

# 鹿児島県鰹節業の研究ノート(1)

——産地マニファクチャラーの形成形態——

児 嶋 正 男

はじめに

- I, 鰹節の製造工程
- II, 先進鰹節業の生成形態
- III, 鹿児島県鰹節業の生成……以上本号
- IV, 鹿児島県鰹節業の定立発展
- V, 鹿児島県鰹節業の経営形態

おわりに

## はじめに

鹿児島県の鰹節は古くから「さつまぶし」として広く全国に知られ、鰹節製造界にあってその地位を誇るものであったが、近年の発展は著しく今日では全国第一の圧倒的生産量を占めている。鰹節製造は鰹漁と密接に関係しながら発展しており、鰹節商品市場の拡大はまた鰹漁業における技術改善と経営の確立の基盤をなしている。そして鰹がただに鮮魚としてのみでなく鰹節に加工されて使用されることは、はやくからこの部門がマニファクチャラーとして成立し、資本制的生産の進展に相前後しながら密着して発展するとともに、生産における手工過程を全般的に連続機械化することの困難、したがって大規模化による利益の欠如、相対的に低下する労働条件のもとでの先進産業化地域従業者の減少などと相俟って、地域に定着して特産品生産マニファクチャラーとして、この地域の地位を次第に高めてゆく現代的展開をみせている。われわれが先に鹿児島県におけるもっとも有力な伝統産業とされる大島紬をみたとき、その経営形態は家内工業的であり、さらにはうならば家内労働の集合体にほかならぬものであることを知ったのであったが<sup>1)</sup> 鰹節業の場合は織物業と異り、原料・加工過程の性質よりして家内労働として分散配分することは不可能であり、また加工過程が分断されて個々の社会的分業とされることもきわめて特殊の部分以外は難しい。鰹節業はそういうところからすると、正しくマニファクチャラーとして生じ、マニファクチャラーとして資本制的生産の発展に適応しながら生きつづける特徴を持っており、それ故にまた地域に根づいて地域特産業としての発展が維持されつ

1) 拙稿「地域伝統産業の構造的性質。一大島紬の生産と労働(1), (2)一」, 『商経論叢』鹿児島県立短期大学第20号, 第21号。

づけるといえよう。われわれは鹿児島県の鰹節業について、まずその生成発展の跡を追  
い、産地マニファクチュアラーとしての定立過程究明への何程かの資をえたいと考える。

## I. 鰹節の製造工程

鰹は生食して美味であるが、煮ると堅くなり味も落ちる。したがって群遊して大量に  
漁獲のある鰹は生食以外には専ら鰹節に作られることになる。鰹節の製造工程は概ねつぎの  
とおりである。<sup>2)</sup>

### 1. 原料選別

鰹節の品質は原料の鰹の脂肪含有量に密接な関係があり、概して脂肪含有量が少い方が  
優良な節となり、多いといわゆる油節となる。沖縄から九州南部に近接する頃のかつおは  
脂肪含有量が1~2%、その後4月中旬四国から紀伊半島沖合、5~6月頃から静岡県  
沖、8月には千葉県沖、9~10月には三陸沖へと移るが、8月以降に漁獲されるものには  
4~5%からときには9%以上にもなって鰹節原料としては不適當となる。また南方海域  
で獲れる脂肪の少なすぎるものも優良な原料とはならない。ついで鮮度であるが、一般に  
水産加工品の品質は新鮮である程優れているが、鰹節製造の場合鮮度がよすぎると煮熟に  
伴う収縮が大きく形が整わず、身割を生じやすい。また反対に鮮度が悪い時は肉がやわら  
かく調理が困難で、身割を生じ製品の光沢風味も劣る。

### 2. 生切り

#### ア. 生切り前の処理

鰹を水洗し、鮮度、大小を区別して水槽中の冷水に浸漬しておく、この際浸漬時間、気  
温等を考慮して氷塊を入れる場合もある。

#### イ. 頭切り

頭切り庖丁を用いてくび肉（はな）を残すように頭部を切断する。はなの形が商品価値  
に影響するので切り方に注意が要る。つぎに腹肉を切除き内臓を除去する。

#### ウ. 身卸し

背皮突きまたは身卸し庖丁を用いて背皮を除去したのち、身卸し庖丁で脊椎骨にそって  
空庖丁を入れながら三枚に卸す。このとき左側の半身が先におろされるので先おろしま  
たは上身といい、右側の半身を後おろしまたは下身という。

#### エ. 身割り（合断ち）

三枚に卸した各側肉を、中央の合骨にそって身割り庖丁を入れ、背肉と腹肉に切断す  
る。

2) 『枕崎かつお節製造業産地診断報告書』、鹿児島県商工課、昭和34年10月19~24ページ、尾崎準一『食品加  
工法』朝倉書店、521~525ページ。

### 3. 籠立て

身割りした肉を煮籠に身割肌を下に雄節を中央に雌節を手元先方にして尾部を交互に組合せてならべる。四つ割りしない亀節のときも頭部を外側にし、尾部を交互に組合わせ身卸肌を上にしてならべる。

### 4. 煮熟

籠立てした煮箱を煮釜に入れて煮熟する。新鮮なものは必要以上に肉が締まらないよう80℃～85℃、新鮮でないものは肉のしまりをよくするため90℃～95℃とする。煮熟時間は通常60分とするが大型のもの（一尾5・6kg以上のもの）は80分とする。煮熟用水は軟水がよいとされる。煮熟が終ったものは煮箱のまま風通しのよいところに並べて冷却する。

### 5. 骨抜き（籠離し）

放冷が終ったら煮かごに入れたまま、予め水を入れた骨抜きたらいに入れうろこの骨を抜き取る。

### 6. 水抜き焙乾

骨抜きした節を皮付面を上にしてせいろに並べ焙乾する。普通85℃前後の温度で節の色が黄かっ色となる程度に行う。通常は生切りから水抜き焙乾までが第一日目の作業である。

