

近代期の海女捕獲物の加工に関する資料について

—寒天、アワビ・サザエ缶詰、アワビ粕漬、貝ボタンを中心に—

吉村利男

1 はじめに

- ① 2013. 12. 16 海女研究会で、既に「近代期の海女漁獲物とその製造・加工—各種統計書から見る—」として報告
- ② 県教育委員会『平成 24・25 年度 海女習俗調査報告書—鳥羽・志摩の海女による素潜り漁—』（2014 年 3 月発行）に上記内容を執筆
その内容は、
 - (1) 海女漁獲物に関する近代期の主要資料
 - (2) 海女に関わる漁獲物数量・価額の推移
 - (3) 海女漁獲物の販売と製造・加工（乾アワビ、アワビ粕漬、アワビ・サザエ缶詰、乾イガイ、イリコ、テングサ、刻アラメ、漉フノリ、ケルプ）で、末尾「結びにかえて」に少し県内の寒天製造について触れた。
- ③ 今回は、上記と一部重複するが、できる限り新しい資料を紹介いたしたい。

2 寒天製造

① 県の寒天製造試験場の設置と払下げ

A：『明治 14 年 三重県勸業課年報』（明治 13 年 7 月～14 年 6 月）（写県史編さん室）

- ・「石花菜ハ当県一大物産」で大量に採取されるが、「県民ノ中ニ之（寒天）ヲ製造セントスル者ナク」、「此業ヲ勸ムルニハ其地ニ就キ損益ヲ示スニ非サレハ其効ナシ」とし、明治 9 年 10 月員弁郡麻生田において資金 3,000 円で「製造試験」に着手した。
- ・同年 12 月の地租改正反対一揆（東海大一揆）で「建物諸器具及原草ノ過半ヲ焼失」し、再築よりも「此地固ト運輸ニ便ナラス又水利ニ乏シ」く、翌 10 年 10 月桑名郡香取村に製造試験場を移したが、家屋落成間近で暴風雨に遭う。
- ・11 年諸器具整え、「中等以上ニ位スル品」を製出し、主に大坂地方で売却して 300 余円を創業費の一部消却に当て、その他に 500 余円の潤益があった。しかし、12～13 年の製造は原草の価額が騰貴し、かつ製造季節（寒中）の気候不順のため良質の製品が製出できず、300 余円の損失を出した。

B：明治 14 年 9 月 3 日「三重県報告第 48 号」（『伊勢新聞』9 月 6 日付けにも広告掲載）

- ・「桑名郡香取村ニ於テ本課起業ノ寒天製造試験場ノ義建物諸器械附属品共今般公入札ヲ以テ払下候条、望ノ者ハ本月三十日迄ニ入札可致旨広告ス
但入札心得書ハ郡役所ニ就テ閲覧スヘシ

明治十四年九月三日

勸業課

② 払下げ後の寒天製造試験場

A：『伊勢新聞』明治 15 年 1 月 14 日（『多度町史』資料編 3 近代・現代 平成 15 年）

- ・「桑名郡猪飼村の水谷清次郎は、同郡香取村にある寒天製造所を本県の払下を受けたるより、此頃は時期のこと故、雇人を四、五十名入れ盛に製造へ尽力さるゝといふ、物産の興るは嘉すべし」

B：寒天製造所払下金督促状（伊東春夫氏旧蔵文書、『同書』）

- ・「桑勸往第二百拾七号
寒天製造所^下年賦金七拾七円拾錢、七月三十一日迄上納可致之處、無其義ニ付去月九日附郡勸達第四拾貳号ヲ以テ、速々上納可致旨相成候處、未夕何等申出無之不都合ニ付、本書到着次第速ニ上納可有之、此如及督促候也

明治十七年九月六日

勸業掛 印

香取村 伊東常三郎殿

③ 三重県からの博覧会等への寒天出品

A : 『明治十年 内国勸業博覧会出品目録』京都府・三重県等 12 府県 (国立国会図書館所蔵)

- ・「第四類 (物品名) 寒天 (一)、(素質・産地) 細製、員弁郡麻生田村、飯野郡射和村辻利左衛門、丹波国天多郡福地山栄町土田佐平 (二) (出品者) 第二課」

B : 『第二回内国勸業博覧会 (明治 14 年) 本目録』

(県庁文書 3-4-21、『明治前期博覧会出品一覧』三重県生活部 2006 年発行)

- ・「第五類 (物品名) 寒天、(出品者) 三重県十等属 林盛介、(産地) 桑名郡香取村 三重県勸業課製造場、(素質/製造) 石花菜/細製」

※県庁には、水産物に関する出品解説書のみが保存されていなかった。

C : 『水産博覧会 (明治 16 年) 解説書』第二区一類 明治 15 年

(県庁文書 3-5-10、『明治前期博覧会出品一覧』三重県生活部 2006 年発行)

- ・「(物品名) 角寒天、(出品者) 桑名郡香取村伊東常三郎、(産地) 桑名郡香取村、(製造場/販売地) 桑名郡香取村、(営業履歴) 明治十四年より当郡猪飼村水谷清太郎と謀り之れを製造す、(効用) 酒造家に於て腐敗酒を改良にし、其他 (中国) へ輸出すと云ふ、(備考) 明治九年三重県勸業課に於て職工丹波国辻利左エ門外数名雇入れ製造せられしも、昨十四年より廃止せられたるに付、該所を買受け右職工を雇入れ共に製造す」
- ・「(物品名) 細寒天、(出品者) 桑名郡香取村水谷清太郎、(産地) 同上、(製造場/販売地) 同上、(営業履歴) 明治十四年より当郡猪飼村伊東常三郎と謀り之れを製造す、(効用) 同上、(備考) ほぼ同上」

D : 『明治十七年 共進会博覧会勸工場 附品評会』(県庁文書 4-4-17)

- ・「桑勸往第三拾九号

一 細寒天 半斤 但符合 口印

大坂府下ニ於テ開設之寒天共進会へ参考ノ為メ本県産陳列可相成ニ就而者部内香取村製品御買上之儀ニ付勸往乙第一一六号ヲ以テ御照会ニ抛リ則取寄通運便ニ差出候尤代価及運賃者別紙仕訳書之通ニ有之候条御回金相成度此段及御照会候也

明治十七年二月十二日

桑名郡役所印

三重県勸業課御中

記

一金拾五錢五厘

細寒天半斤代

一金 三錢

当郡役所ヨリ県庁迄之運賃

合金 拾八錢五厘

右之通候也」

④ 大正末期から昭和前期の県内での寒天製造

A : 『紀南新報』大正 14 年 1 月 12 日付け

- ・「寒天製造に成功 先進地に劣らぬ好成绩 寒天は本邦特産の外国輸出品で、其の製造は従来信州と摂丹地方に限られ、他地方では殆ど不可能のやう称へられてゐたが、県

下多気郡川添村西村藤五郎氏は昨年来之を思ひたち、本県水産試験場指導の下に工場を同村栃原に設け、旧臘七日より弥々製造を開始し、規模も設備も未だ不充分ではあるが、先月中に既に三百斤余出来上つた、而も其製品は創始時代のものと思はれぬ程の上出来で撰丹産や信州産に比較して更に遜色を認めない位である、夫に原料は特に本県産の天草や配合藻たる鬼草や於胡菜を使用しつゝあるが、此の原料は亦本県丈でも数十万円の産額ある位だから幾らも発展することの出来る前途頗る有望の事業である、現に水産試験場の津幡技手は熱心其指導に従事して居るが、西村氏は本年の成績に鑑み来年は規模を拡張し、設備を完璧にして盛に製出すると意気込んで居るそうだ、県下産業界の爲め誠に慶すべきことである」 ※於胡菜=ヒゲモグサか？

B : 『三重県 人物と事業 第二輯』伊勢新聞社出版部 昭和7年

- ・「伊勢布糊寒天株式会社 伊勢布糊寒天株式会社は多気郡大淀町に在り、初め土屋金十郎外数氏により明治三十七年伊勢布糊水産組合組織され、爾来県下の重要物産として布糊製造に努力しつゝありしが時代の進展に鑑み、大正七年組織を変更して伊勢布糊株式会社となし、同時に資本金を貳拾万円に増額して、専ら機業用布糊の製造に努力し、更に事業の拡張を図り寒天製造にも着手し、昭和貳年伊勢布糊寒天株式会社と改名して資本金を五十万円に増額せり。

製品は主として三井物産株式会社神戸支店を経て海外に輸出せしも、近年は同社名古屋支店をして内地は勿論海外における一手販売店となし、年産額布糊五拾万円、寒天拾万円に上れり。(後略)」

