

15世紀なかば瀬戸内海における廻船と商品輸送

—— 文安2(1445)年「兵庫北関入船納帳」の基礎分析・4 ——

神木哲男

I はじめに

本稿は、文安2(1445)年「兵庫北関入船納帳」(以下「納帳」と略称)を基礎データとする瀬戸内海における商品輸送の実態把握に関する一連の研究の一部である¹。筆者は先の稿で兵庫に入津してくる積載品のうち、大麦・小麦・榎・材木および塩について、それがどの船籍の船で輸送されているのかを具体的に検討することによって、商品による利用廻船のちがいを、さらにそれぞれの商品の生産地についても推定をおこなった²。

本稿では、先稿とほぼ同じ視角から、主として海産物を取り上げて検討を試みたい。「納帳」に記録されている海産物は、第1表に示したように、総数19品目に及んでいる。「納帳」に記録されている全積載品目数は66であるので、海産物の品目数の比率は28.8%を占めていることになり、数量を別にすれば、種

第1表 「納帳」記載の海産物

	品名	数量	回数		品名	数量	回数
1	アイ物	1 駄	1	11	鰯	42 駄	3
2	赤 鰯	1940 石メ	18			5 石メ	1
3	鰯	1110 石メ	13	12	イ カ	12 駄	1
4	大 鰯	65 駄	2	13	蟹	12 駄	2
5	小 鰯	1966 駄	91	14	クラゲ	180 合	2
		255 石メ	13			10 桶	1
6	干 鰯	2 駄	1	15	海 老	167 駄	8
7	塩 鯛	108 駄	10	16	ナマコ	6170 合	24
8	干 鯛	77 駄	7	17	鮑	20 石メ	1
9	鯖	10 石	1	18	アラメ	650 石メ	16
10	河豚干物	15 駄	1	19	ワカメ	5 石メ	1
					合計		218

類は比較的豊富であるといえよう。しかし、品目ごとに何回で兵庫津に輸送されたかを見た積載回数は海産物品目全体で218回で、「納帳」記載の全品目積載回数2645の8.2%を占めるにすぎない。このことは、比較的限られた船数で集中的に運搬されていることを意味するであろう。のちに詳しく検討するが、海産物を輸送した船の船籍地は32ヶ所で、「納帳」記載の106ヶ所の船籍地のほぼ3分の1を占め、218の積載回数からみてその範囲が比較的広いことが、特徴の一つとして挙げられよう。

表からも明らかなように、19品目のうちもっとも入津量の多いのは鰯類で、全体で2000駄・3300石メ³にのぼり、他を圧している。ついで鯛類とナマコが量として多いがこの3品目をのぞくと、他は数量的にも、入津回数も多くはな

く、限られた範囲からの集荷にとどまっていると見ていいであろう。

海産物の特徴として、運送日数の関係から「なまもの」として積載されているのかどうか、積載品によっては、必ずしも明らかでないものも存在する。以下、それぞれの積載品について、具体的に検討を加えていきたい。

II 赤鯛・小鯛・鯛

すでに指摘したように、鯛類が入津量として最も多い。「納帳」では、「赤鯛」・「大鯛」・「小鯛」・「鯛」・「干鯛」の5品目に分けられて記録されている。それぞれの種類別に検討を加えていきたい。

第2表 赤鯛 港湾別・月別入津量 単位=石メ

番号	国名	船籍地	11月		12月		合計	
			回数	数量	回数	数量	回数	数量
1	安芸	瀬戸田	1	120	4	390	5	510
2	讃岐	野原			4	510	4	510
3	安芸	丹穂			2	250	2	250
4	伊予	弓削	1	180			1	180
5	備後	尾道	1	60	1	80	2	140
6	備後	鞆			2	140	2	140
7	備後	田嶋	1	110			1	110
8	讃岐	塩飽			1	100	1	100
合計			4	470	14	1470	18	1940

赤鯛 赤鯛は、鯛をぬか漬けにしたもの、または干物にしたものをいうが、第2表に明らかなように、合計で1940石メが入津している。まず第一の特徴は、入津が11・12の両月に限られており、季節性がきわめて顕著な品目であるということである。鯛類の兵庫津への入津時期については、のちに見るように、小鯛の場合は4・5月や9・10月にも見られるが、それ以外のものは主として11・12月に集中している。これは当時の瀬戸内海における鯛の回遊期、したがって漁獲期が、主としてこの両月を中心としていたことを物語るものであろう。第二の特徴は、運搬船が、のちに見る小鯛の場合と違って、四国と、本州側では備後以西の西瀬戸内海地域の船籍船であることである。これは、この地域で獲れた鯛類は、兵庫津までの距離の関係から鮮魚としてではなく、干物またはぬか漬けの形態で送られていることを示している。兵庫への入津量も入津回数もそう多くなく、しかも、瀬戸田船籍の2船をのぞいてすべて他の商品