### 7. 修繕

損傷した節の傷をかつおのすり身で修繕し形を整える。

### 8. 焙乾

修繕が終ったものは、蒸籠に身割肌を下にして並べ、火床にかけて1時間位焙乾する。これを2番火という。つぎに放冷し、これをもどしといい、翌日2回目の焙乾をする、これを3番火という。こうして毎日焙乾ともどしを繰り返す節の大きさにより、7・8番火から10番火まで行う。焙乾回数が多くなるにしたがって火力はしだいに弱める。焙乾が終了した黒褐色の節を荒節または鬼節という。

### 9. 日乾

荒節をむしろにひろげ1～2日間天日で乾燥する。日乾は皮付き面から行い身卸し面はかるく行う程度とする。

### 10. 削り

日乾した節を箱又は樽に入れ、3～4日放置して節内の水分が滲出した節の表面を削り、焙乾中の付着物を削りとり形状を整え、外観を美しくし、黴の発生をよくする。削り終った節を裸節という。

### 11. 日乾

削り終った節を2～3日皮付き面を主として日乾する。雨天のときは軽く焙乾する。

## 12. かび付け

節にブラシをかけてほこりを除いたのち、箱に詰めかび付けを行う。かび付けは5回ぐらいまで行い、普通1回のかび付けに2週間位かかる。箱の中でかびが生じるとむしろに並べて日乾手入れをし、また箱につめてかび付けを行うという作業をくり返すのである。1番かびは青緑色のものが良質のものとされ、2番かびのところより灰緑色を帯びてくる。こうして5番かび位までのものを本枯れ節という。なお2番かびぐらいまでのものを青枯節といい、1番かびの前の乾燥が過度であるとかびが発生しない節として生地枯といい品質が劣る。こうして本枯れ製品になるまでには3～4か月かかる。

## II. 先進鰹節業の生成形態

鰹が乾魚・節として用いられたことはきわめて古い時代からのことであろうが、かなりの量を商品用に製造するようになったのはやはり京・大阪・江戸などの大都市を中心として各地への交通が開け、地方にも城下町が形成され次第に在町も生じて、さまざまな生活物資の需要がたかまってきた徳川時代に入ってからのことであろう。現在のような鰹節、すなわち焙乾しかび付けされた鰹節が作られるようになったのは、延宝2年(1674年)紀州の漁師甚太郎が「燻乾法」を土佐の播磨屋佐之助に伝え、宇佐浦において製造が始められて以来のこととされる。それは「従来の家の2階屋の床を除き、床のかわりに女竹の簀を敷きつめて、その1階の土間の3～4か所でワラ火をたき、女竹の簀には煮熟したカツヲをならべる。このようにして数回ワラ火をたき、いぶしながらカツヲの水分をじょじょに除く<sup>3)</sup>」方法であるとする。また他の説では「甚太郎は、従来のワラ火による火熱乾燥と異なる方法として、薪を使用し、しかも、燃焼による火力乾燥よりも、じわじわといぶす方法によって魚体から水気を抜くことを工夫した<sup>4)</sup>」とされ、一般にはこの説がとられている。そして「この燻乾によるカツヲ節製法は秘傳とされ、公開はおろか国外に漏れることは嚴重に警戒された<sup>5)</sup>」という。ともかく、紀州・土佐ではかなり早い時期から積極的に「燻乾法」が鰹節製造に欠くことのできない工程として行われていることが知れる。かび付けについては、「佐之助はこのようにしてカツヲ節をつくり、樽づめにして保存中7～8日すると白いカビの発生するのを知っていた。彼は従来これを拭き取り売り出していたが拭いたあと12～13日たつと青色のカビが生え、それが進むとカビが灰色化するのを知った。彼はカビのついた節を品質の悪化したものとして商品から除外し、カビを拭き取って自家用や地元販売にまわしていたが、どうも、このカビ付きの方が味も香気

3) 高知県水産試験場長森田正一、調査資料による。

4), 5) 森田正一、前掲調査資料。

も良いようにおもえた。それ以来カビの効用およびカビの種類<sup>6)</sup>の検討がなされ、白・青・黄・カツオカビと、順次カツオ節の乾燥がすすむにつれてカビが変化するのがよいことがわかった。さらに、カビは味や香気をよくするだけでなく、油焼の防止になっていることもわかった。塩乾品にしる煮熟品にしる、肉質の酸化によって品質が著しく損われることは昔からよく知られていた。ところが、カツオ節をカビ処理することによって酸化が防げることを知ったのである。それも、青カビが節の全表面を包むようになってはじめてその効果があり、過度の乾燥も防止できることを知った<sup>6)</sup>と。

寛政10年(1798年)に刊行された『日本山海名産図会卷之四』には「土佐堅魚熊野」として、鰹漁法・鰹節製法が図会入りで解説されているが、それによると細部はともかく鰹節製法の基本工程は今日と全く変わるところなく大がかりに行われていたことがみとられる。しかし焙乾とかび付の記述はみられない。また「堅魚」の項目の冒頭には「土佐阿波紀州伊予駿河伊豆相模安房上総陸奥薩摩此外諸州に採るなり…就中土佐薩州を名産として味厚く肉肥乾魚の上品とす」と記せられているところからすると、もうこの頃には日本の太平洋岸の各地で鰹が豊富に獲られ、鰹節の製造もそれぞれに行われるようになっていたことが窺える。けれども鰹節の需要が増加して商品生産としての鰹節業が全国に大々的に喚起されるに至ったのはさらに下って明治になってから後のことのようなのである。それは例えば製造過程に改良が加えられ、焙乾・かび付けの工程をその体系内に取り入れることが各地に導入されてゆくのは明治も20年代以降のことであり、鰹節製造の先進地とされる静岡についても、焼津で焙乾が鰹節の質を高めると知ったのは明治21年であり、明治23・24年には高知県より教師を招いて節の改良をはかっている。鹿児島県では明治29年鰹節の改良に着手し教師を静岡県より招いている。しかし後発生産地に先進技法が取り入れられ定着してゆくにはその後なお多くの曲折を経なければならないのは、後述鹿児島県鰹節業の生成においてみられるとおりである。