C : 中野イツ『大淀郷土史』三重県郷土資料刊行会 昭和44年

- ・「海藻加工業 大正初期に創業した伊勢布海苔寒天合資会社は社長が土屋金十郎、専務が土屋金七で発足し、寒天を今の大台町栃原の工場で製造していました」

D : 『三重県統計書』昭和7年 三重県の寒天製造 (大正13~昭和6年度) (表1)

E : 『第五次農林省統計表』昭和3年 全国の寒天製造 (表2) (国立国会図書館所蔵)

F : 『三重県水産試験場要覧』昭和8年 (国立国会図書館所蔵)

- ・「四 創立以来の事業成績 三 製造ノ部
十四 寒天原藻ノ性状天分ニ関スル調査研究 本県ニ於ケル寒天製造ハ大正十二年ニ於テ始メテ開始セラレシモ将来大ニ望ヲ嘱スルモノアリ、殊ニ本県ハ本邦中有数ノ原藻産地ニシテ製造上遙カニ有利ノ地位ヲ占ムルヲ以テ県下各地ニ於ケル原藻各種ノ性状天分ヲ明カニシ、之カ配合法ヲ究メ、以テ本製造ノ完成ヲ期セントシ、大正十四年度ニ於テ農林省ヨリ国庫補助ヲウケ研究、設備ヲ整ヘ目下調査中ニアリ」
- ・「(四 創立以来の事業成績) 四 基本調査ノ部
製造ノ部 (種別) 寒天晒白並化学的基礎試験 (業務概要) 近年本県ニ於テハ寒天ノ製造漸ク盛ニナリシモ現在最モ改良ノ急ヲ要スルモノハ其ノ晒白ニ在リテ本場ノ化学的設備ヲ利用シ此ノ研究ト同時ニ一般ノ化学的研究ヲ行ハントス
(場所) 本場及多気郡 (時期) 周年」

G : 『伊勢新聞』昭和15年7月30日付け

- ・「農村工業に寒天 東柘植村より申請 阿山郡東柘植村では時勢の波に乗つて寒天を農村工業として製造すべく計画を進めてみたが、廿九日農林省へ許可申請を出した。規模は二釜で一万四千斤を生産する計画である、原草の『てんぐさ』は県下に豊富に生産され、かつて昭和二、三年頃多気郡川添村で製造を始めたこともあつたが、当時は不況のため一、二年で閉鎖の已むなきに至りその後中絶してゐたもので、こんどの東柘植村は冬季の厳寒が寒天の製造に適し、少なくとも七十日以上はその製造に従事することが出来、今後の成果が期待される」 ※県経済部長から各市町村長あて昭和10年4月25日付けの通牒「農村工業奨励種目ニ関スル件」に「水産物ノ加工」も含まれていた。

3 アワビ・サザエ缶詰等製造

① 博覧会関係資料に見る缶詰製造

A : 『第二回内国勸業博覧会（明治14年）報告』第五区 明治16年（国会図書館所蔵）

- ・「^{クラツツメ}錐蔵製造（前略）錐蔵法ハ泰西諸国ニテ行ハル、所ニシテ即チ貯蔵法ノ一タリ、抑此法ノ本邦ニ行ハレシ起源ヲ繹スルニ明治六年ノ秋開拓使カ箱館ニ於テ鮭ニ試ミシヲ以テ嚙矢トス（中略）

今出品中最モ錐蔵ニ適セル品類ヲ挙クレハ左ノ如シ

水産物 鮭 鱒 牡蠣 鱈魚油漬^{落花生油又ハ阿利機油ヲ用ユ}

海鰻^{エビ} 蟹肉 鱉^{グライントルトイス小笠原島産} 緑口亀

B : 『水産博覧会（明治16年）解説書』第二区一類 明治15年

（県庁文書 3-5-10・11、『明治前期博覧会出品一覧』三重県生活部 2006年発行）

- ・「（物品名）白魚錐詰（出品人）桑名郡獵師町小椋鹿次郎（営業履歴）明治十五年一月試製す（備考）明治十四年十二月実父当国安濃郡津立町小椋治三郎より伝習す」
- ・「（物品名）鮑錐詰（出品人）英虞郡片田村 山本伊三郎（営業履歴）本年（明治15年）二月より試業中なり（備考）◇明治十五年四月志摩国物産博覧会へ出品し一等賞金五拾銭を得たり ◇当春桑名郡桑名矢田碩柏原豊徳に伝習を承り目下試製中なり ◇英虞郡沿海に於て産出の鮑少しとせず。而て之を販売するに生肉にて各地へ輸送するもの頗る多し、然れども気候に依り生活難保為に干鮑或は塩鮑に製造し販売なすと雖、味ひ大に減殺し価額も亦減ぜり。然るに近年世に缶詰め製法行れ、大に世人の弁利を得るに至る。幸に当県下桑名郡住矢田碩柏原豊徳等、此缶詰製法の由を聞知せり。依て兩人に付き習し本年二月より試業を始め未だ他へ販売せざるに依り其品評を得ざれども果て其効を得ば、各漁村の便益僅少ならざるを信ず」

※山本伊三郎は同時に「鰻錐詰」も出品

C : 『第三回内国勸業博覧会（明治23年）第四部審査報告』明治24年（国会図書館所蔵）

- ・「錐詰（前略）本邦ニ在テハ錐詰ノ製年尚ホ浅ク二、三地方ノ出品ヲ除キ概シテ試製ニ過キサル者アリ且世人往々錐詰ノ何タルヲ解セズ各種ノ魚介ヲ錐装シタル者アリシガ今ヤ漸ク品種ノ撰択ニ注意スルニ至リシ、現ニ明治十六年水産博覧会ニ出品セル錐詰ハ五十四種ノ多キニ至リシモ今回ノ出品ハ大ニ其種類ヲ減シテ十五、六種ニ止マリ」
- ・三重県の出品缶詰 時雨蛤1・白魚9・鮑1・鰻1・貝類2 計14品、出品人員7人
- ・「鮑錐詰ノ出品ハ東京・長崎・三重ノ一府二県トシ、長崎県ハ松田雅典・中村富三郎ノ二人トス、松田雅典ハ近年清国ニ輸出スト云フ、其肉ノ軟美口ニ愜フハ製造ノ宜シキヲ徴スベシ、抑鮑ハ熟煮シテ柔軟ナラシムルコト最モ難シ、乾鮑ヲ調理スルニハ長時間絶エス熟煮セザンバ柔軟ナラシムル能ハズ、又膨煮ノ如キハ割烹家ノ常ニ之ヲ難シトス、若シ此錐詰ヲ用ヒバ必ス可ナラン、東京ノ出品ハ小笠原島産ノとこぶしヲ製シ者ニシテ、三重県出品ハ煮熟尚ホ中心ニ達セサル者ノ如シ」

D : 『第四回内国勸業博覧会（明治28年 京都市）審査報告』明治29年（国会図書館所蔵）

- ・三重県の水産物缶詰出品点数38点、出品人員11人（白魚水煮1人、白魚味付6人・牡蠣味付2人・時雨蛤1人・東海婦人〈貽貝〉味付1人）※アワビ・サザエ缶詰なし
- ・「三重県 本県ノ出品ハ其数甚タ多シト雖モ特ニ賞揚スヘキモノ少ク、只時雨蛤ニ一、二ノ見ルヘキ者アルノミ、錐材錐装々飾ニ至リテハ一般ニ佳良ナラス」

E : 『第二回水産博覧会（明治 30 年 神戸市）審査報告』第二卷第一冊 明治 32 年
 (国会図書館所蔵)

・「畜産及水産品罐詰製造業者取調表」（明治 27 年 三重県分のみ）

	種 類	創 立 年	事 業 者
1	牛肉・鰹	明治 24 年	三重郡四日市町 行方庄助
2	時雨蛤・白魚・牛肉	明治 19 年	桑名郡桑名町 水谷岩吉
3	鰹・鯛味噌・淡菜（貽貝）	明治 10 年	答志郡鳥羽町 阿部武兵衛
4	時雨蛤・白魚紅梅煮・シ、ビ時雨煮・蛸時雨煮	明治 21 年	桑名郡桑名町 伊藤新七
5	同	同	水谷彌六
6	同	明治 19 年	鈴木彌助
7	同	明治 20 年	水谷新左衛門
8	同	明治 21 年	水谷又七
9	同	同	水谷新太郎
10	龍鰹桜煮・味付鮑	明治 24 年	津市 山崎信吉
11	牛肉	同	若林喜八

