

14.21

770

14. 21-770



1200501163521

全國移出標準米品評錄

東京迴米問屋組合編

昭和八年產米



始



14.21

昭和八年產米

全國移出標準米品評錄

(代贈寫)

東京廻米問屋組合

序言

東京廻米問屋組合 寄贈本

米價の高低は需給の消長に俟つは論なく、消費量の増減に因由すること當然の如くなるが、一面個々の米價は其産米品質の良否にあること又謂ふまでもなし。

吾が東京廻米問屋組合深川正米市場は例年の行事として本年も昭和八年度産米に就き各道府縣穀物検査所より送附を受けし其道府縣移出等級の標準米に據り慎重審査品評したる結果を録し聊か本邦産米改良事業に資せん爲め、且つ亦配給の任に膺る當業者に寄與せんと欲し、茲處に公表を爲す也とせ



由來品評は嗜好を基礎に其米の本質を四季の上に鑑み取捨採擇按排し細より微に入り審議したるもの



其審査は早春二月末に着手し二、三の三ヶ月に跨り三月初旬漸く終結を告げ、尙ほ日を隔て、更新の想の下に久しきに亘る品評の跡を顧み、之に現實の市場出廻り米とを見較べ再吟味を加へたり。

而して其審査要項たる採點、評價及び審査員等は次の如し。

一、採點は一〇點を滿點とし、五點は良否孰れにも偏せず中庸に位するものとし左の標準に據り之を鑑別し各項目に點數を附す。

イ、品質 子粒堅硬、豊肥、量目重く、外皮薄く、腹白なく、胴折れの兆なき、青赤米等を混

交ぜざるもの及び、佳味なるものを優良とす。

ロ、色澤 淡黄色を帯び透明にして光輝あり、且つ各縣固有の特色美を具ふるものを優良とす。

ハ、粒形 小粒にして方圓整へ優美なる姿を爲し細大なく均一なるものを優良とす。

ニ、乾燥 良好にして保存に耐へ搗減り尠しと見做さるゝものを優良とす。

ホ、調製 精撰にして糲、粃、稗、碎及び土砂其他の夾雜物混合せざるものを優良とす。

ヘ、嗜好 第一食味、第二容姿、第三充實せる品量の各條件の具備に據る信用厚薄を基とす。

一、評價は昭和九年貳月十五日東京廻米問屋組合深川正米市場の市價に準據せり。

一、審査は東京廻米問屋組合深川正米市場懇話會員及び補助員として同市場仲次人を加へ其衝に當りしが、内主なる人士は左記八氏なり。

川村寅之助 杉本喜一 小林朝次郎 和田光 中野慶一
西本春次 小黒喜一 補助員 瀬尾太郎

召口上州全國各訓長

昭和八年産全國米格差表

東京廻米問屋組合

別大面方	銘柄	北海道	三陸	兩羽	關東	北陸	東海	近畿	中國	四國	九州	朝鮮	臺灣	銘柄
		北	宮	山	神	福	和	大	滋	三	廣	鹿	大	南
品	格	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石
差	位	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格
90														90
80														80
70														70
60														60
50														50
40														40
30														30
20														20
10														10
0														0
10														10
20														20
30														30
40														40
50														50
60														60
70														70
80														80
90														90
100														100
10														10
20														20
30														30
40														40
50														50
60														60
70														70
80														80
90														90
200														200
10														10
20														20
30														30
40														40
50														50
60														60
70														70
80														80
90														90
300														300
10														10
20														20
30														30
40														40
50														50
60														60
70														70
80														80
90														90
400														400

考備
一右表中○印は深川正米市場全園産出
米の標準上中下米を平均したる平均
米を示す。○印は深川正米市場全園産出
米の標準上中下米を平均したる平均
米を示す。○印は深川正米市場全園産出
米の標準上中下米を平均したる平均
米を示す。

昭和九年參月 東京廻米問屋組合 懇話會調査

昭和八年産全國米格差表 東京廻米問屋組合

考備	別大面方	北海道		三陸		兩羽		關東		北陸		東海道		近畿		中國		四國		九州		朝鮮		臺灣		附屬	
		北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	銘	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	柄	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	石	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	格	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	差	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	位	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	格	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	上	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	格	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	下	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	
	格	北	道	三	陸	兩	羽	關	東	北	陸	東	海	道	近	中	國	四	九	州	朝	鮮	臺	灣	附	屬	

考備
右表中心各品は、昭和八年産米の格差を示す。左表は、昭和九年産米の格差を示す。各品は、東京廻米問屋組合の調査による。

昭和九年參月 東京廻米問屋組合 懇話會調査

自昭和四年
至同八年

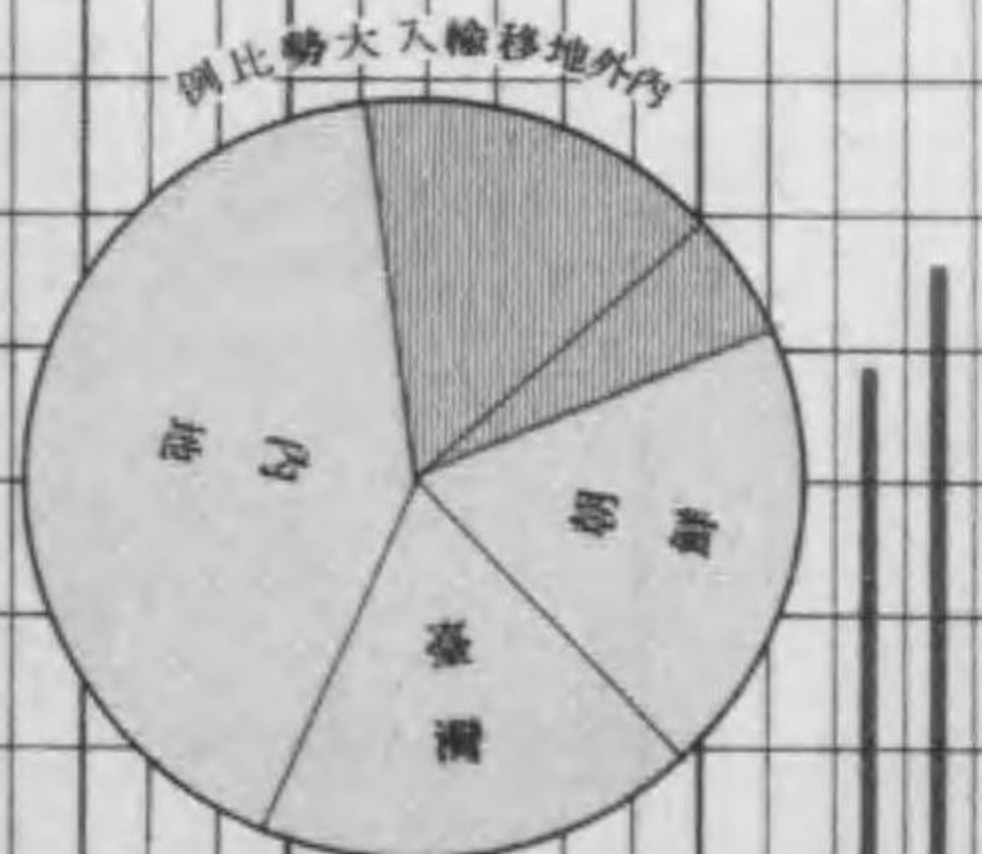
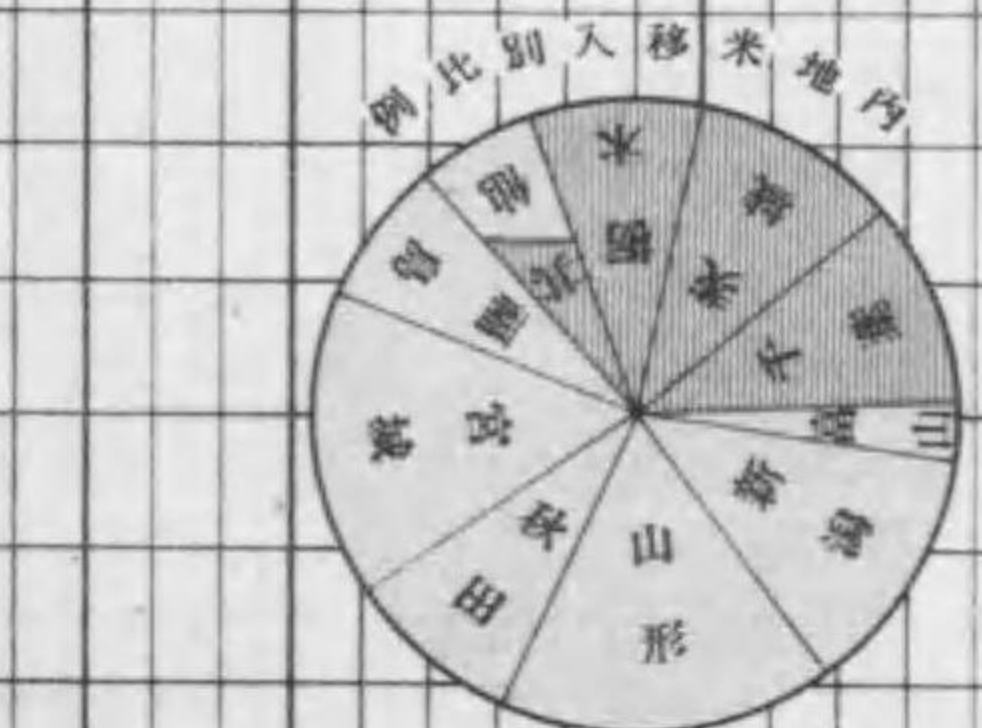
東京移入米地方別表

