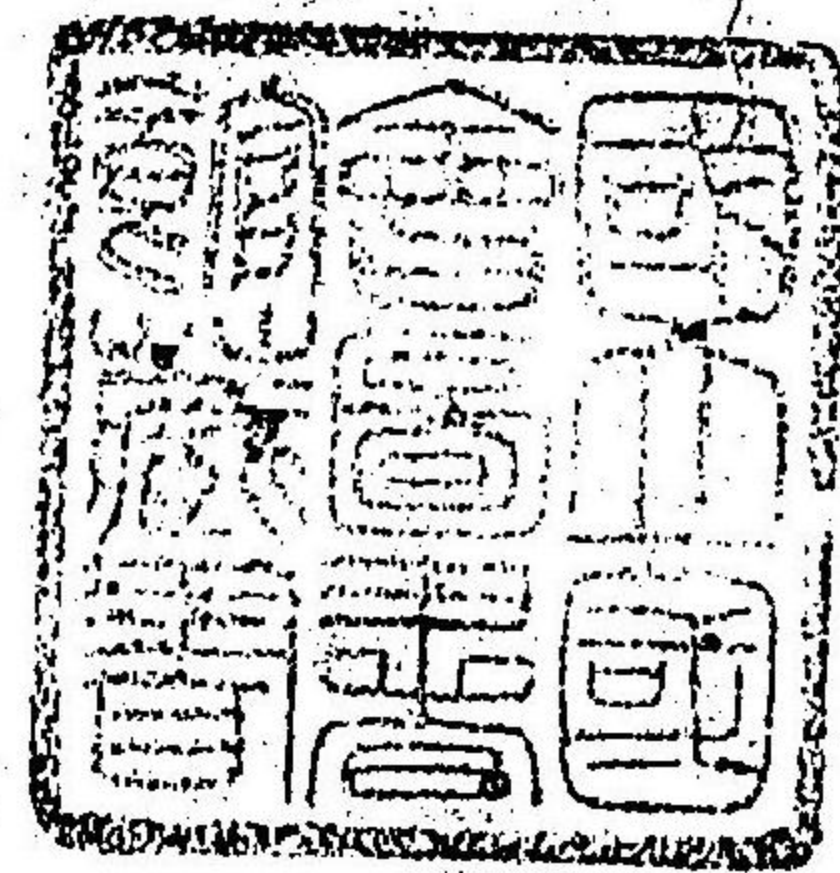


Y. Y. ABB.

660.222Y374-p

求寶唯在善  
 力結繩為國  
 臨淵羨魚不



Y. Y. ABB.

ABB.

31500



# 隣

明治十九年三月

從四佐子爵谷子城



## 日本水産辨解緒言

清國ノ地タル土壤廣潤人口稠密其地積ヲ舉クレハ則四百四十餘萬方里アリ其人口ヲ算スレハ則殆ト四億萬人ニ及フ蓋シ坤輿ノ大國ナリ而シテ其疆域東南一帶海洋ニ瀕シ他ハ隣邦ト壤ヲ接シ内地ハ則海ヲ距ル幾千里海産ヲ求ムルコト極メテ難シ故ニ清國人ノ海味ヲ嗜好スル啻ニ熊掌ノ美ノミナラス夫ノ八饌ノ品ノ如キ必ス大小海味八種ヲ用ヒ盛饌大饗之ヲ供セサル莫シ其海産ヲ貴重スル以テ推知スヘシ而シテ海産ノ彼ニ輸スル者我國産ヲ以テ最トナス抑モ我ノ清國ニ於ケル纔ニ一衣帶水ヲ阻テ通信互市年ヲ經ル既ニ久シ故ニ我富饒ノ海産ヲ以テ彼ノ無限ノ需求ニ應セハ其兩國ノ福利ヲ増ス決シテ尠少ニ非ラサルナリ然リ而シテ我邦ノ貿易ニ



從事スル者往々眼ヲ歐米諸州ニ注キ反テ此比隣ノ好市場アルヲ知ラザル者亦尠カラス豈ニ近ヲ遺シ遠ニ驚スルノ嘲ナシトセシヤ予ノ之ヲ憂フル既ニ久シ曩者清國ニ航シ親シク其内地ノ情態ヲ察シ乃チ其俗舊慣ヲ固守シ新奇ヲ好マス新ニ彼ノ慣用セサル者ヲ輸出セントスルハ蓋シ至難ノ業タルヲ知ル故ニ彼ノ慣用スル所ニ隨ヒ彼ノ嗜好スル所ニ投シ然ル後始メテ利權ヲ保有スルヲ得ヘキノミ今試ニ其例ヲ擧ケン魷魚ノ輸出近年ノ創始ニ係リ其明治初年ニ於ケル纔ニ十三萬圓ニ過キス而シテ客歲既ニ九十萬圓ニ達シ實ニ輸出水産ノ首位ヲ占ム蠶乾ノ輸出慶應年間ノ創始ニ係ル而シテ明治十七年既ニ六萬圓ニ達ス是レ我産ノ佳良ナルニ由ルト雖モ抑彼ノ需ムル所ノ南海所産ト同シク其嗜好ニ適スルニ由

ルナリ苟モ彼ノ嗜好ニ投セハ則廢棄殘餘ノ物猶且巨萬ノ利ヲ得ルモノアリ夫ノ魚肚明骨ノ若キハ我漁民ノ遺棄シテ顧ミサル所而シテ彼國人採テ以テ盛膳珍羞ニ供ス是亦貿易市場ノ寶貨ナリ故ニ彼ノ市況ヲ察シ明ニ其水産製品ヲ擧ケ之ヲ我内産ニ對照スレハ則遺利ノ收拾スヘキモノ蓋シ尠小ニアラサルナリ因テ清國各市場ニ就キ標本六十八種ヲ購ヒ其生産費銷ノ關係及ヒ販鬻ノ多寡貨裝ノ形狀ヲ查察シ歸朝ノ後局員ニ命シ每品ノ圖ヲ製セシメ又補フニ我市場存スル所ノ清國品ヲ以テシ一々解説ヲ加ヘ題シテ清國水産辨解ト曰ヒ附スルニ日清貿易事情ヲ以テス此書ヲ讀ム者彼ノ嗜好スル所ヲ詳ニシ我製法ヲ改良シ而シテ未タ嘗テ輸出セサル者ハ漸次彼ノ製ニ摸シ以テ其販路ヲ開カハ則我環海ノ廣キ水



産ノ富ミ我國ノ經濟ヲ利スル何ソ必シモ歐米諸州ノ貿易ニ  
 護ランヤ然リ而シテ之ヲ實踐ニ徴シ能ク操算運奇ノ效ヲ奏  
 スルモノ要スルニ其人ニ在リ若シ夫レ躁進輕舉一時ノ利ヲ  
 博セントスルモノハ此書ヲ編スル所以ノ本意ニ非ラサルナ  
 リ書シテ以テ當業者ニ告ク

明治十九年三月

水産局長奥青輔識

清國水産辨解

凡例

一 此書ハ清國ノ海河ニ産モル魚介苔藻ノ製品及び其  
 商況如何を我當業者ニ示シ以テ將來製法ノ改良輸  
 出ノ増加を圖る爲め毎品ノ辨解を下シ之るものと  
 乃ち題して清國水産辨解と云ふ而して其物品ハ  
 客歲奥水産局長ノ清國より携帶せる所のものニ係  
 るその品數多あらむと雖ども蓋し彼ニ在テ重要必  
 需のもの概ね皆具る  
 一 此書ハ主として實物を鑒定しその添ふる所の説明  
 書ニ據り且之を和漢諸書ニ徵考して辨解を下し但



その産地産額價格需用地及び荷作の類に至てハ一  
 局長の調査せる所ニ從ふ  
 一 我本草諸家の未ダ詳明を経ざる者ハ實物を試験し  
 て之を辨解せ帶子の如ク又清國の説明書及び本草  
 書の説一定せざるものハ特ニ之を顯微鏡ニ照し以  
 て其實を證明せ海粉の如ク  
 一 此書物名の下ニ必ズ和名を記るを然れとも未ダ適  
 當の名あさものハ或ハ清名を直譯せ鹹鯉魚蟹肉の  
 如ク或ハ之を義譯せ白鯨大頭魚鯨の如ク而して本  
 邦ニ全く産せざりて和名あさものハ特ニ羅匈名を  
 附し何屬の魚なるを知らしむ鯉魚白魚の如ク骨若

くハ皮のみよして何魚の物なるを判定し難さあり  
 魚皮魚唇の如ク此の如きハ我類似の物ニ比し推測  
 を以てこれを辨明せ  
 一 凡そ實物あるハ之を寫生し其縮圖を附せ然らざる  
 ものハ之を缺く鮮蚶子海帶の如ク  
 一 此書載せる所の製品ハ概ね乾製鹽藏の二種ニ止  
 まる故ニ詳細製法を説くニ足らざる其割截の我ニ  
 異ある如きハ當業者須らく圖ニ就て之を知るべ  
 一 清國魚介の名稱古今大ニ變換し本草諸書の説ニ合  
 はざるもの頗る多し「こさひ」の魴魚ニ於ける「はさ



一の石斑魚は於けるが如く又從來我本草家の誤認  
 せしものあり「つのみさ」の石花菜は於けるが如く而  
 して又専ら俗間に行はる、名稱あり「あはさば」の油  
 鯛「えい」の杉木屑魚は於けるが如く亦貿易家の須知  
 を要す  
 一清國の江河は甚だ大なるものあり其數百里の上流  
 尚ほ河豚石首魚の類を産む故に引用せる清國諸書  
 は某魚の江河に産むと記載あるも悉く淡水魚類に  
 あらざるを知るべし  
 一此書往々料理法を載せるに從來我邦人常に清人の  
 不消化品を食するを譏笑せられたるも該邦の調理其宜き

一適ひ却て本邦の比にあらざるを示す為めの又  
 往々養殖法を載するが如きは將來輸出の増加に隨  
 ひ産額の減ぜんを慮り豫め當業者の注意を喚起す  
 る小在り  
 一凡そ著書の信否は引用書の信否如何にあり故に本  
 書は一々其書名を記す  
 一引用書の數頗る夥多に涉り原文和漢相交り難易一  
 ならずと雖ども本書素と當業者の参考を主眼とす  
 るが故に務めて冗長を去り意を酌みて之を和解し  
 而して其解説は總て短簡を主とす  
 一價値は總て本邦の貨幣に改算す毎圖の傍ら其價値

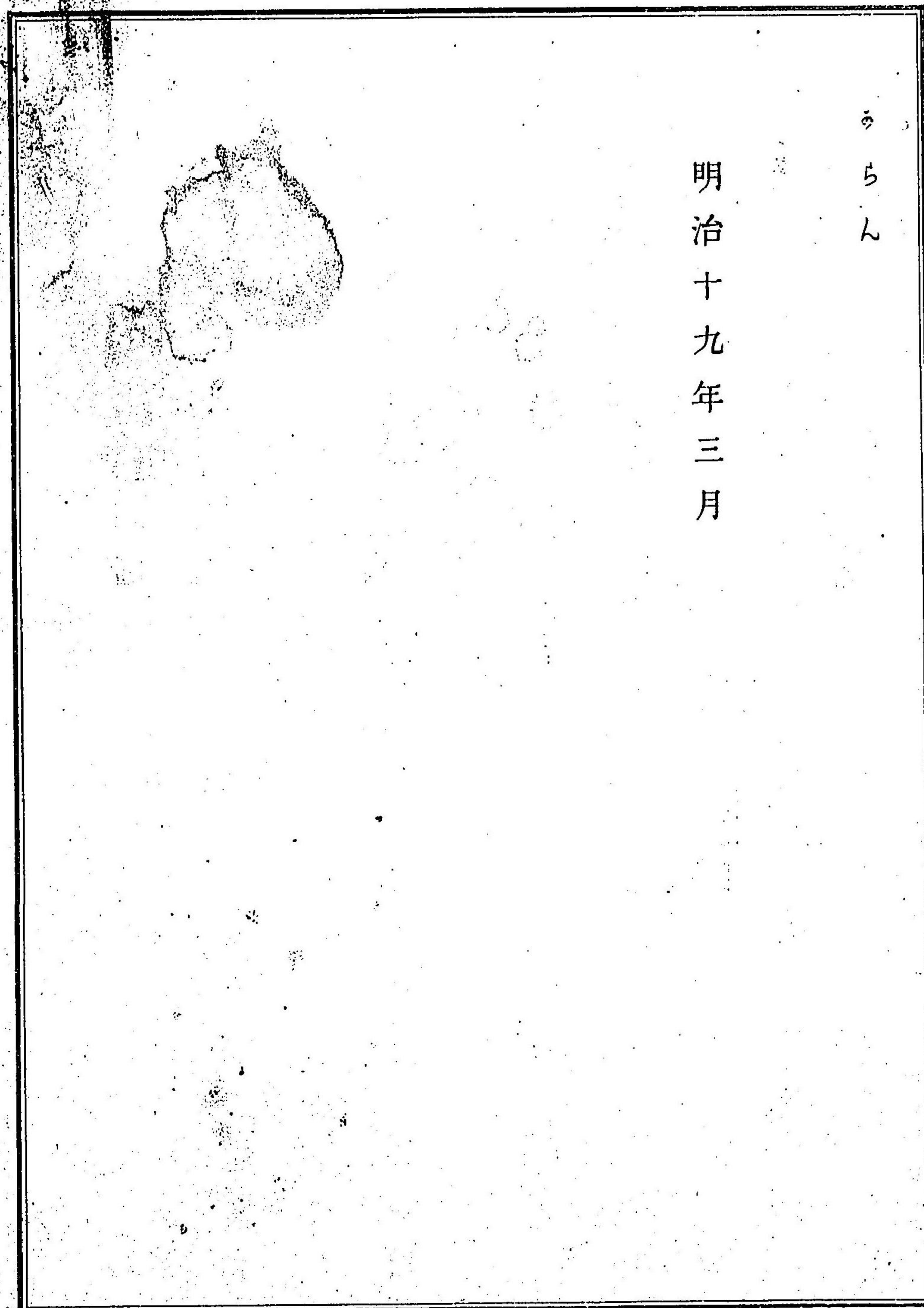


を記する如きハ一目能く品位の高下を知らしめん  
 爲めの  
 一 清國の音約ハ南北に分ると雖ども尚不各地異同  
 能ハズ故に本書ハ品名并に邦人聞熟せる地名を  
 除くの外總て漢音を以て假字を附す而してその清  
 音とあるハ概上海商估の唱呼に因る  
 一 此書撰修の順次ハ概ね價格の高下と動植物自然の  
 等級とを折衷して之を設く其所載の品數總て六十  
 八種なり  
 一 此書初二卷を以て完備を期す稿畧ぼ成るに臨し東  
 京横濱に散在せる該國水産物を網羅し更に之を追

補まべきを命じ即ち濱港在留の清商より魚類十一  
 種を購求し又東京偕樂園支那料理に用ふるもの等  
 を併せて二十一種を得勿々之を辨解を下し且卷末  
 に日清貿易事情を附せしめ終にまら一卷冊を成し  
 一 至る故に前二卷を合せ所載の品數八十九種冊數  
 總て三卷を以て之を完結せり  
 一 本書ハ局員山本由方の撰修に係る而して實物の鑒  
 定ハ博物局に辨解の當否に元老院議官田中芳男に  
 動物學說の如何ハ東京大學助教松原新之助に批  
 判を求む本書の撰修ハ素と匆卒の間と成ると雖ど  
 も諸家の是正を得る勩からば庶幾く其れ大差ふ



明治十九年三月



清國水産辨解

目次

上卷

鯀筋ノ辨解	并圖	一	丁
鱒龍腸ノ辨解	并圖	四	丁
鯉魚頭骨ノ辨解	并圖	七	丁
明骨ノ辨解	并圖	九	丁
魚翅ノ辨解	并圖	十	丁
堆翅ノ辨解	并圖	廿一	丁
魚皮ノ辨解	并圖	廿五	丁
沙魚皮ノ辨解	并圖	廿七	丁



魚唇ノ辨解并圖	廿九丁
虎魚ノ辨解并圖	三十二丁
白鯊ノ辨解并圖	三十六丁
魚鯊ノ辨解并圖	三十九丁
鹹黃魚鯊ノ辨解并圖	四十一丁
鹹米魚ノ辨解并圖	四十三丁
黃花魚ノ辨解并圖	四十四丁
白鯛子ノ辨解并圖	四十七丁
魚肚ノ辨解并圖	四十九丁
廣肚ノ辨解并圖	五十七丁
魴魚ノ辨解并圖	六十丁

捏禿魚ノ辨解并圖	六十四丁
油鯛ノ辨解并圖	六十六丁
海鱖乾ノ辨解并圖	六十八丁
石斑魚ノ辨解并圖	七十丁
帶魚ノ辨解并圖	七十二丁
乾鱗魚ノ辨解并圖	七十四丁
鹹鯧魚ノ辨解并圖	七十七丁
鱸魚ノ辨解并圖	八十丁
乾河豚及抱魚ノ辨解并圖	八十三丁
鹹鯉魚ノ辨解并圖	八十七丁
鹽勒魚ノ辨解并圖	九十一丁



銀魚ノ辨解并圖	九十五丁
海鹹ノ辨解并圖	九十七丁
黑魚ノ辨解并圖	九十九丁
大頭魚鯨ノ辨解并圖	百二丁
鱈魚ノ辨解并圖	百四丁
鯉魚ノ辨解并圖	百六丁
參子魚ノ辨解并圖	百八丁
鰻魚ノ辨解并圖	百九丁
白鯊ノ辨解并圖	百十二丁
蝦米ノ辨解并圖	一丁

中卷

蝦子ノ辨解并圖	五丁
蟹肉ノ辨解并圖	七丁
魷魚ノ辨解并圖	十丁
螟蝓ノ辨解并圖	十三丁
墨魚ノ辨解并圖	十五丁
鹹烏賊ノ辨解并圖	十七丁
烏賊卵ノ辨解并圖	十九丁
章魚ノ辨解并圖	二十一丁
鮑魚ノ辨解并圖	二十四丁
帶子ノ辨解并圖	二十八丁
蠔乾ノ辨解并圖	三十二丁



蠔鼓ノ辨解	并圖	三十四丁
蝗乾ノ辨解	并圖	三十七丁
淡菜ノ辨解	并圖	四十一丁
鮮蚶子ノ辨解	并圖	四十四丁
干青螺ノ辨解	并圖	四十六丁
土蚨ノ辨解	并圖	四十九丁
海參ノ辨解	并圖	五十二丁
白海參ノ辨解	并圖	六十四丁
紅旗參ノ辨解	并圖	六十六丁
海粉ノ辨解	并圖	六十八丁
海蜇ノ辨解	并圖	七十七丁

海帶ノ辨解	附註國海帶ノ説	八十二丁
牛毛菜ノ辨解	并圖	八十九丁
后花菜ノ辨解	并圖	九十二丁
麒麟菜ノ辨解	并圖	九十五丁
鹿角菜ノ辨解	并圖	九十七丁
紫菜ノ辨解	并圖	九十九丁
下卷		

追加

鯊魚皮ノ辨解	并圖	一丁
鯉魚ノ辨解	并圖	三丁
細魚ノ辨解	并圖	九丁

附註魚法牡蠣育養法及燈成育法ノ説



青魚ノ辨解	并圖	三十六丁
白春干魚ノ辨解	并圖	四十三丁
大丁魚ノ辨解	并圖	四十七丁
叭吐魚ノ辨解	并圖	四十九丁
馬頭魚ノ辨解	并圖	五十三丁
紅三魚ノ辨解	并圖	五十六丁
貝頭或魚ノ辨解	并圖	五十九丁
大地魚ノ辨解	并圖	六十一丁
竹占魚ノ辨解	并圖	六十五丁
酒牌魚ノ辨解	并圖	六十九丁
曹白魚ノ辨解	并圖	七十三丁

附有鱈魚ノ説

鰈魚ノ辨解	并圖	八十一丁
生斑魚ノ辨解	并圖	八十七丁
烏坭魚ノ辨解	并圖	九十一丁
黃鱸ノ辨解	并圖	九十三丁
髮菜ノ辨解	并圖	九十九丁
葛仙米ノ辨解	并圖	百五丁
鹽ノ辨解	并圖	百九丁
附錄		
日清貿易事情		百二十丁
清國水産辨解目次	終	

附姉川海月及鴨川海苔ノ圖



清國水産辨解上卷

山本由方撰

鯨筋

清音「チユーキン」

和名「くぢらのすぢ」

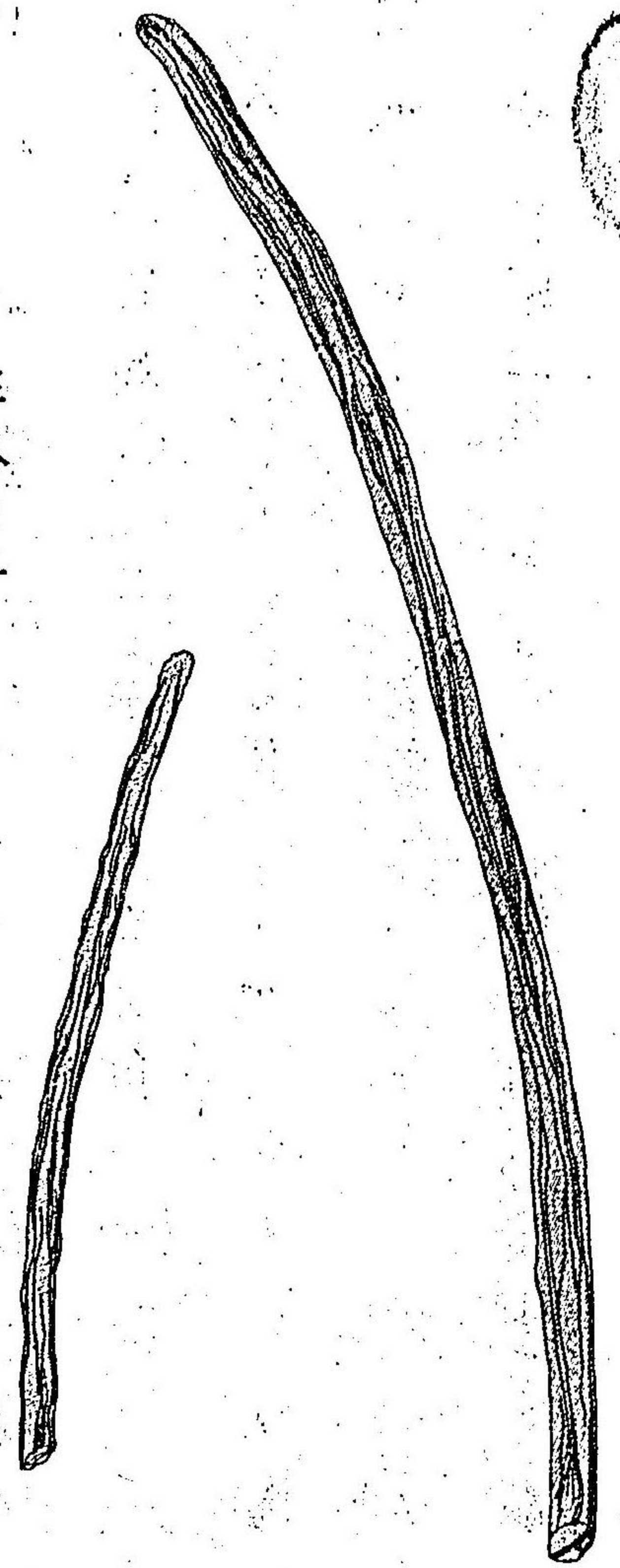
鯨筋は海鯨の畧にして鯨筋は即ちその筋を謂ふ水族志に「まづくぢら」の「とこ」を去れば跡は悉く筋にして彈弓の弦に製すとあり魚鑑に「とこほね」は筋なり煮食て脆く美なり又製して唐弓の弦となすとあり鯨肉調味法に筋の生は色白く乾したるは微赤色を帶ふ味淡泊にして上品なり寸許に切り一日の間泔水にて煮れば最も柔になる水にて洗ひ後に料理すとあり又廢物利用に鯨筋は新鮮のものを取り周圍に附着せる薄膜を剝去り數



回清水にて洗滌し三尺許り切りて日乾し白色に乾枯  
 れざるを上品とせ見えたり此物の各種の鯨より資  
 るを得まとも「ざとうくら」の筋の白色にして且つ軟く「あ  
 がまくら」の筋の長くして凡そ五間許り故に一頭より  
 凡そ百五十斤を収むるに難あらざ但稚鯨の筋を乾せ  
 目の軟くして味佳あり海豚の筋まゝ之に代用せべ  
 清國の廣東省及び南方諸府より製出せる額に毎歳  
 大約二千餘斤にして販路の省中各地と江蘇省とに  
 あり清國素より捕鯨の地は乏く隨て産額も寡きと因  
 り其價もまゝ極めて貴し故に近時本邦より之を輸出  
 利を得る者ありと雖も現在の銷路尚ほ狹隘あれり

俄に多量を出せしむらむ

鯨筋圖



三分ノ一

上品百斤 金貳百八圓八拾錢  
 中品全 金百六拾五圓三拾錢



鱒龍腸

清音「シロンチヤン」

和名「てふざめのわし」

鱒龍魚の本草綱目の鱒魚よりて又農圃六書に鱒肉の色白く廣州之を鱒龍魚と云ふとあり又皇輿一覽に湖北省黃州府江蘇省鎮江府より鱒魚を出せしことを載せり楊子江及びその支流に産する魚にして我北海道の「てふざめ」と同種ありと普通動物學に形狀に殆ど鯢の如くよりて背の鱗一つあり骨甲縦に五列し口は三稜形を成し嘴の下面は位も又齒を具せし口の前は四鬚を生じ鰓の後面に噴水孔あり大さ二三尺より五六尺及ぶと云ふ茲に示すは該魚の腸を乾燥せる者にして軟骨と俱に貴重なる食品なり歐州に於ては重きを

露國より其魚鱒並に卵子の製品を他邦へ輸出し爲めは得る所の利益極めて大なり本品は江蘇省及び安南國より年々香港へ輸入する者にしてその額毎に約一萬五千圓の價を毎に五千圓内外あり又香港より分輸の地方は廣東省潮州府及び廣東府の各埠ありと日本邦の石狩根室釧路ハ秋季鯢魚の河は溯るあり從來舎て顧ぐざれば其産額豫め知るべからざるも種々の製品と作さば新利を興し得べし且つ鱒魚ハ近時米國獨國に於て人工交接を施し蕃殖を試むるといふ若し此法に倣ひ之を北海の大河に蕃殖せしむる時ハ或ハ將來一大物産とふるに至らん

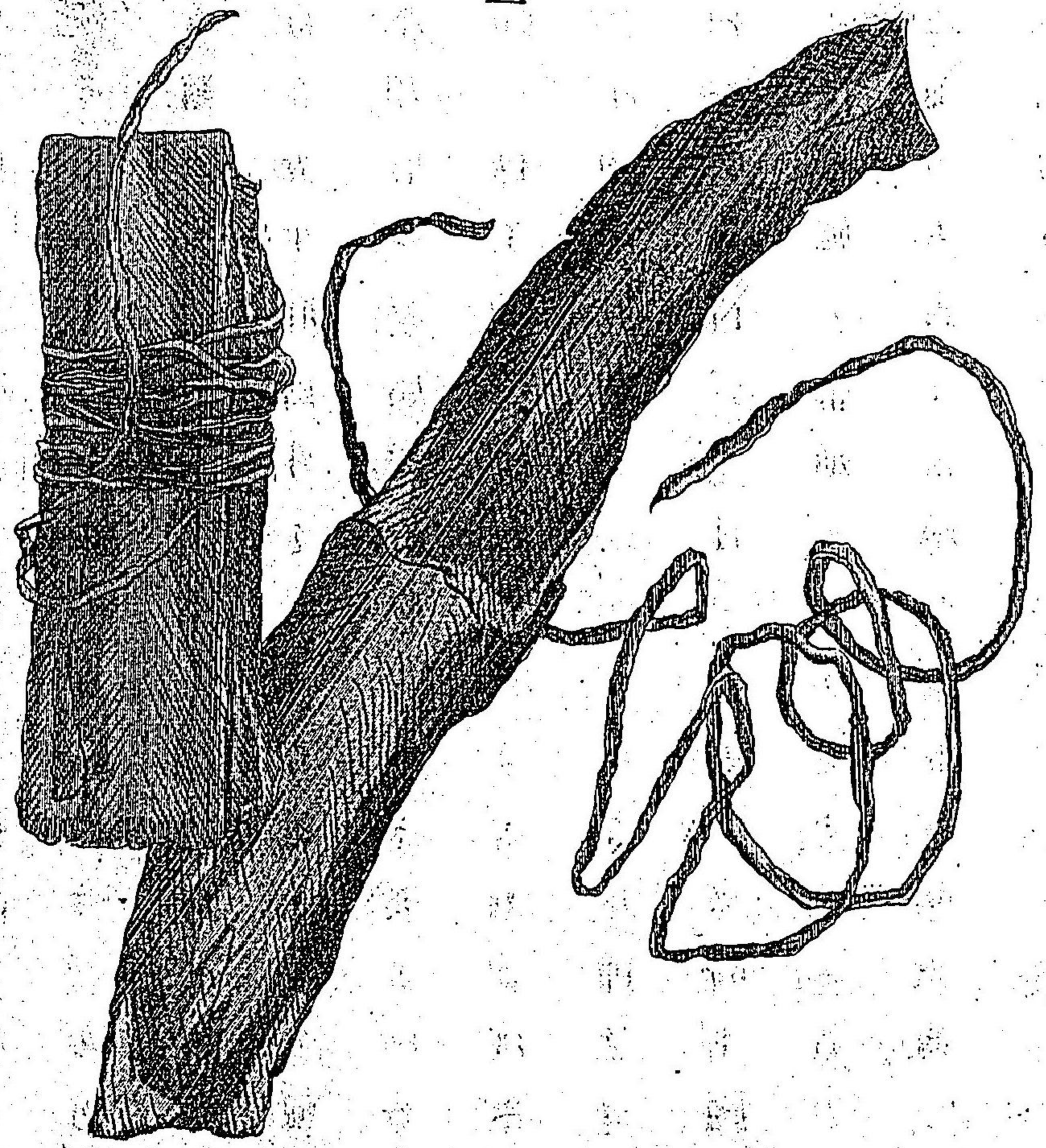


鱈魚頭骨圖

百斤

二分ノ一

金二百五拾円



鱈魚頭骨

清言「ホアンエイトウコー」

和名「てふざめのほね」

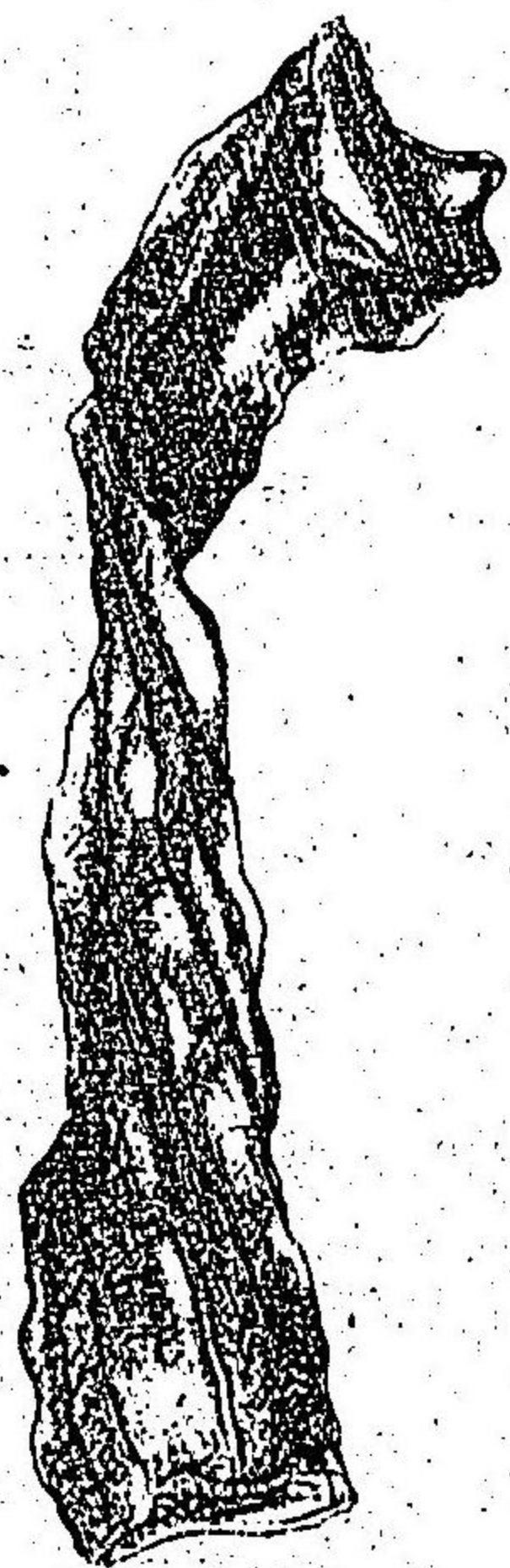
本品は露國の製産よりてその毎歲香港へ輸入するもの大約二万斤あり諛港より分輸の地方は江蘇省盛京省湖北省福建省及び廣東省ありとほ本草綱目は曰く鱈の脊骨及び鼻骨並は鬚鰓ハ皆脆軟よりて食ふべし農圃六書は曰く鱈魚長さは丈餘鼻端は肉骨あり兩頬の肉以て鮓と爲さべしと又大清一統志岳州府土産は鱈魚とあり曰く州人極めて之を重んず得る毎は滄くは皂莢水少許を以てして鹽漬とすきを食味甚ど甘美ありとあり此他太平寰宇記は濫州府より華夷風土志は武昌府より諛魚を産ぶることを載す即ち是れ一



種の鱈魚にして清國の數州亦この産ありを知るより  
茲に示すもの魚の頭骨を煮て乾しとる者にして清  
人の之を貴重の食用に供せといふ

鯊魚頭骨圖

二分ノ一



上品 百斤 金百貳拾円  
下品 全 金八拾円

明骨

清音「ミンクワ」

和名「のろね」

鯊魚の頭部及び脊部の軟骨を煮乾せるものにして其  
堅きこと手指を以て容易に折るべからばと雖も之を  
熟湯に投ずる時に須臾にして柔軟と成り恰も齒弱の  
如し清人此味を賞し専ら貴重の食料に上り不き盛京省  
奉天府關外の所産一歳は大約三千斤あり各省一般に  
之を需用す又江西省の九江より産す荷造る函の容  
せ下等の麻繩を以て括るその大荷一個の量は二百斤  
を定りとは販賣上の記號あり上品を關と唱へ中品を  
新と稱す木邦西南の諸海常は鯊魚多し若し從來廢棄  
の部分に以て之を資製し清國へ輸送する時を爲め



興るの利は少きとあらざらん且つ此品を尚ほ翻車魚の軟骨よりも製出し得るあり東西兩海の浦人宜しく試みるべし

明骨圖

二分ノ一



上品百斤

金三百四拾八円

中品百斤

金貳百六拾壹円

魚翅 清音 和名 ぶらひど  
 魚翅と沙魚翅の畧也。邦俗これを鱧鱈といふ本草綱目曰く沙魚の背上有鬚あり腹下有翅あり味並に肥美す。南人之を珍とす。本草綱目拾遺曰く沙魚翅は今人習ひて常嗜の品とあり。凡そ宴會の餚饌に必だこの物を設けて珍享す。その翅の乾るは片を成せり。大小あれども率ね三を以て對と爲す。蓋し脊翅一刺水翅二つありと然れども今貿易上は於ては脊翅一つ水翅二つ尾鳍の下部一つを以て一組とふ。此品も多く廣東省廣州府福建省台灣府及び南方諸邦より産出す。就中現は輸入の最も多額あるは孟買並に波斯



灣の産よして皆本邦のものに比まれば品位優るといふ  
 効に示すその數種あれども大別して甲乙の二種と  
 ふすその甲種の香港輸入額を毎歲約ね七千斤にして  
 港より分輸の地方に盛京省牛莊湖北省漢口等の各埠  
 あり又乙種の上海輸入額を毎歲約ね三十万斤にして  
 諛港より分輸をるに殆ど各省一般あり荷作をその種  
 類に因り異なるものにして白翅の大荷は百九十斤を一  
 個の量にして函に入れて括り黒翅の大荷は百七  
 十斤をその量とあり藤蔓の籠に入れて括り等是  
 れあり又品位と産地の異なるに隨ひ販賣上の記號を  
 約ね十一種に別つ即ち黃玉剪黃玉吉隔紫貳沙正中皮

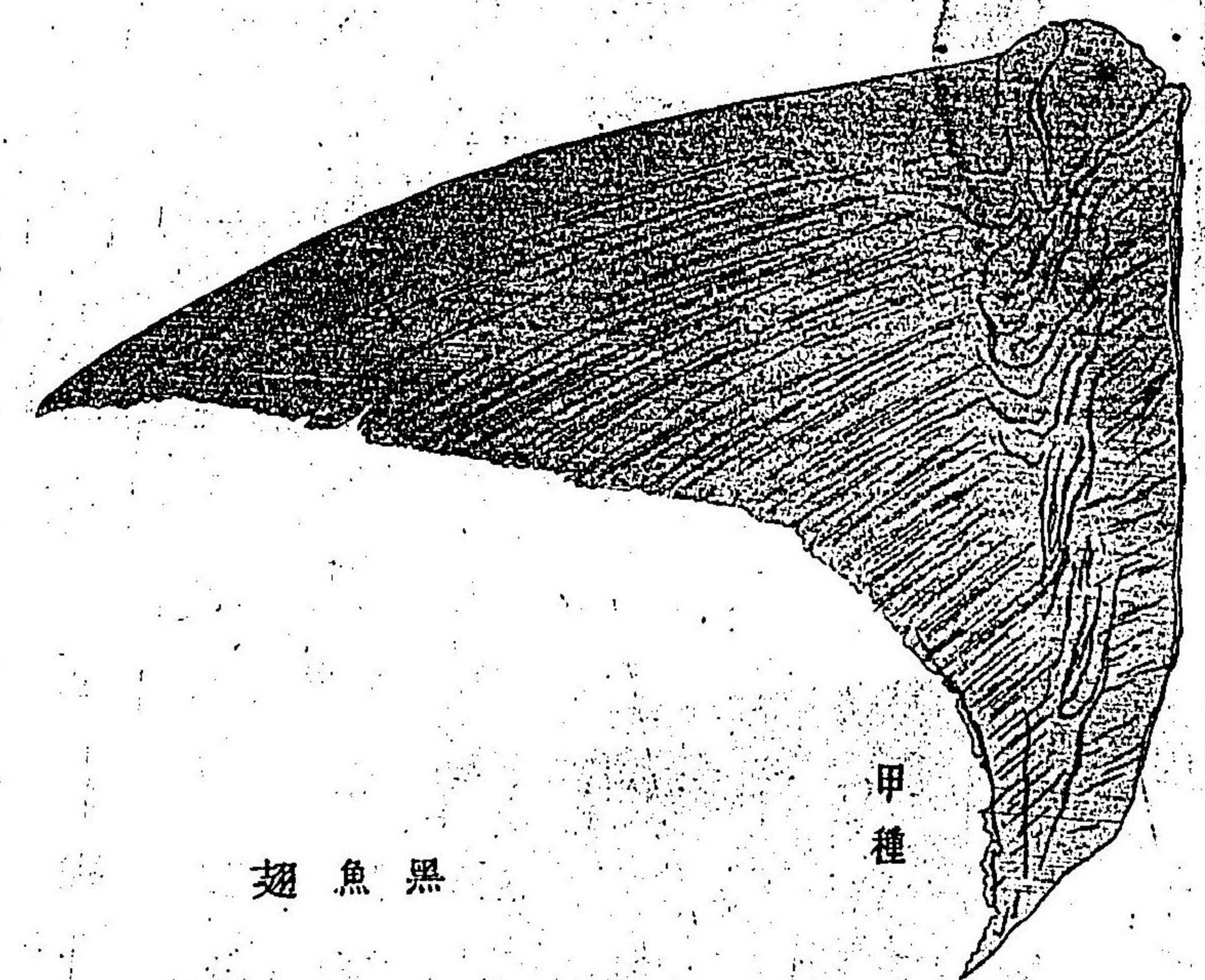
板皮刀上吉三沙二沙、沙婆、是れあり本邦夙に魚翅を輸出せし雖も清國  
 於て之を何用と供するやを知るもの少く隨てその  
 切方と注意を缺き翅根多く肉を残り徒ら不用の  
 斤量を増し却て清人の厭ふ所と爲るといふを推知す  
 聞書に鬚鬚い泡して外皮を去り絲を存し亦用ひて膾  
 とふす色晶莹にして銀絲の若しとあり又本草啓蒙に  
 黃白の二色あり皆透徹して光あり長さ一二三寸一頭  
 尖りて針の如し食へい硬脆にして味淡く黃ある者を  
 金針と云ふ是れ肇慶府志の金絲菜あり白き者も銀針  
 と云ふ是れ廣東新語の銀絲菜ありとあり清人と古來



これの皮を剥ぎ肉絲を取り補神強壯の効ありとして  
 食用に供し殊に今に至りては紅燉魚翅清湯魚翅白菜魚  
 翅蟹粉魚翅金銀魚翅爛糊魚翅等の數多の料理を施す  
 あり清俗紀聞に魚翅湯の料理方を載す曰く鱸膾を水  
 に浸し燕窩同様にして鶏肉を細く角切るとふり鍋に油  
 を入れ霎時炒り醤油と酒と水を入れ塩梅して細火に  
 て煮熟し鱸椎茸葱を入れ僅煮て後碗に盛る時に鱸を  
 上に乗せその水と酒との量に等分にして八分醬油に  
 二分許りも淡塩梅にして用ふべし是れ上等菜類十  
 六碗の其一なりとれ製造者若し能く魚翅の清人貴重  
 の食品とるを知らば庶くは従前の如くその切方は過

