

## 明治期における鯨製品の海外展開

服部 亜由未

### 一. はじめに

明治期、主として北海道西海岸で大量に漁獲された鯨の多くは、肥料に加工され、日本全国へ運ばれていた。もともと、鯨漁業はそれ以前から行われていたが、蝦夷地で鯨漁業がはじめられた時には、肥料製造方法は確立しておらず、肥料としての一般化は安政以後と見られている<sup>(1)</sup>。以降、鯨肥料の慢性的な不足にともない、本州で使用される主要な魚肥は鯨肥料に代替されていった<sup>(2)</sup>。幕末期には、鯨肥料生産量が追いつかない状況も見られたが、封建的規制の撤廃により、和人漁民の北海道への移住が急速に進み、鯨肥料生産量は急増した<sup>(3)</sup>。

肥料の成分としては、窒素・燐酸・カリの三大要素が重要となる。作物によって必要な要素の比率は異なり、たとえば、穀類は窒素と多めの燐酸を、藍・桑・茶は窒素を、果樹は燐酸を、麻はカリをそれぞれ必要とした。鯨肥料も鯨肥料も共に窒素と燐酸がバランスよく含まれていた<sup>(4)</sup>。明治二〇年代には、新たに中国東北部産の大豆粕が輸入され始めたものの、大豆粕の成分は、燐酸が少ないため、果樹や豆類の栽培には適さず、米穀の栽培には燐酸肥料を併用して使用する必要があった。そのため、一九世紀日本の代表的肥料は鯨肥料であり続けた。

鯨肥料と一口に言っても、鯨粕（メ粕）や身欠き鯨から裂かれた胴鯨、取り外された笹目、白子、不撰数の子と

様々な種類があった。大量の漁獲があった場合や、身欠き鯨の加工に手が廻らない場合には、食用の数の子だけを抜き、鯨粕用に焚いたという。<sup>(5)</sup> なお、全ての製造過程において、乾燥させるための広大な干場が必要であった。

こうした日本の鯨利用に対して、ヨーロッパでは、古くから鯨は食料品として求められた。既に一二世紀には主食のパンとともに鯨を常食としていた。冷蔵庫のない時代には、内臓を抜いた上で塩漬けにしたり、塩水に漬け込んだり、燻製にしたり、酢漬けにしたりする等、多様な方法で保存し、料理に使用していた。<sup>(6)</sup>

明治二〇（一八八七）年代の日本で、鯨をはじめ水産物輸出がほとんど見られない状況において、このような海外の状況を鑑み、農商務省水産調査所は、燻製鯨および塩蔵鯨を試製し、海外に向け輸出することを計画した。その計画実行に適当な地域と見なされたのが、秋田県山本郡であった。近代水産業研究において、秋田県の鯨漁業に焦点をあてた研究は、近藤・梶井（一九五六）<sup>(7)</sup> の他にほとんど見られない。その理由としては、秋田県の鯨漁獲高は北海道に比べると非常に少なく、近代鯨漁業では、秋田県は鯨漁獲地域というよりも、むしろ北海道へ多くの出稼ぎ漁夫を送出する地域として位置付けられることであろう。それゆえ出稼ぎ者を送出する背景、出稼ぎ活動にともなう社会問題などを論ずる研究が多い。<sup>(8)</sup> 先の近藤・梶井も、出稼ぎ母村としての秋田県山本郡八森村を対象とし、流出する過剰人口の構造を検討し、その形成過程の中心には、明治末期の地元の鯨漁業の壊滅があったとした。筆者も別稿で、秋田県の鯨漁獲地域を対象に、鯨漁獲量の変化への地域や人々の対応について追ったように、明治末期までの秋田県はまぎれもなく鯨漁獲地域の一つであった。

では、なぜ多くの鯨漁獲地域がある中で、秋田県山本郡が燻製鯨・塩蔵鯨の製造場所に選択されたのか、またこの計画に対し、山本郡がどのように取り組んでいき、海外諸国からの反応はいかなるものであったのだろうか。本稿では、明治期、鯨製品の海外展開に向けた過程について検討する。

## 二、秋田県の練漁業概観

秋田県の主要水産物としては、現在、同県の県魚に指定されている鱒が有名である。しかし、明治期には、練も主要水産物の一つに挙げられていた。明治以前にも、秋田県の海岸に練は来遊していたが、当時は、練を漁獲する者は少数であり、練を北海道から輸入していた。その後、明治三、四年頃から徐々に練漁業が行われるようになると、「漸ク漁人ノ注意スル所トナリ」<sup>①</sup>、明治一一（一八七八）年の第一回『秋田県勸業年報』時には大漁が見られた。

### 漁業ノ件

管内ノ地勢ハ海ニ沿ヒ河ヲ抱クヲ以テ  
最モ鱒介ノ類ニ富メリ就中鮭。鱒。  
鰯。鯡。鱒。ノ如キハ実ニ無比ノ大産  
ナリ而シテ鰯。鯡。鱒ノ類ハ畜タ食料  
ニ供スルカ為メノミナラス多クハ肥培  
ノ料タルヲ以テ他管ニ輸出スルモノ巨  
万ノ金額ニ及フ（後略）<sup>②</sup>

