の初めに製造したるものは脂油少き故、肉乾固し。色澤美なる佳品を製し得れども、次第に漁季の終りに近くに從ひ、脂油に富み、佳品を得難し。此もの延喜式に丹後より貢獻せしことを載す。久しく貯藏するも蠶蓋濕敗の患なく、紙包にして取扱ふときは、輕便なる良製なり。食法は薄く削りて三杯酢に浸して食し、又は煮食す。薩摩國にて製造する乾鱒と稱する鱒條は、新鮮なる鱒の腹を割きて臟腑を去り、三枚に卸して其肉に數條の切目を入れ、表裏より鹽を多量に摩

り着け、菘に包みて土間に置き、毎日反轉して數日の後鹽の十分浸み透りたる頃取出し、肉條を一本づゝに切り放し、一端に小孔を穿ちて、棕櫚の細繩を貫きて鳥等の害を防ぐ手當を爲し、高所に吊して風雨に曝露すること凡三四十日にして成る。斯くするときは脂油脱して肉乾固し、鹽氣も適度と成り、久しく貯ふるも蟲害腐敗の患なく、北國産に比すれば色味共に宜し。食法は前者に同じ。

三 繩 卷 鱒

繩卷鱒は、又鹽引鱒と稱し主にも能登國にて製造す。製法數様あれども其中最良なる製法は、先づ新鮮なる鱒を三枚に卸して、臟腑、頭尾、脊骨等を除き去り、精肉二片を得て一旦洗滌し、尙ほ兩斷して四片と爲し、一尾に付鹽凡一升二合許の割合にて、七日間許桶に漬け置き、後其鹽汁にてよく洗ひ、取出して蔭乾すること凡そ三十日にして、更に一片毎に燒鹽少許を糝り掛け、糊の少き紙にて其上を覆ひ、尙ほ其の上を藁にて包み、更に細き藁繩にて上より下まで透間なく横に巻き詰め、然る後之を空氣の流通よき處に貯ふるなり。又紙に包む際鹽三合に熬糖一升を混じたるものを糝り掛くるものあり。斯くするときは肉緊まりて軟ならず、又硬きに過ぎず、風味頗る佳なり。之を食するときは、巻きたる繩を小口より解き、よき程づゝ切り取り、餘ある分は繩をよく巻き置くとときは久しく貯ふことを得るものなり。

第二十九 乾

鰯

乾鰯は、鰯を乾製したるものにして、九州及び山陰、北陸の諸地方にて多く製造す。其法各地概ね相同じ。

肥後國天草地方にて製する法は、頭より脊開し臟腑を去り、水にて洗ひ、桶に鹽漬し二日を経て取揚げ復た水にて洗ひ日乾すること三日許、其間夜は藁を覆ひ、石にて鎮壓し置き、形を整ふ又一法は鰯を脊開し、臟腑及鰾、眼球等を除き去り、肉の厚き部分に庖丁にて切目を入れ、よく洗滌し切口に鹽を摩り込み、之れを桶に糝鹽漬し置き、後洗ひて竹簀に並べ日乾するなり。此ものも亦支那輸出品の一として内外の需用廣し。九州地方にては此魚を祝膳に用ふれども、山陰地方にては農家の祝賀には大に之れを忌む。之れ作物のしいなの音に符するを以てなりと云ふ。

第三十 乾

鰯

乾鰯は、鰯を乾製したるものにして、重に長門、肥前、肥後、對馬及志摩、伊勢伊豆安房等の諸國にて製出す。

長門にては鰯を脊開又は腹開し、臟腑を除き、清水にてよく洗ひ、簀に並べて水を滴らし、兩眼を細き竹にて貫き、竹の兩端に小繩を附け、竿に掛けて日乾す。又頭を去りて乾製するもあり。此法は専ら大ならざる鰯に施すなり。又同國にて鰯のタレと稱するものは、鰯の頭を去り尾際を残して三枚に開き、臟腑脊骨及皮等を取り除きよく洗滌し、尾際より縦に數條に縷切し、竹竿に掛けて四五日、日乾若くは風乾す。製品頗る美麗なり。食法は一日許水に浸し置き、後一二時間熱湯に入れ取出して、味淋、砂糖を加へて、煮食するときは美味なり。又炙り食するには爐の熱灰中に埋め焦げざる様注意して焼き、後石の上にて手槌を以て打ち柔かにし、裂きて酢、醬油等を灌ぎて食す。

伊勢、志摩、伊豆、安房等の諸國にて乾製する法は、「鰯のタレ」と稱し、鰯の新鮮なる肉を巾二三寸、長さ八寸若くは一尺厚さ五六分許に截り、清水にてよく晒洗し、其十分晒洗したる後水を滴らし、適宜に薄鹽漬し、又洗ひて簀に並べ日乾するなり。而して製造の際十分に晒洗するにあらざれば、久しきを経て其色漸く赭黒に變ずる故、努めて晒洗を叮嚀にするを要す。其伊勢、志摩にて製するものは、皮を切肉の一方に附し、それを中心とし二枚に開きて乾燥するなり。乾鰯は専ら内地の需用に止まり、如かも其額未だ多きに至らざれども、朝鮮人は大に之を嗜好し、彼地には佳良なる割乾製あり。支那人も亦好むものにして、頭及皮を去らずに開乾したる小鰯は、輸出に適すと云

第三十一 乾 鱈

乾鱈は、鱈を乾製したるものなり。從來多く乾製する鱈は、主もに鮎カマベにして、専ら北海道及び陸奥より製出し、年々支那に輸出す。其製法は概ね鮎の尖端を少し残して、脊の中央に沿ふて尾まで兩断し、脊骨及臟腑を去り、淡水若くは海水にて血汁液をよく洗ひ浄め、水を滴らして乾場（掛鱈の場合に同じ）に移し、竿に跨らし掛けて日乾し或は蔭乾す。其の乾上りたるものは大なるは四十枚、小なるは八十枚を束ねて一束となす。而して多くは淡乾するを常とすれども、稀には鹽乾するもあり。

本邦にては鱈類を賞食すること少なく、従て其漁業も全國に普ねからずといへども、支那にては貴重食品と爲し、需用多し。故を以て年々我北海道地方より輸出するものは其額尠ならず。支那にては一般に虎魚の名を以て販賣す。彼地山東省及浙江省に於ける虎魚の製法は、頭より尾までを腹割し、之を二断するか或は一方に反翻してよく洗ひ、晴天の時には直ちに淡乾し、雨天の時には一旦適宜に鹽漬し置き、日和を見て乾燥するものとす。此もの我鮎によく似たるものあれども、

我乾鮎には或は割截を異にし、或は其製の彼に比して粗なる等あり。是等は販賣宜しからず、宜しく彼に倣ふて改むべきの點なりとす。赤鱈及其他の鱈も亦此製に倣ふを可とす。

第三十二 乾 河 豚

乾河豚は、河豚を乾製したるものにして、俗に干河豚と稱す。製法に依り三枚開乾河豚、脊開乾豚、腹開乾河豚、翻反乾河豚等の五となす。

前記製品と爲すべき河豚は、真河豚、沙際河豚等を多しとす。支那向には虎河豚、鹿の子河豚等をも製す。冬春の候最も製造に適すれども、其他の季節に於ても製造するを得べし。

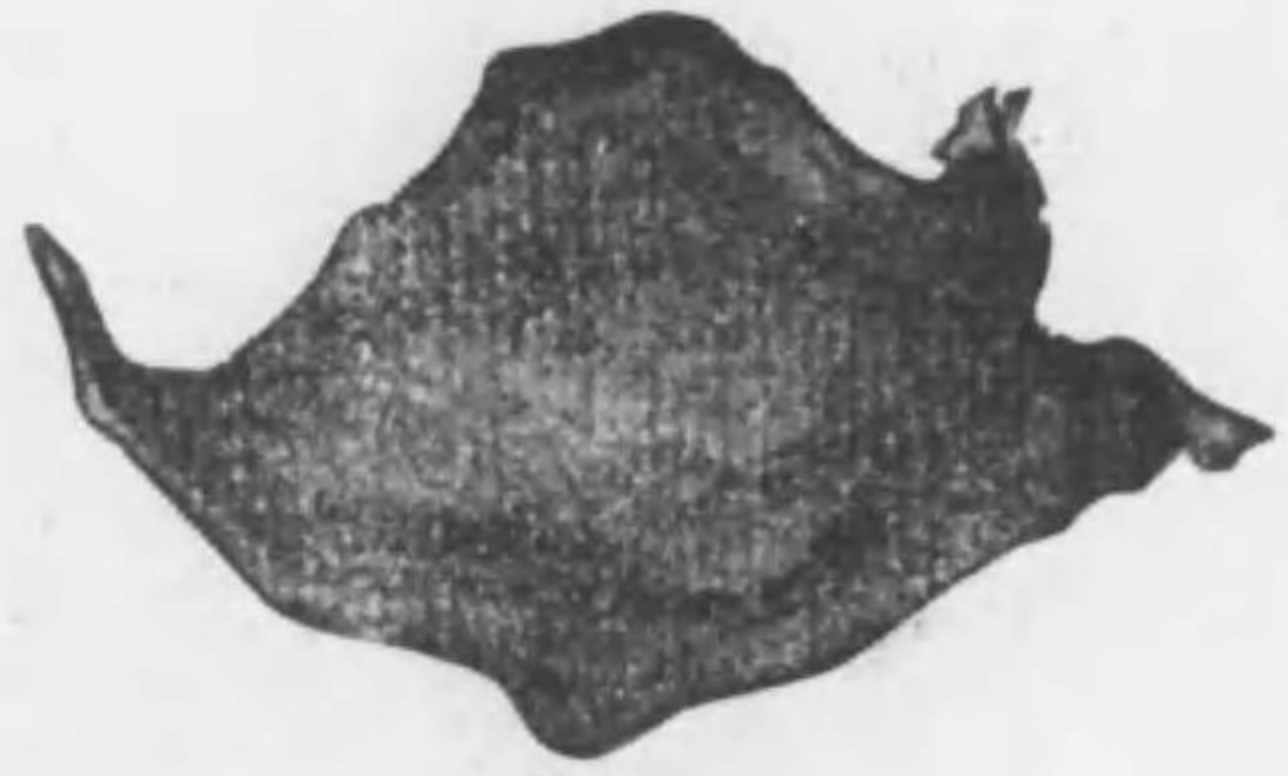
一 三枚開乾河豚

三枚開乾河豚は、出雲國より多く産出す。製法は漁せし河豚を直ちに海水にて洗ひて粘液をよく去り、而して脊若くは腹より庖丁を入れて、尾の方より左右兩肉と脊骨の三枚に之を開き、尾際を少し残し置き、而して臟腑、頭骨、腮等を除き、海水にて血汁をよく洗ひ、桶に入れて海水に浸すこと一夜、翌朝取出して之を乾場の竿に掛けて日乾し、凡二日を経其稍乾きたる時積み重ねて藁に包み、壓石を置くこと凡一夜間、翌朝取出して皺を展し、木槌にて暫時肉を撲ち、復た日乾したる

食用品 乾製品

河豚のボロ

豚河乾 圖六十四第



ボロを連続
したる製品



河豚カケ



一五〇

後一二日罨蒸して白粉を生ぜしめ、復た撲ち復た乾す。其初め二三回は竿に掛け其後は簀に並べて乾燥す。回数凡四五回に及び、日數凡十日許を要す、全く乾燥したるときは更に藁に包みて罨蒸すること三晝夜、最後に木槌を以て肉の白色に至るまで撲ち、藁に包み壓石を置きて貯ふ。此乾製は極めて叮嚀を盡したる延喜式古代の遺法にして、通常之に要する手數を算して四十八回と稱す。出雲地方にては、右製造の際取去りたる頭骨を乾燥して「河豚のカケ」と稱し、又鰓に近き小骨に付きたる薄き肉を共儘、若くは數多連接し、簀上に並べ日乾して「河豚のボロ」と稱し、共に食品として販賣す。

伊勢國度會郡にて製する三枚開河豚は、腹より庖丁を入れて頭方より魚を三枚に開き、臟腑及び鰓を取り去り、淡水にてよく洗ひ、立鹽に二日間漬け置き後淡水にて滌き、日乾すること七日間にして其の肉を打ち叩き五枚づゝ結び立つるなり。

三枚開河豚は、主に内地に需用せられ、殊に九州地方にては乾魚中の首なるものとし、價も從て高價なり。

二 脊開乾河豚

脊開乾河豚と淡乾の二様あり。其頭より脊開し、一旦薄鹽に漬けて後乾燥したるものは、支那向

の品なり。

三 腹開乾河豚

腹開乾河豚は、淡乾鹽乾の二様あり。製法は別に記すべきなし、故に省略す。

豚河乾開脊 圖七十四第



豚河乾反翻 圖八十四第



四 翻反乾河豚

翻反乾河豚は、元來支那の製を模したるものなり。製法は先づ皮上の粘液を去り、脊開して臙腑を去り、よく洗滌して更に脊緒の際を八九分切り、尾を割らずして表裏を翻反し、薄鹽にて桶に漬け、且つ壓を置きて肉を平扁ならしめ、一晝夜を経て洗ひ、簀に並べて日乾し、數回撲打して扁平となすなり。或は淡乾するもあり、而して此もの形恰も相抱擁せる如き觀あるより、支那にては抱魚の名あり、本邦にても是れに類せる製品は、從來陸中國にありしなり。

五 河豚條

河豚條は全く内國需用の品にして、専ら加賀、能登及び安房國等より産出す。製法は、三枚に卸して皮を剥ぎ、脊骨を去り、兩肉を四條に斷ち切り、一旦薄鹽漬と爲し、翌日洗ひて日乾するなり。關東にては例年五月節句の煮物には、乾河豚と乾笠子を用ふるの舊慣ありて、河豚條の需用多し。又加賀、能登等にては河豚條及脊開乾河豚を糖漬と爲して賞味す。

加賀、能登等にては河豚條を製造する際剥ぎ去りたる皮を、板に帖り付て乾燥して販賣す。重に工用に供すれども、亦食用にも供す。乾皮を五六分の條に切り熱湯を注ぎ三杯酢にて食し、又一二日水に浸し湯煮して、柔かに膨したるを幅七八分長寸餘に切り、醬油、味淋、砂糖を加へ煮て口取

物となし又吸物に用ふ。

元來河豚は、味の最も佳美なるものなれども、生鮮のものを調理しては中毒することあるを以て世人之を恐るゝ甚しく、徳川幕府時代には諸藩に於て之を嚴禁し、維新後も之れを違刑罪の部目に加へたる地さへありたり。然れども此れ調理の悪しきと、種類及季節に注意せざるとに座するものにして、乾製するときは中毒の患なきなり。斯かる次第故本邦四周の海には、河豚の栖息夥しきも、從來之れが漁獲を專業とし、又之を乾製するは僅に筑前、豊前、長門、周防、伊豫、石見、出雲、伯耆、隱岐、因幡、加賀、能登等の數國に過ぎず。若し各地均しく漁獲し、之を乾製するに至らば一大輸出品となるは疑を容れざるなり。支那にては乾河豚を大に嗜好し、毎歲香港へ輸入する抱魚の額は、約一萬斤にして、又芝罘より支那内地に向つて送り込む開河豚の額は、約三萬斤なるも、普ねく各地に供給し得ざるは論を俟たざる所にして、本邦より輸出の見込ある識るべきなり。

第三十三 鮫 鱈 條

鮫鱈條は、鮫鱈の肉を條に切り鹽乾したるものなり。

越中の國上新川郡滑川町産鮫鱈條の製法は、鮮魚を脊より二つに割り、大小の骨及皮を除き去り、

精肉のみを取り一尾より凡そ二筋を取り清水にて能く洗ひ揚げ、桶に入れ鹽に漬ること四日にして、上下を轉換し、又四日程漬け置き取出し、簀に並べ日乾す。鹽量は二十筋に付三升五合の割合とす。其保存方は菘にて包み乾きよき所を選び貯へ置くべし。

第三十四 鮫 鱈 皮

鮫鱈皮は、鮫鱈の條等肉を他の製品になしたるとき、皮を剥ぎ採りたるものを能く洗ひ、板に張付け乾し、脊皮、腹皮の二枚を折りて、ミカキ精粹にて二ヶ所を結束するものなり。

此製品は越後、越中等に從來よりあるものなれども、他邦にはなし。用法は幅二三分、長二三寸に切り、熱湯を注ぎ少し縮みたるを三杯酢にて酒肴とし、又二日間程水に浸し軟く厚くなりたるを適宜に切り、味を着けて煮て口取になすもよろし。

附言 本邦にては、鮫鱈は鮮魚を味噌汁になすものを貴び、其調理するに釣切ツリキの法ある等もありて、冬月は價貴しと雖も、春夏の候は價下落し、肉は鮫鱈條一名鮫鱈のキネなるものを製し、又皮は此製あり、然れども他の製法を爲すものなし。支那にては鮫鱈の鹽漬を需用し、其名を鹹革臍、鹹老婆魚、鹹緩魚と稱す。故に春夏は此製品を支那へ輸出するを宜しとす。

第三十五 乾八目鰻 ホシヤツメウナギ

乾八目鰻は、八目鰻を淡乾したるものにして、往昔より漢醫小兒五疳の妙薬及び眼薬なりと稱して世に用ひられしより、今尙東京、大阪其他各地にて販賣す。此魚は各地に産すれども、多く産するは越後の關川、岩代の若松、羽前、羽後及陸奥の津輕等にして、殊に市上にては關川産を著名なりとす。

越後國關川産の製法は、鰻の下に孔を穿ち、繩を通して淡乾し、十本づゝを一把とし、二把を一提となして販賣す。又近來は乾したる八目鰻を一本づゝ周圍を藁にて掩ひ、其上を一寸許距に藁にて束ね、頗る丁寧に製し、外觀美なるものあり。蓋し外部を藁にて掩ふへるは、脂の空氣に觸れ、油焼するを防ぐ爲ならんか。越後國阿賀野川にて秋頃より雪中に漁するもの、凡そ十尾位づゝ鰻孔に串を貫き、之れを焚火の上に吊して火乾す。

北海道のものは甚だ小形にして、鰻の下に串を刺し、二十尾を一連となし淡乾したるものなり。

第三十六 乾 鰯 カサヅ ヒモツ

乾鰯は鰯の鹽乾なり。

製法は臟腑を抜き去り、薄鹽にて一夜桶に漬込み、能く洗ひ一旦風乾して賣出すなり。タカへの新切は東京市中にて賞味せらるゝものなり。

第三十七 乾 惠曾魚 ホシエソウイサ

乾惠曾魚は、惠曾魚を乾製したるものにして、其製に淡乾、鹽乾の二様あり。製法は別に記すべし。支那にては丸鹽乾と割乾の二様ありて、前者を火丁魚と稱し、後者を吐魚と稱す。横濱神戸、長崎の支那雜貨店には毎に支那舶載のものあり、多く孟買の産にして、其製は全體のまゝ鰻孔に串を貫き懸けて、乾したるものなり。

第三十八 乾 旗代魚 ホシハタイサ

乾旗代魚は旗代魚の鹽乾なり。

製法は腹を割き臟腑を去り、能く洗ひ全體に能く鹽をすり付け、桶に漬込むべし。此魚支那にもあり、石斑魚と稱し、毎歲廣東省産の香港へ輸入するもの凡そ三萬斤、又分輸の地は江蘇、浙江の

兩江にして、百斤の價十二圓許なり。

第三十九 乾 鮎

乾鮎は、鮎を乾製したるものにして、稀には淡乾、鹽乾等の製もあれども多くは焼乾なり。製法は鮎を串に刺し、炭火に炙りて乾燥するに過ぎずと雖も、色澤形状の美麗なるは、其精を究むるにあらざれば能はざるなり。其之を串するに當り、腹を割きて臟腑、卵、鰾を除くあり、又腹を割かす腹中孕卵のまゝ製するあり、今其一二を記すれば左の如し。

周防國錦川乾鮎の製法は、鮮鮎の臟腑を去り、清水にて洗ひ、竹串に刺し貫き、炭火にて炙り、三四日の後再び炙りて濕氣を去り、之を東蓑に串刺の儘刺し置き、尙ほ暫時を経て串を抜き、蓑にて編み、屋内空氣の流通よき處に吊し置き、三十日毎位に火氣に當て貯ふ。而して脂肪多き季節に製するものは、永く日を経るときは或は蟲を生じ、或は滋味を帯び、味變じて久しく貯ふ能はざるが故、焚火にて一旦燻らせ而して後貯ふるなり。

石見國柿ノ木川乾鮎製法は、腹を割きて臟腑を去り、口銜より尾端に徹せざる様、竹串に刺し火爐の周圍に立て並べ、**チヨタン**(助炭)の如きものにて掩ひ、炙ること少時間左右兩側共黄色を帯び油液の乾潤するを度とし、串を回し東蓑に刺して風乾し、數日を経て復た火爐に炙り、尙ほ數日後も炙り後貯ふ。

出雲國三刀屋川乾鮎製法は、臟腑を去らず其儘之を竹串に貫き、火に燻し稍黄色を帯ぶるに及んで、更に日乾し、復た火に燻し復た日乾す。而して其より乾燥するを待て蓑にて編み貯ふ。

第四十 乾 小 鮎

乾小鮎は、小鮎を煮乾したるものなり。鮎の稚魚をも小鮎と稱すれども、本品は別物なり。其の鮎の兒は、本誌には鮎兒として區別す。此小鮎は近江、山城等に産し、秋冬の候に多し。

近江國高島郡濱分村石田川筋に産する乾小鮎の製造は、生小鮎一升到鹽二勺水一升許の割にて煮立て、沸湯を度とし鍋より揚げ、簀或は荏等にて日光に干すこと一日乃至二日にして貯藏す。

鮎 小 乾 圖九十四第



第四十一 燒乾鰻鮠

燒乾鰻鮠は、鰻鮠を乾したるものなり。此魚古今の書に載せず、其鰻鮠の文字は會津の藩士水野矢太夫の作る所と云ふ。

此魚湖沼池澤等の淡水に産するものにして、其最も多きは岩代國南、北會津郡にして、越後國魚沼郡、上野國利根、勢多、群馬の三郡之に亞ぎ、又近江、山城、石見、磐城、陸前、陸中、陸奥、羽前、羽後、越中、信濃、甲斐等の諸國にもありと雖も、産物となすに至らず。岩代國南會津郡尾瀬湖には最も多く産し、其燒乾は郡内に販賣せり。季節は終歲あれども、多く晩春初夏の候に製造す。其法鮮魚の腹を去らず、其のまゝ、楡及び姫杉を以て削りたる本串に、八九尾より小なるものは十尾許胴中を貫き刺し、黒く燒けざる程に火に炙り、之を山小屋なる竹簀の上に並べ、此下にて火を焚くが故に自然烟りに燻ほりて幾分か燻製の姿となり、爲めに虫害の患ひ少なきに至れり。其製法不同なく最も妙を得たり。其の粗製なるが如く思ふものもあれども、自然貯藏の利に適ひたる佳良の製品たり。此山中にして此製あり、沿海の漁者鑑みざる可からず。之を用ふるには串に刺したるまゝ熱湯を二三度かくれば柔らかになり、烟りも落ち臭氣もなくなるを以て、更に甘煮、吸物、

第五十圖 乾ホヤ



熬酒煮、山鱈、酒醬漬焼、油揚等となして食するに至て雅味なるものなり。岩代國耶麻郡には去る明治二十一年新湖出来、此魚夥しく繁殖したるを以て、串焼と爲したるを若松の市街に販賣せり。此魚の神代酢は最も雅味あるものなり。

蝦虎、杜父魚、鱒等も亦此法にて籍て焼乾するなり。

第四十二 乾 鮒

乾鮒は鮒を乾製したるものなり。其製法一様ならず、丸焼乾鮒、脊開焼干鮒、腹開焼干鮒、鹽乾鮒等は其主なるものなり。

周防國熊毛郡下田布施村字八海川産串鮒の製造並に保存法は、秋季鮒の寸法凡て揃ひたるを、青竹を割り、兩側は其儘にして先きと元とを尖して、鮒の口より尾際まで差し通し、凡そ五つを以て一と串となし、爐火を以て燻焼す。此串の元を松垂木杯へ錐にて穴を穿ちて之に刺込み、串臺となし爐火の邊に置き、火度強からぬ様にして之を燻す。而して方言藁ボテに刺し、日光に能く乾燥し少しも濕氣なき様にして、之を圍へば翌年の梅雨の頃までは保存するを得るなり。

下總國木質崎産末廣鮒雀焼の製法は、活きたる鮒を購得し、毎尾脊を割き、其大小により一尾若



しく二三尾づゝ竹串に貫き、竹火にて炙り、尾及び鰭の焦るを候ひ、團扇を以て其焦げたる部分を扇り去り、醤油一升三合、味噌五合及び甘露水（砂糖百目に水一升を加へ煮て、汚渾を去りたるもの）五合を混煮せる液に浸し、且つ炙り且つ浸すこと再三、適度の味を生ずるに至て止め、直ちに粉山椒を散布し、空気の流通宜しき所に貯ふ。

陸前國桃生郡太田村の焼鮓は、池沼に於て筌、撒網、趕網等にて捕獲せし所の鮓の八九分乃至三四寸のものを竹串に貫き、炙りて後ち日乾するなり。然するときは形味共に損せずして能く久しきに耐ふといふ。

第四十三 乾主砂母魚 ホシユモ

乾主砂母魚はシユシャモの乾製なり。此もの古今の書に見へず、故に和漢名を詳にせず。蓋しシユシャモは北海道土人の語なり。此魚は鮓に似たる鮭科の魚にして、日高膽振の間なる鷓川に産す。十一月の初に多く逆流して鮓を産む。六月より八月の間に曳網を以て漁す。製法に素乾と焼干の二あり。而して其乾したるは數尾を連となし販賣す。

第四十四 鯨條クジラノシ 並に 海豚筋

鯨筋は、鯨の筋を晒乾精製したるものなり。海豚の筋をも共に同名を以て販賣すべし。支那人は鯨筋と稱して上等の調理を爲して盛膳に供す。

鯨及び海豚共に筋は髓骨より起りて脊部の肉中に通り、神経の作用を爲すものなるを以て採り出し取りて、庖丁を以て肉及び血液をしごき去り、清水にて數回晒洗し、乾燥するものなり。綿打、弓弦等になすものは、細く分離せしめ又は數本平扁になすを宜しとすれども、食用となすものは七八筋合着せしめ、杖程の大きになすを宜しとす。此ものは日本料理に用ふること甚だ少なしと雖も、支那料理には最も上儀のものなり。鯨肉調味法に筋の生は色白く、乾したるは微赤色を帯ぶ。味淡泊にして上品なり。寸許に切り、一日の間泔水にて煮れば最も柔になる。水にて洗ひ後に料理すことあり、又廢物利用に鯨筋は新鮮のものを取り、周圍に附着せる薄膜を剝去り、數回清水にて洗滌し三尺許に切りて日乾し、白色に乾枯したるを上品とすと見へたり。此物は各種の鯨及海豚より資製するものなれども、座頭鯨の筋は白色にして軟く、長養鯨の筋は長くして五間許のものあり、故に一頭より凡そ百五十餘斤を收むることあり、但し稚鯨の筋を乾すものは、軟くして佳味なり。海豚

も巨頭海豚は數斤を得らるゝも、燕海豚の如きは甚だ少く、且つ筋甚だ細し。支那にては廣東省及び南方諸府より製出する額は毎歲大約二千餘斤にして、販路は省中の各地と江蘇省とにあり、故に近年本邦より輸出するも、未だ盛ならず。支那にては現今上等品百斤の價は二百餘圓に至るものあり。

其製法は、新鮮なる筋を抜き取り、周圍に附着せる肉及び膜の類を庖丁にて削り去り、其脂肪を除去し、三尺許に切截し、七八日間陰乾すべし。其黄白色に乾上りたるものを上品とす大鯨は一頭より百斤餘、小鯨は三十斤餘を得べし。品質は稚鯨より得たる者佳良なり。價格は時に依り異なれども、大抵百斤に付二十五弗より三十弗の間にあり。但し其品位極めて佳良なる品なれば猶ほ價を増すべし。専ら香港へ輸出するものにして、其販路は尙ほ未だ廣からず。

第四十五 乾カシ 海イカ 豚カ

乾海豚は、海豚の肉を乾製したるものにて、一に海豚垂イカガシと稱す。

製造法は海豚の赤肉を長さ七八寸、濶さ三寸許、厚さ五六分に切り、鹽藏すること數日、晴日に簀の上に並列して、乾燥すること三四日にして販賣するものとす。此ものは重に伊豆、駿河にて製

するものにて、其地方及び尾張、三河、美濃、甲斐地方に販賣せり。

第四十六 明骨(支那) 一名魚脆(支那)

明骨は軟骨魚類の軟骨中、一種透明色のものを煮乾したるものにて、即ち鯊魚、鮫魚、鱈車魚、鱈、鱈魚等より製するものなり。本邦古來此物を製するを知らず、徒らに廢物の中において、往古より放棄したるものは實に莫大なるべし。一ヶ年に一萬圓宛と見積るも一千年間には、實に一千萬圓の巨額ならずや。此明骨は舊幕時代にも長崎港唐人町には舶齋して、支那人が調理に供したるものにして、當時支那人の宴席に於て食したる人もありしに相違なきも、食へども其味を知らず、亦之を問ふものもなかりしかば、實に物産に意を注ぐ熱心家のなかりしなり。編者は明治九年琉球に在勤せし時、支那舶齋の明骨を見て、其何ものたるやを問ひしも、魚骨なるべしとのみにて判明ならず。常に遺憾とせしが、明治十七年三月陽其二の紹介にて、東京支那料理借樂園に於て再び此明骨を見るを得、且つ之を食して其味の高尙にして貴重なることを知り、又鯊屬の軟骨たることを知るに至れり。而して明治十八年に至り奥水産局長の支那より購求せし標本中に、明骨及鯉魚頭骨なるものありて、鮮かに其調査を爲すを得て、同年十一月河原田盛美が九州に赴きし時、肥前國東

松浦郡呼子村にて、鱈車魚の明骨を試製し、又同年十二月東京に於ては鯊魚明骨を製したり。是れ日本に於て明骨製造の開祖たり。而して明治十九年田中芳男、山本由方、河原盛美三名の發起にて

明骨 圖一十五第



大日本水産會が會主となり水産共進會を東京に開設するに當り、他の標本と共に支那舶齋の明骨及び鯉魚頭骨に解説を添て陳列し、又山本由方撰の清國水産辨解を、農商務省に於て印行して、各府縣に頒ちたりしより、四方の有志は争ふて之を製出せんとしたりしも、

良品を製出するもの實に稀なりき。然るに農商務省及び大日本水産會より派遣の水産巡回教師が、宮城、岩手、島根、静岡等の各縣に於て教授したるより、續々試製品を東京、横濱に出したるも、

概ね海産商に之を知る者なかりしを以て、殆んど販路に差支へ、進で製する者なかりしなり。亦明治十九年の十二月河原田盛美が東京府下蒲鉾業の者に明骨製造のことを巡説せしも、馬耳東風敢て應ずる者なかりしに、神田明神下に野店の魚商某に教授せしに、此者勉強して翌二十年の五月までに三十餘斤を製し、賣らんとするも之を買ふ者更になきを以て、教授家に其販路のなきを責めたり。茲に於て河原田盛美は之を支那料理借樂園に買はしめて使用し、及び横濱在留の支那人玉海に賣捌かしめたり。是れ日本産の明骨を支那料理に使用すると支那に輸出したるの開始にして、爾來販路を求め、前の魚商は利を得て神田鍋町に一店を設くるにまで至りたり。然れども各地に未だ普からず、大阪、神戸の海産商の如き、明治廿一年に至つて未だ之を知らざりき。已に同年河原田盛美が教授により豊後國北海部郡佐賀關太田勝三郎なる者、鯊魚明骨百斤許を製し、大阪、神戸に出荷したるも、買人のなきを以て是又教授者に向て、其不利を責問したるにより、之を横濱海産商安達重助に紹介して百斤百六十八圓の價を以て賣却せしめたりしなり。此の如き由來により、先づ今日は明骨も世に出るに至りたり。然れども未だ之を製せざるの地方もあり、且つ鯊魚全く開けざるが故に、産額甚だ多からず、又品位の等差を立つるを知らず、支那商品のものには種々の記號あり、即ち鯊魚頭骨、關骨、骨牌、塊子、建脆條子等なり。

鯊魚、鯊魚、鰻車魚の類は日本全國の海に棲息す。嘗に鮭魚は北海道に産するのみ。支那にては多く北洋に産するものにして、盛京省、奉天府、關外より出し又福建省よりも出す。此もの季節を問はず製造するを得べし。

製造法は、軟骨魚類の頭部脊骨部鱗付の所にある明骨を、長二三寸許に切取り、沸湯に投じ、二三十分間にして取揚げ、糸にて吊り風乾す。但し硬固となるまで充分に乾し上ぐ可し。此もの需用は從來我が邦にて用ふることなく、支那割烹に用ふるものにして、其法たる熱湯に投ぜば須臾にして柔くなり、恰も茹弱の如し。而して之を清湯明骨、密炙明骨、雞粥明骨、西浦明骨等と稱する汁ある割烹となし、上饌に供し、其貴き事燕菜に亞ぐ所にして、二十一省中一般に需用あり。價格は明十廿一年より同廿二年までは横濱港に於て販賣せし所のものは、上等百斤百七十圓より、下等六七十圓許までなり。然れども支那産のものは上等百斤三百圓下等百圓より下らざるなり。

在福州領事館の報告によれば、明骨は福州にては俗に鯊魚腦と云へり。是は北清即ち牛莊及び天津地方より輸入するものにして、福州にて製造することなし。聞く所に依れば此明骨を製する魚を黃魚一に鯊魚とも云ふと云ひ、重に滿洲地方、就中吉林省烏蘇里河及其支流に産し、又盛京省地方よりも出づると云ふ。故に該品は牛莊港輸出品の一部にして、年々香港及び支那各地に輸送するもの少なからず。

或る西洋人の説に依れば、此鯉魚を捕獲するは専ら吉林の三姓地方にある魚皮韃子滿洲地方の一種族に
して「タマラー」と云
へる魚の皮を以て常に被等の
衣服と爲すか故に此名ありの事業にして、其鯉魚は大なるものは一尾の重さ一千封度乃至千八百封度に
て間々殆んど二千封度に至るものあり。而して此魚は重にヒンカー湖より三姓に上るものなり。其
肉は純白にして甚だ軟なりと、佛人某氏の滿洲紀行中に此魚の美味なることを記し
實に淡水魚類中の第一位に居るものなりと云へり且つ其頸部にある三小骨を
除くの外は、全身悉く軟骨にして、其唇は恰かも鯊魚の如く成り。上唇は遙かに下唇の上に突出せ
り、其游泳するや緩漫にして蠢鈍の状あり、之を捕取するには或は釣を用ひ、或は投鎗を使用する
ことあり。此黄魚の肉は其味固より美なれども、其最も價值ある部分は軟骨と頭部の骨なりとす。
三姓地方にては其上好品は每一斤價銀一兩五錢位にて販賣することあり。依て該地の官吏は年々此
軟骨を北京に送り、以て皇帝の御膳に供すと云へり。因みに云ふ、此鯉魚は從來日本に産するや否
や未だ詳悉せざれども、露西亞人バンレウスキー氏は此を魚 *Acipenser Maneschnitzi* 即ち英語の
Whitefish に當てたり。又米國人ドクトル、ウイリヤムス氏の説に依れば、鱒魚即ちストルチヨ
レは黒龍江地方より進貢物とし、或は該地方の租税の一部分として之を氷詰にして、北京に進送す
ることあり。其他楊子江中にも巨大のものを産すと云へり。又モルレンドルフ氏の説にも、黄魚は
冬の間に黒龍江より北京及び天津に輸送して販賣するもの多し。且つ支那人の云ふ所によれば、黄

河及び直隸の河にも多少之れ有りといふ。是れに由つて之を觀れば、此黄魚なる物は、多くは北部
河中に産出するものにして、南清の海中には之なかるべし。本邦にて鱒魚即ち「ナツザメ」は北海道石狩川
に於て捕獲することあり然れ共其種類多からず製
法は當地にて製造するものにあらざる故、固より詳細の事は知る可らざれども、其筋の者の云ふ所
に依れば、黄魚の軟骨を取て熱湯の中に投じ、膠汁と成るを待て之を上げ、天日に晒乾するに過ぎ
ずと、而して天時晴淨なれば、其色白く、陰晦なれるときは即ち其色黒しと云ふ。目下福州市場平
均上等百斤銀百三十兩下等百兩なり。又在香港領事館の報告に依れば、明骨を製する魚は一説に鱒
と稱する魚にして其内龍と沙魚との二種類ありて、此沙魚より製すと、又一説には鯉魚なりと云ふ。
香港にては未だ此魚の實體を知るものなし。故に其和名等をも知るに由なし、産地は支那北方直隸
及び烏龍江地方とも云ひ、亦天津理春(露西亞)邊とも云ふ。浦潮江、黒龍江邊より産すと云ひ、總
て皆な北清及び西比利亞地方を指すもの、如し。或る説には廣東、臺灣、印度邊にも産すと云ふと
雖ども、香港には未だ是等の産出地あるを知らず。明骨の製法は當地に在て之を知る者少なし。或
る説には鱒魚を熱湯に投じ直ちに引揚ぐれば、肉と骨とを容易に分別すると云ふ。未だ其詳細を知
るを得ず、又明骨は黄色を帯ぶる者多し。鮮白にして其質堅きを上等とす、晴天に乾かせしものは
質柔かにして黄色を帯ぶ。其油氣あるもの、赤色なるもの、質柔かなるものは下等なり。又在支那

