

広島大学学術情報リポジトリ
Hiroshima University Institutional Repository

Title	戦前期台湾の経節と東アジア
Author(s)	林, 淑美
Citation	史学研究 , 304 : 30 - 57
Issue Date	2019-10-21
DOI	
Self DOI	
URL	https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/00055662
Right	
Relation	



戦前期台湾の鯉節と東アジア

はじめに

近年、台湾では「烹大師」^{ボンダシ}、すなわち日本の「ほんだし」という鯉節を原料としただしが都市部の若い世代を中心に家庭用調味料として人気を博している。^①一九九五年に台湾に上陸した「烹大師」は台湾の新聞『経済日報』のなかで「高品質の燻した鯉を原料とし、……伝統的な料理にも、あるいは現代的な料理にも大変適している」と紹介され、当時の日本料理ブームのなかで台湾にももち込まれたことがわかる。では、なぜ台湾で「烹大師」がかくも容易に受け入れられたのであろうか。ここで台湾の従来食文化とカツオないし鯉節との関係が問われることになる。筆者が現地調査を進めたところ、現在の台湾にも鯉節製造工場があることがわかり、二〇一六年から台湾鯉節同業聯誼会の簡俊銘会長の案内のも

と、台北の三峡や宜蘭などの鯉節製造工場を見学する機会を得た。そして台湾と鯉節の関わりの想像以上の深さを実感するとともに、はたして台湾がいつ頃からどのようにして鯉節との関わりを有するようになったかを知りたいと考えるにいたった。

そうしたなか、二〇一六年一月二二日、筆者は台湾東部の花蓮県新城郷を訪れた。その目的は当地に存在する七星柴魚博物館の参観であった。柴魚とは鯉節のことである。鯉節といえば、言うまでもなく代表的な日本の味覚の一つであるが、その博物館は台湾にあって日本にない。では、なぜ台湾に鯉節の博物館があるのか。こうした事

林
淑
美

表1 近年台湾と日本における鯉節消費量の比較
〔台湾味之素股份有限公司函〕2016年より作成）

	人口 (人)	鯉節消費量 (トン)	1人当たり消費量 (g)
台湾	2千3百万	2,000	9
日本	1億2千万	30,000	25

実はあまり注意されておらず、日本人にも台湾人にもさほど注目されてきたわけではなかった。筆者が当博物館を訪れた理由は、博物館が一九八〇年代に、かつての柴魚工廠の跡地に建てられたものであり、当時台湾の鯉節について史料を収集していた筆者に、何らかの歴史的な示唆を与えてくれるのではないかと期待したからである。

こうした期待に違ふことなく、博物館には鯉節製造の各工程が見事に復元され、かつて台湾東部で鯉節製造業がかなりの隆盛を極めていたことを伝えていた。特に興味深かったのは、日本統治期における台湾東部への鯉節製法の伝来と生産の始まり、製品の日本への輸出という歴史を説明している部分であった。このような博物館の展示は、花蓮を中心とする台湾東部に伝えられた鯉節の製造や製品の販売・消費はその後どのように展開されていったのかなど、筆者にさまざまな想像を喚起してくれた。筆者の博物館参観の目的は十分に達成されたのである。今後より多くの人びとが当博物館の存在を知り、日本以外にも鯉節文化が受け入れられていることを知って欲しかったが、二〇一七年七月一八日、突然、博物館は深夜未明の失火によって全焼してしまった。残念の極みである。それでも現在では、再建の計画も進んでいるそうであるから、経緯を見守っていくよりほかはない。

日本統治期、台湾に鯉節製造が伝わったことはすでに述べたが、では鯉節工場はいつ頃から、どのように分布するようになったのであろうか。図1は一九二〇年代に台湾総督府が

作成した「台湾ニ於ケル鯉節製造工場分布図」である。^① 図中の台湾北部の基隆および南部の高雄付近に見える実線の丸印は鯉節工場のなかでも真鯉節工場の分布を示している。一方、東海岸の破線の丸印は惣田節工場の分布を示し、花蓮港庁・台東庁を中心に広がっている。このように台湾北部の基隆、南部の高雄および東海岸では、日本統治期には鯉節製造が行われていた。しかし先行研究を見るかぎり、日本統治期における台湾の鯉節製造がどのように展開され、その製品の販路がどこに求められたかは十分に明らかになっていない。

日本統治期における台湾の鯉節製造業に言及した主な先行



図1 1920年代における台湾の鯉節製造工場の分布図
(台湾総督府殖産局「台湾産鯉節ニ就テ」1929年より作成)

研究としては、宮内泰介・藤林泰『かつお節と日本人』がある。⁵⁾概説書ではあるが、ほぼ唯一の先行研究であり、最も網羅的に扱っている。これによれば、台湾ではソウダカツオを原料とする惣田節は一九〇四年に、マカツオを使う真鰹節は一九一〇年に生産が始まったという。

以上のように、日本統治期の台湾鰹節に関する研究はいまだ緒に就いたばかりであり、概説的な研究の範囲を越えたものではない。本格的な実証研究は今後に俟つ部分が少なくないのである。そこで本稿では、こうした点を踏まえたいうえて、次の二点に論点をしぼって話を進めていくことにしたい。第一に、戦前日本の鰹節については、これまで主にその生産拠点や製造過程に関心が払われてきた。たとえば、生産拠点の南下、すなわち日本内地から沖縄・台湾へ、さらに南洋へといった流れが解明されてきた。⁶⁾しかし台湾本島に焦点をあてながら各地の生産量の多寡についてまで言及した詳細な研究がなく、また販路・消費についてもあまり触れられることはなかった。台湾鰹節の生産はあくまで内地向けであり、ここでは日本人の伝統食のイメージが強調されている。日本統治期の台湾において鰹節はどのように生産・販売・消費されたかが問題となろう。第二に、現在台湾では工場内で鰹節が製造されているだけでなく、鰹節の調味料が日常的に家庭で使用されている（少なくとも現在では多くの台湾人にその味が受け入れられている）。⁷⁾然りとすれば、戦前の日本統治期に内地（日本）向けの輸出品としての鰹節のほかに、現代

台湾の食文化の一つとしての鰹節ははたしてどのような広がっていったのが分析されるべきであろう。本稿では、さしあたりこれら二点を中心に分析を行い、台湾鰹節を歴史のなかに求めてみたいと思う。

一 台湾における鰹節製造の展開

まず日本統治期の台湾における鰹節の製造過程について基隆を事例として確認しておこう。図2は日本統治期（一九三〇年代と推定）の基隆にあった鰹節工場である。床には多くのカツオ——この場合、マカツオのようである——が並べられていて、これらのカツオは次のようないくつものプロセスをへて鰹節となる。カツオの身をさばいて頭と内臓を除去する「生切り」にはじまり、処理した身を籠に並べる「籠立て」、摂氏八〇度程度の湯で一時間ほど煮る「煮熟」へと進み、その後、骨を抜き取る「骨抜き」、蒸籠に乗せていぶす「焙乾」が行われる。荒節はこの「焙乾」の段階で終了する。しかしこの荒節を仕上げあるいは本枯節と呼ばれるものとするには、あと二つのプロセス、一つは破損した部分を修繕して凹凸など形を整える「修繕」、もう一つは黴をつけて発酵させる「かび付け」が必要となる。「修繕」と「かび付け」のあいだには「日乾」と呼ぶ日干し作業も行われる。また当時の写真から「修繕」は台湾では主に女性の労働に頼っていたことがわかる。⁸⁾このように日本統治時代（一九三〇年代）の基

隆には比較的規模の大きな鯷節工場がすでに建設され、鯷節が製造されていたことが判明する。

では、日本の統治が開始された当初、台湾の人びとはカツオをどのように扱っていたのであろうか。一九〇九年、水産行政において重要な役割を果たしていた農商務省技師の下啓



図2 戦前期台北州基隆にあった鯷節工場
(国立台湾歴史博物館所蔵)

助は『実業之台湾』という雑誌のなかで「本島東部沿岸は黒潮本流の流域にして、夥しき暖海洄游性魚族の群来するを見るなり。殊にマカツヲ、マグロ、トビウヲなどは驚くべき大群をなして恒春の沿岸より台東、宜蘭、基隆等にかけて、彰化島の方向へ進行するを見る。然し仮令へ斯くの如く魚族の襲来するありと雖も、本島人漁夫は之れを捕獲するの道を知らざるが故に、領台後未だマカツヲの存在すら人の知らざる始末なり。殊に江戸子の珍重する初鯷などは到底口にする能はず」と述べており、黒潮本流の流域にあたる台湾は、マカツオ・マグロ・トビウヲなど水産資源に恵まれているにもかかわらず、これを利用することを知らず、日本による台湾領有初期にあっても、台湾人——本稿では日本統治期の史料に見える「本島人」を台湾人と解釈する。その台湾人とは当時の台湾に居住していた漢人と原住民を漠然と包括したものであった——のなかにはマカツオの存在すら知らなかった人があったという。

また『台湾日日新報』の「本島鯷節製造業の多望」と題した記事の前半部では「本島沿海には松魚（ニカツオ。引用者補）多くして、殊に基隆及び澎湖島沿海には、季節に至れば松魚多数群集するも、本島人は松魚を□魚と称して餘り之を嗜好せず、或は脯魚となし、或は塩漬となして少数社会の食用に供するのみなれば、従って其価格非常に低廉にして、漁獲地に於ては中通りの生魚一尾を僅か二錢五厘位に売買し居れり」（□は判読不能）と語って、台湾の基隆や澎湖島付近

の沿海では、季節が来るとカツオが多数来襲するにもかかわらず、台湾人はあまりカツオを嗜好せず、日干しや塩漬にして少数の人びとの食用に提供するのみで、価格もきわめて低廉であったという。

