

5. 乾鮑製造と小浜・「器械根」の採鮑漁

乾鮑は生鮑を茹でてから干したもので干鮑ともいい、中華料理の食材として現在も極めて高価な商品である。日本でも古来より干して乾燥した乾鮑には地域名などをつけたり、様々な形状にして神饌や租税になっていた。乾鮑のサイズは「頭」で表し、1斤(600g)あたり何「頭」あるかの数字で呼び、数字が小さいほど1個あたりのサイズが大きい。一つの重量が60gであると、十頭鮑と呼んでいる。現在、乾鮑の値段はどうなっているかを食材の情報でみると、乾鮑は最高級である特級から特級1級、特級2級、特級3級と分類され、特級3級では特級の3割ぐらいの値段で取引きされるという。一斤あたり8個である特級の八頭鮑は約30万円以上であり、特級の十二頭鮑禾麻は約29万円、特級2級の吉品二十一頭鮑は約21万円という売値になっている。当時と現在の値段の比較はできないが、当時も中華料理の高級食材であり高価であったことは間違いない。

高級な乾鮑になるには除殻、加塩、洗浄、整形、煮熟、焙乾、二度煮、乾燥という複雑な工程を通して製造されたことを知らなくてはならない。まず原料である貝殻を除去した生鮑を4斗入の樽に大粒・中粒・小粒に分けて並べて塩で漬け込む。そして、塩味にするとともに生肉の洗浄が容易になるように表面に塩が十分付着するようにする。塩の量が多いと煮熟した時に亀裂になり易く、時に表面が水膨になる。塩が足りないと肉の面に黒点ができ肉が軟らかすぎて形が整わないなどの影響があった。

塩は生肉10貫(37.5kg)あたり、大粒では6斤(3.6kg)、中粒5斤(3.0kg)、小粒では4.5斤(2.7kg)などが目安であるが、気温により量を変えることが大切であった。塩漬けして一晩置き、翌朝には鮑を取り出して、淡水を入れた器に草鞋ばきで入り塩漬けの鮑をしっかり踏みつけ、肉面に付着している汚れや殻かすなどを取り除く。その後、数回にわたって水洗いし、また一個一個丁寧に鮑の表面をこすって汚れを取り除いていく。

次にあらかじめ煮沸している釜に入れ1時間半ほど煮熟する。この間に鮑は縮まって変形するので形を整えたり、釜の底に肉が付いて焦げないようにする。そして、時間がきたら釜の蓋を外し、さらに3~4時間ほど煮熟しすくい上げて、陰干しをして冷却する。肉が冷却すると焙炉にかけて「水抜き」という乾燥過程に入る。よく肉を反転して均一に火が通るようにし、適当なときに火から下ろして放冷する。翌日、肉がなお軟らかであれば、一度目の煮熟が不足しているので形状を固めるため、二番火を入れて二度煮をおこなう。沸騰した釜に再び原料を入れ、湯が沸騰してきたらすくい上げて蒸籠に並べ、風通しのよい日陰で放冷し、日乾する。完全に放冷したら再び焙炉にかけ焙乾して、その後に放冷する。

こうして日乾と焙乾を晴天の時に5~7日間交互に続け、それから焙乾をやめ日乾だけを1ヶ月ほど続けて乾鮑という商品になるという。このような生鮑の水揚げから乾鮑製造の全工程までには2カ月ほどの時間がかかった。

ところで、1885(明治18)年は千葉県鮑漁業にとって大きな曲がり角であった。1878(明治11)年に根本村から始まった潜水器による採鮑漁は瞬く間に広がり、全国に新漁業として定着していった。一方で無制限の使用は乱獲を引き起こし資源の枯渇問題が沸き上がっていき、各地で潜水器使用の制限が始まったのである。

この年の6月、夷隅郡中魚落郷の庄司藤吉・藤治郎父子が経営する潜水器械船の潜水夫は、小浜から約12キロメートルの沖合い水深20メートル前後の岩礁群に、鮑の新漁場を発見した。器械式潜水器による鮑漁から「器械根」と呼ばれ、そこはちょうど北上する暖流の黒潮と南下する寒流の親潮とがぶつかる、多種多様な魚介類が生息する好漁場であった。

大場俊雄著『房総の潜水器漁業史』（崙書房 1993年）によると、鮑の新漁場発見の報は各地に伝わり房総地域の潜水器械船が小浜沖に集まり、8月下旬には千葉県の子水器 26 台をはじめ総計 44 台が操業したという。

