

## 清代華南沿海における柑橘類の生?と流通

その他のタイトル	Production and Distribution of Citrus Fruits in the South China Coastal Region of Qing Dynasty
著者	松浦 章
雑誌名	關西大學文學論集
巻	68
号	2
ページ	91-111
発行年	2018-09-30
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10112/16310">http://hdl.handle.net/10112/16310</a>

# 清代華南沿海における柑橘類の生産と流通

松 浦 章

## 要 旨

中国では古くから「南橘北枳」と呼称されるように、南の橘すなわち柑橘類は周知の果物であった。唐代の大暦十四年（779）に代宗（李豫、玄宗の嫡皇孫）が崩御し、李适（徳宗）が即位すると宗廟に山南の枇杷とともに江南の柑橘が献げられたとされている。江南の柑橘類が宗廟に献上されたのである。このように「江南柑橘」と言われた江南の柑橘類に関して、とくに清代における福建や廣東などの沿海地域における柑橘類の産出と流通状況に関して述べてみたい。

キーワード：清代 華南沿海 柑橘類 生産 流通

## 1 緒 言

中国では古くから「南橘北枳」<sup>1)</sup> と呼称されるように、南の橘すなわち柑橘類は周知の果物であった。唐代の大暦十四年（779）五月辛酉（二十一日）に代宗（李豫、玄宗の嫡皇孫）が崩御し、癸亥（二十三日）に李适（徳宗）が即位する。ついで翌閏五月戊寅（九日）に詔があり「山南枇杷、江南柑橘、歳一貢以供宗廟、餘貢皆停」<sup>2)</sup> と、宗廟に山南の枇杷とともに江南の柑橘が献げられたと記されている。江南の柑橘類が宗廟に献上された。この頃にはすでに江南の柑橘が有名な産品として知られていたのであろう。

明の王世懋の『閩部疏』に、福建の柚、柑橘について次のように記している。

柚大而粗，柑橘中最下品也，福延間多有之。花亦奇大，三月間開，香氣甚郁。余嘗有詩云，最好南平三月景，滿城微雨柚花香。<sup>3)</sup>

また同書に「柑橘以漳州府為最，福州次之」<sup>4)</sup> や、

凡福之綱絲，漳之紗絹，泉之藍，福延之鐵，福漳之橘，福興之荔枝，泉，漳之糖，順昌之紙，無日不走分水嶺，及浦城小關，下吳越如流水。其航大海而去者，尤不可計。皆衣被天下。所仰給它省，獨湖絲耳。紅不逮京口，閩人貨湖絲者，往往染翠紅而歸，織之。<sup>5)</sup>

とあり、福建の橘が遠く多くの地方に搬出されていた。

廣東では屈大均の『廣東新語』巻二十五、木語、橘柚に、

吾粵多橘柚園。……若荔枝，則以增城為貴族，柑，橘，香櫞，以四會為大家。歲之正月，廣利墟賣柑橘秧者數十百人，其土良，其柑甜美，勝於四會，新興。其種散在他處，香味迥殊，以故居人擅其利。<sup>6)</sup>

とあるように、廣東産の柑橘が広く他地方に搬出されていたことが知られる。

清代においても福建の海船が柑橘類を積載して北上していた。黄叔燾の雍正二年（1724）序『臺海使槎録』巻二、商販に「海船多漳・泉商賈，貿易於漳州，則載絲線……柑・柚・青果・橘餅・柿餅」<sup>7)</sup>とみられるように、柑橘類も重要な交易品となり、北は上海，浙江，山東，関東へと搬送されていた。<sup>8)</sup>

江南の代表的な柑橘に関して浙江の蜜柑に関する大正元年（1912）頃の日本の調査に、

浙江は支那に於ける有名なる蜜柑の産地にして、温州最も著はる。而も温州を除きては浙，閩兩省に亘りて蜜柑の産出地なきものの如く，福建人に入りて閩江の南岸即ち馬尾と福清間に於て少量の蜜柑畑を見ると雖も，是等も亦一旦福州に輸送せられ，温州蜜柑と稱し各地方に輸送せらるるものなり。故に温州蜜柑と云ふも必ずしも温州産にあらず。而して温州蜜柑の原産地は永嘉縣を重なるものとし，其他温州附近各地より少量宛温州市場に集るものにして，其形状は我國の産に比し稍大に品質亦良好なりと稱せらるるも稍苦味を帯ぶ。<sup>9)</sup>

とあるように、浙江温州産の蜜柑が“温州蜜柑”として中国国内のみならず、日本でも知られる柑橘となっていた。この温州蜜柑の主要産地が浙江省温州府下の永嘉縣であり、その生産額は、1912年頃には約3萬桶、330萬斤、当時の

金額で12萬元であったとされる。<sup>10)</sup> 1914年には寧波から蜜柑を10擔（19兩）、杭州は1916年に162擔（178兩）と搬出されたのに、温州からは2万から4万5千擔の搬出量が見られ、香港、新嘉坡（シンガポール）、暹羅（シヤム、タイ）、安南（ベトナム）等へももたらされていたのである。<sup>11)</sup>

これら「江南柑橘」と言われた江南の柑橘類に関して、さらに福建、廣東などの柑橘類の産出と流通状況に関して述べてみたい。ここで述べる柑橘類は中村三八夫説を参考にした。<sup>12)</sup>

## 2 清代末期の福建・廣東産の柑橘類

19世紀末期の福建、廣東産の柑橘類の生産と流通状況に調査された日本の記録が知られる。それは『官報』第4098號、明治30年（1897）3月4日付に掲載された「清國南部地方柑橘類生産状況」「清國南部地方ニ於ケル柑橘類生産状況ニ附キ廈門駐在帝國一等領事上野專一ヨリ本年一月二十三日附ヲ以テ左ノ如ク報告アリ（外務省）」である。その全文を次に掲げたい。

### 農業之部

支那ニ於テ柑橘類ノ生産ニ名アル地方ハ浙江、福建、及廣東ノ三省ニシテ浙江省ノ産品ハ彼ノ温州蜜柑、即チ俗ニ甌柑ト稱フル黄色軟皮ノ種類ニ過キササルモ、當南部地方即チ福建、廣東ノ兩省ニハ其種類最多ニシテ、年々諸方ニ輸出スルモノ尠カラス。竝ニ本館ノ管轄地方タル福州、汕頭及當廈門ヨリ輸出スル柑橘及柚子類生産ノ景況ヲ叙述セン。