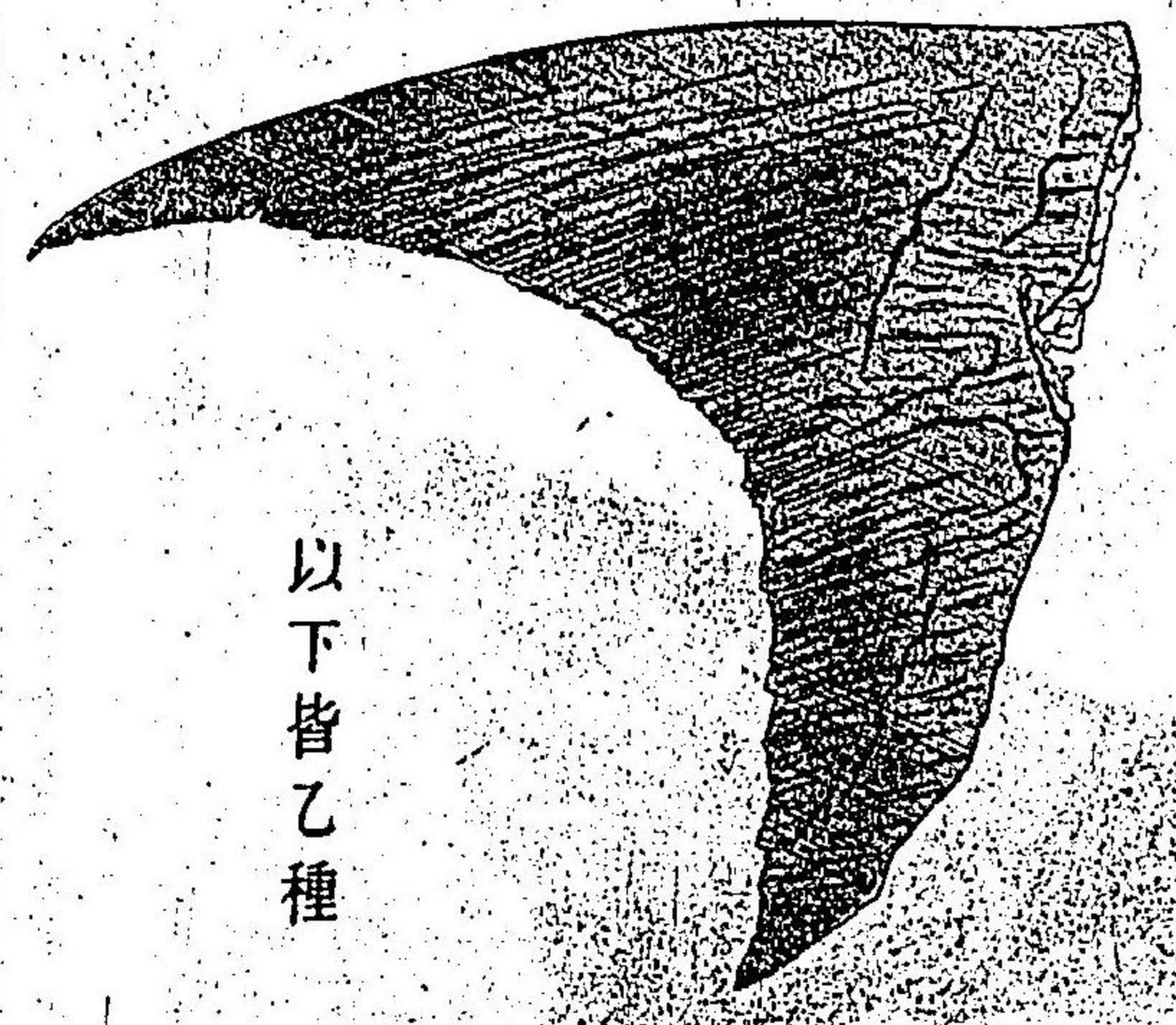
不及の差ありて為め價格を損するが如き憂ふべき  
 至らん

魚翅圖



甲種

四分ノ一 翅魚白



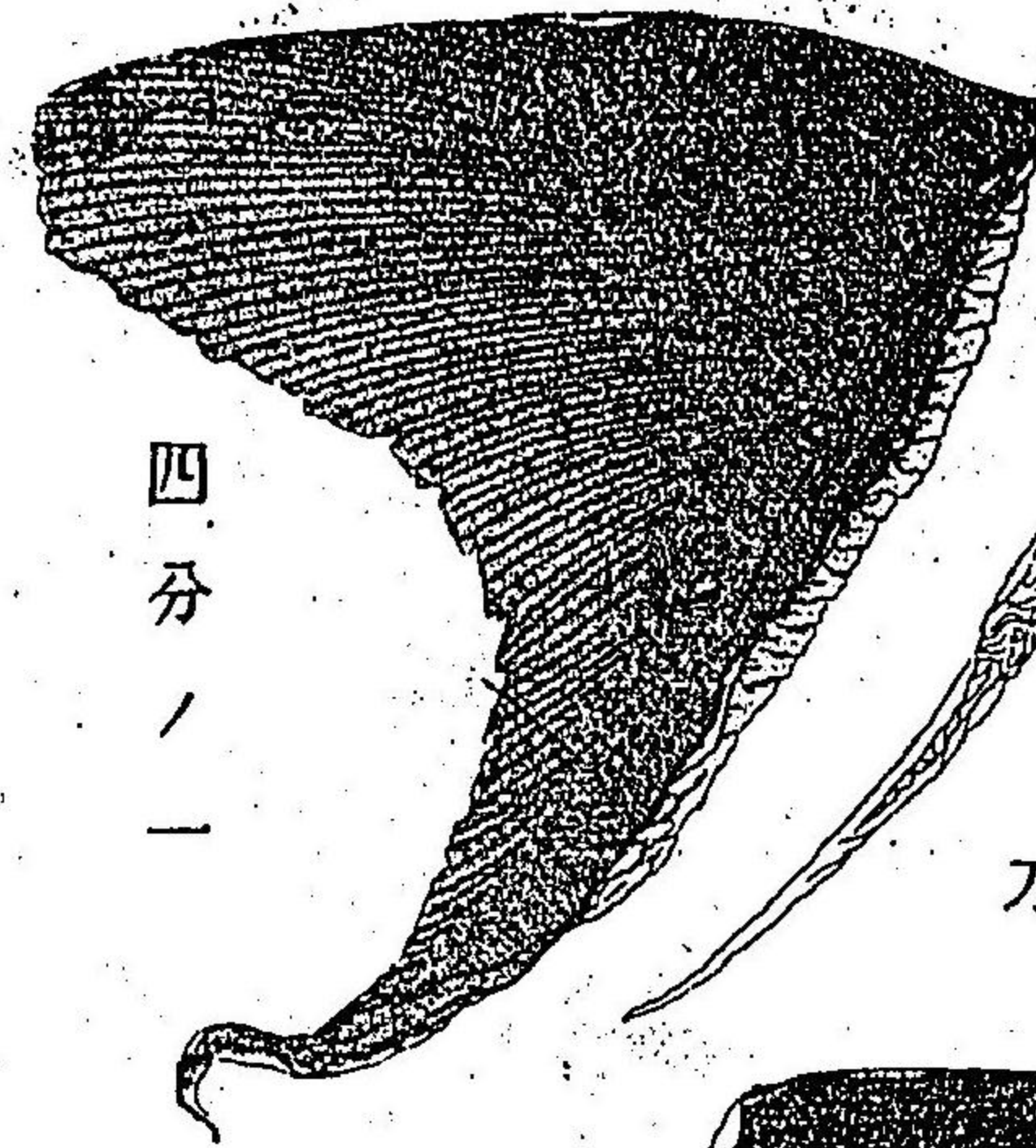
三分ノ一

翅魚黒

以下皆乙種

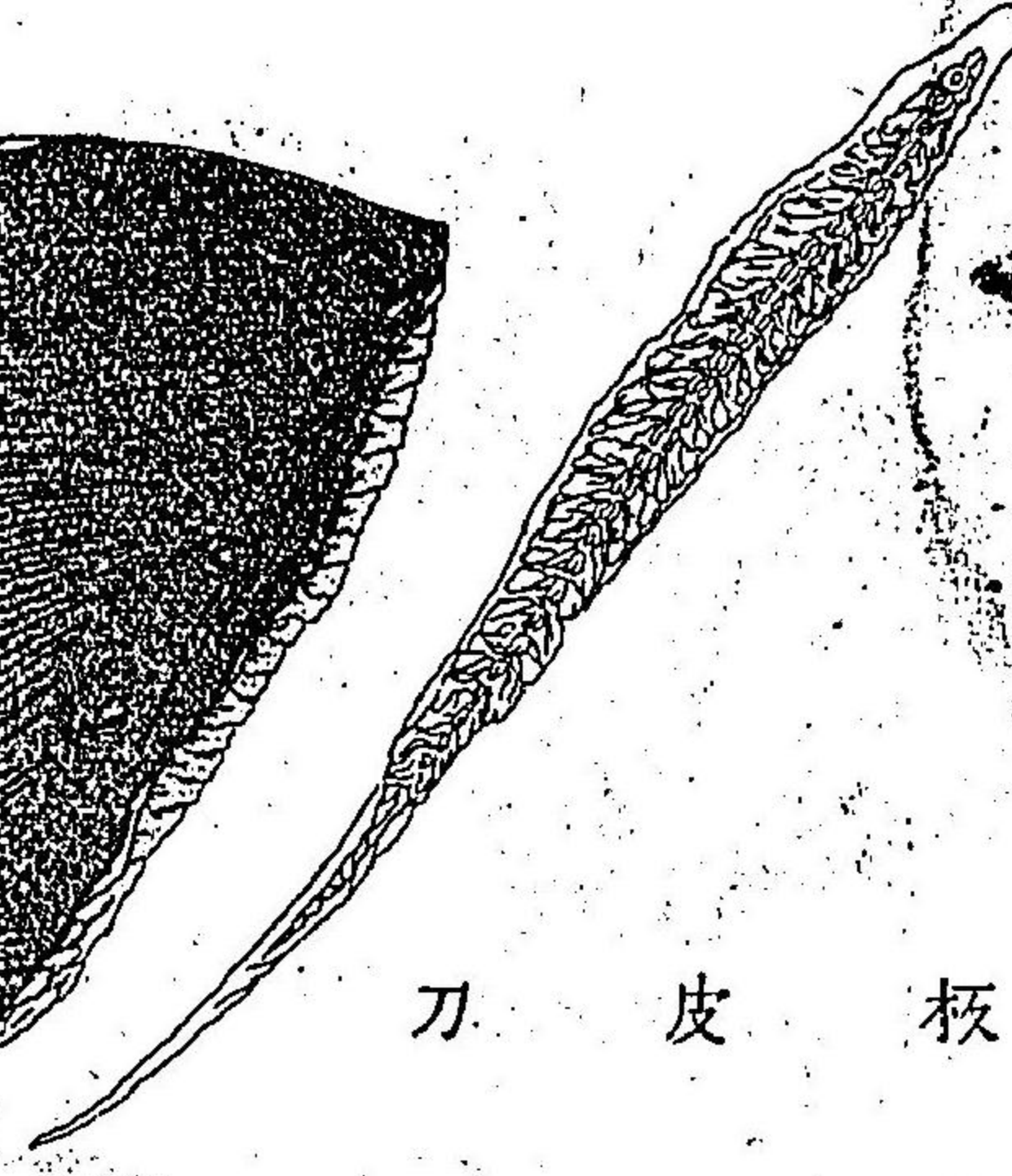


皮中正

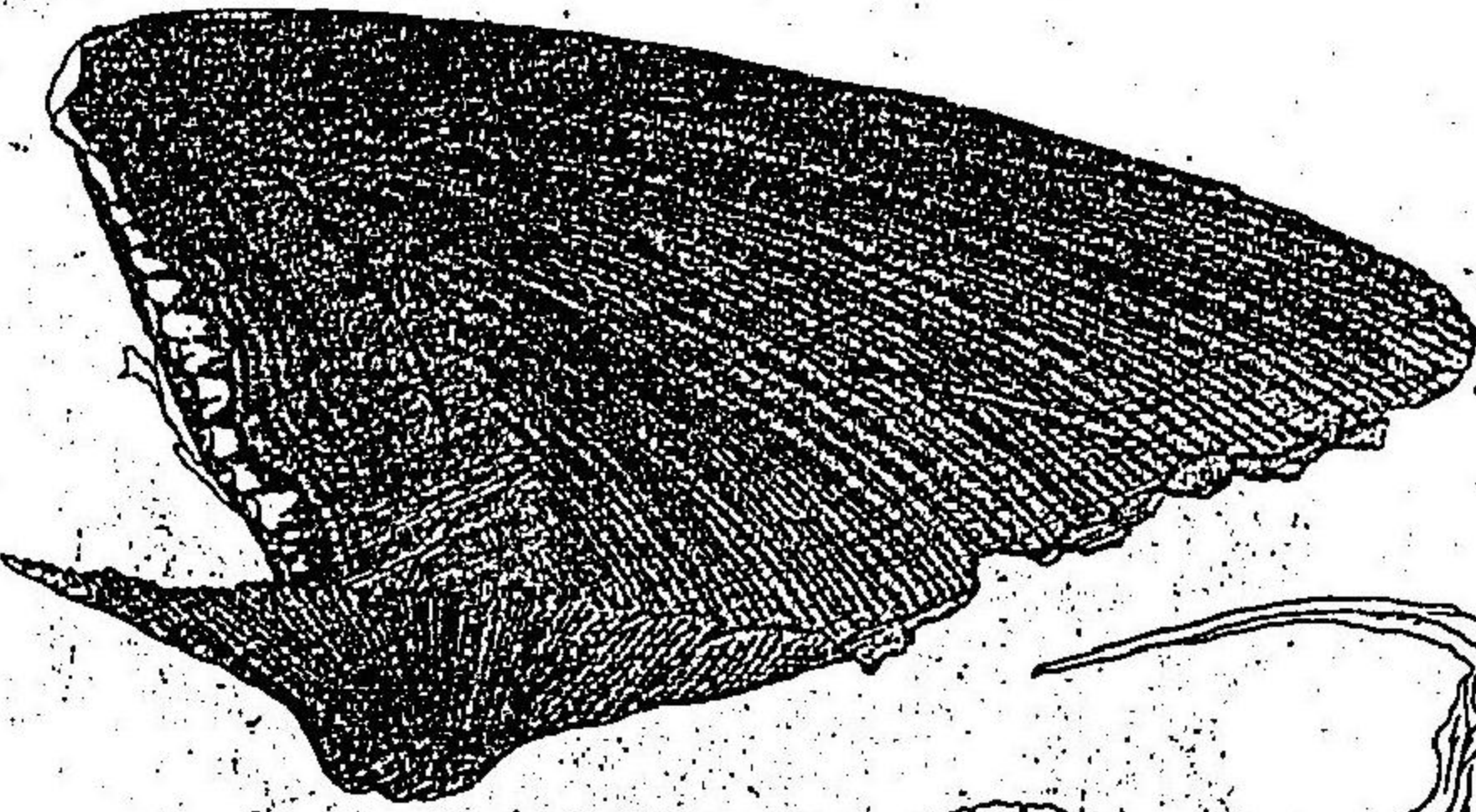


四分ノ一

刀皮板

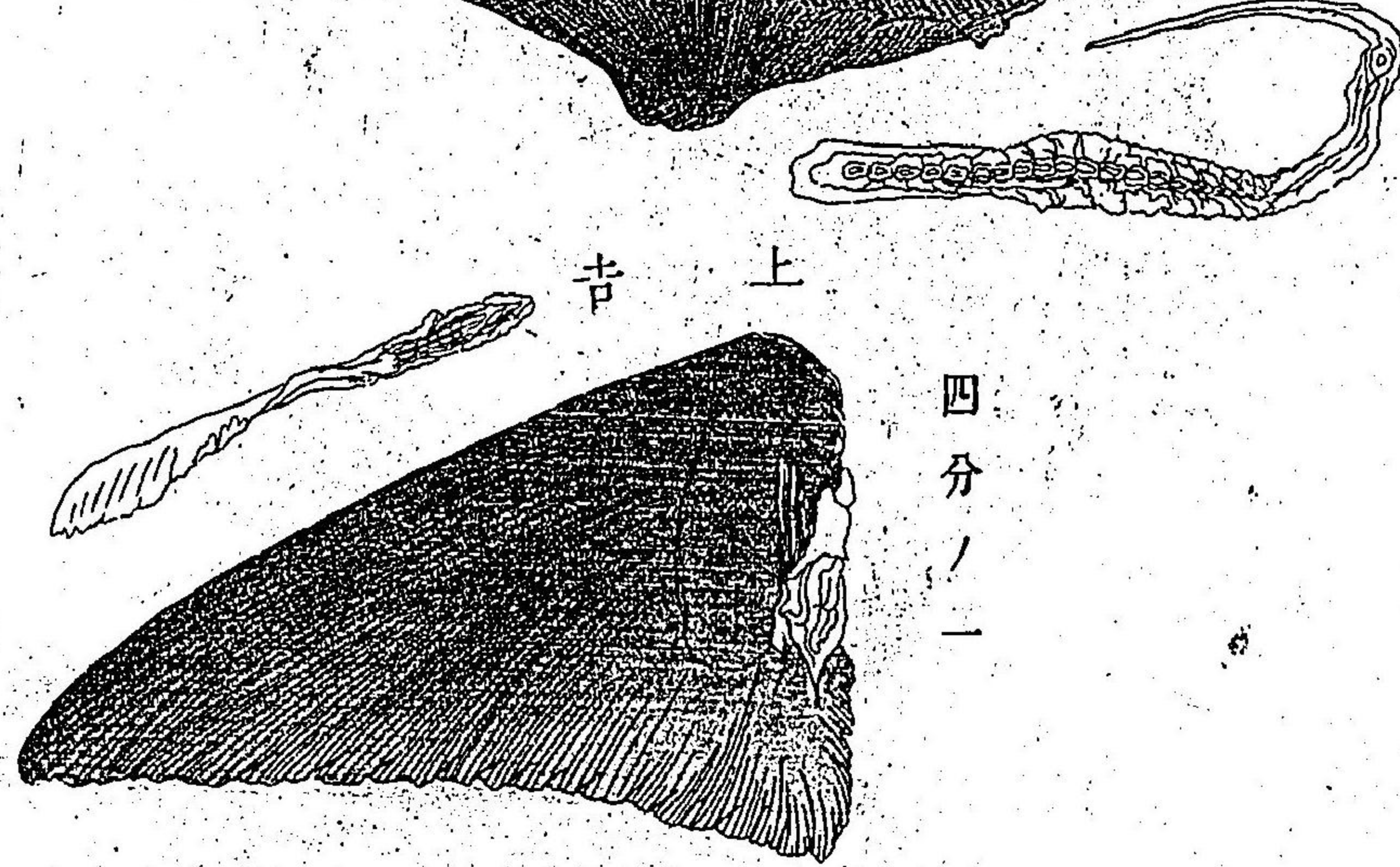


四分ノ一



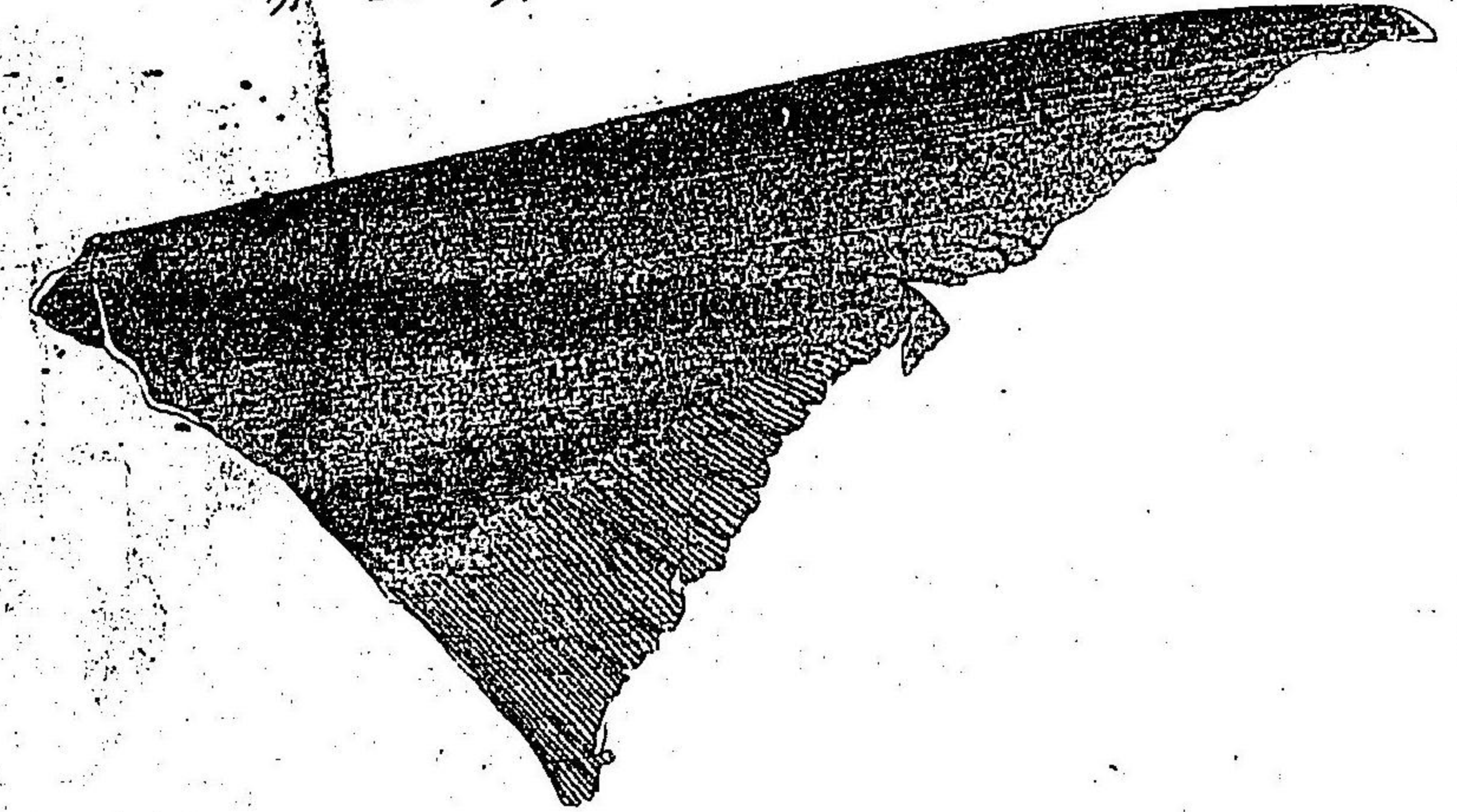
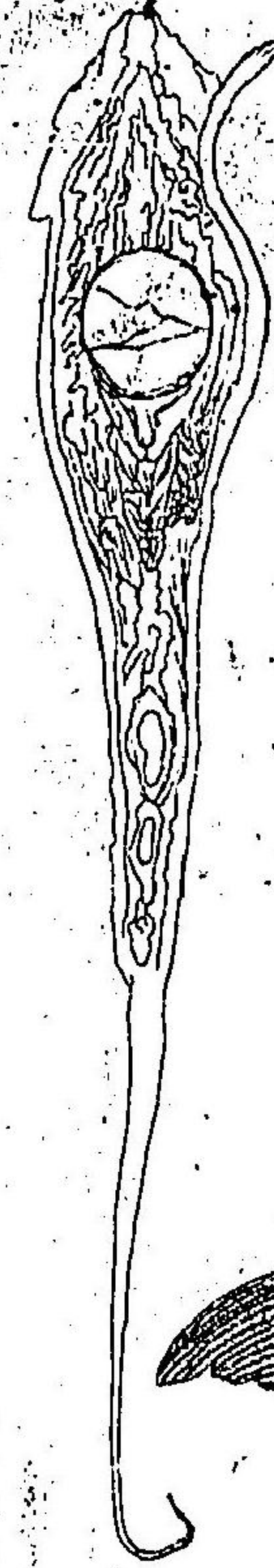
吉上

四分ノ一



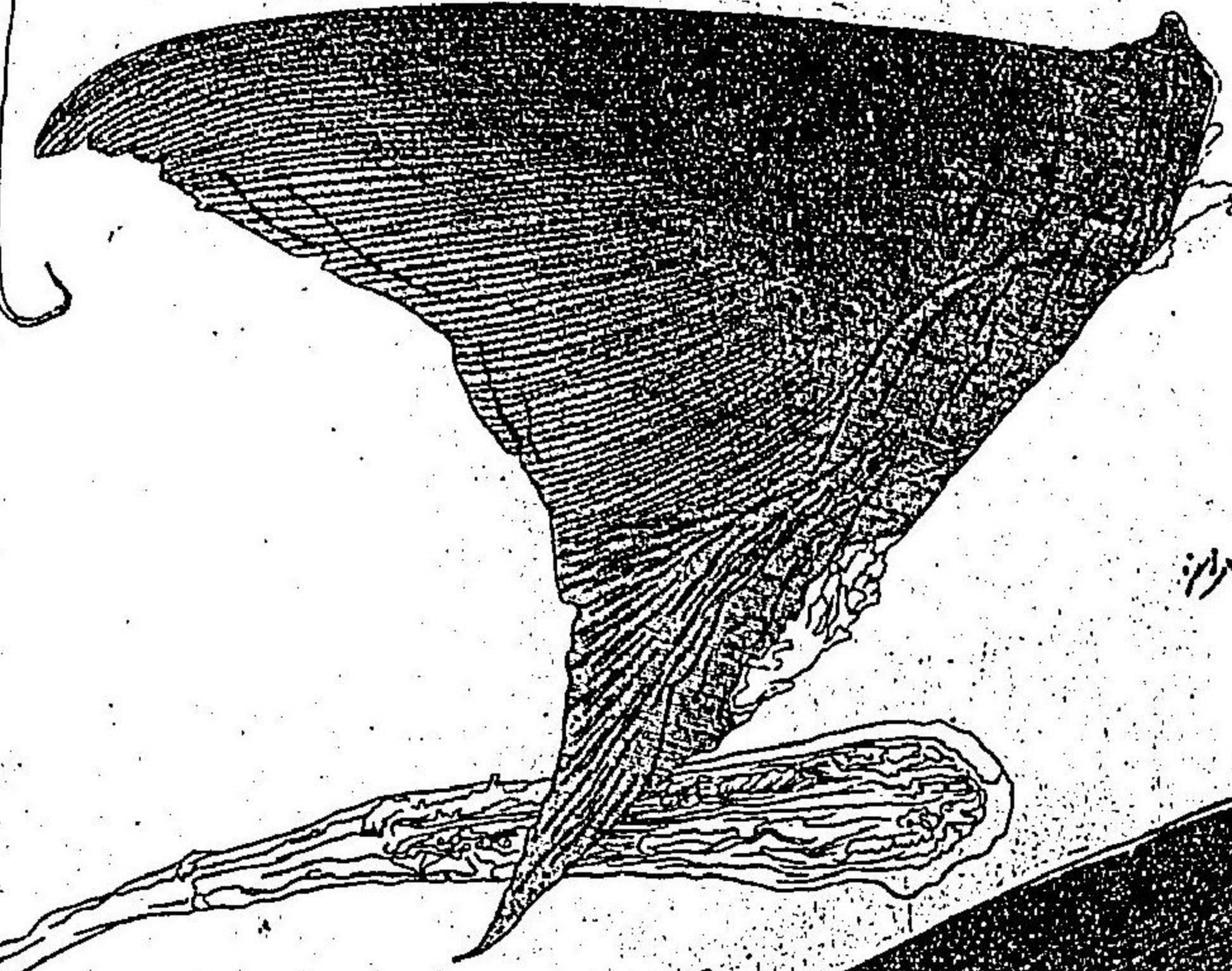
剪玉黃

一分六



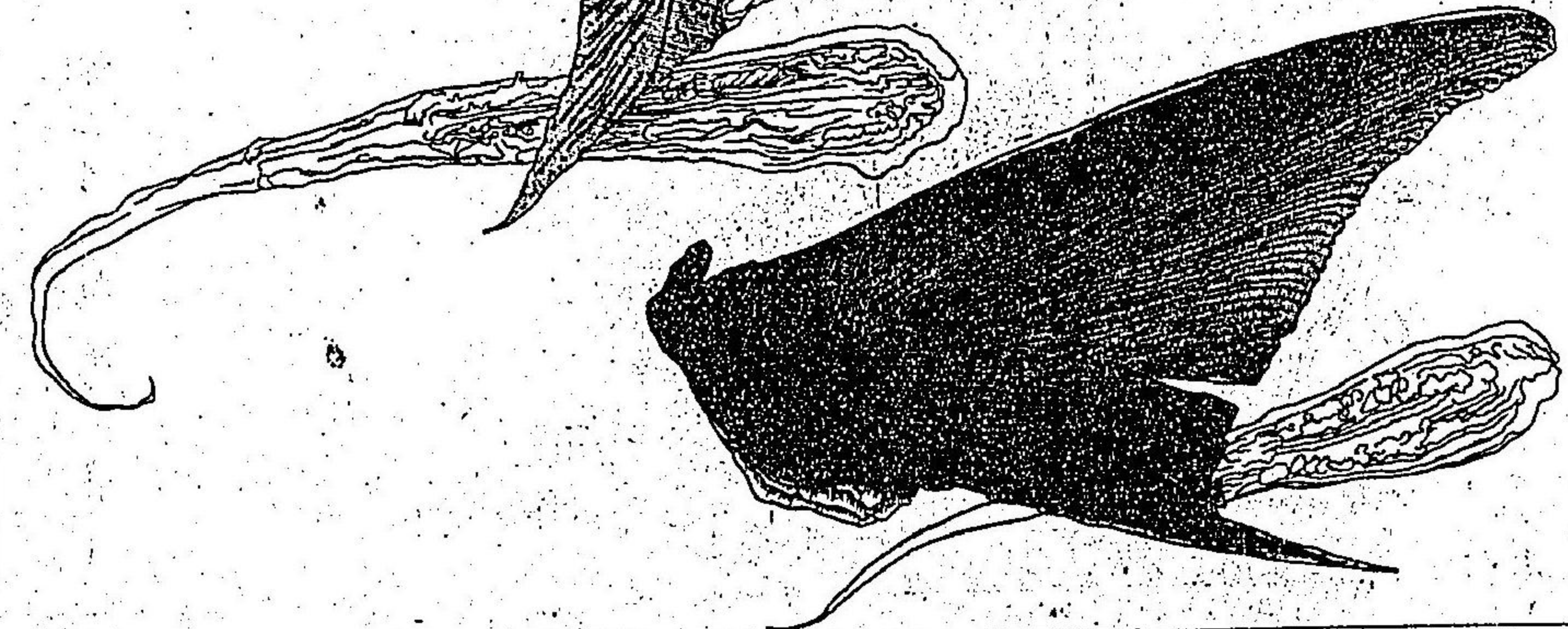
吉玉黃

五分ノ一

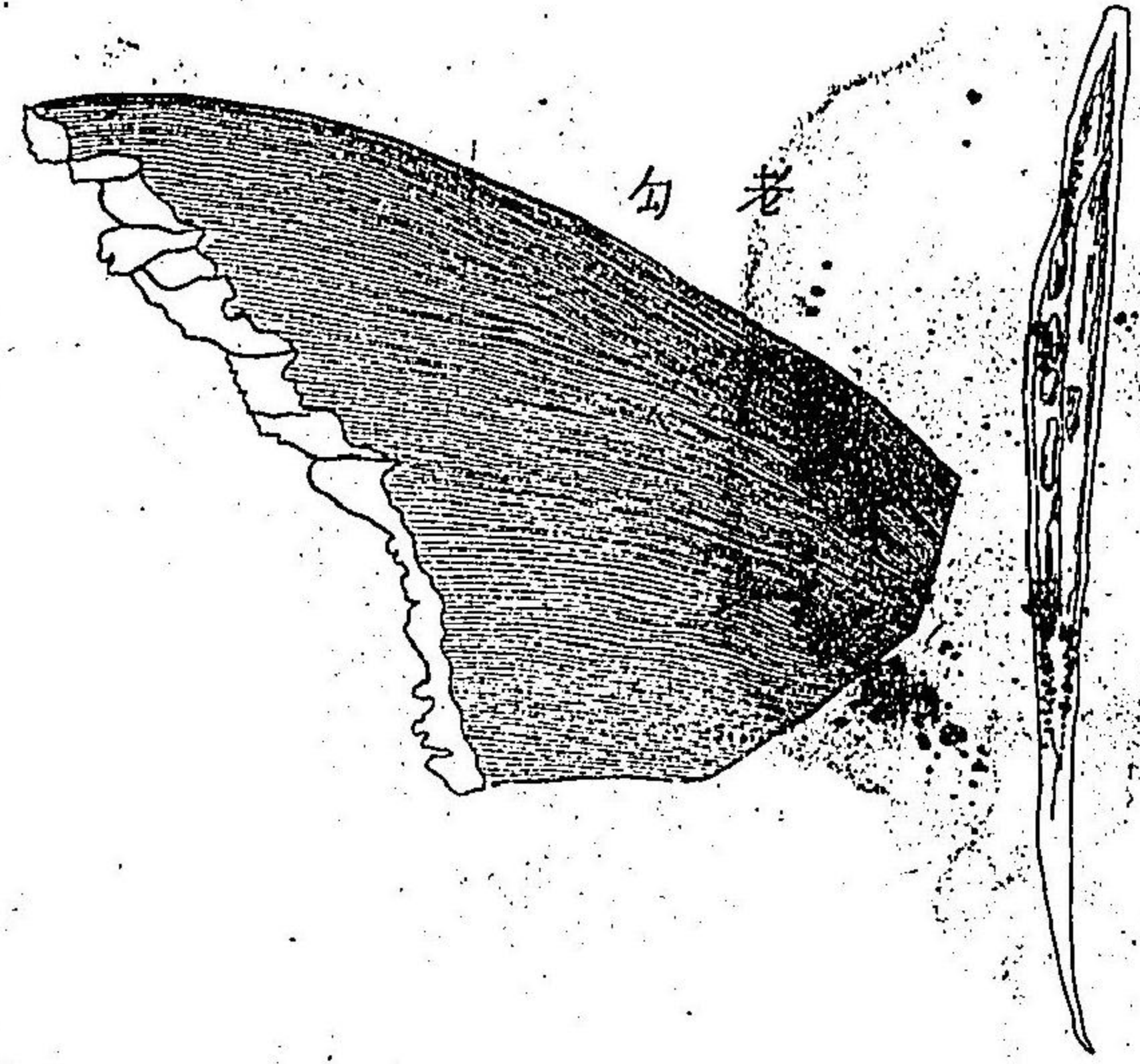


沙貳紫隔

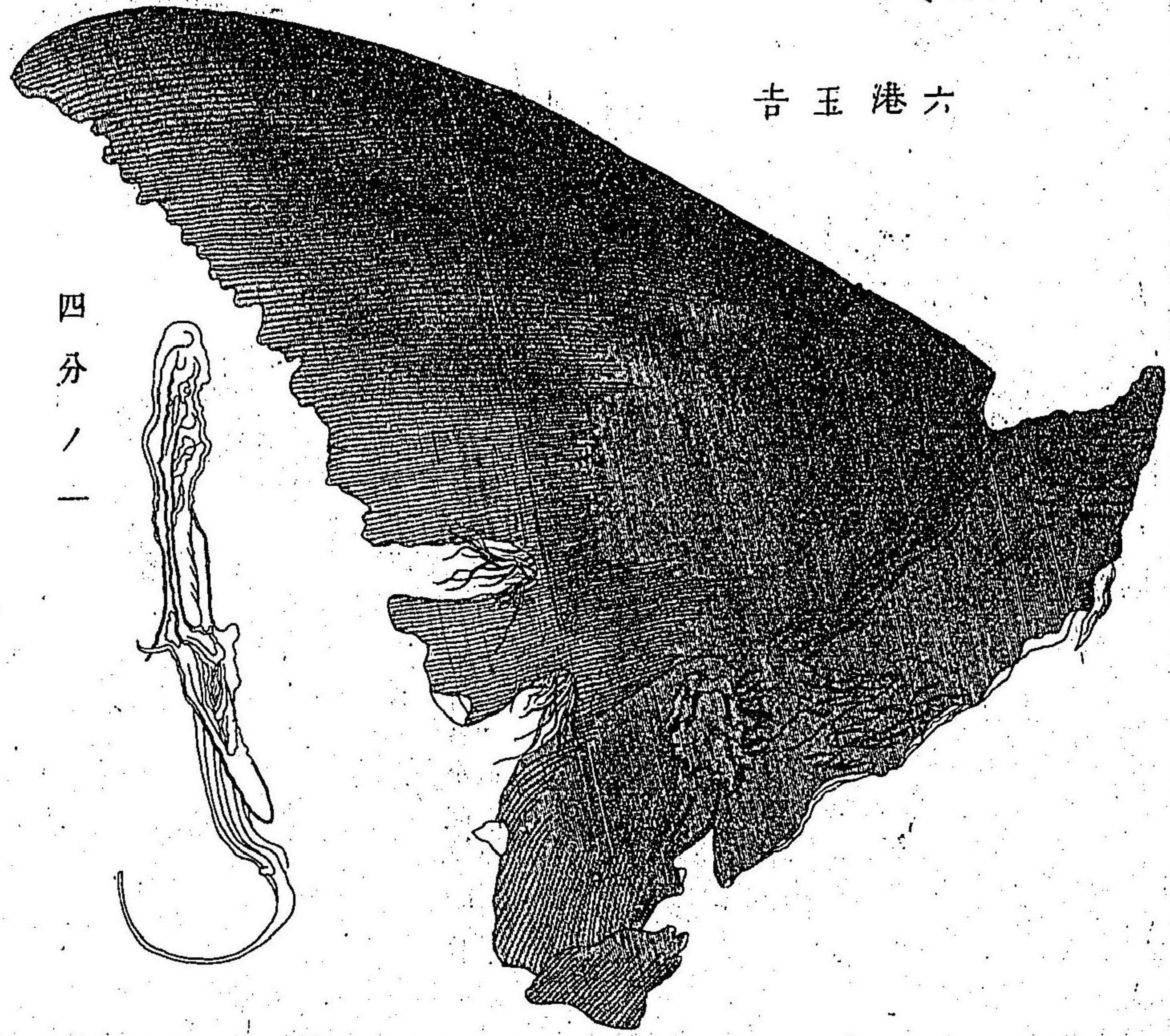
五分ノ一





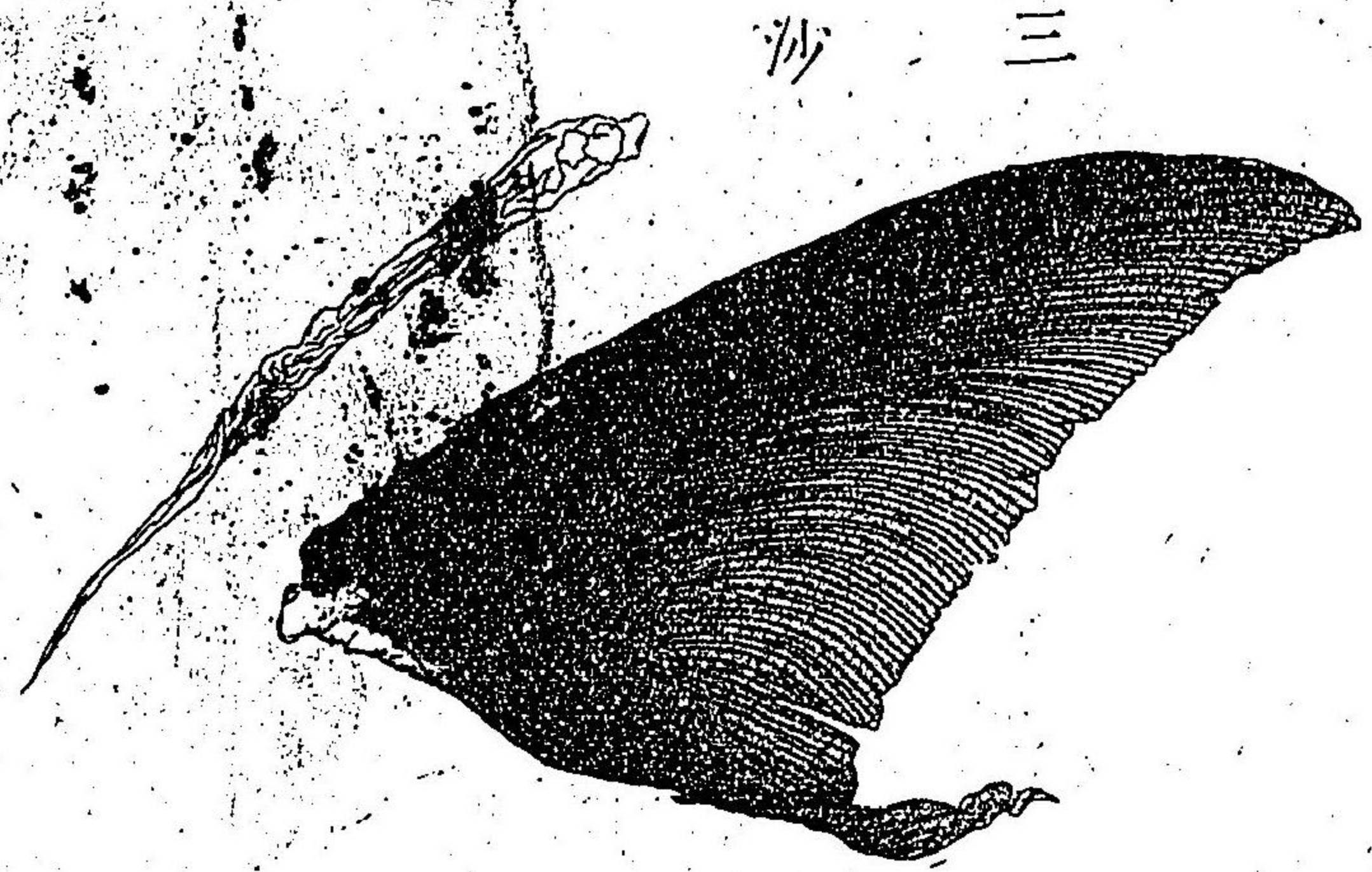


五分一

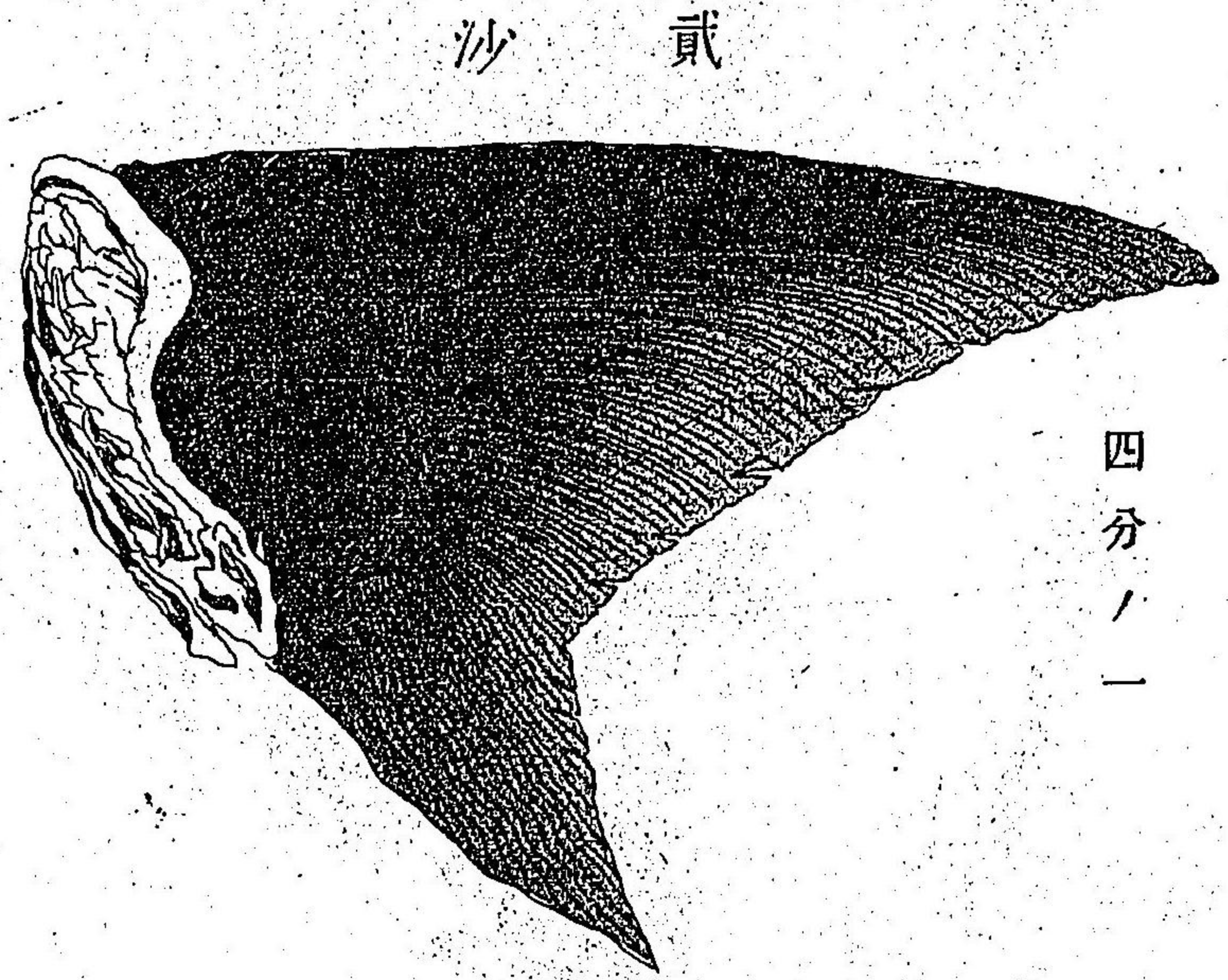


六港玉吉

四分一



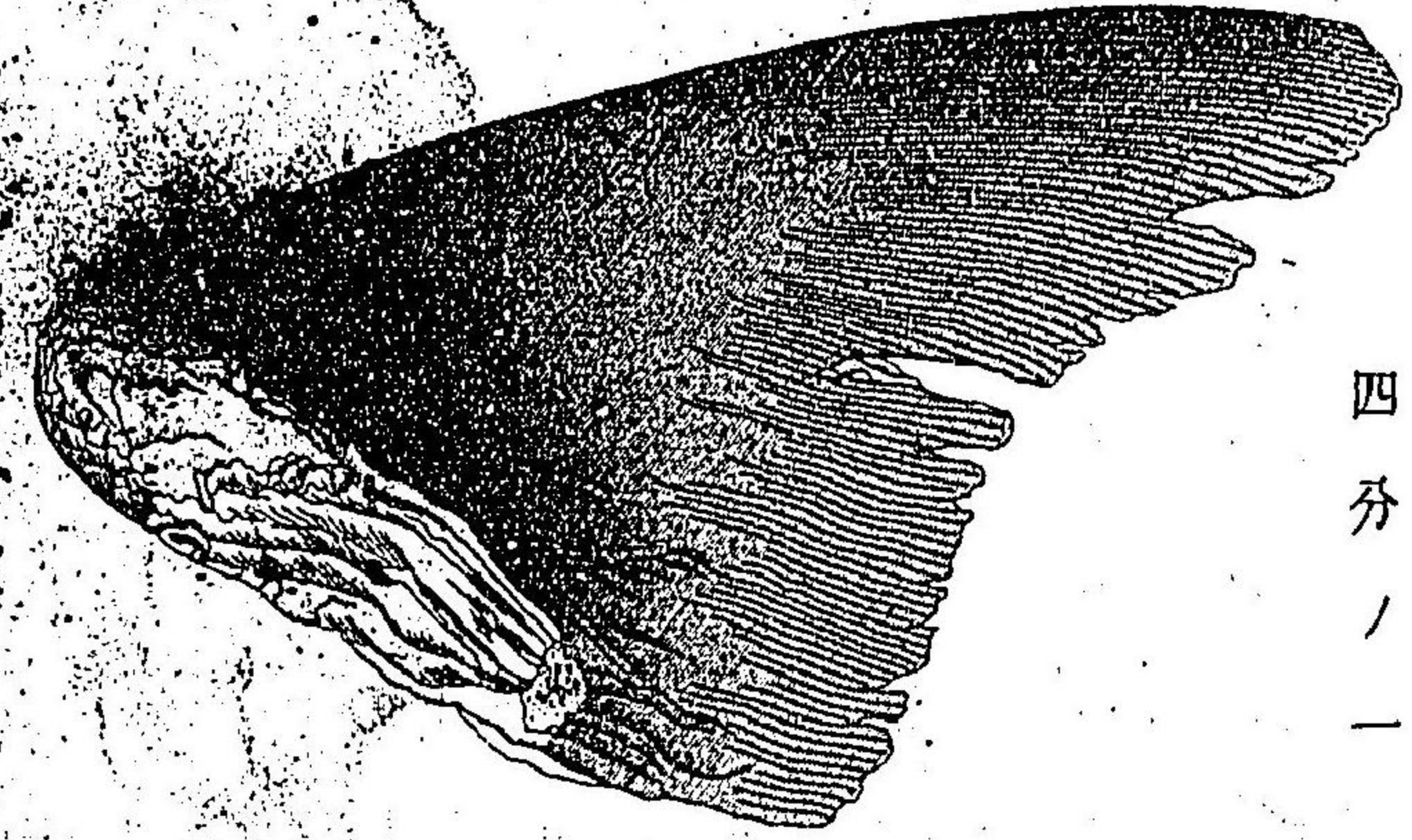
四分一



四分一



第 波 沙 婆



四分ノ一

老幼	上昔	二号	玉吉
金七拾八圓三拾錢	金八拾七圓八拾七錢	金百七拾四圓	金二百二拾七圓九拾四錢

堆翅

清音「イーツ」

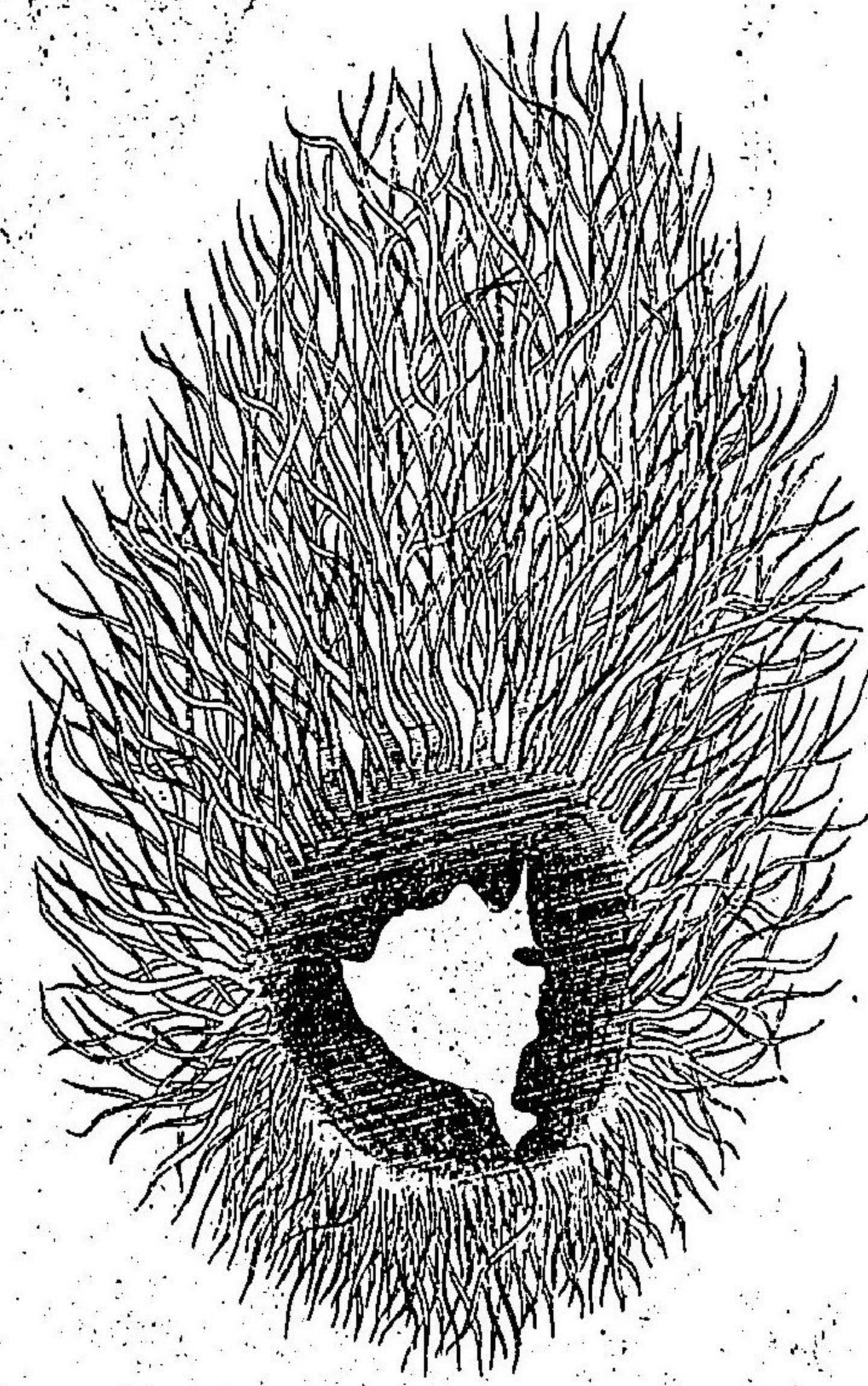
和名「さらしふかひれ」

本草綱目拾遺に沙魚翅の純軟刺を剔取し作りて團と  
 あまをこよいで愛をべきを沙刺片と名づく更ニ佳と  
 あるこの堆翅を謂へるなり乃ち本品ハ沙魚の  
 鱗を水に浸し火に煨り沙皮を刮ぎ去り再び煮て肉翅  
 の軟らぎ乱るゝ至り取り分ちて之を乾し重ねて堆  
 積をるを通常の製とすれども又然せばして製をる者  
 あり此品種に大約四種あり即ち台湾月翅廣東月堆翅  
 廣東雙堆翅廣東單堆翅にして俱に其製形と産地によ  
 り名を設けざるあり皆貴重の食用に供する所にして  
 その味極めて美なり廣東省福建省等より産するもの



每歲大約六万斤よりて之を需用をるへ四川直隸湖北  
 山東山西陝西湖南甘肅の各省あり荷作ハ百五十斤を  
 大荷一個の  
 定量と  
 函の容  
 れ藤  
 蔓を  
 以て  
 これ  
 括る尋常  
 の魚翅より比を

堆翅圖



一名月翅

れハその價毎

廣東月堆翅

ハ相格種を

ハ乾製して輸出

そと雖も未だ

斯く製を加へ

貯藏し便し

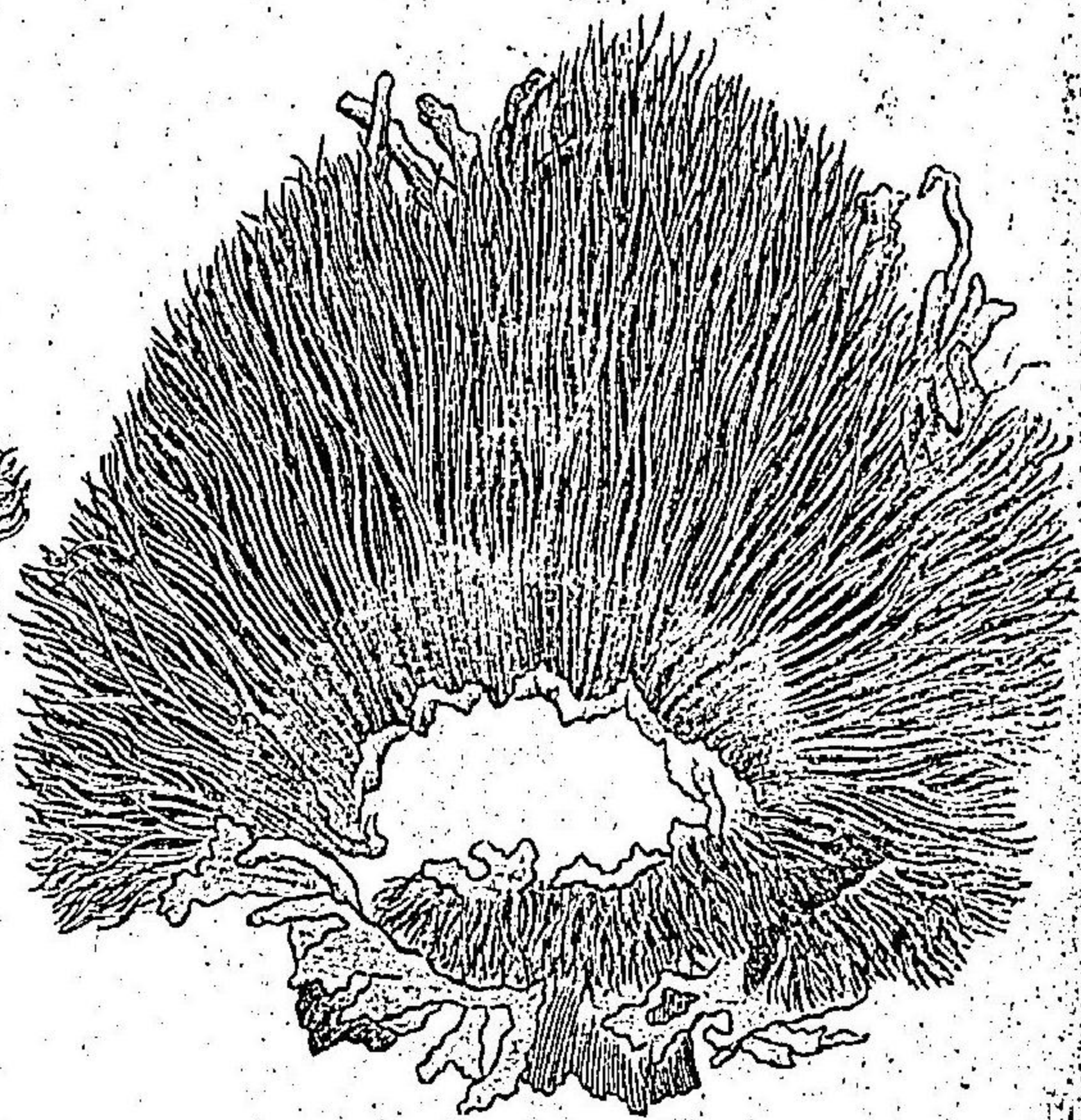
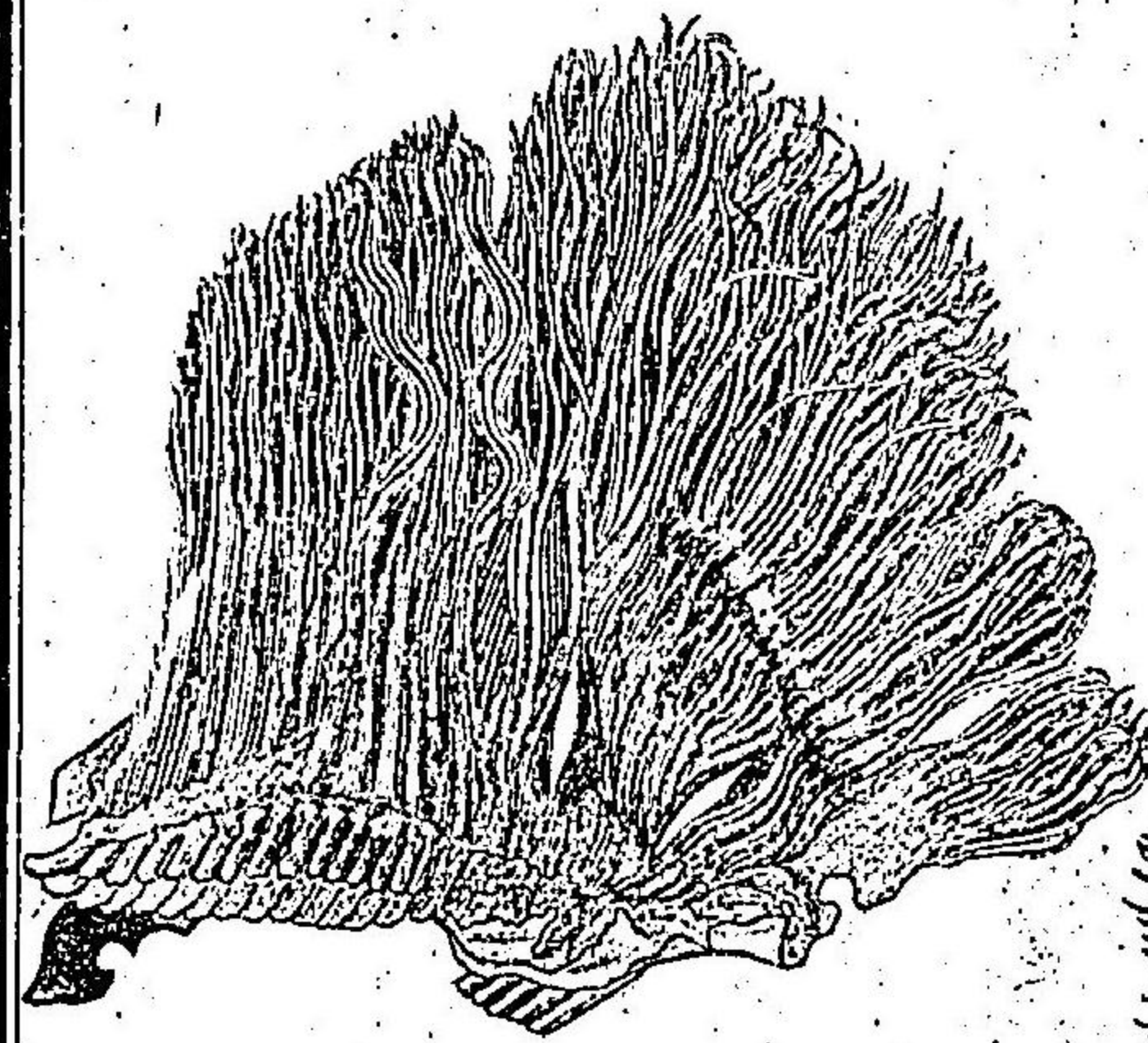
廣東雙堆翅

