慶應義塾大学学術情報リポジトリ
Keio Associated Repository of Academic resouces

| | |
|---|---|
| Title | 旧幕期の水産献上品と維新後の推移 |
| Sub Title | Offerings of fishery products under the Tokugawa Shogunate and their changes after the Meiji restoration |
| Author | 羽原, 又吉 |
| Publisher | 慶應義塾経済学会 |
| Publication year | 1949 |
| Jtitle | 三田学会雑誌 (Keio journal of economics). Vol.42, No.4 (1949. 4) ,p.234(22)- 261(49) |
| JaLC DOI | 10.14991/001.19490401-0022 |
| Abstract | |
| Notes | 資料 |
| Genre | Journal Article |
| URL | https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00234610-19490401-0022 |

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

# 舊幕期の水産献上品と維新後の推移

羽原又吉

## 序說

舊幕時代に各藩は自領内の謂はゆる名産を幕府への献上品として、ほゞ一定の數量を定期に献納してゐたことは、普通に知られてゐる當時の公的慣例であつた。試に一例として紀州藩の場合を擧げると。

「年始八朔御太刀金馬代端午重陽歳暮御時服献上。時献上四月參府卷物、金馬代四五、鯛子鹽辛中、暑糯、七月御鯖代白銀、先格六月索麪、寒中鯉魚」とある（嘉永武鑑）。

こゝで注目すべき文句は、献上品中に、年始八朔の御太刀金馬代云々、と、時献上の卷物金馬代御鯖代白銀である。むろん食料品のみではないがこの小文では題名の通り献上品としての水産食料加工品についての解説ならびに維新後における斯業の變遷過程を考察することが主たる目的である。

## 水産献上品

各藩からの水産献上品の種類は甚だ多様であるが大別すると、イ鮮魚介類、ロ鹽干魚介類、ハ鰹節、鹽辛、雲丹、鮨等の水産加工品の三類に分れる。だが同一名稱のものでも各藩ごとにそれ〴〵の製造法があつて特有の品質風味を有ち、謂はゆる地方的の名産として世上に喧傳せらるゝに至つたものである。それ故に各藩の生産者はその技能をいよ〳〵錬磨すると共に、一家相傳として秘密に附し、また藩としても自國の特殊名産または産業を保存乃至發展せしめんが爲め、この種の生産者を特別に保護し、或は助成金を或は經營上の獨占權を與へ、安心して家職の發展に從事するを得せしめたことは、封建社會における特殊産業に對する一般的政策であつたやうに思はれる。當時巷間に、製法は家に屬し役名は人に屬す、といふ意味の通語が行はれたのも、献上品その他の謂はゆる名産なるものゝ製法に關する市民の通念を表はしたものであらう。尤も上文した特別の保護政策といつても各藩一樣に行つたといふのではなく、全く行はない藩も可なりあつたし、また行ふたにしても厚薄の差が色色あつたことはいふまでもない。しかし總していふと、當時において最も有名であり、また今日まで何等の形で存續してゐるやうな名産たとへば土佐藩の鰹節とか、若越地方の鯖、鰤の製品などはそれ〴〵の藩で可なりの保護を受けてゐたことは以下に記した通りである。

さて順序として多種多樣の献上品の一般を知るために、先づその一端を表記すると。

### 乾鹽魚類

| 府縣名 | 舊藩名 | 品名 | 産地名 | 献納時期 |
|---|---|---|---|---|
| 兵庫縣 | 尼ヶ崎藩 | 干鹽引鯛 | 四國近海 | 六月 |
| | 明石藩 | 鯛 | 明石浦 | 四月寒中 |
| 京都府 | 田邊藩 | 鱗剝鯛 | 不詳 | 五月 |
| 神奈川縣 | 小田原藩 | 甘鯛披 | 小田原灣 | 八月 |
| 靜岡縣 | 駿府藩 | 鯛 | 駿河國及福田港、相良近海 | 寒中 |
| 三重縣 | 津藩 | 鯛 | 伊勢國奄藝郡近海 | 入寒ノ候 |
| | 鳥羽藩 | 鹽引鯛 | 志摩國答志郡近海 | 不詳 |
| 島根縣 | 濱田藩 | 鹽小鯛 | 石見國濱田浦 | 不詳 |
| 廣島縣 | 福山藩 | 披鯛 | 備後國沼隈郡近海 | 五月 |
| 香川縣 | 高松藩 | 鹽引鯛 | 讃岐國阿野郡近海 | 正月 |
| | 丸亀藩 | 鹽鯛 | 讃岐國那珂郡近海 | 九月 |
| 福岡縣 | 福岡藩 | 鹽鯛 | 筑前國志摩郡西浦 | 十一月 |
| | 小倉藩 | 乾鯛 | 筑前國遠賀郡若松海 | 十一月 |
| 熊本縣 | 熊本藩 | 燒鯛 | 肥後國玉名郡長洲 | 十一月 |
| 宮崎縣 | 延岡藩 | 鹽小鯛 | 日向國臼杵郡近海 | 十一月 |

乾鹽魚類

鮭及鱒

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 兵庫縣 | 豐岡藩 | 鹽子籠鮭 | 但馬國城崎郡圓山川 | 寒中 | |
| 茨城縣 | 水戸藩 | 鹽子籠鮭 | 常陸國久慈郡那珂郡 | 十二月 | |
| | 會津藩 | 鹽鮭 | 岩城國揚川、只見川 | 春季 | |
| | 白川藩 | 鹽鱒 | 越後國北浦原郡松ヶ崎阿川 | 四月 | |
| 福島縣 | 泉藩 | 鹽鮭 | 磐城國菊田郡鮫川 | 寒中 | |
| | 平藩 | 鹽鮭 | 同　上 | 寒中 | |
| | 中村藩 | 子籠鮭 | 磐城國宇多郡中村多川 | 十二月 | |
| 宮城縣 | 仙臺藩 | 鹽子籠鮭 | 不詳 | 不詳 | |
| | 南部藩 | 披鮭 | 陸中國閉伊郡北上郡北上川 | 不詳 | |
| 岩手縣 | 一ノ關藩 | 子籠鮭 | 陸中國東西磐井郡北上川 | 十二月 | |
| 山形縣 | 庄内藩 | 初鮭披子籠鮭 | 羽前國飽海郡酒田 | 十一、二月 | |
| | 松山藩 | 子籠鮭 | 羽前國西田川郡袖浦村濱中 | 三月 | |
| | 新庄藩 | 鹽子籠鮭 | 羽前國飽海郡竹田村小荒 | 十二月 | |
| 秋田縣 | 久保田藩 | 鹽子籠鮭 | 羽前國最上川 | 不定 | |
| 福井縣 | 小濱藩 | 初鮭 | 羽後國秋田郡鹿島 | 十二月 | |
| | | | 若狹國北川筋國富村 | 四月 | |
| | | | 若狹國南川筋今富村 | 不詳 | |
| 石川縣 | 金澤藩 | 同上 | 越中國庄川 | 八月 | |
| | | | 加賀國犀川 | 九月 | |
| 富山縣 | 富山藩 | 同上 | 越中國神通川 | 十月 | |



の如きものであるが、多少細部に亙つて主要な水産獻上品の若干例を具體的に解説してみよう。

（大日本水産會報第九十八―九號）

## 主要水産獻上品

### 一ノ關藩

鮭　産地は北上川東磐井郡長島村、舞川村、兩磐井郡中里村、眞瀧村、彌榮村、目形村である。漁獲物の處理は初鮭、子籠鮭ともに水洗して一晝夜風に晒し水を切り、一週間ほど毎日二回紙にて魚體を拭い金銀瑠璃色に磨き出す。製法は子籠鮭（腹子を抱けるもの）では庖丁にて鰓を去り、俗にいふ膾を取り去つた所より油腹を取り、脊骨に沿ふて鐵鍵にて脊腸を取り、そこへ篠竹を以て鹽を充分に押かため、そのまゝ適當の桶に入れ、一尾當り重量壹貫目前後の押石を置き約十五日間土間に安置し、全身に鹽の浸入したるを機に清水にて洗ひ幾分目かそれを乾かすのである。

貢納は初鮭舊八月朔日、子籠鮭は十二月中にて總數貳百八十八本前後のうち幕府献上三十二本、藩貢納二十五本、その殘額は老中以下の幕府諸役人に配贈せらるるといふ。

### 仙臺藩

當藩には水産物を取扱ふ特別の役人あつて、御仕込方といふ。主たる役目は水産物の製造及貢納の取締で、所在地は、名取郡早股村蒲崎濱（阿武隈川末流）、同郡東多賀村閑上濱（名取川末流）、牡鹿郡石卷町（北上川南末流）、同郡渡ノ波町（萬石ヶ浦江口）同郡大原村小淵濱（海浦）、桃生郡釜谷村長面濱（北上川北方末流）、同郡十五濱村大須濱（外面濱海）、本吉郡戸倉村水戸邊濱（灣内）、同郡氣仙沼町數ヶ所、この外に氣仙郡今泉等にも設けられてゐた。

