

日本統治時代台湾産鮮魚の海外搬出

松 浦 章

要 旨

日清戦争に勝利した日本は1895年以降ほぼ半世紀にわたって台湾を統治するが、その時代に台湾の農産業は日本への移出により大いに発展したことは、これまで多くの研究によって明らかにされている。しかし、それに対して水産業の分野ではどのようなであったかについてこれまでほとんど看過されてきた。

そこで、本論文は、日本の台湾統治時代の水産品の輸出や移出とりわけ鮮魚の海外搬出について述べたい。

キーワード：日本台湾統治時代 鮮魚 マグロ カジキ鮪 輸出 移出

1 緒 言

日清戦争の結果、台湾が日本によって統治されるとまもなく、台湾産品の海外輸出が開始され、明治29年（1895）には総額1,100万円となった。その10年後の明治38年（1905）でも1,000万円で、20年後の大正4年（1915）には1,500万円となり、30年後の大正14年（1925）には4,700万円と増加し、昭和元年（1930）には4,900万円となった。¹⁾ これに対して台湾産の水産物の輸出額に占める割合は、明治29年には輸出総額の0.06%、明治39年は0.029%、大正4年は0.5%、大正14年には10.95%、昭和2年（1937）は10.6%²⁾と増加したものの、台湾産品の総輸出額全体に対して占める割合は大きくなかった。

日本統治時代台湾の水産物輸出は、おもに日本産水産物を移入して諸外国へ輸出する中継貿易的地位にあり、台湾独自の生産品である水産物は、鮮魚介、

フカヒレなど数種類に限られ、しかもその輸出額は少額にすぎなかった。³⁾

そこで、本稿では、日本統治時代の台湾が海外へ搬出した水産物について検討してみたい。

2 台湾水産物の輸出

日本の台湾統治以降における水産物の輸出も漸次増加し、明治29年（1895）には6,600余円であったものが、昭和8年（1933）には、119倍の1,315,828円に上昇している。⁴⁾

水産品の輸出貿易相手国は台湾にとって対岸の中華民国で、輸出総額の90%以上が輸出されていた。しかし中国での排日運動や銀相場高騰下落などの影響で、輸出量が増加したり減少するなど変動が激しかった。⁵⁾

台湾が輸移入して輸出する水産品の主なものは、鮮魚介、乾タラ、煎子、鹹マス、鹹サバ、スルメ、乾エビ、乾アワビ、貝柱、フカヒレ、寒天、昆布、鰹節、その他の水産物罐詰などであった。⁶⁾これらは、鰹節を除いてすべて日本国内やその植民地の朝鮮半島において生産されたもので、小樽、函館、神戸、下関、釜山、仁川等から台湾に輸送されたものを諸外国に輸出する中継貿易を担っていたのである。⁷⁾

ところが昭和9年（1934）に台湾の馬公産の煎子6,148斤、691円、スルメ2,120斤、1,030円が輸出された。⁸⁾

輸出先として中華民国以外に、「関東州、香港、澳門、佛領印度支那、シヤム、英領馬來、蘭領東印度、英領北ボルネオ、比律賓諸島等」⁹⁾があった。香港にもたらされた物は中国各地へ再搬出されていた。関東州へは鮮魚、鰹節が輸出されていた。¹⁰⁾

明治42年（1909）から昭和9年（1934）にいたるまでの時期に、台湾が中継地として輸出した海産物の数量が多いものとして、乾燥タラ、煎子、鹹マス、鰹、乾蝦、乾鮑、貝柱、乾貝、寒天、サザエ缶詰、アワビ罐詰などがあった。¹¹⁾

乾タラ、乾鱈は、中華民国福建省の厦門、福州、泉州、廣東省の汕頭、浙江省の温州へ盛んに輸出された。¹²⁾煎子、イリコ中国名の“海參”は乾タラと同

様な地域に輸出された。¹³⁾ 鹹マス（鱒）もほぼ同様である。¹⁴⁾ 鰯は厦門、福州、汕頭、温州、泉州が上位を占めている。¹⁵⁾ 乾蝦は、時期的変動があるが、厦門、汕頭、福州、泉州が上位であった。¹⁶⁾ 乾アワビ中国名“鮑魚”であるが、厦門、福州、汕頭そして香港が上位である。¹⁷⁾ 貝柱は厦門、福州、汕頭、温州と香港が多かった。¹⁸⁾ その他の乾燥貝も厦門、汕頭、福州、温州、泉州そして香港がそれに次いでいた。¹⁹⁾ 寒天は厦門、温州、福州、泉州が上位を占めている。²⁰⁾ サザエ（栄螺）罐詰は厦門、福州が多かった。²¹⁾ 鮑罐詰は厦門、汕頭、福州が上位を占めた。²²⁾

このうち鱻鱈であるが、臺灣總督府殖産局の大正3年（1914）『本島ニ於ケル海産物（生産、輸、移出入）』によれば次のようにある。

鱻鱈ハ鱻魚ノ副産物ニシテ清國及本島ニ於テハ魚翅ト稱ス。鱻ハ其鱻他ノ魚トソレト異ナリ、肉厚ク形状、恰モ鳥ノ翼翅ノ如クナルヲ以テ斯克ハ名付ケラルルモノナランカ、或ハ魚翼トモ稱ス。普通其儘素干乾燥セルモノヲ魚翅ト稱シ、外皮ヲ剥脱シ乾燥セルモンヲ堆翅又ハ淨翅ト稱ス。尚之レヲ精製スルコトニ依リ、種々ノ名稱アリ。²³⁾

鱻鱈は鱻魚の副産物であつて、清國や台湾において“魚翅”と呼称され、他の魚類の鱻とは相違して、肉厚で鳥の“翼翅”のような形状をしているところから名付けられたとされ、“魚翼”とも称された。一般には漁獲後に鱻のみを裁断してそのまま乾燥したものを“魚翅”と称している。その表皮を剥脱して乾燥したものは“堆翅”とか“淨翅”と称せられ、これらを精製することでさまざまな名称が付けられていたようである。

