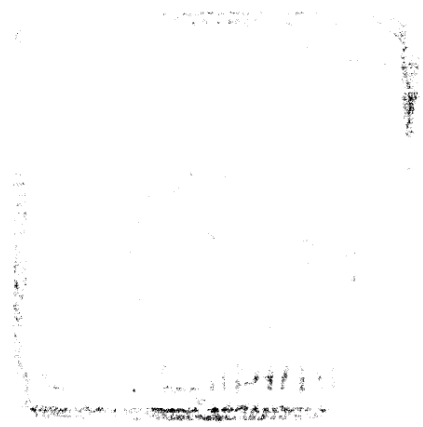


船政彙記  
朝鮮船政進會報告書

卷二第



始政五年紀念朝鮮物產共進會報告書 第二卷

德江宜隆 寄贈本



# 始政五年記念朝鮮物産共進會報告書 第二卷

## 目次

### 審査報告書

#### 第一章 審査長事務報告

第一節 審査ニ關スル規程	一
(イ) 審査規程	一
(ロ) 審査手續	二
第二節 審査職員並審査ノ分掌	三
第三節 審査方法及審査方針	三
(イ) 審査方法	三
(ロ) 審査ノ方針	三
第四節 審査ニ關スル設備及取締	四
(イ) 審査室及取締方法	四
(ロ) 審査臺帳	四
(ハ) 審査用器具類	六
(ニ) 審査用紙並帳簿様式	六
第五節 審査ノ功程	三
第六節 功勞賞	六
第七節 審査部長會議	三
第八節 賞狀及職印	三
第九節 審査ノ概評	五

## 第二章 第一部 農業審査報告

第一節 審査成績 ..... 四九

第一類 米 ..... 四九

第二類 麥 ..... 五一

第三類 雜穀 ..... 五四

第四類 菽 ..... 五五

第五類 棉花 ..... 五八

第六類 葉煙草及其ノ製品 ..... 六二

第七類 人蔘及藥草 ..... 六四

第八類 工業用農產原料 ..... 六五

第九類 園藝及種苗 ..... 七三

第十類 蠶絲 ..... 八〇

第十一類 畜產及狩獵 ..... 八五

第十二類 肥料 ..... 九四

第十三類 農具 ..... 九六

第十四類 農業ノ方法及成績 ..... 九八

第二節 審査方法 ..... 一〇六

イ) 審査官配當 ..... 一〇六

ロ) 類別審査方法 ..... 一〇八

第三節 出品點數及授賞 ..... 二六

## 第三章 第二部 拓殖審査報告

第一節 概說 ..... 二七

第二節 移民 ..... 二七

第三節 開墾 ..... 二九

第四節	灌溉	三三三
第五節	審査方法	三三四
第四章	第三部 林業審査報告	
第一節	概説	三三七
第二節	種子、苗木	三三九
第三節	林産物及副産物	三三九
第四節	造林森林保護方法及成績	三三九
第五節	材伐及製材ノ方法及成績	三七一
第六節	審査方法	三七三
第五章	第四部 鑛業審査報告	
第一節	概説	二八三
第二節	金鑛	二八九
第三節	鐵鑛	三〇〇
第四節	銅鑛	三〇四
第五節	亞鉛及鉛鑛	三二五
第六節	石炭鑛	三二五
第七節	黑鉛鑛	三二九
第八節	有用土石類	三三三
第九節	地質及鑛床調査	三三三
第十節	審査方法	三三〇
第六章	第五部 水産審査報告	
第一節	水産物製造	三三九
第二節	漁業	三九四

第三節	養殖及標型標本	四二一
第四節	事業成績	四二四
第五節	審査方法	四四〇

## 第七章 第六部工業審査報告

第一節	概説	四四三
第二節	織物及其ノ製品	四四三
第三節	窯業	四四九
第四節	金屬及玉石製品	四五九
第五節	木竹製品	四六五
第六節	紙及其ノ製品	四七一
第七節	化學製品	四七四
第八節	裝身具携帶品	四八二
第九節	印刷寫真文具	四八七
第十節	釀造品	四八八
第十一節	飲食品	四九三
第十二節	審査方法	五〇〇

## 第八章 第八部教育審査報告

第一節	概説	五〇七
第二節	教授訓練ノ方法及成績	五〇七
第三節	初等普通教育生徒製作品	五〇八
第四節	實業教育生徒製作品	五二四
第五節	高等普通教育生徒製作品	五二七
第六節	教師製作品	五三八
第七節	審査方法	五二九

第九章 第九部交通審查報告

第一節 水上運送ノ方法及成績……………五二五  
 第二節 陸上運送ノ方法及成績……………五二八  
 第三節 荷造包裝……………五二九  
 第四節 審查方法……………五三一

第十章 第十部經濟審查報告

第一節 概說……………五三三  
 第二節 金融機關……………五三五  
 第三節 生産組合……………五三八  
 第四節 會社……………五四〇  
 第五節 市場……………五四二  
 第六節 審查方法……………五四三

第十一章 第十一部慈惠救濟審查報告

第一節 概說……………五四七  
 第二節 財團法人朝鮮扶殖農園……………五四七  
 第三節 私立平壤盲啞學校……………五四八  
 第四節 私立光州濟衆病院……………五四九  
 第五節 私立釜山癩病隔離院……………五五〇  
 第六節 審查方法……………五五一

第十二章 第十二部美術審查報告

第一節 概說……………五五五  
 第二節 東洋畫……………五五六



第三節	西洋畫	五七
第四節	彫刻	五八
第五節	審査方法	五九

# 始政五年記念朝鮮物産共進會報告書 第二卷

## 審査報告書

### 第三章 審査長事務報告

#### 第一節 審査ニ關スル規程

審査規程並ニ審査手續ハ審査部長會議ニ付シタル後大正四年七月三十一日審査規程ハ本府訓令第四十五號ヲ以テ之ヲ發令シ審査手續ハ審査長ヨリ各審査部長ニ通牒シタリ

#### (イ) 審査規程

- 第一條 審査部長ハ審査官ノ分掌ヲ定メ各分掌毎ニ一人ノ主任ヲ定ムヘシ但シ第十三部ニ付テハ此ノ限ニ在ラス
  - 第二條 審査官ハ各分掌ノ出品ニ就キ左記事項ヲ考查シテ審査スルモノトス
    - 一、出品ノ精粗、優劣、生産額、經濟上ノ價值、學術ノ應用、事業、成績又ハ效果等
    - 二、輸出出ヲ増進シ新ニ輸出出ノ途ヲ開キ又ハ輸入ヲ凌駕シ若ハ之ニ代ハルニ至リタルモノ
    - 三、從來ノ方法ニ改良ヲ加ヘ又ハ新ニ發明シタルモノ
    - 四、統計圖表、模型類ハ一般ニ有益ナル事項ヲ表示シ且一目瞭然容易ニ内容ヲ看取セシムルニ適當ナル考案ヲ有スルモノ
  - 第三條 審査官ハ審査シタル出品ニ對シ各自又ハ合議ノ上評點ヲ付スヘシ但シ一人ノ出品ニシテ同種類ノモノ數點アルトキハ合議ノ上最優等品ニノミ評點ヲ附スルコトヲ得評點ハ百點ヲ以テ最高トス
  - 第四條 審査部長ハ出品審査ノ方法ヲ定メ審査長ノ承認ヲ受クヘシ
  - 第五條 審査部長必要ト認ムルトキハ再審査ヲ爲サシムルコトヲ得
  - 第六條 功勞賞ヲ授與スヘキ者ニ付テハ各審査部長之ヲ審査スヘシ
  - 第七條 名譽金牌、金牌及功勞賞ハ審査部長會議ニ於テ擬賞シ其ノ他ノ擬賞ハ審査部長ニ於テ査定シ審査長之ヲ裁定ス
- 審査部長會議ハ審査長之ヲ統裁ス

第八條 審査部長ハ審査報告書ヲ調製シ審査長ニ提出スヘシ  
審査長ハ前項ノ審査報告書ヲ取纏メ意見ヲ附シ總督ニ之ヲ提出スヘシ  
第九條 審査長ハ審査概評ヲ作り擬賞等級名簿ヲ添ヘ褒賞授與ヲ總督ニ稟請スヘシ  
第十條 審査部長、審査官、審査員其ノ他審査ノ事務ニ關與スル者ハ審査ニ關スル一切ノ事項ヲ漏洩シ又ハ審査ニ關スル意見ヲ發表スヘカラス

(ロ) 審査手續

第一條 審査官ハ審査長及審査部長ノ指示スル所ノ方針ニ從ヒ出品ヲ審査スヘシ  
第二條 審査部長ハ審査官ノ分掌及主任ヲ定メタルトキハ直ニ審査長ニ報告スヘシ  
第三條 二部以上ニ跨リ審査ヲ必要トスル出品アルトキハ關係審査部長協議ノ上主任審査官ヲ定ムヘシ  
第四條 審査員ノ意見ハ審査官ノ參考ニ止マルモノトス  
第五條 主任審査官審査ニ著手セムトスルトキハ審査部長ヲ經テ審査長ニ報告スヘシ  
主任審査官ハ審査ヲ爲サムトスル出品ノ種類又ハ審査室ニ搬入ヲ要スル出品ノ種類、點數、時刻等ヲ書面ヲ以テ前日午後三時迄ニ審査部長ヲ經テ出品係長ニ其ノ旨通知スルヲ要ス  
前項ノ出品物ノ搬出ヲ要スルトキハ主任審査官ハ當日午後二時迄ニ口頭又ハ書面ヲ以テ出品係長ニ通知スルヲ要ス  
第六條 審査ノ爲出品ノ全部又ハ一部ヲ消耗又ハ毀損セムトスルトキハ主任審査官ハ豫メ審査部長ヲ經テ出品係長ニ其ノ旨通知スルヲ要ス  
第七條 各審査室ニハ出品受渡簿ヲ備ヘ審査ノ爲搬入スル出品及審査用品ノ種類、點數ヲ明瞭ニ記入シ又審査室ヨリ出品及審査用品ヲ搬出スル場合ハ其ノ帳簿ニ出品係員ヨリ現品受取濟ノ證印ヲ徵スヘシ  
第八條 各出品ノ審査ヲ了リタルトキハ主任審査官其ノ票箋ノ欄外ニ審査濟ノ印ヲ押捺スヘシ  
第九條 審査ヲ了リタルトキハ主任審査官ハ審査官ノ評點紙ヲ取纏メ各出品ノ平均點數ヲ算出シ審査官ヨリ提出シタル書類及意見ヲ添ヘ之ヲ審査部長ニ提出スヘシ  
第十條 審査ハ九月三十日迄ニ之ヲ完了スヘシ但シ特ニ搬入期日ヲ定メタル出品ニ付テハ別ニ之ヲ定ム  
第十一條 審査部長ハ審査規程第七條ノ裁定ヲ經タルトキハ各類毎ニ擬賞等級名簿ヲ調製シ之ニ審査ノ概評並擬賞一覽表ヲ添附シ十月五日迄ニ審査長ニ提出スヘシ但シ同日以後ニ搬入期日ヲ定メタル出品ニ付テハ其ノ最終ノ搬入期日ヨリ三日以内ニ追報スヘシ

第十二條 審査規程第八條ノ審査報告書ハ十月二十五日迄ニ之ヲ提出スヘシ

第二節 審査職員並審査ノ分掌

審査職員ハ大正四年七月一日先ツ審査長並審査部長任命セラレ尋テ八月六日審査官六十二名同囑託一名審査員十四名ノ任命アリ  
 同月二十八日殘部ノ審査員五十七名民間當業者其ノ他十四名ノ審査員囑託任命セラルト共ニ審査ノ分掌ヲ左ノ如ク定メタリ尙  
 一般審査事務ヲ掌理セシムル爲九月十日專屬審査官一名ヲ七月十九日事務員三名ヲ審査長ニ隸屬セシメタリ

審査長 朝鮮總督府政務總監 山縣伊三郎  
 審査官(審査長) 朝鮮總督秘書官 遠藤柳作  
 審査官(專屬) 朝鮮總督府屬 小池英勝  
 事務員(長) 朝鮮總督府屬 清水常吉  
 事務員(附) 同 築山康  
 同 同

第一部 農業

審査第一部長 朝鮮總督府技師 中村彦

類	品名	審査官	審査員
一	米	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任 向坂幾三郎 同 武田總七郎 朝鮮總督府技師 三井榮長	朝鮮總督府勸業模範場技師 細川殷徳 朝鮮總督府技師 小島幹吾
二	麥	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任 武田總七郎 同 向坂幾三郎 朝鮮總督府技師 三井榮長	朝鮮總督府技師 小島幹吾
三	雜穀	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任 武田總七郎 朝鮮總督府技師 八尋生男 朝鮮總督府勸業模範場技師 野木傳三	朝鮮總督府勸業模範場技師 山崎森三郎
四	藏	同 主任 野木傳三	同 岸良小次郎

類	品	名	審	査	官	審	査	員
五	棉	花	朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	武田總七郎 八尋生男 三原新三 鏡保之助 野木傳三 岡田虎輔 鏡保之助 野木傳三	朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	石塚峻		
六	煙草及其ノ製品		朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	岡田虎輔 鏡保之助 野木傳三 富家正義 野木傳三 野木倉勝 野木傳三 野木倉勝	朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	鈴木茂次		
七	人參及藥草		朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	富家正義 野木傳三 野木倉勝 野木傳三 野木倉勝 野木傳三 野木倉勝 野木傳三	朝鮮總督府技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	鈴木靖		
八	工業用農產原料		朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	野木傳三 向坂幾三郎 三原新三 久次米邦藏 鏡保之助 向坂幾三郎 宮原忠正 永岡堯	朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	杉村鎮夫		
九	園藝及種苗		朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	向坂幾三郎 三原新三 久次米邦藏 鏡保之助 向坂幾三郎 宮原忠正 永岡堯	朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	小森園清治		
一〇	蠶絲		朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	宮原忠正 永岡堯 岩田次郎 菊池爲行 向坂幾三郎 野木傳三 野木倉勝	朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	三田伊三郎		
一一	畜產及狩獵		朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	野木傳三 向坂幾三郎 菊池爲行 岩田次郎 永岡堯 宮原忠正 鏡保之助 向坂幾三郎	朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師 朝鮮總督府勸業模範場技師	油井尙治		

第二部 拓殖

審査第二部長

朝鮮總督府土木局長 持地六三郎

計	類	品名	審査官	審査員
一五	移	民	朝鮮總督府參事官 主任 藤田嗣雄	福岡榮太郎
一六ノ(一)	開	墾	朝鮮總督府事務官 主任 生田清三郎	飯島寛一郎
一六ノ(二)	灌	漑	朝鮮總督府技師 主任 八尋生男 同 山岡元一 同 池田泰治	小田留吉
兼			朝鮮總督府屬 (各類ヲ通シテ從事セル者)	三人
二四			兼 二人	

計	類	品名	審査官	審査員
一二	肥	料	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任 向坂幾三郎	三浦若明
一三	農	具	同 武田總七郎 同 久次米邦藏 同 永岡堯 同 向坂幾三郎	山崎森三郎 長岡哲三
一四	農業ノ方法及成績		朝鮮總督府技師 主任 鏡保之助 朝鮮總督府勸業模範場技師 主任 三井榮長 朝鮮總督府勸業模範場技師 岩田次郎	最所勝三郎 安河内武三郎 山根清一
兼			朝鮮總督府屬 (各類ヲ通シテ從事セル者)	一人
一五人			兼 一人	

第三部 林業

審査第三部長

朝鮮總督府營林廠長

齋

藤

音

作

六

類	品名	審査	官	審査	員
一七ノ(一)	種子、苗木	朝鮮總督府技師	主任 渡邊 爲吉	朝鮮總督府技師	掛場 定吉
一七ノ(二)	木竹材、木炭、菌草、林産物製造ノ方法及成績	同	主任 今野 清	同	三輪 利雄
一七ノ(三)	樹皮、樹實、樹液、五倍子	朝鮮總督府中央試驗所技師	主任 中川 虎太郎	朝鮮總督府中央試驗所技師	石 倉 昇
一八ノ(一)	造林、森林保護ノ方法及成績、有益動植物及森林産物被害ニ關スル標本	朝鮮總督府技師	主任 宇都宮 寬	朝鮮總督府技師	石 戶 谷 勉
一八ノ(二)	伐木、造材、運材、製材、貯材ノ方法及成績、林業用器械	同	主任 小泉 昇平	同	深 谷 留 三
計		同	主任 宇都宮 寬	朝鮮總督府屬	多田 千代治
			主任 今野 清		六 人

第四部 鑛業

審査第四部長

朝鮮總督府技師

村

田

素

一

郎

類	品名	審査	官	審査	員
一九	鑛物及地質	朝鮮總督府技師	主任 川崎 繁太郎	朝鮮總督府技師	木 脇 祐之
二〇	鑛業ノ方法及成績	同	主任 中村 新太郎	同	鈴 木 哲 郎
		同	主任 田村 英太郎	同	
		審査部 長 主任 村田 素一郎			

第五部 水産

類	品名	審査官	審査員
二ノ(一)	水産物(海鹽ヲ除ク)	朝鮮總督府技師主任 菖蒲治太郎 審査部長 庵原文一	(1) 乾製及燻製魚介類 朝鮮總督府技師 池内猪三郎 審査員囑託、水産實業者 武久拾吉 同 金翼濟 (2) 醃藏及調味魚介類 朝鮮總督府技師 富樫恒 審査員囑託、水産實業者 西島留藏 同 金錫基 (3) 海藻及海藻製品 朝鮮總督府技師 相澤毅 審査員囑託、水産實業者 石森敬治 (4) 加工物料、工藝材料其ノ他製造雜品 朝鮮總督府技師 岩佐定一 同 小西勇
二ノ(二)	海鹽	朝鮮總督府技師主任 山岸睦造 同 菖蒲治太郎	
三	漁業及養殖	朝鮮總督府技師主任 菖蒲治太郎 審査部長 庵原文一	(1) 漁撈ノ方法及裝置、餌料其ノ他漁業ニ關スル設備 朝鮮總督府技師 遠山龜三郎

審査第五部長 朝鮮總督府技師 庵原文一

計
朝鮮總督府事務官 川鍋鐵馬 兼任 一四人人 朝鮮總督府屬 (各類ヲ通シテ從事セル者) 藤井圓太郎 三人



第六部 工業

審查第六部長

朝鮮總督府 農學博士 豐永眞里  
中央試驗所技師

類	品名	審查官	審查員
二五	金屬及玉石製品	朝鮮總督府技師 兼朝鮮總督府稅關鑑定官 主任 野田忠藏	朝鮮總督府工業傳習所技師 高橋新三郎
二四	窯業製品	朝鮮總督府工業傳習所技師 主任 森勇三郎	朝鮮總督府工業傳習所技師 海福紀一
二三	織物及其製品	朝鮮總督府中央試驗所技師 主任 橫山國次郎	朝鮮總督府中央試驗所技師 室田武隣
計		兼任 一二 人人	池末登一 小島才一 金禎魯 坂井安三郎 松野二平 米花芳太郎 楫野功 囑託 七一一人

計	三二 飲 食 品	三一 釀 造 品	三〇 印 刷、寫 眞、文 具	二九 携 帶 品 及 裝 身 具	二八 化 學 製 品	二七 紙 及 其 ノ 製 品	二六 木 竹 製 品
	朝鮮總督府工業傳習所技師 朝鮮總督府技師 同	朝鮮總督府中央試驗所技師 朝鮮總督府技師 同	朝鮮總督府技師 朝鮮總督府工業傳習所技師 朝鮮總督府中央試驗所技師 朝鮮總督府技師	朝鮮總督府稅關鑑定官 朝鮮總督府技師 同	朝鮮總督府工業傳習所技師 朝鮮總督府中央試驗所技師 朝鮮總督府技師	朝鮮總督府稅關鑑定官 朝鮮總督府技師 同	朝鮮總督府工業傳習所技師 朝鮮總督府技師 同
	主任 更 田 信 彌	主任 野 田 忠 藏	主任 勝 山 重 巽 更 田 信 彌 色 川 三 男	主任 更 田 信 彌 稅 田 谷 五 郎	主任 更 田 信 彌 更 田 信 彌 今 津 明	主任 更 田 信 彌 稅 田 谷 五 郎	主任 野 田 忠 藏 更 田 信 彌
兼 任 一 九 人 人	野 田 忠 藏 菅 瀧 治 太 郎		野 田 忠 藏 色 川 三 男	稅 田 谷 五 郎	更 田 信 彌 今 津 明	稅 田 谷 五 郎	野 田 忠 藏 更 田 信 彌
	朝鮮總督府工業傳習所書記 朝鮮總督府中央試驗所書記 朝鮮總督府工業傳習所書記 同	朝鮮總督府中央試驗所技師 同	朝鮮總督府技師 朝鮮總督府技師 同	朝鮮總督府技師 同	朝鮮總督府技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府技師 同	朝鮮總督府技師 朝鮮總督府技師 朝鮮總督府技師 同	朝鮮總督府技師 朝鮮總督府技師 同
	谷 川 彌 次 郎 青 山 高 四 郎 囑 託 五 一 五 人	石 野 熊 一 郎 鴨 下 梅 吉	山 本 富 之 助 三 浦 伊 三 郎 宅 甚 之 助 同	首 藤 貞 井 手 速 水 同	德 久 與 市 吉 永 彥 太 郎 中 村 經 太 郎 同	小 林 友 次 井 手 速 水 同	吉 永 彥 太 郎 德 久 與 市 小 林 友 次 同

第八部 教育

審査第八部長

朝鮮總督府學務局長 關屋貞三郎

10

類	品名	審査官	審査員
三四ノ(一)	教授訓練ノ方法及成績	朝鮮總督府視學官主任 秋山鐵太郎 朝鮮總督府編修官 立柄教俊 京城高等普通學校教諭 小河原義照	京城高等普通學校教諭 (三、四、五小部兼務) 大谷顯三郎
三四ノ(二)	初等普通教育成績品(生徒製作品)	朝鮮總督府編修官主任 立柄教俊 朝鮮總督府視學官 秋山鐵太郎 京城高等普通學校教諭 山口喜一郎 京城公立高等女學校長 成田忠真	京城中學校教諭 (三、四小部兼務) 日吉守
三四ノ(三)	實業教育成績品(生徒製作品)	朝鮮總督府視學官主任 秋山鐵太郎 京城高等普通學校教諭 大森謹平 朝鮮總督府中央試驗所技師 宇野三郎	京城高等普通學校教諭 (二、四小部兼務) 榎本榮
三四ノ(四)	高等普通教育成績品(生徒製作品)	朝鮮總督府事務官主任 小田省吾 京城高等普通學校教諭 上田駿一郎 同 小河原義照 朝鮮總督府視學官主任 太田秀穗	京城公立高等女學校教諭 (二小部兼務) 矢吹はる
三四ノ(五)	教師製作品	京城中學校教諭 關本幸太郎 京城女子高等普通學校教諭 西澤勇志智	(各小部ヲ通シテ從事セル者) 朝鮮總督府視學官 大塚忠衛
計		一二人	五人

第九部 交通

審査第九部長

朝鮮總督府遞信技師 伊藤定弘

類	品名	審査官	審査員
三六ノ(一)	水上運送ノ方法及成績	審査部長 伊藤定弘 朝鮮總督府遞信技師 山本倬 朝鮮總督府遞信事務官補 伊藤喜久馬 朝鮮總督府稅關鑑定官 西川麻五郎 朝鮮總督府稅關鑑定官 山本倬 朝鮮總督府遞信技師 山本倬	朝鮮總督府稅關鑑定官補 野崎廉平 朝鮮總督府遞信書記 森戸金男
三六ノ(二)	陸上運送ノ方法、成績並荷造、包裝及運送用具	三 人	二 人

第十部 經濟

審査第十部長

朝鮮總督府 臨時土地調查局長 鈴木穆

類	品名	審査官	審査員
三七ノ(一)	金融機關	朝鮮總督府事務官主任 入江海平 同 藤川利三郎	朝鮮總督府 馬淵德三郎
三七ノ(二)	生産組合	同 藤川利三郎 同 入江海平	同 伊藤光馬
三七ノ(三)	電氣會社	朝鮮總督府遞信技師主任 成田鐵郎 朝鮮總督府事務官主任 本岡榮次郎	朝鮮總督府遞信局書記 岡田重正
三七ノ(四)	市場	同 藤川利三郎 同 本岡榮次郎	朝鮮總督府 小池英勝
計		四 人	五 人

第十一部 慈善救濟

審查第十一部長 朝鮮總督府事務官 大塚常三郎

一一

計	類	品名	審查官	審查員
	四二	慈善救濟事業ノ方法及成績	朝鮮總督府事務官 主任 田中卯三 朝鮮總督府視學官 秋山鐵太郎 朝鮮總督府醫院醫官 渡邊普	朝鮮總督府濟生院書記 山名善來 朝鮮總督府濟生院訓導 大塚米藏 朝鮮總督府屬 飯田長十郎
			兼任 一人 二人	三人

第十三部 美術及考古資料

審查第十三部長 李王職事務官 末松熊彦

計	類	品名	審查官	審查員
	四五	美術品	朝鮮總督府事務官 小田幹治郎 朝鮮總督府臨時土地調查局事務官 工藤壯平 囑託(鑑賞家) 鮎貝房之進 (當部ニハ別ニ主任ヲ置カス)	朝鮮總督府臨時土地調查局書記 長根茂 朝鮮總督府工業傳習所技手 中村經太郎 京城公立高等女學校教諭 丸野豐 囑託(李王職囑託) 宮澤清香 囑託(李王職囑託) 八木英三郎
			三人	兼任 一人 四人

審查部長 十一名  
 審查部長 六十三名  
 同 囑託員 七十一名  
 同 囑託員 十四名

同 事務員

計

三 名  
百六十四名

右ノ外出品點數ノ多數ナル第一、第五、第六、第八ノ各審査部長ヨリ審査ノ補助並審査品、審査書類ノ整理等ノ爲左記ノ通審査  
助手使用ノ義審査長ニ承認ヲ求メタルヲ以テ事情不得已モノト認メ之ヲ承認シタリ

第一	部	職員	十人	十三日	間
第二	部	同	二人	十二日	間
第三	部	技手	六人	九日	間
第四	部	論議	一人	八日	間
第五	部	教員	一人	十三日	間
第六	部	託託	一人	十三日	間
第七	部	員	一人	十三日	間
第八	部	員	一人	十三日	間

### 第三節 審査方法及審査方針

#### (イ) 審査方法

審査方法ハ各審査部長ニ於テ審査ノ項目及審査スヘキ方法等ニ關シ十分ナル攻究調査ヲ遂ケ審査規程第四條ニ據リ審査長ノ承認ヲ受ケシムルコトトシ經伺ノ上大正四年九月六日孰モ之カ承認ヲ與ヘ(其ノ全文ハ審査報告書ニ登載セルヲ以テ茲ニ之ヲ略ス)尙出品審査上出品人ニ對シ特ニ取調ノ必要アル場合ニハ左記ノ通處理スヘキ旨大正四年八月四日審査長ヨリ審査部長ニ通牒シタリ

- 一 實地臨檢ヲ要スル場合ハ主任審査官ヨリ審査部長及審査長ヲ經事務委員長ニ合議ノ上處理スルコト
- 一 出品人ヲ召喚シ又ハ書面ヲ以テ取調ヲ爲ス場合事ノ輕易ナルモノハ主任審査官ヨリ審査部長ヲ經出品係長ニ合議ノ上處理シ其ノ重要ナル事項ニ付テハ前項ノ例ニ依リ處理スルコト

#### (ロ) 審査ノ方針

審査ノ職員全部任命セラレ近ク審査ニ著手セムトスルニ先チ審査長ハ審査ノ方針等ニ關シ訓示ノ必要ヲ認メ大正四年九月八日審査部長以下審査職員一同ヲ本府第一會議室ニ召集シ左ノ訓示ヲ爲シタリ

訓 示

審 査 部 長  
審 査 官

審 查 員

始政五年記念朝鮮物産共進會ノ開期日睦ノ間ニ迫リ近ク各位ハ之カ審査ニ從事セムトスルニ當リ一言告クル所アラムトス抑モ職ニ審査ニ膺ル者ニシテ第一ニ服膺スヘキノ要議ハ公平嚴正ト秘密ノ恪守トニ在リ苟モ審査其ノ當ヲ得ス審査事項ノ漏洩スルカ如キコトアラムカ請託隨テ行ハレ紛議百出審査ノ神聖ヲ汚瀆シ共進會開設ノ目的ヲ沒却スルニ至ルヘシ是等ハ嚴ニ審査規程ノ明規スル所ナリト雖茲ニ再ヒ各位ノ留意ヲ希望シテ止マサル所ナリ朝鮮ニ在リテ大規模ノ共進會ノ開設ハ實ニ今回ヲ以テ創始トスルカ故ニ出品ノ審査ハ須ラク朝鮮ノ現狀ニ照シ寬嚴選叙其ノ宜シキヲ得出品者ヲシテ深ク審査ニ信賴尊重ノ念ヲ起サシメ將來益生産ノ改良進歩ニ努力貢獻セシムルヲ以テ之カ方針トナスヲ要ス且審査期間ハ極メテ短時日ナルニ依リ多數ノ出品ヲ審査スル上ニ於テ豫定ノ期間内ニ審了スルカ爲ニハ切ニ各位ノ協力奮勵ニ俟タサルヘカラス若シ夫レ審査報告審査概評等ニ至リテハ之カ記述ノ正確ヲ期シ尙其ノ提出ノ期限ヲ愆ラサルニ注意スヘシ

大正四年九月八日

始政五年記念朝鮮物産共進會審査長

第四節 審査ニ關スル設備及取締

(イ) 審査室及之カ取締方法

審査室ハ當初景福宮內康寧殿中中央本殿ノ兩側ニ存在セル二室ト總廻廊トヲ合シ三百三十七坪餘ヲ之ニ充當スルノ筈ナリシモ美術品陳列ノ箇所狹隘ヲ告クルヲ以テ前記ノ二室ヲ之カ出陳ニ讓リ審査職員ノ控室等ハ全廢シ單ニ該廻廊ノ全部三百坪ニ止メ内一半百四十坪ヲ第一、第五、第三ノ三部ニ他ノ一半百六十坪ヲ爾餘ノ各部ニ其ノ所要ニ應シ適宜夫々配分シタリ出品審査中ハ審査ノ漏洩ヲ防遏シ且ツ審査品ノ保管ヲ全フセムカ爲廻廊前ニ簡單ナル竹柵ヲ設置シ數箇ノ入口ヲ付シ該入口ニ守衛ヲ配置シ審査職員並審査品搬出入者等一定ノ徽章(人夫等ニ審査ノ文字ヲ明記セル黃色ノ布片幅一寸五分ヲ纏ハシム)ヲ有スル者或ハ專屬審査官ニ於テ特ニ附與シタル出入證ヲ有スル者ノ外出人ヲ嚴禁シ夜間ハ鎖鑰ヲ施シ警備係ニ引繼キ審査室内外ノ取締ニ膺ラシメタリ

(ロ) 審査臺帳

審査臺帳ハ出品目錄ニ依リ所要事項ヲ摘録シテ概ネ主任審査官毎ニ各別冊トナシタリシモ出品ノ非常ニ多數ニ上レルモノ及審査分掌ノ關係上更ニ細目ニ分割スルノ要アルモノハ之ヲ二冊或ハ數冊トナシタルモノアリ且ツ出品臺帳ト一見識別シ易カラシメム

カ爲表紙ヲ鶯色トシ五十頁、百頁ノ兩種ニ分チ左ノ様式ニ依リ之ヲ調製シタリ  
今各審査部ニ於ケル臺帳分冊數ヲ示セハ左ノ如シ

第一部	五冊	第二部	二冊
第三部	五冊	第四部	二冊
第五部	九冊	第六部	六冊
第八部	五冊	第九部	九冊
第十部	四冊	第十一部	九冊
第十三部	一冊	計	五十六冊

第 部 類 第 部 類 審査主任

(臺帳様式)

出品番號	出 品			出 品 人			地 産	査 査			解 説 書 有 無	備 考
	品 名	數 冊	數 量	住 所	氏 名	産 地		審 査 日	評 點	撰 錄		
一十二分	二寸	五分	五分	三寸	二寸一分	二寸五分	寸	七分	六分	六分	五分	二寸



備考 背皮文字ハ金文字ニシテ左記ノ通記入ノコト

審 査 臺 帳 始政五朝鮮物産共進會  
年記念

- (1) 一枚ノ行數 二十一行 (見出欄ヲ除ク)
- (2) 一行ノ幅 四分
- (3) 紙 質 出品臺帳ト同様
- (4) 裝 釘 クロースカード綴

### (ハ) 審査用器具類

審査ノ爲必要ノ器具機械並人夫等ハ各審査部ニ通牒シ豫メ其ノ種類員數等ヲ審査長附ニ申告セシメ其ノ要否ヲ調査ノ上會計係ニ移牒供給セシメ諸用紙類ハ直接會計係ニ請求セシメタリ而シテ審査ノ爲使用スル人夫中特殊ノ技能ヲ要スルモノニ在リテハ蠶絲線女工ノ如キハ勸業模範場附屬女子蠶業講習所卒業生ヲ又家畜、家禽ノ飼養管理者ノ如キハ其ノ大部分ヲ勸業模範場等ニ於テ斯業ニ經驗ヲ有スル者ヲ選拔使用シタリ

### (ニ) 審査用紙並帳簿様式

審査手續第五條ノ規定ニ據ル審査著手通知書ハ之ヲ現場審査、搬入審査ノ二種ニ分チ左記様式(現場ノ分ハ第一號、搬入ノ分ハ第二號)ニ依リ孰モ(甲)ヲ以テ審査部長ノ決裁ヲ受ケ之ヲ當該部ニ於ケル控トナシ(乙)ヲ以テ出品掛長ヘ通知セシム又審査ノ爲出品ノ全部又ハ一部ヲ消耗若ハ毀損セムトスルトキハ該通知書備考欄内ニ其ノ旨ヲ記入セシメタリ

審査品ヲ審査室ニ搬入シタルトキハ搬入通知書(第一號ノ乙)ノ裏面ヘ受領證ヲ記入シテ返還セリ而シテ各審査部ニハ審査手續第七條ニ據リ出品受渡簿ヲ備付ケシメ(第三號、別ニ印刷ニ付セス、便宜各部ニ於テ調製セシム)審査ノ爲搬出入ノ出品及審査用品ノ受授ヲ明瞭ナラシメタリ又審査品ノ搬出通知ハ口頭若ハ電話ヲ以テシ通知書ヲ用ヒサルコトトナシタリ

審査手續第八條ニ據リ審査完了ノ場合ニ票箋ニ押捺スヘキ審査濟ノ印ハ第四號ノモノヲ用ヒ主任審査官毎ニ一箇ヲ調製交付シタリ

審査評點紙ハ五項(第五號)十項(第六號)ノ兩種ヲ調製シ其ノ審査項目ノ多少ニ應シ之ヲ使用シタリ  
審査手續第十一條ニ據リ審査部長ヨリ審査長ニ提出スヘキ擬賞等級名簿並擬賞一覽表ハ左記第七、八ノ兩號ニ依リ調製セリ

審査部長

(甲) 主任審査官

横  
九  
六  
寸

現場審査通知書

審査日時	月 日	自 午	時
部			

類	品名

通知 月 日

出品係長殿

(乙) 審査部長  
主任審査官

大正四年 月 日

現場審査通知書

審査日時	月 日	自 午	時
部			

類	品名

第一號  
現場審査通知書

○ 切取線 ○

18

審査部長

(甲) 主任審査官

(横  
九六  
寸)

搬入審査通知書

部		類	
品名	點	數	
搬入期限			
月 日 午 時			
備考			

通知 月 日

出品係長殿

(乙) 審査部長  
主任審査官

大正四年 月 日

搬入審査通知書

部		類	
品名	點	數	
搬入期限			
月 日 午 時			
備考			

切取線

第二號

搬入審査通知書

第二號ノ乙裏面

表記ノ物品正ニ受取候也

大正四年 月 日

審査部 ㊟

第三號 出品受渡簿

主任 審査官 印	月 日		品 名	點 數	取 扱 者 印	出 品 係 受 領 印	備 考
	搬入	搬出					

第四號

要箋ニ押捺スル印章

審査済

第六號

第五號

(橫堅  
五六  
寸寸)

第 類 審 查 附 點 紙	
品 名	出品人名
番 號	
審 查 項 目	附 點
1	
2	
3	
4	
5	
合 計	
備 考	審 查 官 審 查 員

(橫堅  
五六寸五分)

第 類 審 查 附 點 紙	
品 名	出品人名
番 號	
審 查 項 目	附 點
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
合 計	
備 考	審 查 官 審 查 員

第七號 擬賞等級名簿

等級名  
第 部  
類 品  
種 名

				品名
				住
				所
				氏名

第八號(其二) 擬賞一覽表

			等級部	種類
外	鮮	內	部	
人	人	人	部	(品名)
			點査人員數	
			眞數	
			名	
			金牌	
			銀牌	
			銅牌	
			褒狀	
			合計	
			査査點數ニ對スル受賞割合	
			査査人員數ニ對スル受賞割合	

第八號(其二) 擬賞一覽表

			等級類	種類
外	鮮	內	類	
人	人	人	類	(品名)
			點査人員數	
			眞數	
			名	
			金牌	
			銀牌	
			銅牌	
			褒狀	
			合計	
			査査點數ニ對スル受賞割合	
			査査人員數ニ對スル受賞割合	

### 第五節 審査ノ功程

出品ノ審査ハ大正四年九月十一日ヨリ開始シ多クハ九月中ニ終了シタルモ採取期節ノ關係上果實、蔬菜、種子、苗木ノ如キモノ及觀覽者ノ最多數ナル時期ヲ選ヒ特ニ搬入ノコトトシタル家畜、家禽ノ如キモノハ十月ニ入リテ審査セルモノアリテ審査ノ完了シタルハ同月十三日ナリ  
審査ノ方法並成績ハ之ヲ審査報告書ニ讓リ單ニ審査ノ經過ヲ左ニ表示ス

部	類	品名	審査點數	審査		審査場所
				開始月日	終了月日	
一	米	穀	二、〇八〇	九月十一日	九月十七日	七搬入
二	麥	穀	一、二五七	同	同	七同
三	雜	穀	五五四	九月十八日	九月二十四日	七同
四	菽	穀	一、五六〇	九月十一日	九月十七日	七同
五	棉	花	三九一	九月十八日	九月二十七日	一〇同
六	煙草及其製品	草	一、〇六八	九月十一日	九月三十日	二〇同
七	人參及藥草	草	九九	九月十一日	九月十二日	二同
八	工業用農業原料	料	四二四	九月二十四日	九月三十日	七荳、胡麻、葛麻搬入其ノ他現場
九	園藝及種苗	苗	一、四七九	九月十一日	十月十三日	三二搬入
一〇	蠶	絲	一、三四七	九月十一日	九月三十日	二〇同
一一	畜産(動物及鷄卵ヲ除ク)	産	四四七	九月十八日	九月二十一日	四牧草、標本、狩獵用具現場其 他搬入
一二	鷄	卵	二五六	九月二十九日	十月五日	七現場
一三	肥	料	三三八	九月十八日	九月二十七日	一〇糞肥現場其他搬入
一四	農業ノ方法及成績	具	七二	九月十一日	九月十五日	五現場
一五	移	民	一三	九月十一日	九月十七日	七搬入
小計			一一、三七二			
總計			一一、三三三			一四搬入但隨時現場審査ヲ行フ

五二ノ(二)	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五二ノ(一)	四二〇	四一九	三一八ノ(二)	三一八ノ(一)	三一七ノ(三)	三一七ノ(二)	三一七ノ(一)	二六ノ(二)	二六ノ(一)				
海	海	製	工	加	調	海	海	鹽	燻	乾	水	小計	小計	器械	貯材ノ方法及成績	伐木、造材、運材、製材、	造林、森林保護ノ方法及成績、有益害動物ノ標本	樹皮、樹實、樹液、五倍子	物製造ノ方法及成績	木竹材、木炭、菌草、林産種子、苗木	種	灌	開	
鹽	簧	品	料	品	品	品	藻	品	品	品	産物 (海鹽ヲ除ク)				林業用									
一〇五	三	四八	一七	一六	八四	五七	二〇〇	二四二	四	七二二	一、三九三	一八九	一七七	一〇	三四	一七九	三九二	四二二	四八	一八	一七			
九月十三日	九月二十九日	同	同	九月十九日	九月十三日	同	九月十五日	九月十三日	同	九月二十五日	九月十三日	九月二十三日	九月二十三日	九月二十二日	同	九月二十二日	九月十二日	九月十四日	九月二十六日	同	同			
九月二十一日	九月二十九日	九月二十三日	同	九月二十一日	九月二十六日	同	九月二十日	九月二十六日	同	九月二十五日	九月二十六日	九月二十七日	九月二十八日	九月二十二日	九月二十四日	九月二十一日	九月二十三日	十月七日	同	同				
九	一	五	三	三	一四	六	六	一四	二	一三	九	五	二	一三	一〇	一〇	一三	一四	一四	一四	同	同		
現場及搬入	現場	同	同	同	同	同	同	現場及搬入	搬入	現場及搬入	同	現場	現場	標本ハ現場	造林保護ノ方法及成績ハ搬入	樹皮ノ一部ハ現場其他ハ搬入	搬入其ノ他ハ現場	木炭菌草及製造ノ方法成績ハ搬入	種子ハ搬入、苗木ハ現場	同	同			



部	類	品名	審査點數	下審査 日數	開始 月日	終了 月日	日數	審査 場所
五	二二	漁業及養殖	三五	三	九月十四日	九月十八日	五	現場
五		漁撈ノ方法及裝置	五八	三	九月二十日	九月二十二日	三	同
五		漁具材料及製作器具	五四	三	九月二十三日	九月二十四日	二	同
五		漁船模	五六	三	九月二十五日	九月二十五日	一	同
五		漁網染料	一一	三	九月二十六日	九月二十七日	二	同
五		養殖池設備及一般養殖	一九	二	九月二十六日	九月二十六日	一	同
五		魚介類及其害敵ノ標本	一〇	二	九月二十六日	九月二十六日	一	同
五		水産物ノ製造繁殖保護ノ	三〇	五	九月十七日	九月二十日	四	同
五		方法及成績	八九	三	九月十九日	九月十九日	一	同
五		餌料	二五	三	九月十九日	九月十九日	一	同
小計			一、八四九					
六	二三	織物及其製品	一、六五八	一	九月十二日	九月二十五日	一四	現場
六	二四	窯業製品	五六五	一	同	同	一四	現場
六	二五	金屬及玉石製品	七〇九	一	同	同	一四	現場
六	二六	木竹製品	七六八	一	同	同	一四	現場
六	二七	紙及其製品	五一七	一	同	同	一四	現場
六	二八	化學製品	三八二	一	同	同	一四	現場
六	二九	携帶品裝身用具	一、二二〇	一	同	同	一四	現場
六	三〇	印刷寫真及文具	三一〇	一	同	同	九	現場
六	三一	釀造品	四三六	一	同	同	一四	現場
六	三二	飲品	六五五	一	同	同	一四	現場
小計			七、三三〇					
八三四ノ一		教授訓練ノ方法及成績	二六四	一	九月十七日	九月二十五日	九	現場

小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	
一〇三七〇(一)	一〇三七〇(二)	一〇三七〇(三)	一〇三七〇(四)	一〇三七〇(五)	一〇三七〇(六)	一〇三七〇(七)	一〇三七〇(八)	一〇三七〇(九)	一〇三七〇(十)	一〇三七〇(十一)	一〇三七〇(十二)	一〇三七〇(十三)	一〇三七〇(十四)	一〇三七〇(十五)	一〇三七〇(十六)	一〇三七〇(十七)	一〇三七〇(十八)	一〇三七〇(十九)	一〇三七〇(二十)	一〇三七〇(二十一)	一〇三七〇(二十二)	
金 融 機 關	生 產 租 合 夥	電 氣 會 社	市 場	慈 惠 救 濟 事 業 之 方 法 及 成 績	慈 善 事 業	兒 童 育 成 及 教 育 事 業	慈 惠 救 濟 事 業 之 方 法 及 成 績	癩 病 隔 離 院 事 業 成 績	美 術 品	日 本 畫 品	洋 畫 刻 畫	彫 刻 畫	合 計	合 計	合 計	合 計	合 計	合 計	合 計	合 計	合 計	合 計
一、六二〇	三、二六	六三九	三〇二	三、一五一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	
九 月 十 七 日	九 月 十 七 日	九 月 十 七 日	九 月 十 七 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	九 月 十 六 日	
九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	九 月 十 五 日 大 部 分 入	
一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	一〇 現 場 入	

二五



同	第十部	同	經濟	同	金融	同	京畿	從三位勳一等	白鳥完樹	第十一部	同	衛生及 救濟	同	慈善救濟	同	京畿	大谷派	本願寺別院
同	同	同	同	同	同	從五位勳三等	故市原盛宏	從四位勳一等	子爵	宋 秉 峻	同	同	同	同	同	同	高 允	默

朝鮮産米ハ砂石ヲ混交セル爲其ノ聲價ヲ傷クルノ甚シキヲ憂ヒ苦心研鑽スルコト多年實行容易ニシテ其ノ效果極メテ顯著ナル石拔法ヲ案出シ斯界ニ貢獻セル功勞著大ナリ仍テ茲ニ之ヲ追賞ス

京畿道水原郡

故 酒 井

勉

京畿道京城府

從四位勳一等

子爵

宋

秉

峻

夙ニ意ヲ殖産興業ニ傾ケ蠶業經營、果樹栽培、未墾地開墾、水利事業等致々産業ノ改良發達ニ努メ身貴族ノ班ニ在リテ率先克ク範ヲ衆庶ニ示シ其ノ啓發指導ニ任シ貢獻スル所尠カラス功績誠ニ顯著ナリトス仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道仁川府

奧 田

貞

次

郎

明治二十一年仁川ニ渡來シ穀物貿易業ニ從事シ後精米業ヲ創メ拮据經營實ニ二十有餘年又仁川穀物協會會長等ノ任ニ就キ大ニ鮮米ノ販路ヲ擴張シ今日ノ發達隆運ヲ來シタル功勞著大ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

慶尙南道釜山府

勳六等

大

池

忠

助

夙ニ海産貿易並米穀移出ノ業ニ從ヒ明治三十九年精米所ヲ創設シ銳意熱心鮮米販路ノ開拓ニ努メ漸次斯業ノ振興ヲ圖リ比年釜山港輸出米ノ激增ヲ見ルニ至レリ在鮮茲ニ四十餘年業餘各種ノ公職ヲ奉シ公共ノ事業ニ盡ス勵精多年一日ノ如シ其ノ功績頗ル顯著タリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

忠清南道瑞山郡

李

基

升

夙ニ時勢ノ推移ヲ察シ深ク産業ノ振興ニ心ヲ潜ノ農業、蠶業、林業、機業、製鹽業等各種ノ事業ヲ經營シテ成績頗ル見ルヘキモノアリ又農稼ヲ設ケテ勤儉貯蓄ノ風ヲ涵養シ農民ノ福利ヲ圖リ且屢々私財ヲ捐テテ公益ニ資シタル等洵ニ表彰スルニ足ル仍テ茲ニ之ヲ賞ス

全羅北道益山郡

藤井寛太郎

明治三十七年藤本合資會社業務擔當社員トシテ渡鮮シ農場經營ノ任ニ膺リ農事改良ニ關スル各般ノ施設ニ努力スルト共ニ臨盆水利組合ヲ組織シ遂ニ克ク之ヲ完成シ更ニ不二興業株式會社ヲ設立シ未墾地數千町歩ノ開墾ヲ圖リ且大正水利組合ヲ組織シ地方農民ノ福利ヲ増進スル等洵ニ公衆ノ利益ヲ進メ其ノ功勞顯著タリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

東京市

從五位勳五等 淺野總一郎

夙ニ順安砂金床ノ經營ヲ企劃シ其ノ産額ノ大ナルコト朝鮮砂金業者中ノ巨擘タルニ至リ斯業ノ發展ヲ誘致スルコト尠カラス其ノ功洵ニ多大ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

平安南道鎮南浦府

富田儀作

夙ニ殷栗鐵鑛ノ探掘ニ從事シ製鐵事業ニ寄與スル所尠カラズ又農場ヲ經營シ率先農事改良ノ範ヲ示シ或ハ衰頽セル陶器製造業ノ復興ヲ企ツル等産業ノ振興ニ資セルモノ頗ル多ク其ノ功績顯著ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

平安南道鎮南浦府

西崎鶴太郎

多年載寧鐵山ノ探掘ニ從事シ製鐵事業ニ寄與セル所尠カラズ又大同江水運業ノ振ハサルヲ慨シ同志ヲ糾合シテ鎮南浦汽船合資會社ヲ設立シ載寧津江浦間ノ舟運ヲ開キ以テ江岸開發ニ資スル等其ノ功勞多大ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

咸鏡南道北青郡

趙炳烈

夙ニ心ヲ明太魚漁業ノ振興ニ傾ケ常ニ漁業資金ヲ供給シ克ク地方漁民ヲ扶掖シ敢テ私利ヲ圖ラス奉公ノ念厚ク私營ヲ起シテ子弟ヲ薰育シ郷黨ノ信賴頗ル厚シ今ヤ斯業大ニ興リ殊ニ其ノ主要産地トシテ指ヲ北青郡地方ニ屈スルニ至レルコト其ノ貢獻與ツテ力アリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

東京市

正五位勳二等 大倉喜八郎

巨財ヲ投シテ半島子弟ノ教育ヲ企テ明治四十年私立善隣商業學校ヲ創設シ爾來九年間卒業生ヲ生スコト四百有餘名實務ニ從事シ社會ニ貢獻スル所尠カラサルハ專ラ其ノ功績ニ歸ス仍テ茲ニ之ヲ賞ス

平安南道順川郡

窪田誠惠

明治三十九年奮然志ヲ立テテ渡鮮シ私立開明學校ニ就職シ經營困難ヲ極メタルモ敢テ屈セス能ク校務ヲ處理シ實踐躬行子弟ヲ教導シテ倦マス安逸遊惰ノ弊風ヲ除去シ質實勤勞ノ習慣ヲ養成スルニ努メ德化普クシテ深ク父兄ノ信賴ヲ受ク以テ範ヲ他ニ示スニ足ル仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道開城郡

金貞蕙

巾幗ノ身ヲ以テ女子育英ノ志ヲ立テ明治四十三年私立貞和女學校ヲ設立シ私資ヲ投シテ熱誠薰育ニ努メ孜孜トシテ怠ラス母姉ノ標仰極メテ篤ク校運漸ク隆昌ナリ以テ範ヲ他ニ示スニ足ル仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道仁川府

勳六等 丁致國

海運事業未タ幼稚ナル秋ニ方リ夙ニ汽船會社ヲ創設シ刻苦精勵之カ經營擴張ノ衝ニ膺リ以テ地方開發ニ資スルト共ニ多年郵便物ノ無賃運搬ヲ爲シ又仁川保健組合ヲ設立シ衛生上ノ改善及貧民ノ救濟ニ盡瘁スル等其ノ功勞頗ル多シ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

大阪市

大阪商船株式會社

明治二十六年始メテ大阪仁川間ノ航路ヲ開キ漸次朝鮮經由ノ各定期線ヲ擴張シ以テ沿岸各地ノ開發ニ資シ朝鮮貿易ノ促進並運輸交通ノ發展ニ與ヘタル功績洵ニ顯著ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

大 阪 市

尾 崎 伊 三 郎

夙ニ大阪ヨリ朝鮮南西岸主要開港地ニ至ル定期航路ヲ開キ沿岸各地ノ開發ニ努メ又明治三十九年以來郵便物ノ無貨運搬ヲ續行シテ通信上ニ多大ノ貢獻ヲ爲ス等其ノ功績頗ル大ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道開城郡

孫 鳳 祥

朝鮮麥ノ聲價ハ古來著聞セルニ拘ラス斯業ノ不振ニ陷レルヲ慨シ苦心經營二十有六年挺身開城麥業組合ヲ組織シ之カ改良發達ヲ圖リ克ク今日ノ隆運ヲ來セル一ニ其ノ努力ニ因ル業餘各種ノ公職ヲ奉シカラ地方産業開發ニ致ス其ノ功績最モ顯著ナリ依テ茲ニ之ヲ賞ス

オリエンタル、コンソリデーテット、マイニング、コムバニー

朝鮮鑛業ノ微々振ハサリシ時ニ方リ夙ニ進歩セル設備ニ依リテ雲山金鑛ヲ開發シ克ク鑛利ヲ收メ産金東洋ニ冠タリ其ノ功洵ニ顯著ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

ソウル、マイニング、コムバニー

幾多ノ障礙ヲ排除シテ多年途安金鑛ノ探鑛ニ勉メ今ヤ有望ナル鑛床ニ會シ設備ヲ整ヘテ鑛利ヲ收メ逐年産額ヲ増進スルニ至ル其ノ功洵ニ顯著ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

稷山鑛業株式會社

多年苦境ニアリシ稷山金鑛ヲ經營シ孜孜操業ノ改良ヲ圖リ漸次良好ノ成績ヲ擧クルニ至ル其ノ功大ナリ又其ノ砂金床試掘作業ノ組織的ナルハ斯業經營ノ模範トナスニ足ル仍テ茲ニ之ヲ賞ス



朝鮮市街地ニ在リテ行旅病人救護ニ關スル施設絶無ノ際ニ方リ明治三十九年率先之カ收容所ヲ設置シ無告窮乏ノ病者救療ヲ開始シ爾來十年ノ久シキ窮民ノ爲ニ再生ノ途ヲ與ヘ社會ニ貢獻スル所尠カラズ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道京城府

大谷派本願寺別院

京畿道高陽郡

高允默

資性溫厚篤實身ヲ貧賤ニ起シテ刻苦勵精克ク巨萬ノ富ヲ積ミ而モ己ニ奉スルコト極メテ薄ク貧民ノ賑恤ニ縲寡孤獨ノ救濟ニ教育ノ普及衛生ノ改善ニ或ハ産業ノ開發獎勵ニ常ニ巨額ノ私財ヲ投シテ惜ム所ナシ其ノ公共慈善事業ニ盡セル功績最モ稱揚スヘシ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道京城府

故市原盛宏

明治三十九年第一銀行韓國總支店支配人就職以來金庫出納役トシテ國庫金ノ取扱、貨幣整理ノ事務ニ鞅掌シ克ク其ノ成績ヲ收メ尋テ朝鮮銀行ノ設立セラルルヤ之カ總裁ニ舉ケラレ常ニ清廉行紀ヲ肅正シ中央金融機關タルノ職責ヲ全フシ財界ノ發展ニ貢獻シタル功績最モ顯著ナリ仍テ茲ニ之ヲ追賞ス

東京市

從三位勳一等 男爵 澁澤榮一

夙ニ内外ノ情勢ヲ洞察シ明治十一年朝鮮ニ第一銀行支店ヲ設ケ明治三十八年韓國中央金融機關ノ任ヲ囑セラレ朝鮮經濟ノ發達ニ貢獻セシコト偉大ナルノミナラス朝鮮銀行ノ設立ニ努力シ又明治二十九年京釜鐵道ノ創設ニ盡力シ京仁鐵道ヲ買收シテ兩線ノ聯絡ヲ遂ケ爾後專ラ之カ經營ノ任ニ膺リ朝鮮ニ於ケル鐵道ノ基礎ヲ肇造セリ且京城ニ於ケル電氣及水道事業ヲ經始スル等帝國施政ノ方針ヲ翼賛シ其ノ功勞最モ顯著ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道京城府

白完 懋



明治三十九年農工銀行條例ノ發セラルルヤ其ノ設立ニ幹旋努力シ爾來漢湖農工銀行長トシテ勤績今日ニ及ヘリ又朝鮮銀行創立委員ニ擧ケラレ且朝鮮商業銀行及韓一銀行ノ經營ニ關與スル等銳意斯業ノ發展ニ盡瘁シ金融界ニ貢獻シタル功勞頗ル多シ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

慶尙北道大邱府

李錫珍

明治三十九年大邱農工銀行創立ニ際シ其ノ長トナリ後晉州農工銀行ヲ併セテ慶尙農工銀行ト爲ルヤ引續キ留任シ辭任ニ至ルマテ正ニ九年精勵恪勤大ニ行務ヲ擧ケ南鮮ニ於ケル重要ノ金融機關タラシメ金融界ニ貢獻シタル功績多シ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道京城府

勳四等 韓相龍

明治三十六年漢城銀行創立以來重役ニ擧ケラレ貴族財産ノ擁護ヲ圖リ業務ノ發展ニ盡瘁シ同行ヲシテ克ク今日ノ隆盛ニ到ラシメ又東洋殖産株式會社理事トナリ且朝鮮銀行及漢湖農工銀行ノ設立ニ關與シタル等金融機關ノ發展ニ貢獻スル所頗ル多シ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

全羅北道全州郡

朴永根

夙ニ力ヲ全州農工銀行ノ創立ニ盡シ爾來銳意熱心行務經營ノ任ニ膺ルコト八箇年克ク拔群ノ成績ヲ擧ケ傍ヲ完天合資會社社長トシテ倉庫及海陸物産賣買ノ業ヲ營ミ地方經濟ノ發展ニ努メ金融上ニ貢獻スル所頗ル多シ其ノ他蠶業ノ獎勵各種公共事業ニ盡瘁シタル等其ノ功績顯著ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

京畿道京城府

趙鎮泰

夙ニ朝鮮中央實業界ノ樞機ヲ握リ各種銀行會社ノ設立一トシテ其ノ盡瘁ニ俟タサルナク現ニ朝鮮商業銀行長トシテ銳意業務ノ進展ニ努ム其ノ金融界ニ致セル功勞頗ル顯著ナリ仍テ茲ニ之ヲ賞ス

## 第七節 審査部長會議

審査部長會議ハ大正四年七月十三日第一回會議ヲ開キシヨリ十月十一日ノ最終會議ニ至ル迄開會度數十二回ニ及ヘリ會場ハ共進會事務室、貴賓室中庭、審査官控室並本府第二會議室等隨時之ニ充テタリシモ九月十四日開催ノ第六回以後ハ會場内荷解所ニ充當ノ一屋ヲ以テ常置會議室トナシタリ

會議ハ審査長之ヲ統裁シ審査長事故アルトキハ上席審査部長又審査部長事故アルトキハ當該部長推舉ノ審査官ヲシテ代理セシメタリ而シテ專屬審査官ハ決議ニ加ハラサルモ幹事トシテ會議ニ列席シ議案ノ取纏メ其ノ他議事ニ關スル一切ノ事務ヲ掌理シタリ

會議ハ最秘密トシ且議事ノ漏洩ヲ防カム爲開議中守衛ヲ配置シ警戒セシメタリ

會議ニ於ケル議事要項左ノ如シ

開會月日	議事要項
七月十三日	審査規程並審査手續及審査官、審査員ニ關スル件
同 十六日	同
八月二日	審査開始日等ニ關スル件
九月十日	審査方法ニ關スル件
同 十三日	褒賞割當並二部以上ニ跨リ審査ヲ要スル場合ニ於ケル審査方法ノ件
同 十四日	褒賞ニ關スル件
同 十八日	官廳出品物實際ノ製作者表彰及名譽金牌ニ關スル件
同 二十二日	功勞賞授賞者等ニ關スル件
同 二十七日	各部擬賞者査定ニ關スル件
同 三十日	同
十月六日	同
十月十一日	同

## 第八節 賞狀及職印

賞狀及賞狀其ノ他ニ使用スヘキ審査長並審査部長職印ハ左記雛形ノ通調製セリ

第一號 賞狀雜形

品名	道郡	氏名
名譽金 銅銀牌 (褒狀)		
審査部長位勲	氏名	田
審査長正三位勲一等	山縣伊三郎	田
始政五年記念朝鮮物産共進會出品審査成績ノ薦告ヲ領シ茲ニ之ヲ授與ス		
大正四年十月十七日		
朝鮮總督陸軍大將從二位勲一等功一級伯爵寺內正毅		田

第二號 功勞賞狀雜形

功勞賞	道郡	氏名
功勞文		
朝鮮總督陸軍大將從二位勲一等功一級伯爵寺內正毅		田
大正四年十月十七日		

職印雜形

九分	始政五年記念朝鮮物産共進會審査長
----	------------------

八分	始政五年記念朝鮮物産共進會第一部審査部長
----	----------------------

自第一部長各別ニ調製ノコト  
至第十三部長  
但シ第七部及第十二部ヲ除ク

## 第九節 審査ノ概評

審査ノ結果ハ大正四年十一月十七日褒賞授與式當日早朝褒賞札ヲ貼付セシメ式場ニ於テ之ヲ發表シタリ而シテ審査長ヨリ總督ニ提出シタル審査概評ハ別ニ印刷ニ付セス不取敢新聞紙ニ掲載セシメ後朝鮮彙報ニ登載シ之カ周知ヲ圖レリ其ノ概評左ノ如シ

### 第一部 農 業

本部ニ屬スル審査品ハ人員一萬五百八十人點數一萬一千六百八點トス  
玄米ハ優良品種ノ普及ニ伴ヒ米質ノ改善著シキモアリ南朝鮮ノ穀良都、中部朝鮮ノ早神力、北朝鮮ノ日の出ノ如キハ何レモ其ノ特色ヲ保チテ一方ノ重鎮タルヲホシ忠清北道ノ錦及多摩錦、全羅北道ノ高千穂、慶尙南道ノ都モ亦品質優良ノモノ多シ今各種ヲ通覽スルニ早神力、高千穂、多摩錦ノ三種ハ品質齊一ニシテ色澤及形狀良好ナリト雖穀良都、日の出ノ兩種ハ白擦レノ爲種皮ノ破傷ヲ帶フルモノ多ク色澤稍劣リ外觀ヲ損スルコト少カラサルモノアルハ遺憾ナリ在來種ハ成鏡南道ノ大骨租最多ク平安北道ノ大邱租之ニ次キ色澤形狀共ニ齊一ナラス且異種ノ混淆少カラサルヲ見ル優良品種ノ選擇及其ノ普及ニ就テハ將來一層ノ努力ヲ要ス

精米ハ精白法ノ進歩ニ伴ヒ改良ノ蹟著シキモノアルモ過精ニ陥リ搗減リヲ増シ碎米ノ多キヲ致セルアリ宜シク原料ノ選擇ニ注意シ過精ノ弊ヲ矯正スヘシ

大麥ハ北鮮ノ出品南鮮ノモノニ比シ概シテ良好ナラス之レ主トシテ適當ナル品種ノ得難キニ因ルヘシ其ノ選擇ニ一段ノ奮勵ヲ望ム

小麥ハ優良品種普及ノ成績顯著ニシテ特ニ「カリフォルニア」種ノ出品多ク其ノ品質齊一ナルハ喜フヘシ只色澤不良ナルト乾燥不充分ナルモノアルトヲ缺點トス宜シク收穫時期ト調製トニ注意スヘシ

裸麥ハ南鮮ノ出品ニシテ大部分優良ナル内地種ニ屬スレトモ多クハ大麥、小麥ト等シク色澤不良ニシテ調製亦充分ナラス  
雜穀ノ出品ハ粟、稗、玉蜀黍、燕麥等ニシテ粟ノ出品最多シ其ノ品質優良ナルモノアレトモ粒ノ不齊ナルモノ多キハ惜シムヘシ粟以外ノ雜穀ハ概シテ粒充實セス且調製粗雜ナルヲ見ル栽培調製ノ改良ヲ要ス

大豆及小豆ハ京畿道以北ノ産ニ良好ノモノ多ク反之以南ノ産ハ著シク不良ナリ是レ主トシテ昨年開花及結實ノ際多雨多濕ナリシニ因ルモ栽培上ニ就テハ研究ヲ怠ルヘカラス

落花生ハ近年ノ栽培ニ係ルモノナレトモ品質調製共ニ概シテ良好ナルハ喜フヘシ本品ハ將來益々其ノ需要増加スルコト疑ナキヲ以テ適地ヲ選擇シテ相當獎勵スヘシ

棉花中陸地棉、實棉ハ品質張力共ニ優良ナレトモ一般ニ著物棉ノ混セルモノアルト慶尙北道ノ出品中ニ在來棉ノ混セルモノ多キ

トハ遺憾ナリ線棉歩合ハ昨年ノ早害ノ爲概シテ少カリシモ獨リ忠清北道ノ出品ハ優秀ナリ在來棉ハ黃海道、平安南道ノ出品ニ優良ナルモノアリテ線棉歩合ノ如キ南鮮ノ夫レニ比シ高率ヲボスモ調製ニ於テ缺クル所アルヲ見ル陸地棉、線棉ハ概シテ夾雜物多シ葉煙草ハ慶尙北道産ノ内地種、京畿道、江原道、平安南道及黃海道産ノ朝鮮種並忠清北道産ノ黃色種ハ品質ニ於テ顯著ナル進歩ヲ示セリ然レトモ内地種ニ在リテハ葉質ノ脆弱ナルモノ一種ノ異臭ヲ有スルモノ燃燒力ノ弱キモノ種類ノ夾雜セルモノアリ是レ主トシテ乾燥ノ急激、燻煙ノ過度、肥料配合ノ不適當及採種上ノ不注意ニ基因シ朝鮮種色澤ノ不良調理ノ不可ナルモノアルハ畢竟收穫期ノ遲延、採種上ノ不注意及用途ニ關スル智識ノ缺乏ニ因ル又黃色種ニ在リテハ實體ノ貧弱ナルモノ品質ノ汚損セルモノ葉質ノ脆弱ナルモノアリ金肥施用ノ不足畦株間距離ノ過少著葉數ノ過多乾燥上ノ不注意及土地ノ煙草作ニ馴レサルコト之カ主因タリ

煙草製品ハ口付、兩切、刻ノ各種何レモ進歩ノ蹟ヲ認ムルモ燃燒ノ不良ナルモノ喫味辛辣ナルモノ異臭ヲ有スルモノアリ其ノ他口付煙草ノ填充不良ナルコト兩切煙草ノ加香方法ノ不良ナルコト乾燥過度ナルコト刻煙草ノ連續力乏シキコト等ハ前記葉煙草ニ就テ述ヘタル缺點ト共ニ當業者ノ反省ヲ促ササルヘカラス

白蔘ハ色澤概ネ不良ナリ是レ全ク昨年ノ天候不良ナリシニ因ルヘキモ仕上ノ叮嚀ナラサルモ亦一因タルヲ失ハス今後ハ須ク調製乾燥特ニ病害部分ノ仕上ニ注意シ且色澤不同ノモノノ混交ヲ避ケ以テ品質ノ齊一ヲ圖ルヘシ又白蔘ヲ原料トシテ製造セル錠劑ハ能ク原料ノ香味ヲ保チ乾燥殊ニ良好ナリ只容器ニ就テハ一層ノ研究ヲ要ス

藥草ノ出品ハ除蟲菊外十二種ニシテ内栽培スルモノハ數種ニ止リ他ハ山野ノ自生品ヲ採取セルモノナリ除蟲菊ハ乾燥概ネ宜シカラス爲ニ色澤品質ヲ損セルモノアリ之カ移入ハ逐年増加スルカ故ニ其ノ栽培ニハ相當意ヲ用キサルヘカラス其ノ他ノ藥草ニ就テハ殆ト見ルニ足ルヘキモノナキモ需要少カラス現ニ内地及支那ヨリ輸入スルノ狀況ナルヲ以テ山間地方ニ於テハ多少之カ栽培ヲ獎勵スルヲ可トス

大麻ハ咸鏡北道及平安北道ノ山間部ニ産セシモノ最優良ニシテ南方ニ於テハ慶尙南北道及全羅南道ニ良品ヲ産スル外概シテ見ルヘキモノナシ宜シク品種ノ選擇ト注意シ且其ノ製造法ニ就テモ研鑽スルヲ要ス

果實ハ一般ニ色澤、肉質及香味ニ缺クル所アルハ四月以降ノ氣溫例年ニ比シ低カリシニ依ルヘキモ摘果ノ過キタル爲果形大ニ失セルモノ、包紙ノ除去後レタル爲色澤ヲ損セルモノ、病蟲害防除ノ周到ナラサル爲寄生物多キモノアルハ何レモ當業者ノ奮勵未タ足ラサルヲ示ス

蔬菜ハ概シテ形狀品質共ニ不良ナリ就中蘿蔔ハ蚜蟲ノ爲生育ヲ害セラレタルモノ少カラス獨リ葱頭ニ優良品多シ種子、蔬菜ノ種子ニハ優良品アレトモ品種名ノ記入ナキモノ多ク又陸地棉ノ種子ニハ乾燥不充分ノモノアリ

苗木中桑苗ハ優良ナルモノ少カラサルモ往々幹過大ニシテ充實セサルモノ或ハ根ノ發育不充分ナルモノアリ果樹苗ハ介殼蟲其ノ

他附著セルモノアリテ概シテ良好ナラス

家蠶種ハ概シテ産著及形狀佳良ニシテ死卵少ク特ニ微粒子病毒ノ寄生ヲ受ケタルモノ稀ナルハ喜フヘシ然レトモ採種ニ不注意ノ結果色澤齊一ナラサルモノアルト調製不良ナルモノ多キトキハ缺點ナリ

家蠶繭及家蠶絲ハ京畿道以南ノ出品ハ概シテ品質良好ナルモノ以北ノ出品ハ不良ノモノ多ク往々微害ヲ被レルモノアリ且乾繭ノ時期ヲ誤リタルモノ多キト絲長ノ七百回ヲ超ユルモノ少キトハ注意スヘキコトナリ爾今一層育蠶及乾繭ノ方法ヲ研鑽スルヲ要ス家蠶絲ハ絲質概シテ良好ナルモ色澤、束裝及粹角ニ於テ遺憾ノ點アルヲ認メタリ

柞蠶繭及柞蠶絲ハ平安北道ノ出品ニシテ柞蠶繭ハ優品少ク柞蠶絲ハ絲質佳良ナルモ絲縷ノ抱合並色澤不良ナルモノアリ

牛ハ京畿道以北ノ出品ニ優良ノモノ少ク以南ニ優良ノモノ多シ牝牛ハ概シテ牡牛ニ比シ著シク遜色アルヲ以テ將來之カ選擇保存ニ意ヲ用フヘク又鞍傷痕ヲ散見スルヲ遺憾トス

豚ハ體形整ハサルモノ或ハ肥滿ニ過キテ繁殖ニ適セサルモノアリ殊ニ牡豚ニ於テ然ルヲ見ル種豚ノ選擇並其ノ飼養法ニ注意スヘシ

鶏及鶏卵ハ出陳ノ時期恰モ換羽期ニ際セルヲ以テ概シテ外貌ヲ損シ且優良ノモノニ乏シ鶏卵ハ品質並色澤ノ齊一ヲ缺クモノアリ種鶏ノ選擇ニ注意スヘシ

牛乳ハ脂肪含有量少ク泌乳量亦多カラス

牛脂ハ保存宜シキヲ得サル爲己ニ品質ノ損セルモノアリ牛酪ハ何レモ風味良好ナラス

牛皮ハ北鮮産南鮮産ニ比シ劣レリ剥皮ノ方法ハ一般ニ進歩セリト雖乾燥及仕上ノ充分ナラサルモノアリ

蜂蜜及蜜蠟ハ南鮮産ハ概シテ北鮮産ニ劣リ一般ニ夾雜物甚タ多シ

牧草ハ概シテ生育良好ナラス且乾燥不良ナルモノ或ハ收穫ノ時期ヲ失セルモノアリ

有益害動植物並農作物被害ニ關スル標本ノ出品ハ標本ノ價值アルモノ稀ナリ

狩獵産物及其ノ製品ハ獸皮ニハ優良ノモノアレトモ剝製ハ製法粗漏ニシテ自然ノ姿勢ニ合セサルモノアリ

狩獵用具ハ原始的ノモノ多クシテ殆ト新規ノモノナシ

肥料中鱈搾粕ハ近時製法ノ改良セラレタル結果其ノ品質優良ノモノ多シ綠肥ハ有機物ニ缺乏セル朝鮮ノ土壤ノ改良上缺クヘカラサルモノニシテ近年青刈大豆、紫雲英及苜蓿ハ新ニ綠肥用トシテ其ノ聲高ク農家ノ使用大ニ進ミ栽培年ト共ニ加ハルモノアルハ

歡フヘキモ收穫期遅キニ失シ硬化セルモノ少カラス

油糟ハ製法ノ改良セラレタルモノ少ク搾油充分ナラサルノ憾アルモ大豆粕ノ製造ヲ見ルニ至リシハ慶スヘシ

米糠ハ精白ノ際混合セル石粉ヲ含有スルモノ多ク生搗製ノモノ極メテ少シ

農具中、筵、蠶箔、鐵、鎌ハ多ク鮮人ノ製作ニ係リ且見ルヘキ出品アルハ喜フヘシ  
石拔唐箕、万石、糶摺臼及踏車ハ悉ク内地人ノ出品ニシテ種々ノ意匠考案ヲ凝ラシタルモノナキニアラサルモ尙未タ研究中ニ屬  
シ其ノ機械作用ノ適當ナラサルモノ多シ

農業方法及成績ノ出品ハ農場經營四十六、精米業五、同業組合又ハ契ニ類スルモノ二十一、其ノ他二、計七十四點何レモ朝鮮ニ  
於ケル經營者中成績優良ナルモノニシテ一トシテ他ノ模範タラサルハナク斯業經營者ヲ利益スルコト頗ル大ナルモノアルヲ疑ハ  
ス而シテ其ノ大半ノ京畿道以南ノ出品ニ係ルハ同道以北ニ於ケル農事經營者ノ數少キト事業著手後日尙淺キトニ因ルヘク又個人  
經營ニ屬スル事業過半ニシテ同業組合或ハ契ノ如キ共同の事業ニ屬スルモノ少キハ共同事業ノ未タ普及セサルヲ證シ又朝鮮人ノ  
出品カ内地人ノ半ニ達スルニ過キササルハ其ノ努力未タ足ラサルヲ示スモノナリ

### 第一部 拓 殖

本部ニ屬スル審査品ハ移民、開墾及灌漑事業ニ關スルモノニシテ人員四十八人點數亦同一トス

移民事業中農業移民ハ主トシテ會社又ハ個人ノ經營セル農場ノ一事業ニシテ其ノ募集及選擇ノ方法並保護等ニ付テハ何レモ相當  
ノ注意ヲ拂ヘルモ當初朝鮮ノ事情ヲ詳悉セザリシ爲多ク蹉跌ノ悲運ニ會セリ然ルニ本府ノ指導ト經營者ノ奮勵トニ依リ現今ニ於  
テハ概テ良好ノ成績ヲ示シ移民ニシテ既ニ若干ノ土地ヲ購入シ自作農民タルノ基礎ヲ作レル者ヲ出セルモノアリ其ノ他此等農場  
ニ於ケル移民ノ保護指導ニ關シ施設ノ見ルヘキモノアリト雖尙將來相當計畫ノ下ニ移民ヲシテ自作農民タラシムルト同時ニ一面  
移民ヲシテ鮮人農民ノ模範タラシムヘク一層ノ奮勵努力ヲ要スルモノアリ

漁業移民ハ農業移民ニ比スルトキハ更ニ其ノ經營ノ困難ナルモノアリ過去ニ於ケル成績ハ概シテ失敗ノ跡ヲ留ムルモ併合後一般  
水産業者ニ對スル本府ノ指導獎勵ト移民者ノ努力トニ依リ基礎漸ク定マリ前途ノ光明ヲ認ムルニ至リ移住者中漁業ノ傍ラ農業ニ  
精勵シ附近鮮人漁民ト協同シテ漁業組合ヲ組織シ以テ斯業ノ開發ニ努ムルト共ニ一面資金ヲ醸出シ漁港ノ設備改善ヲ企テ既ニ事  
業ニ著手シ或ハ移住者ノ勤儉貯蓄ヲ勵行セル等成績最モ良好ニシテ他ノ模範トスルニ足ルモノアリ然レトモ移住團體ノ全體ヲ通  
觀スルニ移住者ハ尙概シテ貧弱ナルヲ免レサルニヨリ今後一層業務ニ精勵シ共同一致資力ノ充實ヲ圖ルト共ニ團體ノ維持發展ニ  
努力スルヲ必要トス

開墾事業ノ出品ハ河邊未墾地、干潟地等ノ開墾ニ關スルモノ大部分ヲ占ム由來朝鮮ニ於ケル未墾地ハ開墾上有望ノモノ尠ナカラ  
サルモ灌漑防水等特殊ノ施設ヲ必要トスルモノ多キヲ以テ其成功ニハ相當ノ資財ト日子トヲ要シ企業者ノ苦心容易ナラス殊ニ河  
邊ノ未墾地及干潟ノ開墾ハ他ノ未墾地ノ開墾ニ比シ最モ困難ノ事業トセラルルニ拘ラス企業者ハ孰レモ克ク當局施設ノ趣旨ヲ解  
シ周到ナル計畫ト不斷ノ努力トヲ以テ著々事業ヲ遂行ヲ圖リ既ニ千六百餘町歩ノ河邊未墾地ヲ開墾シ成績佳良ニシテ他ノ模範ト  
ナルモノアリ然レトモ全體ヲ通觀スルニ一層奮勵努力シテ事業ノ完成ヲ期スルト共ニ進ムル餘地多キ朝鮮未墾地ノ開墾ニ從事シ

富源ノ開發ニ努ムルヲ必要トス

水利灌溉事業ハ多數農民ノ利害ニ影響スル所尠カラサルヲ以テ之カ集團ヲ作り一致ノ協戮ヲ告ケシムル上ニ於テ困難頗ル多シ殊ニ巨額ノ資金ヲ要スルカ故ニ政府ノ保護監督ニ俟ツモノ多ナリ併合以來保護獎勵ハ益々厚キヲ加ヘ經營者モ亦大ニ奮勵努力スル所アリ今ヤ漸ク斯業ノ發展ヲ見ルニ至レリ今回ノ出品ハ其ノ數多カラスト雖本事業ニ於ケル凡テノ方式ヲ網羅シテ餘スナク河川ヨリ直接導水スルモノ貯水池ニ依ルモノ又ハ揚水機ヲ用ユルモノ或ハ之等ヲ巧ニ併用スルモノ等地方ノ狀況ニ依リ適切ナル施設ヲ爲シ以テ未墾地ヲ開拓シ或ハ旱田ヲ化シテ良畝トシ數倍ノ增收ヲ見效果ノ顯著ナルモノ尠ナカラス然レトモ灌溉工事ニ至リテハ其ノ設計及施工共ニ完全ナル永久的施設ヲナセルモノ少ナク或ハ一時の假工事ニ止マルモノナキニアラス之レ蓋シ起業當時ニ於ケル經濟的關係ニ因ルモノナルヘシト雖亦技術的能力ノ缺乏、事業經營ノ方法等ノ十全ナラサルトニ由ラスンハアラス故ニ此種事業ヲ企劃スルニ當テハ充分ナル技術上ノ研究ヲ要スルハ勿論時勢ノ推移及事業ノ大小等ヲ考慮シ一層適切ナル經營方法ノ下ニ事業ノ完成發達ヲ企圖スルノ必要アリトス

### 第三部 林業

本部ニ屬スル審査品ハ人員八百三人點數一千二十七點ニシテ其品質未タ充分ナラサルモノアリト雖多年頽廢ノ後ヲ受ケタル朝鮮林業ノ出品トシテハ略之ヲ網羅シ得テ其ノ事業ノ程度ヲト察スルコトヲ得ヘク殊ニ造林ノ方法及成績ニ至リテハ賞讚ニ値スルモノ尠カラサルヲ見ル

種子ハ生熟時期ノ關係上古種又ハ未熟ノ出品ヲ見タルト且各主產地ヨリ洽ク蒐集スルコト能ハサリシト遺憾トス又一般ニ其ノ貯藏ノ方法宜シキヲ得サル爲品質ヲ惡變セシメタルノ缺點アリト雖ニセアカシヤノ如キハ品質佳良ニシテ内地又ハ外國産ニ比シ遜色ナキモノ多ク且ツ略所要全量ヲ自給スルノ域ニ達シタリト認メラルルハ慶フヘキ所ナリ

苗木ハ本府指導ノ趣旨ニ依リ養成セルモノ多ク其ノ生育概ネ良好ニシテ殊ニクロマツ、クスギ、クリ及ニセアカシヤニ於テ良品尠カラス而シテ各道中多數ノ良品ヲ産セルハ慶尙南道ニシテ平安南道及忠清北道之ニ次キ其ノ他ノ各道ハ概ネ伯仲ノ間ニ在リ一般ニ進歩ノ蹟アルヲ看ル然レトモ往々ニシテ密植多肥ノモノ又ハ除草、肥培ノ不充分ナルモノナキニアラス

本竹材ハ概シテ北鮮地方ヨリハ天然生ノ木材ヲ、南鮮地方ヨリハ人工培植ニ係ル竹材及桐材等ヲ出陳セリ木材ノ内キリ材ハ慶尙南道ノ出品比較的良質ナルノ外概シテ出品ノ選擇宜シキヲ得ス又キリ以外ノ丸材、柚材中ニハ二三見ルヘキモノアリト雖徒ニ長大ニシテ用途ノ如何ヲ辨シ難キモノアリ又製材ハ北鮮産以外ニ於テハ造林獎勵上ノ價值少キ稀有ノ木材ニシテ好奇的ニ出陳シタルモノ多キヲ遺憾トス竹材ニハ比較的良品多ク全羅南道潭陽及羅州、慶尙北道慶州並慶尙南道河東地方ヨリハ多クノ良品ヲ出セリ是等ハ今後益々獎勵ヲ加ヘ竹製品ノ移入ヲ防遏スルヲ要ス

本炭ハ朝鮮在來ノ製炭法ニ依ル粗惡品及林地荒廢ノ一因トシテ喜フヘカラサル根炭ノ出品ヲ見ルト雖江原道管内ヨリ出品セル多



數ノ皮付黒炭ハ内地ノ櫻炭ニ倣ヒタルモノニシテ一般ニ其ノ形質良好ナリ蓋シ同道ニ於テ改良製炭ノ獎勵ニ努メタル結果ナルヘシ  
茵蕈中椎茸ハ濟州島産ヲ除クノ外何レモ品質不良ナルヲ遺憾トス其ノ他晚茸、岩茸、木蕈等アリト雖特ニ推獎スヘキモノナシ又ワラビ、ゼンマイ、桔梗根等ハ山野ニ自生セルモノヲ採集乾燥セルニ過キスト雖鮮人ノ副食物トシテハ需要少カラス相當紹介ノ價值アルヘシ

林産物ノ製法中濟州島ノ推茸製法ハ多年ノ經驗ニ依ルモノニシテ推獎ノ價值アリト認ム

樹皮ハアベマキ皮ハ漁網ノ浮標用トシテ適當ノモノ多キモ殊ニ優良ナリト認ムヘキモノナシ樺皮ニハ稍良品ト認ムルモノアリ又單寧質ノ樹皮類ハ概シテ單寧ノ含有量少ク五倍子ハ採集及調製ノ方法ニ缺點アルカ爲是亦單寧量少キヲ遺憾トス

樹液ハ一二ヲ除キ一般ニ良質ナラサルノ憾アリツバキ、ダンカウバイ、カヤ等ノ樹實ハ製油用トシテ良質ナルモ此等ノ製油ハ尙改良ヲ施スニ非サレハ頭髪油ニ適當スルモノト認メ難シ

造林及森林保護ニ關スル實績ハ鮮人ノ出陳ニ係ルモノ多數ヲ占ム是等ハ概ネ父祖ノ遺業ヲ繼キ傳來ノ山林ヲ禁養保育セシモノニシテ其ノ施措見ルヘキモノ多シ又内地人ノ出陳ニ係ルモノハ孰レモ苦心經營ノ餘ニ成リ其ノ成績一般造林者ノ範ト爲スニ足ル就中江原道金化郡李鳳徽ノテウセンマツ造林成績ハ百數十年ノ永キニ亘ル實驗ヲ發表シタルモノニシテ事業上ハ勿論學術上賞讃ノ價值アリ又黃海道金川郡ニ於ケル三井合名會社出張所ノ造林成績ハ其ノ施設著實穩健ニシテ地方部落民トノ融和、火田ノ整理等斯業者ノ好模範タルヘシ

森林利用上ノ出品トシテ筏ノ實物及製材法ノ寫真並材木、造材等ノ器具數點アリ特ニ賞スヘキ點ナシト雖利田方法ノ幼稚ナル朝鮮ニ在リテハ裨益スル所尠カラサルヘシ

#### 第四部 鑛業

本部ニ屬スル出品ハ鑛物、土石、石材、模型、寫真、圖表及機械類ニ亘リ其ノ數七百七十二點ニ達シ其ノ内官廳出品ヲ除キ審査シタル出品人員百九人點數ハ百八十九點ナリ今之ヲ千餘ノ鑛區數及土石、石材産地ノ夥多ナルニ比スルトキハ出品數尠シト雖其ノ生産物ハ一箇年千萬圓以上ヲ占メ是ニ依リ鑛産物ノ豐富ナルト併合後現今ニ至ル鑛業發展ノ狀況トヲ窺フコトヲ得ヘシ

金鑛、鐵鑛、無煙炭及黑鉛ハ朝鮮産鑛物中ノ最重要ナルモノニシテ就中金ハ其ノ産額ノ約九割ヲ占ム併合前ニ在リテハ金鑛業ハ一二外國人ノ經營ニ係ルモノノ外ハ地表ニ近キ酸化鑛ノミヲ採掘シ之ヲ簡單幼稚ナル搗鑛機ニ依リ處理スルニ過キスシテ地下深所ノ硫化鑛ヲ採掘製鍊スル能ハサリシカ併合以來内地有力ナル鑛業家ノ企業ト共ニ其ノ操業著シキ進捗ヲ見ルニ至レリ金鑛出品ノ殆ト全部カ硫化鑛ナルト製鍊ニ關スル模型ナルトハ能ク此ノ状態ヲ表示セルモノト謂フヘキナリ  
鐵鑛ハ殷栗、載寧、安岳ノ三鐵山ヨリ八幡製鐵所ニ供給ヲ爲セルモノノ外ハ鮮人經營ノ小規模ノ鐵山ヨリ姑息ニ採掘セルノミナ

リシカ併合後三菱合資會社ノ兼二浦ニ於テ製鐵所建設ニ著手セルアリ三井鑛山株式會社ノ价川鐵山經營ニ從事スルアリテ將ニ多量ノ産額ヲ擧ケムスルノ機運ニ達セリ

無燐炭ハ從來平壤鑛業所ニ於テ少量ノ海軍用煉炭原料ヲ供給スルニ過キサリシカ併合後其ノ探炭設備ヲ擴張スルト共ニ煉炭製造ヲ開始シ一般ノ需要ニ應スルニ至レリ又近時三菱、久原ノ各鑛山會社等平壤附近ニ無燐炭ノ探掘ヲ企ツルアリテ産額年ヲ逐テ増加セムトス

有煙炭ハ無燐炭ニ比シ其ノ量尠ク且其ノ品質良好ナラスシテ僅ニ一地方ノ需要ヲ充タスニ過キサリシカ今ヤ安州炭坑ハ秩序アル設備ノ下ニ探炭ニ著手シ廣ク供給ヲ圖ラムトスルニ至レリ

現時石炭ノ輸移入年額三十餘萬噸ニ達スルノ時ニ方リ之等探炭業ノ勃興ヲ見ムトスルハ誠ニ欣ハシキ現象ナリトス  
黑鉛鑛業ハ併合後著シク發展シ今ヤ結晶黑鉛ハ内地ノ需要ヲ充シ外國品ヲ驅逐スルニ至リタルモ未タ輸出ノ域ニ達セス又土狀黑鉛ハ専ラ外國ノ需要ニ應シツツアルモ其ノ存在鑛量ノ豊富ナルニ比シ産額尠キヲ以テ結晶黑鉛ト共ニ之カ經營ニ付一層ノ努方ト考究トヲ要スルモノナリ

銅、鉛及亞鉛ノ鑛業ハ從來微々トシテ振ハス爲ニ見ルニ足ルヘキモノ無カリシト雖併合後有望ナル鑛床ノ發見セラレタルモノアリ就中甲山銅山、寧邊及端川ノ亞鉛鑛山ノ鑛石ハ品質良好ニシテ鑛量亦豊富ナルヲ以テ近ク多量ノ産額ヲ擧クルニ至ルヘキヤ必セリ

石材中花崗岩ハ併合以來土木建築ノ勃興ト共ニ之カ需要頓ニ増加シ爲ニ採取ニ從事スル者亦尠カラス而シテ産地ノ主ナル地方ハ京城附近、江華島及秋風嶺トス又鍾城、藍浦、渭原及海州等ノ硯石、開城附近ノ大理石等ハ將來望ヲ囑スルニ足ルヘシ  
土石ノ多クハ併合後ニ發見セラレ又ハ經營ノ改善ヲ見ルニ至リタルモノ多ク殊ニ重石鑛ハ總督府始政第二年後ノ發見ニ屬シ金剛山、青陽、昌城ノ各鑛山ヨリ出品セル鑛石ハ頗ル壯觀ヲ呈シ其ノ品質極メテ良好ナリ

陶土ハ朝鮮到ル處ニ存在シ之カ製品ノ年産額今ヤ百餘萬圓ニ達ス出品物中河東、慈仁、楊口、青松等ニ産スルモノハ品質良好ナルヲ以テ將來ノ需要益々増加スルヤ必セリ其ノ他端川ノ裝飾用玉石加工ノ改善忠州ニ於ケル品質良好ナル滑石ノ産出、石灰、窯築造ノ増加及全羅南道ニ於ケル良好ナル硅砂、石粉、泥炭、蠟石等ノ開發ハ工業ノ發展ニ資スル尠カラサルヘシ

鑛業用機械及器具ノ出品ハ内地製作ノモノニ比シ優越セル特質ヲ缺クト雖現時ノ朝鮮ニ於テ斯種ノ製造業ヲ試ムル者アルニ至リタルハ實ニ朝鮮鑛業界ノ爲慶スヘキコトナリトス

#### 第五部 水 産

本部ニ屬スル審査ハ點數一千八百五十點人員一千四百四十五人ナリ

鹽乾魚介類ハ水産出品中ノ大部分ヲ占ム開會時期ノ關係上霖雨濕潤ノ候ヨリ盛夏灼熱ノ期ニ於テ原料ノ採取加工製造ニ從事シ若

ハ貯藏運搬ヲ爲シタルモノ多キニ拘ラス其ノ傷害ヲ被ムレルモノ少ク概シテ佳良ノ出品ヲ得タルハ技術ノ進歩ヲ證スルト共ニ獎勵保護ノ效果ヲ認ムルニ足ル

煮乾鱈ハ一般ニ改善ノ績ヲ認ムルノミナラス産額亦頓ニ増進シ殊ニ慶尙南道ノ産ニ優品多シ又乾明太魚ハ北鮮ノ特産ニシテ天候ヲ利用シ凍乾ヲ尊フ中ニ名聲ヲ辱シメサルモノアリ就中咸鏡南道産ニハ優ニ一頭地ヲ拔ケルモノ多シト雖各地概シテ製法粗漫ニ流ルル形跡アリ鹽石首魚ハ西海岸ノ特産ニシテ其ノ産額多ク需要遍キハ人ノ知ル所ナリト雖粗製品甚タ多ク腐敗臭ヲ放チ色澤變シ見ルニ足ルモノ少シ僅ニ全羅北道黃海道ニ傑出ノ優品アリシニ過キス支那輸出品タル海參、鱈、乾鮑、乾牡蛎、淡菜、乾蝦魚鱈等ニハ優良ノモノ多ク又寒天、乾煙、乾玉朶貝柱、乾北寄貝及開鱈、錫等ノ如キ近時ノ産出ナルモ佳良ノモノアリ前途有望ナリ其ノ他乾鮑、乾蚶、乾鱈等ハ鮮人獨特ノ製品ニシテ推獎ニ値スルモノ多ク鹽鯖、鹽鱈等ハ主トシテ内地人ノ製品ニ屬シ製法食味共ニ佳良ナルモ概シテ用鹽少ク永久ノ貯藏ニ堪ヘサル虞アリ

海藻類ハ主トシテ石花菜、海蘿、若布、銀杏草、櫻草及海苔等ニシテ出品多ク産額少カラズ銀杏草、櫻草及海苔ハ近時ノ産出ニ係ルモノ又ハ其ノ製造ノ改良セラレタルモノニシテ漸次聲價ヲ博シ産額増大セリ海苔ハ尙製法、容器包裝ニ不完全ノ憾アリ全羅南道ノ海蘿、慶尙南道ノ石花菜、江原道ノ若布等ニハ品質製造共ニ精良ニシテ優秀ノモノアリ

調味品、加工品、工藝原料等ノ出品ニハ特ニ傑出ノモノナク多少ノ不良品ヲ除ク外ハ概シテ普通ノ方法ニヨリタル製品ニシテ需要多シ

海鹽ハ全部在來鹽ニシテ相當ノ出品點數ヲ有シ品質、色澤、乾燥等亦佳良ノモノ尠カラズト雖常ニ依リテ價格ヲ左右セラレ收支相償ハサル境遇ニ在ルニ拘ラス經濟上ノ研究足ラサルハ遺憾ナリ獨リ京畿道南陽製鹽組合ニ於テハ意ヲ茲ニ注キ採鹹作業ヲ改良シ釜竈ヲ改築シテ燃料ノ節約ヲ計リ成績ノ良好ナルハ洵ニ喜フヘシ

漁具、漁船、漁業方法、漁業上ノ各種裝置等ノ出品ハ朝鮮沿海漁業ノ近時一般ニ改良擴張セラレ進歩ノ狀勢ヲ示スニ伴ヒ多種多様ニ亘リ且漸次精巧ニ至レルヲ徵スルニ足リ又内鮮人ノ間ニ於テ優劣上甚シキ懸隔ナキハ洵ニ喜フヘシ只漁船ニ於テハ鮮人間ノ使用ニ係ルモノハ漁具ノ改良ニ伴ハサルノ缺點アリ沿岸漁業トシテ其ノ裝置ノ精巧ニシテ經濟上有利ナルモノハ八角網ト稱スル臺網類ナリ又迎日灣ニ於ケル練臺網ハ改良漁具トシテ優位ナルモノノ一ナリトス沖合漁業トシテハ各種ノ延繩釣及流網、巾著網ノ如キ優品ノ出品ヲ見又鮫鱈網ハ其ノ漁法簡單ニシテ小額ノ資本ニ依リ而モ多クノ利益ヲ見忽チ西海一帶ニ普及セルニ至レルモノニシテ最モ推獎ニ値ス只其ノ方法ノ徒ニ精緻細微ニ過キ水族ノ蕃殖ヲ害シ永遠ノ漁利ヲ枯渴セシムルカ如キモノナキニアラス注意ヲ要ス

漁具材料及餌料ノ出品中特ニ稱揚スヘキハ網地製作業ノ勃興ニシテ其ノ製品適實良好優ニ移入ノ代用品タル素地ヲ作り兼テ廣ク婦女ニ副業ヲ與フルニ至レルコト又鮮人間ニ從來多ク使用セサリシ網地染料ノ出品夥多ナルコト其ノ使用者ノ漸次増加セムトス

ル傾向アルコト及餌料ノ新發見多クシテ釣業者ノ其ノ惠ヲ受クルモノ多キニ至リシコト是ナリ其ノ他水産標本ノ如キモ蒐集及製作ニ努力ノ功多ク裨益ノ大ナリシヲ認ム

養魚池ノ設備其ノ他養殖業ニ關スル出品寥々トシテ見ルニ足ルヘキモノ少シ由來朝鮮ニハ魚具藻類ニ適スヘキ鹹淡水ノ養殖個所甚タ多キニモ拘ラス空シク之ヲ抛擲セルノ憾アリ將來進ムテ本業ノ開發ヲ圖リ其ノ利ヲ舉クルニ努メムコトヲ要ス

個人若ハ團體ニ於ケル事業ノ經營方法及其ノ成績ニ就テハ彼ノ東洋捕鯨株式會社朝鮮事業場ノ出品、香椎源太郎ノ出品ノ如キ其ノ諸般ノ設備完全ニシテ經營ノ方法亦宜シキヲ得其ノ成績優良ニシテ共ニ異彩ヲ放テルヲ見ル又朝鮮水産組合ノ業務成績及各種ノ出品ニ於テモ頗ル有益ノモノアリ殊ニ本組合ノ組織業務成績ハ古キ沿革ヲ有スルト共ニ水産上ニ貢獻スル所多ク功績顯著ナル

モノアルヲ認ム其ノ他潜水器業組合、海藻組合、漁業組合等ノ如キ事業成績ノ稱揚スヘキモノ少カラス只設立日淺ク前途ノ努力ニ依リテ將來ノ好果ヲ期待スヘキモノナシトセス

## 第六部 工業

本部ニ屬スル審査品ハ七千二百三十三點出品人員三千四百五十三名トス

綿織物中「シルケツト」織物ハ一般ノ嗜好ニ適シ近時製織ノ技工大ニ進ミ産額亦増加シテ漸次輸入ヲ驅逐スルノ勢ヲ示シ且絹麻類似品ニ其ノ應用ヲ試ミタル等進歩ノ蹟見ルヘキモノアリ

絹織物ハ蠶種改良ノ爲品質向上ノ兆アレトモ製絲製織共ニ舊套ヲ脱セス優秀ナルモノ尠シ又一般精練及仕上ノ技術拙劣ニシテ絹布ノ特長ヲ阻害セルモノ多シ改良ヲ要ス

麻織物中忠清南道産苧布ハ製品統一改善セラレ咸鏡北道ノ麻布亦優秀ナルモノ尠カラス慶尙北道ノ安東布ハ地質賞スヘキモノ製織ニ一段ノ注意ヲ要シ其ノ他ノ麻織物ハ各其ノ特長ヲ保留シ且原料長幅ノ統一及地質ノ改良ニ努ムヘシ

各種交織物ハ一般ニ進歩セルモ朝鮮向著尺地ニ人造絹絲ヲ混織セルモノアリ其ノ應用ヲ誤レルコト甚シ織物製品中在來刺繡ハ其ノ技術ノ根本的改良ヲ要シ織紐類ハ晚近輸入ヲ防遏シタルノミナラス進テ輸出ヲ見ルニ至リタルハ喜ブヘシ

尙其ノ染色ノ缺點ヲ革メ粗製濫造ヲ慎ムヘシ  
窯業製品中陶磁器ニ在リテハ平安南道ノ朝鮮食器最優秀ニシテ移入品ニ比シ毫モ遜色ヲ見ス黃海道江原道及全羅北道等ノ朝鮮食器及甌亦在來ノ製品ニ比シ優秀ナルモノアリ鎮南浦及京城ノ高麗燒ハ其ノ技近時大ニ進歩セルヲ認ム

煉瓦、土管及瓦ノ製作ハ大ニ進ミ其ノ品質優良ナルノミナラス今ヤ殆ト移入ヲ防遏スルニ至レリ石灰ハ其ノ質優良ナルモノ少ク硝子製品ハホヤ、蠟取器及二三食器ノ出品ヲ見タルノミニシテ其ノ製産未タ微々トシテ振ハス原料ノ豊富ナル朝鮮ニ於テハ大ニ

之カ獎勵ニ努メサルヘカラス

金屬及玉石製品中鍋及釜ハ朝鮮人ノ出品ニ係ルモノハ概シテ釜尻厚キヲ以テ地金ヲ要スルコト多ク從ツテ價格不廉ナルノミナラス鑄肌荒ク且其ノ厚サ不均一ナル缺點アリ内地人ノ出品ハ右ノ缺點少ク其ノ製造高モ年々増加ノ傾向ヲ呈セリト雖尙移入額二十萬圓以上ヲ算ス品質ノ改良ト共ニ生産増加ニ努力スルコト肝要ナリ

鳩金バケツ盤及網ハ専ラ内地人ノ出品ニ係リ出來榮價格共ニ相當ナルモ未タ其ノ製造業發達セサル爲出品數甚タ少キハ遺憾ナリ斯業ヲ獎勵スルハ急務ナリトス

眞鍮及白銅製品ハ専ラ朝鮮人ノ出品ニシテ就中食器ノ出品數甚タ多キモ何レモ千遍一律ニシテ出色ノモノナシ鐘、火鉢、家具用金具ハ何レモ技工佳ナリ

銀製品ハ意匠彫刻仕上ケ等概シテ佳良ニシテ朝鮮ノ製造品中進歩シタルモノノ一タルヘシ但シ原料ニ馬蹄銀ヲ使用シタルモノハ稍黒味ヲ帶フル缺點アリ

大理石製品ハ「ストーブ」前飾、洗面臺、「テーブル」、湯槽等ニシテ何レモ製作上差シタル缺點ヲ認メサルモ朝鮮産材ヲ使用シタルモノハ肌荒クシテ光澤ナク内地産材料ニ比スレハ稍劣ルノ感アリ

蠟石及玉製品、水晶製品中玉製石鍋卷煙草入ノ如キハ朝鮮産物ノ一トシテ内地ニ相當ノ聲價ヲ有スルモノナルモ價高キニ失スルノ感アリ宜シク薄利多賣ノ方法ヲ講スルコト肝要ナリ

木竹製品中和洋家具ハ近來其ノ形態構造等著シク進歩セリト雖價格不廉ナルヲ遺憾トス朝鮮家具ハ尙幾多改良ノ餘地アリ

螺鈿漆器ハ其ノ技工大ニ進歩シタルヲ認ムト雖尙將來意匠模樣等其ノ用途ニ鑑ミ之カ研鑽ヲ怠ルヘカラス

竹製品ハ特ニ見ルヘキモノ少シ將來原料ノ選擇及著色ニ留意シ實用品ノ製作ニ努力スヘシ

莞草製品ハ一般ニ佳良ニシテ中ニ嶄新ナル考案ヲ施シタルモノアルハ喜フヘシ尙原料ノ刈取剝裂ニ意ヲ用ヒ製品ノ優良ヲ圖ルヘシ

紙ハ一般ニ品質佳良ニシテ其ノ技工著シク進歩シタルヲ認ム紙製品中重ナルモノハ提燈、傘、扇子、團扇、紙函等ニシテ形狀模樣製作共ニ佳良ナリト雖孰モ材料ヲ内地ニ仰キ單ニ加工セルニ過キサルモノ多シ是等ハ將來努メテ朝鮮産材料ヲ用ヒ所謂自作自給ノ途ヲ講セサルヘカラス

化學製品ハ出品點數極メテ少ク概シテ製造方法尙幼稚ノ域ヲ脱セス其規模亦小ナリ

皮革及其製品ハ化學製品中最有望ナルモノニシテ朝鮮皮革株式會社ノ出品特ニ優秀ナリ

製油ハ一内地人製造家ヲ除クノ外凡テ朝鮮小製油者ノ出品ニシテ孰モ製造高極メテ少ク其製品モ概シテ著色甚シク沈澱物多ク殊ニ其價格ニ非常ナル相違アリ改良ヲ要スルモノ一ニシテ足ラス就中荏胡麻ノ如キハ朝鮮ノ特産物ニシテ産額亦大ナルニ拘ラス之ヲ原料ノ儘内地ニ移出スルノ状態ナレハ之カ製油ハ今後大ニ獎勵スヘキモノタルヘシ

化粧品及石鹼ハ出品多カラス原料豊富ニシテ需要大ナルニ拘ラス産額少シ蠟燭製造ハ殆ムト見ルヘキモノナク只洋蠟燭ハ中々良好ナルモノアリト雖尙經濟的製造方法ニ關シテハ十分ナル研究ヲ要ス

染料ハ外國製品ヲ適宜混合セルノ外特筆スヘキモノナシ

裝身具ノ重ナルモノハ帽、冠、靴、履物等ニシテ洋靴ハ内鮮人ノ出品相半シ優良品少カラス

履物(下駄草履)ハ主ニ内地人ノ出品ニシテ榛地ハ凡テ朝鮮産桐材ヲ用ヒ内地産ニ優レルモノアリ

携帶品中馬具、背囊、鞆ハ出品點數多カラサレトモ概ネ佳良ナリ又囊物及煙管、指環、簪ハ朝鮮人ノ出品多ク孰モ舊套ヲ脱セス

ト雖意匠製作共ニ見ルヘキモノアリ梳櫛ハ主ニ全南靈岩ヨリノ出品ニ係リ齒莖美ニシテ梳工合可ナリ刷毛ハ毛揃良好ニシテ製作堅牢ナリ

濟州島及莞島ヨリ出品セル貝卸ハ形狀色澤共ニ良好ニシテ將來有望ナル事業タルヘシ

印刷物ハ内地人ノ出品ニシテ多クハ普通印刷物ニ屬ス設備其ノ他大ニ改良スルノ必要アリ寫眞ハ只一人ノ朝鮮人ヲ交ユルノ外凡

テ内地人ノ出品ニシテ頗ル進歩ノ跡アリト雖更ニ修整ノ技術ニ熟達スルヲ要ス

文具ハ大部分朝鮮人ノ出品ニ係ルモノニシテ硯ニハ優品ナキニ非スト雖概シテ未タ技工足ラサルノ憾アリ筆ハ毛揃可ナルモ價廉

ナラス墨ハ粗惡ノモノ多シ

釀造品ハ慶尙南道ノ出品最多ク京畿道之ニ次ク清酒、醬油、味噌ハ内地ノ名産地ノ產品ト伯仲セルモノナキニ非スト雖一般ニ技術ノ内地ニ若カサル點多シ

麴子ハ菌絲ノ繁殖頗ル良好ナルモノアリシハ慶フヘキモ尙其ノ製造粗雜ニシテ内部黒變シタルモノ或ハ乾燥不充分ナルモノ又他

菌ノ發育ニ依リテ品質ヲ損シタルモノ多シ

藥酒ハ季節ノ關係上優品ヲ見ル能ハス又燒酎類、味淋、清酢、葡萄酒、果實酒等ハ出品點數少ク評スルニ足ラス

罐詰類中鮑水煮、蠔螺味付ハ共ニ原料ノ選擇ニ注意シ洗滌、給熱其度ニ適ヒ調味亦佳良ナリ蟹水煮ハ良好ニシテ標紙鮮麗填充整

然トシテ内容物ノ黒變ヲ認メス

菓子類ノ内歌仙、松風煎餅、ビスケット類ハ火度能ク透徹シ香味亦佳良ノモノアリシモ容器包裝不完全ナル爲氣中ノ水分ヲ吸收

軟化シ燒物ノ本領ヲ失ヘルモノ多キヲ認ム

羊羹類ハ原料ノ選擇配合煉製共ニ巧ニシテ風味佳良ナリシモ中ニハ砂糖ノ用量多キニ過キ品質ヲ損セルモノ少カラス

カステラーハ原料ノ配合良好ニシテ火度均整シ香味亦佳良ナルモ概ネ微害ニ罹リ或ハ酸敗シ或ハ乾燥シテ色味ヲ損セルモノアリ

押物類ハ原料ノ混和、打固ノ緊緩其ノ度ニ適ヒ形容亦淡麗ニシテ長期ノ保存ニ適スルモノアリ

蒸菓子及餡物類ハ時季ノ關係上多ク腐敗ニ傾キ色味ヲ損セルモノ中ニハ原料ノ選擇及之カ配合製造ニ注意セルモノアルヲ見ル

水飴ハ概シテ曇ヲ生シ色澤透明ナラス或ハ醱酵シテ酸味ヲ有セルモノアリ飴菓子ノ多クハ寒天ノ配合過多ナルノ嫌アリ  
種物ノ出品ハ頗ル少數ナルモ精良ニシテ頗ル見ルヘキモノアリ麵類ハ素麵、乾餛飩其大部分ヲ占メ麵線均整色澤鮮美風味亦佳良  
ナルモノ少ナカラス然レトモ往々捏練不充分ナルモノ或ハ食鹽ノ配合度ヲ失シタルモノ乾燥不良ニシテ微臭ヲ生シタルモノ脂油  
ノ使用夥多ナルモノアルハ遺憾ナリ  
清涼飲料果實蜜類ノ内其ノ品質優良ナルモノ二三アリシモ多クハ香味料ノ使用適度ヲ缺キ或ハ荒埃ノ混合若ハ溷濁等ノ缺點アリ

### 第八部 教育

本部ニ屬スル審査品ハ人員九百〇八人點數三千五百五十一ナリ概觀スルニ全體ヲ通シテ健實ノ發達ヲ遂ケ本府ノ教育方針ニ遵由セル  
ル形跡歴然タルモノアルヲ認ムヘク教師ノ苦心生徒ノ努力共ニ大ニ見ルヘキモノアリ又學校ノ性質ニ應ジ各其ノ特色ヲ發揮セリ  
教師ノ研究並ニ製作ニ係ル出品ノ優劣ハ内地人教育朝鮮人教育兩々相比敵シ教育上有效ナル資料トナルヘキモノ多キハ教授ニ訓  
練ニ力ヲ盡シツツアルモノ尠カラサルヲ示スニ足リ甚タ喜ハシキ現象ナルモ朝鮮人教師ノ出品未タ甚タ多カラサルハ今後一層ノ  
督勵ヲ要スヘシ生徒ノ製作ニ係ル出品中内地人教育ニ關スルモノハ作文、圖畫、裁縫ノ成績概シテ優良ナルモ習字並ニ農業手工  
ノ成績充分ナラス朝鮮人教育ニ關スルモノハ國語ニ於テ著シキ進歩ヲ示セルノミナラス實業教科殊ニ農業ニ於テ其ノ成績頗ル見  
ルヘキモノアリ習字ノ成績亦稍可ナルモ圖畫ハ一般ニ佳良ナラス而シテ内地人朝鮮人ヲ通シテ女子ノ裁縫及手藝等ハ動モスレハ  
徒ニ新規ヲ好ミテ實用ニ適セサルモノナキニ非ス將來指導ニ留意ヲ要ス

### 第九部 交通

本部ニ屬スル審査品ハ人員四名點數二十二點トス  
水上運送ノ方法及成績ハ出品者四名ニシテ孰レモ事業開始後日尙淺キニ拘ラス大體ニ於テ良好ナリト云フヲ得ヘク以テ地方開發  
ニ資シタルノ功績尠カラサルヘシト認メラルルモ仔細ニ之ヲ查覈スレハ未タ十分ナル效果ヲ舉ケタリト云フヲ得ス經營ノ基礎亦  
確立シタリト云フヲ得サルヲ以テ將來航區ノ整理、船舶ノ改善、定期船ノ勵行等ニ留意シ以テ時代ノ要求ニ遅レサラムコトヲ期  
スヘキナリ  
航路及船舶ノ模型ハ航路ノ狀況、船舶ノ構造及經營ノ概況等ヲ一般ニ周知セシムルニ足リ本事業ヲ紹介スルノ好資料ナリト認メ  
タリ  
陸上運送ノ方法及成績ノ出品ハ内國通運株式會社京城支店ニシテ朝鮮ノ現狀ニ照シ陸路輸送ノ普及ヲ計リ能ク斯業ノ進歩ヲ爲シ  
タリト雖尙將來鐵道ノ増設、道路ノ改修、港灣河川ノ改築等ト相俟テ時勢ノ進展ニ伴ヒ改良施設ヲ爲スコトニ留意スヘシ又荷造  
包裝ノ出品ハ孰レモ包裝堅牢持久力ヲ有シ運搬及取扱至便ナルノミナラス中荷ノ包裝良好ニシテ其ノ製作費比較的低廉ナルモ將  
來尙一層荷造ノ改良製作費ノ低廉ヲ計ルコトニ努ムヘキナリ

第十部 經濟

本部ニ屬スル審査品ハ人員百十八人點數亦之ト同一ニシテ朝鮮ニ於ケル主要ナル經濟機關ヲ網羅セリ  
銀行ハ何レモ相當ノ成績ヲ收メツツアリ就中漢城銀行及朝鮮商業銀行ハ其ノ沿革最モ古ク經營方法モ亦宜シキヲ得テ業務次第ニ  
發展シ朝鮮金融界ニ貢獻セル效果偉大ナリトス地方金融組合ハ出品點數八十八ニシテ全道組合數ノ五分ノ二ヲ占メ經營方法及業  
務成績ハ未タ理想的ノ域ニ到達セリト云フ能ハサルモ逐年改善發達ノ蹟著シキモノ尠カラス之ニ依テ農民ノ金融ヲ緩和シ其ノ經  
濟ノ發達ニ資セシ效果大ナルモノアリ

生産組合ハ茶葉組合國有地小作人組合及煙草耕作組合ノ三種トス何レモ設立後四年乃至六年ニ過キスシテ經營日淺ク又其ノ範圍  
極テ狹小ナリト雖一般經濟及風教上ニ及ホシタル效果鮮カラサルモノアリ茶葉組合ハ朝鮮ノ特有產物タル人蔘耕作ノ改良ニ努メ  
其ノ品位ノ向上及統一ニ貢獻スル所少カラス且ツ紅蔘密造ノ弊ヲ矯正セリ國有地小作人組合ニ在リテハ種子ノ改良施肥ニ關スル  
施設及貯蓄ノ獎勵ニ努メ又政府補助金ヲ資金トスル農事改良及獎勵ハ何レモ能ク本府ノ方針ニ協ヒ延ヒテ國有地タル驛屯士管理  
ニ至大ノ便宜ヲ供シツツアリ又煙草耕作組合ハ設立日最モ淺キニ拘ラス低利資金ノ融通ハ年々巨額ニ達シ葉煙草ノ共同販賣タル  
倉庫事業ハ漸次好果ヲ收メ地方經濟ニ多大ノ好影響ヲ與ヘツツアリ

同業組合ノ出品ハ僅ニ二ニシテ仁川穀物協會ハ其ノ沿革古ク經營方法亦適當ニシテ輸移出鮮米ノ改良ト聲價ノ向上ニ及ホシタル  
效果尠カラス平澤同業組合ハ其ノ經營方法適當ニシテ該地方ニ於ケル穀物ノ改良ト價格ノ昂進トニ及ホシタル效果見ルヘシト雖  
設立後日淺ク其ノ成績ハ尙將來ニ俟ツヘキモノ多シ

會社ノ出品中京城電氣株式會社ハ經營方法宜シキヲ得基礎鞏固ニシテ營業成績亦良好ナリトス之ヲ實蹟ニ徵スルニ電燈事業ヲ第  
一位トシ電車事業之ニ亞キ瓦斯事業ヲ第三位ト爲ス蓋シ電車及瓦斯事業ハ多額ノ固定資本ト多大ノ維持費トヲ要シ電燈事業ノ如  
ク好成绩ヲ舉クルハ固ヨリ至難ナリ然レトモ電車ニ在リテハ運轉系統ニ一段ノ注意ヲ拂ヒ又瓦斯ニ在リテハ燈用ヲ電燈ニ讓リテ  
專ラ力ヲ熱用ニ注キ以テ瓦斯ノ需要ヲ普及セシムルニ一層ノ考案ヲ運ラサハ本社ハ將來三種事業共ニ社會ノ需要ヲ充タシ益々良  
成績ヲ舉クルヲ得ヘシ又朝鮮棉業株式會社ハ其ノ沿革古ク規模經營方法共ニ見ルヘキモノアリ南鮮ニ於ケル陸地棉ノ普及改良ヲ  
促進シ一般經濟ニ及ホシタル效果尠カラス

市場ハ其ノ沿革頗ル古キモノアリト雖大正三年九月市場規則ノ發布ト共ニ初メテ統一制度ノ下ニ支配セララルルニ至レルモノニシ  
テ其ノ實施ノ日甚タ淺キカ故ニ全道市場數一千二百餘箇所總取引額四千三百餘萬圓ノ多キニ拘ラス概シテ幼稚ノ域ヲ脱セス從ツ  
テ一般經濟上ニ及ホセル效果亦顯著ナルモノ甚タ少シト雖本會ニ出品シタル市場ハ其ノ規模經營方法及成績概テ優良ニシテ將來  
發達ノ見込アリ然レトモ尙大ニ努力ノ必要アルヲ認ム

要之朝鮮ニ於ケル經濟機關ハ始政以來長足ノ進歩ヲ爲シ何レモ相當ノ成績ヲ舉ゲツツアリ此ノ趨勢ヲ以テ發達セハ將來國家ニ貢



獻スル所益々多大ナルヘキコトヲ疑ハス

四八

第十一部 慈惠救濟

本部ニ屬スル審査品ハ四點ニシテ人員亦之ト同シ即孤兒ノ教養、盲啞ノ教育ヲ目的トセル孤兒院、學校各一、癩患者ノ收容、治療ヲ爲セル病院二ニシテ孰レモ主トシテ篤志家ノ寄附金品ヲ以テ經營ノ資ニ充テ可憐頼ルナキノ薄倖者ヲ慈善的ニ收容シ教育シ又ハ治療シツツアリ經費潤澤ナラサルカ爲ニ設備經營ノ方法治療及教養等未タ以テ完全ナリト認メ難シト雖經營者ハ何レモ誠意事ニ從ヒ朝鮮ニ於テハ未タ見ルコト能ハサル事業ヲ經營シ基礎既ニ成リ過去ニ於テ相當ノ成績ヲ舉ケ將來益々進展セムトス斯ノ如キハ朝鮮ニ於ケル慈善救濟事業トシテ實ニ稱讚スルニ値スルモノト云フヘシ

第十三部 美術

本部ニ屬スル審査品ハ百四十三點人員八十九人ニシテ大ニ向上ノ趨勢ヲ示シ努力ノ跡歴然タルハ多トスヘシ日本畫中朝鮮人ノ作品ハ半島固有ノ藝術廢頽ノ時期ヨリ脱シテ將ニ時代ノ風潮ニ伴ヒ革新ノ期ニ入ラムトセルヲ以テ其古格古法ヲ傳フルモノ甚タ少ク新進氣鋭ノ士ハ概ネ現代ノ内地式畫法ヲ一意模倣スル傾向アリ先進古老ニハ筆致醇雅ナル作品無キニ非ラサルモ向上發展ノ氣勢ヲ缺キ神韻生氣等ノ伴ハサルハ時勢ノ變轉ヨリ來レル現象ナラム又内地人ノ出畫ハ意匠ニ長シ生動ノ氣ヲ示セトモ筆力遒勁ナラサルカ上ニ美術上最モ尙フ可キ風韻ニ乏シキハ大ニ顧ミサルヘカラサル點ナルヘシ故ニ朝鮮人ハ朝鮮古畫ノ格法ヲ傳ヘテ其ノ特長ト美點トヲ失ハス又内地人ハ飽迄輕浮ノ氣風ヲ去リテ筆力ト韻致ト兩ラ絶妙ノ域ニ達セム事ヲ圖ラサル可カラス

洋畫ハ朝鮮人出品中筆致色彩俱ニ群ヲ抜クモノアリテ東洋畫以外又此新天地ニ於テ克ク發展ノ素質アルヲ示セリ研鑽ノ功ヲ積マハ他日大ニ見ルヘキ作品ヲ得ルニ至ラム又内地人ニ在リテハ特ニ超凡シタル大作ナク且ツ其ノ構圖ト色彩ト點ニ於テ尙研究ヲ要スルモノアリ將來一層ノ奮勵ヲ望ム彫刻ハ内鮮人共ニ作者ノ甚タ尠キノミナラス一モ優品ヲ見サルハ遺憾ニ堪ヘス蓋シ此技ノ消長ハ美術界ニ影響スル所甚タ大ナルハ繪畫ト並ンテ將來益々發達セム事ヲ切望シテ止マス

# 第二章 第一部農業審査報告

## 第一節 審査成績

第一部農業ノ出品點數ハ一萬一千三百七十二點出品人員ハ一萬三百十九人ニシテ其ノ詳細ナル内譯ハ別表示スカ如シ又受賞者ハ名譽金牌五名金牌八十三名銀牌三百二十三名銅牌八百五十五名褒狀二千三百九十六名合計三千六百六十二名ニシテ其ノ内譯モ亦別表ニ詳ナリ而シテ之等受賞者及農業關係ノ功勞賞ヲ受ケタル者九名ノ氏名ハ既ニ發表セラレタル受賞人名錄ニ掲載シアルヲ以テ茲ニハ省略スルコトトス

左ニ第一類米ヨリ第十四類農業ノ方法及成績ニ至ル各類擔任審査官提出ノ審査ノ結果ヲ取纏メ類ヲ逐フテ記述スル所アラムトス

### 第一類 米

優良品種ノ普及ニ伴ヒ米質ノ改善著シキモノアリ南朝鮮ノ穀良都、中部朝鮮ノ早神力、北朝鮮ノ日の出ノ如キハ何レモ其ノ特色ヲ保チテ一方ノ重鎮タルヲ示シ忠清北道ノ錦及多摩錦、全羅北道ノ高千穗、慶尙南道ノ都モ亦品質優良ノモノ多シ今各種ヲ通覽スルニ早神力、高千穗、多摩錦ノ三種ハ品質整一ニシテ色澤及形狀良好ナリト雖穀良都、日の出ノ兩種ハ白擦レノ爲種皮ノ破傷ヲ帶フルモノ多ク色澤稍劣リ外觀ヲ損スルコト少カラス在來種ハ咸鏡南道ノ大骨租最多ク平安北道ノ大邱租之ニ次キ色澤、形狀共ニ齊一ナラス且異種ノ混淆少カラサルヲ見ル優良品種ノ選擇及其ノ普及ニ就テハ將來一層ノ努力ヲ要ス

#### 一 玄 米

京畿道 品質ノ優良ナルハ水原、利川、振威及龍仁ノ諸郡ノ産ニシテ何レモ早神力又ハ多摩錦ニ屬シ色澤形狀共ニ頗ル良好ナルモ石白及日の出ハ色澤劣リ穀良都ハ乾燥不良ナリ在來種ハ一般ニ品質劣レリ

忠清北道 品質ノ優良ナルハ永同、沃川兩郡ノ産ニシテ何レモ多摩錦ニ屬シ槐山郡ノ錦亦稍佳ナルモノアリト雖早神力ハ色澤劣リ形狀亦稍豊ナラス

忠清南道 品質ノ優良ナルハ唐津、洪城、公州、扶餘、天安、牙山ノ諸郡ノ産ニ係リ早神力、多摩錦ノ二種ハ最良好ナルモ石白ハ色澤ニ於テ稍劣リ又高千穗ハ品質劣リ優級ニ入ルノ資格ヲ有セス當道ノ出品ハ概シテ品質能ク揃ヒ色澤形狀亦良好ナレトモ穀象蟲發生ノ爲蝕米ノ混在スルモノ少カラス

全羅北道 品質ノ優良ナルハ金堤、沃溝及益山ノ三郡ノ出品ニ多クシテ何レモ高千穗又ハ早神力ニ屬シ穀良都ハ色澤ニ於テ

稍劣ル處アリ在來種ハ遙ニ劣リテ優級ニ入ルノ資格ヲ有スルモノ僅カニ二點ニ過キス今本道稻栽培面積ヲ見ルニ早神力ハ高千穂ニ比シ六千町歩ノ多キニ拘ラス出品點數ニ於テ却テ八十九點ヲ減シタルハ昨年高千穂ノ作柄良好ニシテ色澤ノ優良ナルモノ多カリシニ依ルナラムモ早神力ノ品質亦決シテ劣ラサルヲ認メタリ

全羅南道 品質ノ優良ナルハ長城、長興兩郡ノ産ニシテ羅州郡之ニ次キ何レモ早神力ノ成績極メテ良好ナリ即チ品質能ク揃ヒ形狀色澤共ニ他品種ニ比シ一頭角ヲ抜クモノアルヲ認メタリ麗水郡ノ多摩錦及高千穂ハ品質ニ於テ稍劣リ穀良都ハ色澤ト乾燥トニ於テ充分ナラス

慶尙北道 達城郡及金泉郡産穀良都ノ品質ハ稍見ルヘキモノアリト雖白擦レノ爲種皮ノ破傷ヲ帶フルモノ多ク色澤劣リ外觀ヲ損スルコト少カラサルモノアリ早神力、日の出亦色澤劣リ形狀宜シカラス

慶尙南道 金海郡ノ都、昌原、晋州及東萊三郡ノ穀良都ハ品質稍見ルヘキモノアルモ一般ニ白擦レ多クシテ色澤劣リ乾燥亦稍不良ナリ

黄海道 品質ノ稍良好ナルハ延白郡及鳳山郡産ノ日の出ナルモ一般ニ白擦レ多クシテ色澤劣リ質稍硬キニ過クルノ觀アリ在來種ハ正租ニ於テ稍良好ナルモノ一點ヲ得タリ

平安南道 品質ノ稍良好ナルハ中和郡産ノ日の出ナルモ一般ニ白擦レノ爲色澤ヲ損スルコト大ナリ

平安北道 日の出ハ形質豊ナラスシテ成熟期ニ於ケル温度ノ充分ナラサルヲ示シ在來種ハ色澤雜リ形狀不整ニシテ異種混淆ノ少ナカラサルヲ示セリ而シテ在來種中形質ノ稍良好ナルハ京租ニ屬ス

江原道 品質ノ稍可ナルハ襄陽郡、原州郡及橫城郡ノ日の出ニシテ其ノ他ハ色澤ニ於テ劣リ白擦レ多シ

咸鏡南道 咸興郡ノ大骨租ハ品質可ナルモ色澤雜リ形狀不整ニシテ純良種子選擇ノ必要大ナルヲ證シ日の出ハ腹白強ク成熟期ニ於ケル温度ノ稍不足セルヲ示セリ

咸鏡北道 小田代種ノ稍良好ナルヲ認メタリ

二 精 米

精米ハ一般ニ過精ノ傾キアリ蓋シ赤米ノ混入セル玄米ヲ精クルニハ常ニ赤米ノ堅筋内ニ殘ル赤筋ノ消滅スル程度迄精クルモノナルカ故ニ赤米ノ混入セサル玄米ニ比シ三パーセント内外ノ搗減トナリ碎米ヲ増スコト多シ即チ過精ハ赤米ノ混入ヨリ來ルモノナレハ精米ニ從事スルモノハ原料ノ選擇ニ注意スヘク稻作ニ從事スルモノハ赤米種子ノ除却ニ努力スヘシ

要スルニ内地種ノ成績ハ遙ニ在來種ヲ凌キ内地産米ニ比シ遜色ナキ優品ヲ見ルコト少カラサルモ在來種ハ色澤雜リ粒形整ハス改良ノ績見ルニ足ルモノ少シ内地種ノ普及ハ益之ヲ獎勵スルノ要アルモ在來種ノ栽培亦決シテ止ムヘキニアラサルカ故ニ速ニ純良種子ノ育成ヲ圖リ異種混淆ノ根元ヲ絶ツニ勉ムヘキナリ

## 第二類 麥

朝鮮ハ地形南北ニ長ク從テ各地方間ニ於ケル氣候ノ相違著シク麥類ノ如キ越年生作物ハ地方ニヨリ其ノ受クル所ノ氣候狀態ニ大差アリ其ノ結果生産物ノ品質南北異ルモノアルハ免ルヘカラサルコトナリ即チ南部地方ニアリテハ品種ノ採擇栽培上ニ於テ多クノ便宜ヲ有シ良質ノ麥ヲ産スルニ拘ラス北部地方ニアリテハ事情全ク之ニ反シ爲ニ品質良好ナルモノヲ産セス如斯ハ人力ノ如何トモ爲シ難キコトナルモ今回ノ出品ヲ仔細ニ檢スルニ其ノ缺點ノ甚ク所多クハ當業者作業上ノ不注意ニ存スルモノナルヲ認ムルハ甚タ遺憾ナリ

今大麥、小麥及裸麥ヲ通シ改良スヘキ要點ヲ述ブレハ左ノ如シ

### 一 品種ニ關スルコト

大麥ニアリテハ在來六角種中優良品種ト認ムヘキモノ乏シカラサルナリ然ルニ今回ノ出品ヲ見ルニ多クハ品種不良ノモノナリ又四角種ノ出品甚タ多クシテ粒形細長外皮厚キモノ少カラス北鮮地方ノモノ特ニ然リ之等ハ將來各地適當ナル優良品種ニ改ムルヲ要ス

小麥ハ品種頗ル統一シカリフオルニヤ種ノ出品大多數ヲ占メ其ノ品質齊一ニシテ不良ナラス其ノ他「フルツ」、「マーチンスムバー」江島種ノ出品稍多ク在來種ハ甚少シ固ヨリ之等優良種ノ栽培ハ未タ盛ナリト謂フヘカラサルモ之ヲ今回ノ出品ニ鑑ミルニ其ノ栽培區域廣ク農家ノ意向亦漸ク之カ栽培ニ傾ケルヲ看取スルヲ得ヘク極メテ慶スヘキコトナリトス而シテ南部地方ノ出品ニハ「フルツ」、「マーチンスムバー」及江島種ノ如キ粉狀質ニ屬スル品種多ク中部以北ハ之ニ反シテ硝子質ニ屬スル「カリフォルニア」種其ノ大部ヲ占ム如斯ハ南北品種採擇上最其ノ當ヲ得タルモノニシテ將來益各地適當ノ良種ノ普及ヲ圖ラサルヘカラス又ニ毛作地方ニ於ケル内地種ノ栽培モ必要ニシテ慶尙南道ニ於ケル砂川達磨種ノ栽培ノ如キ頗ル其ノ宜シキヲ得タルモノナリト信ス

在來種ニアリテハ時ニ品質稍佳良ナルモノアルモ粒瘠小ニシテ殆ント見ルニ足ルヘキモノナシ北鮮地方ノ出品ハ全部斯ノ如キ劣等品種ナリ蓋シ氣候ノ關係上春蒔トシテハ收穫晚キ優良種ノ栽培ハ困難ナルヘク適當ナル優良種ノ發見ハ極メテ必要ナリ

裸麥ハ皆南部地方ノ出品ニ係リ多クハ内地種ニシテ何レモ有名ナル品種ニ屬ス將來之等品種ノ栽培ヲ益盛ナラシメサルヘカラス

### 二 品種統一ニ關スルコト

大麥、裸麥ニアリテハ品種ハ甚シク雜駁ナリト謂フニアラサルモ而モ不良ノ品種ハ速ニ之ヲ排除スルニ勉メサルヘカラス特ニ小麥ニアリテハ其ノ必要ヲ感ス之此ノ作物ニ於テハ同一品質ヲ有スルモノノ多量ノ産出ハ製粉上最利益トスル所ナレハナリ而シテ今回ノ出品ニ於テ中部以北ノ品種ハ殆ント全部「カリフォルニア」種ニシテ其ノ品質齊一ナルハ大ニ喜フヘシ將來中部以北ニ於テハ「カリフォルニア」種ヲ栽培シ良質ナル硝子狀小麥ヲ生産シ南部地方ニ於テハ「フルツ」、「江島」、「マーチンスムバー」種等ヲ裁

培シ良質ノ粉狀小麥ヲ生産スルニ勉ムヘシ

三 採種ニ關スルコト

異品種ノ混淆ハ稷麥及小麥ニ於テハ殆ント之ヲ認メサルモ大麥ニ於テハ時ニ之ヲ認メタリ宜シク採種ニ注意シ純良ナル種子ヲ得ルニ努力スヘシ

四 栽樹ニ關スルコト

今回ノ出品ニハ粒ノ充實不充ナルモノ粒ノ大小不齊ナルモノ又ハ色澤不良ナルモノ、大麥ニ於ケル外皮ノ厚キモノ等少カラス特ニ「ゴールデンメロン」種ニアリテハ外皮厚キト色澤不齊ナルト其ノ内容ノ稍硝子質ナルトニ依リ釀造用トシテ適當ナルモノ甚少シ之等ハ天然要素ノ状態如何ニ關スルコト勿論ナルモ亦栽培施肥ノ精粗適否ニ因ルカ故ニ適當ノ方法ニ依リ品種固有ノ良點ヲ發揮セシムヘシ

五 收穫、乾燥、調製ニ關スルコト

今回ノ出品ニハ收穫期ヲ誤リタルモノト認ムヘキモノ少カラス爲ニ品質色澤ヲ損セルモノ多シ麥ニ於テハ刈取期ノ適否ハ其ノ品質收量ニ影響スルコト大ナルモノナレハ其ノ時期ニ注意スルコト極メテ必要ナリ又乾燥ハ概シテ不良ナラサルモ時ニ不充分ノモノアリ甚シキニ至リテハ乾燥不良ノ結果蟲害ヲ被リ爲ニ其ノ素質極メテ善良ナルモ大ニ價值ヲ下セルモノアリ調製ニ於テハ著シキ缺點ヲ認メスト雖大麥四角種ニアリテハ打穀不充分ナルモノ不稔粒其ノ他雜物ヲ混セルモノ少カラス

今各道別ニ大麥、小麥及稷麥ノ出品ニ就キ概評ヲ下セハ左ノ如シ

京畿道

大麥ハ殆ント全部四角種ニシテ其ノ内ニ「マンムート」種アリ優品ナシト雖劣等品亦多カラス大粒粒瘠細ニシテ外皮厚ク時ニ乾燥不良ニシテ色澤ヲ損シ甚シキハ蟲害ヲ被レルモノアリ、小麥ハ「カリフォルニア」種多數ヲ占メ一二優品アルモ多クハ中品ニ屬ス色澤ノ不良ナルト充實不充分ナルモノアルハ缺點ナリ在來種ニモ一二ノ良品アルモ粒小充實不充分且不齊ノモノ多シ調製ハ大麥小麥ヲ通シ不良ナラス

忠清北道

大麥ハ在來六角種多ク優品少カラス概シテ品質齊一ナリ「マンムート」種品質稍可ナリ一般ニ色澤不良ニシテ時ニ乾燥不良蟲害ヲ被レルモノアリ小麥ハ全部優良種ニ屬シ「フルツ」種最多ク一二優品ヲ認ムルモ多クハ充實稍不良色澤不充分ナルノ憾アリ「マーチンヌアムバー」種モ同様ノ缺點ヲ有シ且粒不齊ニシテ「フルツ」種ニ比シ稍劣レリ

忠清南道

大麥ハ在來種大部ヲ占メ多クハ中品以下ナルモ品質較齊一ナリト謂フヲ得ヘシ然レトモ大體ニ於テ乾燥不充分色澤良好ナラス「ゴールデンメロン」種ノ出品亦少カラサルモ多クハ中品以下ナリ小麥ハ主トシテ「マーチンヌアムバー」種ニシテ又

江島「フルツ」種ノ出品アリ「カリフォルニア」種ニ良品アルモ其ノ他ハ何レモ中品以下ナリトス其ノ缺點ハ大麥ト同ク乾燥不良ナルニアリ特ニ「カリフォルニア」種ニ於テ其ノ品質極メテ良好ナルモノニシテ乾燥不良ナルモノアリタルハ惜ムヘシ「マーチンヌ

「アムバー」及江島種ニハ充實不充分ナルモノ多シ稈麥ハ概シテ品質色澤不良粒不齊ナリ

全羅北道 大麥ハ殆ント全部在來六角種ニシテ良品少シ概シテ外皮厚ク色澤不良乾燥不充分ナリ少數ノ「ゴールデンメロン」種ノ出品アルモ品質良好ナルモノナシ小麥ハ江島種ノ出品稍多キモ色澤不良粒不齊ナリ稈麥ハ主トシテ内地種ニシテ極メテ優良ナルモノアリ不良品比較的少キモ一般ニ色澤不良ナリ

全羅南道 大麥ハ倍取、在來六角種ノ出品ヲ多シトシ「ゴールデンメロン」種亦少カラス倍取種ニ優良ナルモノ多ク在來六角種モ亦良品少カラス「ゴールデンメロン」種ニハ稍良品アルモ概シテ不良ナリ一般ニ色澤不良乾燥不充分ニシテ中ニハ蟲害ニ罹レルモノアリ小麥ハ江島、「フルツ」種多キモ良品少シ乾燥色澤共ニ不良ニシテ粒不齊ナリ稈麥ニハ一二良品アリ劣等品ハ少キモ大麥ニ於ケルト同様色澤乾燥共ニ不良ナリ

慶尙北道 大麥ハ在來六角種過半ヲ占メ品質優良ナルモノ頗ル多シ然レトモ亦充實不充分ナルモノ色澤不良ナルモノ少カラス在來四角種ノ品質ハ不良ニシテ之ヲ在來六角種ニ比シ實ニ霄壤ノ差アリ小麥ハ大部分「カリフォルニア」及江島種ニシテ優品ナキニアラサルモ中等品多シ又内容硝子質ト粉狀質ノ混合セルモノアリ江島種ハ概シテ色澤不良ニシテ又充實不良ナルモノアリ稈麥ハ多クハ色澤不良ニシテ中品以下ナリ

慶尙南道 大麥ハ「ゴールデンメロン」種ノ出品最多ク優品ナキニアラサルモ概シテ外皮厚ク色澤不良又時ニ蟲害ニ罹レルモノアリ半芒、「ケーブ」種ノ出品亦少カラサルモ色澤不良乾燥不充分ナルモノ多シ小麥ハ「マーチンスアムバー」種ノ出品最多ク品質良好ナルモノアルモ多クハ色澤不良粒不齊ナリ稈麥ハ色澤不良品質概シテ中品以下ナリ

黃海道 大麥ハ全部四角種ニシテ外皮厚ク粒瘠細見ルニ足ルヘキモノナシ小麥ハ殆ント全部「カリフォルニア」種ニシテ一二優品アルモ概シテ中品ニ屬シ品質稍齊一ナリ色澤充實共ニ充分ナラサルハ惜ムヘシ

平安南道 大麥ハ全部四角種ニシテ色澤不良外皮厚ク粒瘠細ナリ小麥ハ「カリフォルニア」種大部分ヲ占メ中品ニ富ミ品質稍齊一ナルモ色澤充實共ニ不良ナルモノ多シ稈麥ハ良品ナシ

平安北道 大麥ハ全部四角種ニシテ良品ナシ小麥ハ悉ク在來種ニシテ粒瘠細調製不良又蟲害ニ罹レルモノアリ

江原道 大麥ハ大部分四角種ニシテ往々色澤ヲ損セルモノアルモ中品多ク優良ノモノニ乏シカラス小麥ハ大部分「カリフォルニア」種ニシテ優良ナルモノナキニアラサルモ多クハ中品以下ナリ概シテ色澤充實共ニ不充分ナリ

咸鏡南道 大麥ハ全部四角種小麥ハ全部在來種ニシテ何レモ品質色澤共ニ不良調製亦粗雜ナリ

咸鏡北道 大麥ハ大部分四角種ニシテ多クハ中品以下ナリ「ゴールデンメロン」種ニハ一二良品アルモ四角種ト同シク色澤調製共ニ不良ナルモノ多シ小麥ハ全部在來種ニシテ粒瘠細大小不齊ナリ

### 第三類 雜

#### 穀

雜穀ノ出品ハ南鮮地方ニ少クシテ殆ント全部北鮮地方ノ生産ニ係レリ之土地ノ狀勢氣候狀態ノ然ラシムル所ニシテ之等地方ニ於テハ雜穀ハ田作物中重要ナル位置ヲ占ムルヲ以テ之カ栽培ハ一層獎勵セサルヘカラス雜穀中最主要ナル粟ニハ數多ノ品種アリ今回ノ出品ニ就テ見ルニ頗ル優良ナルモノアルヲ認ムルモ雜穀類ノ栽培ハ一般ニ各地共粗放ニ流レ從テ生産品ハ左記掲載ノ如キ缺點ヲ有シ其ノ品質收量ニ關シ遺憾ノ點少カラス故ニ將來益選穗又ハ品種ノ選擇ニ依リテ品種ノ改良ヲ圖リ耕耘施肥ノ方法ヲ改メ收穫ノ時期ニ注意シ乾燥調製ニ力ヲ用キ以テ其ノ品質ノ改善ト收量ノ増加トヲ期セサルヘカラス  
今各出品ニ就キ概評ヲ下セハ左ノ如シ

#### 一 粟

粟ハ優品ニ乏シカラス殊ニ忠清北道、江原道ノ産ニ優良ナルモノ多ク粒豐大色澤乾燥調製共ニ良好ナルモノアリ咸鏡南北兩道産亦可ナルモ劣等品少カラスシテ品質不齊ナリ黃海道産ハ優品少ク大概中品ニ屬ス品質稍齊一ナルモ色澤不良ナリ平安南道産ハ優品乏シキモ品質稍齊一ナリ平安北道産ハ品質不良ノモノ多ク調持特ニ粗雜ナリ京畿道、全羅南道、慶尙北道ハ其ノ出品極メテ少ク其ノ品質ハ大同小異ニシテ孰レモ特ニ賞揚スルニ足ルモノナシ要スルニ粟ハ各道共ニ乾燥ハ不良ナラサルモ或ハ色澤不良ナルモノ、或ハ品種不良ニシテ粒極メテ細小ナルモノ、或ハ粒ノ充實不良ノモノヲ混セルモノ、或ハ調製粗雜ニシテ稈皮土砂ヲ混入セルモノ多シ

#### 二 稗

稗ハ各道ヲ通シテ品質大同小異特ニ評スルニ足ルモノナシ蓋シ本作物ノ如キハ耕地栽培法ノ如何ハ其ノ品質ニ影響ヲ及ホスコト甚少キニ因ルヘシ一般ニ調製粗雜ニシテ粒ノ充實色澤共ニ不良ナリ

#### 三 黍

黍ハ異品種ノ混入セルモノ又ハ粒ノ充實充分ナラサルモノ多シ

#### 四 燕麥

燕麥ハ大部分咸鏡南道ノ出品ナリ品種ハ主トシテ「クライデスデール」種ニシテ粒重大ニ色澤良好乾燥調製亦概シテ良好ナリ然レトモ降雨ノ爲色澤ヲ損セルモノ少カラス咸鏡北道ノ出品稍多シト雖何レモ在來種ニシテ粒瘠小色澤不良調製粗雜ナリ

#### 五 蜀黍

蜀黍ハ黃海道ノ出品ニ良品多ク中ニハ充實色澤乾燥調製共ニ良好ナルモノアリ平安南道平安北道ノ出品亦不良ナラス咸鏡南道咸鏡北道ノ出品ハ何レモ大同小異ニシテ皆中品以下ニ屬ス各道ヲ通シ粒ノ充實不充實ニシテ外皮ニ皺襞ヲ有スルモノ、大小不同ノ

モノ、色澤不良ナルモノ、乾燥不充分ナルモノ多シ

六 玉蜀黍

玉蜀黍ハ主トシテ平安北道ノ出品ニシテ品質良ナルモノアレトモ一般ニ粒不齊ナリ

七 蕎麥

全羅南道、江原道ノ出品ニ優品アリ其ノ他中品少カラサルモ多クハ不良品ナリ各道ヲ通シ粒ノ充實不良、色澤雜駁ニシテ不稔粒土砂ノ混交セルモノ多シ

第四類 菽

一 大豆

大豆ハ黃色種ヲ主トスト雖少數ノ淡綠色種、黑色種アリ又稀ニ帶藍色種ヲ見ル其ノ形狀ニハ球形、扁圓形、橢圓形等アリ且大小種々ニ別ル又臍部ニ著色ヲ有スルモノト然ラサルトアリ而シテ出品點數ハ概シテ京畿道以北ニ多ク其ノ以南ニ少キノミナラス品質ニ於テモ北部産ノモノハ良好ニシテ南部産ハ著シク不良ナリ是蓋シテ地方ニヨリ多少大豆ニ對シ適否ヲ異ニスルト其ノ栽培改良上ニ於ケル熱心ノ厚薄トニ因ルヘシト雖而モ如此著シキ差異ヲ生セシメタルモノハ主トシテ該出品生産ノ當年ニ於ケル特別ナル天候ノ然ラシムル所ニシテ決シテ年々ノ常態ニアラス即チ大正三年ニ於ケル大豆ニ對スル氣候ノ影響ハ其ノ多大ナルコト實ニ豫想外ナルモノアリ出品ヲ評スルニ當リ先ツ之ヲ略述スルノ必要アリ

元來大豆ハ其ノ生育期ニ於テハ寧ロ多雨ニシテ成熟期ニ至リ乾燥ナル氣候ニ於テ最良品ヲ産スルモノナリ朝鮮ニ於ケル普通ノ氣候ハ恰モ此ノ條件ニ適ス從テ朝鮮大豆ハ其ノ品質最優良ニシテ殊ニ其ノ主要成分ナル蛋白質及脂肪ヲ含有スルコト内地及滿洲産ニ優リ爲ニ食料トシテ尊重セララル然レトモ朝鮮内ニ於テモ氣候ノ差異アルニヨリ各地適當ナル品種ヲ異ニシ從テ品位同シカラス即チ其ノ品位ノ卓越シテ價格亦群ヲ拔クモノハ咸鏡南北道ノ東海岸ヨリ江原道ノ東北海岸一帶ニ産シ元山及城津ヨリ移出セララル所謂元山大豆及端川大豆ナリ蓋シテ該地方ハ大豆ニ對シ最適當ナル氣候ヲ有スレハナリ而シテ其ノ所謂元山大豆及端川大豆ハ方言「オイアルコン」ト稱シ其ノ粒圓大ニシテ豐滿外皮薄ク淡黃色ニシテ稍光澤アリ少クモ四〇%以上ノ蛋白質及二〇%以上ノ脂肪ヲ含有シ内地ニ於テ豆腐、味噌、醬油等ノ原料トシテ最歡迎セララルモノナリ然レトモ「オイアルコン」種ヲ他地方ニ移ス時ハ或ハ粒小クシテ外皮ノ厚サヲ増シ或ハ外皮裂傷ヲ生スルコト多ク氣候ノ差ニ從テ劣變スルヲ常トス而シテ前述ノ氣候ト反對セル夏季比較的乾燥ナル地方ニ於ケル大豆ハ小粒ニシテ表皮厚ク光澤アルモノヲ生シ又其ノ中間ニ位スル地方ニアリテハ各中間種ヲ産スルノ事實アリ即チ西北地方ハ概シテ稍小粒ニ適シ大粒種ハ産セサルニアラスト雖到底東海岸ノモノニ及ハス殊ニ京畿道北部、名産ナル長湍大豆ハ小粒ニシテ光澤最鮮麗ナリ南鮮地方亦其ノ海岸ノ比較的多濕ナル方面ニ於テハ大粒ヲ産シ中央ノ山間部ハ小



粒ニ適スルカ如ク各地其ノ適種ヲ異ニセリ

前記ノ如ク朝鮮ニ於ケル大豆ハ天恵ヲ有スルニ拘ラス出品物生産ノ當年大豆ノ爲ニ不適當ナル稀有ノ天候ヲ現セルハ遺憾ニ堪ヘサルナリ即チ大正三年ハ其ノ開花期ニ方リ暴風雨アリ成熟期ニ於テ多雨過濕ナリシナリ元來大豆ハ其ノ生育期南北ヲ通シテ大差ナク開花ハ早熟種ハ七月中旬ニ始マリ晩熟種ハ八月中旬ニ至ルモ多數ハ八月上旬ニシテ成熟期ハ早キハ九月上旬ニ始マリ晚キハ十月下旬ニ至ルモ一般ニ九月下旬乃至十月中旬ナリ然ルニ大正三年ハ七月上旬ニ雨少ク比較的乾燥ニシテ其ノ月末ヨリ八月上旬ニ亘リ恰モ開花期ニ際シ暴風雨アリテ大豆ハ其ノ生殖作用ヲ妨ケラレ殊ニ七月二十八日ニ於ケル風雨ハ影響最甚シク而シテ其ノ南部ニ於テ劇甚ナリシ結果同地方一帶ノ大豆ハ其ノ打撃最酷ク爲ニ生殖作用ヲ失ヒタル大豆ハ其ノ過剩ノ養分ヲ莖葉ノ發育ニ嚮ハシメ從テ莖葉ノミ繁茂徒長セシト雖結實極メテ少ク加フルニ其ノ成熟期ナル秋末ニ於テ又例年ニ異リ比較的の多雨過濕ノ天候ニ會セルヲ以テ成熟セシ大豆ハ其ノ表皮裂傷ヲ生シ或ハ色澤ヲ損シ品質ヲ劣惡ナラシメタリ唯其ノ中ニ就キ早熟ナル小粒種ハ夏季恰モ暴風前ニ開花シテ能ク結實シ秋季亦恰モ九月ノ好氣候ニ成熟セシカ爲ニ比較的好結果ヲ得又晩熟種ト雖氣候ノ惡影響少カリシ地方又ハ北方或ハ高地ニ位シ開花結實共ニ自然ニ早カリシ一部ノ地方ニアリテハ稍好成绩ヲ示セリ然レトモ一般ノ獎勵品種タル大粒種ハ多ク晩熟ナルカ爲ニ概ネ夏秋ニ於ケル風雨ノ害ヲ被リ殊ニ南部ニ於テハ小粒種ト雖開花結實共ニ晚キカ爲ニ殆ント此ノ害ヲ免ルル能ハサリキ要スルニ今回ノ出品ハ異例ノ天候ノ爲ニ支配セラレ殆ント栽培上ノ成績ヲ沒却シ殊ニ獎勵品種ニ於テ其ノ影響ノ甚シカリシハ最遺憾トスル所ナリ

今各地方ノ出品ニ就キ概評ヲ下セハ左ノ如シ

朝鮮大豆ノ最良種ヲ産スヘキ東北海岸地方 咸鏡南道東海岸ノ北部、北青、端川ヨリ之ニ隣接セル咸鏡北道ノ南部、城津、吉州、明川地方ハ所謂端川大豆ノ產地ナリ其ノ出品物ハ優秀他ヲ壓シ誇ルヘキ朝鮮大豆ノ特色ヲ發揮セルモノ少カラス之等ハ蓋シ風土ノ適セルト當局者ノ獎勵宜シキヲ得タル效果ト謂フヘク而シテ天候ノ惡影響ヲ被ルコト少クシテ能ク此ノ成績ヲ得タルモノナルヘシ然レトモ尙劣等品種ノ出品ヲ見ルコト少カラサルハ一段ノ注意ヲ要スル所ナリ

次ニ咸鏡南道ノ南部及江原道北部ノ東海岸地方殊ニ元山港ニ接セル安邊ヨリ咸興ニ亘ル一帶ノ平野ハ「オイアルコン」ノ產地トシテ最有名ナリ「オイアルコン」ハ前述ノ如ク朝鮮大豆中ノ白眉ニシテ元山附近産ノモノハ元山大豆ト稱セラレ其ノ名内地ノ市場ニ轟キ其ノ價格常ニ一頭地ヲ拔ケルモノナリ然レトモ今回ハ出品少キノミナラス裂傷甚シクシテ品質劣リシハ全ク天候ノ爲ニ被リシ打撃ノ結果ニ外ナラサルナリ

西北鮮地方 平安北道及黃海道一帶ハ元來東北海岸地方ニ反シ夏季ノ降雨少ク從テ大豆ノ品位ニ於テハ自然稍劣等ニ在ルヲ常トス然ルニ今回ノ出品ニ於テハ其ノ點數多ク且比較的良品ヲ出シ殊ニ縦貫山脈ニ接セル大豆ノ成熟早キ方面ノモノニアリテハ「長湍系」ノ小粒ニシテ良品アルノミナラス「オイアルコン」類似ノ大粒種ニシテ猶頗ル良品ヲ見タリ之蓋シ風雨ノ被害比較的輕カ

リシノミナラス當局者ノ努力ト當業者ノ熱心ナル改良ノ結果ナルヘシ然レトモ出品ノ多數ハ尙區々ニシテ劣等品亦少カラス甚シキハ數種ノ混淆セルモノアリ良種ノ選擇及選種ニ於テ益獎勵ノ必要アルヘシ

中部以南地方 京畿道ノ出品ハ甚多ク就中其ノ北部一帶早熟大豆ナル「長湍」種系ノ產地ニ於テハ天候恰モ該種ニ幸セシカ爲ニ多數ノ優等品ヲ出シ大ニ改良獎勵ノ效果ヲ表現スルヲ得タリ然レトモ稍晩熟ナル大粒種ニ於テハ其ノ品位殆ント見ルヘキモノ無シ忠清南北道以南ニ於テハ其ノ出品少キノミナラス優品極メテ稀ナルハ主トシテ天候ノ影響ナルヘキモ其ノ出品ノ品種多様ナルハ大ニ當局者及當業者ノ注意ヲ望マサルヲ得ス

朝鮮ノ大豆ハ日常必須ノ食料品タルノミナラス輸出價額ニ於テハ米ニ次キ第二位ヲ占メ輸出額ノ殆ント全部ハ内地ニ移出セラレ主トシテ味噌、醬油、豆腐等ノ食料(一部綠肥ニ供セラルルモノナリ)ニ供セラルルカ故ニ其ノ品質ヲシテ益佳良ナラシメ殊ニ蛋白質ノ含量ヲ多カラシムルヲ主眼トセサルヘカラス而シテ分析ノ結果概シテ大粒種ハ蛋白質ニ富ミテ脂肪ニ乏シク小粒種ハ之ニ反シテ蛋白質ニ乏シクシテ脂肪ニ富ミ中粒種ハ其ノ中間ニアルノ事實ヲ示シ殊ニ朝鮮大豆中最優良ナルハ黃色大粒種ニ屬シ「オイアルコン」ノ如キハ無比ノ逸品ナリ故ニ幸ニ其ノ風土ノ適當ナル地方ニアリテハ昂メテ該種ヲ擇フヘキモ各地ノ風土ハ一ナラス從テ其ノ品種ニ適否アリ固ヨリ之ヲ一定スルコト能ハス故ニ大粒種ノ適セサル地方ニアリテハ其ノ風土ニ適セルモノニシテ可成之ニ近キモノヲ採ルヘキナリ

今ヤ各地方改良種選擇ノ方針略定マリ其ノ結果今回ノ出品ニ於テモ努力ノ成績見ルヘキモノアリト雖而モ未タ劣等品種ノ存スルモノ少カラズ大豆ノ改良ハ先ツ其ノ適種ノ選擇ト其ノ種子ノ粒選ニヨリテ略目的ヲ達スルヲ得ヘク他ノ作物ニ比シ事極メテ簡單ナリ當業者タルモノ速ニ其ノ改良ヲ決行セサルヘカラス

二小豆

小豆ハ赤色ノ普通種ヲ主トスト雖少數ノ黃色種、黑色種、黝赤色種、黝黃色種及淡黃赤斑種等アリ又赤色普通種中ニモ其ノ色鮮麗ニシテ光澤ヲ有スルモノ及光澤無クシテ黝黑色ヲ帶ヘルモノアリ其ノ大小長短亦多様ナリ而シテ出品點數ハ概シテ中部以北ニ多ク南部ニ少キノミナラス其ノ品質亦北方ニ於テ良好ニシテ南方産ハ劣等ナルコト大豆ニ於ケルカ如シ而シテ其ノ原因ハ多少風土ノ適否及改良ノ進否ニ基クヘキモ主トシテ大正三年ニ於ケル稀有ノ天候ノ爲ニシテ其ノ關係大豆ニ等シク且小豆ノ開花期ニ於ケル暴風雨ノ影響ハ大豆ニ比シ更ニ甚シキモノアルガ故ニ從テ其ノ被害劇シカリシ南方ニ於テ品質ノ見ルヘキモノ無カリシハ當然ナリ

朝鮮ノ小豆ハ其ノ品位ノ良好ナルコト大豆ニ於ケルカ如ク且北方ノ産概シテ優リ就中咸鏡南北道ノ東海岸ニ於テハ大粒ニシテ外皮薄キ良品ヲ産スルコト大豆ト同シ之等ノ優良品ハ内地ニ於テ殊ニ歡迎セララルル所ナリ然レトモ今回ノ出品ハ各道ヲ通シ概シテ品種甚雜駁ナリ宜シク品種ヲ改良スルコトニ留意スヘシ

三 綠 豆  
品質概シテ良好ナリト雖品種ノ混淆セルモノ多シ

四 菜 豆

品種ハ「鵲豆」ノ如キモノヲ主トシ其ノ品質亦良好ナルモノニ乏シ蓋シ朝鮮ノ風土ハ北方ノ一部ニ於テ稍菜豆ニ適當ナル地方無キニアラスト雖其ノ他ハ概シテ之ニ適當ナリト謂フヘカラス何トナレハ其ノ生育期ハ乾燥ニ過キ發育ヲ妨ケラルコト多キノミナラス其ノ外皮ヲ厚カラシメ且其ノ熟期ハ雨期ニ入り品質ヲ損スルコト多ケレハナリ而シテ最品質ニ影響スルハ熟期ノ霖雨ニ在ルカ故ニ朝鮮ニ於ケル菜豆栽培ハ早熟ナル品種例ヘハ「アーリーチャイナ」(一名姉子豆)ノ如キモノヲ擇ノフ可トスヘシ

五 落 花 生

慶尙南道、慶尙北道及忠清南道ノ出品多シ蓋シ洛東江及錦江流域ニ於ケル砂質地ノ産ナルヘシ其ノ品質調製共ニ概ネ良好ニシテ就中一二頗ル佳良ナルモノヲ見ルト雖又子實ノ充實セサルモノアリ之土地ノ選定ヲ誤リ肥沃地ニ栽培セルモノナルヘク又乾燥不良ノ爲ニ品質ヲ損セシモノハ無キニアラス之等ハ注意シテ改良セサルヘカラス  
落花生ハ栽培容易ナルノミナラス其ノ性質乾燥ニ強ク又浸水ニ耐ユルノ性アルカ故ニ江河沿岸ノ砂質地利用作物トシテ恰好ナレトモ日照ノ多キト温熱ノ高キヲ要スルカ故ニ朝鮮ニ於テハ最モ南部ニ適スヘシ落花生ノ需要ハ將來益増加スルコト疑ナキヲ以テ適地ヲ選擇シテ相當獎勵スヘシ

第五類 棉

一 實 棉

花

陸地棉ノ纖維ハ在來棉ノ夫レニ比シ一般ニ柔軟ニシテ品質良好ナリ而シテ今回ノ出品中最遺憾ナリシハ陸地棉ニ在來棉ヲ混セルモノアリシコト是ナリ例ヘハ慶尙北道ノ陸地棉出品點數ノ六割ハ在來棉ノ少量ヲ混シ慶尙南道出品中ニモ一點アリタリ之農民ノ棉花ニ對スル智識ノ淺薄ナルニ基因スト雖亦指導ノ周到ヲ缺ケルカ爲ナルヘシ注意ヲ要ス次ニ色澤ニ就テ見ルニ全羅南道光州、麗水、羅州、靈光ノ諸郡ニ産セル陸地棉ハ色澤優良ナルモ同道海南、靈巖、康津、珍島、莞島、務安ノ諸郡南方一帶ノ地及和順咸平兩郡ニ産セルモノニハ概シテ著色棉多ク色澤良好ナラサルモノ多シ全羅北道産ハ色澤中位ニシテ慶尙南道産ハ著色棉多シ慶尙北道、忠清南道、同北道産ハ共ニ色澤良好ナリ又在來棉中江原道出品ニハ色澤不良ノモノアリシカ其ノ他ハ良好ノモノ多シ次ニ張力ハ各出品共ニ未熟棉ヲ混スルコト無カリシヲ以テ充分ニシテ調製モ亦佳良ナルモ通弊トモ見ルヘキハ乾燥ノ不充分ナルニ在リ乾燥不良ナレハ纖維ノ撚曲數少クシテ紡績上ノ價值ヲ減シ種子ハ貯藏中醱酵シ易シ今後一層注意スヘキナリ  
以上ハ肉眼鑑定成績ノ概要ナルカ左ニ其ノ優秀ナルモノノミニ就キ行ヘル器械審査ノ成績ヲ掲クヘシ

纖維ノ長サ 器械審査ヲ行ヒタルモノノ内優秀ナル陸地棉二十五點ノ平均長サ二六耗三ナリ最長ハ全羅南道光州郡(第十四號)ノ二八耗六ニシテ忠清北道沃川郡(第十一號)ノ二八耗五之ニ次ク最長ハ全羅南道麗水郡(第四十五號)ノ二五耗三ナリ優秀ナル在來棉ハ二點ニシテ平均ノ長サ二六耗五ナリ此平均數ノ陸地棉平均數ニ比シ大ナルハ點數ノ少キカ爲ニシテ平安南道江東郡(第三號)最長ニシテ二六耗六黃海道鳳山郡(第七號)ノ二六耗四之ニ亞クモ尙陸地棉ノ最長ニ比シ二耗短少ナルヲ免レス之ヲ表示セハ左ノ如シ

陸地棉

道郡名	番號	長サ	道郡名	番號	長サ	道郡名	番號	長サ
全羅南道 麗水	五〇	二六,二 <sup>耗</sup>	全羅南道 光州	一〇	二六,三 <sup>耗</sup>	全羅南道 宜寧	一八	二六,九 <sup>耗</sup>
同	四六	二五,四	同	一一	二七,一	同	三	二六,一
同	四五	二五,三	羅州	一二	二五,七	忠清北道 宜寧	一六	二五,四
同	四八	二六,九	同	一三	二五,六	忠清北道 沃川	一一	二八,五
同	四三	二六,四	同	一四	二五,六	慶尙北道 永同	四	二六,一
同	四九	二六,六	同	一五	二五,七	慶尙北道 清道	三	二六,三
同	五二	二六,八	務安	一六	二五,八	慶尙北道 清道	六	二七,〇
同	四七	二五,五	靈光	一七	二六,三	平	均	二六,三
同	一四	二八,六	和順	一八	二六,〇	均	均	二六,三

在來棉

黃海道 鳳山	七	二六,四 <sup>耗</sup>	平安南道 江東	三	二六,六 <sup>耗</sup>	平均	二六,五 <sup>耗</sup>
--------	---	-------------------	---------	---	-------------------	----	-------------------

即チ優秀陸地棉纖維ノ平均長二六耗三(八分六厘八毛)ハ一吋(八分三厘八毛)ヲ超過スルコト三厘ニシテ米國ニ於ケル吋棉(米國ニ於ケル上等品)ニ匹敵スルモノト謂フヲ得ヘシ然レトモ之ヲ勸業模範場木浦支場ニ於ケル陸地棉「キングス、イムブルー、グッド」種八箇年平均二七耗五五ニ比スレハ一耗二五短小ナリ即チ尙纖維ノ長サハ増進シ得ヘキ餘地ノ存スルコト明ナルヲ以テ益之カ増進ニ努ムル所ナカルヘカラス在來棉モ其ノ長サ敢テ陸地棉ニ劣ラス北鮮ニ於ケル之カ栽培改良ハ此點ヨリノミ見ルモ意義アルモノト謂ハサルヘカラス

纖維ノ幅 優秀ナル陸地棉二十五點ノ平均幅ハ〇耗〇二七〇、在來棉二點ノ平均ハ〇耗〇二四八ナリ最大ハ全羅南道靈光郡(第一六五號)ノ〇耗〇三二三ニシテ最小ハ同光州郡(第一〇號)ノ〇耗〇二二七ナリ之ヲ表示セハ左ノ如シ

六〇

陸地棉

道郡名	番號	幅	道郡名	番號	幅	道郡名	番號	幅
全羅南道 麗水	五〇	〇、〇二八四	全羅南道 光州	一〇	〇、〇二二七	慶尙南道 宜寧	一八	〇、〇二四九
同	四六	〇、〇二六六	同	一一	〇、〇二七二	同 咸安	三	〇、〇二八一
同	四五	〇、〇二五六	同	一二	〇、〇二六二	同 宜寧	一六	〇、〇二七九
同	四八	〇、〇二七二	同	一三	〇、〇二五六	忠清北道 沃川	一一	〇、〇二五六
同	四三	〇、〇二四三	同	一四	〇、〇二九九	同 永同	四	〇、〇三〇四
同	四九	〇、〇二八四	同	一五	〇、〇二四六	同 永同	三	〇、〇二五六
同	五二	〇、〇二八三	同	一六	〇、〇二九二	慶尙北道 清道	六	〇、〇二六六
同	四七	〇、〇二四九	同	一七	〇、〇三一三	平		〇、〇二七〇
同	一四	〇、〇二九五	同	一八	〇、〇二六二	均		
光州			和順	六二				

在來棉

平安南道 江東	三	〇、〇二六〇	黃海道 鳳山	七	〇、〇二三七	平	均	〇、〇二四八
---------	---	--------	--------	---	--------	---	---	--------

右陸地棉平均數ヲ勸業模範場木浦支場栽培「キングス、イムブルード」八箇年平均〇耗〇二五九ニ比スルニ〇、耗〇〇一一ノ差アリ元來纖維ノ幅ハ其ノ差小ナルヲ以テ紡績業者ハ之ヲ重大視セサルヲ如シト雖尙細長ヲ尙フカ故ニ之カ改善ニ意ヲ用キサルヘカラス

線綿歩合 線綿歩合ハ實棉量ニ對スル線綿量ノ比ニシテ之カ大小ハ實棉ノ優劣ヲ判スル一法タリ優秀陸地棉平均ハ三三・五ニシテ歩合ノ斯ク小ナルハ出品物カ大正三年生産ニ係リ南鮮地方ハ近來稀ナル旱害ヲ蒙リシニ因ル忠清北道ハ群ヲ拔キ最大三六・〇ニ出シ其ノ他モ三六・〇内外ヲ前後セリ最小ハ全羅南道麗水郡(第四十三號)ノ三一・四ナリ在來棉ハ成績頗優秀ニシテ黃海道鳳山郡(第七號)ノ如キハ三〇・〇六、平安南道江東郡(第三號)ハ二八・四ヲ示セリ之從來南鮮地方産在來棉ニ見サル所ノ現象ニシテ勸業模範場木浦支場ニ於ケル在來棉二十六種ノ平均(二箇年)二六・〇ニ比スルモ大差アルヲ見ル即チ左表ノ如シ

陸地棉

在來棉

道郡名	番號	繰綿歩合	道郡名	番號	繰綿歩合	道郡名	番號	繰綿歩合
全羅南道 麗水	五〇	三二、八 <sup>%</sup>	全羅南道 光州	一〇	三二、〇 <sup>%</sup>	慶尙南道 宜寧	一八	三三、六 <sup>%</sup>
同	四六	三三、六	同	一一	三三、四	同	一六	三二、八
同	四五	三三、六	同	一二	三三、四	同	一三	三二、二
同	四八	三三、〇	同	一三	三一、六	忠清北道 沃川	一一	三六、〇
同	四三	三一、四	同	一四	三一、〇	同	一四	三五、八
同	五二	三三、〇	同	一五	三三、八	同	一三	三六、二
同	四九	三四、四	同	一六	三三、四	慶尙北道 清道	一六	三四、八
同	四七	三四、二	同	一七	三四、四	平	均	三四、八
同	四一	三二、六	同	一八	三三、四	均	均	三三、五
光州	一四	同	靈光	一六	同	均	均	同

黃海道 鳳山	七	三〇、六 <sup>%</sup>	平安南道 江東	三	二八、四 <sup>%</sup>	平均	二九、五 <sup>%</sup>
--------	---	-------------------	---------	---	-------------------	----	-------------------

平安南道及黃海道産在來棉カ一般ニ今回ノ出品ニ見ル如ク纖維優秀ニシテ且繰綿歩合大ナルヤハ充分ニ調査ヲ要ス

二 綠綿  
繰綿ニハ葉片萼片等ノ夾雜物ヲ混セルモノ頗ル多數ヲ占メタリ之繰綿工場ノ出品ナリシカ爲ニシテ止ムヲ得サルカ如キモ將來相當注意スヘキコトナリ

今實棉ヲ陸地棉ト在來棉トニ分テ各道ノ出品ニ就キ概評ヲ下セハ左ノ如シ

陸地棉

全羅南道 優秀棉花ヲ出シタルハ光州、羅州、麗水ノ三郡ニシテ孰レモ一朔ノ實棉重量多ク纖維ノ長、色澤共ニ充分ナリ反之務安、海南、靈巖、康津、咸平諸郡カ本道ノ南部ニ位シ且棉花ノ栽培古キニ拘ラス纖維ノ長、色澤共ニ充分ナラス且著色棉多シ而シテ靈光、長城兩郡ノ如キ本道中北方ニ位セルモ纖維ノ長、色澤共ニ良好ナルハ喜フヘシ  
光州郡、羅州郡、麗水郡カ優品ヲ産セルハ主トシテ土壤、地位及氣候ニ因ル殊ニ麗水郡ハ同道ノ東南端ニ位シ海中ニ突出セル礫

質壤土ノ半島ニシテ天惠ニ富メル地ト謂フヲ得ヘシ劣等品ヲ産出セル地方ハ主トシテ片麻岩、中生層、凝灰岩系ノ粘質土壤地方若クハ獎勵ノ日淺キ地方ナリ

全羅北道 色澤中位、纖維長キモノアレトモ不齊ニシテ纖維量少シ

慶尙南道 纖維齊一ナレトモ一蒞ノ實棉重量大ナラス恰モ内地棉型ヲナス且著色棉多シ

慶尙北道 色澤良好ニシテ纖維齊一ナレトモ在來棉ヲ混スルモノ出品點數ノ約六割ニ及フコト既ニ記セシカ如シ

忠清南道 纖維長クレトモ著色棉多ク一蒞ノ實棉重量大ナラス之本道ノ棉作地帯ハ主トシテ第四紀新層ニ屬シ最肥沃ナレトモ栽培法粗放ナルカ爲ナルヘシ宜シク栽培法ニ注意スヘシ

忠清北道 本道ニ優良品ノ産出セルハ意外トスル所ナリ色澤、纖維ノ長サ線綿歩合皆充分ニシテ全羅南道産ニ比シ毫モ遜色ナシ

ロ 在 來 棉

在來棉中優秀ナルハ平安南道及黃海道ノ産ニシテ平安北道産之ニ次ク主トシテ線綿歩合ニ於テ優レ一蒞ノ實棉重量亦大ナリ江原道及京畿道産ハ線綿歩合及品質共ニ南鮮地方ノ産ト大差無シ

第六類 葉煙草及其ノ製成品

葉煙草ノ中品質ノ優良ナルモノハ慶尙北道産ノ内地種、忠清北道産ノ黃色種京畿道、江原道、平安南道、黃海道産ノ朝鮮種ニシテ内地種及黃色種ハ耕作者ノ熟練セルト圃土ノ煙草栽培ニ馴致セラレタルカ爲品質大ニ改善セラレ又朝鮮種ハ品質ニ於テ特ニ顯著ナル進歩ヲ示セリ之全ク耕作者カ克ク當局ノ指導ヲ遵守シ改良ニ努メタル結果ニ外ナラス