容量を減し而

して價格を貴

くハ好利を収

むるを識ざるハ歎ぞべし

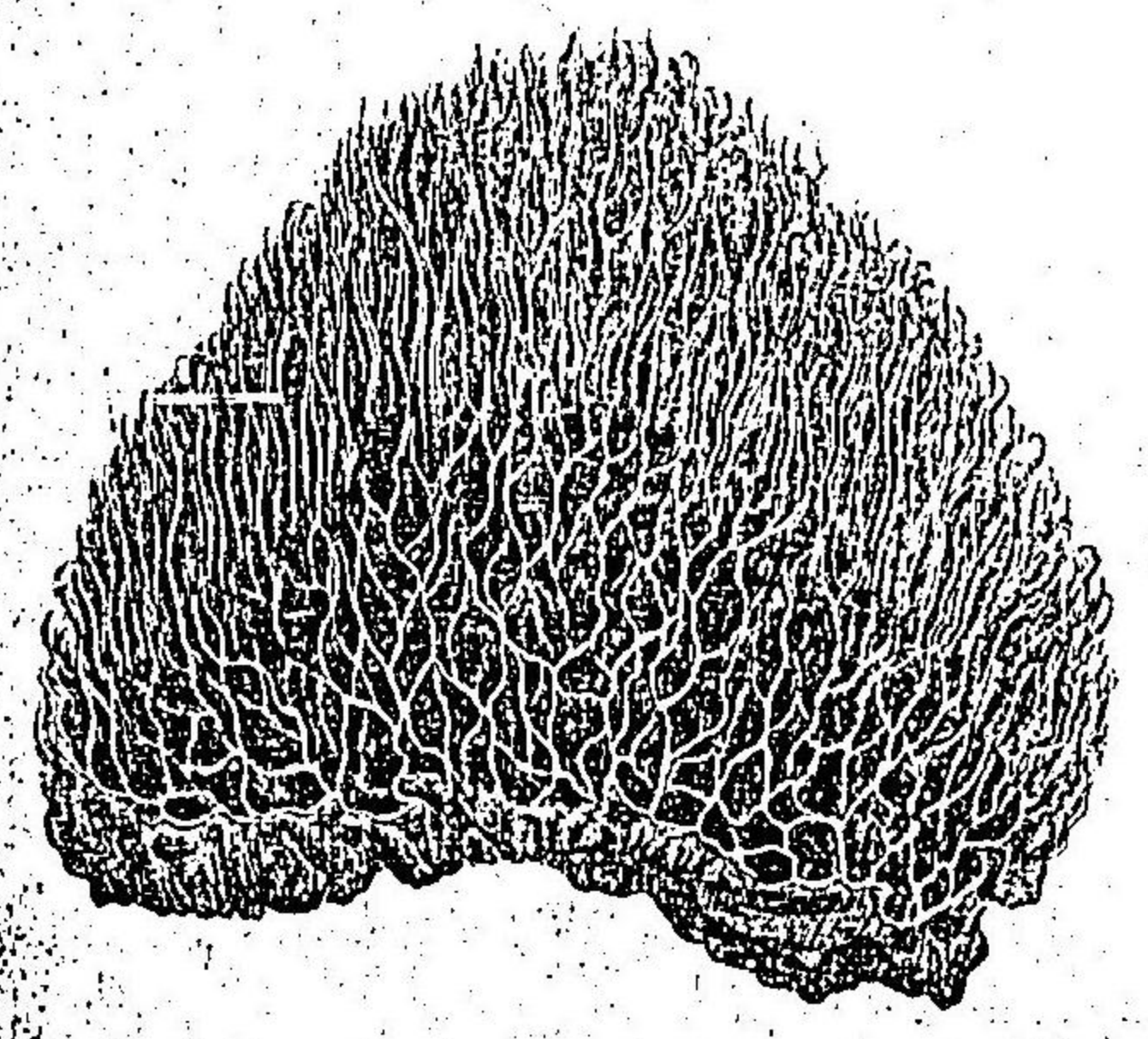




廣東堆翅 上



廣東堆翅 下



上品全  
 金貳百七拾壹圓四拾四錢  
 金貳百三拾六圓六拾四錢  
 金貳百拾九圓貳拾四錢

魚皮

清音「イヒビ」

和名「うをののた」

魚皮は此種をれども實は鯊魚の皮を謂ふ福建省台灣  
 府の蘇州の歳々約々四五斤にしてその價值頗る  
 貴し蘇州、江蘇、直隸、浙江の各營及び各港一般あり  
 大荷ハ二百八十斤を定量とし荷作ハ唯繩を以て括る  
 のみ専ら料理は用ふるものよして皮面滑し沙なきを  
 要し全形を見ざるを以て何鯊あるを知るべあらざる  
 も益し白鯊の皮あり而してその皮ハ湯を注ぎて沙を  
 去り縷とあつて膾は作くるを常とに本草綱目よ白沙  
 の皮ハ甜治して沙を去り剪て膾は作り食品とあす美  
 味食て人を益すとあり又揚州畫舫録よ大なる鯊皮ハ



珠文あり肥甘食ふべし今鯊皮の沙を去るは庖人これ  
 を温湯に入れ手掌を以て摩して去るとあり然れハ沙  
 ある鯊皮といへとも亦と乾製して料理は洪をべし

魚皮圖

六分一

上品百斤

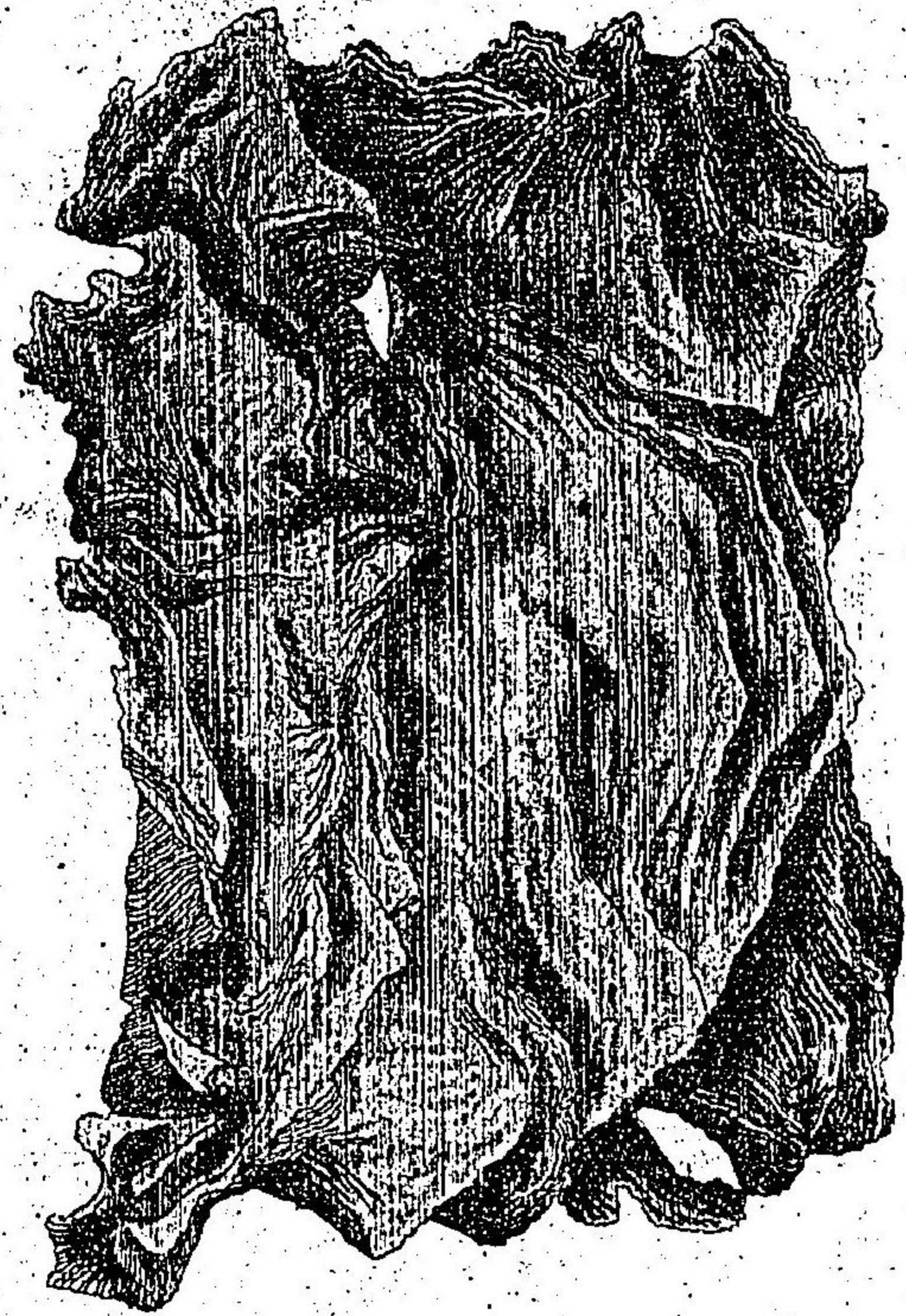
金三拾五圓

三拾二錢

中品百斤

金二拾五圓

八拾四錢



鯊魚皮

清音「ツイビ」

和名「さめのかほ」

本品ハ鯊魚皮の稱あれとも全形を見ざるを以てその  
 何なるを知るべからし入閩通志は鯊鼻長くして蛟  
 ま似たり處ハ劍靶を飾る俗錦鯊と呼ぶとあり蓋し此  
 づのさめの類にして本邦ハ産せざるべし此物ハ清  
 國の廣東省廣州府及び南方諸國より産出すと雖も今  
 茲に示すものハ西洋の産ありといふ西洋とハ印度地  
 方を謂ふの清國貿易指導は鯊魚皮ハ錫蘭より來ると  
 見ゆ上海海港輸入のものハ主として湖北省漢口へ分輸  
 水烟筒を製するの料と亦又處より眼鏡入刀鞘  
 羽子底或ハ樂器を張る等の用は供す清國土産の額ハ

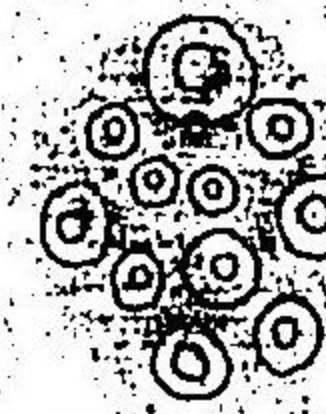


毎歲僅よ拾五万斤よ過ぎざるも湖北江蘇浙江の各省  
 及び各港皆これを需用す荷造へ下等の麻袋よ容れ粗  
 悪の麻繩を以て括る其大荷へ三百斤を定量とす販賣  
 上の記号あり一を公といひ一を母といふ

鯊魚皮圖



三分一



放大圖

公 上 百斤 金貳拾四圓四拾九錢  
 公 中 全 金貳拾四圓四拾八錢  
 公 下 全 金貳拾四圓四拾七錢  
 母 全 金貳拾四圓四拾六錢

魚鱗

清音「ウーチン」

和名「さめのかいら」

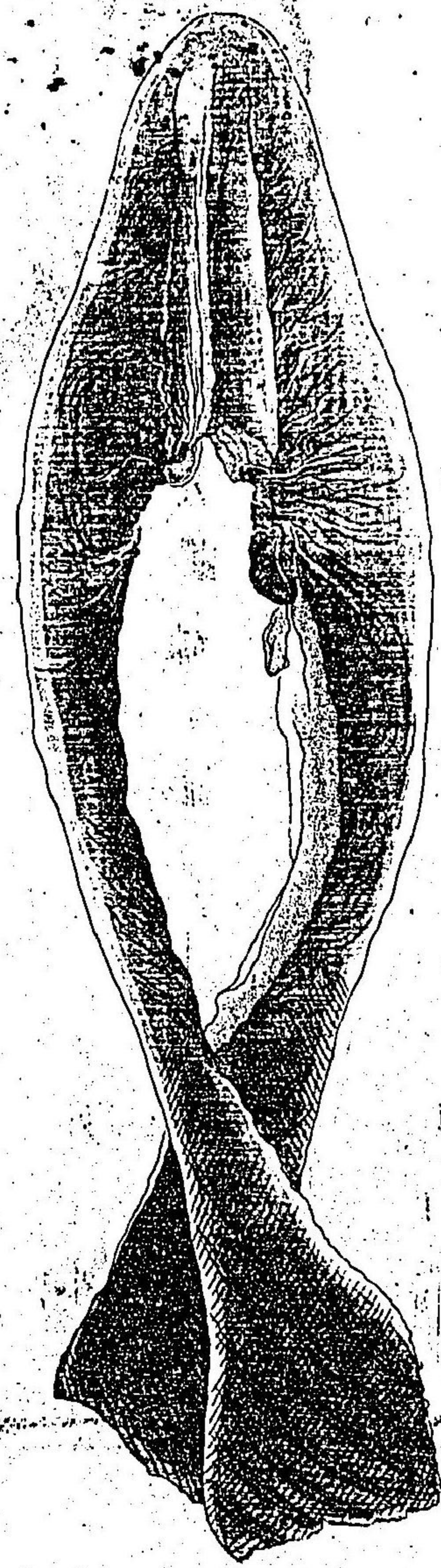
魚鱗の名蓋し清國の俗稱なるべし實物よ就て考ふ  
 るよ是れ魚のさめの頭部を乾製したるが如し本草  
 啓蒙よ犁頭魚の長さ二三尺體扁く薄く牛尾魚に似て  
 細沙あり色も赤牛尾魚の如く頭潤大よして扁く急よ  
 尖りて形犁頭の如し兩邊へ薄くして魚魚の如し尾よ  
 岐なく口へ頷下あり目へ頭上よあり肉白く皮よ近  
 き処へ赤くとあれども眼上よ二個の沙粒あるを以て  
 邦産のものよ異れりと本品へ鯨魚の頭部より體の  
 兩邊よ接続せる軟鱗のみを連切し乾燥しふるものと  
 思はる多く浙江省及び福建省より産出し食用よ供せ



るものよして需用へ直隸省江蘇省及び浙江省の各処  
 小在りその價頗る貴し故に本邦に於ては將來これを  
 製して彼に輸送を新利を得べきあり

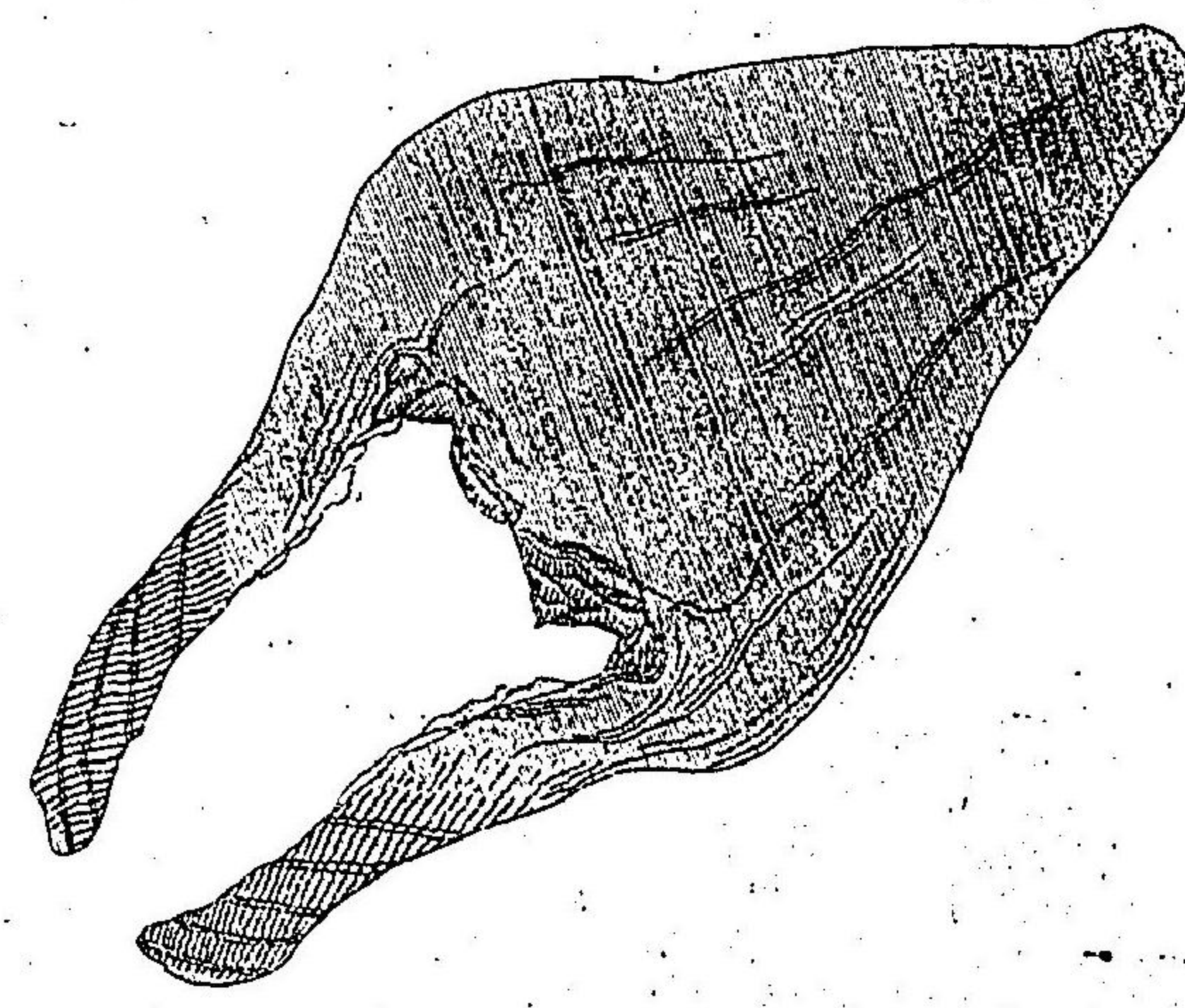
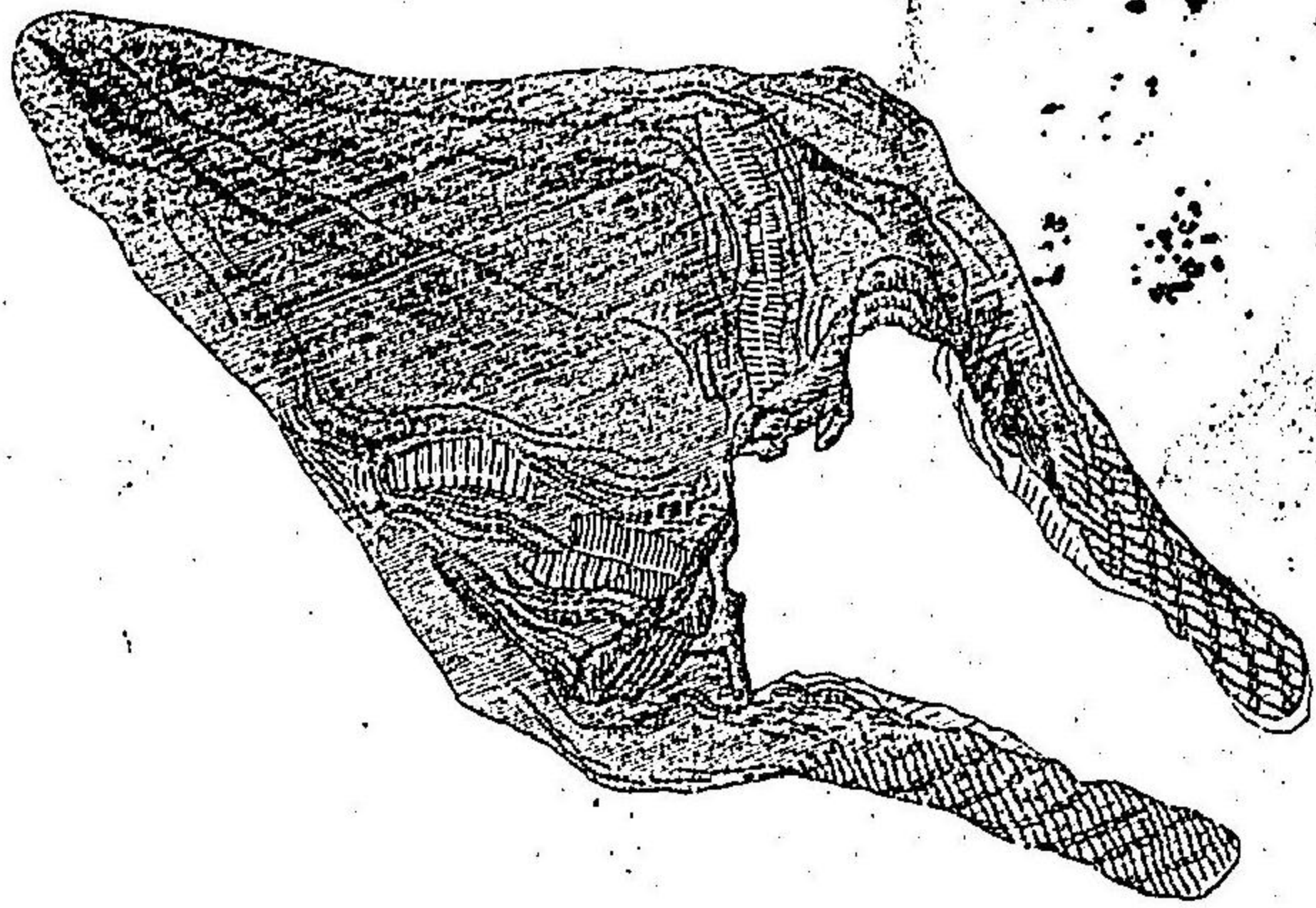
魚唇圖

四分一



魚唇圖

七分一



上品百斤 金四拾八圓拾二錢  
 中品全 金四拾三圓五拾錢



虎魚

音「フウ」

和名「ヒ」

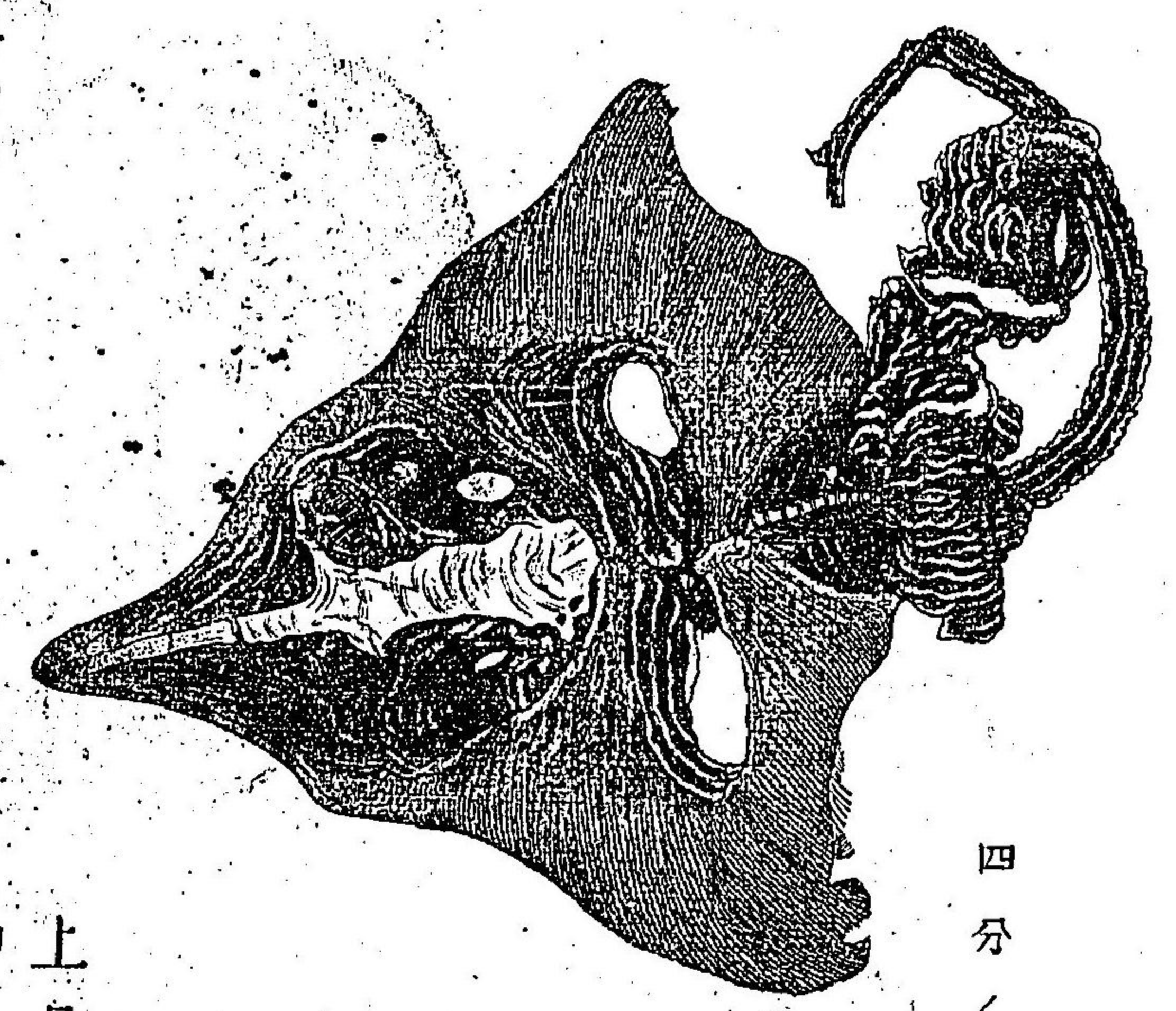
續修臺灣府志に虎魚ハ狀虎頭ニ似テ巨口無鱗長  
 さ尺ニ盈たゞ肉嫩ニシテ美ナリトあるハ我「あこげ」  
 として茲ニ示す虎魚ハ海鵠魚をいふなり二品  
 ありその甲ハ「かすべ」の乾物ニシテ山東省登州府  
 芝罘より産しその額一歳ニ約ね二十万斤を下り  
 江西廣東福建湖南湖北五省の需用あり又乙ハ  
 「あまひ」の乾物ニシテ浙江省寧波府より毎歳約  
 二十万斤を産出す各省一般の需用あり本草綱目  
 海鵠魚ハ肉内皆骨ニシテ節々聯比し脆軟食ふ  
 べし吳人之を腊とすと見え食物知新ニ臘月の候

肉と水に浸し晒乾して脯に作るにあり然れハ清人  
 之の鮮魚を食用ニ供する而已ならば本品の如く淡  
 乾ニシテ又鹹乾或ハ切乾と作すこともあるなり「かす  
 べ」ハ北海道より夙ニ之を乾して輸出せられども今清國  
 産の製品に比ぶるにその割截聊カ異なり製造者若  
 下圖に就て熟考せれば庶クハ自ら了解するに至らん  
 又「あこげ」に至てハ未だ輸出せざる處多ク亦本品に倣  
 いて刀を加へ乾燥して以て新ニ輸出を圖るべし

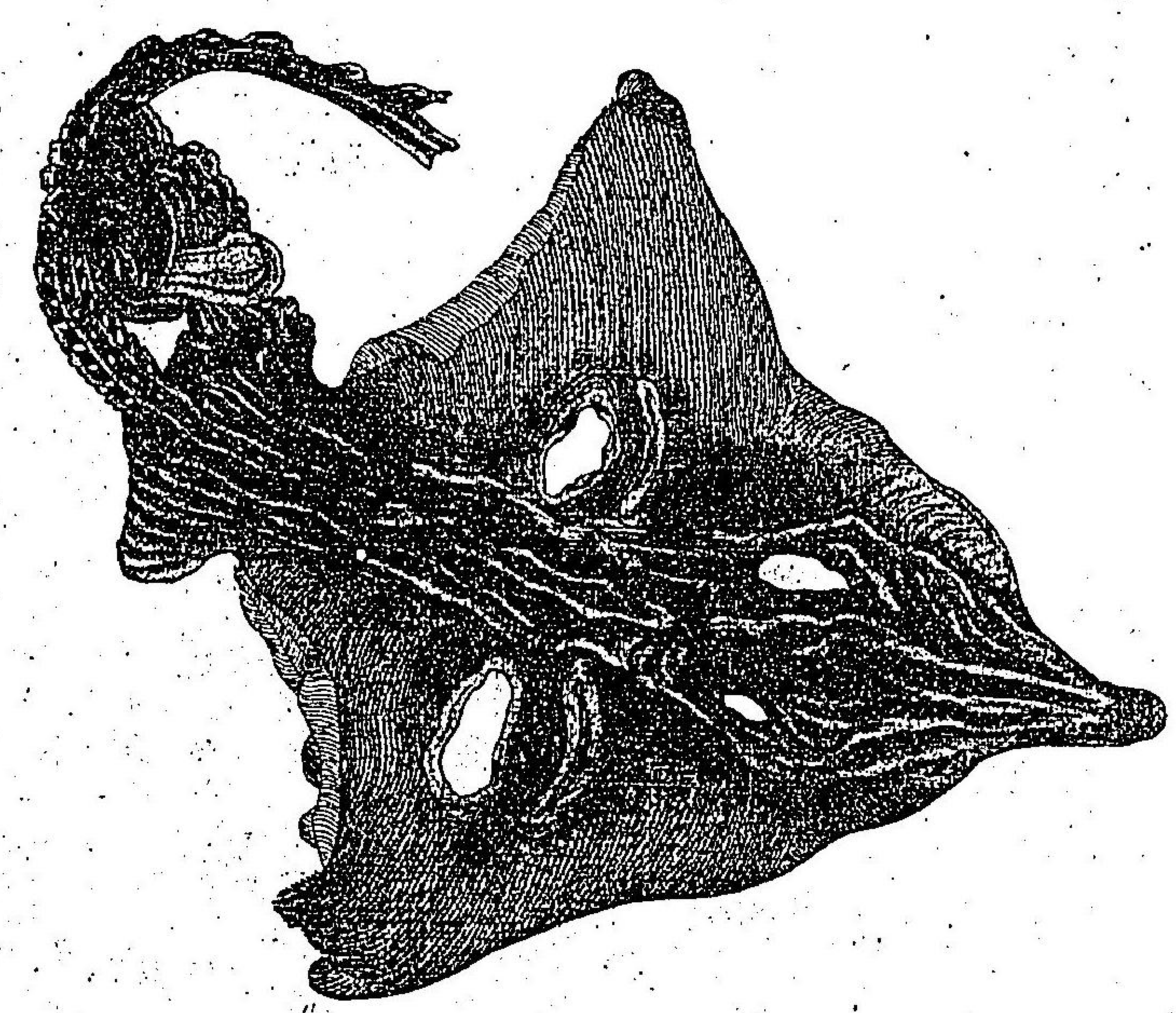


虎魚圖

アカエヒ

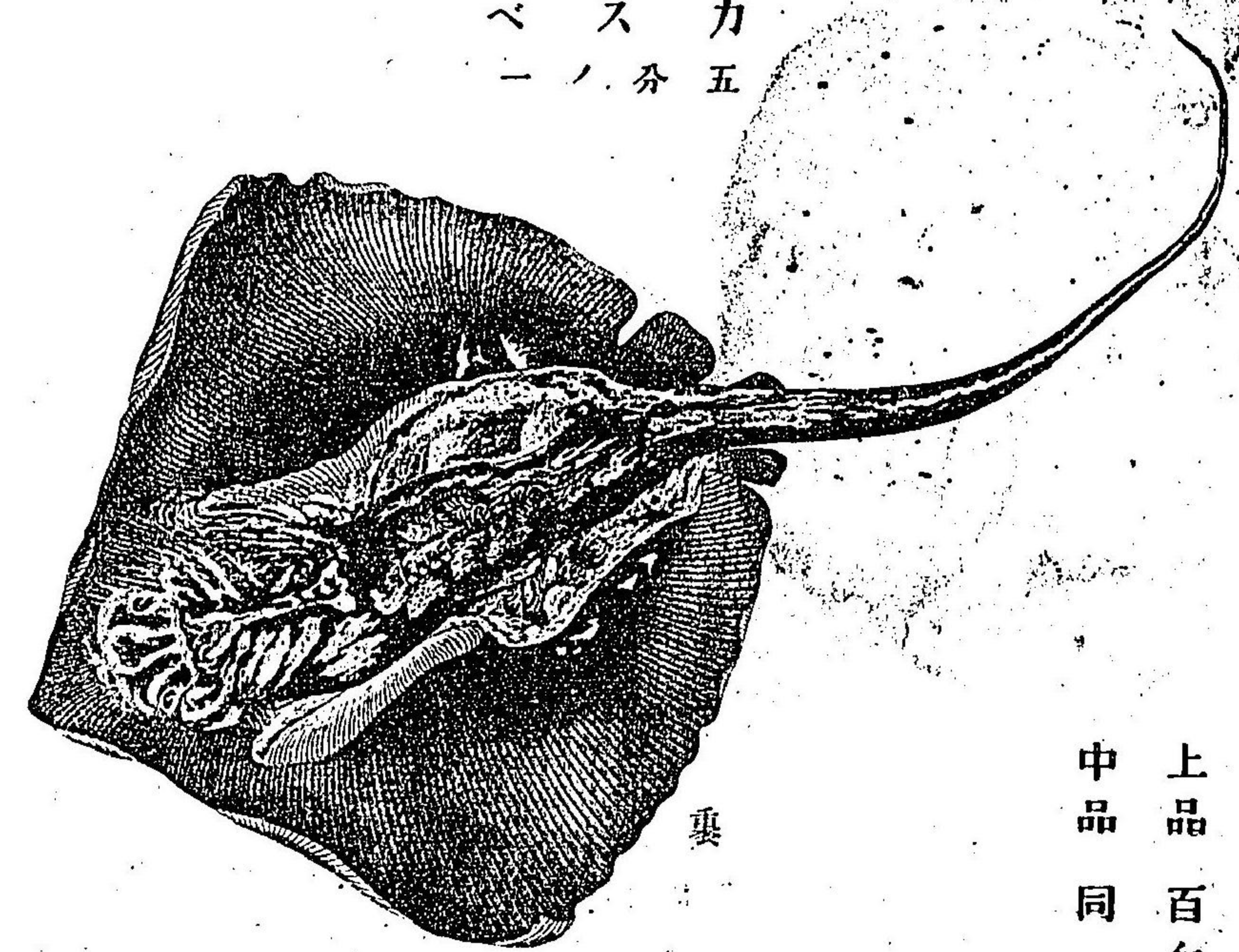


四分ノ一

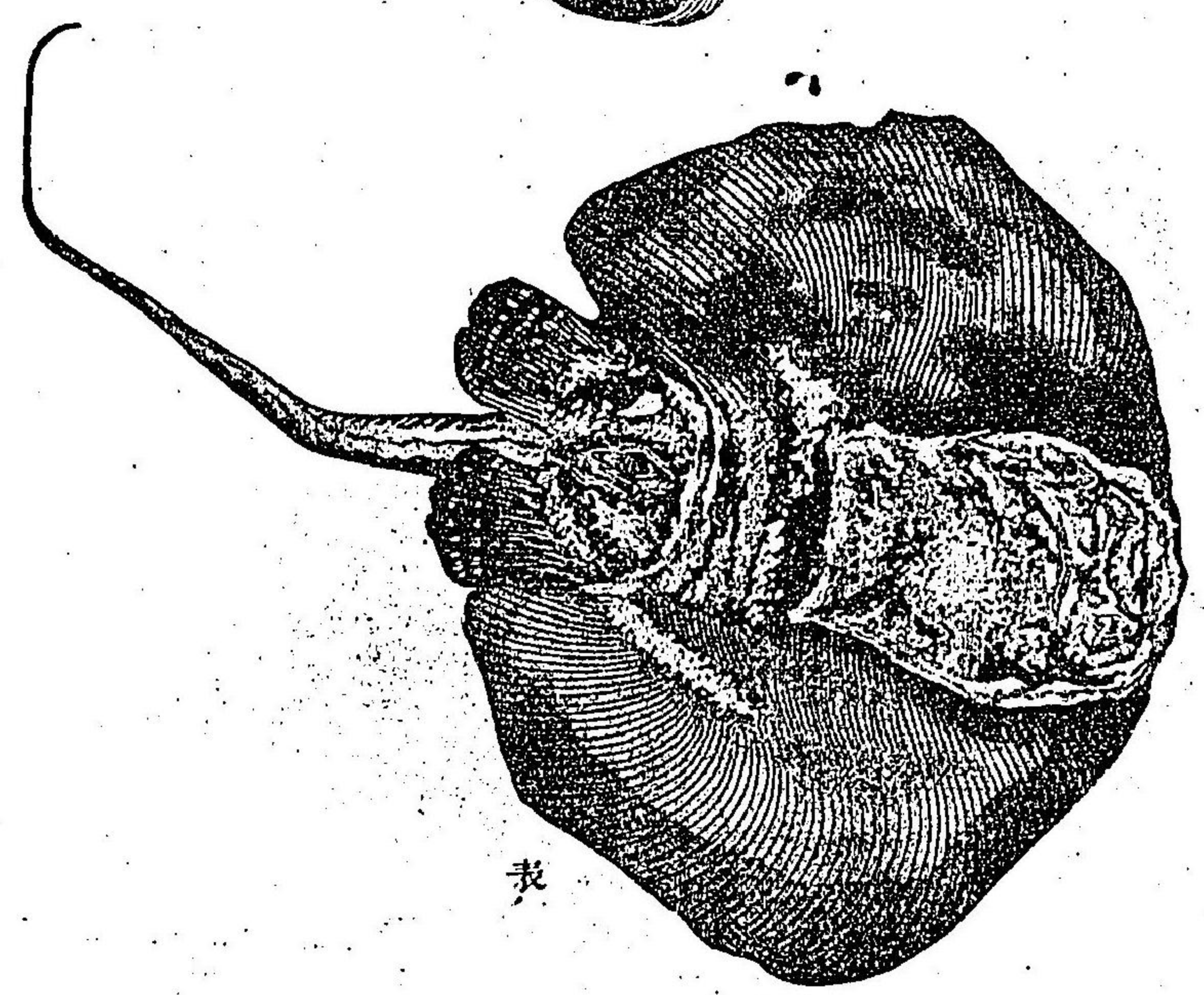


上品百斤 金七圓四拾八錢貳厘  
中品全 金七圓拾三錢四厘

カスベ  
五分ノ一



裏



表

上品百斤 金八圓七拾錢  
中品同 金六圓九拾六錢



白 鯊

清音「パシヤン」

和名「アノウエ」

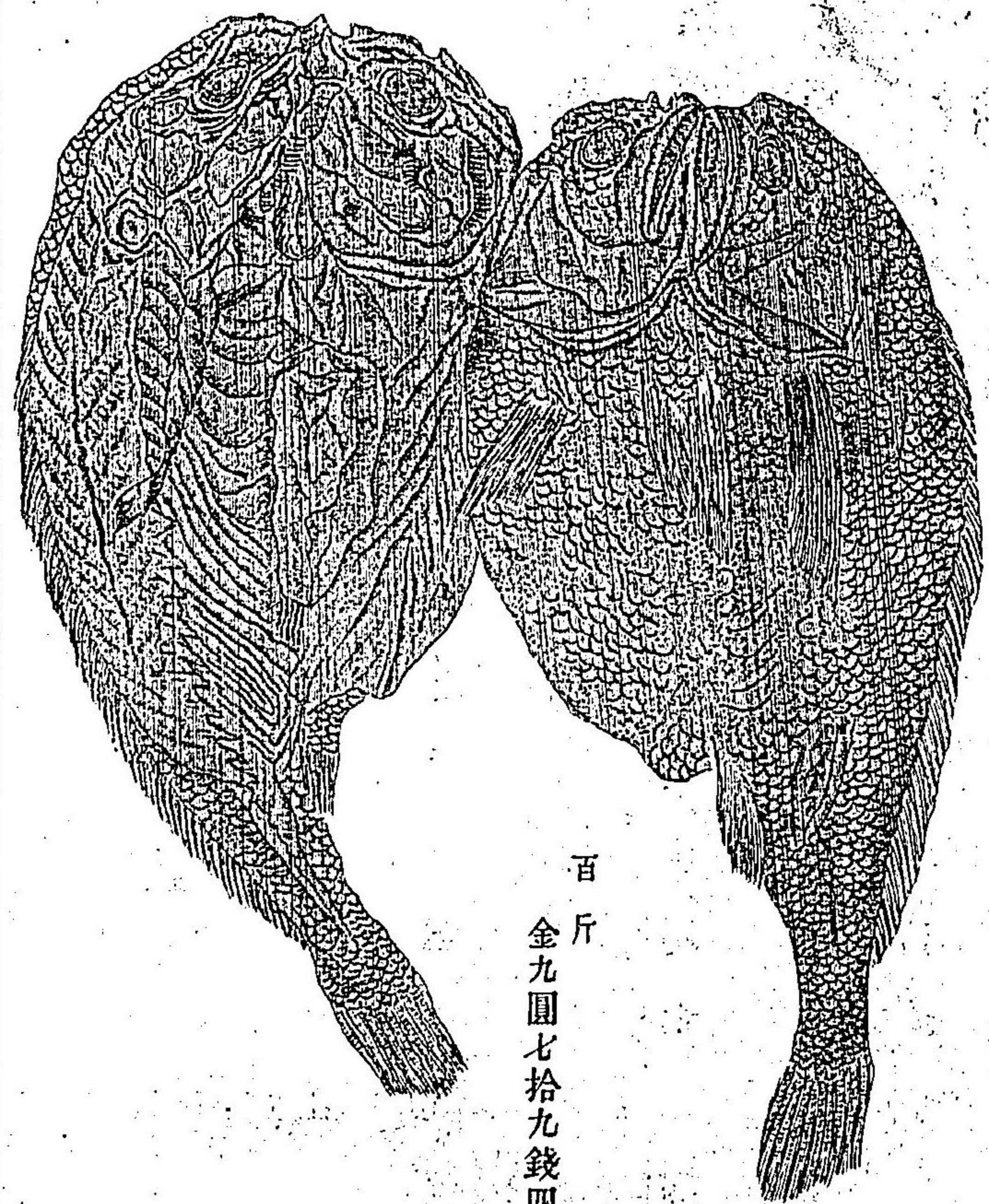
本草綱目曰く諸魚の乾り皆鯊と爲すその美石首  
 及かず故に獨り其稱を得たり白き者お以て佳とす故  
 に白鯊と呼ぶに又寧波府志に石首魚ハ塩を用ひ之を  
 醃く曝乾して白鯊と云ふにあり茲に示すハ浙江省寧  
 波府の産ある鱈水を塩乾せしものす鱈水の即ち石  
 首魚の一名にして樟州府志に異物志に石首魚の小ある  
 を鱈水と名け次を春來と名く樟州に小あるもの多  
 しとあり揚州にて之を鱈魚と稱す清國の此魚属  
 乏しからざる又これを需用する者の少からざる實  
 他魚に冠たり黄魚鯊魚鯊の如き皆此類あり白鯊の寧

波に産するもの毎歳約ね二千斤あり概ね豚肉と煮て  
 之を食す各省一般の需用あり荷作は後簍に入れ下等  
 の麻繩を以て括る大荷は二百斤を以て一個の定量と  
 す

白 鯊 圖

三分ノ一

上品



百斤 金九圓七拾九錢四厘





魚 鮓

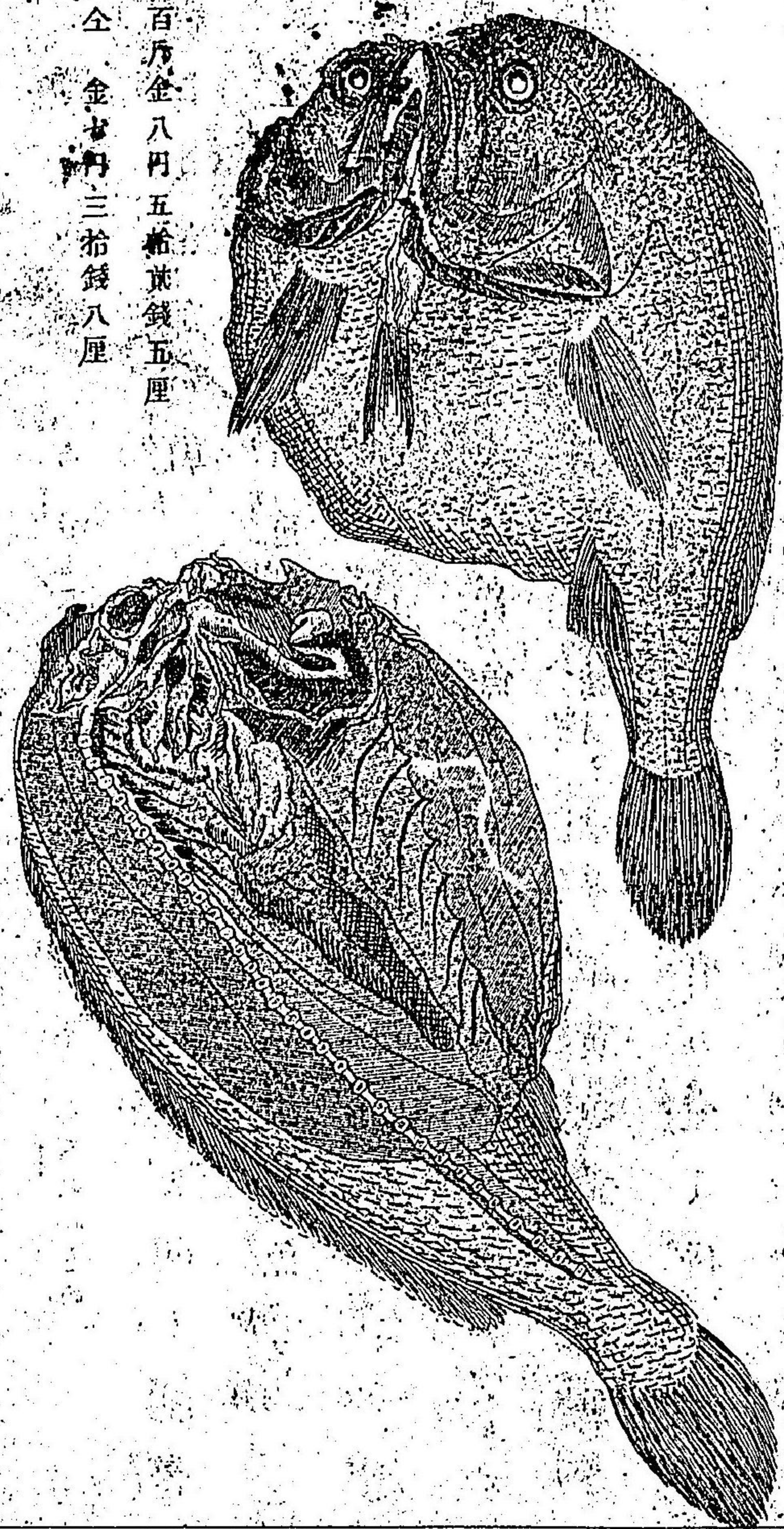
清音ウーシヤン 和名「ぼりいりもち」

本草綱目曰く乾したるを鮓といひ塩乾したるを明  
 鮓といひ漢書曰く呉地記曰く閩閩海魚を思ふて生致  
 り然犀志曰く吳地記曰く閩閩海魚を思ふて生致  
 難し生魚を治め塩漬して日乾し名けて鮓と爲すと又水族志曰く  
 浙人魚を曝し鮓と成すと俱皆石首魚の條に見え多識篇  
 又鮓魚ぼりうを又云「ぼりいりもち」と稱するも即ち  
 石首魚の鮓を謂ふあるべし之を實物と徴するも亦  
 石首魚の類にして色青黒く頭より尾に至る長さ尺許  
 あり是れ専ら僻村民人の食菜と供する所にして江蘇  
 安徽山西浙江等の各省に於てこれを需む而して盛京



省錦州府及び直隸省天津府より製出するもの毎歲約  
 ね老万斤あり荷作を後篋に入れ下等の麻繩を以てこ  
 れを括るその大荷を三百六十斤を一個の定量とい

魚 煮 分 三



上品百斤金八円五拾銭五厘  
 中品金七円三拾銭八厘

鹹黃魚煮 清音「アノワンウーシヤン」和名「ぐちのひもの」

本草綱目は黃魚の乾しる鱈といふあり鱈ハ煮又同ト鬪書  
 曰く金鱈魚は石首浙人々黃瓜と謂ひま、黃魚と名づく  
 本草啓蒙は二三寸あるを「いちち七八寸あるを「ちち三尺計りあるを「べと」總  
 之を石首魚中に入れ黃魚をその異名とせり今實物を檢する  
 又黃魚ハ即ち「ちち」ふるべし茲又示す鹹黃魚煮ハ諛魚を  
 醃乾しふるものなりて浙江省寧波府の産又係る年々  
 約ね五十万斤を出し江蘇直隸山東福建安徽の五省  
 及び各港一般に水を需めて常菜と供し貴紳まゝ之を  
 食卓に上せどいふ又鮮黃魚即ち其鮮魚ハ寧波府より  
 年々約ね二十万斤を産出し各省一般へ送致す陰曆二



三月の交又至り極遠の地方へ送る時ハ之を氷詰と

以てその腐敗 鹹黃魚煮圖 上品百斤金五円貳拾貳錢

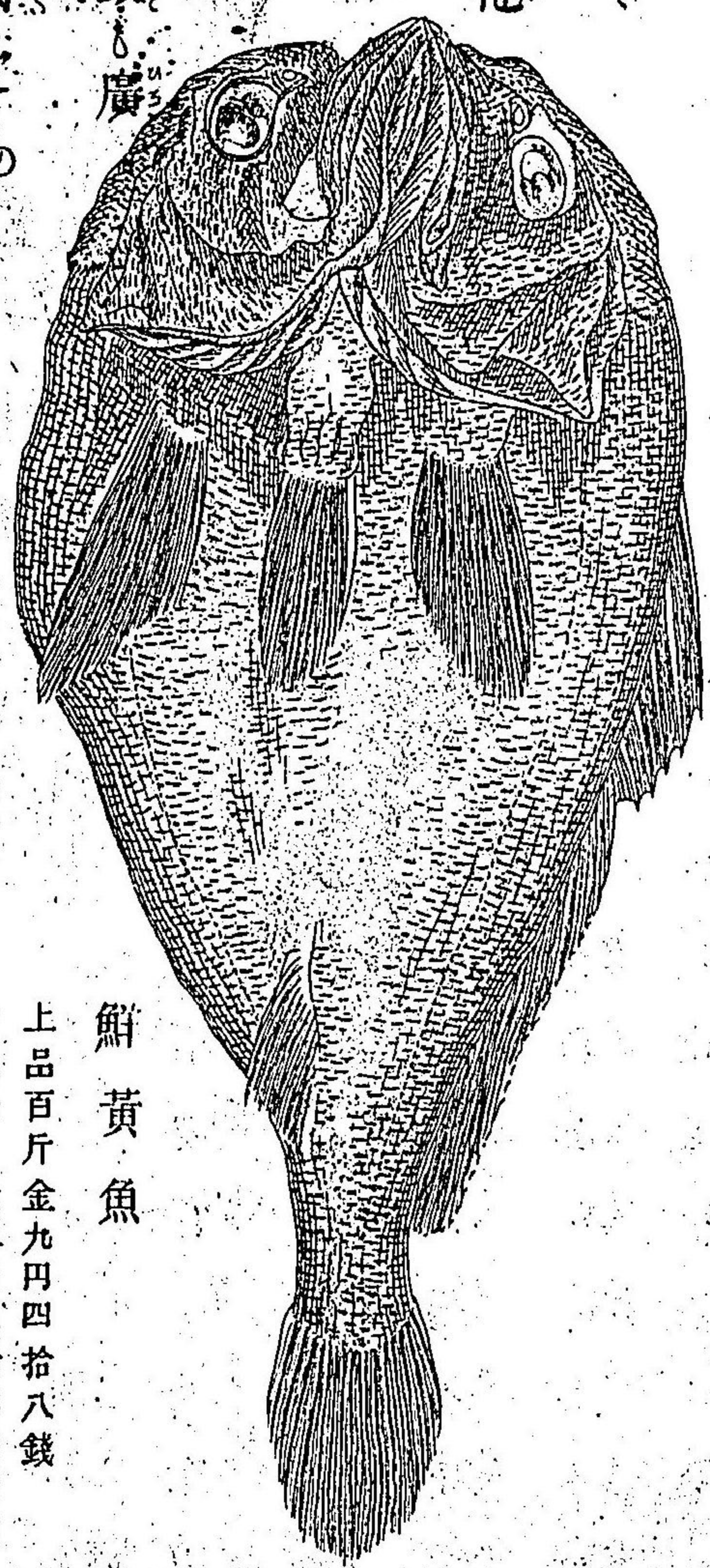
を豫防すと 三分一 中品全 金三円四拾八錢

いふ而して 又効用あり

夫の價貴く 需舟最廣

魚腹内の一物あるのみ 本邦西南の浦人須らくこれ

利用を擴充せざるべからず



鮮黃魚

上品百斤金九円四拾八錢  
中品全 金八円五拾貳錢六厘

鹹米魚

清音 「アンミウ」

米魚は下學集に鮎又米魚といふとあれとも是れにあ

らず形我ぐちに似て體較々小く微に黒色を帶ふ普通

の「ぐち」に此れは諸鱸の線數皆少し茲に示す所のも

のは鹹魚の醃藏品なり多くは浙江省寧波府より産出

し諛省及び江蘇省へ販賣す又鮮米魚と稱し生鮮のま

直に販ぐことありろの販路は江蘇福建の兩省及ひ

各港一般にして毎歳の産額約ね千五百萬斤の多きに

上るろの價常に賤しからず俱に専ら常菜に供す且つ

此魚の魚臛を製せしものは米肚と稱し貴重の食品と

なす本邦の諸海或は此魚の産あらん宜しく詳索して



以て利用に供すべし

鹹米魚圖 三分ノ一

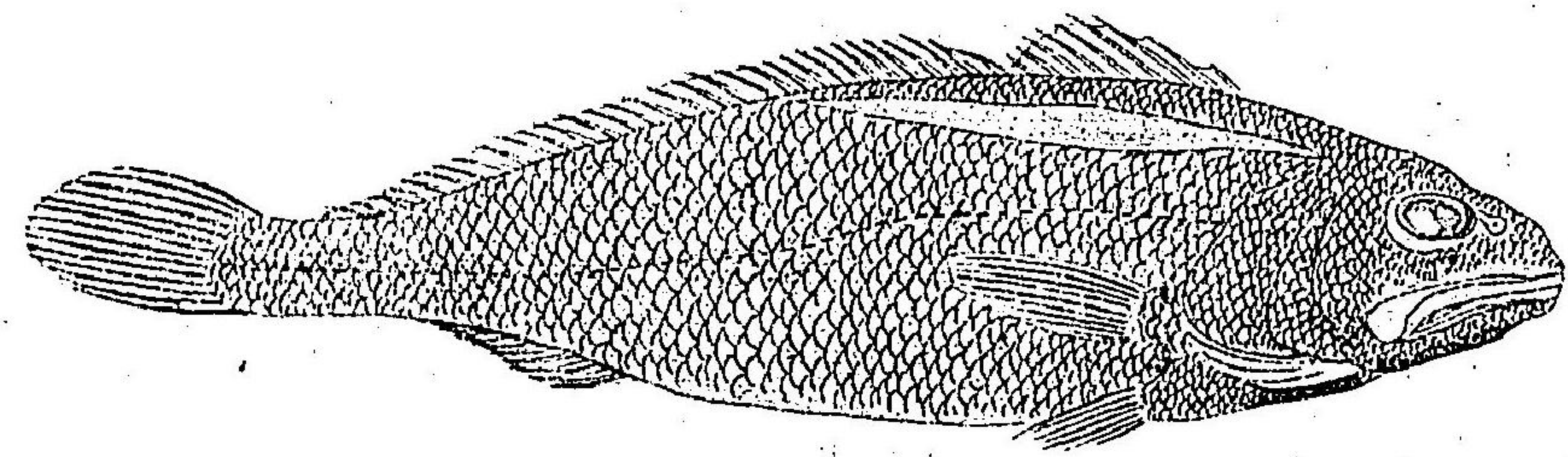
上品 百斤 金拾圓七拾八錢八厘

中品 同 金九圓七拾四錢四厘

鮮米魚

上品 百斤 金五圓貳拾貳錢

中品 同 金三圓八拾貳錢八厘



黄花魚

音 音 ホアンホアユイ

廣東新語に熟鱸の黄あるハ黄花魚白あるハ白花魚  
 り又春に黄花といひ秋に石首といふと海魚考に臨海  
 志にひきて曰く黄花魚と名づくるハ是も石首と水族  
 志に曰く通雅に石首魚の小あるを鮓と云ひ又小ある  
 を黄花魚と名づくと又本草啓蒙に鮓と黄花魚と共  
 「ぐち」に充てたり今之を實物に徴するに亦石首魚屬の  
 小あるものとして即ち「ぐち」の類なりと云ふ本品ハその  
 尾上寸許の處より全身を腹割りとして鹹乾せるもの  
 子して永く貯藏に耐ゆべし此物ハ廣東省の産にして  
 その毎歳の出額ハ大約五万斤なり江蘇浙江の兩省ハ