ところで、鰹節製造について、先進地土佐では今から約300年前に、ほぼ現在と同様の製造方法がとられており、既にして声価の高い商品としての鰹節の大量の生産が志向せられていたのである。ここでは鰹節製造が地域の主要業務として位置づけられており、鰹節の進んだ製造技法の創出採用に十分な経営基盤が既に存していたことが考えられる。幕藩時代早くも相当の経営規模にまで発展していたとみられる高知県鰹節の生産形態についてなお若干の吟味を加えておこう。

高知県の鰹節生産が幕藩時代早くからかなりの規模で営まれることになるのは、沿岸のすぐ近くで鰹が獲れることにより、また何よりも土佐藩の政策による推進の結果である。藩制初期から土佐藩では献上品として鰹節を用いており、山内氏は、元和元年(1615年)

6) 前掲森田正一、調査資料による。

大阪冬の陣の講和の際、そのあとの夏の陣に際して、それぞれ千本の鰹節を徳川家康に献じている。<sup>7)</sup>江戸時代初期には土佐の代表的名産として鰹節が稱揚されており、その後市場が開けて鰹節の商品的需要がたかまるに従って、中期以降には藩は鰹節の商品的販売を藩の管掌下におく専売的事業として生産の維持強化に力をつくしている。藩は封建制下次第に進む商品経済のなかで藩財政に寄与する殖産の一環として、鰹節生産を藩府の厳格な統制の下におき、域内の経済外的強制と域外の販売独占を軸とする収奪の利益をほしいままにしていた。<sup>8)</sup>それは鰹漁業および鰹節生産を上から一方的に維持強化させるものであり、また早くから高品質の鰹節製造を心掛け生産および経営技術にさまざまな改善を迫るものであった。したがって一方では鰹節製造と鰹節業経営の高い技術を生産者に継承せしめることになったであろうが、他方生産者自体の自生的生産力の強化については却って妨げとなる制約をなすものであったろう。市場経済の進展にしたがって、次第に力を得た生産者の活動に対して藩の統制が、生産者領民にとって苛酷な仕打ちとして受けとられるようになることは当然のことであった。何にしろ、鰹節は「御用鰹節」として浦々に生産が割り当てられ、若し浦によって鰹が不漁で御用節が調わぬ場合は附近の浦で調達してでも割当ての分は皆納しなければならないよう規制されており、その買上価格は、市場価格より著しく低く、しばしば浦人からの抗議がなされているという次第であったのであるから。この矛盾は鰹節の商品市場が大きく開けてくる藩政末期になるにしたがって拡大し、ひそかに横流するものもでてそれが問題になる状態であった。もともと鰹節生産を単一の主たる生業とするよう仕向けられ、鰹節の代金を以て、生活諸物資を購入しなければならない条件下におかれ、諸物価高騰の折柄御用節のみは買上価格が引き下げられ放つしということであっては、まことに「漁師共むごく御座候と申し候」というほかない。宇佐浦庄屋願書にみられるつぎの一節はよく当時の状況を表わしている。

#### 一御用鰹之事

但し御浦人共大切至極之重き御用方に御座候得共、存外不法仕り候者有之御威光も難相立奉恐入候。根元明和九辰四月二十二日御回文を以て爾来東西浦々に於いて御買上げ之御用節浦々直段高下有之、漁業有之浦柄により差問有之趣粗々相聞、依之浦々一同平等相場を以て向後被召上候段被仰付置則当御相場之通りに御座候所、御献上節に限り其後又々御引下げ被仰付候。

… …

誠に以て鰹漁事之節は大漁仕り来り候ても、御用節に相成り候漁物釣来り候時は直

7) 『宇佐町誌』、昭和12年6月、44ページ。

8) この時代の土佐藩漁業政策については、平尾道雄『土佐藩漁業経済史』高知市立図書館、昭和30年9月、および広谷喜十郎「土佐藩政前、中期における幡南地方の漁業経済史研究」、『高知地方史研究』1号にその大要がみられる。

段下直之上、当時口に入れ候義も不相調大いに迷惑之余不及是非指出し候段、妻子に至るまで力を落し申し候。然れ共私共役前の儀に付嚴重に相改め、大鰹分少しも平売りに不拔候様御作法之通り相行い候ものゝ、漁師共之心中を相察し偏へに歎かしく奉存候間、直段増に被仰付候はば不法者も無之改方も仕易く自然と御用節に指出度存じ込み候様気風立直り、本意に相基き、御上之御苦勞減りに相成り恐悅の御儀に奉存候。<sup>9)</sup>

初期には鰹節が御用節として徴されることにより、その代替して受ける給付が浦々の最低生活を支える基盤となり、鰹漁・鰹節生産の奨励策となつたのであろうが商品経済が相当に侵潤した末期においては、もはやそれは生産者にとっての無用の制約となり、桎梏としての制度にはかならなくなつてゆくのである。藩政下鰹節の生産は藩府と特権的御用商人による域外（上方・江戸）市場への販売による藩家の利益のみをこととするものであつたろうが、域内の城下町・在町の発展にともなつて生産者よりの直接の域内販売市場も生成してくると従来商区制限による特権的専売制度的維持もまた次第に困難となつてゆく運命であつた。そして「既に去る文政三辰の歳より東は物部川限、西は名護屋限宇佐坂禁足等の御法令、其余とても彼是御町人成立之義に付外郷浦の者共相拒み迷惑之義はいさゝかも御厭い仰付けられず<sup>10)</sup>」と制限の解除が訴えられるようになると、やがてはこのような藩の制度は解体を迫られざるをえないものとなるのであつた。