鹽鮭、子籠鮭、鮭腹子、は主たる献上品であつて、初鮭の漁獲あつたときは直に急使を以て仙臺城内の諸品取扱所につき初鮭献納の手續をとる。然るときは假へ夜中にても豫て特許を得たる魚問屋二人以上が直に役所に出頭して魚類を點檢する。これは眞の鮭か否かを判定して證書を提出するのであるが、當時、鮭と鱒との區別は素人に判明しなかつたものと記されてゐる。

初鮭の大さ眼の下壹尺六寸以上の雌魚の場合は前後拾本を受納して一番魚を漁獲した者は金千匹、二番魚は五百匹、三番魚は四百匹、四番魚は三百匹、五番魚は貳百匹、六番魚以下拾番まで各百匹の下賜金がある。これに次いで最も大なるもの六十本を限り、時價の二三割安で買上げる。以上の手續を終らないうちは一般の賣買を許さないから、當時の賣買鮭は何れも證印ある紙札を張つてゐたといふ。

亘理郡荒濱（阿武隈川末流）地方では鮭流網船壹艘につき眼下一尺六寸以上の鮭二本宛を上納し、從業者六十七名（一人一艘持）あり。地引網は壹組につき同拾七本宛にて三組あつた。右の魚を御投魚と稱した。

漁民の公課は役魚の外に阿武隈川の護岸工事の夫役もあつたが、實狀は右の漁船及漁組の外に俗に御稽古流しと稱して免許員數の殆ど三倍の無免許者が秘密に漁獲に從事してゐたから、船改役人と漁民との間に可なりの不正行爲が行はれてゐたやうである。後年亘理地頭となつた伊達藤五郎は公然と流網船三十三艘を免許し、役魚は從來通り二本宛であつたが、御稽古流細漁は全廢するを得なかつた。

製法は詳細には不明であるが口傳によると、鮭漁が舊曆七月に初まり九月に終るのであつて、先づ眼下壹尺八寸乃至壹尺大のものを選出し、腹を割き內臟を去り適當の薄鹽を散布するか、または鹽水に漬浸し自然に水分を去り貯藏に堪へるため適度の石の重りをなす、但しその重さは終始注意して重量を加減するといふ。子籠鮭は腹の割き方を成るべく小さくし、內臟を抜き去り更に貳尾乃至壹尾（大なる場合）の腹子を詰め込み薄鹽を施し漬けおき、後に藁を以て縱橫に叮嚀に結束して保存するといふ。因に藁を用ゆるのは醱酵を促進せしむる爲めであるのはいふまでもない。

一ノ宮藩

蜆　一ノ宮藩は享保十一年に加納氏が領主となつたのであるが、その以前は何年ごろから蜆を獻上したか不明である。いふまでもなく獻上蜆は生鮮品で、一宮宇澤の河口で產する。獻上の季節が何分にも暑夏の候で腐敗し易く、天明八年ごろ獻上期を變更したらしい。以前の獻上蜆に關する二、三の文書を擧ぐると。

○覺

一人足十五人　外一人

右は獻上の額五荷明後廿三日上總國一宮出立江戸一宮屋敷へ差越候間宿々船川晝夜共無滯樣賴入存候以上

明和九壬辰八月廿五日　加納遠江守內　中村縫右衞門㊞

上總國高師より千住迄

宿々問屋年寄中

○覺

一獻上御蜆九斗五舛　但五荷也

右は此度被仰付候通り役人共立會の上相改奉差上候以上

辰八月廿四日　一ノ宮本郷村　名主年寄

中村縫右衞門殿

○當辰御年貢中目錄　村方下村の內左に

一、米貳俵壹斗五舛　御蜆代米

一、米五舛　御蜆才領木島惣兵衞殿御扶持

○覺

一、四百文　棒の代

一、七拾二文　同拾の代

一、貳貫文　桶屋仕賃十人分

一、四百七十二文桶の蓋何々代共

〆貳貫九百五十一文

此金壹分と壹〆四百三文

一、米八斗五舛　御蜆代米

代金三分と貳百廿九文

（この一通は安永七年）

以上だけでも蜆獻上に關する大要のことは想像し得られる。

麻生藩

燒公魚（ヤキワカメ）　產地は霞浦の麻生町藩繩、古宿、西濱の三ケ所である。

製法　は漁獲が寒入を以て開始されるので、當日の生公魚をしび通しに入れ清水を漑ぎ洗ひ上げて魚櫃に入れ、つぎに二舛位宛を小桶に移して刺手に渡す、刺手とは魚を串に刺す人夫で、十二三歲の子供七八人から廿人位を漁獲の多少によつて適宜に雇入れる。給料は玄米五合十七文味噌廿五匁である。この刺手は魚の大小により中邊の揃ひたるを串に刺し燒夫の手に送る。燒手は爐にて遠火に炙り乾燥すれは板上に並べ順次に斯くすること三、四回にして、この上に板を載せ小石を以て重とし、適當の時間を經て之を束藁（俗に辨慶）に刺し、干手に渡す。干手、燒手の給料は玄米五合錢十九文味噌廿匁である。

さて干手は豫め設備してある建物—公魚燒場と唱へ、間口六間奥行三間の高燥な空氣の流通よき建築物—に數本の竹を渡し、之に公魚を刺たる儘の束藁を釣るし數日にて燥し上る

獻上期日は毎年二月一日として長持貳棹（凡そ三萬串）を贈出す。

藩の買上げ代價は普通の賣買價格が百文に四舛なれば

壹外高く三外にて買上る。それで凡そ十兩外を産地に下渡すことになる。他藩と同樣に獻上品の外に御配り と唱へ老中以下へも進物として適宜に贈附する。因に漁民の濱運上は三ケ年に何程と定の湖岸漁民より十二三兩乃至十八兩（漁獲の實況により三年毎に稅額を改定する慣例なり）を三ケ年に割振り毎年上納す

水戸藩

鹽鮭　産地は久慈、那珂兩川なれども、那珂川を第一とす。漁期は立秋の日より廿一日を以て網下しを始め十月廿日を以て終期とす。鮭の蕃殖保護は晩秋の遡河期と春の稚魚の降河期における漁獲の禁止、ならびに漁具としては行留と稱する竹簀（簗の一種）または網による川を横斷する漁法を禁止し、天保以降は嚴重に勵行したといふ。

製法　原料の大さは貳尺壹寸以上の定めであつたが、文化年度より壹尺九寸以上に改正せられた。漬け方は寒中に井水を汲み置き土用中半に水壹斗に鹽壹斗を混和し數回沸騰せしめて壺に貯へおき、他方では鮭の腹を割き內臟を去り、脊骨の兩側に深さ一寸餘り庖丁を入れて三枚となしたものへ、右の鹽水を幾回となく注ぎ、身の白色となるとき、一尾に付き鹽三外の割を以て箱へ漬け、輕き押石をおき翌朝に鮭體を反覆して漬け替ゆ、之を鹽反しといふ。漬込時間は二夜三日を常法とするも他藩の獻上に後れないため一晝夜位にて仕上げる。

荷造は新藁糸堅の薄菰にて包み、葭簀にて卷き琉球表にて上包とす。獻上の節は小石川（水戸藩屋敷）にて更にまた新藁糸堅の薄菰へ紙を敷き鹽少しふりて包み直し、新竹簀にて卷き青細引にて結ひ獻上す。青細引は大さ一厘長さ七尋を定法とする。

子籠鮭　これは俗に「はらご鮭」といふ、入寒定例の獻上物の一つである。一尺五寸を定法とし、秋の盛漁期に漁獲したものゝ腸を抜き（之を壺抜きといひ腹を切らす鰓の下より抜きとる）食鹽壹升五合に漬込む。「はらご」は別に鹽漬にす、是は菰の上に鹽をふり四腹乃至五腹のはらごに鹽を振り積み重ね、右の菰にて寬に卷き麻緒にてゞめ堅に吊りおくときは自然に鹽水滴り堅く漬かる。これを入寒の期にとり出し、前に壺抜きしてある鮭の腹に詰め込み、上部を藁にて卷き付くるといふ。つぎに初鮭について記すと。初鮭は一番より五番までは漁獲の都度に進獻する。漁獲期節は年により一定しないが、番外の生鮭は大體に十月下旬より始まる。初鮭の多くは那珂川地方の地曳網によつて得られる。網下しの二、三日內すなはち二百十日前後には必ず漁獲がある。獻上未了の間は他の手にても漁獲あれば必ず差出すべき慣例になつてゐる。春鮭は一番鮭が金貳兩で、それ以下四番まで差等をつけて手當を下附せられる。藩用鮭は定價により買上ぐ（天保年間兩に貳拾三、四尾）、その數千尾內外である。以前は一番鮭より廿壹番鮭まで褒美金七兩を下賜されたが、其後は番數も金額も減少し、前文した通りである。

