九州大学学術情報リポジトリ
Kyushu University Institutional Repository

西海捕鯨業における鯨肉流通 : 幕末期壱岐小納屋の販売行動を中心に

古賀, 康士
九州大学総合研究博物館

https://doi.org/10.15017/25338

出版情報：九州大学総合研究博物館研究報告. 9, pp.47-67, 2011-03. 九州大学総合研究博物館
バージョン：
権利関係：

KYUSHU UNIVERSITY

九州大学総合研究博物館研究報告
Bull. Kyushu Univ. Museum
No. 9, 47-68, 2011

西海捕鯨業における鯨肉流通
―幕末期壱岐小納屋の販売行動を中心に―

古賀康士

Distribution of Whale meat in mid-19th Century Northern Kyushu Region

Yasushi KOGA

九州大学総合研究博物館：〒812-8581　福岡市東区箱崎 6-10-1
The Kyushu University Museum, Hakozaki 6-10-1, Higashi-ku, Fukuoka 812-8581, Japan

はじめに

近世日本の組織的な捕鯨業の性格を形作った要素の一つに鯨の食用利用があげられる。近世の鯨体の利用方法は、灯火や防虫（除蝗薬）に用いられる鯨油、工芸品などの材料となる筋や髭、食料としての鯨肉の三つに大別されるが、このうち鯨の食用利用は、『鯨肉調味方』（天保3年刊）などの料理書の刊行に見られるように、各地でさまざまな調理法が考案され、西日本を中心に食文化として定着した。こうした消費地における鯨肉への嗜好の高まりは、やがて生産の場にも影響を与え、捕鯨業の生産・流通・消費のあり方をより複雑で精緻なものに変えていく[1]。

鯨の食用利用が持つ意味は、近世の西海捕鯨業においても変わらない。西海捕鯨業の初期においてこそ、その主要な目的は鯨油の生産にあったが、網取式捕鯨（網掛突取法）が普及を始める17世紀後半以降になると、徐々に鯨の食用利用が広がっていく。近世の専門的な捕鯨集団である鯨組においても、鯨肉の需要拡大に合わせ、鯨の解剖（解体）・加工処理を行う「納屋場」が組織的に整備されることになった[2]。北部九州から壱岐・対馬・五島列島の海域に拡がる西海地方には、網取式捕鯨が主流の時代に約20ヶ所の捕鯨場が点在したが[3]、これらの捕鯨場では、毎年鯨が回遊する冬から春にかけて数多くの鯨組が操業し、鯨油や鯨肉が盛んに生産・供給されることになる。

このうち鯨油の流通に関しては、すでに益冨組の経営史料によって、大坂・瀬戸内に及ぶ広範な鯨油の販売圏の実態や、鯨組間の競合関係などから価格が形成される「地方市場」の存在が明らかにされている[4]。これに対して、鯨油と共に当時の主要商品であった鯨肉に関する具体的な分析は乏しい[5]。これはこれまでの西海捕鯨業の研究が、鯨油の生産と販売を経営の柱とする鯨組の分析に集中していたことが背景にあるだろう。これによって研究の焦点自体が鯨油の流通

1　鯨の利用方法が捕鯨業に与える影響については、高橋順一『鯨の日本文化誌　―捕鯨文化の航跡をたどる』淡交社、1992年。鯨の多様な利用方法については、中園成生・安永浩『鯨取り絵物語』弦書房、2009年、139-152頁、など参照。
2　中園成生『改訂版くじら取りの系譜』長崎新聞社、2006年、57-58頁。
3　アチック・ミューゼアム編『土佐室戸浮津組捕鯨史料』1939年、7-13頁（『日本常民生活資料叢書』第22巻、三一書房、1973年、再収）。
4　藤本隆士「鯨油の流通と地方市場の形成」『九州文化史研究所紀要』第12号、1967年、125-154頁。同「西海捕鯨業経営と福岡藩　―地方市場の一考察―」宮本又次編『商品流通の史的研究』ミネルヴァ書房、1967年、73-89頁。鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』九州大学出版会、1999年。
5　数少ない専論として、明治期の小川島捕鯨会社の帳簿を分析した安永浩の研究がある（安永浩「明治期の呼子・小川島捕鯨（2）―帳簿にみる小川島捕鯨株式会社からの鯨肉流通の一側面―」『佐賀県立名護屋城博物館研究紀要』第12集、2006年、21-53頁。）

に集まることとなったのである。網取式捕鯨が普及する近世中期以降、毎年数百頭に及ぶ鯨がこの海域で捕獲され、北部九州を中心とする消費地へ鯨肉として供給されていたと考えられるが[6]、この近世期に始まる鯨肉の大量供給が具体的にどのような流通機構や経済主体によってなされたのか、という問題はこれまで殆ど顧みられてこなかったのである。

そこで本稿では、壱岐の「小納屋」と呼ばれる経営体の分析を通じて、西海捕鯨業における鯨肉流通の一端を明らかにすることにしたい。「小納屋」とは、鯨組（大納屋）が捕獲した鯨の一部を加工・販売する経営体をいう[7]。その経営は鯨組から独立し、あらかじめ漁期の前に「先納銀」などと呼ばれる資金を納入することで、捕獲された鯨の配分を受けた。

一般的に小納屋は、西海地方の通常の鯨組（網数3結）で2～3軒、壱岐などの大規模な鯨組（網数6結）で5～7軒が操業していた[8]。したがって、小納屋1軒あたりの経営規模は鯨組に劣るものの、小納屋全体では鯨組が直営する大納屋に匹敵するほどの加工処理能力を持つことになる。近世後期の土肥組の場合、標準的な勢美鯨1頭分の処理量7.5万斤（45トン）のうち、約6割を大納屋が、残り4割を小納屋が加工していた。さらに鯨肉の処理においては、大納屋が鯨油の生産を主としていたため、小納屋の処理量が大納屋を凌駕することになる[9]。西海捕鯨業において鯨肉の生産と流通に密接に関与していた経営体の一つが小納屋だったのである。

小納屋の経営形態については、これまで鯨組（大納屋）から加工・販売業務の一部が委託されたものと考えられてきた。しかし、筆者が前稿で行った小納屋の帳簿群の会計分析からは、小納屋から鯨組に納入される「先納銀」の実態は捕獲鯨の配分を得るための一種の出資であり、小納屋の収益は、口銭のような委託手数料などではなく、配分を受けた鯨の売上に依存していたことが明らかとなった[10]。このような小納屋の経営形態に対する新しい理解は、西海捕鯨業の鯨肉流通を考える上で、次のような分析視座を与えてくれるだろう。

すなわち、小納屋の収益が自ら出資し、配分を受けた鯨の売上に依存しているならば、その経営は委託・請負関係で想定されるよりも、より自律的で独自の経営判断に基づく経済活動をとるはずである。したがって西海捕鯨業の鯨肉流通を解明する上では、鯨組において鯨肉類の加工・販売処理の過半を担う存在であった小納屋の経営動向がその重要な鍵を握ることなる。このように考えた時、特に注目されるのが小納屋の「浜売」と「積出」と呼ばれる対照的な販売方式の存在である。

「浜売」とは鯨が解体される納屋場での販売、「積出」とは下関や北部九州の問屋への直輸送の販売をいう。鯨組も含め、西海捕鯨業ではこの二つの販売方式が一般的であったが、益冨組の鯨油販売などを除くと、その取引の実態は充分に明らかにされていない[11]。また小納屋のような自律的な経営体がこの二つの販売方式をどのように選択・使用して

---

6 年間数百頭という捕獲高は必ずしも過大推計にあたらない。土佐藩による西海捕鯨の視察記によると、西海地方の約20ヶ所の捕鯨場では、それぞれ好漁時に20頭ほどが捕獲していたという（『土佐室津浮津組捕鯨史料』7-13頁）。各捕鯨場の規模の違いはあるものの、単純に推計しても約400頭が好漁時における西海地方全体の年間捕獲高ということになる。最盛期に5ヶ所の捕鯨場で操業した益冨組の捕獲頭数が享保10年（1725）から明治6年（1873）までの年間平均で147頭であることも、この推計と矛盾しない（森田勝昭『鯨と捕鯨の文化史』名古屋大学出版会、1994年、251頁）。文政9年（1826）に下関で益冨組の組主と懇談したシーボルトも、この時期の年間捕獲頭数を約250～300頭と記している（『江戸参府紀行』（斎藤信訳）、平凡社、1967年、102-106頁）。

7 小納屋については以下の論考を参照のこと。武野要子「壱岐捕鯨業の一研究　―益冨組小納屋の分析」『創立三十五周年記念論文集　商学編』福岡大学研究所、1966年、209-239頁。鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』153-212頁。拙稿「西海捕鯨業における地域と金融　―幕末期壱岐・鯨組小納屋の会計分析を中心に―」『九州大学総合研究博物館研究報告』No.8、2010年、83-106頁。なお前稿では捕鯨高の一部に誤りがあった（前稿表2・6の安政5-6年・明治1-2年分）。これは子鯨の換算ミスに起因する。正確な数値は本稿付表を参照にされたい。

8 拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」88頁。

9 鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』166-170頁。武野要子「史料『前目勝本鯨組永続鑑』」『福岡大学商学論叢』第24巻第1号、1979年、136-140頁。同史料によると、勢美鯨1頭あたりの鯨肉類の処理量は、大納屋が1.4斤余（8.5トン）、小納屋が2.1万斤余（12.8トン）となる。大納屋は鯨油や筋を除くと、尾羽毛などの良質の鯨肉を中心に処理していたようだ（鯨の部位名は後掲図1参照）。大納屋の加工処理が鯨油を主とし、鯨肉類が付随的なものであったことは、寛政期の土佐藩の視察者によっても報告されている。（『土佐室戸浮津組捕鯨史料』12頁）。

10 拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」。以下、小納屋の解釈をめぐる議論は拙稿参照のこと。

11 明治期の小川島捕鯨会社も浜売（入札払）と積出が主要な販売方法であり、近世・近代の西海捕鯨業の販売方式は一致する（秀村選三「徳川期九州に於ける捕鯨業の労働関係」『経済学研究（九州大学）』18-1、1952年、61頁。安永浩「明治期の呼子・小川島捕鯨（2）」）。益冨組では、積出は「諸方問屋仕込」などと呼ばれる（鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』118頁）。鳥巣は、福岡・熊本藩への鯨油納入を含めた益冨組の販路を位置付けるなかで、文政期前後に同組が浜売を拡大させたとするが、その典拠史料は諸方問屋仕込を中心に管理した「算用帳」であり（鳥巣前掲書104、279-280頁）、鯨組の経営分析が進んだ益冨組においても、浜売を含む販売動向の具体的分析は残された課題といえる。

いたかについてもこれまで殆ど明らかにされていない。そこで本稿では、小納屋の帳簿群の分析を通じて浜売と積出の実態を再構成し、さらに二つの販売方式の選択の問題を手掛かりにして、小納屋の販売行動を解明することにしたい。これによって西海捕鯨業の鯨肉流通を事実上支えていた小納屋の経営実態も明らかになるであろう。

本稿で使用する史料は、前稿と同じく壱岐印通寺浦の辻川家に由来する小納屋の史料群である[12]。辻川家は酒造業や廻船業など多角的な経営を行い、経済的には中小の商人資本に分類される。捕鯨業においては、幕末維新期に益冨組と壱岐の現地鯨組の小納屋を経営したことが確認される。辻川家の史料は、現状で利用可能なまとまった小納屋の史料群としては唯一のものであり、これを詳細に検討することで西海捕鯨業の鯨肉流通のあり方を再構成することが可能となる。

以下、まず第1節では辻川小納屋で作成された販売・加工帳簿の概要を整理する。第2節では、浜売と積出の販売実態を再構成し、幕末期の西海捕鯨業の鯨肉流通の特徴を導き出す。そして第3節で販売方式の選択の問題を検討し、小納屋の販売行動がどのような諸条件に規定されていたかを明らかにする。なお、付表として辻川小納屋の史料から判明する幕末維新期の捕獲鯨の一覧を作成した。適宜参照にされたい。

1. 販売・加工業務の管理と記録

本節では辻川小納屋の販売・加工業務が帳簿によってどのように管理・記録されていたかを検討する。辻川小納屋の帳簿は、益冨組の小納屋を経営した安政期（1854-59）を中心に、維新期までが残されている。ここでは関連帳簿が一通り揃う安政4年冬組・同5年春組（1857-58）を対象に分析を進める。この漁期は益冨組が前目浦で操業し、辻川家が大骨納屋を経営した年である[13]。まず具体的な帳簿の分析に入るまえに、鯨が解体され、加工・販売されるまでの一連の過程を見ておこう。

（1）鯨の解体から加工・販売まで

表1は安政4-5年に捕獲された鯨をまとめたものである。この漁期は12月13日の雄座頭1頭を皮切りに、「腹子」を含む計19頭が捕獲された[14]。沖合で捕獲された鯨は納屋場に曳航され、即日ないし翌日までに「捌き」（解剖処理）が施されている。鯨の解剖法はおよそ決められており、まず背の部分の皮を剥ぎ、次いで背の赤身、脇皮、大骨、山の皮（頭部の皮）といった順序で解体されていく[15]（図1）。

切り分けられた部位は、漁期前の取り決めにしたが

表1　安政4-5年益冨前目組の捕獲鯨と解剖日

No.	年月日	頭　数	解剖日ほか
1	安政4年　12月23日	座頭1本（雄）	同日捌
2	安政5年　1月 9日	勢美2本（雄）	翌10日捌
3 冬組	1月16日	勢美1本（雄）	翌17日捌
4 冬組	1月17日	座頭2本（雄）	18日捌
5	1月19日	座頭3本（雄）	1本同日捌、余は20日捌
6	1月27日	勢美2本（雄）	27日・28日捌
7	3月 6日	座頭1本（雄）	
8 春組	3月 7日	座頭腹子持	
9 春組	3月 9日	座頭3本（雄2・雌1）	1本即日捌、2本翌10日捌
10	3月14日	座頭2本（雌雄各1）	即日捌
	合　計	18本	腹子を含め19本

典拠：石田村役場文書32「浜売書抜帳」安政4-5年。体長は付表参照。

[12] 辻川家の史料は、現在、石田村役場文書（壱岐市所蔵）と山口文庫（長崎歴史文化博物館所蔵）に分かれて収蔵されている。小納屋経営の史料は主に石田村役場文書に含まれている。史料群の来歴と辻川家の概要は、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」85頁参照のこと。

[13] 幕末維新期の辻川家の小納屋経営については、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」89頁、表2参照。