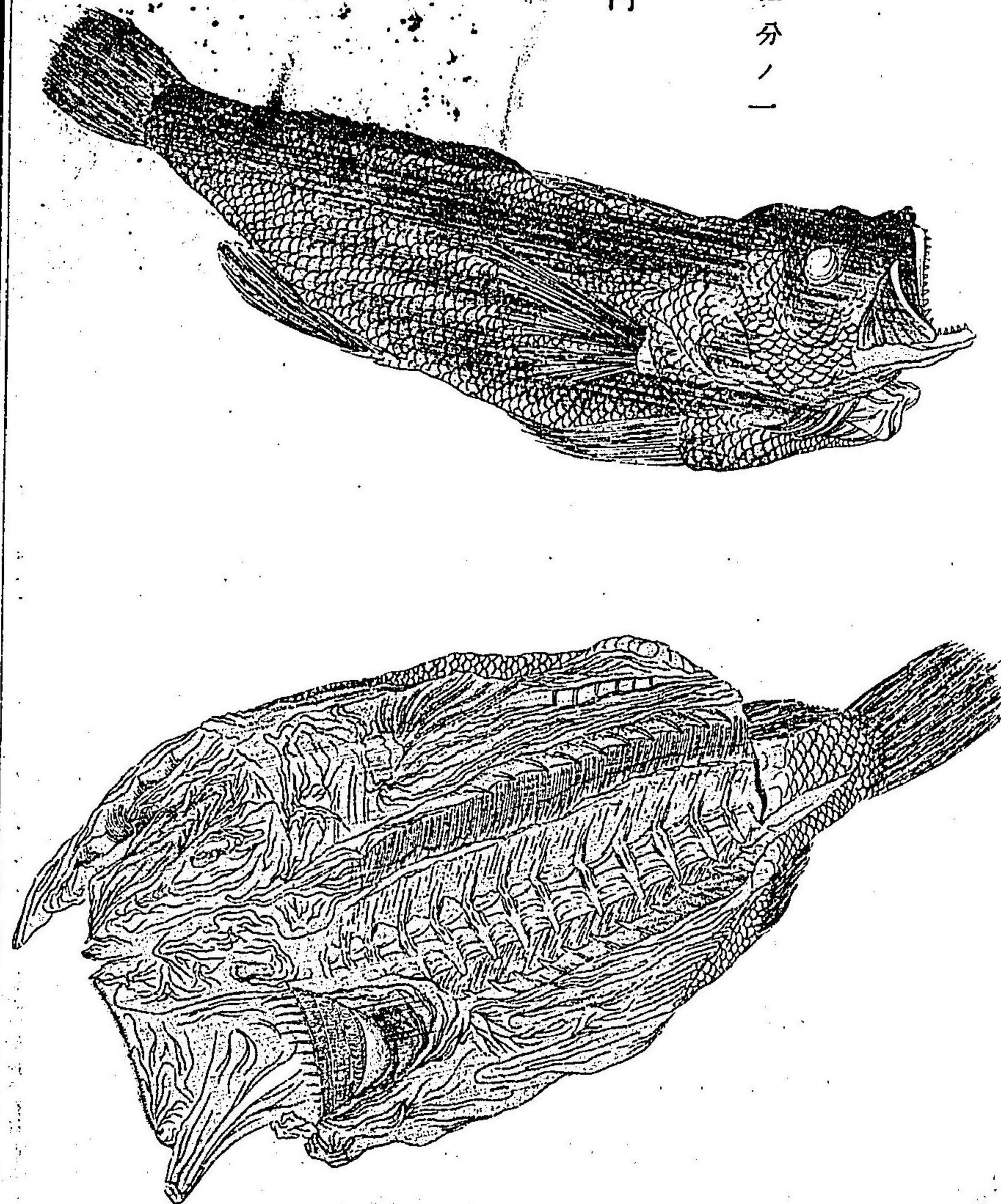
よび談省の中は分輸すその價格は常は貴しといふ

黄花魚圖

四分の一

百斤

金五拾四円



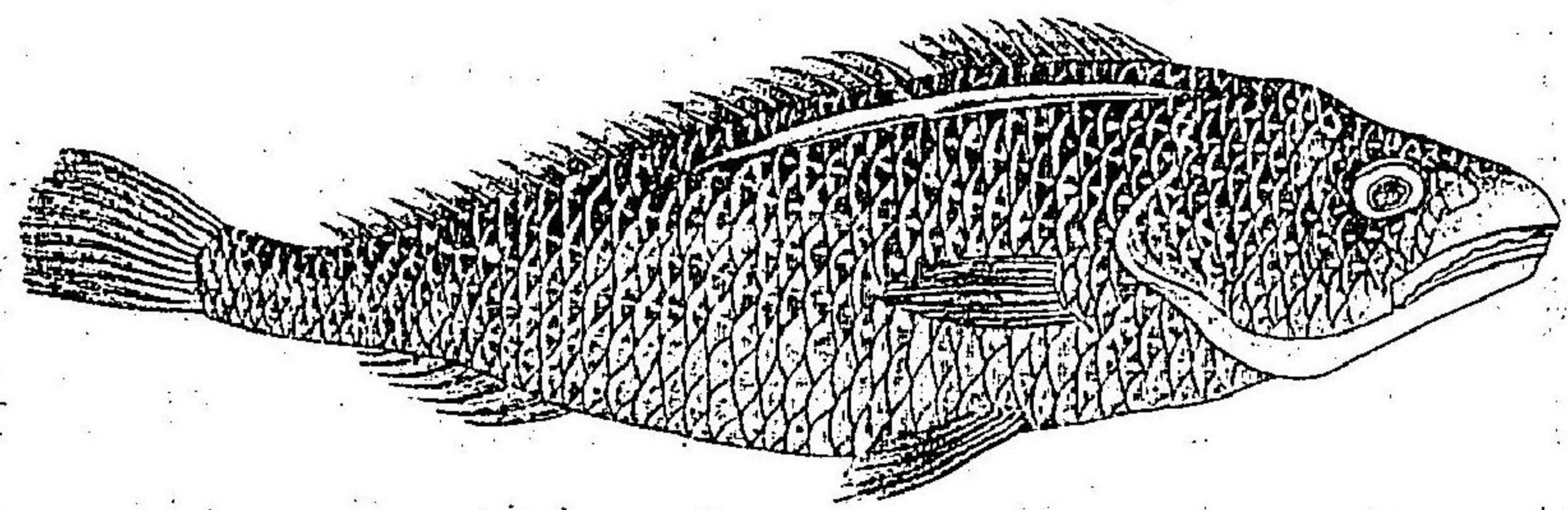
白鯛子 清音「バグーン」

鯛字字典に魚肚中の腸とあり本草綱目黄鯛魚の條に  
 魚腸の肥へたるを鯛と云ふ此魚腸腹は脂多し漁人煉  
 て黄油を取り燈に燃すと阿利和漢三才圖繪は大口魚  
 と稱すとあり形を以て名つく強硬なるを強鯛と  
 稱すとはりて即ち鯛魚の腸なり今実物を驗するに  
 是れ石首魚属の魚を乾しとるものにしてよべいしも  
 占は尚ほりこの魚は猶ほ黄鯛魚の名に於けるが如く  
 夫の白膘を得て魚肚を製せるものなるより斯く白  
 鯛子の種を興へたるる水と出處を知らば本品は加製  
 の後日已ま久しきを以て其色澤を辨じ難くと雖も背



其稍淡黄色にして大さ一尺許なり又その多く産するハ直隸山東の両省にして需用ハ各省一般にあり而してその産額も毎歲大約三十万斤あり本邦の海ハ清海に異りて石首魚類に富まば種類亦多うらばと雖も精密に調査を加へたハ或るこれと同一なる魚かしとせば宜しく精索して之を製して以て利用は供さべし

白鯧子圖  
十分之四



上品百斤  
中品全

金五圓五拾六錢八厘  
金五圓貳拾貳錢

魚肚

清音「ウトウ」

字典に肚も胃と博雅に胃、これを肚といふとあれハ魚肚ハ素と魚の胃袋を謂ふものなれども今ハ白鯧をも合せて魚肚と稱する如し本草啓蒙石首魚の條に曰く「べ」の腹中には白鯧あり長さ七八寸白色にして厚さ二分計り備前兒島にて「ふぐ」と云ふ「ぐち」も之あまとも小なり白鯧を製して膠となすを「べ」と云ふ魚膠なり物を粘するに甚と固し弓工てれを用ふ即ち鯧鱈なりと本草綱目鯧鱈の條に今の人ハ鯧を以て煮凍して膏と作す切片へ薑醋を澆き之を食らふ魚膏と呼ふとあり是れ從來の「べ」にして又清國貿易指導に魚肚ハ







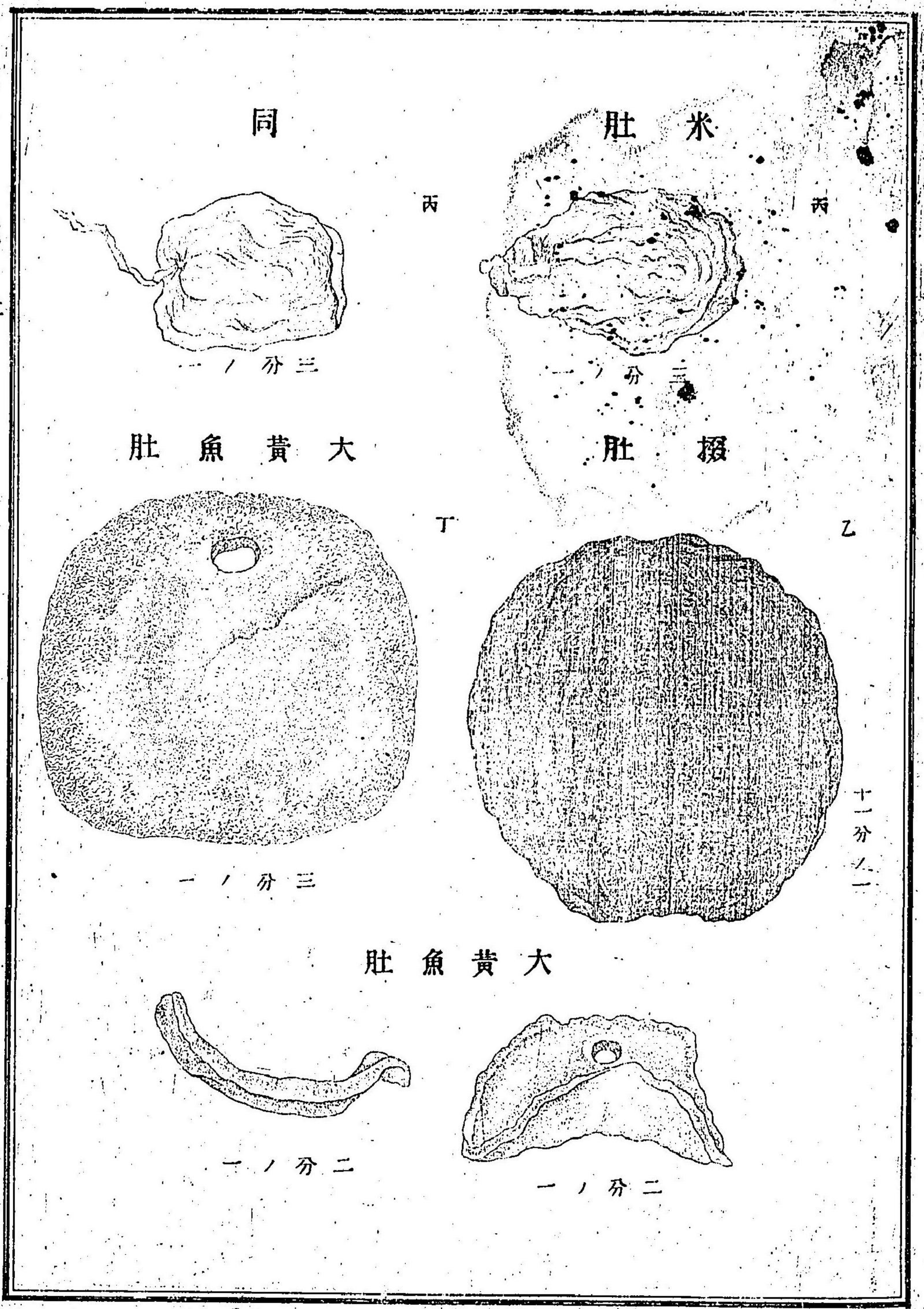
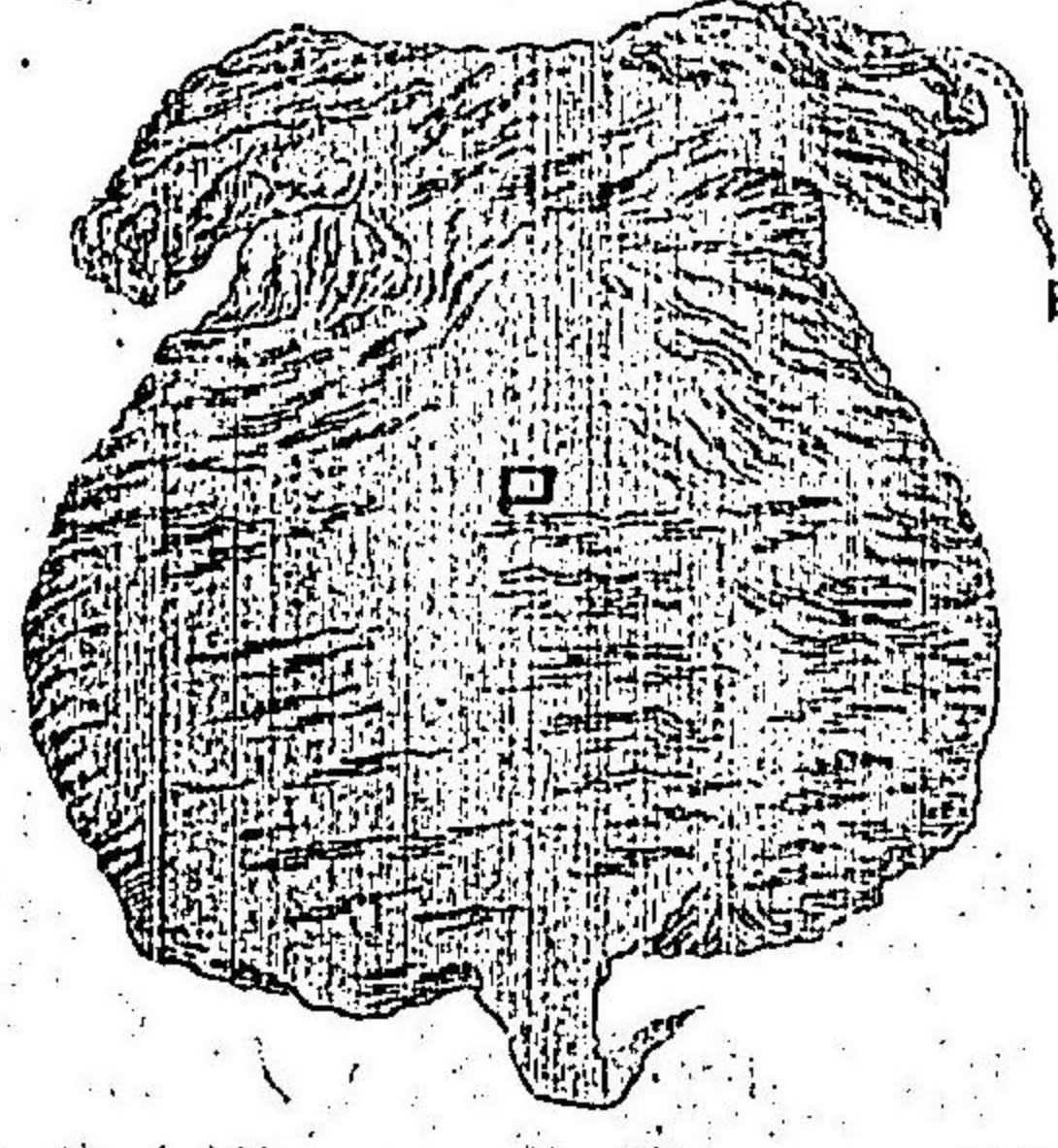
魚肚に至りては素より溶製せざるものなるがゆゑは鰾の質厚く且つ大ならされり用は供をもるを得が宜く品種を撰びて資製せざるべからば本邦のよべいしもちてふさめの魚鰾の如きは則ち之は充つるを得べし又魚肚の製形は一様はあらむして全く鰾の原形を存するあり又歴して扁圓形となしとるありその他種々の形あり又草葉の形あり船来の魚膠の福建の産と云ふ防様扁様棹様の等あり棹様の潤さ一寸計長さ二尺餘黄色白色のしき一頭細く魚腸なるべしとあるは蓋し魚肚の一は下て赤きの形様の一斑を謂ふなり此物を製するは先づ魚の腹を剖き鰾を取りて丁寧は血液と

脂肪を洗ひ去りその口を翻して繩は懸け或は開らきて板は攤け日乾まさて之を食用は供まるの法は清俗紀聞に魚肚を水に浸し湯にて煮和らけ鮮肉と火腿の煮汁は酒醬酒を加へ之を煮熟し椎茸乾茸木茸等を加ふ酒は醬油を配合して又煮るとありその他種々の料理方ある者にして魚肚の質は頗る滋養は富めりと云ふこの説海産論にもあり看るべし本品は多く廣東省廣州府及び浙江省寧波府より産しその額毎歲約十五万斤なり各省一般これを需用を荷造り産地はより異なるものにして廣東の産は函は入れ藤蔓にて括り浙江の産は後篋は容れ繩にて括る其大荷は俱は百



八十斤を以て一個の定量とに本邦維新以降事物變遷して弓匠等の業大に衰へ爲まよべの用途を狭め隨て製出の額を減少しよれども今や之を清國へ食料とし酒醸造の用に供せし其の需額更に廣大ならんとを邦人須らく此に着目魚肚圖 鱧肚

し其製法に注意して盛よこれ製出せハ其利益豈嘗よ昔時弓匠等の需用に供せし比ならんや

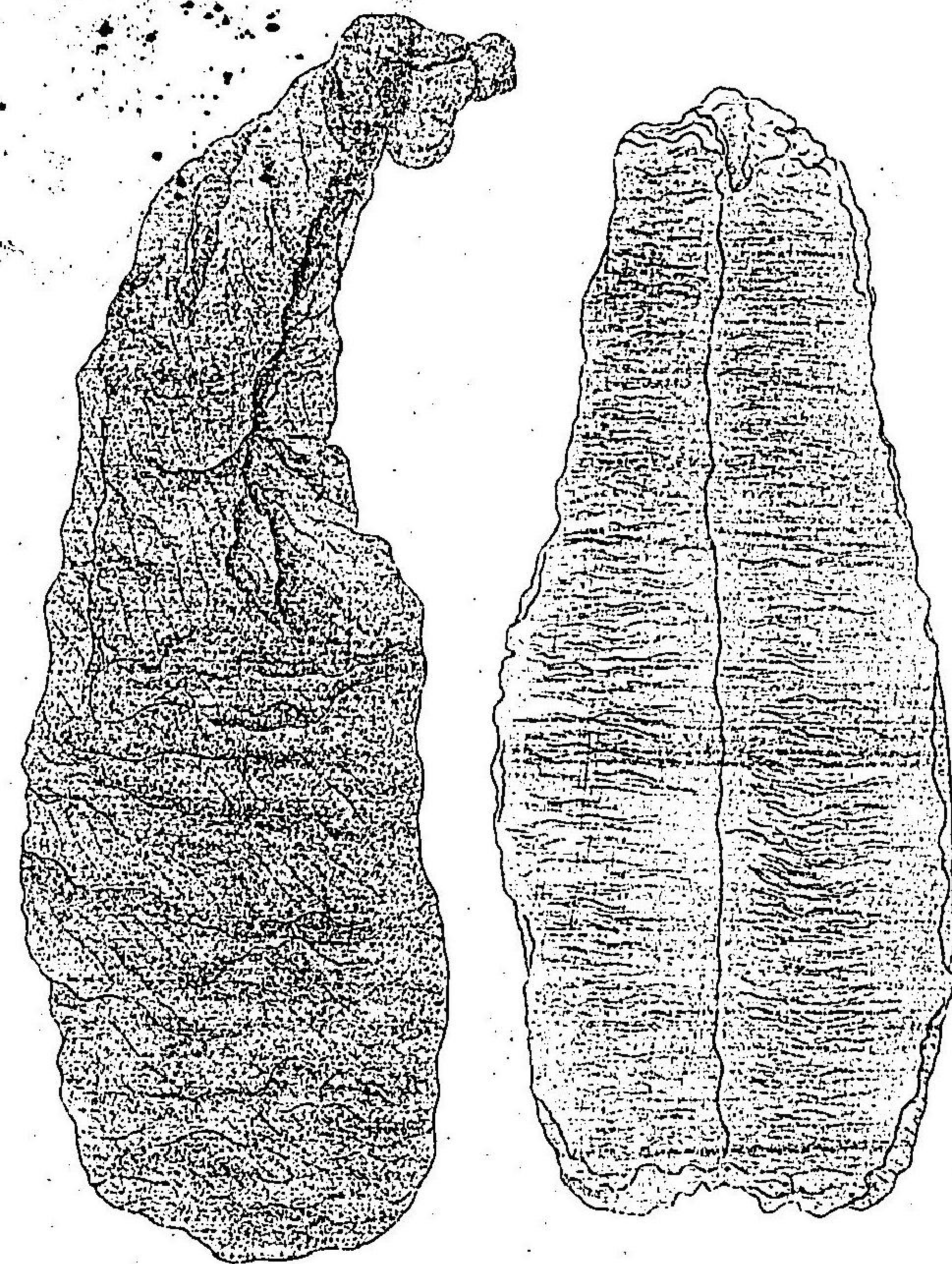




香港舶來品

魚

肚



五分

五分

上品 百斤  
中品 同  
下品 同

金九拾四圓四拾八錢

金七拾四圓八拾貳錢

金六拾七圓六拾錢

廣肚

清音「クワントウ」

和名「くはんとんうきつくる」

廣肚ハ魚肚の一種なりその形普通のものより比せれば甚  
 大なり一で厚く品位佳良なりて價も隨て貴し按ずる  
 此物ハまづ魚肚の如く魚鱔より資るのみからず魚  
 の胃袋を以ても製せべし清國より送れる説明書ニ據  
 れて是れ南洋ニ産する鱔魚の肚を開乾せるものなり  
 て清國魚類の中肚の大なるを此魚を以て第一とふす  
 とあり所謂ゆる鱔魚を未だ何魚あるを詳しせずと雖  
 家語ニ子賤父を治む孔子巫馬期をして往て政を觀せ  
 しむる時漁者魚を得て輒ち捨つるを見る期これを見  
 漁者曰く魚の大なるを鱔鱔とあせむる大夫ハ之を



愛す其小かるを名つけて鯉とあす吾大夫之を長せんと  
 欲を是を以てこれを捨つとあり思ふは鯉を「さめ」の類  
 あるを如く本品特は廣肚の名あるを廣東産の魚肚と  
 いふを約めて斯く稱するものあるへい毎歳廣東浙江  
 の両省より産出せる額を大約四方斤よりて直隸江蘇  
 浙江の三省及各港一般に之を需用す其大荷一個を定  
 量百八十斤函に容れ藤蔓を以て括くるものとて夫れ  
 魚肚の海外貿易上は必要ある獨り清國のみからば其  
 販路歐洲にも在れば各地の漁家尤も茲に注意せしめ  
 殊に廣肚の價を尋常魚肚に倍蓰せしめ先づ大魚肚を  
 莫ある魚種を探究し然る後製出せるを肝要とす

廣肚圖



凡三分ノ一

上品 百斤 金貳百八円八拾錢  
 中品 同 金百四拾四円四拾貳錢



魴魚

清音ヲアンユイ

和名「たひ」

魴魚を從來「まかがつを」か「みうと」を「きうを」た「あご」の類は充つれども今この實物を驗をれば則ち我邦の「たひ」かり「たひ」を新撰字鏡及び和名抄に鯛とあり此字を用ふることに甚だ久し海魚考に曰く結髪居別集に棘鬣魚俗に他異又鯛魚といふ膳夫録に鱸を鯛魚より先に見え又同書に棘鬣魚の説を載す曰く鯛ハ字書に魚の名と言ハば近年聞書に棘鬣魚と言ふハ鯛ありと大和本草にあり考ふべしと若水東涯の如き先輩をら尙は「たひ」の漢名を確言せし爾後諸家の説一定せしと雖も

書に棘鬣魚に充つる者甚だ多く延て近時及びハ鯛を和字と考へ俗間の外復と用ふるものあきま至れが翻て魴魚の名を考ふるに本草綱目漢汚に尤も多し又ハ河の魴魚洛鯉魴等の語あり故に蘭山翁のこれ本草啓蒙に淡水産の「を」さりを「充て」り敢て無稽といふへらに然れども皆是れ書に拘泥し其當否を述べらるる過ぎずして未だ清國の實物に比較し鑒定せしはあらず殊に本草綱目の著ハ古く爾來清國の人文化大に變換し事物の名古今相同しならず近時石斑魚を「たひ」ろ「用ふる」如きその變換の甚しきものよして今の清人の我「たひ」魚を魴魚と稱せる素より怪



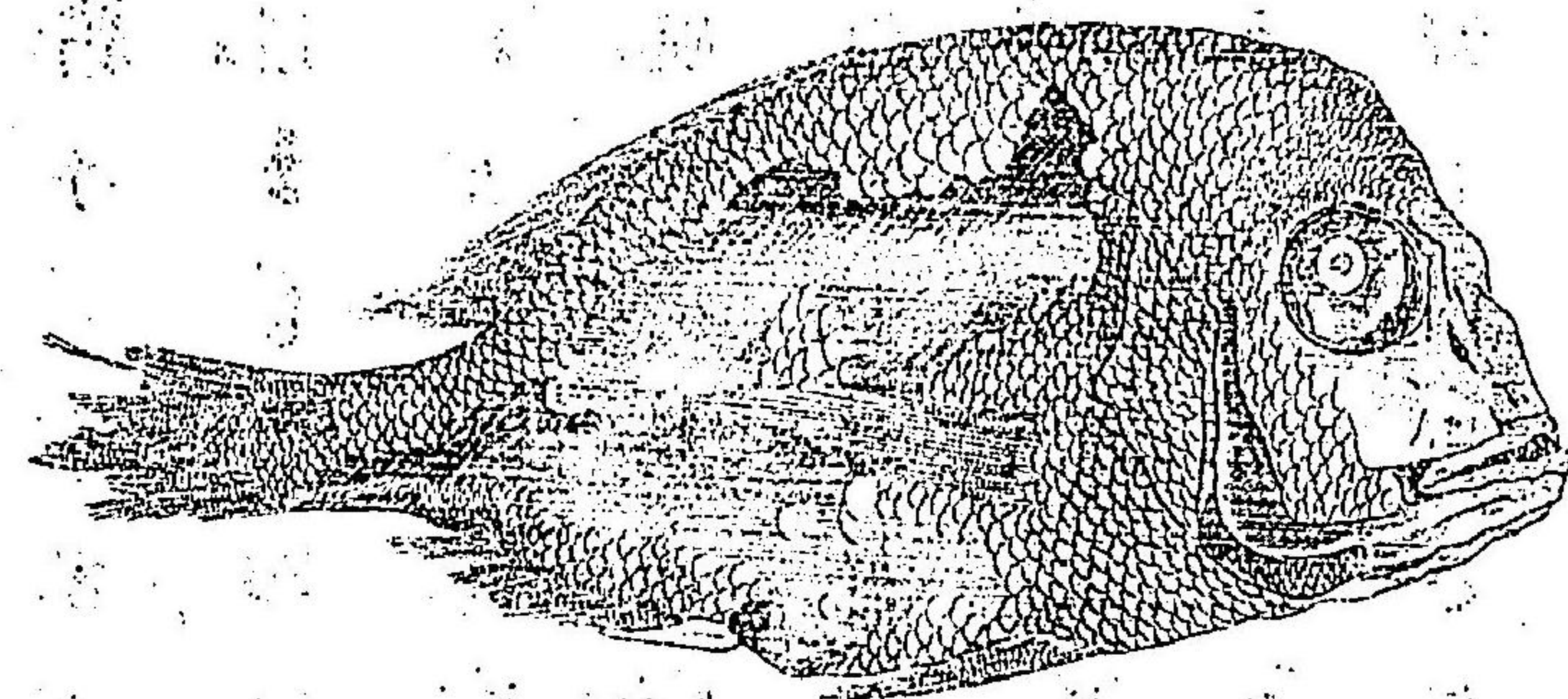
一むは足らず尚は現今ハ之を黄山魚とも唱ふるあり  
 茲ニ示すハ小「たひ」の腸を去らす胴部の鱗を稍除き塩  
 をして體肉ニ滲透し易らうめ立塩を施し壓搾を加  
 へ全體のまゝを日乾せるものよして舶齎の後既ニ貯  
 藏久しきに耐えざり本品の産地ハ廣東省よして毎歲  
 香港へ輸入の額ハ大約七万斤ニ及ぶそれより分輸の  
 地方ハ江蘇浙江等の數省ニ在りとは本邦の各浦頗る  
 此魚ニ富み多漁の時ニ方りてハこれヲ賣却ニ苦し  
 甚しきハ肥料ニつくるに至るといふ是等の浦人若し  
 まどひの小あるものを撰び良好の食塩を用ひ適度の  
 壓搾を加へ而して本品の如く乾製せる時ハ將來これを

輸出して好利を收むるを得へし

魴魚圖

九四分一

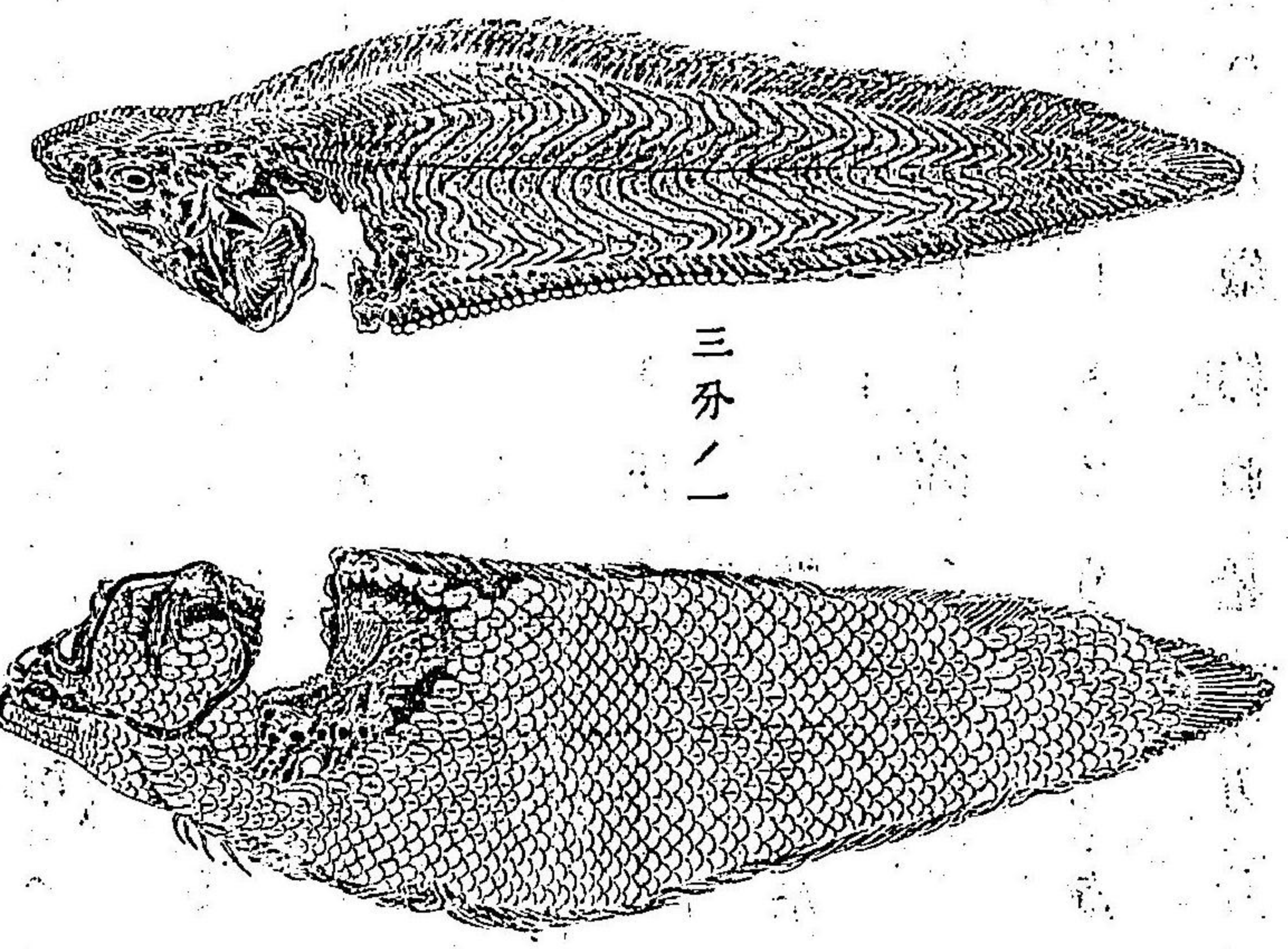
百斤 金六圓





捏壳魚の名も蓋し清國俗間の稱呼は係る實物も徴ま  
 るは是れ鞋底魚即ちしびらめの類にして本邦の産も比  
 されど頭尖り鱗の疎あるを異れりとす此魚も肉味佳  
 まして鮫魚の類より勝れりと雖も形状の賤きも由る  
 る邦人之を平目魚鰈魚の類と齒せしめは食物知新も  
 も鞋底魚此邦之を賤みて膳食も供せは野人之を食  
 ふとあり需用の路隨て未と廣らるは然るは清國及ひ  
 英國の如きは頗るこの魚を嗜好し價まも貴く大も  
 か邦俗も異れり茲も示す塩乾しとるものも浙江省寧  
 波府の産も係りその出額も毎歲約拾二万斤もして

需用る各省一  
 般に在り  
 北陸諸州の産  
 人もし能く本  
 品は俄も製  
 を加へ之を輸  
 出するに至り  
 は是れ豈鰈平  
 目魚の下位よ  
 立つものなり  
 んや



三分一

上品百斤 金拾貳円五拾貳錢八厘  
 中品同 金拾円四拾四錢



油 鯛

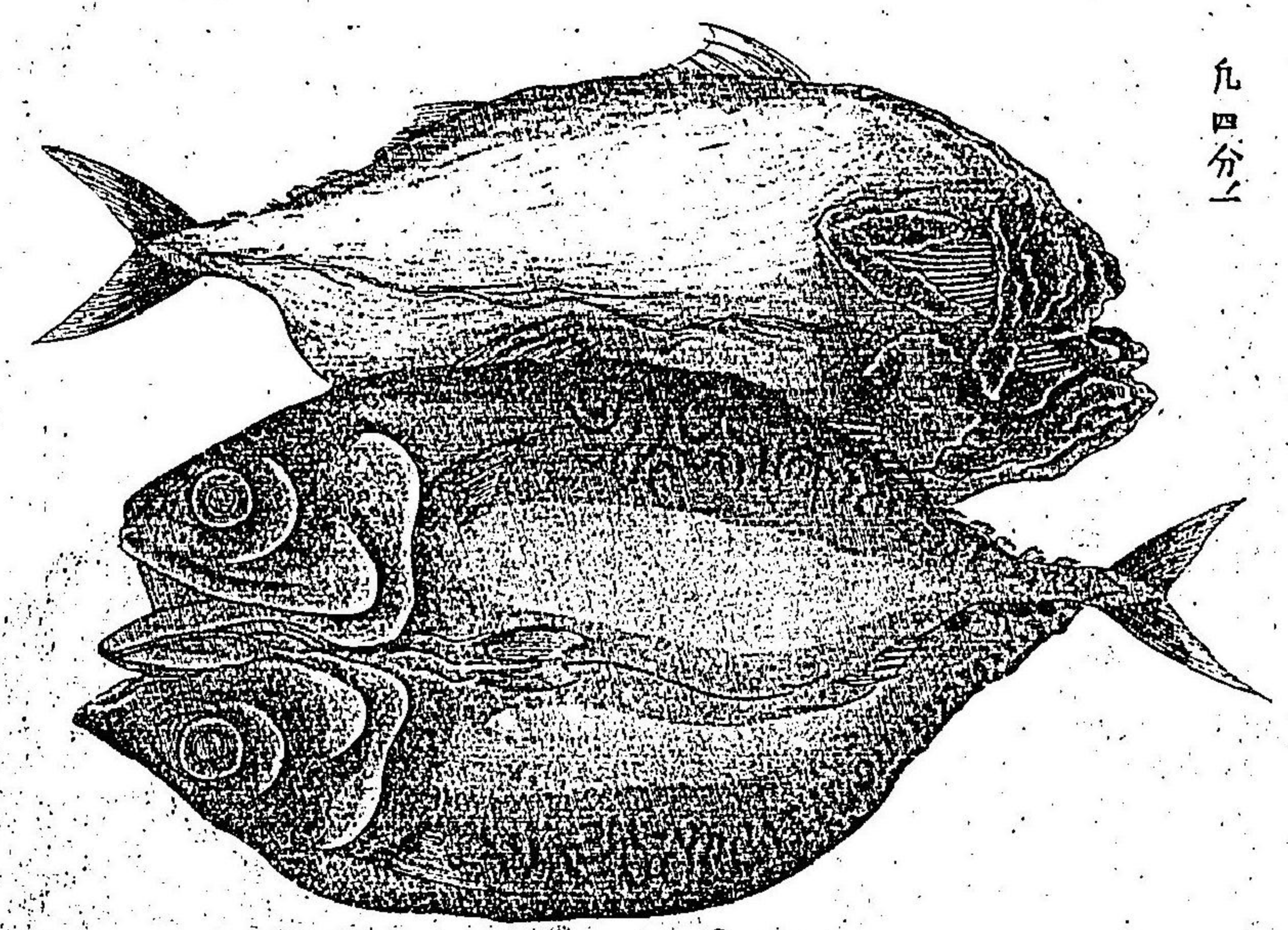
清音 ヱト

和名 ぼさび

油鯛は形がつかつて背は青く大なる虎状の斑あり大  
 さ一尺五六寸よりして小を比せれば體大くして斑  
 文の異なるのこからけ背鰭と尾鰭及び臀鰭と尾鰭の間  
 の擬鰭の刺數相同トからけ本朝食鑑鱗の釋名は鯛を  
 體なりとあり又爾雅は鯉大者鯛とあり本邦の俗間鯛  
 をかつて用ふるものあれども是れ鯉魚の一名なり茲  
 は示す所の油鯛も則ち我らぼさびとして本草啓蒙は  
 さばを青魚或ハ鯖と書を故に和名抄は鯖をあをさび  
 と訓す然れども是れは非らばさびを清俗青花魚と云  
 見へとり本品もおぼさびの身を開きて塩藏せるも

のまじて山東省登州  
 府芝罘より之を産す  
 一歳の出額は大約二  
 十萬斤にして需用も  
 各省一般に在り本邦  
 東北の海この魚多し  
 その塩藏品の如き亦  
 古來之を製す故にこ  
 れを清國へ輸出せる  
 も蓋し東北浦人の行  
 ひ易き所なり

油 鯛 圖



九四分一

上品百斤 金五圓七拾四錢二厘  
 中品全 金五圓二十二錢



海鰻乾

清音「ハイモキエン」

和名「はしでも」

八聞通志曰く鰻魚の海中に出づる者へ相類して大し海人悉く鰻と名づくると海鰻鮠是れなり茲に示すハ諛魚を香開きとあし乾燥せる者にして浙江省寧波府の産に係る一歳の産額ハ大約廿五万斤なり其需用ハ諛省と江蘇省とに在り又鹹鰻と稱へ醃藏の海鰻鮠あり亦寧波府より出すその額約ね十萬斤にして専らこれを江蘇省へ販く俱に民間の常菜に供するものなれども鹹と乾とを價と頗る差違ありて即ち乾鰻の價ハ鹹鰻の三倍なり本邦西南の両海從來この魚は富み乾鹹両製を施さ處まら少ありに故に之を輸出するに至ら

を蓋し新まりを得へきこと疑を容れに

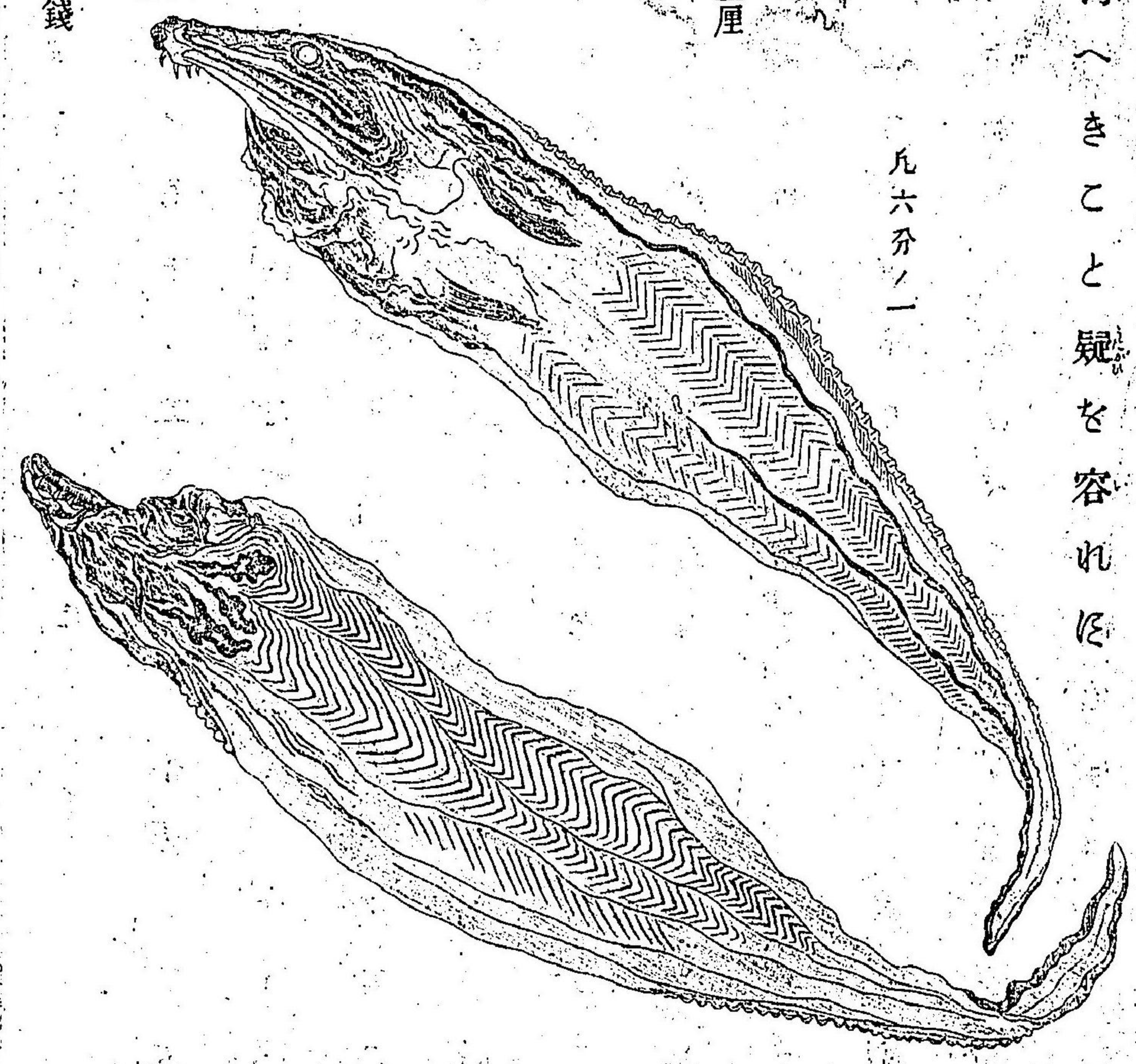
海鰻乾圖

凡六分の一

上品百斤 金二拾二圓四拾四錢五厘  
 中品全 金二拾圓十八錢四厘

鹹鰻

大百斤 金五圓二十錢  
 小全 金三圓四十八錢





石斑魚

清音「シイパンユイ」

和名「はしらろのるゐ」

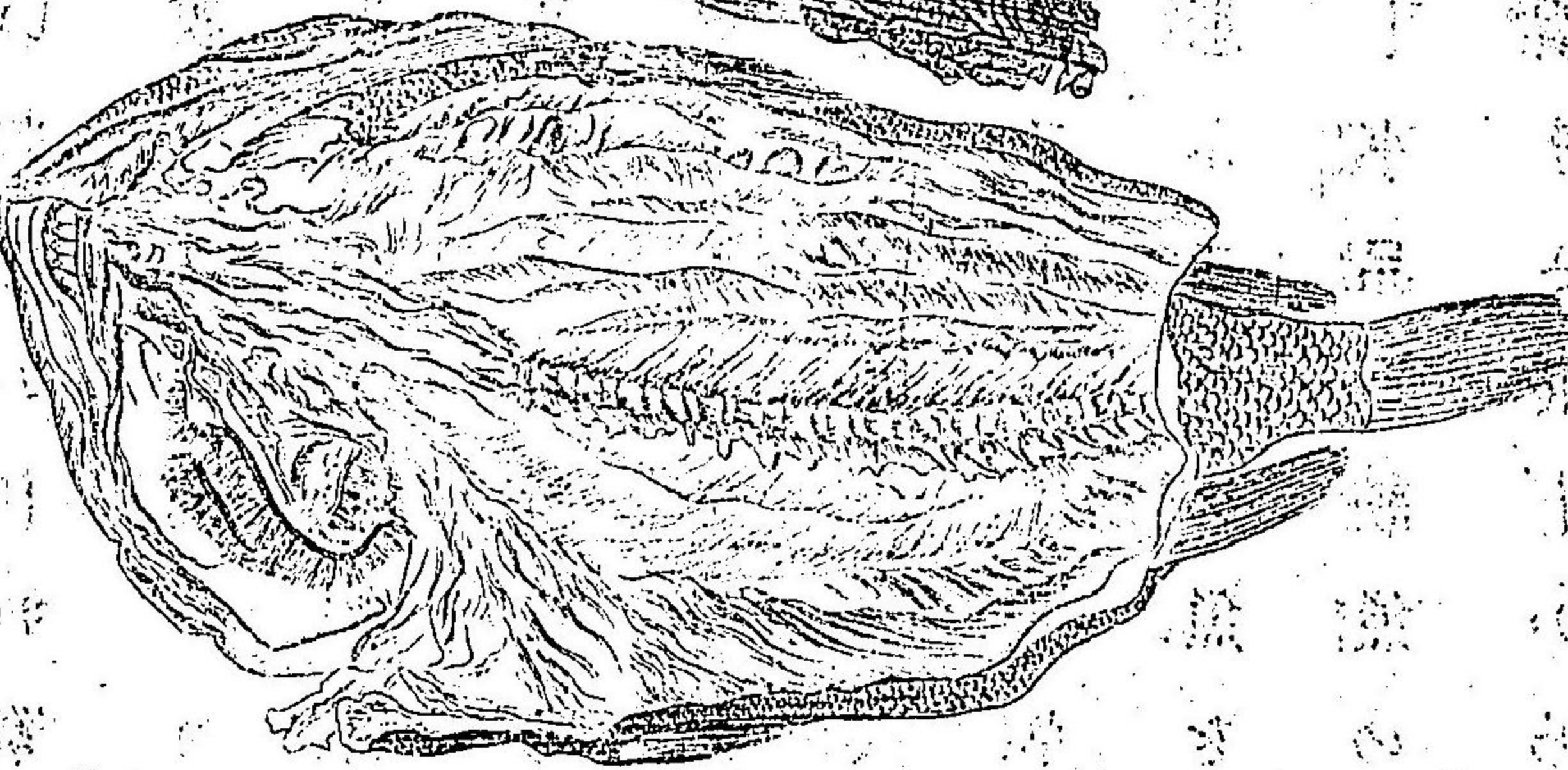
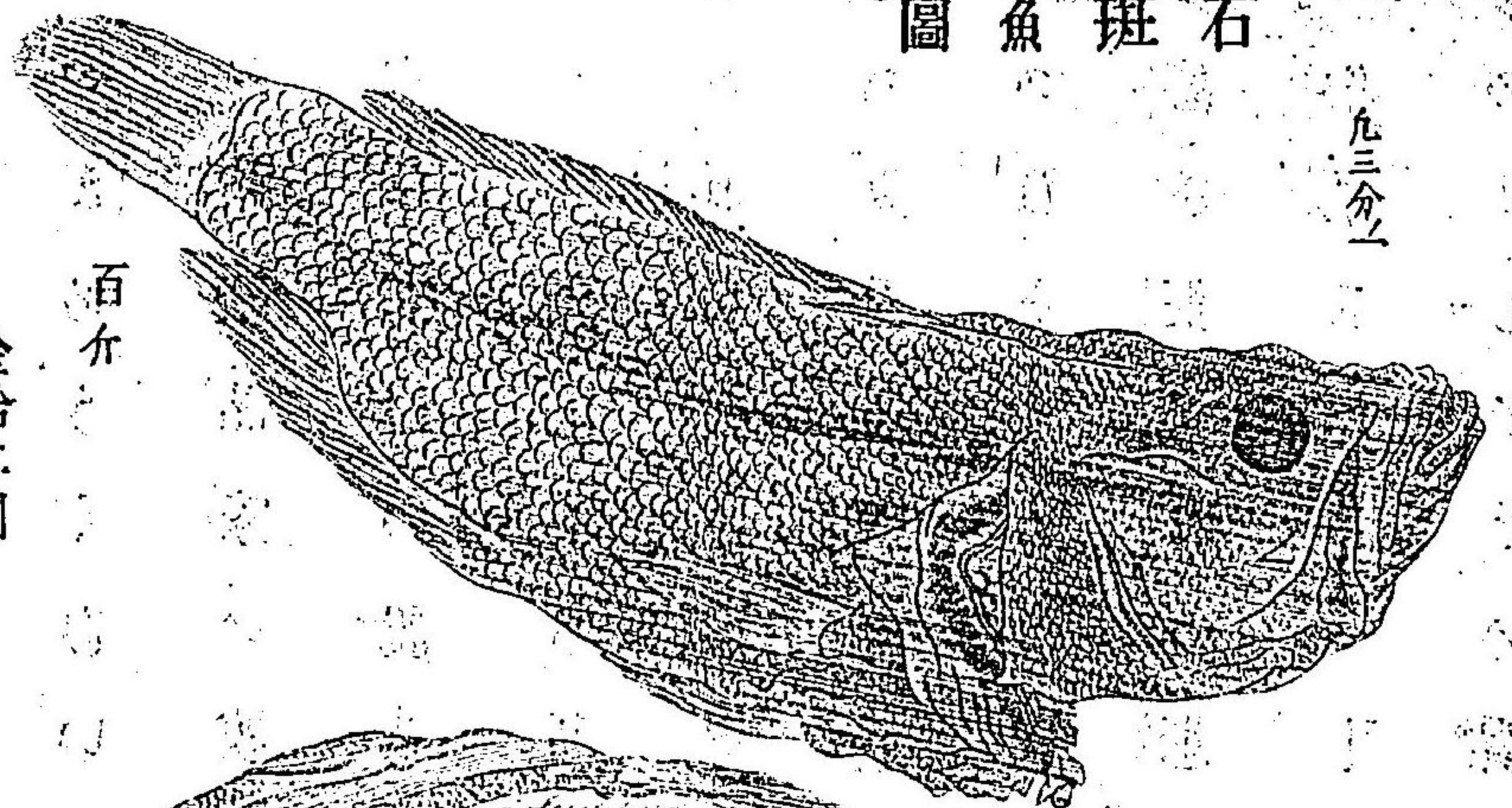
石斑魚