漢口領事町田實一氏の報によれば、明骨は鱈魚腦傍及び鼻間の骨より製すと云ふ。鱈魚は、盛京省山海關の東部及び長江地方即ち九江、潯陽等の地に産し、又浦潮港の近海にも産すと云ふ。故に明骨には關東産と九江産との二種あり。關東産は毎斤百四五十兩、九江産は八九十兩の價格なり 又、鱈魚の外館頭魚の頭骨にても之を製すと云ふものあり。此魚は鼻頭細長にして館の如く、其中心に軟骨あり。明骨の原料に適するもの、如しと云ふ。其製法に關しては漢口に製造者なきを以て、詳細の説を得難しと雖ども、今聞く所に依れば、鱈魚の腦傍及び鼻間の骨を選び、之を刀斷し釜に下して煮熟したるのち、其肉を棄去し、其骨を検出し、水を以て洗淨し、而して日光に晒乾するのみ、其他別に製法なしと云ふ。又九江産明骨に關して、漢口副領事伊藤祐徳の報する所によれば、長江産の黃魚別稱鱈魚の頭部の重量十四五斤以上なるものを其體部より切斷し、沸湯にて煮熟したる後、厚さ一寸位に横截して扁形となし、周圍の皮肉及び中央脊骨を除去し、軟骨のみを餘し之を清水に浸し、金屬製の刷毛を以て附着する所の血液其他粘液質物を洗滌し、清淨なるものとし、中央の骨孔に繩を貫き、珠子繫ぎとなし、太陽熱にて充分に乾燥するものなり。之を魚脆と稱す。同地方に於ては此俗稱あり、福建産の透明佳良なる明骨も亦同じ海産問屋にては甲乙共明骨と稱するも通ぜざらざるにあらざ 而して一個の魚頭重さ二十斤前後なるものより得る所の魚脆約一斤なりと云ふ。右は專業の製造所あるにあらず、唯該魚の收穫多き所在の魚屋に於て片手間に製造し、大半は土地の料

理店等定得意先へ向け、尙ほ剩餘ある時は江西賣南昌府等へ賣銷すると云ふ。故に其一年間の産額の如きも精細に探知するに由なく、假りに當業者の言に據りて之をトするに、蓋し僅かに數百斤に過ぎざるべし。又其漁獲季は冬春二季にして、夏秋に在ては得る所至て少なしと云ふ。品位は概して冬季所製の貨を優等とし、春季なるを劣等とす。九江産春季品小袋毎斤千八百四十文、漢口産二千四百文、福建産も又凡そ三千文なり 漢口に於て本品を製する魚屋三戸あり。産額總計約二三百斤に過ぎず。製法及び賣銷の振合等は九江に於けると一様なり。貯藏法は一般水産物と同く濕氣を受けざるを第一とす。更に亦特殊の貯藏法あるを聞かず。荷造法は産額の多からざると、過半は産地に於て直ちに銷費するとを以て、別段荷造の必要なしと云ふ。抑も漢口へ輸入する福建産の明骨荷造法如何を尋ねるに、元來該貨は價值甚だ昂貴にして、隨て課せらるゝ所の厘金其他諸稅額の如きも、他の水産物に比し幾倍の多きを要するが故に、當局者商民は其苛稅を避けんが爲め、別段箱詰めとなさず、蟬軒等の箱中に混入し、以て巧みに稅吏の眼を掠むることありと云ふ。故に九江産魚脆を他地方へ分輸する際、蓋し亦斯くの如くするものあらんか。九江其他長江筋にて産する魚脆は、至て疎製に屬し、遙かに南方所産の製品に劣るのみならず、其産額も亦僅かに二千斤に満たざる由なれば、從來上海にて九江産と稱し賣買するものは、幾分か其實九江産にあらずして、福建其他南方の所産なるべしと想像せらるゝなり。

又在支那天津領事館の報告によれば、明骨は南支那各地に於て鱮車魚、鱧及び鱧の軟骨を煮乾して之を製すとは皆本人の言ふ所なれども、天津に於ては其詳細を知り難し。而して天津に於て各割烹店の用ふるものは、未だ南方より輸入せしことあるを聞かず、嘗に輸入なきのみならず、又税關の報告書に據れば、魚骨は當地より南方に向け年々多少の輸出ある程なり。是に於て此道に精しき某支那人に就き質せし所、明骨は盛京及び九江の兩地に於てのみ産出し、當天津にあるものは皆な盛京産の魚骨なりと云ふ。盛京は遼河の上流に在り、九江も亦楊子江の上流に在りて、此兩地は鱮車魚、鱧等の如き海魚の生ずる地にあらず、現に當地に於ては明骨一名を鱧骨と云ふ。然らば鱧魚按ずるに鱧魚は即ち鱧魚の略にしてテフザメの事なりと稱する製造すべきものなるべし。目下百斤の價銀百二十二三兩なりと云ふ。

第四十七 魚

肚(支那)

魚肚は、魚類の氣胞腸胃等を晒乾したるものなり。字典に肚は胃なり、博雅に胃之を肚と云ふとありて、肚は素魚の胃袋なれども、現今重に支那人の肚と稱するものは白鰾なり。清國貿易指導に魚肚は鯊魚の胃腑なり。伸張して日乾すとあれども、鯊の胃を以て魚肚を製するは甚だ難し。魚肚の種類には魚肚、米肚、撥肚、廣肚、大廣魚肚、鱧肚、鱧肚、頭面魚肚、二面魚肚、鞋板肚一名荷包肚、紅

毛肚、片肚、冷水片肚等の十三種あり。以上は重なるもの、名稱にして、尙ほ此他にもあり。何れも支那人の稱する所にして専ら支那の食用品たり。本邦にては從來之を知る者なかりしなり。琉球には支那のもの舶來したることあり、長崎其他開港場の南京雜貨店には、在留支那人が需用するものありしも、本邦人は之を研究せしことなかりき。明治十六年東京龜島町に偕樂園支那料理店の開設あるに至り、創めて物産家が知るに至り、以て水産局及び大日本水産會にて支那所産の魚肚各種を購求し、亦試製を施し、之を書に載せ雜誌新聞に顯るゝに至りてより、世人の知る所となれり。本邦にても此種のもの魚膠と唱へ、弓工の用に供せしことはありしも、其業のもの、秘術に歸し、世人の知らざる所なりしを以て全く遺利に屬せり。

夫れ魚肚清音ウトウは、字典に肚は胃と博雅に胃之を肚と云ふとあれば、魚肚は素と魚の胃袋を謂ふものなれども、今は白鰾をも合せて魚肚と稱するが如し。本草啓蒙石首魚の條に曰くニベの腹中に白鰾あり長さ七八寸、白色にして厚さ二分許り、備前兒島にもフグと云ふグチにて之あれども小なり。白鰾を製して膠となすをニベと云ふ、魚膠なり。物を粘するに甚だ固く、弓工之を用ふ。即ち鱧魚なりと本草綱目鱧魚の條に、今の人は鰾を以て煮凍して膏を作す。切片へ薑酢を澆き之を食ふ。魚膏と呼ぶとあり、是れ從來のニベにして、今示すは即ち其内魚鰾と胃腑を開乾し、若くは全乾せしもの

に係れり。本邦にては未だ之を製するもの至て少なく、隨て定りたる名あることなけれども、之が稱呼を異にせざれば混淆の恐れなしとせず。須らく今日より其溶製したるものを魚膠と稱し、單に乾製したるものを魚肚と稱すべし。魚肚は支那の食用上貴重のものにして、其種類甚だ多く、這般船齋の品にも四種あり。甲は鱈肚イは鱈、乙は撥肚、丙は米肚、丁は大廣魚肚にして其前二種は何魚の魚膠たることを詳かにせざれども、後二種は石首魚の類より資製せしなり。按ずるに鱈は然厚志に鱈魚狀の鱈の如し。圓長にして斑點あり。詩經名物辨解に鱈は揚なり今の黃頰魚是なり。華夷花木鳥獸珍玩考に鱈一名揚今の黃頰骨正に黃魚の體大にし。蓋し魚膠は力ある者云々。脊上に斑文あり、腹下は純青とありて蓋し大魚なり。新撰字鏡に鱈を「カッパ」と訓す亦當らず。古來石首魚の類より取るを以て適當とし、尙ほ海鰻鱧及び鮫、或は鯉魚よりも製して工用に供したれども、思ふに此等の魚のみに止らず、既に本草綱目にも諸魚の白脰其中空しく泡の如し。故に鱈と云ふ治めて膠となす。諸鱈皆膠と爲すべし。海魚は石首鱈より作りて江鱈と名づく。乃ち工匠日用の物なりとあるを以ても諸魚より得べきを知るべく、又夫の鱈魚、大口魚、鱧魚、鮎魚の類よりも資り得べきは近時世人の知る所なるべし。然れども魚肚に至ては素より溶製せざるものなるが故に、鱈の質厚く且つ大ならざれば用に供するを得ず、宜く品種を撰びて、資製せざるべからず。本邦のニベ、イシモチ、テフサメの魚鱈の如きは則ち之に充つるを得べし。又魚肚の製形は一様にあらずして、全く鱈の原形を存するあり。又歴して扁圓形となしたるあり、其他種々の形あり。本草

啓蒙に舶來の魚膠は福建の産と云ふ。方様、扁様、棹様の三等あり。棹様は潤さ一寸許、長さ二尺餘、黄白色にして一頭細し、魚腸なるべしとあるは、蓋し魚肚の一にして亦其形様の一斑を謂ふなり。此物を製するには先づ魚の腹を割き、鱈を取りて丁寧に血液と脂肪を洗ひ去り、其口を繭して繩に掛け、或は開きて板に攤け日乾す。

扱て之を食用に供するの法は、清俗紀聞に魚肚を水に浸し、湯にて煮和らげ鮮肉と火腿の煮汁に酒醬油を加へ、之を煮熟し椎茸、乾茸、木茸等を加ふ。酒八分醬油二分を配合して又煮るとあり。其他種々の料理方あるものにして、魚肚の質は頗る滋養に富めりと云ふ。此説海産論にもあり、見るべし。

本品は多く廣東、廣州府及び浙江省寧波府より産し、其額每歲約ね十五萬斤なり。各省一般之を需用す。荷造は産地により異なるものにして、廣東の産は函に入れ、藤蔓にて括り、浙江の産は篋に容れ繩にて括る。其大荷は俱に百八十斤を以て一個の定量とす。本邦維新以降事物變遷して弓匠等の業大に衰へ爲めにニベの用途を狭め、隨て製出の額を減少したれども、今や之を支那へ食料として輸出せば需用盛なるべく、又延て之を歐洲に致し、麥酒釀造の用に供せば、其需用額更に廣大ならんとす。邦人須らく此に着目し、其製法に注意して盛に之を輸出せば、其利益豈啻に昔時弓

匠等の需用に供せし比ならんや。

廣肚、清音クワントウは魚肚の一なり。其形普通のものに比すれば甚だ太くして厚く、品位佳良にして價も隨て貴し。按ずるに此物は又魚肚の如く、魚鰾より資るのみならず、魚の胃袋を以ても製すべし。支那より送れる説明書に據れば、是れ南洋に産する鰾魚の肚を開乾せるものにして、支那魚類の中肚の大なるは此魚を以て第一となすとあり、所謂鰾魚は未だ何魚なるを詳にせずと雖も家語に子賤父を治む、孔子巫馬期をして往て政を觀ぜしむるとき、漁者魚を得て輒ち捨つるを見る、期之を問ふ、漁者曰く、魚の大なるを鰾鰾となす、我大夫は之を愛す、其小なるを名づけて鰾となす、吾大夫之を長ぜんと欲す、是を以て之を捨つとあり、思ふに鰾はサメの類なるが如し。本品特に廣肚の名あるは、廣東産の魚肚と云ふを約めて斯く稱するものなるべし。毎歲廣東、浙江の兩省より産出する額は、大約四萬斤にして、直隸、江蘇、浙江の三省及び各港一般に之を需用す。其大荷一個は定量百八十斤兩に容れ、藤蓐を以て括くるものとす。夫れ魚肚の海外貿易上必要なる獨り支那のみならず、其販路歐洲にも在れば、各地の漁家最も茲に注意すべし。殊に廣肚の價は尋常魚肚に倍徙すれば先づ大魚肚を具ふる魚種を探究し、然る後ち製出するを肝要とす。(清國水産辨解)

魚肚 頭面肚、又頭面魚肚と云ふ和名ウツノキブクロ は、大魚の胃腑にして、其色鼈甲の如く質甚だ厚し。肚の文字は即ち胃

に同じ故に魚肚と稱するなり。本邦にては從來石首魚の魚鰾を弓飾に用ひし外、渾て魚類の腸胃、氣胞等は放棄して顧みざりしなり。本品の如きは廣東の産にて、明治十九年十一月漢口市價百斤清貨百兩の高價なり。宜しく各種大魚の腸胃を取り脂氣を去り、魚肚を製出して遺利を興さずんばあるべからず。此魚肚なるものは、支那にて上等割烹に供するものにて、油炸魚肚、紅燒魚肚、金銀魚肚、清湯魚肚、釀魚肚等種々の法あり。元來魚肚は沙魚の胃腑多く、波斯海の漁夫等は其鰾と共に採取す。此胃肚軟骨質にして、黄色なるものなるが之を伸し、或は丸の儘太陽に乾すべし。若し濕氣を帯ぶることあるときは、忽ち腐敗して價なしとす。廣東省廣州府及び浙江省寧波府より産するの額は、毎歲約子十五萬斤なるも、各省一般に需用あるを以て常に缺乏を告げ、漢口其他北部に於ては魚鰾等を代用するに至れり。

二面肚 和名ウツノキブクロ 是亦前品と同じきものにて、廣東の産に係り、頭面肚に比すれば質厚く形狀大にして、明治十九年十一月漢口市價百斤清貨九十兩なり。前品に比すれば十兩の低價なるは、其の質劣れるによれり。按ずるに此のものは魚鰾ならんか、本草綱目啓蒙石首魚の條ニべの腹中に白鰾あり、長七八寸白色にして厚二分許備前兒島にてフグと云ふ。グチにも之あれど小なり。白鰾を製して膠となすをニべと云ふ魚膠なりとありて、備前海に産するものは上等の魚肚となるべし。而して

此二面肚は全體の儘張り乾かしたるものなり。

鞋板肚一名荷包肚和名ウツのの記號は、魚肚中に於きて中等以下のものにて、明治十九年十一月漢口市價百斤清貨四十兩なり。又本品は臺灣島の産たり。琉球古記録によるに荷包肚は福建省の産にて鮠魚の肚なりとあり、本邦琉球に肚を産す魚仙水族寫真に載する所の

圖を示せば第五十二圖の如し。

第五十二圖 鞋板肚



元來肚は、胃のことにて、即ち字典に廣韻腹肚集韻胃也とあり。又正字通に呼んで肚と云ふ。博雅に胃之を肚と謂ふとあり。又五雜俎には爾雅羅謂凡て魚に肚なし、獨り鰻魚に肚あり、能く嚼むとありて、他の魚になきが如きは誤りなり。又字典に鰻は魚肚中の腸杭越間にて、魚胃を謂て鰻と爲すとあり考合すべし。

紅毛肚和名ウツのの前品同様の種類にて、明治十九年十一月漢口市價百斤清貨九十兩零なり。購求目錄によれば本品は琉球産とあり、然るに従來琉球に於て魚肚を製したることなく、彼の支那官吏の來りしときの饗應に用ふる魚肚の如き、皆な外國産を仰げり。且つ漢口に向て輸出する如き長崎、大阪兩港を経ざるを得ず、甚だ疑ふべきことなり。按ずるに紅毛の名

は和蘭産ならんか、又寧波にて撞肚と稱するもの、雌肚なるものは、此ものと同様なり。雄は幅少許狭く異なれり。實物形狀共に廣肚と大差なし、廣肚は支那料理に於て他の魚肚に異なり、初め油炒することなく清燉廣肚等と名付くる割烹となせり。

片肚和名ウスヘギウツも前品と同じき魚肚なれども、片肚の名は薄く伸したるの稱なり。此ものは大魚の氣胞を割き、布袋に納れて壓したるものにて、全面に布目の痕あり。其色白く七片を糸を以て束ね、其量一斤あり。而して廣東省の産にして明治十九年十一月漢口市價百斤清貨五十兩零なり。又明治十八年十二月香港より來る所の撥肚一名小黃肚なるものは、此物と同物なり。而して本草綱目啓蒙魚膠三品の中扁様なるものと同品にて、從來工業用の爲め輸入せり。然れども割烹の用に供することを知らざりしなり。本邦にても種々の魚類より魚肚、魚鰾、魚膠を得らるべきも肥料桶の中に混じて觀るものなきは遺憾なりとす。

冷水片肚も片肚なれども、前品に比すれば厚く少し。而して上海産にて明治十九年十一月漢口市價百斤清貨六十兩なり。其標紙には大庄銷者極少とあり、按ずるに此ものは閩書の金鱗魚の鰾なるべし。同書に金鱗魚は一に石首、浙人は黃瓜亦黃魚と名け、爾雅の鱣なりとありて本邦のニヘイシモ子と同種なるが如し。而して亦閩書に其鰾は、能く精を養ふとありて、支那人は藥食として貴重

せり。

魚鰾 清音イニビヤフ 和名ウツニベ は、大魚の鰾の脂氣を去り洗ひ、乾かし製したるものなり。本品は廣東産にして明治十九年十一月漢口市價百斤清貨五十兩零なり。從來此のものと同品の長崎に舶來せしは、皆弓師等の工用に供せしものなり。即ち本草綱目啓蒙に載する所の福建産舶來魚膠三品の中棹様濶さ一寸許、長さ二尺餘、黄白色にして一頭細し、魚膠なるべしとあるものは是なり。頃者天津領事の報告に魚膠幅一寸長さ四五尺の方形なる寒天色のものにして上海、寧波より來る魚肚の盡きたるとき之を以て代用することあり。尤も或る魚より製したるものにして、最好の部分は細工用に供し、其次を食用に供す。又魚膠に秋面の區別あり、草を以て包みたるを秋魚膠と曰ふ。魚膠を以て結びたるものを面魚膠と曰ふ。相場百斤秋三十四兩、面三十八兩輸入額支那産二萬二千八百七十兩なりとあり。即ち本品は草を以て結びたるものなれば草魚膠なれども、其價の貴きは蓋し漢口の地たる楊子江の上流にして運費等の増加したるによるるべし。

品名	産出地名	需用地名	品位	數量	價格	荷造費	荷造
支那 廣東 廣肚	廣東省廣州府	直隸 江蘇 浙江 各省	上等	每百斤	一二〇兩	大 百八十斤 中 八十斤 小 三十斤	箱に入れ藤蓆にて括ると云ふ
日本 鯉魚ノ肚	浙江省寧波府	浙江 江蘇 各省	中等	同	八三	同	同

廣肚は、南洋の産にして鯉魚の肚を云ふ。魚中肚の大なるもの廣肚を以て第一とす。其味極めて美なり。毎年の産出高は大約四萬斤なりと云ふ。

品名	産出地名	需用地名	品位	數量	價格	荷造費	荷造
支那 廣東 魚ノ肚	廣東省廣州府	各省一般	上等	每百斤	五二兩	大 百八十斤 中 八十斤 小 五十斤	廣東産の分は箱に入れ藤蓆にて括り、浙江省の分は蓆に入れ藤蓆にて括ると云ふ
日本 魚ノ肚	浙江省寧波府	各省一般	中等	同	四〇三	同	同

魚肚も亦南洋の産にして大黃魚、或は米魚の肚を乾せしものと雖ども、或人は之を鯉魚の肚なりと云ひ、未だ審かならず、大黃魚、米魚の如きは其形稍や似たるより云ふものの如し。其の使用は重に上等料理に使用す、味極めて美なり。毎年の産出高は大約十五萬斤なりと云ふ。

福州市場に取扱ふ魚肚の内にて、最も重なるものは一を鯉魚肚と云ひ、一を鱈魚肚と云ふ。

鯧魚は福州府福清縣の海壇島近海より産出し、同所にて製造し福州市場に出す。鯧魚は長さ五六尺にして體は圓く、日本には此魚を見ず。其肉は生の儘煮て食し、而して陰曆七八月の候に最も多し又廣東海南よりも産出すと云ふ、鯧魚も福建沿岸に産出することあれども、是は重に臺灣南部安平地方より出るものにして鱈の一種なりとす。此鯧魚は陽曆六七月の頃に最も多きものにて、其長さ五六尺に至る。

製法は、格別込み入りたるにあらず、先づ鯧或は鯧魚の腸を割り、胃囊を取出し之を清水にて洗ひ、然る後糸を通して天日に晒乾す。尤も陰雨の時に際し乾かすには、初め胃囊を洗ひたる時些少の鹽を大甕の中に入れ、其内に浸し置き之を取上げて炭火の上に置き、腐敗せざる様に乾燥す。然れども此炭火乾しは天日に晒乾したるものに比すれば、自ら清白の色を失ひ隨て品位も下等となるなり。

一體魚肚は、大形にして厚く色澤清白なるものを上好品となし、細薄にして黒色なるを下等となすものにて、巨大なるものは秤量に附し、一個目方二百三十目、長一尺二寸、幅九寸、厚四分にして楕圓狀を爲し、正鯧魚肚の名を附し、其價一個小賣銀十兩なり。即ち福清縣海壇島山砂なりと云ふ。然れども是等は特種のものにして百中の一二に過ぎず。

福州市場の相場は、鯧魚肚百斤價銀八十兩、鯧魚肚銀百十五兩とす。然れども福州及附近地方の普通取引相場にして南北支那各港に輸出する爲め、貿易商との取引相場は鯧、鯧を取交ぜ平均百斤に付上肚銀四十四五兩、下肚は三十二兩なりとす。

聞く汕頭にては鱈魚 (Pelcaiax lakonicus) の大なるもの、魚肚は多くは膠を製造するに使用すと云ふ。故に魚肚と稱するは食品のみは限らざるなり。

福州魚肚の輸出高は左の如し

明治二十年	七、八八二斤	一、七四三兩
明治二十一年	九、九八六斤	二、二〇六兩

香港の調査によれば、魚肚の種類は大なるもの、長さ一尺三四寸より小なるものも五六寸なり。大なるものに各種大魚の鱈を用ひて製し、小なるものは黃花魚イシノササギの鱈を以てす。廣肚と稱するものは廣東製の魚肚と云ふに非らずして、雄魚の肚なりと云ふ。是れ其形圓くして鬚あり。又龍賴肚とは雌魚の膠にして安南地方より輸入す。其長さこと一尺のものありと。總て魚肚は細き筋多くして白きものを上となし、黒きものを下となす。各種の價格は左の如し。

龍賴肚未開のもの

每斤

價銀一兩

品名	単位	價銀
珠膝肚未開のもの	每斤	九錢
鯛肚	同	同 一兩九錢
龍頼肚精製したるもの	同	同 一兩二錢
生開肚	同	同 一兩二錢乃至九錢
廣肚	同	同 一兩四錢

撥肚の名は香港にはなしと云ふ。

魚肚中鱉魚を上とす、廣東地方より出す。又黃花魚、白花魚の二種あり。主に印度地方より輸入す。而して魚肚は魚腸内臓より製し臍胃腑は之を用ひず。先づ臍腑を割出し直に礫磚に貼して之を乾すものなり。又曰く魚肚は鱉魚より製するものを廣肚と云ひ、魚腹中腸にあらず、鱉にあらず、鱉魚黃花魚等特有なる紅色の臍腑を取て之を製すと云ふ。品位は廣東製を第一とし、白色にして赤筋なく大形にして肉厚きを良とす。一枚の目方二斤半なるものあり、黄色にして赤筋多きもの形小なるもの目方輕きものを下等とす。故に其價廉なり暹羅、印度より輸入するものあり。廣東製に比すれば大に劣る。然れども亦鱉魚製なり、又鯛肚と稱し福建地方に産するものあり、頗る良品なり。黃花魚製は鱉魚製に劣り其色黄にして形小なり。暹羅、印度より輸出す。白花魚製は鱉魚製に劣る。

白色小形にして味惡し、此種類少なし、又黃花魚製は白花魚製に劣るが故に製品少なりとす。

又一説に魚肚は重に鱈魚及び黃魚黃魚は一名石首魚と稱す即ち日本にて「イシモチ」と稱ふるものなりの肚即ち胃より製すと云ふ。鱈魚の肚より製するものは魚肚の大なるものにして、鱈肚と稱す。黃魚の肚より製するものは魚肚の小なるものにして長肚、月肚、黃片、提片等の別あり。此外黃唇魚の肚より製するものあり。廣肚と曰ふ。南洋産の魚より製する趣きなれども今其魚名を詳にせず。鱈魚、黃魚及び黃唇魚は共に寧波に産する趣きにて、鱈魚及び黃魚を検する者の説に據れば、元來魚類の胃は極めて柔軟質のものなるに獨り此兩魚の胃は稍や固着質を帯び、魚肚を製する原料に適すと云ふ。而して黃唇肚は支那人の説に據れば、鱈魚と異名同物にして只其大なるもの、如し。鱈魚は定海地方の海岸小島に於て年中之を釣獲す。黃魚は支那四五月の頃、定海の南北海洋にて網を以て捕獲すと云ふ。而して鱈魚も生長して黃唇魚と稱するに至れば海洋に躍出するを以て、網に非ざれば之を捕ふる能はずと云ふ。

廣肚は、廣東の外寧波府石浦廳の爵溪同府定海廳の南方なる長塗及び東沙港並に其北方なる衢山等の小島に産し、又右各所より鮮魚を寧波に送り、同所にて製するものありと云ふ。魚肚の内天津烟臺等に産するものあり、北肚と稱す。上海にては黃唇肚の一種と爲せども、芝罘領事館の報告に據れば其原料は黃唇肚と全く相異なるが如く、其報告は下に掲記する肚北の條に述ぶるが如し。

魚肚の種類此の如く區別ある所以及び其用法價格を調査すれば左の如し。

黃唇肚は、黃唇魚の肚より製するを以て此の名あり。而して支那人は之を以て能く人の腎臟肢體に補益するものと爲し、藥用品に供用し最も之を貴重す。而して市上常に不足なるを以て百斤の相場を立つるに至らず、一片洋銀は一元乃至十元にて賣買す。

廣肚は、廣東より輸來するを以て此名あり。百斤の代價銀百二十兩位なり。鱈肚は鱈魚の肚より製するものと云ふに過ぎず寧波より來る。百斤銀六十兩乃至九十五兩なり。提片は寧波產黃魚肚の極めて大なるものより製するものにして、此名は黃魚の大なるものを撰り取りて製すと云ふ義にして、百斤銀五十兩乃至六十兩なり。此三種は共に盛式の料理に用ふと云ふ。

長肚は、寧波產黃魚の肚を接續して長く製したるものにて、百斤銀三十五兩乃至五十兩なり。月肚は寧波產黃魚肚を以て滿月形に製せるものにして、百斤銀四十三兩乃至五十五兩なり。黃片は寧波產黃魚肚の小なるものを合黏して成るものにて百斤銀五十五兩なり。此三種は魚膠を製して諸品の黏用に供すと云ふ。

以上魚肚の製法は、魚腹より胃腑を取出して日光に晒乾するに過ぎず。但し魚肚の内撥肚即ち月肚兩種異名同じなりの如き數多小魚の肚を黏着して滿月形の如く作り成し、日光に曝し半乾の時に於て布を以

て其外面に敷き張り、兩手に木棍の端を持ち其面を壓展して平坦ならしむと云ふ。

北肚は、芝罘領事館の報告による山東登州府屬の文登、榮城、兩縣の海濱及び成京省金州地方に於ても多少の產出あり、或は片肚とも稱すと云ふ。而して魚肚なるものは平常の食料に供するにあらずして盛饌席菜を調理する時其間肴に充つるものにして、即ち烟臺及酒館等に在て需用するもの極めて僅少なりと云ふ。且つ福建、浙江及び朝鮮より輸入するものを需用する事多く、或は金州より來る大頭魚肚を用ゆるものありと云ふ。

北肚の原料は鱈魚或は鱈子魚とも云ふ、大鯊魚、大頭魚等の腸胃を以て原料と爲す。其中鱈魚より取る事最も多しと云ふ。

製法は、毎年八九月の交に於て鱈魚を漁し、其腸胃を取り清水に浸し、數回洗滌して其油膩を去り、形小なるものは三四個を合せ頼りに之を敲打し、色白質硬に至るを度とし更に繩索に拴懸し、或は木板は排列し日光に晒乾するのみにて製法は極めて容易なりと云ふ。

價値は每個の重さ一斤にして、色明亮に肉内筋を帯びずして能く乾燥したるもの、現今每擔八十兩なり。濕氣を帯び筋あるもの或は紅黒色なるものは、次を以て價低く每擔三十兩乃至四十兩位、其下等なるものに至つては一擔二兩なるものありと云ふ。

因に曰く、金州より來る大頭魚肚は品劣り味粗にして價僅かに二兩位のものあり、品極めて拂底なり。朝鮮より輸入するものを甬肚と稱し、每擔三十兩乃至四十兩なり。閩浙より來るものを荷包肚と曰ひ上等品なり。

朝鮮産魚肚

産地 朝鮮黃海道の産にして、同道に屬する永平勝山順伊九月諸島に住する島民の製造に係れり。

魚名 本品を製する魚名は朝鮮にて之を民魚と稱し、邦語にて通例ニべと云ふ。

價値 目下市價百斤に付四十六圓なり。

製造法 初め條釣又は引網の法を以て漁取し、直ちに小刀を以て腸部を刺し指頭を差入れ、腸肚を抜き取り水にて丁寧に洗滌し、其全部を掩ふ所の脂肪の如き薄皮を剥ぎ去り（其剥ぎ様巧拙に因り價値に高下あり）夫より細繩に連結して日光に晒す事凡そ四五日、其乾燥するを俟ち仁川又は他港に携帶し來り、支那商に賣却す。既に乾製せしものを稱して膠と云ふ。

輸出高 當港海關年報に魚肚の項なきを以て輸出高の詳細を知る能はずと雖も、朝鮮人の言に依れば毎年數千斤の輸出ありと云ふ。

採取季節 本魚は年内何時にても漁し得べしと雖ども、其最も多漁の季節は舊曆七八月頃なりとす。

支那上海魚肚の輸入高は左の如し

	千八百八十六年	千八百八十七年	千八百八十八年
内地産	二〇、六〇七 ^斤	二〇、二六一 ^斤	二二、一〇八 ^斤
外國産	一一、二五五	五、六一二	四、〇一七
	五、六一二	四、〇七四	二、三三一
			四、〇一七
			二、六〇九

上海にて魚肚に二種あり。一を廣肚、一を鱈肚と云ふ。廣肚は安南地方に産出し、價は大小に因り差別ありと雖ども、概ね百斤に付百二十乃至百四十兩とす。鱈肚は福州及び關東（山海關以東沿岸の地）より産出し價格は六十兩乃至七十兩とす。或る廣東商人の説に魚肚を採製すべき鱈魚は長さ二尺許りの海魚にして、新嘉坡邊より乾魚として以て廣東に輸入すと云ふ。

支那漢口の調査によれば、長江に産する鯛魚の肚にて製するのみ。製法は其口を切り開き洗滌晒乾するのみ。廣肚は其製法を詳にせず、價格は每擔上等百兩、下等八十兩なり。撥肚即ち片肚とは圓扁に製したるもの、ことなり。現今相場每擔五十四兩なり。製法は魚肚の小なるものを聚め煮膠粘して木綿囊に入れ之を壓したるものなり。（一定の囊に入れ其分量を定めて之を製す）白色の品最

も宜し。其製造原料は長膠の一類ならん。漢口へ輸入する魚肚の數量は左の如し。

年次	外國産		清國産		合計	
	數量	元價	數量	元價	數量	元價
明治四年			三七、〇〇〇斤	一八、〇〇〇兩	三七、〇〇〇斤	一八、〇〇〇兩
同五年			五八、〇〇〇	二〇、〇〇〇	五八、〇〇〇	二〇、〇〇〇
同六年	二、〇〇〇斤	二、〇〇〇兩	七一、〇〇〇	五〇、〇〇〇	七三、〇〇〇	五二、〇〇〇
同七年			三〇、〇〇〇	九、〇〇〇	三〇、〇〇〇	九、〇〇〇
同八年			四八、〇〇〇	二二、〇〇〇	四八、〇〇〇	二二、〇〇〇
同九年	四、〇〇〇	三、〇〇〇	五〇、〇〇〇	二二、〇〇〇	五四、〇〇〇	二五、〇〇〇
同十年	五、〇〇〇	二、〇〇〇	四四、〇〇〇	二〇、〇〇〇	四九、〇〇〇	二二、〇〇〇
同十一年	二、〇〇〇	一七、〇〇〇	三四、〇〇〇	三〇、〇〇〇	五四、〇〇〇	四七、〇〇〇
同十二年	四〇、〇〇〇	三三、〇〇〇	一九、〇〇〇	一六、〇〇〇	五九、〇〇〇	四九、〇〇〇
同十三年	三二、〇〇〇	二五、〇〇〇	二〇、〇〇〇	一六、〇〇〇	五二、〇〇〇	四一、〇〇〇
同十四年	四一、〇〇〇	三八、〇〇〇	一七、〇〇〇	一五、〇〇〇	五八、〇〇〇	五三、〇〇〇
同十五年	四三、〇〇〇	三七、〇〇〇	一七、〇〇〇	一四、〇〇〇	六〇、〇〇〇	五一、〇〇〇
同十六年	二四、〇〇〇	一八、〇〇〇	一一、〇〇〇	八、〇〇〇	三五、〇〇〇	二六、〇〇〇
同十七年	三一、〇〇〇	三、〇〇〇	一三、〇〇〇	一一、〇〇〇	四四、〇〇〇	四一、〇〇〇
同十八年	五五、〇〇〇	三一、〇〇〇	四二、〇〇〇	五、〇〇〇	九七、〇〇〇	三六、〇〇〇

明治十九年
同二十年

計	三五六、〇〇〇	二六六、〇〇〇	五三二、〇〇〇	二八八、〇〇〇	八八八、〇〇〇	五五〇、〇〇〇
平均	二〇、〇〇〇	一五、〇〇〇	三一、〇〇〇	一六、〇〇〇	五二、〇〇〇	三二、〇〇〇

在福州領事より、鯧魚、鱈魚の乾製品を大日本水産會に廻送せり。依て之を検するに、石首魚科 (Seriidae) に屬し、本邦には此種を産せずと雖も、近似したるは本邦のニベなりとす。蓋し此類の魚は概ね貴重魚の肚を採製すべきを知る。

第四十八 鱈魚肚 (支那)

鱈魚肚は、鱈魚の内臓を乾したるものなり。此鱈魚は本邦に於ては僅かに北海道に産すと雖も、未だ利用せられず、支那にては露國産を嗜好せり。用法は魚肚に同じ。製法は鱈魚の内臓を取り、能く洗ひ乾燥するを以て足る。

第四十九 魚皮

魚皮は、鯊魚の皮を乾製したるものなり。此製品は從來本邦に見ざる處なりしが、明治十七年東京龜島町借樂園にて、支那より舶來のものを調理して試食せしめ、又農商務省水産局にて、支那より標本を購求して各地に示してより、漸く世人の知る處となれり。原料は重に支那にて龍墊魚と稱する魚なりと云ふ。而して其製品を見るにツカザメの外皮を剥ぎ去りて、其内皮を乾製したるものなり。此魚は安南、東京等に産し、又其製品は印度よりも輸入すと云ふ。

或報告に依れば、魚皮は鯊魚の皮を肉の附着せざる様剥ぎ取り、之れを熱湯中に浸し「タワシ」を以て其表面を摩擦し、砂粒を悉く去り、後より洗滌し箕上に並べ、捲縮せざる様注意して日乾するなりと。支那福建省、臺灣に産するもの年々約子四萬斤にして、其價上等百斤三十一二圓、中等二十七八圓なり。

荷造は、二百八十斤を定量とし繩にて括るなり。皮滑にして砂粒なきものを上品とし、殊に白鯊魚の皮より製するもの最も佳なりと云ふ。

第五十 乾海鹿

乾海鹿は、海鹿を煮て乾燥したるものにして、長門、出雲、伯耆、石見等にて製造す。其法海濱

にあるものを拾ひ集め、一旦湯煮して絲若くは串に貫き、日乾若くは火乾す。春夏の交製するものを良しとす。

價は一圓に付二百五十匁換位にして、婦人血の道の藥と稱して需用あり。嘗て支那輸出を試みたる事あれども未だ販路あるを聞かず。

第五十一 海粉

海粉は、海鹿の條卵を乾製したるものにして、往時は食せしこと諸書に散見すれども、今時は多く食せず。支那人は最も之れを好み、毎年多額を輸入す。

製法は、海藻、岩石の間などに産み放せし海鹿の條卵を取り、淡水にてよく洗滌し、水氣の乾かざるに先ち之れを適宜の塊りに分ち、簀に並べて日乾するなり。而して海鹿の種類によりて、卵條の色に黄、紅、緑の三様あり、就中綠色のものを上品とす。綠色の卵條はカリヤタと稱する種の産み放ちたるものなり。

第五十二 乾鱈腸

乾鱈腸は、鱈魚の腸即ち俗に所謂百尋を乾製したるものにて、鹽乾鱈腸、煮乾鱈腸、鱈魚肚の三種あり。

一 鹽乾鱈腸

第五十三圖 鱈 腸 乾



鹽乾鱈腸は、鱈魚の腸を開き、庖丁にて粘液な去り、よく水にて洗ひ、長さ四五寸、濶さ七八分許りに切り、腸一斤に鹽三合の割合にて一時間許淹藏し、細き篠に貫き、晴天に晒して乾燥す。元來鱈腸は、外面赤黒く、肉心白くして、膾に宜しきものなり。乾したるものは炙り食するに、香味殆ど鰯に似たり。