[14] この19頭という頭数は、武野要子が指摘しているように、前目組全体の捕獲数と一致する（武野要子「壱岐捕鯨業の一研究」233頁）。沖合で捕獲された鯨はもれなく各納屋に配分されたと考えるべきだろう。ただ、辻川小納屋の帳簿群から得られる捕獲鯨の頭数（付表参照）と益冨家文書で確認される数値には若干の齟齬がある（藤本隆士「幕末西海捕鯨業の資金構成」『創立三十年記念論文集　商学編』福岡大学研究所、1964年、表4）。これは「腹子」や「沈鯨」の換算方法の違いによると思われる。

[15] 鯨の解剖方法については、鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』197頁、など参照。

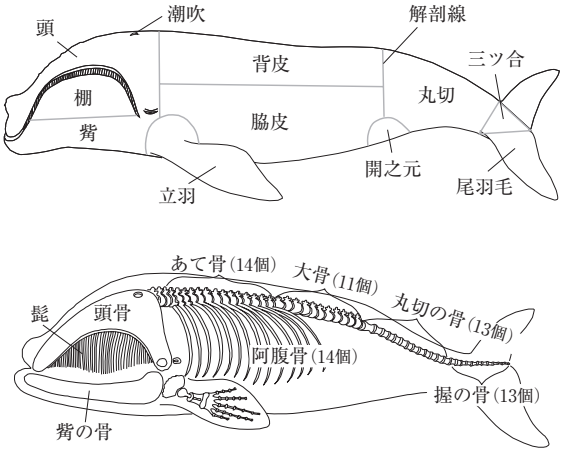


図1　勢美鯨の解剖法と部位名
典拠：『勇魚取絵詞』（天保3年刊）下巻より作図。解剖線と部位名は島巣京一『西海捕鯨の史的研究』165頁、中園成生・安永浩『鯨取り絵物語』197頁、などを参考に追記した。

図2　『小川島鯨鯢合戦』「大納屋魚棚之図」
（部分、国文学研究資料館所蔵23Z1-1667 祭魚洞文庫旧蔵水産史料）

い大納屋や小納屋に配分された。安政4-5年の辻川小納屋の場合、あらかじめ出資していた「大骨」と「開元」と呼ばれる部位が引き渡される。「大骨」は背の部分にある10～14個ほど骨で、「開元」は鯨の生殖器付近の部位である。どちらも赤身を多く含み、白身や鯨油も採取された[16]。

各納屋に鯨の部位が搬入されると、真っ先に開始されたと考えられるのが「浜売」である。「浜売」とは文字通り、納屋場での鯨の販売を意味するが、近世の西海捕鯨業においてこの浜売がどのように実施されていたかを示す史料は意外に少ない[17]。その中で、当時の浜売の模様をいきいきと伝えてくれるのが、唐津藩中尾組の鯨絵巻に描かれた大納屋の図である（図2）[18]。

この図では、大型の天秤を操り、鯨肉を「掛ダシ」（計量）する人物の前で、「仲買」らが何やら活発な取引を行っている。彼らの脇に積み上げられているのは購入された鯨肉を俵詰めにしたものである。ここからは納屋場での浜売が、鯨の解体直後に多数の「仲買」らを介して行われていたことが読み取れよう。紀州、土佐、さらに明治期の小川島捕鯨会社では、鯨が捕獲されるたびに入札による競売が実施されており、おそらくこの場面も仲買人らが鯨肉を競り落としている様子が描かれていると考えられる[19]。

こうして浜売が始まると、小納屋では各地に鯨を出荷するための「積出」や、白肉などを塩蔵するための「漬入」、さらに鯨油の採取も合わせて着手される。小納屋において販売・加工に関する本格的な記帳業務が始まるのも、この納屋場における浜売からである。次にどのような帳簿によってこれらの過程が管理・記録されていたかを見ていこう。

16　標準的な勢美鯨の場合、大骨と開元からは2500～3500斤ほどの赤身が採取された。また大骨には「廻し」、開元には「渕」・「小割」という部位も含まれる（武野要子「史料『前目勝本鯨組永続鑑』」139頁）。いずれも価格から見て白身の肉と推測される（後掲表2など参照）。

17　近世後期土肥組の「浜売定法之事」が数少ない史料の一つである（武野要子「史料『前目勝本鯨組永続鑑』」134-135頁）。この浜売の規定では、胸・咽輪・握りの3つの部位が「商人中」の入札で競り落とされていたことが判明する。ただし、それ以外は簡略化された表現が多く、この史料から浜売の全体像を把握することは難しい。なお、安政期の辻川小納屋も毎年1～2膳の胸を購入している（拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」93頁、表6参照）。

18　『小川島鯨鯢合戦』（1840年成立）には複数の写本がある（田島佳也「解題」『日本農書全集　58　漁業1』農山漁村文化協会、1995年、386頁）。ここでは弘化4年（1847）に安雙鶴という人物が作成した写本を使用した。この写本には他の異本に較べて、仲買人などの様子が詳しく描き込まれている。

19　太地五郎作『熊野太地浦捕鯨乃話』紀州人社、1937年、71頁。山田稠実『津呂捕鯨誌』津呂捕鯨株式会社、1902年、63丁。「小川嶋捕鯨大意書」26頁（『小川嶋捕鯨志』近世長崎文化資料刊行会、1957年所収）。ただし、鯨肉類の競売が小納屋でも実施されていたという確実な傍証はない。競売は大納屋のみで実施され、そこで決定された価格が小納屋にも適用されたという可能性も残る。しかし、鯨肉のように部位が多種に分かれ、季節や鯨体の状態によって相場が大きく変化する場合、その価格決定の複雑さを考えれば、大納屋と小納屋では別々に価格が決定されていたと想定する方が現実的であろう。価格の問題については、本稿第3節も参照のこと。

(2)関連帳簿の構成と機能

安政4-5年の辻川小納屋の帳簿は決算関係の帳簿も含め、約20冊が残されている[20]。そのうち販売・加工業務に関係する帳簿は「浜売帳」や「仲買差引帳」など計8冊がある[21]。まず各帳簿の機能と記載内容を簡単に整理しておこう。

(a)「浜売帳」(石田村役場文書31)、「浜売書抜帳」(同32)

捕獲鯨ごとに商品の重量・代価、取引相手などを記録する。「浜売書抜帳」は「浜売帳」の記載内容を整理したものである。

(b)「仲買差引帳」(同152)、「鯨代指引帳」(同15)

浜売における取引相手、商品の重量・代価などを記録する。「仲買差引帳」は取引の日付順に、「鯨代指引帳」は取引の相手別に記載される。

(c)「鯨積出指引控帳」(同6)、「積出船指引帳」(同123)

小納屋が島外に出荷した鯨の販売を記録する。廻船の出帆日、船頭名、商品の重量・代価、仕切金などが記載される。「積出船指引帳」には廻船船頭との金銭の授受が記されるが、転記関係は確定できない。

(d)「皮物漬入帳」(同20)

塩蔵加工品の漬入・出納を記録する。この漁期には皮物・小割・廻シ・開合の4品に分けて記載されている[22]。

(e)「油粕請払帳」(同22)

鯨油と粕の加工・出納を記録する。粕は採油後に残る副産物で、食用・肥料などに利用される。

これらの帳簿は、図3で示されるように、相互に関係を持つ帳簿組織として機能した。まず浜売の際の加工・販売に関する情報は、積出や漬入も含めすべて「浜売帳」に記帳される。次いで「浜売帳」に記載された情報は、業務内容ごとに(b)～(e)の帳簿に転記され、その後の追加的な情報が転記先の帳簿で記録・管理されることになる。例えば、(b)の「仲買差引帳」へは浜売で売却された商品の支払いに関する情報が記帳された。次にその記載例として「浜売帳」と「仲買差引帳」の冒頭部分をあげておこう。

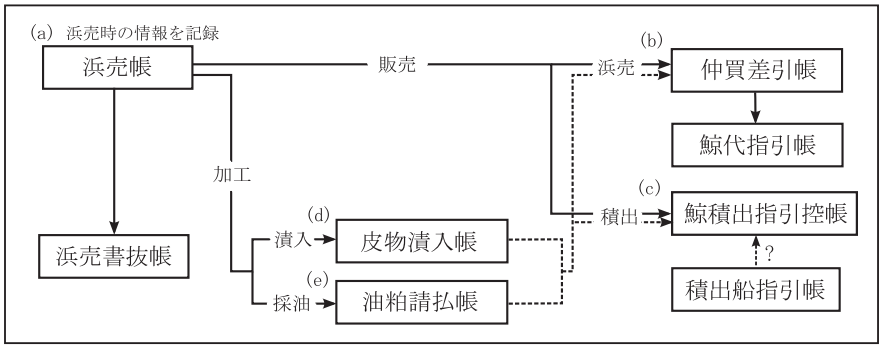


図3　販売・加工の関連帳簿の転記関係(益冨組辻川小納屋・安政4-5年)
注：矢印は転記の方向を示す。点線は部分的に転記が確認できるもの。

[20] 石田村役場文書所収分。安政期の辻川小納屋の帳簿は、販売・加工管理帳簿、日雇・若衆などの労務管理帳簿、金銭・物品の出納管理帳簿、および決算関係の帳簿から構成される。

[21] 本文中で分析する帳簿以外に、「金銀出入帳」安政4-5年(石田村役場文書53)と「脊落札勘定控帳」安政5年(同文書158)が関連帳簿としてあるが、ここでは考察の対象から外した。「脊」の落札については注17参照。

[22] 塩蔵品の種類は、小納屋が引き受ける鯨の部位によって異なる。例えば、「頭」の部位を加工した安政2-3年と同3-4年には「頭剥」(頭骨付近の肉)が塩蔵品として生産されている。

（浜売帳）
安政四
巳十二月廿三日座頭弐本之内
壱本雄四尋五寸
一赤身　米屋嘉助殿売
弐百斤　弐百斤
弐百斤　弐百斤
弐百斤　弐百斤
弐百斤　弐百斤
弐百斤　弐百斤
百五十斤
〆弐千百五拾斤
内百廿一斤風代
残り弐千○廿九斤
正ミ千八百弐拾六斤壱合
九拾六匁かへ
代壱貫七百五拾三匁六厘
①
一開ノ渕　右同人
一皮百廿六斤
正ミ百拾九斤七合
百○五匁かへ
代百廿五匁六分九厘
二口〆壱貫八百七拾八匁七分五厘
十二月廿九日
内金廿壱両受取
尤此内壱両者
先日政太郎へ取かへ分
（中略・油など5品分）
〆壱貫九百七拾目三分弐厘
（下略）

（仲買差引帳）
巳十二月廿三日
覚　瀬戸　米屋嘉助殿
一赤身正ミ千八百弐拾六斤壱合　㊢
九十六匁かへ
代壱貫七百五拾三匁六厘
①
一皮百拾九匁
百五匁かへ
代百弐拾五匁六分九厘
二口〆壱貫八百七拾八匁七分五厘
此金廿七両弐卩弐朱と
○弐分五厘
弐分五厘
内
十二月廿六日
一金壱両　使初五郎受取
同廿九日
一同弐拾両　使同人受取
同日
一同弐両　使熊五郎受取
正月十二日
一同四両弐卩弐朱　使初五郎
正銭弐分五厘
合弐拾七両弐卩弐朱と
正○弐分五厘受取
すミ
②
（下略）

史料1　「浜売帳」と「仲買差引帳」の記載例（安政4-5年益冨組辻川小納屋）
典拠：石田村役場文書31、125。
注：「浜売帳」の上部にある「╱╲」の印は関連帳簿への転記を、「仲買差引帳」のカギ印と「写」は「鯨代差引帳」への転記を示すと考えられる。
「仲買差引帳」にある初五郎と熊五郎は辻川小納屋の若衆（同文書86参照）。

史料1は安政4年12月に捕獲された雄座頭の赤身と開ノ渕皮を、前目浦近くの瀬戸浦米屋嘉助に売却した取引の記録である。上段は「浜売帳」、下段は「仲買差引帳」からの引用である。どちらも同じ取引を記録したものだが、史料に示したように、①赤身などの重量表記と②代金の記載内容に大きな違いが見られる。

①の部分では、「浜売帳」が赤身の重量を200斤（120kg）ごと計上し、風袋を含めた斤数も記載しているのに対し、「仲買差引帳」には正味の重量のみが記帳されている[23]。ここからは「浜売帳」が商品の引き渡しの際に記帳されたことが読み取れよう。また「仲買差引帳」の②の部分からは、「浜売帳」に見られる米屋嘉助の赤身・開渕の代金（1貫878匁余）が、実際には金建てで4回に渡って支払われ、翌年1月12日に決済が終了したことが分かる[24]。

このような記載内容の違いからは、「浜売帳」から「仲買差引帳」へという転記の方向と、各帳簿が持つ機能の違いを確認することができる[25]。こうした関係は、(c)～(e)の他の販売・加工関連の帳簿にも見出すことが可能である。ただし、「積出」や「漬入」においては、実際の取引と浜売（納屋場での販売）との間で時間的な差異が生じるため、会計上の処理方法にも違いがあった。

表2は、捕獲鯨の販売・加工過程が「浜売帳」でどのように記載され、会計的に処理されたかを示したものである。事例1は、史料1でも取り上げた雄座頭1頭（表1、No.1）、事例2は勢美鯨2頭（No.2）の記載内容である。この表からは浜売とそれ以外の販売・加工業務が「浜売帳」で対照的に処理されたことが分かる。

浜売での販売分については、取引相手、商品の数量・代価の全ての項目が記帳される。例えば、事例1と事例2の赤身などの未加工の鯨肉類は、鯨が解体された直後に瀬戸浦の米屋嘉助などに売却されたことが逐一記された（No.1ほか）。また粕類や塩蔵品の一部も解体日から数日をおいて浜売として販売されたことが確認される（No.6、7）。

これに対し、「積出」や「漬入」については取引相手が記帳されず、それぞれ商品の数量と代価のみが記載される。そして取引相手の代りに、「積出シ岩蔵船」や「漬入」などといった販売・加工内容が注記された（No.3、15～21、23）。これらの商品の実際の販売・加工過程の情報は(c)～(e)の転記先の帳簿で管理されることになる。

こうした「浜売帳」の記載様式で注目されるのは、「積出」や「漬入」などで取引が発生していない商品の代価が計上されることであろう。代価の算出に用いられる単価は、基本的に「積出」は浜売時の価格、「漬入」と鯨油は加工経費な

23　200斤は鯨肉の保存や輸送の際に基準となった重量であろう。遠藤正男によると、解体された鯨の肉は150斤ないし200斤に切り、塩漬けにして魚棚に保存されたという（遠藤「幕末鯨漁業に於ける経営形態」65頁）。また明治大正期の博多でも、鯨肉の輸送に150斤が入る竹籠が使用されている（安藤俊吉「我国に於ける鯨体の利用」『大日本水産会報』第355号、1912年、18頁）。