と混載されて運ばれている。たとえば、野原船籍の4船のうち3船は方本塩と、他の1船は豆との混載である。他の船籍地の船もすべて近隣の産地塩との混載である⁴。赤鯛の場合、単独で輸送されるほど集荷量がなく、産地塩との混載が主要な輸送方法であったということができよう。

小鯛 小鯛は、第3表のように、兵庫津への入津量は全体で1966駄・255石メにのぼっている。16の船籍地のうち、讃岐・三本松と備後・鞆の2港をのぞけば、他は摂津・播磨・備前の船籍地であり、兵庫津からきわめて近い距離にあることが、大きな特徴である。これは小鯛が鮮魚であり、その集荷範囲と運送時間に大きな制約があったことを示しているといえよう。

まず入津時期であるが、他の鯛類とちがって、わずかであるが、4・5・6・8月などにも入津がみられることである。とくに9月は579駄・10石メが入津しており、11月に次いで入津量が多くなっている。9・10・11月の3ヶ月で総量のほぼ90%に達しており、12月は、赤鯛の場合とちがって、その数量が激減していることがわかる。4・5・6の3ヶ月の入津量は合計で84駄にすぎず、本格的な入津は9月から始まる。同月には28船の入津があり、その入津量は579駄・10石メにのぼる。とくに9月から増加したのは、その回数でも数量でも、播磨・室船籍の船の寄与が大きい。9月の入津回数の82.1%、数量で駄表示の83.6%を室船籍の船が占めている。この傾向は10・11月も続き、10月では、回数で59.1%、数量で駄表示の70.0%、11月では回数で69.2%、数量で駄表示の75.3%、石メ表示の47.8%を占めている。全期にわたってみても、全入津回数の64.4%、全数量・駄表示の73.0%、石メ表示の21.6%を占めていることになる。室が小鯛の運送に果たした役割がきわめて大きいことが判明する。

第3表 小鯛 船籍地別・月別入津量

単位=駄 * =石メ

番号	国名	船籍地	4月		5月		6月		8月		9月		10月		11月		12月		合計	
			回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量
1	播磨	網干					3	38					2	43	5	90			10	171
									1	* 15	1	* 10	1	* 15	1	* 20			4	* 60
2	摂津	伊津																	1	* 20
3	播磨	今在家									1	20	1	28			1	17	3	65
4	備前	牛窓													1	15			1	15
5	播磨	坂越									1	22			1	20			2	42
6	讃岐	三本松													1	6			1	6
													1	* 5	1	* 5	1	* 40	3	* 50
7	摂津	地下									1	26							1	26
									1	* 5									1	* 5
8	讃岐	嶋													1	60			1	60
9	備前	下津井			1	18													1	18
10	摂津	須磨															1	20	1	20
11	備後	鞆	1	10															1	10
12	播磨	中庄													1	* 35			1	* 35
13	備前	日比			1	18													1	18
14	播磨	福泊											1	25					1	25
15	播磨	松原									1	27	1	27					2	54
													1	* 30					1	* 30
16	播磨	室							3	53	23	484	13	288	25	583	1	28	65	1436
															2	* 55			2	* 55
合計			1	10	2	36	3	38	3	53	27	579	18	411	34	774	3	65	91	1966
									2	* 20	1	* 10	4	* 70	5	* 115	1	* 40	13	* 255

室は、五泊の一つとして古代から良港として知られていることは、ここで指摘するまでもないが、「納帳」では、兵庫をのぞいて備前・牛窓（133廻船）、淡路・由良（116廻船）、摂津・尼崎（94廻船）について廻船数が多く、80を数える⁵。しかし、その内容をみると、際立った特徴を読み取ることができる。第4表は、室船籍の船の積載内容を示したものである。表の延数欄は、それぞれの品目が何回積載されたかをみたもので、1船に2種類以上の品目が積載されている場合はそれぞれ品目ごとにその回数を数えたものであるが、総数80船のうち67船が小鯛を積載しており、その全船数に占める比率は83.8%に及んでいる。小鯛以外の積載品目は6種類にすぎず、しかも、そのうちナマコが9船あり、これを合計すると95%以上の船が、海産物を運んでいることになる。船舶の規模も、判明する限りでは、すべて50石以下で小型船が中心であることがわかる⁶。