ここでは、秋田県の水産物として、鱒以外に、鮭、鰯、鰯、鯡（鱒）が特記されている。その中で、鰯、鱒、鱒は、食用よりもむしろ肥料用として多く輸出していた。

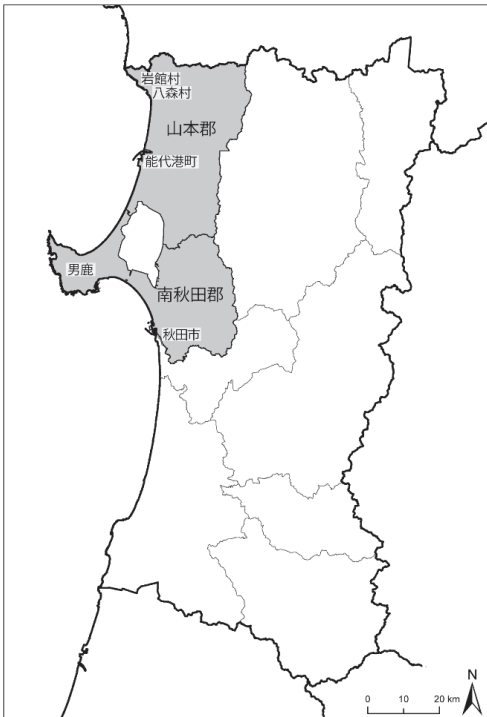


図1 秋田県の練漁獲地域

秋田県の中で鯨漁業がなされていたのは、南秋田郡、山本郡の二郡である(図1)。両郡の多くは日本海に面しているが、中でも南秋田郡では男鹿半島、山本郡では八森村と岩館村で、鯨漁業が盛んであった。

両郡では、その地理的特徴から、鯨の販売製品、販路が異なった。「男鹿ノ如キハ秋田市ヲ始メ其他ニ於テ生魚ノ販路甚タ広く随テ製造等ハ第二ナルモ岩館八森ノ如キ之ニ反シ其捕獲ノ多額ナルニ生魚販売ノ不便ナル勢ヒ製造ヲ第一ニセサルベカラザルハ今更多言ヲ要セサル儀ニ御座候<sup>13)</sup>」と、南秋田郡では、秋田市に近いことから、漁獲した鯨を秋田市等広い範囲へ鮮魚として販売することができた。そのため、製造加工はほとんどなされなかった。それに対し、山本郡では交通不便な立地ゆえ鮮魚としての販売は難しく、漁獲した鯨を製造加工する必要があった。すなわち、秋田県の鯨肥料は、主として山本郡で作られ、他県へ販売されたのである。

鯨の群れは日本海側を北から一旦南下し、沿岸を北上するため、秋田県の鯨の漁期は、北海道や青森県よりも早い。明治二七(一八九四)年の北海道における最初の漁獲日が四月四日<sup>14)</sup>であったのに対し、秋田県では、三月一日である<sup>15)</sup>。中でも、男鹿半島が最も早い。八森村・岩館村では、男鹿半島の方が一週間早いことを利用し、男鹿半島の漁獲を見て何日に漁獲があるかを考えたという<sup>16)</sup>。

### 三. 能代実業会による鯨燻製試験場の設置

地理的不利にともない鮮魚を売ることが難しい山本郡において、明治二七年、鯨を燻製鯨および塩蔵鯨に加工し、海外へ輸出する計画が動き始めた。

その実質的な担い手となったのが、能代実業会である。能代実業会は、前身を「能代実業講話会」と言い、秋田県山本郡能代港町の青年商業家らにより「実業上ニ関スル知識ヲ交換シ実業社会ノ進運ニ後レサランコトヲ計リ」創立されたが、「単ニ講話ヲ以テ満足セス進ンテ事業ヲ現実ニ表ハサン」とし、明治二五年一〇月二九日に名称を「能代

実業会」と変更した<sup>17)</sup>。「実業会々則」第三条では、「本会ハ本会ノ主義ニ熱心ナル有志者十名以上ヲ以テ組織ス」とあるが、明治四〇年にまとめられた「本会ノ役員及会員ノ姓名」によれば、会長、副会長、会計の他、代議員として五名、役員以外の会員は二五名、合計三三名の組織であった<sup>18)</sup>。

明治二七年、大日本水産会幹事長の村田保は、五月七日に秋田県河辺郡新屋村で開催する四郡連合水産品評会に臨席するため、五月二日に秋田県へ着いた<sup>19)</sup>。村田幹事長は、翌三日から県内の沿海漁場を視察に訪れ、五日には山本郡に入り、能代で談話会を開いた<sup>20)</sup>。水産上の講話を行った際に、鯨漁業のことについて次のように言及した。

海外諸国ニ於テハ鯨ノ燻製セルモノハ頗ル需用過多随テ該製造事業ニ従事スル者多ク甚タ盛大ヲ極メ居レリ而シテ日本ハ四海隈海多クノ海岸線ヲ有シ種々ノ魚族ニ富ム然ルニ是カ漁獲及製造ノ点ニ於テ進歩セサルハ頗ル遺憾トスル処ナリ当地方ノ如キ鯨魚ノ産額年々増加シ来リ其価格モ亦低廉ナルコトナレバ今之ヲ製造シテ燻製トナシ海外ノ需用地ヘ供給セハ頗ル将来有望ノ事業ニシテ国利民福ノ一端ヲ増進スルコト敢テ至難ノ業ニアラス依テ<sup>マ</sup>依テ今後大ニ燻製事業ヲ計画スベシ<sup>21)</sup>

海外諸国では燻製鯨の需要が多く、その製造事業は盛んであるのに対し、日本は漁獲、製造が進歩していないことは遺憾であるという。当地方（山本郡）においては、鯨漁業の産額は年々増加しているが、価格も低廉のため、燻製鯨を製造して、海外の需要地へ供給するといった燻製事業計画への希望を述べた。続けて、農商務省技師の柁川温が、実験談として次のように論じた。

燻製ハ欧米人ノ嗜好ニ適シ価格モ亦高貴ナルヲ以テ本邦ニ於テ製造セハ一大利益ナルヘク農商務省ニ於テモ兩三年以來北海道ニ数個所青森ニ数個所試製セシメタルモ氣候温度ノ不適當ナルタメ其後海外へ輸送シ試売シタルモ

