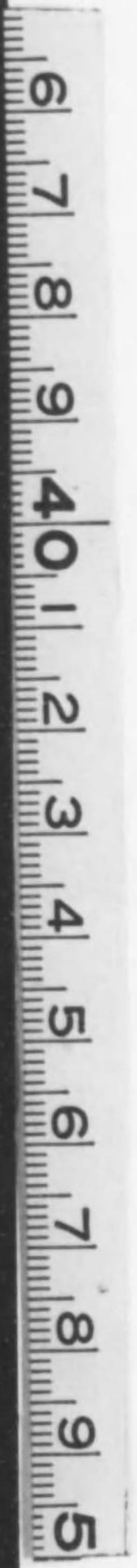


344

344-3301



1200501402037



始





工 12-24

344

330A

農商務省水産局編纂

日本水産製品誌

全

東京水産社發行





泉之海鏡

彦雄



344-3301

## 序

曩に日本水産捕採誌を月刊雑誌水産文庫に登載して既に之を完了したる水産書院は今復日本水産製品誌を公にせんとする舉あり予は曾て農商務省の委囑を受けて右兩書の編纂を督せしもの久しく農商務省の庫裡に藏せられし兩書の世に出づるに會す豈多少の所感なからんや。

凡そ産業に關する著書の世に公にせらるゝものは其多きこと千牛充棟も啻ならず然れども水産に關する著書は甚だ少なし。日本水産製品誌は編纂終了以後年月を経る既に久しく其記載事項或は變遷したるもの少からずと雖も當時水産の局に當れる技術官が博く古今の書を探り汎く實地に檢し刻苦勵精殆ど十年の星霜を費して完成せしものなるを以て尋常一様の著書と日を同うして論ずべきにあらず當業者が能く本書を玩味せば農商務省が曾て



本書を編纂せし趣旨を了し得るのみならず予が效せし一臂の勞亦空しからずと謂ふべし。一言を述べて卷首に加ふ。

二

大正二年十月

貴族院議員從三位勳一等 田 中 芳 男

## 序

産業の發達を圖らんと欲せば當業者の智能を啓發するより急なるはなし而して當業者の智能啓發の方法は固より一にして足らずと雖善良なる書籍を公刊して廣く其の參考に供すること蓋し良法の一たるを失はず。

農商務省は曩に日本水産捕採誌、日本水産製品誌及日本有用水産誌を編纂し之を公刊して民間著者の不備を補はんと期せしも經費の都合上之を上梓するに至らずして止みぬ然るに水産書院は之を遺憾とし先づ日本水産捕採誌を其發行に係る水産文庫に登載せんことを請ひ既に其業を了へ今復日本水産製品誌登載の允許を得之を世に公にせんとなす亦勉めたりと謂ふべし。憶ふに世の嗜好は時運の變遷に伴ふものにして水産製造品の如き亦世の進歩に隨ひて改良を加ふるべきや固より論なし然れども故きを温ねて新を知

三



るは古今の通義にして改良を圖らんと欲せば必ずや從來の製法を知らざるべからず本書載するところの各地各種の製法は悉く範とするに足らざるべしと雖當業者をして先づ之を知らしむるは其智能を啓發する所以にして併せて改良の基礎たらずんばあらず知るべし本書の發行が我水産界に益する尠少ならざるを一言以て序となす。

大正二年十月

水産局長 松崎 壽 三

## 序

嘗テ農商務省ニ於テ編纂セラレタル日本水産製品誌ハ斯界ニ於ケル貴重ナル文獻タリシ處其ノ後久シク絶版ニ歸シタル爲事水産製品ニ關シテ温故知新ノ上ニ障碍ヲ爲ス所多大ナルモノアツタリ。

然ルニ今回水産社ハ之ヲ遺憾トシ其ノ複製頒布セント企圖シタルハ寔ニ時宜ニ適シタル措置ニシテ之ニ依リ斯界ノ益スル所蓋シ尠少ナラザルベシト思料ス。

輓近水産製品ノ發達愈隆盛ヲ極メ殊ニ輸出水産製品ノ如キハ始メテ本誌ヲ上梓シタル時ニ比スレバ隔世ノ感ナキ能ハズ。之一ニ先人ノ刻苦努力ノ結果ニシテ邦家ノ爲慶賀ニ堪エザル所ナルト共ニ今後益々斯界ノ改良進歩發



展子期スベキノ責重且大ナルヲ感ズルニ依リ、本誌ノ再現ガ齋ラス所尠カラザルヲ信ズル次第ナリ。一言以テ序ト爲ス。

昭和十年三月十五日

水産局長 戸田保忠

## 緒言

水産は陸産と對比するの稱にして水産の國家に關係ある陸産と並立して重且大なり。而して本邦の位置たる東洋に巍立したる四大島國にして、四周海を環らし數千の島嶼基布星列し、港灣海峡と河川湖沼は最も多く水産動植礦の三物饒多にして天幸特殊の天産に富めること萬國無比實に其關係は廣大ならずや。殊に本邦人は動物食品十中の九は水産に頼りて身體を營養し、又水産肥料ありて能く陸産を豊饒ならしめ鹽ありて能く人命を保全す。加之一海水を隔てたる隣邦支那には四億萬口の好華主ありて能く我が水産を嗜好し、又魚油、魚蠟、介殼、洋菜等現今歐米へ輸出するものあるのみならず罐詰、燻製、鹽藏魚、魚膠等改良を施す時は、將來輸出の目的たるもの尠しとせず。實に水産は國家の強弱に關すること大なり豈勘めざる可んや。然れども其事業中尙ほ未だ幼稚なるものあり、未だ開けざるものあり、甚だ粗雑なるものあり、或は往古には精良にして今は却て粗に流れたるものあり、舊慣を墨守して改良せざるものあり、製造の方法を知らずして廢物に屬せるものあり其遺利の多きこと驚く可きなり。故に之が改良を圖り收利を増殖するは、國家の財源を補充するものにして目下の一大急務たり。然りと雖も古來よく之が講究を爲し編撰したる書籍甚だ少し。



適々改良發明等の事あるも、其人に止まりて空く世に傳はらざるもの古今尠からず。或は甲地には一産物となりたる品も未だ乙地に於ては廢物に附して顧みず、之れを知らんと欲するも見る可きの書なきを如何せん。實に當局者營業者の不便と謂はざる可けんや是れ本誌編著の舉ある所以なり。然れども捕採の事は日本水産捕採誌に、動植物の種類性質等の事は日本有用水産誌の編撰あるを以て該書に譲り、本書は専ら製造に關する事のみを載す。但だ捕採の期節により或は動植物の種類により製品の良否に關するものは重複に渉るも其關係ある所以の部分に載す。而して本書は廣く實驗に照し以て水産製法、需用、販路輸出等水産經濟上必要の事項を載せ以て本業改良の資料に供し、將來天賦の水産を擴張し富國の基礎を堅固ならしめんとするに在り。而して本書は編者が職を水産局に奉じ、明治二十年の春故奥水産局長の命を受けたるに創り、之れが校閲は田中元老院議官（芳男）に囑託ありしも其後編者は諸縣廻回の命を奉じ三年間の中在京僅かに五ヶ月に過ぎず、爲めに其材料を輯するに止まり、編纂の緒に就きたるは全く廿二年の三月にして其間も亦た水産傳習所の教授諸縣の往復質問應答水産會等種々水産上目下の急務ありし爲め全く從事したるの日數は甚だ少く、其後亦打續き各地の廻回繁多にして完了せざるに編者は廿四年三月非職の上八十一歳の老父看護の爲故國に歸るに當り稿を其岩代國南會津郡伊南村に携て専ら之に從事し、其年の九月には校閲

に關し田中氏は態々編者が別莊南會津郡湯之花に到り止ること數日、又翌廿五年三月編者が出京して田中氏の家に滞在すること數十日、其後數々東京會津の間を往復以て勉めたるも如何せん紙數の多きのみならず、編者は農林の家業あり且つ地方の義務は日に繁に赴き、餘暇少くして結了するに至らざりしに同廿七年四月津川西彦を編者の居に同伴し、補綴訂正に從事し漸くにして結了を見るに至りたるも未だ完全せざるものなきにあらざるは寔に遺憾とする所なり。

明治二十七年十月

河原田盛美識



## 凡 例

一、本書は題して日本水産製品誌と曰ふ。日本水産捕採誌、日本有用水産誌と與に日本水産誌の一にして、明治十九年水産局に於て其編纂を企て明治二十八年に至り脱稿したるものに係れり。當時其編纂に従事したるもの左の如し。

編纂監督	田 中 芳 男
日本水産製品誌編纂員	山 本 由 方
故農商務技手	河 原 田 盛 美
元農商務技手	加 藤 正 韻
日本有用水産誌編纂員	柏 原 忠 吉
元農商務屬	金 田 歸 逸
元農商務技手	
日本水産捕採誌編纂員	
元農商務技手	

故水産傳習所理事 竹 中 邦 香  
元水産傳習所技師 中 村 利 吉

一、本書は食品、肥料品、工用品、薬用品の四編に分ち更に其部類に依りて之を編述せり。  
一、本書は主として當時現存したる本邦に於ける製造方法に就き各地の特長を採り之を記述したるものなるが、今日に至りては大に其趣を異にせるものあるも全く之を改鼠せず、唯其分類に於て多少の訂正を加へたる處あるのみ。  
一、本書は久しく刊行せざりしが今回本局に於て數冊に分綴し且水産書院の發刊に係る水産文庫に分載し以て廣く一般に頒つこととせり。

大正二年十月

農 務 省 水 産 局



## 凡例

本書は日本水産誌の一にして、専ら本邦の重要な水産製品にかゝる事項を記述す。

一、動植物の種類性質等の事は、有用水産誌に又捕採の事は捕採誌に編撰あるが故、此等の事項は一切本誌に省略すと雖も但だ他編に記載なくして特に本誌にのみ記載するもの、若しくは製品の良否に關する事項、即ち動植物の種類採捕の季節方法等は、假令重複に渉るも其關係ある所以の部分に載す。

一、本書は水産製造業改良の資料に供せんが爲め製法を記述するの外猶販路需用輸出等水産經濟上必要の事項をも併せ載す。

一、本書は精製品のみならず、粗製品及未製品即ち原料をも共に之を載す。介殼及魚鱗等は是れなり。

一、本書は力めて重要な品類を記述し、賣買市上に止らざる自家用品の如きは都て之を省略せり。又味付海苔、佃煮、昆布卷、鰻蒲燒、海鰻、徳利詰、鮎の雀燒、福神漬等の如きは市上に賣買せらるれども、其製法は調味一方にありて一の割烹なるが故同じく之を省略せり。蒲鉾類は一種の割烹なるが如しと雖も、其製法の佳良なるもの及び燒蒲鉾等は貯藏久しきを保ち且つ需用廣きが故之を記載す。

一、本書は目今重要視せられざるものにて、將來に目的あるものは力めて之を載す。例へば魚醬油、海鹿卵等は是れなり。

一、品目の順序は概ね重要なものを先にし敢て動植物學上の分類に據らず。

一、品目の名稱に用ふる文字は、都て有用水産誌の定むる所に順ふと雖も、彼れに記載なくして特に此に記載するものは、普通行はるゝ俗字を用ひ、俗字なきものは字義又は音を以て新字を冠したり。即ち鰯<sup>イナ</sup>、主砂母<sup>シヤモ</sup>、笠子魚<sup>カサゴ</sup>、太刀魚<sup>タチウオ</sup>、三摩<sup>サンマ</sup>、目張<sup>メバル</sup>、帆立貝<sup>ホトケイガイ</sup>、衣羅子<sup>イラコ</sup>、贈菜<sup>ゼイナ</sup>、紫金苔<sup>シキンシヨリ</sup>、羽葉苔<sup>ウバシヨリ</sup>、於胡<sup>オゴ</sup>、止邊良糊<sup>トベラ</sup>、河岸藻<sup>カサモ</sup>、荳藻<sup>カサモ</sup>の類是なり。

一、乾燥品及び鹽藏品は特別のものを除くの外は都て乾又は鹽の字を名稱の上に冠せしむ。乾鱈、乾鮑、乾海苔、鹽鱈、鹽鮑、鹽海雲等の如し。

一、食品の乾鰯と肥料の乾鰯とは用字同一にして誤り易きが故、前者は乾鱈、後者には干鰯<sup>カシカ</sup>の字を用ひたり。

一、年齢に依りて名稱を異にする魚には俗字を用ふることあれども、また魚名の上に仔の字を冠らすことあり。即ちイナを仔鰯、セイゴを仔鱈と記すの類なり。



凡例

- 一、魚卵は都て鮠の字を用ふ。
- 一、國名は都て何々國と記し州の字を用ひず、又縣の字を用ひず。

### 引用書

本誌の引用書は頗る雜多に涉ると雖も、概ね名稱古實等を知るに止まり、製造方法の如きに至ては全く微すべきものなく、爲めに其多くは實地見聞のある所を記載せり。左に引用せし書類の主なものを列舉して參考に供す。

延喜式	漢語鈔
和漢三才圖說	出雲風土記
下野國誌	本朝食鑑
食物磁鍼	山海名産圖繪
蛎顏齊苔品	同上介品
蛤顏齊食品圖考	鮫皮精・鑑錄
食察正要	勇魚取繪詞

鯨肉調味方	鮫皮精義
鯛百珍料理秘密箱	海鰻百珍
湖中産物圖阿波志	阿淡産志
水族志	魚鑑
掌中市鑑	古名錄
目八譜	浮鯛說
支那通商必携	日清物産略志
漁産一斑	費氏鹽錄
支那貿易圖說	支那貿易品圖解
貿易備考	清國通商事情
錫圖解一覽	日本製品圖說
第二回内國勸業博覽會審査報告	水産博覽會出品解説
第二回内國勸業博覽會審査報告	中外水産雜誌
大日本水産會報告	北水協會報告
日本水産製品誌	



凡 例

日本水産雜誌  
日本水産圖說  
飲食品分析表  
漢口貿易水産製品圖說  
水産講話會記事  
歐米水産製造法  
私立因伯水産共進會報告

日本食誌  
清國水産辨解  
庖丁鹽梅  
煎海鼠製造概說  
水産製造概況  
有用藻譜

は し が き

一、本書は嘗つて本社の前身水産書院が農商務省の許しを得て出版し、その第五卷迄を上梓せしが故ありて中止し、その後大正十二年の關東大震災に遭遇し、農林省に保存の原本焼失せるため、中絶の已むなきに至れり。  
然るに幸ひ本社相談役宮崎賢一氏その謄本を所藏せるにより、再び農林省の許しを得、茲にその全卷を梓し得たるは本社の頗る欣快とする次第なり。  
一、本書の印刷に就きては前項の事情により、一部挿圖中甚だ原版の不鮮明なるものありしを以て一部改竄せるもの、若くは全く削除せるものありと雖も、勉めて原型を失せざるやう意を拂ひたり。  
一、されば本書中、圖版の指定ありて、挿入を缺如せるは右の理由によるものである。

發行者識す



日本水産製品誌目次

總說

第一編 食用品

第一章 動物

第一節 乾製品

第一 スルメ	四
一 磨上々番鰯及劍先鰯	七
二 一番鰯	八
三 白鰯	九
四 葡萄鰯	一〇
五 笹鰯	一〇

目次



六	二番鰯	一〇
七	尾吼鰯	一一
八	二番丸形鰯	一三
九	飛鰯	一五
十	水鰯	一六
十一	袋鰯	一六
十二	甲附鰯	二〇
十三	甲除鰯	二〇
第二 ホシアワビ		
一	明鮑	三〇
二	灰鮑	三七
三	薄片鮑	三九
四	金錢鮑	三九
五	繩貫乾鮑	四〇

第三 イリコ

一	刺參	四五
二	沖海鼠	五〇
三	藤海鼠	五〇
四	蜈蚣海參	五一
五	金海參	五一
六	榕海參	五一
七	縮緬海參	五一
八	鞋海參	五一
九	目羽屋海參	六三
十	黑海參	六三
十一	白鼠海參	六三
十二	志比宇海參	六三
十三	左馬阿海參	六四



十四 美波加海參……………六四

十五 日赤海參……………六四

十六 羽地海參……………六四

十七 布阿加海參……………六四

第四 フカノヒレ……………七四

第五 乾 鱈……………九六

一 掛鱈又柴魚……………九七

二 開 鱈……………九八

三 棒 鱈……………九九

四 開乾鱈……………九九

五 丸乾鱈……………一〇一

第六 鱈 肚……………一〇三

第七 乾鱈鱈……………一〇四

第八 乾 鱈……………一〇四

一 淡乾鱈……………一〇五

二 鹽乾鱈……………一〇五

三 燒乾鱈……………一〇八

四 菊 鱈……………一〇九

第九 乾 鱈……………一一〇

一 分割鱈……………一一〇

二 身缺鱈……………一一一

三 丸乾鱈……………一一一

四 脊割鱈……………一一二

五 二つ割鱈……………一一二

第十 鱈 鱈……………一一三

第十一 乾 鱈……………一一三

一 丸乾鱈……………一一三

二 開乾鱈……………一一四



三 目刺鱧 ..... 一一五

四 鰓 刺 ..... 一一五

五 田 作 ..... 一二六

六 煮乾鱧 ..... 一二七

七 疊 鱧 ..... 一二八

第十二 乾 鱸 ..... 二二八

一 丸乾鱸 ..... 二二九

二 開乾鱸 ..... 二二九

三 目刺鱸 ..... 二二九

第十三 乾玉筋魚 ..... 二一九

一 淡乾玉筋魚 ..... 二二〇

二 鹽乾玉筋魚 ..... 二二〇

三 煮乾玉筋魚 ..... 二二〇

第十四 乾 蝦 ..... 二二二

第十五 乾白筍 ..... 二二三

第十六 乾 鱈 ..... 二二三

一 丸乾鱈 ..... 二二三

二 開乾鱈 ..... 二二三

三 燒乾鱈 ..... 二二三

第十七 乾鱸又乾鱈 ..... 二二三

第十八 乾白魚 ..... 二二四

第十九 乾 鱈 ..... 二二八

一 開乾鱈 ..... 二二八

二 開乾物鱈 ..... 二二九

三 目刺鱈 ..... 二三〇

四 鰓刺鱈 ..... 二三〇

五 燒乾鱈 ..... 二三〇

第二十 乾 鯖 ..... 二三一



一 開乾鯖.....一三一

二 刺 鯖.....一三三

三 燒乾鯖.....一三三

第二十一 乾 鮪.....一三三

第二十二 乾飛魚.....一三四

一 丸乾飛魚.....一三四

二 開乾飛魚.....一三五

三 燒乾飛魚.....一三五

第二十三 乾三摩.....一三五

第二十四 乾 鯛.....一三六

一 開淡乾鯛.....一三六

二 開鹽乾鯛.....一三七

三 燒乾鯛.....一三七

第二十五 乾甘鯛.....一三九

一 興津鯛.....一四〇

二 若狹鯛.....一四一

第二十六 乾笠子魚.....一四二

第二十七 乾 鮭.....一四三

第二十八 乾 鱒.....一四三

一 鹽乾鱒.....一四三

二 鱒 條.....一四四

三 繩卷鱒.....一四五

第二十九 乾 鱈.....一四六

第三十 乾 鯊.....一四六

第三十一 乾 鱈.....一四八

第三十二 乾河豚.....一四九

一 三枚開乾河豚.....一四九

二 脊開乾河豚.....一五二



三 腹開乾河豚……………一五三

四 翻反乾河豚……………一五三

五 河豚條……………一五三

第三十三 鮫鱈條……………一五四

第三十四 鮫鱈皮……………一五五

第三十五 乾八目鰻……………一五六

第三十六 乾 鮪……………一五六

第三十七 乾惠曾魚……………一五七

第三十八 乾旗代魚……………一五七

第三十九 乾 鮎……………一五八

第四十 乾小鮎……………一五九

第四十一 燒乾鱒鮓……………一六〇

第四十二 乾 鮓……………一六二

第四十三 乾主砂母魚……………一六三

第四十四 鯨筋並海豚筋……………一六四

第四十五 乾海豚……………一六五

第四十六 明 骨……………一六六

第四十七 魚 肚……………一七四

第四十八 鱒龍腸……………一九三

第四十九 魚 皮……………一九四

第五十 乾海鹿……………一九四

第五十一 海 粉……………一九五

第五十二 乾鱸腸……………一九五

第五十三 鱻 子……………一九七

第五十四 乾海鼠鱗……………二〇一

第五十五 乾鱒卵……………二〇三

第五十六 需艮皮……………二〇三

第五十七 乾貝柱……………二〇四



第五十八 乾貽貝又淡菜……………二二一

第五十九 乾真珠貝……………二二六

第六十 乾 蠣……………二二七

第六十一 乾 蛭……………二二〇

第六十二 乾竹蛭……………二二五

第六十三 乾大斧貝……………二二六

第六十四 乾海苔……………二二六

第六十五 乾姥貝……………二三八

第六十六 乾鳥貝……………二三〇

第六十七 乾馬軻貝……………二二三

第六十八 乾赤貝……………二二三

第六十九 乾 蛤……………二三四

第七十 乾 蜆……………二三五

第七十一 乾潮吹貝……………二三六

第七十二 乾 蜆……………二三七

第七十三 乾榮螺……………二三九

第七十四 乾辛螺……………二四一

第七十五 乾田螺……………二四二

第七十六 乾 鰕……………二四三

第七十七 乾鰕蛄……………二五二

第七十八 乾 餅……………二五三

第七十九 乾 蟹……………二五五

第八十 乾蟹蛄……………二五六

第八十一 乾 蛸……………二五七

第二節 燻製類……………二六〇

第一 鯉 節……………二六一

一 伊豆國田子村の製法……………二六四



二 土佐國幡多郡の製法……………二七二

第二 其他の節類……………二七六

一 龜 節……………二七六

二 生利節……………二七六

三 鮪 節……………二七七

四 鯖節、鯨節、鰹節……………二七八

第三 燻製品……………二七八

一 海鰻燻製……………二八一

二 寒鹽引鮭……………二八二

三 燻嘉魚……………二八二

四 寒干鯨……………二八三

五 黒干帆立貝……………二八三

第三節 淹藏類……………二八四

第一 鹽引鮭……………二八六

第二 鮭筋子……………二九八

第三 鹽 鱈……………二九九

第四 鹽 鱈……………三〇〇

第五 鹽 鱈……………三〇三

第六 鹽 鯉……………三〇八

第七 鹽 鮪……………三二〇

第八 鹽 鮪……………三二二

第九 鹽 鯧……………三二五

第十 鹽 鱈……………三二六

第十一 鹽 鯨……………三二七

第十二 鹽 鮪……………三二九

第十三 鹽 鱈……………三三〇

第十四 鹽 鮪……………三三四



第十五	鹽 鮭	三三五
第十六	鹽 鱒	三三三
第十七	鹽秋刀魚	三三四
第十八	鹽 鯨	三三六
第十九	鹽 鮎	三三八
第二十	鹽 鱈	三四二
第二十一	鹽 蝦	三四三
第二十二	鹽 鱈	三四五
第二十三	鹽目張魚	三四五
第二十四	鹽 鰯	三四六
第二十五	鹽太刀魚	三四六
第二十六	鹽 鰻	三四七
第二十七	鹽 鮑	三四七
第二十八	鹽海苔	三四八

第二十九	鹽蛤子	三四八
第三十	鹽鱒魚鱒	三四九
第三十一	鮎 鮎	三五二
第三十二	鯉 鮎	三五四
第三十三	鮎 鮎	三五五
第三十四	鮎 鮎	三五七
第三十五	鯛 鮎	三五九
第三十六	鮎 鮎	三五九
第三十七	鰻 鮎	三六〇
第三十八	白魚 鮎	三六〇
第三十九	鱈 漬	三六一
第四十	鯨 漬	三六三
第四十一	河豚糠漬	三六三
第四十二	河豚鮎糠漬	三六四



第四十三 鮎麴漬……………三六五

第四十四 鯛麴漬……………三六五

第四十五 鯖麴漬……………三六五

第四十六 鯖鮓麴漬……………三六六

第四十七 鮓甘露漬……………三六七

第四十八 鯉糟漬……………三六八

第四十九 鮓糟漬……………三六八

第五十 鯛糟漬……………三六九

第五十一 鯉糟漬……………三七〇

第五十二 鱒子糟漬……………三七二

第五十三 鮭糟漬……………三七二

第五十四 鱈糟漬……………三七三

第五十五 鱈鮓糟漬……………三七三

第五十六 烏賊糟漬……………三七三

第五十七 鮑糟漬……………三七四

第五十八 榮螺糟漬……………三七五

第五十九 海苔糟漬……………三七五

第六十 鱈粟漬……………三七六

第六十一 小鯛酢漬……………三七七

第六十二 脊黑鱈酢漬……………三七七

第六十三 海苔酢漬……………三七七

第六十四 海月漬……………三七八

第六十五 蠣砂糖漬……………三八二

第四節 醃醬類……………三八三

第一 雲丹……………三八三

第二 蟹雲丹……………三九〇

第三 海鼠腸……………三九一



第四	衣羅子醬	三九五
第五	鮎 醬	三九三
第六	鯉腸醬	三九五
第七	烏賊醬	三九六
第八	鮭背腸漬	三九七
第九	鰻 醬	三九七
第十	榮螺醬	三九八
第十一	赤貝醬	三九八
第十二	蛤 醬	三九九
第十三	蛸 醬	三九九
第十四	蟹 醬	三九九
第十五	糠蝦醬	四〇一
第十六	鯛味噌	四〇二
第五節	醬油類	四〇三

第一	玉筋魚醬油	四〇六
第二	鰻 醬油	四〇七
第三	鯉 醬油	四〇八
第四	鯖腸醬油	四〇八
第五	烏賊腸醬油	四〇九
第六	雲丹醬油	四一〇
第七	蠣 醬油	四一〇
第八	餅 醬油	四一一
第九	貝肉醬油	四一一
第十	蟹 醬油	四一二
第六節	加工類	四一三
第一	刻 錫	四一三
第二	魚煎餅	四一四



第三	魚粉	四三七
第四	田 麩	四三八
第五	蒲 鉾	四二九
第六	鮫 冰	四三三
第七	鯨 燕骨	四三三
第八	白浪蒲鉾	四三五
第九	削 蛸	四三六
第七節 食油類		
第一	烏賊及柔魚肝油	四三八
第二	泥猴魚肝油	四三八
第三	鱒舌油	四三九
第二章 植 物		
四三九		

第一節 乾品類

第一	昆 布	四四〇
第二	乾海苔	四五七
第三	乾和布	四七一
第四	乾青和布	四七四
第五	乾平和布	四七四
第六	乾荒布	四七五
第七	乾相良布	四七七
第八	乾海蘿	四七七
第九	乾百足海苔	四七八
第十	乾雞冠菜	四七九
第十一	乾青海苔	四八〇
第十二	石 蓴	四八二



第十三	松 藻	四八三
第十四	鴻 苔	四八四
第十五	石花菜	四八四
第十六	海 麩	四八七
第十七	麩 藻	四八八
第十八	千穎藻	四九〇
第十九	羽葉苔	四九一
第二十	羊栖菜	四九一
第二十一	乾海索麵	四九二
第二十二	於 胡	四九三
第二十三	萱 藻	四九四
第二十四	黑 藻	四九五
第二十五	馬尾藻	四九五
第二十六	乾贈菜	四九六

第二十七	乾白藻	四九六
第二十八	乾名護矢	四九七
第二十九	乾米苔	四九七
第三十	乾金須	四九七
第三十一	乾鴨頭苔	四九八
第三十二	乾河岸藻	四九八
第三十三	乾紫金苔	四九九
第三十四	乾蔓藻	四九九
第三十五	乾水松	五〇〇
第三十六	蒼附海苔	五〇〇
第三十七	川 苔	五〇一
第三十八	尾吉苔	五〇二
第三十九	奴麻海苔	五〇二
第二節	淹藏類	五〇三



第一	鹽海雲	五〇三	
第二	鹽酢苔	五〇四	
第三	和布莖糟漬	五〇四	
第四	昆布砂糖漬	五〇四	
第五	和布味噌漬	五〇五	
第六	海藻蒟蒻味噌漬	五〇五	
第三節 加工類			五〇六
第一	細工昆布	五〇六	
第二	青板昆布	五〇八	
第三	刻昆布	五〇八	
第四	切荒布	五二二	
第五	絲和布	五二三	
第六	壽泉苔	五二四	

### 第三章 礦物

#### 第一節 食鹽類

第七	水善寺苔	五二七	
第八	寒天(凍瓊脂)	五三八	
第九	三島苔	五四四	
第十	狸々苔	五四五	
第一節 食鹽類			五四六
第一	鹽	五四六	
第二	燒鹽	五六七	

### 第二編 工用品

#### 第一章 動物

##### 第一節 介殼類

		五六九
		五六九
		五七〇



第一 夜光貝……………五七〇

第二 石決明……………五七一

第三 榮螺殼……………五七五

第四 法螺貝殼……………五七六

第五 長辛螺殼……………五七七

第六 鸚鵡貝……………五七七

第七 油螺殼……………五七七

第八 車渠介殼……………五七八

第九 帆立介殼……………五七八

第十 月日介殼……………五七九

第十一 板屋介殼……………五七九

第十二 眞珠介殼……………五八〇

第十三 蛤介殼……………五八〇

第十四 蜆介殼……………五八一

第十五 內紫介殼……………五八一

第十六 蚌殼……………五八二

第十七 貽介殼……………五八六

第十八 奇車子……………五八六

第十九 醋貝……………五八七

第二十 寶貝……………五八七

第二十一 磨貝……………五八八

第二十二 海酸漿……………五八八

第二十三 眞珠……………五九〇

第二節 獸皮類……………六〇九

第一 海獺皮……………六〇九

第二 河獺皮……………六〇九

第三 臘肭獸皮……………六一〇



第四節 鱗甲類

第四 海驢皮.....六二一

第五 海豹皮.....六二二

第六 水鼠皮.....六二二

第七 海豚皮.....六二三

第八 鯨皮.....六二四

第三節 魚皮類

第一 鮫皮.....六二五

第二 河豚皮.....六二六

第三 知來魚皮.....六二六

第四 鱒魚皮.....六二七

第五 鱈皮.....六二七

第六 鮫鱓皮.....六二七

第七 八目鰻皮.....六二七

第四節 鱗甲類

第一 魚鱗.....六二八

第二 龜甲.....六二九

第三 海龜甲.....六三〇

第五節 齒骨類

第一 鯨鬚.....六三一

第二 齒牙.....六三二

第三 鮫背骨.....六三三

第四 鯨骨.....六三三

第五 鮫石.....六三五

第六 鯨尾骨.....六三五

第七 鱘龜嘴.....六三五



第八 海蝶蛸.....六二六

第九 海栗刺.....六二七

第六節 筋線類.....

第一 鯨、海豚筋.....六二八

第二 玉珧筋毛.....六二九

第七節 油蠟類.....

第一 鯨 油.....六三〇

第二 海豚油.....六三六

第三 鱈 油.....六三七

第四 鯨 油.....六三九

第五 諸魚榨油.....六四〇

第六 鯨肝油.....六四〇

第七 諸魚並烏賊肝油.....六四一

第八 鯨鮐其他諸魚骨油.....六四一

第九 海龜油.....六四二

第十 魚 蠟.....六四五

第八節 介灰類.....六六〇

第一 牡蠣灰.....六六一

第二 雜介灰.....六六二

第九節 植蟲類.....六六二

第一 珊瑚.....六六三

第二 鏡 樹.....六六三

第三 海 柳.....六六四

第四 海揚子.....六六五



第五 梅花石 ..... 六六六

第六 海綿 ..... 六六六

第十節 顏料類 ..... 六六八

第一 烏賊墨 ..... 六六八

第二 胡粉 ..... 六六九

第十一節 鯧膠類 ..... 六七〇

第一 鮫 鯨 ..... 六七一

第二 海鰻鯨 ..... 六七二

第三 各種魚鯨 ..... 六七三

第四 魚 膠 ..... 六七三

第二章 植 物 ..... 六七五

第一節 糊料類 ..... 六七五

第一 實布糊 ..... 六七六

第二 袋布糊 ..... 六八〇

第三 小布糊 ..... 六八一

第四 細美糊 ..... 六八二

第五 薩摩布糊 ..... 六八二

第六 大葉角股 ..... 六八三

第七 銀杏藻 ..... 六八四

第八 丹波糊 ..... 六八四

第九 小角股 ..... 六八四

第十 琴路角股 ..... 六八五

第十一 琉球角股 ..... 六八五

第十二 櫻 糊 ..... 六八六

第十三 貝 糊 ..... 六八六



第十四 蜈蚣布糊.....六八七

第十五 片 糊.....六八七

第十六 杉 糊.....六八八

第十七 唐草屨.....六八八

第十八 石髮糊.....六八八

第十九 海菊糊.....六八九

第二十 屨 糊.....六八九

第二十一 止邊良糊.....六九〇

第二節 加工類.....六九〇

第一 搗布莖.....六九〇

第二 菅 藻.....六九一

第三 小 藻.....六九二

第四 寒天紙.....六九二

### 第三編 肥料品

#### 第一章 動物

第一節 搾滓類.....六九五

第一 鱈搾滓.....六九六

第二 鯨搾滓.....七〇〇

第三 諸魚搾滓.....七〇三

第四 固結搾滓.....七〇六

第五 鯉骨滓.....七一〇

第六 魷頭滓.....七二〇

第七 海盤車滓.....七二〇

第二節 乾品類.....七二二



第一	干 鱈	.....	七二
第二	胴 鱈	.....	七四
第三	鱈 笹目	.....	七五
第四	鱈 白子	.....	七六
第五	鱈 鱗	.....	七七
第六	小 介	.....	七七
第七	藤 壺介	.....	七九
第八	蝦 蟹	.....	七九
第九	海 梅乾	.....	七三
第十	海 盤車	.....	七三
第三節 流體類			.....
第一	鱈魚煮汁	.....	七三
第二	魚介、腹、肉骨並廢棄物液汁	.....	七三

第四節 骨粉類

第一	海 獸骨	.....	七三五
第二	魚骨肥料	.....	七三六

第二章 植 物

第一節	海 藻類	.....	七三七
第二節	水 草類	.....	七三九

第四編 藥用品

第一章 動 物

第一節	藥 油類	.....	七四一
第一	鱈 肝油	.....	七四一



目

次

四〇

第二 鯊肝油.....七四五

第三 鱈肝油.....七四六

第四 龍涎香.....七四六

第二節 乾品類 .....

七四七

第一 蜆 姑石.....七四七

第二 牡 蠣.....七四八

第三 海 鰾 蛸.....七四八

第四 鮫 魚 膽.....七四八

第五 孫 太 郎 蟲.....七四九

第六 黑 魚.....七四九

第七 鮑 血.....七五〇

第二章 植 物 .....

七五〇

第一節 乾藻類 .....

七五〇

第一 鷓 胡 菜.....七五一

第二 鹿 角 菜.....七五一

第三 馬 尾 藻.....七五二

第二節 化製類 .....

七五二

第一 沃 度.....七五二

第三章 礦 物 .....