全国・府県別 畜産水産品罐詰事業者数（明治 27 年 数量降順）

全 国	三 重	東 京	兵 庫	岡 山	北 海 道	山 口	福 井	京 都	大 阪	島 根	和 歌 山	福 岡
87	11	10	7	6	5	4	4	3	3	3	3	3

・「畜産及水産品罐詰製造業者取調表」（明治 30 年 三重県分のみ）

	種 類	事 業 者
1	時雨蛤・シ、ビ時雨煮・時雨蛸・白魚紅梅煮	桑名郡桑名町 鈴木彌助
2	同	水谷新左衛門
3	同	水谷又七
4	同	水谷又七（伊藤新七か）
5	同	水谷新九郎
6	同	水谷彌六
7	牛肉時雨	津市萬町 若林喜八
8	時雨蛤・白魚ボイルド・白魚紅梅煮	三重郡四日市町 行方庄助
9	白魚紅梅煮・時雨煮・牛肉時雨・時雨蛤	同 水谷岩吉

全国・府県別 畜産水産品罐詰事業者数（明治 30 年 数量降順）

全 国	東 京	千 葉	三 重	大 分	長 崎	静 岡	熊 本	北 海 道	京 都	福 井	島 根	山 口
199	33	13	9	8	7	7	7	6	6	6	6	6

・第二回水産博覧会罐詰出品表（三重県の部）

水煮製ノ部 膾残魚（白魚）1 鮑 1 鰹 1

味付製ノ部 鰹 1 膾残魚（白魚）5 淡菜（貽貝）1 蛤 13 蛸 2 鳥貝 4 雑 4

※「膾」^(かい) = 細かく切った肉、なます

F：『第五回内国勸業博覧会（明治36年 大阪市）審査報告』第三部（(国会図書館所蔵)

・「第三 雑詰類 出品及受賞」

全国（出品点数）671点 （出品人員）278人 （授賞）老～参等賞78 褒状121 計195

三重県（出品点数）66点 （出品人員）21人 （授賞）参等賞5 褒状7 計12

・「水煮製之部」

三重県 鮑5 栄螺3（全国 鮑79 栄螺6（うち岡山3））

・「味附製之部」

三重県 鯛2 鯖2 鰹2 白魚9 鮫（サメ）1 鯨2 鮑1 蛤15 しゝび14 鳥貝3

柔魚（イカ）3 鰻1 雑3 計58

- ・「三重県ハ出品点数甚タ多シト雖モ産額多カラス、其種類ハ蛤、「しゝび」ノ時雨煮、白魚、柔魚ノ紅梅煮、鮑、鯛、鯖、鰹等ノ水煮及味附アリ、時雨煮及紅梅煮ハ従来ノ容器タル曲物ヲ改メテ鉄葉罐トナシタルモノニシテ寧ロ単ニ調味品ト称スヘキモノナリ、然レトモ、其貯蔵ノ従来ノ曲物入ニ比シテ甚タ久シキニ堪ユルヲ以テ近来広ク行ハルハニ至レリ、鮑水煮ハ概シテ良好ナリ」

・水産雑詰事業者数（明治35年 三重県のみ）

	品目	事業者	住所
1	白魚紅梅煮・時雨蛤	行方庄助	四日市市
2	しゝび時雨煮・白魚紅梅煮・時雨蛤	水谷新九郎	桑名郡桑名町
3	栄螺味附・鮑水煮・鰹味附・和布	阿部武兵衛	志摩郡鳥羽町
4	しゝび時雨煮・白魚紅梅煮・時雨蛤・鳥貝味附	鈴木彌助	桑名郡桑名町
5	柔魚紅梅煮・時雨蛤・鯛味噌・鰻甘煮	加藤榮次郎	津市
6	鮑芥子漬	正木権平	度会郡宇治山田町
7	白魚紅梅煮・鯛甘煮	森 萬吉	津市
8	白魚紅梅煮・白魚姿煮・時雨蛤・	田代彦三郎	
9	鮑水煮・鰻（スルメ）	猪野義吉	志摩郡片田村
10	鮑水煮	猪野久次郎	同
11	鱈大和煮・鳥貝大和煮・時雨蛤・白魚紅梅煮・しゝび時雨煮	伊藤新七	桑名郡桑名町
12	鮑水煮・栄螺味附・しゝび時雨煮・時雨蛤	橋爪藤七	志摩郡国府村
13	鮑水煮	西浦義衛	度会郡中島村
14	時雨煮	川村浅吉	三重郡富州原村
15	時雨煮	田代彦松	
16	鰹味附	永井新六	
17	鯖大和煮・鯨大和煮	福田喜代松	南牟婁郡木本町
18	時雨蛤	貝屋（水谷？）彌六	桑名郡桑名町？
19	時雨蛤・鳥貝	川村勇吉	三重郡富州原村
20	しゝび時雨煮	水谷新左衛門	桑名郡桑名町
21	しゝび時雨煮	水谷又七	同
22	しゝび時雨煮	水谷彌六	同
23	鯖大和煮	縄（福？）田喜代松	南牟婁郡木本町

※住所欄は前2表や『(第五回)内国博覧会受賞人名録』(国会図書館所蔵)との照合から記入

※上記「貝屋彌六」は「水谷彌六」、「縄田喜代松」は「福田喜代松」の可能性があり、すれば県内の事業者は21人である。

全国・府県別 水産罐詰事業者数（明治 35 年 数量順）

全 国	愛 知	三 重	静 岡	北 海 道	千 葉	東 京	福 井	大 阪	広 島	島 根	長 崎	岩 手	熊 本
271	30	23	19	18	14	13	13	12	10	9	8	8	8

G : 『三重県公報』 第 2023 号 明治 40 年 12 月 27 日

・「●第二回関西九州府県聯合水産共進会三重県出品中受賞者」（うち缶詰の部のみ）

壹等賞

鰯油煮罐詰 津市宿屋町 東洋水産株式会社

鮑水煮罐詰 志摩郡鳥羽町 石原圓吉

三等賞

鯉照焼罐詰 度会郡五ヶ所村 幸田勝蔵

鮪味付罐詰 北牟婁郡尾鷲町 小林與四郎

（※明治 30 年の第 2 回水産博覧会の鮑粕漬出品では越賀村、同姓同名か？）

栄螺大和煮罐詰 南牟婁郡木本町 木本罐詰所

時雨蛤罐詰 桑名郡桑名町 桑名時雨蛤組合

鮑水煮罐詰 志摩郡布施田村 南 茂助

四等賞

鮪味付罐詰 南牟婁郡木本町 山上半次郎

同 同 南輪内村 濱岡商会

② 『関西調査旅行報告 第貳巻 （水産講習所）製造科第十六回生』大正 2 年？（旧水産庁水産資料館所蔵、現中央水産研究所か？未確認）に見る缶詰製造

A : 『東洋水産株式会社』

東洋水産株式会社ハ明治三十九年七月創立ニシテ、当時資本金五拾万円ノ株式会社トナシ、本社ヲ津ニ工場ヲ伊勢湾内湾及外海沿岸ニ設ケ、特産鰯油漬ノ罐詰ノ製造ヲ企テヌ （中略）

東洋水産株式会社経営方案

一 本社事務所

二 販売店

三 製罐場

四 模範製造場

五 販売部支店

右新設ニ関シ資本金及設備費并ニ之ニ要スル技師及技術者ノ養成等ハ本社負担タル事

一 罐詰製造工場

右ハ適當ナル漁村ヲ選定シテ設置スル事、但シ工場設備費其他現株主（本社ノ）ノ負担トス、然レトモ設備費ノ幾分ハ協商ノ上本社ヨリ便宜ノ融通方法ヲ講ス可シ
一前項工場設置化ニハ何レモ生産販売組合ヲ組織セシメ農工銀行ヨリ低利借入ノ道ヲ開カシムル事

一製造ニ要スル諸材料品及技手ノ手当及賄料総テ本社ヨリ各工場ニ供給スル又ハ派遣スル事、但シ材料代金及手当賄料等ハ製品代価ト時々差引精算スル事

一本社模範工場ハ各工場ニ於テハ各種標本品ヲ製シ其等級ニ準ジ定価ヲ付シテ各工場ニ備へ、各工場ノ製了品ハ品評検査ノ上標準等級ニ適応シタル価額ヲ以テ精算スル事 既成ノ取引物品ハ総テ本社ノ販売所ニ於テ売渡ヲナシ、運搬中天災事変ニ依リ

テ生ジタル損害ハ本社五分工場ニ於テ平等負担トスル事
一使用材料品ノ品質不良ヨリ生ズル損害ハ本社ノ責任トス、製了品ノ不良ヨリ生ジタル
損害ハ当該工場ノ負担タル事

(三) 鱈油漬拾万個製造予算表 (省略)