土佐藩の微に入り細を穿つた藩令統制のもとでの鰹漁業および鰹節製造は土佐の浦々における主要なお上の業務として営まれ、浦制度下における藩の軍事力の保持・経済的利益獲得の手段としての役割を担わされたものであつた。したがつてここでは藩あるいは藩と結んだ特権商人の間屋的發展に内包されながら、そこに支配される手段として發展することはありえても、生産者を主体とする経営體の發展、さらにはその企業的發展にまで立ち至るには克服すべき多くの障壁が立ちだかつていたことが憶測される。とはいえ鰹漁業も鰹節の製造も、当時としては船一隻の建造、大釜一基の建設を個々の浦人が自由になしえたわけではなかつたろうから、それぞれの浦共同体の力によつたのであろうし、またその経営は漁船一隻には少くとも12人の屈強の男子の乗組みを要し、鰹節製造は更に多くの男女の協業によつてなされえたのであるから、それが共同體的結合と支配の下での季節的断続的作業であつたとはいえ、一カ所に集まつたの分業による協業経営としてのマニファクチュアとして成立してつたことはいえよう。そして手工的労働手段を用いての協業を基本とするマニファクチュアの傳習技術内容は変らぬままその後の地域内外市場のさらなる生成發展とともに共同體的経営から家業的ないし企業的经营へと分化変遷して今日に及

9) 平尾道雄、前掲書、127～128ページ。

10) 平尾道雄、前掲書、129ページ。

んでいるといえるのではなかろうか。現在高知県における鰹節製造の伝承は、室戸・宇佐・清水に限られ、それも鰹本節の製造は宇佐で僅かに行われているに過ぎないが、伝統的技法を受け継いだ人びとの鰹節製造の活動は、藩の桎梏から解放され、日清戦争を勝利に終って資本主義が発展期に向う明治29年9月の調査によれば、「安芸郡では津呂・室戸・奈半利（宇加領郷）、香美郡では夜須、吾川郡では浦戸・御豊瀬・長浜・高岡郡では宇佐・福島・新居・謂ノ浜・井ノ尻・久通・大谷・野見・須崎・久礼・上ノ加江・矢井賀・志和・与津（現興津）、幡多郡では佐賀・鈴・伊田・上川口・浮鞭・田ノ浦・下田・伊豆田・下ノ加江・伊布利・窪津・清松（宇伊佐）・松尾・大浜・中浜・清水・越・養老・三崎・下川口・貝ノ川・大津・檜ノ浦・周防形・赤泊・古満目・安満地・橘浦・柏島・沖ノ島・弘瀬・宿毛（宇大島）<sup>11)</sup>」と高知県の沿岸全域の地が挙げられている。まさに日本の資本主義開花期における様態とさらに産業化が進んだ独占資本主義末期の今日では、「今昔を対照すれば、各地にそれぞれの郷土経済の沿革が顕見されるであろう。<sup>12)</sup>」といわれるとおりである。

### Ⅲ 鹿兒島県鰹節業の生成

鹿兒島県において鰹節の製造が何時から始められたかのさだかな記録はみあたらないという。しかし鰹の獲れる海の道筋にあって、海上交通も今から想像するよりはるかに頻繁に行われていたであろうことを考えると、鰹節の製造も他地域にそう遅れることなく生じていたにちがいない。だから薩摩節の紀元として、享保以前に七島からあるいは往古土佐から紀州からなどと伝えられることも、根拠のない巷説ではあるまい。<sup>13)</sup>しかし商品として鰹節が取り扱われるようになるのは、土佐よりもおくれて、江戸の中期以降幕末にかけて国内の産業が一層に盛に興ってくるにつれて成り立ってゆく道が開けたということができよう。<sup>14)</sup>

鹿兒島県における鰹節業は、さきにみた高知県におけるとは対照的に、漁場は海岸よりはなれて沖合であり、藩はそれに保護育成策をとるよりむしろ自生的な生成さえ抑える態の政策をとっていた。藩の政策は鰹漁業および鰹節業に特徴的であったのではなく、漁業・水産加工一般の政策としていえることであり、薩摩藩はこの地での手間のかかる水産物商品化よりは、より安定した収獲のある農産物をねこそぎ取りあげ、さらに商品生産としてはより市場性があり特産品としての地位が高く、収奪に手数のかからない檀や奄美の甘

11) 平尾道雄、前掲書、118～119ページ。

12) 同、119ページ。

13) 相澤白鳥「薩摩節ノ紀元」『さつまぶし』、鹿兒島県節類水産組合、明治45年4月、28ページ。

14) 森吉兵衛「鰹節製造起源沿革」、明治16年11月、『坊津拾遺史』鹿兒島県歴史教育協議会、昭和39年。

原多計志「鹿兒島県におけるかつお漁業とまぐろ漁業」、『鹿兒島県水産史』、鹿兒島県、昭和43年、840ページ。



蔗に拠る方を得策としたのだと考えられる。それに加えて薩摩藩の8割3分という高率の年貢では農民は青息吐息のどん底生活がやっとなり余裕のある家は少く域内市場もなかなか成立しないのであった。<sup>15)</sup>このような状況下にあっては鯉節の製造が、それによって生活をたててゆく業として自立してゆくには多大の困難があり、鯉節業に投下される資金も弱く、技術の開発、組織の発展も土佐藩に劣るものであったと考えられよう。とすると鹿児島県の鯉節業は、江戸時代中期より地域内外の需要が上昇し、房総・紀伊・土佐などにおいて商品生産業としての鯉節業が生成した後、さらに江戸時代末期より一層に増大する鯉節の域外追加需要と、漸くにして僅かずつ生じてきた自地域内需要に即応して生じ、明治以降急速に増大する域内・域外の需要とともに、恵まれた資源を沖合漁業の開発によって手中にすることをえて、その後発展の一途をたどって今日に至ったといえよう。