石斑魚は從來諸書に「やまめ」「うぐひい」「わなわな」「かじか」等の類に充つれども否らに緒鞭諸家の説互に異同ありて未だ一定せされとも本草綱目の説に據れば淡水魚類にして最も是等のものゝ類似する所あるの故ならん清國通商事情に據れり石斑魚も鯧なりとあり今之を清國産の魚物に徴するは全く鯧に似て而して即ち邦人古來その近属とせしむるはとじろに似て而して本草綱目説に所の石斑魚と甚と相異れり想ふよこの魚を石斑魚となすは香港の俗稱に係るべし本品は諛魚の腹を開ちき塩乾せるものにしてその價まと賤しからに

本邦の産を産するの地若此の如く製を加へ清國へ輸出せり或は多少の利ありし毎歳清國各省より香港へ輸入の額の約に三万介にして又諛港より分輸の地方は江浙江の兩省なり

石斑魚圖

九三介



百介 金拾二圓



帶魚

清音「タイウ」

和名「ちろうぎ」

閩中海錯疏は身ハ帯の如くにして薄く長く鋭口尖尾  
 にして鱗なし大なるハ五六尺とあるハ即ち帶魚よし  
 て又俗に刀魚と稱す我々のちのうを謂ふなり茲に示  
 す者のハ浙江省寧波府の産なる諛魚の塩藏品のみなれ  
 ども本草綱目拾遺は帶魚ハ膾醃鮑風乾と作し久く藏  
 むるも敗れに又煎烹まれば味美とあり以て清人の之  
 を種々製し且つ賞味まるを知るは足れり毎歳の産  
 額約ハ百廿万介にして各省一般に之を需用し價値ま  
 常貴し本邦の西海幸よこの魚多し之を塩藏まる  
 處ハ少らに大に之を輸出せり則ち得失相償ひて

尚本邦にありて

帶魚圖

九五分



上品 百斤 金九円五拾七錢  
 中品 同 金八円七拾錢



乾鱈魚

清音「ヤエンジウ」和名「ぼーえ」

乾鱈魚ハ我「つ」の魚の乾物としてその鮮魚ハ多く刀鱈と稱す本草綱目ハ鱈を江湖の中ハ生ず状狭くして長く薄く削りたる木片の如し細鱈白色にして吻上ハ二硬鬚あり腮下ハ長鬚あり麥芒の如し腹下ハ硬魚刺あり快利にして刀の若し腹後尾ハ近くして短鬚あり内中ハ細刺多ク煎炙く武ハ鮮鱈となして食す皆美なりれども烹煮するは如かずとあり廣東新語ハ馬鱈その子醃ハ宜しとあるハ此魚にして今清俗ハ一ハこれを見杉木屑魚又ハ鳳尾魚とも稱す今その形狀を實物ハ見ざる果して綱目の説ハ適合せり然るハ本邦の諸書往

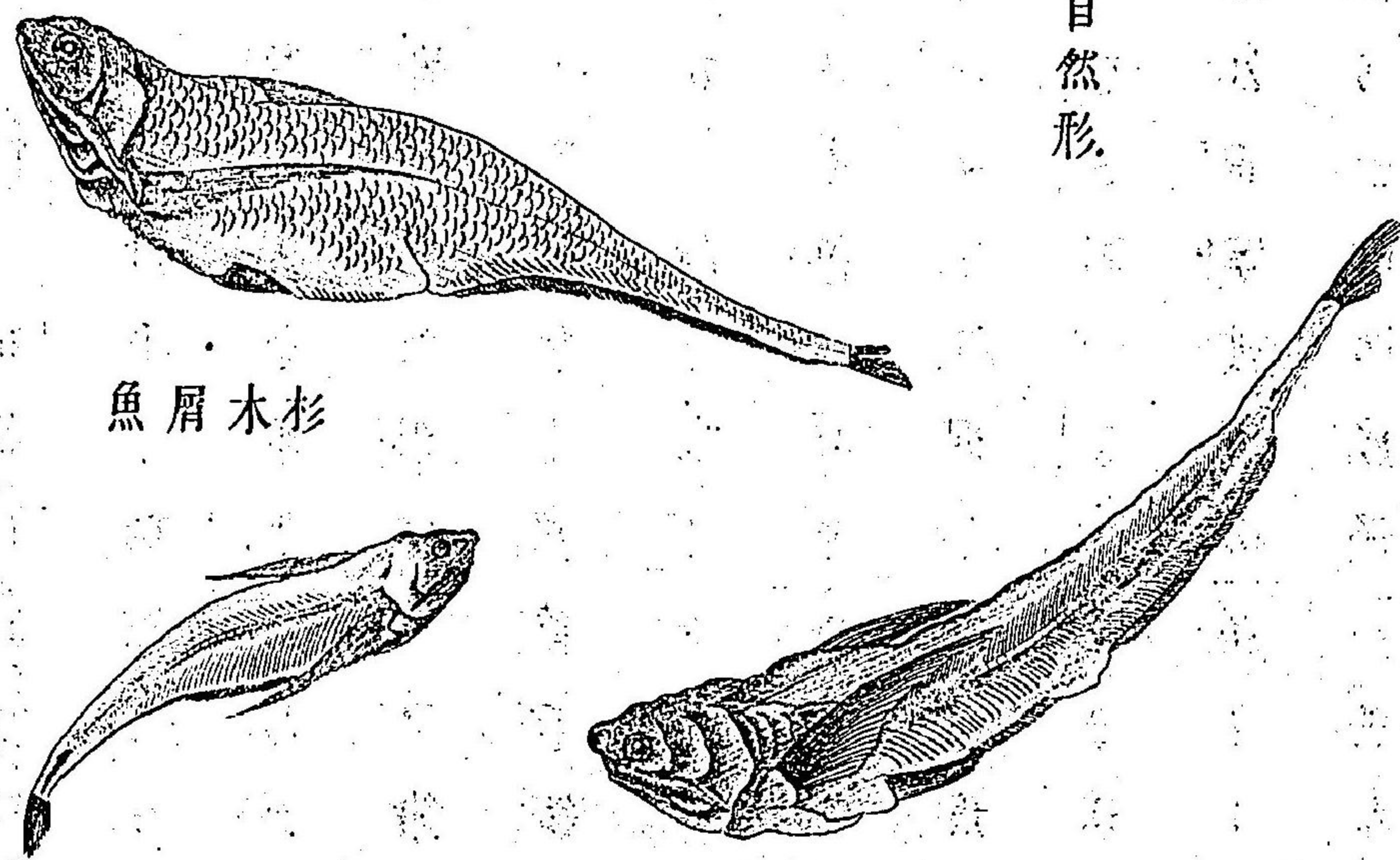
々鱈を「た」ちのうを「ま」充てたるあり誤と謂ふべし但本草啓蒙及び水族志等の如き僅ま否らざるのみ又大和本草「る」つを鱈魚ハ食物知新ハ之を白魚ハ充てたり亦是れ誤謬なり而して毎歲乾鱈ハ約ね拾五万斤を産す刀鱈ハ約ね五百万斤を出たす俱ハ江蘇省蘇州府及び揚州府楊子江の産を以て最も多しとす且乾鱈の需用ハ僅ハ江蘇一省ハ止まるも刀鱈の銷路ハ甚だ廣く浙江安徽湖南湖北の四省及び各港一般ハあり本邦此魚の産所極めて狭し但肥筑の交界なる筑後川の下流ハ産するもの多し故ハ若し乾製して彼ハ致さバ則ち多少の利益を得るハ至らん



乾鱈魚圖

上品 百斤 金五圓五拾六錢八厘  
中品 全 金五圓二拾二錢

自然形



魚屑木杉

鮮鱈

上品 百斤 金二圓八拾八錢  
中品 全 金一圓九拾一錢四厘

鹹鰯魚 清音「アシツアンウ」 和名「ほまあかつを」

閩書鰯魚の鱈は鰯の板身よして口小く項縮まり肥腹よして鰯少しその小よして形扁きを鰯と云ひ又小よして形扁きを斗底と云ふ黄蠟樟また鰯なり又鰯魚と云ふものあり身扁く紫色よして鱈なり其首を鋭くして腹廣く尾細くして鰯の如し故に名く又黄參あり鰯も似て差長し鱈細くして黄赤色ありとありその種類多きが如し今この魚を見るよ二種俱よ本邦檉泉兩州の海よ獲る所の「まあかつを」と同一よして今清俗これを大包魚とも稱す是れ浙江省寧波府の産よして則ちその醃藏したるものよ係る一歳の産額約ね七万



餘斤よして江

蘇福建の両省

及ひ各港一般

よこれを需用

ず此魚を醃藏

するのみあら

すまた多く生

食むるが故よ

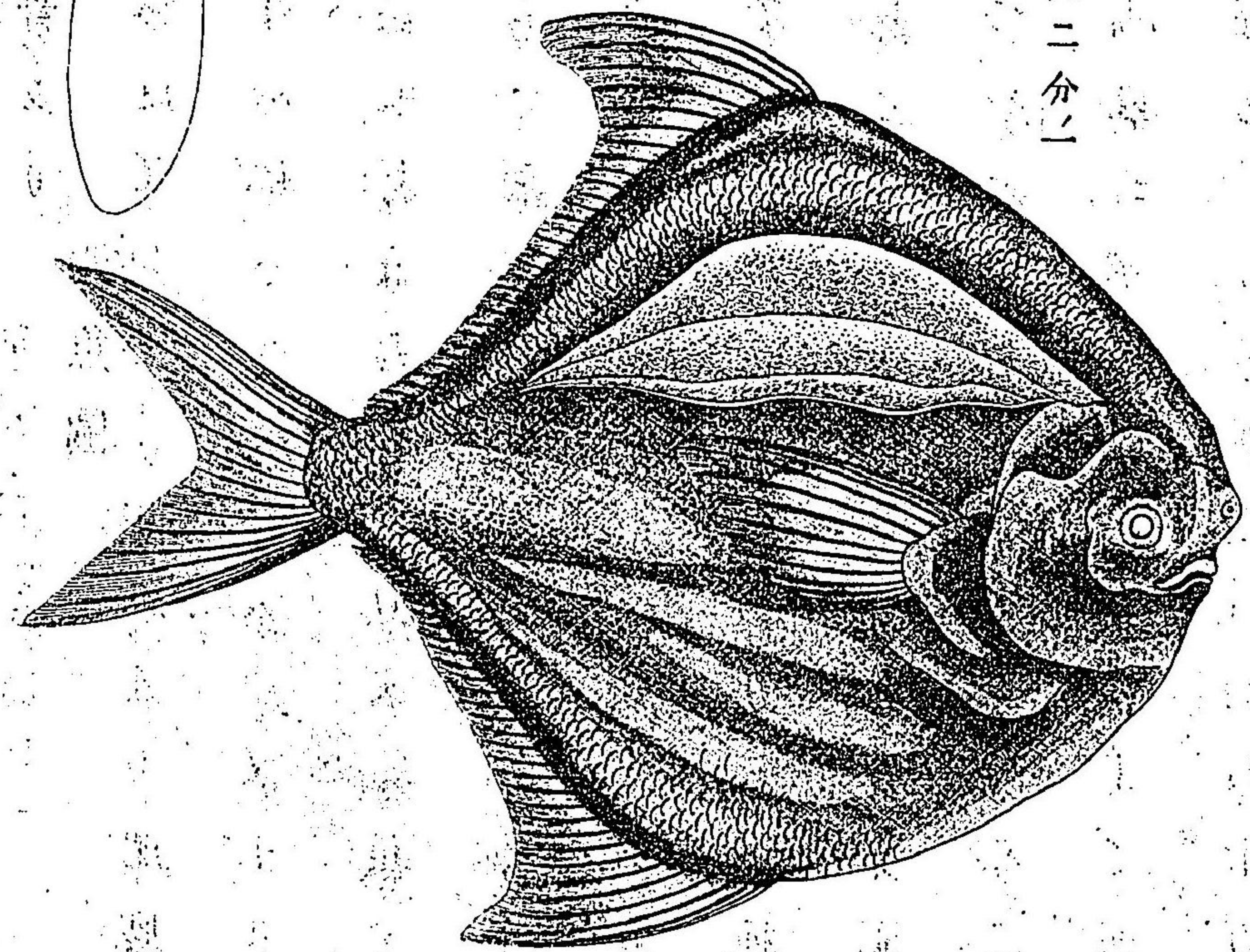
鮮魚の販賣亦

甚だ盛大あり

時珍の説は鯧

九二分一

鹹鯧魚圖



魚の肉厚く白し唯一の脊骨あり

これを治むるは葱と薑を以て

し尚ほ粳米を加へて貯ふれは其

骨も亦軟るよして食ふべしと又

廣東新語は鯧魚の肉厚くして細

く一脊の外はその刺と骨と皆脆

美なり新安の人毎よ以て客よ奉

き味甘し故よ諺よ曰く一鯧二饅

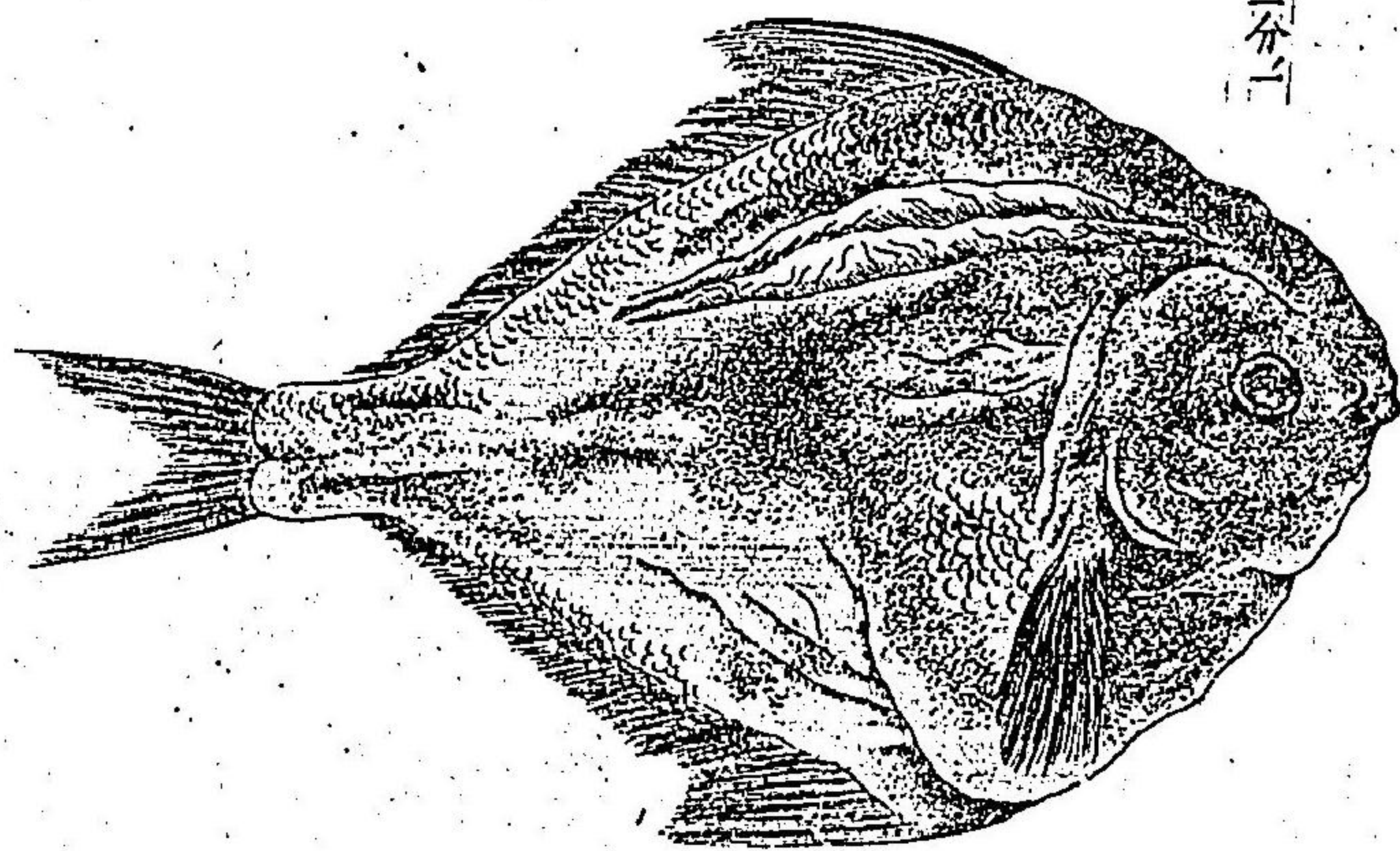
とあり蓋し其味の美なるを賞ま

るものよして此書の鯧魚に即ち

鯧魚なりとに

鯧魚圖

九二分一



上品 百斤 金四円三拾五錢  
中品 同 金三円四拾八錢



鱸魚

清音「ルウ」

和名「ズビキ」

此鱸魚も古來著名ある松江の産を塩藏せしもの係  
 る其長さ四五寸にして尾際は小き黒色の班點あり本  
 草綱目曰く鱸も吳中に出づ松江尤も盛なり四五月  
 まさに出づ長さ僅に數寸と又明の朱舜水嘗て我せいで  
 を見て松江の鱸は異ふらす味亦相同しと云へり又水  
 族志は江南魚鮮品は有菜花小鱸と去ふに僅に長さ四  
 寸にして四腕あり松江は産す蘇子の謂をゆる松江の  
 鱸ふりとあり今又清國産の實物に徴するに彼れの鱸  
 魚の形小くして我せいで相等しく素より雲州松江  
 産の大鱸及び及す大和本草曰く鱸の一尺内外ふるを

ふつと云ふと又六寸七寸なるを稱す一尺なるを  
 名よ別邦ある於て故は清國品との異り鱸魚成長の  
 江魚の鱸の如くとも清國貴賤俱に此魚を珍賞すること甚し昔時  
 然れども松江の鱸を隋の煬帝は獻せし帝これ金を  
 吳の人松江の鱸を稱し大嘉みせしを以て其嗜好  
 舊玉贈東南の佳味と稱し故は往々他魚よこの名を附  
 の古今同しきを察まべし故は往々他魚よこの名を附  
 して販賣するありと聞きしを這般船齎せし腊魚中  
 も黄魚一名鱸魚松江産と記せる票あり以て其説の虚  
 あらざるを知るに足る是れ蓋しその産寡きと因り如  
 斯き慣習を生ぜしは現時江蘇省は産するもの毎年大

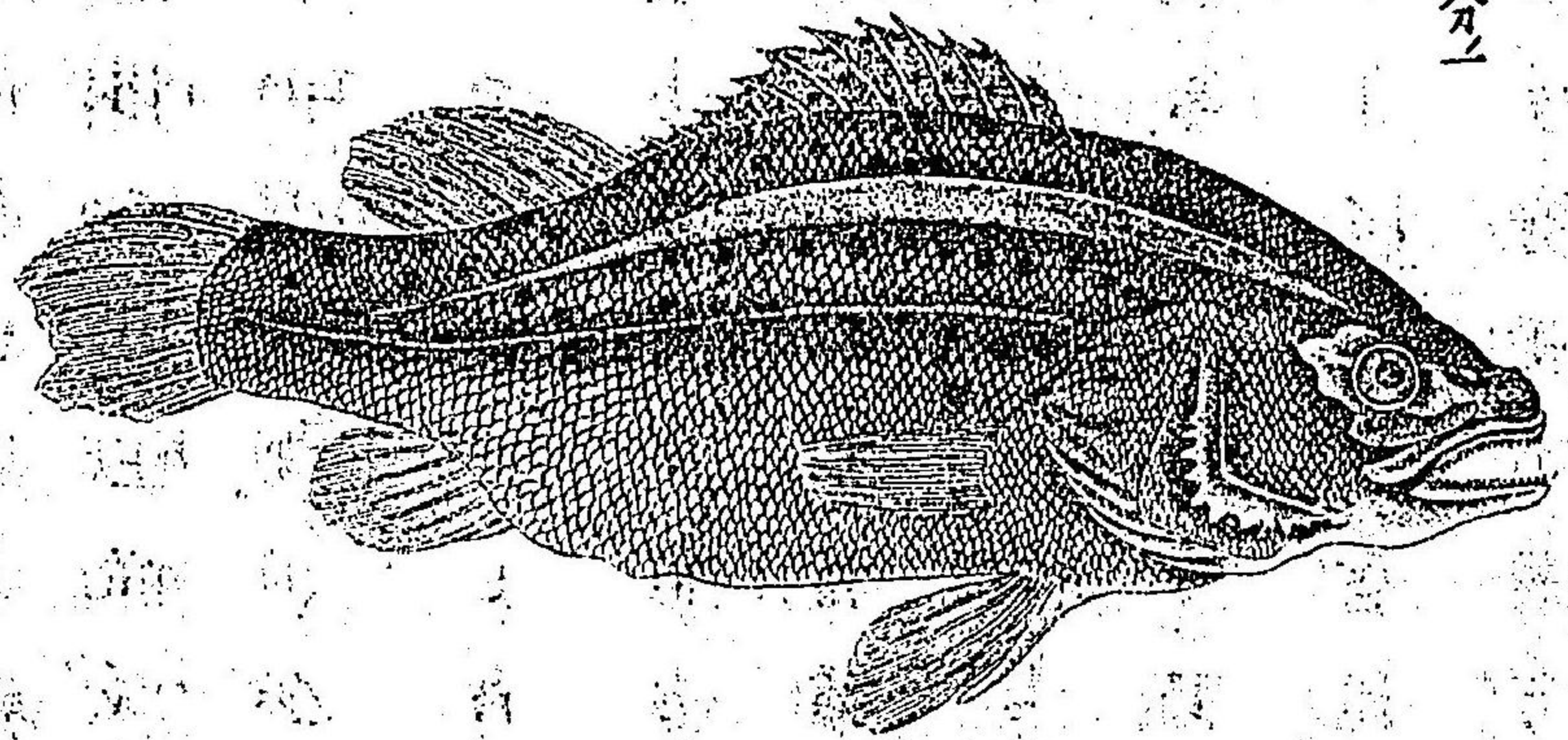
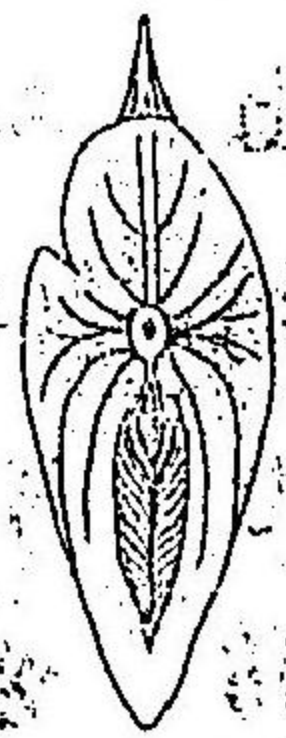


約三万五千斤は過ぎほして而もこれを需用する所  
誤省中は止まれりといふ

鱸魚圖

上品百斤 金九圓四拾八錢

中品全 金八圓拾七錢八厘



九三分

乾河豚

清音「キエンホタン」和名「ひふぐ」

乾河豚ハ河豚の乾したるを謂ふ今清俗その生鮮ある  
を斑魚と稱す茲に示すもの二種あり甲ハ「ごまふぐ」乙ハ  
「ざんふぐ」の製品あり俱は脊より開らき乾製したるも  
のあれとも乙ハ背鳍の際を八九分切り尾を割らす  
て凍凍を飜反し立塩を施して乾燥しその形相抱擁せ  
る如く作りたるを以て甲品と異れりとす故に別  
に抱魚の名あり但し之は類をの製を我陸中の國は  
も之ありその産地を廣東省の沿海よりて毎歲香港へ  
輸入の額ハ大約壹万斤而して香港より分輸の地方ハ  
江蘇、浙江、廣東等の各省にあり又甲の産地ハ山東省登

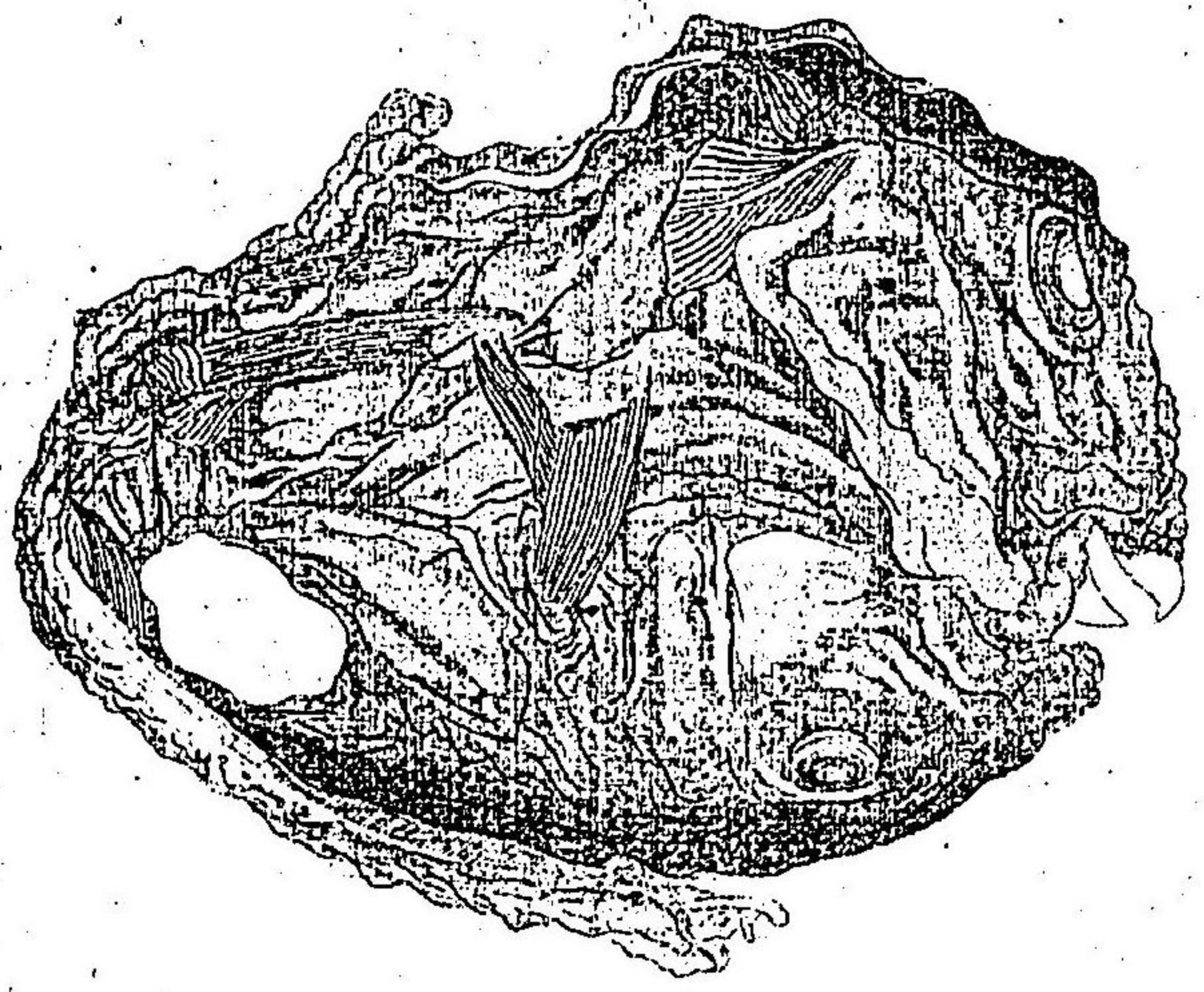


州府芝罘よりて此地より毎歳約ね三万斤を出し江蘇  
 安徽の両省専ら之を需用を河豚ハその味の絶美ある  
 より日清俱み古來之を食ひ爲めは往々毒中者乃  
 り諺に曰く命を捨て河豚を吃ふとされハ時珍も陶  
 九成有る毒の説も從てハ瘼ハ悔を致さばらんと謂  
 へり然れども此を乾物と作る時ハ其美ハ鮮魚より  
 減ずと雖も中毒の憂を免るあり本草啓蒙も乾者  
 乾河豚と云ふ色白きを上とに味佳よしと毒無しと  
 り乾河豚ハ元來加越兩州の名産なれども西南諸州  
 製造せざるはあらずその他諸海此魚の産あきハあ  
 らざる故は本品ハ清國の銷路愈開らくる時ハ各州よ

り製乾輸出の量頗  
 頗る夥多し至り毒  
 物變じて醫藥を  
 ること甚小ふらざ  
 るべし縱令然る能  
 りざるも抱魚の製  
 の如きは須く先づ  
 之を施し徐々彼よ  
 致し至らば新よ  
 利を得べきや疑ふ  
 べからば

抱魚圖

凡四分一

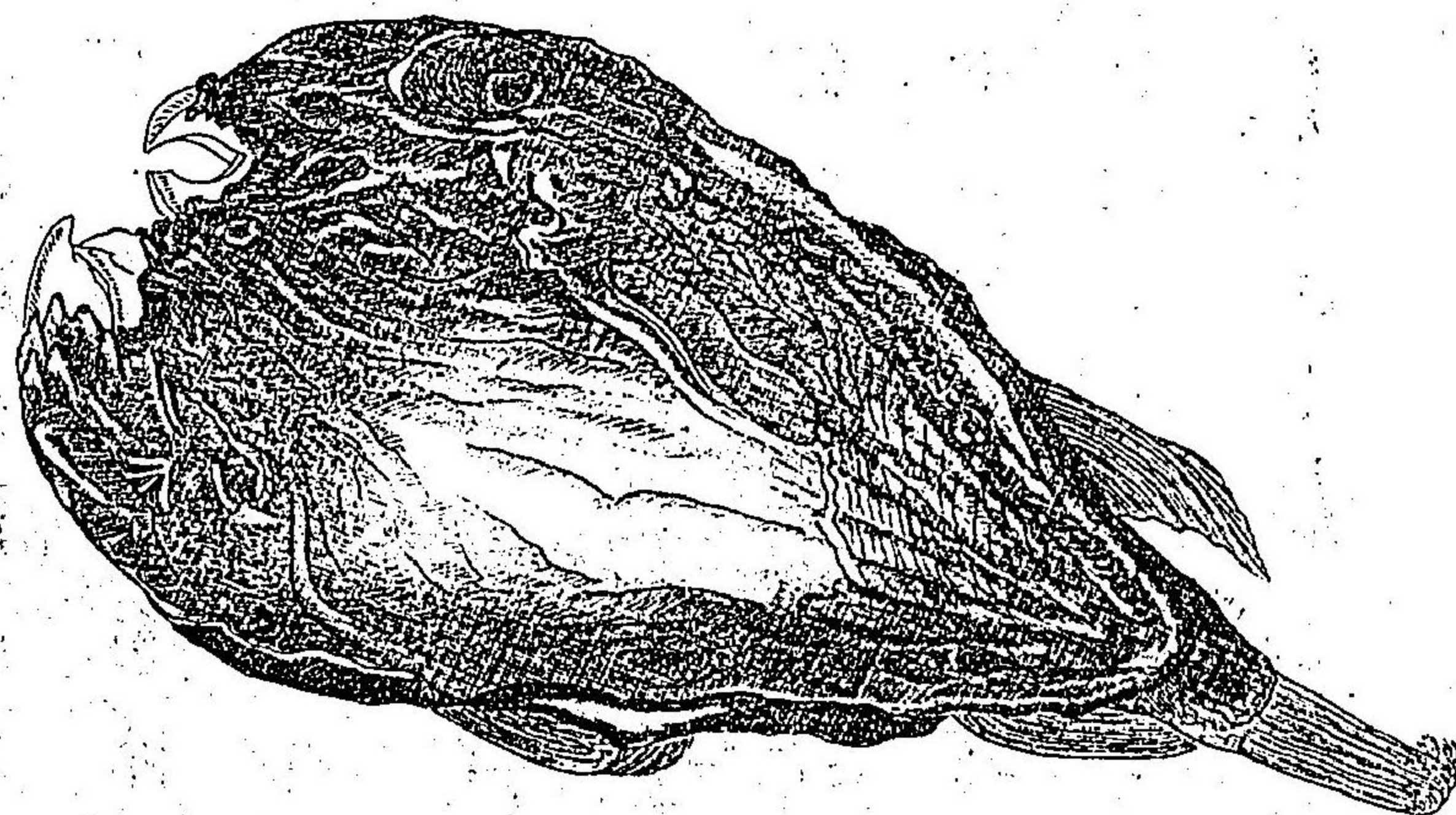
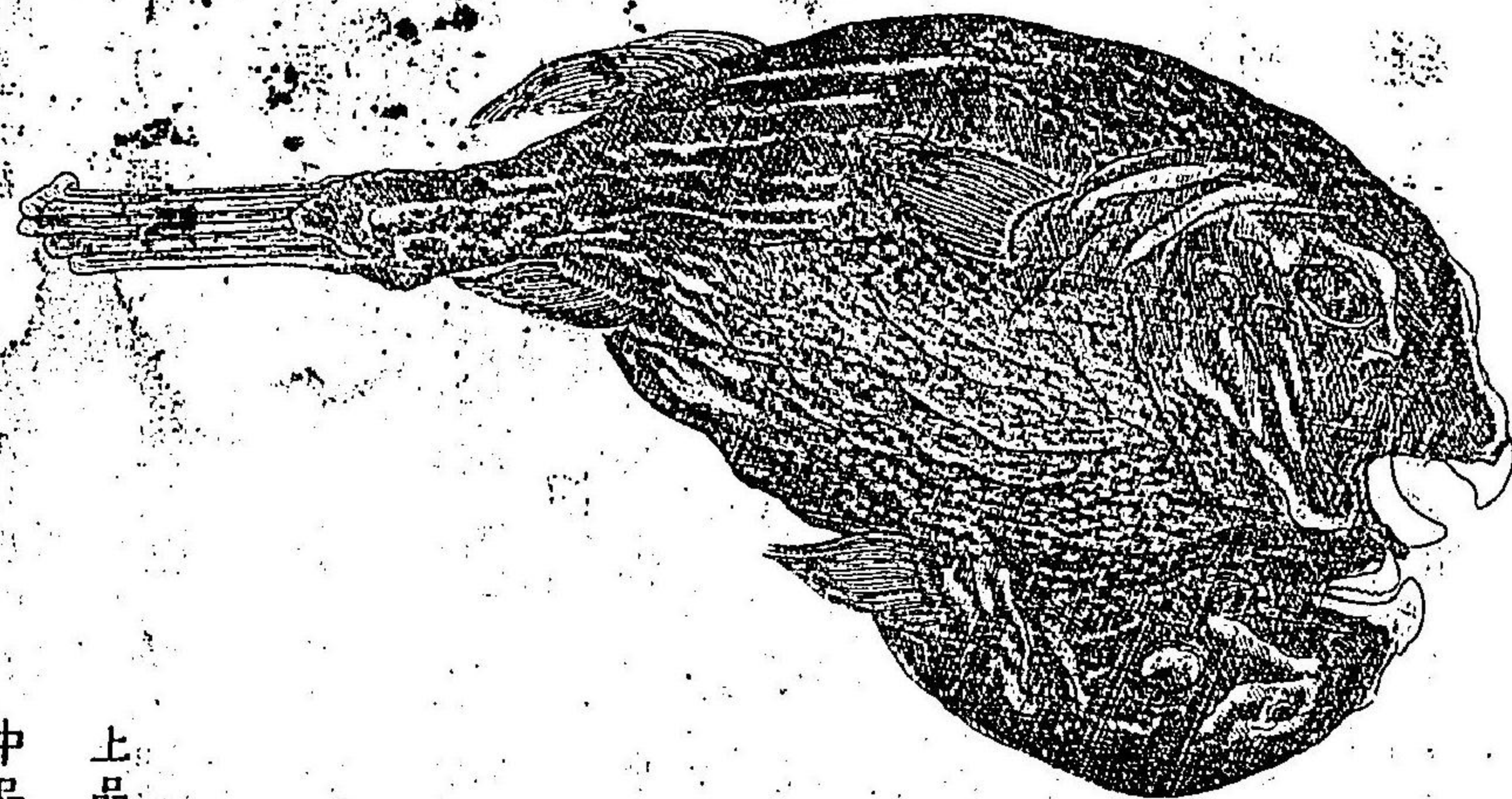


百斤 金拾四



乾河豚圖

九四分一



上品	百斤	金六円六拾壹錢貳厘
中品	同	金五円五拾六錢八厘

鹹鯉魚 清音「アンリウ」 和名「はづけのこひ」

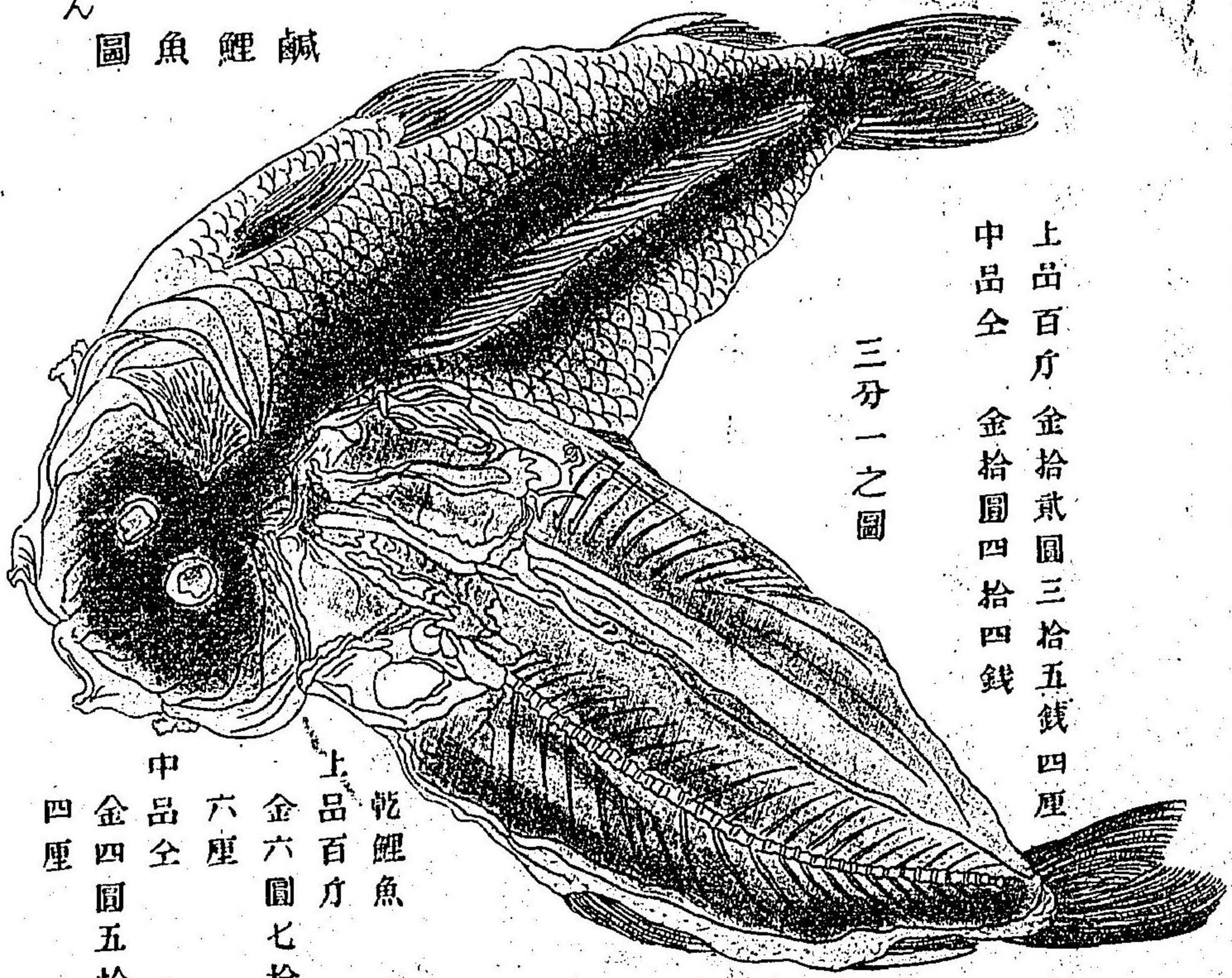
鹹鯉魚即ち醃藏の鯉魚を謂ふ每歲楊河南方の諸省  
 産するもの大約二万五千斤よりてその銷路を重  
 浙江省中より又黒鱗魚と稱し乾製の鯉魚あり多く  
 浙江江蘇の両省より産をその額約ね六万斤その需  
 用もまた兩省の中より在り清國に於て如此き製を施  
 尚ほ且つ需用者多きハ産地の廣らざると古來深く  
 これを珍重せるの習慣あるに由るるその鮮鯉の如き  
 婚姻の賀儀朋友の贈進も多く用ふるを以て銷量常  
 影といふこの魚ハ唯は醃藏及び乾製を施す止  
 らす別は數多の製法あり今その容易なるもの一二を



述のべんま酒魚脯の冬月鯉の大あるを撰びよく洗ひ布  
 よて拭ひ乾し魚の量一斤は塩一匁と葱薑絲椒の類少  
 許を入れ好き酒よてこれを煎し日を逐ひて上下に翻  
 動し滋味の魚體よ透るを候ひ日乾して削り食ふあり  
 又貢御鮮といふ製あり鯉魚十斤をよく洗ひ乾して切  
 肉とふし酒五合塩六十匁を加へて器中よ入れ一夜間  
 漬けてその漬を去り之よ薑橘絲各々二十匁葱絲四十  
 匁茴香二匁胡椒薑五匁つ、梗米飯一升五合塩四十  
 匁酒五合をに入れて拌均し更よ磁器の内よ納れ箬を蓋  
 敷き數日の後酒の出づるを候ひて之を傾け去り熟油を  
 洗ぎ密封して造るあり本邦の到處此魚を産せざる地

おけれども概ね皆鮮  
 魚の販賣は常に  
 とし之を醃藏し之を  
 乾製するの類は素よ  
 り稀なる所あり今若  
 し清國の法よ倣ひて  
 盛んよ是等の製を施  
 さば縦使これ彼よ  
 致さざるも頭よ内國  
 の需用を増進し以て  
 大よ養鯉家を益するに至らん

圖魚鯉鹹



上品百斤 金拾貳圓三拾五錢四厘  
 中品全 金拾圓四拾四錢  
 三分一之圖

乾鯉魚  
 上品百斤 金六圓七拾八錢  
 六厘  
 中品全 金四圓五拾貳錢  
 四厘



明治八年滿川成種清國於て調査せし養鯉法あり曰く江畔小堤を築きて江流中別一小池を區劃し魚を養ふ池の濶さ或ハ七八間四方おして池の一方お江水流の門口あり門口おハ葭蕀を立て魚の脱漏を防ぎ堤上お桑樹を植る堤下の水際おハ柳を植る土留とあし仲春お子を江お取る之を魚苗といふ初め小池畜ひ稍く長じて之を廣池お移し九月お取る魚苗の初め細取せし時ハ針鉾の如く飼ふお鷄鶯の卵黄或ハ大麥を以て養ふ魚種を鯉魚を最とすその相食まほ而して長じ易く價貴きを以てありと我養鯉家之お因てその一斑を知るべし

塩勒魚 清濱 五ノロー 和名 司ほひと

本草綱目は勒魚ハ狀鱒魚の如く小首細鱗あり腹下は硬刺ありて鱒魚の腹刺の如し頭上は骨あり之を合もれハ鶴喙の形の如しとあり又同書は鱒ハ形秀で扁多くりて毛の如し大なる者三尺は過ぎず腹下は三角の硬鱗ありて甲の如しとあり乃ちこの二説を實物ま較べて考ふるは形狀全く鱒魚は適ひて勒魚の如く鱗細あらむ且つ頭上は骨を具へま加之聞書お鱒魚ハ鱒に似て亦鱒多く鱒ハ侈口にして円脊おむとも鱒ハ狭口にして劍脊ありとあるまよるもまた他部の勒



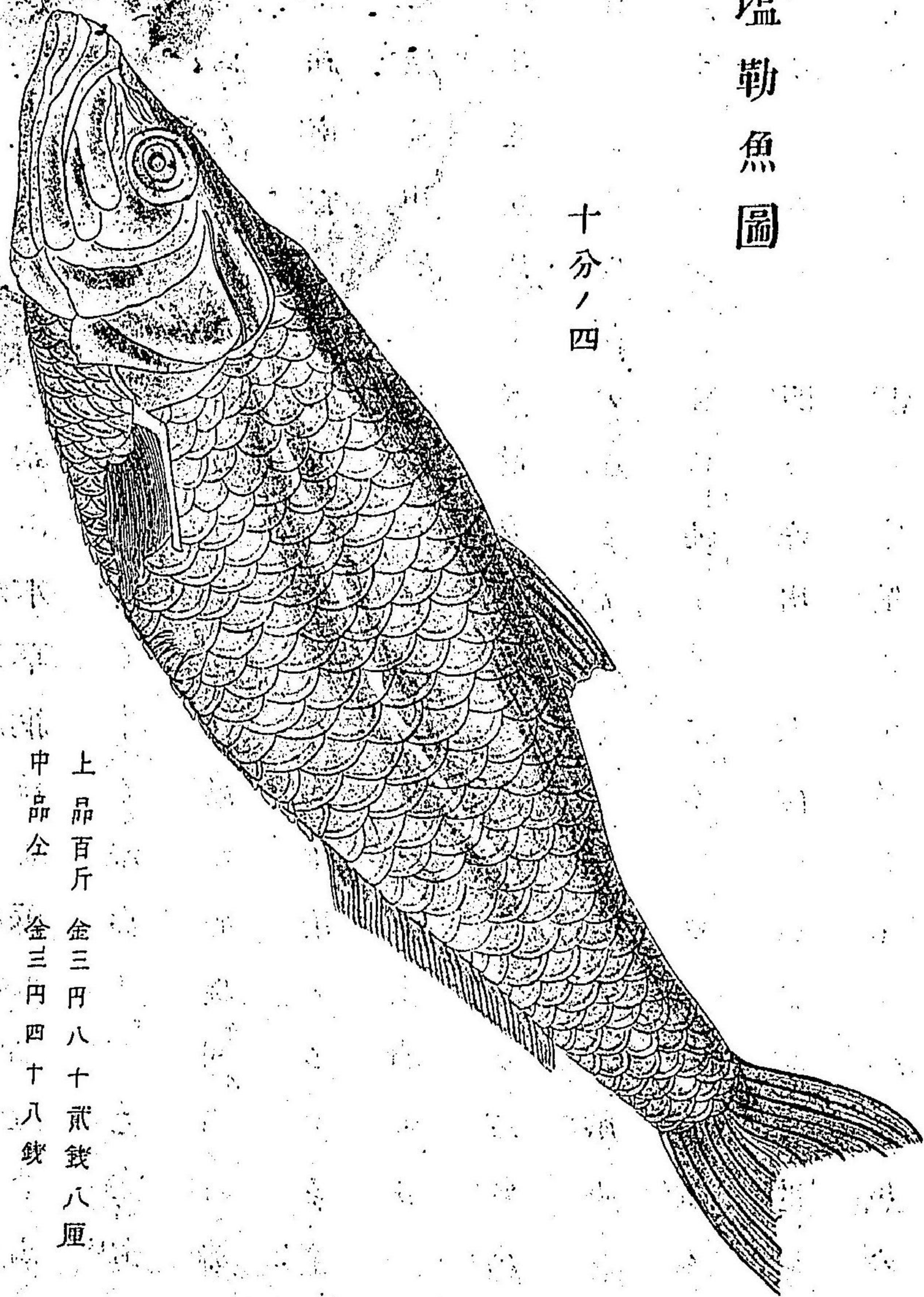
魚は同く可らざるを知る此魚ハ本邦の西海より産する所よりて「ひら」又「ハ」ひらこの「ひら」の「ひら」の名あり從來我本草家も此魚ハ漢名を下さず惑ひ誤説多し是れ畢竟其實物の験し難きと地理を考へると清國諸書の説亦た種異ふるを爲めのみ附録曹白魚本品ハ浙江省寧波府の産にして即ち塩藏せしむるのあり毎年産額頗る多し約ね百二十万斤にして需用ハ各省一般に之れあり故に本邦西南の浦人亦之を輸出せられバ利あるべし此魚又湖北省漢江より産する我領事の報告も鮒魚ハ漢口の人柳葉を籠み飾き内は魚を置きその上再び柳葉を疎りよのせ之を蓋む而して沿街を販賣す

すし見えり網目は鮒魚の筋ハ鱗甲の中より存す連鱗のまじり肴見芥苳の病と蒸食せられ佳味ありと有り又之を糟藏して食せしむるこの糟藏法ハ居家必用大魚片毎斤又塩一兩を用ひ先づ醃むること一宿取出して拭き乾し別は糟壹斤半又塩一分半の割合にて塩を糟に和し魚の大片を紙に裹き糟を以て之を覆ふと見えたり又その魚鱗ハ梅花瓣の如くふるが故に清人のこれ石灰水に浸して晒乾し層々起す取て花鉤は作る云ふ俱に未だ本邦に行はざる所あり