十分ナル好成绩ヲ得スシテ止ミタリ是レ或ハ製造ニ熟達セサルタメナルヤ計リ難シト雖トモ北海道青森地方ハ漁期ノ遅キカ為鯨ノ産卵期ニ接迫シ居ルヲ魚体衰弱脂肪減退シテ外見甚タ醜ク味又佳ナラス久貯ニ耐ユル事能ハサルニ依ルナラン此点失敗ニ依リ製造場大ニ研究ヲ要スベキモノアリシカ幸ヒ本郡ハ鯨魚ノ漁季早ク季候モ亦適順ナルヲ以テ燻製ニ塩造ニ適当ノ地ナリ<sup>(22)</sup>

燻製鯨は欧米人の嗜好に適し、高価であることから、製造すれば一大利益になると考えられ、既に農商務省も、北海道と青森県で数箇所ずつ試製してきた。しかし、気候や温度が不適当だったため、海外へ輸送し、試売したところ、成績が芳しくなく止めた。成績不振の要因としては、外見、味の悪さ、長期間の貯蔵に耐えられなかったことが考えられる。その背景には、製造技術の未熟さだけでなく、北海道と青森県では鯨漁業の漁期が遅く、産卵期に近いため、魚体が衰弱し、脂肪が減退したことがあると松川氏は分析する。それゆえ、製造の場所はよく研究する必要があるが、幸いにも本郡（山本郡）では、漁期が早く、気候も適順のため、燻製鯨、塩蔵鯨の製造に適当な地であると述べる。

能代実業会の会員は、この村田氏、松川氏の講話に感化されたのであろう。山本郡岩館村・八森村は二章で述べたような地理的特徴から「本県（筆者注・秋田県）ニ於テ此事業ヲ創始スルハ当地（筆者注・山本郡）ヲ以テ尤モ適当ト確信仕候」と考え、明治二十七年六月二二日に能代実業会会員総代人（嶋田重治郎、平川孫治、塩谷慶助、渡邊浪五郎）は、秋田県知事（平山靖彦）へ「鯨燻製試験場御設置ノ義上申」を差出す。

（前略）講話中ニ於テ鯨燻製ノ事業ハ当地将来大ニ望ヲ属スヘキモノナルヘシト雖モ如何セン新事業ナルト其主眼ナル販路未定ノ故ヲ以テ躊躇セサルヲ得サル義ニ御座候得ハ先ツ以テ試験場ヲ設ケ之ヲ試製シ之ヲ試売シ追テ販路確実ノ曉ニハ製造ヲ盛大ナラシムルノ準備ヲナスハ順序ニ於テ其当ヲ得ルモノト奉存候就テハ本年青森県

鯧ヶ沢ニ設ケラレタル例ニ依リ当地ヘモ来春ヲ以テ試験場設置相成候様致度(後略)<sup>(23)</sup>

鯧燻製事業は、山本郡の将来に大きな望みを持てる事業である。しかし、新事業で販路未定のため、先ずは試験場を設けて試製し、試売し追々販路確実になつた際に、盛大に製造するという順序が良いと考えられる。したがって、青森県鯧ヶ沢に設けた例に倣つて、能代にも来春試験場を設置したいと、能代実業会は山本郡長を通して秋田県庁へ上申した。

能代実業会からの上申書を以つて、八月に秋田県知事が農商務省水産調査所へ上申するものの、調査所から何も回答がないまま、明治二八年の鯧漁期が近づく。能代実業会、山本郡長は県知事へ依頼し、県知事は、一月十五日に「準備ノ都合モ有之候間御決定之趣御指示相成度旨申出候御差支モ無之候ハ、右御一報ヲ得度此段及御回答候也」と、農商務省水産調査所へ再上申した。漸く一月二十六日に、調査所から秋田県知事へ次の一報が届く。

予テ御依頼ノ塩蔵并薫製鯧試製之義本年度内貴県下ニ於テ着手之積リニ付将来継続営業ノ希望アル漁業組合或ハ特志者へ委託試製為致度着手之際ハ本所係員派出之筈ニ候ヘ共予メ準備ヲ要スル処モ有之候ヘハ漁獲之期節及場所人名等御選定之上至急御回報相成度尤モ手当トシテ金六拾円支給ノ筈ニ候間別紙任訳ニ因リ試製為致度此段及御通知候也

明治廿七年十二月廿六日

水産調査所事務官 藤田四郎

秋田県知事平山靖彦殿<sup>(24)</sup>

将来継続して営業を希望する者、鯧漁獲の時期、試験場所を選定し、至急回答すること、手当として六〇円支給する

こと、さらに、別便で製造用の食塩が二石下付される旨が、農商務省水産調査所から秋田県知事へ伝えられた。これに対し、翌二八年一月、能代実業会は山本郡役所、秋田県内務部を通じて以下のように調査所へ回答を伝えてもらう。

一 鰾熏製試験場所

秋田県山本郡能代港町萬町ニ設ク

一 将来継続營業者ノ希望（即被托人）住所姓名

秋田県山本郡能代港町島町

能代実業会員 嶋田重治郎

全県全郡全町萬町

全 渡邊浪五郎

一 鰾ノ漁期

三月中旬ヨリ四月上旬マテ

一 食塩運送方法但被托者ヨリ荷造運賃支弁ノ事

冬期廻航不便ニ付東京ヨリ弘前マテ汽車弘前ヨリ陸送相成度尤モ荷造運賃ハ御達次第被托者ヨリ支弁ノ積リ<sup>26</sup>

鰾の漁期が三月中旬から始まることから、秋田県知事は、「是非トモ初期之魚ニテ製造相成之様致度就テハ御都合モ可有之候得共御省技手ハ三月十日以前ニ当地へ着」くようにと、製造監督として農商務省の技師派遣を願ひ、その派遣時期を漁期前になるように農商務省へ依頼した。食塩運送方法についても、冬季は廻航不便のため、東京から青森県弘前まで汽車で陸送することを求め、荷造運賃は到着次第被托者（嶋田・渡邊）から支払う旨を申し添えた。他に