二 煮乾鱈腸

煮乾鱈腸は、粘液を去り、

よく洗ひたる鱈腸を熱湯に投じ、一沸煮立て、引上げ、長さ七八寸に切り乾燥せるものなり。此もの往時は水戸の藩主より七八月の頃、徳川幕府へ進献せし例なりしなり。

三 鱈魚肚

鱈魚肚は、鱈腸の淡乾なり。製法は鱈腸の粘液を去り能く洗ひ、開きたるものは板に張り付け、開かざるものは半乾の時に重壓をなして押付け、共に長さ一尺許りに切り、乾燥せるものなり。此もの支那料理に用ゐて、他の魚肚と同様なるを以て、鱈魚肚と命名せるなり。

抑も鱈魚は、本邦到る處に産すと雖も、從來乾製せるは常陸、陸前の二國に過ぎず。陸前にては此軟骨を削り、抄乾したるを鮫氷と稱し酒肴として販賣す。又肥前の國呼子にては、此軟骨を酢味噌にて食す。其他膽は乾して藥用に供し、肝臓よりは油を採り、軟骨にては又明骨を製すべし。

第五十三 鱈子魚子(支那)

鱈子は、赤目鱈及び鱈の卵を鹽乾したるものにて、又唐墨、臘子、鱈子等の字を用ゆ。本朝食鑑鱈の條に曰く、唐墨は鱈の子也、鱈多子胞刀豆の莢の如し、曝乾して華墨の古きに似たり、名けて唐墨と云ふと、之れを切るときは鱈色光あり、賦味も亦甘美、多食は辣く、牙唇に粘して澁し云

云、近來賀儀の佳肴と爲す、之れを賞する其多子を擬するかと載せたり。

鱈子は、肥前、肥後、備前、讃岐、紀伊、伊勢、羽後、駿河、土佐等にて製出す。其内肥前野母の産を最上とす。肥後天草産之れに亞ぐ。近時駿河沼津の産大に改良して其次に位せり。魚鑑に曰く、肥前より出づるものは、黄赤色にして透明なり、味甘美最も上品なり、志州のもの之れに亞ぎ備州、讃州より出づるものは皆な鱈の鱈にして紫黒色、味辣澁くして劣れり。野必大千里は、本朝食鑑鱈の條に説て曰く、勢州、土州産は子多し、餘州産は全くなし、連胞にして乾す者之れを唐墨と號す、此説當らず。鱈魚即白目鱈の卵は、少にして見る事少きが故に混じたるなり。

赤目鱈は、何れの地にても卵あるなり。又曰鱈の唐墨も同じ、然れども色黄赤味甘美にして、鱈唐墨に勝れり。鱈唐墨は色紫黒、味甘美なりと雖も、辣澁を生ず、故に稍や劣れり。又鱈の附録女那多魚の條に曰く、江東多くあり、芝江にも亦之れを采る、之れも亦勢州の海濱最も絶勝と爲す。又海魚考喻義に曰、ボラの子連胞乾したるをカラスミと云ふ、諸所より出ず。長崎野母浦にて製する處のもの最も名品とす云々、又曰く、五島、天草等にて製するもの同じく鱈魚の子なりと雖も、粒子粗く、色赤黒、味亦鹹きに過ぎて美ならず。近來長崎市中にて製するもの其色赤黄鮮明なるは、野母の製に似たりと雖も味及ばず、之れ亦稍や鹹に過ぎたり。何れも野母製の鹽加減を得ずと、之

れ野母カラスミの名産たる所なり。本朝食鑑鱈唐墨の條に曰く、土佐、阿波、讃岐の國守之れを献す、漁家も亦之れを貨すとありて、元祿時代已に盛に右等の三國より鱈の唐墨を出せしと見へたり。赤目鱈は、十月より十二月頃まで、鱈は五六月の頃なり。魚鑑には六月より十月頃までを盛りとす、海魚考に曰、九、十月の頃之れを製すと、然れども各地小異ありて、已に早き所は五月より捕獲し、遅きは十一月に及べり。

肥前國野母崎にて鱈子を製するや、中興は鹽を播盆にて摺り、夫れを鱈鱈にすりつけ、兩三日を経て後ち水にて洗ひ、雨戸の上に蘭蓆を敷きて鱈を並べ、尙其上へ蘭蓆を被せ、又雨戸を置きて、一貫目位の石を數個壓しとなして日夜曝乾したるものなるが故に、従前の製品には疊の痕を存せしが、天保年間に至り大に製法を改良し、益々世に良品の聲評を得たり。

今近時の製法を云へば、先づ鱈の背を割りて其鱈を出し、之に適宜の鹽を施し、樽に漬けて寒中より寒明頃まで貯へ置き、扱製造せんとするに當り、翌朝寒威凜烈なるを見て、前霄樽より鱈を取り出し、水に浸し置き、未明より鹽菝に着手するなり。此鹽菝をなすには水中にて鱈を揉み、粒々を分離して穢く事なるが、此際細血管にある血液は最も注意して絞り出すを良とす。若し血液管中に滞りて絞り出し難きときには、針を以て刺し血管を破り血液を出す可し。尤も此鹽分の菝方に巧

拙ありて、品位の優劣は此時に分るゝなり。而して其鹽抜きを爲したるものは、巾一尺、長三尺許りの板の上に並べ、尙ほ板を覆ひ、漸次四五段に疊み重ね、適宜の壓を置きて水分を搾り、翌日之れを曝乾し、夜に入れば壓を置く事又前の如くし、斯くて兩三日を経て、後は一日隔二日隔位に個様にして其製を了るなり。但し鹽抜に過不及あれば、直に鹽水に浸し再製するも妨げなし。

又之れを貯藏するには、空氣に觸れぬ様注意すべし。されば能く紙に包み、海苔に包み、砂糖中に埋没する等、其手段種々あるなり。其皮膜の乾燥に過ぎしものは、少々油を摺り付、布巾を以て能く拭ふ可し。又時によりては鹽氣を吹出し、赤色の星を生ずる事あり、此時も布巾にて拭ふを良とす。右の如くに製造を爲すも、其中に皮膜浮上り、又は白黄色に變ずるものなり。之等は鹽氣の去り方其宜しきに稱はざると、空氣に觸れて傷ふもの等に因ると云ふ。

抑も此鱈子は、天明三年の頃、支那福建人、鄭某が長崎人に傳へしより創りしものゝ由にて、今に支那福建省内には同製のものあり。清俗之れを魚子イサゴと稱して、臺灣、平安及び打狗より産す。其母魚は烏魚と稱し、本邦の赤目鱈なり。而して臺灣にては陽曆十一月より十二月に懸け、漁獲最も多く、其製法は本邦長崎及び沼津等の製に比すれば粗製にして、魚子を薄鹽して、天日に乾かすのみ、毎年打狗港より輸出するもの數千斤百斤の價平均洋銀二十弗より三十三弗許、廈門、泉州等の

内地にて需用し、又南支にある西洋人は、臺灣の魚子を以てライスカリイに入れて食する事、孟買タツク(乾飛魚)と稱する乾魚に於けるが如しと云へり。如此ものなるが故に、製法を佳良にして價を廉ならしめば、輸出するを得可し。之れを貯ふるには、青海苔にて包み、其上を錫葉紙にて包むときは貯藏宜しかるべし。又貯藏方法に付一説あり、編者が明治卅三年十二月榎本子爵を訪問し、子爵より傳授の方法に依り貯へ試みたるに、翌卅四年七月に至るも少しも變色變味せざりしなり。其方法は露西亞國の方法なるよし、蜂蜜蠟を鍋にて解し、鱈子一面に塗り付け置くにあり、實に一種の妙法たり。

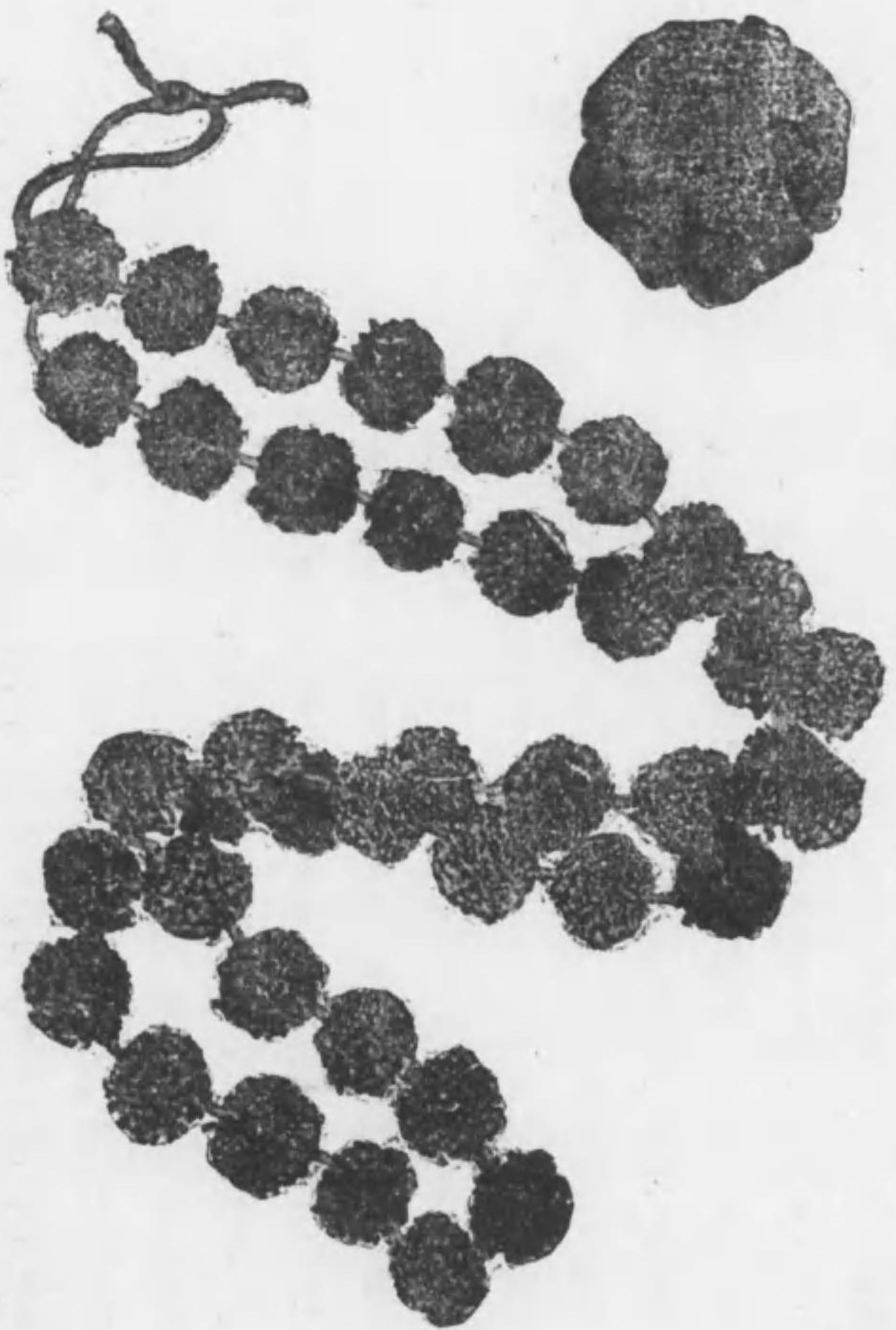
第五十四 乾海鼠鱈カシコノコ

乾海鼠鱈は、海鼠の卵條を乾製したるものにて、海鼠は各地に産すれども、乾海鼠鱈を製するは能登、丹波、三河、尾張の四ヶ所にして、春夏の候に産卵するものにて多く春季に製造せり。

海鼠の卵囊を採り、細き磨き藁に掛けて乾すと、簀上に並列して乾すとの二法あり、甚だ雅味の佳肴とす。其丹波に製するものは、丹後國與謝郡の海より採り製するものなり、能登國鳳至郡穴水灣内にては往古より製す。其法毎年十二月下旬より翌年一月の間に於て、海鼠の卵條を取り、鹹水

にてよく洗ひ、糸繩及び細き藁繩に幾多掛けて乾燥し販賣す。俗にクチコと稱し味頗る美なり。

卵 鱈 乾 圖四十五第



第五十五 乾 鱈 卵

乾鱈卵は、フリコと唱へ、鱈魚の卵を乾燥したるものなり。

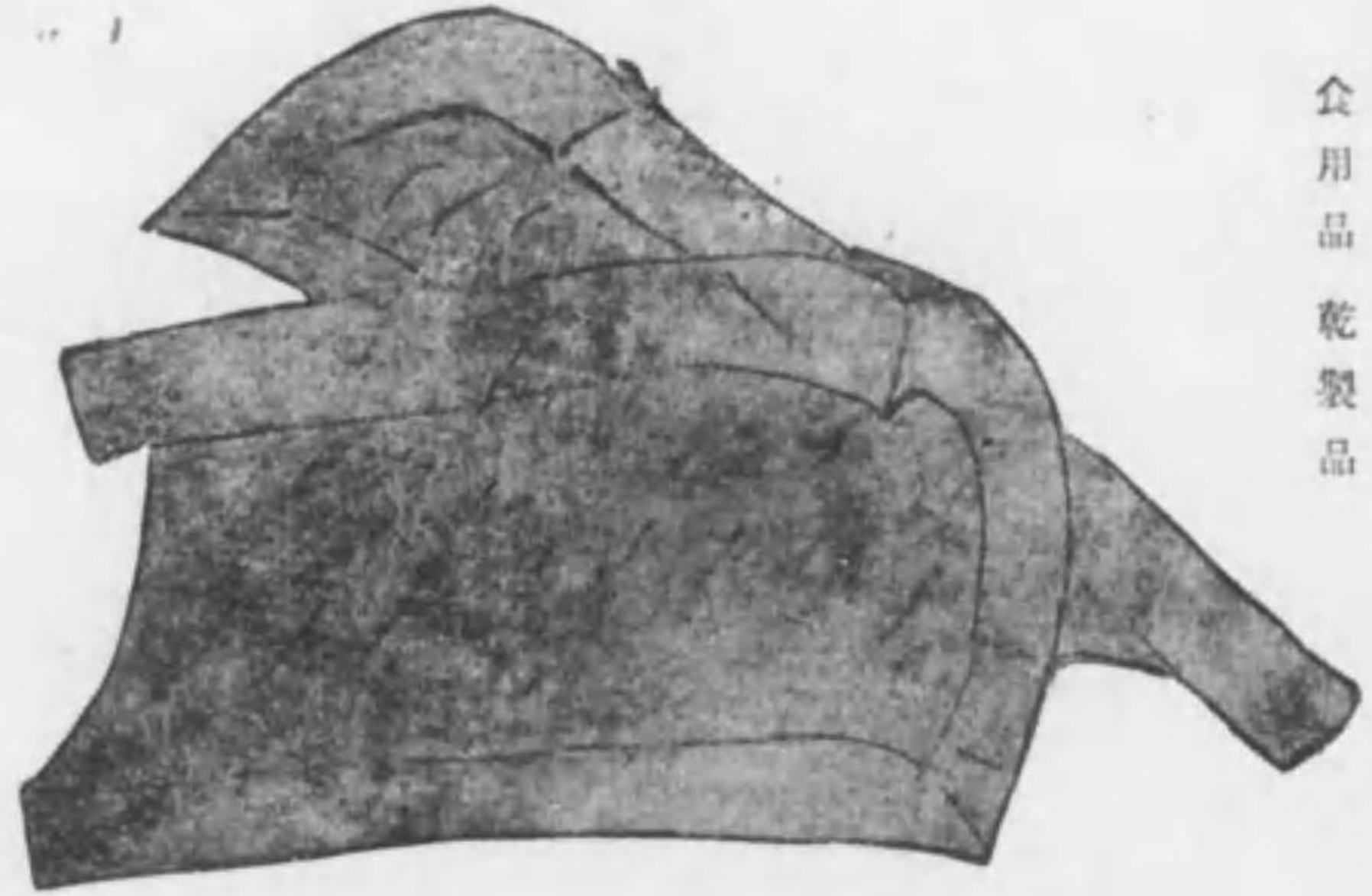
此のものは、羽後及陸奥にて製出す。其法海藻に産み着けある鱈卵を採り收め、其卵を十二三若しくは二十個許りづゝ繩に貫き、乾燥して販賣す、之れを玉フリコと云ふ。又好事家は、鱈の腹中より孕鱈を取出し、之れを方四五寸厚四五分の器中に盛り壓扁し、板の如くなして乾燥し、板フリコ又は壓フリコと稱し販賣す、共に味佳美なるにあらず。煮食するものあれども多くは兒女が慰みに食ふに過ぎず。

抑もフリコの稱は、一説に齒にて嚙むときブリ／＼音あるに依り名づくると云へども、昔時佐竹藩に於て鱈の蕃殖を保護せんとして、其の卵を採るを禁じたりしとき、漁人犯禁して之れを採り、詭りて鱈の鱈と稱し販賣せしに基き、終に此名あるに至れりと云ふ。

第五十六 需 良 皮

需良皮は、琉球八重山島に産する方言海馬と稱する海獸の皮なり。

皮 良 需 圖五十五第



第五十七 乾 貝 柱

此の獸は、北海道に棲む海馬とは異にして、熱帯地方の海に棲むものなり。此獸を捕ふるは十月頃より翌年三月頃までにして、一ヶ年凡そ三四十頭を得ると云ふ。而して其の皮の毛を、火にて焼き適宜の大きさに切斷し、阿旦の糸を通し、乾して那覇港へ輸送す。琉球人大に之れを賞美せり。此乾皮を食するには、數日水に浸し置き、鮑にて削り吸物とす。咬て聲あること海蜆に似たり。又三盃酢等となす等、實に珍雅の食物なり。而して明治二十三年東京八丁堀龜島町借樂園に於て、支那料理となして試食せしに、明骨類似のものとなり、從來琉球にて削り食するものに比して、一層佳味の良品となれり。

注 貝 圖六十五第



乾貝柱は、貝の中心の肉柱を煮乾したるものなり。其の貝柱を製すべき介類は板屋介、赤皿介、一名板良介、帆立介、玉珧介、馬珂介、婆々手介、一名乳母手介等の種類なりとす。

右六種の中に於て、板屋介にシラデ、クロデ、マダラの別あり。又赤皿介には黄、紅、萌黄、紫等の別あり。帆立介には平形、深形の二様あり。玉珧には有刺廣形、有刺長形、無刺黒形、無刺大長形の五様あり。馬珂介及婆々手介は別に區別を見ず。

板屋介貝柱を煮乾することは、甚だ古くより行はれたりしも、皆内國各地の需

用に止り、産額多からざりしを以て世に知られざりしが、因幡國氣多郡、青谷村山田與五郎なるもの、文久二年創めて蒸乾の良法を工夫し、之を長崎に試賣し、進で俵物役所に圖り、鳥取藩に建議し一物産と爲すに至れり。俵物役所の舊記によれば、天保九年の頃イタラ貝一斤元價二匁五六分より二匁八九分、唐方渡方三匁四分とあり、當時イタラ貝の名を以てし、其價當時の物價に比例し今日と對すれば、十倍にして三十四匁に當り、此金五十六七錢なれば、百斤五十六七圓を以て相當とす、豈良價の物産と言はざる可んや。然るに年により甚しき豊凶を顯はし、因幡の國の如き最も多額を産したるは、八萬餘圓にして、極めて少き年は三千圓に過ざる事あり。

明治三年の頃最も多額にして、出雲松江の人松本觀次郎氏、之を藩廳より拂受け、更に人參を製するが如く焙爐再製を施し、以て貯藏久しきを保たしめ、翌年へかけて支那人に賣却せしかば、大に利潤を得たりしと云ふ。此松本氏が貝柱にて利を得るも、舊時會津藩取計の人參にて安達監物が利を得たるも皆な然り、渾て支那人に賣渡す食用品は、貯藏久しきを保つべき品を製すると、賣期を知りて賣捌くと、濫賣を爲さざるところあることは、特り貝柱のみならず、各種の水産物皆な然り。而して又豊後、薩摩、筑前、長門、周防、安藝、阿波等にては、近年製出して輸出す。

又赤皿介は、明治十三年初めて横濱の海産商串田八百吉と、支那人學松なるものと圖り、武相海

のものを乾製して、板良貝と稱して輸出したるより創れり。此ものも各地の海に産すと雖ども、製出するもの甚だ少なし。東京に近き安房國にてすら、串に貫き煮たるまゝ、日本橋の魚市に擧げて乾製することなし、歎ぜざる可んや。

帆立介は、南部、津輕、北海道にて古くより繩貫の燻乾を製するのみにて、近年繩貫白乾製少しく行はれたるも、貝柱に製するものはなかりしなり。陸奥國にては明治二十一年五月より此帆立及び赤皿貝柱を製して、横濱函館より支那に輸出したるもの數萬圓に及べり。然れども未だ乾製の法宜しきを得ず、賣期を圖らざるが故に、其價も小粒のもの百斤十九弗、中粒十六七弗、大粒十四五弗の廉價なり。

娑々手貝柱も、明治十二年來の創始にして、南部、津輕にて製し輸出するの額甚だ多からず。

明治六年以來同廿二年迄全國介柱の輸出は左表の如し。

年 度	數 量	價 格
明 治 六 年	二二九、二二〇 _斤	二二、八五五、三九〇 _圓
同 七 年	—	五、八五四、五三〇
同 八 年	七九、三三九	一一、四六三、六〇〇

同	九年	一一五、〇五八	一一、六七六、四八〇
同	十年	一四、一一七	五、五〇六、六〇〇
同	十一年	三七、八四五	一四、三五七、四二〇
同	十二年	一八、七一〇	一〇、五一三、一八〇
同	十三年	六、九五九	四、〇八四、一一〇
同	十四年	一九、六五五	一一、四九六、八四〇
同	十五年	一〇三、二五一	三二、四七八、〇八〇
同	十六年	六六、七九八	二一、二九六、一四〇
同	十七年	二一九、四六八	五一、二七六、六六〇
同	十八年	一三三、九八三	三〇、八三一、九八〇
同	十九年	六四六、八三七	一〇一、五八三、一八〇
同	二十年	四二八、三九三	五四、九二三、九八〇
同	二十一年	四六五、六一三	六七、四八一、四二〇
同	二十二年	六八二、〇三一	九〇、〇三一、〇六〇

六種共に其製法は、大同小異なりと雖ども、帆立介の如き大形のもの、殻を放ちて煮乾し、赤皿介の如き小形のものは、殻のまま煮て殻肉を分離する方得策なり。板屋介柱を因幡國にて製するに、庖丁を以て殻肉を切り放ち、淡水にて能く洗ひ、釜或は鍋にて漸次煮立て、凡そ二三回煮上げたるを機とし抄網を以て抄ひ上げ、直に簾の上に並列し、日乾すること二日にして肉膜即ち方言ピラと唱ふるを取り分け、又筵に擴げ乾すこと四五日間にして製了す。又降雨の時は火力を以て乾燥す。但し貝柱の外ピラをも一の食品として販賣せり。

阿波國那賀郡答島村灣内新濱等にて、板屋貝柱を製する法は、先づ捕獲したるものを直ちに庖丁にて殻を脱し、尙ほ肉中にある汚穢物を脱離し、正身のもののみと爲し、潮水を鍋に入れて肉と共に煮上げ、鍋より取出して凡そ三日間日光に晒らし、乾燥したるを見定め、壘に收め貯藏するときは、凡そ四ヶ年間損敗せざるものとす。従來鯉節と等しく味を調和する日用食物となし、清汁とし或は醤油を以て附焼きとなし、酒の肴とも爲し來ることあり。

陸奥國にて帆立貝柱を製するには、生介のまゝ海水にて洗ひ、鹽二升又は三升許を加へたる熱湯中に殻の儘投入し、三十分間許煮蒸し、後ち掬ひ上げ、臟腑等を去り之は別に乾して肥料に販賣しピラは亦別に食用として販賣す。而して貝柱を淡水にて能く洗ひ、小釜に淡水を入れ、鹽一升を投

入して再煮し、竹簧の上に排列して乾燥し又焙乾器にて水分を去り、暑中は華氏百三四十度乃至百五六十度、春秋は百度内外とし、後日に乾すこと二週間にて製したるものとす。

赤皿介、婆々手介の如きも、其製は較や同一なり。之が改良の要旨は大形は殻を放ちて鹽水に二時間浸し、淡水にて煮て充分乾燥するを宜しとす。又鹽水に浸すは肉柱の煮て分割せざるが爲めなり。

玉瑤貝柱の鮮肉は、日本にても支那にても賞賛せしものなるが、乾製に爲すは支那に行はれ、日本にて乾製する地方は殆んどなかりしなり。然るに嘗て編者は陸前、陸中、陸奥、能登、丹後、伯耆、出雲、隱岐、筑後、肥前、豊後、伊豫、備前、尾張、三河、駿河、相模等の各地にて玉瑤柱を試製せしに、何れも佳品を得て、之を東京龜島町借樂園の支那料理に試み、好評を得たり。又横濱在留の支那人玉海等に品評を請ひしに、同様の好評を得たり。

其法たる殻より放ち、二時間許鹽水に浸し、而して煮熟して風乾又は焙爐乾と爲すにあり。扱て支那人は古今共に貝類中の王とも稱して珍重せり。然犀志に東坡嘗て江瑤柱と鬪の荔枝を以て南中の尤物と爲すとありて、大に其美味を稱揚せしなり。又肉柱の側に二個の白舌とも稱す可きものありて、筋毛の根を爲せり。支那人は此ものをも共に煮乾して肉柱と共に賣買し、帶子の稱を以てす、

二個の帶狀を爲す白舌の名によるものならん乎。

凡そ貝柱は先づ介殻を取除き、肉柱を取て此を桶に投じ、肉柱凡そ四斗に鹽三升を加へて漬藏し、一晝夜を経て取出し、淡水にて洗滌し、更に此を大釜に移し、水七八升を注ぎ、鹽一升弱を投入し、三回程煮沸せしめて後ち之を抄ひ揚げ、臟部を去り、淡水にて二三回洗滌して、竹簧の中に撒布し、充分水氣を去り、日熱によりて乾燥し、又焙乾器に上せて乾燥するを可とす。此の如くなすときは、品質佳良にして、能く貯存に堪へ、且つ一時に多量製を出するに便なり。

都て支那輸出向の貝柱は、宜しく發生後四五年を経過したる中形の柱を以てし、勉めて板屋介柱様の如く擬造すべし。故に其形をば長く色は白きを良とす。鹽量過少にして煮沸其度を過ぐるときは、肉纖維裂け易く、又乾燥不充分なるときは動もすれば裂目を生ずるものなれば、製造者宜しく茲に注意すべし。

第五十八 乾貽貝 又 淡菜

乾貽貝は、貽貝を煮乾したるものなり。支那人は淡菜と稱し、大に嗜好するものにて、本邦より近時輸出するもの年々多きを致す。而して其種類によりて製品の名稱を異にするものあり、左の如

し。

- 一 淡菜 一に大淡菜と云ふ、貽貝を煮て乾製したるもの。
- 二 小淡菜 カモメイガヒ、モイガヒ、マリコイガヒ等小形なるものを煮乾したるもの。
- 三 泥淡菜 泥貽貝を煮乾したるもの。

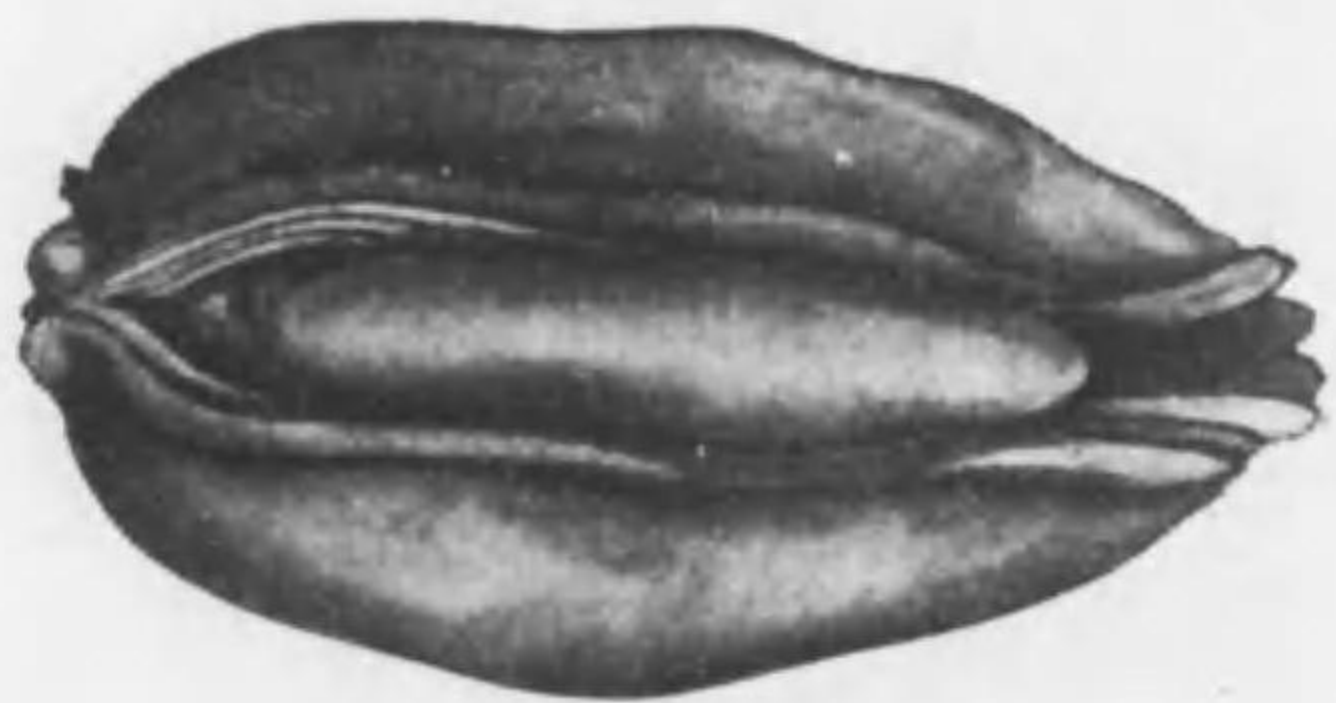
右製品の原料たる大淡菜は大古より賞味し、已に舊事記に黒貝、倭名鈔貽貝一名黒貝を載せ、其の製品は延喜式に載する所の朝貢品にして、三河、伊豫より貽貝鮓を肥後より、貽貝保夜交鮓を貢献し、本朝式にも若狭、三河より乾製を貢献し、伊勢神官は乾貽貝を大拔に添て土産に配りしことあり。而して全國の海中凡そ石岩のある所は、洋中港灣を問はず産せざるはなきも、或は貽貝の何たるを知らざる地方もあり、其故は方言の異なるに由れり。東奥にては周利貝又日和貝、山陰道にては貽之貝、東海にては貽貝、西海南海にては瀬戸貝又瀬貝、其他太刀貝、立貝、烏貝、毛貝、爲似貝、東海婦人、姫貝等數多の異稱あり。

淡菜を支那に輸出したるは、元文中より創り、天明五年の長崎倭物役所古記録には、干瀬貝一斤の價元買大一匁六分、中一匁四分、小一匁一分の三等に分ち、唐方渡六步代一匁六分、四步代二匁五分八厘とあり、然れも倭物役所の秘事にして、世人の知らざる所なりき。降て天保九年田原藩

士渡邊華山の誘導により、三河地方より長崎に出すに至れり。

元來三河地方の製法たる、天保年間には煮熬して其肉を放ち洗滌して、其儘乾燥したるも、安政の頃より改良を加へ、其の貝を放ちたる後ち之を淡水に洗ひ、更に淡水一斗に鹽五合乃至八合を加へたるものを以て之を煮直し、籠に移して日乾すること、し、降て明治三年に至り、火爐の乾燥を行ふに至れり。其火爐とは土中幅二尺、長四尺程の穴を掘り、上に高さ四尺、幅二尺、長四尺の竹簧の箱を置き、五つ組となしたるものにして、火爐には炭二貫五百

貝貽乾 圖七十五第



目を入れ、火を移し藁灰を覆ひ、一日中充分火力を保ち得べからしむ。而して火氣の他に洩れざる様注意し、數度手を以て煮貝を翻轉し、且つ箱を上下に操替へ乾燥す。此装置を以てすれば、一日に八十貫目内外を乾燥し得べきを以て、先づ一日間此法に依て乾燥し、翌日より日光に曝して充分に乾了せしむることとし、暑中及雨天の際は毎日火爐にて乾燥せり。火爐のみにて乾かしたるものは、光澤ありて色最も美麗なれども、乾燥充分なるが爲め大に量目を減ず。故に多くは日乾製となし、光澤を呈せしむるが爲め、只一日間火爐に懸くるを例とすと、是れ三河淡菜の由來なり。

又明治十八九年に至り、山本由方、河原田盛美兩人の教授によりて、三陸地方より良品を出し、次で水産巡回教師の誘導により、各地より追々製出するの勢ひに至りしなり。然れども目今多く産出するは三河、志摩及び三陸の地方にあり、伊豫、筑前、周防、伊勢等よりも多少産出す。若し全國に於て製出するに至らば、實に重要な輸出水産物となるべきなり。製造期は地方により小差ありと雖ども、二月中旬より六月までとす。

製法に無鹽製と、鹽水製の二様あり。鹽水製は初め殻の儘沓に入れ、釜中の沸湯に投じ一時に火力を強くし、介の口を開くを度として之れを引上げ、其の冷却するを俟て肉を離し、淡水にて洗ふ。又別に水一斗、食鹽一升の割合にて釜に滾沸せしめ、凡そ釜水の六分許の肉を投じ攪拌して沸騰せ

しめ、汚物を去り又攪拌す。斯くして後抄網にて抄ひ揚げ、焙爐又は平たき籠に平行して乾燥す。(其の煮釜には肉を出す毎に更に鹽八合許づゝを加ふ)第二日に至り箱又は樽に入れ置くこと一日、其の次日焙乾し、又次日より二三日間日乾す。但し其肉の大小により乾燥に長短あり、鹽量に多少あり。

製造に注意すべきは、生貝を寒熱又は空氣に觸れしめざる様莖等を蔽ふと、介殻を煮る際火力を弛めざると煮上げたる肉を重疊し、又は殻肉を分離する際、疊壓せしめざるにあり。且つ乾燥の遲滯せざるを要す、又一法は平釜に沓を布き、水を盛り、生貝を入れ、上に藁莖を蔽ひ、一旦沸騰せしめたる後、沓の儘取上げ、斜板上に移して(水を去り易くす)肉と殻とを分離し、洗滌して再び釜中に入れ、充分水を入れ食鹽少許を加へ、且沸騰せしめて攪拌し、更に沸騰するを度とし、抄網にて抄ひ揚げ、煮汁の滴り盡すを俟ち、莖に攤け日乾又は風乾すること凡そ四五日とす。若し雨天に際すれば火力を以て乾燥す。

以上記する處に據れば、製法に鹽を入るゝと入れざるとの二様あり。東國産は無鹽製にして、西國産は鹽を加ふるもの多し、加鹽の量多きに過ぐるときは色澤を失ひ、清人の嗜好に適せず。

香港領事の報告に據れば、淡菜は色鮮紅にして鹽淡く形大にして短きものを上品とす。黄色のもの

の之れに亞ぐ。色黒きものは至つて惡し、多く暹羅國より輸入すと云ふ。上海領事の報に據れば、黄色のものを上品とし、紅色のもの之れに亞ぐ。又淡煮を上等とし鹹煮は其の次なりと。福州領事の報に據れば、淡菜の最佳品なるは大粒揃にて色相鮮紅、味清晒にして鹽味なきものなり。殊に福州にては婦人經水不調の時之を食すれば、大に補益ありとす、故に小にして鹽氣あるは可ならず。又同地寧波、舟山等の外面にある諸島にて採收するものを輸入す。其大粒の鮮肉大抵三寸八九分より、四寸七八分の長さにして、唯之れを太陽に晒乾せるものを淡菜と云ひ、鹽水に浸たるを鹹淡菜と云ふ。其市價は清淡にして大粒純一のもの百斤十四五兩、小粒七八兩、鹽味あるものは三四兩なりとす。此報によりて清國各地の好尚異同あるを知るべし。

第五十九

乾眞珠貝

乾眞珠貝は、眞珠貝の肉を乾製したるものなり。

元來眞珠貝は、其の土地に於て生鮮のまま、酢を和し、或は煮食するに過ぎざりしが、明治二十一年、編者が能登國に於て串乾に試製し、之れを日本料理の藥物及び支那料理に供用したるに、味頗る佳にして乾蠣に勝れり。故に此貝の産地に於ては宜しく乾製し、輸出して販路を求むべきなり。

