

清末民初期における 日本からの水産輸入品とその変化 —「大旅行」報告書をもとに—

愛知大学大学院 高木秀和

I はじめに

本稿は、東亜同文書院第14期生「上海調査班」がまとめた「大旅行」調査報告書である「上海ニ於ケル北海道海産物」(1917(大正6)年調査)を用いて、北海道から上海へ輸出された水産(加工)物と、その変化について明らかにする。

筆者は、孫文の秘書的役割を担った山田良政(1868-1900)と水産業のかかわりに着目し、彼が水産伝習所での就学を経て入社した「北海道昆布会社」において、昆布の清国への直輸出に果たした役割とその背景を論じた。そのことに関連して、書院生の「大旅行」の調査成果などを基礎資料として編纂された『支那経済全書』(1908年刊行)をもとに、良政の活動時期と、書院の開学、そして黎明期にあたる1900年前後のおよそ10年間における昆布の日本国内での生産、輸出、清国での輸入、国内移出入量を把握することにより、いわば当時の「川上」から「川下」までの一連の流れを把握した(高木2013)。

昆布は、日本から清国へ輸出された諸色「俵物」として重要な産物であり、近世以降の日中間交易、そして書院を考えるうえで、最もベースに位置づけられる商品といえよう。簡潔にその理由をまとめると、以下のように整理することができる。

- (i) 資源に乏しい日本において、清国の産物を開発し、日本へ輸入しようという書院が目指したベクトルに対して、日本から清国へ産物を輸出するという旧来のベクトルであるという点。四方を海に囲まれた日本にとり、水産物は今日においても貴重な資源である。
- (ii) 良政も昆布の直輸出に奔走したように、当時の日中間貿易にとりいわば頭痛の種であった難題を、のちに東亜同文書院の前身である南京同文書院に勤務することになる彼が部分的にはあれ解消したという点。良政が清国と直接かかわりをもつようになるのも、「北海道昆布会社」の上海支店赴任がきっかけである。
- (iii) 書院教育の目的は、中国語を駆使して買弁を介さずに直接取引ができる人材を育成することであり、東亜同文会が当時の商習慣などをまとめた前述の『支那経済全書』などを刊行し、ひろくその知識を日本人に提供したように、書院や東亜同文会の存在そのものと密接にかかわるという点。
- (iv) やや蛇足的であるが、清国からみれば昆布は日本から輸入された「舶来物」であるものの、いわゆる「俵物三品」に比べれば庶民の口に入る機会が多かった海産物であり、甲状腺疾患を防ぐために内陸部でも消費された。したが

って、とりわけ高価で特殊な性格を具備する商品ではなかったという点。

以上の諸点を踏まえ、主産地である北海道から、都市として成長しつつある上海へ輸出された昆布が、その後どのような推移をたどっていったのかを、冒頭に記した「上海調査班」の調査から明らかにすることが本稿の目的である。つまり、前述のように重要な日本産の商品であった昆布の位置が、中国市場で変わったのか、あるいは変わらなかったのか。そして変わった場合、どのような水産物が浮上し、なぜ昆布のおかれた位置を変えたのかという点を考究することが、本稿の目標である。

対象とする時期は、第14期生が調査を行った1917(大正6)年までの数年間であり、彼らの報告を分析すれば、前稿で検討した『支那経済全書』(1908)刊行以後の動向を把握することが可能である。そして、同書と「上海調査班」を合わせて参照することにより、清末民初期、明治末期から大正初期の状況をとらえることができる。

なお、本稿は2013年12月に行われた、愛知大学東亜同文書院大学記念センター主催の国際シンポジウム「近代日中関係史の中の東亜同文書院」のうち、一日目に開催された「大旅行調査から見る近代アジア」において口頭発表した内容の一部に(高木2013)、その後の調査で判明した事項を加えたものであることを記しておく。

Ⅱ 第十四期生「上海調査班」と「上海ニ於ケル北海道海産物」の概要

(1) 第十四期生「上海調査班」

ところで、「上海調査班」という班名から知れるように、彼らは書院のお膝元である上海で調査を行った。書院生の「大旅行」というと、長距離を踏査する調査旅行が想起されるが、ひとつの都市を重点的に調査した班＝「駐在班」が組織された事実は看過できない。それは、一都市を重点的に、しかもさまざまな角度から実態調査を行ったことから、より詳細な地域情報を提供してくれるからである。「大旅行」駐在班は、それが開始された第5期生(1907年調査)から組織され、たとえば第5期生では長距離を踏査した7班のほかに、上海、漢口、

