

史料 茨城県における鯉節の生産 一

目次

史料 1	明治 17 年	茨城県水産業概況抄録	3	史料 17	明治 44 年	水産製造物に関する県是	22
史料 2	明治 19 年	茨城県水産業概況抄録	3	史料 18	大正元年 12 月	久慈町の鯉節製造報道	23
史料 3	明治 25 年	鯉節生産減少要因	4	史料 19	大正 4 年	鯉漁と鯉節	23
史料 4	明治 28 年	茨城県水産業概況抄録	4	史料 20	大正 5 年	久慈郡の鯉節改良意見	24
史料 5	明治 29 年	鯉節製造法講習会	4	史料 21	大正 7 年	久慈町の水産製造業	25
史料 6	明治 29 年	鯉節製造法改良意見	6	史料 22	大正 9 年 10 月	茨城県内鯉節製造の不振	
史料 7	明治 29 年	茨城県水産業概況抄録	7			報道	26
史料 8	明治 30 年	水産巡回教師の県内水産製造所		史料 23	昭和 4 年	茨城県鯉節製造概況	26
		視察復命書	7	史料 24	昭和 7 年	茨城県鯉節製造概況	27
史料 9	明治 30 年 11 月	第二回水産博覧会審査概評	8	史料 25	昭和 10 年	茨城県鯉節製造概況	28
史料 10	明治 30 年	第二回水産博覧会における茨城県		史料 26	昭和 14 年	茨城県鯉節製造概況	29
		鯉節審査報告	9	史料 27	昭和 17 年	鯉節代用品の背黒鱒	30
史料 11	明治 36 年	第五回内国勸業博覧会における		補遺 1	明治 16 年	水産博覧会における茨城県産	
		茨城の鯉節	12			鯉節評	31
史料 12	明治 36 年	那珂郡前渡村前浜の鯉節製法	15			凡例	
史料 13	明治 37 年	鯉漁の不振	17	一		本巻には明治十七年（一八八四）から昭和十七年（一九四	
史料 14	明治 39 年	久慈浜の鯉漁と鯉節相場	17	二		までの茨城における鯉節の生産にかかわる史料を収めた。第二巻には生産統計を収録する予定である。	
史料 15	明治 43 年	鯉漁業と鯉節生産	17	二		収録にあたり漢字は常用漢字に直したが、一部正字体を	
史料 16	明治 44 年	鯉節製法改良意見	20			残した。また適宜、読点を補った。「」及び■は編者に	
						よる註記である。	

史料1 明治17年茨城県水産業概況抄録

茨城県勸業課『茨城県勸業年報 第四回』

○水産

本縣下沿海南ハ下総国銚子港ヲ隔テ利根川中央ヲ以テ千葉県ト境シ北ハ多賀郡平潟村ヲ以テ福島県ト境ス、此里程四十餘里ノ間鹿島、東茨城、那珂、久慈、多賀ノ五郡海ニ沿フ毎郡ノ村々一トシテ漁場ナラサルハナシ、就中本縣水産物中著名ノ鰯魚ハ鹿島郡ヲ以テ最トス、本郡ノ漁家ハ皆ナ地曳漁ヲ専ニシ、其漁獲高殆ト三十萬円、其他ノ郡ハ鰹漁ヲ専ニシ又雜漁ヲナス、而シテ鰹漁ノ盛ナルハ東茨城郡磯浜村、那珂郡湊、平磯ノ両村、久慈郡久慈村、多賀郡川尻、大津、平潟ノ三村ナリ、其收獲高殆ント三十萬円ヲ下ラス、然シテ製造物ニ至テハ干鰯、鰹節、乾鰯、鹽辛、海苔、鰯油、ペ粕等ノ類ニシテ鰯、比目魚、鮪、鮫、鰈等ノ類ハ多ク生魚ニテ販賣ス、之ヲ海漁ノ概況トス

〔中略〕

鰹節

従前ハ多ク岩城節ト唱ヘ、其製甚タ粗ニシテ品位下等ナル故販路充分ナラス、為メニ漁家モ其利益僅々ナリシカ、近

年ニ至リ房州或ハ土佐ノ製法ニ倣ヒ専ラ精撰ヲ旨トシ販路ヲ拡張スルノ勢アリ、其販賣地ノ如キハ重ニ東京及上野兩州ニシテ目今ノ景況大ニ宜シ、夫レ従前ノ製法タル世ノ品評ニ関ハラス全ク目前ノ利欲ニ趨リ、粗製濫造ノ弊甚シク、遂ニ販路壅塞ノ姿トナリシ故漁家モ改良ノ一點ニ注目シ、今ノ製法即チ房州、土州ノ法ヲ専ニスルニ至レリ

史料2 明治19年 茨城県水産業概況抄録

茨城県第一部編『茨城県勸業年報 第六回』

一 鰹節ハ従来ノ製品ナルモ其製粗惡ナルヲ以テ販路充分ナラザリシカ、今ヲ距ル二十余年前土佐製ノ法ニ倣ヒ大ニ改良ヲ加ヒ漸次世人ノ嗜好ニ適シ、販路稍開ケタリト雖モ未タ以テ十分ノ結果ヲ見ザリシニ因リ、昨十九年中教師ヲ土佐ニ招キ生徒ヲ募リ、専ラ其製法ヲ傳習セシメタリ

■ 本年報所載「明治十八年水産製品産額價額表」の全四十二種から上位五種の価額をあげると、鰹節一六五、五一〇円、乾鰯一五、四一五円、塩鰹二二、八一七円、乾魚類一、八一七円、乾鮪一二、二九一円となる。鰹節の水産製造品中における位置は明白である。

史料3 明治25年 鯉節生産減少要因

茨城県内務部第一課『茨城県勸業年報 第拾貳回』

備考 前年ニ比シ「鯉節」産額著シク減少セシハ雨天多ク、加フルニ價低廉ナリシヲ以テ該業ニ従事スルモノ減少セシニ由ル

史料4 明治28年 茨城県水産業概況抄録

茨城県内務部第五課『茨城県勸業年報 第拾五回』

明治廿八年度水産に関する業務功程

一 水産業ノ海漁發達ヲ図ラレンカ為メ明治廿八年四月ヨリ水産巡回教師二名ヲ置キ、常ニ管内各沿海及湖沼川地方ヲ巡回セシメ、水産ニ関スル講話及実地教授ヲナサシメタル
ニ一般業者ニ於テモ大ニ改良ノ必要ヲ感シ漸次發達ノ機運ニ向ヒタリ

〔中略〕

一 製造家ニ於テハ初メニ製造上ニ於ケル学理ヲ講シ、順次地方捕獲物ノ期節ニ由リ製造セル物品及方法ニ就キ直接利害得失ノ点ヲ講シ、傍ラ當業者ノ請求ニ應シ特殊ノ製法ヲ教授セリ、即チ鯉節製造ニ付水質及煮熟ニ注意スヘキコ

ト、火山ヲ改良スルコト〔以下略〕

史料5 明治29年 鯉節製造法講習会

大内地山編『茨城県水産誌 第五編』所収

鯉節製造法講習会並教授 明治二十九年八月鯉節製造法講習会並に教授のため東茨城、那珂尚郡へ出張を命ぜられた水産巡回教師村上卯助は九月四日帰廳、左の如く知事江木千之に復命報告した。

今回は東茨城郡磯濱町を初めとし順次那珂郡湊町、平磯町に及び、而して此日数拾余日各所に講話並に教授の日数を三日間とし、前二日間各製造場を巡覽し、後一日は製造家を集め前日巡回の際不完全と認めたる諸点に付講話せり、要するに各製造家共水質の適否を選択せず、又火山（方言無ムロとも云ふ／即ち燻乾室なり）の構造に注意せざるより折角善良なる原料を以て意外の粗品を得ることあり、甚だ遺憾なき能はず故に水質の適否鑑定並に用法、火山構造に付ては害「該」地に教授せるより当業者に於ても大に顧みるところあるものゝ如し

併て本県鯉節製造を改良することに付き熟々実況を視察す

るに、在来種々の原因ありて大に進歩の途を障害す為めに改良の善なるを認むるも、未だ実行するもの少なし、間々実行するものあるも暫時にして止むに至る、之れ必竟目前の利に汲々するの致す處なりと雖、抑々亦他に原因するところあり、第一商業上在来問屋の悪弊にして此の悪弊たる害に荷主の感情を害し改良の鋭気を退歩せしむ、何んとなれば問屋は常陸産の名ある鯉節は概して粗悪なるものと認定し、多くは品質を鑑別して價格を附せずして舊慣に依り概評し、或は本県産の中善良なるものは形（形とは伊豆形、上土佐形、薩摩形等切り方削りに付特徴あり、本県にては形ちは製造家の好みに依りて種々模擬して形を作る）に依り土佐の産に混ぜらる先方の名にて賣却せらるゝの不幸あり、之れ本県産はは精粗一定せざる製品を出すより以上不幸を見るに至ると雖も、斯る問屋の弊あるを以て製造家は却て手数を煩はし、善良なる品を出して小利を得るよりも寧ろ粗製にして荷数を出し、数の上に於て利を得るの優れるを得策とし、折角改良の方針を取り製法並製造場等を改築せるものも翻て粗製を学ぶの有様なり、然るに何ぞ圖らん磯浜、湊等の粗製品は僅かに火山及削り等に手