然ルニ前記各道以外ノ出品ヲ見ルニ品質不良ノモノ多シ即チ内地種ニ在リテハ葉質ノ脆弱ナルモノ一種ノ異臭ヲ有スルモノ燃燒力ノ弱キモノ種類ノ交雜セルモノアリ之等ノ缺點ハ主トシテ乾燥ノ急激、薰煙ノ過度、肥料配合ノ不適當、採種上ノ不注意ニ起因シ黃色種ニ在リテハ實體ノ貧弱ナルモノ「スボンヂ」又ハ鐵管燒ケノ現レタルモノ、葉質ノ脆弱ナルモノアリ之等ハ主トシテ金肥施用ノ不足、畦株間距離ノ過小、著葉數ノ過多、乾燥上ノ不注意及耕地ノ煙草作ニ馴レサルニ因ル又朝鮮種ニ在リテハ色澤ノ不良ナルモノ、調理ノ不可ナルモノ、鈔カラス之等ハ主トシテ收穫期ノ遲延、採種上ノ不注意及用途ニ關スル智識ノ缺乏ニ因ル

煙草製品ハ京城、大邱、釜山及馬山各地方ノモノ大部分ヲ占ム而シテ口付、兩切、刻、各種ノ煙草ハ近時朝鮮産原料ノ供給豊富トナリタル而已ナラス其ノ品質モ顯著ナル進歩ヲ爲シ加フルニ製造業自體亦非常ナル發達ヲ爲シタル結果大ニ見ルヘキモノアリ

特ニ口付煙草ニ在リテハ葉組方法ノ進歩ト共ニ香嗅味ノ調知ヲ得タルコト、兩切煙草ニ在リテハ原料ノ選擇及加香ノ方法ニ對スル技術ノ應用發達シタル結果良好ナル風味ヲ有スルニ至リタルコト又刻煙草ニ在リテハ葉選、葉組、截刻等ノ進歩ト相俟ツテ色

澤、香嗅味及練熟ノ點ニ於テ一段ノ發達ヲ爲シタルコト其ノ他一般ニ仕上裝置等ニ於テ技術進歩シタル跡ヲ示シ又包裹ノ意匠等ニ於テモ當業者ノ苦心空シカラサルハ讚辭ヲ拂フニ足ルヘシ之ニ反シテ出品物中不良ナルモノニ至リテハ缺點少カラス即チ燃燒ノ不良ナルコト、嗅味辛辣ナルコト、異臭ヲ有スルコト等ハ劣等ナル各種製品ヲ通シテ多ク認ムル所タリ其ノ他口付煙草ノ填充不良ナルコト兩切煙草ノ乾燥過度ナルコト刻煙草ノ連綴力乏シキコトハ當業者ノ反省ヲ促ササルヘカラス

今各道別ニ出品概評ヲ下セハ左ノ如シ

京畿道 朝鮮種葉煙草中龍仁及廣州兩郡產ニハ適當ニ肥料ヲ施用シ耕作期ヲ促進シテ品質ノ優良トナリタルモノ少カラズ製品亦概シテ優良ナルモノ多シト雖中ニハ填充、仕上、裝置等ノ亂雜ナルモノ、材料ノ粗惡ナルモノ、價格ニ伴フ品質ヲ有セサルモノアリ

忠清北道 朝鮮ノ黃色種葉煙草ハ主トシテ本道ノ產出ニ係リ之ニ對スル批評ハ前ニ述ヘタルカ如シ朝鮮種葉煙草ハ價格低廉ニシテ嗅味淡白ナルヲ以テ混和原料トシテ製造上ノ用途廣キ種類ニ屬スト雖從來調理ノ不完全ナルカ爲ニ稍モスレハ其ノ需要ヲ減縮セムトスル虞アリ特ニ今回ノ出品物ハ他道產ニ比シテ著シク調理ノ不良ナルヲ認ム當業者ヲシテ速ニ改良ヲ爲サシムル要アリ

忠清南道 朝鮮種葉煙草ノ中ニハ「シガーラツバー」ノ素質ヲ有スルモノアリ將來研究ノ價值アリト認ム又調理不良ニシテ晚熟ノ惡質葉ヲ混入セルモノアリ公州郡ノ葉煙草ニハ悉ク葉燻ヲ施セリト雖斯ノ如キハ徒ラニ調理上ノ勞費ヲ増スノミニシテ之カ爲ニ品位ヲ向上セシムルノ見込ナシ製品中ニハ優良ナル刻煙草アリト雖口付煙草ニ在リテハ葉組ニ注意シテ嗅味ノ單調トナルヲ防キ又填充及仕上ノ方法ヲ改良スルヲ要ス

全羅北道 内地種葉煙草ハ嗅味淡白ナリト雖脆弱ナリ鎮安、任實兩郡產朝鮮種ノ中ニハ黃色系ノモノアリ之等ハ製造原料トシテ相當ノ需要アルヘシ刻煙草ハ稍嗅味ノ可ナルモノアリト雖概シテ品質粗惡ナリトス

慶尙北道 朝鮮葉煙草ニハ品質良好ナルモノナキニ非スト雖概シテ薰煙過多及葉質粗剛ナリ製品中口付及刻ハ僅少ノ優良品ヲ除キタル外ハ嗅味及製法不良ナリ兩切ハ原料選擇及加香ニ改良ヲ施スヲ要ス

黃海道 朝鮮種葉煙草中松禾郡產ニハ韌性ニ富ミ且芳香ヲ有シ「シガーラツバー」トシテ「ハバナ」葉ニ似タルモノアリ此種類ハ將來研究ノ價值アリト認ム谷山郡ノ出品葉煙草ハ實體豐富ニシテ韌性强ク色澤亦良好ナルモノ多シ但シ下等品ハ色澤不良ニシテ脆弱ナリ

平安南道 朝鮮種葉煙草ハ色澤鮮麗ニシテ香味ヲ有スルモノ少カラスト雖一般ニ韌性ノ缺如セル嫌アリ製造煙草ハ品質良好ナルモノ少シ

江原道 朝鮮種葉煙草中寧越郡及附近ニ產出セルモノニハ色澤鮮麗ニシテ香味ニ富ミ「エージング」ノ經過良好ナルモノ少



カラス金化郡ニ産出セルモノハ喫味辛烈ニシテ調理不良ナルモノ多シ  
其ノ他全羅南道、平安北道、咸鏡南道及咸鏡北道ノ朝鮮種葉煙草並咸鏡南道ノ刻煙草ハ孰レモ品質不良ナリ

### 第七類 人蔘及藥草

#### 一 人蔘

(イ) 白蔘  
今回出品ノ白蔘ハ大概色澤良好ナラス之主トシテ昨年度ノ天候不良ナリシニ因ルモ仕上ケノ叮嚀ナラサルコトモ亦一因タルヲ失ハス且各道ヲ通シテ病害品多キノミナラス各種ノ形態色澤ノ一定セサルモノ混淆シ其ノ他剝皮、支根ノ摘採、或ハ彎曲等概シテ調製ノ粗雑ナルハ頗ル遺憾ナリトス今後須ラク調製、乾燥特ニ病害部分ノ仕上ケニ注意シ且色澤不同ノモノ又ハ品位異レルモノノ混同ヲ避ケサルヘカラス

今各道出品ニ就キ概評ヲ下セハ京畿道産ハ概シテ乾燥不充分ナルヲ以テ此點ニ注意ヲ要スヘク、全羅北道、忠清北道及江原道産ハ支根ノ摘採及彎曲ノ粗雑ナラサル様留意シ飽クマテ從來ノ曲蔘ニ製造シ之ニ改良ヲ加フルヲ要ス

#### (ロ) 白蔘原料トシタル製品

今回出品ノ高麗人三錠ハ原料ノ香味ヲ損セスシテ製造セラレタルノミナラス乾燥良好ニシテ飲用並攜帶上頗ル便ナリ今後益乾燥及容器ニ意ヲ用キ能ク貯藏ニ耐ユルコトニ努ムヘシ

白蔘ハ近年内地及海外ノ需用ヲ喚起シ販路將ニ開ケムトスルノ氣運ヲ呈シ將來最有望ナルノミナラス現ニ日本及滿洲地方ヨリ輸入スルノ狀況ニ在ルヲ以テ荷モ之ヲ生産スル地方ハ益品質ノ改良ト産額ノ増加トヲ企圖セサルヘカラス

#### 二 藥草

藥草ノ出品中栽培作物ト認ムヘキモノハ除蟲菊、薄荷、泊美蘭、牡丹根等ノ數點ニ止マリ他ハ殆ント山野ノ自生品ナルカ如シ而シテ其ノ品質概シテ優良ナラサルノミナラス乾燥、調製亦宜シキヲ得ス甚シキニ至ツテハ微ヲ生シ或ハ變質スル等坊間濶ク所ノ普通品ニ比シ却テ及ハサルモノ少カラス今將來需用多キモノ又ハ特ニ注意スヘキモノニ就キ概評ヲ下セハ左ノ如シ

一 除蟲菊 形狀良好ニシテ採收時期亦適度ヲ得タリ唯乾燥ノ方法概シテ宜シキヲ失シ色澤及品質ヲ損セルモノアルヲ憾ム除蟲菊ノ害蟲驅除ニ卓效アルハ洽ク人ノ知ル所ニシテ逐年其ノ需用劇増シ今ヤ其ノ輸入日ニ加ハルノ際ナレハ之カ栽培ハ相當獎勵ノ必要アリ而シテ其ノ乾燥及調製ノ宜シキヲ得ルト否トハ其ノ效力ニ關係スルコト大ナルカ故ニ深ク當業者ノ注意ヲ望ム

二 薄荷 乾莖ノ出品一點ニ止マルト雖其ノ品質見ルヘキモノアリ薄荷ハ其ノ需用多クシテ能ク朝鮮ノ風土ニ適スルヲ以テ將來望ヲ囑スヘキモノナリ

- 三 牡丹及芍藥根 何レモ甚タ劣等ナルモ牡丹ハ全羅南道ニ於テ芍藥ハ黃海道ニ於テ稍盛ニ之ヲ栽培シ從來頗ル良品ヲ産セリ而シテ其ノ需要少カラサルカ故ニ適地ニ於テハ有利ナル作物タルヲ得ヘシ
  - 四 黃連 野生ニシテ甚タ劣等ナリ從來朝鮮ニ於テハ栽培スルコトナク其ノ供給ハ需要ヲ充タスニ足ラスシテ内地及支那ヨリ輸入入ヲ仰ケルノ狀況ニ在ルノミナラス其ノ價格甚不廉ナルヲ以テ之ヲ栽培ヲ試ムルノ要アルヘシ
  - 五 川 芎 皆野生ナルカ如ク品質中等ナリ本品ハ江原道ノ一部ニ栽培セルモノアリ其ノ栽培容易ニシテ需要多キカ故ニ山間地方ニ於テハ相當栽培スヘキ作物ナルヘシ
  - 六 蒼 朮 出品ハ多ク微ヲ生セリ本品亦需要多キコト川芎ニ讓ラス其ノ乾燥及調製ハ改善スルヲ要ス
  - 七 熟地黄 品質優良ナリ
  - 八 枸杞子 品質優良ナリ本品ハ支那ヨリ輸入スルモノ少カラス朝鮮ニ於テハ全羅南道珍島ニ産スルノミ同島ニ於ケル物産トシテ多少注目スルノ價値アルヘシ
  - 九 黃 芪 殆ント野生ニシテ良品ナシ
  - 十 沙 蔘 乾燥及調製不良ニシテ品質ヲ損セルモノ多シ
  - 十一 澤 瀉 品質稍佳良ナリ之亦多少栽培スルモノアリ
  - 十二 當 歸 野生ニシテ劣等品ノミナリ
  - 十三 山人參 形態稍見ルニ足ルモノアリ
  - 十四 茯 苓 朝鮮各地ニ産スルモ江原道及咸鏡南道ノ産ニ優良ノモノ多シ本品ノ需要ハ甚多ク其ノ品質支那及内地産ニ比シ稍良好ナルヲ以テ支那ニ輸出スルモノ少シトセス然レトモ出品點數僅少ニシテ且推賞ニ値スルモノナシ
- 要スルニ除蟲菊及薄荷ハ比較的良ナルモ其ノ他ハ栽培並調製上大ニ注意ヲ要スルモノアリ抑漢藥ハ朝鮮ニ於テ需要甚多キニモ拘ラス其ノ供給ハ殆ント野生品ノ採收ニ止マルカ故ニ其ノ産額限リアリテ悉ク需要ヲ充タスニ足ラス從テ支那若ハ内地ヨリ輸入シ來リ其ノ價格高貴ナルモノ少カラス之等ハ宜シク漸次其ノ産額ヲ増加スルニ勉メサルヘカラス若シ夫レ其ノ栽培ニ至ツテハ山間地方ニ適スルモノ多キカ故ニ適地ヲ選擇シテ其ノ栽培ヲ獎勵スヘシ

## 第八類 工業用農産原料

### 一 大 麻

大麻ノ出品ハ各道ニ亘ルト雖概ネ山間部ノ産ナリ蓋シ本品ノ性質トシテ當ニ然ルヘキ所ナリ而シテ其ノ品種ハ殆ント各地方ノ在來種ニシテ少數ノ柄木種アリ調製法ハ區々ニシテ粗製ト精製トニ別レ粗苧ニハ從來ノ石蒸法ニ據レルモノ多シト雖中ニハ改良ノ

湯蒸法ニ據レルモノアリ精製法ニ於テモ在來ノ浸水法多シト雖朽木式ノ醱酵法ニヨリ巧ニ精製セルモノ全羅南道慶尙南道ニ各一點ヲ見ル而シテ全羅南道ノ出品者ハ解說書ヲモ提出セルカ故ニ特ニ之ヲ抄録スヘシ

出品人 全羅南道和順郡同福面獨上里同福大麻契員 金 洪 昌

栽培面積 二反歩

收穫高 約四十五貫

作業ノ概要 本製麻ハ晚秋犁耕ヲナシ置キ本年三月上旬二回犁耕ヲナシ凸凹ナカラシムカ爲了字器ヲ以テ地均シ同月二十

八日反當六升ノ割ニ内地本場ノ種子ヲ條播シ發芽後十五日ヲ隔テ二回除草ヲ行ヒ後中耕ス採取ハ七月上旬少シク黃色ヲ帶ヒタル時麻切庖丁ニテ根葉ヲ切り熱湯法ヲ行ヒ三日間晴天ニ曝シテ乾莖トナシ四日目ニ二番湯ヲ施シ完ク乾燥シタルモノヲ蒸床ニ入レ朝夕水ヲ注キ二三本ツツ剥皮シテ且粗皮ヲ去リ之ヲ二日間室内乾燥ヲナシタルモノナリ

品質ハ其ノ產地ニヨリ明ニ之ヲ區別シ得ヘシ元來大麻ハ强健ナル作物ニシテ到ル處ニ能ク栽培スルヲ得ヘキモ其ノ品質ハ氣候及土質ノ影響ヲ被ルコト少カラス故ニ品質ヲ評スルニ方リ先ツ其ノ關係ヲ概説スヘシ即チ氣候ハ大麻ノ生育期ニ當リ適宜ノ雨濕アリテ短日月間ニ能ク伸長シ而シテ成熟期ニ至リ乾燥スルハ最適當ニシテ纖維細美強韌ナルモノヲ生シ之ニ反スルトキハ纖維粗大且脆弱トナルヲ免カレサルモノナリ而シテ朝鮮ノ北部ニ於テハ五月ニ播種シ七、八月ノ雨期ニ於テ最盛ニ生育伸長シ且雨期後八月下旬乃至九月ノ乾燥季ニ至リ收穫期トナルカ故ニ恰モ此ノ條件ニ適合セリ然ルニ南部ニ於テハ概シテ早春ニ播種シ乾燥季ニ生育シ且成熟期雨季ニ入ルカ故ニ適當ノ狀態ニアリト謂フ能ハサルモノアリ但シ南部ニ於テモ其ノ東南海岸地方ノ一部ニ於テハ春季モ稍多雨濕ナルカ故ニ比較的良品ヲ産ス之自然ニ多少大麻ノ產地ヲ制限シ殊ニ品質ニ優劣ヲ生スル主因ナリ又土質ハ過度ニ肥沃ナラスシテ且排水ノ佳良ナル地ニ於テ良品ヲ産ス砂質又ハ礫質ノ壤土ニシテ山間ニ於ケル傾斜地ノ如キハ最此ノ條件ニ適セリ之ニ反シ過度ニ有機物ニ富メル粘質土ニシテ且排水不良ナル平地ニ於テハ伸長盛ナルモ品質最不良ナリ之ヲ以テ縱合氣候適當ナルモ土質不適當ナルトキハ品位劣等ナルヲ免カレサルカ故ニ良品ヲ得ント欲セハ兩者ノ適當ナルヲ必要トス然レトモ氣候稍適當ナラサルモ其ノ土質ニシテ佳良ナルトキハ亦比較的良品ヲ産シ得ルモノナリ之南鮮ノ一部ニ於テ頗ル良麻ヲ産スル地方ヲ見ル所以ナリ

繭テ今回ノ出品ヲ觀ルニ北鮮地方殊ニ縱貫山脈ニ沿ヘル部分ニ於テ良品ヲ出シ就中咸鏡北道鐘城、平安北道江界ノ産ハ其ノ品位群ヲ拔キ纖維ノ細美鮮麗ニシテ且強韌ナル驚嘆ニ値ス如此自然ノ最適地ニシテ品質優秀ナルモノヲ生スルニ拘ラス品種ハ赤木ノ劣等種多ク其ノ調製ハ在來ノ方法ニ依リ未タ改良ノ續見ルヘキモノ無キハ洵ニ惜ムヘシ若シ夫レ品種ヲ選ヒ採種ヲ嚴ニシ其ノ栽培及調製法ヲ改良セハ内地ニ於テ見ルヘカヲサル良麻ヲ産スルヲ得ルコト敢テ難カラサルヘシ而シテ北鮮地方ヨリ南下スルニ從ヒ品位漸ク劣ルヲ見ルモ慶尙南北兩道ニ於テ稍良品ヲ出シ就中安東布ヲ以テ有名ナル慶尙北道安東ノ産ハ優良ナリ之蓋シ同地ノ

土質ノ適當ナルノミナラス其ノ栽培及調製ニ巧ナルノ結果ナルヘシ然レトモ其ノ品種及調製上更ニ改良ノ餘地アリ又全羅南道ニ於テハ一部ニ製麻改良ノ傳習行ハレ教師ヲ聘シテ朽木法ヲ實行セルアリ其ノ品質ハ北鮮産ニ及ハサルニ拘ラス其ノ製品頗ル見ルヘキモノアリ要スルニ大麻ノ栽培及調製ニ於テハ殆ント在來法ヲ襲用シ未タ改良實績ノ見ルヘキモノ少ク殊ニ北方ノ名産地ニ於テ然ルモノアリ大ニ當業者ノ注意ヲ促ササルヘカラス

麻布ハ朝鮮人被服ノ原料トシテ其ノ需要極メテ多ク國內ノ産額ハ未タ其ノ需要ヲ充スニ足ラス爲ニ支那麻布ノ輸入ハ年々巨額ニ上ルノミナラス生活上進ニ伴ヒ上等麻布ノ需要殊ニ増加スルノ事實アルカ故ニ大麻ノ適地ニ於テハ相當其ノ生産ノ増加ヲ計ルト共ニ調製ノ改良ハ決シテ忽ニスヘカラサルナリ又麻類ハ漁業其ノ他工業ノ發達ト共ニ漁網帆布、索繩等ノ材料トシテ下等品ノ需要モ益加ハルカ故ニ單ニ名産地ニ於テノミナラス從來大麻ヲ栽培セル地方ニ於テハ其ノ生産ノ増加ヲ計ルノ必要アリ尙大麻ハ其ノ容積ニ比シ價格貴ク比較的輸送販賣ニ便ナルカ故ニ交通不便ナル山間ノ作物トシテ古來發達セルモノニシテ山間部ニ於ケル農家ノ經濟ハ之カ爲ニ利スル所少カラス更ニ麻布ノ製造ニ至ツテハ農閑ニ於ケル婦女子ノ作業トシテ恰好ナルモノニシテ殊ニ他ノ物産ニ乏シク且冬季長キ北陲ノ農家ニアリテハ之ニヨリテ其ノ生活ヲ助ケラルルコト甚大ナルノ事實アレハ其ノ改良發達ニ努メンコトヲ望マサルヲ得サルナリ

二 苧 麻

苧麻ハ過半全羅北道ノ出品ニ係リ其ノ他全羅南道、慶尙南道ノ出品ナリ其ノ品質概シテ佳良ニシテ栽培及調製ノ熱心見ルヘキモノアリ就中全羅北道ノ産ハ古來有名ニシテ今回ノ出品亦最優良ナリ然レトモ尙改良ヲ要スヘキ點ハ其ノ品種ニ於テ其ノ調製ニ於テ蓋シ少カラス

苧麻ハ朝鮮ニ於テハ主トシテ南方ニ産シ殊ニ全羅北道其ノ半ヲ占ム是レ固ヨリ氣候ノ然ラシムル所ニシテ中部以北ニ於テハ生育良好ナラサルノミナラス冬季ノ保護ヲ誤マルトキハ枯死スルノ虞アリ從來栽培セラルル苧麻ハ莖ノ節間短ク且節高クシテ製品ノ歩留少ク其ノ纖維ノ品質稍劣リ良種ト稱スル能ハス勸業模範場ニ於テ先年來該在來種ト共ニ内地産山形種及佛國種ヲ比較栽培セル成績ニ依ルニ其ノ四箇年間ニ於ケル一反歩收量左ノ如シ

品 種	年 次	年 間				均
		明治四十四年	大正元年	同 二 年	同 三 年	
在來種		七九五〇	九六二〇	三八四〇	七五〇〇	七二〇
山形種		七三三〇	九六〇〇	八一〇〇	三三〇〇	九五六二
佛國種		七八〇〇	九八七〇	七一七〇	九九〇〇	八六八五

備考 各種ノ苗ノ取寄先ハ在來種全羅北道泰川郡、山形種山形縣西村山郡、佛國種新瀉縣中頸城郡

收量ハ七月中旬及八月下旬ノ二回ニ收穫セシ總量ナリ

如此收量ニ於テハ山形種多キモ品質ニ至ツテハ佛國種著シク優秀ニシテ在來種ハ收量品質共ニ劣レリ即チ品種トシテハ佛國種最優良ナルカ故ニ南方ノ苧麻産地ニ於テハ該種ノ試作ヲナスヲ可トスヘク又山形種ハ強壯ニシテ耐寒力最強キカ故ニ比較的北方ニ栽培スルニ適當ナルヘシ又調製ニ於テモ從來ノ方法ハ外皮及護膜質ノ除却充分ナラサルカ故ニ色澤良好ナラサルモノアリ宜シク内地ノ方法ニ倣ヒ苧麻挽臺及挽子ヲ用キテ試製スヘシ

朝鮮ニ於ケル苧麻ノ用途ハ夏服ノ周衣トシテ盛ニ用キラレ其ノ需要甚多ク輸入ノ支那麻布ハ大部分此ノ苧麻布ナルカ故ニ苧麻ノ産出ハ經濟上等閑ニ附スヘカラサルモノアリ唯苧麻ハ其ノ適地ニ限アリ且栽培及調製ニ熟練ヲ要スルカ故ニ直ニ廣ク獎勵スル能ハスト雖其ノ製絲及織布ノ業ハ婦女子ノ副業トシテ適當ナルカ故ニ從來ノ産地ニアリテハ其ノ栽培ハ調製ノ改良ト共ニ相當獎勵スヘキナリ

### 三 青 麻

青麻ハ京畿道、黃海道、平安南道ノ出品ニシテ其ノ收穫期及調製ノ稍可ナルモノハ一二點ニ止マレリ

青麻ノ栽培ハ從來多カラスト雖能ク全土ニ適シ一部ノ地方ニハ自生ノ狀態ヲナセルモノアリト謂フ其ノ纖維ハ殆ント織物ニ供スルヲ得スト雖繩類ノ原料トシテ日常ノ用途ニ適シ其ノ栽培容易ナルノミナラス調製亦極メテ簡單ナルカ故ニ農家ハ自家用トシテ各戸之ヲ栽培スルトキハ頗ル便利ナルヘシ唯收穫ノ適期ヲ誤ルトキハ纖維或ハ柔軟ニ過キ或ハ粗剛ニ失シテ共ニ脆弱トナリ又調製ノ際浸水宜シキヲ得サルトキハ色澤ヲ損シ品質ヲ害スルカ故ニ注意セサルヘカラス

尙在來種ハ矮小ニシテ收量少キカ故ニ内地種(支那原種)ヲ試作スルヲ可トス勸業模範場ニ於ケル試作ノ成績ニ依レハ内地種ハ一反歩收穫三十貫内外ナルニ對シ在來種ハ二十貫ニ充タス

### 四 麻 絲

麻絲ハ各道ノ出品ニ係リ大麻及苧麻ニ別ル其ノ製法種々ニシテ紡キテ卷キタルモノ或ハ塊狀トナセルモノ或ハ紐狀トナセルモノ等アリ又生絲アリ練絲アリ撚絲アリ或ハ染色ヲ施シタルモノアリ細太亦一ナラス而シテ品質ハ大麻絲ニアリテハ其ノ良否大麻ノ産地ト一致シ咸鏡北道及慶尙北道ニ優品ヲ出シ其ノ細美ナル人目ヲ駭カスモノナリ然レトモ多數ハ粗布ノ原料ニアラサレハ縫工用ノ撚絲ニ過キス又苧麻ハ忠清南道ノ産ニシテ其ノ鮮麗ナル絹絲ノ如キモノアリ蓋シ麻絲ノ製造ハ農家婦人ノ適當ナル副業トシテ益其ノ技ヲ練ラシムルノ必要アルヘシ

### 五 楮

楮ハ咸鏡北道、平安北道ヲ除クノ外各道ヨリ出品セリ而シテ風土ノ關係上南方ニ於テ最多ク其ノ品質亦南方産ノモノ概シテ良好

ナリ然レトモ楮ハ殆ント縦貫山脈ニ沿ヘル山間部ニ産シ多クハ山麓ノ沃土又ハ溪流ノ堤塘等ノ半自生的ニ生育セルモノナルカ故ニ枝條ノ細大不齊ニシテ良品ニ乏シ而シテ其ノ調製ハ概ネ在來ノ石蒸法ニ依レルカ爲ニ蒸熟ノ適度ヲ得ス或ハ乾燥不良ノ爲ニ品質ヲ損セルモノモ少カラス其ノ栽培法及調製ノ改良ハ最必要ナルヘシ

楮ハ古來朝鮮ニ於ケル唯一ノ製紙原料ト謂フヲ得ヘシ唯咸鏡北道ニ於テ燕麥稈ヲ原料トセシ黃紙ナルモノアレトモ其ノ産額少シ而シテ從來盛行ハレ殊ニ農家ノ副業的産物トシテ農業ト密接ナル關係ヲ有スルモノハ楮ヲ原料トスル高麗紙ノ製造ナリトス其ノ生産額ハ一箇年二百萬斤ニ及ヒ其ノ産地ハ全羅北道最多ク慶尙北道之ニ亞キ此ノ二道ニ於テ全額ノ過半ヲ占メ之ニ次テ慶尙南南道、京畿道、忠清北道ニ多ク其ノ他ハ黃海道、忠清南道、全羅南道等ニシテ何レモ少額ニ止マレリ而シテ之ヲ以テ從來全土需要ノ大部分ヲ充スノミナラス一箇年數量約三十萬斤價格十萬圓以上ヲ支那其ノ他ニ輸出ス然レトモ一方ニハ紙類ノ需要年ト共ニ加ハリ其ノ輸入亦甚多額ニ上リ殊ニ楮ヲ原料トシテ製シ得ヘキ半紙及美濃紙等ニ於テモ二十萬圓以上ニ及ヘリ若シ製法ヲ改良シ此ノ種ノ紙ヲモ製造スルニ至ラハ其ノ利益鮮少ナラサルヘシ近來此ノ種改良製法漸ク行ハレムトスト雖未タ盛ナルニ至ラス將來島メテ其ノ發達ヲ期セサルヘカラス

朝鮮ハ楮ノ適地乏シカラサルカ故ニ其ノ栽培ヲ獎勵シテ産額ヲ増加セシメ且品種モ適當ナル良種ヲ選シテ改良スルヲ要ス楮ノ品種ニ就テハ勸業樣範場ニ於テ福岡縣産ノ改良種「男斑」種ヲ栽培セシニ其ノ發育良好ナリシトキハ一反歩粗皮收量三、四十貫ニ及ヒ之ヲ工業傳習所ニ於テ試製セシ成績左ノ如シ

粗皮百ニ對シ白皮量 四四、二五

同 紙ノ製造高 二四、九五

皮層厚ク節少ク精選作業容易ナルコト朝鮮産中曾テ見サル優良品種ニシテ内地産上等品ニ讓ラス  
又朝鮮在來種ハ全羅北道及慶尙南道産ノモノ四種ノ平均左ノ如シ

粗皮百ニ對シ白皮量 四〇、五五

同 紙ノ製造高 二二、七七

即チ白皮量及産紙量共ニ前者ニ比シ甚少ク而シテ其ノ産地ニ於ケル價格ハ平均一貫目二十八錢五厘ニシテ之ニ比スレハ「男斑」種ハ一貫目四十錢ノ價格ヲ算シ在來種ニ比シ四割強ノ高價ヲ有ス其ノ差小ナリト謂フカラス唯「男斑」種ハ耐寒力弱キカ故ニ朝鮮中部以北ニ於テハ地勢ニヨリ冬季枯死スルコトアリテ生育困難ナリト雖南方ニ於テハ其ノ虞無キカ故ニ南方ニ於ケル獎勵品種トシテ最適當ナルヘク思ハル而シテ中部以北ニ於テハ更ニ在來種中ノ良種ヲ選擇スヘキナリ調製ニ於テモ從來ノ石蒸法ハ其ノ蒸熟ノ適度ヲ得難キニ失アリ桶蒸法ニ改良スルヲ可トスヘシ

六 莞 草

莞草ハ概ネ中部以南ノ出品ニ係レリ而シテ慶尙北道産ノモノ最優秀ニシテ殆ント缺點無ク慶尙南道、全羅南道之ニ次キ其ノ他ノ出品ハ或ハ收穫ノ時期ヲ失シ或ハ病斑ヲ生セルモノ多シ

莞草ハ朝鮮特有ノ作物ニシテ其ノ朝鮮ニ適シ特ニ良品ヲ産スル所以ノモノハ其ノ生育期ハ恰モ雨季ニ際シ盛ニ伸長スルヲ得テ其ノ收穫期ハ初秋ノ乾燥期トナルニ因ル而シテ其ノ品質ノ強靱ニシテ色澤ノ鮮麗ナル點ハ遙ニ蘭及苧苧ニ優レリ其ノ用途ハ從來主トシテ製蓆ノ原料ニ供シ其ノ調製法ニ二種アリテ一ハ刈取ノ際直ニ其ノ皮層ヲ剝キ細裂シテ乾燥シ之ヲ以テ細美ナル蓆ヲ織成シ一ハ全莖ヲ乾燥シテ後之ヲ裂キテ粗蓆ヲ織成セリ而シテ皮層ヲ剝製セルモノニアリテハ其ノ髓ハ草鞋ノ原料等ニ供セシモノナリ然ルニ近ク種々ノ利用法發明セラレテ或ハ其ノ皮ヲ以テ帽子、草履、靴、行李等ヲ製シ或ハ其ノ髓及皮ノ屑ヲ製紙ノ原料ニ供シ尙製蓆法ハ益改良セラレテ愈其ノ價值ヲ高ムルニ至リ之等ノ製品ハ内地及海外ニ輸移出ノ望アリ從テ莞草ノ需要ハ著シク増進シ其ノ價格亦騰貴ノ趨勢ニ在リテ將來有望ナル農作物ナリ宜シク其ノ産額ノ増加ヲ計ルト共ニ其ノ品質ノ改良ニ注意セサルヘカラス

七 蘆 草

蘆草ハ南北ニ互リ出品アリト雖黃海道及平安南道ノ出品稍佳良ナリ

蘆草ハ江河北下流ノ沿岸沖積地ニ於ケル自生品ニシテ從來之ヲ採取シテ其ノ良品ヲ工業原料トシ太キモノハ裂キテ敷物或ハ笠等ヲ編ミ細キモノハ簾等ヲ製シ劣等品ハ燃料ニ供セシモノナリ然ルニ近來之ヲ原料トシテ紙料製造ノ工業ヲ開始セルモノアリ

蘆草ハ栽培上殆ント人工ヲ加フルモノニアラサルカ故ニ唯其ノ採收及調製ニ注意シ利用上遺憾ナカラシムルニ勉ムヘシ

八 杞 柳

杞柳ノ出品モ亦南北ニ互レリ而シテ在來ノ野生品ヲ採收セシモノ一點ヲ除クノ外悉ク改良種ヲ栽培セシモノナリ品質ハ概ネ不良ニアラスト雖唯稍太キニ過クルモノ又ハ伸長不良ニシテ本末細太ノ差甚シキモノアリ

杞柳ハ朝鮮ニ於テハ古來其ノ野生品ヲ採收シテ行李其ノ他ノ器物ヲ製セリ然レトモ之ニ從事スル者ハ白丁ト稱シ常民ヨリ賤視サレタル一種族ノ人ニ限ラレタルカ爲ニ一般ノ社會ハ本業ヲ蔑視スルノ風アリ從テ之ヲ栽培ヲ一般ニ勸誘スルコト困難ナリシカ近年内地人ニヨリテ所々ニ其ノ栽培行ハレ朝鮮人亦從來ノ弊ヲ破リテ之ヲ試ムルモノアリ其ノ産額漸次増加シツツアリ

杞柳ハ主トシテ各種ノ行李ヲ製シ尙各種ノ籠篋行靴、下駄表、乳母車、安樂椅子、敷物屏風等ヲモ製スルニ至リ近來其ノ需要著シク増加セリ然ルニ朝鮮ニ於テハ該事業ハ未タ創始ニ屬シ其ノ生産少キカ爲柳行李ノミニテ一箇年二萬圓餘ノ移入アリ

杞柳ハ其ノ性浸水ニ堪ユル力強ク河岸ノ水害地等ニ適スル作物ナルカ故ニ斯ル未耕地ヲ利用スルトキハ頗ル有望ナルヘシ唯地方ニヨリ一種五倍子蜂ノ寄生アリ其ノ驅除困難ニシテ未タ適當ナル方法ノ發見セラレサルヲ遺憾トス

九 荏 苳

荏苳ハ各道ヨリ出品セリ其ノ品種多種ニ分レ粒ニ大小アリ色ニ灰白褐、黒褐及灰褐等アリ其ノ各種ノ重量ヲ檢セシニ一升二百匁乃

至二百七十匁ニ及ヒ灰白色ニシテ大粒ナルモノ内容充實セスシテ最輕ク褐色又ハ黑褐色ニシテ稍小粒ナルモノ好ク充實シテ最重シ又分析ニヨリ油分ノ含量ヲ檢セシニ三五、七多ヨリ四三、八多ニ及ヒ褐色又ハ黑褐色ニシテ内容充實シ粒子齊一ニシテ色澤良好ナルモノ最油分ニ富メリ而シテ概テ品位ノ齊一ヲ缺キ大粒小粒及未熟品ヲ混シタルモノ又ハ異種ノ混淆甚シキモノ又ハ土砂等ノ夾雜物ヲ見ルモノ少カラスシテ其ノ稍優良ナルモノ僅々數點ニ過キス蓋シ荏苳ハ未タ一般ニ獎勵作物トシテ注意セラルルニ至ラサルカ爲ナルヘシ

荏苳ハ年々多少輸移出セラレ大正元年ノ如キハ二十餘萬圓ノ多キニ達セルコトアリ將來各種工業ノ進歩ニ連レ此ノ種油類ノ需要ハ益加ハルヘキヲ以テ荏苳栽培ノ改良ハ注意ヲ怠ルヘカラス特ニ良種ノ選擇、統一及調製ノ改良ハ最必要ナリ

### 十 胡 麻

胡麻モ亦各道ヨリ出品セリ其ノ品種白黒及黄ノ三種ニ分レ異品種ヲ混淆セルモノ又ハ調製不良ニシテ未熟品及土砂ヲ雜ユルモノ少カラス稍良品ト認ムヘキモノ僅々數點ニ過キス

胡麻品種中白胡麻及黄胡麻ハ油分ノ含量多ク黑胡麻ハ少キヲ通例トス故ニ搾油原料トシテ前者殊ニ白胡麻ヲ擇ヒ他ノ食用トシテ黑胡麻ヲ用フルコト多シ今回出品ノ白胡麻ノ優良品ハ其ノ含油量五五、五多ニ及ヒ黑胡麻ハ四六、六ヲ過クルモノナカリキ胡麻ハ菓子其ノ他ノ食料ニ供シ又其ノ油ヲ食料ニ供スルコト少カラサルヲ以テ需要甚多シ從テ胡麻ハ内地ヘノ移出年額約八千圓ニ上ルト雖一方ニハ支那及内地ヨリノ輸移入價額七萬八千圓ニ及ヒ結局七萬圓ノ輸移入超過ナリ多ク京城ニ於テ搾油ノ原料ニ供セララルカ如シ

胡麻ハ朝鮮ノ風土ニ適シ栽培容易ナリ須ラク栽培法ヲ改良シ以テ其ノ産額ノ増加ヲ圖ルヘシ

### 十一 蓖 麻

蓖麻ノ出品亦殆ント全道ニ亘リ其ノ品種概シテ大小二種ニ分ル其ノ最大ナルモノハ一升ノ粒數千六百四十重量二百二十匁其ノ最小ナルモノハ一升ノ粒數五千三百五十重量二百八十匁ナリ而シテ乾燥不良ノ爲色澤ヲ損セルモノアリ殊ニ大粒種ニ於テ甚シ油分ノ含量ハ分析ノ成績ニヨレハ四八、二多乃至五三、七多ニ及ヒ子實充實シテ良ク乾燥シ色澤良好ナルモノニ多ク且小粒種ハ概シテ比較的油分ニ富メリ

蓖麻ハ從來主トシテ其ノ搾油ヲ塗髮用ニ供シ一戸ノ收量甚少ク多クハ數本乃至十本ヲ家屋又ハ田ノ周圍ニ栽ヘ又ハ他ノ田作中ニ混植セルニ過キス然レトモ内地ニ於テハ醫藥其ノ他工業品ノ原料トシテ蓖麻子油ノ需要多ク海外ノ輸入ニ仰クコト少カラサレハ相當注意ヲ要ス

### 十二 黃 蜀 葵

黃蜀葵ハ南部地方ノ出品ナリ過半ハ在來種ノ劣等品ニシテ改良種ト認ムヘキモノ三點アリ何レモ發育充分ナラス



從來朝鮮ニ於テハ製紙用糊ノ原料トシテ楡樹ノ根ヲ用フルコトアレトモ主トシテ使用スルモノハ黃蜀葵根ナリ然ルニ在來種ハ其ノ品種甚劣等ニシテ莖幹徒ニ長大シ根部ノ發育不良ナルノミナラス之ヲ内地産改良種ニ比スレハ著シキ差異アリ左ニ勸業模範場ニ於ケル試作ノ成績ヲ擧ケテ之ヲ證セム

黃蜀葵(乾根)收量比較成績 但シ一反歩量

種別	種子取寄先	明治四十四年	大正元年	同 二 年	平 均	同 上 百 分 比 例
在來種	京城	三六,〇〇〇	四六,五〇〇	二〇,八八九	三四,四六三	四五三
内地種	東 京	八四,〇〇〇	六二,八五〇	六六,〇〇〇	七〇,五九〇	九三三
同	佐 賀	九三,〇〇〇	七七一〇〇	五八,〇五〇	七六,〇五〇	一〇〇〇

即チ在來種ハ其ノ收量内地種ノ半ニ及ハス更ニ其ノ品質ニ就キ中央試驗所ニ於テ調査セシ成績左ノ如シ

- 種 別 一本平均重量 粘 度
- 在來京城種 一三、七グラム 一〇、三
  - 内地東京種 一六、〇 一二、七
  - 同 佐賀種 二一、〇 一七、四

備考 粘度ハ粘力計ニヨリ滴下スル水ノ秒數ヲ單位トス

如此在來種ハ收量品質共ニ甚劣等ニシテ内地種中佐賀種ハ殊ニ良好ナリ製紙ノ改良發達ニ伴ヒ黃蜀葵ノ需要モ益增加スヘク其ノ栽培ノ改良ト共ニ品種ノ選擇ハ最急務ナリ

十三 甜 菜

甜菜ハ黃海道黃州郡ノ出品ナリ其ノ重量及含糖量ヲ檢スルニ左ノ如シ

	全 重 量	葉 部 重 量	根 部 重 量	汁 液 含 糖 量	純 糖 率
甲	二五九	三九	三九	二二〇	一七、五%
乙	二二三	三六	三六	一七四	一八、七%

即チ其ノ發育適度ヲ得糖分亦少カラスト雖病害ノ輕カラサルヲ遺憾トス

甜菜ハ多年勸業模範場ニ於テ試作セラレタリト雖病害ノ爲ニ朝鮮中部以南ニ於テハ殆ント望無ク唯北部ニ於テ病害比較的小シト

雖完ク之ヲ免カルルヲ得サルノミナラス年ニヨリ其ノ被害輕カラサルコトアリ其ノ豫防法ハ目下尙研究中ニ屬ス

### 第九類 園藝及種苗

#### 一果 實

果實ハ出品點數ノ多キ割合ニ優良品少ク殊ニ朝鮮ノ誇リトスヘキ品種固有ノ色澤ヲ發揮シ且風味佳良ナルモノハ例年ニ比シ著シク乏シ又早、中、晩熟種ヲ通シテ熟期ノ遅レタルハ異例ニシテ其ノ原因ハ春夏秋ノ三期ヲ通シテ例年ニ比シ氣候低溫ニシテ積算溫度ノ不足ナルニ胚胎セリ元來果實ノ色澤風味ノ良否ハ成熟期ニ於ケル氣候ノ高溫乾燥ナルト否トニ依テ分ルルナリ然ルニ本年ノ氣候ハ例年ヨリモ不良ナリシ昨年ノ氣候ニ比シ猶著シク劣レリ即チ左ノ如シ

#### 各地 平均溫度

月次	地名		浦	釜	山	大	邱	仁	川	京	城	江	陵	平	壤	元	山	龍	岩	浦	城	津
	年次	度																				
四月	大正三年	一一、二	一一、六	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五	一一、五
五月	大正三年	一〇、六	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九
六月	大正三年	一〇、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九	一一、九
七月	大正三年	二〇、八	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九	二〇、九
八月	大正三年	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五	二六、五
大正四年	大正四年	二六、七	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四	二五、四
大正三年	大正三年	二五、六	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三	二五、三
大正四年	大正四年	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八	二五、八

前表ニ示スカ如ク八月ニ入り釜山其ノ他一二箇所カ僅ニ高溫ナリシニ過キスシテ他ハ悉ク低溫ナリ早、中、晩熟種ヲ通シテ成熟期ノ遅ルルハ宜ナリト謂フヘシ又濕氣少ク蒸發量ノ多キハ大邱ニシテ各月ヲ通シテ昨年ヨリ稍良好ノ状態ナリシモ他ハ多ク不良ナリキ之肉質風味ノ佳良ナラサル所以ナリ加之昨年末ヨリ本年一月ニ至ル期間ノ氣溫ハ溫暖ニシテ京城ノ如キハ例年十一月下旬ニ至レハ既ニ結氷期ニ入り十二月ハ人馬江上ヲ歩行スルコト珍ラシカラサルニ一月上旬ニ至ルモ僅ニ薄氷ヲ結フノ状態ニシテ同

月中旬ニ入ルヤ俄然猛寒ノ襲フ所トナリ測候所開始以來ノ最下降度ヲ示シタリ之カ爲寒威ニ抗抵力弱キ樹種例ヘハ歐洲葡萄、柿、桃ノ如キハ地方ニ依リ果枝ハ勿論幹枝ノ往々枯死セルモノアリテ就中柿ニ於テ最甚シカリキ柿實ノ出品點數意外ニ少ク殊ニ優品ニ乏シカリシハ寒害ノ爲ナリ而シテ二月ニ入りテハ暖氣ヲ催シ苹果、梨ノ品種中ニハ花芽ノ著シク膨脹セルモノアリシ折柄同月末ニ至リ氣候ハ急轉直下シテ例年ニ稀ナル烈寒トナリ三、四日ヲ繼續シ爲ニ花芽ハ或ハ凍死シ或ハ開花遅レ開葉後開花スルノ奇態ヲ生シタル地方少カラス又花容ハ極メテ小ニシテ不具ノモノ多ク桃ノ苹果又ハ梨ニ遲レテ開花シタルモアリタリ之等ノ現象ハ成果ニ異常ノ惡影響ヲ及ホセシハ一般ニ認ムル所ナリ

以上ハ天災ニシテ如何トモスヘカラスト雖猶人爲的努力ノ足ラサルモノアルヲ認メタルニ、三ノ點ヲ指摘スレハ左ノ如シ

- 一 同地方ノ生産物ニシテ同品種ナルニ拘ラス出品者ノ異ナルニ從ヒ其ノ肉質及風味ニ著シキ相違アリシコト
- 二 僅ニ數個ヲ出品セルニ拘ラス形狀不揃ナルモノ或ハ過大ノ果實ヲ出品セルモノ或ハ他品種ヲ混同セルモノ或ハ出品期日ヲ過テ最晩種ヲ九月中旬ニ出品セルモノアリシコト
- 三 介殼蟲ノ寄生セル爲果面ニ傷ノ生シタルモノヲ出品セルモノアリシコト
- 四 荷造リノ不完全ナリシ爲損傷セルモノアリシコト

四 荷造リノ不完全ナリシ爲損傷セルモノアリシコト

苹果 果實中出品最多數ナルハ悅フヘシ出品ノ主ナルモノハ中熟種祝、旭、晚熟種紅玉、國光、倭錦、柳玉ニシテ就中紅玉多數ヲ占ム而シテ中ニハ庭園ノ裝飾果實トシテ賞用セララルル品質粗惡ナル「ビスマーク」於福ノ如キ品種ヲ出品セルモノアリ祝、旭ノ兩種ハ採收後腐敗シ易ク遠キ市場ニ販賣スルコト困難ナルヲ以テ市場ヲ離レタル地方ニアリテハ家用以外栽培ノ價值尠キモノトス晚熟種ハ何レモ獎勵品種ニシテ多數ヲ占メタルハ國外販路ノ開拓上慶スヘシ而シテ此ノ四品種ハ長期貯藏ニ適シ就中國光ハ翌年六、七月迄他ノ品種ハ五六月迄ハ安全ナルヲ以テ經濟上價值大ナリトス紅玉ハ四品種中最優良種ニシテ輸出品トシテ有望ナルコト第一位ニアラルノミナラス聲價日ニ加ハリツツアリ國光ハ翌年三月頃ヨリ初夏ニ至リ他品種ノ缺乏時期ニ於テ市場ニ出シ得ルノミナラス風味亦佳良ナリ倭錦ハ翌年一二月ヨリ四、五月ノ間ニ至レハ風味稍佳良トナルモ到底前記ノ二種ニ及ハス然レトモ豐産ニシテ最廉價ニ生産シ得ヘシ柳玉モ亦豐産ニシテ風味ハ倭錦ニ勝リ冬期ヨリ食スルニ適スルヲ以テ有望ナルコト他ニ讓ラス今出品物ヲ見ルニ祝、旭ノ兩種ハ形狀整ヒ肉質佳良ナルモノ少カラサリシモ色澤風味ノ劣レル感アルハ氣候ノ影響ナラム而シテ生産品ハ中部以北ノモノ概シテ肉質緊マリ風味モ亦佳ナルカ如シ紅玉ハ他ノ品種ニ比シ色澤形狀概シテ良好ニシテ中ニハ殆ント完全ナルモノアリ然レトモ例年ニ比シ遜色アリ又害蟲ノ寄生セルモノ多キト微害ニ侵サレタルモノ少カラサルハ最注意ヲ要スル點ナリ國光モ亦形狀肉質風味ノ佳良ナルモノ少カラサルモ色澤ハ採收期早カリシ爲充分ナルモノナシ倭錦、柳玉ハ品位一般ニ劣等ニシテ殆ント優品ナク害蟲ノ寄生ハ兩種共紅玉ト大差ナシ晚熟種ノ品質優良ナルモノハ平安南道、咸鏡南道以南ノ地ニ産シ平安北道、咸鏡北道ノ出品物ハ著色風味一般ニ不良ナリ殊ニ國光ハ殆ント優良ナルモノナシ之レ北部ハ秋冷早ク來リテ

登熟氣溫不足セルニ由レリ故ニ此ノ兩道ハ勿論早ク秋冷ヲ催ス地方ニアリテハ中熟種ヲ栽培スヘキナリ猶注意スヘキハ出品物カ概シテ大果ニ傾クコト之ナリ食卓用果實ハ一個ノ量三十五匁以上四十匁内外ヲ最良トセルヲ以テ四十五匁以下ヲ度トシテ産出ニ努ムヘシ又大果ハ輸送及ハ貯藏ヲ爲スニ損傷シ易ク一樹ノ結果數モ亦著シク減スルモノナリ

梨 中熟種ハ長十郎最多數ヲ占メ大白(一名二十世紀)「バートレット」「ジュツセスダングレーム」等之ニ次ク内地種中長十郎ハ最豊産ニシテ形狀整ヒ栽培モ容易ナル品種ナレトモ肉質稍粗ニシテ風味良好ナラス大白ハ肉質風味最優良ニシテ晚種明月ト共ニ双壁ト稱セラル然リト雖以上二種ハ腐敗シ易クシテ輸出品ニ適セス「ジュツセスダングレーム」「バートレット」ノ二種ハ貯藏ニ適セスト雖肉質風味最優良ニシテ浦鹽ニ於テハ露國人ノ歡迎ヲ受ケ市價頗ル高價ヲ保テリ殊ニ「バートレット」ハ數多ノ洋梨中獨リ罐詰用ニ適スルヲ以テ世界ニ廣ク栽培セラルル品種ナリトス晚熟種ハ明月、晚三吉、今村秋梨ヲ最トシ少數ノ「ビーバリー」泰平早生赤龍等ナリ明月ハ其ノ肉質風味優レタルノミナラス形狀亦頗ル艶美ナリ貯藏用種ニシテ翌年二、三月頃迄貯ヘ得ヘシ晚三吉、今村秋梨ノ二種モ品質優良ニシテ長期貯藏ニ耐ヘ同六、七月迄貯ヘ得ヘシ今村梨ハ翌年三月頃迄ハ澁味強キモ四、五月頃ヨリ澁味全ク消滅シ風味佳良トナル以上三種ハ内地梨中ニテハ經濟上ノ價値アル品種ナルモ輸出品トシテハ見込ナシ「ビーバリー」ハ洋梨中最貯藏ニ適シ翌年四、五月頃迄貯ヘ得ヘシ風味ハ最上ナラサルモ輸出ニ適ス今之等ノ出品物ニ就キ得失ヲ陳フレハ長十郎ハ其ノ形狀色澤良好ニシテ肉質風味優レタルモノアリ大白ハ概シテ小形ニ失シ形狀不同風味亦頗ル劣等ニシテ見ルヘキモノナシ之主トシテ肥培ノ足ラサルニ基因スヘシ明月ハ形狀色澤肉質ノ佳良ナルモノ多カリシモ甘味ノ足ラサルハ氣候ノ影響ナルヘシ晚三吉、今村秋梨ハ優品ナキニアラサルモ過大果ニ失スルノ嫌アリ内地梨ハ大概國內消費ニ過キサルヲ以テ果實ノ大小ハ深ク論スルノ要ナキニ似タレトモ結果數及輸送貯藏等ノ利害ヲ考フルトキハ大果ノ産出ハ有利ナラス「バートレット」ハ形狀肉質頗ル見ルヘキモノアリ

葡萄 歐洲種ハ生食用「ブラックハンブルグ」「マスカットハンブルグ」「ホワイトマラガー」「マラガマスカテラー」「スキトウオーター」釀造用「ピノグリー」ノ各種ニシテ米國種ハ「レデーワシントン」「キャンベルスアーリー」等ナリ米國種ハ何レモ固有ノ惡臭ヲ備フルノミナラス肉質不良ニシテ口觸リ惡シク獨リ「レデーワシントン」ハ惡臭少ナク米國種中優良品種ナリト雖遠ク歐洲種ニ及ハス「ブラックハンブルグ」ハ黑色大粒圓形皮ハ脆弱肉軟カク種子少ク多漿ニシテ口中觸リ善ク糖分ハ百分中二六、七多ヲ上下シ風味佳良品位頗ル優レリ「マスカットハンブルグ」ハ黑色大粒楕圓形種子ハ前種ニ同シク漿液ハ前種ヨリ稍少ク肉質ハ稍固ク糖分ハ前種ト同シク食スルトキハ麝香馥郁トシテ爽快ヲ覺ユ又皮ハ強韌ナルヲ以テ遠地ノ輸送ニ耐ユ「マラガマスカテラー」「ホワイトマラガー」ノ兩種ハ白色大粒楕圓形ニシテ風味優良ナリト雖前種ニ比スレハ多少遜色アリ「ピノグリー」ハ「ハビノー」族ニ屬シ佛國釀造界ニ於テ最良赤酒ノ原料トシテ用キラレ朝鮮ニ於テモ其ノ成績頗ル佳良ナリ今回出品セル「ブラックハンブルグ」ハ一種ノ量三百數十匁ニ達シ又「マスカットハンブルグ」「ホワイトマラガー」ノ兩種モ二百匁ニ近カラムトスルモノアリ如斯大穗

ハ實ニ稀有ニシテ少シノ微害タモナク色澤鮮明風味佳良ナル逸品アリシハ實ニ陳列段上ニ光彩ヲ添ヘタリ如何ニ朝鮮ノ氣候力歐  
洲種ニ適スルトハ謂ヘ本年ノ氣候ニシテ如斯逸品ヲ產出スルハ栽培家ノ熱心察スヘキナリ「ビノーグリー」種ハ元來小穗種ナルヲ  
以テ人目ヲ引カサルモ各種少シノ瑕瑾ナク優良ナリシハ醸造業ノ前途ヲ祝福スルニ足ルヘシ

桃 品種ハ土用水蜜桃、金桃、上海水蜜桃、「ゴールデンクリング」「サルウエー」等ナリ各種ノ中ニテ品位優良風味濃厚ナルハ  
上海水蜜桃ナリ本種ノ纖維ノ粗硬ナルヲ缺點トスルモ豐産ナリ採種後一週間以内ニテ腐敗ニ傾キ且損傷シ易キヲ以テ遠方ニ輸送  
スルコト困難ナリ「サルウエー」ハ十月中下旬ニ成熟スル最晚種分離核ニシテ核部ヨリ成熟ヲ初ムルヲ以テ外部ハ容易ニ爛熟スル  
コトナク肉ハ鮮黄色ヲ帶ヒ質固ク貯藏ニ耐ヘ十二月下旬頃貯藏シ得ヘシ甘味強キモ漿液少シ遠地ノ輸送ニ適ス他ノ種類ハ品位上  
海ニ讓ルノミナラス腐敗早シ出品物ハ氣温低カリシヲ以テ何レモ甘味少シ猶出品ノ多數ハ袋紙ノ取り除ケ遅レタル爲色澤惡シク  
品位ヲ不良ナラシメタリ包紙ノ除去ハ採收前拾二日頃ニ行フヲ要ス

柿 朝鮮固有ノ品種ハ悉ク澁柿ニシテ内地ニ於テモ容易ニ見ルヘカラサル優等品尠カラス就中盤柿(有核無核)、高種柿、二  
重柿、圓座柿、水柿ノ如キ是ナリ而シテ盤柿、二重柿ハ熟柿用ニ高種柿ハ白柿用ニ圓座柿ハ澁拔又ハ熟柿用ニ水柿ハ澁拔用ニ適  
スルカ如ク各特徴ヲ有セリ又南方暖地ニ於テハ輓近内地ヨリ甘柿ヲ移植シテ栽培ヲ試ミ其ノ成績見ルヘキモノアリ出品セル盤柿  
高種柿、甘柿ノ各品種ハ何レモ優品ニ乏シカリシハ蓋シ氣候不良ノ結果ナルヘシ柿ハ中部以北ニハ優品生産セラレサルヲ以テ南  
部ノ農家ハ現ニ空地ニ栽培セル劣等種ヲ優良品種ニ換ヘンカ交通機關ノ發達ニ伴ヒ北部地方ニ多ク需要セララルニ至ルハ毫モ疑  
ナキナリ

胡桃 姫胡桃(テウチグウミ)鬼胡桃ノ二種アリ姫胡桃ハ圓形ヲナシ皮ハ黃白色ニシテ薄ク破碎容易ニシテ肉部多キモ鬼胡桃  
ハ橢圓形ヲナシ皮ハ粗固ニシテ破碎ニ困難ナルノミナラス肉部少ク品位著シク劣等ナリ胡桃ハ生果ノ儘食シ諸種ノ調理ニ供セラ  
レ其ノ用途少カラサルノミナラス材ハ銃臺トシテ最貴重セララルヲ以テ適地ニ於テハ柿ト同シク空地ニ栽植スヘキナリ今回ノ出  
品物ハ忠清北道産ヲ除ケハ概シテ色澤惡シク優良品ニ乏シカリシハ遺憾トスル所ナリ

棗 棗ハ生果ノ儘用キラルルノミナラス乾果ハ甘味極メテ強ク朝鮮ニ於テ古ヨリ砂糖ノ代用品トシテ餅其ノ他ニ混用シ來レ  
リ其ノ需要少カラサルヲ以テ大正三年ニハ支那ヨリ六十二萬七千二百八十五圓ヲ輸入セリ出品中忠清北道産ノ  
モノハ大果ニシテ優品ナキニアラサルモ一般ニ其ノ熟度一様ナラス又大小不同ノモノヲ混淆セルヲ見ル將來優良品種ヲ栽培シ之  
等ノ缺點ヲ改良スルト同時ニ乾燥ニ注意セムコトヲ望ム

李 形狀不同ニシテ風味亦佳ナラス

二 蔬 菜

種根ヲ以テ繁殖スルモノ及蕃椒西瓜ヲ除ク外ハ其ノ形狀品質一般ニ不良ナリ就中根菜類ニ於テ甚シク僅ニ二個或ハ三個ノ出品中

雜種ヲ混同セルモノ多クシテ純正ナル品種極メテ稀ナリ之カ原因ハ第一種苗商カ品種ノ不正確ナル種子ヲ濫賣スルニ基ケリ第二ハ播種期早晚ニ失シ過熟セル爲品質ヲ損シタルモノ又ハ充實セサルモノアリ第三ハ害虫ニ侵サレ成育ヲ妨ケラレタル爲肉質固クナリタルモノ少カラス第四ハ品種固有ノ特徴ヲ知ラサルモノ多クシテ其ノ選出ヲ誤リタルニアリ之等ハ注意ノ未タ周到ナラサル結果ニシテ將來改良ノ餘地多キヲ示スモノナリ

甘藷 甘藷ハ栽培日尙淺キニ拘ラス中部以南ノ地ニ於ケル進歩發達ハ顯著ナルモノアリ甘藷ハ性質強壯ニシテ栽培シ易キヲ以テ鮮人ノ耕作ニ適シ補食物トスルニ足ルノミナラス畜ニ乏シキ山間ニ於テハ主食トシテ歡迎サルル日遠キニ非サルヘシ又漁農兼業地ニ於テハ片手間の農行ハルヲ以テ甘藷ハ適當ナル作物ナルヘシ内地ニ於ケル漁村地方ノ主作物トナリ居ルヲ見ルモ明ナリ出品物ハ殆ント元氣種ニシテ他ノ出品ニ比スレハ優品頗ル多カリキ然レトモ收穫期早キ爲充實セルモノニ乏シカリシハ止ムヲ得サル所ナリ唯一ノ注意スヘキハ鮮人ノ出品ハ形状ノ選擇ヲ誤リ居レルノミナラス内地人ノ出品ニ比シ其ノ風味著シク劣ルコト是ナリ風味ノ劣レルハ全ク肥培足ラサルノ致ス所ナリ注意ヲ要ス

馬鈴薯 品種ハ長崎赤ヲ第一トシテ小數ノ在來種、長崎白「アーリーローズ」スノーフレイキ等アリ馬鈴薯ハ古來山間又ハ北方ニ於テハ在來種ノ多少栽培セラレタルコトアルモ今日ノ如ク盛況ヲ呈スルニ至リシハ全ク獎勵ノ結果ナリト謂ハサルヘカラス今回ノ出品物カ鮮人側ニ多ク又優品ノ多數ハ鮮人ノ占ムルニ至リシハ悦フヘシ特ニ注意スヘキハ平安南道ノ出品ニ優品多キコト是ナリ

蘿蔔 練馬、宮重、聖護院等ニシテ其ノ點數ノ多キコト馬鈴薯ニ次ケリ然レトモ出品物ハ各品種ヲ通シテ純正種ニ乏シ練馬晚種ニハ中生種ノ雜種ノ混入セルノミナラス過熟シテ纖維粗硬トナリ空虚生シタルモノアリ或ハ害虫ノ被害ヲ受ケ發育ヲ害セラレ肉質劣變セルモノアリ而シテ晚種中ノ過熟セルモノハ播種期ノ早キニ失スルニ由ルモノアルモ多クハ中生種ノ雜種セル結果其ノ熟期早マレルニ在リ害虫ノ被害ハ氣候ノ状態ニ依リ多少アルヲ免レストスルモ肥料ノ不足シテ生育ノ旺盛ナラサルモノ殊ニ甚シキヲ常トス聖護院種ハ比較的雜種少キヲ認メタリ本種ハ最晚種ニシテ容易ニ纖維粗硬過熟トナルノ憂ナキヲ以テ他ノ品種ニ比スレハ早播シテ可ナリ出品物ハ一般ニ播種期後レタル感アリ宮重種ハ練馬晚種ニ比スレハ早種ナルヲ以テ播種期ハ練馬ヨリ四五日乃至一週間後ルルヲ可トス平安南道出品ノ守口蘿蔔ハ伸長佳良ニシテ前途頗ル有望ナルヲ認メタリ然レトモ中身ヨリ下部ノ急ニ細マリタルハ缺點ナリ又今回ノ出品ノ蘿蔔ハ殆ント内地種ニシテ在來種ハ僅ニ二點ニ過キサリシハ遺憾ナリ何トナレハ鮮人ト内地人トノ漬物ノ方法ハ全ク其ノ趣キヲ異ニシ内地種ハ鮮人漬物トナスニハ質軟カキニ失シ腐敗シ易キカ故ニ鮮人漬物用品種トシテハ在來種ヲ改良スルコト必要ナレハナリ

胡蘿蔔 品種ハ札幌太、札幌大長、三寸種等ナリ胡蘿蔔ハ各種蔬菜中優品ニ最乏シ蓋シ肥培ノ足ラサルハ其ノ主ナル原因ナルモ又播種期ヲ失スルニ依ルヘシ例ヘハ三寸種ノ如キハ最早生種ナルニ拘ラス播種期早キニ失シタル爲根莖過大トナリ肉皮破裂

シ纖維粗硬トナレルモノアリ本種ハ往々速成栽培ニ用ユヘキ品種ナルヲ以テ秋期採收スルモノハ蘿蔔ノ播種期ヨリ多少早く下種スルヲ可トス又札幌大長種及札幌太種ハ多少雜種トナリ概シテ細ク肥大セルモノナシ兩種共晚種ニシテ就中大長種ハ最晚種ナリ故ニ初夏之ヲ下種シ栽培耕耘ヲ怠ラサレハ長大品ヲ産スル難キニアラス胡蘿蔔ハ多量ノ肥料ヲ要スルヲ以テ肥培ニハ特ニ注意スヘキナリ

**葱** 根深、千住、最多數ヲ占メ下仁田岩槻之ニ次ケリ又少數ノ在來種アリ葱ノ採收期ハ尙早キニ拘ラス伸長盛ニシテ根深、千住ノ兩種ハ既ニ白莖一尺三寸以上ニ達シ品種亦佳良ナルモノ少カラス然レトモ被土ヲ早メタルヲ以テ一般ニ細クシテ充實セサル傾アリ之レ出品上止ムヲ得サルトスルモ寧ロ被土ヲ淺クシテ白莖ヲ充實セシムルニ如カス又中ニハ伸長、太サ共ニ良好ニシテ一見優良ナルモノアルモ纖維發達シテ粗硬品位劣等ナルモノ少カラス之等ハ主トシテ秋蒔ニ屬スルモノ多シ葱ハ古來秋蒔ヲ普通トセルモ栽培ノ進歩セルニ從ヒ春蒔ヲ行フニ至レリ春蒔ハ伸長佳良ナルノミナラス纖維軟カクシテ到底秋蒔ノ比ニアラス注意スヘキコトナリ下仁田ハ優品少シ本種ハ品位優秀ナルモ收量ハ根深ニ比シ遙ニ及ハサルナリ岩槻ハ風味良好ナルモ分蘖多クシテ細莖ナルヲ以テ品位根深、千住ニハ及ハサル所アリ在來種ハ伸長惡シク最劣等ナリ葱ハ濕氣潤澤ナル輕土ヲ好ムモノナリ出品物ノ中ニハ多少乾燥ニ過クル粘土地ニ栽培シタルモノアリ粘土地ノ生産品ハ甘味強キモ伸長不良ナルヲ以テ商品トシテハ不利ナリ

**甘藍** 品種ハ「サクセツシヨ」多數ヲ占メ「バンダーゴ」之ニ次ケリ出品點數ニ比スレハ優良品ニ乏シク或ハ品種正シカラサルモノ、或ハ肥培ノ足ラサルモノ、或ハ蚜蟲、紋白蝶ノ害ヲ受ケタルモノアリ甘藍ハ濃厚ナル肥料ヲ要スルノミナラス結球ヲ始ムルニ至レハ速效肥料ヲ用キ其ノ成長ヲ旺盛ナラシムニアラサレハ優球ヲ得サルモノナリ

**蒜** 出品中優品少カラス蒜ハ鮮人ニハ貴重ナル蔬菜ニシテ恰モ内地人ノ葱頭ニ於ケルト等シク其ノ貯藏法宜シケレハ長ク保存シ得ヘシ出品物ハ白色ト稍赤色ヲ帶フルモノアリ白色ノモノハ一般ニ大球ニシテ美麗ナリ出品中ニハ採收後ノ手入レ惡シキ爲多少腐敗ニ傾ケルモノ又調製ノ惡シキモノアリ

**茄子** 品種ハ晚生山茄子、蔓細千成、清國長茄子、佐土原等ニシテ就中晚生山茄子最多シ山茄子ハ色澤品質優良品ナキニアラサルモ概シテ過大ナルモノ多數ヲ占ム蔓細千成ハ優良品ニ乏シク其ノ他ノ品種モ過大ニ失シ品質優良ナラス茄子ハ奈良漬ノ如キ特種用ノモノヲ除キテハ肉質軟カキヲ貴フヲ以テ成ル可ク若果ヲ採收スルヲ良トス過熟スルニ隨ヒ肉質固ク種子發育シテ風味亦可ナラサルノミナラス大果ハ著シク結顆ヲ減スヘシ

**葱頭** 黃色種多數ヲ占メ赤色種ハ少數ナリ咸鏡南北道及慶尙南道ノ出品ニ優良品多シ中ニハ赤、黃兩種共一個ノ量一百十匁以上ニ達スル大球アリ球質亦頗ル緻密ニシテ容易ニ見ル能ハサル所ノモノナリ本年ノ低溫濕潤ナル氣候ハ之等優品ヲ産スルニ多少便ナリシト雖亦最適セル土地ノ少カラサルヲ證スモノト謂フヘク前途頗ル有望ナリ將來一層之カ栽培ヲ獎勵シ内地ヨリノ移入ヲ防キ進テ輸出スルニ至ラサルヘカラス

蕃椒 品種ハ殆ント在來種ニシテ小數ノ鷹ノ瓜種ノ出品アリ在來種ハ大果ニシテ辛味弱ク鷹ノ瓜ハ最小果ナルモ辛烈ナリ在來種ハ早熟種ニシテ鮮地何レニ於テモ登熟佳ナルモ鷹ノ瓜ハ最晚種ニシテ中央部以南ノ地ニアラサレハ登熟不良ナルコトアリ出品ハ在來種ニ優良品少カラサリシモ中ニハ未熟品ヲ乾燥シタル爲蒂ノ落チシモノ多ク或ハ夜中露滴ニ晒シタルヲ以テ色澤品質ヲ損セシモノアリ又生果ヲ出シタルモノ多キモ或ハ充熟セサルモノヲ混シ或ハ大小不揃ナルモノアリタリ

薑 在來種、大薑、金時ノ三種ナリ朝鮮ニ於テハ古來薑ノ產地トシテ知らレタルハ全羅北道全州郡ノ一部ニ過キサリシカ近年中部以南ノ各道ニ於テ多少栽培ヲ試ムル者アルニ至レリ出品中在來種ハ其ノ色澤金時種ニ讓ラス又株張り極メテ盛ナルモノアリ金時種モ亦優等品多ク其ノ著色佳良ナル内地ニ於テモ容易ニ見ルヘカテサルモノアリ薑ハ秋期乾燥ナルトキハ辛味強ク著色佳良ニシテ上品ヲ得ヘシ内地ニ於テハ秋期降雨多キ爲著色佳良ナラス又干シ上ケニ於テモ朝鮮ニ及ハサルハ明ナリ

蕃茄 鮮人ノ出品ニ係ル「ミカド」種一點ノ外ハ見ルヘキモノナシ之一ハ需要ノ盛ナラサル爲栽培ノ幼稚ナルニ基クコトト察セラル

豆類 出品僅少ニシテ殊ニ優品ト認ムヘキモノナシ秋期莢菜豆ヲ作ルニハ「アリコ、ボーレージユ、モンドール」種ヲ七月下旬ニ下種スルヲ良トス

瓜類 甜瓜、越瓜ニハ見ルヘキモノナカリシモ西瓜「アイスクリーム」ニハ一、二ノ優品アリ忠清北道ヨリ出品セルモノハ重量四貫匁以上ニ達シ「アイスクリーム」種トシテ未タ嘗テ見サル所ノモノナリ品質良好ニシテ栽培者ノ努力賞スヘキナリ其ノ他ハ品質著シク劣等ナリ之肥培ノ足ラサルニ由レリ西瓜ハ春季霜害ノ憂ヒナキニ至レハ成ル可ク早ク下種シ遲效肥料例ヘハ、堆肥、油粕、米糠、魚粕、木灰等ヲ原肥ニ用キ漸次蔓ノ成長ヲ旺盛ナラシムヘシ又土質ハ壤土若ハ腐植質壤土ヲ最良トス

三種 子

種子ハ苗木ト同シク農業經營上ノ一要素ニシテ其ノ善惡ハ事業ノ成敗ニ關スル所大ナルカ故ニ品種ノ確實ヲ期シ其ノ調製ヲ猥リニセス粒撰ヲ嚴ニシ發芽力旺盛ナルモノナラサルヘカラス若シ品種不確實ナルカ又ハ發芽力弱カラムカ種子ノ價值ナキモノナリ今回ノ出品ヲ見ルニ調製、色澤等頗ル良好ニシテ一見優良品ト認ムヘキモノアルモ往々品名ヲ記入セサルモノアリ又品名ヲ記入セルモノニシテ實物ト異ナリ居ルモノアリ或ハ外觀頗ル優良ニシテ發芽力ノ弱キモノアリ深ク當業者ノ注意ヲ望ム

四 苗

果樹苗 概ネ良好ナラス今其ノ缺點ヲ舉クレハ或ハ伸長惡シク羸瘦セルモノアリ或ハ過度ニ根ヲ剪定シテ活著力ヲ減殺セルモノアリ或ハ品種名ヲ誤レルモノアリ或ハ櫻桃苗木二年生ノ中ニハ大切ナル部分ノ芽ヲ損傷シ發芽力ヲ失ヘルモノアリ或ハ苹果ノ祝、梨ノ明月、桃ノ上海種ノ中ニハ三年生ニシテ殆ント姿勢ヲ亂シ三年苗ヲ養成スヘキ方法ヲ盡ササル不良苗アリ或ハ獎勵品種ニアラサル雜駁ナル苹果苗ヲ出品セルモノアリ加フルニ一般ニ介殼蟲ノ附著セルモノ多ク梨苗ニハ黴菌ノ寄生セルモノアリ如斯



生育不良ニシテ且恐ルヘキ蟲害アル苗木ヲ販賣スルニ於テハ害蟲ヲ無限ニ傳播セシメ其ノ害毒ハ遂ニ有望ナル果樹園ヲシテ荒廢セシムルニ至ルヘシ當局者ニ於テハ相當取締ヲ爲サムコトヲ望ム

楮苗ハ發育良好ナルモ葱「リーキ」ノ苗ハ何レモ纖弱ニシテ不良ナリ

桑苗・優良品多ク品種ハ悉ク獎勵種ナリ就中魯桑接木苗最多數ヲ占メ魯桑實生苗之ニ次キ市平、赤木等ハ僅ニ數點ニ過キス而シテ之等ノ出品苗中ニハ荷造法ノ不完全ナル爲苗木ノ衰弱甚シキモノアリ或ハ幹根ノ損傷セルモノアリ甚シキハ苗木ノ先端ヲ折曲ケタルモノ若ハ梢端ヲ削除シタルモノアリ如斯ハ全ク出品ノ方法ヲ辨ヘサルモノニシテ苗ノ眞價ヲ示スコト能ハサルモノトス又中ニハ根ノ發育不充ナルモノアリ或ハ幹ノ發育往々長大ニ過キ充實ヲ缺クモノアリ之等ハ共ニ改良ヲ要スヘキ點ナルカ出品中一モ病蟲害ニ侵サレタルモノナキハ洵ニ喜フヘキ現象ナリ今後益意ヲ用キ土質ヲ撰ヒ且施肥ヲ充分ニシ過大ノ苗ヲ造ルコトナク中庸ヲ得タル充實セルノ苗ヲ生産スルコトニ勉メサルヘカラス

## 第十類 蠶 絲

### 一家 蠶

種蠶種製造ノ獎勵ハ漸ク最近一、二年ノコトニ屬シ製造者ノ數尙未タ多カラス從テ出品點數少ク優等品ノ多カラサルハ止ムヲ得サル處ナリ今ヤ各道共ニ蠶種製造家ノ養成ニ努メツアルヲ以テ將來必ス多數ノ優良品ヲ産出スルニ至ルヤ明ナリ而シテ出品蠶點種中一ノ普通製蠶種(平付)ヲ認メサルハ喜フヘキコトニシテ今ヤ鮮人ノ當業者ハ框製ニアラサレハ優良種ニアラストノ觀念ヲ有スルニ至レルハ蠶業改良上大ニ便宜トスル所ナリ

出品ノ幾分ハ母蛾検査ヲ經タルモノアリタリト雖大部分ハ之ヲ缺キ且母蛾ノ添付ナキヲ以テ第一審合格蠶種ニ就キコロナリヤ法ニ依リ卵粒ノ顯微鏡検査ヲ行ヒタリ其ノ成績ハ頗ル良好ニシテ僅ニ京畿道出品ノ二點ニ各一鏡面ノ有毒卵ヲ認メタルニ過キス各蠶種ヲ通シテ缺點ト認ムヘキハ卵色概シテ一定セサルト調製ノ拙劣ナルニアリ卵色ノ齊一ナラサルハ直接蠶卵ノ強弱ニ關係ナキカ如シト雖原蠶淘汰ノ不充分ナルト飼料ノ品質一定セサルト桑樹ノ肥培宜シキヲ得サルトニ由ルモノニシテ即チ蠶種製造業ノ未熟ヲ示スモノナリ而シテ調製ノ拙劣ナルハ蠶卵ノ生理上ニ及ホス影響ハ少キモ賣品トシテノ美觀ヲ殺キ品質劣等ナルカ如クニ感セシメ生産者ノ不利益極メテ大ナルカ故ニ熟練ニシテ優良蠶種ヲ生産スル製造家ノ蠶種ノ調製ハ佳良ナルヲ常トス漸ク最近一、二年間ノ經驗ヲ有スルノミナル鮮人蠶種製造家ニ調製ノ完全ヲ望ミ難キハ勿論ナリト雖指導ノ局ニ當ル者ハ能ク此ノ點ヲ指示シテ速ニ改良セシメサルヘカラス

### 二家 蠶 繭

家蠶繭ノ出品點數ハ本類中ノ首位ヲ占ム其ノ品種ハ殆ント又昔種ニ屬シ僅ニ青熟及小石丸、新屋、白龍ヲ見ルノミ以テ如何ニ能

ク蠶種ノ統一セラレタルカヲ認ムルヲ得ヘク且一點ノ在來繭ヲモ交ヘサルハ優良種ノ普及ヲ證スルモノト謂フヘシ然レトモ尙山間僻陬ノ農家中ニハ多少在來種ヲ飼育スル者アリ又南鮮地方ノ柘樹ノ多キ所ニ在リテハ其ノ葉ヲ以テ在來種ヲ飼育スル者少カラス從テ本年ノ產繭總額ニ對シ尙約一割ノ在來繭ヲ見ルノ實狀ニ在リ宜シク速ニ桑樹栽培ノ普及ヲ圖リ一面柘樹ノ伐採ヲ計劃シ以テ在來繭ノ驅逐ニ勉ムヘシ出品繭ノ大部分ハ春蠶繭ニシテ夏秋蠶繭ハ僅ニ十二點ニ過キス本年ノ春蠶期ハ一般ニ低溫持續シ著シク桑葉ノ伸長ヲ害シタルヲ以テ各地往々桑不足ヲ告ケ從テ繭層菲薄ノモノ少カラス將來一層桑樹ノ栽培ニ力ヲ盡スニアラスムハ亦此ノ轍ヲ踏ムノ虞アリ注意ヲ要ス

今回ノ出品繭中京畿道、忠清南道、全羅南道、全羅北道、慶尙南道及慶尙北道ノ産ハ概シテ色澤良好ナルモ平安南道、江原道、咸鏡南道、咸鏡北道ノモノハ色澤著シク不良ナリ之主トシテ前者ハ上簇法及乾繭法ノ改良普及ニ勉メタル結果ニシテ後者ハ尙未タ之等ノ足ラサル所アルニアラサルカ而シテ平安北道産ニ微害ヲ被リタルモノ多カリシハ乾繭ノ不充分ナル結果ニ外ナラス且平安南道、平安北道、咸鏡南道及咸鏡北道産ニハ品質不良ノモノ多ク京畿道産ニモ亦不良ノモノ少カラス而シテ慶尙北道及忠清北道産ハ概シテ品質良好齊一ナルヲ認メタリ

乾繭ノ程度及其ノ時期ニ就テ謂ヘハ黃海道及咸鏡北道産ハ乾繭時期早キニ失シテ化蛹セサルモノ多ク慶尙北道及江原道ハ乾繭時期稍遅レタルノ感アリ而シテ全羅南道ハ概シテ乾繭法宜シキニ適シタルモノ多ク之ニ反シ平安北道ハ乾繭不良ニシテ蛹體ニ微害ヲ認メタルモノ多カリシハ已ニ述ヘタルカ如シ

平安南、北道ノ産ハ形狀大ナルモノ多カリシモ概シテ緊緩不良ナリ全羅南道ノ産ニ形狀小ナルモノ多カリシハ桑不足ノ結果ナルヘシ慶尙北道産ハ品質概ネ一定シ繭層量モ亦多クシテ品位各道ニ冠タルヲ見タリ各道別ノ繭層量ヲ表示スレハ左ノ如シ

繭層量調査表 (五粒平均)

道名	調査點數	最多繭層量	最多繭重量	對スル最多繭層量歩合	道名	調査點數	最多繭層量	最多繭重量	對スル最多繭層量歩合
京畿道	四〇	四〇	八七	四四	慶尙南道	一八	三九	八一	四二
忠清北道	二二	四二	八四	四三	慶尙北道	九三	四三	八七	四二
忠清南道	一九	四〇	八四	四五	全羅南道	二五	三九	八一	四三
全羅北道	一八	三八	八〇	四五	全羅北道	二五	四二	八二	四五
全羅南道	二五	三九	六八	四三	咸鏡南道	二	三三	八一	四三
慶尙北道	九三	四三	七三	四七	咸鏡北道	二	三三	八一	四二
慶尙南道	一八	三九	八五	四二					

器械審査ノ成績ヲ按スルニ第一審査合格ノ三百八十三點ニ就キ調査セル絲長ノ平均ハ五百三十四回ニシテ六百回以上ニ及フモノハ一一、二%ニ止マリ五百回以下ノモノハ二五、六%ナリ故ニ其ノ六三、二%即チ過半ハ五百回以上六百回以下ノ間ニ位シ甚シク絲長ノ劣レルニハアラサレトモ各道別ニ之ヲ精査スルトキハ即チ左表ノ如クニシテ絲長ノ最短三百回臺ニ止マルモノ多ク最長八百回以上ノモノハ、僅ニ忠清北道及全羅南道ニ之ヲ見ルノミ而シテ絲長ノ成績最良好ナルハ忠清北道及慶尙北道ニシテ最劣等ナルハ全羅南道及忠清南道ナリトス咸鏡北道ハ僅ニ二點ノ調査ニ止マルヲ以テ論スルニ足ラス要スルニ絲長ノ斯ノ如ク短キモノ多キ所以ノモノハ蠶兒ノ營養不良ニ依ルコト勿論ニシテ其ノ主タル原因ノ桑不足ニアルヤ明瞭ナリトス

繭絲長調査表

道	調査點數	平均	最長	最短	長	六百回以上	調査點數ニ對スル同上%	五百回以下	調査點數ニ對スル同上%
京畿道	四〇	五三九	四〇〇	四〇〇	七六〇	六	一五〇	六	一五五
忠清北道	三三	五八五	四〇〇	四〇〇	八〇〇	五	四一七	一	八三
忠清南道	一九	五一二	三八〇	三八〇	六九〇	一	五三	九	四七四
全羅北道	一八	五三三	四〇〇	四〇〇	六四〇	〇	〇	三	二六七
全羅南道	二五	五二七	四〇〇	四〇〇	八二〇	二	八〇	二	四八〇
慶尙北道	九三	五五三	三八〇	三八〇	七五〇	二〇	二二五	一四	一五一
慶尙南道	一八	五二六	三九〇	三九〇	六七〇	一	五六	五	二七八
黃海道	二二	五二七	三四〇	三四〇	七二〇	二	九五	八	三八一
平安南道	五六	五二七	三三五	三三五	七八五	三	五四	八	三五七
平安北道	二七	五二五	三六五	三六五	七〇〇	二	七四	二〇	三二七
江原道	三四	五二三	三七〇	三七〇	七六〇	一	二九	六	二二二
咸鏡南道	一八	五二五	四〇〇	四〇〇	六七〇	〇	〇	九	二三五
咸鏡北道	二	五二二	四二〇	四二〇	六七〇	〇	〇	四	二二二
合計、最長、最短及平均	三八三	五三四	三五五	三五五	八二〇	四三	一一三	九八	二五六

繭ノ織度ノ平均ハ三、二ニテニールニシテ稍太キニ過キタリ其ノ最太キモノハ四、九デニールニ及ヒ其ノ最細キモノハ二、〇デニールニ過キサルモノアリ此ノ如ク細太ノ差著シキモノアルハ蓋シハ飼育法ノ未熟ナルト一ハ種繭選擇ノ拙ナルニ依ルヘシ織

度ノ概シテ太キ傾アルハ獎勵種タル又昔ノ特性ニ依ルカ如シ各道別織度ノ調査表左ノ如シ

繭織度調査表 (對三粒)

道	調査點數	平均織度	三粒平均調査織度			各粒調査織度		
			最太	最細	細太ノ差	最太	最細	細太ノ差
京畿道	四〇	三、一六	三、七	二、七	一、〇	四、五	二、三	二、二
忠清北道	二二	三、一八	四、三	二、八	一、五	四、八	二、二	二、六
忠清南道	一九	三、二六	三、九	二、七	一、二	四、九	二、四	二、五
全羅北道	一八	三、三九	四、一	二、八	一、三	四、八	二、六	二、二
全羅南道	二五	二、九六	三、四	二、四	一、〇	三、八	二、一	二、七
慶尙北道	九三	三、一六	四、一	二、五	一、六	四、六	二、一	二、五
慶尙南道	一八	三、三三	三、八	二、七	一、一	四、三	二、四	一、九
黃海道	二二	三、一七	三、八	二、九	〇、九	三、九	二、六	一、三
平安南道	五六	三、三〇	三、九	二、六	一、二	四、八	二、〇	二、八
平安北道	二七	三、三五	四、〇	二、六	一、四	四、七	二、三	二、四
江原道	三四	三、三三	三、九	二、七	一、二	四、三	二、四	一、九
咸鏡南道	一八	三、一一	三、九	二、六	一、二	三、九	二、三	一、六
咸鏡北道	二	三、〇五	三、三	二、八	〇、五	三、七	二、四	一、三
最大、最細、合計及平均	三八三	三、三三	四、三	二、四	—	四、九	二、〇	—

類節及切斷ハ左表ニ示スカ如ク共ニ決シテ多シト謂フヘカラス而シテ表中ニ見ルカ如ク無切斷ノモノ少カラサルハ概シテ解舒ノ良好ナルヲ示シ繭質ノ劣等ナラサルヲ證スルニ足ル

繭類節及切斷調査表 (對三粒)

道	調査點數	無類節數	同上%	平均類節數	最節數多	絕對最多數	無切斷數	同上%	平均切斷數	最切斷數多	絕對最多數
京畿道	四〇	八	一〇、〇	一、六	八	一五	一五	三七、五	一、一	五	六

調査點數	無類數節	同上	平均類數	最多類數	絕對最多類數	無切斷數	同上	平均切斷數	最多切斷數	絕對最多切斷數
忠清北道	三	二五〇	一六	四	五	五	四一七	〇七	二	三
忠清南道	一九	一〇	〇八	三	五	一三	六八四	〇三	一	三
全羅北道	一八	一一	一六	五	九	二二	六六七	〇六	三	七
全羅南道	二五	二〇	二二	八	一〇	一〇	四〇〇	一〇	五	二
慶尙北道	九	三〇	一五	二	二七	四四	四七三	〇七	三	七
慶尙南道	一八	三三	一〇	四	九	二二	六六七	〇三	一	三
黃海道	二二	九	二〇	六	一〇	七	三三	一〇	三	五
平安南道	五六	二八	一三	九	一九	三三	四二	一〇	五	〇
平安北道	二七	三三	一三	四	八	一三	四八一	〇六	三	六
江原道	三四	八	一四	四	八	一三	三八二	一四	六	〇
咸鏡南道	一八	二七	一〇	三	六	七	三八九	〇七	二	〇
咸鏡北道	二	五〇	〇五	一	二	〇	〇	二五	三	三
計	三八三	九六	二五一	一	一	一七四	四五四	二八	一九	七

八四

三 柞 蠶 繭

柞蠶飼育ハ平安北道以外ノ地方ニ於テモ嘗テ之ヲ試ミタル所アルモ成績佳良ナラサルヲ以テ今日ニ於テハ飼育スルモノナシ故ニ  
 今回ノ出品ハ悉ク平安北道産ナリトス而シテ其ノ品質ヲ調査スルニ概シテ色澤鮮麗ナラス且繭層薄シ宜シク飼養法及養樹ノ改良  
 ニ意ヲ用ツヘシ左ニ繭量及繭層量ヲ示ス

繭層量調査表 (五顆平均)

繭ノ重量		繭層	
最大	最少	最多	最少
二二八	〇八八	〇三三	〇一四
繭層量		繭層	
最大	最少	最多	最少
二八	〇八	二八	一九

又蛹體ノ微害ニ侵サレタルモノ少カラサリシハ貯藏法宜シキヲ得サル結果ナリ大ニ注意ヲ要ス

四家 蠶 絲

出品ハ盡ク座繰絲ニ屬シ品位優良ナルモノ少キハ止ムヲ得サル所トス而シテ其ノ色澤ノ鮮麗ナルモノ稀ナルハ一ハ原料繭ノ色澤ニ依ルヘシト雖製絲用水ノ良否亦大ニ關係アルヘシ其ノ他粹角ノ固著甚シキモノアリ或ハ穎節多キモノアリ或ハ織度ノ齊一ナラサルモノアリ共ニ將來改良ヲ要ス

家蠶絲出品中ニ十三點ノ玉絲アリテ優等品五點ヲ選出スルヲ得タリ其ノ品質意外ニ良好ナルハ玉絲製造ノ前途ニ一大光明ヲ與フルモノト謂フヘシ各養蠶地方ニ於テハ速ニ此ノ玉絲製造ヲ獎勵普及シ以テ屑物利用ノ實ヲ擧ケムコトヲ望ム

五柞 蠶 絲

出品僅ニ二點ニ過キサレモ品質佳良ナリ一層製絲法ノ改良ニ勉メ色澤ト絲縷ノ抱合ヲ良クスルコトニ注意スヘシ

六 眞 綿

眞綿ハ概シテ品質良好ナレトモ展開ノ不平均ナルト色澤不良ナルノ缺點アリ將來一層技術ノ練磨ヲ圖リ速ニ改良ノ實ヲ擧クルコトニ勉ムヘシ出品ノ大部分ハ角眞綿ナレトモ中ニ二點ノ袋眞綿ヲ見タリ袋眞綿中忠清北道ヨリ出品セル一點ハ色澤調製共ニ見ルニ足レリ眞綿ノ需要ハ將來次第ニ増加スヘキヲ以テ其ノ製造ハ屑物利用ノ一法トシテ相當獎勵スヘシ

第十一類 畜産及狩獵

一 牛

イ 朝鮮 鮮 牛

出品中優秀ノモノ少カラサルモ中ニハ體軀矮小骨格均稱ヲ失セルモノ或ハ飼養法ニ缺クルモノ或ハ管理其ノ法ヲ得ス鞍傷又ハ其ノ痕跡ヲ有スルモノアリテ改良ノ餘地尙甚多キヲ認ム

外貌上ノ缺點 家畜ハ勞役ノ種類ニ依リテ多少其ノ形態ニ變化ヲ來スコトアルハ勿論ナルモ一般體形ノ均稱ト骨格ノ構成トハ一ニ遺傳素質ニ左右セラルルモノナレハ種畜ノ選擇ハ最緊要ナリ然ルニ朝鮮牛ノ骨格優秀ナルモノ少カラサルニ拘ラス體軀矮小ニシテ骨格劣等ナルモノアルハ主トシテ種牛ノ選擇ヲ怠リ之カ淘汰蕃殖ヲ嚴ニセサルノ致ス所ニシテ牛ノ品質改良上看過スヘカラス今之ヲ概說センニ

頭頸部ハ發育概シテ可ナルモ往々軀幹トノ接合佳良ナラサルモノアリ殊ニ牝牛ニ於テ然リトス

前軀ハ發育概シテ良好ナルモ中ニハ肩ノ上端髻甲部ニ密著セス所謂二枚肩或ハ三枚肩ヲナシ弛緩動搖シテ強固ナラサルモノアリ又髻甲低キニ過キ強大ノ筋腱ヲ宿スニ足ラサルモノアリ

胸ハ發育佳良ナルモノ多キモ中ニハ深サヲ缺キ或ハ幅ヲ缺ケリ肋骨ハ往々其ノ幅ト相互ノ間隔トニ乏シク且彎曲不完全ニシテ下

垂弛緩ノ狀ヲ呈ス

背腰ハ或ハ高ク或ハ低シ之輓負ノ結果ニモ因ルヘケレトモ筋骨ノ纖弱ナルニ歸因スルモノナシトセス

十字部ハ概シテ長クシテ漸次後方ニ傾キ勞役牛ノ標徴ヲ呈シ筋骨克ク緊マレリ然レトモ往々幅狹ク發育稍不良ナルモノ或ハ腰部トノ連接弛緩セルモノアリ

尾著ハ一般ニ適度ナルモ罕ニハ高キニ過キ骨格ノ粗大ヲ示スモノアリ

四肢ハ筋骨緊實シ加フルニ腱ノ發育佳良ナルモ肢勢ハ整正ナルモノ罕ナリ前肢ニアリテハ左右ノ腕節相近ク後肢ニアリテハ飛節相倚リ管ハ却テ開張シ専ラ外轉歩行ヲ營ミ踏著ノ際飛節弛動スルヲ常トス其ノ甚シキモノニ至リテハ飛節殆ント相接シ輓負共ニ強大ナル力ヲ要求スルコト能ハス斯ノ如キハ育成地ノ狀況ト遺傳トニ原因スルモノ多キモ亦發育未タ完カラサル幼時ニ於テ過度ニ使役スルノ結果往々變形ヲ來スモノアレハ須ラク種牛ノ選擇ヲ嚴ニスルト同時ニ使役ノ度ニ注意スルヲ要ス蹄ハ發育佳良ニシテ光澤ヲ有シ質堅クシテ蹄裂狹ク最勞働ニ適ス

角ハ短小堅硬ニシテ自ラ骨質及蹄質ノ堅牢ナルヲ示ス蓋シ角質ハ役牛品質鑑定上ノ一標徴タルヘキモ其ノ形態ニ至リテハ管ニ美觀ヲ添フルニ過キサレハ役務上重要ナルモノニアラス朝鮮ニ在リテハ天地角(天地角トハ一方ノ角天ニ向ヒ他方地ニ向フモノヲ謂フ)ヲ貴フノ外内地ニ於ケルカ如ク之ニ拘泥スルモノ少シ

被毛ハ概シテ粗剛ナルモ光澤ヲ有シ皮膚ハ一般ニ厚ク且硬クシテ彈力ニ乏シキモ中ニハ被毛纖細ニシテ皮膚薄ク且柔軟ニ過キ皮下織ニ於ケル脂肪ノ沈著多ク體質ノ頑健ト乾燥ノ度ヲ失スルモノアリ

飼養法ノ缺點 朝鮮種ハ役牛ニシテ其ノ筋腱ハ發育佳良而モ充實緊張スルヲ貴シトス彼ノ肉牛ニ於ケルカ如キ肥滿ノ狀態ニ在ルハ役牛又ハ種牛トシテハ好マシカラス然ルニ出品中營養往々其ノ度ヲ失スルモノアルハ用途ニ對スル飼養法ヲ誤リタルモノト謂フヘシ思フニ出品牛ハ日常劇役ニ服シ若ハ飼料ノ供給充分ナラスシテ營養概ネ不良ナルカ故出陳前一時ニ濃厚飼料ヲ過給シ徒ニ外觀ノ美ヲ飾ラムトシタルノ弊ニ陥リタルモノナラム役牛モ其ノ最後ハ肥育屠殺シテ肉用ニ供スヘキモ使役中ニ在リテハ決シテ膨大肥胖セシムヘカラス

管理上ノ缺點 粗惡ナル鞍具ヲ使用シ或ハ無稽ノ鍼治又ハ烙鐵ヲ行ヒ皮膚ニ損傷ヲ與フルカ如キハ畢竟管理ノ失宜ト舊來ノ陋習トニ歸因スルモノナリ中ニハ優良ナル體格ヲ備ヘ良種牝牛トナルヘキモノニシテ皮膚ニ大ナル損傷ヲ蒙レルモノアリ

之ヲ要スルニ朝鮮牛ハ古來役用ノ一方ニ發達育成セラレタルモノニシテ能ク風土ニ適シ其ノ體質ハ強健ニシテ粗食ニ堪ヘ且粗放ノ管理ニ甘シ氣候ノ劇變ト疾病ニ對スル抵抗力強ク性質溫順ニシテ而モ伶俐輕快ナルハ殆ント他ニ其ノ比ヲ見サル所ニシテ朝鮮農家ノ現狀ニ適スル唯一ノ品種ナレハ益之カ形質ノ維持助長ニ努メサルヘカラス而シテ其ノ產地ノ北部ナルト南部ナルト又ハ山地ナルト平地ナルトニヨリ體形品質ニ多少ノ差異アルモ骨格及特性ニ於テハ殆ント皆大同小異ニシテ其ノ種類ハ唯一種ニ屬シ

敢テ他種ヲ混セス概シテ北部ニ産スルモノハ體軀偉大ニシテ且優良ナリトス然ルニ今回ノ出品ハ却テ南部ニ優良ナルモノ多シ思フニ從來南部ハ北部ニ比シテ遜色アリタルヲ以テ大ニ其ノ形質ノ改良ニ努メ或ハ各地ニ優良ノ種牛ヲ求メ或ハ飼養ニ將又管理ニ注意ヲ拂ヒタルノ結果其ノ成績ノ顯著ナルモノアルハ誠ニ喜フヘキ現象ナリトス

ロ 乳 用 牛

「ホルスタインフリージアン」種及其ノ雜種 京畿道京城府ノ出品ニ屬シテ毛色整ヒ體尺亦相當ナルヲ認メ得ヘシト雖本種固有ノ雄大ナル體形ヲ具備セス其ノ他重要ナル諸點ニ於テ缺クル所多キヲ免レス即チ四肢徒ニ長大ニシテ體ノ深サヲ缺キ軀幹殊ニ後軀短ク且狹シ其ノ體質ニ至リテハ或ハ營養不良ニ失シ或ハ過度ニ飼料ヲ給與シタルノ結果脂肪ノ蓄積多ク泌乳性ヨリハ寧ロ肥育性ヲ發達セシメ泌乳ニ關スル器官乳靜脈乳房等ノ發育完全ナラス到底良乳牛タルヲ認識スル能ハス須ラク種畜ノ選擇ヲ嚴ニスルト共ニ育成ニ注意シテ體格ノ改善ト泌乳性ノ發達ヲ圖ルヘキナリ

「エアシャー」種 出品ハ唯一頭ノ牝犢ニシテ皮毛光澤ニ富ミ外觀不良ナルニアラサルモ乳用犢トシテハ營養佳良ニ過キ且標徴ノ具ハラサルモノアリテ將來ノ乳量期シ難シ乳業者タルモノ宜シク種類ノ特性ト育成法ニ注意スルニアラサレハ假令優良ナル系統ヲ有スルモノモ遂ニ其ノ本能ヲ沒却スルニ至ルヘシ

二 豚

輓近養豚業ノ進歩ニ伴ヒ各地ニ於ケル改良ノ成績ハ顯著ニシテ其ノ出陳豚種ノ概シテ優良種タル「パークシャー」種若ハ其ノ雜種ノ系統ニ出ツルモノ多キ事實ヲ見ルモ明ナリ然レトモ今細ニ之ヲ檢スルニ漫ニ種類ノ名稱ノミヲ貴ヒ其ノ特徴特質ノ如何ヲ顧サルカ如キ有名無實ノ非難ヲ免レサルモノアルヲ認ム或ハ體ノ均稱ヲ失セルモノ或ハ飼養管理ヲ誤レルモノ或ハ性質粗野ナルモノアル等概シテ優良ナル出品ニ乏シカリシハ斯業上遺憾少シトセス當業者ハ宜シク蕃殖、飼養、管理ノ法ヲ考究シテ速ニ其ノ缺陷ヲ改メサルヘカラサルナリ

外貌上ノ缺點

骨格概ネ粗大ニシテ強固ナラス姿勢不良ニシテ對稱宜シキヲ得ヌ頭重クシテ顔鼻長キニ失シ且多クハ陷凹不

全ナリ頭蓋殊ニ眼間狹クシテ頰骨ノ發育佳良ナラス肩ハ弛緩シ背長ク肋骨ハ開張少クシテ側淺シ腰ハ狹クシテ前後ノ接合惡シク尾骨一般ニ粗大ナリ四肢ハ左右ノ間隔ニ乏シク關節緊リナク繫長クシテ傾斜甚シク殊ニ後肢屈曲シテ坐骨ノ下垂ヲ來セル等種豚トシテ好マシカラサル缺點ヲ有スルモノ多シ體軀ハ輪廓正シクシテ平滑ナルヘキ特長ヲ缺キ特ニ背部及後軀ノ整備セサルモノアルヲ認ム被毛ハ粗剛ニシテ捲縮シ往々毛色ノ特徴ヲ缺クアリ皮膚ハ柔軟ナラスシテ皺襞多ク一見粗野ノ觀ヲ呈ス概シテ牡ニ勇壯ノ風姿ナク牝ニ優美ノ佳觀ナシ

飼養法ノ缺點

豚ハ屠殺前必ス肥育法ヲ施スヘキモ蕃殖用ノモノニ在リテハ肉附中庸ニシテ筋腱克ク緊リ肥滿ニ過クヘカラス然ルニ純粹種ノ多クハ肥腴其ノ度ヲ失シ舉動緩漫ニシテ活氣ナク殆ント蕃殖ニ耐エサルモノアリ雜種ノ多クハ筋肉ノ充實ヲ缺



キ或ハ瘦瘠甚シクシテ肉畜タルノ價値ナキモノアリ元來豚ハ肉専用ノ家畜ナレハ他ノ肉用畜ト等シク生體量ニ比シ屠肉量多クシテ廢棄部少ク而モ肉質良好ナルカニ健康ニシテ肥育性ニ富ミタル表徵ヲモ合セ有スルコト肝要ナリ飼養者ハ常ニ此等ノ事項ニ注意セサルヘカラス

管理上ノ缺點 運動ノ不足ト過食ノ結果過度ノ肥滿ヲ來セルアリ反之飼料不足ノ爲發育ノ完全ナラサルアリ共ニ一層ノ注意ヲ要ス

牝牡ノ優劣ヲ比較スルニ牝豚ハ牝豚ニ及ハサルコト遠シ將來特ニ牝豚ノ選擇ニ注意シ改良ノ實ヲ擧ケサルヘカラス

### 三 山 羊

在來種 朝鮮ニ於テハ山羊ノ肉ハ稀ニ食用ニ供スルモ肉質緻密ニシテ暗赤色ヲ帶ヒ脂肪ニ乏シク其ノ味牛羊ニ及ハス故ニ肉用ノ目的ヲ以テ飼養スルモ利ヲ見ルコト能ハサルヘシ毛ハ粗剛ニシテ其ノ量少ク織物ノ原料トナスニ足ラス只毛皮ト皮革トハ實用ニ供シ得ヘキモ其ノ産額極メテ僅小ナリ

今回ノ出品ハ何レモ品質佳良ナラスシテ肉用又ハ毛皮トシテ可ナルヲ見ス

「ザーネン」種 本種ハ全羅南道木浦ノ出品ニシテ體格及泌乳性ニ於テ乳用種タルノ品質ヲ缺キ其ノ特能ヲ發揮シ能ハサルモノト認ム

### 四 雞

出品ノ多クハ同種ナルカ如キハ家禽界ノ隆盛ヲ示スニ似タレトモ其ノ内容ニ至リテハ頗ル幼稚ナルヲ見ル即チ出品中ニハ雌雄ノ配合其ノ當ヲ得サルモノアリ種類ノ特徵ヲ具ヘサルモノアリ發育ノ不良ナルモノアリテ朝鮮ニ於ケル斯業改良ノ前途ハ尙遠遠ナルヲ想ハシム今各種出品ニ就キ概評ヲ試ムレハ左ノ如シ

「ブリマスロツク」種 横斑種ト白色種トアリテ横斑種ハ近年普及ノ度頗ル迅速ナルモノアルニ拘ラス出品中優秀ト認メララルモノ僅ニ一點ニシテ他ハ概ネ普通品若ハ以下ニ屬セリ之種禽選擇ノ方法宜シキヲ失ヘルニ依ルモノ多カルヘシ而シテ出品ノ多クハ若雞ニシテ體格羽毛ノ整備シ終ラサルモノアリ或ハ胸部ノ發育セサルモノアリ且一般ニ羽毛、斑紋鮮明ナラス白色種ノ年齢ハ横斑種ニ比シ長スルモ品質ニ於テハ更ニ劣等ナルヲ覺ユ

「單冠白色」種 優秀ナルモノ一點アルノ外概シテ良好ナラス即チ種類ノ特徵ヲ具備セサルモノ或ハ體軀短クシテ胸部ノ發育完カラサルモノ或ハ體ノ充實ヲ缺クモノ或ハ雌ニシテ臀部ノ發育不良ナルモノ或ハ脚ノ虛弱ナルモノアリ本種ハ強健ニシテ寒氣甚シカラサル地方ノ産卵雞ニ適シ育成容易ナルカ故ニ能ク其ノ特質ヲ知悉シ優良雞ノ増殖ニ努メサルヘカラス

「名古屋」種 體軀概ネ矮小ニシテ羽毛ノ整ナルノミナラス頸短クシテ彎曲ヲ缺キ背狭クシテ胸部ノ發育不良ナリ其ノ他脚趾ニ缺點ヲ有スルモノアリ優良ナルモノナシ本種ハ克ク風土ニ適應スルノ性ニ富ミ養雞業ノ幼稚ナル朝鮮農家ノ卵肉兼用

種タルニ適スルヲ以テ之カ飼養蕃殖ヲ計ラサルヘカラス

「カンビン」種 寒氣及濕氣ニ對スル抵抗力弱ク朝鮮ノ風土ニハ適セサルモノナリ僅ニ一點ノ出品アルモ品質佳良ナラス  
在來種 一般ニ卵肉共ニ生産力ニ乏シキモ平安北道龍川郡ノ産ト咸鏡北道會寧郡ノ産トハ品質稍見ルヘキモノアリ

### 五 吐 綬 雞

本種ハ只一點ノ出品ニシテ普通品ナリ元來吐綬雞ハ低濕ノ土地ニ適セス且其ノ雞ハ特ニ外界ノ影響ニ感シ易ク育成ノ困難ナル到底雞ノ比ニアラサレハ現今ニ於ケル朝鮮農家ノ副業トシテノ飼養ハ充分ノ考慮ヲ要ス

### 六 鷺 及 鷺

鷺及鷺ハ良好ナル飼料ヲ與ヘ成ル可ク迅速ニ肥育シテ販賣スルヲ原則トスルモ朝鮮ニ於テハ需要少ク一定ノ販路ナキヲ以テ稍成育ニ時日ヲ費スモ廉價ニ飼養スルコトヲ得ヘキ河川其ノ他沼澤ヲ利用シ安價ノ飼料ニ依リ放飼スルヲ利アリトス出品ハ何レモ優秀ナルモノナシ

### 七 牛 乳

牛乳ノ出品ハ悉ク京畿道京城府ノ出陳ニ係リ「ホルスタインフリージアン」種並其ノ雜種及「エアアシャー」種ヨリ搾乳シタルモノナリ其ノ乳量、品位共ニ優良ナリト謂フコトヲ得ス乳質ハ概シテ濃厚ナラス且一般ニ各種類ノ能力ニ對シテ泌乳量之シキノ感アルヲ免レス之乳牛ノ素質ト飼料ノ關係ニ歸因スルモノナリ種類ノ特性ニヨリ乳質ノ稀薄ナルハ一朝ニシテ變更スルコト難キモ乳量ハ飼料ノ改善ニヨリ多少ノ増加ヲ期シ得ヘシ又種類ノ泌乳力ニ關シテハ淘汰蕃殖ニヨリ著シク其ノ能力ヲ發揮セシムルコトヲ得ルカ故ニ事情ノ許ス限リ淘汰蕃殖ノ勵行ト飼料ノ改善ヲ圖リ以テ乳業ノ利益ヲ増進スルコト肝要ナリ

### 八 牛 乳 製 品

牛乳製品ノ出品ハ牛酪一種ナリ牛酪ハ其ノ製造ノ技術ニ熟セサル所多ク香氣及風味ニ乏シク色澤不良組成亦宜カラス且出品ノ時季恰モ溫暖ナルニヨリ其ノ製造及貯藏ニ困難ヲ感シタルヘキモ品質ノ劣等ナルニハ失望セリ即チ其ノ香氣及風味ニ缺ケルハ乳脂酸酵ノ程度及溫度ノ調節共ニ宜シキヲ得サルニヨルナリ色澤ノ不良ナルハ混壓ノ度ニ過キタルト製品ノ陳舊ニ失シタルトニ基ケリ組成ノ不完全ナルハ一般製法ノ拙劣ナルニ歸因スルモノナリ抑牛酪ノ製造ハ生乳及乳脂ニ特別ノ注意ヲ拂フニアラサレハ優良ナル製品ヲ得ルコト難シ殊ニ溫暖ノ季節ニ在リテハ更ニ周到ノ用意ヲ要スヘキモノナルニ未タ之ニ關スル智識經驗ニ乏シク且之ニ要スル器具機械其ノ他一般設備ノ不完全ナルカ故ニ其ノ製品亦到底優良ナル能ハス其ノ包裹ニ就テモ更ニ充分ナル意匠ヲ回ラシ其ノ實質ト共ニ改良ノ方法ヲ講スルニアラサレハ斯業ノ利益ヲ増進スルコトヲ得サルヘシ蓋シ包裹ノ良否ハ内容ト相俟テ商品ノ價值ヲ左右スルモノナレハナリ

朝鮮ニ在リテハ夏季ハ概シテ生乳ノ需要多キモ冬季ハ著シク減少シ往々生乳ノ處置ニ窮スルコトアルヲ以テ乳業者ハ冬期餘乳ノ

利用上牛酪ノ製造ヲ等閑ニ附スヘカラス加之牛酪ノ輸入ハ逐年増加ノ趨勢ヲ示スヲ以テ技術ヲ鍛鍊シ速ニ外國品ニ劣ラサル良品ヲ製出スルノ域ニ達セサルヘカラス

九牛 脂

畜産加工業ノ甚幼稚ナル朝鮮ニ於テハ牛脂ノ製造モ亦頗ル拙劣ニシテ一般ニ調製宜シキヲ得ス且貯藏法ニ缺クル所アリテ或ハ變敗ニ陥リ強キ敗油臭ヲ放チ又溶解スルニ當リ往々清澄透明ナラサルモノアリ元來白色乃至微黃色ヲ呈スヘキ牛脂ハ加熱高キニ過テ褐色ヲ帶フルモノアリ或ハ硬度不全ニシテ特性ヲ缺クモノアリ之畢竟精製粗雜ニシテ洗滌充分ナラサルニ歸因スルモノナリ牛脂ハ専ラ蠟燭及石鹼ノ製造ニ供用セラレ需要甚多シ近時又多ク人工牛酪ヲ製スルノ用ニ供ス人工牛酪ノ食用トシテノ價值ハ一般ニ承認スル所ニシテ需要甚大ナリ其ノ眞價素ヨリ牛酪ニ及ハスト雖比較的風味ノ良好ナルト價格ノ低廉ナルトハ生活程度ノ高カラサル社會ニ於テ大ニ歡迎セラレ時ニ或ハ牛酪ヲ市場ヨリ驅逐セムトスルノ傾向ヲ見ルコトアリ牛脂ノ歐米ニ於ケル現時ノ狀態ハ甚有望ナリト謂フヘシ本邦ニ於テハ近年牛酪ノ需要大ニ増加シ各地ノ牧場及搾乳場等ニ於テ製造セララルモノ多キヲ加ヘタリト雖其ノ價格ハ概ネ一英斤一圓内外ニシテ我國目下ノ生活程度ニ於テハ日常ノ食料品トシテ之ヲ用ウルコト困難ナル場合多シ之ヲ以テ外國ヨリ人造牛酪ノ輸入セララルモノ頗多シ今後牛酪ノ需要增加ニ伴ヒ人造牛酪ノ需要ハ必ス激進スルニ至ルコトハ世界ノ趨勢ニ鑑ミ疑ナキ所ナリ朝鮮ニ於テモ現ニ和蘭、佛蘭西、匈牙利、獨逸等ヨリ輸入セルモノ少カラサレハ速ニ朝鮮ノ牛脂ヲ精製シテ人造牛酪ヲ製シ以テ自作自給ノ途ヲ開カサルヘカラス

十牛 皮

牛皮ハ改良ノ成績見ルヘキモノアルモ其ノ進歩タルヤ局部ニシテ未タ普及セズ多クハ剥皮宜シキヲ得サル爲皮面ニ刀痕ヲ貽シ或ハ筋肉脂肪等ノ除去ヲ怠リ或ハ乾燥調製ノ粗雜ナルモノアリ又或ハ梱包宜シカラサル結果皮質ヲ毀損スルモノアル等工業用原料トシテ廢棄部ヲ生スルコト多ク從テ皮價ヲシテ低廉ナラシムルニ至ルハ甚遺憾ナリトス  
朝鮮牛皮ハ纖維緻密ニシテ其ノ質佳良ナレハ製革トシテ緊張力ニ富メルモ工業用ノ原料トシテ工場ノ需要ニ應スルニ先チ其ノ處理ノ當ヲ得サルト鞍具不良ニシテ疵傷多キト烙鐵鍼治ノ痕跡アルト寄生蟲ノ侵害セル跡アルト又往々不正ノ異物ヲ附著セルトニヨリ皮質ヲ損スルコト大ナレハ速ニ鞍具ヲ改良シ家畜衛生上ノ施設ト相俟テ諸弊ヲ矯正シ汎ク改良ノ實ヲ擧ゲサルヘカラス  
生皮ハ製革上歡迎セララルモ其ノ保存ノ長キニ堪エサルヨリ鹽皮トナスヲ可トス若又鹽皮ノ輸送ニ便ナラサレハ鹽乾皮トナスノ外ナシ鹽乾皮ノ處理法ハ高熱ヲ避ケテ充分乾燥セシメ其ノ腐敗ヲ防キ屈撓自在ナルノ時ニ於テ卷キ馴シ以テ之カ龜裂ヲ防カサルヘカラス出品中ニハ鹽皮乾トセス單ニ乾燥シテ數層ニ折り疊ミ皮質ニ損傷ヲ來セルモノアリ  
調製上注意スヘキハ先ツ形狀ヲ整フルニアリ左右齊一ナラサルカ如キハ獨外觀ヲ損スルノミナラス製革ニ支障ヲ來シ延テ價格ニ影響ヲ及ホスモノナリ次ニハ不要部ヲ除去スルニアリ出品中ニハ往々皮下織ノ殘留セルモノアリ若夫レ剥皮ニ當リ皮面ニ刀痕ヲ

胎スラ虞レ又ハ故意ニ重量ヲ増サンカ爲筋肉脂肪等ヲ殘留セシムカ如キハ鹽皮タルト鹽乾皮タルトヲ問ハス其ノ乾燥ヲ妨ケ腐敗ヲ起シ易シ罕ニ異物ヲ塗リ又ハ之ニ浸漬スルカ如キアルハ最戒メサルヘカラス其ノ他頭、尾、脚端等ニ於ケル皮ハ必ス除去セシムルヲ要ス

十一 雞 卵

雞卵ハ「プリマスロツク」種「レグホーン」種、名古屋「コーチン」種及在來種產ノ四種ニシテ養雞業ノ進歩ニ伴ヒ品質著シク向上シタルヲ見ル之改良雞種ノ普及ヲ表證スルモノニシテ誠ニ喜フヘキ現象ナリトス今後益雞種ヲ改良シ肉卵共ニ優良ナラシメサルヘカラス

卵ハ雞種ニヨリ大小形狀ヲ異ニスルモ種類ニ對シテ特ニ小形ナルモノアリ或ハ往々形狀ノ不整ナルモノアリ又内容ノ色澤往々不良ナルモノアリシモ概シテ中位ヲ降ラス内容ノ色素ハ主トシテ飼料ヨリ來ルモノニシテ食餌中青物ノ含量豐富ナレハ卵黃ハ其ノ色澤ヲ増ス内容色澤ノ濃淡ハ其ノ滋養成分及生理的價値ニ影響セサルモ風味ノ上ニハ大ナル關係ヲ有スルカ故ニ飼養者ハ色澤ヲシテ佳良ナラシメサルヘカラス又新鮮ナル卵ハ一般ニ良好ノ風味ヲ有スルモ陳舊ナルモノハ假令腐敗セサルモノト雖風味ノ劣レルヲ常トス風味ハ生食ノ場合殊ニ必要ナレハ餌料ニ注意スルト同時ニ外界ノ臭氣ヲ吸收セシムヘカラス卵殼ハ白色褐色、淡褐色乃至濃褐色ノ別アリ肉用種及兼用種ノ卵ハ褐色ニシテ卵用種ハ白色ヲ呈ス卵殼色素ノ濃淡ハ内容養分ノ生理學的性質及化學的成成分ニ毫モ關係ナキハ明瞭ナルモ需要者ノ嗜好ニ適スルモノヲ選フヲ可トスヘシ殼質ハ往々脆弱ニシテ不整ナルモノアリ雞ノ營養狀態ト健否ハ殼質ニ幾化ヲ及ホスモノナルカ故ニ飼養法ニ注意スルヲ要ス又卵殼ニ雞糞其ノ他ノ異物ノ附著スルモノアリテ著シク外觀ノ美ヲ損セリ此ノ如キハ需要者ヲシテ一見不快ノ感ヲ起サシムルノミナラス商品トシテノ價値ヲ損シ且貯藏中他卵ニ影響ヲ及ホスヲ以テ特ニ注意スヘキモノナリ宜シク之カ取扱法ヲ改善セサルヘカラス

今出品各卵ニ就テ其ノ優劣ヲ比較スルニ概シテ改良雞種ノ產卵ハ品質佳良ナルモ在來雞種ノ產卵ハ著シク之ニ劣ルヲ見ル然ルニ在來種中平安北道龍川郡產ノ如キハ改良雞種ニ劣ラサルモノナリ

十二 蜂 蜜

出品ハ殆ント全部舊法ヲ用キテ採蜜シタルモノニシテ改良法ニ依リテ分離シタルモノハ僅ニ一、二點ニ過キス出品中蜂蜜ノ原質佳良ナルモノアルモ採蜜ノ方法宜シキヲ得サル爲多ク品質粗惡ニシテ或ハ色澤透明ヲ缺キ或ハ著シク褐色ヲ帶ヒ粘氣強クシテ糖蜜ニ類似スルカ如キ觀ヲ呈シ或ハ一種厭フヘキ臭氣ヲ有シ甚シキニ至リテハ蜜蜂ノ屍體若ハ蠟片ノ浮游セルモノアリ之出品者ノ養蜂管理法ニ暗キカ故ニ外ナラサレハ將來益斯業ノ改良ヲ期シ從來ノ如ク蜜ノ用途ヲ砂糖ノ代用又ハ飲料用ニ止メス藥品其ノ他工業用原料トシテ販路ヲ求メサルヘカラス

十三 蜜 蠟

蜜蠟ハ蜂蜜ト同シク舊法ニヨリテ調製シタルモノニシテ專ラ黃蠟ナルモノニ數點ノ白蠟アリ品質一般ニ粗惡ニシテ優良ナルモノ少シ或ハ光澤不良ニシテ灰色乃至暗褐色ヲ帶ヒ或ハ香氣ノ特性ヲ缺キ或ハ素質ハ脆弱ナルカ若ハ粘稠ニ過キ硬軟適度ナルモノ稀ナリ特ニ白蠟ニ於テ其ノ質甚劣等ナルヲ認ム

蜜蜂ノ管理法ニ依リテ蜜ノ品質ニ關係スルカ如ク蜜蠟モ亦直接其ノ影響ヲ蒙ルモノナリ而シテ在來ノ採蠟法ハ採蜜セル窠牌ヲ布ニ包ミ水中ニ投シテ加熱シ熔融ヲ待テ冷水中ニ絞リ出スカ或ハ窠牌ヲ水中ニ投シ加熱シ後之ヲ布ニ包ミテ冷水中ニ絞リ出スカ或ハ罕ニ水中ニ加熱シタルママ放冷スルアリ從テ蠟ハ高熱ヲ受ケ其ノ品質ヲ損シ且容器布片ニ附著シテ其ノ量ヲ減ス故ニ特ニ熔蠟器ヲ用キテ精製スルヲ可トス

朝鮮ニ於ケル蜜蠟ノ利用法ハ專ラ蠟燭ノ原料ニシテ蜂蜜ト同シク諸種工業用ノ原料ニ供セラルルコトナク其ノ販路廣カラサレハ將來養蜂ノ改良發達ニ伴ヒ其ノ産額ノ増加スルニ從ヒ之カ利用ノ途ヲ講シ其ノ普及ヲ企圖セサルヘカラス即チ人工巢礎、蠟細工模型類、鍍止め、化粧用、木材ノ上塗、革ノ光澤出シ其ノ他諸般ノ工業用及藥品ノ基礎材料等ニ應用シ其ノ用途ヲ擴張スルヲ要ス

#### 十四 牧 草

牧草ハ其ノ品質優良ナルモノナキニアラスト雖或ハ收穫ノ時期ヲ失シテ莖稈硬化シ或ハ乾燥不良ニシテ色澤及香氣ヲ失ヘルモノ多シ今各種ノ出品ニ就キ批評ヲ試ムレハ左ノ如シ

白詰草ハ生育良好ナラス赤詰草ハ概ネ繁茂良好ナリト雖其ノ收穫期及乾燥ノ適度ヲ得タルモノ少ク或ハ莖ノ硬化セルモノ或ハ其ノ色黒褐色ヲ呈セルモノ多シ

「ルーサン」ハ生育概シテ不良ナラスト雖收穫ノ適度ヲ得タルモノ少ク其ノ莖甚シク木質化シテ飼料ニ適セサルモノアリ「オールチャード」及「チモシー」ハ生育良好品質亦不良ナラスト雖收穫期稍遅レ稈ノ粗剛トナレルヲ缺點トナス

萩ハ野生ヲ採收シタルモノニシテ乾燥宜シキヲ得タリト雖採收期遅キニ失シ莖硬剛ニシテ飼料ニ適セス  
野草ハ禾本科ノ粗草ナリト雖收穫及調製共ニ可ナリ

要スルニ牧草ノ栽培及調製ハ未タ甚幼稚ナリ其ノ改良發達ハ今後ノ努力ニ俟タサルヘカラス  
家畜ノ良否ハ飼料就中牧草ノ良否ニ關スルコト大ナリ從テ牧草ノ改良ハ家畜改良ノ一要件タリ然ルニ朝鮮ノ現狀ニ在リテハ良種

ノ牧草ヲ栽培スルコト困難ナルモノアリ何トナレハ耕地ノ利用進メルカ爲テ特ニ牧草ヲ栽培スヘキ土地ニ乏シク且牧草生育期ナル春季ニ於テ氣候乾燥過度ナルカ著爲シク其ノ繁茂ヲ妨クルモノアレハナリ假令氣候乾燥ナルモ灌溉ノ便アル土地ニ於テハ克ク生育ヲ良好ナラシムルヲ得ヘシト雖此ノ如キ土地ハ番其ノ他トシテ牧草以上ニ收益多キ作物ノ栽培ニ利用セラルヘキナリ而シテ牧草中主要ナル禾本科ノ良種ニアリテハ土地肥沃ニシテ適宜ノ水濕ヲ得ルニアラサレハ好ク繁茂セサルカ故ニ之等ノ栽培ハ最困難

ナリ故ニ現今牧草トシテハ殆ント野草ニシテ未タ著シク改良ノ實績ヲ舉クル能ハサルモ荳科植物ニ在リテハ稍瘠薄ノ地ニ於テモ能ク生育シ且乾燥ニ耐フルノ力強キカ故ニ春季ニ於テ好ク繁茂シ其ノ栽培比較の容易ナリ然レトモ荳科植物ハ乾燥困難ナルノミナラス之ヲ單作スルトキハ數年ナラスシテ其ノ繁茂衰フルノ失アリ故ニ之等ノ缺點ヲ補ヒ且容易ニ乾草ヲ製セムカ爲ニハ禾本科植物ト混播スルヲ得策トス此目的ニ向テ擇フヘキモノハ「チモシー」「レッドトップ」「オールチャード」等品質優良ニシテ收量多ク乾草トシテ最適當ナルカ故ニ肥沃ニシテ適濕ヲ保テル地ニアリテハ勉テ之等ヲ栽培セサルヘカラス然レトモ若肥沃ナラサルカ或ハ乾燥過度ノ土地ニアリテハ之カ生育ノ完キヲ望ムヘカラサルカ故ニ其ノ品質ハ劣ルトモ性質ノ強健ニシテ克ク繁茂シ得ルモノヲ選フニ如カス「トールオート」「トールフエスキュー」等之ニ適ス

朝鮮ノ牧草地ニ於テ一般ニ比較的適當ナル牧草ノ改良法ハ赤詰草又ハ「ルーサン」ト共ニ「トールオート」「トールフエスキュー」或ハ野草中ノ良好ナルモノヲ混栽スルニアルヘシ

#### 十五 有益害動物並農作物被害ニ關スル標本

有益害動物標本ノ價值ハ其ノ實際ヲ模シ實景ヲ示シ農家ヲシテ有益ナルモノハ之ヲ保護シ有害ナルモノハ之ヲ驅除スル念慮ヲ起サシムルニアリ故ニ若其ノ標本ニ於テ實際ヲ離ルルカ如キモノアラムカ假令製作上ニ於ケル技工ノ精妙ナルモノアルモ有益害動物標本トシテノ價值ハ全ク之ヲ沒スルモノト謂フヘキナリ出品中ニハ松鮎蠍ノ十二齡蟲ヲ五齡蟲ニ又其ノ卵ノ群産性ナルヲ單産性ニ表シ葡萄ヲ食害セサル黒金龜子ヲ葡萄葉ニ配シ卵性ナラサル苹果ノ棉蟲ニ卵ヲ添ヘ路上ヲ歩行スル斑蝥ヲ稻葉ニ止メ或ハ人工ヲ以テ嚼葉ヲ形成セルモノ等アリテ當業者ヲ迷ハシムルノ虞アリシモノ少シトセス

#### 十六 狩獵產物ノ標本及其ノ製品

出品中標本ハ概シテ優良ナラス製作粗雜ニシテ原色ヲ維持セサルモノアリ或ハ自然ノ形態ヲ離レ或ハ狩獵ノ時期宜シカラサルカ爲羽毛及被毛ノ整備ヲ缺キ特有ノ美觀ヲ失ヘルモノアリ須ラク捕獲ノ時期方法ニ注意シ製作ノ巧妙ヲ期シ以テ標本タルノ價值ヲ向上セシムヘシ

製品ハ標本ニ比シテ良好ナルモノアルヲ認ム然レトモ中ニハ狩獵ノ時季方法ヲ誤リ被毛ノ脱落ヲ來シ且皮質ヲ毀損セルモノアリ或ハ調製不完全ニシテ特性ヲ失ヘルモノアリ注意セサルヘカラス

#### 十七 狩獵用具

狩獵用具ハ專ラ古代ノ遺物ニ類スルモノ多ク鳥獸捕獲稍困難トナレル今日之等用具應用ノ機會甚少カルヘキヲ覺ユ宜シク一層ノ考案ヲ回ラシ現代ニ適スル用具ヲ製作シ以テ山間僻地ノ害鳥獸ノ驅除ニ努力スルヲ要ス

## 第十二類 肥 料

### 一 綠 肥

綠肥ハ現時ノ朝鮮農家ニ最適合セル肥料ニシテ有機物ニ缺乏セル朝鮮ノ土壤ヲ改良シ其ノ生産力ヲ増大スルニ特效アルヲ以テ先年來之カ栽培ヲ獎勵セル結果年ト共ニ其ノ作付増加セリ即チ大正元年ニ作付反別四百十三町收穫量七十餘萬貫ヲ數ヘシモノ同二年ニハ作付反別千五百二十九町收穫量二百三十餘萬貫更ニ同三年ニハ作付反別三千三百五十九町收穫量四百八十九萬三千貫ヲ算スルニ至リ益擴張ノ趨勢ヲ示セルハ慶スヘシ然ルニ青刈大豆ニ莖太ク葉ノ粗著セルモノ、紫雲英ニ草丈ケ短ク結莢ノ黑變セルモノ、苜蓿ニ莖葉ノ腐色ヲ帶フルモノアリ由來綠肥ハ莖ヨリモ葉ニ多クノ養分ヲ含有スルヲ以テ莖細ク柔カニシテ葉著多キヲ可トシ結莢ノ黑變セルハ開花後日數ノ長キヲ示シ莖葉ノ腐色ヲ帶フルハ既ニ醱酵ノ氣ヲ催シタルモノニシテ何レモ良好ナル綠肥ノ品質ヲ備フルモノト謂フヲ得ス特ニ注意スヘキハ收穫ノ適期ヲ失ハサルニアリ若夫レ收穫期遅ルルトキハ養分子質ニ移リ莖葉ハ纖維ニ富ミテ硬化シ汁液ヲ減シ分解ヲ難カラシメ綠肥ノ效力ヲ減スルコト頗ル大ナルモノアレハナリ

### 二 米 糠

魚肥ニ次ギ多ク輸出セララル肥料ナリ明治四十三年ノ移出額ハ九萬圓ニ過キサリシモノ今ヤ二十一萬圓ニ達セリ出品物ヲ精査スルニ石粉ノ混合セサルモノ極メテ少シ元來米糠ハ精米ノ副産物トシテ生産スルモノナレハ精米上必要ナル石粉ノ使用ヲ防止スルハ到底望ムヘカラサルコトニ屬スト雖石粉ノ大部分ハ炭酸石灰ヨリ成リ何等肥料の價値ヲ有セス殊ニ米糠ノ品質ハ石粉混合量ノ多寡ニヨリ左右セララルノミナラス石粉混合ノ米糠ハ飼料トシテ家畜ノ健康ヲ害シ米糠利用ノ一半ヲ殺クノ虞アリ宜シク混合量ノ節減ニ努ムヘシ

### 三 油 糟

出品ノ油糟ハ品質殆ント相類似シ混合物ヲ認メスト雖製造法ノ改良セラレタルモノ少ク搾油充分ナラサルノ缺點アリ殊ニ貯藏ノ方法宜シキヲ得サル結果蟲害ヲ被レルモノ多シ近年大豆糟ノ製造起リ製品ノ品質佳良ナルモノアルハ喜フヘシ今出品油糟中三點ニ就キ行フタル分析成績ヲ示セハ左ノ如シ

品 名	原 品 百 分 中		品 名	原 品 百 分 中		品 名	原 品 百 分 中	
	窒 素	磷 酸		窒 素	磷 酸		窒 素	磷 酸
油 糟 (佳)	五、九九	一、八八	同	五、四〇	三、〇二	同 (胡 麻)	四、九八	二、五五

### 四 干 鰯、榨 糟

從來朝鮮ニ生産セラルル魚肥ハ主トシテ干鱈ニシテ常ニ多量ノ砂分ヲ附著混合シ品位ヲ下シ價格ヲ損スルコト少カラサリシカ近時搾糟ノ産額大ニ増加シ其ノ製造法改良ノ結果品質大ニ上進シ其ノ輸移出額干鱈ト殆ント相匹敵スルニ至リシハ最喜フヘキノ現象ナリトス今最近五箇年間ニ於ケル魚肥ノ輸移出表ヲ見ルニ左表ノ如クニシテ搾糟ノ製造力如何ニ激増セシヤヲ知ルニ足ルヘシ

品名	年次	
	明治四十三年	明治四十四年
搾糟	二八、一六七	二六、四四五
干鱈	二八、二六七	二六、四四五
合計	二八、二六七	二六、四四五
		大正元年
		大正二年
		大正三年
		大正四年
		大正五年
		大正六年
		大正七年
		大正八年
		大正九年
		大正十年
		大正十一年
		大正十二年
		大正十三年
		大正十四年
		大正十五年
		大正十六年
		大正十七年
		大正十八年
		大正十九年
		大正二十年
		大正二十一年
		大正二十二年
		大正二十三年
		大正二十四年
		大正二十五年
		大正二十六年
		大正二十七年
		大正二十八年
		大正二十九年
		大正三十年
		大正三十一年
		大正三十二年
		大正三十三年
		大正三十四年
		大正三十五年
		大正三十六年
		大正三十七年
		大正三十八年
		大正三十九年
		大正四十年
		大正四十一年
		大正四十二年
		大正四十三年
		大正四十四年
		大正四十五年
		大正四十六年
		大正四十七年
		大正四十八年
		大正四十九年
		大正五十年
		大正五十一年
		大正五十二年
		大正五十三年
		大正五十四年
		大正五十五年
		大正五十六年
		大正五十七年
		大正五十八年
		大正五十九年
		大正六十年
		大正六十一年
		大正六十二年
		大正六十三年
		大正六十四年
		大正六十五年
		大正六十六年
		大正六十七年
		大正六十八年
		大正六十九年
		大正七十年
		大正七十一年
		大正七十二年
		大正七十三年
		大正七十四年
		大正七十五年
		大正七十六年
		大正七十七年
		大正七十八年
		大正七十九年
		大正八十年
		大正八十一年
		大正八十二年
		大正八十三年
		大正八十四年
		大正八十五年
		大正八十六年
		大正八十七年
		大正八十八年
		大正八十九年
		大正九十年
		大正九十一年
		大正九十二年
		大正九十三年
		大正九十四年
		大正九十五年
		大正九十六年
		大正九十七年
		大正九十八年
		大正九十九年
		大正一百年

出品中ニハ肉質ノ瘡セタルモノ、脂肪ノ多キモノ又ハ腐敗醱酵等ノ爲變色シタルモノ少カラス肉質ノ瘡セタルモノハ春物ニ屬シテ養分少ク、脂肪ノ多キモノハ肥料ノ分解ヲ妨ケ時ニ或ハ有害作用ヲ呈シ腐敗醱酵ノ爲變色シタルモノハ養分ノ消失多シ即チ漁期ノ秋季ニ屬スルモノハ肉質肥エテ養分ニ富ミ、脂肪ノ少キハ却テ肥效速ナリ搾糟ノ稍黃色ヲ帶フルモノハ煮方及搾り方ノ適當ナルヲ示ス左ニ出品中優良ナルモノ六點ニ就キ行フタル分析ノ結果ヲ掲ク

品名	原品百分中	
	窒素	磷酸
搾糟	一一、一六	三、七〇
干鱈	一〇、四六	三、六七
搾糟	一〇、二三	三、四六
干鱈	九、二七	五、一二
搾糟	九、〇六	四、六七
干鱈	九、〇六	三、三四

五 蒸製骨粉

牛骨ハ從來内地ニ移出シ骨粉トシテ肥料ニ供セラレ其ノ額年ト共ニ増加シ大正三年ノ移出額九萬圓ニ上リ朝鮮ハ長ク原料供給ノ位置ニ立チシモ近年ニ至リ蒸製骨粉ノ製造起リ年産額二萬貫ノ上ニ出テ三、四六多ノ窒素ト二〇、五五多ノ磷酸ヲ合タル良質ノ燐肥ヲ見ルニ至リシハ朝鮮農界ノ福音ニシテ果樹栽培ノ勃興ト共ニ燐酸肥料ノ需要日ニ加ハルノ今日洵ニ喜フヘキコトナリ

六 硫酸安母尼亞

化學肥料ノ施用ハ今遠ニカ獎勵ヲ試ミル能ハスト雖硫酸安母尼亞ノ如キ窒素素質肥料ノ需要ハ内外共ニ著シク増加セルヲ見ル而シテ朝鮮ニ於テ生産セラルル硫酸安母尼亞ハ人糞尿ヲ原料トシテ製造シタルモノニシテ其ノ品質良好ナリ所含窒素量ハ二〇、六四多ニ達ス



其ノ他魚腸、蝦粕、烏賊內臟、米糠混合肥料、介灰等數種アレトモ未タ其ノ産額ノ少キヲ遺憾トス

### 第十三類 農具

農具ノ製作ハ概シテ幼稚ニシテ賞スルニ足ルモノ少キモ獨リ藁製品ノ進歩發達セルト蠶箔蠶網ノ製作普及シ種々ノ材料ヲ應用スルニ至リシトハ朝鮮農業者ノ勤勉力行ヲ示ス現象ト見ルヲ得ヘク洵ニ慶賀措ク能ハサル處ナリ若夫レ朝鮮ノ農業者ニシテ益勉勵シテ農事ノ改良ニ力ヲ用キ一般ニ病蟲害驅除器及調製用具ヲ用キ更ニ進ンテ深耕ニ適スル牛犁等ヲ使用スルニ至ラハ朝鮮ノ農産物ハ品質及産額ニ於テ面目ヲ一新スルニ至ルヘク從テ農具ノ製作モ自然盛大ニ且進歩スルハ期シテ待ツヘキナリ今主要ナル農具ニ就キ概評ヲ下セハ左ノ如シ

#### 一 耕耘用具

農具中出品點數最多ク而シテ一般ニ手用ノモノ多數ナリシハ使用者ノ範圍廣キニ依リ製造者モ多キコトヲ示スモノト謂フヘシ而シテ其ノ技術ハ概シテ拙劣ニシテ形狀不整效率少シ然レトモ農具鍛冶ノ傳習ヲ受ケタル鮮人ノ出品ハ技術ノ上達著シキモノアルカ故ニ適宜ノ方法ヲ以テ此ノ種ノ傳習ヲ行フコト必要ナリ

唐鍬 咸鏡南道ノ出品ニ柄ノ取付部ヲ長クシテ三寸程トシタルモノアリ木部ト鍬鍬部トノ固定ヲ堅牢ナラシムルニハ釘止又ハ螺旋止等ノ方法アリト雖如斯方法モ適當ナリト認ム

牛犁 朝鮮ニ於テ最必要ナル農具ナルニ拘ラス技術甚拙劣ニシテ到底深耕ヲナスニ堪ヘス又效率モ少シ然レトモ現今ノ農家經濟ノ状態ニ於テハ洋犁ノ如キ高價ノモノヲ購買使用セシムルコトハ困難ナルニ依リ漸次肥後犁又ハ洋犁ニ類スルモノヲ製作スルニ至ラムコトヲ望ム

#### 二 牛具

牛鞍及鞍褥ニハ勸業模範場ノ考案ニ基キ改良サレタル出品アリシモ未タ充分ナラサルモノアリシハ改良ノ要點ヲ知得セラレサルニ依ルヘシ

#### 三 揚水用具

踏車ハ凡テ内地式ニシテ製作上廻轉ノ圓滑ナルコト及構造ノ堅牢ナルコトニ注意ノ績ヲ見タルハ喜フヘシ踏車ノ效率ハ從來ノ龍杓又ハ振釣瓶ニ比シ遙ニ勝レルヲ以テ其ノ普及ハ望ム所ナリ

忠清南道ノ出品ニテ七尺程ノ高所ニ水ヲ揚クル爲工夫シタル一種ノ踏車ヲ見タルモ其ノ製造粗ニシテ充分ナル效率ヲ望ムヘカカラリキ

#### 四 調製用具

朝鮮産米ニ石ノ混入セルハ其ノ價値ヲ減スル一原因ナルヲ以テ現今ニ於テハ簡易ニ石拔ノ方法ヲ案出スルコト必要ナリ  
此ノ目的ヲ達スル爲先ニ勸業模範場及中央試驗所ニ於テ研究發表セラレタルモノアリシカ今回ノ出品ニ於テモ之ニ類スルモノ少  
カラス左ニ石拔唐箕ニ付キテ其ノ要ヲ記サントス

**石拔唐箕** 石拔唐箕トハ唐箕ノ漏斗口ヲ二寸程高クシ其ノ落程ヲ大ナラシメ強風ヲ起シテ落下スル粃ヲ重量ニ從テ三口ニ篩  
分セシムルモノニシテ第一口ト第二口トノ境ヲナス隔板ヲ左右ニ動かシテ篩分ノ效率ヲ加減セムトスルモノナリ而シテ隔板ヲ左  
右ニ動かスニ蝶番ヲ用キタルハ勸業模範場ノ考案ナレトモ今回ノ出品中ニハ木板或ハ鐵板ヲ上下ニ動かシテ效率ヲ加減セムトシ  
タルモノアリ或ハ隔板ヲ左右上下ニ自由ニ動かシ得ル様工夫シタルモノアリ又漏斗口ヨリ粃ヲ自動的ニ少量宛間斷ナク落下セシ  
ムカ爲ニ漏斗口ノ閉鎖板ニ翼車軸ノ廻轉運動ヨリ動力ヲ傳達シ翼車ヲ廻轉セシメテ風ヲ送ルト共ニ漏斗口ノ閉鎖板ヲ開閉セシ  
ムル装置ヲナシタルモノアリ又第二口ノ傾斜底面ヲ金網トナシ之ニテ土砂其ノ他ヲ篩別シ石拔唐箕ヲシテ石拔萬石徒ノ兼用ヲナ  
サシムトシ尙其ノ篩別效率ヲ增加セムカ爲ニ口ヲ振動スル様ニ翼車軸ノ廻轉運動ヨリ動力ヲ傳達スル装置ヲナシタルモノアリ  
翼車ノ車軸及軸受ヲ鐵ニテ精巧ニ作りタルモノハ廻轉圓滑ニシテ甚良好ナリシカ齒車ヲ用キテ翼車ノ廻轉數ヲ增加セムト企テタ  
ルモノノ中ニハ廻轉圓滑ナラサルモノアリ

**萬石徒** 網ヲ二三段ニ裝置シ篩別ヲ完全ナラシメムトシタルモノ及傾斜角度ヲ自在ナラシムル裝置等ニ付テ考案ヲ廻ラシタル  
モノ等アリシモ複雜ナルニ從ヒ不便ト價額ノ増大トヲ免レス今新シキ出品一二ニ付記述スレハ左ノ如シ  
全羅南道ノ出品ニ二重金網ヲ以テ六角筒ヲ造リ筒ヲ傾斜シ筒内ニ落下スル粃ヲ筒ヲ廻轉シテ篩別セムトスルモノアリ西洋式圓筒  
徒ノ一種ト見ルヘキモ其ノ製作粗ニシテ未タ實用ニ適スルニ至ラス又漏斗下ニ篩ヲ置キ之ヲ足踏動力ヲ以テ前後ニ振動シテ篩別  
セムトシタルモノアリシカ效率充分ナラサリキ

### 五 叭筵及繩類

藁製品ハ近時長足ノ進歩ヲ爲シ内地製品ニ比シ殆ント徑庭ナキニ至レルハ誠ニ喜フヘシ然レトモ中ニハ其ノ原料タル藁ノ精選不  
充分ナルモノアリ又製法ニ於テ片挿ノ甚シキモノ厚サ幅及長サ等ノ整一ヲ缺ケルモノ繩ノ太サ不適當ナルモノアリ之等ノ點ニ就  
テハ曩ニ本府ニ於テ標準ヲ規定セラレタル所アルニ依リ之ニ準據シテ製品ヲ整一ニスルコトニ勉ムヘシ

### 六 養蠶用具

**蠶箔** 出品點數ノ最多キハ萩製ニシテ竹製之ニ次キ蘆草、高粱稈、麥稈、粟稈、柳枝等ノ一種又ハ二三種ヲ用キテ製作シタル  
モノ等其ノ材料區々ニシテ四十五點中十數種ノ多キニ及ヘリ之地方ニ依リ得易キ材料ヲ採リタル結果ニシテ就中萩製ノモノ朝鮮  
全土ニ亘リ其ノ他ニアリテハ概ネ一局部ニ限レリ惟フニ各種材料中萩ハ最可ナルヘシ南鮮ノ一部地方ニ於テ使用セル竹及蘆草ノ  
如キ亦好材料タリト雖竹ハ其ノ價格不廉ニシテ未タ民度ニ適セリト謂フヘカラス又北鮮地方ノ高粱稈ハ其ノ材料豐富ナル點ニ於

テ頗ル可ナルモ比較的持久力弱キ缺點アリ萩ノ生産スル地方ニ於テハ可成萩製蠶箔ノ製造ヲ普及セムコトヲ望ム  
蠶箔ノ構造モ亦千差萬別ナレトモ萩製ノモノハ比較的形狀整齊ヲ保チ長大ニ過キタルモノアリシモ概ネ溫突室用トシテ適當ノ大  
サヲ保テリ竹製ノモノハ内地土武地方ニ廣ク行ハルルモノト關西地方ニ行ハルルモノト又ハ支那ニ見ル所ノ圓形トノ三型アリ何  
レモ溫突室用トシテハ大ニ過クル傾向アリ其ノ他ハ材料ノ異ルニ由リ從テ構造モ相等シカラス何レモ形狀區々ニシテ又製作ニ甚  
シキ精粗アリ

蠶網 平安南道ヨリ青麻ノ皮ヲ以テ製造セルモノ一點ヲ出品セル外ハ何レモ莞草製ニシテ其ノ大サ及製作方法等大體一定セ  
ルヲ見ル稀ニ著シク粗造ナルモノアリシモ激ネ良好ナリ莞草ハ蠶網ノ原料トシテ最適當ナルノミナラス到ル處ニ産スルカ故ニ將  
來莞草製蠶網ハ容易ニ普及スヘシ

蠶筵 慶尙南道ヨリ萩ヲ編ミテ製セルモノ一點出品アリシ外ハ何レモ藁筵ニシテ縦ニハ麻絲又ハ藁繩ヲ使用セリ概ネ製作拙  
劣ニシテ優品ト認ムヘキモノナシ

殺蛹乾繭器 出品ハ何レモ擬賞ノ價值アルヲ認メヌ朝鮮蠶業改良發達上殺蛹乾繭ノ完全ヲ期スルコト最急務ナル今日詢ニ遺  
憾トスル所ナリ

眞綿製造機 出品一點ニシテ其ノ一組ノ價格八十錢ナリ不良品ト稱スルニ非サレトモ現時ノ民度ニ於テハ手製ヲ以テ充分トス  
ヘシ

改良簇 竹製ニシテ一個拾錢ノ高價ヲ附セリ竹製蠶具ノ普及困難ナルハ茲ニ贅スルノ要ナク且簇ハ藁又ハ粟稈ヲ以テ農閑ニ  
折簇若ハ蜈蚣簇ヲ製造スルヲ以テ最得策トス

七 粃殼燃燒竈

粃摺ノ際生スル粃殼ヲ燃料ニ利用スル爲ノ竈ニシテ燃料豊富ナラサル地方ニ於テハ其ノ使用ヲ獎勵スヘキナリ  
竈ハ後方上部ニ煙出ノ孔ヲ開キ下部五寸ヲ仕切リテ空氣室トナシ室ノ前方ニ焚口ヲ裝置シ空氣ノ通路トシ室ノ上ニハ「ロストル」  
ヲ裝置シ「ロストル」上ニ徑三寸長サ一尺ノ大サニ電信線ヲ以テ粗ク編メル圓筒形ノモノヲ置キ竈ニ粃殼ヲ入レタル場合粃殼ノ中  
部ニ氣流ヲ充分ナラシメタルモノナリ本裝置ニテハ餘燼ヲ取り出スニ不便ナレハ適宜改良ヲ要ス

第十四類 農業ノ方法及成績

農業ノ方法及成績ノ出品點數ハ七十四點ニシテ内朝鮮農會及麗達組合ノ二點ハ出品ノ際審査ヲ受ケサル旨ヲ明示セルモノナルヲ  
以テ之ヲ除キ残り七十二點ニ就キ審査ヲ行ヘリ今之ヲ事業經營ノ種類ニ依リ分類スレハ左ノ如シ

一 農場經營

農事上諸般ノ經營ヲナスモノ	三三
主トシテ苗木育成ヲ經營スルモノ	一一
主トシテ果樹栽培ヲ經營スルモノ	六
主トシテ養蠶ヲ經營スルモノ	四
主トシテ牧畜ヲ經營スルモノ	二
二 精米業	五
三 同業組合又ハ契ニ類スルモノ	二〇
一般ノ農事改良ヲ目的トナスモノ	五
苗木育成ニ關スルモノ	二
果樹栽培業ニ關スルモノ	二
蠶業ニ關スルモノ	三
畜産業ニ關スルモノ	六
繩、苴、叭製造ニ關スルモノ	一
米穀検査ニ關スルモノ	一
四 農民ノ智識啓發ニ關スルモノ	一

以上ノ出品ハ何レモ朝鮮ニ於ケル農業經營者中成績良好ナルモノニシテ一トシテ他ノ模範タラサルハナク斯業經營者ヲ利益スルコト頗ル大ナルモノアルヲ疑ハス而シテ出品ノ大半京畿道以南ノ出品ニ係ルハ同道以北ニ於ケル内地人農業經營者ノ數少キト事業著手後日尙淺キトニ因ルヘク又個人經營ニ屬スル事業過半ニシテ同業組合或ハ契ノ如キ共同的事业ニ屬スルモノ少キハ共同事業ノ未タ普及セサルヲ證シ又朝鮮人ノ出品内地人ノ夫レニ比シ漸ク半ニ達スルニ過キサハ其ノ努力未タ足ラサルヲ示スモノナリ左ニ經營ノ方法及成績ニ於テ優良ナルモノト認メラレ名譽金牌若ハ金牌ヲ授ケラレタルモノノ事績一斑ヲ記述スルコトトス

京畿道水原郡 東山農場

東山農場ハ東京市岩崎男爵ノ經營スル所ニシテ本部ヲ京畿道水原ニ支部ヲ京畿道水原郡烏山、全羅北道全州郡東山村及全羅南道榮山浦ニ置ク當場ノ創始ハ明治四十一年ニシテ現在所有地面積ハ畝二千九百三十九町步、田六百七十四町步其ノ他宅地、山林、原野等ヲ合算スレハ四千二百三十五町步ニ及フ經營ノ方法ハ京畿道仁川市外龍亭里ニ於ケル果樹園二十町步餘ヲ直營スルノ外田舎ノ全部ヲ朝鮮人農家ニ小作セシム當場ハ小作人ヲ愛護スルコト甚篤ク之ヲ指導スルコト極メテ懇切ナルヲ以テ小作人トノ間ハ逐年親善ノ度ヲ加ヘ小作料協定ノ如キハ毫モ紛爭ナク和氣緩々ノ間ニ小作料ノ受納ヲ了シ些ノ不納米ヲ見サルハ他ニ多ク其ノ類例

ヲ見サル所ナリ又農事改良上ニ於テハ品種ノ改良、選種ノ普及、除草ノ勵行、改良農具ノ使用、施肥ノ實行、副業ノ實施、調製ノ改良、糶摺ノ實行等ノ成績何レモ顯著ニシテ地方農事ノ面目ヲ一新セシメタリ之等改良事項ノ獎勵ニハ或ハ種子ノ無償配付又ハ無利息貸與ヲ爲シ或ハ耕牛及改良農具ノ配付ヲ行ヒ或ハ優良ナル小作人ニ賞品ヲ授與セリ而シテ一面ニ於テ共同的思想ヲ涵養セシムム爲小作人組合設置ヲ獎勵シタルニ小作人ハ組合ノ利便ヲ了解シ漸次其ノ數ヲ増加シ大正三年度末ニハ組合數百八十九其ノ組合員數四千九十六名ヲ算スルニ至レリ而シテ其ノ成績優良ナルモノニ對シテハ之ヲ表彰シ其ノ地方適切ノ賞品ヲ授與セリ之ニ加フルニ農民ノ貯蓄心ヲ涵養セシムム爲小作人ヲシテ共同救濟ノ法ヲ立テシメ或ハ貯穀ヲナサシムル等農民ヲ保護スルヤ極メテ周到ナリ特ニ當場事業トシテ賞讀ニ値スヘキハ京畿道水原郡臺章面池洞ニ於ケル模範農里ノ扶殖經營ニアリ本里ノ耕地反別ハ八十八町歩人口六百二十五ニシテ模範農里ノ事業トシテ實施シ完全ナル成績ヲ舉ケタル事項ハ集合苗代ノ設置、採種法ノ改良、稗拔ノ勵行、糶調製ノ改良、糶摺ノ練習、甘藷、馬鈴薯ノ栽培、薙、吠等ノ製造、改良農具ノ使用及勤儉貯蓄等ナリトス

全羅北道沃溝郡 川崎藤太郎

川崎農場ハ全羅北道沃溝郡瑞穗面ニ在リテ川崎藤太郎ノ經營ニ係ル場主ハ明治三十七年四月仁川ニ渡航シ同年十一月現住地附近ノ耕地ヲ買收シ三十八年四月農場ヲ開始セリ現在所有地畝三百六十町歩、田八十五町歩其ノ他山林、原野、宅地等ヲ合算スレハ五百四十六町歩餘ナリ而シテ外ニ國有貸下殖林地一千四百五町歩餘ヲ經營ス經營ノ方法ハ所有地ノ一部分ニ穀菽、果樹、蔬菜、桑等ヲ自作シ耕作ノ模範ヲ示シ傍ヲ種々ノ試驗ヲ爲ス外ハ其ノ全部ヲ内鮮人農家ニ小作セシム當場ハ小作人ニ對シ農事改良ヲ獎勵スル爲年々小作糶豆品許會ヲ開キ又優良小作人ヲ表彰シ共ニ金品ヲ賞與ス明治四十四年優勝旗授與規則ヲ制定シ各村落ニ設ケタル小作組合中成績良好ナルモノヲ査定シ毎年小作糶豆品許會ニ際シ優勝旗ノ授與ヲ行ヒ來リシカハ各組合競進ノ念ヲ促シ逐年發達ノ域ニ進ミタリ小作組合ヲシテ實行セシムル事業ハ農作地ノ改善、耕作、種苗、肥料、農具及收穫物調製ノ改良、耕牛、増殖、養蠶、養鷄、養豚ノ改良、殖林果樹栽培其ノ他繩刈薙織等副業ノ勵行、病蟲害ノ驅除豫防、農事講習會及競技會開設、插秧除草等ノ共同勞動、地稅公課及小作料ノ期限前納付、貯金貯穀、貯水池道路等ノ修築、肥料農具ノ共同購入、衛生上ノ改善、學校設立ノ計畫、兒童ノ教育、相互救濟等ニシテ常ニ之カ扶掖誘導ニ意ヲ用ウ而シテ水稻改良種普及ニ對シテ其ノ功績特ニ著大ナルモノアリ即チ高千穗種及日ノ出種ハ共ニ當場ノ出セル所ニシテ前者ハ全羅北道及忠清南道ニ普及シ後者ハ遠ク平安南道江原道及黃海道ニ普及セリ當場ハ地方農業經濟及風紀ノ作興ニモ意ヲ注クコト深ク貯蓄獎勵ト勤儉貯蓄思想涵養ノ爲ニハ瑞穗殖產組合、瑞穗婦人興產組合、龍回里繩製造貯金組合等ヲ組織セシメ餘業等ノ收入ヲ以テ農業資本ノ充實ヲ圖ラシメ外ニ明治四十四年道訓令ニ基キ關係六洞里ニ糶三百四十斗ヲ提供シテ率先貯穀ノ範ヲ示シ自己ノ小作人ヲ督勵シ小作料ノ百分ノ五ヲ蓄積セシム風紀ノ作興ノ爲ニハ青年團ヲ設ケ風紀ノ改善ヲ旨トシ産業ノ改良發達副業ノ勵行、勤儉貯蓄ノ實行、公共事業ノ補助等ヲ爲サシム又内鮮人兒童ノ智識増進ヲ期シ公立學校ニ通學スル能ハサル兒童ニ教科書其ノ他ノ學用品ヲ給與シ教師ヲ雇ヒテ國語、修身、讀書、作文

算術、習子ヲ教授セシメ又小作組合ヲ督勵シ近キ將來ニ於テ學校ヲ建立セシムヘキ計畫ヲ爲シツツアリ以上諸般ノ事項ノ外荒蕪地開墾、水利ノ改善、耕地整理、苗圃等數多ノ事業ヲ遂行セリ

平安南道鎮南浦府 富田儀作

富田農場ハ本場ヲ平安南道鎮南浦府麻山里ニ設ケ支場ヲ黃海道殷栗郡北部面金山浦ニ置ク當農場ノ創立ハ日露ノ干戈未タ歇マサルノ時ニシテ初メ三和農園及三和牧場ト稱シ後設備ノ完成ト共ニ富田農場ト改稱セリ所有地面積ハ四百三十二町步餘ニシテ内畝六町九反步餘、田四十七町四反步餘ナリトス施設事項ノ種類ハ自營トシテハ普通作物、特用作物及園藝作物ノ栽培試作ヲ行ヒ地方農民ニ模範ヲ示スト共ニ種苗ヲ育成シ之ヲ有償又ハ無償ニテ配付シ又蠶蠶ヲ行ヒ蠶種ヲ製造シ鮮人農家ニ優良蠶種若ハ稚蠶ヲ無償ニテ配付ス小作人ノ指導獎勵保護ニ對シ施設セル事項トシテハ或ハ種苗ヲ給與シ或ハ農具ヲ貸與シ或ハ土地改良ニ要スル費用ノ如キハ一切之ヲ自辨シ或ハ農事改良ニ要スル資金ハ低利ニテ之ヲ貸與スル等彼等ノ便益ヲ圖ルコト甚少トセス故ニ小作人トノ關係ハ極メテ親密ナリ從テ當場ノ指導スル所ハ一般ニ能ク遵奉セラレ共同苗代、除草、害蟲驅除豫防ノ如キハ其ノ成績大ニ見ルヘキモノアリ又年々小作物品評會ヲ開キ優秀者ニ賞品ヲ與ヘタル結果小作人ハ耕作調製ノ方法ヲ改良シタルコト少カラス當農場主ハ力ヲ公共事業ニ盡スコト極メテ多ク鎮南浦府ニ於テハ公益事業ニシテ當場主ノ關係セサルモノナリト謂フノ有様ニシテ府民娛樂ノ用ニ供セム爲當場附屬トシテ遊園地ヲ府内ニ設置シ公衆ヲシテ自由ニ觀覽セシメ又黃海道金山浦ニ支場ヲ設ケタルカ如キハ其ノ目的自利ヲ圖ルニアラスシテ自營鐵山ノ工夫ノ將來ヲ安全ナラシメムカ爲ニ企圖セラレタルモノナリトス右鐵山ニ日使役スル工夫六七百人ハ殆ント其ノ近郊農村ヨリ出テタル壯丁ニシテ之カ爲地方ノ生産力ヲ減少スルノミナラス後年來ルヘキ鐵山廢止ノ際之等工夫ノ生活ヲ安全ナラシメムニハ農耕ノ事ニ從ハシメ尙其ノ子弟ヲシテ善良ノ農民タラシムルニアリトシ鐵山接續ノ國有干潟地ヲ借受ケ採鑛ニヨリテ生スル餘土ヲ利用シ之ヲ埋立テ耕地トナシ之ニ土地改良ヲ施行シテ事業ノ成功スルニ從ヒ漸次之ヲ小作セシムルノ計畫ヲ立テ著々實行シツツアリ金山浦支場ニハ私立金山浦普通學校ヲ附設セリ其ノ目的ハ鐵山ニ使役スル工夫ノ子弟ヲシテ相當ノ教育ヲ受ケシメ將來農村ヲ構成スヘキ資格アル善良有爲ナル青年ヲ養成シ他日模範農村タラシムトスルニアリ之カ爲年々私財ヲ投スルコト少カラス同校開校後ハ地方ニ好影響ヲ及ホシ勤儉貯蓄ノ風ヲ涵養シ農事改良ノ思想ヲ喚起シ内鮮人ノ融和ヲ來シ衛生風紀ノ改善ヲナシタルカ如キハ同校ノ直接間接ニ與ヘタル恩澤ナリトス

京畿道仁川府 奧田貞次郎

奧田精米所ハ京畿道仁川府奧田貞次郎ノ經營ニ係リ工場ヲ仁川山ノ手町ニ設ケ「エンゲル」式精米機五臺ヲ設備シ一晝夜ニ四百石ヲ精磨シ得ヘシ大正三年一箇年間ニ於ケル原料玄米ノ石高ハ十二萬石ニシテ精米ハ内地及滿洲ニ輸移出シ其ノ聲價年ト共ニ高シ所主ハ明治二十一年七月仁川港ニ渡來シ同年八月ヨリ穀物貿易業ニ從事シ同年十二月朝鮮米ノ内地輸出ヲ開始セリ之仁川ヨリ米穀輸出ヲ爲シタルノ濫觴トス明治二十三年内地ヨリ穀摺機ヲ輸入シ玄米ノ摺製ヲ開始セリ之朝鮮ニ於ケル日本式穀摺作業ノ始ト

ス同二十五年米人タウセントト共同シ米國「エンゲル」式磨擦精米機ヲ輸入シ精米業ヲ營ムニ至ル之亦朝鮮ニ於ケル動力利用精米機据付ケノ嚆矢トス其ノ他仁川輸出商組合ノ創立(明治三十五年)穀物協會ノ組織(明治三十六年)精白米滿洲輸出開始(明治三十八年)精白米東京移出(大正二年)等悉ク當所主ノ關與セサルモノナシ

京畿道京城府 宋 秉 峻

宋子爵ハ京城ニ居住シ農場及事業地ヲ京畿道、水原郡、富川郡、高陽郡、長湍郡、龍仁郡、忠清南道公州郡、永同郡及咸鏡南道永興郡ニ置キ又蠶絲傳習所ヲ京城府獨立門側杏村洞ニ設ケ經營地面積二千町歩ニ近シ其ノ經營スル事業ハ果樹栽培、養蠶業、未墾地開墾、水利事業ニシテ果樹栽培ハ其ノ成績未タ良好ナリト謂ヒ難キモ富川郡素砂ニ於ケル啓農園ノ如キハ創始年月古クシテ世人ノ參考ニ資シタルコト少カラズ蠶業ハ幾多ノ農場ニ於テ之ヲ行ヒ附近村落ノ住民ニ模範ヲ示シ特ニ京畿道龍仁郡秋溪里ニ於ケル農場及京城府獨立門側蠶絲傳習所ニ於テハ傳習生ヲ募業シ蠶業ヲ實習セシメタルヲ以テ秋溪里地方ノ如キニアリテハ從來養蠶ノ絶無ナリシニ拘ラス今日ニ於テハ農家各戸多少之ヲ飼育セサルモノナキニ至レリ蠶絲傳習所ニテハ別ニ機業ノ傳習ヲモ兼行スルコトトナシ大正二年ヨリ之ヲ實施セリ京畿道高陽郡蘭芝島農場及忠清北道永同郡秋風嶺農場ニテハ蠶種ヲ製造セリ其ノ成績亦佳良ナリトス未墾地開墾事業ハ高陽郡蘭芝島農場、富川郡啓農園等ニ於テ之ヲ行ヒ前者ハ内地人ヲ移住セシメテ開墾ヲ行ハシメ既ニ百餘町歩ノ開墾ヲ見ルニ至リ後者ハ草生地七十餘町歩ヲ附近農家ニ小作セシメテ開墾ノ事ニ從ハシメツツアリ外ニ京畿道長湍郡石串里、富川郡西串面ニ於テモ地方農民ヲシテ國有未墾地ノ開墾ニ從事セシム水利灌溉事業ハ京畿道水原郡楊甘面(蒙利區域四百町歩)咸鏡南道永興郡鎮坪面(蒙利區域二百町歩)及忠清南道公州郡牛城面(蒙利區域八十町歩)ニ於テ之ヲ實施シ共ニ成績ノ見ルヘキモノアリ

忠清南道瑞山郡 李 基 升

李基升ハ瑞山郡泰安面ニ住シ所有地面積三百四十町歩中自營地畝十町四反歩田一町一反歩宅地四反歩及採草地十九町四反歩ヲ除クノ外ハ地方農民ヲシテ小作セシム明治三十九年八月實業視察トシテ内地ニ旅行シ其ノ進歩セル狀況ヲ目撃シ大ニ感スル所アリ同四十一年三月農場ヲ開始シタルモノナリ爾來熱誠事ニ當リ黽勉業ニ服シ克ク農事改良ノ模範ヲ示シツツアルハ朝鮮人地主中洵ニ推獎スルニ足ル自營スル事業ノ種類ハ普通農事、果樹栽培、畜産、蠶業、製絲業、機業及造林ニシテ就中稻ノ優良品種普及及堆肥製造ノ如キハ成績見ルヘキモノアリ果樹栽培、畜産亦他ノ模範タルニ足ルモノアリ養蠶、製絲機業ハ地方農家ノ女子ニ之ヲ傳習スルニ努メ養蠶ノ如キハ傳習人員既ニ五十四名ニ達シ機業亦十六人ヲ算スルニ至レリ當場ニ於テ小作人管理ノ方法中特ニ力ヲ用ウルハ小作人契ナリトス當場ノ小作人ハ各地方ニ散在スルモ大抵地方毎ニ集團シ其ノ數千五百九十七戸ニ達ス之等小作人ハ智識ノ程度低ク勤儉貯蓄ノ思想ニ乏シク永遠ノ計ナキヲ常トスルヲ以テ明治四十四年以來小作人ヲシテ共同シテ契ヲ設置セシメ共同農契ト稱シ以テ農事ノ改良發達ヲ促シ勤儉貯蓄心ヲ養ヒ相當ノ資産ヲ造ラシメ將來著實ナル農家タラシムコトヲ企圖セリ即

チ小作人ニハ悉ク共同農契ニ加入スルノ義務ヲ負ハシメ契員ハ每年秋季概五升宛貯蓄シ地主亦小作人一人當五升宛醸出シテ共同貯蓄トナシ春季糧食ニ窮スル時小作人ニ之ヲ貸付シ秋季一割二分五厘ノ利子ヲ附シテ還納セシムルヲ例トシ尙契員中不時ノ災害其ノ他非常窮乏ノ者アルトキハ隨時救濟的ニ貸出シ其ノ急ヲ救フコトトセシニ其ノ成績頗ル良好ニシテ貸付料ノ還納ノ如キハ殆ント督促ヲ要セスシテ納付セララルノ狀況ナリ

忠清南郡大田郡 久納 淺太郎

忠清南郡大田郡久納淺太郎ハ同郡外南面ニ於テ明治四十年以來農業ヲ自營ス其ノ所有ハ十七町六反八畝歩餘ニシテ内田畝ハ十三町五反歩餘ナリ其ノ經營ニ就テハ常ニ周到ナル注意ヲ拂ヒ經濟上最少ノ勞費ヲ以テ最大ノ利益ヲ收ムルニ努メ自營農業者ノ好模範タリ即チ大正三年度ニ於ケル當農場ノ收支計算ヲ見ルニ支出總計三千八百二十一圓ニ對シ收入八千七百九十八圓差引四千九百七十六圓ノ收益ヲ擧ケタリ今其ノ經營ノ方法ノ一、ニヲ示サムニ春蒔蔬菜ハ其ノ收穫ノ日早キ程利益ノ多キヲ認メ播種期ノ遅レサル様春蒔蔬菜ハ全部之ヲ溫床ニテ育成スルノ方法ヲ採リタルカ如キ又番ノ二毛作トシテ馬鈴薯ヲ栽培セルカ如キ又農業組織上蔬菜栽培ニ重キヲ置キタルカ如キ何レモ地方ノ事情ニ適シタル方法ニシテ其ノ成績良好ナリ當場主ハ自家經營ノ方法ヲ完全ナラシムルニ勉ムルノミナラス常ニ附近農家ノ指導誘掖ニ力ヲ用ウルコト懇切周到ニシテ或ハ水稻其ノ他ノ種子ハ之ヲ無償ニテ配付シ或ハ馬鈴薯ノ栽培堆肥ノ製造等苟モ農家ニ有利ナル事業ハ自ラ範ヲ示スト共ニ之ヲ勸奨シ同地方農業ノ開發ニ努ム又被雇者ノ獨立ヲ扶掖スルハ當場ノ美擧ニシテ特筆スルノ價值アリ獨立扶掖ノ方法ハ最初雇入ノ際被雇者ニハ必ス三年間勤続スルコトヲ條件トシ其ノ者ニハ食費現給ヲナスノ外年給六十圓ヲ給與シ内十圓ハ一年中ノ小遣費トシ殘金五十圓ハ之ヲ蓄積セシムスルコト三年ニシテ百五十圓ノ蓄積ヲ得タルトキハ更ニ五十圓ヲ場主ヨリ惠與シ合計二百圓ニ達セシメ其ノ中百圓ハ住家建設費トシ五十圓ヲ以テ半箇年ノ食費ニ充テ二十圓ヲ以テ農具ヲ購入シ二十圓ヲ迎妻費トシ十圓ヲ雜費ニ備ヘ耕地ハ場主所有ニ係ル畝五反歩田三反歩ヲ小作セシメ尙種子ハ特ニ給與ス此ノ方法ヲ實行シテ以來十一名ノ被雇者ハ既ニ自營者タルニ至レリ

全羅南道益山郡 不二興業株式會社全北農場

不二興業株式會社全北農場ハ全羅北道益山郡五山面ニアリ經營地ハ全羅南道、忠清南道、黃海道及慶尙南道ノ五道ニ亘リ管理所ヲ全羅北道群山府、益山郡、全州郡、金堤郡、扶安郡、高敞郡、忠清南道論山郡、扶餘郡、青陽郡、洪城郡、黃海道延白郡、慶尙南道金海郡等ニ置ク土地管理面積ハ畝四千八百五十二町步田三百五町步ニシテ其ノ他ヲ合算スレハ六千四百八十八町步ノ多キニ達ス當會社ノ前身ハ藤本合資會社ニシテ明治三十九年以降朝鮮ニテ農事ノ經營ヲ爲シ不二興業株式會社ト稱スルニ至リシハ大正三年五月ナリトス農事改良上ニ於ケル當社ノ施設事項ハ優良種子普及、產米調製ノ改良、二毛作トシテ綠肥又ハ麥ノ栽培、繩筵以ノ製造等ニシテ其ノ成績顯著ナルモノアリ優良種子普及ノ爲ニハ五山里農場ニ試作部ヲ設ケ原々種畝ヲ置キテ原々種ノ育成ヲナシ更ニ原種畝ヲ置キ各管理所ニ於ケル採種畝用ノ原種ヲ育成シ各管理所ニテハ其ノ管理土地ノ面積ニ對スル所要種子量ヲ充



タス爲採種畚ヲ設置シ之ニ耕耘肥培ノ改良ヲ加ヘ監督小作畚トシ範ヲ一般ニホスト共ニ純良種子ノ普及ヲ圖レルヲ以テ年々改良種ノ栽培反別ヲ増加シ粗小作料總高三萬四千八百餘石中改良種収納スルコト三萬一千三百餘石ニシテ改良種收納ノ歩合九〇〇ニ達セリ以テ普及成績ノ顯著ナルヲ察スルニ足ル綠肥中紫雲英ノ栽培研究ハ八年間之ヲ行ヒ來リシモ大正二年迄ハ未タ一般小作人ヲシテ之ヲ栽培セシムルノ機ニ至ラザリシカ大正三年度ニ至リ該栽培ノ南鮮ニ適シ栽培容易ナルヲ確メタルヲ以テ同年ヨリ直ニ百七十町歩ノ栽培ヲ試ミ之カ普及ヲ圖リ又青刈大豆モ農民自覺シテ之ヲ栽培スルモノアルニ至レリ當場ハ紫雲英及青刈大豆ノ連作ハ其ノ成績不良ナルヲ慮リ又勞力ノ分配上麥ト輪作スルノ有利ナルヲ感シ二毛作面積ノ四割ハ麥作ヲ行ハシムルコトトシ農民ニ勸奨シツツアリ農閑期ノ副業トシテハ繩筵吹ノ製造ヲ獎勵シ傳習會ヲ開キ二百五十名内外ノ傳習生ヲ養成セリ其ノ結果優ニ製筵教師タルニ足ルノ技倆ヲ有スルモノアルニ至レリ又當場ハ舍音取締規定及心得ヲ設ケ舍音ニハ管理所附近ノ土地ノ事情ニ精通セル者ヲ採用シ常ニ自己管理地ノ狀況ヲ管理所ニ報告セシメ以テ小作人トノ關係齟齬ナキヲ期シ率先農事ノ改良ヲ圖ラシム而シテ舍音獎勵ノ爲毎年二回舍音會ヲ開キ事務報告、農事講話ト共ニ優良舍音表彰式ヲ舉ケ其ノ成績良好ナルモノニハ賞品ヲ授與セルヲ以テ舍音ノ品位年ト共ニ向上セリ一面小作人ニ對シテハ或ハ稻作立毛品評會ヲ開キ優等ノ者ニハ賞品ヲ授與シ或ハ平素農業ニ勤勉ナル者ハ毎年之ヲ表彰シ何レモ好成绩ヲ收メタリ以上ノ外當場ハ近時益山郡五山里ヲ模範農里タラシメムトシ畚五十町歩ノ一地域ノ小作人ヲ以テ益山郡五山面五山里不二殖産組合ナルモノヲ組織セシメ諸般ノ模範的事業ヲ獎勵實行セシメツツアリ