広東と香港、営口、芝罘、北京の6班が構成された(藤田2000、288頁)。筆者が前稿で検討した『支那経済全書』の「海産物」編には、彼らが調査した内容が盛り込まれている可能性が大きい。

「上海ニ於ケル北海道海産物」を執筆した書院14期生の「上海調査班」は、どのようなメンバーで構成されたのだろうか。第14期生の「大旅行」記念誌である『風餐雨宿』(1917)には、同班に参加した9名の雄姿が収められている(図1)。写真の下に記されている名前をもとに、書院卒業後にどのような進路をとったのかを、「各期回想録」が収録されている『東亜同文書院大学史』(1982)から確認してみよう。そこには、名前、出身地とともに書院卒業後の進路が略記されており、同班に参加した9人のうち、5人のそれが記されている。

5人の出身地をみると、愛媛が2人、鹿児島、石川、福島がそれぞれ1人であり、西南日本と寒冷地域出身の班員によって構成されていることが分かり、進路は台湾、朝鮮、住友銀行へ入行組と、三井へ入社した者、そして渡満し大同学院へ進んだ者に分けられる。こうした経歴をみると、粒ぞろいの書院生が「上海調査班」を結成したことがうかがえ、上海で徹底的な調査を行ったことにより前述の進路へ進むことができたとも解釈できる。

ただし、『風餐雨宿』に収められた「船室にて」というエッセイに、「當然行くべき筈だつた旅行！ 河南の平原 山西の谷を捨てて、而して、六人の隊員を捨て、獨り希望も何も振捨て、帰り度くもな



図1 「上海調査班」の班員

資料:『風餐雨宿』より転載。

い處へ帰て行く」(626頁)ともあり、執筆者は第14期生の大旅行班のうち「河南山西班」への参加が予定されていた可能性が強い。粒ぞろいのメンバーが集まった「上海調査班」とはいえ、長距離の踏査ができずに不本意に感じた班員もいたことが推察される。

(2) 「上海ニ於ケル北海道海産物」の概要

第14期生「上海調査班」は、「大旅行」調査報告書として「上海」と題した報告書を書院に提出しており、全体のうちの第8編に収められている。「上海」は10の編からなる報告書であり、「上海ヲ中心トスル繭」、「上海ニ於ケル製粉業」、「上海ニ於ケル石鹼」と続き、以下苦力、銭荘、綿実油、皮革、金の投機取引、「邦人中流以下ノ商工業ニ対スル金融機関」があり、そして第10編として「上海ニ於ケル北海道海産物」が登場する。ただし、それぞれの執筆者は不明であり、9人の班員で各々1編ないし2編を担当したと思われる。

本稿で扱う「上海ニ於ケル北海道海産物」は、以下の6章からなっている。なお、章、節、款、項の順に、作品が構成されている。

- 第1章 総論
- 第2章 輸入海産物
- 第3章 北海道輸出港概要
- 第4章 上海ニ於ケル海産物貿易
- 第5章 輸入港上海ニ於ケル海産物ノ取引状態
- 第6章 結論

各章の内容を簡単にみると、第1章は日本から輸出される海産物の歴史と近年の状況が概観され、第2章では昆布や鰯などの海産物別に種類や製造法などがまとめられている。続く3章では、函館と小樽を中心とした北海道の輸出港の状況が記され、4章では上海における海産物輸入の実態が数値を交えてまとめられており、5章は上海での新旧の海産物の取引状態などが報告されている。結論にあたる6章では、日中間の海産物貿易について、その現状および将来展望がまとめられている。

以下、本稿の主題にかかわる第4章を中心に検討を行う。

Ⅲ 「上海ニ於ケル北海道海産物」からみた水産輸出品とその変化

まず、昆布の輸出量と輸出額を確認しておこう。図2、3は、函館—上海間のそれらを表したものであり、期間としては1912(明治45)年から1916(大正5)年までの5年間である。

図によると、両者ともに「昆布」は増加傾向にあることが読み取れ、両年を比較すると、輸出量ではおよそ1.6万斤、約1.8倍の伸び、輸出額ではおよそ100万円、約3倍の伸びを記録しており、輸出額の伸び率が輸出量よりも大きいことが分かる。その背景にはさまざまな要因が考えられるが、ひとつには前稿(高木2013)でも指摘したように、日本昆布会社解散後に劣悪な製品が出回ったが、産地側の意識変化により品質向上が図られ、その