数を加へ伊豆（但し伊豆製に模擬したる分）の名を附し、同地の荷主より販賣するときは東京市価は矢張り伊豆品の相場にて売買す、而して其の價格の差拾貫目に付拾円内外の得失あり、本県全体の産額荷数より損失するところ押し知るべきなり、現に今回出張中見聞したるに伊豆地方の商人磯濱、湊等に來り、あら節（あら節とは乾燥不十分にし／て仕上削り等をせざるもの）を買入るゝものあり、已に此の如く本県産は市場に於て不信用の地位にあり、此の汚名たる素より粗製の致す所なるを以て、各製造の製法に改良を加へ粗製品を出さざる様注意するは勿論なり、然れ共慣習上問屋に於て商業上の手段として容易に悪弊を脱せざるに於ては製造家に於ても改良の道は知れ共、必ずや急に実行せざるべし、斯る情実あるを以て単に製造のみの改良に拘泥する能はず、即ち製法の改良を圖ると同時に一方に於て問屋の悪弊を打破する方法を設くるの必要あり、拙職茲に感ずる所あり、製造の講話並に教授すると等しく左の各項に付勧誘す

一、本県鯉節の名聲を博し信用を挽回するため博覽会等に可成一定の製品を多数に出品すること

一、製造組合を組織し同業者の団体を強固にして、問屋の悪弊を一洗せしむること

一、将来常陸節の形状に一の特徴を附し他産と混同せらるゝの弊を防ぐこと

就中目下の急務なるは製造組合の組織にあり、本県平磯を除く外組合の設けあらざるを以て同業者間に一の制裁なし、従て製品の精粗一定せずために問屋に對する勢力なく、其他運送費等の關係の如き種々の不利あり、鯉節は本県の重要物産にして内国需用最も廣く将来衰退するものにあらざるを以て、今に於て挽回するは大に必要なり、試みに製造組合に付其効果の著るしきものを挙げれば島根県下隠岐国の鯛「スルメ」製造組合の如きは明治二十年以来之れを組織し、製造、荷造等を一定し大阪等の請商人に聲價を占めたり、此の如き実例に照して明かなり、本県も此等の方法を実行するに至らば挽回の道遠きにあらざるべし、右併て復命す

史料 6 明治 29 年 鯉節製造法改良意見

大内地山編『茨城県水産誌 第五編』所収

水産物製造改良意見 とも見るべき文書があつたが年月日其他がないので詳細を知ることが出来ないが、何れは明治二十九年から三十三年頃までのものと推測され、即ち左の如し。

鯉節

節類は本邦に於て供膳品調味料の首座にあると或場合に儀式用となるの故を以て調製大に進歩し、通言すれば殆んど一点の欠缺なきが如しと雖も仔細に事理を考察するに、此間特殊の弊習を生じ来りしものゝ如し、即ち其形容を先にして品質の佳良ならんことに留意せざるの謬解是なり、本県に於て更に其の切なるを覚ふるは、客年十一月平潟に開設せられたる二県聯合共進会の審査報告、其他例證尠からず、此は是れ大体意識上加ふる注意にして、其製造中に於ける要点を挙げれば左の如し

但研究改良すべき詳細の指摘は之を略し、僅かに其耐へざるものに就て述べんのみ

一、鮮魚取扱方を製造家に望むは稍穩当ならざるところはあれども、方今の状況よりも較丁寧にすべき風習を致さんことを要す、何となれば肉の潰裂より各般の損害を惹

起すればなり

二、煮熟は熱烈の温度を以てするよりも長時間を費すの心掛なかるべからず

三、焙乾は燻烟するの旨意のみにあらざるを覚ゆる

四、削りは節の仕上げとも謂ふべきものなれば、除脂保存の心を以て鄭重に行ふを良とす

五、儼付貯蔵は申すに及ばず鮮魚才割の初より製造中経過の事項は皆深く事理を考慮して慣習の一邊に委却せざらんことを希望す

■ 以下、明鮑・灰鮑・粕・缶詰・鹽蔵品・乾腊品の記事を略する。

委却：自分の考え、立場などを捨てて、他にまかせること

史料7 明治29年 茨城県水産業概況抄録

茨城県内務部第五課『茨城県勸業年報 第拾六回』

水産業ニ関スル業務功程

一 本縣ニ於テ水産巡回教師ヲ設置セシ以來僅々ニケ年ニ過ギザレトモ「中略」教師ノ誘導宜シキヲ得タルト当業者ノ熱心改良ニ従事シタルノ結果ハ著々事実ニ顕レ来ルニ至レリ、今其一班ヲ挙レバ「中略」三、鯉節製造用火山ノ改築「中略」等

ナリトス

史料8 明治30年 水産巡回教師の県内水産製造所視察復

命書

大内地山編『茨城県水産誌 第五編』

■ 県水産巡回教師久留右一郎は那珂郡湊・平磯、久慈郡久慈町、多賀郡河原子・豊浦・大津・平潟の水産製造所と製品を視察した。その復命書が本史料である。

那珂多賀郡二郡に於て製造する水産物中最も重要なものは鱸粕、鯉節、乾鮑なりとす

「中略」

鯉節

鯉節は各地到る處改良の域に進み、火山*の如きは大概改良火山となし竈の如きも改良竈にして、燃料は石炭を使用せり（但し火山には松薪か古薪を用ゆ）、然れ共製造者は大概ね製品を賣急くの悪習あり、故に一番儼を附て終るや否や之を荷造して市場に出す、之れ実に本県節製造者の大欠点なりとす、是を当今世上に聲譽を博しつゝある伊豆製に比すれば殆んどなまりぶしと云ふも過言にあらざる可し、

然れ共本県に於て鯉捕獲期には一時に千尾以上漁獲あり、従て之を處理するに當てや勢ひ製法粗雑に流るゝの不得已に起因すと雖も、可及的製法に注意せば市價も亦現今の如き止まらんや、之れ将来大に改良の方法を探らざる可からざる要件にして、節製造者の熟慮を要する處なり

■ 火山…ひやま 鯉節をいぶし乾かすのに使う焙炉（日国）

焙炉…ほいろ 木の枠や籠の底に厚手の和紙を張り、炭火を用いて遠火で茶の葉や葉草、海苔などを乾燥させる道具。ほいろ。（日国）

〔中略〕

要するに那珂外二郡の各製造家は皆水産物製法上改良の必要を認め汲々として之れが發達を期せり、誠に喜ぶ可き現象なりと雖翻て顧れば二三の製造家を除けば自ら率先して改良を促し、以て他の全業者を誘導するの勇氣に乏しく、偶々巡回教師の指導に依り、之れが改良をなすも恰も石を抱て深淵に臨むの念を懐かざるもの稀なり、之れ資本の充分ならざるに依るとは云へ未だ廣く本邦水産業界に通ぜず、甚だしきに至つては隣境の情況をさへ詳にせず、唯我獨尊の境に彷徨するに因せずんはあらず、宜しく奨励法を

施し、奮發心を起さしめ、廣く各地水産業の情況を知らしめ、丁寧親切に誘導せば庶幾くは是等製造者又奮勵斯業に従事し、製造法の改良發達日を期して俟つを得るに至らん乎、聊か所感を記して高覽に供す

史料 9 明治30年11月 第二回水産博覽會審査概評

第二回水産博覽會事務局『第二回水産博覽會審査概評』

鯉節 今回鯉節類ハ其出品總數殆ント千六百有餘点、出品人員ヲ算スレハ千四百以上ニ達セリ、節ハ最近四五年間ニ於テ一般ニ改良進歩シ從來黒節ヲ以テ販賣セシ處モ今ハ悉ク成品トシテ産出シ、殆ント豹変ノ觀アリ、蓋近年一般ニ生計ノ度上進セシニ伴ヒ節類ノ需要大ニ増加セシヲ以テ價格モ亦前日ノ比ニアラス、是ヲ以テ節類ノ製造ハ水産製品中最利益多キモノト認め、從來ノ粗製ニ改善ヲ加へ或ハ新夕ニ鯉漁ヲ開始スル等着々發達セリ、是經濟ノ原理ニ基ク自然ノ趨勢ト雖モ昨今各地方ニテ地方税或ハ協議費等ヲ補助シテ銳意是を奨励セシ結果亦與カリテ大ニ力アリ、「中略」茨城縣ノ節ハ從來暗黒色ヲ帯ヒ價格較々劣リシモ昨今銳意改良ヲ圖リ、多クハ模

範ヲ静岡縣ニ採リテ其形色一変シ大ニ品位ヲ進メタリ、殊ニ多賀郡地方最進歩セシカ如シ

史料 10 明治 30 年 第二回水産博覽會における鯉節審査報

告

農商務省水産局『第二回水産博覽會審査報

告』(第一卷第一冊 明治 32 年 4 月 15 日發

行)

鯉節

鯉節類ハ本邦古來習慣ノ食品ニシテ、上下一般ノ嗜好ニ適スト雖トモ亦保生上必要ノ料食ニアラスシテ、寧口奢侈品ニ屬スルモノナリ、故ニ生計ノ上進スルニ伴フテ倍々製品ノ改良ヲ謀ラサルベカラス、鯉節ハ多ク上流社會ノ需用ニ屬シ、農家ノ如キハ日常食料ノ調味ニハ多ク煮干ノ鯉鱸「カタクチイロシ」ヲ用ヒ、鯉節ノ如キハ容易ニ食セサルモノナリシカ、十年以來生計ノ度モ亦タ漸進シ、随テ人情奢侈ニ傾ムキシヲ以テ節類ノ需用自然ニ増加シ、地方ノ業者モ亦鯉漁ノ利益ト製品改良ノ必要ヲ覺リシヲ以テ、地方廳ニ於テモ亦タ氣運ヲ察シ大ニ勸誘シ、業者ノ志氣ヲ衝動セシメタリ、節類カ今日

ノ如ク改良進歩ニ向ヒシハ需用ノ増加ニ促進セラレタル結果ニ基クト雖トモ、地方廳ノ勸誘モ亦タ與テ力アリ、近年鯉漁及節改良ノ為メ地方税及郡村組合費ヲ以テ奨励幫助セシ府県ヲ挙ケテ既往ノ状勢ヲ示ス