も、能代実業会は、「燻室建設ノ準備ヲ整ヒ管内ノ漁獲高及価格等ヲ調査センカタメ会員一同毎月一回集会シテ大ニ  
 斯業ニ関スル調査ヲナシタリ」と、県の助力も受けながら、創業準備を進めていった。

この年に農商務省から能代実業会へ派遣された技師（緒方千代治）によって、「緒方千代治塩鯨及燻製鯨試験報  
 告」<sup>(28)</sup>がまとめられている。その報告によれば、三月二三日から能代町で製造上の準備をし、走鯨が既に三月二〇日  
 から漁獲はあったものの、食塩の到着が遅れ、四月三日になってようやく食塩が到着し、翌日から仮塩漬けに取り掛  
 かった。八五〇〇尾中、一五〇〇尾を燻製鯨用に、七〇〇〇尾を塩蔵鯨にした。この鯨は、秋田県岩館村で漁獲さ  
 れたものであり、製造地の能代港とは七里の距離にあるため、船で新鮮なまま能代港に輸送することができた。「能  
 代ハ鯨ノ集散地タリ依リテ製造ノ場処ヲ此地ニ設ケタリ」と緒方技師が評価するように、新鮮な鯨を使って製造可能  
 な場所であった。

当初は、燻製鯨・塩蔵鯨試験用として農商務省から下付される食塩は二石の予定であったが、結局明治二八年に  
 は、食塩三石が下付された。この食塩は川崎試験所で製造されたものだった。能代実業会は、赤穂改良塩と農商務省  
 水産調査所から払下げの食塩との比較試験を行った。その結果、食塩の良否が塩蔵魚類に大きく関係あることを実感  
 することになる。赤穂改良塩は食味貯蔵共に十分ではなく、農商務省水産調査所から下付された食塩は、食味、貯蔵  
 ともに問題なかった。この結果を以て、能代実業会（嶋田・渡邊）は、次の鯨漁期に向け、秋田県知事へ以下の願書  
 を提出する。

食塩御払下之義ニ付願

一 食塩二十石

本年春季鯨薫製及塩漬試験用トシテ農商務省ヨリ食塩三石御下付相成候ニ付赤穂改良塩ト比較試験致候処良質ト  
 信シタル赤穂改良塩モ其結果甚不良ニシテ食味貯蔵共ニ充分ナラス大ニ食塩ノ良否ハ塩蔵魚類ニ大關係アルヲ感

得致候ニ就テハ農商務省水産調査所御製造ノ食塩前記之通本春ノ例ニ依リ来春試験用トシテ特別御払下被下候様御手数之至ニ候得共其尚宜ク御取計被成下度奉願上候尚九月中マテニ運送不致候テハ通船甚差支候間其以前御払下相成候様願度御許可之上ハ受取人水産調査所へ出願可為致候此段奉願上候也

能代実業会

明治廿八年八月十一日 嶋田重治郎

〃

渡邊浪五郎

秋田県知事平山靖彦殿<sup>29)</sup>

来春も試験用として特別に食塩二〇石を払い下げてほしいこと、九月中に船で運んでほしいことを許可の上、水産調査所へ出願してほしい旨の願書を提出した。これを受けて、明治二八年八月二〇日に、秋田県知事は農商務省水産調査所へ、水産調査所試製の食塩を下付していただくように依頼する。

さらに、一〇月には、能代実業会長から「練製造ノ儀ニ付追願<sup>30)</sup>」として秋田県知事に対し、明治二九・三〇年の二ヶ年間の設計書(表一)を提出すると共に、「海外ノ貿易御奨励ノ御趣旨ヲ以テ今後二ヶ年間本会ノ製造場へ水産調査所ヨリ技師御派遣被成下御監督ノ上多少ノ製品御買上ケ被下海外へ御試売被成下度<sup>31)</sup>」と、農商務省から二ヶ年間の技師派遣と製品買上ノ上、海外への試売を頼んだ。初年は製造事業拡張のために予算が多くなっているが、翌明治三〇年は、購入したものを使用することもできるため、漬込桶、比重計、筴、寒暖計、製造場の計二五七円七〇銭は不要となる。

能代実業会へは、農商務省から明治二八年分の海外における品評結果が届いていないが、実業会で貯蔵している製品は、未だに良い状態であるため、きつと良い結果であったにちがいないと実業会は予想していた。そのため、今後

表1 明治29・30年試製・試売設計書

明治29年				
塩蔵練製造費 (円)		燻製練製造費 (円)		建築費 (円)
生魚 (4万尾)	200	鯨 (1万尾)	50	製造場 (18坪) 216
食塩 (24石)	42	食塩 (2石)	3.5	小屋掛料 15
硼酸 (50斤)	7.5	漬込桶 (1本)	7	
漬込桶 (4本)	28	寒暖計 (2本)	3.2	
比重計 (4本)	2	薪 (1棚)	7	
手桶柄杓他	5	蕙 (20枚)	0.6	
運賃 (能代-横浜)	30	大鋸屑 (15呎)	3	
詰替樽 (100個)	100	竹縄他	5	
蕙 (100枚)	1.5	販売容器 (200函)	50	
人夫 (80人)	24	人夫 (20人)	6	
弁当他	15	弁当他	10	
小計	455	小計	145.3	小計 231
明治30年				
塩蔵練製造費 (円)		燻製練製造費 (円)		建築費 (円)
生魚 (4万尾)	200	鯨 (1万尾)	50	小屋掛料 15
食塩 (24石)	42	食塩 (2石)	3.5	
硼酸 (50斤)	7.5	薪 (1棚)	7	
手桶柄杓他	5	蕙 (20枚)	0.6	
運賃 (能代-横浜)	30	大鋸屑 (15呎)	3	
詰替樽 (100個)	100	竹縄他	5	
人夫 (80人)	24	販売容器 (200函)	50	
弁当他	15	人夫 (20人)	6	
		弁当他	10	
小計	423.5	小計	135.1	小計 15
明治29年合計				831.3円
明治30年合計				573.6円
明治29・30年合計				1404.9円