全羅北道群山府 岩田宇之助

全羅北道群山府岩田宇之助ハ米穀輸移出業ト共ニ精米業ヲ營ミ群山港ヨリ輸移出スル米穀ノ大半ハ同人ノ取扱フ所ニ係ル大正三年群山港總輸移出米額四十七萬三千六百四十三石中同人ノ取扱ヒタルハ三十三萬一千五百五十石即チ七割強ノ多キニ及ヘリ明治四十年頃ニ於ケル群山米ハ夾雜物甚多ク品位極メテ粗惡ナリシヲ以テ同人ハ種々研究ノ上干石通及唐箕ノ構造ヲ改良シ精選ニ周到ナル注意ヲ拂ヒタル結果從來夾雜物二七以上ナリシモノヲ一二〇内外トナスヲ得タリ然レトモ之ヲ以テ満足セス更ニ研究ノ方面ヲ變シ夾雜物ノ大部分ハ碎米ナルヲ認メ碎米ヲ減スルハ粗ノ乾燥ヲ佳良ナラシムルニアリトナシ乾燥場ヲ設置シ粗ノ乾燥ヲ充分ナラシメタルニ果然碎米ヲシテ著シク減少セシムルヲ得夾雜物ヲ五〇ニ減少スルノ好成绩ヲ舉クルヲ得タリ依テ明治四十三年頃ヨリ乾燥場ヲ擴大シ約千坪ノモノヲ設置シ現今ハ四千坪ニ擴大シ完全ニ粗ノ乾燥ヲ行フコトニ努メタル爲夾雜物ハ僅ニ三〇ニ過キササルニ至レリ精米ハ從來幼稚ナル足踏式ニテ之ヲ行ヒシモ此ノ方法ニテハ多量ノ注文ニ應スル能ハス且勞銀頗ル多額ヲ要スルヲ以テ動力ニヨリテ精磨スルノ有利ナルヲ察シ明治四十一年初メテ動力機ヲ用ケタルニ其ノ效果著シカリシカハ今日ハ四十馬力ノ動力ヲ使用シ低廉ナル賃銀ニテ多量ノ調製ヲ爲スヲ得ルニ至レリ次ニ當精米所ハ更ニ一步ヲ進メ明治四十二年以降石拔精選ニ對シ調査研究ノ上動力ヲ以テ運轉スル石拔精選機械ヲ考案シ其ノ結果一升ニ二、三粒ノ土砂ヲ混スルノミナルニ至レリ

全羅南道羅州郡 全南繩叭製造販賣組合

全南繩叭製造販賣組合ハ全羅南道羅州郡榮山浦ニ在リ其ノ目的ハ農家ノ副業トシテ叭筵及繩ヲ製作セシメ以テ移入防遏ヲ期セムトスルニアリ明治四十五年三月創設シ同年五月業務ヲ開始ス資本金六千二百五十圓ナリ

經營ノ方法ハ器具ハ總テ無償ニテ農民ニ貸與スルコトトシ粗製濫造ノ弊ナカラシム爲豫メ充分ニ製造方法ヲ傳習シ且内鮮人事務員ヲシテ間斷ナク製造農家ヲ巡回シテ督勵ニ昂メシム其ノ製品ハ毎市日ニ事務所又ハ出張所ニ持來ラシメ製造人立會ノ下ニ精密ナル検査ノ上現金拂ニテ買收シ更ニ之ヲ精選分類シ壓搾器ヲ以テ荷造シタルモノヲ各需要者ニ販賣ス組合創業ノ當時ニアリテハ勸誘獎勵ニ努メタルモ其ノ製産額ハ豫定ノ半額ニタモ達スル能ハサリシカ次年度(大正二年)ニハ豫定ヲ超過スルコト約五割三年度ニハ約九割ノ増加ヲ示セリ而シテ其ノ製産數量ハ農閑期ニ激增シ農繁期ニ減退スルヲ以テ農家ノ副業トシテ健全ノ發達ヲ爲シツツアルモノト謂フヲ得ヘシ大正三年度ニ於ケル製産額ハ繩三十二萬三千二百五十束叭五十萬四百餘枚ニ達シ今後益増加ノ趨勢ニアリ當組合ハ斯業ノ消長ハ繫リテ製品ノ品質統一如何ニアルコトヲ察シ常ニ製品ノ統一ヲ眼目トシ製品ハ一等乃至三等及等外ニ分テリ今日朝鮮ニ於テ包裝ノ範ト稱セラルル木浦港ノ包裝ノ大半ハ當組合ノ製品ニシテ本春來東洋拓殖株式會社ニ叭約二十餘萬枚繩十九萬束ヲ納入シタルニ對シ同社ヨリ納付ノ品何レモ品質良好ニシテ且期日等モ確實ナリ云々ノ通知ニ接セリト云フ當組合ハ成績優良ナル製造人ヲ選拔シ毎年一回定期賞品授與ヲ行フノ外臨時ニ行賞ヲナシ又勤儉力行者ヲ表彰シ斯業ノ獎勵ニ勉メツツアリ

全羅南道木浦府 木村 健夫

全羅南道木浦府木村健夫ハ明治二十二年渡鮮以來主トシテ米穀ノ輸出貿易ニ從事シ明治三十年木浦港開港以來一層之ニ努力シツツアリ明治三十五年ニ至リ朝鮮米ノ聲價ヲ適切ニ向上セシメムニハ機械動力ヲ利用シ精白米トシテ輸出スルヲ撓徑且最有利ト確信シ蒸汽動力ニ依ル精米所ヲ創設シ爾來現今ニ至ル迄十四年ノ歲月ヲ經過セリ現在ノ精米機械ハ「エンゲル」式大型摺機五臺(一日二百五十石ノ玄米ヲ摺製ス)同式大型磨擦機八臺(一日二百五十石ノ精米ヲ摺製ス)同式大型研磨機一臺(一日百石ノ精米ヲ精研ス)ナリトス當精米所設備中他ニ異ナルモノハ靱乾燥裝置ナリトス精米原料ハ玄米ヲ普通トスルモ當工場ニテハ明治四十四年以來一切靱ヲ用ウルコトトナセリ收穫當時ノ靱ハ乾燥不良ナル爲玄白米調製上損害大ナルヲ以テ多年幾多ノ工夫ヲ凝ラシ又少カラサル試驗費ヲ投シ漸ク回轉式加熱強壓風力靱乾燥裝置ナルモノヲ設備シ一日間ニ靱四百石ヲ完全ニ乾熟スルヲ得ルニ至レリ靱殼ヲ汽罐燃料ニ使スルノ裝置モ亦特色ト認ムヘキモノナリ從來脫稈ノ際生セル靱殼ハ其ノ處理ニ苦ムモノナリシカ當工場ハ特別ノ裝置ヲ考案シ之ヲ汽罐燃料ニ利用スルコトトナシ今日ニテハ一塊ノ石炭ヲモ要セサルニ至レリ包裝ハ主トシテ全南繩叭製造販賣組合ノ製産セルモノヲ用キ同組合ノ事業ノ發展ニ資シタル效亦少カラス

慶尙北道大邱府 大邱果樹組合

大邱果樹組合ハ組合區域内ニ於テ果樹ノ栽培ヲ爲スモノヲ以テ組織ス明治四十五年ノ創立ニ係リ初メ大邱果樹栽培組合ト稱シ大正三年八月大邱果樹組合ト改稱ス創設後組合ノ施設シタル事業ハ品評會及講習會ノ開設、試食會ノ開催、病蟲害ノ驅除勵行、品種ノ統一、販路ノ擴張、荷票ノ一定及商品ノ檢査ニシテ果樹園品評會及果樹蔬菜品評會ニ依リテ當業者競進ノ念ヲ涵養シ講習會ニ依リテ栽培上及販賣上ノ智識ヲ養成シ試食會ニ依リテ品種及品質ノ鑑定並選擇上ノ能力ヲ養ハシムル等組合員ヲシテ斯業ニ關スル技能ヲ豊富ナラシムルニ努メ病蟲害ノ驅除ヲ勵行シ驅除劑ノ塗抹撒布及被害樹ノ伐除燒却等ヲ稍完全ニ實施シツツアルヲ以テ近年組合區域ニハ病蟲害ノ蔓延ヲ見サルノ好成绩ヲ擧ケツツアリ品種ノ統一ハ栽培上ノ要件ナルヲ以テ獎勵品種トシテ祝、紅玉、柳玉、倭錦、國光ノ數種ヲ選定シ組合員ヲシテ之ニ從ハシメ漸次其ノ目的ヲ達シツツアリ

當組合ハ果實生産ノ増加ニ伴ヒ販路ヲ廣ク朝鮮外ニ求ムルノ必要ヲ感シ大正二年内地ニ試賣シタルニ品質ノ良好ナル點ニ於テ賞讃ヲ博シタルモ輸入關稅其ノ他ノ事由ニヨリ到底有利ニ移入スル能ハサルヲ認メ轉シテ南北滿洲西比利亞地方ニ販路ヲ擴張スル希望ヲ以テ哈爾濱ニ前後五回浦鹽ニ一回試賣ヲ爲シタルモ歐洲戰亂勃發等ノ爲未タ充分ノ成績ヲ擧クルニ至ラサルモ將來有望ナル販路ナルヲ確メ得タリ販路擴張ノ目的ヲ達スル手段トシテ荷票ヲ一定スルノ必要アルヲ以テ大正三年八月當組合ハ荷造規程ヲ制定シ容器容量及外裝ヲ一定シ組合所定ノ荷票ヲ貼付セシメ以テ組合員ノ責任ヲ明ニシ需要地ニ於ケル信用ヲ發揚セシムルニ努メツツアリ且販路擴張ノ必要上大正三年八月以降組合員ノ生産シタル果實ヲ檢査シ大邱產果實ノ聲價ヲ維持スルニ怠ラス

慶尙南道釜山府 大池 忠 助

慶尙南道釜山府大池忠助ハ明治三十九年三月釜山府富平町ニ精米所ヲ創設シタルモ規模小ニシテ需要ニ應ジ難キ憾アリシヲ以テ明治四十一年十月更ニ釜山府絶影島ニ第二精米所ヲ新設シ從來ノ精米所ハ之ヲ第一精米所ト稱スルニ至レリ現在ノ精米機械ハ第二精米所ハ米國「エンゲル」式一號型磨擦機十二臺及一號型研磨機外ニ須藤式搗麥臼二十臺ヲ備フ一日ノ白米精搗高ハ凡一千石ナリ第一精米所ニハ米國「エンゲル」式一號型磨擦機六臺ヲ備ヘ一日ノ白米精搗高ハ凡四百石ナリ大正三年度ニ於ケル搗精高總計ハ第一精米所四萬五千九百八十二石、第二精米所九萬七千四百三十六石ニシテ兩者ヲ合算スレハ十四萬三千四百七十七石ナリ故ニ其ノ規模ハ朝鮮内精米所中最大ナルモノナリト謂フヘシ而シテ釜山港輸出精米高十九萬四千二百五石中大池精米所ノ輸移出セルモノ六萬一千九百六十石ニ達シ内地各地ニ仕向ケラルル高ハ逐年激増シ今ヤ臺灣、北海道、樺太、浦鹽、哈爾濱地方ニ至ル迄輸移出セラルルノ盛況ニ在リ

第二節 審查方法

(1) 審查官配當

類別	品名	審査	官
第一類	米	朝鮮總督府勸業模範場技師	向坂茂三郎
第二類	麥	朝鮮總督府勸業模範場技師	武田總七郎
第三類	雜穀	朝鮮總督府勸業模範場技師	三井榮長
第四類	菽	朝鮮總督府勸業模範場技師	武田總七郎
第五類	棉花	朝鮮總督府勸業模範場技師	野木傳三郎
第六類	煙草及其製品	朝鮮總督府勸業模範場技師	鏡保之助
第七類	人參及藥草	朝鮮總督府勸業模範場技師	野木傳三郎
第八類	工業用農產原料	朝鮮總督府勸業模範場技師	野木傳三郎

第一類 米

(口) 類別審查方法

類別	品名	審查	官
第九類	園藝及種苗	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任	三原新三 久次米邦藏 鏡保之助
第十類	蠶絲	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任	宮原忠正 向坂幾三郎 永岡堯
第十一類	畜產及狩獵	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任	岩田次郎 菊池爲行 向坂幾三郎 野木保三 名倉勝
第十二類	肥料	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任	向坂幾三郎 武田總七郎 久次米邦藏 永岡堯
第十三類	農具	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任	向坂幾三郎 八草生男 鏡保之助
第十四類	農業ノ方法及成績	朝鮮總督府勸業模範場技師 主任	三井榮長 岩田次郎

第一審 肉眼鑑定ニ依リ出品ヲ優劣ノ二級ニ分チ優級ニ入リタルモノニ就キ第二審ヲ行フ  
 第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ  
 第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ羅列ニ依リ比較審査ヲ行フ  
 但シ第三審ニ於テ必要ナル場合ニハ器械審査ヲ行フ

審査標準

品 質 青米、赤米其ノ他異種混淆ノ有無ヲ鑑定ス  
 色 澤 色澤ノ良否及其ノ單雜ヲ鑑定ス  
 形 狀 形狀ノ良否及整否並莖筋ノ深淺ヲ鑑定ス  
 乾 燥 乾燥ノ良否ヲ鑑定ス  
 調 製 粗米、碎米、土砂夾雜物ノ有無ヲ鑑定ス  
 調 査 出品者經營ノ良否其ノ他諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

第二類 麥

審査ノ順序

二 二 十 十 十 二  
 十 十 五 十 五  
 點 點 點 點 點 點

米ニ同シ

品 質 外皮ノ厚薄及異種混淆ノ有無ヲ鑑定ス  
 色 澤 色澤ノ良否及其ノ單雜ヲ鑑定ス  
 形 狀 形狀ノ良否及整否並溝ノ深淺ヲ鑑定ス  
 乾 燥 乾燥ノ良否ヲ鑑定ス  
 調 製 屑麥、碎麥、土砂、塵埃夾雜物ノ有無ヲ鑑定ス  
 調 査 出品者經營ノ良否其ノ他諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

第三類 雜穀

審査ノ順序

二 二 十 十 十 二  
 十 十 五 十 五  
 點 點 點 點 點 點

米ニ同シ

審査標準

麥ノ審査標準ヲ準用ス

第四類 菽

審査ノ順序

米ニ同シ

審査標準

品質	外皮ノ厚薄裂痕及異種混淆ノ有無ヲ鑑定ス	二十	點
色澤	色澤ノ良否及其ノ單雜ヲ鑑定ス	十	點
形狀	形狀ノ良否及其ノ整否ヲ鑑定ス	十	點
乾燥	乾燥ノ良否ヲ鑑定ス	十	點
調製	屑豆、碎豆、土砂、塵埃夾雜物ノ有無ヲ鑑定ス	二十	點
調査	出品者經營ノ良否其ノ他諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス	十五	點
第五類 棉花		二十	點

審査ノ順序

第一審

出品ヲ肉眼鑑定ニテ優劣ノ二級ニ分ツ

第二審

第一審ニ於テ優級ニ入リタルモノニ就キ器械審査ヲ行フ

第三審

肉眼鑑定及器械審査得點ニ調査點ヲ加フ

審査標準

第一、肉眼鑑定

品質	纖維ノ剛柔及未熟綿異種等混淆ノ有無ヲ鑑定ス	十	點
色澤	色澤ノ良否ヲ鑑定ス	十	點
張力	纖維ノ強弱ヲ鑑定ス	十	點
調製	調製ノ精粗ヲ鑑定ス	十	點
纖維ノ長	二十五粒以内ヲ一點トシ一粒ヲ加フル毎ニ二點ヲ加フ	十	點
同幅	陸地棉ニアリテハ〇、〇三〇粒以上ヲ二點トシ〇〇、一耗ヲ減スル毎ニ二點ヲ加フ在來棉ニアリテハ〇、〇二七粒以上ヲ二點トシ〇、〇一耗ヲ減スル毎ニ二點ヲ加フ	十	點
第二、器械審査			

同 撚曲 陸地棉ニアリテハ五十回以内ヲ一點トシ十回ヲ加フル毎ニ一點ヲ加フ

同 緯綿歩合 陸地棉ニアリテハ十回以内ヲ一點トシ十回ヲ加フル毎ニ一點ヲ加フ

同 緯綿歩合 陸地棉ニアリテハ百分三十ヲ一點トシ百分一ヲ加フル毎ニ二點ヲ加フ

同 緯綿歩合 陸地棉ニアリテハ百分二十四ヲ一點トシ百分一ヲ加フル毎ニ三點ヲ加フ

第三、調 査

出品者經營ノ良否其ノ他諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

第六類 煙草及其ノ製品

一、葉煙草

審査ノ順序

米ニ同シ

審査標準

實體 葉身ノ面積及葉肉ノ厚薄ヲ鑑定ス

形態 葉尖、葉緣、葉脚、葉柄、托葉等ノ形狀カ品種ノ特徵ヲ具備スルヤ否ヤヲ鑑定ス

組織 中支骨ノ大小並分布捲縮ノ狀態、皺縮ノ多少、韌性及吸濕性ノ強弱、葉肉ノ剛柔等ヲ鑑定ス

色澤 褐色、黃褐色、黃色等ノ各色系ヲ鑑定ス

香喫味 葉煙草ノ試喫ヲ行ヒ香味ノ強弱、優劣、異臭又ハ苦味ノ存否、刺激性ノ多少、喫煙後ノ感覺等ニ依リ其ノ良否ヲ

鑑定ス

燃燒力 試喫ノ際引火並保火ノ強弱、煙量ノ多少及灰色等ヲ驗シ又ハ灼熱セル杉箸ヲ用ヒテ一定ノ時間内ニ燃燒スル面積

ヲ測リ其ノ良否ヲ鑑定ス

調理 (含有水分ノ多少、葉髮又ハ絞リノ良否、葉身ノ整否、品位混交ノ程度及煤塵付著ノ有無ヲ調査シ其ノ良否ヲ鑑定ス

調 査 出品者ノ耕作反別、産額、生産方法及出品物ノ用途、價格等ノ各事項ヲ調査ス

二、製造煙草

審査ノ順序

葉煙草ニ同シ

審査標準

香喫味、色澤及燃燒力 葉煙草審査方法ニ準ス

乾 濕 乾濕ノ程度ヲ鑑定ス

十 點  
十 點



口付紙卷煙草ノ製法 葉組ノ精粗、砂掃除骨ノ程度、口紙及鞘紙ノ品質意匠及卷渦ノ狀態、填充ノ剛軟均否、切口ノ整否、先落腰折ノ有無、裝置ノ巧拙、包裹ノ意匠及品質其ノ他製造法ノ巧拙ヲ鑑定ス

兩切紙卷煙草ノ製法 葉組ノ精粗、砂掃除骨ノ程度、鞘紙ノ品質及意匠、香料ノ品質加香ノ適否、填充ノ剛柔均否、先落腰折ノ有無裝置ノ巧拙、包裹ノ品質及意匠、其ノ他製造法ノ巧拙ヲ鑑定ス

刻煙草ノ製造 葉組ノ精粗、砂掃除骨ノ程度、截刻ノ精粗、刻燒ノ有無、煉熟ノ適否、敷荒荒刻其ノ他夾雜物ノ有無、裝置ノ巧拙、包裹ノ品質意匠、其ノ他製造法ノ巧拙ヲ鑑定ス

調 査 出品者ノ製造高、工場ノ設備、工場ノ經營、事業上ノ經歷、出品物ノ販路、價格等ノ各事項ヲ調査ス

採點ハ左ノ標準ニ據ルモノトス

一、葉煙草品質調査

實體	朝鮮種 十五點	內地種 十五點	黃色種 十五點	形 態	八 十 點
組織	朝鮮種 十五點	內地種 十五點	黃色種 五點	色 澤	十 點
香味	朝鮮種 十五點	內地種 十五點	黃色種 二十五點	燃 燒 力	十 點
調 理	十 點				

二、葉煙草經濟調査

三、製造煙草品質調査

香 嗅 味	二十點	色 澤	十點	燃 燒 力	十點	乾 濕 程 度	十點	製 法	三十點
-------	-----	-----	----	-------	----	---------	----	-----	-----

四、製造煙草經濟調査

第七類 人蔘及藥草

一、人蔘

審查ノ順序

審查標準

米ニ同シ

形 態 各產地ニ於ケル白蔘ノ各特徴ヲ能ク具備シ且頭、根ノ完備セルモノヲ最高トシ十五點トス

色 澤 白蔘ノ色合ハ品位上尤重要ニシテ白色ニシテ少シモ他色ヲ帶ヒス手觸リ良キモノヲ最高トシ二十點トス

乾 燥 白蔘ヲ折リ恰モ枯枝ヲ折ルト同様ノ鳴音ヲ發スル程度ノ乾燥ノモノヲ最高トシ二十點トス

調 製 白皮面ニ表皮ノ殘存セサルモノ、剝皮後能ク拭キ磨キタルモノ、曲蔘ニアリテハ支根捲キ込ミ或ハ結束整正セルモノ、直蔘ニアリテハ尾蔘ノ摘採適當ナルモノ、容量目ノ正確ナルモノ、風袋ノ一定セルモノ、包裹紙質ノ堅牢ナルモノ、包裹ノ整正セルモノ、一袋中片級ノ甚シク相異ラサルモノ、以上ノ諸點ヲ具備スルモノヲ最高トシ二十點トス

藥 味 同一品位ノモノ凡三夕ヲ水三合ニ投シ之ヲ一合ニ湯煎シ其ノ煎汁ノ濃クシテ且ツ強味アルヲ最高トシ二十點トス

調 査 同一品位ニシテ一斤當價格低廉ニシテ且產額多量ナルモノヲ最高トシ五點トス

二、藥 草

人蔘ニ同シ

審査ノ順序

審査標準

品 質 葉花及種子ニアリテハ其ノ熟度及異種混淆ノ有無ヲ、根ニアリテハ其ノ熟度肉質ヲ鑑定シ且物ニ依リテハ香味ヲ

モ鑑定ス

色 澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス

形 狀 形狀ノ良否及整否ヲ鑑定ス

調 製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス

調 査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

第八類 工業用農產原料

一、大麻、苧麻、青麻、麻絲、

審査ノ順序

米ニ同シ

審査標準

品 質 纖維ノ剛柔細大等ヲ鑑定ス

色 澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス

彈 力 纖維ノ強弱ヲ鑑定ス

調 製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス

調 査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

二、楮

一一三

三	十	點
二	十	點
二	十	點
二	十	點
五	十	點

三	十	點
二	十	點
二	十	點
二	十	點
五	十	點

大麻其ノ他ニ同シ  
審査ノ順序

審査標準

品 質 皮層ノ厚薄、長短、廣狹、節傷ノ多少ヲ鑑定ス

色 澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス

纖維ノ細太 纖維ノ細太ヲ鑑定ス

彈 力 纖維ノ強弱ヲ鑑定ス

調 製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス

調 査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

三、莞 草

審査ノ順序

大麻其ノ他ニ同シ

審査標準

品 質 收穫期ノ適否、皮層ノ厚薄、損傷ノ有無ヲ鑑定ス

色 澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス

長 短 長短ヲ鑑定ス

剛 柔 剛柔ノ適否ヲ鑑定ス

調 製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス

調 査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

四、蘆 草

審査ノ順序

大麻其ノ他ニ同シ

審査標準

品 質 收穫期ノ適否、莖稈ノ長短、細太、節間ノ廣狹、損傷ノ有無ヲ鑑定ス

色 澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス

剛 柔 剛柔ノ適否ヲ鑑定ス

一一四

五 十 十 二 十 三  
五 五 十 五 十  
點 點 點 點 點 點

五 十 二 十 二 三  
十 五 十 十  
點 點 點 點 點 點

二 二 三  
十 十 十  
點 點 點

調 製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス  
調 査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス  
五、杞 柳 審査ノ順序

大麻其ノ他ニ同シ

審査標準

品 質 長短、細太、損傷ノ有無ヲ鑑定ス  
色 澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス  
剛 柔 剛柔ノ適否ヲ鑑定ス  
調 製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス  
調 査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

六、荏、胡麻、蓖麻、

審査ノ順序

大麻其ノ他ニ同シ

審査標準

品 質 品質ノ純否及良否ヲ鑑定ス  
色 澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス  
調 製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス  
調 査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

七、黃蜀葵

審査ノ順序

大麻其ノ他ニ同シ

審査標準

品 質 發育ノ良否及精度ノ強弱ヲ鑑定ス  
色 澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス  
形 狀 形狀ノ良否及其ノ整否ヲ鑑定ス

五二  
十  
點點

五十二三  
十五十  
點點點點點

五三二四  
十五十  
點點點點

二四五  
十五十  
點點點

調製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス  
 調査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス  
 八、甜 菜

審査ノ順序

審査ハ肉眼鑑定及糖分檢定トシ左記標準ニ依リ優劣ヲ定ム

審査標準

品質 發育ノ良否及糖分ノ多少ヲ鑑定ス  
 形狀 形狀ノ良否及其ノ整否ヲ鑑定ス  
 調製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス  
 調査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

第九類 園藝及種苗

一、果 實

審査ノ順序

第一審 肉眼鑑定ニテ出品ヲ優劣ノ二級ニ分チ優級ニ入リタルモノニ就キ第二審ヲ行フ

第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ

第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ比較審査ヲ行フ

審査標準

色澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス  
 形狀 形狀ノ良否大小適否ヲ鑑定ス  
 肉質 肉質ノ良否ト熟度ノ關係ヲ鑑定ス  
 風味 香氣及滋味ノ適否ヲ鑑定ス  
 病蟲害 病蟲害ノ有無ヲ鑑定ス  
 調査 産額其ノ他諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

二、蔬 菜

審査ノ順序

第一審 肉眼鑑定ニテ出品ヲ優劣ノ二級ニ分チ優級ニ入リタルモノニ就キ第二審ヲ行フ

一一六

二 十

點 點

五 十 六  
 五 十 五  
 五 十 五

點 點 點 點

二 十 二 十 十  
 十 五 十 十 五

點 點 點 點 點

第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ  
第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ比較審査ヲ行フ  
但シ出品ノ日時ヲ異ニスル爲メ比較審査ヲ行フ能ハサルモノニ對シテハ相互間ノ比較審査ヲ省略ス

審査標準

品	肉質香味及病蟲害ノ有無ヲ鑑定ス	四	十	點
色	澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス	二	十	點
形	狀 形狀ノ良否大小ノ適否及其ノ整否ヲ鑑定ス	二	十	點
調	査 需要ノ適否貯藏ノ能否、産額收量其ノ他諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス	二	十	點

三、種子

審査ノ順序

第一審 肉眼鑑定ニ依リ出品ヲ優劣ノ二級ニ分チ優級ニ入リタルモノニ就キ第二審ヲ行フ  
第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ  
第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ特ニ發芽試驗ヲ行フ

審査標準

純	否 異種混淆ノ有無ヲ鑑定ス	二	十	點
強	弱 發芽力ノ強弱整否ヲ鑑定ス	十	五	點
形	狀 形狀ノ良否及整否ヲ鑑定ス	十	五	點
色	澤 色澤ノ良否ヲ鑑定ス	十	五	點
調	製 調製ノ精粗ヲ鑑定ス	十	五	點
調	査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス	二	十	點

四、苗

審査ノ順序

第一審 病菌又ハ病蟲害ノ寄生ヲ受ケタルモノ又ハ著シク不良ナルモノハ劣等品トシテ第二審ヲ行ハス  
第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ  
第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ比較審査ヲ行フ

審査標準

第十類 蠶 絲

一、家蠶種

審査ノ順序

第一審 不正ノ方法ヲ以テ産卵セシメ或ハ人工ヲ以テ修飾ヲ施シタルモノ又ハ著シク不良ナルモノハ劣等品トシテ第二審ヲ行ハス

第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ  
第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ羅列ニ依リ比較審査ヲ行フ

審査標準

産 著 産著正シク産著力強キモノヲ佳トシ滿點ヲ十五點トス

形 狀 形狀ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十五點トス

色 澤 色澤ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス

死 卵 死卵ノ有無ヲ檢シ滿點ヲ十點トス

調 製 調製ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス

病 毒 全ク微粒子ナキモノニハ三十點ヲ附シ有毒一蛾アル毎ニ三點ヲ減ス切拔蛾區ハ有毒蛾區ト見做ス

但シ官廳ノ顯微鏡検査ヲ經ス且母蛾ヲ添付セサルモノハ左ノ検査ヲ行フ

蠶種ノ全面ヲ摩擦シ其ノ脫離セル卵粒約五十粒ヲ取り之ヲ十分シテ十區トナシ微粒子ノ有無ヲ檢シ各區無毒ナルモノニニ十五點ヲ附シ有毒一區アル毎ニ五點ヲ減ス

調 査 産額及賣價ヲ調査シ滿點ヲ十點トス

(一) 産 額 産額ノ多寡ニ應シ左ノ點數ヲ附ス

五十枚未滿

五十枚以上二百枚未滿

二百枚以上四百枚未滿

一一八

三 十 五

三 十 五

十 五

二 十

點 點 點 點 點 點

零

二 一

點 點 點

四百枚以上七百來未滿  
七百枚以上千枚未滿  
千枚以上千五百枚未滿  
千五百枚以上二千枚未滿

二千枚以上

(二) 賣價 以上審査ノ成績ニ依リ評價ヲ定メ之ヲ賣價ト照合シテ左ノ點數ヲ附ス

評價ヨリ廉ナルモノ

評價ト同價若ハ高キコト十錢以內

評價ヨリ高キコト十錢以上二十錢以內

評價ヨリ高キコト二十錢以上

二、家蠶繭

審査ノ順序

第一審 品位劣等ノモノ若ハ微菌ノ寄生ヲ受ケタルモノハ總テ零點ヲ附シ第二審ヲ行ハス

第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ但シ器械審査ハ繭五類ノ平均ニ依ル

第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ羅列ニ依リ比較審査ヲ行フ

審査標準

色 澤 色澤ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス

形 狀 形狀ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス

緊 緩 緊緩ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ五點トス

縮 皺 縮皺ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ五點トス

乾燥及貯藏 乾燥及貯藏ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス

繭層量 繭五類ヲ秤量シ其ノ全量ニ對シ繭層量四十五多ノモノニ二十點ヲ附シ一多ヲ減スル毎ニ一點ヲ減ス

織 度 織度ヲ檢シ三、〇「デニール」ノモノヲ十五點トシ上下〇、一二「デニール」ノ差アル毎ニ二點ヲ減ス

絲 長 絲長ヲ檢シ七百回ヲ十五點トシ二十回ヲ減スル毎ニ一點ヲ減ス

類 節 四百回ニ對シ無類ノモノニ十點ヲ附シ一類ヲ増ス毎ニ一點ヲ減ス

切 斷 四百回ニ對シ無切斷ノモノニ五點ヲ附シ一切斷ヲ増ス毎ニ一點ヲ減ス

零 一 二 三 七 六 五 四 三

點 點 點 點 點 點 點 點 點



三、柞蠶繭  
調 査 飼育ノ狀況及産繭額ヲ調査シ滿點ヲ五點トス

審査ノ順序

家蠶繭ニ同シ

審査標準

色 澤 色澤ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十五點トス  
形 狀 形狀ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十五點トス  
緊 緩 緊緩ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ二十點トス  
乾燥及貯藏 乾燥及貯藏ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十五點トス  
繭層量 繭五顆ヲ秤量シ其ノ全量ニ對シ繭層量一二%ノモノニ二十五點ヲ附シ一%ヲ減スル毎ニ五點ヲ減ス  
調 査 飼育ノ狀況及産繭額ヲ調査シ滿點ヲ十點トス

四、家蠶絲

審査ノ順序

第一審 總ノ整理甚シク劣等ナルモノハ總テ零點トシ第二審ヲ行ハス  
第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ  
第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ羅列ニ依リ比較審査ヲ行フ

審査標準

色 澤 色澤ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ二十點トス  
束 裝 束裝ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス  
絡 交 絡交ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス  
柞 角 柞角ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス  
品 質 感觸ノ良否及類節ノ多少ヲ檢シ滿點ヲ三十點トス  
調 査 事業經營ノ良否及産額ヲ調査シ滿點二十點トス

五、柞蠶絲

審査ノ順序

家蠶絲ニ同シ

審査ノ順序

審査標準

- 色 澤 色澤ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ二十點トス
- 束 裝 束裝ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス
- 絡 交 絡交ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス
- 杵 角 杵角ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ十點トス
- 品 質 感觸ノ良否類節ノ多少及收縮ノ多寡ヲ檢シ滿點ヲ三十點トス
- 調 査 事業經營ノ良否及産額ヲ調査シ滿點ヲ二十點トス

六、眞綿

審査ノ順序

- 第一審 出品ヲ肉眼鑑定ニテ優劣ノ二級ニ分チ優級ニ入りタルモノニ就キ第二審ヲ行フ
- 第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ
- 第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ比較審査ヲ行フ

審査標準

- 色 澤 色澤ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ三十點トス
- 織 維 纖維ノ強弱ヲ檢シ滿點ヲ三十點トス
- 調 製 展開ノ巧拙並調製ノ良否ヲ檢シ滿點ヲ三十點トス
- 調 査 事業經營ノ良否及産額ヲ調査シ滿點ヲ十點トス

第十一類 畜産及狩獵

一、牛

審査ノ順序

- 第一審 畜牛ノ性別ヲ年齢順ニ並列シ審査標準ニ依リ各畜牛ノ優良ヲ豫審ス
- 第二審 第一審ヲ終リタル畜牛ヲ一頭宛審査場ニ牽出シ第一審ニ於ケル附點ヲ参照シ審査標準ニ依リテ更ニ之ヲ覆審ス
- 第三審 第二審ヲ終リタル後更ニ畜牛ヲ等級別ニ並列シテ比較審査ヲ行フ

審査標準

- 體 格 體ノ大小、體形、各部ノ對稱、肢勢及體軀構成ノ良否ヲ鑑定ス 五 點
- 飼養管理 營養及發育ノ良否、被毛ノ光澤清汚、皮膚及角蹄損傷ノ有無ヲ鑑定ス 二 點

性質及舉動 性質ノ善惡、惡癖ノ有無、舉動ノ沈著又ハ輕躁ヲ鑑定ス  
 步 樣 運步及踏著ノ正否歩尺ノ長短連動ノ緩急ヲ鑑定ス  
 調 査 出品者經營ノ狀況其ノ他諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

二、豚 審査ノ順序

牛ノ方法ヲ準用ス 審査標準

毛色、被毛及皮膚 頭頸部 顔、鼻、眼、耳、頸、頭

前 軀 中 軀 後 軀

品位及姿勢 三、山 羊

牛ノ方法ヲ準用ス 審査ノ順序

性 能 體 格 品 位 飼養管理

四、家 禽(鶏、吐綬雞、鶩、鶩)

牛ノ方法ヲ準用ス 審査ノ順序

一、外 貌 整備、狀態、大小(體重)

兼用種 十九點

卵用種 二十二點

肉用種 二十點

五 十 十 十 點  
 三 十 十 十 點  
 十 十 十 十 點

十 十 十 十 十 點  
 九 十 十 十 十 點  
 二 十 十 十 十 點  
 十 十 十 十 十 點  
 六 五 八 一 點

十 十 十 點  
 十 十 十 點  
 十 十 十 點

二、頭頸部 頭、冠、肉髯及耳朶類  
 三、體ノ形狀 背、胸、體軀及羽毛  
 四、翼、尾、脚、趾  
 五、皮

二十九點  
 二十七點  
 二十五點  
 三十三點  
 二十三點  
 二十三點  
 三十點  
 二十六點  
 二十四點

第一審 左記標準ニ依リ優劣ヲ定ム  
 第二審 比較審査ヲ行フ

審査ノ順序  
 審査標準

品 質  
 形狀及狀態  
 色 澤  
 仕 上  
 六、鷄 卵

審査ノ順序

五 二 二  
 十 十 十  
 點 點 點 點

皮ニ同シ

審査標準

品 質  
 形 狀  
 外 觀  
 色 澤  
 包 裝  
 (品揃ヲ含ム)

五 二 十 十  
 十 十 十 十  
 點 點 點 點 點 點

七、蜂蜜、蜜蠟、畜產生產物及製品(牛乳、牛乳製品、牛脂)

審査ノ順序

皮ニ同シ

審査標準

香氣及風味

四 十 五  
 點 點 點



利用及應用ノ範圍  
構造及保存  
價格又ハ利便  
第十二類 肥料

審査ノ順序

- 第一審 肉眼鑑定、蟲眼鏡検査等ニヨリ不正、不良又ハ粗惡ノモノハ劣等品トシテ第二審ヲ行ハス
- 第二審 左記ノ審査標準ニ依リ審査ヲ行フ
- 第三審 第二審ニ於テ優良ト認メタルモノニ就キ分析ヲ行ヒ比較審査ヲ行フ

五十三  
五十  
點點點

- 原料 原料ノ適否及成分ノ多少ヲ判定ス
- 製造法 製造法ノ良否ヲ鑑定ス
- 乾燥 乾燥及貯藏ノ良否ヲ鑑定ス
- 調査 諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

審査ノ順序

左記審査標準ニ依リ審査ヲ行フ

審査標準

- 用途 用途廣ク效果多ク廣ク普及シ易キヲ良トシ否ラサルヲ不良トス
- 構造 構造ノ良否及持久力ヲ鑑定ス
- 材料 材料ノ適否ヲ鑑定ス
- 調査 出品者經營ノ良否其ノ他諸般經濟上ノ事項ヲ調査ス

審査ノ順序

- 第一審 設計方法ノ適否ヲ判定シ優劣ノ二級ニ分ツ
- 第二審 第一審ニ於テ優級ニ入リタルモノニ就キ左記審査標準ニ依リ審査ヲ行フ

審査標準

三三  
三三  
三三  
點點點

五二  
二二  
十十  
點點點點

設計方法ノ適否 設計及方法ニ就キ詳細ニ考査シ其ノ事業ヲ實際ニ有利ニ行フヲ得ヘキヤ否ヤヲ判定ス  
 事業ノ規模 事業ノ規模ノ大小ヲ判定ス  
 從來ノ成績 事業上從來如何ナル效果ヲ擧ケタルヤヲ調査ス  
 社會的效果 事業ノ公益公益ニ及ホス效果如何ヲ判定ス

### 第三節 出品點數及授賞

(一) 出品點數及授賞一覽表 (總括)

部類別	出品點數		賞		銀		銅		獎		狀		計		步	
	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人
第一部 農	2,388	9,204	5	36	47	100	233	29	66	42	1,966	76	2,881	35	33	
第一類 米	268	1,822		8	5	22	39	30	118	53	403	122	565	43	31	
第二類 麥	90	267				4	29	10	80	22	244	37	359	43	31	
第三類 雜穀	2	55					5	1	35	1	157	1	199	50	36	
第四類 穀	77	1,483				2	42	8	102	3	318	24	472	31	23	
第五類 棉花	13	378					4	4	38	3	64	7	123	54	33	
第六類 煙草及其製品	28	850	2	2	3	7	24	25	40	4	200	79	267	56	33	
第七類 人蔘及藥草	3	87				1	7	2	4	1	64	4	26	33	30	
第八類 工業用農產原料	9	45					6	3	2	2	105	4	26	33	30	
第九類 園藝及種苗	958	52		9	1	1	8	3	17	2	105	5	199	56	33	
第十類 蠶絲	202	1,377		2	2	6	6	90	30	29	200	263	159	37	30	
第十一類 畜產及狩獵	158	289		2	6	6	26	5	20	33	269	45	392	68	33	
第十二類 肥料	143	123		2	6	6	10	5	20	43	64	79	159	37	30	
第十三類 農具	148	190		1	1	6	6	9	20	43	64	79	159	37	30	
第十四類 農業ノ方法及成績	38	20	3	2	2	9	8	7	23	5	34	17	89	89	85	

一二六

四  
二  
二  
二  
十  
十  
十  
十  
點  
點  
點  
點

備考 內鮮人トアルハ内地人ト朝鮮人ノ共同事業ナリ

(二) 出品點數及授賞一覽表 (種類別)

種別	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		牌		褒狀		計		歩合		
	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	
第一類米	268	182																	
玄米	201	277																	
早神米	76	57																	
日ノ出	13	36																	
穀其都	56	27																	
多麻	8	17																	
高千	23	53																	
石穂	1	7																	
錦白	1	7																	
部錦	5	28																	
其ノ他改其種	13	26																	
在來種	5	17																	
精米	68	15																	
第二類麥	90	267																	
大麥	39	64																	
マシ	2	39																	
倍取	2	39																	
中芒	3	29																	
ケ	2	25																	
坊主	1	24																	
ゴールデンメロン	2	23																	
總計	268	182																	



種別	出品點數		名譽金牌		賞		銀牌		銅牌		褒狀		別計		歩合	
	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人	內人	鮮人
其ノ他改良種	二四	一四八														
在來種	三	二九五														
小麥	三二	四七〇														
カリフォルニア	二〇	二八九														
フール	一	一四														
マーチンスマムバ	五	三三														
江島	六	三九														
砂川達磨	五	六														
其ノ他改良種	四	五五														
在來種	二〇	三四														
稈麥	三	四二														
白朮	一	三														
白朮	二	三														
鬼朮	二	五														
コビンカ	四	一														
其ノ他改良種	二	一〇														
在來種	二	二四														
第三類雜穀	二	五二														
粟	二	二五														
稗	二	五二														
黍	二	五二														
燕麥	二	五二														
蜀黍	二	五二														
玉蜀黍	二	五二														
合計	二四	一四八														
歩合	二二	三三														

第七類			第六類				第五類				第四類													
白	白	類人	葉卷	刻煙	兩切	口付	製	在	黃	內	葉煙	陸	綵	在	陸	實	第五類	落	綠	菜	小	大	第四類	蕃
製	製	類	製	製	製	製	製	來	色	地	製	地	綵	來	地	實	類	花	豆	豆	豆	豆	製	製
品	品	草	草	草	草	草	草	種	種	種	草	品	棉	棉	棉	棉	花	生	豆	豆	豆	豆	麥	麥
六	三	四	三	六	二	八	八	六	九	二	八	八	五	五	三	三	二	四	四	七	七	一	五	
五	八	三	六	六	二	八	七	三	八	五	七	七	三	三	三	九	四	三	七	九	三	四	五	
				二	二																			

二二九

種別	第 八 類															步										
	花	杞	蘆	莞	楮	麻	青	苧	大	其	山	當	澤	沙	黃		桐	熟	蒼	川	黃	牡	薄	除		
別	柳	草	草	絲	麻	麻	麻	料	草	參	歸	瀉	參	芪	杞	黃	朮	芎	連	根	荷	菊	蟲	丹	芍	藥
內	六								九	一																四
鮮	五〇	五	一六	四三	四八	五二	八	三	九〇	四二	五	二	一	二	二	一	一	四	三	二	三					
名																										
金																										
牌																										
賞																										
內																										
銀																										
牌																										
內																										
銅																										
牌																										
內																										
褒																										
狀																										
內																										
計																										
內																										
步																										
合	三	四	〇	二	九	〇	〇	四	二	七	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇

1110



種	蔬																		種	別				
	瓜	豆	蕎	薯	蕎	葱	茄	蒜	甘	葱	胡	蘿	馬	甘	李	棗	胡	柿			其	上	桃	其
苗	菜																		內	出				
類	類	茄	椒	頭	子	藍	苺	苺	薯	薯	薯	薯	薯	薯	薯	桃	桃	桃	桃	桃	桃	內	出	
二	三	四	一	二	三	四	五	八	二	三	七	四	五	四	一	一	六	三	七	二	三	內	出	
八	八	一	三	四	五	八	三	三	四	八	七	九	三	五	二	九	九	三	一	五	六	三	內	出
																							數	
																							名	
																							牌	
																							金	
																							內	
																							牌	
																							銀	
																							內	
																							牌	
																							銅	
																							內	
																							牌	
																							褒	
																							內	
																							狀	
																							內	
																							計	
																							內	
																							步	
																							內	
																							合	
二	三	四	一	二	三	四	五	八	二	三	七	四	五	四	一	一	六	三	七	二	三	二	內	
八	八	一	三	四	五	八	三	三	四	八	七	九	三	五	二	九	九	三	一	五	六	三	內	
																							數	
																							名	
																							牌	
																							金	
																							內	
																							牌	
																							銀	
																							內	
																							牌	
																							銅	
																							內	
																							牌	
																							褒	
																							內	
																							狀	
																							內	
																							計	
																							內	
																							步	
																							內	
																							合	

鷲	吐	雞	山	豚	乳	朝	第十一類	眞	柞	柞	家	白	新	小	青	又	家	白	小	又	家	第十類	桑	果	種					
							畜產及狩獵		蠶	蠶	蠶						繭				蠶		樹							
雞		羊			牛	牛	獵		綿	絲	繭	絲	龍	屋	丸	熟	昔	龍	丸	昔		絲	苗	苗	子					
一	一	三三	一	〇	四	二	一五八	四			二五				一	六五	六六				二五	二五	一〇	三七	七三	一〇五				
二		二九	四	一六		二四	二八九	二六	二	二七	九六	一〇	二	三九	一三	九六一	一〇五	二	一	五八	六一	一〇	三七	三三	二	九四				
		二					二																							
						五	六										五	五				一	一	六						
		四				一	六										三	三				三	三	六	一					
		一				七	〇			三							二	二				一	一	六						
		二				二	一										三	三				一	一	五	四	二	六			
		四				五	〇			一	八	一					七	七				八	八	九	五	一	六			
		一	一	七		四	一			四	一						一	八	一			七	七	三	八	四	八			
		六		四		四	四	八		四	二	二					二〇	二七				一	四	一五	二六	五	九			
		一	一	五		六	二	二		六	四	二					二五	二五				二	三	四	五	三	六	一四		
		二		六		二	七	八	一	五	三	三					三	三				一	二	四	二五	三九	三	四	一六	
一〇	一〇	四五		六	五	〇	四	五		二	八						七	六				四	八	八	三	五	〇	九	二	三
		三八		三八		八	八	二	三	五	〇						七	六				一〇	四	四	三	二	八		七	

一三三三

牛	耕	第 十 三 類	其 ノ 他 ノ 肥 料	硫 酸 安 母 尼 亞	蒸 製 骨 粉	榨 粕	干 鱈 粕	油 粕	米 糠	綠 肥	第 十 二 類 肥 料	狩 獵 用 具	狩 獵 産 物	有 益 動 植 物 並 標 本 作	牧 草	蜜 蠟	蜂 卵	雞 皮	牛 脂	牛 乳 製	牛 乳	牛 乳	鷺 乳	種 別			
																								內 人	出 品 點 數		
六	七	一 四 八	三	五	三	四	三	六	二	一	一 四 三	一	三	一	四	三	四	一	二	八	二	八	三	六	一	內 人	出 品 點 數
〇	六	一 九	三			三	二	二		四	二	一	二	五	二	四	三	三	二	七	九				內 人	出 品 點 數	
																									內 人	名 譽 金 牌	
																										內 人	金 牌
																										內 人	金 牌
																										內 人	銀 牌
																										內 人	銀 牌
																										內 人	銅 牌
																										內 人	銅 牌
																										內 人	賽 狀
																										內 人	賽 狀
																										內 人	計
																										內 人	計
																										內 人	步
																										內 人	步
四	〇	二	四	〇	二	六	六	二	七	七	四	八	二	〇	二	七	九	八	五	六	一				內 人	合	
〇	二	三	九	六	三	八	四	二	七	七	五	二	〇	二	五	〇	三	八	五	四	二				內 人	合	





(三) 出品點數及授賞一覽表  
(種類別道別)

早 神 力

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	13	13														
忠清北道	2	2														
忠清南道	10	13														
全羅北道	15	13														
全羅南道	23	15														
慶尙北道	8	4														
慶尙南道	26	26														
總計	76	57			2	3	8	1	1	2	4		11	12	15	15

日 出

穀 良 都

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	3	20														
慶尙北道	7	16														
黃海道	1	15														
平安南道	1	7														
平安北道	1	4														
江原道	1	8														
咸鏡南道	1	1														
總計	13	36														

道名	出品點數		名譽金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人			
京畿道	1	2									1000		
忠清北道													
全羅北道	4	5									1000	4000	
全羅南道	3	3									333	161	
慶尙北道	2	3									434	289	
慶尙南道	2	3									565	306	
總計	5	2			6	2	2	2	8	2	7	502	279

多摩錦

道名	出品點數		名譽金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
京畿道	3	2									1000	622
忠清北道	1	2									333	708
忠清南道	1	2									348	
全羅北道												
全羅南道	4	1									1000	583
總計	8	2			9	1	1	1	5	1	8	476

高千穂

道名	出品點數		名譽金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
全羅北道	3	2									1000	403
全羅南道	1	2									591	
總計	4	4									1591	403

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
總計	三三	一五	一	一	二	一	三	五	三	一五	六	三五	一四	五五	六〇九	三五九

石白

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
京畿道	一	一														
忠清南道																
總計	一	一														

錦

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
忠清北道																
總計																

都

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
慶尙南道	五	五														
總計	五	五														

其他ノ改良種

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
京畿道	三	四														

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
全羅北道														
慶尙南道														
黃海道														
平安南道														
平安北道														
咸鏡北道														
總計	三	六												

在來種

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道														
全羅北道														
黃海道														
平安南道														
平安北道														
咸鏡南道														
咸鏡北道														
總計	五	二七												

精米

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道														
忠清南道														
全羅北道														
總計	九	一												

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
全羅南道	四	五														
慶尙北道	一	一														
慶尙南道	二〇	三														
平安南道	三	三														
平安北道	二	二														
咸鏡南道	四	四														
總計	六八	五						四		七	二	一	四	二	一	二九四
																二六七

マンムト

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	二	二														
忠清北道	二	二														
總計	三九	二四														五〇
																三七二

倍取

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
全羅南道	二	二														
總計	二五	二五														五〇
																四八

半芒

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
慶尙北道																

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人
忠清北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
忠清南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
全羅北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
全羅南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尙北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尙南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
黃海道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
總計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

ゴールドデンメロン

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人
全羅北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
全羅南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
總計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

坊主

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人
慶尙南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
總計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

ケイブ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人
慶尙南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
總計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		內地人計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
總計	三	九											二九	三三

其ノ他ノ改良種

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		內地人計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
京畿道		二四											二四	四二
忠清南道		二											二	四三
全羅北道		三											三	〇〇
全羅南道		九											九	〇〇
慶尙南道		四											四	〇八
慶尙北道		四											四	〇〇
黃海道		五											五	〇〇
平安南道		二											二	〇〇
平安北道		三											三	〇〇
總計	二四	二四八											二四三	二二七

在來種

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		內地人計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
京畿道		三〇											三〇	三三
忠清北道		三											三	四九
全羅北道		一											一	三六
全羅南道		八											八	〇〇
慶尙北道		二五											二五	〇〇
平安南道		一											一	〇〇
總計		一〇〇											一〇〇	一〇〇

道名	出品點數		名譽金牌		賞金		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
平安北道																
江原道																
咸鏡南道																
咸鏡北道																
總計	三												二五	四八		

カリフォルニア

道名	出品點數		名譽金牌		賞金		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
京畿道																
忠清南道																
慶尙北道																
黄海道																
平安南道																
江原道																
總計	二〇												二八九	四〇		

フルツ

道名	出品點數		名譽金牌		賞金		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
忠清北道																
全羅南道																
慶尙南道																
總計	一												一四			

マーチンズアンバー



道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	內地人計	步合
	內地人	鮮人							
京畿道									
忠清北道									
忠清南道		四							
全羅南道									
全羅北道									
慶尙南道		一							
慶尙北道									
總計	五	一							
名譽金牌	三	二							
金									
銀									
銅									
褒狀									
內地人計									
步合									
內地人									
鮮人									

江島

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	內地人計	步合
	內地人	鮮人							
忠清南道		二							
全羅北道		一							
全羅南道		一							
慶尙北道		二							
慶尙南道		六							
總計	六	二							
名譽金牌	三	九							
金									
銀									
銅									
褒狀									
內地人計									
步合									
內地人									
鮮人									

砂川達磨

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	內地人計	步合
	內地人	鮮人							
慶尙南道		六							
總計	六	六							
名譽金牌									
金									
銀									
銅									
褒狀									
內地人計									
步合									
內地人									
鮮人									

其ノ他ノ改良種

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	內地人計	步合
	內地人	鮮人							
名譽金牌									
金									
銀									
銅									
褒狀									
內地人計									
步合									
內地人									
鮮人									

全羅北道	道名	出品點數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	內地人計	步合
二	內地人	鮮人	一	一	一	一	一	一	〇五

白銅

道名	出品點數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	內地人計	步合
京畿道	一〇							〇〇
全羅北道	三							〇〇
全羅南道	三							〇〇
慶尙北道	二							〇〇
黃海道	一							〇〇
平安南道	一							〇〇
平安北道	一							〇〇
咸鏡南道	四							〇〇
咸鏡北道	三							〇〇
總計	三〇							〇三

在來種

道名	出品點數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	內地人計	步合
全羅北道	一							〇〇
全羅南道	四							二五
慶尙南道	一							〇〇
黃海道	一							〇〇
平安南道	一							〇〇
平安北道	二							〇七
咸鏡南道	三							〇〇
咸鏡北道	三							〇〇
總計	五五							〇三

其ノ他ノ改良種

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
全羅北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	000
全羅南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	000
慶尙北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	000
慶尙南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	000
總計	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	400	000

コビンカタゲ

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
慶尙南道	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	100	0100
總計	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	100	0100

鬼裸

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
全羅南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	000	000
總計	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	000	000

白裸

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
總計	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	000	-

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別計	步	合
	內地人	鮮人								
全羅北道	三	三						二	〇六七	〇三三
全羅南道	四	四						三	〇七九	〇五〇
慶尙北道	三	二						一	〇三三	〇〇〇
慶尙南道	一	一						一	一〇〇	〇〇〇
平安南道	二	一						三	〇六四	〇〇〇
總計	一三	一三						七	〇三三	〇三三

在來種

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別計	步	合
	內地人	鮮人								
忠清南道	五	五						一	〇二〇	〇二〇
全羅北道	五	五						一	〇〇〇	〇〇〇
全羅南道	一	一						一	〇〇〇	〇〇〇
慶尙北道	九	九						三	〇三三	〇三三
平安南道	四	四						四	〇〇〇	〇〇〇
總計	二四	二四						四	〇一七	〇一七

粟

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別計	步	合
	內地人	鮮人								
京畿道	〇	〇						三	三〇〇	三〇〇
忠清北道	一	一						一	八九	八九
全羅南道	九	五						四	二二	二二
慶尙北道	一	一						四	四〇	四〇
總計	一〇	一五						一四	一四七	一四七

道名	出品點數		賞別		合計	步合
	內地人	鮮人	名譽金牌	金牌		
黃海道	50	1			51	48
平安南道	49	1			50	35
平安北道	50	1			51	20
江原道	20	1			21	60
咸鏡南道	25	1			26	36
咸鏡北道	24	1			25	46
總計	252	2			254	388

稗

道名	出品點數		賞別		合計	步合
	內地人	鮮人	名譽金牌	金牌		
黃海道	5	5			10	40
平安南道	5	5			10	40
平安北道	5	5			10	20
江原道	5	5			10	30
咸鏡南道	19	1			20	40
咸鏡北道	20	1			21	16
總計	50	5			55	280

黍

道名	出品點數		賞別		合計	步合
	內地人	鮮人	名譽金牌	金牌		
黃海道	5	5			10	40
平安南道	5	5			10	40

道名	出品點數		內地人	鮮人	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	步合
	內地人	鮮人									
平安北道				六							一七
江原道				五							八〇
咸鏡南道				九							二二
咸鏡北道				五							二〇
總計				三三							三二

燕麥

道名	出品點數		內地人	鮮人	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	步合
	內地人	鮮人									
平安北道				二							
江原道				五							
咸鏡南道				三							
咸鏡北道				三							
總計				一三							二九

蜀黍

道名	出品點數		內地人	鮮人	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	步合
	內地人	鮮人									
京畿道				五							四〇
黃海道				〇							五〇
平安南道				二五							五三
平安北道				二五							四〇
咸鏡南道				三							二五
咸鏡北道				六							五〇
總計				一三九							二三三

玉蜀黍

道名	出品點數		賞					別	計	步合	
	内地人	鮮人	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀			内地人	鮮人
京畿道	四	二一八						二	五九	〇・五〇	
忠清北道	一	二九						一〇	二	〇・四一	
忠清南道	一	五九						一〇	二	〇・一九	

大豆

道名	出品點數		賞					別	計	步合	
	内地人	鮮人	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀			内地人	鮮人
全羅南道	五	五						一	二	四・〇〇	
黃海道	五	五						二	二	四・〇〇	
平安南道	〇	〇						三	三	三・〇〇	
平安北道	一	一						三	三	一・九〇	
江原道	〇	〇						五	六	六・〇〇	
咸鏡南道	六	六						二	二	三・三〇	
咸鏡北道	三	三						二	二	三・三〇	
總計	五	五						二六	一八	三・三〇	

蕎麥

道名	出品點數		賞					別	計	步合	
	内地人	鮮人	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀			内地人	鮮人
平安南道	五	五						二	二	四・〇〇	
平安北道	三	三						八	〇	三・六〇	
江原道	五	五						二	二	四・〇〇	
咸鏡北道	四	四						一	二	五・〇〇	
總計	三	三						三	二六	三・八〇	

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
京畿道		二五											八	〇・三三
忠清北道		〇											一〇	一・〇〇
忠清南道		一五											七	〇・四六
全羅北道		一三											一	〇・〇八
全羅南道		一五											二	〇・二二
慶尙北道		一〇											一	一・〇〇
慶尙南道		七											三	〇・四三
黃海道		九											三	〇・四三
平安南道		一〇五											一六	〇・一一
平安北道		七三											二	〇・〇七
江原道		三九											三	〇・五八

一五一

小豆

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
全羅北道		二六											三	〇・二二
全羅南道		三三											一	〇・〇三
慶尙北道		九											一	〇・〇六
慶尙南道		七											二	〇・〇三
黃海道		一三											四	〇・四三
平安南道		六											三	〇・五二
平安北道		八											四	〇・七二
江原道		五											四	〇・七一
咸鏡南道		二七											五	〇・二九
咸鏡北道		九											四	〇・四二
總計		九六											三六	〇・三四



道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步	合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人				
咸鏡南道																
咸鏡北道																
總計	四	四七二							七	二	二〇		一〇一	二	一三〇	〇・五〇
																〇・三八

菜豆

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步	合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人				
京畿道																
全羅南道																
慶尙南道																
平安北道																
總計	二	三														〇・九
																〇・三三

綠豆

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步	合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人				
黃海道																
平安北道																
總計																〇・二五
																一・〇〇

落花生

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步	合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人				
忠清南道	三	二														
																〇・三三

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計	鮮人計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人			
京畿道	10	0											2	0	20
忠清北道	3	0											0	0	30
忠清南道	10	0											0	0	30
黃海道	9	0											0	0	30
平安南道	0	0											0	0	30
平安北道	0	0											0	0	30
江原道	4	0											0	0	30
總計	46	0										2	0	20	24

在來棉(實棉)

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計	鮮人計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人			
忠清北道	2	0											0	0	30
忠清南道	2	0											0	0	30
全羅北道	2	0											0	0	30
全羅南道	5	0											0	0	30
慶尙北道	3	0											0	0	30
慶尙南道	3	0											0	0	30
總計	5	0											0	0	30

陸地棉(實棉)

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計	鮮人計	步合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人			
慶尙北道	8	0											0	0	30
慶尙南道	19	0											0	0	30
平安北道	1	0											0	0	30
總計	28	0											0	0	30

在來種 (葉煙草)

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		別計		步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
忠清北道	六	一九												六	一九	一〇〇	八四
全羅南道																	
慶尙北道	二																
總計	八	一九												六	一九	一〇〇	八四

黃色種 (葉煙草)

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		別計		步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
京畿道																	
全羅北道																	
全羅南道																	
慶尙北道	二																
慶尙南道	五																
總計	八													二		五七	五七

內地種 (葉煙草)

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		別計		步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
全羅南道	六	七												六	七	三三	四三
慶尙南道																	
總計	八	七												六	七	三三	四三

綠棉 (陸地棉)

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合																		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人																	
京畿道		八三																														
忠清北道		三三																														
忠清南道		四四																														
全羅北道		五四																														
全羅南道		九九																														
慶尙北道		一四八																														
慶尙南道		五二																														
黃海道		一四五																														
平安南道		一〇二																														
平安北道		一四																														
江原道		二〇																														
咸鏡南道		九																														
咸鏡北道		一〇																														
總計	八二	二〇九	二	一	二	二	四	二	三	四	八	二	二	三六	八	一五	二九	二四八	三九	一五	一六	四〇	二四八	三九	一五	一六	四〇	二四八	三九	一五	一六	四〇

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
京畿道		三三														
忠清南道		一														
慶尙北道		二〇														
慶尙南道		三														
平安南道		三														
總計	六〇	六	二				四	一	四	一	一	三	一	三	二五	二五

口付煙草

兩切煙草

道名	出品點數	賞					狀別	計	步	合
		名譽金牌	金	銀	銅	褒				
京畿道	一六									
慶尙北道	三									
慶尙南道	四									
總計	二三									

刻煙草

道名	出品點數	賞					狀別	計	步	合
		名譽金牌	金	銀	銅	褒				
京畿道	四									
忠清南道	五									
全羅北道	四									
慶尙北道	二									
慶尙南道	三									
平安南道	二									
咸鏡南道	三									
總計	四二									

葉卷煙草

道名	出品點數	賞					狀別	計	步	合
		名譽金牌	金	銀	銅	褒				
平安南道	三									
總計	三									

白 麥

道名	内地人	鮮人	名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	内地人計	鮮人計	步合
京畿道	三	一						二	一	五
忠清北道	五	一						二	一	八
全羅北道	〇	一						一	一	〇
黃海道	九	一						二	一	〇
江原道	五	一						二	一	〇
總計	五〇	五			七		七	七	五	二〇

白 麥 製 品

道名	内地人	鮮人	名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	内地人計	鮮人計	步合
京畿道	六	六						一	一	二七
總計	六	六						一	一	二七

除 蟲 菊

道名	内地人	鮮人	名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	内地人計	鮮人計	步合
京畿道	二	一						二	一	一〇〇
忠清南道	一	一						二	一	〇
慶尙北道	一	一						二	一	〇
總計	四	三						六	三	一〇〇

薄 荷

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人									
忠清南道	-	-							-	-	
總計											100

牡丹及芍藥ノ根

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人									
全羅南道											
平安北道											
江原道											
總計	3	-									

黃連

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人									
平安北道											
總計	2	2									

備考 受賞者ナシ

川芎

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人									
忠清北道											
黃海道											
平安北道											
總計											100

總計	出品點數		名譽金牌		金		銀牌		銅牌		褒狀		計		步		合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3

荇 朮

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀牌		銅牌		褒狀		計		步		合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
全羅北道																	
黃海道																	
平安南道																	
平安北道																	
總計	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5

熟 地 黃

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀牌		銅牌		褒狀		計		步		合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
慶尙北道																	
總計	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2

枸 杞

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀牌		銅牌		褒狀		計		步		合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
全羅南道																	
總計	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2

黃 芪

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀牌		銅牌		褒狀		計		步		合
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
忠清北道																	
總計	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2



備考 受賞者ナシ

山人蔘

道名	出品點數		名譽金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
慶尙南道													
江原道													
總計	二												

當歸

道名	出品點數		名譽金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
慶尙北道													
總計	-												

澤瀉

道名	出品點數		名譽金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
平安南道													
江原道													
總計	二												

沙蔘

道名	出品點數		名譽金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
咸鏡北道													
總計	二												

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀牌	銅牌	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人									
總計	5	5									10
平安北道											

茯 苓

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀牌	銅牌	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人									
總計	2	2									4
平安北道											

備考 受賞者ナシ

其ノ他ノ藥草

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀牌	銅牌	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人									
全羅北道											
慶尙北道											
慶尙南道											
平安北道											
咸鏡南道											
咸鏡北道											
總計	0	0									0

大 麻

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀牌	銅牌	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人									
京畿道	5										5

道名	内地人	出品點數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	內地人計	步合
忠清南道		五							
全羅北道		七							
全羅南道		五							
慶尙南道		四							
慶尙北道		三							
總計		三						九	二九

青

麻

道名	内地人	出品點數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	內地人計	步合
忠清北道		五							
忠清南道		五							
全羅北道		五							
全羅南道		三							
慶尙北道		五							
慶尙南道		六							
黃海道		五							
平安南道		五							
平安北道		三							
江原道		〇							
咸鏡南道		四							
咸鏡北道		九							
總計		九〇						四三	一〇〇

苧

麻

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
總計	八	三												一三
平安南道														三三
黃海道														
京畿道														

麻 絲

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
總計	五	八											二〇	三八
咸鏡北道														
咸鏡南道														
江原道														
平安北道														
平安南道														
黃海道														
慶尙南道														
慶尙北道														
全羅南道														
全羅北道														
忠清南道														
忠清北道														
京畿道														

棉

道名	出品點數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	步	合
京畿道	三						三		一〇〇
忠清北道	四						四		一〇〇
忠清南道	二						二		七〇
全羅北道	〇						〇		五〇
全羅南道	三						三		四〇
慶尙北道	六						六		四〇
慶尙南道	〇						〇		一〇〇
黃海道	三						三		一〇〇
平安南道	三						三		一〇〇
江原道	二						二		一〇〇
咸鏡南道	二						二		一〇〇
總計	四八						四八		四四

道名	出品點數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	步	合
京畿道	一〇						一〇		二五
忠清北道	四						四		二〇
忠清南道	一						一		七五
全羅北道	四						四		一〇〇
全羅南道	六						六		六七
慶尙南道	三						三		一〇〇
黃海道	五						五		一〇〇

莞草

No. 1000102

道名		内地人	鮮人	名譽金牌	賞金	銀牌	銅牌	褒狀	別計	歩合
京畿道	二								二	五〇
忠清北道	二								一	五〇
忠清南道	三								三	一〇〇
全羅南道	一									一〇〇
慶尙南道	二								一	一〇〇
咸鏡北道	六								二	六七
總計	六								四	四〇

荏

道名		内地人	鮮人	名譽金牌	賞金	銀牌	銅牌	褒狀	別計	歩合
京畿道	三									
慶尙南道	三									
黃海道	三									
平安南道	三									
平安北道	二									
咸鏡北道	二									
總計	六								三	一九

杞

柳

道名		内地人	鮮人	名譽金牌	賞金	銀牌	銅牌	褒狀	別計	歩合
江原道	五								〇	
總計	五								三	三〇

芦

草

道名	内地人	鮮人	名譽金牌	金	牌	銀	牌	銅	牌	褒狀	別	計	步	合
京畿道														
忠清北道														
忠清南道														
全羅北道														
全羅南道														
慶尙北道														
慶尙南道														
黃海道														
平安南道														
平安北道														
江原道														
咸鏡南道														
咸鏡北道														
總計		五〇								一四		二七		三〇

胡麻

道名	内地人	鮮人	名譽金牌	金	牌	銀	牌	銅	牌	褒狀	別	計	步	合
京畿道														
忠清北道														
忠清南道														
全羅北道														
全羅南道														
慶尙北道														
總計		三										一		二五

道名	慶尙南道	黃海道	平安南道	平安北道	江原道	咸鏡南道	咸鏡北道	總計
出品點數	三	三	三	四	三	三	四	五
名譽金牌								
金牌								
銀牌								
銅牌								
褒狀								
別計								
步合								

苧麻

道名	京畿道	忠清北道	忠清南道	全羅北道	全羅南道	慶尙北道	慶尙南道	黃海道	平安南道	江原道	咸鏡北道	總計
出品點數	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	二〇
名譽金牌												
金牌												
銀牌												
銅牌												
褒狀												
別計												
步合	五〇						一〇〇					五〇

黃蜀葵



道名	出品點數		賞		狀別		步合
	内地人	鮮人	金	銀	銅	褒狀	
忠清北道							
全羅北道							
慶尙北道							
慶尙南道							
總計	八	三					一〇〇

甜菜

道名	出品點數		賞		狀別		步合
	内地人	鮮人	金	銀	銅	褒狀	
黃海道	二	二					
總計	二	二					

備考 受賞者ナシ  
紅玉 (苹果)

道名	出品點數		賞		狀別		步合
	内地人	鮮人	金	銀	銅	褒狀	
京畿道	七						四二九
忠清北道	一						一〇〇〇
忠清南道	五						六〇〇
全羅北道	一						
全羅南道	三						三三三
慶尙北道	一						四六二
慶尙南道	四						九二九
黃海道	三						六六七
總計	二二						一〇〇〇

道名	出品點數	金牌賞	銀牌賞	銅牌賞	褒狀	別計	步合
總計	五八		七	一〇	二	三	五三四
咸鏡北道	二						二五〇
咸鏡南道	四						
江原道	二						
平安北道	三						
平安南道	三						三三三

倭 錦 (苹果)

道名	出品點數	金牌賞	銀牌賞	銅牌賞	褒狀	別計	步合
總計	二	四	二	三	一	六	二八六
咸鏡北道	一						
咸鏡南道	一						
平安北道	二						五〇〇
平安南道	三						六六七
黄海道	三						一〇〇〇
慶尙北道	一						一〇〇〇
全羅北道	一						
忠清南道	二						
忠清北道	一						
京畿道	六						一六七

道名	出品點數	金牌賞	銀牌賞	銅牌賞	褒狀	別計	步合
京畿道	八	一	一	一	一	三	三五

祝 (苹果)

道名	出品點數		賞		狀		別計	步合	
	內地人	鮮人	金	銀	銅	褒		內地人	鮮人
京道	-	-							
忠清北道	-	-							
全羅北道	-	-							1000
慶尙北道	-	-							500
黃海道	-	-							
平安南道	5	-							
平安北道	1	-							
咸鏡南道	3	-							300
咸鏡北道	3	-							300
總計	18	-					5	2	1300

道名	出品點數		賞		狀		別計	步合	
	內地人	鮮人	金	銀	銅	褒		內地人	鮮人
忠清北道	-	-							
全羅北道	-	-							
全羅南道	2	-							
慶尙北道	-	-							
黃海道	-	-							
平安南道	-	-							
平安北道	-	-							
咸鏡南道	4	-							
咸鏡北道	1	-							
總計	19	-					4	-	1000

旭 (苹果)

道名	出品點數		金賞		銀賞		銅賞		褒狀		別計		歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人
京畿道	三												三三三	
忠清北道	三												一〇〇〇	
全羅北道	三												五〇〇	
全羅南道	一													
慶尙北道	一													
慶尙南道	三												一〇〇〇	
黃海道	一													
平安南道	一													
平安北道	一													
總計	一四	二			三				三			五		三五八

柳 玉 (苹果)

道名	出品點數		金賞		銀賞		銅賞		褒狀		別計		歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人
京畿道	二												五〇〇	
全羅北道	二												五〇〇	
全羅南道	一													
慶尙北道	二													
黃海道	二													
平安南道	二													
咸鏡南道	三													
總計	一四											三		二二四

其ノ他ノ苹果

長 十 郎 (梨)

道名	出品點數		金		牌賞		銀		銅		褒		狀		別計		步		合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
京畿道	九	-													五				五五六	
忠清北道	-																			
全羅北道	二																			
全羅南道	二																			
慶尙北道	一																			
慶尙南道	五																		四〇〇	
平安北道	-																			
江原道	-																			
咸鏡南道	二																			
咸鏡北道	-																			
總計	三三	六	-					二		三					七			三〇〇	一七二	

明 月 (梨)

道名	出品點數		金		牌賞		銀		銅		褒		狀		別計		步		合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
京畿道	-																			
忠清北道	-																			
全羅南道	二																			
平安南道	-																			
咸鏡南道	-																			
咸鏡北道	-																			
總計	七	二																一四三	〇九二	

道名	出品點數		金		牌賞		銀		銅		褒狀		別計		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	五														二〇〇	
忠清北道																
全羅北道																
慶尙北道																
慶尙南道																
黃海道															一六七	
平安北道															五〇〇	
江原道																
咸鏡南道																
咸鏡北道																
總計	二〇	七												三	一五〇	一四三

晚 三 吉 (梨)

道名	出品點數		金		牌賞		銀		銅		褒狀		別計		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	二														五〇〇	
忠清北道																
全羅南道															一〇〇〇	
慶尙北道															一〇〇〇	
慶尙南道															一〇〇〇	
總計	八	一												六	七五〇	

今 村 秋 (梨)

道名	出品點數		金牌賞		銀牌		銅牌		褒狀		別計	歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
京畿道	三										-		三・三三
忠清北道													
全羅北道													
全羅南道													
慶尙南道	八										-		一・二五
總計													

其ノ他ノ梨

道名	出品點數		金牌賞		銀牌		銅牌		褒狀		別計	歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
京畿道	三										-		五〇〇
忠清北道													
忠清南道													
全羅北道													
全羅南道													
慶尙北道													
慶尙南道													
黃海道													
平安南道													
咸鏡南道													
咸鏡北道													
總計													

レディーワシントン (葡萄)

道名	出品點數	賞				別計	步合
		金	銀	銅	牌		
京畿道	五						三三三
全羅北道							
全羅南道							
黃海道							
平安北道							
平安南道							
總計	九						二二

ブラックハンプルグ (葡萄)

道名	出品點數	賞				別計	步合
		金	銀	銅	牌		
京畿道	三						六六七
忠清北道							
慶尙北道							
慶尙南道							
平安北道							
平安南道							
江原道							
總計	六						三三三 一〇〇〇 五〇〇

マスカットハンプルグ (葡萄)

道名	出品點數	賞				別計	步合
		金	銀	銅	牌		
京畿道	三						六六七
慶尙南道	一						
總計	四						五〇〇



キャンベルスアーソー (葡萄)

道名	出品點數		金		銀		銅		褒狀		別計	歩合
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		
京畿道												
慶尙南道												
平安北道												
總計	三											

備考 賞ナシ

ホワイトマラガー (葡萄)

道名	出品點數		金		銀		銅		褒狀		別計	歩合
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		
慶尙北道												
平安南道												
總計	三											

其ノ他ノ葡萄

道名	出品點數		金		銀		銅		褒狀		別計	歩合
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		
京畿道	三											
忠清北道												
忠清南道												
全羅南道												
慶尙北道												
平安南道												
總計	三											

道名	出品點數	金	牌	銀	銅	牌	褒	狀	別	計	步	合
平安北道												
江原道												
咸鏡南道	三											
總計										四		三〇八

上海水蜜桃

道名	出品點數	金	牌	銀	銅	牌	褒	狀	別	計	步	合
京畿道	四											
忠清北道	三											
全羅北道	二											
全羅南道	二											
慶尙南道	二											
黃海道	三											
平安南道	一											
咸鏡南道	二											
總計	二七									四		二〇〇

其他桃

道名	出品點數	金	牌	銀	銅	牌	褒	狀	別	計	步	合
忠清南道	一											
慶尙南道	二											
黃海道	一											
總計	三											

備考 受賞者ナシ

柿

一七八

道名	出品點數		賞		別計	歩合
	内地人	鮮人	金	銀		
京畿道	二	二			二	五〇〇
忠清北道	二	四			二	五〇〇
忠清南道	一	一			一	二五〇
全羅北道	三	四			三	五〇〇
全羅南道	一	一			一	六六七
慶尙北道	七	二			五	二〇〇
慶尙南道	一	一			一	六六七
黃海道	二	二			二	二〇〇
總計	六	三			九	六六七
						三六四

胡 桃

道名	出品點數		賞		別計	歩合
	内地人	鮮人	金	銀		
忠清北道	八	六			六	七五〇
慶尙北道	五	二			二	四〇〇
平安北道	二	二			二	四〇〇
江原道	四	一			一	四二二
總計	九	八			八	四二二

道名	出品點數		金	牌賞	銀	牌	銅	牌	褒	狀	別計	步	合
	內地人	鮮人											
京畿道													
忠清北道													
忠清南道													
全羅北道													
全羅南道													
慶尙南道													
平安南道													
總計	一九	三								二		六	三二六

菓

李

道名	出品點數		金	牌賞	銀	牌	銅	牌	褒	狀	別計	步	合
	內地人	鮮人											
全羅南道													
總計	一												

備考 受賞者ナシ

甘

藪

道名	出品點數		金	牌賞	銀	牌	銅	牌	褒	狀	別計	步	合
	內地人	鮮人											
京畿道	四												
忠清北道	二												
忠清南道	二												
全羅北道	七												
全羅南道	六												
總計	三									四		四	〇・五〇

一七九

道名	出品點數	金	銀	銅	襖	狀	內地人計	步	合
慶尙北道	四						二	〇・二五	〇・〇〇
慶尙南道	九						一	〇・三三	〇・三五
黃海道	三						四	〇・三三	〇・八〇
平安南道	七						一	〇・一四	一・〇〇
江原道	一						四	〇・〇〇	〇・〇〇
咸鏡南道	一						四	〇・〇〇	〇・四八
總計	五五						二六	〇・三二	〇・四八

馬鈴薯

道名	出品點數	金	銀	銅	襖	狀	內地人計	步	合
京畿道	四						二	〇・五〇	一・〇〇
忠清北道	四						一	〇・二五	〇・〇〇
忠清南道	二						一	〇・五〇	〇・五〇
全羅北道	二						二	一・〇〇	〇・二九
全羅南道	二						一	〇・四〇	〇・一七
慶尙北道	五						二	〇・三三	〇・〇〇
慶尙南道	九						一	〇・三三	〇・〇〇
黃海道	一						四	一・〇〇	〇・五〇
平安南道	八						一	〇・五〇	〇・三三
平安北道	四						三	〇・〇〇	〇・六〇
江原道	一						四	一・〇〇	〇・四四
咸鏡南道	二						三	〇・〇〇	〇・一五
咸鏡北道	一						六	〇・〇〇	〇・四六

總計	四	九	一	一	四	七	五	六	一八	一五	二七	〇三六	〇三四
----	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	-----	-----

道名	出品點數		金		銀		銅		褒		狀		別		步		合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
京畿道	二四	八															〇三八	〇三三
忠清北道	二	一															〇五〇	一〇〇
忠清南道	四	三															〇七五	〇〇〇
全羅北道	一	二															〇〇〇	〇〇〇
全羅南道	四	一															〇〇〇	一〇〇
慶尙北道	五	一															〇〇〇	一〇〇
慶尙南道	六	三															〇〇〇	〇三三
黃海道	二	一															〇五〇	〇〇〇
平安南道	四	一															〇二一	〇〇〇
平安北道	六	六															〇〇〇	〇〇〇
咸鏡南道	二	一															〇五〇	〇〇〇
咸鏡北道	三	一															〇〇〇	〇〇〇
總計	三三	二七															〇二六	〇三三

胡 蘿 蔔

道名	出品點數		金		銀		銅		褒		狀		別		步		合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		
京畿道	一〇	一															〇二〇	〇〇〇
忠清南道	一	一															一〇〇	〇〇〇
全羅北道	二	二															〇〇〇	〇〇〇
慶尙北道	二	一															〇〇〇	〇〇〇
總計	一六	五															〇二〇	〇〇〇

葱

道名	出品點數	金	銀	銅	褒	狀	別計	步	合
京畿道	二六						九	〇・三五	〇・〇〇
忠清北道	三						一	〇・三三	
忠清南道	八						四	〇・五〇	
全羅北道	二						一	〇・五〇	
全羅南道	八						一	〇・三三	〇・〇〇
慶尙北道	六						一	〇・七	
慶尙南道	六						一	〇・八三	
黃海道	四						五	〇・二五	〇・三三
平安南道	八						一	〇・二五	
平安北道	三						二	〇・〇〇	〇・四〇
江原道	一						二	〇・〇〇	
咸鏡南道	四						一	〇・五〇	〇・五〇

道名	出品點數	金	銀	銅	褒	狀	別計	步	合
慶尙南道	二						二	〇・〇〇	〇・〇〇
黃海道	四						二	〇・〇〇	
平安南道	一						一	一・〇〇	
平安北道	一						一	一・〇〇	
江原道	一						二	〇・〇〇	一・〇〇
咸鏡南道	一						二	〇・〇〇	〇・〇〇
咸鏡北道	三						二	〇・六七	
總計	二八			四			九	〇・二二	〇・三三





葱  
頭

道名	出品點數		賞		別		步合	
	內地人	鮮人	金	銀	銅	褒	內地人	鮮人
京畿道	五	四					二	〇.二〇
忠清北道								〇.〇〇
全羅北道	四						一	〇.〇〇
全羅南道	一							一.〇〇
慶尙北道	一							〇.〇〇
慶尙南道	九						三	〇.三三
黃海道	三						二	〇.六六
平安南道								〇.〇〇
咸鏡南道	五						二	〇.〇〇
總計	二八	八					七	〇.三三

茄  
子

道名	出品點數		賞		別		步合	
	內地人	鮮人	金	銀	銅	褒	內地人	鮮人
全羅南道	一							〇.〇〇
慶尙南道								〇.二五
黃海道	二							〇.〇〇
平安北道	二							〇.〇〇
江原道	四							〇.二五
咸鏡北道	一							〇.〇〇
總計	三	三					三	〇.三七

道名	出品點數		金		銀		銅		褒		狀		內地人計	步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
咸鏡南道	1	1											1		0.00
江原道	1	1											1		1.00
黃海道	1	1											1		0.00
慶尙南道	1	1											1		0.25
全羅南道	1	1											1		0.17
全羅北道	1	1											1		0.67
忠清北道	1	1											1		0.67
京畿道	1	1											1		0.60
總計	10	10											10		3.30

一八五

蕃椒

道名	出品點數		金		銀		銅		褒		狀		內地人計	步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
咸鏡北道	2	5											2		0.50
咸鏡南道	2	1											2		1.00
平安北道	1	1											1		0.33
平安南道	1	1											1		0.00
黃海道	1	1											1		0.00
慶尙南道	1	1											1		0.60
全羅南道	1	1											1		0.00
全羅北道	1	1											1		1.00
忠清南道	1	1											1		0.00
忠清北道	1	1											1		1.00
京畿道	1	1											1		0.00
總計	15	15											15		4.50

道名	出品點數					金	銀	銅	褒	狀	別計	步	合
	內地人	鮮人	人	人	人								
京畿道	五											0.20	
全羅北道	四											0.00	
慶尙南道	三											0.00	
黃海道	一											0.00	1.00
咸鏡南道	二											0.00	

蕃 茄

道名	出品點數					金	銀	銅	褒	狀	別計	步	合
	內地人	鮮人	人	人	人								
京畿道	二											0.00	
忠清北道													0.50
全羅北道													0.60
全羅南道	一											0.00	
慶尙南道	七											0.70	
黃海道	二											0.50	
平安南道	二											0.00	
平安北道													0.00
總計	一四	三	三	一	一				四	四	六	0.四三	0.二一

薑

道名	出品點數					金	銀	銅	褒	狀	別計	步	合
	內地人	鮮人	人	人	人								
咸鏡北道													0.00
總計	三	五	三	四	一					三	八	0.00	0.00



道名	出品點數		賞		別		步合
	內地人	鮮人	金	銀	銅	褒狀	
京畿道	二四	一				三	八三
忠清南道	四						二五〇
全羅北道	五						
全羅南道	三						
慶尙北道	一〇						
總計							

果樹苗

道名	出品點數		賞		別		步合
	內地人	鮮人	金	銀	銅	褒狀	
京畿道	二五	二				三	〇二四
忠清北道	五	一五					〇〇〇
忠清南道	二〇	一					〇〇五
全羅北道	七						〇〇〇
全羅南道	七						〇〇〇
慶尙北道	二						〇〇五
慶尙南道	二						〇〇〇
黃海道	六						〇〇四
平安南道	三						〇二七
平安北道	三						〇二五
江原道							〇二七
咸鏡南道							〇五〇
咸鏡北道							〇〇〇
總計	一〇五	九四					〇一七

種子

道名	出品點數		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
慶尙南道		五									二		二〇〇
黃海道		五									二		四〇〇
平安南道		六									七		九七
總計		三									七		

桑苗

道名	出品點數		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
京畿道	七	七									三		四二九
忠清南道	七	三									四		五七二
全羅北道	三	三									三		二五〇
全羅南道	三	三									二		二八六
慶尙北道	四	四									二		五〇〇
慶尙南道	七	四									二		一〇〇〇
黃海道	四	二									二		一〇〇〇
平安南道	四	二									二		一〇〇〇
平安北道	一	一									一		三五二
咸鏡南道	一	一									一		一〇〇〇
咸鏡北道	一	一									一		一〇〇〇
總計	三七	三七	四	二	八	三	三	三	二	三	四		二八二

又昔(家蠶種)

道名	出品點數		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
京畿道	二	五									二		四〇〇
忠清北道	三	三									二		四五五
總計	五	八									四		六六七

道名	出品點數		名譽金牌	金	牌	銀	牌	銅	牌	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人												
忠清南道	二	七										二		四二九
全羅北道	三	四										三		七五〇
全羅南道	二	一										二		三三三
慶尙北道	三	一										三		一〇〇〇
慶尙南道	一	一										一		五〇〇
黃海道	一	三										一		二七八
平安南道	二	二										二		一〇〇〇
平安北道	一	三										一		三三三
江原道	七	二										二		五〇〇
咸鏡南道	二	七										二		四二九
咸鏡北道	一	二										一		五〇〇
總計	二五	五八										二四		四一四

小石丸 (家蠶種)

道名	出品點數		名譽金牌	金	牌	銀	牌	銅	牌	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人												
忠清南道	一	一										一		一〇〇〇
總計	一	一										一		一〇〇〇

白龍 (家蠶種)

道名	出品點數		名譽金牌	金	牌	銀	牌	銅	牌	褒狀	別	計	步	合
	內地人	鮮人												
京畿道	二	二										二		
總計	二	二										二		

備考 受賞者ナシ

又

昔 (家蠶繭)

道名	出品點數		名譽金牌	金	牌	銀	牌	銅	牌	褒	狀	別	計	步	合
	内地人	鮮人													
京畿道	二	二													
忠清北道	二	二													
忠清南道	五	四													
全羅北道	七	三													
全羅南道	八	七													
慶尙北道	一四	三													
慶尙南道	七	四													
黃海道	三	五													
平安南道	四	一六													
平安北道	四	六八													
江原道	九	三													
咸鏡南道	四	五													
咸鏡北道	五	九													
總計	六五	九六一													

青 (家蠶繭)

道名	出品點數		名譽金牌	金	牌	銀	牌	銅	牌	褒	狀	別	計	步	合
	内地人	鮮人													
慶尙北道	-	-													
平安北道	-	-													
總計	-	-													

小石丸 (家蠶繭)



道名	出品點數		名譽金牌	賞金	銀牌	銅牌	褒狀	別計	步合
	內地人	鮮人							
忠清南道									
慶尙南道									
黄海道									
江原道									
咸鏡北道									
總計	五九	七二					五三一		二一八

新屋 (家蠶繭)

道名	出品點數		名譽金牌	賞金	銀牌	銅牌	褒狀	別計	步合
	內地人	鮮人							
京畿道									
總計	二	二							

備考 受賞者ナシ

白龍 (家蠶繭)

道名	出品點數		名譽金牌	賞金	銀牌	銅牌	褒狀	別計	步合
	內地人	鮮人							
平安北道									
總計	〇	〇					二二		三〇〇

家蠶絲 (生絲、玉絲)

道名	出品點數		名譽金牌	賞金	銀牌	銅牌	褒狀	別計	步合
	內地人	鮮人							
京畿道									
總計	二二	一四					一		七二四



道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		別計		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
忠清北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
忠清南道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
全羅北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
總計	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

朝鮮牛

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		別計		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
忠清北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
忠清南道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
全羅北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
全羅南道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
慶尙北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
慶尙南道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
黃海道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
平安南道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
平安北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
江原道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
咸鏡南道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
咸鏡北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
總計	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

眞綿

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
全羅南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
慶尙北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
慶尙南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
黃海道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
平安南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
平安北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
江原道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
咸鏡南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
咸鏡北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
總計	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	一〇〇
	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	一〇〇

乳用牛

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
京畿道	四	四	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	二	二	五〇
總計	四	四	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	二	二	五〇

豚

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
京畿道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
忠清北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
忠清南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
全羅北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
全羅南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇
慶尙北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	五〇
總計	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	五〇

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
京畿道	三							四				四	〇		八三
忠清北道															五〇
忠清南道															五〇
全羅北道															三五

鶏

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
忠清北道															
全羅南道															
慶尙南道															
總計	四	二													

山

羊

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人
慶尙南道															
黃海道															
平安南道															
平安北道															
江原道															
咸鏡南道															
咸鏡北道															
總計	〇	二											六	六	六〇



道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別計	步合
	內地人	鮮人							
京畿道	-	-							
平安南道	-	-							
總計	-	-							100

牛乳

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別計	步合
	內地人	鮮人							
京畿道	六	六							六七
總計	六	六							六七

牛乳製品

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別計	步合
	內地人	鮮人							
京畿道	-	-							五〇
全羅南道	-	-							三三
總計	-	-							三三

牛脂

道名	出品點數		名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	別計	步合
	內地人	鮮人							
京畿道	-	-							
忠清北道	-	-							
忠清南道	-	-							
全羅北道	-	-							
總計	-	-							

道名	内地人	鮮人	名譽金	牌金	牌銀	牌銅	牌	襃	狀	計	步	合
京畿道	-	-										一〇〇
忠清北道	-	-										一〇〇
忠清南道	-	-										一〇〇
全羅北道	-	-										一〇〇
全羅南道	-	-										一〇〇
慶尙北道	-	-										一〇〇
慶尙南道	-	-										一〇〇
黃海道	-	-										一〇〇
平安南道	-	-										一〇〇
平安北道	-	-										一〇〇
江原道	-	-										一〇〇
咸鏡南道	-	-										一〇〇

一九九

牛 皮

道名	内地人	鮮人	名譽金	牌金	牌銀	牌銅	牌	襃	狀	計	步	合
全羅南道	-	-										一〇〇
慶尙北道	-	-										一〇〇
慶尙南道	-	-										一〇〇
黃海道	-	-										一〇〇
平安南道	-	-										一〇〇
平安北道	-	-										一〇〇
江原道	-	-										一〇〇
咸鏡南道	-	-										一〇〇
咸鏡北道	-	-										一〇〇
總計	八	九								四		一〇〇



道名	内地人	鮮人	名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	計	步	合
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人

蜂 蜜

道名	内地人	鮮人	名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	計	步	合
總計	一八	二						九	五	二八
咸鏡北道										
咸鏡南道										
江原道										
平安北道										
平安南道										
黃海道										
慶尙南道										
慶尙北道										
全羅南道										
全羅北道										
忠清南道										
忠清北道										
京畿道										

鷄 卵

道名	内地人	鮮人	名譽金牌	金	銀	銅	褒狀	計	步	合
總計	一四	七						六	六	二一
咸鏡北道										
咸鏡南道										
江原道										
平安北道										
平安南道										
黃海道										
慶尙南道										
慶尙北道										
全羅南道										
全羅北道										
忠清南道										
忠清北道										
京畿道										

道名	出品點數		名譽金牌		賞		別		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	三	三								
忠清北道	二	二								
忠清南道	三	三								
全羅北道	二	二								
全羅南道	三	三								
慶尙北道	五	五								
慶尙南道	三	三								
黃海道	三	三								
總計	三	三								

蜜

蠟

道名	出品點數		名譽金牌		賞		別		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	一	一								
忠清北道	一	一								
忠清南道	一	一								
全羅北道	二	二								
全羅南道	一	一								
慶尙北道	三	三								
慶尙南道	一	一								
黃海道	二	二								
平安南道	二	二								
平安北道	〇	〇								
江原道	三	三								
咸鏡南道	二	二								
咸鏡北道	一	一								
總計	一	一								

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	二													
忠清北道														
忠清南道														
全羅北道														
全羅南道														
慶尙北道		四												
慶尙南道														
黃海道														
平安南道		二												
平安北道		一												
江原道		三												
咸鏡南道		三												
咸鏡北道														
總計	四	二四									二	五	七	二五

牧草

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
平安南道														
平安北道														
江原道		五												
咸鏡南道		二												
咸鏡北道		二												
總計	三	四八									二	七	九	五〇

有益、害動植物並農作物被害ニ關スル標本

道名	出品點數		名譽金牌賞		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
京畿道	二												五〇
忠清北道													
全羅北道													
全羅南道													
慶尙北道													
慶尙南道													
黃海道													
平安南道													
平安北道													
總計	二〇	五									二		二〇

狩獵產物

道名	出品點數		名譽金牌賞		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
京畿道	三												三
忠清北道													
全羅北道													
全羅南道													
慶尙南道													
黃海道													
平安南道													
平安北道													
江原道	五												五〇

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
咸鏡南道	1															
咸鏡北道	2															
總計	3															

狩獵用具

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
全羅南道																
慶尙南道																
黃海道																
平安南道																
江原道																
咸鏡南道																
咸鏡北道																
總計	1															

綠肥

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
忠清北道																
忠清南道																
全羅北道	10															
全羅南道																
慶尙北道	3															
總計	13															

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
京畿道	二															
忠清北道																
忠清南道																
全羅北道																
全羅南道																
總計																

油  
粕

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
京畿道	五															
忠清南道																
全羅北道																
全羅南道																
慶尙南道	九															
平安南道																
咸鏡南道	二															
總計	二															

米  
糠

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
慶尙南道	四															
黃海道																
平安南道																
咸鏡南道	九															
總計	一															

全羅南道	道名	出品點數	名譽金牌	金	銀牌	銅牌	褒狀	計	步合
九	內 地 人	二	一	一	一	一	一	五	五〇
三	鮮 人	一	一	一	一	三	一	一	五〇

搾 粕

總計	咸鏡南道	江原道	慶尙南道	慶尙北道	全羅南道	道名	出品點數	名譽金牌	金	銀牌	銅牌	褒狀	計	步合
三	二	二	三	三	三	內 地 人	二	一	一	一	一	一	六	六〇
二	一	一	一	一	一	鮮 人	一	一	一	一	一	一	一	二五
二	一	一	一	一	一	計	一	一	一	一	一	一	一	八五
一	一	一	一	一	一	內 地 人	一	一	一	一	一	一	一	一〇〇
一	一	一	一	一	一	鮮 人	一	一	一	一	一	一	一	三三
一	一	一	一	一	一	計	一	一	一	一	一	一	一	一四〇
一	一	一	一	一	一	內 地 人	一	一	一	一	一	一	一	一〇〇
一	一	一	一	一	一	鮮 人	一	一	一	一	一	一	一	四〇
一	一	一	一	一	一	計	一	一	一	一	一	一	一	一四〇

干 鱶

總計	咸鏡南道	江原道	平安北道	平安南道	黃海道	慶尙南道	慶尙北道	道名	出品點數	名譽金牌	金	銀牌	銅牌	褒狀	計	步合
六	二	二	一	一	一	四	四	內 地 人	二	一	一	一	一	一	五	五〇
二	一	一	一	一	一	一	一	鮮 人	一	一	一	一	一	一	一	三三
二	一	一	一	一	一	一	一	計	一	一	一	一	一	一	一	八五
一	一	一	一	一	一	一	一	內 地 人	一	一	一	一	一	一	一	一〇〇
一	一	一	一	一	一	一	一	鮮 人	一	一	一	一	一	一	一	三三
一	一	一	一	一	一	一	一	計	一	一	一	一	一	一	一	一四〇
一	一	一	一	一	一	一	一	內 地 人	一	一	一	一	一	一	一	一〇〇
一	一	一	一	一	一	一	一	鮮 人	一	一	一	一	一	一	一	四〇
一	一	一	一	一	一	一	一	計	一	一	一	一	一	一	一	一四〇

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
慶尙北道	四	一												
慶尙南道	二	二												
江原道	一	一												
咸鏡南道	一	一												
咸鏡北道	一	一												
總計	四	一												

製骨粉

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	二	一												
慶尙南道	一	一												
總計	三	二												

硫酸安母尼亞

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	一	一												
慶尙南道	四	一												
總計	五	二												

其ノ他ノ肥料

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	四	一												
全羅南道	二	一												
總計	六	二												



道名	出品點數		名譽金牌賞		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	四	三												
忠清北道	一	三												
忠清南道	九	四												
全羅北道	一	二												
全羅南道	六	四												
慶尙北道	七	一												
慶尙南道	七	一												
黃海道														
平安南道	七													
平安北道														
江原道														
咸鏡南道														
咸鏡北道	一													
總計	四七	六四												

耕耘用具

道名	出品點數		名譽金牌賞		銀牌		銅牌		褒狀		內地人計		步合	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
慶尙北道	六													
慶尙南道	九													
平安南道														
江原道														
咸鏡北道	二													
總計	二	三												

牛 具

道名	出品點數		名譽金牌賞		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
忠清北道														
忠清南道														
全羅南道														
慶尙北道														
慶尙南道														
黃海道														
平安南道														
江原道														
總計	六		〇								四		四	〇〇

揚 水 用 具

道名	出品點數		名譽金牌賞		銀牌		銅牌		褒狀		計	步合		
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人		內地人	鮮人	
京畿道														
忠清南道														
全羅北道														
慶尙南道														
平安南道														
總計	九										六		六	〇七

調 製 用 具

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	二													
忠清北道	三													
忠清南道	四													
全羅北道	七													
全羅南道														
慶尙北道	三													
慶尙南道	三													
黃海道	三													
平安南道														
平安北道														
江原道	一													
總計	四七	六							六		九		二六	三三

吹葦及繩類

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		步	
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人
京畿道	一													
忠清北道	三													
忠清南道	三													
全羅北道	九													
全羅南道	五													
慶尙北道	二													
慶尙南道	三													
黃海道	三													
總計	三三	一											二六	三三

養蠶用具

道名	出品點數		賞		別		步		合計
	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	內地人	鮮人	
京畿道	四	四							五〇
忠清北道		二							五〇
忠清南道		六							五〇
全羅北道		一							五〇
全羅南道		四							五〇
慶尙北道		一							五〇
慶尙南道		六							五〇
黃海道		二							五〇
平安南道		三							五〇
平安北道		八							五〇
江原道		四							五〇
咸鏡南道		二							五〇
咸鏡北道		二							五〇
總計	一五	五六							三六

平安南道		二							一〇〇
平安北道		四							一〇〇
江原道		三							三三
咸鏡南道		四							三三
總計	二〇	四六							四五

穀殼燃燒竈及其他ノ農具

農事上諸般ノ經營ヲナスモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
京畿道	四	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	四	—	—
忠清北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
忠清南道	二	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	二	—	—
全羅北道	七	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	七	—	—
全羅南道	五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	五	—	—
慶尙南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尙北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
黃海道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平安南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
總計	二五	八	三	—	二	—	六	—	二	—	五	—	三	八	九二八
															一〇〇〇

道名	出品點數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		計	歩合	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
京畿道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
全羅北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尙北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尙南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
黃海道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平安南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
江原道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
咸鏡南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
咸鏡北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
總計	四	八	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
															—

主トシテ苗木育成ヲ經營スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
總計	(內鮮人) -	(內鮮人) -											(內鮮人) -	(內鮮人) -	1000	1000
京畿道																
道名	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人

主トシテ果樹栽培ヲ經營スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
總計	4	2							2	2			3	2	750	1000
忠清南道															1000	
全羅南道															1000	
慶尙北道															1000	
黃海道															1000	
江原道															000	
咸鏡南道															000	
道名	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人

主トシテ養蠶ヲ經營スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
總計	2	2											2	2	1000	1000
忠清南道															1000	
慶尙北道															1000	
道名	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人

主トシテ牧畜ヲ經營スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
京畿道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
慶尙北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
總計	二	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	五〇〇	一〇〇〇

精米業

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
京畿道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
全羅北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
全羅南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
慶尙南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
平安北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
總計	五	-	-	-	四	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一〇〇〇	一〇〇〇

一般農事改良ヲ目的トスルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步		
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人	
京畿道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
慶尙北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
慶尙南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
平安南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
總計	(内鮮人) 一	-	四	-	-	-	-	-	-	-	-	-	(内鮮人) 一	-	三	一〇〇〇
																七五〇

苗木育成ニ關スルモノ

果樹栽培業ニ關スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		歩合
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	
慶尙南道	-	-											1000
咸鏡南道	-	-											1000
總計	-	-											1000

蠶業ニ關スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		歩合
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	
慶尙北道	-	-											1000
慶尙南道	-	-											1000
總計	-	-											1500

畜産業ニ關スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		歩合
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	
慶尙北道	-	-											1000
咸鏡南道	-	-											1000
總計	-	-											5000

畜産業ニ關スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		歩合
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	
慶尙北道	二	二											5000
慶尙南道	二	二											10000
平安南道	-	-											10000



道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
咸鏡南道	六	一						二				三	五	一〇〇〇	八三三
總計															

繩蔴以製造ニ關スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
全羅南道	一	一											一	一〇〇〇	一〇〇〇
總計															

米穀検査ニ關スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
平安南道	一	一						一					一	一〇〇〇	一〇〇〇
總計															

農民ノ智識啓發ニ關スルモノ

道名	出品點數		名譽金牌		金		銀		銅		褒狀		計	步	
	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人		内地人	鮮人
慶尙南道														一〇〇〇	一〇〇〇
總計															

# 第二章 第二部拓殖審査報告

## 第一節 概 說

第二部ニ屬スル出品ハ移民、開墾及灌漑ノ事業ニ關スルモノニシテ由來此種ノ事業ハ企業經營共ニ困難ノ點尠カラス殊ニ新政施行以前ニ於テハ其ノ困難ノ事情一層多カリキ此故ニ夙ニ斯業ニ著手シ好成績ヲ舉ケタルモノ尠シ今回出品ノ多カラサルモ主トシテ如上ノ事由ニ歸著セスムハアラス然レトモ新政施行以後政府ハ大ニ指導獎勵ニ努メ一層經營者ノ奮勵努力ヲ促シタル結果其ノ成績良好ニシテ大ニ見ルヘキモノアリ今回審査シタル出品點數ハ總計四十八點出品人員四十八人ニシテ擬賞シタルモノ三十九人ナリ左ニ審査ノ成績ヲ各種類ニ分チ報告スヘシ

## 第二節 移 民

移民出品ノ人員、點數並擬賞ヲ地方別トシテ示セハ左ノ如シ

地 方	人 出	員 品	點 出	數 品	名 譽 金 牌	金 牌	銀 牌	銅 牌	類 狀	計 別
忠 清 南 道	一	一	一	一						一
全 羅 北 道	三	三	三	三						三
全 羅 南 道	二	二	二	二						二
慶 尙 南 道	七	七	七	七						七
計	一三	一三	一三	一三						一三

更ニ前記出品ヲ業體別トシテ示セハ左ノ如シ

業 別	人 出	員 品	點 出	數 品	名 譽 金 牌	金 牌	銀 牌	銅 牌	類 狀	計 別
農 業	一	一	一	一						一
漁 業	三	三	三	三						三
計	四	四	四	四						四

更ニ又擬賞シタル出品者ヲ示セハ左ノ如シ

擬賞等級	地	擬	賞	者
金	全羅南道	金堤郡金堤面	石川縣農事株式會社	金堤支店
同	慶尙南道	統營郡	岡山縣移住漁業團體	代表者 波田兼晏
同	全羅北道	大場村	文善面愛媛縣移住者漁業團體	侯爵 細川農場
同	慶尙南道	泗川郡	長崎縣遠洋漁業移住漁民	代表者 山本梅吉
同	全羅北道	群山府明治町	國武農場	惣代 伊達繁男
銅	忠清南道	論山郡江景	山口縣水產組合移民團	代表者 江景支店
同	慶尙南道	東萊郡西面	湯淺村	惣代 齊藤正郎
同	同	密陽郡上南面	福岡縣移住根據地漁業團	惣代 筒井嘉平
同	同	蔚山郡東面		監督 武内乙吉

今前記出品ニ對スル概評ヲ爲スト共ニ朝鮮ニ於ケル移民ノ状態ヲ記述セムニ  
 農業移民ハ東洋殖殖株式會社カ其ノ定ムル移住規則ニ依リ内地農民ヲ招致セルモノ及他ノ私設會社又ハ個人カ農場經營ノ事業ト  
 シテ内地ヨリ小作移民ヲ招致セルモノナルカ東拓移民ニ付テハ既ニ一般ニ紹介セラレ且其ノ出品モ審査外ニ屬スルヲ以テ本報告  
 中ヨリ之ヲ除キタリ以下記載セルハ主トシテ東拓以外ノ私設會社及個人經營ニ係ル農場ノ移民ニ關スルモノトス元來移民事業ハ  
 其ノ經營困難ナルニ加ヘ新政施行以前ニ於テハ保護獎勵ノ途ニ缺ク所アリシヲ以テ夙ニ此種ノ事業ニ著手シ好成績ヲ擧ケ得タル  
 モノ尠シ此故ニ其ノ發展ハ遲々トシテ振ハス今回出品ノ多カラサリシモ蓋シ之ニ職由セスムハアラス然ルニ新政施行以後之カ保  
 護獎勵ノ途備ハリ朝鮮ノ事情内地人ニ知悉セラレ營業者ニ於テモ亦移民ニ關スル諸般ノ研究ヲ重ネシ爲執レモ良好ナル趨勢ヲ示  
 シツツアルハ前記出品ニ徵シ之ヲ認ムルニ至レリ就中石川縣農業株式會社細川農場ノ如キハ特ニ其ノ成績優良ニシテ尙年々引續  
 キ數戸若ハ十數戸ノ移民ヲ招致シツツアリテ移民中ニハ既ニ餘財ヲ以テ若干ノ田畝ヲ購入シ自作農民タルノ基礎ヲ作レル者尠カ  
 ラス加フルニ移民ノ居住セル鮮人部落ハ他ニ比シ一般ニ農事ノ方法發達進歩セルノミナラス鮮人ノ感化ニ付テモ大ニ見ルヘキモ  
 ノアリ由來朝鮮ニ於ケル農法ハ甚タ幼稚ナルヲ以テ之カ開發ハ近代科學ノ智識ニ依リテ灌漑排水其ノ他諸種ノ改良ヲ圖リ或ハ進  
 歩セル耕種牧畜ノ方法ニ依リ其ノ生産力ノ増加ヲ期スルニアリ然ルニ鮮人農民目下ノ状態ハ是等ノ要求ニ應シ難キモノアルヲ以  
 テ内地ニ於ケル中位ノ農業者又ハ其ノ子弟等ヲ移住セシメ鮮人農民ノ缺陷ヲ補フハ朝鮮農業ノ發達上緊要ニシテ一方移住者モ自  
 己ノ智識ト財力トニ依リ利益スル所多カルヘク彼我共ニ效ヲ收メ得ヘシ現在ニ於ケル内地人農業移住者約八千六百戸(東拓移民  
 ヲ含ム)ノ内其ノ大部分ハ此種ノ移住者ニシテ其ノ成績ハ大體良好ナリト雖モ此種ノ移住者以外更ニ農業上相當ノ智識經驗ヲ有

シ自己ノ勞力ヲ資トスル者ヲモ小作人トシテ移民セシメ之ヲシテ一面鮮人農民ニ對スル模範者タラシムルノ必要アリ要スルニ朝鮮ニ於ケル農事ノ改良發達ハ内地農民ノ指導啓發ニ期待スルコト多キヲ以テ資力アル營農者ハ内地農民ヲ小作人トシテ招致シ相當計畫ノ下ニ小作農民ヲシテ自作農民タラシメ移民收容ノ目的ヲ完フセムコトヲ望ム

漁業移民ハ移住ノ當初ニ於テハ經營上ニ關スル適當ノ考慮ヲ缺キ或ハ輕舉速成ヲ期シ爲ニ移住者又ハ移住地ノ選定ヲ愆リ或ハ徒ニ過大ノ望ヲ囑シ經營放縱ニ流レシ等ノ爲移住後種々ノ障礙ニ遭遇シ事所期ト齟齬セシ爲移住漁村經營失敗ノ批難ヲ受クルニ至リシモ今ヤ既ニ相當ノ歲月ヲ經過シ其ノ間經營者及移住者ノ經驗ヲ重ネタルト新政施行後一般水産業者ニ對スル政府ノ保護獎勵ノ厚キトニ依リ基礎漸ク定マリ前途ノ光明ヲ認ムルニ至レリ前記ノ出品中慶尙南道統營郡彌勒島ニ於ケル岡山縣移住團體ノ成績ハ最モ優良ニシテ移住者ハ漁業ノ傍ラ農業ニ精勵シ且附近鮮人漁民ト協同シテ漁業組合ヲ組織シ以テ斯業ノ開發ニ努ムルト共ニ一面漁船ノ避難碇繫ヲ安全ナラシムル爲資金ヲ投シテ漁港設備ノ改修ニ著手シ又同道泗川郡三千浦ニ於ケル愛媛縣移住團體ノ成績モ良好ニシテ移住者ハ團體員全部ノ共同ニテ漁業ヲ經營シ其ノ家族ハ農業ニ從事シテ一家ノ生計ヲ扶ケ且移住者ハ勤儉貯蓄ノ美風ヲ有シ其ノ他群山ニ於ケル長崎縣移住團體ノ成績モ亦良好ニシテ是等ハ共ニ他ノ模範トシテ推賞スルニ足レリ

朝鮮ハ沿海線ノ延長六千餘海里ニ達シ其ノ間魚介海藻ニ富マリト雖モ水産業ハ尙幼稚ノ域ヲ脱セス最近ノ漁獲高ハ僅ニ一千三百萬圓ヲ算スルニ過キスシテ之ヲ内地ノ沿海線一萬四千海里漁獲高一億二千萬圓ニ比スルトキハ尙朝鮮ニ於ケル漁業ハ甚々微弱ニシテ一層當業者ノ奮勵努力ヲ必要トス尙團體移民ノ漁業經營上最モ有利ニシテ且安全ナル方法ハ其ノ地方ニ於ケル主要漁業ニ經驗ヲ有シ且一種ノ漁業ヲ專業トスルヨリハ數種ノ漁業ニ經驗ヲ有シ漁期漁況ニ應ジ適當ノ漁業ニ轉業シ得ルニ在リ換言スレハ移住漁村ノ維持ハ粗放的漁業ニ依ルヨリハ集約的漁業ニ依ルヲ以テ概シテ安全ナリトス又漁業ニハ繁閑ノ期アルノミナラス年ニ依リ豊凶アルヲ以テ漁村維持ニハ農業ノ如キ安全ナル副業ニ從事スルヲ必要トスルト同時ニ漁民ノ如キ概シテ收入ノ一定セサルモノニ在リテハ貯蓄ノ必要アルヲ以テ之カ思想ノ涵養ニ努メサルヘカラス而シテ移住漁民團體ノ消長ハ其ノ附近ニ於ケル鮮人漁民ノ開發ニ大ナル關係アルヲ以テ移住者ハ平素此點ニ留意スルト同時ニ一面鮮人漁民ノ模範者ヲ以テ自任スルノ覺悟アルヲ要ス

### 第三節 開墾

開墾出品ノ人員、點數並擬賞ヲ地方別トシテ示セハ左ノ如シ

地 方	出 品 人 員	出 品 點 數	擬 賞 類 別						
			名譽金牌	金 牌	銀 牌	銅 牌	褒 狀	計	
京 畿 道	四	四	—	—	—	—	—	—	—

更ニ前記出品ヲ未墾地ノ所在別トシテ示セハ左ノ如シ

地 方	出 品 人	出 品 點 數	擬 類	別 計
忠 清 北 道	一	一		一
忠 清 南 道	四	四		四
全 羅 北 道	一	一		一
全 羅 南 道	一	一		一
慶 尙 北 道	二	二		二
慶 尙 南 道	二	二		二
黃 海 道	一	一		一
平 安 北 道	一	一		一
計	一七	一七		一七

更ニ又擬賞シタル出品者ヲ示セハ左ノ如シ

種 別	出 品 人 員 點 數	擬 類	別 計
千 邊 未 墾 地	六		六
河 邊 未 墾 地	七		七
其 他 未 墾 地	四		四
計	一七		一七

擬 賞 等 級	地 方	擬 賞 者
名 譽 金 牌	慶 尙 南 道	昌 原 郡 文 山 面
名 譽 金 牌	平 安 南 道	龍 川 郡 府 羅 面
名 譽 金 牌	忠 清 南 道	論 山 郡 夫 赤 面
名 譽 金 牌	慶 尙 南 道	村 井 進 永 農 場
名 譽 金 牌	平 安 南 道	不 二 農 場
名 譽 金 牌	忠 清 南 道	小 林 澄 場

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
京畿道	慶尚北道	慶尚南道	全羅北道	全羅南道	忠清北道	忠清南道	黃海道	京畿道	同
畿北	尙北	尙南	羅北	羅南	清北	清南	海	畿南	同
龍仁郡水原面	大邱錦町	昌寧郡都泉	金堤郡竹山面	清州郡江外面	論山郡江景	珍島郡府內面	京畿道仁川府仲町三丁目(起業地黃海道貧津郡)	迎日郡浦項面	振威郡青北面
都合德太郎	黑川圓治	松下農場	橋本中央	弘益殖産株式會社	荒卷源治	青木健二	末永省二	大塚昇二	野坂茂三

今前記出品ニ對スル概評ヲ爲スト共ニ朝鮮ニ於ケル未墾地ノ狀態ヲ記述セムニ朝鮮ニ於テハ近時農業ノ進歩ニ伴ヒ土地ノ利用増進セラレ從テ國有及民有未墾地ノ開墾利用ヲ爲ス者倍々多キニ至レリ國有未墾地ノ開發利用ニ付テハ去ル明治四十年國有未墾地利用法ヲ發布シ事業成功後特別ノ事由アルモノノ外無償付與ノ條件ヲ以テ貸付スルコトトシ之カ利用ヲ獎勵セシ結果大正三年十二月末日ノ調査ニ依レハ其ノ貸付面積干潟二萬百餘町歩河邊未墾地約八千二百九十餘町歩其ノ他ノ未墾地七百八十餘町歩計二萬九千餘町歩ノ多キニ達セリ民有未墾地ニ至リテハ大面積地ノ開墾セラレシモノ稀ナルモ小面積地ノ開墾ハ隨所ニ之ヲ見ルニ至リ就中從來荒蕪ニ委セラレタル小面積地ノ復舊セラレタルモノ頗ル多シ

前記未墾地中開墾工事ノ困難ナルモノハ干潟及河邊未墾地トス前者ニ至リテハ防潮堤ノ外灌溉ノ施設ニ細心ノ注意ヲ要スルノミナラス除鹽ヲ完フスルニ相當歲月ヲ要シ後者ニ在リテハ洪水ニ適應スヘキ防備ヲ要スルモ河川整理ノ未タ普及セサル現在ノ狀態ニテハ其ノ施工ノ容易ナラサルモノアリ而モ兩者共ニ相當ノ技術ト多大ノ勞費ヲ要スルニ拘ラス前記ノ出品ニ依リテ見レハ企業者ハ孰レモ克ク當局施設ノ趣旨ヲ解シ周到ノ用意ト不斷ノ努力トヲ以テ著々事業ノ遂行ヲ圖リ就中村井進永農場ノ如キハ去ル明治四十二年他ニ卒先シテ洛東江畔ニ於ケル河邊未墾地ノ開墾ニ著手シ爾來幾多ノ困難ヲ經テ既ニ千六百餘町歩ノ事業ヲ成功シ其ノ成績優秀ニシテ他ノ模範トスルニ足レリ然レトモ精細ニ是等未墾地ノ出品ヲ攻取スルトキハ尙改良ヲ要スヘキ點アリ即チ干潟ノ開墾ニ於ケル防潮堤及灌溉並除鹽方法ヲ一層適切ナラシムルカ如キ又河邊未墾地ノ開墾ニ於ケル防水堤ハ洪水ニ關スル調査ヲ正確ニシ以テ其ノ築造ヲ一層完全ナラシムルカ如キ是ナリ企業者ハ未墾地開墾上克ク是等ノ點ニ注意スルヲ要ス干潟及河邊以外ノ未墾地開墾出品ニ在リテモ相當成績ヲ收メツツアルモノナキニ非サルモ大體規模小ニシテ其ノ面積僅ニ十餘町歩ニ過キササルモノアリ是等ノ經營必スシモ忽ニスヘカラスト雖モ一般産業ノ開發ニ及ホス效果上ヨリ觀ルトキハ自カラ他ノ大規模ノ經營者ニ一籌ヲ輸スハ止ムヲ得サル所ナリ然レトモ小面積地ノ開墾ハ地元小農民ニ恒産ヲ得セシムルノ方法トシテ適當ナル

ヲ認メラルルヲ以テ國有未墾地ニ在リテハ三町步未滿ノ開墾ハ其ノ出願手續ヲ簡易ニシ之カ處分ヲ地方長官ニ委任シ以テ其ノ小面積地ノ開發ヲ獎勵セリ  
要スルニ朝鮮ニ於ケル未墾地ハ防水灌溉等ニ相等施設ヲ爲スニ於テハ有望ノモノ尠カラサルノミナラス開墾スヘキ餘地尙頗ル多ク殊ニ西南海岸ニ存スル干潟地ハ其ノ面積廣大ナルヲ以テ施設經營宜シキヲ得ンニハ多大ノ耕地ヲ得ルニ難カラス故ニ企業者ハ一層ノ奮勵ヲ爲シ事業ノ完成ヲ期スルト共ニ富源ノ開發ニ努ムルヲ要ス

### 第四節 灌溉

灌溉出品ノ人員、點數並擬賞ヲ地方別トシテ示セハ左ノ如シ

水利組合	經營者		出品		擬賞類別		計
	人員	點數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	
京畿道	2	2	1	1	1	1	2
忠清北道	1	1	1	1	1	1	1
忠清南道	2	2	1	1	1	1	2
全羅北道	1	1	1	1	1	1	1
全羅南道	1	1	1	1	1	1	1
慶尙南道	2	2	1	1	1	1	2
平安南道	1	1	1	1	1	1	1
平安北道	1	1	1	1	1	1	1
江原道	1	1	1	1	1	1	1
咸鏡南道	1	1	1	1	1	1	1
計	18	18	11	11	11	11	17

更ニ前記出品ヲ經營者別トシテ示セハ左ノ如シ

更ニ又擬賞シタル出品者ヲ示セハ左ノ如シ

擬賞等級	地方	擬賞	者
名譽金牌	全羅北道		臨盆水利組合
慶尙南道			密陽水利組合
忠清北道			李鍾升
慶尙北道			金海水利組合
全羅北道			臨盆南部水利組合
同			全益水利組合
同			朴泰乘
同			李泰鉉
銅牌	全羅北道		沃溝西部水利組合
同			福豐社
同			馬九坪水利組合
同			臨沃水利組合
同			暮中三
同			柳貞秀
褒			杉浦源
同			鄭斗鉉
同			大正水利組合

共同施設業	八五四	八五四	-	三	四	六	三	七
-------	-----	-----	---	---	---	---	---	---

今前記出品ニ對スル概評ヲ爲スト共ニ朝鮮ニ於ケル水利灌漑ノ状態ヲ記述セムニ此種ノ事業ハ多數農民ノ利害ニ影響スル所アルヲ以テ之カ集團ヲ作り企業上一致ノ協戮ヲ告ケシムル上ニ於テ經營者ノ苦心管ナラス又其ノ資金ニ於テモ巨額ヲ要スルヲ以テ政府ノ保護監督ニ俟ツモノ多大ナリ新政施行以來保護獎勵ハ益々厚キヲ加ヘ經營者モ亦大ニ奮勵努力スル所アリ今ヤ漸ク斯業ノ發展ヲ見ルニ至レリ今回ノ出品ハ其數多カラスト雖モ鑿井ヲ除クノ外灌漑事業ニ於ケル凡テノ方式ヲ網羅シテ餘スナク河川ヨリ直接導水スルモノ貯水池ニ依ルモノ及揚水機ヲ用ユルモノ或ハ之等ヲ巧ニ併用スルモノ等地方ノ狀況ニ依リ適切ナル施設ヲ爲シ以



テ未墾地ヲ開拓シ或ハ旱田ヲ化シテ良畝トナシ效果ノ見ルヘキモノアリ全羅北道臨盆水利組合ノ如キハ其ノ最モ顯著ナルモノニシテ一大貯水池(面積八百餘町步)ヲ修築シ以テ三千餘町步ニ對シ灌溉工事ヲ爲シ在來一反歩ノ粃收穫八斗ナリシニ比シ二石四斗餘ノ增收ヲ示シ又密陽水利組合事業、忠清北道義林池溜池灌溉事業、慶尙南道金海水利組合事業等ノ如キモ優良ナルモノナリ其ノ他概シテ適切ノ施設ト認メラルルモ灌溉工事ニ至リテハ其ノ設計及施工共ニ永久的施設トシテ完全ナル施工ヲナセルモノ少ク或ハ一時的假工事ニ止マルモノナキニアラス之蓋シ起業當時ニ於ケル經濟的關係ニ因ルモノナルヘシト雖モ亦技術上能力ノ缺乏ニ伴フ結果タルト同時ニ事業經營ノ方法等亦遺憾トスル點多キニ依ラスムハアラス之ヲ以テ此種事業ヲ企劃スルニ當テハ充分ナル技術上ノ研究ト時勢ノ變遷及ヒ事業ノ大小等ニ應ジ之ニ適應セル經營ノ方法ヲ講シ以テ事業ノ完成ノ域ニ進マムコトヲ企望シテ止マサルナリ朝鮮ノ氣候ハ寒暑共ニ酷烈ニシテ其差著シキハ能ク土壤ノ風化ヲ促進シ且ツ稻作ノ生育旺盛ナル七、八兩月ハ恰モ雨期ニ屬スルヲ以テ年々豐作ヲ見ルヘキ自然ノ要素備ハルニ拘ラス其ノ反當收量殆ント内地ノ半ニ等シキハ一ハ撰種ヲ行ハス培養ヲ怠ルノ致ス所ナリト雖モ其ノ主ナル原因ハ畢竟灌溉ノ便備ラスシテ充分ナル用水ノ供給ヲ得サルカ爲ニ諸般耕作法ノ改良實施ヲ困難ナラシムルニ因ラスムハアラス

今内地ノ灌溉水供給ノ狀況ヲ見ルニ其ノ灌溉水ノ適當量以上ヲ有スル水田ハ全水田面積ノ八割強ヲ占メ不足ナルモノハ僅ニ二割弱ニ過キス朝鮮ニ於テハ之ニ反シ適當量ノ灌溉水ヲ有スル水田ハ全水田面積ノ約二割ニシテ他ノ八割ハ全然天水ニ依リテ耕作セラルレ其年ノ降雨量及其分布如何ニ依リテ豐凶ヲトサルルノ狀況ニ在リ斯ノ如クムハ如何ニ天惠ノ大ナルモノアリト雖モ焉ソ能ク其ノ土地ノ生産力ノ眞價ヲ發揮セシムルコトヲ得ンヤ之ヲ以テ本府ニ於テハ先年水利組合條例ヲ發布シ或ハ補助金ヲ交附シテ堤堰及ヒ淤ノ修築ヲ行ハシムル等夫々相當事業獎勵ノ方法ヲ採レルニ拘ラス其成績未タ見ルヘキモノ少ナク今回出品數ノ如キ十三道ヲ通シ僅ニ二十八點ニ過キスシテ中ニハ全然出品ナキ道サヘアリタルハ誠ニ遺憾トスル所ニシテ大ニ當業者ノ奮勵努力ヲ促ササルヲ得サルナリ

## 第五節 審査方法

### 移民ニ關スル審査

- 一、沿 革
  - イ、著手時期
  - ロ、移民募集方法、人選ノ適否
  - ハ、渡航補助
- 二、移住地ニ於ケル施設

- イ、土地ノ選定及分配ノ適否
  - ロ、團體ノ組織及制度
  - ハ、居住、教育、衛生、其ノ他公共施設
  - 三、移住民ノ農、漁業經營成績
  - イ、農、漁業經營ノ方法
  - ロ、各生産物ノ收益狀況
  - ハ、資本勞力ニ對スル報酬狀態
  - ニ、生計狀態
  - 四、水利灌溉、漁港設備、物品ノ共同購買、生産物ノ共同販賣其ノ他共同經濟ニ關スル施設
  - 五、金融、備荒貯蓄、遭難救濟其ノ他共同自助ニ關スル施設
  - 六、移住民ト附近鮮人トノ關係及鮮人ノ農、漁業開發ニ及ホセル影響
  - 七、圖表其ノ他表示ノ方法
- (備考)
- 一、同一人ニシテ數箇所ニ移民經營ヲ爲ス者ニ對シテハ其ノ全體ノ移民成績ヲ綜合シ審査ス(換言スレハ出品セサル移民ヲモ併セ審査スルモノトス)
  - 二、移民經營者ノ出品ニ非スシテ移住民ノ出品ニ係ルモノノ審査ニ付テハ移民經營者ノ計畫施設ニ係ルヲ除ク
  - 三、東洋拓殖會社ノ移民經營ニ付テハ審査ヲ行ハサルコトニ取計フコト
- 開墾ニ關スル審査
- 一、事業ノ計畫及施工
    - イ、面積ノ大小
    - ロ、土地ノ種類
    - ハ、工事ノ規畫
    - ニ、工費
    - ホ、工事ノ難易
    - ヘ、工事進捗ノ程度
    - ト、出來形
  - 二、事業ノ成績
    - イ、開墾ノ方法

- ロ、耕種ノ方法及成績
  - ハ、管理及經營費
  - ニ、收益ノ狀況
  - 三、模型及表示ノ方法
- 灌漑ニ關スル審査
- 一、工事設計及施工
    - イ、水源
    - ロ、用水量
    - ハ、水路及其他ノ工作物
    - ニ、將來ノ維持修繕
    - ホ、蒙利地域ノ大小
    - ヘ、工費
    - ト、出來形
    - チ、工事進捗ノ程度
  - 二、事業成績
    - イ、純收益
    - ロ、粗收益
    - ハ、純收益ノ資金ニ對スル割合
    - ニ、粗收益ノ資金ニ對スル割合
  - 三、模型及表示ノ方法

# 第四章 第三部 林業審査報告

## 第一節 概說

林業ニ關スル第三部ノ出品ハ種子、苗木、木竹材、木炭、樹皮、樹液、五倍子、菌蕈其ノ他ノ副産物及造林保護ノ方法成績等一、千百二十八點ニシテ內官廳出品又ハ審査辭退ニ係ルモノ百十一點ヲ除キ審査ヲ爲シタル點數一千十七點其ノ人員七百九十四名ヲ算シ之ニ對スル授賞數ハ三百四十八點ニシテ出品數ニ對シ三割四分餘ニ該當セリ今審査ヲ爲シタル出品物、種類、點數及授賞數等ヲ揚クレハ左ノ如シ

種	類	種別	審査ヲ爲シタル出品數		賞		數	受賞割合	
			點數	人員	金	銀		對點數	對人員
種子	鮮內地人		三十七	一九			四七五	二〇三	四三%
苗木	同		二四八	一三三			四七五	二〇三	四三%
木竹材	同		八四	四三			三〇〇	四〇〇	一三三%
木炭	同		四二	三一			二〇〇	四〇〇	一三三%
菌蕈	同		二七	九			二〇〇	四〇〇	一三三%
食用等ノ副産物	同		六	三			二〇〇	四〇〇	一三三%
林産製法	同		二	二			二〇〇	四〇〇	一三三%
樹皮	同		九	二			二〇〇	四〇〇	一三三%
樹實	同		五	三			二〇〇	四〇〇	一三三%
樹實	同		二〇	一〇			二〇〇	四〇〇	一三三%
合計			一,一三三	五八〇			一,一三三	五八〇	

種別	種類	審査ナ爲シタル出品數		賞				數		受賞割合	
		點數	人員	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	對點數	對人員
樹液、樹脂、樹油	鮮	三三	二							三三	三三%
五倍子	鮮	三三	二							三三	三三%
造林及保護ノ方法成績	鮮	二六	一							二六	二六%
林木被害標本	鮮	九	一							九	九%
伐木運材等ノ方法成績	鮮	二	一							二	二%
林業用具	鮮	三	二							三	三%
合計	鮮	一〇一	七	二	九	三	一	一〇	二〇	一〇一	一〇一%
合計	内地人	七三	六							七三	七三%
合計	内地人	二四	一							二四	二四%
合計	内地人	五	二							五	五%
合計	内地人	三	二							三	三%
合計	内地人	二	一							二	二%
合計	内地人	一	一							一	一%
合計	内地人	七九	六							七九	七九%

備考 人員ノ欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ニシテ他ノ品種ノ部ニ於テ實員トシテ計上セルモノナリ從テ合計ニ於テハ其ノ△ノ數ナ除算シ實員ノミナ表示セリ

以上出品物ヲ通觀スルニ其ノ品質未タ精良ノ域ニ達セス且又種類點數聊カ貧弱ノ憾ナキニ非スト雖積年林業頽廢ノ餘弊ヲ亨ケタル朝鮮ノ出品トシテ略其ノ所産ヲ蒐陳シ得タルノミナラス新政施行以前ニ於テハ殆ト見ルヲ得サリシ造林用ノ種子、苗木及合理的ノ造林經營成績等ノ出陳セラレタルハ主トシテ始政以後ニ於ケル殖林ノ進步發達ヲ立證スルモノト謂フヘク頗ル欣快トスル所ナリ

朝鮮ノ山野ハ總面積大凡一千六百萬町歩ヲ算シ全土ノ七割三分ヲ占ムルニ拘ラス古來林政不備ナルカ爲濫伐火耕隨所ニ行ハレ唯營林廠ノ經營ニ屬スル鴨綠、豆滿兩江ノ流域及大同江ノ上流地方等ニ於テ森林ノ集團ヲ觀ルニ止マリ爾餘ノ大部分ハ禿裸ニ歸シテ而モ之カ禁養植培ヲ行フ者ノ如キ殆ト稀有ニ屬シ森林荒廢ノ各種産業上ニ及ホセル影響ノ如キ敢テ絮説ヲ竣タサル所ナリ思フニ朝鮮ノ山野ハ傾斜シテ緩ニ地味又植樹ニ適シ溫帶ヨリ寒帶ニ亘リ樹木ノ種類頗ル多ク凡ソ針葉樹十九種、闊葉樹百三十六種竹類三種ニ上リ之カ植培ニ努ムルニ於テハ天惠ノ大ナル洵ニ測ルヘカラサルモノアラム即チ始政以來林政ノ改善ニ伴ヒ殖林ノ思

想漸ク普及シ各地ニ養苗植樹ヲ行フ者續出シ一般ニ天生稚樹ノ育養ニ努ムルノ風盛ニシテ其ノ經過比年觀ルヘキモノアリ特ニ森  
林令ニ於ケル殖林奨勵上ノ一大特典タル國有林野ノ造林貸付ノ制度ハ著シク殖林ノ實行ヲ促進シ大正四年七月迄ニ貸付ヲ爲シタ  
ル面積約十七萬九千町歩ニ上リ將來倍々發達ノ傾向アリ今始政以來ノ養苗植樹數ヲ見ルニ

年次	養苗數		植樹數		面積		面積		面積	
	官營苗圃	私營苗圃	官營	私營	官營	私營	官營	私營	官營	私營
明治四十三年	三五七四	五〇四一	八六一五	五三三三	八七六	五〇四四	一九四六	一〇三六七	二八二二	一〇三六七
明治四十四年	九〇三五	一、七二四	二、〇七九	一〇、一四	七九三	三、四八〇	一、〇六三	三、五八二	一、四二五	一、四二五
大正元年	一、二八三〇	二、四八二	三、七六五	六、五五六	一、五八七	七、一九四	二、一五八	七、八九七	三、二六九	三、二六九
大正二年	一、六五四五	三、八六八	五、五三三	三、三三三	一、八五一	二、一六六	三、八三五	二、四八八	四、〇〇六	四、〇〇六
大正三年	二、〇九三五	三、七三四七	五、八二八	三、八三九	二、五四〇	二、四三〇	九、三八六	二、四七六	九、六四〇	九、六四〇

備考 養苗數ハ生産成苗數ヲ掲ケタルモノニシテ幼苗ノ數ヲ含マズ

ニシテ其ノ他天生稚樹ノ禁養保育ニ係ル成績ノ如キハ計數的ニ表示シ能ハスト雖少クトモ人工造林ノ數ニ十倍スヘク其ノ實行ノ  
範圍廣汎ニシテ著々效果ヲ擧ケツアルハ疑ヲ容レサル所ナリ

然レトモ林業ノ成果ハ昔年ノ間ニ收メ得ヘキニアラス今回ノ共進會ニ於テ林産物ノ出陳甚タ多カラサルノ感アル亦已ムヲ得サル  
所ニシテ僅ニ殖林ノ端緒ヲ展示セルニ過キス各出品者ハ勿論一般林業ニ志ス者ハ一段ノ努力ヲ以テ今後ノ進歩發達ヲ企圖スヘキ  
ナリ

今出品物ノ總評ヲ述ブレハ左ノ如シ

- 一、種子ハ成熟時季ノ關係上古種又ハ未熟ノ出品ヲ見且各主産地ヨリ治ク蒐集スルコト能ハサリシヲ遺憾トス又一般ニ其ノ貯藏  
ノ方法宜シキヲ得サルカ爲品質ヲ惡變セシメタルノ缺點アリト雖出品物中ニセアカシヤノ如キハ品質佳良ニシテ内地又ハ外國  
産ニ比シ遜色ナキモノ多ク且略朝鮮ニ於ケル所要全量ヲ自給スルノ域ニ達シタリト認メラルルハ慶フヘキトコロナリ
- 二、苗木ハ概ネ本府指導ノ趣旨ニ依リ養成セルモノ多ク其ノ成育概ネ良好ニシテ特ニクロマツ、クスギ、クリ及ニセアカシヤニ  
於テ良品少ナカラス而シテ各道中多數ノ良品ヲ産セルハ慶尙南道ニシテ平安南道及忠清北道之ニ次キ其他ノ各道ハ概ネ伯仲ノ  
間ニ在リ一般ニ進歩ノ蹟アルヲ觀ル然レトモ尙往々ニシテ密植多肥ノモノ又ハ除草、肥培ノ不充分ナルモノ無キニアラス養苗  
方法ニ付今一層ノ注意ヲ要スヘシ
- 三、木竹材ノ出品ハ概シテ北鮮地方ヨリハ天然産ノ木材ヲ、南鮮地方ヨリハ人工植培ニ係ル竹材及桐材等ヲ出陳セリ木材ノ内桐

- 材ハ慶南ノ出品比較的良好ナルモ其ノ他ハ概シテ出品ノ選擇宜シキヲ得ス又キリ以外ノ丸材、柚材中ニハ二三見ルヘキモノアリト雖徒ニ長大ナルモノヲ出品シテ用途ノ如何ヲ辨シ難キモノアリ又製材ハ北鮮産以外ニ於テハ造林獎勵上ノ價值少キ稀有ノ木材ヲ好奇的ニ出陳シタルモノ多キヲ遺憾トス然ルニ竹材ノ出陳ニハ比較的良好多ク殊ニ全南ノ潭陽、羅州、慶北ノ慶州及慶南ノ河東地方ヨリハ多クノ良品ヲ出セリ是等ハ今後益獎勵ヲ加ヘ竹製品ノ移入ヲ防遏スルヲ要ス
- 四、木炭ノ出品中ニハ朝鮮在來ノ製炭法ニ依ル粗惡ノモノ無キニ非ス且林地荒廢ノ一因トシテ獎勵ヲ可トスヘカラサル根炭ノ出品ヲ見ルト雖江原道管内ヨリ出品セル多數ノ皮付黑炭ハ内地ノ櫻炭ニ倣ヒタルモノニシテ其ノ他ナラ類雜木ノ白炭ノ如キモ形質ノ一般ニ良好ナルハ蓋シ同道ニ於テ改良製炭ノ獎勵ニ努メタル結果ナルヘク大ニ獎勵ノ價值アリト認ム
- 五、菌叢中椎茸ハ濟州島産品質佳良ナルモ其ノ他ノ所産ハ製法宜キヲ得サルカ爲品質不良ナルヲ遺憾トス篤ト同業者ノ研究ヲ望ム又晚茸、岩茸、木茸等アリト雖特ニ推賞スヘキモノナシ尙ワラビ、ゼンマイ、桔梗根等ノ食用副産物ハ山野ニ自生セルモノヲ採集乾燥セルニ過キスト雖鮮人ノ副食物トシテハ需要少ナカラサルモノニシテ相當紹介ノ價值アリト認ム
- 六、林産ノ製法ニ關スル實績ノ記述中濟州島ノ椎茸製法ハ多年ノ經驗ニ依ルモノニシテ推稱ノ價アリト認ムルモ其ノ他ノ出品ハ點數寡少ニシテ且内容ノ見ルヘキモノ少キヲ遺憾トス蓋シ未タ林産利用ノ程度幼稚ナルカ爲ナルヘシ
- 七、樹皮ノ出品中シラカバ皮ハ概シテ佳良ナルモアベマキノ皮ハ漁網ノ浮標用ニ供スルモノニシテ而モ其ノ品質多クハ良好ナラサルヲ惜ム其ノ他單寧質ノ樹皮類ハ概シテ單寧ノ含有量多カラヌ又五倍子ハ採集及調製ノ方法ニ缺點アルカ爲是亦單寧量少ナキヲ遺憾トス今後之カ改良ノ方法ヲ講究スルヲ要ス
- 八、樹液ハ一二見ルヘキモノアリト雖一般ニ良質ナラサルノ憾アリツバキ、ダンカウバイ、カヤ等ノ樹實ハ製油用トシテ良質ナルモ此等ノ製油ハ其ノ製法尙幼稚ニシテ今後改良ヲ施スニ非サレハ頭髮油トシテ一般ノ需用ヲ喚起スルコト難カルヘシ
- 九、造林及森林保護ニ關スル實績ノ記述ハ其ノ出陳數寥寥ノ憾ナキニ非スト雖總數三十二點中二十三點ハ鮮人ノ出陳ニ係リ概シテ父祖ノ遺業ヲ繼キ傳來ノ山林ヲ禁養保育セシモノニシテ其ノ施措見ルヘキモノ多ク又内地人ノ出陳者ハ孰レモ苦心經營シ其ノ成績一般造林者ノ範ト爲スニ足ルモノアルハ殖林ノ前途頗ル慶スヘキ現象ト謂フヘシ就中江原道金化郡李鳳徽ノテウセンマツ造林成績ハ百數十年ノ永キニ亘ル實驗ヲ發表シタルモノニシテ事業上ハ勿論學術上推稱ノ價值アリ又黃海道金川郡ニ於ケル三井合名會社出張所ノ造林成績ハ其ノ施設著實穩健ニシテ地方部落民トノ融和、火田ノ整理等斯業者ノ好模範トスルニ足レリ是等ハ宜シク之ヲ表彰シテ一般造林事業ノ勸奨ニ資スヘキナリ
- 十、森林利用上ノ出品トシテ笹ノ實物及製材法ノ寫眞並伐木、造林等ノ器具數點アリ是等ハ殊ニ推稱スヘキ點ヲ見スト雖利用方法ノ幼稚ナル朝鮮ニ於テハ參考トシテ一般ノ觀衆ヲ益シタル所尠カラサルヘシ
- 以上各出品ニ對スル審査官ノ擔任ハ

種子、苗木

木竹材、木炭、菌蕈、食用等ノ副産物林産物製造ノ方法及成績

樹皮、樹實、樹液、樹脂、樹油、五倍子

造林、森林保護ノ方法及成績、有益害動植物及森林竝木竹材被害ニ關スル標本

伐木、造林、運材、製材、貯材ノ方法及成績、林業用具機械

ニシテ九月十二日審査ヲ開始シ十月七日ヲ以テ之ヲ終了セリ  
各品種別審査報告ハ以下記述スル所ノ如シ

第一節 種子、苗木

種子

林木種子ノ出品ハ點數二百九十四點其ノ人員二百五十七名ニシテ内官廳ノ出品ニ係ルモノ九點四名ヲ除外シ審査ヲ爲シタル出品ハ二百八十五點二百五十三名ヲ算シ審査ノ結果五十九名ヲ撰拔擬賞セリ今各道別ニ之ヲ掲記スレハ左ノ如シ

道名	種別	審査出品數		褒賞		計數	受賞割合	
		點數	人員	褒	賞		對數	對人員
京畿道	內地人	二五	二			二五	三三	八〇%
忠清北道	同	一四	三			一七	五〇	〇
忠清南道	同	二〇	二			二二	二五	〇
全羅北道	同	三	一			四	三〇	〇
全羅南道	同	三	一			四	三〇	〇
合計		六五	八			七三	三三	八〇%

二二二

主任朝鮮總督府技師

同

主任同

主任同

主任朝鮮總督府中央試驗所技師

朝鮮總督府技師

主任同

主任同

主任同

主任同

渡邊 爲吉

今野 清

小泉 昇平

渡邊 爲吉

中川 虎太郎

宇都宮 寬

宇都宮 寬

小泉 昇平

今野 清

宇都宮 寬



右點數ヲ樹種別ニ分類スレハ左ノ如シ

備考 一、名譽金牌及金牌ハ擬賞無キヲ以テ掲記セス  
二、人員ノ欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ヲ表ハシタリモ、ニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セリ

道名	種別	審査出品數		褒賞		數計	受賞割合	
		點數	人員	銀牌	銅牌		對點數	對人員
全羅南道	內地人	三	三			三	〇	〇%
慶尙北道	同	一	一			一	〇	〇%
慶尙南道	同	二	二			二	〇	〇%
黃海道	同	二	二			二	〇	〇%
平安南道	同	二	二			二	〇	〇%
平安北道	同	二	二			二	〇	〇%
江原道	同	一	一			一	〇	〇%
咸鏡南道	同	八	七			八	〇	〇%
咸鏡北道	同	一	一			一	〇	〇%
計	同	二四	二四	二	三	二七	三	一〇%
忠清北道	テウセン カラマツ							
京畿道	アカマツ クロマツ							
忠清南道	テウセ マンシウ テウチ クメギ ナラ類 シガラ ヘイシヨ カシヤ 其ノ他 計	四	七			四	五	一五
計		二七	三六			三三	〇	〇%

褒賞數	計		咸鏡		江原		平安		平安		黃海道		慶尚		慶尚		全羅		全羅		忠清	
	褒	銅	北	南	北	南	北	南	北	南	南	北	北	南	北	南	北	南	北	南	北	南
	狀	牌	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道	道
三	三																					
四	三																					
四	四																					
三	三																					
八	八																					
二	二																					
三	三																					
六	五																					
九	九																					
二	二																					
二	七																					
五	四																					
六〇	五三																					

備考

一、木表ニ掲記シタル樹種ハ一種五點以上ノ出品アルモノニ限リ記載シタルモノニシテ其ノ他ノ樹種及其ノ點數左ノ如シ

シロマツ一點、テウセンモミ三點、ビヤクシン一點、カンバ類四點、ハンノキ類四點、ハシバミ二點、アヤマキ三點、ダンカウバイ二點、ケヤキ四點、サクラ一點、サイカチ一點、メルテ二點、シンジュユ一點、センダン一點、ツバキ一點、トネリコ類二點

以上出品ノ審査ニ關シテハ純度、粒揃ヒノ程度、充實率、色澤及價格ノ點ニ付推考シ就中充實率及ヒ粒揃ヒニ重キヲ置キ審査セリ  
 出品物ハ成熟時季ノ關係上ニセアカシヤ其ノ他二、三種ヲ除クノ外概ネ昨秋ノ採取ニ係ルモノ若ハ未熟ノモノヲ出陳スルノ已ム  
 ヲ得サルアリ且各主産地ヨリ代表的ノ種子ヲ拾ク蒐集スルコト能ハサリシ爲比較審査上遺憾ノ點甚タ尠シトセス又一般ニ其ノ貯  
 藏及撰種ノ方法不完全ナルカ爲品質ヲ惡變セシメタルノ缺點ヲ見ルト雖針葉樹八種濶葉樹二十三種ノ出品中ニセアカシヤノ如キ  
 ハ品質佳良ニシテ内地又ハ外國産ニ比シ殆ト遜色ナク且粗々朝鮮ニ於ケル所要全量ヲ自給スルノ域ニ達シタリト認メラルルハ慶  
 フヘク又テウセンカラマツノ種子カ最近ニ至リ新ニ販路ヲ開發シカンバ類、ハンノキ類等從來全然需要ナカリシ種子カ鮮人ニ依  
 リテ出品セラレタルヲ見ルカ如キ孰レモ養苗植樹ノ進歩發達ヲ立證スルモノト謂フヘシ

今主要樹種ニ付品評ヲ試ムレハ左ノ如シ

一、イテウ 主トシテ京城以南ノ産ニ屬シ全羅北道及慶尙北道地方ニ最モ多シトス出品ハ概シテ種粒豐大且齊一ニシテ内容充實シ内地産ニ比シ寧ロ優越ナルヲ認ムト雖唯惜ムラクハ昨秋ノ採取ニ係ルモノハ貯藏ノ方法宜シキヲ得サルカ爲七、八割ハ仁ニ微ラ生シテ腐敗シアルヲ見ル

一、テウセンカラマツ 咸鏡北道ノ産ニ屬スル無翅ノ種子ニシテ何レモ昨秋ノ採取ニ係ルカ故ニ光澤ヲ失ヒ且内容ノ充實ヲ缺ケリ是レ一ニハ貯藏法ノ不完全ニ起因スト雖亦優良品ノ多クハ昨年中ニ賣却シ盡サレタルコトモ其ノ一因タラスムハアラス本種子ノ優良品ハ其ノ品質ヲ保證スル爲今後翅付ノママ販賣シ以テ二等品ト區別スルカ如キ取扱ヲ爲スヲ可トス

一、テウセンアカマツ 慶尙南道、咸鏡北道及黃海道ノ産ニシテ其ノ數洵ニ寥寥各地方ヨリノ出品ヲ網羅シ得サリシハ頗ル遺憾トスル所ナリ而シテ出陳ハ總テ昨秋ノ採取ニ係ルモノニシテ概ネ品質良好ナルモ撰種ノ點ニ付未タ注意ノ足サルモノアリ今後改良ノ餘地アリト認ム

一、クロマツ 慶尙南道及全羅南道ノ産ニシテ孰レモ昨秋ノ採取ニ係ル種粒健大ニシテ内地産ト比較シ遜色ヲ認メス

一、テウセンマツ 忠清南道、全羅南道、慶尙南道及咸鏡北道ヲ除ク外各道ヨリ出品アリ其ノ内昨秋ノ採取ニ係ルモノハ種皮濃赤褐色ヲ帶ヒ仁ハ概シテ乾燥シ又今秋採取セルモノハ種皮黃褐色ヲ帶ヒ仁ハ何レモ未熟ノ傾アリ其ノ品質ハ一般ニ優良ナリト雖往々著ルシキ未熟種子ノ混入セルヲ見ルハ採取ノ時季ニ付注意ヲ缺ケル結果ナルヘシ

一、クルミ類 テウチグルミ十點ハ全羅北道、忠清南道、慶尙北道、黃海道及咸鏡南道ノ産ニシテマンシウグルミ九點ハ平安南、北道及咸鏡南道ノ産ニ屬セリ何レモ昨秋ノ採取ニ係リ品質及貯藏ノ方法共ニ見ルヘキモノアリ

一、カンバ類 ヲノヲレカンバ三點シラカンバ一點アリ咸鏡北道及京畿道ノ産ニシテ何レモ昨秋ノ採取ニカカル品質概シテ不良ナルハ粒撰ノ粗漏ナルニ依ルナルヘシ

一、ハンノキ類 ヤマハンノキ二點、ハンノキ二點アリ京畿道及咸鏡北道ノ産ニシテ何レモ昨秋ノ採取ニカカルモノナリ充實不良、光澤尠ク品位優良ニ非サルヲ遺憾トス

一、クリ類 テウセングリ(楊州栗)六十九點ハ江原道及咸鏡北道ヲ除クノ外各道ヨリ出品アリ今秋採取ノモノハ早熟種ヲ除キ一般ニ未熟ノモノ多ク又昨秋採集ニ係ルモノハ概ネ微ラ生シ貯藏法モ見ルヘキモノ爲シ然レトモ其ノ品質概シテ優良ニシテ往々品種改良ノ跡ヲ認ムヘキモノアルハ満足スヘキ現象ナリトス

ヘイジョウグリ(平壤グリ) 十二點ハ内地人二名鮮人二名ノ出品ニ係ルト雖主産地タル平南ノ鮮人ヨリノ出品ヲ見サリシヲ惜ム本種子ハ未タ成熟時季ニ達セサリシ爲充實充分ナラサルノミナラス粒揃不整ニシテ往々テウセングリ種(楊州栗)ノ小粒ノモノヲ混淆セルモノアリ撰種ニ一層ノ注意ヲ要ス

一、クヌギ、ナラ類 クヌギ十九點、アベマキ三點、ナラ類十點アリ、クヌギ、アベマキハ南部ノ産ニシテナラ類ハ京畿以北ニ多シクヌギハ品質一般ニ優良ナルモアベマキ及ナラ類ハ著シク劣レルヲ見ル又往々ニシテ種皮ニ干割ヲ來シタルモノ發芽セルモノ又ハ蟲害ニ罹レルモノ等アリ是等ハ畢竟種子ノ取扱方尙未タ幼稚ノ域ヲ脱セサルカ爲ニシテ將來之カ改善ニ付研究ヲ要スト認ム

一、ニセアカシヤ 咸鏡南北道及全羅南北道ヲ除クノ外各道ヨリ出陳アリ種粒一般ニ健大、充實充分、光澤良好ニシテ撰種又完全殆ント從來輸入シ來リタル内地及外國産ニ比シ優劣ナキヲ見ルニセアカシヤハ朝鮮ニ於ケル主要造林樹種ニシテ之カ種子ノ良否ハ殖林ノ普及ニ大ナル關係アリ今回ノ出品概シテ優良ナルヲ見ルト雖尙一層之カ取扱上ニ就キ注意セムコトヲ望ム以上ノ外針葉樹三種潤葉樹十種ノ出陳アリ針葉樹中テウセンモミ三點ハ京畿道、黃海道ノ産ナルモ概シテ仁ノ充實充分ナラス又シロマツ一點ハ京畿道ビヤクシン一點ハ黃海道ノ産ニシテ三者ノ品質中庸ニ屬ス又潤葉樹中ケヤキ四點ハ慶尙南道及京畿道ノ産ニシテ品質不良且ツ稈多クダンカウバイ二點ハ黃海道ノ産ニシテ品質良好ハシバミ二點ハ慶尙南道ノ産サクラ、サイカケ、シンジュ各一點及ヌルデ二點ハ京畿道ノ産、ツバキ一點ハ慶尙南道ノ産センダン一點ハ全羅南道ノ産、トネリコ類二點ハ咸鏡北道及京畿道ノ産ニシテ何レモ品質稍佳ナレトモ貯藏ノ方法幼稚ナルヲ遺憾トス

苗木  
造林用苗木ノ出品ハ點數百六十八點其ノ人員八十五名ニシテ内官廳ノ出品及審査辭退ニ係ルモノ四十一點十二名ヲ除キ審査ヲ爲シタル出品ハ百二十六點七十三名ヲ算シ審査ノ結果五十四名ヲ撰拔擬賞セリ今各道別ニ之ヲ掲記スレハ左ノ如シ

道名	種別	審査出品數		褒賞		數計		受賞割合	
		點數	人員	牌	狀	對點數	對人員		
京畿道	内地人	一七	一五			四	二四	八〇	
忠清北道	同	九	三			二	三三	六七	
忠清南道	同	一六	一五			一四	一〇〇	一〇〇	
全羅北道	同	三七	三四			三	四三	一〇〇	
全羅南道	同	一七	一三			一	一四	一〇〇	
合計		一七	一五			四	二四	八〇	

道名	種別	審査出品數		賞狀		計數	受賞割合	
		點數	人員數	牌數	狀數		對點數	對人員
慶尙北道	內地人	六二	六二	—	—	—	—	五〇
慶尙南道	鮮人	二八	二八	—	—	—	—	五〇
同	同	六	六	—	—	—	—	五〇
同	同	一五	一五	—	—	—	—	六七
黃海道	同	二	二	—	—	—	—	〇〇
同	同	一	一	—	—	—	—	〇〇
平安南道	同	二	二	—	—	—	—	〇〇
同	同	二	二	—	—	—	—	〇〇
平安北道	同	四	四	—	—	—	—	五〇
同	同	一	一	—	—	—	—	五〇
江原道	同	八	八	—	—	—	—	七五
同	同	一	一	—	—	—	—	〇〇
計	同	四二	四二	七	六	二〇	四八	六四
		八〇	八〇	—	—	—	—	八二
		三三	三三	—	—	—	—	〇〇

一三六

右點數ヲ樹種別ニ分類スレハ左ノ如シ

道名	アカマツ	クロマツ	ニセアカヤ	クリ	クヌギ	ヤマハン	白楊類	ケヤキ	イテノ	カラマツ	キリ	センダン	ヒノキ	計
京畿道	四	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	一八
忠清北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	九
忠清南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	七
全羅北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	〇
全羅南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	〇
計	四	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	一八

備考 一、咸鏡南北道ヨリハ出品無キヲ以テ掲記セス

二、名譽金牌、擬賞ナキヲ以テ掲記セス

三、人員ノ欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ヲ表ハシタルモノニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セリ

褒賞數	計				成鏡北道	成鏡南道	江原北道	平安北道	平安南道	黃海道	慶尙南道	慶尙北道
	褒	銅	銀	金								
	狀	牌	牌	牌								
三	二	一	二								二	一
七	〇	五	二	二							一	二
二	〇	四	二	三			七	一	三	二	三	三
四	四			二					三	一		
六	一	三	一	三							二	一
一				二								
四	一	三		〇					六	一		一
				二								
				五					一	一		
二	一	一		五							三	
五	四	二	六	二				九	四	三	六	三
四	二	六	一	九	七	二	二	二	六	三	四	八

本表ノ如ク出品樹種ハ十三種ニ上リ朝鮮ニ於ケル主要造林樹種ハ概ネ之ヲ對照審査スルコトヲ得タリ而シテ朝鮮ニ於ケル私營養苗事業ハ殆ント新政以後ノ開始ニ係リ今猶創業ノ時代ニ屬スト雖今回ノ出陳ヲ概觀スルニ内地ニ於ケルカ如キ密植多肥ノ弊害比較的少ク品質優良ノモノ鮮少ナラサリシハ頗ル幸トスル所ナリ

審査ハ形質ノ點ニ就キテハ幹枝ノ發育狀況ハ勿論根部ノ組織ニ最モ重キヲ置キ且造林ニ適當スヘキ形質ノモノヲ少費ヲ以テ生産セルヤ否ヤヲ推究シ又生産數及斯業上ノ功績等ヲモ參酌セリ而シテ審査ノ結果優良ノ比較的多數ナリシハクロマツ、クスギ、クリ及ニセアカシヤノ四種ニシテ其ノ他ノ樹種ハ概ネ伯仲ノ間ニ在リ但タアカマツノ比較的劣等品多カリシハ意外トスル所ナリ今各樹種別ニ概評ヲ述フレハ左ノ如シ

一、クロマツ 慶尙南道ノ産最モ良質ニシテ就中釜山附近ノ出品ニ優秀ノモノアリ然レトモ中ニハ床替ニ際シ剪根ヲ爲サスシ

テ伏セ植ヲ行ヒタル爲所謂鳥脚狀根ヲ有セルモノヲ見ルヲ遺憾トス當業者ノ注意ヲ望ム

二、アカマツ 苗質一般ニ劣弱ニシテ之カ養成ノ方法ヲ誤リ密植多肥ニ陥リタルモノ多キカ如ク又形質過大ニシテ品質之ニ伴

ハス或ハクロマツト同シク鳥脚狀根ヲ有スルモノアリ共ニ銳意改良ヲ加フルノ要アリ

三、クヌギ 概ネ幹根ノ發育充實シテ根部ノ組織モ亦優良ナルモノ多シ然レトモ偶々クヌギ苗通有ノ缺點タル根部組織ノ粗大ナルモノ少ナカラス是等ハ床替ノ際剪根ヲ行ハサリシ結果ト目スヘク營ニ形質ノ劣レルノミナラス植栽ニ不便ナルヲ以テ當業者ハ此ノ點ニ留意スルヲ要ス

クヌギ苗ノ出品中品質特ニ優良ニシテ殆ント完全ニ近キモノハ忠清北道清州郡ニ於ケル四州面農林實行會長閔泳宰ノ出品ナリトス四州面農林實行會ハ大正二年ノ創立ニ係リ面内ニ山野ヲ有スル者ヲ以テ組織シ殖林ノ獎勵及農事ノ改良ヲ實行スルヲ以テ目的トシ附屬苗圃ヲ有シ養成苗木ハ實費ヲ以テ會員ニ配付シツツアリ苗圃ノ現在面積約七千坪、本年育成ノ苗數ニセアカシヤ二十四萬本クヌギ二十二萬本、クリ二萬本等ニシテ其ノ品質孰レモ優良忠清北道管内ニ於ケル養苗事業ノ模範トナリ一般殖林獎勵上ノ效果鮮少ニ非ス今回閔會長ニ對シ金牌ヲ擬賞スルニ至レリ

四、クリ クヌギニ同シク概ネ優良品ノ出陳セラレタルヲ見ル唯々中ニハ床替ノ際苗ノ梢頭ヲ少シク斷切シタルカ爲形質ヲ損スルコト大ナルモノアリ如此ハ通例切斷ヲ行ハサルヲ可トス

クリノ出品中平安南道平壤府西鮮造林合資會社ノ出品ハ形狀、品質共ニ優良ニシテ栽培上周到ナル注意ヲ拂ヘルヲ見ル而シテ本會社ハ殖林及苗木ノ養成ヲ目的トシ明治四十五年創立シタルモノニシテ資本金五萬圓ヲ有シ五萬二千坪ノ苗圃ヲ開設シ養苗ノ販賣ヲ行フト共ニ大正三年國有山野二千餘町歩ノ貸付ヲ受ケ併セテ其ノ殖林ヲ施行シツツアリ養苗中自ラ植栽用ニ供シタルモノ四十九萬本販賣シタルモノ六十六萬本ニ達ス樹種ハ主トシテニセアカシヤ、クヌギ、クリ白楊類及カラマツ等ニシテ養苗法ハ専ラ本府編纂ノ殖林手引ニ依リ優良ナル苗木ヲ經濟的ニ生産スルニ努メ一般苗木商ノ通弊タル不良苗ノ多産主義ヲ排シ苦心經營ノ跡洵ニ顯著ナルモノアリ殊ニ其ノ産苗タル平南特有ノ平壤栗苗ノ如キハ獨リ鮮内ノ需要ニ供スルニ止ラス遠ク内地及臺灣地方ニ迄移出シ漸ヲ追テ之ヲ需要ノ増進スルアリ朝鮮全土ニ於ケル養苗ノ模範トナリ一般殖林獎勵上ノ效果著シキヲ以テ金牌ヲ擬賞セリ

五、ニセアカシヤ 往々過大ニ失スルモノアリ又著シク弱少ノモノアリ形體不同ナリシモ概シテ品質優良ナルモノ尠ナカラス唯當業者ニ望ムラクハ品質ノ中庸ナル苗ヲ多産スル方法トシテ養苗中間引、斷幹等ヲ適當ニ應用スヘキコト是ナリ

六、カラマツ 圃地ニ於テ根切蟲ノ害多キニ拘ハラヌ其ノ根部組織ノ比較的良好ナリシハ意外トスル所ナリ然レトモ幹ハ概ネ秋季生長量ノ過大ナル爲梢部著シク軟弱ニシテ寒害ヲ受クルノ虞アルモノ尠ナカラス施肥法ノ改良ヲ要スヘシト認ム

七、白楊類強テ形狀ノ大ヲ競フカ如キ出品アリシモ大體ニ於テ相當ノ成績ヲ示セリ但シ插條部ト新幹トノ角度強キニ過クルモノ及插條斷面ノ卷キ込ミ不充分ナルモノナキニ非ス插條法ニ關シ尙改良ノ餘地アルヘシ

八、キリ 出品僅ニ五點(他ニ官廳出品一點)ニ過キサレモ何レモ相當ノ品質ヲ具ヘリ

前記各樹種ノ外ヤマハンノキ三點、ケヤキ一點、スギ一點、ヒノキ二點、イテフ二點、シホヂ一點、エンジュ一點、センダン二

點、クス一點、アブラギリ一點、アキニレ一點、ウルシ一點、合計十七點アリ内十點ハ官廳ノ出品ニ係リ審査ヲ行ヒタルモノハ五種七點ニ過キササルカ爲比較審査ノ途ナカリシモ一般ニ其ノ形質良好ナラサルヲ見ル是等ノ樹種ハ未タ朝鮮ニ於ケル主要樹種トスルニ至ラサルカ故ニ其ノ養苗ノ方法モ尙幼稚ノ域ニ在ルカ爲ナルヘシ然リト雖ヤマハンノキノ如キハ今後造林上大ニ利用スヘキ價値アルヲ以テ之カ養苗ノ方法ニ關シ速ニ改良ヲ加ヘ完全ナル苗木ヲ生産スルノ域ニ到達セムコトヲ努ムヘシ

各道中比較的良品ヲ出セルハ慶尙南道ニシテ平安南道及忠清北道之ニ亞キ其ノ他ハ概ネ伯仲ノ間ニ在リト認ム

以上審査ノ結果ヲ概說スレハ朝鮮ニ於ケル養苗事業ハ創始以來日猶淺キニ拘ハラヌ既ニ相當ノ進歩ヲ遂ケ移入苗ノ減少ヲ來テ天然苗木ノ舊法ヲ改善シ造林上ニ寄與セル效果尠少ナラサルヲ認ム然レトモ尙其ノ施業方法幼稚ノ點アリ之カ改善ハ刻下ノ急務ナルカ如シ即チ内地人ノ經營ニ係ルモノニ在リテハ今尙往々密植多肥ノ弊ニ陥リ易ク朝鮮人ノ養苗ニ在テハ施業ノ要領ヲ會得セサルカ爲除草肥培ノ手入不充ナルヲ常トシ從ツテ苗木モ羸弱ナルモノ多キノ缺點ヲ免レス是等ハ平易ナル方法ニ依リ指導ヲ加ヘ改善ヲ爲サシムルヲ肝要ト認ム

### 第三節 林産物及副産物

#### 木竹材

木竹材ノ出品ハ點數二百五點其ノ人員百二十七名ニシテ内官廳ノ出品ニ係ルモノ二十四點四名ヲ除外シ審査ヲ爲シタル出品ハ百八十一點百二十三名ヲ算シ審査ノ結果七十六名ヲ選拔擬賞セリ今各道別ニ之ヲ掲記スレハ左ノ如シ

道名	種別	審査出品數		褒賞		對牌數	對人員
		點數	人員	牌銀	銅牌		
京畿道	内地人	一七	四			一八	七五
忠清北道	同	四	二			〇	〇
忠清南道	同	七	六			五七	六〇
全羅北道	同	三	二			三三	五〇
全羅南道	同	三	二			六六	六七
全道	同	三二	一五			五九	八七
計		三二	一五			一八	七五



右點數ヲ種目別ニ分類スレハ左ノ如シ

備考 一、名譽金牌ハ擬賞ナキヲ以テ掲記セス  
二、人員欄上記△數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セルモノナリ

道名	種別	審査出品數		褒賞數			對點數對人員
		點數	人員	金牌	銀牌	銅牌	
慶尙北道	內地人	九〇	八四		二	一	四四
慶尙南道	鮮人	一九	一九		二	一	五三
黃海道	同	二一	一一				一〇〇
平安南道	同	二五	二五				一〇〇
平安北道	同	八	二				二五
江原道	同	一四	三				二五
咸鏡南道	同	六五	一三				三三
咸鏡北道	同	二	一				三三
計	同	一七六	九二	一	六	二	一〇〇
		△三					四九
京畿道	竹						
忠清北道	苦竹						
忠清南道	淡竹						
	烏竹						
	矢竹						
	メ竹						
	計						
	材						
	丸材						
	角材						
	細丸其他						
	小計						
	板材						
	角材						
	細丸其他						
	小計						
	計						
	合計						

計	咸鏡北道	咸鏡南道	江原道	平安北道	平安南道	黃海道	慶尙南道	慶尙北道	全羅南道	全羅北道
三〇			二				二	六	八	二
九									七	二
四			二							
四										
二									二	
四九			一	五			二	七	二九	五
四五			一	八	四	三	一	八	二	二
二										
三										
五〇			二	八	四	三	一	八	二	二
四五			三	九		五	二	二	〇	一
三三			四		一	七				
二四			三		一	三				二
八二			〇	〇	一	一五	三	二	一〇	三
三三			二	〇	九	一九	一五	三	八	二
二八			二	二	〇	九	一九	三	二	五
二二			二	二	〇	九	一九	三	二	五
二二			二	二	〇	九	一九	三	二	五
二四			二	二	〇	九	一九	三	二	五
一九			二	二	〇	九	一九	三	二	五
二四			二	二	〇	九	一九	三	二	五
九			二	二	〇	九	一九	三	二	五

備考 一、木材中原木ノ樹種別點數左ノ如シ

イ、丸材 キリ一三點、アララギ二點、オノオレカンバ二點、アカマツ二點、ゴブラ一、テウセンマツ三點、アカシヤ一、ツゲ四點、カヤ一

點、ナラ七點、エソマツ一點、クヌギ一點、カラマツ二點、テウセントウヒ一點、クロ二點、アヤマキ一點、ハルニレ一點、シナ一點  
マンシウケルミ一點、計四五點

ロ、角材 クリ一點、テウセンマツ一點、計二點

ハ、其ノ他 アララギ半割一點、カラマツ細丸二點、計三點

二、同製材ノ樹種別點數左ノ如シ

イ、板材 ケヤキ四點、クリ一點、クブ三點、アカマツ七點、テウセンマツ三點、ナラ二點、テウセンモミ二點、クヌギ一點、チャンチン一點、ク

ロマツ一點、ツガ一點、キハダ二點、ビヤクシン一點、エソマツ一點、アララギ一點、マンシウケルミ一點、ヤナギ二點、シホジ二點  
シチダモ一點、白楊二點、ニレ一點、ミナ一點、ツゲ一點、シラベ一點、カラマツ二點、計四五點

ロ、角材 ツガ二點、アカマツ三點、テウセンマツ三點、クヌギ三點、ナラ二點、センダン一點、テウセンモミ一點、エシユエ一點、マンシウケ

ルミ一點、カラマツ三點、オノオレカンバ二點、トウイヌエシユエ二點、計二三點  
ハ、其ノ他 ゴブラ樺材一點、カリン火鉢材三點、オノオレカンバ車輛用材及樺四點、ツゲ杖一點、テウセンマツ樺材一點、スギ細丸太一點、船樺

材藝圃材等三點、計一四點

三、褒賞ヲ授與セラレタルモノ種類ヲ示セハ左ノ如シ

區	別	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計
一、竹 二、木 イ、原	苦竹		四	六	三	一三
	淡竹					
	烏竹					
	矢竹					
	木					
	原					
	キリ丸					
	太木					
	マシウクルミ丸					
	クリ杣材					
	アララギ丸					
	丸太					
	クワ丸					
	ツグ丸					
	ナラ丸					
	シナ丸					
テウセンマツ丸						
ロ、製						
オノオレカンバ製材						
オノオレカンバ材						
オノオレカンバ角						
ヤナギ板						
テウセンマツ板						
カラマツ板						
區	別	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計
合	ホアラ樺材					二
	セングン角					一
	チヤンチン板					三
	シホシ板					四
	クロマツ板					五
	アカマツ板					八
	アカマツ角					一
	エンシユ角					一
	タア板					一
	ビヤクシン板					一
	ツグ杖					二
	クヤキ板					二
	マシウクルミ板					一
	クワリン火鉢材					一
キハダ板					一	
テウセンモミ板					三	
エゾマツ板					三	
テウセンシニベ板					一	
ナラ角					一	
計						七

以上ノ出品ハ材質ニ重キヲ置キ生産ノ方法、利用途ノ適否、需要ノ多少、造材又ハ加工ノ適否、産出量等ヲ主トシ之ニ出品者ノ  
 経歴功勞ヲ参考シテ審査ヲ行ヘリ  
 出品物ノ大體ヲ觀察スルニ中部地方ヨリハアカマツ材ノ出品多ク北部地方ヨリハテウセンマツ、テウセンカラマツ、ナラ類及オ  
 ノオレカンバヲ主トシ之ニ加フルニ少数ノシホヂ、マシウクルミ、エンジユ、シナノキ、ヤナギ類、イチキ材等ヲ以テシ南部  
 共ニ天然林ノ産物ヲ出陳セルニ過キサルニ反シ南部地方ヨリハ主トシテ人工栽培ニ係ルマダケ、ハチク、キリ材等ノ出品ヲ見タ