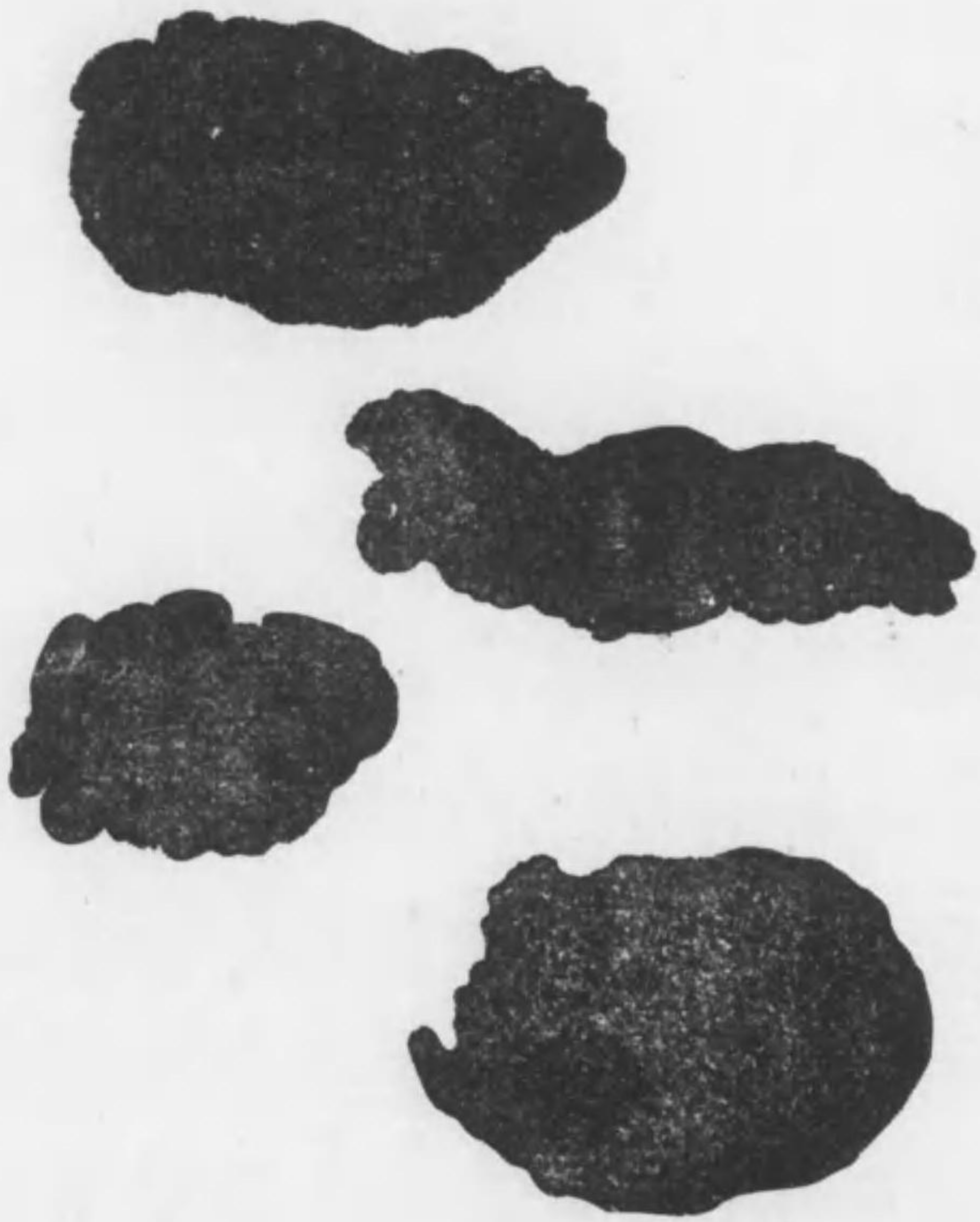
第六十

乾蠣

乾蠣は、蠣を乾製したるものなり。本邦古來より乾蠣の製法を知らず、近年支那産乾蠣を模製したるに創り、逐年支那へ輸出するに至れり。其の最も多く製するは北海道厚岸及び三河國なり。其中三河國渥美郡田原村前田又平を此業の元祖とす。即ち明治三年神戸港支那商德信號より、郵書を以て前田又平へ牡蠣産出の有無を問ひ來りしを以て、見本の寄送を求めしに、德信即ち本國より取り寄せ之を田原に輸せり。同四年右見本に倣ひ、乾蠣三百斤を同郡和知村に於て製造し、品質の審査及び販路の如何を質さんが爲め、之を携へて出港せしに、折柄德信の歸國に際し、望を失ひしを以て、在留支那商兩三名に之を無代價にて分與し、上海及び香港に輸して其販路の如何を試みしめたり。爾後日ならずして德信再び本邦に來り、該品の出荷を促せしを以て、直ちに乾蠣一千三百斤を製し、親ら之を携帶して神戸港に至り、同人に販賣す。是れ本邦乾蠣製造輸出の創始とす。

乾蠣の方今横濱より支那に向けて輸出するものは、香港上海を首とす。其の輸出額は一ヶ年凡そ七八萬斤内外にして、價格は百斤に付十四五弗より二十五六弗の間にあり。而して赤色製を上品とし、加鹽淡黄色製を中等品とし、黒色製を下等品とすと云ふ。

蛎 乾 圖八十五第



二一八

牡蠣に眞蛎、長蛎、板市蛎イロカキの三種ありて、皆共に乾製すべし。製法に鹽製、無鹽製の二様あり。無鹽製は品位佳良なれども、炎暑の候蟲害の患あり。左に普通行ふところの鹽製の法を記述す。
介と肉を放し、二斗樽一個に鹽二合を和して一夜漬置き、之れを二升許づ、竹の目籠に盛りよく洗ひて汚物

を去り籠の儘沸騰せる淡水にて煮、凡そ十五分時色黄黒に變じ外面固結するを度として、取上げ淡水にて洗ひ、簀上に撒け日乾すること凡そ四五時にして後之を焙爐に移し、華氏八九十度の熱を與へて適宜に乾燥す。

蛎 乾 圖九十五第



又一法は、肉を海水にてよく洗ひ水を滴らし、肉十貫目に付鹽八百目内外の割にて一夜漬置き翌朝淡水にて洗ひ、豫め甲乙二釜に淡水を沸騰せしめ置き、先づ甲の釜に入れ攪拌して徐々に沸騰せしめ、次に抄網を以て乙の釜に移し、再び攪拌洗滌して簀に移し、一日間日乾し、後火乾し油分を現出せしめて、光澤を添へしむ。

又海水にて洗ひたる剥身を、淡水一斗に鹽五合の割にて作りたる煮水にて煮、淡水にて洗ひ乾す

もある。
火乾の法は、縦四尺、横二尺深二尺五寸程の焙爐を地上に構造し、灰を敷くこと一尺許りにして炭火を容れ、藁灰を以て其火を掩ひ、上に簀箱を層疊して上下屢々換置し、漸次乾燥せしむるものとす。

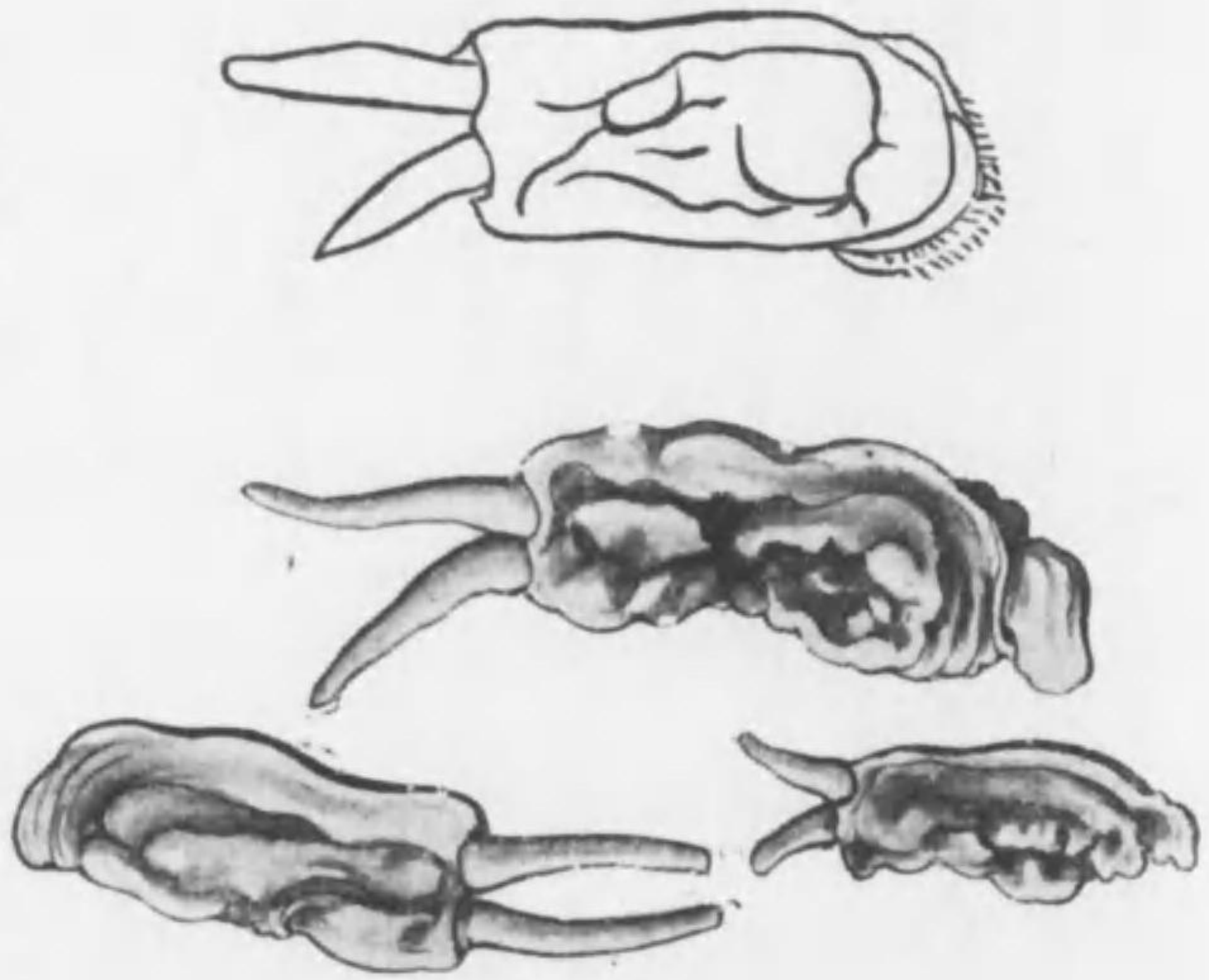
第六十一 乾 蛭

乾蛭は、蛭を乾製したるものにして、支那人の蛭干と稱するものなり。

蛭に蛭、竹蛭、石蛭の三種ありて皆共に乾製して、支那に輸出するを得るものなり。而して其蛭は肥前、肥後、筑後、三國に亘る有明海と稱する裏海の泥濘に夥しく生殖せり。而して其生育の地は泥濘の干潮となる所の二十丁内外の所にありて、近年に至りては一ヶ年凡そ一百万斤の多きを産し、支那へ輸出するもの少からざるなり。但し産卵後三ヶ年を経るに非ざれば長大に至らず、乾製するも利少なし。故に三年目の四月より八月の間に採捕するを宜しとす。九、十月の候は産卵の季節なれば禁捕し、區劃を立て輪番採捕の法を設くるを宜しとす。

筑後國山門郡干總角貝カシノアノカキの製法は、生に附着する所の泥砂を洗ひ落し、然る後ち通常の大鍋に適宜

第 十六 圖 乾 蛭



の水を灌ぎ、煮ること凡二十分時間、漸く貝殻の開くを待ち之を篩上に引揚げ、能く汰せば輒ち貝殻を除脱することを得る。而して其肉は清水にて能く洗ひ、再び鍋に入れ煮ること凡そ十分内外にして水汁を出し、暫時筵の上に排列し、水氣の略ぼ蒸發したる後ち乾燥器にて乾燥す。其法は能く温度に注意し、務めて上下の交換を計り、偏頗の温度を受けざらしめんことを要す。
肥前國藤津郡音成村字宮田尾ミヤノオノの沿海瀉地には、最も多きものにて、其製法は介に泥の附著したるを洗ひ落し、殻のまゝ釜に移し、水を以て之を煮ること釜中の水の沸騰するを度とし、抄揚げ殻を去り、肉を採り

再び洗ひて清潔にし、亦釜中に投じて煮ること暫時にして引揚げ、筵に並散し日乾すること二日若くは三日にして、極めて乾固ならしめ、微濕の觸れざる様注意し、大中小を撰み別ちて藁筵の俵に收めて販賣す。

夫れ鯉は、現今支那貿易重要品の一に居ると雖ども、三十餘年前にありては乾燥の法なく、生賣の外別に販路なく、他の魚介に比すれば價甚賤く、下等食品となすに過ぎずして、捕獲多き時は魚市に堆積するも顧る者なかりしに、慶應年間筑後國山門郡中島村魚商釘崎伊平と云ふ者始めて乾製法を試み、長崎に送り支那商に賣り多少の利益を獲たり。是海外輸出の嚆矢なり。爾來年々輸出し明治年間に至りては益々増加し、明治十一年上海港に輸送せしもの十三萬斤、價金一萬四千餘兩、十五年には亦其額大に増加して五十四萬斤、價金六萬八千餘圓に上れり。然るに比年濫捕の弊甚しく、加ふるに稚介を採製せしを以て、十六年後は産額價格共に著しき減少を來せり。

元來鯉は、肥前、肥後、筑後三國の間なる有明海の特産にて、其頭に肉角雙起するを以て總角貝の名あり、海泥に穴して之に棲み、潮滿つるときは泥表に出て、汐退くときは穴底に潜む。其最も多く棲む處は干潟上孔穴無數、恰も蜂窠を列ねたるが如し。其産地も肥前國佐賀、小成、杵島、藤津、筑後國三瀨、山門、三池、肥後國宇土、下益城、六代の十郡に連なり、皆な微細なる同一の純泥に

て、深さ數尺なり。其中少しく異なるは山門郡東開村に接する海區は泥濘殊に深く、生育甚だ富み連區第一に居る三池、藤津二郡は稍や歎沙を雜へ、介肉微白を帶ぶ。

鯉は小暑後陰曆六月 卵を胎み、大雪の期陰曆十一月 放卵するや、卵子の大き粟粒の如くして、泥表に浮動し、月餘陰曆正月下旬 を經て米粒許りとなり、始めて殻を顯して泥中に入り、漸く長く泥深く潜みて棲息す。初め殻の未だ顯れざる前は、風信潮候に隨て流動し去り、或は意外の所に漂著發生することあり、初生のものは翌年小暑の候一寸許に長じ、其冬季は二寸に及び、滿二年に至り二寸四五分となり、滿三年を以て生長の極度とし、是より以往は介肉却つて縮少すと云ふ。其量は二年餘のものは十六乃至十七個を以て一升の量とし、方言稱して十六鯉と曰ふ。二年未滿は三十個、一年以下は九十七乃至百個を以て一升とす。蓋し升量と個數との比例斯の如きが故に、二年乃至三年を以て捕獲の良期となすなり。又乾製期は秋彼岸より産卵前を良とす。此間は肉腸肥大、斤量多く味最美、價も亦貴し、産卵後は肉腸枯瘦し、殻裡泥を含みて之を乾製すべからず。漁民は概ね目前の小利に惑ひ、其成長期を待たず小介をも併せて之を捕獲す。且つ其漁具は往日釣力ギと稱する普通採具を用ひしが、此法は頗る熟練を要するが爲め、近年は鎌を以て泥を掘り、大小残りなく撈捕し、其最小なるは此際損傷壞裂し、遂に蕃殖を妨害し、大鯉の製品は年々數を減じ、多く小介を以て輸出品を

製するに至れり。乃ち價格の低落せしも職として之に由る。然れども濫捕の弊尙ほ未だ止まず、其期に及び各村争ひて多獲を貪り、蕃殖を省みず、遂に特産をして缺乏を告げしむべきの状あり。

明治十八年農商務省は人爲蕃殖を講じ、福岡、佐賀二縣に訓示し、費金を縣廳に委託し、藤津郡音成村、山門郡東開村海中に於て、各一萬坪を區劃して試植場となし、之を四區に分ち、一年一區を捕獲し、逐年漸次二三四區に及ぼし、其生長收獲の多寡、品質の良否を驗數し、而して得失利害を考明したることあり。

又此時其試驗場に於て乾蝗を製造したる方法は、先づ清水に洗滌すること一回、直に之を釜中の沸湯に投じ時を移さず出して之を竹篩に掛け、殻と肉とを分別し、復た洗滌したり。更に空釜に移し少しく煎熬し、水氣の消ざるを見て甑に蒸し、之を出して日乾すること三日、之を乾すに初日は一蓮に煮蝗七分乃至一斤を攤し、肉をして重疊せしめず、次日は一蓮五六斤、三日は十斤許りを攤して妨げなし。若し乾燥其度に達せざるものを以て色装せば、或は濕潤を帯び、或は微氣を生じ、品位を墜すべく、又乾燥の時雨ふれば製品黒色を顯はし、或は腸部より腐敗し。品位甚だ賤し、是の故に乾燥は其器械を用ひ、此患を除却するに若かず、近來漸く改良の緒に就き、佐賀縣は改良組合準則を布き、熊本縣宇土、下益城、八代の三郡は製造賣買組合を設くるに至れり。

第六十二 乾竹蝗

乾竹蝗は、マテガイを煮乾したるものなり。此介は蝗と異にして分布廣く、諸國の砂濱に生息す。愛媛縣の製法は、平釜(一斗五升入)に水八升許を入れ、食鹽三合許を加へて沸騰せしめ、生竹蝗三貫匁(凡四百八十個)許を入れて煮、殻口を開くを度とし、抄上げて殻を去り、肉を籠に盛り、別に水一斗に食鹽三合を加へて沸騰せしめ、此中に籠の儘沈め、又にて攪拌したる後取出し、晴天なれば凡五日間日乾し、雨天なれば火乾す。

豊前國企救郡長濱浦の製法は、湯煮して殻を去り、一旦壓搾器にて輕壓し、豫め水分を滴去し後ち日乾す。若し雨天なるときは火乾す。元來竹蝗は腴に富むが故に、乾燥後貯藏中動もすれば微蟲等を生じ、若くは腐敗すること往々之れあり。然るに一旦壓搾して乾燥したるものは、其患なしと云ふ。

武藏國南葛飾郡にて明治十五年に試製せし法は、熱湯にて貝を蒸し、殻を去り、二十四時間乾して瓶に貯ふ。

長門國豊浦郡宇部村の製法は、剥ぎ身に作り、之を煮、其煮汁にてよく洗ひ、簀上に日乾す。

乾竹蝗は、近來福岡縣人愛媛、岡山等に至り其製法を傳へしより、漸次試製者を増加し、愛媛、兵庫の如きは特に馬刀製造組合を設け、捕獲の制限を定め製造の規約を結び、漸次盛大に赴けり。此品は清國の需用頗る廣く、且つ瀬戸内海には蕃殖すべき所少なからざれば、將來益其蕃殖製出を盛んにすべきなり。

第六十三 乾大斧貝

大斧貝は、伊勢、尾張、三河、伊豆、相模、武藏、安房の海濱に多く之れを採る。古へは之れを賞すること最も深し。此乾製品は即ち乾大斧貝にして支那輸出に適す。

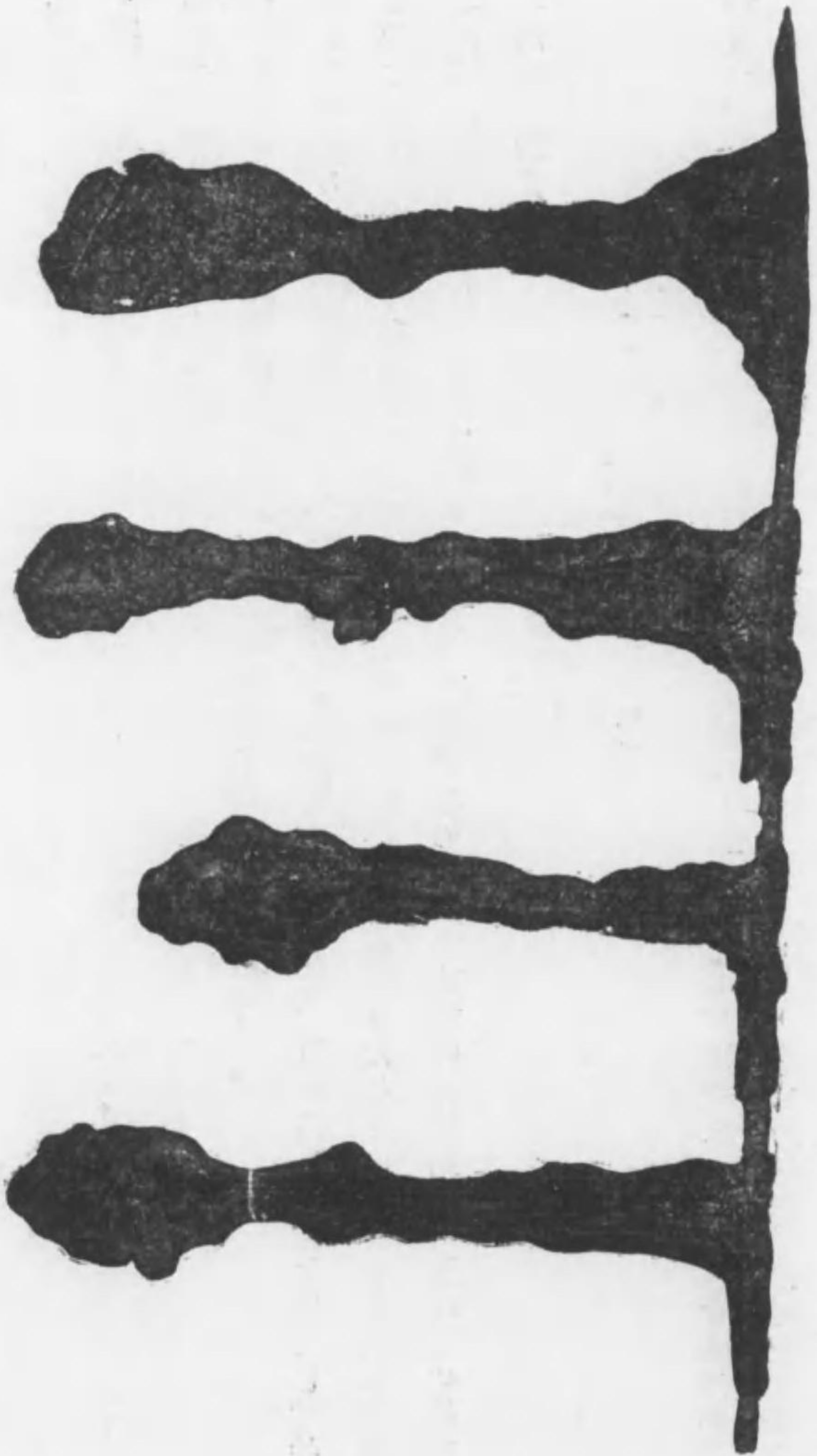
製法は殻を去り、其肉を竹串に貫き吊し乾すなり。

東京灣羽田浦の製法は、剥ぎ庖丁にて貝を剥ぎ、身のみを取り、鹽水を湛へたる桶中に集め、後より其の中にて晒洗し、次ぎに一旦之れを蒸し上げ、後ち簀上に撒けて日乾す。

第六十四 乾海茸

此もの九州有明海の特産なり。本邦未だ他に此産あるを聞かず。最大なるものは長さ尺に充つ。

第六十一圖 乾大斧貝



筑後、肥前等の有明海に瀕する漁村にては、退潮に乗じ其地の回み深さ三四尺許の處を認め、足にて泥底を探り、海苔の口足に觸るゝとき、シモクギ(方言ネチ)を以て其傍に穴を穿ち、手を容れて掘り出し、其獲たるものは海水を湛へたる小桶に收む。毎退潮一人にて凡そ百餘を獲ると云ふ。此もの從來鮮食(魚軒にし或は殻を去り、食鹽を撒布し一夜を経て水にてよく洗ひ、其白色になりたるとき之を割り、酢に浸して食ふ、或は煮食)するに味最も佳なり。

之れを乾製するには、其捕えたる貝を其儘釜に入れて一旦湯煮し、口の開きたるを度とし、抄ひ揚げて殻を去り、次に再び熟煮し藁蓆に移し、數日乾燥し製全く成りたるものは、苞に入れて販賣す。之れが調理は從來火灰にていびりて焼き、醬を和して食ふ。珍客の肴に供し、又小兒の學校の辨當に用ゆと云ふ。

第六十五 乾姥貝ホシウメカイ(北寄貝)

乾姥貝は、姥貝支那九州にて稱する「ウベガイ」は潮を煮乾したるものなり。姥貝は一に之れをホツキ貝と稱し、東北海及び北海道の各地に産す。從來之れを乾製して販賣す。陸奥國東海岸にて製する法は長さ二寸許の兩刃の小刀にて貝を開き、肉を取り籠に入れ清水にてよく洗ひて砂を去り、其儘釜中

第六十二圖 乾姥貝(北寄)



の沸騰中に投じ煮ること約三十分時にして釜より抄ひ上げ、少しく乾かし、然る後尾の方より剃刀にて肉を切り開きて腸を去り、次に簀上に撒げて日乾す。

磐城國宇多郡の製法は、剥身を作り清水にてよく洗ひて砂を

去り、釜にて煮籠若くは簀上に上げて水氣を滴し、後ち庖丁にて腹部を割り、簀上に撒けて日乾す、故に一名割貝の稱あり。

其他猶趣を異にせる乾製法あり。即ち殻を放ちて竹串を貫き、糸にて簀を編む如く括りて日乾すること六七日、よく乾きたるを貯ふ。又糸に連貫して乾燥したるものあり。

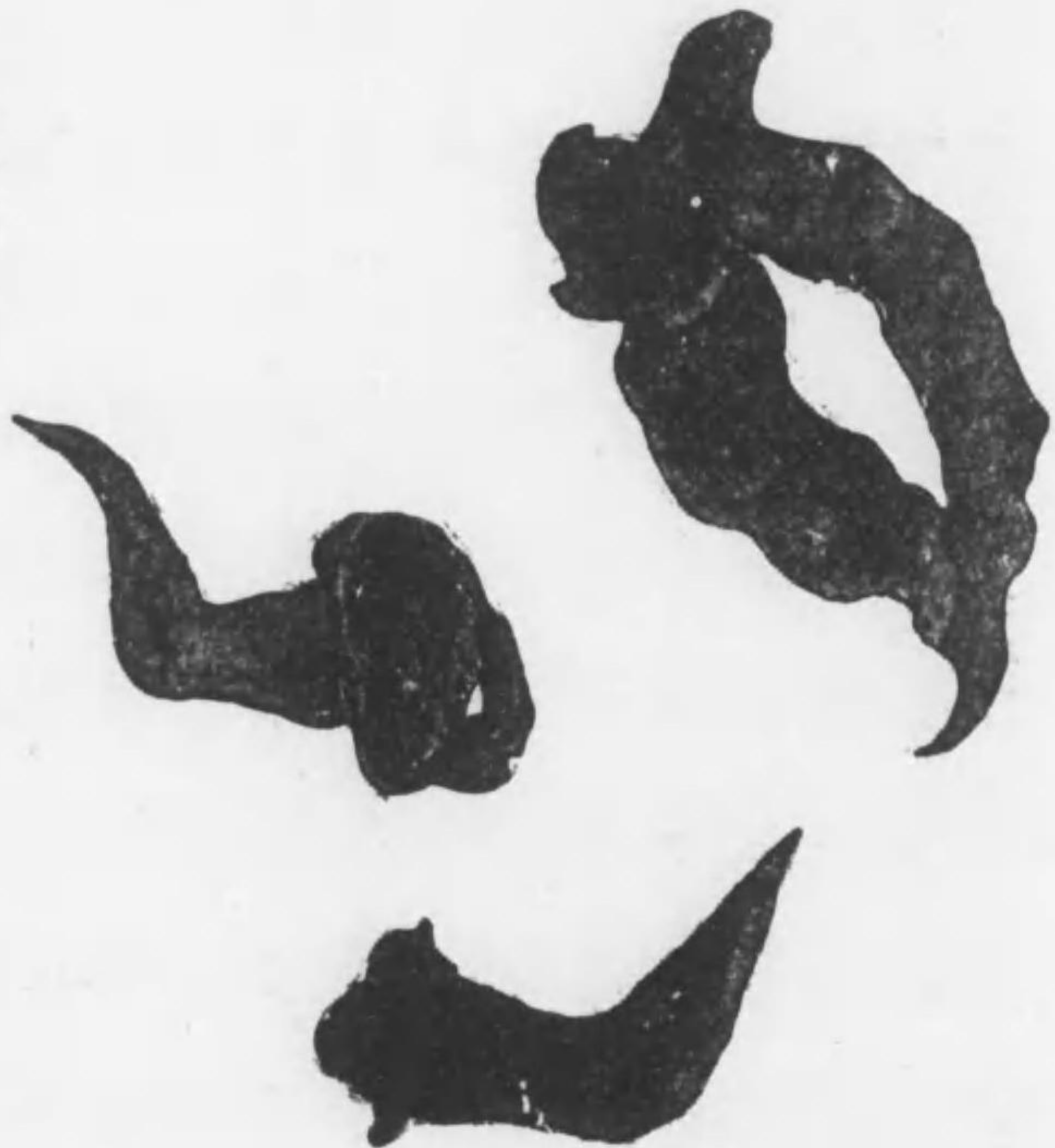
乾姥貝は唯に内地にて需用せらるゝのみならず、近年清國に輸出するものあり。東北地方にて旺んに製出するに至らば亦一の産物と成るべし。

第六十六 乾鳥貝

乾鳥貝は、鳥貝の肉を煮乾したるものなり。此貝は瀬戸内海に多し。安藝、備前、筑後、豊前、周防等の諸國より乾製物を出す。

安藝國安藝郡にては、往時食用に供することなく、皆肥料と爲せしが、安政年間より乾製することを創めたり。其法手にて殻中の肉を捻り取り、刀割して腸を去り、清水を沸騰せしめ、其中に投じて煮ること凡十分時にして取揚げ簀上に排列し、日乾して仄に收め貯ふ。此介は肉に黒色のものあり、之のもの落つるときは味を損し、且つ腐れ易きを以て最も注意を加ふ。之れを豫め避けんと

貝鳥乾 圖三十六第



せば沸騰の常に濁らざる様
度々水を取換ふるに怠るべ
からず。製品は品位を上中
下の三段に分ち、上等をハ
シラ中等をトリカイ下等を
タスキと稱す。

同國佐伯郡の製法も略ぼ
右に同じく、乾燥中若し宿
雨に遇ふときは貝肉を再煮
して後乾す。

周防國熊毛郡に於て行は
る、乾鳥貝の製法は、先づ
手にて其肉を殻より取り離
し、庖丁にて汚物を去り、

百個位を竹籠に盛り、海水に浸してよく洗滌し、次に籠の儘沸湯中に沈め、煮て暫時の後肉色の變ずるを度とし、引揚げて水を滴らし竹簀の上に撒けて乾燥すること三四日にして製了し、濕氣の患なき所に貯藏す。

同國玖珂郡京極某の製法を摘記すれば、先づ原料たる生貝の新否を検する爲め、清水に凡そ十二時間浸し置き、其良品のみを擇び、殻を開きてタスキを分ち、清水にて洗ひ湯煮して火乾若くは日乾す。

第六十七 乾馬軻貝

此貝は、内灣沙泥の淺所に産す。東京灣方面、千葉縣下船橋村に於ては盛に之れが蓄養を爲し、毎年冬春の候之れを東京に輸す、其額尠しとせず。多くムキミと爲して鮮食すれども、過多の産あるときは之れを乾燥するなり。

製法の方法は、貝ムキと稱する器を以て貝殻を開き、肉のみを取り集め、所謂ムキミと爲し其生貝を竹の細串に貫き、串數本を藁繩にて編み、吊し日光に乾燥すること二三日にして製成る。方言之れをバカメサシと稱す。此もの半乾の時味最も佳なるを以て、東京深川邊に於ては殊更之れを造

りて販賣す。

食用の方法は、焼きて醬に浸し、或は味淋、糖等を和して食ふ。然れども貯藏久しきに堪へしむるには猶十分乾燥せざるべからず。

第六十八 乾赤貝

赤貝は、清名之れを蚶子と稱す。此もの本邦各地に多けれども、殊に攝津、和泉及び播磨の海に多し。從來主として鮮食す。清國にても江蘇福建等の諸省に需用廣けれども、稍多産なるは浙江省寧波府のみ、故に輒近本邦よりも清國へ輸送するもの漸く多量に及べりと云ふ。近來出雲、伯耆、備後等に於ては已に蚶田を設けて之れが養殖を計るに至れり。

福岡縣長野治三郎の水産共進會出品解説に依れば、毎年二月より四月頃迄の間に於て一種の抓網を以て赤貝を漁し、其生鮮なるものを直に殻を除き、腸を去り水にてよく洗ひ、其儘簀上に撒けて日乾す。之れを乾赤貝の上品とす。製品一斤を得るには生貝一斗三升を要す。十分乾燥したるものは呔に詰め、口を堅く藁繩にて捆し、長崎を経て清國上海へ輸す。

右の製法は往時より行はれしものなりと雖ども、清國へ輸出せしは明治十五年長崎よりせしを初

めとす。百斤の代價上等品十六圓五十錢、並物十一圓八十錢にして連年輸出すと云ふ。

第六十九 乾蛤

乾蛤は、蛤を煮乾したるものなり。

乾蛤を製するには先づ大釜に水を盛り、之れに食鹽を加へ、其沸騰するに及んで生貝水二斗に食鹽三合を加へ生介三斗を投じ、十五六分時間煮沸し、竹筥を以て靜に之を攪拌し、肉の殻より脱離するを窺ひ、直に筥に抄ひ上げ猶肉の殻に附着したるものは之を拾ひ取り、温湯を以てよく之を洗ひ、竹筥の上に攤け乾燥す。

伊豫國喜多郡長濱町の製法は、生貝の身を剥ぎ取り、一夜薄鹽に漬け、翌朝洗ひて湯煮し、日乾すること四五日、雨天には焙爐にて火乾す。此法は明治十四年に廣島縣白杵郡の人より傳習したりと云ふ。

下總國匝瑳郡籠部村の製法は、貝を剥ぎ淡水にて砂を洗ひ落し、竹筥上に撒けて日乾すること三四日間にして成る。又寒川村の製法は、生貝を小庖丁にて剥ぎ、暫時淡水に浸して洗ひ上げ、小串に貫き日乾す。之れを方言サシレンと云ふ。

第七十 乾蛸

乾蛸は、淺蛸を乾製したるものなり。本朝食鑑に淺蛸は形小蛤に似て殻薄く租なり、魚家常に多く之を採りて民間日用の食に需く。乾淺蛸は竹串を以て兩三個を貫き、日に曝す。之れを串蛸と云ふ、參遠の守令之れを獻貢すとあり。

遠江國敷知郡濱名湖の製法は、捕りたる蛸を潮水を湛へたる桶に入れ、一兩日間放置して砂を吐き出さしめ、次に貝殻を庖丁にてはぎ、淡水にてよく洗ひ、竹串を拵ひ貝の目と稱する部に差し、繩を三四尺に切り是れを折半し、繩の目に挟み是を二三日間日乾す。尾張三河等の製亦之れと異ならず。

志摩國答志郡桃取村の製法は、鎌の先にて貝を開き、肉を出し之れを竹串へ二十個ほどづゝ刺して其串の兩端を二筋の繩に幾段も挟み、繩の上端を竿に吊し空氣の流通よき日蔭にて風乾す。

以上は俗に目刺と稱する製法なれども、近來諸地方に於て煮乾製を爲し輸出するに至れり。長門國豊浦郡松小田村の製法は、生の儘鍋に入れ湯煮して沸騰後少時を経、貝の開きたるを見其肉のみを拾ひ上げ、竹筥の上に撒けて曝乾せしむ。

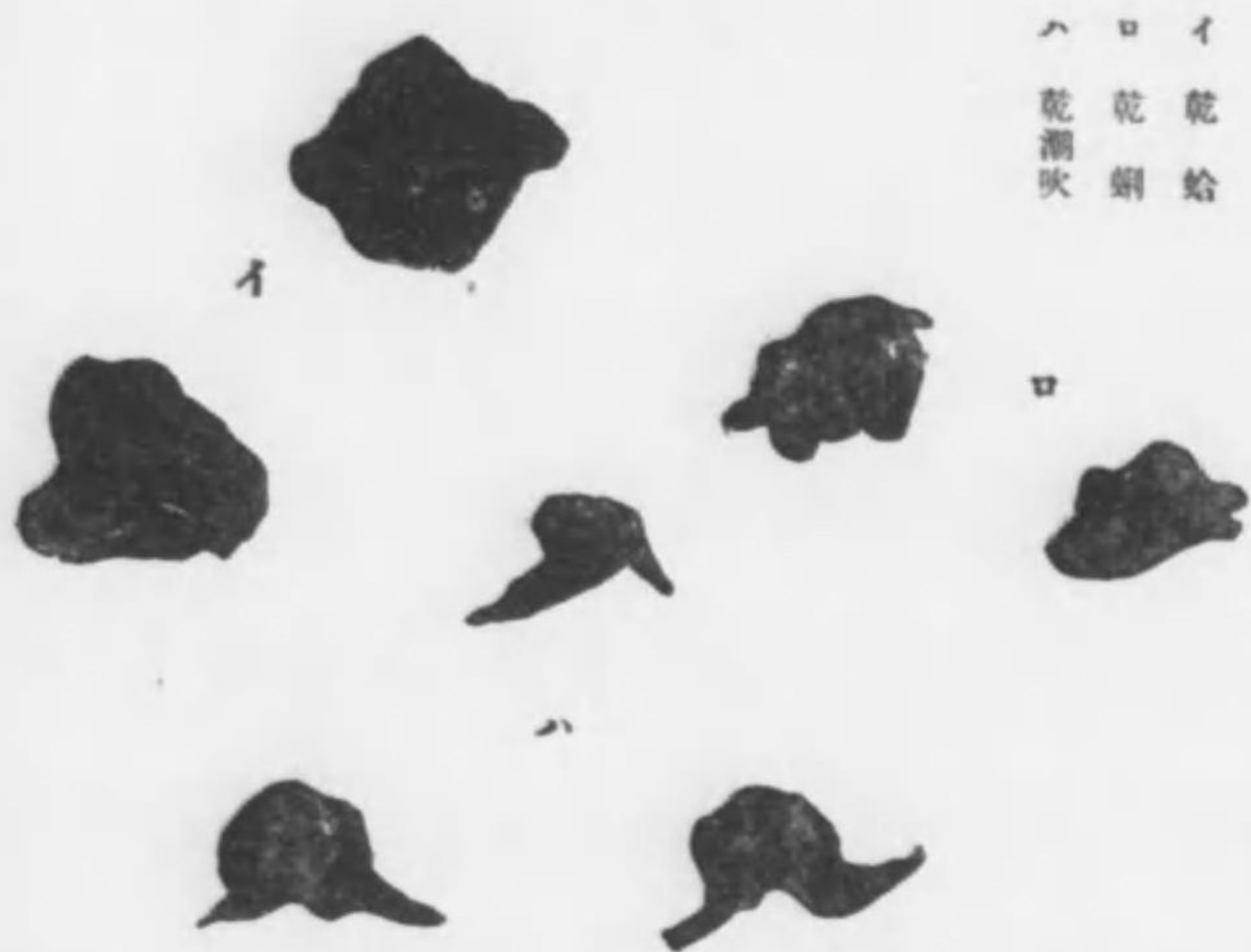
其他諸地方に於て製する煮乾法も亦此法に異ならず。

第七十一 乾潮吹貝

乾潮吹貝は、潮吹貝を乾製したるものなり。此物は沿海中泥砂にして、干潮の場所に産するものなれども、煮食には細砂を含みて味佳ならざるを以て下等のものです。東京にては養魚場の餌料として旺んに用ひられ、價頗る廉なり。然るに近來肥前、肥後、筑後等にてはホシウバガイと稱し清國へ輸出せり。其價百斤七八圓なり。(明治十八年十月長崎相場)爾來西國に於ては漸く廣く行る。