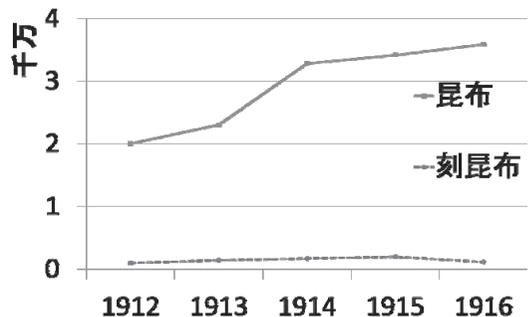


図2 輸出量の推移 (函館—上海)
(単位: 千万斤)

資料:「上海ニ於ケル北海道海産物」により作成。

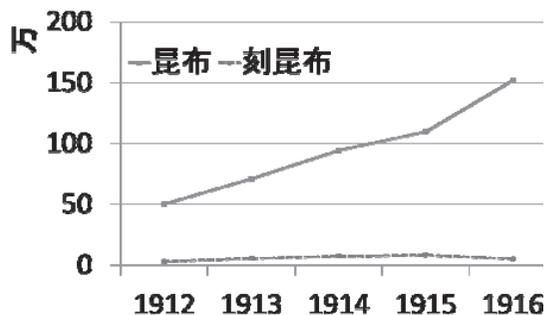


図3 輸出額の推移 (函館—上海)
(単位: 万円)

資料:「上海ニ於ケル北海道海産物」により作成。

努力が実った結果、中国市場での信頼が回復したことも関係するだろう。

一方、より劣悪な商品も出回った昆布加工品である「刻昆布」は、平均するとおよそ140万斤、6万円と両者ともに少ない。しかし、1912年と期間中最大値を記録した1915年とを比較すると、輸出量は約2倍、輸出額では約2.7倍の伸びを示しており、刻昆布でも増加傾向にあり、輸出額の方が伸び率が大きいことは注目してよい。

このように、昆布は輸出量、輸出額ともに増加傾向にあり、大正期に入っても重要な対中輸出品であったことがうかがえる。

ところで、第4章の「上海ニ於ケル海産物貿易」に興味深いデータが記載されている。それは、海産物の品目別輸入額の比較であり(図4)、1911(明治44)年から1915(大正4)年までの5年間の増加率も併記されている(図5)。

品目別輸入額を比較すると、塩魚が130万両超を記録しており、次いで長昆布、鰯、海參が50万両を超え、貝柱、鱧鱈がそれに続いている。近世の「俵物」輸出以来、重要な品目であった長昆布、海參、鱧鱈の輸入額は依然高いことがうかがえるが、突出した輸入額を記録している塩魚や鰯のように、これまで輸出額がさほど大きくなかった商品が急浮上したことを読み取ることができる。一方、乾蝦、乾魚、刻昆布は20万両を割っており、刻昆布はおよそ12万両と図示した品目のなかでは最も小さい。なお、図示しなかったが、同所に記された品目のなかでは寒天が1千両あまりであり、これらに比べると桁がひとつ小さい。

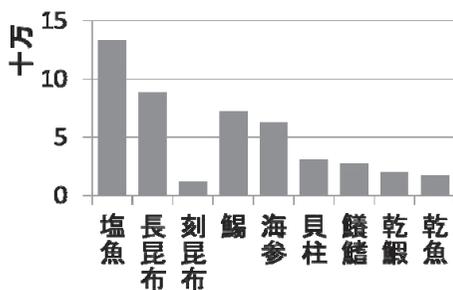


図4 海産物の品目別輸入額 (1915年)
(単位: 10万両)

資料:「上海ニ於ケル北海道海産物」により作成。

一方、5年間の増加率をみると、図示しなかった寒天以外の品目すべてで増加したことが分かるが、伸び率にもバラつきがあることが読み取れる。最も高い増加率を示したのが鰯で193%を記録し、貝柱、塩魚も190%を超え、乾魚は130%以上である。ところが、減少した寒天を含めた平均増加率は77%だが、鱧鱈、海參と、刻昆布、長昆布は20%台であり、およそ3倍の増加率を示した鰯や塩魚などに比べるとはるかに低い。

両図を比較すると、俵物三品のひとつに数えられる鱧鱈や海參は、金額ベースではやや大きいが増加率は小さく、長昆布も同様の傾向にある。他方、塩魚や鰯は両者ともに急増しており、貝柱や乾魚もそれらに準じた傾向をみせている。このことから、増加は続いているものの伸び率が頭打ちになっている長昆布を含む旧来の俵物と、この時期になり急増した塩魚や鰯という構図が鮮明に浮かび上がってきた。