さてそれでは、後発鹿児島県鯉節業が次第に先進地鯉節業に追付き、やがてそれを追い越し優位に立ってゆく発展形態に光をあててゆくこととしよう。

### 1. 鯉漁業と鯉節業の一体的生成

鹿児島県の鯉節業は漁船経営に内包されながら生成している。すなわち陸の商人が漁業者から原料魚を購入し加工するという方法がとられるのはずっと後のことであり、漁業と鯉節製造業との社会的分業が未分化のまま、漁業の枠内で鯉節の製造も行われていた。

ところで、このかつお漁船というのが鹿児島県では他府県に比べると昔から大型であった。幕藩時代六反帆以上の船は大船といわれ、当時藩外との物資売買を行う貿易船をなしていた。かつお船は帆の広さが七反あるところから「七反帆」と呼ばれ、「肩幅九尺から十尺、長さ四五尺から五〇尺、乗組員は二十四、五人であった」とされるのであるから大船にあたる。それは漁業を専らにするのみではなく必要に応じて藩の物資輸送に当り、そのために藩から建造費の補助を受け免税その他の保護のもとで商船としての役割を多分に担っていたといえよう。<sup>16)</sup>

漁業と鯉節の製造販売によって生計をたて、さらには資本蓄積を図るまでに十分な域内生産力の発展がみられるまでは、漁業はこの地ではむしろ商業、それも域外貿易を行う商船業の兼業として生成したことがみられる。享保の「唐物崩れ」といわれる傳承は、域内市場の未生成のもとで地域間交易商品入手の道を断たれた船主たちが、やむなく漁業を商船業に採り入れ、その後漁獲物の商品化の進展・商品市場の拡大にともなう漁業の自立発展という、鹿児島県鯉漁業特有の発展原型を物語るものに他なるまい。幕府の抜荷取締りの強化に応じての藩の通商政策の改変が、従来幕命による鎖国後もなお多数の海商等によって比較的自由に営まれていた私的密貿易の嚴重な禁止となり、坊津における大商船猶

15) 前掲、鹿児島県水産史、6～7ページ。

16) 『枕崎市史』、枕崎市役所、昭和44年、641～642ページ。

七十余艘を擁する商港から一朝にして唯老幼女子のみを残す一寒村に変じた「唐物崩れ」として伝えられるところとなるのであるが、もともと薩摩藩自身が抜荷の元凶であり、後々までも「自分ではやりながら民間の抜荷をこんなにひどく取締るところはない<sup>17)</sup>」といわれる有様であるから、この後も坊津ほか領内の要津に海商がなくなったわけでは決してなかった。しかし海商が藩府の強い統制下におかれて以降は琉球・南西諸島の経営に海運業を以て組み込まれる豪商のほかは、多くの商船業は商漁兼業あるいは漁業への転換がせまられたにちがいない。これについて『坊津拾遺史』に「坊村の内本坊下浜商漁姓氏録」としてつぎのような記載がみられる。<sup>18)</sup>

浜 田	坊 商漁二流とも同家にて享保前の豪商也
日 高	下浜 商家はかり延宝前府の豪商なりしと坊の漁に日高あれとも本有馬なれとも戸籍調の節時の世人勝手に改めたりと云ふ
長 浜	商のみ坊下浜ともにありもと同家なるかをしらす坊の方は慶長年間の豪商
森	坊中坊 商漁ともにあり坊は商のみにて別に記するものあり中坊は商漁共同家昔時の豪商なりしと坊も本同姓なりしか詳ならず
寺 田	商は安政より明治初尤盛なり坊商漁ともあり商は以前より商たり
鳥 原	昔時より社家坊下浜
蒲 地	坊下浜とも尤も多し商家の方はふるし又享保以前の豪商なりしと商漁本同家なりしやつまひらかならず
川 崎	商のみ以前より商にして尤ふるし坊下浜とも同家
中 村	坊下浜 商漁とも坊の漁は別流にして尤ふるく且大豪商なりしと云ふ
鮫 島	坊下浜とも商なり門前に多
牧	坊 商なり
佐 藤	坊の漁のみ本享保前の大豪商なり
山 口	坊のみ本商にして唐土の器物多くありしと云今は漁也
佐々木	坊本商にして今は漁なり
大 谷	坊本商にして今は漁なり
小 村	上に同じ
榊	下浜商
原 田	中坊商也
入 来	下浜の漁也坊に入江をなほる漁あり本入来と同姓にて誤たる也と

これだけの資料を以て速断することは危険であるが、鯉漁業に大型船を用いる漁法が継承され、鹿児島県に特徴的な早くからの沖合鯉漁業への発展をみせるのは、網を魚獲手段の中心とした浦共同体漁業とは異なる、漁船単位の生産の手段・技術・組織の存在が継承