產地より藩主への貢納は漁民より一ケ年百五十尺（尺とは尾なり）無代貢納の定めであつたが、後に七十五尺に減額し別に金百兩を毎年納めた。この百兩は、地引網漁夫一人に付小船一艘分の船役錢貢納の割を以て定めたものであるから「船なし船役錢」と稱し浮役金上納のとき之を納む。因に、この記事を見ても鮭魚の漁獲高が逐年減少し、また魚體も次第に小形となつてきたことを、明かに現はしてゐる。

（以上各藩の記事大本日水產會報による）

尾張藩

鮎、鮎鮨、鮎粕漬、鮎鹽漬、燒干鮎、鹽鰷、子鰷、取交鰷等は當藩屈指の名產で、また有名な獻上品の一つである。こゝでは鮎漁及鮎獻上について記す。

鵜飼沿革　「岐阜美や計」（長瀨寬二著明治二十三年）「に本州方縣（カタガタ）郡に鵜飼といへる鄕あり是れ蓋し古へ鵜飼が徒の住し地ならん、この鄕は源順の和名抄に載せたれば古き地名なることを知るべく、延喜の御時江口の里に鵜匠といふもの住て魚をとりて獻りけれはいたく賞給ひなと書き記せしものあり、されば鵜飼の業は其頃既に盛んに行はれたるものなり」とあつて起原は不明であるが、「令義解」の鵜飼、江人、網引の語を見るので、起原の甚だ古きを知る。「集釋別記」に鵜飼三十七戶、また「新撰美濃志」に「方縣郡鵜飼の鄕折立、黑野、下鵜養、小野、古市場、今川、交人、澗、御望の九ケ村にて折立は其の中の本鄕とあり、里老の傳ふ所によれば延喜年間（中略）爾後毎年干鮎を獻せり之に依て朝廷より鵜飼七戶に（中略）七鄕の地を籌松の料に賜はる、之を鵜飼七鄕と稱し云々。その後（中略）一鄕一戶の鵜飼は分れて三戶或は四戶となり、仁平年間には七鄕にて二十一戶となり云々。其頃の鵜飼の長たりし白明と云ふ者鵜漁の益々盛ならむことを計り（中略）鵜飼業者を方縣郡長良村各務郡岩田村に分住せしめ云々。平治元年源義朝待賢門の戰に敗れ東走のとき（中略）鵜飼の家に投す、

主翁白明厚く待遇し發するに臨み鮎鮨を製し、腰粮に供す、後建久元年賴朝上洛の途次、白明の子孫を尾張熱田大宮司季範の館に召見し、（中略）此時又鵜飼ともより鮎鮨を献す、是より例として鎌倉幕府に鮎鮨を献するこゝなり、降て足利氏の時にも生鮎を室町幕府に献せしことありと云ふ。文明年間一條禪閤兼良京都の亂を避けて當國に來りしとき、長良川の鵜飼を觀して、藤川記に見ゆ云々。永祿七年織田信長長良川の鵜飼を觀覽し、是より鵜飼業者を鵜匠と改め、鷹匠と等しく遇し一戸に祿米十俵と漁船を給す云々。

元和元年德川家康大坂より凱旋の途次、岐阜に宿陣して鵜飼を觀る（中略）是より先き慶長八年始て家康に鮎鮨を献せしに大に之を賞美し爾來鵜匠二十一名に給米料として各金拾兩宛を支給し鵜匠の所有する土地の諸役を免し、且つ鵜飼保護の爲め、美濃國郡上郡より安八郡までの内郡上川を始め支川十二流の沿川各村に令を下し川筋にて新築、或は新ソヂを打ち鮎を堰止め又は鵜飼先にて網を入るゝこと、其外すべて鵜飼の妨害となることを禁止せり、同時に岐阜に鮎鮨製所を置て毎年五月より八月まで月に二回鮨詰を江戸に送らしめ、同十九年よりは增して毎月六回となし、その費用は岐阜陣屋より支辨せり、遞送の途中は老中の三判證文を以て繼立、岐阜より江戸まで二十四時を限り到着せしむ。寛文五年以後は名古屋藩の所轄となりしも、舊例の如く毎年江戸に送献し、猶ほ禁裏御所、女院御所、進献の御用を命ぜられ、寶永四年鵜匠頭三名に苗字を許し文化五年十二名の鵜匠（廿一名ありてなりしも廢業者當時十二名となる）に祿米百二十石金五百三十二兩二歩を給せらる。」とある。

「長良川鵜飼の記」によると、鮨漬は岐阜常任とし、鮨元二人あり、鮨米は近在の貢米を用ひ鹽は知多郡産とある。なほ前引「岐阜美や計」によると、「鮎鮨は本巢郡馬場村後藤才助といふもの天正の頃長良川の鮎鮨漬となせり、時の國主土岐候大にこれを賞味し、遠く公候に贈りしより遂に岐阜の名産となれり。元和元年始めて將軍家に献せしが同五年此地尾張領となりしかば岐阜に御鮨所を置てこれを製らしめ年々恒例として幕府へ献せり云々」とあつて、前文と年代に多少の相違を見るが、大筋は大體に一致してゐるやうである。

膳所藩

鮒鮨、粕漬鮒、原料は琵琶湖沿岸の滋賀郡大津及膳所地方にて漁獲せられたものを主とするが、なほ犬上郡彦根及坂田郡長濱産のものも用ゆる。

製法　漁獲期は五月から七月末までにて殊に六月降雨期を好期節とする。先づ雌魚の充分に抱卵せるものを選び鱗を剝き鰓及内臟を拔き鹽漬にすること凡そ三ケ月（鹽は一尾二合乃至三合の割）の後に之を水洗ひしておき、別に鮮米飯に鹽を合せ桶に漬け押石をおき、水を充分注ぎおくこの水は時々換へることが肝要である。夏期には四ケ月にして風味よく釀成し得るも冬期には翌年の夏を經ざれば風味を生せず。献上期節は毎年七月にて一般には賣買せず。（粕漬鮒製法は略す）

因に、保存について一言すると、この鮒鮨は押石を充分強くし、桶に張りし水を日々注ぎ替ゆれば二ケ年半は優に保ち得るといふ。粕漬鮒も單に酒粕にて漬したるものは長く保存することは困難で、夏期には三ケ月位、冬期は八ケ月位で風味を失ふが、飯糀を加へ漬けたものは鮒鮨のやうに約二ケ年位は風味を失ふことなく保存し得るといふ。

彦根藩

鮒鮨、紅葉鮒鮨　原料は領内琵琶湖産のものであるが鮒鮨とは春網にて漁獲した俗に「タリハラ」といふ鮒を孕みて腹の垂るゝやうになつてゐる一尺五六寸の雌魚を原料としたものである。紅葉鮒鮨とは秋期になつて雄雌の體色が紅葉色の生殖色を呈するやうになつたものを原料として鮨で、雌雄共に用ゆる。

製法　藩の賄方は原料の鱗及鰓を去り内臟を拔き鹽漬として江戸邸に送る。江戸藩邸の賄方はこれを鹽漬のまゝ椹材隋圓形の四脚押蓋付の桶に盛りて貯藏し献上のとき鹽を洗ひ去り精米の洗滌したるものに混和す。尤もこの記載には異說があつて、次のやうに說明してゐる。「四五十日を經て鹽を洗ひ去り更に米飯を炊きてよく冷し、之を魚の口中に詰め桶底に飯を一面に敷き其上に魚と魚と互に觸れさるように並べ、その上に飯を敷き次第に魚と飯とを重ね最上層を飯にて覆ひ押蓋をして壓石を爲し貯藏しおくと、六月土用の炎熱に至り沸騰しよく釀成し、冬に至り食用に供すと。尤も冬に至り飯を取り去り酒粕に貯藏すると味さらに佳なりといふ。

紅葉鮒鮨の製法の異なる點は、前の鮒鮨は釀成を主眼とするも、紅葉鮒鮨はその目的が釀成でないことである。そこで先づ鹽を洗ひ去り一旦沸した鮨飯に漬蓄しおき、翌年夏期に更に飯に漬蓄して始めて鮨となるのである。