〔中略〕

茨城県 廿三年高知縣ヨリ鯉節ノ教師ヲ聘シテ改良ニ着ス

〔中略〕

此調査ニ依レハ從來鯉節ノ生産地ニシテ公共的ノ奨励補助ヲ實行セサル県ハ千葉、福島ノ二県ニシテ千葉縣ノ如キハ安房國ハ旧來節ノ産地ヲ以テ市場ニ顕ハレ精品ヲ産出セシカ近來上総下総ノ沿岸鯉漁大ニ増加セシニモ係ハラズ製品一定セス良品は甚タ少シ、又東南海岸二瀕スル地方ニシテ鯉漁を営マサル県ハ大分、愛知ノ二県トス

〔中略〕

鯉節類ハ各地固有ノ製法アレハ随テ形状モ又自カラ異ナリ、各地方ノ製造者ハ互ニ其長短ヲ是非スルモ、其本原ハ釋ヌレハ何レモ準據スルトコロアリ、故ニ節類ノ改良ヲ謀ルニ於テハ地方ニ因テ模範ヲ撰ハサルヘカラス、舊昔ヨリ節ノ名産地トシテ世ニ称揚セラレタルモノハ土佐、薩摩ニシテ次ニ伊豆

トス、故ニ近時節改良ノ行ハレルニ当テ概ネ名産地ノ節ヲ模範トセルモノ、如シ、又舊昔最モ発達セシ紀州産ノ節ハ即チ熊野節ト称シ、夙ニ市場ニ珍重セラレシモノ世態ノ変遷ニ伴ヒ一時大ニ衰退シ当時熊野節ノ称ハ地ニ墜チントセリ、然レトモ土佐節ノ起源ヲ推尋スレハ本ト紀州ヨリ伝来セシモノナリ、千葉県房州地方ノ如キモ紀州ヨリ傳移セシモノニシテ此地方ノ節ハ今ニ至テ尚ホ房熊ノ名ヲ存セリ「中略」改良上ノ模範トスルトコロヲ概測スルニ関東地方ハ伊豆、駿河ノ節ニ匹似シ目下改良上ニモ之ヲ則トスルモノノ如シ、伊勢、紀伊、阿波、伊予、日向地方ハ土佐節ニ類似シ、昨今改良上ノ機運モ亦之ニ則トスルモノ、如シ、肥後、肥前ノ節ハ概ネ薩摩節ノ分流トモ云フヘク節ノ風格能ク比儔セリ、熊本県ノ如キハ近頃土佐節ニ倣フテ改良ヲ加エシモ實際ノ市價ハ却テ旧来ノ薩摩風ノモノ利益ヲ占メン、如斯節改良ノ氣運ニ向エハ爰ニ名産地ノ節製造ノ順序ト之ニ使用スル要具ヲ比較的二掲ケテ自今節改良上模範ヲ採ルモノ、参考ニ資ス

静岡県志太郡城之腰鯉節製造ノ順序並要具ノ構造

一 竈（石材ヲ用ユ） 大ノ部 小ノ部

高 三尺四寸五分 三尺二寸五分

幅 二尺七寸五分 二尺六寸

火口 九寸五分 九寸

一 煮釜

口径 二尺四寸五分 二尺一寸五分

高 二尺一寸五分 二尺 ○四分

一 煮籠

直径 二尺二寸五分

高 二寸九分 二寸七分

一 釜 五枚

一 蒸籠

長 二尺二寸五分 幅 一尺五寸八分 高 二寸二分

製造順序

籠立 一籠二大一貫二百目ノモノ拾八本、小六百目ノモノ二十八本

煮熟 春夏秋ヲ問ハス熱度ノ最高點華氏二百度トシ沸煮時問ハ凡ソ一時間、魚ノ脂肪多キトキハ二十分乃至三十分ヲ増ス、亦魚ノ新鮮ナルトキハ熱度百七十八度ノ時ヲ善トス乾燥 初日ハ焙乾二十分、翌日ヨリ一日三三四十分宛焙乾シ、凡ソ十日間（大小ニ因リ差アリ）ニシテ、後日乾スル

三四日、又削リタル後、日乾三四日トス

削リ 職工ニ依リ差アルモ凡ソ一日ニ大六十本ヨリ四十本、小ハ百本ヨリ六十本、又一本ノ削代ヲ定メテ賃削リヲナスコトアリ

一 煮釜 (桶ノ縁側付)

一 釜 二尺五寸 (容量凡そ三石四五升) 高三尺

一 煮籠 直径 二尺三寸 高二寸五分

一 蒸籠 十二枚ヲ容ル

一 釜 幅 三尺 長 六尺

製造順序
籠立 槓並

煮熟 春夏秋共ニ凡ソ一時間沸騰點ニテ煮熟ス

乾燥 初メ節ヲ焙乾スルコト三時間ニシテ、晴天ナレハ日乾シ、雨天ナレハ二階ノ竹簀ニ並ヘテ火乾ス

削 大ハ五百本、小ハ七百本、賃錢ハ三拾錢

一 煮籠 竹簀ニ卷キ或ハ樽ニ詰メテ一周間静置ス、春夏秋共同様ナリ

成品 春夏節ニシテ鮮魚ノ重量ニ対シニ割六分、小ハ一割五分、秋節ノ大ハ一割八分、小ハ一割四分

製造期節 大概一年中ニアルモ四月ヨリ七月ヲ良期トス

〔中略〕

高知県高岡郡宇佐村鱈節製造ノ順序並要具ノ構造

一 竈 (土又ハ石を用ユ)

高 二尺七寸 幅 三尺六寸 火口 幅 一尺一寸・高

二尺二寸

〔中略〕

茨城縣 鯉節、鮪節、鯉龜節ノ出品アリ、一般ニ改良ノ氣運ニ向ヒ、品位概シテ一定セリ、殊ニ大津町ハ進歩著シ、次テ久慈、河原子ノ村落モ亦進歩セリ、將來他ノ部落モ大津町ニ倣フテ銳意改良セハ今一層常陸節ノ聲價ヲ發揚セン、從來本縣ノ節ハ或部ハ改良ニ傾キシモ亦或部分ニ於テハ舊來ノ製法ヲ墨守シ節ニ非常ノ等差アリシカ此回ノ出品ヲ看ルニ營業者此回三年時勢ニ感動シテ一意改良ニ熱衷セシノ跡ヲ認ム、殊ニ此回ノ出品ハ悉ク駿河節ニ因テ改良セシモノナレハ一層価値ヲ加エタリ、勉勵セハ必ス出藍ノ名譽ヲ得ヘシ

史料11 明治36年 第五回内国勸業博覽会における茨城の

鯉節

第五回内国勸業博覽会事務局編『第五回内国勸業博覽會審査報告 第三部』 明治37年5月4日 発行

■ 明治三十六年（一九〇三）三月一日から七月三十一日に大阪で第五回内国勸業博覽会が開催される。このときの審査報告書が翌三十七年五月四日に博覽會事務局から発行された。

鯉節類の出品総数は一九八四点、人数一六六八人に及び、茨城県からは鯉節の出品数は百二十七点である。

関東地方の鯉節について「從來関東ノ節類ハ概シテ粗悪ナリシカ近年何レノ県モ改良ニ着手シテ二奥羽地方ハ著シク改良ノ跡ヲ認ムル」と評された。

この節改良の一助に供するためだとして府県別に批評が加えられた。その中で批評者は次のように言う。

この時期における評価の高い鯉節は、高知、静岡、鹿児島三県のものである。そのため各地において改良を企図するなら最も需要の多いこれらの製品にならうべきである。もつとも鯉の性質は地方によつて異なるので、右の三県のうちどれに倣うべきか一概に言えない。しかし各地の鯉節の「風格、風貌」をみれば、どの系統にあるかを知ることができる。いずれかの系統を選び、改良に力を入れるならば必ずその効果はあらわれる。一時の好奇心にかられ中途で他の系統に変える、あるいは一時の感情で旧態に戻るならば、折角の投資と努力も無駄になる。今回の出品をみると劣悪品は跡を絶ち、殊にある地方では五、六年前に枯木のごとき鯉節も今日では刮目して見るべき良品となっている。これは改良の効果が現れた典型といえる。

このように総括したあと府県別に評価をする。ここでは初めに茨城県産鯉節の評価を示し、のち隣接の千葉・福島・神奈川県および茨城県が見習うべきとする静岡（伊豆）・高知県の評価を抜き出して紹介する。

茨城縣ハ百六點ヲ出品セリ、本縣ハ夙ニ節ノ改良ニ着手セシモ中途ニシテ人氣ノ解弛セシメメ一般ニ及ハサルトコロア

リ、頗ル遺憾ノ事ナリ、大津町、那珂湊ハ概シテ改良ノ跡ヲ認ムルモ川尻、平潟、其他ハ改良ノ効ヲ全フセサルカ如シ、改良ナルモノハ全般ニ及ンテ初メテ成効ニ至ルモノナレハ、此地方ノ当業者ハ銳意撓マラス常陸節ノ聲價ヲ全フスヘシ、本縣ノ如キハ概ネ高知ノ系統ニ出ツルモ、近頃ニ至リ小節ノ如キハ特ニ伊豆ノ系統ニ因ルモノ多シ、悉ク伊豆ノ系統ニ改良スルコト却テ利益アルヲ認ム

千葉縣ハ九十九点ヲ出品セリ、本縣ノ鯉節ハ房州節ヲ房熊ト称シ、東京市中ニハ夙ニ称セラレ、一種ノ品格ヲ備フルモ広ク世ニ知ラレス、本縣ノ節ハ多ク此系統ニ因ルモノニシテ、房州ノ一部ハ良品ヲ出セシモ、其他ノ地方ハ概シテ粗笨ニシテ従来荒節ニテ販売セシトコロアリシカ、此両三年来静岡縣焼津ヨリ教師ヲ聘シテ改良ニ着手セシ結果、今回ノ出品之如キハ殆ント焼津節ニ伯仲スルノ良品ヲ出セリ、然レトモ着手ノ日浅キヲ以テ纔カ小部分ノ改良ニ過キス、銚子町ノ如キ最モ産額ノ多キ地方カ改良スルニ於テハ一層改良ノ効ヲ挙ケ、其ノ利益モ亦大ナルヘキニ未タ之ニ及ハサルハ遺憾ト云フヘシ、今日ノ成績ニ依テ考フレハ縣下一般焼津節ニ改良スルノ利益アルヲ覺ユ