またこれらのフカヒレを好むのは中国の人々であつた。同書に次のようにある。

魚翅ハ清國人ヲ除カバ世界各國之ヲ需要スルモノナク、從テ其大部分ハ清國ニ輸出シ、香港亦之ニ亞ク。其香港ニ致スモノハ更ニ廣東其地ノ地方ノ需用ニ供スルモノナリ。本品ノ輸出ハ其起源今得ヲ知ルバカラズト雖、往時、海參、乾鮑ト共ニ俵物三品ト稱シ、長崎港ニ清國互市場ヲ開キシヨリ西國及中國地方並ニ仙臺藩ニ於テ之ヲ製出シタル…²⁴⁾

魚翅は清国人を除くと世界では希求する人々はおらず、このためその大部分が清国に向けて輸出され、香港がこれに次いでいた。香港に搬入したものはさらに廣東やその他の地方に搬出され消費された。

魚翅の輸出の起源は現在では不明であるが、江戸時代の日本から長崎貿易を通じて、海參、乾鮑とともに“俵物三品”と称せられて清国に輸出されていた²⁵⁾のである。とくに生産地として知られていた江戸時代日本の西国すなわち西日本や仙台藩で生産されたものが有名であった。

台湾産の魚翅の海外搬出は明治32年(1899)以降において少額であるが日本に在留する中国人の需用とされたようで移出されていたが、明治44年(1911)以降は、清国輸出だけとなっていた。²⁶⁾

魚翅の消費の状況について『本島ニ於ケル海産物(生産、輸、移出入)』は、さらに次のように記している。

魚翅ハ清國人タルト本島人タルトヲ問ハズ頗ル之ヲ貴重トシ、料理献立ニ於テ魚翅ヲ缺クトキハ完全ナル料理ト云フベカラザルガ如キ習慣ニシテ、或ハ首椀トシテ魚翅席ヲ設クル等上饌十六椀ノ一ニ數ヘ古來大ニ珍重スルトコロニシテ、都市田舎ノ別ナク、凡百割烹店ハ魚翅ヲ貯蔵セザルハナシ。²⁷⁾

魚翅は清国の人であっても台湾の人々であってもすべてこれを珍重した。料理の献立に魚翅を欠くことは出来なかったのであり、無いときは完全な料理とは呼ばれなかった。とくに‘首椀’として“魚翅席”を設定し、“上饌十六椀”の一つに数えられ、古くから珍重され、都市であろうと地方であろうと魚翅を保管していない料理店は無いと言われるほど、魚翅は中国文化圏では珍重されたのであった。

このことから知られるように、台湾は日本産等の水産品の中継地として主に中国の華南地域に輸出していたのであった。国別から見れば、中華民国、香港、関東州の順であった。²⁸⁾

3 台湾水産物の輸出国

(1) 台湾で集荷と出荷

『臺灣日日新報』第7012号，大正8年（1919）8月21日付の「旗魚之移出」に，旗魚（カジキ）鮪の日本への移出の記事が見られる。

日來每定期船自基隆港，移出五六噸冰蔵鮮魚于神戸，六噸重量，計算約一萬斤，控除冰塊重量，依然巨額可想，莫怪臺北附近鮮魚之貴，臺北旗魚每十兩現約三十五錢，小賣四十錢以上云。²⁹⁾

大正8年（1919）に，台湾の北の海域で捕獲された旗魚鮪等の鮮魚を氷詰めにして基隆から神戸に向けて移出された。氷の量を除いても鮮魚の量は相当な数量であった。台北産の旗魚鮪は10兩約373gで35錢が小売では40錢以上であったようである。最低でも1.14倍の利益を見たのである。

『臺灣日日新報』第7352号，大正9年（1920）11月25日付の「旗魚の移出」によれば，次のようにある。

今後每便行はれん

本島に於ける旗魚^{カジキ}の内地輸出は，昨冬より今春に掛けて未曾有の盛況を呈し，實に其の金額十六萬圓の多きに達せるが，本年も既に本月一日の便にて旗魚の初移出を試みたるも時期早尚にして多量の氷を要したると内地魚價案外安値の爲め，引合はざりしが，最近冷氣漸く加はり，氷も多數を要せざるに至れるを以て，弗々と移出行はれ，去る二十三日の便船にても若干の移出を試みたるが，陸揚地は下關にして今後便船毎に移出行はるべしと。³⁰⁾

大正9年（1920）冬の時期であるが，台湾産の旗魚鮪が日本へ移出されていた。その盛況の最初は大正8年（1919）年末から大正9年の春先までであった。それに習って大正9年冬にも，台湾産のカジキ鮪が氷詰めにして日本へ移出されたが，気温の上昇で，大量の氷が必要であった。しかし寒気が強くなり気温が下がると氷の量も少なく，輸送が便利となったようである。

翌年の『臺灣日日新報』第7701号，大正10年（1921）11月9日付の「旗魚内

地移出」には、

本島に於ては既に旗魚の延縄漁期に入り、目下高雄及び基隆にては相當の漁獲あり、加ふるに本島に於は気温は益々低下し、氷の溶解量も少なく、内地移出の時期となれるより、昨月末より當業者は便船毎に旗魚の内地移出を爲しつゝあるが、陸揚地は下の關にして大なる利益はなきも相當に引合状態にありて、盛漁に向ふと共に旗魚の移出は益々旺盛となるべしと。³¹⁾とあるように、大正10年(1921)の冬季も旗魚鮪の漁獲を、一本の釣り糸にたくさんの釣り針を付け、それぞれの釣り針に餌をつけて魚を捕獲する延縄方式で旗魚鮪を捕獲していた。その旗魚鮪を氷詰めにして日本本土へ移出し、とくに下関において陸揚げしていたのである。