24　「浜売帳」・「仲買差引帳」ともに貨幣単位の明記がないが、これはいずれも1匁を銭100文とする「丁銭」建てである。この「丁銭」1匁を銭100文とする貨幣単位は、安政期の辻川小納屋の各帳簿で基準貨幣として採用されている。この点については、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」90頁、注38参照。

25　なお「浜売帳」の引用部分の末尾に12月29日の代金受取の記載があるが、これは例外的な事例である。この米屋嘉助との取引以後、「浜売帳」には代金の支払いに関する情報は記帳されない。

どが付加された価格が使用された[26]。これらの代価は未発生の取引に対する売上高の見積もりと理解できるだろう。「浜売帳」では、さらにこれら未発生の取引を含めた商品の代価が捕獲鯨ごとに合算されることに注意しておきたい（No.8、24）。この数値は、「浜売帳」の他の部分では「浜売銀高」や「浜売銀〆高」などと表記され、捕獲鯨に対する一種の予想売上高と解釈できる[27]。

このように捕獲鯨ごとに未発生の取引も含めて代価を算出する会計処理方法は、表面的な記載様式に違いはあるものの、西海捕鯨業で一般的に用いられていたと考えるべきである。

例えば、益冨組の「鯨直段并油詰出書控」（文政8年）には、座頭鯨4頭の大納屋分の「浜売銀」が計上されている[28]。この帳簿にはさらに浜売時の「懸出」（浜売分か）と「積出」の斤数（重量）も記帳されているが、「積出」の斤数は「懸出」の約9%と、大坂・瀬戸内に及ぶ広範な商圏を持った益冨組の出荷量としてはあまりに少ない。このことからこの「積出」の斤数は実際の取引実績を直接的には示さず、帳簿上の「浜売銀」も未発生の取引を含めた一種の予想売上高であったと推測できる。

表2　「浜売帳」における販売・加工過程の会計処理（安政4-5年・辻川小納屋）

事例1　雄座頭1頭（安政4年12月23日捕獲）　（単位:丁銭匁）

No.	販売日	取引相手など	品目	数量	代価	単価	分類
1	12月23日	米屋嘉助	赤身	1,826.10 斤	1,753.06	96.0	浜売
2	〃	〃	開ノ渕皮	119.70 斤	125.69	105.0	〃
3	—	—	油	0.43 挺	63.75	150.0	〃
4	12月24日	綿屋岩助	肉粕	0.33 俵	13.33	40.0	〃
5	—	—	伝通	21.00 斤	—	—	—
6	1月5日	庄作	〃	12.50 斤	12.00	96.0	浜売
7	〃	〃	廻シ	2.38 斤	2.49	104.8	〃
8				（代価合計）	1,970.32		

事例2　雄勢美2頭（安政5年1月9日捕獲）

No.	販売日	取引相手	品目	数量	代価	単価	分類
9	1月10日	村屋	赤身	3,015.00 斤	2,562.75	85.0	浜売
10	〃	布屋国十郎	〃	3,591.00 斤	3,052.35	85.0	〃
11	〃	布熊	身	2,394.00 斤	2,034.90	85.0	〃
12	〃	名古屋納屋仁六	黒皮	104.50 斤	146.30	140.0	〃
13	〃	〃	剥	292.50 斤	248.63	85.0	〃
14	（1月10日）	〃	臓	265.00 斤	138.00	52.0	〃
15	—	漬入	皮物	152.95 斤	152.95	100.0	漬入
16	—	〃	小割	470.25 斤	399.71	85.0	〃
17	—	積出シ岩蔵船	開合	90.25 斤	81.22	90.0	積出
18	—	漬入	廻シ	87.00 斤	78.30	90.0	漬入
19	—	〃	小漬	55.00 斤	—	—	—
20	—	積出シ岩蔵船	肉粕	4.00 俵	160.00	40.0	積出
21	—	〃	〃	0.39 俵	15.55	40.0	〃
22	1月12日	綿屋岩助	皮粕	3.22 俵	236.34	73.5	浜売
23	—	—	油	5.50 挺	825.00	150.0	採油
24				（代価合計）	10,132.00		

典拠：石田村役場文書31「浜売帳」安政4-5年。
注：数量・代価は小数点2位以下を四捨五入、単価は1位以下を四捨五入。
— は「浜売帳」に記載がないことを示す。油と粕類の単位は挺（4斗入）と俵（9000目入）で換算し直した。販売日は「鯨代指引帳」より補充。単価は帳簿に記載された数値を採録し、不記載のものは数量と代価から算出した。代価が不記載のもの（No. 5、19）は贈答や自家消費に使用されたと考えられる。

これとほぼ同様の会計処理は明治30年代の小川島捕鯨会社でも確認される。小川島捕鯨会社の場合、捕獲鯨ごとに「浜売総代価」と「積出見積金」が算出されたが、このうち「積出見積金」が全体に占める割合は、斤数で約4～14%、代価で約2～5%と僅かである[29]。安永浩によると、当時の小川島捕鯨会社は下関・北部九州の問屋や魚市場への積出を主体とした鯨肉販売を行っており、この「積出見積金」も実際の積出販売の全体量を示すものとは考え難い。とすると、全体の代価の約95%以上を占める「浜売総代価」も実際の捕鯨場での販売高ではなく、鯨の入札価格などを基準に算出された見積もりの売上高であったと見るべきだろう。捕獲鯨ごとに予想売上高を算出する会計処理方法は、明治期の捕鯨会社でも採用されていたのである。

こうした会計処理のあり方は、鯨組や小納屋が販売・加工過程において損益をいかに把握していたかという問題に密接に関わる。しかしここでは、辻川小納屋の販売・加工帳簿が「浜売帳」を中心に組織され、浜売と積出の実際の販売実績についてはその転記先の帳簿に当たる必要があることを確認するに止めておきたい。「浜売帳」に計上される予想売上高が辻川小納屋の経営に持つ意味については、次節で小納屋の鯨肉販売の実態を明らかにした上で改めて検討する。

---

[26] 「漬入」の塩蔵品の単価は丁銭10～20匁の幅があるのに対し、鯨油は1挺（4斗入り）＝丁銭150匁のほぼ固定価格で計算されている。なお浜売時の鯨肉類の価格は捕獲鯨ごとに変化する。表2の赤身などの価格が事例1・2で異なるのはそのためである。価格の問題は本稿第3節参照。

[27] 石田村役場文書31「浜売帳」の安政5年1月27日と3月6日の勘定による。なお、安政2-3年・同3-4年の漁期は、予想売上高が「浜売帳」（同文書29、30）ではなく、「鯨取揚勘定控帳」（同文書3、5）に計上されている。

[28] 鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』103-104頁。

[29] 安永浩「明治期の呼子・小川島捕鯨（2）」22-25頁。「積出見積金」の実態を示す史料はない。安永は、この「積出見積金」は平均単価が安価なことから、入札時に売れ残った低品質の鯨肉を会社が「積出」として処理したものと推測する。

2. 鯨肉の販売と流通経路

ここでは前節の帳簿群の分析を踏まえ、辻川小納屋の浜売と積出という二つの販売方式の実態を可能な限り再構成する。捕鯨基地に設置された納屋場での販売である浜売と、小納屋による域外（辻川小納屋の場合は島外）への出荷である積出とは、取引形態や流通経路において対照的な特徴を持つ。そこでここでは両者を分けて分析することにしよう。

(1)浜売

販売方式としての「浜売」は、納屋場での鯨肉類を中心とした現地販売と定義される[30]。帳簿上では、鯨の捕獲直後になされる赤身などの販売のほかに、塩蔵品や油の販売の一部も浜売として会計的に処理されている。この浜売については、その売上高が辻川小納屋の決算関係の帳簿に「生鯨并煎粕仲買商人売立代銀」として計上されることなどからもその様子が窺えよう[31]。以下、この「生鯨」などの取引品目と「仲買商人」らの実態を各種帳簿から見ておきたい。

表3は辻川小納屋の浜売の取引高を品目別に整理したものである。上段には各品目を鯨肉・粕類・鯨油に分類したものを、下段にはその内訳を示した。販売品目は小納屋が扱った鯨の部位（山・頭・大骨など）によって変化するが、いずれの漁期も10～20種類ほどで構成される。そのうち売上高の10%以上を占める主要品目は、赤身・皮物・頭剥などの鯨肉類である。鯨肉は赤身と白身の肉に大別され、江戸時代は脂肪分を多く含んだ白肉が好まれたという[32]。このことは皮身や皮物といった白肉の100斤あたりの平均単価が赤肉に較べ高値を付けていることにも反映されている。

商品の種類別で見た場合にも、鯨肉類の割合は90%以上を超え、鯨油と粕類の売上高を圧倒している。なお鯨肉類は塩蔵品と未加工の「生鯨」に分けられるが、両者は帳簿上で同一の品名で扱われることが多く、正確に区別して集計することは難しい[33]。ただし、浜売が基本的に鯨の捕獲後になされる販売形態であることを考慮すると、その取引品目は未加工の「生鯨」を中心としていたと見てよいだろう。

次に浜売の販売高を取引相手別にまとめた表4から辻川小納屋の「仲買商人」の実態を検討しよう。各漁期の取引相手は、捕獲高の多寡により7～21名と人数にばらつきがあるが、およそ次のような特徴が指摘される。

第一に、取引相手の居所がほぼ壱岐島内に限定されることである（図4）。肩書や関連史料から居所が判明する取引相手は全て壱岐島内の人物であり、不明の者も屋号などから推測していずれも壱岐の商人などであったと考えられる。唯一の例外は唐津名護屋を想起させる「名古屋納屋仁六」（No.14）だが、彼もまた漁期中に辻川小納屋から塩25俵を借用しており[34]、名護屋からの鯨肉の買付け人というよりも、壱岐の鯨組の納屋経営者の一人だった可能性がある。

第二に、取引相手の多くが、辻川家、あるいは辻川小納屋との間で様々な関係性を有していたことである。例えば、辻川小納屋と金融関係を持つ者としては、布屋弥太郎や綿屋岩助（No.1など）、大野屋又助（No.25）などがいる。布屋は辻川家の天神丸（800石積）の航海に資金を提供しており、維新期には壱岐現地の鯨組（山内組）を運営した[35]。綿屋と大野屋は小納屋の共同出資者の一人である[36]。また辻川小納屋に関係する人物には、辻川小納屋が運用する廻船船頭

---

30 「浜売」の分析には、実際の取引としての「浜売」と、前節で見たような一種の見積りの売上高としての「浜売高」・「浜売銀高」などを明確に区別する必要がある。両者の区別は単独の史料から行うことは難しく、帳簿群の体系的な理解が必要となる。

31 石田村役場文書54「金銀突合帳」安政4-5年。

32 シーボルト『江戸参府紀行』106頁。中園成生・安永浩『鯨取り絵物語』141頁。

33 例えば、安政2-3年に浜売された「頭剥」は4224斤に及ぶが、「皮物漬入帳」安政3年（石田村役場文書17）には塩漬の「頭剥」2118斤半が記帳されており、加工・未加工の区別は単純に品目名から行えない。

34 石田村役場文書44「当座帳」安政4年。同帳簿には辻川小納屋と他の小納屋（筋納屋・阿腹納屋など）との短期の貸借取引（金銭・塩・樽など）が多数記帳されている。

35 石田村役場文書9「鯨積出仲間指引帳」安政5年。維新期の壱岐捕鯨業については、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」表1・13参照。

36 壱岐の小納屋は数名の共同出資者によって組織・運営された。安政期の綿屋岩助は壱岐の現地鯨組の倉光組川崎屋小納屋へ、大野屋又助は辻川小納屋にそれぞれ出資している（拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」96、99頁）。

表3　安政期辻川小納屋の浜売の取引高（部位別）　（単位:丁銭匁）

安政2-3年前目組（山･頭、捕獲高10.38本）					安政3-4年勝本組（山･頭･大骨、捕獲高3.60本）					安政4-5年前目組（大骨･開元、捕獲高12.75本）					安政5-6年勝本組（大骨･開元、捕獲高4.05本）				
（品目種類別）		代価	（%）	単価	（品目種類別）		代価	（%）	単価	（品目種類別）		代価	（%）	単価	（品目種類別）		代価	（%）	単価
鯨肉	13,403 斤	10,007	（94.2）	74.7	鯨肉	5,560 斤	6,581	（98.0）	118.4	鯨肉	42,693 斤	25,684	（90.1）	60.2	鯨肉	6,021 斤	3,993	（90.6）	66.3
粕類	13 俵	617	（5.8）	47.5	粕類	4 俵	136	（2.0）	34.0	粕類	28 俵	1,287	（4.5）	45.3	粕類	7 俵	353	（8.0）	51.5
										鯨油	5 挺	749	（2.6）	165.4					
合計	—	10,624	（100）	—	合計	—	6,717	（100）	—	合計	—	28,502	（100）	—	合計	—	4,406	（100）	—
（品目内訳）		代価	（%）	単価	（品目内訳）		代価	（%）	単価	（品目内訳）		代価	（%）	単価	（品目内訳）		代価	（%）	単価
頭剥	4,224 斤	3,750	（35.3）	88.8	皮物	1,900 斤	3,097	（46.1）	163.0	赤身	37,658 斤	22,475	（78.9）	59.7	赤身	4,081 斤	2,269	（51.5）	55.6
赤身	4,560 〃	2,680	（25.2）	58.8	身（赤身）	1,958 〃	1,488	（22.1）	76.0	小割廻シ	1,184 〃	1,184	（4.2）	100.0	皮物	712 〃	940	（21.3）	132.0
皮身	1,834 〃	2,202	（20.7）	120.1	勢美背皮物	775 〃	1,085	（16.2）	140.0	開合	970 〃	818	（2.9）	84.4	開合	323 〃	281	（6.4）	87.0
背合漬揚	1,018 〃	814	（7.7）	80.0	山頭皮物	322 〃	403	（6.0）	125.0	油	5 挺	749	（2.6）	165.4	小割	255 〃	255	（5.8）	100.0
皮粕	7 俵	420	（4.0）	60.0	児鯨皮物	304 〃	243	（3.6）	80.0	皮粕	10 俵	703	（2.5）	69.2	肉粕	4 俵	145	（3.3）	36.3
背赤身	661 斤	297	（2.8）	45.0	皮身	105 〃	133	（2.0）	126.0	下臓	1,482 斤	620	（2.2）	41.8	開渕	111 斤	133	（3.0）	120.0
沈身漬揚	1,021 〃	204	（1.9）	20.0	頭剥	133 〃	101	（1.5）	76.0	肉粕	13 俵	447	（1.6）	33.5	皮粕	2 俵	116	（2.6）	58.0
肉粕	6 俵	197	（1.9）	35.0	皮粕	2 俵	71	（1.1）	35.5	開合廻シ	447 〃	402	（1.4）	90.0	廻シ	107 斤	115	（2.6）	107.0
小髭円羽	75 斤	52	（0.5）	68.8	肉粕	2 〃	65	（1.0）	31.6	漬揚廻シ	352 〃	387	（1.4）	110.0	乳元	358 〃	92	（2.1）	25.7
小髭	10 〃	7	（0.1）	70.0	児身	63 斤	32	（0.5）	50.0	その他	—	718	（2.5）	—	その他	—	60	（1.4）	—