螺蝶大和煮鐘詰予算表 一ヶ月操業

一ヶ月操業日数十五日トシテ一日平均拾函 即チ壹ヶ月百五拾函製造スルモノ

収入之部

一金八百七拾九円六拾銭 総収入高

内七百五拾円 鐘詰百五拾函 一函 五円

壹百貳拾九円九拾銭 甲殻千四百四拾貫 @0.90 (ママ)

支出之部

一金八百六拾六円六拾銭 総支出高

内訳

一四百五拾六円 原料四千八百貫目 @ ¥.95 (ママ)

一百三拾六円 武力 拾六函 // 8.500

一五拾壹円貳拾銭 白鑛拾八貫匁 // 3.400 (ママ) ※白鑛^{しろめ}=ハンダより錫多い

一参拾七円五拾銭 醤油 壹石五斗 @ ¥25.—

一貳拾七円参拾銭 三盆白糖貳拾壹貫
飴 拾五貫

一九 円 木炭 九拾貫匁 @ ¥.100

一拾八円 石炭 四千五百斤 // 40.—

一六円参拾銭 鐸 // .300

一壹円 塩化亜鉛水 十封度 // .100

一貳円 木綿 綿其他消耗品

一貳円八拾銭 仁折 七貫 @ ¥.400

一貳拾七円 箱 百五拾函 // .180

一四拾円 男工三名月給

一貳拾円 女工三名月給

一拾五円 不良鐘見積百分ノ二

差引 拾参円 利益金

外ニ武力板利用利益金アリ

B : 「(阿部武兵衛方調査)」

(1) 鮑粕漬 (後掲)

(2) 鐘詰

製品ノ種類 阿部武兵衛方ニ於テ製造スル缶詰ハ次ノ如シ

栄螺 味付ニシテ本製造所ニテ製造スル鐘詰ノ主ナルモノナリ

鯉及ビしび (味付)

司漬 此製品ハ福神漬ノ如キモノナリ

柚ノジャム

章魚 (タコ) 本製品ハ一種ノ刃物ニヨリテ斜ニ細切シ之ヲ大和煮ニシテ鐘詰セ
ルモノナリ

需用ハ余リ多カラズ、時ニ清国上海ヨリ十箱位ノ注文アル外、内地ニ少量ノ需用アルニ過キズ

(3) わかめ (製品名 安部かいそ) (省略)

C : 三重県志摩郡片田村 猪野久二郎氏方調査

「調査事項 一貝釧製造（後掲）
一明鮑製造（省略）」

附 鐘詰

原料 めがい おがい とこぶしヲ原料トス
めがい・おがいハ壱貫大ナルモノ 壱円拾五銭、小ナルモノハ八拾銭
とこぶし壱貫六拾銭ニテ購入ス

製法 前記ノ片田村明鮑調査ト大ナル差ナシ、一封度鐘ニ五拾匁詰メナリ

附記

今当片田村ニ於ケル製造家数及ビ他ノ生産高トノ比ヲ示セバ左ノ如シ

鐘詰製造家 五戸 明鮑製造家 三戸 貝釧製造家 三戸

役場ニ於ケル表ニテハ左ノ如シ

鐘詰 貳万五拾円 明鮑 ~~~ 貝釧 五千八百六拾円

漁業組合役員某氏ノ言ニテハ次ノ取直ニ近シト

鐘詰 貳拾万円内外 明鮑 五千元乃至壱万円 貝釧 貳万円内外

海産物ト他産物トノ比（役場ニテノ表ニ依ル）

農産物 参万貳千貳百七拾八円

漁獲物 貳万五千百貳拾貳円

水産製造物 壱万五千〇参拾壱円

工産物（釧・鐘詰等）参万四百四拾七円

商業収得（主ニ海産物）壱万八千参百四拾貳円」

D : 鯉節ト鐘詰製造 三重県志摩国布施田村 南 吾助氏談

「一原料（鐘詰ノ部） 鯉 鮪 鰯 メジ 鰻 秋刀魚 鮑 トコブシ 栄螺等ナリ

一製品ノ種類 魚類ハ全部味噌、貝類ハ鮑ノミボイルド、而シテ鰻・秋刀魚ハ二分
一基、其他ハ一封度平鐘トス、但シ鮑ハ一封度立鐘ナリ

一製品仕向地 鮑ハ神戸ニ向フ外、他ハ名古屋大阪東京ニシテ委托販売多シ、但シ
鮑ハ問屋ニ直接売捌ク

一製造法（小鯉の製法 省略）

一製品価格ハ四打入一箱小鯉デ六円内外ナリ

鐘材ハ山田市ヨリ一万鐘分貳拾貳円ニテ買ヒ入レ製造家ハ是ヲ白鐵スレバ可ナル
ガ如ク切断セラレアルモノナリ

製造品消費地ハ信州地方ナリ

附記 鯉ハ鐘詰ヨリ節ニスル方利多キガ常ナレトモ鮪ハ此反対ナル事多シ、トコブシ
ノ貝煮製セバ需用盛ニシテ料理屋ニ用ヒラル、由ナレトモ疾鐘多キハ残念ナ
リ

E : 宿田曾鐘詰製造調査報告 調査所 三重県志摩郡宿田曾^(ママ) 中山彦七氏方

本製造場ハ個人経営ニシテ、取扱フ処ノ原料ノ種類ハ 鮑 魚類（鰻・鯉・小鯉）等ニ
シテ購入方法ハ漁夫ノ漁獲シ来レルモノヲ口銀法ニヨリテ購入スルモノトス、口銀ハ別
記宿浦漁業組合規約ニ明カナリ、而シテ以上ノ内デ最モ多ク鐘詰トスルハ魚類トシ、次
デハ鮑ナリ、従ツテ製造季節ハ□□□レトモ最モ盛ナルハ四、五月頃ナリトス、原料価
格ハ鮑ハ壱貫壱円参拾銭位ニシテ其他ハ一定セズ

本製造所ニ於テ製造スル鐘詰ハ殆ド凡テ大和煮トナスナリ、其製造工程ニ於テハ異ナル
所少シモナシ、加熱ノ際ノ圧力及ヒ時間ハ左記ノ如シ

魚類ハ六封度 四十分 鮑ハ圧力ヲ加エズ

本加熱ノ釜ハ小田原実習場備付ノ殺菌釜同様ノ構造ヲ有シ中ニ蒸汽ヲ通ズル代リニ釜中ノ下部ニ水ヲ加エ外部ヨリ加熱シテ蒸汽ヲ生ゼシムルモノトス、価格百參拾円位ナリトス（但シ設備ト共）

製品ハ魚類ハ主トシテ一封度平罐ヲ用キ内容量ハ四十五匁入リトス

鮑ニ於テハ一封度立罐ヲ主トシ内容量ハ四十五匁ナリトス、從ツテ使用罐型ハ以上二種ノミニシテ一罐ノ製罐費ハ何レモ金四錢ナリ

製品ノ価格ハ一函四打入りノ木製箱ニ納ムルノミナリ之レヲ搬出スル際ノ運賃ハ名古屋迄一函和船積ノ時六拾錢ニシテ汽車積ハ拾四、五錢ナリ、大阪ヘハ汽船積拾七錢ナリ、仕向地ハ主トシテ名古屋及大阪ナリトス

本製造者ト問屋ノ間ニハ別ニ然シタル商慣モナク、送荷ノ際荷為替等ヲ附スル事モナシ、一般ニ仕切りハ年二回位ニシテ、而モ尚ホ延ビととニナル事多シトス

年産額ハ明瞭ナラズト雖モ概略、鮑ニ於テハ生貫ニテ三千貫程ナリ

副産物トシテ主ナルモノハ鮑ノ介殻ニシテ百斤八円半ヨリ九円ニ至ルノ価格ヲ以テ取引セラル 以上

③ 『大正十一年調査 三重県漁村調査 志摩郡之部』三重県水産試験場 大正 12 年にある 缶詰製造に関する報告

A：「甲賀村 特記スベキモノナク僅ニ罐詰（二戸）刻荒布、鹿尾菜（六戸）ノ製造ヲ為スモノアルニ過ギズ」

B：「越賀村 罐詰類ハ大正元年頃ヨリ製造ヲ開始シ逐年發達ノ望アリ」

C：各村の缶詰製造高

村名	種別	水産製造高								大正11年製造場(者)数
		大正8年		大正9年		大正10年		平均		
		数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	
甲賀村	漁介罐詰	108	443	302	1,327	200	480	303	750	2
片田村	魚類罐詰	2,700	3,850	600	2,100	1,440	5,000	1,580	4,317	2
	栄螺罐詰	6,300	14,700	360	1,080	600	2,500	2,420	6,093	
	鰯罐詰			180	540	288	850			
越賀村	栄螺罐詰	600	3,000	3,000	9,000	7,000	11,200	3,530	7,662	2
	鰯罐詰	350	2,800	200	1,500			183	1,433	
	介類罐詰	350	2,100	3,000	4,500	7,000	10,500	3,450	5,700	
	魚類罐詰	800	2,400		6,000	12,000	24,400		10,933	
御座村	魚類罐詰	8,260	18,560	27,500	51,425	11,840	26,050	15,867	32,018	2
	鮑罐詰	470	1,786							
	栄螺罐詰	12,350	24,080	3,750	4,125	1,100	2,200	5,733	10,135	
	其他貝類罐詰	300	720	2,000	4,100	17,000	3,400	1,333	2,740	