「上海ニ於ケル北海道海産物」の巻末には、付録として「在上海海産物取扱商の一覧が掲載され、中国人経営の70店のうち、半数を超える38店が「塩魚問屋」とされている。こうしたデータからも、上海市場における塩魚の優位性を読み取ることができる。

なお、両図を作成するにあたり参照した表の直後に、「出港ハ殆ンド全部函館港ト見テ大差ナルベシ」、「最近本邦商人ノ海産物貿易ニ着手セルモノ何レモ函館ニ仕入店を設ケ」、「上海ニ於ケル輸入海産物ノ発達ハ近年本邦商人ノ努力ニ帰ス」とあり、この時期に函館および上海が水産物集散地として(急)成長したことがうかがえる。

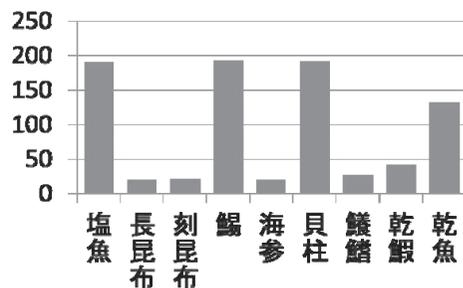


図5 1911-15年の増加率 (単位: %)

資料:「上海ニ於ケル北海道海産物」により作成。

IV 若干の考察

以上の検討の結果、塩魚と鰯が対中輸出品として急成長したことが明らかとなったが、塩魚にはさまざまなものが含まれるために、ここでは鰯に限定してその背景を考察してみよう。

図6は、明治時代前半における函館からの鰯輸出量の推移を示したものである。本図によると、明治初期より清国へ鰯が輸出されていたことが分かるが、年により増減はあるものの全体的に増加傾向にあったことが理解でき、1869(明治2)年と期間中最大値を記録した1886(明治19)年を比較すると、約5倍の伸びをみせている。同時期の輸出額の推移をみると(図7)、同期間では1879(明治12)

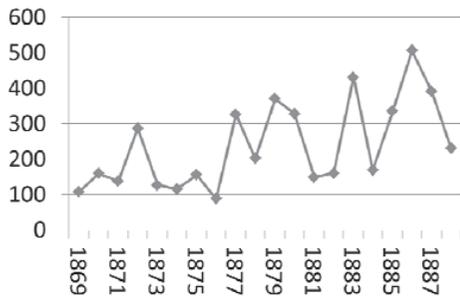


図6 函館からのスルメ輸出量 (1869-1888)
(単位：千斤)

注：本図の注と資料は図7を参照。

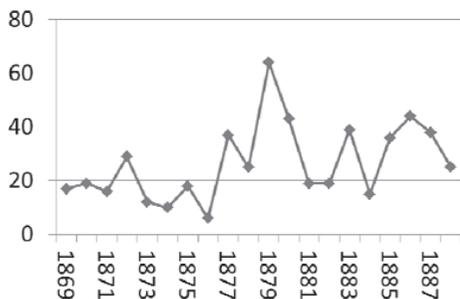


図7 函館からのスルメ輸出額 (1869-1888)
(単位：千円)

注1：原資料は、開拓使『事業報告書 第三編 物産』。

注2：本図のベースとなった表の注釈として、「輸出先は主に清国の上海であつた」とある。

資料：大島(1957、18頁)により作成。

年に6.4万円を記録し、輸出量と輸出額が期間中最大を記録した年は異なっているものの、両者ともに増加傾向にあることがうかがえる。

このように、鰯は明治期から対中輸出量を増加させ続けてきたが、日本におけるイカ類の漁獲量の推移を示した図8をみると、明治期まではゆるやかな増加傾向にあるが、大正期に入ると急増したことがうかがえる。その背景には、イカ釣漁の先進地である佐渡から漁業技術が伝来し、佐渡や越後を含む中部地方の日本海側からやって来た出稼ぎ漁業者たちが、イカの好漁場である函館沖で操業を行ったことがある(大島1957、17頁)。

また、日本海沿岸の漁村を中心に、佐渡のイカ釣技術が伝わり、全国的にも漁獲量の増大をもたらした。加えて、大正期には動力船が導入され始めたこともあり、漁業技術が進歩したことが輸出急増の要因のひとつとなったとみることができる。