明治二九年「第五課農工商掛事務簿 水産之部 壺番」(秋田県公文書館九三一〇三一〇七〇二六)所収「能代実業会島田重治郎外一名ヨリ食塩払下并練製造ノ義ニ付追願」試製・試売設計案より作成。

も、試製・試売によって海外の需要に適応させ、販路を開くことができれば、会社組織として山本郡八森村・岩館村の両村で生産する鰯の内、肥料に製造している中から食料品に回して、海外に輸出するつもりであるという。ただし、海外の事情については、実業会は詳しく知らないため、農商務省へ依頼したいという意図であった。

#### 四、燻製鰯・塩蔵鰯事業の販路拡大に向けた取り組み

能代実業会で作られた燻製鰯・塩蔵鰯は実際にどこへ試売され、海外からの反応はいかなるものだったろうか。本章では試売を実施した明治二九年度から明治三五年度の状況を順に見ていこう。

##### (一) 明治二九年度

明治二八年度同様、農商務省から水産技師（緒方千代治）が製造監督として派遣され、食塩二〇石の下付を受け、秋田県から事業奨励費として二〇〇円下付された。昨年度は試製として、農商務省からの委託に過ぎず、製造高も少なかったが、「本年度ハ販路ヲ露領ニコライスク北米タコマ市濠州メルボルン上海等へ求メンカタメ其数四万六千六百尾ヲ製造シ内壹萬六千尾ハ海外ノ需用地へ輸送シ参万六百尾ハ内地各地へ試売セリ」と、ニコライエフスク、タコマ市、メルボルン、上海へ販路を求め、一万六千尾を海外へ輸送し、三万六百尾を内地各地へ試売した。海外への試売は、能代実業会から農商務省が買い上げた上、在メルボルン名誉領事等へ輸送し、品評を求めた。

メルボルン市検査官および魚市場魚類検査官の検査証をふまえ、メルボルンで販売を請け負ったラングフォールド会社の報告書をもとに、在メルボルン領事官（エー・マークス）から外務次官（小村寿太郎）へ報告がなされた。これら一連の報告については、『明治廿九年度水産調査所事業報告』<sup>(33)</sup>にも掲載されているため、ここでは概要を述べるにとどめる。八月一七日にラングフォールド会社宛に送られた燻製鰯一八箱のうち、一一箱は「人類ノ食用ニ適セス

依テ之ヲ廃棄スヘシ」状態<sup>(34)</sup>であり、他にも黴を生じ、箱を開けた際に強い悪臭がしたものもあり、売捌げるものが少なかった。そのため、むしろ経費が掛かり、損失を被ってしまったという。ただし、箱の詰め方や形状、大きさは改良をする必要はなく、これが状態の良いままに当地へ着けさえすれば、一箱（五〇尾入）が五シリングで売れる見込みであり、「今後ノ送品アルトキハ本社ハ該品力第一等品トシテ到着スヘシト確信致候<sup>(35)</sup>」とラングフォールド社は期待を寄せる。

一〇月に能代実業会長（嶋田治右衛門）が秋田県知事（岩男三郎）宛に記した「輸出練製造事業奨励費下附願」では、「海外輸送致候処荷造ノ廉漏ナルト在外附托者ノ取扱ニ不案内ナルヨリ多少ノ失敗ヲ来タシ充分ナル試売ノ目的ヲ達シ兼ネ実ニ遺憾ニ不堪候<sup>(37)</sup>」と、海外輸送は、荷づくりの粗漏、在外付託者の取扱い不案内のため、十分な試売の目的を達することができず遺憾に堪えがたいという。しかしながら、煙製練事業の販路は大きいと確信し、農商務省の委託に止まらず、翌年度の事業に向けて、「製造ノ規模ヲ拡張シ更ニ多額ノ製造ヲ為シ広く諸外国ニ販路ヲ求メ奮テ当初ノ目的ヲ達シ申度候<sup>(38)</sup>」と、製造規模を拡張し、広く諸外国に販路を求めていきたいと、事業設計書を添え、奨励費の下付願を県知事へ提出した。この願書に対し、県からの照会があり、能代実業会は一二月には、より具体的に「是迄熏製ハ獨リ米國タコマ市へ輸出ノ計算ニ候処明年度ヨリハ濠洲、上海、香港、浦塩等ノ諸國へ輸出致シ大ニ其販路ヲ求ムルノ見込ニ有之候又塩蔵之儀ハ内地ニ於テ十分販路ヲ有スル確実ナル事業ト信シ候<sup>(39)</sup>」と、煙製練はタコマ市に加え、試売したオーストラリア、上海、香港、ウラジオストックなどの諸國へ販路を求める見込みであること、塩蔵練は内地で十分販路を有することは確実な事業であることを回答した。

## （二）明治三〇年度

実際には、明治三〇年度は、メルボルン、ニコライエフスク、シドニー、ニューヨークへ煙製練を輸出し、塩蔵練は、これまでの内地販路に加えて、基隆市（台湾）の太田組へ試売を委託した。この年も、農商務省から水産技師