凡例
軟質米
硬質米

昭和九年一月
東京廻米問屋

移出地	最近移入數量年度別				
	昭和四年	同五年	同六年	同七年	同八年
北海道	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
青森縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
岩手縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
宮城縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
秋田縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
山形縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
福島縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
茨城縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
栃木縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
群馬縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
長野縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
靜岡縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
愛知縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
三重縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
岐阜縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
滋賀縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
山梨縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
奈良縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
京都府	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
大阪府	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
兵庫縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
岡山縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
廣島縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
山口縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
鳥取縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
島根縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
香川縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
福岡縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
佐賀縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
熊本縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
鹿兒島縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
宮崎縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
大分縣	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
合計	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000

最近内地、殖民地、外國米、東京移入大勢



項目	最近移入數量年度別				
	昭和四年	同五年	同六年	同七年	同八年
内地米	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
朝鮮米	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
外國米	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000
合計	107,000	117,000	104,000	117,000	117,000

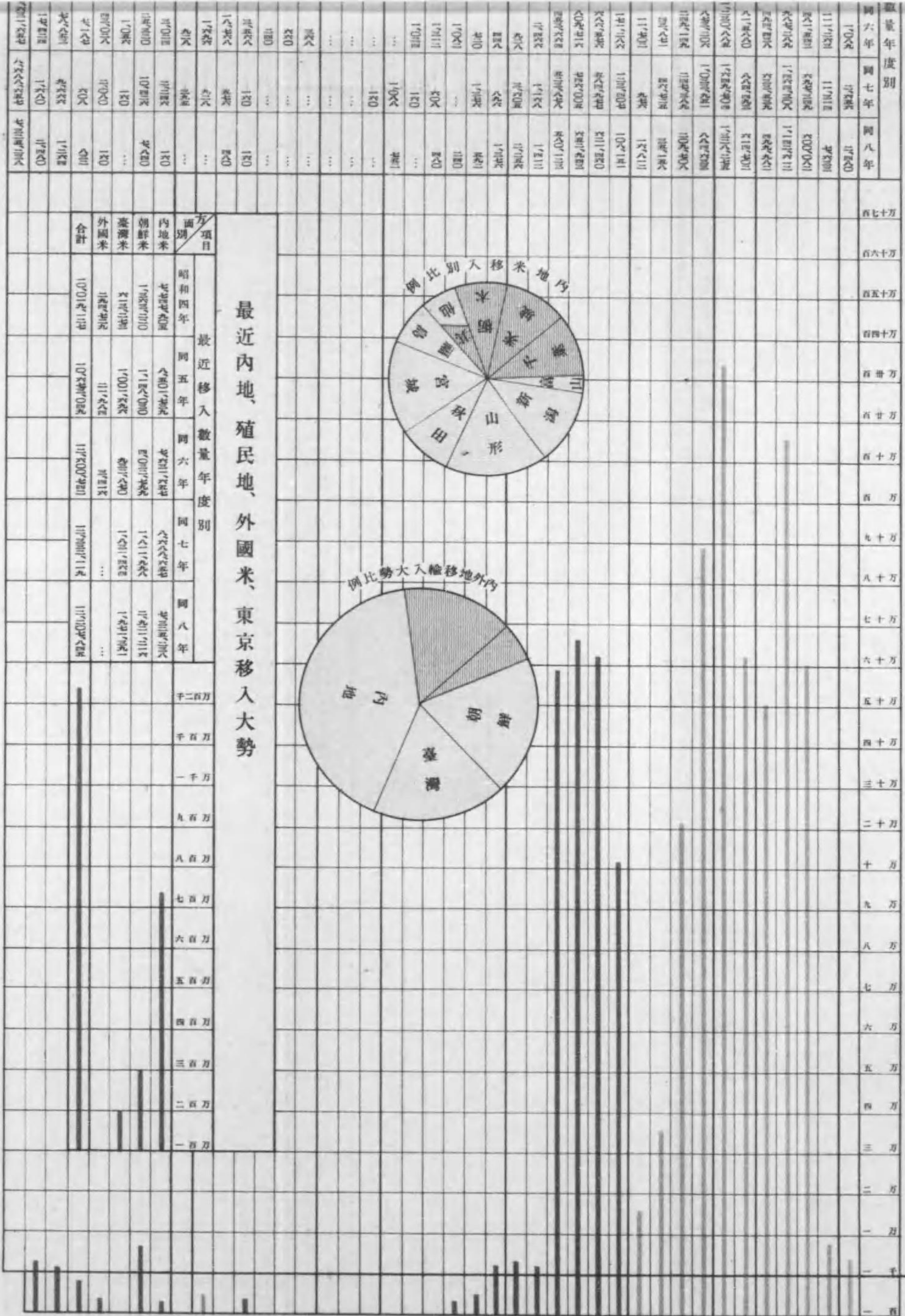
昭和四年 同五年 同六年 同七年 同八年

千二百万 千百万 一千万 九百万 八百万 七百万 六百万 五百万 四百万

昭和四年 東京移入米地方別表

凡例

昭和九年一月
 東京廻米問屋組合調査



最近内地、殖民地、外國米、東京移入大勢

14.21-77⁰



備考

品種、東京不向の爲め需要遠し唯織に政府買上に依り市價を保持するに過ぎず

品評

北海道		北海道	
等級	品質	色澤	粒形
一	五〇	五〇	五〇
二	四五	四五	五〇
三	四〇	四〇	五〇
四	四〇	三五	五〇
五	三〇	三五	五〇

北海道		北海道	
乾燥	調製	嗜好	評 二月十五日
七五	七五	五〇	二,一五〇
七五	六〇	四〇	二,一〇〇
七五	五〇	四〇	二,〇〇〇
六〇	四五	四〇	二,〇〇〇
五五	三〇	三五	一,九四〇