福島縣ハ百二點ヲ出品セリ、本縣ノ鯉節ハ石城郡最モ多ク、従来磐城節ト云ヘハ殆ント荒節ノ如キモノヲ産出セシカ、今回ノ出品ヲ觀ルニ未タ一般ニ進歩ノ跡ヲ認メス、随テ良品ニ乏シキモ又極メテ劣等ノモノナキハ徐々ニ幾分ノ改良ハ行ハレツ、アルカ如シ、本縣ノ節ハ静岡縣伊豆ノ系統ニ因ルモ往々房州節ノ形跡アリ、是等ハ改良ノ目的一定セサルノ致ストコロニシテ一般ニ伊豆ノ系統ヲ以テ改良スヘシ、区々分裂スルハ却テ利益ナリ、最モ産額ノ多キ小名浜地方ハ速力ニ改良ニ着手シ、磐城節ノ聲價ヲ大ニ聳揚シテ茨城県ト駢馳スヘシ

神奈川縣ハ十一点ヲ出品セリ。本縣ハ沿海線ノ長キ割合ニ漁業地ト称スヘキモノ二三漁村ニ過キス、随テ鯉漁業ヲ営ムモノ極メテ少シ、目下節類ノ産出地トシテハ僅カニ小田原町ノ一部ニ過キス、殊ニ鮪小節ニハ稍々良品アルモ鯉節トシテハ良品ニ乏シ、是レ生賣ノ便宜アルカ為メ製造者ノ注意セサルニ因ルヘシト雖トモ本県ノ如キハ鯉漁業ヲ拡張スルノ余地アレハ尚ホ進シテ經營スヘシ

静岡縣ハ二百九十三點ヲ出品セリ、本縣ハ伊豆、駿河、遠江ノ三国ヲ包轄スルヲ以テ鯉節ノ製造モ此三国ノ沿海多少異ナ

ルトコロアリ、伊豆ハ夙ニ鯉節ノ聲價ヲ揚ケ、次テ駿河ニ及ヒ昨今遠州地方ノ節大ニ改良セリ、本縣ハ鯉節製造ニハ一節ニ熱中シ竟ニ一派ヲ標榜スルニ至リ昨今各地方節類改良ノ規範トシテ世間ニ稱揚セラル、ニ及ヘリ、今回ノ出品三国二分チテ品評スレハ伊豆ハ製法ノ一定セシヲ以テ製造上ニハ非難ナキモ不揃ノ觀アリ、如何ナル機会ニ因ルカ脊節ノ脊皮剥落シテ品位ヲ損セシモノ多シ、是レ或ハ漁場漸ク遠クナリテ魚ノ疲レタルモノヲ製シタルカ、或ハ賃切ノ為ニ取扱ノ宜キヲ得サルニ因ルニアラサル乎、又大形アリ中形アリ小形アリ稍ヤ歩調ヲ乱シ場面整肅ナラサルノ感アリ、駿河沼津地方ノ節ハ悉ク改良ノ域ニ達セサルモ、焼津地方ニ至リテハ形格一定シ、黴肌ハ恰モ朝霞ノ遠山ニ靄翳タルカ如ク濃ナラス淡ナラス自ラ風儀ノ整々タルヲ覺ユ、今日焼津節トシテ一派ヲ標榜スルノ價值アリ、是レ今回名譽賞牌ヲ與ヘタル所以ナリ、鯉節ハ黴肌ノ如何ニ因テ品位ノ良否ヲ別ツヲ以テ一般ニ黴付ニ注意シ製造ノ巧拙モ亦黴付ノ矩合ヲ以テ之ヲ定ムルモノナレハ節ニ黴付ト云フハ節製造ノ主能ナリ、遠州ハ後進ト雖モ昨今ハ著シク改良シ往々焼津節ト駢馳スルモノ輩出セリ、殊ニ吉田、御前崎地方最モ進歩セリ、望ラクハ遠州沿海一團ノ下ニ歩武ヲ整ヘ一斉ニ改良センコトヲ

高知縣ハ百八十三點ヲ出品セリ、本県ハ古來土佐節トシ世ニ鯉節ノ製法ヲ説クモノ多クハ土佐ヲ祖述シ土佐節ノ稱號ハ広く人口ニ膾炙セリ、就中山崎一家ノ製造品ノ如キハ改良ノ効顯著ナルヲ以テ名譽賞ヲ與ヘタル所以ナレハ他ノ製造業者モ之ニ倣フテ改良ヲ企ツヘキナリ、近來各地方競フテ節類ノ改良ニ着手スルニ當ツテ多クハ高知、静岡ノ二縣ヨリ師ヲ聘シテ規範ヲ採ル、然ルニ今回ノ出品ヲ看ルニ一二ノ良品アルニ反シテ粗製品モ亦多シ、品位ノ段階如斯甚シキハ名産地トシテ歎スヘコトナリ、東部落ノ節ノ如キハ前回ニ比シ粗製品殊ニ多シ、今日ノ土佐節力敢テ粗製ナルニハアラサルモ他地方カ昨今孜孜怠ラス改良ニ着手セシ結果遂ニ今日ノ感アルモノナラン、是等ハ一縣内ノ利益ノ點ヨリ云フモ土佐節ノ價值ヲ墮スハ寔ニ遺憾ノ事ナリ、四境ニ強敵アリ、徒ラニ門地ヲ恃ミテ内ヲ治メサレハ遂ニ名譽ハ他に移りテ荒砌類池ノ歎ヲ発スルニ至ラン、當業者ハ一團トナリ歩調ヲ整ヘ一斉ニ改良ヲ謀ルヘシ

〔中略〕

三重縣ハ百九十三點ヲ出品セリ〔中略〕今回出品ノ如キ甚タ良品ニ乏シ、元來本縣ノ節製造ハ黴付ト云フコトニハ極メテ感念薄ク、俗ニ云フ殆ント生地枯節ニ類スルモノヲ以テ得意ト

スルノ風アリ、是即チ世間ニ広く称セラレサル原因ナリ、節ハ全テ黴肌ヲ以テ節本體ノ肌トスレハ日乾シテ生地枯ニ似タル節肌ニテハ将来廣ク需要需要セラル、ヤ否ヤハ疑問ナリ、或ハ曰ク黴ハ節ニハ何ノ効ヲナサス、黴ノ性質ニ因テハ人體ニ害アルヲ以テ黴ニ重キヲ置クノ要ナシ、只克ク乾燥セハ足レリト、理論ハ或ハ然ラン、然レトモ古来ノ種々ノ經驗ニ因リテ黴ハ節ノ製造ニハ最モ必要ナルモノトシ、只形容ノミナラス多少味ノ如何ニモ関シ、且ツ製品ノ性質トシテ古来ヨリ慣習上世ニ賞セラレシモノヲ只一片ノ理論ニテ之ヲ排斥スルハ早計ナリ、若シ理論ノ如キ製品ヲ販売セハ必価値ヲ落スヘシ、假令理論ハ正確ナルモ慣習ト云フコトヲ一時ニ排斥スヘカラス、況ンヤ黴ノ為メニ害セラレタルモノナク、却テ製品ノ品位ヲ高フスルニ於テヲヤ、無害有益トスレハ慣習ヲ破リ強イテ黴付ヲ排斥スルノ必要ナカルヘシ

史料12 明治36年 那珂郡前渡村前浜の鯉節製法

大内地山編『茨城県水産誌 第五編』

一三 前浜の鯉節

那珂郡前渡村大字前濱なる黒沢彦衛門の鯉節は県下にて有名

なものであつて、明治三十五年頃から非常な好評を博したものである。其れは要するに同人の使用した水が適当してゐたといふ結論となるのであるが、明治三十六年に大阪第五回勸業博覧会へ出品したときの説明書があるから左に之を掲げることゝした。

製造の方法 最初生鯉のえら、腸を抜き去り、清水の流通する箱井戸（俗にきつとも云）へ生鯉を浸し置く事殆んど二三時間とせり。然れども其の鮮度に依りて浸し置く時間に伸縮をなし、其適度を見計ひ而して切斷に着手す。第一生鯉の首及腹身を切り放ち以て骨を抜き去り、直ちに四片となしたるを煮籠へ小詰「詰」となす。其際身割疵或は欠損等あるものは直ちに生肉を摺り込み修繕を為し、其傍らより煮籠へ小詰をするなり。煮籠の穴痕を塞ぐ為めに粗朶（朶の事を云ふ）の太き根本を切り捨て、細き処をば木槌を以て打叩し柔かにして水に浸し、其れを煮籠へ敷き並べ用ゆるなり。釜の湯沸騰の適度を見て三四枚も小詰したれば直ちに釜へ投入す。又出来次第釜へ入るなり。但し一釜に対し煮籠八九枚とす。釜入したる後又沸騰したる際は冷水を注入し、而して一時三十分間位にして熟煮せり。熟煮せば釜より揚げ、籠の儘温熱を

冷却する迄空潔なる地に並べ置き、冷やかなりせば取出し、井爐及火山井爐等へ移し置き、夫より骨抜をなすなり。

骨抜方法 煮揚げたる節の脊皮を剥ぎ取り、腰部の大骨合断骨等を抜きて、其翌日に至り全部の骨をば抜き取り、抽出附窯及手火山にて火を入るゝなり。則ち此の一番火を水切火と称す。舊四月五月六月中旬にては骨抜たる迹を洗滌せず。