その後半部では「先年某内地人本島松魚の多きを見て鰹節製造を思立ち、基隆地方に於て該製造に着手したるも、松魚の種類選択に注意せざりしより、脂肪多くして乾燥十分ならず、遂に失敗に帰したるが、本年に至り広島県人某基隆を距る十里許り、宜蘭庁内福連庄に於て内地人数十人を使役し、本島人の漁獲せし松魚を買ひ入れ鰹節を製造せしに、前業者の失敗に鑑がみ魚種に注意せし故、大いに好結果を奏し、其の一部は既に台北県庁に送附し来りたるが、中々見事の出来に同人は悉く製品を内地に輸出する見込なり」と記して、いつのことかは判明しないが、さきに「内地人」——日本統治期に台湾にあった日本人——が台湾のカツオの多さを見て鰹節製造を図り、基隆で着手したもののカツオの種類に注意せず、脂肪が多かったために失敗に終わったこと、その後、明治三四年（一九〇二）に広島県人が宜蘭で「内地人」を雇って本島（台湾）の漁夫からカツオを買い入れ、鰹節製造を開始して成功、製品を台北県庁に送り、内地（日本）向けに出荷するつもりであることが語られている。この広島県人が台湾で鰹節製造を始めたという記事は大変興味深い。なぜ、鰹節の生産地でもない広島県人が台湾にやって来て鰹節製造を始めたのか、使役された「内地人」とはこの県の人たちで

あったかなど、興味は尽きない。この鰹節製造は大規模なものとは考えられず、あくまで零細な個人経営のものにすぎなかったと推定されるが、それでも台湾における鰹節製造の本格的な第一歩を踏み出した点では無視できないものがある。

下つて一九一七年の『台湾水産雑誌』では、台湾総督府殖産局の中村信治なる人物が、その後の台湾の鰹節製造業について語っている。

明治四十三年、基彭興産合資会社は、督府補助の下に総噸数十九噸餘の西洋型石油発動機附漁船基興丸を新造し、真鰹漁業を開始し、基隆港内八尺門に製造場を設置し、真鰹節の製造を開始せり。此基彭興産合資会社は翌年台湾水産株式会社に併合せられ、鰹節製造も亦後者の事業に移り、新に八尺門に製造工場を建築し、社船二艘及び客船数艘分の製造に従事したり。此年の製品三萬貫を超え、之を本島内は勿論、内地各地に送致したるを以て、始めて台湾に真鰹節の生産を宣伝せらるるに至れり。^①

ここから、広島県人による鰹節製造業開始の九年後の明治四三年（一九一〇年）、基彭興産合資会社なる水産会社が総督府の補助のもとで発動機付漁船の基興丸を建造し、マカツオ漁を始め、基隆港内の八尺門において真鰹節を製造し始めたこと、翌年に台湾水産株式会社がこれを合併、新工場を建設して鰹節製造に取り組んだことがわかる。そして鰹節が内地に送られた結果、はじめて台湾の真鰹節の生産が内地にも知られるようになったという。

さらにその後の鯉節製造業についても『台湾日日新報』の評価を見ておくと、一九一八年の記事では「本島の鯉節製造事業は益々発展を来しつつあるが、本年の如きは殊に鯉節相場騰貴せるを以て、其の生産額は惣田鯉を併せ百万圓以上に上るべき豫想なるが、其の成品は従来内地の三四等品と同等にありしも、近年技術の進歩著しく発達し内地の一二等品を凌駕するの状態にあり¹⁵⁾」とあり、一九一九年の記事では「本島に於ける真鯉節の製造は明治四十三年創始せられて以来、当局の苦心と当業者の奮励とに依りて、今や其の品質に於ても、其の価格に於ても、内地の先進鯉節製造地と競争を為し得るの域に達し、台湾節の名は中央市場に於て認められ得るに至り、本島水産製造業中の覇者となるに至れる¹⁶⁾」とあって、台湾の鯉節の生産高の上昇、技術の進歩に伴う品質の向上が唱われるとともに、「台湾節」のブランドが内地でも認められるようになり、台湾本島のさまざまな水産製造業のなかで最も発展を遂げた高い評価を受けている。

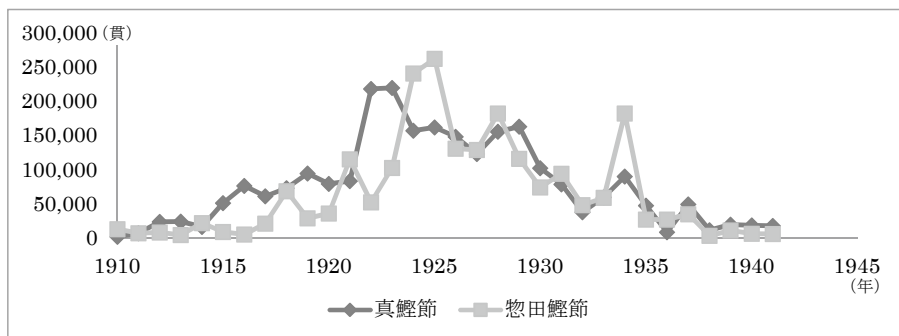
このように順調な発展を遂げてきた台湾の鯉節製造業は、後に確認するとおり、大正から昭和初に最盛期を迎えることになるが、その販路はどこに求められていたのだろうか。少し時期は下るが、一九二二年の『大阪時事新報』の記事によれば、台湾節の八五%が内地の大阪や名古屋などへ移出され、残りの一五%が台湾本島内で消費されていたという¹⁷⁾。やはりほとんどの鯉節は内地（日本）向けに移出されていたのである。ただしむしろ問題なのは、本島内で消費された一五%の

鯉節の消費者とはいったいだれなのかという点であろう。現時点では確証がないが、台湾人よりもむしろ台湾在住の日本人、すなわち在台日本人——史料中における「内地人」——によって消費されていた¹⁸⁾と考えるべきだ。

ここでグラフを使いながら、日本統治期の台湾における鯉節の生産高・移出高について分析しておく。まず生産高について「貫（重さ）」を単位に整理すると表2のようになる。グラフの横軸

表2 戦前期台湾における鯉節の生産高（貫）

（山本高一1942、上妻定道1940、台湾総督官房調査課編『台湾総督府第二十九統計書』「水産製造物」などより作成）



には一九一〇年から一九四一年までとつてあるが、真鯉節・惣田節ともに一九二〇年代初頭から一九三〇年代前半までが生産高の多かつた時期にあたり、真鯉節は一九二二～二三年に二二万貫、惣田節は一九二五年に二五万貫とそれぞれピークを迎える。しかし一九三二年頃からほぼ下降の一途をたどっている（一九三四年のみは例外であるが、理由は判明しない）。「貫」を単位として見れば、真鯉節と惣田節の折れ線はほぼ重なっているといつてよい。

次に表3を見ながら「圓」（価格）を単位として検討してみる。最盛期の頃（一九二〇年代初～一九三〇年代前半）の真鯉節と惣田節を比較してみると、前者が後者の三倍以上の生産高を誇っていたことがわかる。真鯉節の商品価値は惣田節のそれに比べて圧倒的に高かつたといえよう。

では真鯉節と惣田節はそれぞれ台湾のどこで製造されたのであろうか。表4と表5から確認したい。表4から真鯉節を製造していた各州庁別の生産高を「貫」を単位として見てみると、台北州が圧倒的に高い比率を占めていた。その背景には冒頭で紹介

表3 戦前期台湾における鯉節の生産高（圓）

（山本高一1942、上妻定道1940、台湾総督官房調査課編『台湾総督府第二十九統計書』「水産製造物」などより作成）

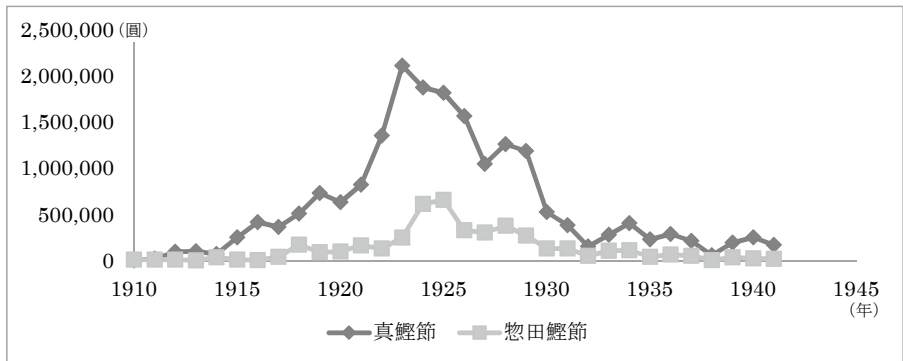
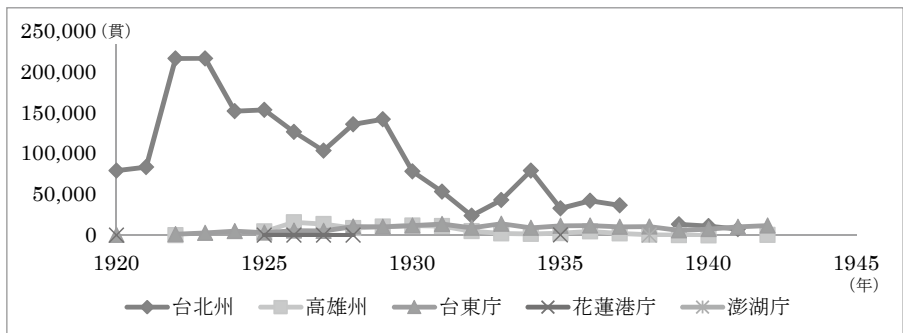


表4 戦前期台湾各州庁の真鯉節の生産高（貫）

（台湾総督官房調査課編『台湾総督府第二十四統計書』など「節類」より作成）



戦前期台湾の鯉節と東アジア（林）

したように、生産地としての基隆の存在があったことが想定できる。一方、表5から惣田節の状況を見ておくと、一九二〇年代中頃までは、真鯉節と同じく台北州が高い比率を占めていたが、その後はこれと入れ替わるように花蓮港庁と台東庁が首位の座を奪うようになる。つまり大雑把にいえば、一九三六年頃までは真鯉節・惣田節ともに台湾北部に集中していたが、その後には真鯉節は台湾北部に、惣田節は東部・南部にというように、次第に住み分けが行われていったといえよう。

最後に台湾の鯉節の内地への移出高を表6から確認してみる。さきに検討した真鯉節・惣田節の生産高とほぼ同様、一九二〇年代初から一九三〇年代前半までが移出高の多かった時期にあたっていることから、生産高と移出高が比例関係にあったこと、換言すれば、生産高の増加はそのまま移出高の増加へと直結することがうかがわれる。以上、これまで述べてきた日本統治期における台湾の鯉節製造業に関する分析内容を簡単に整理しておこう。第一に、日本統治当初の台湾ではマカツオを捕獲しない