④ 『三重県統計書』各年

A：郡市別の缶詰工場・職工数・製造数量・製造価額（大正元～3年）（表3）

B：県内郡市別の缶詰製造量と価額（大正4～10年）（表4）

C：県内の種類別缶詰製造量・価額（大正11～昭和16年）（表5）

D：県内郡市別の鮑・栄螺缶詰製造（大正11～昭和16年）（表6）

⑤『大正十四年 第二次商工省統計表』大正14年 全国府県別の鮑・栄螺缶詰製造 (表7)

4 アワビ粕漬等製造

① 博覧会関係資料に見る鮑・鮫粕漬製造

A:『水産博覧会(明治16年)解説書』第二区一類 明治15年

(県庁文書 3-5-9・10、『明治前期博覧会出品一覧』三重県生活部 2006年発行)

- ・「(物品名) 鮫粕漬 (出品人) 答志郡国崎村 大田吉太郎 (営業履歴) 明治五年頃より郡内所々にて製するの法を伝聞して時として営業する事もありしに、同九年より中絶し本年再び製し試みたる迄にて別に履歴のきすべきなし (効用) 酒の下物に用いて佳なり。又蓋を固くし開らかざれば凡五、六ヶ月を経るも味ひ変ずる事なかりき (備考) 明治維新以前は当所に於て此製あるを聞かざりしが、維新後所々に此製をなすもの出来せり」
- ・「(物品名) 鮫粕漬 (出品人) 答志郡安乗村 158番地 木下伝松 (営業履歴) 度会郡山田奥村甚兵衛より伝習を受るところにして本年始めて試製せし迄なり (効用) 酒の下物に用ひて美味なり (備考) 鮫の粕漬は近年より始まりしものと見え、従前其製あるを聞かざりしなり」
- ・「(物品名) 鮑粕漬 ※出品取消 (出品人) 英虞郡志島村 岡喜兵衛 (営業履歴) 明治十二年同郡越賀村井上太市より製法を伝習し、爾来今日迄営業す (効用) 生鮑に乏しき各国に輸送し、酒肴及び食用に供す (備考) ◇明治十(五脱か)年三重県志摩国物産博覧会へ出品し、三等賞金二十銭を受けたり ◇明治十二年頃より井上太市なる者の法に拠りて製造」
- ・「(物品名) 鮫粕漬 (出品人) 英虞郡和具村 竹内弁三郎 (営業履歴) 本年の創業 (効用) 味美にして遠地に輸送するに数月を経るも変せず (備考) 近年近隣村にて多く良品を製出する法に倣ひ此業を創む」
- ・「(物品名) 粕漬鮑 (出品人) 英虞郡片田村 浜口清兵衛 (営業履歴) 明治八年より己れ此業を始む (効用) 食用に供して味ひ美なり。又密閉せる蓋を除かざれば能く数月を保ちて味ひ変せず (備考) ◇粕漬鮑は今を去る七ヶ年前には此地には絶えてなかりしなり。然れども塩鮑は京坂にて夏日は食用すと雖ども秋季より後は食用せざる習慣なるを以て鹽鮑の夏季を過ぎたるものは京坂にて之を酒粕に漬けて販売し来れるあり。此粕漬たる鹽鮑の残品を以て造れるものなりは素より粗製にして味ひも随て不良なりしを、明治八年の頃より前法の如く自己の考按を以て当所に於て製造をなし始めたり ◇明治十五年四月志摩国物産博覧会に出品し、三等の賞を受く」
- ・「(物品名) 鮫腹粕漬 (出品人) 英虞郡片田村 浜口清兵衛 (営業履歴) 明治十三年より自己の発明を以て製造す (効用) 食用にして頗る美味なり」
- ・「(物品名) 鮫粕漬 (出品人) 英虞郡片田村 奥野平四郎 (営業履歴) 明治三年父平四郎の創業に係る。以後逐年隆盛に至る (効用) 食用になし味ひ美なり。又密閉せる蓋を除かざれば能く久しきに耐ふ (備考) ◇明治十五年志摩国物産博覧会へ出品し三等の褒賞を受く ◇此粕漬は従前其製を聞かざりしが、父平四郎存生中、此製法を発明し、三重郡四日市在室山村酒造業伊藤伝七なるものと協議し、酒粕入四斗樽三個へ鮫を漬込み食し試みるに、味美なるを以て該粕漬を明治三年頃東京へ輸出し販売を試みるに衆人未だ其味を知らざりしかば之れを求むる者少なし、依て弘めの為め同所の旅店或は飲食店等へ無代価を以て与へ置きたり。然るに翌四年頃より同所より少々づゝの注文を受けに至り。又西京及び大阪等へも同所販売を試みたりしが、右三都共逐年注文多きに至り、目今に至りては益隆盛の姿になり行たり」

B:『第三回内国勸業博覧会(明治23年)第四部審査報告』明治24年(国会図書館所蔵)

- ・「粕漬酢漬味噌漬等ノ淹蔵品 三重県出品 6 (粕漬5 酢漬1、うち入賞粕漬4)
- ・「鮑粕漬ノ佳良ナルハ三重県小川多門ノ出品ヲ最トス、其製法ハ左ノ如シ
生鮑ノ介ヲ放チ腸ヲ除キ四斗樽ニ肉量凡十二貫匁ヲ入レ之ニ食塩一斗三升ヲ加ヘ押蓋ヲナシテ鎮石ヲ置キ一昼夜ヲ経過シテ其漬汁ニテ能ク洗ヒ蒸籠ニ並ヘ能ク水分ヲ去リタル後、最良ノ酒粕七分ニ味醂粕三分ヲ混シ鮑肉一貫匁ニ付粕一貫三百匁ノ割合ヲ以テ小樽ニ詰込ミ密封スルコト十五日間ニシテ食用ニ供ス
此他、鮑粕漬ノ出品ハ山口・愛媛・高知等ノ数県アリ、又青森県出品ニ鮑黄金漬ト称スルモノアレトモ異名同物タリ、共ニ普通ノ製法ナレハ茲ニ挙示セズ

C : 『第三回内国勸業博覧会受賞者人名録 完』明治23年 (国会図書館所蔵)

- ・三重県からの粕漬出品

「褒状 第四部

鮑粕漬	三重県桑名郡 (英虞郡の間違い)	越賀村	井上太市
同	全 県全郡 (英虞郡)	片田村	濱口清兵衛
鮑粕漬	鯉腹皮粕漬	鹿尾菜	全県英虞郡三和村 小川多門
乾鮑	全		小川多門

※三和村 (明治22年、畔名村・志島村・名田村が合併して村制を施行したが、明治27年にそれぞれ分離独立)

D : 『府県聯合共進会 (明治26年、大阪府主催 関西水産共進会 2府16県) 審査復命書』
農商務大臣官房博覧会掛 明治27年 (国会図書館所蔵)

- ・「粕漬ニハ鮎粕漬、鮑粕漬等アリ、(中略) 三重鮑粕漬ハ少シク鹽氣強キノミニテ品位最モ宜シ、其他ハ凡テ原料瘠羸シテ薄ク香味少シ、畢竟スルニ粕漬ノ如キハ時日経過セシモノヲ製造セハ為メニ色澤ヲ失シ大ニ価格ヲ損ス」

E : 『第四回内国勸業博覧会 (明治28年 京都市) 出品部類目録』明治28年
(国会図書館所蔵)

