

1421  
49

明治十四年度  
長崎縣水産試驗場事業報告

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 30 1 2 3 4 5

始



# 明治四十四年度長崎縣水産試験場事業報告

## 目次

### 漁撈部

#### 一、鮪流網試験

技師 内 島 岩 藏  
 自四十四年九月二十五日至十月二日、自同月三十日至十一月二十四日、  
 自十二月一日至四十五年一月二十日  
 西彼杵郡伊王島、樺島近海、南松浦郡福江島沿海及鳥島近海

#### 一、鯖流網試験

技師 杉 野 巖  
 自四十四年三月二十九日至五月七日、自十二月九日至同月二十九日、  
 自四十五年三月二日至四月二十日  
 朝鮮海 釜山港外ヨリ加徳島沖及巨濟島南部沿海ニ至ル  
 對馬海 佐賀灣沿海ヨリ北琴崎附近沿海ニ至ル

#### 一、甲鳥賊調査

技師 内 島 岩 藏  
 自四十四年四月二十五日至五月二十六日  
 西彼杵郡日見村字網場、北高來郡江ノ浦村、南高來郡小濱村字富津、北松浦郡中野村  
 字川内各村浦ノ地先沿岸

六三  
2.3.8  
頁

### 正誤表

頁數	一九	四九	五六	七〇	七九	全	九三	九六	九八	一〇二
行數	一〇	三〇	表中	七	二	三	三	三	一	一三
誤	羅	網	1.70	即	24.5	2.5	經	産	乱	堅
正	羅	網	1.70	即	24.5	2.5	總	産	産	堅

一、珊瑚礁調査

擔任者 技手 杉野巖  
時期 自四十四年八月十八日至九月二十五日  
場所 南松浦郡玉ノ浦近海及男女群島、烏島近海

四六頁

製造部

一、羽魚油漬罐詰試験

擔任者 技師 大和地由太郎  
技手 前澤織衛  
時期 自四十四年十月二十日至十一月三日  
場所 長崎市松田罐詰所

五二頁

一、鹽藏鱈鹽量試験

擔任者 技手 前澤織衛  
時期 四十五年二月施行  
場所 本場内

六三頁

一、鱈蒲鉾製造試験

擔任者 技手 前澤織衛  
時期 四十五年三月施行  
場所 本場内

八四頁

一、海苔養殖製造試験

擔任者 技手 日名子章太  
時期 自四十四年九月廿五日至四十五年三月下旬  
製造 自四十五年一月十五日至同年三月三十一日

八七頁

養殖部

一、鱉介調査

擔任者 技手 平木治  
時期 自四十四年四月至四十五年三月  
場所 泉水海

九三頁

一、眞珠介調査

擔任者 技手 平木治  
時期 自四十五年一月至同年二月  
場所 西彼杵郡村松村地先(大村灣)

九七頁

一、養鯉試験

擔任者 技手 平木治  
時期 自四十五年二月至同年三月  
場所 東彼杵郡大村

一〇二頁

# 漁撈部

## ◎ 鮪流網試驗

### 目的

今ヲ距ル三十餘年前マテハ本縣下沿岸ニ鮪(まぐろ)又ハ黑鮪ト稱ス)及ひれながノ來游セルコト頗ル多ク其漁獲高每歲巨萬ニ上ホリシヲ以テ當時水產經濟上重要ナル魚族ノ一ニ數ヘラレ其漁業盛大ナリシコトハ現時ニ至ルマデ尙ホ一般當業者ノ稱フル所ナリ元來本縣下ニハ沿岸ノ地形、港灣ノ狀況若クハ深淵ナル岬角ニ富ムヲ以テ鮪ノ沿岸近ク群游スルニ方リテハ其魚道ヲ要シ大敷網ヲ敷設シ之ヲ捕獲スルニ至便ナレハ該漁具ハ古來唯一ノ漁具トシテ自然發達ノ域ニ及ヘルモノ、如シ然ルニ近年ニ至リ鮪ハ殆ント沿岸ニ來游ノ跡ヲ絶チ隨テ漁獲ノ減少甚シク年ニヨリテハ皆無ナルコトアリ之レニヨリ大敷網漁業ハ往時ノ盛況ニ引換ヘ今ハ唯名目ノミヲ存スルノ個所又尠カラズトスひれながモ亦同一ノ事情ニヨリ大敷網ニテハ著シキ漁獲ナキモ近年沿岸ヲ距リタル漁礁ニ於テ釣獲ヲナスモノアルニ至ル然レトモ目今知ラレタル漁礁ハ唯僅カニ二ヶ所ニ過キス又此種ノ漁業ハ飼付ヲナスニ在レハ到處ノ漁場ニ於テハ行ハレ難シ惟フニ漁法未タ盡サバモノアリ且ツ其分布ハ以上漁礁ノ外猶ホ頗ル廣汎ナル見込ナルヲ以テ更ニ適當ノ漁具ヲ使用スルトキハ漁獲ノ増進ヲ期セラルベキヲ信ズ故ニ本場ニテハ鮪流網ヲ以テ之レガ試驗ヲナシ傍ラ鮪ノ魚道ヲ探查スルヲ必要ト認メ本年度ヨリ之ヲ施行セリ

### 鮪漁業ノ沿革

古來本縣下沿岸ニ鮪ノ群游セルコトアリシハ大敷網漁業發達ノ跡ニ徴シ之レヲ知リ得ヘシ該漁業ノ起原ハ詳カナラザレ

漁撈部

ドモ舊記ヲ案スルニ五島ニ於テハ安永以前對馬ハ寛政以前ヨリ既ニ大敷網ヲ敷設シタル事跡アリ由來此漁業ハ一起一仆  
 興廢常ナラザレドモ豊漁ノトキハ一網能ク一千尾ヲ漁獲スルコト敢テ珍トスルニ足ラサルヲ以テ俄然暴富ヲ致セシ者ア  
 リ加フルニ各郡沿岸ニハ適當ノ漁場不少サレハ漸次普及セシモノナルベシ然ルニ前記セルガ如ク近年ニ至リ連年殆ント  
 此魚ノ來游ヲ見ザルニヨリ各大敷網トモ不漁ノ嘆聲ヲ聞カザルナキニ至レリ  
 大敷網以外ノ漁具ハ未タ進歩セス往時西彼杵郡内漁業者ニ於テ樽流シト稱スル釣漁法ヲ行ヒ主ニひれなが及かちヲ漁  
 獲セシト雖漁具不完全ナリシヲ免レザレバ從テ漁獲多カラズ故ニ近年ニ至テハ全ク之ヲ使用スルモノナシ之レガ廢絶  
 ト前後シテ二個ノ鮎漁礁(一ハ五島樺島沖ニアルカゴの會根他ハ西彼杵郡樺島沖ニアルあち會根ナリ)發見セラレ西彼杵  
 郡爲石村、南松浦郡福江村及樺島村漁業者ニ於テ撒餌ヲ使用シテ飼付ヲナシ一本釣ニテ漁獲ヲナスニ至レリ然レドモ未  
 タ沖合通游ノモノニ對シテハ適當ノ漁法行ハレズ  
 以下試驗施行ニ關スル要項ヲ記スベシ

試驗用漁船並漁具製作記要

漁船

本縣下ニ於テ西彼杵郡爲石村漁船ハ比較的沖合漁業ニ適スルヲ以テ四十四年五月十九日塙員同村ニ出張シテ調査シタル  
 漁船ノ構造ヲ斟酌シ本試驗ニ適應スヘク本場ニ於テ設計ヲナセリ右製造ニ方リ造船上特別ノ技術ヲ有スル同村木村泰吉  
 外一名同郡深堀村字有海山崎安一外一名ヲ指定シ製造費額見積書ヲ徵收セシカ取調ノ結果木村泰吉提出見積低價ニシテ  
 斯業ノ經驗ヲ有スルヲ以テ七月五日經伺ノ上二十四日契約ヲ締結シ新造ニ着手ス造船期間八十日ヲ要シ十月十日竣工ヲ  
 告ケ同月十四日長崎港ニ廻航セリ帆及索具新タニ調製ヲ要スルモノアリ晝夜急施漸ク同月二十九日終了ヲ告ケタリ其構  
 造ノ要點左ノ如シ

重要寸法

長 四十三尺  
 幅 九尺  
 深 四尺一寸五分

本船ハ沖合漁業ノ試驗並調査ニ使用スル目的ナレハ船材ヲ選擇シ堅牢ニ構造シ以テ網並釣兩様ノ漁業ニ使用シ得ヘクナ  
 セリ即チ船体ヲ四區ニ區分シ中ノ間ヲ除ク外ハ水密板張リトシ表ノ間ハ甲板ヲ有シ必要ナル船具ヲ藏置ス其區間長七  
 尺六寸  
 胴ノ間ニハ四個ノ船艙ヲ設ケ被蓋ヲ付シ漁具船具ノ收容ニ供シ且ツ操業ノ便ヲ計リ比較的長ヲ増セリ其區間ノ長一丈二  
 尺四寸  
 中ノ間ハ普通漁船ニ異ナラス炊事ヲ司ル所ニシテ下底ニハ漁獲物ヲ入ルノ装置ヲナセリ其區間ノ長サハ六尺五寸  
 艙ノ間ニハ二個ノ船艙ヲ設ケ被蓋ヲ付シ船具其他ノ物品ヲ入ル其區間ノ長四尺七寸  
 隔板ハ重要ナル個所ニ七枚ヲ取付ケ更ニ肋材四本ヲ入レ以テ船体ヲ堅固ナラシム  
 櫓ハ五挺立ニシテ帆柱ハ代柱トモ四本ヲ具ヘ帆ハ大帆、中帆、矢帆ノ三枚ヲ備付ク

漁具

漁船ト同シク新調ヲ要セシヲ以テ四月上旬網地ノ見本並見積書ヲ當業者四名ヨリ徵收シテ比較調査ヲナシ就中神奈川縣  
 梶莊右工門提出見積低價ナルヲ以テ五月十一日經伺ノ上同人ヨリ網地千九百八十尋購入ノ契約ヲナシタリ  
 七月五日現品到達シタルニヨリ直チニ染網ヲ行ヒ引續キ網仕立ニ着手セシカ九月三十日竣成セリ構造左ノ如シ

鮎流網ノ構造

漁撈部

漁撈部

麻糸一尺目(曲尺以下之レニ同シ)三十掛蛙股編長六十尋(此重量六貫匁)  
 浮子繩 櫻栞製三子撚徑三分長三十三尋切ノモノ二條  
 浮子 桐材長八寸幅二寸厚一寸二分ノモノヲ浮子繩一尋間ニ二枚ヲ附ス  
 目通糸 麻六枚糸長六十尋  
 かき合糸 麻五枚糸長六十尋  
 以上ハ網一反ノ構造ニシテ縮結ノ割合ハ四割半トス

一、試験ノ組織

漁船 一 隻  
 日本型漁船 一 隻  
 漁具  
 鮎流網 二十八反  
 乗組員  
 本場技師 一名  
 漁夫 九名

漁夫ハ西彼杵郡爲石村ヨリ五名北松浦郡星鹿村ヨリ四名ヲ雇入ル

一、試験ノ時期

明治四十四年九月二十五日ヨリ十月二日ニ至ル、同月三十日ヨリ十一月二十四日ニ至ル及十二月一日ヨリ四十五年一月二十日ニ至ル

一、試験ノ漁場

西彼杵郡伊王島、樺島、南松浦郡福江島沿海及島島附近

一、試験ノ成績並經過

前記ノ漁船竣工ニ先ダチ水産講習所實習漁船(肩幅八尺)及同所ニテ製造セシカチヨリ流網十反ヲ使用シカチヨリ及鮎漁ヲ試ミンガ爲メ九月二十五日長崎港ヲ出帆セリ二十六日夜伊王島西方沖合ニ於テ漁具ヲ使用シ翌朝引揚ケシガ漁獲ナカリシ二十七日ヨリ十一月一日ニ至ルマテハ南西強風又ハ風雨ノ爲メ西彼杵郡福田浦ニ碇泊シテ天候ノ恢復ヲ待チシガ新造漁船竣工ヲ告ケ廻航ノ必要ヲ生シタルヲ以テ二日長崎港ニ歸航セリ同月五日長崎出發造船地ナル北松浦郡笛吹村へ出張新造船進水ヲナシ十四日場地へ廻航ヲ了へ爾來晝夜艤裝ヲ督勵シ二十九日ニ至リ全ク出漁ノ準備整頓シタリ仍テ所要ノ漁具漁夫ヲ搭載シテ三十日長崎港出帆先ツ西彼杵郡樺島南方沖合ニ於テ試験施行ノ目的ナルニヨリ根據地ニ豫定シタル同郡鵜崎村ニ航シ十一月二十一日マテ此方面ニ滞在セリ此期間ニ於テ同月二日夜樺島南方沖合ニ同十三日夜天草沖ニ出漁セシモ漁獲ナシ當時風波交々至リ出漁ノ途中漁具使用ノ見込ナキ爲メ歸航セシコト往々之レアリ以上ノ如ク時化多ク出漁日數少キハ獨リ本試験船ノミナラズ西彼杵郡爲石村ヨリ珊瑚採取ノ爲メおぢ會根附近ニ出漁スル漁船モ亦殆ント休漁ノ有様ナリシ而シテ該村ヨリ樺島沖合ニ出漁スル鮎一本釣漁業者ニ就キ本年ニ於ケル漁況ヲ取調ヘシニ八月以來稀有ノ不漁ナリト云フ將又十一月下旬ニ於テハ已ニ終期ニ至リ魚類ハ南下セルモノ、如シ仍テ漁場ヲ轉スルノ必要ヲ認メタリ會々本船舵修繕ノ個所ヲ生シタルニヨリ同月二十二日野母村ニ航ス二十三日夜風雨ニ付キ同所へ滞在二十四日同所出帆更ニ五島沿海ニ出漁ノ準備ヲ要スルモノアリ一應長崎港へ歸航セリ

十二月一日再ヒ出漁ノ準備ヲ整へ長崎港ヲ出帆シテ五島ニ航シ黃島、富江村及島島沿海へ出漁セシガ目的トスル魚類ノ漁獲ナカリシハ遺憾トスル所ナリ仍テ又漁場ヲ轉シ五島西沿海ニ於テ爾狀況ヲ探査セムト欲シ四十五年一月四日福

漁撈部

漁撈部

江村出帆久賀島田ノ浦ニ航シ天候ヲ待ツ然ルニ爾來風雪交々至リ出漁ノ機ヲ得ス漁期又過キタルヲ以テ漁場ヲ引揚ケ  
歸航ノ途次奈良尾村ニ寄航シ大敷網漁況ヲ調査シ二十日歸場セリ

意見

本年ニ於ケル鮪漁業ノ概況ハ別項ニ記スルガ如ク不漁ノ一斑ヲ知ルベシ而シテ本試験ハ魚群ニ遭遇セサルト天候ノ關係  
相因リ不漁ニ終ハリシガひれながノ去來ニ就キ調査セシ所ニヨレハ南松浦郡東沿岸ニ敷設スル大敷網ハ同魚ノ上リヲ擁  
シテ捕獲スルモノニシテ其時期ハ六月ヨリ九月頃ニ至ル然ルニ已ニ九月中旬頃ニ至レハ稍ヤ沿岸ヲ距リタル樺島沖及野  
母崎南沖ノ漁礁ニ於テ十一月ニ至ル時期ニ釣獲アリト云フ以上ノ狀況ニヨリ推考スレハ此魚ハ六、七、八、九月北上シツ  
、沿岸ニ回游シ爾後漸次南下シ十一月末頃ニ至レハ沖合ニ去ルモノ、如シ故ニ明年度ニ於テハ本年度ヨリモ着手ノ時期  
ヲ早メ魚ノ北上スル際ニ於テ試験ヲナサント欲ス

大敷網並鮪一本釣漁業ノ概況

漁場名 漁獲高

南松浦郡久賀島 さざれ大敷網

漁獲ナシ

同 郡奥浦村 大迫大敷網

同

同 郡奈良尾村 かやば大敷網

八月中旬ひれなが凡ソ二百尾ヲ捕獲ス

鮪一本釣ハ主ニ西彼岸郡爲石村及南松浦郡福江村等ノ漁業者ノ營ムトコロニシテ漁場トシテ知ラレタルハ野母崎沖  
ニアルあぢ曾根及南松浦郡樺島東沖ニアルかごの曾根ノ二個所トス右漁況ニ就キ取調ヘタル事實ヲ記スレハ左ノ如  
シ

あぢ曾根ニハ爲石村漁業者ノ出漁スル漁場ナルガ本年ハ漁期ノ初メ以來稀有ノ不漁ニシテ漁獲ハ殆ント皆無ナリト

漁撈部

年月日	天候	漁場	漁具	使用時間	海面温度	比重	潮流方向	捕魚種類	水深	漁獲量	平均尾重	價額	摘	要
九月二十四年	B.2													
同 二十六日	C.2	(4)		A.M. 4-6 P.M.	15.6	1.0220	SW急		42-52					本試験船新造中ナルヲ以テ水産講習所習日本形漁船ヲ充用シ長崎港出帆此夜伊王島ニ着泊ス 午後一時伊王島出帆漁場ニ航シ流網二十反ヲ使用
同 二十七日	CR.3													漁具引揚後西彼岸郡福田浦ニ歸航ス
同 二十八日	CR.3													天候不良ノ爲メ福田浦ニ碇泊ス
同 二十九日	CR.3													
同 三十日	R.3													
十月一日	R.3													

鮪流網漁業日誌

(四十四年度)

云フ  
かごの曾根ニハ福江村、樺島村漁業者ノ出漁スルトコロナリ當漁期ニ於テハ前者ト同シク不漁ニシテ福江村漁業者  
ノ漁獲ハ僅カニひれなが六尾ナリト云フ

漁撈部

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
十九日	十八日	十七日	十六日	十五日	十四日	十三日	十二日	十一日	十日	九日
C.4	C.4	R.4	R.3	C.4	C.3	C.3	R.3	CR.3	CR.4	B.3
					(ハ)					
					A.M. P.M. 6-6					
					19°					
					1.0240					
					N 緩					
					38-40					
午前九時脇岬村出帆漁場ニ航ス後テ西風強ク吹出漁ノ見込ナキニ至レルヲ以テ同所ニ歸航ス	同	同	同	天候不良ノ爲メ脇岬ニ碇泊ス	午前十一時樺島ニ歸着ス網ノ乾燥ヲナス鱧ノ爲メ網ヲ破フラル	午前十時爲石村出帆漁場ニ航ス	漁夫欠員ヲ生シタルヲ以テ雇入レノ爲メ爲石村ニ至ル	午後一時同所出帆漁場ニ向テ航ス然ルニ天候險惡ニ變シタルヲ以テ脇岬村ニ歸航ス	午後一時同所出帆漁場ニ向テ航ス途中ヨリ風雨トナレルヲ以テ脇岬村ニ歸着ス	前日來ノ波浪猶ホ高ク出漁ノ見込ナキヲ以テ脇岬村ニ碇泊ス

漁撈部

同	同	同	同	同	同	同	十一月一日	同	同	同
八日	七日	六日	五日	四日	三日	二日	十一月一日	三十日	二十九日	二十八日
C.4	C.4	R.4	B.4	C.3	C.4	C.3	R.4	C.3	B.3	C.3
						(ロ)				
						A.M. P.M. 3-6				
						19°				
						1.0248				
						SW 急				
						78-80				
同	同	同	同	天候不良ノ爲メ同所ニ碇泊ス	漁具引揚後脇岬ニ歸着ス	午前十時脇岬村出帆漁場ニ航ス	同	天候不良ノ爲メ脇岬村ニ碇泊ス	新造漁船竣成ニ付キ廻航ノ爲メ福田浦出帆長崎港ニ歸着	新造セシ漁船ニ流網二十八反ヲ搭載シテ長崎港出帆西彼杵郡樺島ニ航行ス



漁撈部

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
十七日	十六日	十五日	十四日	十三日	十二日	十一日	十日	九日	八日	七日
C.3	C.4	C.4	CR.4	C.3	C.4	C.4	C.4	R.4	C.4	C.3
~)									(*)	
P.M. —6									A.M. P.M. 5—6	
18°										19°
測欠										1.0250
N急										
—160										130—140
午前八時富江村出帆漁場ニ航ス	同	天候不良ノ爲メ富江村ニ碇泊ス	富江村ニ歸着ス	富江村出帆先キニ控斷セシ帆柱ノ代柱用材買入ノ爲メ富江村ニ航ス取調ヘシモ適當ノモノナシ	同	同	同	天候不良ノ爲メ富江村ニ碇泊ス	天候變化シ來ルヲ以テ漁具引揚後富江村宇山下ニ歸航シ午後一時着ス	午後一時同所出帆漁場ニ航ス

漁撈部

同	同	同	同	同	十二月一日	同	同	同	同	同
二十六日	二十五日	二十四日	二十三日	二十二日	二十一日	二十日				
R.4	R.4	C.3	C.4	R.3	CR.2	R.3	R.3	CR.2	C.4	C.4
		(=)								
		A.M. P.M. 5—6								
		20°								
		1.0250								
		NE急								
		100—110								
天候不良ノ爲メ同所ニ碇泊ス	午後六時富江村ニ歸着ス	午後一時同所出帆漁場ニ航ス	同所出帆富江ニ向テ航ス帆走中強風ノ爲メ帆柱ヲ控斷セラレ黄島ニ寄港ス	風雨ノ爲メ瀬戸村ニ碇泊ス	長崎出帆五島ニ向テ航ス天候變シテ雨トナリ且ツ逆風トナレルヲ以テ瀬戸村ニ寄航ス	五島沿海へ出漁準備ノ爲メ野母村出帆長崎港へ歸航ス	風雨ノ爲メ同所ニ碇泊ス	舵修繕ノ爲メ野母村ニ至ル	同	天候不良ノ爲メ同所ニ碇泊ス



漁撈部

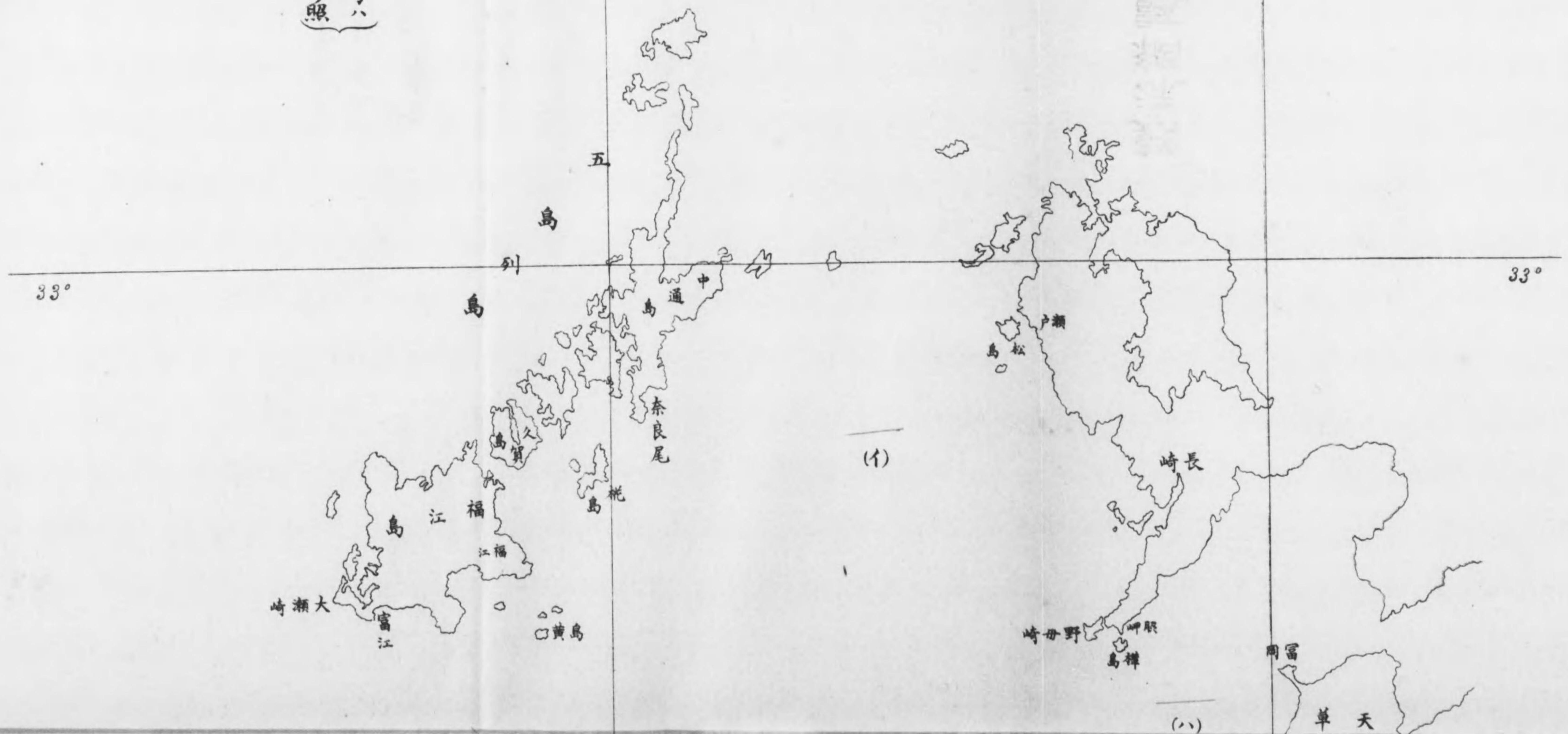
同 十九日 C.3	同 十八日 C.4	同 十七日 C.4	同 十六日 C.4	同 十五日 C.4	同 十四日 C.4	同 十三日 C.4	同 十二日 C.4	同 十一日 C.4	同 十日 C.4	同 九日 C.4
同所ニ碇泊ス	富江村出帆大敷網漁況調査ノ爲メ歸途奈良尾村ニ寄港ス	富江村出帆富江村ニ陸揚ケセシ物品積入レノ爲メ同所ニ至ル	同	同	天候不良ノ爲メ同所ニ碇泊ス 時々降雪	糧食買入レノ爲メ田ノ浦出帆富江村ニ至ル	同同	同同	同同	同々降雪