その時期に関わって清水屋誠次郎からの8月4日付の清三郎宛て書簡【236】をみると、「…上サ小浜村江生鮑大漁ニ付御出張…貴君ガ万一製ガ引合兼候物者…外人カ百円利益ヲ見レハ、貴君ニ於而式三百円ハ手之内ニ有之事ニ思考仕候」と、夷隅郡中魚落郷小浜の「器械根」での採鮑漁の操業のことが書かれている。大量に鮑生産があっても潜水器が不足している現状のなかで、乾鮑相場は高値で推移している様子がわかる。尚書きには「惣左衛門殿器械」と根本から潜水器採鮑組が出漁し、清三郎が乾鮑製造にあたり、横浜清水屋に向けて大至急乾鮑を発送してほしいと催促している。清水屋は清国商人との取引を念頭に、清三郎に相場を提示し「小浜江出張…貴地岩田干鮑之相場之处、現今上干之分四十四弗ヨリ六弗迄ニ御座候、尤モ生干者此割合順ニ候得共、何分敷割強キ候、尤モ干鮑之義、此兩三日出航跡之事故、本日ナド者壱式弗方南京モ懸引之姿ニ御座候、然ルニ貴家之製ニテ現今相場ハ三拾五弗ヨリ五分位カ、実地掛引無之处ノ相場」と、乾鮑相場の具体的な動きを伝えていた。

現地の潜水器採鮑での生産増強のためには、潜水器械を調達できるか否かに懸っていたので、「貴地今般開地ノ儀ニ付、当地江潜水器械六七名借り受ニ参り、其内ニ森精三郎殿モ弊店へ参り、是非英国ヲ借り受度ニ付、幣店知ル人ニ所持スル者有之故、其処ヲ相知ラセテ差上候…中ニ者仏蘭西器械、村田孫吉江四百円ニテ注文致シタ者モ有之…壱ケ三十五円ヨリ四十円迄無口借り受度、夫ニ而敷金百円丈差入ル者有之」であっても「器械無之ニ付、無扱次第ニ御座候也」という状況のなか、清水屋は「…干鮑大至急御通送被下度候、実ニ先方より毎日之如催促ニ被及候ニ付、甚タ迷惑仕候…」と述べ、売値が高いときに仕入れたいとの催促に困っていることが書かれている。前述の著書で大場俊雄は、潜水器の価格は明治18年春に1台200円が7月下旬250～260円に、8月中旬には700～800円にもなり、そして品切れになったとしている。

同じ8月の「器械根」での取引と思われる清水屋誠次郎から清三郎宛て8月23日付の書簡【235】をみると、「…小浜品モ極堅干ナラバ三十式三弗、生干廿弗モ手合ニ相成、実ニ相場ハ広キ事ニ御座候間、過日貴君ノ品位而廿五弗位カ実地成行ニ御座候間、左様御承知被下度候、猶亦鮑貝之義、多少共早船ヲ御積送り被下度候、直段之義、精々御地而売ル方上直ニ売込候様可致候間、夫々心当モ有之故、至急御積送り被下度候、猶亦、干鮑義多分御積送り御座候、為替ハ迅速差上可申候也…」と、前述の8月4日付書簡の相場から見て大幅に下がってきたので、清水屋にとっても早く売捌きたいので早船に至急積込での輸送を求めている。

小浜の「器械根」での漁獲量は当初、潜水器1日1台で約2.3トンであったが、台数の急増で漁獲量は1日1台で1.1トン程度と急減したという。ちなみに営業潜水器台数は明治18年51台、19年106台、20年30台、21年18台、22年13台、23年2台と、明治19年をピークに急減し、鮑漁獲量も明治19年の750トンを最高に、23年には4トンの漁獲と、乱獲により資源は激減していったのである。

千葉県では鮑乱獲を防止するため、明治18年9月10日より翌年3月20日まで潜水器採鮑を禁止したため、借金して高価な潜水器を買ったものにとって大きな打撃となった。その頃まで1台200円という高価な潜水器は、「器械根」発見後に高騰していった。普通の漁師たちは専門的な潜水技術があれば、潜水器械船の採鮑営業者に雇われ、各地に移動しながら生計を立てることはできた。ただ、海底へ潜る仕事は船上の人と器械に命を預ける危険な作業であった。雇われ人は男1日30銭、