船の混載比率をみても、80船のうち2船が2種類の品目を積載しているのみで、他はすべて単独の品目

第4表 室廻船 船数80 (A)

商品名	延数 (B)	積載率 (B/A) (%)	商品名	延数 (B)	積載率 (B/A) (%)	積載商品数別船舶比率		
						積載商品数	船数 (C)	混載率 (C/A) (%)
1 小鰯	67	83.8	5 大豆	1	1.3	1	78	97.5
2 ナマコ	9	11.3	6 豆	1	1.3	2	2	2.5
3 松	2	2.5	7 栗	1	1.3			
4 米	1	1.3				合計	80	100.0

を輸送している。2船の混載品は、1船は小鰯と栗の2種類を、他の1船は米と豆を積載している。したがって、小鰯を輸送している残りの66船は、小鰯を単独で輸送していることになり、積荷からみても、漁船兼用の小型船がその中心をなしてい

たと思われる。室廻船の特徴は、みずからも漁業を営みながら、その漁獲物を運搬・売却していたものとみることができる。また兵庫における荷受人(問丸)は、4例をのぞいて、他はすべて「ふんこや」、「豊後屋」となっており、ほぼ豊後屋の独占がおこなわれていたとみてよい。

室廻船は、「納帳」掲出の廻船のなかでは、淡路・三原廻船(三原塩)や淡路・由良廻船(樽)などとともに、特定品目の専用輸送廻船と位置づけることができる⁷が、むしろその性格は漁船というべきであって、生産＝漁業と直結した廻船という特異な性格をもつものとみなすことができよう。

室に次いで小鰯の輸送回数が多いのは、網干廻船である。網干廻船は、「納帳」では、63船が記録されているが、その60%以上が近隣産の塩(英賀塩)を輸送している。小鰯は、英賀塩、米に次いでその輸送回数が多いが、小鰯単独の輸送は、全14船のうち半数以下の6船にとどまり、他は英賀塩・大麦・胡麻との混載である。とくに、英賀塩との混載は8船中7船を占め、海産物と塩がワンセットで輸送されていることが判明する。

全体を通してみれば、全104船のうち小鰯単独の輸送は、88船で、84.6%を占め、きわめてその比率が高い。小鰯が鮮魚であることが混載を制限していると思われ、ここにも品目による輸送形態の特徴が鮮明に出ていることが認められよう。

鰯「納帳」には赤鰯、小鰯のほかに単に「鰯」と記載されているものがある。第5表はそれを示したものであるが、「鰯」が、鮮魚であるのかは判然としない。むしろ、運送船の船籍地が兵庫津から比較的遠距離にあることからみて何らかの加工を施されたものとみるのが妥当であろう。いずれにしても、ここでは鮮魚であるか加工品であるかの判断は留保しておかねばならない。

ここでも、赤鰯同様、その入津期は11・12の両月に限られ、とくに12月に集中しており、全量の65%以上がこの月に入津している。比較的大量に輸送しているのが、備前・牛窓船籍の船と安芸・高崎船籍の船であるが、牛窓の3船は、1船は鰯の単独積載船で、他の2船はいずれも塩と混載されている。高崎船籍の場合も、塩・豆・布などと混載されて入津している。その他の船籍の船の場合も、塩やその他の品目と混載して輸送されている。小鰯の場合は、全廻船数の85%近くが、単独輸送だったのと比較して、大きなちがいを認めなければならない。いずれにしても、小鰯とは、

第5表 鰯 船籍地別・月別入津量 単位=石×

番号	船籍地	11月		12月		合計	
		回数	数量	回数	数量	回数	数量
1	牛窓	3	390			3	390
2	宇多津			3	130	3	130
3	尾道			1	50	1	50
4	塩飽			2	90	2	90
5	瀬戸田			1	110	1	110
6	高崎			3	340	3	340
	合計	3	390	10	720	13	1110