典拠：石田村役場文書 7「鯨代指引帳」安政 4 年、同 15「鯨代指引帳」安政 4-5 年、同 16「鯨并油皮物一切売立手取控帳」安政 2-3 年、同 25「鯨代指引帳」安政 5-6 年。
注：重量・代価は小数点以下、比率と単価は小数点 1 位以下を四捨五入。単価は斤建ての品目は 100 斤あたり。捕獲高は標準的な勢美鯨 1 頭を基準とした本魚換算。
その他は、安政 4-5 年が剥・黒皮・開渕など比率が 1 %以下の 8 品目、安政 5-6 年が臓・粕など比率が 1 %以下の 4 品目。
なお浜売の帳簿には鯨油の売買･授受の一部が計上されない場合がある。例えば、安政 3-4 年の場合、採油された鯨油 16 挺余のうち、3 挺余が番人へ引き渡し、12 挺余が「辻川預ヶ」とされた（同文書 203「油粕請払帳」）。また安政 5-6 年も鯨油 5 挺 2 斗が池田村仙蔵売・豊吉売・辻川売として処理されている（同文書 28「油粕請払帳」安政 5 年）。本表ではこれら浜売として処理されていない鯨油の取引は除外している。

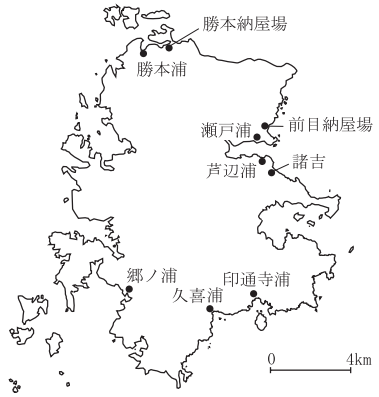


図4　安政期辻川小納屋の浜売関連地
典拠：『壱岐名勝図誌』名著出版、1975年、1210-11頁、1350-51頁、田畑久夫「西海捕鯨業の変遷 —壱岐島を事例として—」『民俗と歴史』第19号、1987年、5頁。

表4　安政期辻川小納屋の浜売の取引高（販売先別）　（単位：丁銭匁）

No.	取引相手	地域	安政2-3年（前目）	安政3-4年（勝本）	安政4-5年（前目）	安政5-6年（勝本）	備考
1	布屋弥太郎・綿屋岩助	（壱岐）			3,828	1,156	小納屋関係・維新期
2	布屋弥太郎	〃			1,173	436	
3	布屋熊助	〃	730		4,133		
4	岩蔵	久喜	2,192		1,850		積出の船頭
5	初五郎	瀬戸浦			1,972	1,575	辻川小納屋の若衆
6	宝寿丸市十郎	（壱岐）		3,097			宝寿丸は辻川家の廻船
7	布屋常太郎・綿屋岩助	〃		1,731			小納屋関係・維新期
8	布屋常太郎（南布屋）	〃	1,349				
9	布屋国十郎	〃			3,052		
10	米屋嘉助	瀬戸浦	124		2,886		
11	村屋原太郎	（壱岐）			2,563		
12	綿屋岩助	〃	742	1,589	13		小納屋出資者
13	升屋長六	〃			2,130		前目浦納屋の持主
14	名古屋納屋仁六	?			1,160	889	小納屋の一軒か?
15	住屋為助	?	1,911				
16	渡辺文太郎	?			1,334		
17	布屋万六	（壱岐）	1,251				小納屋関係・維新期
18	兼吉	久喜	1,018				積出の船頭
19	布屋兼蔵	（壱岐）			734		
20	高尾屋喜助	芦辺浦	665				
21	出雲屋豊吉	（壱岐）			684		
22	芦辺商人	芦辺浦	161	162	112	145	
23	辻川屋辰太郎	印通寺浦			418		辻川小納屋の若衆
24	蔦屋仙蔵	勝本浦	374				
25	大野屋又助	郷ノ浦			331		小納屋出資者
26	為蔵・龍作	〃				153	
27	諸吉流人	諸吉触		71			
28	その他	—	107	68	130	51	
	取引相手		14	7	21	10	
	合計取引高		10,624	6,717	28,502	4,406	

典拠：石田村役場文書 7、15、16、25。
注：小数点以下は四捨五入。その他は、安政 2-3 年 2 名、同 3-4 年 2 名、同 4-5 年 4 名、同 5-6 年 3 名分の合計、いずれも取引高の比率は 1%以下。布屋弥太郎・綿屋岩助（No.1）など小納屋の関係者については、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」表 8、11 ～ 13。升屋（No.13）については、武野要子「壱岐捕鯨業の一研究」232 頁。出雲屋豊吉（No.21）は「綿屋岩助殿身代」とある（石田村役場文書 202）。屋号が布屋の者は、武野前掲論文 235-236 頁参照。

の久喜浦岩蔵と兼吉（No.4、18）、同納屋の若衆の初五郎（No.5）と辻川屋辰太郎（No.23）などがいる[37]。

そして第三に、これらの取引相手の資本規模が比較的小規模であったと想定されることである。取引相手の販売高は多い時でも丁銭2～4貫目（約28～59両）ほどにおさまっている。安政4-5年のように取引高が多い漁期でも、鯨の売却先が大口の

[37] 益冨組の場合、若衆は納屋場での捕獲鯨の解体作業のほか、山見番や納屋場間の情報伝達などを職務とした（末田智樹『藩際捕鯨業の展開—西海捕鯨と益冨組—』御茶の水書房、2004年、220頁）。安政4-5年の辻川小納屋の「若衆人別銀賃差引帳」（石田村役場文書86）には、支配人1名を含め、若衆12名が記載されている。

取引先に集中せず、分散化する傾向が見られることも、取引相手の資本規模が小規模であったことを示唆するであろう。

こうした辻川小納屋の「仲買商人」らの特徴が持つ意味は、鯨肉の流通部門において仲買人の組織化が進んでいた土佐捕鯨業と比較することでより明瞭になる。土佐室戸の津呂組では、近世後期の段階から鑑札に相当する「商札」が存在し、明治中期にはこの「商札」の所有者から構成される18の組に仲買人らが組織されていた。捕獲鯨の入札への参加は基本的に「商札」を持つ仲買人にのみ限定され、入札自体も組単位で実施されている[38]。

これに対し、辻川小納屋の取引先には、同業者集団としての組織化の形跡がほとんど見出されない。むしろ、小納屋の共同出資者、廻船の船頭、さらに若衆といった取引相手の構成からは、辻川小納屋の人的・地縁的関係に基づき納屋場での鯨肉類の販売が行われていた様子が浮かび上がってくる[39]。

この浜売における人的・地縁的関係は取引の決算の場面にも色濃く反映される。浜売の取引高が最も多かった安政4-5年の場合、取引高が合計1貫目以上の取引相手（11名、表4参照）との決算期間は、最長で65日、平均でも約33日を掛けて行われている[40]。小納屋の「仲買商人」らは仕入れた鯨肉類をさらに壱岐の島内や島外へ販売したと考えられることから、この決済期間は彼らが販売した鯨肉類の代金回収に要する期間を反映したものであろう。つまり辻川小納屋は仲買人らに短期の信用供与をしていたことになる。仲買人の組織化が比較的低調であった西海捕鯨業において、地域的な流通機構を支えた要素の一つが、こうした人的・地縁的な関係に基づく信用関係だったのである[41]。

こうした小納屋が持つ金融機能は、浜売で売却された鯨肉類の流通過程にも関係する。この点に関しては、西海地方における鯨肉の広域的な流通経路が明らかとなる「積出」の分析後に触れることにしよう。

（2）積出

「積出」は、浜売のように壱岐の仲買人を経由せず、小納屋が自ら北部九州などの港に商品を出荷する販売方式である。この積出は、取引相手との決済方法や帳簿上の会計処理を含め、浜売とは多くの点で違いが見られる。そこでまず積出がどのような販売方式であったかを具体的事例から確認しておきたい。

表5は安政2-3年・同3-4年の積出に使用された廻船の船頭、運航日、出荷先、積荷などをまとめたものである。この時期に辻川小納屋が主に運用した廻船の船頭は、壱岐久喜浦の兼吉と岩蔵であった。久喜浦は辻川家が居住する印通寺浦に隣接する小規模の浦で（図4参照）、漁業を生業とする集落と考えられる[42]。このほか兼蔵と福五郎の廻船もあるが（No.4、11）、いずれも運用回数は僅かであり、小納屋が日常的に運用する兼吉・岩蔵の船を補完する役割を担うに止まる[43]。

兼吉らの航海ルートは、壱岐の納屋場（前目浦・勝本浦）と下関・北部九州の港を往復するものであった（図5参照）。博多・唐津へは片道2～3日（No.1、15）、長崎方面の時津・彼杵へは片道5～9日ほどで運航する（No.2、No.13）。最初の寄港地で積荷が売れ残ったためか、博多・芦屋など近接する2ヶ所の港に寄港することもあるが（No.1など）、帰帆日が判明するものでは、いずれも往路とほぼ同じ日数で壱岐に帰帆している。このことから、兼吉らの標準的な運航形態は下関・北部九州の港で積荷を全て売却すると、そのまま壱岐に戻り、再び鯨の積出に備えて待機する、というものであったと考えられる。

---

38 『津呂捕鯨誌』62-63丁。伊豆川浅吉『土佐捕鯨史』下巻、アチック・ミューゼアム、1943年、384-392頁（『日本常民生活資料叢書』第23巻、三一書房、1973年、再収）。

39 この点は鯨肉類の価格決定にも関係している可能性がある。表2に見られるように、浜売での鯨肉類の単価は、いずれも端数がない切りのよい数値になっている。これは鯨肉類の価格が取引相手との相対の価格交渉で決められていた可能性を示す。

40 石田村役場文書「鯨代指引帳」安政4年より算出。なお取引高が1貫目未満の取引相手10名については、史料に決済日が明記されないものが殆どであった。いずれも取引高が小額であることから、即日で支払いがなされたと考えられる。

41 人的・地縁的関係を土台に成立する鯨肉市場のあり方は、現代日本の小型沿岸捕鯨において確認される。1980年代の調査によると、宮城県鮎川では漁業共同組合によって運営される市場が、地域コミュニティーにおける地位や評判に基づき市場の参加者に信用を供与していたという。ミルトン・M・R・フリーマン編著・高橋順一編訳『くじらの文化人類学―日本の小型沿岸捕鯨―』海鳴社、1989年、69頁。

42 幕末期の同浦の戸数は60戸ほどである（『壱岐名勝図誌』名著出版、526-528頁）。

43 兼蔵は安政5-6年にも1例の運航が確認される（石田村役場文書10）。なお兼蔵は辻川家が所有する天神丸（800石積）の船頭である（同文書130「天神丸請払控帳」安政4年）。

表５　辻川小納屋の積出と廻船の運航状況（安政 2-3 年・同 3-4 年分）

No.	船頭名	出荷先	出帆日	仕切日	帰帆日	積載量（斤）	運賃（匁）	品　目	備　考
	（安政 2-3 年度・前目組）		安政3年						
1	岩　蔵	博多・芦屋	1月11日	1月13･16日	—	2564.85	60.00	黒皮・赤身	
2	兼　吉	彼　杵	1月19日	1月24日	1月29日	3714.50	—	黒皮・鯨棚・肉粕など	
3	岩　蔵	彼　杵	2月9日	2月17日	—	831.30	12.37	赤身・皮粕・肉粕	布原納屋と共同運行
4	兼　蔵	下　関	—	2月	—	992.75	19.00	肉粕	辻川家の天神丸を運用
5	岩　蔵	彼　杵	—	5月2日	—	677.34	21.38	粕類・小漬物など	共同運行か
6	岩　蔵	平戸・?	—	6月18･23日	—	21 挺	63.00	鯨油（21 挺）	
7	兼　吉	?・大村松嶋	—	6月16･19日	6月25日	26 挺	78.00	鯨油（26 挺）	
8	—	下　関	—	8月6～8日	—	6328.00	—	樽入鯨	
9	—	?	—	8月15日	—	1006.00	—	樽入鯨	No.8 と同一航海か
10	兼　吉	博　多	—	11月1日	—	9 挺	35.00	鯨油（9 挺）	
	（安政 3-4 年度・勝本組）		安政4年						
11	福五郎	時　津	（2月5日）	2月11日	—	41.80	—	皮粕	「福五郎船事付」とあり
12	兼　吉	時　津	（2月9日）	2月16日	—	4039.77	100.00	赤身・頭剥・粕類など	
13	岩　蔵	時　津	2月11日	2月15日	—	3391.15	100.00	鯨棚・鯨皮・大骨身など	
14	兼　吉	博　多	（3月7日）	3月9日	—	2835.00	80.00	座頭赤身	
15	岩　蔵	唐　津	（4月3日）	4月6日	—	1833.27	60.00	児鯨赤身・頭剥など	
16	岩　蔵	彼　杵	—	5月晦日	—	52.00	—	廻し漬物	

典拠：石田村役場文書 14、19、29（安政 2-3 年分）、同文書 8、24、37（安政 3-4 年分）。
注：—は史料に記載がないことを示す。出帆日の欄のカッコ内の日付は鯨の捕獲日を示す。
積載量は風袋を除く正味の重量。粕類の斤数は No.1 にある換算事例から、1 俵＝ 52.25 斤で計算した（同文書 19 参照）。
安政 3 年 5 月 1 日に彼杵で鯨油 15 挺の売却されているが、船頭不明のため省略した。No.5 の船頭岩蔵によるものと考えられる。
No.3 備考の布原納屋は布屋原四郎のこと。布原は益冨組の小納屋を経営した（武野要子「壱岐捕鯨業の一研究」235 頁）。

兼吉らの積荷の重量（斤数）はおよそ3000～4000斤（1.8～2.4トン）が上限であった。仮に最大の積載重量を4000斤（2.4トン）として廻船の規模を推計すると、兼吉らの廻船は数十石積の小型船の部類に入ることになる。この廻船の規模からすると、兼吉らは自らこの廻船を所有し、冬から春にかけて鯨を運搬して運賃を稼いでいたものと推測される。