七五九

第一節 化製類 .....

七五九

第一 曹 達.....七五九

第二 芒 硝.....七六一

目

次

四一



目次

第三 苦 鹽…………… 四二

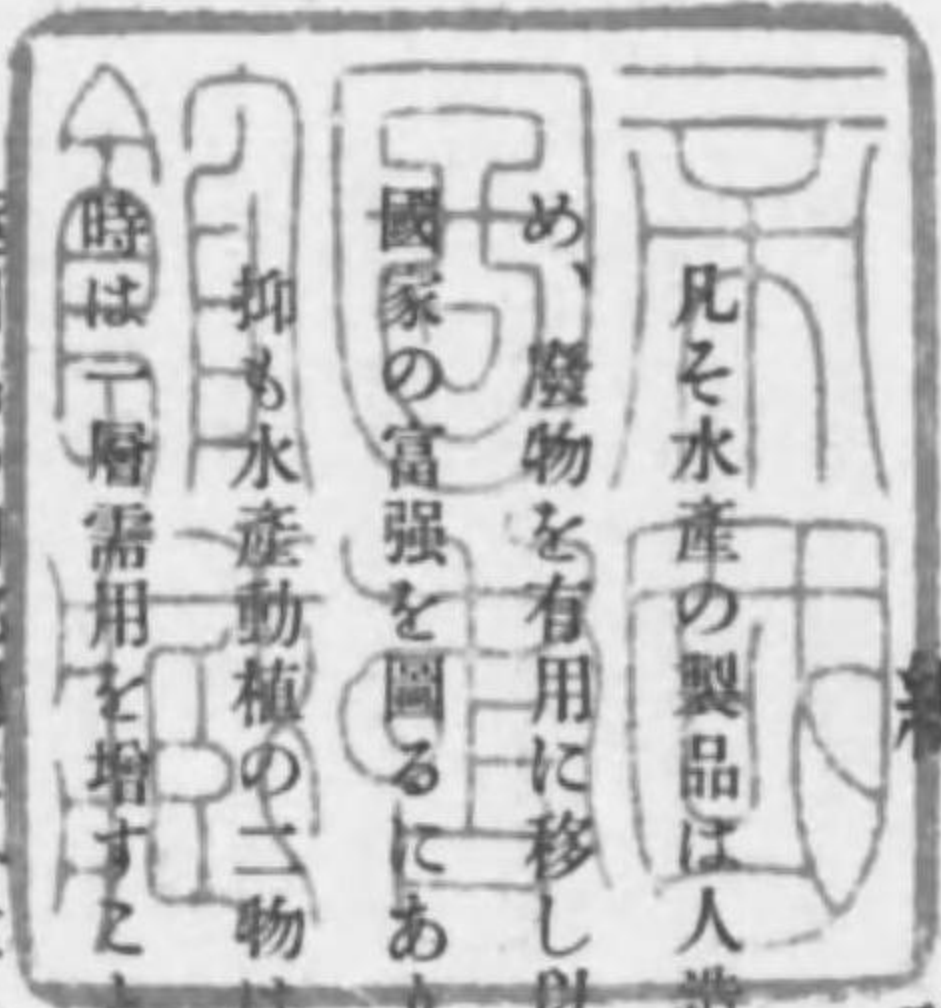
…………… 七六三

日本水産製品誌目次終

日本水産製品誌

農商務省水産局編纂

總說



凡そ水産の製品は人造を加へて貯藏運搬に便ならしめ、理化學の知識を應用して劣品を優等に進め、廢物を有用に移し以て人世の需用を廣め遠邇に輸送して經濟上の有無を通じ、物産を増殖して國家の富強を圖るにあり。

抑も水産動植の二物は其生鮮を利用すること固より少からずと雖も、之を製造して保存せしむる時は二層需用を増すと論を竣たざるなり。今其製品を區別するときは、食用品、肥料、工用品、薬用品の四部門に外ならず、而して其一部門中必ず動植二部と薬用品、食用品中には動植物の外に礦物あり。而して其動植礦物中亦數類に分つ。乃ち本誌は此四部門を編とし更に之を九章三十六節に分てり。



## 第一編 食用品

夫れ人類は動植物を併用せざれば完全に栄養を爲す能はず、本邦の如き海國にありては水産動物を多食するの利益あるは天然の地況に於て最適當なりとす。殊に水産富饒にして國用に餘あるに於てをや。然れども漁獲に季節あり、産地に異同あり、爲に周年鮮食する能はざるは論なく、如之山間の僻地又は航海者等は必ず鮮肉を以て需用する能はざるが故に、貯へて久しきを保つ製造品なる可からず。況や海外へ輸出するに於てをや。是水産食品の製造ある所以なり。而して本邦往古已に乾腊鹽淹の貯藏品ありし事は延喜式に載する所の朝貢品を見て知るべきなり。又近くは舊幕時代諸藩より徳川幕府へ呈進したるもの、如き、久しきを保て色澤好味の變ぜざるものを製出したりき。又支那輸出も徳川幕府に於て長崎に依物役所を置き品位、番立等の檢束法を設けて濫製を防ぎたりき。然るに維新以來舊法廢れ粗製濫造の弊を生ずるに至れり。今や其非を知り改良の緒に就くと雖も水産食品の製造は、上古より傳はる所の乾淹鹽藏に止る可からず。本編は動物部、植物部、礦物部の三章に分ち、更に十二節に分類せり。

## 第一章 動物

此章には、食用に供する水産動物の製品を載す。其主なるもの魚類、介類、烏賊、章魚、蟹、蝦、海鼠、海月、水獸、龜鼈等なりとす。元來此等のものを需用するは生鮮のものを調理して食するのみなるを以て多獲にして餘裕あるときは空しく之を棄るに至る。翻て一朝不漁なるに當ては更に魚介を食すること能はず、且缺乏の地へ輸し、或は不慮の備と爲し難し。故に豫め貯藏すべき方法を勉め、食品をして不自由なからしめざる可からず。是製造の起る所以なり。然れども其種類により、若しくは需用の適否によりて製法を異にするが故に、更に乾製、煙製、淹藏、罐詰、醃醬、醬油、加工、食油の八節に分てり。

## 第一節 乾製品

乾製は、渾て乾したるもの、總稱にして、其乾製法たる數種ありと雖も、其製品を大別すれば、素乾、鹽乾の二様なり。素乾は鹽に漬ずして乾したるものにて、腊魚或は鯨魚と稱し、別に莖魚、蕭折魚、風臘等の名あり。鹽乾は一度鹽漬にして乾したるものにて鮓魚と稱す。其法に天然乾燥、人



工乾燥の二あり。天然乾燥は風乾、日乾とも云て自然天日に乾燥するもの、人工乾燥とは乾燥器、乾燥室を以てし、或は直ちに火力を以て乾すものにて其中に火乾と炙乾の二様あり。火乾は往古の炒僕ヒロシイサにて、炙乾は炙魚なり。又半乾、全乾の二ありて、半乾は通俗に生乾と稱し全く乾しあげざるもの、全乾は充分乾固したるものなり。又乾燥法に掛乾、吊乾、簀乾、張糸貫乾、串乾あり。掛乾は竿又は糸繩に掛け乾すもの、吊乾は糸繩又は脚根にて吊り乾すもの、簀乾は竹簀、葭簀等の上に並列して乾すもの、乾張は胴脚等を竹木にて張るもの、糸貫乾は糸にて貫くもの、串乾は串にて貫くものにて、和名鈔に載する所の鰯の類なり。而して其製品中丸乾、割乾、開乾、切乾あり。丸乾は全體の儘乾すもの、割乾は豎に割りて乾すものにて、魚條スズナリと稱す。開乾は脊又は腹より開き乾すもの、切乾は縦横に切りて乾すものにて脰脯と稱するものなり。乾製品の種類多き知るべきなり。

第一 鰯スルメ 魷魚イウ (支那)

鰯は、柔魚、烏賊を乾製したるもの、總稱なり。

本邦にては往古は伊加と稱し、延喜式貢獻品に烏賊を載す。鰯の稱は本朝式に載するの外古書に見へず、今乾したるを鰯とし、生鮮のものをイカとして區別す。支那人は柔魚の乾したるを魷魚又

は油魚と稱し、烏賊の乾したるを乾烏賊又螟脯乾マイホウカン、墨魚等と稱すれども本邦にては混じて鰯と稱す。而して其鰯は種類製法によりて異なること左の如し。

- 一 磨上々番鰯ミガシヤウクバン
- 二 磨劍先鰯
- 三 一番鰯 一名 劍先鰯
- 四 白鰯
- 五 葡萄鰯
- 六 笹鰯
- 七 二番鰯
- 八 尾吼鰯ビコウ
- 九 二番丸形鰯
- 十 飛鰯
- 十一 水鰯
- 十二 袋鰯



十三 甲附鰯  
十四 甲除鰯

以上各種の鰯の原料たる烏賊、柔魚は日本全國の海に生ずと雖も未だ各種の鰯を一地方にて製すること少し、磨上々番は豊後に限り、一番鰯、葡萄鰯、笹鰯は九州、四國より長門石見に多く、出雲、伯耆、越前等にも製すれども其他の諸國にては製することを知らず。二番鰯は諸國にて一般に多少製すれども製法の異なるより長形、丸形、於多福形、簀痕、尾吼等の別あり。甲附鰯、水鰯は九州に創り、石見、伯耆、三河等にて創製するものあるのみ、其他の諸國には未だ開けず。袋鰯は丹後宮津に限り、飛鰯は二番鰯の種類に屬し、其肉肥大、鰭左右に開きたる異形のものにて琉球にのみ産するものと思ひしが、近年駿、遠二州の海にてバカイカと稱し同種のものに捕製するを以て見れば、東海にも此種のものを生産するを知るべし。尙此外髮長烏賊(第一脚對の長きもの、第二脚對の長きものもあり)、獅々烏賊、琵琶負烏賊カッヤ、目烏賊、雜柔魚等のものあれども乾製するに至らず。

製造の時季は南北氣候によりて幾分の異同ありと雖も、凡そ劍先鰯は十二月より翌年三四月までの間に多く、二番鰯の小形なる夏鰯は五六七月に、較々大きな秋鰯は八九月に、長大なる冬鰯は十一月より翌年一月まで多く、水鰯、甲附鰯は三四月頃が多く、飛鰯は十月より二月頃まで

を盛時とす。

一 磨上々番鰯及磨劍先鰯

第一圖 磨上々番鰯又磨劍先鰯





磨上々番鰯及磨劍先鰯は、ヤリイカの腹を割り、肉鱈豊後にては方言チイラと云ふ者の後端四五分を残して切り去り、皮を剥ぎ、臟腑を出し、眼球を除き能く洗ひ、軟骨と嘴は附けたるまゝに二三日掛乾又は苳乾となし、毎日桶に收めて重り石を置き、日乾する時手にて時々皺を伸し白粉を吹かしひるものなり。近年に至り陰雨の時は梓火乾を行ふに至れり。而して此二品は製造上の名稱にて磨上々番は胴の長さ一尺二寸以上のものにて、支那輸出に就て徳川幕府時代俵物役所の品位の名なり。而して此製法は豊後國北海部郡佐賀關の特産にして、鰯中の優等品とす。然れども此製は品位價格共に高等に過ぎ、販路は他の下等より狭きが故に他國に於ては此製に倣はざるを得策とす。磨劍先鰯の中には葡萄烏賊も混同す。而して此製法は延喜朝貢品舊幕時代献進の一にして著名のものなるが上に進で改良を加へ整束等も十枚同寸のものを重ねて磨彙を以て束ね、其形状の美麗なる他鰯の比にあらざるなり。

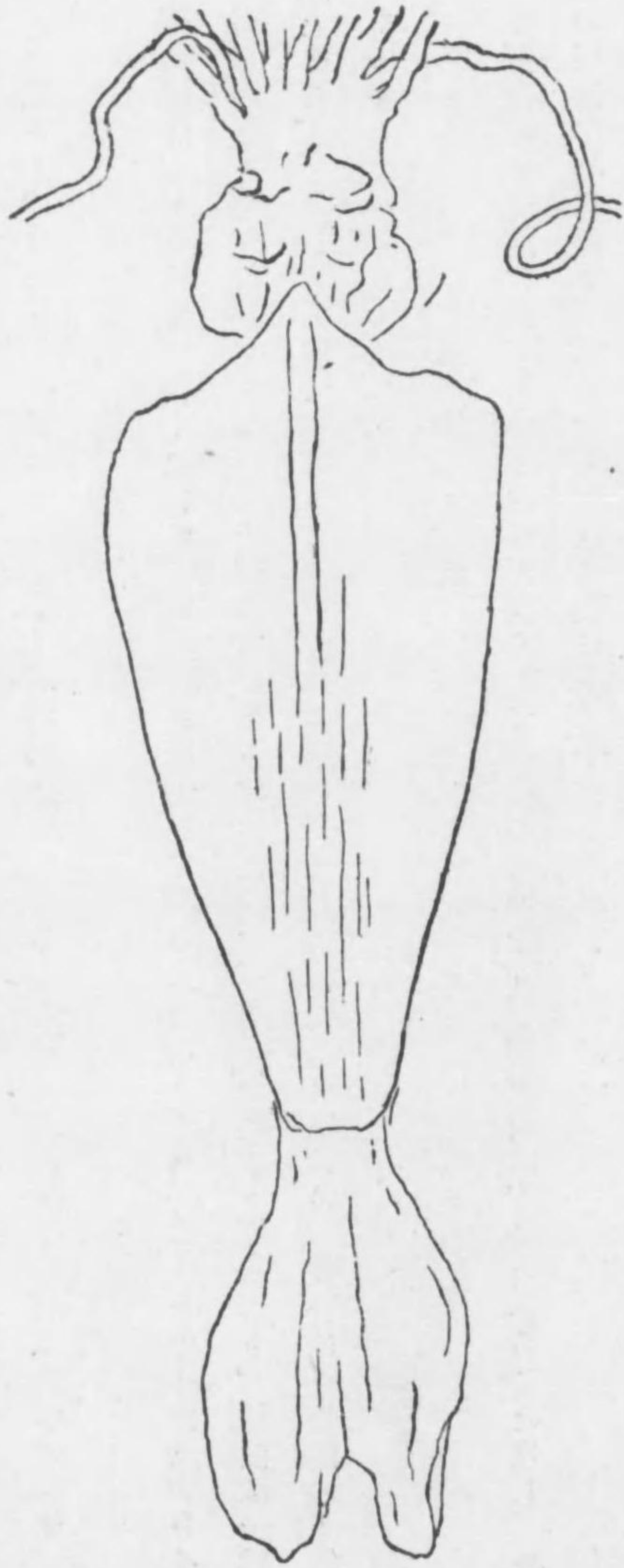
二 一 番 鰯

一番鰯は、支那輸出の名稱にして、劍先鰯なり。此鰯は肥前五島の特産たりしを以て本五島鰯と呼ぶ。原料は前品と同くヤリイカを以て製せり。此ヤリイカは又ヤリケン、シヤクハチと云ひ鹿兒島及琉球にてはトンキウ、山陰道にてはシロイカと云ふ。其方法は腹を割り臟腑、眼球を去り、能く

第一圖版 一番鰯







第二圖 白 鰯

三 白 鰯

洗ひ、軟骨、嘴、肉鰭、皮等は付たるまゝにて乾燥す。其乾燥法は吊り乾、串乾、簀乾、掛乾等あれども掛乾を宜しとす。其前の二品と異なる所は其皮を存し、肉鰭を去らざるのみ。





白鰯は、一に半磨と稱し、原料はヤリイカにて尾鰭を反して付け置き、胴の皮を剥ぎ軟骨及び口を  
除き串乾とす。然れども此製法は往古より神饌用に製したるものにて支那輸出向には適當ならず。

四 葡 萄 鰯

葡萄鰯は、ヤリイカの如くにして、胴短く且つ太き別種のものなり。原料はフトウイカ又フトイ  
カ、ダルマイカとも稱するものにて、地方によりてはこれを劍先と混稱する所もあり。製法は一番  
鰯と異ることなし。明治十年頃より葡萄鰯の名稱を以て新に輸出品に加はり、価格は一番鰯の中等  
のものゝ上に位するに至れり。

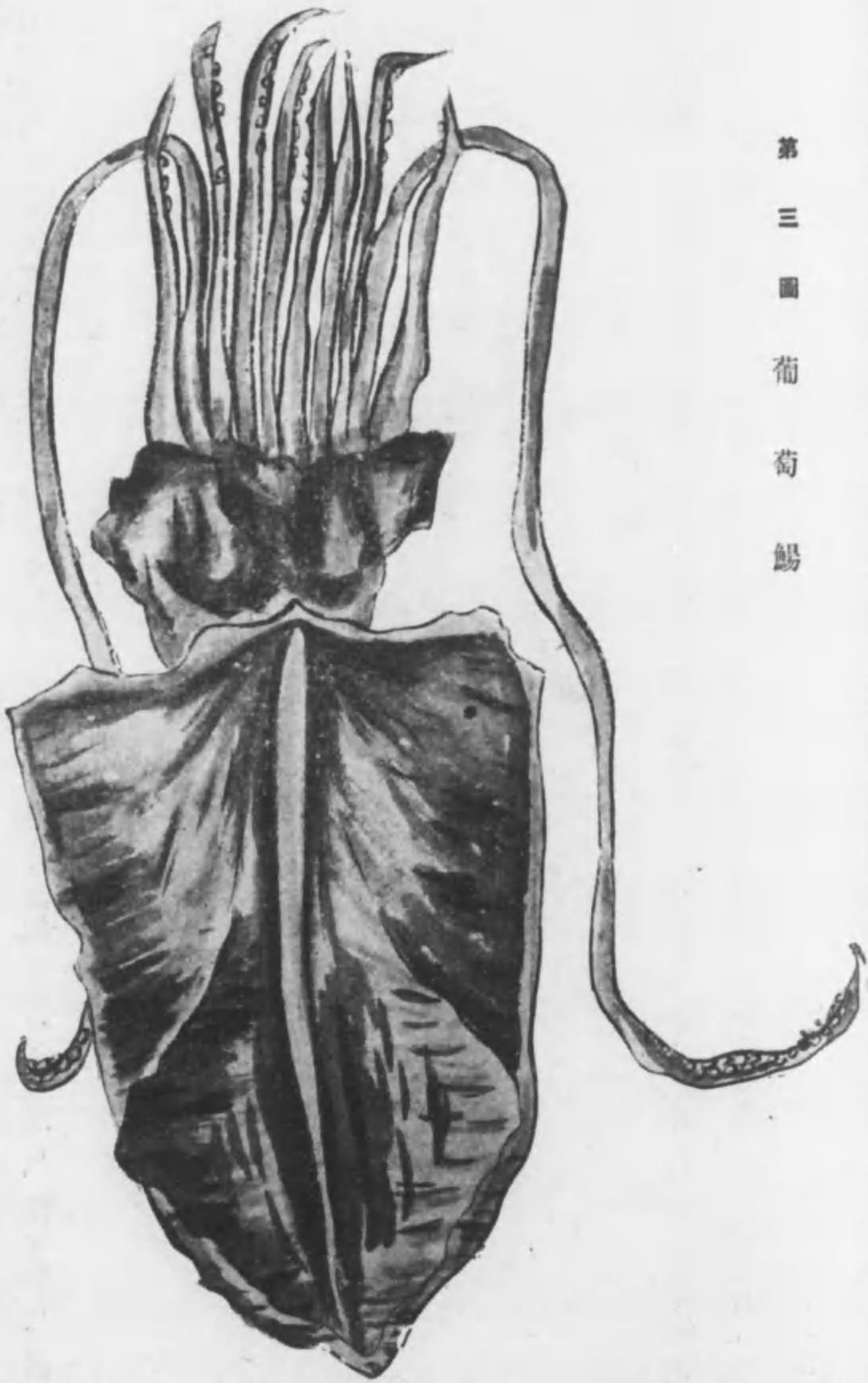
五 笹 鰯

笹鰯は、劍先鰯に似て形小く肉甚だ薄くして一種のものたり。其製法は前品と異なることなし。此  
もの明治十年肥前より獨立の名を以て顯れ、二十二年陸奥よりも出づ。

六 二 番 鰯

二番鰯は、アカイカ一名シマイカ、東京にてスルメイカと稱するものにて製す。二番とは支那輸  
出に就ての名稱なり。此鰯は地方によりて其製法同一ならずと雖も、長形のもの本輸出形として  
支那人の尤も好む所なり。九州及函館等にて製するもの即ちこれなり。其製法は腹を割き、臟腑、眼

第三圖 葡 萄 鰯





球を去り、能く洗ひ、軟骨及び嘴の附きたるまゝ、繩卷、竹竿又は繩に掛けて乾燥し、皺を伸し、形を整へ、而して乾燥中薬莖を負ひ、罨蒸して白粉を吹かせたるものなり。

第四圖 二番鰯



七 尾吼鰯

尾吼鰯は、隠岐、出雲兩國の製法にて、原料は前二番鰯と同一なるも、尾鰭と胴の中央に細き竹竿を貫き、乾燥し、竿の孔痕あるより支那人が此名稱を附したるものなり。故に本邦人はあなあきスルメと云ふ。吼は孔と同音なるによるのみ。而して其孔痕を廢せんと企てたるもの多かりしが、明治

第五圖 尾吼鰯

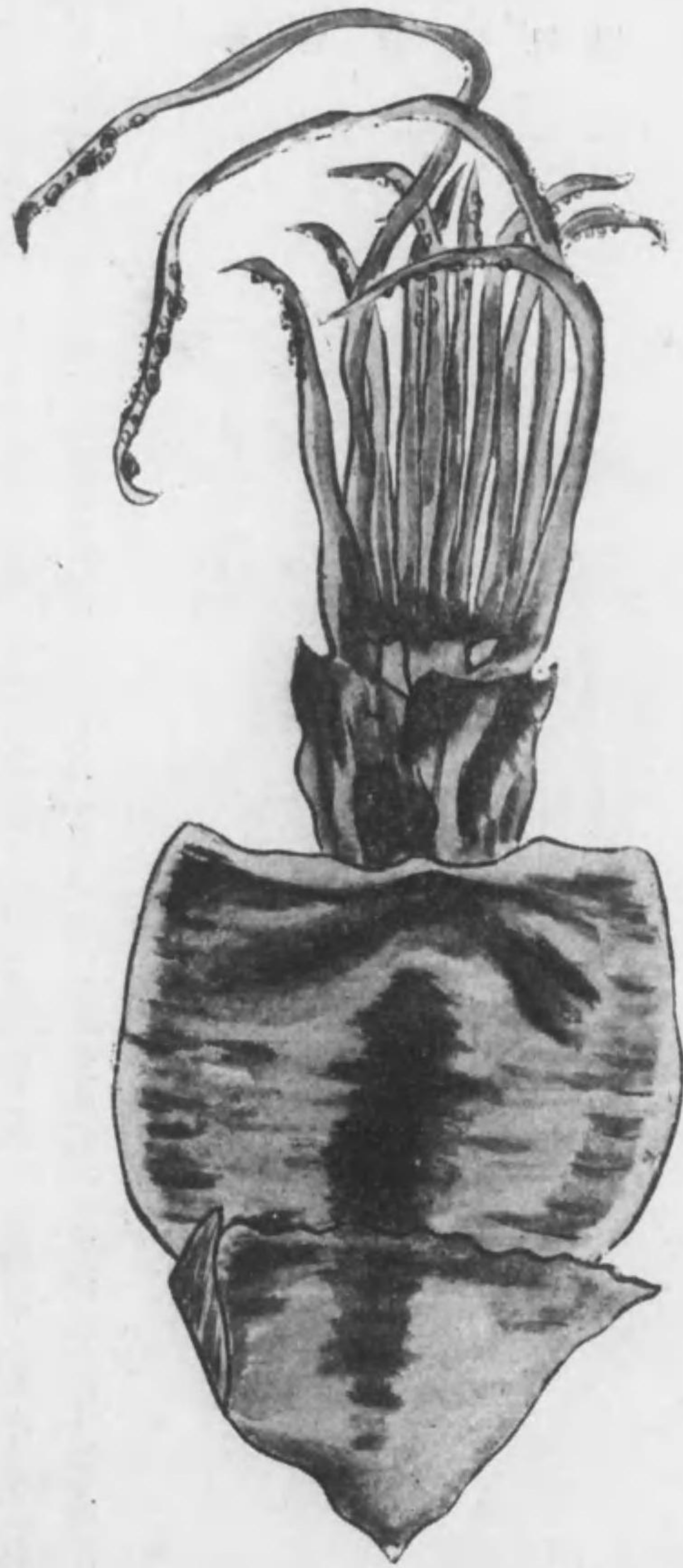


二十年編者が水産巡回教師として産地に赴きし時に其孔痕を商標とし、乾燥、整束、荷造の改良を爲すの必要を説きしより、地方官及有志大に盡力して終に莖包の儘支那人の購買する所となり、明治二十三年第三回内國勸業博覽會に於て、進歩一等賞を得、尾吼鰯の名大に發揚するに至れり。

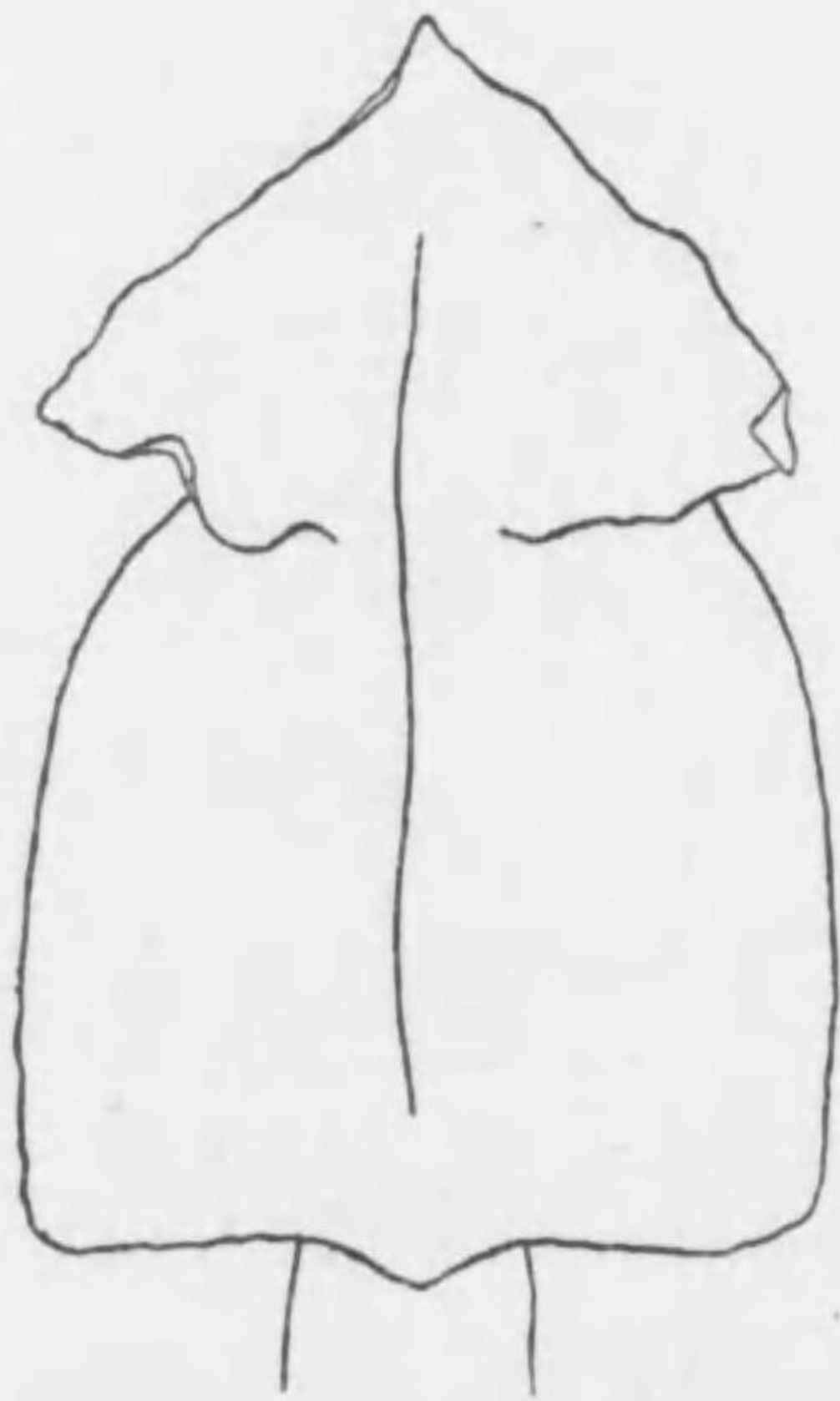
八 二番丸形鰯

二番丸形鰯は、伊豆、紀伊、相模、陸前、陸中等にて製するものにて、原料は前同様のものを軟骨





第七圖 南部鰻



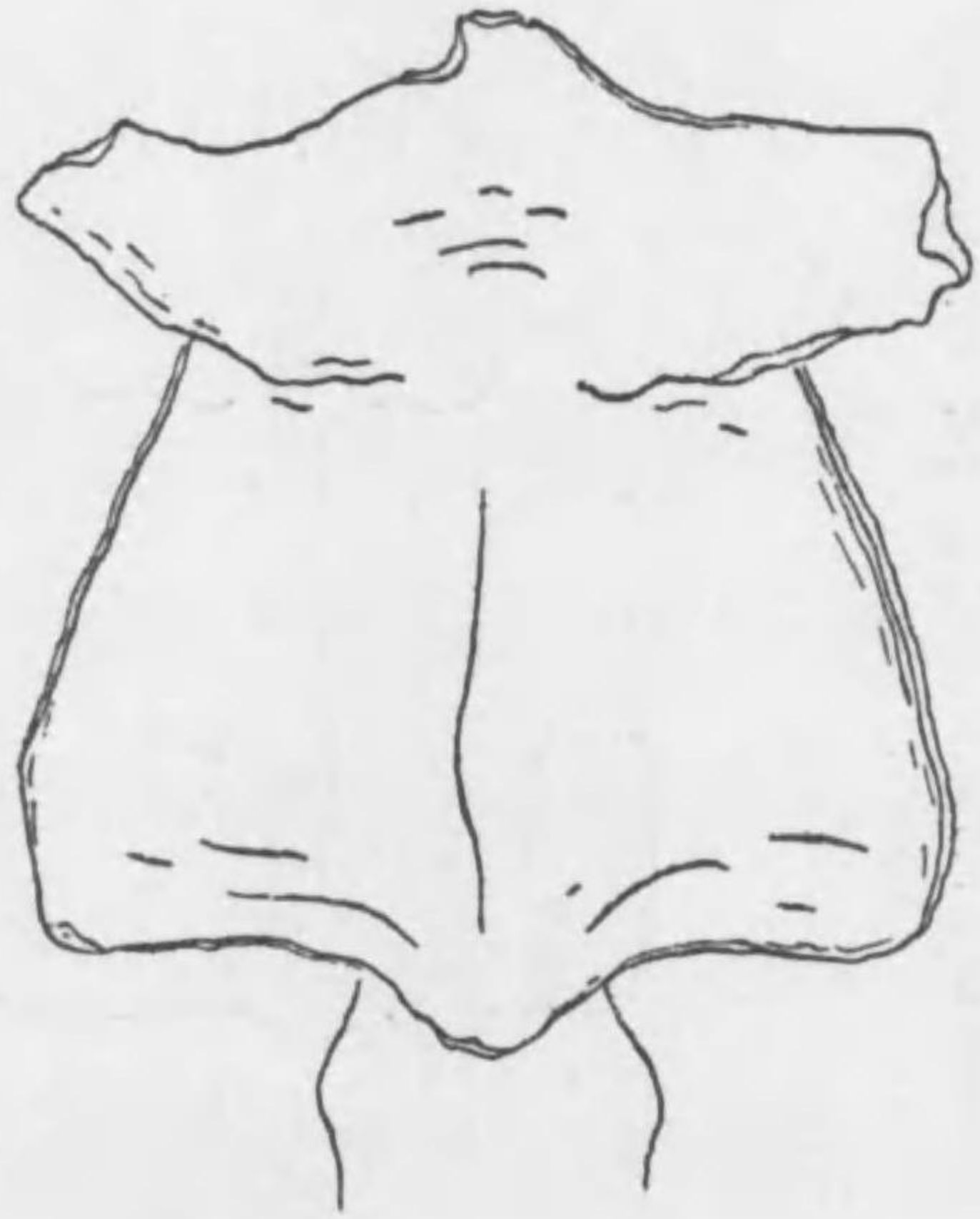
九飛 鰻

飛鰻は、琉球にてトビイカ、駿河及伊豆にてバカイカと稱するものを以て製したるものにして、二番鰻の形状をなし、特に大なるものなり。其製法も亦二番鰻に同じ。

及び嘴を去り、横に伸し圓形となすものなり。此製は水に入れ丁寧に洗滌するが故に赤色を除き一見白色に見ゆるなり。陸前、陸中産は伊豆に似て少しく横狭く赤色を帯ぶ。紀伊産は短脚を切去るの弊あり、又越前等にては於多福鰻と稱し胴の中央を左右に一層引伸ばし製するものありて、佐渡、能登等に於ては冬鰻を以て此於多福鰻を製するの舊慣あり。其胴の中央を伸したるは一にゴトウスルメとも云ふも五島の産とは異れり。願はくは是等異形の製法は本輸出形に改良せしめたし。