なお、大島(1957)によれば、鰯は華中および華南で多く消費されたことから、上海が最大輸入港となり、中国人は鱧鱈や干鮑のような乾物の調理に長けており(179頁)、軟化したあとに種々の料理をつくるという。スルメの軟化法と注意点として、「水、米のとぎ汁、木灰液苛性曹達液などの中にスルメを一昼夜浸せば生のように軟くなるが味がぬける故濃く味付けする必要がある」と記されている(145頁)。

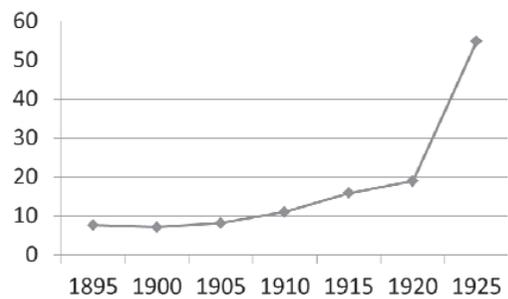


図8 イカ類の漁獲量の推移 (全国)
(1895-1925) (単位：百万円)

注：当時、イカ類は全国の総漁獲量の5%前後を、イワシ類は20~40%を占めていた。なお、第二次大戦後はイワシ類が減少し、イカ類が増加することになる(大島1957、19-20頁)。

資料：大島(1957、19頁)により作成。

V おわりに

本稿は、書院第14期生「上海調査班」がまとめた「上海ニ於ケル北海道海産物」(1917(大正6)年調査)を用いて、清末民初期における上海での水産物輸入について考察した。

検討の結果、大正期に入っても函館から上海への昆布、とりわけ釧路から根室沿岸で産出される長昆布の輸出(額)は増加し続けたが、この時期になると塩魚や鰯が急浮上したことが明らかとなった。そのなかでも鰯が急増した背景として、日本での漁業技術の進歩が挙げられ、函館近海を中心に東北日本の日本海側でイカ類の漁獲量が増大したことが指摘できる。また、函館と上海が水産物の集散地として成長したことも、近代の水産物流通を考えるうえで重要な点である。

ところで、第14期生以外にも上海で水産物関係の調査を行った駐在班が大正・昭和初期にみられる(表1)。また、前述の『支那経済全書』や、のちに刊行されることになる『支那省別全史』全18巻(1916-1920)、1940年代に刊行される『新修支那省別全史』9巻などの作品をあわせて通読することにより、その変容を追っていきたい。そして、中国での消費の実際についても「大旅行」記録などを用いて考察し、総合的に近代における日中間の水産物流通について研究をすすめることを今後の課題としたい。

表1 上海「駐在班」が執筆した
「大旅行」報告書のうち水産物に関する作品

19期(1922):第22巻『上海調査 一』、 第2編「上海輸入品」のうち「海産物」
21期(1924):第25・28巻『上海ヲ中心トセル海産物』(→昆布は28巻)
24期(1927):第14巻『上海調査』、第4編「上海附近食品市場」のうち「日本鮮魚ノ産地」
26期(1929):第85巻『上海ニ於ケル海産物貿易状況』

資料:谷(1989)により作成。

参考文献

- 大島幸吉(1957)『イカ漁業とその振興策』、いさな書房。
- 鎌田政国(1982)「第十四期生回想録 虹橋路最初の卒業生」、大学史編纂委員会編『東亜同文書院大学史——創立八十周年記念誌』、445-448頁。
- 上海調査班(1917)「船室にて」、東亜同文書院第十四期生編(奥付には「編輯兼発行者 支那上海東亜同文書院 平林正幹」とある)『風餐雨宿』、623-628頁+集合写真。(復刻版(2006)『東亜同文書院大旅行誌10』、雄松堂出版)
- 高木秀和(2013)「大旅行駐在班の調査成果からみた明治期における昆布生産・輸出状況—山田良政の進路にも着目して—」、『同文書院記念報』22-別冊①、50-62頁、愛知大学東亜同文書院大学記念センター。
- 谷光隆(1989)「上海調査報告書目次」、『東亜同文書院 上海調査報告書』(紀要特集号88)、愛知大学国際問題研究所。
- 東亜同文書院第14期生上海調査班(1917)「上海ニ於ケル北海道海産物」。(復刻版(1996)『第11回調査報告書(大正6年度・第14期生) 第8巻 上海』、マイクロフィルムR-20、雄松堂出版)
- 藤田佳久(2000)『東亜同文書院 中国大調査旅行の研究』(愛知大学文学会叢書V)、大明堂。