**福州産** 福州地方ニ於テハ支那人ノ所謂**福橘**ト唱フル紅色薄皮ニシテ、其形状圓扁ナルモノ一名**硃砂柑**ト云ヒ、西洋人ハ之ヲ「**マンダリーン、オレンジ**」<sup>13)</sup>ト名ク、而シテ此種類ハ支那各地到ル處ニ需要セラレ、殊ニ新年ノ禮物或ハ婚姻等ノ吉事ニ用フルコト多キカ故ニ、毎年北河水結前ニハ各商先ヲ争ウテ北京及天津等ニ向ケ輸出スル者多シ。此福橘ハ重ニ福州府ノ螺江ニ産出スルモノヲ最上品トシ、義序、吳山等ノ産之ニ亞ク、柑樹ハ大抵米田ノ中央ナル水捌ノ宜シキ場所ニ栽培シ、其樹下ニ廣サ一間乃至一間

半、深サ八九尺許ナル多クノ小溝ヲ縦横ニ掘リ通シ、半ハ水ヲ貯ヘテ常ニ潤濕ナラシメ、又其小溝ヨリ掘上ケタル泥土ヲ以テ高サ三尺位ノ塚形ニ盛り上ケテ柑樹ノ根ヲ圍ム。即チ其土際ヨリ枝葉ノ分ル所マテ約ソ三尺許ノ樹幹ヲ現セリ、土人ノ説ニ據レハ斯ク樹根ニ泥土ヲ盛ル事ハ柑ニ水分ヲ多クシ、甘味ヲ増サシムルタメナリト云フ。而シテ其菓實ヲ結ヒタル後、或ハ摘菓後ハ、必ス其盛り上ケタル泥土ノ周圍ヲ約ソ五分許ニ掘リ開キ、以テ肥料（重ニ人糞）ヲ施セリ。此種ノ福州産ハ歳ニ依リテ豊歉アリ、其豊年ニハ約ソ五六十萬擔、中年ニハ三四十萬擔、歉収ノ年ニハ二十萬擔位ノ割合ナリト云フ。

**福橘**ノ輸出先ハ重ニ北ハ上海、寧波、山東、天津ニシテ、南ハ香港、新嘉坡地方ナリ。該品ノ包装方ハ其顆ヲ大中小ノ三様ニ區別シ、之ヲ杉ノ木桶ニ裴入ス。其重量ハ一定セサレトモ、平均大桶百五十斤、中桶五十斤、小桶三十斤位ノ割合ナルヘシ。

**福橘**成熟ノ期ハ大抵陰曆九月下旬頃ヨリ漸ク黄色ヲ呈シ、十月初旬ヨリ初荷ヲ出シ、十二月中旬ニ至リテ止ム。就中十一月月中旬ヨリ十二月上旬マテヲ出盛ノ期節ト爲セリ。當寒家ノ説ニ據レハ、其摘菓及荷造ノ時ニハ特別ノ注意ヲ要シ、木桶ノ造方ト其装入ノ巧拙トニ依リ、大ニ菓實ノ腐敗ヲ招キ損傷ヲ受ケ、上海へ著港ノ上、荷揚スルマテニハ、殆ト二割方ノ缺損ヲ見ルコトアリ。

**汕頭産** 汕頭港ヨリ蜜柑類ハ該地輸出ノ砂糖ニ亞クヘキ重要物産ノ一ニシテ、同地方附近農家ノタメニハ實ニ有利ノ産業タルヲ失ハス。而シテ其種類モ數多アリテ、蜜桶柑、招柑、朱柑、雪柑等ニ類別セリ、其中輸出品トシテ數ヘラルルモノハ、蜜桶柑及雪柑ノ兩種ニシテ、蜜桶柑ハ俗ニ柑子ト云ヒ、軟皮黄色甘味甚タ佳良ナリ、雪柑ハ俗ニ橙子ト云ヒ、又ハ金球トモ云フ、硬皮黄色ナルモノニテ、本邦ニテ唐蜜柑ト唱フル種類ナリ。

同港輸出ノ蜜柑類ハ重ニ韓江ノ河岸ニ沿ヘル潮州府一帶ノ地方ニ培養スルモノ多ク、近來支那各地方ハ勿論南洋・新嘉坡及柴棍地方ヘノ販路擴張ス

ルニ從ヒ、農家ノ収益尠カラス。故ニ該地方ノ農家ハ競テ新苗ノ栽培ニ心ヲ用フル者多シト云フ。一昨年二十八年中、同港ヨリ汽船ヲ以テ輸出セシモノハ、其數量九万六千三百二十四擔、此元價海關銀十二万七千百十五兩ニシテ、其輸出先ヲ細別スレハ、外國へ直輸セシモノ五万八千三百三十五擔、元價關銀六万六千三百六十五兩、香港へ向ヒタルモノ一万三千九百二十八擔、元價關銀一万九千八十兩、支那各港、重ニ上海ニ輸送セシモノ三万五百五十九擔、元價關銀四万二千七十三兩ナリ。

汕頭ノ輸出ハ前述ノ如ク雪柑（一名橙子）及蜜桶柑（一名柑子）ノ兩種ニシテ、此等ノ荷造ハ雪柑ハ皮ノ硬質ナルカ故ニ、損傷ノ患少ケレハ、竹籠ニ装入スレトモ、蜜桶柑ニ至リテハ、軟皮ニシテ容易ニ壞損スルヲ以テ總テ福州産ノ福橘ト同シク、約ソ九十斤ヲ容ルヘキ木桶ニ装入セリ。從テ此種ノ輸出販賣時節モ大抵二月頃マデナレトモ、雪柑ニ至リテハ久シク保存シ得ルカ故ニ、四五月頃マテハ市場ニ上ルコトアリ。

**廈門産** 當廈門港ヨリ輸出スル蜜柑類ハ西螺柑、虎頭柑、凸皮柑ト稱スル三種ニシテ、前者ノ兩種黄皮ニシテ軟ナリ。殆ト臺灣地方ニ産出スル朱螺柑ト名クルモノト同種類ナルカ如シ。而シテ後者ハ其皮色紅ニシテ、福州産ト同種ナリ。此等ハ等シク漳州府屬各地方ニ産出シ、大抵十一月ヨリ市場ニ上リ、二月ニ至リテ止ム。右三種ノ内凸皮柑ハ保存ニ宜シク、長月日ヲ經テ腐敗ノ患ナキヲ以テ、毎年其好品ヲ撰擇シテ、北京宮中ヘノ貢品ト爲スノ定例ナリト云フ。聞ク所ニ據レハ此獻貢品ハ往昔ヨリノ習慣ニテ菓實ノ壞腐ヲ防クタメ、總テ江西燒ノ磁器茶碗ニ一箇ツツヲ裝貯シ、地方官ヨリ京師ニ送達スト云フ。