運賃は唐津が丁銭60匁、博多・芦屋が丁銭80匁、長崎方面の彼杵・時津が丁銭100匁とほぼ定められていたようだ[44]。運賃が極端に低い航海があるが（No.3など）、これは備考欄にも示したように他の小納屋などの積荷も積載したため、運賃を荷主らが共同で負担したことによる。これは兼吉らが比較的自由に荷主を選んでいた可能性を示そう。

こうした経済主体としての兼吉らの性格を測る上で注目されるのは、彼らが浜売の販売先としても登場することである（表4、No.4、18）。兼吉の場合、安政3年3月28日に辻川小納屋から「鯨合漬揚」など約2000斤を購入したが、この購入日は表5で示した運航状況とも矛盾しない[45]。このことは兼吉らが浜売時に自ら鯨肉類を仕入れ、下関から北部九州の港へ売り捌いていたことを意味する。彼らは単に辻川小納屋の商品の運賃積みに従事するだけでなく、自らの資本で鯨を仕入れ、各地で販売していたのである。辻川小納屋による積出販売は、兼吉らのような小型の自営廻船事業者によって支えられていたといえる。次に彼らによってどのような商品が運搬されたかを見ておきたい。

表6は、安政期辻川小納屋の積出販売を品目別に整理したものである。浜売と同じく、品目の種類は10～20種ほどから構成され、いずれの漁期も鯨肉類の割合が最も多い。ただし浜売と異なり、鯨油や塩蔵品といった加工品の割合が高まっていることに注意したい。鯨油の占める割合は安政2-3年で33.8%、同4-5年で26.1%と、わずか数%に止まった浜売とは歴然の差がある。また安政2-3年には白肉の塩蔵品と見られる「樽入鯨」の取引高の割合が33%に達している。出荷から売却までに時間を要する積出販売では、鯨油や塩蔵品の取引高が自然と高まったと考えるべきだろう。

積出の売上高を取引相手別に整理すると表7の通りとなる。取引相手は下関から長崎方面の港に拡がるが、その数は取引高が膨らんだ安政2-3年を除けば、いずれも4名ほどと浜売よりも少ない。これは積出販売では廻船の運賃などから取引相手が絞り込まれたことなどが要因であろう。

[44] 博多・芦屋への運賃が60匁の航海もあるが（表5、No.1）、これは例外的な事例とすべきである。史料中にはこの航海の運賃を説明して、「尤芦屋迄八拾目定りニ御座候得共、（販売に・引用者注）損失有之ニ付、右尺（丈）相渡ス」とある（石田村役場文書14）。

[45] 石田村役場文書29「浜売帳」安政2年。岩蔵も同日に頭剥漬揚など約2300斤を購入している。これも表5の運航状況と矛盾しない。

表6　安政期辻川小納屋の積出の取引高（品目別）　（単位:丁銭匁）

安政2-3年前目組（山･頭、捕獲高10.38本）				安政3-4年勝本組（山･頭･大骨、捕獲高3.60本）				安政4-5年前目組（大骨･開元、捕獲高12.75本）				安政4-5年勝本組（大骨･開元、捕獲高4.05本）			
（品目種類別）	代価	（%）	単価	（品目種類別）	代価	（%）	単価	（品目種類別）	代価	（%）	単価	（品目種類別）	代価	（%）	単価
鯨肉 14,468 斤	19,315	(60.3)	133.5	鯨肉 11,815 斤	7,194	(95.6)	60.9	鯨肉 13,201 斤	7,824	(71.7)	59.3	鯨肉 8,609 斤	5,058	(99.0)	58.7
鯨油 66 挺	10,815	(33.8)	163.9	粕類 5 俵	332	(4.4)	68.7	鯨油 19 挺	2,850	(26.1)	150.0	粕類 1 俵	53	(1.0)	39.3
粕類 29 俵	1,894	(5.9)	65.1					粕類 6 俵	244	(2.2)	40.7				
合計 —	32,024	(100)	—	合計 —	7,526	(100)	—	合計 —	10,918	(100)	—	合計 —	5,111	(100)	—
（品目内訳）	代価	（%）	単価	（品目内訳）	代価	（%）	単価	（品目内訳）	代価	（%）	単価	（品目内訳）	代価	（%）	単価
鯨油 66 挺	10,815	(33.8)	163.9	脊棚 1,667 斤	2,000	(26.6)	120.0	赤身 10,439 斤	4,827	(44.2)	46.2	赤身 6,065 斤	3,597	(70.4)	59.3
樽入脊 6,328 斤	10,554	(33.0)	166.8	赤身 3,249 〃	1,625	(21.6)	50.0	皮物 2,550 〃	2,886	(26.4)	113.2	児鯨母子身 1,018 〃	535	(10.5)	52.6
脊棚 2,552 〃	3,701	(11.6)	145.0	座頭母身 1,960 〃	785	(10.4)	40.1	油 19 挺	2,850	(26.1)	150.0	身 554 〃	364	(7.1)	65.7
赤身 2,368 〃	1,682	(5.3)	71.0	脊合身 560 〃	448	(6.0)	80.1	にく粕 6 俵	244	(2.2)	40.7	むき 334 〃	315	(6.2)	94.3
鯨脊 1,006 〃	1,634	(5.1)	162.4	座頭児身 875 〃	394	(5.2)	45.0	開合 90 斤	81	(0.7)	89.8	子ノ身 192 〃	92	(1.8)	48.0
粕 23 俵	1,489	(4.6)	64.7	児鯨母身 1,175 〃	352	(4.7)	30.0	下臓 122 〃	30	(0.3)	24.7	近道 176 〃	77	(1.5)	43.9
脊皮 855 斤	1,006	(3.1)	117.7	脊皮 386 〃	347	(4.6)	89.9					乳之元 251 〃	71	(1.4)	28.2
黒皮 295 〃	390	(1.2)	132.2	頭剥 466 〃	337	(4.5)	72.4					粕 1 俵	53	(1.0)	39.3
頭身 476 〃	348	(1.1)	73.1	頭剥漬物 323 〃	291	(3.9)	90.1					子ノ身切出シ 11 斤	4	(0.1)	37.0
皮粕 6 俵	287	(0.9)	47.0	皮粕 4 俵	237	(3.1)	54.0					赤身切出シ 9 〃	3	(0.1)	33.3
その他 —	494	(1.5)	—	その他 —	711	(9.4)	—								

典拠：石田村役場文書6「鯨積出指引控帳」安政4-5年、同8「鯨一切積出勘定控帳」安政4年、同14「鯨積出仕切控帳」安政2-3年、同38「積出シ仕切帳」安政5-6年。
注：重量・代価などについては表3注参照。その他は、安政2-3年が皮頭剥など比率1%以下の4品目、安政3-4年が大骨身など比率3%以下の7品目。
各地の仕切状は、下関・彼杵・時津が80文銭、芦屋が50文銭、博多が60文銭などと大半がいわゆる銭匁勘定（匁銭）で記載される（安政2-3年、同5-6年分）。これらは「丁銭」建て（丁銭1匁＝銭100文）に換算し直した。安政3-4年・同4-5年分は品目別の仕切高が充分に得られなかったため、浜売時の代価を流用した。

これらの取引相手の経営実態を示す史料は殆ど残されていないが、いずれも鮮魚や塩魚など水産物を扱う問屋であったと考えられる。芦屋の田中屋伝三郎（No.7）は近世期から魚問屋を経営し、明治期には魚市場を設立して、芦屋を小倉･博多と並ぶ水産物の集散地に押し上げた[46]。また安政2-3年から3期に渡って辻川小納屋と取引を持った博多の五島屋利左衛門（No.4）も、博多の問屋街･鰯町で塩魚類を扱う相物問屋であったことが確認される[47]。わずかな事例ではあるが、ここから近世においても鯨肉類の消費地への供給は既存の水産物の流通機構を通じてなされたと見てよいだろう[48]。

辻川小納屋とこれらの問屋とは、数ヶ月の延払いが許容された浜売とは異なり、基本的に現金取引で決済がなされた。辻川小納屋の「金銀出入帳」によると、小納屋の廻船の寄港地での碇泊日数は短く、壱岐に帰帆した直後に積荷の仕切金が廻船の船頭から辻川小納屋に支払われたことが判明する。例えば、安政5年1月16日に壱岐を出帆した兼吉船のケースでは、仕切金28両1歩が2月4日に辻川小納屋に支払われている[49]。この場合、運賃の額（丁銭102匁）から片道5～9日を要する長崎方面の出荷と考えられ、出帆から帰帆までの航海以外の日数は最長でも8日ほどにしかならない。つまり辻川小納屋の廻船は目的の港に到着すると、即座に問屋で荷揚げと仕切（代金の決定）を済まし、その仕切金を受け取っていたのである。なお仕切金からは口銭（積荷代価の約5%）が控除されていることから、小納屋の積出は問屋への委託販売であったようだ[50]。これらの問屋は生産地と消費地をつなぐ流通上の結節点として、漁期中に鯨肉類を適宜引き受け、港や消費地の仲買商人らに供給していたのであろう。

次に積出の取引高を地域別にまとめた表8から、幕末期の鯨肉流通の特徴を整理しておきたい。ここでまず第一に指摘されるのは、辻川小納屋の出荷先が下関から北部九州の海域に限定されることである。この点、益冨組の鯨油

46　『筑豊沿海志』筑豊水産組合、1917年、222-223頁、『芦屋町誌』芦屋町役場、1973年、330、482-484頁。

47　五島屋は幕末期に対州問屋･薩摩問屋も営業、文政期には益冨組の鯨油も扱った（鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』71、86頁）。

48　なお彼杵･佐藤久左衛門（No.2）も辻川小納屋の決算書に「そのき問屋」として登場する（武野要子「壱岐捕鯨業の一研究」232頁）。

49　石田村役場文書6「鯨積出指引控帳」、同文書53「金銀出入帳」安政4年。「金銀出入帳」によると、仕切金は船頭から「宿元」に支払われた。この「宿元」は「納屋諸色囲帳」安政4年（同文書100）に「印通寺宿元預り」とあることなどから、印通寺浦の辻川家を指すと考えられる。

50　口銭の割合は取引相手や品目により一定しないが、彼杵･佐藤久左衛門の場合、口銭は積荷代価の5%となっている（石田村役場文書14）。なお取引の仲介を意味する委託販売と、積荷の実質的な買入れに相当する自己勘定取引との区別は必ずしも自明なものではない（谷本雅之「廻船問屋廣海家の商業業務」石井寛治･中西聡編『産業化と商家経営』名古屋大学出版会、2006年、329-359頁参照）。本文中のケースでは着荷と同時に現金決済をしており、各問屋の経営内部では自己勘定取引で処理されていた可能性がある。なお明治期の小川島捕鯨会社の場合は、下関･芦屋などの問屋への販売は「臨機売買ヲ委託シ」と表現されている（秀村選三「徳川期九州に於ける捕鯨業の労働関係」18-1、61頁）。

表7　安政期辻川小納屋の積出の取引高（販売先別）　（単位：丁銭匁）

No.	取引相手	地域	安政2-3年（前目組）	安政3-4年（勝本組）	安政4-5年（前目組）	安政5-6年（勝本組）	合計
1	肥後屋喜兵衛	下関	11,357				11,357
2	佐藤久左衛門	彼杵	7,182				7,182
3	綿屋早吉	時津		2,073		2,321	4,395
4	五島屋利左衛門	博多	1,214	1,202	1,620		4,036
5	松嶋三国屋市兵衛	大村	3,154				3,154
6	金屋久左衛門	時津		3,056			3,056
7	田中屋伝三郎	芦屋	1,682			970	2,652
8	相神浦油屋与三郎	平戸	2,505				2,505
9	野田屋利兵衛	彼杵	658			1,325	1,983
10	石田屋吉五郎	不明	1,634				1,634
11	魚屋吉右衛門	唐津		742		462	1,203
12	俵屋政蔵	（平戸）	990				990
13	内野吉太郎	—	810				810
14	和田屋正七	（下関）	528				528
15	印通寺屋利平	博多	279				279
16	川嶋屋	平戸	180				180
17	志々岐屋	平戸	65				65
18	不　明	下関			2,829		
19	不　明	浜崎			1,314		
20	不　明	—			5,801		
	取引相手数（人）		14	4	—	4	
	合計取引高		32,237	7,074	11,564	5,078	44,389

典拠：石田村役場文書 6、8、14、38。
注：小数点以下は四捨五入。各年度の合計取引高が表6と異なるのは、安政2-3年・同 5-6 年が運賃・金間損（各地の金相場の違いによる損失）などの控除の有無、安政 3-4 年・同 4-5 年が取引相手別の仕切高の数値を採用したためである（表6注参照）。所在地は、俵屋（No.12）と和田屋（No.14）は廻船の運航状況から比定。松嶋三国屋（No.5）は西彼杵半島の外洋に面する松島の可能性がある。ここでは明治期の流通状況を考慮して大村城下とした。

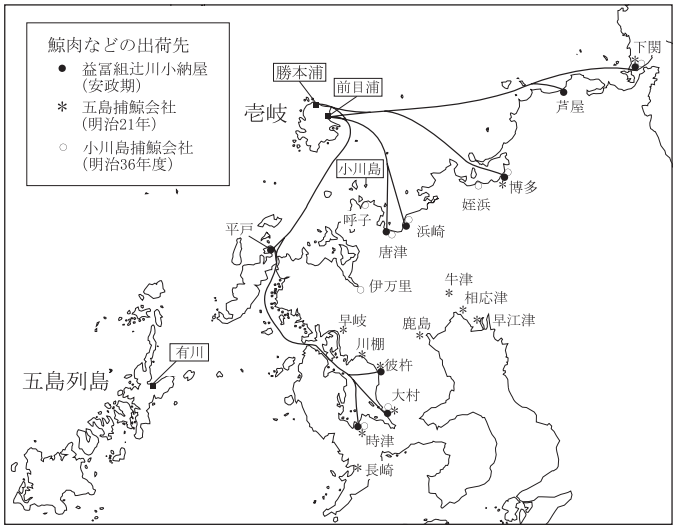


図5　安政期辻川小納屋と明治期捕鯨会社の出荷先

典拠：辻川小納屋の出荷先は表7典拠史料、五島捕鯨会社と小川島捕鯨会社の出荷先は安永浩「明治期の呼子・小川島捕鯨（2）」図1（31頁）による。
図の構図は安永論文・図1を参考にした。
注：枠付の地名は捕鯨場を、――― は想定される航海ルートを示す。