表5 戦前期台湾各州庁の惣田節の生産高（貫）

（台湾総督官房調査課編『台湾総督府第二十四統計書』など「節類」より作成）

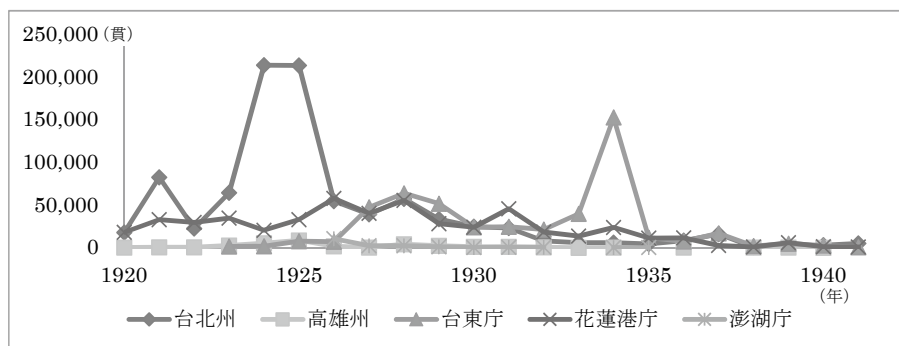
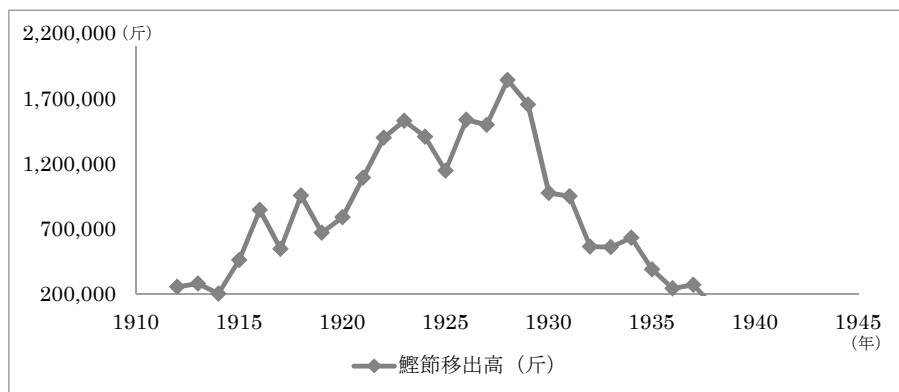


表6 戦前期台湾における鯉節の移出高（斤）

（台湾総督官房統計課編『台湾総督府第十六統計書』など「移出」より作成）



か、あるいは食用の習慣がなかった。第二に、明治三四年(一九〇一)の広島県人による宜蘭での鰹節製造の成功をはじめとして、明治四三年(一九一〇)には吉井治藤太らによって基彭興産合資会社が設立され、マカツオ漁、真鰹節製造が開始され、後には台湾水産株式会社に合併された。この明治四三年はいわゆる台湾の鰹節製造業元年とされる。第三に、大正七年(一九一八)になると、鰹節の生産高が百万圓にも達するであろうこと、技術的な発展を遂げたことなどが報告された。第四に、大正八年(一九一九)には台湾節は日本内地でも認められる品質をもつにいたり、本島水産製造業の覇者と呼ばれた。第五に、鰹節の販路としては、八五%が大阪・名古屋など内地へと移出され、一五%が本島内——台湾人ではなく在台日本人(内地人)と推定——で消費された。最後に、真鰹節・惣田節ともに一九二〇年代初から一九三〇年代前半までが生産高・移出高のピークであり、前者は台湾北部の基隆、後者は東部の花蓮・台東をそれぞれ生産の拠点としていた。

このように台湾の鰹節製造業は日本からの技術の移転が行われて以来、順調な発展を遂げ、一九三〇年代前半までは、水産製造業の覇者と呼ばれるような確実な成長を見せていた。しかし次章で検討するように、一九三〇年代に入って、ライバルとしての南洋節が登場するようになると、内地への移出は次第に不振となり、表6に見えるのとおり、一九三五年以降、移出高は急激な減少を見せるようになっていく。こうした状

況に対して、台湾節製造業者たちは単に手を拱いていただけだったのであるか。それとも何らかの対策を施していたのであろうか。次章では、一九三〇年代後半以降の台湾節の動向について分析を加えることにしたい。

二 新たな鰹節販路としての台湾と朝鮮

(一) 台湾各地における見本市の開催

前章で述べたとおり、明治四三年(一九一〇)に本格的に着手された台湾の鰹節製造業は、その後一九二〇年から一九三〇年代前半にかけて順調な成長を見せたが、一九三〇年代半ばにいたると翳りが見えてくるようになる。時期はやや下るが、一九四〇年の台湾の鰹節製造業に関する論評を見てもみよう。

本業は明治四十三年基隆で創業せられ、同四十五年には台湾水産、台湾海陸産業の両会社、巨資を投じて工場の設備をし、又個人企業者続出し、大正十二年には年産額二百萬圓を突破するの好況を呈したが、其の後一般財界の不況と、加ふるに南洋産節の進出により相場著しく下落し、会社組織のものは何れも結果面白からず、漸次個人企業のみとなり今日に至った。主産地は基隆で全産額の八割を占め、……昭和十四年に至り、南洋産鰹節の生産減少に因り、鰹節相場好況を示し居るを以て、相当増産するに至るであらう。

明治四三年（一九一〇）に基隆で始まった鯉節製造業は、明治四五年（一九一二）には台湾水産・台湾海陸産業——北は台湾水産、南は台湾海陸産業といわれる——という二大株式会社が成立し、大規模な資本投資を行って工場を建設すると同時に、個人企業者も多数あらわれ、大正一二年（一九二三）には空前の好景気を呈するようになった。しかしその後、財界の不況——具体的には一九二九年に始まる世界恐慌をさしているか——と南洋節の登場によって、相場は著しく下落し、会社は撤退、個人経営の零細企業のみとなってしまった。こうした鯉節製造業の不況が主要な生産地である基隆に相当大きな打撃を与えたことは想像に難くない。

財界の不況と台湾の鯉節製造業との関わりについてももう少し史料を補っておこう。

本業（鯉節製造）は明治四十三年鯉漁業の創始以来、年々隆昌を来し、其の製品も最近に於ては内地優良品に比し殆んど遜色無き程度に向上し、州下製品の九割は内地に移出せらる。而して之等鯉節の豊凶は直ちに内地産節類相場の高低を左右するに至れり。然れ共過去数年来の経済界の不況は製品価格の暴落を余儀なくし為に基隆に於ける製造業の経営は益々困難に陥りたる結果、曾て十餘箇所有りし製造工場も漸次休業若くは閉鎖するもの続出し、昭和八年中は僅々二工場に減し、九年に入て四工場に復活し居る現状なり。

内地の鯉節と遜色ないとされ内地の相場を左右するなど黄

金期を現出した台湾節も、価格の暴落による工場の休業・閉鎖が相次ぎ、すでに昭和八年（一九三三）の時点で一〇個からわずか二個にまで減少していたという。『台北州の水産』（一九三五年）の「六、水産団体及関係業者」の鯉節製造業者を確認してみると、西村鯉節工場、吉井鯉節工場、松下鯉節工場、鳥越鯉節工場など日本人による個人経営の工場——真鯉節・惣田節ともに扱う——のほか、潘鯉節工場、呉鯉節工場、林鯉節工場という「本島人」の個人経営の工場——惣田節だけを扱う工場が多い——が見られるのみである。この頃までには比較的規模の大きな株式会社は撤退していたと考えてよからう。

次に台湾節と南洋節との関係を表7から分析してみたい。このグラフは鯉節の地域別生産量を示したものであるが、圧倒的に多いのが北海道から沖縄を含む地域となっているのは一目瞭然である。しかしここで注目したいのは台湾節と南洋節の生産量で、両者は一九三〇年でクロスしつまつた反対の動向を示している。一九三〇年といえは、台湾節がまさに下落し始めたときにあたる。すなわち一九三〇年以降、南洋節が登場し、内地や台湾に進出するようになると、その衝撃を受けて台湾節は次第に販路を失っていったと考えられる。さきにも見たように、単に南洋節の登場のみが台湾節の不況を招いたわけではなく、世界恐慌を背景とした台湾節の価格暴落もあったが、南洋節というライバルの出現が台湾節に少なからぬ負の影響をもたらしたことは間違いない。

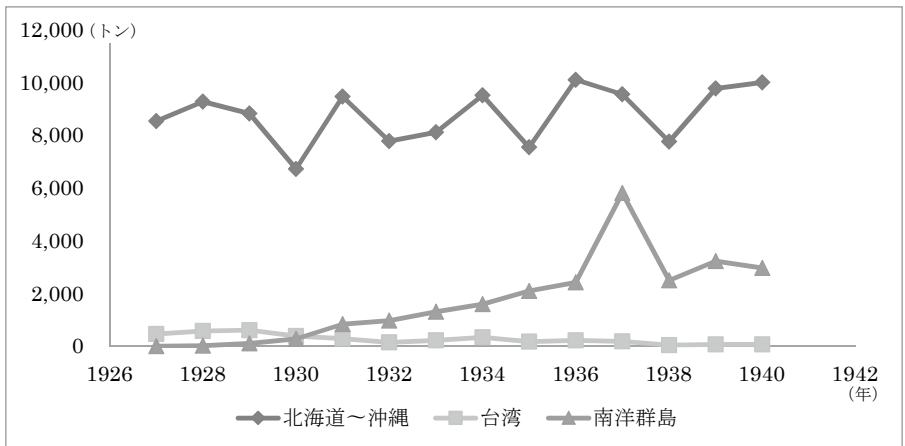
かようにして不振に陥った台湾節はいかに苦境を乗り越えようとしたのか。特に台湾節の重要な生産拠点であった基隆は何らかの対策を採ったのか。ここで注目したいのが台湾の各都市で開催された見本市である。一九三五年の『台湾日日新報』には次のような記事が見られる。