第 八 圖 飛 錫

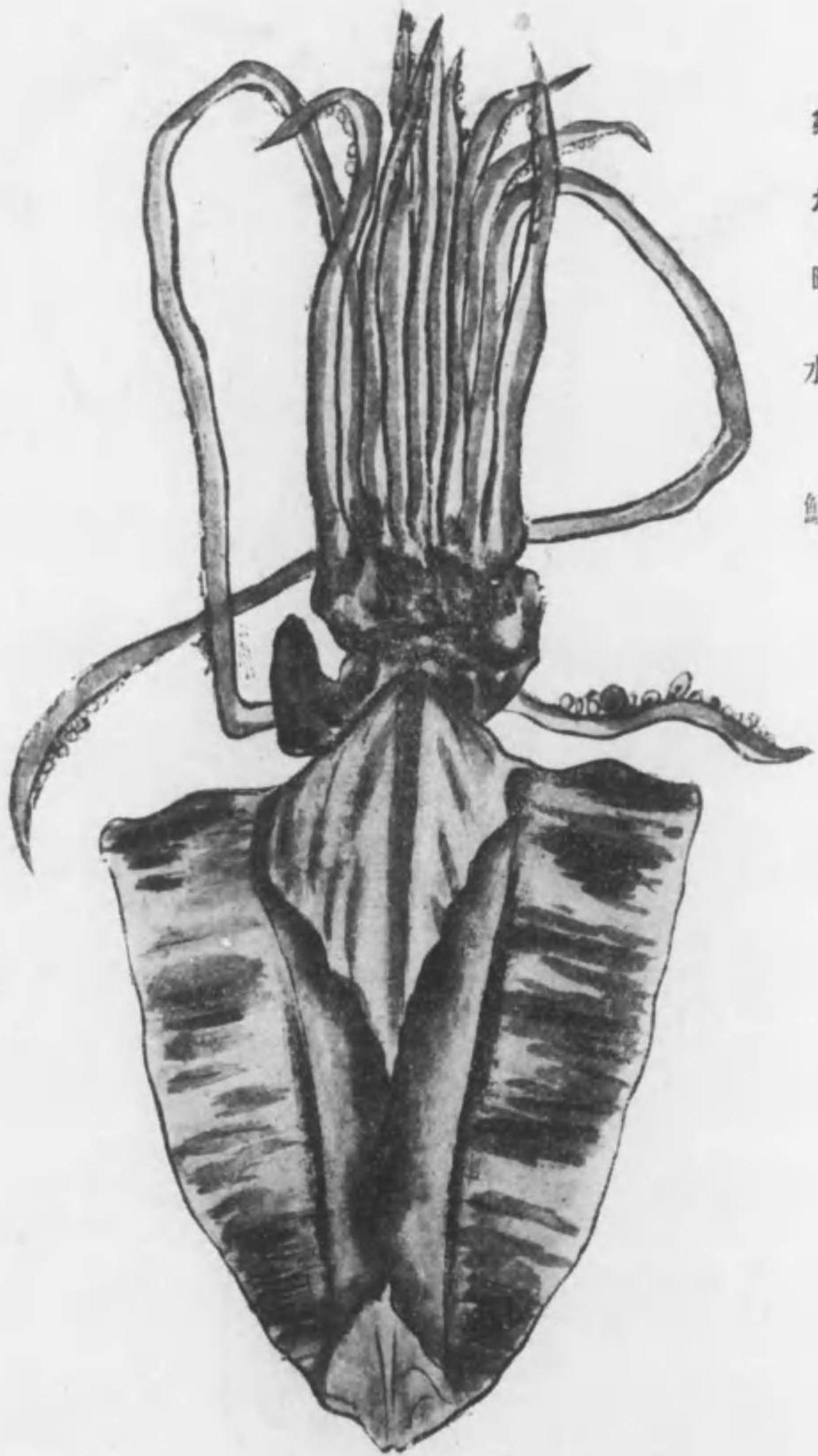


水錫は、泥障烏賊アブリイカ、一名藻烏賊又は水烏賊と稱するもの、腹を割き、臓腑を去り軟骨と嘴の付きたるまゝ、乾したるものなれども、大なるものは皮を剥ぎ又皮を反し、割竹を以て胴及脚を張り乾すことあり。

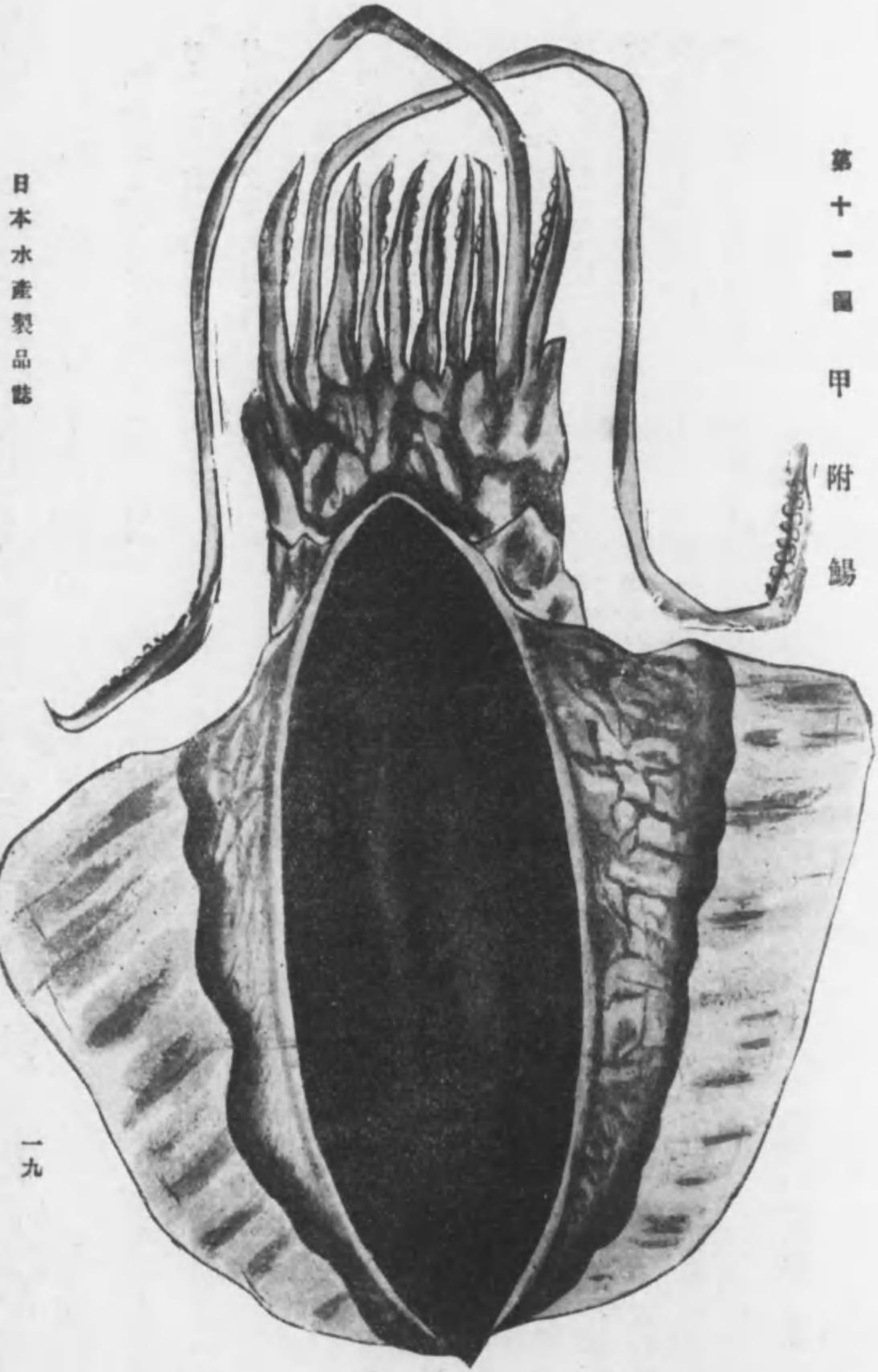
十一 袋 錫

袋錫、一名袋烏賊なるものは、丹後宮津の名産にして前同種の脚及臓腑を除き、皮を剥ぎ、胴を割らずして反し、鹽を塗り附け淡水にて能く洗ひ、竹の輪をさし入れて乾し、又反して乾し、板の上にて押し平めたるものなり。此袋錫を刻みたる者を古來袂錫マエトと稱し、又近年は女浪メナミ、男浪オナミと稱する二品の刻製品あり。

第 九 圖 水 錫

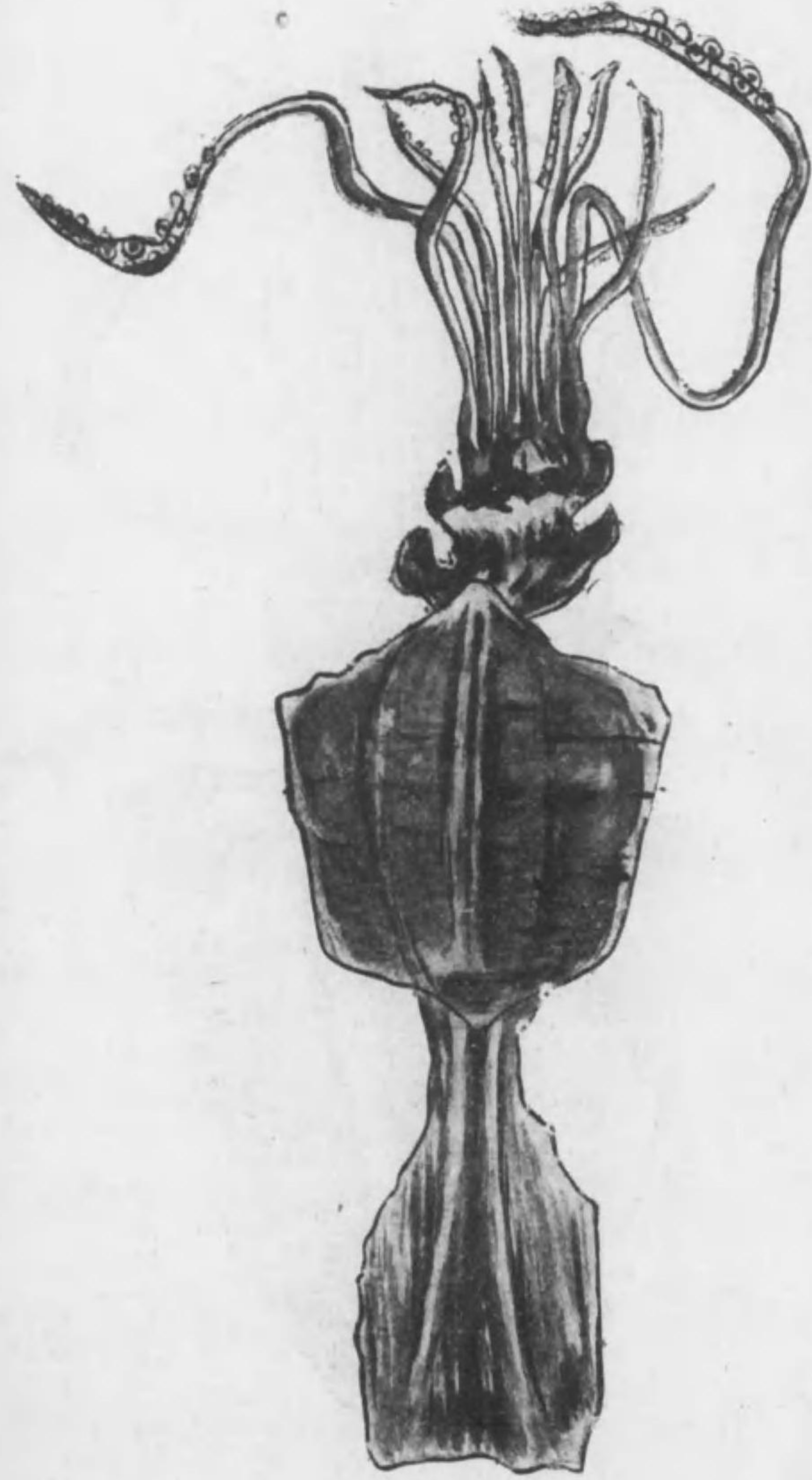






日本水産製品誌

第十一圖 甲 附 錫



食用品 乾製品  
第十圖 水

錫

但肉餅を削ぎ製したるもの



## 十二 甲附鰻

甲附鰻は、支那にて稱する乾烏賊一名墨魚又螟脯乾にして甲烏賊にて製す。甲烏賊はコファイカ、シリヤケイカ、モンゴイカ、ハリイカ其他各種あり。其製法は腹を割り臟腑を去り、海鰾蛸及び嘴は付したるまゝ乾燥す。

## 十三 甲除鰻

甲除鰻は、甲附鰻と同種のもの、海鰾蛸を除きたるものなり。沖繩地方にては脊割にして甲を除き製するの舊法あり。其他九州の大鰻、能登の雜鰻、南部の花烏賊其他のものあれども之を略す。

## 一 製造上の注意

以上各種の鰻を製するに其必要たる順序は、第一截割、第二洗淨、第三乾燥、第四蒸、第五整束、第六荷造にして各宜しきを得ざれば完全の良法と云ふ可らず。其第一截割宜しからざれば形状美ならず、第二洗淨悪しければ色澤見る可らず。第三の乾燥に至ては製造中の最眼目にて、若し粗なる時は遠きに輸出して腐敗を來し、國産の名譽を汚し、其損失實に大なりとす。第四蒸も色澤、風味に關し、第五整束、第六荷造に至ては貯藏運搬に關し商業上の要旨とす。

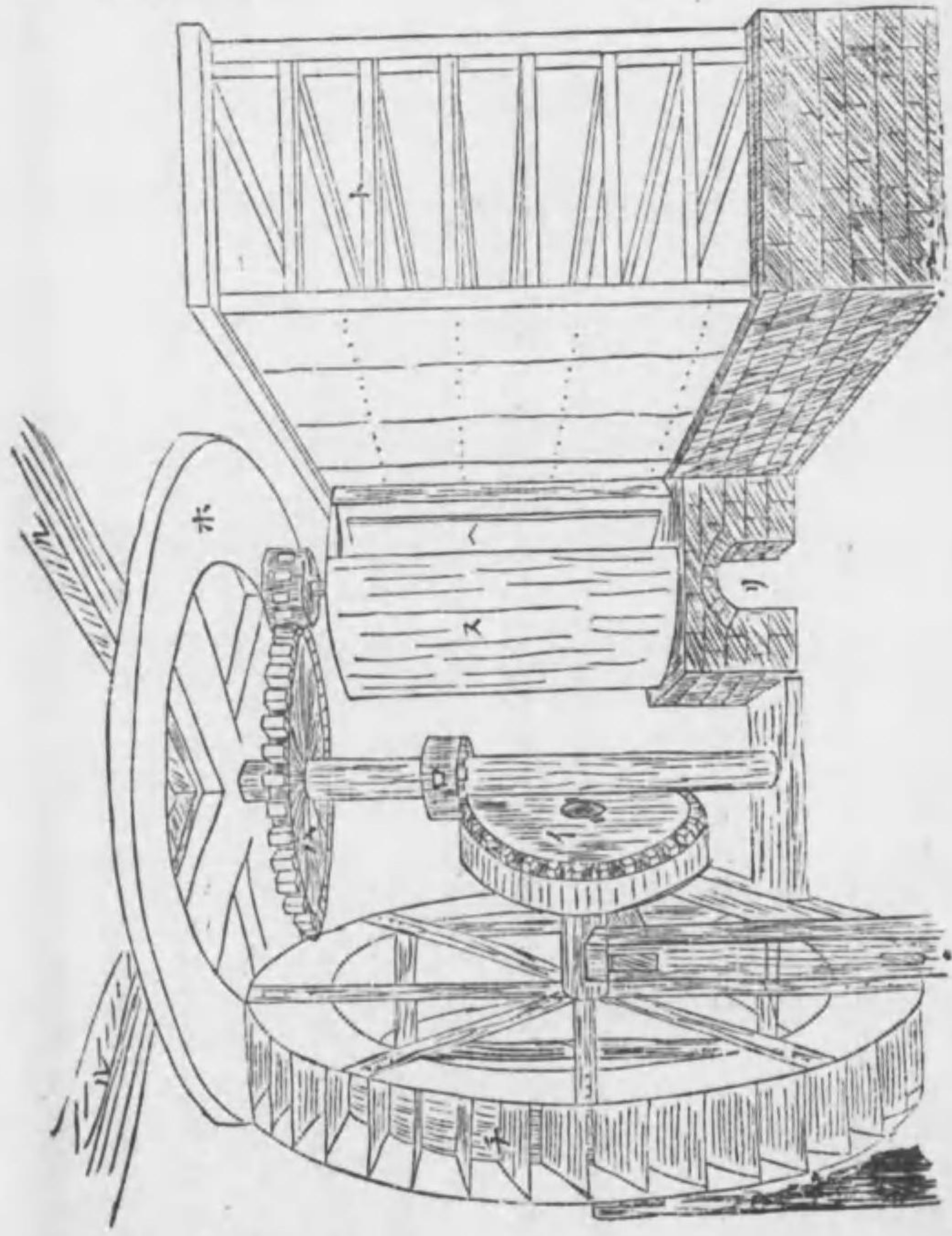
乾燥の貯藏保存に關係すること極めて大なるは復た喋々を待たず、若し製造者の注意到らざる時は腐敗を來し、廢物に歸することあり、殊に清國輸出品に在ては、其需用地たる楊子江沿岸の卑低

混濁なる香港、漢東の炎熱赫灼たる熱帯に近邇せるが故に極めて貯藏保存の必要あり、是特に製造者の注意を喚起せんと欲する所以なり。而して乾燥の主眼は空氣の流通、接面の廣狹、熱度の高低是れなり。彼の高所に棚を架して懸吊するの利なるは、空氣の流通宜しきに因れり。接面廣きときは水氣の蒸散速かなれども、接面狭きときは乾燥甚だ遅し。彼の簀若しくは薦に展布せるものは、乾燥遅く且つ紅腐の兆候あり、是空氣に接する所平面に止まるに由れり。熱度に至ては乾燥至大の關係あり、日光に曝乾するは最適得るが故に敢て論ずるを要せずと雖も、梅天に際し陰霖日を亘るときは、火力乾燥に因らざるべからず。然るに鰻は乾鰻、海參等の如く一旦煮熟せるものと其趣を異にし、火爐若くは暖室の構造宜しきを得ざれば、醇蒸紅腐し、火瘦強烈なれば焦爛卷縮して形状色澤を損す。之れ從來最も困難としたる所なり。近來九州地方にて火力乾燥の方法に熟達したるは鰻製造の一大進歩と謂ふべし。

鰻乾燥器に就ては、陸中國松田太郎及豊後國増田伊八の考案に成れるものあり。二者其構造を異にす、即ち前者は水車を用ひて元車を回轉し、而して熱したる空氣を輸送するの装置なり。其構造方法頗る宜しきを得たりと雖も、如何せん鰻を排列するの部分狹隘なるを以て、豊漁の際充分の効を奏し難きの恨あり。(第十二圖參照) 後者は之に反し多數の鰻を排列し得べしと雖も、空氣の



- イ 水車附齒車
- ハ 風車を回す齒車
- サ 重力車(力車)
- ト 乾燥室
- リ 火爐
- ル 天井の梁
- ロ 風車附齒車
- ニ 風車附齒車
- ク 風車
- チ 水車
- ス 風車室

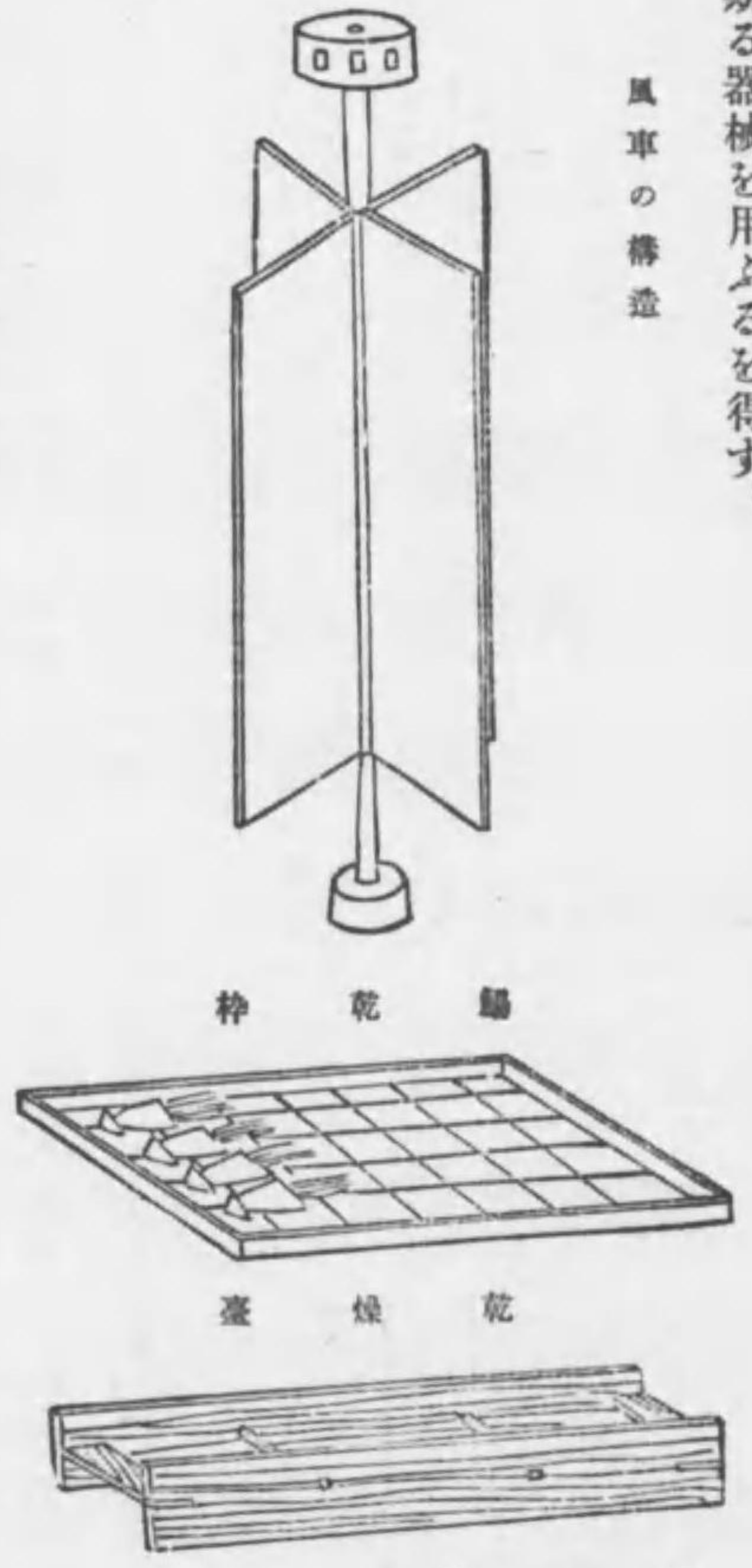


第十二圖 魚乾燥器

通或は十分ならざるの恐れあり。故に 其露蒸を生せんとするときは、戸扉を開きて空氣を通ずるの仕組なれども、火氣の透徹する力は、上下均一ならざるが故に、簧を上下に挿し替ふるを宜しとす、されとも其簧は上下部大きを異にするが故、挿し替ふるの便を得ず。是れ此器の缺點なり(第十三圖参照) 此等器械は、假令其構造宜しきを得るとするも、漁家各自に製する今日に在ては、未だ俄かに斯る器械を用ふるを得ず。

風車の構造

第三十圖



風車  
第十二圖(ス)の四筒内に装置せらるるもの  
錫乾棒  
錫を排列し第十二圖(ト)の階段上に併列するもの  
乾燥臺  
乾燥棒を室より取出し此上にて空氣曝乾する臺

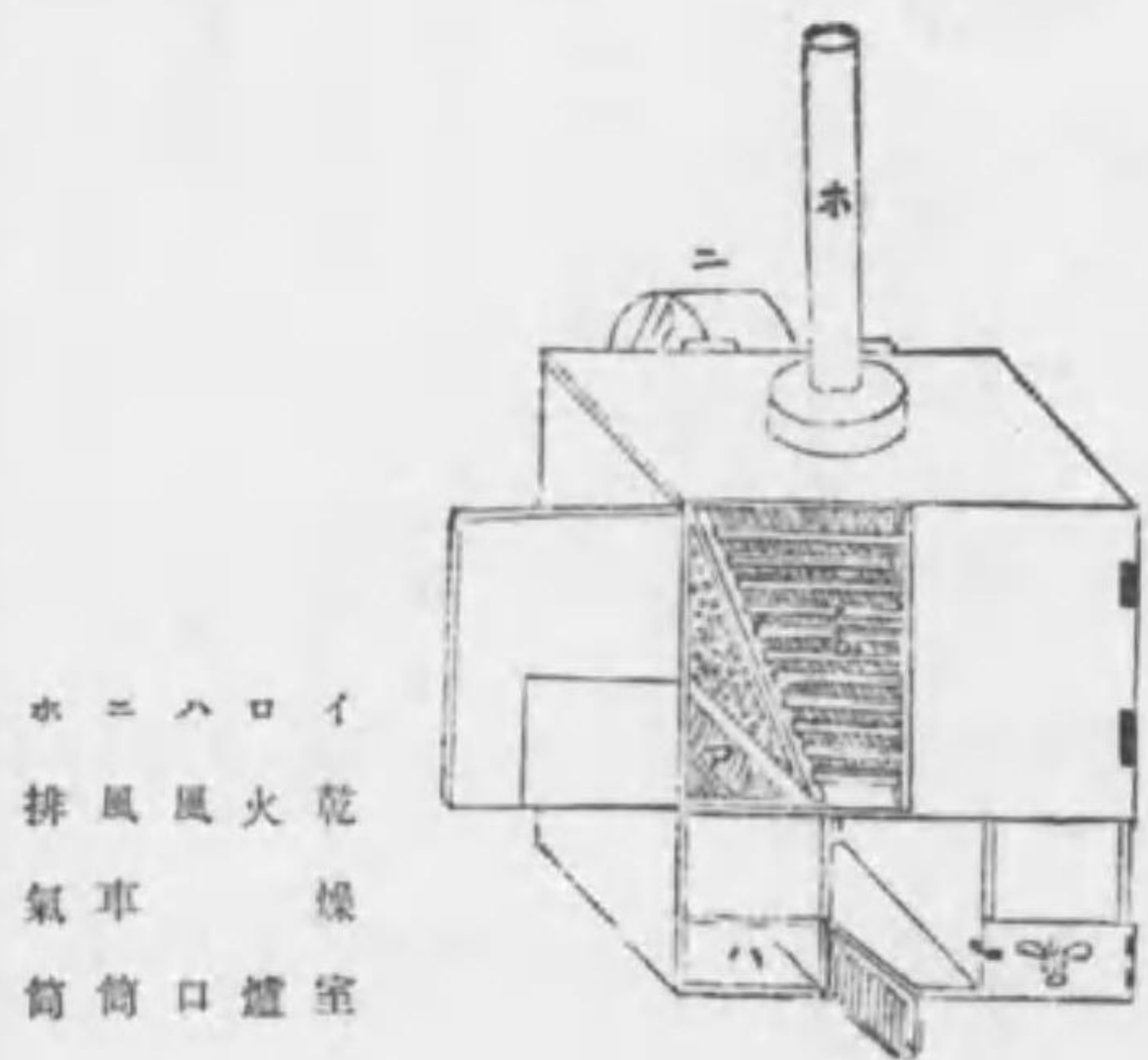
(第十二圖 魚乾燥器の説明)

日本水産製品誌

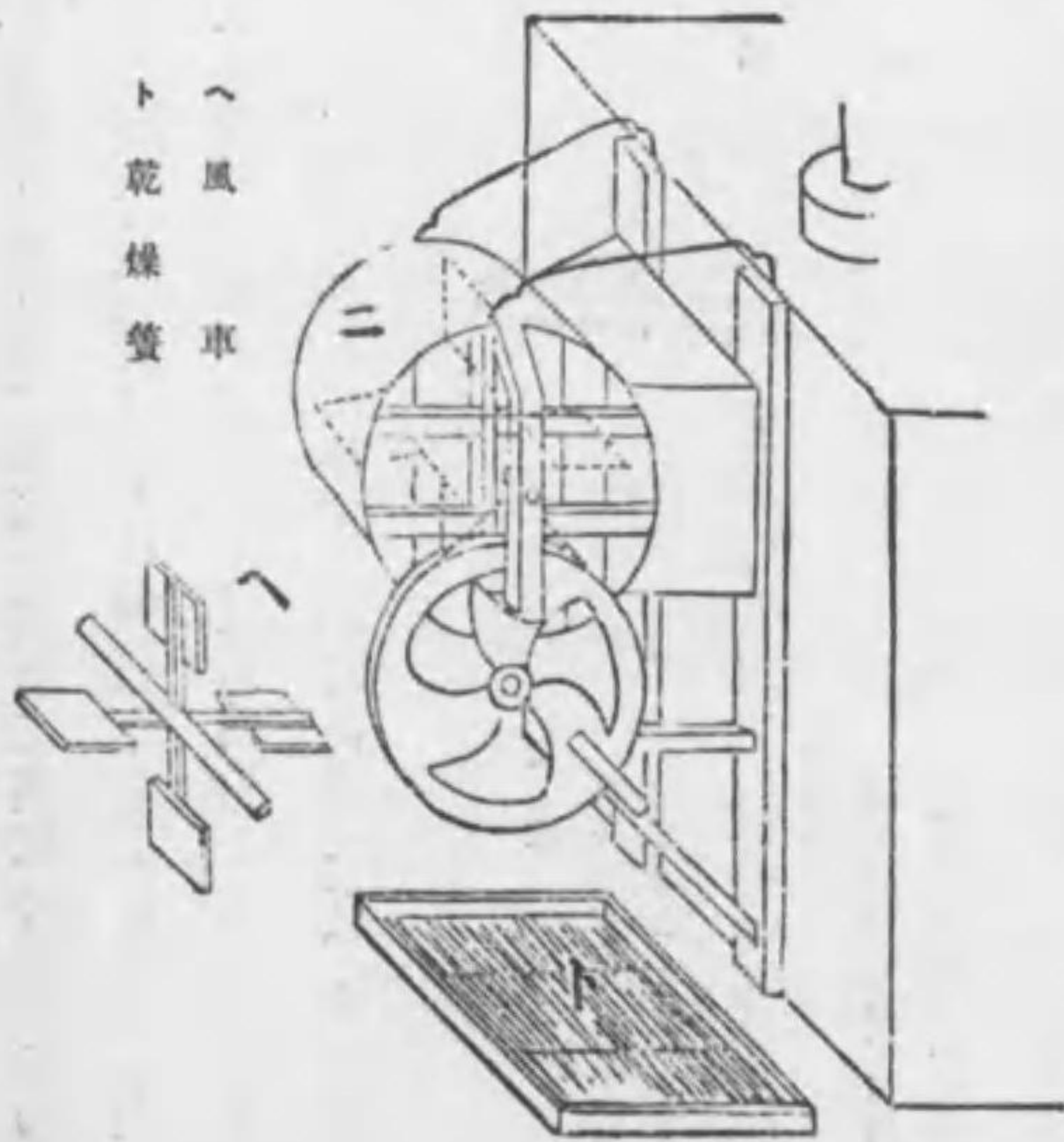


此水車仕掛鮑乾燥器は明治十七年陸中國南閉伊郡釜石村松田太郎の發明なり。其使用法は水車「チ」の廻轉するに従つて「イ」の齒車廻轉し、夫れより「ロ」の齒車に動力を傳へ、又「ハ」の上部に位する齒車は其棒と共に廻轉して「ニ」なる風車付齒車に動力を移し、「ヘ」なる風車を廻轉せし

形 全 第 十 四 圖 鮑 乾 燥 器



上 圖 風 車 筒 大

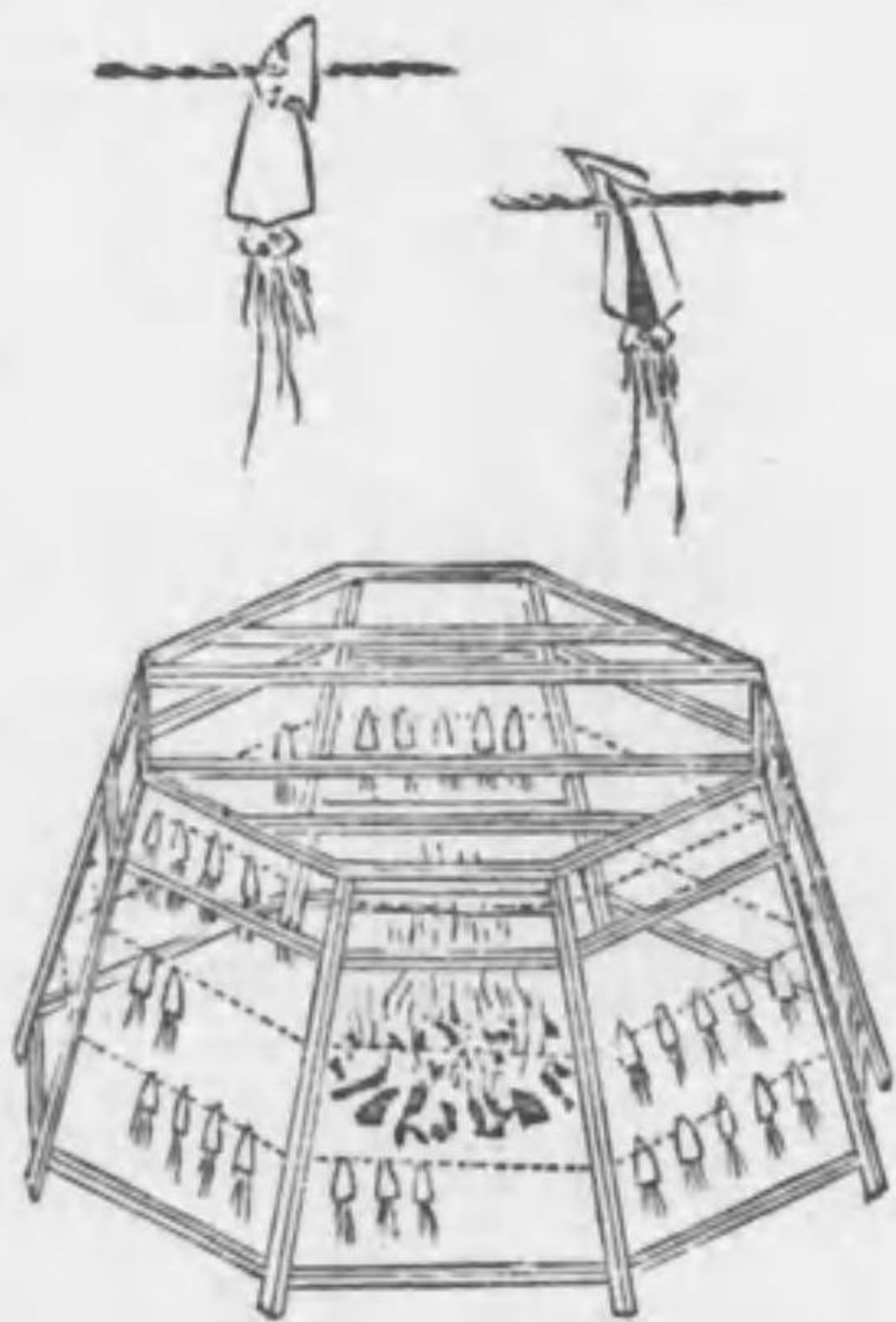


めて以て茲に生ずる風と「リ」なる火爐より昇る熱とを「ト」の乾燥室に送るなり。而して水車廻轉の度數は、水勢の強弱により一定せざれども、水車は一分時間に十三回廻轉し、水車一回轉毎に風車十二回轉する割合なり。火爐の熱度は鮑の大小に由りて高低あれども、概するに乾燥室にて華氏百度内外を適度とす、尤も火力強きときは速に乾燥するも製造後硬剛するの恐あるを免れず、其火度宜しきを得たるときは良品を得るなり。又乾燥室は乾棒四千枚を納るゝものにして、一棒は夏鮑は百枚を排列するを以て、一回に四千枚を乾燥し得べく、秋鮑は四十枚を排列し得るを以て、一回に千六百枚を乾燥すべし。而して之に要する時間は、一回に凡そ一時間三十分内外の割合なり。此の他尙ほ複雑なる機械に成れるもの少なからずと雖も、今日各地漁村に適すべき簡便の方法は、大分及び鹿兒島地方に行はるゝ木製棒を組立て火乾する方法に若くものなし、大分縣下佐賀地方に行はるゝ火乾法は、第十五圖の如き上部四尺九寸、底部六尺二寸、高さ三尺五寸の木棒を作り、(不用のときは取崩し得べくす)器内に木炭を入れ、生なる柔魚を其周圍の細き繩に竹串を以て縫ひ吊り、又上の横木には一串六七枚を刺し、之れを圖の如く梁に掛け、周圍に葎を掩ひて火氣を散逸せしめず、又空氣の流通を助くる爲め地面と葎との間五寸許を隙す、漸々鮑の位置を上下し、七八分乾きたるとき赤黄色の油の浸出せざるに至りて、槽に入れ重石を加へ、後晴天に日乾す、但し乾燥