# 鯨流網試驗漁業圖

## 備考

朱線、下ニ在ル(イ)等、記号ハ  
漁業日誌中、澳場符号上参照



大瀬崎  
富江  
黄島

野母崎  
脚脚  
島

富

天

(島下)

(木)

(口)

(ノ)

島

島男

32°

島女

32°

129°

130°

漁  
撈  
部

同

二十日

C.3

奈良尾村出帆  
歸塲ス

◎ 鯖流網試験

目的

本縣下沿海ハ鯖ノ回游スルコト多ク其漁獲金額ノ等次ハ明治四十四年長崎縣勢要覽ニヨルニ鯛、鰯、鯉等ノ次位ニ數ヘラレ其漁獲高拾八萬〇八百四拾圓ニ達スル重要水産物ニシテ就中對州西海岸ハ鯖ノ好漁場トシテ漁期ニ於テハ頗ル盛況ヲ呈セシモ現在漁場ハ唯ニ佐須奈港、大河内灣沖合ニ止マレリ鯖ハ河游魚ナルヲ以テ目下操業セル漁場ノ外猶ホ充分漁場ヲ擴張スベキ餘地ヲ存スルモノ、如キヲ以テ流網ヲ使用シテ分布ノ厚薄、漁獲ノ多寡、漁場ノ適否等ニ就キ調査試験ヲ爲スノ必要ヲ認メ去ル四十四年度初メテ漁具ヲ新調シ本場補助機關附帆飛龍丸ヲ以テ對馬西水道、朝鮮東沿海(迎日灣及蔚山沖)及ビ南部沿海(巨文島、太郎島、濟州島沿海)ニ於ケル一般河游ノ状態及ビ其時期並ニ潮流ノ關係等ニ就キ調査的試験ニ着手シ四十四年度ニ於テハ前年調査ノ結果ニ基キ對馬西水道、迎日灣沖、丑山沖ニ於テ試験ヲ實施シ二萬三千五百一十一尾ノ漁獲ヲナシ更ニ四十四年度ニ於テハ水産講習所日本形漁船二隻ヲ以テ朝鮮釜山港外ヨリ北江原道竹邊灣沖合ニ至ル間ニ於テ漁業試験ニ從事シ二萬二千九百四十八尾ヲ漁獲シ四十三年度ニ於テハ本場飛龍丸及ビ水産講習所漁船一隻ヲ用ヒ更ニ進ンデ未ダ實驗セザル漁場ヲ探ラント欲シ先ヅ朝鮮巨濟島東沿岸ニ於テ試験ヲ行ヒ同漁場ノ終漁期ニ及ンデ鯖回游ノ狀況調査ノ爲メ釜山ヲ起點トシ北ハ丑山沖ヨリ南西巨文島間ニ試漁シ鯖其他合計五百九拾四圓貳拾壹錢六厘ノ價額ヲ擧ゲタリ

鯖流網ハ該魚ノ習性及潮流ノ關係ニ應ジ最モ適當ナルノミナラズ且ツ資金ノ如何ニヨリ漁業組織ノ規模ヲ隨意大小ニスルコトヲ得ル便利アルト四十四年度本場試験ノ成績好果ヲ收メタルヲ以テ縣下當業者ニ有利ナルコトヲ認識セラレ四十

二年度ヨリ新ニ本場漁網ニ則リ漁具ヲ調製シ釣漁ヨリ流網漁ニ轉漁セシモノ西彼杵郡式見村ニ於テ四十二年十餘隻ノ出漁ヲ初メトシ毎年増加ノ勢ヲ示スニ至リ尙ホ鮮海へ出漁セル他縣漁業者ノ中ニモ亦昨四十四年ノ漁期ヨリ新ニ該漁具ヲ使用スルモノアルニ至レリ

毎年四月中旬ヨリ七月初旬ニ至ル間ニ於テハ前掲ノ如ク朝鮮南海部方面ヨリ巨濟島沿岸及ビ釜山港外近海ヨリ同東岸ニ沿フテ鯖ノ大群回游スルヲ以テ同方面ノ漁場ニ於テハ晝間巾着網、縛網漁業ニ着手スルモノ一年ヲ逐フテ増加スルニ至レリ此ノ季節間ハ其湧群ヲ海面ニ認メラル、ニヨリ之レニヨリテ鯖ノ處在ヲ知ルコトヲ得レドモ其前後ノ季節ニ於テハ之ヲ目撃スルコト能ハザルヲ以テ從來漁期トセル季節以外ニ於ケル鯖ハ何レニ移轉スルモノナルヤ又ハ如何ナル場所ニ栖息スルモノナルヤ時期ニ於ケル栖息所及ビ氣候、風向、水層、水温、比重等ノ變化ニヨリ游泳ノ厚薄又ハ去來ノ模様等ヲ調査スルハ是レ頗ル研究ノ餘地ヲ存スルモノナルヲ以テ流網ヲ海ノ各水層ニ使用シ同時ニ水温、比重、潮向、潮力、氣象等ヲ精査シ是等ノ關係ニヨリ鯖ノ游泳層ガ各時期ニ應ジテ海ノ孰レニアルヤ將又從來普通漁業者ノ從業期間以外ニ於テ前記沿海ニ栖息スルヤ否ヤ等ヲ試験スルニ在リ

試験ノ期間及場所

一、四十四年三月二十九日ヨリ五月七日ニ至ル四十四日中間中七日間(往航五日歸航二日)ハ塙地平戸及ビ朝鮮釜山港迄ノ往復航海ニ要シ二十三日間ハ荒天或ハ漁具修繕等ノ爲メニ費シ試験從業日數十日ナリ

試験ノ區域ハ朝鮮釜山港外ヨリ巨濟島南部沿海ニ至ル間

二、同年十二月九日ヨリ同二十九日ニ至ル二十一日中間中八日間(往航五日歸航三日)ハ塙地長崎及ビ對馬間ノ往復航海ニ要シ七日間ハ荒天或ハ漁具修繕等ノ爲メニ費シ試験從業日數六日ナリ

試験ノ區域ハ對馬佐賀灣沿海ヨリ北琴埼附近沿海ニ至ル間

漁撈部

三、四十五年三月二日ヨリ四月二十日ニ至ル五十日間ニシテ内五日間ハ塲地長崎ヨリ漁塲ヘノ航行及ビ漁塲移轉ニ要シ  
三十四日間ハ荒天或ハ漁具修繕若クハ出漁ノ爲メ漁塲ニ達セシモ天候險惡ノ爲メ空シク歸航セル等ノ爲メニ費シ從業  
日數ハ十一日ナリ

試驗ノ塲所ハ對馬海ニ於テハ其東海岸小鹿近海ヨリ琴埼附近ニ至ル間ニ於テシ尙ホ引續キ朝鮮海ニ於テハ加德島沖ヨ  
リ巨濟島近海ニ於ケル海區ニ就キ試驗セリ

試驗ノ組織

一、漁船

飛龍丸

一、乘組員

本塲技手 一名

船長 一名

機關士 一名

水漁夫 九名

合計 一二名

一、携帶品

鯖流網六百尋

採水器

採泥器

漁撈部

晴雨計

寒暖計

比重計

水色計

レツト

シリンドル等

試驗ノ方法

漁塲ニ到達セバ漁具投入ノ際當時ノ氣象(天氣、氣壓、氣温、風向、風力、雲量)、位置、水温、比重、水深、底質、潮向、潮力等ヲ  
實測シテ後チ網ヲ投入ス而シテ本試驗ハ鯖ノ有無及ビ其游泳ノ水層ヲ知ルヲ目的トスルヲ以テ試驗ノ都度浮標網ノ長短  
ヲ異ニシ又一回ノ投網ニ際シテモ網ノ全部ヲ平等ナラシメズ各水層ニ網ヲ張羅シ之ニ仍テ魚ノ游泳層ヲ知ラントスルニ  
在リ

今第一回試驗ヨリ第三回試驗ニ至ル事項ニツキ左ニ序ヲ追フテ記載セントス

第一回試驗ノ經過

第一回ノ本事業ニ就テハ三月二十九日塲地出帆四月二日朝鮮釜山へ着港同六日操業ヲ始メシヨリ五月七日歸塲スルニ到  
リシ迄ノ間十夜試驗ニ從事セリ渡鮮當時ハ同近海ニ於テハ從來知ラレタル鯖漁季トシテ時季尙ホ早キモ巨濟島長承浦ノ  
如キハ出漁者漸次入り込ミ來リ漁業及ビ處理、運搬ノ準備ニ着手シツ、アリシガ飛龍丸ハ四月六日初メテ加德島沖合ニ  
於テ從業シ十日北兄弟島ノ東部十一日加德島ノ南東ニ於テ試驗セシモ是等ノ海ニ於テハ當時一ノ鯖ヲ見ザリシ十二日巨  
濟島知三島沖合ニテ操業セシニ水深二十一、二尋ノ處ニ張下セル網ニ鯖ノ羅カルヲ見タリ魚ハ大形ノモノニアラザリシモ





漁撈部

11/ク	10/ク	9/ク	8/ク	7/ク	6/ク	5/ク	4/ク	3/ク	2/ク	1/IV
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
ク	ク	ク	ク	ク	ク	釜山港	助羅島沖	釜山港	佐須奈沖	ク
晴快	曇	曇	雨	曇	晴快	晴快	晴	晴	曇	曇
29.80	29.90	29.90	30.50	30.24	30.20		30.30	30.22	30.35	30.45
16.05	17.05	15°	13.05	18°	19°		14.05	15.05	11°	12°
SSE	N/E	S	E/N	NNE	NE	NNE	NW	S	NNE	N
2	2	2	2	3	2	3	2	2	3	4
3	9	10	10	9	0	0	6	3	9	9
出漁	出漁	後二時頃ヨリ降雨トナル	終日降雨ノ爲メ碇繫	天候不穩ノ爲メ出漁ヲ止ム	出漁 出漁中ノ諸調査表ハ前表(鯖流網試験成績表)ニ詳載ス	正午釜山へ入港、漁網發見ノ報ヲ得	終日同上	内島技師ト協同鯖流網搜索ノ爲メ後一時釜山港出帆豫定ノ搜索ヲナシ後六時半長承浦ニ碇泊	前八時同上出帆後四時三十分釜山港航着	風力強ク航海困難ノ爲メ三根灣碇泊

漁撈部

31/ク	30/ク	29/III	日 月
ク	午正	後午 6-0'	刻 時
對馬三根灣内	大島村ヨリ對馬へ 航海中	平戸ヨリ大島村へ 航海中	位 置
雨小	曇	晴快	氣天
30.25			壓氣
15.05			温氣
N	SSW	S	向風
3	3	3	力風
10	10		量雲
三根灣へ假泊ス	前五時大島村出帆後五時對馬竹敷着港、前南々西ノ風力ニ變ジ風雨共ニ來ル	後五時三十五分平戸港出帆同七時大島村神ノ浦投錨	記 事

自四十四年三月二十九日鯖流網試験中氣象觀測表及日誌  
至同五月七日日鯖流網試験中氣象觀測表及日誌

10/ク	9/ク	8/ク	7/ク	6/ク
30/ク	28/ク	25/ク	22/ク	21/ク
ク	ク	ク	ク	ク
5-30'	5-20'	6	6-45'	6-30'
晴	晴	曇	晴快	晴快
30.1	30.0	29.7	30.0	30.0
18°	16°	10.5	16°	15.5
E	E/N	NW	W	W
3	2	2	2	1
3	3	7	2	1
東加 沖燈 約四 湊南	約知 三島 東沖	約多 五湊 南沖	約知 三島 東沖	約每 勿島 東沖
14.75	13.75	15°	13°	13.5
1.0232	1.0258	1.0241	1.0253	1.0259
水深 シテ 混泥 ニ 1.0232	12.5	13.5	12°	12.5
18.5	1.0260	1.0258	1.0256	1.0263
19F.	32F.	34F.	32F.	27F.
M.	M.	M.	M.	S.M.
SW	SW	NE	S	SE
緩	緩	緩	緩	緩
17 5	17 5	19 5-10	19 5	19 5-10
P.M. 5-55'	P.M. 5-40'	P.M. 6	P.M. 6-45'	P.M. 6-30'
A.M. 4-10'	A.M. 4-30'	A.M. 2	A.M. 4	P.M. 11-30'
SSW	SSE	ENE	E	NE
鯖 40	鯖 52	鯖 45	鯖 46	
	3,100	3,500	2,800	
180	175	170	170	
155	150	140	145	
167	162	155	157	
320	310	300	300	
215	210	200	210	
257	260	250	255	
漁獲物ハ凡テ 捕濱トナス		午前四時 ノ網ヲ 引キ 揚ガ	午後十一時 頃ヨリ 網ヲ 引キ	早風形ク字狀ナリ 網ヲ引キ上カテ

漁撈部

3/ク	2/ク	1/V	30/ク	29/ク	28/ク	27/ク	26/ク	25/ク	24/ク	23/ク
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
ク	ク	ク	ク	釜山港	多太浦	ク	ク	ク	ク	釜山港
曇	晴快	晴快	晴	曇	晴	晴快	晴	晴快	雨	晴快
30.10	30.25	30.25	30.05	30.05	29.98	29.90	29.80	29.75	29.70	30.00
20°	18°5	19°	19°5	18°	20°5	16°5	17°5	18°	16°5	19°
NNE	NE	ENE	SSW	NE	ESE	SE	NW	SSW	NE	S
1	4	4	3	2	3	3	4	2	4	3
10	1	2	3	5	3	2	3	1	10	0
歸泊 後四時半投錨港口ニ出デシニ滿天溼濛細雨絶ヘザルニヨリ	同上	風力強ク海上操業ニ堪ヘズ	出漁	後ヨリ天候不穩トナル	出漁	後三時四十分出帆港外ニ出デシニ南西ノ風烈シキ爲メ六時三十分多太浦ニ繫泊ス	風強シ	出漁	大風雨トナル	後四時出帆多太浦沖南島東沖ニ航達セシニ西南西ノ風力4ニ達シ天候不穩ノ爲メ操業ヲ止ム

漁撈部

22/ク	21/ク	20/ク	19/ク	18/ク	17/ク	16/ク	15/ク	14/ク	13/ク	12/ク
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
航海中	長承浦	ク	馬山	鎮海灣	ク	ク	ク	ク	釜山港	長承浦
晴快	晴	晴	晴	晴	晴	曇	晴	晴	晴快	晴快
29.00	30.00	30.00		29.85	99.75	30.00	29.9	30.24	30.30	30.10
17°	16°	16°	15°5	16°	16°5	17°5	21°	18°5	18°5	20°5
S	SW	SW	SE	SW	SW	NE	NE	NE	NE	S
2	2	3	4	3	2	2	3	4	3	2
2	3	5	3	2	2	10	3	3	2	0
出漁	出漁	風波烈シ 十二時半出帆後四時四十分長承浦着泊	後ヨリ南東ノ風烈シク港内激浪ヲ卷キ航行ニ堪ヘズ	前六時同上出帆加徳島燈臺沖ニ至リシニ南西ノ風烈シキ爲メ鎮海灣ニ入ル	後二時釜山出帆港外ニ出デシニ南西ノ風力強ク操縦困難ノ爲メ多太浦假泊	出漁	同上	風力強キ爲メ碇泊	後風力加ハリ4ニ増加セシヲ以テ碇泊	出漁

漁撈部

一、前記セル如ク今回操業區域沿岸ニ於テハ現ニ禁入法ニヨリテ鮪ヲ漁獲スルヲ以テ該近海ニハ鮪ノ回游スルコトアルハ確實ナリトス然ルニ從來漁業ノ場所ハ極メテ沿岸接近ノ所ニシテ勿論流網ヲ使用シ得ベキトコロニアラズ稍々岸ヲ遠ザカレバ沿岸一帯柔魚釣船ノ散在スルアルニヨリ是等釣船ノ外ニ出ヅルニアラザレバ流網ヲ使用スルコト難シ仍テ試驗ノ都度柔魚釣船ノ外ニ於テ從事セシガ前記成績表ニ示セルガ如ク十二月十五日佐賀沖ニ於テ中鮪三尾同十六日琴崎附近ニ於テ同三尾同二十一日舟志灣沖ニ於テ小鮪一尾ノ漁獲アリタルノミ

試驗ニ關スル意見

6	5	4	3	2
23/ク	21/ク	20/ク	17/ク	16/ク
P.M. 5-30'	P.M. 11-0'	P.M. 5-45'	P.M. 5-30'	P.M. 5-20'
晴	晴	晴	晴快	晴快
30.55	30.50	30.50	30.60	30.50
11°	7°	5°	11°	9°
NE	NNE	NW	NE	N
2	1	2	2	1
3	6	3	2	2
琴崎沖	舟志灣沖	一重沖	一重沖	琴沖
16.5	15.5	16.5	15	15.5
1.0251	1.0251	1.0251	1.0251	1.0251
44	35-40	41	30	19-43
M.	M.	M.	M.	S.M.
S	S	N	N	S
緩	緩	緩	急稍	急
600F.	600F.	600F.	600F.	600F.
20-25	20-25	15-20-25	15-20-25	10-15-20
P.M. 4-30'	P.M. 11-0'	P.M. 5-45'	P.M. 5-38'	P.M. 5-20'
翌 A.M. 4-30'	翌 A.M. 8-20'	翌 A.M. 11-0'	翌 A.M. 0-40'	翌 A.M. 11-50'
E/S	E-E	SSe	SE/E	E
	小鮪			中鮪
	1			3
	無			無
着終了後嚴原ニ向ヒ前五時半同所	漁具ヲ引キ上テ了リ翌十二日	レリ短艇以上ノ急ニ揚網ニ着手セリ	午後十一時頃東風強ナリ	潮行キ悪シキ爲メニヤ網形惡シクナリイカ釣船ト接觸スルニ至リシニヨリ網ヲ引キ上テ後五分泊業シ航走同八時十分着泊

漁撈部

7/ク	6/ク	5/ク	4/ク
	對馬海峡	曇	曇
		曇	雨霧
	30.05	30.12	29.95
	15.5	16°	16°
	WSW	NE/N	ENE
	1	4	2
	10	9	10
前五時半戸港歸着	前四時五十分釜山港出帆後八時二十分豆酸崎沖通過	歸航ノ準備ヲナス	後ヨリ北東ノ風烈シ

第二回試驗ノ經過

第二回本試驗ハ十二月九日長崎港ヲ出帆シ航途石炭ヲ搭載シ次デ天候ノ障害ニ遇ヒ漸ク十三日ニ至リ對馬嚴原港へ航着ス同十五日對馬東海岸佐賀沖ニ於テ操業調査ヲ始メシヨリ歸場ノ爲メ同月二十六日嚴原港へ航着スルニ至ル迄ノ間外界ノ障害アルヲ除クノ外北舟志灣沖ニ至ル間ニ於テ試驗ヲナシ六夜ノ出漁調査ヲナセリ其操業當時ニ於ケル氣象、漁場、理學上ノ關係ハ左表ヲ以テ之ヲ示ス

鮪流網試驗成績表

(明治四十四年十二月)

1	號番漁出	日	月
15/XII			
P.M. 5-0'	時刻		
晴快	雨晴	氣象	
30.50	氣壓	風象	
6°	濕氣	風雲	
NW	向力	量雲	
2	位	置	
1	佐賀沖		
14.5	水深		
1.0251	比重		
18-25	深度		
S.M.	底質		
N	向潮		
緩	力潮		
600F.	數量		
5-10-15	使用		
P.M. 5-0'	長網		
翌 A.M. 7-0'	揚引		
E/N	方向		
中鮪	種類		
3	量數		
	有無		
	無		
	網形甚ダ宜シ		
	記		
	事		

漁撈部

19/ク	18/ク	17/ク	16/ク	15/ク	14/ク	13/ク	12/ク	11/ク	10/ク	9/XII
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	午正
西泊	西泊	西泊	琴	佐賀	嚴原	航海中	的山	星鹿	平戸	長崎港
雨	晴	晴	晴快	晴快	晴	曇	曇	曇	晴	曇
29.80	30.45	30.60	30.45	30.45	30.30	30.40	30.49	30.35	30.35	30.25
17°	16°	10°	11.5°	9.5°	9°	10.5°	11°	11.5°	11.5°	13°
E	SE	N	N	N	N	NNW	N	N	N	N
2	3	2	2	2	4	3	4	4	2	3
10	3	3	2	2	3	10	8.5	10	7	10

漁撈部

此ノ沿海當業者ノ漁獲シタル鯖ヲ見ルニ孰レモ中鯖ニシテ重量百八十匁位ノモノヲ最モ多シトス  
 二、依テ之ヲ考察スルニ春期對馬西岸及ビ朝鮮巨濟島方面ニ於テ鯖ノ漁獲アルハ其産卵期ニ接セルヲ以テ自然沿岸ニ其  
 大群來游スルナランモ秋期ヨリ冬期ニ於テハ其期節外ナルヲ以テ一般ニ鯖ハ散游スルニアラザルカト思考ス即チ對馬  
 東岸ニ於ケル焚入法ニヨル漁業ハ即チ自然的散游セル鯖ヲ漁獲スルニ適合セル漁法ナルガ如シ  
 這回六夜間ノ試験ニ於テ僅ニ七尾ノ鯖ヲ見シニヨルニ微スレバ同近海ニ於ケル當時ノ鯖ハ海岸ニ沿ヒテ游泳スルモノ  
 ナルカ又ハ廣ク散游スルモノナルカ或ハ遠ク深海ニ移轉シ栖游スルモノナルカ等ノ疑問ヲ一層増サシメタリ  
 尙ホ一般鯖ノ習性トシテ傳フルトコロニヨレバ鯖ハ平素海ノ中層ヲ群游シ其上ボリト稱スルハ五月頃ヨリ七月頃マデ  
 ノ間即チ産卵期ノモノニシテ此ノ期ニ至レバ沿岸ニ接近シ來リ卵ヲ放産ス而シテ下リト稱スルハ九月、十月ノ短期ニシ  
 テ親魚ハ産卵シテ後チ水温ヲ追フテ漸々北方ニ移行シ再ビ南方ニ歸來ス此ノ時ハ海岸ヲ離ルコト遠ク水ノ下層ヲ游泳  
 シ氣候寒冷トナルニ從ヒテ深所ニ移動シ冬ハ百五十尋内外ノ深海ノ下層ニ潜伏シ食餌ヲ求ムルコトナク体内ニ貯ヘタ  
 ル脂肪ニヨリ生活スルノ如クニシテ翌春三四月頃ニ至レバ再ビ群游ヲ始ムルモノナラントノ説アレドモ春期朝鮮沿岸  
 ニ於テハ現ニ巨濟島附近ヨリ北竹邊灣附近ニ至ル間ニ於テハ殆ド同時期ニ於テ鯖ノ漁獲アルニヨリ南北移轉説ハ俄カ  
 ニ之ヲ信ズルヲ得ザル點アレドモ時季ニ應ジテ或ハ深淺移轉ヲ爲スモノニハアラザルカ因テ次回試験ノ場合ニハ尙ホ  
 浮標網ヲ長クシ深處ニ於ケル調査ヲ試ミルハ必要ナル事ト思考セリ