基隆市では、現在なほ昨年中の製造にかかる鯉節のストックが一千箱もあるので、これを従来如く販路を内地のみに求めていたのでは、種々の事情により商況の渋滞を来す事も止むを得ぬもので、肝心の地元台湾にもっと強固な地盤を築いておく必要を痛感し、先づストックのダンピングをかねて将来の販路を求めめる意味で、基隆最初の試みたる見本市を島内各都市に於て開催する事に決定した。即売すべく持参する品は、鯉節、各種珊瑚加工品、基隆帽子等で、来る二十五日より一週間、井上、山口両係主任が附添ひ台北、新竹、台中、嘉義、台南、高雄、屏東を巡回、購買其の他を選んで市を開く筈で、宣伝の為一銭の利益も見てをらぬが、その結果は注目されている⁽²⁶⁾

この記事によれば、一九三五年当時、台湾節はすでに多くのストックを抱え込んだまま販路を失っていた。これまで鯉節の販路を主に内地に求めてきた基隆市では、内地のみならず、台湾本島内にも強固な地盤を築こうとし、その第一歩として島内の各都市において見本市を開催しようと計画した。基隆市は鯉節のほか、珊瑚の加工品⁽²⁶⁾、基隆帽子⁽²⁷⁾を携えて、台北・

新竹・台中・嘉義・台南・高雄・屏東の各都市を巡回し即売しようと考えたのである。その見本市の様子について基隆市が発行した『基隆市勸業協会月報』から記事を拾ってみよう。「見本市即売会状況」と題した記事の冒頭には「昭和十年三月二十五日より同月

表7 戦前期における鯉節の地域別生産量（トン）
（宮内他2013より作成）



三十一日まで基隆市特産品たる鯉節、鯉塩辛、珊瑚加工品及基隆バナマ帽等の宣伝を兼ね販売拡張の為島内各地に於て市役所主催見本市即売会を開催したる²⁸とあつて、昭和一〇年（一九三三）三月二五日から三月三一日にかけて、基隆市が実際に島内各地において特産品の鯉節・鯉塩辛・珊瑚加工品および基隆バナマ帽の見本市即売会を開催していたことがわかる。基隆市は新たな販路を見出そうと、台湾各地の都市への売り込みを始めたのである。換言すれば、鯉節製造業はそれだけ内地の需要に頼っていたのであり、それが行き詰まりを見せるなかで、打開策として島内の消費喚起が試みられたものと推測される。

同記事は続けて以下のように記している。

鯉節の如きは従来本市産の優秀なるものは之を内地鯉節とし、亀節又は花蓮港製の惣田鯉節等を台湾鯉節なりと称して販売せる不良商人の為、一般に本市製鯉節の声価を落し居る關係上、台湾製鯉節は上品なる料理には向かずと為し、甚だしきに至りては、苦味を帯び殊に鉤に掛からざる劣等品なりとして見向かざる傾向ありたる為、鯉節に研きを懸け、或は二三片宛削りて試食に供し、大いに宣伝に努めたる結果、一般に認識せられ購買者続出したる為、小売業者の立場を考慮し、一人一袋（四本人）限として販売したるに、便をして購入したり他よりの依頼品なりと云つて二袋以上の購買者続出せり。之に依つて観るも、本市鯉節の宣伝不充分なを知るべく、今後宣

伝販売に努めれば、一層の声価を高むると共に、販路の拡張も亦容易なる事と史料せらる²⁹。

ここでは鯉節のみに紙幅を割いて詳細な状況を報告している。最初に台湾鯉節が不当な扱いを受けてきたことを指摘する。すなわち本市基隆産の鯉節の優良なものは不良商人によつて偽つて「内地鯉節」として内地に出回り、小型の亀節や花蓮港製の惣田節などが台湾節として販売されていたため、本市鯉節は正当な評価を得られず、上品な料理には向かない苦みを帯びた劣等品として位置づけられてきた。こうした現状を打破すべく、基隆市が実際に台湾節を削つて参加者の試食に供したところ、これが好評を博し、購買者が殺到したという。そして最後には、これまで基隆市による鯉節の本島への宣伝が不十分であつたことを認め、今後一層の宣伝・販売に努め、販路を拡大したいと結んでいる。

この見本市即売会では基隆市の特産品である鯉節などが宣伝・販売され、鯉節の試食・即売を行った結果、大いに成功したようである。問題はこのときの購買者層がどのような人たちであつたかであるが、残念ながら直接的な記載はない。当然に在台日本人（内地人）を主要な対象として開催されたことは間違いないが、一方で「本島人」の来場も十分に想像できるのではないか。なぜなら「本島人」のなかにも都市部を中心に「日本人らしい生活様式」を受容する層も登場していたからである³⁰。

ここでこのたびの見本市の日程と開催地をのぞいてみよう

表8 1935年3月、台湾各都市で行った基隆市主催の見本市

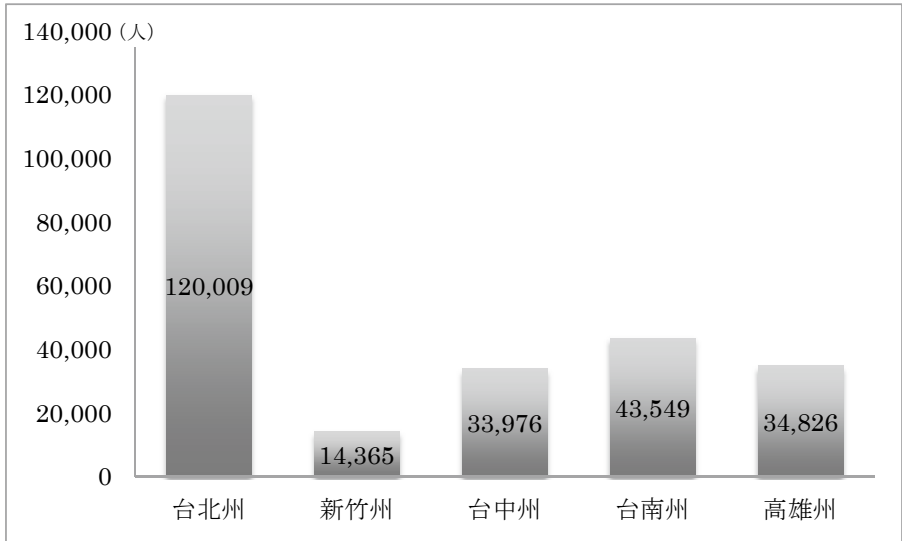
(基隆市勸業協会編『基隆市勸業協会月報(昭和十年六月号)』1号、1935年より作成)

日程	開催地	会場	即売高(円)		
			品名	金額	
3月26日 (8:50a.m. ~5:00p.m)	屏東	第一部 屏東市公会堂 第二部 屏東市台湾製糖会社構内	珊瑚加工品	43点	71.00
			鯉節	76袋(1袋4本入)	108.48
			セル引紙製帽子	1個	1.20
			合計		180.68
3月27日 (8:40a.m. ~5:00p.m)	高雄	第一部 高雄市役所構内露天 第二部 高雄州商品陳列館	珊瑚加工品	17点	84.90
			鯉節	11本(2合壞入)	2.20
			鯉節(品切れの為)	1袋	1.60
			合計		88.70
3月28日 (8:50a.m. ~5:00p.m)	台南	台南市公会堂	珊瑚加工品	43点	60.95
			鯉節	12袋	17.03
			セル引紙製帽子	1個	1.20
			鯉節	10貫メ (台南州購買組合納め)	60.00
			合計		139.18
3月29日 (9:00a.m. ~5:10p.m)	嘉義	嘉義市公会堂	珊瑚加工品	50点	77.90
			鯉節	4袋	5.39
			セル引紙製帽子	1個	1.20
			合計		84.49
3月30日 (9:00a.m. ~5:00p.m) 3月31日 (9:00a.m. ~2:20p.m)	台中	台中州商品陳列館	珊瑚加工品	36点	26.70
			鯉節	27袋	34.91
			基隆パナマ帽子	3個	24.00
			セル引紙製帽子	1個	1.40
			合計		87.01

(表8)。三月二六日に台湾最南端の都市・屏東から始まった見本市は、その後、高雄、台南、嘉義、台中の順で開催されていった。この見本市で目を引くのは在台日本人(内地人)が集めていた大都市・台北でなく、南部の諸都市からスタートしている点である(表9)。表のように在台日本人(内地人)の多くは台北に集中しており、高雄・台南・台中の諸都市はこれに比較して相対的に少ない人数に止まっていた。そのような状況のもと、基隆市があえて南部諸都市への売り込みを図ったことは、見本市が「本島人」をも視野に入れて開催されていたのではないかという筆者の推測を傍証するものといえるかもしれない。見本市即売会の主要な開催場所は市公会堂や商品陳列館など比較的大きな公共施設が選ばれていた。基隆市の力の入れ

表9 1935年末台湾各州における内地人の人口数

（台湾総督府調査課編『台湾常住戸口総数』「州・庁別戸数及人数」1936年より作成）



方が伝わってくるようである。また鯉節がかなりの好評を博したことは、屏東で予想以上に売れゆきがよく、高雄で品切れとなってしまうことによく表れている。四本一袋の鯉節が全部で二〇袋（四八〇本）以上売れるほどの盛況であった。ところで、鯉節の価格はどの程度のものであったか。表8の屏東の鯉節の売り上げから単純に換算すれば、一袋（四本入り）は約一円四十二銭（二本あたり約三十七銭）に値する。では一円四十二銭はいつたいどのぐらいの金額なのか。表8と同一史料中に見える基隆の「日用品小売物価」と比較してみよう。たとえば、高野豆腐一丁二銭、馬鈴薯一キログラム十銭、豚肉ロース百グラム九銭、牛肉ロース百グラム十四銭、亀甲万醤油二リットル入り六十五銭、味噌一キログラム十六銭、味の素一缶六〇銭、キリンビール一本四十二銭となっている。さらに一九三〇年代の賃金についても見てみると、基隆港荷役の船夫の日給一円二、三〇銭^②、二円、高雄造船工の日給約三円三〇銭、製糖工場の臨時職工の日給三十七銭とある^③。これらを合わせて考えると、一袋で一円四十二銭——仮に一本三十七銭で購入したとしても——の鯉節という調味料は、日雇いなどで暮らしている人びとにとって、決して求めやすいものではなかった。また単純に価格の問題だけでなく、高い金額を支払ってまでも台湾人が鯉節のだしを美味いと思つて買い求めるかというかなりハードルは高くなるように思われる。やはり日本食を口にする可能性がある上流階層に属する一握りの台湾人が対象であったと考えておきたい。