(緒方千代治) が派遣され、食塩三六石の下付を受けることができた。さらに、秋田県から事業奨励費として六〇〇円下付された(表2)。能代実業会の会員も経験を積んできたため、「製造モ従来ノモノニ比シテ余程精巧ヲ究メ」<sup>(40)</sup>、大日本水産会第六回品評会で優等五等、神戸第二水産博覧会では進歩三等を受賞し、宮内省の御用品として買い上げられる機会を得た。オーストラリアの貿易評論に、メルボルのクレスピン商會が毎週、雜貨販売の中から注目すべき商品を挙げる記事を書いており、そこで日本燻製練の委託品について紹介した。「該品ハ日本秋田県能代実業會ニ於テ製造セラレタルモノニシテ香味佳良製造善良ニシテ普通ノモノニ比シテ鹹味甚シカラス能ク英國蘇格蘭產ノモノニ匹敵スベシ」<sup>(41)</sup>と、能代実業會が製造したこと、香味も製造も良いこと、普通の物よりも塩辛くなく、スコットランド産のものに匹敵すると記されている。

では、試売の結果はいかなるものであつたらうか。クリスピン商會が一二月におこなつた報告は以下であつた。

日本赤色練ノ試売ハ其結果失望ニ了レリ其一部ノ原因ハ下ニ記載スル所ノ如シ

- 一 右練ハ色合同一ナラズ或ハ暗黄銅色或ハ帶青不同ノ色ヲ呈ス色合同一ナランコトヲ望ム
- 二 同魚ノ肚ヲ援クベカラズ蘇格蘭練ハ肚及卵ヲ保タシメアリ為ニ肥満

表2 明治30~35年における収入

	明治30年	明治31年	明治32年	明治33年	明治34年	明治35年
海外費	100.2	111.64	414.06	242.38	279.09	134.46
内地費	429.8	914.79	319.43	716.5	728.3	649.5
博覧会売						141.6
県より補助金	600	600	600	600	1000	600
会員より入金損失補填額	330	100	302.2	750	500	124
銀行より借越金	300	150	280	750	700	228.67
基本金より補填額	332.64	173.15	237.19	794.83	667	55.14
収入(計)	2092.64	2049.58	2152.88	3853.71	3874.39	1933.37

明治四〇年「第三部農務課事務簿 水産之部 八番」(秋田県公文書館九三〇-一〇三-一〇七〇七八)所収「能代実業會燻製練収入決算書抜」より作成。(単位:円)

ノ相ヲ現シ居レリ

三詰箱ノ容積大過キテ多クノ運賃ヲ要シ又詰方繁密ナラサル為赤練箱内ニテ撼キ光沢ヲ生スルノ害ヲ生セリ  
 赤練ハ二打入ノ角錫罐詰トシ真鍮流ノ上「レットル」ヲ附スルヲ可トス其値ハ練二打入ノ罐壹打ニ付二十二志ナ  
 リ式百尾ノ小樽トシテ能ク荷造スレバ売行好又運賃モ輕少ナリ別面ノ如ク函詰ニテ送ラサルコトヲ望ム能ク荷造  
 シタル良質ノ練ハ必ス売行アリ此事ニ少々注意セハ有利ノ商業トナルニ至ルベシ百尾入小樽詰塩蔵練モ十二月ヨ  
 リ三月迄ノ間ニ宛テ、売行クベキカ故ニ試売ヲ為スモ可ナリ塩練ハ強キ塩水ニ浸スヲ可トス

千八百九十七年十二月二十一日

ジージョークリスピン商会<sup>(42)</sup>

赤色練すなわち燻製練の試買結果は、失望に終わったという。その理由として、色が均一でないこと、肚を残して  
 ないこと、箱の容積が大きすぎるために多くの運賃が必要であり、詰め方が繁密でないために箱内で練が動いてしま  
 うことを挙げる。こうした問題はあるものの、練二ダース入りの錫の缶にレットルを張り、一缶に付き二二シリング  
 とするように小樽として荷造りすれば、運賃も少なく、売行きの良い有利な商売となるであろうし、一〇〇尾入小樽  
 詰め塩蔵練も一二月から三月までの間に売れば、試売できることをクリスピン商会はあわせて報告した。

### (三) 明治三二年度

明治三二年度には、農商務省から技師（柁川温）が燻製伝授に訪れた。柁川技師は、明治二七年に能代実業会の講  
 話で、山本郡が燻製練・塩蔵練の製造に適当な地であると述べた人物である。この年、能代実業会は、農商務省から  
 食塩五〇石の下付を受け、柁川技師のもと製造し、さらに販路を拡張した。「三拾壹年度燻製塩造練製造収支決算」<sup>(43)</sup>  
 によれば、燻製練をメルボルン（九円五九銭）、シドニー（三八円三五銭）、上海（五円三六銭）、ウラジオストック

(二二円)、シンガポール(二二円)、他に外国行きの横浜販売店(三四円三四銭)へ試売し、計一一一円六四銭の収入を得た。「此迄海外ノ品評報告ハ其批評種々ニ岐レタリト雖トモ年々好評ニ近ツキツ、アルハ事実ナリ第一ノ輸出ニ係ル分ハ木箱ニ詰込ミタルヲ以テ自然内容物ノ変敗ヲ来シタレトモ此年ハ海外需要地ノ注意ニ依リ鉄葉罐<sup>ト</sup>ナシ荷造等モ大ニ改良セリ<sup>(4)</sup>」と、海外からの品評報告は年々好評に近づきつつあった。また、荷造り方法として従来は木箱に詰め込んできたが、変敗が起こってしまうため、海外からの注意をふまえブリキ缶へ変更する等大きく改良した。