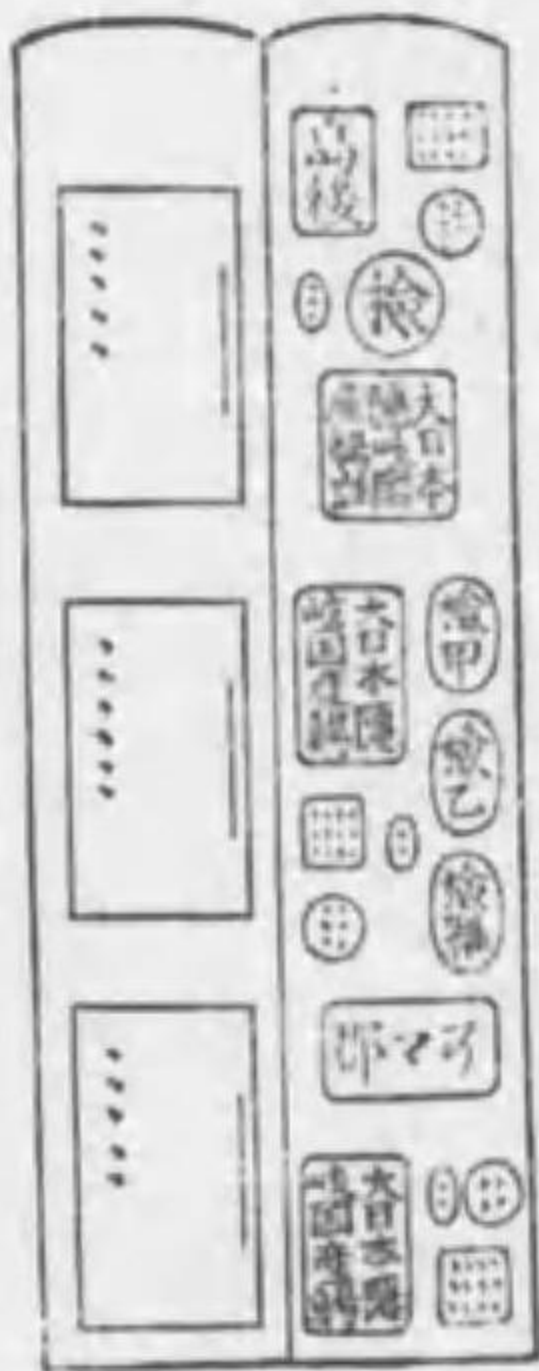
の際は火力の強弱に注意し、上下を交換し、且つ時々伸展すべし。斯くして一日に五六百枚を乾燥し得べく、鰯七百を製するには、炭三貫目、人夫一人を要す。

器燥乾 圖五十第  
のもふ行てに方地關賀佐



鰯の結束は各地區々一定せず、其中稍整一なるは函館及島根とす、其他の地方に於ては或は二十枚を以て一把とするあり、或は十枚、五枚、三枚に束ぬる等、殆ど整一ならず、又之を結束するには藁を用ひ、或は繩或は草葉或は柔魚の長脚を以てするあり、胴の中邊或は頭を結束し、或は二三ヶ所を括り或は全く把束なきあり、蓋し結束は全國一定の方法を設くるを要せずと雖も、一地方は同一の方法に據るべし。何となれば結束は其産地を表すの一商標となればなり。故に形狀結束を改むるも單獨孤立區々の製に出づる時は、常に利益を見ざるのみならず或は何地の産たるやを辨せずして、需用の途を失ふことあるべし。又結束する所の物質に注意せ

造荷鰯岐隱 圖六十第



ざるべからず、或地方は藁の非常に太きあり、是等は徒に斤量を増すのみにして害あつて益なし、要するに把束は其紊亂を妨ぐ爲めなれば、敢て強固なる物質を要せず、適當の繩を以てするか或は鰯の長脚を以てするも敢て妨げなし。其他或は草を以てするあり、藁を以てするありと雖も、何れにても一把に用ふるところの量目を定め、可成細く強き物質を擇び、無益の斤量を増さざるを要す。  
往時長崎俵物役所に於ては、各地の所産を聚纏し、把束荷造を整一ならしめ以て清商に賣渡せしが、五港開市貿易の制一變してより、把束荷造等の制弛廢し、就中長崎港に於ける九州各地産の如き、結束荷造なく唯見出しの儘舟に搭載して埠頭に轉送し來り、鰯籠に入れて水揚し、清商に賣渡すに過ず、清商は之を館内に運び入れ、更に乾燥し、大小を甄別して之を把束俵装し、初めて自國



に輸送す。神戸横濱より輸送する者は、把束俵裝稍具備するも、固より内國運送間の姑息法に過ぎずして、清商更に荷造を改むるの勞を執るは一般の狀況なり。故に彼の往時俵物役所の再乾荷造せる者は即ち今日清商代りて行ふの狀態となり。想ふに是等の勞費は果して清商の負擔なるや、否決して然らず、即ち時價より幾分の價額を控除して廉價に買入れ以て、其勞を償ふは論を俟ず。然るに生産者は毫も茲に注意せず、且生乾となして斤量を貪り、貯藏に堪ゆるや否やを慮らず、是慨歎に堪へざる所、營業者の須らく猛省すべきなり。然るに鳥根縣錫改良組合の如きは、往年規約を訂結し、一致協同して把束を改良し、乾燥の適否、品位の階級を鑑査し、且二百斤を以て一梱とし、器械を用ひ壓搾して之を荷造し、其菰蔴繩の重目を限りて發賣す。故に清商は之を改造するの勞なく、直に自國へ輸送するに至れり。是れ實に本邦錫荷造を改良せる嚆矢とす。而して該地に於て之を施行するには組合員中に検査員を置き、輸出港口に於て豫備の見本に照して品等を定め、把束を検し、爰に於て荷造りをなし、検査済の印章を附し初めて貿易市場に運送す實に適當の良法と云ふべし、本邦錫の産地は尙ほ甚だ多し、宜しく此地方の好模範に徴して改良の方法を設くべきなり。

錫の製造販賣に關して注意すべき要點は、前に列記する如し、即ち約言すれば一地方協同して形狀を一定にし、洗滌には淡水再洗法を用ひ、乾燥には高燥なる地に棚を架し、吊乾簀乾を改め、雨天には火乾の方法を用ひ、把束荷造を一定にし、品等を甄別して需用者の信用を博することを勉むるに在りとす。

夫れ錫は本邦にては神饌に供し、賀儀の祝品とし、又單に炙り或は煮食するものにして、其需用尠なからざるものなり。加之支那人は鷄豚等と混煮す、之を鮫魚湯、墨魚湯とす、又切り方によりて名を異にす、即ち鮫魚捲、鮫魚片、佛手鮫魚、墨魚片、墨魚捲等なり。又支那にも、廣東省産劍先に小形のもの頭面鮫魚と稱す。寧波産にて我葡萄錫の如きものは二面鮫魚とす、其最も小なるを三面鮫魚とす、二番錫の北海道産を頂番鮫魚、佐渡産串吼三番錫を川莊鮫魚、甲附にも川莊墨魚等の名ありて、種々の名稱を附す。且つ内外の販路甚だ廣く、支那の外他國に於ける支那人居留地に輸送す。但劍先錫は香港或は廣東地方へ輸出し、夫より各地に分輸し、二番錫は上海へ輸出し、漢口九江鎮江等の市場を経て各地に分輸せり。

今全國の産額を概算すれば、明治二十年は凡そ二千六十万斤にして、此價金五百貳拾參萬餘圓なり。其輸出額は明治元年に六十四万二千二百二十四斤其價金十二萬五千八百五十參圓にして、逐年其額を増し、二十年には九百五十三萬二千二百八十斤、其價金百〇五萬二千三百十四圓の多きに至れり。其進歩の著しきこと水陸諸物産中其比を見ざる所なり。



附 烏賊乳

烏賊乳は、烏賊及柔魚の墨丸なり。このもの從來長門國厚狹郡邊に於て乾製す。其法錫製造の際取出したる烏賊乳を、許多木綿絲に貫き、之を三間位の竹竿に列ね掛け適宜に日乾するなり。或は一旦煮上げて後簀上に撒き日乾するもあり。而して一兩日間水に浸し置き、煮食するに味特に佳なるを以て、肥前長崎其他へ販賣すと云ふ、又支那にては烏賊乳の素乾したるものを烏賊卵と稱し、大に嗜好するものなれば、各地錫の産地に於て副産物として製するを宜とす。

烏賊墨

歐羅巴に於てはイカの墨を採集し之を以てセビアと稱する繪具及印刷用のインキを製す。而して此顏料は頗る高價なるものなれば錫の産地に於ては其製造の際之を採集して原料に供するを可とす、製造使用の方法は後章に之を掲ぐ。

第二 乾鮑魚 (支那)

乾鮑は、鮑肉を乾製したるものにて、ホシコ、ムシコ、ムシアワビ、ムシカヒ等の名あり。乾鮑の製法は往古に創り、延喜式には鮑朝貢のことを載せたり。延喜式に載する所の鮑の製品は、御取鮑

を豊後、筑前、隱岐、阿波、肥前、太宰府に。腊鮑を常陸に。羽割鮑を筑前、肥前、豊後、太宰府に。細割鮑を阿波に。葛貫鮑を筑前、豊後に。鮫鮑を肥前、紀伊、阿波、伊豫、太宰府に。雜鮑を志摩に。長鮑を安房、伊豫、肥前に。短鮑を相模、隱岐、伊豫、阿波、筑前、肥前、豊後、太宰府に。鮫鮑を若狭に。薄鮑を豊後、若狭、出雲、石見、長門、筑前、肥前、日向、壹岐、太宰府に。蔭鮑を筑前、豊後、太宰府に。火燒鮑を筑前、太宰府に。放耳鮑を安房に。耳腐鮑を太宰府に。耽羅鮑を肥後、豊後に。都々伎鮑を安房に。腐耳鮑を筑前に。烏子鮑、丸鮑を安房に。鞭鮑を阿波、筑前、肥後、太宰府に。横串鮑を阿波に出せり。千古の昔既に此の如き種々の製法あり。當時運搬不便の世なるを以て貯藏最も久しきを保たしめ、其製法は實に親切を極めたるものにて、羽割鮑は片々に切り形色殆ど鼈甲の如くにして實に美麗を極め、葛貫鮑は葛蔓に貫き乾したるも、粒を揃へ八個又は十六個を貫きたる様亦美事にして、三四年を貯ふるも形色を變せず。御取鮑は打平らめ乾燥したる形状楕圓形なり。雜鮑は小鮑なれども亦揃て美事なり。長鮑は今の鬘斗鮑にして食用品たり。短鮑は小口切になしたるもの、薄鮑は薄く片になしたるもの。蔭鮑は蔭乾し、火燒鮑は燒乾し、放耳鮑は周圍を切落したるもの。耳腐鮑は腹付にして今の灰鮑の如きもの。耽羅鮑は朝鮮海の産にして特に大なるもの。都々伎鮑は小鮑の糸を以て貫きたるもの。烏子鮑は圓形なるもの。丸鮑は平扁に爲したるもの。鮫鞭は伸展したるもの。



横串鮑は串刺にして何れも形状色澤美麗にして貯藏久しきを保ち、變味せざる佳良の製品たり。上古既に此の如き佳良の製法ありしも、中古廢絶して其遺法を傳ふるもの甚だ稀なり。其製造の主なるもの左の如し。

- 一 明 鮑
- 二 灰 鮑
- 三 薄片鮑
- 四 金錢鮑
- 五 繩貫鮑

右數種の中、支那人の好み多くして輸出するは、明鮑及び灰鮑の二種なり。而して鮑の種類により明鮑と灰鮑との製品に適否あり、メカイ、マタカイは乾して其色褐黃微しく透明なるが故に、明鮑に宜しく、其中マタカイは形の大なるものは明鮑に宜しく、小なるものは灰鮑に宜し。クロカイは乾して外面淡黒色なれば明鮑に適せず、トコフシ及びミミカイ等は形小なるを以て、繩貫及び薄片二法の製となすべし。

一 明 鮑

明鮑は、新鮮なる鮑を鮑起しと唱ふる庖丁様のものを以て肉を正しく殻より放し、腸等を除き、肉面殻付にあらざる方に、普通の鮑なれば、百個に付夏季は鹽二合許、冬季は三合許を能く擦付く、元

來鹽は垢を洗ひ去る爲めに要するものにて、鹽漬になすにあらざる事を心得べし。若し鹽量多きに過れば鹽入鮑とて大に品位を落すなり。

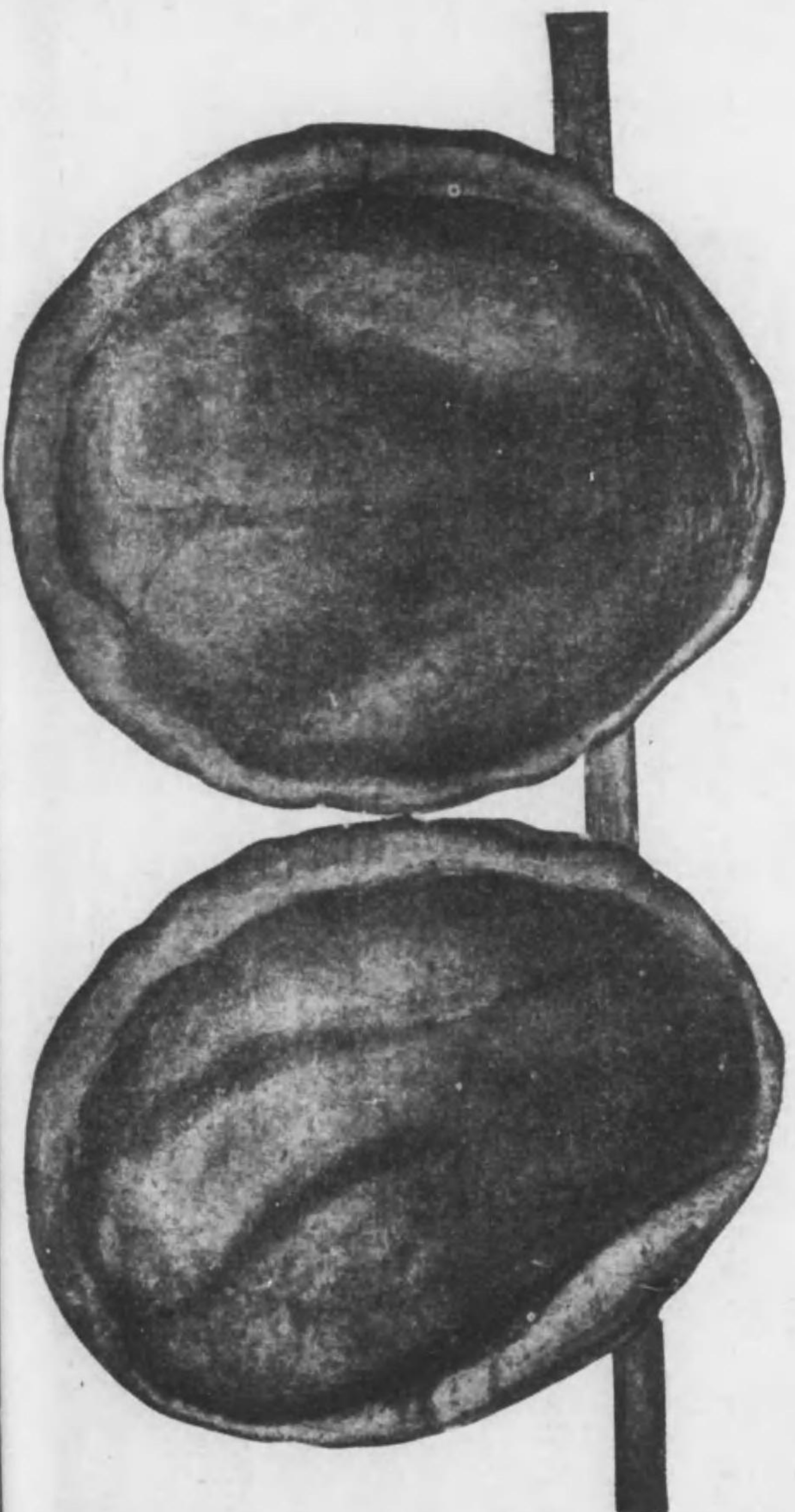
夏は二晝夜、冬は四晝夜許桶等に正しく入れ、其儘放置し、適時に至れば之を桶に入れたるまゝ、足にて踏攪するが、此時踵を以て軽く肉の殻付の所を踏む様になすべし。或は大なる水盤の中に水を入れ、其中にて又木を以て攪拌するか、便宜に隨ひ能く汚物を去り、後充分洗滌するの後ち、大小を區別し、大小を區別して煮熟せざれば、釜中に水凡そ七分許を入れ、沸騰せしめて一時に多量を投ぜざる様適宜鮑肉を容れ、大抵二十五分時間煮熟すれば鮑肉湯面に浮上す、此時を計り掬上げ、淡水にて洗ひ更に餘の鮑肉を煮る、此時湯中に水一杓を加へ煮ること前の如くす。而して煮揚りたるものは直に筵の上に排列して天日に曝乾

第七十圖 明 鮑 (面側)

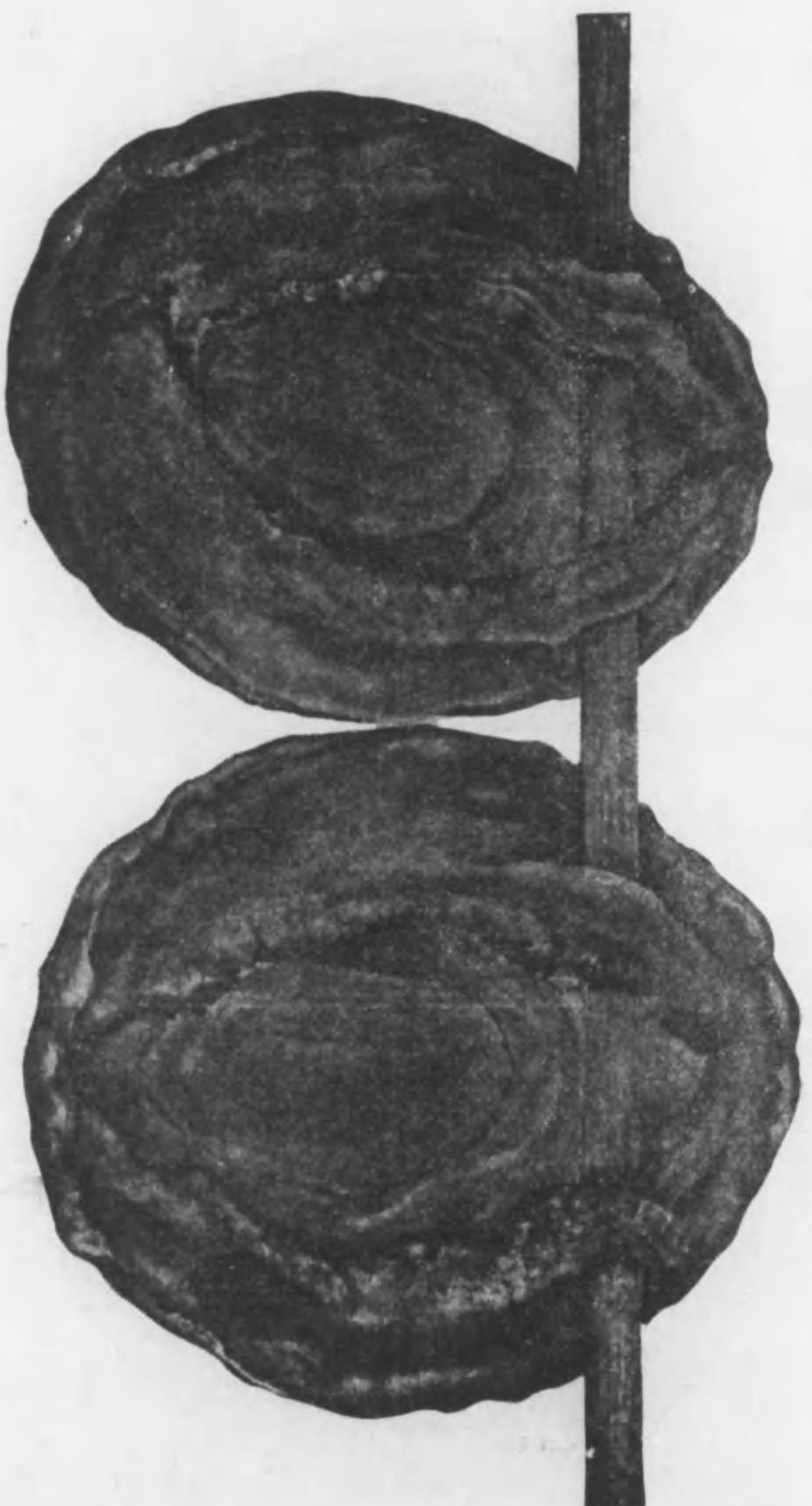


するか、或は焙爐に掛け文火を以て乾燥すべし。其法最初肉の殻付の方を上向せしめ、後屢反轉し





第二圖版御取籠(表面) (延喜式時代製法)



第三圖版御取籠(裏面) (延喜式時代製法)



第四圖 明 鮑



て充分に乾固せしむべし。決して吊乾、串乾等の舊法を用ふ可らず。元來乾鮑の形狀は表面の膨起せるを貴ぶが故に、最初殻付の方を上向せしめて乾燥すれば、肉縁自ら上方に卷縮して表面を膨起せしむるなり。又鮑肉を踏洗するに、勉めて殻付の部分を踏壓するも、此理に依る事と知るべし。既に全く乾燥し、其肉硬く石の如くなれば之を箱等に入れ密封して外氣に觸れしめず、且つ時々陽光に曝して品質を損ぜざる様注意すべし。苟も乾燥完全ならざれば、微敗腐損の患ひを免れず、舊時長崎俵物役所に於ては、諸國より出せる鮑は一々其肉の一方を他物に壓當で、少しにても屈撓するものは交易品に加へず、悉く之を産地に返して再乾せしめたりと云ふ。當時製品の精良を極めたること亦以て思知る可きなり。而して之に大小を分ち、大明、中明、或は項番とし、又は一番、二番、三番等の區分を立つるを宜とす。

二 灰 鮑

灰鮑は、明鮑に比し多少其手数を減ずと雖ども、良品を得るには、亦明鮑の如く熟練せざれば支那人の嗜好に適する能はざるなり。今其製法の概略を擧れば、灰鮑の製法は氣候の寒暖、用鹽の精粗、鮑の大小により多少の差異ありと雖ども、概するに剝肉十貫目に付、夏は鹽一升四合の割合を以て一晝夜間、冬は一升二合の割合を以て二晝夜間を置き、釜に淡水を沸騰せしめ而して鮑を入れる



灰 圖八十第



(面 表)

(面 裏)

前其沸湯の二割許水を加へ、僅かに沸騰の止みたるを見て、釜中に網を敷き、中に鮑を投じ、腸の熟煮する頃を窺ひ、網の端を以て徐搖して上下を混和せしめ、更に煮る事凡そ一時間其熟煮したるを觀て、釜より取出し一釜より二釜釜に至るとき釜の中に泡あり蒸籠に投ずべし三釜釜亦同じ腸を下にして蒸籠に排列し、土火竈此形狀竈の口なきものなりに登せ乾燥すること凡そ二晝夜にして之を寐かすべし。尤も土火竈に上せたる際は、能く注意して上下の蒸籠蒸籠は六個とし之を二個づつ操り替へ、其鮑肉の縁少しく黒色を帯ぶるを度とし、土火竈より下す可し。扱之を寐かすには、蕙の上に適宜の量を分ち入れ、左右より蕙を折返して之を包むべし。而して之を幾包も重ね、尙ほ其

上より蕙を覆ひ、凡そ二日間を過ぎて取出し、二日間乾燥す。明鮑に比すれば乾燥稍や早きを度として仄に入れ置き鮑肉の白微を帯びたる頃之を取出し、日光に曝して乾燥すべし。其日數凡そ三十日間にして製造全く終るなり。

三 薄片鮑

薄片鮑は、往時の製法にて、貯藏に適し、支那人も嗜好するものなり。是は小鮑トコアシ、ミニカイ等の如きものを明鮑製としたるものにして、半乾の時に片々に切りたるものなり。支那産のものは切離さずして連接せしめあり。

四 金錢鮑

金錢鮑は、全く明鮑の製に異ならざれども、小形のもの粒を揃て別に製し、此の如き名稱を付して賣るときは、其價を得ること多し。支那人の説に、鮑魚小者を金錢鮑と名く、必ず前二日に於て湯に投じて、之を煮たる後ち方に能時に臨みて用を爲すべし。然らざれば則ち牛皮の如し（堅くして用ふべからざるの意なるべし）則ち煮たる後の二日も決して冷水に浸す可からず、冷水に浸せば又硬性に復す、大碗小碗ともに清汁にて用ふべし、然れども未だ糸に切り、片に割く者を見ず、亦首碗に用ひず、積み疊ぬる事亦淡菜の如し、其沙を去らんと欲せば、當に周圍の所を割るべし。



五 繩貫乾鮑

繩貫乾鮑は、極めて小なる鮑を繩に貫きて乾す。是れ乾燥は勿論、賣買上にも便利なるものなり。其製法は明鮑製にても、灰鮑製にても、黒乾にても、如此するを宜とす。

夫れ乾鮑は、内國一般に嗜好せられ、削りて用ひ又煮て食すれども、支那輸出海産物中重要のものにて、支那にては大海味の一として大に嗜好せらる。輸出品は乾燥の良否によりて販路を伸縮せしむるものにて、北海道製灰鮑の如きは、形色の粗悪なるも、貯藏久しきを保つを以て支那南方にて大に之を嗜好す、香港に輸出するもの甚だ多く、名聲を博せり。故に世人は灰鮑の粗製は明鮑の精好なるに優れりとするものなり。然れども決して明鮑あしきにあらず、畢竟明鮑の粗製なるに由れり。明鮑は四川、江南、江北、浙江等にて嗜好する所にして、本品の需用は管に清國の一部に止まるのみならず、將に麻刺加地方に及ばんとす、故に乾鮑の輸出は方今上海と香港とは嗜好自ら其製を異にするが如し。上海には明鮑を輸出すと雖ども、品の拂底なるか、亦は價格の騰貴せるときは黒色製の如きを再製して明鮑の如くならしめ、分輸をなすと云ふ。故に明鮑は上海に輸出し、灰鮑及び馬爪色、白色、鹽入製乾鮑は、香港に輸出す。此外黒色は香港に輸出し、又米國、桑港在留支那人の需用に應ぜり。但し明治十三年に岩手縣陸中國東閉伊郡飯岡村鈴木善助の製造の明鮑を、創

めて香港に輸出せり。三陸製の灰鮑は其製法北海道産に類似するを以て、外見は殆ど同一なるも、肉厚くして佳味ならず、北海道製は佳味なれば價格も優れり。北海道産百斤三十圓なれば、三陸産は二十二圓五十錢なり。灰鮑製販路の將來に見込あるは香港なり。目下該港の價格は左の如し。

灰鮑(北海道産)上等三十二圓、二十七八圓、二十五圓、二十一圓、十八九圓、十六圓迄

大形明鮑(安房、伊勢、志摩、隱岐産)同上三十四圓、二十六七圓、二十四五圓迄

中形明鮑(磐城、常陸産)同上二十九圓、二十五六圓迄

小形明鮑(陸前、陸中産)同上二十七圓、二十四五圓、二十三四圓迄

馬爪及黒色鮑(陸中産)同上二十二圓、十八圓迄

白色鮑(陸中産)同上二十四圓、二十圓、十八圓迄

鹽入鮑(陸中産)同上二十四圓、十六圓迄

明鮑灰鮑の、上海、香港兩港に輸出するの比較は左の如し。

明鮑 (香港十分ノ一)  
上海十分ノ九

灰鮑 (香港十分ノ九)  
上海十分ノ一

此品を支那人に賣買するには、從來之を三番、二番、一番、無番の四等に分ち、又番毎に大中小に



區別せり。其番立法たる三番は平戸、五島等の産の内上品三步通、諸國出産の内上品四步通、北海道産三陸の産は小形なれども上品の分三步通を交へ、步割に拘はらず上品の分は此番に加へ、二番は諸國出産の三番にならざる大の分六步通り、三陸産四步通り程を加へて定む。但步割に拘はらず諸國出産の内三番に成らざる大の分、又は北海道産の内三番に成らざる分を交ゆ。一番は諸國産の内一番小の分を此番とす、無番は疵付並に色合悪しく、渾て形状色合の不良のものを云ふ。而して本邦より支那へ輸出するの總額は、明治元年には二十一萬〇二百四十斤、此價六萬五千五百三十四圓なりしが、爾來年々多少の増減あるも、概ね増額に趣き、明治十五年には百〇七萬九千九百五十斤、此價二十八萬五千九百二十一圓に至れり。上海、香港より分輸するの地方は、湖北、湖南、江南、河南、陝西、四川等の諸省にして、四川省の如きは有名なる五色菜の一（黃色）として、遊客の饜膳に缺く可からざる大海味のひとす。之を割烹するには、鮑魚糸、鮑魚片等の切り方ありて、榮鮑魚、紅燒鮑魚、細滿鮑魚、漬湯鮑魚等種々大碗の調理に供せり。而して其煮方たる乾鮑を温湯に五六日間浸して充分柔かになして切り、他の菌菜と共に火腿の煮汁及米砂糖熬汁に調理せり。

附 鮑熨斗干瓢

志摩國答志郡神島にて製造する鮑熨斗干瓢は、普通の熨斗の如くに剥き、洗ひて日に干し、貯へ

置くものなり。之を使用する時には、食用に供せんとする前に方り、清水に漬けて少し和かになりし頃、水より揚げ策に入れ、木綿四五枚を重ねて之を策の上より覆ひ置き、二十時間餘經て其儘食するもよし。又煮出し汁をかけて用ゆれば、和かにして酒の下物等となし、味ひ尤も美なり。

第三 煎海鼠 海參（支那）

煎海鼠は、海鼠を乾製したるものなり。往古は海鼠をコと稱し、熬り乾したるよりイリコと稱へたりしなり。近者は其製造進歩し鍋にて熬るを改め、煮て乾すに至りたるが故に煮海鼠の文字に改めらるも、尙其の名稱は異なることなし。而して此製品は甚だ古くよりありしものにして、延喜式に隱岐、志摩、若狹、能登、筑前、肥前、肥後の七國より、熬海鼠朝貢のことを載せたり。降つて徳川幕府の時には串に貫き乾したる串海鼠大に行はれ、讃岐、出雲、上總、加賀、越中、陸奥、肥後、長門、周防、豊後、肥前、因幡、伊豫、三河、但馬、備中、伊勢、常陸、志摩等より製出し、之を幕府に進呈したるが、之を製造して獻上するもの五十藩に及べり。内煮海鼠の稱を以て出したるものは、安藝、肥前、阿波、越前、陸奥、備中、播磨等なりき。又薩摩より琉球熬海鼠を、仙臺より乾金海鼠及柑子桁の如く製したる桁海鼠を出したり。支那にも古くより此ものありて、大海味八



饌の一に供し、又四川省五色菜の一とし、最も貴重な食品として、海參又は海男子又名海蛆又名沙  
 嘿又名沙蒜等の稱あり。現今支那人は一般に海參と稱し、刺あるものを刺參、刺無きものを光參又  
 無刺參と云ふ。其刺參の種にして露國黒龍江より出す紅旗參なるものあり。無刺參及び異種のもの  
 は、支那南部及び印度地方に多く産す。此種の名稱は、黒海參、白海參、梅花參、一名提面梅花  
 刺、開片梅花參、烏條參、大連開鳥、一名大開鳥鷹嘴、一名開鳥、犬青蟲、大廣條、中廣條、草鞋  
 板、一名明禿、赤參、赤參烏元參、靴參等なり。是等の品と同物のものは、我琉球諸島にも産す、  
 左に本邦産の種類を擧ぐ。

- 一、刺參シシ 十番、九番、八番、七番、六番、五番、  
四番、三番、二番、一番、番外
- 二、沖海參オホナマ
- 三、藤海參フヂ
- 四、蜈蚣海參ムカデ
- 五、金海鼠カネ
- 六、榕海參カス
- 七、縮緬海參チリメン

- 八、鞋海參シヨウ
- 九、目羽屋海參メハヤ
- 十、黒鼠海參クロネ
- 十一、白鼠海參シロネ
- 十二、志比宇海參シヒウ
- 十三、左馬阿海參サバア
- 十四、美波加海參ミハカ
- 十五、日赤海參ヒアカ
- 十六、羽地海參ハネヂ
- 十七、布比阿加海參フヒアカ

以上各種の中一より五迄は内地又北海道の産にして、六以下は重に琉球及小笠原島産なり。琉球  
 及小笠原島には、此他猶數種あれども、茲には其主なるもののみを揚げしなり。