この見本市の成功については『台湾日日新報』も報道している。

基隆市の勧業課は全島において巡回見本市を主催した。……その成績は意外に良好であった。最も力を注いだ鯉節は、今まで内地節と思われていたのが基隆産とわかり、ここに基隆節の真価を發揮することとなった。見本市に持っていた三箱の基隆節は、小売業者の立場を考慮し、一般人には僅かに一袋限りとしたが、瞬く間に売り切れとなった。さらに本島内の商人との売買の新契約は、いくつも結ぶなど好成績を挙げた。今までストックに苦しんでいたが、これによって販路が開拓できるかもしれない。市の勧業課はこれによって大いに力を得、一層宣伝を加える予定であると云う。

『台湾日日新報』でも基隆市が最も尽力した鯉節の即売が大成功であったことを伝える。これまで内地節と宣伝されていたものが実は基隆節であったことが判明し、その真価が認められたというのである。台湾節のなかでも基隆産のマカツオを使った基隆節が自らのブランドを主張し、新たな販路の開拓に挑戦し始めた一大転機といえるのかもしれない。

これに気をよくした基隆市は、翌年の昭和十一年（一九三六）三月二日から三月一五日まで「基隆市特産たる珊瑚加工品、鯉節、塩辛、かまぼこ等の宣伝を兼ね、販路拡張の為各地に於て本会主催市役所後援の許に見本市即売会を開催した⁽³⁶⁾」。このときは悪天候のため、前年ほどの成果はな

かったようであるが、基隆市は一定の手応えを掴んでいた。

〔本年は〕以上の如き成績にて前年に比較する時は、割合より見るときは漸増を示しています。屏東、高雄、台南等は十六年振りとかの厳寒に加へ、連日雨の為め、客足少なく豫想外に感じました。食料品の鯉節、塩辛、かまぼこ等は各地に於て非常なる好評を以て連日共売切れの有様でした。今後一層の宣伝努力せば一層の成績を得るものと思はれます。

この記載によれば、食料品としては塩辛やかまぼこなどと並んで、鯉節が大好評であったことがうかがわれる。このときの日程と売り上げをまとめてみると(表10)、前年と同じく、最南端の屏東から始められ、高雄、台南、嘉義、虎尾街(台南州)、台中、新竹の順で開催されており、新たに虎尾街と新竹が加えられた。これら諸都市のうち屏東・嘉義・虎尾街・台中の四都市について実際の鯉節の販売実績が記されているが、なぜ高雄・台南・新竹の三都市では鯉節の売り上げがないのか。詳細は判明しないが、筆者の推測では、屏東で相当の販売数があったことから売り切れてしまい、その後、嘉義で取り寄せて再度販売したものの、再び台中で売り切れ、その結果として高雄等の三都市では販売されなかったのではないかと考えている。販売したが売れなかったという意味ではないだろう。

また今回の開催場所としては公会堂や市民館だけでなく、百貨店が含まれている点が興味深い。特に林百貨店は山口県

表10 1936年3月、台湾各都市で行った基隆市主催の見本市

（基隆市勸業協会編『基隆市勸業協会月報（昭和十一年三月号）』9号、1936年より作成）

日程	開催地	会場	即売高（円）	
3月 2・3日	屏東市	屏東市公会堂	珊瑚加工品	114.14
			鯉節	31.72
			塩辛	13.78
			蒲鉾	13.65
			合計	173.31
3月 4・5日	高雄市	高雄市大通南報商事社隣	珊瑚	40.85
			塩辛	1.50
			蒲鉾	14.70
			合計	57.05
3月 6・7日	台南市	台南林百貨店三階	珊瑚	189.15
			塩辛	5.70
			蒲鉾	11.75
			合計	206.20
3月 8・9日	嘉義市	嘉義大通岩淵齒科医院隣	珊瑚	196.20
			鯉節	7.16
			塩辛	4.80
			蒲鉾	6.05
合計	214.21			
3月 10・11日	虎尾街	虎尾公会堂	珊瑚	203.26
			鯉節	12.96
			塩辛	2.40
			合計	218.62
3月 12・13日	台中市	台中市民館	珊瑚	225.30
			鯉節	16.02
			塩辛	14.40
			蒲鉾	4.50
合計	260.22			
3月 14・15日	新竹市	新竹市公会堂	珊瑚	287.40
			塩辛	13.80
			蒲鉾	7.05
			合計	308.25
			累計	1,437.86

の林方が一九三二年に創立したもので、台北の菊元百貨店と並ぶ「南北二大百貨ビル」と呼ばれた。当時台南では唯一近代的エレベーターを備えた立派な建築物であったが一九四五年に閉業した。その後さまざまに用途に転用されたが、二〇一四年には特産品販売施設「林百貨」として再生している。⁽⁸⁾このような当時最先端の近代的な百貨店で鯉節の見本市即売会が開催されているところに、基隆市の力の入れ方を見ることも可能であろう。

(二) 朝鮮各地における見本市の開催

こうして二年連続で台湾島内において見本市即売会を開催し、一定の成功を収めた基隆市は、さらなる鯉節の販路開拓に乗り出していく。それは台湾と同じく日本の植民地となっていた朝鮮であった。「台湾日日新報」ではこの基隆市による朝鮮への特産品販売について次のように報じている。

基隆市では、昨年より本島各地で基隆物産の見本市を開催、非常な好成绩を挙げたが、更に一步をすすめて朝鮮迄進出する事となり、来る九日出港便船で市勸業課山口商工係主任を指揮として市内商人六名一団となり、鯉節・珊瑚其他特産物を携へて出発する。京城はじめ朝鮮六ヶ所で見本市を開催本月末帰還の豫定である。⁽³⁹⁾

台湾島内での成功に気をよくした基隆市は、昭和十一年(一九二六)に台湾のみならず朝鮮にまで進出することを決定し、市勸業課の山口商工係主任をはじめとする一団を派遣し、鯉節・珊瑚など携帯させたという。すなわち鯉節に着目すれば、内地向けの移出一辺倒から台湾本島内における消費へ、さらには多くの日本人が進出していった朝鮮へと販路の空間的拡大がめざされたことになる。ただしそれはただちに面的な空間の拡大を伴うものではなく、あくまで日本人の集住する大都市を中心としたものであったと推測される。それでも台湾に関する検討のなかでも述べたとおり、朝鮮においても都市に住む現地の人びとが対象からはずされたわけではなかったと考えておきたい。具体的な都市としては、京城(ソ

ウル)をはじめとする六ヶ所とされているが、別の史料から補うと、他に平壤(ピョンヤン)、大邱(デグ)が含まれていたことが判明する。⁽⁴⁰⁾

こうした朝鮮における見本市の開催については、『台湾水産雑誌』のなかでも「五月九日出帆の定期船で同市役所の山口商工主任外実業家一団となり朝鮮の都市六箇所で鯉節、塩辛、珊瑚等の見本市を開始した⁽⁴¹⁾」と報告されており、基隆市による朝鮮進出は台湾の水産業界で大いに注目を集めていたことがわかる。

ここでさらに注目しておきたいのは、台湾と朝鮮とのあいだに定期船がすでに開設されていたという事実である。大正元年(一九一二)までに開設された、打狗(高雄)―天津(大連にも寄港)を結ぶ北支那線は、大正九年(一九二〇)には、往路は打狗(高雄)・基隆・福州・上海・青島・天津、復路は大連・青島・上海・福州・基隆・打狗と寄港するようになり、さらに昭和元年(一九二六)に高雄天津線と改称され、新たに高雄大連線が開設された。後者は昭和三年(一九二八)には台湾朝鮮満州線、昭和十一年(一九三五)には高雄仁川線と改称された。この高雄仁川線は、往路は高雄・基隆・大連・鎮南浦・仁川、復路は仁川・大連・基隆・高雄にそれぞれ寄港している。⁽⁴²⁾ こうした台湾の基隆と朝鮮の鎮南浦・仁川を結ぶ航路の開拓があつてこそ、基隆産の鯉節などが朝鮮へと搬運されるようになったことを忘れてはなるまい。

このように台湾節は内地向けの移出が減少しつつあるなか

で、昭和十一年（一九三六）にいたって台湾本島や朝鮮での販売がめざされるようになっていた。では、台湾節の販路はそもそも内地あるいは台湾・朝鮮といったいわば「日本」内部のみに限定されていたのであろうか。台湾節の空間的広がりについて考えようとするとき、量の多寡はともかく、全体像を知っておく必要がある。この点を貿易統計から確認してみたい（表11）。台湾総督府による貿易統計を見るかぎり、台湾節の海外への輸出は明治四〇年（一九〇七）に始まった。

前章でも検討したとおり、台湾における真鯉節生産の本格的な始まりは明治四三年（一九一〇年）であるから、輸出開始時の台湾節は真鯉節ではなく惣田節——本稿の冒頭に記したように明治三七年（一九〇四）に生産を開始した——であったと推測される。昭和一〇年（一九三五）までは四〇〇〇斤程度で推移していたが、昭和十一年以降になると一萬斤を超えるほどにまで増加していく。ただし輸出高については、前掲表6と比較すればわかるように、きわめて微々たる量であった。

ところで、この貿易統計は台湾からの鯉節の輸出を示したものであるが、じつは内地節の中継貿易にすぎず、台湾産の鯉節いわば台湾節ではないのではないかとという疑念もある。しかし「右表中鯉節最近輸出ノ大部分及鱻鱈、石花菜ノ全部ハ本島ニ於ケル生産ニシテ」^④「右の内鮮魚介、カツヲ節を除く外は全部内地生産品で仲継品に属し」^⑤「本島生産品にして海外に輸出せらるるものは鮮魚介、フカヒレ、カツヲ節