ルハ偶々以テ朝鮮ニ於ケル森林ノ分布及林業状態ノ如何ヲト知スルニ足ルヘシ

竹材ノ出品ハ全羅南道及慶尙南道ヲ主トシ全羅北道忠清南道及江原道等ヨリモ若干ノ出品アリ其ノ大部分ハマダケニシテハチク之ニ亞キ烏竹及ヤダケノ少數ヲ含ミ全部鮮人ノ出品ニ係レリ而シテヤダケ及烏竹ニハ特ニ良品アルヲ見スト雖ハチクニハ全羅南道及全羅北道産ニ稍見ルヘキモアリ特ニマダケハ一般ニ肉薄キノ憾アリト雖概シテ優品多ク就中全羅南道ニ於ケル潭陽郡ノ鞠探雄、光州郡ノ鄭洛教、羅州郡ノ金容圭、慶尙北道慶州郡ノ李鍾玉、李鍾勳及慶尙南道河東附近ヨリ多クノ良品ヲ出シ以テ一時荒廢ニ傾ケル竹田復活ノ曙光ヲ認メ得ルニ至レルハ快心ノコトニ屬ス特ニ全羅南道潭陽郡鞠探雄ノマダケ材ハ竹材出品中ノ白眉ニシテ胸高周圍一尺、最長節間一尺三寸、幹長六間以上ニ達シ品質亦優良ニシテ内地ノ良材ニ比スルモ殆ト遜色アルヲ認メス出品物ニ添附セル竹林ノ寫眞ヲ見ルニ密度適當ニシテ手入行届キ現今竹林ノ經營者トシテ推獎ノ價値アリ同人ハ古來竹林ノ主産地タル全南潭陽郡ニ居住シ潭陽河畔ニ父祖傳來數町歩ノ苦竹美林ヲ經營シ近年當局ノ指導ニ依リ手入及伐採等ニ關シ著々改善ノ實ヲ擧ケ傍ラ竹製品ノ製作ニ從事シ近邑漸次之ニ倣フニ至リ實ニ朝鮮全土ニ於ケル竹林經營ノ模範トスルニ足レリ而シテ其ノ年産額ハ一千圓以上ニ達シ逐年増加シツツアリ移入材ノ防遏及一般經濟上ノ效果亦尠ナカラサルヲ認メ金牌ヲ擬賞セリ

尙一般ノ竹材出品中半面ニ寒害ノ跡ヲ止ムルモ尠ナカラサルヲ見ル本年一二月頃ノ寒害ヲ被リタル結果ニシテ避クヘカラサル天災ニ屬スヘシト雖彼ノ五六年生ノ老幹ヲ出品シ或ハ二年等ノ苦竹ヲ出品セル如キハ偶々以テ伐期ヲ誤レル從來ノ通弊ヲ發露セルモノニシテ竹林經營上改善ノ要アルモノト認ム

キリ材ハ豫想外ニ出品點數少ク出品區域亦殆ト全羅南北、慶尙南北ノ四道ニ限ラレ忠清北道及京畿道ハ各一點ノ出品アルニ過キス總數十五點ノ内鮮人出品九、内地人出品六、官廳出品二點ナリトス内地人出品中ニハ自家栽培ニ係ルト認メラルモノ一二點ニ過キスシテ他ハ鮮人ヨリ購入セルモノナルカ如キハ遺憾トス各道出品中慶尙南道李相純及李贖洪ノ出品ハ生育ノ狀況材質及色澤等頗ル良好ナレトモ他ノ出品中ニハ選擇不注意ニシテ内部ノ腐朽セルモノ等アリ遺憾ノ點多シ其ノ他ハ丸太材及柚材ハ合計五十點ニシテ天然林ヨリ伐採シタル儘何等ノ加工ヲ爲サス用途明カナラサルモノ或ハ單ニ材鑑トシテ認メラルルニ過キサルモノ尠ナカラスト雖忠清南道瑞山郡李基升ハ其ノ栽培ニ係ルニセアカシヤノ間伐材ヲ出品シ忠清北道清州郡廣澤文庫ハ其ノ親ヲ造林セルカラマツ林ヨリノ間伐材ヲ出品シタル如キハ始政五年記念ノ本會ニ於テ特ニ快感ニ耐ヘサル處ナリ(李基升、廣澤文庫ノ兩名ハ造林ノ部ニ於テ擬賞セラレタリ)製材ハ出品數八十二點ニシテ出品者ハ京城、鬱陵島、新義州、清津地方ヲ主トシ其ノ他ノ地方ヨリモ各種ノ材ヲ出品セルモノ有望ナル商品ハ多ク國境地方ノ産ニシテ其ノ他ノ所産ハ商品トシテノ價値アルモノ多カラス鬱陵島産ノ木材ニシテタブ、ビヤクシン、ツガ、ケヤキ等貴重材ノ數點ヲ算セラルルモ是等ハ同島森林ノ歴史ヲ語ル參考品タルニ過キスシテ今後斯ノ如キ産物ヲ得ンコト容易ニ望ムヘカラス而シテ製材ハ主トシテ手挽ニ依リタルモノ多ク機械力ヲ用ヒタルハ新義州府淺見淺吉及清津府岩田正己ノ二人ニ限レルカ如シ又内地人ノ出品ハ概シテ加工宜シキヲ得タルモノ多シト雖鮮人ノ出品ニ係ルモノハ從來ノ粗糲ナル方法ニ依リ品位劣



道	黃海	平安南	平安北	江原	咸鏡南	咸鏡北	計
同	同	同	同	同	同	同	同
三五	二五	四	一五	二二	五	二二	六二
三三	三一	三	一五	二	四	八一	六〇
—	—	—	—	—	—	—	三
—	—	—	六	—	—	二五	二
—	—	—	五	—	—	—	一七
—	—	—	三	—	—	—	三
二〇	〇五	二五	八七	五〇	四〇	五二	五二
三三	〇五	三三	八七	一〇〇	五〇	五七	五三

備考 一、名譽金牌、金牌擬賞ナキチ以テ掲記セス  
二、人員欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セルモノナリ

出品點數ノ最モ多キヲ占ムルハ江原道ニシテ黃海道及平安南道之ニ亞ク而シテ審査ノ方法ハ火力、保火力、著火ノ遲速及煙煙、爆發ノ多少等品質ノ如何ニ重キヲ置キ尙材料ノ選擇、處理等ニ付審案セリ而シテ出品物ヲ概觀スルニ二、三ノ劣等品ヲ見ルノ外ハ一般ニ煙煙及爆發等ノ缺點少ク相當ノ價値ヲ認メタルハ各道共其ノ選定ノ宜シキヲ得タルモノト謂フヘク就中江原道ノ改良木炭ハ品質佳良ニシテ又全羅北道及慶尙南道ノ出品ハ昨年同道ノ共進會ニ於ケル出品ニ比シ品質一段ノ進歩ヲ爲シタル跡アリト認ムルハ欣フヘキ所ナリ

出品中朝鮮在來法ニ依リシモノハ一般炭質粗鬆脆弱ニシテ破壊シ易ク所謂ガリノ炭トナル缺點アリ之レ炭窯ノ構造上必然ノ結果ナルヘント雖亦炭化ノ急激ナルニ基因スル處多カルヘシ故ニ製炭者ハ燃燒ト通風ノ度合トニ注意シ空氣ノ流通ヲ少クシテ徐々ニ且高溫ニ熱シテ炭化セシムルノ方法ヲ講究スルヲ要ス即チ焚口ト煙出口トノ開閉ノ加減調節宜敷ヲ得ハ之ヲ改ムルコトヲ得ヘシト信ス尙在來法ノ缺點ト認メラルルハ炭材ノ選定ヲ誤リ徒ニ巨大ナルモノ又ハ不適當ナル樹種ヲ用ヒテ製炭セルコト及自炭ノ製炭ニ際シ煉ラシ及消火ノ處理不充ナルコト是ナリ出品中往々表面ニ粘土ヲ附著シ又ハ濕氣ヲ有スル等ノモノ多キヲ見ルハ泥土ヲ消灰ニ混シ急ニ消火セルカ爲ニシテ亂雜ナル方法タルヲ免レンス之カ改良ヲ圖ルヲ要ス

改良法即チ内地式製炭法ニ依レル木炭ハ江原道ノ出陳ニ係ルモノ品質一般ニ佳良ニシテ特ニ黑炭ハ彼ノ佐倉炭ニ倣ヒ製炭シ著火

保火其ニ良好ニシテ在來品ノ徒ニ堅硬ニ失シ火持宜シカラサル缺點ヲ改良セリ之レ主トシテ道廳ノ指導獎勵宜敷ヲ得タル結果ナ  
 〆ヘシ又忠清南道論山郡和田三郎ノ自炭ハ品質及材料ノ選擇共ニ優秀ニシテ出品中第一位ヲ占ム然レ共解説書ヲ缺クカ故ニ其ノ  
 製炭ノ方法ヲ詳知スルニ由ナキヲ遺憾トス

咸鏡北道鏡城郡窪井六郎ノ出品ハ品質ニ於テハ特ニ賞ス所ナキモ同人ノ出品セル解説書ヲ見ルニ檜崎式製炭法(廣島縣檜崎圭三ノ考案  
 此所ハ補助烟出口即チ檜崎トシテ應用ニ依リ著火  
 及燃焼ヲ容易ニシ功程ヲ有利ナラシムルニ在リ)ニ依リタルモノニシテ解説書ノ說明尙足ラサル處アリト雖斯ル方法ニ依リ製炭ノ改良ニ  
 志シ研究シツツアルノ點ハ推奨ノ價値アリト認ム

次ニ出品中樹木ノ根株ヲ掘採シテ製炭セル所謂根炭ト稱スルモノ十數點アリ一般ニ根炭ハ萌芽ノ刈採過度ニシテ生長衰へタル樹  
 木ノ根株ヲ掘採シテ炭材ト爲スカ故ニ其ノ木炭ハ恰モ塊狀ヲ爲シ表面ノ凹凸著ルシキカ爲著火容易ニシテ保火力亦大ナルノミナ  
 ラス材ノ組織緻密ニシテ破損シ難ク取扱ニ便利ナル等一、二ノ得點ナキニアラスト雖今日實際ノ製炭狀況ヲ觀察スルニ製炭者ハ  
 單ニ萌芽力ノ衰弱セル根株ノミニ満足セス一度炭窯ヲ設クルトキハ其ノ附近ノ山野ニ存スル根株ニシテ荷モ炭材ニ適スト認ムル  
 モノハ悉ク掘採シテ剩ス所ナク爲ニ林地ノ荒廢ヲ來シ造林上及國土保安上ニ及ホス惡影響頗ル大ナリ故ニ根炭ハ炭質トシテハ必  
 スシモ不良ナルニ非ラサルモ之ヲ獎勵スルコト能ハサルハ勿論今後製炭者ハ生長ノ神速ナル樹木ノ殖林ニ志シ炭材ノ造成ヲ圖ル  
 ト同時ニ力メテ是等ノ掘採ヲ爲ササル様注意セムコトヲ望ム

菌 蕈

菌蕈ノ出品ハ四十五點其ノ人員四十二名ニシテ審査ノ結果價値アリト認ムルモノ十九名ヲ撰拔擬賞セリ之ヲ道別ニ掲記スレハ左  
 ノ如シ

道	名	種	別	審査出品數		褒		賞		數		受	
				點	人	銀	牌	銅	牌	褒	賞	對	點
京	畿	道	内地人	二	三	一						五〇	一〇〇
忠	清	北	同	六	六	六						三三	三三
全	羅	北	同	三	三	三						六七	六七
全	羅	南	同	六	六	六						一〇〇	一〇〇
全	羅	南	同	六	六	六						一〇〇	一〇〇

出品ノ種類ハ椎茸、晚茸、岩茸、木茸及松露等ニシテ之カ點數ヲ分類スレハ左ノ如シ

備考 一、忠清南道及咸鏡北道ヨリハ出品無カリシナ以テ掲記セス  
 二、名譽金牌及金牌ノ擬賞ナキヲ以テ掲記セス  
 三、人口欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セルモノナリ

道名	椎茸	晚茸	岩茸	木茸	松露	松茸	檀茸	椴菌	計
京畿道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
忠清北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
全羅北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
全羅南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尚北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尚南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—

道名	椎茸	晚茸	岩茸	木茸	松露	松茸	檀茸	椴菌	計
咸鏡南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
江原道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平安北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平安南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
黃海道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尚南道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
慶尚北道	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—



道名	褒賞數			計	咸鏡南道	江原道	平安北道	平安南道	黃海道
	褒狀	銅牌	銀牌						
椎茸	二	二	八	一八					
晚茸	四	二	二	九			二	四	
岩茸	三	二	一	九					
木茸	一	一		二					
松茸									
露茸									
松茸				三					
檀茸				二					
椽茸									
菌									
計	一九	六	二二	四五			二	四	一

出品ノ審査ハ香氣、色澤、形體、發育等品質如何及培養又ハ採取ノ功拙、時季、選別、製造、乾燥保存等ノ優劣ヲ主トシテ考査セリ

出品物中濟州島産ノ椎茸ハ朝鮮ニ於ケル唯一ノ椎茸業者トモ見ルヘキ者ノ製造セルモノニ係リ數年ノ經驗ニ依リ其ノ品質頗ル賞スヘキモノアリ唯今回ノ出品ハ薄葉若ハ中葉ノモノニシテ輸出向冬菇等ノ出品ナカリシハ稍寂寥ノ感ナキ能ハス而シテ出品ニ就テハ著ルシキ缺點ヲ見スト雖採取ノ時期及乾燥ノ方法尙不充分ナルカ爲色澤ヲ損シ殊ニ裏面ノ菌褶カ暗褐色ヲ呈シ且潰損シ菌傘亦反張セル等形體不整ニシテ中ニハ又菌柄ニ樹皮ノ附著セルモノアル等尙一層改善ヲ要スル點アリト認ム

他ノ地方ヨリ出品セル茸蕈ハ濟州産ニ比シ數等ヲ輸シ殆ト見ルヘキモノナシ然レトモ今回ノ出品ハ全羅北道、慶尙南道、京畿道、江原道及平安北道ノ五道ニ亘リ生産可能ノ範圍頗ル廣汎ナルハ欣フヘキ所ニシテ殊ニ朝鮮ニハナラ類、クスギ、シデ類等椎茸栽培ノ槽ニ適スル樹木亦尠カラサルヲ以テ適當ナル人工栽培法ヲ行フニ於テハ山林ノ副業トシテ甚タ有望ナリト認ム  
晚茸、岩茸、木茸等ハ朝鮮人若ハ内地人ノ嗜食スル茸類ニシテ晚茸ハ需要殊ニ大ナリ今回ノ出品中鬱陵島産木茸ハ品質見ルヘキモノアリシモ他ハ格別ノ特徴ヲ見ス

食用等ノ副産物

菌蕈以外ノ食用副産物ハ出品點數六十八點其ノ人員六十一名ニシテ審査ノ結果九名ヲ選拔擬賞セリ之ヲ道別ニ掲記スレハ左ノ如シ

道名	種別	審査出品數		褒賞數	對點數	對割人員
		點數	人員			
京畿道	內地人	六三	三		〇〇	〇〇
忠清北道	同	六	六	二	三	三
忠清南道	同	六	六	一	二七	二五
全羅北道	同	五	四	一	〇〇	二五
全羅南道	同	三一	四		〇〇	〇〇
慶尙北道	同	九	七	三	三	二九
慶尙南道	同	〇	〇		〇	〇
黃海道	同	四	四		〇	〇
平安南道	同	二	二		〇	〇
平安北道	同	四	二	三	〇	〇
江原道	同	五	五		〇	〇
咸鏡南道	同	一	一		〇	〇
咸鏡北道	同	三	三	九	〇	三
計		六四	五八	九	二〇	二六

備考 一、褒狀以外ノ擬賞無キヲ以テ掲記セス  
二、人員欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ニシテ他ノ品種ノ部ニ實負トシテ計上セルモノナリ  
出品ノ種類ハ蕨、薇、桔梗根、葛根、葛粉、松ノ花粉等ニシテ之カ點數ヲ分類スレハ左ノ如シ

道名	蕨	薇	桔梗根	葛根	葛粉	松ノ花粉	茶	山著	香蔬	木屑	計
京畿道	-	-	-	-	-	二	-	-	-	-	九
忠清北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	六
忠清南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	六
全羅北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	五
全羅南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	四
慶尙北道	-	-	-	-	四	-	-	-	-	-	九
慶尙南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	〇
黃海道	四	-	-	-	-	-	-	-	-	-	四
平安南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	二
平安北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	四
江原道	二	-	-	-	-	-	-	-	-	-	五
咸鏡南道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	一
咸鏡北道	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	三
褒賞數(褒狀)	三	六	二	四	五	七	-	二	三	-	六八
計	九	三	一	五	四	二	四	〇	九	四	五

出品審査ノ方法ハ粗々菌蕈ニ準シ檢定セリ  
出品蕨、薇等ハ樹皮又ハ葉ノ類ヲ以テ一定量宛ニ括リ分チタルハ運搬又ハ販賣等ニ際シ取扱ヲ便宜ナラシムルト同時ニ適度ノ乾燥ヲ持續シ嫩ヲ生セサル等ノ爲ニシテ其ノ處理適當ナリト認ム又葛根中全羅北道朴京順ノ出品ハ周圍九寸餘含有澱粉量五プロセント餘ニ上リ稍良品ト認メタリ要スルニ本出品ハ何レモ山野ニ自生セルモノヲ採集乾燥セルニ過キス從テ格別ノ特徴ヲ見スト雖是等ノ蔬菜ハ鮮人ノ副食物又ハ調理用トシテ比較的珍重需要セラルルモノナルヲ以テ尙一層採取乾燥保存等ノ處理ニ注意スルヲ可トス

林産物製造ノ方法及成績

本項ニ屬スル出品ハ椎茸、木炭、木鉢、臚村掛皮袋及木履等ノ製造ニ關スル方法及成績十六點其ノ人員十一名ニシテ審査ノ結果五名ヲ撰拔擬賞セリ之ヲ掲記スレハ左ノ如シ

道名	種別	審査出品數		銅牌	褒賞狀	計數	受賞割合	
		點數	人員數				對點數	對人員
京畿道	内地人	二	一				二〇〇	〇〇%
全羅南道	同	一	一				一〇〇	〇〇%
慶尙南道	同	一	一				一〇〇	〇〇%
咸鏡南道	同	〇	六				三〇	〇
咸鏡北道	同	一	一				五〇	〇
計	同	四	九				三三〇	〇

備考 一、表掲以外ノ道ヨリハ出品無キヲ以テ掲記セス

二、名譽金牌、金牌及銀牌ハ擬賞無キヲ以テ掲記セス

三、人員欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セルモノナリ

出品點數ヲ種類別ニ分類スレハ左ノ如シ

道名	椎茸栽培法(記述)	木鉢製法(記述及寫眞)	木鉢製法(實物)	臚材製造(實物)	シナノキ皮製掛袋	木履	計
京畿道							三
全羅南道							一
慶尙南道							一
咸鏡南道			六	六			一〇

道名	威鏡北道	計	褒賞數	褒狀	計	褒賞數	褒狀	計
道名	威鏡北道	計	褒賞數	褒狀	計	褒賞數	褒狀	計
推其栽培法(記述)								
木鉢製法(記述及寫眞)		三						
木鉢製法(實物)			二					
體材製鏡(實物)		六						
シナノキ皮製掛數								
木履								
計								

右ノ内稚茸栽培法ハ全羅南道濟州島同業組合ノ出品ニシテ其ノ方法在來ノ長木造ヲ主トシ敢テ著ルシキ長所アルニ非スト雖組合業者ハ國有林ノ拂下ヲ受ケ比較的大規模ノ經營ヲ爲シツツアルモノニシテ年々數萬斤ノ生産ヲナシ其ノ品質亦佳良ニシテ一般同業者ノ模範トシテ推賞ノ價値アリ

又木鉢ハシナノキヲ材料トシテ簡單ナル轆轤工ヲ施シテ製作シ掛皮袋ハシナノキノ亞皮ヲ用キテ鮮人向ノ雜袋ヲ造リタルモノニシテ孰レモ材料ノ選擇及工作方法佳良ニシテ獎勵ニ値セリ

樹皮

樹皮ノ出品ハ點數百點其ノ人員八十八名ニシテ内官廳ノ出品ニ係ルモノ四點一名ヲ除外シ審査ヲ爲シタルハ九十六點八十七名ヲ算シ審査ノ結果三十四名ヲ撰拔擬賞セリ今各道別ニ之ヲ掲記スレハ左ノ如シ

道名	京畿道	忠清北道	忠清南道	全羅北道	種別	審查出品數	人員	銅牌	褒賞狀	計數	對點數	對人員
道名	京畿道	忠清北道	忠清南道	全羅北道	種別	審查出品數	人員	銅牌	褒賞狀	計數	對點數	對人員
種別	内地人	鮮人	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
審查出品數	五	五	五	四								
人員	二	一	一	一								
銅牌	一	一	一	一								
褒賞狀	一	一	一	一								
計數	二	二	二	二								
對點數	二〇〇%	四〇	〇	二五								
對人員	二〇〇%	四〇	〇	二五								

右點數ヲ種目別ニ分類スレハ左ノ如シ

備考 一、名譽金牌、金牌及銀牌ハ擬賞ナキヲ以テ掲記セス  
二、人員ノ欄上記ハノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ヲ表ハシタルモノニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セリ

道名	シラカ皮	シナノ皮	アベマ皮	葛皮及藁	萩皮	ニガキ皮	クルミ皮	カシワ皮	ヤマハンノキ及皮	楓葉	其ノ他	計
京畿道	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	6
忠清北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5
忠清南道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5
全羅北道	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4

道名	計	咸鏡北道	咸鏡南道	江原道	平安北道	平安南道	黃海道	慶尙南道	慶尙北道	全羅南道
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
九四	二	七	一	二	二	三	五	八	一	四
△三	△一		△		△					△二
八五	二	七	一	八	〇	九	五	八	三	一
二七		五	一			二	三	三		
二六	一		一	二	三	二		四	一	
三三	一	五	一	三	三	四	三	七	一	
三九	五	七	一	〇	二	七	七	三	六	八
三九	五	七	一	〇	三	八	三	〇	四	五

道名	全羅南道	全羅北道	慶尙南道	慶尙北道	黃海道	平安南道	平安北道	江原道	咸鏡南道	咸鏡北道	數賞褒 褒銅 計
シラカ皮											六
シナノ皮											一〇
アベマ皮	三	一	五								二〇
葛皮及蔓 狀皮	三										五
ニガキ皮											五
クルミ皮											五
カシハ皮											六
ヤマハシ シノキ及ハシ ノキ皮											六
楓											六
葉 其ノ他											二
計	一六	一四	八	五	三	二	二	二	八	九	三

二五四

備考 本分類ハ主要ナル種類ヲ掲ケタルモノニシテ外ニ其ノ他ノ内ニハ左ノ種類ヲ含ム  
 ヤマブドリ皮 一點 マユミ皮 一點 ヒノキ皮 一點 ケヤキ皮 二點 サクラ皮 一點  
 ノア皮 二點 キハダ皮 一點 クヌギ皮 二點 トクサ 一點

出品中化學的成分ニ依ルモノハ分析試験ヲ行ヒ其ノ他ハ肉眼鑑定ニ依リ品質ヲ批判シ之ニ生産ノ方法、需要ノ廣狹等ヲ加味シテ  
 審査セリ

出品中シラカンバ皮ハ大部分北鮮ノ産ニシテ品位概ネ佳良ナリ本品ハ器物用、屋根葺用、靴皮用、黄色染料等ニ充テ用途頗ル廣  
 汎ナルヲ以テ今後尙之カ利用ノ開發ニ努ムルヲ可トス

シナノキ皮モ亦概ネ北鮮ノ産ニ屬シ相當佳品ヲ見ル、本品ハ纖維強韌ナルヲ以テ製紙、紙繩ノ原料ニ供シ、水溫ニ耐ユルノ力强  
 キヲ以テ船網ニ用キ又織リテ「シナ」布ニ作ル等用途甚タ多シ是亦倍々利用途ヲ廣ムルヲ可トス

アベマキ皮漁網ノ浮標用程度ノモノノミニシテ概ネ品質良好ナラス出品中劣品トテ御クルノ外ナキモノハ點ヲ見ルカ如キハ頗  
 ル遺憾トスル所ナリ本品ハホルク栓、板及ヒノリノリユームノ原料ニ供スル等用途頗ル廣シ將來其ノ生長及剝皮ノ方法ニ注意シ品

質ノ改良産額ノ増大ヲ圖ラムコトヲ望ム  
葛皮及萩皮ハ主トシテ朝鮮草鞋ノ材料ニ供用スニガキ、クルミ、ノブ、ヤマブドウ、マユミ、ヒノキノ皮類モ多少使用セラル、  
而シテ葛及萩ノ皮ハ孰レモ其ノ品質良好ナリト認ム  
クルミ皮ハ單寧質トシテ取扱ハルルヲ普通トスレトモ出品者ハ其ノ纖維ヲ利用スヘク調製出品セルヲ以テ其ノ意ヲ以テ審査セリ  
而シテ其ノ品質ハ稍佳良ト認ム  
ヤマハンノキ及ハンノキ皮、カシワ皮、クスギ皮ハ單寧質ノ樹皮ナルモ何レモ單寧分貧弱ニシテ品質良好ナラス但ヤマハンノキ  
一點ヲ擬賞セリ

ケヤキ、サクラ、キハダノ皮及トクサハ品質不良ナリ

楓葉ハ古來鮮人ノ黒染ニ使用セルモノナルカ比較的多量ノ單寧ヲ含有ス而シテ其ノ單寧量ハ一三・六八プロセントヲ有セリ

樹 實

樹實ハ出品點數十一點其ノ人員十一名ニシテ内官廳ノ出品一點一名ヲ除外シ審査ヲ爲シタル出品ハ十點十名ヲ算シ審査ノ結果六  
名ヲ撰拔擬賞セリ今各道別ニ之ヲ掲記スレハ左ノ如シ

道 名	種 別	審 査 出 品 數		褒 賞 數		受 賞 數		合 計
		點	人	狀	對 點	對 人	員	
全 羅 南 道	內 地 人	七	七	五	七	七	七	七
慶 尙 南 道	同 同	二	二		〇	〇	〇	二
江 原 道	同 同	一	一	一	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
計	同 同	〇	〇	六	六〇	六〇	六〇	六〇

備 考 一、表掲三道以外ノ道ニハ出品無キヲ以テ除外セリ

二、褒狀以外ハ擬賞無キヲ以テ除外セリ

右點數ヲ種目別ニ分類スレハ左ノ如シ



道名	ツバキ	賞	ダンコウバイ賞 (シロモジ)	カ	ヤ	賞	計
全羅南道		五				二	二
慶尙南道						二	二
江原道		五				四	四
計		五				四	九
褒賞數 (褒狀)							六〇

二五六

ツバキノ實ハ頭髮油ノ原料トシテ頗ル貴重ノモノニシテ今回ノ出品孰レモ品質良好ト認ム  
 ダンコウバイノ實ハツバキノ實ニ亞ク頭髮油ノ原料ニシテ唯タ一點ノ出品ナルモ品質佳良ナリ  
 カヤノ實ハ食用油製造ノ原料ナルモ出品中優良ト目スヘキモノ無キハ惜ムヘシ

樹液、樹脂及樹油

本項ノ出品ハ三十五點其ノ人員三十二名ニシテ内官廳ノ出品ニ係ルモノ一點一名ヲ除外シ審査ヲ爲シタル出品ハ三十四點三十名ヲ算シ審査ノ結果十二名ヲ撰拔擬賞セリ今各道別ニ之ヲ掲記スレハ左ノ如シ

道名	種別	審査出品數	人員	銀	牌	銅	牌	褒	狀	計	對點數	對人員
京畿道	內地人	二	二							二	五〇%	一〇〇
忠清北道	同	三	三							三	六七	六七
全羅北道	同	四	四							四	〇〇	〇〇
全羅南道	同	三	三							三	〇〇	〇〇
慶尙北道	同	一	一							一	〇	〇
慶尙南道	同	四	三							三	七五	一〇〇

右點數ヲ種目別ニ分類スレハ左ノ如シ

備考 一、忠清南道及平安南道ハ出品無キヲ以テ掲記セス  
二、名譽金牌及金牌ハ擬賞ナキヲ以テ掲記セス

三、人員ノ欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ヲ表ハシタルモノニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セリ

道名	漆	液	松	脂	唐	檜	脂	藕	椿	油	ダンコウバイ油	計
京畿道												
忠清北道												
全羅北道												
全羅南道												
慶尙北道												
慶尙南道												
黃海道												
平安北道												
平安南道												
江原道												
咸鏡南道												
計												

黃海道	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
平安北道	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
江原道	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
咸鏡南道	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
咸鏡北道	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
計	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

道名	漆液	松脂	唐楡脂	藕	椿	油	ダンコウバイ油	計
咸鏡北道	一六	一	二	一	二	二	差	二
襄陽	二							二
慶南	一							一
慶北	六							六
計	二六	二	二	一	二	二	差	三三
銀牌	一							一
銅牌	二							二
賞狀	四							四
數計	七							七

以上ノ審査ハ純度、色澤、透明度、臭、粘度、乾燥度等ヲ檢定シ就中漆液ハ「ウルシオール」ノ含有量ヲ審査シ各種共採取、調製、巧拙、用途ヲ加味セリ

漆液ハ忠清南北道平安南道及咸鏡北道ヲ除クノ外各道ヨリ出品ヲ見就中慶南ヨリ四點ノ出品アリ之ニ依テ觀レハ少量ナカラモ殆ト朝鮮各道ヨリ産出スルヲ證スヘク斯業ノ爲前途頗ル有望ナルヲ認ム而シテ其ノ品質ハ未タ優良ト稱スルヲ得サルモ黃海道産ノ一點ハ特ニ良質ニシテ銀牌ヲ擬賞シ他ノ一點及慶南産ノ二點モ亦佳品タルヲ失ハス、平北ノ産ノ如キハ品質敢テ不良ニ非ルモ比較的水分多ク「ウルシオール」ノ含量少キヲ遺憾トス、將來之力採製ノ方法ニ一層ノ注意ヲ加ヘ良質ノ漆液ヲ多産シテ各種ノ用途ニ充ツルニ至ラムコトヲ努ムヘキナリ

松脂ハ一般ニ生産ノ方法粗雜ニシテ油分少ク品質良好ナラス擬賞ノ資格ヲ認メタルハ僅ニ二點ノミニシテ其ノ他ハ不純物多ク濃褐色又ハ黒褐色ニシテ透明ヲ缺ク、今後之カ改善ヲ圖ルヲ要ス

トウヒ脂モ亦不純物多ク品位佳良ニ非ス又竊ハ普通品ニシテ擬賞ノ價值ヲ認メス  
ツバキ油及ダンコウバイ油ハ就レモ製法尙幼稚ナルモ品質佳良ナルヲ認ム今後製油方法ニ注意ヲ拂ヒ透明、淡黄色ニ製シ少シク臭氣ヲ輕減シ以テ品位ノ向上ヲ圖ルヲ肝要トス否サレハ未タ現代ニ於ケル一般人ノ頭髮油トシテ利用セララルニ至ラサルヘシ

五倍子

五倍子ノ出品點數ハ二十九點其ノ人員二十七名シテ審査ノ結果七名ヲ撰拔擬賞セリ今各通別ニ之ヲ掲記スレハ左ノ如シ

道名	種別	審査出品數		賞狀		計	對點數	對人員
		點數	人員	狀	數			
京畿道	内地人	1	1	1	1	2	1	1
		1	1	1	1	2	1	1
100%								

計	江原道	平安北道	平安南道	黃海道	慶尙南道	全羅南道	全羅北道	忠清南道	忠清北道
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
二六三	二	二	-	二	三	三	五	五	三
△二							△		△
二六一	二	二	-	二	三	三	五	五	三
-									-
五		-			-		-	-	-
六一		-			-		-	-	二
三三	〇	〇	〇	〇	三	〇	〇	〇	七
三〇〇	〇	〇	〇	〇	三	〇	〇	〇	六七

備考

一、慶尙北道及咸鏡南道ハ出品無キヲ以テ掲記セス  
二、名譽金牌、金牌及銀牌ハ擬賞無キヲ以テ掲記セス

三、人員ノ欄上記△ノ數ハ下記數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ヲ表ハシタルモノニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セリ

五倍子ノ用途ハ一ニ其ノ含有單寧ノ利用ニアルヲ以テ主トシテ其ノ含有量ノ多少ニ依リ品位ヲ定メタリ而シテ出品物ハ概シテ單寧量貧弱ニシテ最多量ノモノト雖五七七二「プロセント」ニ止マルヲ遺憾トス是レ主トシテ採取及調製ノ方法ニ缺點アルカ爲ニシテ大ニ改良ヲ加フルノ餘地アリト認ム當業者ノ注意ヲ望ム

#### 第四節 造林、森林保護方法及成績

造林及森林保護ニ關スル方法成績ノ記述ハ出陳ノ點數四十四點其ノ人員三十八名ニシテ内官廳ノ出陳及審査辭退ニ係ルモノ二十點

九名ヲ除外シ審査ヲ爲シタルモノハ三十二點三十一名ヲ算シ審査ノ結果二十四點ヲ選拔擬賞セリ各道別ニ之ヲ表示スレハ左ノ如シ

二六〇

道名種別	審査出品數		褒賞					受賞割合	
	點數	人員數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	對點數	對人員
京畿道 內地人	六	六						一〇〇	一〇〇
忠清北道	一	一						一〇〇	一〇〇
忠清南道	一	一						一〇〇	一〇〇
全羅北道	五	五						一〇〇	一〇〇
全羅南道	二	二						一〇〇	一〇〇
慶尙北道	一	一						一〇〇	一〇〇
慶尙南道	二	二						一〇〇	一〇〇
黃海道	一	一						一〇〇	一〇〇
平安南道	三	三						一〇〇	一〇〇
平安北道	五	五						一〇〇	一〇〇
江原道	一	一						一〇〇	一〇〇
計	三九	三八	五	一	四	六	三	八三	六三

備考 一、咸鏡南北道ハ出品無キナ以テ除外セリ  
二、人員欄上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セルモノナリ

各道共出陳ノ點數頗ル貧弱ノ感アルヲ遺憾トスト雖其ノ經營方法及成績一般ニ優良ニシテ推稱ノ價值アルモノ尠ナカラス加之鮮

人ノ出陳約七割ノ多キヲ占ムルニ至レルハ寔ニ欣フヘキ現象ト謂フヘシ而シテ鮮人ノ出陳ニ係ルモノハ概テ父祖ノ遺業ヲ繼承シ  
傳來ノ山林ヲ禁養保育セシモノニシテ附近鮮人ヲシテ植樹愛林ノ念ヲ興起セシメタルノ效果沒スヘカラサルモノアリ又内地人ノ  
出陳者ハ風土ニ適應スヘキ造林上ノ研究ヲ重ネ地元民ノ睦和ニ留意シ之カ經營ニ當リ幾多ノ苦心ヲ嘗メタルモノニシテ其ノ成績  
ハ造林企業者ノ模範ト爲スニ足ルモノアリト認ム就中江原道金化郡李鳳徽出陳ノテウセンマツ造林成績ハ百數十年ノ永キニ亘ル  
實驗ノ結果ヲ發表シ黃海道金川郡三井合名會社金郊出張所ノ出陳タル林業經營成績ハ著實穩健ナル事業ノ經過ヲ叙述シタルモノ  
ニシテ共ニ朝鮮ニ於ケル造林事業ノ進歩發達ニ資スル所尠ナカラス其ノ成績洵ニ賞揚スヘキモノアルヲ以テ之ニ名譽金牌ヲ擬賞  
セリ其ノ要領ヲ掲記スレハ左ノ如シ

一、テウセンマツ造林事業 江原道金化郡 李鳳徽

テウセンマツハ朝鮮、滿州及内地東北地方ニ産シ溫帶北部及寒帶ノ造林樹種トシテ最モ重要ナルモノノ一ナルモ之カ造林ノ  
方法ニ至リテハ天然ト人工トヲ問ハス未タ經驗ノ徵スヘキモノナク從ツテ學術界ニ於テモ又事業界ニ於テハ造林上疑問ノ樹  
種ニ屬セリ

然ルニ本調書ヲ審査スルニ其ノ養苗法ハ勿論天然更新法ニ於テモ人工造林法ニ於テモ共ニ研究ヲ積ミ經驗ヲ重ネテ老ヒタル  
ハ既ニ百有餘年ヲ經過シ造林ノ總面積約百町步ニ達シ林業ノ幼稚ナル朝鮮ニ於テハ造林上眞ニ珍重スヘキモノトス其ノ概要  
左ノ如シ

(一) テウセンマツハ墓地庭園、人家附近、公園等ニ若干植栽セルモノ無キニ非スト雖造林セル森林トシテ觀ルヘキモノハ内地  
ニ於テモ朝鮮ニ於テモ未タ其ノ事例無キニ拘ハラヌ本出品者ノ祖父李仁冕今ヲ去ル約百五十年前以前殖林ノ必要ヲ認メテウ  
センマツノ種實ヲ採取シテ小苗圃ヲ設ケ播種シテ苗木ヲ育成スルト共ニ野生ノ稚樹ヲ掘取リテ共ニ山地ニ移植シ現出品者  
ハ更ニ其ノ業ヲ繼ギ天然更新及人工造林ヲ併セ實行セルモノニシテ林地ハ居住地楡谷里ニ在リ一年生乃至百五十年生ノ森  
林約百町步ニ達シ間伐及主伐材ハ自家用及附近部落ノ建築用材ニ充テ種實ハ毎年七石乃至十五石ヲ産シ京城地方ニ販賣シ  
ツツアリ

(二) 前更喬林作業ハ朝鮮ハ勿論内地ニ於テモ未タ經濟的適法ヲ發見スルノ域ニ達セセス今尙ホ試驗研究時代ニ屬スルニ本出  
品ハ偶然ニモ前更喬林作業ヲ多年ノ經驗ニ依リ案出實行シ適度ナル庇陰下ニ稚樹ヲ發生セシメ數年間其ノ母樹下ニ稚樹ノ  
保育ヲ爲シ密生部分ハ掘取リテ他ニ移植シ坪約一本立ト爲シ生長スルニ從ヒ漸次母樹ヲ除伐スルノ方法ヲ取リツツアリ

(三) 養苗ニ付土地ノ選定、選種法、播種季節、播種式、保護手入及成苗ノ年齡、大サ等ヲ適當ニ研究シテ實行シツツアリ即  
チ山腹又ハ山麓ノ火田跡地等ニシテ多少濕氣アル箇所ヲ選ミ整地ヲ行ヒ毎年十一月初旬ノ頃ニ種實ノ取播ヲ行フ播種前ニ  
種子ヲ水中ニ投シ浮ミタルモノヲ棄テ沈ミタルモノノミヲ採リ之ヲ條播法ニ依リ條間五寸、粒間四寸、條ノ深サ二寸トシテ

一穴ニ三粒ツツ播種シ二寸ノ厚サニ被土ヲ行フ然レトキハ翌春五月中旬ニ至リ約九割ノ發芽ヲ見ル爾來除草施ヲ行フモ日覆霜除又ハ間引ヲ爲サス且床替ヲ行ハス播種後三年目ノ春ニ於ケル滿二年生ノ苗又ハ同年秋ニ於ケル三年目ノ苗ヲ以テ成苗トス即チ成苗ノ幹長ハ凡ソ四五寸ヲ適當トセリ

(四) 天然稚樹ノ移植ニ付適當ナル年齡、幹長、根際直徑、樹勢ヨリ掘取ノ時期、掘取法、運搬法等ヲ多年ノ經驗ニ依リ適當ニ定メ以テ好果ヲ收メツツアリ即チ移植ニ適當スルモノハ三、四年生ノ稚樹ニシテ幹長四、五寸、根際直徑三、四分、無枝ニシテ根張五寸位ノモノトシ春季ニ於テハ四月初旬秋季ニ於テハ十一月初旬頃ニ必ス鐵類ヲ用キテ根廻リ五寸位ヨリ叮嚀ニ掘取リ土ヲ附著セシメ遠方ニ運フニハ菰ニテ包メリ其ノ植栽ノ方法ハ次號記載ノ如シ

(五) 人工造林ニ付適地ノ選定、植栽距離、植穴ノ大サ、苗木取扱ノ注意、植栽時期及植栽後ノ保護手入等ニ付周到適切ナル方法ヲ實行シ居レリ即チ植栽地ハ山陰、谷間等ノ濕氣充分ナル地點又ハ雜木疎生セル間ヲ選ミ裸出地ハ成ルヘク之ヲ避ケ一坪凡ソ一本ノ割ヲ以テ植栽ス、植穴ハ芝草雜草等ヲ刈取リテ直徑一尺五寸深サ一尺位トシ堀鑿ト同時ニ土ヲ碎キテ苗木ヲ植栽ス、苗木ノ運搬ニ際シテハ根部ヲ風又ハ日光ニ當テサルコトニ注意シ近距離ニ在リテハ根部ニ土ヲ著ケ遠距離ニ在リテハ菰ニ包ミテ運搬ス植栽後凡ソ二年間ハ春季ニ霜柱ノ爲土ト共ニ苗木ノ擡ケラレタル部分ヲ踏ミ著ク、發育スルニ從ヒ下刈、蔓切、枝打、間伐等ヲ行フト雖施肥ハ行ハス而シテ從來ノ經驗ニ徵スルニ春季植栽ノモノニ比シ秋季植栽ノモノハ成績概ネ良好ニシテ枯損歩合少シト云フ

(六) テウセンマツハ朝鮮林中頗ル有用ナル樹種ニシテ松類中最優位ノモノニ屬シ樹性强健寒害及マツケムシノ害ニ耐ユル力強ク且其ノ生長量ニ於テモアカマツニ比シ優ルトモ劣ルコト無キヲ證明セリ即チ本林地ニ於テアカマツトテウセンマツトノ混淆セル部分ニ付各十年生ノ稚樹ヲ十本宛採リ其ノ平均生長量ヲ比較調査セルニ

區	別	樹		高	胸	高	直	徑
		テウセンマツ	アカマツ					
テウセンマツ材積	十齡	七〇〇	一、一〇〇	八寸				九分三厘
アカマツ材積	十齡	六〇〇	〇、四〇	六寸五分				七分七厘
	二十	一、一五〇	一、一三〇					
	三十	一、六八〇	一、三三〇					
	四十	五、〇七〇	四、〇〇〇					
	五十	一、〇六八	九、七九					
	六十	一、八七五	一、七〇七					
	七十	二、四三〇	二、一〇一五					
	八十	三、〇〇五	二、八一八〇					

ニシテ是レ亦テウセンマツノ方常ニ優勢ナルヲ示セルハ最モ意外トスル所ナリ即チ本出品者ノ事蹟ハ從來至難ナリトセル

テウセンマツ造林ニ對シ好箇ノ模範ト實例トヲ示セシノミナラス其ノ生長力ノ意外ニ旺盛ナルヲ證明シ本樹造林ノ頗ル有望ナルヲ公表スルニ至リシハ獨リ朝鮮ノ林業界ノミナラス帝國學界ノ上ニモ裨益スル所尠ナカラサルモノト謂フヘシ

(七) 出品ハ現品トシテ標準木ノ圓盤及種實ヲ適當ニ配置シ伸長及肥大生長ノ解剖圖及林相ヲ示セル大寫真ヲ掲ケ且ツ詳細ニシテ價値多キ解説書ヲ具備セリ

二、林業經營成績 黃海道金川郡 三井合名會社金郊出張所

近時朝鮮ノ殖林事業ハ俄然勃興セリト雖純然タル私營ニシテ事業大、經營著實眞ニ他ノ模範タルニ於テ群ヲ拔ケルモノハ三井ノ林業經營ト爲ス其ノ概要左ノ如シ

(一) 殖林地ハ黃海道金川郡京畿道開城、長湍漣川、抱川四郡及江原道鐵原平康ノ二郡内ニ在リ其ノ總面積一萬二千餘町步ニ達シ内約四割ニ對シテハ天然稚樹ノ保育ヲナシ六割ニ對シテハ新植及補植ヲ行フモノトス

大正二年植栽開始以來クヌギ九十八萬一千本ニセアカシヤ十三萬三千本クナリ其ノ他三千本計百一十一萬七千本ノ植栽ヲ爲シ且クヌギ六石五斗餘ノ播種造林ヲ行ヘリ事業ノ創始時代ナルニ拘ハラズ各樹種共活著生育極メテ良好ニシテ植栽造林ヲ爲シタルクヌギハ九割七分ニセアカシヤハ九割八分ノ活著ヲ示シ其ノ生育ノ狀況ハ大正四年五月下旬ニ於テ大正二年春植付ノクヌギハ平均一尺八寸同三年春植付ノニセアカシヤハ平均四尺ニ達セリ又播種造林ヲ爲シタルクヌギハ雉、獐、鼠等ノ喰害ヲ受ケタリト雖發芽シタルモノハ生育旺盛ニシテ三年春播種ノモノハ平均一尺二寸ニ、四年春播種ノモノハ平均六寸ニ達セリ

尙借地區域ニ境界木トシテ凡ソ四間幅ニニセアカシヤノ一年生苗ヲ植付ケ其ノ枯損補填及各測點等ニハ今後イテフヲ補植スヘキ豫定ナリ

(二) 京義線金郊ニ九町五段歩ノ廣大ナル苗圃ヲ設ケ植栽用ノ苗木ヲ育成シ模範的ノ經營ヲ爲シツツアリ其ノ各年度ノ播種量及成績ハ

年 度	ク			ニセアカシヤ			ク			イ			テ		
	播種量 歩	發芽 合	產 數	播種量 歩	發芽 合	產 數	播種量 歩	發芽 合	產 數	播種量 歩	發芽 合	產 數	播種量 歩	發芽 合	產 數
大正二年 度	三〇〇	八〇	七二〇	〇、五	五、六	七八	一〇〇	七、七	一九	一	一	一	一	一	一
同 三 年 度	四〇〇	七五	八九九	—	—	—	九〇	九〇	一一	—	—	—	—	—	—
同 四 年 度	五四〇	八二	一三四〇	三	六、五	一三五	二〇	九〇	四、五	—	—	—	—	—	—

ニシテ床替數量及成績ハ左ノ如シ



年 度	ク		ギ		ニセア		カシヤ		ク		リ	
	床替苗數	活著歩合	生産苗數	床替苗數	活著歩合	生産苗數	床替苗數	活著歩合	生産苗數	床替苗數	活著歩合	生産苗數
大正三年度	六〇六 <sup>本</sup>	九二 <sup>ダ</sup>	五五、八 <sup>本</sup>	二、〇 <sup>本</sup>	九三 <sup>ダ</sup>	一、九 <sup>本</sup>	一、〇 <sup>本</sup>	九 <sup>ダ</sup>	九 <sup>ダ</sup>	九 <sup>ダ</sup>	九 <sup>ダ</sup>	九 <sup>ダ</sup>
同 四年度	七八一	九〇	七〇、四	イチ <sup>本</sup>	一、九	八八	一七	八	九〇	九〇	九 <sup>ダ</sup>	七

備考 四年ノニセアカシヤハ未詳、其ノ欄ニイテフノ床替ヲ表示セリ

(三) 發芽及活著歩合表記ノ如クニシテ其ノ成績佳良ナリ

(四) 金郊ニ事務所ヲ設ケ經驗アル林學士ヲ主任トシ技術員二名書記三名通譯一名ヲ置キ外ニ後述ノ如キ保護員ヲ置キ堅實ニ經營シツツアリ

(五) 年々ノ事業ハ多數鮮人ニ對シテ勞銀ノ收入ヲ得セシムルト同時ニ好適ナル實地ノ指導トナリ大正二年ニハ一人平均百八十六本ヲ植ユルニ過キサリシカ同三年ニハ二百四十七本同四年ニハ三百六十三本ヲ植ユルニ至レリ鮮人ノ殖林技術ヲ進歩セシムル上ニ多大ノ效果アリ

(六) 經營上最モ困難トスル火田ノ整理ニ付キテハ數年來周到ナル調査研究ヲ行ヒ火田臺帳ヲ調製シ火田耕作者ヲ苦メサル範圍ニ於テ漸次整理スルノ考案ヲ定メ著々實行シツツアリ即チ借地面積中ニハ約六百六十四町步此ノ筆數二千四百七十一筆ノ火田アリ本火田ハ部落民ノ希望ニ依リ其ノ使用ヲ認メ當分借地料ヲ徵セス口頭申込ニ依リ火田臺帳ニ記入シ火田欄ヲ設ケシムルカ整理ニ就テハ新規ノ起墾ヲ禁シ廢耕地ハ植付ヲ行ヒ一面耕作者ヲ適當ノ方面ニ移住セシメ又ハ造林等ノ勞働ニ使用シ副業ヲ授クル等ノ方法ヲ採リツツアリ

(七) 地元民ノ慣行ニ依ル產物ノ採取ニ付キテモ慣行者ヲ苦メサル範圍ニ於テ植林ノ目的ヲ遂ケシメムコトヲ期シ數年間ノ苦心ニ依リ各部落ノ關係戶數及其ノ採取區域ヲ査定シ更ニ輪廻採取ノ方法ヲ設ケテ彼等ニ下刈ヲ許スコトトセリ即チ之カ實行方法ハ定期下刈及隨時下刈ノ二種ニ分チ定期下刈ハ地元民ノ申込ニ依リ期日ヲ定メ監視又ハ保護員立會ノ上區域ヲ定メテ其ノ期間内ニ刈採ラシメ隨時下刈ハ期間ヲ定メス區域ニ依リ各戸ノ下刈個所ヲ限定シ置クノ方法ニシテ常ニ造林上障礙ナキ程度ニ於テ下刈ヲ爲スノ方法ヲ教ヘ以テ此ノ難問題ヲ解決スルコトヲ得タリ而シテ部落民カ下刈法ヲ會得シ責任ヲ重スルニ至レハ漸次定期下刈ヲ改メテ隨時下刈ニ移サムトスル方針ナリ

(八) 林野ノ保護ニ關シテハ特ニ意ヲ用ヒ造林地ヲ金郊及鐵原ノ二事業區ニ分チ金郊ニ三個所鐵原ニ二箇所ノ派出所ヲ置キ之ニ山林監視員ヲ配シ更ニ其ノ派出所ノ下ニ保護區十二個所(金郊七、鐵原五)ヲ設ケ之ニ鮮人保護員各一名ヲ駐在セシメ各保護區域内ニ保護監督上適當ナル巡回路ヲ定メ眺望點百二十六個所巡回箱七十三個所ヲ設ケテ周到ナル方法ノ下ニ最

經濟的ニ保護ノ目的ヲ遂行シツツアリ又山地中通行比較的頻繁ナル道路附近等ニシテ火災ノ危險アル個所ニハ特ニ幅四間乃至五間ノ防火線ヲ設備シ又技術員保護員等巡視ニ際シテハ常ニ部落民ニ對シ山火ノ恐ルヘキヲ說キ豫防ノ手段ヲ講シツツアリ爲ニ從前同地方ニ於ケル名物タリシ山火ノ如キハ一年ニ減シ今春ノ如キハ殆ムト皆無ノ好結果ヲ呈セリト云フ

(八) 事業成功ノ根本問題ハ部落民トノ交情ヲ暖メ意思ノ疏通ヲ計ルニ在リト爲シ本業ノ傍ラ或ハ栗苗ノ無償付與ヲ行ヒ或ハ部落兒童ヲ集メテ學業講話ヲ行フ等各種ノ誠意アル施設ヲ行ヒ其ノ結果頗ル佳良ナリ

右ノ外墓地ノ整理、製炭ノ改良、火入ノ取締、防火線ノ設備等一般當業者ノ模範トシテ推獎スヘキモノ多クアルノミナラス出品ノ方法ニ付キテモ參考ノ價値大ナル整備セル解說書ノ外趣味アル圖表ヲ添ヘ斯業ノ獎勵上多大ノ效果アルヲ認ム

次ニ京畿道京城府閔內朝、忠清南道瑞山郡李基升、慶尙南道蔚山郡金弘祚ノ出陳ニ係ル造林經營成績ノ私營事業トシテ面積廣ク施設著實ニシテ成績見ルヘキモノアリ平安北道寧邊郡普賢寺出陳ノ寺有山林保護會殖林事業ハ其ノ規模雄大、計畫周到ニシテ同道宣川郡宣川殖林組合ノ成績ト共ニ組合組織ノ造林事業ニ對スル好模範ヲ示シ慶尙南道釜山府釜山學校組合ノ水源林經營成績ハ朝鮮ニ於ケル内地人殖林事業ノ嚆矢ニシテ造林著手以來十年既ニ全部ノ植栽ヲ了シ成績良好ナルモノアリ孰レモ之ニ金牌ヲ擬賞セリ今其ノ要領ヲ掲記スレハ左ノ如シ

一、造林ノ方法及成績

京畿道京城府 閔 丙 朝

- 自家ノ經營ニ係ル造林ノ成績ヲ記述セルモノニシテ其ノ梗概左ノ如シ
- (一) 平均樹齡六十年ノアカマツ美林ニシテ一部ニテウセンマツヲ混シ其ノ成林地面積ハ二百三十町歩ニ上リ全蓄積十六萬一千尺締ニ達ス林地ハ忠清北道忠州郡山尺面浣月里ニ在リ箇人ノ森林トシテハ稀有ノモノト認ム
- (二) 五代ノ祖閔命懋其ノ子致文ト共ニ此地ニ遊ヒ荒廢セル山地ヲ買收シテ植林ヲ開始セルニ生育ナリシカハ今ヨリ八十九年前致文蔚山ノマツ種子ヲ採收シテ播種シ其ノ總量三石ニ及ヘリ
- (三) 地元住民中殖林ニ熱心ナル者ヲ選ヒテ山直ト爲シ山林ノ中央部ニ家屋ヲ建築シテ居住セシメ朝夕巡視シテ盜伐山火等ノ防遏ニ努メツツアリ山直ノ給料ハ番二十斗落田五斗落ヲ無料ニテ耕作セシメ安シテ守護ニ從事セシメツツアリ然レトモ森林ノ區域大ナルヲ以テ之カ保護ヲ山直ノミニ委スルノ尙足ラサルヲ憂ヘ年々地元住民ニ對シ金三十圓ヲ頒與シ之ヲ公納金ノ一部ニ充當セシメ其ノ報酬トシテ保護ヲ爲スノ契約ヲ定メ又芝草ヲ採取ヲ許シ天災時變等ニ際セハ木材ヲ給與スルノ方法ヲ採リ地元民ト關係ヲ密接ナラシメタリ
- (四) 忠州堤川邑ニ通スル道路ニ沿ヒ火害大ナルヲ以テ路邊數十間ハ每年初秋ノ候ニ刈草シ又燒切ヲ行ヒ且路傍一定ノ地ヲ清掃シテ小休憩所ヲ作り此處ニ火ヲ備ヘテ煙草ヲ喫スルノ用ニ供シ山火ニ關スル注意事項ヲ掲ケ置ケリ爲ニ旅人通行者ハ特ニ火氣ニ注意スルニ至レリ

(五) 致文大ニ山林ノ保護ニ努メ過密部分ト雖間伐又ハ除伐ヲ控目ニシ一意禁養ニ努メ其ノ樹木ヲ愛護スルコト殆ムト兒孫ヲ鞠育スルニ異ラス致文偶々林内巡視ノ際横斜シテ折レムトスルノ枝アルヲ發見シ自ラ締ムル處ノ絹ノ腰帶ヲ斷チテ親シク之ヲ他ノ幹ニ結付ケ以テ愛樹ノ大切ナルコトヲ衆ニ示シタリト云フ

(六) 枯枝落葉ハ附近四百餘戸ノ自由採取ニ委シ其ノ燃料ヲ供給シテ餘アリ

(七) 左記ノ通り公共寄附ヲ爲セル外殆ムト伐木セルコトナシ

イ、二十八年前電柱トシテ三百餘株ヲ寄附セリ

ロ、明治三十九年暴徒蜂起シ多數農家ヲ燒キタルニ際シ祖先ノ墓前ニ事情ヲ告ケ九百五十餘本ヲ寄附セリ

ハ、明治四十三年學校修繕ノ爲十本ヲ寄附セリ

ニ、橋梁材トシテハ常ニ無代ニテ提供シツツアリ

二、釜山水源林ノ經營方法及成績

明治三十八年以來釜山水道水源林ノ殖林ヲ行ヒタルモノニシテ朝鮮ニ於ケル内地人殖林事業ノ嚆矢ニ屬シ當局ニ専門技術者ナク何等指導獎勵ナキ時代ニ於テ克ク此ノ事業ヲ創始シ萬難ニ屈セス遂ニ其ノ目的ヲ達セリ、今事業ノ梗概ヲ舉クレハ左ノ如シ

(一) 釜山水道水源林ハ釜山市街ノ西北約一里高遠見ニ在リ明治三十五年一月水道ノ通水式ヲ舉ケタリト雖四圍ノ山峰悉ク草生地ナル爲水分ノ吸收力微弱ニシテ而モ蒸發ノ度極メテ旺盛ナリシヲ以テ動モスレハ給水潤渴ノ患アリ依テ明治三十八年居留地會ニ於テ之カ水源ノ涵養ニ著手スルニ至レリ、大正三年四月居留民團ノ廢止ト共ニ本殖林地ノ經營ハ釜山學校組合ノ所管ニ移屬セリ

(二) 明治三十八年初メテスギ、ヒノキ、クロマツ、ハンノキ、クスギ類ノ樹苗ヲ購入シテ植栽ヲ開始シ且苗圃ヲ設ケテ養苗ヲ行フコトトシ爾來毎年植栽本數ヲ増加シ幾多ノ苦難ヲ經テ四十三年度ニ至リ略々新植及補植ヲ了シ四十四年度以降ニ於テハ防火線ノ開設害蟲ノ驅除等專ラ森林保護ノ方面ニ力ヲ注キ且一部ニ竹林ノ試培ヲ行ヒツツアリ而シテ現在ニ於ケル林地面積ハ約百五十町歩ニシテ植栽樹苗ノ總數ハ約百八十萬本ノ多キニ達シ荒涼タル山地ヲ化シテ翠綠滴ルカ如キ別天地ト爲シ水源ノ涵養上著シキ效果ヲ收メツツアルノミナラス本事業遂行ノ結果一般ニ内鮮人ノ殖林思想ヲ喚起シ爾來造林ヲ行フ者其ノ地方ニ續出スルニ至レリ

(三) 從來植樹ノ經驗ナカリシヒノキ、スギ、カラマツ、ハンノキ内地產アカマツ、クロマツ、ヤマザクラ、クリ、ハセ、ヒメヤシヤブシ、カヘデ類サクラ、イテフ、テウセンモミ等ノ養苗及試植ヲ行ヒ斯業ノ上ニ多大ノ參考資料ヲ供與セリ今植林地ニ於ケル樹木ノ生育狀態ヲ述フレハクロマツ、ハンノキヲ最良トシクスギ之ニ亞キヤマザクラ、クリ等亦可ナリヒノキハ

ニ於ケル樹木ノ生育狀態ヲ述フレハクロマツ、ハンノキヲ最良トシクスギ之ニ亞キヤマザクラ、クリ等亦可ナリヒノキハ

適地ニ植付ケタルモノハ成長佳良ニシテモミモ亦不可ナラヌト雖スギハ伸長力クロマツニ劣レリカラマツハ二、三年生ノ頃雨期又ハ炎暑ニ際シ枯死シタルモノ多クハゼ、ハゲシバリハ幼時寒傷ニ係リ其ノ他ノ樹種ハ林木トシテノ價値多カラサルヲ認メタリ、是等樹種ノ優劣適否ハ植栽開始後二、三年間ニ於テ略々實驗シ得タルカ故ニ其ノ後ハクロマツヲ主林木トシハンノキヲ濕地鶯谷ニクヌギヲ肥沃乾燥ノ地ニクリヲ稍濕氣アル箇所ニ植栽セリ將來ニ於テハ保護木ノ下ニヒノキヲ植栽シ風致木トシテサクラ、モミヲ加フルコトトセリ

明治三十九年春季又ハ三十八年秋季植栽ノ各樹木中發育ノ程度中庸ノモノニ就キ生育狀況ヲ調査スルニ左ノ如シ

樹種	植栽年月	高	胸高直徑	材積
クロマツ	三十九年春季	一六	三五	一六
ハンノキ	同	三六	五四	〇八七
クヌギ	同	一八	三五	四〇四
ヤマザクラ	同	二四	四一	〇九七
ク	同	一八	三五	一一九
ヒノキ	同	一八	三五	〇八八
スギ	同	一五	二九	〇二七

三、寺有山林ノ經營方法及成績 平安北道寧邊郡

妙香山寺有山林保殖會

殖林組合ハ近時各地ニ勃興セルモ其ノ範圍廣汎ニシテ組織經營ノ周到適切ナルモノハ極メテ稀ナリ然ルニ本記述ハ區域トシテハ平安北道ノ寺有山野全部ヲ網羅シ其ノ總面積ハ十萬町歩ヲ超ユルノミナラス其ノ組織經營ハ周到適切ヲ極メ當ニ本事業ノ成功ヲ確認シ得ラルルノミナラス各地ニ於ケル多數組合ノ好模範タル價値ヲ有ス今其ノ梗概ヲ舉クレハ左ノ如シ

(一) 平安北道内ニ於ケル寺刹ハ全部本出品者タル妙香山普賢寺ノ末寺分庵ニシテ其ノ數二百餘箇寺ヲ算セリ是等寺刹ニ關係スル十萬餘町歩ノ廣大ナル林野ハ從來地方住民ノ爲甚シク侵害セラレツツアルモ俄カニ慣習ヲ打破シ全ク寺刹ノ獨自經營ニ委スルコト亦不可能ナルヲ以テ明治四十五年全道寺刹ノ總會ヲ開キテ當局指導ノ下ニ寺有山林保殖會ヲ設立シ翌大正二年三月道ノ認可ヲ受ケ四年更ニ其ノ一部ヲ改正シ以テ適當ニ林野ノ經營ヲ行フコトトシ今日ニ迄ヘリ

(二) 寺刹林野約十萬町歩ノ所在地、面積、地況、從來ノ取扱振及關係寺刹等ノ調査ヲ開始シ既ニ其ノ大部分ヲ查了セリ

(三) 寺刹林經營ノ方法ハ其ノ地況林況及地元住民等ノ關係ニ依リ之ヲ直營林及買付林ノ二種ニ分チ地方人民ノ關係厚キ山林

ニ對シテハ從來ノ慣行ヲ尊重シテ貸付林ト爲シ否サル山林ニ限り直營林トスルコトトセリ  
直營林ハ禁伐林(寺刹境内ノ附近ニシテ寺刹ノ莊嚴風致ヲ維持スルニ必要ナ)御用林(禁伐林以外寺刹ニ近接セル箇所ニシテ寺刹ノ建築其ノ他ノ用材生産ヲ目的トスルモノ)及經濟林(前記以外シテ經濟的ニ林業ノ經營ヲ爲スヘキモノ)ノ三種ニ區別シ之レカ經營方法ハ主トシテ現存森林ノ保護及稚樹ノ保育ニ止メ當分勞費ノ節約ニ努ム  
貸付林ニ對シテハ周到ナル山林貸付規定ヲ制定シテ地元ノ殖林組合員又ハ地元住民ニ貸付スルコトトシ貸付ノ種類ハ普通貸付、特別貸付及特待貸付ノ三種トシ前二者ニ對シテハ年々若干ノ貸付料ヲ徵收シ手入ニ依ル產物ハ總テ借受人ノ收得トシ其ノ他ノ主產物ニ對シテハ折半分收ヲナス定トス

關係地元住民ニ貸付スル林野ハ其ノ成功ヲ確實ニスル爲寺刹監督ノ下ニ殖林組合ヲ設ケシムルコトトシ之ニ對シテモ周到ナル組合規約準則ヲ定メ現ニ成立セル組合七、其ノ合計面積一萬三千町步ヲ超ユルニ至リ稚樹ノ保育ト未立木地ニ對スル植樹造林トヲ行ハシメツツアリ

(四) 保殖會ノ事業ヲ確實ニ遂行セムカ爲先ツ之カ基礎的施設ヲ爲スコトトシ本山青年僧侶中ノ數名ヲ郡駐在ノ林業教師指導ノ下ニ置キ山林ニ關スル業務ノ練習ヲ爲サシメ寺僧三名及本山小作人一名ヲ林業見習生トシテ道林業苗圃ニ派遣シ六箇月間實地ニ就キ練習セシメ又青年僧侶ノ一名ヲ水原農林學校ニ入學セシムヘク目下準備中ニ在リ

(五) 濫伐暴採及火田ノ弊習ヲ打破スル目的ヲ以テ山林副業ノ獎勵ヲ爲シツツアリ即チ採桑規約ヲ制定シテ天然桑ヲ利用スル養蠶ヲ獎勵シ大正三年ニ本山小作農民ノ子弟三人ヲ選拔シテ道種苗場ニ派遣シ農業見習生トシテ六箇月間實習セシメ目下試驗農場ヲ經營シテ農事ノ改良指導ニ努メシメ又山民ヲ指導シテ各種木工ヲ開始シ間接ニ火田ヲ廢セシムカ爲本山ノ僧侶一名ヲ京城工業傳習所ニ入所修業セシメツツアリ尙製炭法ヲ改良及推茸栽培ノ方法ニ付テモ研究ヲ重ネ現ニ同寺產ノ推茸ヲ出品シテ褒狀ヲ受クルニ至レリ

四 造林ノ方法及成績

忠清南道瑞山郡

李 基 升

自家經營ノ造林方法及成績ヲ記述セルモノニシテ明治三十六年ノ創業ニ係リ未タ一般ニ殖林ノ急ヲ感セス又當局ニ於テモ指導獎勵ヲ行ハサリシ時機ナルニモ拘ラス先卒シテ造林ヲ行ヘルハ推獎ノ價値大ナリトス今其ノ梗概ヲ擧クレハ左ノ如シ

(一) 造林地ノ全面積ハ四百二町步餘ニシテ鮮人ノ造林事業トシテハ稀有ノ大面積ヲ占ム本林地ハ往時濫伐ノ結果頗ル荒廢セシヲ以テ明治三十六年以降之カ恢復ヲ圖リ植栽ヲ開始シ四十年迄ハ主トシテクロマツノ播種造林ヲ行ヒ來リタルモ四十二年ニ至リ約七段歩ノ苗圃ヲ設ケ樹苗ヲ養成シ尙不足ノ分ハ購入苗ヲ以テ植栽ニ充テタリ養成及購入樹種ハアカマツ、クロマツヲ主トシテウセンマツ、カラマツ、スギ、ニセアカシヤ、ハンノキ、クスギ之ニ亞キ外ニポフヲ、クルミ、キリ、クリ、ホホノキ等ヲ混シ計十三種ニシテ養成苗數十五萬七千本購入苗數八萬八千本合計二十四萬五千本ヲ三百十五町步ニ植栽シ且一面ニ於テハ天然稚樹ノ保育ヲ行ヒ殘地ハ八十七町步ニ過キササルニ至レリ

- (二) クロマツ、及、アカマツノ播種造林ニ付播土、堀穴、雪上ノ三方法ヲ試驗シ雪上播種ヲ最良ト定メ又地盤ノ崩壊セシ箇所ニ對シテハ自ラ砂防工事ヲ施シ土砂ノ流出ヲ防キ耕地ノ荒廢スルヲ減スル等造林上常ニ研究ヲ怠ラサリシヲ見ル
- (三) 盜伐、火災、侵襲、放牧等ノ害ヲ防止スル爲看守人十人ヲ置キ區域ヲ定メテ常ニ監視セシメツツアリ
- (四) 造林地ノ下草類ハ附近住民ニ區域ヲ定メテ夏季ハ綠肥用ニ秋季ハ燃料トシテ毎年二回ツツ無償ニテ採取セシムルヲ以テ附近住民ハ喜ムテ之カ作業ニ從事シ其ノ採取料毎年約二十萬貫ニ達スト云フ
- (五) 植栽面積三百十五町歩ノ内約百二十町歩ハ八年生乃至十三年生ニシテ伸長二十二尺内外胸高直徑三寸ニ達シ鬱然トシテ繁茂シ百三十五町歩ハ五年生乃至七年生ニシテ伸長約十二尺トナリ殘六十町歩モ稚樹ノ發育旺盛ニシテ往日荒廢ノ跡ハ殆ムト亭スヘカラサルニ至レリ

五、組合林ノ經營方法及成績

平安北道宣川郡 宣川殖林組合

- 組合組織ノ殖林狀況ヲ記述シタルモノニシテ計畫周到事業穩健ナルヲ見ル其ノ梗概左ノ如シ
- (一) 宣川ノ東南ヲ圍メル大陸山ハ古來ノ名山ナリシモ多年四隣住民ノ濫伐ニ委セシ結果年ヲ逐フテ荒廢シ降雨毎ニ土砂ヲ流出シ出水甚タシク爲ニ住宅田圃ヲ浸害サルルコト甚シカリシヲ以テ風致、土砂拵止及水源涵養ノ目的ヲ以テ有志七十五名協同シテ明治四十二年造林貸付ノ出願ヲ爲シ翌四十三年三月許可ヲ得タリ即チ森林令施行前ニ出願許可ヲ得タルモノニシテ其ノ殖林面積ハ二百三十三町餘歩ヲ算シ森林令施行前ノ貸付造林事業トシテハ他ニ類例ナキ大面積ノモノナリ
- (二) 有志七十五名ノ共同許可ヲ得タルモノナルモ出願人等ノ獨占事業ト爲スハ成林ノ曉地元住民利益均霑ノ關係上失當ノ嫌アリトシ交渉協議ノ結果明治四十四年一月宣川殖林組合ヲ組織スルニ至レリ組合總員二百二十名ニ上ル
- (三) 併合前後ノ殖林事業ハ官民共ニ内地ヨリ苗木ヲ購入スルヲ常トシ其ノ結果成績一般ニ不良ノ狀況ナリシモ本事業ハ此ノ弊風ニ陥ルコトナク明治四十三年約三段七畝歩ノ苗圃ヲ開設シ當局ノ指導ヲ受ケテニセアカシヤ、クスギ、ポプラ、カラマツ、クリ等ノ養苗ヲ行ヒ主トシテ自養苗ヲ以テ植樹シツツアリ
- (四) 植樹ハ明治四十三年ヨリ開始シ其ノ面積五十一町歩、植付苗木數十八萬七千餘本ニ達シ成績佳良ナリ
- 植栽法ハ總テ直條法ヲ用ヒタルヲ以テ最モ人日ヲ惹キ大ニ殖林思想ヲ喚起スルニ至レリ勞力ハ總テ組合員ノ共同出役ト爲セルヲ以テ現金ノ支出ハ極メテ少額ナリ
- (五) カラマツハ古來此ノ地方ニ植栽セル經驗ナカリシニ本組合ニ於テ試植ノ成績良好ニシテ活著歩合九割ニ達スルノミナラス大正二年植付ノモノニシテ現ニ幹長七尺ニ達シタルモノアリ之レカ爲有望ノ造林樹種ナルヲ確メ此ノ地方ニ於テ著ルシクカラマツ植林ノ氣勢ヲ高メタリ
- (六) 天然稚樹發生地百三十五町歩ニ對シテハ風ニ保育ノ方針ヲ定メ組合員一同ノ申合ヲナシ尙看守人ヲ置キテ取締ヲ勵行セ

ル結果舊來ノ惡弊ヲ絶チ一坪平均一本半ノ割合ヲ以テ既ニ林相ヲ形成スルニ至レリ

(七) 未立木殘地四十七町步ニ對シテハ今後四年間ヲ以テ全部植栽スル計畫ヲ立テ目下所要苗木ヲ養成シツツアリ

(八) 本組合ノ經理ハ會計役ニ於テ司掌シ收入簿、支出簿ヲ備ヘテ出納ヲ明ニシ仕拂ニ對シテハ總テ領收證書ヲ徵シ組合員ノ負擔金並年度ノ決算ハ總會ニ提出シテ決定若ハ承認ヲ求メ鮮人ノ事業トシテハ稀ニ見ル秩序的ノモノナリ從ツテ未タ會

テ紛議ヲ生シタルコトナク二百二十名ノ組合員一同ハ和衷互助シテ目的ノ遂行ニ努メツツアリ

### 六、造林ノ方法及成績

慶尙南道蔚山郡 金 弘 祚

自家ノ殖林經營方法ヲ記述セルモノニシテ其ノ總面積三百三十餘町步鮮人獨自ノ經營トシテハ稀ニ見ル大事業ナリ今其ノ梗概ヲ擧クレハ左ノ如シ

(一) 蔚山郡ノ往時密林鬱蒼タリシニ反シ今ヤ荒山ノ連亘セルヲ慨シ殖林經營ノ先驅者タラムコトヲ期シ苦心數年三百三十餘町步ノ山野ヲ買收シ著々造林保護ニ努メツツアリ

(二) 殖林地ハ之ヲ十區ニ別チ年々一區域ツツクヌギ苗木植栽スルコトトシ造林ノ遷延ヲ許ササル手段トシテ各區ノ稱呼ハ造林年度ノ干支ニ因ミ命名セリ

(三) 危險ニシテ且小經濟ナル購入苗木植付クルノ方法ヲ採ラス明治四十五年約六段步ツツノ苗圃二箇所ヲ新設シ總テ改良方法ニ依リテ養苗ヲナシ全然自家養苗ヲ以テ植栽スルコトトス

(四) 造林ノ開始ハ大正三年春ニシテ同年ハ甲寅區三十三町步ニクヌギ二年苗十萬本ヲ植付ケ大正四年春ハ乙卯區三十三町步ニ十萬本ヲ新植シ更ニ甲寅區ニ一千五百本ヲ補植セルニ成績佳良ニシテ何等被害ヲ認メス

(五) 苗木ノ掘取、撰苗、苗拵、假植、梱包ヨリ植栽式及植栽ノ注意ニ至ル迄總テ改良方法ニ依ルヲ以テ地方住民ニ對スル實地ノ指導上ニ好影響ヲ與ヘ又鮮人一般ノ下刈ハ晩秋ノ候ニ行フヲ常トシ之レカ爲稚苗ノ生育ヲ害スルコト大ナルモ本人ノ下刈ハ六月中、下旬ニ之ヲ行ヒ以テ下刈好期ノ模範ヲ示シツツアリ

(六) 保護機關トシテ適當ノ地ニ箇所ヲ撰定シ之ニ朝鮮式家屋ヲ建築シニ家族ヲ住ハシメ保護ノ任ニ當ラシメ其ノ報酬トシテハ擔當區域内ニ於ケル落葉、下枝ヲ與フルノ外毎秋糶四石宛ヲ給與ス

右ノ外防火線ノ設計等見ルヘキモノ尠ナカラス

以上ノ外銀牌以下擬賞モ亦相當努力ノ跡ヲ見ルヘク殖林ノ普及上效果鮮少ナラサルヲ認ム然レトモ今回ノ出陳ハ各道共其ノ數頗ル寡少ナルノミナラス中ニハ養苗及植栽ノ方法尙幼稚ニシテ努力研究ノ未タ足ラサルモノ無シトセス蓋シ朝鮮ニ於ケル殖林ノ事業ハ殆ムト新政施行以後ノ指導ニ基因シ各造林者ハ事業創始以來日未タ淺ク爲ニ之カ成績ヲ發表スルノ域ニ到達セス出陣者ノ大半ハ林政頽廢ノ舊時ニ於ケル特志企業者タルニ止マルカ爲ナラヌムハアラス從テ今回ノ出陳其ノ物ノミニ依リ朝鮮各地ニ於ケル

殖林ノ事業ヲ觀察シ之カ進歩ノ形蹟ヲ闡明シ得サルハ止ムヲ得サル所ナリ惟フニ殖林増進ハ比年ノ趨勢ニシテ禿山童峯漸ク翠色ヲ呈シ面目年ト共ニ新タナルハ衆目ノ睹ル所今回ノ出陳者ハ孰レモ民間殖林ノ先驅ニシテ四隣ノ模範タラサルヘカラス故ニ一層其ノ經營方法ヲ慎ミ常ニ改善ト進歩トヲ怠ラス最モ經濟的ニ事業ヲ完成シ以テ直接間接ニ森林ノ效果ヲ發揚セムコトヲ期スヘキナリ

有益害動植物及森林並木竹材被害ニ關スル標本

本項ニ關スル出點ハ點數十二點其ノ人員五名中十點、三名ハ孰レモ官廳及學校ノ出陳ニ係リ審査ヲ要セシモノハ僅ニ二點二名(全羅道鮮人出品一點及慶尙南道內山人出品一點)ニ止マリ而モ其ノ出陳ハ二點共竹ノ被害標本ニシテ推獎スヘキ價値ナキヲ以テ擬賞スルニ至ラサリシハ遺憾ナリ而シテ是等出品ノ見ルヘキモノ無キハ一般ニ林業ニ關スル學術的智識ノ尙乏シキニ基因スルモノナルヘシ

## 第五節 伐材製材ノ方法及成績

本項ノ出品物ハ僅ニ二點二名ニシテ審査ノ結果京畿道出品内地人一名ニ銀牌ヲ擬賞セリ而シテ之カ出品ハ何レモ内地人ノ出陳ニ係リ一ハ京畿道ニ屬シ出品人カ漢江上流ノ官民有林ヨリ伐採セル立木ヲ搬出スル方法トシテ數年間使用シ來リタル箬ノ實物ヲ館外ニ陳列セルモノニシテ一ハ咸鏡北道ノ出品ニ係リ自己ノ經營スル伐木造材及製材ノ說明書ヲ出陳シタルモノナリ

箬ノ出品ハ其ノ組立法等鮮人在來ノ編製法ヲ採用セルモノニシテイ)搬出スヘキ木材ヲ潤葉樹ノ細丸太ト蔓類トヲ以テ結束シテ床ヲ作り又各床ヲ蔓類ニテ連結シ箬ノ屈伸ヲ自在ニシロ)箬ノ前後兩端各一枚ノ床幅ヲ狭クシ前項ト相俟テ權ニ依ル箬ノ方面轉換ヲ容易ニシハ)箬ノ床ニ組合セタル木材ハ先端ノモノ最モ小ニシテ後部ニ至ルニ從ヒ順次大材ヲ用キ淺瀬ヲ下ル際川床ト箬ト觸接スル場合ニモ尙能ク流下シ得ル如クシニ)箬ノ前後兩端ニ裝置シタル權ノ内後部ノモノハ方向轉換用ノ外槽ノ代用ヲナシ箬ノ流下ヲ速カナラシムルモノニシテ流筏事業上參考ニ資スヘキ點無キニアラス然レトモ箬乘夫二人ヲ要スルハ、吉野、十津川箬ノ乘夫一人ニテ略同容積ノ箬ヲ操縦スルニ比シ尙改良ノ餘地アリト認ム

伐木、造材及製材ノ事業方法說明書ハ小規模ノ事業ニ採用セララル普通ノ方法ニシテ且記事單簡、其ノ詳細ヲ知悉スル能ハサルヲ遺憾トス

### 林業用器具機械

本項ニ屬スル出品ハ點數八點其ノ人員七名ニシテ審査ノ結果一名ヲ撰拔擬賞セリ道別ニ表示スレハ左ノ如シ



道名	種別	審査出品數		褒賞數		受賞割		合計
		點數	人員	員銅	牌對點數	對人員		
京畿道	內地人	—	—	—	—	—	—	—
平安南道	同	—	—	—	—	—	—	—
咸鏡北道	同	—	—	—	—	—	—	—
計	同	五三	八一	五二	—	〇三三	—	〇〇〇

備考 一、表掲以外ノ道ヨリハ出品無キヲ以テ掲記セス  
二、銅牌以外ノ擬賞無キヲ以テ掲記セス

三、人員ノ上記△ノ數ハ下記ノ數ノ内他ノ品種ニモ出品シタル者ノ數ヲ表ハシタルモノニシテ他ノ品種ノ部ニ實員トシテ計上セリ

右出品ノ種類ヲ點數別ニ掲記スレハ左ノ如シ

道名	植栽用具	鍬(柄附)	種	斧	鉋	鉋	枝拂鎌	計
京畿道	—	—	—	—	—	—	—	—
平安南道	—	—	—	—	—	—	—	—
咸鏡北道	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—
褒賞數(銅牌)	—	—	—	—	—	—	—	—

備考 京畿道出品ノ植栽用具一點ノ内譯左ノ如シ

砂防工事用芝付鍬一個、ニセアカシヤ播種器一個、アカマツ播種器一個、案内棒一個

右ノ内京畿道戸田春藏ノ出品ニ係ル砂防植栽用具タル芝付鍬及ニセアカシク播種器ハ其ノ構造形態等取テ出品人ノ創意ニ出テタルニアラサルモ殖林ノ事業年ヲ逐フテ倍々旺ムナル今日ニ於テ此ノ種ノ器械ハ造林費ノ節約上頗ル重要視スヘキモノノ一ナラスムハアラス、而シテ爾餘ノ七點ハ在來一般ニ使用シ來リタル數種ノ伐木、造材又ハ苗圃用器械ニシテ構造形態及品質共ニ特稱スヘキ價値ナキヲ遺憾トス今後之カ製作ニ付一段ノ注意ヲ要スト認ム

## 第六節 審査方法

審査ハ三審法ニ依ルコトトシ第一審ニ於テハ劣等品ヲ選別シテ評點以外ニ置キ第二ニ於テハ第一審ニテ除外シタル以外ノ出品ニ對シ評點ヲ附シ第三審ニ於テ擬賞スルモノトス  
 審査評點ノ方法ハ原則トシテ各出品物ノ種類毎ニ審査ヲ要スル項目ヲ區分シ(例ハ種子ニ在リテハ純度、粒揃ノ程)其ノ項目毎ニ評點ヲ附シ合計點ヲ採用スルモノトス但シ出品物ノ種類ニ依リ出品者ノ功勞、事業經營ノ方法等ヲ參考シテ評點ヲ定ムルコトアルヘシ各出品ノ審査方法別紙ノ如シ

### 第十七類ノ一種 子

#### 甲 審査項目

- 一、純 度
- 二、粒揃ヒノ程度
- 三、充 實 率
- 四、色 澤
- 五、價 格

#### 乙 審査要領

- 一、純度 一切ノ挾雜物(未熟種子蟲喰物種子等ハ挾雜物ニアラス)ヲ除却セル種子ノ重量歩合ニ依リ審査ス
  - 二、粒揃ノ程度 中庸大ノモノヲ標準トシ過大過少ノモノノ多少ニヨリ審査ス
  - 三、充實率 種子ノ大小ニヨリ一定量ヲ採リ切斷法ニヨリ審査ス
  - 四、色澤 色澤ニ依リ採取期ノ早遲、母樹年齡ノ幼老等ヲモ考察シ又油ヲ塗抹セルヤ否ヤヲモ審査ス
  - 五、價格 現物ニ對シ至當ナルヤ否ヤヲ審査ス但シ價格ハ低廉ナルヲ可トスルモ出品者ノ附シタル價格ヲ直ニ採用スル限りニアラス
- 以上各項ノ審査ニ際シ穀斗類ノ如ク貯藏ニ困難ナル種子ハ審査當時既ニ品質ヲ損セルモノアルヘキニ付是等ハ相當斟酌ヲ加フルモノトス

### 第十七類ノ二類 苗 木

#### 甲 審査項目

- 一、揃ヒノ程度

- 二、苗 齡
- 三、幹 長
- 四、幹枝ノ發育狀況
- 五、根ノ組織

乙 審査要領

- 一、揃ヒノ程度 形質ノ一様ニ揃ヒタルモノヲ以テ良トシ不揃ノ程度ニヨリ減點ヲ行フ
- 二、苗齡及幹長 大正三年十一月官通牒第四〇七號山出苗形質標準ニ準據シ過大又ハ過少ノモノヲ不良苗トシテ審査ス
- 三、幹枝ノ發育狀況 年齡ニ相當スル適當大ノ幹枝ヲ有シ色澤良好ニシテ形狀可ナルモノヲ滿點トシテ審査シ尙必要ニ應シ根際直徑又ハ重量ヲ計リ參考ニ資ス
- 四、根ノ組織 細根多數ニシテ適當ニ擴カレルモノヲ滿點トス尙床替苗ニ在リテハ床替ノ際根ヲ切斷セル狀況ヲモ考查シ參考ニ資ス

第十七類ノ三 木 竹 材

甲 審査項目

- 一、生産ノ方法
- 二、利用途ノ適否
- 三、造材又ハ加工ノ適否
- 四、材 質
- 五、價 格
- 六、産 出 量
- 七、需要ノ多少

乙 審査要領

- 一、生産ノ方法 人工林ヨリ産出セシモノナルヤ將タ單ニ天然林ヨリ伐採シ來レルモノナルヤ及其ノ伐採ノ時期(伐期)ヲ審査ス
- 二、利用途ノ適否 材種ハ當該木竹ヲ適切ニ利用シタルモノナリヤ否ヤニ就キ工藝上並經濟上ヨリ之ヲ審査ス
- 三、造材又ハ加工ノ適否 造材又ハ加工ノ方法ハ利用上並經濟上合理ナルヤ否ヤヲ審査ス
- 四、材質 組織(秋材、春材)ノ分量及配置、纖維結合ノ粗密等)重量、木理、色澤、雅致其ノ他各出品ノ用途ニ應シ必要ト認ム

ル性質ニ就キ審査ス

五、價格 現物ニ對シテ至當ナルヤ否ヤヲ審査ス但シ價格ハ低廉ナルヲ可トスルモ出品者ノ附シタル價格ヲ直ニ採用スル限リ

ニアラス

六、產出量 出品者ハ現物ト同様ノモノヲ連續シテ產出シ得ル見込アリヤ或ハ單ニ一時的ノ生産ニ過キササルヤ又其ノ產出量ハ

物產トナスニ足ルヘキヤ將タ僅ニ自家用ニ過キササルヤ等ニ就キ審査ス

七、需要ノ多少 出品ハ今後需用途充分ニシテ其ノ販路ニ窮スルカ如キコトナキヤ否ヤ等ヲ審査ス

第十七類ノ四 木 炭

甲 審査項目

一、材料ノ選擇

二、品 質

三、處 理

四、價 格

五、生 產 量

六、需要ノ見込

乙 審査要領

一、材料ノ選擇 炭材ハ樹種、樹齡、太サ、又ハ樹木ノ利用部分等、木炭トナスニ適當ナルヤ、又之ヲ木炭ノ材料トナスコト

ハ森林經營上有利ナルヤ否ヤ等ヲ審査ス

二、品質 重量、色澤、硬軟、打音、形狀、割目等ニヨリ炭質ヲ鑑別シ尙必要アル場合ニハ適當ノ方法ニ依リ火力、保火力、

著火ノ遲速並燻烟爆發ノ多少ヲ審査ス

三、處理 賣品トシテ處理巧拙適否等ヲ審査ス

四乃至六ハ木竹材ノ審査要領ノ例ニ準ス

第十七類ノ五 菌 蕈

甲 審査項目

一、生産ノ方法

二、品 質

三、處 理

- 四、價 格
- 五、生 産 量
- 六、需 要 ノ 見 込

乙 審査要領

一、生産ノ方法 人工ヲ以テ培養セルモノナリヤ、將タ天然生ヲ採取セルニ止マルモノナリヤ及其ノ方法ノ巧拙等ニ就テ審査ス

二、品質 香氣、色澤、形狀、大サ、發育等ヲ審査ス

三、處理 採取ノ時期、採取、選別、製造、乾燥、保存等ノ方法並ニ其ノ巧拙ヲ審査ス

四乃至六ハ木竹材審査要領ノ例ニ準シ審査ス

第十七類ノ六 蔬菜藥用等ノ森林副産物

甲 審査項目

- 一、生産ノ方法
- 二、品 質
- 三、處 理
- 四、價 格
- 五、生 産 量
- 六、需 要 ノ 見 込

乙 審査要領

前項菌莖ノ例ニ準シテ審査ス但シ藥用物ニアリテハ分析其ノ他適當ノ方法ニ依リ其ノ必要ナル成分ヲ檢定ス  
第十七類ノ七 林産物製造方法及成績ノ審査

甲 審査項目

- 一、技術上ノ價值
- 二、經濟上ノ關係
- 三、成 績
- 四、需 要 ノ 多 少

乙 審査要領

製造ノ方法ハ技術上ノ理論ニ適合シ其ノ計畫通實行サレ得ヘキモノナルヤ又其ノ計畫ハ在來法ニ對シ如何ナル進步ヲ示スモノナルヤ及今日ノ民度ニ於テ一般ニ實行サレ得ヘキモノナルヤ其ノ他收支關係成績並製品ハ今後充分ナル需要アリテ販路ニ窮スルカ如キコトナキヤ等ヲ審査ス  
以上ノ外製品ヲ提出セルモノニ就テハ一般ノ出品ニ準シ之ヲ審査シ尙ホ必要アルモノハ實地ニ就キ事業實行ノ狀況ヲ視察シ彼我參酌シテ評點ヲ附スルモノトス

第十七類ノ八 樹皮、樹實、樹液、五倍子

甲 審査項目

- 一、生産ノ方法
- 二、品質
- 三、用途
- 四、産額
- 五、價格

乙 審査要領

- 一、資料 選擇採集ノ時期採集ノ方法製造並調製方法ニ就キ適否ヲ審査ス
  - 二、品質 樹皮ハ化學的成分ニ依ルモノハ分析試驗ヲ爲シ其ノ他ハ肉眼ニテ鑑定シ良否ヲ審査シ樹實ハ主トシテ充實率ニ依リ審査シ、樹液ハ純度、色澤、透明度、臭、粘度、乾燥度等ニ依リ審査シ就中ウルシハ主トシテ「ウルシオル」ノ含有量ヲ審査シ五倍子ハ主トシテ單寧ノ含有量ニ依リ審査ス
  - 三、用途 需要ノ範圍ノ廣狹ニ依リ審査ス
  - 四、産額 産出額ノ多少ニ依リ審査ス
  - 五、價格 木竹ノ五ニ依ル
- 前各項目ノ内主トシテ(一)及(二)ヲ眼目トシ(三)(四)(五)ヲ適宜參酌シテ評點ヲ附スルモノトス

第十八類ノ一 造

(イ) 植樹造林

林

甲 審査項目

- 一、苗木ノ準備
- 二、植栽地ノ適否

- 三、植栽ノ方法
- 四、成育狀況
- 五、手入ノ方法
- 六、所要經費
- 七、造林地ノ保護

乙 審査要領

- 一、苗木ノ準備 自家栽培ナルヤ買入ナルヤ官廳ヨリノ交付苗ナルヤ其ノ供給先キノ風土ト植栽地トノ風土關係並其ノ取扱方等ヲ審査ス
  - 二、植栽地ノ適否 大體殖林手引ヲ標準トシ尙造林地ノ地勢、地味等ヲ考察シテ植栽樹種ノ適不適ヲ審査ス
  - 三、植栽ノ方法 地勢、地味、交通ノ便否、樹種等ノ關係ヨリシテ植込本數、植床ノ地拵、植込方(三角植栽、方形植栽等)ノ適否並精粗ヲ審査ス
  - 四、成育狀況 造林ノ年度ニヨリ成育ノ狀況ヲ審査ス
  - 五、手入ノ方法 雜草木ノ刈拂ヒヨリ洗伐、疎伐ノ實行ヲ取調ヘ主木ノ完全ナル生育ヲ遂ケシメオルヤ否ヤヲ審査ス
  - 六、所要經費 造林地ノ實況物資供給ノ難易、人夫賃ノ高下等ニヨリ豫メ標準ヲ定メ難キモ要スルニ元費ヲ省キ經濟的ニ實行シタルヤ否ヤヲ審査シ必要以上ニ經費ヲ投シタルモノ及必要ノ費用ヲ吝ミタルモノハ總テ減點ヲナス
  - 七、造林地ノ保護 境界ノ維持、地元民トノ折合、防火線ノ設定、病蟲害等ニ關スル保護ノ程度ヲ審査ス
- 以上審査ノ結果擬賞ノ資格アリト認メタルモノニ限リ實地ノ調査ヲ行ヒ評點ヲ決スルモノトス

(ロ) 稚樹保育造林

甲 審査項目

- 一、保育ノ方法
- 二、成育ノ狀況
- 三、所要經費
- 四、造林地ノ保護

乙 審査要領

- 一、保育ノ方法 既ニ存在シアル稚樹中如何ナル樹種ヲ如何ナル程度ニ保育シ又補植ヲ行ヒタルモノニアリテハ其ノ補植樹種ノ適否並ニ其ノ方法及年々手入方等ヲ取調ヘ採點ヲナス

二、三、四ハ植樹造林ノ審査要領ニ同シ  
以上審査ノ結果擬賞ノ資格アリト認ムルモノニ對スル實地調査ハ植樹造林ニ同シ

第十八類ノ二 森林保護ノ方法及成績

(イ) 火災ニ對スル保護

甲 審査項目

一、火災豫防並消防ノ方法

二、成績

乙 審査要領

火災ニ對スル保護ニ關シテハ防火線ノ開設消防機關ノ設置即チ防火組合ノ設置又防火取締人ノ雇入等種々アリ故ニ出品ノ狀況ニ依リ森林面積ノ大小、地元民ノ森林ニ對スル觀念並慣習等ヲ斟酌シ各審査項目ニ就キ採點審査ス

(ロ) 盜誤伐ニ對スル保護

甲 審査項目

一、盜誤伐ニ對スル取締方法

二、成績

乙 審査要領

前項審査要領ニ同シ

(ハ) 病害蟲ニ對スル保護

甲 審査項目

一、驅除及豫防ノ方法

二、成績

乙 審査要領

前項審査要領ニ同シ

其ノ他森林保護ノ方法及成績ニ就キ出品アリタル場合ハ前項ニ準シ審査ヲナスモノトス

第十八類ノ三 有益害動植物及森林並木竹被害ニ關スル標本

甲 審査項目

一、森林經營上ニ及ボス影響



- 二、意匠
- 三、說明
- 四、製作上ノ技巧

乙 審査要領

- 一、森林經營上ニ及ボス影響 朝鮮ニ於ケル有害蟲ノ種類ハ其ノ數夥多ニ上ルヘシト雖森林經營上左程ノ影響ヲ感セサルモノト至大ナル影響ヲ受クルモノトアリ故ニ其ノ關係ノ輕重ニヨリ審査附點ヲナスモノトス
- 二、意匠 發生並有益害ノ順序經過ヲ明瞭ニシタルモノヲ高點トシ此ノ點ニ用意ノ周到ナラサルモノハ漸次其ノ程度ニ從ヒ減點ヲ行フ

- 三、說明 發生並有益害ノ順序經過ヲ明瞭ニ說明シアルヤ否ヤヲ審査ス
- 四、製作上ノ技巧 標本トシテ保存ニ堪ヘ得ルヤ否ヤ又構造中主要ノ點ニ就キ注意ヲ拂ヒ居ルヤ否ヤヲ審査ス

第十八類ノ四 伐木、造材、運材、製材、貯材ノ方法及成績

甲 審査項目

イ、伐木造材

- 一、事業計畫ノ適否
  - 二、伐採、造材方法ノ種類特徵其ノ得失
  - 三、設備及使用器具
  - 四、人夫使用組織配置及其ノ監督
  - 五、功 程
  - 六、部 止
  - 七、安 全 度
  - 八、經 費
  - 九、原木ニ對スル造出材種ノ適否
- ロ、運 材
- 一、事業計畫ノ適否
  - 二、運材方法選定ノ適否
  - 三、各運搬種類ノ連絡

- 四、監督方法
- 五、設備
- 六、功 程
- 七、安 全 度
- 八、經 費
- ハ、貯 材

- 一、貯木場選定ノ適否
- 二、貯藏及保護方法
- 三、安 全 度
- 四、經 費
- 五、設備及裝置
- ニ、製 材

- 一、製材場ノ位置
- 二、製材工場設計ノ適否
- 三、製品ノ種類、材種
- 四、部 止
- 五、撰 材 方 法
- 六、乾燥方法及裝置
- 七、貯藏方法
- 八、荷 造
- 九、經 費

乙 審査要領

出品又ハ出陳書類等ニヨリ前記各項ヲ審査シ事業實行者ニアリテハ出品物又ハ書類等ト實地ト果シテ一致シ居ルヤヲ調査シ事業實行者ニ非スシテ單ニ考案ニ係ルモノナルトキハ審査項目ニ付審査スルノ外實行上效果ノ有無大小等ニ付從來行ハレタル作業方法ト對照批判シ採點ハ朝鮮現在ニ於テ優等ト認ムルモノヲ滿點トス但シ事業實行者ニ對シテハ審査ノ結果優秀ニ非スト認メタル場合ト雖其ノ規模大ニシテ朝鮮産業上功績アルトキハ可及的優位ノ點數ヲ與ヘ表彰スルノ方針ヲ取ルモノトス

第十八類ノ五 林業用機械

二八二

甲 審査項目

- 一、林業上重要ノ程度
- 二、構造形態
- 三、品質
- 四、處理セラル可キ物ニ加フル損傷又ハ效益ノ程度
- 五、價格

乙 審査要領

出品物ニ對シ前掲各項目ニ付審査シ其ノ優劣ヲ甄別ス尙ホ特ニ精細ナル調査ヲナスノ要アルトキハ此レニ類似ノ物品ヲ製作スル職工ヲシテ鑑定セシメ參考ニ資スルコトアルヘシ

尙林業用器械ノ優劣ハ各地方林業發達ノ程度如何ニ關係スルモノニシテ其ノ發達ノ程度ヲ異ニスル地方ノ器械ヲ對比シ審査採點スルハ當該地方事業獎勵ノ主旨ニ戻ルノ場合ナキニアラサルヲ以テ今回ノ審査ハ朝鮮林業中出品物ノ屬スル各種事業發達ノ程度ニ鑑ミ完全ナリト認ムヘキモノヲ滿點トシ缺點アルモノハ相當點數ヲ減シ採點ス

# 第五章 第四部鑛業審査報告

## 第一節 概 說

### 第一 審査事務報告

本部出品物ハ鑛物、土石、石材、地質標本、模型、寫眞、圖表及機械類ニ亙リ總數七百七十二點ニ達シ其ノ内官廳出品ヲ除キ審査シタル點數一百八十九點其ノ出品人數一百二十二名ニシテ之ヲ千餘ノ現在鑛區及土石石材ノ產地夥多ナルニ比スルトキハ出品點數甚タ尠ク斯業家ノ共進會ニ出品シ其ノ審査ヲ求ムルニ冷淡ナルヲ見ルヘシ之レ朝鮮ニ於テハ金鑛業其ノ首位ヲ占ムルヲ以テ當業者相互ノ競争ナク其他鑛業ノ生産物ハ一般ニ世界市場ノ支配スル所ニシテ褒賞ノ有無若ハ廣告等ハ比較的效力少ナキヲ以テナリ此他朝鮮ノ鑛業ノ現狀ハ未タ過度時代ニアリテ其ノ多クハ操業ノ初期ニ屬スルト且當局者ノ勸誘ノ盡ササリシコトモ亦其ノ原因ナルカ如シ然レトモ其ノ出品ハ本土主要鑛物ノ種類ヲ網羅スルヲ得タルヲ以テ朝鮮斯業ノ一斑ヲ窺フニ足ルヘシ  
本部ノ出品中賞牌ヲ得タルモノ左ノ如シ

#### 名 譽 金 牌

鐵及石炭鑛業	黃海道黃州郡	三 菱 合 資 會 社	石炭及金鑛業	平安南道安州郡	明 治 鑛 業 株 式 合 資 會 社
鐵 鑛 業	平安南道价川郡	三 井 鑛 山 株 式 會 社	金 鑛 業	平安北道龜城郡	古 河 合 名 會 社

#### 金 牌

金 鑛 業	黃海道發津郡	水 野 逸 郎	鐵 鑛 業	黃海道安岳郡	麻 生 鑛 業 合 資 會 社
同	平安北道朔州郡	荒 井 初 太 郎	黑鉛鑛業	慶尙北道尙州郡	小 宮 萬 次 郎
同	同 道昌城郡	エミリヤ、ロンドン	同	咸鏡南道永興郡	山 下 善 三 郎
同	黃海道長淵郡	小 林 藤 右 衛 門	同	平安北道朔州郡	谷 一 口 興 四 郎
銅 鑛 業	咸鏡南道甲山郡	ヨールフランゴストウイツク デヴェロフメント、コムパニ	同		

#### 銀 牌

金 鑛 業	忠清北道永同郡	閔 性 楨	同	黃海道延白郡	竹 下 康 之
同	忠清南道公州郡	白 性 敬	同	平安南道平原郡	金 培 鉉
同	慶尙北道善山郡	堀 三 太 郎	同	同 道价川郡	安 漢 洙



花崗岩採取業	忠清南道論山郡	三宅末次郎	花崗岩採取業	黃海道殷栗郡	富田儀作
同	全羅北道益山郡	片桐和三郎	同	平安南道龍岡郡	五島榮藏
同	全羅南道珍島郡	中村三四郎	同	咸鏡北道富寧郡	宮川良水
同	慶尙南道統營郡	古賀鹿一			

衰 狀

金鑛業	咸鏡北道富寧郡	齊藤新太郎	耐火材	慶尙南道梁山郡	太田勝三郎
銅鑛業	同	同	石灰石	全羅北道益山郡	柳永孫
水銀爐	京畿道京城府	中根澤藏	大理石採取業	咸鏡南道定平郡	李觀龍
試金壺	同	同	同	咸鏡北道城津郡	森下茂
中根式搗鑿機	同	同	同	同	同
陶土	全羅北道全州郡	安武如件	紙石採取業	平安北道定州郡	康燾元
同	道任實郡	金山善	同	咸鏡南道文川郡	金燾學
陶土採取業	京畿道始興郡	北山與三郎	花崗岩採取業	京畿道江華郡	千燾助
同	慶尙北道星州郡	李根助	同	慶尙南道東萊郡	大本成
同	同	同	同	同	同
同	道青松郡	洪碩萬	同	咸鏡北道巨濟郡	小田米助
瓶土	全羅北道全州郡	今福安	同	咸鏡北道城津郡	宮本福次郎
石器材料	同	崔福安	同	道鏡城郡	白井常八
雲母採取業	黃海道信川郡	楠目虎治	花崗岩	慶尙南道昌原郡	九鬼常八
明礬	咸鏡北道吉州郡	李容奎	同	忠清南道大田郡	堀江和作
紙石採取業	平安南道成川郡	尾崎齊			

第二 朝鮮鑛業ノ趨勢

朝鮮ニ於ケル鑛物ニテ古ヨリ喧傳セラレタルモノハ金銀鐵ニシテ其ノ他石炭、銅、鉛及硫黃等ノ産出セラレタルモノ無キニ非スト雖極テ微々タルモノナリキ然ルニ併合後鑛床ノ狀態闡明セララルルニ至リシト共ニ新ニ發見セラレタル鑛物甚タ多ク其ノ數今ヤ五十有餘ニ達シ此内産額ノ重ナルモノハ金、鐵、無燐炭及黑鉛ニシテ之ニ亞クモノヲ銅、鉛、亞鉛、褐炭、タングステン、滑石、硅砂及陶土等トス前者ハ實ニ現時鑛産額ノ殆ムト全部ヲ占ムルノミナラス將來益發展スルヤ必セリ殊ニ金ハ最豐富ニシテ金鑛産額ノ約九割ヲ産出シ内地及臺灣ノ合計産額ヲ超過スルノ現況ニアリ後者ハ未タ産額ヲ舉クルコト尠シト雖今ヤ採掘採取ノ準備漸ク成リシヲ以テ多額ノ産額ヲ舉クル亦遠キニ非サルヘシ

今左ニ主要礦物及土石、石材ニ付操業進歩ノ状態ヲ述ヘン

(一) 金 鑛 業

併合前ニ於ケル斯業ハ一ニ外人ノ經營ニ係ルモノヲ除クノ外ハ古來ヨリノ姑息幼稚ナル操業法ヲ墨守シ爲ニ堅硬ナル鑛床ノ採掘ヲ爲ス能ハス水準下ニ於テハ排水ニ困ミ又硫化鑛ノ隨伴スルモノアルニ及テハ製鍊ニ堪ヘサル等ノ原因ニ依リ地下深所ノ鑛床ハ全然放棄セラレ單ニ地表ニ近キ風化鑛ノミヲ採掘製鍊スルニ過キサリシモノナリ然ルニ併合後内地鑛業家ノ投資ト進歩セル經營トニ依リ操業ノ方法改善セラルルモノ多ク例セハ爆發藥ノ使用並採掘法ノ改善ニ依リテ採掘ノ經費ヲ節約シ青化製鍊法ヲ移入ニ依リ收金率ヲ増加シ或ハ又製鍊設備ノ改善並買鑛ノ開始ニ依リ硫化鑛ノ採掘ヲ爲スニ至リ今ヤ朝鮮金鑛業ハ漸ク舊態ヲ脱シテ堅實ナル新操業ニ移ラムトスルノ機運ニ達セリ

又砂金ニ就テモ多年ノ濫掘ノ結果ハ富鑛地ヲ荒廢ニ歸シ加之生活程度ノ向上ニ伴ヒ鮮人ノ勞銀高ク爲ニ比較的貧鑛地ヲ比較的高價ヲ以テ經營セサルヘカラサルニ至リ斯業ノ漸次廢衰スルノ傾向ヲ示シタリシカ輓近稷山金鑛株式會社ハ「ドレッヂヤ」ニ依リ大規模ノ機械掘ヲ企圖シテ斯業ノ一大革新ヲ試ミムトシ順安砂金地亦之ニ倣ハムトスルニ至レリ此等會社ノ事業ニシテ其ノ貧鑛地ニ處シテ良果ヲ擧クルニ至ラハ分布甚タ廣キ朝鮮砂金地ハ條チニシテ之ニ倣ヒ全ク舊態ヲ脱シテ近代操業ニ則リ以テ斯業ノ面目ヲ一變シテ隆盛ヲ極ムルニ至ラム

(二) 鐵 鑛 業

斯業亦往古ヨリ鮮人ノ經營スル所アリシト雖何等改善進歩ノ跡ヲ留メス其ノ採掘ノ稍盛大ニ趣キシハ明治四十年頃ヨリ黃海道殷栗、載寧ノ兩鐵山官營(明治四十三年一月ヨリ農商務省所屬トナレリ)ノ下ニ採掘シ其ノ鑛石ヲ八幡製鐵所ニ供給スルニ至リシニ始マリ後安岳鐵山ノ創業スルアリテ爾後年額約十五萬噸ノ鐵鑛ヲ該製鐵所ニ供給スルニ至レリ實ニ併合以前ニ在リテハ此ノ三鐵山ノ外見ルニ足ルヘキモノナカリシモ併合後价川鐵山及利原鐵山等ノ開發セララルモノアリ又兼二浦ニ於テハ製鐵所ノ建設ニ著手スルモノアルニ至リ斯業ハ日ト共ニ發展セムトスルノ曙光ヲ呈セリ

(三) 石 炭 鑛 業

無燐炭鑛業ハ從來平壤鑛業所ニ於テ少量ノ海軍用煉炭原料ヲ供給スルニ過キサリシカ併合後其ノ採炭設備ヲ擴張スルト同時ニ煉炭製造ヲ開始シ一般需用ニ應スルニ至リ噸ニ其ノ採炭量増加シ十萬噸乃至十六萬噸ヲ產出スルニ至レリ又近時三菱、久原ノ各鑛山會社等平壤附近ニ採炭ヲ企ツルアリテ斯業ノ產額年ヲ遂フテ増加セムトスルノ傾向アリ

有燐炭鑛業ハ朝鮮ノ東西兩海岸ニ沿ヒ所々ニ之カ經營ヲ爲セルモノアリシト雖僅ニ地方的需要ヲ充タスノミナル姑息幼稚ノ操業ニ過キサリシカ併合後安州炭坑ハ秩序アル設備ノ下ニ採炭ニ著手シ廣ク供給ヲ圖ラムトスルニ至レリ

現時朝鮮ニ於ケル石炭ノ需要ハ殆ムト輸移入炭ニ仰キ其ノ量三十餘萬噸ニ達ス而シテ前記二者ハ其ノ鑛量極メテ豊富且價格低廉

ナルヲ以テ能ク此ノ輸入炭ニ對抗シ益隆盛ニ趣クヲ信シテ疑ハス

(四) 黒鉛鑛業

斯業ハ主トシテ併合後ノ發達ニ屬ス結晶黒鉛ノ精製法ノ如キハ殊ニ著シキ進歩ヲ呈シ今ヤ内地ノ需要ヲ充タシ外國産ヲ全ク驅逐スルニ至レリ當業者尙一層奮勵努力スルニ於テハ更ニ進ミテ外國ニ輸出スルニ至ルヲ得ヘク土狀黒鉛ハ專ラ外國ノ需要ニ應ジツツアルモ其ノ存在鑛量ノ豊富ナルニ比シ産額多キニ至ラサルヲ遺憾トス之レ從業未タ日尙淺ク從テ其ノ需要ノ眞想ヲ確ムルニ至ラサルト精製撰鑛ノ適當ナラサルトニ歸因スルニ外ナラス依テ之カ探究及改善ヲ圖ルノ急務ナルヲ信ス

(五) 銅、鉛、亞鉛鑛業

斯業ハ何レモ從來微々トシテ振ハサリシト雖併合以來有望ナル鑛床ノ發見セラレタルモノ尠カラス就中甲山銅山、寧邊及端川ノ亞鉛鑛山ハ鑛石ノ品質良好且其ノ鑛量豊富ニシテ最望ヲ囑スルニ足ルヘク從テ斯業モ亦近ク多量ノ産額ヲ舉クルニ至ルヤ必セリ

(六) 石材

石材中花崗岩ハ併合後土木建築ノ事業勃興ト共ニ之カ需要頓ニ増加シ今ヤ年産額二十有餘萬圓ヲ舉クルニ至レリ將來益一般事業ノ發達ニ連レ斯業亦發展スヘキヤ當然ナリ

大理石、朝鮮玉等ノ飾裝用材及硯石ハ併合後其ノ加工法ノ改善セラレタルト需用ノ増加トニ依リ其ノ産額多少増加セリト雖大理石ノ製品ハ之ヲ内地ノモノニ比スルニ光澤ニ於テ遜色アリ尙一層精製ノ改善ヲ要スヘキモノト認ム

(七) 土石

土石ノ多クハ併合後ノ發見ニ屬シ殊ニ重石ノ如キハ其ノ顯著ナルモノニシテ江原道金剛山、忠清南道青陽及平安北道昌城ニ於ケルモノヲ最主要ナルモノトス是等各鑛山ヨリ出品セル鑛石ハ頗ル美觀ヲ呈シ其ノ品質亦極メテ良好ナリ毎月移出スル産額未タ約十噸ニ過キスト雖近時價格ノ高騰ニ連レ操業ニ力ヲ傾注シツツアルノ現況ナルト又所々ニ其ノ存在ヲ發見セラレタルモノアルトニ依リ益隆盛ニ赴カムトスルノ曙光ヲ示セリ陶土、石灰、滑石、蠟石、硃砂等ハ併合後各般ノ事業勃興ト共ニ其ノ需要増加シ採取又ハ加工方法改善セララルニ至レリ將來各種工業ノ發達ト共ニ斯業亦益發展スルヤ必セリ

鑛業人ヨリ届出ニ依ル鑛産額調

種	類	明治四十三年	明治四十四年	明治四十五年	大正二年	大正三年
金		五〇七、一八九	五三〇、六五四	五七九、八九三	七、〇四、八一三	七、二五〇、一七
銀		六、五五五	七、一八	一五、〇九七	二、八七、六〇	一、八七、三



重要鑛産輸出額調

種類	明治四十三年	明治四十四年	明治四十五年	大正二年	大正三年
銅鑛	二、四八八 <sup>四</sup>	六八四 <sup>四</sup>	六、六四三 <sup>四</sup>	三、七六四 <sup>四</sup>	一、七〇五 <sup>四</sup>
鐵鑛	四二、四六三	一六、二九八	二〇、八四六	二、三、九七五	二、六七六〇六
黑鉛	一五、四七七	一六、九〇六	二、四、八〇一	二、五、八六三	一、二、一七八
石炭	三、八、七八一	五、九、四九七	五、五、八〇二	五、七、〇、一五八	七、七、九、七九一
其他		六三		三、一、九三	二、四、八六
合計	六〇、七、九五一	六、一、八、五、五八	六、八、五、三、二一	八、一、九、七、五、六	八、四、〇、二、六、四九

鑛種	明治四十三年	明治四十四年	明治四十五年	大正二年	大正三年
金及金鑛	九、三五、〇四〇 <sup>四</sup>	九、三、四、六、八七 <sup>四</sup>	九、四、六、三、五 <sup>四</sup>	一〇、三、五、三、九、二五 <sup>四</sup>	一〇、一、三、三、九、八〇 <sup>四</sup>
銀	一、七、八、四、四六	三、四、四、六、七	三、三、一、二、九	二、四、八、九、九	一〇、九、四、八
銅	六、三、五、七	七、八、八	三、〇、七、五		
鐵	三、三、九、八、六一	二、七、八、六、九三	三、一、一、六、八八	三、四、八、五、九二	四、一、八、四、四四
黑鉛	一、四、二、〇、六	一、三、二、二、九	一、六、五、二、七九	二、四、八、八、五八	一、九、二、一、八七
石炭	三、六、二、四、一九	三、七、六、四、二七	三、三、四、三、八一	三、五、七、七、九七	四、五、八、一、八四
合計	一〇、三、五、一、六、九	一〇、一、五、七、三、六〇	一〇、一、〇、一、七、八七	一一、三、四、〇、六一	一一、三、三、七、四三

鑛産額カ鑛業人ヨリノ届出額ト輸移出調査額トニ大ナル差異アルハ届出漏、密探掘其ノ他見積價額等ノ相異ニ源因シ然シテ鑛産物ノ殆ムト全部ハ輸移出セラルルモノナルカ故ニ輸移出調査額ハ寧ロ實際ノ産額ニ近シ  
朝鮮鑛業ノ現況ハ以上述フル所ノ如シ之ヲ内地若ハ海外ニ於ケル鑛産國ト比較スルトキハ甚タ幼稚ニシテ發達ノ餘地アルコト明カナリ試ニ世界列強國ニ於ケル最近ノ鑛産額ヲ比較スレハ左ノ如シ

國名	年	鑛産年額概算	每平方哩ニ於ケル鑛産年額	人口一人ニ對スル鑛産年額
北米合衆國	一九一三	三、九、六、八、六、四、〇〇〇 <sup>四</sup>	一、三、四 <sup>四</sup>	三七、二〇 <sup>四</sup>

朝	日	伊	佛	獨	白	英
本	太	蘭	蘭	耳	耳	吉
樺太及朝鮮(含マヌ)	利	國	西	逸	義	利
一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三
一三三七、四八三、〇〇〇	一四七、三六、〇〇〇	一、二五九、五九、〇〇〇	二六八、〇七九、〇〇〇	二九二、六三八、〇〇〇	三三七、九七六、〇〇〇	一四六、八四八、七九〇
八、一九七、五五三	九八七	三、四三三	一、二九五	一、二二二	九八七	九七
〇、五三	二、八〇〇	一、〇七	五、八七	六、七七	一七、〇九	二、八三三

各國同一面積ニ於ケル鑛產額比較ハ大體ニ於テ其ノ國ノ鑛業生産狀態ヲ示スモノト認ムルモ不可ナカルヘク而シテ内地ノ鑛產額ハ英國ノ十分ノ一弱、獨逸ノ六分ノ一内外ニ相當シ朝鮮ノ夫レハ實ニ内地ノ十分ノ一ニ達セサル狀況ナリ  
從來統計ノ示ス所ニ依レハ鑛產額ハ其ノ國文明ノ進歩ニ伴フテ増進スルモノニシテ新開國ハ概シテ尙發達ノ餘裕アルコト明白ニシテ殊ニ朝鮮ヲ以テ然リトス併合以來朝鮮ノ鑛業ハ發達ノ機運漸ク熟シ其ノ施設ハ近キ將來ニ於テ鑛產額ハ著シキ増加ヲ期待シ得ヘシト雖之ヲ豐富ナル鑛物賦存ノ狀況ヨリ見ルトキハ尙實ニ努力ノ足ラサルトコロ多キヲ遺憾トス其ノ斯業者ニ對スル希望並ニ方法ニ關シテハ後章審査各報ニ於テ之ヲ記述セリ

## 第二節 金 鑛

### 第一出 品

金鑛業ニ關スル出品ハ其ノ數三十點ニシテ出品者ノ數二十ナリ之ヲ類別スルトキハ鑛石二十八點、操業方法ノ模型二點ニシテ此ノ外朝鮮總督府試掘金山ノ熔鑛爐模型、鑛石並鑛山圖及參考品トシテ雲山及遂安金山ヨリ出品セル鑛石寫眞及地圖アリ  
金ハ朝鮮總鑛產額ニ於テ其ノ九割ヲ占メ約一千萬圓ニ達スル最重要ノ鑛產物ナルニ關セス其ノ出品ノ甚々尠ク且其ノ出品ノ大部ハ鑛石ノミニシテ敢テ鑛床ノ狀態及其ノ作業方法並成績等苟モ斯業者ノ參考トナルヘキ出品ノ寥寥タルコト殊ニ雲山、遂安等先進鑛山ノ出品ノ期待ニ沿ハサルト稷山及鎮南浦久原製煉所ノ出品ヲ缺キタルハ甚々遺憾トスル所ナリ只僅ニ古河龜城金山ノ搗鑛混汞製鍊ノ模型並小林樂山金山及其ノ製鍊場ノ模型アリテ能ク其ノ操業ヲ理解セシメタルハ大ニ多トスル所ナリ  
出品解説書ノ編輯ニ關シテハ其ノ二三ヲ除クノ外ハ頗ル單簡ニ失シ爲ニ其ノ鑛山ノ狀況ヲ窺知シ難ク出品ノ效果ヲ薄カラシメタルハ亦憾トスル所ナリ

斯ノ如キハ朝鮮ニ於テハ其ノ出品ノ鑛業ニ及ヘル最初ノ共進會ナルカ故ナルヘク乃チ未タ此ノ經驗ヲ有セサル在鮮人ニハ其ノ目的ノ徹底セサル點有ルヘク又或ハ當局ニ於テ勸誘ノ盡ササルモノモアリシカ故ナルヘシ本官等ハ此ノ後出品者カ相互ノ利便ノ爲進ミテ多クノ出品ヲナシ且能ク其ノ出品ヲシテ充分ノ效果ヲ收得セシムルニ勉メラレムコトヲ切望スルモノナリ

## 第二 金鑛業ノ概況

朝鮮ニ於ケル金鑛業ノ現況ハ舊來ノ幼稚姑息ノ域ヲ脱シテ進歩セル現代式鑛業ニ進移セムトスル過渡時代ニアルモノニシテ(一)未舊態ヲ脱セサルモノ(二)部分的改善ヲナセルモノ(三)新操業ニ依ル發展ノ初期ニアルモノ(四)夙ニ進歩セル技術ト豊富ナル資本トヲ以テ規模大ナル經營ニ依ル二三ノ外人金山ノ四等級ニ區別シ得ヘシ而シテ其ノ多數ヲ占ムルヲ(二)乃チ部分的改善ヲ成セルモノナリトス

(一) 舊操業ノ鑛山ハ其ノ採掘一切ノ事業ハ全ク徳大ト稱スル受負者ニ委シ徳大ハ坑夫ヲ雇役シテ採掘シ其ノ鑛石ハ當初ノ契約ニ依リ鑛主ト分配スルモノニシテ採掘法ハ幾多ノ近接セル坑穴ヲ開掘シ排水又ハ運鑛設備ノ見ルヘキモノナク「バカチ」又ハ石油鑛ニテ水ヲ汲出シ「チゲ」ニテ鑛石ヲ擔出スルヲ常トス又時ニ爆發藥ヲモ使用セサルモノアリ爲ニ地表下深ク採掘スル能ハスシテ多クハ軟弱ナル風化帶ノミヲ採掘スルニ過キス製鍊ハ別ニ水車搗鑛機ヲ有スル專業家アリテ製出シタル青金ハ契約ニ從ヒテ鑛主及水車ノ持主ノ間ニ之ヲ分配ス一臺ノ水車ハ通常十本ノ木製杵ヲ運轉シ鑛石ハ臼内ノ混汞ニ依リテ處理セララルノミ從ヒテ其ノ收金率極メテ低ク其ノ鑛尾ハ往々十萬分臺ノ含金率ヲ有スルコト珍シカラス

(二) 部分的改善ヲ施セルモノハ坑道ヲ開鑿シテ採鑛ハ上向階段法ニ依リ又爆發藥ヲ使用シテ其ノ工程ヲ高メ排水坑道又ハ簡單ナル唧筒ニ依リテ排水シ簡單ナル青化製鍊ニ依リテ水車搗鑛機ノ鑛尾ヲ處理シ又採掘及製鍊ニ於テ受負法ト直營トヲ併用シ又全ク直營トナセルモノアリ併合後ハ又硫化鑛ノ賣鑛ヲナスモノ多シ

(三) 新ニ現代式操業ニ依リ發展ノ初期ニアルモノハ多ク内地人ニ依リテ經營セララルモノニシテ水車ニ代フルニ吸入瓦斯機關又ハ石油發動機ヲ以テシ五本又ハ十本ノ鐵製杵又ハ之ニ相當セル木製杵ヲ備フル搗鑛機ヲ運轉シ時ニ汞面銅板ヲ具フルモノアリ其ノ稍進歩セルモノハ淘汰盤ニ依リ有價汰物ヲ集取シ又ハ青化製鍊設備ニ依リテ鑛尾ヲ處理スルモノアリ

併合後内地ノ大鑛業家ニ依リテ企圖セラレタル鑛山ハ概ネ尙試掘中ニアレトモ古河龜城金山ハ既ニ乾濕兩式製鍊設備ノ工事中ニシテ將ニ其ノ一期計畫ヲ竣工セムトス又久原鎮南浦製鍊所ノ如キハ專ラ買鑛ニ依リ乾式製鍊ヲ經營セムトシ既ニ其ノ第一期工事ヲ竣工シ操業ニ著手セルモノアリ

(四) 雲山ヲ始メ遂安稜山等ノ如キハ夙ニ進歩セル設備ニ依リ經營セルモノニシテ其ノ規模亦大ナルモノアリ殊ニ雲山ハ其ノ規模ノ大ナルヲ以テ東洋一ト稱セラレ遂安ハ漸ク完成ヲ告ケタル楠亭鑛ノ設備ノ嶄新ナルヲ以テ著ハレ共ニ電力ヲ利用スルモノナ

左ニ出品セル主要金山ノ概況ヲ逐次記述ス

一 舊操業ニ依ル金山

一 鑛區番號 第一一六二號 鑛業權者 閔 檀

面積 七十萬百五十一坪 位置 忠清北道永同郡龍化面  
全羅北道茂州郡雪川面

出品物 金鑛石 多量ノ黃鐵鑛及微量ノ閃亞鉛鑛ヲ有スル  
色石英ニシテ白色石英ノ細屑之ヲ縱横ニ走ルモノ

採掘 鑛脈ノ露頭ヨリ幾多ノ坑穴ヲ掘下シ木製梯ニテ上下ス通風ハ自然ニ委シ排水ハ桶ヲ以テ汲出シ鑛石ノ搬出ハ人夫ニ依ル使

役坑夫約二百五十名アリ

製鍊 手撰セル鑛石ヲ水車搗鑛機ニ裝入シ臼内混汞ニ依リテ製鍊ス水車一臺ニハ木杵十本ヲ有シ製鍊夫二十四名ヲ以テ水車搗鑛

機八臺ヲ使用シツツアリ

山元ヨリ水車搗鑛機ニ至ル間ノ運搬ハ牛車ニヨル本鑛山大正三年ノ産額ハ金一貫百十二匁銀三貫三百三十七匁ナリ

二 稍改善セル操業法ニ依ル金山

一 鑛區番號 第六一四號 鑛業權者 堀 三太郎

鑛山名 洛東金山 位置 慶尙北道善山郡玉城面

出品物 金鑛石 變質セル母岩片ノ細粒狀黃鐵鑛ニテ膠結セラレタルモノ

一 鑛區番號 第二八〇號 鑛業權者 水野 邁郎

鑛山名 秀岱金山 位置 黃海道 瓮津郡馬山面  
海州郡代車面

出品物 金鑛石 一ハ黃鐵鑛方鉛及閃亞鉛鑛ノ混合鑛ニシテ少量ノ石英ヲ  
有シ一ハ細粒方鉛鑛ニシテ少量ノ石英ヲ有スルモノナリ

一 鑛區番號 第九二三號 鑛業權者 水野 邁郎

鑛山名 禮成金山 位置 京畿道開城郡西面

出品物 金鑛石 多量ノ微粒黃鐵鑛、磁鐵鑛及黃銅鑛ヲ有スル玉髓様石英

一 鑛區番號 第九三五號 鑛業權者 安 夔

鑛山名 天王金山 位置 平安南道价川郡 中西面  
外西面

出品物 金鑛石 灰白色ノ石英ニ微粒黃鐵鑛及方鉛鑛ヲ夾雜セルモノ

如上ノ四金山ハ其ノ採掘方法ハ漸ク舊態ヲ脱シ鑛脈ニ沿ヒ水平坑道又ハ斜坑道ヲ開鑿シ水平坑道間ハ坑井ヲ以テ相通シ採鑛ハ仰

掘階段法ニ依ルヲ常トス坑内ニ於ケル鑛石運搬ハ斜坑及坑井ニ於テハ手捲揚器ヲ用ヒ水平坑道ニ於テハ人背又ハ一輪車ニ依ルノ

ミ排水ハ自然排水又ハ手押唧筒ニ依リ通風ハ自然通風ナリ  
 鑛石ハ各出品物ノホスカ如ク硫化鑛物ヲ夾雜スルコト夥シク爲ニ小規模ノ濕式製鍊ニ適セサルヲ以テ大約十萬分三以上ノ鑛石ヲ  
 内地ノ乾式製鍊所ニ賣鑛ス各山共ニ改善後日尙淺ク其ノ産額大ナラス  
 是等ノ鑛山ニ於テハ大約十萬分三以下ノ鑛石ハ現時利用スルコトナク貯鑛又ハ放棄スルノ状態ニアリ尙後之カ利用ヲ考究スルヲ  
 要ス

三 新操業ノ初期ニアル金山

一 鑛區番號 第四一一號 鑛業權者 弘益殖産株式會社

鑛山名 咸大洞金山 位置 咸鏡南道定平郡府内面

出品物 金鑛 白色石英中ニ條帶若ハ斑紋ヲナセル方鉛鑛及閃亞鉛鑛ヲ有スルモノ

一 鑛區番號 第一三六六號 鑛業權者 明治鑛業株式會社

鑛山名 驪州金山 位置 京畿道驪州郡北内面

出品物 金鑛 微粒狀白色石英ニ微量ノ黃鐵鑛ヲ散點セルモノ

是等ニ金山ハ以前小規模ヲ以テ經營セラレタルモノナリシカ一時中止セラレ次テ現時ノ鑛業權者ニ移リテ進歩セル法ニ依リ試掘  
 中ニアルモノナリ

一 鑛區番號 第一三三一號 鑛業權者 金 鎔 鉷

鑛山名 都田山金鑛 位置 平安南道平原郡自德面

出品物 金鑛石 風化石英鑛

一 鑛區番號 第一〇九七號 鑛業權者 ビリコフ

鑛山名 光明里明山 位置 忠清南道公州郡灘川面 木洞面

出品物 金鑛石ニ 風化石英鑛ニシテ酸化鐵ノ多量ヲ有ス

如上ニ二金山ハ採掘及製鍊漸ク舊態ヲ脱シ原動機トシテ石油發動機ヲ使用ス都田山鑛山ニ於テハ鑛石ノ一部ハ搗鑛混末法ヲ以テ收  
 金シ其ノ硫化鑛ハ撰鑛シテ之ヲ賣鑛ス光明里金山ニ於テハ混末及青化ノ兩製鍊設備ヲ備フ其ノ他運搬等特ニ設備セルモノナン

一 鑛區番號 第六二號、第六三號、第六四號、第六五號、第六六號、第六七號、第六八號、第六九號、第七〇號、第七一號、第七二號、第七三號、第七四號、第七五號、第七六號、第七七號、第七八號、第七九號、第八〇號、第八一號、第八二號、第八三號、第八四號、第八五號、第八六號、第八七號、第八八號、第八九號、第九〇號、第九一號、第九二號、第九三號、第九四號、第九五號、第九六號、第九七號、第九八號、第九九號、第一〇〇號

鑛山名 谷口新府面鑛山 位置 平安北道宣川郡新府面

鑛山名 谷口新府面鑛山 位置 平安北道宣川郡新府面

本鑛山ハ元獨人特許ノ金山ニシテ試掘スルコト多年ニシテ好果ヲ得ス其ノ後鮮人ノ自稼ニ委シタリシカ大正三年ヨリ現鑛業者ニ  
 依リ經營セラレ現時月産額約五千六百圓ヲ舉クルニ至リタルモノナリ

採掘ハ手掘階段法ニ依リ時ニ手押唧筒ヲ用フル外排水及通氣ニ對スル設備ナク運搬ハ輕鐵及一噸入橫開式鐵製鑛車ニ依ル  
粗鑛ハ手撰ニ依リテ上下鑛ニ分チ上鑛ハ內地ニ賣鑛シ下鑛ハ混汞及青化法ニテ製鍊ス其ノ設備左ノ如シ

吸入瓦斯機關

搗鑛杵

青化原液槽

溶解槽

液槽

亞鉛箱

一鑛區番號 第二三三號

鑛山名 樂山鑛山

出品物 金鑛石二

同 少量ノ毒砂及方鉛鑛黃鐵鑛ヲ有スル白色石英

同 少量ノ石英ヲ有スル黃銅鑛斑銅鑛及褐鐵鑛

同 少量ノ石英及褐鐵鑛ヲ有スル粗粒方鉛鑛

模製 樂山金山ノ全部及製鍊所

圖表 大正二年以來大正四年上半年期ニ至ル產金額ヲ示ス

本鑛山ハ明治四十一年以來銅鑛山トシテ採鑛及試製鍊ヲ繼續セシモ良果ヲ得ス大正元年九月ニ至リテ金鑛脈ヲ發見シ次テ之ニ隣  
接セル金鑛區ノ許可ヲ得爾後金鑛脈ノ採鑛ニ力ヲ注クト共ニ漸次採鑛及製鍊設備ヲ準ヘ今ヤ一日十噸ノ鑛石ヲ處理シツツアリ  
採掘ハ現時尙試掘時代ニ屬スルヲ以テ見ルヘキモノナシト雖露頭ノ最下底部ヨリ開坑シテ坑道坑井ヲ掘進シツツアリ排水及通氣  
ハ自然ニ依リ點燈ハ蠟燭ヲ用ヒ坑内運搬ハ輕鐵及半噸鑛車又時ニ一輪車ヲ用ヒ人力ニ依ル  
搗鑛製鍊所ハ一晝夜十噸乃至十二噸ノ鑛石ヲ處理シ平均五割ノ收金率ヲ收メツツアリ其ノ設備左ノ如シ

グリズリ

嚼岩機

給鑛機

搗鑛杵

銅鑛板

六馬力 一臺

各重量百五十封度 十本

徑四尺高四尺 三個

徑及高五尺乃至六尺 六個

徑六尺高六尺 二個

巾一尺深一尺長七尺 二個

鑛業權者 小林 藤右衛門

位置 黃海道 長淵郡樂道面 草澤面 松禾郡蓮井面

少量ノ毒砂及方鉛鑛黃鐵鑛ヲ有スル白色石英

少量ノ石英ヲ有スル黃銅鑛斑銅鑛及褐鐵鑛

少量ノ石英及褐鐵鑛ヲ有スル粗粒方鉛鑛

樂山金山ノ全部及製鍊所

大正二年以來大正四年上半年期ニ至ル產金額ヲ示ス

各杵重量四百五十封度  
巾四尺長九尺

一

三臺

二

十本

二面

淘汰機	ダイスター三號型	一面
離心唧筒	二吋	一臺
吸入瓦斯機關	十八馬力	一臺
淘汰機ニ依リ分級サレタル鑛砂ヲ處理スル鑛砂青化精鍊所ハ一箇月十二萬貫乃至十五萬貫ヲ處理シ平均八割乃至八割五分ノ收金率ヲ收ム其ノ設備左ノ如シ		
溶解濾過槽	方十五尺深四尺セメント製	五個
亞鉛箱	長十三尺巾一尺八寸深二尺	二個
通過液槽	セメント製	一個
強液槽	同	一個
唧筒	ウイング式一吋半	二臺
熔解爐		一坐
乾燥爐		一坐
沈澱物處理槽		三個
鑛泥精鍊所ハ一回泥鑛四百貫乃至五百貫ヲ處理シ八割五分ノ收金率ヲ收ム其ノ設備左ノ如シ		
木製溶解槽		四個
空氣壓搾機		一臺
鍍金用ダイナモ極板		一臺
空氣タンク	六〇枚	一個
スイツチ盤		一個
左ニ本鑛山製鍊開始以來ニ於ケル産金額ヲ擧ク		
大正二年下半年期	六、四四五	
同 三年上半年期	一七、六〇九	
同 三年下半年期	二五、三七二	
同 四年上半年期	四〇、四一五	
本鑛山ハ堅忍探鑛ノ結果有利ナル金鑛脈ヲ發見シ其ノ鑛床ノ状態ニ依リ適當ナル製鍊設備ヲ施シ漸次改善増設シテ以テ今日ニ至		

リタルハ大ニ慶スヘキコトナリトス尙鑛床ノ探鑛及試掘ヲ怠ルコトナク前途堅實ナル出鑛ヲ得ルニ得メモトヲ切望ス

一鑛區番號 自第九七一號 自第一二二九號 自第九七七號 鑛業權者 安川敬一郎  
至第九七六號 至第一二三三號 至第九八三號

鑛山名 安川昌城金山 位置 平安北道昌城郡新倉面 青山面

出品物 金鑛石一 白色石英ニ少量ノ方解石、微粒方鉛鑛及閃亞鉛鑛ヲ有スルモノ

明治四十五年四月許可ヲ得爾後專ラ大規模ノ試掘ヲ繼續シ既ニ鑛床ノ狀態並ニ鑛量及品位ノ推定ヲ終リ且試製鍊ノ成績ニ依リ製鍊ノ方法ヲ確定スルヲ得タルヲ以テ目下既知鑛量ニ對シ探掘製鍊ノ設備中ニアリ

試掘ハ鑛押シ又ハ盾入レ等水平坑道ノ外露頭部ヨリ斜坑ヲ開鑿ス主要坑道ハ傾斜ニ沿ヒ百尺毎ニ設ケ其ノ間ニ中段坑道ヲ作り又走向ニ沿ヒ五十尺又ハ百尺毎ニ坑井ヲ設クルヲ常トス

通氣ハ自然ニ委シ排水ハ坑道側壁ノ割溝又ハ手押唧筒及桶ニ依ル

坑内運搬ハ主トシテ鐵製一輪車又ハ「チゲ」ヲ用ヒ坑外ニ於テハ牛馬ニ依ル

試製鍊所ハ二箇所ニ設ケ其ノ新倉面ニ於ケル設備左ノ如シ

十馬力吸入瓦斯發動機 一臺

七十封度木製搗鑛杵 八〇本

隔膜付分砂器 一臺

沈 澱 函 一〇個

溶 解 槽 六個

清水及母液槽 四個

金 液 槽 二個

亞 鉛 箱 二個

尾 液 溜 箱 二個

沈澱金處理槽 三個

乾 燥 爐 一坐

泥鑛製鍊裝置 一組

青山面ニ於ケル試製鍊所ニ於テハ水車搗鑛機ニ依リテ混汞製鍊ヲ行フ尙青山面ニハ分析所ノ設備アリテ鑛石及鑛尾ヲ分析ス  
現時設備中ニアル製鍊所ハ新倉面ニ原動機二十馬力吸入瓦斯發動機及四百五十封度搗鑛杵十本及之ニ相當スル附隨裝置ヲ備ヘ青  
山面ニハ十馬力吸入瓦斯發動機及四百五十封度搗鑛杵五本其ノ他ヲ裝置セムトス



一 鑛區番號 自第九八七號 至第一〇〇一號 自第一二四七號 至第一二四八號 自第一二五二號 至第一二五七號 第一、二、五〇號

鑛山名 龜城金山 位置 平安北道龜城郡天摩面

鑛業權者 古河合名會社

出品物 金鑛石

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

塔洞第一二四號通ノ鑛石ニシテ白色石英ニ少量ノ方鉛鑛及  
ノ線ヲナセルモノナリ  
日光通ノ鑛石ニシテ多量ノ方鉛鑛ニ種多量ノ黃銅鑛ヲ混有  
スルモノナリ  
安倉里第四一號通ノ鑛石ニシテ白色石英ニ少量ノ方鉛鑛及  
黃鐵鑛ヲ混有スルモノナリ  
塔洞第一號通ノ鑛石ニシテ灰白雜色ノ石英ニ黃鐵鑛ノ帶狀  
ノ線ヲナセルモノナリ  
塔洞第一〇三號通ノ鑛石ニシテ白色石英ニ黃鐵鑛及多量ノ  
方鉛鑛ヲ混有スルモノナリ  
第一期ヨリ第四期ニ至ル搗鑛機ヲ示セルモノナリ其ノ大サ  
二坪ヲ占ム

龜城金山ハ明治四十五年四月ヨリ大正三年二月ニ至ル間ニ於テ許可ヲ得其ノ後探鑛試掘ノ結果鑛區ノ整理ヲ行ヒ現時ハ二十五鑛  
區其ノ坪數約二千五十萬坪ニ達ス鑛脈ノ數ハ百七十八條ヲ確メ其ノ内主要ナル鑛脈十四條ニ於ケル坑道ノ延長ハ本年五月末ニ於  
テ六千八百六十三尺アリ坑道ハ高距六十尺毎ニ之ヲ設ク各主要鑛脈ノ平均中ハ八寸乃至五尺ニシテ平均含金量品位ハ百萬分八乃至  
十萬分二十ナリトス而シテ塔洞第百三號脈ノ如ク殆ムト方鉛鑛ノミヨリ成リテ其鑛石ハ金百萬分八鉛四十ベルセントヲ含有スル  
モノアリ

現在ハ水車二臺木製杵四十本ヲ以テ搗鑛混汞ノ試験ヲ爲スニ止マルト雖既ニ混汞及鉛收金法ニ依ル製鍊所ノ工事中ニ屬シ將ニ其  
ノ一期工事ヲ竣工セムトス其ノ設備左ノ如ク朝鮮金鑛山ニ於テ乾式製鍊法ヲ併用スルハ實ニ本鑛山ヲ以テ嚆矢トス

間隔二吋巾四呎長八呎二吋

一

斜 子

一臺

嘴 機

二個

鑛 溜

二個

給 機

二

搗 杵

一〇本

銅 板

二組

アマルカムトラツプ

二個

分 粒 機

一個

シツクナー

一個

ウキルフレイ淘汰盤

二面

ジョンストン淘汰盤

二面

自働裝置

各重量九百封度

巾五十九吋長百三十四吋電氣鍍銀

圓錐形

徑二尺

徑四尺

ネ コ 流  
アマルガムクリーナ  
燒鑛ボット  
熔鑛 爐  
分銀 爐  
日本式手爐  
南蠻絞爐  
送風機  
吸入瓦斯機關  
渦卷唧筒  
發電機  
旋盤

徑二尺  
徑三尺水笛式  
ルーツ四番型  
十五馬力乃至四十五馬力ラントン製三臺  
井口式  
直流電氣用  
長八尺

五面  
一坐  
二坐  
一坐  
一坐  
一坐  
一坐  
一坐  
一坐  
一臺  
一臺  
一臺  
一臺

一、鎮南浦久原製鍊所 經營者 久原鑛業株式會社  
朝鮮産金鑛石ハ概ネ硫化鑛物ノ夾雜多ク爲ニ金鑛製鍊ニ普通ナル混末及青化法等濕式製鍊ニ於テハ其ノ收金率ノ完全ヲ期シ難ク殊ニ小設備ノ鑛山ニ於テハ鑛利ヲ損スルモノ少カラズ鎮南浦久原製鍊所ノ創設ハ此ノ缺陷ヲ補フモノニシテ其ノ製鍊法ハ乾式製鍊ニ屬シ鑛石ノ合金ヲ殆ムト遺憾ナク收得スヘク斯カル製鍊所ノ設立ハ朝鮮ニ於テ嚆矢トスルモノナリ  
斯ノ製鍊所ハ大正四年六月設置ノ許可ヲ得同年十月第一期工事ヲ落成シ爾後製鍊ニ著手セリ其ノ全部ノ設計第一期工事ヲ略述スレハ左ノ如シ

設 計

熔鑛 爐 幅四尺長十六尺ノモノ 二坐  
眞吹 爐 徑四尺ノモノ 一坐  
燒粉 爐 徑三尺二寸深一尺五寸 一坐  
送風 機 徑七呎六吋深四呎六吋 六坐  
送風 機 一臺

捲揚機 熔鑛爐ニ鑛石捲揚用五馬力捲揚機 一臺

煙道及煙突 橫煙道延長百六十尺、登煙道延長三百六十尺、煙突內徑十三尺高二百尺

原動力 百六十馬力ニシテ當初ハ鎮南浦電氣株式會社ノ供給ヲ受ケ將來發電所ヲ設ク

骸炭窯 當初ハ骸炭ヲ購入使用シ將來「ヒーハイブ」式骸炭窯二十五坐ヲ設ク

第一期工事

熔鑛爐 一座 真吹爐 四座 燒粉爐 二座

送風機 一臺 煙道及煙突

第一期工事竣工後ニ於テハ朝鮮產合金硅質硫化鑛ニ配スルニ内地產硫化銅鑛ヲ以テシテ一箇年三萬餘噸ヲ處理シ粗銅二百五十萬斤金二百五十貫銀二百五十貫產出ノ豫定ナリト謂フ

四 外人經營ノ金山

日清役前韓國政府ノ內政外交其ノ衰頹ノ極ニ達シ著名鑛山ノ大半ハ宮內府ノ所屬トナリシ時ニ際シ多年朝鮮ニ於ケル鑛山ニ對シ垂涎ナラサリシ列強ハ爭ヒテ其ノ特許ヲ宮中ニ迫ルニ至リ遂ニ明治二十八年米國人「モリス」ナル者雲山一圓ニ於ケル鑛業權及異常ナル附帶權利ヲ掌握シ亞テ日英佛獨伊ノ各國人亦之ニ倣ヒテ各廣大ナル地域ノ鑛業ヲ獲得スルニ至レリ之レ朝鮮鑛業發展ノ因ヲ成セルモノニシテ之ニ依リ豐富ナル資本ト泰西ノ技術トヲ朝鮮鑛業ニ移入應用スルニ至リ爲ニ朝鮮產金額ノ著シク増加シタルノミナラス或ハ失敗ニ歸シ或ハ成功ヲ收メタル各鑛山ノ施業並成績ハ爾後鑛業ヲ企圖スルモノニ對シ好參考トナリ斯業ノ發展ニ貢獻スル所大ナルモノアリ

斯ノ如クシテ特許ヲ得タル幾多ノ外人經營ノ鑛山中金山トシテ其ノ最モ成功セルヲ米人ノ雲山金山トシテ米人ノ經營セシ遂安金山及佛人ノ昌城金山之ニ亞キ失敗セルモノヲ英人ノ龜城及獨人ノ金城並宣川金山ナリトス乃チ大正三年ニ於ケル產額ハ雲山約三百三十七萬圓遂安金山約百四十萬圓昌城金山約七十七萬圓ノ巨額ニ達セリ稷山金山ハ前記諸鑛山ト共ニ淺野、澁澤兩氏ノ特許ヲ得タルモノナリシカ其ノ經營意ノ如クナラス遂ニ明治四十四年ヨリ米國ニ於テ設立セラレタル稷山鑛業株式會社ノ經營ニ移リ以テ今日ニ至ル其ノ產額大正三年ニ於テハ約六十二萬圓ニ達セリ

之等先進金山ハ其ノ規模ノ大ナルト設備ノ進歩セルトニ依リ他ノ鑛山ニ比シ著シキ選庭ノ存スルヲ見ル特ニ雲山及遂安金山ニ於テ然リトス掘鑿ニ於テ鑿岩機ヲ使用スルハ遂安及稷山金山ニシテ坑底ノ深キハ雲山二千餘尺遂安ノ六百餘尺ヲ著シキモノトシ排水ニハ電氣又ハ蒸汽唧筒ニ依ルモノ多ク點燈ハ多ク蠟燭ヲ用ヒ時ニ定置電燈ニ依ルモノアリ特ニ製鍊ニ於テ搗鑛混汞及靑化設備ノ完成シテ大規模ナルヲ雲山トシ製鍊ニ嶄新ナル裝置ヲ備フルモノトシテハ遂安ヲ推スヘシ雲山ハ大正三年ニ於テハ五箇所ノ製鍊場ヲ有シ重量一千百封度ノ「カリフォルニヤ」式搗鑛杵二百四十本ヲ運轉シテ約三十餘萬噸ノ貧鑛ヲ處理シ混汞及靑化法ニ依リ

八十一ヘルセントノ收金率ヲ得ツツアリ遂安金山ハ二商所ノ製鍊場ヲ有シ其ノ本年竣工セシ楠亭洞製鍊所ニ於テハ搗鑛杵ニ代フルニ「ボールミル」及「ベツブミル」等最新ノ設備ヲ以テス又鑛業用働カトシテハ電力ニ依ルモノ多ク雲山金山ニアリテハ大倉組發電所ヨリ其ノ供給ヲ受ケ遂安金山ニアリテハ平壤ニ鑛山用發電所ヲ備フ稷山金山亦蒸汽力ノ外一部電力ニ依ル

稷山及昌城金山ハ其ノ規模ニ於テ雲山及遂安兩金山ニ及ハスト雖其ノ操業法ノ進歩セルト産額ノ大ナルハ遙カニ他ノ後進金山ヲ凌駕スルモノナリ此他外人經營ノ金山ニハ忠清北道清州郡ニ於ケル曲江洞金山アレトモ其ノ經營日尙淺ク從ヒテ特ニ記スヘキ設備ヲ見ス其ノ大正三年ノ産額五萬四千圓ナリトス

上記外人經營ノ金山ニシテ出品シタルモノハ雲山遂安及昌城ノ三金山ナリ其ノ内審査シタルモノハ昌城金山ノ出品ノミニシテ他ハ出品規定ニ依ラザリシモノナリ

一鑛區番號第一號 鑛業權者 オリエンタル、コンソリテーター、ウツド、マイニンクコムパニー

鑛山名 雲山金鑛 位置 平安北道雲山郡

出品物 寫真一三 金山ノ操業

本鑛山ノ鑛區ハ平安北道雲山郡一圓ニシテ現今ノ採鑛所ハ約九箇所就中主要ナルモノヲ大岩、橋洞、鎮后及鷹峰ノ四箇所トス

本鑛山ハ明治二十九年ノ特許以來十九箇年間繼續事業ヲ經營セリ最近三箇年ノ年産額左ノ如シ

自明治四十四年七月	三三三、七〇三	三、一二四、一一九
至同四十五年六月	三三三、七〇一	三、三三二、九五二
自明治四十五年七月	三三三、七〇一	三、三三二、九五二
至大正二年六月	三〇一、一六二	三、四六一、九四五
自大正二年七月	三〇一、一六二	三、四六一、九四五
至大正三年六月	三〇一、一六二	三、四六一、九四五

鑛石ノ品位ハ一噸ノ價額平均十一圓七十二錢乃至十三圓七十錢即チ合金率百萬分ノ九、八乃至十萬分ノ一、一四ニシテ朝鮮ニ於テハ頗ル貧鑛ノ部類ニ屬ス然カモ會社ノ收益ノ毎年百二十萬圓以上ニ達スルハ其ノ産金額ノ多大ナルト採鑛及製鍊ノ設備及操業方法ノ完全ニ近キトニ依ル左ニ大正四年十月ニ於ケル主要各坑ノ概況ヲ述ヘン

(イ) 大岩坑

鑛床 大岩附近ノ地質ハ巨品長石ヲ有スル花崗岩ヨリナリ鑛床ハ該岩中ニ胚胎ス一般ノ走向北七十五度東北方ニ傾斜スルコト約七十五度脈幅ハ一尺乃至十五尺ニシテ稼行ニ堪ユヘキ富鑛帶約千二百尺ナリ鑛石ハ種々ノ硫化鑛物ヲ伴隨シ縞狀石墨ヲ含ムコトアリ

採鑛 當坑ニハ略鑛脈ノ傾斜ニ沿ヒテ掘下ケタル一個ノ斜坑アリ其ノ延長既ニ二千尺(地表ヨリ深サ垂直千九百三十尺)ニ達シ十六個ノ水平坑道ヲ有シ其ノ各坑ノ垂直距離九十尺乃至百二十尺ニシテ各坑道ノ加背ハ高七尺幅六尺ナリ坑内ニ多數ノ坑井ニヨリ互ニ相連絡セリ斜坑口地並以上ニモ尙三坑道アリ

採鑛法ハ普通ノ上向階段掘ニシテ一階段ノ高サ六尺半鑛脈ノ幅及延長ニ沿フテ各五尺毎ニ支柱ヲ施シ鑛石採掘後廢石ヲ以テ之ヲ  
 填充ス通氣ハ自然ニ依リ點燈ハ蠟燭ヲ使用ス當坑ニ於ケル一日ノ採鑛量約三百噸ナリ坑道ノ掘進採鑛等總テ請負法ヲ採レリ採鑛  
 ニ關スル設備左ノ如シ

捲揚機 二 臺

排水唧筒 七 臺

製鍊、混汞製鍊ニ依リ收金シ汰物ハ鑛車ニヨリテ之ヲ橋洞青化收金所ニ送致ス混汞製鍊ノ設備ノ主ナルモノ左ノ如シ

グッズナー 四 臺

「ブレーキ」式嚙鑛機 四 臺

「チャーレンヂ」自働給鑛機 四 臺

搗鑛杵 各重量千五十封度 八十 本

ピアース式「トラップ」 八 個

フリウバンナー 二十 臺

分 砂 器 七 個

カンバスターアル 十四 面

(ロ) 橋洞坑

鑛床 附近ノ地質ハ花崗岩ノ剝理ヲ有スルモノ多ク内ニ黑雲母片麻岩ヲ介在ス平均走向北七十度東傾斜北七十度鑛石トシテ採  
 掘スルニ足ルヘキ脈幅一尺乃至十尺鑛石ハ大岩坑ノ夫レト稍同シキモ時トシテ磁硫鐵鑛ヲ伴隨スルコトアリ富鑛帶ノ延長約千六  
 百尺ナリ

採鑛 當坑ニハ鑛脈ノ傾斜ニ沿ヒテ掘下ケタル一箇ノ斜坑アリ其ノ延長千三百餘尺ニシテ垂直九十尺乃至百二十尺ヲ隔テ十  
 箇ノ坑道アリ又斜坑口地竝以上ニ三坑道アリ採鑛ノ方法總テ大岩坑ト同シ一日二百八十噸内外ヲ採掘ス左ノ設備アリ

壓搾空氣捲揚機 一 臺

鑿 岩 機 六 臺

排水唧筒 四 臺

製鍊 混汞製鍊ノ設備方法ハ全ク大岩坑ニ於ケルモノト同様ニシテ橋洞及鎮后兩坑ノ鑛石ヲ處理シ更ニ大岩坑ノ汰物ヲ合シテ  
 一日約七十噸ノ汰物ニ對スル青化製鍊ヲ行フ其ノ設備左ノ如シ

鋼鐵製溶解槽 徑二十尺高六尺 二十 個

金液槽 徑十尺高十尺 一 個  
 亞鉛箱 六 個  
 貯液槽 徑三十五尺高十尺 一 個  
 唧筒 一 臺  
 空氣壓搾機 一 臺

(ハ) 鎮后坑

鑛床 附近ノ地質ハ主トシテ長石ノ巨晶ヲ有スル花崗岩ヨリ構成セラレ内ニ黑雲母片崗岩及黑雲母片岩ヲ介在ス鑛脈ハ橋洞鑛脈ノ西方ニ連亘セルモノニシテ稼行スヘキ富鑛帶ノ延長千二百尺西方ニ傾斜スルコト五十度乃至六十度ナリ

採鑛 鎮后斜坑ハ延長四百二十尺ニシテ第一坑道以下四坑道アリ而シテ第四坑道以下ハ坑井ヲ掘下スルコト三百餘尺ニ及ヒ適當ナル距離ニ坑道ヲ設ケ探掘ヲ進行ス方法通氣等大岩及橋洞等ト同シ一日八十噸内外ヲ探掘シ鑛石ハ凡テ橋洞坑ニ送リテ製鍊ニ付ス

(ニ) 鷹峰坑

鑛床 鑛床ハ複雲母花崗岩中ニ胚胎シ其ノ走向北八度西傾斜西六十六度乃至七十五度鑛石ハ合金白色石英脈ニシテ下部ニ於テ二脈ニ分レ各數寸乃至十尺アリ方鉛鑛、黃鐵鑛等ノ硫化鑛物ヲ夾有シ鑛脈ノ稼行シ得ヘキ延長約一千尺アリ本坑ハ嘗テ第五坑道ニ於テ下盤錘ハ幅五寸以内ニ減シ上盤錘亦稼行スヘカラサルニ至リ一時悲境ニ陥リ明治三十九年ヨリ製鍊ヲ休止シ凡テノ搗鑛機ヲ撤廢シ僅カニ下底ノ探鑛ニ從事シタルコトアリ然ルニ再ヒ鑛脈ノ膨大セルニ會スルヤ明治四十一年十一月ニ至リ製鍊ヲ再始スルニ至レリ

採鑛 鑛脈ノ傾斜ニ沿ヒ斜坑ヲ開掘シ十三ノ水平坑道アリテ其ノ開坑及探掘方法凡テ大岩坑橋洞坑等ニ於ケルト同様ナリ鑛夫約三百人ヲ使役シ一日約百噸ヲ探掘ス設備左ノ如シ

捲揚機 一 臺  
 空氣壓搾機 一 臺  
 ストパー 五 臺  
 排水唧筒 五 臺  
 製鍊 混汞製鍊法ハ大岩橋洞等ト全ク同様ニシテ設備左ノ如シ  
 ダーツ式鑛岩機 一 臺  
 搗鑛杵 各重量千五十封度 四十 本

クラシフワイヤー  
シツクナー  
フリユバンナー  
青化製鍊ノ設備左ノ如シ  
青化加里貯液槽  
チューブミル  
クラシフワイアー  
シツクナー  
攪拌槽  
フイルタープレス  
金液槽  
亞鉛箱  
揚水唧筒  
空氣壓搾機

本坑ニ於ケル青化製鍊所ハ最近ノ建設ニカカレリ  
以上ハ雲山金坑ニ於テ現在稼行中ノ尤モ主要ナル金鑛ノ鑛床、採鑛、製鍊及設備ノ概況ニシテ所要ノ動力ハ北鎮ノ南東一里餘ナル館代洞ニ發電所アリテ約六百馬力ヲ供給シ又一方安州附近大倉組發電所ヨリ千四百馬力ヲ需メ合計二千馬力ノ動力ヲ各坑及製鍊所ニ供給セリ

探鑛製鍊其ノ他雜役ニ從事スル者ハ主ニ朝鮮人ニシテ其ノ數總計約二千人アリ又七十餘人ノ外國人アリテ會社ノ事務ニ執掌セリ

今大正二年七月ヨリ大正三年六月ニ至ル一箇年間ニ於ケル各探鑛所ノ出鑛高、收金率及經費等ヲ擧グレハ左ノ如シ

探鑛所名	一箇年出鑛高	探鑛費噸當	一噸平均含金價格	實收率	總產額
大岩坑	11,300 磅	31.6 圓	14.6 圓	81.3%	1,330,600 圓
橋洞坑	9,717 磅	34.4 圓	12.7 圓	80.6%	906,800 圓
鎮後坑	26,620 磅	39.8 圓	8.7 圓	80.1%	2,097,900 圓
極城洞北坑	9,497 磅	23.6 圓	12.5 圓	75.3%	288,000 圓

一 一 三 二 一 二 三 二 一 一 十 三 四  
臺 臺 個 個 個 個 個 個 個 個 臺 個 個

同 南 坑	四九七〇	二六四	九一〇	七五一	三三、九八一
同 中 央 坑	一、一八三	二四〇	一一、一四	七五六	一〇〇四五
同 熙 川 坑	六七九三	三二六	七、一〇	七四、〇	三五、六三
鷹 峯 坑	三、五五三	六八二	二〇、五三	八六三	五九三、五六〇
燭 臺 峯 坑	七、七七八	一三、三八	二五、四〇	八六三	一七〇、四九一
計	三、一〇、一六二	三九六	一三、七〇	八一八	三、七、七、七、五

鑛石ノ平均品位ハ十萬分ノ一、一四ナリ  
鑛石一噸ニ對スル經費ノ割合ヲ示セハ左ノ如シ

- 採 鑛 費 三、九六
- 搗 鑛 混 汞 費 一、一二
- 青 化 製 鍊 費 〇、六四
- 鑛 石 運 搬 費 〇、〇四
- 營 繕 費 〇、七〇
- 諸 般 費 用 〇、九二
- 計 七、三六

本雲山鑛山ハ去ル明治二十九年ノ特許ニシテ爾來今日ニ至ル迄十九年間ノ採鑛量三百五十三萬噸餘其ノ價格四千三百八十四萬圓ニ達シ現在ニ於テモ尙年額三百三十餘萬圓ヲ産シ百三十餘萬圓ノ收益アリト云フ實ニ東洋第一ノ金鑛ニシテ其ノ鑛床ニ關シ將タ鑛業經營方法ニ關シ參考模範トナスヘキ點尠シトセス試ニ一二ノ例ヲ舉クレハ

鑛床ヲ胚胎スル地質ハ主トシテ剝狀花崗岩、巨晶長石ノ斑狀ヲナセル花崗岩及複雲母花崗岩類ニシテ此等ノ岩類ハ朝鮮ニ於テ獨リ雲山ニ特有ナルモノニアラス寧ロ平安北道ノ大部ヲ奄有セル地質ニ屬ス而シテ鑛床ハ含金石英脈ニシテ鑛石ハ黃鐵鑛、方鉛鑛、閃亞鉛鑛、硫砒、鐵鑛等ノ硫化鑛物ヲ伴隨シ朝鮮ニ於ケル一般金鑛ノ性狀ニ異ナラス之ヲ要スルニ雲山金鑛稼行ノ鑛脈ハ朝鮮普通ノ金鑛鑛床ニ屬シ特ニ著シキ異點ノ認ムヘキモノアルニアラス大岩金鑛脈露頭ノ如キ稍雄大ナリト稱スルコトヲ得ヘキモ其ノ他ノ露頭ニ至リテハ之ト伯仲スルモノヲ朝鮮到ル處發見スルニ難カラスト信ス

大岩、橋洞、鎮後ニ亘ル各鑛脈ニ於テ其延長中三箇所ニ富鑛帶アリテ此等富鑛帶ハ大岩坑ノ如キハ既ニ地下二千尺ヲ開掘シ其ノ他何レモ傾斜ニ沿ヒ地下深ク連續存在シ稼行ニ堪ヘ得ヘキコトヲ示セリ鷹峰金鑛第五坑道附近ニ於テ一度鑛脈ハ緊縮シテ稼行ニ



堪へサルニ至リシモ再ヒ下底ヲ開鑿スルニ及ンテ鑛脈ハ膨大シ曩日ノ盛況ヲ挽回スルニ至リシカ如キハ朝鮮ノ金鑛脈ハ其ノ走向ニ沿フテ將タ又其ノ傾斜ニ沿フテ扁薄ナル扁桃狀ヲ呈スルコトアルヲ示スモノナリ之ヲ知ラスシテ朝鮮ニ於ケル凡テノ金鑛脈カ第二次成因ニヨリテ地表ニ近キ部分ノミ稼行ニ堪へ地下深カラスシテ消滅ストノ臆說ヲナスモノアル如キ謬見モ亦甚シト云フヘシ

既述セルカ如ク雲山金鑛ノ品位ハ平均品位貧弱ナリ即チ朝鮮ニ於ケル品質粗惡ナル鑛石ヲ處理シテ成功セル鑛業ヲ營メル先進者ナリト云フモ過言ニアラス之レニ探鑛探鑛及製鍊法其ノ宜シキヲ得タルニ因ルモノニシテ然カモ猶ホ銳意操業方法ヲ改メテ探鑛ノ經費ヲ減シ且ツ鑛石舍金ノ大部分ヲ抽出セント務メツアルカ如キ或ハ又經營事務ノ一般ニ簡捷ナルカ如キ鑛業家ノ採ツテ以テ範トナスニ足ル所ナリト信スルカ故ニ斯業家ハ適當ナル機會ニ於テ雲山金鑛ヲ視察シ朝鮮ニ於テ成功セル先進者ノ經營ヲ學ハムコトヲ切望ス

一、鑛區番號第二號

鑛山名 遂安金山

出品物 地質圖

寫真 一九

鑛業權者 コレアンシンツケート  
經營者 ソウルマイニンガコンパニー

位置 黃海道遂安郡

遂安金山地質圖縮尺一萬八千分一  
ヒツキンス氏調査  
鑛洞及楠亭洞ニ於ケル探鑛所及製鍊所等

本鑛山ハ明治三十四年山口太兵衛ナル者其ノ特許ヲ得タル以來鑛業權ノ移渡スルコト數度三十九年八月ニ至リテ英國會社「コレアンシンジゲート」ニ移リ鑛山ノ事業ハ「ソウルマイニンガコンパニー」該會社ト契約ニ依リ四十二年以來探鑛ニ從車シ笏洞ニ於ケル坑況益良好ニ向フト共ニ四十四年笏洞ニ搗鑛混末製鍊所ヲ設立シテ年額百三四十萬圓ヲ舉クルニ至レリ又楠亭洞ニ於ケル探鑛試掘ノ結果新ニ楠亭洞製鍊所ヲ建設シ本年英國「ハーゲンジエ」式製鍊機ノ設置ヲ竣工シテ既ニ操業シツツアリ其ノ處理鑛量一日三百噸ノ計畫ナリト云フ

本鑛山ノ最近三箇年ノ産額左ノ如シ

大正元年 一、二二六、一四五圓

大正二年 一、三四三、八三八圓

大正三年 一、四〇七、四〇三圓

(イ) 笏洞坑

鑛床 鑛床ハ花崗岩ト接觸セル變質石灰岩中ニ胚胎シ透輝石、硅灰鐵鑛、綠簾石其ノ他柘榴石ノ如キ接觸鑛物ニ伴フテ黃銅鑛及斑銅鑛ヲ産ス其分布並ニ形狀トモニ最モ不規則ニシテ且鑛體ヨリ母岩ニ漸移シ兩者ノ境界明カナラス鑛石ハ金銀銅ノ外ニ少量ノ蒼鉛ヲ有ス鑛石中硫化金屬鑛ノ配置ハ最不規則ニテ其ノ内ノ一種ノミ斑狀ニ散在スルコトアリ又ハ兩種相集リテ斑紋狀又縞狀ヲ

呈スルコトアリ一般ニ硫化金屬鑛ノ量多キ程合金多量ナルヲ普通トス

採鑛 露頭ヨリ約二百六十尺ノ下方ニ大通洞ヲ設ケ其ノ坑内ニ斜坑ヲ掘下シ以テ坑内ニ於ケル各體ノ主要運搬路トナセリ斜坑ハ南ニ向ツテ六十度ノ傾斜ヲナシ深サ六百尺アリ大通洞ノ上下垂直約百尺毎ニ水平坑道ヲ設ケ各坑道ハ坑井ニヨリテ相連絡シ以テ採掘ヲ進行ス採鑛法ハ「シユリニケージストーピング」ニ依ル本鑛床ノ如キ其ノ狀態不規則ニシテ時ニ甚タ膨大ナル鑛體ノ採掘ニ於テ此方法ヲ選ヒタルハ採掘ノ效率上又製鍊場ニ一定ノ鑛量ヲ給スルニ於テ安全ニシテ且適當ナルモノナリ

掘鑿ハ主ニ鑿岩機ニヨレトモ又手掘ヲ併用ス支柱ハ主ニ樫ヲ用ウルモ稀ニ松ヲ使用ス通氣ハ總テ自然ニ依リ燈火ハ蠟燭ヲ用ユ設備ノ主ナルモノ左ノ如シ

鑿岩機	十四臺
空氣壓搾機	一臺
排水唧筒	一臺
捲揚機	二臺
製鍊 笏洞坑ノ鑛石ハ約一哩ヲ隔テタル石達製鍊場ニ送り處理ス設備左ノ如シ	一臺
計量機	二臺
グリズリー	四臺
鑛舎	八個
自働給鑛器	四十個
搗鑛機	六十個
汞面銅板	八個
トラツプ	六個
カローコーン	八個
ダイスターテーブル	一個
スピツツカステン	一個
チユーブミル	一個
オイルコンセントレーター	一個
カンバストラント	一個
各杵ノ重量千百十封度	

乾燥室

本坑ニ於ケル大正三年ノ採鑛高七萬四千五百八十六噸毎噸平均合金十七圓五十八錢合銅〇、九一パーセントニシテ一噸ノ採掘費二圓七十四錢ナリ

搗鑛量ハ七萬四千五百五十噸實收率金ハ七十四パーセントニシテ之ニ汰物ノ實收率ヲ加算スルトキハ八十六パーセントナリ毎噸ノ搗鑛費二圓ナリト云フ

(ロ) 楠亭坑

鑛床 笏洞ニ於ケルト同様ニシテ花崗岩ニ接スル變質石灰岩粘板岩及雲母片岩ノ累層中主ニ石灰岩中ニ鑛床ヲ胚胎シ鑛石ノ形狀及配置最モ不規則ナリ只笏洞ト異ナル處ハ多少鑛物ノ種類ヲ異ニスルアルノミ

製鍊 本坑ニ於ケル鑛體採掘ハ目下鑛押坑道、堅入坑道及卸坑道ニヨルト雖鑛體確定ノ上ハ笏洞ニ於ケルカ如ク「シユリンケー」ジストーピング」ニ依ル豫定ナリト云フ掘鑿ニハ手掘及鑿岩機ヲ使用シ通氣ハ自然通風ニシテ燈火ハ蠟燭ヲ用ユ

本製鍊所ノ特徴ハ普通ノ搗鑛機ニ代フルニ「ハーゲンゼニコナルミル」ヲ以テシタルコトニシテ設備ノ主ナルモノ左ノ如シ

計量機	三	臺
グリスリー	一	
嚙鑛機	三	臺
トロンメル	一	個
ピツキングベルト	一	
ベルトコンベヤー	二	
鑛舍	一	
給鑛機	三	個
ボールミル	三	個
分級機	七	個
ペツブルミル	三	個
表面鍍銀銅板	一	個
ビース挿入器	一	個
スピツカステン	二	個
オイルコンセントレーター	三	個

乾燥室

楠亭製鍊所ハ本年十月一日ヨリ其ノ操業ヲ開始セシニ過キササルヲ以テ未タ一定ノ效率ヲ舉クルニ至ラサルモ東洋ニ於テ最モ嶄新ナル設備ナリ

遂安金鑛ノ動力ハ從來鑛山附近ニ於テ薪材ヲ用キテ蒸氣動力ヲ供給シタリシカ大正三年十一月本鑛山經營ノ平壤發電所完成シ全部之レヨリ供給スルニ至レリ設備左ノ如シ

汽 罐 水管式

汽 機 各千四百五十馬力

發電機 二千二百「ブオルト」  
二千二百「ブオルト」

汽機ハ發電機及勵磁機ト直結ニシテ變壓機四臺ヲ備ヘ發電機二千二百「ブオルト」ヲ四萬四千「ブオルト」ニ昇壓シ鑛山ニ送電ス笏洞、石達里及楠亭ニハ各數臺ノ變壓機ヲ備ヘ四百四十乃至二千二百「ブオルト」ニ變壓シテ之ヲ使用ス

遂安鑛山ノ事務員トシテ外國人二十餘人、內鮮人二十餘人アリ鑛夫約千人ヲ使役セリ

一、鑛區番號第九四號 鑛業權者 ビ、エム、サルムレル  
經營者 ロンドン

鑛山名 昌城佛人鑛山 位置 平安北道昌城郡

出品物 金鑛石、一 硫砒鐵鑛ニシテ微粒方鉛鑛及少量ノ石英ヲ混スルモノ

同 同 黃鐵鑛ニシテ微粒方鉛鑛及石英ヲ混スルモノ

同 同 硫砒鐵鑛及磁黃鐵鑛ノ混鑛ニシテ少量ノ方鉛及石英ヲ有スルモノ

同 同 白色石英ニシテ少量ノ黃鐵鑛ヲ混スルモノ

本鑛山ハ明治四十二年特許以來鮮人ノ徳大堀ニ委シタリシカ脈勢ノ有望ナルヲ見ルニ及ヒ大正元年佛人ロンドン之カ經營ニ著手シテ漸次採掘及製鍊ノ設備ヲ増設シ現時坑夫四百人製鍊夫五十人ヲ使役シ月産額約七萬圓ヲ舉クルニ至レリ

現時開鑿探鑛セルハ大榆洞東榆洞其ノ他ノ二箇所ニシテ大榆洞ニハ新ニ三千五百馬力ノ汽罐二臺及五十馬力ノ捲揚機ヲ設置シテ運鑛ニ供セリ

製鍊ハ搗鑛混求及靑化製鍊法ニ依ル搗鑛機ニハ三十本ノ鐵製杵ヲ備ヘ又大正四年ニハ六個ノ「ピアースアママルガメーター」ヲ増設シ同年上半期ニハ一萬八千二百十五噸ヲ處理セリ靑化法ハ四個ノ大溶解槽ヲ備ヘ一回九十五噸ノ鑛泥ヲ處理ス

左ニ現經營者ノ著手以來ノ産額ヲ示ス

大正元年

二二八、〇七六圓

同 二年

六三七、六五八圓

同 三年  
同 四年上半年期

五 砂金採取業

七七一、九六一圓  
四一四、七四四圓

三〇八

現今ニ於テハ朝鮮ニ於ケル鑛産物ノ種類甚タ多ク其ノ産額各少カラスト雖今ヲ距ル二十年前迄ニ於ケル鑛業ハ殆ント砂金採取業ニ限ラレ其ノ分布ノ普キヲ以テ所謂金店軍ハ到ル處ニ簇集シ斯業甚殷盛ヲ極メ爲メニ當時ノ鑛産額ハ砂金其ノ大部ヲ占ムルノ状態ニアリタリ其ノ後濫掘ノ結果廢業スルモノ相次キ法規ノ發布ト共ニ著シク金店軍ノ數ヲ減シタリト雖又新ニ大規模ノ採取業ニ從事シ斯業ノ面目ヲ改ムルモノアリテ其ノ産額ハ今尙朝鮮總鑛産額ノ重要ナル一部ヲ作シ大正二年度ニ於テハ約百萬圓ニ達セリ然レトモ又富鑛地ノ追々減少スルニ從ヒ從來ノ採取法ニ依ルトキハ其ノ經營困難ヲ感スルニ至リ今ヤ之ニ代フルニ機械掘ヲ以テセムトシ之レカ準備中ノモノ少カラス乃チ稷山金鑛株式會社ハ「ドレッヂャー」ニ依リ大規模ノ機械掘ヲ企圖シテ斯業ノ一大革新ヲ試ミムトシ順安砂金地亦之ニ倣ハントスルニ至レリ之等ノ機械掘ニシテ近ク良果ヲ舉クルニ至ラハ分布甚タ廣キ朝鮮砂金地ハ倣ニシテ之ニ倣ヒ全ク舊態ヲ脱シテ近代式操業ニ則リ以テ斯業ノ面目ヲ一變シテ隆盛ヲ極ムルニ至ルハ蓋シ當然ノ機運ナルヘシ朝鮮ニ於ケル砂金採取業ノ状態如斯ニ關セス斯業ニ關スル民間出品ヲ缺キシハ大ニ遺憾トスルトコロニシテ只官廳出品ノ參考品中ニ平安南道順安及其ノ他二三ノ砂金地ノ金粒アルノミ