右等ハ産出高、福州・汕頭ノ如ク多量ナラサルヲ以テ、其産額ハ大概之ヲ地方ニ消費シ、他ニ輸出スルモノ極テ少數ナリ。

**文旦**、一名柚子ト云フ。西洋人ノ（Pumelo）ト稱フルモノナリ。本品ハ廈門輸出ノ特産物ニシテ、支那各地方ニ多少ノ産出アレトモ、廈門文旦ノ如キ佳味ナルモノハ他ニ之ナルヘシ。其種類兩様アリ。即チ一ハ其肉白

ク他ハ少シク、紫色ヲ帯ヒ兩種ノ中、白肉ナルモノ甘味アリテ水分多シ、而シテ此種ハ漳州府龍溪縣浦南北溪地方ニ限り産出スルモノニテ、文旦彭山ト名クル兩種ヲ以テ最上品ト爲セリ。是レ亦獻貢品ノ一ナリ。此種ノ産出高ハ、年ニ依リ一定セサレトモ、當業商人ノ説ニ據レハ、好収ノ年ニハ大約百万顆、中年ニハ八、九十万顆ニシテ、下収ノ年ニハ六十万顆内外ノ割合ナルヘシト云フ。

期節ハ大抵九月ニ成熟シ、各地方ヘノ輸出盛旺ナルハ十月ヨリ十一月中ナリ（昨二十九年ニハ、八月下旬頃ニ第一回ノ新荷ヲ上海ヘ向ケ發送セリ）。文旦輸出ノ荷造方ハ遠方ヘ送ルモノハ竹籠ニ入レ、其外部ヲ麻袋ニ包ミ成ルヘク風シヨ宜シクセリ、近地方ニ輸送スルモノハ、大概麻袋ニ包装スルノミ。

**當國南部ノ景況**、前述ノ如シ。支那地方ニ於ケル柑橘ノ需要ハ最モ多ク、既ニ前項福州ノ部ニ叙述セシ如ク、歳暮新年ノ禮及結婚ノ禮物ヲ始メ、其他日常吉事ノ往來ニハ、本品ノ遣り取り繁多ニシテ、福州邊ノ蜜柑ハ俗ニ福吉ト唱ヘ珍重セラルル程ナルヲ以テ、支那南部ヨリ供給スルモノハ、實ニ夥シキ數量ニ上レリ。

近時本邦ニ於テモ柑橘ノ輸出、次第ニ増加スルニ從ヒ、之カ樹藝上ニモ一層注意ヲ來セシハ、産業發達ノタメ喜フヘシ。殊ニ近來長崎縣地方ニハ柑橘品評會ナルモノヲ設立シ、斯業ノ進歩ヲ奨励セントスルノ企圖アル由、然レハ此等ノ會ヲシテ單ニ一地方ニ於ケル共進會ノモノニ局限セシメス、更ニ進テ廣ク海外ノ輸出事業ニ著限シ、以テ之カ栽培ノ擴張ヲ奨励シ、既ニ販路ノ開ケタル浦潮斯徳及朝鮮ハ勿論、北支那各地方ヨリ漸次長江一帶ノ地方ニモ輸出販賣ノ路ヲ開展セハ、我農家ノ一ノ副産物トシテ、新利源ヲ得ルニ至ルヘシ。<sup>14)</sup>

この報告では、主に福建省の福州産、厦門産そして廣東省の汕頭産の柑橘類のついて述べ、福州産では欧州では“マンダリン・オレンジ”と呼称された福橘が有名であった。

1917年 Samurel Couling の “*Encyclopedia Sinica*” には、Oranges として柑橘類について述べている。

Oranges, *Citrus* spp, China is probably the original home of the sweet orange and also of mandarin oranges, tangerines and kumquats.

There are said to be over eighty different kinds of edible oranges grown on the south-eastern coasts and islands of China.

Of the sweet orange, (*C. aurantium sinensis*), there are several varieties, chiefly from South China.

The mandarin oranges (*C. nobilis*) are large, have a loose skin of a dark orange-red colour, and very sweet. Other excellent varieties are found in Ssuch'uan. The trees are not so prolific as the tangernes, and the leaves and wood are much stronger in growth and of a darker colour.

To the same group belong the so-called bitter or tonic oranges from Wen chow.

The tangerines are also *C. nobilis* but include the small loose-skinned oranges, mostly of a light orange colour and well seeded. The leaves of the trees are small and of a light green colour. There are several varieties. The trees are able to bear quite severe cold.

The kumquat (*c. japonica*) is a small fruit, generally preserved in sugar or syrup. There are a few varieties, the elongated kind being the favourite; it is even sent as far as the Peking markets.

Of pomelos and shaddocks (*C. decumana*) there are several varieties. The Amoy pomelo is particularly good; it is flattened, has a loose skin, its segments separate easily, and when fresh, it is very sweet and juicy.

The lemon is not grown in China as a fruit tree but only as a dwarf pot-plant, bearing as many fruits as can be got on it. The fingered lemon of Buddha's Hand (*C. medica digitata*) 佛手 to shou is a guerr fruit much



grown as an ornamental pot-plant. The fruits are used as presents and kept for their scent, and are supposed to bring good luck.

There are various other quaint citrus plants, grown in pots and valued for their strangeness.<sup>15)</sup>

中国のオレンジをマンダリン・オレンジとタンジェリンそしてキンカンの原産であるとして、中国の南部の沿海部や島嶼部で栽培され80種類以上の食用のものがあると見られた。とりわけ甘いオレンジは主に、中国の南部に幾つかの種類があるとされた。とくにマンダリン・オレンジは大きく、濃いオレンジ色で薄皮でとても甘いものであった。優れた品種には Ssuch'uan (四川) にあると言う。同じグループには、温州産のミカンも知られてきた。金柑は、一般に砂糖またはシロップで保存された小さな果物であり、いくつかの品種があり、細長い種類が好まれ、北京市場まで送られていたのである。

徐珂の『清稗類鈔』植物類、橘に、

橘爲常緑灌木，高一，二丈，莖有棘，葉作長卵形，端尖，葉柄有翼狀小片，花白瓣，初冬結實，扁圓，色紅或黃皮薄而光滑，易剥，味微甘酸，産福建省者色紅，俗稱之曰福橘，其較大而色兼黃赤者，皮組厚，瓢多液而甘，別稱爲蜜橘，廣東亦謂之柑。<sup>16)</sup>

とあるように、福建では俗に福橘と呼称された蜜柑がマンダリン・オレンジとして西欧人にも知られていた。これが、広く中国で需要されていた。冬季になると禮物として、婚礼では主人が客に送る贈答品として珍重されたのである。福州の閩江下流域の螺江の物が最高級品とされた。螺江は乾隆『福州府志』巻五、山川一の螺江に「螺江 在白西北二十五里，與石岵對面，亦名螺女江」<sup>17)</sup>とみられるように、福州省城から10数キロの地に位置していた。この螺江産に次ぐのが義序、呉山のもので、義序は閩江下流の南台島の南端の地であり、いずれも福州府下に近い地で産出された。中国国内では、福州で集荷された産品が、上海、寧波、山東、天津そして北京に運ばれた。南は香港や新嘉坡へ、杉の木箱に収められて運ばれた。福橘の収穫期は、陰暦の十月初旬から十二月中