その集荷範囲・輸送船の船籍などが大きく異なり、したがって、品目のちがいを予想させるものであることを指摘しておきたい。

Ⅲ 塩鯛・干鯛

「納帳」には、海産物の一つとして塩鯛と干鯛の兵庫津への入津が記録されている。

塩鯛 第6表は、塩鯛の船籍別・月別入津量を示したものである。まず入津が4、5の両月に限られていることが特徴としてあげられよう。これは、いうまでもなく、鯛の豊漁期がこの時期にあたることを意味しているが、とくに4月が全入津量の70%近くを占めていることを指摘しておきたい。全体の入津量も少なく、おそらく貴重な海産物として珍重されたと思われる。

牛窓船籍の船が、両月にわたって全入津量の約半分を運んでいるが、4月の2船は、いずれも混載で、1船は小豆島産の塩・干鯛と、他の1船は詫間産の塩・苧との混載であり、5月の1船は、塩鯛を単独で輸送している。牛窓廻船は、「納帳」では兵庫津に次ぐ廻船数を記録しており、先の拙稿¹⁰では、瀬戸田・尾道とならんで地域拠点総合型廻船と位置づけた。これらの廻船の特徴は、瀬戸内の最重要商品である塩の輸送を基軸にしながら、それに加えて大量の穀物類をはじめ海産物その他多種類に及ぶ商品を積載量の大きい船で兵庫に輸送し、最終的には京都・奈良の中央都市市場にもたらす役割を果たしたのであり、その点で、豊富な瀬戸内商品の中央都市市場への大量輸送にとって、欠くことのできない廻船であったと規定した。塩鯛自体は、きわめてわずかな量であるが、他の大量の瀬戸内商品とともに中央都市市場向けに運ばれていたことを指摘しておきたい。

干鯛 干鯛は、その輸送廻船、入津時期など、塩鯛と共通する部分が多いことは、第6表と第7表とを比較すれば明らかである。まず、輸送廻船のうち、牛窓、宇多津、平山

の3廻船が両者を輸送しており、その集荷範囲もほぼ同じとみて差し支えないであろう。牛窓に次いで塩鯛を多く輸送し、干鯛では最大の10駄を輸送している宇多津廻船は、讃岐西部に位置しており、前掲拙稿¹¹では、中規模船を主体として、塩、穀物、海産物など周辺地域の多様な生産物を中央市場へ輸送する役割を果たす廻船であり、周辺地域の生産構造と密接に関連した輸送主体として規定し、これを地域密着型廻船と名付けた。宇多津廻船は、5月に2回干鯛を輸送しているが、1船は詫間塩と塩鯛とを混載し、他の1船は小嶋塩との混載である。塩鯛と同様、その入津量はきわめてわずかであり、海産物のなかでもとくに貴重な存在であったことを予想させる。牛窓、宇多津と並んで塩鯛・干鯛の両者を輸送している平

第6表 塩鯛 船籍地別・月別入津量 単位=駄

番号	国名	船籍地	4月		5月		合計	
			回数	数量	回数	数量	回数	数量
1	備前	牛窓	2	28	1	25	3	53
2	讃岐	宇多津	1	10	1	8	2	18
3	備中	連嶋	1	6			1	6
4	讃岐	手嶋	1	10			1	10
5	備後	鞆	1	10			1	10
6	備中	平山	2	11			2	11
合計			8	75	2	33	10	108

第7表 干鯛 船籍地別・月別入津量 単位=駄

番号	国名	船籍地	4月		5月		合計	
			回数	数量	回数	数量	回数	数量
1	備前	牛窓	1	10			1	10
2	讃岐	宇多津			2	25	2	25
3	備中	笠岡			1	2	1	2
4	讃岐	塩飽			1	7	1	7
5	備中	平山			2	35	2	35
合計			1	10	6	69	7	79

山廻船は、笠岡沖の真鍋島に比定されており、「納帳」では、近隣産の塩や穀物などを輸送しているが、両者とも塩や米と混載で運ばれている。

干鯛も塩鯛も、入津時期や輸送を担っている廻船の所在地から推定して、本州側でいえば備前から備中にかけての瀬戸内海沖を中心とする海域が、その漁場となっているとみて差し支えないと思われる。その点では、干鯛と塩鯛は、生産地がかなり明確に推定しうる数少ない例の一つといえることができるであろう¹²。

IV ナマコ・アラメ

ナマコ ナマコは、古代から知られた食用海産物で、生食、または乾燥して煎海鼠として料理に使用される。第8表は、「納帳」に記録されたナマコの船籍地別・月別入津量を示したものである。全入津量は6170合にのぼっているが、各月平均して安定的な入津量を維持している。輸送廻船をみると、地下をのぞいて播磨西部の網干から備前東部の虫明に至る比較的狭い範囲に所在する廻船に限られていることが判明する。おそらくこの地域がナマコの集荷範囲と見なしても大きなあやまりがないであろう。