『臺灣日日新報』第12049号、昭和8年(1933)10月21日の「基隆水産活況試験 輸出旗魚于滿洲奥地」に旗魚の中国東北部への輸出が試みられる。

北部地方、漸入季節風期基隆近海珊瑚船、皆轉業旗魚、鮪漁業、頓呈活氣願本年、新造突棒漁船者、達二十八隻、合従來約四十隻以上、而魚價、移出日以來、漸見昂騰又基隆市小松勸業課長曩視察滿洲産業、與該地當業者、磋商輸出旗魚于滿洲奥地、最近將選三四地方、試験配出、觀其成績如何、開拓同方面販路、今後直接與基隆水産交關必漸旺盛云。³²⁾

台湾北部海域の旗魚漁が盛況となり、珊瑚を採取していた漁民が旗魚鮪漁に転業するほど盛況であった。捕獲された旗魚鮪は日本本土へ移出されていたが、滿洲国を視察した基隆市の小松勸業課長の意見から中国東北部への旗魚鮪輸出の可能性を指摘されたのであった。このことも影響してか、この時期から輸出が漸次増加している。

台湾産の水産品が、海外に漸次輸出されるが、昭和8年(1933)には水産品輸出貿易額の15.8%を占めたのが鮮魚介、フカヒレ、鰹節などであった。³³⁾

フカヒレ(鱻鱈)“魚翅”は主に、中国の厦門、汕頭、福州、寧波、上海、天津そして香港が主要輸出地であった。³⁴⁾鰹節は、数量は多くは無いが、天津、香港、関東州が主な輸出地であった。³⁵⁾

鮮魚の輸出が行われたのは大正11年(1926)2月に青島に輸出されたカジキ

日本統治時代台湾産鮮魚の海外搬出（松浦）

121円を嚙矢とし、昭和9年（1934）の輸出総額212,410円に対して、カジキ鮪が92%を占める195,282円に達している。³⁶⁾

鮮魚が増加した理由として昭和7年（1932）に台湾から大連への直航航路が開始され、鮮魚としてのカジキマグロ（旗魚鮪）（右図参照）が満洲国に在住する日本人の食卓へ刺身として提供され好まれたことと関係があった。³⁷⁾



昭和2年（1926）年の『臺灣水産雑誌』第130号、内外彙報、「鮮魚の大連直輸出」に次のように見られる。

高雄で水揚げされた魚類は内地移出も前月よりその時期に入ったが山サ扱ひで、本年度新たに大連輸出が企てられ、既に十月二十八日湖北丸積みで第一回が送り出されたが鮪七箱、四百二十貫、價格六百円、旗魚二箱百二十貫、價格百八十円であるが眞の賣値は十一月三日なので賣相場の入電はないがこの新しい試みは賣値の成績如何といふことばかりではなく、内地相場の騰落牽制ともなるので営業者間に注目されてゐる。³⁸⁾

1926年10月に高雄からの湖北丸で大連に鮪と旗魚鮪が輸出されている。

基隆港から鮮魚の輸出が行われたのは大正11年（1922）のことで、カジキ鮪が121円であったが、昭和9年（1934）には175,126円に達している。³⁹⁾ 輸出された地は、大連、厦門、汕頭、福州、上海、香港等であり、最も多いのが昭和9年に水産品輸出額全体の95%を占めた大連であった。⁴⁰⁾ 大連が95%も占めた最大の理由は、基隆から大連への直航路の開設が大きな要因である。基隆港から輸出されるカジキ鮪の産地は、基隆および蘇澳において捕獲されたものであった。⁴¹⁾

基隆における輸出業者はほとんどが基隆市場の仲買人で、日本人が占めていた。その業者には、基隆市の明比實平、竹本公昭、薬獅商会、枇杷田茂吉、吉井光久、濱本甚松、田邊留吉、渡邊徳人、上林寅市、原田光雄と臺東廳の磯本筆治等があり、これらの業者を通じてカジキ鮪が大連に輸出されていた。野崎商店は厦門、香港へ、江春秀は福州へ、薬蓬源は厦門へ、永裕商行は福州へと

専門業者がいたのである。⁴²⁾

大正11年(1922)から昭和9年(1934)までの基隆から輸出された鮮魚の輸出高は次のようである。

大正11年(1922)	2月	カジキ(カジキ鮪, 以下同)	240斤, 121円
大正12年(1923)		カジキ	1,310斤, 108円
大正13年(1924)		底物の初の輸出	4,200斤, 485円
大正14年(1925)		レンコダヒ(連子鯛)	15,920斤, 2,894円等
昭和元年(1926)		本格的鮮魚の輸出	
		カジキ	111円, マグロ(鮪) 131円, 底物
		北海道産冷凍サケ(鮭)	13,576円
昭和2年(1927)		カジキ輸出	5,023円
昭和3年(1928)		カジキ	3,192円, 底物
昭和4年(1929)		底物	38,499円 カジキ
昭和5年(1930)		底物	65,486円
昭和6年(1931)		底物	8,312円, アワビ(鮑) 127円
			(満洲事変, 上海事変, 銀貨崩落により減少)
昭和7年(1932)		カジキ	15,208円, 底物
		サハラ(鱈)	21円
		臺北産ウナギ(鰻)	192円の輸出
			(この年より, 基隆・大連間の直航路開始)
昭和8年(1933)		カジキ輸出,	77,536円 底物等
昭和9年(1934)		カジキ輸出,	175,126円 ⁴³⁾

基隆港から大連へのカジキ鮪の輸出は、昭和3年(1928)年頃から取引額が増加していくが、その輸送経路は基隆から門司に運ばれ、門司から大連へと門司経由であった。

カジキであるが、中村廣司「カヂキ漫語」によれば、

臺灣で最も重要な魚類と云へば、先づキハダを主とするマグロ類、次いでカヂキ類と云つても先づ間違ひのない處であらう。

カヂキといふ名は、船の楫に穴をあける鼻柱をもつてゐるからで、楫木通

しといふ意味であると一般に云ひ慣されてゐる。

臺灣語では旗魚と云ふ、恐らく、バセフカヂキの形を旗に見立てたことにも因るものと思はれるが、よくは解らない、然しバセフカヂキには別に雨傘旗魚といふ名前があるから、旗魚の起源は別にあるのかも知れぬ。⁴⁴⁾と指摘されるように、台湾で重要な魚類の一がマグロ類、カジキ類であった。カジキ鮪はその魚體から旗魚とも言われていたのである。