旬までが出荷時期であった。包装の稚拙によって、腐敗する物も見られ、上海に搬出されたものには2割もの欠損がみられたようである。

汕頭産の柑橘類は、砂糖に次ぐ重要な搬出品であった。その種類が多いのは蜜橘柑、招柑、朱柑、雪柑と呼ばれた物で、その数量が多いのは蜜橘柑と雪柑であり、蜜橘柑は柑子とも稱せられていた。蜜橘柑は潮州府を流れる大河である韓江の流域で栽培され、上海、香港方面に搬出された。

### 3 華南産の柑橘類の搬出地

福建や広東産の柑橘類が、沿海を船舶によって北は寧波、上海、山東、天津、北京へと、南は香港、ベトナムやシンガポールなどへと輸送されたとされているが、具体的状況は詳細ではない。

しかし、山東半島の重要な海港であった芝罘に関しては、日本の在芝罘領事館の報告が残され、福建等からの柑橘類に対する需用と消費状況が知られる。

『官報』第2553号、明治25年1月7日付の「芝罘柑橘類商況 清國芝罘ニ於ケル柑橘類ノ商況ニ附キ、同地駐在帝國領事代理書記生能勢辰五郎ヨリ、去月三月附ヲ以テ、左ノ如ク報告アリ（外務省）」に次のように見られる。

毎年當港ニ輸入スル蜜柑ハ、數量七八十万斤、元價一万四千圓ノ間ニシテ、之ヲ輸入販賣スル專業者及卸小賣ヲ爲ス者數十軒アリ。而シテ其輸入季節ハ毎年九月中旬ヨリ輸入ヲ始メ、翌年三月中旬ニ至リテ止ミ、他ノ生菓物ニ比スレハ、販賣ノ期最モ長シトス。今當港ニ輸入スル柑橘類ヲ挙タレハ、

- (一) 福橘 福建省ノ産ニシテ其色赤ク皮柔カニシテ、其味頗ル甘ク恰モ糖蜜ノ如ク、又我紀州本場ニ類シ、橘類中當地方人ノ最モ賞玩スルモノナレトモ、水分頗ル乏シ。是ハ十一月月上旬ヨリ輸入シ、一月中ニ終ル。然レトモ本品ハ腐敗シ易クシテ、福州ヨリ本港ニ輸送スル途上ニ於テ五割ノ損傷ヲ生スル趣ニテ、隨シテ價格モ他品ニ比スレハ極テ高く、卸賣每擔五弗、小賣一斤五錢五厘ニシテ、一斤ノ數ハ

大小平均八箇ナリト云フ。

(二) 廣橘 廣東省ノ産ニシテ、黄青色ヲ帯ヒ、皮硬ク核ナク、其味ハ成熟シタルモノモ稍々酸味ヲ帯ヒ、我温州蜜柑ニ似タリ。是ハ九月中旬ヨリ輸入シ、二月ニ至リテ終ル。本品ハ福橘ニ比スレハ腐敗スルコト少ク、水分モ亦多量ヲ含メリ。價格ハ卸賣、每擔二弗二十錢、小賣一斤二錢五厘ニシテ、一斤ノ數ハ凡ソ七箇ナリ。

(三) 柑子 同シク廣東省ニ産スルモノニシテ、日本ニハ之ニ類スルモノナキカ如シ、其形正圓ニシテ、色淡黄ヲ帯ヒ、皮頗ル硬ク、殊ニ其皮ハ肉ニ固著シテ、容易ニ剥ケサルヲ以テ、之ヲ啖フニハ刀ヲ以テ切開スルヲ常トス。是ハ九月初旬ヨリ輸入シ、三月下旬ニ至リテ終ル。本品ハ柑類最モ久シキニ堪フレトモ、始テ輸入スル際ハ、青黄色ニシテ、極テ酸味ヲ帯ヒ、月日ヲ經ルニ從ヒ、青色ヲ脱スルト共に酸味ヲシ、三四月ニ至レハ酸味全ク消滅シ、芳列他ニ冠タリ。本品ハ他品ニ比スレハ、最モ需要多ケレトモ、其腐敗最少キヲ當港ヘ輸入スル。柑橘類ハ以上三種ニシテ、是等ハ多ク支那形商船ニテ輸入シ、汽船ニテ輸入スルモノハ十中二、三ニ過キス。左レハ、海上遼遠ノ地ヨリ輸入スレトモ、其運賃ハ極テ廉ニシテ、百斤ニ附キ二錢内外ナリト云フ。包装法ハ四斗樽ヨリ一層大且ヲ堅牢ナル木桶ニ、大抵百斤ヨリ百二十斤マテ位ヲ装入セリ。而シテ右木桶ハ當地方ニテ頗ル需要アリテ、其空桶ハ平均五十錢以上ニ賣買シ、各戸ニ於テ種々ノ雜具ニ使用セリ。

取引相場ハ現銀ト延銀トノ兩様アリテ、現銀ハ一般延銀ニ比シ五分ヲ減ス。尤モ延銀ハ一箇月ヲ限トシ、其以上ニ出ルコトナシ。

……元來清國ニテハ北梨南橙ト稱號シ、梨子ハ北方ノ名産ナルモ柑橘類ヲ生セサレハ、北支那地方ニテハ悉ク、其供給ヲ南方ニ仰クヲ以テ、隨テ價格他ノ生菓ニ比シ高價ナリトノ説アレトモ、猶ホ日本産ニ比スレハ、一箱ニ對スル三箱ノ廉價ナレハ、其上海以南ニ至リ

テハ、到底日本産ノ販路ヲ得ル能ハサルコト明ナリ。<sup>18)</sup>

明治25年（1892）の芝罘では南から運ばれてきた福橘、廣橘、柑子の3種類の柑橘類が好まれた。福橘は日本の和歌山県産の紀州蜜柑<sup>19)</sup>に類似し、廣橘は温州蜜柑<sup>20)</sup>と類似していた。柑子は報告者には見かけない果物とするが、これは日本で言われるザボンでジャボン、文旦、柚、内紫などと呼称されカンキツ屬の中で最大の果実を結び、果皮は厚く、剥離困難で形状は一様ではなく、球形、卵形、扁円などがあるとされる。<sup>21)</sup>

これらの柑橘類は1892年当時においてほとんどが南方からの中国式帆船いわゆるジャンクで運ばれていたのであった。

芝罘の6年後の報告も見られる。『官報』第4430号、明治31年（1898）4月11日、「芝罘柑橘類商況 芝罘ニ於ケル柑橘類商況ニ附キ、同地駐在帝國二等領事田結柳三郎ヨリ本年二月十四日附ヲ以テ、左ノ如ク報告アリ（外務省）」に柑橘類の流通事情が報告されている。