- ・「第四部出品部類目録 水産 三重県 第四部 第三十三類 食品

<u>鮑粕漬</u>	伊勢国度会郡宇治山田町	森井孫蔵
甲烏賊 (三)		
<u>鮑粕漬</u>	全	小川三左衛門
<u>鮑粕漬</u>	志摩国英虞郡志島村	<u>岡 喜兵衛</u>
濱雪 (商品名か) (二)	海ノ黒髪 (商品名か) (三)	
刻荒布	志摩国英虞郡志島村	濱口嘉治平
鹿尾菜 (三)	コブモグサ (三)	<u>鮑糍粕漬</u>
<u>鮑粕漬</u>	紀伊国北牟婁郡尾鷲町	栗原實也
全 (二)	全 (三)	全 (三)
<u>鮑粕漬</u>	津市魚町	倉田與三郎
全 (二)	鯉節 (五)	
<u>鮑粕漬</u>	全	瀧谷幸助
全 (二)		
全	全	倉田太郎兵衛
全 (二)	鯉節 (三)	鱧鱈 (四)

F : 『第二回水産博覧会 (明治30年 神戸市) 褒賞人名録』明治31年 (国会図書館所蔵)

- ・「三重県 有効三等
鮑粕漬 志摩郡越賀村 小林與四郎
鮑粕漬 志摩郡越賀村 井上太市

原料ヲ撰ミ製造宜シキ得テ風味佳良能ク嗜好ニ適ス

褒状

鮑粕漬	<u>津市魚町</u>	<u>瀧谷幸助</u>
同	<u>度会郡宇治山田町</u>	<u>小川三左衛門</u>
同	<u>津市北濱町</u>	<u>鈴木九蔵</u>

※三重県の鮑粕漬出品者としては、上記褒賞外に「度会郡宇治山田町 池田安吉・井川辰次郎」と「志摩郡片田村 濱口傳八」があった（『第二回水産博覧会出品目録』第二冊 第二部製造 明治30年 国会図書館所蔵）。

G : 『第二回水産博覧会審査報告』第二卷第一冊 第二部製造 第三区食用品 明治32年
(国会図書館所蔵)

・「貯蔵及調度品 三重県

小林與四郎、井上太郎（市の間違い）ノ鮑粕漬ハ色澤風味佳良ナリ

井川辰次郎 同 粕多キニ過キ味モ亦佳ナラズ

小川三左衛門 同 味噌ヲ加ヘタル故、色相幽黝外觀宜シカラサルモ其味ハ佳ナリ

鈴木九蔵 同 風味佳良ナレトモ原料ヲ圧シ過キタル為メ肉扁平トナリ外觀宜シカ
ラス

瀧谷幸助 同 製造稍口佳良、味モ亦美ナリ

H : 『(第5回) 内国勸業博覧会 (明治36年 大阪市) 受賞人名録』明治36年

(国会図書館所蔵)

・「三重県

三等賞

鮑粕漬	度会郡宇治山田町	中村画八
全	全	正木権平
全	全	小川三左衛門
全	志摩郡波切村	岡 傳三郎
全	飯南郡松坂町	脇田藤太郎
全	北牟婁郡 ^(ママ) 北村	中村吉五郎

褒賞

鮑粕漬	<u>志摩郡越賀村</u>	<u>井上太市</u>
全	全 片田村	奥野伊作
全	度会郡宇治山田町	中村壮七
全	津市	須崎七郎兵衛
全	志摩郡鏡浦村	江本権九郎
全	北牟婁郡尾鷲町	大川政太郎
全	津市	加藤榮次郎 (缶詰も出品)
全	志摩郡鳥羽町	山崎萬次郎

I : 『三重県公報』第2023号 明治40年12月27日

・「●第二回関西九州府県聯合水産共進会三重県出品中受賞者」(うち鮑粕漬の部のみ)

式等賞

鮑粕漬 津市魚町 倉田與三郎

三等賞

鮑粕漬 志摩郡越賀村 井上太市

鮑粕漬 津市北濱町 鈴木九蔵

鮑粕漬 津市魚町 倉田太郎兵衛

② 『関西調査旅行報告 第貳卷 (水産講習所) 製造科第十六回生』大正2年? (旧水産庁水産資料館所蔵、現中央水産研究所か?未確認)に見る鮑粕漬製造
・「(阿部武兵衛方調査)」

(1) 鮑粕漬

原料 夏期ハ好時期ニシテ夏過ギテハ歩留リ少シ、原料ハ普通四十匁ヨリ二百匁位ノモノヲ使用シ、其価ハ九拾錢ヨリ壹円ノ間ニ在リ、之ヲ購入スルニハニハ取引先ニ托シ入札ニ因ルモノニシテ組合ニ五部分ノ口銀ト托セシモノニ五分ヲ支払フト云フ

製法 此製造ノ好時期ハ前記ノ如クナルガ、製造季節ハ三、四月ノ頃ヨリ九月ニ亘ル、先ツ鮑肉ヲ介殻ヨリ離シ内臓ヲ去リ、而シテ原料一貫目ニ対シ五等塩五合ノ割ニシテ塩漬スル事十二時間ニシテ、草鞋ヲ足ニ穿チテ踏ミ黒色ノ汚物ヲ除去シ水洗ヲナシ充分ニ水分ヲ拭ヒ取り、荒乾キノモノテ原料十貫ニ対シ酒粕七分五厘・味醂粕三分五厘ノ割ニシテ短期ニ売リ出スモノハ桶ニ、比較的長期間貯蔵ノモノハ内外共ニ薬引キノ瓶ニ漬ク(全部充々ザレバ上面黒変ス)、然ルトキハ塩粕ノ浸透スル迄防腐ノ効キシニヶ月余ニシテ製品トナル、而シテ此頃ノ色澤最モ良シト云フ、容器ハ小ナルモノ、方宜シク、大ナルモノハ其色ニ於テモ前者ニ劣ルト云フ(但シ瓶ヲ用ウル時ハ半分地下ニ埋ム)

歩留リ 歩留リハ大小ニヨリ異ナリ、原料ノ小ナルモノハ方、歩減少シ之ヲ貯ヘテ販売スルニハ前記ノ如ク瓶ニ入レ置クモノナレトモ充分ニ紙ニテ目張りヲ施サバレバ水分ヲ失ヒテ乾燥スルニ至ルト云フ、製品ハ一貫目八円也

粕ノ価、使用器具及其購入地、其価ハ時ニヨリ異ナリト雖モ普通ハ次ノ如シ

みりん粕 壹円ニ付 貳貫三百匁余 三河ヨリ購入

酒粕 壹円ニ付 三貫貳百 灘地ヨリ購入

荷作り 容器ハ以前ハ釜及樽ヲ用キタレトモ近来ハ樽ノミヲ使用シ居レリト其容器ノ価ハ大樽一個(百五十匁入) 貳拾貳錢、釜ハ一箱四打ノモノ一個、貳錢五厘ナリ

仕向地 神戸、横浜、京都、大阪、越前、東京等ナリ

副産物 介殻ハ三百匁位ノモノ七円五拾錢 小ナルモノ貳円五拾錢余ナリ 之等ハ神戸ニ送ルモノニシテ其運賃ハ百斤貳拾七錢位貳拾七錢位ナリト云フ、内臓ハ一個三厘余ニテ町内ニ売ルト云フ」

③ 『大正十一年調査 三重県漁村調査 志摩郡之部』三重県水産試験場 大正12年にある鮑粕漬製造に関する報告

村名	種別	水産製造高								大正11年製造場(者)数
		大正8年		大正9年		大正10年		平均		
		数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	
片田村	鮑粕漬									3
越賀村	鮑粕漬	650	6,500	650	6,500	650	6,500	650	6,500	2

④ 『三重県統計書』各年

A: 郡市別の鮑粕漬製造数量・価額(明治37~昭和15年) (表9)

B: 郡市別の鮑粕漬製造戸数・職工数(大正11~昭和15年) (表10)

5 貝ボタン製造

- ① 『関西調査旅行報告 第三卷 (水産講習所) 製造科第十六回生』大正2年? (旧水産庁水産資料館所蔵、現中央水産研究所か?未確認)に見る貝ボタン製造

・ 三重県志摩郡片田村 猪野久二郎氏方調査

「一貝釦製造

原料 さゞる、あわび、しんじゆがいヲ重ナル原料トス、使用ノ数モ上記ノ順ニシテさゞるノ量最モ多シ、さゞるノ介殻ノ大モノヨリハ三四ノ釦(三分四厘)三十個位、三八ノ釦ハ三十三個位取ルモ、介ノ小ナルモノニアリテハ一個ヨリ三四ノ釦ヲ十二個位ヨリ取レザルモノナリ