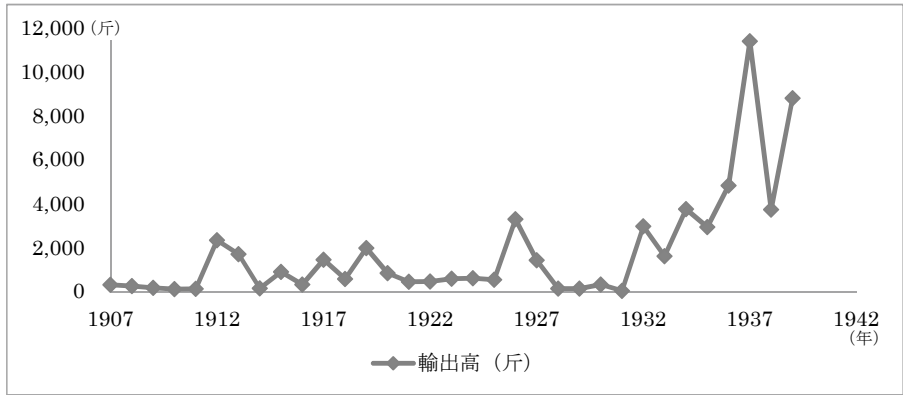
等の数種に過ぎない」との説明が見られることから、台湾から輸出された鯉節は本島産の台湾節と断定してよい。

この台湾節の主な輸出先について統計を追ってみると（表12）、中華民国が最も安定した仕向地となっており、昭和七年（一九三二）以降になると、基隆——大連間に直航便が開設された結果、関東州への輸出が増加するようになってくる。また香港もわずかながら輸入しているが、これは中継貿易の可能性もあり、最終的な仕向地であったか否かは即断できない。さらに中華民国内の輸出先の詳細についても補っておくと、天津が最も多く、廈門・汕頭・福州・上海などがそれに次いでいる。もちろん、これらも最終的な仕向地か否かはわからないが、日本人が多数居住し、台湾からも距離的に近い東南沿海部の諸都市が中心となっていたことが判明する。関東州の数値は大連向けのものであったことは間違いないが、最終的な仕向地が必ずしも関東州だったわけではなく、とりわけ昭和七年以降の急増は満州国の成立や開拓民の移住に伴うものだったのではないかと考えられる。

このように論じ来ると、台湾節は最初から内地向け一本槍だったわけではなく、台湾の対岸にある中華民国の東南沿海部、あるいは関東州、さらには満州へも輸出されており、空間的にはかなり早い段階から東・北東アジアの各地に拡がっていたことがわかる。ただし、それらは主に海外に移住する日本人向けに「ふるさとの味」を提供するものだったのであり、中華民国・関東州・香港の現地の人びとによって消

表11 戦前期台湾における鯉節の輸出高の推移（斤）

（台湾総督府殖産局編『本島ニ於ケル海産物（生産、輸・移出入）』1914年、pp.233-234、台湾総督府官房統計課編『台湾総督府第十四統計書』「輸出品」などより作成）



費されたとは考えにくい。日本人の海外移住に追従するかたちで鯉節の輸出も展開されたのであろう。かかる点からすれば、本稿で検討した台湾本島や朝鮮への台湾節の販路の拡大（日本内部における移出）は、日本人だけでなく現地の人びとの消費をも視野に入れたものであったこと、台湾節ブランドが内地節に対抗

表12 戦前期台湾鯉節の主な輸出先（斤）

（台湾総督府殖産局編『本島ニ於ケル海産物（生産、輸・移出入）』、pp.235-236、1914年、中津他1937、pp.53-54より作成）

	中華民国	香港	関東州	蘭領東印度
1910年	111			
1911	155			
1912	1,060		1,278	
1926	3,121	163		
1927	316	101	100	
1928	127			
1929	134			
1930	281	30		
1931	31			1
1932	63		1,908	
1933	9		1,601	
1934	400	37	3,316	

できるものとして積極的に売り出されたことなどが新しく、かつ注目されてしかるべき現象なのであろう。

三 『台湾日日新報』に見える「家庭の鯉節」

本章では、最後に『台湾日日新報』から鯉節と食生活に関する記事を拾って、いわゆる「家庭の鯉節」について考えてみたい。周知のとおり、『台湾日日新報』は一八九八年に創

表13 『台湾日日新報』に見える鯷節と食生活に関する記事

	記事の題名
1903.10.07	「鯷節の使用方法」
1934.01.19	「水洗ひは禁物 鯷節のけづり方の上手下手でムダが出る」
1936.03.03	「家庭と婦人 御存知ですか 鯷節と醤油の使ひ方」
1937.02.03	「覚えて重宝 鯷節より白胡麻がよい」
1938.12.18	「家庭と婦人 鯷節の良否は？ 形の割に重いものを」
1939.01.08	「家庭と婦人 御存知ですか 鯷節について」
1939.03.08	「硬過ぎる鯷節の上手な削り方」
1940.01.11	「湯豆腐のコツ 鯷節」
1940.06.04	「鯷節の保存法」

刊された官報であるが、日本統治下の台湾で最も購読者層の多い新聞でもあった。このように人の目に留まる機会が比較的多かった『台湾日日新報』のなかで、鯷節がどのように紹介されたかはきわめて興味深いところである。当紙に掲載された鯷節関連の記事を整理してみよう（表13）。

表に見える記事は、

最初の明治三六年（一九〇三）一〇月七日の突出して早い時期のものを除けば、他はすべて昭和九年（一九三四）以降のものである。これはさきに検討したように、台湾節の販路拡大を図るようになる前後にあたっており、台湾本島内における鯷節の宣伝・普及・消費をねらったものとして注目値する。

ここではいくつかの記事を紹介・検討してみよう。たとえば「鯷節と醤油の使ひ方」に

は「煮出汁を美味しく作るには、鯷節の良質を選んで用いることが第一ですが、良い鯷節を使っても削り方が悪いと味が非常に違ひます。こまかくこなごなに削っては悪く、鉋を常によく磨いておいて、軽く、薄く削るのが最もよいのです。物業用には亀節、上等料理には伊豆の小節が適します」とあり、「煮出汁」の取り方が詳しく述べられており、あたかも鯷節のだしをよく知らない人に解説するかのような書き方になっている。末尾には、家庭の物業用には台湾の亀節を用い、風味にこだわる上等な料理を作るときには内地は伊豆の小節を使うのがよいと記しており、上等な料理⇨内地節を、家庭料理⇨台湾産の鯷節という図式を推奨している。

また「家庭と婦人 鯷節の良否は？ 形の割に重いものを」には「お正月を控へて鯷節の売行もいやうです。鯷節はどんなのが一番上等かと申しますと、形が正しく、大きさの割合に目方が重いものがよろしい。不恰好で持った感じが軽く、二本かち合わせた時、冴えた音がする品ならばいいが、音の冴えないものは上物ではありません。一番よく煮出汁が出るのは伊豆の小節の二十五匁から三十匁が上等とされていますが、これは特別の場合で、一般家庭用としては、疵節と称へて上物にカケ疵がついたりしているものを安く売っている問屋や大店があります。さういふ店で徳用の節を買うのがよろしいでせう」とあって、台湾でもお正月を控えて鯷節の売れ行きがよいことを報道するとともに、どのような鯷節が上物なのかを読者に教える内容となっている。

他にも「鰹節の使用法」「水洗ひは禁物 鰹節のけづり方の上手下手でムダが出る」、「鰹節の保存法」など、標題から見ても、明らかに鰹節の宣伝・普及をねらい、鰹節の使い方や保存法を教授する記事が多数を占めている。台湾でのこれからの鰹節の需要を喚起し、普及の段階で実際にぶつかるといった具体的な問題を取り上げて解説しようとしているのである。これらの記事を集めれば、あたかも鰹節ガイドブックができそうである。このような記事群の登場は、高級品として一般庶民に受容されていなかった鰹節が、価格の低落、積極的な宣伝もあって次第に在日日本人（内地人）を中心とした一部分の人びとの口にも入り始めていることを示唆するものではないだろうか。

さらに換言すれば、鰹節はなるほど日本の伝統の味とはいえ、じつは日本の一般庶民にもそれほど馴染みのない食材であったと推測できよう。⁽³³⁾ 少なくとも台湾では昭和一〇年（一九三五）代以降になって、ようやく鰹節の消費が期待されるようになったと考えられる。かつて鰹節はそれ自体が高級品であり、手が届かないものであったが、台湾では鰹節移出の低迷以降、本島内の日本人向けにも宣伝されるようになっていった。

では、台湾人（本島人）は鰹節の味を知っていたのであろうか。以下に「見松魚」と題する一つの漢文の詩を紹介してみたい。そこには鰹節の風味のことが詠われている。

赤鯨上市錦成堆（赤鯨つまり連子鯛が市場にたくさん上

がり）

又見松魚庄海來（またカツオがたくさん回遊してきた）
風味一甌鰹節好（お椀一杯の鰹節の風味はすばらしく）
勝他百騎荔支催（ライチにもまさる）⁽³⁴⁾

ここに見える「赤鯨」という表現はこの詩が台湾人、さらには閩南系の人によって作られた可能性を示している（表14）。このように詩のなかに鰹節の風味のことが詠われているところから見れば、当時、一部の台湾人、特に知識人層のあいだには、鰹節の味が認識されていたのではないかという推測が可能となる。当然ながら、この一つの詩を過大評価することはできないが、日本統治期に食としての鰹節の味が台湾人にも知られ始めていたと考えられるのである。

本章で明らかにできた内容を整理しておこう。第一に、昭和一〇年代前半からの南洋節の登場と不景気を背景として、台湾節の内地への売れ行きが停滞ないし減少し、ストックが増加することになった。第二に、打開策として産地の基隆市は台湾本

表14 日本内地と台湾本島の魚名対照表
（台湾総督府殖産局編『台湾水産統計年鑑』
「内地本島魚名対照」1922年より作成）

和名		（本島）標準名
いわし	鱸	鱸仔
かつを	鰹	卓鯧
そうだかつを	惣田鰹	烟仔
たひ	鯛	加納魚
くらだひ	黒鯛	厚唇
れんこだひ	連子鯛	赤鯨魚

島および朝鮮に新たな販路を開拓しようとした。第三に、具體的には、見本市即売会を台湾や朝鮮の各都市で開催し、鯉節などの商品の試食や宣伝・即売を行った。第四に、見本市即売会の来場者としては、台湾・朝鮮在住の日本人が想定されるほか、在地の人びとも潜在的な対象となりえたと考えられる。第五に、台湾節の空間的な広がりという観点から見れば、じつはかなり早い段階から台湾節は中華民国、関東州、香港などに向けて輸出されていた。輸出货量自体はさほど多くはないが、当時東アジア各地に進出していった日本人向けに輸出されていたことは注目されてしかるべきであろう。第六に、台湾節の販路拡大とときを合わせるかのように、昭和一〇年前後から、『台湾日日新報』では鯉節と食生活に関わる記事が見られるようになり、主として在日日本人（内地人）を対象に、日常の食生活における鯉節の取り扱い方を紹介するようになった。それはあたかも鯉節ガイドブックのようであった。最後に、台湾人による鯉節の消費については、見本市即売会への実際の来場者もあつたと思われるほか、一部の知識人を中心として食としての鯉節の風味が認識され始めていた、さらに一歩進めていえば、鯉節が受容され始めていたと推測される。