當港ニ販賣スル柑橘類ハ、當南清地方ヨリ輸入スルモノニシテ、其種類ハ福橘（即チ福州橘子、當地ニテハ蜜柑ヲ橘子ト稱ス）、廣橘（即チ廣東蜜柑）、汕頭橘子、汕頭柑子ノ四種ニシテ、其他金棗（即チ本邦ニテ金柑ト稱スルモノ）アレトモ、是レ甚タ少量ニシテ、輸入スト云フニ足ラス。福橘（即チ福州蜜柑）ハ、先ツ本邦ニテ稱スル蜜柑ト同種類ニシテ、廣橘、汕頭橘子ハ柑橘ノ間ニ在リテ、其外見寧ロ柑子ニ似テ、内部ハ蜜柑ニ酷有シ、甘味強キモ水分稍々少シ、汕頭柑子ハ前回ノ報告ニ詳述セシヲ以テ略ス。

**輸入季節** 蜜橘ハ、清曆十月ヨリ輸入シ、十一、十二ノ兩月間輸入最モ多シ。賣銷ノ多キハ、十二月、正月ヲ以テ最トシ、其最モ好味ナルハ、十二月頃ニテ、正月ニ至レハ、甘味ニ於テ變リナキ、水分稍々減少シ、清曆二月ニ至リテ、輸入モ漸ク減シ、三月ニ至レハ、皆無トナル。

廣橘、汕頭橘子ハ清曆十一月ヨリ輸入アリ。其輸入高ノ多キハ十二月、正月ヲ以テ最トス。三月ニ至リテハ輸入ナシ。味好キ季節ハ福橘ト殆ト時ヲ

同クス。本年ハ汕頭橘子ノミ輸入アリテ、唐橘ハ収穫不結果ノタメ、輸入皆無ナリ。然レトモ汕頭橘子ト形状モ風味モ殆ト同キヲ以テ、市上ニテ汕頭橘子モ唐橘ト稱セリ。蓋シ稱呼簡便ナルタメナリ。

汕頭柑子ハ、陰曆十月下旬頃ヨリ市上ニ散見スレトモ、實際輸入ヲ始ムルハ十一月トス。十二月、正月最モ多ク、三月頃ニ至リテ輸入減少シ、四月頃マテハ、尚ホ少量ツツ輸入スルコトアルモ、下旬ニ至リテ皆無ト爲ル。而シテ五月ニ至レハ、市上果物店頭ニモ之ヲミルコト稀ナリ。

**輸入數量** 產地ニ於ケル収穫ノ如何ニ依リ、其輸入高ノ多寡一定スル能ハサレトモ、例年ノ平均輸入高ハ、福橘千餘擔、汕頭橘及廣橘三百餘擔、汕頭柑子千餘擔ヨリ千二三百擔ニ達スルコトアリテ、合計約二千三百餘擔ノ輸入アリ。税関報告ニ依リ、明治二十九、三十ノ兩年ニ於ケル内地産ノ果物輸入高ヲ査スルニ、二十九年ハ三千八百七十七擔、四千三百七十兩、三十年ハ三千七百二十擔、四千六百一兩ナリ。但シ一擔ハ約ソ我百斤、又價格ハ税関ニテノ估價ナルヲ以テ、市上ノ相場トハ稍々逕庭アリ。

而シテ是レ皆内地ヨリ輸入スル各種果物類ノ總輸入高ニシテ、其内蜜柑類ノ輸入高ハ、幾千ナルヤヲ知り難シト雖モ、當港ハ從來菓物ノ產地トシテ有名ナル所ニシテ、梨、林檎、葡萄、紅果、胡桃、其他ノ果物ニ富ミ、年々内外各地ニ多額ヲ輸出スルヲ以テ、當港ニテ缺ク所ノモノハ先ツ蜜柑類、芭蕉實、橄欖、鳳梨等暖帶地方ノミナリ。而シテ此等數種ノ内、最モ輸入多キハ即チ蜜柑類ナルヲ以テ、前表中大部分ヲ占ムルハ蜜柑類トス。只其正確ナル數量ヲ知ルニ由ナキモ、當港ニ於ケル多數當業者ノ說ニ據レハ、年々大約二千餘擔乃至二千五百餘擔ノ輸入アリト云ヘリ。之ヲ前項ト對照スルニ大差ナキカ如シ。

(附記) 昨年薩摩蜜柑ニ關スル報告中、柑子ノ輸入高一萬餘斤ハ十萬餘斤ノ誤。

**輸入方法** 當港ニ於テ専ラ果物ノ輸出入ヲ爲ス商店ハ、約ソ十餘家アリ。此等輸入商ハ、卸賣ヲ爲ス傍ラ、尚ホ小賣ヲモ營ミ、又兼テ當港産ノ果物

ヲ内外各港へ輸出シ、何モ皆大資ヲ有スル者ニアラサレトモ、就中資本ノ稍々豊富ナルモノハ、上海ニ店員一人ヲ派シ、時トシテハ臨時福州、汕頭等ニ出張セシムルコトアリ。然レトモ過半ハ、殆ト依託販賣ニ類スルモノ多シ、例ヘハ、當港ニ於ケル或ル店ハ、上海及產地ニ於ケル果物店ト聯絡ヲ有シ、該地方ヨリ輸入スル品ハ、當港ノ時價ニテ賣捌キ、手數料トシテ總賣揚高ノ二分ヲ取り、運賃、陸揚費等ノ諸雜費ハ、一切輸出入ノ負擔トス。當港ヨリ該地方ニ向ケ輸出スル者モ、其地方ニ於ケル聯絡店ニテ、同一ノ方法ニテ、之ヲ賣捌クト云フ。而シテ前記數種ノ蜜柑類ハ、多ク上海ヲ經由シテ輸入ス。尤モ汕頭柑子ハ三四月頃、天候漸ク暖ナルニ至レハ、上海ヲ經由セス、直接汕頭ヨリ輸入スルコト多シト云フ。蓋シ日子ヲ省キ、腐敗ノ度ヲ少カラシメントメナリ。

**荷作** 皆杉ノ木桶ヲ用ヒ、尚ホ其木桶ノ外部ニハ、米袋ニ使用セシ舊キ麻袋ニ、三箇ヲ縫合セテ之ヲ包圍ス。汕頭柑手、汕頭橘子ヲ容レタル木桶ハ大、中、小ノ三種アリ。大ハ高サ二呎餘、上部ノ直径二呎四吋、下部二呎二吋、容量百五十斤乃至百六十斤餘。中形ハ高サ同前、上部ノ直径二呎二吋、下部二呎、許容量百三十斤ヨリ百四十餘斤ナル。小形ハ高サ一呎七吋餘、上部直径一呎五六吋、下部一呎三吋餘。容量六七十斤乃至八十斤ニ至ル。而シテ板ノ厚サハ、約ソ九「ライシ」（即チ一呎ノ十二分ノ九）ニシテ大、中、小共ニ殆ト相同シ。只板ハ分割リタル儘ノ如ク、甚タ粗ニシテ厚薄不齊ナリ。五箇ノ竹箍ヲ以テ、之ヲ束ネ、上部ノ蓋ハ釘打ニシテ、尚ホ五六箇乃至九箇ノ鐵片ヲ釘打ニシテ、堅固ナラシム。大、中、小共ニ皆同シ。而シテ、以上ハ汕頭輸入ノモノナリ。又福州蜜柑ノ荷作ハ同シク、木桶ヲ用フレトモ、前述ノモノニ比シテ、稍々堅牢且ツ美觀アリ。高サ一呎十吋、上部径二呎二吋、下部二呎餘、板ノ厚サ一吋ナリ。而シテ其厚薄一齊皆鉋削リシタルモノニシテ、是レ亦五箇ノ竹箍アリ。上部ノ蓋ニハ釘打セスシテ、繩ヲ以テ之ヲ緊メ、而シテ木桶ノ外部ニハ、汕頭輸入ノ分ハ麻繩ヲ以テ括リ、福州輸入ノ分ハ蘭繩ヲ以テ括レリ。