献上期は鮒鮨は四月、紅葉鮒鮨は十一月である。このときも他藩と同様に老中、若年寄以下にも献残配りをなすのが常例である。

原料は藩より時價を以て買上げる、献品後は一般の賣買を許し、地方の有名な物産であつたが、他國人には一般に腐敗物視されて餘り廣くは賞味されなかつたといふ。

淀藩

鹽漬鴨、煮凍り鯉　献品はこの二種であつたが、こゝでは後者の煮凍鯉について記す。

煮凍鯉　原料は淀川筋の有名な鯉で、一口村より時價を以て買上げ、美淋及酒、醤油を半々に調和し、丸半日餘り煮立てた後に壺又樽に詰め煮汁を充分に入れ寒冷の場所に置きてよく凍らし蓋の周圍は厚紙にて目張りす。翌年三四月まで煮凍りの變らないものは江戸着、即日使用すれば美味を失はないが、夏期に入れば味をおとすといふ。

この外に生鯉をも献上したが、それは江戸にて買入れたものだといふ。（膳所藩以下の参考文献前引、大日本水産會報）

土佐藩

鰹節

沿革　延喜式に調輸錢土佐國堅魚八百五十五斤云々とあるから當時すでに知られてゐたものゝ思はれる。その後「嶺滄誌」に、幡多郡越浦甚太郎といふ人（舊幕初期ころの人か）を鰹節の祖と記してゐるが、この人は紀州熊野の漁夫で、土佐沖に漂流し爾來この方面の鰹漁に出てゐたが、一子甚太郎をこの地に殘し土佐鰹漁の發達に多大の貢献を爲したと傳へられてゐる。當時の鰹漁船は土佐國清水七ケ浦（伊佐、松尾、中ノ濱、清水、越、養老、大濱）を根據として鰹漁に從事した。この狀態は大體、寶曆頃までのことであるが、同時に他方では寛永年間に安藝郡津呂村に山田長三郎といふ人がゐて、これまた鰹漁の發達に努力し斯業の發展を見た。それ故に土佐鰹漁は東西二方面から而かも舊幕初期から、民間人の努力によつて開發せられてきたのである。

土佐藩としても土佐節を國産として、斯業の發展を企圖し、資金を融通し、製品を檢査し品質の向上を計つたから土佐節の聲價はいよ〳〵發揚するに至つたのである。

そこで先づ斯業の沿革を概觀すると。「未だ本縣に鰹節製造の開けざりし時（年代不詳）紀州の鰹節製造者某高岡郡宇佐村に漂着するや村民龜屋就てその製造法を學び（中略）大に業務を擴張した。當時の製造法に二種あり一は煮干、一は鹽干にして煮干は今の生節云々。延寶の頃第五代播磨屋佐之助に至り從來の節の骨附の儘なりしを改めて骨を拔き、尚ほ缺損補修に擢潰の鮮肉を用ゐしを、改めて煮肉を用ゐ（中略）或は膚肉に光澤をつけ或は火力乾燥法を用ゐて貯藏を完全にし又黴を起さしめて外見及風味をよくし云々。また幡多郡清松村（中略）山崎家七世の祖山崎儀右衛門始めて鰹漁及鰹節製造業を創めしより茲に百五十年（中略）二代儀右衛門は時に藩主より謁見を賜ひ、浦奉行より七ケ浦引立を命ぜられ、更らに居船頭として水主直支配の稱を授けられて、郡府の直轄となり、尚ほ又藩命により鰹節を精製し、幕府に献納するに至れり（中略）遂に春日節の名稱都市に喧傳し、江戸大坂の市場を壓倒するに至れり。蓋し春日節は儀右衛門召使人七百餘人を指揮監督して精製したる鰹節をその所有船春日丸に搭載し、江戸大坂に輸出したるにより市民その船名を以て鰹節に冠したるものなり云々。」（高知縣史要）とあつて、前文した傳説と大體の筋は一致してゐる。何れにしても土佐節の名聲を博し得たのは幕末化政以後の技術的發達によるものなることは注意すべきである。

舊幕期の水産献上品と維新後の推移

鰹漁政策　元來土佐藩の漁制の根本は「元祿定目浦中定」に規定せられ、その中に。「一、浦々役人は其浦人の産業を相考或船の運漕、山手の働等を以渡世の族は其業を勵み、釣網等の漁人は産油斷沖立申付云々」とあつて浦人の生活を山手、水夫、漁夫、の三方面に分けて奬勵保護したものであつて、今日の如き漠然たる半農半漁的觀念でなかつたことは、餘談ではあゝ注目すべき藩方政策であつた。「南路志」（寛政三年浦分改帳）によると。八十一ケ浦の漁船及漁網數は漁船大小千二百七十隻、網九百二十張（外に鯨網三百四十四反）で、東灘は地引網二百六十、鰹船三十四、西灘は地引網八十四、鰹船百二十とある、また寛政七年八月「浦々出米之事」に、各種の漁船名及網名を擧げてゐる中に、鰹網とあるが、當時土佐國の鰹漁は釣漁もあつたが、主要漁具としては鰹卷網漁であつて、可なり沿岸近くまで鰹が押し寄せてゐたことで當時の斯業を考察する上に重大な關係をもつものである。文化三年二月、文政五年、天保十二年七月の諸令に、鰹漁船乘組員の賃銀を規定してゐるがこれによると、一人の漁獲が三百尾以上のときは規定はないが、三百尾以上になれば褒美を與へることを自由とし、乘組員數十八名（文化六年令は十七人）に限定してゐる。賞

興制は能率増進には役立つが一方との制度のあるため、船主間に無謀の競爭を惹き起したようである。

ところで、天保十二年七月浦奉行より浦役人宛の通達によると。「鰹漁舟水主賃銀等初其余御示之事」に、

一、八錢五十目　一ケ月分　沖船頭
一、八錢四十目　同上　網張
一、八錢三十八目　同上　舳乘
一、八錢三十七匁　同上　艫櫓
一、八錢三十六匁　同上　脇櫓
一、八錢三十五匁　同上　前櫓
一、八錢三十四匁　同上　大脇櫓
一、八錢三十三匁　同上　かい櫓
一、八錢三十二匁　同上　五丁口
一、八錢二十九匁　同上　水替
一、八錢三十七匁より三十二匁まで　同上　中乘

但業前見計を以遣筈

一、八錢三十匁より十七匁まで　同上　かしき

とあつて「文政五年浦奉行廻文」には。「鰹漁舟賃銀人數等御示之事」として、

一、鰹漁舟御雜用減少之儀前々より御示去ル午年乘組員數御定も被仰付、惣而水主雇入不相應賃錢遣し申儀不相成、來ル未年より乘組人數十八人に御定被付云々

とあるのは東部と西部の鰹漁の隆盛に伴ふ水主（漁夫）爭奪の結果として無謀の賃銀値上げとなり、その間に不良な漁夫は前金をとり、踏み倒すものも出て來た。（文化三年十二月廿五日御用鰹船に乘組水主賃銀初廉々御示之事）

御用肴については寛文年間に浦々に對し、その數量を割付し、かつ運搬人の賃錢をも定めた。同時に右の調達を終らないうちは賣買を禁止した。曰く、

一、御用肴儀浦々割掛之員數無遲滯可調之。上々樣方被召上物之事に候間可成程入念奇麗之仕成肝要也。代銀値段之儀ハ庄屋年寄ハ不及言隣浦役人立會、相應之代付詮議之上を以可召上者也。尤御用分不調中脇賣停止之事。

一、浦々より御用肴高知へ積來事壹人役ニ賃扶持方其太米壹升宛遣べし。但獵船は壹艘一日壹人役ニ可相立事。

一、浦々分一ニ召上鰹切賃之義煮ふすべとも百匁に付賃銀壹匁宛可遣之事。

だがこの割付制の定數上納は可なり困難であつたと見へ「文政六未年正月廿三日御浦先遣役」に

覺

一、御用鰹節之儀其浦々漁事多少に寄候儀とは乍申、年々御割付上納不足に相成段、畢竟地下役共作配方等閑に打過候御浦も有之哉に相聞え候。向後取締之儀無油斷及作配候樣被仰付之

とある。これに引き續いて文政六年四月「御用漁舟當皆舟釣溜舟等節仕成之事」及文政六年八月六日と文政七年二月三日「御用鰹節之事」には御用鰹節は漁舟壹艘何本と割付を命し「献上鰹之事」には時期及品種をも決定された。

文政六年八月六日廻文によると。

一、浦々日雇漁船、鰹漁之時節、鮪釣等に罷出義不相成。日雇やとい八月限申は外漁禁止。鰹漁可致筈。重き御用節御割付被仰付義ニ付如是。

一、當皆船之義も、右御割付被仰付義ニ付成丈鰹漁第一ニ可心得筈。

とあつて、浦々の雇入船（鮪釣に從ふ）も八月申は鰹漁以外の漁を禁止し、また前條の如く當皆船も鰹漁の割付を仰付けられてゐるから「成丈鰹漁第一」にせねばならない。なほ同じく文政六年（月日不詳）の。