東京市場には全然不向の品種にして需要極めて狭し偶々政府の公定價格買上げに實質以上買はれつゝある現況を痛感すると同時に一段と品種改良の急務を要望す。

青森縣		青森縣	
等級	品質	色澤	粒形
一	八〇	七〇	五〇

青森縣		青森縣	
乾燥	調製	嗜好	評 二月十五日
七五	八〇	七〇	三,〇〇〇

(三)

會銘
津柄
長

等級

品質

色澤

粒形

乾燥

調製

嗜好

評二月十五日
價

(五)

同丸同
粒

備考

圓粒三等は盛ちて四等が比較的良なり。長粒一等は粗多し

福島縣

(採點)

一五

五五

五五

五五

五五

四五

四五

二二,一〇

同同同長銘
柄粒

宮城縣

(採點)

等級

品質

色澤

粒形

乾燥

調製

嗜好

評二月十五日
價

同同同同陸銘
羽柄

岩手縣

(採點)

等級

品質

色澤

粒形

乾燥

調製

嗜好

評二月十五日
價

同同同同

五四三二

五〇六〇七〇八〇

五五五五七五

五〇五〇五〇五〇

六〇六〇七〇七五

四五五〇六〇七〇

五〇六〇七〇七五

二二,六〇
二二,二〇
二二,七〇
二二,九〇

(四)

同同磬同同同岩同同同同
代丸

秋田縣

(採點)

同	同	同	同	地	銘
同	同	同	同	廻	柄
等級	一	二	三	四	五
品質	八〇	七〇	六〇	五〇	四〇
色澤	七五	七〇	六五	五五	四〇
粒形	六〇	五〇	五〇	五〇	五〇
乾燥	八〇	七五	七〇	六五	五五
調製	八〇	七〇	五五	五〇	五〇
嗜好	七〇	七〇	五〇	五〇	四〇
評	二月十五日	價	二二、八〇	二二、五〇	二二、八〇

五	四	三	五	四	三	二	五	四	三	二
五〇	五五	五五	五五	六〇	七〇	七〇	六〇	五五	七〇	八〇
五〇	六〇	六五	六五	六五	七〇	七〇	六〇	七〇	七〇	八〇
五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇
五五	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇
六〇	五五	五五	五五	七〇	八〇	八〇	六〇	五五	八〇	九〇
六〇	五五	五五	五五	七〇	八〇	八〇	五〇	五五	七〇	八〇
六〇	六〇	六五	六〇	六五	六五	六五	六〇	六〇	六五	七〇
二二、九〇	二二、四〇	二二、六〇	二二、八〇	二二、三〇	二二、六〇	二二、六〇	二二、五〇	二二、〇〇	二二、三〇	二二、七〇

(六)

同同同同本同同同同仙
莊北

山形縣

(採點)

備考 地廻三、四等及び仙北三、四等は標準見本米劣り、仙北二等は變妙なる品種にて親、不熟殊に多し

同	同	同	同	庄	銘
同	同	同	同	内	柄
同	同	同	同	檢	柄
等級	一	二	三	四	五
品質	八五	七五	七〇	五〇	四〇
色澤	八五	七五	七〇	五〇	四〇
粒形	六〇	六〇	五〇	五〇	四〇
乾燥	八〇	八〇	七五	五〇	五〇
調製	六〇	五五	五〇	四〇	三〇
嗜好	七〇	七〇	七〇	五〇	三〇
評	二月十五日	價	二二、七〇	二二、五〇	二二、五〇

五	四	三	二	一	五	四	三	二	一
五〇	六〇	七〇	八〇	八五	四五	五〇	五五	六〇	七五
五〇	五五	七〇	八〇	八五	四〇	五〇	五五	七〇	八〇
五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五五	五〇
五〇	五五	七五	八五	八五	五〇	五〇	五〇	七五	八五
四五	六〇	七〇	七〇	七〇	四〇	五〇	五〇	四五	八〇
五〇	六〇	七〇	七〇	七〇	四〇	五〇	五〇	五〇	七〇
二二、三〇	二二、〇〇	二二、四〇	二二、七〇	二二、九〇	二二、七〇	二二、二〇	二二、四〇	二二、八〇	二二、四〇

(七)

同	愛	同	同	神	同
備考	國			力	
五	四	六	五	四	六
五〇	五〇	五〇	五五	六五	五〇
五〇	五〇	五〇	五〇	六〇	五〇
五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇
六〇	六〇	八〇	七五	八〇	六五
五五	六〇	七〇	六五	七五	六〇
五〇	五〇	五〇	五〇	六〇	五〇
二二、四〇	二二、七〇	二二、一〇	二二、七〇	二二、三〇	二二、三〇

備考 總體に於て調製が良好である。神力は六等に至るまで乾燥良好、愛國の四等品位際ちて價值なく、千葉縣として愛國種著しく見劣れり。

茨城縣 (採點)

同	無	愛	早	同	玉	銘
備考	芒	國	生	關	錦	柄
六	五	四	三	二	一	
五〇	五五	六〇	六五	七〇	八〇	
五〇	六〇	五五	七〇	七〇	七五	
五〇	五〇	五〇	六五	六〇	六〇	
六〇	七〇	八〇	八五	八五	九〇	
六〇	七五	六五	七〇	六五	七五	
五〇	五〇	五〇	六〇	七〇	七〇	
二二、七〇	二二、四〇	二二、七〇	二二、二〇	二二、三〇	二二、六〇	

備考 調製概して良好、粒の混入も少し

栃木縣 (採點)

同	同	同	丸	同	同	同	長	同	柄	銘
備考			粒				粒		木	柄
六	五	四	三	六	五	四	三	二	一	
四〇	五〇	六〇	六五	四五	五〇	六〇	六〇	七〇	七〇	
三五	五〇	六〇	七〇	五〇	五五	六五	七〇	七五	八〇	
四〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五五	六〇	六〇	六五	七〇	
六〇	七〇	八〇	八〇	六五	七〇	七五	八五	八五		
四五	六〇	六〇	六〇	四五	五〇	五〇	五〇	六〇	六〇	
三〇	五〇	五〇	五五	四〇	五〇	五五	五五	六五	六五	
二〇、三〇	二二、四〇	二二、九〇	二二、四〇	二〇、九〇	二二、七〇	二二、一〇	二二、四〇	二二、七〇	二二、九〇	

備考 一等は粒多し

群馬縣 (採點)

同	同	同	同	群	銘
				馬	柄
五	四	三	二	一	
五〇	五〇	六〇	五五	七〇	
五〇	五〇	六〇	五五	七〇	
五〇	五〇	六〇	五〇	六〇	
六〇	六〇	七〇	七五	八〇	
五〇	五〇	六〇	六五	七〇	
四五	五〇	五〇	五〇	六〇	
二〇、八〇	二二、一〇	二二、八〇	二二、七〇	二二、三〇	