此等木桶ハ、卸賣ニハ勿論木桶共ニ賣與スルモ、小賣ニテ賣盡シタル後、空桶ト爲リタルモノハ、別ニ之ヲ賣却スルナリ。汕頭柑橘ヲ入レ來リシモノハ、前述ノ如ク極テ粗製ナレハ、大形一箇ノ價七八十文内外ニテ、薪ノ代用ニ過キス。然レトモ福州橘子ノ空桶ハ、水桶ニハ十分用ヒラルルヲ以テ、田舎農人等、每箇百五十文内外ニテ、買ヒ去ルト云フ。

輸入最モ多キ時季共ニ、前記ノ如キ木桶ヲ用フレトモ、氣候温暖（即チ二月下旬ヨリ三四月頃）ト爲ルニ隨ヒ、空氣ノ流通ヲ能クシ、腐敗ノ度ヲ少クセントメ、皆竹籠ヲ用フ。一籠ノ容量約五六十斤トス。蓋ハ厚板ヲ用ヒ、板面ニ穴ヲ穿チ、麻繩ヲ以テ之ヲ緊縫ス。

**販賣區域及狀況** 當港ヘ輸入スル柑橘類ハ、登、萊、青ノ各府下ハ勿論遠ク濟南府附近ニ及ヒ、且ツ遼東半島ノ旅順、金州ヨリ□東、貌子窩、大孤山、安東縣等ヘモ再輸出シ、該地ヘ輸出スルニハ、皆支那篷船ノ便ニ賴ルヲ以テ、其數ヲ知ニ由ナキモ、當業者ノ說ニ據レハ、全輸入高四分ノ一ハ該地方ヘ再輸出スト云フ。（□：不明文字、以下同）

又當港ニ於テハ、前記輸入商ヲ除外、尚ホ三十餘軒ノ小賣商アリ。此等小賣商ハ、多ク大街ニ在ル店舗ノ軒下ニ沿ヒテ店ヲ構ヘ、各種ノ果物ヲ排列ス。其他大道ノ側ニ架卓ヲ設ケテ販賣スル者アリ。買賣ニハ皆秤ヲ以テ、一斤價若干ト定ム。尤モ腐敗（尚ホ食スルニ堪フルモノ）シタルモノハ、其腐敗ノ度ニ應シ、一箇若干文ヲ以テ、下等人ニ賣與スルコトアリ。

當港市上ニテ賣行最モ多キハ、陰曆十二月ノ末及正月ヲ以テ最トシ、三四月頃ニ至レハ、清人ノ宴會ニ用フル外、需要多カラス。此時ニ至レハ居留外國人及出入港ノ汽船等ニテ需要スル者多キニ居ル。

**價格及清人ノ嗜好** 價格ハ產地ノ收穫如何ト、市上在荷ノ多寡ニ依リテ、一定スルヲ得サルハ勿論ナルカ、マタ時ニ依リテ高低アリ。今昨年ニ於ケル價格（毎斤）ヲ挙クレハ、左ノ如シ。但シ其間在荷ノ多寡ニ依リ昂落アリシモ、其平準ヲ採リテ梗概ヲ知ルノ便ニ資スルノミ。

清代華南沿海における柑橘類の生産と流通（松浦）

月次（陰曆）	福橘		汕頭橘子		汕頭柑子	
	大相場	小賣	大相場	小賣	大相場	小賣
十月	三八文	大 四六 小 四〇	輸入ナシ	—	—	—
十一月	四〇文	大 五〇 小 四五	三〇	四〇 三五	二五	三二 二八
十二月	四五	大 五五	三五	四五 四〇	二八	三八 三二
正月	五五	大 六五 小	四〇	五五 五〇	三〇	四〇 三五
二月	六〇	大 七〇 小 六五	四五	六〇 五五	三五	五〇 四五
三月	相場ナシ	大 八〇 小 七五	五〇	七〇 六五	四〇	六〇 五五
四月		店頭殆ト品ナシ	相場ナシ	大小七五	相場ナシ	八〇 七五
五月			品ナシ		大小混合	一〇〇

（備考） 清一斤ハ、我一斤ト略、同シ。同シ大取引ニハ大小混合ナレトモ、小賣ニハ大小區別シテ價格ヲ異ニス。甚シキハ同シ大サノモノニテ、其外形ノ善悪ヲ區別シ、等差ヲ設クルコトアリ。

銅錢ハ昨日ノ相場八百二十文ヲ以テ、墨銀一弗ト交換セシモ、時トシテ八百文或ハ八百五十文ナルコトアリ。

前表ハ其一班ヲ示セシモノニシテ、毎年斯ノ如クナル能ハサハ、嘗テ俟タサル所ナリ。廣橘ハ汕頭橘子ト同様ナルヲ以テ、別ニ之ヲ掲ケス。目下各種ノ相場ハ、前表中ノ昨年正月ニ同シ。

清人ハ特ニ何ヲ嗜好スト云フニアラサレトモ、十月頃ハ福橘ノ獨リ得意ナル。秋ニシテ十一月ニ至リテハ、柑子ノ輸入アルモ、時季尚ホ早くシテ、



酸味頗ル強ケレバ、福橘ノ需要最多シ。十二月（我正月）ニ至リテ柑子モ漸ク甘味ヲ帯ヒ來ルヲ以テ、價廉ナルヲ欲スル者ハ多ク柑子ヲ購フモ、歳末進物等ニハ價貴キタメ、中流以上ノ社會ニハ、福橘ノ需要多キモ、正月ニ入リテハ、稍々乾キ水分少ク加フルニ、柑子ハ甘味益々濃厚ノ趣キ低廉ナルヲ以テ、需要者漸ク福橘ノ如キハ食卓上一ノ裝飾品トシテノ需要ニ過キス。廣橘、汕頭橘子ハ輸入少ク、随テ其需要嗜好等ニ就キ記述スヘキモノナシ。