豊前國下毛郡大新田村の製法は、採收したる

吹潮、蛤、蛎乾 圖四十六第



貝を大鍋に入れ、冷水を入れ徐々に火を焚き、暫時沸騰するを度とし、鍋より直に桶に移し竹篩にて振へば貝殻は篩に止まりて肉は篩下に墜つるを以て、之れを更に一旦煮汁を以て洗ひ砂を去り、竹簀上に撒けて日乾す。

播磨國飾東郡飾磨津の製法は、貝の儘湯煮して後ち抄ひ上げて殻を去り、湯にて幾度も洗ひ砂をよく脱し、然る後日乾すること凡そ五日間にして製了す。此貝乾製するときは原料の七分を失ひ、僅に其三分を得と云ふ。俗に乾ツボコ貝と稱す。

其他肥後、筑後、長門等に行はるゝ法も亦此法に異ならず。此貝は冬季肉肥へ夏季瘠するを以て十月より翌年四月頃迄は殻附七八石にて、製品百斤を得らるゝも、五月よりは十石以上の數より漸く百斤を得るものとす。乾燥器を以て製したるものは殊に美にして價貴し。上海、香港ともに輸出して販賣宜しきものなれば、諸國共に努むるを良しとす。

第七十二 乾蜆

乾蜆は、蜆貝肉を煮乾したるものなり。製法は殻のまま煮て肉と殻とを放ち、又大蜆は剝身となして後に煮ることあり。而して日乾する

に過ぎざるものなれども、聊か地方によりて小異あり。

伊勢國桑名郡桑名獵師町伊藤源左衛門が、明治十年内國勸業博覽會へ出品したる乾蜆の解説によれば、竹籃の縁に鐵齒を具したるものを用ひ、水底を爬くときは蜆も砂も共に籃の中に入り、砂は籃の目より漏れ出て、蜆は籃の中に止まる。而して其蜆を直に釜の中に投じ、水と石灰少許とを混和し、煮熟したる時に筴にて撈ひ取り、桶水に移して殻を去り、貝肉を蕤蓆に排列し日乾して貯ふ。之を微温湯に浸す時は柔軟となるを以て、適宜の調理を爲して用ふべし。又俗間黃胖病に用ひて効驗ありと云へり。此乾蜆は煮染又豆腐から等と混じ煮付にして佳なり。又支那料理の清湯、白汁共に試みしに、何れも佳味なり。故に内外の需用あり。

若狭國三方郡三方湖産蜆日乾製と稱するもの、製造法は、一斗五升入の鍋一盃に蜆を入れ、水を用ひず蓋をなさず、焚くこと一時間にして貝は悉く口を開く。此時大桶に水を汲み、其中へ圍り六尺高さ六寸位なる五分目の篩を入れ、其の中へ蜆を鍋より移して篩ふ時は、貝の身は悉く落ち殻は篩に止る。而して之を箆離に取り水を滴らし、竹の簾に擴げて好天氣に二日間程乾かし、乾了したる時箱詰になす時は六七ヶ月の久しきを保つものとす。

第七十三 乾 榮 螺

乾榮螺は、榮螺を乾製したるものなり。製法に三あり左の如し。

(一) 明螺一名乾榮螺 薄鹽にて洗濯し煮乾と爲したるものにて、從來よりの製法なれども、明治二十三年岡野利兵衛、水原美之助等改良して支那に輸出する處となり、明鮑の製に倣ふを以て明螺と命名す。支那人は螺頭とも稱す。

(二) 薄片螺 明治二十一年河原田盛美が能登國にて試製して、之れを東京八丁堀龜島町借樂園の支那料理に試み、又支那福縣に送りて支那人の品評を請ひしに、頗る好評を得たり。而して亦其後明治二十三年五月在支那福州領事、上野專一氏が携帶の支那廣東省産の螺片と稱するものは螺類の薄片製にして同様のものなり。

(三) 榮螺熨斗 長く伸して乾したるものなり。

而して上古より榮螺に鹽藏及乾製のありしことは賦役令、延喜式等に螺の朝貢あるを見て知る可し。上古は和漢共に鮑と榮螺とは兩立の佳肴たりしに、六七十年以來世人知らず識らず之を賤むに至り、價甚だ廉にして或は漁夫の飯米代に足らざるに至れり。然れどもよく乾製するときは其利少

々ならざるなり。

一 明螺

明螺は明鮑の製法に同じきを以て此名を付す。而して其製造法は榮螺の貝を毀ち、蓋及び腸を除
 去し、其肉を樽に入れ海水を注ぎ入れ、草鞋を履きたる足にて踏洗ひ、又海水にて宜く洗ひ頭部に黒
色なき様
注意して而して極薄鹽にして四斗樽なれば鹽
一升五合の割合十二時間漬け置き、再び草鞋を履きて水を入れずして踏み
 洗ひ、後ち清泉の水にて宜く洗ひ、沸煮して清水にて洗ひ揚げ、日乾及び火乾晴天なれば一日間乾し又一
日火乾すれば後ち一日間は
日乾すべし、雨天なれば火乾のみにて
宜し、尤も火乾は炭灰に限るものなりすれば透明となり、恰も明鮑の如き色澤を出すものなり。其大粒透
 明せし物を上等とす。現今賣行價格百斤(十六貫目)に付金十四圓五十錢より次物十三圓乃至十二圓
 なり。新阪路開けしより以來明治二十四年四月迄、二千餘斤を賣込みたり。尙ほ續々支那人より注
 文あり。

元來乾榮螺は、從來榮螺丸干と稱する製法あり。其法は榮螺の貝を割り、肉を出し腸を除き、其
 肉を桶に入れ鹽を加へて、手を以て能く掻き交ぜ滑りを取り、清水を以て度々洗ひ、鍋に湯を沸騰
 せしめて其中へ入れ能く煮て、周圍は木にて造り、底へ竹簧を張りたる蒸籠に並べ、爐竈へ炭火を
 起し上へ火を覆ひて緩火とし、其上へ榮螺を入れたるセイロを三四重上げ、一晝夜炙り度々セイロ

を上下轉換して粗ぼ水氣を去り、乾きたる時晝は日干し夜及び雨天の時は微火の爐に掛け、乾燥せ
 しむること毎日毎夜にして、肉の大なるものは凡そ七八日、小なるものは五六日にして乾固したる
 を貯ふるものとす。

二 薄片螺 支那名螺片

製法は、榮螺の殻と肉とを分ち或は殻のまゝにても能く煮熟し、腸を去り鹽を擦り付けて洗ひ、
 半日許風乾したる處にて輪切に薄く切り、又乾すこと三日許にて空氣の通らざる器に納めて貯ふる
 ものとす。

三 榮螺熨斗

製法は薄く長き片に切り板に張りて乾すものにて鮑熨斗、海苔熨斗等の製法に同じ。

第七十四 乾辛螺

乾辛螺の製造は、其創始古からず、肥後、佐渡、備前等の諸國より多少の産出あり。此もの亦支
 那の嗜好に適し毎年長崎港より輸出ありと云ふ。

其製法は、漁せし辛螺を一旦洗ひて其儘大釜にて湯煮し、暫時沸騰せしめ抄ひ上げて肉を抜き取

り、後湯若くは水にて洗滌し水を滴らし、簀上に並べて日乾若しは火乾するに過ぎず。想ふに乾辛螺の製造法は、其初めより乾榮螺に倣へたらんには必ず精良なる品を得ん。

第七十五 乾田螺

乾田螺は、田螺の乾製なり。此貝も往古賞味せしことは和名鈔に田螺、螭螺、甲贏等のあるを見て知るべし。而して日本全國中水田、池沼の中に産し、春初水田より捕り之を家庭池に放ち一兩月を経て食する時は、肉脆くして泥味なく最も佳味、又乾したるものは再び清水盤中に浸し一兩日を経て則ち煮熟し、蒜葫味噌を和し又椒醬に浸し煮乾して食し、亦味噌汁にして之を煮熟し食して雅味あり三四月に至て腹の内に子を抱き胎生す。一個三五子あり、而して細少なり其形全く母形を減ぜず子長する時は母半殻を出づ子母に隨て出で、泥中に蠢くといふ。此時に製するもの最も佳なりとす。

製法は、鍋釜等にて殻の儘煮て臼に移し、杵にて搗き碎き、目籠に入れ流水にて晒洗し、殻と肉とを水簸して日乾す可し。三月上巳の節會に必ず用ふるの舊例ありて、其頃は價も甚だ貴し。相模其他三月の節會に用ふる地方も亦數國に在り。

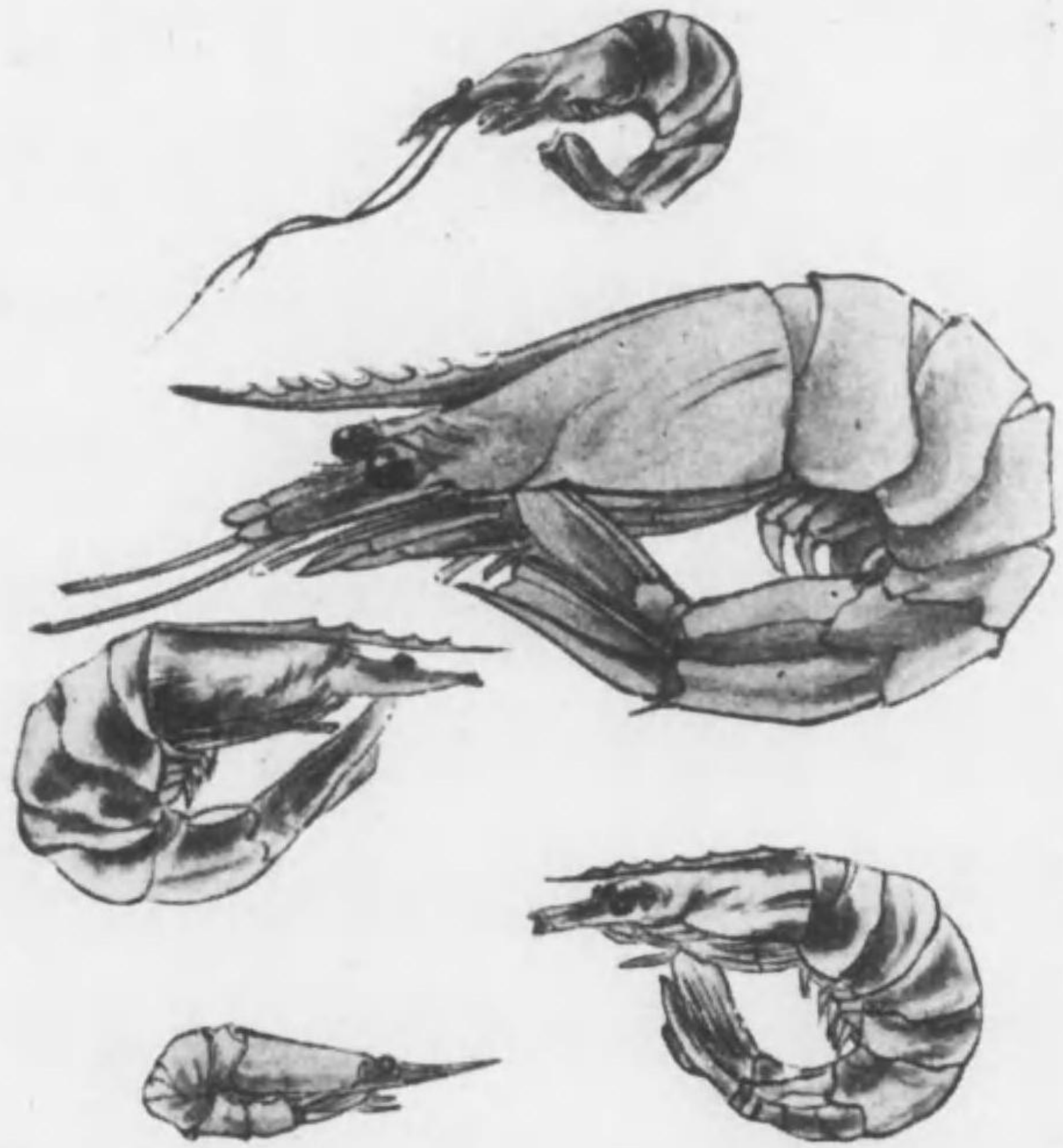
元來海に遠き山國に於ては之を食するの量多額なれば、自ら水田にも少なしと雖も、沿海地方に於ては他の魚介に富める故に顧る者少なく、隨て繁殖夥多なるものなり。斯る地方に於ては之を乾製と爲し貯へ、救荒豫備に充つる時は數年を経るも腐敗せず、一朝饑饉に際するも、草根木皮を食ふに比すれば幾分の滋養物となるべし。無用物を轉じて凶變必要の物とし、餓餓を救ふは仁者の重んずる所、君子の貴ぶ所にして、其効益甚だ大なりとす。昔時之を兵糧軍備に貯へたる諸藩も少なからざりしなり。考合す可し。亦支那人は是等の乾螺を嗜好せり。

第七十六 乾鰕

乾鰕は、鰕を乾製したるものなり。

本邦に於て乾鰕を製したるも亦古く、即ち延喜式卷の第一第二に蛤蛸槽、同第五同第三十一に鰕蛸槽、卷二十四に海老を載せたり。皆神饌供御等の用にして乾製品なり。三河風土記に蛸、新猿樂記に蛸、類聚雜要抄に大海老、出雲風土記及び和泉風土記に鰕鰕を載せたるも亦製品なり。而して伊勢鰕は東南海に多く、車鰕、芝鰕は全國の海に産すれ共、乾製せざる地方尠からず。伊勢鰕は秋冬に、車鰕は夏秋に於て製造す。種類に依り又製法に依り、皮付乾鰕、摺鰕、櫻鰕、燒乾鰕、乾

(一) 蝦乾付皮 圖五十六第



二四四

尺蝦の五種あり。

一 皮付乾蝦

蝦を皮付の儘乾製するものにして稀には淡乾もあれ共、多くは煮乾なり。原料は何蝦をも製す。大なる蝦を乾製したるものは藁にて編み、連と爲して九州地方より多く賣り出す。

二 摺 蝦

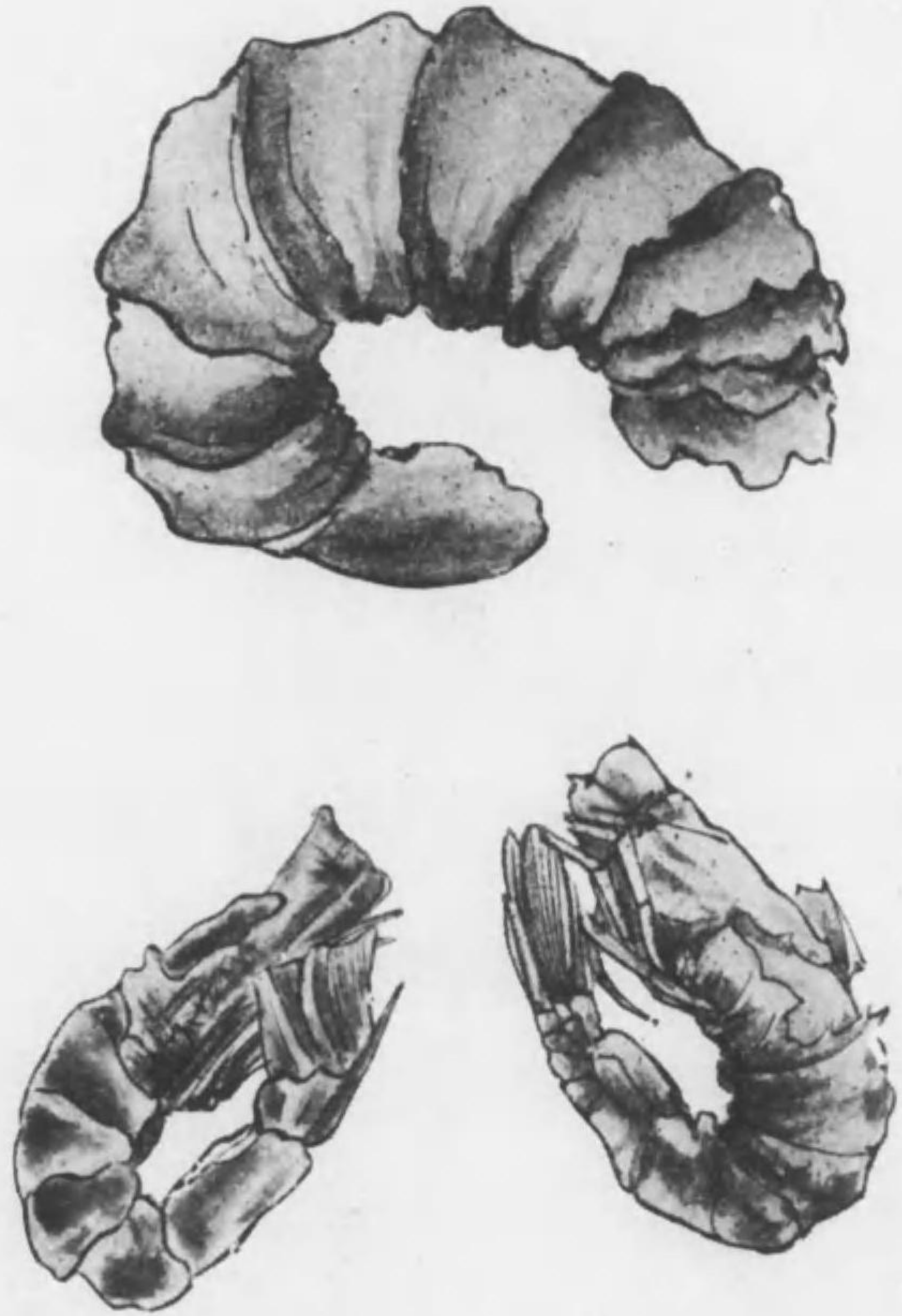
乾蝦の皮を摺剥ぎたるものにして、磨蝦、搗蝦の稱あり。支那人は小蝦の摺り製したるを蝦米と

(二) 蝦付皮 圖六十六第



稱す。原料の重なるものは芝蝦シハエビ、車蝦クルマエビ、龍蝦イセエビ、川蝦等にして就中多額を製するは芝蝦、川蝦の二種とす。

(一) 蝦 摺 圖七十六第



元來本邦蝦の種類は甚だ多しと雖も、從來内國の需用に供せる乾蝦には、皮を剥ぎたるは甚だ少なく、皮付の儘乾製し、或は串に貫ぬき焼乾等と爲すもの多かりしも、近年支那輸出に注目する者年々多きに至り、爲

めに摺蝦の産額大に増加せり。


(二) 蝦 摺 圖八十六第



製法は、各地大同小異にして、蝦に鹽を和し平鍋に入れ能く煮煎し、直ちに程蕤に撒布し、晴天に凡そ三日間曝乾し、而して之を婦人若は童子をして竹片を以て叩かしめ、悉く其殻を簸ひ、正味十貫目を一俵とし蕤俵に納れて販賣す。元來摺蝦は新鮮にして傷み無きものを選ぶ可し。白に入れ杵を以て徐々に搗くもあり

箕皮と塵とは肥料とすべし。桶箱等に納れ密閉すれば貯藏に宜し、近時改良せし製法は、平釜數個

を備へ付け、淡水を沸騰せしめ、能く洗滌したる生鰕一貫目に鹽二合を加へ、釜中に投じ暫く煮沸し、生鰕の量は沸湯上面より凡そ二三寸の下に至るを度とし釜より出し、日乾すること數日、肉已に堅きに至れば棒を以て殻を打落し、唐箕を以て細粉及び皮を去る。其色澤の失せざるを欲せば、乾了したる儘皮を去らず之を貯ふるものとす。又一法は清淨なる淡水を大なる桶に貯へ、鮮鰕を籃に入れたる儘桶中にて能く洗滌し、砂塵芥等を除去し、且つ豫め二個の鐵鍋に淡水鹽水とを沸騰せしめ置き、先づ鰕を淡水の沸騰中に入れて一旦煮、直に引上げ再び鹽水の沸騰中に投入す。鹽の量は時候及び魚の大小に依りて加減す。暫時煮て引揚げ、薄く莖上に撒布し、能く之を日乾す。已に乾了せば四斗入許の桶中に入れ、又木を以て攪拌し、殻を刷落し簸散して殻を去ること凡そ三度、後ち之を上中下の三等に品位を撰別し、更に篩を以て大中小の三つに分つものとす。

又一法肥前國藤津郡即ち有明海に産する乾海老の製法は、水五斗鹽一升の割合にて鰕と鹽とを調和し、釜にて焚き其鹽水の沸騰するを待て生鰕一斗を入れ、程能く煮へたる時釜より出し、水氣を能く去り、莖に擴げて晴日日乾し、桶に入れ此  圖の如く長さ四尺幅一尺の板に繩を巻き（方言之を摺り板といふ）たるものを桶の中に差し入れ、板の上方を兩手に握り之を回轉する時は、桶中の海老は板の卷繩に觸れて悉く皮を脱却す。

三 櫻 鰕

櫻鰕も亦摺鰕の一なれ共、其色濃紅色なるにより此名あり。

常陸國にて製する法は、霞浦に産する河鰕を清水にて能く洗ひ、河水一斗に鹽六合を加へて煮熟し、直ぐ引揚げて莖の上に撒敷し、二日間之を日乾し、充分乾燥したる後ち莖壹枚に乾鰕二斗許を置きて、手杵にて之を打ち、其殻を脱却し、更に簸を以て殻を去る、之を荒搗といふ。尙ほ前法を施すこと一回、之の中搗きといふ。最後莖に散放し摩擦して能く殘殻を去るものとす。

摺鰕の最も多く産するは、安藝、長門、肥前、常陸なり。他の諸國にも原料なる鰕は多産すれ共製するものは少し。而して支那に於ては鰕米を珍重すること甚多く、近年其輸出益々多きに至れり。左に明治元年より同二十二年迄に至る輸出入表を掲げて參考とす。

摺鰕輸出入表

年 度	斤 數	價 額
明 治 元 年	四〇、三〇〇 _斤	九、六一二、八七〇 _圓
同 二 年	一九、四九八	五、三三八、七六〇
同 三 年	三二、三〇〇	六、七五七、八二〇

同	四	年	四九、九〇五	二五〇
同	五	年	四八、九二三	八、六四七、七四〇
同	六	年	五二、〇七〇	七、一七〇、五三〇
同	七	年	四九、六七二	七、六八一、四〇〇
同	八	年	五八、二四九	六、六一四、九九〇
同	九	年	八一、八九一	九、三三一、五二〇
同	十	年	一二八、〇七三	九、九五八、九〇〇
同	十	半	二四二、七六四	一六、六二〇、八九〇
同	十一	年	一七〇、八九一	三二、一一二、八三〇
同	十二	年	一四〇、三七四	二二、二二三、三一〇
同	十三	年	二二五、〇一五	二〇、三三九、六五〇
同	十四	年	二二九、二四一	三四、七六二、五七〇
同	十五	年	三二五、一二四	三二、〇四六、一二〇
同	十六	年	三八二、五五二	三九、一二四、三八〇
同	十七	年		四四、七六〇、二七一

同	十八	年	六二四、七四四	七三、九六六、五五〇
同	十九	年	一、〇九七、三四四	一一九、一〇一、九〇〇
同	二十	年	一、二四三、九六四	一五六、五二一、九一〇
同	廿一	年	一、五六七、九五四	二〇三、八七八、八八〇
同	廿二	年	一、五二一、二五九	一四九、〇四七、三三〇

四 焼乾鰯

焼乾鰯は、車鰯、伊勢鰯、芝鰯等何鰯にても製す。其法生鰯を能く洗ひ、竹串に數尾連ねて刺し之を爐火の周圍に駢列して焦げざる様に炙り、油液の稍や乾きたるを度とし、其儘貯藏し或は一旦日乾し又は藁にて編みて貯ふ。

五 乾尺鰯

乾尺鰯は、備前國兒島灣に於て製するものにして、冬春の候干瀉に産する穴尺鰯を拾ひ捕り、鹽水にて鰯を煮ると同じく煮、簀に撒けて日乾し、皮を剥きたるものなり。又肥後國八代郡の製法も之れに異なることなし。

支那にても鰯を産し、本邦の摺鰯の如く乾製して鰯米といふ。大小數種あり大なるものは、我が

伊勢鰯の如く又車鰯に類す。方言之を鷹爪鰯といふ。小なるものは最も多く、漁期は三四月の交より五六月に至る。大小共に生鮮の儘煮食すれ共、多くは蒸乾して上浦厚門邊に輸出す。

其製法鍋にて之を蒸炸し、大低鍋中の水沸騰するを度となし、後ち地上に撒布して日光に晒らす時は、其皮自ら剝落す。小なるものは蒸沸する時少許の鹽を加ふれ共、大なるものに至ては甜晒(アマボシと云ふ義か)と唱へ、鹽を加へず、大なるものは百斤に付き十兩乃至十五兩にして、之を貴品とす。小なるものは同三兩五六錢乃至四兩に過ぎず、別に榮城縣石島より産するものあり。其味鹹く、質濕なるを以て價最も廉にして、百斤に付き二兩八九錢なりといふ。

鰯皮と云ふは武定府より出づる一種にして、其形河海老に類し、長さ僅かに七八分、其色白く肉輕し、天日に曝らして乾涸せしむ。其價百斤に付き二兩五六錢とす。本品は山東三面の海岸之を生ぜざることなく、其漁獲の法は極めて細目の糸の網を以て撈取し、直ちに日乾すといふ。

第七十七 乾鰯

乾鰯は、鰯の卵を乾したるものなり。

乾鰯は、支那にて鰯粉と稱し、清湯調理中にも加へ、又小食物に撒布して嗜好し、高價のものなり。

なり。

其製法は、概ね煮乾と爲し、紙袋に收めて貯るのみ。此の如く簡單なるものにして、殊に我邦にして鰯最も多きを以て、製出せば其利少なからざるべし。

第七十八 乾餅

乾餅は、糠蝦餅を乾製したるものなり。其製法二あり左の如し。

- 一、淡乾餅 餅を共儘に乾したるもの。
- 二、煮乾餅 餅を煮乾したるもの。

餅の類は、各地に産すと雖も、乾餅を乾する地方は甚だ少なし。

一 淡乾餅

豊後國宇佐郡にて乾糠蝦と稱して淡乾するものは、秋冬

圖九十六第 乾鰯



餅 乾 圖 十 七 第



の際麻布或は綿布の粗なるものを以て作りたる趕網を以て撈獲し、塵芥を去り、筵に撒けて日乾すること二日許にして袋に貯ふ。久しきを経るも腐敗の憂なしとす。又煮乾の方法は、大なる釜に湯を沸し、餅を入れて暫く沸煮し、大なる竹箆に揚げて滴汁を去り、廣き空地を選び筵に薄くむらなく擴げ日乾す。晴天一日にして乾揚ぐ。

二 煮乾餅

備前國邑久郡東片岡村、牛窓村、鹿忍村、久々井村、番田村、胸上村等にて乾苗蝦と稱するもの、製法は、淡水を釜に入れ、其内に生鮮の餅を投じ、少時間煮て取出し、筵に撒けて日乾して貯ふ。重に煮出しの用と爲し、又は其儘酢、醬油等を和して食用と爲す。武藏國南葛飾郡東宇喜田村の乾鮎製法は、餅の最良なる塵芥無きを選び、晴天の日筵上に撒布して乾燥すること五六日、而して能く乾燥したりと認むる時は之を集めて器物に入れ貯ふ。

第七十九 乾蟹

乾蟹は、蟹を乾製したるものなり。

本邦にて蟹を乾製するは甚だしく、イバラカニ、マツバカニ、コモチカニ、サルカニ等に施すを普通とす。製品を區別すれば、殻付乾蟹、殻除乾蟹、焼乾蟹の三とす。

一 殻付乾蟹

殻付蟹は、マツバカニ、サルカニ、コモチカニ等の如き大蟹を殻付の儘熱湯に投じて煮、然る後蟹の裡と稱するものを取除き、臟腑を去りて乾燥す。此物は大蟹の産せざる地方に賣出す時は、大に好評せらるれ共積ばりて運賃嵩むが故、脚のみを存して賣出す方便なり。マツバカニ、コモチカニ等は山陰北陸の海に多く産し、東海に産せざるを以て生乾にて東國に輸送せば、極めて好評を得るものなり。

二 殻除乾蟹

殻除乾蟹は、蟹を殻付の儘熱湯に投じて煮上げ、殻甲を除き乾燥するものなり。或は煮乾して後殻甲を除き、乾肉と爲すものあり。伯耆國にては、蟹金花と稱し、蟹を殻付の儘湯煮してのち殻甲

を去り、其肉を取りて乾燥し、紙袋に入れて貯ふ。支那にては此物を蟹肉と稱し、大に嗜好し、温湯に浸して柔かにし、種々の料理に用ゆ。

三 燒乾蟹

燒乾蟹は、小蟹を竹串に貫き殻付の儘爐火に炙り乾燥するものにして、其他醬油の付燒等に供す。支那にては大に蟹を嗜好し、乾蟹は勿論其他の製品多く、都て上饌に供す。清俗記聞に蟹炙を上等菜類十六碗の一とする等の事あり、彼地需用最も多き蟹肉を見るに、蟹を煮乾して殻甲を除き乾し固めたるものにして、色微に赤し。支那にては廣東省より産すれ共、露領沿海州及び朝鮮等より年々輸入ありて、一年の要量凡十五萬餘斤なり。明治十九年香港相場百斤上等二十二圓、並十九圓位なりし。

第八十 乾蟹 蟹 鮑

乾蟹鮑は、蟹の卵を煮乾したるものなり。

蟹の卵は、生鮮なるを煮食しては屢々中毒することあるを以て、忌むものあれ共、支那人は之を乾製したるを蟹子と稱して、蝦紛と同じく嗜好す。山陰道地方に産するマツバカニの雌なるコモチ

第八十一 乾 蛸

カニ一名マメカニの卵の如きは煮食して中毒するもの多く、肥料に供すと雖も、煮乾せば極めて佳良の蟹子たるは編者が已に試みて之を支那料理に供し、且支那の品評を経て輸出に適するは確信する所なり。其製法煮乾して紙袋に收め貯ふに過ぎざるなり。

乾蛸は、蛸を乾製したるものなり。

蛸の種類及び製法に依り眞蛸丸乾、眞蛸張乾、眞蛸煮乾、大蛸脚乾、手長蛸丸乾、手長蛸鹽丸乾、飯蛸煮乾、飯蛸鹽乾の八種なりとす。

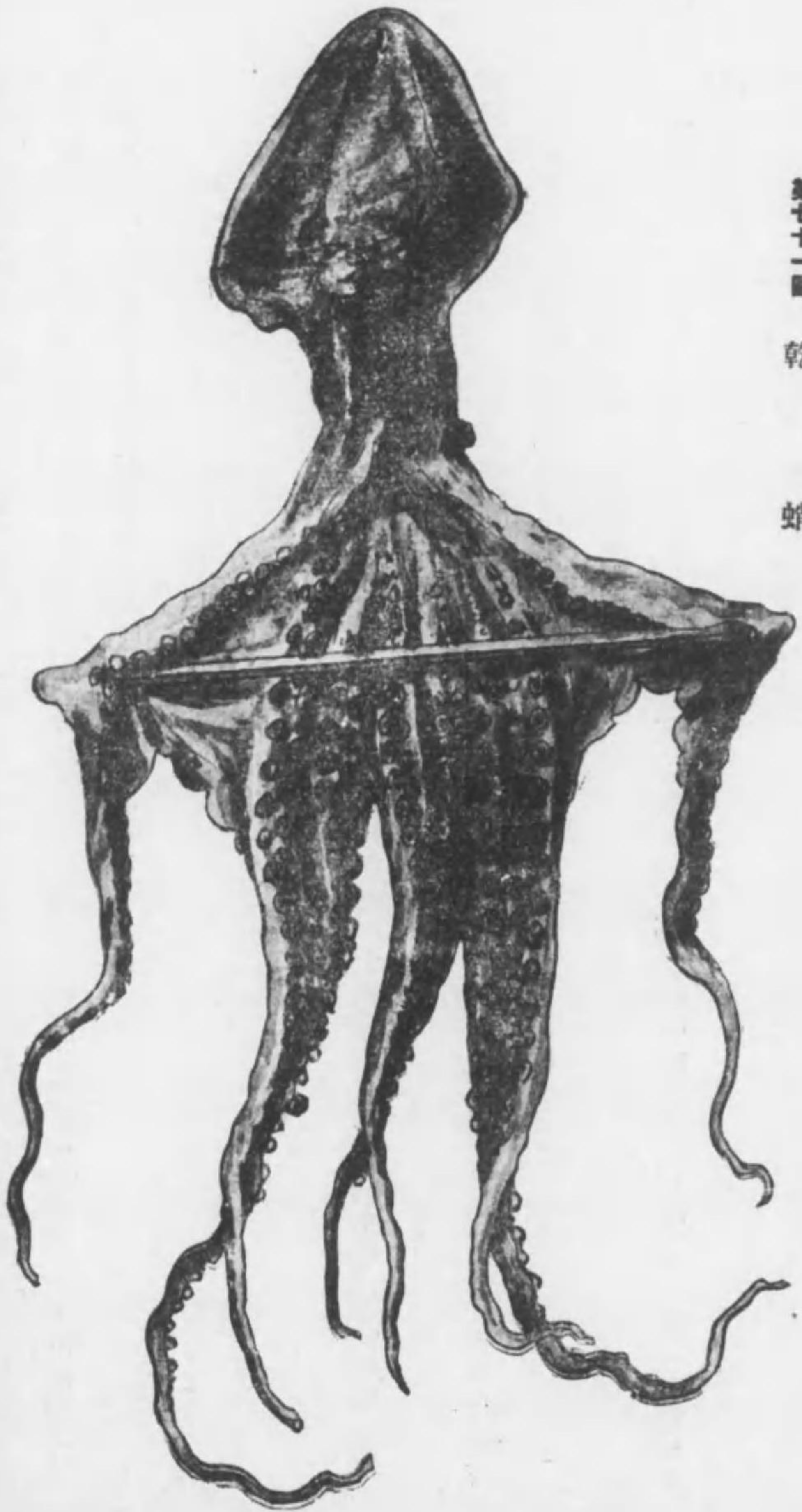
一 眞蛸丸乾

新鮮なる眞蛸の腸を除き洗ひ吊乾したるもの。

二 眞蛸張乾

新鮮なる蛸の腸及び汚物を除き、清水にて能く洗ひ、頭部に竹の輪を入れて張り、繩に掛けて日乾す。是れ普通の張乾なり。

三 眞蛸煮乾



前同様に能く洗ひたるものを、鍋に入れ湯煮して吊乾と爲す。

四 大蛸脚乾

大蛸は全體の儘にては乾き難きを以て、脚のみを乾燥す。多くは煮乾なり。

五 手長蛸丸乾

手長蛸は、小なるが故に其儘乾燥すべし。此物支那人の大に嗜好するものなり。

六 手長蛸鹽乾

手長蛸を一度鹽藏して洗ひ、吊乾と爲す。是亦支那人向きにして、支那にも同様のものあり。

七 飯蛸煮乾

飯蛸は、其儘にても乾燥し、又鹽乾にも爲し煮乾とも爲すべし。煮乾したるものは一名クモダコとも云へり。

八 飯蛸鹽乾

飯蛸を一旦鹽漬し、洗ひて乾燥するものなり。

其他近來北海道にて製するものは、眞蛸の外皮を去り、之を四つ割し、清水にて洗ひ高き棚にかけて乾燥し、高さ三尺許に結束す。

古来より乾蛸の製あれ共、山間僻地に輸送するのみ。然るに本邦には四周の海に蛸を産する極めて多し。若し支那輸出を擴張せば、一大國益となるべし。支那廣東各地に産する乾蛸を、香港へ輸出するもの毎歳十數萬斤の多額に及べり。本邦よりも時々輸出することあれ共、乾燥の不充分なる等より信用を缺き、爲めに中絶せり。