一、目方不足、御用ニ不相立鰹ニ而も成丈節ニ仕成筈。且生鰹他國へ積立決而不相成事。

を見れば、目方不足の御用に立たない鰹でも節には必ず製造せねばならず、また從つて生鰹で他國送りは一切禁ぜられてゐる。然るに文政七年には、

覺

一、御用鰹節之儀、御献上は不及申、御大切の御用柄不過之、若御不足に相成候時は誠ニ不安義ニ候。既ニ去年分稀成漁事有之といへとも、重き御用節余計不足に相成候處、浦ニ寄不實之取扱有之趣相聞、不埒之至ニ候。御用節取扱之義ハ前々より御示被仰付候通今以不相更儀ニ候得共、尚又向後相定取扱左之通。

一、地漁舟並當皆、小磯舟共、釣來鰹水揚之節、御分一役、庄屋老立會を以、相改、壹貫目以上御用ニ相立ニ付、御分一役場改帳面ニ、船ニ仕成主名前員數等相記、右之内大中下取分記置、已後上納改之節、員數引合、右之内傷節等可有之ニ付、其分込引を以、高員數ニ引合可申事。

附枝浦は水揚之節庄屋老立會を以相改壹貫目已上之鰹員數通帳ニ記、時刻不延、御分一役場へ可屆出候。右通帳ニ記方本文同斷。尤役人致留判、已後員數引

合方本文同斷之筈。

一、燒上黑節賣買差留可申筈（下略）

一、當皆漁船、小磯舟釣揚之鰹は、專ラ商人共へ口乞賣に付、御用節に可成鰹柄相改、節仕成之商人共、銘々通帳に付記相渡置、已後引合改右同斷。

因に「生鰹貫目之事」によると。一、生鰹壹貫目より壹貫三百九十匁迄並鰹　一、同壹貫四百目より壹貫四百九十匁迄中鰹　一、同壹貫五百目より、貳貫五百目迄上鰹（土談史三佐七號）だといふ。

さらに同じく文政七年二月令には、

一、不恰好之節、油節、並傷節、等は御用に不相立候得共、諸浦御割付御用相濟迄圍置、平賣差免候節、御分一役改を受候上、賣買勝手

とある。つゞいて文政八年（月日不詳）の「鰹之事但專ら節仕成に致、賣買可改品に付、外魚とは格別、干節生節は素り、腹身共御城下へ出す筈。」とある。これらの文書から見ると、文政七、八年代の斯業には可なり詳細な令規が發せられてゐることがわかる。先づ本格的な當時の鰹漁法であつた網漁の外に地漁舟、當皆舟、小磯舟、（これ等は何れも釣漁）の釣鰹でも水揚の際に分一役及庄屋老が立合つて員數及重量を改め帳簿に記入しおき、そのうち一貫目以上の鰹は「御用に相立」つにより（前文の引用生鰹の並、鰹、中鰹、上鰹參照）それらを點檢する。尤もこの種の鰹漁獲物は聽て商人（節製造人）に賣渡されて一貫目以上のものは御用節に製造されるのであるが、寸はづれや、傷物や、燒上黑節やなどは御用節にならないが、直に自由賣買は出來ず諸浦割付濟みまでは圍置かねばならない。それのみでなく「干節、生節は素り、腹身」でも荷も鰹及その製品はいふに及ばず謂はゆる「外魚とは格別」にて腹身の肉までも嚴重な規定を設けて賣買を取締つてゐた。かやうに鰹漁期に際しては御用節の相濟むまでは主たる網漁から地舟、當皆船、磯小舟の釣漁ならびに諸浦の日雇舟（漁師釣）までも凡ゆる漁船を動員して鰹漁に從事せしめて規定の大さの鰹は總て御用節に製造せしめその餘の規定外れの節類及生鰹も、その期間の賣買を取締つて、專ら密賣買の横流れを嚴重に監督した。然るに「文政十三寅年三月廿日御分一役廻文」によると。

一上納餘節貳割增、並、調義釣之鰹節上納事

鰹節御割附上納相濟候上、拂出候餘節、代銀二割增被遣。

一、御割附無之浦々小船調義を以鰹釣候趣に候へ共、是迄御用節拂出候浦稀成事に候。是等之儀も厚く相心得少々たりとも御用達候樣地下役へ可申聞旨。

すなはち、上納後の餘節は貳割增代金で買上げる。さらに調義舟の釣鰹節も向後は上納すべきこと、然し割附の上納濟以後における餘節に對しては代銀貳割增で買上るとのことである。ところが、これまで割附のない浦々での調義小舟の釣鰹節は御用節の拂出なし、「是等之儀も厚く相心得」て今後は少しでも御用達すべしとの趣旨である。これに引續いて天保七申年の「御用鰹節上納御示之事」に。

一、御用鰹節之儀に付每々御示被仰付置候上は鰹水揚等初入念嚴重に可相改之處、浦により地下役共其日々々之漁事に應し御用鰹撰方致加減、且御割附高員數に應じ右同樣之儀も有之哉之趣粗相聞候、然るに浦々船數に應じ御割附被仰付候へ共、根元右御用御大切之儀に付、浦により漁事多少之程難計、依之御割付餘節排出候浦々へは御慈惠を以代銀貳割增をも被成道儀に付、彼是厚相心得、向後聊等閑之儀無之候御作配可被成候、將又御割付無之浦々小船、調義を以、鰹漁いたし候趣に付、每年御觸達被仰付候處是迄之儀も厚相心得、少々たりとも御用相達候樣地下役共へ御申聞御作配可被成候。

御用節之事

御獻上節、　銀一匁に付秤目六十三匁替、但拾節に付秤目九百目より一貫百五十匁迄

中上り節、　銀一匁に付六十四匁九分一厘替、但十節に付秤目八百目より一貫目迄

並節、　銀一匁に付秤目七拾五匁三分六厘替、但十節に付秤目六百目以上

とあるから、前文した文化文政以降の、御用節の割附浦ならびに非割附浦に對する藩の諸指令もなか〳〵完全には行はれ難かつたと見える。即ち割附浦に對しては、浦々の船數に應じ割附數額を定めたのに、浦によつては「地下役共其日々々之漁事」に手加減を加へる浦もある樣子だが、御割附員數の餘節に對しては代銀貳割增の御慈惠であり、また割附浦でない浦々でも調義や磯小舟で釣漁する浦々も割附浦と同樣に心得て「少々たりとも」御用達せよとのつまりこれまでの諸指令の再發に過ぎない。

因に、口銀とは漁船に對して、分一銀とは漁獲に對しての課稅である。口銀は享保三年の規定では鰹漁船一艘一ケ年銀百十三匁三分一厘後に三百五十匁八分一厘（？）に增額し、鰹小船七十三匁四分六厘後に百二十匁に增額

し、八田網（敵網類）一張年四十五匁六分三厘後に三百五十匁に増額され、分一銀は五分一を普通とする。なほ鰹節製法については專門的に可なり複雜なることと、漁業税の詳細な點等は今は省略する。（史料は藩法幕府法と維新法井上和夫著による）

久保田藩

子籠鮭、往古は秋田郡男鹿島産の鮭を原料としたが、其質が餘りよくないので、後年から雄物川産に改めた。この藩には御納屋と稱する藩主の常食魚介類の指定用達肴屋があつて、久保田町の肴町二ケ所に設けられてゐた。大番士は交代にて日々お納屋に出張し納魚を檢査する。

鮭の漁獲期節は毎年九、十月にて、献上期は四月に藩主が江戸より歸國の際にお禮として献上するを慣例とした。

製法　は雌魚の目の下一尺八寸以上のものを選び外皮を傷けぬよう注意して細き鐵熊手にて口より内臓を取り去り清水にて洗滌し、それとは別に大なる胎卵（腹子）を取りて前者の腹中に充塡せしめ、頭より尾に至るまで腹と背の中間を丸竹二本にて左右より挾み、竹の兩端を糸にて固く結ぶときは魚體の全形は背腹の中間が縊れて瓢狀を呈する。これを其まゝ鹽に漬け凡そ十日を經て取り出し、高く爐上に吊り下げ燻乾し凡そ二十日を經て乾燥の度を計り箱に收む。これに用ゆ原料鮭は久保田町鹽谷七左衛門（屋号）の手より買上ぐ。献上品は藩の自製なるゆへ一般の賣買はないが、民間でも大體この製法による商品が賣買されたやうである。

藩製の子籠鮭は献品の外に御三家、老中以下にも三尾宛を贈物とし、また他藩からも注文があつたといふから數量も可なり製造したものであらう。後年になつて、この子籠鮭は江戸市場にて五島鰯と交換が行はれたといふ。なほこの外に粕漬鮭、鹽引鮭及干鱈、鰹節も献上品の中であるが、こゝでは省略する。