**貯蔵方法及腐敗度合** 當港へ輸入後ハ、原装ノ儘、之ヲ一室内ニ積置キ、十一、十二兩月（我十二月、一月）頃、寒氣強キトキハ麻袋ヲ以テ周圍ヲ包ミ凍ラサラシメ、我一月下旬頃ヨリハ、約ソ十日目位ニ之ヲ檢シ、傷アルモノ腐敗シ始メタルモノ等ヲ取除クコトヲ怠ラス。二月以後漸次暖氣ニ向フニ随ヒ、其檢拵ノ度数ヲ□々スルノモニテ、其他ニ貯蔵ノ妙法トモ稱號スヘキモノナシト云フ。輸入ノ初季ニハ、腐敗シタルモノ殆ト皆無ナルモ、清曆正月後ニ至リテハ、每桶十四五斤内外ノ腐敗シタルモノアルモ、是レ亦船内ノ置場所ニ依リテ一定セス。若シ船中ノ暖ナル場所ニ積來リシトキハ、十二月（清曆）頃ト雖モ、腐敗ノ度割合ニ甚シコトアリ。福橘ハ皮薄キタメ、汕頭柑子ニ比シ腐敗シ易シ、汕頭柑子モ二月（我三月頃）ニ至レハ皮稍々緊リテ□クナルト暖氣トノタメ、腐敗稍々多ク一籠（此時ニ至レハ概ネ竹籠ヲ用フ）五六十斤ノ内、十四五斤餘ノ腐敗アリト云フ。然レトモ此腐敗ノ度合ハ、前述ノ如ク殆ト一定セサレハ、其平準ヲ採ルコト難シ。<sup>22)</sup>

この報告では、芝罘に搬入される柑橘類に関して、輸入時期、輸入数量、輸入方法、梱包状態、販売地域、価格と中国人の嗜好、貯蔵方法と腐敗の状態など詳細に記述されている。

芝罘に搬入される中国南部からの柑橘類は、芝罘で蜜柑と呼称された福橘、廣東蜜柑の廣橘、汕頭橘子、汕頭柑子の4種類とされた。これらは旧曆の十月から翌年の三月ころまで搬入されるが、最盛期は十二月、正月であった。その

数量はすべてで2,300擔，約137噸余に達していた。その搬入方法として，上海に芝罘の店から店員を派遣して買い付けるか，または福州や汕頭に店員を出張させて買い付けるなどの方法も取られた。梱包には木造の桶を使って大中小の3種類の桶に納入して運ばれ，使用済みの木桶は山東の農家が水桶としても利用していた。旧暦の2月以降の気温上昇時期には竹籠に収めて輸送されてきた。芝罘で荷揚げされた柑橘類は，芝罘のみならず，芝罘に近い山東の登州，萊州，青州など，さらに濟南へと再搬出され，芝罘から船で遼東半島の旅順，金州へともたらされ，そしてさらに遼東半島南沿海部の貔子窩，大孤山，安東縣へとジャンクで再移出されていた。とくに歳末の贈呈品として好まれた。

香港における柑橘類の消費状況に関して大正13年（1924）の調査によれば，次のようにある。

蜜柑（イ）桔仔（普通蜜柑）ハ，廣東省新會縣，南海縣等ヨリ供給セラレ一ケ年ノ輸入額約七萬弗ナリ。再輸出先ハ安南，新嘉坡，馬尼刺，暹羅ニシテ，目下ノ價格大ナルモノ百斤三弗内外，小ナルモノ百斤二弗内外ナリ。九月ヨリ二月マテヲ其時季トス。

（ロ）柑（俗ニ汕頭蜜柑）ハ，廣東省潮州，新會，香山，東莞，番禺等ノ諸縣ニ産ス。一ケ年約八萬弗ノ輸入アリト云フ。其期節ハ，十月ヨリ十二月位迄トス。相場ハ百斤六弗内外ナリ。新嘉坡，安南，上海等ニ輸出セラル。

（ハ）橙果（俗稱廣東蜜柑）ノ產地ハ，前者ト略ホ同シク，廣東省ニシテ日本品モ亦輸入セラル。香港需要高一ケ年約十萬弗ニ上リ，其中，安南，新嘉坡，馬尼刺，上海，天津ニ再輸出セラルルモノアリ。其目下ノ卸賣價格ハ新會物百斤十五弗，香山物五弗，潮州物五弗，日本物六弗ナリ。七月ヨリ三月迄ヲ多キ時期トス。

（ニ）椽柚（ジヤボン）ハ，主トシテ廣西省沙田，廣東省新會，順德，番禺，南海等ヨリ輸入セラレ，其中佛領印度，新嘉坡，上海，天津ニ再輸出セラルルモノアリ。一ケ年輸入額ハ沙田柚約六萬弗，廣東柚約一萬弗ナリ。其

卸賣價格ハ左ノ如シ。

沙田産	百箇ニ付	大（重量一斤半位）	七弗
		中（同 一斤 位）	五弗
		小（同 百匁 位）	二弗五十仙
廣東産	百斤ニ付	大（同            ）	七弗
		中（同            ）	四弗五十仙
		小（同            ）	三弗

以上各種蜜柑取扱店ハ前記梨取扱店ト同シ。<sup>23)</sup>

香港に搬入された柑橘類には、広義の蜜柑があり、一般的な蜜柑の“桔仔”であり、廣東省新會縣、南海縣等から供給され、再輸出先は安南（ベトナム）、新嘉坡（シンガポール）、馬尼刺（マニラ）、暹羅（シヤム、タイ）であった。“汕頭蜜柑”と俗称される柑は廣東省潮州、新會、香山、東莞、番禺等から産出され、新嘉坡、安南、上海等へと搬出された。“廣東蜜柑”と俗称された橙果は廣東省の潮州、新會、香山、東莞、番禺等が産地であり、香港でも需要されたが、一部は安南、新嘉坡、馬尼刺、上海、天津へと再輸出された。“ジャボン”の椽柚は、主に廣西省沙田、廣東省新會、順徳、番禺、南海等から香港へと輸出され、その一部は佛領印度、新嘉坡、上海、天津にも再輸出されていた。

#### 4 小 結

清代の康熙二十三年（1684）における‘展海令’發布以降の中国沿海部は海船による沿海地域の物流を活性化させ、沿海帆船によって多くの物資が流通していた。<sup>24)</sup>

その一端が、本稿で述べた華南沿海の産物であった柑橘類の沿海部から海外への搬出であった。柑橘類の国内流通の一端は、雍正時代の地方官の奏摺の中にも記録されている。

雍正三年（1725）九月一日に福建福州府閩縣の商人林璋の商船が蜜羅柑3桶、

佛手〔柑〕5桶<sup>25)</sup>を、同じく龍溪縣の商人柯榮勝の商船が橘餅20桶<sup>26)</sup>を、雍正四年（1726）九月二十二日に晉江縣の商人李栗の商船が橘餅1桶<sup>27)</sup>を華南から天津へ輸送している。

