

ニシン漁場で使用された漁獲等の呼称と単位（昭和16年前後）

参考文献：『鯨場物語』（内田五郎著）、『ニシン漁撈』（道教委）

『ニシン文化史』（今田光夫著）、『小平・苫前・留萌各町史・市史』

漁獲または加工品名	呼称の単位	貫 数	kg 数	尾 数	地 域 別	備 考
・生ニシン	1 箱・1 籠	10 匁	約37kg	約120尾		
	1 石	200 匁	約750kg	約2,400尾		10 匁箱20個
	1 杯	約10石	約7500kg	約24000尾		汲み船で1杯の意
	1 モッコ	約 4 匁～ 5 匁	約15～20kg	約50～60尾		1日の労賃を現物（生ニシン）で支払う時、「計りモッコ又は、貰いモッコ」と云う。この時には漁場にある一番大きなモッコを使い可能な限り入れるため、貰いモッコの場合1モッコ6～8匁程になる。
	1 袋	約10石	約7500kg	約24000尾	主として小樽以南	
	1 枠	100～300石	約75000～ 225000kg	約240000～ 720000尾	北場所では200～300石	枠の大きさに異なるが「枠を放す」と200石はあると云う。
・加工品 身欠ニシン	ニシンツブシ	1 ツラ		約21～22尾		基準は20尾 入目1～2尾
		1 本	51ツラ	約1000尾		基準は50連 入目1連
						*ニシンツブシ出面：1日8本、熟練者で12本 *ニシンサキ出面：1日150～200ツラ、熟練者で300ツラ
	身欠ニシン	1 束	100本	100尾		*結束出面：1日7俵（1俵＝24束）
		1 俵	24束（16匁）	約60kg		これを身欠建（タテ）と云う。
		100石	4000 匁	約15000kg		建250本

漁獲または加工品名		呼称の単位	買 数	kg 数	尾 数	地 域 別	備 考
・加工品 身欠ニシン	胴ニシン	1 束	2 俵	約7.5kg			
		1 俵	8 束(16俵)	約60kg			
		100石	256俵	約15360kg			目減分 6 俵を含む
	干カズノコ	1 本	建詰 24俵	約90kg			1 等検 (上品) は、カズノコ 1 ケ約 3 ～ 4 匁、(約15 g)
	白子	1 本	建詰 24俵	約90kg			
	ササメ	1 本	建詰 24俵	約90kg			
	掛ニシン	100石		約15000kg		鬼鹿・苫前・初山別 230本、後志地方210本、 石狩・留萌・増毛・離 島220本	
ニシン粕	釜	1 釜	7 ～ 8 箱 約700～ 800俵	約2650～ 3000kg	約1000尾		・粕玉 1 ケ：身欠 1 本 に相当(ニシンの量) ・釜前モッコ：大型で 約10俵入る ・100石のニシンを粕 に炊くために必要な 薪：約 8 敷 (約8kg) ・100石＝玉330玉：釜 2 枚で約11日必要 ・粕炊出面：1 日で13 釜
	生粕	1 玉	約30俵	約120kg			
		1 石	約40俵	約150kg			干粕⇔米 1 石 (重量)
	魚粕	1 本	24俵	約90kg			これを粕建 (タテ) と 云う
		100石	粕建167本	約15000kg			
		1 缶		18kg			
		1 箱	1 斗缶 2 ケ	36kg			

○ 手間取と貰いモッコの記録 (大正 2 年 4 月～K 漁場)

・当日の水揚量約 6 0 石 (約 4 5, 0 0 0 kg)

手間取	貰いモッコ
大人～ 1 0 人	1 人当たり～ 5 モッコ
中人～ 3 人	1 人当たり～ 3 モッコ
女人～ 6 人	1 人当たり～ 3 モッコ
計～ 1 9 人	支払い～ 7 7 モッコ