自四十四年十二月九日  
 至同 二十九日 鯖流網試験中氣象觀測表

日月	時刻	位置	天氣	氣壓	溫氣	風向	風力	雲量
----	----	----	----	----	----	----	----	----

漁撈部

2	1	號番漁出
9	8	日 月
ク	III	
6-45'	7-35'	刻 時
晴快	晴快	雨晴
30.1	30.1	氣氣
13°	13°	風風
W	NNW	向向
2	1	力力
0	0	量雲
湮小	湮小	位 置
鹿鹿	鹿鹿	
東東	東東	
沖沖	沖沖	
五五	六六	
14°	14.5°	水水
1.0251	1.0251	比比
50	51	深深
M.	F.S.M.	底底
S	S	向向
緩	緩	力力
600 F.	600 F.	使使
35F.	40F.	用用
40F.	45F.	量量
45F.		
ク	ク	入 投
6-50'	7-40'	
翌ク	翌ク	揚 引
6-30'	4-15'	
E	E	方 向
	鯖中	類 種
	50	量 數
		長 最
		短 最
		重 最
		輕 最
		精 那
		胃 腸
		記 事
		海 面
		下 四
		十 四
		乃 至
		四 於
		テ カ

鯖流網試験成績表

(明治四十五年四月)

第三次本試験ハ四十五年三月二日場地長崎港ヲ出帆シ天候ノ障害ニ遭遇セシ爲メ漸ク六日ニ至リ對馬嚴原港ヘ航着ス同八日ノ夜小鹿沖合ニ於テ操業ヲ始メシヨリ四月二十日試験ヲ中止スルニ至リシ迄ノ間漁場ノ移轉若クハ外界ノ障害アルヲ除クノ外對馬東海岸小鹿近海、同西海岸佐須奈沖及ビ朝鮮海ニ於テ試験ニ着手シ十一夜ノ出漁ヲナセリ

對馬東海岸ニテハ小鹿沖合及ビ尉殿崎近海ニ於テ三月八日、九日、十一日ノ三夜出漁セリ其間八日ノ夜小鹿沖合海面下約四十四尋乃至四十八尋ノ處ニ於テ中鯖(一尾百八十斤)五十尾ヲ漁獲セルノ一事ナリ仍テ好望ヲ囑シ引キ續キ二夜出漁ヲナシ各水層ニ網ヲ張羅セシモ鯖ノ漁獲ナカリシ然レモ小鹿沿海ニ於テハ晝間(主ニ朝夕)鯖ノ大群湧游スルコトアルハ實際目撃セルトコロニヨリ明カナリトス爾後對馬海岸佐須奈沖合ニ於テ試験ノ目的ヲ以テ十二日同港ヘ航行十四日夜試漁セシモ鯖ヲ見ズ次デ朝鮮海ヘ漁場移轉ノ爲メ十六日釜山港ヘ航着シ十九日ヨリ四月二十日ニ至ル間加徳島沖ヨリ巨濟島近海ニ於ケル海區ニ就キ七夜間事業ニ從事セシモ鯖ノ漁獲ヲ見ズシテ了レリ其操業當時ニ於ケル氣象及ビ漁場ニ於ケル理學上ノ關係ニ就テハ左表ヲ以テ之ヲ示ス

漁撈部

第三回試験ノ經過

29/ク	28/ク	27/ク	26/ク	25/ク	24/ク	23/ク	22/ク	21/ク	20/ク
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
角力灘	平戸	壹州西沖	嚴原	佐賀	嚴原	比田勝	比田勝	西泊	西泊
曇	晴	晴	曇	雨	曇	曇	晴快	晴快	晴
30.40		30.50	30.30	30.17	30.47	30.50	30.60	30.65	30.40
6°		6.5°	11.5°	11°	13°	12°	6.5°	7°	11°
NW		W	N	E		ESE	NW	NNW	NNW
3	2	3	2	2	2	2	2	2	3
10	6	6	9	10	8.5	8.5	0	1	3



漁撈部

鯖漁業試験 漁獲數ト水温トノ關係  
中ニ於ケル

40年	水温度	17°	20.7°	20°	19°	20°
	漁獲數	290尾	200	227	500	242
41年	水温度	18°	18°	17.5°	17.5°	17.5°
	漁獲數	1,800	750	880	1,470	1,620
42年	水温度	17.5°	17.5°	17.5°	17.5°	17.5°
	漁獲數	1,800	750	880	1,470	1,620
43年	水温度	14.5°	15.5°	16°	17°	17°
	漁獲數	680	860	660	750	810

前二表ニヨリ之ヲ觀察スルニ前三ケ年ニ於ケル漁業試験中漁獲アリシ最低水温度ハ17.05ニシテ最高水温度ハ20.05ナリシ而シテ前掲毎歲ヲ通ジテ水温17.0以上ニ至レバ鯖ノ漁獲ヲ増加シ100ニ於テ最モ漁獲多カリシヲ以テ見レバ鯖漁業トシテノ水温ハ17°乃至19°ヲ好適ナリトス

四十三年度迄ハ専ラ對馬水道近海及朝鮮東南沿海ノ漁期、漁場、潮流等ニ就キ試験ト調査ヲナスト同時ニ漁獲ニ主キヲ置キシガ流網漁業ハ其結果良好ナルヲ確メシニヨリ四十四年度ニ於テハ從來鯖漁期以外其前後ニ於ケル鯖ノ游泳ト理學上ノ關係ニ就キ試験ヲ開始セシガ四十四年四月十二日巨濟島近海ニ於テ水深二十一、二尋ノ處ニテ鯖ノ初漁ヲナセリ時ノ表面水温17.5比重1.0261ナリシガ爾後四月三十日ニ至ル間ニ表面水温17.5乃至17.5比重1.0232乃至1.0259ニシテ漁獲數ニ於テハ調査ノ都度大差ナカリシモ未ダ大漁ニ至ラズ然レドモ巨濟島近海ニ於テハ水温ヲ増スニ從ヒ魚ノ來游多キハ事實ニ於テ明カナリトス

漁撈部

月日	時刻	晴雨	氣壓	氣温	風向	風力	雲量	觀測位置
三月二日	正午	晴	30.25	16°	NNE	2	7	式見沖
三日	夕	晴	30.25	16°	N	4	5	平戶港
四日	夕	曇	30.15	13.5°	NE	4	10	平戶港

自明治四十五年三月二日 至同 四月二十日 鯖流網試驗中氣象表

同年十二月十五日ヨリ同二十三日ニ至ル間六回對馬東海岸琴埼附近ニ於テ調査ノ際ハ水温17.5乃至16.5比重1.0251ナリシガ唯僅ニ數尾ノ鯖ヲ漁獲セシノミナルヲ以テ未ダ此ノ方面ニ於ケル鯖ノ游泳狀態ニ就テハ明言スルヲ得ズ越ヘテ本年三月四日對馬小鹿近海ニ於テ表面水温17.5比重1.0252ノ時水深四十四尋乃至四十八尋ニシテ海底ニ近キ處ニ於テ五十尾ノ鯖ヲ漁獲セシモ唯一回ノ調査試験ノミニテハ其游泳ノ如何ヲ確ムルコト能ハザリシヲ以テ引續キ二回同近海ニ出漁セシモノノ漁獲ナカリシヲ以テ游泳ノ狀態ニ就テハ尙ホ不明ニ屬ス

次デ同月十九日ヨリ七回巨濟島近海ニ於テ試験ニ從事セシガ其ノ間水温17.5乃至17.5比重1.0255乃至1.0261ニシテ當時一ノ鯖ヲ見ザリシ今之レヲ前年巨濟島方面ニ於テ調査試験ノ時ノ水温、比重ト比較スレバ本年ハ調査ノ時季前年ヨリ稍、早カリシモ水温ニ於テハ乃至17.5ノ低度ヲ示セルヲ以テ未ダ鯖ノ回游スル温度ニ達セザリシニ起因スルモノナラント思考ス



漁撈部

二六日	二五日	二四日	二三日	二二日	二一日	二〇日	一九日	一八日	一七日	一六日
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
晴	快晴	快晴	快晴	快晴	晴	晴	快晴	快晴	曇	曇
30.30	30.20	30.20	30.30	30.30	29.80	30.10	30.20	30.10	30.00	30.30
16°	16°	13°	13°	12°	20°	15°	12°	10.5°	11°	13°
ESE	SE	W	NW	NW	SW	NW	W	NW	N	N
3	2	1	3	3	4	4	2	4	3	3
4	0	1	2	2	5	5	0	0	8	10
釜山港	長承浦	鎮海灣	馬山浦	釜山港	釜山港	釜山港	釜山港	釜山港	釜山港	釜山港

漁撈部

一五日	一四日	一三日	一二日	一日	一〇日	九日	八日	七日	六日	五日
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
曇	曇	曇	曇	快晴	晴	快晴	快晴	晴	微雨	曇
30.40	30.50	30.10	29.90	29.90	30.10	30.10	30.00	30.06	30.00	30.18
9°	10°	8°	14°	18.5°	16°	15°	18°	14.5°	13.5°	12.5°
NW	NW	W	W	W	W	NW	W	NW	NE	NE
2	2	2	3	2	2	2	1	2	3	4
10	9	8	8	0	5	0	0	5	10	9
佐須奈港	佐須奈港	佐須奈港	三ツ島沖	西泊	西泊	小鹿	小鹿	嚴原港	嚴原港	平戸港

漁撈部

一七日	一六日	一五日	一四日	一三日	一二日	一日	一〇日	九日	八日	七日
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
晴	晴	薄霧	快晴	快晴	快晴	晴	晴	霧	晴	快晴
30.00	30.10	29.80	29.90	30.20	30.30	30.10	30.10	29.90	30.10	30.20
21.5°	18°	19°	19°	18°	14°	14.5°	13.5°	16°	19.5°	18°
SW	NE	W	SW	W	SW	NW	NW	SW	NNE	NNE
4	2	4	4	4	2	4	4	1	3	1
4	5	10	2	1	0	3	3	0	3	0
長承浦	長承浦	鎮海灣口沖	釜山港	釜山港	釜山港	長承浦	長承浦	長承浦	長承浦	長承浦

漁撈部

六日	五日	四日	三日	二日	四月一日	三月一日	三〇日	二九日	二八日	二七日
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
快晴	晴	快晴	快晴	曇	晴	快晴	晴	晴	曇	曇
30.20	30.40	30.20	29.90	30.70	30.40	30.20	30.10	30.00	30.10	29.80
17°	13.5°	13.5°	16°	13°	10°	14°	16°	14°	14°	12°
N	NE	NW	EN	NE	NE	NW	NW	NE	NE	NE
3	3	3	3	2	3	4	3	3	3	4
0	7	1	1	10	6	0	7	5	10	10
長承浦	釜山港	釜山港	釜山港	釜山港	釜山港	釜山港	長承浦沖	釜山港	釜山港	釜山港

漁 撈 部

一八日	午後二時	晴	29.90	22°	SW	5	4	長承浦
一九日	正午	快晴	29.90	19°	NW	2	0	長承浦
二〇日	ク	快晴	30.00	19°	NW	4	0	釜山港

本場ニテハ鮮海ニ於ケル秋期鯖ノ洄游状態ニ就テハ猶ホ未ダ調査ヲ經ザルヲ以テ來ル十一月ニ於テ朝鮮海ニ於ケル秋期鯖ニ就キ其ノ洄游ノ有無、多少、水層、漁業ト理學上トノ關係等ニ就キ更ニ調査ヲ爲サントス

◎ 甲 烏 賊 調 査

目 的

千々石灣沿岸ニ於テ八月ヨリ翌年一月ニ至ル期間ニ稚小ナル甲烏賊栖息シ又北松浦郡平戸島ノ東沿岸ニモ八月ヨリ十一月ニ至ルマテ同烏賊ノ來游スルコト不少ト云フ然ルニ成長セル甲烏賊ハ有明海ニ臨メル南高來郡沿岸村ニ限リ毎年三月ヨリ五月ニ至ル間ニあんこう網、一本釣及烏賊籠等ノ漁具ニヨリ漁獲アルノミトス然レハ千々石灣及北松浦郡沿岸ニ栖息スル烏賊ハ成長スルニ從ヒ他ニ移轉スルモノナルカ或ハ栖息スルモ適當ノ漁法行ハレザルニヨリ漁獲ナキカ因テ先ツ以上ノ沿岸ニ於テ親烏賊ノ栖息スルヤ否ヤヲ調査シ其結果ニヨリ漁法ヲ講ズルノ必要ヲ認メ本調査ヲ施行セリ

一、調査ノ方法

甲烏賊ハ春夏ノ候内海又ハ沿岸ノ淺所ニ來リ海藻或ハ沈下セル樹枝等ニ産卵スルモノナルニヨリ人工ヲ以テ海底ニ粗

朶ヲ沈設セバ若シ其ノ附近ニ烏賊ノ栖息スルアラシカ忽チ好シテ之レニ來集シテ産卵シ母烏賊ハ粗朶ヨリ暫時離レザルヲ以テ曳網ヲ入レ捕獲セムトスルニ在リ本調査ニ使用セシ粗朶並ニ曳網ハ左ノ如シ

粗 朶

材料ハ方言ぢん、いぬつげヲ可ナリトスルモ千々石灣及北松浦郡沿岸村ニテハ之レヲ得難キヲ以テ葉附ノ黒木柴ヲ五本乃至六本ヅ、結束シ二斤内外ノ石ヲ附シ浮標繩ニヨリ海底ニ沈下ス

曳 網

上蓋網 一枚

綿糸九本子七節(曲尺五寸間)百三十掛ニテ一尋編ミ以下十節毎ニ一目ヲ減シ末端七十掛トナス總長五尋

下蓋網 一枚

綿糸十二本子七節百七十掛ニテ一尋編ミ以下十節毎ニ一目ヲ減シ末端百掛トナス總長五尋三尺

はすわ 二枚

綿糸九本子七節百二十掛ニテ二尺編ミ以下一節毎ニ一目ヲ減シ末端一目トナス總長八尺

袖網 綿糸九本子七節百掛 長八尺

同上 長六尺

同上 長四尺

浮子繩

三製三子撻徑三分長十五尋ノモノ二條

沈子繩

漁 撈 部

漁撈部

菱製三子燃徑三分長浮子繩ニ同シ

浮子

桐材長七寸幅二寸厚六分ノモノ總數二十枚

沈子

鉛製一個ノ重量四十匁ノモノ總數二十四個

曳網

菱製二子燃徑八分ノモノ長片方ニ三十尋乃至四十尋

二、調査ノ時期

明治四十四年四月二十五日ヨリ五月二十五日ニ至ル間及五月十七日ヨリ同月二十六日ニ至ルノ間トス

三、調査ノ場所

西彼杵郡日見村字網場、北高來郡江ノ浦村、南高來郡小濱村字富津、北松浦郡中野村字川内各村浦ノ地先沿岸

四、調査ノ狀況

調査ノ時日粗朶沈設數及海況ハ左ノ如シ

場所	項	粗朶沈設數	時日	水深	底質
西彼杵郡 日見村字網場		四〇東	自四月二十六日 至五月一日	七乃至十尋	泥
北高來郡 江ノ浦村		二一東	自五月七日 至同月	六乃至十尋	沙泥

南高來郡 小濱村字富津		二六東	自五月十四日 至同月	十乃至十五尋	泥
北松浦郡 中野村字川内		二三東	自五月二十三日 至同月	十二乃至十五尋	泥

以上ノ場所ニ於テハ調査ノ期間毎日粗朶ヲ引揚ケ着卵ノ有無ヲ檢セシガ甲烏賊ノ産附セシ卵ハ至テ少クまいかノ一種方  
言こふしめいか(又ハおういかト云フ)ノ産卵セルヲ見ルモ是亦多カラス

調査ノ經過

西彼杵郡日見村字網場

月日	事項	風位	風力	氣温	水温	比重	天氣	記	事
四月二十六日		西	弱風	19°	18°	1.0240	曇	午前八時粗朶ヲ引揚ケ檢セシガ着卵ナシ	
同 二十七日		南東	弱風	16°	20°	1.0238	晴	同上	
同 二十八日		南	弱風	19°	18°	1.0240	晴	一東ノ粗朶ニまいかノ着卵セルヲ見ル網ヲ入レシニ漁獲ナシ	
同 二十九日		南	弱風	18°	18°	1.0233	晴	午前八時粗朶ヲ引揚ケ檢セシガ着卵ナシ	
同 三十日		不定	弱風	16°	16.3°	1.0234	晴	網ヲ入レシニ漁獲ナシ	

漁撈部

漁撈部

同 三十一日	北東	弱風	15°	15°	1.0230	雨	一東ノ粗朶ニまいかノ卵附キタリ網ヲ入レシニ漁獲ナシ
--------	----	----	-----	-----	--------	---	---------------------------

北高來郡江ノ浦村沿岸

五月二日	南	弱風	18.5°	17°	1.0213	曇	粗朶二十一束ヲ入ル
同 三日	南東	弱風	18°	17°	1.0210	曇	午前八時粗朶ヲ引揚ゲ檢セシガ着卵ナシ
同 四日	南東	弱風	18°	17°	1.0216	雨	午前八時粗朶ヲ引揚ケシニこふしめいか卵十二粒附着セリ
同 五日	北	強風	17°	18°	1.0215	雨	午前八時網ヲ入レまいか二尾ヲ漁獲ス
同 六日	北	弱風	17.5°	17°	1.0216	曇	午前九時網ヲ入レシニ漁獲ナシ 浮標繩ニこふしめいか卵十六粒附着セリ
同 七日	北西	弱風	18°	17°	1.0216	雨	調査場所撰定ノ爲メ南高來郡小濱村字富津へ出張ス
五月八日	南	和風	18°	17.5°	1.0210	晴	午前九時網ヲ入レシガ漁獲ナシ 粗朶ヲ引揚ゲ小濱村字富津へ移ル

南高來郡小濱村字富津

五月九日	南	和風	18°	17°	1.0210	晴	粗朶二十六束ヲ入ル
------	---	----	-----	-----	--------	---	-----------

北松浦郡中野村字川内沿岸

同 十日	南	和風	18°	17°	1.0250	晴	午前九時粗朶ヲ引揚ゲ檢セシガ着卵ナシ
同 十一日	南	和風	19°	17°	1.0246	雨	午前九時粗朶ヲ引揚ゲ檢セシガ着卵ナシ
同 十二日	南東	弱風	23.5°	18°	1.0228	曇	午前八時網ヲ入レシガ漁獲ナシまいかノ卵五粒着ケリ
同 十三日	南	和風	18°	17°	1.0250	晴	午前九時粗朶ヲ引揚ゲ檢セシガ着卵ナシ

漁撈部

五月十七日	南	弱風	18°	17°	1.0250	晴	午前九時粗朶ヲ引揚ゲ檢セシガ着卵ナシ
同 十八日	西	弱風	20°	19°	1.0254	晴	粗朶二十三束ヲ入ル
同 十九日	南	弱風	19°	18°	1.0254	曇	午前八時粗朶ヲ引揚ゲ檢セシガ着卵ナシ
同 二十日	南	和風	20°	18°	1.0252	曇	同上
同 二十一日	南	弱風	20°	18°	1.0253	曇	同上
五月二十二日	南	強風	19°	18°	1.0252	晴	午前八時粗朶ヲ引揚ゲ檢セシガ着卵ナシ

漁撈部

同二十三日	北東	弱風	曇	甲島賊ノ着卵ナキヲ以テ引揚グ
-------	----	----	---	----------------

調査ニ對スル意見

調査ノ狀況ハ前記セルガ如シ其結果ハ柴集(粗朶)ニ母島賊ノ産附セシ卵ハ僅少ニ止マレリ之レニヨリ推考スレバ秋冬ノ候ニ於テ千々石灣沿岸ニ栖息スル稚小ナル甲島賊ハ成長スルニ伴ヒ有明海ニ移轉スルモノナルベシ將又北松浦郡平戸島沿岸ニ栖息スル同島賊ハ移轉ノ場所未タ判明ナラザルモ蓋シ成長スルニ從ヒ産卵ノ爲メ波浪靜カナル沿岸又ハ灣内ニ入ルモノナラント思惟ス

◎珊瑚礁調査

目的

珊瑚ハ縣下水産物中重要ナルモノ、一トシテ數ヘラレ令ヤ其生産額ハ我邦珊瑚輸出額ノ半數ヲ占ムルニ至ラントス其採採業ノ起源ニツキテハ近時ノコトニ屬シ明治十九年一漁夫ガ縣下島島南東凡ソ二湮沖ノ所ニ於テ纜繩漁業中偶然珊瑚樹ヲ得タルニ基キ竟ニ今ノ女島珊瑚礁ヲ發見スルニ至リ而シテ男島珊瑚礁モ亦尋テ探見セラレ令ヤ斯業ニ從事スル漁船數ハ同方面ニ於テモ年々約三百艘ノ多キニ達ス縣下ニ於ケル珊瑚ノ種類ハばけ、桃、赤、白色等ノ各種ニシテ就中男女群島、島島方面ニ於ケルばけ、桃色珊瑚ノ二種ハ他海區産ニ超絶シ特ニばけ色ノモノニ在リテハ他縣産ニ於テ其類ヲ見ズ廣ク海外ニ於テ賞揚セラル、ノ優品トス

本縣近海ニハ珊瑚礁ノ伏在多ク夙ニ本邦三大漁礁ノ一ニ數ヘラレ其産額亦少シトセズ然ルニ其採取セラル、漁礁ハ三方

漁撈部

調査ノ準備

一、漁船

曾根、男女群島近海等即チ既知ノ漁礁ニ限ラル、ト雖猶ホ從來採取セラル、海區ノ外未知ノ漁礁ニモ亦發生スル漁礁アル見込ナルヲ以テ更ニ進デ海底未知ノ珊瑚礁ヲ探査スルハ事容易ノ業ニアラズト雖決シテ等閑ニ附スベキ事業ニアラズト信ジ珊瑚礁ノ存否、珊瑚ノ種類及ビ多寡等ニ就テ調査ヲ爲シ有望ノ礁上ニ就テハ其採取事業ヲ獎勵セントセリ

本場珊瑚礁調査ハ昨四十三年度ヨリ繼續セル事業ニシテ比較的沿岸ノ海區ヨリ事業ニ着手スルコト、セシガ同年度ニ於テハ探査ノ結果四十三年度八月野母崎ヨリ西南西二十六湮半ノ所ニ伏在セル珊瑚礁ヲ發見セシ以來此ノ新珊瑚礁ハ忽チ探採業者ノ認知スルトコト爲リ本場ニ於テ同礁上ノ調査ヲ中止セシ後未ダ之ヲ一般營業者ヘ公表スルニ至ラザルニ既ニ同海區ニ出漁スルモノ續出シ此ノ礁上ヨリ探採セラレタル産額ハ實ニ少許ナリトセズ本年本縣近海既知ノ珊瑚礁中此ノ礁上ヨリ桃色、赤色珊瑚ノ如キ優良珊瑚ノ採集セラル、モノ最モ多ク現ニ尙ホ有望ノ礁トシテ盛ニ探採セラレツ、アリ

從來本縣産珊瑚トシテ産額多ク主ニ知ラレタルハ男女群島、島島近海及ビ三方曾根ニ於テ探採セラレタルモノ多キニ居リ去ル四十二年六月ニハ西彼杵郡脇野、爲石村ノ漁業者ニヨリ野母崎西方あぢ曾根ニ於ケル珊瑚礁ノ發見アリ産額モ著シク増大シ四十三年ニ入りテハ更ニ五島近海中島島附近ノ新珊瑚礁探見セラレ加之本場飛龍丸ヲ以テあぢ曾根沖ノ珊瑚礁ヲ發見セシニヨリ本年珊瑚探採ノ業ハ此ノ礁上ニ於テ新ニ活氣ヲ呈スルニ至レリ

本場ハ前掲礁上ノ外尙ホ未知ノ礁上ニモ其發生アルベキ見込ミノ海區少カラザルヲ以テ更ニ進デ是等ノ礁ヲ搜索シ調査ノ結果若シ珊瑚ノ發生アル礁脈ヲ發見スルコトヲ得バ獨リ本調査ノ目的ヲ達スルノミナラズ之ニヨリ當業者ノ福利ヲ増進スルコト又莫大ナリト信ズルモノナリ