塩勒魚圖

十分ノ四



上品百斤 金三円八十貳錢八厘  
中品全 金三円四十八錢

銀魚

清音「ニンウ」

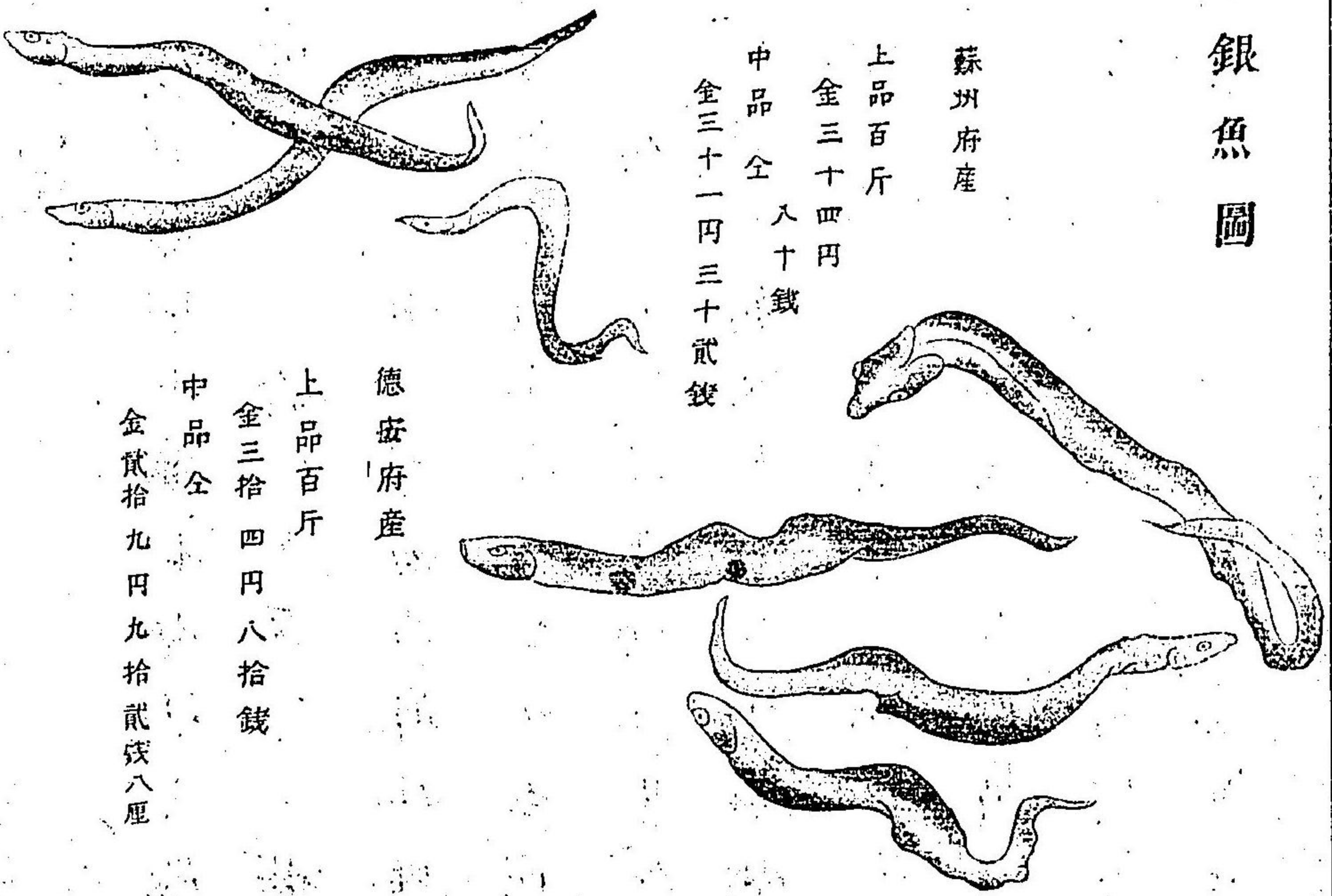
和名 銀魚

銀魚即ち「ニンウ」を謂ふ本草綱目は蘇、浙、江、よ、出  
 つ、大、なる者ハ長、さ、四、五、寸、身、円、く、り、て、潔、白、ふ、る、こ、と、銀  
 の、如、く、と、ある、もの、是、れ、あり、今、尚、ほ、浙、江、省、處、州、府、江、蘇  
 省、蘇、州、府、湖、南、省、德、安、府、及、ひ、安、徽、省、穎、州、府、の、の、を、名  
 産、と、す、毎、歳、蘇、州、府、よ、り、約、ね、一、万、八、千、斤、德、安、府、よ、り、八  
 約、ね、六、萬、斤、を、産、出、せ、又、德、安、の、産、を、需、用、せ、る、は、江、蘇、河  
 南、の、兩、省、よ、り、て、蘇、州、の、産、を、需、用、せ、る、ハ、各、省、一、般、あり  
 荷、造、々、下、等、の、麻、袋、に、容、れ、繼、り、て、括、る、の、み、そ、の、荷、量、を  
 産、地、よ、り、小、差、あり、即、ち、蘇、州、の、大、荷、八、百、二、十、斤、德、安、  
 八、百、五、十、斤、を、以、て、一、個、の、定、量、と、す、茲、に、示、す、ハ、諛、魚、の



煮乾しするものにして清  
 人ハこれを常菜に供し或  
 きこれを料理に用ひ又そ  
 の鮮ハ概ね贈とふこ油煤  
 とふこ又焚林とふすとい  
 ふ本邦の東海元來この魚  
 多し乾して四方へ出さす  
 所越州あり是等の州人亘  
 し規模を擴めこれを清  
 國へ轉輸する時ハ彼れ喜  
 んで賣進をべし

銀魚圖



海鹹

清 名 曰 曰 曰 和 名 曰 曰 曰

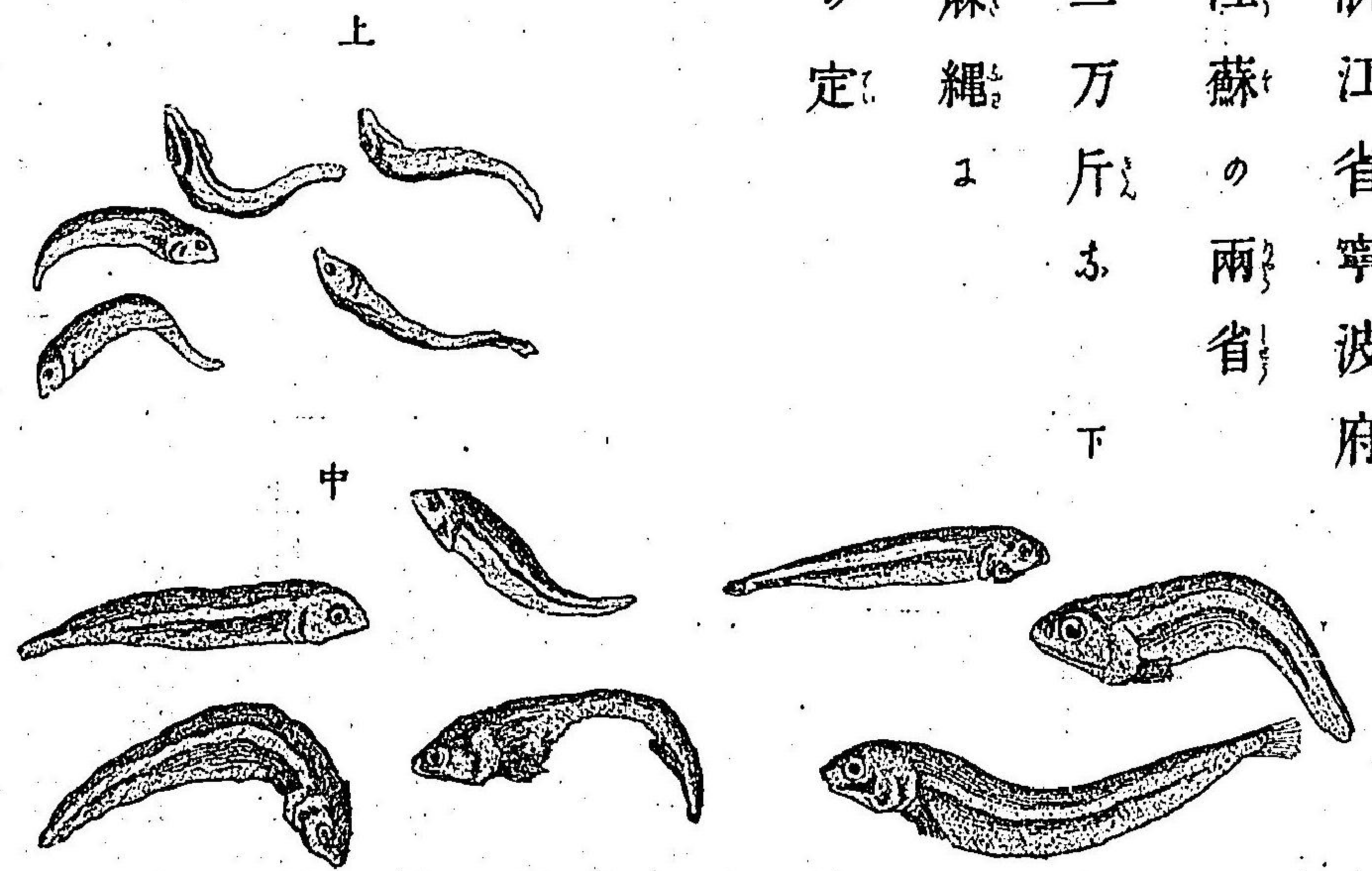
海鹹ハ鹹水を用ひ煮て乾したる細少の魚にして蓋本邦  
 謂ふ所の類の總名なりとす茲一示ももの上中下の三品  
 ありて味佳ふり清國に於て常一之を煮出しとふと羹汁  
 滋味を副ふることに猶ほ我邦に於て鯉節の代に用ふる  
 るか如しといふ但し普通料理の出しに火腿を用ふる多  
 しとす而して清國の海鹹その種多るべしと雖も要する  
 此三品を主とすその中の引りめんぎに廣東新語に最も微細  
 として美ふるを鱈魚と云ふ狀初化の魚苗の如し宜しく乾し  
 て食らふ薑醋を以てすべしとあるものとして音に  
 九十七



用ふるのみよあらば本品の浙江省寧波府の産に係りその需用の福建江蘇の兩省に在りて毎歳の産額に約ね二万斤ふり荷作の後籩に入れ下等の蔴繩にて括る大荷に二百斤を一個の定量とす

海 鱈

極上 一斤金四拾三圓五拾錢  
 上 中 全 金三拾八圓貳拾八錢  
 中 全 金貳拾四圓三拾六錢  
 下 全 金八圓七拾錢



黒魚

清 培「ホウ」和名未詳

黒魚はまた鯉魚鱧魚烏鯉魚花魚七星魚とも稱し動物學上ハ鱧魚科の OPHIOCEPHALUS ARGUS, CANTON 屬に淡水魚類にして本邦に産せず昔時我香具師が天竺リウシヤ川の鯉と稱し鱧物を出して欺ふるものはれあり形鱧魚に似て頭狗母魚の如し且つ長し額に七孔あり口大にして細齒多し身ハ狗母魚より短く鱗も亦た狗母魚の如しにして他魚と異なる脈條あり全身斑点多し背鰭と臀鰭ハ長し延びて殆んど尾と連る尾ハ円にして岐ふく全身の長尺餘あり而してその風乾及び塩藏せるものは昔時長崎へ渡り又其活魚ハ享和三年始めて清商の同所へ齎し米りたること皇和魚譜及び本草啓蒙桃洞遺

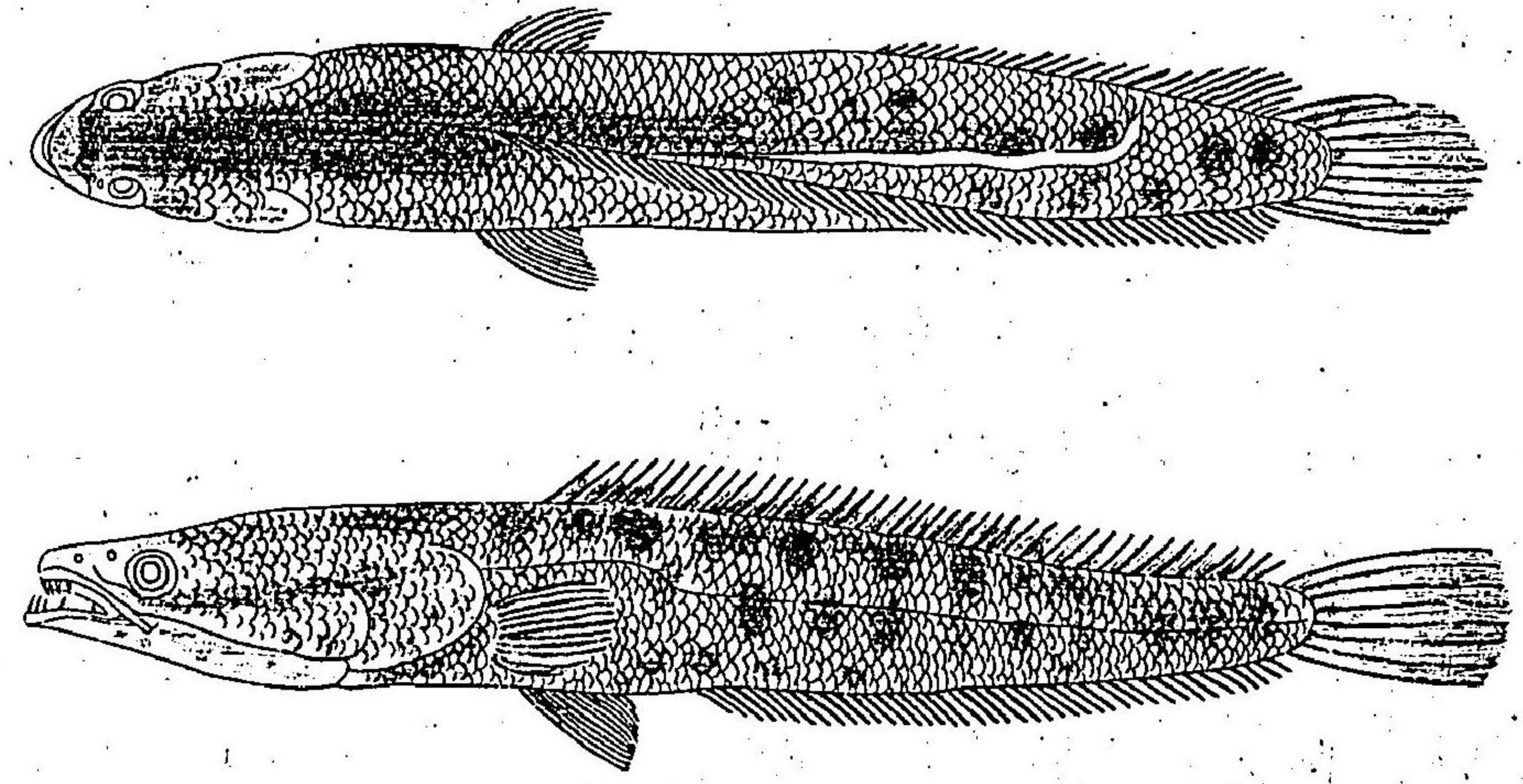


筆よ詳ふり爾後尙ほ藥用として屢長崎より江戸へ田  
 送りたりといふ茲又示すハ江蘇省の産よりて塩藏  
 したるものあり此他また浙江省よりも之を産を其額ハ  
 毎歲大約八万斤を下らざ是れ清人家常の食用又供  
 るものよりて現又我横濱居留の清人も往々これを畜  
 養する者あり清人の説は浙江江蘇又於てハ此魚を池  
 内よ養ふ餌料ハ腐渣及び無皮饅頭河泥を與ふといへ  
 り農圃六書またこれが養法を載せり此魚ハ鰻鱺の  
 如く注來強壯のものよりて遠路の運搬は堪わらぬ故  
 海魚乏き處へ移養せば或ハ多少の益あらん廣東新  
 語此魚を捕ふるの法あり曰く花魚鰻鱺を釣るハ

勝竹を等とすその長丈有三寸  
 軟にして輕きもの貴ぶ左紐絲  
 を以て線とす長さ丈有四寸繫  
 くは四鉤を以てし沙泥の上は施  
 申手疾くすまハ日々は半石を得  
 べしと云ふ

黒魚圖

三分一



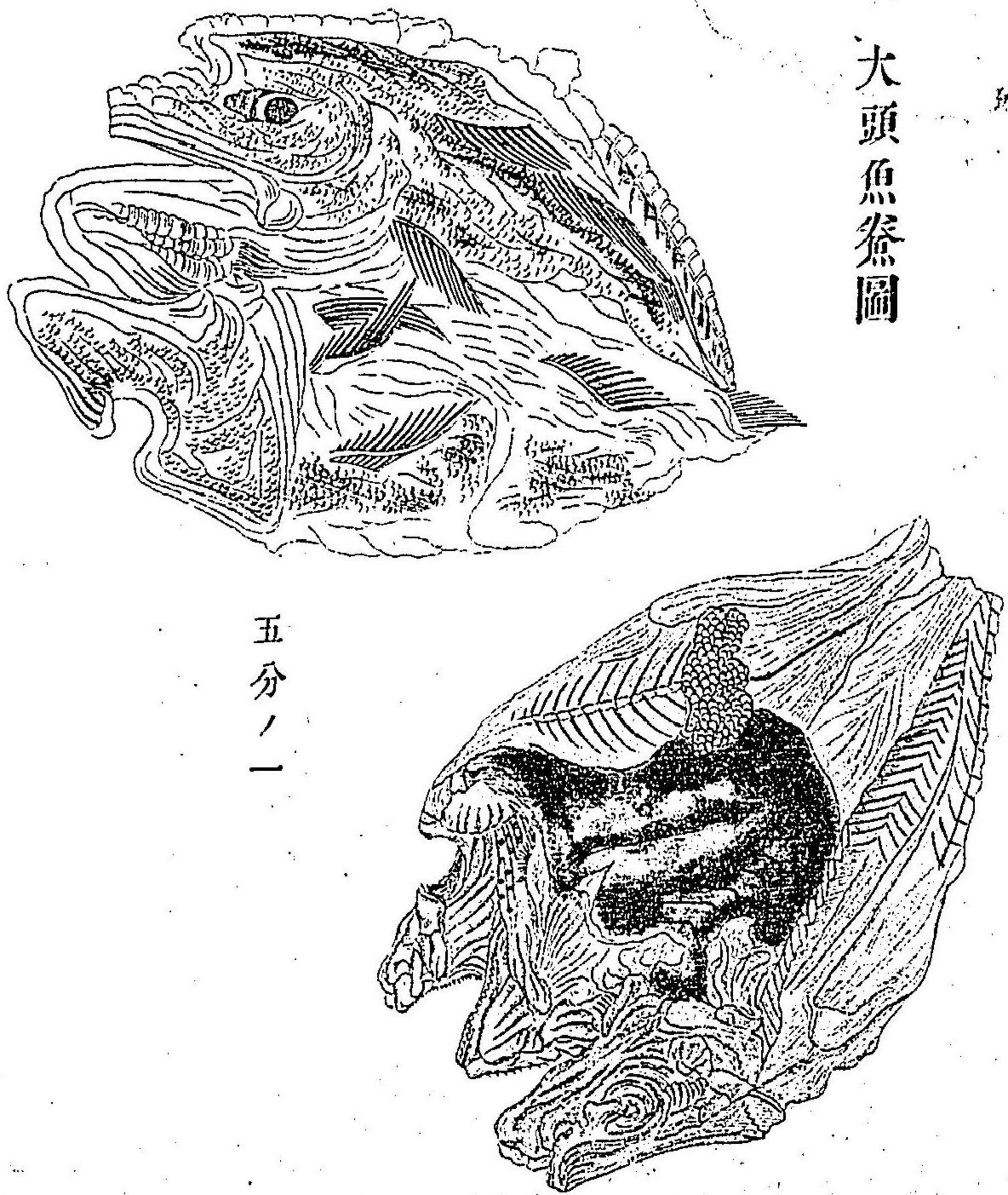
上品百斤 金六圓七拾八錢  
 中品百斤 金四圓五拾貳錢  
 四厘



大頭魚鯊 清音「トウエイシヤン」 和名「ひぶら」  
 閩中海錯疏は大頭魚と石首魚を同物とすきとも今この春開きより作り乾したる實物を驗すれハ大頭細鱗にして銳齒あり頷下細鬚あり且つ軟ある春鰭三つ鰭二つを具ふるを以て夫の石首魚の屬ならざること論を俟はず且つ獨國漁業博覽會の清國出品目錄を閱すに之を「トウエイ」充てたり因て大頭魚ハ即ち大口魚國産せざるものとす而して從來の諸書ハ此魚ハ清元來朝鮮名として漢名「トウエイ」あらす本草綱目は此魚を載せ蓋し「トウエイ」老「トウエイ」爲「トウエイ」といふと雖も與局長の調

據る山東省近海ハ此魚及ヒ青魚の類甚だ饒多し此魚の人民これを以て生活をあし且つ自在に賣買せしめられ清國ハ此魚のあしと云ふべからば但茲に示す養ハ他品に異り上海より産地の票を副へざれば或る朝鮮の輸入品に係るべし

大頭魚鯊圖



五分ノ一



鱖魚

清音

「ホアンニ」

和名

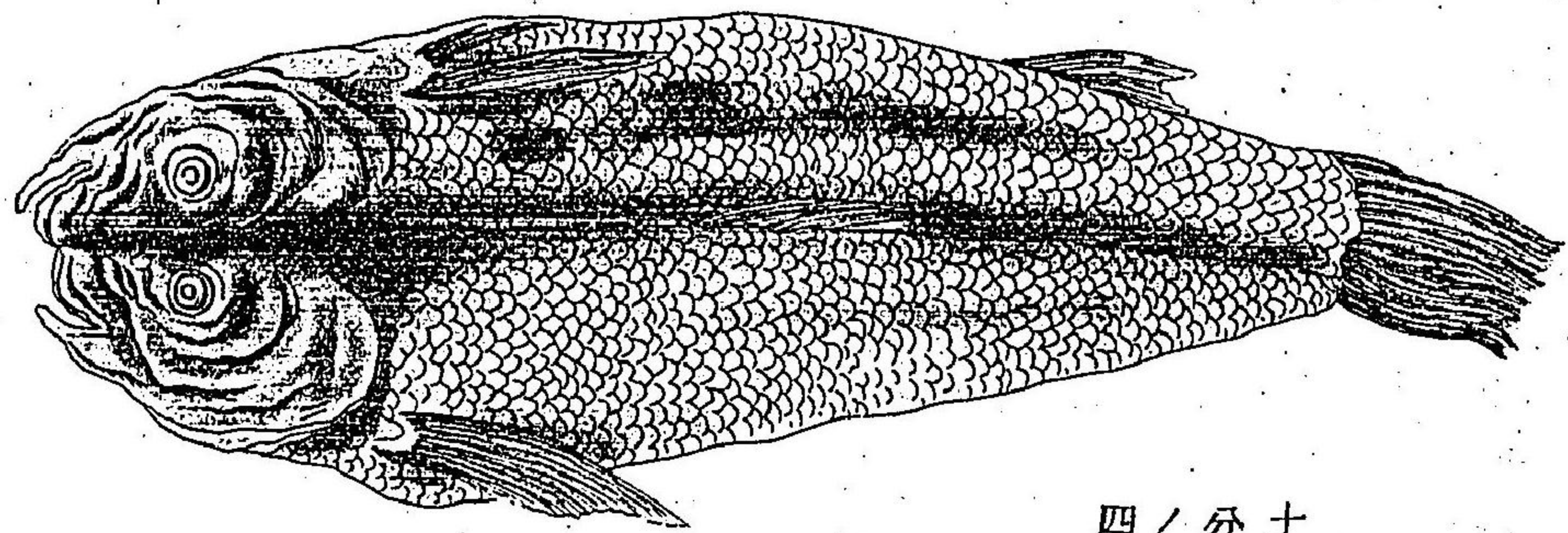
「めかど」

鱖魚の名へ本草諸書不見えに蓋し俗稱あるべし今實物を驗みるに乾腊とあし、後日既久しきがゆるお本來の色澤は辨じ難けれど、頭稍扁く身窄く鱗粗お背鱗二つあり且つ棘刺を具ふれば是れ「めかど」即ち赤目烏あるを知るべし赤目烏へ八閩通志は子魚の烏魚に似て小く冬深ければ子腹お盈つその味尤も珍とまどあり又木朝食鑑お大あるもの味極めて甘美おもて脂多し又本草綱目お吳越の人以て佳品とあし醃として煮腊おつくると又萃夷風土志は福建省より乾子魚を産あり茲お示す所の腊品の湖北省武昌府

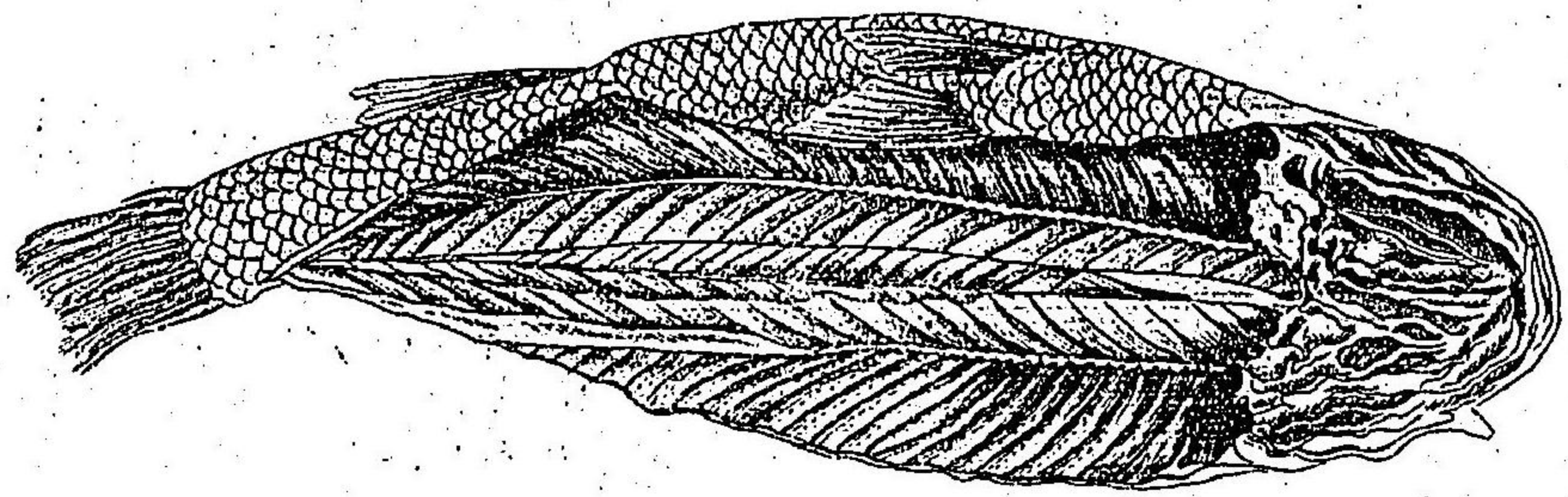
の産あり此魚を乾腊と云ふ又其の鱖魚子肺とあま等のみ如き食用に製せる法は日清とも同一あるれハ則ち内國需用の贏餘を以て彼に致す時ハその便且つ利あること知るべし

鱖魚圖

百斤 金九圓



十分ノ四





鯽魚

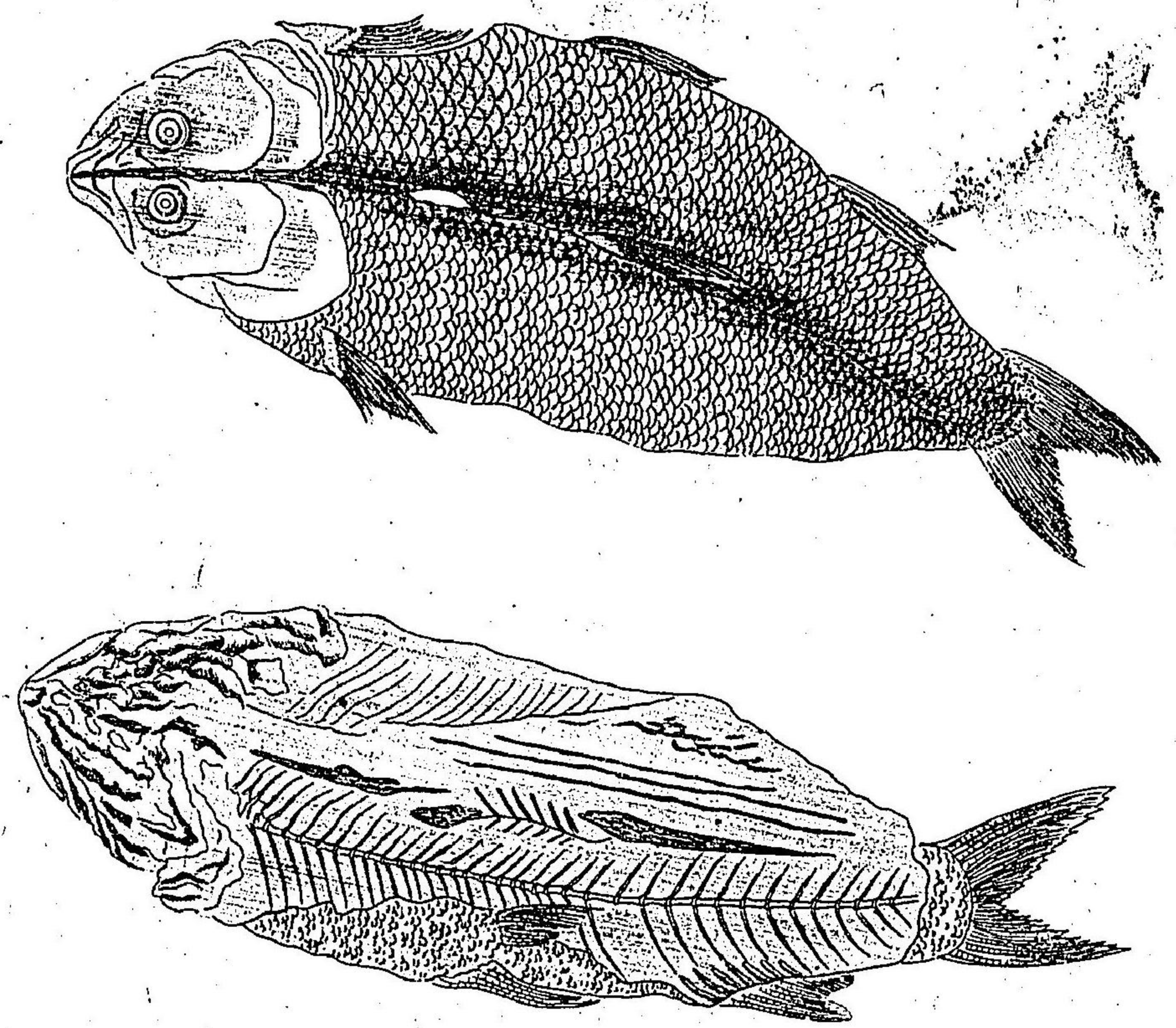
音「ハンユイ」和産未詳

鯽魚ハ字書及び本草諸書に見えど雖も漢口領事の報告ニ鯽魚ハ狀略ぼ桿の如ク大なるハ長さ二三尺四季皆有り漢口の人多く之以て魚餐と作すと有り實物を驗せるもその形狀ハ我ク「ひ」に似て頭鋭く下唇短く體稍長くして七寸許あり背鰭ニ刺あり鱗細にして色淡青ノ本邦ニ産せざる淡水魚類にして茲ニ示スルモノを開らき塩藏せしものとす此魚ハ動物學上にて鯽科の LEUCISCUS に属せり多くハ湖北省武昌府及び襄陽府の江湖より産せといふ

鯽魚圖

二介之圖

百介金九圓





参子魚

清音 「ツァンシーニイ」

参子魚の名稱ハ本草綱目及ハ此類の

書未見カモト雖もその形ハ鬪魚

ハ似て體扁く頭鋭く背鰭の前ハ一の

刺あり鱗至て粗く色青し大あるハ長

四五寸小あるハ一二寸ハして四季

皆有り本邦ハ産セざる淡水魚類ハし

て湖北省の黃陂漢陽の江湖ハ多ク産

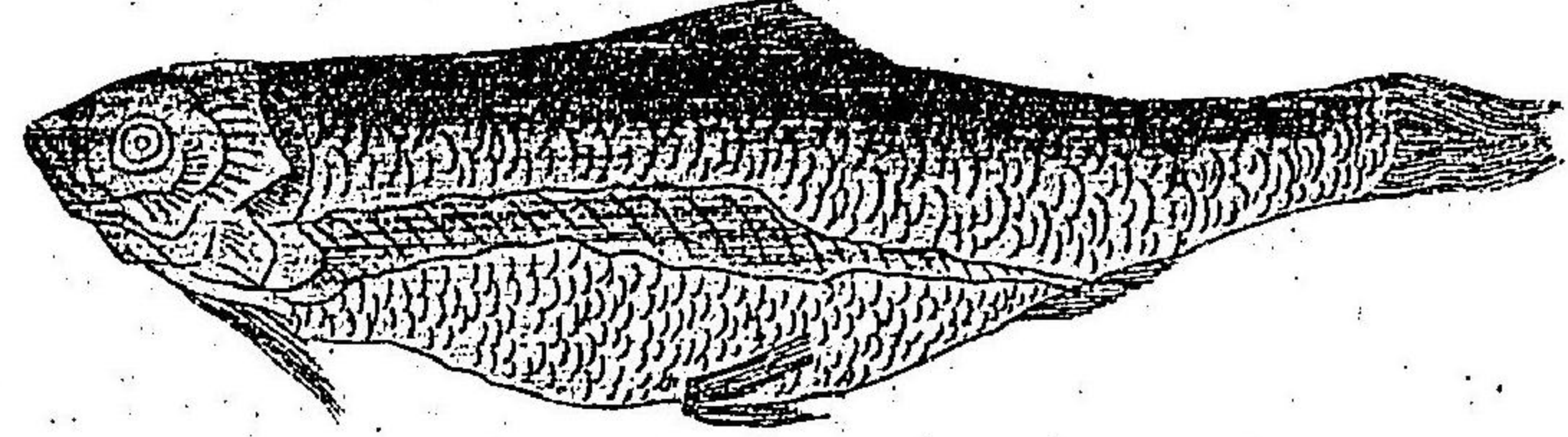
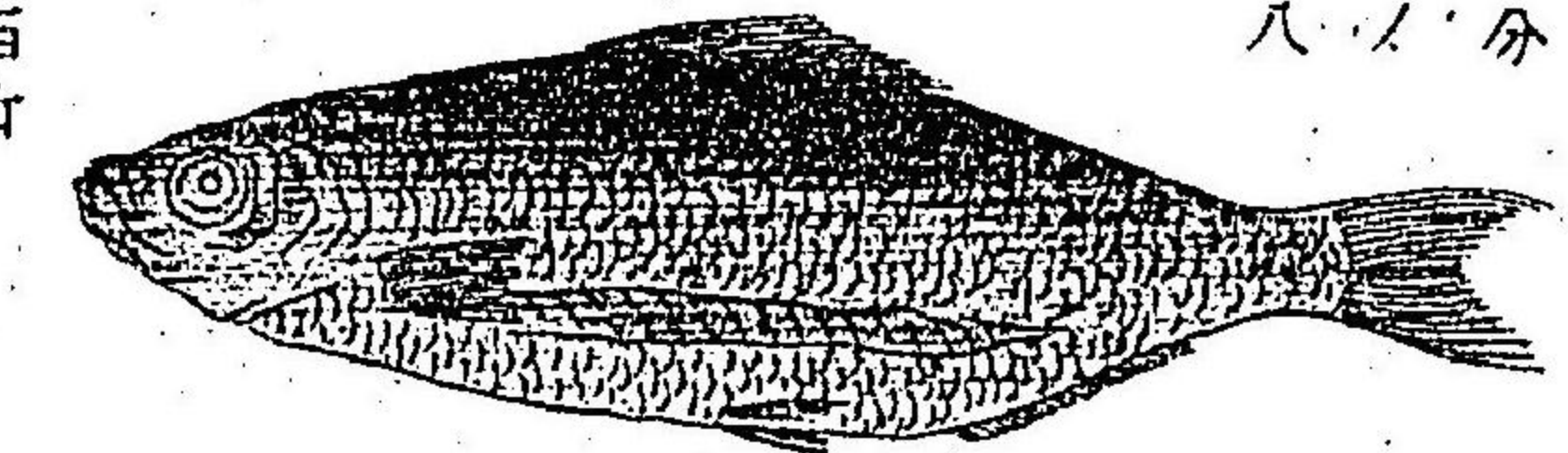
モ動物學上ハ鯉科の *BARILIDS*

ハ屬セリ茲ハ示メ其ハその腹部を披ら

者ハして食賤の人家常食ハ供するものといふ

塩藏したる

百斤 金六圓四拾錢



参子魚圖 八分八十

編魚

清音 「ヒンニイ」 和産未詳

廣輿記ハ編魚ハ漢江より出だき土人槎を以て水を斷

てハ編魚ハ槎ハ依る因て槎頭編と名づくとあり海録

碎事ハ漢水の編甚ど美なり故ハ常ハ人の捕るを禁む

槎ハ水を斷ちて取るを槎頭編と謂ふとあり又縮項

編と稱するものありと見ゆ漢江ハ揚子江の上流ハし

て此處の編魚ハ古來清國ハ於て著名あり之ハ次ぐハ

武昌の産ハして武昌ハ亦諛江の上流ハ瀬セリ編魚ハ

淡水の魚類ハ我本草諸家の從來之を鹹水ハ産す

るか「みだひ」まおつをの類ハ充てたるハ甚ど誤ハ

り「参子魚」の部を獨蘭山翁能く之を考へ湖中の小魚ハ

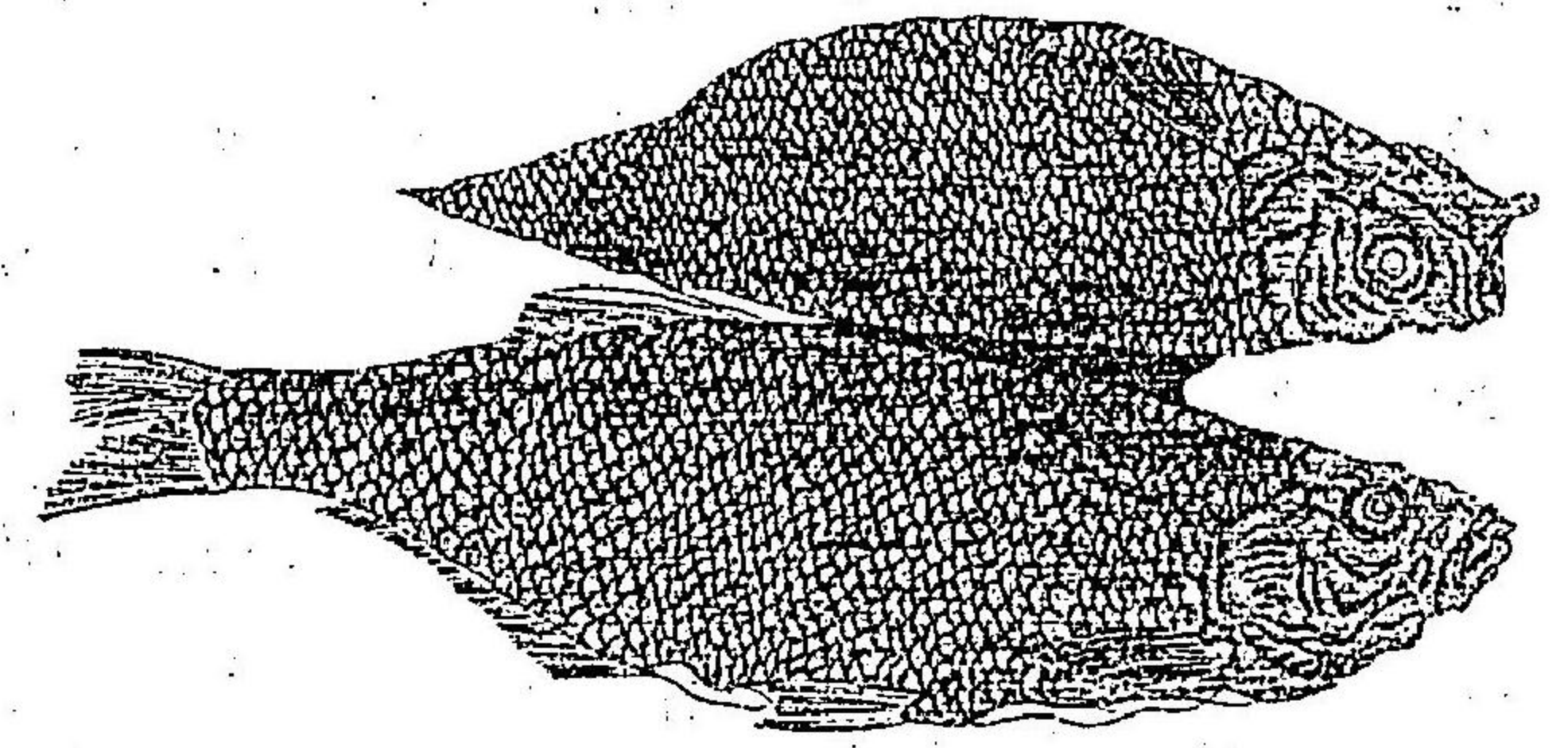
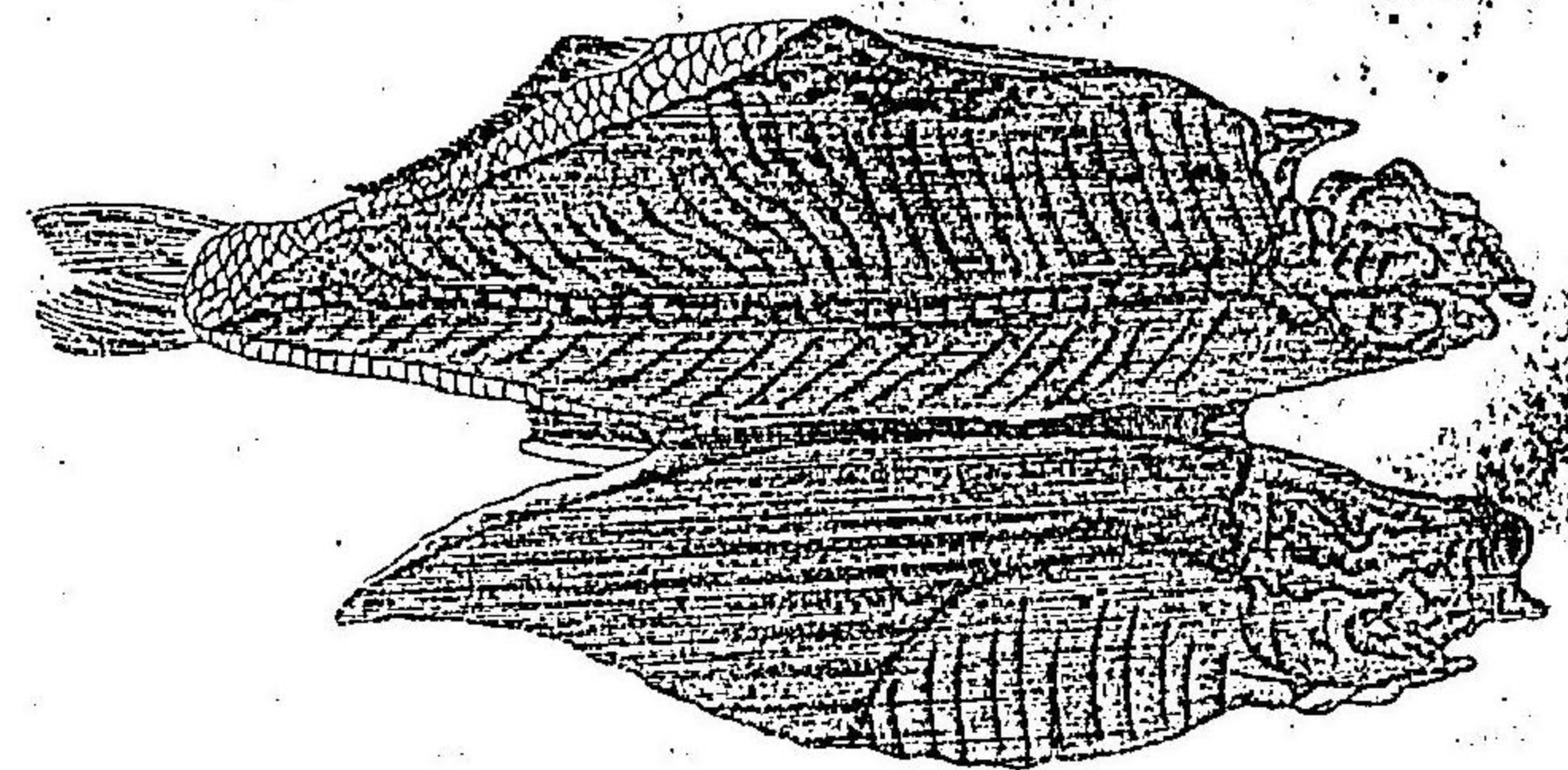


「おしきう」といふ用ひたるの中らざと雖も遠りき實物を  
 を驗するに大き僅に五六寸許餘あるに尺おして體扁  
 く鱗大に背鰭の前にお二刺ありて本草綱目にお小頭縮項  
 穿脊淵腹扁身青白とあるに相合へり素より本邦にお産  
 せされに隨て和名あしと雖も動物學上おてに鯉鮒科  
 の CUIEDER 屬せり茲にお示すに湖北省の産おして談魚  
 の腹部より頭部までを全く開き塩藏せるものとま四  
 季皆有り多くに高家にお仕ふる者の食りふ所といふ本  
 草綱目にお腹内にお肪あり味最も腹美とあれば則ち其味  
 の美あるを知るべし

鰻魚圖

三分一ウ圖

百斤金八圖

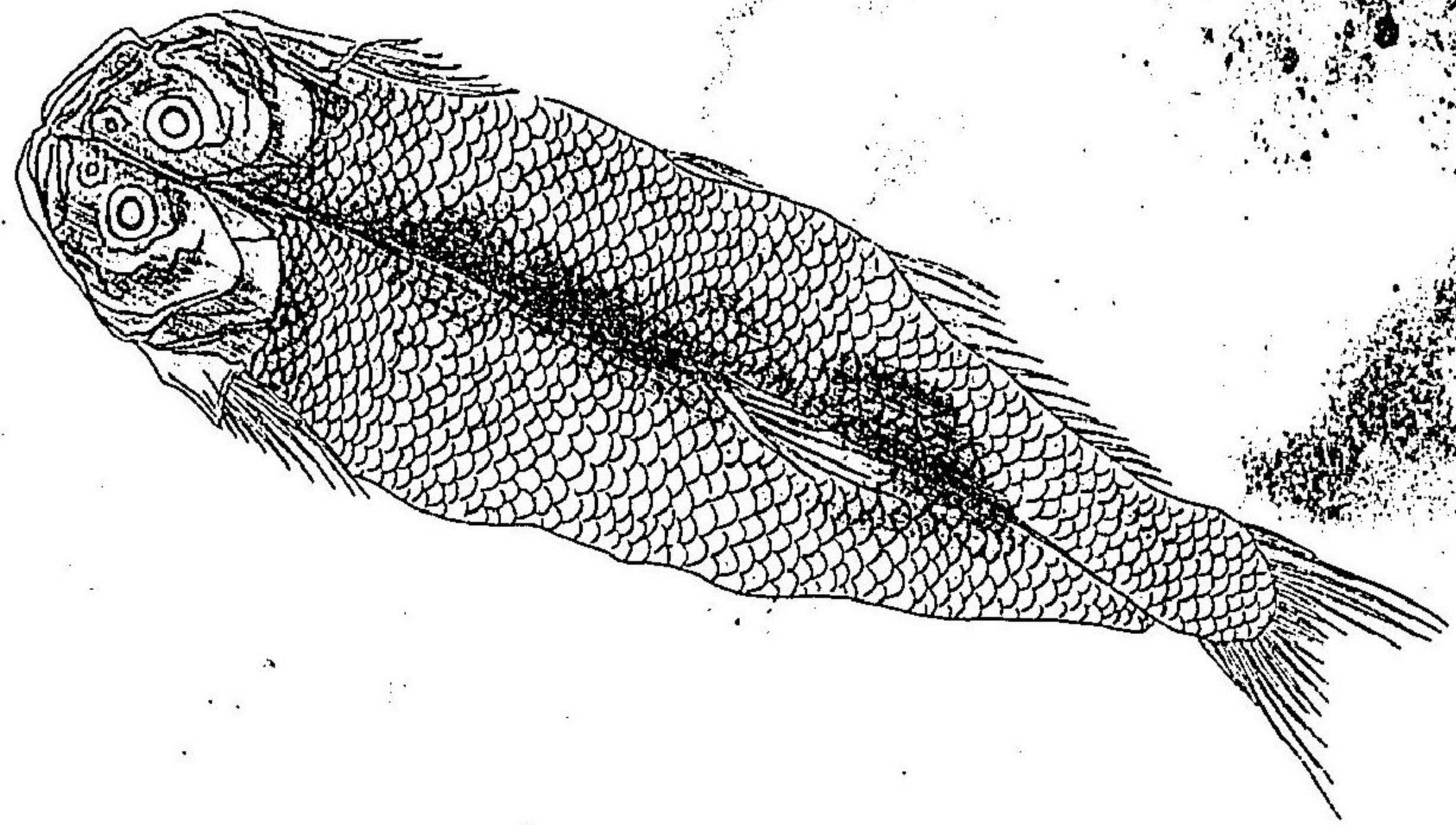




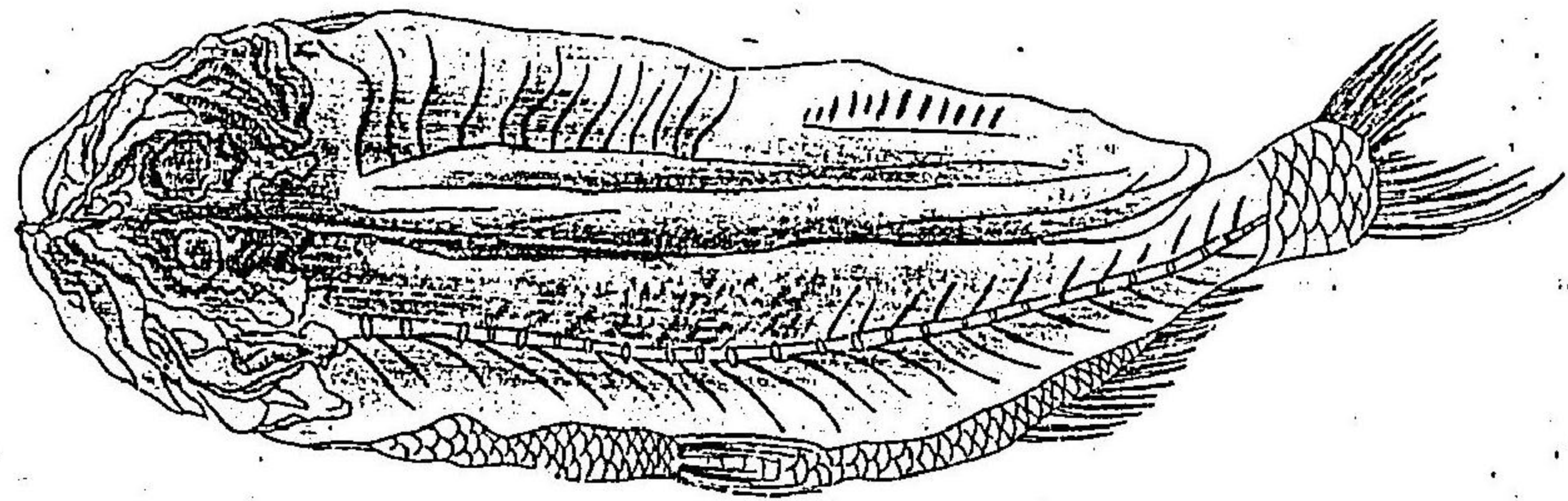
消音「ヲオユイ」 和産未詳

本草綱目ニ白魚ハ江湖ノ中ニ生ズ色白く頭昂る大者  
 へ長さ六七尺トあり又形窄く腹扁く鱗細く頭尾俱ふ  
 上ニ向ス肉中ニ細刺ありとあるハ即チ此魚あるが如シ  
 實物を驗スるハ形ほま似て體長く頭稍短くして軟  
 骨質の唇出つ鱗細ふして色銀の如く縦ハ黒條あり背  
 鱗の前ハ二つの巨刺あり全身の長さハ凡そ尺二寸ハ  
 して細刺多し諸書ハこれを「カゴヒ」ハ充てたるハ中ら  
 ぞと雖も遠あらず是ハ淡水の魚類ハして多くハ本漢  
 陽の各小湖ニ産ス四季皆有リといフ本邦ハ産スる  
 とハし動物學上ハてハ鯉鮒科ノCUPTULニ屬セリ