女1日20銭くらいの賃金を得ていたという。

潜水器採鮑事業や乾鮑製造販売するには資本力がものをいった。水揚げされた生鮑を買い、その生鮑から乾鮑にするために製造には2カ月以上の日時がかかっていることから多額の運転資金を準備する必要があった。潜水器採鮑業とともに、製造に関わっていた金澤屋は、いつも運転資金を求めている。

浜金三郎が小浜から清三郎宛てた書簡では、潜水器船採鮑組の「吉田与惣兵衛仲間」や「加藤伝九郎仲間」が操業するため、前金の借用を願い出ている。書簡【239】には「…採鮑営業者之人員者未タ判然不仕候へ共、凡拾台ヨリ不多ト存候、其中テ製造スル者、○キド○マトバ差引テ、生売スル者者五六台ト被存候、其中、高梨殿取引之者アリ、過日方買ロヲ心配致候得とも、大枚ノ前金ヲ被好頓ト…今ニ至リ俄ニ深堀吉田与惣兵衛氏ト加藤伝九郎氏、兩名合併ニテ又本年營業致候由、就テ昨夜ノ咄シニハ、本年小生採鮑營業営ムト雖トモ、差当リ金子ニ差詰候間、金沢屋君本年御出張ニ相成候へ者、前金六拾円借用致度候…深堀仲間者ゴム服ヲ買フ故、前金可仕…」とあり、準備資金60円を求めている。書簡【81】には潜水器組を雇うための前金の金額は「…金四五拾円之前金無之候テハ、逆も生貝買事能わず…」といい、「…吉田与惣兵衛仲間前金ニテも不苦、即チ加藤伝九郎仲間…金三拾円位ナラ前金可致候」「…他ノ製造者へ咄シヲ及セハ直ニ出来升ケレトモ、併シ可相成者他の製造方へ揚タク無之故と被答…金三十円位ニテ宜敷ト被申候ニ付、先今日者談金三十円調金可致手配、夫ニシテモ壹台ニテハ無論營業二者不相成候…他之營業者へ被雇升や自ラ營業致哉判然不仕、同人自ラ答エム事ニ相成候へ者、前金ナシデ買フ事が出来升ト存候得…乾鮑製造而已テ御出張ニ相成者無覚束ト考へ升…」と相談を持ちかけられている。

1886(明治19)年、新潟にいた源之助(19歳)宛に出した清三郎の書簡【33】には、「小浜」という地名が出てくる。そこには「昨年九月中我等小浜ニ在商ノ居」と「昨年ノ小浜ノ損毛旁々不都合甚タしく、当二月中旬方出京致し今ニ至ル迄帰宅致ス訳ニモ相成兼、唯今ノ処デハ三念寺様ノ処ニ御せわ様ニ相成居リ」という内容から、1885(明治18)年6月に発見された小浜の「器械根」に出漁したものの、損失が大きく事業継続に困難をきたしたことが読み取れる。

1887(明治20)年に金澤屋が横浜の海産物商人辻孝助と乾鮑取引をするにあたって、事前に乾鮑製造の資金を辻孝助から前借している証書があった。辻孝助から小谷清三郎が100円を前借した証書【D45】には、「金円借用之証 一、金壹百円也 但シ干鮑前金右金額、今般拙者都合ニ依リ、貴殿より借用申処確實也、然ル上者、前記之品製造出来次第、現品ヲ以テ速ニ返納可致、為後証借用証依而如件 二十年六月 房州根本村小谷清三郎 辻孝助殿」とあり、その結果、乾鮑出荷の際には、辻孝助から小谷清三郎宛てに「乾鮑代金支払覚」【D46】第九拾壹号一 記 一、乾鮑四函 正ミ三百六拾七斤九分(約184kg) 価金百拾壹円拾貳銭六厘 内、四円四拾四銭四厘四分南京口せん并店口せん 内、壹円拾八銭運ちん車力引メ金百五円四拾八銭貳厘 此月二日内、金百円御渡し申候、右之通御受被下候也、廿年六月 辻孝助 小谷清三郎様」と記された。この証書には乾鮑製造のため前借金として「金百円御渡し」したことを明記しているので、乾鮑を担保として前貸金を貸与する金融システムであり、売込商人が商品を独占的に集荷できる方法になっていた。