漁撈部

飛龍丸	一名
一、乗組員	
本場技手	一名
船長	一名
機関士	一名
水夫長	一名
水漁夫	七名
炊夫	一名
合計	一二名

一、漁具

珊瑚採探ニ使用スル漁具ハ全國孰レモ甚ダ簡單ナルモノニシテ明治二十三年頃迄ハ唯大目ノ麻網ヲ長五尺許リノ竹製ノ桁ニテ張り之ニ石鍾ヲ結附シタルモノヲ使用シタルドモ近年ハ此ノ網ノ葎及ビ桁ノ兩端ニ總狀ヲナセル小形ノ麻網ヲ垂下スルニ至リ産額モ亦漸次増加スルニ至レリ本縣下珊瑚採集業者ノ使用スルモノモ皆ナ此ノ構造ニヨリシガ本年ニ至リテハ大目ノ麻網ヲ廢シテ總狀ノ麻網ノミニ改造セシモノ多カリシガ珊瑚採集ノ結果ハ之ニヨリ一層著シク從來操業セシ漁礁上ヨリハ特ニ多年海底ニ沈落セル俗ニ枯木ト稱スルモノ、採取高多カリシハ此ノ網ガ能ク海底ヲ摩軋シツ、落下セル珊瑚ヲ纏絡セシムルニ適スレバナリ

調査期間

四十四年八月十八日ヨリ九月二十五日ニ至ル日數三十九日間

珊瑚網使用法

本縣下ニ於ケル珊瑚網漁船ハ肩幅六尺内外ヨリ八尺内外乗組漁夫ハ五六人ナルヲ普通トシ各船操業ニ際シテハ前年迄ハ曳網一統ヅ、ヲ使用セシモ本年採集網ヲ改良セシ各船ハ多ク二統以上ヲ使用ス本場調査ニ使用セシ漁船飛龍丸ニハ曳網二本ヲ使用スルノ裝置ヲナセリ操業場ニ着スレバ先ヅ船ヲ潮流ニ向テ並行セシメ網ヲ船ノ艙部右舷ヨリ海中ニ投入ス而シテ本船ニ於テハ曳網二條ヲ裝置セルヲ以テ最初船尾ニ近接セルモノヲ海中ニ投下シ暫時ヲ經其ノ沈降ヲ俟テ更ニ船首部ノモノヲ投下ス投下ノ場合ニハ網ヲ纏絡セシメザル様注意スルヲ肝要トス而テ網ヲ充分海底ニ達セシメ一人ハ常ニ曳網ノ一端ヲ握リ水深ト潮流ノ速度ニ應シテ之ヲ伸縮シ網ヲシテ絶ヘズ海底礁上ヲ摩軋シツ、潮流ニ隨ヒ流ル、様ニスルトキハ網ハ海底ノ物体ニ觸着スベキニヨリ其觸着ヲ感ジタルトキハ直ニ徐ロニ曳網ヲ繰リ上ゲ網ノ海底ヲ離ル、ヲ待テ全員舉テ網ヲ曳キ網ヲ引キ上グ此ノ時海底ニ存在スル動植物ノ纏絡スルモノニシテ必ズシモ一々珊瑚ノ罹リ來ルモノニアラズ多クハ海綿類、深海介殼類其他商品トナラザル珊瑚蟲類ナリ夫レ珊瑚採取業ハ終日從業シテ一ノ珊瑚ヲ得ザルコト多ク之レ此ノ業ノ常態ニシテ漁者若シ之ニ挫折スルトキハ遂ニ探採ノ目的ヲ達スルコト能ハザルナリ網若シ堅固ナル海底ノ岩礁ニ觸着スルトキハ必ズ其ノ破損ヲ免レズ故ニ常ニ充分ノ豫備ヲ準備ス

網ノ使用法ハ全ク潮流ニヨリ網ヲ海底ニ觸レシメツ、曳流スルニ在ルヲ以テ潮流ノ方向、速度並ニ海底ノ模様ハ珊瑚採取業ニ最モ密接ノ關係アリ要スルニ珊瑚ヲ採取スルニハ緩慢ナル潮流ニ乗ジ礁脈ノ低キトコロヨリ高キ所即チ海ノ深キ所ヨリ淺キ所ニ向ヒ徐ロニ網ヲ曳キ流スヲ得ル海ノ狀況ニ於テ收穫多シトス

調査ノ經過及其結果

本年度本調査事業ニ就テハ豫察ノ結果南松浦郡玉ノ浦ヲ根據地ト爲シ同近海ヨリ男女群島及ビ鳥島附近ニ於テ未發見ノ珊瑚礁ヲ探檢セントス

漁撈部

漁撈部

四十四年八月十八日長崎港ヲ出帆シ翌十九日南松浦郡玉ノ浦へ着シ本年調査ノ第一着トシテ往復ニ便利ナル玉ノ浦近海ヨリ調査ニ着手スルコトニ決シ同日ヨリ出帆ヲ初メ先ヅ從來珊瑚礁トシテ知ラレタルまんた曾根以北ノ本事業トシテハ等閑ニ附スベカラザルノ海區ナリト信ジタルヲ以テ該曾根以北ニシテ未ダ嘗テ珊瑚採取業ニ着手セラザル海區ヨリ珊瑚網ヲ投入シ五日間底曳調査ニ從事セシニ其期間ニ於テ白珊瑚ノ小片及ビ枝先キ、赤珊瑚ノ落木等珊瑚類ノ小片ヲ引揚ゲタリ海底ノ狀況、礁上ニ於ケル發生物等ハ珊瑚礁トシテ有望ナルモノ、如キヲ觀察セリ斯クテ八月二十一日ヨリ九月三日ニ至ルノ間海上操業ニ堪フル限リ五日間嵯峨島西沖へ出帆調査ヲ爲セリ其ノ調査ノ結果左ノ如シ

調査ノ結果トシテ大瀬崎西方まんた曾根(大瀬崎ヨリ西約六哩)ト嵯峨曾根(嵯峨島ノ南端ヨリ北西微西八哩)トノ間ニ確ニ珊瑚礁ノ存在アルコトヲ探査セシモ礁ノ廣狹ト珊瑚發生ノ多少及ビ其種類等ニ就テハ調査出帆ノ回数ヲ重ネ精査ヲ爲スニアラザレバ明カナラザレドモ該礁上ニ於テ白珊瑚ノ枝、赤珊瑚ノ小片等ヲ現ニ採取セシヲ以テ見レバ假令ヒ其發生ノ模様ハ詳細ニ未ダ窺知シ得ベカラザリシモ網曳上ゲノ都度珊瑚ノ枝先キ(俗ニ花ト稱スル者)ガ網ニ纏羅シ來リシヲ以テ之ヲ見レバ珊瑚ノ發生アル礁上ナルコトヲ確認セリ斯ク同方面ニ於テハ珊瑚礁ノ存在ヲ知リシヲ以テ九月三日限リ同海區ノ調査ヲ一先ヅ中止シ女島近海ヨリ島島方面ニツキ調査中九月下旬ニハ今回新探査ノ礁上ニ於テ玉ノ浦、脇岬ノ珊瑚船ニシテ從業セルモノアリシガ如ク當時現ニ脇岬ノ珊瑚船ハ同礁上ニ於テ桃色珊瑚樹ノ枝約百二十多ノモノ二本ヲ採取セシト謂フヲ以テ見レバ或ハ意外ノ結果ヲ得ルヤモ計リ知ルベカラズ

斯ク八月二十一日ヨリ九月三日ニ至ル間ハ嵯峨島沖ノ礁上ニ就キ調査施行中ナリシガ同日ヨリ九日ニ至ル間ハ天候ニ障害セラレ出帆スルコト能ハズ而シテ前掲礁上ノ外從來男女群島、島島近海既知ノ珊瑚礁以外ニ於テハ尙ホ有望ナル珊瑚礁存在ノ見込ミナルニヨリ九月十日以後男女群島近海中女島ノ東岸及ビ島島ノ北部方面へ三回出帆調査ニ着手セシニ少許ノ白及ビ赤珊瑚ノ枝ヲ採取セシモ價値アル珊瑚ヲ採取スルニト能ハザリシ元來男女群島ハ小漁船ノ外繫泊場ヲ有セ

漁撈部

ズ島島ハ唯屹立セル岩角ニ過ギザルヲ以テ天候變兆ヲ來セバ止ムヲ得ズ根據地へ歸泊セザルベカラザルヲ以テ往復航海ニ多クノ時間ヲ要シ爲メニ此ノ海區ノ調査ハ非常ニ困難ノ事ニ屬スレドモ他日多クノ日仔ヲ費シ調査ヲ繼續スルニ於テハ未發見ノ珊瑚礁ヲ探知スルノ日アルベシト信ズルヲ以テ尙ホ次年度ニ於テモ繼續調査ヲ施行スルノ豫定ナリ



製造部

製造部

◎羽魚油漬罐詰製造試験

本試験ハ農商務省ノ指定ニ依リ農商務省水産講習所ヲ中心トシテ東京府小笠原島廳、青森縣水産試験場及本場ノ聯絡製造試験ニシテ試験方法容器ノ大小等凡テ同一條件ノ下ニ試験シ製品ハ米國ニ向ケ試賣シ以テ羽魚處理上一新事業ヲ起サントシタルモノナリ

時恰モ本場移轉ニ際シ製造場設備未タ整ハザリシ爲メ長崎市夫婦川松田罐詰工場ヲ借り受ケテ實施スル事ニ決シ十月廿日ヨリ十一月三日ニ至ル期間ニ於テ千〇五十七個ヲ製造シ内八百六十四個ハ東京食用品貿易商羽田如雲ヲシテ米國市俄古ニ輸出試賣セシメタリ其顛末左ノ如シ

原料

本縣ニ於テ漁獲セラル、羽魚ノ種類ハ、めかじき (Istiophoridae, Istio Phorus H. Gradius Borose.) ばせうがじき (Istiophoridae, Istiophorus. H. Orientalis TQ. S.) まかじき (Istiophoridae, Tetraptius. T. albidus Peoy.) ニシテ何レモ体肥長大殊ニめかじきハ肥大ニシテ三四百斤ヨリ六七百斤ニ至ルモノアリばせうがじきハ四五十斤ヨリ百斤、まかじきハ百斤ヨリ三四百斤ニ達スルヲ普通トス而シテ本年本場ニ於テ使用シタル原料ハまかじきニシテ五島沿海及野母崎沿海ニテ漁獲セシモノナリ

漁場

本縣ニ於ル漁場ハ五島沿海、野母崎沿海、對馬東西兩水道ニシテ對馬東西兩水道ニ於ル漁業者ハ對馬及壹岐ヲ根據地

壹岐

年次	博多	下ノ關	其他
四十三年	150,000 斤	100,000 斤	8,000 斤
四十四年	50,000 斤	340,000 斤	7,000 斤

トシテ漁獲魚ハ夫々對馬壹岐ノ仲買商人ノ手ヲ經テ内地最寄ノ各港ニ販出スルモノトス次ニ其輸出地及輸送高ヲ示セ

備考

四十四年ニ於テハ東京方面ニ販路ヲ擴張シタル結果主トシテ馬關ニ積荷セリ其他ト記セルハ伊萬里、唐津、小倉ノ地方トス

對馬

年次	博多	下ノ關	其他
四十三年	2,500 尾	14,896 尾	1,184 尾
四十四年	3,200 尾	15,549 尾	853 尾

次ニ本縣ニ於ケル主ナル羽魚集散地タル對馬、壹岐ニ於ケル四十三年四十四年ノ兩年ノ漁獲數量最高最低ノ價格ヲ示

製造部

製造部

セバ次ノ如シ

漁獲高

年次	對馬	壹岐	長門
四十三年	一八、五四 <small>尾</small>	三五八、〇〇〇 <small>斤</small>	一八八、〇三四 <small>斤</small>
四十四年	一九、六八二	三九七、〇〇〇	一九、七四二

價格

年次	對馬		壹岐	
	最高	最低	最高	最低
四十三年	一三、一〇〇	六、三〇〇	一五、五〇〇	五、五〇〇
四十四年	一八、〇〇〇	七、一〇〇	一七、五〇〇	七、六〇〇
				平均
				一〇、〇〇〇

漁期

本縣ニ於ケル羽魚漁期ハ年ニヨリ運速長短アレドモ普通まかじき及ばせうかじきハ八月上旬ヨリ十一月下旬ニシテめかじきハ一月ヨリ三月迄トス

製造法ノ大要

羽魚油漬罐詰製造法ニ付テハ種々アルベシト雖モ本試驗ニ於テ採リタル製造法ノ大要ヲ示セバ原料羽魚ノ頭及骨ヲ去

リ適當ノ大サニ調理シ釜中ニ投ジ鹽水ヲ以テ煮熟シ鹽分ヲ浸透セシメ後放冷シテ罐高ニ準シテ細切シ而シテ豫メ用意シタル罐ニ漬メ「オリーブ」油ヲ注入シ香料ヲ加エ油ヲシテ隙間ナク滿タシムル爲メ暫時放置シ後蓋ヲ嵌メ密封加熱シテ製了ス今各項ニ付キ尙ホ詳記スレバ左ノ如シ

原料調理

市場ヨリ運搬シタル原料ハ内臟及腮ハ除去シアリテ魚体ニハ砂塵ヲ附着セルヲ以テ調理ニ先テ能ク之レヲ水洗シ先ツ頭ヲ落シ一尺内外煮熟後ハ一割收縮スルモノト見テ罐高ノ倍數ニ截ル事ニ備切シ後身卸シ脊推骨ヲ去リ之レヲ縦割シテ四ツ割トナシ血合ヲ除キ後經蒸籠ニ籠立シ豫メ用意シタル濃度ノ鹽水ヲ滿タシ釜中ニ投ジ煮熟ス

鹽水煮熟

本試驗ニ於テ煮熟方法ハ大ニ注意ヲ要スル點ニシテ給熱ノ運速、溫度ノ高低、時間ノ長短ハ直ニ肉身ノ龜裂、肉質ノ硬軟ニ及シ其ノ適度ヲ得ルコト實ニ至難ノコトニ屬ス今回ノ試驗ニ於テハ母氏九度ノ鹽水ニテ溫度攝氏八十度乃至九十度前後ノ間ニ於テ二時間煮熟セリ即チ最初鹽水ヲ作ルニ當リテハ豫メ別器ニ於テ鹽ヲ溶解シ其ノ濃度母氏九度乃至ラバ放置セシメ上澄液ヲ取リテ「フランネル」ヲ以テ濾過シ之レヲ釜中ニ投ジ其溫度C六十度乃至ルニ及ビ前記籠立シタル肉ヲ其儘投シ徐々ニ加熱ス八十度乃至九十度前後ニ於テ二時間煮熟セリ次ニ本試驗中煮度最モ適當ト認メタルモノヲ示セバ

原料投入時間 午後〇時二十分

原料投入ノ際溫度 攝氏六十二度

原料投入後ノ溫度 攝氏六十度

製造部

製造部

PM.	0°20'	C. 62°—60°	PM.	0°25'	C. 62°
	0°30'	C. 65°		0°35'	C. 67°
	0°40'	C. 69°		0°45'	C. 70°
	0°50'	C. 72°		0°55'	C. 75°
	1° 0'	C. 77°		1° 0'	C. 80°
	1° 20'	C. 83°		1° 30'	C. 85°
	1° 40'	C. 84°		1° 50'	C. 84°
	2° 0'	C. 84°		2° 10'	C. 85°
	2° 20'	C. 87°		2° 30'	C. 88°
	2° 40'	C. 90°		2° 50'	C. 91°
	3° 0'	C. 91°		3° 10'	C. 94°
	3° 20'	C. 95° (釜揚)			

因之テ見ルニ初メ六十度前後ニ原料ヲ投シテヨリ所要ノ温度八十度ニ達スル迄ニハ最モ注意ヲ要シ文火ヲ以テ熱シ其レヨリ次第ニ温度ヲ高メ釜揚前二十分頃ヨリハ火力ヲ増シ九十五度前後ニ達シタル際之レヲ揚グルヲ可トス思フニ釜揚前二十分間許リハ多少強度ニ熱スル事アルモ唯沸騰ヲ防止スレバ肉質ニ龜裂ヲ生スルガ如キ事ナキガ如シ斯クノ如ク温度ヲ加減シテ煮熟スルハ肉ノ龜裂ヲ避クル爲メニシテ新鮮ナル原料ヲ沸騰セル温度ニテ急ニ煮熟セバ忽チ肉ハ破レ龜裂ヲ生スルハ勿論ニシテ之レガ爲メ肉詰ニ屑肉ヲ多ク出シ歩減ヲ多カラシムルヲ以テナリ煮熟中浮上スル泡沫ハ能ク之レヲ

製造部

掬ヒ去リ豫定ノ時間煮熟シテ後チ之ヲ取揚ケ翌朝マデ放冷ス

容材、容器

前述セル如ク本試験ハ三縣ノ連絡試験ナルヲ以テ容材及容器ヲ同一ニスル必要上容器蓋底ハ農商務省水産講習所ヨリ切斷シテ供給ヲ仰ギ容材ハ「ケヤゴール」九十五封ヲ使用セリ罐形ハ一封度平罐内嵌式罐ニシテ其大サハ次ノ如シ

蓋底徑 二寸九分

副高 一寸八分

而シテ媒溶劑ハ「オイルラツク」ヲ使用シタリ

注入油

注入油質ノ良否ハ本罐詰ノ食味ノ善惡ニ關係ヲ及ボス事極メテ大ニ且ツ其價格モ亦高貴ナルモノナレバ經濟上勿論ニ附ス可ラズ本試験ニ使用シタル油ハ前上水産講習所ノ指定ニヨリ三重縣東洋水産株式會社ヨリ供給ヲ受ケタルモノニシテ佛國製O.O.C.S印ノモノナリ

肉詰

肉詰ハ本試験ニ於テ最モ苦心セル所ニシテ填充宜シカラサル時ハ間隙ヲ生シ体裁ヲ損ジ油ヲ要スル事極メテ多ク或ハ屑肉ヲ多ク出シ經濟上ニ及ボス影響少カラズ本場ニ於テハ一片ノ肉ヲ以テ可成罐全部ヲ充ス事ニ勤メタリ今其肉詰ノ方法ヲ示セバ

放冷シタル前記鹽煮肉ハ銳利ナル薄皮庖丁ヲ以テ罐高(罐底ヨリピーター線マデ)ニ準シ定規ヲ當テ、肉纖維ニ直角ニ切リ肉肌ノ汚レタル部分ハ之レヲ削去シ順次之レヲ罐ニ填充ス填充ニ先チ罐底中央ニ丁字胡椒各々一粒ヅ、ト細切セル「ローレル」ノ葉一片ヲ置ク又肉詰ノ後肉ノ上ニ前記ノ香料ヲ置キ油ヲ注入ス注入油量ハ間隙全部ヲ滿タスヲ程度トシ注

製造部

品目	數量	單價	小計	摘要
原	一、八〇三斤	二、三三	四、一八〇	「ローレル」及胡椒ヲ用ユ
オリブ油	一、八五勺	一、七三	三、二四五	
香料	一	三〇〇	三〇〇	
香油	一六二斤	一、五〇〇	二、四三〇	
石	二、六〇斤	三、五〇〇	七、九八〇	
苛性曹達	五磅	一、一〇	六、〇〇	
晒木綿	四反	五〇〇	二、〇〇〇	
薪	二、五〇斤	四〇〇	一、〇〇〇	
蠟燭	三本	〇一〇	〇三〇	
マ	一ケ	〇一〇	〇一〇	
繩	一〇把	〇八〇	八〇〇	
釘	二〇〇匁	〇六〇	一、二〇〇	
箱	二ヶ	一〇〇	二〇〇	
合計			四、一八〇	

生産費  
 一金五百九拾八圓七拾參錢五厘  
 內 金五百八拾貳圓六拾參錢五厘

製造部

品名	重量	原料ニ對スル割合	摘要
頭脊骨	四百九十五斤	二割四分	油終ラハ尙二三時間放置シテ能ク油ヲ罐内空隙ニ浸入セシメ蓋炭ニ先チ油ノ不足セルモノハ尙注油シ蓋炭密封ス 加熱及檢罐 加熱ハ脱氣ヲ行フ事ナク直ニ殺菌加熱ヲナス其時間ハ蒸汽ニテ八封度一時間ヲ行ヘリ檢査ハ五日間温室檢査ヲ行ヒクル 後チ更ニ肉眼檢査ヲ行ヒテ製了セリ 原料重量二千〇六十三斤
切出肉	三百九十一斤	一割九分	
精肉	千百三十五斤	五割九分	
煮熟後ノ重量	八百二十六斤	四割強	
屑肉	百五十斤	七分二厘	
製罐數	一千〇五十七個		
一罐ニ對スル生肉量	一斤九合		
使用油量	一斗八升一合五勺		
一罐平均使用油量	一勺八才		
大和煮罐詰	四百六十七個		
田數	十		

製 造 部

食 鐵 運 女 人 職 媒 半	鹽 板 貨 貨 貨 貨 劑 鐵	二箱半 200斤	1 5人	2人	2元人	1磅	3,500斤	4000	175	12000	15000	4000	12000	5000
-----------------	-----------------	-------------	---------	----	-----	----	--------	------	-----	-------	-------	------	-------	------

內 金拾六圓拾錢

副產物處理ニ要セシ費用

內 譯

半 鐵 砂 管	田 葉	鐵 板 糖 油	1,500斤	半箱	六斤	八升	4000	8000	200	300	2400	屠肉ヲ使用シ大和煮罐詰用	6000	4000	1100
---------	-----	---------	--------	----	----	----	------	------	-----	-----	------	--------------	------	------	------

職 工 賃 賃  
女 人 夫 賃

二人半  
三人

700  
250

1750  
750

一金七拾八圓〇四錢

副產物ニ依ル收入

內 譯

品 目	數	量	單 價	小 計	摘 要
大 和 煮 罐 詰	四七ヶ		070	3290	屠 肉
田 麩	10斤		300	3000	同
切 出 肉	三九ヶ		1	480	
肥 料	四、000斤		125	500	廢棄物

差引金五百貳拾圓六拾九錢五厘

製罐數

一千五十七個

一個生產費

四拾九錢貳厘

備 考

如斯生產費ニ高價ヲ來シタルハ試驗ノ都合ニテ盛漁期ニ於テ行フ事能ハズ漁期漸ク終リヲ告ケ原料高價ナリシ際ニ  
試驗シタルヲ以テナリ

製 造 部

製造部

試驗ニ對スル意見

製了罐ハ温室検査ノ後東京食料品貿易商羽田如雲ヲシテ左記請書ノ條件ニヨリ米國ニ輸出試賣セシメタリ

請書寫

貴場御試驗ニ係ル羽魚油漬罐詰四打入拾箱

右ハ米國輸出試賣ノ爲メ左記條件ニヨリ御引受可仕候也

一、引受價格ハ壹罐ニ付キ拾貳錢五厘トス

但シ東京迄ノ運賃ヲ含ム

二、此金ハ現品受領後參ケ月以内ニ納付スルモノトス

三、輸出後ニ於テ現品ノ故障起リシ場合アリトスルモ一切貴場ニ御迷惑相掛ケ間敷キ事

四、試賣ノ狀況品評將來ノ意見書ハ其事實ヲ運滞ナク精密ニ報告スルコト

明治四十四年七月六日

東京市京橋區銀座二丁目八番地

羽田如雲

長崎縣水産試驗場長宛

以上ノ條件ヲ以テ試賣ヲ委託シタルモ未ダ何等報告ニ接セザルヲ以テ彼地ニ於ケル試賣ノ狀況及品評將來ノ意見等云爲シ難シト雖モ其後主務省水産局長ヨリノ通牒ニ依レバ近年米國カリフォルニア方面ニ於テハ近時鮪ノ漁獲多量ニシテ多ク油漬ニ製セラレ從テ右地方ノモノト市場ニ於テ競争セザル可カラサル狀況ナレバ其試賣ノ成績良結果ヲ得ルコトハ或ハ難カルベシト

鹽藏鱈鹽量試驗

本試驗ハ一定ノ期間貯藏セントスル鹽藏鱈ニ對シ施鹽ノ適量ヲ査定シ鹽藏業一般ノ參考ニ資シ以テ用鹽ノ經濟ヲ計ラントスルモノニシテ試驗ノ方法ハ支那向鹽藏鱈及普通鹽藏鱈ノ二種ニ分チ試驗ヲ施行セリ