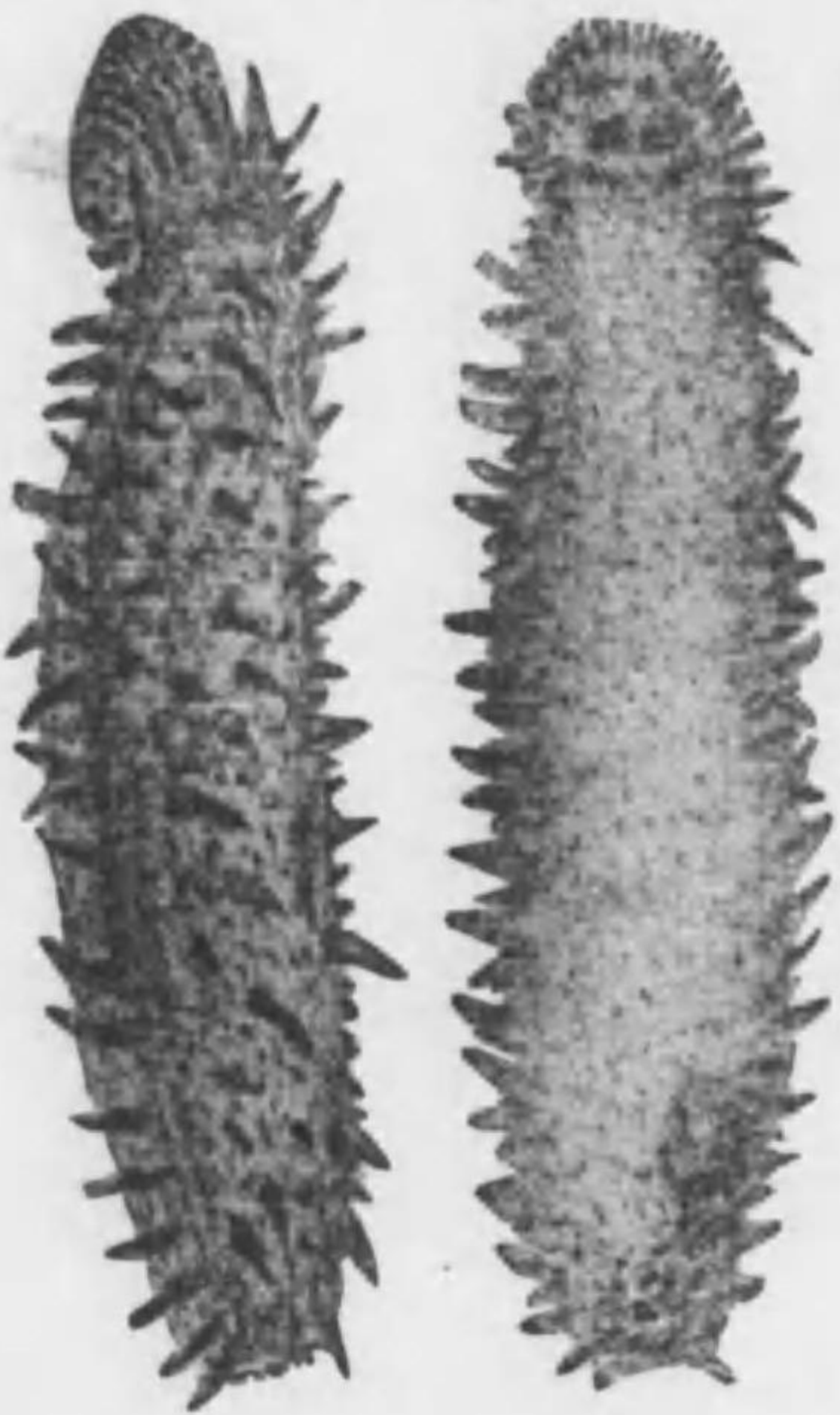
一 刺 參

刺參は各地概ね之を産すと雖も、殊に北海道及三陸に多く、品質亦佳良なり。製造の季節は土地



により多少差異あれども、概ね冬至(十二月下旬)より春分(三月下旬)迄の間を以て好期とす。此の候には海鼠肥大し居る故製品従て佳良なり。然るに陸奥地方は、二月より六月まで、北海道は六月より八月迄を海鼠の漁季とし、此季に於て製造す。是れ蓋し地勢寒暖の差異よりして産卵及生長の期に差異あるに依るものなるべし。

陸奥國産海參 第九十圖



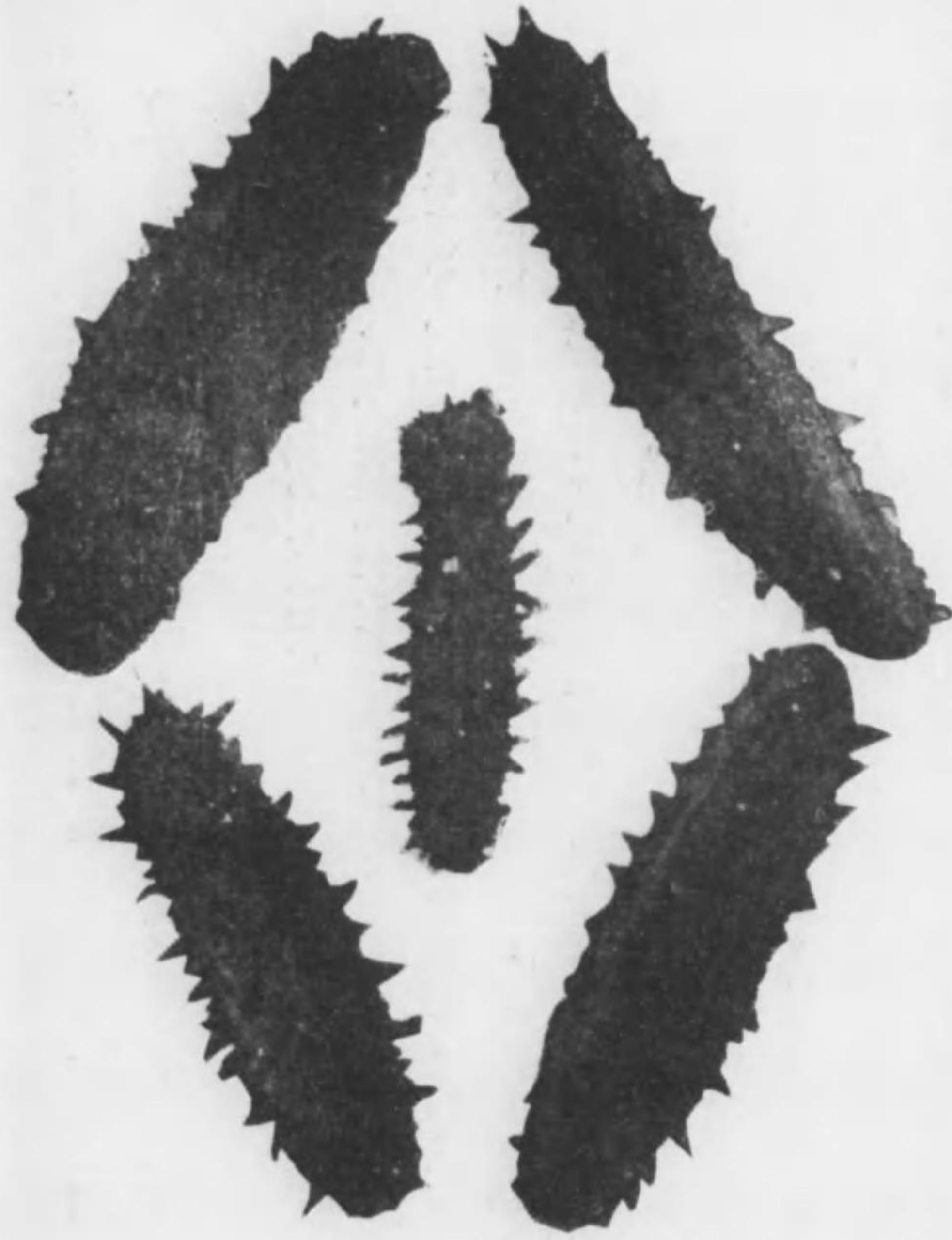
製法は新鮮なる海鼠を淡水に投じて沙泥を吐かしむるか、然らざれば竹管若くは眞鍮管にて作りたる、脱腸器を海鼠の肛門より挿入して砂及腸を除き去り、更に清洗して其大小を區別し、豫め鐵釜に淡水を沸騰せしめ置き其内に投じ、時々攪拌して焦げ着かざる様にし、且浮上する泡沫

を抄ひ去り、よく煮て箸にて容易に挟み得らるるを度とし、網杓子にて一旦抄ひ上げ、三角錐様のものを海鼠の體に打込みて内に在る水を抜き去り、再び煮暫時にして抄ひ上げ、箆上に撒けて腹部を法に據て乾燥するなり。

刺參の製法は、前記の如く簡單なるものにして、結局沙泥を除きて煮乾し、更に艾葉を以て着色するに過ぎずと雖、從來各地の製法に種々の慣習ありゲタコ又ノシコと稱へ、首尾に木を貫きて棒状を爲すあり、或はカラコ又フチコ等と稱へ、藤蔓に貫くあり、或はタウジンコと稱し、丸乾するあり、或は串海鼠と稱へ、竹串に貫きて乾製するもの等ありて其製法甚だ區々なりしなり。然るに此等の製造を爲すときは、貴重なる品位を損し、價格を落すを以て、漸次に廢れて蕙乾となり、近來は復た簀乾となれり。

沙腹を除くの法も、從來區々にして、海鼠の兩端又は中央に孔を穿ち、或は截割する等大に形態を損せしもの多かりしが、尾端二三分を正しく割りたるものは、較々可なれ共、中央を截ち切りたるものの如きは、實に見る可からざる粗状を呈す。故に北海道の如き、海鼠を淡水に浸して泥吐せしめ得るの便あるものの外は、皆脱腸器を用ひ、必ず截割、穿孔等の古法を襲用することなからんことを要す。

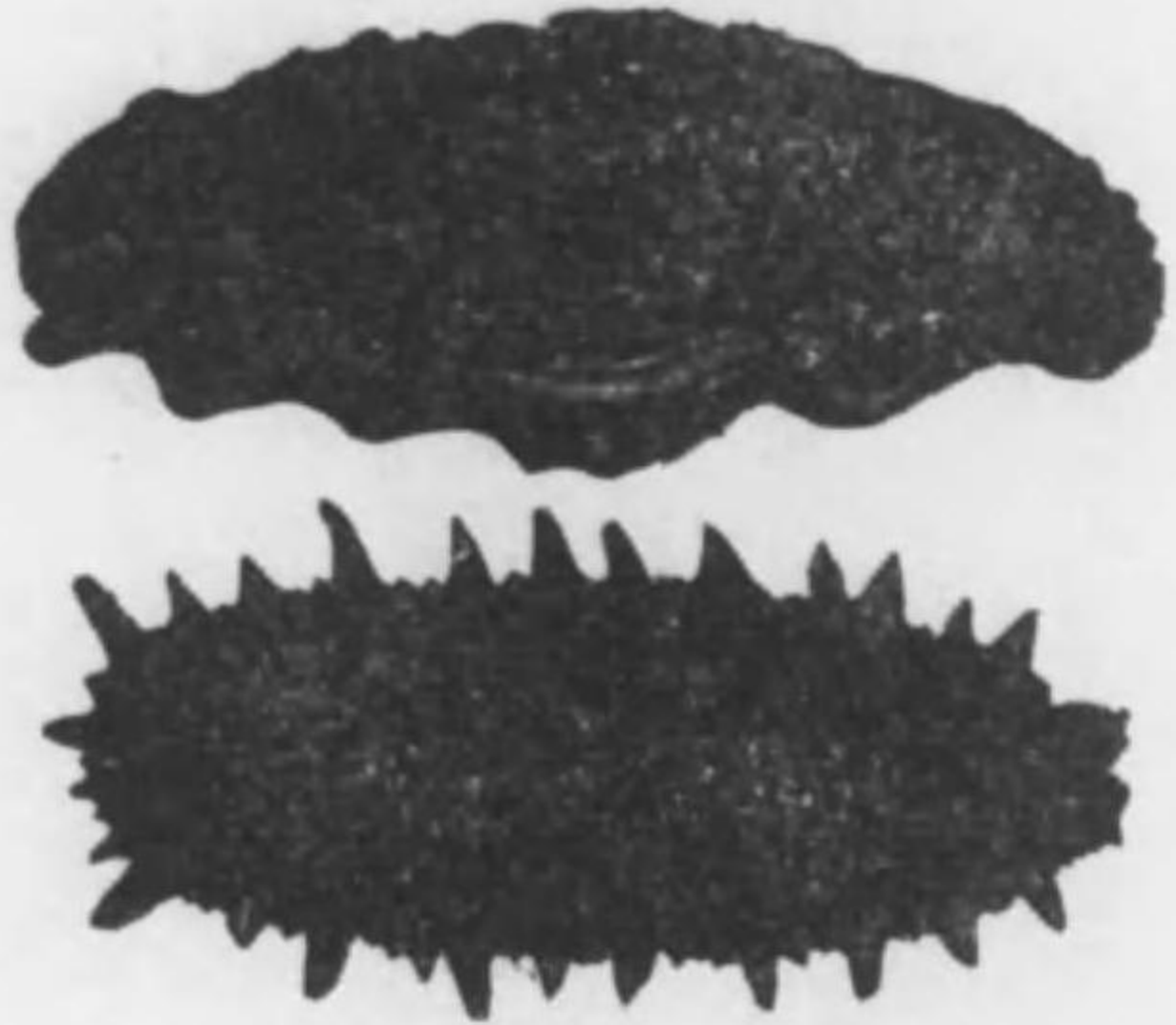




右上 泥<sup>7</sup>底<sup>7</sup>産  
 左上 砂<sup>ハ</sup>底<sup>ハ</sup>産  
 中央 石<sup>ラ</sup>底<sup>ハ</sup>産  
 (急潮ノ所)  
 右下 同  
 (淺水ノ所)  
 左下 同  
 (磯交ノ所)

其他猶注意すべきは、大小を混じて煮たる爲め、煮度に不同を生ずることなき様又小なる海鼠を

第十二圖 海參



上圖は腹  
 部を裁割  
 したる製  
 品  
 下圖は尾  
 端を裁割  
 したる製  
 品

製造の原料に供せざること、及び製造季節を誤まらざることを等なりとす。今左に海鼠の歩留を示し、以て小海鼠を製造することの不利を示さん、海鼠百斤を煮上ぐるときは、二十五斤に減じ、尙之を乾上ぐるときは五斤の製品を得べし。即ち原料二十分の一の製品を得る割合にして、季節外のものには殊に甚しく、或は二十七八分の一に減ずることあり。此故に小なる海鼠、例へば四十匁のものは、漸く二匁の製品を得るの割合にて、一個二匁位のものは其以上、

十匁位のものに比して同量の價大に賤し。

左に參考の爲め往時長崎俵物役所に於て確定したりし番立法を抄録す。



番立	十番	九番	八番	七番	六番	五番	四番	三番	二番	一番
寸法	四寸五分 内四寸五分 外	四寸内外	三寸五分 内三寸五分 外	三寸内外	二寸五分 内二寸五分 外	二寸内外	一寸五分 内一寸五分 外	一寸餘	一寸	一寸以内
一斤の 個數	十個	十二三個	二十個	三十個	四十個	五十五個	八十個	百二十個	三百個	五百個 至三百個

但「沙込」(腹中に沙のあるもの)「入子」(腹中に他の少なるものを入) 撚れ、チギレ等、形の正しからざるものは番外とす。本邦にも近來刺參の良品を製出するは、陸奥國川内村近傍にて金濱唯一の如き第三回内國勸業博覽會に於て進歩一等賞を得たり。

參海沖 圖一十二第



葉を着色するの要なし。第五圖版参照すべし。

二 沖海鼠

沖海鼠の製造方法は、前項刺參の製造法を採用せば可なり。

三 藤海鼠

藤海鼠 北海道のフジを製するも、亦前法に同じ、但艾

四 蜈蚣海參

蜈蚣海參の製法も前品に同じ。第六圖版参照すべし。

五 金海參

金海鼠も亦製法前法に同じ。第六圖版参照すべし。

六 榕海參

榕海參は、琉球の方言にて、支那にて梅花參一名提面梅花刺と稱するものにして、其製法は前法同様にて可なり。カズマルは、榕樹狀なるより起る。雌雄によりて刺狀異れり。一種シツカズマルあり、シツは柔かの義なり、品位下等なり、此ものも刺參なり、胸中を割て以て張り乾すものあり、支那にて片梅花參と稱せるもの是なり。第七圖版参照すべし。

七 縮緬海參

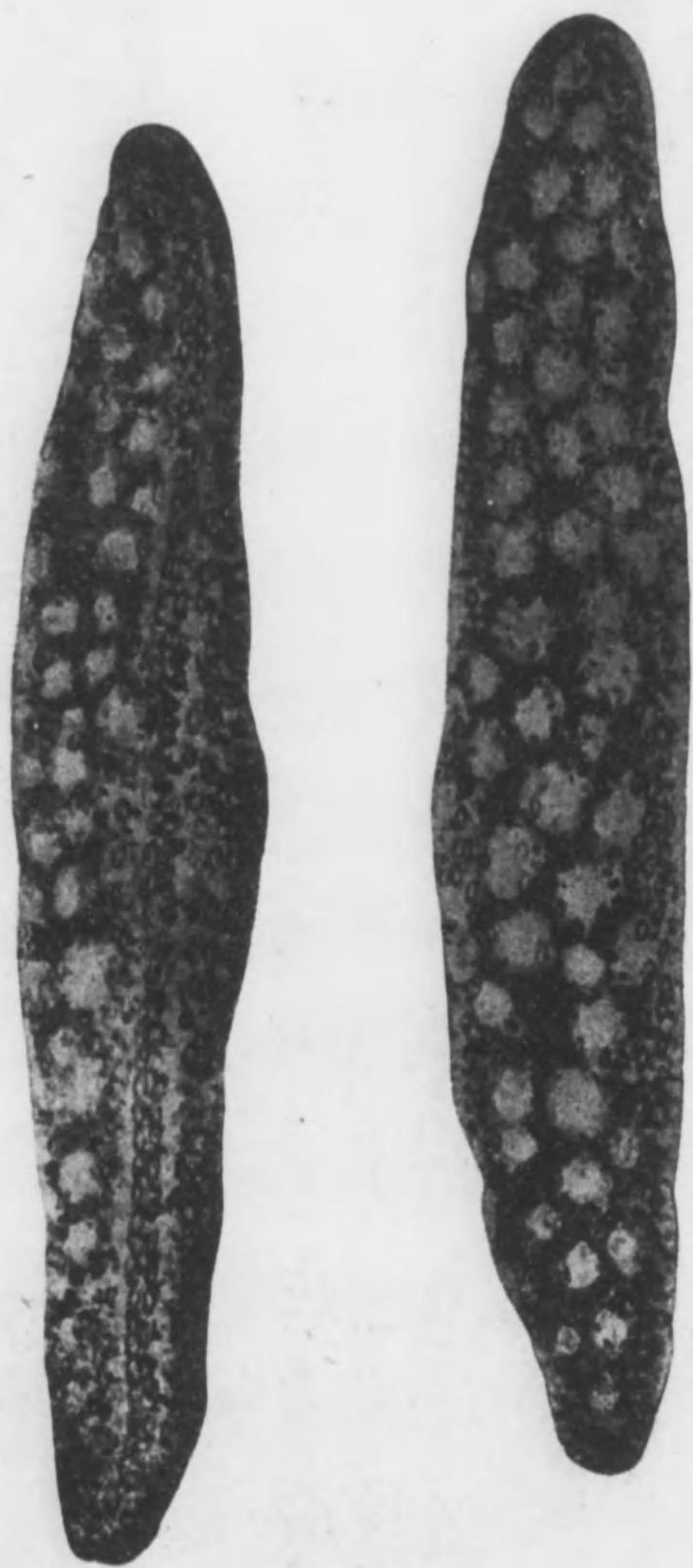
縮緬海參も琉球の方言にて、支那にて烏綿參と稱し、無刺海參中の最上品なり。其味最も佳なり、製法は前刺參同様にて宜しとす。第八圖版参照すべし。

八 鞋海參

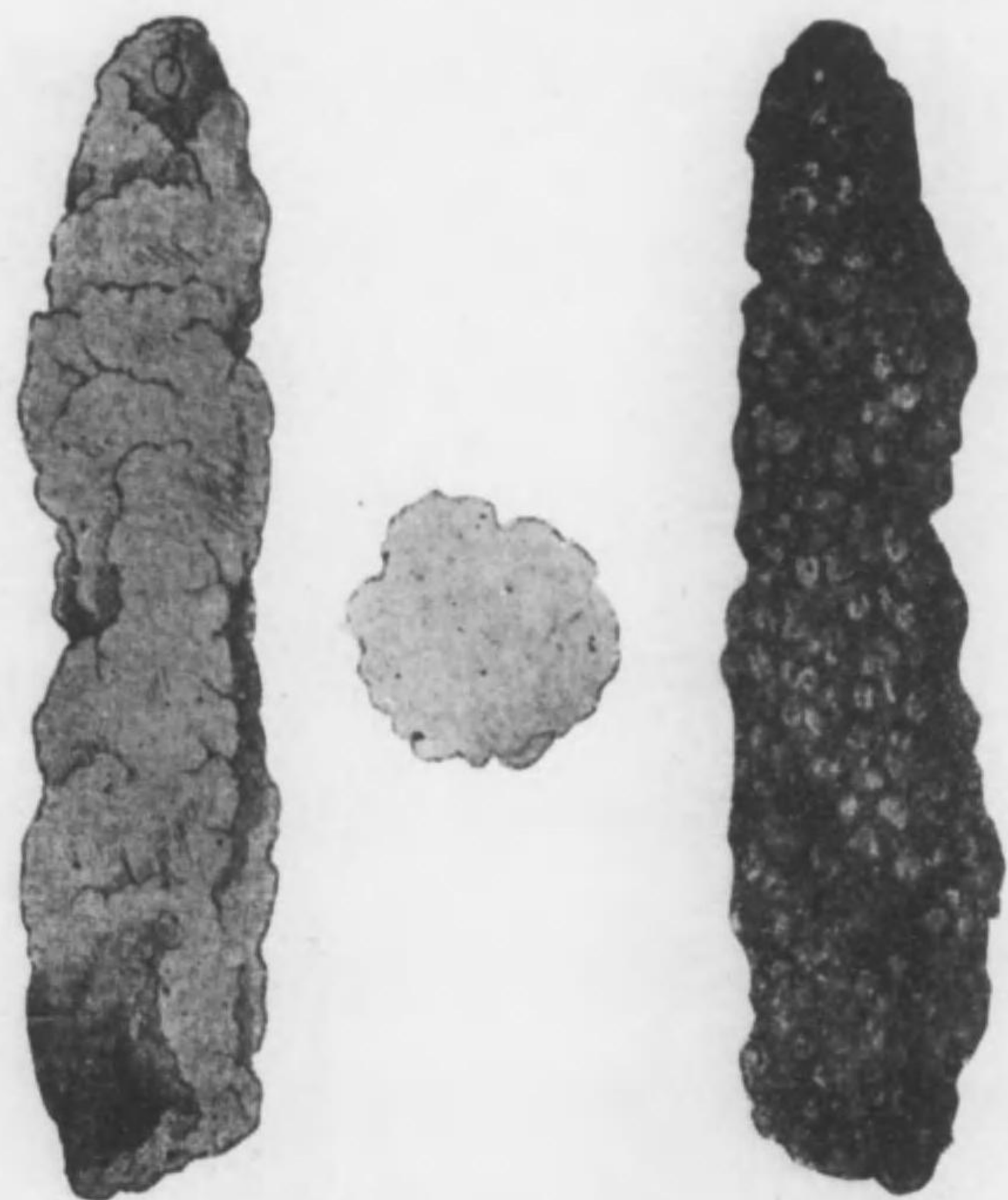
鞋海參も琉球の方言、草履下駄に似たるより名けしものにて、支那人も亦靴參又名草鞋板又名明



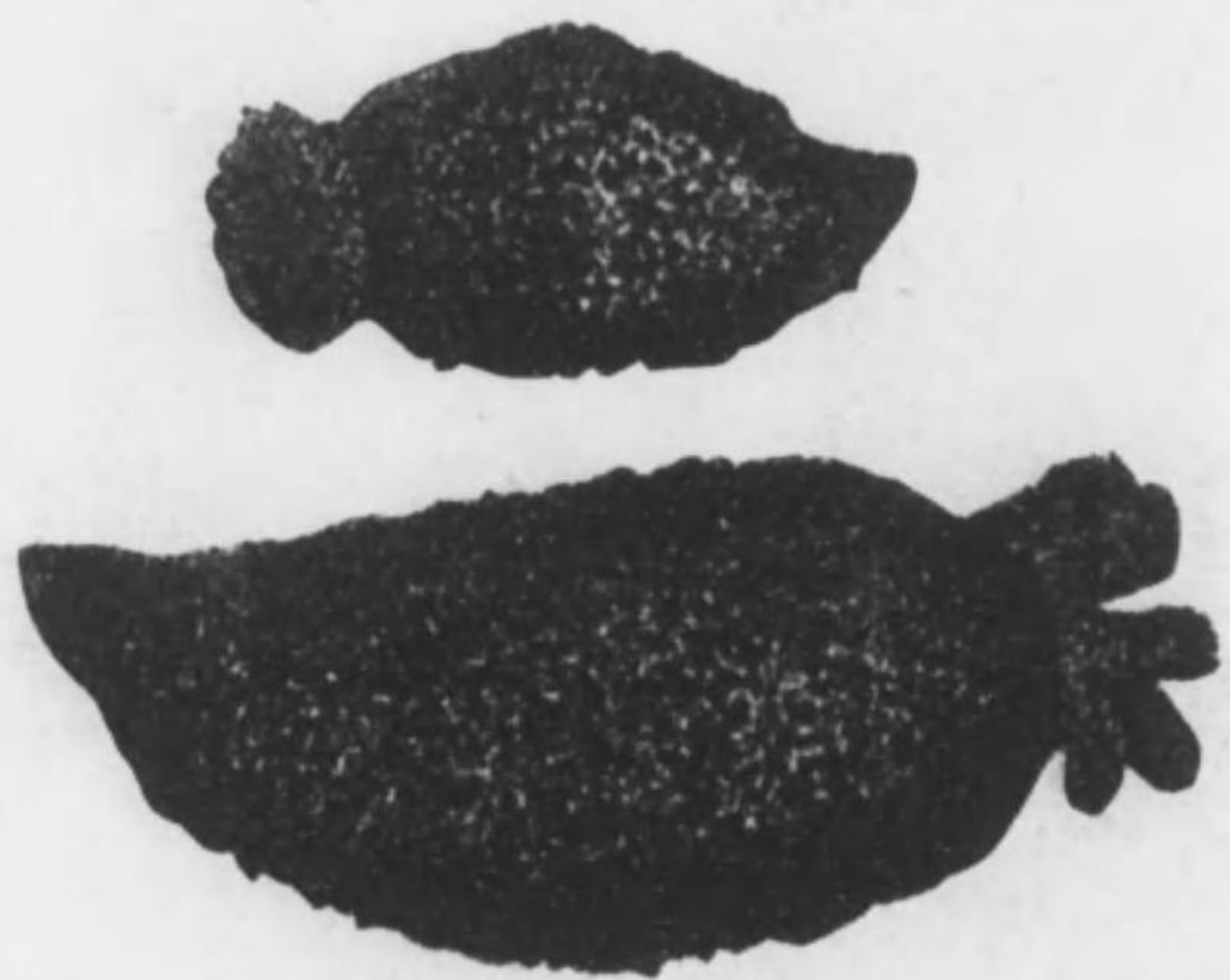
第六圖版 藤海參



第七圖版 蜈蚣海參

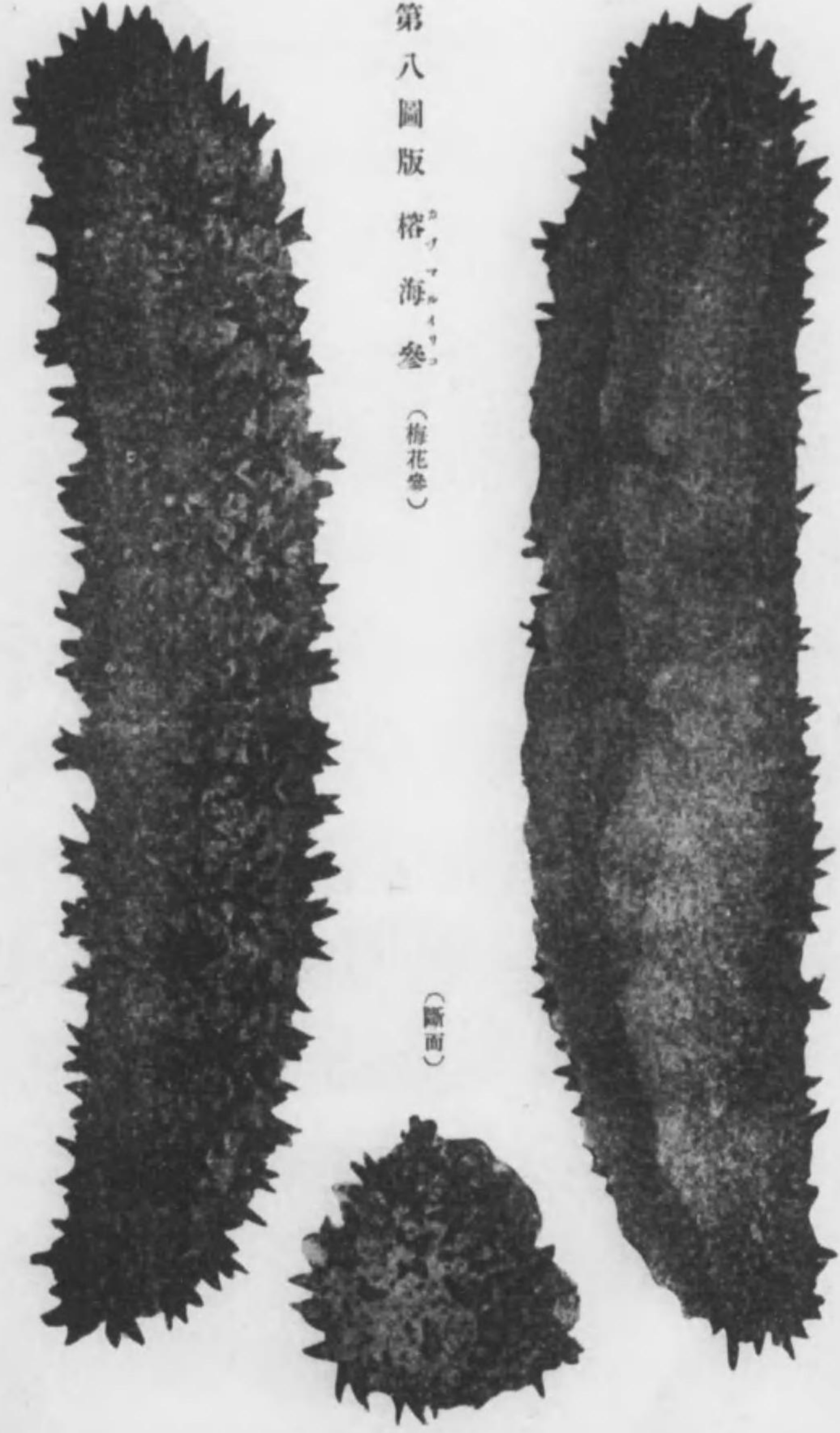


(產前陸) 參海金





第八圖版 榕<sup>ノ</sup>梅<sup>ノ</sup>海<sup>ノ</sup>參<sup>ノ</sup> (梅花參)



(断面)

五四

第九圖版 縮<sup>ノ</sup>緬<sup>ノ</sup>海<sup>ノ</sup>參<sup>ノ</sup> (烏紺參)



(断面)

五五



第十圖版 鞋、海參 (靴海參又草鞋板)



五六

(斷面)



第十一圖版 日羽屋海參 (廣條)



五七



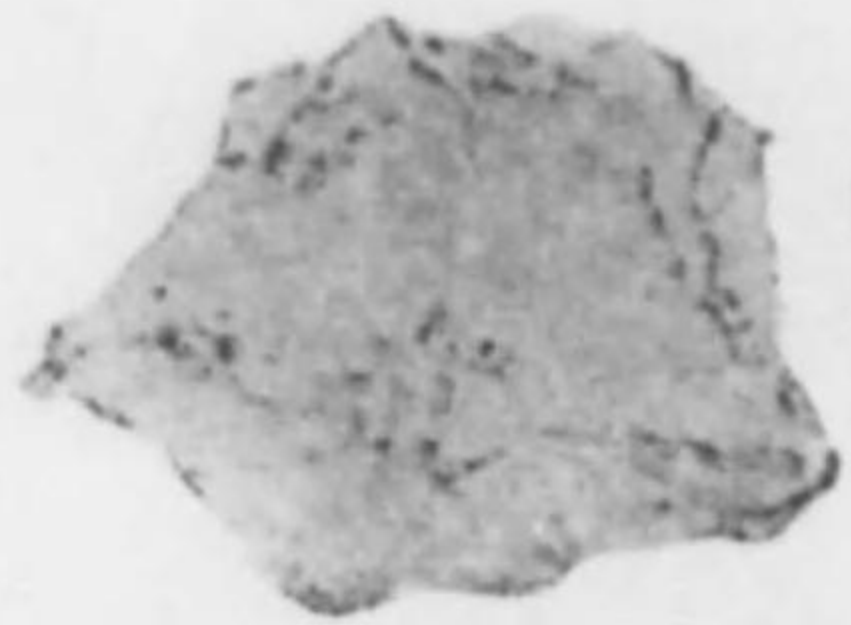


參海鼠黑 版圖二十第



五八

第十三圖版 白鼠海參 (大岩參)



(斷面)

五九



第十四圖版 志比宇海參 (神繩産)

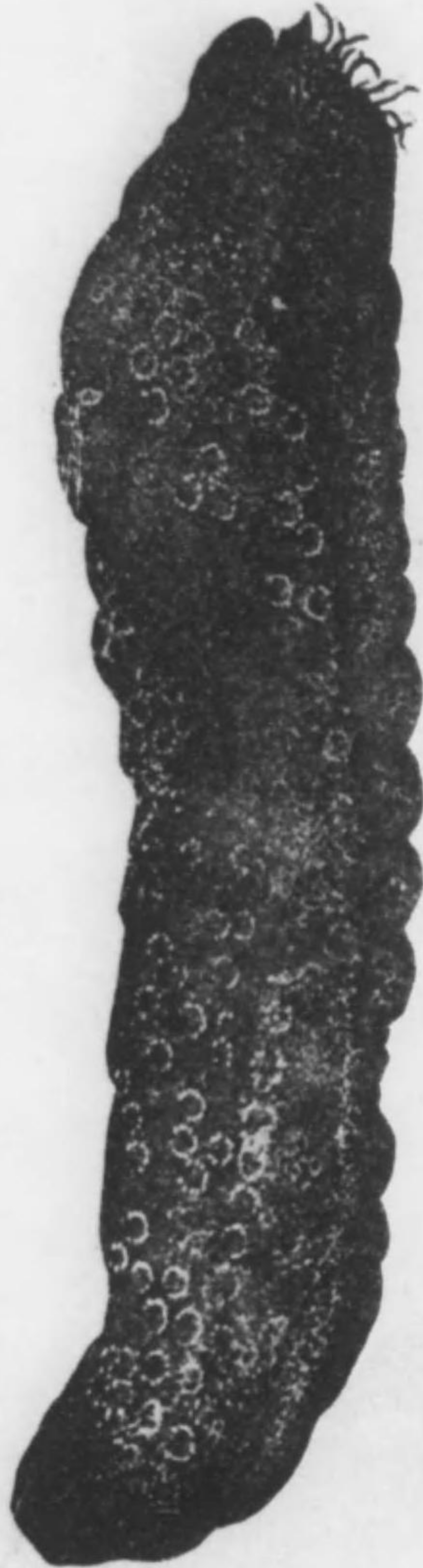


(断面)

第十五圖版 左馬阿海參 方言サバア (神繩八重山島産)



第十六圖版 美波加海參 方言ミハカー (神繩八重山島産)





(沖繩八重山島産)



布比阿加海參 方言フアカ種 (沖繩八重山島産)