丸	同	同	同	神	銘	神	關	武	神	同	愛	同	同	同	同
粒				玉	柄	玉	取	藏	力	國					
					等級	等級									
三	四	五		一	二	二	二	三	三	三	四	四	四	四	五
六	五	五		五	五	七	七	七	五	五	六	五	五	五	五
六	六	六		八	八	六	六	七	七	六	六	六	五	五	五
五	五	五		六	六	七	七	五	五	五	五	五	五	五	五
八	七	七		七	七	七	八	七	七	七	八	七	七	七	七
五	五	五		五	五	五	五	五	五	六	六	六	五	五	五
五	五	五		五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五
二,七〇	二,四〇	二,〇九〇		二,七〇	二,四〇	二,〇九〇	二,〇〇	二,五〇	二,五〇	二,七〇	二,七〇	二,四〇	二,四〇	二,〇九〇	二,〇九〇

千葉縣の調製は概して行届きて見ゆ。不知不作、京神兩品種共に勝れたる出來、場所的には佐原管

内の品質が相當上進し來たり検査當局の努力を多とせねばなるまい。埼玉縣は之に反して粗多く又不完熟米目立ち品價落つ、近來米質そのものにも力なき感が深い改良の餘地多し。栃木縣は相變らずの弊、品性の上に漂ひ、然かも過熟脂氣に乏しく老境の態を覺ゆは本縣産米最大の缺點とす。茨城縣 六等級米を以て其生産高の大半を占むる本年度の實績を悲む。

丸	同	同	同	銘	銘	銘	銘	銘	銘	銘	銘	銘	銘	銘	銘
粒				尾	柄	尾	尾	尾	尾	尾	尾	尾	尾	尾	尾
				等級	等級	等級	等級	等級	等級	等級	等級	等級	等級	等級	等級
三	四	五		一	二	二	三	三	三	三	三	三	三	三	三
六	五	五		七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇
六	六	六		五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五
五	五	五		五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五
八	七	七		七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
五	五	五		五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五
五	五	五		五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五
二,七〇	二,四〇	二,〇九〇		二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇	二,八〇

銘柄		石川			銀坊主			新石白			銘柄		
等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
一	八〇	五〇	六〇	七〇	六五	七〇	一	七五	六〇	五五	七〇	七〇	六五
二	七〇	六〇	六五	七〇	六五	七〇	二	七〇	五五	五五	七〇	六五	六〇
三	六五	五〇	五五	六〇	五五	六〇	三	六五	五〇	五〇	六五	五五	五〇
四	六〇	四〇	四五	五〇	四五	五〇	四	六〇	四〇	四〇	五〇	四五	四〇
五	五〇	三〇	三五	四〇	三五	四〇	五	五〇	三〇	三五	四〇	三五	三〇
備考							備考						

(一四)

二月十五日
價

備考 三等は粒多く調製特に悪し、四等も不完全混合多し。

銘柄		石川			大粒			同			同			同			同		
等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
一	七〇	七〇	四〇	九〇	六五	五〇	一	七五	七五	五〇	八五	六〇	六五	一	七五	七五	五〇	八五	六〇
二	六五	六五	四五	八〇	五五	四〇	二	六五	六五	五〇	八〇	五〇	四五	二	六五	六五	五〇	八〇	五〇
三	六〇	六〇	五〇	七〇	五〇	四〇	三	六〇	六〇	五〇	七〇	四〇	四〇	三	六〇	六〇	五〇	七〇	四〇
四	五〇	五〇	五五	六〇	四五	四〇	四	五〇	五〇	五五	六〇	四五	四〇	四	五〇	五〇	五五	六〇	四五
五	四〇	四〇	六〇	五〇	三五	三五	五	四〇	四〇	六〇	五〇	三五	三五	五	四〇	四〇	六〇	五〇	三五
備考							備考							備考					

備考 小粒二等及び五等、大粒一等及び四等孰れも粒多し。總て巾着種は東京に不向此の品種は一考の要なきや

北 陸 (評 釋)

農林一號種に就いて各縣の品位順を示せば首位を福井縣とし新潟、石川、富山の三縣甲乙なく見たり難く弟たり難き出来榮である。唯其品種の特徴は早生稻にして端境期の米耕れにのみ香味を讚えらるるに過ぎず、米のもつ實力の

(一五)

二月十五日
價

同	同	同	小	同	同	同	大	銘
備考			粒				粒	柄
								等級
								品質
								色澤
								粒形
								乾燥
								調製
								嗜好
								二月十五日 評 價

備考 總體に調製不良、小粒三等四等に粗の混入甚し

奈良縣 (採點)

同	大	丙	丙	乙	甲	銘
		下	上	小	小	柄
		小	小	粒	粒	
		粒	粒	粒	粒	等級
						品質
						色澤
						粒形
						乾燥
						調製
						嗜好
						二月十五日 評 價

丙上大粒 三 五五 六〇 五〇 八〇 四五 五〇 二二、一〇

和歌山縣 (採點)

同	同	同	和	銘
備考			歌	柄
			山	
				等級
				品質
				色澤
				粒形
				乾燥
				調製
				嗜好
				二月十五日 評 價

備考 穀多く丙上小粒殊に甚し唯甲小粒は嗜好上稍良とす

兵庫縣 (採點)

同	同	同	朝	銘
備考			日	柄
				等級
				品質
				色澤
				粒形
				乾燥
				調製
				嗜好
				二月十五日 評 價

備考 畿内の産米として本縣の色澤取りわけ東京方面に適せるものと認む

近畿 (評釋)

和歌山縣産米は素質よし、更に一段の努力を惜しまずば聲價の向上期して俟つものあり。
 大阪、兵庫、奈良稍見劣りの觀あり。

(一一一)

銘柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	評二月十五日價
銘柄	一	七〇	六五	五〇	九〇	七五	五〇	二二、九〇
穀良都	二	六五	六〇	五〇	八五	七〇	五〇	二二、七〇
同	三	六五	六〇	五〇	八五	七〇	五〇	二二、五〇
同	四	六〇	六〇	五〇	八五	六五	五〇	二二、三〇
雄町	一	七五	七五	五〇	八五	八〇	五〇	二二、一〇
同	二	七五	七五	五〇	八五	七〇	五〇	二二、〇〇
同	三	七〇	六五	五〇	八五	六五	五〇	二一、九〇
同	四	六五	六〇	五〇	八五	六五	五〇	二一、六〇
日ノ出小粒	一	八〇	七五	五五	九〇	八〇	六〇	二一、三〇
同	二	八〇	七五	五五	八五	七〇	六〇	二一、〇〇
龜治小粒	三	六〇	六五	五〇	八五	五五	六〇	二〇、〇〇
同	四	五五	六五	五〇	八五	五五	六〇	一九、〇〇
朝日	三	七〇	七〇	五〇	八五	六〇	六〇	二一、七〇
同	四	六五	六五	五〇	八五	六〇	六〇	二一、三〇
備考 日ノ出小粒二等は粒多し	四	六五	六五	五〇	八五	六〇	六〇	二一、〇〇