同年の塩蔵鯨は、内地各所へ試売した。内地の販売先と販売額は、秋田監獄署(四七円六五銭八厘)、南秋田郡役所(一円三銭)、第一七連隊(三九円七〇銭二厘)、宮内省(七円)、秋田市・能代市・北秋田郡・鹿角郡・神戸の販売店(八〇一円六〇銭)へ販売し、計八九六円九九銭であった。他に、白子や笹目等の内地販売額(一七円八〇銭)も合わせると内地販売費は九一四円七九銭となる。この収支決算には製造に従事した人夫の人数も書かれており、明治三一年度は、男人夫が二〇四人、女人夫が六二九人、掃除人夫一五人、常備雇六〇人の計九〇八人と、他に数名の事務員を雇っていた。彼らの給料は合計で二七二円一九銭になった。

ここで能代実業会が上海領事館へ輸送した燻製鯨試売に対する領事館報告<sup>(45)</sup>を見てみよう。まだ十分に嗜好を確かめておらず、販路の有無を断定することはできないと断りながら、領事官は現段階の結果と次の手段を提案する。

見本品の燻製鯨は当初、上海の商人に一箱(一二缶)を託したり、缶を開けて配ったり、店頭に並べていた。しかし、購入希望者がいても、半値を提示するため、この値段が今後の標準になつてはいけなさと考え、無料配布の方針を取ることにした。そこで、残りの一箱(一二缶)を心当りの場所、長江筋、南方地方へも送付したところ、試味の結果は概して良くなかった。「清国人ハ煮テ之ヲ食スルモ燻嗅ノ強キヲ厭フノ状アリ而カモ其塩氣ノ輕キヲ説ク者スラアリ<sup>(46)</sup>」と、燻臭の強さを嫌がり、塩気の軽さを説く者までいた。さらに、福州の海産商によれば、むしろ塩漬けとして樽に詰めたものの方が売れるという。塩漬鯨は、昨年北海道から輸送した者がいたが、夏季だったため腐敗の兆しがあり臭気甚だしく陸揚げすらできずに海へ捨てたことがあった。そのことから塩漬鯨は、当地方の炎熱に耐え



ることができているかが疑問となる。塩漬鯨に対して、燻製鯨は好評の様子だが、なるべく燻臭を少なくしたり、今回も既に白黴が発生しそうであったため、品質を良くしたりする必要はある。また、西洋人は従来燻製鯨を使用したことがあり、海産店に訪ねてくる者もいるのに対し、本来の対象者であるべき清国人は、食べたことなく食わず嫌いの者もいる。特に、「元来当国人（筆者注：清国人）ハ旧ヲ脱シ新ニ就クノ志熱最モ薄ク況シテ食用品ノ如キハ仮令其嗜好ノ点ニ於テハ敢ヘテ好マサルニアラスト雖モ不慣レノ品ヲ直チニ需要スルカ如キハ甚タ稀レナル」と、慣れない食用品をすぐに需要することは非常に珍しいため、販路の見込みが立たない。そこで、当地の商人の店頭で試食販売させ、現在残っている数缶は雜貨商に委託して、船問屋に協議し、船客の食用品として供給する等新たな販路を探らせたいと思うがいかがかと上海領事館は提案する。

#### (四) 明治三二～三三三五年

明治三二年度は、農商務省から松崎正広技師が派遣され、新たに夜間燻製法が伝授された。製造した燻製鯨は、メルボルン、シドニー、シンガポール、上海、ニューヨークへ送った。表2を見れば、明治三二年のみ、海外への販売額（四一四円六錢）が内地の販売額（三一九円四三錢）を上回っている。しかし、海外輸出が上手く行った明治三二年度であっても、販売額のみでは経費を賄うことができなかった。すなわち、燻製鯨・塩漬鯨事業は、秋田県の補助金に加えて、会員より入金損失補填額、銀行より借越金、基本金より補填額でその損失（一四一九円三九錢）を補填せねば成り立たない事業であったと言える。

その後、塩漬鯨の内地販売は順調に販路拡大していく反面、海外への燻製鯨輸出先は減っている。明治三三・三四年度はメルボルン、シンガポール、上海へ、明治三三年度はメルボルン、シドニー、シンガポールへと販路を縮小しながら続けた。

## 五、おわりに

一八〇

小稿では、明治二〇年代、海外の鯨需要に対して、秋田県山本郡で試製した燻製鯨・塩蔵鯨を輸出する計画とその実態を検討してきた。その結果、当初はこの燻製鯨・塩蔵鯨を輸出する計画は、農商務省から提案したものであったが、実際には、農商務省の動きは遅く、山本郡能代港町の青年商業家らによって組織された能代実業会が、郡役所や県庁へ精力的に働きかけたことにより実現できたと評価せざるを得ない。

明治期の秋田県は、山本郡・南秋田郡で鯨の漁獲が見られ、その漁期は北海道よりも早かった。農商務省では既に北海道と青森県で燻製鯨を試製していたが、漁期が遅く産卵期に近い鯨を使用するため、魚体が衰弱し外見が良くなかった。そこで、漁期の早い秋田県が候補となった。さらに、秋田県の中でも、両郡ではその地理的特徴から鯨の販売製品、販路が異なっていた。特に、山本郡では交通不便な立地のため、鮮魚としての販売は難しく、主として肥料に製造加工し、他県へ販売されていた。すなわち、鯨肥料と燻製鯨・塩蔵鯨とではその製造過程は異なるものの、山本郡には鯨を製造加工する場所と技術が既に存在していたと考えられる。