現時砂金地ノ主要ナルモノハ淺野總一郎氏ノ經營セル順安砂金地及稷山鑛業株式會社ノ稷山砂金地ナリトス其ノ他ハ一般ニ古來ノ舊慣ニ依リテ德大掘ニ委シ操業振ハサルモノノ如シ

一、許可番號砂第一四三號 淺野總一郎

順安砂金地 位置 平安南道平原郡龍興面外二面

順安砂金地ハ其ノ鑛區面積三百八十六萬三千二百八十三坪ヲ占ム砂金層乃チ廿土ノ厚サハ三尺以内ニシテ地表ヨリノ深サハ十尺乃至三十尺アリ而シテ一平方坪ニ於ケル含金量ハ赤岩里採取場ニ於テハ平均七匁石岩里ニ於テハ三匁ニシテ砂金ノ純度ハ八百三十乃至八百六十乃チ一匁平均四圓〇八錢ナリト云フ

現時ニ於ケル經營ハ一方將來機械掘ノ計畫アルカ爲メ試錐ニ從事スルト同時ニ他方ニ於テハ德大掘ニ委スル採取場アリ德大ハ鑛主ト一定ノ契約ノ許ニ採取業ヲ經營スルモノニシテ鑛主ハ德大ノ使役スル勞役夫ノ數ニ應シテ一定ノ入場料ヲ徵ス其ノ料金ハ採取場ノ良否、勞役夫ノ種類ニ依リテ差額アリ乃チ德大ノ使役スル勞役夫ニハ金店軍及人夫ノ別アリ金店軍ハ德大直屬ノ熟鍊セル採取夫ニシテ彼等ハ德大ヨリ食糧ノ給與ヲ受ケ尙一採取場ノ内其ノ周邊十二尺ノ地ヲ德大ヨリ分與セラレコロヨリ得ル砂金ハ全然其ノ所得トシ以テ賃金ニ代フ人夫ハ日給ニ依リテ雇傭セララルモノニシテ土工及排水ニ從事ス此ノ他乞糧軍トテ德大ニ全ク關係ナク採取跡ノ殘滓ヲ再ヒ淘汰シテ收金スルモノアリ

採取場ハ數箇所アリ一場ト稱スルハ面積約五百坪約二箇月ニシテ採取ヲ終リ經費ハ平均約五千圓ニシテ平均三貫五百匁ノ産金アリト云フ乃チ一坪當リ經費約十圓(内土工費二圓六十錢)ニシテ産金約七匁ナリトス  
本砂金ハ朝鮮ニ於テ最大産額ヲ擧ケツツアルモナリ左ニ大正元年以來ノ産額ヲ擧ク

大正元年

大正二年

大正三年

大正三年ニ於ケル産金額ノ特ニ減少セルハ全ク機械掘準備ノ爲メ試掘ヲ主トスルニ至リシニ依ル

一、許可番號第四號 稷山鑛業株式會社

稷山砂金地 位置 忠清南道牙山郡天安郡外二道二郡ニ跨ル

稷山砂金地ハ稷山鑛業株式會社ニ依リ稷山金鑛脈ト共ニ經營セラル砂金層ハ地表下十尺乃至二十尺ニアリテ一平方坪ニ於ケル含

金量ハ現採取場ニ於テ四匁以上ナルカ如シ

現時ノ經營ハ試錐及採取ニ從事シ試錐ハ甚タ組織的ニシテ一般砂鑛業者ノ好模範タルヘシ

試錐作業 試錐ハ豫メ各二百呎ヲ距ツル縱横ノ基盤目線ヲ劃シ其ノ交叉點ヲ以テ試錐地點ト定メ「エムバイヤー」ハンドドリルニ依リテ穿孔シ以テ砂金層ノ深サ分布及貧富ヲ定メ尙此ノ一般試錐ノ適否ヲ確定セムカ爲メ試錐區域内ニ三十呎平方ノ地ヲ撰定

シテ更ニ各十呎ヲ距ツル縱横線ノ交叉スル十六點ヲ試錐ス

一組ノ試錐機ニ對シテハ人夫十名外ニ監督一名ヲ要シ一孔ノ試錐ハ二時二十分間乃至二時間半ニテ終了ス其ノ費用人夫賃ノミニ

テ一圓二十錢總費用約二圓ナリトス

如上ノ方法ニ於リ大正三年六月迄ニ於テ既ニ三谷里ノ谷ニ沿ヒ南北ノ延長約七十町東西平均六町ノ平地其ノ他笠場里板井里華田

里ノ平地ノ試錐ヲ了シ其ノ内六百九十一エーカー乃チ約二百八十一町九反三畝ノ面積中ニハ約四百三十八萬三千一百七十二圓乃

チ一坪約五圓二十錢ノ砂金ヲ含有スルヲ確定シ之ヲ以テ機械掘作業ニ堪フルモノナリトセリ

採取作業 現時ノ採取作業ハ徳大掘ト鑛山ノ直營掘トノ二法ニ依ル徳大掘ハ順安砂金地ニ於ケルト大差ナク一定ノ料金ヲ徴シ

テ稼行セシム直營掘ニ於テハ表土排除乃チ土工ハ之ヲ受負ニ付ス其ノ受負賃金ハ一坪約四圓五十錢ヲ以テ標準トス

含金砂ノ洗滌ハ用水溝ニ普通ノ樋及流鑛槽ヲ接續ス樋及流鑛槽ハ支柱上ニ設ケ十二尺ニ對シ三寸六分又ハ十尺ニ對シ四寸五分ノ

勻配ヲ保タシム而シテ流鑛槽ニ堆積セル含金砂ハ之ヲ淘汰シテ收金

本砂金地ニ於ケル大正元年以降ノ産額ヲ擧クレハ左ノ如シ

大正元年

七萬四千七百八圓

同 二年  
同 三年

十萬四百四十圓  
十七萬五十八圓

三〇

### 第三 金鑛業ノ前途

金ハ朝鮮ニ饒富ナルハ古クヨリ喧傳セラルトコロニシテ現時其ノ年産額一千萬圓ニ達スルコト及併合後ノ調査探鑛ノ結果ニ依リ之ヲ知り得ヘク從ヒテ内外鑛業家ノ金鑛業ニ著目スルモノ相續キ豐富ナル資本ト經驗深キ技術トヲ以テ之レカ試掘ニ從事シ既ニ好果ヲ得テ將ニ探掘製鍊ノ設備ヲ完成セムトスルモノ又ハ半島ノ金鑛豐富ナルニ望ヲ屬シテ中央製鍊所ヲ設立シ既ニ買鑛製鍊ヲ開始スルモノアリ其ノ他從來ノ小鑛山モ漸ク舊態ヲ脱シテ近世式經營ニ進化シツツアルヲ見ル實ニ併合後ノ五年ハ鑛業發展ノ基礎ヲ建設スルニ費サレタルモノニシテ今ヤ斯ク基礎漸ク成リ逐次堅實ナル發展ヲ遂ケムトス礪テ朝鮮金鑛床ノ性狀ヲ考フルニ概シテ硫化金屬鑛物ヲ伴隨スルコト夥シクシテ金鑛製鍊ニ普通ナル濕式法ニテハ其ノ收金完全ナラス其ノ鑛量大ナルモノニ至リテハ製鍊設備ヲ完成スルニ至ラムモ其ノ少ナルモノニ至リテハ有利ニ製鍊スル能ハスシテ之ヲ賣鑛スルモノ漸ク多クヲ加ヘ其ノ品位之ニ堪ヘサルモノニ至リテ廢業ヲ止ムナキニ至ル之レ金鑛業發展上考慮スヘキ問題ナリトス鎮南浦久原製鍊所ノ如キハ即チ之レカ救濟上效果アルヘシト雖トモ土地僻遠ノ小鑛山ニ至リテハ尙ホ其ノ運搬不便ノ結果五十歩百歩ノ感ナキ能ハス況シテ其ノ鹽基性銅鑛ノ朝鮮ニ得難キ不利アルニ於テオヤ是ニ於テカ近時鉛收金法ノ是等僻遠ノ小鑛山ニ適當セルヲ說クモノアリト雖未タ其ノ經濟的價値明確ナルニ到達セス朝鮮ノ金鑛床ニ於テ之等ノ小鑛床ニシテ硫化鑛物ニ富ムモノ甚々夥多ナルヲ以テ將來必ス此ノ問題ノ解決ヲ切望シテ止マサルナリ

又小鑛山ハ一般ニ改善發達ノ趨勢ヲ示シツツアルモ其ノ興廢頻繁ニシテ從ヒテ一般ニ進歩ノ遅々タルノ嫌ナキ能ハス是レ其ノ原由スル所多々ナルナラムモ一ハ其ノ技術者ノ選任難キニ依ルモノナラスムハアラス實ニ朝鮮金鑛業ノ發展上資本以外又中等技術者ノ供給充分ナルニ至ラムコトヲ望マサルヲ得ス

### 第三節 鐵 鑛

#### 第一 出 品

鐵鑛業ニ關スル出品ハ其ノ數十點ニシテ出品者ノ數六ナリ之ヲ類別スレハ褐鐵鑛四、赤鐵鑛三、磁鐵鑛一、クロム鐵鑛一、計鑛石九點ニシテ其ノ他製鐵所ノ模型一點ナリトス而シテ朝鮮著名ノ鐵山タル殷栗及載寧兩鐵山ノ出品ヲ見ルヲ得サリシヲ遺憾トス朝鮮鐵鑛業ハ鮮人經營ノ幼稚ナル熔鑛爐ヲ除キテハ未タ製鐵所ノ設立セラレタルモノナク年額約十五萬噸ノ鑛石ハ殆ント全部ハ

鑛製鐵所ニ供給セラルルヲ以テ出品物ハ殆ント鑛石ニ限ラレタルハ止ムヲ得サルトコロナリトス然レトモ三菱合資會社ノ出品ニカカル兼ニ浦製鐵所豫定計畫ノ模型ハ觀覽者ノ注目ヲ惹キ斯業家ノ參考トナレルトコロ少カラス又利原鐵山操業ノ寫眞ハ其ノ鑛石ト共ニ該山ノ狀況ヲ示スニ成功セルモノナリト曰フヘシ

## 第二 鐵鑛業ノ概況

古來朝鮮ハ金銀ノ外又鐵鑛ノ產出豐富ナルヲ以テ著ハルト雖併合前ニ於テハ僅ニ般栗載寧ノ二官營鐵山ト安岳鐵山トヲ除キテハ其ノ操業全ク幼稚姑息ノ舊態ニアリテ其ノ產額頗ル微々タリシモノナリ然レトモ併合後内地鑛業家鐵鑛業ニ囑望スルモノ相續キ所々ニ於テ之カ試掘ニ從事スルモノ少カラス殊ニ三井鑛山株式會社ハ价川鐵山ヲ經營シテ採掘運搬ノ設備ヲ完成シ將ニ需要ニ應ジテ多額ノ出鑛ヲ見ントシ三菱合資會社ハ黃海道ニ於テ試掘ヲ繼續スル鑛山少カラス既ニ兼ニ浦ニ於テ製鐵所ノ設立中ニアリ現時ハ實ニ鐵鑛業發展ノ基礎ヲ完成セル秋ニシテ其ノ效果ハ向後年ヲ逐フテ現出セムトシ既ニ今年ヨリ其ノ產額ニ顯ハレタルヲ見ル左ニ主要ナル鐵山ノ概況ヲ記述セムトス

### 一 舊操業ニ依ル鐵山

一、鑛區番號 第四三號  
第四四號  
第四八號 鑛業權者 弘益殖産株式會社

位置 平安南道价川郡中西面内西面外西面

出品物 雲母赤鐵鑛 一

褐鐵鑛 二

古クヨリ鮮人之ヲ採掘製鍊シテ地方鍋釜製造者ノ需用ニ充テツツアリシカ明治四十年現鑛業人其ノ鑛業權ヲ得從來ノ操業ヲ繼續シ今日ニ至ル

### 二 新操業ノ初期ニアル鐵山

一、鑛區番號第一六二二號 鑛業權者 齊藤新太郎

鑛山名 北鮮鐵山 位置 咸鏡北道富寧郡青岩面

出品物 磁鐵鑛 塊狀堅硬ニシテ肉眼的夾雜物ナキモノ

採掘ハ露天掘ニシテ何等特記スヘキ設備ナク本年初メテ五千噸ヲ八幡製鐵所ニ供給セリ

一、鑛區番號 第二四〇號  
第二六三號  
第二八三號  
第二八五號  
第一七三號

鑛業權者 三菱合資會社



鑛山名 兼二浦鑛山 位置 黃海道黃州郡松林面

出品物 褐鐵鑛 一  
模 兼二浦製鐵所

明治四十四年以降試掘ヲ繼續シテ今日ニ至ル而シテ既ニ製鐵所ノ建設ヲ企畫シ今ヤ其ノ準備中ニアリ

朝鮮ニ鐵鑛ノ甚タ豊富ナルニ拘ハラス其ノ採掘業ノ發展甚タ遅々タルノ時ニ當リ三菱兼二浦製鐵所ノ創設ニ著手スルニ至リタルハ朝鮮鐵鑛業ノ發展ニ貢獻スルコト大ナルヘシ其ノ第一次計畫ニ於ケル鑛石燃料及熔劑ニ就テハ鑛石ハ朝鮮產褐鐵鑛及赤鐵鑛ニシテ含鐵率五〇乃至五八パーセントノモノヲ用ヒ骸炭ハ朝鮮產無焰炭ニ割五分乃至六割ト他ノ石炭トヲ配合製出シ熔劑ハ附近ノ石灰岩ヲ用ユ而シテ一日銑鐵百五十噸ヲ製出スル熔鑛爐二基ニ依リ一箇年約十萬噸ノ銑鐵ヲ製出スル豫定ナリト云フ

一、鑛區番號第一五四八號 鑛業權者 大塚忠太郎 外一名

鑛山名 利原鐵山 位置 咸鏡南道利原郡南面北青郡居山面

出品物 赤鐵鑛 二

寫 眞 四

地形圖 一

本鑛山ノ開發ハ實ニ本年五月以來ノコトニ屬シ龜割安藏外一名ノ經營スルトロトナルヤ專ラ坑道掘進及探鑛ニ全力ヲ集注シ傍ラ運鑛設備ノ速成ニ勉メ既ニ延長三哩ノ輕鐵ヲ敷設シ鑛石約二萬噸ヲ八幡製鐵所ニ供給セリ其ノ操業ヲ概說セハ左ノ如シ

現時橫坑道ヲ六箇所ニ開鑿シ各坑道共五十尺毎ニ採鑛場ヲ設ケ採鑛上向階段法ニ依ル鑛床ノ兩盤ハ堅固ナル硅岩ナルヲ以テ支柱ヲ要スルコト少ク排水及通氣ハ各坑道水準上ニアルト且ツ貫通連絡セルヲ以テ何レモ自然ニ委セリ坑内ノ運搬ハ九封度ノ輕鐵ト半噸積木製鑛車ヲ用ヒ人力ニ依ル坑口ヨリ山麓ノ選鑛所迄ハ鐵板底ノ木樋ヲ架設シ落下セシメ之ヨリ海岸ニ於ケル貯鑛場迄ハ十

二封度延長三哩ノ輕鐵ニ依リ一噸積木造鑛車ヲ用ヒテ搬出ス

一、鑛區番號 自第九五六號 鑛業權者 三井鑛山株式會社  
至第九六二號  
至第一、二七九號  
第一、三五四號

鑛山名 价川鑛山 位置 平安南道价川郡中西面郡内面外西面中南面北面

出品物 褐鐵鑛 一

古來价川地方ハ鐵鑛產地トシテ其ノ名噴々タリシニモ拘ラス其ノ操業尙姑息ノ法ニ依リ微々不振ノ狀態ニアリシカ大正元年現鑛業權者ノ經營ニ移リシヨリ專心試掘ニ從事シテ好果ヲ擧ケ以テ大正三年末ニ至リ鑛山ヨリ新安州驛ニ至ル約二十哩ノ輕鐵ヲ布設

シ搬出及採掘上大ニ面目ヲ改ムルニ至レリ現時一日ノ採掘量百噸ニシテ鑛石ハ滿洲本溪湖煤鐵公司ニ賣約シ本年七月一日ヨリ已ニ販賣ヲ開始セリ其ノ操業ノ概略左ノ如シ

採掘ハ露天掘ニシテ鑛床ノ走向ニ長ク階段ヲ設ケテ秩序的採掘ヲナシ鑛石ハ採鑛場ニ於テ八寸以下ニ破碎シ品位百分中四十五以上及四十以上ノ二種ニ分類ス運搬ハ軌道ニ依リテ採鑛場ヨリ貯鑛場ニ搬出シ再ヒ鐵製鑛車ニヨリ山元棧橋ヨリ輕鐵貨車ニ積載シ新安州驛ニ送ル

山元棧橋ヨリ新安州驛ニ至ル十九哩ハ軌條二十七封度九ゲージ二呎六吋ニシテ鐵製五噸積貨車ニ依リ毎日數回鑛石ヲ運搬ス而シテ汽罐車ハ毎回貨車八臺ヲ牽引ス

### 三 併合前ヨリ經營セル鐵山

殷栗載寧及安岳ノ三鐵山ハ併合前ヨリ稍大規模ニ採掘セラレ年々十五萬噸以上ノ鐵鑛ヲ八幡製鐵所ニ供給シ昨大正三年ハ其ノ產額十八萬八千噸ニ達ス殷栗載寧ノ二鐵山ハ夙ニ韓國政府ノ官營ニカカリ現時農商務省ノ管スルトコロニシテ規模大ナル露天掘ニ依リテ操業ス安岳鐵山ハ明治三十九年十二月麻生晉波ノ發見ニ係リ同四十年許可ヲ得翌四十一年ヨリ採掘ヲ創メ爾後年額約四萬噸ノ出鑛ヲ成シ大正二年九月ニ至リ麻生鑛業合資會社其ノ權利ヲ繼承シ從前ノ露天掘ト共ニ坑内掘ヲ併施シテ今日ニ至ル而シテ此ノ三大鐵山中出品セルハ安岳鐵山ノミナリトス其ノ概況左ノ如シ

一、鑛區番號第一〇七號 鑛業人 麻生鑛業合資會社

鑛山名 安岳鐵山 位置 黃海道安岳郡龍川面安谷面文山面

出品物 赤鐵鑛 一 塊狀堅硬ナル赤鐵鑛ニシテ夾雜物ノ甚タ尠キモノ

從來露天掘ヲ以テ開鑿セシモ漸次下底ニ進ムニ從ヒ上盤ノ岩層益厚ク露天掘ヲ續行シ難キニ至レルヲ以テ大正二年十月坑道掘ヲ創メタリ乃チ第一號山及第二號山ニ於テハ鑛層ノ傾斜ニ沿ヒ斜坑ヲ開鑿シ左右ニ水平坑道ヲ設ケ鑛柱式ニ依リテ採鑛シ其ノ跡ハ土砂又ハ捨石ヲ以テ填充ス斜坑ニアリ其ノ延長ハ第一號山ニ於テ約三百二十尺第二號山ニ於テハ二百五十尺ニ達ス

通風ハ自然ニ委ス

排水ハ坑内ニ貯水池ヲ設ケ各坑道ノ湧水ヲ之ニ流入セシメ蒸汽唧筒ヲ以テ之ヲ排水ス第一號山ニ於テハ「ウオシントンポンプ」一臺第二號山ニ於テハ「ポンプ」二臺ヲ備フ

坑内運搬ハ水平坑道ニ於テハ輕鐵ヲ敷設シ一噸積木製鑛車ヲ用ヒ斜坑道ニ於テハ橫置雙筒捲揚機ニ依ル

選鑛ハ特別ノ設備ナシト雖近時硫化鐵ヲ混ユルコト稍多キヲ以テ手選シテ之ヲ排除ス將來其ノ特ニ多キモノハ焙燒スル豫定ナリト云フ坑外ノ運搬ハ各採鑛場ヨリ載寧江支流東倉川畔ノ貯鑛場ニ至ル間約二哩ノ延長ヲ有スル四條ノ輕鐵ニ依リ木製一噸積鑛車合計百臺ヲ以テ人力又ハ牛力ニ依リ運搬ス

貯鑛場ヨリ大同江鐵島ニ至ル約七哩間ハ五十噸乃至八十噸積ノ舢船二十隻ニテ潮流ヲ利用シテ運搬シ鐵島附近ニテ汽船ニ積替ヘ八幡製鐵所ニ輸送ス

本鑛山ニ於ケル最近五箇年間年産額ヲ舉クレハ左ノ如シ

明治四十三年	六四、五二一噸
同 四十四年	四四、一四〇噸
大正元年	二七、八〇〇噸
同 二年	三六、五九八噸
同 三年	五六、〇七一噸

### 第三 鐵鑛業ノ前途

朝鮮ニ於ケル鐵鑛床ハ般栗載寧及安岳ノ三鐵山以外新ニ發見セラレタルモノ多ク其ノ豊富ナルハ茲ニ暇々ヲ要セサルモノナリ嗣テ其ノ需要ヲ見ルニ從來只八幡製鐵所アルノミニシテ朝鮮産鐵鑛ノ需用僅ニ約十八萬噸ニ過キス本年ニ至リテ滿洲本溪湖煤鐵公司ノ熔鑛爐ヲ完成スルト共ニ其ノ需要ノ稍増加セルモノアリト雖之下同時ニ新ニ价川鐵山ノ探掘運搬設備ノ完成セルアリテ優ニ年産十萬噸ヲ舉ケムトシ利原鐵山ハ本年ヨリ探掘ニ著手シ既ニ二萬噸ノ輸送ヲ了シ又富寧鐵山ノ開發ヲ見ントスル等其ノ供給力ハ遙ニ需用ヲ凌駕セムトス實ニ朝鮮産鐵鑛ノ價格低廉ナル其ノ品質一般ニ優良ニシテ其ノ供給力ノ甚大ナルハ製鐵所ノ増設ニ頗ル適切ニシテ一般ニ之ヲ期待シテ止マサルトコロナリ既ニ建設中ナル兼二浦製鐵所ノ如キハ誠ニ機宜ニ適セルモノニ屬シ其ノ完成ヲ告クルノ曉ニハ是等鐵鑛山ノ供給力ヲ發揮セシムルニ至ルヘク又其ノ他ノ製鐵所ノ擴張ト共ニ朝鮮鐵山ノ益勃興スルモノ多カルヘシ

### 第四節 銅 鑛

銅鑛業ニ關スル出品ハ悉ク黃銅鑛ニ屬シ其數六點出品者ノ數五ニシテ朝鮮ニ於ケル殆ント凡テノ銅山ヲ代表スルモノナリ只咸鏡北道梨津銅山ノ出品ヲ缺ク銅ハ古來朝鮮ニ於テ豊富ナラス寧ロ貧弱ニシテ其ノ需要ハ全ク輸入品ニ依リテ充タサルノ状態ニアリ銅山中稍著シキモノニハ慶尙南道九龍銅山平安北道厚昌銅山咸鏡北道梨津銅山及咸鏡南道甲山銅山アリト雖現時記スルニ足ルヘキ産額ヲ舉クルモノナク只九龍銅山及厚昌銅山ハ夙ニ若干ノ出鑛アリテ今日ニ至レリト雖其ノ産額極メテ少量ニシテ一定セス且前途ニ囑望シ難シ梨津銅山ハ試掘ニ從事スルコト既ニ數年ナリト雖未タ好果ヲ見ス只甲山銅山ハ朝鮮ニ於ケル銅山ノ白眉ニシテ前途有望ナルモノトシテ著ハル甲山銅山ハ古來鮮人ノ經營ニカカリ常ニ多少ノ産銅アリタリシカ明治四十二年「コールブラ

ンボストウイツクデベロブメントコンパニー」ノ手ニ歸シ爾來探鑛試掘セラルルコト茲ニ七年今ヤ有望ナル鑛體ニ會シ其ノ品位一割ノ鑛石約十餘萬噸ノ確定鑛量ヲ得永ク萎微不振ノ境ニアリシ朝鮮銅鑛業ヲシテ茲ニ發展ノ曙光ヲ見ルニ至レリ尙近時清津銅山及抱川郡錦珠銅山等ニ於ケルカ如ク銅鑛床ノ發見セラレタルモノ少カラスシテ朝鮮銅鑛業ノ前途悲觀スヘキニアラサルヲ示セリ

### 第五節 亞鉛及鉛鑛

亞鑛及鉛鑛業ニ關スル出品ハ點數二其ノ出品者二名ニシテ一ハ咸鏡南道端川郡北斗日面檢德鑛山ノ鑛石ニシテ他ハ咸鏡南道安邊郡瑞谷面產ノ合金銀鉛塊ナリトス而シテ亞鉛鑛業ニ關スル出品トシテ平安北道寧邊郡蘇民洞鑛山ノ出品ナカリシヲ遺憾トス嘗テ朝鮮ニ於テハ合金銀鉛鑛床ハ銀山トシテ稼行セラレ稍盛大ノ狀況ヲ呈セシコトアリシト雖是等ノ鑛山ハ永ク廢棄ニ歸セリ而シテ之ニ代リ現時方鉛鑛ノ多量ヲ有スル金鑛床ノ發見セララルルモノ漸ク多ク是等ハ含砂鉛鑛トシテ賣鑛シ又ハ鉛收金製鍊法ニ依リテ處理セラレムトスルノ機運ニ向ヒツツアリ安邊郡瑞谷面ノ合金銀鉛塊ハ實ニ其ノ產物ニ屬ス

朝鮮ニ於ケル亞鉛鑛床ノ漸ク世ニ知ラルルニ至リシハ實ニ併合後ニアリテ其ノ著名ナルヲ蘇民洞鑛山及檢德鑛山トス共ニ以前銀山トシテ稼行セラレタルモノニシテ蘇民洞鑛山ハ既ニ大正二年ヨリ採掘ニ著手シ之ヲ内地ニ輸送シツツアリ檢德鑛山ハ未タ亞鉛鑛山トシテ稼行スルニ至ララスト雖品質良好ナル閃亞鉛鑛ノ多量ヲ有スルカ如キヲ以テ其ノ開發亦近キニアルヘク尙所々ニ於テ方鉛鑛及閃亞鉛鑛ノ密ニ混合セルモノヨリ成ル鑛床ノ發見少カラス是等ノ鑛石モ亦利用セララルルノ機運カラサルヘシ

### 第六節 石炭鑛

#### 第一出品

石炭鑛業ニ關スル出品ハ無燐炭、褐炭、炭坑ノ模型及煉炭場ノ模型ニシテ出品ハ十六點出品者八ナリ之ヲ細別スレハ無燐炭九點褐炭五點、炭坑ノ模型一點及煉炭場ノ模型一點ニシテ内無燐炭三點及煉炭場ノ模型ハ朝鮮總督府平壤鑛業所ノ出品ニ係ルモノトス猶石炭標本ヲ地方別ニセハ次ノ如シ

無燐炭	八點
平安南道平壤炭田	一
平安南道介川郡	一
咸鏡北道會寧郡	三點
咸鏡南道新興郡	一點

平安南道安州郡

一 點

平壤鑛業所出品ノ煉炭場ノ模型ハ粉狀無燂炭ヲ實用ニ供スル手段ヲ明示セルモノニシテ一般教育上ノ價值アリ明治鑛業株式合資會社出品ノ安州炭鑛模型ハ同炭鑛ノ坑外及坑内作業ノ一般ヲ明カニシ朝鮮ニ於ケル唯一ノ進歩セル褐炭採掘業ヲ營メルヲ示セリ出品點數ノ多カラサルト現ニ採掘ニ從事セル咸鏡北道鏡城郡ノ諸炭山及慶尙北道迎日郡ノ炭山ヨリ褐炭ノ出品ヲ見サルトヲ憾トス

第一 石炭鑛業ノ概況

朝鮮ノ石炭鑛業ハ未タ發展ノ域ニ達セスシテ朝鮮内ノ需要ヲ滿スヘクモアラヌ朝鮮ニ輸入スル石炭ハ大正三年ニ於テハ三十五萬五千九百九十一噸ニシテ其ノ六割餘ハ支那ヨリ他ハ内地ヨリ輸入ス而シテ大正三年ニ於ケル朝鮮ノ石炭産額ハ十六萬六千〇九十七噸ニシテ其ノ七割七分ハ無燂炭ナリ無燂炭ノ大多量ハ内地ニ移出シ德山海軍煉炭製造所ニ於テ煉炭製造用ニ供ス大正三年度ニ於テ平壤鑛業所ヨリ德山ニ送致セル炭量ハ十四萬六千七百四十九噸ナリ之ヲ要スルニ朝鮮ニ於テハ特種ノ用途ニ用ヒラルル無燂炭ヲ除ケハ安州炭鑛ニ於テ年額一萬四千餘噸ノ褐炭ノ産出アルノミニシテ他ノ炭山ニアリテハ未タ年産三千噸ニ達スルモノナシ

朝鮮ニハ褐炭ヲ賦存スル處多キモ主トシテ搬出ノ利便ヲ缺クヲ以テ未タ一般ノ需要ニ充ツルニ至ラサルハ遺憾トスル所ニシテ咸鏡北道慶興郡、會寧郡及鏡城郡、咸鏡南道新興郡、慶尙北道迎日郡等ノ炭田ノ開發ハ薪炭ニ乏シキ朝鮮ニ於テハ焦眉ノ急ヲ要スルモノナルヘシ

無燂炭山ハ平壤鑛業所ヲ最トシ其ノ操業ハ進歩セル方法ニ則リ大正三年度ノ産額ハ十五萬一千四百十噸ナリ之ニ次クモノハ平安南道江西郡加藤炭坑ニシテ大正三年ノ産額六百五十一噸アリ現ニ發展ノ機運ニ向ヘリ此ノ他平安南道价川郡坂上炭坑採掘ニ著手シ平安南道大同郡三菱大實面炭坑ハ試掘ヲ繼續セリ

褐炭山ハ安州炭鑛ヲ第一トシ大正三年ノ産額ハ一萬四千四百二十六噸ニ過キサレトモ漸次諸般ノ施設ヲ見ルト共二十萬噸内外ノ出炭ヲ期セリ咸鏡南道新興郡咸興炭鑛ハ大正三年ニ九百六十三噸ノ出炭ヲ見咸鏡北道鏡城郡炭田ニハ生氣嶺炭鑛ノ二千二百五十六噸ノ出炭アリシ外浦津炭山中村炭山小田炭山等アリテ千噸以内ノ年産額ヲ擧ケツツアリ又咸鏡北道會寧郡炭坑ハ大正三年ニ於テ四百九十三噸ヲ産出セリ

第三 石炭鑛業ニ關スル技術

石炭鑛業ニ關スル技術ハ平壤鑛業所及安州炭鑛ヲ除ケハ一モ進歩セルモノヲ見ス次ニ其ノ概況ヲ記述ス

炭層及岩層探究ニ資スル試錐ハ炭山開發ニ伴ハレ必要缺クヘカラサルモノナリ之ヲ施行セルハ平壤鑛業所、安州炭鑛及咸興炭鑛ニシテ未タ其ノ數多カラサルヲ以テ有用ナル資料ヲ供スルニ至ラス平壤鑛業所ニ於テハ地表探鑛ニ伴ヒ三十尺以内ノ鐵棒試錐及百五十尺以内ノ竹試錐ヲ施行シ此ノ他二組ノ金剛石試錐機ヲ用ヒテ九百八十四尺以内ノ三個ノ試錐ヲナセリ安州炭鑛ニ於テハ深サ二百二十七尺乃至四百六十五尺ノ上總式試錐ヲ十箇所深サ五百九十四尺及六百十七尺ノ二本ノ金剛石試錐ヲ垂下セリ他ノ炭田ニ於テモ考慮アル試錐ヲ開始スル要アリ

探炭事業ハ未タ深く地下ニ及ハス斜坑時代ニアリテ一モ堅坑ノ存スルアルモノナシ平壤鑛業所寺洞第一坑ノ斜坑ハ最深キモノニシテ斜面延長八百六十二尺垂直ノ深サ三百六十九尺アリ此ノ他寺洞ニ第二坑及第三坑又高坊山ニ第一坑第二坑及第三坑ノ五斜坑アリ安州炭鑛ノ斜坑ハ延長二百三十一間ニシテ垂直ノ深サ約二百七十六尺アリ其ノ他ノ炭山ニ於テハ多クハ疏水準上ノ探炭ヲ營メリ

探炭ヲナスニハ鶴嘴ヲ用ヒ未タ探炭機械ヲ使用セス探炭ノ方法ハ平壤鑛業所及安州炭鑛共ニ殘柱式ニシテ炭柱ノ大サハ平壤鑛業所ニ於テハ平均約方六間ニシテ安州炭鑛ニ於テハ方十間ナリ平壤鑛業所ニ於ケル炭柱洩ノ順序ハ普通ノ例ニ反シ最初上部ノ炭柱ヨリ曳キ始メ漸次下方ニ向テ進ム是レ炭層ノ傾斜急峻ナルト其ノ質ノ軟弱ナルカ故ナリ

捲揚及排水ニ電働機ヲ用フルハ平壤鑛業所アルノミ安州炭鑛及咸興炭鑛ニ於テハ汽力ヲ使用ス通氣ニハ平壤鑛業所ニテハ夏季ノミ使用スル扇風機アリ他ハ自然通氣ニ據ル

坑内點燈トシテハ普通ニ「カンテラ」ヲ使用ス平壤鑛業所高坊山ニハ爆發瓦斯存在スルカ故ニ「クラニー」式、小柳式、「ワルフ」式「グレイ」式等ノ安全燈ヲ使用ス又寺洞ニテハ定置燈ニ電燈ヲ用フ

撰炭ハ平壤鑛業所ニ於テハ切羽ニ於テ炭種ヲ撰別スルノミ安州炭鑛ニ於テハ五分目萬斛ニテ塊粉ヲ區別シ手撰ニ依リテ粗惡炭夾雜物ヲ除去ス

坑外運搬設備ノ見ルヘキモノハ平壤鑛業所高坊山アルノミ高坊山各坑口貯炭場ヨリ鐵道貨車積込場ナル美林驛迄ノ壹哩半ハ半哩ノ地上索道及壹哩ノ架空索道ニ依ル平壤鑛業所出炭ノ輸送ニハ平壤驛ノ南方二哩七ナル堂里ヨリ分岐シ寺洞及美林ニ至ル計六哩九ノ炭鑛線アリ

炭坑ノ勞働者ハ主トシテ朝鮮人ニシテ平壤鑛業所ニ於ケル大正四年三月末日現在ノ鑛業夫ハ總員二千五百七十三名ニシテ内百六十三名ハ内地人、二千四百十名ハ朝鮮人ナリ

安州炭鑛ニハ鑛夫二百四十九名アリテ内朝鮮人二百三十名ナリ又平壤鑛業所ニ於ケル探炭夫一人一日(十二時間)平均ノ探炭高ハ寺洞ハ一噸五三八高坊山ハ一噸七七一七ニシテ其ノ結果良好ナリ平壤鑛業所ニ於ケル鑛夫賃金ノ總平均ハ一人一日五十錢九厘ニシ

テ内地人ノ平均額ハ一圓一錢二厘、朝鮮人ノ平均額ハ四十四錢五厘ナリ

#### 第四 煉 炭

平壤鑛業所ニ於テハ德山海軍煉炭製造所ニ煉炭製造ノ材料タル無燐炭ヲ送致スル外寺洞ニ於テ煉炭ヲ製造ス原料ハ第二種炭ヲ用ヒ「ピッチ」入ニハ本溪湖炭ヲ混入ス製造スル煉炭ハ甲乙二種ニ別チ甲種ハ「ピッチ」入ニシテ主トシテ暖爐用、乙種ハ粘土入ニシテ主トシテ温突用ナリ

煉炭機ハ佛國製「ビエトリ」式兩面壓搾機ニシテ其ノ製造力ハ十二時間ニ付大形百噸若ハ小形五十噸トス其ノ大正三年度ニ於ケル製造高ハ九千〇四十四噸ナリ

#### 第五 骸 炭

大正三年ニ於ケル骸炭ノ輪移入高ハ千五百七十八噸價額二萬六千三百七十七圓ナリ而シテ骸炭ハ諸般ノ工業ニ於ケル必須品ニシテ工業ノ發達ニ伴ヒ需要ヲ増進スヘシ朝鮮ニ於テハ現時未タ骸炭ノ製造セラルルモノナシ然ルニ朝鮮ニ富饒ナル無燐炭ハ他ノ餅塊性石炭ト配合スレハ堅實ナル骸炭ヲ製造シ得ヘシ明治四十三年中三井三池炭鑛ニ於テ試製セル骸炭ハ平壤炭七割及三池炭三割ニテ堅實ナルモノヲ得同時ニ八幡製鐵所ニ於テ平壤炭ヲ配合セシニ殆ト三池ト同様ノ成績ヲ得タリ又數年後兼二浦ニ建設セラルヘキ三菱製鐵所ニ於テ銑鐵製造ニ使用スル骸炭ノ原料ノ一部ハ大同郡大寶面炭坑ヨリ産スル無燐炭ヲ用フヘキ豫定ナリ而シテ骸炭ハ大寶面産ノ無燐炭及本溪湖、高島、開平、大夕張等ノ諸炭ヲ使用シ無燐炭二割五分乃至七割ニ他ノ石炭ヲ適宜配合シテ灰分百分ノ十八以下ノ堅硬ニシテ氣孔性ニ富ム熔鑛爐用骸炭ヲ造ルヘント謂フ

#### 第六 石炭鑛業ノ前途

朝鮮ニ於ケル石炭鑛業ハ今ヤ探鑛時代ニアリテ鑛業ヲ經營スルモノニアリテモ平壤鑛業所及安州炭鑛ヲ除ケハ露頭附近ノ淺坑鑛業ニシテ一モ事業ノ見ルヘキモノアルナシ然ルニ石炭ノ需要ハ年ト共ニ加ハリ各種産業ノ發達スルト共ニ劇甚ナル需要ノ増加ヲ來スヘキカ故ニ當業者ハ速ニ將來ニ於ケル需要供給ノ關係ヲ攻究シ之ニ對スル相當ノ方法ヲ講セサルヘカラス

朝鮮産石炭ハ少量ノ有煙炭ヲ除キテハ悉ク無燐炭ニシテ其ノ大部分ハ輪移出セラレ朝鮮内ニ於テハ極少量ノ煉炭トシテ消費セララルモノアルニ過キス故ニ朝鮮ニ於ケル需要ノ殆ムト全部ハ輪移入ニ係ル有煙炭ニ依リテ供給セララルモノト見做シテ大差ナク其ノ數量年額三十五萬噸以上ニ達シ尙益増加ノ趨勢ヲ示セリ然ルニ朝鮮ニ無燐炭カ頗ル豊富ニシテ有煙炭モ亦各所ニ存在スルトハ既ニ判明セル所ナルヲ以テ將來尙劇増スヘキ石炭ノ需要ハ此等朝鮮産ヲ以テ之ヲ充タスコト能ハサルヤ否ヤ之カ攻究ハ焦眉

ノ急ヲ要スル事項ナリ

朝鮮ニ於ケル石炭ノ需要ノ主ナルモノハ他國ノ夫レト異ナラス鐵道、家事、瓦斯發電所、汽船、工業其ノ他雜用ナレハ瓦斯若ハ混用炭等特殊ノ場合ノ外ハ朝鮮産無煙炭ヲ原料トセル煉炭ヲ輸入炭ニ代用シ得ヘキハ疑問ノ餘地ナキ所ナルカ故ニ問題ハ單ニ價格ノ比較ニ依リテ解決セラレム

無煙炭ヲ原料トセル煉炭ノ價格ニ關シテハ其ノ重要原料タル「ピッチ」カ近年供給超過ノ趨勢ヲ示シ來リ殊ニ近キ將來ニ於テ製鐵事業勃興ノ曉ニハ所要骸炭製造ノ副産物トシテ自然製出セラルヘキカ故ニ其ノ價格ハ將來益低下スルニ至ルヘク一方又煉炭製造ノ規模ヲ大ニシテ經費ヲ節約スルトキハ現在ニ比シ著シク生産費ヲ減シ得ヘク毎噸六圓五十錢乃至七圓ノ煉炭ヲ容易ニ得ラルヘシ

又煉炭ト輸入炭トノ效力比較ニ關シテハ先年鐵道局其ノ他ニ於ケル實驗ノ結果ニ依ルトキハ煉炭ハ輸入炭ニ比シ四割以上十割ノ發勢力多キヲ示シ殊ニ輸入炭中最多額ニシテ且ツ價格ノ低廉ナル撫順炭ニ對シテハ常ニ七割以上ノ好成績ヲ得タリ換言スレハ普通燃料トシテ煉炭一噸ニ對シ撫順炭一七噸ヲ要スル割合ニシテ即チ撫順炭ノ單價ヲ四圓五十錢ト假定スルトキハ單價七圓六十五錢ノ煉炭ヲ使用スルモ運搬貯藏其ノ他總テノ點ニ於テ煉炭ヲ使用スル方經濟的ナルヲ示スモノナリ

要スルニ朝鮮ノ無煙炭ハ之ヲ煉炭トナシ或ハ又骸炭ニ製造シテ大部分輸入炭ニ代用シ將來朝鮮ノ需要ヲ充タシ得ルカ故ニ速ニ之ニ對スル方法ヲ講スヘキハ勿論更ニ進ムテ多量ノ輸移出ヲ計リ又一方ニ於テ各方面ニ多量ニ存在セル有煙炭ヲ開發シテ一般燃料ノ需要ヲ補充シ以テ朝鮮ニ於ケル豊富ナル石炭ヲ完全ニ利用セラレムコトヲ切望スルモノナリ事業ノ經營方法ニ關シテハ平壤鑛業所ヲ擴張シ或ハ現在既ニ無煙炭ノ採掘ヲ開始セル民間ノ鑛業家ヲシテ或ハ別ニ豊富ナル平壤炭田ヲ割キ專ラ之ニ當ラシムルモ可ナリ事業ノ性質上其ノ準備ニ少クトモ兩三年ヲ要スルカ故ニ要ハ只當局者ノ速ニ適當ナル方法ヲ講究セラレムコトヲ切望ス

## 第七節 黑鉛鑛

### 第一出品

黑鉛ハ朝鮮ニ於ケル特有ナル鑛物ノ一ナリ黑鉛鑛業ニ關スル出品ハ鱗狀黑鉛ノ鑛石其ノ精製品及製鍊模型並土狀黑鉛及其ノ荷造樽ニシテ點數二十九出品者九ナリ而シテ黑鉛標本ヲ地方別ニナセハ次ノ如シ

鱗狀黑鉛	咸鏡北道城津郡	二點
	平安北道江界郡	一點
	同 楚山郡	一點



土狀黑鉛

同 朔州郡	一 點
咸鏡南道永興郡	二 點
江原道江陵郡	一 點
忠清北道報恩郡	一 點
同 沃川郡	二 點
慶尙北道尙州郡	五 點

上記ノ如ク主要ナル黒鉛産地ノ大部ヲ網羅シ其ノ代表的標本ノ出品ヲ見タルハ他ノ出品ニ比シ著シキ事ニ屬ス唯平安南道介川郡ニ於ケル土狀黒鉛ノ出品ヲ見サルヲ憾トス  
 谷口與四郎ノ出品ニ係ル模型ハ朝鮮ニ於ケル鱗狀黒鉛選鑛ノ方法ヲ示セルモノナリ其ノ朝鮮在來ノ牛挽石臼チ捻車及唐箕等ノ農具並諸種ノ篩類ヲ應用シテ相當ニ效率アル選鑛ヲ營メタルハ初期ノ鑛業ニ適切ナル考案ナリト謂フヘシ土狀黒鉛ハ主トシテ海外ニ輸出セラル是ヲ以テ堅固ナル荷造ヲ要ス鐵輪ヲ有スル荷造樽ノ如キハ必要上使用セラルモノニシテ本品二點ヲ見タリ從來朝鮮産土狀黒鉛ハ囊入トシテ移出シ門司ニ於テ之ヲ樽積トシ輸出スルヲ常トセシカ今ヤ山元ニ於テ樽積トナスニ至リシハ斯業ノ一進歩ト云フヘシ

第一 黒鉛鑛業ノ現況

黒鉛ハ内地ニ乏ク朝鮮ニ豊富ナル鑛物ノ一ナリ朝鮮ニ於ケル黒鉛鑛區ハ大正四年一月一日現在ノ總數百〇三アリ朝鮮産黒鉛ハ悉ク輸出セラル最近三箇年ニ於ケル黒鉛ノ輸出高ヲ示セハ次ノ如シ

大正元年	一五五、〇六三 <small>百斤</small>	一六五、二七九 <small>百斤</small>
大正二年	二四一、九七三	二四八、八五八
大正三年	一五二、二三六	一九二、一八七

右數量ノ内九割餘ハ土狀黒鉛ニシテ他ハ鱗狀黒鉛ナリ鱗狀黒鉛ノ需要ハ内地ニテ主トシテ坩堝原料ニ用ヒラレ土狀黒鉛ハ内地ヲ經テ海外ニ輸出セラル漸次輸出ノ増加セル黒鉛ノ大正三年ニ於テ減少セルハ一ニ海外ニ市場ヲ有スル土狀黒鉛ノ不捌ナリシニ歸因ス然トモ市況ノ恢復ト共ニ需要ヲ劇増スヘキハ近年黒鉛用途ノ多方面ニ亘リ來リシニ徴シ明カナル事ナリトス

土狀黒鉛山ハ永興山下黒鉛山及尙州小宮黒鉛山ヲ以テ最トシ大正三年ノ産額ハ前者ニハ四百八十七萬斤後者ニハ三百十四萬七千五百斤アリ此ノ他大正三年ニ於テ産出ヲ見タル鑛山ハ永興郡黒石嶺鑛山、沃川郡佐野鑛山、价川郡山口鑛山、江陵郡山下鑛山、定平郡安田鑛山、沃川郡月明鑛山等ナリ

現時ニ於テハ露天掘ヲ行フ處少ナク多クハ坑道ニ由ルモ採掘法ニ關シテハ見ルヘキモノナシ朝鮮ニ於ケル土狀黑鉛鑛床ノ多クハ二疊紀炭層ノ變質セルモノニシテ其ノ鑛床ノ形狀ハ平壤炭田ニ於ケル二疊紀炭層ト同一ニシテ厚薄不定ナルモノニ屬ス是ヲ以テ平壤鑛業所ニ於ケル採炭ノ方法ハ土狀黑鉛採掘ノ參考ニ資スルニ足ルヘシ

土狀黑鉛ハ原鑛ノ儘移輸出セラレ選鑛ヲ行ハス唯篩ヲ以テ夾雜物ノ一部ヲ除去スルノミ然ルニ土狀黑鉛ノ用途ハ多端ニシテ減磨用、鑄型用、鑄物磨用、電氣用等各其ニ適應セル性狀ヲ必要トス而シテ同一ノ鑛中床ニ於テモ剛柔細粗一様ナラス是ヲ以テ各用途ニ適セシメムニハ選鑛ヲ必要トシ以テ異ナレル用途ノ需要ニハ異ナレル性狀ノモノヲ供給スルノ要アリ現今ニ於テハ各用途ニ對スル特種ノ性狀ヲ悉知シテ採掘ニ從事セルモノ少ナク爲ニ未タ海外ニ一定ノ需要先ヲ見サルハ遺憾ナリ

荷造ニ就キテハ近時鐵輪ヲ有シ約六分ノ一噸ヲ入ルヘキ樽ヲ使用スルモノアルニ至レリ

鱗狀黑鉛山ハ古河合名會社ノ朔州佛木黑鉛山ヲ第一トシ大正三年ニ於ケル產額製品三十一萬八千二百斤アリ之ニ次クモノヲ江界郡安田小馬黑鉛山、楚山郡山下黑鉛山及楚山郡李聖玉黑鉛山トシ各六萬斤以上ノ產額アリ此ノ他楚山郡永瀨黑鉛山、城津郡山下森下鑛業組合第四鑛山及第一鑛山等ニ於テ產出アリ

鱗狀黑鉛ノ採掘モ既ニ露天掘時代ヲ脱セルモ其ノ鑛床一般ニ小ナルヲ以テ見ルヘキノ採鑛法ナキト共ニ一方之カ有利ナル採掘ヲナスハ思慮ヲ要スルモノニ屬ス佛木黑鉛山ニ於テハ露頭下百二十尺ノ下底ヨリ延長四百二十尺ノ通洞ヲ開鑿シ運搬排水ニ便シ採鑛法ハ殘柱式及階段掘ヲ併用セリ

鱗狀黑鉛ノ選鑛ハ現時比較的効率アル方法ニ依テ操業セラル之ニ使用スル器具ハ挽牛ニ依リテ碎鑛スル石臼即チ捻車、格子篩、「トロンメル」各種ノ大サノ篩、唐箕ヲ少シク改造セル扇風器等ナリ此等ノ器具ニ依リテ行フ選鑛法ハ佛木黑鉛山ニ於テ用ヒラレシヲ初トシ他ノ鱗狀黑鉛山ニ於テモ之ニ倣ヘリ而シテ牛力ニ依ル捻車ノ外ハ總テ人力ニ依リテ作業セラル之ニ從事セル朝鮮人ハ其ノ選鑛順序ノ煩雜ナルニモ關セス甚タ巧妙ニシテ規矩アル作業ニ能力アルヲ表ハセリ現時鱗狀黑鉛ノ需要ハ専ラ内地ニ於ケル坭堊製造ノ原料トナスニアリテ未タ海外ニ輸出セラレス爲ニ其ノ需要年額ハ五六百噸ヲ出テス然ルニ製鐵業ノ開發ト共ニ内地ノ需要ヲ増加シ他方ニ於テハ海外ニ於テ錫蘭島ノ黑鉛ト需要ヲ競フニ至ラハ現時ノ選鑛法ヲ改メ少クトモ汽力ニ依ル選鑛法ヲ採ラサルヘカラス

## 第二 黑鉛鑛業ノ前途

黑鉛ノ用途ハ甚タ廣クシテ特ニ鐵工業及電氣工業ノ進歩ト共ニ益其ノ需要ヲ増加スヘシ而シテ世界ニ於ケル黑鉛產地ハ他ノ鑛物ニ比シテ多カラス然ルニ朝鮮ニハ鱗狀、土狀共ニ其ノ鑛床ニ富ミ特ニ土狀黑鉛ノ如キハ鑛量豊富ニシテ朝鮮ニ於ケル特産ノ一ニ數フルヲ得ヘキモノナリ故ニ適當ナル品質ヲ有スルモノヲ以テ海外ノ需要ニ應セハ黑鉛鑛業ノ勃興スルハ期シテ待ツヘキモノナリ

リ現時海外ニ送致セラルル土狀黑鉛ノ未タ一定ノ需要先ヲ有セサルカ如キハ各種ノ需要ニ適合シタル一定ノ品質性狀ヲ有スル黑鉛ヲ輸出セサルニ因ルカ如シ是ヲ以テ黑鉛鑛業特ニ土狀黑鉛鑛業ニ從事セルモノハ各需要ニ對スル黑鉛ノ性狀ヲ明カニシテ之カ選鑛法ヲ究メ以テ一定ノ需要先ヲ有スルニ至ラシメ又鱗狀黑鉛モ海外ニ其ノ販路ヲ求ムルニ務ムコトヲ要ス

## 第八節 有用土石類

有用土石類中審査セシ出品ノ點數ハ百點ニシテ出品人員ハ七十六名ナリ出品者中一名ノ外國人及二十二名ノ鮮人ヲ除ケハ他ハ皆内地人ナリ

審査シタル出品ノ種類ハ石材(建築材及裝飾材)窯業原料(粘土類)石灰石、砥材、朝鮮玉、蠟石、砧石材、石粉原料、滑石、硯材硝子原料、雲母、水晶、明礬、泥炭、タンゴステン鑛、水鉛鑛等ノ十七種アリ此等ハ現在朝鮮ニ於ケル總テノ有用土石類ヲ網羅セシト云フニ非ラサレトモ其ノ主要物産ノ大部ヲ代表シ有用土石業ノ大勢ヲ窺フニ足ルヘク之ヲ本土第一回共進會ノ出品トシテハ寧ロ良好ノ成績ヲ示セリ此等ノ出品ハ石材ヲ除キ其ノ大部ハ之ヲ加工シ或ハ製品ニ造リテ始メテ價格ノ上ルモノナレハ只原料其ノ者トシテハ價額ノ顯ハルモノ少ナシト雖其ノ需要ノ數量ニ於テハ大ナルモノアリ總テ工業用ノ原料トシテ次第ニ需要ノ増加セシハ主ニ併合後ニアリ從ヒテ漸次斯業ノ進歩ヲ見タルモ尙採取、加工及運搬等ノ方法ニ關シ之カ改善ヲ要スルトコロ甚大ナリ有用土石事業ノ將來ニ就テハ益發展セラルヘキ徵表歴然タルモノアリ即チ今後發展セムトスル石造建築物及土木事業ニ要スヘキ石材ノ如キ窯素ノ發展ニ伴フ粘土類ノ如キ石灰製造原料ノ石灰石ノ如キ、硝子原料タルヘキ硅砂ノ如キ、其ノ他土石類ヲ原料トセル諸般ノ工業進展スルニ伴ヒ之ニ要スル諸原料ノ如キ之ヲ舉クレハ殆ント屈指ニ遑アラス而シテ之等ノ原料ハ概ネ豊富ニシテ其ノ需要ヲ滿タスニ充分ナルモノ多ク實ニ朝鮮ニ於ケル有用土石類ノ事業ハ將來有望ナリト云フニ足レリ

參考品トシテ鑛務課ノ出品セルモノヲ除キ民間ノ出品ニ漏レタル有用土石類ハ螢石、氷洲石、長石、蛇紋岩、石綿、柘榴石砂(金剛砂)及磨砂、明礬石、黑曜石、重晶石、白雲石、烏糞石、鋤石材、石瓦材及鑛泉等ノ十五種アリ此等ノ内ニテ烏糞石ヨリ以上ニ記セル十二種ハ未タ稼行セラルルモノ少シト雖將來必ス實用ニ供セラルヘキモノナリ又上記ノ内鍋石材以下ノモノハ皆大ニ利用セラレツツアルモノニシテ有用土石類中主要物産ノ内ニ屈指スヘキモノナレハ總テ此等ノ物産ハ今後遺漏ナク出品セラレムコトヲ切望スルトコロナリ左ニ各出品ニ就テ項ヲ逐ヒ審査ノ要領ヲ記述ス

### 第一 石 材 (建築土木用及裝飾用)

出陳ノ石材ハ三十八點、出品人ノ數ハ三十三名ナリ石材ニハ建築土木用及裝飾用ノ二種アリ土木建築材ノ主ナルモノハ花崗岩ニシテ玢岩及中生層ノ砂岩ハ僅ニ一二點ニ過キス花崗岩ニハ數種アリ就中黑雲母花崗岩最モ多ク其ノ内黑雲母ノ最少ナク淡紅色ノ

長石ヲ含有シ色彩美ナルモノノ主產地ハ京城、開城及其ノ附近ニアリ出品中京城附近ノ採石場ニ於ケル年産額ノ大ナルハ井上久藏ノ一萬圓、龜頭兼治郎ノ六千圓、野村吉三郎ノ四千八百圓、岡與一及清水滿之助ノ各四千圓、江頭房太郎ノ三千二百圓開城ニ於テ「ダブリュー、ジー、グラム」ノ四千圓等ニアリ又黑雲母ヲ多含シ或ハ之ノ角閃石ヲ雜フル石材ノ出品中主要採取場ニ於ケル産額ハ忠清北道秋風嶺附近岩瀨靜ノ約二萬圓(內四千餘圓ハ主ニ手洗鉢トシテ販賣ス)忠清南道論山郡三宅末次郎ノ二千圓、慶尙南道統營郡古賀鹿一ノ二千圓、巨濟島小田鶴助ノ六千圓、全羅北道益山郡片桐和三ノ二萬圓、全羅南道珍島郡中村三四郎ノ八百七十圓等ナリ尙角閃石黑雲母花崗岩ノ主產地ハ京畿道江華島及平安南道龍岡郡ニアリ其ノ主要採石場ニ於ケル年産額ハ江華島ニ於テ稻田勝彦ノ六千圓、加藤藤太郎ノ二千圓又龍岡郡ニ於テ五島榮藏ノ八萬圓等ナリ又斑狀花崗岩ノ產地ハ黃海道西部面ニアリ其ノ年産額ハ五島榮藏ノ採石場ニテ一萬二千圓、富田儀作ノ採石場ニテ千四百圓ヲ主ナルモノトス、玢岩ハ釜山附近ニ又砂岩ハ平壤附近ニ産ス平壤府統營ノ砂岩採石場ニ於テハ約二萬圓ノ年産アリ而シテ此等ノ出品中京城昌信洞產清水滿之助出品ノ如キ石面ノ切り目并磨キ等ヲ示セル淡紅色石材、江華島產稻田勝彦出品ノ如キ石面ニ密ナル切り目ヲ現ハセル灰色ノ石材、忠清北道秋風嶺附近產岩瀨靜出品ノ手洗鉢、咸鏡北道富寧郡產宮川良水出品ノ石柱、黃海道殷栗郡產五島榮藏出品ノ斑狀花崗岩、慶尙南道東萊郡產土木局釜山出張所出品ノ玢岩及平壤產平壤府出品ノ青石(暗灰色砂岩)等ノ如キハ其等ノ種類ヲ代表スヘキ良好ノモノナリ又此ノ外南鮮地方ニ廣ク産出スル中生層ノ凝灰岩及砂岩或ハ江原、咸鏡、黃海、京畿四道ニ産スル玄武岩等ノ石材ハ各其ノ地方ニ於テ利用セラルルモノナレトモ出品ヲ見ルニ至ラス從來朝鮮ニ於ケル採石事業ニ就テハ據ルヘキ記錄ナク之ヲ詳ニセスト雖トモ建築土木事業ノ獎勵セラルルニ至リシハ主ニ併合以後ニアリテ之ヲ出品者ニ就テ見ルモ其ノ事業ノ創始ハ最近四五年間ニアルモノ多シ又其ノ全般ノ産額ニ就テハ統計ニ表ハサレタルモノナキヲ以テ之ニ詳ニセスト雖出品ノミノ年産額ニテモ二十一萬圓ニ達スルヲ見ル之等ノ出品ハ朝鮮全般ノ石材ヲ悉ク網羅セルモノニアラスト雖其ノ大勢ヲ窺フニ遺憾ナク第一回ノ出品トシテハ寧ロ良好ノ成績ヲ表示セリ而シテ建築石材ノ分布ハ全道ニ亘リテ頗ル廣ク材料最モ豊富ナレハ將來建築土木事業ノ勃興ニ伴ヒ益々其ノ需要ヲ増シ産額ノ増進スルハ明ナル事實ナリトス矚テ石材業ノ現狀ヲ見ルニ採取方法ニ於テ電力ヲ應用セル鑿岩機、大材ノ運搬ニ要スル起重機及軌條等ノ具備セルハ只一箇所京城府昌信洞ノ清水滿之助採石場ニアルノミ普通採石場ニ於ケル採石、彫刻及琢磨等ノ方法ハ主ニ手作業ニ依ルモノ多ク又運搬ニアリテモ起重機或ハ軌條等ノ設ケアルモノ少數ナリ尙石材ノ耐壓力、吸水量、耐火力及其他最モ必要ナル性狀ニ關シテハ未タ研究治カラス將來之レカ普及ヲ謀リ各石材ニ就テ其ノ適當ナル用途ヲ明ニスルニ於テハ斯業發展ノ上ニ裨益スル事多大ナリト云フヘシ

裝飾用石材トシテ大理石ハ其ノ著シキモノニ屬シ糖晶狀、縞狀淡灰色及淡赤褐色等ノ種類アリ出品中咸鏡北道城津郡產ニハ淡赤褐色及糖晶狀ノ二種アリ前種ハ森下茂豐ノ採石場ニテ千圓、後種ハ康熿元ノ採石場ニテ七百五十圓等ノ年産アリ然レトモ稍粗粒ニ過クルノ嫌アリ白色ニテ少シク淡灰色ノ模様アル平安南道江東郡產ハ桂義助ノ採石場ニテ千五百圓ノ年産アリ京畿道開城郡產

ノ縞狀ノ石材ハ濱西傳之亟ノ出品之レヲ代表ス現在ニ於テハ是等ノ需要未タ多キニ至ラスシテ見ルヘキ産額ナク且其ノ採石、加工及運搬等ノ方法ニ於テモ概ネ幼稚ナルヲ免レス然レトモ將來操業ノ方法ニ改良ヲ加フルニ於テハ需要ノ増加ニ伴ヒ事業ノ發展スルヤ必然ナリ尙大理石ハ朝鮮ニ廣ク賦存スル准片麻岩層及古生層中ニ存在シ出品ノ產地以外ニ既知ノモノ少カラス乃チ平安南道成川郡、順川郡、黃海道金川郡、咸鏡北道吉州郡、城津郡、咸鏡南道端川郡、平安北道厚昌郡、慈城郡、義州郡、泰川郡、京畿道富川郡等ハ其ノ主ナルモノニシテ其ノ量甚タ多ク且美觀ヲ呈スルモノ少カラズ

## 第二 窯業原料 (粘土類)

出陳ノ粘土類ハ十九點ニシテ出品者ハ十四名ナリ

出品ノ粘土類ニ白色及有色ノ二種アリ白色粘土ハ主ニ硅長岩、斜長岩及凝灰岩等ノ分解ヨリナレルモノニシテ金得龍出品ノ慶尙北道靑邱郡府東面産、楊口陶磁器改良組合長出品ノ江原道楊口郡方面産、金奎鉞出品ノ黃海道海州郡西邊面産、足代守民出品ノ慶尙北道慶山郡産、藤田菊野出品ノ慶尙南道河東郡産、北山與三郎出品ノ京畿道始興郡東面産及李柱卿出品ノ咸鏡南道咸興郡産等ヲ主要ノモノトス又有粘土ニ於テハ原土ノ儘又ハ精撰セルモノアルモ品質大同小異ナリ元來粘土ハ陶磁器若クハ耐火煉瓦等ノ製品トシテ始メテ應分ノ價ヲ生スルモノナレハ單ニ原料其ノ者トシテハ産出數量ノ多キニ係ハラズ價格顯ハレス且現在ニ於テハ自家ノ製陶用ニ供スルモノ大部分ニアリ從テ各產地ニ於ケル原料トシテノ産額ヲ知ルコト極メテ困難ナリ

朝鮮ハ往時陶磁業ノ隆盛ヲ極メ其ノ原料タル粘土類ノ存在モ亦全道ニ亘リテ頗ル豐饒ナリト云フヘク今回ノ出品ハ既知ノ原料產地ノ一部ニ於ケル代表的標本トシテ見ルヘキモノナリ而シテ陶磁業ハ李朝中程以來永ラク廢頽ヲ見タルモ併合前後ヨリ漸ヲ逐フテ數箇所ニ製陶工場ノ設立セララルルヲ見ルニ至リ現今陶磁器類ノ製品年産額ハ明治四十四年ニ百十八萬圓、大正元年ニ百十九萬圓、同二年ニ百四十八萬圓、同三年ニ百五十萬圓ニシテ漸次産額ヲ増加シツツアリ尙最近三箇年ノ貿易年表ニ示セル毎年ノ輸移入額中陶磁器類ノ四十一萬圓乃至五十六萬圓、瓦ノ三萬圓乃至八萬圓、煉瓦ノ一萬八千圓乃至四萬二千圓等アルヲ以テ斯業ノ企圖ハ有望ナル前途ヲ有スルモノナリ

朝鮮ニ於ケル陶磁器原料ノ粘土類ハ主ニ石英斑岩、硅長岩、斜長岩、花崗岩及凝灰岩等ノ分解ヨリ來ルモノ或ハ沖積層ノ一部ヲナセルモノ等ニシテ此等ノ性質ニ就テハ未タ之ヲ精査ニ應用ノ途ヲ明カニセラレタルモノ少ナク從テ材料配合ノ上ニ於テ適材ノ供給ヲ仰クニ何レノ產地ヨリスヘキヤ其ノ選擇ニ困シムモノアリ爲メニ朝鮮ノ原料頗ル豐富ナルニモ係ハラズ殊更ニ内地ヨリ適當ノ品材ヲ移入スルノ止ムナキニ至レルモノアリ將來製陶業ノ改良發達ヲ謀ラムニハ此等ノ原料ヲ調査シ其ノ産量ノ多寡及性質ヲ明カニシ以テ斯業者ノ參考ニ資スルハ最モ必要ナル事實ナリトス

### 第三 石灰石

出陳ノ石灰石ハ八點ニシテ出品人ハ六名ナリ出品ハ石灰原料ヲ主眼トスルモノニテ又建築、裝飾、碑碣、石粉等ノ材料ニ兼用スルモノアリ石材ハ淡灰色或ハ淡色ヲ呈スルモノ又ハ同色ノ濃淡ニテ種々ノ模様ヲナセルモノ多シ出品中年産額ノ多キハ濱西傳之亟出品ノ京畿道開城郡産ノ一萬八千圓、篠田玄一出品ノ同所産ノ四千圓、趙泳漢出品ノ黃海道海州郡産ノ一萬二千圓及田中又太郎出品ノ京畿道靈興島産ノ六千圓等ナリ石灰業ノ多少發展セシハ近年ニアリテ操業上尙改善ヲ要スルモノ多ク其ノ産額ニ於テモ尙需要ヲ滿タスニ至ラス商工課ノ調査ニ依レハ大正三年ノ産額ハ約六萬八千圓ニシテ又貿易年表ニ依レハ輸移入額ハ大正元年ニ三萬四千圓、同二年ニ二萬八千圓、同三年ニ二萬六千圓ナリ即チ現今大約十萬圓ノ需用中約其ノ三割ノ輸移入ヲ仰キツツアリ將來衛生事業及工業ノ發展ニ伴ヒ石灰ノ需要ハ増大スルニ至ルヘク之ニ對シテ石灰業ヲ獎勵シ其ノ進歩ヲ謀ルハ最モ必要ナリト云フヘシ其ノ原料タル石灰石ノ如キハ既ニ大理石ノ項ニ述ヘシ如ク產地頗ル廣ク殆ムト無盡藏ト稱スルヲ得ヘシ然レトモ石灰石ノ性質ニ就テ未タ之ヲ明カニセラレタルモノ少ナシ將來之ヲ精査シテ其ノ適否ヲ示シ以テ事業ヲ獎勵スルニ於テハ斯業ノ發展ニ貢獻スルトコロ少ナカラサルヘシ

### 第四 砥石

出陳ノ砥石ハ四點ニシテ其ノ出品人ハ三名ナリ出品ハ主ニ硅長岩即チ普通ノ砥石ニシテ此ノ種ノ材料ハ平安北道定州郡新安面、咸鏡南道文川郡雲林面、平安南道成川郡大谷面、四佳面(以上出品アリ)咸鏡北道鐘城郡豐谷面、平安北道宣川郡邑內面、平安南道順川郡鳳鳴面大同郡柴足面、慶尙北道英陽郡等ニ産シ又其ノ他ニモ產地少ナシトモ各之ヲ採取シテ僅ニ產地附近ノ地ニ販賣スルニ止マリ産額モ微々タルモノ多ク且各砥石ノ形狀及仕上ケ方等一般ニ不齊ナリ故ニ將來此等ノ點ニ改良ヲ加ヘ販路ノ擴張ニ努ムルヲ要ス

### 第五 朝鮮玉

出陳ノ玉石ハ四點ニシテ其ノ出品人ハ二名ナリ出品ハ咸鏡南道端川郡及平安南道義州郡ニ産スル蛇紋石質石灰岩ニシテ朝鮮ニテハ此等ヲ玉石ト總稱シ其ノ色彩ニ依リテ黃玉、斑玉、青玉等種々ノ俗稱アリ用途ハ諸種ノ彫刻細工品或ハ裝飾ノ材料ニシテ端川産ヲ玉石中ノ最良品トシ其ノ年産額約二千圓アリ此ノ外數箇所ノ產地アリテ其ノ主ナルハ咸鏡北道吉州郡長白面、城津郡鶴城面、平安北道厚昌郡邑內面、慈城郡郡內面、秦川郡西面、京畿道富川郡蘇萊面等ナレトモ概ネ產量豐ナラス而シテ從來ノ細工品ハ加工ノ粗ナルト琢磨ノ主ニ蠟磨キナルトニ依リ自然ノ美肌ヲ顯ハスニ至ラス此等ハ漸次改良ヲ加フルトキハ朝鮮特産品トシテ好個

ノ輸出品タルヲ得ム

## 第六 蠟 石

出陳ノ蠟石ハ三點ニシテ其ノ出品人ハ三名ナリ出品ハ全羅南道海南郡黃山面、全羅北道長水郡長水面及慶尙南道梁山郡下西面等ノ産ニシテ前二者ハ灰赤色、灰色又ハ黑色ノ模様アル美麗ノ石材ニテ主ニ細工品ノ原料ニ供セラレ後者ハ帶黃白色ニテ主ニ耐火材用ヲ目的トスルモノナリ海南産ハ昨年海南蠟石組合ノ設立セラレ美濃大理石ノ細工ニ倣ヒ種々ノ製品ヲ造リ販路稍擴張シ其ノ年産額ハ約六千圓ニ達シ尙漸次増加ヲ示シツツアリ又長水産及梁山産モ相應ノ産出アリ以上ノ各蠟石業ハ其ノ加工ノ方法ニ尙缺點ノ存スルモノ少カラス之カ改善ヲ謀ルヲ要ス而シテ蠟石ノ主産地ハ以上ノ外ニ平安北道慈城郡、慶尙北道金海郡、全羅南道珍島郡加士島及海南郡門内面等ニアリ總テ此等ノ蠟石ニハ有色ノ細工品材ニ伴フテ白色ノ耐火材ヲ産スルモノアリ此等ハ將來工業ノ進捗ニ伴ヒ有用ナル耐火材或ハ石粉原料トシテ應用セララルルモノナリ

## 第七 砧 石 材

砧石ハ朝鮮ニ於テハ殆ムト各戸是ヲ有セサルモノナク其ノ需要廣キモ各地方毎ニ附近ニ於テ種々ノ石材ヲ採リテ之ヲ製作スルニ依リ斯業ノ特ニ著ハレタルモノナシ從テ其ノ産額ノ如キハ未タ明示セララルルニ至ラス出品ハ全羅北道益山郡礪山面産淡灰色大理石ヲ應用セシモノニテ其ノ年産額約千三百圓ナリ

## 第八 石 粉 原 料

石粉原料ノ出品ハ二點ニシテ出品人ハ二名ナリ此等ハ石灰石ノ粉末ニシテ精米用ニ供スルモノナリ京畿道仁川府及富川郡島面茅島等ノ産ニシテ甲ノ出品ハ年産額千圓、乙ノ出品ハ同シク六百七十圓ナリ審勢館ニ就テ見ルニ黃海道金川郡ニ於ケル精米用石粉ノ産額多シト雖モ此ノ出品ヲ見サリシハ遺憾ナリ石粉ノ原料ハ此ノ外滑石、蠟石等アリテ材料豊富ナルニ依リ將來農業及工業ノ發展ニ伴ヒ石粉ノ供給ヲ要スルモノ少カラスト云フヘシ

## 第九 滑 石

滑石ノ出品ハ忠清北道忠州郡芝味面木伐里産ニテ竹下篤次郎ノ出品一個アルノミ此ノ滑石ハ帶綠色塊狀ニテ品質良好且存在ノ量稍多ク産地ハ漢江ニ近ク運搬便利ノ位置ニアリ用途ハ石粉原料ヲ主トシ又石筆、器具等ノ原料ニ供ス年産額五十萬斤アリ原石ノ儘主ニ東京及大阪ニ移出ス本品ハ近々山元ニテ製粉スル計畫ナリト云フ又出品以外ニ咸鏡南道端川郡北斗日面咸鏡北道城津郡鶴

城面及江原道伊川郡等ニ滑石ニ類似ノモノアリ此等ハ主ニ石鍋、石壺、細工品等ニ應用セラレ一種ノ産物トシテ稍名アリ是亦將來多少發展ノ餘地ヲ存ス

## 第十 硯 材

硯材ハ忠清南道保寧郡藍浦産粘板岩ノ出品アルノミ藍浦公立普通學校ノ出品ニ係ル學校ノ實科教習生徒ノ製作ニ係リ年産額一千個代價四百圓ナリ而シテ此ノ他朝鮮ニ於テ從來世ニ知ラレタル硯材ノ産地ハ咸鏡北道鐘城郡龍溪面、平安北道渭原郡渭城面、定州郡、黃海道海州郡海州面、長淵郡海安面及京畿道坡州郡州内面等ノ數郡ニアリ其ノ原料ハ概ネ粘板岩ノ類ナリ此等ハ現在ノ年産額ハ約四千圓ノ小額ナレトモ將來一般學童殊ニ鮮人學童ノ増加ニ伴ヒ需要ヲ増シ事業ノ進展ヲ期俟スルニ足レリ

## 第十一 硝 子 原 料

硝子原料トシテハ全羅南道務安郡黑山面大黑山島産ノ硅砂一點ノ出品アリシノミ本品ハ近年ノ發見ニ係ハリ九州及大阪地方ニ販賣シ年産額一萬噸アリ中央試驗所ノ試驗成績ニ依レハ板硝子原料ニ適シ品質良好ニ存在量モ豐饒ナリ又此ノ他ニ原料ノ存在地ハ全羅南道、慶尙南道、忠清南道、江原道、咸鏡北道及黃海道ノ諸道ニ屬スル島嶼沿岸又ハ海岸等ニアリテ濱砂トシテ存在スルモノ多ク材料頗ル豊富ナリ翻テ朝鮮ニ於ケル硝子製造業ノ現狀ヲ見ルニ甚タ微々タルモノニシテ其ノ原料ノ如キハ主ニ屑硝子ヲ採用シ硅砂ノ如キハ殆ムト之ヲ用ユルモノナク其ノ産額モ僅少ニシテ商工課ノ調査ニ依レハ大正三年ニ於ケル硝子及其ノ製品ノ産額ハ約五萬圓ニシテ又貿易年表ニ依レハ其ノ最近三箇年ニ於ケル輸入額ハ毎年二十萬圓内外ニアリ故ニ將來適當ノ地ニ於テ硝子ノ製造業ヲ興シ以テ其ノ輸入ヲ防キ尙進シテ輸移出ヲ計ルノ必要アルハ既ニ近來斯業者ノ唱道スル處ナレハ上記諸産地ノ漸ヲ逐フテ開發セララルモノ多カラム

## 第十二 雲 母

雲母ハ黃海道信川郡北部面黃福洞産ノ白雲母一點ノ出品アルノミ其ノ品質稍良好ナルモ龜裂アリテ大材ヲ得難シ朝鮮ニ於ケル雲母ノ主産地ハ咸鏡南道端川郡、豐山郡、咸鏡北道吉州郡、城津郡及平安南道平原郡等ニシテ前四地ノ産ハ變質石灰岩中ノ金雲母ニ屬シ其ノ量モ豊カニ且大材ヲ得ルニ難カラサルモノアリト雖モ粘土ノ汚點ヲ含有スルモノアリ且彈力弱ク品質ニ多少ノ缺點アル爲メ從來販途少ナキモ將來工業ノ進捗ニ伴ヒ必ス相當ノ用途ヲ生スヘク又最後ノ産地ニ於ケル雲母ハ巨晶花崗岩脈ノ一成分ヲナセルモノニテ白雲母ニ屬シ品質良好ナレハ産額前記ノ如クナラスト雖尙事業ノ開進ヲ期スヘキモノナリ

## 第十三 水 晶



唯一ノ出品ハ慶尙北道慶尙身北面産ノ煙水晶アルノミ現在水晶ノ主産地ハ慶尙南道蔚山郡中南面、江原道原州郡好栢面及淮陽郡長楊面、杆城郡新北面等ニシテ無色ノ水晶、紫水晶及黒水晶ノ種類アリ蔚山産ノ砂金石ハ學術上有名ナルモノナリ水晶類ノ用途ハ眼鏡、印材、裝飾用細工品等ニアリ將來益々需要ノ増加ヲ見ルニ至ルヘシ

#### 第十四 明 礬

礬物ノ藥品原料トシテ出品セシハ咸鏡北道吉州郡英北面産ノ明礬アルノミ此ノ種ノ材料ハ數多ノ礬泉湧出地ニ於テ湯華トシテ沈澱スルモノアルヘシト雖調査未タ洽カラス今後之ヲ調査スルニ於テハ其ノ益スル所多シトス

#### 第十五 泥 炭

泥炭ノ出品ハ平安北道龍川郡産ノモノニシテ鮮人ノ出品ニ係ルモノ只一點アルノミ泥炭ハ平安北道定州郡及龍川郡等ニ産シ採掘シテ燃料ニ供セラル製紙其ノ他ノ用途ニハ未タ使用セラルルヲ見ス

#### 第十六 タングステン 鑛

「タングステン」鑛ノ出品ハ凡テ鐵滿俺重石ニシテ其ノ點數九其ノ出品者ハ五名ナリ此ノ外參考品トシテ平安北道昌城郡田倉面産ノ「タングステン」鑛ノ出品アリ鐵滿俺重石ハ併合前ニ於テ慶尙北道星州郡若木面ニ於テ發見セラレタルモノアリシト雖採掘ノ價値アルモノハ大正元年金剛山ニ於テ發見セラレタルヲ以テ最初ノモノトス次テ其ノ採掘移出セラルルニ及ヒ朝鮮ニ於ケル「タングステン」鑛ハ甚タシク世ノ注目ヲ惹起シ之レカ採鑛ニ從事スルモノ續出シテ所々ニ有望ナル鑛床ヲ發見シ之レカ採掘ヲ開始スルモノアルニ至レリ殊ニ現今ニ至リ時局ノ爲メ「タングステン」鑛ノ價格暴騰スルト共ニ一層斯業ニ囑目スルモノ多ク從ヒテ其ノ出品物ハ品質良好且大塊ニシテ甚タ壯觀ヲ呈シ鑛産物ノ出品中觀覽者ノ足ヲ止メシモノ之ニ過クルモノアラズ然レトモ「タングステン」鑛採取業ハ日尙淺ク且其ノ最主要ナル金剛山附近ノモノハ主ニ試掘中ナルヲ以テ未タ多額ノ産額ヲ舉クルニ至ラス乃チ朝鮮「タングステン」鑛總産額ハ一箇月約十噸内外ニシテ悉ク米國及英國ニ輸送セラル而シテ金剛山及青陽ノ「タングステン」鑛山ニ於テハ露頭掘及坑内掘ヲ併用シ其ノ他ニ於テハ鑛脈露頭中豐富ナル部分ニ於テ露天掘ヲ施シ其ノ操業困難ナルカ又ハ富鑛體ノ盡クルニ從ヒ他ニ移ルヲ常トス選鑛ハ現時手選篩分ケ及水選ニシテ特ニ之ニ對スル機械的設備ノ見ルヘキモノアラズ左ニ出品セル「タングステン」鑛山ノ概況ヲ舉ク

##### 一、金 剛 鑛 山

三井鑛山株式會社

位置 江原道通川、淮陽、杆城ノ三郡ニ跨リ其ノ採取區域ノ面積ハ五十六萬四千六百坪出願區域ノ面積七十三萬七千五百坪ナ

出品物ハ鐵滿俺重石ノ粗鑛及精選鑛（粗鑛ハ約等量ノ石英ヲ有スルモノ）  
明治四十五年小笠原健之ヲ發見シテ探掘權ヲ得爾後小規模ニテ之ヲ採取シ品位六十六乃至六十八ノモノ約七千七百貫ヲ移出シタ  
リシカ大正三年八月三井鑛山株式會社ノ有ニ歸シ試掘ヲ續行シテ今日ニ至ル

一、青陽鑛山

古 城 管 堂  
中 牧 山 耕 濼

位置 忠清南道青陽郡赤谷面鶯蜂山及望月山ニ跨リ其ノ採取區域ノ面積二十八萬九千七百七十二坪ニシテ出願中ノモノ四十七  
萬五千五百五十五坪アリ

出品物 鐵滿俺重石

一（大ナルモノハ多量ノ鐵滿俺重石ヲ有スル石英ニシテ其ノ重量七十貫ニ達ス）

精選鑛 四

大正二年十一月鮮人ノ發見セシモノニシテ大正四年二月現採取者ノ有ニ歸シ直ニ採取ニ著手シ今日ニ至ル其ノ月産額約五噸ナリ  
ト云フ

一、忠清北道忠州郡仰城面鑛山

李 夏 榮

出品物 鐵滿俺重石（鐵滿俺重石ト約等量ノ石英ヲ有スルモノ）

大正元年以後多少ノ出鑛アリタリト雖未タ永續セル操業ヲ見ス

一、忠清北道堤川郡水山面赤谷里鑛山

出品人 崔 東 完

出品物 鐵滿俺重石 一（約七寸ノ放射狀集合塊ニシテ少量ノ石英ヲ有スルモノ）

兪吉濬ノ所有鑛山ニシテ大正三年四月以降一千四百餘斤ノ出鑛アリタリト雖未タ永續シタル操業ヲ見ス

一、忠清南道洪城郡洪北面鑛山

金 章 泓

出品物 鐵滿俺重石 一（約等量ノ石英ヲ有スルモノ）

未タ出鑛シタルコトナシ

第十七 水 鉛 鑛

水鉛鑛ノ出品ハ僅ニ一點ニシテ其ノ產地出品人及性狀左ノ如シ

一、忠清北道忠州郡可金面可興里鑛山

鄭 雲 夏

出品物 輝 水 鉛（黑雲母片麻岩ヲ貫通セル白色石英ノ細脈中ニ輝水鉛鑛ノ結晶多量ニ散在セルモノ）

輝水鉛鑛ハ殆ムト常ニ「タングステン」鑛脈ニ伴隨シ從ヒテ其ノ產地甚タ多シトス然レトモ現時未タ其ノ利用セララルルモノアルヲ見ス將來必ス之カ開發セララルルノ機アルヘシ

## 第九節 地質及鑛床調査

### 第一 出 品

朝鮮一般ノ地質及鑛床ニ關スル參考標品ハ全ク農商工部鑛務課ノ出品ニ係リ其ノ點數ハ鑛物及土石四百、岩石八十八、化石三十七、圖表十五、此ノ外鑛務課出張所ニ於テ試掘中ニ係ル尙州、義州、新興ノ各金山ヨリ出品セル鑛物三十一、圖表三ニシテ總計五百七十四點ノ多數ニ達ス

是等ノ標本及其ノ解説書ハ併合以來總督府ニ於テ施行シツツアル鑛床調査ノ結果ヲ表示スルモノニシテ大正三年度末迄ニ於テ之カ調査ヲ完了シタル地方ハ平安北道、咸鏡南北道、黃海道、江原道、京畿道ノ七道ナリトス而シテ是等出品ハ此ノ地方ニ於ケル地質ノ一斑及鑛床ノ種類及狀態ヲ明ニシ以テ將來ニ於ケル地質精査ノ根底ヲ確立スルト共ニ鑛產物ノ多種多様ニシテ而モ其ノ豐富ナルヲ示スモノナリ

又試掘金山ノ出品物ハ各其ノ鑛脈ノ豐富ナルト鑛石ノ著シク硫化鑛物ヲ伴隨スルトヲ示シ試掘事業ノ效果ノ存スル所ヲ現實ニ示セルモノト謂フヘシ

### 第二 地 質

出品セル「併合前ニ於ケル地質鑛產圖」ニ於テ見ルカ如ク併合前ニ於テ既ニ古クハ明治十九年出版ノ「ゴツチエ」氏ノ地質圖ヨリ新シキハ明治四十年農商務省ノ出版ニ係ル地質圖アリト雖各短期ノ旅行又ハ一年内外ノ調査ニ依ルモノニシテ從ヒテ只其ノ大略ノ岩種及分布ヲ示セルニ過キス現時總督府ニ於テ施行シツツアル鑛床調査ハ各技師一名技師一名ヨリ組織セル三班ノ調査員ヲ以テ六箇年ヲ期限トシ先ツ全土ノ地質及鑛床ノ豫察ヲ遂ケムトシ既ニ四箇年ヲ閱シテ豫定ノ如ク其ノ作業ヲ進捗シ大正五年度ヲ以テ全土ノ踏査ヲ終了セムトス又時ニ斯學者ニ囑託スルニ特ニ研究的調査ヲ以テセシコトアリ斯クシテ既往四年間ニ於テ朝鮮ニ於ケル地質ノ闡明セラレタルトコロ甚タ多ク殊ニ其ノ分布廣キ古生層ノ層序及其ノ地質年代ノ如キハ東洋ニ於ケル古生層ノ標準トナシ得ルニ到レリ

### 第三 鑛 床

地質調査ノ進捗ト共ニ鑛床ノ状態及分布ノ闡明セララルトコロ多ク從ヒテ新ニ鑛床ノ發見セラレタルモノ少カラズ併合前ニ於ケル有用鑛物ハ主トシテ金、銀、銅、鐵、石炭、黑鉛ノ六種ニ過キサリシカ今ヤ亞鉛、鉛、「タンクステン」、クロム鐵等ノ金屬鑛物及滑石、硅砂等ノ新ニ移出セララルモノアリ其ノ他硫化鐵、陶土、蠟石、錫及水鉛鑛等ハ將來開發輸出セララルノ機運ニ向ハムトス殊ニ金鑛鐵鑛及無燐炭ハ其ノ分布廣ク鑛量豐富ナルヲ確メ且各鑛床ノ生因及性状ノ闡明セラレタルトコロ少カラサルヲ以テ朝鮮鑛業政策並發展上資益スルトコロ大ナリ

金鑛床ノ性状ニ就テハ金ハ多クハ黃鐵鑛中又ハ一二ノ硫化鑛物ニ伴ヒテ存スルヲ確メ爲メニ掘下スルニ從ヒテ硫化鑛物ノ増加スルノ一般傾向ハ金鑛業上從來ノ悲觀的迷夢ヲ破リ合金品位ハ地表ニ比シ多少劣ルコトアルモ硫化鑛帶以下ニ於テハ甚シキ差異ノ存セサルモノト推定シ得ヘク一二ノ深坑ノ之ヲ證スルモノアリ此ノ性状ハ試掘採掘及撰鑛上貴重ナル指針トナリ爲メニ乾式精鍊ノ發展ト共ニ金鑛脈ノ開發セララルモノ蓋シ夥多ナルヘシ

鐵鑛床ノ生因ハ其ノ鑛山ノ生命ヲ判斷スヘキ鍵鑰タルヘシ然レトモ磁鐵鑛床ヲ除キ鑛屑狀ヲナセルモノニ就テハ世界一般ニ斯學者ノ論爭シテ未タ定說ノ存スルモノナク朝鮮ニ於テモ亦容易ニ之ヲ論斷シ難シト雖既往鑛床調査ノ結果ニ依レハ褐鐵鑛床ハ皆風化ニ依ル第二次生鑛床ニシテ其ノ原鑛ハ菱鐵鑛、赤鐵鑛又ハ硫化鐵鑛ニシテ各鑛山ハ掘下シテ其ノ原生帶ニ達スルトキハ各其ノ原鑛ニ應シテ菱鐵鑛赤鐵鑛又ハ硫化鐵鑛ニ變形スヘク此ノ三原鑛中赤鐵鑛ハ風化作用ニ對シ最モ安定ナルヲ以テ其ノ原鑛帶最モ淺ク硫化鑛之二次キ菱鐵鑛ハ最モ不安定ナルヲ以テ其ノ原鑛帶ハ最モ深キモノナリト推定セラル而シテ石灰岩地方ニ於ケル褐鐵鑛床ニハ原鑛ノ菱鐵鑛又ハ硫化鐵鑛ナルモノ多ク疊岩及硅岩中ノモノハ赤鐵鑛片麻岩中ニ於ケルモノハ硫化鐵鑛ヲ以テ原鑛トス而シテ菱鐵鑛ヲ原鑛トセルモノニハ往往滿掩ヲ含有シ又掘下スルニ從ヒテ石灰分ヲ増スニ反シ疊岩及硅岩等ニアルモノハ硅酸分比較的多シトス又磁鐵鑛ニハ花崗岩ト石灰質水成岩トノ接觸ニ依ル交代鑛床ト既存鐵鑛床ノ變質セルモノトアリテ前者乃チ接觸交代磁鐵鑛床ハ「チタニウム」ヲ含有スルヲ常トシ後者乃チ接觸變質磁鐵鑛床ハ通常「チタニウム」ヲ含有セサルヲ知レリ然レトモ燐酸分ノ多寡ニ關シテハ未タ一定セル意見ニ到達セサルモノノ如シ

無燐炭ノ地質年代ニ關シテハ大ニ闡明セララルトコロアリテ從來朝鮮無燐炭層ハ概ネ珠羅紀ニ屬スルモノト思意セラレタリシカ价川郡ニ於テ古生代ニ屬スル廣大ナル無燐炭層ノ發見セララルト平壤炭田ニ於ケル試掘ノ進捗ト共ニ平壤炭田ニ於テモ亦古生代無燐炭ノ存スルヲ確メ次イテ朝鮮ニ於ケル無燐炭層ニハ古生代二疊紀ニ屬スルモノト中生代珠羅紀ニ屬スルモノトノ二種ノ存スルヲ知ルニ至リ無燐炭層ノ開發ニ便スルトコロ少カラズ

黑鉛ニハ土狀及鱗狀ノ二種ヲ存スルハ既ニ普ク知ラレタルトコロナリシカ鑛床調査ノ結果ニ依レハ鱗狀黑鉛ハ常ニ太古代ノ水成變質岩花崗片麻岩及之ヲ貫ケル花崗岩中ニ存シ其ノ状態多クハ不規則ニシテ其ノ鑛量頗ル豫測シ難キモノニ屬シ概シテ其ノ純ナル鑛體ハ少シト雖母岩ニ鑛染セル品位稍劣等ナルモノニ至リテハ其ノ鑛量大ナルモノアリ土狀黑鉛ニハ其ノ生因ヲ無燐炭層ト花

崗岩トノ接觸ニ歸スヘキモノ又ハ太古代ノ水成質變質岩中ニ鑛層ヲナシテ存スルモノアリテ一般ニ其ノ鑛量大ナルモノアリ然レトモ其ノ變質ニ完全ノ差アリテ時ニハ炭素分ノ全ク石堊化セシテ石炭式炭素多クヲ占メ爲メニ黑鉛トシテノ用途ニ適セサルモノモ亦少カラス此等黑鉛鑛床ニ關スル性狀ハ實ニ斯業家ノ注意ヲ怠ルヘカラサルトコロナリ

亞鉛鑛ハ金鑛脈ノ石英中ニ稍多量ニ存スルモノアリト雖亞鉛鑛山トシテ探掘シ得ヘキハ石灰岩中ノ交代鑛床ニシテ常ニ方鉛鑛ヲ伴ヒ方鉛鑛ハ往往稍多量ノ銀ヲ含有スルヲ以テ之等ノ亞鉛山ハ以前銀山トシテ經營セラレタルモノナリ現時探掘セル平安北道寧邊郡蘇氏洞及鑛床調査ノ結果亞鉛鑛床ノ稍著シキモノトシテ知ラレタル咸鏡南道端川郡ノ檢德ノ亞鉛山ハ共ニ昔時銀山トシテ經營セラレタル含銀方鉛鑛ハ既ニ探掘セラレ舊坑内ニハ亞鉛鑛ノミ殘留セルヲ見ル朝鮮ニハ銀山ノ舊坑少カラス能ク之ヲ探究スルトキハ尙亞鉛鑛床ノ發見セラレルモノアルヘシ

#### 第四 將來ノ地質調査ニ對スル意見

現時施行ノ鑛床調査ハ勉メテ短期間内ニ先ツ地質及鑛床ノ一斑ヲ窺知シ以テ鑛業行政ノ資料ト爲シ兼ネテ調査ノ結果ヲ發表シ以テ斯業家ノ便益ニ供セムトスルニアリ而シテ其ノ作業ハ三班ノ調査員ヲ以テ朝鮮全土ヲ六箇年ニ調査結了スルノ豫定ニシテ一箇年ニ於ケル野業ハ約四箇月ヲ超ヘ難ク全土ノ面積約一萬四千餘方里ニ互レルヲ以テ一日一組ノ踏查面積平均六方里半ノ廣キニ達ス故ニ踏查ノ時日ハ鑛區内ニ於ケル又ハ其ノ他ノ既知鑛床ノ概查ニ費サレ爲メニ鑛床及地質ノ精查並鑛床ノ新發見等ニ要スル餘裕ヲ存セス加之一日ノ踏查鑛區數個所ニ互ルコト多キヲ以テ其ノ鑛量及鑛質ニ就キ的確ナル數理の結果ヲ齎シ難ク多クハ坑内外ノ狀態及附近ノ地質的觀察ニ依リ其ノ大略ヲ察知スルニ止メサルヲ得ス斯クノ如クニシテ現行ノ鑛床調査ハ開始後既ニ五箇年ヲ閱シ以テ豫定ノ如ク鑛物賦存ノ狀態、分布及地質ノ概察ヲ了シ從來殆ムト全ク不明ナリシ朝鮮ノ地質及鑛床ノ眞想ヲ察知シ得タリ而シテ將ニ大正五年ヲ以テ全土ヲ終了シテ其ノ豫定ノ目的ヲ果サムトス

然レトモ普ク地下ノ寶庫ヲ闡明シテ遺漏ナカラシメ且各鑛床ニ就キ鑛業上必須ニシテ確固タル斷案ヲ下シ得ヘキ原資ヲ供シ以テ斯業ヲシテ安固タル發展ヲ遂ケシムルハ實ニ現行調査ノ結果ヲ根底トセル將來ノ地質鑛床ノ精查ニ待タスムハアラス

輓近輿地上苟モ文明國並ニ其ノ殖民地ノ政府ニシテ地質鑛床ノ調査ニ關スル特殊機關ヲ具備セサルモノナク其ノ事業範圍ノ大ナルハ鑛物及其ノ他工業用土石ノ調査以外土木事業ニ於ケル道路隧道掘割築港用水等ニ必須ノ事項ヲ覈ニシ又土性ヲ研究シテ農業ノ發達ヲ促進シ尙各種原料ヲ分析鑑定シテ其ノ新利用ノ途ヲ開發スルニ勉ムルモノアリ而シテ之等ハ一ニ地質ノ精細徹底セル調査研究ニ依リテ自ラ其ノ目的ヲ達シ得ルモノナルヲ以テ總括シテ地質調査ト稱セラル又其ノ範圍ノ稍局限セラレタルモノニシテ只鑛物及土石ノ調査研究ヲ以テ其ノ主眼トセルモノアリテ時ニ鑛物又ハ鑛床調査ト稱セラル世界ニ於ケル獨立國及其ノ殖民地ニ於ケル地質調査所又ハ鑛物調査所ト稱スル特殊機關ニシテ其ノ主要ナルモノ總計六十二ニ達シ其ノ規模ノ大ナルモノニ至リテハ

知名ノ斯學者ヲ網羅シ壯大ナル陳列場ヲ有スルモノアリ上記六十二個ノ調査所中三十六ハ歐洲ニ、八ハ亞米利加ニ、七ハ濠州ニ、六ハ亞弗利加ニ、五ハ亞細亞ニアリ其ノ他亞米利加合衆國ニハ各州ニモ之ヲ設ク而シテ東洋及南洋ニ於ケルモノヲ列記スルトキハ左ノ如シ

一、「セーロン」鑛物調査所

位 置 「コロンボ」ニアリテ鑛物陳列場ヲ有ス

創 立 一千九百三年

二、印度地質調査所

位 置 「カルカッタ」ニアリテ地質博物館ヲ具備ス

創 立 一千八百四十六年

三、印度支那地質調査所

位 置 「サイゴン」

四、日本地質調査所

位 置 東京ニアリテ陳列場ヲ有ス

五、「ミソール」地質局

位 置 「バンガロール」

六、「ニュージージーランド」地質調査所

位 置 「ウェリントン」

創 立 一千八百六十五年

七、「ニューサウスウェールズ」地質調査所

位 置 「シドニー」ニアリテ鑛業地質博物館アリ

創 立 一千八百七十五年

八、「クエーンズランド」地質調査所

位 置 「ブリスベーン」

九、南濠斯太刺利亞地質局

位 置 「アデレイド」

創 立 一千八百八十二年

一〇、「ワイトトリヤ」地質調査所

位置 「メルボルン」ニアリテ博物館アリ

創立 一千八百五十三年

一一、西濠斯太刺利亞地質調査所

位置 「ベルト」ニアリテ地質博物館アリ

創立 一千八百九十六年

一二、「タスマニヤ」地質調査所

位置 「ローンセストン」ニアリテ博物館アリ

我カ日本ニ於テハ日本地質調査所アリト雖其ノ調査區域ハ舊日本ニ止マリ權太、臺灣及朝鮮ニ及ハス

鑛產物ハ水産物及農産物ト全然其ノ趣ヲ異ニシ人爲ニ之ヲ増殖シ能ハサルノミナラス一國中ノ鑛物ハ既ニ天賦ニ依リテ其ノ數量一定セルヲ以テ年年其ノ採掘ニ依リテ減少セサルヘカラス然ルニ其ノ需要ハ年年劇増シテ其ノ端倪スルトコロヲ知ラサルノ狀況ニアリ之レ各國ノ競ヒテ其ノ領土内ニ賦存セル鑛物ヲ測定シ以テ對内外的鑛業政策ノ樹立ニ資シ又其ノ利用開發ヲシテ完全ナラシメムトスル所以ナリトス夫ノ毎年開催セララル萬國地質學會ハ勿論學術的會合ナルハ明ナリト雖或ハ世界ノ石炭ト云ヒ或ハ鐵鑛ト題シ其ノ討議スルトコロノモノハ國家自營上必須ナル鑛物材料ヲ選ハサルナキハ其ノ原因亦茲ニ存ス

鑛リテ朝鮮ノ狀況ヲ考フルニ其ノ鑛物ニ就キテハ永ク鎔國ノ狀態ニアリテ其ノ眞想全ク不明ナルヲ免レサリ然ルニ明治四十四年鑛床調査ノ開始以來漸ク其ノ地質及鑛床ノ眞想ヲ窺知シ其ノ鑛種ノ夥多ナルト鑛量ノ豊富ナルヲ確知シ得殊ニ其ノ鑛種ノ主要ナルモノハ内地ニ貧弱ナル金、鐵、無燐炭、黑鉛等ニシテ朝鮮鑛業ノ前途甚有望ナルヲ判明シ得今後一箇年ニシテ調査ヲ結了セハトス必スヤ之ニ次クニ既知ノ結果ヲ根底トシテ地質精査ヲ續行シ以テ普ク有用鑛物ヲ探索研究シテ遺ストコロナク又其ノ朝鮮特有ナル賦存狀態ヲ確知シテ其ノ開發ニ必極ナル原資ヲ供シ以テ鑛業ノ基礎ヲ鞏固ナラシメサルヘカラス而シテコハ鑛業ノ新ニ勃興セムトスルモ、甚多ク又其ノ他各種事業ノ企圖セラレツツアル現今ヲ以テ最機宜ヲ得タルモノナリト信ス

## 第十節 審査方法

### 第十九類 鑛物及地質

#### 第一項 鑛物ノ審査方法

一、鑛區所在地ノ經濟關係

二、鑛床ノ狀態

三、鑛物ノ品質

四、鑛量

五、採掘ノ方法及成績

右項目ニ付審査ス其ノ要領左ノ如シ

一、鑛區所在地ノ經濟關係ハ交通運輸ノ便否、氣候ノ適否、働力及材料供給ノ難易ニ付審査ス

二、鑛床ノ狀態ハ形態ノ如何ニ依リ採掘ノ難易及鑛利關係ニ付審査ス

三、鑛物ノ品質ハ成分及組織ヲ觀識シ且撰鑛及製鍊ノ難易ニ付審査ス

四、鑛量ハ鑛床ノ廣狹延長ニ付審査ス

五、採掘ノ方法及成績ハ第二十類ノ審査ニ準シ審査ス

### 第二項 鑛產物審査方法

一、原鑛物

二、採掘及製鍊ノ方法成績

右項目ニ付審査ス其ノ要領左ノ如シ

一、原鑛物ハ原鑛物ノ品質鑛床ノ狀態鑛量ノ多少等ヲ審査スルモノニシテ前項鑛物ニ關スル審査方法ニ準シ審査ス

二、採掘製鍊ノ成績方法ハ第二十類ノ審査ニ準シ審査ス

### 第三項 石材及土石ノ審査方法

一、產出地ノ經濟關係

二、存在量

三、品質

四、用途

五、採取方法

六、加工方法



七、價格  
八、產出額

右項目ニ付審査ス其ノ要領左ノ如シ

- 一、產出地ノ經濟關係ハ第一項第一號ノ審査方法ニ準シ審査ス
- 二、存在量ハ第一項第四號ノ審査方法ニ準シ審査ス
- 三、品質ハ第一項第三號ノ審査方法ニ準シ審査ス
- 四、用途ハ現在及將來ノ需用ノ多少ニ付審査ス
- 五、採取方法ハ第二十類第一項第二號ニ準シ審査ス
- 六、加工方法ハ技術ノ巧拙材料利用ノ適否及經濟上合理的ナルヤ否ヤニ付審査ス
- 七、價格ハ現物及製作費用ニ對比シ相當ナルヤ否ヤニ付審査ス
- 八、產額ハ其ノ多寡及產出ハ一時的ナルヤ否ヤニ付審査ス

第四項 地質ノ標本

- 一、標本ノ適否
- 二、學術上ノ價值

右ニ付審査ス其ノ要領左ノ如シ

- 一、標本ノ適否ハ產地ノ地質ヲ表示スルニ適當ナルヤ否ヤニ付審査ス
- 二、學術上ノ價值ハ其ノ標本ハ新發見ノモノナルヤ否ヤ學術上裨益スル所アルヤ否ヤニ付審査ス

第二十類 鑛業ノ方法及成績

第一項 鑛業ノ方法

- 一、探鑛
- 二、採掘
- 三、撰鑛
- 四、製鍊

五、運 搬

右ニ付審査ス其ノ要領左ノ如シ

- 一、探鑛ハ其ノ鑛床ニ對比シ適當ナルヤ否ヤヲ審査ス
- 二、探掘ハ其ノ方法規模ノ適否ニ付審査ス
- 三、撰鑛ハ其ノ方法規模ノ適否ニ付審査ス
- 四、製鍊ハ其ノ方法、規模ノ適否ニ付審査ス
- 五、運搬ハ其ノ方法設備ノ適否ニ付審査ス

第二項 鑛業ノ成績

一、探 鑛

二、探 掘

三、撰 鑛

四、製 鍊

五、運 搬

右ニ付審査ス其ノ要領左ノ如シ

- 一、探鑛ハ其ノ鑛量ヲ積算シ得ヘキ程度ニ達シタルヤ否ヤニ付審査ス
  - 二、探掘ハ其ノ産額經濟及鑛利上ノ關係ニ付審査ス
  - 三、製鍊ハ製品ノ良否製產高經濟關係一般鑛業ニ及ホス影響ニ付審査ス
  - 四、運搬ハ其ノ運搬量及經濟關係ニ付審査ス
- 以上ノ審査ハ出品物ニ付肉眼的觀識及解說書並從來ノ調査報告書ニ依リ審査スルモ出品物中特ニ必要アル場合ハ分析ニ付シ又ハ實地臨檢スルモノトス

본 면

## 第六章 第五部水産審査報告

### 第一節 水産物製造

本部ニ屬スル出品ハ乾製品、燻製品、鹽藏品、調味品、海鹽、海藻、並ニ其ノ製品、加工品、製造用具模型、製品包裝等ニシテ其ノ區域ノ廣濶ナル分類ノ多岐ナル凡ソ水産ニ關スル製品ハ概ネ之ヲ網羅シ盡シテ殆ト遺漏ナシ其ノ出品點數ハ實ニ千五百十六點ノ多キニ達シ水産ニ關スル出品總點數ノ十分ノ八ヲ占ム而シテ各品各々其ノ特徵ヲ有シ或ハ輸出ニ適スルモノ或ハ鮮人ノ嗜好ニ投スルモノ或ハ内地人ノ需要ニ限ララルモノ等千差萬別精粗優劣相均カラス從テ其改良進步ノ度亦同一ナルコト能ハサルモ品位ノ精良ト製産ノ増加トニ留意スルハ各々一樣ニシテ然モ各品悉ク世運ト共ニ前途ニ向ツテ歩調ヲ進メツアルノ現象ハ其ノ實績ニ徴シテ歷々タリ現時朝鮮ニ於ケル水産製造額ハ大正三年度ノ統計ニ依レハ六、九一、八九六圓ニシテ同年ノ總漁獲高一二、〇六四、六八五圓ノ約五割七分五厘ニ當ル而シテ其ノ輸移出高ハ一、〇八九、七三二圓ニシテ同輸移入額ハ一、二九〇、六七二圓ニ達スルヲ以テ之ヲ控除スレハ實ニ七九九、〇五九圓ハ輸移出ノ超過額ナリ然レトモ水産ノ多産ヲ以テ有名ナル朝鮮トシテハ比較的其ノ金額ノ寡少ナルヲ遺憾トス是レ主トシテ交通機關ノ不備ニ依ルヘシト雖水産物利用方法ノ普及セサルニ職因セスムハアラズ水産製造ノ業ニアルモノ一層奮勵努力セサルヘカラス今各類ニ就キ概說セムニ

乾魚ハ氣候風土ノ關係上一般ニ良好ニシテ殊ニ鮮人ノ乾魚ニ對スル技術ハ比較的進歩シ往々内地人ヲ矚著セシム之ヲ以テ其ノ製品概ネ一定シ就中咸鏡南道ノ乾明太魚、江原道ノ乾蛸ノ如キハ特ニ品位佳良ニシテ一種ノ風格ヲ存ス又錫ノ如キハ從來慶尙北道蔚陵島ノミニ生産セシモノナリシニ近來官廳ノ指導ト民間當業者ノ啓發トニヨリ江原道及其ノ他ノ沿岸ニモ亦之ヲ生産スルニ至レルハ甚タ喜フヘキコトニシテ尙此類ノ出品尠少ナラス然レトモ一般ニ其ノ改良開發ヲ要スヘキ點ノ多キハ以下毎種別ニ叙說セラルカ如キ事實アルヲ以テ當該出品者ハ爰ニ鑑ミ更ニ進ムテ其ノ研鑽施設ニ怠ルヘカラス

鹽乾品ハ原料割截共ニ良好ナルモ何レモ強鹽ニ過クルノ氣味アリ之レ乾製品ノ多クハ秤量取引ノ慣習行ハルルヨリ殊更ニ量目ヲ重カラシメムカタメ如斯多量ノ食鹽ヲ加フルニ外ナラス營ニ本品ノミニ止マラス秤量取引ノ製品ハ殆ムト全部此ノ惡弊アリ然モ一般ニ未タ用鹽ノ良否ニ注意セサルヲ以テ其ノ品質ニ影響ヲ及ホスノミナラス貯藏ト食味ヲ害スルニ至レルハ尙改良ヲ要スル點ナリトス

煮乾品ハ一般ニ舊套ヲ脱シテ改良ニ向ヒ殊ニ昨今産額ノ増加ト共ニ著シク改良セシモノハ煮乾鱈ナリ是レ販路ノ伸張ニ從ヒ世ノ嗜好モ亦大ニ上進セシニ因ルモノナラム乾鮑、海參ノ製造ハ一進一退ノ狀アリテ改良ヲ要スヘキ餘地多ク又乾蝦ノ如キハ支那人ノ日常克ク嗜好スルモノニシテ自國ニ於テ多額ノ産出アルニ係ハララス尙之ヲ日本、呂宗、暹羅等ニ仰キ上海香港ノ二港ニ輸入ス

ルノミニテモ毎年五十萬圓ヲ下ラサルカ如キモノナルヲ以テ朝鮮西南海方面ノ如キ蝦ノ生産饒多ナル地ニ於テハ一層之カ製造ヲ獎勵普及セシメ以テ之カ輸出ニ努ムルヲ要ス其ノ他ノ魚介類ニ於テモ叙上ノ趣ト相同シキモノ多ク其ノ詳細ハ下ニ記載セル毎種別ノ叙說ニ讓ル

燻製品ハ歐米諸國ニ於テハ盛ニ賞用セラルルト雖我邦ニ於テハ未タ廣ク行ハルルニ至ラス故ニ其ノ製法ノ如キ未熟タルヲ免レズ本會出品中咸鏡北道ノ鯖ヲ除ク外ハ燻製ノ何物タルヲ解セス好事的ニ製造セシ歟ノ如キ感アリ抑モ燻製ハ之カ貯藏期ノ長短ニ依リ燃料及其ノ熱度ニ自ラ差異ナキヲ得ス長期ノ貯藏ニ耐ヘシメムニハ主ニ鋸屑ヲ用ヒ純然タル燻煙ニ依リテ長時間燻乾スルモ短期貯藏ノ場合ハ單寧質薪材ニ點火シ鋸屑ヲ以テ之ヲ掩ヒ火熱ヲ強クシ短時間内ニ燻乾セシムル等其ノ目的ニ應シテ製法ニ注意スルヲ要ス

鹽藏品ニハ石首、大刀魚、鯖、鱒、鮭、鮭、火魚、鯨、鱈、鰻、鯪等アリ何レモ原料割截良好ニシテ且ツ一般ニ良鹽ヲ使用スルニ至リタルハ喜フヘキ現象ナルモ近來往々鹽價騰貴ノ爲鹽量ヲ節約セル傾向アリテ其ノ滲透充分ナラス從テ腐敗ヲ醸スコト多ク殊ニ從來鮮人ノ鹽藏方法ハ魚類ノ鰾臟等ヲ除去セサル慣習アルヲ以テ一層此ノ害ヲ受ケ易ク其ノ食味ヲ損スルノミナラス衛生上危險尠カラヌ又朝鮮ノ如キ乾燥甚タシキ地ニ於テハ往々鹽魚乾潤シテ鹽藏品カ鹽乾品カヲ判別シ難キモノアリ或ハ甚タシク油燒ヲ生シタルモノアリ而シテ今回ノ出品物ハ悉ク鹽漬ニシテ立鹽漬ノモノハ一點モナシ元來鹽漬ハ內鮮一般ニ行ハルル慣習方法ナレトモ其ノ製品ヲ空氣ニ曝露スル時ハ魚種ニヨリ脂肪ノ酸化ヲ來タシ所謂油燒ナル現象ヲ生ス故ニ鹽藏品ヲ長期間貯藏シテ其ノ原質ヲ損セサラシメムニハ勢ヒ立鹽漬ニ依ラサルヘカラス鯖、鯪、如キ脂肪ニ富ム魚類ニ於テ特ニ然リトス然レ共立鹽漬ニ依ラムトスレハ其ノ容器ニ注意スルヲ要ス

調味品ハ從來朝鮮ニ於テ其ノ種類甚タ僅少ニシテ其ノ多クハ極メテ近年ノ生産ニ係ル今回出品ノ主ナルモノハ蒲鉾、雲丹、鹽辛粕漬、田麩、鯛味噌、鱸子及佃煮等ナルモ其ノ産額未タ多カラサルノミナラス其ノ製造方法ニ於テモ各種概ネ相異ルニ依リ其ノ審査ノ概評ハ各種別ニ叙說スルヲ便宜トシ爰ニ之ヲ略ス

海鹽ノ出品ハ全羅南道ノ二十點ヲ最高トシ慶尙南道及京畿道之ニ亞キ平安南道、咸鏡南北兩道最モ少シ而シテ授賞割合ニ於テハ全羅南道ヲ最高トシ慶尙南道之ニ次キ慶尙北道、江原道、咸鏡南北兩道最モ少シ總シテ鹽ノ主產地ニ於テハ一般ニ色澤良好品質相伯仲シ技術上ノ進歩セルヲ認ムト雖江原道、咸鏡兩道ノ如キ其ノ他製鹽業ノ振ハサル地方ニ於テハ二三良品ノ出品ヲ認ムルノ外概シテ品質色澤共ニ劣等ニシテ稱スヘキモノナシ朝鮮在來式煎蒸鹽ハ近時一般ニ進歩ノ曙光ヲ認ムルニ至レリト雖未タ幼稚ノ域ヲ脫スルヲ得ス今後採鹹ノ方法ヲ改良シテ其ノ費用ヲ節約シ又燃料釜屋等ノ改良ヲ行ヒテ品質ノ改善ヲ計リ以テ其ノ生産費ヲ低減ナラシムルニ努ムルヲ要ス

加工品中最モ多キハ削蒲鉾ニシテ其他鯖節刻鰻等アルモ僅カニ一點宛ニ過キス削蒲鉾ノ容器裝飾ニ於テ一般改良ノ著シキモノア

ルヲ見ルモ原料ノ煉製、洗晒等ニ於テ缺點ノ多キヲ見ルハ頗ル遺憾トス

海藻類中出品最モ多キハ和布ニシテ石花菜、海羅、海苔、之ニ亞キ銀杏草、櫻草、又之ニ次ク礫采、小凝草ハ最モ尠シ石花菜、海羅ハ從來採收、乾燥共ニ粗惡ニシテ且ツ乾燥後尠間ノ手ニヨリ種々量日増加ノ惡手段ヲ施シ爲ニ製造者ヲ困難セシメシカ海藻檢査所設置以來何レノ地方モ良ク之カ採製ニ努メ今則ノ出品ハ概シテ此弊習ヲ脱スルニ至レリ和布ハ概シテ原料佳良ナルモ悉ク鮮人固有ノ製法ニ係ル粗製品ニシテ一朝溫季ニ際會セシメハ直ナニ濕潤ヲ帶ヒ色澤ヲ失シ著シク香味ヲ害シ永ク保存ニ堪ヘス將來大ニ改良ヲ要スヘシ海苔ハ抄製方法著シク改良セラレ原料ノ關係上東京本場製ニ比スレハ尙及ハサル所アルモ其ノ他ノ製品ニ比スレハ決シテ遜色ナキニ至レリ將來一層注意改良スルニ於テハ嶄然トシテ市場ニ頭角ヲ露ハスヤ疑ヒナシ澆布糊ノ出品ハ一二點ニ過キサリシモ抄製法大ニ改良セラレ優品亦タ尠カラサルモ產額少ナク販路亦狹隘ナルヲ遺憾トス

寒天ニハ角ト絲トノ二様アリテ其ノ出品二三ニ過キサリシモ概シテ品位佳良ニシテ能ク一定セリ元來本品ニ就テ貴フ所ノモノハ色澤ト形狀ニアリテ色澤ノ良否ハ主トシテ原藻ノ良否ニ基キ形狀ノ善惡ハ製造地ノ氣候ト製造技術ニ關係スルモノナレハ製造者ハ以上ノ諸點ニ注意スルヲ要ス

工藝用品ニハ魚油ノ外介殼、皮革等一二點ノ出品アリシモ何レモ生産多カラステニ批評スルノ價值ナシ唯鱈油ノ一點ノミハ精良衆多ヲ拔ケリ思フニ此種ノ副産油類ハ作業ノ性質上生産者ニ取リ處理ヲ施スコト困難ニシテ勢ヒ自然ニ委セ粗製ノ儘貯藏スルニ因リ時日ヲ經過スルニ從ヒ其ノ濁度ヲ増シ或ハ油質ニ分解ヲ醸シ遂ニ腐化酸敗ノ臭氣ヲ發生シ著シク市價ノ低廉ヲ招ケルカ如キハ其ノ根本ノ事業方法ニ於テ改良ヲ要スヘキモノナリトス

製造用具ノ出品ハ僅ニ一點アリシノミニテ特ニ批評ノ價值ナキハ頗ル遺憾トス蓋シ水産事業上將來益々必要ヲ感スルモノハ勞力ヲ減省スル機械的製造用具ニシテ之カ機力ヲ藉ラサレハ製作ノ完全ヲ期シ難ク同時ニ勞銀ノ減少ヲモ圖リ難ク延ヒテ其ノ生産ノ増進ヲ保テ難ケレハナリ故ニ今後此等用具ノ改良進步ヲ促スヲ要スト共ニ當業者タルモノ亦須ラク之ヲ利用スルニ怠ルヘカラス包製品ノ出品ハ比較的多少何レモ内容品ノ性質及運搬地ノ遠近ニ從ヒ其構造材料及方法ヲ異ニシ概シテ適當ノ考案ナルヲ認ム

以上叙述ノ順序ヲ追ヒ其ノ種別ニ從ヒテ左ニ審査ノ概評ヲ擧ク

乾 製 品

乾製品ニ屬スル出品ハ五十三種六百九十五點ニシテ此内素乾製品十一種二百十八點、鹽乾品二十五種百九十二點、煮乾製品十六種二百七十四點、燒乾製品一種一點トス以下逐次之カ審査ノ成績ニ就テ述フル所アルヘシ

一、素 乾 製 品

素乾製品ノ種別、道別審査點數左表ノ如シ

種別	道	乾	鱻	素	乾	鰻	乾	魚	乾	乾	乾	目
種別	道	明太魚	鱈	鱈	魚	魚	鱈	鱈	鱈	鱈	鱈	刺
種別	道	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人	計朝內鮮地人人
咸北		一九六三				六六						
咸南		二四二四				二二						
江原		三三				二二	四二二	三二一	二二	五五		
慶北						四四	四四	四四	四四			
慶南		九一八				二二	二二	五三二	一一	三一一		
全南		三三				四四	二一一	六四二	一一			
全北		三三					三一二					
忠南						一一	二一	五四一	五七	四四		
京畿								九九	三二一			
黃海						一一	一一	二一一	六四二			
平南									〇八二			
平北						三二一		五三三	五三三			
計		五五三三				三九五四	二三八	二三八	三三八	三三六	三八	一五三二七六一

乾明太魚

藥	計		鱈	
	計	朝鮮人	計	朝鮮人
合	二五	三三		
	二六	二六		
	三七	三四		
	二二	八四		
	三三	六二		
	二六	一〇六		
	六一	五		
	八七			
	三二			
	二六	六		
	一〇	八二		
	三三	八五		
	二二	二五		
	二八	六二		

本品ハ古來周ネク朝鮮内ニ需要セラレ就中嚴寒天氣晴良ノ日ニ於テ凍乾シタルモノハ食用ニ供スルニ當リ骨離レ良ロシク風味佳良トシテ嗜好セラル今同ノ出品五十五點中咸鏡南道産ニハ優ニ一頭地ヲ拔ケルモノ少カラス咸鏡北道及江原道産ノ中ニモ良好見ルヘキモノアリト雖各地概シテ製法粗慢ニ流レ別ニ進歩ノ形跡ナキノミナラス却テ舊來ニ比シ退歩ノ傾キアルヲ覺ユ宜ロシク内臟ノ除去ト洗滌トヲ充分ニシ可及的乾燥方法ニ注意シ以テ其ノ品位ヲ優良ナラシメ北鮮ノ特産品タル名聲ヲ傷ケサラムコトヲ望マサルヲ得ス

鱈

出品二十二點ニシテ截切、乾燥共ニ優良見ルヘキモノアリト雖中ニハ乾燥後ニ於テ基部ヲ切直セルモノアリ特ニ今回朝鮮人ノ出品セルモノ六點アリ截切形色未タ改良ノ餘地ナキニアラサルモ此種支那輸出向製品ヲ朝鮮人ヨリ出スニ至レルハ斯業上長足ノ進歩ト謂ハサルヲ得ス今後進ムテ製法ヲ改良シ之カ普及ニ努ムルノ要アルヘシ

素 乾 鱈

出品二十點ニシテ其ノ過半ハ慶尙南道産ニ係リ洗滌、乾燥共ニ良ロシク形色亦備ハレルモノアリト雖往々洗滌不良、形色不整ナルモノアルノミナラス甚シキハ原料ノ選擇ヲ誤リ乾燥不充分ニシテ食用ニ適セサルモノアリ、元來素乾鱈ハ田作ト稱シ其原料ハ鯢ノ形體大ナラサルモノヲ選擇スルヲ要シ洗滌及乾燥ニ意ヲ用キサルヘカラス

本品ハ本邦内地ニ需要廣キ外支那輸出ニ適スルモノニシテ比年需要増加ノ傾向アルモノナルカ故ニ將來前記缺點アルモノハ之ヲ改良シ倍々其ノ生産額ノ増進ヲ圖ラサルヘカラス

乾 章 魚

朝鮮在來ノ水産製品中其ノ製造ニ技巧ヲ要スルモノ他ニ乾草魚ノ如キハアラス、出品三十九點中慶尙北道以北各道産ニ係ル大形二十四點、慶尙南道以西各道産ニ係ル小形十七點アリ、就中品質、色澤共ニ佳良ニシテ形狀ノ整備セル優良品ヲ出セルハ江原道トス、其ノ他ノ各道産ニ在リテモ佳良ノ製品ナキニアラス、之ヲ要スルニ一般ニ進歩ノ見ルヘキモノアリト雖往々形色ノ整ハサルモノ又ハ乾燥不良ニシテ品位ヲ損セルモノナキニアラス



鯛

本品ノ審査セルモノ十一點トス時期ノ關係上出品點數ノ少カリシハ遺憾ナリ、今回ノ出品中一番鯛ヲ出セルハ全羅南道産ニシテ二番鯛ハ慶尙北道及江原道ヨリ出セリ就中最優秀ナルハ慶尙北道蔚陵島産ノ二番鯛ニシテ品質、形色共ニ佳良、截割、洗滌、乾燥ノ注意周到ナルヲ見ル、全羅南道楸子島産ノ一番鯛亦品質、形色共ニ良好ニシテ製法上批難ヲ加フヘキ餘地アルヲ見ス唯江原道産ニ至リテハ品質、形色共ニ概シテ不良、乾燥不充分ニシテ貯藏ニ堪エサルヲ見ル、江原道沿岸ニ鯛ヲ産出スルニ至レルハ近年ノ事ニ屬シ製造上未タ經驗少キニ因ルナラムモ將來新鮮ナル原料ヲ用キ截割及乾燥ニ注意シ以テ他道産ニ劣ラサル製品ノ産出ニ努ムルノ要アルヘキナリ

乾 烏 賊

輸出上甲付鯛ト稱スルモノニシテ支那ニテハ蝦蛄乾ト云フ、出品二十一點アリ中八點ハ内地人十三點ハ朝鮮人ノ出品ニ係レリ、品質、形色共ニ備ハリ優良ナルモノハ全羅南道産中ニ之ヲ見ル其ノ他概シテ進步ノ跡アリト雖往々乾燥不充分ニシテ色澤不良到底貯藏ニ堪エサルモノアリ或ハ截割ヨロシキヲ得ス爲ニ形狀ノ整ハサルモノ等アリ本品ハ朝鮮内ニ需要多キモ支那輸出向ニモ適セルヲ以テ將來一層製法ニ注意シ倍々其ノ産額ノ増大ヲ期セサルヘカラス

魚 鱧

支那ニテハ魚肚ト稱シ需要頗ル廣シ出品二十八點ニ達スト雖形色佳良ナルモノハ數點ニ過キス他ハ概シテ血液、脂肪膜殘存シ爲マニ色澤不良品位大ニ劣レリ出品各道中黃海道産ハ大體ニ於テ進步セルヲ見ル全羅南道産亦佳良ナルモ僅ニ一點ヲ出スニ過キス他ハ未タ改良ノ餘地少カラサルヲ見ル

乾 白 魚

出品七點中抄乾(朝鮮ニテ白魚脯ト謂フ)二點串乾一點アリ之ヲ審査スルニ品質、形色共ニ最佳良ナルハ串乾トス抄乾之ニ次キ製法良好ナルモ産額僅少ナルハ遺憾ナリ其他ノ製品亦見ルヘキモノアルモ中ニハ製法粗雜、乾燥不充分ニシテ形色不良貯藏ニ堪エサルモノアリ

乾 河 豚

出品五點中三枚開乾二點、鰾反乾一點、腹開乾二點アリ概シテ製法適良ニシテ殊ニ三枚開乾、鰾反乾ハ截割、乾燥共ニヨロシキヲ見ル

目 刺 鱻

出品僅ニ一點ニ過キス調製能ク整ヒ乾燥亦ヨロシク形色佳良ナルモ鹽量ノ稍々過キタル嫌アリ元來此製法ニ依ルハ眞鱻ヲ最適當トスルモ朝鮮沿岸ニハ眞鱻ノ漁獲未タ多カラサルヲ遺憾トス

藥 鱈  
 鱈ノ鰓及臟腑ヲ拔去リ卵巢ヲ殘存シ置キ口腔ヨリ腹腔ニ食鹽ヲ詰メ(或ハ醬油ヲ注入スルモノアリ)日乾シタルモノニシテ小口切りトシ飲酒ノ下物ニ供ス藥鱈ト稱スルモ別ニ藥用ト爲スニアラス出品一點ニ就テ見ルニ乾燥充分ニシテ貯藏ニ堪エ得ヘキモ需要ノ範圍狹少ニシテ産額僅少ニ過キス要スルニ古來一部ニ行ハルル特種ノ製法タルニ止マリ一般水産製品ノ上ヨリ見テ價值ニ乏シキ製法タルヘシ以上ノ審査ニ依ル種別擬賞等級別點數ヲ左ニ表示スヘシ

種別	審査點數		擬賞等級				計
	一	二	三	四	五		
乾明太魚	五二	三	二	二	二	二	二八二
鱈	二〇	六	四	三	三	三	三〇
素乾	二〇	六	四	二	二	二	三二八三五
乾章魚	三九	三	五	四	四	四	三二八八
乾鰒	二	三	八	二	二	二	三二八
乾鳥賊	二	三	八	二	二	二	三二八
魚鱈	三	三	六	二	二	二	三七五二
魚鱈	三	三	六	二	二	二	三七五二
乾白魚	七	六	一	四	三	一	三二一
計	三二	一	三	一	三	一	三二一

鹽乾製品ノ種別、道別審査點數左表ノ如シ

二、鹽乾製品

種別	道別			
	乾魚	乾鱈	乾鮫	乾石首魚
咸北	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
咸南	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
江原	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
慶北	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
慶南	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
全南	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
全北	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
忠南	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
京畿	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
黃海	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
平南	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
平北	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
計	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人

種別	道別			
	合計	藥鱈	目刺鱈	乾河豚
一等	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
二等	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
三等	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
四等	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人
計	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人	計 鮮 人 人

乾 乾 乾 乾 鱮 乾 乾 乾 乾 乾 乾

肉

蘇

鯈 鯈 鯈 鯈 鯈 鯈 鯈 鯈 魚 鯉 鯉  
 計朝內 計朝內 計朝內 計朝內 計朝內 計朝內 計朝內 計朝內 計朝內 計朝內 計朝內  
 鮮地 鮮地 鮮地 鮮地 鮮地 鮮地 鮮地 鮮地 鮮地 鮮地 鮮地  
 人人 人人 人人 人人 人人 人人 人人 人人 人人 人人 人人

二二							-	-	二二											-	-
							五五	五五	二二												
																					三三
										-	-										二二
		二二	二二			二二				三三	三三	-	-			-	-			二二	二二
												三三	三三								二二
																		五二	三三	五五	
												-	-					-	-	五四	一
																		八八			
												-	-								
二二		二二	二二			二二				六五	一	九	五四	五	三三	九九		九四	五	九	六三

乾	乾	乾	乾	乾	乾	乾	乾	乾	乾	種
明		江			沙			海	太	別
太		達							刀	道
魚									魚	別
卵	棘	魚	鮓	鯨	魚	鱈	鮮	鰻	魚	
計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	計朝內 鮮地 人人	
-				-				-		咸北
										咸南
										江原
										慶北
								-	-	慶南
										全南
										全北
										忠南
										京畿
				-		-	-	-		黃海
										平南
				-						平北
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	計

合																				
	計	內地人	朝鮮人																	
		二七	一九八																	
		八八	一																	
		八四	四																	
		七六	一																	
		二四	七七																	
		九五	四																	
		二四	二〇四																	
		一〇	九一																	
		二五	二五																	
		二六	二五																	
		二六	二四二																	
		一八	二三五																	
		一九二	二四五																	

乾石首魚

出品三十三點トス石首魚ヲ鹽漬ト爲シタル後乾燥シタル本品ハ單ニ石首魚ヲ鹽藏シタルモノニ比シ總産額ニ於テ少シト雖四時絶エス需要ニ應スルヲ得ヘキ點ニ於テ本製品ヲ優レリトス出品ヲ概觀スルニ著シキ進步ノ形跡ナシト雖本品ハ乾明太魚ト共ニ古來朝鮮内ニ需要最多ク從テ之カ製造上ノ經驗少カラス就中品質良好、卵巢充實シテ食味佳良乾燥亦度ニ適シ最優良ナルハ黃海道産ニ於テ之ヲ見ル其他一二乾燥不良ノモノアル外一般ニ製造良ロシキヲ得缺點トシテ著シキモノアルヲ見ス、本品ハ腹腔内ニ卵巢ノ充實シタルモノヲ嗜好スルノ習慣上丸乾ト爲スヲ普通トスルモ近年ニ至リ開乾ト爲スモノアリ、今回ノ出品中ニモ四點ノ開乾アリ洗滌、乾燥充分ニシテ貯藏久シキニ堪ユルヲ得ヘク品質形色共ニ佳良ナリ元來乾魚ハ開乾ト爲スヲ以テ可トスルモ朝鮮内ニ在テハ前記ノ習慣上開乾ノ需要猶未タ廣カラス要スルニ本品ノ製造ハ原料ノ生鮮ナル間ニ處理ヲ加ヘ洗滌ト鹽加減ニ注意シ乾燥ヨロシキヲ得テ貯藏ニ堪エシムルニ在リ

乾鰾

出品三十四點概シテ截割、乾燥適良ニシテ品質形色共ニ能ク備ハリ進步ノ見ルヘキモノ少カラス就中全羅南道産ニ最優良ナルモノアリ、忠清南道、京畿道産中ニ之ニ次クヘキ製品ヲ見ル本品ハ古來朝鮮内ニ需要少カラス如此大魚ヲシテ貯藏ニ堪エシムルハ多年ノ經驗ヨリ截割ノ巧ナルト鹽量、乾燥ノ適良ナルニ因ルヘシ然モ中ニハ截割拙ニシテ食鹽ノ滲透充分ナラス乾燥亦不良ニシテ爲ニ形色ヲ損セルモノアリ宜シク前記優良品ノ製法ニ倣フヘキナリ

乾鱈

出品二十九點中無頭開乾四點、有頭開乾二十二點、棒鱈三點トス就中咸鏡北道及江原道産中ニ優良ノモノアリ其ノ他一般ニ原料ノ選擇截割ノ方法ヨロシク進步ノ微スヘキモノ少カラスト雖往々鹽量多キニ過キ乾燥不足ニシテ品位ヲ落セルモノアリ本品ハ本邦内地及朝鮮内ニ需要廣キノミナラス支那輸出ニ適セルモノナルカ故ニ將來製法ノ改善ニ努メ倍々其ノ産額ヲ増大スヘキナリ

乾鱈

出品十九點黃海道産ニ於テ品質形色能ク備ハリ優良ナルモノヲ見ルノ外一般ニ洗滌、乾燥不充分ニシテ品位劣レルノミナラス貯藏ニ堪エサルモノアリ將來新鮮ナル原料ヲ用キ截割、洗滌ニ注意シ乾燥ヲ充分ニスルノ要アルヲ認ム

乾鱈

出品十九點ニシテ江原道産ニ於テ品質、形色共ニ佳良ナルモノヲ見ル他ハ概シテ洗滌及乾燥不十分ニシテ品位大ニ劣レリ今後新鮮ナル原料ヲ用キ截割、鹽量ニ注意スルハ勿論、洗滌ト乾燥ヲ充分ニシ以テ品位ヲ高ムルニ努メサルヘカラス尙此出品中銀鱸ヲ九乾トセルモノ一點アリ品質佳ナラサルニアラサルモ此ノ如キ製法ハ適良ナリト謂フヲ得ス寧ロ普通ノ開乾ト爲スヲ可トス

乾 鱧

出品九點中較ヤ見ルヘキモノハ全羅北道及全羅南道産中ニ在リト雖概シテ製法粗雜ニシテ改良ノ跡アルヲ見ス將來截割、洗滌及鹽量ニ注意シ乾燥ヲ充分ナラシムヘシ

乾 蘇 魚

出品九點中較ヤ良好ナルモノ二三アルノ外概ネ品質不良乾燥不足ニシテ貯藏ニ堪エス宜シク原料ノ生鮮ナル間ニ能ク洗滌シ水分ヲ滴下シテ容器内ニ食鹽ヲ施シ輕壓ヲ加ヘ置キ食鹽ノ溶解シテ魚肉ニ滲透シタル頃充分日乾スルヲ可トス

乾 鯛

出品五點中忠清南道産ニシテ朝鮮人ノ出品ニ係ルモノハ大鯛ヲ開乾ニ製セルモノニシテ鹽量強キモ截割巧ニ乾燥充分ニシテ品質形色共ニ佳良ナリ之ニ次クヘキ製品ハ全羅南道産中ニアリ他ハ總テ脂肪燒ケトナリ貯藏ニ堪エサルヲ見ル

乾 鱈

出品九點ニシテ概シテ原料ノ選擇及乾燥ノ方法適良ニシテ品質、形色共ニ良好ナリ就中咸鏡北道及慶尙南道産ニ於テ最佳良ナルモノアリ唯未タ産額ノ少ナキヲ憾トス

鱈ハ乾製ニ適シ製造亦容易ニシテ大小ニ應シ鹽乾、素乾及燒乾ノ別アリ需要廣キモノナルカ故ニ將來適應ノ製法ヲ施シ其産額ヲ増進スヘキナリ

乾 鱒

出品六點ニシテ概シテ乾燥不良甚シキハ已ニ微ヲ生シ食用ニ適セサルモノアリ較ヤ見ルニ足ルヘキハ咸鏡南道産ニ二點、咸鏡北道産ニ一點アルニ過キス此種魚類ヲ乾製スルニハ洗滌ヲ充分ニシ施鹽量ヲ稍々強カラシメ充分乾燥スルニアラサレハ脂肪燒ケヲ生シ到底貯藏ニ堪エサルヘシ

鱈 肉 垂

出品二點ニシテ何レモ慶尙南道産ニ係レリ之ヲ比較審査スルニ武内某ノ出品ハ截切細キニ失セルモ鹽量適度ニシテ味佳良、橋本某ノ出品ハ鹽量稍々強キニ過クルモ截切適良ニシテ産額亦尠カラス之ヲ要スルニ二點共ニ品質、色澤良好ナルモ各如上ノ小缺點ナキニアラス今後宜シク之カ改良ヲ期スヘキナリ

乾 鮭

出品二點中慶尙南道産ヲ較ヤ好良ナリトスルモ已ニ幾分脂肪燒ケトナリテ色澤ヲ失シ貯藏久シキニ堪エサルカ如シ鮭ハ内地北海  
道産鹽引鮭ノ製法ニ依ルヲ可トシ本品ノ如ク開乾トシテハ適當ナルヲ見ス

乾 鮭

出品二點アリ共ニ慶尙南道産ニ係レリ此二點中一ハ截割適良、乾燥充分ナルモ稍々脂肪燒ケトナリ其ノ産額亦僅少ニ止マリ一ハ  
截割較ヤ劣リ施鹽量ノ過キタル嫌アルモ色澤良好ニシテ産額亦少カラス以テ兩者各一長一短アルヲ見ルヘシ

乾 鱈

出品二點ニシテ是亦何レモ慶尙南道産ニ係リ一ハ開乾ニシテ一ハ丸乾ナリ二點共ニ品質良好處理適當ニシテ乾燥完全ナリト雖唯  
共ニ産額ノ未タ多カラサルヲ遺憾トス

乾 鯨

出品二點ニシテ咸鏡北道産ニ係レリ二點共ニ截割適良ナラス且ツ乾燥不足ニシテ黑色ヲ呈シ貯藏ニ堪ヘサルノ缺點アリ

乾 太刀魚

出品一點ニ過キスト雖品質、色澤共ニ鮮麗ニシテ洗滌、乾燥等製造上ニ注意セルヲ見ル、唯其ノ産出額ノ僅少ナルヲ缺點トス

乾 海鰻

出品一點ニシテ品質粗惡、乾燥不良ニシテ到底貯藏ニ堪エサルヲ見ル更ニ改良ノ餘地アルヘシ

乾 鯉

出品一點ニシテ截割適良ナルモ乾燥不良貯藏ニ堪エサルヲ缺點トス

乾 鱒

出品一點ニシテ品質良好ナルモ鹽量強キニ過キ食用ニ適セサルヲ覺ユ、元來鱒ハ鹽藏ニ適シ其ノ需要少カラストスルモ之ヲ乾製  
スルハ鹽量ノ強キヲ要シ且ツ乾燥ヲ充分ニスルノ外貯藏ニ堪エス寧ロ適度ノ食鹽ヲ施シ乾燥セサルヲ得策トス

乾 沙魚

沙魚ノ鹽乾シタルモノニシテ品質一點アリ乾燥不足ニシテ形色具ハラス到底嗜好ニ投セルノ製法ト謂フヲ得ス寧ロ燒乾ト爲スヲ  
以テ製法適當ニシテ需要多キヲ覺ラサルヘカラス

乾 鱒

品質、形色能ク備ハリ截割、乾燥ノ適良ナルヲ見ル出品僅ニ二點ニ過キス

乾 鮭

出品一點ニシテ乾燥不良且ツ脂肪燒ケヲ起シ肉身糜亂シテ食用ニ適セサルヲ見ル、此ノ種脂肪多キ魚類ノ半乾シタルモノハ味佳



良ニシテ產地附近ニ於テ短期間ノ需要ニ適スルモ較ヤ長期間ノ貯藏ニ堪エシメムニハ乾燥ヲ充分ニスルヲ要シ必ス脂肪燒ケトナルノ缺點ヲ生スヘシ故ニ此ノ場合ハ寧ロ全然乾燥セサルヲ可トスヘシ

乾江達魚

出品一點ニ過キスト雖品質適良、乾燥充分ニシテ形色能ク備ハレリ産額亦僅少ナリトセス

乾鯧

出品一點アリ品質不良、乾燥亦不足ニシテ甚シク脂肪燒ケトナリ食用ニ適セサルヲ見ル、鯧ノ如キハ初メヨリ鹽藏スルニ止メ乾製ト爲ササルヲ可トス蓋シ鹽藏鯧ハ朝鮮内ニ需要多ク供給不足セルノミナラス乾製ニ適セサルヲ以テナリ

乾明太魚卵

明太魚ノ卵巢ヲ鹽漬トシ後チ乾燥シタルモノニシテ出品一點ニ過キス品質粗ニシテ形色備ハラズ味亦佳ナルヲ見ス、明太魚ノ卵ヲ鹽藏シタルモノハ從來内鮮人間ニ需要多シ特ニ本品ハ臘子ノ製法ト均シク貯藏久シキニ堪エシメムトスルニアルヘキモ未タ適良ノ製法ト謂フヲ得ス

以上審査ニ依ル種別擬賞等級別點數ヲ左ニ表示スヘシ

種別	審査點數	擬賞等級				賞計
		一	二	三	四	
乾石首魚	二六七					九七二
乾鮫	三〇四					一〇八二
乾鱈	二一三					九四五
乾鱈	二一三					九四六
乾鱈	二一三					八六二
計	九六三					八六二

乾	乾	乾	乾	乾	鱒	乾	乾	乾	乾	乾
太					肉				蘇	
刀										
魚	鱈	鱒	鮎	鮭	垂	鱒	鱈	鯛	魚	鱈
計朝	計朝	計朝	計朝	計朝	計朝	計朝	計朝	計朝	計朝	計朝
內	內	內	內	內	內	內	內	內	內	內
鮮	鮮	鮮	鮮	鮮	鮮	鮮	鮮	鮮	鮮	鮮
地	地	地	地	地	地	地	地	地	地	地
人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人

- - | 二二 | 二 | 二 = | 二 = 二 | 二 | 二 六五 - 九五四 五二三 九九 | 九四五

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

三五三

- - | | | | | 二 = 二 = - | - - - | 二 = 三二 - 二 - - - | 三三 | 四二二

- - | | | | | 二 = 二 = - | - - - | 二 = 三二 - 二 - - - | 三三 | 四二二

種										點 數	畜 查	一 等	二 等	三 等	四 等	等	計	
合 計	乾 明 太 魚 卵	乾 鱈	乾 江 達 魚	乾 鱈	乾 鱈	乾 沙 魚	乾 鱈	乾 鱈	乾 海 鱈									
計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人	計朝 鮮地 人人									
二 九	四 二	五	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
三	二	一																
二	一	-																
二	一	四																
四	五	三																
六	四	二																

三五四

三、煮乾製品  
煮乾製品ノ種別道別審査點數左表ノ如シ

種別	道別																			
	咸北	咸南	江原	慶北	慶南	全南	全北	忠南	京畿	黃海	平南	平北	計							
乾																				
乾																				
乾																				
淡																				
乾																				
乾																				
海																				
乾																				
煮乾																				
煮乾																				
煙	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
蠣	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
貝	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
菜	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
柱	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
鮑	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
參	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
蝦	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
魚	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
鱈	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人	計朝鮮人							
計	二四	二九	四九	五七	四三	九四	五四	三九	五七	三三	四二	二九	三七	五三	五二	三四	一八	八一	七〇	八五

三五五

種別道別	乾						
	竹	蜆	沙吹	鳥	玉	玢	合
	計	計	計	計	計	計	計
朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人
朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人	朝鮮人
咸北							七五二
咸南							三九二 二二六
江原							二六九 二七
慶北						二二	二九二
慶南						四四	一七二 二六五
全南							三六二 二七
全北							一〇三七
忠南							-
京畿						二二	二七四
黃海							二七八九
平南							二二
平北							二七三四
計							二七〇 二六四

三五六

煮 乾 鱈

出品六十點ニシテ就中三十七點ハ慶尙南道産ニ係リ概ネ品質、形色及香味共ニ佳良ニシテ優秀ナル製品亦少カラス其ノ他一般ニ進歩ノ跡ヲ見ルト雖往々煮熟後ノ洗滌ヲ省キ煮水ノ交換ヲ怠リシ爲色澤ヲ缺キ或ハ煮熟適度ヲ失シ乾燥方法適良ナラサル爲形色ヲ損シ或ハ乾燥不充分ノ爲貯藏ニ堪エサルモノアリ斯ノ如キハ本品ヲ製造スルニ當リ大ニ注意ヲ要スルコトトス尙今回ノ出品中朝鮮人ノ製品ニ佳良見ルヘキモノアリ朝鮮人ノ此種製造ニ著目スルニ至レルハ實ニ近年ノ事ナルニ拘ラス既ニ如此ノ製品ヲ見ル又以テ進歩ノ跡アルヲ知ルヘシ

本品ハ本邦内地臺灣及支那ニ輪移出セラレ比年需要増加ノ傾向アルノミナラス朝鮮ニ於ケル内地人ノ需要亦年ト共ニ増進ノ一方ナルカ故ニ將來猶ホ其ノ製法ニ改良ヲ加ヘ生産額ヲシテ倍倍増大セムコトヲ望マサルヲ得ス

煮乾玉筋魚

江原道ニ五點黃海道ニ三點合計八點ノ出品アリ品質、形色共ニ概シテ良好ニシテ煮熟乾燥ノ適良ナルヲ見ル唯未タ其ノ産額僅少ニシテ重要製品ニ列スル能ハサルヲ遺憾トス  
本品ハ煮乾鱸ノ如ク販路廣カラスト雖將來一層其ノ製法ニ注意シ産出ノ増大ニ努メサルヘカラス

乾 蝦

出品五十二點中摺蝦二十五點、皮付蝦十七點、鹽乾蝦十點トス摺蝦ハ品質、形色及香味共ニ佳良ナルモノ少カラスト雖中ニハ煮熟乾燥不充分ニシテ貯藏ニ堪エサルモノ又ハ調製不良ニシテ輸出ニ適セサルモノアリ摺蝦中小粒ニシテ支那人ノ蝦米ト稱スルモノ十二點ハ主トシテ平安南北道産ニ係リ優良ナル製品亦此内ニ在リ平安南北道沿海ニハ本品ノ製造原料タル小蝦ヲ産スルコト饒多ナルモ古來總テ之ヲ鹽藏シ朝鮮内ニ需要セラルルニ過キサリシモ最近數年前ヨリ輸出向乾蝦ノ製造ヲ創始シ爾來漸次其ノ産出ノ増加ヲ見ムトスルニ至レリ以テ斯業ノ進歩ヲ徵スヘシ皮付乾蝦ハ概シテ煮熟乾燥適良ニシテ進歩ノ形跡アリト雖往往乾燥不良ニシテ既ニ腐敗セルモノアリ此種製造上最注意スヘキハ煮熟、乾燥ノ二要件ナリトス  
鹽乾蝦ハ全羅南道及平安北道産ニ品質及色味優良ナルモノアリ本品ハ古來朝鮮内ニ於テ需要廣ク其ノ製法概シテ進歩ノ跡アリ本品ノ製造上注意ヲ要スルハ原料ノ選擇、洗滌及鹽加減ニ在リ今同ノ出品中寧ロ摺蝦ノ製造原料ニ適セルヲ覺ユルモノナキニアラス

海 蔘

出品三十七點中炭製二十七點、藍製十點アリ一般ニ品質、色澤乾燥共ニ適良ニシテ外觀佳ナルモノモ腹腔内ノ洗滌不充分ニシテ沙泥ヲ含メルモノ少カラス又往往乾燥不足ニシテ貯藏ニ堪エサルモノアリ或ハ藍製ニ屬スルモノ著色不良輸出向ニ適セサルモノナキニアラス元來朝鮮沿海ニ産スル海鼠ハ全羅南道濟州島近海産ヲ除キ他ハ概ネ突起高ク形體亦肥大ニシ刺蔘ヲ製スルニ適シ支那輸出向トシテ最適良ノ種類ナルヲ以テ將來前記缺點ヲ改良シ品位ト聲價ヲ高ムルニ努メサルヘカラス

乾 鮑

出品三十三點全羅南道濟州島産ニハ品質、色澤、形狀共ニ明鮑トシテ殆ムト間然スル所ナキモノアリ其ノ他ノ出品モ亦種屬ノ關係上一般ニ形小ナルモ概シテ洗滌、煮熟、乾燥ニ注意セルヲ見ル唯明鮑製トシテ稍々鹽量多キニ過クルノ嫌アルト形狀未タ備ハラサルノ缺點アリ元來明鮑ノ製造ニ食鹽ヲ施スハ肉面ニ附著セル粘液即チ俗ニ稱スル垢ヲ洗ヒ去ル爲ニ外ナラサルヲ以テ製造者ハ須ラク此點ニ留意シ且ツ可成形態ノ大ナルモノヲ選擇シ乾燥スルニ當リ形狀ヲ整フルノ要アルヘシ

乾 貝 柱

出品十二點中玉跳貝柱六點、帆立貝柱三點、北寄貝柱二點トス帆立貝柱ハ各種貝柱中支那人ノ最賞味スル所ニシテ價格從テ高價ナリ朝鮮東海岸殊ニ咸鏡南北道沿岸ニ帆立貝ヲ産スルコト多キニ拘ラス今同ノ出品ハ僅ニ三點ニ過キス且ツ其製法在來ノ朝鮮内

向ニシテ一モ支那輸出向ニ適スルモノナキハ遺憾ナリ、玉跳貝柱ハ朝鮮ニ於テ之ヲ産出スルニ至レルハ最近兩三年麗前水海灣ノ玉跳貝漁場發見セラレ潜水器ヲ以テ該貝ヲ採捕スルニ至リテ以來ノ事ニ屬ス今其ノ出品ニ就テ見ルニ品質、形色共ニ佳良ニシテ截切、煮熟乾、燥ニ意ヲ注ケルヲ見ルヘク別ニ缺點トシテ舉クヘキ所ナシ將來互ニ漁場ヲ愛護シ以テ永遠ニ其ノ利源ヲ保持スルニ努ムヘシ、北寄貝柱ハ二點ノ出品ニ過キスト雖是亦品質形色共ニ良好ニシテ支那輸出向ニ適セリ本品ハ一方貝肉ヲ煮乾製ト爲スニ際シ自然ニ肉ト分離スルモノナルカ故ニ乾北寄貝ノ製造開クルニ從ヒ倍々本品ヲ増加スヘク將來有望ナル製品ノ一タルヘシ

淡菜

貽貝(一名瀬戸貝)ヲ乾製シタルモノニシテ淡菜ハ支那ノ名稱ナルモ今ハ貿易市場其ノ他一般ノ稱呼ト成レリ出品十九點中洗滌充分ナラス煮沸其ノ度ヲ失シ爲ニ色澤不良ノモノナキニアラスト雖概シテ粒大、品質良好、色澤鮮紅ニシテ形狀能ク整シ備輸出向トシテ適當セルヲ見ル唯一ニ貯藏法ヨロシキヲ得ス己ニ蟲害ニ罹レルモノアリ尙出品中朝鮮人ヨリ出セルモノ十五點ニ達シ其ノ大部ヲ占メタルノミナラス從來ノ朝鮮內向素乾製四點ヲ除キ他ハ總テ輸出向煮乾製ト爲セルヲ見ル近年朝鮮人ノ此ノ種製造上ニ就テ進歩ノ著シキヲ知ルヘシ將來一層洗滌及煮熟ヲ充分ニシ乾燥ト貯藏ニ注意シ以テ品位ヲ高メ利益ヲ増進セムコトヲ期セサルヘカラス

乾北寄貝

出品七點中一二乾燥不良ニシテ已ニ微ヲ生セルモノアルノ外一般ニ洗滌煮熟及乾燥充分ニシテ品質、形色共ニ佳良輸出ニ適セルヲ見ル該貝ハ咸鏡南道沿海ニ饒産セルモ從來一部地方ニ於テ採捕スルニ止マリ僅ニ乾製ト爲シテ其ノ地方ニ需要セラルルニ過キサリシモノ近年煮乾製ト爲シ輸出ノ途開クルニ至リタルハ斯業上進歩ノ一ニ數フヘシ今後更ニ製法ニ注意スルト同時ニ進ムテ其ノ産出ヲ増大セムコトヲ要ス

乾牡蠣

出品九點中全羅南道ヨリ一點ヲ出セル他ハ咸鏡南道ヨリ出セリ就中品質、形色共ニ優良ナルハ咸鏡南道産ニ於テ之ヲ見ル他モ亦煮熟乾燥ヨロシク色澤可ナラサルニアラサルモ概シテ介殼ノ細片點々附著セルモノアルヲ缺點トス牡蠣ノ介殼ハ脆弱ナルヨリ剝肉ヲ爲スニ際シ介殼ノ邊緣破碎シ其ノ細片剝肉ニ附著シ易キモノナルモ洗滌良シキヲ得バ之ヲ除去スルコト敢テ難事ニアラス將來此ノ缺點ヲ補ヒ以テ貿易市場ニ於ケル品位ノ向上ヲ期スルト同時ニ他面牡蠣ノ養殖ニ努メ倍々本品ノ産額ヲ増大セサルヘカラス

乾煙

支那人ノ煙干ト稱スルモノナリ現今煙ノ産出ハ主トシテ京畿道ニシテ今回ノ出品ニ在リテモ十四點中京畿道十一點ヲ出シ他ハ黃海道、忠清南道、全羅南道ニ各一點ヲ出セルノミ形體ハ本邦内地産ニ比シ較ヤ小ナリト雖品質、形色共ニ佳良ナルハ京畿道産ニ於テ二三點ヲ數フ他ハ概シテ煮熟其ノ度ヲ失シ乾燥法粗雜ナル爲形色ヲ損セルヲ見ル將來煮加減ニ注意シ且ツ煮沸後最初ノ一日

ハ薄ク散布シテ乾燥スル等取扱ヲ丁寧ニシ色澤及形状ノ整備ニ留意シテ品位ヲ高ムルト共ニ一面該貝ノ蕃殖ヲ保護シ其ノ産出ヲ多大ナラシムヘシ

乾 竹 煙

竹煙ハ西海岸到處多少之ヲ産セルニ拘ラス今回ノ出品ハ僅ニ二點ニ過キス且ツ品質形色不良ニシテ輸出向ニ適セサルハ遺憾ナリ本品ノ製法ハ煮沸シテ殻ヲ去リ一度輕壓ヲ加ヘテ水分ヲ滴出シ後チ乾燥スルヲ可トス

本品ハ乾煙ト共ニ支那人ノ嗜好スルモノナルヲ以テ其ノ製法ヲ改良シ輸出ニ適スル製品ヲ出スニ至ラハ其ノ利スル所蓋シ鮮少ナラサルヘキナリ

乾 蜆 貝

黃海道ニ二點、平安北道ニ一點合計三點ヲ出品セルニ過キス何レモ朝鮮人ノ出品ニ係ル蜆貝ハ西海岸一帶殊ニ黃海道以北平安南北道沿海ニ多ク之ヲ産スルモ古來該貝ノ剝肉ヲ鹽藏シタルモノハ朝鮮内ニ需要廣ク從テ之ヲ乾製シテ輸出ニ供スルモノ殆ムト之レナカリシナリ今回ノ出品ニ就テ見ルニ品質、形色共ニ良好ニシテ輸出向トシテ適當ナルヲ見ル唯其ノ産額未タ僅少ニシテ重要製品タル能ハサルモ將來如此輸出向製法ニ依リ其ノ産出ヲ増加スルニ至ラハ從來ノ鹽藏品ニ比シ優ニ經濟ヲ高メ得ヘキコト疑ヒヲ容レス

乾 沙 吹 貝

出品三點ニ就テ審査スルニ品質、形色共ニ良好支那輸出向ニ適セルヲ見ル該貝モ亦蜆貝ト均シク其ノ剝肉ノ鹽藏シタルモノハ古來朝鮮内ニ於テ廣ク需要セラレ之ヲ乾製スルコト殆ント之レナカリシナリ今回朝鮮人ヨリ本品ヲ出セルヲ見ルハ斯業ノ一進歩タルヘク該貝ハ西海岸殊ニ平安南北道沿海ニ饒多之ヲ産スルヲ以テ將來本製品ノ如ク煮乾製ニ改ムルニ於テハ舊來ノ鹽藏品ニ比シ利益ヲ増進スルニ至ルヘキヤ勿論ノコトトス

乾 烏 貝

慶尙南道ヨリ五點ヲ出品セリ數年前統營附近ニ於テ發見セラレタル漁場ヨリノ採收ニ係ル之ヲ審査スルニ品質、形色共ニ佳良ニシテ洗滌、煮熟、乾燥ノ充分ナルヲ認メタリ唯未タ其ノ産額ノ大ナラサルヲ憾トス  
本品ノ製造上注意ヲ要スルハ肉ニ黑色ヲ帶ヘル部分アリ此ノ部分落ツルトキハ味ヲ損シ且ツ腐敗シ易キモノナルカ故ニ煮沸ニ當リ湯ノ濁ラサル様度々取換フルニ在リトス

乾 蛤

出品九點中輸出向煮乾製ト爲セルハ平安南道、京畿道ニ各一點アルニ止マリ他ハ在來ノ朝鮮内尙素乾(串乾)製トス煮乾製中平安南道ノ出品ハ品質、色澤能ク備ハリ輸出向ニ適セルモ京畿道ノ出品ハ品質、色澤共ニ大ニ劣レリ洗滌煮熟及乾燥上更ニ改良ノ餘地アルヲ見ル素乾製ニ就テハ洗滌、乾燥良好ニシテ別ニ缺點トシテ擧クヘキモノナシト雖單ニ在來ノ製法ニ依ルモノニシテ毫モ



進歩ノ跡アルヲ見ス

乾玉跳貝

全羅南道ヨリノ出品一點アルニ過キス本點ハ同道麗水ニ於ケル兒島養貝株式會社出張所ニ於テ昨年初テ之カ製造ヲ考案シ雀貝ノ名稱ヲ附シテ試賣シタルニ能ク支那人ノ需要ニ適シ神戸市場ノ物價表中雀貝ノ一種目ヲ掲記スルニ至リ爾後玉跳貝柱ヲ製造スル傍ラ副産物トシテ本品ノ製造ヲ爲シ來レリト謂フ今其ノ出品ニ就テ見ルニ品質、形色共ニ佳良ニシテ味亦ヨロシク支那輸出ニ適スヘシ

玉跳貝ハ數年前發見セラレタル漁場麗水海灣ニ於テ盛ムニ採捕セラルルニ單ニ貝柱ノ製造ヲ爲スニ止マリ自餘ノ貝肉ハ肥料ニ供スル外一部朝鮮人ノ食用ト爲スニ過キス殆ムト價値ナキノ狀況ナルヲ以テ將來一般ニ此ノ製法ニ倣ヒ其ノ產出ヲ圖ラムニハ斯業ノ經濟ニ資スル所蓋シ鮮少ナラサルヘシ

以上ノ審査ニ依ル種別擬賞等級別點數ヲ左ニ表示スヘシ

種別	審査點數		擬賞等級				賞計
	一	二	三	四	等		
煮乾 鱈	52	8	2	1	2	2	27
煮玉筋 魚	7	1	1	1	1	1	9
乾 蝦	18	4	2	2	2	2	29
海 參	33	5	4	4	4	4	33
乾 鮑	29	4	2	2	2	2	29
乾 柱	7	5	3	3	3	3	27
計	118	34	16	16	16	16	118

合	乾	乾	乾	乾	乾	乾	乾	乾	乾	淡			
	玉		鳥	汐	刺	竹		牡	北				
	璫			吹					寄				
計	貝	蛤	貝	貝	貝	鱉	鱉	蠣	貝	菜			
朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人	朝內 計鮮地 人人			
四七二	二〇四	一六四	一	一	九九	五二三	三三	三三	二二	四二三	九四五	七四三	二九五四
五	一	四											
五	三	三											
〇	八	三											
九	三	五											
二	五	八											

四、燒乾製品  
燒乾製品ハ乾鮎ノ一種ニ過キス其ノ道別審査點數左表ノ如シ

種別	道別		咸北	咸南	江原	慶北	慶南	全南	全北	忠南	京畿	黄海	平南	平北	計
	内地人	朝鮮人													
乾鮎	内地人	朝鮮人													
	計	計					二	六	二						二

出品十一點中燒乾製八點ノ外鹽乾製三點アリ燒乾製ハ慶尙南道ト慶尙北道産ノ出品中ニ佳良ナルモノアリ殊ニ鰓ヲ抜キ去リタル點ニ於テ慶尙北道産ヲ優レトス其ノ他概シテ品質、形色及香味良好ニシテ製法度ニ適セルモノ中ニハ乾燥不良ニシテ微ヲ生シ貯藏ニ堪エサルモノアリ、鹽乾製亦品質、形色共ニヨロシキモ未タ本製品ノ需要多キヲ見ス寧ロ燒乾製ト爲スヲ可トス  
以上審査ニ依ル擬賞等級別點數ヲ左ニ表示スヘシ

種別	道別		咸北	咸南	江原	慶北	慶南	全南	全北	忠南	京畿	黄海	平南	平北	計
	内地人	朝鮮人													
乾鮎	内地人	朝鮮人													
	計	計													四

五、燻製品

燻製品ニ屬スル出品ハ四種四點ニ過キス左ニ其審査成績ヲ述フヘシ  
燻製品ノ種別道別審査點數左表ノ如シ

種別	道別		咸北	咸南	江原	慶北	慶南	全南	全北	忠南	京畿	黄海	平南	平北	計
	内地人	朝鮮人													
燻製鮎	内地人	朝鮮人													
	計	計													

出品四種四點中燻烟能ク肉纖維ニ浸透シ品質、色味較ヤ佳良ナル咸鏡北道産鯖トス、鯨ハ燻乾不良ニシテ食用ニ適セス平安南道産ノ鯨ハ燻乾稍々度ニ適シ食用ニ適セサルコアラサルモ同道産石首魚ト共ニ原料ノ撰擇當ヲ得タリト謂フヘカラス殊ニ石首魚ハ鹽量強ク燻乾亦不足ニシテ食用ニ適セサルヲ覺ユ、之ヲ要スルニ燻製品ハ猶未タ改良ノ餘地少カラサルヲ見ル  
以上審査ニ依ル種別等級別擬賞點數ヲ左ニ表示スヘシ

種別	審査點數	擬					賞
		一	二	三	四	等	
燻製鯖	-						
同 鯨	-						
同 石首魚	-						
同 鯨	-						
同 鯨	-						
合計	4						4
朝鮮地	4						4
朝鮮地	-						-
朝鮮地	-						-
朝鮮地	-						-
朝鮮地	-						-
合計	4						4



同	同	同	同	鹽	洞	同	同	同	同	同
水		秋		サ				蘇		.
母	鱧	魚	鱖	ハ	鯰	鮭	魚	鱈	鰻	鱧
朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人	朝鮮地人

Handwriting practice lines for the characters listed in the table above. The page contains multiple rows of dashed lines with vertical tick marks and some characters or symbols placed at specific intervals. The first row includes numbers 二二, 四三二, 六四三, 四二二. The second row includes numbers 五五, and dashes - - - -. The third row includes numbers 二二. The fourth row includes numbers 五三二, and dashes - - -. The fifth row includes numbers 三三. The sixth row includes dashes - -. The seventh row includes numbers 三三, and dashes - -. The eighth row includes numbers 二二. The ninth row includes numbers 二二, and dashes - -. The tenth row includes numbers 六六, 三三, 一一, 二二, 三三, 一一, 一一, 八七二, 六四三, 二二, 五三三, 六二四, 三三. The final row includes numbers 三三, and dashes - -.

蝦 雲		種 別 道 別	口、調 味 品							種 別 道 別
鹽	丹		合 計	同 鱈	同 鱈	同 鱈	同 鱈	同 鱈	同 鱈	
朝內 計鮮地 入人	朝內 計鮮地 入人		朝內 計鮮地 入人	朝內 計鮮地 入人	朝內 計鮮地 入人	朝內 計鮮地 入人	朝內 計鮮地 入人	朝內 計鮮地 入人	朝內 計鮮地 入人	
		咸北	元六三					-	-	咸北
	三三	咸南	五二四							咸南
		江原	二二							江原
		慶北	元四一五		-	-				慶北
	三三	慶南	六二四	-	-					慶南
二二		全南	八九九			-	-			全南
二二		全北	三四三二				-	-		全北
一一一		忠南	九〇九							忠南
五三		京畿	七五二							京畿
		黃海	九〇九						-	黃海
一一		平南	〇五五							平南
三三		平北	五三三							平北
一一一 六六		計	四三九 一〇一							計

蟹	明 太 魚 子	蝦 卵	鯛 味	海 苔 佃 煮	同	粕 漬	鯛 粕 鱈 漬	鮎 ツ ル	蒲	貝
鹽	鹽	鹽	噌	煮	鮑	鮎	鱈魚	力	鉾	醃
朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人	朝 計 鮮 地 人 人

Handwriting practice lines for the characters listed in the table above. Each line contains vertical strokes and horizontal dashes corresponding to the characters, designed for tracing and stroke order learning.