原料ハ長崎魚類共同販賣所ニ集リシ野母附近ノ刺網ニテ漁獲セルモノニシテ漁獲後約十五時間ヲ經過シタルモノナリ

支那向鹽藏鱈ニ對スル試驗方法

試驗ノ方法ハ支那向鹽藏鱈製造法ニ則リ即チ原料百斤ニ對シ左表ニ示ス八様ノ鹽量ヲ以テ葦中ニテ良ク鱈ト混和シテ各別器ニ假漬セリ

記號	鹽量	記號	鹽量
A 一號	三合	A 二號	五合三勺
A 三號	七合六勺	A 四號	一升
A 五號	一升二合二勺	A 六號	一升四合五勺
A 七號	一升七合	A 八號	一升九合

假漬日數ハ七日間ニシテ之レヲ取出シ鹽水中ニテ洗滌シ後二日間陰乾シ各別器ニ本漬ニ着手セリ

本漬鹽量

記號	鹽量	記號	鹽量
A 一號	一合	A 二號	一合七勺
A 三號	二合四勺	A 四號	三合

製造部

製 造 部

總鹽量	A 五號	三合八勺	A 六號	四合五勺
	A 七號	五合	A 八號	六合

記號	鹽量	記號	鹽量
----	----	----	----

A 一號	四合	A 二號	七合
A 三號	一升	A 四號	一升三合
A 五號	一升六合	A 六號	一升九合
A 七號	二升二合	A 八號	二升五合

但シ本試驗使用鹽ハ總テ内地五等鹽トス

試驗ノ經過

左ニ其ノ試驗中ニ於ケル經過ヲ示ス

- 原料數量 各十斤
- 假漬月日 二月九日
- 蔭乾日數 二日間
- 本漬月日 二月十九日
- A 一號 鹽量ハ十斤ニ對シ四合
- 二月二十八日食味ヲ減ジ微臭ヲ帶ビ三月八日食用不可能トナリ三月十九日放棄ス
- A 二號 鹽量ハ十斤ニ對シ七合

製 造 部

- 三月十三日肉身柔軟トナリ三月十四日惡臭ヲ發シ三月十八日食用不可能トナリ三月十九日放棄ス
- A 三號 鹽量ハ十斤ニ對シ一升
- 三月十九日油燒ヲ生シ四月二日外面ニ微ノ發生ヲ見ル四月十三日微臭ヲ發スレ共肉質堅實ナリ五月十四日惡臭ヲ發シ食用不可能トナル同日放棄ス
- A 四號 鹽量ハ十斤ニ對シ一升三合
- 四月五日頃ヨリ表面ニ微ノ發生ヲ見レ肉質堅實ナリ五月二十日肉身稍赤色ヲ呈シ來リ微臭アリ六月二十日頃ニ至レバ外觀甚ダ惡シケレ共肉質堅實七月初旬ニ至リテハ其臭氣鹽辛様トナリ外觀暗黒色トナリ食用不可能七月二十日放棄ス
- A 五號 鹽量ハ十斤ニ對シ一升六合
- 四月上旬表面ニ微ヲ見ル五月上旬ニ至レバ全面暗褐色ノ微ヲ以テ掩ハレ点々白色ノ微ヲ見レモ筋肉緊縮セリ六月中旬胸部ニ微臭アリ七月中旬ヨリ酸酵的臭氣ヲ帶ビ八月中旬其臭氣益々強シ八月二十日放棄ス
- A 六號 鹽量ハ十斤ニ對シ一升九合
- A 七號 鹽量ハ十斤ニ對シ二升二合
- A 八號 鹽量ハ十斤ニ對シ二升五合
- 六號ヨリ八號ニ至ルモノハ其試驗ノ經過殆ンド同一ナルヲ以テ一括シテ説明スレバ四月上旬ヨリ表面ニ微ヲ生ジ外觀ハ惡ケレ共肉質堅實ナリ五月中ノ經過ハ四月ニ於ケルモノト大差ナシ肉質緊縮シ居リテ腐敗ノ兆ナシ六月下旬ニ於テ胸部ニ微臭アリ七月中旬ニ至リ筋肉ハ緊縮シ居リシモ外觀惡シク肉質脆弱トナリ酸酵ヲ來タシ鹽辛様ノ臭氣トナル八月下旬ニ至レバ其臭氣益々加ワリ筋肉ハ緊縮シ居レ共外觀極メテ惡シク最早鹽魚トシテ研究ノ價值ナク依テ右試驗ハ八月二十

製造部

八日ヲ以テ中止セリ

普通鹽藏鱈鹽量試驗方法

試驗方法ハ魚体ニ何等ノ調理ヲ加エズ原料一貫目ニ對シ左記鹽量ニヨリ別々ノ容器ニ鹽漬シタルモノニシテ前者ト異ル所ハ本漬セサル事及本漬前ニ於テ乾燥セザルノ二点ナリ

右試驗ハ原料ノ都合ニヨリ二月二十日二月二十六日ノ二回ニ施行シB、C、ノ記號ヲ以テ區別スルコト左ノ如シ

記號	鹽量	記號	鹽量
B 一號	二合五勺	B 二號	三合
B 三號	三合五勺	B 四號	四合
B 五號	四合五勺	B 六號	五合
B 七號	五合五勺	B 八號	六合
C 一號	七合	C 二號	八合
C 三號	九合	C 四號	一升
C 五號	一升一合	C 六號	一升二合
C 七號	一升三合	C 八號	一升四合
C 九號	一升五合	C 十號	一升六合
C 十一號	一升七合	C 十二號	一升八合
C 十三號	一升九合	C 十四號	二升
C 十五號	二升一合		

試驗ノ經過

Bノ部

(二月二十日漬込)

- B 一號 鹽量ハ一貫目ニ對シ二合五勺  
二月二十五日脊隨骨ノ兩側赤色ヲ帶ビ微臭アリ二月二十八日惡臭強ク食用不可能トナリ同日放棄ス
- B 二號 鹽量ハ一量目ニ對シ三合  
二月二十七日胸部潰乱シテ惡臭アリ三月二日ニハ全ク腐敗ヲ認ム同日放棄ス
- B 三號 鹽量一貫目ニ對シ三合五勺  
三月六日胸部潰乱ヲ認メ三月八日肉身脆弱ニシテ惡臭強ク食用不可能ナリ
- B 四號 鹽量ハ一貫目ニ對シ四合  
三月八日鹽汁混濁シ微臭アリ三月十日胸部潰乱上層ニ位スルモノニハ微ヲ呈シ全ク腐敗セルヲ認メタリ
- B 五號 鹽量ハ一貫目ニ對シ四合五勺  
三月十三日肉質柔軟トナリシヲ認メ三月十六日肉身赤色ヲ呈シ惡臭強シ三月十九日腐敗放棄ス
- B 六號 鹽量ハ一貫目ニ對シ五合  
三月十五日頃ヨリ肉質柔軟腐敗的微臭ヲ認メ二月二十日食用不可能トナル
- B 七號 鹽量ハ一貫目ニ對シ五合五勺  
三月十六日肉身赤色ヲ帶ビ三月十九日胸部ニ腐敗臭ヲ認メ三月二十四日惡臭強ク食用ニ堪ヘズ
- B 八號 鹽量ハ一貫目ニ對シ六合  
三月卅日肉質脆弱ヲ認メ腐敗的微臭ヲ認メ四月六日ニ至リ惡臭強ク食用ニ堪ヘズ

製造部



製 造 部

C ノ 部

(二月廿六日漬込)

- C 一號 鹽量ハ一貫目ニ對シ七合
- 四月十三日微臭アリ肉質柔軟四月二十三日肉赤色ヲ呈シ惡臭強ク四月二十六日放棄ス
- C 二號 鹽量ハ一貫目ニ對シ八合
- 四月十九日胸部ニ微臭アリ五月一日肉質緊縮シ居レ共惡臭アリ五月六日放棄ス
- C 三號 鹽量ハ一貫目ニ對シ九合
- 五月十七日微臭アレドモ色澤可ナリ五月廿九日肉質軟化ヲ來タシ赤クシテ胸部鹽辛ノ如キ臭氣ヲ發シ六月二十日惡臭ノタメ食用ニ堪ヘズ
- C 四號 鹽量ハ一貫目ニ對シ一升
- 五月二十九日鹽辛様ノ微臭アリ六月十日全ク鹽辛ノ如キ臭氣トナル六月三十日稍々惡臭ニ變ズ七月四日放棄ス
- C 五號 鹽量ハ一貫目ニ對スル一升一合
- 六月十日頃ヨリ稍鹽辛ノ如キ臭氣アリ七月七日全ク鹽辛様臭氣ヲ帶ブ表面白微ヲ生ス七月二十二日頃ヨリ一種ノ嫌惡ス可キ惡臭アリ七月二十五日放棄ス
- C 六號 鹽量ハ一貫目ニ對シ一升二合
- 六月十日頃ヨリ鹽辛様ノ微臭アリ七月中旬ヨリ肉質柔軟ニシテ酸酵ノ兆ヲ見ル七月二十五日放棄ス
- C 七號 鹽量一貫目ニ對シ一升三合
- C 八號 鹽量一貫目ニ對シ一升四合
- C 九號 鹽量一貫目ニ對シ一升五合

七號ヨリ九號ニ至ル迄ハ其試驗經過始シテ大差ナキヲ以テ一括シテ説明スレバ六月中旬ヨリ肉質柔弱トナリ胸部ニ微臭アリ肉身赤色トナリ七月中旬ニ至リテハ酸酵的臭氣ヲ發シ魚体又軟弱トナリ鹽魚トシテ價值ナキニ至ル

- C 十 號 鹽量一貫目ニ對シ一升六合
- C 十一號 一升七合
- C 十二號 一升八合
- C 十三號 一升九合
- C 十四號 二 升
- C 十五號 二升一合

C 十號以下鹽量多キニ至ルニ從テ肉質緊縮ノ度ヲ増スト雖モ何レモ七月中旬ヨリハ鹽汁ノ浸出多ク時々泡沫ヲ發シ酸酵ヲ來タシ鹽辛様ノ臭氣ヲ生シ最早鹽魚トシテノ價值ナク食用ニ不堪ヲ以テ八月二十八日限り本試験ヲ中止セリ

氣象表

氣象ハ腐敗ト密接ノ關係ヲ有スルヲ以テ左ニ試驗期間中ニ於ケル氣象表ヲ示ス

月 日	天 候	最 高 温 度	最 低 温 度	平 均 温 度	濕 度
2 9	晴	C.12.9	C. 7.3	C.10.4	53.4
9 10	ク	11.7	2.9	7.1	60.5
9 11	曇後晴	11.1	2.2	6.5	61.5

製 造 部

12	快晴	12.5	0.8	6.0	63.7
13	晴後曇	15.1	3.0	9.2	62.0
14	雨	12.9	7.4	10.2	85.0
15	曇微雨	12.5	6.9	9.3	81.0
16	晴	13.7	5.6	8.7	71.7
17	曇	6.6	3.2	4.7	59.5
18	曇後雪	4.2	1.5	2.7	60.7
19	雪曇晴	7.4	0.1	3.6	66.8
20	快晴	12.4	0.9	6.1	62.2
21	晴後曇	15.3	3.5	9.7	76.5
22	雨後曇	15.9	7.1	11.1	87.7
23	快晴	15.2	5.0	9.7	67.3
24	ク	17.8	4.7	11.3	60.1
25	晴後曇	18.4	9.0	12.6	73.3
26	雨	15.1	9.3	13.2	72.2
27	曇微雨	21.6	13.0	17.7	72.3
28	雨	20.1	13.3	16.4	93.4

29	雨後曇	14.2	11.0	12.2	87.6
1	曇後晴	16.7	8.0	11.5	81.5
2	晴後曇	14.1	6.0	9.9	72.5
3	曇後雨	11.7	7.7	9.4	83.8
4	曇	11.9	7.7	9.2	80.4
5	曇後雨	10.8	6.3	8.7	77.6
6	雨	10.8	7.0	9.2	97.2
7	曇後晴	13.5	6.5	10.7	81.1
8	曇後晴	13.8	5.5	9.5	75.2
9	晴	14.1	5.0	9.4	69.1
10	ク	14.6	4.4	9.0	66.3
11	曇後晴	16.1	6.1	10.0	75.6
12	曇	16.8	6.2	10.7	75.0
13	曇	8.3	4.1	5.8	61.0
14	晴後曇	11.2	2.8	6.2	57.2
15	曇	11.7	4.8	7.9	61.8
16	曇後雨	12.2	5.3	7.8	68.8

製 錠 糖

明治四十四年度

ク	17	雨	9.7	4.4	5.9	71.6
ク	18	晴少雨	8.5	3.1	5.7	49.9
ク	19	快晴	11.9	2.5	6.9	53.6
ク	20	晴	15.8	2.5	10.9	63.7
ク	21	雨後晴	17.7	9.5	14.0	75.7
ク	22	快晴	12.1	4.1	7.9	54.4
ク	23	曇	13.8	4.5	9.0	58.5
ク	24	曇微雨	13.0	8.3	10.2	57.6
ク	25	快晴	18.3	6.8	11.4	69.8
ク	26	雨	20.2	5.6	12.9	53.2
ク	27	暴風雨	17.9	12.5	15.2	94.1
ク	28	曇微雨	18.1	11.3	14.2	80.2
ク	29	雨	16.8	7.9	12.2	88.5
ク	30	曇	13.3	7.2	10.0	75.4
ク	31	曇晴	12.5	5.5	8.5	73.2
ク	1	曇雨	15.1	5.3	9.4	62.3
ク	2		15.1	7.0	10.0	91.8

製 錠 糖

長崎縣水産試験場業務報告

ク	3	曇後晴	14.9	8.0	11.9	71.6
ク	4	晴	12.6	5.6	8.3	54.5
ク	5	曇後雨	10.8	5.7	8.0	60.8
ク	6	雨後晴	14.6	5.5	9.0	80.5
ク	7	晴	18.9	5.8	12.4	53.7
ク	8	雨	13.7	9.6	11.7	83.4
ク	9	雨	17.0	10.5	14.1	93.8
ク	10	晴	13.1	7.1	9.8	64.0
ク	11	曇	14.3	6.4	10.8	53.5
ク	12	快晴	12.3	6.1	9.4	48.2
ク	13	晴	16.5	6.5	12.1	63.4
ク	14	曇小雨	19.8	11.3	15.6	78.5
ク	15	晴後曇	19.5	12.4	16.1	44.1
ク	16	快晴	18.3	8.8	13.7	53.2
ク	17	晴	22.4	10.8	16.5	61.7
ク	18	曇	24.9	14.5	19.2	74.5
ク	19	曇後晴	19.8	10.0	15.5	62.5

20	晴	23.4	9.5	17.2	80.7
21	曇後雨	23.0	16.7	20.2	92.0
22	暴風雨	23.1	18.5	21.7	97.7
23	雨	19.5	16.7	18.2	96.7
24	雨	20.1	14.1	17.3	52.9
25	晴後曇	18.4	10.7	14.4	59.1
26	曇後晴	17.7	8.5	13.0	55.9
27	快 晴	19.2	7.5	12.9	64.7
28	晴後曇	22.2	9.1	16.0	87.8
29	暴風雨	20.8	15.8	17.7	78.7
30	曇	18.9	14.0	16.3	82.5
1	雨	17.2	13.7	15.2	90.2
2	曇後晴	22.8	12.0	17.3	77.7
3	曇後雨	21.6	8.0	18.3	77.9
4	雨後晴	20.1	12.0	14.7	68.0
5	晴	20.1	13.8	16.7	66.6
6	快 晴	21.8	12.9	17.2	63.6

7	晴	21.6	13.4	17.4	81.7
8	快 晴	22.6	17.7	17.0	72.0
9	快 晴	17.6	7.8	15.4	60.3
10	晴後曇	21.2	8.8	15.5	54.5
11	曇後雨	17.1	14.4	16.7	81.0
12	晴	21.4	13.5	17.1	70.9
13	晴	16.7	11.6	14.2	60.7
14	快 晴	19.7	11.6	15.3	60.5
15	晴後曇	23.5	10.7	16.5	66.2
16	快 晴	26.3	13.9	19.4	58.5
17	曇後晴	25.8	14.5	20.8	56.3
18	曇後雨	25.6	19.2	21.6	82.7
19	曇後晴	24.0	16.9	20.4	82.2
20	曇少雨	23.3	16.7	19.9	77.5
21	曇微雨	17.8	12.6	15.3	64.4
22	曇	20.9	12.2	15.8	63.7
23	晴	21.4	10.5	15.7	54.6

製 造 部

24	晴後曇	22.2	11.3	16.9	58.4
25	曇	22.5	14.1	18.8	57.3
26	曇後雨	23.3	16.3	19.4	55.1
27	雨	20.6	15.8	18.1	84.5
28	曇	24.4	15.1	18.9	74.7
29	ク	23.3	11.4	18.7	78.5
30	ク	23.2	15.5	19.0	71.5
31	晴	25.7	14.6	19.8	61.3
1	ク	25.9	14.5	20.3	66.4
2	晴後曇	27.4	16.1	22.7	65.0
3	曇	27.7	18.5	22.8	68.5
4	曇後雨	22.7	16.0	18.7	88.2
5	雨後晴	25.6	16.1	20.5	77.6
6	晴	25.9	15.7	20.5	70.0
7	曇微雨	25.7	17.4	22.0	67.1
8	雨	19.6	14.6	17.4	87.2
9	晴	23.3	15.0	18.7	81.4

製 造 部

10	曇	22.3	13.9	18.2	70.8
11	快晴	25.7	14.0	20.2	74.1
12	晴	26.6	17.1	22.1	71.2
13	ク	27.4	18.2	22.5	70.6
14	曇後雨	25.8	18.9	22.3	71.1
15	雨	20.3	17.7	19.2	94.7
16	雨	22.9	18.6	20.7	96.8
17	曇後晴	23.1	18.2	20.1	92.4
18	晴	24.0	16.6	20.4	83.1
19	晴後曇	28.0	17.1	22.2	75.0
20	雨後晴	23.6	16.5	20.0	83.4
21	晴	23.3	15.8	19.7	78.0
22	晴	23.7	16.7	20.3	77.2
23	曇	25.5	17.2	20.9	73.0
24	ク	27.3	14.8	23.7	71.5
25	曇後雨	28.8	22.0	24.4	80.5
26	雨後曇	27.9	19.8	23.7	84.2

27	曇後晴	27.8	19.4	22.9	79.1
28	快晴	27.1	18.5	22.9	69.3
29	晴微雨	27.4	18.7	23.0	70.7
30	曇後晴	27.1	18.8	22.1	78.7
1	曇後雨	25.3	19.1	22.1	81.3
2	雨	23.9	18.0	21.7	95.4
3	曇少雨後晴	23.2	18.6	20.7	87.7
4	晴	26.6	16.7	21.6	75.5
5	晴後曇	27.4	18.4	22.6	77.5
6	雨	23.7	18.3	21.1	92.0
7	雨	21.6	19.2	20.7	91.0
8	曇少雨	25.4	19.8	21.8	87.3
9	曇微雨	27.2	18.5	22.8	80.3
10	ク	26.8	22.6	24.9	86.7
11	雨	25.0	21.8	23.5	95.9
12	雨	25.6	21.5	23.1	94.8
13	雨後曇	26.3	22.2	24.4	94.2

14	曇	27.0	24.0	25.5	84.5
15	曇	27.1	24.1	25.7	84.5
16	曇微雨	28.7	24.5	26.1	85.5
17	曇後晴	29.1	24.6	26.5	87.2
18	晴	29.4	24.1	26.3	79.3
19	同曇雨	28.0	23.9	25.7	85.5
20	晴	29.2	23.5	26.2	80.4
21	同後少雨	27.8	22.6	25.0	85.9
22	雨	26.7	23.8	25.5	84.2
23	曇後雨	27.7	20.0	24.3	87.3
24	雨	22.9	19.0	21.0	95.2
25	ク	26.2	21.8	24.4	90.8
26	曇後驟雨	28.6	24.9	26.4	86.7
27	ク	28.7	23.5	25.7	91.5
28	ク	29.1	24.1	25.8	90.9
29	曇一時晴	30.2	24.4	26.7	86.3
30	曇驟雨	29.3	24.4	26.0	91.2

日	天候	平均	最高	最低	蒸発
31	ク	28.7	24.0	26.3	88.5
1	晴	30.1	24.6	27.0	85.0
2	ク	30.5	24.5	27.0	84.8
3	快晴	29.7	23.0	27.0	84.1
4	晴	32.5	23.6	27.4	71.7
5	ク	30.0	22.2	25.7	71.1
6	ク	28.7	20.9	24.3	75.7
7	晴微雨	28.4	21.2	24.2	77.0
8	晴	29.7	21.9	26.0	73.6
9	曇	30.7	23.5	26.3	72.6
10	晴驟雨	30.4	21.3	26.0	76.9
11	晴	30.1	23.2	25.7	77.8
12	晴	31.6	22.5	26.2	73.1
13	曇	30.0	22.8	26.1	74.3
14	晴	30.5	22.5	26.2	74.2
15	ク	30.8	22.5	26.1	77.2
16	ク	30.6	23.1	26.4	75.9

日	天候	平均	最高	最低	蒸発
17	晴驟雨	29.4	24.0	26.5	76.2
18	快晴	31.3	22.7	26.4	74.2
19	晴	31.7	21.4	26.3	72.8
20	晴後曇	30.6	23.1	25.9	70.0
21	雨	26.8	23.1	24.5	89.0
22	晴	28.8	22.3	25.2	79.8
23	曇後晴	29.6	21.8	25.5	79.7
24	晴	30.1	22.6	26.3	77.9
25	晴	31.0	22.2	26.2	74.0
26	ク	30.9	21.6	26.0	71.7
27	曇	31.1	22.8	27.1	65.1
28	晴	32.2	24.2	27.6	66.2
29	曇後曇	32.2	23.2	27.2	72.0
30	驟雨	31.4	23.3	26.6	76.2
31	晴	32.1	22.5	26.6	69.2

試験成績

本年度試験成績ヲ表示スルバ次ノ如シ

製造部

製造部

C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	B	B	B	B	B	B
十	九	八	七	六	五	四	三	二	一	八	七	六	五	四	三	二
一	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號
一	升	升	升	升	升	升	九	八	七	六	五	五	四	四	三	二
七	合	合	合	合	合	合	升	合	合	合	合	合	合	合	合	合
合	合	合	合	合	合	合	合	合	合	合	合	合	合	合	合	合
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
月二十六日																
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	七	六	六	五	四	四	三	三	三	三
月十七日																
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	百	百	百	六	五	四	卅	廿	廿	十
月二十一日																
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	百	百	百	六	五	四	卅	廿	廿	十
月二十九日																
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	百	百	百	六	五	四	卅	廿	廿	十
月二十九日																
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	百	百	百	六	五	四	卅	廿	廿	十
月二十九日																
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	百	百	百	六	五	四	卅	廿	廿	十
月二十九日																
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	百	百	百	六	五	四	卅	廿	廿	十
月二十九日																

製造部

A	A	A	A	A	A	A	A	A	記
八	七	六	五	四	三	二	一	號	記
號	號	號	號	號	號	號	號	號	號
一	一	一	一	一	七	五	三	假	原料十斤ニ對スル鹽量
升	升	升	升	升	合	合	合	漬	
九	七	四	二	二	六	三	一	量	本漬鹽量
合	合	合	合	合	勺	勺	合	量	
六	五	四	三	三	二	一	一	漬	漬込月日
合	合	合	合	合	勺	勺	合	日	
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	二	食用不可能トナ
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	月	
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	九	食用不可能トナ
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	月	
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	八	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	日	
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	三	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	月	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	二	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	月	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	十	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	八	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	日	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	三	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	月	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	十	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	八	貯藏日數
ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	日	貯藏日數

普通製鹽量試驗成績表

清國向鹽量試驗成績表

(使用鹽內地五等鹽)

(使用鹽內地五等鹽)

B	B	記
二	一	號
號	號	號
三	二	鹽
合	五	量
合	勺	漬
ク	二	漬
	月	込
	二	月
	二	日
三	二	食
月	二	用
二	日	不
		可
		能
		ト
		ナ
十	七	貯
		藏
		日
		數
日	日	數