表8　安政期辻川小納屋の積出の取引高（地域別）
（単位：丁銭匁、カッコ内は比率）

地域	安政2-3年（前目組）	安政3-4年（勝本組）	安政4-5年（前目組）	安政5-6年（勝本組）
下関	11,884（36.9）		2,829（24.5）	
芦屋	1,682（5.2）			970（19.1）
博多	1,494（4.6）	1,202（17.0）	1,620（14.0）	
唐津		742（10.5）		462（9.1）
浜崎			1,314（11.4）	
平戸	3,740（11.6）			
彼杵	7,840（24.3）			1,325（26.1）
大村	3,154（9.8）			
時津		5,130（72.5）		2,321（45.7）
不明	2,444（7.6）		5,801（50.2）	
合計	32,237（100）	7,074（100）	11,564（100）	5,078（100）

典拠：石田村役場文書6、8、14、38。
注：小数点以下、四捨五入。取引高の数値は表7に基づく。

や筋の販売圏が大坂から瀬戸内に及んだのとは対照的である[51]。これは小納屋の販売圏が鯨組に較べ小規模であったことを示すが、それと同時にその鯨肉の供給がより地域的な市場、すなわち鯨肉類を選好する地域を対象になされたことを示唆する[52]。

この意味で第二に注目されるのは、下関や博多などの主要な港と並んで、彼杵・時津といった長崎方面の出荷量が多いことである。大村を含めた長崎方面の取引高の割合は、安政2-3年が34.1%、同3-4年が72.5%、同5-6年が71.8%と、安政2-3年を除けば辻川小納屋の積出販売の大部分を占める。また安政4-5年についても、運賃から推測して不明分の多くが長崎方面の出荷であった[53]。18世紀後半のオランダ商館員の記録によると、長崎では鯨肉が都市下層民を中心に日常的な食品として定着しており[54]、辻川小納屋の出荷分もこの長崎とその周辺地域の鯨肉需要を充たしていたと推測される。

そして第三の特徴が、辻川小納屋と明治期の捕鯨会社の販売圏の類似性である。図5には辻川小納屋と並んで、明治20・30年代の有川捕鯨会社と小川島捕鯨会社の出荷先も示したが、これらの販売圏は有川捕鯨会社の商圏が大村湾・有明海に偏ることを除けば、ほぼ重なり合う。また明治20年代には芦屋・伊万里・彼杵の鯨肉の三大集散地であった

[51] 益冨組の出荷先については、鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』122-125頁など参照。
[52] ただし、天保12年（1841）の壱岐の原田元右衛門組では、瀬戸内や日本海の各所から鯨油や鯨肉の運搬船が来航したという（『勝本町史　上巻』勝本町、1985年、187頁、田畑久夫「西海捕鯨業の変遷」9-10頁）。これは本稿で扱った浜売や積出とは全く異なる流通経路の存在を示唆するもので注目される。しかし典拠となった史料は襖の下張り文書であることから、史料批判を含めて再検討を要すると思われる。
[53] 運賃が丁銭102匁（1両2歩、金1両=丁銭68匁換算）の出荷分の取引高は5貫318匁余となる（石田村役場文書6）。このことから安政4-5年は約45%が長崎方面への出荷であった可能性がある。
[54] C・P・ツュンベリー『江戸参府随行記』（高橋文訳）平凡社、1994年、272、315頁。

とされるが、このうち芦屋と彼杵は安政期の辻川小納屋の出荷先に含まれ、伊万里についても明治初年の積出先として登場する[55]。明治期の鯨肉流通市場の原型は、すでに幕末維新期の段階で形成されていたといえるだろう。

以上の三つの特徴のなかで、ここでは特に最後の点に注目したい。幕末維新期と明治期の鯨肉の流通市場の類似性は、単にその地域的な拡がりだけに限定されるものではなかったからである。

すなわち両者に共通したのは鯨肉流通を介在する廻船の存在形態である。小川島捕鯨会社に残された帳簿からは、同社が明治37年に運用した廻船の積載量が判明する[56]。それによると積載量の上限はおよそ4000～5000斤と、辻川小納屋の廻船とほぼ一致した。またこれらの廻船の半数以上は小川島近辺から集められたが、これも壱岐島内の廻船を雇用した辻川小納屋と共通する。これらの共通点からは、同社が運用した廻船の船頭も、辻川小納屋と同じく自らの資本で商品を仕入れるような小型の廻船事業者であったことが導き出される。捕鯨場から各地の港への鯨肉の供給を小型の廻船事業者が担うという流通構造は幕末維新期から明治末年まで一貫していたのである[57]。

以上、辻川小納屋の販売帳簿からその浜売と積出の実態を再構成してきた。浜売では壱岐島内の人的・地縁的関係を軸に組織される鯨肉流通のあり方が、積出では下関・北部九州の問屋と小型の廻船事業者によって形成される鯨肉の流通構造が確認された。辻川小納屋が運用する廻船の船頭がその浜売に参加していたことからも明らかなように、この二つの鯨肉流通は、小納屋の短期の信用供与などを通じて、相互補完的に機能したと見るべきであろう。いわば各地の鯨組の小納屋を核として小型の廻船事業者や地元の商人らが緩やかな形で組織化され、それらが複合することで西海地方全体に拡がる鯨肉流通が機能していたともいえる。次節ではこの鯨肉流通の核の一つとなった小納屋の販売行動に焦点を移そう。

3. 小納屋の販売行動と経営構造

ここまで辻川小納屋の販売・加工帳簿の概要と、浜売と積出からなる小納屋の鯨肉販売の実態を分析した。本節ではこれらの分析を踏まえ、小納屋が浜売と積出という対照的な販売方式をどのように選択していたのかという問題を検討する。これを通じて小納屋の販売行動とそれを規定する諸条件を明らかにするのがねらいである。

小納屋の販売方式の選択の問題を考える上で示唆的なのは、明治期土佐の津呂捕鯨会社の事例である。津呂捕鯨会社では、鯨の捕獲後になされる入札価格によって、仲買人への売却ではなく、会社自らが鯨肉を直輸送するという選択をとっていた。この点を『津呂捕鯨誌』の記述から見ておこう。

[史料2[58]]

（前略）然ルニ其ノ開札ノ際、会社ノ式札ヨリ仲買人ノ入札遙ニ低廉ニシテ到底売却ノ見込立タサルトキハ、会社ニ於テハ兼テ用意セル市艇ニ積ミ込ミ、之ヲ欲スル場所ニ直輸出ヲナスモノトス、然レトモ斯ノ如キハ稀ニシテ、多クハ落札者ヲシテ兼テ会社ニ於テ仲買人総中ヨリ選抜セル三名ノ年行司ナルモノニ謀ヲシメ、以テ一割又ハ二割引ノ用捨金ノ内ヨリ直上ケヲナシ、始メテ売却スルモノトス（後略）

ここでは次の二点が確認される。第一に会社の「式札」（会社が鯨肉の品質によって入札した価格）よりも仲買人らの入札価格があまりに低廉な場合は、会社が用意した「市艇」（小型廻船）によって任意の問屋に鯨肉を直輸送すること。第二に、このような販売方法が採用されるのは、仲買人らの「用捨金」（一種の積立金を指す）によって入札価格の底上げがなされ

---

55 安藤俊吉「我国に於ける鯨体の利用」『大日本水産会報』第355号、16頁。伊万里への出荷例は、石田村役場文書148「積出指引帳」明治元年。

56 安永浩「明治期の呼子・小川島捕鯨（2）」27頁。長須鯨2頭（7万9829斤）の出荷例。廻船数はのべ22艘、積載量の平均は3835斤である。

57 本稿で扱った小型の廻船事業者に見られる特徴は、いずれも水産物や薪炭を運送した「いさば船」と共通する。近世・近代の水産物流通における鯨肉の位置付けは今後の課題としたい。

58 『津呂捕鯨誌』63-64丁、読点引用者、原文は合字を含む。こうした入札方式自体は、土佐の網取式捕鯨の初期段階ですでに行われていたと想定される（伊豆川浅吉『土佐捕鯨史』上巻、116頁）。「市艇」については、福本和夫『日本捕鯨史話』法政大学出版局、1960年、150頁参照。

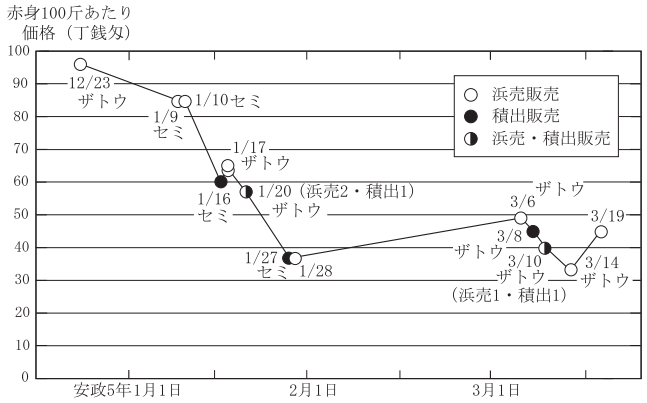


図6　安政4-5年の赤身価格の動きと小納屋の販売行動

典拠：石田村役場文書31。鯨の捕鯨日と鯨種は表1・付表参照。
注：3月19日分は漬入用に販売されたもので、鯨種は不明。
◑のカッコ内の数値は浜売り積出の取引回数を示す。

表9　安政期辻川小納屋の販売方式の割合

（単位：丁銭匁、カッコ内は比率）

	安政2-3年（前目組）	安政3-4年（勝本組）	安政4-5年（前目組）	安政5-6年（勝本組）
加工部位	山・頭	山・頭・大骨	大骨・開元	大骨・開元
捕獲高	15本（本魚10.38）	6本（本魚3.60）	19本（本魚12.75）	11本（本魚4.05）
浜売	10,624（25.6）	6,717（41.9）	28,502（63.9）	4,406（44.3）
積出	30,623（73.9）	7,526（46.9）	10,918（24.5）	5,111（51.4）
その他	192（0.5）	1,805（11.2）	5,211（11.7）	428（4.3）
合計	41,439（100）	16,048（100）	44,631（100）	9,945（100）

典拠：浜売・積出は表3、6。合計は拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」表6。
注：販売高は小数点以下を四捨五入。合計は小納屋の決算関係帳簿に計上された売上高を示す。安政2-3年の積出の販売高が表6より低いのは、表6の数値が廻船の運賃などを控除してないためである。その他は、販売関係以外の帳簿に計上された鯨油・塩蔵品・物品（空樽など）の売却高からなる。

るため、例外的であったことである。このうち第一の点は、経営や流通機構のあり方が全く異なる辻川小納屋の販売行動を分析する上でも大きなヒントを与えてくれる。ここでは小納屋の取引品目の中で出荷量が比較的多い赤身の事例から、価格と販売行動の関係を見ておきたい。

図6は、安政4-5年の浜売時の赤身の価格と小納屋によって選択された販売方式を示したものである。赤身の価格は漁期を通じて低落傾向にあった。冬期に100斤あたり丁銭96匁ほどであった価格は、春期には30～40匁と半額以下に値崩れした。こうした赤身の価格変動は他の安政期辻川小納屋の漁期や、明治・大正期の赤肉相場でも確認され、商品としての赤身の性質に由来するものである[59]。冬期の下り鯨が脂肪分に富んだのに対し、繁殖を終えた春期の上り鯨は一般に肉質が優れなかったことが影響している[60]。

小納屋が赤身の積出を選択したのは、おおむね価格が底を打った時であった。この漁期で初めて積出が選択されたのも、赤身価格が85匁から60匁に下落した1月16日である。これ以降も1月20日や同月27日など価格が下落するたびに積出が選択されている。赤身の価格自体が低落傾向にあるため、こうした事例は必然的に増えるが、積出が選択された次の取引において価格が上向きになるケースがあることに注意しておきたい（1月16日）。積出を選択することで浜売時の赤身価格を維持しようとした意図が読み取れるからである。

このように価格の変動に基づき小納屋が積出販売を選択することは、土佐の津呂捕鯨会社の販売行動からも当然予測されることである。しかし両者の決定的な違いは引用史料の第二の点にある。すなわち、辻川小納屋にとって積出による鯨肉の出荷は決して例外的ではなく、日常的に選択される販売方式であった。

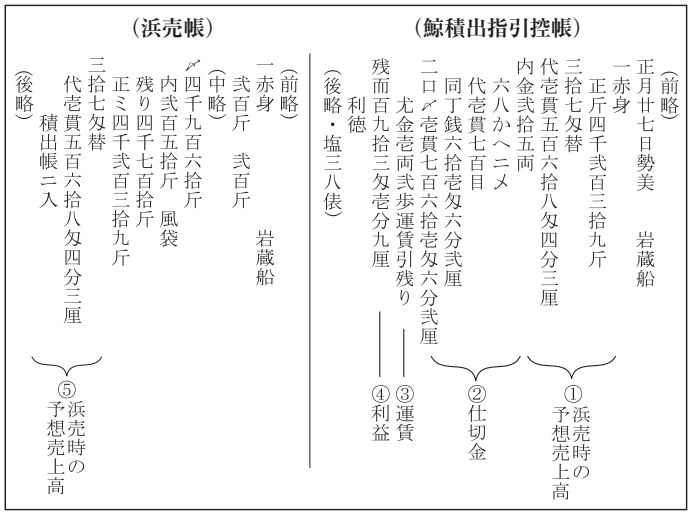
表9に安政期辻川小納屋の売上高に占める浜売と積出の割合を整理した。鯨油や塩蔵品のなかで販売方式が不明なものはその他に含めたが、その割合は多い漁期で10%程度であり、販売方式を分析する上で影響は小さい。

浜売の取引高が最も高いのは安政4-5年である。この漁期は赤身の浜売が約3.7万斤（22トン）と大規模であったことが原因であろう（表3参照）。一方、積出の販売高は安政2-3年が最も高い。この漁期は鯨油の採油量と塩蔵品（樽入脊）の積出が多く（表6参照）、これによって積出の取引高が全体の7割以上を占めている。他の漁期については浜売と積出の割合がほぼ拮抗しており、二つの販売方式は小納屋にとってほぼ同様の重要性を持つ選択肢であったといえる。

では浜売と積出の割合を決定する要因は何であったか。表9にも示したように、捕獲高、処理した部位、捕鯨場の場所など、小納屋にとって想定される外的要因はいずれも割合の変化を説明するのに充分ではない。例えば、安政2-3年と

[59] 明治・大正期の鯨の赤肉相場も季節的な変動が激しかった。長須鯨の場合、100斤あたりの問屋相場が12月に12円をつけたのに対し、4月になると4円にまで下落した（安藤俊吉「我国に於ける鯨体の利用」『大日本水産会報』第355号、20-21頁）。

[60] ただし、安政3-4年の漁期では冬鯨で鯨の捕獲がなかったため（付表参照）、2月5日の初魚・座頭鯨は75匁の高値を付けている（石田村役場文書30「浜売帳」）。同時期の安政4-5年の赤身価格が40～50匁であることから、赤身価格は市況により左右されたといえる。



