

6. 清国との海産物貿易と水産伝習所創設

当時の政府は、清国の海産物商人から粗悪な乾鮑などの貿易品の改善を要望されていた。その状況を憂っていた農商務省水産局は『清国輸出 日本水産図説』（明治19年3月 農商務省蔵版）を発行している。奥青輔水産局長は巻頭に徳川の鎖国時代の貿易と違う時代になって、清国に粗製濫造な水産品を輸出していれば、欧米のことを考えても貿易全体の不振の原因になる。水産による利益拡大を願う製造販売者ならば「…製法ヲ精良ニシ信ヲ貿易市場ニ失ハス…将来日清貿易ノ運日ニ赴ク…製法ノ良否ヲ顧ミス漫ニ輸出ヲ増加シ以テ奇利ヲ一時ニ博セント欲セハ獨リ自ラ失敗ヲ招クノミナラス必ス我邦貿易ノ進歩ヲ遮斷スルヤ明ケシ…」と激を飛ばしている。

そのなかで啓蒙活動を進めるために各地で大日本水産会主催の水産共進会を開催して、貿易品に相応しい品質の高い水産加工製造のあり方を実践的に示していった。近代的な漁業指導者をはじめ水産加工製造の技術者などが全国的に不足していたこともあり、教育機関の必要性を説いていく契機にもなった。しかし、大日本水産会では、実践的な養成機関の要望が強いものの財政的に困難な状況であると議論百出であったが、議員会では熱心な審議によって水産伝習所を設立すると決めた。そして創立委員として池田英亮（千葉県）・太田実（東京・本所区長）・加藤忠次郎（肥料商）・室伏治郎兵衛（鯉節商）・牧逸馬・林蒼助（肥料商）・渡辺治右衛門・河野圭一郎（帝国水産会社社長）・靱山半三郎（鯉節商）・安達重助（横浜海産物商）・奥三郎兵衛（肥料商）・渡辺福三郎（横浜海産物商）・高木正午（品川漁家）・柳谷健太郎（農商務省水産局心得）・柴原武雄・小津与右衛門（肥料商）・笠野吉次郎（広業商会）・中川久兵衛・松原新之助・平林久兵衛（品川漁家）が委嘱され、その顔ぶれに資産家である民間の海産物商が入っていたのは重要であった。

創立委員会では「創立趣意書」が決定され、その内容は「凡ソ事業ノ改良ヲ図ラント欲セハ得失ヲ学理ニ質シ利害ヲ実験ニ徴スルニ如クハナシ故ニ本会ハ夙ニ此目的ヲ以テ水産上ノ学理ヲ講明シ実業ノ要訣ヲ推究シ事業ノ改良ヲ図ルヲ任トシ殊ニ客歳九月水産学校設立ノ必要ヲ農商務省ニ建議シ幸ニ採用スル所トナリテ農林学校中特ニ水産ノ一学科ヲ置カルトヲ得タリ然レハ将来学問上ヨリ水産ヲ講究スルノ門戸ハ已ニ開ケタリト雖モ只其卒業生ヲ待テ事業ノ改良ヲ謀ラントスルカ如キハ今日ノ急務ニ応スル能ハス抑モ水産経済上最モ急ニ改良セサルヘカラサルハ製造ノ業ニシテ殊ニ製品ニハ海外貿易ノ用ニ供シ利益ヲ得ヘキモノ尠ナカラス然ルニ各府県是等ノ実業ヲ執ル者多クハ旧来ノ慣習ニ安シテ製品ノ改良ヲ図ルモノ少ク随テ海外貸主ノ満足ヲ得ル能ハサルモノアリ是レ甚タ遺憾トスル所ナリ因テ会員中実業ニ従事スル者若クハ其子弟或ハ有志者ヲシテ水産上ノ実業ヲ研究セシムルノ目的ヲ以テ茲ニ一ノ水産伝習所ヲ興シ授業科ヲ製造、蕃殖、漁撈ノ三ヲ分チ実業ヲ伝習シ兼テ応用スヘキ学理ヲ口授シ専ラ速成ヲ旨トシ一ヶ年ニシテ卒業セシメ或ハ晩年ノ実業者ニハ特ニ希望スル所ノ一課或ハ数課ヲ撰ミ一期若クハ数期間ニ伝習セシムル等ノ方法ヲ設ケテ実業者ヲ養成シ以テ我邦水産事業ヲシテ学問ト並進セシメンコトヲ企画ス聊カ記シテ本所設立ノ趣旨ヲ述ブルト云爾 明治廿一年三月」であった。

大日本水産会水産伝習所創立の目的を抜き出すと、「…水産経済上最も急に改良せざるべからざるは製造の業にして、製品には海外貿易の用に供し利益を得べきもの尠ならず。然るに各府県是等の実業を執る者多くは旧来の慣習に安じて製品の改良を図るもの少く、随つて海外貸主の満足を得る能はざるものあり。是れ甚た遺憾とする所なり。因て会員中実業に従事する者若くは其子弟或は有志者をして水産上の実業を研究せしむる。」ということであった。

こうして1888（明治21）年、大日本水産会水産伝習所（後の水産講習所・東京水産大学・東京海洋大学）は設立され、創立委員らが中心となり、全国各地にいる有志に働きかけて寄付金を募り、