第二節 燻製類

燻製類とは、火烟を以て燻乾したるもの、稱なり。此製法は本邦古へより已に行はれ、燻鮭、寒乾鯨、乾帆立貝、檜枝岐乾嘉魚等の製品世に出でしなり。然れども其當時に於ては未だ化製の何たるを辨へず、學理に基きたるものにあらざるが故、今日の製法に比較すれば固より不完全の譏を免れず。只爐上に吊乾し、又は發烟する所の炭火にて焙乾するを以て、自ら燻烟の状をなしたるのみ、按ずるに乾燥する爲めに已むを得ず、焚火の上に吊乾したるに起因せしなるべし。獨り鯉節は自然一種の理に合したる燻乾品にして、最愛のものなり。抑燻製の主要は、烟の作用に依て魚介類の腐敗を防ぎ兼て一種の風味を附與するにあり。蓋し烟中には木酢とクレタソートを含むし、此等の物

質が魚介類の腐敗を防ぎ、且つ肉に一種の風味を附與するなり。

第一 鯉節 木魚 (支那)

鯉節は、鯉魚を魚脰に製したるもの、名稱なり、鯉は堅魚より來る。漢語鈔に鯉字を加豆乎とし、延喜式に堅魚とす。新撰字鏡に鯉、鯢、鯉の四字を加豆乎と訓しめたるも、鯉の外三字は古今の書にも載せず、亦世に通用したる事もなし。字典によるに漢字の鯉は大鯛にして、鯛は鱧に同じとあれば、全く異物たり。而して上古カツラの名は堅魚にして、生鮮の稱にあらず、且つ生鮮の儘食する事稀なりしもの、如し。伊勢雜記にカツラと云ふ魚は古へはなまにて食せず、ホシタル許り用しなりとあり。又徒然草にもカツラと云ふ魚は、鎌倉にも左右なき物とて此頃もてなす物也。此魚はかばかしき人の前へ出る事侍らざりき。世の末になれば、上さまへも入たつわざにこそ、となるを以て見れば、元弘年間の頃までは、東國にてカツラの生鮮は食せざりしを知る可きなり。亦今も尙ほ山陰、北陸の地方にては、魚脰のことをカツラと唱ふ。よく鯖節、鯉節、鯛節の如きをサバカツラ、フリカツラ、イワシカツラと云ひ、サバをカツラに製するなど云へり。然れども此書は生鮮のものを鯉とし、魚脰に製したるを鯉節とす。而してカツラに當る漢字は分明ならず。中山傳信

録に佳蘇魚と爲すもカツヲの假音にして、古來の漢字にあらず。長崎來船の支那商が稱したる鯛魚或は鯛鮭魚の名は、臺灣府志、日用樸字母等に其文字をカツヲに用ゐるものあれども、是亦因て來る所明ならず。但し鯉節は古來琉球より支那福建に輸出し、長崎渡來の支那人中携歸するものありて、之を木魚又受魚と稱し、嗜好するものありしも、今は殆んど中絶同様にして、福州府の如き六十歳以上の人にあらざれば、木魚の何たるを知らざるに至れり。

又鯉節の製法は、上古に創りしものにて、神殿の古式屋上に鯉木なるものあるも故ある乎。古事記雄略天皇の卷に、初太后日下に座ける時、日下の直越の道より、河内に幸行き爾、山の上に登坐て國內に望せしは堅魚を上て舍屋を作る家あり、とあるは、屋上に乾燥したるか、將風破を防の重壓に上せたるかは知る可らざるも、已に此ことあり。而して賦役令には、鯉魚三十五斤、煮堅魚二十五斤堅魚煮四升を載せ、萬葉集には「水の江の浦島の子が堅魚つり、鯛つりかねて」などの歌あり、延喜主計式には、志摩、駿河、伊豆、相模、安房、紀伊、阿波、土佐、豊後、日向の諸國は堅魚、駿河國煮堅魚、駿河、伊豆は堅魚の煎汁を貢することを載せたるを以て考れば、一千年前已に鯉魚、魚脰の製法ありしを知る可し。然るに保元、平治以來兵亂相續き、諸國の貢獻と共に中絶したる地方もあるに至れり。而して慶長、元和の頃に至り、紀伊、志摩、薩摩等にて改良に着手する

ものあり。而して今より二百廿餘年前即ち延寶二年、紀州熊野浦の漁者甚太郎と云ふ者、土佐國幡多郡西の岬にて釣獲したるカツヲを宇佐浦に於て改良鯉節に製したりしに、宇佐浦の漁者は、如此乾固の製法を知る者なかりしと云ふ。茲に播磨屋佐之助なるものあり、其法を傳習し、爾來精製に注目し、次て有志者の改良と、藩廳の勸奨とにより、終に土佐節の名を天下に博するに至りしと云ふ。又安房の國にても、熊野浦より傳來せしを以て、安房産の鯉節を房熊と唱ふるに至りしとの説あり。

鯉節の改良は、二百年前後にして、正徳年間には大阪及び江戸に鯉節問屋あるに至れり。其後土佐、薩摩の二産を以て鯉節中佳品と稱するに至れり。又鯉節の品位は地勢に因るものとし、南方に故郷ありて北游し、又南歸すとの説を傳へ、該魚洄游初次に於ける九州、四國の産は佳良にして、洄游の末段に於ける東海産は不良のものとし、土佐、阿波、紀伊、志摩、駿河、伊豆、相模、安房、下總、常陸を東するに従て品位劣等に至るものとの説多年の間世に信ぜられ、磐城節、仙臺節の如きは殆んど市上に登す可らざるものとせり。然るに近年製法を改良してより次第に良品を出すに至れり。

明治廿三年開設の第三回内國勸業博覽會には、伊豆は土佐の上に出て、茨城は安房の上に出し、

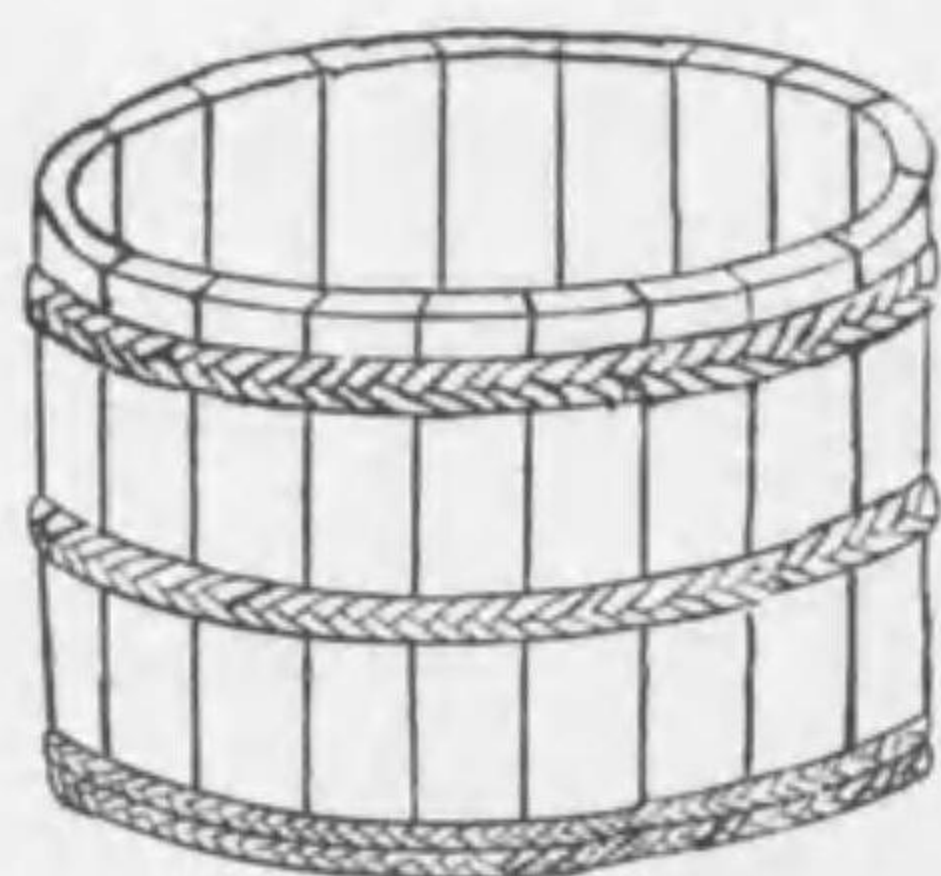
宮城、岩手の節世上の需用多きに至る等、一大變革を呈したり。又種類によりて自ら鯉節の品位を異にす。眞鯉（土佐、薩摩、其他にてマカツヲと稱す。越中にてはマンダラ、丹後にてスチマンダラトと云ふ）にて製するものを品位上等とす。筋鯉（縷鯉東京の稱、土佐にては之をシマカツヲと云ふ）、宋太鯉（北陸道にては之をマガツヲと誤れり。薩摩にてはスボタ、土佐にてはスマタラ又スマと稱し、豊後にてはチャフクロと云ふ）等之に亞ぐ。目下節を産する國を列舉すれば、沖繩及臺灣は最近に初まり、薩摩、大隅、日向、肥後、肥前、豊後、伊豫、土佐、阿波、紀伊、伊勢、志摩、遠江、駿河、伊豆、相模、安房、下總、常陸、磐城、陸前、陸中、陸奥等主として南海諸道、即ち暖流の通過する方面なりとす。而して製造期節は地方により異同ありと雖ども、四月より十月迄にて、四月より八月頃までは南地にて春節と稱し、夏日蟲害の憂ありとし、八月より十月頃までの節は秋節と稱し、蟲害の憂なきものとす。紀伊以東は漸次幾分か季節後るゝものとす。概するに春夏の候に製せし節は、脂肪少きが故に佳良なるも、秋季に降れば脂肪多きが爲め品位劣等を致す。

製法は各地大同小異なれば、茲に近來鯉節の最も進歩したる伊豆國田子村の製法及び從來聲價を市場に博したる土佐國幡多郡の製法を列記す。

一 伊豆國田子村の製法

伊豆國那賀郡田子村の製法は、先づ鮮魚を豫め清水を盛りたる大桶（第七十二圖）に浸し置き、漸次第七十三圖甲の粗上に取り、第七十四圖に示せる頭落庖丁（甲）を以て、先づ其頭を切り去り、次で腹部を截除して汚物を除去し、更に清水を盛りたる樽に浸して血液を滲出せしめ、然る後空氣の

第七十二圖 大桶

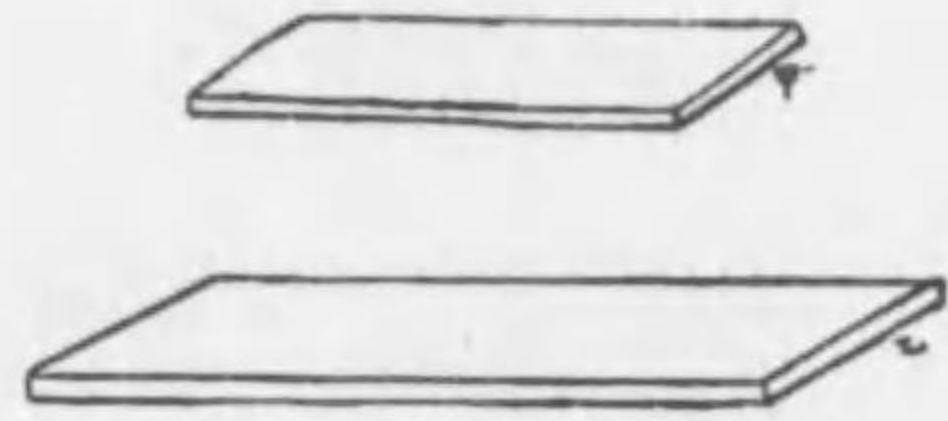


流通宜しき處に就き蒸籠又は簀上に排列す。是に於て同圖（乙）に示せる身卸庖丁を用ゐて、第七十三圖（乙）に示せる粗上に於て身卸しを爲す。其法刀を尾部より入れ、背骨の左右に沿ふて兩片身を離し、第七十四圖（丙）の身割庖丁を用ゐ、更に各片身を截割して二片となす。即ち一身を分ち四片と爲すなり。而して其背部を雄節と云ひ、腹部を雌節と云ふ。

然る後第七十五圖の左傍なる煮籠に並列す。其法先づ藁又は茅を籠の底に敷き、雄節は籠の中部に、雌節は雄節の周邊に順序能く排列す。但皆最終の切り口を下方向はしむ。而して煮籠一枚には凡十四節乃至二十四節を並列す。方言之を籠立と稱す。此際極めて注意せざれば、節動もすれば崩潰屈曲して形狀を損す。

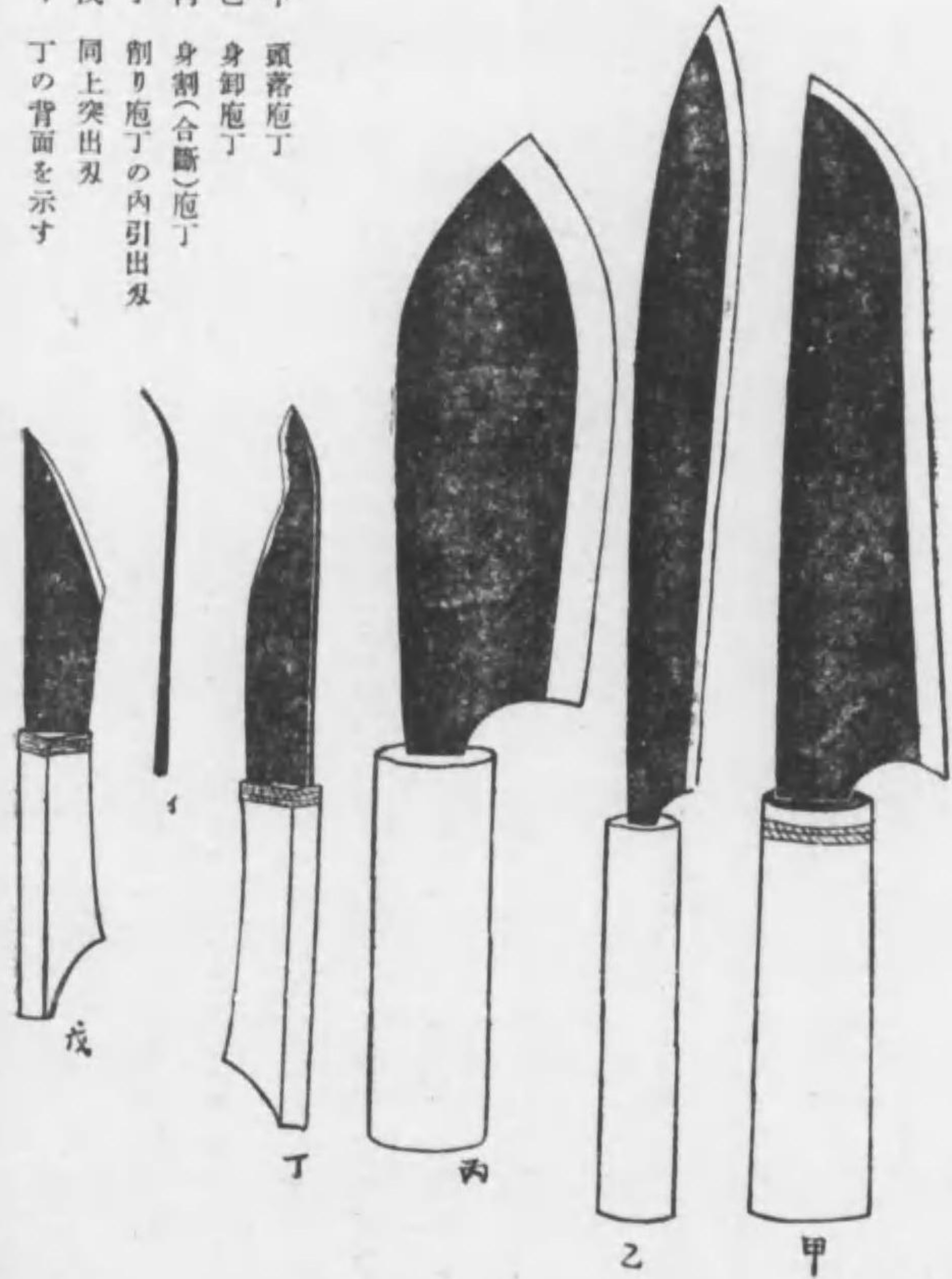
此くの如く節を並列したる煮籠に六七枚（釜の下層に入る）一枚は直徑凡一寸細きものを用ゆべ

俎 圖三十七第

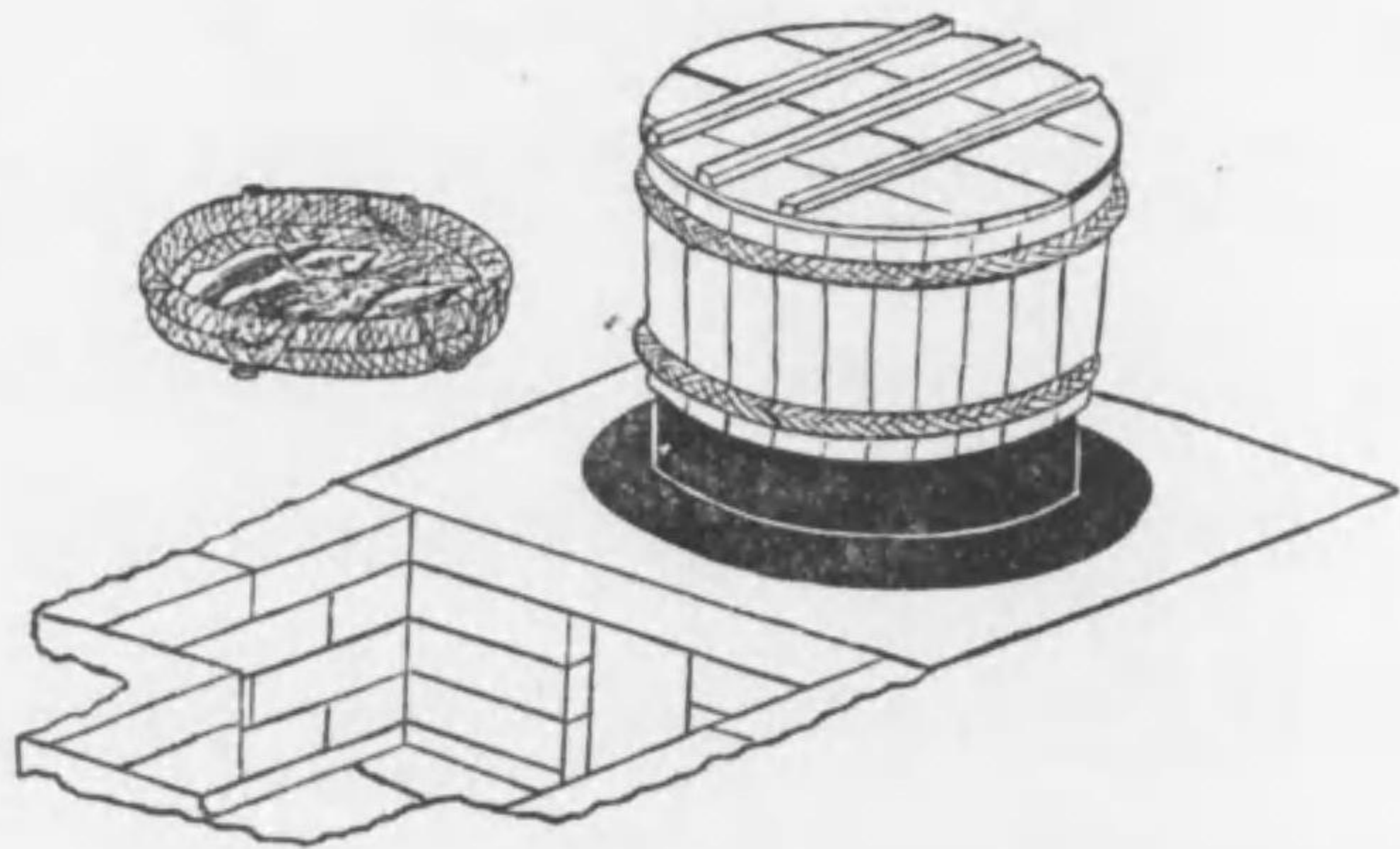


丁 庖 圖四十七第

- 甲 頭落庖丁
- 乙 身卸庖丁
- 丙 身割(合斷)庖丁
- 丁 削り庖丁の内引出刃
- 戊 同上突出刃
- イ 丁の背面を示す



釜煮及籠煮 圖五十七第



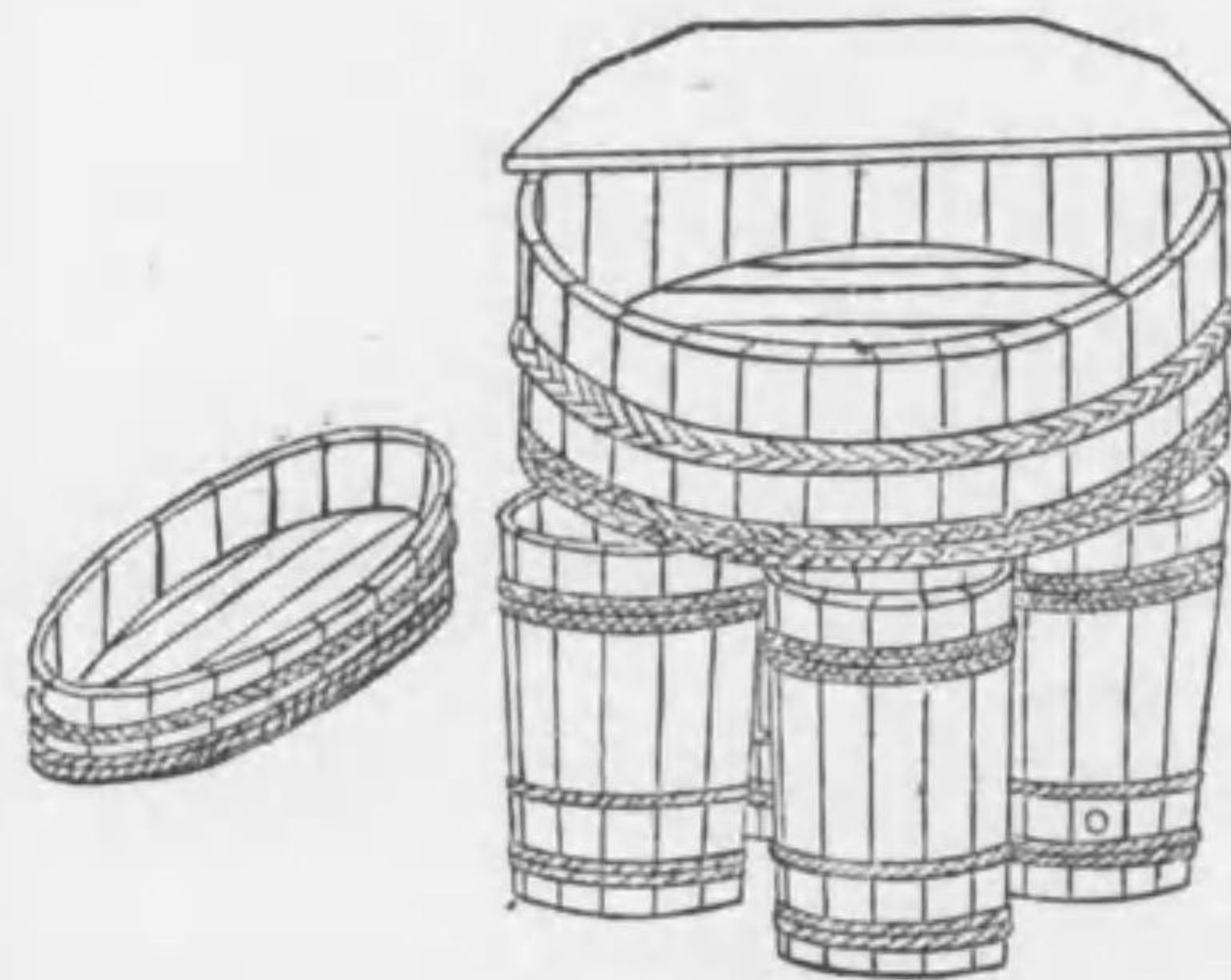
し。是れ釜の底は漸次細くなるが爲めなり。又上層の一枚には較、浅きものを用ゐ、此れには頭部及び骨等を盛る。而して此骨は煮熟の後其肉を取り能く摺りてモミソクヒの用に供す。(モミソクヒのことは下文にあり) 一回に第七十五圖右傍に示せる煮釜中の沸湯に入れて煮沸すべし。而して其用水は軟水を善しとす。煮熟の時間は節の大小により異なれども、一旦沸騰したる後凡二三十分間を要す。煮熟適度に達すれば之を揚げ、其冷却するを俵ち、煮籠のまゝ清水を盛りたる第七十六圖右方の骨拔盥に浸し、雄節は七分、雌節は三分づゝ其上部に於て皮を剝脱し、且指頭を以て略、粗大の骨を抜き去る。之を骨拔と云ふ。骨拔了れば之を蒸籠に並列し、一旦前風呂に掛け、略、乾燥

す。之を水抜と云ふ。再び之を冷却し能く損所を検し、第七十六圖左傍のヨウバチ盥に向ひモミソクヒを爲す。此時毛抜を以て更に細骨を抜き去り、其上にソクヒを施し表面を滑らかにし、且ヨウバ

チ盥の水を以て紙を浸し、之を繕部の上面に貼り、愈、其形状を補修す。但しソクヒはスグモミと稱し、骨抜を了り直ちに之を施すも敢て不可なりと爲さず。然れども節尙ほ柔軟にして、頗る取扱に不便なるを以て、一たび徹しく乾して後ち之を施すを善しとす。

モミソクヒを了れば、第七十七圖の蒸籠に並列し、四五枚一重ねとなし、之を第七十八圖の前風呂に掛けて火乾す。前風呂は第七十五圖竈上釜前に置き、竈下の火力を假りて其用を爲す。此くの如くして乾燥する事毎日一回、毎回凡四十分間以上三四日に及び、一日間此火乾を停止し、更に前

鹽チパウヨ左 鹽抜骨右 圖六十七第

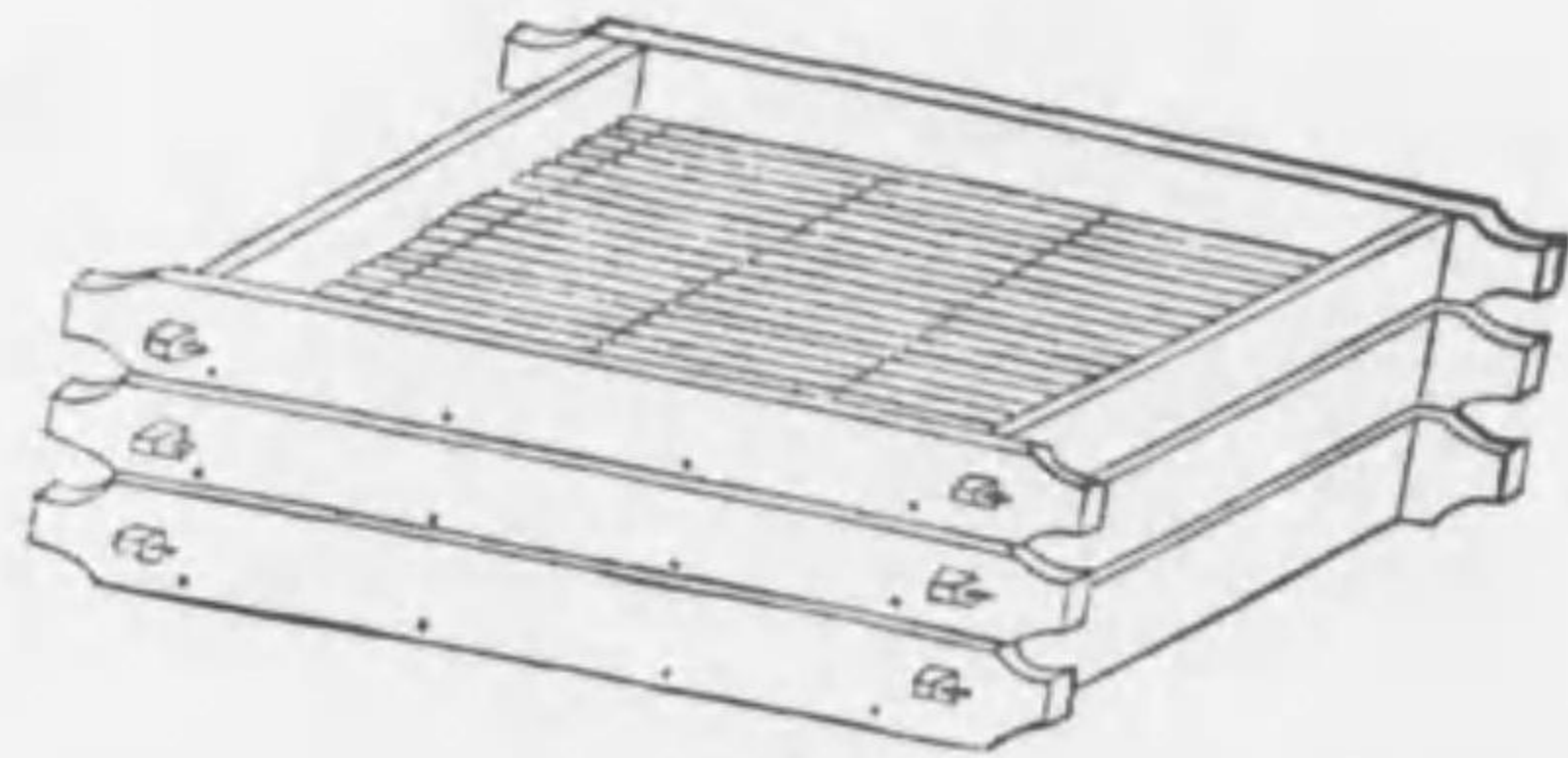


法に随ひ五六回の火乾を爲し、又三日乃至五日間日乾す。此數次の乾燥を了り都て第七十九圖の圖樽に入る。而して凡四五日を経れば節の微に柔軟と爲るを覺ゆ。

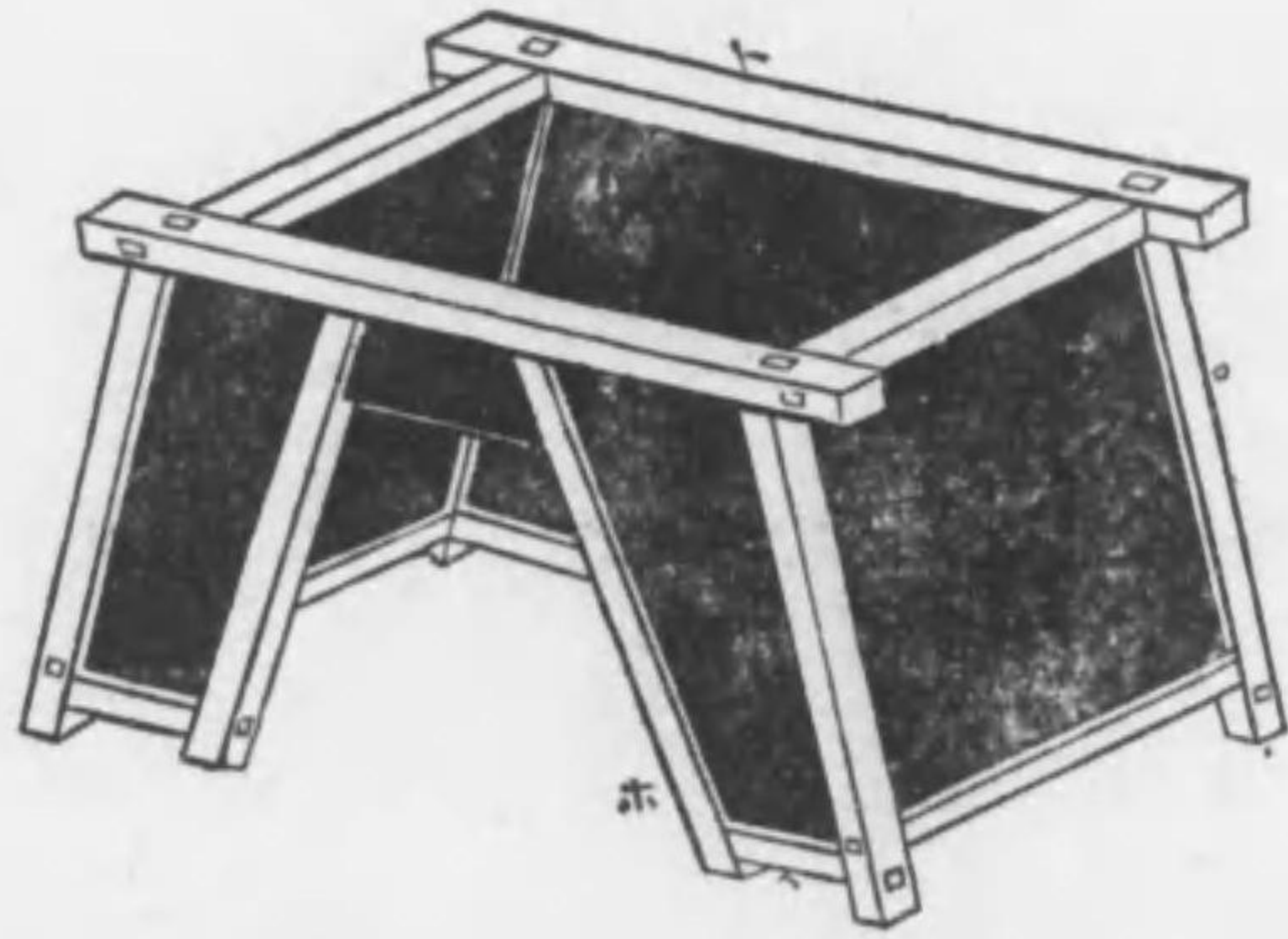
是に於て第七十四圖丁戌の小刀を以て外面を削り、形状を整ふ。之を節削と云ふ。而して其夜直ちに蒸籠に並列し、文火を以て之を焙る。是れ外部より削りたるが爲め、内部の水分滲出するを以てなり。翌日より五六日間更に之を日乾し、棕梠タワシを以て之を磨擦し、再び圖樽に入れ、十二日乃至十六七日を経ば、始めて青微を生ず、之を一番微と云ふ。再び之を日乾すること凡十日にして青白色の微を生ず、之を二番微と云ふ。復た之を磨擦す。爾後十二日乃至十四五日間毎に微を生ず。磨擦皆前法に随ふ。之を三番乃至四番微等と云ふ。五番微を了れば之を本枯と稱し始めて其製を了る。

モミソクヒの法は、前に記せる骨附きの肉を取り、搗鉢に入れて十分に搗り潰ふし、之を塗り節の外面の損所を補修す。但之を塗るは可成的薄さを善しとす。且モミは最も腐敗し易きを以て、凡當日

籠 蒸 圖七十七第



呂風前 圖八十七第



の用量を豫計し、決して過分の量を作る可からず。

鯉節製造器具

第七十二圖 大桶は大なるは直徑凡五尺、高三尺、中は直徑四尺高二尺五寸、小は之に準す。大なるは一尾一貫目の鯉にして凡百五十尾を容るゝを得。

第七十三圖 俎は甲は幅一尺長三尺五寸厚一寸、乙は長四尺七八寸幅三尺五寸、但木框の上に載せ双方二人相對して身卸し及び身割(合斷)を爲す。

第七十四圖 庖丁五種、甲は頭落庖丁、乙は身卸庖丁、丙は身割(合斷)庖丁、丁戊は削り庖丁にして、イは丁の背面を示せるもの。

樽 圖九十七第



第七十五圖 左傍煮籠 竹を以て之を製す。高三寸二分徑二尺二寸。

第七十五圖 右方甌及釜并に竈

甌は通常高さ一尺二寸五分徑二尺二寸五分の者を用ゆ。釜及竈は之に準す。但竈は地盤を堀り下げ石を以て之を築く。

第七十六圖 (イ)骨拔鹽

イの鹽は直徑三尺二寸五分高八寸五分あり、其上に載せたるは拔板と稱す。其幅廣き所に於て八寸五分あり、鹽を載せたる臺は通常酒樽の底を下げし者にして、皮骨等を投入す。骨拔の際四五人之を圍み抜き終る毎に節を拔板の上に載せ、更に之を蒸籠に移す。蒸籠は常に此拔板の傍に俱ふ。

第七十六圖 (ロ)ヨウバチ鹽

小判狀にして高二寸八分、長徑一尺二寸五分、短徑八寸、用法は本文に詳かなり。

第七十七圖 蒸籠

高三寸四分長内徑四尺三寸幅内徑二尺三寸板の厚八分、把手の長四寸四分簀竹四五十本を編み、之を以て其底を作る。

第七十八圖 前風呂

拔桶(鯉の骨を抜取るに用ゆる故此名あり)と唱る。直径四尺高四尺程の桶に水を充て、煮籠の儘其中に浸し善く脂膏を除きて一片(即ち一節)宛取出し、手を以て**バラ**(肋骨)を抜き、井樓に並列し、**モミ**(鯉の中骨を煮て其身を取り摺り潰したるもの)を節の割目に塗り着け、再び蒸籠に並べ火に炙りて後日光に曝す。之を一番火と云ふ。此時尙ほ井樓の底なる竹の爲めに火の徹せざる所あり。依て二番火を入れて之を炙り、又日光に曝す事暫時間にして、釜を仕据たる所の二階へ平置して乾燥せしむ。而して充分乾燥したるを認めて節を作り(本日節を作らんと欲せば、前夜より生草に包み置いて濕氣を生ぜしむ)二日間許日に乾かし箱(百貫目斗入り)に入れ隔日に取出し、箱中にて上下を轉置し手厚く保護を爲せば、漸々節に黴を生ず。黴は白赤色なるを忌み、青色なるを最上とす。此黴を生ずる事最も肝要なり。