種 別 道 別	鹽					
	合	烏	海	鯷	蟹	鱈
	計	賊	鹽	鹽	花	鹽
	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人
咸北	二	-	-			
咸南	九	-	八			
江原						
慶北						
慶南	三	三		-	-	
全南	九	二	七		-	-
全北	八	六	二			
忠南	八	七	-			五
京畿	二	五	六		-	-
黃海	四	四				
平南	四	四				
平北	六	四	二		-	-
計	八	四	四		-	五

三六八

前表ノ如ク鹽藏品ノ出品數ハ二百四十二點、調味品ノ出品數ハ八十四點合計三百二十六點アリ内全羅南道濟州島漁業傳習所出品ニ係ル鹽鱈ハ出品申込ノ手續ナキヲ以テ審査ニ附セス  
 審査ハ百四十九點ヲ審査室ニ搬入シ他ハ現場ニ於テ之ヲ行ヒ鮮人向品種ニ對シテハ主トシテ審査囑託金錫基ノ審査ニ基キ判定ヲ與ヘタリ  
 左ニ各品種ニ對シ審査狀況ヲ報告シ併セテ卑見ヲ附加スヘシ

イ、藏 鹽 品  
 鹽 石 首 魚

出品點數五十一點アリ鹽藏品中最多トス概シテ慶尙南道以南西ノ各道ヨリ出品ヲ見殊ニ該魚ノ著名漁場タル七山灘ニ面セル全羅北道ヨリ出品數多キハ當然ト認メラルモ各道ニ秀テテ漁獲高多キ黃海道ヨリ出品皆無ナルハ遺憾トスルヨリ寧ロ怪疑ニ堪エス本種ハ盛漁期ヲ過キタルノミナラス時期、貯藏、運搬等ノ關係上品質ヲ損スルコト多キモ尙數點ハ孕卵ノモノヲ巧ニ貯藏シ魚體

ヲ切截シテ檢スルニ鹽ノ利キ良ク固有ノ色彩ヲ呈シ食味亦佳良ノモノヲ見ルモ多クハ製法不良ナルカ爲一種ノ微菌發生シテ魚體赤錆トナルアリ或ハ腐臭ヲ發スルアリ之鮮人ノ鹽藏法ハ概シテ撒鹽ニシテ而モ多クハ土間ニ層々積ミ重ネ往々屋外ニ簡單ナル上掩ヲ施シ其ノ儘放置スルモノ少カラス故ニ一層腐敗ヲ招致スルニ至ル將來容器又ハセメント塗りノ漬池ニ收メ撒鹽又ハ立鹽ニ改良スルヲ急務トシ特ニ長期貯藏セムトスルニハ必ス容器ニ收ムルノ必要アルヘシ(以下鹽藏ニ對シ此ノ點ニ付改良スヘキハ共通トス)

鹽 太刀魚

石首魚ニ次テ出品點數多ク總テ三十二點アリ石首魚ヲ出品セル各道ハ又本種ノ出品ヲ見タリ平安南道出品數最モ多シ本種ハ元來鹽ノ浸透良好ニシテ貯藏ニ堪フルヲ以テ鹽魚トシテ恰適ノ品種トス而モ尙製法不良ニシテ赤錆ノ發生セルモノ多ク優品ニシテ魚體ノ表面ヲ掩フ固有ノ銀白色ヲ呈シ肉味ノ善美ナルハ僅カニ數點ニ過キス

鹽 鯖

前者ニ次テ出品多ク其數二十二點アリ鯖ハ全羅南道以東北所謂東海岸ノ重要魚族ニシテ該方面ノ出品ヲ見ル又内地人ノ出品數多キモ斯業ノ大勢ヲ推察スルニ足ルヘシ割截ハ内地人ハ背開キニ鮮人ハ腹開トナセトモ慶尙南道内地人出品一點ハ腹開キトナシ鮮人向ノ製法ヲ加ヘタリ此ノ種モ赤錆ノモノ或ハ脂肪燒ケシタルモノアリ品質一般ニ不良ノ感アルハ本種元來脂肪ニ富ミ腐敗シ易ク長期貯藏ニ堪フル製造ハ稍ヤ困難ナルニヨルヘシ

鹽 鱒

原料ノ鱒ハ慶尙南道以東北ノ東海岸重要魚族ナレトモ黃海道ヨリ三點ノ出品アルヲ特異トシ且ツ悉皆内地人ノ出品タルモ本漁業ノ性質ヲ語ルカ如シ其ノ總出品數十七點トス輓近著シク運搬業發達セルヲ以テ斯種ノ如キハ概シテ鮮魚トシ販賣セラレ僅ニ邊陲ノ地又ハ邊陲地ニ於ケル地曳網漁獲物ノ如キヲ鹽魚トナスニ過キサルヘシ二三ノ良品ヲ見ルモ開截セル肉ニ鹽浸透セス其ノ表面微ヲ生シ又ハ外皮ニ赤錆ノ附キタルモノ少ナカラス

鹽 鱒

鱒モ東海岸重要魚族ニシテ「若ナ子」及「各一點ヲ交ヘ黃海道ヨリモ二點ノ出品アリ總テ十七點ノ出品アリ魚體肥大ナレハ概シテ三枚ニ切截シアルモ尙鹽ノ浸透不充分ニシテ「ネト」ト稱シ肉ノ表面粘リ氣アル微ノ發生ヲ見ル斯種ノ如キハ夏期ノ貯藏ニ適セサルヘシ

鹽 鱒

西海岸ニ多産スル種ニシテ其ノ出品數十五點アリ全羅北道以西ノ各道ヨリ出品ヲ見ル悉ク赤眼鰯<sup>ナガ</sup>ナリ魚體大ニシテ鹽ノ浸透不充分ナルト固有ノ臭トヲ混シ一種ノ厭フヘキ臭氣ヲ放ツ概シテ品種不良ナリ

咸鏡南北道ノ北鮮沿海ニ多産シ兩道以外多少生産スルモ出品ヲ見ス咸鏡北道ニ於テハ豆滿江、咸鏡南道ニ於テハ龍興江其ノ産額多シト聞ク其ノ總出品數ハ十四點トス

切截ハ概シテ三枚ニナセトモ内一點ハ腹部ヲ切放タサルモノアリ三枚ニ切開クノ製法ハ甘味ト美麗ナル肉色ヲ損シ適當ナラス宜シテ北海道式ノ製法ニ倣ヒ腹部ヲ開キ内臟ヲ除去スルニ止メ以テ加鹽スルニ改良スヘキモノトス

西海岸ニ於ケル重要魚族ニシテ其ノ出品數十二點アリ概シテ製法不良腐臭アリ良品極メテ少シ長期貯藏ニ堪ヘサル品種ト認ム

悉ク平安北道ノ出品ニシテ其ノ數九點アリ本種ハ頭部容易ニ離落シ形態ヲ損シ味ヲ失ヒ長期貯藏ニ堪ヘサルカ如シ

迎日灣ニ産セルモノ七點ト咸南咸北兩道ヨリ各一點計九點ノ出品アリ本種ハ脂肪殊ニ多ク且數箇月貯藏後ノ出品ナレハ魚體ト共ニ加鹽ハ脂肪燒ヲ呈シ肉崩壞シテ外觀ヲ損スルコト甚シキモ中ニ兩三點見ルヘキモノアリ魚體少シク乾固シ肉ノ締リ宜シク食味亦佳ナリ一旦鹽藏ノ上陰乾シ糠ニ漬ケ貯藏シタルモノト認ム

出品數三點アリ本種ハ西海島ニ多ク産出スルモ鹽藏ニ適セス出品亦良好ナラス

三點アリ慶尙南道ノ出品ニシテ内一點ハ内臟ヲ除去シタル後腹部ヲ縫合セルモノニシテ剝製ニ似テ非ナルモノ一點ハ鹽藏後日數淺ク出品物到著當時鹽ノ廻リ不良ナル爲メ蛆ヲ生シタリ唯一點ハ平頭ト稱スル鱈ヲ鹽藏シ其ノ割截加鹽適當ナリト認ム

三點アリ其ニ製法良好ナラス本種ハ鹽魚トナスヨリ寧口鹽乾製トナスヲ適當ト認ム

五點アリ頭離落シ肉崩壞シ易シ乾製品トナスヲ適良好ト認ム

六點アリ皆咸鏡北道ノ出品ナリ北鮮獨特ノ魚種ニシテ稀ニ慶尙北道沿岸迄分布ヲ見ル鹽魚ニ適セルモ良品少シ

鹽 秋 刀 魚

二點アリ咸鏡北道ノ出品ナリ一ハ魚體甚タ少サク仔魚ナラム共ニ頭部ヲ離落シ外觀ヲ損ス本種ハ東海岸ニ於テ近年發見ニ係ル魚種ニシテ之カ主産地タル江原道ヨリ出品ヲ見サルハ遺憾少ナカラス

鹽 鯛

六點、近時運搬機具整備セルヲ以テ本種ハ概シテ鮮魚トシテ販賣セラルレトモ邊陲ノ地又ハ地曳網ニヨリ漁獲セル場合ノ如キニ於テハ尙鹽魚ヲ製セリ二點以外ハ赤錆ヲ生シ腐臭ヲ發ス

鹽 鱒

一點アリ本種ハ製法佳良ニシテ鮮人間ノ需要ニ適スト雖原料豊富ノ際ニハ醃ニ製シ販賣スルモ亦利用ノ一法ナラン

鹽 鯨

二點アリ小魚ナレハ鹽藏容易ニシテ出品稍可ナリ

鹽 鯉

一點アリ迎日灣産ニシテ秋期敷網ニ入り稀ニ數百尾ノ大群ヲ漁獲スルコトアリ鮮魚トシテ價值多ク鹽魚ニ適セサルヘシ

鹽 鱈

一點アリ肉崩壞シ不良ナリ

鹽 鱈

一點アリ赤錆ヲ生シ不良ナリ

鹽 鱈

一點アリ鮭ノ項ト同シ

鹽 蘇 魚

(按雙魚名三點)五點アリ臭氣ヲ放ツモノアリ

口、調 味 品

醃漿類ニ貝類、蝦、蟹、明太卵、鱈、鱈、小柔魚、海鱧、ウルカ、雲丹ノ各種アリ

就中貝類二十三點ノ多キヲ占メ其ノ種類ハ牡蠣、蜆、蛤ノ三種トス

本種ハ加鹽薄ク製法不良ナル爲出品到著當時已ニ腐敗シテ蛆ヲ發生シ棄却セルモノ數點アリ西海岸ニ於ケル重要製造品ナレトモ

出品概シテ良好ナラス陳列ニ際シ加鹽シ辛シテ貯藏セルモノ亦數點アリ

蝦 及 鱈 醃

蝦及鱸醃ハ前者ニ亞キ十三點ノ出品アリ本種モ出品到著時稍黒味ヲ帶ヒ甲殻類ノ腐敗ニ通有ナル亞兒加里性ト「アンモニア」ノ異臭ヲ放チ陳列ニ堪ヘサルモノ數點アリ概シテ良好ナラス

蝦 卵 醃

四點アリ概ネ良好ニシテ酒家ノ嗜好トシテ適當ナルモ其ノ産出多カラサルヲ遺憾トス

蟹 醃

蟹醃ハ蟹ノ花ト稱スル其ノ卵鱈ヲ製シタルモノ一點ト蟹ヲ製シタルモノ二點アリ蟹鹽ハ外觀醜汚ナルモ製法良ロシク食味亦棄ツヘカラサルモノアリ本品ハ九州有明海ノ特産ニシテ需要亦尠カラサルヲ以テ宜シク其ノ製ニ倣ヒ同地方へ移出スヘシ

明 太 卵 醃

三點アリ共ニ蕃椒ヲ添加セル朝鮮在來ノ製法ニ依ル數箇月貯藏シタルヲ以テ品位ヲ損セリ

鱈 醃

五點アリ良品ニ乏シク多クハ腐臭ヲ放ツ

鯢、瑣管 醃

各一點アリ共ニ腐臭ヲ放ツ

海 鰻 醃

一點アリ良好ノ製品ナリ本種ハ開乾ノ副産物ニシテ適當ノ利用法ト認ム

ウ ル カ

二點アリ慶尙南道密陽産ニシテ鮎ノ特産地タルニ拘ラス製品不良ニシテ砂泥ヲ含ミ食用ニ堪ヘス將來製法ヲ工風シ腸内ノ沙泥ヲ除去セサレハ售賣ニ適セス

雲 丹

六點アリ容器不完全ナル爲其ノ上部ハ概シテ微ノ發生セルヲ見ル

咸北ヨリ出品セル煉雲丹ハ細ク短冊形ニ切リタル乾製品ニシテ製法食味可ナリ

海 苔 佃 煮

三點アリ一點打檢ニ於テ不良ナルアリ輒近海苔ノ養殖ニ從ヒ將來漸次増加スヘキ製品ト認ム

粕 漬

七點アリ鮑粕漬二點ハ濟州島産ニシテ製法不良食味ヲ損ス鮎粕漬二點ハ原料適良ナルモ製法食味宜シカラス

鱒、鯛、鰺ノ三種粕漬ハ比較的大魚ナルニ係ハラヌ製法食味前者ニ優越ス

鯛 味 噌  
蒲 鉾  
鯛味噌二點アリ内一點ハ使用ノ味噌良シク味可ナリ

蒲鉾十點アリ之カ種類ハ板付、竹輪、簀卷、厚燒製ノ數種トス、元山、仁川、京城ヨリ出品人自身携帶出品シタルモノハ格別爾餘馬山、釜山、木浦、群山等ヨリ小包便ヲ以テ送付セルモノハ悉ク腐敗シ或ハ微ヲ生シ或ハ「汗カキ」又ハ「ネト」ト稱シ表面ニ粘液ヲ生シ腐敗期ニ達シタルモノアリ季節ノ關係上已ムヲ得サルヘキモ將來出品上注意ヲ要スルコトトス  
出品ハ特ニ共進會出品ノ目的ヲ以テ魚肉ノ多量ヲ交ヘ以テ煉製セルアリ或ハ蝦ヲ用ヒ添味ヲ圖リシ疑ノモノアリ之カ爲反テ硬強ニ失シ其ノ他外觀ヲ美ナラシメンカ爲メ油ヲ多ク塗布シタルモノアリ是等ハ全ク調味品ノ趣旨ヲ解セサルモノニシテ又中ニハ之ヲ屈撓スルニ直チニ折レ韌軟性ヲ缺クアリ魚肉以外ノ混セ物多キヲ知リ又煉製不充分ナル爲内部ニ多クノ氣孔ヲ存シ切斷面ノ見榮ニ良シカラス要スルニ之レ等ハ調味技巧ノ拙劣ニ基クモ營利的ニ魚肉トノ配合ハ煉製ト相俟テ本品製造上最モ至難ノ點タルヘシ

凡ソ調味品ノ製造ヲナスニハ原料及調味材料ノ選擇竝ニ其ノ配合等注意ヲ要スヘキモノ尠カラスト雖調味ノ巧拙ト共ニ深ク注意ヲ要スルモノハ其ノ容器ヲ改良シテ能ク原料固有ノ風味ヲ保全シ永ク保存ニ堪エシムルニアリ今回ノ出品ヲ見ルニ單ニ調味ノ如何ニノミ焦慮シ一トシテ保存ノ點ニ留意シテ製造セラレアルモノヲ見ス故ニ臘子ノ如キ又雲丹ノ如キ其ノ他内外人ノ嗜好ニ適シ將來移輸出品トシテ有望ノモノアリト雖今日行ハルル不完全ナル容器ニテハ到底之ニ適セサルヲ以テ之ヲ企圖セムニハ先ツ其ノ容器ヲ工夫セサルヘカラス

鹽 藏 品

道 別	密 査 點 數	擬 賞				計
		一 等	二 等	三 等	四 等	
京 畿 道	二 五 七					三 三
忠 清 南 道	一 〇 九					三 三
內 地 人 計	一 〇 九					三 三
朝 鮮 人 計	一 九 〇					六 四 二
總 計	二 九 九					九 六 三

咸鏡北道		咸鏡南道		江原道		平安北道		平安南道		黃海道		慶尙南道		慶尙北道		全羅南道		全羅北道		道 別 點 審 數 查 一 等 二 等 三 等 四 等 賞 計
朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	朝鮮人計	內地人	
八六三	二二四	二二四	二二四	二二三	二二三	二二三	二二三	二二五	二二五	二二五	二二五	二二四	二二四	二二五	二二五	二二五	二二五	二二五	二二二	
五二三	四	四	四	六五一	五五	六五一	三一	二〇	四六	一	一	〇八	二							
八二六	八一七			九六三	六六	八六二	六一五	五六九	三	三	七	三五								

三七四

道	別	點 密	數 査	擬				費 計	調 味 品	合 計
				一	二	三	四			
京畿道	內地人 朝鮮人 計		二五六			二				二〇五
忠清南道	內地人 朝鮮人 計		八七一							二〇三
全羅北道	內地人 朝鮮人 計		八六二							二三九
全羅南道	內地人 朝鮮人 計		九二七							二四二
慶尙南道	內地人 朝鮮人 計		三三							二
黃海道	內地人 朝鮮人 計		四四							二
平安南道	內地人 朝鮮人 計		四四							二
平安北道	內地人 朝鮮人 計		六四二							二
三								擬		
二								擬		
一								擬	二	
二								擬	二	
三								擬	二	
四								擬	二	
費 計								擬	二	
計								擬	二	
									九三〇	
									四二	
									五七	
									三	
									五九	
									二〇五	
									三五	
									二	

三七五



道	別	審	點	數	擬				賞						
					一	二	三	四							
咸鏡南道	内地人	計	九	一	八					二					
											朝鮮人	計	二	一	一
咸鏡北道	内地人	計	二	一	一					二					
											朝鮮人	計	四	二	二
合計	内地人	計	八	四	四					二					
											朝鮮人	計	四	二	二
		合計		一〇		六		四		二					
		合計		三六		一七		九		三		三		四	

七、海鹽  
 本類ノ出品ハ普通鹽及再製鹽ノ二種ニ分チ普通鹽百零一點、再製鹽四點、總點百零五點出品人員亦タ之ニ同シ、今此等出品ニ對シ概許ヲ試ミルニ先チ今回出品ノ點數人員授賞數ヲ道別トシテ掲クルニ左ノ如シ

海鹽審査成績表

道	別	出品數	授賞數				不賞數	授賞割	出品人員						
			金	牌	銀	銅									
京畿道	清南	二〇					二	三	二						
										羅北	七				
全羅南道	二〇														
										全羅北道	八				
慶尙南道	四														
										慶尙北道	八				
黃海道	八														
										平安南道	五				
平安北道	五														
										江原道	八				
合計		七		三		四		六							
		合計		一三		四〇		二〇		二五		三五		一三	
		合計		二〇		七		三		八		九		二	

京畿道

咸鏡北道	咸鏡南道	合計
二	六	一〇五
一	一	二
一	一	二
七	一	八
一〇	一	一一
三	一	四
七	五	一二
一	一六	一七
二	六	八

出品十二點ニシテ南陽製鹽組合出品ヲ除クノ外何レモ特ニ賞スルニ足ルモノナシ、同組合出品鹽ハ色澤品質優良ナルノミナラス釜籠ヲ改築シテ燃料ノ改良節約ヲ計リ採鹹作業ヲ改良シテ勞力ヲ僅少ナラシムル等範ヲ組合員ニ示セリ

忠清南道

出品十點、片準翊及朴龍奎ノ二點稍々見ルヘキモノアリト雖他ハ特ニ評スルニ足ラス

全羅北道

出品七點概シテ良鹽ナリ就中水戸正太郎出品鹽ハ水分少ク苦土微量色澤品質何レモ普通海鹽トシテ最モ優等品ナリトス

出品二十點全道中最モ夥多ノ出品ニシテ品質色澤略ホ一定シ結晶中位ニアリ一般ニ優良鹽多シ、金道炫出品鹽ハ品質、色澤本道

中ノ優等品トス

慶尙北道

八點ノ出品アリタルモ或ハ水分多量或ハ色澤灰白等ニシテ評スルニ足ルモノナシ只李翊鎬出品其中稍々注目ニ値ス

慶尙南道

普通鹽十點再製鹽四點ノ出品アリ普通鹽中具斗般ノ出品ヲ以テ最優等品トナス、該鹽ハ品質良好色澤佳良結晶細小ニ水分亦々寡シ鄭寅默出品之ニ次キ其ノ他概シテ良鹽ナリトス、再製鹽ハ李奎直出品優等ニシテ東松太郎出品之ニ次ク其ノ他何レモ普通再製鹽トシテ品質色澤ヲ有シ特ニ賞スルニ足ルモノナシ

黃海道

出品八點金鎬錫、元亨鐘ノ兩出品ヲ除キ特ニ賞スルモノナシ色澤概シテ佳良ナルモ品質良シカラス

平安南道

出品五點ノ中姜泰舛ノ出品色澤優良品質佳良ナリト雖乾燥未タ充分ナラス

平安北道

出品五點安雲教ノ出品ハ品質乾燥最モ優秀ナルモ色澤稍々劣ルヲ惜ム蓋シ優等品ト稱スルヲ得

江原道



昆 和 寒 海 櫻 銀 小 袋 布 眞 石

杏 凝 海 海 花

布	布	天	苔	草	草	菜	蘿	糊	蘿	菜
計	計	計	計	計	計	計	計	計	計	計
朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人

| | | 三 一 二 | | | 五 三 二 | | | | | | | | | 五 五 | 一 一 | 一 | 一 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 三 三 | | | 〇 七 三 三 二 一 四 三 一 三 三 | 四 三 一 五 三 二 〇 七 三 三 二 二

| | | 六 四 二 | | | 二 一 一 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 六 六 | 四 | 四 八 五 三 六 五 一 八 四 四 七 五 二 七 四 三 三 一 二 七 四 三 二 六 八 八

| | | 二 二 | | | 四 一 三 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

三七九

| | | 八 八 | | | | | | | | | 三 三 | 三 三 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 四 四 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 八 八 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 八 八 | 六 五 四 四 | 四 九 七 三 三 〇 二 五 〇 五 〇 八 二 三 六 六 二 五 六 〇 二 九 四 七 八 九

種別道	青		雜		合								
	海		品		計								
	計	計	計	計	計	計							
忠	內	內	內	內	內	內							
南	地	地	地	地	地	地							
全	人	人	人	人	人	人							
北	計	計	計	計	計	計							
全	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮							
南	人	人	人	人	人	人							
慶	計	計	計	計	計	計							
北	計	計	計	計	計	計							
慶	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮							
南	人	人	人	人	人	人							
黃	計	計	計	計	計	計							
海	計	計	計	計	計	計							
江	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮							
原	人	人	人	人	人	人							
成	計	計	計	計	計	計							
南	計	計	計	計	計	計							
成	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮	朝鮮							
北	人	人	人	人	人	人							
計	計	計	計	計	計	計							
忠南全北全南慶北慶南黃海江原成南成北計	一五〇五	二	三五	三三	一〇	二八	六六	一三	三三	三三	六四	二六	二五

三八〇

今回出品ノ海藻並ニ其ノ製品ハ前表ニ示スカ如ク十三種二百五十五點ナリトス而シテ是等各種類中ニ於テ産額ノ多キニ不拘其ノ點數極メテ僅少ナルモノアリ又出品區域一地方ニ偏シタル爲全地方ヲ通シテ比較品騰スルコトヲ得サリシモノアリシハ頗ル遺憾トスル所ナリ而シテ內鮮人ノ出品ヲ通シテ品位良好ナルハ天産物トシテ特殊ノ工程ヲ加ヘサル石花菜、銀杏草、袋海羅ノ數種ニ過キスシテ其ノ他ノモノニ至リテハ概シテ晒白化製ノ技術幼稚ナル爲商品トシテノ價値少ナク殊ニ眞海羅、小凝菜、海苔、和布ノ如キハ品質良好ナルニモ不拘乾燥惡シキタメ既ニ發黴セシモノ、色澤ニ變化ヲ及ホセシモノ、香味ノ消失セシモノ等不尠是等ハ單ニ長期間ニ亘ル保存ノ加工手段ヲ加ヘサリシ結果ニシテ將來注意スヘキコトナリトス

今各種類ニ就キ審査ノ成績ヲ述フヘシ

石花菜附小凝菜

石花菜ハ寒天、心太ノ原料トシテ海藻中主要ナルモノニシテ殆ムト朝鮮全沿岸ヨリ之レカ産出アリ而シテ石花菜ノ善惡ハ其ノ含有寒天分ノ量、其ノ液汁、粘力ノ強弱、晒漂ノ難易、砂塵ノ多少及乾燥ノ良否等ニ由テ分ルルモノニシテ寒天分ノ多少ハ産地及藻草ノ老幼ニ由ルモノニシテ尙同一産地ニ於テモ海況ノ變化ニ從ヒ年ニヨリ品質ニ差異ヲ來スモノトス、次ニ今回出品セル六道産ノモノヲ見ルニ概ネ品質良好ニシテ普通市場ニ於テ見ル能ハサル良品多ク介殼砂石等ノ混スルモノノ絶無ナリキ平時ニ於ケル賣買品モ今回出品ノ如キ乾製手入共ニ精好ナランニハ内地需要ノ三分ノ二ヲ占ムル朝鮮石花菜の基礎ハ最モ鞏固ナルニ至ルヘキヲ信ス然レトモ出品中樽陵島産ノ如キ品質佳ナルモ生草ハ成長ニ過キ晒草ハ晒漂幾ムト純白ニシテ外見美ナルモ却テ寒天分ヲ減却セルモノアリ共ニ實用ニハ適セサルモノナリ石花菜ヲ原料トシテ製シタル寒天ハ重要輸出品タリ然ルニ内地ニ於ケル石花菜ノ産額ハ既ニ其ノ限度ニ達シ減少スルトモ増加スヘキ傾向ナキカ如シ爲ニ朝鮮産石花菜ノ内地需用ハ年ヲ追フテ好況ヲ呈シツツアリ故ニ此ノ天與ノ惠物ヲ利用厚生シ品質ノ改善産額ノ増大ヲ計ル方法トシテ保護蕃殖ノ道ヲ講スルハ目下ノ急務ナリトス

今回出品ノ小凝菜ハ幼草多クシテ寒天質ノ充實セシモノ一品モナク殊ニ乾燥不良ニシテ評スルニ足ルモノナシ而シテ寒天質ノ充實セサルハ主トシテ採收期節ノ不適當ナリシ爲ニシテ洵ニ惜ムヘキコトナレハ當業者ハ宜シク注意スヘシ小凝菜ノ實入時季ハ七月中旬ヨリ八月上旬ニ至ル期間ナルニ或ハ出品期日ニ追ラレタル爲早ク採收又ハ拾集セルモノヲ出陳セシモノアルヘシ是等ハ大ニ怨セサルヘカラス

元來小凝菜ハ寒天製造上石花菜ノ混用原料トシテ礫草ニ次キ多量ニ使用スルモノニシテ内地人ノ朝鮮産小凝菜ニ著目セシハ漸ク茲數年前ニ屬スルヲ以テ鮮人ノ尙未タ之カ採收ヲササル地方アルノミナラス一般ニ礫草ト小凝菜ノ區別ヲ知ラスシテ賣買ス故ニ將來ハ宜シク是等二者ノ判別ヲナシ現在ニ於ケルカ如ク時化ヲ待テテ海岸ニ漂著スルモノヲ拾集セスシテ適當時期ニ之レカ採收ヲナスニ於テハ品質ノ良好ト共ニ産額ハ増大スルニ至ルヘシ

糊料海藻

糊料海藻トシテ今回出品シタルモノハ眞海羅、袋海、銀杏草、櫻ノ四種類ニテ銀杏草ニハたんのり多ク櫻草ニハ大葉鹿角菜其ノ大部分ヲ占メ鹿角菜、米糊、興津糊ハ皆無ナリキ

眞海羅ノ出品ハ主トシテ慶尙南道、全羅南道ノ二道ニテ石花菜ニ次ク重要海藻トシテハ出品點數少キノ感アリ而シテ全羅南道多島海産ハ主産地ノ名ヲ辱メサル出品多ク藻體長大ニシテ側枝ヲ出スコト少ナク色澤良好ニシテ糊料充實セリ是等ハ實ニ内地ニ於ケル優良品タル五島産ノモノニ比シ敢テ遜色ナク尙全般ヲ通シテモ比較的品質可良ニシテ挾雜物、鹽分等無キモ乾燥不良ナリシ爲色澤ヲ損シタルモノ又ハ發黴セシモノ尠カラズ是等ハ將來最モ注意ヲ要ス可キコトニシテ如何ニ品質良好ナルモノモ乾燥不良ノタメ色澤ヲ損セシモノハ内地澆布糊製造家ノ最モ忌ム所ニシテ製品トスルニ當リ歩減リ多キノミナラス製了後光澤ヲ失ス殊ニ朝鮮ノ海羅、最大需要地ハ大阪市ナレハ送荷ニ多少ノ日數ヲ要スルヲ以テ乾燥不良ナルモノハ途中ニ於テ霉蒸スルコトアリ故ニ採收當時直チニ水洗ヲナシタルノ後乾燥スルトキハ如何ニ長時日貯藏スルモ變質スルコトナク商品ノ品位ヲ保持スル上ニ於テ安全ノ策ナリトス

袋海羅ノ出品ハ慶尙南道、全羅南道、江原道、黃海道、忠清南道ノ五道トス而シテ主産地タル慶尙南道、全羅南道ノ出品ハ一般ニ藻體ノ發育良好ナレトモ品質一定セスシテ藻體ノ太クシテ短キモノ又ハ細クシテ長キモノヲ混シ或ハ乾燥不良ニシテ挾雜物ノ混入スルモノアリテ優良品ト認ムヘキモノナシ然ルニ黃海道ノ出品ハ産額僅少ナルニモ不拘頗ル良質ニシテ藻體細長ニシテ一定シ挾雜物ノ混入ナク乾燥他品ニ比シ良好ナリ

海羅モ石花菜ト同シク内地ニ於ケル需要逐年増加シ殊ニ眞海羅ニ於テ然リトス故ニ蕃殖場ノ保護及採收法ノ改善ハ必然爲スヘキ重要事項ナリトス

銀杏草、櫻草、銀杏草ノ出品ハ藻體肉厚ク良質ノモノ多シ櫻草ハ乾燥不良ノ爲メ色澤ヲ損シ發黴セシモノアリ

布 糊

本品ノ出陳ハ主トシテ全羅南道、慶尙南道ノ二道ニシテ他ニ忠清南道一點アルノミ而シテ之レカ種類ハ眞海羅製九點、袋海羅製二點ナリトス原料トシテ使用ノ原料ハ各品共良品多キモ晒白、漉キ方及菴蒸ノ足ラサル結果手當リ硬クシテ溶解困難ナルモノ多ク一品モ布糊ラシキ製品ナク甚タ技術ノ拙劣ナルヲ見ル殊ニ鮮人ノ出品ニ於テ然リトス想フニ今回ノ出品ハ其ノ地方ニ於テ使用スル所謂地使モノニシテ漉布糊トシテ内地市場ニ販出ノ見込ヲ以テ製造出品シタルモノニアラサルヘシ

而シテ朝鮮内ニ於ケル上等漉布糊ノ原料タル眞海羅ハ産額多キノミナラス品質佳良ナルヲ以テ原料品トシテ大阪市場ニ送荷スルヨリモ是レカ最大需要地タル絹織物産地ノ嗜好ニ應シ朝鮮内ニ於ケル原藻集散地ニ於テ之レカ製造ヲナシ直接需要地ニ供給スル方法ヲ講スル方得策ニシテ現在ニ於ケル拙劣ナル製品ハ寧ロ原料ノ儘之ヲ移出シ地使用トシテ洗濯又ハ頭髮ヲ洗フモノニ用フルモノハ之ニ適シタル安價ナルモノヲ他方面ヨリ移入スルモ差支ナク如斯優良ナル原料ヲ以テ製造スルハ最モ不利益トスル所ナリ

海 苔

出品點數四十三ニシテ内青海苔、岩海苔ハ各四、五點ニシテ他ハ全部簇付海苔トス而シテ茲ニ最モ遺憾トスル所ハ前記四十餘點ノ出品中大部分ハ貯藏法ニ遺漏アリシ爲光澤ヲ失シ紫色ニ變シテ濕リヲ帶ヒ隨テ異臭ヲ放チ海苔固有ノ香味ヲ保有セシモノノ如キ皆無ナリキ是レカ原因ハ海苔ノ製造ハ冬期ナル故出品迄ニハ勢ヒ長期間貯藏セサルヘカラサルノミナラス其ノ期間中ニハ海苔貯藏上最モ困難ナル梅雨期及土用ヲ越ササルヘカラス故ニ焙乾ハ勿論貯藏箱モ密封的ノモノヲ使用セサルヘカラサルニ今回ノモノハ其レ等ノ工程ヲ十分加ヘサリシニ依ルモノトス故ニ前記ノ出品ニ對シテハ如何ニ製造技術巧妙ナルモ擬賞スル能ハス是レ出品點數ニ對シ擬賞數ノ少ナキ所以ナリトス

今比較的變質ノ少ナキ品ニツキ評スルニ慶尙南道及全羅南道ニ於ケル内鮮人ノ出品中原料ノ切截適度ニシテ抄製モ比較的薄漉ナルニモ不拘漉切レヲ露サス砂塵ノ混入ナキ佳良ナルモノ有リタレトモ如何セム淺草海苔ニ比シ多少質硬キノミナラス香味ノ乏シキハ如何トモスル能ハス其ノ他ノモノニ至リテハ形狀齊ヒ漉キ方良巧ナレトモ原料ノ細切當ヲ得サルノミナラス厚漉ニ傾キタルモノアリ元來淺草海苔ハ雅美ナル香味ヲ有スル副食物ニシテ決シテ一時ニ多量ヲ食セラルルモノニアラス漉切レ多キ薄漉ハ大ニ忌ムヘキモノナレトモサリトテ徒ラニ多量ノ原料ヲ使用シテ無意義ノ厚漉ハ避ク可キコトナリトス殊ニ重量賣買ニアラスシテ枚數賣買ナルニ於テオヤ

岩海苔ヲ以テ淺草海苔ニ倣ヒテ抄製シタルモノアリタレトモ藻質強硬ニシテ收縮スル性ヲ有スル故隨テ漉切レ多ク且ツ洗滌不充分ナリシ故貝殼土砂ノ混入多シ

青海苔ノ出品中抄製シタルモノアリシカ變色シテ香味ヲ失セリ尙在來鮮人向製法ニヨルモノ三點ノ出品アリ本品ハ色澤宜シク香味亦良好ナリキ

朝鮮地方ハ養殖海苔ニ適スル海面多キヲ以テ益々製品ノ改良ト産額ノ増大トヲ計リ一方岩海苔ハ製品安價ニシテ對支貿易品ナレハ之レカ收獲ノ多キヲ企圖スルハ肝要ナルコトナリトス

寒天

朝鮮ニ於ケル寒天事業ハ創業以來僅ニ三箇年ヲ經過セシノミニテ未タ民間事業トシテ一般ニ普及セスト雖モ斯業ニ最深キ關係ヲ有スル適當ナル製造地ハ到ル處ニアラリ尙且ツ原料最モ豊富ナレハ近キ將來ニ於テ一大産業トナルハ期シテ待ツヘキナリ而シテ今回ノ出品ハ僅カニ角寒天一點細寒天三點ニシテ創業日尙ホ淺ク爲メニ技術上ニ缺クル所アリ殊ニ角寒天ノ如キハ色澤惡シク形狀不整ニシテ優品ニアラサルモ細寒天ニ至リテハ認見ル可キモノアリ其色澤及線狀ノ分別ニ注意スルニ至ラハ内地産ニ比シ遜色ナキニ至ランカ

和布

朝鮮沿岸ニ於テハ到ル處若布ノ蕃殖ニ適シ殊ニ朝鮮ニハ數百年以前ヨリ之カ養殖行ハレ其ノ漁場(附著岩礁)ハ藁田ト稱シ陸上ノ田畠ト同一視セラレ賣買、讓渡又ハ典當ノ目的物タルヲ得ヘキ一種ノ財産權トシテ取扱ハレタリ藁田ノ權利者ハ個人ナルコトアリ又ハ沿岸部落民ノ共有ナルコトアリ而シテ其ノ權利ハ年々ノ收獲ニ大差ナキヲ以テ各漁村浦ニ於テハ甚タ之ヲ重要愛護セシ結果何レモ荒廢ニ至ラス其ノ收獲モ海藻中最モ産額多ク今回ノ出陳亦尠カラサルモ他ノ海藻及其ノ製品ハ主トシテ輸移出品タルニモ不拘本品ハ殆ムト鮮人ノ專用ニ屬セリ故ニ其ノ製法モ從來ノ習慣ニヨリ鮮人ノ嗜好ニ投スルカ如キ方法ヲ採リシモノナル故内地ニ於テ見ルカ如キ優良品ハ殆ムト無カリキ即チ一般ニ採收期節遅レタルモノ多キカ故藻體徒ラニ長大ニシテ色澤惡シク上部枯凋セルモノ多ク概シテ葉肉薄シ中ニ一點全羅南道ヨリ葉面ノ中肋ヲ去リ内地ノ鳴門和布製ニ倣ヒタル出品アリシカ製法粗雜ニシテ色澤不良ニシテ香味ヲ失シ鮮人ハ勿論内地人ノ嗜好ニ適セス而シテ今回ノ出品中比較的原料ノ品質製法及把束ノ點ニ於テ良好ナリシハ江原道ニテ全羅南道ノ如キ出品點數最モ多キモ鮮人尙商品トシテ伸展、把束充分ナルモノ尠ク其ノ大部分ハ散乾品ナリ

昆布

本品ハ朝鮮沿岸唯一ノ產地タル咸鏡北道ヨリ僅カニ七點ノ出品アリタルノミナリ  
今回ノ出品ヲ見ルニ品質ニ於テハ北海道産ニ比シ劣レリ即チ葉質薄ク味良シカラス把束ハ内地元摘昆布ノ如クナレトモ單ニ一端ヲ結束セシニ止マリ葉幅縮小セシノミナラス砂土ノ附著多シ元來昆布ハ天然産ノモノヲ採收スルニ止マリ敢テ特殊ノ製法ヲ加フルモノニアラスト雖其ノ最モ注意ヲ要スルハ採收期節及乾燥ノ方法ナリトス採收期節ノ遅速ハ直チニ香味ニ影響ヲ來シ乾燥ノ不良ハ貯藏中發黴シ製造ノ品位ヲ損ス  
以上ノ審査ニ依ル種別、擬賞等級別並ニ點數ハ左表ノ如シ



種	石	眞	袋	布	小	銀	櫻	海	寒	和	種
別	菜	蘿	蘿	糊	菜	草	草	菅	天	布	種
別	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	種
別	內地人 計	內地人 計	內地人 計	內地人 計	內地人 計	內地人 計	內地人 計	內地人 計	內地人 計	內地人 計	種
別	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	朝鮮人 計	種
審查點數	四〇	二九	二〇	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	審查點數
一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	二
三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	三
四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	四
計	二九	二〇	二〇	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	計
數	二九	二〇	二〇	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	數



種別	道別		全	南	慶	北	慶	南	江	原	咸	北	計
	別												
	京	畿											
細工具	内地人	朝鮮人	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	計	計	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
布	内地人	朝鮮人	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	計	計	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
合	内地人	朝鮮人	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	計	計	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

三八六

今各品ニ就キ其ノ大要ヲ記スヘシ

鯖節

鯖節ノ出品ハ咸鏡北道ヨリ三點慶尙南道ヨリ一點計四點アリ何レモ其ノ製法稍佳ナルモ煮熟不足セルモノ焙乾過度ナル等ノ缺點ナキニ非ス共ニ煮汁ヲ混濁セシメ且厭フヘキ一種ノ臭氣ヲ附與ス、製造上ノ注意ヲ怠ラサルヲ要ス

鯖節ハ鯉節ニ比シ其ノ價値下位ニアルハ勿論ナレトモ其ノ價ノ低廉ナルカ爲其ノ需要セラルル額ハ却テ多ク殊ニ朝鮮海ノ如キ鯉節原料皆無ナルニ反シ鯖ノ漁獲ハ年々漁業ノ發展ニ伴ヒ増大シツツアル今日ニ於テハ適當ナル季節ニ於テ之ヲ利用シ鯖節トナス時ハ單ニ鹽藏スルニ比シ其ノ價値ヲ昂上セシムルノミナラス時ニ鯉節ノ代用トシテ汎ク需要ノ増加ヲ見ルニ至ラム

鯛ノ花

鯛ノ花ハ出品點數全羅南道及慶尙南道ヨリ各三點江原道ヨリ二點計八點アリテ全羅南道ヨリ出品セルモノ其ノ品質最モ優良ナルヲ見ル

本品ハ削蒲鋒ノ一種ニシテ鯛、鱧等ヲ原料トセルモノニシテ全羅南道ニ於テ鱧ノ活魚輸送中斃死セルモノヲ利用製造セルニ創マリ現今ニ於テハ朝鮮各地ニ於テ製造シ一ノ名産トシテ販賣セラレツツアリ出品物中原料ノ晒白不十分ナリシ結果脂肪ヲ分泌シ淡褐色ヲ呈シ一種ノ脂肪臭ヲ發スルモノアリ其ノ他乾燥不十分ニシテ發黴セルモノヲ見シカ如キハ特ニ營業者ノ注意ヲ要ス容器ノ多クハ圓筒鐵葉板罐ナルモ小判型又ハ長方形ノ平型罐ノ表面ニ硝子ヲ嵌人セルモノヲ使用セルモノアリ容器トシテ體裁宜シク優良ナルヲ認ム

蝦ノ花

蝦ノ花ハ蝦及鱧等ヲ原料トセル削蒲鋒ノ一種ニシテ全羅南道及慶尙南道ヨリ各一點ノ出品アリシニ過キサリシモ共ニ製造未熟ニシテ乾燥又不良ノ結果甚シク黴ヲ生シ到底食用ニ供シ難キモノアリ將來其ノ販路ヲ擴大セムカ爲ニハ猶一層ノ研究ト注意トヲ要スヘシ

刻 錫  
刻錫ハ慶尙北道鬱陵島ヨリ一點ノ出品アリタルノミニシテ其ノ刻削方法精巧ナラサルノミナラス容器亦不適當ナルヲ認ム本品ハ内地ニ於ケル需要少カラサルヲ以テ相當ノ改良ヲ加フルトキハ將來其ノ販路ヲ擴大スルニ至リ得ヘキカ

細工 昆布  
京城申地勝太郎ノ出品アリ、臙、白髮、トロロ、ホイロ、菊ノ花ノ四種アリ其ノ産額尙未タ大ナリト云フ能ハサルモ其ノ技術優秀ニシテ容器亦見ルニ値ス唯惜ラクハ朝鮮海本原料ニ乏シク之ヲ擴張セムニハ勢ヒ内地ニ之ヲ仰カサルヘカラス之ヲ内地ニ仰キテ製造シ果シテ内地移入品ト對抗シ得ヘキヤ否ヤ疑ヲ存セサルヲ得ス

以上ノ審査ニ依ル種別、擬賞等級別點數左表ノ如シ

種 別	審 査		擬 賞				計
	點 數	一 等	二 等	三 等	四 等	數	
縹	4						4
鯛	8						8
蝦	2						2
刻	-						-
細工 昆布	-						-
合 計	14						14
内地人	4						4
朝鮮人	10						10

十、工 藝 材 料

朝鮮ニ於ケル水産物中工藝材料トシテ使用シ得ヘキモノ少カラサルカ如キモ今同ノ出品ハ僅ニ帆立貝殼、鮑貝殼、眞珠類及海豹革ノ四種ニ過キス其ノ出品點數ノ如キ極メテ少ク殆ムト見ルニ足ラサルハ大ニ遺憾トスル所ニシテ將來工業ノ發展ニ伴ヒ斯種材料ノ愈利用セララルニ至ルヘキヲ期待セムトスルモノナリ

工藝材料ノ種別、道別及審査點數ヲ擧クレハ左ノ如シ

種別	道別																										
	京畿		忠南		全北		全南		慶南		慶北		黄海		平南		平北		江原		咸南		咸北		計		
	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	
帆立貝殼																											
鮑貝殼																											
眞珠																											
皮																											
海豹																											
合計																											

帆立貝殼ノ出品ハ咸鏡南道ヨリ三點アリ本品ハ主トシテ鮮人ノ杓子トシテ使用スルモノニシテ咸鏡南、北道ノ奥地及間島方面ニ販出セラレツツアルニ過キサレモノトス

鮑殼ハ江原道ヨリ出品一點アルニ過キサレモノ鮑ハ朝鮮ニ於ケル貝類中産額最モ大ナルモノニシテ煮乾及罐詰トシテ支那ニ輸出セラルルモノ亦少カラス鮑殼ハ其ノ製造ニ際シ副産セララルモノニシテ現時螺鈿細工及貝卸ノ材料トシテ内地ニ移出セララルト雖邊陲ノ地ニ於テハ尙放棄セララルモノ尠カラス將來工業ノ發展ニ伴ヒ十分利用セララルヘキヲ希望ス

眞珠

眞珠ハ咸鏡北道ヨリとぶがハ珠五點、咸鏡南道ヨリかき珠六點計十一點ノ出品アリ共ニ形狀不整ニシテあこやかハ珠又ハあはび珠ニ及ハサルモとぶがハ珠ハ光澤ヲ有シ猶利用ノ方法ニ依リテ稍々貴重ナル裝飾品ヲ得ヘク咸鏡北道南時薰ノ出品セルとぶがハ珠ハ最モ優良ナルヲ見ルかき珠ハ悉ク白堊色ニシテ美麗ナラス之ヲ利用スルモ到底貴重ノ裝飾品トナスヘカラス

海豹皮

海豹皮ハ咸鏡南道ヨリ二點ノ出品アルモ捕獲後ノ處置十分ナラサリシノミナラス其ノ鞣革法不完全ナリシ結果所々脱毛シ又毛皮ノ裏面所々汚點アルヲ見良品ト稱スルヲ得ス尙海豹ノ外海獸ノ朝鮮沿海ニ來游スルモノ多キヲ以テ之等ヲ捕採製造セハ工藝材料トシテ十分利用スルニ足ルヘク其ノ額亦尠少ナラサルヘキヲ疑ハス以上ノ審査ニ依ル種別擬賞等級別點數左表ノ如シ

種別	審査點數		擬賞等級					總計
	一	二	三	四	五	數		
帆船							三	
鮑殼							三	
眞珠							二	
海豹皮							二	
合計							一〇	

十一、製造雜品

製造雜品中食品ニ屬スルモノハ田麩類、海鼠ノ仔、臘子、蝦煎餅アリ否ラサルモノニ搗布灰及魚油アリ製造雜品ノ種別、道別及審査點數ヲ舉クレハ左ノ如シ

種別	道別													
	田		海		臘		蝦		魚		搗		合	
	麩	計	仔	計	類	計	餅	計	油	計	灰	計	計	
朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	朝鮮人	內地人	
京畿													〇〇	
忠南													三三	
全北														
全南													七六一	
慶北														
慶南													二二	
黃海													三二	
平南													二二	
平北													五三二	
江原													三三	
咸南													四一三	
咸北														
計													四八二五九	

田 麩 類

田麩類ノ出品點數ハ八ニシテ鯛ヲ原料トセルモノ其ノ多數ヲ占メ鮓及蟹ヲ原料トセルモノ各一點アリ而シテ慶尙南道ヨリ出品六點(鯛五、蟹一)ニ達シ其ノ製品亦優良ナルモノアリ他ハ咸鏡南道ヨリ二點(鯛一、蟹一)ノ出品アリシノミ  
 出品ニ就テ其ノ製法ノ適否ヲ檢スルニ肉ノ脫脂十分ナラサリシタメ著色シ若シクハ脂肪臭ヲ發スルニ至リシモノ多キヲ見ル尙肉ノ煮熟及乾燥不足ノタメ發微若ハ蟲ヲ發生シ甚シキハ一種ノ嫌惡スヘキ臭氣ヲ發シ到序食用ニ供スル能ハサルモノアリ此レ等ニ就テハ當業者ノ熟慮ヲ要スモノニシテ特ニ其ノ容器トシテ購買ノ際内容ヲ檢スルコト能ハサル鐵葉板罐ヲ使用セル場合ニ於テハ特殊ノ注意ヲ拂フヲ客マサラムコトヲ希望ス此ノ點ハ公衆衛生上ノ問題ト交渉スルモノニシテ其ノ販路擴張上ノ手段ニ關スルノ

ミニ非サルヲ以テナリ  
 容器ニハ前記罐ノ外曲物入ノモノ一種普通製廣口瓶ヲ用ヒ用紙印刷共ニ見ルニ堪ヘサル標紙ヲ使用セルモノアリ是等ハ單ニ共進會出品ノ爲試製セシモノニシテ平素多數ノ製造ヲナシ共進會ヲ利用シ廣告的ノ意味ヲ以テ將來販路ヲ擴張セムトスル主旨ヲ誤解セルモノナリ

元來本品ノ如キハ一種ノ嗜好的食料ニ屬シ名物の價値ヲ有スルモノナルヲ以テ其ノ容器外裝ノ如キ顧客ヲシテ一見食慾ヲ喚起スルノ意匠ヲ凝スヲ必要トス故ニ製造者ハ其ノ内容ノ精選以外是等ノ點ニ關シテモ相當ノ注意ヲ拂ヒ内容外包兩全ノ製品ヲ造ルニ至ラムコト希望ニ堪ヘサルナリ

海鼠ノ仔

慶尙南道ヨリ一點ノ出品アリ海鼠ノ卵巢ヲ乾燥セルモノニシテ其ノ味美ナルモ其ノ產出少額ニシテ見ルニ足ラス内地ニ於テモ石川、京都、三重、愛知ノ各府縣ニ少額ノ生産アルニ過キス

臘子類

臘子ノ出品ハ京畿道十點、黃海道二點、全羅南道六點、忠清南道三點、平安北道三點、計二十四點ニ達シ鱈又ハ鮓ノ原料トシ製造セルモノナリ朝鮮ニ於テハ早クヨリ製造セラレ美味ナル水産製品ノ一トシテ賞美セラレ其ノ價從テ貴キヲ以テ其ノ製法他ノ水産製品ニ比シ稍複雑ナル加工ヲ經タルモノナルヲ認メ得ヘキモ出品物中加鹽ノ方法ヲ誤リ十分其ノ浸透ヲ見サリシ爲内部既ニ變味ヲ生セルモノアルヲ見ル又過熟ノ原料ヲ用ヒタルモノアリ斯ノ如キハ脂肪分過多ナルノミナラス卵粒個々分離シテ貯藏中一部崩壞スルニ至レルモノナリ製造者ハ之等ノ時機及製法ヲ誤ラサラムコトヲ要ス今回ノ出品中黃海道杉林小一郎全羅南道全達西ノ製造ニ係ルモノハ他ノ製品ニ比シ色澤、食味、形狀共ニ卓越セルヲ認メタリ

蝦煎餅

平安北道ヨリ一點ノ出品アリシニ過キス同道ニ饒産スル鱸ヲ主要原料トセルモノニシテ體形ヲ崩壞セサルママ使用セリ最近ノ創始ニ係ルモ甘鹹其ノ度ヲ得斯種ノ製品トシテ佳良ナリト稱スルヲ得ヘシ

魚油類

魚油類ノ出品ハ十三點ニシテ之ヲ其ノ原料ニヨリ地方別ニ表ホスレハ左ノ如シ

種別	道別	咸鏡南道	江原道	慶尙南道	黃海道	平安南道	平安北道	計
鱈	玉							
筋								
魚								



道別	鱈 鱈 明 不			
	計	明	太	不
咸鏡南道	二			
江原道	三			
慶尙南道	四			
黃海道	一			
平安南道	二			
平安北道	一			
計	三	六	二	一

三九二

今回ノ出品中慶尙南道釜山府香椎源太郎ノ出品ニ係ル鱈油ハ清澄ニシテ水分及微細ノ浮游物ヲ夾雜セス純良魚油ノ臭氣ヲ發シ沈澱物絶無ニシテ採油後ノ處理方法完全ニシテ他ノ魚油類ニ比シ卓越セルヲ認メタリ

他ノ魚油類中其ノ性質優良ナルモノナキニ非サリシモ多クハ有機性夾雜物ノ變質ニ依ル嫌厭スヘキ異臭ヲ發シ黑褐色若クハ之ニ近キ色ニ變化シテ固有ノ油色ヲ失ヒ又夾雜物ヲ含有スルコト多ク甚シキハ容器ノ半量ニ達スルモノアルヲ認メタリ之等ハ主トシテ採油後ノ處理不充分ナルニ基クモノナリトス最モ壓搾魚肥料製造ニ於ケル搾汁其ノ他脂油分ノ多量ヲ含有スル鱈、鱈、明太魚鱈等ノ内臟ノ如キ殆ムト之ヲ放棄シ願ミサル今日ノ狀態ニ於テハ粗製魚油トシテ採取販出スルモノト雖既ニ幾分ノ加工ヲ經タルモノト見做シ得ヘキモ粗製ノマニテ之ヲ洗淨セサル時ハ前述ノ如キ惡變ヲ生シ其ノ價値ヲ失墜スルコト多大ナルヲ以テ一旦之ヲ洗淨シ夾雜物ヲ除去セル後販出スルヲ可ナリトス況ムヤ内地年々ノ魚油輸出額ハ二百萬圓ヲ超過シ且近時我國ニ於ケル工業ノ發達ニ伴ヒ魚油ハ愈其ノ需要ヲ増シ特ニ最近水素ノ添加其ノ他ノ方法ニヨリ之ヲ完全ニ硬化シ得ヘキ方法發見セララルニ及ヒ其ノ用途益擴大セラレ從ツテ其ノ價値愈大ナルヘキニ於テオヤ今參考ノ爲其ノ洗淨法ノ大要ヲ記スレハ左ノ如シ

粗製魚油ハ之ヲ釜ニ投シ水ヲ加ヘテヨク攪拌シタル後之ヲ加熱沸騰セシメ其ノ儘放置スル時ハ夾雜物ハ水中ニ沈降シ油ハ透明トナリテ上層ニ分離浮上スルヲ以テ之ヲ汲ミ取り適當ノ容器ニ貯藏スルモノトス

搗布灰

搗布灰ノ出品ハ全羅南道濟州島ヨリ一點アリ同島ニ饒産スル搗布ヲ原料トセルモノトス同島城山浦ニハ數年前ヨリ石原圓吉ノ經營ニ係ル沃度製造工場アルハ人ノ能ク知ル所ニシテ此ノ他慶尙北道蔚陵島ニ於テ多少ノ搗布灰ヲ産出スルノ外朝鮮ニ於テハ此ノ種化學的水産製品ノ生産全ク絶無ト稱セサルヘカラサルハ大ニ遺憾トスル所ナルモ地勢潮流ノ關係上將來發展ヲ促スニ足ルヘキ原料ナキハ亦如何トモ爲シ難カラムカ

以上ノ審査ニ依ル種別、擬賞等級別點數左表ノ如シ

種別	審査點數		擬賞數				種別	審査點數		擬賞數				
	一等	二等	三等	四等	計	一等		二等	三等	四等	計			
田麩	8	8												
海鼠ノ仔														
臘子類	2	3												
蝦煎餅														
合計	8	11												
魚油	3	3												
搗布灰														
合計	3	3												
合計	11	14												

十二、製造用具模型

咸鏡北道ヨリ内地人ノ出品セル明太魚乾燥棚一點アルノミヲ審査スルニ在來ノ乾燥棚ニ比シ特ニ著シク改良シタル點アルナク且ツ斯ノ如キ材料ヲ使用スル點ニ於テ失費多ク却テ現時各地ニ使用セル自然木ヲ以テスルノ優レルヲ見ル想フニ現今乾明太魚產地ニ於ケル乾燥棚ニ就テハ古來經驗ヲ重スル所多ク材料、組立ノ簡易ニシテ且ツ能ク乾燥ニ適セルヲ見ルモ尙未タ改良ノ餘地ナシトセサルヘシ、將來之カ利害得失ヲ攻究シ以テ改良ニ資スル所アラハ斯業經濟ニ及ホスノ利益蓋シ鮮少ナラスト信ス

十三、製品包裝

各種水産製品包裝ノ道別審査點數左表ノ如シ

種別	審査點數		擬賞數				種別	審査點數		擬賞數				
	一等	二等	三等	四等	計	一等		二等	三等	四等	計			
水産品包裝	1	1												
製品包裝	2	2												
合計	3	3												

出品二十六點ニ就キ審査スルニ包裝ノ材料、方法共ニ最完全シ商標、名稱、量目鮮明ニシテ内容品亦佳良ナルハ京畿道ヨリ出品

セル魚肚包裝ナリトス、其ノ他咸鏡南道ノ乾魴包裝、慶尙南道ノ寒天包裝、同道及全羅北道ノ煮乾鱚包裝、慶尙北道ノ錫包裝、黃海道ノ鹽漬水母包裝ノ如キ包裝ノ材料方法各適良ニシテ進歩ノ見ルヘキモノアリ  
凡ソ包裝ノ材料方法ハ内容品ノ種類ニ從フヲ要スト雖其ノ適否ハ運搬ノ便否、内容品ノ保損如何ニ關係スルノミナラス延ヒテ取引上ノ信用ニモ影響スヘシ、將來内容製品ト共ニ更ニ大ニ之カ改善ニ努ムルノ要アルヘキナリ  
以上審査ニ依ル擬賞等級別點數ヲ左ニ表示スヘシ

種 別	審 査 點 數	擬 賞					數 計
		一 等	二 等	三 等	四 等	五 等	
水 産 品 包 裝	二五 二六						七一六
内地人 朝鮮人 計							八一七

## 第一節 漁 業

本部ニ屬スル出品類別ハ漁撈ノ方法及裝置、漁具、漁船其ノ他ノ設備、漁具原料、染料及餌料等ニシテ其ノ總出品點數二百四十二點ナリ

朝鮮ニ於ケル漁業ノ狀勢ハ日進月歩ノ發達ヲ示シ漁業者及漁具、漁船共ニ累年増加シ漁獲高ノ如キモ亦逐年増加セル結果トシテ本會ニ現ハレシ出品ノ種類モ單ニ朝鮮固有ノモノニ止マラス新規創設ニ係レルモノ甚タ多ク又舊來ノ漁具、漁法ヲ改良普及セルモノ尠カラス即チ出品中ニ於ケル建網類敷網類等ノ如キハ概ネ近來ノ創設ニ屬シ曳網類、魚箭類、旋網類、刺網類、及釣鈎具(一本釣及延繩釣)類ノ如キハ或在來漁具ヲ改良シ或ハ新ニ普及スルニ至レルモノ多シ又漁船ノ出品ハ日本型船、朝鮮型船ノ二種アリテ何レモ其ノ模型ヲ出陳セリ是等ノ漁船ハ共ニ其ノ使用目的及漁業種類ニ依リテ形狀ノ大小局部ノ構造等ニ特殊ノ製作ヲ要スヘキモノナルニ依リ之ヲ概括シテ評言ヲ下シ難シト雖由來朝鮮型漁船ハ其ノ構造粗大ニ過キ操縦困難ナルノミナラス乗組員ノ多キヲ要シ運用上ニ不便ヲ來タシ漁業經濟ニモ亦尠カラサル不利ヲ生ス殊ニ沖合漁業ノ如キ操業ニ對シテハ最モ不便ナリトス之ニ比シテ内地型漁船ハ以上ノ缺點少ナク其ノ調製費ノ如キモ亦前者ト大差ナキニ依リ漁業ノ開發増進ニ伴ヒ朝鮮型漁船ハ少クモ日本型漁船ニ倣フテ改良スルノ必要アルヲ認ム又日本型漁船ハ其ノ目的トセル各種ノ漁業ニ適應セル構造ニシテ其ノ輕便迅速ナルト共ニ規模小ナル漁業ニハ最モ好適セルモ遠洋の漁業ニハ適當ナラス故ニ近來内地ニ於テハ沖合漁業ノタメ補助機關付漁船ヲ使用スルモノ多ク其ノ數殆ムト二千艘ニ達セル狀勢ナルニ拘ハラス朝鮮在住内地人ノ未タ此ノ種ノ漁船ヲ用ユルモノアルヲ見ス隨テ今回其ノ出品ノ絶無ナルハ甚タ遺憾トスルトコロニシテ漁業ノ進歩ヲ表現スル上ニ於ケル一大缺點ナリ蓋シ前記漁船ノ改良

ト共ニ漸次此ノ種ノ進歩的漁船ヲモ使用スルニ至ルヘキハ必然ノ順序ナリト雖尙其ノ效用ヲ普知セシメ沖合漁業ノ擴張ヲ圖ルノ必要アルヲ認ム今左ニ出品類別ヲ逐ヒ審査ノ梗概ヲ擧クヘシ

一、漁撈ノ方法及裝置 附漁具其ノ他ノ設備

漁撈ノ方法及裝置ヲ示スニハ漁具ノ構造内容ヲ明ニスルノ要アリ即チ相併セテ之カ説明ヲ爲スラ捷徑トシ以下概括シテ之ヲ掲クヘシ漁具漁法ヲ示セル出品ハ總數五十一點ニシテ朝鮮沿岸ニ於テ隨所使用セルモノ概ネ出陳シ在レリ今其ノ出品ニ付キ之ヲ概評セハ朝鮮人ノ使用ニ係ル漁具、漁法ハ概ネ沿岸小區域内ニ局限セラレ其ノ規模亦狭小ニシテ漁具ノ種類モ甚タ多カラス唯近時官廳ニ於ケル漁業ノ獎勵著々其ノ效ヲ奏シ延ヒテ朝鮮人ノ新規改良ノ漁具ヲ用フルモノ漸次増加スルニ至レル結果稍漁具ノ種類ヲ増シ其ノ漁場モ從來ニ比シ大イニ擴張セララルニ至レルヲ見ル又内地人ノ移住漁業者及通漁者等ヨリ出品セル漁具ハ單ニ内地人間ノミニ於テ之ヲ觀レハ敢テ新機軸ヲ出セルモノトハ謂ヒ得サルモ朝鮮固有ノ漁業狀態ニ對照セハ何レモ一頭角ヲ出シ一段ノ進歩ヲ現ハセルモノニシテ且ツ朝鮮沿海ニ適切セル良漁具ニ屬スルモノ多キヲ以テ一般ノ觀覽者ニ好感ヲ與ヘ殊ニ朝鮮人ニ對シテハ其ノ營業上ノ資料トナリシコトノ少カラサルヘキヲ認メタリ

今回出品ノ漁具(模型及現物共)ヲ建網類、曳網類、旋網類、刺網類、敷網類、掩網類、釣具類、雜漁具類ノ八類ニ分チ其ノ種類中ニ於テ特種ノ構造ヲ有シ又ハ改良進歩ノ形跡ヲ備ヘルモノ若ハ將來特ニ普及ノ價值アルモノ等ニ付キ以下其ノ類ヲ逐フテ説明シ併セテ之カ概評ヲ爲スヘシ

漁具出品ノ種別、道別及審査點數表

種別	朝鮮人別		咸北	咸南	江原	慶北	慶南	全南	全北	忠南	京畿	黄海	平南	平北	計
	内地人	朝鮮人													
建網類							八								八
曳網類							四								四
旋網類							二								二
刺網類							二								二
敷網類															
掩網類															
釣具類															
雜漁具類															
計							一七								一七

種類別	敷網類		掩網類		釣具類		雜漁具類		合計
	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	
咸北									
咸南									
江原									
慶北									
慶南									
全南									
全北									
忠南									
京畿									
黃海									
平南									
平北									
計	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	内地人	合計
	100	40	63	27	22	5	34	8	26
	3	3	9	4	3	3	3	3	5

建網類

本類ニ屬スル出品ノ主タルモノハ八角網、大敷網、壺網、角網、杖矢網、魚箭駐木網等トス  
 八角網ハ慶尙南道及慶尙北道ヨリ出品アリ本類ニ屬スルモノハ其ノ規模概シテ大ニシテ從テ資本ヲ要スルコト多ク沿岸定置漁具  
 トシテハ重要ノモノタリ今其ノ出品ニ就テ之レヲ觀ルニ多少局部的ニ改良セル者ナキニアラスト雖大體ヨリ之ヲ見レハ一般普通  
 ノモノタルニ過キス

慶尙南道香椎源太郎ノ出品ニ係ル八角網(百分一模型)ハ大謀網ヲ改良シタルモノニシテ身網長百間幅四十間アリ其ノ規模頗ル大  
 ニシテ多額ノ資本ヲ要ス唯本網ノ特徴トシテ見ルヘキハ身網ノ外網口ニ於テ口引網ヲ附シタル點ニシテ這ハ網ヲ引揚ルニ其ノ重  
 量ヲ輕カラシメ大ニ勞力ヲ減少スルコトヲ得ヘシ又魚取部ノ臺尻ニ細目網ヲ用ヒタルハ沖鯨ノ外石首魚、鰵、鱈、太刀魚等ノ如  
 キ小魚ヲモ同時ニ捕獲スルコトヲ得テ便益多カルヘシ而シテ其ノ漁獲年ニヨリ一定セサルモ豐漁ノ時ハ三萬圓以上ニ及フト云フ  
 又同人ノ出品ニ係ル杖矢網(七十分一模型)ハ朝鮮固有ノ漁具ニシテ只其ノ網地ニ改良ヲ施セルモノナリ其ノ身網ハ長七十間幅二  
 十間トシ十五本ノ柱木ヲ以テ固定緊張シ垣網ノ長サハ五百間、六本ノ柱木ヲ以テ固定シ沖垣網ノ長サハ二百間、四本ノ柱木ヲ以  
 テ沖合ニ向ケ緊張シ以テ魚ノ來游方向ヲ遮リ地方ニ誘致ス漁獲物ハ鯉ヲ主トシ十二月ヨリ翌年三月迄ニシテ豐漁ノ年ニアリテハ

漁獲二萬圓以上ニ及フト云フ

鯧壺網ハ慶尙北道迎日漁業組合ノ出品ニシテ本網ハ錨ヲ以テ網枱ヲ造リ之ヲ固定緊張シ垣網ニ依リ魚群ヲ身網内ニ陥入セシメ網隅ニ六箇ノ袋網(魚取)ヲ設備シ身網ニ入りシ魚類ハ更ニ其ノ袋内ニ入ラシムルノ趣向トス而シテ時機ヲ見計ヒ一隅ヨリ網ヲ引揚ケ袋網ニ入レル魚ヲ收メ再ヒ其ノ網ヲ前位置ニ復スノ順序トス其ノ漁獲物ハ漁場ノ如何ニヨリテ異ナレトモ主トシテ鯧、鯛、鱈、太刀魚、石首魚其ノ他沿岸近ク河游シ來ル魚族ハ多ク之レヲ捕フ其ノ構造ハ普通ニシテ近時内地人漁業者ノ之ヲ沿海ニ使用スル者多ク殊ニ之ヲ鯧ノ漁獲ニ用フルニ至レルハ最近ノコトニシテ迎日灣ニ於ケル鯧漁業ハ此ノ漁具ニ改良ヲ加ヘ大ニ之ヲ用フルニ至レリ即チ迎日漁業組合ノ出品セル鯧網ノ構造及漁法ヲ左ニ摘載ス

迎日漁業組合出品ノ改良鯧網ハ專ラ十一月ヨリ四月ニ至ル季節ニ迎日灣ニ於テ鯧ヲ捕獲スル唯一ノ定置漁具ニシテ明治三十八年頃ノ創始ニ係リ其ノ使用至便ニシテ且資本ヲ要スルコト尠キニモ不拘漁利ヲ舉クルコト甚大ナリ尙當灣ニ鯧ノ來游ハ北風高ク波濤ノ恐シキ時ニ於テスルノ常習ニシテ他ノ杖矢、角網又ハ臺網類ノ操業ニ耐ヘサルノ時ニ當リテモ能ク其ノ使用ニ適スル特種ノ事情アルヲ以テ漸ク傳播シテ輒近灣内定置漁場約二百個所ニシテ該網ヲ使用スルモノ約百九十個所ノ多キニ達シ灣内定置漁場中蕪ヲ稱スルニ至リ漁獲ハ年ニ依リ一定セサルモ從來ノ成績ニ徴スレハ一統ニ對シ平均約八百圓ヲ降ラス

網ノ構造

網ノ構造ハ胴網、垣網、袋網ノ三者ヲ以テ成ル今之ヲ表示スレハ左ノ如シ

品目	數量	單價	總價	摘	要
棉絲三擦十五合	四〇〇	一五,〇〇〇	六,〇〇〇	胴網仕立上子行全長六十尋橫縫曳目四反ツギ染減リ縮結共ニ	
棉絲七擦網地	一〇〇	一〇,〇〇〇	一,〇〇〇	垣網橫目一反浮子行全長五十尋	
棉絲三擦二十一合百掛	六〇	一〇,〇〇〇	七,二五〇	袋網三反ツギ堅目全長八尋切七	
目網地	一〇〇	一〇,〇〇〇	一,〇〇〇	袋網三反ツギ堅目全長八尋切七	
棉絲三擦十五合百掛八節網地	一六八	一八,〇〇〇	三〇,二四〇	袋網三反ツギ堅目全長八尋切七	
三擦十二合八節三角網地	七	八〇〇	五,六〇〇	袋網返シ用	
三擦十二合棉絲	二九	二,八〇〇	五,六〇〇	縫絲	
染料	八〇	一,二〇〇	九,六〇〇	ノブカラ	
薪	三〇〇	三〇	九,〇〇〇	網地煮沸	
計			三三,二四〇		
浮子	二四〇	三〇	七,二〇〇	浮子	内四百個ハ胴網用百五十個ハ垣網用
沈子	五五〇	一〇	五,五〇〇	沈子	細用
網	二〇	一,五〇〇	三〇,〇〇〇	網	葦繩製一寸五分徑五十尋一房ノモノ十四房胴網陸網用同胴網枱用二房同垣網用陸網共ニ四房
浮竹	一〇	一,三〇〇	一三,〇〇〇	浮竹	胴網枱及垣網用
綸竹	一	一〇,〇〇〇	一〇,〇〇〇	綸竹	袋網用
人夫賃	四〇人	五,〇〇〇	二,〇〇〇	人夫賃	仕立上費用
計			三三,二四〇		

布設方法

水深六、七尋ノ處ヲ漁場トナシ漁船二隻ニ各五、六名ノ漁夫ヲ乘込マシメ漁場ニ至レハ先一筋ノ藁繩ヲ「ビクイカリ」ニ繫キ梓ニハ浮竹ヲ附著海中ニ投入シ前記漁網ノ形ニ準シ八角形ニ碇置ス其ノ碇置終レハ風波ノ障碍ヲ避クル爲更ニ一筋ヲ増碇ス

漁獲方法

前記仕立ノ漁網ヲ梓ニ裝置全ク終レハ漁船一隻ニ對シ漁夫六、七人乘込ミ船ヲ各袋網ノ直上ナル浮子網ニ繫キ魚ノ袋ニ入ルヲ俟チ梓ノ浮子網ヲ傳ヒ袋ノ末端結ヒ目ヲ解キ魚ヲ其ノ末端ヨリ出シ捕獲ス

大敷網類ノ出品ニシテ其ノ規模ノ大ニシテ漁獲成績ノ著大ナルモノハ江原道杆城郡靈津岬端ニ敷設セル鳥取縣人奧田龜造ノ角輪組出品ノ鱒大敷網ナリトス其ノ構造ハ宮城縣下ニ行ハレアル鱒大敷網ヲ基礎トセリ其ノ出品模型ハ現漁具ノ百六十分ノ一ニシテ原型ハ身網長二百六十間幅九十四間高二十二間ノ巨大ナルモノナリ之レニ延長六百間ノ垣網ヲ附設ス操網ニ要スル漁夫百二十六名十二隻ノ漁船ヲ以テ作業ス本網ハ水深二十尋内外ノ海底ニ於テ石俵錨ヲ「マニラ」及「ワイヤー」等ヲ以テ固定シ身網ノ側網ヲ緊張シ垣網ニ依リ魚群ヲ導キ身網ニ陥入セシメ夫ヨリ右側ニアル魚取部ニ操リ込ミ捕獲スルノ趣向トス其ノ主ナル漁獲物ハ鱒、鱒、鱒、鱒、鱒等ニシテ東海海ニ於ケル大敷網ハ此網ヲ以テ嚆矢トシ其ノ一箇年ノ漁獲高ハ四五萬圓ヲ下ラス蓋シ朝鮮屈指ノ網漁ニシテ他ノ模範トナスニ足ルヘキナリ

全羅南道尾前ハツ出品ノ大敷網ハ明治三十八年山口縣ヨリ楸子島ニ移セシ所ニシテ特種ノ構造ヲ有セス普通在來ノモノナリ身網内廻長七十五尋垣網長百二十尋身網入口廣サ三十尋アリテ其ノ初年ニ於テ一萬圓餘ノ漁獲ヲナシ爲ニ同地方ニ俄然同種ノ漁具ヲ増加シ其ノ結果何レモ好成绩ヲ收メタリ其ノ漁獲ノ主ナルモノハ鱒ニシテ太刀魚、鱒等ヲモ捕獲スルコトアリ

曳網類

本類ニ屬スルモノハ地曳網、船曳網、防陣網等ニシテ主トシテ沿岸游魚類ヲ捕獲スルト目トス即チ鱒、鱒、鱒、玉筋魚、小鱒等ヲ漁獲シ朝鮮全沿岸ニ普及セリ此ノ類ノ出品中其ノ構造ノ精巧ナルモノハ江原道中村重吉出品ノ鱒曳網ニシテ其ノ實物構造ハ總長内廻シ三百尋、身網袋口五尋アリテ網ノ構造其ノ宜ヲ得袖網ノ配置、形狀、遠淺沿岸使用ノ地曳網構造トシテ最モ適當ナルモノト認ム其ノ他地曳網防陣網ノ如キハ特ニ稱揚スヘキ構造ヲ有セス只沿岸岩礁ノ多キ地ニシテ地曳網ヲ使用シ難キ場合ニ於ケル曳網漁業ハ主トシテ此ノ種ノ網ニ依レリ而シテ船曳網ハ慶尙南道ニ防陣網ハ全羅南道ニ最モ多ク行ハレ在リ

旋網類

本類ニ屬スルモノハ網船網、旋陣網、改良揚操リ網、巾著網、縛リ網及手操リ網等ニシテ手操網ヲ除クノ外ハ主トシテ回游性浮魚ヲ捕獲スルノ漁具タリ規模概シテ大ニシテ巾著網ノ如キハ遠洋深海ニ於テ之ヲ使用シ得ヘク從テ其ノ應用ノ範圍ハ極メテ廣濶ナリ此等ノ手操網ヲ除クノ漁具ヲ以テ漁獲スル所ノ主ナルモノハ鱒、鱒、鱒、鱒、鱒等ニシテ今回ノ出品中全羅南道荒川留重

郎ノ出陳ニ係ル旋陣網模型ハ朝鮮在來ノ鱈操網ニシテ沖取網ノ一種ナリ其構造上特ニ稱揚スヘキ點ナク且網目ノ配置其ノ宜シキヲ得シテ不經濟ニ且ルノ缺點アリ又慶尙南道升繁眞一出品ニ係ル巾著網ハ沖取網中ノ最モ進歩セルモノニシテ其ノ構造ハ普通在來ノモノト異ナル所ナキモ此種ノ漁具ハ沿海ニ適當セルノミナラス漁業ノ發達ヲ期スルニハ主トシテ獎勵スヘキ價値アルモノトス

黃海道韓錫臣出品網船網ハ在來朝鮮式石首魚操網ニシテ其ノ構造特異ノ點ナキモ内廻シ百五十尋網高サ手先十尋中央魚取部二十尋アリ網地ハ全部葛麻網ヲ用ヒシ爲メ綿絲ニ比スレハ其ノ重量甚タ重ク其ノ使用上多大ノ人數ヲ要シ普通四十人以上ノ勞力ヲ用ヒサレハ操業シ得サルカ如キハ此ノ網ノ缺點ナリトス

刺網類

本類ニ屬スル出品ハ鯖流網、鮒流網、鯨刺網、碇船網、鰯刺網、鰯流網、蟹刺網、細網等ニシテ本類ニ屬スルモノハ魚ヲ網目ニ刺サシムルモノト網地ニ纏絡セシムルモノトノ二種トス後者ハ主トシテ流網ニ屬シ水面ニ張布シ前者ハ多ク水底又ハ水面ヨリ水底ニ達スル間ニ張置ス

流網ハ朝鮮沿海中慶尙南北兩道ニ於テ最モ多ク行ハレ在リ西海沿岸ニモ使用スル者稍多シ刺網ハ東朝鮮沿海最モ多ク南沿海之ニ次ク而シテ今同ノ出品ハ在來ノ普通品ニシテ特ニ記スヘキ點ナシ

黃海道韓錫臣出品ノ石首魚碇船網ハ沖合魚道ニ接シ潮流ヲ半圓形ニ横斷シ幔幕狀ニ網ヲ屏立セシメ碇ヲ以テ留ム網ハ總長三百尋網丈五尋アリテ網地ヲ葛麻又ハ綿絲三子撚リ蛙股編ミトシ目合ハ一尺十七節又ハ二十六節、浮子及沈子網ハ葛麻三子撚リ徑七分大ニシテ網ノ縮結ハ三割六分トス浮子ハ「アベマキ」樹皮長サ一尺モ徑一寸許ニ筒狀ニ束ネテ用ユ何レモ其ノ中央ニ長サ二尺餘ノ筐ヲ樹テ之ヲ三子撚徑五分、長サ二十七尋ノ浮標網ニ附ス留碇ハ木製長サ五尺、爪二尺五寸、橫木長サ二尺五寸其ノ網ハ葛三子撚徑五分長サ八尋トス而シテ本網ハ從來専ラ鮮人ノ使用スル漁具ニシテ在來ノ漁法ニ屬ス其ノ構造粗大ニ過キ殊ニ網具及錨等ノ如キハ其ノ形體ノ粗大ナル到底小人數ヲ以テ取扱ヒ難キ缺點アリ其ノ營業組織ノ小ナル割合ニ多數ノ作業人員ヲ要スルカ如キハ漁具ノ根本ニ於テ改良ヲ爲スノ必要アルヲ認ム

全羅北道吉田卯三郎出品ノ鮒流網ハ一張長サ十一尋、幅五尋ノモノ五十張ヲ以テ船一艘分ノ使用定量トス此ノ網ハ綿絲二十手八本撚リ七十五日掛ケヲ尺八ツ込メ蛙股網目トシ網地二十尋ノモノヲ長サ十一尋ニ縮結ス浮子網ハ青麻麻徑三分ヲ綠網トシ之レニ浮子桐製長七寸幅二寸五分、一尺二寸毎ニ一個ヲ附シ一張二十八個ヲ結付ス浮子摺レ網ハ綿絲十本撚リ二寸目三節ヲ綠網ニ添ヘ網裙ハ沈子網ヲ用ユルナク沈子丸石百目内外ノモノヲ一張ニ三個宛ノ割合ヲ以テ網目二寸目ニ結束シ一統百五十個ヲ用ユ前記ノ如ク本漁具ノ構造ハ頗ル簡單ニシテ殆ムト網地ト浮子網トヨリ成リ其ノ浮子、沈子ノ如キハ使用ノ都度取付ケ次回ニ使用セムトスル際ハ曳キ上ケ後脱却シテ新シキ替網ト交換スルノ趣向ナリ其ノ使用方法ノ簡易ニシテ之ニ要スル經費モ亦少額ニテ止リ比較



的漁獲ノ多大ナルモノアルヲ以テ西海岸ニ於ケル内地人及朝鮮人共廣ク之ヲ獎勵シテ其ノ普及ヲ圖ルヲ要ス

四〇〇

敷網類

本類中出品ノ主タルモノハ鮫鱈網、弓船網、中船網、鱈焚寄セ網等ニシテ現物ノ出品トシテハ平安北道李汝基出品ノ中船網、京畿道池末登一郎出品ノ鮫鱈網等ナリ何レモ普通在來ノ漁具ニシテ何等異ナル點ヲ見ス  
全羅南道難波龜吉出品ノ鮫鱈網及其ノ漁船模型ハ構造及使用法ニ於テ在來ノモノト異ナル所ナキモ水ノ深淺ヲ斟酌シ網口ノ高サヲ定メ或ハ滑車ヲ用ヒテ引揚ノ努力ヲ省キ或ハ漁船ノ構造ヲ大ニシ且ツ堅牢ニシ風力暴浪ニ抗シテ安全ニ操業シ得ラルルニ至リタルハ特ニ改良セル點ナリトス

而シテ網ノ構造ハ方錐形ヲ爲シ上下左右四枚ノ網地ニ編ミ立テ之レヲ縫合シ其ノ末端ニ圓筒狀ノ魚捕部ヲ附ス上下左右ノ網地ハ前部ヨリ後部ニ至ルニ從ヒ漸次目數ヲ減シ且ツ其目合ヲ減少ス網目ノ大サハ其ノ漁獲種類ニヨリ一様ナラスト雖普通前部ニ於テ三寸乃至五寸目ヨリ漸次細目トナシ魚取ニ至レハ遂ニ五分目ニ縮小ス而シテ其ノ使用法ハ漁船ニテ沖合漁場ニ出テ汐ノ干満ニ關セス其ノ將ニ動カムトスル時ヲ伺ヒ先ツ大碇ヲ投シ親網、又網、小又網ト順次ニ垂下シタル後懸リ網ヲ漁船ノ右舷ニ取付ケ漁船ヲ潮流ニ横ヘ左舷ニ吊シアル浮子竹及枕木ヲ海中ニ投シ次ニ魚捕部ヨリ網ヲ海中ニ投入シ全部其ノ作業ヲ終ル其ノ漁網カ潮流ヲ受ケ緊張スルニ至レハ滑車網ヲ緩メ網ヲ海底ニ沈メ漁船ハ懸リ網ヲ船部ニ移シ沈下シタル網口ノ上ニ留マル程度ニ繫キ留ム如スル時ハ網口ハ潮流ノ爲メ矩形ニ開キ魚類ハ潮流ニ流サレツツ網中ニ壓迫セラレ逸出スルコト能ハス斯クシテ潮勢稍ヤ緩クナリタル時懸リ網ヲ再ヒ右舷ニ移シ船ヲ潮流ニ横ヘ滑車網ヲ以テ浮子竹及枕木ヲ船側ニ曳付ケ網口ヨリ漸次魚捕部ニ向テ繰リ揚ケ魚取部ニ達スレハ其ノ袋尻ヲ解キ漁獲ス斯クシテ更ニ隨所適宜ノ漁場ニ移轉シ其ノ方法ヲ繰返シテ營業ス其ノ漁獲物ハ石首魚、太刀魚、蝦、鯛、鰻、鱈、鮓、蘇魚等ヲ主トス而シテ本出品人タル難波龜吉ハ去ル明治三十三年度福岡縣有明海ヨリ初メテ其ノ沿海ノ漁船二十四艘ヲ引率シ西朝鮮海ニ渡航シ全羅南道蟬島外數箇所ノ漁場ヲ跋涉シ一漁期一萬二千圓餘ノ漁獲ヲナシ其ノ成績ノ好良ナリシタメ爾來引續キ其ノ出漁者年々續出増加シ明治三十六年度ニハ此ノ鮫鱈網漁船二百五十隻ニ至リ今ヤ内地通漁者ノ此ノ漁業ニ從事セルモノ七百艘、鮮人本漁法ニ倣ヒ出漁スルモノ五百隻以上ニ及ヒ其、漁獲高無慮七十萬圓ニ達スルノ盛況トナレリ、本類ニ屬スル他ノ漁網ノ出品ニ付テハ特記スヘキ必要ノ事項ナシ

掩網類

掩網類ニ屬スル主ナル漁網ハ投網ナリ其ノ出品ハ僅カニ三點ニシテ其ノ網絲ハ麻絲、絹絲ノ二種アリ絹絲製ノモノハ蛙股編ヲ用ヒ長サ二尋、麻絲製ハ長サ四尋ニシテ其形狀ハ圓錐形ノ囊狀ヲ爲ス魚類ヲ水上ヨリ掩ヒテ漁獲スルモノナルカタメ輕便ニシテ可及的大ナル面積ヲ被覆スルニ適スルノ構造ト爲ス今回ノ出品中京畿道池末登一郎ノ絹絲製、麻絲製共ニ精巧ニシテ能ク實地ニ適應スヘキ製造タルヲ認ム又慶尙北道行光誠滋出品ノ投網網ハ目結束甚タ緩ク且沈子網ニ沈子ノ結付緩キカ爲メ沈子ハ常ニ左右ニ

轉搖シテ水底下ニ沈下スルコト遅ク尙沈子綱ノ切斷フルノ憂アルヲ缺點トス

釣具類

釣具類ノ出品トシテハ鯛、鱸、太刀魚、鯉、鱒、明太魚、鱧、鱈等ノ延繩釣及柔魚、鱈、鯛、石首魚等ノ一本釣並ニ鱈、鯉ノ空釣、鱈、鯉ノ懸ケ釣等其ノ數三十一點ニ上レリト雖殆ムト在來ノ漁具ニシテ其ノ構成ニ於テ何等進歩發達ノ跡ヲ見ル能ハサルヲ遺憾トス只此等漁具ハ概ネ漁民自ラノ製作ニ屬シ悉ク其ノ實際ヲ現ハスニ足ルヘキモノタルヲ喜フト共ニ其ノ製作材料ヲ精選セルハ稱揚スヘキ點ナリトス左ニ其ノ審査ノ梗概ヲ擧クヘシ

黄海道玉本信助出品ノ太刀魚延繩ハ其ノ構造麻製幹繩一鉢二百尋ニ長サ七尺ノ枝絲百本ヲ附ス釣鉤ハ角形長サ一寸五分アリ付ケ元九寸ヲ眞鍮針金二本燃リヲ附シテ枝絲ニ結束ス而シテ之レニ小浮子徑二寸五分長サ一寸六分ノ圓形桐製十個ヲ附シ幹繩ノ中間ニ沈子重量百二十匁許ノ自然石四個ヲ裝セリ漁船一艘ニ十鉢内外ヲ用フ(以下概ネ之ニ同シ)全部ノ製作精巧ニシテ裝置亦宜シキニ適セリ

京畿道池末登一郎出品ノ鯛延繩ハ綿絲製幹繩一鉢三百六十尋ニシテ八尋毎ニ長サ二尋ノ枝絲ヲ附シ鉤ハ圓形五平形ニ曲ケ錫鍍金ヲ施シ其ノ構成ハ稍良好ナルヲ認ムト雖其ノ澁染方法ニ於テ染付ノ全絲ニ均等ナラサル缺點アルヲ遺憾トス而シテ出品者ハ明治三十八年仁川ニ移住後專ラ鯛、鱈、鱧等ノ配繩漁業ヲ營ミ傍ラ是等ノ漁具ヲモ製作販賣シ毎年七百鉢内外ヲ製作シ附近鮮人ニ販賣シ來リシタメ現今鮮人ノ本漁業ニ倣ヒ延繩漁業ヲ營ムモノ日ニ増加シ從テ内地式延繩漁法ヲ普及スルニ至レリ

咸鏡北道飯澤元治出品ノ鱈延繩ハ麻製幹繩一鉢長サ三百尋ニシテ三尋毎ニ長サ五尺五寸ノ枝絲一百本ヲ附ス釣鉤ハ圓形錫鍍金ヲ施ス又同道山下初五郎出品ノ鱈延繩ハ麻製幹繩一鉢長サ百七十尋ノモノ二尋毎ニ七尺五寸ノ枝絲ヲ附シ釣鉤ハ圓形五平形ニ依ル共ニ其ノ構造佳良ニシテ就中後者ノモノヲ優品トス又同道崔炳雲出品ノ鱈延繩ハ朝鮮在來ノ製作方法ニ内地式釣具ヲ用ヒ相折衷セルモノニシテ稍見ルニ足ルヘキモノナリト雖絲質ノ原料粗惡ニシテ耐久力ナク選擇上不注意ノ缺點アリ

其ノ他ノ延鉤及一本釣ノ出品尙多カリシモ何レモ千篇一律ノ製作ニシテ特ニ記載スヘキ事項ヲ見出サス只朝鮮人ノ釣具ハ其ノ在來ノモノヲ内地式ニ改良セルモノノ多キハ各地方ニ於テ獎勵ノ實ヲ擧ケラレ本業ノ進歩ヲ徵證シ得ルモノトス

雜漁具類

江原道秋山整出品ノ海鼠桁網ハ其ノ構造在來ノモノニ比シ改作セル所多シ今其ノ構造ノ概要ヲ擧クレハ長二尺三寸ノ桁木ニ五本ノ木爬ヲ配列シ其ノ左右兩端ノモノハ著シク外方ニ開キ木爬ノ先端ハ馳管ヲ箵メ之レニ網ヲ連續シテ桁口ヲ構成ス網ハ三十五掛ケ上下二枚、一寸五分目長サ四尺アリテ網下長サ二尺ニ及ヒテ二股トナシ漸次網目ヲ縮小ス而シテ網絲ハ上部ハ綿絲底部ハ磨擦破損ヲ防クカタメ麻絲ヲ使用ス網口ノ下方ハ鐵製大形針金管二十七個ヲ連續シタル鎖ヲ繫張シ沈子代用トス又囊尻ノ中間下方ニハ重量八匁許ノ鉛垂五個宛ヲ附著シアリテ本漁具使用ノ際網尻ノ纏絡ヲ防ク斯クシテ桁口ニハ圓形二個ノ引手ヲ附シ之レニ曳網

三十尋ヲ結ヒ海底岩礁間ヲ引曳シ漁獲スルノ法ニシテ岩石砂礫間ニ棲息スル海鼠ノ桁網トシテハ在來漁具ニ比シ其ノ構造精巧ニシテ適良ナリトス

全羅南道平野佐市出品ノ貝桁網ハ徑一寸五分角ノ樫木長サ五尺橫一尺ノ長方形桁樺ノ下方ニ長九寸ノ平鐵製爬金二十七本ヲ併立シ網ハ綿絲八十本撚リ網口四十掛三寸目長サ三尺アリテ徑八分長サ四尺ノ圓竹二本ヲ以テ網ノ緊張ヲ計リ桁木左右ノ縱木ニハ重量四百匁許ノ尖頭圓形ノ徳山石ヲ緊縛シ其ノ上端ヨリ引綱徑七分ノ綿絲ロープ長八尺ヲ左右相連續シ之レニ四十尋内外ノ曳綱ヲ附シテ海底ニ卸シ網ノ末端ヲ船舷ニ取り斯クシテ一時ニ十數箇ヲ曳キ帆走ニヨリテ船ヲ橫航シ海底ヲ搔キ起シ玉跳貝、赤貝等ヲ捕獲ス本品ハ其大體ノ構造ハ内地ニ行ハレアル普通貝桁網ニシテ只桁ノ縱木ニ枕石ヲ附シタル差アルノ外何等異ナル所ナシ然レトモ實際ノ使用ニハ最モ適當セルモノナルコトヲ認ム

全羅南道田坂延次出品ノ玉跳貝捕探器ハ厚サ一分幅一寸七分許ノ延金ヲ以テ長サ二尺八寸幅五寸ノ長方形ノ桁樺ヲ造リ之レニ先端尖ッタル根元厚サ三分長サ八寸ノ爬金上下各一三本宛ヲ併立セシメ之レニ麻絲二子撚リ徑一分二十八掛ケ三寸目長サ一尺八寸ノ袋網ヲ附シ座金ノ左右兩端ニハ曲鐵ヲ以テ把手ヲ造リ其ノ尖端ヲ厚サ四分幅一寸ノ延鐵ヲ以テ口元二尺三寸ヲ隔テテ接合セシメ之レニ徑五寸ノ圓管ヲ附シ曳手トス之レヲ使用スルニハ船上兩舷ヨリ一箇宛ヲ以シ把手、捲器ニヨリテ交互ニ操リ上ケ爬牙ニヨリ搔キ起サレ囊中ニ入りタル貝類ヲ捕獲スルノ裝置トス

咸鏡南道沈水澤出品及同道卓榮出品ノ牡蠣採取器ハ厚サ一寸五分長二尺一寸ノ樫木製木臺ニ長サ一尺三寸ノ木齒十本ヲ左右外方ハ稍ヤ放射狀ニ併立セシメ木柄長五尺モノヲ附ス其ノ重量一貫匁以上ニ及ヒ使用上勞力ヲ要スルコト大ナルヲ以テ木齒ニ代フルニ鐵釘ヲ用ユル時ハ其ノ重量ヲ減シ使用上輕便ナルニ至ルヘシ

平安南道卓亨涉出品ノ採貝器ハ幅一寸長サ一尺ノ樫製木臺ニ三寸二分ノ齒釘十一本ヲ併立シ之ニ徑七分長サ四尺五寸ノ木柄ヲ附シタルモノニシテ構造甚タ粗慥ナルノミナラス使用上ニモ輕便ヲ缺クノ憾アリ

平安南道高東郁出品ノ蠔採取器及同道金禎魯出品ノ同蠔採取器ハ各徑二分長サ一尺三寸ノ鐵棒ノ先端ニ徑三分長七分ノ逆鈎ヲ附シ砂泥地ニ潜伏セル蠔ヲ突刺シ採取スルノ具ナリト雖其ノ構造甚タ疎大ニシテ且ツ採取ノ際介殼又ハ肉心ヲ破損スルノ虞アリテ之ニ依リテ採收セルモノハ良好ナル製品ヲ出ス能ハサルヲ以テ此等ハ寧ロ内地式掛ケ鈎ヲ用フルヲ優レリトス其ノ他鋤簾、馬鋏等ノ採貝器具ノ出品アルモ其ノ構造粗慥ニシテ見ルニ足ルモノナシ

以上漁具漁法其ノ他ニ就キ審査成績ニ依ル種別、擬賞等級別點數ヲ舉クレハ左表ノ如シ

種 類 別	審 査		擬 賞
	點 數	名 譽 金 牌	
金	牌	銀	牌
銅	牌	褒	狀
計			

二、漁船

漁船ハ其ノ形體上實物出品ヲ爲シ得サルヲ以テ出品者ハ皆其ノ模型ヲ提出セリ是レ實ニ止ムヲ得サルニ出ツト雖優劣ヲ判シ得失ヲ分ツノ上ニ於テハ頗ル遺憾ナル方法ト謂ハサル可カラス何トナレハ此等ノ模型ハ如何ニ巧妙ニ作ラレタリトスルモ其ノ實物ノ特徵ヲ發揮スルニ慊焉タルモノアレハナリ己ニ模型出品ノ止ムヲ得サルニ出ツルトスレハ出品人ハ其ノ製作上ニ注意シ勉メテ虛飾ヲ避ケ如何ナル點ニ於テ他ト爭フヘキカ或ハ又主要ノ目的ニ對スル自己ノ主張ヲ充分ニ説明シテ餘スナキヲ期シ可及的模型ヲ

合計	雜漁具類		釣具類		掩網類		敷網類		刺網類		旋網類		曳網類		建網類					
	朝鮮	內地	朝鮮	內地	朝鮮	內地	朝鮮	內地	朝鮮	內地	朝鮮	內地	朝鮮	內地	朝鮮	內地				
100	40	60	7	23	5	3	4	5	3	7	6	6	2	4	5	1	6	9		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
2	3	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	3	3	
3	9	4	3	3	6	2	4	-	5	2	3	4	4	-	-	3	-	-	1	
0	9	2	-	-	2	4	7	-	2	2	3	1	2	-	-	-	-	-	2	
5	2	3	4	4	1	8	6	3	9	4	5	7	5	2	3	1	2	5	5	6

以テ實物ヲ觀ルト差異ナキヲ主トスヘシ元來此等漁船模型ノ出品人ハ之ヲ分チテ二トナシ其ノ出品ノ目的モ各有意義タルコトヲ要ス即チ一ツハ船主ニシテ其ノ使用ノ目的ニ對シ最モ有利ナル漁船ノ構造若ハ其ノ部分ノ改良要點ヲ考案又ハ實際ノ經驗ヲ基礎トシテ漁船ノ便否ヲ明ニシ其ノ考案又ハ經驗ニ依リテ造ラレタル漁船ノ出品ヲナセシモノト一ツハ造船業者ニシテ船主ノ要求ヲ満足セシメタル造船術又ハ自己ノ考案ニ依リ一定ノ目的ヲ有セル造船方法ヲ以テ出品ヲナスニ於テハ何レモ其ノ出品目的ノ明瞭ナルト共ニ其ノ審査要求ノ主眼モ判明シ審査ヲ施ス上ニ於テ甚タ趣味ヲ有スト雖不幸ニシテ今回ノ出品ニハ此二者ノ目的ニ合致セル者ナク概ネ漫然之ヲ出陳シテ單ニ觀覽ニ供スルニ過キササル程度ノモノナリシヲ以テ其出品ニ特色ナク審査ノ成跡亦良好ナラサリシハ洵ニ止ムヲ得サルナリ故ニ一般漁船ノ構造及其ノ部分ニ就キ比較審査ヲ施シ其ノ良否ヲ鑑別シテ等級ヲ定ムルコトトシ其ノ出品ニ就キ左ノ擬賞ヲナシタリ

第五部 第二十二類 (漁船)

道 別	種 別	出品點數	擬 賞			道 別	種 別	出品點數	擬 賞		
			銅 牌	褒 狀	計				銅 牌	褒 狀	計
京 畿 道	内地人	-	-	-	-	咸 鏡 北 道	内地人	-	-	-	
全 羅 北 道	内地人	-	-	-	-	黃 海 道	内地人	-	-	-	
全 羅 南 道	内地人	-	-	-	-	平 安 北 道	内地人	-	-	-	
慶 尙 南 道	内地人	-	-	-	-	合 計	内地人	九	三	-	
慶 尙 北 道	内地人	-	-	-	-		朝鮮人	-	-	-	
	朝鮮人	-	-	-	-			-	-	-	
								四	二	-	
										四	
										三	

以上ノ出品ノ漁船種類ハ釣船、網船、繩船等ニシテ概ネ沿海ニ用ユルヲ目的トシ其ノ構造形狀ニハ各船多少ノ相違スル所アルモ之レヲ大別シテ日本型漁船、朝鮮型漁船ノ二種ニ分チ以下順次審査ノ梗概ヲ敘述スヘシ

日本型漁船

内地型漁船中最モ多キハ延繩漁船ニシテ其ノ内縋繩漁船及鯛繩漁船ハ比較的沖合操業ヲ目的トスルモノナルヲ以テ暴風激浪ニ遭遇スルモ之ニ耐ヘ得ラルヘキ船體ノ構造ヲ要スルカ爲一般ニ爰ニ注意シ或ハ敷板ヲ厚クシテ船體ノ動搖ヲ少カラシメ或ハ波浪ノ

浸入ヲ防クカタメ船中ノ全部又ハ局部ニ甲板ヲ設ケ又ハ船側板ヲ備フル等ハ現今普通ニ之ヲ實施セリ今回ノ出品中稍其ノ構造ノ稱揚スヘキモノハ全羅北道正木庄太郎ノ出品ニ係ル鯛、鱈漁業専用ノ延繩漁船ニシテ其ノ特徴トシテハ第一敷板ノ厚サ從前三寸内外ノモノヲ四寸トナセシコト、第二船船梁ヨリ床ニ至ル間甲板ヲ張リテ空氣室ヲ設ケ防水ノ構造ヲナセシコト、第三飯米櫃、水箱、火床等ノ位置ヲ撰ミタルコト、第四兩舷側ニ於テ表船梁ヨリ船船梁ニ至ル間一枚板ヲ以テ波除ケテ設ケタル等ノ施設ヲ爲シ在リテ其ノ構造上注意甚ク厚キモノアルヲ見ル慶尙北道迎日漁業組合ノ出品ニ係ル網船ハ壺網漁業ニ専用シ其ノ構造頗ル堅牢ニシテ諸般ノ用意又周到ナリ其ノ改良ヲ加ヘタル要點ハ表間及舳、狹間ニ甲板ヲ附シ各一個宛ノ外蓋ヲ覆ヒ波浪ノ浸入ヲ防キ又船内ニハ隔板ヲ用ヒテ敷板、中棚板ヲ固著セシメ其ノ構造ヲ堅固ニセル等ノ注意ヲ加ヘタルモノアルヲ見ル

其ノ他延繩漁船、打瀬網船、一本釣漁船等ノ模型出品アリシモ其ノ構造普通ニシテ特記スルノ價值ナシ

### 朝鮮型漁船

朝鮮型漁船ハ漁具ノ模型ニ添付シテ出陳セルモノト單ニ漁船ノミノ出品トノ二様ニ依リテ其ノ大小、形狀、構成方法及用途ヲ知リ得ラル而シテ朝鮮型漁船ハ日本型漁船ノ如ク漁撈ノ種類ニヨリ其ノ構造ニ特殊ノ製作ヲ施スコトナク用材ハ主トシテ松材ヲ用ヒ形狀稍ヤ楕圓形ヲ呈シ普通日本型漁船ニ比シ船首ハ兩舷近ク接著スルコトナク船幅ノ三分一以上ノ廣サヲ保ツヲ以テ一見舳、舳ヲ區別シ難シ其ノ大サハ普通漁船ニ在リテハ長サ三丈三尺肩幅一丈深サ四尺内外ノモノ多ク其ノ大ナルモノハ肩幅一丈五尺ニ達ス概ネ船倉内ヲ四五區ニ分ツト雖戸立等ヲ施サス肋材等モ脆弱ニシテ船敷ト棚板トノ接合力強固ナラス加フルニ全部概ネ木釘ヲ以テ構成スルニ依リ常ニ接合部分ニ「緩ルビ」ヲ生シ水ノ浸入多ク且比較的脆弱ニシテ破損遭難多シ又船材ハ厚板荒木ヲ用ヒテ重量ヲ斟酌スル所ナキニヨリ其ノ操縱ニ多數ノ人力ヲ要シ不便甚キト共ニ不經濟ノ點尠カラズ只本船ノ長所トシテ見ルヘキモノハ船體ノ構造一般ニ巨大ニシテ其ノ重量ノ多キト船底廣キヲ以テ船體ノ動搖少ク且風波ニ對シテ抵抗方強ク沖合漁業ニ耐ヘ得ルノ便宜アリ又舵ハ艦腹ニ添フヲ以テ能ク淺所ノ航海ニ適シ帆ハ全部スイシ形ニシテ駛走ニ便利ナルカ如キハ本漁船ノ特徴トス然レトモ其ノ長所ト短所トヲ比シテ漁業經營ノ上ヨリ得失ヲ論セハ在來船ハ不便不利ノ點多クシテ漁業ノ發達ニ伴ヒ得ラルヘキ價值ヲ有セス故ニ其ノ構成方法ニ於テ改良ヲ要スヘキ點甚タ多ク少クモ日本型漁船ニ倣フテ輕快敏捷ノ動作ヲナシ得ルノ構造ヲラシメサル可ラス既ニ朝鮮人漁業者ニ於テモ其ノ不便不利ヲ曉リ日本型漁船ヲ新調シ若ハ其ノ古船ヲ購入シテ使用スル者多ク大正三年度ノ調査ニ依レハ各道ニ於テ其ノ日本型漁船ヲ用フル者二千六百十六艘ニ上リ尙漸次普及シツツアリ以テ朝鮮型漁船改良ノ必要アル一例ト爲シ得ヘシ

### 三、漁具原料、製作器具、染料、及餌料

此類ノ出品中漁具原料ハ綿絲網地多數ヲ占メ釣鈎、浮子材料、網絲等之ニ次キ製作器具ハ編網器二點及貝卸切斷器一點アルノミ染料ハ十九點餌料ハ二十五點ナリ今出品點數、出品人員及授賞人員等ヲ表示スレハ左ノ如シ

授賞一覽表

道名	種別	審査點數	審査人員數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	優狀	合計	審査點數 二對スル 受賞割合	審査人員 二對スル 受賞割合
忠清南道	朝鮮人	九二	二九					四一	六一	五〇	五〇
全羅北道	朝鮮人	七	二					二	九	〇	〇
全羅南道	朝鮮人	四五	四四					二	三三	六〇	七五
慶尙北道	朝鮮人	七	四					二	六	七五	七五
慶尙南道	朝鮮人	二八	九四					二	五六	八六	五五
平安南道	朝鮮人	一八	三四					二	二六	二二	五五
平安北道	朝鮮人	四一	四一					二	三一	四〇	六七
江原道	朝鮮人	三	三					二	一三	一〇〇	一〇〇
咸鏡南道	朝鮮人	六	五					二	一四	一〇〇	一〇〇
咸鏡北道	朝鮮人	一	二					三	四	〇〇	一五〇
計	朝鮮人	二五〇	三九					二九	二二	六六	七四

網地、網絲、及其原料

網地ノ良否ハ網絲ノ選擇如何ニ關係シ網絲ノ良否ハ其ノ原料タル麻、綿ノ良否ニ依ル今同ノ出品ハ網絲ノ主要原料タル綿絲及大麻ハ其ノ出品ヲ見ス只平安北道全替文ヨリ葛皮製一點ノ出品アリタルノミ山野ニ饒産スル葛蔓ノ皮ヲ精製シ恰モ大麻ノ如クシ網絲綿絲等ノ有用ナル原料トシテ良好ナル出品ヲ爲セルハ賞揚スヘシ由來朝鮮人ハ漁具材料トシテ葛蔓ヲ利用スルコト多ク網地、

網曳綱、浮子綱、沈子綱、錨綱等ニ廣ク使用スルモ概シテ粗製ニ係リ甚タシキハ野生其ノ儘ノモノヲ用フルモノアリ質粗剛ニシテ脆弱ヲ免レサルモ本出品ノ如ク精製スルトキハ質強韌ニシテ其ノ色澤ノ如キ純白ヲ呈シ網絲、縹絲原料トシテ優ニ大麻ニ代用スルニ足ル

網絲ハ大麻及葛皮製ニシテ朝鮮人ノ出品ニ係ルモノ六點アリ概シテ撚方粗雜ニシテ整正ヲ缺キ細太一ナラサルモノアリ如此ハ著シク其ノ強力ニ影響スルノミナラス縹綱ニモ困難ヲ感シ手數ヲ要スルコト少カラサルヲ以テ其ノ弊ヲ改ムルニ注意ヲ要ス  
網地ハ綿絲網地最モ多クシテ十七點アリ多ク内地人ノ出品ニ係ル葛皮製網地ハ四點ニシテ全部朝鮮人ノ出品ナリ麻綱地ハ内地人ヨリ僅一點ノ出品ヲ見タルノミ麻綱地カ漸次其ノ需要ヲ減シテ價格低廉ニシテ腐敗摩擦ニ堪フル綿絲網地カ内鮮人ヲ通シテ廣ク需要セララルニ至レル反影ト見ルヲ得ヘシ綿絲網地ノ出品ハ其ノ大部分ハ縹綱器ニ依リ縹製セラレタルモノニシテ其ノ製法ハ目合、品質、結節等一定シテ外觀、實用共ニ甚タ佳良ナリ麻及葛皮製網地ハ皆手縹製網地ナリ其ノ各種ヲ通シテ網目ノ大小一ナラス結節完全ナラスシテ漁網ノ調製上及使用上不適當ナルノミナラス其ノ保存ニモ一體ナラサルノ不便アルヲ以テ原絲ノ製作及縹綱上大ヒニ注意ヲ加フルヲ要ス

縹 絲

縹絲ノ出品ハ僅ニ三點ニシテ麻製、葛皮製、天蠶絲製ナリ何レモ普通品ニシテ特ニ評スヘキモノナシ

釣 鈎

釣鈎ノ出品ハ十二點ニシテ内地人二點、朝鮮人十點ナリ從來朝鮮人ノ釣鈎ハ其ノ形狀粗大ニシテ鍛鍊全カラサルカタメ其ノ質概シテ脆弱殊ニ防腐ニ付テハ何等ノ注意ヲ拂ハサルヲ以テ幾モナク腐蝕シテ用ヲ爲ササルニ至レルノミナラス其ノ種類モ亦極メテ尠ク概テ漁獲物ニ應シテ其ノ大小ヲ選フカ如キコトヲ爲サス恰モ一種ノ釣鈎ヲ以テ各種ノ魚類ニ共通セシメムトスルモノナルニ依リ釣魚方法トシテハ甚タ拙劣ナリトス畢竟釣鈎ノ製作其ノ宜シキヲ得サルニ因ルモノニシテ實ニ改良ノ急務ヲ覺フルナリ幸ニ近來各道ニ於テ漁業傳習ノ傍ラ釣鈎製造ノ傳習ヲ爲シ魚類ニ應セル形狀及諸般ノ製作方法ヲ知得セシメ又錫渡金等ノ防腐方法ヲモ教フルニ至リシヲ以テ今回ノ出品中其ノ傳習ヲ施セシ地方ハ著シク其ノ效果ヲ現ハシ舊來ノ如キ粗大拙劣ナル釣鈎ノ少カリシハ眞ニ喜フヘキコトナリトス然レトモ各道末々悉ク改良方法ノ普及セルニアラサルヲ以テ今後其ノ一步ヲ進メテ一般ニ釣鈎ノ改良ヲ圖ルヲ要ス

浮 子、沈 子

浮子ノ出品點數ハ僅ニ七點ニ過キサリシモ朝鮮在來ノ「アベマキ」皮ヲ利用シテ魚網及釣具ニ應用セルカ如キハ最モ巧妙ナル意匠ニシテ内地式漁具ニ比シ一步ヲ進メリ蓋シ朝鮮ニ於テハ此ノ樹皮及樺皮等ノ浮子ニ適スヘキ材料ノ產出多キヲ以テ益々其ノ利用ヲ普及セシムルヲ得策トス又内地人ヨリ桐材浮子ノ出品アリシモ徒ラニ潤飾ニ過キテ實用ニ適セス朝鮮内ニハ桐材及此ニ類スル



木材ノ産出アリ又南鮮方面ニハ竹材ノ産出アリ何レモ之ヲ浮子ニ應用セハ必ス内地ヨリ其ノ移入ヲ仰カストモ供給ニ支障ナカルヘキニヨリ當業者タルモノ今回ノ出品ニ鑑ミ假令此事タリト雖之ヲ輕視セサルヲ要ス  
沈子ノ出品ハ朝鮮産陶器製十五點アリ朝鮮人漁業者ハ從來天然石ヲ用ヒテ沈子トシ陶器製若ハ鉛製等ヲ用ユルモノ稀少ナリシニ近時陶器製ヲモ用フルニ至リ其ノ結果トシテ新ニ此ノ産出ヲ見ルニ至リタルハ喜フヘキコトナリトス蓋シ漁業進歩ノ一現象ニシテ其ノ天然石ニ比シテ效力ノ多キハ多言ヲ要セス

製 作 器 具

漁業用製作器具トシテハ慶尙南道釜山製網業者中島竹次郎及統營編網株式會社ヨリ各一臺宛ノ編網器械ノ出品アリ其ノ器械ノ使用方法及效力ノ如何ヲ實地ニホサムカ爲陳列場ノ一區域内ニ開會中日々其ノ作業ヲ現ハセシハ頗ル有益ノ舉ニシテ出品者觀覽者共ニ利スル所尠カラス其ノ器械ハ内地製造ノ專賣特許品ニシテ其ノ器械ニ對シテハ素ヨリ審査ヲ爲スヘキ限リニアラスト雖其ノ作業及營業ノ方法トシテハ賞讚スヘキ價値アリ蓋シ朝鮮沿海ニ於テ漁業用網地ノ需要金額ハ一箇年尠クモ百萬圓以上ニ有リテ其ノ大部分ハ内地ヨリ移入ニ係レリ然ルニ前記ノ網業者等ハ朝鮮内ニ於テ之カ製造ノ設備ヲ爲シ然モ勞働賃金ノ低廉ニシテ其ノ供給ノ夥多ナル朝鮮婦人ヲ工女トシテ使用シ盛ニ其ノ製造ヲ爲セルカ如キハ需要者ノ便宜タルハ勿論一面ニハ移入ヲ減少セシムルト共ニ職業分與ノ上ニ於テ其ノ效力ノ多キヲ認ム今後之ニ倣ヒ各地ニ其ノ製造場ヲ設クルニ至ラハ一層ノ便宜ト利益ヲ其ノ地方ニ與フルヲ得ヘシ

全羅南道濟州島飯塚宇八郎ヨリ貝卸製造器具ノ出品アリ之亦會期中前者ノ如ク日々實地ノ作業ヲ陳列場内ニ於テ示シ觀覽者ヲシテ從來鮑、蠔螺ノ如キ介殼ノ捨テ願ラレサリシモノモ此等ノ利用ニ因リテ效力ノ多キヲ周知セシメ又其ノ製造方法ノ簡易ニシテ起業シ易キヲ親炙セシメタルカ如キハ此ノ出品ヨリ生セシ餘惠ナリトス

染 料

染料出品ハ總點數十九點ニシテ樹皮最モ多クシテ十一點アリ其ノ粉末及液汁各三點、柿澁カツテ各一點アリ樹皮ノ種類ハ樺皮、サル皮、ノブ皮、海棠根皮ノ四種ニシテ何レモ單寧分ヲ含有スル樹皮ヲ剝離乾燥シタルモノナリ蓋シ樹皮類ハ樹木ノ良否ト剝離ノ時季、乾燥並ニ貯藏法等ニ注意スレハ良品ヲ得ルコト難キニアラス此ノ點ニ注意シテ良品ノ産出ニ努ムヘシ出品中樹皮ヲ粉末トシ篩漉ニセルモノアリ如此ハ其ノ手數ヲ要セシ割合ニ效果多カラサルヘク液汁トセルモノハ運搬保存ニ容易ナラス何レモ市場ニ商品トシテ其ノ販路ヲ競フ能ハサルヘシ柿澁ハ原料及製造法ノ巧拙ニ由リ良否ノ別ヲ生スヘシト雖貯藏方法宜シキヲ得サルトキハ有效成分タル單寧分ハ變質シテ其ノ效力ヲ減少スルヲ以テ注意ヲ要ス

從來染料ノ漁網保存ニ對スル效果ノ大小ハ其ノ含有單寧分ノ多少ニヨルト信セラレシモ最近ノ研究ニ依レハ必ラスシモ然ラス漁網ノ水中ニ在リテ腐敗シ其ノ抗張力ヲ失フニ至ルハ各種有機物ノ腐敗カ主トシテ微菌作用ニ因ルト同シク漁網纖維ノ腐敗モ亦微

菌作用ニ因ルモノナルコトヲ檢覈セラレ微菌ノ蕃殖ヲ防クニ足ルノ染料ナレハ必シモ單寧分ノ有無ニ拘ハラズ網地保存ノ效果アルコトヲ知ラルナリ

樹皮煎汁ノ網絲保存ニ對スル效果ハ主トシテ其ノ含有單寧分ニ在リ單寧ノ防腐效力ハ單寧變化物及單寧中ニ含有スル纖維被覆物ヲ造ル物質ノ作用ニ依ルコト多シ故ニ單寧中此ノ物質ノ多少ハ其ノ效果ニ大小ヲ來ス而シテ其ノ含有樹脂ノ效果モ亦鮮シトセス從來朝鮮人ハ松皮ヲ以テ網ノ染料トシ其ノ效果モ亦割合ニ甚タ大ナリ而シテ朝鮮ニ在リテハ松皮ノ如キ材料比較的豐富ナルカ故ニ其ノ使用ハ獎勵スヘキモノナルニ今回其ノ出品ヲ見サリシハ遺憾トスルトコロナリ

漁網ハ水中ニ於テ使用スルモノナルカ故ニ腐敗シ易キヲ以テ防腐保存ニ注意スルコトハ經濟上極メテ肝要ノコトナリ從來朝鮮人漁業者ノ網ハ防腐染料ニ意ヲ用ユルモノ甚タ少ク麻絲、綿絲何レヲ問ハス素地ノ儘使用スルカ爲保存力弱ク假令ハ澁染ノ網地ハ普通三箇年ノ耐久力ヲ有スルヲ例トスルモ素地(澁染セサ)ノ網地ハ其ノ半ヲ保ツニ過キサルカ如キ事實アルヲ以テ此等當業者宜シク其ノ染料カ網地ノ保存ニ及ホス效果ヲ詳ニシ適當ナル染料ヲ用ヒテ漁網ノ防腐保存ヲ圖ルニ勉ムヘシ幸ヒ今回ノ出品ニ依リ朝鮮各地方ニ於テ網地ノ染料ニ適スヘキ材質ノ多産スルヲ知り得シト共ニ一般當業者ノ之ヲ使用スルニ至ルト雖其ノ供給ニ窮スルカ如キコトナカルヘキ現狀ヲモ知り得シナリ

總督府水産課ニ於テ各種染料ニテ染附タル一定ノ綿絲網地ヲ八月一日ヨリ九月十日迄四十日間仁川月尾島附近ノ潮流急激ナル海中ニ張置シ其ノ防腐效力ヲ試驗セシニ左ノ如キ成績ヲ得タリ

染料種類		成績順位
コールトー	第一	第一位
豚血	第三	第二位
柳川澁	第五	第四位
マシノ油	第七	第六位
カツチ	第九	第八位
椎皮		第八位
松皮		第六位
牛血		第四位
胡麻油		第二位

附 素地網地(即チ無染)ノ成績ハ第十位ナリ

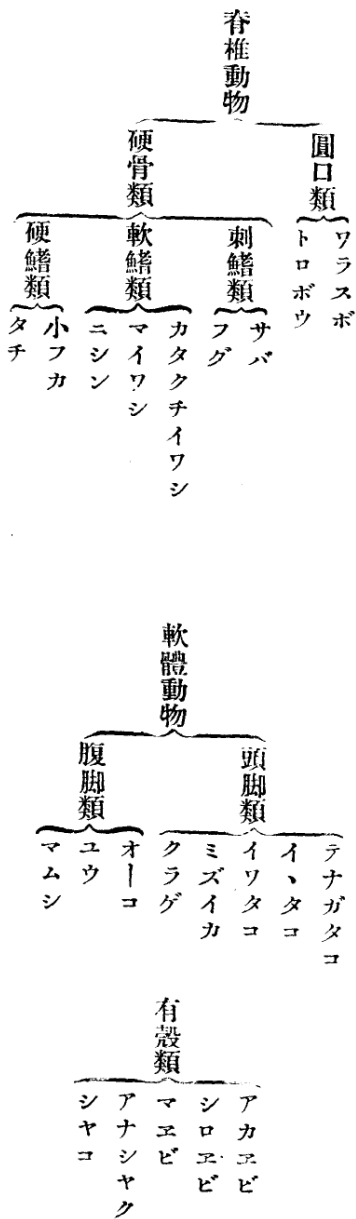
此ノ試驗成績ハ各種染料カ網地保存ニ及ホス效果ノ多小ヲ知り得ルト同時ニ單寧分ヲ含有セサルモ亦防腐效力ノ顯著ナル染料ノ鈔カラサルコトヲモ知り得ルヘシ

餌料

釣漁ノ漁業上重要ナルハ比較的ニ其ノ業體ノ單簡ニシテ企業ニ多額ノ資本ヲ要セス隨テ漁場附近ノ居住者ハ極メテ薄資ノ細民ト雖亦能ク容易ニ事業ヲ組織シテ自ラ之ニ從事シ以テ各獨立ノ營業ヲ爲シ得ルノ便アルニ因レリ又他面ニ於テハ各種魚類ノ常ニ深

海低層ニ棲息シ或ハ個々離散シテ群ヲ爲サス或ハ群集游泳スルモ其ノ性質敏捷迅速ニシテ網獲シ難キ魚類又ハ礎岩暗礁等崎嶇突兀タル岩礁ノ間若クハ潮流急駛シテ網具ノ使用ニ便ナラサル漁場等ニ在リテハ釣漁業ニ依リテ其ノ漁利ヲ收メ以テ漁撈ノ目的ヲ完フルヲ捷徑トス然ルニ釣漁業ノ經營ニハ釣具、餌料ノ二者ヲ具備セサレハ其ノ目的ヲ達シ得サルモノニシテ如何ニ魚群ノ豐富ナルモ其ノ往來ノ濃厚ナルモ亦適良ノ漁具ヲ備ヘ巧妙ノ釣技ヲ有スルモ其ノ餌料ノ供給ヲ得サレハ漁業上何等ノ施設ヲ爲シ得ヘクモアラス空シク望洋ノ嘆ヲ發スルニ止マルノミサレハ釣漁業ニ於ケル餌料ハ實ニ必要缺クヘカラサルモノニシテ隨テ其ノ種類ノ選定應用及其ノ貯藏ノ方法ヲ講究スルハ漁業開發上ノ急務ニ屬セリ今回ノ共進會ニ於テ特ニ餌料ノ一目ヲ設ケ其ノ出品ヲ促セル所以ノモノ亦茲ニ原因ス然ルニ此等餌料ノ出品ハ僅カニ二十五點ニシテ各種魚類ノ釣漁材料トシテハ甚ダ貧弱ノ感アリテ觀覽者就中當業者ノ營業資料トナスニ足ラサルヘシト雖其ノ出品者所在地方ニ於ケル生産ノ餌料種類ヲ知ラシメムト其ノ應用上ノ參考ト爲シ得タルノ點ニ於テハ出品ノ效果トシテ稱揚ニ値スヘキナリ殊ニ朝鮮水産組合出品ノ餌料類集ハ汎ク管内ノ漁餌ヲ蒐集シ添フルニ圖畫ヲ以テシ各種魚類ノ圖畫ト其ノ陳列ノ現物餌料トヲ對照シテ何レノ餌料カ何種ノ魚類ニ適スヘキカヲ知ラシメムカ如キハ最モ周到ノ用意ヲ盡シ當業者ニ裨益スルコトノ尠カラサルヲ認ム

凡ソ漁餌ニハ各地慣用ノ種類アリ、用法亦地方ニ依リテ多少ノ差異ナキヲ得スト雖彼是對照シ甲乙比較セハ或ハ彼ノ長ヲ取り我ノ短ヲ補フモノアラム或ハ甲地ノモノヲ乙地ニ移用シテ利益スルモノアラム此ノ點ヨリシテ本出品ノ餌料ハ其ノ外觀ノ素樸ナルニ似ス實用上極メテ有益ノモノタリシナリ其ノ出品ヲ類別スレハ左ノ如シ



右ニ掲クル餌料ハ全部アルコホール或ハホルマリソ漬ニシテ標本ト見做スノ外ナキモ其ノ使用ニ際シテハ生、鹽漬、油漬、煮熟等ノ別アリテ其ノ浸漬及貯藏方法等ニモ餌料ノ種別ト釣魚ノ種類ニ依リテ自ラ異ナラサルヲ得ス試ニ其ノ二三ノ方法ヲ擧クレハ先ツ生餌ヲ鹽漬トナスノ方法ハ壺又ハ桶等ニ鹽ヲ散シ餌料ヲ並ヘ其ノ上ニ又鹽ヲ振り掛ケ(三合鹽)之ヲ風通シヨキ冷カナル所ニ置

クナリ斯クスルトキハ四五日間貯フル事ヲ得又小鱈等ノ鹽藏ハ秋土用頃ニ至リ油分強キモノヲ選ミ鱈一斗ニ鹽三升五合ノ割合ヲ以テ桶ニ漬ケ兩三日後ニ之ヲ風乾シ更ニ鹽二升ノ割合ヲ以テ漬ケ置キ翌年二三月頃迄ニ鱈、鯨等ノ漁餌ニ用ユルナリ尤モ硬キヲ貴ヒ殆ント折ルルヲ度トス又蛸、鱈等ノ當座漬法アルモ是レ其ノ使用期間ノ長短ニヨリ適宜ニ振鹽ヲナスモノナレハ此ニ略ス冬期鳥賊ノ餌ニ用ユル小鱈肉ノ鹽藏法ハ普通用ユル振鹽漬ニシテ二十日間位ハ使用ニ堪ユ鯛ノ餌料ニハ煮蛸ヲ用ユルアリ而シテ煮蛸ハ鹽氣ヲ嫌フモノナレハ鹽氣ヲキ器物ヲ以テ煮ルヲ要ス鳥賊ヲ餌ニ貯ヘム爲雪漬トスルコトアリ油漬ハ專ラ鱈、鯨等ノ油ニテ漬ケ貯フルモノニシテ其ノ方法ハ先ツ鳥賊ヲ一二時間風乾シ能ク水分ヲ去ラシメ桶又ハ壺ニ入レ油ヲ掛ケヲキ稍腐敗ノ模樣アルトキニ再ヒ新油ヲ以テ漬ケ直シ置クトキハ一二年間貯フルコトヲ得油漬餌ハ油ノ善惡ニ大ナル關係ヲ有スルモノニシテ若シ粗惡ナル混淆油等ヲ用ユルトキハ殆ムト無效ニ屬スヘシ。

### 第三節 養殖及模型標本

#### 一、養殖池設備及一般養殖

養殖池設備及一般養殖ニ關スル出品ハ僅ニ京畿道、全羅南道、江原道、咸鏡南道、慶尙南道ノ五道ニシテ出品者九名、出品點數十點ナリシニ過キス之ヲ各道別ニ且ツ内鮮人ヲ別チ表記スレハ左ノ如シ

道別	種別	出品人員	出品點數	道別	種別	出品人員	出品點數
京畿道	内地人	一	四	咸鏡南道	内地人	一	一
全羅南道	内地人	一	二	慶尙南道	内地人	一	一
江原道	内地人	一	一	計	朝鮮人	八	九
	朝鮮人						

由來朝鮮ニハ各方面ニ於テ魚介藻類ノ養殖ニ適スル地方尠カラス然モ今回ノ出品數右ノ如ク僅少ニシテ寥々タルハ蓋シ本事業ノ性質トシテ豫メ種々ノ研究ヲ要スルト同時ニ若干年數ヲ經過セサレハ其ノ成果ヲ見ル能ハサルノ事情アリ從テ本業企畫者尙ホ未タ尠ク遅々トシテ振ハサルニ職由セスムハアラス現ニ今回出品中ニモ著手後尙ホ未タ經營ノ初歩若クハ中途ニ屬スルモノ多ク完璧ノモノ少カリシノ狀況ニシテ本業振興發展ハ之ヲ今後ニ期待スルノ一層切ナルモノアルナリ左ニ今回ノ出品ニ就キ審査要領ヲ摘録シ併セテ論評ヲ下ストキハ次ノ如シ

鯉、金魚ノ實物及養殖池模型

京畿道高陽郡崇仁面飯田榮藏ノ出陳アリ本人ハ明治二十六年以來東京深川區ニ於テ養魚事業ニ從事シ二萬四千坪ノ養魚池ヲ有シ  
 經歷信用共ニ斯業界ニ重キヲナス三十九年更ラニ我朝鮮ニ同事業ヲ計畫シ數回視察ノ上四十二年著手高陽郡崇仁面ニ一萬三千坪  
 ノ池ヲ築造シ年々鯉魚四萬尾、金魚二十六萬尾其ノ價格二千圓乃至三千圓ヲ產出シツツアリ  
 金魚ノ販路ハ京城ヲ主トシ平壤、元山、釜山、木浦及義州、大連、旅順等ニ及ヒ鯉ノ販路ハ未タ遠方ニ及ハス殆ムト京城ノミナ  
 リトス

今回出陳ノ鯉ハ大和鯉ヲ親魚トセルモノニシテ形體、發育共ニ宜シク金魚ハ和金、琉金、和蘭琉金、出目金、朱文金等ニシテ何  
 レモ形體、色彩、發育共ニ宜シク特ニ琉金、和蘭琉金、出目金等ハ容姿優秀、色彩特ニ艷麗ニシテ愛嫵者ノ賞揚ニ値ス次ニ養魚  
 池模型ハ金魚池ヲ主トセルモノナリシカ其ノ區畫、設備、狀況ヲ明ニシ養魚上ノ參考ニ資シ得ル所尠カラスト雖用水ノ注排流域  
 ニ於テ少シク展示ヲ缺クノ點アリシハ遺憾ナリトス尙同人ノ鯉飼育池ハ其ノ位置湧水流下ノ附近ニ當リ用水モ全ク其ノ流下水ヲ  
 使用スルノ狀況ニシテ此等ハ元來養魚池トシテノ位置ニ於テ少シク不利ナリトセサルヘカラス然レトモ由來氣候風土ヲ異ニセル  
 朝鮮ニ於テ他ニ此ノ儔ナキ斯業ヲ起シ其ノ育養老巧ニシテ今日ノ域ニ達セルハ以テ範ヲ他ニ示スニ足ル

鯉養魚池ノ施設

全羅南道濟州郡旌義面張容堅ノ出陳アリ元來內灣入江又ハ海岸ノ荒蕪地ヲ利用シテ池ヲ築造シ池中養殖ヲナスハ有利ノ業ナリ其  
 ノ魚種トシテ鯉ノ如キハ飼育比較的容易ニシテ經營上ニ於テモ地ノ利ニ應シ粗放集約何レニモ經營シ得ルノミナラス成育ノ割合  
 早ク一年魚ニシテ既ニ售賣ニ供シ得ルカ故ニ資本ノ固定從テ少ク企業比較的容易ナリトス而シテ從來朝鮮ニ於テ該企業者ノ振ハ  
 サルハ異トスルトコロナリシカ今回本人ノ出陳タル該事業ノ施設ハ大ニ他ヲ誘導スルニ足ルモノアリ  
 即チ其ノ解說ニヨリ要領ヲ摘録スレハ左ノ如シ

養魚場ハ濟州島旌義面吾照里ノ沿岸即チ城山浦ノ灣奥ニ位シ更ニ入込タル干潟地ヲ利用シ池ヲ築造セルモノニシテ當初ハ咽喉部  
 ニ二百五十間ノ長堤ヲ築キ内方ニ約十萬坪ノ耕地ヲ得ルノ計畫ヲ立テ明治四十一年、四十二年ニ亘リ本人主トナリ信望アル有志  
 二十一名ノ合資組合ヲ組織シ同灣内ノ埋立ニ著手シ爾後築堤上ノ工事意ノ如クナラス幾度カ失敗ヲ重ネタル結果組合員ハ終ニ中途  
 ニシテ本計畫ヲ放棄スルニ至リタルヲ以テ當時郡守ノ職ニ在リタル本人ハ官職ヲ退キ一切ノ債務ヲ引受ケ單獨本事業ヲ繼承シ爾  
 後水閘ノ架設ニ當ツテ風濤ノ爲又モ再三再四失敗ヲ重ネタルトモ不撓不屈前後ノ工費合シテ一萬二千圓ヲ投シ四十二年漸ク築堤  
 工事ヲ完成シタルカ此ノ時既ニ資財乏シキヲ訴ヘ當初ノ目的タル水面埋立ハ一部ニ止メ未成部分ノ内約五六萬坪ノ水面ヲ養魚場  
 ニ利用スルコトトシ現在養魚池ノ面積三萬坪餘ナリトス  
 養魚方法ハ自然生ノ稚魚ヲ堤内ニ誘致ス其ノ數四萬尾餘ニシテ其ノ儘成育セシメ漸次人工餌料ヲ施シ天然餌料ノ缺ヲ補ハムトス

捕獲施設トシテハ水閘附近ニ長サ十五間幅二間口字形ノ石垣ヲ築キ其ノ入口ニ小水閘ヲ設備シテ魚ヲ導キ後チ水閘ヲ閉シ幅二尋長サ五尋ノ網ヲ水面ニ張り鯰ノ飛躍シテ逃レムトスル際網ニ罹ラシム  
魚種ハ鯰ノ外黒鯛、小鯛、鱖、鱸、鰻等アリ

産額ハ大正元年ヨリ同三年ニ至リ年額三百五圓乃至一千圓ナリトス  
販路ハ當初交通不便ノ爲鹽藏トシテ全南陸地沿岸長興、康津、順天、海南ニ向テ一部ヲ内地人ノ手ニヨリテ釜山、木浦ニ出シ近時汽船ノ便アルニ及ヒ鮮魚ヲ主トシテ鹽藏ヲ副トシ昨年末ヨリ木浦魚市場ト取引契約ヲナシ賣出シ居レリ  
新計畫トシテハ土木工事ニ數回失敗ノ爲收益比較的小ナルヲ以テ將來ノ計畫トシテ(1)本年二月ヨリ誘致魚數増加ノ爲水閘ノ外部ニ高サ二間半全周百四十五間ノ石垣ヲ方陣形ニ築キ三箇所ノ魚道ヲ設ケ潮時ヲ待テ捕獲シ鯰ハ池内ニ放養シ黒鯛ハ蓄養販賣ヲナシ(2)天然餌料ノミニヨラス放養尾數増加ニ伴ヒ本島ニ於テ最モ得易クシテ廉價ナル餌料ヲ供給セムトス  
以上ノ如クニシテ池面ノ割合ニ産額未タ充分ナラス養魚ノ方法亦盡セルニモアラサレトモ稚魚ノ誘致、放人ヲ適當ニシ可成難多ノ魚種ヲ混養セス一面給餌ノ方法其ノ度ヲ得ハ漸次相應ノ收利ヲ擧ケ得ルニ至ルヘク尙ホ工事費ノ如キモ地勢宜シキヲ得テ單ニ養魚ノ目的タラムニハ比較的簡易ニシテ大ナルヲ要セサルヘキカ故此等ハ向後一般ニ起ルヘキノ事業ナルヘシ

#### 鼈養殖方法

慶尙南道釜山府水晶洞立川太吉ノ出陳アリ本人ハ明治四十一年以來茲ニ八年間該事業ヲ經營シ幾多ノ失敗ト經驗ヲ重ネ不撓其ノ業ヲ遂行シ今日ニ及ヘリ池面約二百坪ヲ設備シ年々二千頭乃至五六千頭ノ天然産鼈ヲ採捕又ハ購入シ適當ノ時期迄之ヲ飼育シテ販賣シツツアリ飼育、運搬等ノ方法漸ク老熟シ今ヤ相應ノ收利ヲ見ルニ到レルハ賞揚ニ値ス此等ハ一面ニ於テ天然産ノ價值ヲ人爲ニヨリ増大ナラシムルノ點ハ好個ノ産業タレトモ一面ニ於テ天然ノ生産ハ酷捕ニヨリテ其ノ産額遞減スルノ虞レアリ斯業者ハ宜シク其等蕃殖力ニ留意シテ永遠ノ計ヲ立テ同時ニ産卵孵化ノ設備ヲ爲シ苗兒ノ發生飼育ヲ施シテ根底ヨリ眞ノ養鼈業ニ進ムノ覺悟ナカルヘカラス

#### 海魚蓄養池模型

元山府海岸通二丁目三番地平川千代松ノ出陳ナリ本人ノ養魚池ハ海魚ノ蓄養池ニシテ大正三年十月創業ナリ江原道通川郡踏錢面致弓里莎島(元山ノ南東十五里通川ノ北二里半)ニ於テ適當ノ海灣ヲ利用シ工費四千五百圓ヲ投シテ池ヲ築造シ其ノ堤防長サ七十五間餘ヲ圍ラシ池面一千百四十三坪、水深二十尺ヲ湛ヘ鯛、鯉、鱒等ヲ魚價低廉ノ際買收蓄養シ市場ニ於ケル適當ノ販賣時機ヲ待テ之ヲ供給スルノ目的ニシテ鯛、鯰ノ如キハ一萬五千尾ヲ放養シ得ルモノトス  
方法ハ四月ヨリ十月頃迄ノ漁期ニ於テ魚價低落セルモノヲ買入レ養魚池ニ放養シ餌料トシテ鯉、小烏賊等ヲ與ヘ適當ノ時期ニ於テ魚價上騰セル際市場ニ出シ販路ハ釜山、京城、元山及咸鏡南道方面トス

而シテ創業以來日尙ホ淺ク成績未タ顯著ナラサレトモ生魚ノ買入高二千圓賣上高五千圓ヲ算セリ元來豐漁ノ際又ハ交通不便ノ地ニ於テ魚價甚タシク低廉ナルハ一般漁業者ノ大ニ不利トスルトコロニシテ漁業ノ發達ヲ遲滯ナラシムルモ亦タ之ニ因スルモノ多シ生魚蓄養事業ノ如キハ將ニ一舉兩得ノ事業ニシテ宜シク此等ノ關係ヲ考慮シテ養魚池築設上ノ地理ヲ案シ經營宜シキヲ得ハ大ニ有望ノ事業タルヘシ本出品者ハ朝鮮ニ於ケル此ノ種事業ノ創始者ニシテ本人ハ今後宜シク四季ニ於ケル池水ノ溫度排注等其ノ度ヲ保テ蓄養魚ノ生育上ニ就キ充分ノ注意ヲ拂ヒ倍々好果ヲ舉ケムコトヲ望ム

灰貝養殖施設

全羅南道光陽郡東江面嶺島兒島養貝株式會社出張所ノ出陳アリ元來灰貝ノ養殖ハ本社カ岡山縣兒島灣ニテ多年盛大ニ養殖ヲ行ヒ其ノ經營、成績共ニ大ニ顯著ナルハ既ニ世ニ知ラレタルトコロナリ而シテ本社ハ倍々發展ヲ期シ朝鮮ニ該事業ヲ企劃シ養殖場ヲ全羅南道汝自灣ニ選ミ明治三十九年頃ヨリ計劃シ確實ニ事業ニ著手セシハ大正二年ニシテ先ツ當該漁業者ノ養成ニ努メ苗貝ノ採取及購入、蒔付ケ、蒔出シ、採集ノ方法、養殖場ノ管理、害敵驅除蕃殖保護等ニ留意シ尙ホ技術員ヲ附シテ該貝ニ關スル研究ヲモ爲シツツアリ而シテ著手後日尙ホ淺クシテ未タ收穫ヲ舉クルニ至ラサルモ大正二年ニハ苗貝四石餘、同三年ニハ百石餘ヲ採取又ハ購入シテ蒔付ケ漸次事業ノ進行ヲ計リツツアリ由來朝鮮西南方ニハ干潟、内灣、多ク貝類養殖ノ適地尠カラス此ノ種ノ企業ハ今後大ニ開發ノ機運ニ向フヘキヲ期セサルヘカラス左ニ出陳者ノ解說ニ依リ苗貝購入方ノ一節ヲ掲クヘシ

種貝ノ購入ハ養成シタル鮮人漁業者ニ漁具及小廻船ヲ無賃貸與シ其ノ採取セシ種苗ヲ左ノ價格ヲ以テ購入セリ	一升ノ容量	十萬粒以上	一圓五十錢
同	同	三萬粒以上	一圓
同	同	一萬粒以上	五十錢
同	同	五千粒以上	五厘
同	同	三千粒以上	四厘
同	同	同	同
尙ホ出品ノ該貝標本成育順ハ能ク其ノ順序ヲ示セリ即チ大サヲ測リ茲ニ記載ス左ノ如シ	生年月	殼長	殼高
	三箇月	一分五厘	一分二厘
	一箇年	二分五厘	二分
	二箇年	四分五厘	三分五厘
	三箇年	六分	五分
	四箇年	八分五厘	七分二厘

五箇年

一寸一分

九分五厘

牡蠣發育狀況標本

元山府本町二丁目中村國太郎ノ出品アリ元來牡蠣ハ竹、樹枝、又ハ石、瓦、介殼等ヲ附著材料トシ其ノ種苗ヲ著生セシメ種々ノ方法ヲ施シテ之ヲ育養シ得ルモノニシテ内地ニ於テハ廣島縣ヲ最盛ノ地トス干瀉、內灣等多クハ之ニ適ス而シテ本出品者ハ明治二十四年頃ヨリ北鮮ニ於テ牡蠣ノ採取、製造ヲ營ミ漸次該貝ノ養殖ヲモ經營スルニ至リ現今咸鏡南道文川郡龜山面及明孝面ノ沿海、內灣ニ養蠣場四十六萬四百坪ヲ有セリ

養殖方法ハ明治四十四三年ヨリ試驗ヲ始メ四十五年養成ニ著手シ其ノ法ハ牡蠣產卵ノ一箇月以前ニ養殖場前面ニ亘リ牡蠣ヲ散布シ稚貝ヲ附著セシメ爾後稚貝ノ採取ヲ取締リ成育セシムルト共ニ輪採方法ニ依リテ毎年其ノ捕採ノ箇所ヲ換ヘ三年目ニハ其ノ始メノ箇所ニ還リテ捕採ヲ爲スノ順序トセリ

產額ハ一箇年十六萬斤價格二萬五千圓ニ上リ販路ハ臺灣、香港、新嘉坡等ナリトス  
尙ホ本出陳ノ牡蠣發育狀況標本ニ付キ其ノ發育順ノ大サヲ測リタルモノヲ舉クレハ左ノ如シ

著生後經過

殼長

殼高

三十日	三〇〇	二・五 <sub>分</sub>
四十日	五・二	四・〇
五十日	六・〇	四・五
六十日	八・〇	五・〇
七十日	一・〇	五・三
八十日	一・五	七・〇
三箇月	一六・〇	八・〇
四箇月	一七・〇	一〇・〇
六箇月	二八・〇	一七・〇
一箇年	三〇・〇	二〇・〇
二箇年	四〇・〇	二三・〇
三箇年	四三・〇	二四・〇
四箇年	四六・〇	二六・〇

海苔築建及採集製造ノ模型





以上ノ外本府水産課ヨリ朝鮮總督府鮭、鯉人工孵化場(咸鏡南道高原郡上山面會洞里)模型及鮭鱒孵化、生育順序標本ヲ參考出品トシテ出陳セリ

二、魚貝類ノ標本

本類ニ屬スル出品總點數二十九點(總個數九十三個)ニシテ之ヲ道別ニスレハ京畿道、慶尙南道各一點、全羅北道二十五點及全羅南道二點出品人員四人ニシテ皆内地人ノ出品ニ係ハレリ概ネフオルマリシ浸漬ナルモ内一點ハ剝製標本ナリ、此等標本類ハ概ネ河海ノ魚貝類ニ屬シ水産業並ニ博物學上ノ知見啓發ニ資スル所頗ル大ニシテ就中朝鮮水産組合ノ出品ニ係ハル重要魚介標本ノ如キハ克ク朝鮮各方面ニ亘リ其ノ重要ナル種類ノミヲ蒐集シタル點ニ於テ又京城府戶田直太郎ノ出品ニ係ハル鱒魚剝製標本ノ如キ其ノ珍稀ナル點ニ於テ共ニ水産上並ニ學術上ノ價值頗ル多大ナルモノアリ、而シテ此等標本ノ貯存、形態ノ整備、色彩ノ保存等其ノ標本製作上ノ技巧ハ稍々見ルヘキモノアリト雖、標本生物ノ種類ノ判別、命名及採集ノ方法、時日、場所等ニ關スル記載、其ノ他ノ解説等ニ於テ具備セサル廉ノ多カリシハ遺憾ナリ然レトモ是レ斯ノ方面ノ智識未タ一般ニ普及セサルノ致ス所ニシテ誠ニ亦已ムヲ得サル所ナリトス

合 計	咸 鏡 南 道		江 原 道		慶 尙 南 道		全 羅 南 道		京 畿 道	
	朝 鮮 人	内 地 人	朝 鮮 人	内 地 人	朝 鮮 人	内 地 人	朝 鮮 人	内 地 人	朝 鮮 人	内 地 人
0 - 9	-	-	-	-	-	-	3 - 2	4	4	4
9 - 8	-	-	-	-	-	-	3 - 2	3	3	3
4 - 3	-	-	-	-	-	-	3 - 2	-	-	-
2 - 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7 - 6	-	-	-	-	-	-	3 - 2	2	2	2

標本品名	種別	出品者	標本品名	種別	出品者
ケンブ ホシザメ ノコギリザメ ネコザメ アエザメ メカエ サハ ア コ ハ ヒ ニ ホ ア	同 同 同 同 同 同 同 同 同 同 同 同	朝鮮水産組合	ウナギ コメ マダラ タヒラ メシガレ ホシガレ ヒシガレ メシガレ イシガレ クダガレ キダガレ マダラ ヒシガレ コメ ウナギ	同 同	朝鮮水産組合
ナ ゴ	同 同	朝鮮水産組合	カ チ ザ ア イ ウ エ オ カ キ ク ケ コ サ シ ス セ ソ	同 同	朝鮮水産組合

今回出陳セル標本數及其ノ出品者下ノ如シ

一、重要魚貝標本(六十九種) 朝鮮水産組合  
(ホルマリン浸種)

一、同(二十五種) 群山府 井上 弘  
(ホルマリン浸種)

一、貝類標本(二種) 兎島養貝株式會社麗水出張所  
(ホルマリン浸種)

一、鱒魚剝製標本(一種) 京城府 戸田直太郎

外ニ參考品トシテ本府水産課ヨリ朝鮮沿海生産ノ水族三百九種ノ出陳アリ

右出品ニ對スル褒賞ハ朝鮮水産組合ハ事業成績ヲ一括シテ名譽金牌ノ賞ニ與カリ又戸田直太郎ハ銀牌、井上弘ハ銅牌ノ授賞アリ

以上出品ノ標本品名及種別並ニ其ノ出品人別ヲ左ニ掲ク

モ	ウ	マ	カ	シ	カ	サ	ス	ハ	ク	エ	ア	タ	メ	ト	ソ	コ	ス	ホ	ニ	ア	ア	カ	ガ	ホ	シ	
	ル			ク	ク			マ	ル					ビ	ウ	ノ	メ	ウ		マ		ナ	ホ	タ		
エ	メ		マ	ウ	チ	ヨ	ズ	マ		ハ		バ	ノ	ウ	カ	シ	メ	ホ	シ	ダ	井	ガ	ザ	ン	ビ	
	イ			イ	イ			ア						ウ	ツ		イ					シ	ハ	ラ	メ	
ピ	シ	シ	ス	チ	シ	リ	キ	リ	ビ	ソ	ビ	ラ	ル	チ	チ	ロ	カ	ウ	ン	ヒ	ゴ	ラ	ミ	タ	メ	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
ホルマリン浸																										
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
朝鮮水産組合																										
タ	カ	エ	メ	マ	シ	イ	エ	ケ	ア	マ	シ	カ	イ	サ	サ	ア	マ	ナ	マ	ア	シ	シ	キ	サ	ア	
チ				ナ	タ			ン													ヤ	ホ	ル	ダ		
ノ	レ		バ	ガ	ビ	ソ			ナ	ダ	ヤ		ガ	ザ			ダ	マ		サ	ク	ハ	エ	マ		
ウ				ツ	ラ			ブ													チ	フ	エ	マ		
																					イ					
チ	イ	ソ	ル	チ	メ	シ	ビ	カ	ゴ	ヒ	コ	キ	ヒ	エ	バ	ユ	ヒ	コ	テ	リ	カ	キ	ス	ビ	キ	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
ホルマリン浸																										
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
朝鮮水産組合																										

四一九

全羅北道群山上井

弘



メ	ハ	バ	ア	ヨ	ヌ	ズ	ア	オ	ミ	マ	オ	ア	ウ	マ	メ	ハ	ウ	ウ	キ	コ	サ	ヒ	ナ	イ	カ	
ガ	ツ	カ	ン	ロ	ラ	ヅ	ニ	ニ	ミ	ニ	シ	ク	ラ	ク	タ	ミ	ホ	リ	ガ	ヨ	ラ	マ	ミ	ナ		
ネ	ク	テ	サ	ヒ	グ	イ	チ	コ	イ	ト	シ	ハ	ウ	ナ	ハ	レ	タ	ン	ガ	レ				ン	シ	
ウ	ウ			バ	エ	ガ	コ																			
チ	チ	イ	リ	ル	ヒ	ニ	ユ	セ	カ	テ	テ	ビ	タ	タ	ギ	タ	ギ	ゴ	コ	イ	リ	メ	ヅ	ス	ラ	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

水

産

課

ア	ク	シ	カ	ウ	ス	マ	ハ	ア	オ	ヘ	シ	ウ	ハ	マ	テ	カ	マ	マ	エ	ト	イ	コ	ク	コ	ホ
イ	サ		ハ		ル	イ	イ	ア	ヤ	ヘ	シ	ウ	ハ	マ	テ	カ	マ	マ	エ	ト	イ	コ	ク	コ	ホ
ナ	フ	ヤ	ハ	カ	メ	ソ	ガ	シ	ア	ヘ	シ	ウ	ハ	マ	テ	カ	マ	マ	エ	ト	イ	コ	ク	コ	ホ
メ	グ	コ	ギ	ヒ	カ	シ	ヒ	チ	ミ	ビ	セ	リ	グ	ベ	ビ	ニ	チ	ツ	グ	ニ	カ	ビ	ロ	ヒ	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

水

産

課

ア ヅ ラ シ	ミ ヅ ダ コ	ア カ ク ラ ゲ	シ カ ク ラ ゲ	ヤ マ マ メ	バ カ ガ ヒ	コ シ ヨ ウ ダ ヒ	キ ウ リ ウ チ	カ マ マ ス	ア ダ キ ダ	イ イ ナ メ	ア イ ナ メ	ツ マ ロ カ ウ	ド セ カ バ	サ シ カ カ	カ ギ ン シ	カ タ ク チ イ ソ	テ ウ セ ン イ ソ	テ ウ セ ン ウ シ ノ シ タ	サ ル エ ビ	サ ツ エ ビ	カ ン タ リ イ	ハ ナ ガ ニ	標 本 品 名
製 削	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	種 別
製	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	出 産 者 課
ア カ エ ヒ	ヨ コ サ ル エ ヒ	イ ビ カ ヒ	ト ビ エ ヒ	ハ ハ ヤ モ ラ	ハ ヤ コ シ ヨ ウ ダ ヒ	モ ザ メ	コ ラ フ	ト ラ フ	マ フ ア	マ フ ア	シ コ ザ	ホ コ ザ	ヒ コ ザ	グ ナ ガ ツ	マ ナ ガ ツ	タ カ ア シ ガ	カ ア ト ガ	ア チ ウ ミ ガ	テ フ ヂ	ア フ ヂ	オ ツ ト セ イ	標 本 品 名	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	種 別
製	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	出 産 者 課

ツ	ア	ア	イ	イ	ハ	カ	ス	タ	シ	ガ	カ	タ	マ	シ	シ	サ	ア	ホ	ヒ	カ	ア	ウ	カ	シ	ス	
キ	ツ			セ	マ	ラ	コ	ビ	ン	ス	ラ			ユ	ロ		カ	シ		ス	ザ	チ	タ			
ヒ	ム	ハ				ス	ブ	レ	ギ		バ			モ			メ		ラ			ハ	レ	ビ	ズ	
ガ	ガ		エ	ゲ	ガ		ネ	エ	エ	ザ	ガ			ク	ザ		フ		ザ		ラ	ザ		ラ		
ヒ	ヒ	ビ	カ	ビ	リ	ヒ	キ	二	ヒ	ヒ	メ	ニ	ス	メ	メ	ケ	ケ	メ	メ	メ	メ	シ	メ	イ	メ	キ
同	同	介	發音順序酒精殼	解體	解剖酒精	解剖模	骨格	酒精	解酒精	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	ホルマリン
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	浸
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	水
																										産
																										課
ハ	タ	ミ	ア	ト	ア	ハ	ア	シ	ア	バ	タ	タ	マ	ヤ	ツ	ホ	ス	ク	カ	リ	コ	シ	ウ	シ	テ	
ソ	マ	ミ	チ	リ	カ	マ	ゲ			カ	ヒ			ク	キ	ラ	井	モ		リ	ヤ	ロ	ヅ	ロ	ウ	
ガ	ガ	ガ	ガ	ガ	ガ	ゲ	マ	シ	サ	ガ	ラ			フ	ヒ	ガ	ガ	ガ		ユ	ス	ウ	ラ	テ	ガ	
ヒ	ヒ	ヒ	ヒ	ヒ	ヒ	リ	キ	ミ	リ	ヒ	ギ	シ	テ	ヒ	ヒ	ヒ	ヒ	ヒ	キ	ケ	ヒ	ギ	ヒ	ヒ	ヒ	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	介
																										殼
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	水
																										産
																										課



### 第四節 事業成績

本部類ニ屬スル出品類別、出品點數、出品人員及所屬道名左ノ如シ

出品類別	主體出品點數	添附出品點數	出品人員	出品人所屬道名
水産物製造方法及成績	七	一九	全羅南道六人、咸鏡南道一人	
水産物ノ繁殖保護ノ方法成績	五	六	全羅南道五人	
捕鯨ニ關スル事業成績	一	三四	大阪市 東洋捕鯨株式會社	
漁業組合ノ組織及事業成績	四	三	慶尙南道二人、江原道一人、慶尙北道一人	
水産組合ノ組織及事業成績	二	一〇九	慶尙南道一人、全羅北道一人	

標本品名	種別	出品者	標本品名	種別	出品者
ホツスガヒ	骨格	水産課	カレキクサ	獸藥	水産課
オガサハラツニ	同	同	シケンクサ	同	同
琵琶湖産魚類(三十五種)	酒精浸	同	ホク	同	同
應用具類製品(五十種)	介殼、肉各種製品	同	ムカ	同	同
アマノ	獸藥	同	ホク	同	同
フシツナギ	同	同	ムカ	同	同
アチノ	同	同	シケン	同	同
ツノマ	同	同	ホク	同	同
モク	同	同	ミソ	同	同
コシ	同	同	フカ	同	同
ヒシ	同	同	カノ	同	同
ハバノ	同	同	メ	同	同

漁村維持其ノ他水産事業ニ關スル方法成績	三	三	咸鏡南道二人
計	三	二七	三

一、水産物ノ製造方法及成績

本部類ニ屬スル出品物ハ沃度、鯉、鯉、乾鰯、乾蒲鉾、玉環、貝、罐詰、各製造方法及成績ニ關スル記述、乾牡蠣ノ圖表及貝卸製造實地作業ニシテ此等ノ出品物ハ概テ抽象的ノモノタルヲ以テ之カ審査ニ當リテハ夫々製品ノ實物ヲ參考シ又圖表ノ如キハ其ノ製品ヲ主體ト見做シテ之ヲ審査セリ本部類ニ屬スル製造物ノ品種區々ナレトモ此等製造事業ノ共通ナル點ヲ一括シ之カ概評ヲ試ミムニ此等製造ノ事業タルヤ一トシテ朝鮮在來ノモノナク皆新ニ内地人ノ經營スルトコロニシテ古來鮮人ノ棄テテ顧サリシ天惠物ノ利用ヲ計ルヲ目的トシ鮮人漁民ニ低利又ハ無利資金ノ融通ヲ計リ以テ製造原料ノ採取ニ從事セシメ或ハ製造作業ニ多數ノ鮮人ヲ使備シ以テ其ノ技ヲ習得セシメ廣ク鮮民ニ新ナル生業ノ途ヲ開キタルカ如キハ遺利ノ開發上其ノ成績多大ナルモノアリ、而シテ此等經營者中ニハ創業日尙淺キモノアルモ概シテ事業ノ組織、規模ニ於テ未タ大イニ見ルヘキモノナシト雖モ多年辛苦ノ結果輒近ニ於テ漸ク其ノ基礎ヲ固ムルノ域ニ達シ其ノ生産額ノ如キモ逐年増進ヲ示シ漸次其ノ素志ヲ貫徹シツツアルハ悦フヘキコトナリトス

殊ニ此等製品ノ多クハ外國輸出品ニシテ否ラサルモノモ概テ内地輸出品ナルカ故ニ當業者タルモノハ宜シク百年ノ計ヲ以テ益々研讀講究シ優良製品ノ産出ニ努ムルト共ニ其ノ販路ノ擴張ヲ計リ斯種事業ノ發展ヲ期スヘキナリ  
左ニ其ノ出品中特ニ參考トナルヘキ事業方法及其ノ成績ノ概要ヲ舉クレハ左ノ如シ

沃度製造ノ方法及成績

全羅南道濟州島石原圓吉ハ同島沿海ニ搗布ノ多産スルモノヲ利用スル者ナキヲ慨シ之ヲ原料トシテ沃度ノ製造ヲ爲サムコトヲ企劃シ明治三十八年同島城山里ニ其ノ製造場ヲ設置シ漁民ト特約シテ其ノ原料ノ買收ヲ爲シ爾來今日ニ至ル迄引續キ其ノ製造業ニ從事シ其ノ間事業ニ消長アリ産額ニ多寡ノ差アリシト雖漸次其ノ基礎ヲ固クシ大正三年度ニ於テハ左ノ産額ヲ出セリ

- 粗製沃度 一萬封度 約五萬圓 鹽化加里 三萬貫 約一萬圓
- 硫酸加里 二千貫 約二百圓 食鹽 十萬斤 約三百圓

右事業ニ對スル投資額ハ約四萬圓ニシテ其ノ内固定資本トシテ一萬四千圓ヲ工場建物器具器械漁具漁船等ニ支出シ殘額二萬六千圓ヲ以テ流通資本トシ主トシテ原料買收費及原料採取漁民ノ前貸金ニ充當セリト云フ

沃度原料採收方法製造方法販路及産額將來ノ見込等ノ概要左ノ如シ

一、搗布採收方法

原料採取ノ時期ハ搗布ノ成熟シタル七、八月ヲ最好ノ季節トス  
採取ノ方法ハ鮮人ヲシテ潜水セシメ鎌ヲ以テ刈リ取ルカ若クハ長キ竿ノ一端ニ鎌ヲ附シタルモノヲ以テ船上ヨリ切り取ルモノ最  
モ簡易ナルヲ以テ廣ク行ハル近來刈リ取リ機械發明セラレ潜水シ得サル深所或ハ潮流速カナル海底ニ繁茂セルモノヲ採取シ得  
ルニ至レリ此ノ機械ノ構造ハ長サ四尺五寸位ノ堅棒ノ一方ニ十六挺乃至十八挺ヲ取リ付ケ他方ニ袋網ヲ附シタルモノニシテ  
之ヲ以テ船上ヨリ海底ヲ引曳スルトキハ前ナル鎌ニテ切り取ラレタル搗布ハ漸次袋網ニ收容セラルル如ク裝置シアリ如斯ニシテ  
採取シタル搗布ハ直ニ之ヲ日乾シ晴天三日ヲ以テ乾燥ヲ了ス採取後降雨ニ逢ヒタルモノ若クハ腐敗シタルモノハ沃度分ヲ減少シ  
製造原料トシテ適セサルニ至ル

## 二、沃度製造方法

(一)製灰、生産地タル海岸ニ於テ燃燒シ灰トナス、燃燒中灰ノ飛散ヲ防ク爲火焰ノ飛揚セサルノ方法ヲ採ル一般ニ灰ノ歩留ハ乾燥  
原料ニ對シ約四分ノ一トス(二)浸出、灰ヲ酒造桶ノ如キ大桶ニ入レ冷水ヲ以テ充分溶解セシメ液ヲ浸出スルコト數次ニシテ灰中ニ  
含有スル諸成分ヲ浸出ス浸出液ハ「ボーマー」氏比重二十度乃至二十五度ノ濃度ヲ標準トス(三)母液、浸出液ハ之ヲ大鍋ニ入レ煮沸  
シ更ニ浸出液ヲ注加シツツ六時間内外煮沸ス此ノ間溶解度最モ低キ硫酸加里ノ分離ヲ生スルヲ以テ之ヲ掬取ス次ニ此ノ液ヲ陶器  
又ハ鐵製ノ容器ニ汲ミ移シ其ノ儘之ヲ冷却セシム斯クシテ容器ノ内側周圍ニ鹽化加里ノ結晶ヲ生ス冷却約四日間ニシテ再ヒ鍋ニ  
移シ煮沸スルコト前ノ如シ其ノ間食鹽ノ分離ヲ生スルヲ以テ之ヲ掬取ス後冷却スルコト亦前ニ同シ如斯ニシテ煮沸冷却スルコト  
各三回此液ヲ順次一番焚液、二番焚液、三番焚液ト稱ス而シテ第二回以後ハ煮沸間食鹽ヲ分離スルコト各回皆同様ナリ以上ノ作業  
ハ浸出液中ノ有用性分ノ全量ヲ少量ノ液ニ收縮シ以テ爾後ノ工程ニ多大ノ勞費ヲ省クノミナラス鹽化加里、食鹽、硫酸加里等ノ副  
産物採取ニ主要ナル作業トス斯ノ如クシテ得タル最後ノ液ヲ生母液ト稱ス(四)酸性母液、生母液ハ之ニ硫酸ヲ加ヘテ中性ト爲ス硫  
酸ノ量ハ生母液ノ成分ニヨリ異ナルモ母液ヲ弱酸性ト爲スヲ以テ度トス此ノ液ヲ酸性母液ト稱ス(五)蒸留、酸性母液ニ粉末滿俺ヲ  
加ヘ蒸留釜ニ移シ徐々ニ加熱スルトキハ沃度ハ濃紫色ノ蒸氣トナリ盛ニ蒸發ス蒸留裝置ハ頑丈ナル釜ニ鉛ノ蓋ヲ被ヒ固ク密閉シ  
「セメント」ヲ以テ蒸氣ノ逸散ヲ防キ蓋ノ上部ニ管ヲ通シテ陶器或ハ硝子ニテ製セル結晶器ニ蒸氣ヲ誘致シ此處ニ結晶セシム結晶  
器ニハ絶エス冷水ヲ注キ冷却ヲ助ク斯クシテ沃度ハ葉狀ノ結晶トシテ器中ニ附著ス次ニ之ヲ陶製ノ壺ニ入レ密閉シテ保存ス以上  
浸出ヨリ蒸留ニ至ルマテノ工程ハ約三週間ヲ要ス

沃度ノ歩留ハ原料ノ種類及性質ニヨリ大差アルハ勿論ナルモ採取時ノ不注意又ハ天候等ニ依リ品質ヲ損傷シ之カ爲ニ著シク歩留  
ヲ減少スルコト尠カラズ内地ニテハ灰一百斤ニ對シ粗製沃度一封度二、三分ヲ得ルモ濟州島ニテハ混合物多ク且品質ノ損傷多キ  
ヲ以テ〇、八封度内外ヲ得ルニ過キス

## 三、販路及産額

我國ニテ生産スル沃度ハ内地ノ需要ヲ充タシ過半ハ海外ニ輸出ス内地ニテハ阪神及京濱地方ヲ主ナル販路トシ海外ノ輸出先ハ英獨、佛、露、伊國等ヲ主トス而シテ沃度ハ貴重ナル藥品ニシテ其ノ副産物タル鹽化加里ハ鹽酸加里ノ原料トナリ又火藥ノ製造ニモ用ヒラレ硫酸加里ハ肥料其他明礬製造ノ原料ニ用ヒラル産額ハ原料ノ産出高其ノ他製品ノ景況等其ノ年ニ因リ一定シ難ク大正三年度ノ産額ハ既記ノ如クニシテ平均一箇年ノ産額ハ二萬圓以上ニ在リ

四、將來ノ見込  
今回歐洲戰亂ノ影響ヲ受ケ沃度及鹽化加里ノ價格平年ニ比シ三割以上昇騰シ(平年四圓以内)タルモ平和克復後藥價ノ常態ニ復スヘキハ疑ナキモ沃度カ重要ナル醫藥ナル以上原料蒐集製造場ノ設備ニシテ完全セハ將來必ラス有望ナル事業タルコトヲ確信スサレトモ一面亦智利國ニ於ケル智利硝石ノ副産物トシテ製出セラルル沃度ノ量ハ頗ル多額ナルヲ以テ之レニ對抗シテ其ノ發展ヲ期セムトスルニハ幾多ノ困難ニ遭遇スルコトヲ覺悟セサルヘカラス

#### 鱈搾糟製造ノ方法及成績

本事業ニ關スル出品者ハ全羅南道濟州島田島市造ニシテ同人ハ明治四十一年秋渡鮮シ濟州島ニ於テ干鰯素干鰯ノ買收ニ著手シ四十二年度ノ如キハ其ノ買收ニ全力ヲ傾注シタルモ四十三年度ハ未曾有ノ大漁ニ會シ搾糟肥料製造ノ一層有利ナルニ想到シ全島ノ主タル漁場四箇所ニ該製造工場ヲ設置シ製造ニ著手シ一方海藻類ノ買收並ニ鯛味噌漬、漬糟漬、鹽切鯛等ノ副業ヲ開始シテ今日ニ至レリ

上述ノ如ク明治四十三年六月鱈搾糟製造場四箇所ヲ設置シ同時ニ附近ノ漁業者ト三箇年乃至八箇年ヲ期間トシテ漁獲物一手買收ノ契約ヲ結ヒ資金ノ貸付ヲナシ逐次業務ヲ擴張シテ現在契約締結數八十二口金額一萬八千五百餘圓網子兼仲買人貸付口數十八口金額九百餘圓ニ達シ同島漁業者ハ之カ爲メ容易ニ漁業資金ヲ得ルニ至レルノミナラス其ノ販賣上ニモ便利ヲ得安心シテ其ノ業務ニ從事スルニ至レリト云フ左ニ本記述ニ係ハル製造ノ順序方法、荷造及輸送方法、販賣先及用途ノ概要ヲ摘載ス

#### 一、製造ノ順序及方法

漁場ニシテ漁獲セル生鰯ヲ鮮人人夫ヲシテ製造工場内ニ設備セル生魚貯藏場(乾燥セル風通シヨキ地面ニ草葺四方明家屋ヲ作り極木ニテ約一尺間隔ノ臺ヲ作り其ノ上ニ小竹ニテ編ミタル竹篋ヲ置キアンペラニテ敷詰ト爲ス)ニ連搬ノ上生魚ノ腐敗ヲ防ク爲鹽ヲ撒付セシメ置キ(生魚少量ノ時ハ鹽ヲ撒布セス)四尺五寸平釜ニ一石八斗三尺五寸平釜ニ一石六斗ノ海水ヲ容レ充分ニ沸騰セシメ海水量ノ四分ノ一ノ生鰯(生目程度ニ依リ多少ノ増減アリ)ヲ容ルル時ハ約五分間ニシテ順次ニ浮上ルヲ見ルヘシ其ノ浮上リタルモノハ揚攪(五分目位ノ金網ニテ經一尺深サ二寸ノ圓形杓子ニシテ長五尺ノ柄付)ニテ掬ヒ揚ケ充分ニ水分ヲ滴ラシ冷却セサル内ニ壓搾器ニ入レ徐々ニ壓搾スルトキハ約二十分ニシテ容積三分ノ一ニ減シ水分ハ全部除却サルヘシ此時厭搾器ヨリ抜き取りテ乾燥臺(巾三寸五分厚正七分長一丈ノ杉板ヲ長サ一尺五寸ニシテ三寸角ノ臺木六本ニ打付ケタルモノ)ニ乗セ冷却シタルモノヲ

見テ鮮人人夫ヲ以テ乾燥場ニ敷キタル荒莖上ニ運搬セシメ魚體ノ形狀ヲ損セサル様竹製ノ籠ニテ一々入念ニ割ラシメ一尾一尾乾莖上ニ列ヘシメ晴天三日間干燥セシムルトキハ銀色ヲ帶ヒタル上等搾粕ヲ得ヘシ雨天又ハ風波甚シク干燥出來サル場合ハ往々蟲ヲ生シ全部又ハ内部ノ腐敗スルノ恐アレハ壓搾器ヨリ拔取り干燥臺ニ置キタル時三十倍ノクレッシン又ハデシンヘクトールヲ塗布シ充分風通シヨキ様貯藏シ置クトキハ一週間乃至十日間ハ腐敗ヲ防キ得ルノミナラス色澤ヲ失ハス

製造上特ニ注意スヘキハ沸騰セサル釜中ニ生鱈ヲ入レサル事釜中ノ海水ハ四回乃至六回生鱈ヲ燃キタルトキハ取換ユル事ニシテ六回以上使用スルトキハ製品ノ腐敗ヲ早カラシムルノミナラス色澤ヲ失ヒ殊ニ歩留リニ影響ヲ及ホス事大ニシテ不知ノ間ニ蒙ル損害莫大ナレハ製造家ハ特ニ周到ナル注意ヲ要スルモノナリ

### 二、荷造及輸送方法

越前敦賀産建莖(長六尺五寸巾三尺三寸兩耳ニ長約五寸ノ莖端ナルモノニシテ目方一貫〇五十匁内外)ヲ使用シ正味二十四貫匁入トナシ兩口ニ一尺五寸方ノ口莖又ハ麥藁製口菰ヲ用ヒ兩口及莖縫繩ハ小繩徑三分位ノ(俗ニ懲役繩ト云フ)モノヲ用ヒ縱繩十文字橫繩三筋ハ何レモ徑七分位(俗ニ島田繩ト云フ)ノモノヲ用ヒ二本合セニテ熟練セル人夫ヲシテ成俵セシメ外面見易キ場所ニ一定ニ自己ノ商標目方ヲ記入ス

荷造シタル搾糟ハ是ヲ鮮人船船ニテ朝鮮郵船會社定期船ニ積入レ釜山又ハ木浦ヲ經テ下ノ關ニ輸送ス

### 三、販賣先及用途

下ノ關ニ輸送シタル搾糟干鱈ハ神戸、兵庫、岡山、廣島等ニ發送販賣スルモノハ稻作、麥作、桑作ニ使用シ大部分ハ稻土用肥麥秋肥トシ桑肥、柑橘類ノ肥料之ニ次ク中國廣島以西ハ砂交リヲ主トシ以東ハ無砂品油廻リ品ヲ主トシテ販賣ス神戸兵庫ニ販賣シタルモノノ大部分ハ信濃ニ輸出シ桑肥トス

### 乾蝦製造ノ方法及成績

全羅南道ノ南海岸ハ「しばるび」ノ豐產地ニシテ近年之ヲ原料トシテ支那方面ニ輸出スル乾蝦製造ノ業著シク發達シ年額十萬圓ヲ下ラス同道水産貿易品中主要ノモノトシテ數ヘラルルニ至レリ抑モ本業ハ本事業ニ關スル出品人タル全羅南道麗水郡森谷武次郎カ明治三十一年興陽半島ノ南端五里島ニ於テ從事シタルニ始マリ爾來斯業ノ有利有望ナルコトヲ認メラレ漸次同業者ノ數ヲ増加シ今日ニ及ヘリ而シテ此ノ乾蝦製造業ノ發達ニ伴ヒ朝鮮人ノ漕網、鮫網ノ如キ蝦漁業勃興シテ現ニ之ニ從事スル者數百隻ノ多キニ及ヒ延テ一般漁業ノ開發ヲモ助ケ此ノ地方ニ於ケル赤魚、鱸、鯛等ノ一本釣業及石首魚、太刀魚、鮫等ノ漁業ハ全ク蝦ノ漁業及製造業ト共ニ盛況ヲ呈スルニ至レリ左ニ本事業ノ經營方法、製造方法、荷造及輸送方法販路並ニ生産高及其ノ收支計算ヲ掲載ス

### 一、事業經營ノ方法

現在資本金四萬五千圓ニシテ個人經營ニ係リ例年四月ヨリ十二月ニ至ル九箇月ヲ以テ營業期間トス、原料蝦ノ漁獲増進ヲ計ルタ

メ漁場地方在住ノ鮮人漁業者ニ特約ヲナシ漁船一隻ニ付キ百圓乃至三百圓ノ無利息貸付ヲ爲シ年々ノ貸出總高漁船百二十隻資金三萬圓ニ達セリ

二、製造方法  
生鮮ナル「しばるび」ヲ洗滌シ水一石五斗ニ對シ鹽三升ヲ混シテ沸騰セシメタルモノニ原料生蝦五十貫ヲ約四十分間煮熟シタル後蓆上ニ撒布シテ乾燥スルコト晴天約十五時間ニ及ビ之ヲ樽ニ入レ木製又字形ノ器ニテ之ヲ攪拌シテ殻ヲ去リ唐箕ニ掛クルコト二回ニシテ製了ス

三、荷造及輸送方法  
製品ハ蓆以二百斤入レトシ自家ノ船舶及汽船使ニ託シテ仕向地ニ輸送ス

四、販路  
製品ノ販路ハ岡山地方ニ約三千斤ノ殼付乾蝦ヲ移出スル外他ハ總テ摺蝦トシテ支那ニ輸出ス而シテ其價額ハ一定セサレトモ普通百斤ニ付二十八圓乃至三十六圓ノ間ニ在リ、又摺蝦製造ノ副産物タル蝦殼ハ原料生蝦百貫ニ對シ十二貫ヲ生シ之ヲ肥料用トシテ百斤三圓内外ノ相場ニテ高興附近又ハ内地ニ販賣ス

五、生産高及其收支計算  
最近五箇年間ニ於ケル生産高左表ノ如シ

年次	漁獲				高		生産高		
	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	計	特約船以外ノ漁船ヨリ原料買入數量	合計	數量	價額
明治四十三年	八〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	五〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	二四〇,〇〇〇 圓	二六四,〇〇〇 斤	七四,〇〇〇 圓
同 四十四年	八〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	五〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	三〇,〇〇〇 圓	二五〇,〇〇〇 圓	二七九,〇〇〇 斤	七六,〇〇〇 圓
大正元年	八〇,〇〇〇 圓	三〇,〇〇〇 圓	六〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	二四〇,〇〇〇 圓	四〇,〇〇〇 圓	二七〇,〇〇〇 圓	三九五,〇〇〇 斤	八三,〇〇〇 圓
同 二年	九〇,〇〇〇 圓	三〇,〇〇〇 圓	六〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	二四〇,〇〇〇 圓	四〇,〇〇〇 圓	二八〇,〇〇〇 圓	三〇八,〇〇〇 斤	八六,〇〇〇 圓
同 三年	一〇〇,〇〇〇 圓	四〇,〇〇〇 圓	五〇,〇〇〇 圓	二〇,〇〇〇 圓	二六〇,〇〇〇 圓	六〇,〇〇〇 圓	三二〇,〇〇〇 圓	三五二,〇〇〇 斤	九八,〇〇〇 圓

本事業ニ於ケル收支計算ハ左ノ如シ

支出ノ部

種類	數量	單位	代價	種類	數量	單位	代價
原料生蝦	110,000	斤	0.03	樽	20	樽	0.80
人夫	110,000	人	0.00	釜	2	釜	1.00
石炭	110,000	斤	0.07	雜	—	—	—
籠	4,000	籠	0.15	合	—	—	—
計費				計費			17,516

收入ノ部

種類	數量	單位	代價	種類	數量	單位	代價
乾蝦	3,410	斤	2.8	合	—	—	—
蝦殼	5,500	斤	0.4	計	—	—	—
							9,058

差引利益 金二萬三千三十二圓也

乾蒲鉾製造ノ方法及成績

乾蒲鉾ハ乾燥シタル一種ノ蒲鉾ニシテ世用ニ供セラルルニ至リタルハ近年ノコトニ屬シ其ノ需要ノ範圍モ概ネ中國以西ニ限ラレ朝鮮ニ於テ其ノ產出ヲ見タルハ最近四五年以來ノコトトス而シテ其ノ製造業態タルヤ未タ盛大ノ域ニ達セサルモ該事業タル(一)薄資小規模ノ經營ニ適スルト(二)現今朝鮮沿岸ノ漁業地ニシテ未タ漁獲物ノ販路充分ナラサル地方ニ在リテハ漁獲物處理ノ一方法ナルト(三)一般蒲鉾製造業者カ製品ノ保存ニ苦シム夏期ニ於テ容易ニ經營シ得ラルル等ハ本事業ノ特長トス

本事業ノ出品人タル全羅南道麗水郡日下庄吉ハ明治三十九年以來五箇年間釜山ニ於テ蒲鉾製造業ヲ營ミ明治四十九年麗水沿海ハ蒲鉾原料タル鱧ノ豐產地ナルモ鱧魚ニ對スル適當ナル利用法ナキヲ慨シ居テ麗水ニ移シ茲ニ熊本地方ニ行ハルル乾蒲鉾ノ製法ニ則リ同年八月本品ノ製造ニ著手シ今日ニ及ヘリ左ニ本事業ノ經營方法、製造方法、製品ノ販路、生産高及其ノ收支計算ヲ摘載ス

一、事業經營ノ方法

個人經營ニシテ資本金三千圓内運轉資本二千五百圓、固定資本五百圓ニシテ魚市場ヨリ原料ヲ買入レ鮮人職工ヲ使役ス

製造場ノ設備左ノ如シ

建造場ノ設備左ノ如シ

亞鉛膏平家

八 坪

乾場

屋上架設

四坪

同場

地上架設

八坪

製造場區劃

原料處理場、俎場、釜場、乾燥室

一坪

竈(煉瓦造釜ヲ二個架ケ得ルモノ)

一 個

釜(鐵製鱈釜徑一尺五寸一斗五升入)

二 個

蒸椀(杉材高二尺前面八寸、側面五寸)

一 〇 個

俎(椀材厚七寸、長二間、幅二尺七寸)

三 臺

其ノ他庖刀、半切、金串、肉碎器、石臼、木型等各若干ヲ要ス以上ノ設備ニヨリ一日ニ付生原料百貫ヌヲ處理シ得

二、製造方法

原料ハ延繩又ハ打瀬網ヲ以テ漁獲シタル生鮮ノ鱈ニシテ原料ノ處理、調味、型入、蒸方等ノ操作ハ普通ノ蒲鉾ニ於ケルト大同小異ナリ乾燥ハ蒸シ了リタルモノヲ簞ヨリ離シ乾燥室ニ入レ約三十分間數回反覆シ兩面ヲ乾燥ス乾燥室ハ間口三尺奥行四尺高サ七尺ニシテ地盤ヨリ一尺高一箇所更ニ其上方一尺ノ二箇所ニ金網ノ棚ヲ設ケ底部ニ炭火ヲ入レ薄ク灰ヲ覆ヒタル文火トナシタルモノトス乾燥室ヨリ取出シタルモノハ針金製ノ鈎ヲ以テ其一端ヲ懸垂シ屋外ニ設ケタル乾燥架ニ掛ケ日乾スルコト約三日ニシテ製了ス斯ク製了シタルモノ六百枚ヲ一箱トナシ木箱ニ詰メ輸出ス需要地ニ於テハ必要ニ應シ鉋削シテ販賣スルモノトス

三、製品ノ販路

九州及京阪地方トス

四、生産高及收支計算

明治四十四年八月創設當時ノ製品ハ鉋削トシ鯛ノ花ト稱シ製造高モ極メテ少量ニ過キサリシモ漸次販路ノ開拓ニ努メタル結果年々事業ノ規模擴大シ從來ノ蒲鉾製造業者ニシテ本業ノ適切ナルヲ認メ近來多數ノ乾蒲鉾製造ニ従事スルモノアルニ至レリ左ニ本出品人ノ製造高年次表ヲ掲ク