この旗魚鮪の輸出は昭和7年(1932)に基隆・大連間の直航航路が開始され、急増する。⁴⁵⁾しかし、すべてが直航航路ではなかったようで、基隆・大連直航航路に就航していたのは大連汽船会社の山東丸と山西丸の2隻が毎月3航海を行うのみであったので、従来からの門司経由によっても輸送されていた。⁴⁶⁾輸送形態は箱に氷詰めによって行われていた。⁴⁷⁾一箱の総重量は平均120貫から135貫、約450-500kgで、カジキ鮪の正味の重さは普通60貫、約225kgであった。⁴⁸⁾

海底に生息する魚類を捕獲して、それらの捕獲魚類を“底物”と呼称するが、その底物の鮮魚の輸出は大正12年(1923)から始まり、7-9月の夏季を除く毎月見られ、基隆から香港へは鳳山丸、廣東丸が毎月3航海、基隆から廈門へは大球丸1隻が毎月3-4航海を、高雄から上海へは盛京丸と長沙丸が基隆経由で毎月3航海を行い輸送していた。⁴⁹⁾

高雄から鮮魚が輸出されたのは昭和元年(1926)のことで、総額8,379円であつて、昭和9年(1934)には37,284円に上昇している。⁵⁰⁾高雄からの輸出先も大連が第一位で総額の99%を占めていた。その他に廈門、汕頭、香港へも輸出が行われた。⁵¹⁾高雄の輸出業者は多数いたが、代表的な者は佐藤勘次郎の代理人である松林高彦と王峯巒の両者であつた。⁵²⁾昭和9年の取扱額であるが、総額167,330斤、37,284円であるが、佐藤勘次郎・松林高彦が79,590斤、17,673円、王峯巒が78,970斤、17,339円⁵³⁾と前者が数量で47.6%、金額で47.4%、後者が数量で47.2%、金額で46.5%と拮抗しており、両者で全体の数量が94.8%、金額で93.9%を占めており、高雄港からの鮮魚輸出の根幹となつていた。

(2) 輸入地としての大連

台湾から大連に輸送された鮮魚がどのように消費されたかを考えてみたい。

台湾と大連を結ぶ航路の開設であるが、『臺灣衛生新報』第50号，昭和7年11月1日発行の「本島大連間の直通航路開かる」にも次のようにある。

最近傳へらるゝ處によると、滿鐵を背景とする大連汽船會社は來る十一月より三千噸級新式汽船四隻を配して大連、基隆、高雄を連絡する直通航路を開始すべき發表したりと云ふが、本島としては誠に結構至極の次第である。

従來は高雄基隆を發して對岸を發して對岸を經由北上して仁川に達し復航に當り大連を經由したる一線と他に本島發關門を經て朝鮮に入り、更に大連に達せしものとの二線があつた。何れも大連迄往航二週間以上を要したものである。⁵⁴⁾

南滿洲鐵道会社の支援を得た大連汽船会社は、昭和7年(1932)11月から3,000噸級の新式汽船4隻を配船して大連、基隆、高雄を結ぶ直通航路を開始する。それまでは高雄・基隆から中國大陸に寄港して北上して朝鮮半島の仁川に寄港する往航と、復航では大連を經由する航路と、もう一つの航路は台湾から出港して門司・下関に寄港して朝鮮半島を經て大連に到着する航路の二航路のみであつたために、大連に到着するまで二週間以上を要していたので、鮮魚の輸送には困難があつた。

さらに、同記事には台湾產品の輸出に強い関心があつたことが見られる。

糖業界に於ては差當り早天の雲霓であり、産米界にとりても優に朝鮮米に拮抗するだけの優位を占めて居る。其の他果實類の如きも相當進出の餘地ありと信ぜられて居る。其他冬季に於ける鮮魚や蔬菜類も先方の歡迎に値すべきは必然であるが、蔬菜類に就ては先方の寒冷度を考慮せざれば凍結の憂目を見るべく殊に先方の生活程度を參酌して生産コストの低下を極度に切詰めざれば滿洲進出は前途覺束なかるべきを懼れる次第である。切に業界の猛省を促す所以である。⁵⁵⁾

台湾と大連との直航航路の開設は、台湾の砂糖産業、米産業、果実業、蔬菜

業、漁業などにも大きな市場が拡大される希望を抱かせたのであった。

このように台湾から大連への直航航路開設は、台湾産品の輸出の高揚として期待された。

大連市場に届いたカジキ鮪や他の鮪類の大型魚は市場に出される前に、荷主が魚體を洗浄し、頭、尾、内臓、ヒレ（鰭）などを除去して、魚體の中央部から切断して市場に引き渡されていた。⁵⁶⁾

大連魚市場で扱われる鮮魚の数量の86%、金額の69%が関東州管内の漁業者の漁獲物で、その他が日本、朝鮮、台湾等からの輸移入魚であった。輸移入魚の主なものはカジキ鮪、鱒、鯛、連子鯛、甲烏賊、蛸、鰯、鯖、鰺、穴子などであり、台湾から輸入される魚は年額約五萬貫、約187.5トンに達し、最も多いのがカジキ鮪で、その他に鯛、バレン⁵⁷⁾、鱒などであった。⁵⁸⁾ 大連が輸入した鮮魚類の約40%が大連市内とその近郊で消費され、残りの一部は鉄道輸送により吉林までも運ばれていたようである。⁵⁹⁾