さゞるハ取り易キノ利アリ、去レドさゞるハ製造シテ其価額廉価ナル故、当工場ニテハ全ク使用セズ

原料ハ遠方ヨリ購入シテハ引キ合ハザル故、当地方ヨリ購入ス、然レトモ当工場ハ明鮑及鐘詰ヲナス故、其殻ヲ釦製造ノ原料トス、原料ハあわび最モ高価ニテ百斤(十六貫)拾壱円乃至八円、小ナルモノニテモ高四円ノ価ヲ有ス

次ハ真珠貝ニテ此レハ百斤上等四円ニテ普通三円ナリ、さゞるハ最モ安価ニテ百斤貳円貳拾錢ハ最高値ニテ甚シキ時ハ壱円貳拾錢ヲ示セリ

製法

貝釦製法ハ神戸ニ於ケル調査ニモアレバ茲ニ其大体ヲ記サン

先ツ原料ハ貝ノ最モ堅キ「てん」ノミ水中ニ漬カル様ニシテ一夜放置シ、翌日取り上げ、ボールワシ機械ニテ荒切ヲナシ裏ヲ磨ク(型板ニ釦ヲ嵌メテ磨ク)、次ニ模様付ケシ、孔ヲ穿ケ、「かじや」ニテ砂ヲ入レ釦ヲ入レ時ニ必要ニ応ジテ薬品ヲ入レテ廻転シテ後洗フ、「かじや」トハびや樽形ノ樽ニテ、内ニ前記ノモノヲ入レテ廻転シ釦ノ角ヲ取り去ルモノナリ、而シテ此機械ニテ廻転シ后、取出セル釦ハ洗滌シ乾シテ水分ヲ去リ、漂白薬ヲ使用シテ漂白シ後、光澤出シヲナス、光澤出シモ又薬品ヲフ、而シテ後、水分ヲ除ク為メ鋸屑ヲ釦ト混ジ、袋ニ入レ振り水分ヲ除キ蠟引キシテ製了シ、此製了セルモノヲ如何ナル釦ニテモ「ぼうる」紙ノ上ニ「かな」紙ヲ張レル上ニ六個ノ二十四個ノ百四十四個宛ヲ糸ニシテ結ビ付ケ、此レヲ拾貳枚重ネ千七百二十八個ヲ「一グロス」トシテ、此レヲ「ぼうる」紙函ニ入レ、其上ヲ又紙ニテ包ミ以テ荷造リヲ了ハルナリ

今使用薬品ヲ示セバ次ノ如シ

漂白薬 硫酸過酸化マンガン、塩酸、硅酸曹達、硝酸加里、硝酸、鉄液、シヤリ塩ヲ混和シ樽中ニ入レ、大ナルモノハ二昼夜漬ケ置キ又品ニヨリテハ一日浸漬スルニ止マル事モアリ、三日ニ及ブ事モアリ、漂白ハ只白クスルヲ目的トス

光澤出シ薬 硝酸加里、硝酸、塩酸、硫酸、鉄液、之レニ漂白液ノ残留物ヲ混ズ、此ノ混合液中ニ浸漬シテ光澤ヲ出ス、然レトモ光澤ヲ出シタルモノハ以上ノ操作ノミニテハ日光ニ耐ヘズシテ変色ス、故ニ此等薬品ヲ使用セル後ハ水分ヲ鋸屑ニ吸収セシムル為メ鋸屑中ニ釦ヲ混ジテ、此レヲ袋ニ入レテ振り、鋸屑ハ二回位取換フ、而シテ充分ニ水分ヲ除去セルモノハ「えぼた」なる蠟ヲ使用シテ其釦面ニ蠟引キス、蠟ハ粘着性ナラザルモノヲ使用ス (※えぼた蠟 家具などツヤ出しに使う)

製品中ノ種類及価格

種類ハ種々アリ、五十番迄アリ、内今日多ク製造シ需要サルハ一番、八番、九番、十六番、十七番ノ五種ナリ、九番ハ最モ需要多ク、次ギハ十六番、八番、一番ノ順ナリ、然シ種別ノ名ハ大サニ依リテ定マレルニナラズシテ、其形状ニ由リテ定メラ

ルハナリ

一番ハ円形、即チ次ノ如キ形状ニシテ「たかせ貝」ヨリ製セラレ、原料ノ価ハ百斤高キ時四拾円、今日ニシテハ参拾円ナリ、釦ハ「ぐろす」九円位ナリ

(※たかせ貝＝サラサバテイラ、奄美諸島以南に広く分布)

八番ハ所謂「くぼみ」ニシテ「さゞる」ノ薄キ所、どぶ貝、なんとう貝等ヲ用フ、どぶ貝ハ原価なんとう貝ハ原料八円、釦六円ナリ

(※どぶ貝＝溝貝、淡水産二枚貝、池沼に生息、13 cmほど)

(※なんとう貝＝ホンビノス(本美乃主貝)か?東京湾、北米多し) 九番ハ「ふちとり」ニシテ「さゞる」ノ厚キ部分、たかせ貝等ナリ

十七番ハ縁残スナリ、何貝ニテモ使用スルモ、さゞるハ大ナルモノニテ百斤貳円五拾銭位ノモノヲ用ヒ、あわびハ如何ナルモノニテモ用フ、勿論真珠貝モ用フ

釦ハ春夏秋冬共ニ其製品ニ生ズルモノナリ

副産物 此レハ釦ヲ取レル残リニテ、今日ニテハ利用セザレトモ数年前ハ当地ニテ貝灰ヲ作レリ、当時ハ円ニ八俵(一俵四貫入り)位ナリ、数年前名古屋ヨリ此介ヲ買ニ来レルモノアリ、千石積船ニ二杯ニテ拾五円ニテ売レリト

製品ノ販路

大ナルモノハ外国行き、即チ一番八番形ヲ輸出ス、他ハ内地向キナリ

当地ヨリ売り出スニハ委託販売ニシテ神戸ヘハ上等品ヲ出シ、大阪ヘハ下等品ヲ出ス、大阪ヨリハ更ニ神戸ニ送ラル、

由、内地向キト外国向キトノ割合ハ、外国行八分ニ対シ内地向キ二分ナリト、数量ハくぼみナル十九番最モ多ク製作サル、製造ハ購入者ト遠隔ノ地ニアル故、常ニ製造シ置キテ注文ニヨリ送り出スナリ