輸送廻船のなかで最も大量に輸送しているのは室廻船で、総量の47.8%を輸送している。室廻船は、小鯛を大量に輸送していることは、すでに述べたが、ナマコの輸送においても、大きなウェイトを占めている。ナマコを輸送する廻船のなかで最も西に位置する虫明廻船は700合を輸送している。「納帳」では、虫明廻船はわずか5船が記録されているのみで、そのうち3船は特定の材木を輸送しており、残りの2船がナマコを単独で輸送しているが、船頭名が同じであるので、同一の船が2回往復していることがわかる¹³。日生廻船も「納帳」では、2船が記録されているのみで、この2船が単独でナマコを輸送している。坂越の場合も4船のうち2船がナマコを単独輸送している（他の2船は小鯛を輸送している）。さらに、家嶋はナマコを輸送している1船だけが「納帳」に記録されている。

ナマコの輸送に関しては、地下船と網干廻船をのぞけば、いずれもきわめて小規模であり、「納帳」に記録されている回数もわずかであって、通常は漁船として利用され、必要に応じて漁獲物を兵庫津まで運んだものと推定することができる。

アラメ アラメも古代から食用として利用されてきているが、「納帳」では第9表に示したように、630石メが入津している。入津時期が春（2・3月）、夏（6・7月）、冬（11・12月）の3期に截然とわかれているのが特徴といえよう。地下船が総量の60%以上を輸送している。地下船＝兵庫津廻船¹⁴は、「納帳」では最大の廻船数（296船）を記録し、2位の牛窓廻船（133船）を大きく引き離している。積載商品数も

第8表 ナマコ 船籍地別・月別入津量 単位=合

番号	国名	船籍地	1月		11月		12月		*1月		合計	
			回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量
1	播磨	網干			2	400			1	200	3	600
2	播磨	家嶋	1	200							1	200
3	播磨	坂越			2	420			1	250	3	670
4	摂津	地下					2	450			2	450
5	備前	日生			1	300			1	300	2	600
6	備前	虫明			1	350	1	350			2	700
7	播磨	室	1	250	3	880	5	1240	2	580	11	2950
合計			2	450	9	2350	8	2040	5	1330	24	6170

*：次年度の1月分を示す。

43品目に達し、「納帳」にあらわれる64品目の70%弱をカバーしていることになる。そのなかでアラメは延数12回で兵庫津廻船が輸送した商品のなかでは回数で上位(11位)を占めている。地下船をのぞけば、各廻船は1回ずつで、その傾向を読み取る

第9表 アラメ 船籍地別・月別入津量 単位=石メ

番号	国名	船籍地	2月		3月		6月		7月		11月		12月		合計	
			回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量	回数	数量
1	摂津	地下	1	40	4	50	5	245	2	65					12	400
2	淡路	竹口									1	25			1	25
3	摂津	杭瀬	1	60											1	60
4	備前	牛窓											1	25	1	25
5	阿波	平嶋											1	140	1	140
	合計		2	100	4	50	5	245	2	65	1	25	2	165	16	650

ことはむづかしいが、牛窓廻船をのぞいて、他の廻船は、すべて単独でアラメを輸送している。この場合も、おそらく、小鯛やナマコとおなじように、生産地の漁船か、あるいは近隣の小型船で兵庫津まで輸送したと考えても大きなまちがいはないであろう。

V おわりに

本稿では、「納帳」の基礎分析の一つとして海産物を取り上げたが、冒頭で述べたように、「納帳」に記録されている海産物は19品目に及んでいる。総数が64品目であることからすると、決して少ないとはいえないが、一部の品目をのぞいて、入津量もわずかで、したがって、「納帳」を通じて得られる情報が豊富だとはいいがたく、詳細な実態分析が困難であったことも認めねばならない。しかし、海産物の入津時期の季節性は、明確に読み取ることができたし、基礎分析の一つの目的である生産地域の推定にも若干の考察を加えることができた。

海産物は、瀬戸内海それ自身が生産場所=漁場であり、それぞれの生産場所から直接に兵庫津まで運ばれる場合も多かったものと思われる。その意味では、生産場所と兵庫津-中央市場とが直結していたともいうことができる。海産物は、「納帳」に記載されている品目のなかでも特殊な位置を占めるものといえ、入津量の多寡にかかわらず、重要な品目であることを指摘しておきたい。