能代実業会の会員は、明治二七年五月に農商務省の講話を聞き、燻製鯨・塩蔵鯨事業には将来性があると判断した。まずは鯨燻製試験場を設置し、食塩の下付を希望し、農商務省から派遣される技師の監督のもと製造し、製造品を農商務省に買い上げてもらい、海外へ試売する方法をとった。明治二九年度から本格的な燻製鯨・塩蔵鯨の事業を開始した。アメリカ合衆国のタコマ市から始まり、ロシア、オーストラリア、清国、シンガポールへと燻製鯨を試売し、海外の販路を模索した。他方、塩蔵鯨は秋田県内のみならず県外各地と、台湾へ販売していった。実際には、燻製鯨の海外輸出は、損失が大きかった。それでも、能代実業会は県の補助金のみならず、会員からの損失補填金で対応しながら、事業を続けていった。明治四〇年には「盛ニ販路ヲ海外諸国ニ探求シ来レル鯨魚燻製及塩蔵事業ハ著ニ其歩ヲ進メ今ヤ大ニ内外人ノ注意ヲ喚起シ来リ前途日本輸出品ノ主ナルモノトシテ甚タ好望ノ域ニ達セル」と主要

な日本輸出品と評せられるまでになった。その後、秋田県の沿海には、明治末期には鯨が寄らなくなったため、新鮮な鯨で製造加工することは不可能となってしまった。

以上のように、能代実業会による燻製鯨・塩蔵鯨の販売は、水産物輸出の魁と言える。能代実業会は、山本郡がもつ不利な地理的条件を強みにして、農商務省や県へ働きかけ、会員による損失補填金で補いながらも試製・試売を進めた。結果として、この活動は短命であったにしろ、その後の水産物輸出へとつながるものとして評価することができる。この能代実業会によって築かれた水産物輸出の体制が、どのように継承されていくかについては、今後の課題としたい。

注

- (1) 羽原又吉(一九五七)『日本近代漁業経済史 上巻』岩波書店。
- (2) 古田悦造(一九九六)『近世魚肥流通の地域的展開』古今書院。
- (3) 中西聡(一九九八)『近世・近代日本の市場構造―「松前鯉」肥料取引の研究―』東京大学出版会。
- (4) ただし、一八九九年、『肥料雑誌』に寄せられた「水稻肥料種類試験」によれば、同一価格あたりの効果は鯨肥料の方が勝った。
- (5) 高橋明雄(一九九九)『鯨―失われた群衆の記録―』北海道新聞社。
- (6) キャシー・ハント(龍和子訳)(二〇一八)『ニシンの歴史』原書房。
- (7) 近藤康男・梶井功(一九五六)「出稼母村における過剰人口―秋田県山本郡八森町―」(『日本漁村の過剰人口』東京大学出版会) 一二七―一五七頁。
- (8) たとえば、秋田県労働部職業安定課編(一九五三)『秋田県出稼小史―北海道の鯨漁業を中心とした―』秋田県労働部職業安定課、寺林伸明(二〇〇〇)「明治大正期の秋田県における北海道漁業出稼について―秋田県公文書館史料を中心として―」北海道開拓記念館調査報告三九・九―二〇頁など。
- (9) 前掲(7)。

- (10) 服部亜由未 (二〇一九) 「浮魚資源の変動にもなう漁業従事者の移動―ニシン漁業を事例に―」歴史地理学六〇―一 (印刷中)。
- (11) 明治一二年『秋田県勸業年報』(秋田県公文書館)。
- (12) 前掲(11)。
- (13) 明治二八年「第五課農工商掛事務簿 水産之部 壹番」(秋田県公文書館九三〇一〇三―〇七〇二三)。
- (14) 明治二七年「各地走鯨の漁況」北海道水産雑誌二一〇…六六一七二頁。
- (15) 農商務省水産調査所編(二八九六)『明治廿八年度水産調査所事業報告』。
- (16) 前掲(15)。
- (17) 明治四〇年「第三部農務課事務簿 水産之部 八番」(秋田県公文書館九三〇一〇三―〇七〇七八)。
- (18) 前掲(17)。
- (19) 四郡連合水産品評会開場式後に新屋村忠専寺にて村田幹事長が演説した内容は、五月九日から五回にわたって「秋田魁新報」に掲載された。
- (20) 「村田水産会々長」(明治二七年五月五日「秋田魁新報」三三三)。
- (21) 前掲(17)。
- (22) 前掲(17)。
- (23) 前掲(13)。
- (24) 前掲(13)。
- (25) 前掲(13)。
- (26) 前掲(13)。
- (27) 前掲(17)。
- (28) 前掲(15)一八八頁。
- (29) 明治二九年「第五課農工商掛事務簿 水産之部 壹番」(秋田県公文書館九三〇三―〇七〇二六)。
- (30) 前掲(29)。

- (31) 前掲(29)。
- (32) 前掲(17)。
- (33) 農商務省水産調査所編(二八九七)『明治廿九年度水産調査所事業報告』二七五―二七八頁。
- (34) 前掲(33)二七六頁。
- (35) 前掲(34)。
- (36) 明治二十九年「第五課農工商掛事務簿 水産之部 四番」(秋田県公文書館九三〇一〇三一〇七〇二九)。
- (37) 前掲(36)。
- (38) 前掲(36)。
- (39) 前掲(36)。
- (40) 前掲(17)。
- (41) 前掲(17)。
- (42) 前掲(17)。
- (43) 前掲(17)。
- (44) 前掲(17)。
- (45) 明治三十二年「第五課農事掛事務簿 水産之部 式番」(秋田県公文書館九三〇一〇三一〇七〇三八)。
- (46) 前掲(45)。
- (47) 前掲(45)。
- (48) 前掲(17)。

【付記】本稿は、日本学術振興会科学研究費補助金「基盤研究(B)」「沿岸漁場における順応的適環境ガバナンスの地理学的研究」(課題番号…一六H〇三五一九、研究代表者…池口明子)、同「若手研究(B)」「近代北海道におけるニシン漁家・漁獲地域の危機対応に関する研究」(課題番号…一七K一三五八二、研究代表者…服部亜由未)の研究成果の一部である。