大連などで喜ばれたのは赤身の魚であったようである。『臺灣農林新聞』第9号、昭和11年8月10日付の「満洲には旗魚、鮪、鯛、其の他が行く」の中で、満洲に向く魚の種類は旗魚、鮪が重なもので鯛其の他行きますが、北海方面に取れますから、臺灣からは何しても採算が取れない場合が多い、あすこに行く魚は旗魚、鮪が多いのですが、其の中でも赤身の魚を賞美する。赤身の魚は此處で四十圓もして居るのを大連向きに持つて行く譯である。向ふへ行くのは十月十一月は濟州島方面、鹿児島方面から入ります。一月、二月になると臺灣の荷物が多い。此處から直航船があつても臺灣航路の船が間斷なく入り、それに積んで行くと門司の積換への荷物まで考へてやらねばいかん。⁶⁰⁾

と述べられているように、満洲国では「赤身の魚」が好まれ、旗魚、鮪が高い評価を得ていたのである。

満洲国時代の奉天、現在の瀋陽にも大連から台湾産の鮮魚が輸送されていた。臺灣物を主とする主要なるものはタヒ、カヂキ、エビ等比較的高級品なり。臺灣物は主としてカヂキ、タヒの類にして何れも一旦大連魚市場に上場せ

られたる上、同魚市場所属仲買人の手に依り入荷を見るものなり。

右入荷鮮魚の大部分は地元小賣市場に於て消費せられ、奥地に輸送せられるものは現在の處僅少の一部に過ぎず。⁶¹⁾

1934年（昭和9）当時の大連市場での状況であるが、大連に入荷された台湾産鮮魚のほとんどが大連魚市場で取引され、半数近くが大連市内と近郊で、一部が東北地方まで搬出されていたのであった。

新京、現在の長春の状況は次のようであった。

入荷は釜山及大連方面よりのもの相半ばす。臺灣物は大連を經由するもの大部分を占むるも奉天市場に於けると同様一旦大連魚市場に上場したる上、入荷を見るものにして、鮮度落ち價格低廉なる能はざる等の缺陷あり。⁶²⁾

現在の吉林省の長春にも釜山、大連經由で鮮魚が運ばれてきていた。しかし、その鮮度は大連に上場された後のものであったことから極めて不良であった。

撫順にも入荷されていた。

カヂキの入荷は大連經由六、釜山經由四の割合なり。臺灣よりの直送に係るものなし。何れも撫順に於ける中央並千金の兩小賣市に於て消費せられ他に轉送を見るものなし。⁶³⁾

撫順では大連經由が60%、釜山經由が40%と、台湾から直送される物は無かった。

ハルビンではどのようなであったろうか。

…カヂキ、タヒ等の邦人向鮮魚は新京邊の鮮魚仲買人が時々少量轉送するものにあるに過ぎず、殆んど姿を見せざるを常例とするものの如し。⁶⁴⁾

ハルビンにも台湾産のカヂキ鮭や鯛が搬入されることがあったが、それは新京から臨時的にもたらされたものであった。

台湾で捕獲された鮮魚が大連ではどれほどの價格であったであろうか。次に昭和7年（1932）の價格で比較してみたい。⁶⁵⁾

日本統治時代台湾産鮮魚の海外搬出（松浦）

カジキ鮪	基隆	1.41円	大連	2.72円	1.9倍
鯛		2.42円		4.72円	1.95倍
連子鯛		1.32円		2.81円	2.13倍
グチ		0.41円		0.52円	1.27倍

この例からもわかるように、基隆から出荷された価格のほぼ2倍近い価格が、大連における取引価格であったことがわかる。

さらに台湾カジキ鮪が魚價として大連、奉天との比較については次のようであった。

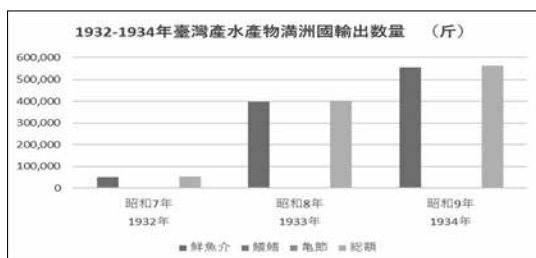
基隆	魚價1.410円	大連	魚價2.648円	奉天	魚價3.333円 ⁶⁶⁾
倍率	1		1.88		2.36

基隆で集荷された際の魚價に対して大連では約、1.9倍、奉天では2.4倍に上昇していたことが知られるのである。

昭和7年（1932）から昭和9年（1934）の間に台湾から満洲国へ輸出された水産物の数量が知られる。⁶⁷⁾ それを表示してみた。

1932-1934年臺灣産水産物の満洲国輸出数量表

	昭和7年（1932年）		昭和8年（1933年）		昭和9年（1934年）	
	斤	円	斤	円	斤	円
鮮魚介	48,242	20,781	398,853	140,969	554,240	203,716
鱻鱈			500	200	1,851	1,706
亀節			788	362	2,690	1,128
総額	51,179	45,755	403,209	142,835	560,905	207,444



以上のように臺灣産海産物の輸出は1932年ころから急激に増加傾向にあったことがわかる。

昭和16年（1941）の『臺灣水産統計』に重要魚類別取扱高として次のように記されている。

取扱高數量ノ最大ハふかノ8,049,068疋ニシテまぐろノ7,697,271疋之ニ次ギ、以下ぐち、かじき、ちだひ、さばひい、えそ、ばら、れんこだひ、まだひ等ノ順位ナリ。

取扱高金額ノ最高ハまぐろノ5,140,947圓ニシテ、かじきノ4,304,375圓之ニ次ギ、以下さばひい、ふか、ちだひ、ぐち、まだひ、えび、れんこだひ、ばら等ノ順位ナリ。⁶⁸⁾