たゞ注意すべきことは干鱈、鰹節の二品は江戸表にて用達萬屋源兵衛（見參屋）より買上げ献品に供したことと、この鮭の子籠鮭は當時として日本唯一の而かも日本固有の燻製品であつたといふことである。（前引大日本水産會報による）

富山灣

鮎鮨沿革、藩祖前田利次は寛永十七年富山入城以後は毎年鮎、鱒、鮭を幕府に献上してゐる。三代前田利興の臣に吉村新八といふ割烹に精通した人がゐて、始めて神通川産の鮎を原料とし鮎鮨（鮨）を漬け藩主に献納したところ風味良好であつたので、鮨漬役を命ぜられた。

かくて享保貳年十月將軍吉宗へこの鮎鮨を献納したところ、大に賞味されてその製法等につき下問があつたといふ。當時の藩士小柴直秋の勤役日記の中に。

十月鮎鮨御献之處風味宜敷云々。鮎漬役吉村新八へ相尋則竹庵より申上る條

左の通

献上鮎鮨漬樣覺

一、鮎は越中國神通川にて取申候鮎にて御座候

一、鮎取て早速能洗ひ辛鹽に付置後引上げ水氣無御座樣、乾かせ相認め江戸へ差越申候

一、江戸へ着仕候得者八時斗鹽出し仕洗上三年酒に漬一時差置其酒にて能洗ひ取上げ醬かわかせ鮨に仕込申候

一、漬飯は白米をこわめしに炊き鹽水に三遍斗洗ひがきに上置候て水氣を乾かせ扨鮎と飯との鹽加減を試し仕込申候

一、漬候而日數十二日程立ち宜御座候去る日數の儀は時節に依り遲速御座候

一、献上仕候前日最前之漬飯を悉皆取除候て新敷飯に替申候此時酒に鹽を少し加へ漬申候一遍〳〵に右の之酒少々充注き置漬込認申候

右之通仕候　以上

十月廿三日

野瀬竹庵

（富山縣水産誌）

御用所

この外に鰤、鮭、鱈、鯖等の献上品もあるが、ことに有名なのは富山灣の鰤であつて、他國移出としては神通川筋を馬牛の脊にて飛彈の高山に送られ、こゝに鰤市が立つて、そこを中心に甲、信地方へ分散せられる。無論これらの他國送りは献上品納入の終つた後に一般の賣買（俗に平賣）が許されるのである。文政四年の「田村日記」によると。

御用魚等の次第

一、鮭　尾頭かけて二尺四寸の分御用尺、尾頭かけ右尺有共魚小く相見え申分は御用立不申候

一、尺不足の鮭

御用魚相濟迄、鹽爲致、平賣申間敷候

右享保五年會所より御觸出、御郡所より被仰渡候、魚津町御奉行所へ持出趣、

但享保八年、會所より御郡所へ申來候は、二尺二寸

以上の分、御用に相立來候得共、同年鮭拂底に付、二尺以之鮭御用之旨申來候

一、鯖　尾頭かけて、一尺三寸許御用尺にて、刺鯖致金澤問屋付仕様被仰渡候、尤小鯖は鹽仕候て、御用鯖濟申迄、平賣仕不申候、

右寶永五年、右同斷、尤御郡所よりは、尾頭かけて一尺二三寸と被仰渡候、

一、鯖子　一、鱈　一、鰤

豊

一、百七十本　初鱈

内

二十四本　御献上

十二本　御餘計別認

二　本　京都にて御用

二　本　貞淋院様へ被進御用

殘分　江戸御進物御用

一、二百本　初鰤

内

八　本　御献上

四　本　御餘計別認

三　本　京都にて御用

二　本　大坂にて御用

一　本　貞淋院様へ被進御用

殘分　江戸御進物御用

右初鱈等今年御用高員數如斯、に候條、前々の通捕揚次第、早速案内可有之候、以上

巳八月十日（文政四年）　會所

小堀八十太夫

金谷佐太夫

右之通り申來候條、可得其意候、且捕揚次第及案内候條、浦々役人共へ可申渡候、以上

巳八月

小堀八十太夫

金谷佐太夫

諸郡　總手寄中

年寄並中

加賀藩

當藩の献上品は地理的にも、また本支藩の關係から見ても殆ど同品であるが、こゝでは特に刺鯖について、鳳至郡七浦村の史料によりて記す。それは鯖漁及刺鯖の最も盛んな浦方であつたから。

沿革　刺鯖がいつ頃から製造せられたか不明であるが、元文年度以前から行はれてゐたことは斯波氏所藏舊記にも、

一、元文年中には刺鯖拾刺につき拾貳匁九分宛に賣上申候

一、寶暦三年に右改り拾刺につき拾貳匁六分に賣上申候

一、同五年に右改り拾刺につき貳拾壹匁鯖子壹升に付八匁八分宛に賣上申候云々

一、寛政九年刺鯖直段過分下直に相成申候に付拾參匁參分宛に買上目錄の外御增銀相願八百目御下賜被下たる年も御座候、依而刺鯖直段高下の儀前段に申上候通りに御座候間何分今年よりは拾八匁宛に御買上被下候か、又は七百目御增銀御貸渡被下候か何卒御慈悲の上兩樣の内御聞屆被下候樣に奉願上候、無右而は御肴藏御普請等仕兼候程の躰に御座候依而乍恐紙面を以て奉願上候以上

文化六年巳四月　御肴肝煎　六郎兵衛

同加入　七左衛門

文化年代は刺鯖の値代も可なり安價で、收支を償はぬ狀態で買上價格の引上を請願してゐる。古老の言に從へば、維新前後は最も隆盛を極め約四千貫の生産を見たといふ。廢藩と共に献上品の買上は止んだが、需要は却て增進し年々三千貫餘の生産を見た。然し明治末年ごろは漁獲方法も一變して藩政時代の釣漁は網漁に發展し一時に多量の漁獲あると同時に漁期も早期となつて脂肪過多となり、これらの漁法の變遷は往昔の刺鯖製造法の原料としては甚だ不適當なものになつた。從つて多くは普通の鹽藏乃至罐詰として生産せらるゝに至つた。この變遷は献上品のその後における運命を考察する上に最も注目すべき點でさらに次項で再考しよう。



製法　生鯖を脊開きにし、内藏を出し、三四時間清水に浸して血出しをなし、生魚三十貫に鹽十三貫位の割を以て約一週間浸漬し、漬鹽の溶液にて能く洗滌し、同大の魚二尾宛を重ね刺にしたる後に、約一週間乾燥せしむるときは魚一體に鹽柱を生ず。そのときに鯖を粗朶の上に敷ける藁蓆の上に格子狀に六尺の高さに積み重ね、その周圍を莚にて密覆し約十日程を經れば表面に脂肪を生じて橙色を呈する。これが刺鯖である。

藩政時代には皆月に御肴藏があつて御肴肝煎が御用肴一切の事務を司つた。年々初鯖を漁獲した船（三人乘）は肝煎より祝酒一升を贈られる。漁夫は之を名譽として先後を

爭つて、初漁に從事する。漁獲ある毎に各船は大振の魚三尾宛を御藏に納め藩主に獻じ、その他は買上げて御肴、製造の原料とするが、御用高に達しないうちは漁夫も自己漁獲の鯖を食ふことが出來ないことになつてゐた。從つて滯りなく御用肴が終れば漁夫自らも口にするを得ると共に廣く一般に賣捌くことを得た。若しこゝの皆月肴藏だけでは御用肴に不足のときは大澤、鵜入、その他からも買上げた。冬季には漁夫一人につき御藏米一石宛を貸與したといふ。

御肴の納期になると、各字割當の人夫は藁にて髮を結び、新しい布衣を着て、脚半を穿ち、先頭に御用御肴獻上と書いた高札を建て金澤に搬出した。途上休憩のときも獻上荷物を肩より下すことなく、宿々の繼立の際にも肩より肩に移し地上に置かず取扱は頗る嚴重であつたといふ。いま寛保三年「御藏肴一卷諸亜覺記」の中より二、三の記錄を引用すると、

一筆言趣奉候然は出雲守殿御入用之鯖類例年の通り別紙目錄之表被入念當五月十日限に富山え到着候樣に可被相心得爲其右本太右衞門差遣候尤直段等吟味候而可被差趣候委細之儀四十物屋六兵衞迄申遣候間可被申談候

申上候恐惶謹言

月　日　　御肴肝煎
六郎兵衞手判
文兵衞　手判

永原直右衞門樣
桑原八右衞門樣　　（六浦村志）

一、近年其元ゟ差趣候刺鯖不同身薄に茂有之先年四十物屋六兵衞江及示談候通りに候去年之刺之は宜敷相見江候當年御用之鯖茂精誠宜を相揃相調候樣に可被相心得候御獻上之節入候箱寸法前々之通此度茂四十物屋六兵衞迄差遣候間示談候而隨分大小無之大振成を可被差趣候御獻上物之儀に候得ば大切成御用に候條左樣に可被相心得候恐惶謹言