白魚圖



百斤  
金九圓六拾錢



茲ハ示スハ談魚を腹部より二つハ開キ塩乾したる



清國水産辨解上卷終

清國水産辨解中卷

山本由方 撰

蝦米

清音

和名

蝦米

蝦米

蝦米

蝦米

蝦米

本草綱目曰く蝦俗に蝦と作る湯に入るが紅色は  
 蝦の如くと本草綱目拾遺に曰く蝦を煮て曬し乾  
 殻を去り大なるを鶯爪と云ひ小なるを蝦米と云ふ  
 鶯爪も即ち大蝦米ありと閩書に曰く梅蝦も曝して之  
 を乾す小なる者も揉んで蝦米といふ略中又天蝦あり大なる  
 者も蒸して曝し殻を去て之を蝦米とす俱に饌品に  
 珍とする所ありと蓋し普通蝦米と稱するは河海の小  
 蝦を塩湯に煮て曝し乾し殻を去れる者なれども干鱸

蝦米



の如き由まは蝦米と稱すといふ茲に示すもの三種あり  
 甲は寧波の産乙は揚州の産丙は牛莊の産にして俱  
 は我産に比せれば品位差下れりと雖もその乾燥を充  
 分にして貯藏久しき耐ゆべし但鹹味ハ甚だ強きを  
 覺ゆ支那貿易説は乾小鰕の類に至てハ其製法更は説  
 くべき所あり唯塩を施すこと充分あるを要するのみ  
 と該國の實物は徴するは果して然り而して清國通商  
 事情を閱するは干鰕も寧波の産も輸入せれども甘味  
 少し海産物を總て十分の晒乾を必要とするハ勿論あ  
 り此品を製するは注意を加ふべきも頭尾皮足の除  
 却清絶に至らざるは在り是れ消費者の満足を欠く所

此とあるハ大鰕米に就て謂ふものにして小鰕米の  
 却て清絶なるを必要とせ故に這般船齋の三種ハ皆清  
 絶に去るもののみあり清俗記聞は曰く蝦米は清  
 人の差膳に缺くべからざる品たりと乃ち之を小海味  
 の一と列せり此物の寧波一歳に産する額を大約五万  
 斤にしてその需用を各省一般にあり上品の記号ハ大  
 と稱し中品ハ小と稱す又扁或ハ圓の記號あり木邦從  
 來つきえびとざるえび等種々干鰕の製産あり現に蝦  
 米と稱し清國へ輸出せるもの年々盛んあれども是れ多  
 くハ東西兩海の産に係り他方の産ハ真に寥寥たり此  
 物も清國の製産少きとあらざれども他品と異り印度



及び新嘉坡より來る者多からざれば盛之を我より輸出せらるも恐らくハ販路ニ窮せるの憂あらん

蝦米圖

楊州産

牛莊産

牛莊産

上品百斤 金貳拾七圓八拾四錢  
中品金 金拾五圓六拾六錢



蝦子

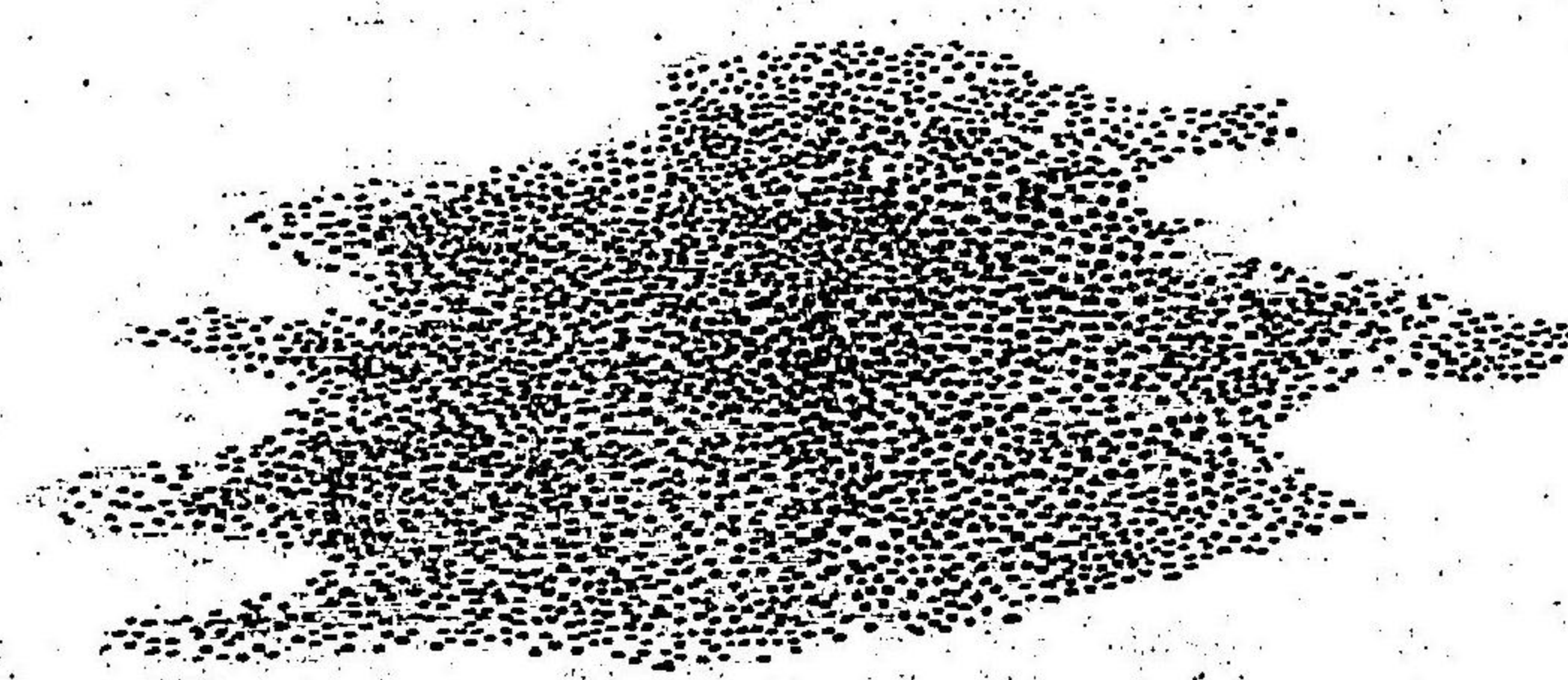
清音「ホーコ」

和名「えびのこまこ」

淵鑑類函北戸録ハ紅蝦ハ潮州番州の兩縣より出た  
ず尾紅子を吐き色榴花を奪ふとあり是れ蝦の卵をい  
ふものよて俗よてツこと稱す又本草綱目拾遺ハ蝦  
子の鮮者ハ味甘く醃者ハ味鹹甘とあるも蓋亦蝦卵  
を謂へるふり茲ハ示す其卵を煮乾せるものよて  
粒ハ罌粟子の如くその色紫褐おれ即ち小蝦の卵  
り陽其二氏の説ハ香港よてハ手長蝦の卵を乾し貯ふ  
るハ器中ハ明礬の小塊一二をいれ置といふ是れ美色  
を失わざらしめん爲め本品の江蘇省楊州府及び淮  
安府ハ産する額ハ毎歲約ね五千斤よてこの銷路ハ



江蘇省中の各地より荷作の木綿袋に入れ下等の麻繩を以て括るその中荷一個ハ五十斤を定量とし重々貴重の膳差は供蝦であるものにして味頗る美なり子といふ本邦到處蝦類多く尾は紅子を吐くもの往々市場に見る所おねども未だ卵を有てるる爲めは蝦の價を増すことありしを知るに宜しく別はこれと乾製は利用は供はべし



圖大放

上品斤 金六拾九圓六拾錢  
 中品全 金六拾圓九拾錢

蟹肉

清音「ハ」ニヨ」

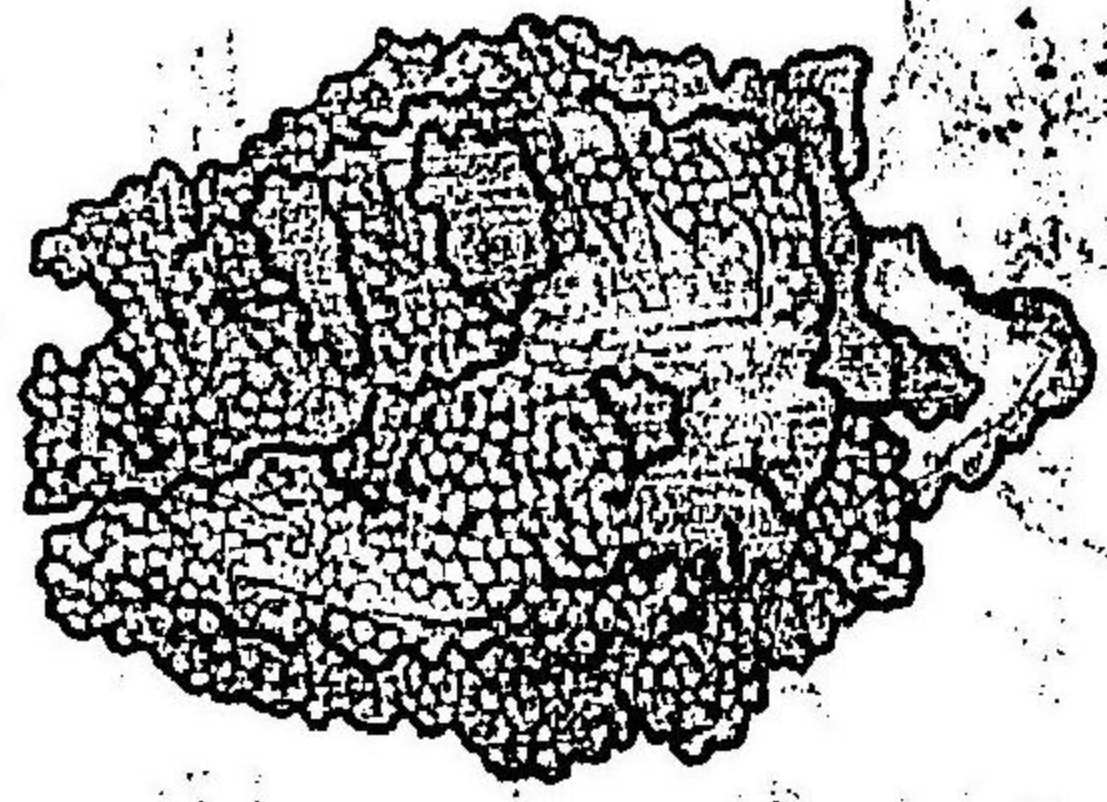
和名「かよのみ」

蟹肉を食物と見ざるは由りその何蟹より資製せしやと知るべしあらざるも東西洋考は蟹の巨なるハ蟬あり今ハその乾肉を貨るとあれハ本品も亦この類の蟹の甲を除き鮮肉を數個は切り直は乾し固めとするもの色微々赤くして狀龍蝦の乾肉の如く且つ間々蟹肉と覺しきものを混ぜり是れ露國黑龍江の産にして此他又朝鮮よりも輸入を専ら需用する所を廣東省及び江蘇省にして一年の要量も大約拾五万斤なり本邦巨蟹の産も乏しうらんと雖も邦俗これを重んぜり又これを此の如く製するを知らず隨て利用の路未だ開け



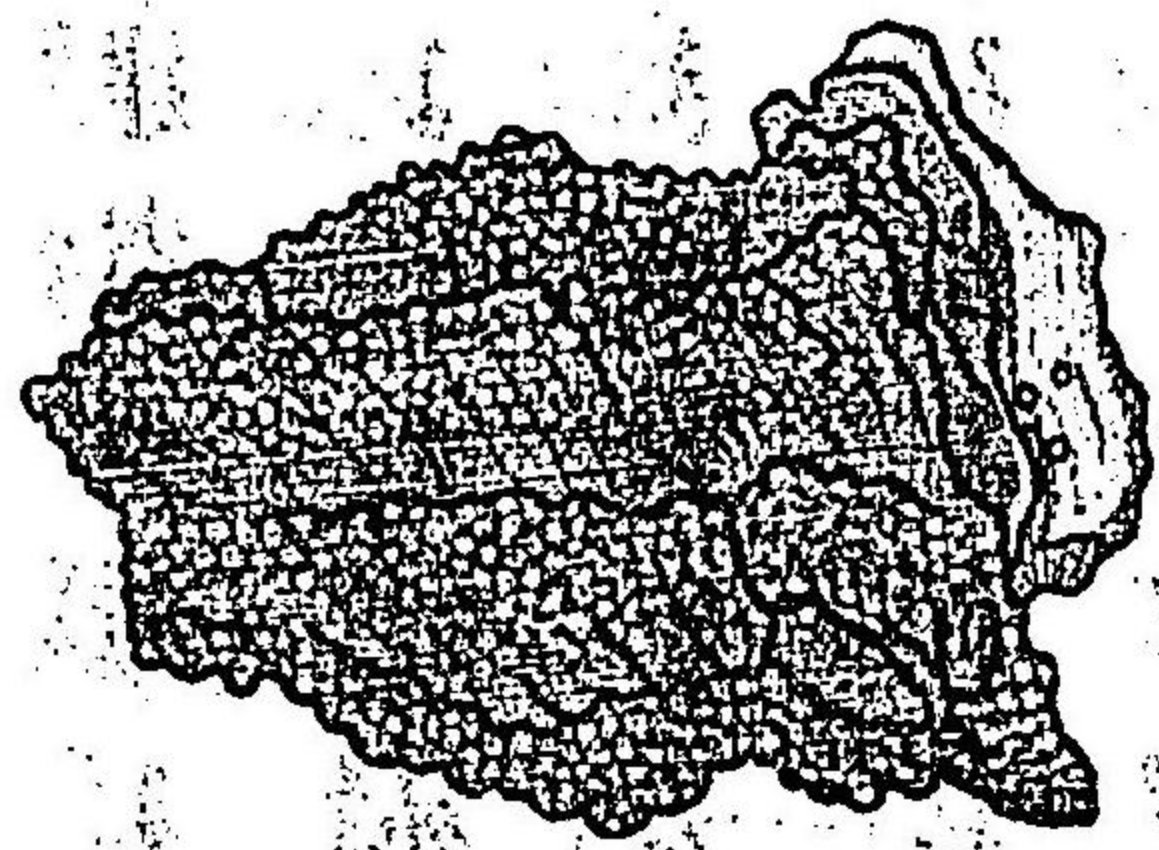
ず然るは清人の古來之を嗜むこと甚だ深く既本  
 綱目より凡る蟹ハ生烹塩藏糟收酒浸醬汁浸皆佳品とす  
 とあるを以ても察すべきのみあらば現今は遠く他國  
 産の輸入をも仰ぐに至れり又清俗紀聞は蟹羹と上等  
 菜類十六碗の一とせりその法も蟹を煮て殼を去り肉  
 を取りこれを鶏の煮汁に入れ酒醬油を注ぎ葛粉を加  
 へ葱と生姜を細くきざみ入れ煮熟せしむるの煮汁ハ  
 酒等分より三分醬油二分の塩梅を以てし葛少許を  
 入るへしとあり又居家必用は酒蟹醬醋蟹糟蟹等の製  
 法を載せたり亦以て其重用の物なる且つその價貴き  
 爲め輸出して利益あるべしと思はる

蟹肉圖



十分之六

四匁四分



五匁五分

上品 百斤 金拾貳圓五拾貳錢  
 中品 全 金拾九圓拾四錢



魷魚

清音「イウイー」 和名「むらめ」

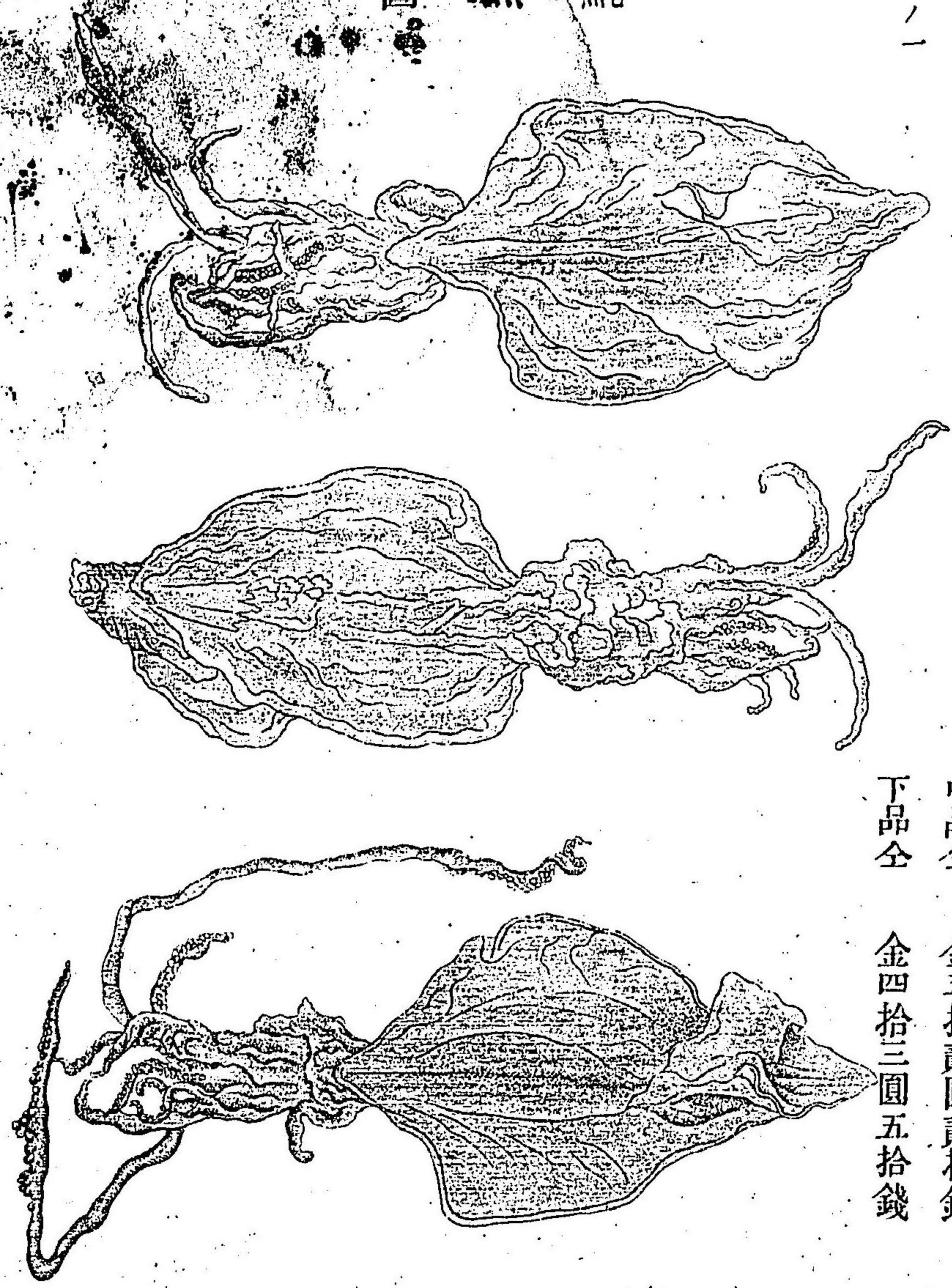
魷魚ハ又油魚とも稱せ清國の俗名書類もあれども未だ本草諸書よ之を見ず蓋し俗稱からん實物を驗するは柔魚類より製せしむるゆゑにして烏賊より造れる螟蚶とハ異れり茲に示すものハ清國中魷魚著名の產地ふる廣東省のものと及び福建省の産にして大小の二品あり俱に劍先キ鯛と同種にして貿易上一番の記号ある者是より製法ハ胴を剖き臓腑を去り軟骨を其儘に存し糸を吊り日乾したる者にして色澤形状ハ我中國九州の産の如くは美ふらむ毎歲香港へ輸入の額ハ大者ハ約ね廿万斤小者ハ約ね十五万斤にして香

味より分輸め地方ハ江蘇省金山盛京省牛莊福建省及ハ呂宋等處より魷魚の品位并は風味ハ螟蚶より優るも雖も素も常菜に供せざる者あるが故に需用の量ハ頗る寡少かり荷作ハ篋篋に入れ蓆にて蓋をふし藤蔓にて之を括るその大荷一個ハ百二十斤を定量とす用法ハ夫ハ多く絲を切り小ハ之を片に切り肉絲同しく炒るを小炒法と云ふ先づ湯を注ぎ火に上せて後大鍋に油を入れ急煎し烟を生むる時肉を先きよし魚を後より鍋に入れて扒筭し微しく冷水を點して炒動し肉の白色に變むる時より離して碗に貯ふるあり此他佛手尤魚千張尤魚等の料理法あり



四分ノ一

魷魚圖



上品百斤 金六拾九圓六拾錢  
中品全 金五拾貳圓貳拾錢  
下品全 金四拾三圓五拾錢

魷鮪 清音「ミンプシヤン」和名「かふつまいか」

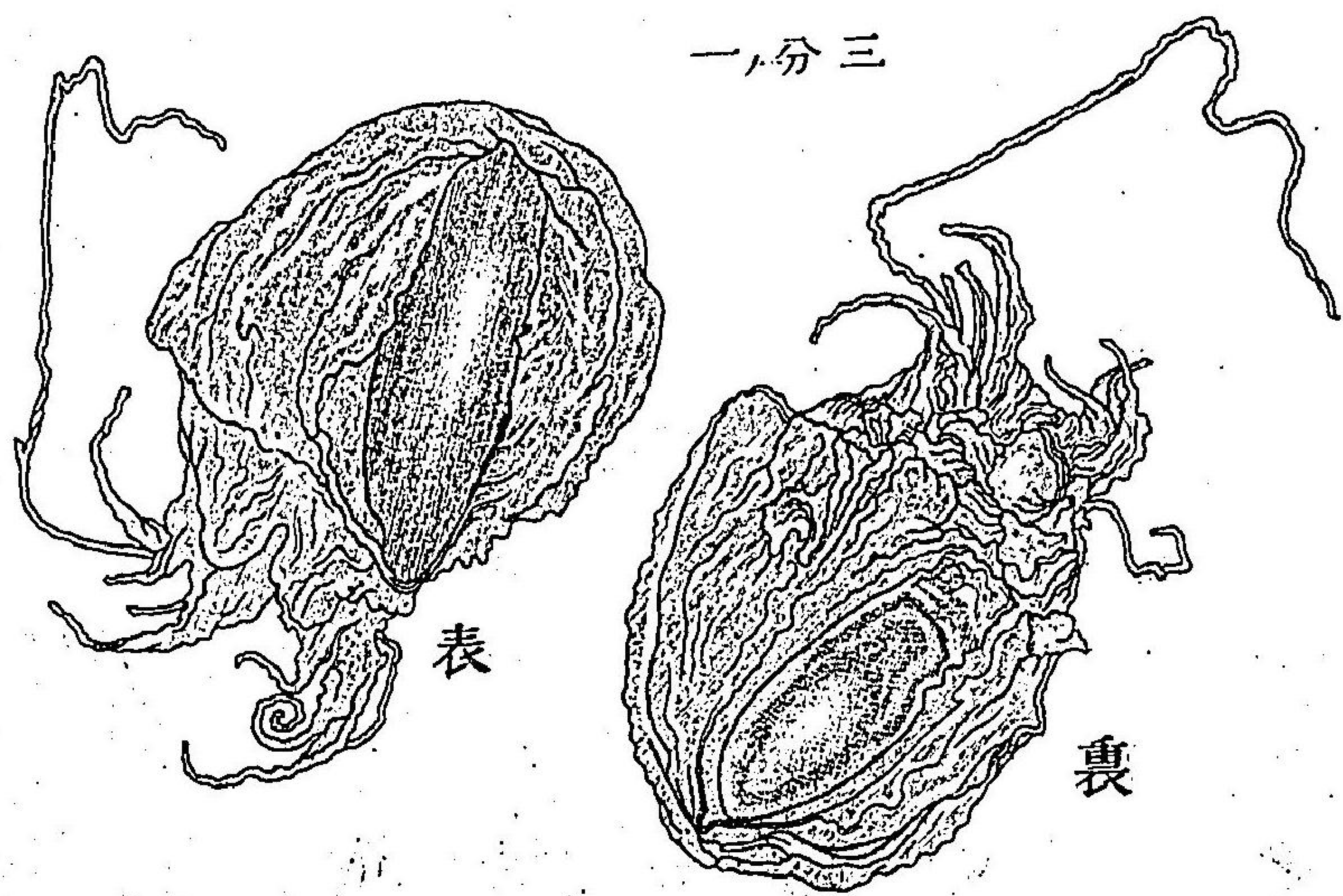
州府志は本草綱目は淡乾の者を鮪鮪と爲すとあり福  
州府志は魷鮪乾とあり今香港にてこれを墨魚とも  
稱す即ち邦俗の謂ふ甲附鰭なり甲附鰭といふハ烏賊  
の胴を剖きたるまゝ海鰓を去らば乾製しる者  
ありとも茲に示す浙江省寧波府の産ハ清國に於て古  
來有名ふると價格の廉賤ふるに因り需用頗る多くそ  
の産額甚だ夥くして現に毎歲大約一千万斤を出だす  
専ら四川湖南湖北河南福建の六省に於て家常の食菜  
に供する爲め之を需用とすといふ邦人夙に鰭を輸出す  
れども此の如く需用最大ふる甲附鰭を出ださざりし



幸<sup>さい</sup>は近年<sup>しんねん</sup>西海<sup>せいかい</sup>の兩三縣<sup>りゅうさんけん</sup>は於<sup>お</sup>て之<sup>これ</sup>を輸出<sup>しゅつしゆ</sup>するあるも尚<sup>なほ</sup>ほ甚<sup>たゞ</sup>だ僅々<sup>けんけん</sup>たるハ眞<sup>まこと</sup>は遺憾<sup>いんげん</sup>といふべし因<sup>よ</sup>て將來<sup>しやうらい</sup>盛<sup>さか</sup>む之<sup>これ</sup>を輸出<sup>しゅつしゆ</sup>し以<sup>もつ</sup>て彼<sup>か</sup>の寧波<sup>ねいぱ</sup>産<sup>さん</sup>一千斤<sup>せんねん</sup>の販額<sup>ばんがく</sup>と大差<sup>たいさ</sup>ふきは至<sup>いた</sup>らんことを望<sup>のぞ</sup>む荷作<sup>かさく</sup>ハ筏<sup>か</sup>篋<sup>か</sup>に入<sup>い</sup>れ下等<sup>かたじけなく</sup>の麻繩<sup>あさなわ</sup>にて括<sup>くわ</sup>る荷<sup>か</sup>一個<sup>いっかく</sup>ハ百六十斤<sup>ひゃくろくじゅうねん</sup>中<sup>ちゆう</sup>を定量<sup>ていりやう</sup>とす

養 蝮 蟻

一分三



上品<sup>じゆんぴん</sup>斤<sup>ねん</sup>金九圓四錢八厘  
 中品<sup>ちゆうひん</sup>斤<sup>ねん</sup>金八圓八拾七錢四厘

墨魚

清音「モエイ」

和名「ほい」

南越志<sup>なんえつし</sup>曰<sup>い</sup>く烏賊<sup>いか</sup>墨<sup>すみ</sup>を懐<sup>いだ</sup>き禮<sup>れい</sup>を知<sup>し</sup>ると墨魚<sup>すみぎよ</sup>の名蓋<sup>なまげ</sup>此<sup>こゝ</sup>に起<sup>お</sup>る即<sup>すなは</sup>ち本邦<sup>ほんぱう</sup>の烏賊<sup>いか</sup>あり茲<sup>こゝ</sup>に示<sup>し</sup>すもの大小<sup>たいせう</sup>二種<sup>にしゆ</sup>あり大<sup>おほ</sup>い小<sup>こ</sup>いはりいかまして皆<sup>みな</sup>海螵蛸<sup>かいぼうしやく</sup>嘴<sup>くちばし</sup>及び眼球<sup>がんきゅう</sup>を去<sup>おと</sup>す小者<sup>こしや</sup>ハ眼球<sup>がんきゅう</sup>直<sup>ただ</sup>に乾燥<sup>かんざう</sup>したるものよして寧波<sup>ねいぱ</sup>府志<sup>ふし</sup>の墨魚<sup>すみぎよ</sup>乾<sup>かん</sup>これに當<sup>あた</sup>る今<sup>いま</sup>上海<sup>しやanghai</sup>にてハ之<sup>これ</sup>を蝦蟇<sup>しやまが</sup>養<sup>やう</sup>香港<sup>しやうかう</sup>にてハ之<sup>これ</sup>を墨魚<sup>すみぎよ</sup>と稱<sup>なづ</sup>き而<sup>しか</sup>してその小者<sup>こしや</sup>ハ麵棒<sup>めんぼう</sup>の如<sup>ごと</sup>きものよして歴平<sup>れいへい</sup>せし痕跡<sup>あとせき</sup>あり平<sup>へい</sup>よして薄<sup>うす</sup>く加<sup>く</sup>ふるに濕氣<sup>しつけき</sup>は感<sup>かん</sup>じ腐敗<sup>ふはい</sup>するを防<sup>ふせ</sup>ぐを爲<sup>た</sup>めを將<sup>まさ</sup>た夫<sup>ふ</sup>の海<sup>うみ</sup>參<sup>ま</sup>を製<sup>せい</sup>するが如<sup>ごと</sup>く收斂<sup>しゆれん</sup>防腐<sup>ふふ</sup>せしむる爲<sup>た</sup>め用<sup>もち</sup>ふるその裏面<sup>うらめん</sup>は天然<sup>てんぜん</sup>の白粉<sup>はくふん</sup>と異<sup>こと</sup>なる石灰<sup>はいがい</sup>の如<sup>ごと</sup>きものを附著<sup>ふちやく</sup>



潮州廣東

香港の各埠

より毎歳産

出の額ハ大

約十萬斤

りて該港よ

分輸の地

方江蘇浙

江蘇京の三

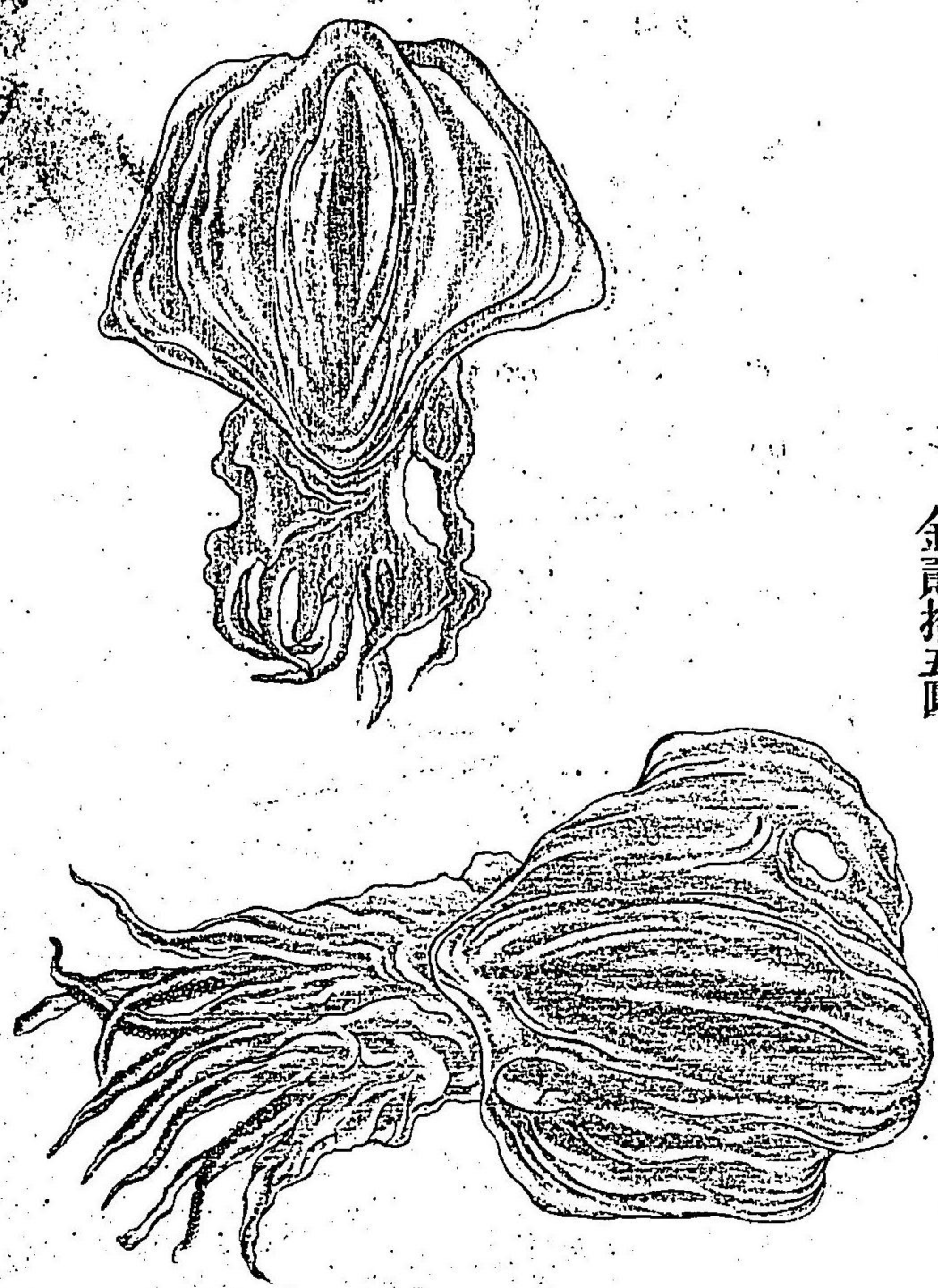
省及び温未

ありと也

墨魚圖

上品百斤 金三拾圓

中品全 金貳拾五圓



鹹烏賊

清音「アンウザ」

和名「ほいか」

鹹烏賊、醃製の烏賊を謂ふ即ち烏賊の腸并は鰓を  
 去りて全體のまゝを製せし者にして其色紫黄なり茲  
 を示すハ浙江省寧波府の産にして清國中此地の物を  
 以て著名とふ其の毎歳の出額ハ大約五十萬斤より  
 て銷路ハ各省一般にあり又「アンウザ」と稱し同府より  
 生鮮のものを四方へ出さるるその重なる銷路ハ江蘇省  
 によりてこの販額ハ毎歳約千五百万斤の多き及ぶ  
 是れ廣く民人の常菜と供する故なり本邦烏賊の産は  
 乏しりらば多漁の際往々生鮮を販ぐは苦む地方あ  
 り若し之を醃製する或ハ螟蝻を造らば則ち徒



餒敗せしむる憂おく而も清國へ輸出して好利を收む  
るを得べし

上品百斤 金拾貳圓六厘  
中品全 金拾圓七拾八錢八厘

鹹烏賊圖



鮮烏賊

上品百斤 金三圓四拾八錢  
中品全 金壹圓七拾四錢

烏賊卵

清音「ウザレン」

和名「ウチ」

烏賊卵は本草綱目拾遺に烏賊蛋登萊に産せし乃ち烏賊  
腹中の卵とあれども是れその卵とあらば此物も烏賊  
類の体内にありて粘液を分泌する一種の腺より邦俗  
之を「ウチ」のきんもまた「ウチ」とも稱す從來烏賊を  
割く者毎に得る所ふれとも皆空しくこれを廢棄せり  
唯近年長州にて僅にこれを製し長崎を経て清國へ輸  
出せる者ありその製法も新鮮なる烏賊を割き内部の  
「ウチ」を取りて木綿糸に貫き竹竿に懸け列ねて日  
光に八日乃至十日間乾燥するのみ茲に示すも浙江省  
寧波府の産にしてその出額も毎歲約ね五万斤あり而



して需用も湖南湖北四川江西の四省に在りて本邦各地乾烏賊或ハ鰾を製するの處冀くハ長門人の如く徒まこれに廢棄し附せば以て空しく利用し供まべし

烏賊卵圖

上品斤 金拾五圓六拾六錢

中品斤 金拾三圓九拾貳錢

八ノ分十



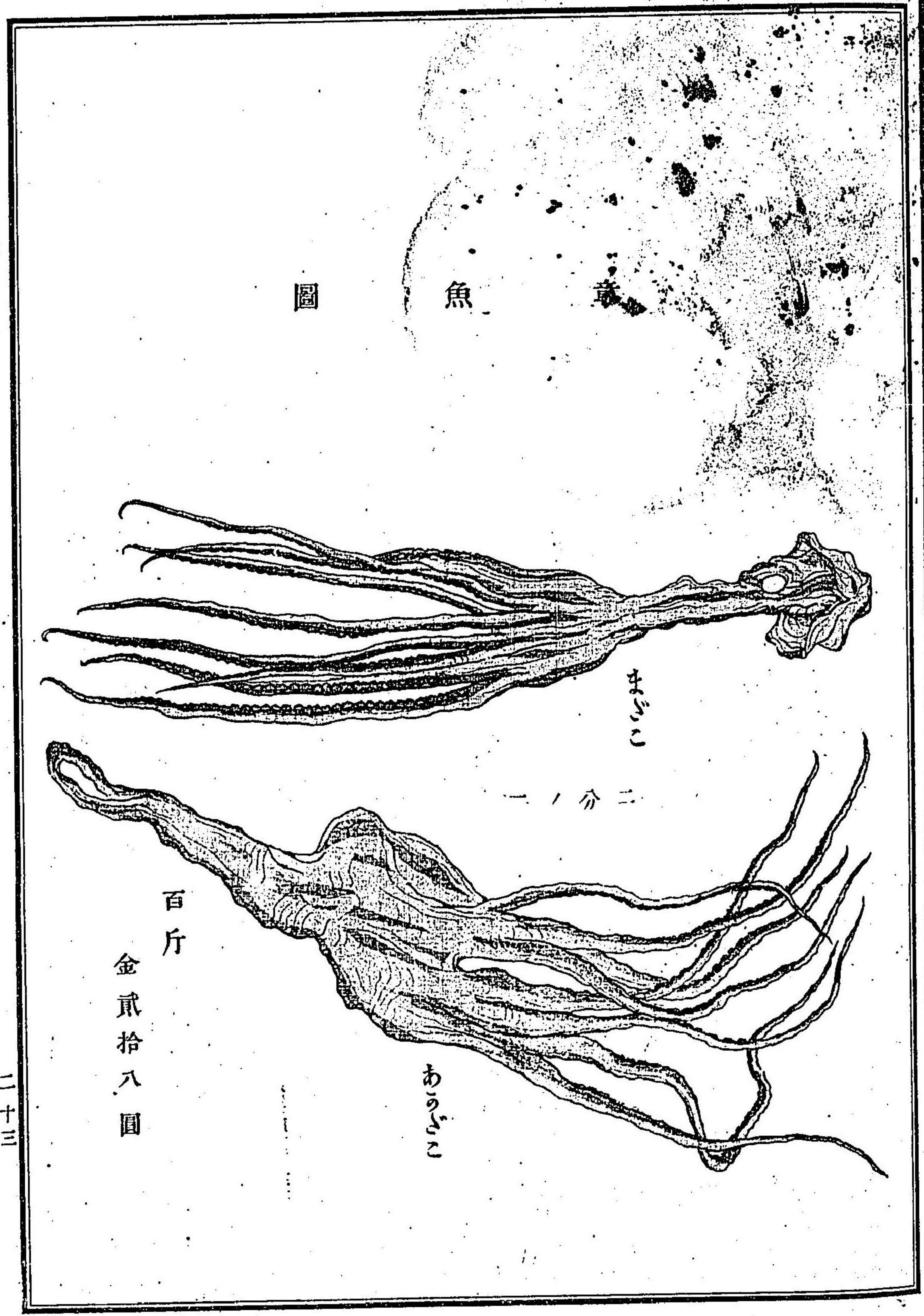
章魚

音 子アユイ 和名 「たこ」

本草綱目曰く章魚は南海に生ず形烏賊の如くよし大く八足あり閩粵の人多く鮮ある者を採て薑醋を以て食ふ味水母の如しと又臺灣縣志に章魚は身圓く首に八脚ありて縮聚す中は當て口あり脚上は窩あり卵の如し歷々章を成すとあり多くは南海に産するものにして種類また少からず茲に示す所の腊品は二種あり一は「まご」の兒一は「あかご」の小あるものとす頭腹を開き塩乾せるものにして重は清國商人の嗜食する所といふ本邦も亦古より乾章魚を珍賞せしこと延喜主計式に讃岐肥後より乾鮓隠岐より鮓腊を進むとあ



れは貴尊の食饌にも供せしを知るべし然るは近年人  
 智の開くるに随ひて此等の不消化品は世人の厭ふ所  
 とあり爲めは夫の仙臺の名産ある志津川乾章魚の如  
 きは殆どその販路あきま苦しむと聞く此物は素より  
 滋養の質は富めるものならずと雖も亦之復不消化  
 を以て撰斥すべからずその消化不消化は概ね料理法  
 の如何に在り現は廣東省各地より香港へ渡入するも  
 の毎歳大約十二万斤の多額にして漢港より更に之を  
 盛京湖北の兩省及び他の各埠へ分輸するもの亦た頗  
 る多し故に邦人若し章魚の小あるを撰ひ本品の如く  
 製する時は將來販路は窮するの憂あきま至らん





鮑魚

清音「バオユイ」

和名「とこぶし」

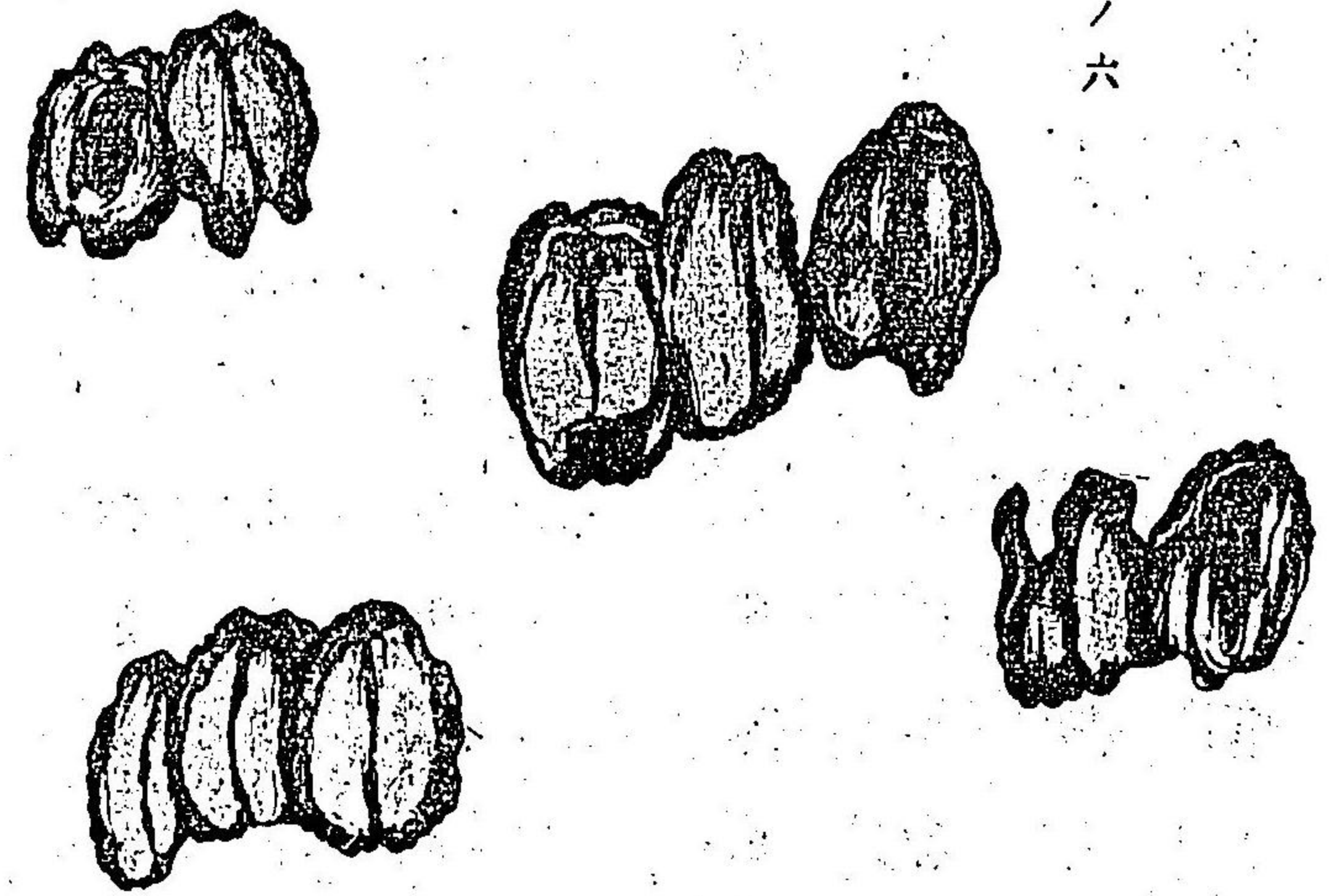
倭名抄に鮑一名は鮑和名阿和比とし新撰字鏡に鮑  
 阿波比とあり本邦の俗間鮑或は鮑を「あび」に充つるこ  
 と久し而して鮑は本草綱目は乾魚ありとあるより後  
 の學者只管これに拘泥して「あび」に鮑を用ふるは誤  
 れり。鮑或は石決明とすべしと辨せり又蘭山翁は本草  
 啓蒙に鮑を「とぶし」に充てり是れ蘇頌時珍石決明と  
 鮑と同一種二類とあせるに因るものにして俱に推測  
 の説を免れず然るに這般清國より來れる實物を  
 視すれば鮑魚は即ち「とぶし」にして「あび」に非らず思ふに  
 清國の鮑も形總て小く諸書の説皆大さ掌の如しとあ

り我「とぶし」に「あび」との如く大差あることを見ず故に  
 來特「あび」に「あび」を區別せし證據なく等しく鮑或  
 石決明とし殊に近時に至ては鮑魚と稱するを常と  
 す然れば本品は鮑魚の名あるハ素より怪しむに足ら  
 ず清國通商事情は日く干鮑ハ清人鮑魚と稱す此品南  
 海に産す質佳あるも形甚ぞ小あり截て薄片とあし片  
 々相連接せしむ需用者ハ内部に腐氣を藏するの懸念  
 あきを喜べりと諡し形甚ぞ小ありといふハ「とぶし」に  
 て則ち茲に示す所の廣東産のものと同ありとす是  
 れ大さ一寸内外の物を取り殻を去り臟腑の附きとる  
 まゝ煮て之を三枚に漉削し乾燥しとるものは係る延



喜大膽式は羽割鮑と稱するものあり本朝食鑑は曰く  
 羽割ハ一片を割開らき一片を連続して之を披らく則  
 ち蝶の羽を振ふか如しと、この鮑魚の製最もこれに殆  
 かし本邦西南の海「こぶし」多しと雖も土人未と此の如  
 く製を加へて以て廣く利益を收むるを知らず殊に本  
 品ハ他の乾鮑の如く全體のま、乾すものなあらざれ  
 ば其の製容易にして又能く乾燥し得るが爲めは貯藏  
 も久きま堪えん西南の浦人宜しくこの製を加へ清國  
 へ輸出すべし現は毎歲廣東省より香港へ輸入の額ハ  
 大約一方斤にして香港より分輸の地方ハ重は江蘇福  
 建浙江等の數省をりとする

鮑魚圖



十分ノ六

百斤

金六拾圓



帶子

浦音

「ドイツ」

和名

「たいらぎのおび」

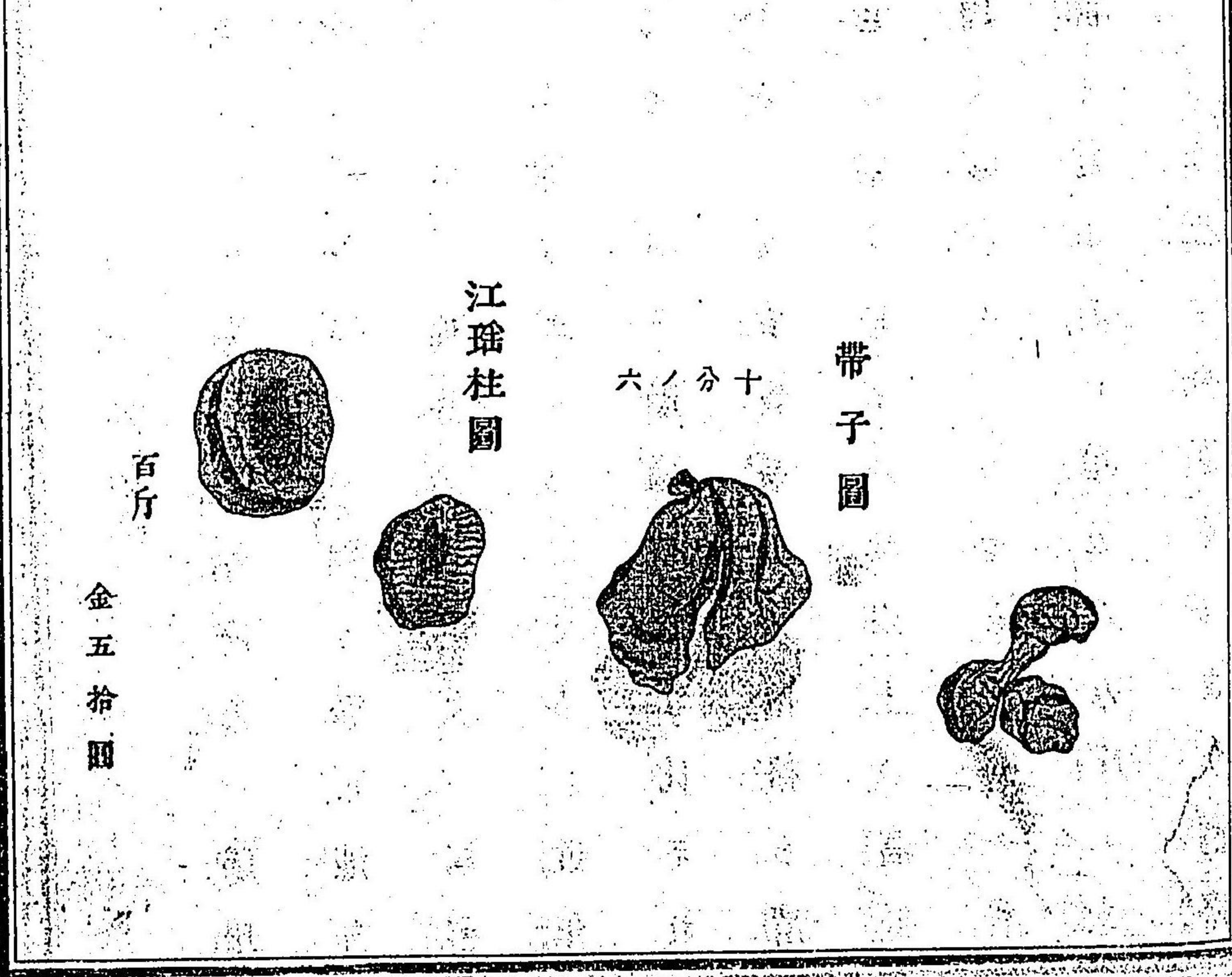
然犀志は東坡嘗て江瑤柱と聞の荔枝を以て南中の尤  
 物と爲すとあり大は其の美味を稱揚せるありこの帶  
 子も江瑤柱の一名と云す者もあれども本朝食鑑は蛟  
 も柱あり白圓まして玉の如く大あるは味極めて美  
 り其肉腥鞞まして食らふは堪へずその帶膜白舌は味  
 稍々好し世俗白柱を取て細ま切て片と云すとあり魚  
 鑑は「たいらぎ」の殻の中は二柱あり一は大きく一は小ありと  
 あり又水族志は「たいらぎ」の子の條は帶子と云すは「たいらぎ」の  
 の語海録は丁伽囉國の土産は魚翅海參鮑魚帶子云々  
 帶子ハ角帶あり形江瑤柱の若しとあり則ち前の三説

と胎齋の寶物と據て考がふるは帶子ハその一名は非  
 りずし丈夫の白舌或ハ角帶と稱する一部の名とるの  
 如し因て江瑤を解剖實驗するは果して肉桂の側は二  
 箇の白舌とも稱まべきものありて筋毛の根をあせり  
 然れば世の割烹家若しくハこれを製する者若し此白  
 舌を乾製する時ハその益少きはあらざらん且その筋  
 毛の如きも歐洲は於てハ之を流蘇手袋の如きもの  
 つくるは一種愛すべき天然の美色を具ふるの故は常  
 は高價を以て販く所あり邦人また之をも利用するは  
 至ればその利愈々大ならんとす茲は示すものハ南  
 の産まして二品あり即ち圓柱と帶まして俱は煮乾せ