このことから取扱金額の最高位で輸出鮮魚の代表であった、マグロ、カジキ鮪の取扱高が台湾の地域別に知られるので、次に述べてみたい。

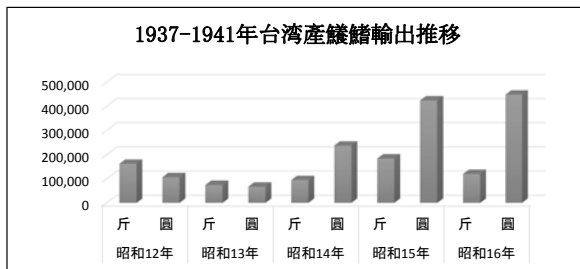
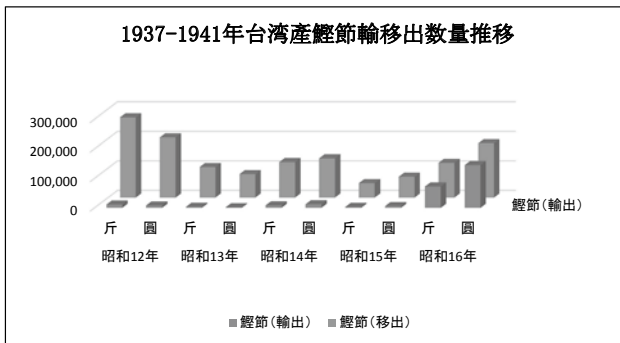
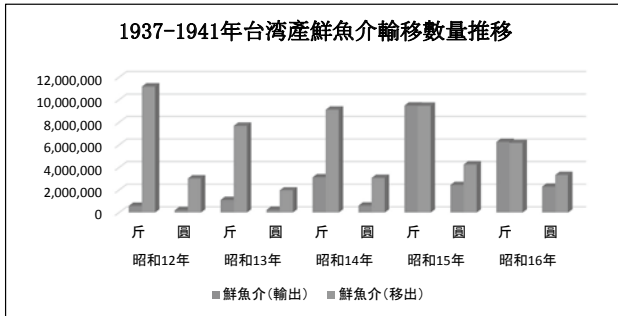
マグロについての数量は台湾全体で、7,697,271疋、5,140,947円を示し、高雄州の数量が5,946,546疋、3,956,602円と数量で77.3%、金額でも77%を示し最大でそれに次ぐ臺南州の数量699,027疋、387,246円⁶⁹⁾の数量の9.1%、金額の7.5%を圧倒し、マグロでは高雄が最大の漁獲地であったことが知られる。

カジキは、臺北州が1,891,269疋（kg）、2,012,803円、新竹州が22,140疋、12,457円、臺中州が67,583疋、72,256円、臺南州が156,370疋、140,973円、高雄州が2,032,526疋、1,808,145円、臺東廳が157,304疋、165,982円、花蓮港廳が76,078疋、91,759円、合計が4,403,270疋、4,304,375円⁷⁰⁾であった。このなかで高雄州が46.2%、臺北州が数量では約43%でこの二州で90%近い漁獲を示している。さらに各州の中で数量が多いのは高雄州の高雄のみで1,687,513疋と全体の38.2%、そして臺北州の蘇澳が978,709疋で22.2%を、基隆が778,919疋で17.7%とこの三地で、全体の80%近い数値を占め、この高雄、蘇澳、基隆がカジキ鮪の最大三漁獲地であったことになる。

そこで、昭和16年（1941）の『臺灣水産統計』に見る、マグロ、カジキ鮪を含めた鮮魚の輸出及び移出量と鱈鱈、鰹節の輸出と移出を比較してみた。

日本統治時代台湾産鮮魚の海外搬出（松浦）

	昭和12年（1937）		昭和13年（1938）		昭和14年（1939）		昭和15年（1940）		昭和16年（1941）	
	斤	圓	斤	圓	斤	圓	斤	圓	斤	圓
鮮魚介（輸出）	609,258	218,211	1,132,505	251,325	3,128,524	634,043	9,503,197	2,461,392	6,268,210	2,308,254
鮮魚介（移出）	11,184,860	3,030,244	7,708,809	1,981,709	9,132,396	3,084,654	9,482,930	4,266,510	6,178,299	3,332,730
鱈鱈（輸出）	161,868	106,375	74,330	67,153	94,761	237,922	183,622	424,153	119,693	448,249
鱈節（輸出）	11,388	8,481	3,730	2,365	8,799	12,426	3,289	6,378	72,426	145,255
鱈節（移出）	271,393	204,029	103,565	79,790	120,373	133,294	49,136	70,953	117,785	184,063



鮮魚介に含まれるマグロ、カジキ鮪の輸出数量は昭和15年（1940）を頂点に増加し、その後は減少傾向にあった。ところが移出ほとんどが日本への搬出であったと思われるが、昭和12年（1937）を頂点に、漸次減少傾向が見られる。

また鰹節も昭和12年以降、日本への移出量は漸次減少減少傾向が見られるのに対して、海外への輸出が徐々にではあるが増加傾向にあった。日本では廉価な南洋産の鰹節が増加していたことで、台湾産の鰹節が競争力を消失していったためであろう。⁷¹⁾

これに対して鱻鱈は中国や香港での需要が高く、日本への移出品として見られず、中国文化圏では“魚翅”として珍重されていた。

『漢文臺灣日日新報』第2402号、明治39年（1906）5月6日付の「本島水産一斑（七）」に、

製品輸出入 本島水産製品、逐年輸出甚加多、今就最近三年間比較之、三十五年中、製品九萬六千斤、價格一萬六千圓。三十六年、十五萬九千斤、二萬四千圓。三十七年、更增至二十萬六千斤、三萬七千圓。輸出大宗、鯊魚翅第一、其次鱈、乾魚、鹽魚、寒天草、石花菜等。⁷²⁾

と見られるように、古くから臺灣では輸出の大宗が“鯊魚翅”すなわち魚翅であった。さらに同記事に、

輸出對岸 輸出於對岸清國等處。斤量以乾魚為最多。價格以為魚翅為最大。⁷³⁾

と記されるように、魚翅の輸出の最適地が台湾の対岸の清国であり、輸用量では干し魚が大きく上回ってはいたが、貿易金額では魚翅が遙かにそれを凌駕していたのであった。

このように、鱻鱈、魚翅のほとんどが中国、香港に輸出されていたことは確かであろう。

魚翅の用途は次のようであった。

其捕獲セル鯊魚ハ鱈ヲ取りテ之ヲ簀上ニ陳列シ、乾燥シテ魚翅トシ、其白キモノハ箱詰トシ、黒キモノハ葛籠ニ入レ、共ニ繩ヲ以テ之ヲ括リ以テ清國ニ輸出ス、魚翅ハ其味極メテ美ニシテ清國上等社會ノ膳ニ上ル。⁷⁴⁾