舊六月中旬より煮揚たる節、膚及脊部に脂肪を浮有するが故に舊七月下旬迄は小半切桶へ清水を充分に汲入し、骨抜次第其の膚を除去せん為め洗滌す。舊八九月に至れば尚一層該脂肪甚し。因て骨を抜き直ちに該煮汁の温かなるを以て脊部を洗ふものなり。其洗滌せし煮汁の汚濁せし時には又汲み換へて洗滌す。

火入方法 骨抜次第直ちに水切火（則一番火を云ふ）を焙爐にて入るゝなり、而して後熱の冷却せば該節の疵の有無を調べ疵あるものは除き置き、摺肉を以て修繕を加へ二番火を入るゝなり。又熱を冷まし翌日に至り乾燥室に転じ並べて午前七時より午後二時頃迄櫛或は櫛槓を焚き、其火力の温度を計り火人をなす。該室内に並べ置きし節を毎日縦横左右に並べ換へるなり。第一肝要なるは火入なりとす。室内の手数

重する程該節の効力希有す。又内部まで火力を充分に通ずるなり。腐敗及鉄砲虫（俗にガイダ虫とも云ふ）の虞聊かもなかるべき様注意し、日数殆んど十日間にて全く堅まる。荒節則ち是れ也。依て乾燥室より取出し、該荒節を脊部と腹部とを転覆し、一日程日光にて干すなり。其熱氣冷却したるときは一旦四斗樽又は箱へ詰め置き、而して四日程経て削り初むるなり。其削りたる節の脊と腹とを又繰返へし一日半程天日にて干かし、雨天なる時は手火山にて火入をなし、其熱の冷めざる内に棕櫚たわしにてこすり、熱の冷むるを俟て四斗樽又は箱に詰め貯蔵す。然すれば後に青黴発生するが故に詰め置かれし樽又は箱中の上部に黴発生すれば上と下とを転じて詰め換ゆるなり。而して亦該節の全部に青黴を生ず。其黴附の加減を見て又日光に干し藁みにて製したる箒を以て其黴を掃き落すものなり。

■ 明治三十六年（一九〇三）に大阪で開催された内国勸業博覧会において、鯉節の茨城県受賞者は一等賞に多賀郡大津町（北茨城市）の村田佐平、二等賞に同町の村田茂三郎、三等賞に那珂郡湊町（ひたちなか市）の深作松之介、同古川祐蔵、多賀郡大津町の鉄庄治平、同郡豊浦町（日立市）の鈴木貫一郎、同郡平潟町（北茨城市）の鈴木辰吉、褒状は湊町の青木伊三郎、

平磯町（ひたちなか市）の軍司千代松、大津町の鈴木子之吉・鈴木大重・鈴木七郎次・鉄大吉蔵・鉄庄重・鈴木春吉・村田留之介・岡部重松・村田兼次・村田政四郎・永山富太郎、豊浦町篠原新平・日高村坂本丑松の十五人である。

那珂郡前渡村前浜の黒沢彦衛門は、鮪荒粕で褒状を手にしてゐる。

史料 13 明治 37 年 鯉漁の不振

茨城県『明治三十七年茨城県統計書（産業） 第

三編』 明治 40 年 5 月 25 日発行

一 漁況

〔中略〕夏季ニ於テ鯉大漁アリ、数年来不漁ノ愁眉ヲ開キ大ニ活氣ヲ呈セシト雖、漸次漁場ノ遠隔ニ移ルニ從ヒ薄漁トナリ、後半期ハ半年ニ異ナラス〔中略〕概シテ沿岸漁業ハ稍好況ナリシト雖遠洋的漁業ハ鯉ヲ除ク外不漁ナリ〔以下略〕

史料 14 明治 39 年 久慈浜の鯉漁と鯉節相場

『いはらき』新聞 明治 39 年 8 月 8 日付

久慈浜の鮭漁と相場

一兩日前より毎日一万尾位の鯉漁獲あり目下相場は大物一尾

三十二三銭、並物二十四五銭位なるが、近々大漁あるべき見込みにて漁夫共は却々の意気込みなり、因みに鯉節は上物一貫目二円八十銭、並物二円五十六銭にて、荒粕は一貫目三十銭位なりと

史料 15 明治 43 年 鯉漁業と鯉節生産

茨城県庁『茨城県産業要覧』 明治 43 年 10 月

17 日発行

第十一 水産業

本縣の東方一帯は大平洋に面し多賀、久慈、那珂、東茨城、鹿島五郡の沿岸は潮流の去来さる所なく、此間三十六箇町村の漁場南北に點點相互り、潮流概して緩和暖寒二流交々流過せるを以て遠海魚類の回游夥しく、岩礁ありて海底變化に富めるを以て魚介藻類の蕃殖に適し、陸に於ては霞ヶ浦〔中略〕故に古来より漁業盛にして産額も亦夥多なり、最近の調査に依れば漁業者総数九千二百七十六戸漁船一万二千七百四十二隻（内西洋型帆船二隻を含む）漁獲物鹹水産百七十八萬八千八百六十六圓、淡水産二十三萬二千五百四十五圓、合計二百十二萬七百三十一圓、又製造品は鯉節其他主なる食用品七十

八萬八千四百三十四円、肥料其他雜製品十九萬三千九百九十三円、合計九十七萬八千八百二十七円、此外製鹽一萬四千三百九十八石、價格三萬五千三百三十一円あり遠洋漁業にありては未だ發達するに至らざるも、明治三十九年西洋型帆船筑波丸を建造して範を營業者に示し四十三年度よりは磯濱築港を断行して遠洋漁輝の根據地を經營するの計畫成り、或は諸所に避難港を設けて漁艇の出入に便する等将来發展の基礎著著として實行せられつつあり

〔中略〕

本縣に於ては明治二十八年既に水産巡廻教師を置き三十二年磯濱町に水産試験場を設置し、各種の試験並に奨励指導の任に当らしめ、三十七年に至り更に水産講習所を設け試験場と相對して専ら講習事業を分擔せしめたりしも、四十一年より之を廢止し、講習事業は試験場の手に依りて經營す

〔中略〕

鯉漁業

一、沿革

鯉は本縣沿海に於て最多量の漁獲あり、往時の鯉に於けると同じく之が豊凶は漁村の經濟に至大の影響を與へたり、去れ

と往時は現今の如く甚た盛ならず、組織概ね小にして漁夫僅に五六人より十人に充たす「二艘あたり乗込人数か」、漁獲高も亦五六百尾より七八百尾に過ぎず、千尾を釣獲するか如きは實に稀有の事に屬し、古來千の餅と稱し千尾を獲すれば餅を擣き親戚知友に配付して慶祝したりと云ふに徴して知るへし、而して漁船には明治十年の頃船首を飾り定紋を附するの奇習行はれたりしも、幾何もなくして衰へたり、船體は年年大となり、二十年の頃には漁夫十七、八人宛乗組み漁獲も愈々増加するに至れり、三十年頃より組織次第に拡大となり、現今に於ては船の肩一丈に及び漁夫も亦二十五人より三十五人に達し、隨て漁場の如きも大に拡張せられ、往時沿岸を去る僅か十四五哩の沖合なりしも、今や四、五十哩乃至百二十三哩に及び、其漁獲數も二千尾乃至三千尾を釣獲すること少からざるに至れり

二、漁業地

磯濱町、湊町、平磯町、磯崎町、久慈町、水木町、河原子町、豊浦町、会瀬村、大津町、平潟町等にして漁船數二百十一隻を算す
三、漁獲高

明治三十九年 七四二、四一〇貫 三五四、六五七円
明治四十年 一、三三三、四二八貫 六六三、七四二円
明治四十一年 一、五九九、七〇六貫 九一〇、七八〇円
四、生産状態

鰹は其漁獲高の約二割乃至三割は之を鮮魚にて販賣に供すと雖も他は都て之を鰹節に製するを普通とす

鰹節は本縣水産製造界に於て最重要なるものにして昔に本縣産の鰹のみならず他府縣よりも荒節を輸入して之を加工す、

然れども本縣の製法は之を静岡、土佐等に比すれば其乾燥の度及削方等に於て大に遜色あるを免れざるも、従来品に比して一樽の價格約五円以上の高値なり、左に産額を示さん

明治三十九年 一二三、五八九貫 三五〇、六八三円
明治四十年 一四四、九〇〇貫 四八五、二〇〇円
明治四十一年 一六二、三五〇貫 五八四、五五〇円
四、販路

東京市、栃木縣、群馬県、長野縣、山梨縣、神奈川縣、大阪
市、名古屋市

五、荷造法

鮮魚は鰹の部に記述せる如く五十斤及百斤入の一定せる半圓

形の樽に詰め、之に米を加へ更に水を注入し蓋を為し、蓋の面には提把用の縄を附け取扱に便ならしむ、水の量は普通魚肉の重量の一割にして一貫目の價格七八錢より二十錢に及ぶも普通十錢以内とす

鰹節は他府縣と同しく十貫目樽を使用し内部を充分に乾燥して詰め、縦に三方二重の縄を掛け商標を附し市場に輸送す、樽の價四五十錢とす

六、鰹節改良の沿革

往時に於ける鰹節は鬼節と称し煮熟後二三回火乾したるものに僅に削りを施したるに過ぎずして其製法頗る粗製乱造を極めたりしか、天保年間大津町の当業者教師を土佐或は紀州、房州等より聘し改良を圖りし結果、其面目を改め聲價を市場に博し大津節の名一時に高かりき、是れ實に本縣改良の先驅たり、明治十九年時の縣令人見寧縣下鰹節製法の不良なるを慨し土佐の人川田某を聘して教師とし大津町及湊町に短期講習所を開き、生徒を集めて大に改良方法を講せしめたることあり、明治三十五年水産試験場に於ては更に之か改良を圖らん為め教師を伊豆より招き講習所を開き、爾來引續き以て今日に及へり、又沿海各郡に於ては明治四十年以來水産聯合共