差出名が「製造人浅沼元三郎」とする清三郎宛ての年不詳4月16日付書簡【163】は、前半部分が欠損しているものの当時の扱っている鮑量と貝数がわかる。「本[日]干鮑十三日分元貫六十貫六百匁、此干鮑五百十貳貝、十四日分元貫五十貫六百匁、此干鮑四百十七貝、メ貳日分附送り申候間、御請取可被下候、且者申上候処御貴(氣之)毒ニ者候得共、生貝水揚相場高値之様子ニ候…」とあり、13日の乾鮑にした生鮑総量が約227kgで貝数が512個、1個当たり約444gの重さである。14

日の総量約 190kg が貝数 417 個、1 個当たり約 456 g と報告している。乾鮑製造する個人も前借していたようで、清三郎などが借金の保証人になっている。

藤田利平から清三郎宛ての旧 6 月 21 日付書簡【325】をみると、再三に渡って貸金の違約をしている浅沼忠治を何とかしてほしいと、清三郎に「…先年中浅沼忠治殿へ貸金ノ義、御尊君ヨリ返済可相成趣ニ候処、然ルニ再三違約ニ相成、甚タ困却罷在候間、一体此義ハ何様之義、捨置候テモ御尊君ニテ返済可申事、屢々御申越相成候モ、今日ニ至り埒明不申、実ニ困難仕候…」と迫っている。

このような潜水器作業や乾鮑製造での前金の貸借関係の書簡が多いので、個人の投資家による前貸金的なやり方が一般的な金融システムになっていたかもしれない。鮑漁での漁獲や製造が予定通り進まない、借りている運転資金の返却も約定書通りにならなかったのも、当然に金融的なトラブルになったであろう。債務者の多くは違約を詫びて、日延べや分割払いなどの変更で対応していたが、裁判に持ち込まれるものもあった。

「器械根」で水揚げされた鮑は乾鮑に加工され、輸出用として横浜に送られ清国の海産物貿易商に売られた。しかし、一時的に多量の乾鮑が横浜に送られたことや製造を急いだことで粗製乱造となり、乾燥も不十分のまま出荷され、価格が暴落した。その後、千葉県によって潜水器採鮑漁の禁漁期間が設けられると、鮑生産が落ち着いて乾鮑価格も安定していった。乾鮑の取引ルートは、鮑生産者から仲買商人か、または直接売込問屋に送られ、清国貿易商によって横浜港から輸出されていたが、その際に販売手数料や荷物受渡し賃、車力賃など売込代金の内 5% を荷主から受取り、その内から 1% を清国商人に看貫料として支払うことが慣行になっていた。

清国に輸出される乾鮑の製造費用を知るために、明治 30 年代の三重県志摩郡における事例を参考に取り上げてみる。まず乾鮑 100 斤 (60kg) を製造するには生鮑 130 貫 (487.5kg) が必要であり、生鮑 1 貫目 (3.75kg) 80 銭とすると 104 円。買入の村における口銭が 3% で 3.12 円、薪代一把 2.68 銭で 10.5 把は 0.285 円、食塩 9.8 升で 2.450 円、人夫男 2 人女 10 人で 3.300 円、荷造費 100 斤 (60kg) で 0.345 円、運搬費 100 斤で 1.088 円、問屋口銭 (売上金の 3% と看貫料 0.5%) で 3.850 円と、合計は 118.438 円となる。乾鮑売上高は、100 斤 (60kg) で 110 円となっているので、8.438 円の赤字である。

ただ、ここでは鮑貝殻 247 斤 (148.2kg) も一緒に扱って売上高は 247 斤で 14.820 円。そこから運搬費が 0.604 円と問屋口銭 (売上金の 10%) 1.482 円を引くと、収入は 12.734 円になる。ここで 8.438 円の赤字が 4.296 円の黒字になる。生鮑代金の 5% を返金するシステムがあり、5.200 円が戻って全体では差引純利益金が 9.496 円となる。ここでわかることは、村への口銭や問屋口銭が 6% になり、人を雇えば 3 円を超えてかかるので、生鮑の段階で乾鮑の相場が割に合うかを推定する必要がある。赤字になるかもしれないとの不安もでてくる。生産者が要望する価格は、どうしても清国貿易商たちの都合の良い相場と品質のあり方に引きずられがちになり、清国との海産物貿易を進める売込問屋も相場と品質の駆引きのなかにあった。