銘柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	評二月十五日價
銘柄	一	七五	七五	五〇	八五	八〇	五〇	二二、〇〇
大	二	七〇	七〇	五〇	八五	七〇	五〇	二一、七〇
同	三	六五	七〇	五〇	八五	六五	五〇	二一、五〇
同	四	六〇	六五	五〇	八五	六五	五〇	二一、三〇
小	一	八〇	八〇	五五	八〇	七〇	五〇	二一、〇〇
同	二	七五	七五	五〇	八〇	六〇	五〇	二〇、八〇
同	三	七〇	七〇	五〇	八〇	六〇	五〇	二〇、六〇
同	四	六五	六五	五〇	八〇	六〇	五〇	二〇、四〇
銘柄	一	八〇	八〇	五〇	九〇	七〇	六〇	二二、四〇
大	二	七〇	七〇	五〇	八五	六五	五〇	二二、三〇
同	三	六五	六五	五〇	八五	六五	五〇	二二、一〇
同	四	六〇	六〇	五〇	八五	六五	五〇	二一、九〇
同	三	六五	六五	五〇	八五	六五	五〇	二一、六〇
同	四	六〇	六〇	五〇	八五	六五	五〇	二一、三〇
同	五	五五	五五	五〇	八五	六五	五〇	二一、〇〇
小	一	八〇	八〇	五五	八〇	七〇	五〇	二〇、八〇
同	二	七五	七五	五〇	八〇	六〇	五〇	二〇、六〇
同	三	七〇	七〇	五〇	八〇	六〇	五〇	二〇、四〇
同	四	六五	六五	五〇	八〇	六〇	五〇	二〇、二〇

(一一三)

旭	同	同	同	同
備考				
大粒三等は調製優良なれど聊か粗多く遺憾なり、小粒二等及び三等も粗多し				
等級	四	五	四	三
品質	六〇	五五	五五	六五
色澤	六五	五五	五五	七〇
粒形	五〇	五〇	五〇	五五
乾燥	八〇	八〇	八五	八五
調製	六〇	四〇	五〇	六〇
嗜好	六〇	四五	五五	六五
二月十五日 評	二二七〇	二二五〇	二二三〇	二二九〇
二月十五日 價				

(二四)

鳥取縣 (採點)

銘	旭	同	撰	銀坊主	強力	同	同	同
備考								
撰出三等は粗多く不完全も見へて稍々品位と調製墜つ、強力大粒も粗多く品價を低下さしむ								
等級	一	二	三	四	一	二	三	四
品質	八〇	七五	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	五〇
色澤	七〇	七〇	六五	六五	六五	六五	六〇	五〇
粒形	五五	五五	五五	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇
乾燥	八五	七五	七五	七〇	八〇	八五	八五	七〇
調製	七〇	六五	六五	六五	八〇	七五	七五	六五
嗜好	六〇	六〇	六〇	五五	五五	五五	五五	四五
二月十五日 評	二二一〇	二二七〇	二二五〇	二二五〇	二二七〇	二二七〇	二二五〇	二二五〇
二月十五日 價								

島根縣 (採點)

銘	曲	同	同	同	同	同	八	同	同	同	同	同
備考												
曲玉四等粗及び不完全多し、又八反流も粗多し												
等級	一	二	三	四	五	一	二	三	四	三	二	一
品質	七五	七〇	六五	六五	六〇	七五	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇
色澤	七〇	六五	六五	六〇	六〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇	七〇
粒形	五五	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇
乾燥	六〇	六五	六五	六〇	六〇	六五	六五	六五	六五	六五	六五	六五
調製	七五	七五	七〇	七〇	六五	七五	七〇	七〇	六五	六五	六〇	六〇
嗜好	六〇	五五	五五	五五	五五	五五	五五	五五	五五	五五	五五	五〇
二月十五日 評	二二〇〇	二二六〇	二二六〇	二二六〇	二二九〇	二二九〇	二二九〇	二二九〇	二二九〇	二二九〇	二二八〇	二二八〇
二月十五日 價												

中國 (評釋)

近年島根縣の改良著しく進捗し、曲玉種特に優良と認めらる其他の各縣押並べて甲乙のない出來榮に見受けたり

香川縣 (採點)

旭	銘	柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	二月十五日 評	二月十五日 價
			一	八五	八五	五〇	九〇	五五	七五		
										(二五)	二三八〇

小粒神力 四 六〇 六〇 五〇 八〇 五〇 五〇 二,一〇〇

四 國 (評 釋)

香川縣 尤も秀れ、續いて愛媛、徳島、高知の順なれど此の三縣粗多く調製の點頗る粗雜の様に見受けらる。

福岡縣 (採 點)

銘柄等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	評二月十五日價
豐前	一	七	五	八	七	五	二,三〇〇
同	二	六	五	七	六	五	二,三〇〇
同	三	六	五	七	六	五	二,三〇〇
同	四	六	五	七	六	五	二,三〇〇
筑後	一	八	五	八	六	六	二,三〇〇
同	二	七	五	八	六	六	二,三〇〇
同	三	六	五	七	六	六	二,三〇〇
同	四	六	五	七	六	六	二,三〇〇
筑前	一	七	五	八	七	五	二,三〇〇
同	二	六	五	七	六	五	二,三〇〇
同	三	六	五	七	六	五	二,三〇〇
同	四	六	五	七	六	五	二,三〇〇

(二八)

同 四 五〇 五〇 五〇 六五 五〇 五〇 二,一九〇

佐賀縣 (採 點)

銘柄等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	評二月十五日價
佐賀	一	七	五	九	七	七	二,三〇〇
同	二	六	五	八	七	六	二,三〇〇
同	三	六	五	七	六	六	二,三〇〇
同	四	五	五	七	六	五	二,三〇〇

備考 二等は半死青米の爲め品位を墜す

長崎縣 (採 點)

銘柄等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	評二月十五日價
晩生旭	一	七	五	八	七	六	二,三八〇
同	二	六	五	七	六	五	二,三〇〇
同	三	六	五	七	六	五	二,三〇〇
大粒	一	七	五	八	七	六	二,三〇〇
同	二	六	五	七	六	五	二,三〇〇
同	三	六	五	七	六	五	二,三〇〇
同	四	五	五	七	六	五	二,三〇〇

(二九)

雄三旭同同三銘	熊薩同雄同同同小同同	同同寶同同同旭同同同城銘
井井一井井井	本摩同雄同同同粒粒	同同神同同同號同同東柄
町力號	坊大粒町	同同力
一五四三二一	四三二一四三二一四三	二一等級
八五五七五八	四五五五七五五五五五七五	七五品質
八五五七五七	四五五五五五五五五五五五七五	七五色澤
五五五五五五	五五五五五五五五五五五五五五	五五粒形
九五五五五五	八五五五五五五五五五五五五五	九五乾燥
七四五七五七	五五五五五五五五五五五五五五	七五調製
六五五五五五	四五五五五五五五五五五五五五	六五嗜好
二二、四〇	二一、四〇	二二、〇〇
二二、一〇	二二、一〇	二二、〇〇
二二、〇〇	二二、四〇	二二、〇〇
二二、三〇	二二、八〇	二二、〇〇
二二、四〇	二二、〇〇	二二、五〇
二二、六〇	二二、七〇	二二、〇〇
二二、六〇	二二、〇〇	二二、〇〇
二二、六〇	二二、〇〇	二二、〇〇

備考 (三井三等崩折れあり、雄町二等粒多し)

宮崎縣 (採點)

(三十一)