財政的な面の強化を図っていくことになった。

1888（明治21）年12月に刊行された「大日本水産会報告第81号」には水産伝習所設立認可の報告が記事になっている。また、「小集会演説」の欄に三陸地方にあった粗悪な明鮑や黒乾製という事例をあげて、灰鮑に改めてきているとはいえ、清国海産物商人が買い叩いたり、製造過程で乾鮑の腐敗が生じている。そのような状況では清国貿易に関わった問題になるので、大日本水産会では営業者によく考えてもらいたいとしている。そこでは横浜海産商組合総代安達重助の講演文「三陸製灰鮑改良の要点」の熟考を訴えている。安達は、鮑より肉を離した際に腸もそのまま肉に付けて乾燥させているところが最大の問題であり、清国商人は意味のない腸が入った乾鮑の重さを嫌っている。この重さを引いた値段となり、横浜売込問屋の不注意とされる。そのことを東京の荷受問屋も黙視すべきではなく、貿易での取引は需用者のことを考えて、改良を加えながら品質を高め製造から荷受まできちっとしていなければ、乾鮑輸出は衰退していくと述べている。この安達重助は清三郎とも商取引で関わっていた人物であり、水産伝習所の創立委員であった。

水産業の近代化に向けて、海外の博覧会視察などを通じて漁業の技能技術を導入するとともに、水産加工業者には品質向上や新製品の開発が呼びかけられた。千葉県や安房地域においても推し進められ、小谷清三郎は呼応した一人であった。水産貿易に力を入れるため、全国各地の水産関係者から1万数千点を出品させて、1883（明治16）年に第1回水産博覧会が開催された。来観者は23万人といわれ、水産業の優秀な技能技術や水産加工品などを全国に知らせるだけでなく、他の地域に啓蒙普及する役割を果たした。

根本村からは、38歳の清三郎が乾鮑を出品して褒状を授与され、審査講評には「製法宜キヲ得テ品位佳良ナルニ由リ清国人ノ嗜好ニ適ス而シテ販額亦尠シトセス其勞嘉賞スヘシ」と記されている。清国に輸出する乾鮑に適していると、農商務省からお墨付きを得たことは注目に値する。また、隣の滝口村からも福原悌蔵・加藤五郎・金井亀吉が褒状を授与されている。乾鮑の授賞が全国で31のうち、根本村と滝口村（後に合併し長尾村）という狭い地域から4人が選ばれたことで、安房地域の高い技術レベルを全国的に周知する機会となった。明治初期の殖産興業において農商務省は、水産加工品のいくつかを重要貿易品と位置づけ、なかでも清国貿易では、とくに乾鮑などを外貨獲得の重要輸出品として奨励していた。

1886（明治19）年の3月には上野公園で大日本水産会共進会、4月に千葉町において六県連合の水産物共進会が開催されている。浜金三郎が清三郎宛に出した4月16日付書簡【238】には「…共進会ニ於テ一等賞相成タル儀、万々目出度奉存候、拙家一同大喜ヒ居候…」とあるので、清三郎が共進会において一等賞を授与されたというのは、どちらの共進会であったのだろうか。

清三郎の書簡【6】には「先日綿貫様、当地方私の製造を少々御持参有て、横浜にて菊名様立合ニテ、安達ト申売込屋ニテ南京人ニ見セ候処、南京人并ニ安達方ニテモ、塩かげんと言へかたちといへ申分なしとの事、尤も灰鮑の分ハいぶした計りかむれつかぬゆへ、此上ハ極もつとそまつニしてよろしきと申されたり、追々申上べく、外ニいろいろ申上度事御座候得ども、此段よろしく御さつし可被下候也」という内容のものもあり、横浜の安達商店とは乾鮑の製造と販売で清国貿易にふさわしい製品を提供したいとの結びつきがあったのである。

先に紹介した『清国輸出 日本水産図説』には「乾鮑」、とくに明鮑の製造概要が記載されている。「今日に最も要用なる明鮑、灰鮑及薄片製の三法も一は品種により一は製法の精粗によりて其品位を異にせり…鮑を区別すれば「めかひ」「またかひ」の二種は乾して其色褐黄にして微しく透明なるか故に明鮑とな口によろしく其中「またかひ」は形の大なるものは明鮑によろしく小なるものは灰

鮑によりし…明灰二鮑の上位に居るものにして清國漢口等の市場に於て佳高價を占たり…明鮑は製法も地方によりて其法大同小異ありと雖とも其中に於て最も良好の方法を挙げれば鮑肉を殻より放ち鮑百個に食鹽凡そ五七合許の割を以て殻へ付たる方に擦つけ一晝夜を過ぎて竹箆に入れて海水に浸し足を以て踏よく汚物をさり而して沸湯に投し煮熟し後淡水にて洗ひ竹箆に並らべ水分を飛散せしめ太陽にて晒すこと二三日にして石爐の炭火に藁灰を覆ひ培乾器を其上に置き上下轉換すること數回の後太陽に晒し再び火力を與へ全く乾くをまちて箱に収へし本邦人の削り鮑となして食するものには生乾をよろしとすれども清國に輸出するには充分に乾燥すべししからさらは需用地に達せざるうちに腐敗をきさし價を低落せしめ國産の名聲を失ふに至れり是廣東地方等に於て美麗良好なる明鮑を欲せずして粗造なる灰鮑の方を高價にて好み買取る所以なり…明治十五年中横濱其他各港の貿易上に就て見るに百斤の價僅に貳拾三圓にして千葉縣製明鮑…百斤五拾圓及至五拾五圓に昇り…」とある。

農商務省水産局編『水産貿易要覽』によると、明治12年から17年までの乾鮑輸出は100～120万斤(600～720t)で100斤(60kg)24～29円とあり、「器械根」の時期の明治19年は180万斤(1080t)で100斤(60kg)26円であったものの、翌年には140万斤(840t)で100斤(60kg)25円といずれも下がっている。明治21年になると135万斤(810t)で100斤(60kg)33円と価格は上がって、23年頃に生産量のピークで、その後は下がっていく。ただ価格は明治29年に43円、33年には52円と上がっていく。