史料3　辻川小納屋の積出販売の損益計算例（安政5年1月27日分）
典拠：石田村役場文書6、31。
注：転記関係などを示すカギ印と引合印は省略した。

表10　安政期辻川小納屋の経営状況　（単位：丁銭匁）

	安政2-3年	安政3-4年	安政4-5年	安政5-6年
加工部位（部位価格）	山・頭（1,107.75匁）	山・頭・大骨（1,517.75匁）	大骨・開元（945.00匁）	大骨・開元（945.00匁）
捕獲高①	10.38本	3.60本	12.75本	4.05本
売上高②	41,439.10	16,048.41	44,631.04	9,944.07
費用③	43,844.47	35,666.92	34,284.46	n/a
部位代④	10,973.76	4,982.73	11,064.38	3,424.05
鬐落札代⑤	10,050.00	5,000.00	6,300.00	n/a
その他	22,820.71	25,684.19	16,920.08	n/a
純損益（②-③）	−2,405.37	−19,618.51	10,346.58	n/a
本魚1本あたりの売上高（②/①）	3,992.21	4,457.89	3,500.47	2,455.33
本魚1本あたりの部位代（④/①）	1,057.20	1,384.09	867.79	845.44
売上高/部位代（②/④）	3.78	3.22	4.03	2.90
売上高/部位代・鬐代（②/④+⑤）	1.97	1.61	2.57	n/a

典拠：拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」表4・表6より作成。
注：捕獲高は本魚換算。部位代について本稿注69参照。

同4-5年のように捕獲高と捕鯨場が類似する場合でも、販売方式は正反対の傾向を見せる。このように決定的な要因が存在しないことは、赤身の積出事例で見たように、小納屋が市況に基づき販売方式を主体的に選択した可能性を示唆しよう。

そこで次に辻川小納屋が販売上の損益をいかに認識していたかを見ておきたい。史料3に引用したのは、「鯨積出指引控帳」（安政4-5年）に記帳された岩蔵船による積出販売の損益計算である。史料の左側には転記関係にある「浜売帳」の該当部分も抜粋した（図3参照）。岩蔵船が壱岐を出帆したのは赤身価格が下落した安政5年1月27日で（図6参照）、出荷先は運賃が金1両2歩（丁銭102匁）だったことから、長崎方面と考えられる。

この岩蔵船の積出における損益計算は次のようになされた。まず①で積荷の赤身4239斤の代価1貫568匁余が計上される。この代価が「浜売帳」から転記された浜売時の価格であることは引用史料の⑤の部分から読み取れよう。浜売時の価格が積出などの予想売上高に相当することは第1節ですでに触れた。次いで②で仕切金1貫761匁余（金25両＝丁銭1貫700匁+丁銭61匁余）が記載される。この仕切金からは岩蔵船の運賃（③）があらかじめ控除されている。そして最後に仕切金（②）から浜売時の代価（①）を差し引き、「利徳」193匁余（④）が導き出される。つまり積出における損益は、浜売時の価格を基準とする予想売上高から問屋の仕切金と運賃などの経費を控除した値ということになる（積出の損益＝浜売時の予想売上高−仕切金−運賃など）。

ここからは浜売時に設定される予想売上高が積出において「利徳」を算出するための基準となったことが読み取れよう。この予想売上高が小納屋経営でどのような意味を有したかは、史料3で引用した「鯨積出指引控帳」がこの数値を「積出元根代銀」と表現し、ここから仕切金の合計から差し引くことで漁期全体の積出の損益を算出していることからも窺える[61]。さらにこの「積出元根代銀」は、小納屋の決算関係の帳簿の中では「元根浜直段」としても登場する[62]。浜売時に設定された予想売上高は小納屋にとって「元根」（元値）として販売上の利益を算出する基準となっていたのである。

こうした積出における損益計算の方法は、塩蔵や採油など小納屋の加工過程にも適用される考えるべきだろう。このことは、捕獲鯨ごとに積出・漬入など未発生の取引を含めて「浜売銀」や「浜売銀〆高」といった予想売上高が「浜売帳」に計上されることから類推できる（第1節・表2参照）。販売・加工過程でこうした損益計算が採用される場合、当然ながら小

61　安政4-5年の「積出元根代銀」5貫181匁余である。運賃を控除した仕切金5貫584匁余となり、ここから利益402匁余が出た。史料3の「鯨積出指引控帳」は、さらに塩代などを差し引き、積出の純益を算出している。
62　石田村役場文書54「金銀突合帳」安政4-5年。

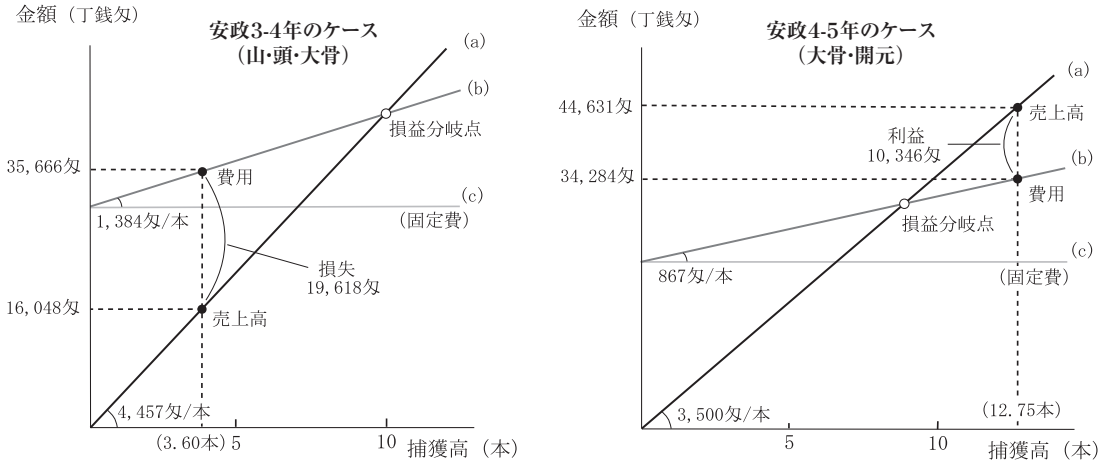


図7　小納屋の損益構造の概念図（安政期･辻川小納屋の場合）
注：各種数値は本稿表10参照。売上高などの数値は小数点以下切捨て。
鬐落札代は単純化のため固定費に含めた。

納屋はこの予想売上高を超えるべく鯨の販売･加工を行うことになる。明治期の捕鯨業者は、脂肪分に富む皮物を、塩蔵に回すか、採油材料とするか、あるいは煎粕として処理するかを市況に応じて判断していたというが[63]、こうした市場動向に敏感に反応する経営のあり方は、まさに近世期の西海捕鯨業の小納屋にも合致するものであったといえる。

しかし、ここから西海捕鯨業における小納屋の存在を通常の鯨商人などと同一視するのは早計である。両者の決定的な違いは小納屋の経営構造において顕著に現れる。

表10は、小納屋の経営構造のあり方を見るため、安政期辻川小納屋の経営状況を示したものである[64]。上段には各漁期の売上高･費用･純損益を、下段には小納屋経営を分析する上で重要な指標を示した。

小納屋の1漁期の純損益は、鯨の販売を中心とする売上高から費用を控除することで求められる（純損益=売上高−費用）[65]。辻川小納屋の場合、費用は鯨の部位代、鬐落札代[66]、および労賃･納屋維持費など諸経費に分けられる。このなかで小納屋の経営を最も特徴づけるのが鯨の部位代である。

すでに述べたように、小納屋は鯨組から捕獲鯨の部位（「道具」と呼ばれる）の配分を受けたが、この部位の代価はあらかじめ漁期前に決定された価格と、鯨の捕獲高によって機械的に算出された。具体的には、捕獲された鯨を標準的な背美鯨を基準とした本魚と呼ばれる単位（本）に変換し、これに漁期前に設定された部位の価格（春期は肉質などが劣るため約83%減価する）を乗ずることで小納屋の負担分が算出される。辻川小納屋が最大利益を挙げた安政4-5年の場合、部位の価格が945匁余（大骨･開元分）、捕獲高が本魚12.75本（冬期6.5本、春期6.25本）となり、ここから1漁期の部位代11貫64匁余が求められる[67]。

つまり小納屋の販売･加工用の鯨の仕入れに要する部位代は、捕獲高に比例して増加し、漁期開始後に恣意的に変更することはできない[68]。さらに小納屋の売上高は捕獲高に応じて一定の割合で上昇するため、小納屋の純損益を構成する売上高と費用は、鯨組の捕獲高という不確実な要素に強く規定されることになる。

こうした小納屋の経営構造を安政3-4年と同4-5年を例に図示したのが図7である。ここでは縦軸に売上高と実質的な部位代など費用の金額、横軸に捕獲高（本魚換算）をとった。売上高と鯨の部位代は捕獲高に比例して増加するため、

63　安藤俊吉「我国に於ける鯨体の利用」第357号、31頁。
64　辻川小納屋の経営構造については、前稿ですでに考察した（拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」93頁、特に注52参照）。本稿では漁期中の小納屋の販売行動に焦点を合わせた分析を行っている。
65　小納屋の収益には漁期中に使用した俵などの売上高なども含まれるが、その金額は前掲表9に見られるように僅かである。
66　鬐落札代については、本稿注17参照。この鬐落札代は、納屋場で小納屋を含めて入札が実施されたことを示し、興味深い。
67　冬期分945匁×6.5本+春期分787.5匁×6.25本となる。安政4-5年分の算出方法については、鳥巣京一『西海捕鯨の史的研究』184-187頁。また小納屋特有の各種費目の総合的な解釈については、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」90-95頁参照。
68　前稿ではこうした特徴から鯨の部位代を「比例道具代」と定義した。詳細は、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」92頁参照。

直線(a)・(b)のように示される。図では単純化のため、季節的な相場変動が売上高と部位代に与える影響は無視し、脊落札代や労賃など諸経費は一定と仮定して固定費(c)に含めた。この二つの漁期はほぼ同額の脊落札代を支出しており、数値を比較する上で影響は除外することができる。

まず幕末期の辻川小納屋が利益をあげた安政4-5年の事例から見ておこう(図7右側)。辻川小納屋はこの漁期に大骨と開元の二つの部位を引き受けた。鯨の部位代は、本魚1本あたり丁銭867匁余である(b)[69]。これに対し売上高は、本魚1本あたり平均3貫500匁余であった(a)。売上高(a)が費用(b)を上回れば、小納屋に利益が発生することになる。本魚にして12.75本が捕獲された安政4-5年は、売上高が損益分岐点(約8.82本)を超え、最終的に10貫346匁余の純利益をあげた。

一方、安政3-4年のケースでは加工部位が山・頭・大骨の3つに及んだため、本魚1本あたりの売上高は4貫457匁と同4-5年を上回るものの、これに合わせて本魚1本あたりの部位代(b)と固定費(c)も増加していることが観察される(図7左)。加工部位を増やせば、売上高の増加率が上昇する反面、鯨の部位代などの費用も嵩むことになったのである。さらにこの漁期では、捕獲高自体が本魚3.6本と落ち込んだため、最終的な辻川小納屋の売上高も損益分岐点(約9.98本)大きく下回り、19貫618匁余の多額の損失が発生することになった。

この二つの対照的な漁期のあり方からは小納屋の経営構造について次の二点が指摘される。

第一に、小納屋の損益を絶対的に規定したのが捕獲高の多寡であったことである。本魚1本あたりの売上高・部位代、および固定費から導き出される損益分岐点は、安政3-4年が約9.98本、同4-5年が約8.82本である。安政期の辻川小納屋に与えられた経営条件においては、本魚にして10本以上の捕獲高があれば、ほぼ確実に利益が生み出されたといえる。逆にこの捕獲高の水準を下回った時には、固定費を中心とする負担から、小納屋経営で利益をあげるのは極めて困難となる。

もちろん鯨の捕獲高に経営が左右されるということは、捕鯨業が持つ投資的・出資的性格が小納屋経営にも反映されたことを示すに過ぎない。しかしここで注意すべきは、こうした経営上の特徴が鯨組と取引関係にある仲買商人らには全く存在しないことである。彼らは捕獲高に影響を受けはするが、捕鯨業が持つリスクを直接的に負担することはない。これに対し小納屋の場合は、リスクの負担がその経営構造の中に組み込まれている。それゆえ維新期の壱岐山内組のように、不漁時の組主に対して捕鯨活動の継続のために小納屋らが様々な便宜を与えるといった事態も出現することになる[70]。この事例は捕獲高がゼロとなり損失が発生するよりも、不確実とはいえ、新規に鯨が捕獲される可能性に小納屋らが賭けた一例といえるだろう。ひとたび漁期が始まれば、大納屋と小納屋はリスクを共同負担する存在として利害関係が一致していたのである。

第二に指摘されるのは、小納屋の経営が捕獲高に強く規定されながらも、経営の効率性の違いが漁期ごとに存在したことである。この意味おいて小納屋経営は完全に他律的なものではなく、その販売行動にも独自の裁量の余地が生まれることになる。

小納屋経営の効率性は、売上高を鯨の部位代と脊落札代で除した数値で示される(表10参照)。これは鯨の部位の仕入れ費用に対してどれだけの売上高があったかを示し、小納屋の販売・加工過程の採算性を示す指標といってよい。約19貫目の損失が発生した安政3-4年の場合、この指標は1.61(部位代のみでは3.22)と安政期の漁期中で最低なのに対し、約10貫目の利益を出した安政4-5年は2.57(部位代のみでは4.03)と前年度比で約60%増加している。山・頭・大骨の3つの部位を加工した安政3-4年は、本魚1本あたりの売上高は1貫目ほど安政4-5年度を上回るが、販売・加工過程の経営的な効率性という点では劣っていたのである。仮に安政3-4年が同じ程度の採算性をあげていたならば、本魚1本

[69] すでに述べたように部位代の算出に使用される価格は冬組と春組で約83%の違いある。そのため本魚1本あたりの部位代も捕獲成績によって若干変化する。具体的な算出方法などは、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」表4・注46参照。
[70] 拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」101-104頁。前稿では地域運営の観点からこの問題を捉えている。

あたりの売上高は7貫126匁余に、損益分岐点は約5.34本に変化することになる[71]。このように小納屋は鯨組の捕獲高に経営が規定されつつも、その経営において最も可変的な要素と考えられる販売・加工過程の採算性を向上させることで利益を得ることが可能だったのである[72]。

こうした小納屋の経営構造に見られる特質が小納屋の販売行動を強く規定したことはすでに説明を要しないであろう。捕獲高とそれに伴う部位代が他律的に決定される状況下においては、小納屋の経営はいかに売上高を向上させるかに精力が注がれることになる。浜売時の設定される予想売上高を基準に販売・加工過程の損益を把握する方法などは、まさにこうした小納屋の経営構造に裏付けられていたのである。