製造部

C 十二號	一 升 八 合	ク	ク
C 十三號	一 升 九 合	ク	ク
C 十四號	二 升	ク	ク
C 十五號	二 升 一 合	ク	ク

以上表示スルガ如ク鹽藏鯉使用鹽ハ清國向鹽(即チ鹽漬ヲ假漬ト本漬トヲ行ヒ内二日間日乾シタルモノ)ニ於テハ一貫目ニ對シ一升五合普通鹽(假漬セズ最初鹽漬セル儘ニテ鹽汁モ放棄セザルモノ)ニ於テハ一貫目ニ對シ一升一合ニ至ル迄ハ鹽量ヲ増ス每ニ其ノ貯藏期ヲ延長スレ共右鹽量以上ニ使用鹽ヲ増加スルモ鹽魚トシテ貯藏ニ益ナク鹽汁ハ魚類ノ蛋白質及ビ脂肪質ヲ滲出シテ所謂魚醬ニ類シタルモノトナリ鹽魚ハ醃酵シテ味ヲ失ヒ肉質軟化シ鹽魚タルノ價値ヲ失スルヲ見ル依ツテ鹽藏鯉ニ施ス鹽量ノ極限ハ清國向鹽ニ於テハ一貫目ニ對シ一升五合普通鹽ニ於テハ一貫目ニ付キ一升一合ニシテ之レ以上ノ施鹽ハ貯藏ニ何等必要ナク經濟上不利ナルヲ認メタルモ本試驗ハ本年初メテ第一回ノ試驗ヲ内地五等鹽ヲ以テ施行シタルモノナレバ尙ホ今後兩三年繼續シ各等級鹽ニ付キ試驗セントス

◎鯉蒲鉾節製造試驗

本試驗ハ本縣下ニ多産スル鯉ノ利用法試驗ニシテ即チ鯉ヲ蒲鉾トナシ焙乾及日乾ヲ加エ調味材料トナサントスルモノニシテ明治四十二年度ニ於テ之レガ豫備試驗ヲナシ四十三年度ニ於テ經濟試驗ヲ行ヒ其製品ハ東京日本橋區乾物商室伏治郎兵衛ニ託シテ試賣セシメタルニ十貫目ノ生産費拾四圓八拾六錢ヲ要シタルモノニテ其ノ試賣價格ハ八圓乃至拾圓ニシテ結局五圓内外ノ損失ヲ見タリ是レ本製品ハ空前ノモノニシテ廣ク需要者ニ知ラレザルニモ依ル可シト雖亦製造方法尙

未ダ當ヲ得スシテ調味材料トシテ充分ナラザルニ依ルヲ以テナリ故ニ本年度ハ既往ノ經驗ニ鑑ミ其ノ欠点ト認メタル所即チ蒲鉾ノ如キ煉製品ハ乾燥甚ダ遅緩ナルヲ以テ乾燥中變味ノ嫌ヒアレバ前年ヨリ一層形ヲ小ニシテ乾燥ヲ容易ナラシムル事及焙乾ニ於テ少シク火力強キニ失ナル時ハ忽チ火ふくれヲ生シ品質ヲ損スルヲ以テ力メテ低温ニ焙乾スル事ノ二点ヲ改良シ左ノ如ク試製セリ

本年度ニ於ケル製造方法

原料ハ西彼作郡沿岸ニ於テ刺網ニテ漁獲セル原料ヲ用ヒ先ツ頭部及内臟ヲ除去シ骨ヲ抜キ清洗シタル後皮剝ヲ行ヒ浸水スル事一時間半ニシテ布袋ヲ以テ水分ヲ搾出シ後碎肉器ニ掛ケテ粉碎シ之レヲ臼ニテ摺リ其九分通り摺レタル頃小許ノ食塩ヲ加エ鹽味ヲ帶ハシメ之レヲ盤上ニ延ベテ豫メ用意シタル鉄葉板製型ニテ打チ抜キ形ヲ整ヘ翌朝マテ放置ス翌朝ニ至リ蒸籠ニ入レ三十分乃至四十分蒸煮シテ後調整焙乾同様火山ニ掛ケテ焙乾スル事約三十分後三時間程日乾ス爾後同様毎日一回宛焙乾及日乾ヲ繼續スル事五日間更ニ日乾スル事四日間ニシテ樽ニ詰メテ醃蒸微付ヲナシ能ク水分ヲ誘出乾燥セシメ表面ヲ削リテ製了ス

- 本年製造上ニ於テ改良ヲ加ヘタル点ハ乾燥ヲ完全ナラシムル爲メ形狀ヲ小形ニナシタル事及焙乾温度ハ可成的低温ヲ用ヒ回ヲ重ヌルニ從ヒ尙火力ヲ減シタル事ニシテ左ノ温度表ニ因リテ焙乾セリ
- 第一日 八十度 四十分
- 第二日 八十度 同
- 第三日 七十五度 同
- 第四日 七十五度 三十分
- 第五日 七十五度 同

製造部

製造部

製品歩留リ

原料重量	百〇三斤
調理後清洗後重量	四十二斤三合
廢棄物重量	五十七斤
摺煉後重量	三十七斤
製節數	六十本
蒸煮後重量	二十四斤
焙乾後重量	十五斤
日乾後重量	十三斤
醃蒸後割上重量	十斤

生産費

品目	數量	單價	小計	備考
原 料	一〇〇斤	一、八〇〇	一、八〇〇	一斗(三十斤入)五拾五錢
石 炭	六〇斤	三、〇〇〇	一、八〇〇	
雜 費	一	一	二、〇〇〇	
合 計			二、三六〇	

◎海苔養殖製造試驗

養殖ノ部

此ノ製品斤量 一貫六百匁  
 十貫目價格 拾四圓參拾七錢

以上ノ如ク改良ノ結果ハ製品昨年ニ比シ乾燥程度ニ於テ色澤ニ於テ將タ又食味ニ於テ確カニ一步ノ向上ヲ認メタリト雖尙乾燥ノ点ニ於テ欠点ナキニアラズ即チ是等煉製品ハ人ノ知ルカ如ク乾燥極メテ困難ナルモノニシテ表面全ク乾燥ノ如ク見ユルモ内部ニハ比較的多クノ水分含有シ時日ノ經過ト共ニ惡臭ヲ發シ腐敗ヲ來タヌヲ以テ能ク内部マデノ乾燥ヲ全カラシムル爲メニハ更ニ形狀ヲ變更スルノ必要ヲ認メタリ

即チ從來試驗シタルモノハ經緯節ノ型ニ依リタルモノニシテ其縱斷斷面共ニ長方形ニナルヲ以テ内部ノ水分乾燥シ難キ嫌アレバ爾後ハ經緯節ノ型ニ則リ橫斷斷面ヲ三角形ナラシメ且焙乾ノ火勢ヲ減シ日乾ヲ多カラシメ可成的内部ノ水分ヲ乾燥セシムルノ手段ヲ取ラバ製品ハ向上シ市價モ亦見ル可キモノアラン

本縣下海苔養殖ニ適セル所尠ナカラズ然レドモ民間ニ於テハ只岩石ニ附着シタル自然生ノモノヲ採取シテ粗惡ナル製品トナセルノ外養殖ヲ企テ其生産ノ増進ヲ謀レルモノアラズ故ニ本場ニ於テ之ガ範ヲ示サシガ爲メ本年度ヨリ地ヲ南高來郡島原村地先ニトシ之ガ試驗ヲ開始セリ

笹材ハ女竹徑三分乃至三分五厘長凡九尺ノモノヲ用ヒ建込ミハ之ヲ一本ヅ、傾斜セシメテ挿入セリ即九月七日島原村字長濱猛島神社境内ニ於テ受渡シテ了シ直チニ同境内ノ池水ニ浸シ堆積シテ莖ヲ覆ヒ電蒸スルコト二週間ニシテ九月二十一日ヨリ 莖シ及根指ヲナシ二十五日マデニ建込ヲ了セリ建込ミハ其孰レノ場所ガ附着最モ良好ナルカヲ比較センガ爲

製造部

製造部

メ別紙圖面ニ示スガ如ク、は、にノ四ヶ所ヲ撰ベリ然ルニ、は、ノ塙所ハふじつば、あをさノ混生多クシテ海苔ノ附着及發育ヲ阻害サレタルモ、ハ附着良好ナリキ前者ハ小潮時ニ於テモ干出スル所ナルモ後者ハ大潮時ニアラザレバ干出セザル所ニシテふじつば及あをさノ如キハ二月下旬ニ至リテ少シク發生セリハ内灣(内海ト稱ス)ニシテ三月ニ至リテ初メテ發生セルモ此部ハ土地高ク附着面少ナカリシ本年度ハ只附着場所ノ比較試驗ノミニ止マリシガ次年度ニ於テ繼續試驗及築込時期試驗ヲナサントス

製造ノ部

本試驗ハ養殖試驗ト連絡シ在來ノ天然産ヲ以テスル粗製品ヲ改良シ其生産力ノ増進ヲ計ルノ目的ヲ以テ前記養殖試驗ニ依テ得タル原料ヲ以テ一月中旬ヨリ三月下旬ニ涉リ之ヲ實施セリ試驗ノ狀況左ノ如シ

製造ノ設備

製造場ハ島原村先魁恒産會社構内ニ設ケ製造器具トシテハ叩臺、叩庖丁、流シ臺、箱、枠及乾簀等ニシテ乾簀ハ三千枚ヲ準備シ乾燥臺ハ五十間分ヲ建設セリ其乾燥臺ノ構造ハ南向日當リ能キ地ニ八十五度位ノ傾斜ヲ以テシ一間毎ニ本柱即チ樞二、三寸ノ杉丸太ヲ建テ高サ四尺五寸之ニ扣柱ヲ一本置キ建テ本柱ニハ骨組トシテ丸竹徑八分位ノモノヲ四段結ヒトシ之ニ麥藁ヲ簀クコト厚サ三寸位トシ藁毛ヲ出サ、ル様粗目ノ葎簀ヲ此ノ上ニ覆ヒ以テ押竹ヲ四段ニ結付シテ乾簀ヲ三段トセリ故ニ一間分ニ對シ並ヘ得ヘキ乾簀ノ數ハ十八枚ナリトス

製造方法

原料處理

浜ヨリ採取シタル海苔ハ歸途海水ニテ洗淨シ「ヨゴレ」及塵芥ヲ除去シ歸着後淡水ヲ以テ潮抜ヲ爲シテ水切ヲ行ヒ翌朝迄放置ス若シ此際雨天打續キ製造困難ナルトキハ燒ケヲ防ク爲メニ或ハ海水ニ投スルカ或ハ又可成薄ク擴ケテ通風良キ納

製造部

屋ニ圍フモノトス是レ其ノ塵埃ノ製品ニ混入セルモノハ口中ニテ惡感ヲ起サシムルノ嫌アリ又燒ヲ生セシモノハ腐敗ニ傾キシモノニシテ味ヒ光澤共ニ不良ナルノミナラズ歩留ヲ減スル等ノ欠点アリ從來此場合ニ於ケル處理法トシテ切海苔ニ少量ノ食鹽又油ヲ使用スル法アリテ前者ハ即チ切海苔ノ際結氣ヲ除ク爲メニ用ユルモノニシテ後者ハ樽中ニ於テ切海苔ヲ溶シタルトキ之ヲ加ヘテ泡沫ヲ消シ光澤ヲ良クシ且ツ賣放シヲ良クスト云フモ事實ハ差シタル効果ナク寧ロ二者使用セサルノ優レルニ如カズ

細切法(叩キ方)

細切即チ叩キハ乾燥ヲ均一ナラシムル爲メニ行フモノニシテ其刻ミ方大小一様ナラサルトキハ之レヲ枠ニ漉キタルトキ厚薄ヲ生シ乾燥スルニ當リテ薄キ部分ノ速カナルニ反シ厚キ部分ハ乾燥遅緩ナルヲ以テ之ヲ平均ニ乾燥セントスレハ薄キ部分ノ乾燥過度トナリ強ク緊張スルカ爲メ途ニ損傷ヲ生スルニ至ルヲ以テ此点ノ注意ヲ充分ニ拂フト共ニ尙ホ時期ニ依リ原料ニ相違アリテ即チ寒中ノモノハ原質良好ナルモ夫レヨリ時期ノ遅ル、ニ從ヒ不良トナリ乾燥困難ナルヲ以テ此欠点ヲ補ハシカ爲メ寒中ノモノハ三分乃至四分角位ニ時期遅レノ不良原料ハ一分五厘角位ニ細切セリ粗板ハ木質ノ薄入ヲ防ク爲メ木材ヲ胴切シ横目ヲ使用セス而シテ木材ハ可成けやき、かし、くぬぎ等ノ堅木ニシテ徑一尺五寸以上二尺五寸位ノモノヲ良シトス高サハ二寸ヨリ三四寸位トシ板面ノ粗雜トナリタル場合ハ削リヲ掛ケテ使用ス

漉キ方

先ツ細切シタル海苔ヲ水一斗ニ對シ六百匁位ヲ樽ニ溶解シ(人ニヨリ其ノ分量多少ノ相違アリ)流臺上ニ簀ヲ重ネ之ニ枠ヲ置キ此ノ枠中ニ切海苔ヲ水ト共ニ箱ヲ以テ汲ミ取り移シ込ムモノニシテ水切後枠ヲ取り除キ海苔ノ附着セル簀ヲ水切

製造部

臺ニ移ス水切臺上ニテ水切ヲナスニハ最初漉キ揚ケテ立テ掛ケタル筥ノ次ギニ立掛ケルモノハ筥ノ裾ヲ少シク前ニ引キ  
 襲ニ立テ掛ケタル筥ノ海苔ト接觸セザルガ如ク注意スベシ是レ此ノ際相接觸セシムルトキハ折角漉キタル海苔ヲ損傷セ  
 シムルヲ以テナリ而シテ水切充分ナルニ至レハ此兩者輕ク相接觸セシムルモ損傷ノ憂ナシテ順次漉キ揚ケテ水切  
 臺上ニ充ツルニ至ラハ屋内板敷ノ水切場ニ貯フベキモ時間ノ都合ニ依リテハ直ニ乾燥場ニ運搬ス  
 箱及梓ノ形ニハ大小二様アレ共小形ヲ以テ普通ノモノトス故ニ其ノ大形ノモノハ特ニ註文アル場合ニアラサレハ使用セ  
 ス今兩者ノ寸方ヲ記スレハ次ギノ如シ

大形	長	六、五	箱	幅	三、四	深	一、四	長	七、五	梓	幅	六、二	深	一、一
	小形	五、五		二、九	〇、九		六、八		六、二		一、一			

乾燥

水切了シタルモノヲ乾燥スルニハ海苔ノ附着セル部分ヲ内ニ裏面ヲ外ニ向ケ裏ヨリ日光ヲ受ケシムル様乾燥臺上ニ排  
 列ス之レ光澤ニ大關係アルノミナラス斯ク急激ノ乾燥ヲ避ケ徐ロニ乾燥スルトキハ其ノ收縮スルコト割合ニ少クシテ形  
 狀ヲ良好ナラシムルノ利アレハナリ而シテ其ノ排列ノ仕方ハ臺ノ右ヨリシ次ノ筥ノ右端ハ前ノ筥ノ左端ニ重ネ合ハセ目  
 串ハ右ヨリ斜ニ刺スヘシ然レハ目串ノ頭ニノミ光線來リ筥ニ蔭ヲ殘ササルヘシ乾燥八九合乾キニ至ラハ反轉シテ表ヲ向  
 ク此ノ時ハ筥ノ排列ヲ前回ト反對ニシ目串ハ左ヨリ右ニス乾燥度合ハ乾筥ヲ編ミタル絲ノ乾キ方ニヨリ其ノ適度ヲ知ル  
 ノ標準トス

剥キ方

乾燥適度ニ至ラハ日光ノ直射アル内ニ室内ニ取リ入レ海苔ヲ剝離スルニハ三四十枚位ヲ表ヲ上ニシテ重ネ其ノ最上ノモ  
 ノ一枚ヲ裏返シ之ヲ右手ニ筥ト共ニ持テ急々次ノ筥ヲ剝クニハ先ツ一枚ヲ左ヨリ抜キ出シ其儘之ヲ右ニ伏セ海苔ヲ右手  
 ノ筥ト筥トノ間ニ狭ミ筥ニテ押ヘ左手ニテ筥ヲ引キ海苔ハ筥ト共ニ右手ニ殘リ十枚位筥ト共ニ集レハ之ヲ他ニ重ネ十枚  
 宛ヲ一重トシテ半折ノ上豫メ日光ニ乾燥シ置キタルニ容器ニ貯藏ス

成績

本年度ノ製造高ハ僅カニ千三百枚餘ノ少數ニシテ廣ク試賣ヲ行ヒ充分ナル成績ヲ舉タルコト能ハサリシモ本場ノ製造法  
 ハ大ニ民間ニ歡迎セラレ島原村當業者ニシテ其製造法傳習方ヲ希望スルモノアリシヲ以テ本場ハ其業務ノ許ス限リ其ノ  
 希望ヲ容レ七名傳習セルニ熱心ニ研究セルヲ以テ其技術大ニ見ルヘキモノアルニ至レリ

海苔業指導

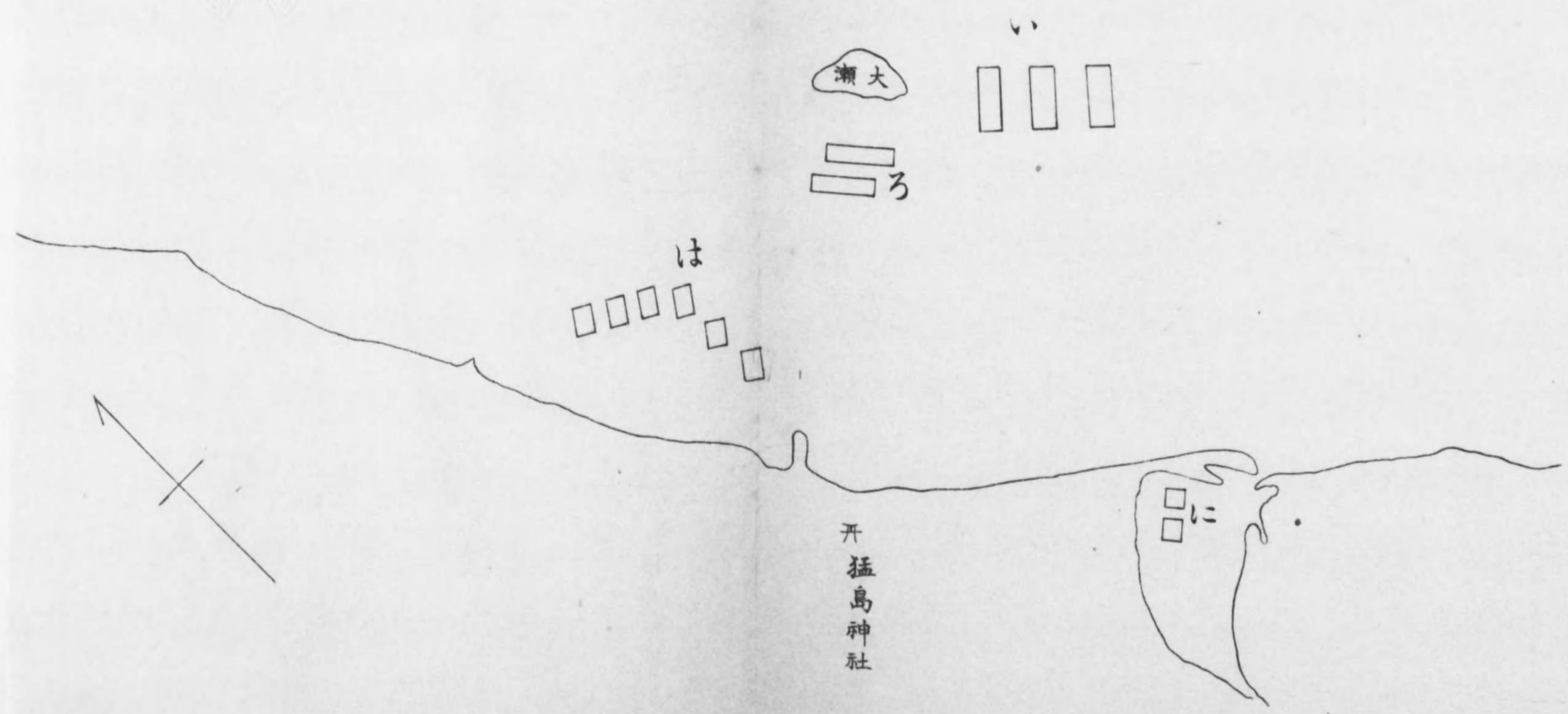
島原村ニ於テ製造法ヲ當業者ニ傳習シタル外ニ西彼杵郡矢上村漁業組合ノ需メニ應ジ養殖法及製造法ヲ指導セルニ其結  
 果良好ナリシヲ以テ明年ヨリハ此地ニ於テ民業トシテ海苔事業ノ起ルヘキ見込充分ナルニ至レリ  
 今左ニ養殖場見取圖並ニ養殖製造器具ヲ示スヘシ