進会を開設し、一般水産製品殊に鯉節に重きを置き、当業者の競争心を惹起せしめたり

史料 16 明治44年 鯉節製法改良意見

『産業調査書』（『茨城県農業史 第一卷』所収）

(二) 製造

第一、鯉節製造 今四十二年ニ於ケル鯉漁獲高及鯉節製造高ヲ示セハ左ノ如シ

鯉数量 二、五〇九、二〇五

同価格 一、四三〇、二四六円

一貫目価格 五七銭

鯉節数量 一五二、二九八

同価格 五三三、〇四三円

十貫目価格 三五円

前記ノ如ク鯉節ハ本県水産製造品中主位ヲ占ムルモノニシテ、其産額ハ即チ十五萬二千二百九十八貫、價格五十三萬三千四十三円（十貫目ニ付三十五円）ナリ、今之ヲ原料ニ対スルニ割留メトシ生鯉ノ量ヲ計算スルニ、実ニ七十六萬貫ノ多キニ達セリ、又同年中ノ漁獲高ヲ見ルニ、總計二百五十萬九

千二百五貫、價格百四十三萬〇二百四十六円ナレハ、其五割ハ殆ント製造用ニ供セラレタルモノナリ、今是等ノ製品ニ付鯉節製造業ノ最モ進歩セル静岡、高知等ノ製品ト比較シ其缺點ヲ挙クレハ左ノ如シ

一、生切不整ナルコト

二、煮熟ノ度不完全ナルコト

三、乾燥完カラサルコト

四、削り方粗雑ニシテ形状整ハサルコト

五、黴付不充分ナルコト

六、市価低廉ナルコト

等ナリ、生切ハ鯉節形状ノ基礎ヲナスモノニシテ、削り方ト相俟テ其品位ヲ高ムルモノナリ、共切方及割り方ハ可成的自然ノ形状ヲ損セサルニアリテ、土佐、静岡等ハ能ク其目的ニ適ヒテ製造スト雖モ、本県産ハ頭部及尾部ニ於テ其切方ノ程度ヲ失ヒ、且ツ削り方ニ於テ往々庖刀ノ達セサル箇所例ヘハ節面ノ凹所若クハ缺陷部アルカ如シ、斯ル處ニハ害虫自然ニ飛来シテ放卵シ、更ニ穴ヲ穿チ為メニ其ノ品位及重量ヲ減セシムルノミナラス其凹所若クハ缺陷部ニハ融出シタル肉中ノ脂肪残存シ、味ヲ不良ナラシム、近年改良シテ次第是等ノ

弊ヲ除去スルニ至リシト雖未タ充分ナラス、元來鯨節ハ食用ニ供セラルルモノナルモ、又贈物用トシテ多クノ儀式ノ上ニ應答セラルルモノナレハ、形状ノ如何ハ価格ニ大ナル差異ヲ生スヘキハ自然ノ理ナリ、煮熟ノ方法ニ付テハ近来大ニ注意シ来レリト雖、乾燥ハ概シテ不足ナリ、乾燥足ラサレハ含有スル水分ノ量多ク從テ目切レヲ大ナラシメ、價格ニ影響スルヲ免レス、元來乾燥ニハ火乾トアリ、而シテ本県ノ法ハ比較早ク火乾ヲ終ルノ癖アリテ、本枯物ほんかれものト称スル上等品ト雖尚ホ往々水分多量ノ為メ品質ヲ損スルコトアリ、而シテ之等ノ取扱完カラサル以上ハ徴付亦完キヲ得ヘカラス、從テ本来ノ青黴ノミヲ發生セシムルコト能ハスシテ白黄等異種類ノ斑紋ヲ發生セシメ、或ハ全面ニ發生セシムルコトヲ得スシテ、点々黴ノ生セサル箇所ヲ露ハシ、從テ市價ニ大ナル影響ヲ及ボシ、静岡産ニ此シ五円乃至十円ノ差ヲ生スルニ至ルハ、寔ニ已ムヲ得サル所ナリ、之レヲ要スルニ本県鯨節製造法ハ尚ホ大ニ改良ノ餘地アリト云ハサルヘカラス、故ニ速カニ之レカ改善ヲ遂ケ以テ他府県産ニ劣ラサル製造ヲ講セサルヘカラス、今本県産ヲ全部静岡ノ方法ニ改良シタリトナシ、其相場ヲ高メ十貫目四十円トスルトキハ總計六十萬九千九十二円ニシテ

一割以上ノ増額トナルヘシ、斯クノ如ク技術ニ熟練スルニ至ラハ獨リ本県産ノ鯨節ノミ處理スルニ止マラス、現今静岡地方ニ行ハルル如ク他府県産殊ニ東北産ノ粗製品ヲ購入シ、之レニ技術ヲ加ヘ以テ數倍ノ利益ヲ得ルニ至ルハ易々タルヘシ、鯨節製造ニ関シテ説ヲナスモノアリ、西南地方ノ鯨節ハ漁期早ク脂肪少キ時ニ製スルヲ以テ優良品多キモ、東北ニ進ムニ從ヒ漁期遅ク魚肉亦脂肪多キヲ以テ節ノ品位ニ影響多シト、洵ニ然リ、古來土佐、薩摩節ノ市場ニ於テ名聲ヲ縦ニセラルニ拘ラス東北産ノ振ハサリシハ一ハ技術拙ナルニ依ルヘシト雖亦自然ノ状態ノ大ニ關係スル所ナクンハアラス、五、六月頃ノ製品ト九月頃ノ製品トニ大ナル相違アルモ之レカ為メナリ、然レトモ近年技術ノ進歩ハ人力ヲ以テ天然ヲ排シ優良品ヲ得ルニ至リ、静岡産ノ遂ニ九州産ニ勝レルニ至リ又千葉県ニテハ三十四、五年頃ヨリ改良ニ熱中シタル結果大ニ進歩シ略静岡産ニ匹敵スルニ至レリ、本県ニ於テモ亦之レニ倣ヒ盛ニ奨励指導ヲ加ヘハ将来之レカ振興ハ期シテ俟ツヘキナリ第二、共同製造 共同製造所ハ製品ノ統一ヲ計リ、且ツ製造費ヲ減却シ得ルヲ以テ經濟上有利ノ方法ナリ、而シテ本県水産物ニ於テ之レヲ行フヘキハ獨リ鯨節製造ニアリトス、然レ

トモ古来因習ノ久シキ個人營業ニ慣レタル當業者ヲシテ急ニ此ノ方法ヲ行ハシムルコト元ヨリ容易ノ業ニアラス、是レ獨リ本県ノミナラス他府県ニ於テモ等シク苦心ノ存スル處ニシテ未タ確實ニ実行セルモノアルヲ聞カス、殊ニ本県ノ如キ共同事業ノ比較的冷淡ナル地方ニ於テハ更ニ困難ノ業ナリト云ハサルヘカラス、故ニ將來之レカ普及ヲ計ランニハ速キヲ期シ徐々ニ進行ノ策ヲ執ラサルヘカラス、依テ先ツ一、二ヶ所ニ之ヲ設立セシメ小規模ニ經營セシメ以テ一般ニ其利益ヲ知了セシムレハ逐次擴張スルニ至ルヘク、又他ニ於テモ自ら模倣スルニ至ルナキナリ

又本県製品ノ粗悪ナルコト前述ノ如ク、而カモ當業者ハ薄資ノ者多キヲ以テ製造ノ半ニ於テ之レヲ販賣スルモノ少ナカラス、故ニ若シ共同製造場アリ、自己營利以外ニ確實ナル共同品ヲ製造シ高價ニ販賣スルヲ得ハ其規模ヲ擴張スルコト易々タルノミナラス遂ニハ自己營業ヲ廢シテ全く共同ニ傾クニ至ルヘシ、県ニ於テ年々派遣スル実業教師ノ如キモカメテ此方面ニ指導セシメ講習ト監督ト相俟テ其進歩ヲ助長スルヲ得ヘシ

史料 17 明治 44 年 水産製造物に関する県是

『産業ニ関スル県是』(茨城県農業史 第二卷)所収

(三) 水産物製造ニ関スル件

一、製造改良ニ關シ講習指導ヲ行フコト。

理由

本縣ニ於ケル水産諸製品ニ於テ改良ヲ要スベキモノハ主トシテ鰹節ニシテ、煮干鰹亦改良ノ余地アリトス。鰹ハ現今水産漁獲物中首位ヲ占ムルモノニシテ、今後遠洋漁業ノ盛ナルニ伴ヒ其漁獲ハ倍々増加スベキヲ以テ、鰹節製造業ハ前途倍々有望ノ事業タルベシ。縣下ノ製品ハ之ヲ静岡、高知ノ如キ最モ進歩セル製品ト比較シ甚ダ遜色アルヲ免レズ。煮干鰹モ亦技術未ダ充分ナラズ、他府縣産ニ比シ大ニ劣レルモノアリ。故ニ之ヲ改良シテ其ノ聲價ヲ揚ゲ販路ノ擴張ヲ講ズルハ最モ急務ナリ。是等ノ改良ニ關シテハ講習指導ニ依リ當業者ノ智識ヲ啓發シ技能ヲ練磨セシムルノ外ナキヲ認ム。依テ前記ノ事項ヲ行ハントス。

史料 18 大正元年 12 月 久慈町の鯉節製造報道

大正元年 12 月 8 日付『常総新聞』記事抜粋

水産物は需用日に増加し、毎年鯉節製造の伝習所を開設し、製造法に熱心改良の結果販路大に拡張、市場に声価を挙ぐるに至れり、目下取引上の重なる地域を挙げれば常陸・両毛・武蔵一円、長野・東京・横浜・神奈川・松戸・浦賀の各枢要地、関西地方は大阪・神戸・駿河の各都市、北は福島・平・二本松・白河郡山・仙台・岩手八戸等なり