注

- 1 筆者は、「納帳」をデータベース化して利用し、これまで以下の論稿を発表してきた。「中世後期の商品流通と領主階級」(『国民経済雑誌』第149巻第6号 昭和59年6月、所収)〔以下、拙稿1と略称〕、「15世紀なかば瀬戸内海における商品輸送と港湾-文安2(1445)年「兵庫北関入船納帳」の分析-」(柚木学編『瀬戸内海水上交通史』文献出版 平成元年、所収)〔拙稿2〕、「15世紀なかば瀬戸内海における商品輸送-米を中心に-文安2(1445)年「兵庫北関入船納帳」の基礎分析・1-」(『国民経済雑誌』第165巻第4号 平成4年4月、所収)〔拙稿3〕、「15世紀なかば瀬戸内海における米輸送-文安2年「兵庫北関入船納帳」の基礎分析・2-」(同誌第168巻第3号 平成5年9月、所収)〔拙稿4〕、「中世瀬戸内海水運」(同誌第169巻第4号 平成6年4月、所収)〔拙稿5〕、「中世瀬戸内海の水運と港湾」(『瀬戸内海』第2・3合併号 平成7年7月、所収)〔拙稿6〕、「中世の瀬戸内海と兵庫津-「兵庫北関入船納帳」が語るもの-」(神木哲男・崎山昌廣編著『歴史海道のターミナル』神戸新聞総合出版セ

- ンター 平成8年4月、所収)〔拙稿7〕、「15世紀なかば瀬戸内海における廻船と商品輸送—文安2(1445)年「兵庫北関入船納帳」の基礎分析・3—」(『国民経済雑誌』第173巻第4号 平成8年4月、所収)〔拙稿8〕。
- 2 拙稿〔8〕を参照。
 - 3 「納帳」には、同じ品目が、違った単位で表示されていることがある。「鯛」の場合、単位として「駄」表示のものと、「石メ」表示のものがある。1駄が何石メに換算されるかは不明で、両表示のものを合算することはできないので、ここではそれぞれの合計を表示した。
 - 4 たとえば、野原船の場合、12月16日・赤鯛70石メ・方本(塩)70石(データ番号1848-1, -2)、同日・赤鯛80石メ・豆10石(1849-1, -2)、同日・赤鯛80石メ・方本70石(1850-1, -2)、12月19日・赤鯛280石メ・方本100石(1895-1, -2)となっている。
 - 5 それぞれの船籍地の廻船の内容については、拙稿〔2〕を参照。
 - 6 小鯛を積載している場合は、ほとんど「駄」で表示されているので、その積載石数は不明であるが、40駄を超えるものはなく、また石表示のものでは、松の積載石メが50石となっており、米と豆の積載石数が合わせて25石であり、おそらく50石を超える積載量をもつ船はなかったものとみてよいと思われる。
 - 7 それぞれの廻船の性格については、拙稿〔2〕を参照。
 - 8 なお、「納帳」では、「大鯛」が9月に播磨・中庄船籍の船によって40駄、また12月に讃岐・三本松船籍の船によって25駄が入津している。両船籍とも小鯛の輸送に当たっており(鯛の輸送はおこなっていない)、おそらく小鯛と同じ性質のものと見てよいと思われる。
 - 9 塩鯛・干鯛と小鯛の関銭を比較すると、塩鯛・干鯛は1駄につき20~25文であるのに対し、小鯛は1駄につき11~15文程度であって、塩鯛・干鯛の方がかなり高くなっていることがわかる。さらに厳密な検討が必要だが、すくなくとも関銭からみる限り、塩鯛・干鯛の方が高価であるとの認識があったと推定しうる。
 - 10 拙稿〔2〕、28~29ページ、および拙稿〔7〕、136ページ。
 - 11 拙稿〔2〕、29ページ、および拙稿〔7〕、139ページ。
 - 12 周知のように、「納帳」では、船の所属港である船籍地は記載されているが、商品の積出港は記載されていない。したがって、積載品の生産地を「納帳」のデータから確定することは難しく、様々な情報を総合して推定するしかない。
 - 13 11月27日・ナマコ350合を積載して入津した船(データ番号・1641)と、12月11日・ナマコ350合を積載して入津した船(データ番号・1758)は、ともに船頭は右近三郎、荷受人は二郎三郎であった。
 - 14 拙稿〔2〕、19~27ページ、および拙稿〔7〕、144~148ページ。