四月四日　　桑原八右衞門
在江戸　永原直右衞門

皆月肝煎
六郎兵衞殿
九兵衞殿

御尊翰恭拜見仕候處益以御安全御務役被遊珍重の儀奉存候私共無爲に御用相勤居候今般之通り御用御肴類別紙目錄之通被爲仰付奉得其意則別紙御調差上申上隨分入念相調差上可申候別而御獻上刺鯖之義于立並に大刺鯖撰立則御指圖之箱に相應之刺鯖差上候樣に被仰下是又委曲承知仕候精誠吟味仕差上可申候去年刺鯖は大形無き趣被仰下於私共恐縮至極に奉存候今般石本太右衞門殿並所口四十物屋六兵衞茂委細被申趣孰茂致承知候勿論直段等義衆議仕差上可申候爲其乍慮外愚札を以て

小濱藩

當藩よりの獻上品は六月に鮎鮨、刺鯖。十二月に沖鱈であるが、こゝでは最も有名な前二者について述る。

鮎鮨　は敦賀郡疋田村にて製す。文祿、慶長の頃には毎年これを豐臣秀吉に獻してゐた。當時鮎鮨は諸國にもあつたが、疋田産に及ぶものなしとの旨であつたといふ。

原料鮎の産地は笙川の疋田より下流の鳩原村の下西谷口までの間で、そのころ疋田鵜匠は十人許ゐたが、元和年間に十六人になつた。（疋田記）酒井侯時代の獻上品も豐臣氏當時の例に從つたものだといふ。

鮎鮨の江戸送りは馬附と步行持の二つ通りで、漁獲のための鵜の河入は江戸着の日並を計つてこれを入れるのである。例へば六月二十日江戸着の豫定ならば、馬附は六月九日、十日兩夜に鵜を河入し、各その翌朝漬立、十三日朝押し終つて同日夕刻疋田發、七日間にて二十日江戸着となる。若し步行持なれば十三日夜河入し、翌朝漬立、十五日迄押し、同夜疋田發、五日間にて二十日江戸着となる。故に馬附よりも二日早くなる。步行持の方は即ち將軍家への獻上品で、馬附のは普物である。

鵜の河入の時は（即ち鵜飼初め）敦賀より大目附疋田に出張し、河入及翌朝の漬立等を檢分し、鮨を押し終つて荷造り發送せんとする際、また出張せられて之に封印する。鮨の曲數は不詳であるが、その内の四十曲は運上であるが、餘分は代金を下附せらる。この江戸送りまでの獻納品の公事が終らない間は鮨の一般賣買は禁止されてゐるのが古來から慣行である。寶曆六年に江戸表不時の御用にて七曲を步行持にて送り、同八年、土用入後に河入して獻上したときは往々風味を變することあつて、土用前の河入に改められたが、天保十二年に獻上のことは停められた。

刺鯖　六月初より廿日前までに發送。その以前に小濱にて員數及品位を定められ、總代及小頭立會つて調達する。その員數が敦賀で調はないときは不足分を小濱にて調達する。享保七年獻上及普物ともに停止となつ

た。

肥後藩

磨鰯（みがきするめ）　磨鰯は肥後領の飛地である豐後佐賀關の名産である。當地方の鰯は昔より有名であつたと見へ、延喜式にも豐後産鰯の記事を見る。細川家は元祿四年佐賀關鰯を献上品の一に充てられたが、當時の鰯は皮鰭つきのまゝであつたが、それでも品質は特に秀れてゐたやうである。享保十八年この地の鰯商讃岐屋喜兵衛その献品の用達を命ぜられ維新後に至るまで斯業を繼承した。

いま磨鰯の起原を見るに、享保年中漁民市郎右衛門（子孫古木を氏とす）は常に柔魚（か）漁に專念し、鰯を製し讃岐屋に納めてゐた。一日鰯を製するとき誤つて皮鰭を剝き落したが試にそれを乾燥したるに光澤外觀その味の美これまでのものより遙かに勝れてゐた。そこで仕込先の讃岐屋と談合の上、ことさら皮鰭を剝いだ鰯を試製し藩主に献納し好評を受け爾後の献上品はこの製法によるべしとの下命を受けたのが、その起原の筋道である。文化年間には磨鰯を長崎俵物役所に納め支那商の賞翫を受け海産支那貿易品中の重要な値位を占むるに至つた。いま當時の仕法書を示すと。

鰯仕法書

一、御献上並御音信其外所々御用鰯御買上請負私へ被仰付置候ニ付右御用鰯手入仕法之義申上候様被仰付奉得其意候則左之通

一、右鰯之義佐賀沖等にて漁事之品々御座候ニ付當所西町東町漁船八九十艘内外にて取方仕揃出申候

一、漁師中之義者漁事之鰯無大小と銘々干方仕候右之内ニ御用ニ相立可申見込之分貳枚三枚又五枚十枚宛追々私手前ニ揃出候ニ付尚又私手前にても寸合格好等相改請取申候尤漁師よりは二日三日干にて持出申候

一、私手前にては右受取候鰯天氣次第早朝より日々干方之手入仕餘計ニ持出相叩候上は一日々々ニ大抵二百四五十枚宛天氣快晴之節早朝より干方手入仕、晝九ツ時過時分迄に取入れ未あたたまり有之候内右の分樽三丁に鳥羽重に入組樽の中に入れ推蓋を拵へ其上に七八貫目位の石を重に懸置圍ひ申候翌日は亦々次に請取候分右之通に仕段々追繰々々に干方手入仕漁師より請取候以後七八度も干方手入仕候得者先一ト通手入者相濟申候

一、右一ト通手入相濟夫より撰立に取懸り少々宛にても撰立候分は天氣次第猶亦幾度も干方仕候撰立之義も



一番撰より二番六七番迄も撰立仕候

一、右撰方不殘相濟之上、留メ干と申候て尚又格別宜敷天氣を撰干方仕其上にて鰯一枚々々に取分け候て撰方仕其後者少も風入不申候様濡紙にて口を取御座筵にて圍方仕申候

但し前以手入干方之節も風留之節者本文之通圍方仕申候

一、六月土用中より九月下旬頃迄數十日之間右之通追々干方手入仕候附而者猪鳥等之害も有之取扱に付長手茂損し旁欠立候得共翌年之六月迄御圍被爲置候御品柄ニ付態々干方不仕候而者保方無御覺束御坐候ニ付前日より右之通仕來申候

右之通ニ御座候以上

佐賀關町、

讃岐屋喜兵右衛門

文化十年酉六月

御横目松川八郎右衛門殿

以上の仕方書は幕府献上品その他藩用品の手入方を記したものであるが、俵物役所への納品とても品位を落した譯でなく何れも上々番の品を納めたいまその寸法を記せば。

鰯寸合之義左之通相達

一、上太鰯　七寸九分より上　十枚にて壹匁九分五厘　但金拂

一、太鰯　六寸七歩より七寸九分迄十枚にて壹匁五分　但同斷

つぎに安永二年に定めた献上品の寸合は漁師より請取る尺丈金にて、上太鰯九寸、太鰯七寸九分である。

因に磨鰯の何程が俵物役所に輸送せられたか献上品との關係上重要な問題であるから、こゝに一言すると、詳細は不明であるが、嘉永二年長崎俵物役所より役人出張のとき、御用献上鰯の殘餘の分を向三ヶ年買上げのためその數量を見積つたが、一ヶ年見積殘高は平均三千斤の受書を提出してゐる。

（前略）御進上御用之御品丈調兼御近領より買入候年も有之又年に寄ては貳萬斤餘も上り候見合有之云々。年々取集高之三歩一位を見撫代錢も高下を付け（中略）一ヶ年ならし千九百七十斤餘之高に相撫代銀二斤ニ付貳匁四厘四毛に相當申候外に諸雜用として一斤に付八厘一毛相加都合貳匁壹分貳厘五毛宛相成候云々。

（前略）一ヶ年三千斤目當高にして三ヶ年の間試として賣上可申相談相決申候御進上御用鰯御積高仕立候に就而者數十枚之内にて二三枚も御用に相立候位にて

縦令不漁に有之候でも四五千斤位は取不申候ては前條御積金全備難仕に付三千斤と相極買集受合申候云々

これによつて見ると、不漁でも四五千斤を下らず、豐漁ならば二萬斤を超すが、大體に一萬斤を一ケ年平均製造高と見てよく、この内から三千斤内外を俵物役所への輸送高とする。これが嘉永年間の磨鰯支那輸出高である。