17) 『坊津町郷土誌』上巻、342ページ。

18) 森吉兵衛、前掲書、29～30ページ。

されて行ったものと考えられる。

## 2. 漁船共同体的漁業経営とその解体

鹿児島県における幕藩時代の鯉魚・鯉節生産は強力な船主によって営まれる事業形態であり、帆走漁業としては高度の発展をとげた、いわばマニュファクチュアー的漁業として営まれていた。消費地より遠く、さらに沖合漁業という不利をもっていたとはいえ、大型船をもってする鯉魚業の幕末における状況は坊・泊において、「安永寛政の間両村に四五名開業す漁況未振はず享和文化の間坊村の士伊瀬知善平商人森吉兵衛の製造家の興り此時漁況漸く振起し来り随て漁師の乏きを以て他村の窮民を移殖し漁戸となすを發明す爾来製造家此法に原き続々増加し、文政十二年に至り坊村鯉船八艘泊村六艘となる漁も大いに盛になり三ヶ年の平均上り高坊村鯉節三拾七万六千貳百本余壹艘に生魚壹万〇四百七十五尾泊村十五万七千三百本壹艘に生魚六千五百五十四本（近来に比すれば一倍以上の増加也）是迄製造の鯉節は大概半製（之を荒節と云）にて鹿籠商人に売却し来りしか文政四年に坊村の製造家森吉兵衛なるもの創めて輸出の販路を大阪兵庫に開けり然るに製造の鹿なるを以て励意改良に注目したり…天保十年始て藪蕙帆を木綿帆に改良す天保安政の間最も盛にして坊村製造家十六名泊村鯉船廿三組に増加し大漁の年は一組に生魚三万尾小漁にも壹万尾内外にして其製額年々合百万本以上に上り此際製造家の馬関大阪等へ直輸出するもの三四名出つ故に益品質を改良し価位を進む惣計金額も増加し来れり<sup>19)</sup>」とまでに達していた。

高知県の鯉節業は先にみたとおり、幕藩体制下での藩営共同体的マニュファクチュアーとして漁撈とは別の生産経営体として生成し、生産の技法は引き継ぎながらも経営体としては資本主義の進展とともに解体分化再編されていったと考えられるに対し、鹿児島県の場合は資本主義化の進展とともに生成する漁業に内包されて自生し、やがて漁業より派生した水産加工業として分立していったのではないかと推測される。土佐出身の鯉節業者は、鯉節業が行われる至る所に移住開業しているが、その逆はない。商業的水産加工業としての発展ないし資本家的合理化の進展について、鹿児島県鯉節業の経営形態に今日においてもなおおくれがみられるとされるのは、このような生成基盤の相異にも、その一因があるのではなかろうか。漁船共同体における労働の組織についてさらにみてゆこう。

漁船における労働の組織は明治以前には親方子方を以てする共同体的隷属制度であった。船員はすべての生活の手段を親方に託し、日常の生活のほか冠婚葬祭の費用から盆正月の特別の支出に至るまで一切の面倒を親方がみるのがしきたりであった。このような親方と釣子として父子代々同一の船主に仕えるという主従関係が保たれ、また孤児、貧困者の子弟を幼時のときから船主が貰い受けて養育し成長の上はその漁業技術修得とともに家

19) 森吉兵衛、前掲書、33ページ。

財を与えて釣子とする例も少くなかったということであるから、親方と釣子の関係は終身的身分関係におかれ、したがって漁獲による収益の分配は船主の一存によって行われることが当然であった。<sup>20)</sup>

鰹漁が一定の規模を守って閉鎖的に行われるには、この制度はそれなりの効果があるが、明治になってからの鰹漁の自由な発展、引いては鰹節製造業の発展にとっては大きい障害をなすものであった。しかし親方船といわれる漁船におけるこのような制度は船主に隷属する釣子よりする改革は至難のことであった。ところが、鹿兒島県では生活の上では平民に変わらぬ郷村居住の士族が多数にあり、なかには鰹船の釣子になるものもいた。士族出身の釣子は親方との間に前述のような身分的隷属関係がなく、日給のほかに釣上高の幾分かを「割出し」として受ける契約制による自由船員であった。この士族釣子の一人枕崎の松元惣次郎が明治10年頃創出したのが「間船」の制度である。間船とは「仲間船」の意であり、船主と釣子との協力体制による漁船である。船体を含む一切を船主が用意し、食糧・燃料などの経費は水揚高から差引き剰余金のうち七人前（あるときは九人前）ていどを船主の分け前とし、残りを釣子に役割に応じて分配する仕組みである。この制度により、維新後職業選択の自由のもとに農村から流出する労働力を吸収して、「船さえ造れば鰹漁ができる」状態が開けるようになった。<sup>21)</sup> 間船の制度は釣子たちにより自由な労働意欲をわき立たせ、高い漁獲をうるものであったから、新に多くの人びとが起業し、旧制度を新経営法に変更せしめるものであった。枕崎では、明治9年17艘であった鰹船が明治28年には60艘にも増加したという。<sup>22)</sup>

また、坊泊水産誌には鰹漁業の「組織及配当法」としてつぎのように述べられている。

<sup>23)</sup>

鰹漁業ハ船主ナル資本家ト船員ナル勤労者トノ協力ニ依リ組織サレ即船主ハ船体船具漁具ヲ提供シ船員ハ漁撈ニ従事スルノハ古今変リナイノデアル尤モ船主ハ製造ヲ自ラシタノデ昭和二年漁撈ト製造トガ分離スルマデハ船主ガ製造納屋ヲ各自造ツテ居タモノデアル。製品ハ数人ノ大キナ船主ハ十五六反帆ノ帆前船ヲ備ヘテ自船釣溜節ト主トシテ当地ノミナラズ毎年屋久島七島方面ノ製品ヲ買ヒ集メ自ラ塔乗シテ春秋二回大阪ニ廻航販売シタモノデ汽船ノ運輸ガ開ケル明治初年頃迄続イタ労資分配ノ方法ハ時代ニ依リ差異アリテ其変遷ヲ述ブレバ

一、水揚ミツナ（明治二十年頃迄）釣上ゲノ鰹ヲ実価ノ三分一程度ニ見積リ之レヲ水揚ト稱シ船員ニ分配スル他ハ船主ノ所得トナツタ。

20) 『枕崎市史』, 665~669ページ。

21) 『枕崎市史』, 669~672ページ。

22) 『枕崎市史』, 671ページ。

23) 川崎沛堂『坊泊水産誌』川辺郡水産会, 昭和11年, 21~22ページ。

二．賃取（明治三十年頃迄）日給制ニシテ賄付一日七錢ヨリ拾錢迄年々差異アリ外ニ割出ト云フテ釣揚高ノ幾分ノ慰勞金ヲ増給シタ。割出ハ総高ノ七八分ニ相当シタ。

三．間船（明治四十一年頃迄）釣上げ高ヨリ経費ヲ控除シ残金ヲ船主十五人前船員各々一人前宛ヲ分配ス尚外ニ割出四人前ヲ増給ス総五十四五人割ナリ。

四．折半（明治四十二年以降）機船時代ニナツテカラ船主ノ投資モ多数ヲ要スルニ至リ為メニ釣上高ヨリ経費ヲ控除シタ残額ヲ船主ト船員トガ折半シ他ニ釣高百分ノ二ノ歩合金ヲ増給ス。