評二月十五日 價

同同寶同同同旭同同同城銘	同同寶同同同旭同同同城銘	同同寶同同同旭同同同城銘
同同神同同同號同同東柄	同同神同同同號同同東柄	同同神同同同號同同東柄
同同力	同同力	同同力
二一等級	二一等級	二一等級
七五品質	七五品質	七五品質
七五色澤	七五色澤	七五色澤
五五粒形	五五粒形	五五粒形
九五乾燥	九五乾燥	九五乾燥
七五調製	七五調製	七五調製
六五嗜好	六五嗜好	六五嗜好
二二、〇〇	二二、〇〇	二二、〇〇
二二、〇〇	二二、〇〇	二二、〇〇
二二、〇〇	二二、〇〇	二二、〇〇
二二、〇〇	二二、〇〇	二二、〇〇
二二、〇〇	二二、〇〇	二二、〇〇
二二、〇〇	二二、〇〇	二二、〇〇
二二、〇〇	二二、〇〇	二二、〇〇
二二、〇〇	二二、〇〇	二二、〇〇

備考 旭號二等及び三等粒多し

鹿兒島縣 (採點)

(三十二)

評二月十五日 價

雄	同	石	同
備考	町	割	
三井神力一等開折れ帯多く、旭一號四等は粗多くして開折見へ調製の點注意を要す石割三等にも開折れあり四等また粗多し			
五	四	三	二
五〇	五〇	五五	六〇
五〇	五〇	五〇	五五
五〇	五〇	五〇	五〇
六五	六五	七〇	七五
四五	四五	五〇	五〇
四五	四五	四五	五〇
四五	四五	四五	五〇
二二、二〇	二二、七〇	二二、七〇	二二、三〇

大分縣 (採點)

銘柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	二月十五日 價
大分三井	一	八五	八五	五五	九五	六〇	八〇	三三、九〇
同	二	七五	七五	五〇	九〇	四五	六五	三三、五〇
同	三	七〇	七〇	五〇	八五	五〇	六〇	三三、〇〇
同	四	六〇	六五	五〇	八〇	四〇	五五	三二、四〇
大分辨慶	一	七五	七〇	五〇	九〇	六五	五五	三二、一〇
同	二	七〇	六五	五〇	八五	六〇	五〇	三二、七〇
同	三	六五	六〇	五〇	八五	六〇	五〇	三二、四〇
同	四	五五	五五	五〇	八〇	五〇	五〇	三二、〇〇
備考	大分三井一等三等及び大分辨慶一等粗多く、大分三井二等四等は粗甚だし							

九州 (評釋)

福岡縣を九州産米の中庸とす、佐賀縣近時改良一頓座の姿に窺れ宮崎縣は品位下り坂の嫌あり、石割種の如きは日向米の名聲を辱かしむる最も難物としての存在なりと思惟す。熊本縣も未だ一段の改良餘地あるものと思考せらる、昔謳はれた肥後米の今何れにあるやとの感深し。大分三井種、鹿兒島の(改)を以て纔に九州の新進氣焰と云ふのみ。

釜山 (採點)

銘柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	二月十五日 價
幾内早生廿二號	一	六〇	六〇	五五	七五	五〇	五〇	二二、五〇
同	二	六五	六五	六〇	七〇	六五	六〇	二二、七〇
同	三	五五	五五	五〇	八〇	五〇	五〇	二二、三〇
同	四	五〇	五〇	五〇	八〇	五〇	五〇	二二、九〇
同	五	四〇	四〇	四五	六五	四〇	四〇	二二、一〇
大	五	四五	四〇	五〇	六〇	四五	四〇	二二、三〇
備考	幾内早生廿二號一等は粗多し粒形不揃へ一等の價値なく二等より劣る、幾内早生廿二號三等も粒形不揃なり							

群山 (採點)

銘柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	二月十五日 價
銀坊主	一	七〇	七〇	五〇	九〇	六五	六〇	二三、九〇
穀良都	二	六〇	六〇	五〇	七五	六〇	五〇	二三、三〇

同	同	同	同	同	銀	銘
					坊	柄
					主	主
						等級
五	四	三	二	一		
						品質
五	六	六	七	八		
						色澤
五	六	六	六	七		
						粒形
五	五	五	五	五		
						乾燥
六	六	七	六	八		
						調製
五	五	六	六	七		
						嗜好
五	五	五	五	六		
						市二月十五日
						價
二,二〇〇	二,三〇〇	二,三〇〇	二,三〇〇	二,三〇〇		

(三五)

仁川

同	同	同	同	同	普	同	同	同	同	雄
					通					町
五	四	三	二	一	五	四	三	二	一	
四	五	六	六	七	四	五	五	五	六	
四	五	六	六	七	四	五	五	五	六	
五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	
六	七	八	七	八	五	六	七	七	七	
四	六	六	六	七	五	五	六	六	六	
四	五	五	五	五	四	五	五	五	五	
二,一四〇	二,一〇〇	二,一四〇	二,一四〇	二,一八〇	二,三〇〇	二,一九〇	二,一〇〇	二,三〇〇	二,三〇〇	

備考 雄町は雜種となり品種類化し一等に粗多し

同	同	同	同	同	多	同	同	同	同	銀	銘
					摩					坊	柄
					錦					主	主
											等級
五	四	三	二	一	五	四	三	二	一		
											品質
五	六	六	七	七	五	五	六	六	六		
											色澤
四	六	六	七	七	五	五	六	六	七		
											粒形
五	五	五	六	六	五	五	五	五	五		
											乾燥
六	八	八	九	九	六	七	七	七	八		
											調製
五	六	六	七	六	五	五	五	五	五		
											嗜好
四	六	六	六	六	五	五	五	五	五		
											市二月十五日
											價
二,二九〇	二,二六〇	二,二七〇	二,三〇〇	二,三〇〇	二,二八〇	二,三〇〇	二,三〇〇	二,三五〇	二,二七〇		

木浦 (採點)

同	同	多	銀	穀	銀
		摩	坊	良	坊
		錦	主	都	主
五	二	一	五	四	三
五	七	七	五	五	六
五	七	七	五	五	六
五	五	五	五	三	五
七	九	九	七	八	七
五	六	六	五	五	五
四	六	六	五	五	五
二,一七〇	二,三〇〇	二,三〇〇	二,一八〇	二,一七〇	二,三〇〇

備考 穀良都四等に赤米混入多し

(三四)

		元山 (採點)																	
銘	柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	評	二月十五日	價	同	同	同	同	同	同	同	同
龜ノ尾		一	七五	七五	五〇	七五	八〇	六〇	三三	二〇									
		二	六五	六五	五〇	六五	六〇	五五	三三	七〇									
		三	六〇	六〇	五〇	七〇	六〇	五五	三三	四〇									
		四	五〇	五〇	五〇	六五	五五	五〇	三三	一〇									
		五	四五	五〇	五〇	六〇	四五	五〇	三三	七〇									

備考 龜尾五等に削折多し

朝鮮 (評釋)

〔フ〕 釜山 畿内早生種は東京向としては未だ疑問のうちにある穀良都系統の品種は既に時代遅れの観深く需要地の嗜好より見れば全然零點のものである。

〔木〕 木浦 多摩錦を好むが純系の品種が無く遺憾に堪へぬ。雄町や穀良都の何處に長所があるのか需要地側から見る眼では不可解なり、徒らに産地側の自畫自讚ではあるまいか。各品種總體に色澤赤味勝ちに過ぎるの缺點あり。