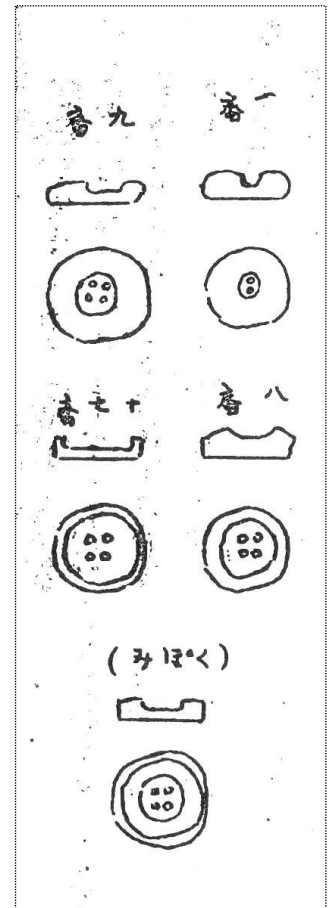
機械ノ価額及ビ保存年限

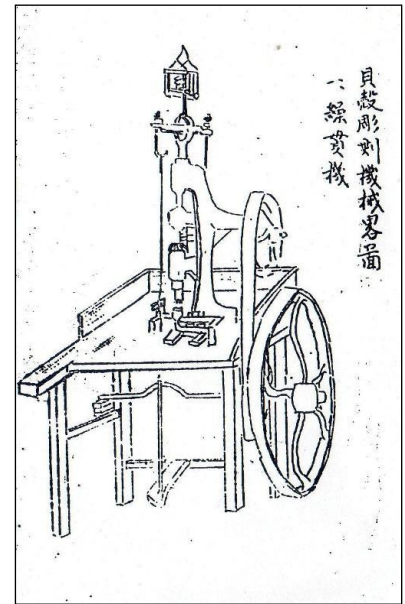
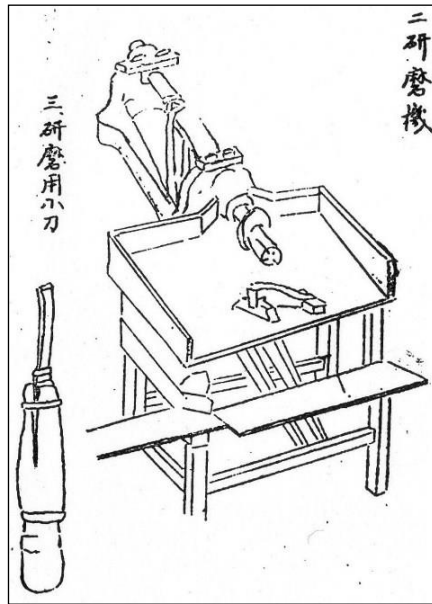
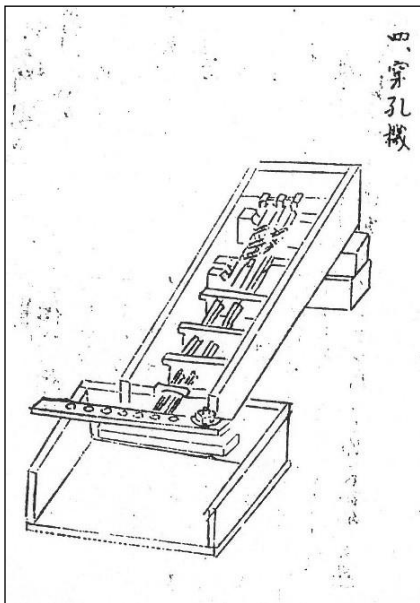
荒切り機	貳拾五円	約九年
裏擦り機	貳円	〃三年
一個擦	拾五円	〃三年
穿孔機	五円	〃三年
かじや	六円五拾銭	〃拾年
但シ桶ハ一個ヲ要シ一個代価壹円ナリ		
模様付機	参円	約四年

本工場据付機械員数及ビ生産高

一荒切り機械	員数五
二裏擦り	一
三模様付機	七
四穿孔機	二
五かじや	一

機械員数ハ右ノ如クナルモ是等ヲ全部使用スル事ハ殆トナク、現在ハ十名ノ男工ヲ使用シ十七番型約十枱ヲ得、職工賃ハ技術ノ巧拙ニ由リテ相違アレトモ平均一日五拾銭内外トス





② 『志摩郡公報』の和具村外三ヶ村組合立崎島水産学校の貝擦・貝釦・水産工芸選科規程
・同水産学校の変遷

明治 35 年 4 月 和具村外三ヶ村 (布施田・越賀・御座村) 組合立崎島水産補習学校、
第三高等小学校に布設

明治 40 年 11 月 水産補習学校を水産学校に改組

大正 9 年 4 月 志摩郡立水産学校として開校

大正 11 年 4 月 郡制廃止に伴い県立移管

A : 『志摩郡公報』第 100 号 (大正 3 年 7 月 4 日)

「学往第三三〇号 志摩郡書記→町村長」

・「第三回擦貝選科規程」

「鮑擦貝製造ノ技術ヲ授クルヲ目的」「修業期間」30 日

「甲種 既ニ当事業ニ従事セル者」「生徒定員」4 名以内

「乙種 新ニ当事業ニ従事セントスル者」「生徒定員」8 名以内

「入学資格」「甲種」「本校擦貝第一回若クハ第二回選科修了者ニ限ル」

「乙種」「年齢十五歳以上ニシテ擦貝事業ニ従事セントスルモノ」

「授業料」1 人 1 円

「本選科修了者ニシテ将来擦貝事業ニ従事セントスル者」の「特典」

「更ニ技術ノ蘊奥ヲ極メントスル者ハ当校ニ止リ研究スル事ヲ得、其際ハ擦リ高
ニ応ジ賃銭ヲ支払フ」

「各自生産シタル製品ハ相当代価ヲ以テ当校ニテ引受ケ、若クバ信用アル引受者
ヲ紹介ス」

B : 『志摩郡公報』第 216 号 (大正 5 年 9 月 26 日)

「勸往第四五八四号ノ一 志摩郡役所→町村役場御中」

- ・「本郡産鈕釦ノ声価ハ概シテ粗製品多ク、他県産ニ比シ売価常ニ一割乃至二割方下値ナリト云フ、其改良ヲ要スル種々アレトモ繰揚引揚ノ工程並ニ漂白艶出作業等ナリトス、之等ノ技芸ニ関シ今回崎島水産学校ニ於テ特ニ選科ヲ設置シ、日本貝鈕釦同業組合ノ人撰ニ依リ貝鈕釦仕上法ニ付多年経験アル教師ヲ招キ広く有志者ヲ募集シ、貝鈕釦仕

上法ノ実地指導ヲナシ、斯業ノ改良發展ヲ計ラントス、依テ営業者ニ此ノ趣旨ヲ周知セシメ、進ンテ其ノ子弟ヲ入学セシムル様勸奨セラルヘク此段及通牒候也

「貝鈕釦仕上（漂白、艶出）選科規程」

「修業期日」 12 日間 「生徒定員」 1 回 20 名

「入学資格」

「年齢十六歳以上ニシテ尋常小学校ヲ卒業シ、現ニ貝鈕釦製造業ニ従事スルモノ」

「授業料」 「組合内 金五拾銭 組合外 金壹円」

C : 『志摩郡公報』 第 299 号（大正 7 年 5 月 25 日）

・「水産工芸選科開催ノ趣」

「水産工芸選科規程」

「本選科ハ介殻ノ加工及彫刻ニ関スル技術ヲ伝習スルヲ以テ目的トス」

「本選科ヲ分チテ左ノ二部トス

一、介殻彫刻部 介殻自然ノ色層ヲ利用シ、之ヲ自由ニ布置配合シ装身具室内装飾品又ハ単ナル手工ニヨリ玩具日用品等ノ細工品製作ニ関スル技術ヲ授ク授ク

二、貝釦部 介殻ヲ利用シテ釦ヲ製作スル技術ヲ授ク
但シ一人ニシテ二部ヲ兼修スルコトヲ得」

「修業期間」 介殻彫刻部 5 ヶ月以内 貝釦部 2 ヶ月以内

「生徒定員」 15 人以内

「入学志願者」 年齢 16 歳以上、身体健全、「尋常小学校ヲ卒業シ志望確實ナルモノ」

「授業料」 学校組合内 1 人 1 円 50 銭

学校組合外 1 人 2 円 50 銭

③ 『大正 11 年 漁村調査 志摩郡之部』に見る貝釦製造

村名	種別	水産製造高								大正 11 年製造場(者)数
		大正 8 年		大正 9 年		大正 10 年		平均		
		数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	数量(貫)	金額(円)	
志島村	貝釦									1
片田村	貝釦		3,621		3,000		1,200		2,607	1
布施田村	貝釦									1
越賀村	貝釦		8,220		2,500		2,500		4,407	6

④ 『大正十四年 第二次商工省統計表』

・全国府県別の「鈕釦」製造価額（大正 14 年）（表 8）

⑤ 『三重県統計書』各年

A : 県内郡市別「貝釦」製造数量・価額（明治 38～昭和 3 年）（表 11）

B : 県内郡市別の「貝釦」製造戸数・職工数（大正 3～10 年）（表 12）

C : 県内郡市別「貝細工」製造数量・価額（明治 38～昭和 16 年、昭和 4 年以降は「貝釦」製造価額含む）（表 13）

5 おわりに

A : 『三重経済年鑑 (昭和 19 年版)』 昭和 18 年 伊勢新聞社

「企業整備

◇鐘詰工場 農林省の方針で一県一社とすることになり、県内専業者七名、兼業者二十二名を統合して一会社、四工場に統合

◇貝釦工業 輸入貝は単独残存、内地貝のものは四十六名を以て一工業小組合を設立

「銀行・会社要覧」

◇三重県食品鐘詰株式会社 北牟婁郡尾鷲町南浦 電話[尾鷲]160

[設立]昭和17年9月25日 [営業種目]食料品鐘詰佃煮製造[資本金]800,000円

[株式総数]16,000株 [株式数]26名 [重役]取締役社長 岩井感吾▼常務取締役 天満益雄 井上太市▼取締役 水谷新之助 竹中清治郎 行方庄助(中略)

[工場及工場長]北牟婁郡尾鷲町 天満益雄▼志摩郡越賀村 井上太市▼度会郡濱郷村 神田久志本 前田権平▼四日市市西町 行方庄助

B : 『三重経済年鑑 (昭和 20 年版)』 昭和 19 年 伊勢新聞社

「各種組合要覧」

◇三重県貝製品製造施設組合 宇治山田市岩淵町 電話 [山田]383

[設立]昭和19年7月18日 [出資金]10,000円 [出資口数]200口

[組合員数]22名 [業種]貝製品製造 [役員]理事長 栗原光蔵▼専務理事 松本義郎▼理事 小林才一 西村秀吉 茂谷藤太郎