船員ノ数ハ明治初年時代ハ一艘ニ十五人内外デアツテ船体モ肩巾九尺程度ダツタガ年々漸増シテ帆船時代ノ終り頃ニハ肩巾十三尺長五十五尺トナリ人数モ増シ鯉会社ハ設立ノ当初三十八名ト定メタ。

船内ノ組織及各人ノ分ヶ前ハ左ノ通デアル

	船頭	副船頭	顧問	梶取	表釣	餌投	船中	朝水換	炊	餌運
明治三十年以前	二人前	一人前 一人半	一人前 一人半	一人前 一人合	一人前 一人合	一人前 一人合	一人前	七合	五合	三合ヨ 四合
明治三十一年以後	一人前 一人半	一人前 二人合	一人前 二人合	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
昭和三年以後	二人前	一人前 四合	一人前 四合	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃

さらに「船員雇入の変遷」については、古くから船主を親方、釣子を船中と稱え譜代隷属の関係があり、「船付」という貧困者の子弟孤児等を幼少時に船主が貰い育てた子飼いの家の子、「乗付」という船中の男児を出生時より将来の乗組船を定め、成長までその船から三合前の配当金を給する郎党的隷従者によって乗組員が編成されていたのが、間船時代には全く其跡を断つに至ったとされている。家族保持、共同体的経営が次第に契約的企業的経営へと、解体変遷してゆくことによって、鯉漁業とともに鯉節業もはじめて自由な企業としてそこから分立してゆくことの可能性をえたのであろうが、鯉節業にはまた漁業とは全く異なる製造過程遂行の手段および技術と組織を要する。ついでわれわれは、鯉漁業と鯉節業の分離の経緯をみてゆこう。

### 3. 鯉漁業と鯉節業の分離

鯉節業は鯉漁業と密接不離の関係にあるとはいえ、漁業に内包されたままではその企業的発展は望み難い。鹿兒島県における鯉節業の生成は、その経済的技術的進展の必然の歸結として、鯉節業が漁業から分離されたところに一つの画期をおかねばなるまい。『坊泊水産誌』は鯉節製造の発展の経過をつぎのように扱っている。

「鯉節製造改良ノ経過ハ之ヲ三期ニ大別シ得ル。第一期ハ大正九年以前ノ官民提携シテ其ノ製法ノ向上ニ努力シタ微温的施設時代ニシテ、第二期ハ同十年以後ノ船内氷製法

実施ト、十三年当漁業組合施設の製法実技傳習会ニ依リテ大刷新ヲ促進シタル時期ヨリ昭和二年漁業製造分業以前迄トシ、第三期ハ同年理想的ノ分業実施サレ根本的改良ノ実績大ニ挙リタル現在迄デアル<sup>24)</sup>」

鹿児島県における鰹節製造に特徴的なものとして、漁業に製造業が内包されていると述べてきたが、それは他地域の鰹節製造業に比べて、甚だ不自然であり、鰹節製造における最大の欠陥をなすものとみられた。明治45年当時の鰹節製造の業態にふれつつ、その批判と改善策を提案している識者の言をみてみよう。

「第一ニ目下ノ漁業者即チ製造者タリノ組織ハ是非之レヲ改ムル必要ガアル全國中鰹釣漁業上屈指ノ位置ヲ占メテヲツテ而モ其漁獲物ハ殆ンド全ク節製造ノ原料トシテ用ヒラレテ居リナガラ其ノ組織ヲ見ルト漁獲ト云フ点ニ偏重シ製造ト云フ点ニハ極メテ輕視シテ居ルノ状体テムシロ今後ニ於テハ広儀ノ意味ノ處理即チ製造ヲ主トシ漁撈ヲ従トス可キテアルト云フテモ差支ヘナイ状況デアリナガラ今日迄当業者ノ頭腦ニ此等ノ觀念ノ起キナイノハ頗ル遺憾ノ次第テアル今日ノ如ク釣子ガ鰹ヲ漁獲シテ帰ルヤ直ニ原料ヲ水揚ケシ切載煮熟迄ヲ行ヒ後ハ納屋番ト稱スルー二人、製造人ヲ残シ又漁ニ出カケル様ナ事ハ嚴ニ之ヲ改メネバナラヌ即チ製造者ト釣子トハ之レヲ分離シ釣子ハ単ニ原料水揚迄ニ止メ余ノ作業ハ製造者ノ手ニ引渡スベキデ一步譲テモ水揚後ノ處理即チ製造方法ハ専務ノ製造者ノ手ヲ主トシテ大漁ノ場合ノ如キニ釣子ヲシテ補助的ノ行動ヲ取ラシム可キデアル<sup>25)</sup>」

鰹節製造が漁業に内包されて行われていたもっとも極端な例が、沖煮であった。沖煮について『坊泊水産誌』はつぎのように述べている。

「沖煮 従来ハ漁場遠隔トナルニ從ッテ、逆風ノ時ナドハ往還ニ日数ヲ要シタノデ、鰹ノ頭及臟腑ヲ除去シテモ鮮魚ニテハ魚質ヲ傷マセ、浮節（俗名アタリ節）ガ出来勝デアッタガ明治ノ中年頃カラ各船ニ口経一尺四五寸位ノ湯手釜ニ附属ノ製造器具ヲ設備シ、航海中船内ニテ假製（中煮）スル腐敗防止ノ一方法ガ案出セラレタ。之ヲ沖煮又ハ沖湯手ト云ヒ、其後船体ノ増大ニ伴ヒ四十年頃ニハ湯手釜モ二尺二三寸モアルモノヲ使用スル様ニナッタ。爾後浮節ハ殆ンドナクナッタガ、沖煮ハ半製品デ帰航ノ上再煮シタモノデ設備不完全ノタメ地製ニ比シ品質モ低下スルノハ己ムヲ得ナカッタノデアッタ。<sup>26)</sup>」