年次	製造高	額	年次	製造高	價	格
明治四十四年	100 貫	330 円	大正三年	572 円	217 円	
大正元年	100 貫	1050 円	大正四年	700 円	218 円	
大正二年	200 貫	1510 円				





船等ノ器具器械及漁船運搬船等ヲ備ヘ又製造ノ器具器械トシテハ罐詰製造器械及乾製器具一切ヲ準備シ之ニ伴フ事務員技術者及從業者凡四十名ヲ常置シ臨時傭人二十餘名ヲ使用シ罐詰製造ノミニ於テモ一日五千個以上ノ製造力ヲ有シ其ノ他諸般ノ設備ハ稍完全ニ近キカ如シ

二、製造方法

製造方法ハ先ツ殻ヲ剝キ更ニ肉柱ヲ分離シテ汚穢物ヲ除去シ食鹽水ヲ以テ充分ニ洗滌シ煮熟後形態ノ正シキモノヲ選別シテ罐詰トナシ殘餘ノモノハ之ヲ乾燥ス具柱即チ之レナリ

三、製品販路

玉珧貝ノ乾貝柱ハ専ラ支那輸出品トシテ長崎、神戸、馬關等ニ移出シ生貝柱ノ罐詰品ハ南米及海峽殖民地地方ニ需要アルヘキ見込ニシテ目下其試賣中ニ在リト云フ

四、製造高

本事業著手以來ノ罐詰製造高左ノ如シ

大正元年度	一 千 箱 (一箱四十 八罐入)
同 二年度	二 千 箱
同 三年度	三 千 箱

二、水産物ノ蕃殖保護ノ方法及成績

本部類ニ屬スル出品ハ蕃殖事業ト分割シ難キモノ多カリシニヨリ審査ノ都合上蕃殖部ニ移シテ之ヲ審査セシメ從テ其ノ審査ノ結果ハ總テ同部ニ併記セルニ依リ爰ニハ其ノ報告ヲ省ク

三、捕鯨ニ關スル事業成績

朝鮮沿海ニ於ケル鯨族ノ棲息ハ頗ル豊富ナリシニモ拘ラス古來何人モ其ノ漁業ノ計劃ヲ爲セル者ナク僅カニ去ル明治二十四年露國人ノ手ニ依リテ始メテ其ノ事業ノ開カレテ以來世人ノ之ニ著目スルモノ漸ク増加シ殊ニ我内地人ハ直チニ進シテ其ノ經營ニ著手シ時ノ政府ノ特許ヲ得テ露國人ト相競争シ専ラ其ノ捕鯨ニ從事セリ即チ前者ハ露國太平洋漁業株式會社ナル機關ニ依リ後者ハ日本遠洋漁業株式會社ノ事業トシテ興起セシモ後者ハ其ノ資本、設備、經驗等ニ於テ充分ナラサリシカ爲屢々蹉跌ノ厄ニ遭ヒ悲境ニ沈淪セシカ如キコトアリシモ當事者ノ刻苦經營ニ依リテ能ク其ノ事業ヲ維持セリ明治三十七八年戰役後露國會社ノ享有セシ權利ハ特許條件違反ニ依リ喪失シ其ノ以來ハ専ラ日本遠洋漁業株式會社ノ獨占トナリ社業漸次發展シ明治三十七年遂ニ其ノ組織ヲ擴張シテ新ニ東洋漁業株式會社ト改稱シ從前ノ權利及業務ヲ受ケ繼ギ一層其ノ力ヲ爰ニ傾注スルニ至レリ茲ニ於テ斯業ノ經營ノ基礎益々鞏固ト爲リ其ノ漁獲高増進シテ一箇年五十萬圓ヲ下ラサル成績ヲ示スニ至ル次テ同年末長崎捕鯨合資會社ノ設立

アリ主トシテ朝鮮捕鯨ヲ目的トシ其ノ權利ノ享有上鮮人等ノ組織セル舊韓國水産會社ト合同シ其ノ有スル捕鯨特許ニ依リテ創業シ東洋漁業株式會社ト並立セリ更ニ數年ヲ經テ日韓捕鯨株式會社ナルモノ興リ是亦前者ト其ノ目的ヲ同フスルノ結果朝鮮海ニ於ケル捕鯨事業ハ終ニ此ノ三會社ノ占據スル所ト爲リシモ後者ノ二會社ハ其ノ一切ノ設備及經營振リハ到底前者ニ及ハスシテ事業不振ノ域ニ在ルニ拘ハラズ獨リ前者ハ社業益々隆盛ニ赴キ延ヒテ内地府縣ノ主ナル捕鯨權ヲモ獲得シ尙進ムテ他ノ捕鯨會社トノ合同ヲ策シ明治四十二年遂ニ合同ノ議成リテ其ノ資本金ヲ七百萬圓ニ進メ其ノ名ヲ東洋捕鯨株式會社ト改メ同時ニ長崎捕鯨合資會社ヲモ此ノ新會社ニ合併シテ今ヤ朝鮮ノ捕鯨事業ハ東洋捕鯨株式會社ノ獨占ニ歸シ日韓捕鯨株式會社ノ如キハ僅ニ其ノ名義ヲ保留スルニ止マレルノミトナレリ顧フニ朝鮮海ニ於ケル捕鯨事業ノ勃興ハ前叙ノ如ク東洋捕鯨株式會社ノ前身タリシ日本遠洋漁業株式會社及東洋漁業株式會社ノ盡瘁ニ依ルモノタルハ何人モ之ヲ認ムル所ニシテ其ノ水産開發上效績顯著ナリトス然ルニ世界ニ於ケル鯨族ハ年々其ノ種族ヲ減少シ其ノ産額モ亦漸ク低下シツアルハ爭ハレサル事實ニシテ既ニ其ノ蕃殖保護ノタメ鯨獵ノ禁止又ハ制限ヲ實行セルノ國アリ我總督府ニ於テモ同様ノ目的ニ依リ其ノ漁期漁場根據地及事業船數ヲ制限シテ濫獲酷捕ヲ防止セリ幸ニシテ朝鮮海ニ於ケル鯨族ハ依然トシテ其ノ種族ヲ保テ其ノ生産額亦年々大ナル増減ヲ見スシテ順調ノ状態ニ在ルハ眞ニ喜フヘキ現象ナリト雖捕獲ト蕃殖ハ常ニ其ノ結果ヲ同フセルモノニ非サレハ此等漁業ノ特許ヲ受ケ居ルモノニ在リテハ安リニ其ノ漁獲ノ多キヲ貪ラス其ノ保護ハ自ラ自己ノ漁利ヲ永久ニ保持スル所以ナルヲ知リ能ク本府ノ趣旨ヲ體シテ自制自警シ其ノ調節ヲ圖ルニ注意スルヲ要ス左ニ捕鯨ニ關スル出品者トシテ提出ノ東洋捕鯨株式會社朝鮮事業場ノ經營方法、漁具漁船ノ設備、捕獲物ノ利用及其ノ生産額ヲ摘載シ併セテ其ノ出品ニ對スル審査ノ概評ヲ下サム

東洋捕鯨株式會社朝鮮事業場業務成績

一、事業經營ノ方法

本會社ハ資本金七百萬圓ヲ備ヘ内地各府縣主要捕鯨地及朝鮮沿海ニ於テ捕鯨權ヲ有シ其ノ經營方法ハ概ネ共通的ナリト雖朝鮮ニ於テハ特ニ蔚山ヲ中心トシテ事業場ヲ設ケ諸般ノ設備モ亦此ノ地ニ其ノ主力ヲ注キ事務員、技術員、傭夫等ハ外國人及内鮮人ヲ混用シテ之ヲ沿海ノ根據地ニ配置シ其ノ人員常設及臨時ヲ通シテ三百名ヲ下ラス蓋シ朝鮮水産界中ノ巨擘トス左ニ其ノ事業ノ要項ヲ舉ク

(一) 漁獵區域 北ハ咸鏡南道明川郡舞水端沖合ヨリ利原郡遮湖、洪原郡馬養島、江原道通川郡金蘭月移臺、水源端沖合ヲ經鬱陵島近海及竹邊沖ヨリ慶尙北道冬外串、慶尙南道蔚山、機張、絶影島沖合ヲ經テ巨濟島沖合ニ至ル海面ヲ以テ鯨族漁獵區域トス

(二) 捕鯨根據地 咸鏡南道洪原郡馬養島、江原道通川郡長箭洞、慶尙南道蔚山郡長生浦ヲ以テ捕鯨根據地トシテ捕鯨船ノ出入碇泊ニ便シ又漁獲物割截、處理ノ爲一切ノ設備ヲ施シ併セテ其ノ事務所ヲ此ノ三根據地ニ設ク

(三) 捕鯨船 専ら朝鮮海ノ捕鯨ニ充當セル事業船(汽船)ハ第一捕鯨丸、第二東郷丸、第五東郷丸、第五捕鯨丸、オルガ丸、シル  
ツクス丸、曙丸、天宮丸、ニコライ丸、ヌイン號ノ十艘トス

(四) 漁獵具 各捕鯨船ニ備フル漁獵具ハ總テ諾威式捕鯨法ニ則リシモノニシテ其ノ主ナルモノ左ノ如シ

捕鯨砲(鋼鐵製) 砲身全長五十吋二分ノ一、砲口徑三吋八分ノ一、砲腔四十七吋

起重機 ダブル式ニシテ重量二十噸卷捕鯨專問ノタメニ創製セシモノ

望樓 筒形ノ觀望臺ニシテ高ク前橋ニ取付ケ游鯨ヲ發見スルノ要具ナリ

鎖 鯨體ヲ船側ニ吊スニ用フ

ヲンス 木葉形細長鐵柄ノ劍ニシテ鯨ノ心臟ヲ刺シ死ニ致スニ用フ  
鉛身ノ總長五呎二吋ニシテ經三吋餘トス尙之ニ鉛爪ヲ附ス鯨體ニ發射シ破裂彈ヲ爆發セシム

鉛先(即チ破裂彈) 鉛ノ先端ニ螺旋接シ其ノ空胴内ノ炸藥ニ依リテ鯨體中ニ破裂スヘク裝置シアルモノ

鉛網 先綱元綱ノ二種アリテ先綱ハ普通五十間トシ周圍四吋乃至四吋四分ノ一ノ麻製、元綱ハ三百六十間ニシテ周圍  
五吋三分ノ一ノ麻製ナリ前者ハ重量ノ輕キヲ可トシ後者ハ強靱ヲ主トス鉛ニ連レ飛行スヘキモノナリ

其他 種々ノ器具及裝置ヲ要スルモノアルモ之ヲ略ス

(五) 捕鯨方法 鯨兎ノ捕獲ニ從事スルニハ先ツ第一ニ捕鯨砲ヲ裝填ヲ要ス其ノ方法ハ最初火藥量日八十五匁(金巾袋ニ入レタル  
モノ)ヲ砲腔内ニ入レ次ニ麻屑、護謄栓、毛屑等ヲ詰メ最後ニ爆發彈ヲ裝置アル鉛ヲ挿入シ雷管ヲ填シ何時モ發射ニ差支ナク

用意ス而シテ捕鯨船ハ口中各漁場ヲ游戈シ常ニ橋頭ノ遠望臺ヨリ鯨族ノ噴潮ヲ注視ス若シ之ヲ發見スルニ於テハ疾航シテ接近  
シ各員又直チニ部署ニ著ク斯クテ砲側ニ立テ砲手ハ鯨族ノ著彈距離ニ入ルヤ機ヲ待ツテ轟然鉛ヲ發射ス幸ニシテ命中適所ヲ

得ハ鉛ト共ニ鯨體ニ入レル尖錐形ノ破裂彈ハ忽チ破裂シ鯨ニ致命傷ヲ與フ而シテ鉛ト鉛網ハ鯨體ト捕鯨船トヲ連絡シ鯨ノ既ニ  
死ニ至ルニ及ンテ鉛網ヲハ伸縮自在ナル緩勢機ニ仕掛ケ起重機ニ據リテ之ヲ捲キ寄セ鯨體ヲ船側ニ縛リテ作業ヲ終了ス然レト

モ如斯ハ捕獲ノ極メテ容易ナル場合ヲ示スモノニシテ若シ命中ノ箇所宜シキヲ得ス鯨ヲシテ即死セシムル能ハサレハ更ニ二番  
三番ノ鉛ヲ連射ス其ノ際ニ於ケル負傷鯨ハ必死ノ勢ヲ以テ狂奔スルヲ常トスレハ之ニ對スルノ操縱作業ハ捕鯨技術中ノ樞要ナ

ル點ナリトス連射後猶ホ死ニ至ラサルニ於テハ端艇ヲ下ロシ之ニ近ツキ「ランズ」ヲ以テ其ノ心臟ヲ突キ之ヲ斃ス又往々鉛網ノ  
損障ヲ悟ラス中途切斷シテ鯨體ト共ニ鉛網ヲ失フコトアリトス要スルニ鯨族ノ捕獲ハ海陸ヲ問ハス獵事中ノ雄ニシテ勇壯快

烈ヲ極ム

(六) 捕鯨ノ利用 鯨ハ何レノ部分ニ於テモ悉ク利用シ得ヘキモノニシテ一モ廢棄スヘキモノナシ即チ肉ハ之ヲ食用ニ供シ皮脂ハ  
採油シ鯨鬚及筋ハ工藝用品トシテ臟腑、骨ノ脂肪ヲ採リタル殘滓及血液ハ總テ肥料トス其ノ價值ハ鯨ノ種類及大小並捕獲ノ時

季ニ依リ相異リ又工藝品ノ如キハ更ニ手工ノ巧拙、品種ニ依リテ相違アリ朝鮮沿海ニ於テ捕獲セララル鯨族ハ長須鯨ト稱スルモノ十中ノ七八ヲ占メ其ノ一頭ノ價ハ普通大形ニ屬スルモノ二千圓内外其ノ小形ニ屬スルモノ八百圓内外平均凡一千四百圓内外トス

二、捕鯨高及販路

捕鯨高 大正元年ヨリ同三年ニ至ル三箇年間ノ朝鮮沿海ニ於ケル捕鯨高左ノ如シ

年次	捕鯨船數	捕鯨頭數	捕鯨價額	一頭平均價格	年次	捕鯨船數	捕鯨頭數	捕鯨價額	一頭平均價格
大正元年	10	323	443,044	1,374	大正三年	10	284	242,755	852
大正二年	10	299	404,261	1,355					

販路 鯨肉ハ總テ内地府縣ヲ通シテ概ネ需要セラレ外國ヘハ不向ナリ、鯨油ハ主トシテ外國輸出品ニ供スルモ亦工業用トシテ内地ニ需要セラル鯨筋ハ内地ニ於テ弓弦等ニ用ヒラレシモ今ヤ其ノ大部分ハ支那人ノ食用品トシテ同國ニ輸出ス、鯨鬚ノ加工品ハ内外ニ需要多ク其ノ鬚ノミニ在リテハ主トシテ西洋諸國ヘ輸出ス、肥料ハ専ラ内地ノ需要ニ供ス

三、添付出品

本會社ノ主體出品ハ其ノ會社ノ事業成績ヲ明カニセル書冊ニシテ外ニ添付出品トシテ長サ六間餘ニ亘レル長鬚鯨ノ骨格一揃、鯨族ノ種類ヲ甄別セル模型七個及ヒ同上ノ鯨鬚七種、鯨ノ胎兒一個、鯨鬚細工ノ花籠、紙入、履物、卷煙草入、枕編物、囊物等十種、尾羽、立羽、皮、畝等ノ食用鹽漬細工場大塚三本、小塚數十本、肥料標本三種、捕鯨ノ實況ヲ示セル其ノ他根據地ノ設備捕鯨船ノ形狀ヲ示セル寫眞等九枚、統計説明等ノ圖表三枚アリ

四、審査ノ概評

本會社ノ朝鮮ニ於ケル捕鯨上ノ功勞及其ノ經營上ノ注意ヲ要スル點ニ就イテハ總說ニ於テ既ニ之ヲ述ヘタルヲ以テ今復タ茲ニ贅セス而シテ前項ノ添付出品ハ事業成績ヲ現ハサムトスル參考品ニ過スト雖鯨族一切ニ關スル智見ヲ啓キ其ノ利用ノ細節ニ至ルマテ總テ實物ヲ以テ之ヲ提示セラレタルハ參觀者ヲシテ其ノ腦裏ニ徹底セシメ轉々満足ヲ表セシメタルノ感アリ然モ其ノ出品ハ概ネ内地需要品トシテ又ハ外國輸出品トシテ加製ノ如何ニ依リ價格ニ上下アルヲ示セルモノナルヲ以テ其ノ當業者ノ如キハ一層營業上ノ注意ヲ惹キ其ノ資料トナリシコトノ尠カラサルヘキヲ認ム

四、水産組合及漁業組合ノ組織及事業成績

本出品ヲ爲セシ者ハ水産組合ニ在リテハ朝鮮水産組合及木浦海藻水産組合ノ二ニシテ漁業組合ニ在リテハ慶尙南道巨濟漁業組合同道機張漁業組合、江原道三陟郡内十箇漁業組合聯合事務所及慶尙北道迎日漁業組合ノ四ナリトス左ニ此等組合ノ組織及事業成績

績ニ就キ審査ノ梗概ヲ擧クヘシ

水産組合ノ組織及事業成績

一、朝鮮水産組合

朝鮮水産組合ハ朝鮮一國ニ於ケル内鮮人漁業者ヲ以テ組織セル同業者ノ保護取締機關ニシテ其ノ源ハ明治三十年内地人朝鮮出漁者ノ組織セル朝鮮海漁業協會ニ起リ次テ同三十五年法律第三十五號外國領海水産組合法ニ依リ其ノ組織ヲ變更シ朝鮮海漁業協會ヲ設立シ大正元年六月ニ至リ漁業令ニ依リ更ニ内鮮人漁業者ノ共同組織ニ改メ以テ今日ニ至レルモノナリ組合員ハ現ニ内地人一萬八千五百餘人、朝鮮人八千九百餘人ヲ有シ組合事務所トシテ本部ヲ釜山ニ支部ヲ沿海十二道ニ其他樞要ノ地十六箇所ニ出張ヲ設置シ且ツ各支部ニ巡邏船ヲ配屬シテ當時漁場ヲ巡航セシメ内鮮人ノ漁業出願其ノ他手續ノ代辯、遭難救濟、醫療施藥及内地漁民ノ移住ニ努メ其ノ施設經營ノ大ニ見ルヘキモノアルノミナラス漁民ノ指導、紛議調停、風儀矯正、勤儉貯蓄ノ獎勵、内鮮漁民ノ親睦融和等ニ至ル迄銳意組合員ノ共同利益ヲ圖リ又總督府及地方廳ト連絡ヲ採リ水産ノ調査試験ヲ施行シ地方費及恩賜授産事業ノ漁業改良傳習ニ便益ヲ與ヘ或ハ警務機關ト協力シテ漁業取締ノ任ニ膺ル等官憲ニ對シ直接間接ニ幫助ヲナスコト尠カラサルモノアリ本組合ニ對シテハ明治三十一年度ヨリ其ノ前身タル朝鮮海漁業協會當時ヨリ政府ヨリ毎年繼續シテ相當ノ補助金ヲ下附セラレ來レルカ其ノ事業及成績前述ノ如ク顯著ナルモノアルヲ以テ統監府時代ニ於テハ從前通年額二萬圓ヲ下付セラレ爾來漸次其ノ額ヲ増加シ明治四十三年度ヨリ併合後ノ今日ニ至ル迄年々四萬圓ノ補助ヲ受ケ居レルノ狀況ニシテ本組合ノ如キハ實ニ朝鮮水産業ノ改良發達上其ノ成績ノ著大ナルモノニシテ他ニ匹儔スルモノアルヲ見サルナリ

附記 本組合ハ業務成績ノ外重要水産物一覽圖一點、漁業用重要餌料標本十五點、朝鮮魚介類標本一點(六十九種)ノ出品ヲナセルカ一覽圖ハ水産動植物分布ノ實狀ヲ詳ニシ又標本類ハ何レモ重要ノ種族ヲ蒐集セルモノニシテ朝鮮水産ノ開發上有益ナル資料ト認メタリ

二、木浦海藻水産組合

木浦海藻水産組合ハ全羅南道木浦府區域内ニ於ケル内鮮人海藻販賣業者ヲ以テ組織シ事業ノ改良發達、海藻ノ蕃殖保護其ノ他海藻販賣ニ關シ組合員共同ノ利益ヲ圖ルヲ以テ目的トシ大正三年七月漁業令ニ依リ設立ノ許可ヲ受ケタルモノニシテ組合員ハ何レモ海藻生産ノ使命ヲ握レル内地人十八人、朝鮮人三十二人ヲ有セリ朝鮮ノ海藻ハ年産額百萬圓ヲ降ラサル重要物産ニシテ此ノ組合ニ於テ主トシテ取扱ヘル石花菜、海蘿其ノ他ノ糊料海藻ノ産出ハ其ノ半以上ニ在ルニ拘ラス其ノ調製ニ付採收業者及販賣業者ニ奸手段行ハレ製法粗惡ナルタメ品質劣等ニシテ内地市場ノ聲價ヲ失墜セルニ由リ大正二年五月總督府ハ海藻検査規則ヲ制定セラレ本検査ニ合格セルモノニアラサレハ移出スルコトヲ得サルニ至レルヲ以テ爾來品質ノ向上ヲ來シ價格モ頓ニ昇騰スルニ至レリト雖營業上ノ弊害ハ依然トシテ根絶スルニ至ラスシテ検査ニ合格スルモノ尠ナルノ狀況ナリキ木浦同業者ハ夙ニ茲ニ鑑ミル

所アリ海藻ノ聲價ヲ高メ内地移出ヲ旺ムナラシムルニハ官廳ノ檢査ト相俟テ一面當業者ノ自制ニ依リ進ムテ調製改良ノ任ニ當ルノ必要ヲ自覺シ本組立設立前即チ檢査規則發布前既ニ事實上同業者ノ組合ヲ組織シ組合機關ノ點檢ヲ經タル海藻ニアラサレハ同業者ハ之ヲ買入ルルコトヲ得サラシメ粗惡品ヲ排斥シ以テ營業上ノ弊害ヲ矯正シ他面採收業者ニ對シ海藻蕃殖ノ保護ヲ圖ラシムルト共ニ調製ノ改良ヲ促シ來リタルヲ以テ今日ニ於テハ木浦ニ於テ取引スル海藻ハ檢査ニ合格セルモノ他ノ檢査場ニ比シ其ノ成績著シク良好ナルノミナラス内地市場ニ於テ特ニ其ノ聲價ヲ向上シ信用ヲ高ムルニ至レルノミナラス内地ノ製品ニ比シ毫モ遜色ナク朝鮮海藻ノ範ヲ示スニ至リシハ本組合ノ事業與テ大ニ力アルモノニシテ其ノ成績ノ顯著ナルヲ認メタリ

漁業組合ノ組織及事業成績

漁業組合ハ漁村ノ發達維持ノ爲漁業令ニ依リ設立シタルモノニシテ地方ニ依リ特殊ノ事情アル場合ノ外其ノ組織及事業ハ概シテ大同小異ナレトモ今其ノ概要ヲ摘記スレハ左ノ如シ

組合名稱	設立年月	組合區域	組合員	組合財産	共同施設事業
巨濟漁業組合	明治四十一年七月	巨濟本島及附屬諸島嶼一圓(九町)	朝鮮人ヲ以テ組織ス 人員二千九百二十八人	一、定置漁場八十九箇所 二、地先海藻專用漁場三十箇所 三、基金積立二千五百圓 四、事業資金積立五百圓	一、水産改良費補助 二、水産指導獎勵 三、水産試驗 四、事業資金ノ融通 五、魚付林養成 六、漁獲物共同販賣
機張漁業組合	大正二年十二月	機張面外二面沿海十五漁村	朝鮮人ヲ以テ組織ス 人員一千四百四十七人	一、地先海藻專用漁場 二、基金積立七百八十八圓 三、難救濟資金積立二百六十七圓	一、漁獲物共同販賣
三陟郡英湖津漁業組合外九箇漁業組合	大正三年二月	三陟郡内沿海二十八漁村	朝鮮人ヲ以テ組織ス 人員五百五十人	一、地先海藻專用漁場 二、基金積立四百六十圓 三、救濟資金積立七百八十三圓	一、漁獲物共同販賣 二、貯蓄獎勵 三、漁業出願其他手續ノ代 四、朝鮮水産組合加入ノ勸誘 五、聯合事務員ノ巡回指導 六、聯合事務員ノ巡回指導
迎日漁業組合	大正三年十二月	興海外五面	內鮮人ヲ以テ組織ス 人員六百四十五人	一、定置漁場十八箇所 二、基金積立二百圓 三、救濟資金積立二百圓 四、事業資金積立二百圓	一、漁獲物共同販賣 二、貯蓄獎勵 三、魚付林經營 四、貯蓄獎勵

右ノ内巨濟漁業組合ハ其ノ區域廣キ爲組合財産中多數ノ漁業權ヲ有シ且ツ設立後相當年月ヲ經過セルヲ以テ積立資金モ漸次増加シ所定ノ共同施設事業ニ投シタル金額既ニ七千餘圓ニ及ヘリ又三陟郡内十箇漁業組合ハ設立日尙淺シト雖各組合聯合シテ内地人ヲ傭聘シ常ニ巡回シテ漁業ノ指導獎勵ニ努メシメ或ハ組合員ノ漁業用品其ノ他日常必需品ノ共同購買ヲナシ又ハ毎年度經費ノ剩餘金ハ之ヲ分配セス總テ事業資金ニ積立ツルノ狀況ニシテ其ノ事業成績多少稱揚スルニ足ルモノアリ

機張漁業組合及迎日漁業組合ハ何レモ最近ノ設立ニ係レルヲ以テ其ノ成績ニ於テ未タ見ルヘキモノ無シト雖此等ノ組合ハ組合員多ク沿海樞要ノ漁村ニ屬スルヲ以テ今後漁民ニ一層自治ノ觀念ヲ涵養シ地方特殊ノ共同事業ヲ設ケ相當計劃ノ下ニ之ヲ施行スルニ於テハ漁村ノ維持發達上貢獻スル所多大ニシテ將來模範的漁村ヲ形成スルニ於テ有望ナルモノト認メタリ

五、漁村ノ維持其ノ他水産業ノ經營ニ關スル方法及成績

本部類ニ屬スル出品トシテハ咸鏡北道清津山下初五郎及同所飯澤元治ノ永住的漁業方法ト題セル記述書類、並ニ釜山潜水器業組合ヨリ潜水器漁業方法ニ關スル實物ノ出品アリ山下初五郎ハ清津ニ於テ福井縣漁業者カ移住セル沿革及現在漁業經營ノ狀況ヲ叙シ同漁業者カ健全ナル生業ヲ營ミ移住ノ目的ヲ達シツツアルハ其ノ經營方法ノ宜シキヲ得タルモノナリトシテ其ノ内容ヲ明ニセルルハ内地移住漁民及其ノ計劃者ノ參考上有益ノモノタルヲ認ム又飯澤元治ノ出品ハ咸鏡北道沿海ニ於テ自家ノ漁業經營狀況ヲ叙シ其ノ漁具漁法ノ選擇及事業收支ノ計算ヲ示シテ其ノ成績ヲ明ニシ以テ一般漁民ノ注意ヲ喚起シ其ノ參考資料トシテ裨益尠カラサルヲ認ム又釜山潜水器業組合ノ出品セル潜水器漁業方法ニ關スルモノハ主トシテ其ノ實地ノ作業ヲ示セルモノニシテ深海幽淵ノ下ニ於テ爲セル光景ヲ明ニシ又組合ノ組織其ノ宜シキヲ得能ク共同ノ利益ヲ圖リ水産蕃殖ノ保護ニ努メツツ在ルハ賞揚スヘキコトナリトス

以上審査ニ依ル審査點數、擬賞數ヲ道別ニ擧クレハ左表ノ如シ

擬賞一覽表 (水産物ノ繁殖保護ノ方法及成績ヲ除ク)

道別	種別	審査點數		擬賞					備考
		點數	查數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	
全羅南道	内地人	六							内地人共同ハ木浦海濱水産組合ナリ
	朝鮮人								
慶尙北道	内地人	七							内地人共同ハ木浦海濱水産組合ナリ
	朝鮮人								
計									
計									



### 第五節 審査方法

第一、出品ノ審査ハ主トシテ肉眼ノ鑑定ニ依ルモ出品ノ種類ニ依リ必要アリト認ムルトキハ學術的審査ヲ行フモノトス  
第二、前項ノ審査ハ左ノ項目ニ依ル

#### 第二十一類 水産物

- 一 乾製、燻製、鹽藏ノ魚介類及海藻並其製品
- 品質、洗滌、形色、又ハ煮熟、又ハ抄製、香味、貯藏、束裝、效用、産額、價額
- 二 海鹽
- 品質、色澤、結晶、乾燥、挾雜、效用、産額、價額
- 三 調味品類
- 原料、調理、形色、風味、保存、容器、外裝、效用、産額、價額

道別	慶尙南道			江原道			咸鏡南道			合計
	内地人	朝鮮人	内鮮人共同計	内地人	朝鮮人	内鮮人共同計	内地人	朝鮮人	内鮮人共同計	
審査點數	三	二	五	一	一	二	三	三	三	七
擬定										
賞狀										
名譽金牌										
金牌										
銀牌										
銅牌										
褒狀										
計	三	二	五	一	一	二	三	三	三	九
備考										

四 加工物料、工藝材料、其他製造雜品

原料、品質、調製、光澤、保存、效用、産額、價額

第二十二類 漁業及養殖

一 漁撈ノ方法及裝置其他漁業ニ關スル設備

組織、目的、考案、方法、製作、材料、效用、産額、價額

二 漁具、漁船及其他原料其他製作器具

目的、意匠、構成、材料、品質、強力、保存、效用、産額、價額

三 染料、餌料及水産標本

原料、素質、貯存、考案、效用、産額、價額

四 養魚池ノ設備及一般養殖

種類、計劃、構成、方法、效用、産額、價額

五 水産物ノ製造、繁殖、保護ノ方法及成績

組織、目的、計劃、方法、效果

第三、審査官ハ前項ノ審査項目ニ依リ合議ノ上一品毎ニ各項目ニ相當スル評點ヲ附シ其ノ合計得點五十點以上ヲ合格トシノ其以下ヲ不合格點トシテ査定シ百點ヲ滿點トス、但シ各種類毎項目ノ標準點ハ主任審査官ニ於テ之ヲ定メ審査部長ノ承認ヲ受クル

モノトス

第四、現品審査ノ著手及終了期日ハ左ノ豫定トス

第二十一類ノ内海鹽ヲ除ク外全部 九月二十三日著手  
同 九月二十八日終了

第二十一類ノ内海鹽 九月二十三日著手  
同 九月二十八日終了

第二十二類ノ内漁業ニ關スル全部 九月二十三日著手  
同 九月二十八日終了

第二十二類ノ内養殖ニ關スル全部 九月二十三日著手  
同 九月二十八日終了

其ノ他全部 九月二十三日著手  
同 九月二十八日終了

第五、審査ハ成ルヘク審査室内ニ於テ之ヲ行フト雖出品ノ種類ニ依リテハ陳列現場其ノ他必要ノ場所ニ於テ之ヲ爲スコトアルヘシ

水産出品審査擔當人名



## 第七章 第六部工業審査報告

### 第一節 概 說

本部ハ織物及其ノ製品、窯業製品、金屬及玉石製品、木竹製品、紙及其ノ製品、化學製品、裝身具及携帶品、寫真印刷及文具、醸造品、飲食品ノ十類ニ分タレ其ノ審査總點數七千二百十三點審査人員三千四百五十三名ナリ而シテ慎重審査ノ結果千三百八十九點ヲ撰拔シテ之ヲ擬賞ス其ノ内朝鮮人ノ出品ニ係ルモノ八百九十七點ニシテ内地人ノモノ四百九十二點ナリ  
本部ノ出品全體ヲ通覽スルニ其ノ精粗優劣各異ナレリト雖日常必需品ノ品類ハ一トシテ具備セサルナク其ノ材料モ亦大部分ハ朝鮮ノ産出ニ係レリ之ヲ内地人ノ生活ニ顧ミルモ何等不足ノ廉ヲ見出ス能ハス況ムヤ朝鮮人ニ於テヤ然ルニ日用ノ品ニシテ今尙多額ノ輸入ヲ見ル所以ノモノハ主トシテ事業經營ノ方法ニ缺クル處ナクムハアラスコレ當事者ノ深ク考慮スヘキ點ナリトス  
茲ニ各審査官及審査員ノ協力奮勵ニ成レル審査ノ結果ヲ報告スルコト左ノ如シ

### 第一節 織物及其製品

古來朝鮮ノ織物ハ絹綿麻ノ何レヲ問ハス殆ムト農家餘業ノ副産物ニシテ其ノ技工未タ頗ル幼稚ナル爲製品單調無味ニシテ嚙蠟ノ感ニ堪エス偶精巧ナルモノ又ハ經濟的ナルモノノ用ヒラレツツアルハ何レモ移輸入品ニ屬シ嘗テ自作ノモノニ之ヲ見ルコト能ハサリシモ併合以降一般ノ産業ト共ニ織物ノ生産狀態モ大ニ改善セラレ面目一新ノ趣アリ今ヤ各地ニ機業經營ヲ專業トナス者相踵テ起リ在來織機ニ高機ヲ加ヘ更ニ足踏織機ヲ使用スルニ至レリ尙又支那産絹布ニ依リテ獨占セラレタリシ色物ハ内地産及英國産絹布綿毛交織布ノ加ハルニ迨ヒ趣味ノ向上嗜好ノ變遷ヲ來シ其ノ生産品種共ニ日一日ト進歩發達ノ機運ニ向ヒ加フルニ輸入品タルアルバカ、セル等ノ毛織物又ハ綿毛交織物カ朝鮮服トシテ洗濯ニ不利ナルト近時戰局ノ影響ヲ受ケ供給減退ノ弊アルニ乘シ我朝鮮織物ノ需要ヲ増シ漸次其ノ勢力ハ移輸入品ヲ防遏セントスル傾向ヲ現ハセル等一般機業界ニ活氣ヲ呈シ來ルヲ見ルハ喜フヘシ今大正三年度統計ノ示ス所ニ依レハ朝鮮ニ於ケル織物ノ生産額ハ綿織物二、七五九、八〇〇圓、麻織物二、七二、四〇〇圓、絹織物六、三、九〇〇圓、交織物一、一、三、七〇〇圓、合計六、二、六、九、八〇〇圓ナリ尙同年度織物輸入額ハ綿織物一、一、三、九、七、〇〇〇圓、麻織物一、六、一、七、〇〇〇圓、毛織物七、八、九、〇〇〇圓、絹織物九、二、六、〇〇〇圓、合計一、四、七、二、九、〇〇〇圓ナルヲ以テ朝鮮ニ於ケル織物消費額ハ優ニ二千萬圓ヲ超過スルヲ知り得ヘク如何ニ織物力半島ニ於ケル工産物中主要ナル地位ヲ占メ本事業ノ盛衰消長カ經濟界ニ影響スル所甚大ニシテ今後ニ於ケル當局者ノ指導誘掖ト當業者ノ奮勵努力ヲ要スルコト切ナルカヲ思ハシム左ニ審査ノ結果ニ基キ報告セムト欲ス

一、絨 物

イ 綿 織 物

綿織物中木綿ニ二種アリ一ハ在來木綿ニシテ他ハ改良木綿ナリ在來木綿ハ手紡絲ヲ用ヒタル平織白木綿ニシテ今尙多量ニ生産シ其ノ出品モ亦尠カラサレトモ地質甚タ粗雜ニシテ一般ニ高價ナリ之レ自家植裁ノ棉花ヲ以テ紡絲製織セラルル便アルト手紡絲木綿ヲ堅牢ナリトスル踏襲的觀念ニ因ルモノナルモ近來製作上ノ勞費多ク價格高キハ需給兩者共ニ不利益タルヲ自覺セララルニ至リ地質精細ニシテ價格低廉ナル改良木綿ノ生産及需要ノ年ト共ニ増加シツツアルハ喜ハシキ現象ナリ

改良木綿ハ紡績絲ヲ用ヒタル白地、色物、綾類等ニシテ京城府、慶尙北道、慶尙南道及平安南道出品ハ其ノ組成宜シキヲ得テ優良ナルモノ多ク何レモ輸入品ニ對峙シ將來朝鮮木綿ノ獨立ヲ計ルヘキ中堅トシテ嚆望スルニ足ルヘシ朝鮮ニ於ケル白綿布ハ中産以下ノ常服用タルノミナラス其ノ他用途廣ク需要莫大ニシテ其ノ額一千數百萬圓ニ上リ而モ其ノ大部分ハ移輸入品ニ其ノ供給ヲ仰キツツアルノ状態ナルヲ以テ在來木綿ハ叙上ノ如キ不經濟ナル生産物ニ屬スト雖令一概ニ之ヲ排斥スルコトナク指導誘掖シ漸次其ノ改良ヲ促進セシメ以テ地方生産者ノ經濟ニ裨補スル所アラシムヘキナリ

シルケツト織物ハ平織色物ヲ主トシ綾織及各種ノ變化組織之ニ亞キ絨織物ノ少數ヲ合ム此ノ種織物ハ光澤ニ富ミ地質精細ニシテ一般ノ嗜好ニ適シ又機業家ニ取リテモ營業上比較的有利ナル織物ニシテ輸入綿布及綿毛交織布ニ對抗シテ漸次發展シツツアリ是等ノ多クハ各地ノ機業傳習所並其ノ修業者及專業機業者ニ依リテ製作セラレ品質概ネ佳良ニシテ將來益々發展スヘキ趨勢ヲ示セルハ意ヲ強フスルニ足ル唯製作上糊付ノ軟硬度ヲ誤リ染色粗漏ニシテ織成後條斑ヲ生シ品質ヲ毀損セルモノアルハ留意改良ヲ要ス京城機業家ノ出品並京城恩賜授産場修業者ノ組織セル五成社員ノ出品ハ概シテ品質統一セラレ京城産トシテ特色ヲ發揮セリ其ノ他ノ出品ハ技術ニ於テ優良ノモノ尠シトセサルモ製品區々ニシテ地方の特色ノ認めラルルモノ稀ナルヲ惜ム由來織物ヲ地方的物産トシテ墾實ナル商的勢力ヲ扶殖セムト欲セハ同一品種ヲ多額ニ産出スルコトニ努メ製品ヲ多岐ニ亘ラシメサル様留意セサルヘカラス然ラサレハ勞費多クシテ利得尠ク且ツ其ノ發展ヲ見ルコト容易ナラサルナリ

ロ 麻 織 物

麻織物ハ麻布ト苧布トニシテ麻布ハ大麻ヲ原料トセルモノニシテ咸南、慶北、慶南、咸北、平北ヲ以テ主産地トス品質ヨリ見ルトキハ咸北及慶北ノ産ヲ其ノ首位トス咸鏡北道吉州郡、明川、鐘城、會寧、茂山諸郡ノ産ハ所謂北布、換布、造布、吉布、茂布等ノ稱アリ品位優越ニシテ紡絲製織ノ技工巧ナリ出品モ良品多クシテ咸北麻布ノ名ヲ辱メサルヲ喜フ唯往々地質不同ニシテ幅ニ廣狹アリ又中品以上ノモノニアリテハ價格一般ニ不廉ナルヲ遺憾トス茂山地方ノ洋服地ハ時好ニ適應シタル著想ト言フヘシ但經緯

ハ需要多ク朝鮮ニ於ケル有望ナル事業ノ一ナルヲ以テ將來從業者ノ増加セムコトヲ望ム

ノ密度粗ニシテ組織弛緩セルモノアリ製織上一段ノ研究ヲ要ス其ノ價格低廉ニシテ實用的ナルハ將來販路ヲ開拓シ得ルノ望アリ茲ニ注意スヘキコトハ本地ノ如キ太地麻布ニアリテハ之ヲ其ノ織成後ニ漂白スルハ甚タ勞費多キヲ以テ製織前ニ或程度迄ノ漂白ヲ行ヒ置クヲ便ナリトス慶尙北道安東郡ノ安東麻布ハ組織細密ニシテ整理ヲ行ヘルモノナルカ故ニ特殊ノ地風ヲ呈シ其ノ用途鮮人ノ袴ニノミ限ラルル如クナルモ生産地方ニアリテハ服地ニ用ヒラルル又其ノ地風ト幅ハ内地人向トシテ適當ナル所ヨリ近時之カ漂白品ハ内鮮人ノ嗜好ニ投シ新販路開拓ノ曙光ヲ認ムルニ至レルヲ以テ其ノ長サヲ六十尺ニ改定スル必要アリ尙織環及其耳垂アルト整理工程中温突利用ノ蒸熱精練ノ際下積ノモノハ過熱乾燥ノ爲脆弱トナルコトアリ共ニ改良ヲ要スル點ナリ其ノ他各道出品ノ麻布ハ概シテ品種相似タルモノニシテ咸尙南産ハ咸北産ノモノニ類似セルモ品質劣リ平安南道孟山郡ノ産ナル孟山布ハ褐色ノ濃淡アル縞柄ヲ構成セルモノ多ク慶尙南道居昌地方ノ産ニ良品アルヲ見タリ江原道ハ古來麻布ノ名産地トシテ江布裏布三涉布平康布等ノ名アリ然レトモ今回ノ出品ニ良品ヲ見ス其ノ出品點數ノ尠少ナリシヲ惜ム

苧布ハ忠清南道ヲ其ノ主産地トシ舒川、扶餘、保寧、青陽ノ四郡ノ産ヲ良品トス何レモ其ノ技術老熟シテ品質精緻ナリ其ノ織細粗薄ナルハ耐久性ニ缺クル所アレトモ此ノ地風ヲ好ムノ風習アリ韓山布ヲ以テ其ノ優秀トナス近來組織細密堅牢ニシテ實用的ナルモノヲ迎フルニ至リ此ノ地風アル青陽苧需要増加ノ傾向アリ而シテ青陽苧ハ内地人ノ著尺地ニモ適シ其ノ將來囑望ニ價ス本道ノ苧布ハ風ニ地質長幅及取引上ノ改良ニ著手シタル結果未タ完璧タルヲ得サルモ其ノ品質ノ精良及價格ノ標準等統一セラレ正ニ商品トシテノ資格ト勢力ヲ具ヘ今回織物出品中地方的物産トシテ赫然頭角ヲ現シ同業組合ノ功績ヲ舉ケ範ヲ斯界ニ示シタルハ賞スヘシ只比較的需要ノ多キ苧ノ出品尠カリシヲ遺憾トス

慶尙南道南海郡ノ苧布ハ地質粗大ニシテ纖維ニ縞斑多ク縱横ニ緋模様ヲ出現シ地風支那產生唐布ニ類似セリ一段ノ改良ヲ要ス全羅南北道ノ産ハ何レモ其ノ品質忠清南道産ニ及ハス

由來朝鮮ニ於ケル麻織物ノ需要額ハ一箇年四百萬圓ヲ超エ其ノ内一百六十萬圓内外ハ支那ニ其ノ供給ヲ仰ケルノ狀況ナリ當業者ノ奮勵ニ依リ自給自作ノ域ニ達セムコトヲ望ム近來朝鮮麻布ヲシテ特ニ内地向トシテ製織ヲ試ミタルモノアリ然レトモ前述ノ如ク其ノ産出ハ未タ以テ鮮内ノ需要ヲサヘ充スコト能ハサルノ時代ニアリテ變遷ノ急速ナル内地向柄物ヲ獎勵スルハ時期尙早ノ嫌アリ故ニ内鮮人兩用ノ無地物ヲ標準トシテ其ノ改良ヲ努ムルヲ要ス

#### ハ 絹 織 物

明紳ハ絹織物ノ大宗トモ稱スヘキモノニシテ寧邊紳、成川紳、鐵原紳、尙州紳、永興紳等其ノ首位ヲ占メ熙川、泰川、順川、春川、伊川、抱川、兎山、光州等又其ノ名アリ明紳モ農家副業ノ産物ニシテ其ノ種類ニ生紳熟紳アリ生紳ハ主トシテ夏季ニ用ヒラレ熟紳ハ春秋季ニ用ヒラル明紳ハ一般用途ノ廣大ナルコト綿布ニ亞キ輸入額又尠カラス宜シク其ノ品質ヲ高ムルニ新シキ技術ノ應用ヲ普及シ益々生産ヲ増進セシメ以テ輸入絹織物ノ一部ヲ防遏スルニ努力セサルヘカラス然ルニ今回ノ出品ヲ見ル

ニ咸鏡南道永興紬及慶尙北道尙州紬カ改良ノ緒ニ就キテ長幅ヲ均一シ地質ヲ精良ナラシムヘク努力ノ跡アルノ外其ノ他ノ地方ニ於テ之ニ著手セルモノナク嶺口裏類ノ兆アルハ甚々寒心ニ堪エサルナリ近來絹織物ノ名產地ニ於テ繭ノ移出ヲ極端ニ獎勵スル地方アリ爲ニ原料ノ缺乏ヲ來シ又ハ粗惡ナルモノヲ用フルノ止ムナキニ至リ斯クシテ支那産三八紬老紡紬允羅及内地産倭紗等ニ對抗スヘキ絹織物ノ産出ヲ阻碍シ農家ノ副業ヲ奪ハムトスルノ傾向アルハ遺憾ナリ故ニ從來機業ノ基礎ヲ有スル地方ニ於テハ特ニ製絲織布ノ改良ヲ獎勵シ以テ移輸入絹織物ニ對抗スルノ方針ヲ取ラサルヘカラス

允羅ハ平安南道徳川、順川、价川、安州、諸郡ノ特産物ト見ルヘキモノニシテ其ノ産額尠カラスト雖品位ハ支那産唐允羅ニ及ハスサレハ一層原料繭ノ精選製絲ニ注意シ地合ヲ均一ナラシメ色澤ノ發揮ニ努ムル等改良ノ餘地多キヲ認ム

其ノ他新進機業家ノ手ニ成レル絹織物中ニハ技術優秀ナルモノアリト雖其ノ製品動モスレハ現時ニ於ケル朝鮮人ノ趣味嗜好ニ副ヒ難キ嫌アリ殊ニ官紗類ニ於ケル糊料ノ應用ハ未タ以テ輸入品ノ壘ヲ磨スルニ足ラス大ニ研究ヲ要ス

一般絹織物ヲ通シ今後一層注意スヘキハ製絲並其ノ用水、機械用具及精練染色法等ニ就キ改良ヲ行ヒ努メテ絹織物タルノ特長ヲ發揮セシムヘキコトナリ殊ニ明細ノ仕上げトシテノ艶打ハ時日ト勞力トヲ浪費シテ而モ之カ爲ニ光澤及地質ヲ損傷セルモノ多シ改良ヲ要ス

茲ニ特記スヘキハ平安南道機業講習所及平壤染織所出品ノ絹織物ニシテ原料ノ選擇並製織仕上等其ノ技工頗ル優秀ニシテ移輸入絹織物ニ對シ遜色無ク從來ニ於ケル朝鮮絹織物獨立ノ先驅タルヘキヲ期待スルニ足ル價格ノ低廉ヲ圖リ大ニ市場ニ供給スルニ至ラムコトヲ望ム

ニ 交 織 物

交織物ハ絹綿交織ヲ主トシ其ノ技術見ルヘキモノアリ然レトモ朝鮮ニテハ從來絹綿交織物ハ斑細ノ外殆ムト生産セルモノナク之ニ少數ナル移輸入品ヲ加ヘ用ヒラレタルニ過キササルヲ以テ此ノ種ノ織物ヲ製造セムトスル者ハ須ク朝鮮人ノ嗜好ヲ誘致スルニ足ルヘキモノヲ考案創製スルニ留意スヘキナリ

朝鮮ニ於ケル交織物中春布及蟬羅ハ絹麻交織ニシテ其ノ原料ハ硬軟ノ差甚シキ異種纖維ナルヲ以テ混織上好マシカラサル織物ナルモ古來相當ノ生産並需要アリ忠清南道公州連山地方ノ産ナル公春布及全羅北道、全羅南道産ノ春布ハ共ニ其ノ品位何レモ佳良ト認メラル就中漂白苧麻ヲ用ヒタル公州實業協會出品ノ春布ハ改良ノ端緒ヲ開ケルモノニシテ注目ニ値ス

慶尙南道釜山ノ出品中著尺地ニ人造絹絲ト、シルゲットトヲ混織セルモノ多シ人造絹絲ハ洗濯ニ弱ク朝鮮服地トシテ最モ不適當ナリ其ノ應用ヲ誤レリト謂フヘシ

二、織紐及編物

織紐ハ地方ノ出品中ニハ見ルヘキモノナシ京城織紐會社ノ出品ハ製品佳良ニシテ統一セリ産額亦尠カラス近時移輸入ヲ防キ支

那ニ向テ輸出ノ途ヲ開キタルハ當業者努力ノ結果ニシテ喜フヘシ然レトモ朝鮮ニ於ケル紐類ハ逐年需要減退ノ傾向アルヲ以テ輸出品ニ對シ一層ノ注意ヲ拂ヒ需要者ノ信用ヲ失墜セサル様留意シ以テ將來ノ發展ヲ期セサルヘカラス  
靴下ハ京城ノ出品ヲ最モ優秀トス其ノ産額亦増加ノ趨勢アルヲ喜フ本業ノ如キハ將來頗ル有望ナル事業ニシテ當業者努力ノ如何ニヨリテハ自作自給ノ域ニ達セムコト蓋シ遠キニアラサルヘシ

### 三、染色物

染色物ハ一二佳良ノモノナキニアラサレトモ技術一般ニ未熟ナリ尙州紬ノ染色ハ精練後ノ洗滌不充分ニシテ且ツ染色ノ方法塗色のニシテ其ノ適用ヲ誤レリ平安南道産ノ明紬及充羅ノ染色ハ色澤佳ナルモ其ノ方法塗色のナルト染色後ノ水洗ヲ省キタルモノ或ハ其ノ不足ナルモノアリ改良ヲ要ス  
内地人向形付及紋付類ニハ見ルニ足ルモノ稀ナリ機業ノ發展織物ノ需要ハ染色ノ良否ニ影響ヲ受クルコト甚大ナリ今後ノ研讃ヲ望ム

### 四、刺繡及造花

刺繡ハ平安南道安州産古來著名ニシテ出品モ亦獨占ノ觀アリ然レトモ其ノ製品依然トシテ舊套ヲ脱セサルヲ遺憾トス内ニ新機軸ヲ出サムト試ミタルモノナキニアラサレトモ配色陰影ノ工夫ニ缺クル所アリ内地式ノモノミシク刺繡ハ其ノ技工佳良ナルモ出品點數些少ナリ

一般ヲ通シテ圖案竝意匠ノ革新ヲ要ス尙書體又ハ繪畫ノ眞髓ヲ沒却セルモノアリ其ノ朝鮮趣味ヲ保存シ銳意改良ニ進マムコトヲ德憑ス

ハテンレースハ朝鮮家庭ノ内職トシテ最モ適當ナリ且ツ輸出品タルノ故ヲ以テ大ニ獎勵スヘキ職業ト謂フヘシ笠原商店京城出張所ニテハ既ニ八百名ノ婦女子ヲ養成シ其ノ製品技工ノ進境ニ在ルヲ喜フ

造花ハ慶尙南道釜山ノ出品ヲ以テ白眉トス枝幹、葉莖等ノ色彩加工ニ一段ノ工夫ヲ要ス其ノ他ノ出品ハ評スルノ價值ナシ  
摘細工ハ精巧ノモノアレトモ應用ノ如何ニ留意セサル爲メ不調和ノ製品アリ研究ヲ要ス

足袋ハ出品人員鮮少ナレトモ移入尠カラサルニ當リ低廉ナル鮮人ノ努力ヲ利用シ之ヲ製産スルニ至リシハ喜フヘシ釜山ノ大山足袋及京城ノ大正足袋ノ如キハ相當ノ産額アリ生地ノ選擇竝ニ裁縫概シテ佳良ナルモ紺足袋ハ磨擦ニ弱キ染色ヲ施シタルモノアリ改良セサルヘカラス

製綿ハ出品僅ニ二人ニ過キサリシモ原料ノ精選加工共ニ移入品ニ劣ルコトナシ朝鮮製綿株式會社ノ如キハ略ホ完備セル工場ヲ有シ鮮人六十人ヲ使役シ年額五五〇〇〇貫ノ産出アリ朝鮮ハ棉花比較的饒産ニシテ其ノ栽培年ト共ニ盛大ニ向ヒツツアルヲ以テ本事業ノ如キハ益々有望ニシテ將來ノ發展ヲ期待スルニ足ルヘシ







全羅南道			全羅北道			忠清南道			忠清北道			京畿道		道別
擬賞者員數	出品人員數	出品點數	擬賞者員數	出品人員數	出品點數	擬賞者員數	出品人員數	出品點數	擬賞者員數	出品人員數	出品點數	擬賞者員數	出品人員數	
鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	人
人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
九	三	四〇	四一	六一	二五	四	七	一一	二	三	三五	二	三	陶磁器
														土管
														煉瓦
														瓦
														硝子
														石灰
														計
〇	三五	四二	四二	七四	二八	六	四〇	七三	二	一	四一	五六	一六	通計
一〇	三八	四七	六	二	三七	六	一四	一九	三	五	二	一六	一八	



備考 \*印ハ同一人ニシテ二種ノ物品ヲ出品セルモノ

一、陶磁器

道別	江原道			咸鏡南道			咸鏡北道			合計		
	擬賞者員數	出品人員數	出品點數	擬賞者員數	出品人員數	出品點數	擬賞者員數	出品人員數	出品點數	擬賞者員數	出品人員數	出品點數
人別	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內
陶磁器	一	六	二五							二七	八七	二八九
土管										一六	三九	三六
煉瓦										一六	一八	一九
瓦										三二	七三	八五
硝子										四六	六	四二
石灰										一六	九九	九八
計	三	四〇	一〇七	一	二	三	一	二	三	三	一〇七	一三九
通計	三	一七四	五八	一	二	三	一	二	三	三	一七四	五八

京畿道 本道ニ於ケル出品ハ磁器トシテハ南山燒、硃器トシテハ漢陽高麗燒及碧蹄館燒ノ二ニシテ前二者ハ京城ニ後者ハ高陽郡碧蹄館ニ産シ其ノ製造ハ何レモ何地人ノ經營ニ係レリ漢陽高麗燒及碧蹄館燒ハ黝色ノ素地ニ青色釉ヲ施シタルモノニシテ其品種ハ花瓶、置物、菓子器、盃、茶器等トス

高麗燒ハ往古我朝鮮ノ美術工藝カ異常ナル進步發達ヲ遂ケシ時代ニ於ケル特産ニシテ爾來其ノ法ヲ傳フルモノ絶エテ無カリシカ近ク三十年前ヨリ古墳ノ發掘ニ由リ廣ク世ニ紹介モラルルニ至レリ而シテ其ノ意匠工作及色調ノ勝レタルハ世人ノ賞美措ク能ハサル所以ナリトス明治四十三年海市商會ハ朝鮮ニ於テ之レカ復興ヲ試ミ爾來多年研鑽ヲ積ミ最近ニ至リテハ著シキ進步ヲナシ茲ニ優品ヲ出スニ至レリサレト其ノ製作尙古來ノ高麗燒ニ及ハサル遠シ頃日絲底ニ赤褐色素地ノ露出ヲ防カンタメ器物全部ニ施釉シ之レヲ三箇ノ石目上ニ載セテ燒成シタルモノアリ之レ古代青磁ノ製作法ニ倣ヒタルモノナレトモ燒成ノ際形態ニ苦慮ヲ生セシムル虞アルニ依リ此點ニ就キテハ尙一層ノ工夫ヲ要スルモノトス高麗燒ニシテ素地ニ鐵分ノ含量多大ナルモノハ燒成ニ注意セザレハ苦慮ヲ生シ易シ漢陽高麗ニ於テ殊ニ此ノ缺點アルヲ認ムサレハ宜敷高麗燒ノ古拙ヲ學フニ汲々タルノミナラス其ノ品質ノ改良ニ懈ラス陶磁器トシテ尙進步セル製品ヲ出スニ努ムル處ナカルヘカラス尙本商會ノ出品ニシテ無艶釉ヲ施シタル硃器アリコノ釉ノ應用宜シキヲ得ハ頗ル優品ヲ得ヘシ而シテ白磁高麗ハ尙改良ノ餘地頗ル多シ碧蹄館燒ハ大正二年ノ創始ニ係リ中野德三郎之レヲ經營ス品種ハ漢陽高麗ト大差ナキモ其ノ意匠ノ朝鮮古代高麗燒ニ採リタルモノ少ク新意匠ヲ施スニ努メタルカ如シ其ノ最多數ヲ出品セル碧蹄館風景象嵌入花瓶ハ其ノ意匠ノ幼稚ニシテ改良ヲ要スル點多シ南山燒ハ稍鼠色ヲ帶ヘル磁器ニシテ内地美濃又ハ加賀九谷燒ノ如キ品質ヲ有シ主トシテ内地人向食器ヲ製作シ併セテ工業用磁器即電氣硝子ノ如キモノヲモ出品セリ品質工作共ニ稍佳良ニシテ將來此ノ種ノ製造ハ朝鮮ニ於テ發達ノ望ミアリシニ其ノ經營宜シカラス創業以來滿二箇年未タ多數ノ製品ヲ出サスシテ其ノ業ヲ中止スルニ至レルハ頗ル遺憾トスル處ナリ

忠清北道 本道ニ於テハ槐山郡ヨリ内鮮人各一名ノ出品アリ鄭熙澤ノ出品セルモノハ素地純白ナレトモ工作巧ナラス器物ニ苦慮多シ且下繪ヲ附シタルモノアルモ其ノ技勝レス釉藥ハ光澤少シ出品者ハ内地式裝飾品ノ製作ニ務メタルモノ之レ策ノ得タルモノニ非ス寧ロ工作簡單ナル沙鉢ノ類ヲ製作スルヲ適當トス尙釉藥ヲ改良シテ透明度ヲ大ニシ光澤ヲ増サハ優良ナル器物ヲ製作スルヲ得ヘシ原善助ノ出品セルハ沙鉢、花瓶、茶器等ニシテ其ノ使用セル粘土ニハ鐵分比較的多キヲ以テ純白ナルモノヲ得ル事難シサレト沙鉢ニ施シタル釉ハ稍不透明ナルニ依リ素地ノ著色ヲ掩ヒ白色ヲ呈セリサレト其ノ施釉方法宜シカラス所々ニ釉ノ禿裸部有ルハ其ノ缺點ナリトス尙白色磁器ヲ作ラムトセハ素地釉藥ノ改良ヲ必要ナリトス其ノ他鐵砂釉又ハ革色釉ヲ施セルモノアリ繪付工作共ニ稱スヘキモノアリ

忠清南道 本道ハ公州郡及青陽郡ヨリ鮮人四名ノ出品アリ何レモ淡黝色素地ニ施釉シタルモノニシテ沙鉢ヲ出品セルモノ素地原料ノ處理方法並ニ工作燒成共ニ幼稚ナリトス方ニ是等ノ改良ヲ行ハサレハ將來世人ノ需要ニ應スルコト困難ナルヘシ

全羅北道 本道ハ金堤及長水ノ兩郡ヨリ甕、瓶等ノ磁器類ヲ出品セリ何レモ鮮人ノ製作セルモノニシテ金堤郡ノモノハ其ノ品質工作等佳良ニシテ使用ニ耐フルモ長水郡ノモノハ工作拙ニシテ且釉ノ溶融惡シキモノアリ大ニ改良ヲ加ヘサルヘカラス高敞郡ヨリハ安武如件及朴永文ノ出品アリ安武ノ出品セルモノハ磁器粘土ヲ素地原料トシタルモノニシテ之レニ青色釉ヲ施セリ古代高麗燒ヲ模シタル水差ハ其ノ技未タ熟セス其ノ他電氣用器具ヲ出品セリ朴永文ノ出品ハ沙鉢ニシテ其ノ工作巧ナラサルモ素地純白ニシテ釉及素地ノ調和佳良ナリ之レカ成形ヲ改良シ釉ヲシテ無色ナラシメハ内地製沙鉢ニ劣ラサルモノヲ製作シ得ヘシ全羅南道 磁器ヲ出品セルハ長城、務安、谷城ノ三郡ニシテ何レモ朝鮮人向食卓用品即沙鉢、調味品器、瓶ノ類ヲ出品シ素地釉藥稍佳良ナルモノアレトモ其ノ工作、燒成方法ニ改良ヲ要スル點多シ磁器ヲ出品セルハ長城、順天、長興、寶城、和順、康津、靈光、務安、莞島、濟州ノ各郡ニシテ器瓶、調味品器等ノ各種ヲ出シ濟州島産ノモノ特ニ佳ナリ長城郡朱東淑靈光郡姜成洪出品ノ大甌ハ直徑三四尺高サ四五尺ナリ釉藥及燒成ニハ改良スヘキ點アルヲ認ムレトモ斯カル大形ノモノヲ巧ニ製作セルハ大ニ稱スヘシ將來益其ノ發展ヲ望ム長興郡鄭秉烈ノ出品セル甌瓶ハ其ノ技進歩セルモノアルヲ認ム

慶尙北道 大邱、金泉、聞慶、慶山、青松ノ各府郡ヨリ出品シ内地人一名鮮人十一名ナリ大邱府大邱高麗磁器製造會社ノ出品セル磁器ハ其ノ品質、工作、意匠等朝鮮ニ於ケル最秀ノモノトス、然レトモ其ノ經營宜シカラス現今製造中止ノ非運ヲ見ルニ至リタルハ惜シムヘシ青松郡ヨリハ鮮人四名ノ出品アリ素地ハ白色ニシテ原料ハ良好ナレトモ其ノ工作巧ナラス施釉及燒成ニ於テ大ニ改良ヲ要ス染付繪ヲ施セルモ其ノ技未タ幼稚ナリ聞慶郡ヨリハ鮮人向白磁食器ヲ出セルモ燒成方法宜シカラス器物ノ内面ニ多數ノ石目跡ヲ殘セリ之レ窯詰法ノ幼稚ナルカタメナリ改良ヲ要ス慶山郡谷村健藏ノ出品ハ信樂燒白色ノ不透明釉ヲ施セルモノト全然同一ノ方法ニヨリ有色素地ニ白色釉ヲ施シ黒及青色ヲ以テ染付繪ヲ畫ケル土瓶及湯呑ナリトス金泉郡ヨリハ金泉磁器製造所ノ出品ヲ見ル同所ノ創立ハ稍古ク近年ニ至リ工場ヲ改良シ工業傳習所卒業生之レヲ經營セリ朝鮮食器ニ内地の繪付ヲ施シタルハ新シキ試ミト云フヘシ而シテ燒トナシ口金ヲ附シタルモノハ製作ニ多クノ費用ヲ要スルニ依リ販賣上一ノ困難ヲ見ル可ク現時ニ於テハ寧ロ素地ノ精選ニ注意シ一般朝鮮人向トシテ需要多キ普通沙鉢ノ製作ニ務ムヘキナリ

慶尙南道 昌原、山淸、陝川ノ三郡ヨリ出品ヲ見ル昌原郡松尾重信ノ出品セルモノハ磁器ニシテ鎮海燒ト稱ス花瓶、茶器、盃、德利、火鉢ノ類ヲ出シ土産物ニ適スル美術的日用品ノ製作ニ苦心セルモノノ如シ意匠、繪付法等見ル可キモノナク火鉢及無裝飾黃褐色釉茶器ノ無難ナルノミニシテ他ハ總テ燒成失敗品ナリ創業以來既ニ滿二歳ヲ過キタルニ尙斯カル幼稚ナル製品ヲ出スハ製造者カ製造ノ順序ヲ誤リシカ爲ニシテ先ツ最モ需要多キ鮮人向日用品ヲ試作シ稍完全ノ品物ヲ得ルニ至ラハ漸次複雑ナル技巧ヲ加ヘ最後ニ裝飾品ヲ製作スルヲ順序トス然ラズシテ一度モ完全ノモノヲ得ズシテ失敗品ヲ直ニ市場ニ出スハ他日其ノ販路ヲ擴張スルニ於テ策ヲ得タルモノニ非ス最初ヨリ骨董的美術品ノ製作ヲ目的トセルハ不得策ト云フヘシ

山淸、陝川ノ兩郡ヨリ磁器及磁器ノ出品アレトモ一モ見ルヘキモノナシ由來慶尙南道ハ優良ナル白色陶土ノ產地トシテ聞エタリ

然ルニ本道ニ於テハ之ヲ利用シ陶磁器製造ヲ試ムルモノ無ク沙器ハ殆ント全ク内地製品ノ供給ヲ受ケツツアルハ遺憾トスル所ナリ  
 黃海道ニ於テハ既ニ是レト同一種ノ原料ヲ利用シ優良ナル磁器製造ニ成功セルモノアリ本道當業者亦之ニ倣ヒテ其ノ品質ノ改善ヲナササル可カラス

黃海道 海州、長淵、鳳山、遂安、瑞興ノ五郡ヨリ出品セリ其ノ内最進歩セルモノハ海州郡金奎鉉ノ出品セル磁器ニシテ海州産高嶺土ヲ巧ニ應用セリ其ノ釉藥ハ素地ト良ク調和ヲ保テリ品種ハ沙鉢、壺ノ類ニシテ尙其ノ工作及施釉方法ニ注意セハ内地製品ヲ凌駕スル事容易ノ業タルヘシ本工場ノ技術ハ工業傳習所卒業生金鎮國ノ監督スル所ナリ茲ニ斯カル優品ヲ出スニ至レルハ同人ノ勉勵與ツテ力アリト云フヘシ長淵郡ヨリハ朴炳夏並ニ朴昌均ノ兩人出品シ前者ハ帶黝色磁器ニシテ青華模様ヲ附セリ其ノ技未タ秀テタリト云フ能ハサルモ施釉法並ニ燒成法ニ改良ヲ加フレハ一層ノ優品ヲ得ル事難カラサルヘシ後者ハ色釉ヲ施セル磁器ニシテ其ノ技大ニ見ルヘキモノアリ鳳山、瑞興、遂安ノ三郡共ニ帶黝色磁器ヲ出セルモ施釉法燒成法ニ改良ヲ要スル點多シ特ニ遂安ノ如キハ附近ニ優良ナル磁器原料ノ存スルヲ以テ大ニ之カ利用ヲ講セサルヘカラス

平安南道 平壤磁器製造株式會社出品ノ磁器平安燒、富田儀作出品ノ磁器三和高麗燒及宗澤憲出品ノ磁器ヲ見ル平壤磁器製造會社ノ創立ハ隆熙二年ニシテ其ノ後經營ニ困難ヲ來シタリシカ昨年ニ至リテ資本ヲ増加シ燒窑ヲ改築セリ新窯ハ半ハ清水式連續石炭密ナリ是ニ依リ本年夏季以來數度ノ燒成ヲ行ヒ良好ナル成績ヲ舉ケタリ鮮人向沙器製造ヲ目的トシ其ノ製品ハ内地品ニ比シ毫モ遜色ナシ工場ハ平壤ノ東北五里義州街道ニ沿ヘル馬山洞ニアリ同地ハ古ヨリ製陶場ノ處在地ニシテ原料ノ採取ニハ其ノ便宜アレトモ今日ニ於テハ燃料ハ之ヲ平壤ヨリ車馬ニ依リテ運搬セサルヘカラス製品ノ販路モ主トシテ平壤ニ求メサルヘカラス依リ今後之レカ經營ニハ尋常以上ノ努力勉勵ヲ要スヘシ三和高麗燒ハ鎮南浦ニ其ノ工場ヲ有シ富田儀作ノ經營スル所ニシテ淡黝色素地ニ青釉ヲ施セルモノ漢陽高麗燒ト同シク古代高麗燒ニ模シ陽刻陰刻ヲ施シ或ハ黑白ノ象嵌ヲナス近時其ノ技大ニ進ミ特ニ其ノ釉藥ハ色調宜シキヲ認ム形態ノ正確彫刻象嵌等巧ニシテ燒成亦佳ナリ近時新意匠ヲ試ミツツアルハ可ナルモ未タ全體ノ調和ヲ缺クモノ多シ古代朝鮮模様ノ蘊奧ヲ極メ特徴アル製品ヲ出スニ努力スルヲ以テ策ノ得タルモノトナスヘシ其ノ品質ニ於テハ猶改良ノ餘地アルヲ認ム

平安北道 帶黝色磁器ヲ出品セルモ改良ノ餘地頗ル多シ  
 江原道 楊口、金化、兩郡ノ出品アリ金化郡ノモノハ其ノ技頗ル幼稚ニシテ改良ヲ要スル點多シ而モ本地方ニハ優良ナル原料ヲ産スルヲ以テ之レカ利用ヲ講シ以テ品質ノ向上ヲ計ラサル可ラス  
 楊口ハモト京畿道分院ニ窯ノ原料供給地タリシ處ニシテ近年楊口郡陶磁器改良組合ヲ組織シ内地人職工並ニ工業傳習所卒業生ヲ聘シ陶業ノ復興ヲ計レリ出品物ハ磁器ニシテ朝鮮人向食卓用器ヲ主トシ其ノ品質良好ナリ尙釉藥ノ改良ヲ行ハハ優秀ナルモノヲ得ヘク其ノ販路ノ擴張ヲ計ルヲ得ヘシ是等食器ノ外ニ香爐ヲ出品セリ其ノ技稱スヘキモノアレトモ日常ニ於テ此ノ種ノモノヲ製



作スルハ經營上策ノ得タルモノニ非ス勞多クシテ功ナキモノト云フヘク殊ニ新工場ニ於テ然ルモノアリ經營ノ任ニアルモノ職工ヲシテ専心沙器ノ製造ニ從事セシメ以テ工場經營ノ基礎ヲ作ラシムルニ留意セサルヘカラス種々ノ注文ヲ發シ優品ヲ作ラシメムトスルハ反ツテ工場經營ノ方針ヲ攪亂シ進歩ヲ遅カラシムルモノナリ

咸鏡南道 洪原、甲山、咸興、北清ノ四郡ヨリ出品セリ咸興李柱郷ノモノ其ノ技最モ進歩セリ出品ハ黝色磁器ニシテ工作燒成其ニ佳良ニシテ青華染付ヲナセリ殊ニ銅版繪ヲ使用シタル安價ナル品物ニ應用スルニ於テ頗ル適當ナルモノト云フヘシ  
要スルニ朝鮮ニ於ケル陶磁器ハ優良ナルモノ極メテ少ク製造地附近ニ於ケル一部ノ需要ヲ充スニ足ルモノニ非スムハ單ニ一種ノ美術品タル高麗燒模造品ノ類ニ過キスシテ朝鮮人竝ニ内地人ノ最モ必要ナル日用品ニ於テハ生産未タ微々トシテ振ハス朝鮮ニ於テハ歐洲ニ於ケル最モ優良ナル製品ヲ作ルニ足ルヘキ原料及朝鮮人若クハ内地人ノ日用品ヲ作ルニ適當ナル諸種原料ノ頗ル豊富ナルニモ係ハラズ今日ニ於テモ尙多額ノ移輸入ヲ見ルハ頗ル遺憾トスル所ナリ

### 二 硝子製品

硝子製品ハ移輸入額年々三十五萬圓ヲ降ラスト雖其ノ産額僅ニ五萬餘圓ニ過キス其ノ工場ノ如キモ極メテ少數ニシテ其ノ製品ハ火屋蠟取器ヲ主トシ僅ニ其ノ製造地附近ノ需要ヲ滿シ得ルノミナリシカ京城小野喬一郎ノ出品ニ於テ各種ノ食器電燈用「シエード」等ヲ見タルハ頗ル喜フヘシ同人ノ出品ニシテ無色硝子ハ原料ノ選擇佳良ニシテ調合亦不可ナラサレトモ乳色硝子ト接合シタルモノハ其ノ調合可ナラス無色硝子ト膨脹率相均シカラサルカ爲破損セルモノアリ間々線條氣泡竝ニ白色ノ粒子ヲ見レトモ技工ハ他ノ出品者ノ硝子製品ニ比シ頗ル優良ナリ、彫刻ハ幼稚ニシテ内地人ノ趣味ニ適セサルモノアリ彫刻機械及圖案ノ改良ヲ要ス食器ノ内技工最モ勝レタルハ同人出品ノ水澆ニシテ電燈用「シエード」亦製作良好ニシテ内地製ニ比シ毫モ遜色ナシ火屋ノ出品ニシテ最モ勝レタルハ京城藤本劍太郎ノモノトス多少ノ線條ヲ認ムレトモ透明及光澤優良ニシテ製作亦良好ナリ之レニ次キテハ仁川久野喜太郎ノ出品トス釜山古賀九一郎出品ノモノハ脱色劑トシテ「マンガン」ノ調合多量ニ過キタルモノアリ殊ニ投藥瓶ニ於テ然ルヲ見ル火屋ノ分厚キニ過キ製作巧ナラサレトモ蠟取器ハ之レニ優レリ投藥瓶及押型製皿ハ素地ニ小氣泡ヲ存シ其ノ質良好ナラス同人ノ製品ハ素地ノ改良ヲ以テ最モ急務トス大邱硝子製造所出品ノモノハ製品ニヨリ「マンガン」ノ調含量ニ過不及アリ且ツ透明度小ニシテ暗色ヲ帶フルモノアリ又氣泡ノ多ク存スルアリ同所ノ製品ハ「マンガン」ノ適量ヲ定ムルヲ以テ急務トシ且素地ノ溶融ヲ一層十分ナラシムヘシ咸興木下政楠ノ出品ハ素地及製作ニ於テ何レモ一層ノ改良ヲ要ス殊ニ其ノ色ハ第一酸化鐵ノ青色ヲ呈セリ「マンガン」等ノ脱色劑ヲ添加スルヲ要ス又冷シ窯ノ溫度低キニ過クルヲ以テ八分火屋ノ如キハ厚キ部分ニ於テ殆ムト龜裂ヲ生セサルナシ冷シノ操作ニ最モ注意スルヲ要スルモノトス

### 三 煉瓦、土管及瓦

煉瓦、土管、瓦ノ製造ハ近年大ニ進歩シ其ノ生産額六十七萬餘圓ニシテ移輸入額ハ僅々十分ノ一ヲ出テサルニ至リタルハ頗ル喜

フヘキ事實ナリトスサレト未タ裝飾煉瓦及敷瓦ハ移輸入少カラサルモノアルニ係ハラス未タ其ノ製造ヲ見サルハ頗ル遺憾トスル所ナリ朝鮮ニ於テハ原料豊富ニシテ其ノ製造方法ノ比較的簡單ナルヲ以テ大ニ之レヲ獎勵シ朝鮮ノ需要ヲ滿スノミナラス之レヲ東洋諸邦ニ供給スルノ道ヲ講セサルヘカラス

煉瓦ハ永登浦松本德藏ノ出品セルモノ及晋州九尾甚吉ノ出品セルモノハ外形色調品質共ニ良好製品亦均一ニシテ價額廉ナリ前者ハ主トシテ異形煉瓦ヲ出品シ後者ハ磨キ煉瓦ヲ出品セリ京城監獄ノ出品物ニ比シ敢テ遜色ヲ認メス松木工場ハ輪窯及隧道窯各一基ヲ有シ成形ハ手拔法ニ依レトモ製造ノ規模比較的大ナリトス安井ノ出品ハ外形色調佳良ニシテ其ノ製品均一ナレトモ形體少シク小ニ過キ稻葉ノ煉瓦ハ吸水量稍過大ナリトス今左ニ各出品者ノ出品ニ就キ平均ノ製作ト見做シ得ルモノヲ選出シ其ノ寸法、重量及吸水量ヲ表示スレハ左ノ如シ

出 品 者	長	幅	厚	重 量	吸 水 量
丸 尾 甚 吉	七 寸 四 分 五 厘	三 寸 五 分 五 厘	一 寸 九 分 五 厘	七 百 三 十 三 匁	一 割 一 分 四 厘
酒 井 伊 三	七 寸 六 分	三 寸 六 分	一 寸 二	七 百 二 十 一 匁	一 割 四 分 六 厘
稻 葉 常 松	七 寸 三 分 五 厘	三 寸 六 分	一 寸 二	六 百 九 十 三 匁	一 割 六 分 五 厘
笠 松 吉 次 郎	七 寸 五 分 五 厘	三 寸 六 分	一 寸 九 分	七 百 六 匁	一 割 三 分 三 厘
安 井 鈴 次 郎	七 寸 四 分	三 寸 五 分	一 寸 九 分	六 百 九 十 五 匁	一 割 一 分 六 厘
金 泰 義	七 寸 五 分 五 厘	三 寸 五 分 五 厘	一 寸 二	七 百 二 十 七 匁	一 割 三 分 六 厘
杉 原 新 吉	七 寸 六 分	三 寸 六 分	一 寸 九 分 五 厘	七 百 五 十 六 匁	一 割 一 分 三 厘
松 本 德 藏	七 寸 五 分	六 寸 六 分	一 寸 九 分 五 厘	七 百 四 十 六 匁	一 割 一 分 一 厘

瓦ハ製作巧ニシテ品質佳良ナルモノ多シ就中長島網吉ノ鬼瓦ハ製作優秀ニシテ岡田久藏ノ平瓦及丸瓦ハ品質色澤共ニ佳良ナリ磨クニ雲母ノ使用ヲ避ケ特別ノ塗リ土ヲ用ヒタルハ稍稱スルニ足ルモノアリ其ノ他忠南芥川、林兩人ノ出品亦可ナリトス朝鮮ニ於テ瓦製造者ノ特ニ注意スヘキハ内地ニ比シ冬季嚴寒ノ候ニ於テ其ノ吸水ノ凍結スル爲破壞スルノ憂多シ故ニ素地土ノ選擇並製作ニ注意シ燒成ヲ十分ニシテ吸水量ヲ少カラシムルヲ要スルモノトス又光澤ヲ増加セシムカ爲多量ノ雲母ヲ使用スルハ破損變色ノ憂多キニヨリ不可ニシテ塗リ土ヲ使用スルニ於テモ之ヲ内地ニ仰キ高價ナル運賃ヲ拂フハ愚ト云フヘク朝鮮ニ於テ此ノ種ノ原料ヲ搜索スルヲ要ス鮮人ノ出品ニ係ル瓦ハ製作粗惡ニシテ燒成不十分ナリ製造法ノ改良ヲ要ス古來朝鮮ニ於テハ著色釉ヲ施セル美麗ナル裝飾的屋根瓦アリ當時ハ其ノ製造ノ方法ヲ秘密ニ附シ其ノ技術ハ不可解ト稱セラレタルモ今日ノ如ク化學ノ進歩シタル

時代ニ在リテハ其ノ製造ハ實ニ易々タリ我國東北地方ニ於テハ嚴寒ニ於テ瓦ノ凍壞ヲ防クカ爲釉藥ヲ施スヲ常トシ其ノ燒成火度ノ如キモ比較的高度ナリトスサレハ塗土ヲ用ヒテ再三ノ仕上ヲナスニ比シ施釉スルヲ以テ却テ工質ヲ輕減セシムルヲ得ハシ土管ハ其ノ製造佳良ナルモノ少カラズ内最優良ナルハ平壤稻葉常松ノ出品ニ係ルモノニシテ形體整然トシテ燒締リ善ク品質佳良ナリ釉藥ニ於テ稍足ラサルモノアリ改良ヲ望ム京城下川益一出品ノモノハ品質佳良ニシテ釉藥ノ溶融適當ナレトモ少シク苦窠セルモノアリ原料ノ選擇及燒成ニ注意ヲ望ム陝川黃富興出品ノモノハ品質佳良ニシテ形體整然トシ釉藥ノ溶融亦適當ナリトス製造ノ規模ヲ大ニシ遍ク之ヲ供給スルニ努ムヘシ

四石 灰

石灰ノ出品中長谷川和三郎ノ生石灰及倉掛喜三太ノ燐灰ヲ以テ品質最モ優レリトス濱西傳之亟久保田新三郎兩人出品ノモノハ不純物稍多ク消性化度稍低ク其ノ他ノ出品ニ於テハ製品ノ不純物多キヲ見ル是レ主トシテ原料ノ不純ナルヨリ來ルモノニシテ現今朝鮮ニ於テ多ク用ヒラルル接觸連續式窯ニ於テハ燃料ノ灰分ヨリ來ル不純物ニ依リ製品ヲ粗惡ナラシムルコトアリ注意ヲ要ス左ニ出品者ノ中主ナルモノニ就キ灼熱減量鹽酸ニ不溶解ノ物質及鐵礬土ノ含量ヲ表示スレハ左ノ如シ

消石 灰

出品者氏名	百分中灼熱減量	百分中鹽酸ニ不溶解ノモノ	百分中鐵礬土含有量	出品者氏名	百分中灼熱減量	百分中鹽酸ニ不溶解ノモノ	百分中鐵礬土含有量
長谷川和三郎	二五七〇	〇・〇九	〇・四六	朴世榮	四七二九	〇・二四	四七〇〇
同人	二五〇六	〇・一一	〇・三五	安鳳瑛	三三・三	〇・五七	一・五一
同人	二五・二	〇・二六	〇・九五	濱野鐵藏	一九五〇	一一・四〇	一六・六〇
濱西傳之亟	二八・六〇	〇・七三	四・二五	加賀田芳太郎	二九・五七	〇・九五	二・四〇
京谷萬藏	一八・六〇	一・七八	三・六一	李寅默	三五・八〇	〇・二七	〇・五九
石崎十造	二八・六〇	二・二五	二・五〇	趙炳鉉	三四・四〇	〇・七七	一・五九
村上盛重	三三・〇〇	二・三五	四・二〇	宋奉植	三三・九〇	五・〇三	一・〇一
倉掛喜三太	三三・九〇	〇・一一	〇・三五	嚴應烈	二五・一〇	五・一四	二・三六
久保田新三郎	二八・七〇	〇・一九	〇・三五				

硝子原料並ニ陶磁器原料トシテ使用セララルル場合ハ鐵分ノ存在ヲ忌ム水硬性石灰ニ於テハ鹽酸ニ不溶解ノ物質多量ナルヲ可トス生石灰ノ内主ナルモノノ分析ハ左ノ如シ

生石灰ニシテ包装叮嚀ナラサルカ爲空申水分炭酸瓦斯ヲ多量ニ吸收セルモノアリ注意ヲ要ス  
次ニ生石灰ノ主ナルモノニ就キテ消性化度ノ試験成績ヲ示サン

出品者氏名	注水時ヨリ沸騰ヲ始ムル迄ノ時間	注水時ヨリ沸騰ヲ終ヘル迄ノ時間	殘渣物百分比	消性化度	出品者氏名	注水時ヨリ沸騰ヲ始ムル迄ノ時間	注水時ヨリ沸騰ヲ終ヘル迄ノ時間	殘渣物百分比	消性化度
長谷川和三郎	二分	一分	四三、二五	九、四八三	久保田新三郎	八分	一分	二二、五	九、二〇四
同人	九、一〇	〇、二六	〇、一五	〇、二九	李芳雨	二八分	三五分	四、〇	八、七八九
同人	一〇、一〇	〇、四五	〇、三五	〇、三五	李炳憲	一八分	一〇分	〇、六四	三、一一
濱西傳之丞	八、一〇	〇、四〇	〇、五二	〇、五二					

普通石灰ノ品質ハ此ノ消性化度ノ高キヲ以テ佳良ナリトス

## 第四節 金屬及玉石製品

### 第一 出品ノ狀況

#### 一 出品ノ種類

出品ノ種類ハ鐵製品(鍋、釜、風呂釜、火鉢、鴨金、置物、水盤、及物及工匠具、錠前、バケツト、鹽、網、等)、銅製品(網)、眞鍮及白銅製品(朝鮮式食器、嗽器、神仙爐、燭臺、盃、盆、火鉢、鐘、家具用金具、網、錠等)、銀製品(花瓶、湯沸、紙卷煙草入茶器、酒瓶、盃、神仙爐、匙、箸等)鍍銀製品(神仙爐、火鉢等)、石鍋及玉石製品(紙卷煙草入、煙草盆、花瓶、印材、茶器、文鎮、肉入、風鎮等)、蠟石製品(紙卷煙草入、花瓶、花臺、置物、印材、コップ、盃、香爐、文鎮、硯箱、風鎮等)、大理石製品(ストーブ、洗面臺、テーブル、紙卷煙草入等)、花崗石製品(神明燈、獅子、石像、置物等)、水晶製品(印材、風鎮等)等ニシテ右ノ内主ナル出品物ハ鍋、釜、眞鍮製食器、玉石及蠟石製品、銀器等ノ如キ朝鮮在來ノ物品ナリト雖尙金網、鴨金、萬力、鐘大理石製品、花崗石製品ノ如キ從來殆ムト朝鮮ニ製産セサル物品ノ出品尠カラサルヲ見ルハ朝鮮ニ於ケル斯業ノ進歩發達ノ表徴ト

見ルヘク又朝鮮在來ノ製産品ニ於テ其ノ産額漸次増加ノ傾向ヲ呈シ出品中一人ノ年産額數萬圓ノ多額ニ達スルモノアルニ至リタルハ家内工業ヨリ大工業ニ移ラムトスル傾向ナルヲ窺知スルニ足ルヘシ要之斯業ノ大勢ハ目下勃興ノ機運ニアルモノノ如ク實ニ喜フヘキ現狀ナリト雖未ク朝鮮ニ於ケル總産額ハ漸ク百二十萬圓餘ニ過キスシテ本類物品ノ需要廣大ナルニ比スレハ甚々振ハサルト謂ハサルヘカラス殊ニ金屬製品ノ如キハ日用品ヨリ諸種ノ機械器具ニ至ルマテ其ノ需要至ツテ多ク現ニ朝鮮外ヨリ輸入スルモノ車輛、船舶、機械等ヲ除クモ尙年額約三百萬圓ノ巨額ニ達セリ尤モ此ノ内ニハ朝鮮工業ノ現狀ニ於テ到底製造シ能ハサル程度ノモノヲ含ムト雖左記物品ノ如ク工程至ツテ簡單ニシテ朝鮮ニ於テ容易ニ製造シ得ルモノ尠カラス此等ハ可成今後其ノ製造ヲ獎勵スルヲ可トス

竈、焜爐、焚口、ロストル、網籠、釣瓶、燒網、燒瓶、五徳、鐵蹄、鐵瓶、湯沸、金屬製釜蓋、重能、火鉢、柄杓、火箸、箕、毛拔、ストーブ、珞瑯鐵器、灰均、石油ポンプ、銅子、塵取、大根卸、槌、菓子型、タンク、魚打鍵、魚串、燒印、豆煎、篩油差、米刺、風呂竈、火搔、如露、等

### 二 出品點數

出品中審査ニ附シタルモノノ點數ハ六百三十九點ニシテ鐵製品ノ二百三點、最モ多ク眞鍮及白銅製品ノ百八十五點、玉石製品ノ八十七點、水晶製品ノ各四十九點、蠟石製品ノ四十八點、銀製品ノ四十二點、大理石製品ノ十一點、鍍銀製品ノ七點、花崗石製品ノ四點、銅製品ノ三點等順次之ニ次ク

### 三 地方別出品點數

京畿道及咸鏡南道ハ各百三十二點ニシテ最モ多ク慶尙南道ノ七十五點、全羅南道ノ七十四點、平安南道ノ五十八點、忠清南道ノ三十七點、咸鏡北道ノ二十七點、江原道ノ二十二點、黃海道ノ二十一點、慶尙北道ノ二十點、全羅北道ノ十六點、平安北道ノ十五點、忠清北道ノ十點順次之ニ次ク

### 四 内鮮人別出品人員及點數

内地人ノ出品ハ三十一名、二百十點ニシテ總數ニ對シ人員ニ於テ一割二分五厘、點數ニ於テ三割三分ヲ示シ鮮人ノ出品ハ二百十七名、四百二十九點ニシテ人員ニ於テ八割七分五厘點數ニ於テ六割七分ニ相當ス又一人當出品點數ハ鮮人ハ僅ニ二點弱ニ過キサシルモ内地人ハ六點八分ノ多キヲ示セリ

## 第一 出品物概評

### 一 鐵製品

(イ) 鐵鑄物 主ナル出品物ハ鍋釜、風呂釜、鴨金、火鉢等ニシテ内鍋釜最モ多ク平安北道ヲ除キ出品ヲ見サル地方ナシ同品ハ日常

用品ニシテ其ノ需要多ク製造工程モ簡單ナルヲ以テ鮮人ニ於テモ之カ鑄造ニ從事スルモノ多シト雖其ノ製産額ハ少量ニシテ未  
 タ家内工業ノ域ヲ脱セス内地人ノ鑄造者ハ未タ多カラスト雖其ノ製産額ハ何レモ多量ニシテ内ニハ數萬圓ニ達スルモノナリ鮮  
 人出品ニ係ルモノハ在來ノ朝鮮式鑄造ニ依ルモノナルヲ以テ概シテ釜尻厚クシテ地金ヲ要スルコト多ク從テ價格不廉ナルノミ  
 ナラス鑄肌荒ク且ツ其ノ厚味不均一ナル缺點アリ之カ鑄造方法ヲ改良スルノ要アルヲ認ム内地人出品ノ分ハ概シテ釜尻薄ク鑄  
 肌滑カニ且ツ厚味均一ニシテ大體ニ於テ品質優良ナルノミナラス價格モ前者ニ比スレハ低廉ナリ風呂釜竝ニ鴨金ハ何レモ内地  
 人ノ出品ニ係ルモノニシテ鑄造上缺點ノ認ムヘキモノナク且其ノ價格相當ナルモ出品僅少ナリ火鉢ハ日本式火鉢ニ於テ見ルヘ  
 キモノアルモ其ノ他ハ技巧甚タ幼稚ナリ要之鐵鑄物中内地人出品ニ係ルモノハ何レモ相當ノ出來榮ナルモ鮮人出品ノ分ハ耐久  
 ノ點ニ於テ勝ルモ技巧至ツテ幼稚ニ且ツ價格モ比較的高價ニシテ到底移入品等ト市場ニ競争スルコト不能ナルカ如シ之カ鑄  
 造法ニ改良ヲ加フルコト必要ナリ前記物品中鍋及釜ハ朝鮮ニ於ケル製産漸増ノ結果之カ移入ハ年々減退ノ傾向ナルモ尙二十萬  
 圓以上ノ移入アリ此ノ際一層其ノ製産増加ニ努力スルコト肝要ナリ又鴨金及風呂釜ハ未タ朝鮮ニ於テハ其ノ製造見ルヘキモノ  
 ナク殆ムト内地ヨリ移入ヲ仰ク現狀ナルヲ以テ之カ製産ヲ獎勵スルノ要アリ

(ロ) 打物 其ノ主ナルモノハ及物及工匠具ニシテ各道出品ヲ見サルモノナキモ内地人出品ニ係ル鉈、斧等ヲ除クノ外何レモ零碎  
 ノモノニシテ經濟上一貨物トシテ見ルニ足ルヘキモノナシ然レトモ前記ノ物品ハ鍛方仕上其ニ良好ニシテ指摘スヘキ缺點ナキ  
 モ其ノ他ハ其ノ製法仕上ケ其ニ幼稚ナリ

(ハ) 板金細工 其ノ主ナルモノハ「バケツ」及盥ニシテ何レモ内地人ノ出品ニ係リ内ニハ品質優良ニシテ内地品ニ比スルモ遜色ナ  
 キモノアルモ其ノ技二三ニ過キス本品ハ日用品ニ屬シ其ノ需要多キニ係ラス從來殆ムト之カ製産見ルヘキモノナカリシカ近來  
 所々ニ之カ製造ヲ見ルニ至リタルハ喜フヘシ然レトモ其ノ需要多キニ比スレハ尙振ハサルト謂ハサルヘカラス本製造業ハ至ッ  
 テ單簡ニシテ朝鮮現時ノ工業トシテ適切ナルヲ以テ大ニ之ヲ獎勵スルヲ可トス

(ニ) 針金細工(銅、及眞鍮製ノモノヲ含ム) 電鍍鐵線、銅線及眞鍮線ヲ材料トシ機械力ニテ編製シタルモノニシテ編ミ目均等ニ  
 且ツ仕上ケニ於テモ缺點ナク之ヲ輸入品ニ比スルモ遜色ナシ

二 眞鍮及白銅製品

專ラ鮮人ノ出品ニ係リ各道中ニ之カ出品ヲ見サル所ナシ而シテ食器其ノ大部分ヲ占メ其ノ他火鉢、金盃、燭臺、鐘、家具用金具  
 等アルモ出品點數至ツテ少ナシ、眞鍮製食器ハ往古ヨリ朝鮮ニ於テ製造シ來リタルモノナルヲ以テ鑄方、磨方共ニ相當ナルモ特  
 ニ出色ノモノナシ又火鉢、金盃、燭臺、鐘、家具用金具等ハ製法仕上其概シテ良好ナリ眞鍮及白銅製食器ノ衛生上有害ナルハ論  
 ヲ俟タサル所ナルモ因襲ノ久シキ尙朝鮮人間ニ之カ製造盛ナルハ遺憾ナリ

此ノ際此等食器製造ニ要スル材料及技術ハ可成他物品ノ製造ニ利用スヘク指導スルコト肝要ナリト認ム此ノ見地ヨリシテ今日少

數ナカラモ食器以外ノ物品タル火鉢、燭臺、鐘、金具等ノ製産セララルルヲ見ルハ喜フヘキ事ナルノミナラス其ノ製産ヲ獎勵スル要アルヲ認ム

三 銀 製 品

出品ノ主ナルモノハ花瓶、盃、巻煙草入、茶器、酒瓶、湯沸、神仙爐、匙箸等ニシテ意匠、彫刻、仕上等概シテ佳良ニシテ朝鮮製造品中進歩シタルモノノ一タリ但シ朝鮮人ノ出品ハ多クハ其ノ原料ニ馬蹄銀ヲ使用スルヲ以テ稍々黒味ヲ帶フル感アリ

四 玉石蠟石及水晶類製品

出品ノ主ナルモノハ紙卷煙草入、花瓶、印材、床置物、香爐、文鎮、風鎮、石鍋等ニシテ概シテ材料、工作、仕上共ニ良好ナリ右ノ内紙卷煙草入、石鍋等ハ朝鮮物産ノ一トシテ内地ニ於テ相當ノ聲價ヲ有スルモノナルモ價格稍高キニ失スルノ感アリ

五 大理石製品及花崗石製品

出品ノ主ナルモノハ大理石ニ於テハストーブ、洗面臺、テーブル、湯槽等ニシテ右ノ内内地産材料ヲ使用シタルモノト朝鮮産材料ヲ使用シタルモノトアリ何レモ意匠、工作、仕上共佳良ナルモ朝鮮産材料ハ内地産ニ比スレハ光澤少ナク一般ニ品質稍劣レルノ感アリ又湯槽ハ朝鮮ニ於テハ實用上不適當ナリト認ム次ニ花崗石製品ハ神明燈、石像等ニシテ石質及製作共ニ佳良ナリ

第二 擬 賞

一 等級別

擬賞總數ハ百三十八ニシテ内一等賞七、二等賞二十、三等賞三十三、四等七十八トス

二 日鮮人別

内地人ノ授賞數ハ二十六ニシテ出品人員ニ對シ八割三分九厘、出品點數ニ對シ一割一分四厘ニ相當シ又鮮人ノ授賞數ハ百十二ニシテ出品人員ニ對シ五割一分六厘、出品點數ニ對シ二割六分一厘ニ相當ス

三 種類別

擬賞數鐵製品ノ五十七最モ多ク眞鍮及白銅製品ノ四十五、蠟石及玉石類製品二十四、銀製品五、大理石製品四、花崗石製品及鍍銀製品ノ各一個順次之ニ次ク

四 地 方 別

各道中擬賞數最モ多キハ京畿道ノ二十ニシテ全羅南道ノ十八、慶尙北道ノ十五、慶尙南道及平安南道ノ各十三、忠清南道及咸鏡北道ノ各九、黃海道、江原道及咸鏡南道ノ各八、全羅北道ノ七、平安北道ノ六、忠清北道ノ四順次之ニ次ク

第一表 道別種類別出品點數一覽表(審査セサル分ヲ除ク)

品名	道別	區別	第一鐵製品												主ナル出品物		
			一、鑄物	二、刃物及工匠具	三、其他ノ打物	四、バケツ及甕	五、其ノ他ノ板金細工	六、針金製品	第二 眞鍮白銅及唐金製品	一、鑄物	イ、食器	ロ、其ノ他ノ鑄物	二、打物	三、板金細工		四、針金製品	
			點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數	點數
	京畿		一五														
	忠北																
	忠南																
	全北																
	全南																
	慶北																
	慶南																
	黃海																
	平北																
	平南																
	江原																
	咸北																
	咸南																
	合計		七四	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六
			釜鍋、風呂釜	鴨金、火鉢置物、水盥	鑿、金槌、等	庖丁、小刀、錐、斧、鑿、金槌、等	鋏、火箸、方力、鋏鉗、大螺、旋廻等	バケツ、甕	象嵌入火鉢、錠等	金網	朝鮮式食器類一式	火鉢、金盥、燭台、鐘等	金盥、錠、金盆等	簞笥用金具等	金網		

四六三



第二表 道別擬賞一覽表

壹 等	道 別	區 別	品 名						區 別	京 畿	忠 北	忠 南	全 北	全 南	慶 北	慶 南	黃 海	平 北	平 南	江 原	咸 北	咸 南	合 計	主 ナル 出 品 物
			第一 玉 石 製 品	第二 石 製 品	第三 蠟 石 製 品	第四 大 理 石 製 品	第五 花 崗 石 製 品	第六 水 晶 製 品																
內 入	京 畿	忠 北							二〇														二〇	卷煙草入
鮮 人	忠 南	全 北							一〇														一〇	卷煙草入
	全 南	慶 北							九														九	卷煙草入
	慶 北	慶 南							七														七	卷煙草入
	黃 海	平 北							八														八	卷煙草入
	平 北	平 南							六														六	卷煙草入
	平 南	江 原							三														三	卷煙草入
	江 原	咸 北							八														八	卷煙草入
	咸 北	咸 南							九														九	卷煙草入
	咸 南	合 計							八														八	卷煙草入
內 入	小 計	合 計							二二														二二	卷煙草入
鮮 人	合 計	合 計							二〇														二〇	卷煙草入

出品點數ニ對スル擬賞率	計		四等		參等		貳等	
	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人	鮮人	内地人
總出品人員	鮮人 九二	内地人 二二	鮮人 二〇	内地人 七三	鮮人 一〇	内地人 三三	鮮人 一〇	内地人 三三
出品點數ニ對スル擬賞率	鮮人 一〇〇〇%	内地人 一〇〇〇%	鮮人 一〇〇〇%	内地人 一〇〇〇%	鮮人 一〇〇〇%	内地人 一〇〇〇%	鮮人 一〇〇〇%	内地人 一〇〇〇%
出品人員ニ對スル擬賞率	鮮人 九一・六七	内地人 一〇〇・〇〇	鮮人 五〇・〇〇	内地人 二五・九三	鮮人 六・六七	内地人 五・五五	鮮人 八二・三五	内地人 一〇〇・〇〇
總出品點數	鮮人 七三	内地人 六〇	鮮人 三三	内地人 三三	鮮人 二五	内地人 二五	鮮人 二五	内地人 二五
總出品人員	鮮人 二九	内地人 二二	鮮人 一四	内地人 一四	鮮人 九	内地人 九	鮮人 九	内地人 九
出品點數ニ對スル擬賞率	鮮人 一〇〇〇%	内地人 一〇〇〇%	鮮人 一〇〇〇%	内地人 一〇〇〇%	鮮人 一〇〇〇%	内地人 一〇〇〇%	鮮人 一〇〇〇%	内地人 一〇〇〇%
出品人員ニ對スル擬賞率	鮮人 九一・六七	内地人 一〇〇・〇〇	鮮人 五〇・〇〇	内地人 二五・九三	鮮人 六・六七	内地人 五・五五	鮮人 八二・三五	内地人 一〇〇・〇〇

### 第五節 木竹製品

本類ニ屬スル出品物ヲ大別スレハ木製品、竹、蔓、杞柳、草條製品及筵蓆ノ三種トシ其ノ點數合計七百六十九點(内地人二百六十九點)人員三百三十七人(内地人七十四人)ナリトス而シテ審査ノ結果擬賞者二百〇三人(内地人五十八人)ヲ選拔セリ

今各種類ニ就キ出品點數出品人員ヲ各道内鮮別ニ示セハ第一表ノ如シ而シテ各道ニ於ケル出品點數出品人員擬賞等級及出品點數ニ對スル擬賞率並出品人員ニ對スル擬賞率ヲ示スコト第二表ノ如シ

一 木製物品

出品點數三百九十四點(内地人百六十二點)擬賞者九十三人(内地人四十二人)ナリ

指物ハ之ヲ和洋家具ト朝鮮家具ノ二様ニ區分シテ評セムトス

和洋家具ハ内地人ノ出品多數ヲ占メ從來其ノ多クハ移入品ナリシカ最近ニ至リ材料ノ需給容易トナリ斯業者ノ數増加スルト共ニ

其ノ構造製作共ニ著シク進歩シ能ク移入品ト顔抗スルニ至レリ然レトモ價格概シテ不廉ナルハ惜ムヘシ今後益々材料ノ選擇ニ勉メ工費ヲ節減シ以テ廉價ニ仕上クルノ法ヲ講スヘシ森安吉ノ出品セル假裝西洋室内ニ飾棚、卓子、椅子、花臺及彫刻置物ヲ配置セル特別陳列品ハ意匠製作共ニ此ノ種出品中一頭地ヲ抽クト雖之ヲ一室ノ家具トシテ總括スレハ各種ノ形態ノ稍統一セサル點アルノ感アラシム簞笥ハ其ノ出品稍多ク何レモ材料ヲ選ヒ製作又佳ナリト雖附屬金具ハ一般ニ嶄新ナルモノ少ク殊ニ引手ハ軟弱ニ過クルモノアリ卓子及書箱ノ出品亦然リトス椅子ハ點數十數點アリテ其ノ形態構造進歩ノ見ルヘキモノアレトモ塗り方脆弱ナルト「バネ」ノ取付及張り方ニ於テ間然スル所アリ一層ノ研鑽ヲ要ス

朝鮮家具内地人ノ出品トシテハ咸北吉州郡ヨリ一點ノ衣籠アリシノミ其ノ他ハ朝鮮人ニシテ各道共多少出品セサルハナク一般ニ其ノ技工著色進歩セリト雖意匠形狀ニ至リテハ未ダ舊套ヲ脱セサルモノ多シ即チ一部分ノ粧飾ニノミ意ヲ用ヒ全體ノ調和ヲ缺キ其ノ構造徒ニ複雑ニ過キ實用ノ點ニ對シ顧慮セサルモノアリ即チ前面ハ種々ノ貴材ヲ用ヒテ篋木彫刻ヲ施シテ美麗ニ仕上ルモ側面ハ何等粧飾ナキノミカ松板ヲ以テ粗造ノ製作ヲナシ前面ト釣り合ハス又粧飾ニ多クノ金具ヲ附著スルモ肝要ノ蝶番ハ弱キニ失シ錠前ニハ堅牢過大ナル金具ヲ釣ラスモ其ノ取付ハ細少ナル釘ヲ以テスルカ如キハ今後相當ノ工夫ヲ要シ改善スヘキコトナリ

漆器

内地人ノ出品少ケレトモ良品アリ産額ノ増加ニ勉ムルヲ要ス朝鮮人ハ其ノ點數稍多ク進歩ノ見ルヘキモノアリ全南羅州郡李錫奎ノ特別出品中閑院宮殿下御買上ノ榮譽ヲ負ヘル文机ノ如キハ其ノ製作良好ナリト云フヲ得ヘク光州工業合名會社ノ出品又佳ナリト雖其ノ點數少シ平北咸南ハ漆ノ産地ト共ニ木材豊富ナルニ拘ラス漆器ノ出品甚タ僅少ナリシハ遺憾ナリ之技術者ノ缺乏セルニヨルモノナラム

螺鈿細工

古來慶南統營郡ノ特産物ニシテ出品ノ大多數ハ同地ノ産ナリ近來粗製濫造ノ爲其ノ品位ヲ失墜セシモ當局ノ獎勵ニ依リ最近著シク進歩セリ統營郡立工業傳習所ハ道廳ノ補助ヲ受ケ専心斯業ノ改善ニ努メ自來貢獻スル所多ク今回ノ出品又一異彩ヲ放テリ之レ閑院宮殿下並ニ李王家御買上ノ光榮ヲ得タル所以ナリ其ノ他ノ出品ニ於テ改良進歩ノ跡歴然タルモノアリ即チ素地ノ接合部ヲ金物ニテ縮メ主要部或ハ内外面ニ布ヲ貼リテ素地ノ堅牢ヲ圖リ嵌込ミ塗り方共ニ善シク磨出シトナシタルモノアルハ嘉スヘシト雖尙在來ノ法ヲ襲フモノ尠カラス又繪模様ニ於テモ内地風ヲ其ノ儘模擬シタルモノ往々アレトモ之レ等ハ飽ク迄朝鮮固有ノ模様ヲ基礎トシ漸次一般ノ嗜好ニ適スル様折衷變化セサルヘカラス茶器茶碗ニ螺鈿ヲ施シタルモノ數點アリ茶ノ趣味ヲ没却スルノ感アラシム斯ノ如キハ其ノ考案ヲ誤リタル最モ甚タシキモノナリ

劊物

全北慶南ノ出品多ク殊ニ全北南原郡ノ特産托鉢ハ技工良好ニシテ雅緻アルヲ以テ内地人ノ嗜好ニ適シ價格低廉ニシテ賣行宜シ餅合飯鉢其ノ他ノ劊物ニモ賣約トナリシモノ亦多シ之等ハ今後其ノ製作ヲ怠ラス生産ノ増加ニ努ムレハ必ス相當ノ商品トナルヘシ

元來例物ハ其ノ技術單純ニシテ製品ノ種類ニ依リテハ左程ニ大材ヲ要セス樹殖後數年ニシテ充分用材トナシ得ルヲ以テ各地ニ適合スル事業ナルコト疑ナシ

曲物

平北博川郡全北錦山郡ヨリ篩ノ出品數點アレトモ特ニ評スルニ足ラス

車輻

近來道路交通ノ便漸次開クルト共ニ益需要増加ノ見込アリ然ルニ人力車三輻荷車二輻ニ過キサリシハ甚遺憾トス人力車ノ製造ハ最近ノ事業ニシテ其ノ出品物又佳良ナリト雖材料ノ大部分ヲ内地ニ求メ單ニ加工シタルニ過キス將來努メテ材料ヲ考究シ悉ク朝鮮産ヲ使用スルニ至ラムコトヲ望ム荷車ニ於テ漸次舊態ヲ改メシト雖構造ニ於テハ尙研究ノ餘地アリ

建具

出品十三點ニシテ特ニ見ルヘキモノナク概シテ木材ノ乾燥不充分ニシテ仕口緩ミ狂ヲ生シ材色變化セリ一層ノ注意ヲ要ス

桶

飯櫃十四點風呂桶三點酒樽二點アリテ製作佳ナレトモ産額少ク別ニ評スルニ足ラス

マツチ軸木及素地

平北新義州ヨリ各一點ノ出品アリ新ニ斯克ノ如キ試ミヲナスモノアルハ誠ニ賞スヘシト雖原料ノ乾燥惡シク色澤ヲ失シ腐朽セルモノアルハ缺點ト云フヘシ

二 竹蔓杞柳草條製品

點數二百四十八點(内地人百二十三點 朝鮮人百二十五點)擬賞數五十六人(内地人十五人 朝鮮人四十一人)ナリ

竹製品

百十四點ニシテ全南ノ六十七點最モ多ク慶南ノ二十點之ニ次キ其ノ他京畿、全北、慶北、平南等多少ノ出品アレトモ一般ニ優品少シ將來原料ノ選擇割裂ニ留意シ實用品ノ製作ニ努メ特ニ著色ニ就キテハ一層研究ヲ要ス

全南羅州工藝製作所潭陽工業傳習所ノ出品ハ何レモ其ノ點數多ク多少見ルヘキモノアレトモ概シテ價格不廉ニシテ賣レ行キ宜シカラス就中菓子入ノ如キハ實用ニ適セサルノ感アリ又竹材ノ主產地タル慶南河東郡ノ出品僅少ナリシハ遺憾トス今後一層其ノ製作ニ努メ之レ等ノ會ニ多數出品セハ發展上利スル所多カルヘシ

篾

忠南舒川郡製篾組合員成均鎬ノ出品ニテ其ノ技工良好ナリト雖原料ニ黑色ノ斑點アリ尙齒ノ天地ニ摺竹ヲ附著スレハ一層佳ナリ

蔓細工

忠南十五點忠北十四點ノ木通製品ハ其ノ技精巧ナリ木通ハ材料豊富ニシテ工具複雑ナラス農家ノ餘業トシテ好適ノモノナレハ漂  
白編方等ニ注意シ益々發達ニ努ムコトヲ望ム

杞柳製品

五十點アリ京畿道鷺梁津柳行李製造所ハ其ノ出品點數多ク製作亦佳良ナルモノアレトモ高價ニ過キ賣口遠キハ遺憾ナリ工費ヲ遞  
減シ廉價ニ製造スルノ法ヲ講スヘシ其ノ他ノ出品ハ特ニ見ルヘキモノ少ナク將來一層ノ奮勵ヲ要ス

刷毛

龍山漢江通岩崎亦三郎ノ出品十六點ニテ最近ノ創業ナリト雖朝鮮產草根豚毛ヲ巧ニ利用シ其ノ製品亦優良ナリ勉メテ怠ラスムハ  
相當ノ事業トナルヲ疑ハス

天日草製出

黃海道ノ安岳郡ヨリ手提三個ノ出品アレトモ評スルニ足ラス

莞草製品

京城早島物產商會大邱製筵合資會社ノ出品ニシテ莞草利用ノ範圍ヲ廣ムルト共ニ其ノ技工精巧ニシテ中ニ嶄新ナル意匠ヲ施シタ  
ルアノアルハ嘉スヘキコトナリ將來一層努力スヘシ

麥稈眞田

慶北大邱忠南燕岐ヨリ僅少ノ出品アリ其編ミ方佳良ニシテ原料ノ色澤内地品ヲ凌駕セリ今後奮勵セハ有望ナルヘシ

三筵 蓆

百二十七點(内地人十一點 朝鮮人百十六點)擬賞數五十四人ナリ筵蓆原料ハ殆ント莞草ニシテ外ニ竹皮及雲木ノ僅少アリ

莞草 筵

百十四點ニシテ慶北其ノ出品最モ多ク製品亦優良ナリ其ノ他二三ノ良品アレトモ多クハ原料刈取時期ヲ誤リシ爲褐色ノ斑點ヲ有  
シ織製ノ際剝製シタル内面外ニ現バレ又纖維ノ細大不齊ナルモノアリ今後收穫ノ適期ヲ逸セサルト纖維ノ剝製ニ注意スルヲ要ス

竹皮 莖 座

全羅南北慶南ヨリ二三ノ出品アリ概シテ技工精良價格低廉ニシテ一般ノ嗜好ニ適シ特ニ西洋人ノ希望セルモノアリ蓋シ室ノ敷物  
トナサムト欲シテナルヘシ將來此ノ方面ニ販路ヲ得ルニ於テハ頗ル有望ナル商品トナルヘシ然レトモ中ニハ原料黑色ニ變シ纖維  
脆弱トナリシモノアリ拾取ノ時期ヲ誤ラス編製法ニ一層ノ考案ヲ施サハ有望ナル商品トナルニ至ラム

雲木 アンペラ

咸南ヨリ三點ノ出品アリ雅致アリテ夏時ノ敷物ニ適スト雖産額尠シ

第一表 出品點數一覽表

品目	道		京畿		忠北		忠南		全北		全南		慶北		慶南		黃海		平南		平北		江原		咸南		咸北		合計
	種別	別	京畿	忠北	忠南	全北	全南	慶北	慶南	黃海	平南	平北	江原	咸南	咸北	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	
指物	鮮內	人	一	八	三	一	六	三	二	一	一	九	二	三	三	四	四	三	三	二	五	一	一	一	三	五	一	一〇六	
剝物及曲物	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
車輛	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
建具	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
桶樽及風呂	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
竹細工	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
蔓細工	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
柳行李	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
刷毛製眞田	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
天日草製眞田	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
莞草及萩製品	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
莞草、アンパ座	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
其他雜品	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	
總計	鮮內	人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一〇六	

第二表 擬賞一覽表

種 別	等 級	其 他	道 別	審 查 點 數	員 審 查 數 人	名 譽 金 牌	金 牌	銀 牌	銅 牌	褒 牌	狀 合	計	
												審 查 點 數 割 合	員 審 查 數 人 割 合
總計			鮮內人	七六九	三三七		三	一六	四二	一四三	二〇三	二六	六〇
			鮮內人	四七三	二六三		三	二五	二九	一〇五	一四五	三一	五五
			鮮內人	二九六	一七四			一		三八	五八	二〇	七八
咸鏡北道			鮮內人	一五八	一一三					三二	六二	四〇	五〇
咸鏡南道			鮮內人	三九五	二四一					三三	一一	三五	一〇〇
江原道			鮮內人	一一一	一一一					五	七一	六四	一〇四
平安北道			鮮內人	一七八	一五五					二	五三	二九	三四
平安南道			鮮內人	二八八	二二三					一	二二	二七	六〇
黃海道			鮮內人	一五五	一五四					三	一〇	六七	六七
慶尙南道			鮮內人	二三八	四四八			三		一	二二	二五	四七
慶尙北道			鮮內人	一五三	一〇八			一		三	五	二八	六三
全羅南道			鮮內人	二〇二	二六二					四	二二	四〇	八八
全羅北道			鮮內人	三二五	二四二					二	二二	二二	八一
忠清南道			鮮內人	三二五	二七五					四	一九	六二	一〇〇
忠清北道			鮮內人	一五二	一一三					一	二〇	三三	七九
京畿道			鮮內人	一六八	一一〇					一	四	一六	八〇
			鮮內人	二六	二〇						二	九	五五
			鮮內人	一五八	一一〇						二	三七	八七

### 第六節 紙及其製品

本類ノ審査點數ハ五百十七點ニシテ内朝鮮人三百四十八點、内地人百六十九點ナリ之レヲ種別スレハ左ノ如シ

品目	道別	種別	京畿道	忠清北道	忠清南道	全羅北道	全羅南道	慶尙北道	慶尙南道	黃海道	平安南道	平安北道	江原道	咸鏡南道	咸鏡北道	合計
和紙	内地	朝鮮人	三	七	一	四	一	二	三	一	一	一	一	一	一	三
朝鮮紙	内地	朝鮮人	三	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	三
塗油紙	内地	朝鮮人	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	四
封筒	内地	朝鮮人	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
書簡紙	内地	朝鮮人	五	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	五
紙函	内地	朝鮮人	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
提燈	内地	朝鮮人	九	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	九
傘	内地	朝鮮人	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	四
扇子	内地	朝鮮人	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	二
團扇	内地	朝鮮人	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	二
加特工品別	内地	朝鮮人	六	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	六
總計	内地	朝鮮人	二〇	四	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	二〇



以上各出品ハ規則ノ定ムル所ニ從ヒ慎重審査ヲ行ヒタル結果百六十五點ヲ選拔擬賞セリ  
之ヲ道別内鮮人ニ區別シ審査等級及ヒ審査點數並審査人員ニ對スル受賞割合ヲ示セハ次ノ如シ

四七二

道別	等級	種別	點數	審査人員數	金名	牌	金	牌銀	牌銅	牌	褒	狀	計	審査點數ニ對スル割合	審査人員ニ對スル割合
京畿道		朝鮮人	三七	一〇									二九	二二	九〇
忠清北道		朝鮮人	四一	一〇									五一	一〇〇	一〇〇
忠清南道		朝鮮人	六六	二一									二一	三七	一〇〇
全羅北道		朝鮮人	二六	三三									四一	五〇	一〇〇
全羅南道		朝鮮人	五八	二八									二七	三三	一〇〇
慶尙北道		朝鮮人	二〇	六八									二五	三七	一〇〇
慶尙南道		朝鮮人	三二	四七									四一	五七	一〇〇
黃海道		朝鮮人	二二	二二									二二	四二	一〇〇
平安南道		朝鮮人	二五	一〇									二五	三七	一〇〇
江原道		朝鮮人	一九	一九									一九	三七	一〇〇
咸鏡南道		朝鮮人	二二	二一									二二	三七	一〇〇
總計		朝鮮人	五二七	三〇二									三〇二	三二	五二七

即チ審査點數ニ對スル受賞割合ハ三割二分ニシテ審査人員ニ對比スレハ正ニ五割五分ニ當レリ  
而シテ出品點數ノ多キハ京畿北道第一トシ慶尙北道、慶尙南道、全羅南道、忠清北道、平安南道、全羅北道順次之レニ亞キ平安  
北道、咸鏡北道ヲ除クノ外全道ニ互リ出品セリ就中内地人ノ出品ハ人員ニ於テ總數ノ約一割ニ過キスト雖其ノ出品點數約三割ニ  
達シ全道中黃海、江原二道ヲ除クノ外各地ヨリ出品ヲ見タルハ近來著シク内地人ノ各地ニ發展セルヲ知ルニ足ルヘク殊ニ慶尙北  
道慶州、慶尙南道陝川、全羅北道全州ニ内地人ノ製紙工場ヲ經營セルモノアリ又京城、仁川、釜山、平壤等ノ地ニ於テ傘、提燈、  
紙函等加工品製造ノ内鮮人專業者ヲ續出シ何レモ内地製品ニ劣ラサルモノヲ製出シ得ルニ至リタルハ洵ニ喜フヘキ現象ナリトス  
以下各品審査ノ概要ヲ記スヘシ

紙

紙ノ出品點數ハ二百八十六點ニシテ内和紙ノ出品六十三點ニ及ヘリ朝鮮紙ハ油衫紙、見樣紙、窓戶紙、貢物紙、白紙ノ類ニシテ  
紙質一般ニ佳良ナリ其ノ技工ノ進歩シタルモノアリト雖徒ニ紙面ノ美ニ重キヲ置キ特有ノ強韌性ニ留意セサルモノアルヲ遺憾ト  
ス思フニ朝鮮紙ハ紙質強韌ナルヲ以テ支那ニ輸出セララルモノ多ク朝鮮工藝中頗ル重要視セララルモノナレハ當業者ハ宜シク此  
ノ點ニ注意シ奮勵其ノ技ヲ磨キ精良品ヲ廉價ニ製出シ大ニ販路ノ擴張ヲ圖ルヘキナリ和紙ハ主ニ慶尙北道、忠清北道  
ノ出品ニ係リ近來著シク產額ヲ増加シタルノミナラス半紙、美濃紙、塵紙等ノ日用紙ノ外透入紙、薄葉紙、防水紙、圖書紙等ヲ  
製出シ其ノ品質内地優良品ニ劣ラサルモノアリ是蓋シ該地方ニハ内地人ノ經營セル製紙工場アリ當局ヨリ專門教師ヲ派シテ當業  
者ニ實地指導獎勵セシ結果ニシテ著シキ進歩ナリト云フヘシ是等和紙類ノ需要ハ逐年増加シ總テ内地ヨリノ移入ヲ仰ケルモノナ  
レハ將來益々之カ製造ヲ獎勵スルハ肝要ナリト雖徒ニ在來紙ヲ斥ケ和紙ニ全力ヲ傾注スルハ不可ナリ宜シク其ノ需要狀況ヲ考察  
シ漸進スルヲ要ス

塗油紙ハ京城、平壤、全州、長城ノ出品ニ係リ主ニ溫突用厚紙及包装用油紙ナリ中ニハ油質不良ニシテ乾燥全カラス或ハ惡臭ヲ  
放テルモノアリ將來油ノ選擇ニ注意スルヲ要ス

封筒、書簡紙ハ其點數少ナク特記スヘキモノナシト雖慶州木下宇平出品ノ書簡紙ハ同地名所古蹟ノ畫ヲ透入シタルモノニシテ地  
方土產品トシテ有望ナルヘシ

紙 製 品

紙製品中提燈、傘ハ主ニ京城、仁川、釜山ニ於ケル内地人ノ出品ニ係リ其ノ形狀、模様、製作俱ニ佳ナリト雖何レモ材料ヲ内地  
ニ仰キ單ニ加工セルニ過キサルモノ多シ傘、提燈ノ需要ハ漸次増加シ内地ヨリノ移入額大正三年度ニ於テ六萬餘圓ニ達セル有様  
ナルヲ以テ將來成ルヘク朝鮮產材料ヲ用ヒテ廉價ニ製造シ所謂自作自給ノ途ヲ講セサルヘカラス  
扇子團扇ハ全羅南北道朝鮮人ノ出品多ク技工稍々見ルヘキモアリト雖何レモ舊套ヲ脱セス價格亦不廉ナリ將來會社嗜好ノ變遷ヲ

察シ意匠模様ニ改善ヲ加ヘ廉價ニ製出シテ需要者ニ提供スルノ方法ヲ講セムコトヲ望ム  
 特別加工品中忠清北道隴川郡出品ノ防寒チヨッキ及平安南道平壤府出品ノ防雨衣及全羅北道全州郡崔浴默出品ノ紙傘ハ其ノ考案  
 見ルヘキモノアリト雖製作上尙幾多研究ノ餘地アルヲ認ム  
 之ヲ要スル近來各道主産地ニ傳習所ヲ設ケ講習ヲナシ巡廻教師ヲ置キテ實地指導ヲナス等競フテ改善獎勵ニ努力セルヲ以テ著シ  
 ク技工ノ進歩セルヲ認ムト雖其ノ製産經營ノ方法ニ至リテハ未タ一般ニ幼稚ノ域ヲ脱セス思フニ世ノ進運ニ伴ヒ紙ノ需要增加シ  
 内地ヨリノ移入益々多カラムトスルニ當リ當業者ハ宜シク奮勵シテ原料ノ選擇増殖ニ留意シ社會需要ノ變遷ヲ察シ製産經營ノ改  
 善ヲ計リテ精良品ヲ廉價ニ且ツ多量ニ製出シ以テ朝鮮内ノ需要ヲ充タスト同時ニ朝鮮紙ハ特産物トシテ永ク聲價ヲ墜スコトナク  
 益々販路ノ擴張ヲ圖ラサルヘカラス

### 第七節 化學製品

#### 一 石 鹼

石鹼ハ出品人員十一點數四十六何レモ内地人ノ出品ニ係リ之ヲ種別スレハ洗濯石鹼三十、化粧石鹼七、浮石鹼七、粉末石鹼一、  
 軟石鹼一ナリトス  
 今各道審査點數人員及受賞點數ヲ表示スレハ次ノ如シ

道 名	種 別	審 查 人 員	審 查 點 數	受 賞 點 數						
				金 牌	銀 牌	銅 牌	牌	褒 狀	狀	
京 畿 道	内地人	五	二六							
全 羅 北 道	内地人	一	一							
慶 尙 南 道	内地人	三	八							
平 安 南 道	内地人	二	九							
計	朝鮮人	二	四六							

次ニ其ノ概評ヲ試ミムニ化粧石鹼ハ出品人員極メテ少ナク其ノ品質ニ於テモ機械練ノモノニハ多量ノ澱粉ヲ混和シ透明石鹼ハ砂糖液ヲ用ヒテ其ノ透明度ヲ保タシメ粹練石鹼ハ著色拙劣ニシテ香料適當ナラス何レモ良好ナリト言フヘカラサルヲ惜ム朝鮮ニ於テ使用セラルル化粧石鹼ノ大部分ハ大阪製造家ヨリ供給セラレ上等品ハ其ノ供給ヲ海外ニ仰クノ状態ニシテ朝鮮ニ於ケル當業者ハ極テ少數ニシテ其ノ産額モ亦大ナラス寧ロ甚タ振ハサルノ感アリ元來朝鮮ハ石鹼原料タル牛脂ヲ富裕ニ有スレハ内地ニ比シテ之ヲ安價ニ得ヘキ地ノ利ヲ占ムルヲ以テ特ニ化粧石鹼業者ノ奮勵ヲ望ム

洗濯石鹼中ニハ品質良好ナルモノアリタレトモ概シテ遊離「アルカリ」多ク或ハ水分過多ニシテ乾燥後變形收縮等ノ缺點アルモノアリ

浮石鹼中ニハ品質優良ナルモノアリタレトモ概シテ浮方惡シク又遊離「アルカリ」ノ多キニ過クルモノ認メラレタリ之ヲ要スルニ朝鮮ニ於ケル石鹼業ハ未タ幼稚ノ域ヲ脱セサルヲ以テ今後大ニ當業者ノ奮勵ヲ要スルモノ少ナカラス

二 化粧品

化粧品ノ出品ハ香水三、香油四、化粧下一、白粉四、洗粉二、齒磨一ニシテ其ノ點數極メテ少ナク朝鮮人ノ白粉出品ヲ除クノ外何レモ内地人ノ出品ニ係リ總出品人員四、點數十五ナリ

今各道別ノ審査點數人員及受賞點數ヲ表示スレハ次ノ如シ

道	名 種 別	審 查 人 員	審 查 點 數	受 賞 點 數						
				金 牌	銀 牌	銅 牌	牌 狀	褒 狀	狀	
京 畿 道	内地人	朝鮮人	二							
慶 尙 南 道	内地人	朝鮮人	一							
計	内地人	朝鮮人	三							

本出品ハ概シテ品質良好ナラス産額ニ於テモ亦大ナラス現今朝鮮ニ於テ消費セラルル化粧品ハ殆ムト全部内地或ハ外國ヨリ供給ヲ仰ク状態ニアルハ實ニ遺憾ニ堪ヘス今後大ニ當業者ノ奮勵ヲ望ム

三 膠、水性塗料及ゴム製品

膠、水性塗料及ゴム製品ノ出品ハ極メテ少數ニシテ平安南道一鮮人ノ膠出品ヲ除クノ外總テ京畿道内地人ノ出品ニシテ之ヲ表示スレハ左ノ如シ

道名	品名	種別	審査點數	審査人員	金	受牌	銀	牌	銅	牌	褒	狀
京畿道	膠	內地人	四	-								
京畿道	水性塗料	內地人	三	-								
京畿道	ゴム製品	朝鮮人	三	-								
平安南道	膠	內地人	-	-								
平安南道	膠	朝鮮人	-	-								

膠ハ原料豊裕ナル朝鮮ニ於テハ有望ナル工業ノ一ナレトモ僅ニ一内地人及一鮮人ノ出品アルニ過キス内地人ノ製品ハ品質良好ニシテ價格モ相當ナリ朝鮮人ノ出品ハ品質稍劣レトモ其ノ價格内地人製品ノ十分ノ一内外ナレハ工業品トシテ有望ナラム  
水性塗料ハ一内地人ノ出品アルノミニシテ製品ノ被覆力及耐水性善良ナラス尙幾多研究ノ餘地ヲ有スヘシ  
ゴム製品ハ多量ノ需要ヲ有スレトモ其ノ出品人ハ僅ニ一人ニシテ品質良好ナルモ其ノ規模猶小ナルヲ遺憾トス

四油

油類ノ出品ハ在油及胡麻油ヲ主ナルモノトシ此ノ外少數ノ椿油、大豆油、蓖麻子油、綿質油、大麻油、同倍油、東柏油、膠油、及薄荷油ノ出品アリ  
今各道審査點數及出品人員ヲ表示スレハ次ノ如シ

道名	種別	審査點數	審査人員	金	受牌	銀	牌	銅	牌	褒	狀
京畿道	內地人	二	二								
京畿道	朝鮮人	-	-								
忠清南道	內地人	-	-								
忠清南道	朝鮮人	-	-								
全羅南道	內地人	二	二								
全羅南道	朝鮮人	四	-								

油脂ノ種類ニヨリ道別スレハ次ノ如シ

道名	計	内朝鮮人	内地人
平安南道	二九	一四	一五
平安北道	七	四	三
咸鏡北道	三	二	一
計	三九	二〇	一九

道名	計	胡麻油	椿油	大豆油	蓖麻子油	綿實油	大麻油	同倍油	東柏油	膠油	薄荷油
京畿道	二	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一
忠清南道	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
全羅南道	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三
平安南道	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八
平安北道	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
咸鏡北道	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三
計	一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五

今出品ニ就キ概評ヲ試ミルニ朝鮮人ノ出品ニ係ルモノハ何レモ朝鮮舊式ノ製油法ヲ以テ小規模ニ控リタルモノニシテ濾過操作ヲ施シタルモノ無ク爲ニ沈澱物夥シク透明度善良ナラス沈澱物ノ存在ハ油ノ腐敗ヲ起ス原因トナルモノナレハ油ノ精製ハ特ニ鮮人當業者ニ望ム所ナリ尙價格ノ點ニ於テモ地方ニヨリテ著シキ相違アリ甚シキハ同種ノ油ニテ三倍以上モ高價ナル例少カラス是レ要スルニ該工業ノ尙幼稚ナルヲ證スルモノニシテ特ニ當業者ノ注意スヘキ點タルヘシ

在胡麻油ハ朝鮮特有産物ノ一ニシテ其ノ産額實ニ五萬石ヲ算シ該油ノ用途ハ頗ル廣ク今ヤ外品亞麻仁油ノ代用トシテ益々需要多カラムトス然レトモ是カ製油量ハ僅少ニシテ在胡麻ノ約三分ノ二ハ原料ノ儘之ヲ移出スルノ状態ニ在リ今後大ニ當業者ノ奮勵努力ヲ要スルモノアルヘシ

蓖麻子油ハ其ノ出品僅ニ十點ニシテ産額モ亦微々タルモノナレトモ該油ノ需要ハ近年益々増加シ日本内地ハ殆ムト之ヲ産セサル

カ故ニ總テ外品ノ供給ヲ仰クノ状態ニ在レハ朝鮮ニ於テ之カ栽培及製油ハ頗ル有望ナルヲ思ハシム  
 椿油ハ高價ナル油ノ一ナレトモ頭髮用トシテ相當ノ需要ヲ有スレハ朝鮮小工業者ニハ適當ナル事業ナラム今其ノ出品ヲ見ルニ何  
 レモ精製ヲ施シタルモノナク多量ノ沈澱物アレハ之カ精製ハ該油ノ用途ニハ必要ナル操作タルヘシ  
 京畿道ノ出品中荏油ハ概シテ良好ナレトモ尙多少ノ沈澱物ヲ存シ内地人一製造家出品ノ佳良ニシテ價格低廉ナル外總シテ不廉ナ  
 リ  
 全羅南道ハ椿油ノ主產地ニシテ亦蓖麻子ヲ産シ荏油ノ産額モ少ナカラサレトモ何レモ其ノ價格高キニ過クルノ感アリ平安南道ノ  
 出品數ハ最モ多ク其ノ品質概シテ良好ナラスト雖價低廉ナリ

五 染料

染料ハ出品人員十五點數百〇七ニ達シ植物染料ヨリ人造染料ノ各種ニ渡ル  
 今出品人員、點數及受賞數ヲ道別ニ表示スレハ次ノ如シ

道名	種別	審査人員	審査點數	受賞點數			
				一 等	二 等	三 等	四 等
京畿道	内地人		一〇五				
全羅南道	内地人		六				
全羅北道	内地人		一				
平安南道	内地人		二				
平安北道	内地人		三				
總計	朝鮮人		二五				
	内地人		二七				
	總計		五二				

次ニ其ノ概評ヲ試ミムニ  
 染料問題ノ解決ハ目下ノ急務ナレハ同出品ハ最モ深キ期待ヲ以テ迎ヘシモ内地人ノ出品ハ何レモ外國製品ニ糊精或ハ硫酸曹達ヲ

混シテ價格ヲ低廉ナラシメ或ハ各種ノ色ヲ配合セシモノニシテ製造ナル語ノ當ラサルヲ惜ム朝鮮人ノ出品ハ總テ植物染料ニシテ人造染料ノ缺乏セルノ際此ヲ用フルハ最モ適當ナルモ製造方法幼稚ニシテ品質概シテ粗惡ナリ其ノ産額極メテ少ク僅ニ自家ノ需要ヲ充シ得ルノ程度ニ過キサレハ遺憾ナリ

六皮 革

皮革ハ出品人員十三出品點數四十四ヲ算ス原料皮ハ牛皮ヲ主ナルモノトシ外ニ犬皮、獐皮、鹿皮、豹皮、海豹皮、獺皮、鼬皮、羊皮、山羊皮、狼皮及狸皮ノ出品アリ

今審査人員、點數及受賞點數ヲ各道別ニ表示セハ次ノ如シ

道	名	種別	審査人員	審査點數	受賞點數			
					名譽金牌	一等	二等	三等
京畿道	京畿道	內地人	二	六				
全羅南道	全羅南道	內地人	二	二				
慶尙南道	慶尙南道	內地人	二	四				
慶尙北道	慶尙北道	內地人	一	二				
平安南道	平安南道	內地人	四	五				
忠清南道	忠清南道	內地人	一	三				
計			三	四				

此ヲ縣ノ種別ニ表示セハ左ノ如シ

道	名	種別	單寧鞣	クローム鞣	明礬鞣	道	名	種別	單寧鞣	クローム鞣	明礬鞣
京畿道	京畿道	內地人	六	四	六	全羅南道	全羅南道	內地人			
朝鮮人						朝鮮人					



道名	種別	單寧鞣	クローム鞣	明礬鞣	道名	種別	單寧鞣	クローム鞣	明礬鞣
慶尙南道	内地人				忠清南道	内地人			
慶尙北道	内地人			計			朝鮮人	六	三
平安南道	内地人							九	
	朝鮮人								二九

朝鮮ハ製革原料豊富ニシテ皮革ノ需要ハ日ヲ追フテ益々増加スヘキモノナレハ將來有望ナル工業タルヘシ

其ノ産額ハ内地人經營ニ依ル一會社ノ傑出セルヲ除クノ外總テ小規模ノ個人經營ニ屬シ一般ニ大ナラス朝鮮人ノ出品ニ係ルモノハ何レモ明礬鞣ニシテ他ノ鞣ヲ應用セル出品ナシ

單寧鞣ハ牛皮ヲ原料トシ製革作業各工程ヲ通シ技術ノ進歩著シク又原料皮ノ選擇宜シキヲ得タリ殊ニ底革ニ於テハ硬クシテ彈力性ヲ有シ折リ曲クルモ銀面ニ龜裂ヲ生スルコトナシ

クローム鞣ハ主トシテ原料ヲ牛皮ニ選ヒ概シテ鞣ノ程度宜シク耐張力強ク仕上工程又巧ナルモ忠清南道ノ出品ニ係ルモノハ染料ノ手ニ著キ易キ缺點ヲ有スルヲ認メタリ

明礬鞣ヲ施セルモノハ内地人出品ハ毛皮朝鮮人出品ハ毛皮及白鞣革ナリ毛皮ハ一二ノ稍佳良ナルモノヲ除ケハ概シテ脱脂不完全ナルタメ仕上後ノ製品臭氣アルヲ缺點トス白鞣革ニ於テハ平安南道、慶尙南道出品中ノ數點ヲ除ケハ他ハ準備作業粗略ナルタメ

鞣ニ不均一ヲ來シ從テ仕上後色合一樣ナラス且裏磨不充分ナリ元來朝鮮ハ製革業原料タル皮革ヲ富裕ニ有シ且ツ江原道一帶ニハ單寧材料ヲ産スルヲ以テ此ヲ利用スルハ一舉兩得ノ策タルヘシ朝鮮人在來ノ鞣ハ只明礬鞣アルノミニテ皮革ノ種類及其ノ用途ヲ

顧ミス常ニ同一ノ鞣法ヲ應用スルハ策ノ得タルモノニ非サルヲ以テ今後皮革ノ種類及用途ヲ考ヘ他ノ鞣革法ヲモ利用スルコトニ注意スヘキナリ

七 蠟燭及安全燐寸

蠟燭ノ出品ハ主トシテ西洋蠟燭及蜜蠟燭ノ二種ニシテ外ニ二點ノ牛脂蠟燭アルノミ總出品點數六十八出品人員五十ニシテ各道審査點數人員及ヒ受賞點數ヲ種別ニ表示スレハ左ノ如シ

道名	種別	西洋蠟				蜜蠟燭及牛脂製蠟燭			
		審査點數	受賞點數	一等	二等	審査點數	受賞點數	一等	二等

以下其ノ概評ヲ試ミムニ洋蠟燭ハ其ノ原料ヲ輸入人ニ仰キ單ニ之ヲ蠟燭トナスノ極メテ簡單ナル工業ナレトモ之カ製造ハ洋蠟燭ノ輸入ヲ防止スルニ功アルヘシ同工業者ハ各道ヲ通シテ多クハ内地人ニシテ(除外例トシテ京畿道ニ於テハ大部分鮮人ノ出品ナリキ)其ノ製品ノ品質ハ概シテ優良ト稱スヘカラス産額亦多大ナラス唯多少注目ニ足ルモノヲ舉クレハ慶尙南道ニ於テ比較的大規模ノ工場ヲ以テ多額ノ製造ヲ行フモノアルト京畿道ニ於テ品質優良ナル製品カ鮮人ノ手ニヨリテ製造セララルト咸鏡北道ニ於テ支那人向ノ製品カ比較的多額ニ製造セララル等ノ類トス

次ニ蜜蠟燭ヲ見ルニ江原道、咸鏡南道ヲ主産地トシ平安南道、平安北道、全羅南道之ニ次ク就中江原道出品ノモノハ他道ニ比シテ價格著シク低廉ナリ其ノ原料ハ朝鮮産蜜蠟ヲ利用セルモノナレ共概シテ品質粗惡技術拙劣産額亦小ニシテ價格ニ甚シキ不同アルハ皆其ノ幼稚ナルヲ示スモノナリ蜜蠟ノ如キハ其ノ利用ヲ蠟燭ニ求ムルヨリモ寧ロ他ニ適當ナル用途ヲ求ムルヲ可ナラムト思

總計	慶尙南道	慶尙北道	全羅南道	京畿道	江原道	咸鏡南道	咸鏡北道	平安南道	平安北道
鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内
三	三九	三	-	三	-	-	-	二	-
元	二八	〇	-	二	-	-	-	二	二
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
五	四	-	-	-	-	-	-	-	-
元	元	-	-	二	三	二	六	六	-
元	元	-	-	二	四	二	六	六	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

考セラル

安全燐寸

安全燐寸ハ其ノ出品點數僅ニ二點ニ過キス何レモ内地人ノ經營ニ係ル工場ノ製品ナリ

道名	種別	審査人員	審査點數	受賞點數			
				一等	二等	三等	四等
慶尙南道	鮮内人						
慶尙北道	鮮内人						
道名	種別	審査人員	審査點數	一等	二等	三等	四等
道名	種別	審査人員	審査點數	一等	二等	三等	四等

元來安全燐寸ノ如キハ朝鮮ニ於テモ一般ニ涉リテ需要多キカ故ニ多額ノ移入アリ而シテ朝鮮ハ軸木等ノ材料ニ乏シカラス且燐寸製造ノ根本要件タル勞銀高カラス方法亦簡單ナレハ之ヲ鮮人ニ授クレハ有利ナル結果ヲ得ルヲ思ハシム今出品ノ二點ヲ見ルニ何レモ品質ニ於テハ内地品ニ劣ラサレトモ其ノ製造額多大ナラスシテ未タ内地移入品ヲ驅逐スルニ至ラス今後大ニ同業者ノ奮勵ヲ望ムモノ也

### 第八節 裝身具、携帶品

本類ニ屬スル出品ハ種類多ク其ノ審査點數朝鮮人六百二十八點、内地人五百九十二點合計一千二百二十點ニ達セリ之ヲ種別スレハ左ノ如シ

品名	種別	京畿	忠北	忠南	全北	全南	慶北	慶南	黄海	平南	平北	江原	咸南	咸北	合計
冠物	鮮内人														三九
洋靴	鮮内人														四八
朝鞋	鮮内人														四三
帽子	鮮内人														三〇
襪子	鮮内人														二〇
合計		四三	二六	五五	二六	三六	二九	二六	二五	二一	二一	二一	二一	二一	二〇

總計	計	洋傘、杖、ステッキ	靈物(靴ヲ含ム)	刷毛鬘和其他雜品	煙管 煙具	簪、笄、指環等	櫛	草履 スリッパ	下駄	草靴
	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内	鮮内
	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
五五五	二九	四六	二七	九八	二〇	二〇	一七	一九	七四	
二二	二五	二			四	九			六	
三四	二七		三		二	七	五		七	
、三三	二四	一九	二	三	三	三		二	四	
一五一	二六	一六	二五	六	一七	二五	四六		八	
五一	三三	二六			二	九		五	八	
一〇二	四九	五五		二	六	五		五	三	
三五	二九	六	五		四	三		二	二	
九五	六六	二七	八〇	一	八	九				
三三	二七	五	三		二	六			五	
六四	六四				三七	二七				
三六	三三	四	七		五	四				
一九	二六	三								三
一三〇	六九	一〇二	一四	二	一〇七	二〇	二〇	二六	二〇	二二

如此出品ノ種類雜多如フルニ出品ニ對スル解説不充分ニシテ其ノ内容ヲ窺知スルニ苦シムモノ尠ナカラス依ツテ單ニ出品物ノミニ信賴セス可成各種ノ方面ヨリ蒐集シタル調査資料ヲ參考ニ供シ慎重審査ヲ重ネ以テ誤謬ナカラム事ヲ期セリ  
而シテ審査ノ結果其ノ優秀ナルモノ二百八點ヲ選拔擬賞セリ之ヲ道別内鮮人ニ區別シ擬賞等級及審査點數並ニ審査人員ニ對スル受賞割合ヲ示セハ左ノ如シ

擬賞一覽表

總計	道名等級											種別	審查點數	人員數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	合計	審查員數 割合ニ對スル	審查人員 割合ニ對スル					
	咸鏡北道	咸鏡南道	江原道	平安北道	平安南道	黃海道	慶尙南道	慶尙北道	全羅南道	全羅北道	忠清南道												忠清北道	京畿道			
計	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內	鮮內					
計	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人					
〇,一〇三,一〇〇	六八	五九二	一六三	三三四	六四	一七五	六九	二六	二九	六	四九	五三	三三	二八	一四〇	二二	一八	一五	二七	二七	二五	七	二九	四二六			
四二	三五六	九五	一五二	二二	五	一六一	三九	四	三	四	二九	二四	八	五	九〇	八	三	七	二	五	八	三	三〇	四〇			
三	一	二																						一	二		
二四	五九																								五六		
五五	二八																									七三	
二六	一〇三	五	一	五	二	九		七	一	二	六	二	九	六	一	一	二	四	三	三	三	二		三	二	一〇	一〇
二〇八	二八〇	五二	七二	二〇		九	一	三	二	七	二	二	二	二	三	四	三	〇	七	三	五	三	二	三	二	三	三〇
・二七	・三三	・三三	・六六	・三三	・五〇	・五三	・二〇	・一九	・〇七	・三五	・三三	・二四	・二二	・二四	・二二	・五九	・二七	・三三	・二一	・三九	・二〇	・三二	・二九	・二八	・〇七	・七五	
四六	・七四	・三〇	・三三	・一〇〇	・三三	・五六	・〇〇	・三三	・五〇	・三〇	・五〇	・四二	・七	・三八	・八〇	・三三	・八八	・二二	・七二	・二五	・四〇	・三六	・六	・七	・七五		

即チ審査點數ニ對スル受賞割合ハ一割七分ニシテ更ニ審査人員ニ對比スレハ正ニ四割六分ニ當レリ  
以下審査ノ概要ヲ摘記スヘシ

裝身具

裝身具ハ帽子、冠、靴、履物及簪、笄、櫛、指環、釦等ナリ、帽子ハ主ニ京城ノ出品ニ係リ内鮮人ノ出品相半ハシ烏打帽子、バナマ帽子ハ釜山大山合名會社防寒帽學生帽ハ京城金恩植、延箕元、市原六三郎ノ出品ヲ主ナルモノトス何レモ内地製品ニ讓ラサルモノアリ殊ニ朝鮮人出品ニシテ優秀ナルモノ少ナカラス今ヤ朝鮮ニ於ケル帽子ノ需要ハ年ヲ逐フテ増加シ内地ヨリ供給ヲ仰クモノ益々多キヲ加ヘムトスルノ秋ニ際シ製帽業ノ勃興セムトスルハ誠ニ喜フヘキ現象ナリト云フヘシ

冠、岩巾ハ重ニ慶尙南道統營ノ出品ニシテ技工精巧ナルモノアリト雖時勢ノ變遷ニ伴ヒ漸次需要ヲ減退スルノ地位ニアルヲ以テ當業者ハ須ラク社會ノ嗜好ニ投合スル物品製造ニ就キ研究スルハ目下ノ急務ナリトス

洋靴ハ内鮮人ノ出品相半ハシ優良品少ナカラス就中京城礮部昇吉、趙奎一出品ノ深ゴム靴ハ材料ノ選擇形狀製作總テ優秀ナリ朝鮮皮革株式會社出品ノ軍用靴、改良朝鮮靴ハ自家製造ノ朝鮮産皮ヲ以テ製造シタルモノニシテ敢テ舶來品ニ讓ラス朝鮮製靴業ノ進歩大ナリト云フヘシ

改良朝鮮靴ハ俗ニ經濟靴ト稱シ材料ノ選擇及製作法總テ洋靴製造法ニ倣ヒ製造シタルモノニシテ外觀堅牢度ニ於テ優レル事數等ナルヲ以テ其ノ販路廣ク前途頗ル有望ナリトス

朝鮮靴ハ其ノ形狀製作俱ニ一般嗜好ニ適スルモノアルモ價額比較的廉ナラス將來改良鞋ノタメニ其ノ販路ヲ失フニ至ルヘシ  
草鞋ハ主ニ地方ヨリノ出品ニ係リ特ニ評スヘキモノナシ

下駄ハ内地人ノ出品ニ係リ榛地ハ専ラ朝鮮産桐材ヲ用ヒ材料ノ選擇、形狀、製作、俱ニ佳良ニシテ内地製品ニ優レルモノアリ新義州正木清次郎、出品ノ直履下駄ハ鴨綠江特産ノ紅松ヲ材料トシ價額廉ナルヲ以テ將來滿鮮居住内地人ノ料品トシテ有望ナルヘシ朝鮮人向木履ハ實用新案特許品ニシテ其ノ考案見ルヘキモノアリト雖一般朝鮮人ノ嗜好ニ投セムトスルニハ尙研究ノ餘地アルヲ認ム

草履「スリッパ」ハ主ニ京城早島商會、大邱製筵會社ノ出品ニ係リ何レモ朝鮮特産ノ莞草ヲ材料トシタルモノニシテ技工著シク進歩シタルヲ認ム京城中村徳次郎出品ノ「ヘチマ」草履ハ考案佳ナリ

以上何レモ花緒、表地其他ノ附屬品ハ總テ内地移入品ナルヲ以テ茲ニ評セス將來可成朝鮮産材料ヲ以テ之ヲ充タシ廉價ニ製造スルノ策ヲ講スルコト肝要ナリトス

櫛ハ靈岩、潭陽ノ梳櫛、江景、濟州ノ木櫛ヲ重ナルモノトス何レモ齒並美ニシテ梳工合佳ナリ  
梳櫛ハ内地品ニ優リ且ツ價額低廉ナルヲ以テ内地人ノ嗜好ニ適ヘリ將來地方特産物トシテ良品ヲ多量ニ製出セム事ヲ望ム

簪、笄、指環帶留、留針ハ京城高木勇、仁川糸岐平藏ノ出品ヲ初トシ各地朝鮮人ノ出品多數ナリ其ノ種類多キモ特ニ評スヘキモノナシ概シテ内地人ノ出品ハ金、銀、白金ニ寶石ヲ嵌入シタル美術的貴重品多ク意匠彫刻佳良ナルモノ少ナカラス朝鮮人ノ出品ハ何レモ舊套ヲ脱セスト雖意匠製作共ニ内地製品ニ近似セル傾向アリ

卸ハ濟州郡飯塚宇八郎外二名及莞島郡植田虎一外一名ノ出品ニシテ形狀、色澤俱ニ良好ナリ同地方ニハ原料鮑、螺具豊富ナリト云ヘルヲ以テ將來有望ナル事業タルヘシ蔚山郡卍洪祚外一名ノ出品セル水晶品卸ハ價額廉ナリト雖其ノ磨方拙ナリ

携帶品

携帶品ハ洋傘、杖、靴、囊物及煙管、パイプ、箸、羽團扇、刷毛等ノ雜工品ナリ

洋傘ハ京城金興植ノ出品ニシテ布地ハ支那絹ヲ用ヒ骨柄其ノ他ノ附屬品ハ内地産ヲ仰ケリ出品點數少ナシト雖形狀、製作共ニ見ルヘキモノアリ洋傘ノ需要逐年増加シ總テ内地ヨリノ移入ヲ仰ケルモノナレハ將來之カ製造ヲ獎勵スルヲ要ス

杖「ステッキ」ハ出品點數少ナク特ニ評スヘキモノナシ唯羅州河正瑞出品ノ烙印壽セル竹杖ハ地方土産トシテ相當ノ販路ヲ有スルニ至スルニ至ルヘシ

馬具、背囊、靴ハ朝鮮皮革株式會社外一名ノ出品ニシテ其ノ點數多カラサレトモ概ネ佳良ナリ

囊物ハ鎮南浦大谷スナ外二名ノ他總テ朝鮮人ノ出品ニ係リ其ノ組編、縫方精巧ニシテ刺繡ヲ施セル上等品アリト雖其ノ産額少ナク一般商品トシテノ價値ヲ認ムル能ハス唯濟州郡李源化外一名出品ノ馬尾毛卷煙草ハ廉價ニ製造スルヲ得ハ將來需要多カルヘシ

煙管ハ江原道江陵、襄陽、鐵原ノ出品多ク何レモ朝鮮人向ナリ地金ノ配合、接合、稍々見ルヘキモノアリト雖仕上、著色一般ニ幼稚ナリ鐵原郡李起榮出品ハ内地品ニ模シ平打ニ造リタルモノニシテ其ノ形狀、製作佳良ナリ

羅字竹ハ麗州郡ノ出品ニシテ烙印、磨方佳良ナリ

竹パイプハ京城西島峯二郎ノ出品ニシテ製作佳良ナリ鶴ノ箸パイプ及羽團扇ハ京城海市商會ノ出品ニシテ鶴ノ骨又ハ羽毛ニ加工シタルモノナリ數年前ノ考案ニ係リ稍々陳腐ノ譏ヲ免レスト雖朝鮮土産トシテ今尙相當ノ販路ヲ有セリ將來意匠考案ヲ新ニシ廉價ニ製出シテ販路ノ擴張ヲ圖ルヘシ

刷毛ハ京城岩崎亦三郎ノ出品ニシテ毛揃良好製作堅牢ナリ將來需要多カルヘシ

之ヲ要スルニ本類出品ハ種類多様ニシテ點數夥多ナリト雖特ニ賞スヘキモノ少ナシ靴、洋傘、帽子、製造及濟州島又ハ莞島ニ於ケル貝卸製造ハ將來有望ナル事業タルヘク冠、岩布、朝鮮鞋、煙管其ノ他ノ雜工品ハ漸次需要ヲ減スヘシト雖積年ノ風習、舊慣ハ一朝一夕ニシテ改マルヘキモノニアラサル以テ當業者ハ宜シク緩急其ノ度ヲ過タス徐々ニ善ノ實ヲ擧ケ斯業ノ發展ヲ期セシムトヲ望ム

## 第九節 印刷寫真文具

本類ニ屬スル出品點數ハ合計三百十點其ノ人員百七十一人ニシテ擬賞一覽表並ニ概評左ノ如シ

### 一、印刷

出品人員一〇出品點數三四ニシテ石版印刷物多數ヲ占メ活版印刷物之ニ次キ他ニ製本及製版等ノ數種トス  
石版印刷物ハ構圖配色ニ於テ巧妙ナルモ印刷ニ於テ急速改良セシムルノ餘地アリ現時高等印刷物ノ如キハ概ネ内地ニ仰クノ状態  
ナレハ將來各工場ノ設備ヲ改善スルト共ニ新式ナル印刷機械ヲ以テ寫真術應用印刷及ラフセット印刷等ヲ爲シ得ルニ至ラハ更ニ  
一段ノ進歩ヲ見ルニ至ラム

### 二、寫真

出品人員五〇(内地人四九、鮮人一)出品點數一〇九ニシテ普通寫真、カーボン寫真、天然色寫真等アリ比較的進歩ノ早キハ需要  
ノ多キ爲ナラム然レトモ地方出品ノ概シテ劣レルアルハ需要ト研究の刺撃ノ少ナキ故ナラン而シテ一般ニ位置、寫映及調色ニ苦  
心セルカ如キモ尙種板及印刷ノ修整及人物ニ於ケル衣服ト皮膚ノ物質的區分又ハ景色ニ於ケル遠近ノ度等ヲ藝術的ニ調和シ得ル  
ニ至ラハ一層之カ發展ヲ見ルニ至ラン

### 三、文具

出品人員一〇一(内地人一、朝鮮人九九)出品點數一六七點ニシテ筆墨硯及少數ノ印章トス  
筆ハ價額普通ナレトモ材料粗惡ニシテ瘴、青鼠、貓等多ク羊、貂ノ如キ良種ナシ墨ハ原料松煙ノモノ多ク油煙ノモノ少シ大ニ材  
料ヲ選擇スルノ要アリ、往時海州ノ墨ハ一種ノ特色ヲ有セシ由ナルモ今ハ其ノ影ヲ止ムルノミ硯ハ忠清南道藍浦烏石最モ優秀ナ  
リ夫レニ次キ黃海道長淵石等特色アリ然レトモ技工ノ不熟ト價額不統一ノ點アリ研究改良ヲ要ス他ハ評スヘキナシ

### 擬賞一覽表(其ノ一)

道名	種別	部										
		審査點數	審査人員數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	合計	審査點數ニ對スル受賞割合	審査人員ニ對スル受賞割合	
京畿道	鮮内	七〇	三						六	二九	一三	四一
忠清南道	鮮内	八	二							二	二五	一〇〇
全羅北道	鮮内	七一	六							一	一四	一七
合計		一五九	十一						六	三二	四一	一〇〇



第十節 釀造品

釀造物ノ出品ハ總テ四百三十五點、人員三百六十八人ニシテ慶尙南道最モ多ク京畿道之ニ次ク其ノ内清酒百二十四點、出品人員九十七人醬油百七點(内朝鮮式五點)人員九十二人、味噌八十四點(内朝鮮式三點)人員六十三人、麴子四十四點、人員四十二人、燒酎類四十一點(内朝鮮式十九點、支那式二點)人員四十二人、藥酒九點、人員九人、味淋九點、人員九人、食酢八點、人員七人(内朝鮮式一點)葡萄酒六點(鮮人出品一點)人員五人、ブランドー、杏實酒、保命酒各一點人員三人ニシテ鮮人ノ品出比較的尠キハ遺憾ナリ

道名	種別	審査點數	人員數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	合計	部	
										審査點數ニ對スル受賞割合	審査人員ニ對スル受賞割合
全羅南道	鮮内	一〇五	七四						一〇五	一〇	一四
慶尙北道	鮮内	二七	六三						二七	一	一七
慶尙南道	鮮内	二四	五三						二四	一	一〇
黃海道	鮮内	二九	二〇						二九	一	一〇
平安南道	鮮内	二七	〇三						二七	一	二〇
平安北道	鮮内	七五	五三						七五	一	二〇
江原道	鮮内	二〇	一四						二〇	一	一七
咸鏡南道	鮮内	一八	一二						一八	一	一五
咸鏡北道	鮮内	六九	六四						六九	一	二五
計		二七三	二〇六						二七三	一八分四厘割	七割七厘割

醸造品ノ審査ハ他ノ出品ト異リ其ノ形態ノ如何ニ依リ判スルコト能ハス殊ニ其ノ審査ノ結果ハ直接販賣上多大ノ關係アリテ審査最モ困難ナリ故ニ麴子ヲ除クノ外ハ全部符號ヲ附シタル一定ノ容器ニ移シテ審査員ニ交付シ再三再四慎重ナル審査ヲ遂ケ飽迄モ公平ヲ保チ萬遺憾ナキヲ期セリ

右等出品中清酒ハ内地人ノ移住増加ニ伴ヒ累年需要増加シ既ニ一箇年六萬石ヲ消費スル現況ニシテ移入高ハ約其ノ半數ナリト雖モ大正二年ハ大正元年ニ比シ一千五百三十二石、大正三年ハ大正二年ニ比シ三千七百三十七石ノ移入ヲ減シ一方朝鮮内ニ釀出スル清酒ハ大正元年以降毎年四千石乃至五千石ノ増石アリ既ニ需要高ノ半數ヲ超過シテ三萬石以上ノ生産アリ其ノ價格將ニ二百萬圓ニ達セムトスル重要物産ニシテ如上累年移入ヲ減シ生産高ノ増加スルハ誠ニ喜フヘキ現象ナリトス殊ニ馬山府永武マツノ出品ニ係ル鶴正宗、釜山府竹鶴輝二ノ笹正宗、京城府三巴酒造場千葉春樹ノ三巴正宗其ノ他數點ハ香味色澤共ニ頗ル優良ニシテ内地名釀地ノ優品ト伯仲スルモノアリ是等ハ逐年原料ノ改良技術ノ進歩ニ係ルモノニシテ斯業ノ爲大ニ慶スヘキナリ然リト雖尙醸造操作當ヲ失シタルモノ或ハ貯藏上ノ注意ヲ缺キ優良ナル原質ヲ損シタルモノ若クハ審査品ニシテ既ニ火落ノ顯然タリシモノ三、四ヲ認メタリ

内地式醬油ハ清酒ト同シク年産額三萬石味噌約二百萬貫ニ達シ殆ント鮮内ノ需要ヲ充シ内地ヨリ移入ノ要ナク品質又内地名釀地ノ產品ニ彷彿タルモノアリ即仁川府日本醬油株式會社釜山府山本純一ノ出品セル醬油京城府元町堀田マスノ出品セル味噌ノ如キ逸品アリシモ本來醬油並ニ味噌ハ清酒ノ如ク腐醗變敗ノ虞少ナキカ故ニ自然ニ釀造操作ヲ等閑ニ附シ從テ色澤ヲ損シ香味ヲ失フモノ亦不尠之等ハ日常必需ノ品ナルカ故ニ益奮進シテ技術ノ改良發達ニ努力シ時勢ノ進運ニ伴ハサルヘカラス

燒酎類ハ内鮮人共ニ飲用スル嗜好品ニシテ一箇年造石高十八萬五千石價格五百五十五萬圓餘ニ達シ實ニ一大重要ノ品ナリト雖近年尙燒酎代用トシテ酒精ノ輸入二十五萬圓以上ニ達シ支那燒酎(高粱酒)三、四千石價格十五萬圓餘ノ輸入アルハ大ニ遺憾トスル處ナリ出品燒酎ノ内一、二優良品ナキニアラサルモ多クハ釀造方法、蒸溜方法共ニ其ノ宜シキヲ得ス色澤香味不良ナル劣等品ノ多キヲ如何セム由來朝鮮ノ燒酒問題ハ一大難事ナリ第一其ノ品位ノ改善第二經濟的釀製第三支那高粱酒輸入防遏第四輸入精酒ノ惡用根絶等熟レモ焦眉ノ急務タラサル無シ特ニ營業者ノ發奮努力ヲ要ス

麴子ハ朝鮮酒類ノ釀造上缺クヘカラサル原料ニシテ全鮮至ル處ニ製出セラレ其ノ産額亦多大ナルニ不拘比較的出品點數少ク各地方ノ製造品ヲ網羅シ得サリシハ遺憾ナルモ平安南道鎮南浦府鎮南浦釀酒組合ノ出品ニ係ル粗麴子ト黃海道殷栗郡長連面孫昌謙ノ粉麴子ノ如キハ菌絲ノ繁殖頗ル佳良ニシテ殆ムト理想ニ近キ優品ト認メタリ然リト雖尙多クハ製造粗雜ニシテ内部黑變シタルモノ或ハ乾燥不充分ナルモノ又ハ他菌ノ發育ニヨリテ品質ヲ損シタルモノ多シ一層ノ注意ヲ要ス

藥酒ハ朝鮮ノ代表的釀成酒ニシテ中流以上ノ嗜好品タリ産額亦不尠モ季節ノ關係上出品點數少カリシト其ノ優品ヲ見ル能ハサリシハ遺憾ナリ

道	京畿道	忠清北道	忠清南道	全羅北道	全羅南道	慶尙北道	慶尙南道	黃海道	道	種別
擬點人	擬點人	擬點人	擬點人	擬點人	擬點人	擬點人	擬點人	擬點人	擬點人	清酒
賞數員	賞數員	賞數員	賞數員	賞數員	賞數員	賞數員	賞數員	賞數員	賞數員	藥酒
二七	二七	八	八	二	二	二	二	二	二	燒酎
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	耐醬
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	油
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	味
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	噌
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	味淋其他
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	他果實酒其
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	食
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	酢
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	麴
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	子
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	計

擬賞表

味淋、食酢、葡萄酒、果實、酒類其ノ他朝鮮味噌醬油等ハ出品點數少ク僅ニ一、二ノ優品ヲ認メタルニ過キス就中葡萄酒製造ハ將來有望ノ事業ニシテ朝鮮特產品ノ一タルヘキ素質ヲ有スルニ不拘未タ有力ナル經營者アラス從テ其ノ優良品ヲ見ル能ハサルハ遺憾ナリ

本類ノ内優秀ト認メタルモノ百十七點ヲ選拔シ別表ノ如ク擬賞セリ

道名等級	道名等級								計	
	京畿道	忠清南道	忠清北道	全羅南道	全羅北道	慶尙南道	慶尙北道	黃海道		平安南道
清	二	八	九	九	九	四	一	七	一	一
酒	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一
藥	一	二	二	二	二	二	二	二	二	二
燒	三	二	三	三	三	三	三	三	三	三
耐	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
計	二	八	九	九	九	四	一	七	一	一

四九一

擬賞表道別 其一

道名等級	咸鏡北道	咸鏡南道	平安北道	平安南道	計
清	二	二	一	一	六
酒	一	一	一	一	四
藥	一	一	一	一	四
燒	一	一	一	一	四
耐	一	一	一	一	四
計	二	二	一	一	六



### 第十一節 飲品

本類ノ出品ハ罐詰類、菓子類、清涼飲料、麵類、漬物類、粉類等六百六十五點其ノ人員二百二十五人内、朝鮮人ノ出品ニ係ルモノ三十五點二十九人ニシテ優品ト認ムヘキモノ百三十七點ヲ選拔シ次表ノ如ク擬賞セリ

道名	種別	出品人數	審査點數	擬賞數	金	銀	銅	牌	褒	狀	人數ニ對スル擬賞合	點數ニ對スル擬賞合
京畿道	鮮内人	七	二四九	五三	二	二	一九	二〇	〇・六三〇一	〇・二〇八八	二	二
忠清北道	鮮内人	一	一三	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
忠清南道	鮮内人	一	一三	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
全羅北道	鮮内人	九	三三	三	三	三	三	三	〇・四〇〇〇	〇・三三三三	九	九
全羅南道	鮮内人	四	二四	七	一	一	一	一	〇・五〇〇〇	〇・二九一六	四	四
黃海道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
慶尙南道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
慶尙北道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
全羅南道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
全羅北道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
平安南道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
平安北道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
計		七	一	一	一	一	一	一	一	一	七	七

道名	種別	出品人數	審査點數	擬賞數	金	銀	銅	牌	褒	狀	人數ニ對スル擬賞合	點數ニ對スル擬賞合
京畿道	鮮内人	七	二四九	五三	二	二	一九	二〇	〇・六三〇一	〇・二〇八八	二	二
忠清北道	鮮内人	一	一三	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
忠清南道	鮮内人	一	一三	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
全羅北道	鮮内人	九	三三	三	三	三	三	三	〇・四〇〇〇	〇・三三三三	九	九
全羅南道	鮮内人	四	二四	七	一	一	一	一	〇・五〇〇〇	〇・二九一六	四	四
黃海道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
慶尙南道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
慶尙北道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
全羅南道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
全羅北道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
平安南道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
平安北道	鮮内人	一	一	一	一	一	一	一	〇・三三三三	〇・二五〇〇	一	一
計		七	一	一	一	一	一	一	一	一	七	七

道名	種別	出品人數	審査點數	擬賞數	擬賞				歩スル擬合	點數ニ對
					金	銀	銅	褒狀		
慶尙北道	鮮內人人	二七	二二	五					〇・二九四	〇・二七三
慶尙南道	鮮內人人	三七	三四	二八	三				〇・七五六	〇・二八九
黃海道	鮮內人人	二六	二六							
平安南道	鮮內人人	三二	五六	一四					〇・三三三	〇・二二二
平安北道	鮮內人人	二四	三六						〇・三三三	〇・一〇〇〇
江原道	鮮內人人	二二	二二						〇・二五〇	〇・一六六
咸鏡南道	鮮內人人	八九	八九	二七					〇・五〇〇	〇・五〇〇
咸鏡北道	鮮內人人	六二	一六	三三					〇・二五〇	〇・一八七
總計		二五五	六九五	二二七	五	二四	五二	五六	〇・五七二	〇・一〇九〇

今各種類ニ就キテ審査ノ概評ヲ述ヘム  
 罐詰類ノ出品ハ總數六十五點ニシテ其ノ種類ハ水煮、味付、各二十九點、鹽三點、田麩、ジャム各二點トス、水煮ニハ鮑、味付  
 ニハ蠔螺、最モ多ク鰻蒲焼、鯖味付之ニ亞キ鱒、鱧、白魚、玉珧貝柱、赤貝、蝦、蟹、蛸、蒲鉾、田麩、蝦印、魷、牛、鶴等ノ  
 水煮、味付、大和煮、ジャム等ハ何レモ一乃至三點宛ニ過キス今左ニ其ノ主要ナルモノニ就キ批評セム  
 鮑水煮ハ江原道、慶尙南道及全羅南道ノ出品ニ係リ原料ノ選擇、洗滌、煮熟等ニ注意シ製品概シテ一定シ支那輸出ニ適スト雖  
 其ノ内容量ニ至リテハ甚タ不同ニシテ同一罐中同大ノ鮑五個ノモノアリ八個ノモノアリ等シク是一封度罐ト稱シ商取引ヲナスモ  
 ノナリ

斯ク内容ニ甚シキ差異ヲ生スルハ一ニ價格ノ如何ニ依ルモノニシテ少資本ノ製造者ニアリテハ其ノ製品ヲ一定シ以テ商信用ヲ永遠ニ博スルノ念慮ナク唯々資金回收ヲ急ナラシメムカ爲價ノ廉ナラムコトニノミ努メ遂ニ内容量ヲ減シテ安價急速ニ販賣セムトスル結果故意ニ量目不足ノ製造ヲナスモノニシテ其ノ弊害ハ特ニ何等カノ方法ヲ設ケ取締ヲナスニアラサレハ到底之ヲ矯正シ難カラム

右出品中慶尙南道釜山府淡盛商會ノモノ最モ注意周到ニシテ液汁清澄シ食味亦優良ナリ

蠔螺味付ハ慶尙南北兩道、全羅南道ノ出品ニ係リ製品概シテ善良ニシテ殊ニ慶尙南道釜山府東原嘉次郎ノ製品最モ佳良ニシテ品質調味等他ニ優越セリ

鰻及鱧ノ蒲焼ハ慶尙南北兩道、全羅南道ノ出品ニ係リ原料良好ナルモ割截調味等尙未タ充分ナラス一層ノ改良ヲ要ス

鯖及鯽味付ハ咸鏡北道、慶尙南道ノ出品ニ係リ咸鏡北道清津府土居重吉出品鯖味付ヲ除ク外多クハ填充調味共ニ不良ナリ將來一層ノ改良ヲ望ム

鵝及鶩、味付又ハ水煮ハ悉ク京畿道ノ出品ニ係リ何レモ製造粗漏ニシテ原料ノ體裁填充共ニ殆ムト其ノ體ヲナサス調味亦甚不良ナルヲ遺憾ナリトス當業者ノ猛省ヲ望ム

牛肉及ハムノ水煮味付ハ京畿道及慶尙南道ノ出品ニ係リ京畿道仁川府杉本吉太郎ノ「コンビーフ」ハ捲取罐ヲ用ヒ製造色澤共ニ優良ニシテ味亦佳ナリ

蛸ノ味付ハ慶尙南道釜山府田原寛二ノ出品ニシテ品質調味共ニ良好ナリ

玉跳貝柱ハ水煮味付共全羅南道麗水郡兒島養貝株式會社ノ出品ニ係リ其ノ水煮ハ品質填充共ニ佳良ニシテ改良ノ跡アルヲ認ムルモ尙「ニス」ノ塗布不良ニシテ開罐ニ際シ手指ニ附著シ易キヲ缺點トス

白魚水煮ハ慶尙南道ノ出品ニ係リ製造充分ナラス尙一層ノ研究ヲ要ス

蝦、蟹、赤貝、蒲鉾ノ味付及水煮ハ咸鏡北道、江原道、慶尙南北兩道及全羅南道ノ出品ニ係リ概シテ製造不良ニシテ殊ニ全羅南道高興郡ノ如キハ蝦ノ特産地トシテ有名ナルニモ不拘其ノ出品物ハ外觀内容共ニ不良ニシテ後來一層ノ改善ヲ望マサルヲ得ス

元來蝦及蟹ノ罐詰ハ歐米人ノ最モ珍重スルモノニシテ需要甚タ多キモ永ク保存スレハ黒變シテ味ヲ損スルカ故ニ從來最モ製造ノ困難ナルモノナリ今回出品ノ江原道三陟郡石垣隈太郎ノ蟹水煮ハ品質填充共ニ善良ニシテ肉ノ黒變ヲ認メス標紙鮮麗ニシテ技術ノ進歩熟練ヲ證スルニ足ル

蟹ノ花、鯛田麩ハ慶尙南道、京畿道ノ出品ニ係リ何レモ製造稍佳ナリト雖尙改良スヘキ點少カラス

「シヤム」ハ平安南道及京畿道ノ出品ニ係リ共ニ品質良好ナラスシテ本業ノ不振ヲ示セリ當業者ノ努力ヲ望ム  
之ヲ要スルニ今回出品ノ罐詰ハ概シテ從來ニ比シ改善進歩ノ痕顯著タルヲ認ムルモ中ニハ標紙ノ貼付スラ之ナク一時ノ試製品ア