雍正九年（1731）十二月十五日には、福建からの多くの船が天津に入港した。福建閩縣の商人李延輔の商船が橘餅七桶<sup>28)</sup>を、閩縣の商人王尚志が橘餅51桶<sup>29)</sup>を、興化府莆田縣の商人許延輔の商船が佛手〔柑〕14桶、蜜羅〔柑〕2桶<sup>30)</sup>を、莆田縣の商人陳琦の商船が佛手〔柑〕10桶<sup>31)</sup>を、晉江縣の商人李德興が橘餅25桶<sup>32)</sup>を、泉州府晉江縣の商人邱得寶の商船が橘餅50桶<sup>33)</sup>を、泉州府同安縣の商人王起興の商船が橘餅26桶<sup>34)</sup>を、同じく同安縣の商人陳鳳陞の商船が橘餅30桶<sup>35)</sup>を、同安縣の商人洪振源の商船が橘餅6桶<sup>36)</sup>を、漳州府龍溪縣の商人林藏興の商船が橘餅22桶<sup>37)</sup>を、同じく龍溪縣の商人鄭從達の商船が橘餅2桶<sup>38)</sup>を、龍溪縣の商人柯瀛興の商船が橘餅75桶<sup>39)</sup>を、龍溪縣の商人郭長の商船が橘餅55桶<sup>40)</sup>を、龍溪縣の商人柯榮順の商船が橘餅9桶<sup>41)</sup>を積載して天津に輸送している。雍正十年（1732）十一月十日にも福建閩縣の商人徐拾徳の商船が佛手〔柑〕を天津に輸送した。<sup>42)</sup> 沿海帆船が華南産柑橘類の流通に貢献していたのである。

以上のように旧暦の晩秋から年末にかけて福建沿海から北上し天津に赴いた海船の中に華南沿海で生産された柑橘類やその加工品が積載されてことは明らかである。

また華南沿海の海船は、南は香港からシンガポール、ベトナムなど東南アジアへも華南産の柑橘類を輸出していたのである。

これら華南産の柑橘類の具体的な生産地と移入地、輸出地ならびに消費地の状況が、上述した日本の『官報』に具体的に記録し報告されているのである。

## 注

- 1) 『晏子春秋』内篇雜下，第六，第十章。
- 2) 『舊唐書』卷十二，本紀十二，徳宗上。

- 3) 明・王世懋『閩部疏』。
- 4) 明・王世懋『閩部疏』。
- 5) 明・王世懋『閩部疏』。
- 6) 清・屈大均『廣東新語』全二冊，清代史料筆記叢刊，中華書局，1997年12月，下冊，633-634（736）頁。
- 7) 『臺海使槎錄』，臺灣歷史文獻叢編，臺灣省文獻委員會，1999年6月，47（177）頁。
- 8) 『臺海使槎錄』，臺灣歷史文獻叢編，48頁。
- 9) 東亞同文會『支那省別全誌第十三卷浙江省』東亞同文會，大正8年（1919）5月，475-476（882）頁。
- 10) 東亞同文會『支那省別全誌第十三卷浙江省』479頁。
- 11) 東亞同文會『支那省別全誌第十三卷浙江省』479頁。
- 12) 中村三八夫によれば，カンキツ類をミカン，キンカン，カラタチに分け，園芸家はこれらを同列に扱うと指摘している。中村三八夫『世界果樹図説』農業図書株式会社，1978年11月，175（528）頁。
- 13) Mandarin Orange, 柑 *kan*. The Chinese loose-skinned orange, the common kind being sometimes called the coolie orange. (Samuel Couling, *The Encyclopaedia Sinica*, 1917, p. 325)  
 Orange, Mandarin. <sup>カン</sup> 柑, <sup>フーキョー</sup> 福橘 柑ハ福州ヨリ出ル處ノ蜜柑ナリ。薄皮紅色，西洋人ノ所謂「マンダリンオレンジ」ナリ。一名硃砂柑ト云ヒ，俗ニ福橘ト云フ一千八百八十五年福州輸出二萬六千八百三十二担八十七斤，元價關銀二萬七千四百七十五兩トス（上野專一編纂『支那貿易物産字典 一名支那通商案内』丸善商社，明治21年（1888）4月，215-216（418，46，22）頁）
- 14) 『官報』第4098號，明治30年（1897）3月4日，56-57頁。
- 15) Samurel Couling, *Encyclopedia Sinica*, Shanghai, 1917, p. 410.
- 16) 徐珂『清稗類鈔』，全48冊本，臺灣商務院書館，1917年11月初版，1966年6月臺一版，植物下，44冊，218頁。
- 17) 清・徐景熹主修『福州府志』上冊，福州市地方志編纂委員會整理，2001年7月，105（760）頁。
- 18) 『官報』第2553号，明治25年1月7日，43頁。
- 19) 中村三八夫『世界果樹図説』農業図書株式会社，1978年11月，193-194（528）頁。
- 20) 中村三八夫『世界果樹図説』220-221頁。
- 21) 中村三八夫『世界果樹図説』184-186頁。
- 22) 『官報』第4430号，明治31年（1898）4月11日，130-131頁。
- 23) 岡山縣果物同業組合編『海外園藝ニ關スル調査』岡山縣果物同業組合，大正13年（1924）6月，86-91（184）頁。

- 24) 松浦章『清代帆船沿海航運史の研究』関西大学出版部、2010年1月、26-60頁。
- 25) 「署直隸總督蔡斑奏摺」、『宮中檔雍正朝奏摺』第5輯、國立故宮博物院印行、1978年3月、65頁。
- 26) 同、『宮中檔雍正朝奏摺』第5輯、64頁。
- 27) 「總督管理直隸巡撫事務李紱奏摺」、『宮中檔雍正朝奏摺』第6輯、國立故宮博物院印行、1978年4月、632頁。
- 28) 「清雍正朝關稅史料」,「刑部尚書直隸總督劉於義奏閩船到津摺」『文献叢編』臺聯国風出版社、1964年3月、上冊、336頁。
- 29) 同、『文献叢編』336頁。
- 30) 同、『文献叢編』337頁。
- 31) 同、『文献叢編』336頁。
- 32) 同、『文献叢編』335頁。
- 33) 同、『文献叢編』334頁。
- 34) 同、『文献叢編』336頁。
- 35) 同、『文献叢編』335頁。
- 36) 同、『文献叢編』335頁。
- 37) 同、『文献叢編』334頁。
- 38) 同、『文献叢編』335頁。
- 39) 同、『文献叢編』335頁。
- 40) 同、『文献叢編』335頁。
- 41) 同、『文献叢編』335頁。
- 42) 「直隸總督李衛奏摺」、『宮中檔雍正朝奏摺』第20輯、國立故宮博物院印行、1979年6月、760頁。