禿と稱す。黑白あり或は開き乾ともすれども重に胴を少しく切り開き製するものとす。第九圖版參照すべし。

九 目羽屋海參

目羽屋海參は、生鮮の時人眼の如き斑あるより名く、元來琉球の方言なり。支那にて廣條と稱するもの一種なり。同種にて大島にアヤマと名くるものあり、品位劣れり。此種は重に胴を少しく切り、腸を出して製すれども、大なるものは全體を開乾となすものあり。第十圖版參照すべし。

十 黒海參

黒鼠海參、第十一圖版參照すべし。

十一 白鼠海參

白鼠海參も、琉球の方言にて、支那にて大岩參と稱す。腹部を割り開き、腸を出して煮乾す。極大なるは腸部より脊部まで切開きて煮乾す。ウサーは牛の方言にて白牛、黒牛に似たるの意なり。タコジキリも琉球の方言にて、白海參に屬す。胴の中央を切り、腸を出して煮乾す。

十二 志比宇海參

志比宇海參も、琉球の方言なり。即寶貝に似たるの意なり、支那にて烏元參と稱す、黒赤の二種あ



り、此種は形大なるを以て、胴中を割り、腸を出して煮乾すべし、支那にて大建開鳥一名大開鳥又鷹嘴一名開鳥と稱するも此種なり。赤志比字は支那にて赤參と稱す。第十三圖版参照すべし。

十三 左馬阿海參

沖繩八重山産なり。第十四圖版参照すべし。

十四 美波加海參

沖繩八重山地方に産す。第十五圖版参照すべし。

十五 日赤海參

沖繩八重山地方に産す。第十六圖版参照すべし。

十六 羽地海參

沖繩の産なり。第十七圖版参照すべし。

十七 布阿加海參

沖繩八重山に産す。第十六圖版を参照すべし。

以上製法皆前に同じ。此他數種あれども、製法は大同小異なるのみなり。

海鼠は、内國にても一般に之を嗜好し、殊に支那人は滋養温補の功ある事人參に適するものとして

大に嗜好し、各省一般に需用あり、産額は明治十八年の調によるに、百八十八萬二千四百四十六斤、此價三十六萬三千七百五十八圓餘なり。其中に就て一ヶ年千斤以上五千斤を産出するは、武藏、相模、伊勢、三河、陸中、佐渡、隱岐、備前、讃岐、豊後、肥後、壹岐、對馬、膽振の十四國にして、五千斤以上一萬斤以下は尾張、陸奥、日向の三國、一萬斤以上は志摩、陸前、若狹、能登、安藝、周防、伊豫、肥前、石狩、北見、渡島の十一國とす。而して五萬斤以上は後志、天鹽の二國にして、其品質も遠く諸國の上にある。而して是等の諸國の産するものは概ね刺參なり。琉球産の海參は肉刺なきものにして、従來年々製造して輸出したりしが明治七年に於ても已に一萬八千七百六十斤を輸出せるなり。

長崎貿易の開くるに及び、海參は乾鮑、鱧鱈と共に依物の一とし、之を支那に輸出せり。是に於て各地益、其製造を奨勵し、或は内地の販賣を禁じ、濫製を戒むる等のことあり。即ち金澤藩の如きは、海鼠漁業の資金を貸與し、濫製を戒しめ、而して内地の販賣を禁じ、長崎に回漕せしめ、又松浦藩の如きは、收額を豫算して漁業の資金を貸與し、若しくは現金を以て買収し、之を製造せし事あり。且つ當時長崎及び大阪、兩館に依物役所を設け、各地の製品を買収し、之を長崎に蒐集し、其製品の大小、良否に従ひ番立及び價格を定めて、清商に販賣し、又各地の製造高及び製法に



制限の設けありしを以て、品質良好にして、各地概ね其品位を一にし、精粗大小を混同するの弊なかりしなり。然るに維新以後、各地の慣例自ら弛し、製造法は勿論漁季漁法等に至るまで、從來の秩序を失し隨て濫獲粗製の弊を生じ、人々區々の製に流れ、偶々良品を製出するも、多數の粗悪品に制せられ、却て其價格を保つ事能はざるに至る。且つ番立の制廢れてより、精粗大小を混じ、所謂込賣となりたるを以て、市場の信用を失ふことなしとせず、豈遺憾ならずや。今試みに輸出の歳額を統計し、其増減を察するに、維新以降年一年より其額を増進せりと雖も、顧みて俵物役所に於て、各地より買収せる受負額に對すれば、未だ著しく増進せりと謂ふ可からず。爰に天明五年俵物役所調の輸出高を掲ぐ。

俵物役所海參輸出高調 (天明五年)

品目	諸國受負人引受高	諸家役場引受高	計
煎海鼠	四二九、五〇五	五三、八四〇	四八三、三四五
煎海鼠、乾鮑、鱈三種ニテ		九六、三七三	九六、三七三
煎海鼠、乾鮑二種ニテ		一一、二五〇	一一、二五〇
煎海鼠、鱈二種ニテ		二、五〇〇	二、五〇〇
總計	四二九、五〇五	一六四、九六三	五九四、四六八

以上の表に據りて、當時の受負額を概計すれば、煎海鼠凡て五十萬斤、乾鮑二十餘萬斤、鱈一萬斤とす。然るに維新以降の統計に據れば、明治元年には煎海鼠十五萬斤の輸出にして、其後一進一退あり、明治十五年以降六十萬斤となり、而して乾鮑は同元年二十一萬斤の輸出なりしが、十二年以降已に百萬斤以上に至り、鱈は同元年四百萬斤にして、今や二十餘萬斤に上れり。是に由て之を觀れば、煎海鼠の輸出は、近時産額を増進せりと雖も、他品に比すれば其進歩の遅緩なりしや明かなり。而して其輸出の平均價格を擧ぐれば、維新以來百斤三十餘圓より、四十圓を上下せしが、十六年以降は著しく低下し、三十圓より二十餘圓となれり。是れ其商情の振はざるを徴するに足れり。今明治元年以降海參の輸出量價格及び平均價を擧ぐれば左の如し。

海參輸出統計

年次	數量	價額	平均價
明治元年	一五三、六一二	五四、一〇一、六七	三五、二二
同二年	二七四、一四六	一一二、四五二、四八	四一、〇二
同三年	二六九、四六四	一二二、三五六、六六	四五、四一
同四年	二四八、二二六	九七、六五四、五五	三九、三四
同五年	三三六、六八五	一四四、〇七九、六五	四二、七九



年次	数量斤	價格圓	数量斤	價格圓	数量斤	價格圓	数量斤	價格圓
同	六	四八三、九四八	同	二二二、二六五、八〇	同	四七、九九	同	三六、一三
同	七	五二一、六八三	同	一八八、五〇六、五六	同	三一、〇六	同	四一、〇六
同	八	三六七、九五二	同	一五一、〇四六、二三	同	三六、八七	同	三一、八八
同	九	五三五、二〇七	同	一九七、三三〇、三六	同	三二、六七	同	三六、三四
同	十	五二九、一九二	同	一六八、七〇一、二四	同	四九、四六	同	四一、〇四
同	一	四八四、八八七	同	一五八、四一五、五三	同	四一、〇四	同	三〇、三七
同	二	四五九、九八三	同	一六六、七六六、四一	同	二四、一三	同	二八、一〇
同	三	五一八、四七四	同	二三四、〇一五、一九	同	三三、三二	同	三三、三二
同	四	五七七、九五二	同	二八五、八七〇、五五	同		同	
同	五	六六二、四七七	同	二七一、八八三、六四	同		同	
同	六	六七五、六八〇	同	二〇五、一九八、五七	同		同	
同	七	六二一、六一八	同	一五〇、〇四七、八九	同		同	
同	八	六三二、九三四	同	一七七、二八五、六八	同		同	
同	九	八、三五四、一一九	同	三、一一八、三七七、六六	同		同	
計								

本邦輸出の海參は、支那及び楊子江地方にて需用するもの多し。而して北支那に輸入するものは神戸長崎よりし、南支那に輸入するものは横濱よりし、其主として輸送する地は、上海、香港の二港なりと雖も、香港は上海の十分の一に過ぎず、左に其輸入量及價格を示さん。

海參輸入地に於ける状況統計

輸入港	年次		同		同		三ヶ年間平均	
	数量斤	價格圓	数量斤	價格圓	数量斤	價格圓	数量斤	價格圓
上海	五八、三三六	一八〇、三三六、〇九	五三、七九九	一三〇、四六七、六六	五九、〇五三	一六六、九〇三、三二	五七、四五六	一五九、一三三、四〇
香港	七四、一〇五	三三、七九二、四八	五二、〇八三	一一、一六五、五三	二四、二九五	六、二二一、四七	四九、八七七	一三、三三三、一五
其他諸港	一三、三四九	二、六〇〇、一九	五七、七四六	八、四六三、七二	一八、一八六	四、一七一、九〇	三三、〇九五	五、〇〇三、三六
總計	六七五、六八〇	三〇五、一八九、五七	六二一、六一八	一五〇、〇四七、八九	六三三、九三四	一七七、二八五、六八	六四三、四〇〇	一七七、五〇一、七七

支那に於て需用せる地方を擧ぐれば、大九番、小十番は直隸、山西、江蘇、山東諸省にして、直隸を最多とす。殊に天津に輸入するものは専ら九番、十番の二種にして、十番殊に消費多しと云ふ。又大十番、小十番は直隸、四川、江西、山西の諸省にして、四川を最多とす。五番より八番までは直隸、福建、江蘇、浙江、山東、安徽、河南、湖南、湖北、雲南、廣東、其他各省一般とす。又二番、三番は江蘇、福建、浙江の諸省にして、江蘇、浙江を多しとす。明治十九年上海に於ける各種海參の價格を表記すれば左の如し。但し一兩は凡そ我が一圓三十五錢許りなり。

海參價格月別表



月次	番立		大	中	小	八九番込	五六七番込
	十	一					
一	月	月	三四、四〇	二五、六七	二一、〇〇	三三、一二	二八、五五
二	月	月	三四、七五	二六、五〇	二一、〇〇	三五、〇〇	二九、〇〇
三	月	月	三七、〇〇	二七、四〇	二一、九〇	四〇、〇〇	三〇、八七
四	月	月	三六、八三	二四、七〇	二一、〇〇	三六、九〇	二二、八七
五	月	月	五五、七五	二三、七七	二〇、六二	三四、七五	二〇、五〇
六	月	月	三四、七五	二三、八七	二〇、二五	三四、六二	二二、八七
七	月	月	三六、〇〇	二三、〇〇	一八、〇〇	三五、〇〇	二六、八三
八	月	月	三三、五三	二三、八〇	一八、七五	三三、九五	二二、六二
九	月	月	三五、六〇	二五、九〇	二一、八三	三六、二〇	二四、五四
十	月	月	三七、三二	二六、五五	二一、八三	三八、一〇	二五、三二
十	月	月	三六、三二	二五、六七	二二、八〇	三六、二〇	二三、八五
平均	月	月	三二、八〇	二三、九〇	二〇、〇〇	三一、二四	一九、〇〇
平均	月	月	三四、三九	二五、〇六	二〇、七二	三五、四二	二四、七二

海參の價格は、各番立に従ひ、其の差等あること以上の如し。然るに顧みて本邦人の清商に賣り込むの状況を察するに、所謂込賣の制にして、自ら玉石混淆の弊をなし隨て製産者を刺戟して、其

改良を促すこと能はず、是れ他の海産と共に、同一の進歩を得ざる所以ならん歟。夫れ上下の品等によりて價格に大差あるものは必ず其等位に應ずる適當の價格を有すべきは固より必然の理なり。彼の往時長崎俵物役所に於て、海參の番立を設けしが如きは、此の自然の理に従ひしものにして、其能く貿易上の秩序を整理し得たるも、亦其の故なしとせず。然るに當時貿易のことたる、専ら官府の一手に掌握し、人民をして之れに關せしめざりしを以て、其の良製も亦時勢の變遷と共に一朝烏有に歸し、遂に大小精粗を混じ、彼の清商をして、利を其間に占有せしむるに至れるは、實に遺憾と云ふべし。然らば今日貿易上の秩序を整理せんには、如何して可なるや、是れ往時の如く、官の干涉すべきにあらず、必ずや同業者の一致團結に因らざるべからず。即ち前表八九番込と五六番込との差十兩以上に及べるを以て知るべし。故に海參の改良を促さんには、往時の番立の製を復し、各等適應の價格を保つことを圖らざるべからず。而して此法を行はんには第一に各製造地に於て各其手振を一定すべし。既に伊勢、志摩の如きは、組合を設け、製造に供する海參の大小より、製造方法を規定せり。將來著名の産地に於ては、斯る規約を設けて、其製を一定し、且つ其製品は組合にて合同販賣の法に據るか、若しくは製産地の資本ある仲買商又は聚散地に於ける問屋に於て、大小良否を分ちて番立を爲すときは必ず貿易市場の信用を博するを得べし。然るに良否混同するもの



は、正當なる商店の喜ばざる所なりと雖ども、姦商或は利を其の間に占めんとし、番立を定むることを妨ぐるものあらん。且つ我が海産の顧客なる清客は、彼の生糸の歐米人に於けると異にして、往々慣習を改むることを好まざるが故に、必然不同意を其間に唱ふることあらん。故に果して番立の制を復さんと欲せば、豫め充分の計畫をなし、輕忽に施設すべきにあらざるなり。海參の輸出に於ける當に其貿易上の秩序を整理すべきのみならず、爰に最も注意すべきことあり。すなはち需用地に於ける競争の敵之れなり。抑も支那人の海參を需用するは頗る多額なりと雖も、本邦の外之れを産するの地少からず。即ち有海參の朝鮮及び露領滿洲等に産し、無海參の呂宋新嘉坡等より輸入するありて、支那に賣買する海參の種類は頗る多く、殊に近年南洋諸島にて、海參の漁業流行しフキージ島の如きは、其製して海參となせしものをシドニー濠洲に輸入して、更に支那に輸送する重量一擔百斤の價凡そ八圓許なれども、十圓に騰貴し、或は六圓許りに低下することあり。又ソサイチー諸島中のタヒチには、海參の産多く其製品はカリホルニヤに輸入し、亦更に支那に轉送す。又濠洲北方海岸より、毎年支那へ輸入する海參の額は、未だ詳かならずと雖も、今其概計を擧ぐれば、此海鼠漁業に従事する船は、二十噸以上七十噸以下にして、其數三四十隻なり。毎年各船平均六十噸を輸出すべし。本邦産の香港に入るもの上海に比して頗る少量なるものは、蓋し南洋産の爲

めに厭倒せられしに由るべし。而して上海の如きは本邦産を多しとするも、尙ほ朝鮮産金參百斤十五兩六會寧參乃至十八兩及び新嘉坡百斤三十二兩呂宋乃至二十兩産あり。天津地方には高麗參一名工別太コトビゴイなるものあり、朝鮮に係る每百斤大二十兩小十五其價廉にして美味なるを以て、消費多しと云ふ。夫れ支那輸入の海參は、其産出斯の如く廣濶なれば、我が輸出の海參と自ら競争の勢なき能はず。抑も各地需用の品種は、舊來の習慣ありて、俄に其需用を變ぜざるが故に、我が製品も亦卒然顧客を失ふ等のことなかるべしと雖も、勉めて製造に注意し、信用を彼の市場に博するにあらざれば、將來販路を縮少するの懸念なしとせず、營業者宜しく猛省せざるべからず。依て各地製造法を略叙し其得失を詳かにし、製造家の注意を促さんとす。讀者宜しく其意を了すべし。支那にて海産を調理するの法は、大小と有刺無刺とに論なく、必ず前日に於て火にて微燒し、其沙を括り去り、再び水に浸して之を熨り軟なるに至りて其内腸を去り、豎に切りて條となし、大碗の菜面上面ニ撒布シ蓋フヲ去フに用ふるを三仙海參と云ふ。豎に割りて兩半と成したるものを、横に切りて片となし、又大碗の菜面又は小碗に用ふ。皆蝴蝶參と云ふ。若し豎にして斜に切りたる片を以て、蓋面菜面に同じに用ふれば、之を水晶參又玻璃參と云ふ。火腿(曬乾)と同じく用ふるには、皆外更に他の名あり。多くは常に用ひず、若し頭碗碗首に魚翅を用ふれば、次は必ず海參を用ふ。又海參は頭碗に用ふれば、即ち海參席と云ふ。必ず鍋



に入れて紅焼すべし。醬油を調和するも亦必ず鍋に入るるを要す。清燉の屬は惟汁を澆くのみ。

第四

鱈翅 (支那)

並ミガキヒレ

精翅

堆翅

亂翅

鱈翅は、鯊魚の鰭を乾製したるものなり。此魚地方に依りて名稱を異にするが故、隨て鱈翅、鰭羽尾、鮫鰭等の名あり、現に横濱港の海産商は鮫鰭と稱せり。然れども古來より貿易に對する正名を鱈翅と稱せるを以て、此編之に従ふ。支那人は鯊魚翅又魚翅と稱す。本邦には鯊魚の棲息するもの夥多なるも、捕獲未だ普ねからず、且つ鰭の効用を知らざる地方多し。然るに此もの四季共に製造する便あるが故に、鯊魚を擴張するは、水産上の一大急務なり。從來鯊魚の開けたるは、九州及び長門にして、其他は未だ左程開けざるが故に、海中夥多の鯊は己れの食餌を資らんとして、鯉、烏賊、鯛釣等の漁業に妨害をなすこと多し。且つ此魚は、獨り鰭のみならず肉、皮、肝油、魚膠、骨腹等有益の部分數多あり。元來鱈翅は、舊幕府時代俵物所貿易品の一なりしも、東國及び山陰、北陸の地方にては知るもの甚だ稀にして、東京の往時江戸たりし時は獨り鮫屋清吉の陰に專業に歸し、誰知るものなかりしと云ふ。明治十九年岩手縣、陸前釜石にて始めて鰭の切方及乾燥法の傳習を受けてより、人々之を知るに至り、其他山陰、北陸の各地にても放棄したるもの多く、又捨てざる



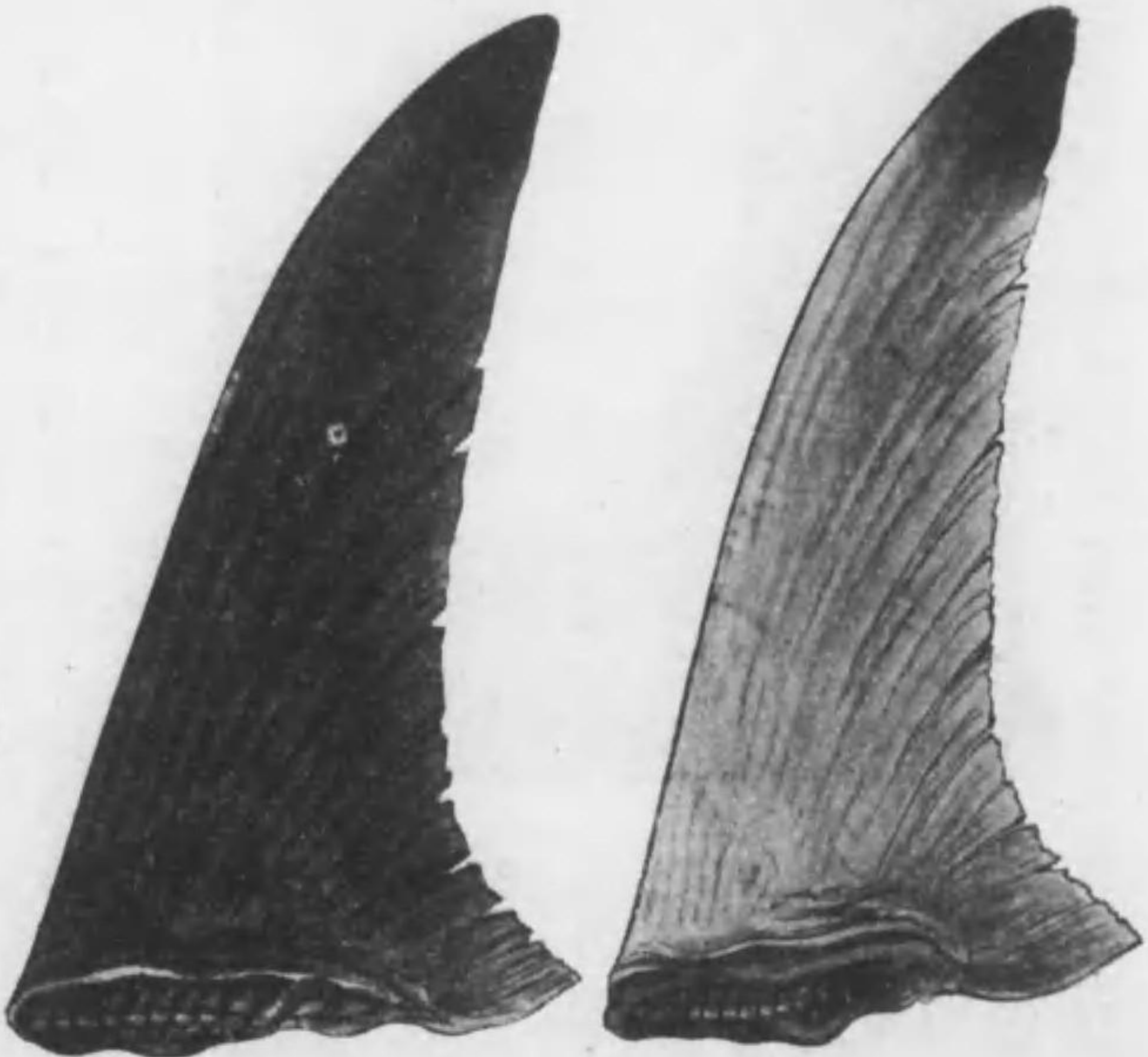
第二十二圖 鱈翅



脊

左胸鰭

右胸鰭





も、粗造の取扱をなし居たるなり。世人の普く知るに至りたるは、全く明治二十年以後なりとす。  
 鱈鱈の製造法は、最も鋭利なる鱈切丁を以て、第一に脊鱈一枚、第二に胸鱈二枚、第三に尾鱈一枚を、肉及び骨の多く附着せざる様に切斷し、清水にて清潔に洗ひ、骨附の方に方錐又は三稜

第 三 十 二 圖 尾 鱈



にて孔を明け、小なる苧の糸を以て一片毎に貫通し、竿に掛け成る可く高き所に吊り上げ、日光に乾すこと、夏日は凡そ二週間、秋季は三週間以上にて乾揚ぐるものとす。而して其後も片々日光に乾す

べし。此の如くして製し乾涸したるものを箱或は桶等に密閉し貯藏すべし。若し雨天等にて、數日風乾すること能はざるときには、乾燥室にて乾すを宜しとす。但し乾燥器は火力を強くし、直接に當るは却て害あり。支那に輸入する鱈鱈は、臺灣、新嘉坡及び印度、布哇並本邦等して、他邦のものは脊鱈多く、胸鱈は精翅と爲すが故に少なし。而して其鱈には些少の肉骨をも附着せず、其品位は本邦産に優り、殊に品位を數等に分ち、各標號あり。印度及び新嘉坡より輸入する黃玉剪、黃玉吉等の如きは、表面淡青色に白色を帯び、裏面淡黄色にして光澤あり。故に百斤の價六拾八九兩の高價なりとす。又同地方の産にして、隔紫貳沙、正中波、板皮刀、上吉三沙、貳沙等と稱するもの、何れも表裏光澤ありて良好なり。此中には西洋に産するものあり、臺灣産にて六港玉吉、寧波産にて沙婆、廣東産にて老勾と稱するものも上好にして、本邦産には斯かる品位は無し。然れども是等の種類なきに非ず、乾製法の不良なると善惡の差等を分たず、混交するによれりとす。又品位を分つに尾、脊、胸をも分つべし。尾を最上とし、脊之に亞ぎ、胸又之に亞げり。左の四種は明治二十一年農商務省よ、支那漢口領事館に送附し、品評試賣を請ひしものの評なり。然れども物質少なるのみならず、各種混合して骨肉又多かりしが爲め、一々種類を分て之を賣却するを得ず。遂に善惡混交して價百斤三十八兩にて賣拂ひたり。故に當局者の最も注意すべきは、前に陳べし如く、



骨肉を省くことと、種類を分つことの二件たりと信ずるなり。

青魚翅。此部分を烏鈎と云ふ、即ち魚尾なり。上品百斤相場八十兩内外、魚翅中最も高價なる翅たり。多く廣東地方及び山西、陝西地方に向け行銷せり。今農商務省より送附の烏鈎は尾鰭の全體にして、其上部即ち鰭の長さ一半は翅線少くして且つ骨と肉とを存し、斤目を増すが故に、支那人は大に之を忌み、隨て價格を下落せり。當局者之に注意して然るべしとの評なり。

同上部分は、皮刀小即ち脊鰭の第二節短にして尾に近き方なり。百斤相場四十八兩内外にして、四川、湖南の行銷品たり農商務省より送附の皮刀は、肉骨を存したるが故に、買客の忌嫌を免れざりし、又同上部分は筋包即ち正脊上の翅を云ふ。百斤四十兩より五十兩内外にして、行銷地方は皮刀と同じ。而して之も同じく骨肉多きの故を以て、買客の忌嫌を免れざりし。

白魚翅の部分は、划即魚腹の翅なり。價三十兩乃至四十兩にして、専ら漢口近傍の行銷品たり。同じく骨肉の多きを忌むは勿論、中小の兩形を喜び、大形を好まざるなり。精翅なるものあり、是は鰭を煮沸して皮肉及び軟骨を去り、筋のみとなしたるものなり。元來鱈鰭は自然の儘乾かして販賣するのみにあらず、外皮を去り、筋のみとせるものを商品とせり。是を精翅又翅容と云ふ。小翅の筋多くを堆積附着せしめたるを堆翅ガイツと云ふ。精翅は、價特に貴く、其品位も亦差等あり。大單片

翅 堆 圖 四 十 二 第



翅一名單堆翅、小片翅、小單片翅、半月翅、月翅、廣東月堆、廣東雙堆翅、單堆翅、臺灣良なると、品種の不揃なるとにより反て得失を償はざるものなれば注意すべし。されば小鰭等の其儘乾して、市上に登らざるものは必ず堆翅に作るを宜とす。精翅を支那にて製する原料は、南洋の新嘉坡諸島并に廣東、海南等各所の産を、魚翅商が各所に就て之を購ひ、香港に於て之を製すと云ふ。又一説には寧波、臺灣、福建等に於ても之を製すと云ふ。而して鯊魚には數多の種類あれども、各種概ね精翅の原料を得るに過ぎずと云ふ。又其製造地は現今香港一ヶ所に限り、堆翅、月翅共に



翅 精 圖 五 十 二 第 (翅片單大)



食用品 乾製品

之を製し、臺灣等にては之を製せず。是上等のものは翅のまま賣り、次等品に位する魚翅を取り、先づ之を水中に浸して柔軟ならしめ、後大釜に下して煮熟し其半熟に至るを待ち、沙皮を刮去し、根肉を除去し、而して清水にて充分之を洗淨す。此に於て其雜碎片々たるに至れば、之を集めて整理し、魚膠を用ひて之を黏着せしめ、太陽の光線

に晒して乾燥せしむ。又故らに石灰水を以て堆翅を洗淨する等のことはなけれども、連日雨天の際には充分

八〇

翅 精 圖 六 十 二 第 (翅片單小)



日本水産製品誌

に乾燥したるものにあらざれば、臭爛して蟲を生ずるの恐れあるを以て、堆翅を石灰水中に置く事ありと云ふ。堆翅を製するに、膠粘を用ひずして、清絶なるは其品位最良に位し、色澤更に佳なりと雖も、碎片の如き一推とならざれば、離散して自ら價格を損ずるが故に、膠粘せざるを得ず。而して推翅に二種あり、單推及び夾推と曰ふ。單推は、元來清絶なるものにて、魚膠を用ひざるものなれ共、其の製造の際、翅片少しく欠落する時魚膠を以て之を黏着し、以て其外見を補修することあり。夾推又夾翅と云ふは推翅の疵あるもの、又は色合悪しくして單推に適せざるものを魚膠を以て之を黏付し、

八一



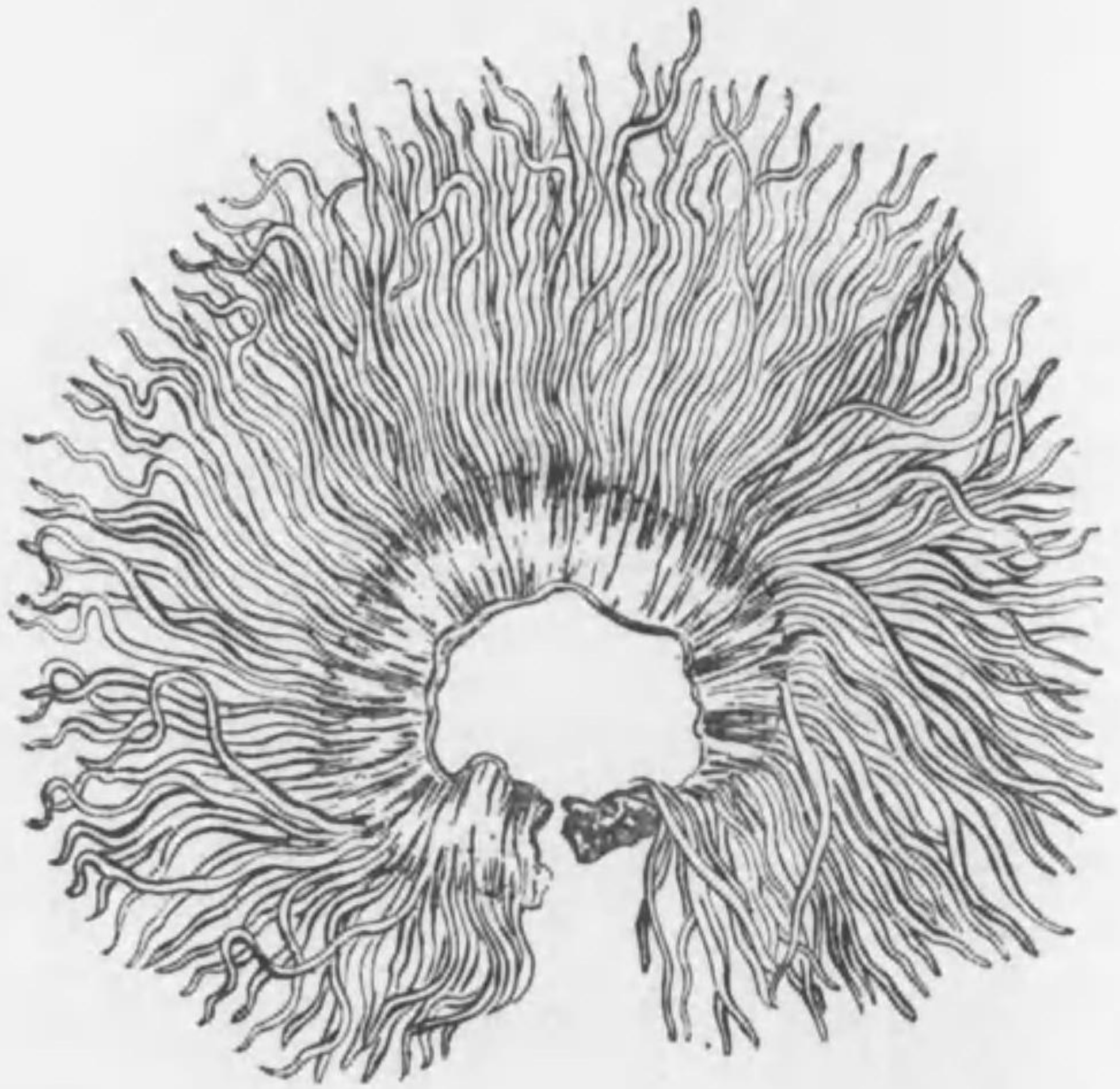
二枚合せとなすなり。又月翅は魚翅より推翅を製するとき、翅片の折れ或は落ちたるものを集め、魚膠を以て粘着したるものなり。其内大月、小月の二種あり。大月は魚肉を以て根底となし、其周圍に推翅の散片を膠粘す。小月は唯散翅を膠製したるものに過ぎず。右の如くなれば、單推は魚膠を要すること尤も少なく、夾推即ち夾翅は其次にして、月翅は魚膠を待て始めて成るものなり。而して右三種の價格は各擔左の如し。

月翅の種類及價格

品名	品位	價格	品位	金額
單翅	極上品	百八十九兩	並品	百五六十兩
夾翅	同	百二十兩	同	七八十兩
月翅	同	百兩	同	五十五兩

在福州領事館の報告によれば該地に輸入する魚翅は重に新嘉坡檳榔嶼、暹羅、呂宋地方、其他福建省、沿海の産出にして、白鮎鯊、島洋青鯊、奶老鼠等各種の鯊魚より精翅を製出するものとす。季節は毎年清明の候より夏至に至るの間に於て産出最も多く、尙其他の候と雖も多少の産出之あるべけれども、元來該品は烈日に乾晒するを必要となすものなれば、右清明より夏の外に採出せしもの