史料 19 大正 4 年 鯉漁と鯉節

第十七回関東区実業大会（茨城県庁内）『茨城県産業要覧』 大正 4 年 10 月 20 日発行

第十五章 水産業

〔中略〕

三 鯉

沿革 鯉は本縣の沖合に群来するを以て、年年多量の漁獲あり、去れと往時は現今の如く盛大なるを得ず、漁船も規模狭少にして漁夫僅か五六人より十人の乗組に過ぎず、漁獲も又五六百尾より七八百尾に止まり千尾を獲ることあれば千の餅

と称し、餅を搗きて祝ひたりと云ふ。明治十年頃漁船の舶首を飾り、定紋を附すること流行したるも、今は全く廢したり。

漁船は年年に改良せられ、明治二十年頃漁夫十七八人乗のものとなり、同三十年頃より次第に拡大せられ、現在は船の肩一丈に及び、漁夫も又二十五人より三十五人乗となり、従つて漁場も遠く拡張し、往時沿岸十四哩の沖合なりしも、今や四五十哩の遠きに及び其漁獲高も一船二千尾乃至三千尾の多きに達し、且つ最近は石油發動機を据附け、其走行を便にしたり。

産額 鯉の漁獲高は潮流の關係に依り、年年相同しからず、且つ近年は秋刀魚の大漁なると同時に、其漁獲は稍々減退の傾きあり。明治三十九年の數量は七十四萬二千四百貫價額三十五萬四千六百圓なりしか、同四十一年は數量百五十九萬九千七百貫價額九十一萬七百圓に進み、同四十三年には數量七十一萬四千八百貫價額三十六萬四千五百圓となり、更に大正元年には數量五十九萬二千三百貫價額三十五萬八千百圓に減し、同二年には數量五十二萬四千七百貫價額三十三萬六千一百圓に減少し同三年には數量七十二萬二千八百貫價額四十一萬三千八百圓に増加したり。

産地 鯉の漁場は遠く沖合に在り、漁民は多く東茨城郡磯濱那珂郡湊・平磯・磯崎 久慈郡久慈濱、多賀郡水木・河原子・豊浦・会瀬・大津・平潟等に在り。漁船総数二百十隻を算す。漁期は六月より十月迄とし、少数の流網を使用する外主として之を釣獲す、近年石油発動機附漁船の増加せると共に、漁業の方法も発達し、漁場も亦著しく拡大したり。

販路 鯉は其漁獲高の約三割乃至四割は、之を鮮魚の儘販賣に供すと雖も、他は大抵鯉節に製造せらる、鮮魚は五十斤入又は百斤入の樽に詰め、氷漬として搬出す、氷の量は普通魚肉の一割位なり、販路は縣内を始め、主として東京・栃木・群馬等なり。

四 鯉節

沿革 往時は鬼節と稱し、煮熟後三三回火乾したるものに、削りを加へたるに過ぎずして、其製造頗る簡單なりしと雖も、天保年間多賀郡大津町に於て教師を土佐又は紀州・房州等より招聘し、製法の改良を圖りし結果、漸次其面目を改め、大津節の名聲を博するに至れり。明治十九年縣は更に其改良を奨励し、土佐人川田某を聘して教師と爲し、大津町及湊町に短期鯉節講習所を開き、生徒を集めて製法を傳習せり。同三

十五年以来は本縣水産試験場に於て、更に教師を伊豆より招き講習所を開き、年年之が改良法を傳習し、沿海各郡に於ては同四十年以来水産聯合共進会を開き益々本品製法の改良発達を促しつつあり。

産額 鯉節の産額は明治三十九年には數量十二萬三千五百貫價額三十五萬六百元にして、同四十一年は數量十六萬二千三百貫價額五十八萬四千五百圓、同四十三年は數量七萬三千三百貫價額二十六萬一千二百圓となり、更に大正元年は數量六萬三千四百貫價額二十三萬八千九百圓、同二年は數量二萬八千二百貫價額九萬八千八百圓に減少し同三年には數量三萬五千九百貫價額十一萬四千八百圓に増加したり。

販路 鯉節は本縣水産製造物中の重要品にして、啻に本縣産の鯉のみならず、年年他府縣よりも荒節を輸入し之を加工せり。而して近年製法改良の結果、往時の所謂水戸節と異なり、其形状、香味等略々本縣産と大差なく、價額も従来製に比すれば十貫目に付五六円の騰貴を見たり。販路は東京・栃木・群馬・長野・山梨・神奈川・大阪・名古屋等の各地方にして、荷造には十貫目樽を使用し、商標を附し市場に輸送す、荷造費約一樽に付五十錢なり。

史料20 大正5年 久慈郡の鰹節改良意見

茨城県久慈郡編『茨城県久慈郡是』 大正5年

4月16日発行

第二編 郡是事項

二、水産製造物ノ改良

製造物ハ已往十ヶ年以前ニ比スレハ改良發達セシ点鮮ヤカラサルモ、其ノ最モ多額ヲ算出スル鰹節製造法ニ付テハ未タ遺憾ノ点尠カラサルハ斯業ノ為惜ムヘキ次第ナリトス、今最モ進歩セル静岡、高知ノ製品ト比較シ其ノ欠点ヲ挙クレハ

- (一) 生切不整ナルコト
- (二) 煮熟ノ度不完全ナルコト
- (三) 乾燥全カラサルコト
- (四) 削方粗雑ニシテ形状整ヘサルコト
- (五) 黴付不充分ナルコト

等ナリ、生切りハ鰹節ノ形状ノ基礎ヲナスモノニシテ削方ト相俟ツテ其ノ品位ヲ高ムルモノナリ、其ノ切方及削方ハ可成的自然ノ形状ヲ損セサルニアリテ、土佐、静岡等ハ能ク其ノ目的ニ適ヒテ製造スト雖、本郡産ハ頭部及尾部ニ於て其ノ切方ノ程度ヲ失ヒ、且ツ削方ニ於テ往々庖刀ノ達セサル箇所例

ヘハ節面ノ凹所若ハ欠陥部アルカ如し、斯ル處ニハ害虫自然ニ飛ヒ来リテ放卵シ更ニ穴ヲ穿チ為ニ其ノ品位及重量ヲ減セシムルノミナラス其ノ凹所若ハ欠陥部ニハ融出シタル肉中ノ脂肪残存シ味ヲ不良ナラシム、近年次第ニ改良ヲ加ヘタリト雖未タ改善充分ナラス、元來鰹節ハ食用ニ供セラル、モノナルモ又贈物用トシテ多クノ儀式ニ応答セラル、モノナレハ形状ノ如何ハ価格ニ大ナル差異ヲ生スヘキハ自然ノ理ナリ、煮熟ノ方法ニ付テハ近來大ニ改善シタリト雖乾燥ハ概シテ不足ニシテ水分多ク黴付又完カラサルナリ

以上ノ如ク製造ノ技術拙劣ナレハ市場ニ於テ土佐、静岡、薩摩節ニ比シ價格ノ廉アルハ又自然ノ結果ナリトス、其ノ他ノ製造物ニ就テモ尚苦心努力ヲ要スヘキモノアルヲ以テ講習會又ハ講話會ヲ開キ或ハ先進地ヲ視察シ益改良進歩ヲ圖ルハ刻下ノ急務ナリトス

史料21 大正7年 久慈町の水産製造業

久慈尋常高等小学校「久慈町郷土誌」 大正7年

第十一章 産業

一、水産業

明治二十九年鉄道線路の開通以来交通の利便は本町民を刺戟して漁業の改善を来し、加ふるに本県沿岸那珂湊、磯浜、平磯、水木、河原子、平潟、大津などの發達は本町をしてこれ等諸浜と競争を餘儀なからしめ鯉節製造講習所の毎年開設せられしは水産製造業の進歩を来し両々相俟つて本町水産業現時の盛運を見るに至れり

〔中略〕

四、工業

〔中略〕

(2) 水産製造業は本町工業の主たるものにして戸数二十戸あり、鯉節、鮪節、田作、鱈煮乾、秋刀魚塩乾等を産し、年産額三万五千円に上り、東京、名古屋、宇都宮、仙台、長野松本地方を取引先とし、遠くは北海道、京阪地方まで販路は拡張せられたり、年々鯉節製造講習所を本町に開設せられ、斯業の改善を企図しつゝあれば将来必ずや久慈節の聲価を世に問ふ時あらんか

史料 22 大正9年10月 茨城県内鯉節製造の不振報道

大正9年10月22日付『東京日日新聞』

近年稀の不漁にて 鯉節業者休業す

あはれ水戸節の衰滅か 沿海当業者の憂慮

各濱に於ける本年の鯉漁は近年稀なる不況にして各浜を通じ漁獲高僅に卅万圓に過ぎず昨年約二分の一にして然も不漁の結果價格著しく不廉なる為め鯉節の製造額は著しく減少し、昨年約一割の生産に過ぎざる状態にあり縣下二百餘戸の当業者は全く休業同様の悲境に陥りつゝあり、大津、久慈、平潟、湊の四ヶ所に講習会を開設し、鯉節製造改良並に増殖を奨励しつつあるも前記の如き有様にて濱に於ける当業者中には商賣替へを為すものさへあり、此の儘にして推移せば古来「水戸節」として有名なる本縣鯉節も全滅の悲境に陥るやも知れずと□当局並に当業者は憂慮し居れり

史料 23 昭和4年 茨城県鯉節製造概況

茨城県内務部『茨城の水産』 昭和4年5月10

日発行

第三章 製造業及鮮魚移出

第一節 鹹水産製造業

一、鹹水産製造業の大勢

本県は地理上、東京其の他の大都市に近く、且交通運輸の

便が開けて居る関係上漁獲物の多くは鮮魚の儘各地に販

出されるので、従つて製造業の發達程度も低く、其の業態に於ても比較的見るべきものは少い訳であるが、中に鰹節、煮干、鰯及類差、鰯粕、竹輪及蒲鉾、干焼介、干鮑等は其の代表的なものである。今夫等の製品に就き大体の説明を試むれば次の通りである。