俵物として輸出する以前の販路は献上品のほか京坂地方の都會に仕向けられたが日用の必需品でないため、販路も局限せられてゐた。しかし俵物輸出と共に需要も次第に擴大し價格の上騰となり漁民の活動を刺戟してその漁場も擴張した。文政三辰年の記錄によると、佐伯、宇和島方面まで當時すでに豐後水道を縱横に漂漁して十數日を海上に送つた。斯業の盛となるに從ひ土方では嘉永六年に鰯問屋業も起り他方、漁場もさらに擴大されて對馬近海に及び明治七八年にはさらに硫黄島にまで發展した。この趨勢はまた商業取引に影響を及して鰯問屋の外に鰯仲買商數十人を創出して製造取引を專業とするに至つたが、もうこの段階になると舊幕時代の製造技術や生産流通の封建的結合は全く失はれ、營業の自由活動となつたから、技術の進歩や封建的な弊害は除去されたが、まだ新秩序の確立を見ない際として仲買商間には奸計切り



に行はれ粗製濫造、たゞ營利にのみ走つた結果として品質劣悪となり價格次第に低落するに至つた。

（日本水産雜誌五號）

## 献上品と封建制度

献上品の起りを廣く學問的に研究して、それがどういふ事情と條件で發生し發展しきたか、これはこゝでの問題ではないが、少くも舊幕時代に見た慣例は前にも觸れたやうに、その起りは謂はゆる季節的贈答の音物の類であつたと思はれるが、こゝにいふ各藩の献上品といふことになると、音物の意味も無論あるが寧ろそれよりも受納、献上兩者の間における社會的政治的關係が重要な意義をもつものとなつてきたやうである。それ故に献上者の側からいふと半ば公的の、半ば私的の中間的な物的貢納の性格を有つやうになつたと考へられる。從つてこの種の務めを怠るとか、または豫定通りでなかつた場合には幕府に對してその藩は公的にも私的にも封建社會律に違反することになるのであるから、それ丈けに各藩の責任もまことに重大なものであつた。

惟ふに献上品がさういふ公私の中間的性格を具體化して純然たる貢租と併行せられてゐることは献上品の調達に際しての藩と領民（献上品の直接生産者）との交渉を想ひ起せば一層明瞭となる。すでに見たやうにどの藩でも献上品の生産乃至調達には現物の一定數量だけは公の貢租として一方的意思により徴收するのであるが、それ以外の數量は少くも時價乃至幾らか割安ではあるがこれを買上げる形式を採つてゐると同時に直接現品の生産者たる領民＝漁民も亦この場合ある數量または初漁の分は藩主への一種の献上品としての意味を多少に有つてゐるのであつて、こゝにも現物貢納に對する公私の中間的性格を表現してゐる。

元と〳〵自領内の名産音物であつた献上品が後代には献納者に對し一種の公的負擔にまで發展した若干の實例を擧げて見ると。例へば尼ケ崎藩の献上品は鹽引鯛、鰆子、干鱧、甘鯛披であるが、實は現物を大坂靱海産市場の神屋某と鈴木屋某から毎年交互に買上げ献上してゐたが、後には四國筋の漁民から直接に買上げたのであつて、何れも自領内産のものではなく、たゞその代用品を以て物的義務を果すこと丈けがその目的となつたのである。同樣のことは三春藩及松代藩についても云ひ得られる。すなはち兩藩の献上品は總て江戸日本橋見參物（献殘物献産物）專門取扱店の萬屋四郎兵衞方より買上げて献上した。

米澤藩の献上品は鰆子脊腸、車貝、鮭子脊腸であるが、その起原は越後在住の當時その地の名産であつたからで、從つて轉封後もこれらの品が慣行となつたのである。それ故に米澤へ移轉後も毎年献上品は新潟商人大山藤兵衞に託して調達せしめた。

かやうな献上品の質的性格の變移はその反面に少くとも都市生活における貨幣經濟生活の、從つてまた海産物の商品化がいよ〳〵擴大し充實せられてきたことを如實に物語るものと見てよからう。

これを要するに献上品のもつ中間的二重性格は封建社會生活一般に内在する過渡的性格の一表現であるが、それも漸て貨幣經濟＝商品經濟の發展に基く質的飛躍の結果、そこに献上品の二元的性格は否定せられて、實質的に一種の公租化過程に突入せんとする段階に達しつゝあるやうに考へられる。

## 献上品の變遷

献上品が維新後にどんな運命に陷つたか、これがこの項での目標であるが同時にそれはその小文を書かんした主眼でもあつた。

各藩の地方的名産が、その藩主によつて特別の保護と助長の下に、封建制度の特殊手工業として發達したとは

いへ、維新後の資本主義的自由主義經濟の新環境裡では、その後の運命は果してどうなつたであらうか、滅亡か存續か或は却て向上的な發展を辿つたか、それは献上品そのものゝ生産狀況と新環境との關係いかんによつて必しも同一であつたとはいえない。

先づ試に、献上品のうちで獨占乃至特別の保護を受け安心して一家相傳の特殊技能に專念することを得た謂はゞ溫室そだちの斯業（献上品）は新環境の下では、これに適應した新しい生産機構を採用したもの（例へば土佐鰹節）のほか、殆んど沒落してゐる。だがこれら若干の例外をなす土佐藩の鰹節の如きは舊藩時代よりも格段の發達を遂げ、今では全く資本主義的に經營せられつゝあるのである。その原因については色々の理由も擧げ得るのであるが、私見によると、イ、鰹節に對する日本人の嗜好は今日の食生活においても殆ど不變であること、並にロ、鰹節の生産加工業は日本獨特のものであつて、かの糸挽車に對する紡績企業の如き關係は、この場合には全くなかつたこと、の二つを擧げ得るものと考へてゐる。たゞこの場合に區別して考へねばならぬことは水戸藩の献上品であつた鮭製品があれほど大規模に行はれてゐたにも拘はらず今日その片影だも見ることの出來ないのは原料がなくなつた―潮流の變化や濫獲の結果であろうが―爲めであつて、少くも社會經濟事情の變つた結果でないことは今でも東北地方の鮭産地には昔の献上品であつたこの種の商品が生産されてゐることからでも明瞭である。だがこの場合でもその鮭製品は昔の献上品の生産とは違つて、現代向きに製造されたものである。

また彦根、小濱、富山などの鮎鮨や、福井藩、小濱藩の刺鯖や蒸鰈（これは献上品ではなかつたが當地方の古い名産）などは全く滅亡したが、新しい當世向きの謂はゆる鹽鯖、干鰈として今なほ昔の地方的名産の名柄だけは持ち續けてゐる。だが以前の献上品としての特殊の風味は全く失はれてしまつた。或はまた秋田久保田藩の子籠鮭の如き唯一の日本固有の燻製鮭も今は單なる語り草として殘つてゐるだけである。

以上は舊幕封建時代の特殊水産加工業の明治維新後における運命の概括に過ぎないが、或るものは廢滅し或るものは變質し、また或るものは同時に新環境に適應して一大發展を遂るに至つた。

かやうに舊幕時代の地方的名産とくに献上品加工業のその後の運命は決して一律でなく、それ〴〵の特殊事情によつて左右されたものではあるが、總じていへば大要つぎのような過程を辿つたものと考へられる。曰く、元來これらの名産とくに献上品の生産は程度の差こそあれ兎に角ある程度の保護か獨占の下に溫存せられ謂はゆる地方的名産乃至名物として少くもその地方の一般社會の食生活と密接に結びつき、從つて四季の年中行事には上下を通じて多かれ少なかれ、この種の名産を消費したものである。それ故にこの種商品の生産乃至需要の兩面は封建社會の生活が續く限りまず安全に保護せられゝ仕組みになつてゐたのである。ところが、維新後になつてみると、生産の側では是迄の保護は全くなくなり世は營業自由の競爭裡に投げ出された。と同時に鯖、鮭、鱈、を原料とする献上品や名産の如きは漁獲から製造まで新式の技術乃至經營方法が移入され、舊藩當時のやり方では競爭できなくなつた。

また需要の方面では、先ず第一に社會生活の大變動のため從來の年中行事なども自ら廢止されると同時に洋式、支那式の新しい食生活が移入せられ、そのため原料としての魚介の生産機構も從來のやり方では適應しなくなつた。かういふ需給兩面からの攻勢に堪へられなくなつて沒落したものもある。

かやうに見てくると、結局むかしの名産乃至献上品加工業の沒落過程は、封建社會と不可分の關係に立つ前資本主義經濟機構を根底とする當時の年中行事、當時の食生活への趣味嗜好が維新後の政治經濟によつて創出された新しい社會生活環境に適合せられなくなつたからだといふことが出來よう。



## 前號（第四十二卷第三號）目次


論說

江戸時代における人口調査……野村兼太郎

資料

わが國に於ける資本主義の發達と鐵道……增井健一

資本主義の合理性……青沼吉松

書評

貨幣流通上の諸問題……城座和夫

――遊部久藏著「インフレーションの基礎理論を中心として」――