また、この小納屋の販売行動を規定する経営構造が納屋場での鯨の解剖過程にも反映されることに注意しておきたい。19世紀前半の益冨組では、鯨が納屋場で解剖される際、鯨の部位（道具）の境界をめぐって「小納屋大勢相争」うといった「道具境争論」が発生していたことが確認される[73]。鯨組から配分される「道具」の状態が小納屋の損益に直結したことを想起すれば、この争論の背景は容易に理解できるだろう。だが、より重要なのはこの「道具境争論」が示唆するところである。すなわちこの争論は、辻川小納屋のような売上高の最大化を志向する経営体が鯨組内部に多数存在したことを意味する。この点が西海捕鯨業の鯨肉流通においてどのような意味を持つかは、一度ここまでの議論を整理した上で触れることにしよう。

おわりに

幕末期の壱岐小納屋の帳簿群の分析を通じて、西海捕鯨業の鯨肉流通と小納屋の販売行動のあり方を考察してきた。西海地方で鯨肉の生産と流通に密接に関与した小納屋に焦点を当てたことで、従来ほとんど解明されてこなかったこの地域の鯨肉流通の特徴がいくつか判明した。まずこれまでの分析を鯨肉流通と小納屋の販売行動に分けてそれぞれ要約しておこう。

鯨肉流通に関しては、浜売では小納屋の人的・地縁的関係に基づく鯨肉販売の実態が、積出では下関から北部九州の海域に拡がる地域的な鯨肉市場の存在が確認された。捕鯨場から各地の主要な港への鯨肉流通を実質的に担ったのは積載量が数十石程度の小型の廻船事業者であり、彼らは小納屋の積出の運賃積みに従事すると共に、自らの資本で鯨肉を買付け各地の問屋へ販売していた。捕獲高が年間数百頭にも及んだ西海捕鯨業の最盛期には、相当な数の小型の廻船事業者によって漁期中の鯨肉の流通機能が維持されていたと考えられる。こうした西海地方における鯨肉流通のあり方は、捕鯨業の主体が鯨組から捕鯨会社へと移行した後も、明治末年に至るまで空間的・構造的に引き継がれたと想定される。

小納屋の販売行動については、浜売と積出という二つの販売方式が鯨肉価格などに基づき適宜選択されていたことが明らかとなった。この小納屋の販売行動を規定したのは、浜売時の予想売上高を基準とする販売・加工過程の損益の把握方法であり、より本質的には捕獲高と売上高に左右される小納屋の経営構造であった。また実際の小納屋の販売過程においては、浜売の取引相手に対する短期の信用供与などによって西海地方の鯨肉流通を金融的に下支えしていたことが確認された。

---

71 安政3-4年の部位代・脊落札代の合計9貫982匁余と安政4-5年の売上高から部位代・脊落札代を除した数値2.57から算出。

72 なお安政5-6年の漁期の純損益は不明だが、採算性を示す指標は安政期の中で最低であり、大幅な損失が出たことは間違いない。以後、辻川家が慶応期まで小納屋経営から手を引くのも、この安政5-6年の損失が関係したと推測される（拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」表2参照）。ただしこの安政5-6年の採算性の低さは、本文中で述べた小納屋経営の効率性だけでなく、幕末期の西海捕鯨業の構造的な問題も考慮すべきだろう。安政期だけでも、アメリカ捕鯨船の影響によってセミクジラの捕獲高が急激に減少していることが観察され（付表参照）、この時期の益冨組や小納屋の経営状況に関してはさらに慎重な検討が求められる。なお前稿で益冨組の安政5-6年の捕獲高がゼロと記述したが、これは単純な誤りであった（拙稿101頁）。ここで訂正しておきたい。

73 秀村選三「近世西海捕鯨業史料『前目定目写』 ―肥前国生月島益冨組文書より―」『産業経済研究』第38巻第1号、1997年、204-206頁。

本稿の分析対象は、史料的制約により壱岐の辻川小納屋に限定されたが、そこに見られる経営的な特徴は他の小納屋にも適用されると考えてよい。本論の最後に触れたように、小納屋らが鯨の部位の境界をめぐって「相争」う状況は、各小納屋の経営のあり方に内包していたと考えるからである。18世紀末に作成された土佐藩の西海捕鯨業の視察記は、納屋場の部位の切り分けにおいて「庖丁遣方」に細心の注意が払われたことを書き留めているが、これもまた益冨組の小納屋らによる「道具境争論」と同様の文脈で解釈できるだろう[74]。小納屋らの「争論」は益冨組だけでなく、西海地方の他の鯨組にも発生しうる現象だったのである。

鯨組において売上高の最大化を志向する小納屋が競合関係にあることは、どのような意味を持つであろうか。考えられる一つの帰結は、鯨組の納屋場の機能向上であろう。土佐藩の視察記が西海地方の鯨の解剖処理が迅速なことの要因の一つに小納屋の存在をあげていることも、この推測を裏付ける。それによると、土佐では体長8尋の鯨を解体するのに1日を要したのに対し、西海地方では「大納屋小納屋ヱ取分申候故哉」、13尋の鯨の解体処理を未明から早朝までに済ませたという[75]。本論で見た赤身の価格変動の激しさからも窺えるように、小納屋が最大の利益をあげるには、他の小納屋に先んじて鯨の加工・販売を行う必要があった。おそらく鯨が解体される納屋場では、鯨組の各小納屋がそれぞれ利益を求めて鯨の解剖から販売に至るまで激しく競争する情景が繰り広げられていたであろう。

小納屋のような独立した経営体を含む複合的な鯨組の組織形態は、網取式捕鯨が普及し、北部九州などで鯨肉類の需要が高まるなかで、西海捕鯨業において徐々に形成されたものと考えられる。西海捕鯨業では17世紀後半の段階で「商人なや（納屋）」などの存在が確認されるが、鯨肉の生産とその消費地への供給は、鯨組本体の単純な拡大ではなく、自律的な経営体である小納屋を外部から取り込むことで果たされたことになる[76]。それは毎年数百頭の鯨を解体し、鯨肉として消費地に供給するための最適な仕組みとして、また捕鯨業に必然的に備わるリスクを分散化させる仕組みとして、西海捕鯨業が独自に選択した歴史的対応であったともいえよう。その全貌の解明には、さらに鯨組本体の経営構造の分析や仲買商人の組織化が進んだ土佐捕鯨業との比較など、本稿では充分に扱いきれなかった問題を解決する必要がある。これらの問題については今後の課題としたい。

---

74 「一小納家、大納家、数々取分申候故、或ハ手羽納家、あばら納家、かばち納家なと、取分ケて庖丁遣方甚以六ケ敷詮儀仕候」（『土佐室戸浮津組捕鯨史料』11頁）。この土佐の視察記は、益冨組のほか、中尾組（小川島）・土肥組（壱岐・小値賀）などの実見に基づく。

75 『土佐浮津組捕鯨史料』11頁。小納屋以外の要因として、鯨が解体される浜の石垣の造りや綱の使用法などがあげられている。

76 小納屋の歴史的淵源については、拙稿「西海捕鯨業における地域と金融」87-88頁参照

［付記］　史料の閲覧・撮影に際しては、壱岐市教育委員会のご配慮を得ました。また祭魚洞文庫旧蔵『小川島鯨鯢合戦』の掲載には、人間文化研究機構国文学研究資料館から許可を頂きました（二次使用禁止）。末筆ながら御礼申しあげます。なお本稿で使用した石田村役場文書は九州大学総合研究博物館のデジタル・アーカイブにて閲覧が可能です。

付表　幕末維新期壱岐・生月の捕獲鯨一覧（石田村役場文書による）

（セ=セミクジラ、ザ=ザトウクジラ、コ=コククジラ）

No.	捕鯨場	年月日（和暦）	鯨種 セ	ザ	コ	性別	頭数	背の長さ[1] 尋	尺	寸	(m)	推定体長 (m)[2]	浜売銀[3] （丁銭匁）	備考
	安政2-3年益冨前目組（1855-56）													
1	前目	安政2年 12月13日		ザ		雌	1	3	1		4.4	8.8	543.36	
2		安政3年 1月 3日	セ			雌	1	5			6.8	17.0	4,743.09	
3		1月 3日		ザ		雌	1	3			4.1	8.2		
4		1月 9日	セ			雌	1	5	1	5	7.3	18.2	4,674.65	
5		1月12日		ザ		雄	1	4	1		5.8	11.5	1,621.77	
6		1月13日	セ			雌	2	4	3		6.4	15.9	1,830.35	腹子持ち
7		1月17日	セ			雄	1	4	3		6.4	15.9	5,924.32	
8		1月17日	セ			雄	1	4	3	5	6.5	16.3		
9		1月17日	セ			雄	1	4	3		6.4	15.9	2,991.15	
10		2月 7日		ザ		雌	1	4	1		5.8	11.5	949.96	
11		2月 9日	セ			雄	1	4	3		6.4	15.9	3,064.67	
12		2月19日		ザ		雄	1	3	3	5	5.2	10.3	710.93	「小座頭」
13		3月 2日		ザ		雌?	2	4	1		5.8	11.5	1,162.21	白子持ち[4]1最合、勢美本魚1本分
	（捕獲高合計）		8	7			15						28,216.46	「取揚銀総〆高」
	安政3-4年益冨勝本組（1856-57）													
14	勝本	安政4年 2月 5日		ザ		雄	1	4	1		5.8	11.5	2,347.14	
15		2月 9日	セ			雄	1	4	3		6.4	15.9	4,640.86	
16		3月 7日		ザ		雌	1	4	3		6.4	12.7	2,506.05	黒児（2年）持ち[4]、母鯨
17		3月 7日		ザ		雌	1	3			4.1	8.2		黒児（子鯨）
18		4月 3日			コ	雌?	2				n/a	n/a	832.83	子持ち1最合、母鯨
	（捕獲高合計）		1	3	2		6						10,326.88	
	安政4-5年益冨前目組（1857-58）													
19	前目	安政4年 12月23日		ザ		雄	1	4		5	5.6	11.2	1,970.32	
20		安政5年 1月 9日	セ			雄	1	5		5	7.0	17.4	10,132.00	
21		1月 9日	セ			雄	1	4	3	5	6.5	16.3		
22		1月16日	セ			雄	1	5			6.8	17.0	4,931.94	
23		1月17日		ザ		雄	1	4	3	5	6.5	13.0	3,851.07	
24		1月17日		ザ		雄	1	3	3	5	5.2	10.3		
25		1月19日		ザ		雄	1	4	1		5.8	11.5		
26		1月19日		ザ		雄	1	4		5	5.6	11.2	3,505.85	3本〆取り
27		1月19日		ザ		雄	1	4			5.5	10.9		
28		1月27日	セ			雄	1	5			6.8	17.0	6,859.34	2網にて
29		1月27日	セ			雄	1	4	3		6.4	15.9		
30		3月 6日		ザ		雄	1	4	1	5	5.9	11.8	1,548.41	
31		3月 7日		ザ		雌	2	4	2		6.1	12.1	1,990.47	腹子持ち
32		3月 9日		ザ		雄2	1	4	2		6.1	12.1		
33		3月 9日		ザ		雌1	1	4			5.5	10.9	2,661.65	3本〆取り
34		3月 9日		ザ			1	3	3		5.0	10.0		
35		3月14日		ザ		雄1	1	3	3		5.0	10.0	1,034.14	
36		3月14日		ザ		雌1	1	3	1	5	4.5	9.1		
	（捕獲高合計）		5	14			19						38,485.19	
	安政5-6年益冨勝本組（1858-59）													
37	勝本	安政5年 12月27日		ザ		雌	1	3	3		5.0	10.0	1,309.67	
38		安政6年 2月 8日	セ			雄	1	4	3		6.4	15.9	4,383.17	
39		2月23日		ザ		?	1				n/a	n/a	1,363.72	
40		3月16日			コ	雌?	2				n/a	n/a	887.29	子持ち
41		3月26日			コ	雌?	2				n/a	n/a	887.13	子持ち
42		4月 2日			コ	雌?	2				n/a	n/a	730.56	子持ち
43		4月 8日			コ	雌?	2				n/a	n/a	695.59	子持ち
	（捕獲高合計）		1	2	8		11						10,257.13	
	慶応3-明治1年山内前目組（1867-68）													
44	前目	明治1年 3月16日		ザ		雌?	3				n/a	n/a	n/a	「座頭様子持三本懸取」
45		4月16日			コ	雌?	2				n/a	n/a	n/a	子持ち
	（捕獲高合計）			3	2		5							
	明治1-2年山内御崎組（1868-69）													
46	御崎	明治1年 12月13日		ザ		?	1	4	2		6.1	12.1	9,720.62	
47		明治2年 1月 1日		ザ		?	1	4	2		6.1	12.1	10,567.97	
48		1月26日		ザ		?	1	3		5	4.2	8.5	5,333.30	2年子、背の長さは「三尋五分」カ
49		3月 3日		ザ		?	1	3	3		5.0	10.0	2,890.10	
50		3月11日		ザ		?	1	3	1		4.4	8.8	3,453.49	
51		3月15日			コ	雌?	2				n/a	n/a	3,132.00	子持ち
	（捕獲高合計）			5	2		7						35,097.48	

典拠：石田村役場文書3、5、31、32、33、34、55、70、71、183。

注：メートル単位の数値は小数点1位以下四捨五入。親子の鯨で子鯨の雌雄・体長などが不明なものは親鯨の欄に含めた。捕獲高合計は腹子を含む。

（1）背の長さは潮吹きから大骨と丸切の境まで（『勇魚取絵詞』下巻、部位名称は本稿図1参照）。一般的に1尋は4尺5寸（約1.36m）や6尺（約1.8m）に相当するが、本表では各鯨種の標準的な体長を考慮して1尋を4寸5尺で換算した。ただし『西海鯨鯢記』と青方文書17-12「処々鯨組仕立手控」（長崎歴史文化博物館所蔵）は1尋を5尺とし、また本表の事例で3尺5寸以上の数値が現れないことから1尋＝4尺であったとも考えられる。したがってメートル換算値には±0.5～1m程度の誤差が生じる可能性がある。

（2）鯨の体長は、『勇魚取絵詞』下巻の記述に従い、セミクジラは背の長さを2.5倍、ザトウクジラとコククジラは2倍して算出した。1尋の換算方法によって±1～2m程度の誤差が生じる可能性がある。

（3）浜売銀は辻川小納屋が加工処理した部位の予想売上高を示す（本稿第1節参照）。「取揚銀高」などとも表現される事例もある（安政2-3年分）。

（4）セミクジラの場合、生後1ヶ月程度を白子、1ヶ月後に色が若干黒くなったものを黒子と呼ぶ（『勇魚取絵詞』下巻）。