1 鰹節

本県の水産製造品中最も主要なもので数年前迄は年額六十万円以上の生産があつたのであるが、近年漁獲高の減少に伴って一般に製造高の減少を示して居るが、一面製法の改良に努めた結果其の聲價を向上した事は著しく、最近では県内産の外三陸方面の粗製品に技巧を加へて好成績を収めつゝある。大津、久慈、湊等は其の主産地で就中久慈浜は優良品を生産する。

史料 24 昭和7年 茨城県鰹節製造概況

茨城県水産試験場『茨城の水産』 昭和7年10

月24日発行

第三章 水産製造

第一 海産製造

一 海産製造の大勢

本県は地理上近く大東京を控へ、又栃木・群馬其の他水産の天恵に浴すること薄くして、而も人口稠密なる農山諸県に近接し、且鉄道及道路四通八達して交通運輸の便頗る良い関係から、漁獲物の多くは鮮魚の儘移出される為、概して製造業發達の余地尠く、従つて其の製品にも本県の特産品として推賞するに足る程のものも見当らない状態であるが、兎も角年額二百五十万円の生産有り、就中近年鰯揚繰網漁業の發達に因る鰯の大量生産に伴つて煮乾鰯・類通・みりん乾・搾粕・魚油等の鰯製品の産額が激増し、加ふるに昭和六年度より県令取締規則に依り煮乾鰯・田作・乾鰯(ホシカ)・鰯搾粕・荒粕・雑粕・魚油の七品に対し郡水産会に於て製品検査を実施することとなりしより、製法亦大に改良せられて長足の進歩を見るに至つたことは特筆に値する所であらう。

其の他鰹節・蒲鉾・竹輪・干焼介等往年の名産品が原料の減少に伴ひ逐年頽勢に傾きつゝあることは遺憾に堪えない。

現今重なる製品と見られるものに付其の概要を記せば次の如くである。

鯉節 従来本県の水産製品中の王座を占め、十数年前迄は年額七十万円（六万貫）を超える実勢力を保持したが、近年鯉漁船の激減に伴ひ製造高も漸減の止むなきに至つたので、当業者は地元産の外三陸方面の粗製品を購入再製して従前の生産量を維持してゐるものゝ、現下の深刻なる経済不況の影響は其の販路を脅かして夥しき滞貨を生じ、価格従つて暴落して斯業の前途甚だ憂慮に堪へないものあり、所謂時局匡救政策の実施に一縷の望を継いでゐる状態である。然しながら製造技術に於ては近年長足の進歩を遂げ著しく其の聲價を高めて居り、前記三陸物の再製も亦好成绩を収めて居る。

史料 25 昭和 10 年 茨城県鯉節製造概況

茨城県商工水産課『茨城の水産 昭和十一年版』

昭和 11 年 6 月 9 日発行

第五章 水産製造業

第一 水産製造業の大勢

本縣に於ける水産製造業は、沿海方面に在りては総て專業として経営され、漁村毎に業者は相集つて製造組合又は海産商組合（任意）を組織して、漁業組合と対立的な勢力を張つて居るが、最近商業組合（法人）の組織に改め、共同施設事業を中心として益々其の發展を期せんとする趨勢に在る。

又淡水方面即ち霞ヶ浦・北浦地方に於ても、漁業者の多くが副業的であるに反して、製造業者は概ね専門の店を構へて漁村に君臨し、且漁業者に資金を融通し、或は自ら漁業を兼営するなど、漁村の中心勢力を占めて居る者が尠くない。

是等の製造業者は昭和九年の実態調査に依れば経営者二百余人、従業者九千余人を算し、水産業者総数の二割五分に當つてゐる。

水産製造高は従来実産額三百万円を上下してゐたが、昭和八年に三百五十万円に進み、同九年には一挙五百四十万円に躍進して水産物総額の約四割五分を占め、更に昭和十年に於ては県統計の数字が既に六百六十万円と云ふ驚異的記録を示すに至つたので、其の躍進振りは実に素晴らしいものと謂はねばならない。

然し乍ら此の躍進的記録たるや専ら鯉漁業の隆盛に伴ふ鯉製

品の激増に起因するもので、昭和九年に於ては合計三百九十五万円に達し製造総額の七割四分に当り、同十年には六百六万円で実に九割二分を占めてゐるのであるから、今漁村から鱈製品を取り除いたとすならば転た寂寥を感じざるを得まい。「以下略」

第二 海産製造業

一、概況

本縣は近く大東京を控へ、又栃木、群馬其の他有力なる海産物消費地に近接し、且鉄道及道路は四通八達して交通運輸の便頗る良く、漁獲物の多くは鮮魚として移出される關係上、元々製造業振興の余地は尠かつた上に、殊に此處數年来鯉漁業や底曳漁業の著しい衰退に伴ふ原料不足から彌々活気を失ひつゝあつたのであるが、近年鱈揚繰網漁業の驚異的発達に依つて、総漁獲高の四割を越ゆる鱈の大量生産を揚ぐるに至つた結果、之を原料とする搾粕・煮乾・類通・桜乾・魚油等の製造業が異常なる躍進振りを示し「中略」尚又最近に至つて鱈缶詰工場フイツシユミール工場の建設さるゝあり、之等の産額は昭和九年実産額に於て製造総額の八割一分を占むる三百九十五万円に達し、従来二百

万円を上下せる製造額をして、一役四百八十万円と云ふ未曾有の数字を記録せしむるに至つたのである。

然し乍ら一方鯉節・蒲鉾・竹輪等往年の名産品が原料の缺乏に因り、僅に名残を留むるに過ぎない状態に在ることは遺憾に堪へない。

〔中略〕

節類 鯉節は曾つて本県水産製品中の王座を占め年産額

七十万円を越ゆる実勢を保持したが、此處數年來鯉漁業の衰退に伴ひ、製造高も漸減するに至つた。ので、当業者は三陸地方の半製品を購入し加工して營業を持続しつゝある状態である。

現今其生産は僅に大津・久慈・湊・磯浜等に於て三十万貫、十三万余円に過ぎない〔以下略〕

史料 26 昭和 14 年 茨城県鯉節製造概況

茨城県水産会『茨城の水産 紀元二千六百年記念版』昭和 15 年 7 月 7 日発行

第二 海産製造業

一、海産製造業の概況

本縣は近く大東京を控へ、又栃木、群馬其の他有力なる海産物消費地に近接し、且鉄道及道路は四通八達して交通運輸の便頗る良く、漁獲物の多くは鮮魚として移出せらるゝ關係上、概して製造業發展の門戸は穿まく、殊に此處十餘年來鯉漁業や機船底引網漁業の著しい衰退に伴ふ原料不足から愈々活氣を失ふに至つたのであるが、昭和八・九年頃より鯉揚繰網漁業の飛躍的發達に依つて、搾粕・魚油・煮乾・目刺・刺類・桜乾等の鯉製品の躍増を示し、加ふるに鯉罐詰工場やフツシシユミール工場の勃興を見るに至つて、生産額は只管上の過程を辿り、昭和十一年に於ては製造総額の九割を占むる九百萬円に達する劃期的數字を記録したのであつた。

〔中略〕

斯の如く鯉關係の製造業が天井知らずの好況に陶醉しつゝある反面に於て、鯉節・蒲鉾・竹輪など往年の名産品が殆ど見る影もない頽勢に沈淪せるは、有為轉變の習ひとは謂ひ乍ら転た感慨に堪へないものがある。

〔中略〕

節類 鯉節は曾つて本県水産製品中の王座を占め年産額七十萬円を越ゆる実勢を保持したが、此處數年來鯉漁業

の衰退に伴ひ、製造高も漸減するに至つた。現今其の生産は僅に大津・那珂湊〔湊・平磯〕・磯浜等に於て二萬貫、十一萬余円に過ぎない

史料 27 昭和 17 年 鯉節代用品の背黒鰯報道

昭和 17 年 11 月 14 日付『いはらき』新聞

背黒鰯の大群 久慈浜沖に押し寄り

鰯の久慈浜に鰯の弟分めいた背黒鰯が大漁——同港の鰯網操船は目下他県に出漁中で浜は比較的閑散であつたが、数日前から同港沖中に背黒鰯の大群が押寄せたので、留守で手持無沙汰をかこつてみた中揚操船が一斉に出漁、一統二三千貫といふ素晴らしい大漁に凱歌をあげてゐる、この背黒鰯は柄こそ小さいが味覚は上乘、煮出汁として頗る美味のため鯉節の代用品として厨房の寵児となる煮干百匁公定六十六錢で飛ぶやうに賣れてゐる

補遺 1 明治 16 年 水産博覧会における茨城県産鯉節評

農務局『水産博覧会審査評語』 明治 17 年 6 月
発行

■ 明治十六年三月から六月まで東京上野公園で開催され

「た第一回水産博覧会に出品された鯉節中から茨城県では三人が表彰された。ちなみに表彰者（一等〜四等・褒状の五段階）上位三県は高知の十三人、静岡十二人、鹿児島九人であった。」

三等 鯉節

茨城県下

常陸国多賀郡大津村

鐵 庄重

従来地方ノ産タル概ネ粗悪ノ製多カリシモ勉強シテ此良品ヲ製出シ世ノ愛顧ヲ博スルニ至レリ、而シテ産額亦逐次増加ス、其功勞著シ、洵ニ嘉賞スヘシ

全「褒状」 全「鯉節」

茨城県下

常陸国那珂郡湊村

乾 忠兵衛

前同文「製法品位共ニ佳良ニシテ調味ニ適ス、販額亦尠シトセス、其業ニ勉ムル嘉賞スヘシ」

全「褒状」 全「鯉節」

茨城県下

常陸国多賀郡川尻村

山形千介

前同文「製法品位共ニ佳良ニシテ調味ニ適ス、販額亦尠シトセス、其業ニ勉ムル嘉賞スヘシ」

二〇二二年九月一〇日制作

日立市の歴史点描

<http://saki-archives.com>