鯉節は、舊曆三月十日より梅雨の頃迄に製したるを最上とす。俗に之を春節と唱へ最も賞美す。鯉の極めて新鮮なるものは節に製して短縮し、且つ割目多きを以て之を忌み、又其腐敗に近きものは固より悪し。故に其適度を撰むを肝要とし、又凡て用水は清水を撰んで用ゆべし。節の良否は重にも水の善惡に依るものなり。其他各地の製法もほゞ之に同じ。

抑鯉節は、三味を調和して入口を喜ばしめ、珍羞を整理する媒助の効力ありて、日本食物に於て

は美味の素質とも云ふ可く、且年月を経て形色嗜味を變ずる事鮮なく、其滋養價値は左表の如し。

水分	一四、二六五
蛋白質	七五、六〇二
脂肪	

此表によれば、大に滋養の効あるを知るべし。且鯉節は古來婚姻、年賀其他諸般の贈り物に缺くべからざるものとせり。此れ故に食味形色共に佳良なるを要するなり。然るに近年世好の變遷は、漸く形容を以て價を左右するの傾向あるより、製造者も亦之れに應じ、削と磨きに力を盡し、専ら外觀を飾るを務むるに至ると雖、亦煮熟、罨蒸等の加減に注意し、食味の佳良を務むることを忘るべからず。煮熟の足らざるものは、梅雨を經れば形色を變じ、味を損し又熱度の高低を誤るときは、内部に龜裂を生ず。龜裂ある節は假令品質佳良なるも、龜裂の罅隙に自ら白黴を生じ、味を損ず。又罨蒸足らざるものは、貯藏中小蟲を生じて味を傷ひ、且量目を減ず。鯉節の形状即ち截割法は、國々の習慣ありて異同あれども、概して西南地方のものは幅濶く、東北に至るに従て幅狭きが如し。之れ脂肪の多寡に依て斯く參酌するなりと雖、要するに薩摩産は薩摩形、土左産は土佐形、伊豆産は伊豆形と云へるが如く、其地方々々丈は一様の截割を行ふを宜しとす。

第二 其他の節類

其他鯉節類には、其原料の差異製法の異同によりて種々あり、依て之を總稱して節類と云ふ。今其主なるものを録す。

一 龜節

龜節は、眞鯉の小なるもの及び相太鯉等の如き、小なる鯉を二片の魚脛に製したるものにて、龜の甲の狀なるより此名あり。製法は頭を切去り、尾筒の左右兩側に僅の切目を入れ、之を煮籠に入れて煮揚げ手にて之を二片に割り、四片に割れざる様注意して骨鱗等を去り、皮は其半を去り、水中にてよく洗ひ燻乾す。其手續は本鯉節の製造に準ずるものとす。

二 生利節

此ものは鯉を魚に製するもの、煮て一度燻乾し、未だ乾固するに至らざるものにして、截割、煮熟、燻乾の手續は鯉節と異なる事なし。唯骨皮等を去りて洗滌する等の手数をなさず、數度燻乾を施さず、削磨等を爲さざるを異なりとす。此もの煮出の用にあらず、此儘調理して食用に供するなり。

三 鮪節 又シビアシ

鮪節は、鮪を魚脛に製したるものなり。此魚は上古より賞賛したるものなれども、魚脛に製する事は今を距る百四十餘年前刊行の日本山海名産圖會に、九州にて鮪を捕る事を説き、而して此魚の小なるを干して干鯉の似せものともするなり、とあるを以て考れば、此頃漸く九州地方にも鯉節の擬物を製したるものならんか。而してハツシビにて製したるより、ハツシビの名九州にありしも、ハツシビと唱ふるは實に近年のことなり。之を節に製する事の早く開けたるは薩摩、土佐等にして陸前、陸中等には全く近年に開けたり。製造期は地方により亦種類により、漁季を異にするを以て一様ならざるは、他魚類に同じと雖ども、概して冬より春を期とす。殊に十月より冬の土用を季とすれども、三陸地方の如き夏鮪、秋鮪を大網にて多く捕る地方にては、此季に於て製す。製法は鯉節を製すると略、相同じ。然れども此魚は鯉より太過ぎ、且つ脂肪多きを以て、脂油を抜く法を施さざれば佳良の節を得難し。近來陸中には六本切、八本切の法を行ふものあり。

肥前國北松浦郡四屋村沿海にては、鮪魚の頭を去り、皮を丸剝にして油少なき肉を切り取り、幅二寸五分角長一尺八寸、跡先きを少し尖らし、深さ三寸、徑三寸二分位の籠に節數十五乃至二十位を入れ、一次釜中に湯引し、白色を帶るを度とし、直ちに引揚げ、稍や冷定せしむ。是は節と節と

の粘着を防ぐ爲めなり。尙又其儘籠に入れ煮る事凡そ一時間にして、右煮籠を引揚げ、節籠に移し併列し、籠棚に揚げ、火氣を以て乾す事凡そ五日間（天日を忌むは節のもろきを恐れてなり）夫より板上に移して莖を覆ひ、少しく温暖を生ぜしむ。尙ほ五日間位を経て、自然と青色の微を催す。此時に刀を以て恰好を削り直し、竹箆等に適宜に積み、春分の候にては一日兩三回前後左右に節を動かし、蟲の發生を防ぎ、上干に干したるものは春期を除くの外吠に入れて保存す。

四 鯖節ササブリ 鱈節イワシ 鱈節イワシ

鯖、鱈、鱈等の諸魚の魚脰も亦鱈節の製法に倣ひ製すべしと雖ども、小魚は概ね頭のみを刎ね、煮て二片となし、燻乾するものなり。鯖及鱈は鱈節製とし、鱈は鱈節に準じて製造すべし。

第三 燻製 品

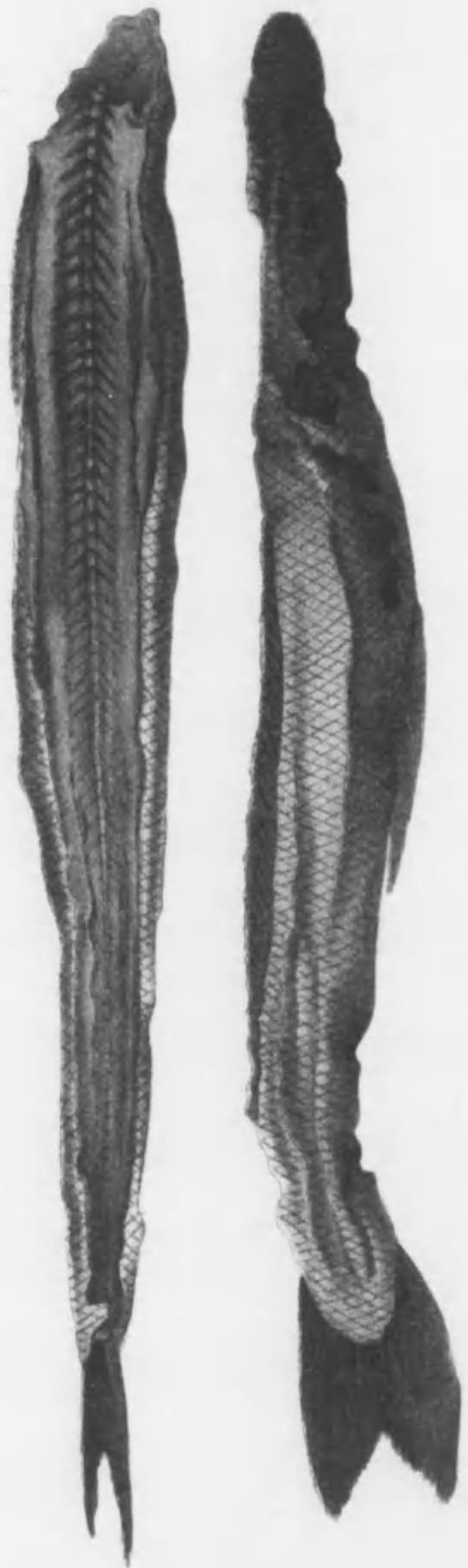
燻乾として最も適當なるは、鮭、鱈、鱈、鱈等にして、此等諸魚の燻製法は、略ぼ同一なり。只魚の大小により稍小異あり。其大魚にして脂肪多きものは頭及び腹部を切斷し、若くは背開と爲し、鱈、鱈の如き小魚類は、腮と臟腑を去りて能く洗滌し、適宜に鹽を加へ（凡六七百目以上の鮭類にありては、一尾に付き鹽三合、硝石十匁を加ふ）桶に漬け蓋をなし、壓石を施し小時にして之を上

下に反轉し、其後適宜の日數を経て（凡二晝夜乃至三晝夜）魚の十分鹽氣を受けたる時清水を以て洗滌し、之を蔭所に吊し置き、半乾となりたる時、串若くは繩を以て其尾根を貫通し、鱈、鱈等の小魚は口より鰓孔に貫く。其串を貫きたる者は燻室中の桁即ち乙圖（ハ）（ニ）の間に懸け、其繩を貫き、或は結びたる者は桁に吊し、以て之を燻す。薪材は櫟、樅等の堅木の十分乾燥せるもの及び蜀黍の心、鋸屑を用ゆ。最初薪材（多少は燻室の大小に隨ひ斟酌あり）を置き、後は鋸屑を加へて燻すべし。木片を多く用ゆるときは、火力強きに過ぎ必失敗す。然れども魚肉の漸く固まるに隨ひ益發烟を多くし、且決して火を燃すべからず。燻乾時間は燻室の廣狹と、熱度の高低及魚質若くは魚の大小等に隨て長短あり。鮭、鱈類は四週間、鱈、鱈の類は二週間、鱈の如きは一週間内外を要す。

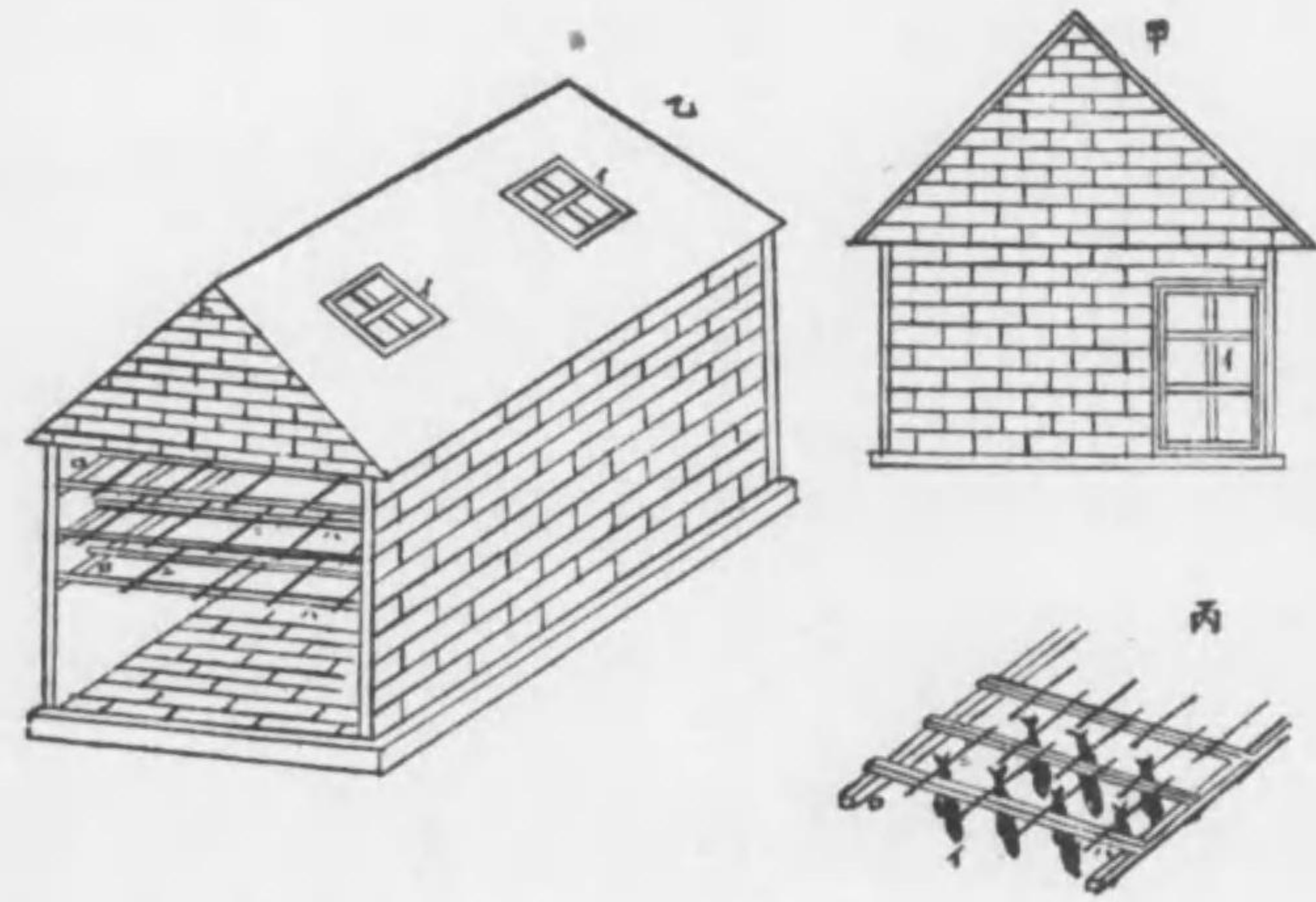
燻室の温度は凡魚體の脂肪が其體を傳ふて垂下し、而かも未だ滴落せずして恰かも乾燥するを最好の適度とす。若し一滴を落すも其味減すと云ふ。

燻製を爲すには、其長時貯藏と否とによりて、其鹽量と燻乾時間を異にす。即ち長時の貯藏に供せんと欲せば、十分に鹽を加へ且長時間之を燻乾すべし。

火力足らずして魚肉に水分多きときは、腐敗し易く、水分去りて火力強きに過ぐる時は皮肉の間



造構の室煙 圖二十八第



食用品 乾製品

膨脹す可し。故に能く注意して火力の度を量り、且魚の水分を十分に乾燥して後煙室に入ることを努む可し。

煙製の最も上等なるを製せんには、魚肉鹽漬の後、亦赤砂糖を上等のフランデーに溶解し、之に一晝夜間浸し置き、後煙す可し。又諸多の香料及調味料をも混和することあり。煙室は屋根を瓦葺とし、斜に之を構ふ。且自在に開閉す可き方に一尺の硝子窓四乃至五個を適宜に配置すること、圖中(イ)(イ)の如くし、以て室内の熱度高きに過る時、之を節するの用に供す。四圍及び床は悉く煉瓦を以て之を築き、天井はセメントを以て之を塗り、豫め火災を防ぐ、別に竈を設けず、床上に薪

材を積み此に火を點ず。室の大きは間口奥行各二間半、棟下三間とす。圖中甲は室の前面を示し、其(イ)は即ち出入口なり(規模大ならざる煙室は、四壁天井共板を用ゐて可なり)。乙は屋上の硝子窓にして、(ロ)は皆櫟若くは桎を以て作りたる三寸角の棒にして、長さ奥行に等し、横棧として兩壁に固着せしむ。其の最下のものは床を去ること凡そ六尺にして、以上三尺毎に之を設く。(ハ)は同様の棒にして、長さ間口に準じ、圖の如く兩壁毎段の横棧に數十本を掛く。(ニ)は本文に記するが如く魚尾を貫通する串なり。但し該圖は見易からしめんが爲め特に魚を加へざるなり。

(ロ)(ハ)(ニ)は總て煙製魚の種類に依て其數に多少あり。例へば、鯨の如きは多く之を設け得るも、鮭の如き大魚は自ら之を少くせざるべからざるが如し。

丙は乙圖の内部即ち(ロ)(ハ)(ニ)等の一櫛を示したるものにして、(ロ)は乙圖(ロ)に相當し、(ハ)は同圖(ハ)に相當し、(ニ)は同圖(ニ)に相當す。但(ニ)は煙魚を加へたるなり。

一 海鰻煙製

海鰻煙製は、先づ大なるものを選び、少しく腹部を開割して腸を去り、水分を拭ひ、其每一片に一食匙の鹽と、六七厘の硝子との混品を擦塗し、瓶に入れ其上に尙ほ前の鹽を糝施し、藏置すること四五日にして、鹽味の冷く滲透するを候ひ取出して洗淨し、水分を拭ひ去り、風乾すること一日

間、粗ぼ外部の乾くに至りて烟燻室に致し、鋸屑類にて燻すること又一日、翌日に至り桶に熱湯を充たし、之に浸すこと五分時にして速に取放し、水分を去り、復た乾燥すること一日にして成る。蓋し此法は獨逸にて専ら鰻に施す所のものにして、其味極めて美なり。又海鰻の膘を收めて截り開き漂洗して晒乾すれば、白色のものとなるを以て、良好の魚膠を製すべし。長州赤間關の漁人は夙に此膘を開乾して輸出に供せり。

二 寒鹽引鮭

寒鹽引鮭は、鹽鮭を寒水にて洗ひ燻乾せしものなり。

製造法は、一旦鹽藏したる鮭魚を寒水に浸し、日々清水を換へ（流水に浸す時は水を換るの煩ひなし）爐上に掛けて燻乾す。然る時は暑熱の候と雖も腐敗の患ひなし。殊更に薄鹽を施したるは味殊に佳なり。此ものは燻製を食するが如く、小口切にして酒肴に供して佳なり。

三 燻嘉魚

燻嘉魚は、嘉魚を燻製したるものなり。此製造を爲すは岩代國南會津郡檜枝岐村に限られたり。

其製造法は、嘉魚の生鮮なるものを腹を割り、腸を除き、山竹を割らずして製したる簀の上に並列し、姫松、黒檜等の割木を焚きて燻乾し、提蔭樹の皮にて十尾許りづゝ編み、連となすものなり。

四 寒干鰈

寒干鰈は、鰈を寒中に燻乾したるものなり。

陸奥國上北郡鮫村に産する寒干鰈の製法は、鰈を捕獲するや否や百尾に付鹽一升の割合にて振りかけ、而して箱に入れて重さ十貫目位の石を壓しとなし置くこと凡そ四日間にして、頭を繩にて二尾づゝ繋ぎ、爐の上則ち火烟の通ふ處に七尺位に釣り上げ、晝は火氣を用ひ、夜は寒氣を用ひて製するものなり。夏季に於ては害蟲の恐れあるを以て火氣の通ふところに貯ふ。然るときは二年餘に渉るも其味の變ずることなし。

五 黒干帆立貝

黒干帆立貝は、帆立貝を燻乾したるものなり。

陸奥國産黒干海扇貝の製法は、生貝を殻のまゝにて沸湯中に入れて、煮ること凡そ二三分間にし、煮へたるとき箆の上に取り揚げ置くときは、肉は殻より自ら分離す。而して其内を竹針にて藁繩へ二十個づゝ繋ぎ、是れを一連となす。其製法は土窖に之を並列し、松葉を焚きて其烟りを以て燻ること五六分時間にして、肉に黒色の發するを適度とし、而して後ち焚火を以て全く乾して保存するときは四五年を経過するも腐敗することなし。

第三節 淹 藏 品

淹藏とは、鹽藏又は糟漬、麴漬、糠漬、醋漬、糖漬等の總稱なり。凡そ魚類の賦味を保全し、兼て貯藏の耐久を欲するの法種々ありと雖ども、淹藏の製最も多しとす。其淹藏中には鹽を用ひて之を扱ふを以て普通の方法とす。然るに現今の景況を見るに、其鹽を施す魚類は、多くは已に佞敗に傾きたるものを主用するの状あり。茲に於て需用者も亦生鮮魚を賞用して、自ら鹽製のものを買斥するに至れり。蓋し生鮮のものを求むるに至難にして、且つ之を輸送するに數月を経べき、支那國內地の如き無限の需用に應ぜんには、固より當さに此淹藏貯装の周到なるに頼らざる可らず。而して此淹藏製は其鹽の粗惡なるが爲め、却て鹽を施すの目的を誤る事あり。之れ最も注意すべき要件なり。此鹽藏は魚介類の佞敗を防ぎ、賦味を保全するの業なるを以て、捕獲の後必らず速かに着手するを肝要とす。彼の支那人が之を需用するや、先づ其鹽味を脱して鮮に復し、然る後ち料理に供すること我が邦人の鹹を嗜み、肺を食ふに同じからず。製産者須らく之を思ふべし。而して其鹽魚は本草綱目鮓魚又は醃魚又鹹魚鮓魚等と稱し、正字通行厨集等に油魚の名あり。其微しく鹽を用ひたるを鮓、多く

鹽を用ひたるを油魚、鹽藏して壓したるを鹹魚、器物の中に漬込みたるを鮓魚と區別せり。海魚考に鮓魚をシホウヲと訓し、綱目の異名を載す。本朝食鑑及海魚考に曰く、本朝式に味鹽、煮鹽は此れ皆な鹽漬なり云々、又た俗に云一鹽、一日鹽の類か、鮮魚を煮るに鹽水を用ひ、煮熟して曝乾す。此を煮鹽と曰ふ、遠國の貢日を経て敗れざるの故かとあり。シホウヲは一にシホモノ又シホキリ又鹽引の名ありて、本邦古來より各種の製ありて、一と鹽、一夜鹽、一日鹽、煮鹽、漬鹽、壓鹽、引鹽、振鹽等の稱あり。其製品は鹽切、鹽引、薄鹽子籠等あり。

抑も本邦の往古を按ずるに、延喜の朝貢品の如き、道路險惡、運搬不便の世、西薩、東北の遠きに輸送して、貯藏久しきを保ち、變味せざりしは、其製の佳良なるに外ならざりき。其のち兵馬騷動の世打續きたるが爲めに、京都の朝貢絶へ、鹽藏の製廢れたりき。徳川幕府三百年の泰平に回復したるものもありたれども、延喜の世に及ばず。殊に維新以來粗製濫造に流れたるに於てをや。元來魚類の鹽藏法は、鹽漬、鹽汁漬の二種あり。又丸漬、割漬の二様あり。其割漬には脊開、腹開、片身、鋤身等の別あり。凡て魚肉を鹽藏するは、魚肉中の腐敗を媒助する有機物の發生を妨げ、以て貯藏に耐へしむるものとす。夫れ本邦の地況たる内は魚鹽の利に富み、東洋に其比なく、外は一海水を隔てたる支那に、鹽藏魚類の需用者億を以て數ふるの多きあり。若し彼の需用に適する精製

品を輸出するに至らば、其利の巨額に登るや疑を容れざるなり。然るに目今本邦より支那に輸出する鹽魚類は、七八種に過ぎず、其額も亦僅少にして、一ヶ年七八萬圓に過ぎず。然れども明治一、二年頃には、鹽魚の輸出はなかりしを以て見れば、漸く其歩を進めたるが如しと雖も、未だ九牛の一毛に過ぎざるもの、如し。支那人は種々の鹽藏魚介を嗜好する。其需用の多額なると、其價の高價なるとを以ても、必らず將來に於て本邦産鹽藏魚類の輸出は、巨額に登るべきを信するなり。現に長崎、神戸、横濱等に來舶の支那人は、其本國産の鹽藏魚類を食用となすもの少なからず。即ち其品々の大概を擧ぐれば、鹽動魚、白鯛、虎魚、油鯛、鹹鯉魚、鹹鰯魚、黑鱗魚、鹹鱈魚、鹽帶魚、鹹黃魚、鹹烏賊、編魚、鯉魚、白魚、鯊魚、參子魚、吐魚、鳳美魚、大包魚、曹白魚、大班魚等枚舉するに遑あらず。曾て支那人に聞くことあり、該地にて嗜好する鹽藏魚類の數は、二百餘種にして、一ヶ年に消費するの額は算すべからずと、本邦の水産家及貿易商豈之れが輸出を圖らずして可ならんや。

第一 鹽引鮭

鹽引鮭は、鮭を鹽藏したるものにて、一に鹽鮭とも云ふ。而して此鮭は上古より製品となし、世に賞せられたるものにて、已に漢語抄、新撰字鏡等には、千有餘年の昔より世上一般に嗜好せりとあり。此魚は北海道に多く、陸前、陸中、陸奥、下總、常陸、羽前、羽後其他山陰道、北陸道の諸國に産し、秋分の頃より河川に入り、十月より清澄なる急湍に到り、砂礫の間に産卵するを以て、多く是等の季に捕獲して製造す。

鹽引、即ち鹽糝鮭を、北海道にて製するや、九月中旬を以て捕獲の期とす。獲る所の鮭方言一東二十尾を一束とす腹を割き臟腑を去り、鹽一斗を漬け切庫、即ち魚屋に收むること凡そ六七十日間、其間二十日毎に上下交換し表裏反覆するなり每尾鹽二合を加へ布き、斯くすること數回にして製了するものなるが、各地大同小異あり。

又最良品を製する一法は、魚質善良にして寸法眼の下一尺九寸の揃ひたるものを選び、腹は糞孔より鱗際まで割り裂き、之を流水にて一尾毎に血汁穢物を洗除し、咽及び腹の内外を限りなく竹べらにて膏質方言ぬめりを搔き取り、精鹽を口及び腹に詰め、外面にも亦大依鹽一俵にて生魚三十尾づつ掛け、之れを切庫に漬け置き、凡そ三週間程にして取出して一尾毎に竹べらにて前の鹽及び口と腹の内外方言はらの膏汁を丁寧に除去し、生魚の如く清潔ならしめ、而して再び精撰なる鹽を元の如く、口及び腹中及び外部に充分施して重ね置き、之を箱詰とす。製造する漁夫は一名はて一日十五尾なり通常製と異なり、善良なる生魚を選び、膏質等を除去して製出するものにして數年を経て食するも、其味異なることなし。寄贈及び貯藏に便

なり。寒暖により鹽の鼠色を顯すは、膏質の發生するものなれば、能く清水にて洗ひ、水を斷ち鹽を以て漬換るときは聊か變ずることなし。

第八十四圖 鹽引 鮭



又一種鮭の子籠鹽引の製法は、漸次漁獲するに従ひ鮭の腸を壺抜きにし、又腹中の卵を採り、是を倉庫中に積みて鹽漬となす。而して其鹽量は、二十尾に付三斗を用ゆ。腹子は方言筥棚を設け、其棚上に載せて鹽漬となす。鹽量は凡そ六十腹に付鹽三升を用ゆ。而して鮭は日數五十日間を経て寒水に浸し、二週間を過ぎ水より揚げ、火力を以て之を乾し、稍や水氣の乾きたる頃、該鮭の腹中に筋子三筋を納れ、是を細木を以て左右より挟み、繩にて首尾二ヶ所を堅く束ね、而して再び之を

火上に吊して乾すなり。

鹽引鮭は、舊幕時代最も賞賛せられたるものにて、舊諸藩より徳川幕府へ進呈したるもの少なからず。又其製法は極めて佳良のものなりしなり。左に當時の藩名季節産地等を載せて参考とす。

舊藩名	品名	産地	獻納時期
豊岡藩	鹽籠鮭	但馬國城崎郡圓山川	寒中
水戸藩	鹽籠鮭	常陸國久慈、那珂、兩川	十一月
會津藩	鹽籠鮭	岩代國揚川及び只見川	春季
白川藩	鹽籠鮭	越後國北蒲原郡松ヶ崎村阿川	四月
泉藩	鹽籠鮭	磐城國菊多郡鮫川	寒中
平藩	鹽籠鮭	磐城國菊多郡鮫川	寒中
中村藩	鹽籠鮭	磐城國宇多郡宇多川筋	十二月
仙臺藩	鹽籠鮭	不詳	不詳
南部藩	鹽籠鮭	陸中國閉伊郡北上川沿村	不詳
一ノ關藩	鹽籠鮭	陸中國東、西磐井郡北上川沿村	十二月
庄内藩	鹽籠鮭	不詳	八月、九月
	初子籠鮭	羽前國酒田	三月、五月
	披子籠鮭	羽前國西田川郡袖浦村字濱中	三月

松山藩	子籠鮭	羽前國飽海郡竹田村字小荒	十二月
新庄藩	子籠鮭	羽前國上川筋	不 十二月
久保田藩	子籠鮭	羽後國秋田郡鹿島産	四 月
小濱藩	初鮭	北川筋國富村高塚 南川筋今富村尾崎	不 詳
金澤藩	初鮭	越中國庄川加賀國犀川	八月、九月
富山藩	初鮭	越中國神通川	十 月

豊岡藩鹽鮭の産地は、但馬國城崎郡圓山川沿村、大磯村字宮の井戸にして、漁季は例年九月下旬より始まり、十二月末に終る。鹽魚の量一貫目に對し、赤穂鹽四合を以て、腸を去りたる魚の腹部及び外面へ丁寧反覆徐々に摺り込みて、大桶に入れ、一時適宜の押石を載せ置く。而して獻納手續は、獻品となす鮭を十一月の初、中旬に捕獲せるもの、内、最良なる魚を撰取して製造す。藩主より下附せし價格は、該年度漁獲の景況により、一定せずと雖ども、時價の幾分か安價を以て買上ぐるを例とす。獻品の外は一般に販賣せしものにして、其數凡そ七八百尾とし、一千尾以上の漁獲ありしこと稀なり。其賣先の七分は豊岡魚問屋にして、其三分は近傍漁夫鰯釣の餌に用ひたり。納税は網役に在ては米五斗、鮭役は錢六貫文を出すの制なり。

水戸藩鹽鮭の産地は、久慈、那珂兩川なれども、那珂川を以て第一とす。漁季は立秋の日より廿一日目を以て網下ろしの始めとし、是より引續きて漁業に従事し、十月廿日を以て終業の期とす。産地保護の法は、晚秋鮭の上流に潮り、砂石に就て産卵する季節に漁獲するを禁じ又春季鮭兒の下る時之を漁するを禁じたり。又行留と稱し、竹箆を以て川を横斷し、漁獲するは最も繁殖を害するの實あるを以て、天保年間より之を嚴禁したり。網留も又同斷とす。

其製法は、寒中井水を汲み置き、土用夾に至り、水一升へ鹽一斗の割にて混和し、數回沸騰せしめ、之を瓶に貯へ置き、鮭の腹を割き、腸を去り、脊骨の兩側に深さ一尺許に庖丁を入れ、脊へ抜け出さる様にす三枚となしたるものへ、右の鹽水を幾回となく注ぎて身の白色となるとき、一尾に付鹽三升の割を以て箱へ漬け、輕き押石を置き、翌朝に至り鮭の體を反覆して漬け替へ、之を鹽反しと云ふ。漬込時間は二夜三日を常法とすれども、他藩の獻上に後れざるを主とするに由り、一晝夜位にて獻上とす。獻納手續きは、初鮭即ち一番より五番迄漁獲の都度獻上す。初鮭は多く那珂川地引網にて捕獲するものなれども、網下ろしの日即ち土用明け廿一日には、漁獲すること稀にして、其三四日の後頃より網に入るを常とす。然れども獻上品は何人を問はず、第一番に漁獲したるものを差出すの例なるに由り、往々那珂川口の外より送納することあり。藩主よりは其賞として一番鮭は金二兩、二番鮭は金

一兩二分、三番鮭は一兩一分、四番鮭は一兩、五番鮭は三分を給するを常とし、之を製造の上獻す。納税法は、鮭漁地よりは一ヶ年百五十尺一尺とは一尾を云ふ無代價貢納するの例なりしが、其後七十五尺の貢納に減じ、別に毎年金百兩を上納す。此金は地引人夫一人に付、小舟一艘分の船役錢として貢納す。故に俗に之を船なし船役錢と云ふ。貢納の外那珂川のみにて不漁なるも二萬尾以上は兩毛及び江戸表へ向け販賣せり。

同藩子籠鮭の産地は、前項鹽鮭と異なることなく、其製法は秋末漁業の盛時に獲たる鮭の雌にして、一尺五寸以上のもの、腸及鮓を壺拔とし腹を開かずして口より腸及鮓を抜く一尾に付、鹽一升五合の割にて鹽藏し置き、鮓は別に鹽漬にす。其法は菰の上に鹽を撒布し、鮓を四腹又は五腹一腹とは二包なり鹽を撒布しながら、其上へ積み累ね菰にて緩く捲き、麻緒にて緊め、縦に吊し置き、自然に鹽水を滴下せしめ、寒入の候に至りて取り下ろし、一寸許に切り、前の鹽藏したる鮭を冷水にて洗ひ、此切りたる鮓を口より空所なき様腹中に詰め込み、魚體を藁にて網の如く捲きて獻上す。其獻納手續きは、前鹽鮭の項と同じ。會津藩鹽鮭及び子籠鮭の産地は、揚川及び只見川にして、製法は鹽鮭は普通の鹽藏法と同じく子籠鮭は薄鹽を引き、生杉葉を以て之を燻するものなり。

獻納手續きは、産地より藩主へ貢納したるものなるや、或は買上げしものなるや詳ならず。又納

税法は産地よりは別に納税の制なしと雖ども、築場に限り藩廳へ出願の上許可を得て漁業をなし、賦役税と稱して上納せり。然れども其額詳かならず。

白川藩鹽鮭の産地は、越後國北蒲原郡松ヶ崎村阿川及び磐城國菊多郡鮫川の産なり。同所は領分外なるを以て、産地保護の制なし。製法は腹鮓の上のみを割き、腸を去り、薄鹽とす。

獻納手續きは、旅費雜費を給し用達を派出せしめ、一尾金二朱の割を以て二百尾を買上げ、獻品を製す。納税法は領分外なるを以て納税等の制なし。

泉藩鹽鮭の産地は、磐城國菊多郡錦村大字佐糖地内鮫川にして、別に産地保護の法なく、漁季は秋彼岸後とす。製法は鹽に漬け桶詰めにする。

獻納手續きは、産地より二尺八寸のもの二尾、大小不同のもの三十三尾を獻納し、此内を以て獻品とす。而して藩廳よりは鹽代として金三分を下附せり。貢納の外發賣せしもの凡そ一千尾許りとす。納税法は産地より納税せしことなし。

平藩鹽鮭の産地は、磐城國菊多郡鮫川にして、漁季は九月より十二月迄とす。保護法は鮫川兩岸百間津先百間の内に於て、鮭漁季中は曳網及び他の漁業を禁ず。製法は捕魚を清水にて洗滌し、腹割して腸を去り、一尾に付鹽五合の割を以て鹽藏す。獻納手續きは、産地より藩主へ三十尺を貢納

し、之を獻品とす。而して藩主より鹽代として七十五錢、祈禱料として二錢を下附す。貢納の外發賣したるもの凡そ千五百尾とす。納稅法は別に其制なし。

中村藩子籠鮭の産地は、磐城國宇多郡中村宇多川筋にして、秋彼岸十日前より漁業を始む。保護法は松川浦北方面井に宇多川筋數十町の間は漁業をなす事を嚴禁し、鮭魚をして自由に宇多川に溯り産卵するを得せしめ、翌年三四月頃に至り魚の海に下るを待ちて各自川に漁するを得せしむ。製法は燒鹽漬とす。

獻納手續は、捕獲の權は藩主特有にして、毎年十二月に至り製法の上獻す。其他は之を藩中及び魚商に拂ひ下ぐるを例とす。納稅法は漁場は藩主の有に係るを以て、固より納稅等の制なし。

仙臺藩鹽鮭及び子籠鮭は、舊藩の頃には御仕込方と稱して、水産物等を取扱ひし役員ありて、貢納取締のことも亦關する所なりしと云ふ。其製法は頗る秘密にして、一家相傳の風ありて、製法其家に屬し、役名は其人に屬するが如き觀ありて、廢藩後其人或は離散し、或は死亡し又舊記等の存するものなきが故に、其詳細を知ること能はず。

南部藩披鮭の産地は、北上川に沿へる下閉伊郡小本村、同郡津輕石村、同郡宮古村、北上郡市川村を以て産出地とす。其他河海に於て數ヶ所の漁場ありと雖ども、人民隨意に漁獲をなすを得。右

四漁場は保護法を設く。其法は養留等の漁業を爲すものは、必らず一週間に一晝夜は之を開放して、鮭魚をして上流に溯ることを得せしむるの制なり。製法は腹割して乾燥す。

獻納手續きは、獻品は市川及び小本川漁獲の鮭にして、年漁季に至れば役方出張の上之を製して獻上せり。

一ノ關藩子籠鮭の産地は、東磐井郡、西磐井郡、北上川沿ひの各村にして、立秋三四日の後より漁業を始む。製法は腹を開かずして腮を抜き、腮孔より腸を出し、鹽を充分に腹中に詰め、適宜の桶に入れ、押石を置き十五六日を経て全身に鹽の染込みたるを度として、清水にて洗ひ風乾す。

獻納手續は、産地より藩主へ二百八十尾を貢獻するを例とす。此中にて獻品を製し、八月之を獻す。納稅の法は舊記の存するものなきを以て詳ならず。

庄内藩初鮭の産地は、領内第一番漁を以て獻品となすが故に、産地一定せず。製法は腹割して腸を除去し、一尾に鹽五升(甘鹽引は一升五合)の割を以て鹽藏す。

獻納手續は、一番漁より五番漁迄其魚の大きさに従ひ、一寸に付若干の定直段を以て買上げ、一番鮭は別に米三俵を賜ふを例とす。之を八月九月の兩度に獻納す。

同藩子籠鮭の産地は、飽海郡酒田の産にして、保護の法なし。製法は腸を除き魚と鯛と別々に鹽

藏し、江戸へ送るの際鮭の腹中に鹽藏せし卵を詰め、藁を以て之を巻き包む。

献納手續は、之を献納せしは十一月、十二月、正月とす。其他の諸項は今詳ならず。

同藩披鮭の産地は、西田川郡袖浦村字濱中にして、他の諸項は詳ならず。製法は腹割して少しく鹽をなして日乾す。献納手續は、産地より買上げ、代價は鮭一寸に付十二文の所、安永五申年の漁獲多き爲め、四十七尺目より十文宛にて買上げ、製造の上三月に至り之を献上す。