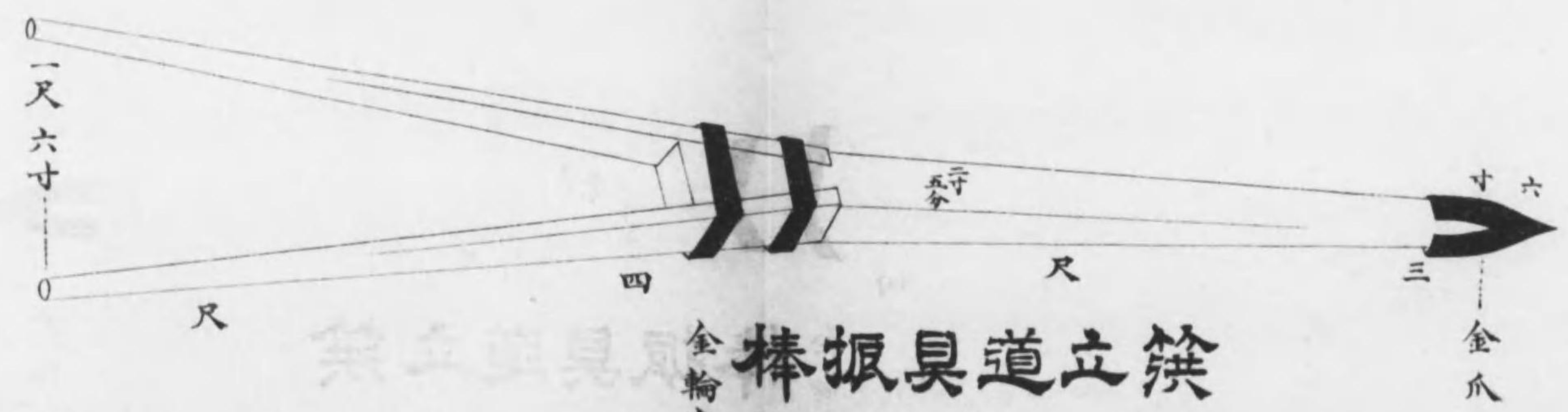
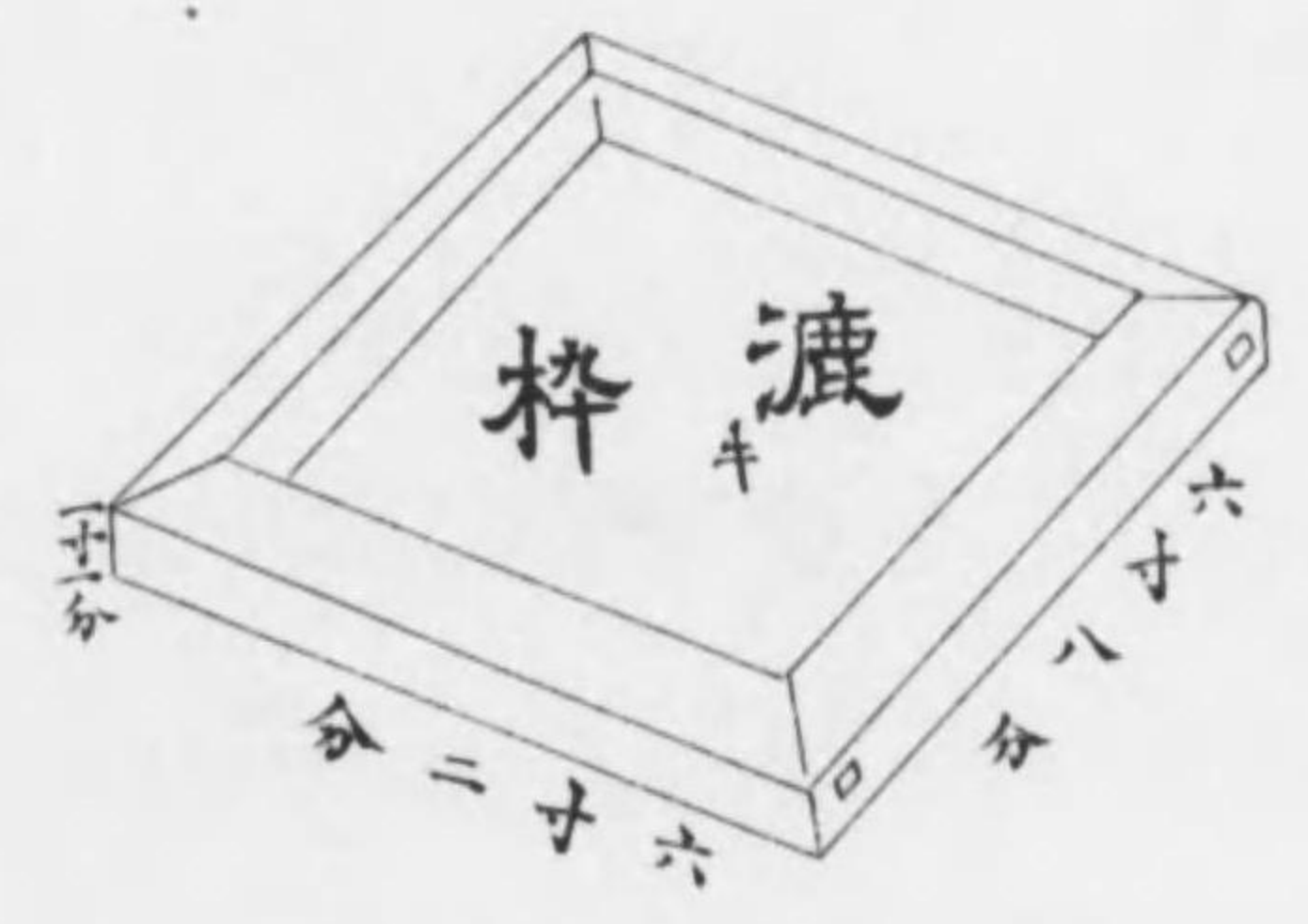
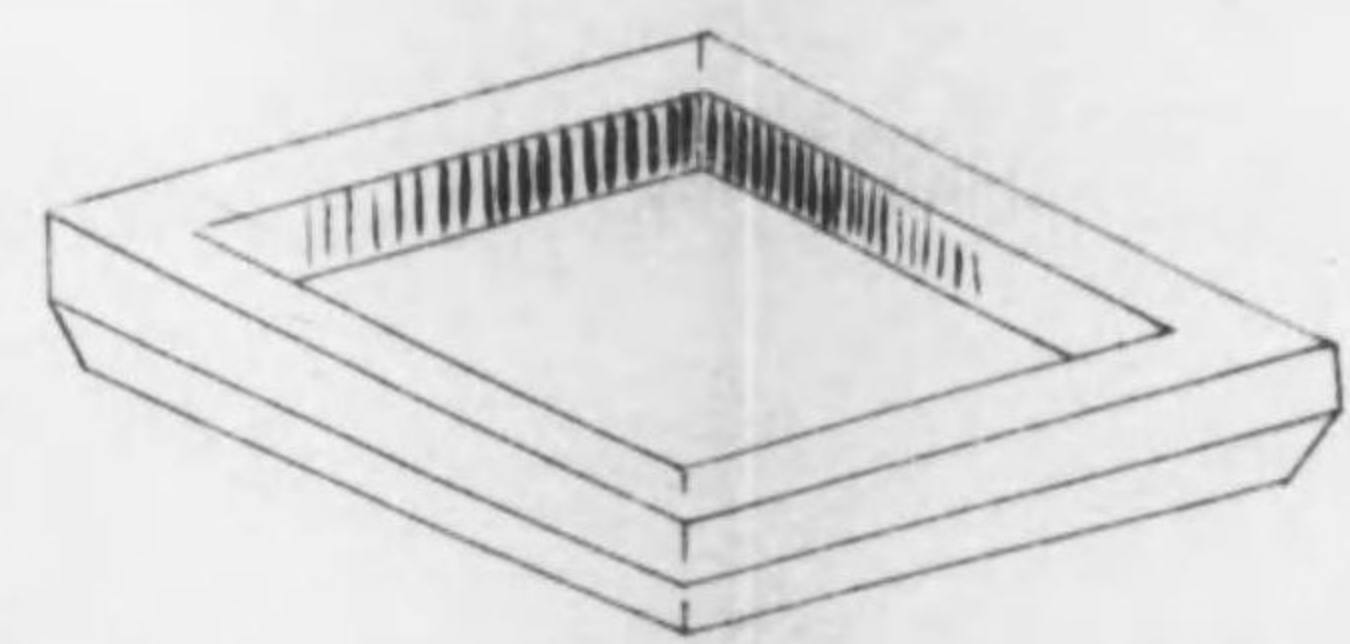
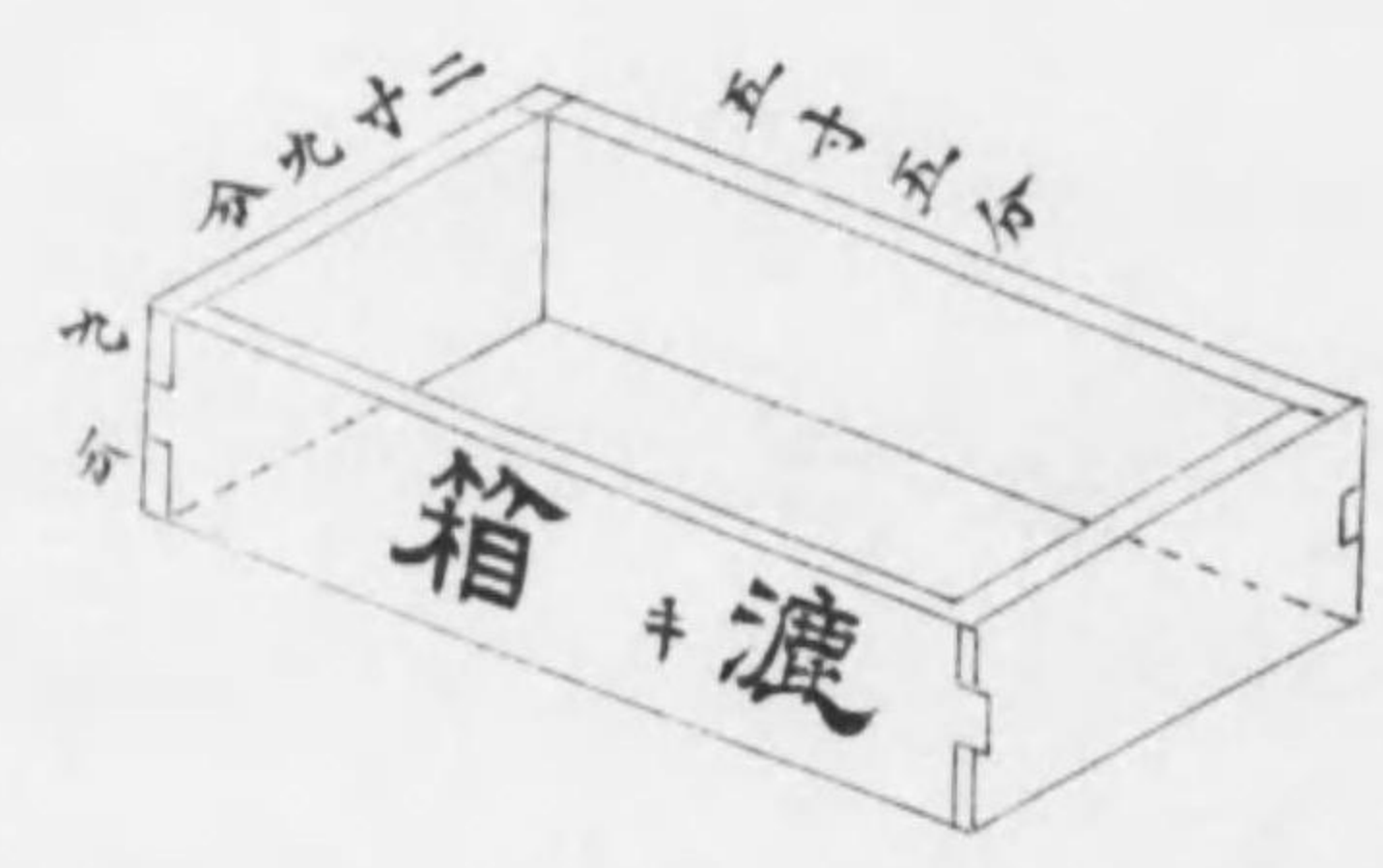
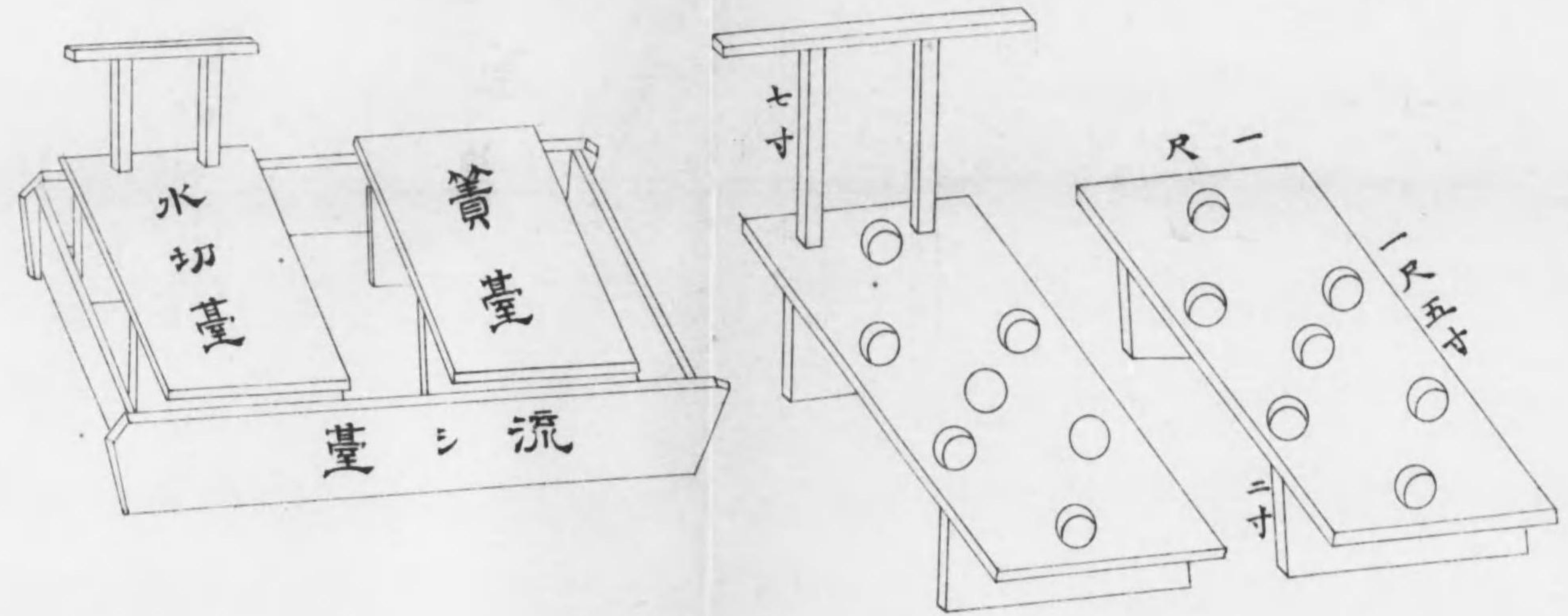
製造部

製  
造  
部

嶋原村海苔筭立圖

い二千本  
ろ千本  
は三千本  
に三百本





立道具振棒

全輪中五分

# 養殖部

## ◎ 蝗介調査

年々ノ被害ニ鑑ミ本年度ハ前年度ノ如ク多量ノ蒔付ヲナサズ從テ經濟試驗ヲ止メ只稚介發生狀況調査及被害ノ研究ノミヲ行ヘリ即チ四十三年十月ニ産卵セラレタルモノ、四十四年三月マデニ於ケル稚介發生ノ狀況ハ前年度ニ於テ詳述セシ如ク近年稀ニ見ルノ盛況ニシテ三月マデニ於ケル狀況ハ前年度報告シタルヲ以テ左ニ四月以降ニ於ケル狀況ヲ表示セン

場所	四月調査		五月調査		七月調査	
	一平方尺内數	重量	一平方尺内數	重量	一平方尺内數	重量
破新開	二〇〇	一分二厘	一八九	二匁二分	三	五
長田新開下	二二三	一分七厘	二〇〇	一匁七分	点々存在	三
深海川	三三	一分六厘	三三	二匁	否	五
藤田尾下	二六	一分六厘	三三	一匁二分	否	分
小江川尻	一五	一分八厘	一五	二匁	否	分
犬木新開	三九	一分七厘	三三	一匁八分	否	分
田島郷川マヨ	二七	一分	二六	二匁二分	否	分
有明川	二七	一分	二六	二匁二分	否	分

四十五年三月調査時ニ於テハ前年ノ如ク發生多カラズ左記ノ割合ヲ以テ發生セリ

養殖部



養殖部

場所	調査時		平方尺	内数	重	調査量
	一	三				
破新開	五	一				三分五厘
長田新開	八	六				三分二厘
深海	三	四				三分
有明川	三	九				五分
藤田尾下	五	五				三分
小江川尻	三	七				六分
犬木新開ヨリ 田島郷川マデ	五	七				三分八厘

蒔付ハ只被害調査ノ資料トシテ試験地一、二、四、五、六区内ニ四、五、七、八、九、十ノ各月ニ各區二坪ヅ、一坪ニツキ四升ヲ蒔付ケ泉水海ニ於ケル被害ガ何レノ邊ヨリ起ルカ將又何レノ地ガ最モ激甚ヲ極ムルカ又蒔付時ノ如何ニヨリテ被害ニ如何ナル關係アルカヲ調査セリ是等ノ結果ハ次項被害調査ノ項ニ述ブルヲ以テ茲ニ略シ左ニ蒔付當時ノ成長度ヲ表示セ

蒔付時	四月蒔	五月蒔	七月蒔	八月蒔	九月蒔	十月蒔
體長	0.43	0.7	1.12	1.13	1.47	1.53

養殖部

檢測事項	蒔付時		體長	體高	體量	肉量	殼量
	五月蒔	七月蒔					
體長	1.85	1.68	0.31	0.33	0.33	0.29	0.30
體高	3.9	3.6	0.50	0.50	0.33	0.29	0.29
體量	2.10	1.90	0.25	0.34	0.25	0.25	0.25
肉量	0.7	0.68	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16
殼量	0.60	0.56	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10
一升ノ數	1.44	1.51	6.10	4.00	4.77	4.77	4.77

四月蒔ハ蒔付時極メテ小ナリシ爲メ蒔付後直チニ斃死シ六區ハ十月中旬浮泥堆積ノ爲メ全部浮上シみなノ犯ス處トナリ殆ンド全部斃死シ他ハ四區ヲ除クノ外十月下旬被害ノ爲メ全滅ニ歸セシヲ以テ其成績ヲ知ルコトヲ得ザリシモ四區ノミハ被害ヲ免レタルニヨリ之ヲ知ルコトヲ得タリ即左ノ如シ

養殖部

被害調査

年々被害ノ發生ハ有明海、不知火海、泉水海ニ甚大ノ損害ヲ與ヘ、養殖業者ハ一打撃ヲ蒙レリ各縣ハ之ガ豫防策及ビ其原因研究ニ腐心セルモ未ダ具體的成案ヲ得ルコト能ハズ本年度ニアリテモ亦五月十六日ヨリ同廿六日ニ亘レルモノ及ビ十月廿五日ヨリ十二月下旬ニ及ベル二回ノ被害襲來セリ

五月被害出現前マデハ稚介ノ發生狀況ハ前述ノ如ク近年稀ニ見ルノ盛況ナリシガ同月十六日有明川ニ被害出現シ同廿六日マデ繼續シ泉水海ノ天然介ハ殆ンド之ニ侵サレザルモノナカリキ而シテ其割合ハ左ノ如シ

有明川	全滅
吉永開角	一割強
破新開	一割強
長田新開下	五割強
深海川	四割
同波止ヨリ藤田尾下マデ	八割
藤田尾	六割
小江川	八割
同東	七割五分
森三新開東	七割
犬木新開以東	全滅

右被害以降梅雨時ニ於テモ各所共ニ被害ナク十月中旬マデハ異狀ヲ認メザリシガ十月廿五月初メテ五區移殖介及深海川

内天然介ニ被害起リ十一月上旬マデニ四區移殖介及破新開附近天然介ヲ除クノ外泉水海内蛭貝ハ全部之ニ犯サレタリ其割合ハ

場所	五月	七月	八月	九月	十月
一區	全滅	八割	八割	全滅	全滅
二區	同	全滅	五割	一割	二割
四區	無事	無事	無事	無事	無事
五區	全滅	五割	七割	七割	全滅
破新開	無事	無事	無事	無事	無事
深海川	七割	七割	七割	七割	全滅
其他ノ發生場	殆ンド全滅				

ニシテ被害襲來ノ經路ハ五月時ノモノ十月發生ノモノ共ニ沖合ヨリ進行シ且沖合ノ方激甚ヲ極メタリ其原因ニ至リテハ今尙不明ナルモ被害時ニ於テハ常ニ一種ノ纖毛虫ハ無數ニ蛭貝ノ鰓部ニ寄生シ其呼吸ヲ妨ゲツ、アリ毎年ノ被害傳播狀態ト此期ニ於テ蛭貝ハ多數ノ纖毛虫ニ侵サレ被害時ノ外此纖毛虫ノ發見ニ苦シム事實トヲ考フレバ或ハ被害ノ主因ハ此纖毛虫ノ寄生ニ基クモノニアラザルナキ歟

◎眞珠介調査

本試驗ハ西彼杵郡村松村ニ於テ前年度ヨリノ繼續事業ニシテ前年度マデハ只専ラ繁殖保護ニ努メタリ元來同所ハ維新前

養殖部

養殖部

ニ於テハ眞珠介ノ繁殖セシ所ナリシモ其後乱獲ノ結果次第ニ減少シ殆ンド其種ヲ絶ツニ至レリ明治三十五年本場ニ於テ同村地先ニ約三萬坪ノ養殖場ヲ設立シ専ラ繁殖保護ニ努メタル結果次第ニ繁殖シ現今養殖場ハ勿論以來同村地先一帯ニモ著シク繁殖シ目下民間ニ於テ該養殖ヲ經營シツ、アルノ盛況ヲ呈セリ玆ニ於テ同試驗地内志介ノ一部ヲ採取シテ繼續試驗ヲ行ヘリ今其結果ヲ述ベン

採收

採收ハ全部介缺ミヲ以テシ老介ノミヲ採收セリ又老介ニ附着シタル稚介ハ一々船中ニテ區別シ即時放養セリ之ヲ陸揚後再ビ大古介及中古介ノ二種ニ分チテ剝身ヲナセリ今大古介中古介ト稱スルモノ、成長度ハ左ノ如シ

大古介	体長	二、五	体高	二、八	体量	二、四〇
中古介	体長	二、二	体高	二、六	体量	一、六〇

肉量及介殻量

採取生介ノ量ハ大古介九百三十三斤中古介三千九百〇五斤ニシテ剝身ノ際ハ詳細ニ珠ヲ檢シ大古介及ビ中古介ヲ區別シ夫々肉量及介殻量ヲ調査セリ其結果左ノ如シ

大古介	生介量	全肉量	全介殻量	生介百斤ニ對スル肉量	同上介殻量
	九三三斤	七六斤	四三、五斤	〇、八一五	四、五

養殖部

中古介計	三、九〇五	三、五〇〇	二、八六、五	〇、八六六	五、〇
	四、八三六	四、二六六	二、八二〇、〇		

眞珠含有量

右ノ數量中眞珠ノ含有量ハ

大古介	全量ニ對スル眞珠含有量	生介百斤ニ對スル眞珠含有量
一、〇六〇		〇、一七六
中古介	全量ニ對スル眞珠含有量	生介百斤ニ對スル眞珠含有量
一、二七七		〇、〇七三

ニシテ右ハ眞珠ノ性質ノ如何ヲ問ハズ良否相混シタルモノ、總量ナリ又外海ノ浪荒キ所ニ棲息セルモノハ其否ラザル所ノモノニ比シ眞珠含有量多ク其質良好ナリト屢々耳ニスル所ナリ是等ノ間ニ如何ナル關係ヲ有スルカヲ知ランコトニ務メタルモ採取時ハ常ニ荒天ナリシ爲メ重ニ靜穩ナル場所ヲ採取セシヲ以テ詳細ナル調査ヲナス能ハザリシモ浪荒キ場所ニ於テ八十三斤靜穩ナル場所ニテ百斤ヲ採取シ各々大古介中古介ヲ區別シテ調査ヲナセリ其成績次ノ如シ

浪荒キ場所ニ於ケル大古介	生介量	珠量	生介百斤ニ對スル珠量
	三	〇、〇九三	〇、一七六

養殖部

同上中古介	五元	0.045	0.045
静穩場所ニ於ケル大古介	七元	0.040	0.040
同上中古介	七元	0.040	0.040

要スルニ此試験ニ於テハ生介百斤ニ對シ肉量介殼共ニ中古介ハ大古介ニ比シ多ク真珠ノ量ハ之ニ反セリ又浪荒キ所ノモノハ靜穩ナル所ノモノニ比シ真珠ノ含有量多ク且ツ品質良好ナルガ如シ然レドモ只一回ノ試験ニシテ且ツ少量ノモノニ就テ調査セシヲ以テ玆ニ確言スルコト能ハズ以後回ヲ重ネテ調査ノ遂行ヲ期セントス

收支決算

取得シタル肉及介殼ハ共ニ現場ニ於テ販賣セリ即肉一升拾壹錢介殼一斤貳錢五厘ニシテ其收入額及採取及剝身ニ要セシ經費次ノ如シ

收入ノ部  
一金百拾貳圓參拾六錢也

内譯

一金四拾六圓八拾六錢也  
一金六拾五圓五拾錢也

支出ノ部

一金參拾六圓八拾六錢五厘也

肉四石二斗六升代 一升拾壹錢  
殼二千六百二十斤代 一斤貳錢五厘

内譯

一金參拾壹圓四拾六錢五厘也 採取人夫男三十五人半 剝身人夫男三十三人半女十五人半  
一金五圓四拾錢也 漁船器具損料其他雜費  
但シ收入ハ肉及介殼ノミノ賣上高ニシテ珠ノ價格ヲ含マズ之ヲ商人ニ見積ラセシニ全部ニテ六拾圓ヲ下ラザルベシトノ鑑定ナリシヲ以テ今之ヲ假リニ六拾圓ト見做シ收支ノ決算ヲナストキハ即左ノ如シ

總收入額 一金百七拾貳圓參拾六錢  
總支出額 一金參拾六圓八拾六錢五厘  
純益金 一金百參拾五圓四拾九錢五厘  
稚介放養及投石

一年介体高一寸六分八厘体長一寸五分八厘体量五匁ノ平均大ノモノ凡四百ヲ放養シ且以後年ヲ追フテ一年介ヲ放養シ一年二年三年四年介等ニツキ各種ノ調査ヲナサントス又附着物ノ性質ニヨリ稚介附着ノ遲速及狀況ヲ知ランガ爲メ山石ノ粗ナルモノ及海岸ノ石ニシテ海水ニ浸サレタルモノ漁船二艘ツ、ヲ投入セリ

◎養鯉試驗

鯉兒配付準備

養鯉業獎勵ノ爲メ溜池利用トシテ來年度ヨリ鯉兒ノ配付ヲナスベク本年度ニ於テ東彼杵郡大村ニ二反三畝歩ノ地ヲ撰ビ池ヲ築造シ親鯉雌廿八尾雄五十九尾ヲ奈良縣ヨリ購入シ總テノ準備ヲナセリ養鯉場ハ元田面タリシモノニシテ其構造及工費左ノ如シ

養殖部

養殖部

孵化池 (圖中C二十面) 各面積一坪九合七勺深一尺五寸

池盤三寸堀下グ煉瓦積トナシ煉瓦ハ使用前充分水ニ浸シ底一段壁面ヨリ二分五厘出シニ敷詰メ充分ニ「モルタル」ヲ施シ排水孔ニ向ツテ勾配ヲツケ壁七段三分ノ「モルタル」ニテ積ミ立テ注水(圖中J)ヨリ續キタルモノ溝一枚一段積明ケ排水孔(圖中H)ニ通シタル所)徑一寸二分明ケ化粧塗ハ「モルタル」ニテ厚二分仕上ゲヲナス而シテ「モルタル」ノ調合左ノ如シ