日本統治時代台湾産鮮魚の海外搬出（松浦）

捕獲されたフカはその鱭（ヒレ）の部分を裁断して、竹製品のカゴである簍（もっこ）の上に並べて乾燥すると魚翅となった。その表面の白い物は箱詰め
にされ、黒い物は葛のカゴに詰められ、これらいずれもが清国に搬出され、清
国の人々の高級料理の素材として宴席に供されたのであった。

かつて日本でも鱭漁は行われていた。それに関して、明治36年（1903）の農
商務省水産局の『水産貿易要覧 後編』の鱭鱈には次のようにある。

鱭鱈ハ鱭漁ノ副産物トシテ製出セラレルモノニシテ、本邦ニ於テハ全ク之
ヲ需用セサルニ依リ、其製産額ハ悉ク海外ニ輸出セラレサルヲ得ス。而シ
テ本品輸出ノ未タ開ケサル當時ニ在テハ何等ノ用途アルナク、總テ之ヲ廢
棄シタルモノナレトモ、清國輸出ノ途開ケテ以來、始メテ重要ナル貿易品
トナリ。⁷⁵⁾

日本では古くから鱭鱈は廃棄されてきた。しかし清国の需用が高まるなかで、
江戸時代から長崎貿易を通じて輸出されていたのである。⁷⁶⁾

清国での需要の状況を『水産貿易要覧 後編』の鱭鱈は次のように述べてい
る。

清國に於ける本品需用の區域ハ最モ廣ク地方ノ民度及價格ノ高低ニヨリ需
用ノ多寡アレトモ、殆ント全般ニ涉リ之ヲ使用セサル所ナシ。然レトモ其
程度ニ至テハ未タ完全ナル統計ナク、且ツ據ルヘキノ材料ニ乏シキヲ以テ
之ヲ詳悉スル能ハスト雖モ本品ノ如キハ、古來専ラ貴重食品トシテ嗜好シ、
時ノ流行ニ從ヒ變遷スヘキモノニアラス。⁷⁷⁾

鱭鱈すなわち魚翅は清国全域で時代の流行や嗜好の変化によって左右される
ことなく多くの人々から受容されたのであった。

その供給地として台湾や日本のみならず、シンガポールやインド、ハワイか
らもあったとされる。⁷⁸⁾

このように、台湾産の鱭鱈は清国すなわち中国等へは輸出されたが、日本へ
移出されることはなかったのである。

4 小結

台湾の魚類の代表として鮮魚のままで海外に輸出されたのは、大正11年(1922)2月のカジキ鮪240斤が最初であったとされる。その後、昭和年間になり漸次増加していったが、本格的になるのは昭和7年(1932)に南滿洲鐵道株式会社の後援を得た大連汽船会社が、大連から基隆を結ぶ直行航路を開設してからである。滿洲国に在留する日本人に向けて鮮魚が刺身として食せられるための重要な供給源となっていたようである。台湾産の旗魚鮪の90%以上が大連へ輸出されたのであった。

鰹節の大部分が日本本土へ移出されたのとは対照的に、鮮魚の代表格であるマグロ類、旗魚鮪等は台湾産鮮魚としてそのままのまま氷詰めされ、台湾と大連を結ぶ直行航路の開設にともなって、その輸出量が急増していったのである。

【付記】本稿は、平成30年度科学研究費助成事業「日治時代・台湾南方澳の高知県漁民等の「移民村より見た近代黒潮流域圏交流史の特質」(研究代表者：高知大学教育研究部人文社会科学系・吉尾寛教授)による成果の一部である。

注

- 1) 臺灣總督府殖産局編『水産物輸出状況調査書』臺灣總督府殖産局水産課、昭和12年(1937)2月20日発行、調査報告1-129頁、水産物輸出状況調査附属諸表1-183頁。
第1章、緒論1頁。
- 2) 臺灣總督府殖産局編『水産物輸出状況調査書』第1章、緒論2頁。
- 3) 同書、緒論2頁。
王俊昌「日時時期臺灣の水産輸出入貿易」、黄麗生編『東亞海域與文明交會：港市・商貿・移民・文化傳播』國立臺灣海洋大學海洋文化研究所、2008年7月、277-346頁。王氏は、水産業の発展状況、水産品の貿易の推移、貿易の形態、水産品の輸出方法、輸出業者、などに関して詳細に検討している。しかし、鮮魚に関する輸出、移出に関しては鮮魚について概括的に述べられるのみである(王俊昌論文、298、329-333頁)。
- 4) 同書、第2章、13頁。
- 5) 同書、第2章、14頁。
- 6) 同書、第3章、25頁。