おわりに

現在、若者や観光客で賑わう台北の西門町には阿宗麵線と

いう店があり、台湾人はもちろん、日本や韓国、シンガポールなどから多くの客が訪れている。「かつおぶしの美味しさが口いっぱい広がる」という口コミがネットなどを通して伝わったためである。麵線といえば、誰もが知る、台湾の津々浦々にまで普及している台湾庶民の軽食の一つである。その麵線は台湾の北部、中部、南部の各地域によって、具の材料や調味料が異なるものの、興味深いことに、麵線のだしは地域を問わず、いずれも「柴魚」＝鯉節をベースとしている。台湾人の味覚の土壌に、はたしていつ頃から鯉節の味が植え付けられたのであろうか。

この課題に正面から答えることは難しいが、本稿で検討してきたことを敷衍していふならば、次のようになるのではないだろうか。すなわち、一九三〇年代の世界的な経済不況および南洋節の登場という衝撃を受けて、販路を失った台湾の鯉節（台湾節）は、内地や海外（中華民国の諸都市や関東州など）の日本人向け一辺倒という方針を切り替え、台湾本島内における消費をめざすようになっていった。その結果、開始されたのが鯉節の見本市即売会や宣伝活動であり、また新聞などの記事を通して日本人を中心とした一般の家庭にまで鯉節を浸透させようとした。そうした一連の過程のなかで、ごくわずかではあるが、台湾人に非「伝統的な」食物である鯉節との接触の機会が提供され、徐々に台湾人の食の世界のなかにも鯉節が入るようになっていったのではないかと思われる。もちろん台湾本島内への販路の拡大がただちに台湾人

への普及を意味するものではないが、見本市などさまざまなチャネルを通して鯉節の味に触れる台湾人も登場したのではないかと推測するのである。このように日本統治期に鯉節の生産拠点として期待された台湾では、単に生産するだけでなく消費をも行うようになり、「日本の味」^⑧鯉節が食卓に取り込まれるきっかけが生じたといえるのではないだろうか。

今日の台湾では、台北・宜蘭・花蓮・台東などに少なからぬ鯉節工場があるだけでなく、さらにフィリピンなどにまで工場を拡大する経営者も存在する。製品は日本へ輸出するほか、もちろん台湾人の料理店や一般家庭にも提供され、好んで消費されている。こうした台湾人と鯉節の深い関わりがどこまで遡れるかは簡単に断言できないが——これに答えるには真鯉節だけでなく、惣田節も俎上に載せる必要があるだろう——、戦前期から長い年月をかけてゆっくりと時間をかけて形成されていったものと考えられる。

ただし戦後台湾の食文化における鯉節の受容と普及については、本稿で検討した真鯉節のみならず、断片的に触れるにとどまった惣田節を正面から取り上げる必要がある。台湾人に安価に提供され大量に消費された惣田節は欠くことのできない分析対象だからである。真鯉節・惣田節をも含めた二〇世紀を通じて台湾人と鯉節の歴史については稿を改めて検討するにしたい。

注(1)

近年の日本と台湾の鯉節消費量を比較してみると(表1)、人口一億二〇〇万の日本が、鯉節消費量三万トン、一人あたりの消費量が二五グラムであるのに対し、人口二三〇〇万の台湾が、鯉節消費量二〇〇トン、一人あたりの消費量が九グラムであった。台湾の消費量は日本の三分の一ほどであるが、それでも少なくない一定量の鯉節が消費されている点は注目に値する(台湾柴魚同業聯誼會會長簡俊銘氏提供「台湾味之素股份有限公司 函」二〇一六年)。

(2) 『経済日報』一九九五年八月二五日「烹大師海鮮調味粉——味之素授權台湾康宝生産」。

(3) 柴魚工廠それ自体は一九八〇年代に余宗柏・林水土両氏によって創設され、二〇〇二年七月に閉鎖された。そして二〇〇三年に余氏が跡地に博物館を建設した(『自由時報』二〇〇三年七月二八日「歇業廠房轉型七星柴魚博物館——保留一條生産線体験漁村歴史」)。

(4) 台湾総督府殖産局「台湾産鯉節ニ就テ」(一九二九年)。

(5) 宮内泰介・藤林泰「かつお節と日本人」(岩波新書、二〇一三年)。

(6) 宮内・藤林前掲書、四〇〜四一頁。

(7) 冒頭で述べたとおり、近年、台北のスーパーでは「烹大師(ほんだし)」が日常的に販売されているだけでなく、濃厚な鯉節のだしを使った阿宗麵線、油庫口蚵仔麵線といった店が人気を博している。このような鯉節のだしがはたしていっ頃から台湾に受容され始めたのか、これも本稿の重要な論点となっている。

(8) 鯉節製造のプロセスについては、現代経営研究所編「かつお節物語——日本の味から世界の味へ」(東京、株式会社いんべん、一九七九年)七九頁が参考になる。

- (9) 台湾総督府殖産局編『台湾産鯉節二就テ』（一九二九年）口絵写真。
- (10) 下啓助「如何にすれば台湾の水産業は発展する乎」（『実業之台湾』二期、一九〇九年）二四頁。
- (11) 『台湾日日新報』一九〇一年七月一七日。
- (12) 台湾総督府殖産局（中村信治）「水産試験調査報告 大正五年中の本島鯉節製造業」（『台湾水産雑誌』一三号、一九一七年）八頁。
- (13) 『台湾日日新報』一九〇五年一月一六日の「基彭興産合資会社設立の計画」には「台北府後街吉井治藤太、基隆石牌街鹿島竹次郎、清水忠次郎の三氏が彭佳嶼を借受け漁業に従事せしことは既報の如くなるが、三氏は今回題名の如き合資会社を組織して各五千圓を出資し、本社を基隆三沙湾に置き、出張所を彭佳嶼に設くるの計画をなし、此程其筋へ認可を申請せし由。吉井、鹿島の二氏は無限責任にして、清水氏は有限責任なり」とあって、この基彭興産合資会社（基彭興産合資会社とも書く）が吉井治藤太、鹿島竹次郎、清水忠次郎三氏の出資によるものであり、すでに明治三八年（一九〇五）の時点でこうした計画が進みつつあったことを伝えている。
- (14) 甫山子「本島水産界の人物（五）明比実平」（『台湾水産雑誌』五号、一九一六年）には「明治引用者補、以下同じ」四十三年、吉井治藤太氏等の基彭興産合資会社の鯉釣が成功して、本島水産界に新気流を起したとき、君（明比実平）は逸早くも基隆の地方事業として経営すべく提唱して、木村氏を動かし次で地方人士の賛成を得て、一大会社を創立せむと企てた。固より官辺の援助も少くは無かったが、日ならずして今の台湾水産株式会社が出来て、基彭興産合資会社をも併合し、陣容堂々と水産界に乗出した」（七四頁）と見え、台湾水産株式会社による基彭興産合資会社の合併がわずかながら知られる。
- (15) 「鯉節生産高 ▲百万圓以上に達せん」（『台湾日日新報』一九一八年一月一日）。
- (16) 「本島鯉節製造 ▲昨年は八万八千貫餘」（『台湾日日新報』一九一九年一月二日）。
- (17) 押村生「最近の台湾（九）水産業」（『大阪時事新報』一九二二年五月三日〜六月一九日）。
- (18) 『台湾事情』（大正二年版、台湾総督府）第一章第五節戸口によれば、一九二二年の台湾在住の「内地人」は一七万四六八二人（男九万八〇〇七人、女七万六六七五人）であった。台湾の全人口は三八万五八一人であったから、「内地人」は全体の約五%弱を占めていたことになる。ここにいう「内地人」が鯉節の主な消費者であったと推測しておきたい。
- (19) 「第四章製造業（3）マガツヲ節」（台湾総督府殖産局水産課編『台湾水産要覧』一九四〇年）五七〜五八頁。
- (20) 甫山子「本島水産界の人物（七）安藤達二」（『台湾水産雑誌』一三号、一九一七年）には、安藤達二の事蹟を述べつつ、台湾海陸産業株式会社について「明治」四十二年独力にて横浜に安藤商会を起し、同年塩水港製糖株式会社取締役に挙げられ、四十三年には高砂製糖の取締役と成り、四十四年には台湾海陸産業株式会社を創立して其社長となり、……台湾海陸産業株式会社は、阿猴を立脚地として起れるもので、烏樹魚堀新旧合して約三百甲歩の養魚、大坂埜の捕鯨業、東港榜寮間の軽鉄、八斗仔の鯉節製造、打狗並東港の魚市、汽船トロール漁業の経営は主たる事業項目である」と述べ、台湾海陸産業株式会社が鯉節製造業のみならず、捕鯨業なども含む

諸事業を多角的に展開していたことを紹介している。

- (21) 甫山子「本島水産界の人物(二) 佐野純亮」(『台湾水産協会雑誌』二号、一九一六年)には「今の台湾海陸産業株式会社は之である。当時北には台湾水産株式会社あり、南には本会社が出来たので、大に人気を引立てたものであった」と記されている。

- (22) 「四、水産製造業、イ鯨節製造」(台北州水産試験場編『台北州の水産』一九三五年)。

- (23) 「第四章水産業、二水産業者、基隆市内水産関係会社(昭和七年)」(『基隆市産業要覧』一九三三年)には、また台湾水産株式会社や台湾海陸物産株式会社などを確認できる。

- (24) 南洋節に関する代表的な研究としては、高村聡史「南洋群島における鯨節製造業——南洋節排撃と内地節製造業者」(『日本歴史』六一八号、一九九九年)をあげることができる。