煉瓦積「モルタル」調合	セメント	一
	石	二
	砂	五
上塗「モルタル」調合	セメント	一
	石	五
	砂	三

注水樋(圖中J)ハ杉製長二間側板幅四寸底板幅六寸厚共ニ七分鉋削リ三寸間ニ釘打チ組立テ一端ハ貯水池(D)堰枠ニ他端ハ孵化池注水路ニ嵌入ス注水口即孵化池ニ水ノ注入スル所ハ何レモ堅三寸五分蓋掛リ溝ヲ設ケ堰板杉材幅三寸長五分厚四分金網枠幅四寸長五分杉材小目金網取付ノモノヲ挿入ス排水孔ハ亞鉛引鉄板ヲ形ノ管トナシ池内ニ突出ノ部ハ小孔ヲ穿チ篋メ放シトナス排水溝(圖中H)孵化池ノ側ハ末口二寸ノ丸太ヲ三尺毎ニ溝底ヨリ一尺五寸打込ミタルモノニ八分松板幅六寸乃至一尺ノモノヲ設置ス

貯水池 面積二十六坪(圖中D)

貯水池ハ孵化池へ注水スベキ水ノ沈澱池ニシテ田面表土四寸ヲ取除キ堀上ヲ以テ通路トナシ水深七寸ヲ保タシメ注水口堰枠ハ松一寸板側板長三尺土留板長一尺五寸何レモ幅一尺底板長三尺幅八寸側削リ三寸毎ニ大釘打固メ土留板ハ側板小

養殖部

口ニ通路斜面ニ沿ヒ釘打チ杭末口二寸長二尺五寸ノモノ六本打込堰枠ヨリ釘打取付ケ内部ノ堰板杉材幅六寸長一尺厚六分金網枠大ナ同形(小目織金網取付ケ)篋メ込ミ、排水樋ハ孵化池ニ通ズ  
親鯉飼養池 四面 面積三面 各二十坪 一面十九坪(圖中B)  
各池二尺五寸堀下グ通路ニ使用シタル殘餘ノ堀上ハ南面水路ト該池トノ間ニ堆積シ五分勾配トス注水口極長二間排水口堰枠四尺共ニ構造貯水池ノ注水口ニ等シ  
鯉兒飼養池 (圖中A) 八面 總面積二百〇九坪  
各池共水深一尺ヲ保タシムベク堀下グ通路ハ五分勾配トナシ注排水口ハ親鯉飼養池排水口ニ等シ  
水路  
底幅一尺水深一尺三寸ヲ保タシム通路勾配五分

事務所

本家平家建	桁行	四間半
	梁間	二間半
椽側下家	同	四間半
	同	五合
便所押入下家	同	一間半
	同	一間

合計建坪十五坪

但シ軒高地盤ヨリ軒桁時迄十尺五寸家根葉葺下家瓦葺真壁塗リ床板張リ疊敷キ障子建テ天井張リ

平家建 桁行共一間五合 建坪二坪二合五勺

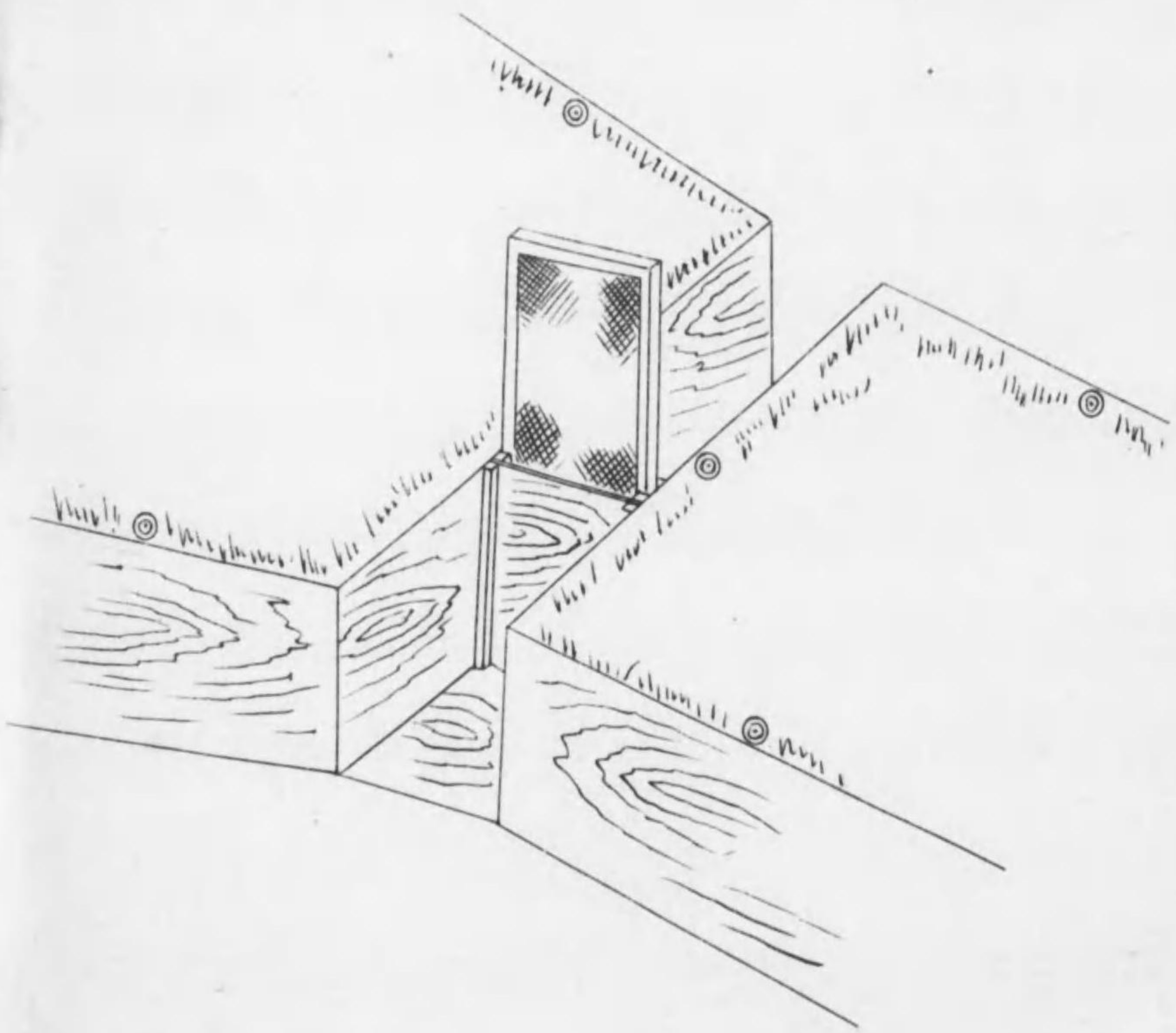


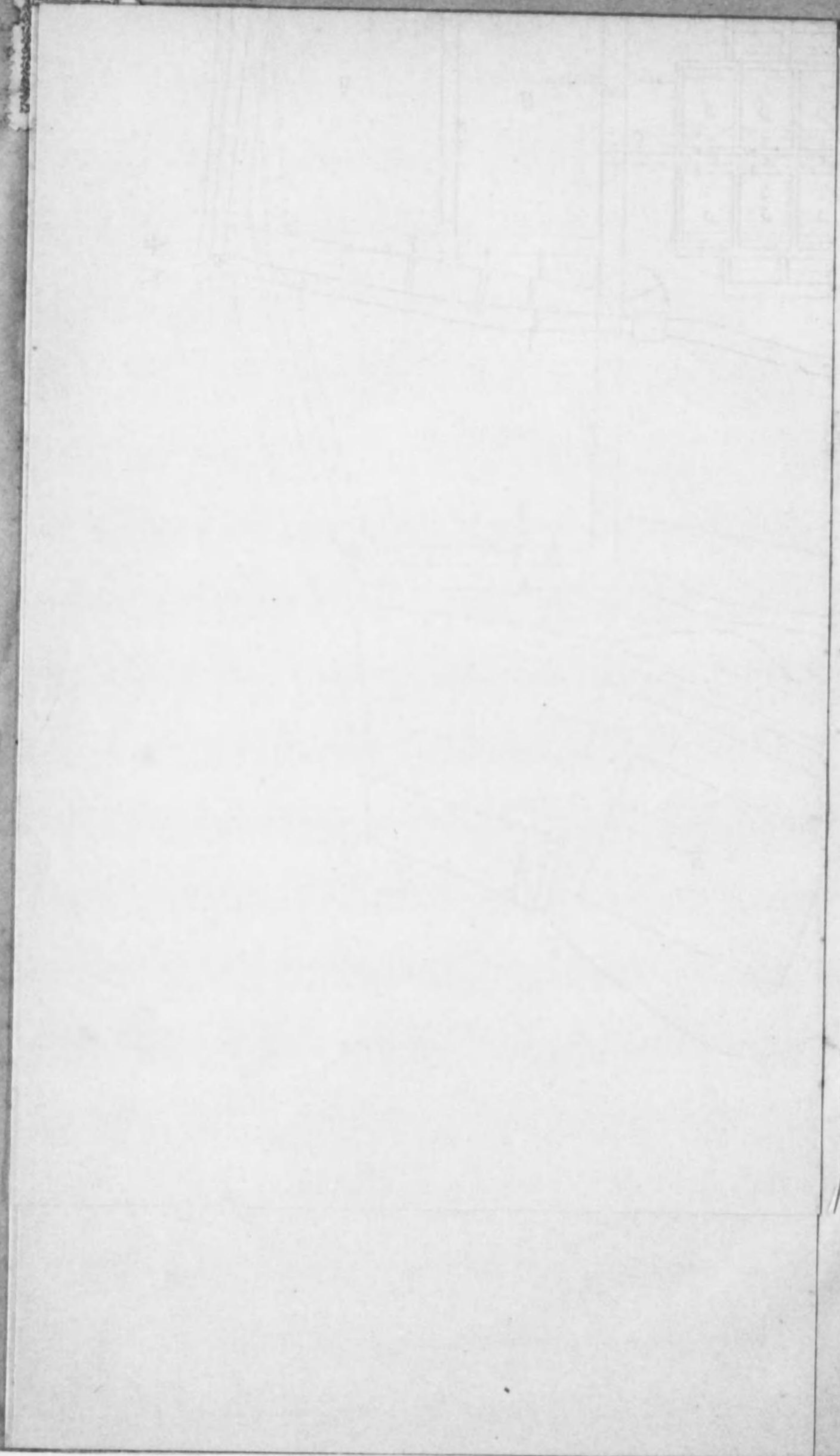
養殖部

同	事務所敷地土羽築	(其他)	上幅三尺高一尺 土羽芝植へ	二七間	五〇〇	八一九〇
親鯉飼養池	注水口堰枠		松一寸板製金網蓋及板蓋取付ケ長二間 全長四尺	四ヶ所	二七〇〇	一〇八〇〇
同	排水口堰枠		同板製長四尺	四ヶ所	一〇〇〇	四〇〇〇
鯉兒飼養池	同		同	一六ヶ所	七〇〇	一一一〇〇
同	養鯉場出入口溝蓋		幅四尺	一ヶ所		九〇〇
事務所	同		幅六尺	一ヶ所		一一〇〇
事務所	ヨリ養鯉場へ通スル坂路		幅三尺	一ヶ所		三〇〇〇
事務所	所階		幅三尺	二ヶ所		一一〇〇
周	圍			延長四邑間		四九〇〇
鯉兒飼養池	築堤及地均シ					二七七〇

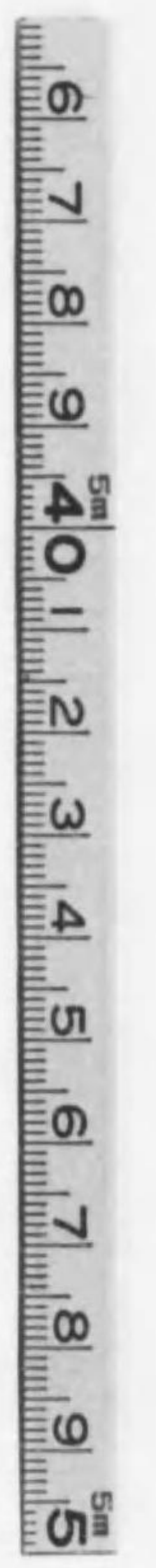
養鯉池堰枠構造圖

圖解本父ニアリ





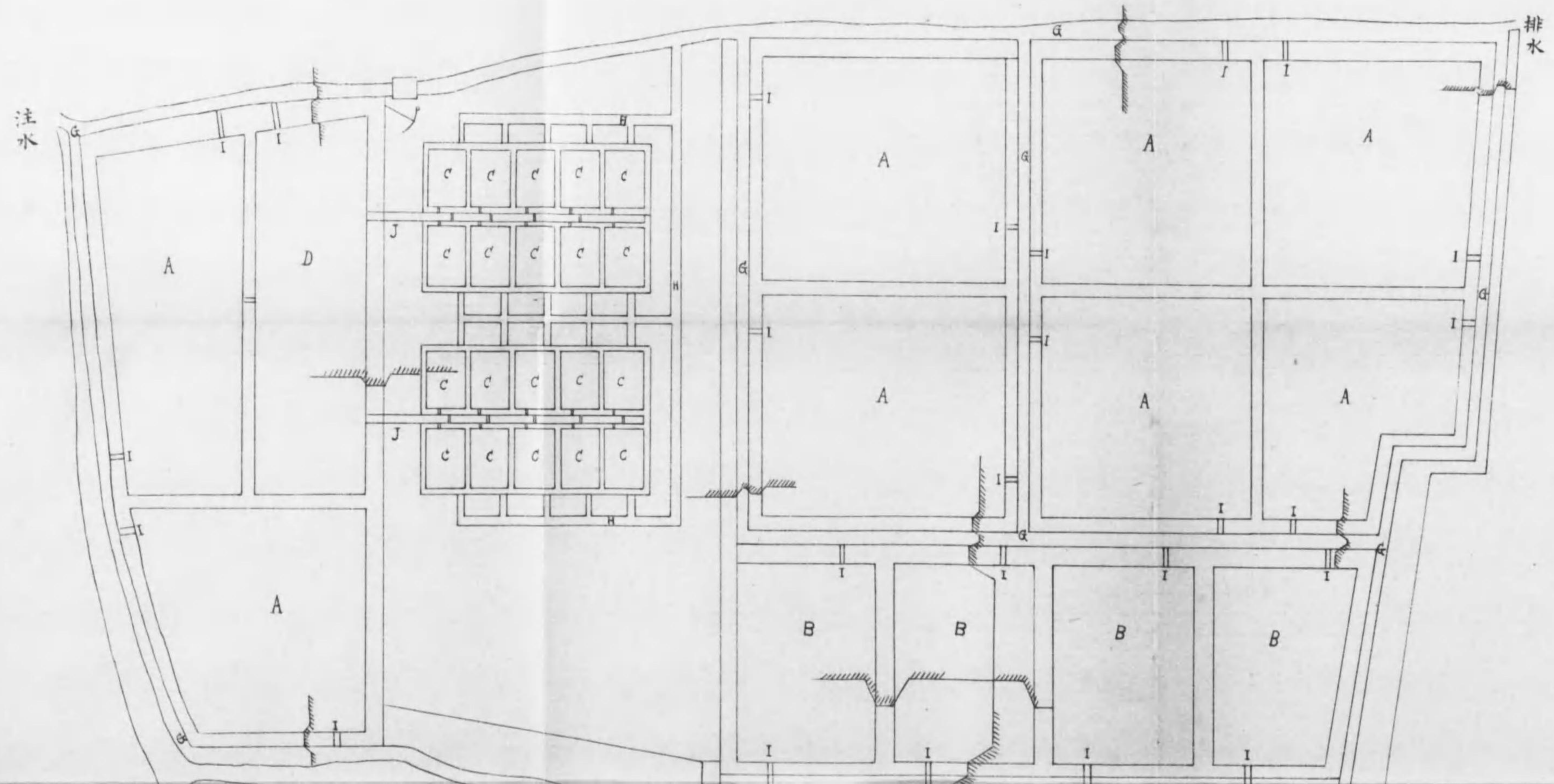


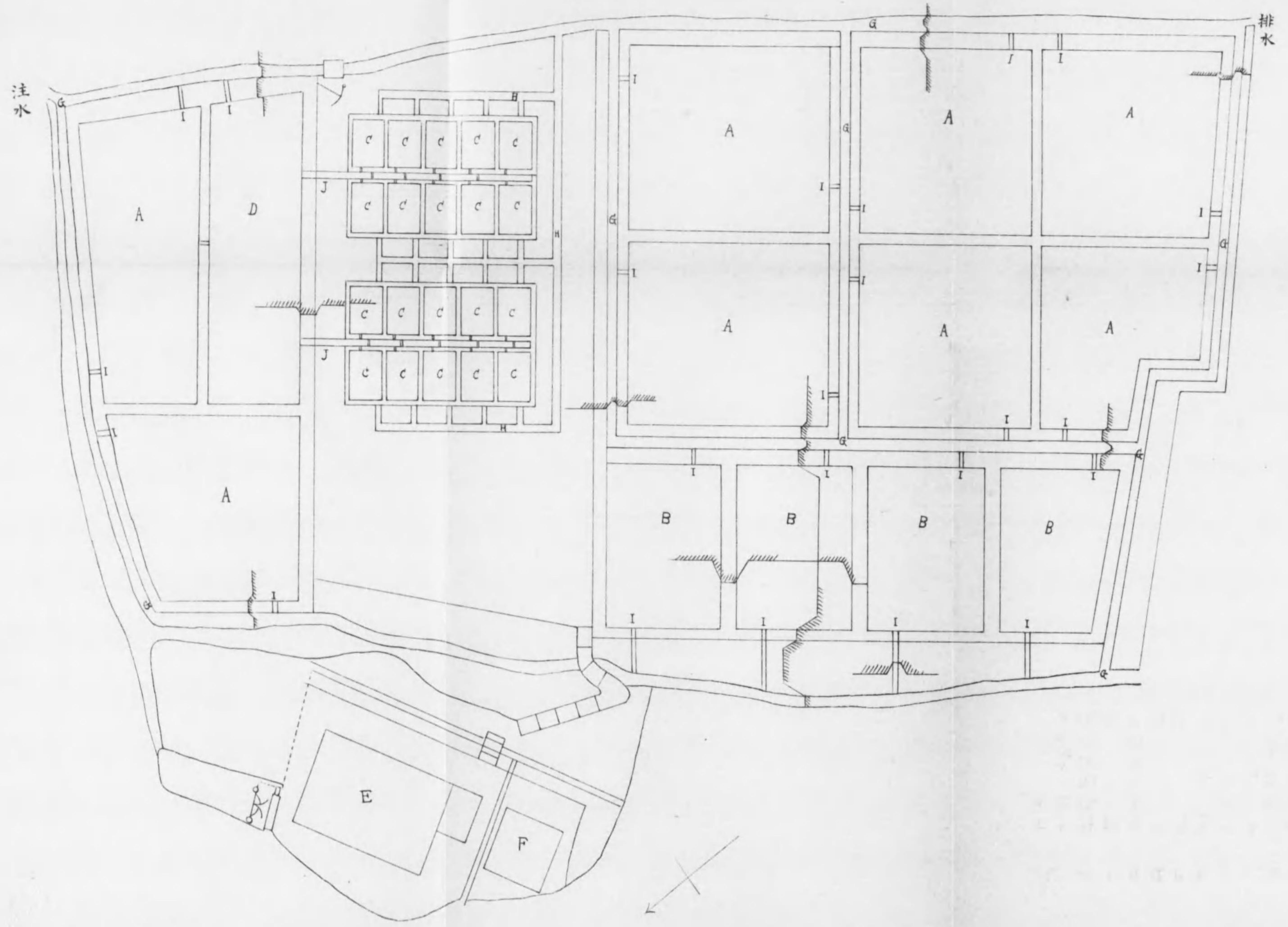


長崎縣水産試験場養鯉場配置圖

縮尺貳百分之壹

J I H G F E D C B A  
 示 土 啤 樽 醇 水 物 事 貯 啤 親 鯉 丸  
 地 地 化 化 池 池 池 務 水 化 飼 飼 例  
 不 池 池 池 池 池 池 務 池 池 池 池  
 高 注 注 排 排 置 所 池 池 池  
 低 水 水 水 水 路 路 池 池 池  
 寸 寸 寸 寸 寸 寸 寸 寸 寸 寸





14.21  
49

大正二年二月十日印刷  
大正二年二月十五日發行

編輯者兼  
發行者

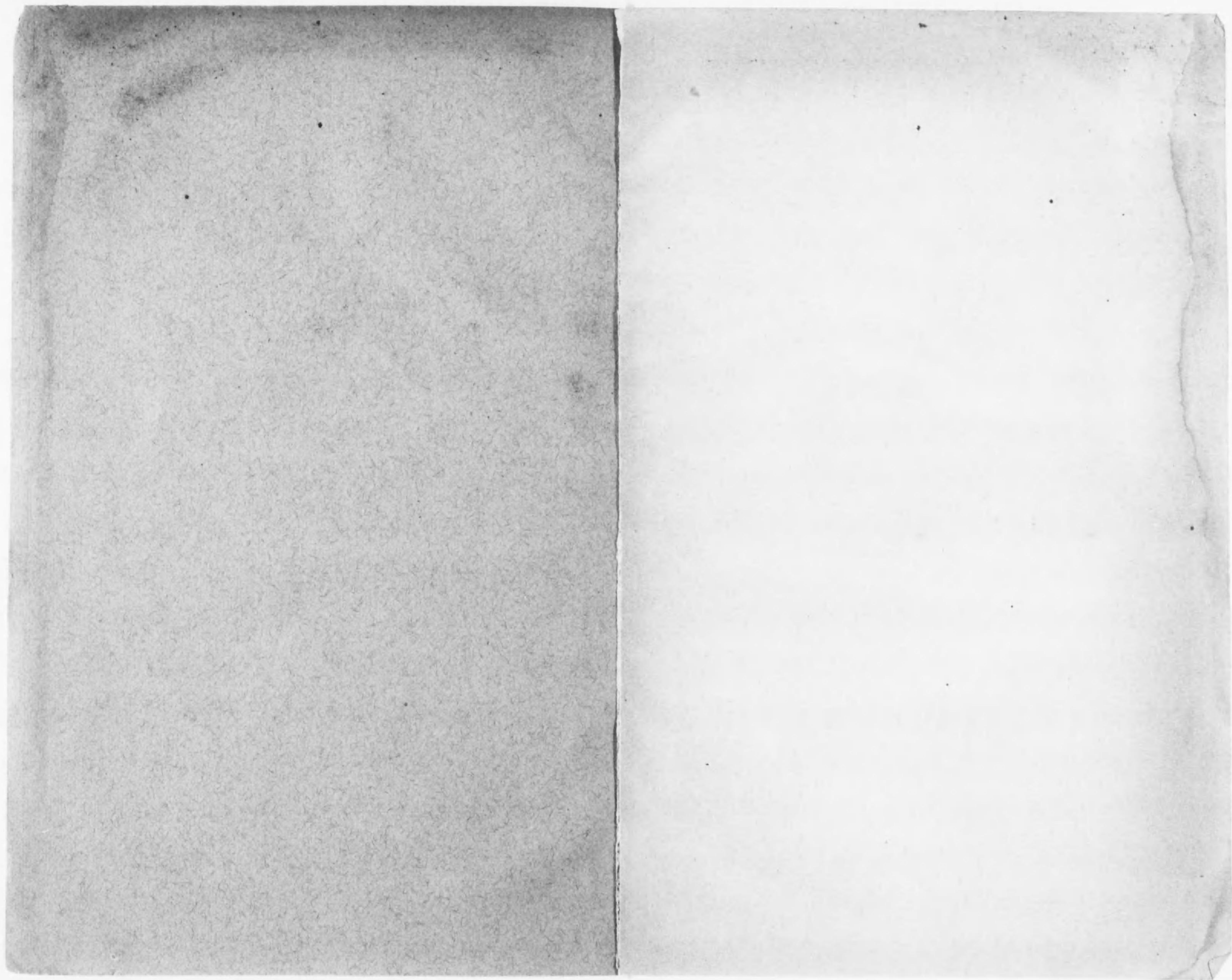
長崎縣水產試驗場

印刷者

中村長次郎  
長崎市堀町二十番地

印刷所

長崎帳簿製造所  
長崎市堀町二十番地



終