◇ 群山 銀坊主種の産地として總ての點に於て充分の改良を尙必要とす。

〔ナ〕 鎮南浦 陸羽百三十二號種に今後期待す、龜ノ尾種は已に老境に入り往年の如き人氣は解滅し

たかの感なり福坊主米は重量の點で好感あり普通と稱する品種の中に愛國種らしき物あり東京方面向きとして一寸興味を催す品性である。

〔元〕 元山 新上方面のもの斷然優良と見受ける。

臺灣 二期

銘	柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	評	二月十五日	價
在來種		一	四〇	四〇	四〇	五五	六〇	三〇	一八	〇〇	
		二	三〇	三〇	三五	六〇	四〇	三〇	一七	五〇	
		三	三五	三五	三五	五〇	三五	三〇	一七	〇〇	

臺北蓬萊二期

銘	柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	評	二月十五日	價
臺中六五		一	六五	六五	五〇	五五	五五	五五	二〇	八〇	
		二	五五	五〇	五〇	五五	五五	五〇	二〇	三〇	
		三	四五	四〇	五〇	五〇	五〇	五〇	二〇	〇〇	
		四	三五	三五	五〇	五〇	四五	四〇	一九	四〇	
		五	三〇	三〇	四五	四五	四〇	四〇	一九	〇〇	

備考 臺中六十五號三等は下米品薄の關係にて嗜好稍々良とす

臺中蓬萊二期

銘柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	二月十五日 市價
六五號	一	七〇	六五	五〇	六〇	六五	六〇	二、一〇〇
同	二	五五	五五	五〇	五五	六〇	五五	二、〇五〇
同	三	五〇	五〇	五〇	五〇	四五	五〇	二、〇〇〇
同	四	四五	四五	五〇	五〇	四五	五〇	二、〇〇〇
同	五	三五	四〇	四五	五〇	四〇	四〇	一、九六〇

臺南蓬萊二期

銘柄	等級	品質	色澤	粒形	乾燥	調製	嗜好	二月十五日 市價
臺中六五	一	六〇	六〇	五〇	六〇	五五	五五	二、〇六〇
同	二	五五	六〇	五〇	六〇	六〇	五五	二、〇四〇
同	三	五〇	四五	五〇	五〇	四五	五〇	一、九九〇
同	四	四〇	四〇	五〇	五〇	四五	五〇	一、九六〇
晚二號	五	三五	三五	五〇	四五	四〇	四〇	一、九三〇

備考 臺中六十五號三等は粒多し

臺灣

蓬萊米として八年度一期産米が品質並に需要地の好評は頂上の如く、夫れ以降は聊か品性類化の傾

あり、尙品種、品質向上に充分の改良を要望す。南部地方に稍見榮えのものを認む。

總評

全國産米に就き、如上品評の採點より見て、總括的に批判を下せば、硬軟の別こそあれ東北、關東地方に稍行詰りの兆窺れ、西路に亘りては新味なしと雖も天恵に浴し存外勝れし出來榮えを現せり、就中目に立つは九州の大分、中國の山口、四國の香川等なり。新品種に因る北陸の躍進は斷然一異彩たり、其の他は概ね云爲すべき點なし。

地方別概評

北海道 累年恵まれざる氣候に禍せられ品種の改良を阻まれつゝ依然實需に遠きを遺憾とす。

東北 概して見るべきもの現はれざるも福島縣のみ沈滞せる東北産米の上に獨り氣を吐くの趣きあり。

北陸 新進品種農林一號によりて各縣とも新生面を開きたり石川縣の轉向特に目覺しきものあり。

東海道 岐阜旭米に於いて昔日を偲ぶが如き優美なる色澤を見受けたり之に反して三重關取米の

衰勢を惜む。

近畿以西中國四國地方 特記する程の良否なきも和歌山の出来を第一に京都大阪等之に次ぎ奈良尤も見劣り一段の改良を必要と見る。山陰の因伯が思ひの外、乾燥行届き、爲めに軟質が硬質化した感ありて更生の意氣を示す、四國は各縣押並べて良好の出来榮なり。

九州

大分縣が三井神力種によつて特に頭角を現すと共に、東京方面の嗜好をもつかひで頗る出色の出来を示す、鹿兒島の(因)亦之に次ぎ、正に九州米の兩花形として光輝あるに反し、宮崎縣が最近名聲を墜し來つたつあるは、品位の低下にて一昔前の繁榮を顧み一抹の淋しみを感ず。

朝鮮

國營検査第一年は實績見るべきものありしが、第二年目の八年産米は、聊か期待に外づれし氣味なり、全道を通じ特に(因)玉錦米の如きは異色ある存在にて東京の嗜好是を第一とす木浦産米は何となく底力あるを見受け(因)の畿内早稻種は今後の問題米としてその生長を注視す。(因)の名物龜ノ尾が漸く衰退の傾向にあり、爾後は陸羽百三十二號種に大なる望みを懸く、因に標準米として送附せられし標準米見本は勿論各等級の最下位のものなれど、現在出廻米に照し著しき相違を認めらる、即ち標準米は甚だしく低位のものなる爲の、其取引の上に常に至大の信用を毀損しつゝあるを惜む、聊か老姿心を以て注意

迄に申添ふ。

臺灣

蓬萊米も一寸行詰りたるかに思考せらる、昨年度二期米は一期米に比し甚だ色澤を損じ且つ蓬萊品種そのものに漸次顔化の傾きありと思惟す。

以上各地方を通觀して特に重きは品種の問題にして、各縣共に苦心の焦點たるが如く見ゆ、然して我等市場として望む所は、第一に需要地の嗜好を基礎とし、之に各縣毎に、異なる氣候風土を鹽梅してその特質を發揮し得るものを條件とし、各縣各地方それぞれ獨自の代表品種に依つて、市場の聲價を競ふ處まで行くを先づ差當りの理想と思惟せらる。然而現今の所に於て各地名物品種と見做さるべきものを擧ぐれば東北地方の陸羽百三十二號。北陸の農林一號。東海道以西の旭。九州の三井等なり、然して獨り關東地方にのみ代表的の品種なきは、抑も何故か甚だ奇異に感ずる次第なり。

以上各府縣に對し今後を期待する所多大なりとす。

市價に就て (二月十五日市場取引直段基準) 時勢に連れて採算點にのみ重きを置く需要者側の意向は、常に下級米歡迎の如き情勢を表し、上米と下米市價の直鞘は極端にまで收縮せしめられ、加ふるに政府公定價格買上が、實質に即せざる取引を作り、之が一時的の形姿となれる事情もあり、旁々

昭和八年産米は、全國豊稔に恵まれ、品質の上下懸隔少く、自ら各産米の市價を接近せしめ居る等、各因相重りて市價の上に多少の矛盾なきにしもあらざること、爲念特記する次第である。

參考資料

東京の米需給狀況

東京廻米問屋組合調査

徳川幕府施設參百年の地たる江戸に奠都以來六拾有餘年を閱する吾大東京の市勢は、日に月に文化の中軸として進展目醒しきものあり、従つて人口も其増加趨勢著しく嘗つては大震火災てふ未曾有の災害に遭遇して一時遷都説さへ出でしも、今は全く復舊し然かも最近大都市の擴張實現され五百餘萬の人口を包容し指して世界第二の都市とさる、其所謂大東京の米消費は一日優に參萬五千餘俵を算する計數にして之が壹ヶ年參百六十五日に算當すれば實に千貳百七拾七萬俵、石換算五百拾餘萬石で吾人が常に口癖の如く六千萬石の收穫を擧ぐるも商品化の米は千三四百萬石に過ぎずと唱ふるに對し、之に朝鮮、臺灣、外國等の移入米を合しても辛く貳千五百萬石に出でぬとすれば全商品化の貳割が實に吾が東京の地に消費さるゝのである。