松山藩子籠鮭の産地は、飽海郡竹田村字小荒にして、漁季は彼岸前後とす。製法其他は庄内藩と異なることなし。

新内藩鹽鮭及び子籠鮭は、口より腸を除きて別々に鹽藏し、凡そ三十日間を経て丸棒に挟み、火力にて乾し之を箱詰とす。

献納手續は、産地より一番漁は金一兩、二番漁は金三分、三番漁は金二分を以て買上げ、之を製造の上献納す。

久保田藩子籠鮭及び鹽鮭の産地は、往古は羽後國秋田郡鹿島産を用ひたれども、其質不良なるより、後年に至り雄物川下流の産に改めたり。漁季は通常九十の兩月とす。製法は雌魚の目の下一尺八寸以上なるを選び、外皮を傷けざる様に注意して口より腸を引出し、清水にて洗ひ、別に大なる

胎卵を其腹中に充填し、頭より尾に至るまで腹と脊との中間を丸竹二本にて左右より挟み、竹の兩端を糸にて緊しく結び、魚體を瓢狀になし、其儘鹽藏すること十日間にして取出し、爐上に吊り下げ燻乾すること二十日間にして成る。鹽鮭は普通の製法なり。

献納手續は、時價を以て請負人より買ひ、藩主の臺所に於て製造し、四月頃藩主歸國の後ち御禮として之を献す。故に販賣せしものにあらず。

小濱藩初鮭の産地は、北川筋國富村高塚、南川筋今富村尾崎にして、捕獲の季節は十月より十一月迄とす。他の諸項は今詳ならず。

金澤藩初鮭の産地は、越中國庄川、加賀國犀川にして、土用三四日にして庄川に於て漁す。製法は、普通鹽引鮭と異なることなし。

献納手續は、藩主の臺所にて製し、八九月の頃獻するを例とす。

富山藩初鮭の産地は、富山神通川にして、漁季は十月より十一月迄とす。製法は腹割して清水にて洗ひ、一週間鹽藏して後ち晴天に乾燥す。

献納手續は、産地より時價を以て買上げ、製造の上十月之を獻す。獻品の外一般に販賣したるも其量詳ならず。

第二 鮭筋子サケノスネ

鮭筋子は、鮭鮓を鹽藏したるものなり。専ら北海道にて鹽引鮭を製する時に製造す。其法先づ高さ一尺五寸、幅二尺五寸許なる適宜の長なる簀柵を造り、其上に鹽筵を敷き、鹽を適宜に撒布し、其上に清水にてよく洗ひ清め、水氣を去りたる鮭鮓を形に積み併べ、毎層鹽を撒布す。其法一分五厘目の竹篩を以て不同なき様に撒布す。鹽量は鮭鮓一貫目に二百五十目位を適量とし、氣候の寒暖に依て多少の斟酌を爲す。而して高さ二尺位に至れば、外氣の通さぬ様筵を以て之を掩へ置き、二三週間の後外面の稍乾きたる頃樽中に移す。其法底に笹葉を敷き、百腹分に相鹽一升乃至一升五合を施し、樽中に透間なく詰め、蓋を掩ひ蓋の周囲へ石灰を以て目塗を爲す。

此製法に於ては、鹽量の適度を得ることも肝要なり。若誤て多きに失するときは、鮓の一部分白色若くは全體赤色となりて固まり、少なきに失するときは薄黒色となり、臭氣を放ち、卵子崩るゝ等品質を傷くること著し。

第三 鹽鮓シホサケ

鹽鮓は、鮓を鹽藏したるものなり。

其製法は、鮓一束二十尾を云ふに鹽凡そ一斗五六升の割を以て鹽漬とし、上下を交換するの際、毎尾相

第八十五圖 鹽鮓



鹽二三合を加へ、暑時は特に注意して能く鹽の空所なく充滿する様にす。北海道の如きは毎年五月初旬より漸次漁獲し、六月初旬最も盛なるものにして、之を他方に輸送するには、炎暑の候にあるを以て、貯藏に堪ゆる様左の手續を施すを可とす。其の法鰓を除き、腹を割きて臟腑及び鮓等を去り、腹部及び頤部に十分鹽を詰め、縦横に積み重ね、一層毎に鹽を施し、最上には毎層に施す鹽の倍を施し、周圍を筵にて掩ひ、外氣を通さぬやう注意し置き、凡そ一週間以内にして鹽稍融解せる

時手反しと唱へ、上下轉換する爲他の所へ順次積替す。此時合鹽と唱へ、初め用ひし四分一の鹽を施し、猶二週間内外を経て再び手反しを爲す。畢竟するに鱈の漁季は各地概ね夏季に屬し、且其季節は脂肪の深き時なるを以て漁獲せし魚は、必ず其當日速に鹽を施し、且鹽量を十分にし時々の手返しを怠らざるを要す。

第四 鹽シホ 鱈マダラ

鹽鱈は、鱈を鹽藏したるものなり。元來鱈は鮮食するよりも乾製若くは鹽藏して食する方却て佳味にして、本朝食鑑にも鹽に宜しくして生に宜しからず、鮮よりも鹽藏の味優れるものにして、初め之を採るとき、先づ鹽を以て口腹に盈つる時は、久ふして腐れず、偶々些少の臭氣ありと雖ども亦稍可なり。微鹽を以てするものを名けて一ト鹽と云ふ。其味上品とす。多鹽のものを下品とす。近時官家之を珍寶す。故に北州及び奥羽の大守刺史等争ふて之を獻す等のことを載するを以て見れば、往時より鹽鱈を賞賛したること明かなり。

製法は、鱈を漁獲するや、直ちに腹を割きて臟腑を去り、肚は鰓に付けて之を取除きて乾製し、肝臟は採油の料に供し、卵子は鹽藏し、白子は之を乾製する等各處置をなす。而して魚身をよく洗ひ、全體に鹽を塗り、桶に漬くるか又は納屋の切庫中に縦横に積み重ね、毎層に合鹽をなし漬け置くこと數日にして筵に包み販賣す。鹽量は鱈六十尾に付四斗の割合とす。北海道及陸奥國は都て此法に依れり。

越前國坂井郡葦浦邊にては、臟腑を去り、清洗したる生鱈を、前年積込みたる右漬汁に漬くること一日にして、後更に魚量十貫目に、鹽七升の割合を以て桶に漬込み、貯藏するものを以て味佳なりとせり。

羽後國飽海郡飛島にては、鱈の臟腑を腮孔より抜き出し、海水にて洗ひ、一石入位の大桶に多量の鹽を以て漬込むこと三日間にして筵に包み貯ふ。

鹽鱈は、關東以北及北陸、山陰の地方に需用せらるゝものにして、殊に東京近傍にては、古來より元旦歳首の嘉儀には、必ず鱈昆布の吸物を用ふるの古例ありて、需用甚だ廣く往時汽船の航通なき時には、年末内に江戸に積み入れたるものは、大利を得たりしなり。

又米國の如きは、大に鹽鱈を嗜食し、彼國の漁船本邦の近海に於て、毎年鱈漁を營むものある位なれば將來輸出の見込大に之れあり。

第五 鹽シホ 鯛メヒ 加吉魚(支那) 魴魚(同上)

鹽鯛は、鯛を鹽漬したるものにて、一に鯛の鹽漬とも云ふ。其製法により脊開鹽鯛、腹開鹽鯛、丸漬鹽鯛の三に區別せらる。

鹽鯛の製法は甚だ古く、延喜式に鯛の甘鹽鯛の鹽作等を載せたり。本朝食鑑に載する所の甘鹽の製法は、鮮鯛の腹を割き臟腑を去り、鹽を塗ること最も薄く、匱の中に貯ふるに或は木蓋をなし、石を疊て之を壓せば鹽汁自ら滴り去りて、良品になすとせり。此法を以て鹽を多からしめば、極めて佳なるものなり。

元來鯛は各地にて鹽藏すれども、概ね粗製にして、中外の需用に適するもの少なし。然るに近年良製のものは支那香港、上海に向て輸出することあり。脂肪の多からず又少なからざる好季節に捕獲し、良鹽を撰みて其量を適度にして、壓搾の法を施し、形状色澤純美佳味にして貯藏久しきを保つるの精品を送り出さば、支那にも販路を擴むるに至るべし。然るに世上鹽鯛の色味を保持するは、困難のものとせり。畢竟製法に熟練せざるが故なり。

延喜式の鯛の甘鹽、徳川幕府時代の諸藩呈品、正月飾鯛等の如きは、其製法極めて佳良なるが故に、數月を経るも變味變色することなし。編者が近年各地巡回の際、改良製法を傳へたりしに、筑前國千原利三郎、金坂久兵衛の兩人は、其教に従ひて製造したる鹽鯛を、明治廿三年第三回内國勸業博覽會へ出品して、千原は有功二等賞を、金坂は褒狀を得たり。

千原利三郎の製法は、極めて新鮮なる鯛を撰び、腮下より刀を下し、腹を割きて肛門に至る。又脊骨の兩側に沿ふて刀を入れ、殆んど脊皮に達せしめ、臀部も亦内部に刀を入れる。頸部は少しく上顎を割る。是れ鹽分をして其内部に浸染せしめんが爲めなり。此に於て能く汚物を洗滌し、切割したる所には能く鹽を施し、桶に漬け置くこと凡そ十日間、後ち取出して鹽汁を滴去し、再び良鹽を撒布し桶に入れて貯藏するものとす。

金坂久兵衛の製法は、新鮮なる小鯛を撰び、頭部より刀を下し、尾際に至り以て脊割とし、腸を去り、清水を以て能く洗滌し、一夜間鹽に漬け壓石を施し、翌日之を取出し、簞上に並列して、風に當て、一晝夜間押板に挟み壓搾し、更に振り鹽を施し桶又は箆籠等に貯藏するものとす。

長門國豊浦郡小串村産鹽鯛の製法は、七月を始めとし十一月を以て終りとす七八兩月製造の分は五ヶ月を經過すれば其色を變ずれば腐敗を醸す。鋭刀を以て、脊骨の左右を縦斷し臟腑を除き、潮水を灌ぎ、而して後ち一尾に施すこと鹽二合乃至三合即ち目方五百目許りの魚を云ふを體中に投じ、八十尾乃至百尾を桶に漬け込み、藁菰三四枚を覆ひ、

其上を石にて即ち目方五貫目位なり押へ、六日許漬け置き、石上に鹽水の浸出するを待ち、石及藁菰を取り揚げ該魚を簀上に並べて日蔭に置き、鹽汁を垂らし、凡そ一日許にして魚の内外に鹽一合乃至二合を加附し、又桶に入れ、空氣の流通せざる様に注意し、凡そ五十日許り保存して桶より出し、曩に切斷したる截口を合せ、生魚の姿に作り箱に詰め、貯藏する時は、年餘を経るも味の變ずることなし。蓋し製造の後四ヶ月許は其色美にして味ひ最も良し。

抑も鯛の漁季は、各地大低夏季にあり。故に之を鹽藏するも動もすれば腐敗に歸す。去りとて若し加鹽の度を過せば、假令腐敗の患ひなきも、大に其味を損し貴重せらるゝの價値なしとせり。但し強鹽の鯛も鹽抜きの法宜しきを得ると、支那燻魚の如き割烹法の宜しきを得ば、亦佳味なり。世人製法に不熟にして只之を憂ふ。殊に大鯛の如きは鹽分の滲染其度を得難く、隨て腐敗に歸すること多し。而して大鯛の漁季は夏期にあるの地多く、爲めに益々困難を感ぜり。但し小鯛は秋季より初冬に多きを以て、鹽藏久しきに耐ふるの便あり。要するに完全なる鯛の鹽藏法は、初め鮮魚を擇み、又食用一方のものは鱗を剝取し、飾鯛を兼ね形色の美を欲するものは、鱗を去らず又鹽分の内部に滲染するを度として、兩側の鱗を斑らに除却するもよし。此三法ありて眼球は内部より外膜を殘して抜き去り、腹を去り清水にて洗滌し、之を精鹽に十分一の硝石を加へたる液汁に浸し、鹽分

の滲染するを認め、更に壓搾器を以て之を壓搾し、能く水分を除却し、桶に入れて密封するもの最も貯藏に堪ゆ。

又一法は、腹内の腸等を去り能く洗ひ、而して一時間清水に浸し血出をなし、箆に揚げて水氣を去り、塗鹽を施し桶に漬け込みて木の蓋をなし、十分に重りをかけ其上に鹽水の二三寸は絶へざる様にして貯ふべし。其鹽水の上に絶へざるもの貯藏の奥秘なり。是れ鯛のみならず渾ての鹽藏魚類及び真鮓マサシの貯方皆然り。

徳川幕府の時に、各藩より進呈したる鹽鯛に係るものを左に列記して參考とす。

明石藩より近鹽鯛と稱する製品を出せしが、此ものは飾磨郡明石浦の産にして、時季は陰曆以下皆同じ十二月に於て、量目凡そ五百目の真鯛を濱切と唱へ、濱邊に於て庖丁を下し、一尾に鹽三合を當て、一晝夜を経て之を能く洗滌し、又鹽二合を當て、二日を経て完成し、而して藩主より一尾藩札廿五匁宛を以て買ひ上げ、藩主在城の歳、寒中に於て之を進呈せり。而して其産地よりは收穫百分の十六を藩主へ納税せり。

津藩にては、濱鹽鯛と稱し、奄藏郡磯山村沖合に於て、漁獲する真鯛を十月より十二月迄の間に於て腹開きにし、能く洗ひ鯛を其間に詰め、重しを置き廿日間を経て鹽汁を去る。津驛肴町に於て

之を製造し藩主より一尾に付廿七匁を以て買上げ、獻品の外は發賣せしことなし。

鳥羽藩にては、鹽引鯛と稱し、答志英虞各郡沿海にて、冬至の頃より寒中を専らとし、藩中には獻上方と稱する請負ありて、産地より生鯛のまゝ買上げ鹽藏せり。而して藩主は時價を以て買上げ獻品の外は發賣せしめざりしなり。

濱田藩にては、鹽小鯛と稱し、濱田浦にて八月頃漁獲せし眞鯛を鱗を去らず腹を開き腸を去り、頭部に接する邊より尾際まで脊骨と肉との間に刀を入れ、腹の膨脹する位に鹽を詰め、桶に漬け重壓し、二日乃至三日を経て汚水を去り、長一尺五寸、巾一尺、深七八寸許の桶へ一枚づゝ並列し、之に鹽を撒布し、又其上に魚を並べ、如此して三十枚、五十枚入の函詰めとなし、蓋は釘にて打付け、上包みは藁を以てし、繩を掛け遞送せり。藩主は一尾に付金二分を以て買上げ、獻品の外一般にて發賣したり。

高松藩にては、鹽引鯛と稱し、阿野郡大槌島以東、香川郡女木島までの海面に産せし眞鯛を、腹部より兩肉と脊骨との間を割り、一尾に鹽四合を施し、數層重ねて四斗樽に入れ、十日間を経て之を鹽水にて洗ひ、又鹽返しと唱へ、一尾に鹽三合宛を施し、産地にては藩主へ收穫の二歩以上五歩以下を納税とし、年々異動ありたり。

丸龜藩にては、鹽鯛と稱し、那珂郡中通り海に産する櫻鯛の最も生鮮なるを選び、腸を去り、精製の燒鹽を以て埋め、石を其上に置きて押壓すること七日間にして之を取出し、藁に並べ一日間日乾して鹽藏し、産地よりは藩主へ五十尾を貢納し、之を以て獻納品とせり。産地より他へ販賣せし高は、四千乃至六千尾なりとす。

福岡藩にては鹽鯛と稱し、志摩郡西浦に於て九月に産する生鮮の眞鯛を、眼下より尾際迄長さ八寸の魚のみを揃へ、腹を割り腸を去り、清水にて能く洗滌し、楕圓形の桶（御用桶と稱し徑二尺深八寸）に精製の鹽を以て鹽漬とし、押石を置く。産地より百尾乃至百五十尾を藩主へ上納し、之を獻品とす。而して浦役所より其代價として時價の三分一を給す。此他は産地より切り走りと稱し、久留米、佐賀地方或は筑前の秋月、豊後日田等へ販賣す。其數量も随分多かりしと。産地よりは、納税したることなし。

延岡藩にては、鹽小鯛と稱し、東臼杵郡赤水村、鯛名村等に於て捕獲したる魚を、生鮮のまゝ延岡なる製造請負人へ送りて脊開きとなし、鹽に漬け（鹽は見計なれども並の乾魚より多量に用ゆ）二晝夜間を経て清水にて洗ひ、日乾すること三十日にして成る。産地より貢納したるに非らず、地方役所より豫め數量を定めて買上げを命ぜり。其數凡そ千三百五十尾、此内三百尾を以て獻品とす。

納税は漁分一會所と稱し、役人出張所を設け、該所に於て漁獲高十分の一を現品にて取立つるの制なり。而して獻上物を命じたる地方と雖ども減額なかりしなり。

第六 鹽シホ 鯉カツテ

鹽鯉は、鯉魚を鹽藏したるものなり。

鯉魚を捕獲するの地方に於ては、概ね此製品をなすと雖ども、鯉節を重に製する所と、鹽藏を多くなす所と、更に此製をなさざる所とあり。鯉節を製する地方に於ては、秋末に至りて之を作り、節を製せざる地方に於ては、最初より専ら之を作るものとす。目今製出の地方は、大隅、薩摩、日向、肥後、肥前、壹岐、對馬、豊後、長門、伊豫、土佐、阿波、紀伊、伊勢、志摩、遠江、駿河、伊豆、相模、安房、上總、下總、常陸、磐城、陸前、陸中の諸國にして、丹後、若狹、能登、越中、佐渡等に於ては甚だ僅少なりとす。鹽藏の製法は、脊割、腹割、片身の三様にして、鹽量は魚の大と其他の寒暖により加減あるものとす。

豊後國北海部郡、保戸島に於て製する所の編鯉、一名筋鯉の鹽藏は、専ら鹽藏物をなすを目的とするが故に、沖合に於て之を製す。其法は漁船一雙へ乗組六七人、内一人は製造に従事し、釣り得

る毎に直ちに脊を割り、臟腑を去る。方言之を血切と云ふ。鹽量は魚十貫目に付二斗五升の割合を以て桶に詰め、蓋を堅く鎖し、空氣を杜絶せしめ、貯藏するときは七八ヶ月間は色味共に變ずることなきものとす。

日向國那珂郡中村、目井津に於て製する鹽鯉は、腹割となし、大骨の兩脇へ庖丁目を入れ、一尾に鹽七合許の割を以て漬け、適宜の壓石を用ふ。而して十五日乃至二十日間を経て之を取出し、更に鹽二合の割にて漬け直し、貯藏するときは一ヶ年間を保つ。又小鯉は鮮魚を脊割となし、臟腑を去り、一尾に付き鹽凡そ五勺の割にて桶に漬け込む。

陸前國牡鹿郡長渡濱に於て製する所の鹽鯉は、腹を割り臟腑を抜き、清水にて洗ひ、簀の上に倒まに立並べて水分を去り、鹽一斗に清水一升許を混和し、之を腹中に入れ半切桶に漬け込み、一層毎に鹽を撒布し、最後に厚藁を掩ひ、一日を過ぎ適宜の小石を一面に布き壓石となし、一週間を経て最初漬けたる鹽水より取出し、更に他の立鹽にて五六尺の大桶に漬け込み、貯ふるなり。

陸中國南閉伊郡宮崎村に於て製する福來鯉ウツラカツラは、腹部を截割して清水にて洗ひ、鹽漬となし置くこと三週間以上にして之を取揚げ、土間に積み重ねて貯藏するものとす。

夫れ鹽鯉は、概ね煮又は炙りて食するもの多しと雖ども、之を蒸籠にて蒸して食するときは、味

以殊に佳なり。亦支那料理の燻魚の如くにして食すれば、一層美味なりとす。

第七 鹽 鮪

鹽鮪は、鮪を裁割して片となし、切目を入れ或は脊及び腹を割り、鹽藏したるものにして、概ね夏秋の二季を以て鹽藏すれども、伊豫、土佐、陸前、陸中等に於ては、夏季を専らとし、秋季は生賣となすもの多しとす。而して陸前、陸中にて捕獲するものは、魚の大小により方言あり。即ちゴンド十五六尾乃至十八尾を以て一駄とすトヲ十尾を一駄とすヤツ八尾を一駄とすムツ六尾を一駄とすカタメ二尾を一駄とす一本一尾を一等にて、該地方の如きは從來駄馬の脊に負ひ運搬するものなれば、各其稱呼により尾數を異にす故に、鹽藏せしものも亦同様の唱へあるなり。

製法は、裁割して片となしたるものに切目を入れ、又丸漬となすものは脊割、腹割とし腸を去り清水にて洗ひ、桶中に鹽藏し、板を以て内蓋となし、壓石を置き貯ふことは鹽鯉と稍や同じきなり。鹽量は魚の大小に應じて斟酌あり、陸前、陸中にて片前と云ふ。其の他小なるものは片となさずして丸漬となす。是を二陸に於ては單に鹽鮪と云へり。

今左に各地製法の概略を掲げん。

陸前國牡鹿郡田代濱にて製するものは、鮪の頭及び骨を切去り、肉を兩片となし、一片の肉に四筋に切目を入れ、半ば切割り清水に浸すこと凡そ一晝夜にして血汁を除き、盤上にて肉の全體へ鹽を揉み付け、五尺徑の桶に漬け込み、上に數個の壓石をなし、鹽水の桶中に滿つるの後ち、一週間を経て販賣す。又其まゝ桶にて貯ふときは、翌年土用に至るも味を變ずることなし。鹽量は片前百枚に付壹石七斗の割合なりと云ふ。

同國同郡石巻村にて製する所の鮪片前は、頭を切り中骨を去りて二枚となし、其中央の血肉を去り、切目を入れる。ムツ及びヤツは一枚に六筋、トヲは五筋とし、之を清水に浸し血汁を洗ふこと三回、後ち籠に揚げて水分を去り、鹽を施す。ムツは一枚に付七升、ヤツは四升五合、トヲは二升五合の割合にて桶に漬け置くなり。而してムツ、ヤツは四日間、トヲは三日間を経て壓搾を加へ貯藏すと云ふ。

同國同郡狐崎濱に於て製する鮪丸漬は、魚の腹を割り腸を去り、清水にて能く洗ひ、百尾に付鹽四斗の割合を以て大桶に漬け込み、上部へ壓りとして小石を一面に置き貯藏すといふ。

豊後國南海部郡大島にて製する所の鹽鮪は、魚の頭と骨を除き二片とし、一方五筋づゝ庖丁にて切目を入れ、一片に鹽量三貫目を揉み付け、五石入り許りの桶に漬け込み、十日間を経て上下に入

れ換へ貯蔵すと云ふ。

大隅國肝屬郡にて製する所の鹽鮪は、毎年二月より六月及び八月より十一月頃にて、其の製法は先づ魚の頭と骨とを去り、四尺内外のものなれば一尾に付き鹽八升を用ひ、或は肉十斤に付き鹽二升を以て漬け込み、適宜の壓石を置き貯蔵す。三十日にして製了するものなり。

豊後、伊豫、土佐にて製するものは、大阪并近傍の村落へ販賣し、陸中、陸前よりは東京、横濱奥羽の各地へ販賣せり。民間の食用に供すれども、専ら農家の嗜好に適せりと云ふ。

第八 鹽シホ 鮪イサ

鹽鮪は、鮪を鹽藏したるものなり。

鮪にはカンバチ、マフリ、ヒラマサの三種ありて、皆共に鹽藏すべし。鮪は古より世に知られたるものにて、往時舊幕府へ藩々より時物獻上たりしは、出雲松江、廣瀬、丹里の三藩より十二月に於て鱈島鮪を獻品とし、又越中富山藩は十一月に於て鹽鮪を獻品とし、陸奥弘前藩は十二月正月の内に於て鹽鮪を獻品とし、對馬府中藩は三月に於て寒鹽鮪を獻品し、越前福井藩は七八月に於て飯を獻品し、丹後宮津、田邊の二藩及若狭小濱藩は塞中に於て丹後鮪、若狭鮪を獻品となせり。此魚

製造の季節は、南北氣候の寒暖及び種類により異同あり。即ち肥前、對馬は九月より十二月まで、大隅は十一月より四月まで、筑前柳川海は五月より十一月まで、又相模瀬海は七月より十二月迄を漁季とすれば、概ね秋冬の二季を以て是を製成するの良季とす。

製造法は、各地從來の舊慣により種々の裁割ありと雖も、之を概別すれば脊割、腹割の二様に過ぎず。即ち肥前、大隅、土佐、出雲、能登、佐渡等は普通腹割にして、日向、肥後、若狭、紀伊等は普通脊割なり。然れども魚の大小により或は脊割となし、或は腹割とし敢て一定の製に止まらざるなり。而して是を製するに當り注意を要するは、裁割後腹部の血汁を洗滌し、能く水分を滴去せしめ、良鹽を用ひ壓石を充分にし、鹽藏の手當を爲すに在り。若し然らざる時は數月ならずして色味を變じ、腐敗を生ずるに至らん。茲に各地の製造法を左に掲ぐ。

出雲國神門郡日御崎字鱈島に産する鹽鮪は、該魚の腹を割き、腸を去り、脊骨を狭みて刀を内部より入れ、鹽を引き菰に包みて貯蔵す。鹽量は長二尺許のもの一尾に鹽三升を度とす。又兩頤の下長三寸、幅一寸位を削り取るは往古より舊幕府へ獻納せし鱈島鮪の標目たり。

佐渡國雜太郡窪田村海に産するフクラゲ鹽漬は、鮪の兒にして、腹を割り臟腑を去り、百尾に付鹽三升宛の割合を以て漬け置き、三日間日乾す。

土佐國幡多郡白濱近海産方言アライフリは腹を割り、清水に六時間許り浸し、骨間の血汁を洗ひ去り、然る後ち骨の兩脇を庖丁にて割り、鹽を以て桶に漬け込むものとす。但し鹽量は魚の大小により差異あれども、平均一尾に付二升許りの割合に用ゆるなり。

紀伊國北牟婁郡海野村産鹽藏鱒方言イナダノシホモノは魚の頭際より脊筋に掛けて割り、尾の際に至て止め、桶に入れ清水にて洗ひ、蒸籠に上げ水を滴らし、別に鹽を入れたる桶に移して、一尾づゝ鹽を揉み付け、之を大桶に詰め、菴を被ひ、其上より數個の壓石をなす。鹽量は一尾二百目許のものに二合の割に用ふ。

陸前國牡鹿郡十八成濱近海に産する鱒丸漬は、魚の腸を去り清水にて洗ひ、簾上に並べ、鹽一斗に清水一升程を割合能く混合せしめ、之を腹中に入れ、半切桶に漬け込み、一層毎に鹽を撒布し、菴にて被ひ、一日を経て適宜の小石を一面に布き壓しとなし、一週間を経過し、最初漬けたる鹽水を滴らして之を大桶に移し、鹽と水とを適度の割合に釜にて沸騰せしめ、放冷したるを注入し貯藏す。

同國同郡金華山近海に産する鹽鱒片前は、魚の頭を切り、中骨を去りて二枚となし、六通りに切目を入れ、清水に浸して血汁を洗滌すること三回、後ち籠に移して水分を去り、一枚に付鹽を三升の割合にて大桶に漬け、四日間を経て壓石を置き貯藏す。夫れ鹽鱒は山間僻陬の地に於ては、祝祭の饗膳に缺くべからざるの佳肴に供せり。而して日向臼杵郡産の鱒血切は、大阪及び備後地方へ、筑前宗像郡の産は博多市街へ、越中能登、佐渡の産は信濃、飛騨地方へ、陸前、羽後、岩代、磐城、常陸、下野、上野、東京等の各地へ販賣するものなり。

第九 鹽シホ

鱒シイダ

鹽鱒は、鱒を鹽藏したるものにて、一名鹽九萬疋又鹽萬引等の名あり。

薩摩國薩摩郡羽島海産鹽鱒の製法は、生魚を脊割になし、多量の鹽を以て鹽漬となす。又鹽藏したるものを更に清水にて洗ひ、五日許日に乾すときは乾鱒を得。

日向國臼杵郡細島の製法は、鮮魚を開き清水にて洗滌して、血汁を洗ひ去り、水氣を去りて後鹽漬とし、五日を経て壓石を掛け、十五六日の後ち引揚げ、樽に詰めて販賣す。

肥後國天草郡高濱村鹽鱒の製法は、鱒を開となし、水にて洗ひ、多量の鹽を以て桶に漬け込み、七日を経て再び鹽を施し、菴に包みて販賣す。

若狹國三方郡日向浦鹽鱒の製法は、平割と唱へ脊を割り、清水を灌ぎて一尾づゝ洗ひ、魚二貫目

に付鹽一升五合の割を以て桶に漬けるものとす。而して之を籠に入れ、大なるものは苞となして販賣す。夏土用を経て貯ふるときは、再び鹽を増し施す。之を食用とするには、清水にて洗ひ、薄く切り或は炙り或は煮て食す。

佐渡國雜太郡西浦産鹽鱈の製法は、腹を割り臟腑を去りて洗ひ、上等の鹽を用ゐて桶に漬け込むものとす。

第十 鹽シホ 鱈ス、キ

鱈鹽は、鱈を鹽漬にしたるものなり。

肥後國天草郡中田村の製法は、先づ頭部より脊割りとなし、腸を去り、能く鹽を塗り附け、桶に漬込み、一日を経て二三十斤位の重石を載せ鹽汁の蓋上に浮む様になす。鱈魚は本邦にて古來より各地鮮魚を賞賛すれども、鹽藏したるものも佳なること他魚の比すべからざるものなり。就中出雲宍道湖の鱈は著名にして、殊に佳なり。此地の産は神代に事代主の神より天祖に獻ぜられたること古史に見え、又松江藩よりは徳川幕府へ年々進呈の例魚なりき。

支那にては楊子江の産最も著名にして、鹽藏の製品あり。此魚にマルススキ、ヒラススキの二種

あり。皆な共に鹽藏に佳なり。

第十一 鹽シホ 鰾ニレン

鹽鰾は、鰾を鹽漬にしたるものにて、鰾鹽漬又鹽漬鰾と稱す。

本邦にては、古來より鰾は乾製のみにて、鹽藏の製法なかりし。維新以後に至り、開拓使物産局にて露西亞製に倣ひ製したることあり。又民間にて普通鰾を鹽藏するが如くに製し、東京其他に販賣するものあれども身缺鰾の如く販路なし。是れ畢竟製造法の粗なるに依るものなり。佳良の製品を出さば、歐米人の嗜好に適する論を俟たざるなり。依て茲に嘗て函館縣勸業課に於て、試製せし方法及歐洲諸國に行はるる鰾鹽藏法を記載して、本業改良の資となす。

函館縣勸業課にて試製せし方法は、極めて新鮮なる鰾を海水にて清洗し、小樽の底に食鹽を撒布し、其上に可成稠密に横列し、鹽を鰾三百尾に付二ブート（八貫七百八十匁餘）の割にて撒布し、少量の胡椒末を加へ、其上に枯れたる桂樹葉を敷き層々漬込み、樽に充つれば押石を以て鎮壓し、空所を生じたるを復た前法を以て鰾を詰め、蓋を閉ぢ、溶解したる松樹脂を以て間隙を密閉し、冷所に貯へ置き、三四ヶ月の後食料に供す。之を食するには暫時鹽出しをなし、首尾臟腑を去り、

寸断して香料を和し、酢を注ぎて用ふ。

現時瑞典國に於て行はるゝ加味鯨の製法は、生鯨の頭部及臟腑を去り、清水にて洗ひ、一夜間酢に漬け、翌日取出して酢を滴し、鯨凡二千二百尾に鹽凡五貫六百匁、肉桂四十匁、白檀四十匁、硼酸四十匁、イリス少量の割合にて醃藏料を加へ、交互に樽中に漬込み、上層より少しく壓を加へ、全く鎮定したる後蓋をなし、飽和鹽水を注入して其小孔に栓を打ち、以て密封し市場に輸送するなり。

又那威の製造法は、漁獲せる鯨魚を割截する間は、之を純粹の鹹水中へ浸漬し、或は只其臟腑を取り、或は臟腑と腮とを取り去りたる後ち之を小桶の内へ脊を下にし層積し、各層の間へ一桶に付六ガロン割にて鹽を散し、最上層にも亦之を撒布し、魚層漸く填密せば、新鮮なる鯨を前の如くに準備したるものを加重し、大抵六日を過ぐる後ち魚層と小桶の側との間に、棒を以て一孔を穿ち鹽水を充し、然る後ち之を密閉すべし。而して外地へ輸送する前には、一應蓋を開きて検査し、若し間隙あらば、上に述ぶる如く再び添加すべく、若し又後に至りて充分の鹽水を存せざりしと思はゞ、桶の横面へ孔を穿ち、鹽水を加注し、後ら之を塞ぐべし。蓋し屢々此桶を轉動して以て鯨魚の内に充實せるや否やを検するを可とす。若し此の如くして化製装置せば、六ヶ月間は全く新鮮良好に保存するを得べし。

又和蘭に於て行ふ方法は、鯨を漁獲せる後ち、直ちに少量づゝ小桶の内へ投入し、細碎せるリバーブル鹽を撒布して、少くも一時間は攪擾すべし。然る後ち之を取出して清洗するか、又は各魚層の間へ更に細碎せるリバーブル鹽を一小桶に付き一乃至二ガロン半の割にて混合し、其儘にて放置し、何れにても小桶に魚を以て充滿せるとき、蓋をなし能く検査し、若し足らざるを覺えば前の如くにして之に添加すべし。又割截せざる鯨を化製せるもの即ち丸鹽漬鯨魚なるものは、固より割截化製したるものゝ如く、永く保存すべからず。

第十二 鹽 鯨 鱈

鹽鯨鱈は、方言シホコとも云ふ。鯨の卵子を鹽漬になしたるものなり。普通一般に乾製にするものにて、古くより製造せられたるものにして頗る珍味とせられたるなり。舊幕府時代に京都祇園町の一力亭にて、一皿珍客に供したるもの金二朱(當時一泊の宿料二百文)の高價にして、鮮魚よりも貴かりしなり。製造並に保存法は、雌鯨卵子の強質なるものを撰み、一日五六回づゝ洗ひ、後ち一週間程流水に浸し、直ちに二斗樽に鹽三四升の割合を以て漬込むなり。尤も樽に鹽水なきときは、赤黑色を生じ、

殆んど食すべからず。此鹽水は煮鹽と稱し、水一斗に鹽七升程を入れて煮たる水を冷し、樽中に入れ置くときは、二ケ年も保つべし。之を食せんとする前、水に洒らし二日間程にして鹽氣を去り、花鯉醬油にて用ゆれば其味最も佳なり。

第十二 鹽シホ 鯉イサナ

鹽鯉は、鯉を鹽藏したるものにて、一に鹽物と稱す。鹽鯉は古くより行はれたるものなれども、中世より以降鯉を下等視せしより、大に粗造となれり。大和本草に最大なるを鹽に漬けて苞に入れ遠きに寄す。賤民朝夕の饌に用ゆ。又醃とし精藏飯藏とす。味ひよしとありて、鹽藏鯉の精良の製法なく、且つ苞に藏するが如き、粗造の取扱ひなりしと見えたり。近來は鹽藏するものは概ね樽詰めにして、較々精良のものあれども、鹽加減等未だ一定せず、若し鹽量を適度ならしめ、壓搾器を以て脂汁を搾り、貯藏久しきを保つべき樽に詰め、久しきに耐ゆべき良製を施さば、極めて需用を廣むべく、而して從來各地にて製する法は、新鮮なる鯉を能く洗ひ、腹を割き、臟腑を去る等の手数をなさず、丸魚の儘適宜に鹽藏す。鹽量は魚の大小季節等に依て一定ならず、或は等分の鹽を用ひ、或は魚一斗に付、鹽三升若しくは四升等區々なり。而して樽に漬け込みて、其儘取出し、又は

莖に包みて販賣す。

武藏國住原郡羽田村近海産、鯉魚鹽漬の製法は、新鮮なる鯉魚を買取り、之を製造所に輸送し、一尾毎に小刀を以て頭と腸とを去り、一々綿布にて水氣を拭ひ取りて、四斗樽或は一斗樽の如き樽中に、樽はだ凡そ二三分づつを離し圓形に並列し、鹽と硝石とを適宜に混和し、之を其上に撒布して魚肉を隱蔽するに至らしむ。此の如くして樽中七八分目に至れば、押蓋を爲し、其上に壓石の量魚千尾に付き一貫目許なるを置き、樽中に充分鹽水の入りたる時より凡そ五十時間許りを経て、壓石の量目を半減し、凡そ二週間以上經過の後、初めて食用に供すべし。然れども其味の善美なるは二三ヶ月經過せしを最とす。

安房國安房郡館山港産、鹽藏鯉魚の製法は、新鮮の鯉魚十貫目に付き、苦汁を能く去りたる鹽六貫目の割合を以て厚薄無き様、大桶中に入る。斯くする事數回にして鯉の容量稍や桶の上部に充つれば、適宜の壓を加へ置く事四十日間を経る時は、結鹽全く溶解して魚肉中に浸透す。此に於て鯉魚を桶中より取りて小樽に四分の一容量を詰め、之を壓搾器械に掛け、魚油及び餘液を搾出す。如此爲す事數回にして樽に充滿すれば、即ち嵌め蓋を爲して止む。保存法は製造の適度を得たるものは一年餘を保つものなり。