高村によれば、所謂「南洋節」とは、日本の委任統治期下に行われた「群島漁業の大宗」＝鯨漁業を基礎として生産を開始したもので、内地に大量に移出された。当初は生産技術面、品質面で内地節に及ばなかったが、漸次改良され、昭和十七年(一九四二)には内地需要の四〇五割を占めるにいたったという(七五頁)。

- (25) 「基隆見本市を島内各地で開く 鯨節、珊瑚加工品など」(『台湾日日新報』一九三五年三月二日)。

- (26) 一九二〇年代、日本は世界における唯一の珊瑚供給地であった。その日本産珊瑚の七割は台北州の基隆を中心として生産されたものであり、イタリアなどに輸出されていた。宮上亀七「台湾珊瑚に対する私見(二)」(『台湾水産雑誌』一一一―一〇号、一九二五年)一頁。

- (27) 台湾パナマ帽子については、張仲堅「台湾帽簷」(台北、

南天書局、二〇〇二年)、四方田雅史「模造パナマ帽をめぐる産地間競争——戦前期台湾・沖縄の産地形態の比較を通じて」(『社会経済史学』六九卷二号、二〇〇三年)が参考になる。

- (28) 「見本市即売会状況」(基隆市勸業協会編『基隆市勸業協会月報(昭和十年六月号)』一―一〇号、一九三五年)。

- (29) 「見本市即売会状況」(基隆市勸業協会編『基隆市勸業協会月報(昭和十年六月号)』一―一〇号、一九三五年)。

- (30) 食生活における日本文化の受容については、たとえば、曾品滄「日式料理在台湾・鋤焼(スキヤキ)と台湾智識階層的社群生活(一九五〇―一九六〇年代)」(『台湾史研究』二二卷四号、二〇一五年)がある。これは日本統治期、台湾の知識人層に「文明開化」の表象としてスキヤキ(牛肉を食すること＝西洋文明の受容)が受け容れられていく過程を詳細に論じたものである。このほか、陳玉箴「日本化的西洋味：日治時期台湾的西洋料理及台人的消費実践」(『台湾史研究』二〇卷一―一〇号、二〇一三年)、沈孟穎「珈琲時代：台湾珈琲館百年風騷」(台北、遠足文化事業股份有限公司、二〇〇五年)もある。これらの研究は、在日日本人(内地人)のみならず、諸都市の台湾人も日本飲食文化の重要な消費者であったことを指摘している。ただしこうした日本統治期の食生活に関する研究は緒に就いたばかりであり、今後の研究に俟つ部分が少なくない。

- (31) 「基隆市竝全国各都市日用品小売物価比較」(『基隆市勸業協会月報(昭和十年六月号)』一―一〇号、一九三五年)二六―二七頁。

- (32) 「基隆港荷役労働調査」(『基隆港及高雄港荷役調査』(一九三一年)三三―三二頁)。

- (33) 「高雄造船業者職工賃金値下げ双方歩み寄りで解決」(『台

- 湾日日新報』一九三一年四月一日)
- (34) 「明糖南投工場の臨時工ら賃金値上を要求」(『台湾日日新報』一九三五年三月五日)。
- (35) 『台湾日日新報』一九三五年四月六日。
- (36) 「見本市即売会状況」(『基隆市勸業協会月報(昭和十一年三月号)』九号、一九三六年)。
- (37) 「見本市即売会状況」(『基隆市勸業協会月報(昭和十一年三月号)』九号、一九三六年)。
- (38) 林百貨店については、陳秀琍『林百貨・台南銀座摩登五棧樓』(台北、前衛出版社、二〇一五年)のほか、林百貨の公式ホームページを参照。http://www.hayashi.com.tw/page.asp?nsuh=A8A00&lang=C、二〇一八年八月十五日閲覧)
- (39) 「朝鮮の各地方で基隆特産見本市 鯨節、珊瑚其他を携行」(『台湾日日新報』一九三六年五月六日)。
- (40) 「基隆の見本市 朝鮮で好成績」(『台湾日日新報』一九三六年六月一〇日)。その他、後掲史料に見られる仁川、鎮南浦で開催された可能性がある。
- (41) 「基隆市見本市の朝鮮進出」(『台湾水産雑誌』二二五号、一九三六年)。
- (42) 「滿韓台連絡航路開始」(『台湾日日新報』一九一〇年二月二五日)、「撫順丸初航」(『台湾日日新報』一九一二年四月二八日)、「台滿航路の効果」(『台湾日日新報』一九一二年五月二一日)。
- (43) 「北支航路及停船」(『台湾日日新報』一九二〇年七月二六日)。
- (44) 中津秀雄・田中正敏・岡本庄七「本島に於ける水産物輸出状況調査(一)」(『台湾水産雑誌』二六〇号、一九三六年)一六一―一七頁。
- (45) 「第四章島外輸・移出」(台湾総督府殖産局編『本島二於ケル海産物(生産、輸・移出入)』一九一四年)一三四頁。
- (46) 中津秀雄・田中正敏・岡本庄七「本島に於ける水産物輸出状況調査(一)」(『台湾水産雑誌』二六〇号、一九三六年)二一頁。
- (47) 中津秀雄・田中正敏・岡本庄七「本島に於ける水産物輸出状況調査(三)」(『台湾水産雑誌』二六二号、一九三七年)四七頁。
- (48) 「第二項 基隆よりの輸出状況 大連向が活発となったのは昭和七年本島との直航道路開設以来のことで、其れ以前に於ては廈門香港等が比較的盛んであった。中津秀雄・田中正敏・岡本庄七「本島に於ける水産物輸出状況調査(三)」(『台湾水産雑誌』二六二号、一九三七年)五五―五六頁。
- (49) 中津秀雄・田中正敏・岡本庄七「本島に於ける水産物輸出状況調査(三)」(『台湾水産雑誌』二六二号、一九三七年)五三―五四頁、第四章島外輸・移出(台湾総督府殖産局編『本島二於ケル海産物(生産、輸・移出入)』一九一四年)一三三―一三六頁。
- (50) 「鯨節と醤油の使ひ方」(『台湾日日新報』一九三六年三月三日)。
- (51) 「家庭と婦人 鯨節の良否は? 形の割に重いものを」(『台湾日日新報』一九三八年二月一八日)。
- (52) 松浦勉・越智信也・西岡不二男・村田裕子『魚食文化の系譜』(東京、雄山閣、二〇〇九年)によれば、鯨節は江戸時代、最高級食品であり、上級武士階級や都会の家持ち、地主クラスの食べ物であった。日清戦争以後、戦勝景気が盛り上がる、全国的に高級品の鯨節への関心が高まり、二〇世紀初頭(明治四〇年代)には正月、結婚式などハレの日に使われるようになった。昭和一三年頃には、庶民の家庭にも入るよう

になった。しかし戦後でも鰹節は高級品の印象が残っていたために売れ行きが低迷し、代わって削り節(さばなど)や煮干しの売れ行きが活発になったという(二二―二三頁)。

(53) 「新評林 ○見松魚」(『台湾日日新報』一九一二年四月二一日)。

(54) 筆者は、実際にフィリピンのジェネラル・サントスで鰹節工場を経営する侯国卿氏にインタビューを行った。また小川律昭・小川彩子「小川夫婦の地球千鳥足——第二三四回VTPでもないので写真が先に着いていた！〜フィリピン共和国〜」(二〇一六年)、chicagoinfo-fresh.com/article/blog/archives/、二〇一六年三月(二〇一八年三月二日閲覧)も参照。

参考文献一覧

〈日本語〉

上妻定道「台湾に於ける水産製造業(二)」(『台湾水産雑誌』二九八号、一九四〇年)

現代経営研究所編「かつお節物語——日本の味から世界の味へ」(東京、株式会社にんべん、一九七九年)

高村聡史「南洋群島における鰹節製造業——南洋節排撃と内地節製造業者」(『日本歴史』六一八号、一九九九年)

中津秀雄・田中正敏・岡本庄七「本島に於ける水産物輸出状況調査(一)」(『台湾水産雑誌』二六〇号、一九三六年)

同「本島に於ける水産物輸出状況調査(三)」(『台湾水産雑誌』二六二号、一九三七年)

松浦勉・越智信也・西岡不二男・村田裕子「魚食文化の系譜」(東京、雄山閣、二〇〇九年)

宮内泰介・藤林泰「かつお節と日本人」(岩波新書、東京、岩波書店、

二〇一三年)

山本高一「鰹節考」(東京、水産社、一九四二年)

四方田雅史「模造バナマ帽をめぐる産地間競争——戦前期台湾・沖縄の産地形態の比較を通じて」(『社会経済史学』六九卷二号、二〇〇三年)

〈中国語〉

陳秀翔「林百貨…台南銀座摩登五棧樓」(台北、前衛出版社、二〇一五年)

陳玉箴「日本化的西洋味…日治時期台湾的西洋料理及台人的消費實踐」(『台湾史研究』二〇卷一号、二〇一三年)

沈孟穎「珈琲時代…台湾珈琲館百年風騷」(台北、遠足文化事業股份有限公司、二〇〇五年)

曾品滄「日式料理在台湾…鋤燒(スキヤキ)与台湾智識階層的社群生活(一九四五〜一九六〇年代)」(『台湾史研究』一二卷四号、二〇一五年)

張仲堅「台湾帽蓆」(台北、南天書局、二〇〇二年)

参照資料

小川律昭・小川彩子「小川夫婦の地球千鳥足——第二三四回VTPでもないのに写真が先に着いていた！〜フィリピン共和国〜」(二〇一六年)

chicagoinfo-fresh.com/article/blog/archives/、二〇一六年三月(二〇一八年三月二日閲覧)

林百貨官網 <http://www.hayashi.com.tw/page.asp?nsub=A8A000&lang=C>(二〇一八年二月一四日閲覧)

【謝辞】

本稿の作成にあたっては、人間文化研究機構基幹プロジェクト「アジアにおける「エコヘルス」研究の新展開」、民博ユニット「文明社会における食の布置」（ユニット代表者…野林厚志教授）より助成を賜った。ここに記して感謝の意を表したい。また本論文で言及した台湾鯉節工廠の見学、およびフィリピンのジェネラル・サントスで鯉節工廠を経営する侯国卿氏へのインタビュについては、台湾柴魚同業聯誼会の簡俊銘会長より多大な尽力を賜りました。ここに深く御礼を申し上げます。

（京都大学非常勤講師）