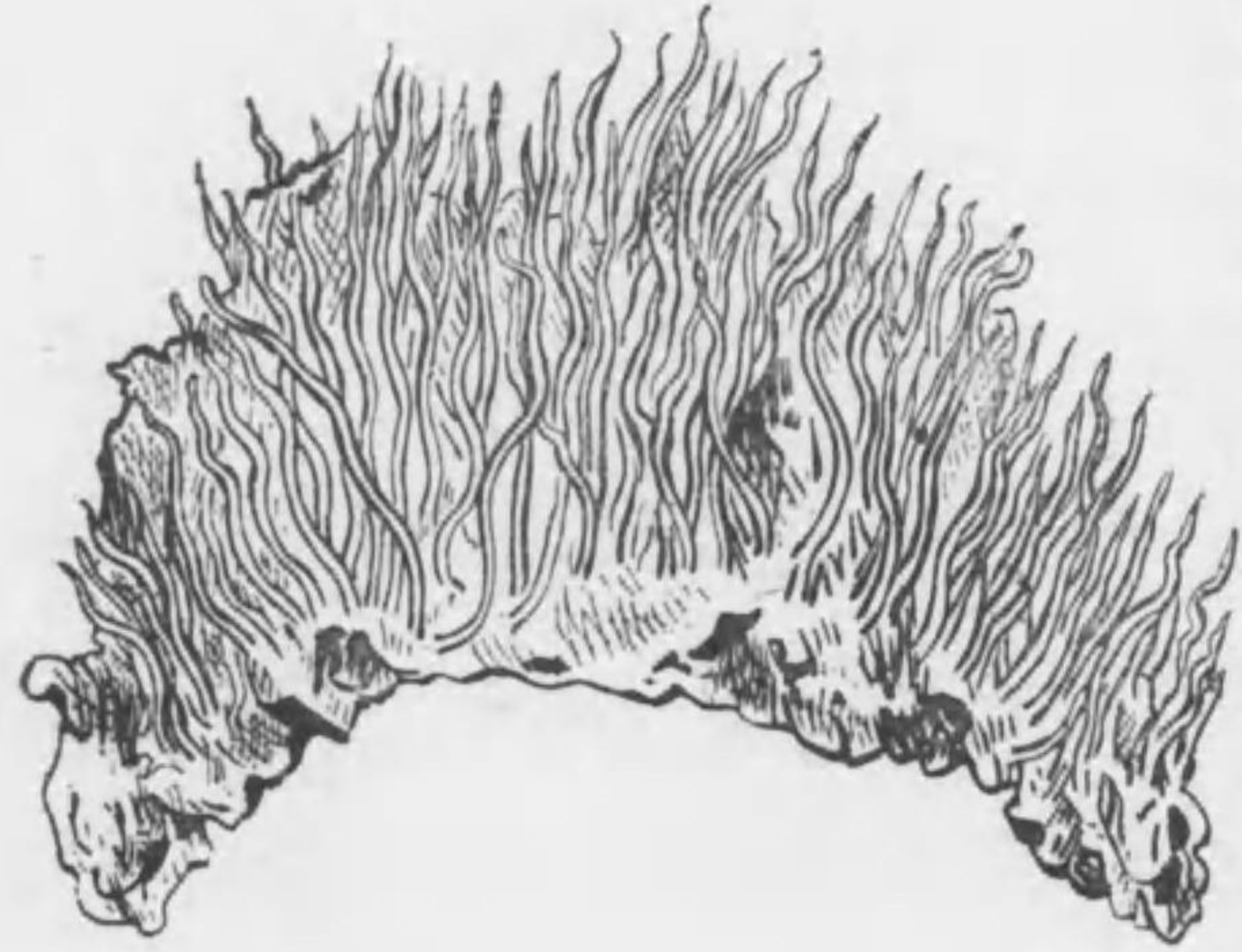
翅 月 圖七十二第



は、自然と品位も低落し、隨て之を採出し、是又需要するものも少しと云ふ。今實業家の云ふ所を以て、其魚翅製造の方法を査するに、始め船を泛べて鯊魚の捕獲に従事するや、若し其漁獲多量ならざれば、兎も角多額の漁獲ありたる時は、先づ其魚翅のみを切離し、魚身は大抵海中に擲棄し、陸に歸て流河の如き所の清水を用ひ、能く洗淨して其腥臭を去り、一日二回づゝ浸すこと二三日にして之を取り出し、以て烈日に乾晒し、愈々炎熱なれば愈々佳良の品となると云ふ。若し天氣陰晦なるとき



第 八 十 二 圖 精 翅 (翅月半)



精製各種魚翅價格

は之を風通しの宜しき場所に掛け、以て腐敗を防ぐ。尤も初め魚翅を切り離すとき間々身を其切口に附帯するあり。是等は皆下等として相場も大に低落するもの故、専ら此等の所に注意して、製法の精良なるを務む。聞く右等の鯊魚は、天氣清朗のときは海面に浮び出て陰雨の時は常に底中に潜伏すと。支那人は鯊魚の一身にある翅を分ちて三種の名を附す。即ち背上にある翅を刀と云ひ、兩傍にあるを划と云ひ、尾翅を鈎と名く。用法異なる事なけれども、氣味に少しく上下あるを以て、價格も亦等差あり。目下福州市場に於ける精製せる各種魚翅の平均相場は左の如し。

品名	價額 (每百斤)	品名	價額 (每百斤)
白鮎鯊刀	價銀六十四兩	烏洋划	銀十二兩
烏洋鈎	五十兩乃至六十兩	青鯊魚刀	同四十八兩
青鯊魚划	同三十六兩	同上鈎	同五十兩
奶老鼠刀	同十二兩	奶老鼠划	同十兩

右に掲ぐるが如く、魚翅は刀划鈎を區別して、價格に高下あるものなれども、之を區別するは大抵巨大の鯊魚のみにして、小形の魚翅に至ては皆な刀划鈎を一括して市價を附するを通例とす。即ち小形は平均十二兩、中形は二十兩の相場なり。該地にては推翅と稱せずして、翅溶と唱へ、新嘉坡其他の地方より來りし魚翅を以て製したる翅溶は、平均相場百斤に付銀百十兩位、又福州府下海壇島沿海より産出するものにて製造したるもの、即ち該地にて俗に本洋翅溶と云へる上品は、百四十兩の相場なりとす。

今翅溶製造の方法を聞くに、先づ精製の魚翅を取て清水の内に投じ、一晝夜の間浸し置き翌朝之を取り出し、魚翅に附着せる上皮を、手の指を以て靜かに撫づるが如くにして、其上にある小砂を取り去り、而して之を再び熱湯にて煮上げ(但し其煮る時間は其魚翅の品質に依て長短あり、例へば其硬



質なるものは一時間、軟質のものは半時間位其膠質を能く洗ひ落して清浄ならしめ、之れを木板を以て上下より壓し、以て平扁ならしめ、然る後之れを天日に晒乾するを法とす。膠質の存するは粗製品として之を撥斥す。

聞く所に依れば、臺灣にては鯊魚の種類多々ある中に就き、其翅の最も美味にして、價の貴きものは雙髻鯊とて、長さ十二尺許りの鯊魚なる由、是は重に安平及びビスフォルス澎湖島より産出し、魚翅の儘にて臺灣に於ける百斤の價銀六十兩、若し之を精製して堆翅となすに於ては、百斤に付銀二百兩の價を有すと云ふ。今福州税關の報告に依り、明治二十年より同二十一年迄二ケ年間魚翅及び堆翅の輸入總高を見るに左の如し。

品名	明治二十年		明治二十一年	
	数量	價銀	数量	價銀
白魚翅	七、二九八斤	二、〇四四圓	七、七二七斤	二、五八〇圓
黑魚翅	三、五四三	九一三	六、五六七	一、四〇〇
堆翅			一三八	一〇三

香港領事館の報告によれば、香港地方には曾て臺灣月翅の輸入ありしも、近來他品に壓せられ、殆んど其跡を見ざる程にして、其製法原料等之を知るに由なし。堆翅に膠質を存するを可とするも

のあり、又清絶なるもの可なりと云ふものあり、孰れを信じて可なるや判断に苦しむ。然れ共實際之を使用する料理人に問へば、乃ち曰く、魚翅白色身無鹽淡爲熟食佳但魚翅有膠必然肉多爲不好云々、即ち膠質多き者は肉の之に附着すること多きを以て嫌ふなり。又曰く魚翅は純白にして、体薄きを良品とす。青色、黒色、混色等は之に次ぐ。鹽甘きを良とす。洗淨の後一點も硬固の骨質を含むことなく、一點の肉体を帶ぶることなく、其外部は鮮明にして膠質を帶びざるものを佳品とす。之を洗淨するの業に至ては、廣東人自ら其熟練に誇り、他所の人の及ばざる所なりと云ふ。

魚翅は、勾翅を以て第一の佳品とす。本港に輸入の高及び其産地等は明瞭ならざれども、其重なる産地は印度地方にして、波斯人之を輸入すと云ふ。日本産中白色薄身の良品少なからずと雖も、黒色、灰色の者も亦多し。是等は洗淨乾晒するときは、赤色を含み、良價を得ず。其白色にして翅の形粗大なるものは、頗る高價を有すと雖も、支那人中多くは日本製に良品あることを知らず、一般に稱して日本製は下等なりと云ふ。堆翅、魚翅の價格は左の如し。

品名	等位	價格	等位	價格
堆翅	上等	二百二十弗以下	下等	二十弗位
魚翅	上等	二百弗以下	下等	十二三弗位



日本製魚翅は、上等六十弗以下なりと云ふ（恐くは良品あるを知らざるものの謂ならん）堆翅と魚翅とは孰れが輸入多きやは未だ判然せず。然れども支那人の言に依れば、魚翅の方需用多しと云ふ。天津領事館の報告に依れば、堆翅は、天津税關の報告に、千八百八十六年より、同八十八年に至る三年間の堆翅輸入の總高、並に其原價の調査は實に左の如し（但し海關一兩は凡そ墨銀一弗四十五錢に當る）

内地産	千八百八十六年	千八百八十七年	千八百八十八年
外 國 産	四、六六五	四、五八八	一、〇九〇
		三、二八	四、二一一
			四、三四八

堆翅には、善惡精粗數種の別あるが故に、其價格を算出すること頗る難しと雖も、之を大別して大堆翅及び單堆翅の二種とす。大堆翅は大青沙と稱する鱈鱗より製し、單堆翅は、小青沙の鱈より製すると云ふ。目下天津に於て毎百斤の價格は、大堆翅百六十兩にして、單堆翅は九十兩乃至百十兩なりとす。該地に輸入する堆翅は、概ね漁獲地に於て製造せしものに係る。即ち安南の新州、ボルネオ、呂宋及び孟買等の産出なり。割烹店及び其他平常多量の海産物を使用する家に於て、精製して堆翅と爲すと雖ども、通常の家に在りては、平素此の如き海産物を喫すること甚だ稀なり。唯々適々客來或は

節日等に遭遇して、魚翅を用ふる時には、即ち既に精製したる堆翅を購ひ用ふるが故に、堆翅は概ね少量を用ふる多數の人に向て供し、而して魚翅は少量を要する少數の人に向つて供するものなり。

膠質粗惡の魚翅にして之を需用地に運送するも、販路頗る狭く、且つ價格低廉にして利潤少なきものは、即ち漁獲地に於て之を精製し、堆翅となして以て輸出するを常とす。然れども時としては需用地に於て一時堆翅拂底なるが爲、價格も騰貴し、魚翅にて買らんより寧ろ堆翅に製して賣るの利益多き場合か、或は品質に因りては、貯藏中蟲害を受くるの恐れあるものあり。此の如き場合に於ては、無論需用地に於て堆翅を製することも、屢々之あるなり。外部に膠質を帶ぶるの多少は、概ね品質の新陳に關するものなれば、漁獲地に於て製せし堆翅は膠質を帶ぶること少なく、而して需用地に於て製せしものに極めて多し。何となれば第一のものは新鮮の品を以て製せしもの多しと雖ども、第二のものは時日を経過し、蟲害等を恐れて堆翅に改造せしもの少からざればなり。石灰水を濯くは、全く此膠質を除去せんが爲めにして、即ち陳腐なる品をして新鮮の觀を裝はしむるに過ぎず。故に新鮮なる堆翅に石灰水を以て洗淨せる痕跡あることなしと云ふ。

堆翅製造法に就ては、各地小異あるべしと雖ども、該地に於ては、何人も容易に之を製し得べしと云ふ。先づ其方法の大略を聞くに、魚翅の根肉を削去し、及び周圍の鱈端を切り取りたる後、暫時熱



湯中に投じ、全部膨脹して皮と筋自ら分離するを待ち、皮を剥ぎ筋外の肉を洗ひ落すなり。此の際鱈筋の切れ々々になりたるものを蒐めて、木板上に彎形に排列したる儘乾かしたるを月翅と稱す。安南、孟買及び新嘉坡等の地方より産出する魚翅は、大小精粗混同の儘荷造して、廣東市場に鬻く。廣東商人は一々之を分別して荷造を改變し、更に廣東魚翅、臺灣魚翅の名稱を附して、之を他地方に再輸するが故に、日本産の魚翅の如きも、廣東魚翅の中に混交すること少からず。世に稱する臺灣月翅の如きも、其實悉く臺灣地方にて漁獲する鱈を以て製造するにはあらずして、多くは廣東商人の手に於て製造し、以て其名稱を附したるものなりと云ふ。

北支那地方に於ては、鳥獸肉の價廉にて需用多きが爲め、海産物の消費高は南方及び中央支那地方の如く多からずと雖も、昆布、魚翅、海參の三物に至りては年々の輸入高、決して僅少なりと云ふべからず。就中昆布は多く河南地方に輸送し、而して魚翅と海參とは直隸、山西の兩省に於て需用最も多し。北支那大小の都城市府に在る割烹店にして、海參と魚翅を貯藏せざるはなく、若し中等以上の料理の獻立中、此二物を欠くときは、完全なる料理と云ふべからざるの習あり。依て魚翅需用の梗概を述べんに、魚翅を分て二種とす。一は白魚翅と云ひ、一は黒魚翅と云ふ。

漢口領事館の報告に曰く、堆翅は日本産のもの多く、廣東及南洋より輸入するもの少なし。日本

産製造單翅は堆み重ね是迄少許の用ひ來れども、此頃に至り料理店酒席等にて其碎き易く、用法便利の故を以て大に行はる抜ずるに本邦産の堆翅は試製試賣に過ぎず茲に陳ぶるものは清商の手にて製造せしものも或は調査の上更に報ずべし價は每擔上等百九十餘兩、下等百二十兩なり。堆翅は漁獲の際天氣都合悪きか、或は全翅とならざるとき之れに製造するものにして、天氣晴好く乾き易き時は製造せず。其製法は單翅を合する中間に、短小碎翅を夾み下等の品に至ては沙を夾む故に當時皆喜び用ひず。品少ければ隨分販路あり、魚翅(即未製翅)は其翅長く、形美なる故に官吏宴席に適合せり。月翅は廣東南洋等の地方に産出す。其製法は各翅より落つる所の短小碎片を聚め、本魚の膠にて粘成するものなり。近來需用少く、只河南にて少しく賣捌くの路あり。且つ該品は調理の際水に浸し、膠を取り去るを以て、膠質少なきを宜しとす。本地にて魚翅(未製翅)を調理するには、水にて沸騰する迄煮たる後庖丁にて其沙皮を取りて用ひ、少き者は薬にて其沙を洗ひ落すのみなり。外國産堆翅の漢口に輸入するものは、該海關の調査に依れば、十七年以降にして其量左の如し但量價とも千位以下とす以下之に倣ふ

價 數	格 量	明 治 十 七 年	同 十 八 年	同 十 九 年	同 二 十 年	同 二 十 一 年
七、〇〇〇		二二、〇〇〇	二四、〇〇〇	八、〇〇〇	六二、〇〇〇	
五、〇〇〇		二一、〇〇〇	二四、〇〇〇	八、〇〇〇	五八、〇〇〇	



夫れ鱈鱈は、清國人の上饌に用る食用品にして、此のものは首翅又は頭碗とも稱し、必ず饗膳の首に出すものとす。而して清國人が鱈鱈を食するの法は、先づ乾鱈を温湯に浸すこと兩三日柔軟となるを見て外皮を去り、筋のみとなして直ちに割烹に供す。又精翅を再び水に浸し、鶏の煮出汁に火腿の鹽を煮出して味を付け、亦水酒等分、醬油二分程淡鹽梅にして、椎茸、葱等を混ず。煮て碗に盛るには鱈を上にする。之を魚翅湯と云ふ。此他紅燬魚翅、清湯魚翅、白菜魚翅、蟹粉魚翅、金銀魚翅、爛糊魚翅、西滷魚翅、魚翅球等の割烹ありて、何れも厚待の上割烹とす。鱈鱈は高價のもの故、官菜に供して家常菜に用ひずと雖ども、其需用高頗る多量にして、海外より清國に輸する額は一歳凡そ三千擔、其中漢口のみ銷費高三四百擔なり。

魚翅には沙あり、故に必らず水に浸して爐火に燬す。然れども其度を過す可らず、過せば皮の沙、翅の中に浸入して去り難し。凡そ三時間にして沙皮を刮り去り、再び煮て内翅軟く亂るるに至り、分ちて之を裂き各筵席の首碗碗始め出す碗なりに用ひて、菜面碗の上を蓋ふ菜底は碗の鶏鴨肉、蟹の類に非ざるはなし。即ち名けて魚翅席と云ふ。大碗、小碗により其量同じからず。大碗には皮翅皮付なれば十五六兩を需ひ、淨堆翅沙皮を去りたるものなれば四五兩にて可なり。各味鶏鴨の類を入るる分量は、此に倣ふ。小碗は半を減ず。蟹、黃魚翅、鵝腐魚翅、清燬紅燒等の名あり。蓋し各味鶏蟹の類と同じく用ふるが故に、其

名を合稱するなり。惟紅燬のみ、砂糖、醬油を調和するを要す。餘は鶏汁、鴨汁を以て之に澆くのみ、鹹淡は醬油の多少にあり、各所の鹽梅同じからず。

本邦より鱈鱈を輸出したるは、長崎に支那互市を開きし頃にして、華僑交易冷閑録に貞享元録年間長崎より輸出したる事を載せ、又經濟秘書にも、安永九年に外國渡航船、貿易品中に鱈鱈の目あり。又琉球よりは清曆康熙年間以來年々福州に輸出したること、琉球藩の舊記に見へ、再來絶へず長崎、那覇兩港より輸出したるも、東國にては之を知るものなし。只江戸にありし長崎會所にて取集め輸出したりき。當時日本橋の魚者は、日々鬻く處の鮫の鱈を切り留め置き、會所に送りたり。該會所にては一貫目にて僅かに銀六匁今の十錢位を以て買收せしは、文政年間のことなりし。然るに年移り物變り、嘉永年代に至り、外國貿易の途開け、市場を横濱に設くるや、魚者の中に始めて鱈鱈の支那貿易に適することを知る者あり、茲に於て鱈の鱈を切り取るや、船に載せ横濱に至り、之を賣捌きたり。横濱に於て支那貿易を專業としたる問屋は僅かに三家ありしのみ。即ち太田町四丁目濱田屋元吉、本町中井某及び同所水島某のみなりき。されども公に賣込む問屋と稱せしは、中井水島の二戸なり。凡そ此頃の取引品は生鱈なるが故に、其運送と云ひ品物の處置と云ひ、頗る不便たりしが半ヶ年の經驗により、遂に乾燥するの利あるを知り、爾後は直に乾燥し之を横濱に販賣するに至れ



り。是れ東國商人が、鱈を賣買するの來歴なり。

本邦人が支那人に鱈を賣買するや、初めは混同して賣りしも、廣業商會及び横濱串内八百吉等の説により、脊鱈一枚、胸鱈一對、尾鱈一枚を合せ四枚を揃へたるを具備の品とし、價も交り品に比すれば増加することは、廣業商會等が調査せし所なりき。四枚一揃へのもの一斤の價一圓五十錢なれば、不揃の劣等品は四十錢となれり。平常の相場は軀の長さ六七尺の鱈なれば、其鱈六十枚にて百斤の量ありとす。白と稱する最上品は約百五十圓に賣却せらるるも、簀と稱する品は下等にして、二十二圓に過ぎず。然るに備具せざる鱈は、假令白の最上品にても、尾鱈のみなれば僅かに四十圓に止まれり。故に一揃となすを一の要點となせしは、近來のことなれども、前にも述べし如く、第一種類の高下第二に尾脊胸の高下を分ち、品位を數等に立て、記號を付して賣るに非ざれば、全きを得たるものに非ざるなり。

前述の如く鯊魚漁を擴張し、製造を改良し小鱈、大鱈、は精翅堆翅となし、以て支那四億萬口的需求に應ぜば、一大輸出品となる可きは疑ふ可らず。今左に明治元年より同十九年までの輸出表を掲げて既往の進歩を知らしむ。

鱈累年輸出表

明	治	年	量	元	價	百	斤	價
元	二	年	四五、二六四	一一、五八二	二五、五八九			
三	三	年	七九、九五三	一七、二〇八	二一、五二三			
四	四	年	九六、八八二	二四、五一二	三一、八八三			
五	五	年	五五、〇三八	一七、七〇八	三二、一七五			
六	六	年	六二、六六四	二〇、二七一	三二、三五二			
七	七	年	一〇四、三〇一	三〇、六九八	二九、四三三			
八	八	年	一〇三、〇三二	二九、七六一	二八、八八五			
九	九	年	九七、三〇五	二七、三四二	二八、〇九九			
十	十	年	一二七、三〇五	三九、九四〇	三一、二八三			
十	一	年	一一七、七一二	三四、二〇九	二九、〇六三			
十	二	年	一〇八、四一九	三三、一五八	三〇、五八四			
十	三	年	一五九、五五四	五一、二八六	三二、一三六			
十	四	年	一五一、三〇八	五四、九四六	三六、三一四			
十	五	年	一七〇、八一八	五八、六九一	三四、三五九			
十	六	年	一六七、〇三二	五三、七〇五	三二、一五二			
十	七	年	一六六、六六一	五〇、〇六三	二九、九八五			
十	八	年	二四二、〇二九	七〇、〇五一	二八、九四三			
十	九	年	二〇八、五五〇	六三、二八三	三〇、三七二			
十	十	年	二三三、六九〇	六九、八六六	二九、八九七			







二 開 鱈

開鱈は、俗に乾鱈ヒメダラと稱す。近來の創始にかゝるもの多く、産額の如き未だ巨額に上るに至らず。

第三十一圖 開 鱈



製法は新鮮なる鱈を頭より尾迄背割し、鰓、肚及鱚、白子、肝臓等を去り、血汁粘液等を洗ひ、之を切倉へ移し、一枚づゝ布き並べ、百尾に付二斗五升乃至三斗位の割合にて鹽を糝り掛け、縦横に積み重ね置き、五日目に取出し淡水に浸して一枚毎によく洗ひ、之を乾場適宜の高さに長き架臺を作り其上に簀を布きたるものの上に並べ、雨露降雪を防ぎ、夜は之れを切倉に取入れ、積重ねて藁を掩ひ置き、翌日再び曝乾す。斯の如くすること凡そ十五日にして乾了す。

三 棒 鱈

棒鱈は、所謂丸乾鱈にして製法は喉を截り裂き、鰓、肚及鱚、白子、肝臓等を絞り出し、百尾に付二斗乃至二斗五升の割合で切倉に鹽漬にし置き、凡そ二十日を経て水にて洗ひ、臺繩にて二尾を繋ぎ合はせ、納屋に吊し開鱈の如く雨露降雨を防ぎて乾燥す。乾上りたるものは十尾を纏め中間を繩にて縦横に結束し、以て一丸と稱す。

四 開 乾 鱈

開乾鱈は、新鮮なる鱈を眞甲割と稱し、頭より尾迄脊開と爲すか或は猶ナカウチを開きて三枚開きと爲し、よく洗ひ三百尾に鹽三四升の割合にて糝鹽漬になすか、或は適宜に立鹽漬と爲して一二夜を經後洗滌して之を簀上若くは岩石上に排べ、時々表裏を反して數日曝乾す。乾上りたるものは





四百尾を一個として上下に藁を掩ひ、藁に包みて販賣す。從來佐渡産は乾燥十分なれども製造の際彼伊豆大島のクサヤノヒモノの如く、古き鹽汁を連年用ひて魚を鹽漬する故、一種の臭氣ありしが近來は越後に倣ひて改善するに至れり。

五 丸乾鱈 マルボシスケダマ

丸乾鱈は、下腹を裂きて臟腑を去り、淡水にて洗ひ、或は吊し或は排列して淡乾するなり。

元來鱈は本邦に於ては上下之を賞食し、舊幕時代には奥羽の諸侯より徳川幕府へ呈進するの例ありし。孟冬爐開茗會の際京都江戸に於て新奇を好み或は歳旦之を昆布鱈吸物とし、冠婚大饗オウリウチの餽とせしこと本朝食鑑に見ゆ。又歐米諸國にても大に之を嗜食し、鱈漁業盛大なり。支那、朝鮮にても亦其需用廣く、年々本邦より輸入す。以上製品の内掛鱈は産額最も多く、年々支那に輸出する額鮮なからず、支那にては之を柴魚と稱し、廣東、福建等の人多くは豚肉と共に煮又は槌にて敲き粉碎して白米と炊き合せ、柴魚粥と稱して需用す。開鱈も亦近年支那に輸出す。棒鱈は製造進歩の今日に在ては固より粗製の譏を免れずと雖も、丸乾鱈は朝鮮産の明太魚と同種なり。該明太魚なるもの、製は、小鱈の腹を割きて臟腑を出し、後頭部を蔓に貫き二十尾を以て一連と爲し、淡乾する或は寒中凍りたる儘、運送中に於て知らず識らず自然に乾燥に至らすことありものにして、該地にありては需用極めて廣く、殊に新年には上下一般必ず



之を膳部に供するの慣習あり、正月には殆んど食せざるものなし。將來朝鮮一般の需用を充たすには、到底該地のみを以て足れりとする能はざるに至るべし。且つ價も安からざれば彼の製を模するときは將來有望の輸出品となるや疑なし。

歐米諸國中鱈漁業の最も盛大なるは、北米新着島ニューイングランドなりとす。左に該地附近に於て産出する乾鱈の製法を略記して參考に供す。其法先づ陸揚したる鱈は腹を割きて臟腑を去り、次に頭を切り脊骨を魚の左身に附けて腹開し、且つ脊骨は其半心を切り去り、適宜の鹽量にて二晝夜間積藏し、後清水にて洗ひ再び積重すること一晝夜にして、之を乾場高三尺長十二間半幅一間餘六百尾の鱈を乾し得に曝し、日中は腹を外に向け、夜間は之と反對に向きを換へて露を防ぎ、凡そ一週間の後取集め屋内に積み重ね、木皮を掩ひて一週間を経て、再び岩石上に撒く。前の手續に據りて一週間乾し、尙ほ一週間堆積す。斯の如くすること前後六週間にして成る。乾上りたるものは上中下に區別し經二尺五寸位の木樽に二百二十八對を詰め、壓搾器に掛けて容積を縮めて蓋を鎖す。又合衆國に於ては、近來無骨壓搾鱈なる製法を發明せり。北海道北水協會化製所に於て、彼に模し嘗て良品を試製せしことありしを以て、其製法を左に録す。新鮮なる鱈の腹を割き、頭、鰓、肝臟等を除き、黒膜及鱗をも去り清水にてよく洗ひ深く腹開となし、脊骨を去りよく洗ひて桶に入れ、毎層に十分撒鹽し、桶に充ちたる時は蓋を掩

ひ、飽和鹽水を注入して魚肉を浸積し、夏季より冬季迄貯へ置き好期に至て桶より取出し淡水にてよく洗ひ、簀上に並べ外面乾きて肉に弾力の失せざるを度として乾燥し、之を屋内に取入れ鱗、皮及腹部の小骨を去り、縦横に定規を附したる截臺の上にて、長さ五寸幅二寸五分づゝに截り、更に壓搾棒にて二寸五分角五寸長さに搾め固め、細絲を以て四ヶ所を結び、中央より斷截し、「バラフィン」紙を以て包み箱詰と爲し販賣す。此もの「フィッシュ、スーパ」「フィッシュ、ボール、エンド、フライトキヤロツク」「フィッシュユロールキヤベツ」「サンドイツツ」「フィッシュユフルカデン」「フィッシュサラダ」等種々の調理の施し、食するに味美なり。此製品は食事に無用なる骨頭皮等を除き、且つ容積を縮小するを以て、運搬及取扱に便利なるの外、製造者に在ては夏季漁せしものを強鹽に積藏し置き、稍寒冷に向ひ空氣乾き蠅蛆等の害少き時に於て、機を計り隨意に製造するを得るの最大便利なるなり。故に其販路確定するの日に至らば、夏季鱈漁を營むもの、宜しく採用すべき良法なりとす。

## 第六 鱈 肚

鱈肚は、北海道及陸奥地方に於て、眞鱈を乾製するの際取出したる肚を乾燥したるものなり。其法鱈を割截する時、肚を鰓付の儘取出し置き、二個づゝ細繩に貫き以て一連と爲し、淡水にて滌ぎ



納屋の木架に掛けて乾燥し、十連を合せ藁繩にて中央を結束して一丸と爲す。百斤の價凡そ四五圓位にして、西國地方に販路廣しとす。又支那にては近來鱈肚を柴魚肚と稱して、魚肚の調理に用ふることあり。故に將來製法を精にせば、大に輸出の見込あり。

### 第七 乾鱈魚

鱈魚は、多く鹽藏するを常とすれども、陸奥地方にては十二月上旬に漁せし眞鱈を乾製するの際取出したる鱈を乾製することあり。其法鱈を清水にてよく洗ひ、數日間鹽藏し、再び清水に浸して洗滌し、腹位を板上に排列し、又其上に板を覆ひ、尙ほ一貫目許の石を以て鎮壓し、二日間を経て水氣の去りたる後六十日許陰乾して成る。又歐洲にては鱈魚を揉み碎き、淡乾と爲し置き鱈の撒餌に使用すると云ふ。

### 第八 乾鰈

乾鰈は、鰈を乾製したるものなり。種類甚だ多しと雖ども、製法によりて淡乾鰈、鹽乾鰈、燒乾鰈の三種に區別す。

#### 一 淡乾鰈

淡乾鰈は、各地廣く製する所にして、其法鰈の鱗を剥ぎ、臟腑を去り、よく洗ひて適宜に乾燥するなり。而して其臟腑を去るに、或は鰈孔よりするあり、或は腹若くは脊を割りてするあり。又乾燥するにも索を尾に通じ、二尾繋ぎて竿に掛くるあり、竹串を鰈より口に貫き、數尾を連ね架に掛けるあり、藤蔓、藁繩等に數多連貫するあり、簀上に並列するあり、又日乾するあり、火乾するあり、稀には大なるものは割乾する等、地方により其順序に多少の差異あり。

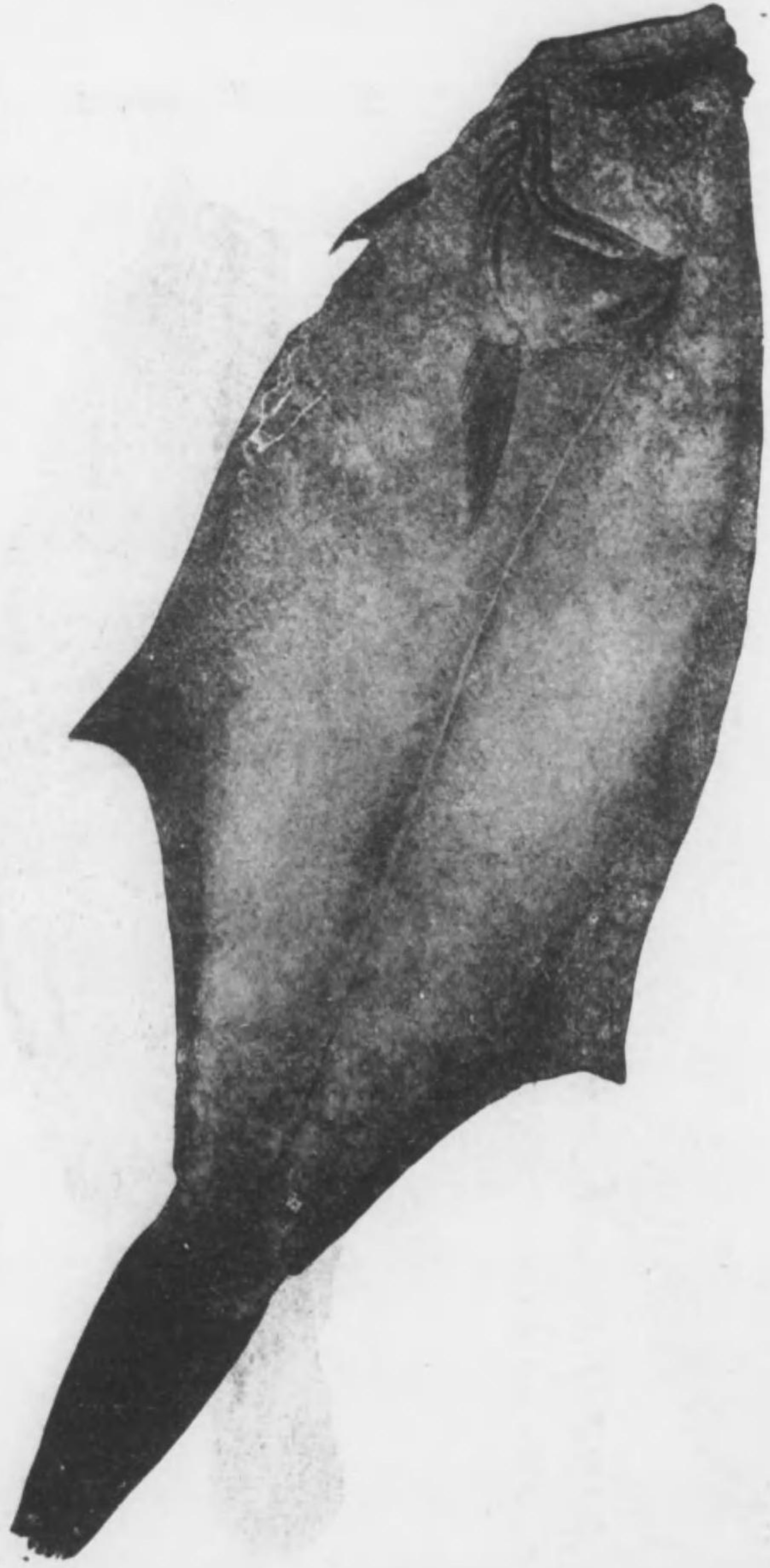
#### 二 鹽乾鰈

鹽乾鰈は、所々に於て製造すれども就中若狹、越前の産を著名なりとす。世上並鰈と稱するもの即ち是れなり。製法は眞鰈を一夜間鹽に漬け、之を串に貫き竹にて作りたる棚に架し二日程日乾す。又中國筋の並鰈製法は、新鮮なる鰈の鰈及腸を去り薄鹽を施し置き、後取出して洗滌しつゝ庖丁にて鱗を去り、尾際に孔を穿ち糸を通じて吊乾するなり。而して此の並鰈の食法は炙り、或は鹽拔して煮食す。

支那にては鰈及比目魚を渾て大地魚と稱し、乾製品の需用多く、近來本邦よりも漸く輸出するに至れり。其製法は鰈蓋の下より尾際まで黒き面の肉を開き、臟腑を去り、薄鹽に一夜許漬け、淡水に