或ハ全ク製法ヲ知ラサルモノノ製品等アリテ殆ムト玉石混淆ノ觀アルヲ遺憾ナリトス當業者ハ益々電勉努力シ以テ將來ノ大成ヲ期スヘキナリ

菓子、餡及菓子種物ノ出品點數ハ四百十四點其ノ人員百四十八人ニシテ就中最モ多數ヲ占メタルハ餡及餡菓子類ノ八十四點、燒物類ノ七十五點、羊羹及西洋菓子類ノ各五十點、掛物類ノ四十七點ニシテ「カステイラ」、蒸菓子、餡物類、雜菓、砂糖漬、押物類之ニ亞キ最モ少ナキハ菓子種物ニシテ僅ニ五點トス而シテ其ノ出品ハ江原道ヲ除キ十二道ニ亘リ審査ノ結果七十九名ヲ選拔シテ之ニ左表ノ如ク擬賞セリ

四九六

道名	出品人員	出品點數	擬賞					計
			一 等	二 等	三 等	四 等	級	
咸鏡北道	五	九						九
咸鏡南道	九	三						三
慶尙北道	七	一九						一九
慶尙南道	二五	八						八
全羅北道	八	二七						二七
全羅南道	八	二						二
忠清北道	三	六						六
忠清南道	八	二						二
京畿道	五〇	一五八						一五八
黃海道	六	七						七
平安南道	一九	五七						五七
平安北道	四	六						六
合計	一四八	四一四	二	一四	三〇	三三		七九

今各出品ニ就キ之カ概評ヲ下セハ左ノ如シ

羊羹類ハ咸鏡南北兩道、慶尙南北兩道、全羅南北兩道、忠清南道、京畿道及平安南道ノ出品ニ係リ概シテ原料ノ選擇製造共ニ稍稍佳良ナルモ中ニハ砂糖ト寒天トノ配合其ノ宜シキヲ得ス且ツ適度迄煉詰メサル爲羊羹トシテ味ノ調和ヲ失フノミナラス保存ニ堪ヘサルモノアリ、又香料ヲ加ヘシモノハ香氣強キニ失シ却テ原料固有ノ味ヲ損スルモノアリ又葡萄、松ノ實、林檎、杏等ノ果

實及其ノ漿液ヲ加ヘタルモノハ製法甚タ拙劣ナルモノ多ク徒ニ果實若クハ果汁ヲ混セシト云フニ過キス故ニ菓物固有ノ芳香ト爽快ナル風味トヲ具備スルモノ少ナク殊ニ砂糖ノ用量過多ニシテ甘度強ク水分ノ發散スルニ從ヒ周縁ニ結晶ヲナシテ表面ノ色澤ヲ損シ甚シキニ至リテハ内部所々ニ砂糖結晶ノ固塊ヲ生シ之ヲ口ニスルトキハ硬軟其ノ度ヲ異ニセルアリ是等ハ尙充分ノ研究ヲ要ス

出品中京畿道京城府椋木彦五郎及堀内徳五郎出品ノ煉羊羹其ノ他二、三、佳良ノモノアルヲ認メシモ未タ完全ノ製品ト稱シ難シ抑物ノ落雁類ノ出品數僅少ニシテ、京畿、平南二道ノ出品ニ過キサレモ品質良好ニシテ形容淡麗、風味佳良ノモノ多キモ中ニハ堅固其ノ度ニ過キ之ヲ嚙ムモ容易ニ碎ケス且ツ舌上粉末ノ殘遺スルモノアリ一層ノ改善ヲ望ム

京畿道京城府進辰馬出品ノ松ノ翠ハ原料ノ選擇混和等頗ル巧ニ且ツ實質ノ緊緩適度ニシテ風味他ニ優越シ改良ノ跡著シキヲ見ル

洋菓子ハ咸鏡南道、慶尙南北兩道、全羅南道、京畿道、黃海道、平安南道ノ出品ニ係リ多クハ原料ノ選擇及製造ニ注意ヲ缺キ良品ノ少ナキヲ遺憾トス其ノ著色加香ノモノハ概シテ共ニ濃厚ニ過キ却テ食慾ヲ減殺スルノ感アルノミナラス中ニハ表面ノ色素減腿シ内部ト色調ヲ異ニスルモノアリ深ク當業者ノ注意ヲ要ス京畿道京城府北川重吉ノ製品ハ何レモ原料ヲ精選シ製造著色ニ注意シ色澤鮮麗形容風味亦優良ニシテ外國製品ニ比シ敢テ遜色ナキヲ認ム

燒物類(歌仙、松風、煎餅、ビスケット類)ハ咸鏡南道、慶尙南道、全羅北道、忠清北道、京畿道、黃海道ノ出品ニ係リ原料ノ選擇精良ニシテ形容亦可ナルモ多クハ火力ノ均整ヲ缺キ之ヲ嚙メハ香味ニ乏シク齒齧ニ粘著シテ容易ク融解セス却テ不快ノ感ヲ起サシム又使用油ノ劣惡ナル爲一種ノ臭氣ヲ放チ風味ヲ害スルモノアリ殊ニ容器包裝不完全ナル爲水分ヲ吸收軟化シテ燒物ノ本領ヲ失ヘルモノヲ認ム

平安南道平壤府下江福松出品ノ六津の花、梅もどき及全羅北道群山府廣瀨安太郎出品ノ海老あられハ原料ノ配合適度ニシテ火熱能ク透徹シ風味佳良ナリ

掛物類(金米糖、蓬萊豆類)ハ咸鏡北道、慶尙南北兩道、全羅北道、京畿道、黃海道、平安南北兩道ノ出品ニ係リ就中京畿道、京城府井上宜文出品ノ高麗人蔘糖及同府真木忠太出品ノ小輪金米糖ハ共ニ製造優良ナルモ其ノ他ノモノニアリテハ見ルヘキモノナク殊ニ蓬萊糖類ノ如キハ往々種物タル豆ノ煎度過度ノ爲焦臭苦味ヲ有シ或ハ不足ノ爲生味ヲ保チ却テ香味ヲ害スルモノアリ當業者ノ注意ヲ望ム

「カステイラ」ハ咸鏡南北兩道、慶尙南北兩道、全羅北道、忠清南道、京畿道、平安南道ノ出品ニ係リ其ノ形容上下扁平ニシテ薄ク一線ヲ畫スルカ如キ整然タル濃褐色ノ燒肌ヲ有シ色澤濃黃風味強クシテ一種粘重ノ氣味アル長崎風ニ模倣セルモノ大部分ヲ占ム概シテ製造良好ナルモ時期ノ關係上周縁若クハ切口ニ微ヲ生シ或ハ一部酸敗シ或ハ枯燥シテ全ク濕氣ヲ失ヒ著シク色味ヲ損傷ス

ルモノアルヲ遺憾トス、慶尙南道釜山府田口彌三郎及咸鏡南道元山府橫山忠之助ノ出品ハ原料ノ選擇配合ニ注意シ上下ノ火度均整シ香味色澤亦佳良ニシテ技術ノ熟練セルヲ認ム

蒸菓子及餡物類(生菓子及饅頭類)ハ咸鏡南道、慶尙南北兩道、全羅南北兩道、忠清南道、京畿道、平安南道ノ出品ニ係リ製造時季ノ關係上二、三腐敗ニ傾キ色味ヲ損スルモノアリシヲ遺憾トス

以上ノ品ヲ通覽スルニ製造巧手ニシテ風味亦優良ノモノ多ク就中京畿道京城府江川文吉ノ栗饅頭ハ原料ノ選擇配合及製餡ニ注意シ形容大ニシテ淡白ノ中ニ佳味ヲ有シ頗ル製造ニ苦心セルヲ認ム

粗粒其ノ他雜菓ハ其ノ數甚タ少ナク僅ニ二十四點ニシテ慶尙南北兩道、京畿道、黃海道、平安北道ノ出品ニ係リ粗粒類ハ原料ノ選擇ニ注意スルモ見ルヘキ製品ナク殊ニ容器不良ノ爲甚シク軟化シテ香味ヲ損セリ獨リ京畿道京城府土井初三郎ノ出品ハ製造佳良ニシテ香味稍可ナルモ堅硬ニ過キ食フニ困難ナリ其ノ他ノ雜菓子類ニハ擧ケテ批評スヘキモノナシ

餡及餡菓子類ハ其ノ數甚タ多ク江原道ヲ除キ全道ノ出品アリテ如何ニ朝鮮カ餡ノ名産地タルヲ證スルニ足ルヘシ從來朝鮮ニハ到ル處ニ堅餡及白餡ヲ産シ堅餡ニハ多ク松實、胡麻、大豆、棗、胡椒等ヲ配合加味シ之ヲ種々ノ形狀ニ作製販賣ス、其ノ製法比較的精巧ナルヲ以テ將來之カ改良ヲ圖リ獎勵ヲ怠ラサルニ於テハ益進歩發達スルニ至ルヘシ餡ハ菓子ノ原料トシテ益必要ヲ感シ且又砂糖ノ價格騰貴スルニ從ヒ其ノ需要ヲ増進シ殊ニ膠餡ハ近時海外ニ輸出セラレ年々増額ノ傾向アリ此ノ趨勢ニ依レハ將來盛ニ輸出セララルニ至ルヘシ

今回出品ノ膠餡(水餡)ハ概ネ製造不良ニシテ甘味薄ク殘渣ノ爲多クハ曇リヲ生シ鮮麗淡色ノモノ少ナク中ニハ火度不足シ水分多ク醱酵シテ酸味ヲ生スルモノアリ唯慶尙南道釜山府松井武三郎出品ノモノハ甘味強クシテ適當ノ粘力ヲ備エ色澤透明ニシテ技術ノ進歩著シキヲ見ル

餡菓子類ニハ寒天ヲ配合シタル翁餡製ノモノ最モ多ク朝鮮餡製之ニ次ク何レモ其ノ品位ハ概シテ良好ナルモ中ニハ火度不足ノ爲メ柔軟ニ過キ互ニ相粘著シ容易ニ分離セス強テ之ヲ分離スレハ形容ヲ毀テテ外觀ヲ損スルモノアリ或ハ寒天ノ配合過多ニシテ粘カヲ失ヒ翁餡ノ本領ヲ没却シテ金玉糖ニ類スルモノアリ或ハ過少ニシテ粘力強キニ失シ齒齧ヲ害スルノ虞アルモノアリ殊ニ柔軟ノ甚シキモノニアリテハ其ノ粘著ヲ防ク爲メ撒布シアル片栗其他ノ粉末、餡中ニ浸入シ表面ニ凝結シテ一種ノ皮層ヲ形成シテ風味ヲ損シ之ヲ剝取スレハ直ニ容器又ハ指頭ニ粘著シテ食スルニ甚タ不便ナルモノアリ又松實、杏、葡萄等ヲ加ヘタルモノハ配合過多ナル爲メ却テ固有ノ風味ヲ害シ又著色ノモノハ濃厚ニ失シテ却テ不快ヲ感セシムルモノアリ

平安南道鎮南浦府平尾行一出品ノ西餅餡及咸鏡南道元山府中川勝太郎出品大白朝鮮餡ハ共ニ製造優良ニシテ軟硬中庸ヲ得色澤鮮麗ニシテ一種ノ光澤ヲ備ユ風味亦佳良ナリ

種物ハ甚タ少ナク僅ニ五點ニシテ悉ク慶尙南道釜山府北村梅次郎ノ出品ニ係リ製造佳良ニシテ克ク需要ニ適スヘシ元來菓子ノ良

否ハ多ク種物ノ如何ニヨルモノナレハ將來益改善ヲ加ヘ廉價ノ良品ヲ多産スヘシ

砂糖漬ハ慶尙南北兩道、全羅北道、忠清南道、京畿道、平安南道ノ出品ニ係リ蔬菜アリ果實アリ海藻(昆布)アリ菌類(松茸)アリ悉ク普通一般ノ製法ニシテ別ニ進歩セルモノアルヲ見ス殊ニ忠南牙山郡出品ノ茄子、砂糖漬ト全北群山府出品ノ眞瓜ノ砂糖漬トハ共ニ原料ノ選擇ヲ誤リ香味ノ調和ヲ缺キ其ノ著想奇ニ過クルノ感アリ

之ヲ要スルニ朝鮮ニ於ケル菓子ハ各道共原料ノ選擇及之カ配合ニ苦心シ其ノ製造ノ如キ頗ル注意セルヲ認ムルモ多クハ製造者出生地ノ製法ニ倣ヒ其ノ舊態ヲ改メサルモノノ如シ

故ニ一地方ニシテ精粗巧拙ノ差著シク且兩端ニ偏スルモノアルヲ見ル又概シテ風味濃調形容粗大ニシテ色彩亦濃厚ニ過クルノ感アリ殊ニ其容器色裝ニ至リテハ各種各物、殆ムト一樣ニシテ唯其ノ表面ノ裝飾ニノミ勗メ香味保存上實質ニ應シ性狀ニ從ヒ適切吟味セシモノヲ用ヒタルモノ甚々尠シ之ヲ例セハ羊羹、「カステイラ」類ノ如キ水分發散ヲ忌ムモノモ又松風煎餅類ノ如キ濕潤ヲ嫌フモノモ多クハ同一容器ニシテ之カ豫防ニ注意セサルモノノ如シ

抑モ容器包裝ハ其ノ内容物ノ香味保存上一大關係ヲ有スルモノニシテ其ノ表面ノ裝飾トハ全ク關係ナキモノトス故ニ如何ニ原料ヲ選擇シ製造技能ニ熟練スルモノ之ヲ等閑視スルトキハ其ノ精良ノ保存ハ得テ望ムヘカラス羊羹ノ如キ水分ノ發散ニ速レ漸次香味ヲ損シ且ツ砂糖ノ結晶ニ從テ容器ニ附著シ之ヲ剝離スルニ困難ナルモノノ如キハ錫力箱ヲ用フルカ或ハ木香ヲ内容物ニ感傳セシメサル上枯ノ杉柁箱ニ詰ムレハ此ノ害ヲ免ルルヲ得ヘク又煎餅松風ノ如キモ錫力罐ニ詰ムレハ能ク空氣ノ侵入ヲ防キ縱令遠隔ノ地ニ輸送スルモ香味ヲ損スルカ如キ憂ナシ飲食物ヲ取扱フ人ハ深ク是等ノ點ニ注意ヲ拂ハサルヘカラス

又容器頗ル大ニシテ外部ノ裝飾美觀ヲ呈シ一見容積甚々廣キモノナルニモ拘ラス其ノ内部ニハ上ケ底ナルモノアリテ實際ノ内容物ハ頗ル貧弱ヲ極メ購買者ヲシテ杲然タラシムルモノアリ斯ノ如キハ一種ノ詐欺的行爲ニシテ商信用上看過スヘキコトニアラス當業者ノ反省ヲ望ム

清涼飲料ハ出品人九名審査點數十七點ニシテ出品中優品ト認ムヘキモノハ京畿道京城府待井三郎及慶尙南道釜山飲料社ノ製品ナリ其ノ他ノ出品ハ品質稍々見ルヘキモノアリト雖往々香味料ノ使用量適度ナラサルニ依リ清爽淡白ヲ缺キ或ハ混濁沈澁ヲ生シ甚シキハ尙塵芥ノ浮遊スルモノアリ是等ハ器具、機械ノ清淨不充分ナルニ基因スルヲ以テ當業者ノ最モ注意スヘキコトナリトス近來清涼飲料水ハ需要著シク激増シタルモ之カ供給ハ其ノ大部分内地產ヲ仰カサルヘカラサル状態ナルヲ以テ將來當事者ハ益々品質ノ改良ニ努メ以テ嗜好ノ變遷ニ適合シタル精良品ヲ得ムコトヲ望ム

人造氷ノ出品ハ僅ニ一點ナリシモ用水ノ選擇宜シク凍氷モ亦良好ナリシモ氣泡ヲ混有セシハ遺憾ナリ  
麵類ノ出品ハ六十三點中鮮人ノ出品九點ニシテ素麵ト干餛飩大部分ヲ占メ京畿道最モ多ク慶尙南、忠南、之ニ亞ク製品ハ概シテ麵線均齊、色澤鮮美、風味亦佳良ナルモノ多ク就中京畿道京城製麵所及渡邊松一、忠清南道太田山本淺吉ノ出品ハ殊ニ優良ナルヲ

見タリ然レトモ往々精力ニ乏シク麵線ノ開裂或ハ折損シ易キモノ又ハ食鹽配合ノ度ヲ失シタルモノ乾燥不良ニシテ微臭ヲ生シタルモノ、脂油ノ使用過多ナルモノアリ卵麵色素麵ハ原料ノ配合宜シキヲ得ス著色濃厚ニ失スルノ嫌アリ乾蕎麥ハ原料ノ調理ニ注意ヲ缺キ皮糠ヲ含有シ色澤良好ナラサルハ遺憾ナリ

漬物ハ總出品數四十一點内一點ハ鮮人ノ出品ニシテ奈良漬十四點、味噌漬六點其ノ他澤庵漬、辛子漬、酢漬、福神漬等各一、二點ナリ京畿道京城府戶島祐次郎ノ奈良漬平安南道仲村敬造ノ澤庵漬ノ如キ二、三ノ優品アルヲ認メタルモ多クハ既ニ腐敗ノ傾向ヲ呈シ酸味甚シクシテ其ノ本領ヲ失フモノアリ元來漬物ハ一般家庭日常缺ク可カラサル嗜好品ナルカ故ニ益々之カ製法ニ改良ヲ加ヘ貯藏耐久ノ如何ヲ工夫スヘキナリ

粉類ノ出出ハ總數六十三點、内二十點ハ鮮人ノ出品ニシテ其ノ内澱粉十八點、米粉十點、餡類六點、蕎麥粉五點、麥粉四點其ノ他菓子用粉、薯粉等二三點ナリ澱粉ハ主トシテ咸鏡南北兩道鮮人ノ出品ニ係リ概シテ品質優良ナルモノ多ク殊ニ咸鏡南道金炳俊出品ノ如キハ色澤品質共ニ他ニ卓越セルヲ見ル米粉ハ慶尙南道阿部豊吉ノ出品優秀ニシテ粉質色澤亦佳良ナリ其ノ他餡類菓子用粉ニモ二、三、稍良好ナルモノヲ認メタリ蕎麥粉小麥粉ニアリテハ粉質粗雜ナルノミナラス麩皮其ノ他ノ夾雜物ヲ混シ且ツ乾燥不良ナル爲メ惡臭ヲ有スルモノアリ

繭ツテ朝鮮ニ於ケル小麦粉ノ需要供給ヲ見ルニ其ノ産額僅少ニシテ需要ノ大部分ハ之ヲ輸入品ニ仰カサルヘカラス大正二年度ハ前年度ニ比シ減退シタルカ如キモ尙輸入額百二十萬圓ニ達スル狀態ナリ是畢竟品質ノ良否ニ基ツクモノナルヲ以テ宜シク斯業者ハ舊套ヲ脱シ機械ヲ應用シ品質ノ向上ヲ圖リ輸入品ノ防遏ニ努ムヘキナリ

凍豆腐果實漬ノ出品ハ各一點ニシテ評スルノ價值ナキカ如キモ凍豆腐ハ原料ノ選擇及製法乾燥共ニ宜シキヲ得其ノ品質稍優良ナルヲ認メタリ

## 第十一節 審査方法

- 一、審査ハ九月十二日ヨリ著手シ九月二十五日迄ニ結了スルモノトス
- 二、審査ハ主トシテ現場審査ニ依リ必要ニ應ジテ搬入審査ヲ履行ス
- 三、附點用紙ニハ一點毎ニ出品物ノ名稱、出品人住所、氏名ヲ記入シ置クヘシ但同一出品人ノ出品物ハ成ヘク種別一括シ置クコト
- 四、毎品審査各項目ニ就キ先ツ其ノ精粗ヲ鑑定シ甲、乙、丙、丁ノ四階級ニ分チ附點用紙ニ記入スヘシ
- 五、前記審査ニ於テ丙以上ノ成績ヲ得タル出品物ニ對シ更ニ精査評點ヲナシ特ニ優秀ナルモノニ關シテハ其ノ要點ヲ簡明ニ附點用紙ノ備考欄ニ記入スヘシ

六、前記ノ審査ニ於テ六十點以上ノ評點ヲ得タルモノニ對シ更ニ嚴密ナル調査ヲ遂ケ擔任審査官合議ノ上等級ヲ附シ擬賞スルモノトス

七、採點並等級標準

採點標準ハ每品審査項目ニ依リ審査官合議ノ上各別ニ之ヲ定ム

等級標準左ノ如シ

一等 九十點以上

二等 八十點以上九十點未滿

三等 七十點以上八十點未滿

四等 六十點以上七十點未滿

八、各類ノ審査要項左ノ如シ

第二十三類 織物及其製品

染織物審査項目

第一項 意匠 模様、縞柄、配色、組織考案

第二項 色染、漂白 漂白ノ良否、染料ノ選擇及染方

第三項 組織 原料ノ選擇、經緯ノ調和、織方

第四項 仕上

第五項 調査

組物、編物、刺繡、裁縫品審査項目

第一項 意匠 形狀、組織、下繪、配色

第二項 原料ノ選擇

第三項 色染、漂白 漂白ノ良否ハ染料ノ選擇及染方

第四項 製作

第五項 調査

第二十四類 窯業製品

陶磁器審査項目

第一項 外觀 意匠、形狀、繪付、彫刻等

- 第二項 素地
- 第三項 釉藥
- 第四項 製作
- 第五項 燒成方法
- 第六項 調査

硝子器審査項目

意匠、形狀、模樣等

- 第一項 外觀
- 第二項 色澤
- 第三項 透明度
- 第四項 強度
- 第五項 製作
- 第六項 調査

瓦、煉瓦、土管等審査項目

- 第一項 外觀
- 第二項 吸水性、強度等
- 第三項 製作
- 第四項 調査

石灰、介殼灰審査項目

- 第一項 燒成
- 第二項 消化度
- 第三項 不純物
- 第四項 調査

第二十五類 金屬及玉石製品

審査項目

- 第一項 意匠、形狀、模樣
- 第二項 材料、選擇、調和

第三項 製作 鑄方、鍛方、接方、仕上方及強弱  
第四項 調査

第二十六類 木 竹 製品

木製品審査項目

第一項 意匠 形狀、模様  
第二項 材料 材料ノ選擇、調和  
第三項 構造 工作、強弱  
第四項 著色又ハ塗リ方 著色劑又ハ塗料ノ選擇及用法  
第五項 調査 蕤蓆、籠其ノ他竹細工審査項目

第一項 意匠 形狀、模様、組織考案

第二項 原料ノ選擇及精選

第三項 漂白、色染 漂白ノ良否、染料ノ選擇及染方

第四項 組織 經緯ノ調査、強弱

第五項 調査

第二十七類 紙 及其製品

紙審査項目

第一項 原料ノ選擇及精選  
第二項 原質ノ調製 離解、漂白、染色及サイズ、填料ノ調合  
第三項 抄造 抄斑、抄疵及偏厚  
第四項 紙質 色澤、ナレ、手サワリ、厚薄  
第五項 仕上 艶附、斷截、選別、結束、包裝  
第六項 調査 紙製品審査項目

第一項 意匠 形狀、模様

第二項 材料 材料ノ選擇、調和



第三項 製作 技巧、強弱  
第四項 著色、塗方 著色劑又ハ塗料ノ選擇及用法  
第五項 調査

第二十八類 化學製品  
審査項目

第一項 製造  
第二項 品質  
第三項 原料ノ選擇  
第四項 意匠  
第五項 調査

第二十九類 携帶品及裝身具  
審査項目

第一項 意匠 形狀、模様  
第二項 材料 材料ノ選擇、調和  
第三項 製作 仕立、著色、彫刻、仕上、強弱等  
第四項 調査

第三十類 印刷、寫真及文具  
印刷物審査項目

第一項 意匠 構圖、配色  
第二項 技術 製版、「インキ」、刷リ方  
第三項 製本 紙質、裱裝  
第四項 調査

寫真審査項目

第一項 寫映 位置、調映  
第二項 印畫 修整、調色  
第三項 裱裝 成畫、裁方、臺紙貼付、艶附、補事

第四項 調査

文具、審査項目

第一項 材料、品質

第二項 製作 技工、形狀、強弱

第三項 調査

第三十一類 醸造品

審査項目

第一項 色澤

第二項 香味

第三項 防腐劑

第四項 調査

醸造物審査心得

一、出品物ハ一定ノ容器ニ移シ各出品毎ニ番號ヲ附シ審査員ニ交付スヘシ

二、審査ハ豫審、一審、二審ノ三回トシ一審、二審ノ合計點數ニヨリ其ノ優劣ヲ定ムルモノトス但出品點數少ナキモノニ對シ

テハ豫審若ハ二審ヲ略スルコトヲ得

三、香味ノ鑑別ハ唎法ニ據リ内地產優等品ヲ標準トシ採點スヘシ

四、色澤ハ一定ノ容器ニ移シ審査官合議ノ上採點スルモノトス

五、同點數ヲ得タルモノハ合議ノ上更ニ採點シ尙優秀ノ差ナキトキハ審査部長之ヲ決ス

六、審査員ハ審査中決シテ品質ノ優劣ヲ云爲スヘカラス

第三十二類 飲品

審査項目

第一項 原料 原料ノ選擇、調合

第二項 製造 形狀、調理、填充、乾燥

第三項 香味、色澤 賦香、著色、調味

第四項 容器、包裝

第五項 調査

본 면

# 第八章 第八部教育品審査報告

## 第一節 概 說

第八部教育ニ於テハ審査ノ便宜上是ヲ五小部ニ分チ各小部ニ主任審査官ヲ設ケタリ其ノ第一小部ニ教授訓練ノ方法及成績第二小部ハ初等普通教育ニ關スル生徒製作品第三小部ハ實業教育ニ關スル生徒製作品第四小部ハ高等普通教育ニ關スル生徒製作品第五小部ハ教師製作品トセリ

而シテ其ノ第一小部教授訓練ノ方法及成績ノ審査ニ於テハ本府ノ教育方針ヲ徹底セシムルニ足ルモノニシテ特ニ土地ノ狀況ニ適シ教育上ノ效果舉レルモノ又ハ特殊ノ研究ニ屬シ教育資料トシテ有效ナルモノヲ以テ大體ノ標準トナセリ其ノ各科別ニ於テハ修身科ハ實踐ノ指導上有效ナルモノノ時弊ノ改善ニ適切ナルモノタルヘク國語科朝鮮語及漢文科ハ發音文字文章ノ教授上有效ノモノタルヘク算術科ハ基礎的練習又ハ理法ヲ明確ニ理會セシムルニ有效ナルモノタルヘク理科ハ地方的研究ニ屬スルモノニシテ實驗觀察ノ方法及應用的方面ニ關シ研究セルモノタルヘク地理科及歴史科ハ地方的研究ニ屬シ有效ナルモノ國民性涵養ニ適切ナルモノタルヘク農業科及商業科ハ地方的研究ニ屬シ有效ナルモノノ實習ノ方法ニ關シ特ニ研究セルモノノ經濟的ニシテ實用ニ適スルモノナルヘク圖書科、手工科、裁縫及手藝科、家事科、唱歌科、體操科ハ經濟的ニシテ實用ニ適スルモノノ練習ノ方法ニ關シ特ニ有效ナルモノノ體育ノ方法ニ關シ特ニ研究セルモノヲ以テ其ノ標準トナシ以上ノ各教科ニ於テ教授上特ニ有效ナルモノタルヘキハ共通ノ審査標準トセリ

第二小部初等普通教育、第三小部實業教育、第四小部高等普通教育ニ關スル生徒製作品ハ學校ノ種類及學年、年齡、時間ニ相當セルモノタルヲ要シ其ノ各科ニ於テハ作文ハ著想結構佳良ニシテ文字及書キ方正シク語詞ノ適良ナルモノタルヘク習字ハ字形整正美麗ニシテ筆法適良文字ノ配置大小宜シキヲ得タルモノタルヘク圖書科ハ形狀、彩色ノ佳良ナルモノノ描寫ノ正確ニシテ整正ナルモノノ考案ノ佳良ナルモノノ手法ノ適當ナルモノタルヘク手工科ハ土地ノ狀況ニ適シ簡易堅牢實用ナルモノノ製作正確ニシテ整齊ナルモノノ製作又ハ考案ノ佳良ナルモノタルヘク農業科ハ土地ノ狀況ニ適シ經濟的ニシテ實用ナルモノノ品質優良ナルモノタルヘク商業科ハ記載ノ明瞭ニシテ正確ナルモノノ商業實踐上有效ナルモノノ調査研究ノ正確ニシテ參考トスルニ足ルモノタルヘク裁縫及手藝科ハ土地ノ狀況ニ適シ經濟的ニシテ實用ニ適スルモノノ獨創的ニシテ有效ナルモノノ簡易堅牢ナルモノノ改良第五小部教師製作品ニ於テハ土地ノ狀況ニ適シ經濟的ニシテ實用ニ適スルモノノ標本、模型等ハ蒐集製作宜シキヲ得タルモノノ考案ノ結果有效ノ程度ヲ增加セルモノノ圖表、掛圖等ハ簡明正確ニシテ有效ナルモノノ標本、模型等ハ蒐集製作宜シキヲ得タルモノノ考案巧妙ニシテ教育上價值アルモノノ製作精妙ニシテ參考トスルニ足ルモノノ應用ノ範圍廣キモノヲ以テ大體ノ標準トナセリ

## 第一節 教授訓練ノ方法及成績

五〇八

教授訓練ニ關スル記述ハ合計二百六十四點ニ達セリ此中ニ於テ内地人教育ニ屬スルモノ八十五點ニ對シテ朝鮮人教育ニ屬スルモノ百七十九點アリコレ内地人教育ノ主ナル出品者タル小學校ト朝鮮人教育ノ主ナル出品者タル普通學校トハ其ノ數ニ於テ前者(約三百校)ハ遙ニ後者(約四百校)ニ劣レルコト及ヒ前者ノ三分ノ二ハ極メテ小ナル單級小學校ナルニ後者ハ然ラサルコトトハ此差異ヲ生セル主ナル原因ナルヘシ而シテ朝鮮人教育ニ屬スル出品總點數ノ中朝鮮人教員ノ出品ニ係ルモノハ僅ニ數點ニ過キス他ハ皆内地人教員ノ出品ニ係ルモノナルニ徴シテ一般ニ内地人教育ニ從事セル者ノ努力ノ不足ヲ示セルモノト云フヲ得ヘシ

出品ヲ其ノ種類ニ分チテ觀ル時ハ一般教授訓練ニ關スルモノ最多ニシテ内地人教育ニ屬スルモノ三十二點、朝鮮人教育ニ屬スルモノ九十六點ニ達シ共ニ第一位ヲ占メ第二位ノ内地人教育ニ屬スルモノハ特ニ訓練ノミヲ記述セルモノニシテ朝鮮人教育ニ屬スルモノハ國語科ニ關スル記述トス次ニ第三位ノ内地人教育ニ屬スルモノハ國語科ニ關スル記述ニシテ朝鮮人教育ニ屬スルモノハ特ニ訓練ノミヲ記述セルモノトス第四位ノ内地人教育ニ屬スルモノハ理科ニ關スル記述ニシテ朝鮮人教育ニ屬スルモノハ農業科ニ關スル記述トス第五位ノ内地人教育ニ屬スルモノニアリテハ特ニ教授ノミヲ記述セルモノニシテ朝鮮人教育ニ屬スルモノハ特ニ教授ノミヲ記述セルモノ及ヒ算術科ニ關シ記述セルモノトス第六位ニアルモノハ内鮮人教育トモニ修身科ニ關スル記述トス修身科ニ關スル記述ノ割合ニ少ナキハ訓練ト關聯シテ記述セルモノ多キニ因ルモノニシテ是ヲ輕視セルニアラサルヤ明ナリ而シテ此ノ他ニハ茲ニ特ニ擧クヘキ程ノモノナク他ノ何レノ教科ニ關スルモノモ皆極メテ少數ナリ

是ニ因リテ是ヲ觀レハ内鮮人教育トモニ何レモ教育ノ效果ヲ完カラシメンカ爲ニ平常最モ力ヲ教授訓練ノ方法施設等ノ研究ニ注キツツアルコトヲ窺フヲ得ヘク教科ニ於テハ内地人教育ニアリテハ國語科、理科、修身科等ノ教授ニ力ヲ注キ朝鮮人教育ニアリテハ國語科、農業科、算術科、修身科等ノ教授ニ力ヲ用ヒツツアリト判スルヲ得ヘシ

齟ツテ考フルニ内地人教育ニアリテハ前掲ノ三教科以外ニ體操科、算術科、農業科、手工科等ニ於テ尙研究施設スヘキ餘地多クアルヲ認ムルニ拘ハラス其ノ出品ノ僅ニ一二點ニ止マリ手工科ニ關スルモノノ如キハ全ク是ヲ缺ケルカ如キ結果ヲ呈セルト内地人兒童及生徒ノ訓育上特ニ朝鮮ニ在ルカ爲ニ注意スヘキ事項ニ對スル研究尙足ラサルモノアルハ頗ル遺憾トスル所ナリ又朝鮮人教育ニアリテハ前掲ノ四教科以外ニ手工科、裁縫科、理科等ニ於テ尙研究施設スヘキ餘地多キニ拘ハラス其ノ出品ノ僅ニ各二點ニ過キサリシハ是レ亦遺憾トスル所ナリ

一般教授訓練ニ關スル記述ハ其ノ中ノ一小部ヲ除キテ概シテ出品者自校ノ教授訓練ノ方法及成績ノ一班ヲ頗ル簡單ニ列舉セルニ止マリ其ノ施設ノ詳細ヲ明ニ知ルヲ得サリシコト及ヒ其ノ施設ノ成績及ヒ將來ノ經營ヲ原因、結果ノ關係ニ於テ明確ニ認知セシムル様特ニ用意セルモノ少ナク漫然其ノ效能ヲ列舉セルカ如キ風多カリシコト等ハ頗ル遺憾トスル所ナリ然レトモ出品點數最モ

多カリシヲ以テ中ニハ前述ノ如キ短所少ナク其ノ記述ノ詳細明瞭ニシテ其ノ施設ハ實際ニ適切ナルノミナラス成績モ亦頗ル佳良ニシテ本府教育ノ方針ヲ徹底セシムルニ足リ實施上有效ナリト認メタルモノ尠ナカラザリシハ欣快ニ堪ヘサル所ナリ

特ニ教授ノミニ關スル記述ニハ概シテ概論的抽象的ニ失セルノ嫌アレトモ尙中ニハ特殊ノ研究ニ屬スルモノアリ土地ノ狀況ニ適スルモノアリテ實際教授上ニ於テ有效ナリト認メラレタルモノ尠ナカラス是レニ反シテ特ニ訓練ノミヲ記述セルモノニアリテハ一般ニ概論的抽象的或ハ獨斷的ニシテ實際訓練上ニ有效ナリト認メラレタルモノ乏シカリシハ頗ル遺憾トスル所ナリ訓練ニ於テハ一層實際的具體的ニシテ的確ニ調育ヲ徹底セシムルニ足ル方案ノ研究ヲ爲サムコトヲ望マサルヲ得ス

教科ニ關スル研究ニ於テハ實際教授上有效ナル調査及資料トナルモノ尠ナカラス左ニ各教科別ニ其ノ長短ヲ論評セントス  
國語科ニ關スル研究ハ教科中最モ多數ヲ占メタルモノナルカ從ツテ其ノ成績ノ見ルヘキモノ尠ナカラス即チ教科書ノ研究ニ屬スルモノニシテ或ハ調査細微ニ亘リ實際教授上直ニ應用シ得ヘキモノアリ或ハ特殊ノ研究ニ屬シ實際教授上有效ナル資料トナシ得ヘキモノアリ漢字教授上有效ナル資料ト認ムヘキ調査ニ屬スルモノアリ

發音教授ニ關スル研究語法教授ニ關スル調査ニ於テモ頗ル意ヲ用ヒタリト見ルヘキモノアリ又綴方教授ニ於テモ一二ノ佳良ナルモノアルヲ見ル此他國語教授上有效ナル參考資料ト認ムヘキ研究モ亦多數アリ然レトモ尙一步ヲ進メテ教科書研究ニ於テハ一層精細ニ其ノ内容並ニ取扱法ヲ攷究スルコト發音教授ニ關スル研究ニ於テハ進ムテ發音ノ矯正法ニツキテ一層注意考案セムコト綴方教授ニ於テハ一層深刻ニ研究セムコトヲ要ス

農業科ニ關スル研究ニ於テハ地方ニ適切ナラムコトヲ期セルモノ經濟的ニシテ實用ニ適セムコトヲ期セルモノ實習ノ實際案ニ關シテハ立言セルモノ等アリテ概シテ頗ル著實ナル研究ニ屬シ本府ノ方針ニ依遵セルヲ認ムル所ナルカ更ニ希フ所ハ其ノ研究ヲ一層實際的具案的徹底のナラシメムコト是レナリ此ノ點ニ於テハ尙未タ攷究ノ餘地十分アリト謂ハサルヲ得ス

算術科ニ關スル研究ニ於テハ基礎的練習ノ重要ナル點ニ注意シ此ノ種ノ調査研究ヲ試ミタルモノアルコト及算術科教授ヲ實用のナラシメムカ爲ニ實際教授資料ノ蒐集ニ努メタルモノアルハ可ナリ然レトモ其ノ研究未タ十分徹底セサルコト及算術上ノ理法ヲ的確ニ理會セシムルコトニツキテ工夫攷究セシモノ乏シカリシヲ缺點トス

理科ニ關スルモノニ於テハ其ノ教授資料ノ編輯ニ於テ頗ル努力シ從ツテ教授上有效ナル資料ト認メラルヘキモノ二點アルノミニシテ其ノ他ニハ見ルニ足ルヘキモノ殆ムトコレナキハ頗ル遺憾トスル所ナリ而シテ其ノ記述ヲ檢スルニ多クハ汎論的抽象的ニシテ實驗觀察ノ必要ナルコトヲ説ケトモ其ノ具體案ヲ缺ケルハ足ラサル所トス今後ニ於テハ大ニ實驗觀察ノ實驗案ヲ研究立案シシテ實行セシムルコトヲ地方的研究ヲ盛ニシテ理科教授ヲ有效ナラシムルコト等ノ點ニ力ヲ用ヒシメムコトヲ要シ



朝鮮人教育

學校名	科目	朝鮮人教育												計										
		訓教	練授	教授	訓練	修身	國語	算術	物理	科圖	書手	工商	職業		家庭	唱歌	歌體	操農	業教	師鄉	土學校園			
農業學校	農業	二	三																					一八
簡易農業學校	農業	六																						七
商業學校	商業	一																						四
簡易商業學校	商業	二																						一
簡易工業學校	工業	一																						一〇
普通學校	普通	三八	九					五		二九		八												四
私立學校	私立	四																						四
合計	合計	九六	六四	九	二〇	五	二九	八	二	二	二	三	二	二	三	二	二	三	二	三	二	三	二	二六
總計	總計	九六	六四	九	二〇	五	二九	八	二	二	二	三	二	二	三	二	二	三	二	三	二	三	二	二七

第三節 初等普通教育生徒製作品

本小部ノ出品數ハ一千六百二十點ニ達シ本部各小部中最モ多數ヲ占ム而シテ本小部ノ出品ハ作文、習字、圖畫、裁縫、手工、農業ノ六科目ニ亘リ中ニモ手工品ト農產品トハ本小部中最モ多數ヲ占メタリ

作文、習字、圖畫等何レモ各學校ヨリ各學年毎ニ優良成績各々一點ツツヲ出品セシメタルヲ以テ是ニ依リテ直ニ全校ノ一般成績ヲ知リ難キ嫌アルヲ遺憾トス

作文ノ成績ハ普通學校、小學校トモ一般ニ佳良ナルカ殊ニ普通學校ノ進歩ハ頗ル佳ナルモノアリ習字ハ相當ノ成績ヲ示セルモ實用的細字練習ノ尙不充分ナル憾アリ作文ノ書キ方ニ於テモ其ノ缺點ヲ現ハセリ

圖畫ハ一、二ノモノヲ除キテハ一般ニ臨寫ニ偏スル嫌アリ

裁縫ハ普通學校ニ於テハ概シテ製作ニ時間ヲ要スルコト多キヲ缺點トス小學校ニテハ實用ニ適セサル手藝ニ傾ク風アリ將來小學校ノ手藝ハ實用ヲ旨トシ種類ヲ少クシテ確實ニ練習セシムルノ要アリ私立學校ニテハ兎角贅澤品ヲ製作スル弊アリ

手工農業ハ普通學校ニ於テ其ノ進歩特ニ顯著ナルモノアレトモ小學校ハ之ニ比シ頗ル劣レル感アリ



普通學校ノ手工品ニハ優良ナルモノアレトモ中ニハ生徒中特別ノ技能ヲ有スルモノニ製作セシメタルモノニシテ學校教育ノ效トノミ見ルヘカラサルモノアリ小學校ノ手工ハ實用品少ク玩具贅澤品ノ類多シ普通學校ノ農業ニ於テハ米ト菽トハ他品ニ超ヘテ優良ナルモノアリ然レトモ乾燥調製ノ上ニハ改良スヘキ點少ナカラス小學校ニテハ菽雜穀ノ出品多ク稍々良質ノモノナキニ非ラサルモ概シテ品質乾燥調製トモ宜シキヲ得ス大ニ改良ヲ要ス

小學校ノ作文ハ一般ニ著想、穩健、語彙、豐富ニシテ語法ニモ變化アリ練達ノ痕著シキヲ認ム唯々口語文ニハ往々文語ノ語法ノ混同シテ調和ヲ得サルモノアリ然レトモ題材ヲ兒童ノ實際生活ニ近キ事物ニ取リ抽象的ノモノ少ナキハヨシ只各校ヲ通シテ其ノ課題多ク單調ニ流ルルノ弊アルカ如シ將來選題ノ種類ヲ多方面ニシ且ツ題目ヲ一層具體的特殊事項ニ求ムルコトニ注意スルヲ要ス

書キ方一般ニ粗雜ニシテ整正ヲ缺ク習字成績ニ比シテ作文清記ノ成績甚タ劣レルハ細字練習ノ不足セル結果ナルヘシ而シテ初年級ニ於テ分別書キ方ヲ用ヒシメタル學校極メテ少ナシ分別書キ方ハ語詞ノ觀念ヲ明瞭ナラシムル上ニ於テ甚タ必要ナレハ將來ハ務メテ是ニ據ラシメンコトヲ要ス又初年級ニ於テハ今一層短文ヲ多ク作ラシメ語句ノ練習ニ力ヲ用フルヲ可トス句讀法ニ至リテハ一般ニ正確ナラス一層注意ヲ要ス

普通學校習字ノ成績ハ一般ニ佳良ナリト雖モ概シテ學年ニ比シ年齡ノ長シタルモノノ成績品ハ普通學校入學後ノ進歩ヲ認メ得ヘキモノ少ナキハ遺憾ナリ又一般ニ字形整正ナレトモ運筆ノ遲緩ナル弊アリ且ツ實用的文字ノ練習乏シキカ如シ細字練習ニ於テハ文字ノ配置及ヒ行間ノ整正ニ注意セサルモノ多シコレ亦注意スルヲ要ス

小學校圖畫ニ於テハ新定畫帖ヲ採用セルモノ中ニハ同畫帖ニ拘泥シ無意味ナル臨畫ヲ授クル傾向アリ同書編纂精神ハ初等教育ニ於ケル圖畫ノ採ルヘキ大體ノ方針ヲ示シタルモノニシテ畫題モ一般的ナルモノヲ選ヒタルカ故ニ土地ノ狀況ニ應シ適當ニ取捨スヘキハ論ヲ俟タス然ルニ同畫帖ニ内地ノ農家ノ繪アリト朝鮮ノ小學校生徒(初學年ノモノ)ニモ其ノ儘ヲ畫カシムル如キ無意義ナルモノナリ此邊ニ就テハ教師ノ工夫ヲ要スヘキモノト信ス初學年ニ於テハ四圍ノ狀況ニ深キ關係ヲ有セシメサルヘカラス又高學年生徒成績中ニ初夏ト云フ畫題ニテ石版畫ノ引伸ノ如キ茫漠タル彩色畫ヲ課シタルモノアリ斯クノ如キハ教育的價值ナキモノト信ス寫生畫ニ於テ生徒ハ熱心細密ニ描出シ居ルニ係ラス一向趣味ヲ感セサルモノ多シコレ教師カ範畫ヲ以テ實物省略ノ方法ヲ示スコトナクシテ徒ニ寫生ヲ強フル結果ナリト認ム考案畫ニ於テ既ニ考案セラレ居ル模樣ヲ臨寫シテ其ノ目的ヲ達シ居ルカノ如クニ感セルモノアルカ如シ是レ全ク無意義ナリ考案畫ハ兒童ノ創意ニ依リ發表セラレタルモノニ非ラサレハ眞ノ價值ナク資料組織排列等ニ於テ系統的方法ヲ以テ進ムヘキモノニシテ寫生ト密接ナル關係ヲ有セシムヘキモノナリ

生徒成績品ニ對シ教師カ加筆セリト認メラルモノ往々是アルハ遺憾トスル所ナリ

普通學校圖畫ヲ見ルニ普通學校及同程度私立學校ニ於ケル成績ハ頗ル貧弱ナルモノアリ臨畫ヲ固守シ寫生ヲ採ラサルハ此ノ科ノ

目的ヲ達スル所以ニ非ス畫題ヲ今少シク地方的ノモノニ選ヒ徒ニ技術ノ細末ニ走ラス形體描寫ノ練習ヲナサムコトヲ要ス又用具ハ單ニ毛筆ノミナラス鉛筆ヲ使用セシムルヲ適當ト信ス考案畫ニ於テハ小學校圖畫ニ就キテ記セル所ニ同シ

小學校並普通學校裁縫及手藝ニ於テハ普通學校ハ小學校ニ比シテ成績一般ニ可ナリ然レトモ小學校ヨリハ製作ニ要スル時間概シテ多キカ如シ而シテ小學校普通學校トモ成績ノ特ニ佳ナルトコロハ教師ノ技術ノ優秀ナル所ナルコトヲ明カニ認メ得ヘシ

小學校出品中ニハ往々學年ニ副ハサル如キ低度ノモノアリコレ餘リニ基礎的練習ニ拘泥スル弊ナルヘシ又小學校ニテハ實用ニ適セサル手藝ニ傾ク風アリ手藝ハ餘リ難多ノモノヲ課セスシテ實用ヲ旨トシ種類ヲ少ナクスルヲ可トスヘシ

私立學校ニテハ本府教育ノ方針ニ副ハサル如キ贅澤品ヲ製作セシムルノ弊アリ  
普通學校裁縫品ハ其ノ種類一定シ居ルモ小學校ニテハ種々新シキモノヲ課スルヲ以テ自然成績ノ不良ナルヲ致スモノト認メラ

普通學校手工品ハ淸州、金海、海州、羅州、長水等ノ諸普通學校ニ於テハ土地ノ狀況ニ應シ地方ノ產物ヲ利用シテ多クノ出品ヲナセシハ地方産業ノ發達上利スル所多カラム然レトモ生徒中特殊ノ技能ヲ有スル者ニ指定シテ出品セシメタルモノノ如ク一學校全體トシテノ手工成績ト見ルヘキモノ少ナキハ未タ手工ノ普及十分ナラサル結果ナラム殊ニ作品ハ重ニ内地向ニシテ贅澤品多キ感アリ今少シク地方的作品ノ考案ヲ要スヘシ

普通學校ト小學校トノ出品物ニ就テノ比較ヲナセハ  
イ) 普通學校ノ出品ハ概シテ土地ノ狀況ニ適シ能ク地方ノ生産物ヲ利用シテ實用ニ適スルモノ多ク將來家庭ノ副業トナス事ヲ得

ハ朝鮮教育ノ目的ヲ達スルヲ得ン  
ロ) 小學校ノ出品物ニ至リテハ從來内地ニ於ケル手工ト選フ所ナク翫具若クハ贅澤品ニシテ實用ニ適スルモノ少ナク將來大ニ改善ノ必要ヲ認ム

小學校普通學校ヲ通シテ六百點以上ノ出品中板金細工、木工等ノ製作品ハ僅少ニシテ手工トシテノ要素ヲ缺キヤノ感アリ勿論大仕掛ナル器具ヲ使用シテ工業的製作ヲ望ムニアラサレトモ簡易ニシテ堅牢ナル實用器物ノ製作ヲ目的トセサル可カラス然レトモ地方産業ノ發達ヲ目的トスルニ於テハ多クノ教材ヲ用ヒ多種ノ製作品ヲ望ムトキハ却テ不結果ニ終ラム要スルニ種類ヲ少ナクシ兒童ヲシテ十分其ノ技ニ熟達セシムルコトハ鮮人教育上極メテ必要ナルコトナリトス

小學校手工ハ多クハ實用向ニアラスシテ美術的贅澤品ニアラサレハ所謂内地式ノ形式の手工品ニ過キス是ヲ朝鮮人教育ノ手工品ニ比スレハ全ク其ノ趣ヲ異ニシ少シモ將來職業ノ基礎タルヘキ修練ヲ付與シ居ルモノト認ムル能ハス元來手工ハ形式的陶冶ト實用的修練トノ兩立ニ俟ツヘキモノナルニ拘ラス徒ニ一方ニ偏セルハ頗ル遺憾ノ點ナリトス此ノ點ニ關シテハ將來一層工夫改善スルヲ要スト認ム

普通學校及小學校ノ農産出品ハ米麥菽繭等最モ多ク筵以等之ニ次キ僅少ノ果實蔬菜類アリ其ノ品質頗ル優良ナルモノ多ク就中米ト菽トハ遙ニ他ヲ凌駕スルモノアルヲ認メタリ然レトモ是等ハ麥ト共ニ乾燥調製ノ粗末ナルモノ多カリシハ一般ノ缺點ト認メラ

ル又繭ニ於テモ稍々見ルヘキモノアリシモ筵以ノ類ニアリテハ實用ニ適スルモノ甚タ少ナキヲ遺憾トス

普通學校ノ出品ハ米麥菽雜穀繭最モ多ク筵以蠶其類是ニ次キ果實蔬菜等ハ極メテ少ナシ  
米ハ品質優良ナルモノ少ナカラスト雖乾燥調製ニ意ヲ用フルコト少ナキカ如キハ改善スヘキ點ナリ麥ニモ稍々良品ナキニアツサ  
ルモ概シテ調製宜シカラス米ト共ニ注意ヲ要ス菽ノ出品ハ最モ多ク而モ品質優良ナルモノ少ナカラス雜穀ニハ見ルヘキモノ少ク  
一般ニ調製甚タ粗惡ナリ

繭モ稍々見ルヘキモノアレトモ乾燥貯藏宜シキヲ得ス甚タシキハ黴菌ノ寄生セルモノアリ注意ヲ要ス果實、蔬菜ハ出品モ少ナク  
又見ルヘキモノ少ナシ筵、以、蠶其等ノ出品ハ相應ノ數ニ達セシモ賞スヘキモノ甚タ少ナク殊ニ筵、以等ノ實用ニ適セサルモノ  
ヲ見タルハ遺憾トスル所ナリ

小學校ノ出品ハ菽雜穀ヲ主トシテ少許ノ繭、果實、蔬菜等アリ是等ノ出品中菽、雜穀ニハ稍々良質ノモノナキニアラサリシモ概シ  
テ品質乾燥調製不良ナルモノ多ク殊ニ繭、果實、蔬菜等ニ至リテハ殆ムト見ルヘキモノナシ小學校ニ於テハ農業科ノ課セラレテ  
ヨリ其ノ日極メテ淺キコトナレハ斯ル結果ヲ見タルハ寔ニ止ムヲ得サル所ナルヘシ

#### 第四節 實業教育生徒製作品

本小部ニ屬スルモノハ實業教育ヲ施ス各種ノ學校ヨリノ出品ニシテ三百二十六點ヨリ農業教育ニ屬スル農産品及手工品商業教育  
及工業教育ニ屬スル少許ノ製作品ト外ニ全體ヲ通シテ作文、習字、圖畫ノ製作品トアリ

農業教育ニ屬スル製作品ハ本小部中ニ於テ特ニ傑出セルモノニシテ其ノ出品點數ニ於テ又其ノ成績ニ於テ遙ニ他ヲ凌駕スルヲ見  
ル此ノ種ノ學校中ニ於テモ農業學校ノ製作品ハ其ノ出品點數ニ於テ其ノ成績ニ於テ遙ニ簡易農業學校ノ製作品ヲ凌駕セリ

商業教育及ヒ工業教育ニ屬スル製作品ハ其ノ出品點數極メテ尠ク又其ノ成績ニ於テモ見ルニ足ルヘキモノナキハ遺憾トスル所ナ  
リ

是ヲ要スルニ本小部ニ於テハ農業學校ノ成績獨リ他ニ傑出セルヲ認ムルハ農業教育ノタメニ之ヲ慶シ益々其ノ改良進歩ヲ希望ス  
ルト同時ニ商業及工業ノ教育ニ於テハ更ニ將來大ニ努力奮勵センコトヲ切望セサルヲ得ス尙各種製作品ノ重ナルモノニツキ左ニ  
概觀ヲ述ヘントス

農業學校農業ノ生産品ニツキテ記スレハ次ノ如シ  
米ノ出品物中ニハ頗ル優良ナルモノアルヲ認メタリ是レ米ノ栽培、乾燥、調製上意ヲ注キタルノ結果ニシテ喜フヘキ  
ナリ然

レトモ其ノ出品數十一點ニ過キサリシハ稍々少ナキノ感アリ而シテ其ノ過半ハ乾燥調製ノ不良ト貯藏其ノ宜シキヲ得サリシト遺憾トス今ヤ朝鮮米作ノ改良愈々著シク聲價漸ク大ナラムトスルノ際一層是等ニ注意セムコトヲ要ス

麥ハ出品數モ他ニ比シテ稍々多ク其ノ品質モ亦優良ナルモノ少ナカラスサレト其ノ收穫期ヲ失シ或ハ調製ニ意ヲ用ヒサルカタメ却テ品質ヲ劣惡ナラシメタル嫌ナキニアラス今一層ノ注意ヲ要ス

雜穀ハ出品モ少ナク且ツ見ルニ足ルモノ甚タ少ナシ然モ此雜穀ハ鮮人農家ノ經濟上海ルヘカラサルモノナレハ此點ニ留意ヲ要ス菽ハ其ノ出品又甚タ少ナシ而シテ其ノ出品物カ簡易農業學校又ハ普通學校ノモノニ比シ稍々劣レルカ如キ感アリシハ甚タ遺憾ト

ス今一層朝鮮ノ現狀ニ鑑ミ注意セムコトヲ要ス  
棉花ニハ優良ナル出品アリシモ其ノ出品點數ニ出品學校僅ニ一校ナリシハ實ニ意外トスル所ナリ

果實、蔬菜出品數甚タ少ナシト雖甘藷、馬鈴薯等ニ二三ノ見ルヘキモノアルヲ認メタリ  
蠶絲、繭、生絲、真綿等何レモ優良ナル出品ヲ見在來ノ養蠶ニ比シテ進歩殊ニ著シキヲ認ム然レトモ微菌ノ寄生ヲ受ケタル繭又

ハ乾燥宜シキヲ得サリシモノアリシハ惜シムヘシ今一層乾燥貯藏ニ注意ヲ要ス  
畜産ノ出品數ハ僅ニ二出品學校二校アリシノミナリ畜産ハ農家ノ副業トシテ重要ナル位置ヲ占メ是カ改良發達ヲ計リツツアルニ

拘ラス出品ノ僅少ナリシハ實ニ遺憾ニ堪ヘス  
筵、吠等ノ出品數モ亦多シト謂フヘカラス而シテ是等出品中ニハ頗ル優良ナルモノ無キニアラサリシモ亦實用ニ適セサルモノ少

ナカラス斯クテハ實習ノ效果モ舉ラサルヘク尙一層ノ研究ヲ要ス  
以上之ヲ概言スレハ何レノ農業學校モ創立ノ日尙淺ク設備又完シト云フ能ハサル時ニ際シ多種多數ノ生産物ヲ出品シ然モ品質優

良且ツ實用的價値ヲ有スルモノ少ナカラサリシハ其ノ進歩著シキヲ認ムヘキナリ然リト雖其ノ出品ノ模様學校ニヨリテ甚タ區々ナリ多キハ一校二十餘點ヲ出品セルモノアリシモ少ナキハ一校僅ニ二、三點ノモノアリ而シテ其ノ出品物ノ選擇ニツキテモ管ニ

優良品ノ出品ト他校トノ競争トニ意ヲ注キ各自各地方ノ狀況ニ鑑ミ出品種類ノ選擇ニ意ヲ用ヒサリシ傾アルハ該校平素ノ心懸ト努力ノ有様トヲ察スルヲ得テ甚タ遺憾ニ感セラレタリ宜シク各自ノ執ルヘキ方針ト努力ノ程度等ニツキ今一層ノ研究奮勵ヲ要

ス  
簡易農業學校ノ農業ハ出品學校十五出品點數六十餘點一校ノ出品最モ多キハ十二點最モ少ナキハ一點ニシテ一校平均四點弱ナリ

是ヲ現在ノ簡易農業學校數五十餘校ニ比スレハ一校僅ニ一點強ニ當リ甚タ少ナシト云フヘシ而シテ其ノ出品物中ニハ米、繭、豆等ニ二三ノ優良ナルモノアリト雖概シテ賞讃ニ價スルモノ少ナク尙十分努力ノ餘地アルヲ認ム

實業學校手工製作品ノ總數ハ五十五點ニシテ之ヲ十五ノ農業學校二ノ簡易工業學校ヨリ出品セリサレハ出品ノ大部分ハ農業學校ニ於ケル副業の手工品ニシテ何レモ當該地方特有ノ材料ヲ原料トシ直接加工シタルモノナリ即チ農業學校ノ製品中主要ナルモノ

ヲ擧クレハ木通、杞柳ヲ利用シタル籠類、莞草製ノ筵、簾其ノ他ノ編物、柳、茅、萩細工等ニシテ麥稈、山葡萄蔓及ヒ竹ノ應用製品等モアリ又工業學校ノ出品ハ僅ニ二校ニ過キサレモ何レモ特殊ノ製作品トシテ相當價値アルモノナリ今是ヲ出品ノ全體ヨリ見レハ清州公立農業學校ニ於ケル木通細工、海州公立簡易工業學校ニ於ケル石材應用製品ノ如キ地方特有ノ天然産物ヲ利用シタルハ勿論原料ノ精選製作意匠ノ巧妙ニシテ且ツ實用的ナルハ全出品中ノ双璧ト謂フヘク是ヲ市場ノ賣品ト比較シ其ノ品質ニ於テ其ノ製法ニ於テ優ルトモ劣ルコトナシ尙主ナル點ニツキテ注意スヘキ事項ヲ擧クレハ左ノ如シ

製品ノ多クハ比較的精巧ナルモ經濟的觀念ヲ有セシメスシテ製作セシメタルコト例ヘハ唯單ニ精巧ト外觀ノ美ヲ競ハンカタメニ工作時間ヲ全ク無視シタルノ感有リ

原料及ヒ製品ノ種類ハ一般ニ單調ニシテ利用ノ道及ヒ意匠圖案ノ應用範圍未タ狹ク單ニ美術的思考ノ表出ノミニ奔リ爲ニ堅牢ヲ缺キ且ツ實用ニ適セサルモノアリ又單ニ堅牢實用ノミニ注意シ少シモ美的趣向ヲ有セス商品トシテノ價値ヲ十分發揮セサルモノアリ或ハ又學校全般ヲ通シ副業的手工若クハ工作ノ進否狀況ヲ表示セサルアリ即チ一學校ニシテ僅々一二點ヲ出品スルカ又ハ譬令數點ノ出品アルモ多クハ一二ノ先天的技能ヲ有スル生徒ノ製作ニ止マリ且ツ其ノ製品ノ種目甚タ單一ナルノミナラス簡易ニシテ且ツ日用品トシテ必須ナル木工及板金、針金細工其ノ他ノ應用製品又ハ廢物利用ノ製品亦僅少ナリ加フルニ出品物ノ多クハ朝鮮人向田舍向ニアラスシテ内地人向都會向ノ觀アルハ是亦甚タ遺憾トスル所ナリ

以上ノ缺點アリトスルモ各學校ノ施設日尙淺ク且ツ農家副業ノ一トシテ課スル手工トシテハ先ツ成效シツツアルモノト見サルヘカラスサレハ幼稚ナル地方産業ノ開發ヲ企圖スル實業教育施設方法ノ一トシテ農業的副業ヲ課シ所謂自作自給ノ道ヲ講セシムルト同時ニ地方産業振興ノ一助タラシメムタメ既述ノ缺點ニ留意シ朝鮮人ノ手工的固有性ト比較的長期ノ農閑時期トヲ利用シ各地方特有ノ産物豊富ノ原料ヲ以テ此業ヲ盛ニシ且ツ一面ニハ廢物利用ヲ講シ直接農家使用ノ簡易器具ヲ始メ一般士民ノ需用ニ應スヘキ日用品ノ製作製造方法ヲ練習セシメ以テ農工實技教育ノ普及發達ヲ畫スルコト肝要ナリトス

實業學校ノ作文ハ其ノ選題ニ於テハ大體ニ適當ナルヲ認ムルト雖著想ノ平凡ナルコト語詞ニ文語、口語トノ混淆ヲ爲シ文字ニ誤アリ且ツ往々塗抹ヲ爲セルモノアルコト及ヒ句讀點ノ一般ニ不注意ニ附セラレタル點等ハ今後改ムヘキ要アリ書キ方ニ於テハ注意セルカ如キモ尙之ヲ習字ノ成績ニ比スルニ一般ニ不良ナルヲ認ム此ノ點ニモ亦今後一層意ヲ用フヘキナリ

實業學校習字ノ成績ヲ朝鮮人ニツキテ比較スルニ一般ニ内地人學校ニ於ケルモノハ朝鮮人學校ニ於ケルモノヨリ劣レルヲ認ム然レトモ朝鮮人ノ文字ハ字形ノ整理ニ意ヲ用フルコト専ラニシテ筆力筆勢ニ於テ鈍レル點アルヲ見ル

商業學校ノ習字成績ト農業學校ノ習字成績トヲ比較スルニ前者ハ其ノ將來ノ職業上當然優良ナルヲ要スルニ拘ラス特殊ノ優秀ナルヲ認メ得サルヲ遺憾トス此ノ點ニ於テハ今後大ニ力ヲ實用的文字ノ練習ニ用フルヲ要スヘシ

簡易實業學校ノ如キハ僅ニ一校一點ノ出品ニ過キスシテ其ノ校ノ實力ヲ正當ニ判斷スルヲ得サルハ出品法ノ缺點ト認ムヘク其ノ

他ノ學校ニアリテモ各學年僅ニ一點ツツノ出品ニシテ然モ他校トノ優劣ヲ競ヒシ結果優秀者ノミノ製作品ヲ出品セルタメニ高學年ニシテ却テ低學年ヨリ其ノ成績ノ不良ナルモノアリテ其ノ校ノ實績ヲ徵スルコト能ハサリシカ如キモ亦遺憾ノ點トス  
實業學校商業ノ出品點數極メテ少ナク殆ムト概說スルノ價值ナキモノナレトモ其ノ一二ノ點ヲ擧クレハ商業用帳簿ノ記帳ニ於テハ明瞭ヲ缺ケルモノアルコト教材内容ノ選擇當ヲ得サルモノアルコト等ハ今後ニ於テ改善ヲ要スヘキ點ト認ム一般ニ其ノ出品點數ニ於テ亦其ノ成績ニ於テ今後尙一層ノ奮勵ヲ要ス

實業學校圖畫ハ各學校ノ成績出品數甚タ少ナキ爲各學校ニ於ケル同科ノ成績ヲ比較判定スルコトハ困難トスル所ナリ審査上著シク感セララルコトハ各學校ニ於ケル同科教授方針ニ非常ナル差異アルコトナリ即チ物體ノ形狀描寫色彩等ヲ主トスル自在畫の方面ニ重キヲ置クモノアリ幾何圖法、投影圖ヲ主トスル構造畫の方面ヲ主トスルモノアリテ其ノ教授方針ノ極メテ區々タルモノアルヲ認ム構造畫の方面ニ重キヲ置ケルモノニハ技能上見ルヘキモノナク自在畫の方面ニ重キヲ置ケルモノニハ其ノ形狀圖案ニ於テ幾分用意ノ跡見ユレトモ一般ニ系統的ナラサルヲ缺點トス又一般臨畫ヲ主トセルハ現今同科發達程度ニ於テハ止ムヲ得サルモノアリトスルモ物足ラサル感アリ此ノ種ノ學校ノ教材選定ハ寧ろ實用的ニシテ學科ト關係アルモノニ於テスヘク然ク自在畫の技能方面ヲ主トシ構造畫ハ副トスヘキヲ至當トス

## 第五節 高等普通教育生徒製作品

本小部ノ出品物ハ六百三十九點ニ達シ概シテ質實穩健ニシテ出品者ノ努力著シキモノアルヲ認ム

官立學校ノ出品ハ概シテ優良ニシテ點數亦豐富夫々學校ノ性質ニ應シ其ノ特色ヲ發揮シ教師ノ苦心生徒ノ努力歷々見ルヘキモノアリ公立學校ノ出品中ニハ官立學校ノ壘ヲ摩スルモノ少カラサルモ學校ニヨリ點數甚少ク私立學校ノ出品ハ之ヲ官公立學校ノ出品ニ比シ一般ニ劣レルハ素ヨリ其ノ所ナルヘキモ出品校數ノ比較的少キハ甚遺憾トセサルヲ得然レトモ耶蘇教學校ニシテ手工製作品、農業製產品ヲ出陳セルモノアリ其ノ點數ニ比シ擬賞ノ選ニ入ルモノ少カラサルカ如キハ大ニ喜フヘキ現象トス斯ク公立學校ニ出品校數並ニ點數ノ少キ憾アルハ陳列場所ニ一定ノ制限アリシニヨルナルヘシト雖モ各道中亦斡旋勸奨ノ十分ナラサルモノアリシヤヲ思ハシム若シ夫レ各學科別ニ出品ヲ品評スレハ大略左ノ如シ

作文ニ於テハ朝鮮人生徒ノ國語作文ハ普通文普通書翰文共各其ノ學年ニ比シ優良ナル成績ヲ示シ文字ノ誤記語詞ノ誤用極メテ少キハ甚タ嘉スヘキモ或ル學校ハ全然出品ノ目的ヲ誤リ或ル學校ハ教師ハ加筆過度ナリシヲ認ムヘキモノナキニアラス内地人生徒ノ作文ハ朝鮮人ノソレニ比シ一般ニ創作的ナルモ其ノ小學校時代ヨリ練習セルニ拘ラス著シク優等ナリト認メ得サルノミナラス誤字頗ル多ク且其ノ書キ方甚タ拙劣ナルハ將來大ニ警ムヘキ點ナルヘシ殊ニ女子生徒ニ於テ然リトス朝鮮人ノ朝鮮語作文ハ出品數甚タ少ク文章亦見ルヘキモノナシ

習字ニ於テハ男子ノ習字成績ハ内地人生徒ノ作品概シテ朝鮮人生徒製作品ヨリ劣位ニアリト認ム殊ニ京城、平壤兩高等普通學校出品ハ習字成績中ノ白眉ニシテ從來頗ル困難ナリト稱セララルル平假名ノ如キモ朝鮮人生徒ニヨリ巧ニ書セララルル然レトモ女子ノ習字成績ハ之ニ反シ内地人生徒ノ作品反テ朝鮮人生徒ノ作品ニ優レルヲ認ム是レ古來朝鮮人女子ノ教育閑却セラレタルト社會上女子ニ筆書ノ要少ナキニ因ルナラム

圖畫ニ於テハ内地人生徒圖畫科ノ成績男女共著シク朝鮮人生徒ノ成績ヨリ優等ナルヲ何人モ首肯シ得ル所ナルヘク京城中學校及釜山高等女學校出品ハ圖畫成績中ノ双壁ト謂フヘシ是レ從來朝鮮人ニハ該科教育ニ闕如タルモノアルニ反シ内地人間ニハ小學校ヨリ該科ノ教育大ニ見ルヘキモノアルニ起因セスムハアラス殊ニ朝鮮人生徒ノ作品ハ其ノ基礎的技量貧弱ナルニ比シ高尚ナル畫題ヲ選ヒタルモノ多キヲ認ム是レ將來指導上大ニ注意スヘキ點ナルヘシ

手工ニ於テハ各學校各學年ノ教授時數ニ比シ相應ノ出來榮ナリト認ムルモ概シテ普通ノ成績ニシテ著シク優良ノモノヲ見ス只其ノ種類多クハ模型、簡易理科器械一般日用品等ナルハ教員ノ指導宜シキヲ得タルモノト認ム耶蘇敎學校出品ノ手工製作品ハ何レモ甚タ高尚ナルモノナルモ之ヲ職業教育ノ意味ニ於テセルモノナレハ寧ロ稱スヘキモノナルヘシ

裁縫及手藝ニ於テハ此ノ種ノ出品ニ於テ特ニ人目ヲ牽クヘキ優品多キハ甚タ喜フヘキカ如キモ朝鮮人生徒ノ裁縫、刺繡及手藝品ハ大抵中流以上ノ家庭ニ使用スヘキ物品ニシテ一般朝鮮人家庭ニ使用スヘキ製作品少キハ遺憾ナリトス蓋シ何レモ十分其ノ技量ヲ示サムカタメ自然華美艷麗ノモノヲ出陳スルニ至リシナルヘク又朝鮮人女子ニ或種ノ職業ヲ與フル意味ヨリ若干實用品以外ノ製作ヲ教フルハ全ク其ノ必要ナキニアラサルモ徒ニ女生徒ニ奢侈的趣味ヲ増長セシメ之ヲ家庭ニ浸潤セシムルカ如キハ教育者ノ大ニ戒心スヘキ事柄ナリト認ム内地人生徒製作品中間々華麗ノモノナキニアラサルモ何レモ内地人家庭ニ相應セル品類ニシテ之ヨリテ生徒ノ技倆ヲ發揮セルニ過キス其ノ他ハ何レモ概シテ實質ナルハ甚タ人意ヲ強ウスルニ足ル然レトモ所謂「ハイカラ」ナル製品ヲ課スル傾向幾分之ナキニアラサルハ亦大ニ注意ヲ要スト認ム

農業ハ出品點數差シテ多カラサレトモ其ノ種類品質共ニ頗ル優良ニシテ敢テ農業學校ノ製產品ニ比シ遜色ナシト謂フモ不可ナカルヘク學校ニ於ケル該科教授ノ成績ヲ示シテ遺憾ナシト認ム

## 第六節 教師製作品

教師製作品ハ全道ヲ通シテ實ニ三百二點ニ達セリ今之ヲ通覽スルニ概シテ本府ノ方針ニ遵由セル形跡ノ歷然タルモノアルヲ認ム例ヘハ國語、算術、理科、實業ニ重キヲ置ケルカ如キ製作材料ヲ郷土ニ採レルカ如キ或ハ廢物ノ利用ニ勗メタルカ如キ是ナリ又一般ニ其ノ考案ニ苦心シ製作ノ方法又ハ物品ノ蒐集ニ努力セルヲ認ム

然レトモ中ニハ教育部ノ出品トシテハ非實用的若クハ時勢ニ不適切ナルモノナキニアラス甚シキハ徒ニ製作ノ奇巧ヲ弄セルヤノ

疑アルモノ又ハ使用法繁雜ニシテ其ノ目的ヲ達セサルノミナラス却テ兒童ノ心ヲ惑ハシメ思想ヲ混亂セシムルノ虞アルモノヲ混セルハ聊カ遺憾トスル所ナリ夫ノ考案ノ如キハ自ラ事情止ムヲ得サルモノアルヘシト雖多クハ模倣的ニシテ眞ニ獨創ト稱スヘキモノ尠ク又特殊ノ研究調査ニ屬スルモノハ甚タ少數ナリ製作ニハ間々精巧ナルモノアレトモ此等ハ多クハ教育的價値ニ乏シク或ハ其ノ考案ハ自己ニ出テタレトモ製作ニハ他人ノ手ヲ借レルニアラスヤト疑ハルモノアリ

小學校教師製作品ト普通學校教師製作品ト比較スルニ調査研究物、地理模型、庶物標本等ニ於テ小學校教師ノ方稍々優レルノ感ナキニアラス

出品物中多數ヲ占ムルモノハ簡易理科器械、庶物標本類、國語教授ニ關スルモノ並ニ計數器等ニシテ就中少數ナルハ手藝及裁縫品ナリトス又出品者ノ男女ニ就テ之ヲ區別スレハ主トシテ男教師ニシテ女教師ノ製作ハ甚タ少シ又鮮人教師ノ出品ハ内地人教師ニ比シ亦甚タ少キヲ見ル

以上列舉セル所ニヨリ其ノ改善進歩ヲ促サンカ爲メ今後ノ指導方針ニツキ左ニ數言ヲ述フヘシ

教師ノ内地人タルト將タ朝鮮人タルトヲ論セス均シク教具ノ教育的價値ニ關スル識見ニ乏シク爲ニ無用煩雜不適切ナル教辨ヲ用ヒ勞シテ功ナキ結果ヲ來スモノナキニアラス須ラク適當ノ方法ヲ講シテ之カ指導ヲ行ハサル可ラス特ニ鮮人教師ニアリテハ其ノ學窓ニ於テ學ヒタル所ヲ以テ直ニ之ヲ兒童ニ傳ヘントシ毫モ其ノ知識ノ消化並兒童心身ノ發達程度ヲ考量シテ教授ヲ適切ナラシメントスルノ工夫ヲ勉メサルカ如キハ特ニ指導ヲ要スル點ナリトス

博物標本、庶物標本等ノ採集方法、整理方法保存方法等ニ關スル知識ノ不十分ナルカ爲メ或ハ要部ヲ缺キ或ハ不整理ニ陥リ或ハ原形ヲ損セルモノアリ是亦指導ヲ要スル點ナリトス

校外教授資料ノ研究、國語讀本ニ關スル庶物ノ蒐集、郷土ノ模型及學校所在地方ノ動植礦物等ノ研究調査ノ多キハ喜フヘキ現象ナリト雖之ヲ獎勵スルト同時ニ必要ナル機會ヲ利用シ一層實際的ニ活用シテ教育上ノ效果ヲ擧ゲシメントトヲ要ス

## 第七節 審査方法

(一) 第八部ヲ更ニ左ノ五小部ニ區分シ主任審査官ヲ定メ審査ヲ分掌セシム

第一小部 教授訓練ノ方法及成績

第二小部 生徒製作品(初等普通教育)

第三小部 生徒製作品(實業教育)

第四小部 生徒製作品(高等普通教育)

第五小部 教師製作品



- (二) 本部ノ審査ハ別ニ定ムル所ノ標準ニ依リ各小部ニツキ審査官ハ各自點數ヲ附シ其ノ平均點ヲ以テ評點トス但必要ノ場合ニア  
リテハ合議ノ上評點ヲ附スルコトアルヘシ
- (三) 審査ハ九月十五日ヨリ開始シ九月三十日マテニ各主任審査官ハ各分掌部ニ關スル審査ノ結果ヲ審査部長ニ報告スヘシ
- (四) 前項ノ審査報告書ハ左記要領ニ依ルヘシ
  - (イ) 擬賞セラルヘキ出品ニツキテハ擬賞等級及理由ヲ明記スルコト
  - (ロ) 將來ノ進歩改善ニ資センカタメニ審査品全部ニ亙リ其ノ長所及短所ヲ總括的ニ指摘シ且ツ審査所感ヲ附スルコト
- (五) 教授訓練方法及成績ト生徒製作品トハ出品學校ニ授賞シ教師製作品ハ出品教員ニ授賞スルモノトス
- (一) 教授訓練ノ方法及成績
  - 教授訓練ニ關スルモノハ一般の標準及各科別標準ニ照シテ審査ス
  - 一般の標準
    - 一 本府ノ教育方針ヲ徹底セシムルニ足ルモノ
    - 一 特殊ノ研究ニ屬シ有效ナルモノ
    - 一 土地ノ狀況ニ適スルモノ
    - 一 實施上ノ效果舉レルモノ
    - 一 教育資料トシテ有效ナルモノ
  - 各科別標準
  - 修身
    - 一 實踐ノ指導上有效ナルモノ
    - 一 時弊ノ改善ニ適切ナルモノ
    - 一 其ノ他特ニ教授上有效ナルモノ
  - 國語、朝鮮語及漢文
    - 一 發音教授上ニ有效ナルモノ
    - 一 文字文章ノ教授上ニ有效ナルモノ
    - 一 其ノ他特ニ教授上有效ナルモノ
  - 算術
    - 一 基礎的練習ニ有效ナルモノ

理科

- 一 理法ヲ明確ニ理會セシムルニ有效ナルモノ
- 一 其ノ他特ニ教授上有效ナルモノ

一 地方的研究ニ屬シ有效ナルモノ

一 實驗觀察ノ方法ニツキ研究セルモノ

一 應用的方面ニ關シ研究セルモノ

一 其ノ他特ニ教授上有效ナルモノ

圖畫、手工、裁縫及手藝、家事、唱歌、體操

一 經濟的ニシテ實用ニ適スルモノ

一 練習ノ方法ニ關シ特ニ有效ナルモノ

一 體育ノ方法ニ關シ特ニ研究セルモノ

一 其ノ他特ニ教授上有效ナルモノ

歷史及地理

一 地方的研究ニ屬シ有效ナルモノ

一 國民性ノ涵養ニ適切ナルモノ

一 其ノ他特ニ教授上有效ナルモノ

農業、商業

一 地方的研究ニ屬シ有效ナルモノ

一 經濟的ニシテ實用ニ適スルモノ

一 實習ノ方法ニ關シ特ニ研究セルモノ

一 其ノ他特ニ教授上有效ナルモノ

(二) 生徒製作品(初等普通教育實業教育高等普通教育共通)

一般的標準

一 學校ノ種類及學年ニ相當スルモノ

一 年齡ニ相當スルモノ

一 時間ニ相當スルモノ

各別標準

作文

- 一 著想ノ佳良ナルモノ
- 一 結構ノ佳良ナルモノ
- 一 語調ノ適良ナルモノ
- 一 文字ノ誤リナキモノ
- 一 書キ方ノ正シキモノ

習字

- 一 字形ノ整正ナルモノ
- 一 字形ノ美麗ナルモノ
- 一 筆法ノ適良ナルモノ
- 一 文字ノ配置、大小宜シキヲ得タルモノ

圖畫

- 一 形狀彩色ノ佳良ナルモノ
- 一 描寫ノ正確ニシテ整正ナルモノ
- 一 考案ノ佳良ナルモノ
- 一 手法ノ適當ナルモノ

手工

- 一 土地ノ狀況ニ適スルモノ
- 一 簡易堅牢ニシテ實用ニ適スルモノ
- 一 製作正確ニシテ整齊ナルモノ
- 一 製作又ハ考案ノ佳良ナルモノ

農業

- 一 土地ノ狀況ニ適スルモノ
- 一 經濟的ニシテ實用ニ適スルモノ
- 一 品質優良ナルモノ

商業  
一 農事改善上有效ナルモノ

- 一 記載ノ明瞭ニシテ正確ナルモノ
- 一 商業實踐上有效ナルモノ
- 一 調査研究ノ正確ニシテ參考トスルニ足ルモノ

裁縫及手藝

- 一 土地ノ狀況ニ適スルモノ
- 一 經濟的ニシテ實用ニ適スルモノ
- 一 製作又ハ考案ノ佳良ナルモノ

(三)

教師製作品

- 一 土地ノ狀況ニ適スルモノ
- 一 經濟的ニシテ實用ニ適スルモノ
- 一 獨創的ニシテ有效ナルモノ
- 一 改良ノ結果有效ノ程度ヲ増加セルモノ
- 一 簡易堅牢ナルモノ
- 一 圖表掛圖等ハ簡明正確ニシテ有效ナルモノ
- 一 標本模型等ハ蒐集製作宜シキヲ得タルモノ
- 一 考案巧妙ニシテ教育上價值アルモノ
- 一 製作精妙ニシテ參考トスルニ足ルモノ
- 一 應用ノ範圍廣キモノ

본 면



區別	大正元年度	大正二年度	大正三年度	大正四年度(自四月至七月)	備考
搭載旅客數	三三,七三四	二四九,八三六	二〇九,五七六	九六,〇九二	左側ハ船内ニテ取集メタルモ
搭載郵便物數	一,二八六,六八八	一,六四六,三三四	一,五五六,〇七〇	八四,九一〇	
收 入	五〇,四六五,四〇四	二〇,四八九	一一,七二九	三,二五二	ノ
支 出	一〇,九一五,五四	一一,八一,二三	一〇,八一,七九六	六五七,〇〇八	
利 益	九五一,七七〇	一,一七,二〇八	一〇,二八,三七一	五九一,二一五	
資 本	五七,三八四	六三,九一五	五三,四二五	六五,八九三	
財 産	三,〇〇〇,〇〇〇	三,〇〇〇,〇〇〇	三,〇〇〇,〇〇〇	三,〇〇〇,〇〇〇	
價 格	三一,八七六,七四	三一,九三,六四	三五〇,六七六	三,四七八,九〇三	

大同江航路ハ鎮南浦汽船合資會社ノ經營ニ屬シ明治四十五年四月一日始メテ其ノ業務ヲ開始シタルモノニシテ其ノ經營概況ハ左ノ如ク概シテ良好ナレトモ年ニ依リテ消長アリ殊ニ連年收支相償ハサル狀態ナルハ未タ順調ニ至リタルモノトハ云フヲ得ス將來一段ノ發奮ヲ要ス

經營概況

區別	大正元年度	大正二年度	大正三年度	大正四年度(自四月至七月)	備考
航 路	三	三	三	三	
寄 港 地	一九	三三	三三	三三	
船 隻	一六三	一七四	一七四	一七四	
噸 數	三	四	四	四	
支 店	一〇五	一一五	一一五	一〇七	改測
出 張 所					
代 理 店	一八	三三	三三	三三	
店 員	八	六	六	六	
船 員	一八	二四	二四	三三	

鴨綠江航路ハ高羽秀吉一個人ノ經營ニ屬シ大正三年四月一日始メテ其ノ業務ヲ開始シタルモノニシテ其ノ經營概況ハ左ノ如ク頗ル順境ニ在リテ漸次發展ノ傾向ヲ呈セルモ元來本航路ハ日支兩國ノ境劃ヲ爲セル關係上經營者ノ任務亦重大ナルモノアルニ依リ單ニ地方開發ニ資スルノミヲ以テ足レリトセス進ムテ航行權ノ獲得統一ヲ爲スノ覺悟ナカルヘカラス

經營概況

區別	大正三年度										大正四年度(自四月至八月)									
	航路線	寄港地	湮	船	船噸	支店	出張所	代理店	店員	船員	航海度數	航海度數	搭載貨物數	搭載旅客數	搭載郵便物數	收入	支出	損(△)益	資本	財產
區別	航路線	寄港地	湮	船	船噸	支店	出張所	代理店	店員	船員	航海度數	航海度數	搭載貨物數	搭載旅客數	搭載郵便物數	收入	支出	損(△)益	資本	財產
大正三年度	二	四九	八三三	二二九	九六九	一	二	二	一四	六〇	一四七九	四三三	一〇,五五一	一〇,四九三	一,〇五八	一八,三八〇	一八,五三七	一,二五七	三五,〇〇〇	二五,九九三
大正四年度(自四月至八月)	二	五三	八三三	一六一	一,二八六	一	三	二	三	九四〇	一,二四一	一,〇六九	二八,五二五	二八,四七二	五,〇五三	二五,〇五一	二二,九三九	二,一〇二	三五,〇〇〇	二六,七〇一
區別	航路線	寄港地	湮	船	船噸	支店	出張所	代理店	店員	船員	航海度數	航海度數	搭載貨物數	搭載旅客數	搭載郵便物數	收入	支出	損(△)益	資本	財產
大正三年度	一四五	四二,七三	一五,四四一	五九五	二〇八一	一	一	一	一	三〇,〇三	一四,五	一〇,六九	二四,九九一	二四,九七二	五,一八九	二二,二七三	二二,二八九	三九一	三五,〇〇〇	二五,五二五
大正四年度(自四月至八月)	一三二	三五,〇六八	一三,二五一	三二一	二,一六〇	一	一	一	一	三〇,〇三	一三,二	一〇,六九	二四,九九一	二四,九七二	五,一八九	二二,二七三	二二,二八九	三九一	三五,〇〇〇	二五,五二五



## 第二節 陸上運送ノ方法及成績

陸上運送經營者內國通運株式會社京城支店ノ出品ハ事業成績表一、沿革略一ノ二點ナリ  
同支店ハ明治四十年十二月ノ創立ニシテ其ノ經營概況ハ左表ニ示セルカ如ク健實ナル進步ヲ爲シ時勢ノ要求ニ伴ヒ陸路輸送ノ普及ヲ計リ物價ノ調節産業ノ發達等ニ貢獻スル處尠カラス尙將來道路ノ改修港灣河川ノ改築鐵道ノ増設等ト相俟チ時勢ノ進展ニ伴ヒ銳意其ノ擴張ヲ計リ改良施設ヲ爲スノ要アリ

### 經營概況

區別	經營概況																
	支店數	出張所數	派出所數	荷扱所數	派出人數	取店數	荷車數	荷馬車數	小蒸汽船數	團平船數	川船隻數	店員數	取引店員數	發送貨物 個數	斤數	到著貨物 個數	斤數
明治四十一年度	1	2	1	1	1	1	10							1,932,294	3,443,363	3,378,833	2,854,541
明治四十二年度	1	2	2	1	1	1	25	5						2,391,608	6,413,338	1,141,682	70,922,889
明治四十三年度	1	2	2	1	1	1	25	5						1,469,959	8,513,338	852,457	86,572,929
明治四十四年度	1	3	3	1	1	1	35	10						3,598,976	10,983,484	1,073,184	89,279,573
明治四十五年度	1	3	2	1	1	1	35	10						1,236,337	2,877,073	1,503,110	29,814,471
大正二年度	1	4	2	1	1	1	50	15		3	17			1,819,034	2,646,767	1,191,306	131,505,534
大正三年度	1	4	2	1	1	1	50	15		6	17			1,647,235	2,069,779	1,592,274	131,766,207

損(△)	收		支	
	益	金	出	入
△ 一七七六八	二三〇、四九〇	二四八、二五八	四〇八、二二三	三九六、三二五
△ 一、一九〇八	二八五、四六一	三九二、八三六	五〇二、七〇九	五〇二、七八八
△ 八三七五	五〇二、七八八	五二四、三二二	七、七二二	五二五、九三三
	五五五、八八八	五四九、五八二	六三〇六	五二五、七七六
	五二八、〇〇二	△ 二、二二六		

### 第三節 荷造包裝

本類モ亦同社ノ出品ニシテ七島包三、蕙包二、粹締一、油紙包一、澁紙包二ノ五種九點ニシテ其ノ荷造包裝何レモ堅牢持久力ヲ有シ運搬取扱至便且中荷包護佳良ニシテ其ノ製作費モ亦比較的低廉ナルモ尙將來一層荷造ノ改良製作ノ低廉ヲ計ルノ要アリト認ム  
右報告ス

大正四年十月二十五日

始政五年記念朝鮮物産共進會第九部審査部長 伊藤 定弘 印  
擬賞一覽表 山縣 伊三郎 殿

道	部	種別	審査點數		人員數		金	銀	銅	褒	合	計		
			審査點數	人員數	審査點數ニ對スル受賞割合	審査人員ニ對スル受賞割合								
京畿道	部	朝鮮内	一六	二	-	-	-	-	-	-	二	一三	二〇	
平安南道	部	朝鮮内	二	-	-	-	-	-	-	-	-	五〇	〇	
平安北道	部	朝鮮内	四	-	-	-	-	-	-	-	-	二五	〇	
計	部	朝鮮内	三	四	-	-	-	-	-	-	二	四	一八	〇

擬賞一覽表

道	等級其他	種別	審査點數		審査人員數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	合計	審査點數ニ對スル受賞割合	審査人員ニ對スル受賞割合
			外	内									
京畿道	類	外	1	5	1						1	100%	100%
		内	1	1	1						1	100%	100%
平安南道	類	外	1	2	1						1	100%	100%
		内	1	1	1						1	100%	100%
平安北道	類	外	1	4	1						1	100%	100%
		内	1	1	1						1	100%	100%
計	類	外	1	12	3						3	100%	100%
		内	1	3	3						3	100%	100%

擬賞一覽表

道	等級其他	種別	審査點數		審査人員數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	合計	審査點數ニ對スル受賞割合	審査人員ニ對スル受賞割合
			外	内									
京畿道	類	外	1	2	1						1	100%	100%
		内	1	1	1						1	100%	100%

第九部

擬賞區分	出品名	出品人
名譽金牌	水上運送ノ方法及成績	朝鮮郵船株式會社
同牌	同	鎮南浦汽船合資會社
同牌	同	高羽秀吉
同牌	陸上運送ノ方法及成績並荷造包裝	內國通運株式會社
同牌	同	京城支店

## 第四節 審査方法

### 第三十六類 水陸運送ノ方法及成績

各出品ニ係ル業務概況簿冊並關係書類ニ係リ夫々參酌審査スルコトトシ優秀ノモノニ對シ其ノ評點ハ百點ヲ以テ最高トス

一、水陸運送ノ方法及成績ニ關シテハ左項ヲ審査シ評點ヲ九十點以下ト定ム

イ、線路

ロ、船舶

ハ、使用人

ニ、本支店、出張所及代理店

ホ、業務成績

ヘ、收支計算

二、船舶、航路等ノ模型ニ對シテハ左項ヲ審査シ評點十點以下ト定ム

イ、構造ノ精粗優劣

ロ、意匠、考案ノ巧拙

ハ、業務ノ實況ヲ容易ニ周知セシムルヤ否

### 第三十六類 荷造包裝及運送用具

各出品物ヲ陳列場ヨリ審査室ニ搬入セシメ場合ニ依リ解放シテ内部ヲ審査シ優秀ノモノニ對シ其ノ評點ハ各十點ヲ以テ最高トス

一、荷造包裝ニ關シテハ左項ヲ審査ス

イ、荷造ノ簡易及製作費ノ低廉

ロ、持久力並堅牢ノ程度

ハ、運搬及取扱ノ便否

ニ、中荷保護ノ良否

ホ、中荷ノ毀損、變色及變質ノ有無

二、運送用具ニ就テハ左項ヲ審査ス

イ、構造ノ良否  
ロ、取扱ノ便否  
ハ、運搬ノ能力

# 第十章 第十部經濟審查報告

## 第一節 概 說

第十部經濟ニ關スル出品ハ第三十七類經濟機關、第三十八類土地調査、第三十九類貨幣及度量衡、第四十類經濟統計ノ四類ニシテ是等出品中審查セルハ第三十七類經濟機關ノ出品ノミニシテ他ノ三類ハ官廳出品若ハ參考出品ナルヲ以テ一切之ヲ審查セス而シテ經濟機關ノ出品ハ總點數百六十五點、人員百四十三人ナリシモ內審查辭退、官廳出品又ハ參考出品ニ係リ審查セサルモノ點數四十七點、人員二十五人ヲ除キ審查セルモノハ點數百十八點、人員百十八人ナリトス是等ノ出品ヲ更ニ金融機關、生産組合、會社市場ノ四小部ニ類別シ各小部毎ニ主任審査官、審査員各一人ヲ以テ之ヲ分掌シ九月十六日審查ヲ開始シ同月二十九日ヲ以テ之ヲ終了セリ今各類別及道別ニ其ノ出品點數及人員ヲ示セハ左ノ如シ

道別	金融機關		生産組合		會社		市場		計	
	點數	人員	點數	人員	點數	人員	點數	人員	點數	人員
京畿道	三	三	二	二	一	一	三	三	九	九
忠清北道	四	四	二	二	一	一	二	二	七	七
忠清南道	四	四	一	一	一	一	二	二	八	八
全羅北道	三	三	一	一	一	一	一	一	五	五
全羅南道	四	四	一	一	一	一	二	二	八	八
慶尙北道	八	八	一	一	一	一	二	二	一一	一一
慶尙南道	八	八	一	一	一	一	二	二	一一	一一
黃海道	四	四	一	一	一	一	一	一	五	五
平安南道	二	二	一	一	一	一	一	一	五	五
平安北道	九	九	一	一	一	一	三	三	一三	一三
江原道	三	三	一	一	一	一	一	一	五	五
咸鏡南道	七	七	一	一	一	一	三	三	一〇	一〇
合計	七三	七三	一三	一三	一〇	一〇	三三	三三	一〇四	一〇四

審査ノ方法ハ別紙ノ如クニシテ主トシテ記述、統計圖表及模型ニ依リ其ノ他ノ出品ヲ參考ト爲シ業務經營ノ方法及成績、一般經濟ニ及ホシタル效果ニ關シ慎重ノ調査ヲ遂ケ優良ナルモノヲ撰拔シ左ノ結果ヲ得タリ

各道別出品擬賞一覽表

道別	金融機關		生産組合		會社		市場		計
	點數	人員	點數	人員	點數	人員	點數	人員	
咸鏡北道	九二	二	一〇	一	一	一	二六	一	二二八
計	九二	二	一〇	一	一	一	二六	一	二二八

五三四

道別	等級其他	點數	人員	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	受賞割合	
										點數ニ對スル	人員ニ對スル
京畿道		九	九	二	一	一	一	一	六	一〇〇	一〇〇
忠清北道		七	七	一	一	一	一	一	六	八六	八六
忠清南道		八	八	一	一	一	一	一	八	一〇〇	一〇〇
全羅北道		五	五	一	一	一	一	一	三	六〇	六〇
全羅南道		四	四	一	一	一	一	一	七	五〇	五〇
慶尙北道		二	二	一	一	一	一	一	六	五五	五五
慶尙南道		八	八	一	一	一	一	一	二	二五	二五
黃海道		一五	一五	一	一	一	一	一	四	二七	二七
平安南道		一五	一五	一	一	一	一	一	二	三三	三三
平安北道		九	九	一	一	一	一	一	二	二二	二二
江原道		四	四	一	一	一	一	一	三	七五	七五
咸鏡南道		一〇	一〇	一	一	一	一	一	三	三〇	三〇
咸鏡北道		三	三	一	一	一	一	一	三	一〇〇	一〇〇
計		二八	二八	二	二	二	二	二	六一	五二	五二

今第三十七類各種經濟機關ノ情況及其ノ審査成績ヲ各小部別ニ叙述スヘシ

## 第二節 金融機關

金融機關ハ銀行及地方金融組合ノ二種ニシテ其ノ出品ハ百三十點、人員百十三人ナリ而シテ内三十九點、人員二十二人ハ審査辭退及參考出品ニ係ルヲ以テ之ヲ除キ審査セルハ九十一點、人員九十一人ナリトス茲ニ之ヲ道別ニ示セハ左ノ如シ

種別	道別	銀行		地方金融組合		計	
		點數	人員	點數	人員	點數	人員
京畿道	計	二	二	一	一	三	三
忠清北道	清北	—	—	四	四	四	四
忠清南道	清南	—	—	三	三	三	三
全羅北道	羅北	—	—	四	四	四	四
全羅南道	羅南	—	—	三	三	三	三
慶尙北道	尙北	—	—	八	八	八	八
慶尙南道	尙南	—	—	八	八	八	八
黃海道	海	—	—	二	二	二	二
平安北道	安北	—	—	九	九	九	九
平安南道	安南	—	—	三	三	三	三
江原道	原	—	—	七	七	七	七
咸鏡北道	鏡北	—	—	二	二	二	二
咸鏡南道	鏡南	—	—	八	八	八	八
計		二	二	三	三	九	九

以上出品審査ノ結果優良ナルモノ三十八點ヲ選拔シ次ノ如ク金牌二點、銀牌七點、銅牌九點、褒賞二十點ノ擬賞ヲ爲セリ

同	金 牌	擬賞區分
同	業務經營方法及成績	出 品 名
同	京 畿 道	道 名
同	株式會社 漢城銀行	出 品 人
同	朝鮮商業銀行	擬賞區分
同	銀 牌	出 品 名
同	業務經營方法及成績	道 名
同	江 原 道	出 品 人
同	忠 濟 南 道	
同	大田 同	



擬賞區分	出品名	道名	出品人	擬賞區分	出品名	道名	出品人
銀牌	業務經營方法及成績	全羅南道	順天 地方金融組合	褒狀	業務經營方法及成績	平安北道	江西 地方金融組合
同	同	慶尙南道	居昌 同	同	同	忠清北道	陰城 同
同	同	全羅北道	鎮安 同	同	同	忠清南道	江景 同
同	同	慶尙北道	義城 同	同	同	咸鏡南道	利原 同
同	同	咸鏡北道	鏡城 同	同	同	黃海道	金川 同
銅牌	同	忠清南道	株式社會湖西銀行	同	同	平安南道	成川 同
同	同	忠清北道	永同 地方金融組合	同	同	平安北道	成川 同
同	同	忠清南道	成歡 同	同	同	全羅南道	寶城 同
同	同	黃海道	延日 同	同	同	江原道	金化 同
同	同	全羅北道	古阜 同	同	同	咸鏡北道	明川 同
同	同	咸鏡南道	安邊 同	同	同	全羅南道	長興 同
同	同	京畿道	利川 同	同	同	黃海道	瑞興 同
同	同	全羅南道	羅州 同	同	同	平安北道	江界 同
同	同	慶尙北道	永川 同	同	同	咸鏡南道	文川 同
褒狀	同	忠清北道	沃川 同	同	同	慶尙北道	淸道 同
同	同	慶尙南道	陝川 同	同	同	全羅南道	靈岩 同
同	同	平安北道	安州 同	同	同	全羅南道	高興 同

金融機關中朝鮮銀行及各農工銀行ハ何レモ審査ヲ辭退シタルカ故ニ審査ヲ爲セルハ漢城銀行、朝鮮商業銀行及湖西銀行ノ三行ノ出品ナリトス就中漢城銀行及朝鮮商業銀行ノ如キハ後段詳説ノ如ク其ノ沿革最モ古ク業務經營ノ方法又宜シキヲ得テ一般經濟界ニ貢獻セル效果甚々偉大ナルモノアリ其ノ成績ニ對シテハ特ニ金牌ヲ擬賞セリ又湖西銀行ノ如キ創立日尙ホ淺ク其ノ規模亦大ナラスト雖經營振比較的堅實ニシテ相當成績ヲ收メ地方金融ノ調和ニ努メタル效果亦沒スヘカラス要スルニ是等ノ銀行ハ何レモ漸次發達ノ趨勢ヲ示シ此ノ狀況ヲ以テセハ將來朝鮮ノ金融並産業ニ及ホス成績鮮少ナラサルヘキヲ疑ハス更ニ漢城銀行及朝鮮商業銀行ニ付其ノ沿革、業務經營方法及成績ノ概要ヲ示スヘシ

## 漢城銀行

(1) 當行ハ朝鮮人ノミヲ株主トシ主トシテ鮮人ノ金融機關トシテ京城ニ其ノ本店ヲ有ス明治三十六年資本金二百萬圓拂込三萬五千圓ヲ以テ合資組織ニ依リ公立漢城銀行ノ名ヲ以テ創設セラレタル後二年ニシテ株式組織ニ改メ即明治三十八年九月資本金十五萬圓ノ株式會社公立漢城銀行ノ設立ヲ見タリ之レ現漢城銀行ノ初期ニ屬ス亞テ明治四十年資本金ヲ三十萬圓ニ増加シ後韓國併合ノ事アルヤ當時多額ノ恩賜公債ノ下賜ヲ蒙リタル貴族ヲシテ永ク皇恩ノ厚キヲ享ケシメ一面金融界ニ對シテ其ノ餘惠ヲ分ツノ計畫ヲ定メ玆ニ恩賜公債ヲ以テ拂込ニ充ツルノ特許ヲ受ケ明治四十四年ニ至リ資本金ヲ三百萬圓(六萬株)ニ増加シ朝鮮貴族ヲ多數株主トシタル一大銀行ヲ成セリ此ノ間水原、東幕、平壤及大田ニ支店ヲ設置シ經營方法宜シキヲ得テ業務次第ニ發展シ每期相當ノ配當ヲ繼續シテ今ヤ預金總額一百六萬五千餘圓貸出總額二百四萬七千餘圓ニ上ルノ盛況ヲ呈セリ而シテ明治四十四年上半期末現在積立金七萬五千圓ハ増資ニ當リ株主割當新株ノ拂込ニ充當シタルモ現在ニ於テハ四萬圓ノ積立金ヲ有シ又三十九年政府ヨリ無利子貸下ヲ受ケタル金十萬圓ハ豫定通ノ償還ヲ爲シ殘額六萬圓ヲ存スルニ止マリ銀行基礎益々鞏固ニ赴キツツアリ

(2) 朝鮮人ハ由來貯蓄觀念ニ乏シク加之銀行開始當時ハ之カ利用ノ途ヲ解スル者鮮ナカリシ爲預金ノ吸收ニハ經營者ノ最モ苦心シタル所ニシテ第一期末ニ於テハ預金總額僅ニ八萬三千餘圓ニ過キサリシニ爾來盛ニ預金ノ必要ヲ鼓吹シ之カ勸誘ニ努メ一面銀行觀念ノ周知ヲ圖ルト共ニ逐年業務成績ノ良好ニ伴フ信用ノ昂上ニ依リ漸次預金者ヲ増加シ大正三年下半年末ニ於テハ預金總額一百六萬五千餘圓ニ上ルノ好成績ヲ示スニ至レリ

(3) 第一期末貸出金現在額ハ十五萬四千餘圓ニ過キサリシニ爾來増資及預金ノ増加ニ依リテ運轉資金ノ充實ヲ告ケ大正三年下半年末ニ於ケル現在貸出額二百四萬七千餘圓ノ巨額ニ上レリ此ノ間經濟界ノ狀勢ニ伴ヒ自ラ貸出金ニ消長アリシト雖大ナル蹉躓ヲ見ルコトナク回收成績亦良好ナリトス

(4) 明治四十一年七月水原支店ニ於テ支金倉庫事務ノ取扱委託ヲ受ケ四十二年八月閉鎖サルル迄何等缺點ナク其ノ任務ヲ全フシタリ

## 朝鮮商業銀行

(1) 當行ハ朝鮮ニ於ケル銀行業ノ嚆矢ニシテ元大韓天一銀行ト稱シ資本金二萬八千圓ヲ以テ朝鮮人株主ニ依リ明治三十二年京城ニ創設ス兌換券發行並官金輸送ノ特權ヲ附與セラレ仁川及開城ニ支店ヲ設置シ漸ク業務ノ開展ヲ見ムトスルニ當リ不幸明治三十六年以來經濟界ノ恐慌ニ際シ破綻ヲ暴露シ終ニ休業ノ止ムナキニ至リシカ三十九年統監府ノ設置アルヤ當時財政ノ一大改革ニ際シ金融機關ノ救濟ヲ必要トスル議ニ基キ終ニ韓國政府ノ援助ヲ享クルニ至リ資本金十五萬圓ヲ以テ再興シ業務ノ開始ヲ見ルニ至レリ之ヲ當行ノ第一期ト爲ス爾來幾多ノ政變、暴徒ノ蜂起等ノ爲取引市場ノ混亂ヲ極メタリシモ此ノ局ニ處シテ常ニ金

融ノ調節ニ盡シ一面舊來ノ業務整理ニ昂メ漸次信用ヲ高ムルヲ得テ明治四十二年五十萬圓ニ増資シ四十五年一月漢城共同倉庫株式會社ヲ合併シテ資本金ヲ五十七萬五千圓トシ倉庫業務ヲ兼營スルニ至レリ此ノ間南大門本町仁川平澤等ニ支店ヲ設置シ倍々業務ノ刷新及擴張ヲ力メ其ノ經營方法宜シキヲ得テ大正三年末ニ於テハ諸預金八十二萬四千餘圓諸貸出金百五十八萬三千餘圓ニ上リ每期相當ノ利益ヲ擧ケテ漸次舊滯貸金ノ消却ヲ爲スノミナラス相當株主配當ヲ行ヒ一面政府貸下金ハ其ノ條件ニ違フテ償還ヲ續行シ今ヤ積立金總額二十一萬二千餘圓ニ上リ銀行ノ基礎愈々鞏固ヲ加フルニ至レリ

(2) 第一期再興以來業務ノ刷新ヲ圖リ信用ヲ昂上スルト共ニ預金ノ必要ヲ一般ニ鼓吹シ之カ吸集ニ盡瘁シタル結果當初諸預金三十二萬二千餘圓ニ過キサリシモノ逐年預金者ヲ増加シテ大正三年末現在ニ於テハ預金總額八十二萬四千餘圓ノ多額ニ上ルノ好成绩ヲ示シ居レリ

(3) 第一期末貸出金現在高五十一萬四千餘圓ノ内整理ヲ要スヘキ舊滯貸金二十五萬五千餘圓ヲ有シタリシカ爾來幾多財界ノ變化アリシニ拘ハラス屈伸宜シキニ適ヒ漸次該貸付金ノ整理ヲ遂行スルト共ニ貸出金ノ回收上ニ支障ヲ來セシモノ少ナク大正三年末ニ於ケル諸貸出總額百五十八萬三千餘圓ヲ計上セリ

地方金融組合ハ審査點數八十八點ニシテ全道地方金融組合數ノ五分ノ二ヲ占メ其ノ沿革モ比較的古今成績優良ナルモノニ屬スト雖元來地方金融組合ハ共同自助ノ觀念ニ乏シキ地方農民ヲ組合員トスルモノナルヲ以テ其ノ經營頗ル困難ニシテ未タ理想ノ域ニ達セリト云フヲ得サルハ蓋シ止ムヲ得サル所ナリ然レトモ農業資金ノ貸付、貯金、獎勵、農事改良ノ施設、補助貨幣ノ散布、共同購入、委託販賣、組合員ノ農事指導等組合業務ノ逐年改善發達ノ跡著シキモノ尠カラズ之ニ依テ地方小民ノ金融ヲ緩和シ地方經濟ノ發達ニ資セシ效果大ナルモノアリ就中原州、大田、順天、居昌、鎮安、義城、鏡城ノ七組合ノ如キハ組合員ノ選擇指導、資金貸付及貯蓄獎勵ノ方法等何レモ宜シキニ協ヒ他業務ノ成績亦概ネ良好ニシテ終ニ銀牌ノ擬賞ヲ見ルニ至レリ其ノ他ノ各組合ニ在リテハ固ヨリ一長一短アルヲ免レスト雖其ノ業務ノ改善發達ニ苦心ノ跡顯著ニシテ何レモ相當ナル成績ヲ舉ケツツアリ將來此ノ趨勢ヲ以テ推移シ且益々當局者ノ指導誘掖ニ導ヒ組合理事者並組合員ノ精勵努力スル所アルニ於テハ地方金融組合ハ管ニ金融上ニ及ホス效果ニ止マラス社會人文上ニ及ホス影響蓋シ鮮少ナラサルヘシ

### 第三節 生産組合

生産組合ハ國有地小作人組合、煙草耕作組合及麥業組合ニシテ其ノ出品ハ總點數十點、人員十人トス之ヲ各組合別及道別ニ示セハ左ノ如シ

道	名	計	道	名	計
	國有地小作人組合			國有地小作人組合	
	煙草耕作組合			煙草耕作組合	
	麥業組合			麥業組合	

以上出品ニ對スル審査ノ結果ハ何レモ優良ニシテ左ノ如ク名譽金牌、金牌各一點、銀牌四點、銅牌、褒狀各二點ヲ擬賞セリ

擬賞區分	出品名	道名	出品名	人	擬賞區分	出品名	道名	出品名	人
名譽金牌	業務經營方法及成績	京畿道	開城藝業組合	銀牌	業務經營方法及成績	京畿道	龍仁郡煙草耕作組合		
金牌	同	忠清北道	忠州郡煙草耕作組合	銅牌	忠清北道	鎮川郡梨月面國有地小作人組合			
銀牌	同	全羅北道	全州國有地小作人組合	同	同	山東煙草耕作組合			
同	同	忠清南道	牙山郡仁州面國有地小他人組合	褒狀	江原道	金化郡煙草耕作組合			
同	同	同	大田郡田民國有地小作人組合	同	慶尙北道	永川郡新寧煙草耕作組合			

京畿道	忠清北道	忠清南道	慶尙北道	全羅南道	江原道	計	慶尙北道	龍仁郡煙草耕作組合	鎮川郡梨月面國有地小作人組合	山東煙草耕作組合	金化郡煙草耕作組合	永川郡新寧煙草耕作組合
1	2	1	1	2	3	4	4	1	1	1	1	1

生産組合ノ情況ヲ見ルニ何レモ設立後四年乃至六年ニ過キスシテ經營日淺ク又組合ノ地域狹少ナリト雖業務方法多クハ宜シキヲ得地方産業及風教上ニ及ホシタル效果尠少ナラサルモノアリ左ニ各種組合ニ付成績ノ一斑ヲ敍説スヘシ

イ、國有地小作人組合ハ驛屯土集團地ニ對シ明治四十二年以降ノ設立ニ係リ何レモ其ノ設立目的タル米穀種子ノ改良、施肥ニ關スル施設及小作人貯蓄ノ獎勵ニ努メ一面政府補助金ヲ以テ組合員タル小農民ニ對シ農業資金トシテ之ヲ融通シ又農事ノ改良及獎勵ノ方法ヲ見ルニ何レモ本府ノ方針ニ協ヒ能ク組合員ノ經濟狀態及風紀ノ改善ニ資スル所アリ延テ國有地驛屯土管理上政府ニ於テモ亦至大ノ便益ヲ亨ケタル等其ノ功績沒スヘカラサルモノアリ

ロ、煙草耕作組合ハ大正元年ノ設立ニシテ組合ノ業務ハ政府ノ方針ニ基キ煙草耕作及乾燥資金ノ融通ト共ニ煙草ノ耕作改良ヲ主トシ貯蓄、共同購買、葉煙草ノ委託販賣等組合員ノ利益増進ニ必要ナル事業ヲ行フニ在リ然ルニ各組合ハ設立後日尙淺キニ不拘組合員ニ對スル低利資金ノ融通ハ年々巨額ニ達シ葉煙草ノ共同販賣即チ倉庫事業ハ漸次好果ヲ收メ之カ爲組合員ノ享受スル利益少カラス地方經濟ノ振作及勤儉ノ美風ヲ馴致スル等其ノ效果ハ甚タ大ナリ就中金牌ノ擬賞ヲ得タル忠州郡煙草耕作組合ノ如キハ大正二年ノ創設ニ係リ忠清北道忠州ヲ中心トシ附近數郡ニ亘リ米國種黃色葉煙草ノ耕作及火力乾燥ヲ行ハシメ乾燥葉ハ之ヲ組合員ニ購入シテ再乾燥ヲ施シ兩切煙草ノ原料トシテ煙草製造業者ニ供給セリ而シテ黃色煙草ハ特殊ノ耕作乾燥法ヲ要スルカ爲組合事業創始ノ當時ニ在リテハ無經驗ナル農民ニ對シ之カ指導誘掖上ノ困難頗ル多大ナルニ拘ラス該組合ハ自カラ本事業ノ中心點ト爲

リ能ク組合員ヲ督勵シ耕作地ノ擴張發展ニ努メタル結果初年度ノ耕作反別十九町歩ニ過キサリシモノ年次激増シ大正四年ニハ二百六十餘町歩ノ大耕作地ヲ形成シ此ノ收量約八萬貫々豫定價格十六萬圓ヲ生産スルノ盛況ニ達セリ然モ其ノ生産費ノ低廉ナルト品質ノ佳良ナルトハ今ヤ輪移入黃色葉ヲ壓倒スルニ至レリ繼テ組合ノ經濟狀態ニ就キテ見ルニ大正三年度末ニハ金六千五百三十三圓餘ノ基本財産ヲ得更ニ大正四年度ニハ當年度ノ豫定收益八千四百餘圓ヲ以テ生産業收容ノ倉庫ヲ建設スルニ至レリ上述ノ如ク組合ノ設立日尙ホ淺キニ拘ハラズ事業ノ發達殊ニ著シク輪移入煙草ヲ防遏シタルノ功蓋シ鮮少ナラサルヘク延テ農民ノ經濟ヲ豊カナラシメ且貯蓄ノ美風ヲ涵養シ亦該地方一般ノ經濟ヲ緩和スル等其ノ功績顯著ナルモノアリ

ハ、名譽金牌ノ擬賞ヲ得タル開城茶業組合ハ明治四十三年ノ設立ニシテ現在組合員百三十二名基本金九千七百四十圓積立金六千四百八十圓ヲ算ス而シテ組合ノ目的ハ政府ノ方針ニ基キ人蔘栽培上最モ悞ルヘキ病蟲害ノ驅除、耕作資金ノ融通、品質ノ向上及統一ヲ期セムカ爲ニシテ大正元年度以降耕作者ニ對スル耕作資金ノ貸付額ハ實ニ百四萬圓ニ達シ又蔘苗育成及供給ノ經費トシテ十ニ萬圓ヲ支出シ以テ優良蔘苗ヲ供給シ又白蔘共同製造所ヲ建設シテ適當ナル設備ノ下ニ完全ナル白蔘ノ製造ヲ爲サシムルト同時ニ粗製濫造ノ弊竝紅蔘密造ノ惡風ヲ艾除シタル結果大正三年度ニ於ケル白蔘ノ製造額六萬三千斤價格十萬圓ニ達セリ又一面共同購買ヲ行ヒ蔘業上必要ノ材料ヲ廉價ニ且優良品ノ供給ヲ便ニセル等組合員ノ經濟狀態改善ニ資スルコト尠少ナラサルノミナラス多額ノ耕作資金ノ融通ハ人蔘耕作ノ發達ニ資スルト共ニ金融ノ緩和ヲ圖リ耕作上必要人夫ハ細民ヲ使役シ人蔘製造ニハ附近ノ婦女ノ副業トシテ相當ノ勞銀ヲ得セシムルカ如キ一般經濟ニ及ホス好影響亦著シ殊ニ紅蔘製造力現時ノ如キ盛況ヲ見ルニ至リ延テ政府ノ財政上ニ貢獻セル功績著大ナリトス

#### 第四節 會社

會社ニ關スル出品ハ京城電氣株式會社ノ業務經營方法及成績ニシテ審査ノ結果名譽金牌ノ擬賞ヲ爲セリ本社カ朝鮮ニ於ケル唯一電氣、瓦斯會社トシテ今日ノ盛況ヲ呈シ社會ノ需要ヲ充シツツアルモノ其ノ由來甚タ錯綜セルモノアリ今左ニ本社ノ沿革及業務ノ成績ノ概要ヲ掲クヘシ

本社ハ明治四十一年ノ設立ニ係レリ其ノ當時ハ日韓瓦斯株式會社ト稱シ舊漢城五畧内ニ瓦斯ヲ供給スルヲ目的トシ資本金三百萬圓ヲ以テ創立シ明治四十二年十一月ニ至リ京城及龍山ニ燈用瓦斯ノ供給ヲ開始セリ當時京城ニハ明治三十二年以來國人「コーブルブラン」ノ經營ニ係ル韓美電氣會社アリテ電燈、電話、電氣鐵道及動力供給事業ノ經營權ヲ獨占シ電燈及電氣鐵道事業ノ營業ヲ開始シ居リシカ明治四十二年八月本社ニ於テ該會社一切ノ特權、權利、資産及營業ノ全部ヲ百二十萬圓ヲ以テ買收シ同時ニ米貨社債五十萬圓ヲ繼承シ商號ヲ日韓瓦斯電氣株式會社ト改稱シ燈用電氣及瓦斯ノ供給並電氣鐵道事業ヲ繼續經營シ以テ今日ニ迄ヘ

韓美電氣會社買收當時ニ於ケル電車事業ノ狀況ハ頗ル不完全ニシテ軌條ノ如キ二十封度、四十封度、四十五封度ノ區々ノモノヲ使用セルノミナラス車輛ノ如キハ其ノ數僅ニ三十餘臺ニ過キスシテ開放型客車多數ヲ占メ軌道ノ延長ノ如キモ十哩餘ニ過キスシテ乘車賃金ニ至リテハ實ニ一區間五錢ナリシナリ又電燈事業ニ在リテハ供給戸數五百戸燈數八千個ニシテ其ノ料金ハ八燭光一圓三十錢、十燭光一圓六十錢、十六燭光二圓五十錢電球價格七十五錢ノ高價ヲ以テシ配電線路及供用家屋内工事ノ如キ極メテ粗糲ニシテ危險ニ堪ヘサルノ實況ナリシナリ

越テ明治四十三年ニ至リ日韓併合ト共ニ事業モ亦漸ク進運ニ向ヒ電車ノ擴張ヲ催シ瓦斯及電燈ノ需要亦激増スルニ伴ヒ明治四十四年八月資本金ヲ六百萬圓ニ増加シ銳意事業ノ改善擴張ヲ企圖シ三十萬圓ノ改良費及三百餘萬圓ノ擴張費ヲ投シ韓美電氣會社時代ノ遺物タル配電線路及電用家屋内工作物ノ粗糲ナルモノヲ改善シ或ハ電車ノ開放型ヲ改造シテ箱型ト爲ス等經營頗ル努メ舊態ヲ一變シテ乘客ノ利便ヲ圖ルト共ニ危險釀成ノ禍根ヲ除キ又他ノ一面ニ於テハ新線路ノ敷設、複線工事ノ施行、車輛ノ新調、機械ノ増設等電燈、電力供給、電車及瓦斯事業ノ設備ヲ擴張セリ而シテ電燈、瓦斯ノ料金及電車賃金ヲ遞減シ殊ニ電燈料金ハ著シキ遞減ヲ爲シ韓美電氣會社時代ニ比シ殆ムト半減シ電車賃金モ亦著シク減額シテ一區間三錢ヲ以テ運轉スルニ至レリ其ノ他京城市内七十餘個ノ無料街燈ヲ提供シテ一般公衆ノ交通ニ便スル等其ノ殖産工業ノ勃興ヲ促進セル效果鮮少ナラス從テ會社ノ營業成績良好ニシテ舊時ノ面目ヲ一新セリ

更ニ本社ハ明治四十三年馬山ニ同四十五年鎮海ニ支店ヲ設置シ孰レモ該地方ニ電燈供給事業ヲ開始シ又同年仁川電氣會社ノ解體ト共ニ同會社ノ資産及營業ノ全部ヲ買收シ電氣供給事業ヲ繼續經營シ其ノ成績何レモ良好ニシテ漸次發達シツツアリ

更ニ瓦斯、電燈、電車、電力供給ノ各種事業ノ消長ヲ見ルニ瓦斯ニ在リテハ本枝管延長三十九萬餘呎、引用戸數六千餘戸燈用一萬千餘口熱用七千餘口ヲ示シ日々平均供給料十九萬七千立方呎ニ達シ創立當時ニ比シ約四十七割強ヲ激増セリ、電燈ハ電柱四千四百餘本高壓線路七十五里餘、低壓線路六十三里餘ニ達シ需要戸數八千十燭光換算燈四萬六千餘燈、動力八百十七馬力ニシテ買收當時ニ比スレハ著シキ發達ヲ爲セリ電車ハ買收ノ當初線路ノ延長十哩ニ過キサリシモノ十六哩ニ延長シ客車數モ著シク増加シ平均一日ノ收入五百圓ヲ算スルニ至レリ次ニ電力供給ハ八十餘箇所、六百餘馬力ニシテ漸次需要ヲ増加スルノ傾向アリ更ニ大正三年度ニ於ケル收支損益ノ狀況ヲ見ルニ瓦斯ニ在リテハ投資金ニ對シ一分六厘ノ利益ヲ示シ電燈ハ一割、電車ハ三分四厘ノ利益ヲ收メタリ蓋シ三事業中電車及瓦斯事業ハ多額ノ資本ヲ固定スルノミナラス維持ニ於テモ多大ノ經費ヲ要シ電燈事業ノ如ク好成績ヲ擧クルハ固ヨリ同日ノ談ニ非ラス然レトモ電車ニ在リテハ運轉系統ニ一段ノ注意ヲ拂ヒ又瓦斯ニ在リテハ燈用ヲ電燈ニ讓リ專ラ力ヲ熱用ニ注キ以テ瓦斯ノ需要ヲ普及セシムルニ一層ノ考案ヲ運ラサハ本社ハ將來三種事業トモニ社會ノ需要ヲ充タシ益良好ナル成績ヲ擧クルヲ得ヘシ

### 第五節 市場

本類ニ於テ審査ヲ爲シタルハ市場規則ニ基ク市場及棉業會社並穀物商同業組合ノ出品ト爲ス其ノ點數、人員左ノ如シ

道	別	點數	人員	道	別	點數	人員
京畿道		三		慶尙北道		二	
忠清南道		二		黃海道		一	
全羅南道		一		平安南道		三	
						三	
						一	
						一	
						計	
						二六	
						一六	

審査ノ結果優良ナルモノ十二點ニシテ左ノ如ク金牌一點、銀牌四點、銅牌二點、褒狀五點ヲ擬賞セリ

擬賞區分	出品名	道名	出品人	擬賞區分	出品名	道名	出品人
金牌	業務經營方法及成績 南大門市場	全羅南道	朝鮮棉業株式會社木浦支店	銅牌	業務經營方法及成績 公州市場	平安南道	鎮南浦水產株式會社
銀牌	同	京畿道	朝鮮農業株式會社	褒狀	同	忠清南道	金甲淳
同	同	慶尙北道	仁川穀物協會	同	同	京畿道	平壤米穀商同業組合
同	大邱西市場	同	大邱府	同	同	慶尙北道	金泉
同	沙里院市場	黃海道	沙里院面	同	同	咸鏡北道	吉州
銅牌	同	平安南道	株式會社平壤魚市場	同	同	忠清南道	三南殖産株式會社

市場ハ其ノ沿革頗ル古キモノアリト雖大正三年市場規則ノ發布ト共ニ初テ統一の制度ノ下ニ支配セララルニ至レルモノニシテ其ノ實施ノ日甚タ淺キカ故ニ全道市場ノ數一千二百餘箇所總取引額四千三百餘萬圓ノ多キニ拘ラス未タ概シテ幼稚ナル域ヲ脱セス從テ一般經濟上ニ及ホセル效果モ亦顯著ナルモノ甚タ少シト雖本會ニ出品シタル市場ハ其ノ規模經營方法及成績概ネ優良ニシテ將來ノ發達ノ見込アリ就中南大門市場、大邱西市場、沙里院市場ノ如キ何レモ相當ノ成績ヲ收メ銀牌ノ擬賞ヲ受ケタリ而シテ市場ノ部ニ於テ審査ヲ爲シタル朝鮮棉業株式會社ノ業務成績ハ頗ル優秀ニシテ金牌ノ擬賞ヲ爲シタリ今該會社ノ情況ヲ見ルニ明治三十八年創立シタル棉花栽培協會及明治三十九年創立シタル韓國棉花株式會社ノ合併ニ依リ資本金二十萬圓ヲ以テ明治四十三年ノ設立ニ係リ棉花ノ販賣問屋及練棉業ヲ營ミ十一棟七百二十七坪ノ工場倉庫及事務室等ヲ有シ原動機二臺九十馬力及之ニ相當スル汽罐、練棉機械ヲ備ヘ練棉工業ニ從事シ其ノ經營方法年ヲ逐フテ漸次良好ニ向ヒ年々一割ノ配當ヲ爲シ積立金モ亦相當トス而シ

テ本會社ハ年來政府ノ陸地棉普及獎勵ノ趣旨ヲ體シ陸地棉ノ買收ニ對シテハ在來棉ニ比シ三割三分高ヲ以テシ其ノ種子ハ之ヲ政府ニ納付シ幾多ノ困難ヲ排シテ陸地棉及在來棉種子ノ混淆ヲ防キ克ク南鮮地方陸地棉普及ヲ資ケ延テ地方農民ノ經濟狀態ヲ向上セシメタリ次ニ穀物商同業組合ニ在リテハ能ク輸移出米ノ改良並聲價ノ向上ニ努メ取引ノ統一ヲ圖リツツアリテ其ノ效果亦少シトセス

以上各項ニ涉リテ記載シタルカ如ク朝鮮ニ於ケル經濟機關ハ始政以來長足ノ進歩ヲ爲シ何レモ相當ノ成績ヲ舉ケツツアリ此ノ趨勢ヲ以テ發達セハ將來益々一般ノ信用ヲ博シ國家ニ貢獻スル所蓋シ多大ナルヲ疑ハス

## 第六節 審査方法

審査規程第四條ニ依リ第十部經濟出品ノ審査方法左ノ通定ム

第一條 第三十七類銀行、金融組合、會社、市場其ノ他ノ組合等ヲ左ノ四小部ニ區分シ主任審査官ヲ定メ審査ヲ分掌ス

第一小部 金融機關

第二小部 生産組合

第三小部 會社

第四小部 市場

第二條 審査ハ第四條ニ定ムル標準ニ依リ各小部ノ出品ニ付擔任審査官ニ於テ點數ヲ付シ其ノ平均點ヲ以テ評點トス但シ必要ノ場合ニ在リテハ擔任審査官合議ノ上評點ヲ付スルコトアルヘシ

第三條 擔任審査官ハ九月十五日ヨリ擔任部ニ關スル審査ヲ開始シ審査手續第九條ノ書類及意見ヲ添ヘ九月二十五日迄ニ審査部長ニ提出スヘシ

前項ノ書類ニ添付スヘキ擔任審査官ノ意見ニハ殊ニ施政五年記念物産共進會規則第二十九條ノ銀牌、銅牌及褒狀ノ擬賞ニ關スル見込ヲ掲クヘシ

第四條 出品ノ審査ハ記述、統計圖表及模型ヲ主トシテ其ノ他ノ出品ヲ參考トシ(一)業務ノ沿革(二)經營方法及業務成績(三)一般經濟上ニ及ボシタル效果ニ關シ審査スルモノニシテ各小部ニ付テハ特ニ左記ノ諸點ヲ考査スルヲ要ス

### 一 第一小部

甲 銀行 前項(二)經營方法及業務成績ニ付テハ銀行又ハ農工銀行ノ一般業務ニ關スルモノノ外特ニ

イ 産業開發ニ關シ投資セシ資金及事業ノ種類並其ノ成績

ロ 預金殊ニ小口當座其ノ他貯蓄預金ニ類スル預金ノ吸集方法並其ノ成績



ハ 資金回収ノ狀況

ニ 國庫金及地方金庫事務取扱ノ狀況

ホ 公共團體ノ資金取扱ノ狀況

ヘ 債券ノ發行及其ノ償還ノ狀況

乙 地方金融組合

イ 組合員ノ狀況

ロ 資金分布、預リ金並貯蓄獎勵ノ狀況

ハ 共同購入及農具貸付業務ノ狀況

ニ 委託販賣業務ノ狀況

ホ 農事上ノ施設

ヘ 農工銀行業務ノ代理及媒介ノ狀況

ト 補加貨交換其ノ他命合業務ノ狀況

チ 組合ノ業務經營力組合員ノ經濟狀態ノ改善並地方風紀上ニ及ホシタル效果

二 第二小部

甲 國有地小作人組合

イ 組合員ノ狀況

ロ 資金分布並貯蓄獎勵ノ狀況

ハ 種子ノ改良、施肥、米穀調製、土地改良其ノ他農事改良上ノ施設

ニ 組合員ノ農事獎勵ニ關スル施設

ホ 組合ノ收支計算及利益金處分ノ狀況

ヘ 組合ノ業務經營力組合員ノ經濟狀態改善及地方經濟並風紀上ニ及ホセル效果

乙 煙草耕作組合 前項國有地小作人組合ニ關シ掲ケタルモノノ外

イ 煙草ノ耕作、調製ノ改善ニ關スル施設及其ノ效果

ロ 共同販賣殊ニ煙草倉庫業務ノ狀況

三 第三小部

日韓瓦斯電氣株式會社

- イ、營業上ノ施設擴張並其ノ改善狀況
- ロ、電燈、瓦斯及電車ノ料金ノ變更狀況並其ノ公衆經濟ニ及ホシタル效果
- ハ、公共團體ノ爲ニ施設シタル事項其ノ他公共ノ利益ニ關スル施設
- ニ、地方開發ニ及ホシタル影響

四 第四小部

甲 市場

- イ 規模、構造其ノ他設備ニ關スル事項殊ニ交通及衛生ニ關スル施設
  - ロ 物貨集散ノ區域、貨物ノ種類及取引高ニ關スル狀況
  - ハ 市場使用料ノ率、徵收方法
  - ニ 市場稅ノ徵收並其ノ納付成績
  - ホ 消費者ノ便利其ノ他地方經濟ニ對スル效果
- 乙 魚市場 前項市場ニ關スル事項ノ外
- イ 貨物ノ保管、處理及販賣ノ狀況
  - ロ 仲買人ノ數及其ノ取引關係
  - ハ 荷主トノ取引關係

分 掌	審 査	官	審 査	員
金融機關	主任 理財課長事務官	入 江 海 平	理財課屬	馬 淵 德 三 郎
生産組合	主任 稅務課長事務官 理財課長事務官	藤 川 利 三 郎 入 江 海 平	稅務課屬	伊 藤 光 馬
電氣會社	主任 逓信局技師	成 田 鐵 郎	逓信局書記	岡 田 重 正

<p>市  場</p>	<p>分  掌</p>
<p>主 任  商工課事務官 本岡榮次郎 稅務課長事務官 藤川利三郎</p>	<p>審  查  官</p>
<p>部  商工課屬 小池英勝 臨時土地調查局書記 楠田要輔</p>	<p>審  查  員</p>

# 第十一章 第十一部慈惠救濟審査報告

## 第一節 概 說

第十一部ノ出品物ニシテ審査シタルモノハ出品人員四人出品物四點ニシテ或ハ孤兒ノ救養或ハ盲啞者ノ教育癩患者ノ收容又ハ治療ヲ爲シ何レモ主トシテ篤志家ノ寄附金品ヲ以テ經營ノ資ニ充テ可憐賴ルナキ不幸ノ者ヲ慈善的ニ收容シ教育シ又ハ治療スルモノニシテ經費潤澤ナラサルカ爲ニ設備、經營ノ方法、治療及救養等未タ以テ完全ナリト謂ヒ難シト雖經營者ハ何レモ誠意熱心ニ事業ニ從事シ其ノ基礎漸ク成リ既ニ相當ノ成績ヲ擧ケタルノミナラス將來益進展セムトス斯ノ如キ慈惠救濟ノ事業ハ朝鮮ニ於テ未タ多ク見サル所ニシテ洵ニ稱譽スルニ値スルモノト謂フヘシ左ニ各出品物ノ審査ニ付キ報告スル所アラムトス

## 第二節 財團法人朝鮮扶殖農園

### (イ) 設 備

本園ハ慶尙北道達成郡解顔面ニアリ慶州街道ニ沿ヒ大邱府ヲ去ル里餘ノ地ニ位スルヲ以テ生産物ノ販賣其ノ他農事經營上恰適ノ位置ヲ占メ現在ノ管理地ハ所有地及借地ヲ合セ五十町歩ニ達スルヲ以テ近キ將來ニ於テ狹隘ヲ告クルカ如キコトナカルヘシ而シテ地味及一般ノ情況ヲ考查シ一時的成功ヲ期セスシテ土地ノ改良ト收入ノ確實ナル農作物ノ生産ニ注意シ用地ヲ七區ニ分チ内二十五町歩ヲ直營トナシ其ノ他ハ退園セル獨立者ニ小作セシムルヲ以テ土地利用ノ方法トシテハ當ヲ得タルモノト認ム事務所其ノ建物ハ農園ノ東北端ニアリ稍偏在スルノ嫌アレトモ用地甚々廣カラサルト慶州街道ニ沿フテ退園者ノ住家ヲ建設セシメツツアルヲ以テ農場ノ管理其ノ他ノ點ヨリ見ルモ毫モ支障ナキモノト認ム現在ノ建物ハ十五棟二百四十九坪ニシテ學校事務所農舍納屋其ノ他ノ附屬舍ヲ有シ農舍ハ各六疊ノ間ニ區劃シ一室毎ニ二人ヲ配置シ机本箱ヲ備ヘ冬期ニハ火鉢ヲ用キシム又園兒各自ヲシテ額面其ノ他ノ裝飾ヲ爲サシム園兒三十人ヲ收容スルモノトシテハ設備比較的完全シ構造亦華ニ流レス朝鮮現時ノ農舍トシテハ適當ノモノト認ム

衛生設備トシテハ隔日ニ入浴セシメ毎月二回散髮ヲ爲シテ身體ノ清潔ヲ保チ又大邱慈惠醫院ニ依頼シテ傷病者ノ爲ニ施藥スルノ途ヲ開ケルヲ以テ是亦相當ノ注意ヲ拂ヘルモノト謂フヘシ

### (ロ) 救養設備

職員ハ四名ニシテ各自相當ノ素養ト技能トヲ有シ各其ノ經歷ニ應シテ農業、殖民養育及教育四部ノ事務ヲ分擔シ人物ノ配置其ノ宜シキヲ得ルモノノ如シ

作業用備品ハ未タ以テ十分ニ整備セリト謂フ能ハスト雖大體ノ設備ヲ整ヘ作業上甚シキ不足不便ヲ感スルコトナキモノノ如シ  
經營ノ方法

(ハ) 經營ノ方法  
經費ハ主トシテ農場ノ收入ヲ以テ之ニ充當スル方針ナレトモ開園後日尙淺キヲ以テ從來大阪汎愛扶殖會ノ補助金又ハ篤志者ノ  
寄附金ヲ以テ其ノ不足ヲ補充シ開園以來大正四年(大正四年ハ豫算ニ依ル)ニ至ル五箇年間ニ支出セル經費ノ總額ハ實ニ二萬九  
千四十八圓ニ達セリ

作業及作業訓練ノ方法トシテハ(1)慶尙北道ヨリ委託セラレタル採種田採種圃ヲ道技手指導ノ下ニ園兒ヲシテ栽培セシメ(2)現ニ  
大邱、京城、釜山等ノ市場又ハ地方仲買人ニ販賣セル農産物ハ將來農場ノ發展ト共ニ直接都會地ニ於テ販賣スルノ有利ナルヘキ  
ヲ慮リ之カ實習ニ慣レシムルノ目的ヲ以テ一昨年來園兒ヲ京城ノ八百屋ニ見習トシテ雇入レシメ(3)園兒中ヨリ所謂手傳ノ如キ  
一隊ヲ選ビ大工、左官、桶屋、屋根屋等直接農村ニ必要ナル仕事ヲ見習ハシメ其ノ技ニ熟達シ農舍ノ建築修繕等ヲ爲スニ堪ユ  
ル者ヲ生シ(4)實習ノ外時々學術上ノ講話又ハ篤農家ノ實驗談ヲ聽講セシメ(5)農業ニ從事スル園兒ニハ普通農業習得中勞働ノ報  
酬トシテ日給十五錢乃至三十錢ヲ支給シ衣食ノ料ハ園兒ヲシテ自辨セシメ自作自活ノ精神ヲ養成シ現ニ十圓乃至五十圓ノ貯金  
ヲ爲シ他日獨立自營ノ資ニ充テムトスル者アル等何レモ甚深ノ注意ヲ拂ヒ施設適當ナリト謂ハサルヘカラス

訓育ニ就テハ夜間ニ補助教育ヲ施シ鮮人ニ對シテハ特ニ國語ノ教授及道德上ノ講話ヲ爲シ又早天神身爽快ノトキ園兒一同ヲ講  
堂ニ集メ基督教的體拜ヲ行ヒ又毎日曜日ニハ夜間聖書研究會ヲ開キテ精神修養ヲ爲ス等相當ニ注意ヲ拂ヘルモノノ如シ

(ニ) 成績

本園ハ明治四十四年三月大阪汎愛扶殖會ヨリ十四名ノ園兒ヲ移住セシメタルニ始マリ大正三年六月ニハ財團法人組織トシ基礎  
ノ鞏固ヲ圖リ創設以來毎年内地人十六歳以上ノ孤兒十名及六歳以上ノ鮮人孤兒ヲ收容スルコトト爲シ開園以來約五ヶ年間終始  
一貫シテ事業ヲ經營シ此ノ間退園セル者八名ニシテ内事故ニ依ル者二名ノ外何レモ獨立家族ヲ爲シテ農業ニ從事シ相當ノ成績  
ヲ擧ケツツアリ現在收容中ノ者ハ三十名ナリトス  
要スルニ本園ハ可憐賴ルナキ不幸ノ孤兒ニシテ稍モスレハ不良ノ傾向ヲ有スル習僻アル者ヲ收容シテ之ニ衣食ノ途ヲ授ケ教導  
ノ宜シキト自然ノ風物ノ感化トニ依リテ堅實ナル人格ヲ養成シ忠良ナル農民ト爲スヲ以テ目的ト爲シ開園後日尙淺ク收容園兒  
ノ數亦甚シキ多數ニ達セスト雖慈善救濟ノ效果偉大ナリト謂ハサルヘカラス加之本園所在地附近ノ鮮人農家ニ對シ改良農法ヲ  
普及セシメ又ハ精神的ニ民風ノ振興ニ貢獻シタル間接ノ效果亦決シテ没却スヘキニ非ス  
以上審査ノ結果銀牌ヲ授與スルノ價值アルモノト認メ之カ擬賞ヲ爲セリ

第三節 私立平壤盲啞學校

(イ) 設備

校舍及寄宿舎ハ共ニ平壤府南山岨ニ在リ市街雜沓ノ地ヲ離レ高燥ニシテ教育上適當ノ位置ヲ占ム敷地四百十五坪建物六十一坪餘ニ過キス之ヲ以テ教室、教員室、寢室、病室、點字出版室其ノ他物置ニ充當スルトキハ甚タ狹隘ナルヲ免レス從テ盲生ニ對スル教授ニハ他ノ建物ヲ使用シツツアリト云フ要スルニ諸般ノ設備ハ未タ以テ完全セリト謂フコト能ハサルモノノ如シ

(ロ) 教養ノ設備

職員ハ四名ニシテ何レモ相當ノ履歷ヲ有スル鮮人ニシテ素養及技能ニ付テハ審査スヘキ材料ヲ缺クト雖概シテ適當ナル者ト認メラル

教授用備品ハ完備セリト云フコト能ハサルモ甚シキ不便不足ヲ感スルコトナキモノノ如シ

(ハ) 經營ノ方法

本校ハ米國人ホール夫人ノ經營ニ係リ經營ハ主トシテ篤志家ノ寄附金ニ依リ少額ノ私費生及學校生産品ヨリノ收益金ヲモ之ニ充當ス

授業料ハ之ヲ徴收セス寄宿料ハ一定ノ料金ヲ定ムト雖實際之ヲ徴收スル者ハ十名ニ過キサカ故ニ大體ニ於テ慈惠的教養ヲ施スモノト云フコトヲ得ヘシ

修業年限ハ豫科一年尋常科四年高等科五年ニシテ教授科目ヲ見ルニ主トシテ基督教的訓育ヲ施シ傍ラ普通學及手工ヲ教授スルモノノ如シ生徒ノ製作品ハ相當ノ成績ヲ舉ケツツアルモノト認ム

(ニ) 成績

本校ハ明治二十七年ノ開設ニ係リ專ラ盲生ノ教育ヲ施シ後一時中絶セリト雖明治三十一年再之ヲ開始シ明治四十年ヨリ啞生ノ教育ヲモ施スコトト爲シ名稱ヲ盲啞學校ト改メ以テ今日ニ及ヘリ創立後本校ニ於テ教育ヲ受ケタル者ハ總計百二十二名ニ及ヒ現在生徒數ハ八十七名ナリ退校セル者ノ狀況ハ詳知スルコト能ハスト雖明治四十二年以後ニ於ケル卒業生中十五名ハ何レモ相當ノ職業ニ從事セリ

要スルニ本校ハ經費ノ關係上諸種ノ設備不完全ナルヲ免レスト雖朝鮮ニ於ケル盲啞教育ノ嚆矢ヲ爲シ一時中絶セリト雖引續キ約二十年間萬難ヲ排シテ熱心ニ盲啞者ノ教育ニ從事シタル慈惠救濟ノ效果ハ決シテ尠少ニアラスト謂フヘシ

以上審査ノ結果銀牌ヲ授與スルノ價值アルモノト認メ之カ擬賞ヲ爲セリ

第四節 私立光州濟衆病院

(イ) 設備

本院ハ全羅南道光州郡孝泉面柳岸里ニ在リ敷地二千二百五十坪附屬地田畝合計九千二百二十九坪ヲ有シ高燥ノ地區ヲ占メ隔離ノ目的ヲ達スルニハ適當ノ場所ヲ選定セリ

建設物ハ三百十坪ニシテ患者收容室ハ男女ニ區別シ合計三十二室アリ外禮拜所二室、重症患者室二室、事務室、地庫、便所、牛舎ヲ有シ患者ヲ收容隔離スル設備比較的完備セリ

(㉑) 治療

職員ハ朝鮮人三名外國人三名合計六名ニシテ內宣教師ニシテ醫師タルモノ一人アリ專ラ治療ニ從事スルモノノ如シ相當ノ學歷ト經驗ヲ有ス普通ノ醫療具ハ一通リ設備シ患者一人當ノ食費ハ一箇月五圓ニシテ排泄物ハ深ク地中ニ埋沒シテ病毒ノ傳播ヲ防キツツアルヲ以テ治療上相當ノ注意ヲ拂ヘルモノト認ム

(㉒) 經營ノ方法

經費ハ英國エヂンバラ一癩患者救濟本部ノ支給ヲ受ケ南北長老派之ヲ管理シ米國宣教師ウイルソン之カ主任者タリ創立以來土地買收及建築費ニ八千二百八十五圓ヲ支出シ大正四年度豫算ハ六千二百二十圓ナリ百餘人ノ現在患者ヲ收容スルニハ不足ヲ告グルコトナカルヘシト認ム

輕症者ニハ農業及裁縫ノ作業ニ從事セシメ年々米麥蔬菜ノ收穫約二百圓アリ悉ク患者ノ食料ニ供ス蓋シ適當ノ措置ト謂フヘシ入院患者ハ全部無料ニシテ外來患者ニ對シテハ藥價ノ實費ヲ徵スル方針ナレトモ貧民ニ對シテハ無料施藥スルヲ以テ純然タル慈善事業ト見ルコトヲ得

(㉓) 成績

明治四十三年二月ノ開設ニ係リ累計百三十四人ヲ收容シ現在入院患者ハ百六人ナリ開院以來患者ノ輕快ニ赴ケルモノノ比例ハ百分ノ八十ニシテ逃走及退院セル者各一人死亡者二十六人ナリ

要スルニ本院ハ開設後日尙ホ淺シト雖設備比較的完備シ素養アル醫師ニ依リテ管理セラレ單ニ世人ノ嫌忌スル癩患者ヲ隔離收容シテ病毒ノ傳染ヲ防止スルノミナラス極貧患者ニ衣食ヲ給シ治療ニ從事シテ其ノ結果ノ概シテ良好ナルモノアル慈惠救濟ノ效果ハ實ニ大ナリト謂フヘシ

以上審査ノ結果銀牌ヲ授與スルノ價值アルモノト認メ之カ擬賞ヲ爲セリ

第五節 私立釜山癩病隔離院

(イ) 設備

慶尙南道東萊郡西面截嶺洞ニ在リ一般部落ト隔離セルヲ以テ癩患者ノ收容所トシテハ比較的適當ノ地ヲ占ム敷地二千坪ニシテ

別ニ附屬地ヲ有セス約百坪許リヲ蔬菜類ノ栽培ニ充ツルニ過キス  
 建物ハ百三十七坪餘ノ外食料倉庫及火葬場ヲ有ス收容所ハ男女ニ區別シタル患者收容室ノ外禮拜室厨房及浴室ニ區劃ス治療ニ  
 從事セサルカ故ニ病室診療室等ノ設備ナク單ニ患者ノ隔離所ト見ルノ外ナシ  
 職員トシテハ監督者朝鮮人一人ノ外添世話人男女各一人ヲ置クニ過キササルヲ以テ十分ナリトハ認メ難キモ治療ニ從事セサル  
 ニ依リ甚シキ不足ヲ感スルコトナカルヘシト認ム  
 汚染物ハ汚染ノ程度ニ依リ或ハ之ヲ焼却シ或ハ之ヲ消毒シタル後洗濯シテ其ノ汚水ヲ海中ニ放注スルヲ以テ消毒方法トシテハ  
 遺憾ナシト雖排泄物ハ之ヲ附近ノ田圃ニ投シテ肥料ト爲シツツアリ多少危險ノ伴フナキカヲ疑フ

(ロ) 經營ノ方法

經費ハ英國蘇格蘭患者傳道會社ノ支給ヲ受ケ濠洲長老協會之ヲ管理シ「ゼー、エヌ、マツケンヂー」之カ主任タリ建物築造及修繕  
 等ノ爲ニ既ニ一萬五百餘圓ヲ投シ經常費トシテ毎年四千圓内外ヲ支出シ既ニ二萬八千四百餘圓ヲ費シ當初患者一人當費用一箇  
 月約五圓ヲ要セシモ現今約四圓ニテ經營シツツアリ甚シキ不足ヲ告クルカ如キコトナカルヘシト認ム

(ハ) 成績  
 患者ハ希望者中極貧者ヲ收容スルノ方針ナルカ故ニ全部無料ニシテ自費支辨ノ者ナク全ク慈善事業ト謂フヘシ  
 明治四十三年三月開院以來累計二百三十四人ヲ收容シ内退院者十名放逐シタル者十二名逃亡シタル者七名ニシテ現在收容中ノ  
 者ハ百二十名ナリ

要スルニ本院ハ治療ニ從事スルコトナシト雖世人ノ嫌忌スル癩患者ヲ一箇所ニ隔離收容シテ病毒ノ傳染ヲ防止シ極貧ナル患者  
 ニ衣食ヲ給與シテ既ニ五箇年ヲ經過セリ其ノ慈惠救濟ノ效果ハ尠少ニアラスト謂フヘシ  
 以上審査ノ結果銅牌ヲ授與セラルルノ價値アルモノト認メ之カ擬賞ヲ爲セリ

擬賞一覽表

道		等級其他		種別		審査點數		人員數		名譽金牌		金牌		銀牌		銅牌		褒狀		合計	
慶尚北道	全羅南道	内地人	朝鮮人	内地人	朝鮮人	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		外国人	朝鮮人	外国人	朝鮮人	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		外国人	朝鮮人	外国人	朝鮮人	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



道	等級其他	種別	第十一部		慈惠救濟事業	
			審査點數	審査人員數	審査點數ニ對スル受賞割合	審査人員ニ對スル受賞割合
慶尙南道	内地人					
	朝鮮人					
平安南道	内地人					
	朝鮮人					
計	外國人					
	朝鮮人					
		名譽金牌				
		金牌				
		銀牌				
		銅牌				
		褒狀				
		合計				

第十一部

擬賞區分	出品名	道名	出品人
銀牌	慈善事業	全羅南道	私立立光州濟衆院
銅牌	兒童育成及教育事業	慶尙北道	財團法人朝鮮扶植農園
銅牌	慈善救濟事業ノ方法及成績	慶尙南道	私立平壤盲啞學校長アール、エス、ホール
銅牌	癩病隔離院事業成績	慶尙南道	私立釜山癩病隔離院管理者セー、エヌ、マツケンジ

第六節 審査方法

出品物ハ癩患者收容所盲啞學校及扶殖農園ノ三部門ニ分テテ之カ審査ヲ爲ス

一、癩患者收容所

(イ) 設備

敷地ノ位置、廣狹、建築物ノ位置、大小構造特ニ病室、收容室及作業室ノ完否、附屬用地ノ位置廣狹利用ノ方法等

(ロ) 治療

職員ノ員數、素養及技能、器具器械並藥品食餌排泄物其ノ他汚染物消毒ノ方法等

(ハ) 經營ノ方法

- (二) 經費ノ收支、作業、作業製作品ノ處置患者慰安ノ方法、自費患者ノ有無及有ラハ其ノ收價額外來患者ノ取扱  
成 績
- (ホ) 開設ノ年月、收容及外來患者數、輕快並治癒死亡、逃亡者ニ關スル年別表並退院者ノ狀況、治療中ノ人數、效果  
從來ノ方法ニ改良ヲ加ヘ又ハ新ニ發明シタルモノノ有無
- 二、盲啞學校
- (イ) 設 備
- (ロ) 敷地ノ位置、廣狹、建築物ノ位置、大小構造特ニ教室、寄宿舎、作業室ノ完否及衛生設備  
教養設備
- (ハ) 職員ノ員數、素養及技能、教授用備品等  
經營ノ方法
- (ニ) 經營ノ收支、修業年限、教科課程、教授訓練給與ノ方法、授業料寄宿料ノ徴否、生徒製作品ノ處置等  
成 績
- (ホ) 開設ノ年月、現在生徒數、年別卒業生徒數及卒業ノ狀況、生徒製作品效果等  
從來ノ方法ニ改良ヲ加ヘ又ハ新ニ發明シタルモノノ有無
- 三、扶 殖 農 園
- (イ) 設 備
- (ニ) 敷地ノ位置、廣狹、建築物ノ位置、大小構造特ニ作業室宿舍等ノ完否、衛生設備、農園ノ位置、廣狹及利用ノ方法  
教養設備
- (ハ) 職員ノ員數、素養及技能、作業用備品  
經營ノ方法
- (ニ) 經費ノ收支、作業及作業訓練、精神修養、給與、園兒製作品ノ處置  
成 績
- (ホ) 開設年月、現在收容園兒數、園兒收容ノ制限、園兒ノ年齡、死亡、退園者數及退園後ノ狀況、園兒製作品、效果  
從來ノ方法ニ改良ヲ加ヘ又ハ新ニ發明シタルモノノ有無
- 審査官ハ九月十二日ヨリ審査ヲ開始シ主任審査官ハ九月二十一日迄ニ審査手續第九條ノ書類ヲ審査部長ニ提出スヘシ

본 면

# 第十二章 第十二部美術審査報告

## 第一節 概況

當十三部四十五類ノ出品物ハ是ヲ大別シテ繪畫類及彫刻類ノ二種トナス而シテ繪畫ハ更ニ西洋畫並東洋畫ノ二小別トナス可シ是等ノ出品ハ總點數百五十一點有リテ其ノ内東洋畫ハ九十八點西洋畫ハ三十六點彫刻類ハ十七點アリ又作技者ノ中ニハ内鮮人兩様ノ別有リテ内地人ハ東洋畫五十二點西洋畫二十八點彫刻類十四點有リ又朝鮮人ノ出品ハ東洋畫四十六點西洋畫八點彫刻類三點有リ右ハ大正四年九月六日付出品物審査方法承認書ニ基キ且ツ朝鮮現下ノ狀況ニ照シ構圖筆致彩色若クハ墨色ヲ精鑑シ或ハ形體刀法著想等ヲ品評シ左記擬賞一覽表ニ示スカ如キ結果ヲ得タリ

擬賞一覽表

道	種別	第十二部 四十五類										
		審査點數	審査員數	名譽金牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	合計	審査點數ニ對スル受賞割合	審査員ニ對スル受賞割合	
京畿道	内地人	七	一八						三	二五	三八	五二
黃海道	内地人	二	二							一五	四八	八三
忠清南道	内地人	三	二									
忠清北道	内地人	三〇	二									
全羅北道	朝鮮人	三	四									
全羅南道	内地人	一	一									
平安南道	朝鮮人	一	八						三	四		五〇
平安北道	内地人	一	一									
咸鏡南道	朝鮮人	六	一						一	一	一〇〇	一〇〇
咸鏡北道	内地人	一	一									
合計	内鮮人	一四三	八九			五	二	三	一	四五	四二	五二
	朝鮮人	五七	三五							一九	三三	五八
	内地人	八六	五六							二六	九	四六

又審査セル作品ニハ墨畫アリ淡彩畫アリ燒繪アリ油繪アリ水彩畫アリ「バステル」畫アリ木彫刻アリ石膏アリ金石木牙彫刻ノ印章類アリシカ是等ハ凡テ朝鮮在住ノ内地人及ヒ内外ニ住ル朝鮮人ノ手ニナレルモノニテ就中京城人士ノ作最モ多シ而モ各道ニ散在スル藝術家ノ新作品ヲ網羅セリ右ハ從來開催セシ私設展覽會出品ノ作ニ比シテ大ニ面目ヲ改メ向上ノ趨勢ヲ示シ努力ノ跡亦歴然タリ然レトモ審査ノ結果金牌以上ヲ與ヘ得ヘキ會心ノ傑作ヲ得サリシハ眞ニ遺憾ニ堪ヘサルナリ今前述ノ種別ニ從ヒ且ツ内地人ト朝鮮人トヲ區別シ順ヲ追フテ是カ評論ヲ試ントス

## 第二節 東洋畫

元來殖民地ニ於テハ始メ移民ノ總テカ射利心多ク又官憲ニ於テモ專ラ殖産興業ノ道ヲ講シ奢侈的傾向ヲ有スル純正藝術ニ關シテハ其ノ獎勵補助ヲ與フル事概ネ後年ニ屬スル傾向有リ是レ止ムヲ得サルノ次第ナレトモ一度此ノ時代ヲ經過シ眞面目ニ土著心ヲ生シ永住ノ計ヲナスニ非サレハ屋室ヲ飾リ美術ヲ鑑賞スルニ至ラサルナリ從ツテ總テノ事業ハ大抵實用主義ノ物ヲ先ニシ漸次裝飾的美術工業品ヲ製作スルノ順序トナリ純正藝術家ノ需要ハ茲ニ至ツテ開カルルヲ通則トス而シテ朝鮮ニ於ケル美術ノ好尙心ハ今ヤ朝鮮ノ天地漸ク射倖的狀態ヨリ脱シテ僅ニ秩序的社會狀態ニ入ラムトスル際ナルヲ以テ今回ノ出品物中朝鮮ニ於ケル内地人作家中其技術ノ妙域ニ達スルモノヲ求ムルモ得ヘカラサリシナラムカ遮莫今内地人所作ノ東洋畫ニ就テ見ルニ畫風ハ土佐四條圓山ノ流ヲ掬ムモノ南畫系ニ屬スルモノ光淋様ノ新派其他現代的嗜好ニ腐心スルモノ等内地ニ於ル各體ヲ描出スルモノ五十二點アリ就中三浦廣洋ノ「夏ノ洞口」清水東雲ノ「太平」徳田玉龍ノ「金剛山春秋景」ハ場中屈指ノ作品ニシテ稍ヤ吾人ノ意ヲ強クスルモノナリ然レトモ是等ノ繪畫スラ尙美術上ニ缺ク可カラサル風韻ニ乏シキハ何人モ爭フ可カラサル事實ナリ而シテ「夏ノ洞口」ハ構想ノ精到ナル筆致ノ稍遒勁ナル共ニ間然スル所ナク又丈餘ノ卷中ニ朝鮮景物ノ百態ヲ描出シテ大過ナカリシハ深ク推稱スルニ足レリ「太平」ハ朝鮮人ヲ描寫シテ而モ朝鮮人ヲ感想セシメ得サルノ缺點ナシトセサレトモ其ノ描法精緻ニシテ色彩亦甚佳ナリ「金剛山春秋景」ハ色彩ノ上ニ於テ比較的勢力ノ跡顯著ナルモ構圖ト斂法トニ至ツテハ周到ナル用意ヲ怠レルヤノ觀アリ其ノ他各別批評ハ省略スト雖モ一般的ニ之ヲ論スレハ當地ニ於ケル内地人畫家ハ殖民地的ノ放漫ナル氣風未タ全ク去ラス其ノ作品ハ東洋畫ニ於テ尤モ貴フ處ノ風韻乏シク無聲ノ詩的情致ヲ味フ可キ點ナク輕浮卑俗ニシテ且ツ筆端未タ朝鮮景物ヲ描出シ得サルハ大ニ研鑽ヲ怠リ工夫ヲ缺ケル結果ナルヘシ尙一層研究練磨ノ功ヲ積ムニ非サレハ内地ノ老大家ニ比肩スルコト容易ノ業ニ非ル可シ朝鮮人所作ノ東洋畫ハ此半島固有ノ藝術刻下廢頽ノ極ニ在リテ將ニ時代ノ風潮ニ伴ヒ漸ク革新ノ期ニ移ラムトスル現象有ルヲ以テ其古格古法ノ美點ヲ傳フルモノ甚タ尠ク新進ノ士ハ大抵現代ノ内地式畫法ヲ模倣スル傾向ヲ生シ又先進故老ノ輩ハ筆致醇雅ノ佳作ナキニ非サルモ向上發展ノ氣勢ヲ缺キ韻致生氣等ノ伴ハサルハ時勢ノ變轉ヨリ來レル現象ナラムカ此際大ニ奮勵復興ノ氣勢ヲ高ムル必要アリ但シ今回當部ニ於ケル鮮人ノ出品中先ツ指ヲ屈ス可キハ安中植ノ「仙山樓閣」趙錫晉ノ「夏ノ山水」等ニシテ是ニ

次クハ金應元ノ「墨蘭」金圭鎮ノ「墨竹」羅壽淵ノ「石蘭」等ナリ以上ノ作家中安ト趙トハ藝術衰頹ノ極點ニ有ル現今ノ朝鮮畫人中院體派ノ二巨擘ニシテ兩金及羅ノ三者ハ文人畫系ノ三秀トモ稱ス可キモノナリ然レトモ古ク屋內ニ鳥雀ヲ誘ヒシ活畫ヲ産シ又宋朝皇帝ノ寵眷ヲ擔ヒシ妙手ヲ出シ或ハ李朝時代ニ於テモ卑賤ヨリ起ツテ權門貴紳ト膝ヲ交ヘ宋代ノ名家ヲシテ後ニ瞠若タラシムルニ足ル靈腕ヲ揮ヒシ事例アルヲ思ヘハ轉々荒涼寂寞ノ感ナシトセス安ノ「仙山樓閣」ハ創作ノ賞ス可キ無シト雖モ行筆稍見ルニ足ル可ク色彩又華麗ニシテ慎重ノ體度ヲ示セルハ明ナリ又趙ノ「山水圖」ハ布置宜シキヲ得且ツ少シク筆致ノ味ヲ可キ點アリ共ニ賞美ノ辭ヲ受ケシト雖是等ハ朝鮮院體派ノ舊法ニ倣ヒシニ過キスシテ繪畫ノ主眼タル氣韻之ニ伴ハス頗厭フ可キ陋癖ヲ帶フルハ遺憾ナリ又兩金及羅ノ三作ハ行筆老熟滯滯ノ跡無ク凡テ高潔ノ氣風アルハ文人畫ノ特趣ヲ示シ得ルニ近ク又多少ノ風韻ヲ存スルハ多トス可シト雖其ノ他ノ類ニ至テハ院體派ト文人系トヲ問ハス凡テ清雅崇高ノ氣風ヲ帶フルモノナシ然レトモ近來朝鮮美術界ニ於テ看過ス可カラサル一新勢力ノ現ハレ來ルヲ認ム夫ハ時世ノ推移ト現代の思潮トヨリ胚胎セル日本畫風ノ混入是ナリ此ノ現象ハ必スシモ不可ナリト云フニ非サルモ朝鮮風美術保存ノ上ヨリ見レハ誠ニ重大問題ナリ尤モ現下朝鮮美術ヲ師授シ得ル藝術家ハ前記ノ兩三士ノ外ニハ他ニ之ヲ求ム可カラス且ツ吾人ハ朝鮮人ニ非サレハ朝鮮趣味ヲ描出シ得ス朝鮮趣味ナルモノハ特種心靈ノ發露ナル事ヲ記憶セサル可カラス依テ爾今朝鮮畫趣ヲ傳ヘ朝鮮趣味ノ復古ヲ計ル上ニ於テハ假令其ノ畫面ノ構想描法色彩等ニ幼稚穢繁冗澁難ノ誹アリテ世ノ模範トスルニ足ラストスルモ其ノ蘊蓄スル處ノモノヲ後生ニ傳授セシムルノ要アルヘシ勿論現今諸學校諸工場等ニテ繪畫其ノ他ノ藝術ヲ教授シツツアルモノハ皆内地人ニテ其ノ徒弟ノ所作物ハ美術品ナルト工藝品ナルトヲ問ハス總テ内地式ノモノト化シ學生徒弟モ好テ之ニ從フノ風アリテ朝鮮美術ノ特長ヲ解セス只一意ニ内地式ノ模倣ニ汲々タレハ今ニシテ之カ救濟ノ道ヲ講セスムハ日ナラス前記ノ嗜好ハ半島ヲ風靡シ遂ニ朝鮮風ナル一種ノ美術上ノ樣式ハ此ノ邦土中其ノ跡ヲ絶ツニ至ル可シ

### 第三節 西洋畫

東洋畫ノ成績已ニ前述ノ如キ現況ナルヲ以テ西洋畫ニ於テ內鮮人共ニ秀逸ナル作品ノ多カル可キ筈ナク出品ノ點數モ參考畫ヲ合シテ僅ニ三十六點ヲ算スルニ止マレリ元來現今ノ東西美術ナルモノハ其ノ源流略同一ナルハ爭フ可カラサル事實ナリト雖時ヲ經ルニ從テ其ノ山容水態人情風俗等ノ異同ニ依リテ東西異様ノ發達ヲ遂ケタルニ外ナラス斯ハ尙植物カ其ノ地味ト氣候トニ依リテ發育上ニ自然ノ消長アルニ異ラス故ヲ以テ歐米人カ其ノ土ニ於テ東洋畫ヲ描クモ亦東洋人カ東洋ニ有リテ西洋畫ヲ描クモ共ニ皆其ノ神髓ヲ得ル事能ハサルハ明ナリ特ニ荒涼タル新殖民地ノ開拓期中ニ於テ妙手靈腕ヲ望ムハ尙嚴冬中ニ百花ノ爛熳タルヲ希フ如ク其ノ事ノ困難ナルハ勿論ナリト雖茲ニ最モ注目ス可キ現象ハ鮮人間ニ於ケル洋畫ノ發展ナリトス鮮人ノ洋畫ハ東洋畫ニ於ケル鮮人ノ新畫ニ比スレハ其ノ發達實ニ顯著ニシテ驚嘆ニ値ス可キモノ有リ就中金觀鎬ノ「パステル畫」婦人」ノ圖ノ如キハ日鮮人ノ

作品中最優秀品ニシテ其ノ構圖ト言ヒ運筆ト言ヒ將亦色調ト言ヒ皆以テ場中ノ一異彩トナセリ其ノ他油繪「日本橋」「河岸」等ハ皆小品ナリト雖佳作タルヲ失ハス又高義東ノ「伽椰琴」ノ如キモ相應ノ出來榮ナリ以上ハ皆習作ナルモ研鑽ノ功ヲ積マハ他日大ニ見ル可キモノアラム特ニ一方ニハ千數百年來固有ノ美術今ヤ全ク地ヲ拂ハムトスル悲境ニアルニ際シ此ノ方面ニ於テノミ如此異狀ノ發展ヲ遂ケムトスル傾向ヲ現ハスハ少シク怪ムヘキニ似タレトモ斯ハ二様ノ原因ニ基クナルヘシ即チ一ハ恰モ我内地ニ於テ維新後十數年間西洋崇拜熱ノ勃興セル實例アリシカ如ク現今朝鮮ニ於テモ亦如斯新思潮ノ滔々トシテ流行セルト二ハ此ノ新書法カ新進氣銳ノ士ノ活目ト羨望トニ値シ且ツ東洋畫ノ重ニ理想即チ主觀的ニシテ入り難キニ反シ西洋畫ノ寫實ヲ主トシ客觀的ニシテ或點マテハ學ヒ易ク模倣シ易キトヲ以テ此ノ現象ヲ呈シタルニ外ナラサルヘシ

次ニ内地人ノ出品セル洋畫ヲ見ルニ中村背水ノ「牡丹臺」「丸野豐」「古城塞」「夏ノ朝」和田一海ノ「廢路」「日吉守」雨後ノ「義州通」等ハ蓋シ場中ノ佳作ナラム牡丹臺ノ圖ハ運筆ト色調ト共ニ稍ヤ見ルヘク場中第一ノ作品ニシテ努力ノ跡歴然タリト雖物體ノ描法眞摯ナラス丸野ノ「古城塞」及「夏ノ朝」ハ克ク朝鮮ノ風物ヲ寫シ得テ雲煙ノ濃淡度ニ適ヒ頗ル著實ナル寫生圖ナリ「廢路」ハ構圖ニ於テ甚シキ缺點ナク色調稍亦和潤ナリト雖點彩ノ粗剛ナルハ放漫ノ誹ヲ免レス又「雨後」義州通」ハ筆致輕快ニシテ春雨ノ氣分寫シ得テ甚タ妙ナリ其ノ他「調ヘノ後」「倉洞附近」「歸帆」「憩ヒ」等相應ノ作品アリト雖要スルニ研鑽未タ充分ナラサルニ少成ニ安ムスル風アリ

#### 第四節 彫 刻

彫刻ハ總數十七點ノ出品ヲ見タルモ内鮮人共ニ程度甚タ低ク槌鑿未タ其ノ法ヲ得サルモノ多ク篆刻中ニハ文ヲナササルモノ有リテ雅趣ヲ損スル事大ナリ然レトモ佐藤光正ノ「擔軍」ハ場中ノ最優物ナリ今此ノ作品ヲ見ルニ形體能ク整ヒ刀法澁滯ノ跡ナク著想又穩當ナリ特ニ此ノ作品ノ他ニ勝レルハ老夫ノ容兒ト其ノ態度ノ如何ニモ能ク朝鮮人ノ氣分ヲ表示シ得タル事ニシテ當十三部出品中材題ヲ朝鮮ニ取リタルモノ多シト雖之ヲ外ニシテハ成功セルモノ他ニ一人ノ有ルナシ此ノ作品ヲ見ルニ及ムテ其ノ研究ト努力ノ尋常ナラサルヲ思フ只惜ムラクハ刀ニ勁健ノ跡ナク且老夫ノ左手ノ排置ニ今一段ノ工夫ヲ要ス佐藤光正ノ作品外内地人作ノ立體肉薄彫刻其ノ他石膏半身像等ハ技巧甚タ幼稚ニシテ人ノ注目ヲ惹クニ足ラス又大石南山作ノ各種印章ハ未タ清玩スルニ足ラスト雖時ト力トヲ惜マサル眞面目ノ作タル事ハ略ホ推スルニ足レリ

此ノ部類ハ朝鮮人ノ出品甚寡少ニシテ且ツ未タ美術品ノ價值ヲ有スルモノヲ得サルハ頗ル遺憾ニ堪ヘサルトコロナリ由來朝鮮ハ海東ノ一美術國ナリシナリ嘗テ盛唐ノ文化ニ浴シテ成就シ得タル美術ノ黃金時代ハ今ヤ一場ノ夢ト消ヘ煙ト散シテ堂塔伽藍ノ裡或ハ古器舊物中僅ニ其ノ殘影ヲ止メ此ノ種ノ技工ハ遂ニ絶滅ニ歸シタル觀アリ是レ支那ノ藝術廢頽ノ結果ナリト云フト雖一ツニハ藝術ヲ賤ミ之ヲ輕視スルノ風儒教ノ勃興ト共ニ益甚シク時ニ名工妙手アリト雖其ノ技ヲ施ス機會ナキヲ悲シムニ至ラシメ逐日

此ノ風ヲ増長シテ遂ニ藝術界ニ妙想靈腕ノ人ヲ絶ツニ至リ現今作ル所ノモノハ只日常必需ノ品ノミニシテ千遍一律毫モ苦心スル處ナク只型格中手ニ隨テ成程ノモノタルハ洵ニ慨嘆ニ堪ヘサル處ナリ然レトモ之カ復古ヲ計ラムトスルニハ從來ノ弊習ヲ改メ美術思想ヲ涵養シ美術ノ神聖ニシテ尊崇スヘキモノナル事ヲ須知セシメ且ツ朝鮮頭腦特有ノ心靈作用ト當局ノ保護獎勵トヲ相俟ツテ其ノ特長ヲ發揮セシムルノ外ナカラムカ聞ク所ニ依レハ鮮人中ニハ篆刻ヲ能クスルモノ多シト然ルニ今回ノ出品中鮮人ニシテ一人ノ出品者ナカリシハ遺憾ト云フ可シ

## 第五節 審査方法

- 一、十三部ノ審査ニ就テハ別ニ審査主任ヲ置カス總テ審査官ノ合議ニ依テ決スルコト
- 二、當部ノ審査ハ下審査及本審査ヲ行フコト
- 三、審査員ハ本審査ノ參考トシテ下審査ヲ爲シ豫撰調書ヲ造リ審査官ニ提出スルコト
- 四、審査官ハ豫撰調書ヲ參考トシテ本審査ヲナシ當部審査官ノ合議ニ依リ評點表及意見書ヲ作製シ部長ニ提出スルコト
- 五、當部ノ生品物ハ每品審査ノ各項目ニ就キ先ツ其ノ技巧ヲ精鑑シ甲乙丙丁ノ四等級ニ別チ之ヲ審査票ニ記入スルコト
- 六、前記ノ審査ニ於テ丙以上ノ好點ヲ得タル美術品ニ對シテハ更ニ再精査ヲ行ヒ時ニ優秀ナルモノニ限リ其ノ要點ヲ附點用紙ニ略記シ之ヲ備考欄内ニ記入スルコト
- 七、前記ノ審査ニ於テ六十點以上ノ評點ヲ得タルモノニ對シ更ニ嚴正ナル調査ヲ遂ケ當部審査官合議ノ上等級ヲ附シテ擬賞スルコト
- 八、採點并ニ等級ノ標準

採點標準ハ每品審査項目ニ依リ審査官合議ノ上各別ニ之ヲ定ムルコト

- 一 等 九十點以上
- 二 等 八十點以上九十點未滿
- 三 等 七十點以上八十點未滿
- 四 等 六十點以上七十點未滿

九、各種ノ審査要項ハ左ノ如シ  
純正美術ノ部

- 繪畫類 和洋共
- (1) 構圖
  - (2) 筆致
  - (3) 彩色若ハ墨色彫刻類(金石、木竹、石膏類)



(1) 刺 構 圖	(1) 漆 繡 類	(1) 器 類	(1) 陶 器 類	(1) 形 體
(2) 配 色	(2) 意 匠	(2) 刀 法	(2) 釉 藥	(2) 應 用 美 術 ノ 部 刀 法
(3) 技 巧	(3) 製 作	(3) 仕 上	(3) 手 法	(3) 著 想
			(4) 紋 樣	
			(5) 燒 成 彫 刻 類 (金 石 木 竹 類)	

大正五年三月二十九日印刷  
大正五年三月三十一日發行



朝鮮總督府

日韓印刷株式會社印刷