る者とす江瑤柱ハ上等の料理ニ用ふることも多く大小  
 碗ニ拘わらず或ハ鶏絲肉絲を用ひて混合す但先づ  
 湯を注ぎ二三時間を経て裂きて絲状とまじ再び漂す  
 水以てし時ニ臨み肉絲と共に鍋に入れて微炒し  
 即ち汁を澆ぐ必しも燉せず總べて汁を帶ぶるを佳  
 とす平常ハ多く用ひず毎歲南洋産の香港へ輸入する  
 額ハ大約一万斤にして諛港より江蘇浙江廣東の各  
 埠及び新嘉坡へ分輸す本邦近年輸出する伊多羅貝の  
 柱の如き清人之ハ江瑤柱の名を附し賣買すと雖も近  
 時西海に於て眞の江瑤柱及び帶子を輸出せんと企つ  
 る者ありと云ふ而して本品ハ他柱に比すれハ産

地廣く採收  
 限あり然るは清國に於  
 てハ之を養成するにや  
 淵鑑類函老學庵筆記を  
 ひきて曰く明州の江瑤  
 二種あり大者ハ江瑤  
 小者ハ沙瑤沙瑤ハ種  
 へし年を逾るればま  
 江瑤と成るとあり邦人  
 宜しく之を試み以て天  
 産の缺を補ふべし



帶子圖

江瑤柱圖

百斤

金五拾圓



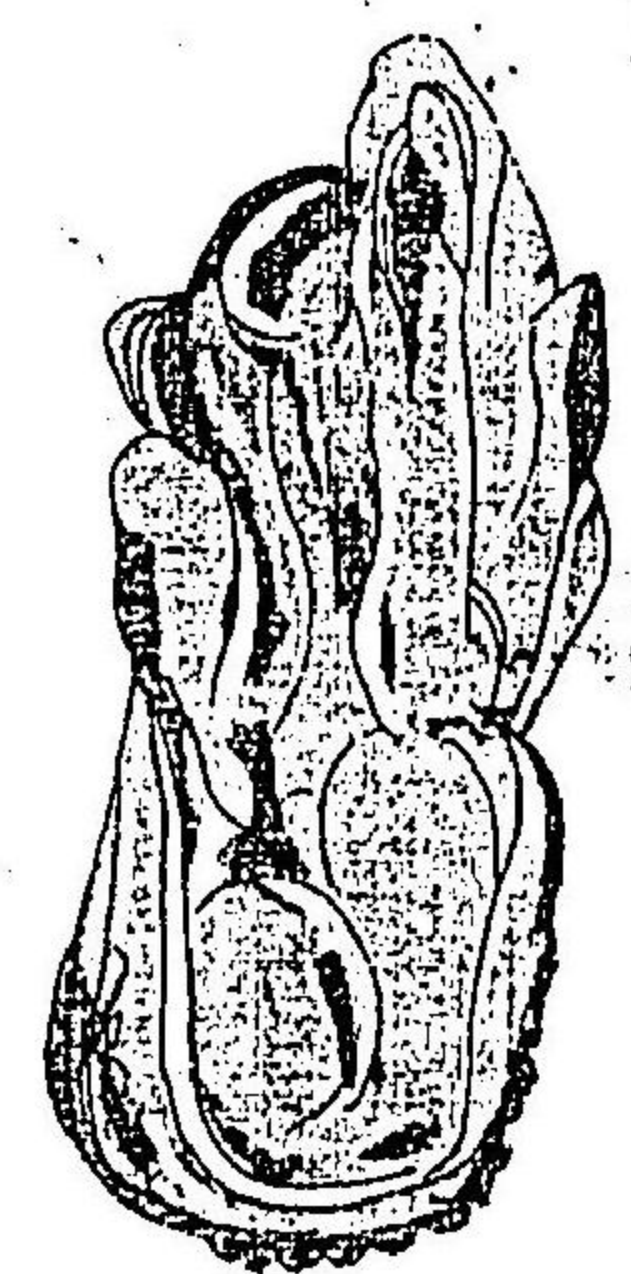
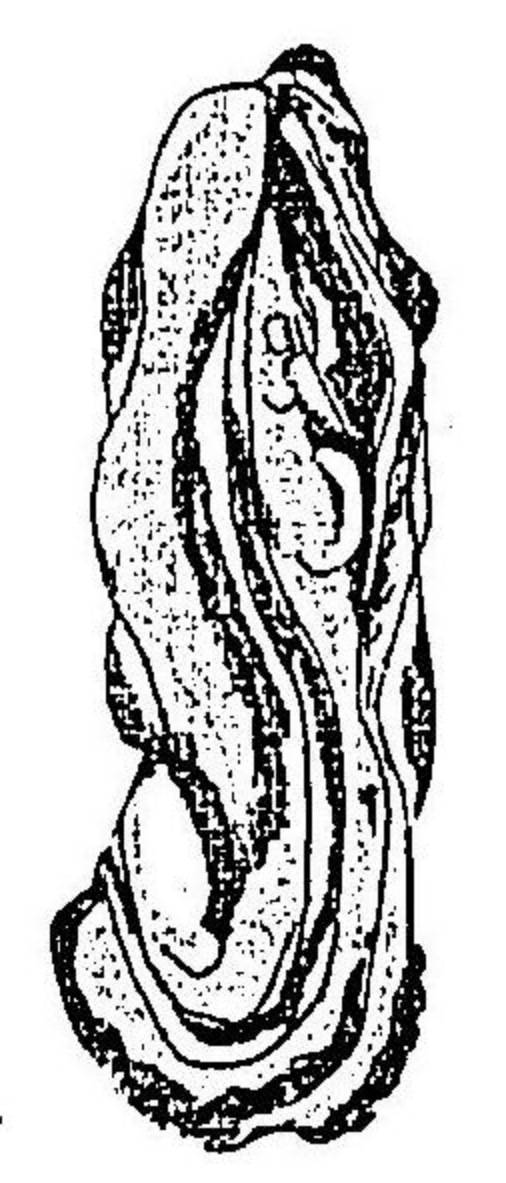
蠔乾

清音 アウキエニ 和名 ぼしがき

蠔乾とは即ち乾蠔にして多くは廣東省廣州府及び瓊州府より製出せし其量毎歲約ね三万斤あり特に廣東地方の人民好みて之を食す其需用ハ廣東及び廣東人居留の地ニ限るを以て素より多量を要することあり近年本邦より之を輸出せざるものあり船齋の物は比まれハ形質稍劣りて乾燥充分ならず其貿易上の價格と清國内杜蠔杖獲の多寡ニ由り毎ニ拾七八圓以上の高低あり又鮮蠔と稱し蠔肉を販賣せざるものありその浙江省寧波府より産せざる額と毎年約ね拾五六万斤及ふといふ又近時我長崎より鮮蠔を輸送せざるあり價格

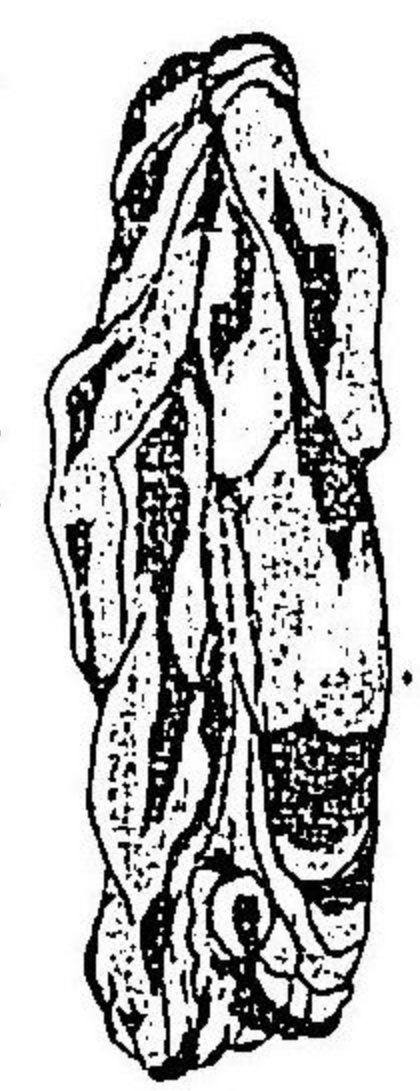
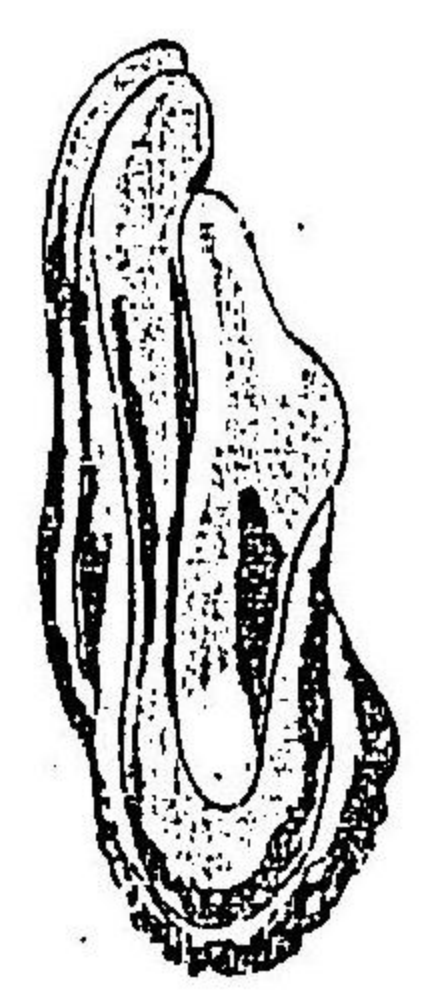
百斤より大きハ貳圓五拾錢許小ハ壹圓七拾錢許にして需用は江蘇省及び各港一般に在り此鮮蠔亦と廣東人の食料と西洋料理に消費せざるを以て最も多し

蠔乾圖



十分ノ九

上品百斤 金五拾貳圓貳拾錢  
 中品全 金三拾四圓八拾錢





蠟 鼓

清音 「ハオチ」

和名 「ミソづけはしりき」

蠟鼓は乾蠟の一にして色油の如く微な味噌の臭あり  
 味濃厚にして稍鹹し水朝食鑑の華和異同辨に鼓ハ納  
 豆鼓汁は味噌の番汁に似て熬油を入るとあり居家必  
 用は扱きハ鼓汁ハ鼓三斗に清麻油三升を入れ熬て烟  
 を断としめ香熟まるを度とし又一升の熟油を之は拌  
 ぜ飴に上せよく蒸して後ち日ハ乾し復と前の如くふ  
 し晒乾して一斗の塩を勻和し搗き碎きて之ハ煎釜の  
 湯汁三斗を入釜の中ハ煎ぎとあり而して其鼓ハ數  
 種ハ扱きハ鼓汁ハ用ふるハ納豆の如きものといふ蓋  
 し蠟鼓ハ牡蠣にこの鼓汁を塗り或ハ之に浸して乾燥

しとるものあり通商彙編ハ香港市上ハ蠟鼓と云ふあ  
 り我北海道より夥しく輸入もせども膏脂の稀薄ふ  
 るより味ま濃厚からば爲めハ廣東産ハ壓きて十分  
 聲價を得るに至らぎ因て廣東産のものを驗するハ形  
 ち稍大にして全肉内黄色の脂油を帯べり然るハその  
 膏脂ハ牡蠣固有のものハあらざして乾燥製造上にて  
 塗抹せしものありと載るあるを以て之を知るべし  
 本品の産地ハ廣東省澳門にして香港輸入の額ハ毎歲  
 約ね二万斤あり又そをより分輸の地方ハ江蘇湖北福  
 建の三省及び呂宋國ありといふ

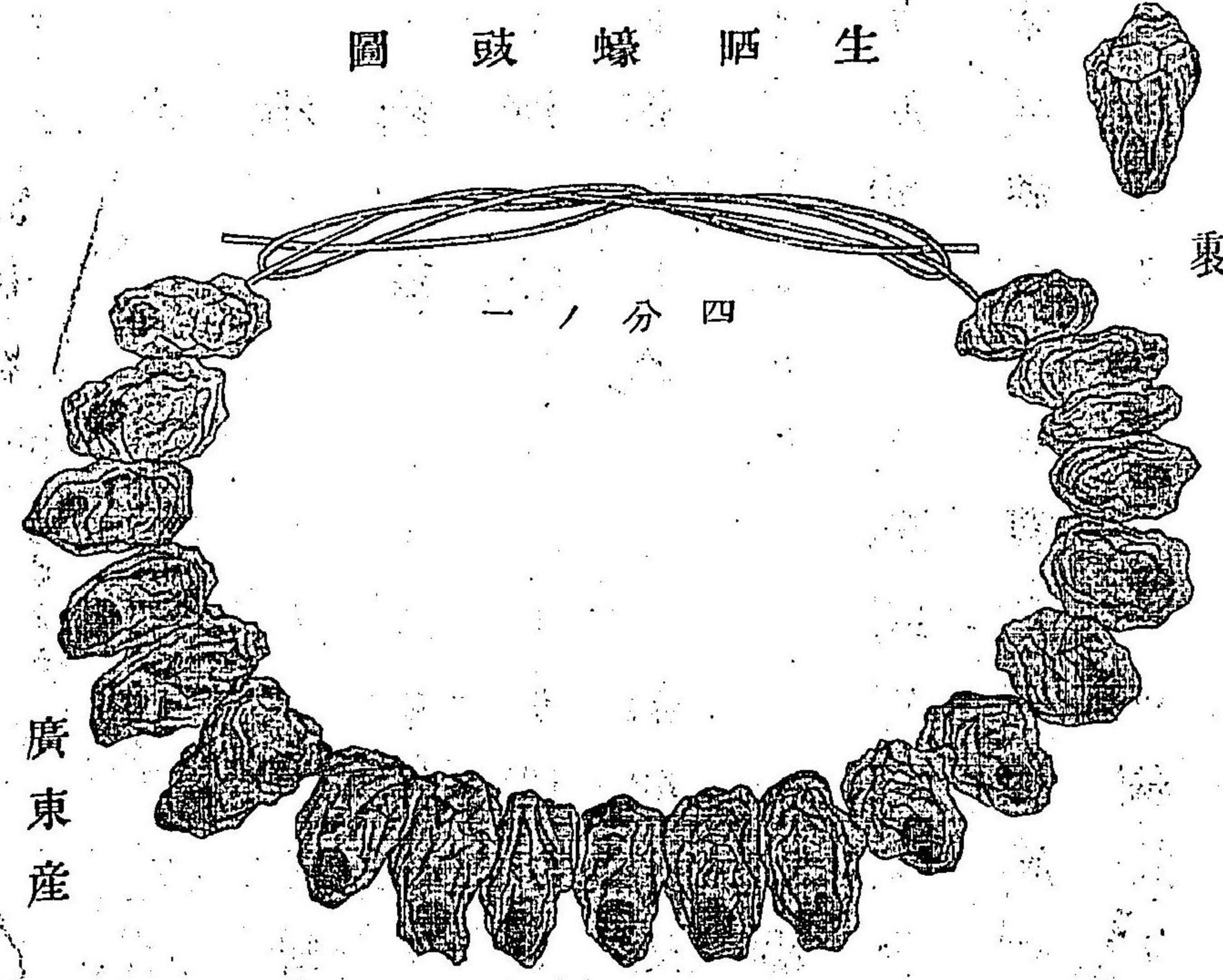


蠟 鼓 圖  
十分六



百斤  
金三拾五圓

生 晒 蠟 鼓 圖



裏

四分一

廣東產

煙 乾

清音  
子ンキエ

和名  
団しあげまき

然 畢志 曰く 煙は 馬刀 似て 殼薄く 長さ二三寸 大き  
 概指の如し 一種 竹節煙 と稱するものありと 竹節煙ハ  
 畧して 竹煙 と稱すること多し 茲に示す所の 乾物ハ 二  
 種あり 即ち 甲も 煙にして 浙江省 寧波府より産し 其の  
 額 毎歲約 七十万斤 あり 各省に於て之を 需用す 又乙  
 竹煙の大なる者 即ち 毛ほまで あり 多くハ 江蘇省 揚州  
 府及び 浙江省 寧波府より産出す 其の額 歲々約 三  
 担 即ち 三十万斤 にして 福建 湖南 江西 湖北 四川 河南 六  
 省の 需用あり 俱に 荷作ハ 篾簍に 入き 下等の 蔴袋に 納  
 き 繩にて 括る 其の大荷 一個も 二百斤を 以て 定量とす



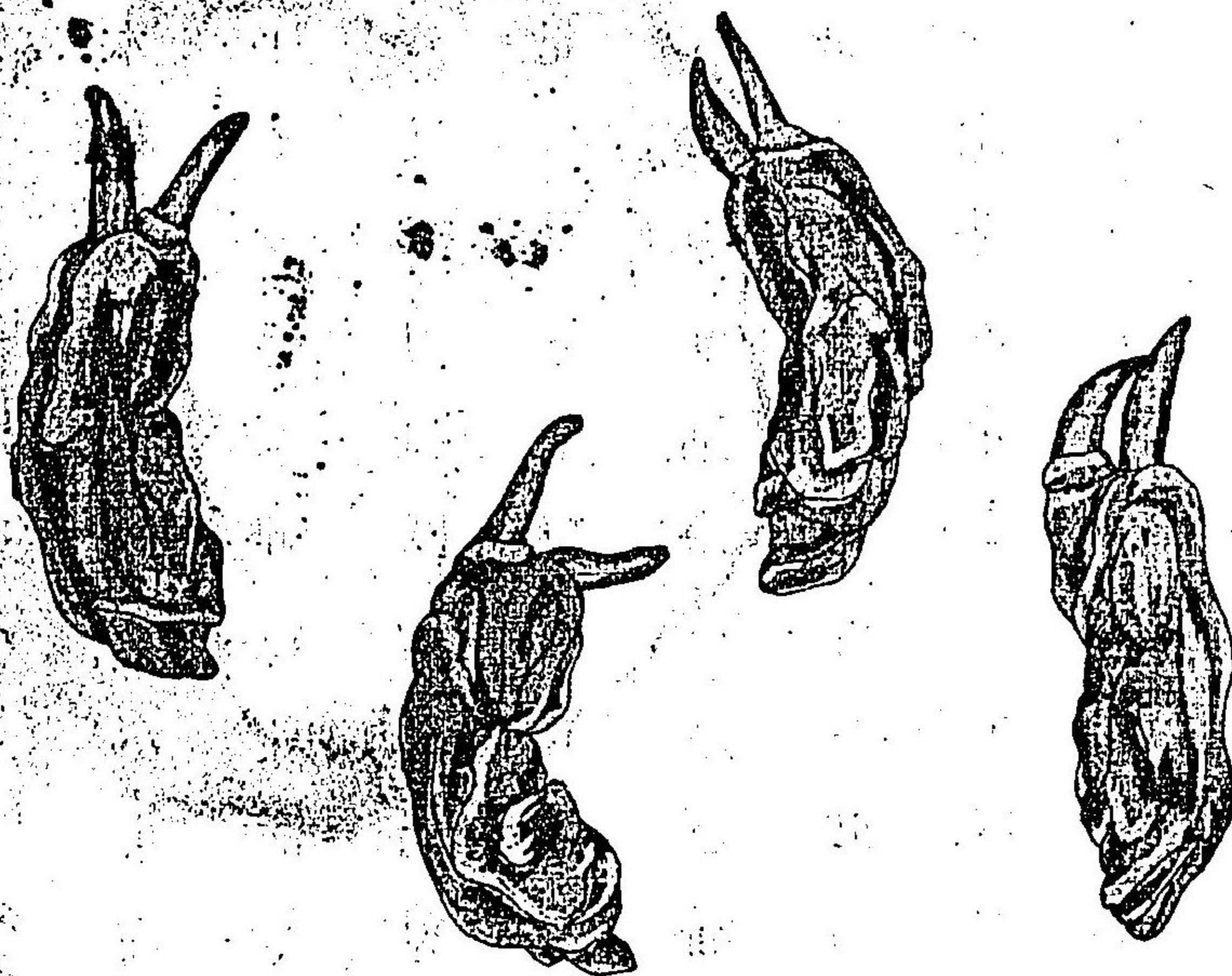
又清俗「センチエオン」と稱し煙の生鮮あるを販じむのあり皆  
 清人日常の食用に供する所あり本邦近來竹煙と煙と  
 の兩種を毎年清國へ輸出せしむるに輸出品の如き  
 唯煙の目を掲ぐるのみ是れその量の尚は少きと因  
 るべし又煙餅と稱する製法あり居家必用と曰ふ煙を  
 能く洗ひ一片は塩十勿の割合にて醃藏し再び洗ひて  
 乾らし布に裹み石にて壓し取出して酒少許を入し尚  
 ほこれに油と薑葱の細判せるもの及び麴芹茴香  
 の類と塩少許を加へて拌勻し瓶に入きて封じ貯ふ時  
 十日ほどして熟せしむる是れかり清人の煙を嗜しむる甚  
 しくその需用盛なる為め近年捕獲度は過ぎ産額頗

減少しとりといふ故に本邦より輸出の額或は將來  
 漸加せしむるべし竹煙ハその産地極めて廣げきど  
 り煙に至りてハその産地は肥筑の海に止まり故に枚  
 量漸より少し近來本局に於て肥筑の間ある有明洋に  
 二ヶ所の養殖試験所を設けしむる亦と其の天産の不  
 屈を補ふ為めあり清國にてハ古來その蕃殖法あり水  
 草綱目并に閩書に於て曰く煙ハ海泥を耘きること  
 と田畝の如くし然して鹹淡水を決雜せしむるハ延ち發生  
 せること苗の如し移して之を他所に種うるハ大なる  
 ハ長さ二三寸とあるその種うる所の畝を煙田と名づ  
 ると邦人由と宜しく之を知るべし



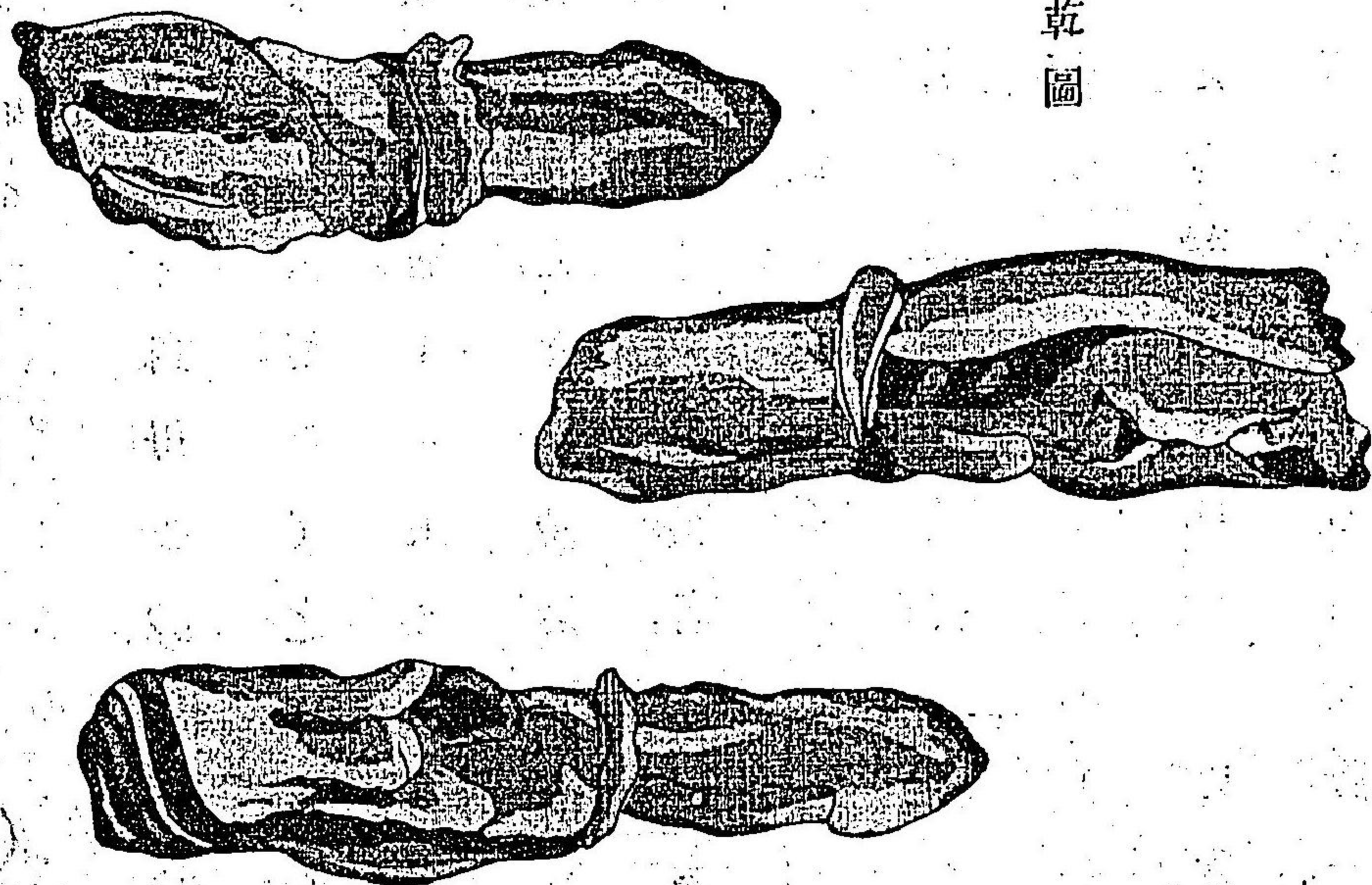
煙乾圖

現形



大百斤 金三拾八圓貳拾八錢

竹煙乾圖



中百斤 金貳拾圓八拾八錢

淡菜

清音「タンツアイ」

和名「いのひ」

本國綱目は淡菜は東海の中は生ぎ珠母に似て一頭  
 小く少毛を啣む味甘美あるより南人好みて之を食ら  
 ふとあり清國貿易指導は淡菜ハ暹羅より來る重は多  
 量の鹽を用いぎて乾燥を支那人之を無鹽菜と名づ  
 くとあり清俗ハ之を補腎の効ありとして富者常は淡  
 食をるが故に即ち此名あるべし茲に示す所の淡菜も  
 亦南海の産よりて本邦の製に於ける如く煮乾したる  
 ものふり我れよりも夙小之を輸出せれども形小よし  
 て品位この品に及ばず清俗ハ之を藥効ありとして食  
 ふのみふらぎ又料理に用ふること鮮ふらば大概一

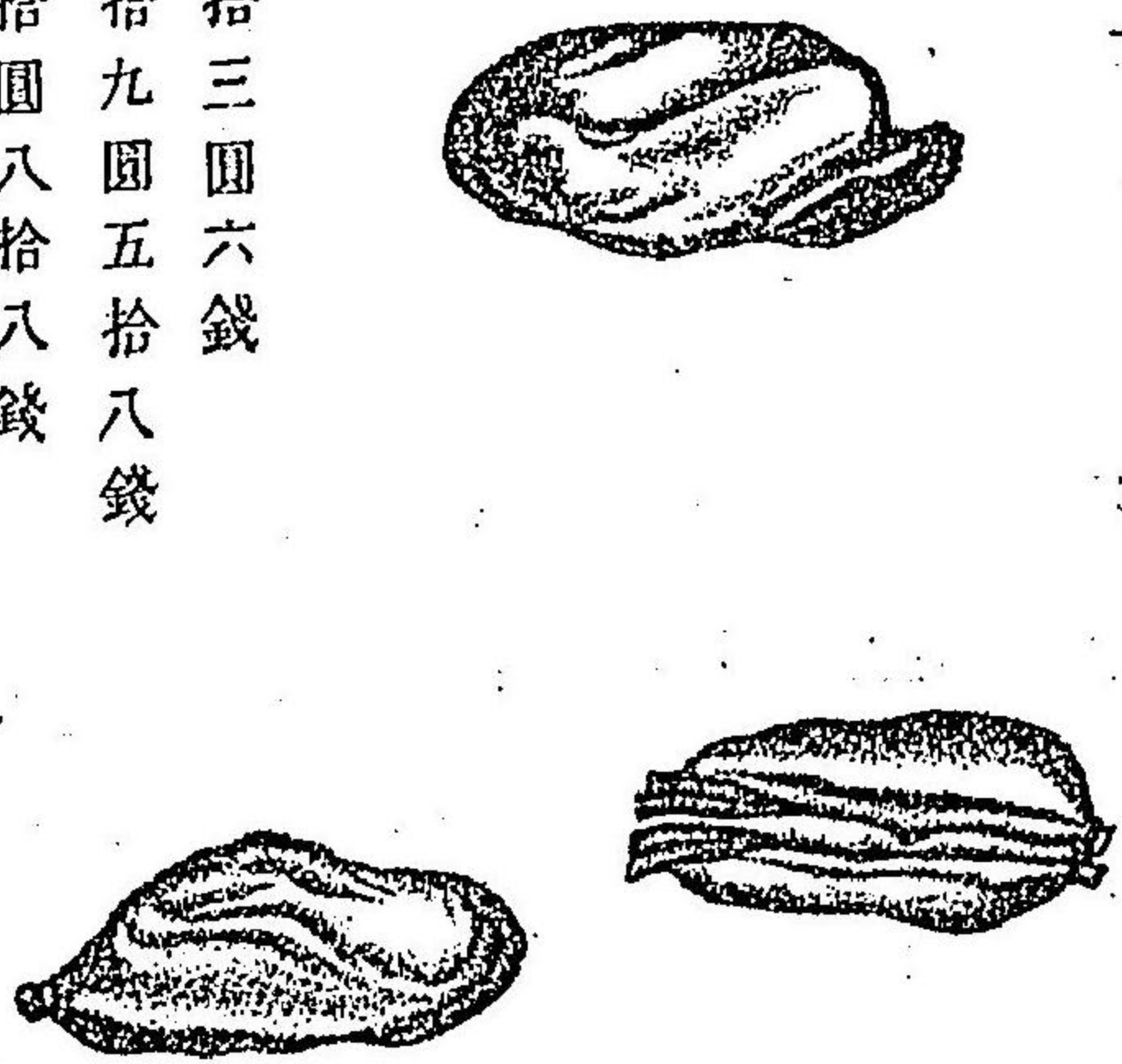


夜微烹して含む所の沙及び汚物を洗ひ去りて蒸し且つ熟煮し後大碗に盛り鶏鴨等の煮汁を澆ぎて食を此を清燉淡菜と稱し又少米と煮熟して後毛を除き再び蘿蔔或ハ紫蘇或ハ冬瓜を入れて同じく煮るときハ味最も佳ふりといふ需用ハ各省一般にあり浙江省寧波府又産する額毎歲約千五百担即ち拾五万斤ふりしを荷作ハ下等の麻袋又容れ篋篋に入れ繩よて括るその大荷一個ハ百五十斤を定量とふ本邦古ハ淡菜を若狭三河より調品として民部省へ納めたること延喜式に見え尚ほ昔人々之を嗜好したるが如しと雖も今ハ單に貿易に供するは過ぎぎして内國の需用

極めて減せり然るは清國の需求ハ幸は近年増加の勢ありハ則ち進て之は供給せざるべからば又佛國「ア井クエロンの法」に倣ひ預じめ人工を以て渠水の天然の蕃殖を補助せざるべからば

淡菜圖

二分一



上品百斤 金三拾三圓六錢  
 中品全 金貳拾九圓五拾八錢  
 下品全 金貳拾圓八拾八錢



鮮蚶子

清音「センハイツ」

和名「あかひ」

蚶子ハ本邦古へ「きざ」近俗の「あかひ」と稱するものあり  
 聞書ハ蚶ハその味甘きを以て故ハ甘ハ従ふト又本朝  
 食鑑ハ蚶肉ハ赤色コレを煮ルハ深紅色ハ變ず故ハ赤  
 貝と稱すトあり淵鑑類函ハ瓦屋子南中の舊呼を蚶子  
 とす殻中紫色の肉ありて腹ハ滿つ廣人尤も之を重す  
 多く焼きて酒を薦む俗呼びて天麩灸とすと見え尤  
 リ此鮮介を多く出さきハ浙江省寧波府よりてその産  
 額ハ毎歲僅ハ二千斤ハ過ぎざれどもその需用ハ江蘇  
 福建の兩省ハ涉れりこの物ハ本邦各地ハ多けれども  
 殊ハ攝泉及び播州の海ハ多し爲めハ輓近これを清國

へ輸送するもの漸く多量ハ及べりといふ因てその輸  
 額を増し將來減耗の憂を防がんハ豫てこれが養殖  
 の法ハ亦講せざるべからざれば本草綱目ハ蚶ハ海田之を  
 種ハ蚶田と謂ふトあり幸ハ近年ハ出雲伯耆備後  
 ハ於てハ既ハ蚶田の設けあり然れどもその法未だ精  
 しあらざりて往々害物の爲めハ蕃殖を妨げらるト  
 いふ淵鑑類函ハ曰く青郎魚ハ形ハ海鰯類ハ大齒  
 ありること鐵鋸の如く螺蛤を嚼みて粉ト成す海濱の人  
 蚶苗を塘深の間ハ養へバ青郎魚潮ハ随ひ入て呑嚼し  
 殆ト盡くすとあり是れ猶ハ鰻魚の幼蝸を害する如  
 養殖者まゝ須く知るべし



上品 百斤 金六圓九拾六錢  
 中品 同 金五圓貳拾貳錢

干青螺 清音「カンチンル」 和名「ほしうはまか」

清國よりの説明書は據れハ本品ハ江蘇省蘇州府の河  
 産田螺類の肉を乾燥せしものふりと謂ふ青螺ハ本草  
 綱目の蝸贏の條ハ處々湖溪ハ之あり江夏漢沔尤も多  
 し其指頭の如くにして殻田螺より厚く唯泥水を食  
 ぶ春月人采て鍋中ハ置き之を蒸せばその肉自ら出  
 ず糟ハ烹糟ハ烹て食らふ清明の後その中ハ蟲あり用  
 じ堪べどとある是ふり又八閩通志ハ溪螺ハ田螺ハ似

て春小く長し淡水ハ出づとあり邵武府志ハ溪螺溪澗  
 中ハ生ぎ田螺ハ似て差小く尾亦た稍尖る食らふべ  
 くとあるもまた此青螺をいふものなりて我「あはまか」即  
 ち田螺也當る但綱目ハ青螺ハ色翡翠の如しとあるハ  
 我「あはまか」介なしてこれと異なるふり茲ハ示をハ煮乾した  
 るも「あはまか」にして身の色青く大き小指頭の如し毎歲蘇州  
 府より産する額約ね二千斤なりてその銷路ハ僅ハ省  
 中の料理ハ用ふるハ過ぎばといふ本邦到處の河川池  
 沼小渠概ねこれ産せざるふしと雖も未だ之を用ふ  
 るを知らざ若し清國の法ハ倣ひこれを製して料理ハ  
 供する時ハ或ハ一種の好食品たるも知るべあらむ



干青螺圖

百斤  
金拾七圓四拾錢

現形



放大圖



土蛛

清音「トチエ」

和名「むぎにふ」

淮南府志云土蛛螺泥聞書云土貼即浙人土鐵と名づく  
 行厨集云吐味此物又本草綱目拾遺云曰吐鐵者海  
 中の螺属ふり大を指の如く中腸あり凝膏の如くま  
 して白し殻中の膏ハ本身より大きく且つ光明潔白ま  
 して愛をべし姑蘇の人客も享して下酒を佐く海錯の  
 上品たり一名ハ麥螺一名ハ梅螺寧波一産する者ハ大  
 まして多脂あり鹽を以てその涎を去れハ便ち縮む食  
 らふべしと大清一統志云吐鐵状ち蝸も類して殻薄く  
 舌を吐き沙を啣む沙の黒きこと鐵の如し桃花の時ま  
 至て始めて之を吐く味乃ち美あり醃して之を食らふ

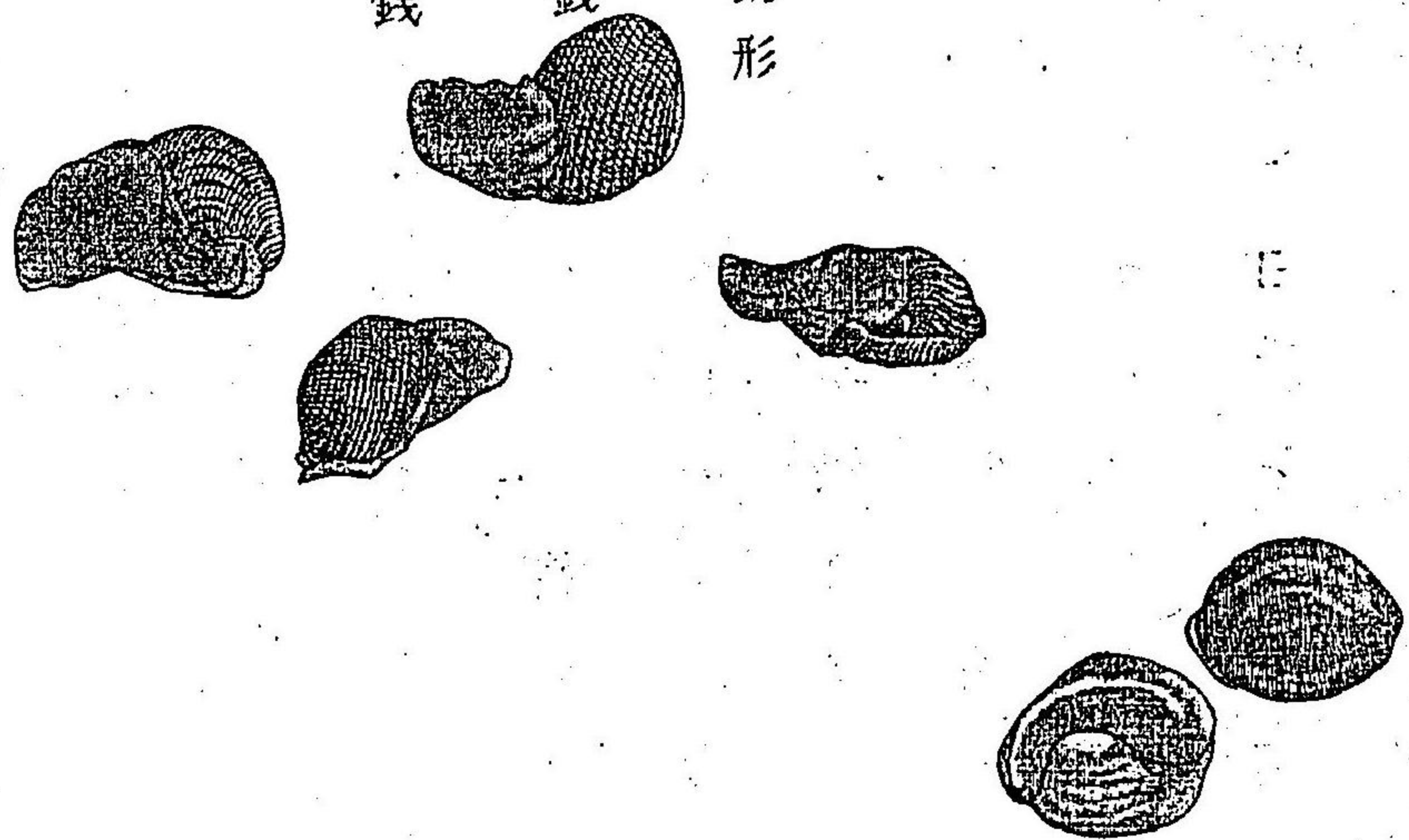


とあり今之を清國産火酒浸の實物と清俗名書に徴せ  
るに是れ本邦に於て「むぎよふ」と稱する螺類ふりとす故に庶  
物類纂に土鐵を指甲螺と同一にふしたるハ誤あり大  
さる七分許にして舌の色も蒼黒く殻甚だ薄し夫の拾  
遺に海錯の上品と稱れども現時各州の需用者ハ概そ  
るに僻地下等人民を多しとを専ら醃藏して食料に供  
小但し福州にてハ醃藏或ハ糟浸し寧波にてハ燒酒に  
浸け白糖を加へて之を製を各省一般の需用あり浙江  
省一歳の出額も大約十萬斤を下らば荷作ら壺に容れ  
箎を用ひて包むその大荷一個も百斤を以て定量とい

土 鉄 圖

現 形

上品 百斤  
金三円四十八銭  
中品 全  
金一円七十四銭





五雜俎に曰く海參ハ遼東海濱に之あり一名ハ海男子  
 其性温補人參に適するに足る故に海參と名づくに清  
 國に於て需用する種類ハ甚だ多しと雖も大別し  
 て有刺無刺の二類とすべし概するに有刺海參ハ形  
 大ならず無刺海參ハ有刺の三倍又ハ五倍のもの少か  
 らずりの質小由り價小大差あるなり本草綱目拾遺に  
 海參の質ハ粳糯の二種小分つりの黒膩ある者を尤も  
 佳とす専ら北海に産すと有り藥鑑に海參ハ盛京省奉  
 天府より出づる者を第一とす色黒く肉糯の如くとし  
 て刺多し之を遼參と名く刺參の廣東省より出づるを

廣參と名づく色黄かり福建省より出づる者の皮白く  
 肉粳の如く且つ糙厚にして刺無し之を肥皂と名づく  
 光參の浙江寧波より出づるもの大にして軟かく刺  
 少し之を瓜皮參と名づく品位更に劣れりとあり因て  
 清國に於てはその形小ふるも刺多く色黒くして肉糯  
 の如くふるを貴ぶを知る我北海道のもの之に幾し又  
 海島逸志に海參の名状甚だ多く數十種を下ざらば刺  
 參烏縹を以て最佳とすべしと見ゆれハ烏縹即ち肉刺  
 なく縹あり色黒きものを貴ふべし我琉球の「ちりめん  
 いりこ」之に當たる又拾遺に海參の水を出ざり刀を  
 以て腸胃を割去し石灰を以て醃し腥涎を去り體肉を



して緊密おらしめ之を乾せし乃ち縮て寸許に至る其  
 生者の大さハ瓜の如く長さ尺許あるし若し乾す時ハ  
 寸餘とふる又北海にてハ二三月の交海參の腹子を出  
 し空皮とおし之を春皮と稱す其四五月は獲るしのを  
 以て製せれば質肥厚にして皮刺光澤あり味最も美ふ  
 り此れを第一とす名づけて伏皮と曰ふとあり又寧波  
 府志曰く沙喫る土人沙盆を以て其涎腥を揉去きと  
 海島逸志曰く海參ハ長さ一尺餘柔軟にして棉絮の如し  
 磬水を以て煮て之を晒せば縮小して二三寸と成ると  
 あり以て本邦と製を異とせざる一斑を窺ふ足まり然  
 れども清國貿易指導は太平洋諸島の土人ハ海參の腸

を去り熏乾して清國へ賣るとあれハ亦本邦の如く  
 煨焚熏乾することもあるへし清俗紀聞ハ海參の料理  
 方あり海參湯はいりこを豎四つ切にし湯にて煮熟し  
 火腿の煮汁は酒醬油を加へて塩梅し魚圓椎茸葱を入  
 れ煮るとあり又清國貿易調書ハ海參ハ大小と有刺無  
 刺と論なく必らず前日於て火にて微焼し其沙を刮  
 去し再び水に浸して之を煨ぶり軟なるに至り其内腸  
 を去り豎に切りて條となし大碗の菜面を用ふるを三  
 仙海參と云ふ豎に割りて兩半と成したる者を横に切  
 りて片となし大碗の菜面又ハ小碗を用ふるを皆蝴蝶  
 參と云ふ若し豎にして斜に切りたる片を以て菜面と



用ふれバ之を水晶參又玻璃參と云ふ火腿骨骨と同じく用ふるハ皆切りて四角の小粒と作す之を會三丁と云ふ此外の料理方多くハ常ニ用ひば若し頭碗魚翅を用ふれハ次ハ必ず海參を用ふ又海參を頭碗ニ用ふれバ海參席と云ふ必ず鍋ニ入れて紅焼すべし醬油を調和するも亦必以鍋ニ入る、を要す清燉の属ハ唯汁を澆ぐのみとあり亦たその料理の一斑を窺ふべし茲ニ示す所の海參十品あり即ち烏元參靴參赤參烏參岩參開片梅花參及び他の四品にして皆南洋の産ニ係る此等總ての海參の他邦より清國輸入の額ハ未だ詳ならずれども圖中甲乙丙丁の符號あるもの毎歲香港

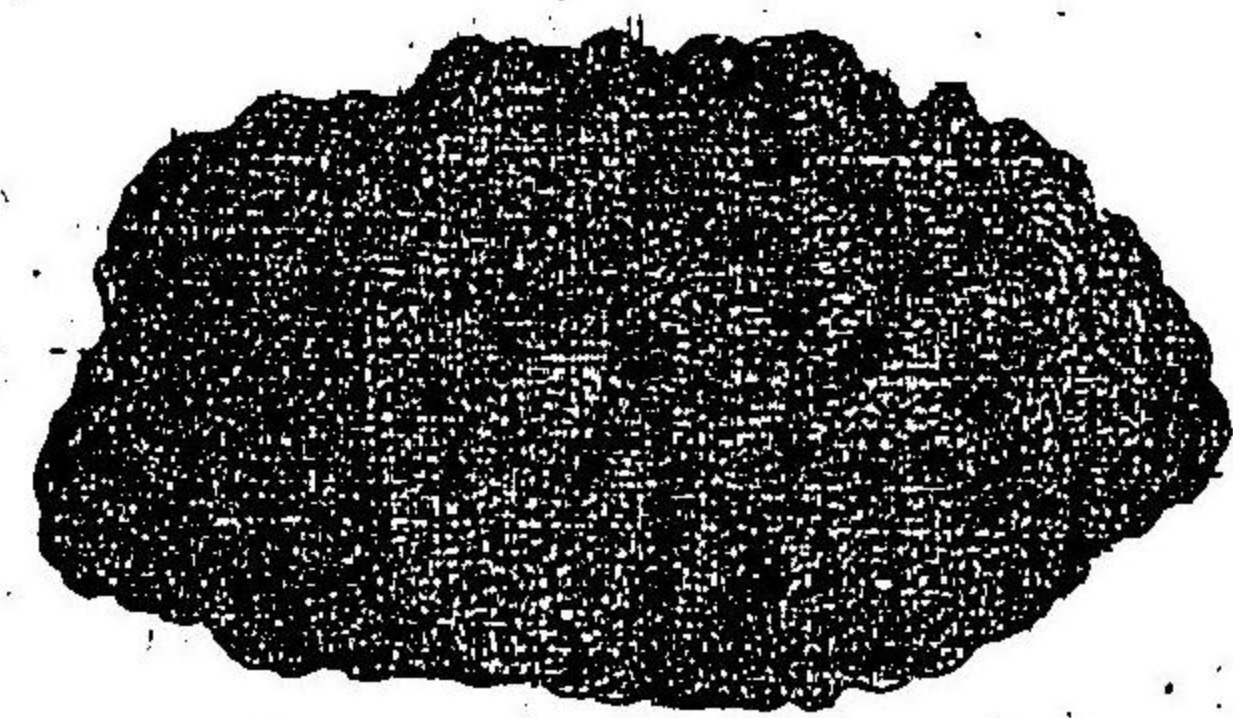
輸入の額ハ約七八萬斤にして香港より分輸の地方ハ重ニ江蘇省盛京省等なり清人の説ニ日本の海參は南洋印度より輸入するものニ比すれば身薄くして味澹く印度海參ハ身厚くして味濃なり價過高と雖も毎斤日本海參二三斤の用ニ抵るニ足る其性質同じカラざればなり是れ本邦從來海參を輸出するもの年々盛なれともその品種ニ有刺海參止まり無刺海參至てハ殆ど未だ出さざるニ因れりその彼も於て價貴く且つ需用多しとなす無刺海參の種類ハ亦こ決して産せざるニ非らず夫の梅花參及ヒ烏縹の如きハ既に琉球島ニ産するあり故ニ之ニ類するもの



尙ほ該島多からんとすその他薩隅の諸島小笠原諸島の如き亦この産なしとせば將來詳索して以て盛に製出せざるべからば蓋し琉球人を除くの外從來之を製出せざるハ無刺海參ハ清人の嗜好に適せばと想像せしむ因るべし夫れ有刺海參輸出の利ハ現に我經濟上補あること尠からば若し無刺海參と併せて輸出するに至らば其補益愈々大ならんとす

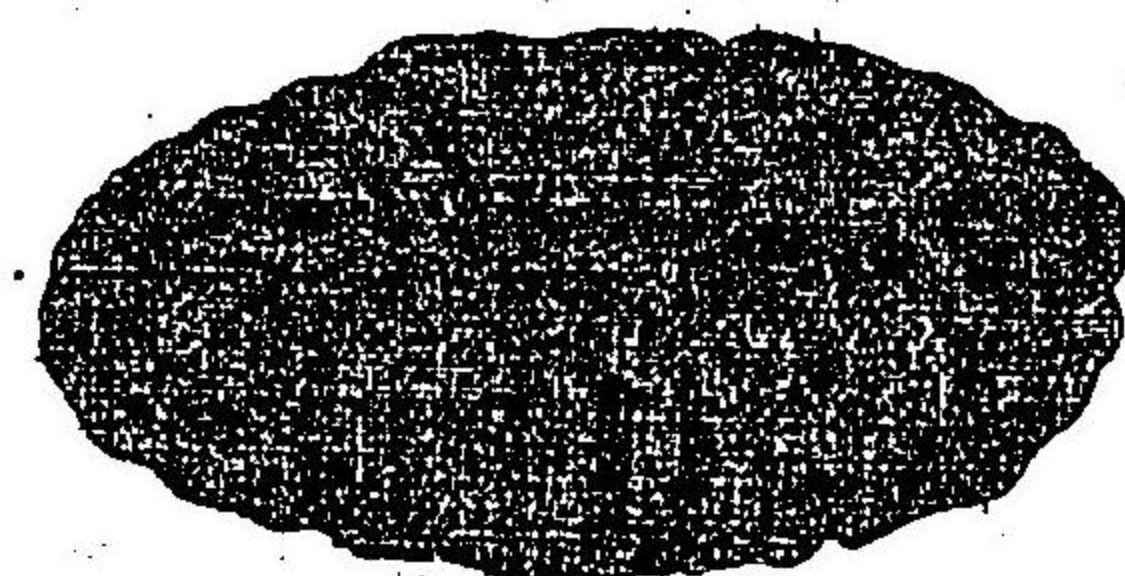
海參圖

參元鳥

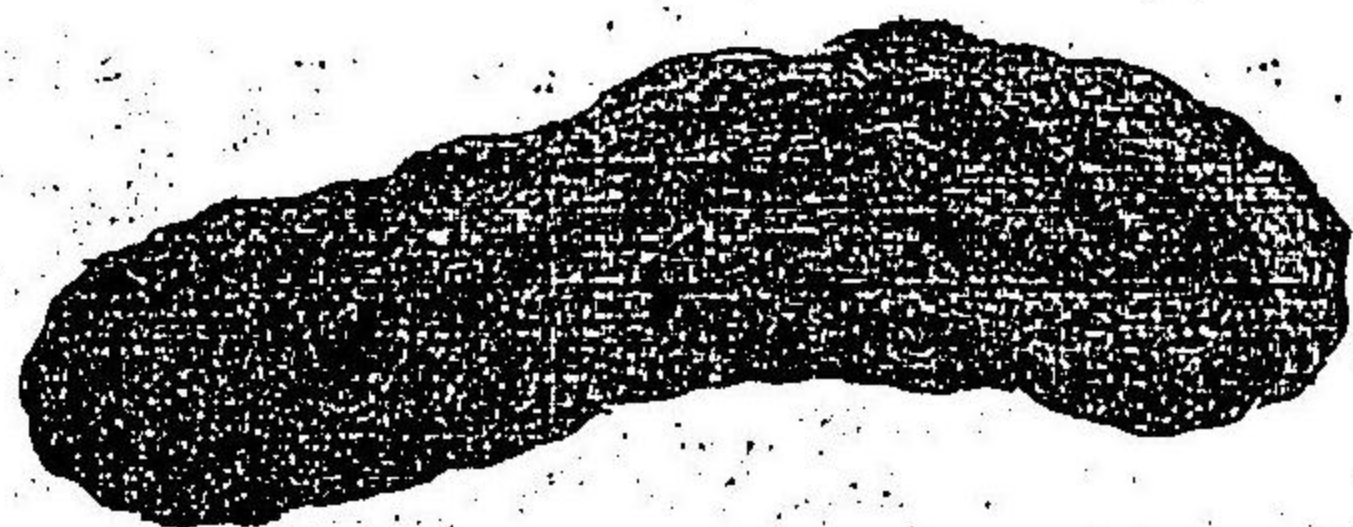


二分ノ一

參靴



參赤



六ノ分十

參條鳥