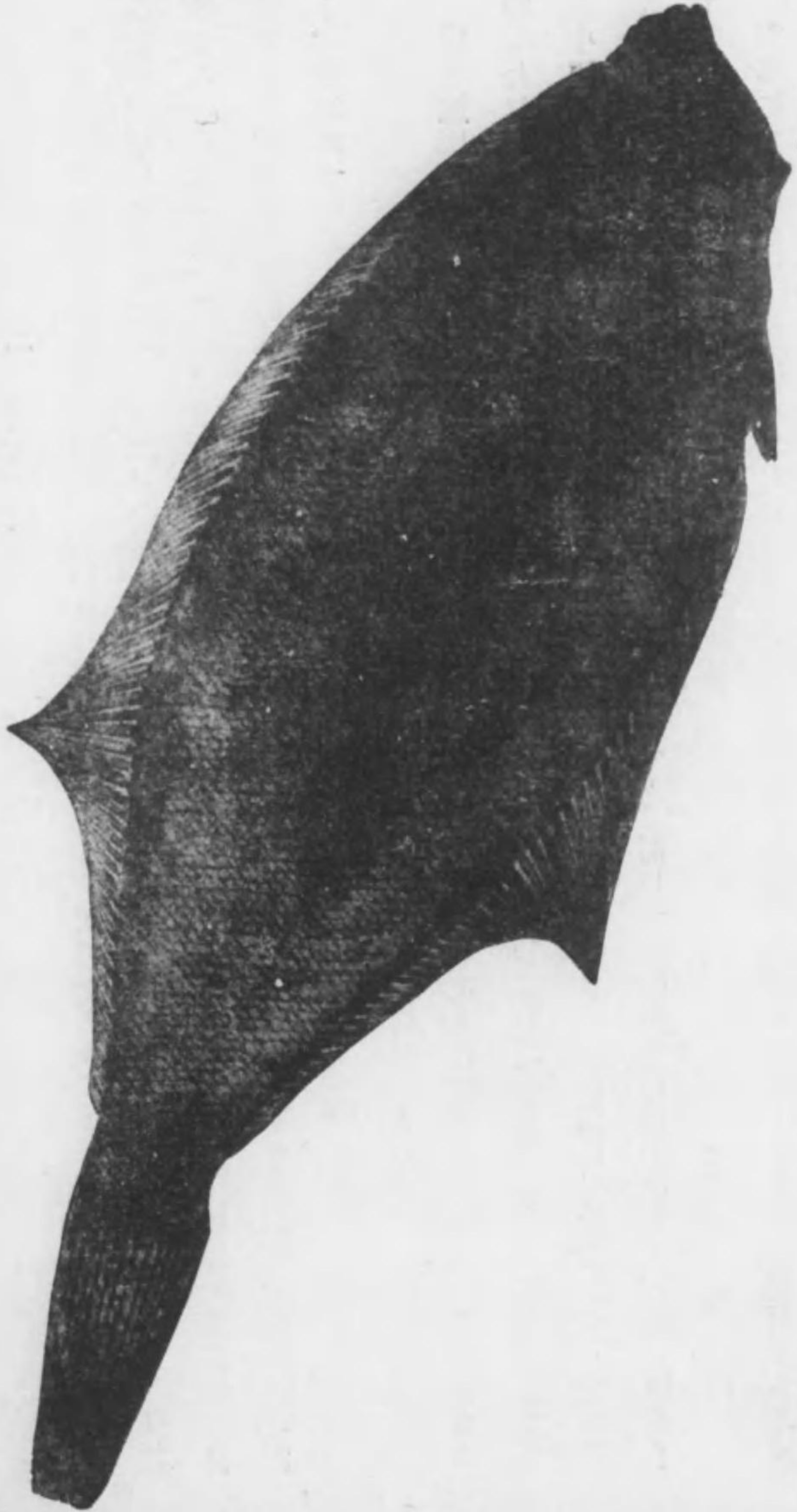
日本水産製品誌



104

第三十四圖 乾 鰈

食用品 乾製品  
第三十三圖 乾 鰈 (若狭鰈)



105





鱈 乾 圖五十三第

食用品 乾製品



一〇八

て洗ひ、簀上に撒けて日乾し、半乾の時平たき場所に積み重ねて、藁を掩ひて軽く壓を加へ置き、形の整ひたる時再び乾燥するなり。又大なる魚は頭を去りて三片に卸し、兩肉片を更に二斷して四片と爲し、前法に據て乾製す。

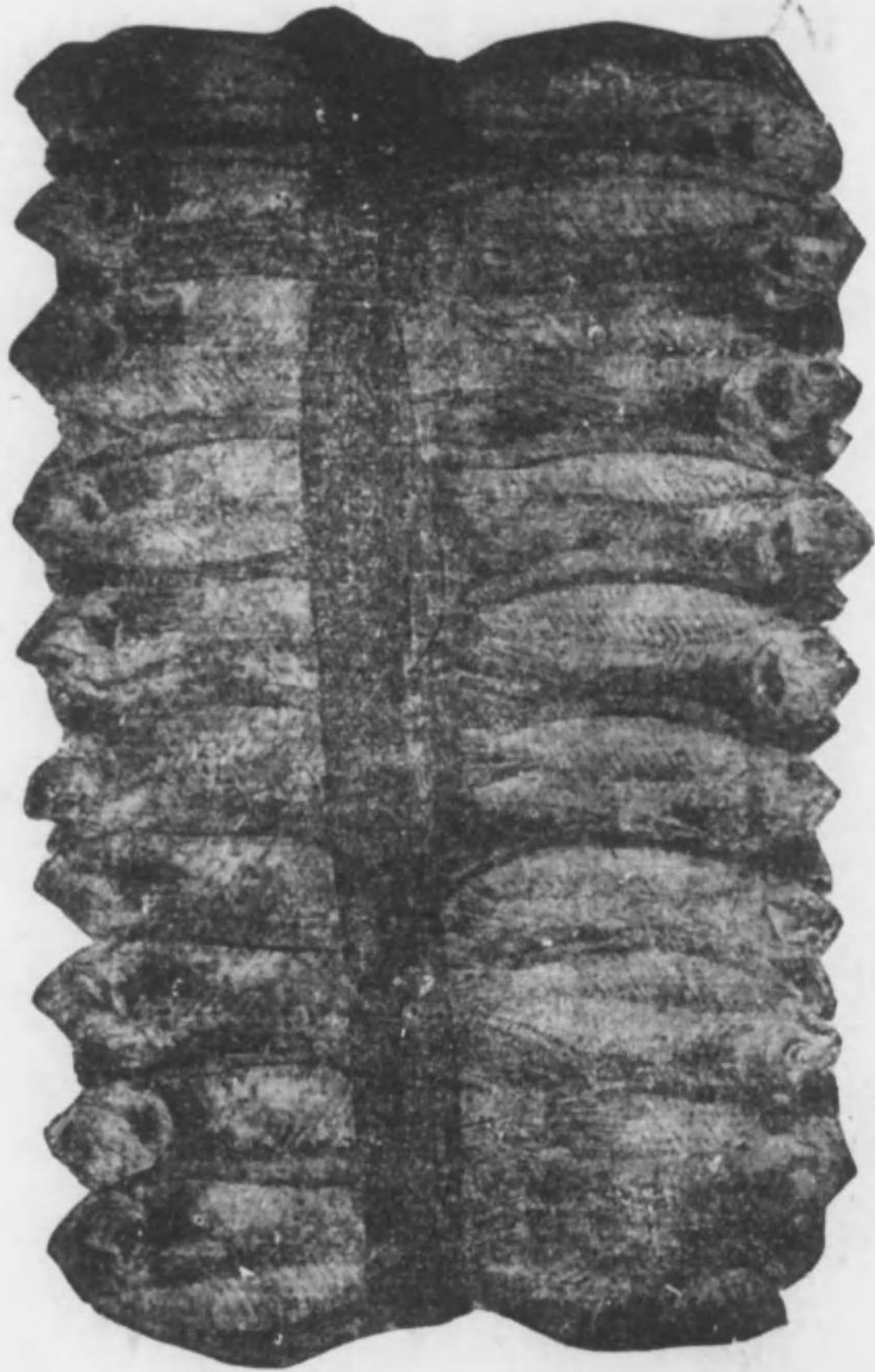
三 燒乾鱈

燒乾鱈は、新鮮なる鱈を、淡水にてよく洗ひ、腹を割きて臟腑を去り、再洗して竹串に貫き、炭火にて灸焼し乾すものなり。久しく貯へんとするときは少時を経て尙數回灸るを宜しとす。



鱈 鱈 圖六十三第

日本水産製品誌



四 菊鱈、鱈鱈、木葉鱈

一〇九

以上製品の  
他細小なる種  
鱈は、數枚を  
併せて種々の  
形と爲し、乾  
製するものあ  
り。菊鱈 花形に圓  
く併せて乾燥し色  
糸に通し十枚を一  
把とせ鱈鱈 長方  
形に併せて乾製し十枚  
宛を束子一把とせ  
のしも等是なり。  
又地方に依り  
ては木の葉鱈



と稱し、稚鯨を竹又は繩に數多貫き、淡乾せるものあり。

### 第九 乾ホシ 鯨ニレン

乾鯨は、鯨を乾製したるものにして、専ら北海道より産出す。其重なる製品を擧ぐれば外割鯨、身欠鯨、丸乾鯨、脊割鯨、二つ割鯨の五種とす。

#### 一 外割鯨

第三十七圖 外割鯨又早割鯨



外割鯨は、一に早割鯨とも稱す。多くは漁期の初めに漁するものを以て製造す。其法製造者は左  
右の手指八本に指袋を篋め、先づ鯨の鰓を去り、次に腹を割きて鯨カクノ及び白子等を取り出し、鰓孔よ  
り口に菅繩を通ふし、二十尾を一連として乾場俗に納屋と稱し、高さ廿五六尺許の又竿を地上に立て、其又  
に横桁を渡し、尙其上に細竿を幾多載せたるものに運び、適  
宜の距離にて竿に掛け、二日程曝乾し、次に乾場より下して更に鯖刺と稱する小刀を以て、尾部より  
頭に向けて脊部を割き、尙又腹部をも割き、共に肉の落ち離れざる様尾部を少しく残して三分し、復  
た前の如く乾場に移して曝乾す。而して二十日乃至三十日を経れば乾場より下し、十連を一束とし、  
中央を繩にて締め括くるなり。

#### 二 身欠ガキ 鯨ニレン

身欠鯨は、外割鯨の背部に連接せる一分を引離したるものにして、百本を提薩樹皮にて束ねて一  
把となし、漁季の初めに製せるものは二十四把、否らざるものは二十把を束ね、之れを藁藁に包みて  
一建として輸送す。身欠鯨は北海道の西海岸殊に忍路、高島、小樽、岩内、厚田、濱益、増毛等の  
産を最良とす。

抑々身欠鯨は、化製法の進歩したる今日より考ふるときは、一見頗る粗製品たるが如しと雖ども、  
其製法の容易にして貯藏に堪へ、香味を保ち、殊に廉價なる點に於ては實に之れが特色と云ふべし。



されば奥羽、關東、畿内、北越の諸國、殊に海魚に乏しき山間の僻地に於ては最も必要の腥肴とし、種々の菌菜と混煮し、又昆布卷、味噌煮、煮菜、蒲燒等に調理し、或は神代鮓、水鮓、糠漬と爲す等需用頗る多く、販路甚だ弘し。明治二十一年の販賣總額六十六萬余圓に上れり。實に内地重要な水産食品なりとす。故に將來益粗製の弊を矯め、荷造を嚴にして需用者の信を失はざらんことを勉むるを要す。身欠鮓は未だ外國へ輸出せしことを聞かざれども、外割鮓は近來支那商人の購買するものあり。然れども固より少額にして、貿易貨物と稱する程に至らず。

三 丸乾鮓

丸乾鮓は、鮓の鰓を去り、臟腑を除きて、一旦適宜に鹽藏し、日乾したるものなり。

四 脊割鮓

脊割鮓は、鮓を頭より脊開し、臟腑を去り、よく洗ひて淡乾したるものなり。

五 二つ割鮓

二割鮓は、鮓の鰓を去り、體肉の一側を尾際を少し残して開き放し、其二十尾許を口に繩を貫き、其儘洗ひて淡乾したるものなり。

第十 鮓 鮓

鮓鮓は、鮓の鮓を乾製したるものなり。此もの其親はニシン(二親)にしてカズノコ(數の子)と云ふ意よりして、専ら祝賀の酒肴とし、歳首、婚姻の賀儀には日本全國一般に之れを用ひざるはなし。製法は、外割鮓を製する際、小籠に取出したる鮓を、或は水にて晒洗し、大鹽に四五日溜め置き、鮓の硬固するを待ち之を筵に並べて乾燥す。後大小良否を區別し、七八貫目を筵俵に入れて市場に輸る。從來江差地方の産、市上に冠たり、小樽地方の産も亦佳なり。

第十一 乾 鮓

乾鮓は、鮓を乾製したるもの、總稱なり。

本邦鮓の製品は、上古より行はれ、延喜式中主計式に乾鮓、鮓鮓を紀伊、若狭、丹後、備中、備後、安藝、周防、讃岐等より貢獻せりとあり。此もの種類製法に依り製品に區別あり、即ち丸乾鮓、開乾鮓、目刺鮓、鱈刺鮓、田作、煮乾、疊鮓の七とす。

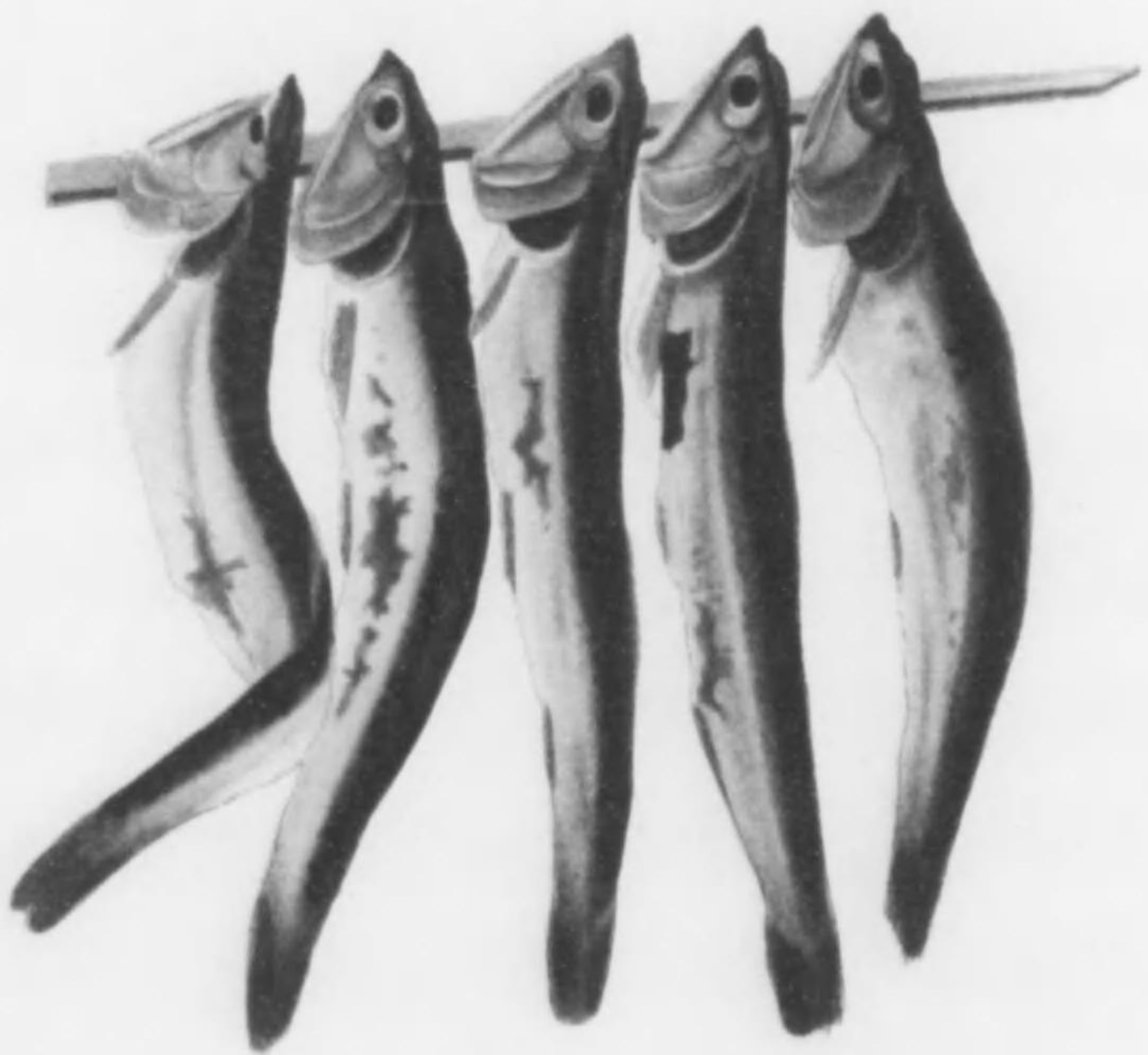
一 丸乾鮓



丸乾鱈は、鱈を丸の儘一旦鹽藏して後乾燥せるものなり。此の法は主として眞鱈及潤目鱈ツルメイシに施す方法にして、九州地方にては唐人乾と稱して多く製造す。其新鮮なる鱈を目籠に入れ、海水にて洗滌し、魚一斗に鹽一升の割合にて移鹽するか、又は適宜の立鹽に浸して一夜间漬け置き、翌朝取出して一旦淡水にて洗ひ、簀上に撒け時々表裏を反轉し、數日日乾して乾上ぐ。其際表裏を反轉するの便法は、俗に床反しと云ひて、鱈を筵若くは簀上に撒け、其半ば乾きたる頃更に他の筵若くは簀を以て其上を掩ひ、二人にて兩端を持ちて裏反し、細竹にて其面を打ち、魚を移して最初の筵若くは簀を除くなり。

二 開乾鱈

開乾鱈は、主に潤目鱈ツルメイシにて製し、又眞鱈にても製す。可成體の大なるものを宜しとす。製法は小なる庖丁にて新鮮なる鱈を首下より脊開と爲すか、若くは腹開と爲して頭部をも切り開き、臟腑を去り、淡水に浸して血汁を洗ひ、鱈を除き籠に上げて水を滴らし、適宜に移鹽漬とするか、若くは水一斗に鹽二升五合乃至三升の割合にて製したる立鹽に一夜间漬け置き、翌朝再び漬汁若くは淡水にて洗滌し、水を滴らして後簀上に排べ、二三日間乾燥す。世人潤目の乾物ヒビと稱し賞食するは即ち是れなり。味美に、需用弘く價も亦賤しからず。





### 三 目刺鱈

目刺鱈は、鱈を一旦薄鹽漬と爲し、短き細串に目を刺し、數尾を連ね貫きたるものなり。眞鱈、鯧等に此製多し。洞目鱈にも亦此製あり。

製法は、新鮮なる鱈を一旦洗ひ、丸魚一斗に鹽三升の割合にて一夜許漬け置き、漬汁にて洗ひ上げ、短き竹串若くは蘆串に魚の大小に依り三尾、四尾若くは五尾を貫き、串の兩端を藁にて軽く縛り、數串を束ねて把となす。但鯧の目刺は串の兩端を縛らず。此製は主に關東地方に行はれ、上總九十九里濱の如きは有名なる製産地なり。東京市上に上るもの年々其額鮮少ならず、需用最も弘く、信濃、飛彈、甲斐等の諸國に迄輸送す。

常陸より以北三陸邊にては、鱈を繩刺となし、十五六尾を貫き一把と爲し乾燥す。

### 四 鰺刺鱈

鰺刺鱈は、一に頬刺とも云ふ。其製目刺鱈に同じく、只串を鰺より口に貫くを差異ありとす。此製は多く九州地方に行はれ、殊に豊後の名産なり。

製法は新鮮なる鱈二斗五升に付鹽三升乃至六升寒暖又晴雨に依つて加減すの割合にて、一夜間鹽漬し、一尾つゝ鰺より口に刺し、十二尾又は十五尾を一串となす、次に一串づゝ清水にて洗滌し、竿棚に架して數日



間乾燥し、乾上りたるとき五串づゝ左右より頭を外に尾を内に向けて交互に重ね、割竹にて挿み以て一束となす。

支那輸出に適する鰻刺鱈は、竹串を以て喉より頂後に貫き、四尾を連ねて一串となす。

五 田 作 又ゴマメ

田 作 圖八十三第



田作は、鰻の二三寸内外のものを淡乾したるものにして、延喜式に載する小鰻の脂、本朝食鑑の所謂伍真米なり、一に小殿原鰻とも稱す。此もの甚だ古くより創りしものにして、其田作の稱は稻田の肥料に用ひ効驗著大なりとて、天照皇太神の命名し玉ひしとの説あり。而してたつくりは農家の嘉辭、ゴマメは「兒まめ」と同意にして、「コトノバ」は武家の賀稱なりとし、古來より全國一般新年其他の賀儀には必ず用ひるものとせり。此もの各地に於て製出すれども、關東地方殊に上總國夷隅郡の産を良品となす。

製法は新鮮なす鰻を目籠に盛り、淡水にてよく洗滌して鱗を除き、混在する砂塵等を取り、筵若くは簀に撒けて晴天に曝露

し、稍乾きたるとき床反しを爲す。後毎日數回斯くの如くし、夜は屋内に取入れ、五六日にして全く乾燥す。其乾上りたるものは塵芥を撰り去り、俵に詰めて販賣す。

支那にては其田作を公魚干と稱し、需用甚だ弘し。明治十年横濱の商人串田八百吉氏輸出を創始して以來、年々數萬圓の輸出あり、尙は各地にて良品を製出するに至らば、將來重要な輸出品となること更に疑を容れざる所にして、近來は鰻の淡乾したるものも漸々輸出するに至れり。

六 煮 乾 鱈

煮 乾 鱈 圖九十三第



煮乾鱈は、鰻又は真鰻の二寸以内なる稚魚を煮乾又は熬乾したるものにして、一名煮乾雜子、熬乾雜子、出し雜子等とも稱し、極小なるものを縮緬雜子、縮緬煮乾、煮乾縮緬雜子等と稱するあり。是れ一寸以内の見魚を煮乾したるものなり。製造の方法は稚鰻を淡水にて能く洗ひ、箆に抄ひ揚げ、箆の儘水一斗に付鹽五合許を加えたる沸湯釜中に入れ、漸時煮て魚の浮き上りたる時引上げ、水氣を滴らし、筵若くは簀に撒けて二三日間乾燥するなり。此製造は盛んに關

西地方に行はるゝ法にして、該地方にては鰻節に代用して需用頗る弘し。



支那にては、小魚を鹽煮乾したるものを海鹹と稱し、福建、江蘇等にて製出し、需用鮮ならず、故を以て煮乾鱈も近年大阪より支那福州に向けて輸出するに至れり。是亦將來有望の製品なりとす。

七 疊 鱈

疊鱈は、極小なる稚鱈を方形に漉き乾しにるものなり。一二月の交相模、伊豆、駿河、遠江の諸國にて製出す。

製法は、俗に白簀と稱する七八分位に生長したる稚鱈の新鮮なるものを竹籠に入れ、水にてよく洗ひ浄め、淡水と共に桶に盛り置き、別に葭簀を撒けて上に數個の枠型を並べ、器を以て桶より魚を枠型中に平らに汲み移し、尋て枠型を去り、其儘簀を乾場の架上に移して、日乾すること少時、外部の稍乾きたる頃、上に葭數本を撒布し、他の簀を覆ひて床反しを爲し、一日間にして乾し上ぐ、後數枚を藁に束ね販賣す。而して判の寸法一把の枚數等産地に依て同じからず、相模産は三寸五分に二寸五分の判にて四枚を一把とし、伊豆、駿河、遠江の産は大判五寸横四寸小判四寸横三寸にして十枚を一把となす。火に炙り醬油を注ぎて食する一種の佳肴なり。

第十二 乾

鱈

乾鱈は、鱈を乾製したるものにして、俗に鱈の乾物と稱す。主なる製品を擧ぐれば丸乾鱈、開乾鱈、目刺鱈の三とす。

此の魚は全國の海に産し、甚だ古くより世に賞せられしものにして冬季製造す。

一 丸 乾 鱈

丸乾鱈は、其製丸乾鱈の法に同じく、新鮮なる鱈の腸及鱗を去り、適宜十尾に一合五勺位に鹽漬し、一夜を経て漬汁を洗ひ、簀に並べ二三日乃至四五日間日乾するなり。

二 開 乾 鱈

開乾鱈は、多くは脊開とし大なる魚にて製するを常とす。而して或は一旦適宜に鹽漬して乾燥し或は淡乾す。製法は各地とも都て鱈の開乾製に倣ふ。

三 目 刺 鱈

目刺鱈は、丸乾に爲すべきものにて製す、其の製法は鱈鱗等の目刺に異なることなし。

第十三 乾玉筋魚

乾玉筋魚は、玉筋魚を乾製したるものにして、從來多く伊勢、幡磨、伊豫、筑前、能登、加賀等



の諸國より製出す。製法に依り淡乾玉筋魚、鹽乾玉筋魚、煮乾玉筋魚の三種に區別す。

一 淡乾玉筋魚

淡乾玉筋魚は、九州及中國地方に於て製造するものにして、其法田作に同じ。

二 鹽乾玉筋魚

鹽乾玉筋魚は、九州天草にて製す。其法海水にてよく洗ひ、適宜に鹽藏して日乾すること丸乾鱈に異なることなし。此製は支那にて稱ふる海鰯子と同物なり。故に將來其販路を求めば輸出の見込あるべし。

三 煮乾玉筋魚

煮乾玉筋魚は、各地にて製するものにして、其法玉筋魚をよく洗ひ、魚一升に鹽一合の割にて混和し、之を水一斗に付鹽八合許を加へたる沸湯釜中にまばらに入れ、蓋を爲し煮て再沸せしとき、攪にて搦ひ上げ、簀若くは筵に撒けて日乾す。此もの野菜と共に煮食し、又鮪等となすも味佳なるを以て、從來九州地方より大阪市上に出づるもの其額少なからざりしも、關東地方にては需用者少く、漸く明治十八年東京水産物商人室伏治郎兵衛氏が販路を開きしより以來、年々相應の需用あるに至りしなり。

第十四 乾 鰾

乾鰾は、鰾一名キミイワシ又キビナイワシと稱するものを乾製したるものなり。此魚は全國大抵之を産すれども、殊に九州地方に饒しとす。該地方にては二月より八月の間に網獲し、田作の製法に倣ひて淡乾し、ゴマメと稱へて田作に混じ、年賀の卒盤等に供するなり。

第十五 乾 白 簀

乾白簀は、俗に白簀乾と稱し、ボウシラス及眞鱈、鯉、玉筋魚等の稚兒を鹽乾したるものなり。元來白簀乾なる稱はボウシラスを乾製したるもの、名なれども鱈、玉筋魚等の稚兒も亦よく育ちたるものを以て製するにより、遂に總じて白簀乾と稱するに至りしなり。製法はシラスの新鮮なるものをよく洗ひ塵芥等を去り、適宜の分量にて一二日間鹽藏し後二三日間日乾するなり。

第十六 乾 鱈

乾鱈は、鱈を乾製したるものにして、製法により丸乾鱈、開乾鱈、燒乾鱈の三に分つ。



丸乾鱈は、其製法丸乾鱈に同じく而して淡乾、鹽乾の別あり。

二 開乾鱈

開乾鱈は、俗に鱈の干物と稱す。脊開、腹開の別あり、又淡乾、鹽乾の差異あり、製法は都て開乾鱈に異なることなし。

三 焼乾鱈

焼乾鱈は、乾鱈中の主なるものにして、製法は鱈を去り、腹を割きて臟腑を出し、水にて洗ひ竹串に數尾を適宜に刺し、貫き炭火を去りて後一旦日乾して貯ふるなり。

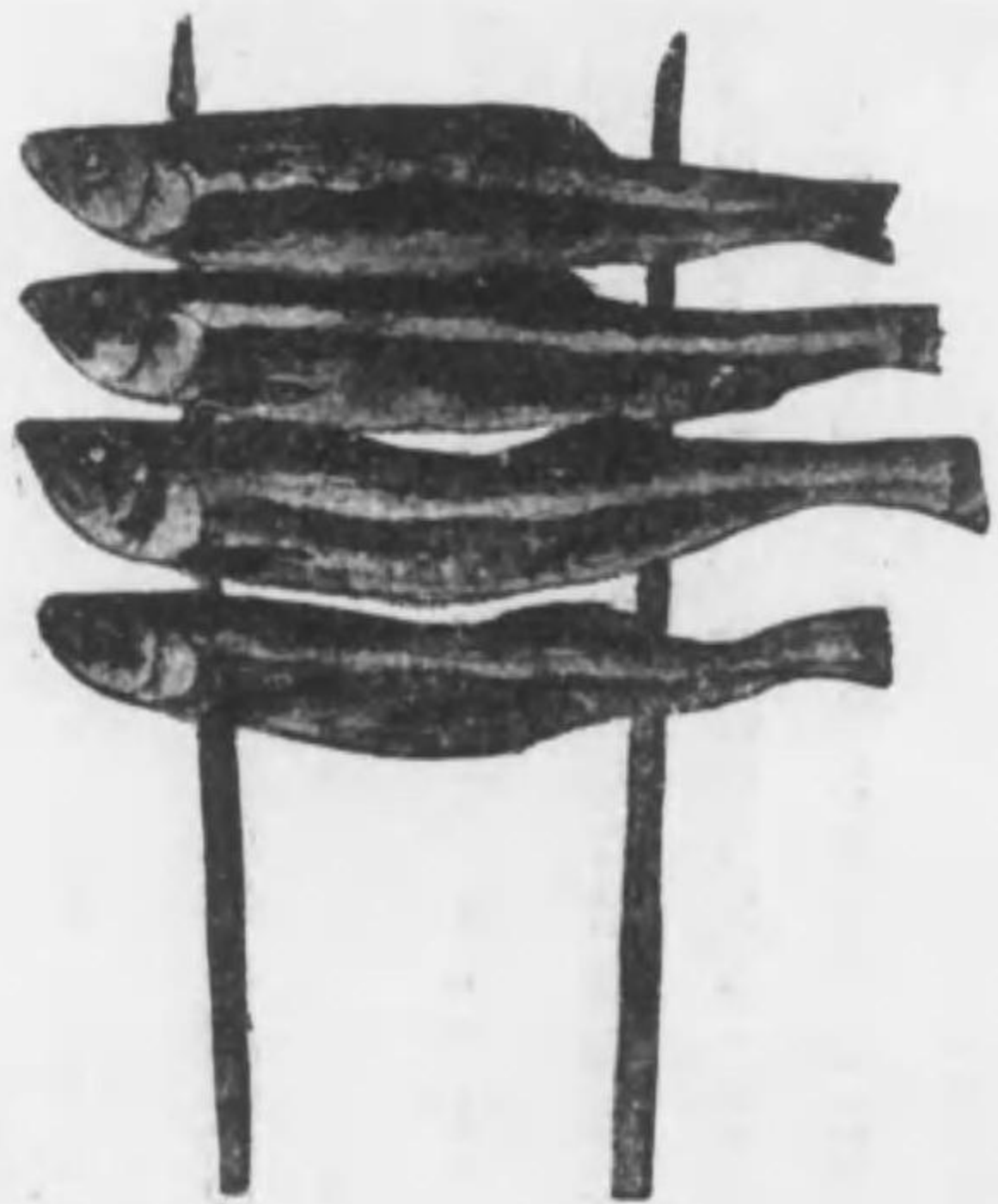
第十七 乾鱈ホシナカ又乾鱈ホシワカサキ(公魚)

乾鱈は、鱈即ち鱈を乾製したるものにして製品に淡乾、煮乾、焼乾の別あり、製法は淡乾は田作と同様にして、漁せし鱈をよく洗ひて鱈を去り、簀、筵等の上に並べて日乾するものにして、煮乾は一旦煮て乾したるもの、焼乾は竹串に貫き焼火に炙り其乾きたるを藁にて編み、連となしたるものなり。又常陸にては串乾鱈と稱し、之に二本の細串を刺し焼乾するものあり。支那人は鱈の淡乾

第十四圖 乾鱈(公魚)



第十四圖 串乾鱈(公魚)





したるものを公魚乾と稱し、大に需用するより、近年漸次輸出増加するに至れり。

### 第十八 乾白魚

乾白魚は、白魚を乾製したるものにして、製品に淡乾、鹽乾、煮乾、串乾、抄製紫菜乾等の種類あり。

淡乾は簀及蒔に並べて日乾したるもの、鹽乾は適宜に鹽漬して後簀蒔等に並べて乾したるもの、煮乾は一旦鹽水にて煮、後簀蒔等に並べて乾したるもの、串乾は細き竹串に貫き乾したるものにして、三河國豐川にて製出す。紫菜乾は紫菜を抄製するとき數尾を其上に並べ、共に抄き込みたるものにして、伊勢、三河、尾張等にて製出す。乾白魚は各地に産すれども、其尤も多く製出するは、伊勢及常陸、備前、遠江等の諸國なり。

常陸國行方郡霞ヶ浦の製法は、淡乾は生鮮の白魚を其儘凡そ一日間日乾し貯ふものにして、煮乾は、生鮮の白魚一升に鹽四合を混じ、沸湯中に入れ煮て凡そ二時間許日乾するなり。食用に供するには淡乾のものは暫時白湯に浸し調理するときは、新鮮なるものと同じく、又鹽煮乾したるものは熱湯にて鹽出を爲し、然る後用ふれば味佳美なり。

魚白乾 圖二十四第



伊勢國桑名郡、朝明郡、三重郡にては、白魚の産出最も多く其質も亦極めて美なり。故に舊時長島藩に於ては、毎年之を製造して幕府へ進獻するの恒例あり。而して其製法には頗る鄭重を加へたるものなりしなり。依て其製法及び他の二三法を記し以て参考に供す。

長島藩に於て獻品を製するには、太夫之を掌り、更に小吏に命じて之を分擔せしめ、而して領内漁者をして捕魚に従事せしむ。捕獲は毎年立春の候より之



を始むるを例とす。其捕魚は悉く太夫の家に集め、寸度を定め、細串を以て目刺と爲し之を乾燥す。其法眼目を正列し左右相反するを禁じ、又目潰と稱し誤て其一眼を失ふものあるときは其全列を廢す。尤も曝乾の上尙ほ細密に之を検査し、小疵あるも其獻品の内に入るゝことを嚴禁せり。稱して白魚の目刺と云ふ。其色潔白にして且つ能く貯藏に堪へ、幕府殊に之を嘉納せりと云ふ。其製造高凡そ長持三棹許にして最も上製のものを撰擇して獻品に供し、其餘は老中若年寄其他に分贈せり。此の如き獻品の製造あるを以て、長島地方又此賣品あり、尤も獻納品製造を畢るにあらざれば其賣買を禁ぜり。既に第二回内國勸業博覽會及び水産博覽會にも該地より其製品を出品せり。其外魚の大なるものを素乾と爲すものあり、其法は先づ簀上に藁心を粗布し、其上に白魚を並べ少しく表面の乾きたる頃を窺ひ、藁心を採て轉換し、再び裏面を曝乾するなり。若し藁心を用ひざるときは簀面に固着し、再び之を轉換するの便なきのみならず、魚を傷め且つ頗る手数を要するに至る。故に最初藁心を用ふるは轉換の便に供する所以によるなり。又疊疊の如く製するものあり、是は方形の枠を作り二三條の藁心を簀上排列し、枠を据へ其中に白魚を散布し、枠を除き前法の如く轉換して曝乾するなり。而して乾燥の後ち數枚を併せて束と爲す、此製品は貯藏運搬等最も便利なりとす。又煮乾となして販賣するものあり。

紫菜乾白魚は近年の創始にして一に白魚紫菜と稱し、花の友なる雅名を附して販賣す一種の珍香なり。食法は白魚五尾附位に紫菜を切て魚の方よりよく焼き、二三枚碗の内に入れて醬油を少し加

へ、熱湯を注ぎ暫らくすれば最上の吸物として用ひらる。又味淋醬油の附焼にするも風味頗る佳なり。

支那人の嗜好する銀魚は白魚にして淡乾、煮乾の二様あり。荷造は下等の麻袋に百二十斤、若くは百五十斤を容れ、繩にて括るのみなり。而して支那人は客菜、常菜共に之を用ひ、調理は清湯を用ひ、又は油燂にも用ゆ。明治十八年支那産百斤上等三十四兩、中等

紫菜乾白魚 圖三十四第



二十九兩位の價格なりしなり。