先進地においては、鰹節業ははじめから鰹漁業が行われる沿岸の地上で行われることは当然のこととして、その後製造技術は伝統技法を引きつぎ改善が加えられて行ったに反し、鹿児島県の場合には、漁場の遠隔化・漁法の進化に逆行して、却って船上処理を行う

24) 川崎沛堂、前掲書、60ページ。

25) 鹿児島県節類水産組合、『さつまぶし』、明治45年、36ページ。

26) 川崎沛堂、前掲書、61ページ。

などという対応策をとることによって、たださえ不十分であった地茹に、沖煮節を混入することになった。鹿児島県産の鯉節は素朴な加工技法ながら、その品質のよさと価格の安さによって、古来「さつま節」としてそれなりの評価をえていたのであったが、製法の未熟、さらには沖煮という製法をとることにより、最良の原料をもって最低の製品を作り、他地域の鯉節に比べ、格段に低価格で販売しなければならないことになった。そしてやがて鯉節製造が、市場への適格な対応をすることなしに進め難いことが識られるとともに、このような製造方法への批判と改善の提案が強くなされるようになる。さつま節改良について、先の提案者はつぎのような提言をしている。

「最後ニ沖煮廃止ニ就キテハ従来帆船時代ニハ鯉ヲ釣獲帰港スル迄長時間ヲ要スル事多キタメニ四月以後ニ於テハ總テ船中テ切截煮熟迄ヲ行ヒ帰港スルヲ常例トスルノデ從テ其ノ器具類ノ不完全ヤ其ノ所作ト云フテム充分ニ行ハレナキ又淡水ノナイ時ハ常ニ海水テ煮熟ヲ行フノデ見事ナ原料ヲ有シナカラ常ニ粗悪ナ節ヲ製造シツツ在ツタノデアツタ各當業者モ沖煮ノ弊ヲ認メ之レガ豫防法トシテ居村ト漁場ト間ニ一ツノ根據地ヲ定メ製造場ヲ設ケテ五六月ノ候ニ至リ居村迄生魚ノ儘帰来スル事カ出来ナイ時分ニ此ノ根據地ニ寄港シテ製造ヲシテ居ル現ニ上屋久村ニ属シテ居ル口之永良部島ニ枕崎鯉漁業者ノ設ケテ居ル工場ハ凡テ此ノ目的ノ為メニ建設シタ者デアアルガ発動機船ノ今日ニ及デモ尚ホ其儘引続キ其ノ業ヲ営テ居ル然シ今日ノ状体デハ其ノ設備モ不完全ダシ其製造人ノ配置ナドニモ注意ヲ拂ハナイノデ餘リ良好ナラザル品ヲ出シテ居ルハ遺憾ナ次第デアアル百湮五六十湮ノ遠キ漁場迄出漁シ夏期ニ於テモ氷ヲ使用セズニ節製造ヲ成シ得ル以上少シク根據地設備及製造法ニ考慮ヲ拂ヒタキモノデアアル又川辺郡デモ枕崎ヲ除ク外ノ鯉漁業者ハ適当ナ根據地ヲモタナキノデ気温昇騰スル夏期テハ今迄モ殆ンド沖煮節テアルガ一部ノ人が漸ク氷ヲ使用シテ沖合廃止ノ計画ヲ立テ初メタノハ極メテ機宜ニ応シタムシロ以前ヨリ行ハナケレバナラヌ仕事ナノデ有ル此ノ仕事モ既ニ漁場ノ遠イ静岡等ハ数年前使用シテ立派ナ効果ヲ擧ケテ居ルノデ只之レヲ見習ツテ行フト云ノニ過キナキ幸ニ鹿児島市テモ製氷会社モアルカラ船中テ使用スル計リデナク節製造ニ流水ヲ使用スル便ヲ缺イデ居ル川辺郡内其ノ他ノ所ニモ氷ノ使用セシメタイモノデアアル。<sup>27)</sup>」

鯉節業自立の前提をなす、漁業と製造業の分離はこのような條理に叶った提言にもかかわらず遅々として進むことなく、沖煮もなお命脈を保ってゆくのであったが、その後鯉節の販路確保のためには商品として他地域製品に品質が劣らぬことの要請が必須のこととなり、製氷会社が 大正 10 年枕崎に 大正 11 年坊泊に 設立され、氷の供給が容易となることによって鯉の鮮度保持が可能となるに及んで、ようやくにして漁業と製造業の分離が実現することになるのであった。それは枕崎では大正 14 年、坊津では昭和 2 年のことであっ

27) 前掲『さつまぶし』, 37~38 ページ。

た。それまで仲買人は半製品を買いとり、最後の仕上げをして販売するしくみであったが、この時期から仲買人は鮮魚の鰹を節の原料として買い付け鰹節の製造を行い製品を販売する鰹節業経営者に転化する。ここにおいてはじめて商品市場と直結した製造家の出現をみ、鹿児島県鰹節業は地上に足を着けた産地マニュファクチュア―として歩み始めるのであった。未完。(この研究ノートは、鹿児島県立短期大学高向嘉昭助教授、鹿児島大学松本譲助教授および私のグループ研究、「鹿児島県鰹節業の研究」の一環をなすものであり、鹿児島県育英財団より研究助成金を受けた。昭和48年9月30日)

[受理 1973. 10. 2]