日本統治時代台湾産鮮魚の海外搬出（松浦）

- 7) 同書, 第3章, 25頁。
- 8) 同書, 第3章, 25頁。
- 9) 同書, 第3章, 26頁。
- 10) 同書, 第3章, 26頁。
- 11) 同書, 28-39頁。
- 12) 同書, 28頁。
- 13) 同書, 29頁。
- 14) 同書, 30頁。
- 15) 同書, 31頁。
- 16) 同書, 32頁。
- 17) 同書, 33頁。
- 18) 同書, 34頁。
- 19) 同書, 35頁。
- 20) 同書, 36頁。
- 21) 同書, 37頁。
- 22) 同書, 38頁。
- 23) 臺灣總督府殖産局編『本島ニ於ケル海産物（生産, 輸, 移出入）』臺灣總督府殖産局, 大正3年（1914）8月12日発行, 18（1-255）頁。
- 24) 臺灣總督府殖産局編『本島ニ於ケル海産物（生産, 輸, 移出入）』19頁。
- 25) 松浦章『清代海外貿易史の研究』朋友書店, 2001年2月, 382-402頁。
松浦章著・李小林譯『清代海外貿易史研究』下, 天津人民出版社, 2016年5月, 377-395頁。
松浦章「江戸時代に長崎から中国へ輸出された乾物海産物」, 松浦章『近世東アジア海域の帆船と文化交渉』関西大学出版部, 2013年10月, 216-253頁。
松浦章「1882年三菱郵便会社汽船により上海へ輸出された日本産昆布」, 松浦章『近代東アジアの人と一経済交流と文化交渉一』関西大学出版部, 2014年12月, 129-148頁。
- 26) 臺灣總督府殖産局編『本島ニ於ケル海産物（生産, 輸, 移出入）』30-31頁。
- 27) 臺灣總督府殖産局編『本島ニ於ケル海産物（生産, 輸, 移出入）』43-44頁。
- 28) 臺灣總督府殖産局編『水産物輸出状況調査書』, 41頁。
- 29) 『臺灣日日新報』第7012号, 大正8年（1919）8月21日, 5頁。
- 30) 『臺灣日日新報』第7352号, 大正9年（1920）11月25日, 2頁。
- 31) 『臺灣日日新報』第7701号, 大正10年（1921）11月9日, 2頁。
- 32) 『臺灣日日新報』第12049号, 昭和8年（1933）10月21日, 8頁。
- 33) 同書, 45頁。
- 34) 同書, 48-49頁。
- 35) 同書, 50頁。
- 36) 同書, 51頁。
- 37) 同書, 51頁。

- 38) 「南部便 [2]」『臺灣水産雑誌』第130号, 1926年11月, 60-61頁。
- 39) 臺灣總督府殖産局編『水産物輸出状況調査書』52頁。
- 40) 同書, 52頁。
- 41) 同書, 52頁。
- 42) 同書, 「鮮魚輸出業者名並所在地表」(52-53頁)による。
- 43) 同書, 54-55頁。
- 44) 中村廣司「カヂキ漫語」『臺灣水産雑誌』第311号, 昭和16年(1941)3月, 3(3-9)頁。
- 45) 臺灣總督府殖産局編『水産物輸出状況調査書』, 67頁。
- 46) 同書, 67頁。
- 47) 同書, 67-68頁。
- 48) 同書, 68頁。
- 49) 同書, 68頁。
- 50) 同書, 71頁。
- 51) 同書, 71頁。
- 52) 同書, 71頁。
- 53) 同書, 高雄港の「輸出者別取扱高表」(72-73頁)による。
- 54) 『臺灣衛生新報』第50号, 昭和7年11月1日発行, 「本島大連間の直通航路開かる」4頁。
- 55) 『臺灣衛生新報』第50号, 4頁。
- 56) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の一)」『臺灣水産雑誌』第226号, 1934年1月, 140(139-146)頁。
- 57) バレンとは, 日本の方言でパシヨウカジキ(芭蕉旗魚)のことを言った。
- 58) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の一)」141頁。
- 59) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の一)」141頁。
- 60) 『臺灣農林新聞』第9号, 昭和11年8月10日, 9頁。
- 61) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の一)」141頁。
- 62) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の一)」145頁。
- 63) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の一)」146頁。
- 64) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の一)」146頁。
- 65) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の二)」『臺灣水産雑誌』第227号, 1934年2月, 140(119-128)頁。140頁の「基隆及大連の魚價比較」を参照した。
- 66) 小松重義「満洲の魚市場と本島産鮮魚の取引(其の二)」, 「カヂキの仕向地別荷主手取金比較」(123頁)を参照。
- 67) 臺灣總督府殖産局編『水産物輸出状況調査書』臺灣總督府殖産局水産課, 昭和12年(1937)2月20日発行, 水産物輸出状況調査附属諸表, 101(1-183)頁。
- 68) 臺灣總督府殖産局水産課編『昭和十六年 臺灣水産統計』, 臺灣總督府殖産局水産課, 1943年3月4日発行, V(1-138)頁。
- 69) 臺灣總督府殖産局水産課編『昭和十六年 臺灣水産統計』, 133, 137頁。

日本統治時代台湾産鮮魚の海外搬出（松浦）

- 70) 臺灣總督府殖産局水産課編『昭和十六年 臺灣水産統計』, 臺灣總督府殖産局水産課, 1943年3月4日発行, 132, 136 (1-138) 頁。
- 71) 「臺灣節と南洋節」, 東京鯉節問屋組合編『かつをぶし』東京鯉節問屋組合, 1938年6月, 125-131 (1-228) 頁。
片岡千賀之「南洋カツオ・マグロ漁業」, 片岡千賀之『南洋の日本人漁業』同文館出版, 172-210, 219-225 (1-297) 頁。
- 72) 『漢文臺灣日日新報』第2402号, 明治39年(1906)5月6日付の「本島水産一斑(七)」6頁。
- 73) 『漢文臺灣日日新報』第2402号, 明治39年(1906)5月6日付の「本島水産一斑(七)」6頁。
- 74) 農商務大臣官房文書課編『臺灣産業略誌』農商務大臣官房文書課, 明治28年(1895)10月9日発行, 69 (1-280, 1-16) 頁。
- 75) 農商務省水産局編『水産貿易要覧 後編』農商務省水産局, 明治36年(1903)4月21日発行, 297 (1-1114) 頁。
- 76) 松浦章「日本産海産物の中国流入」, 松浦章『清代海外貿易の研究』朋友書店, 2002年1月, 395-397頁。
松浦章著・李小林譯『清代海外貿易史研究』下, 天津人民出版社, 2016年5月, 391-393頁。
- 77) 農商務省水産局編『水産貿易要覧 後編』308頁。
- 78) 「清国輸出日本水産図説」, 増田明子編『沖繩物産志一附・清国輸出日本水産図説』平凡社, 東洋文庫859, 2015年3月, 199 (113-350) 頁。