今此の内當組合經營にかゝる深川正米市場の取扱高を見るに凡そ四百萬俵近い額を計上してあれ

り、而して近時之が需給の米種別を見るに其消費狀況は明確には知る由なきも移入數量を以て略ぼ消費傾向を推定し得るとせば、市を圍繞する鐵道各驛（汐留、秋葉原、兩國、錦絲町、隅田川、品川、板橋、業平橋、北千住、飯田町、新宿、澁谷、恵比壽、池袋、大崎、田端、小名木川）の到着米移出地別表によつてト知することを得べし。即ち仔細に檢すれば清算取引の受渡供用などによる移出高に増減著しき地方あるも大體觀として爰一兩年に徴し山形縣の百三五十萬俵を最多とし宮城、秋田、新潟三縣の八九十萬俵より百一、二十萬臺が先陣争ひで二、三、四番目を上下し、之に次で茨城、福島、岩手、千葉、栃木等又六七十萬俵より四十萬俵臺にて前後に雁行し榮えある吾が大都市の米櫃を承つてあると謂つべきであるが、之は概して内地米の部分に屬しあるものなり、従て尙ほ此の外三四百餘萬個の補足としては朝鮮、臺灣、外國等の船積に據る物を數へ上げねば爲らず、殊に最近の傾向は外國米の輸入制限と同時に一方朝鮮及臺灣米が急速なる品質向上の生産増加によつて、之が殖民地米の内地集散地への進出は頗る目醒しく、就中帝都市場への朝鮮米大量流入また臺灣の蓬萊米端境季入荷は内地消費界へ大なる衝動を與へ居れり。

自昭和四年
至同八年

市中到着米移出地別

移出地別	昭和四年	同五年	同六年	同七年	同八年
埼玉	一四六、九八六	一三四、七三六	一七一、三八六	一三三、四〇七	一〇八、一五二

岐 愛 靜 三 奈 京 大 兵 岡 廣 島 鳥 山 四 大 福 佐 長
 阜 知 岡 重 良 都 阪 庫 山 島 取 根 口 國 分 岡 賀 崎

四、三〇二	五、六四五	一、三二二	六〇八	四八〇
一、一八四	三、〇四六	七〇〇	一、三七六	五九二
一、九三三	九八三	四四八	八九六	一、三七六
一、六一〇	一、五四〇	一、〇八二	一六〇	二四〇
二〇八	二八八	二二〇	二二〇	二二〇
七八四	二八八	二二〇	二二〇	二二〇
三三二	八五五	三六八	三六八	三六八
三三〇	四〇〇	六六〇	六六〇	六六〇
一六一	一、〇八八	二四〇	二四〇	二四〇
二〇、〇七四	一、四四〇	一八、七六八	五七六	四八〇
一、六六四	二〇九	一、六九六	九三八	一六〇
：	一、二二〇	三、五六八	一六〇	一六〇
：	一六〇	九二八	三九五	三九五
三、六四八	一三、六〇八	一七、四二四	一、六八〇	二、四八〇
八四六	六、四〇四	三、二二四	三、二四六	一六〇
二〇、三三二	二七、二八一	二五、三三〇	一〇、四二六	七、八四〇
四三六	一、五六七	一、五九六	一六〇	一

(四七)

千 茨 枋 群 長 山 福 宮 岩 青 北 秋 山 新 富 石 福 滋
 葉 城 木 馬 野 梨 島 城 手 森 道 田 形 湯 山 川 井 賀

七三六、一〇一	六五〇、五三四	六八六、五七六	五八四、九七七	六二二、四六〇
七〇六、四五九	六七三、九八一	八〇九、七二六	七四六、〇〇五	六五三、九四三
二五一、七七二	四〇一、二七六	四五三、六六四	五三三、八七八	五八〇、一三三
四、三三〇	二、三五七	二、四六六	一、一六八	一、四二二
：	一三、五九八	九二八	三、六〇五	二、二五六
：	九八八	：	一、〇八八	七五三
三六〇、九三八	五三三、八二八	四九四、四三八	六三三、五三九	四九九、九八三
八六三、七四四	一、〇九九、三六五	九八七、二八九	一、四六四、三〇八	一、一四三、六一二
五六三、七九七	五九一、二九七	四八一、五四三	六九七、三四九	六〇〇、〇八二
五〇、二六三	五一、五五八	一一、二六三	一一、三一四	七、九三三
三〇、〇〇六	六、三〇三	一、〇八九	二、六五六	二、四八〇
一、二〇六、一三七	一、一〇〇、二〇六	八二五、八八〇	八八四、四九三	六二四、七〇二
一、三五六、六八四	一、五四五、二八三	一、二三〇、八八五	一、六四九、七〇四	一、三三八、二七五
七六二、六八五	九七九、九八一	八七三、三〇六	一、〇三三、九五二	八八四、六三三
四七八、四五九	四三二、九八二	二四九、一四九	二四七、三八九	三〇九、七〇八
一五、三〇三	三五、四六五	四三、八七一	四六、七三五	三五、一五八
六三、四七二	一八、九五三	一、一七〇二	九七六	一六、八一二
五三八	二、二〇六	一、〇三四	一六〇	：

(四六)

熊本	11,514	11,420	43,018	2,080	160
魔島	4,384	14,271	7,187	608	833
宮崎	56,389	145,707	78,853	9,666	1,264
朝鮮	1,363,230	1,148,030	4,033,799	1,811,998	2,093,216
臺灣	63,273	1,001,696	933,870	1,831,464	1,971,391
外國	294,739	11,984	3,416
合計	100,191,217	106,733,049	111,600,742	111,331,119	111,078,845

備考 單位は内地米は俵、朝鮮米は俵、臺灣及外國米は袋とす

東京廻米問屋組合深川正米市場沿革概要

米の大消費地としての『東京』は又其米質の良否を吟味批評する試験地なり。此意味に於て其試験場の中心地である東京廻米問屋組合經營に係る深川正米市場の沿革概要を記述すれば、即ち此地は開府の祖と謂はるゝ太田道觀が江戸城を築きたる當時は『武藏野は月の入るべき山もなし草より出で、草にこそ入れ』の草茫原野なりしを、徳川氏所領として天下の覇權を握り此處に政治の樞府を置いてより、所謂『江戸繁昌』の大都會を現出し、従つて米の需給即ち飯米の消費も人口の稠密と共に、巨大に上り且つ一面俸録は總て米に基き計算されたる爲め徳川幕府諸侯の所領する米穀は自家用の外は大消費地に於て換金の要あつて、爲めに江戸の地の供給米は幕府、諸侯、商人の三者に分擔されたる

ものゝ如く、今舊記により供給米の系統を示さん



尙ほ下り米問屋及び地廻米問屋としての供給系統を掲記すれば



以上の如くなるが、大體右米商人は其取扱營業種目が、主要食糧品たると當時米の取引が經濟上最

も重要性を有したるの點より幕府は米商人に對し殊遇を與へしと同時に取締にも寛嚴其意を用ふる事深く、之が營業開始に當りては圓滑なる需給の發達を望んで仲間組合を設立せしめ、其加入には奉行の認可を受けしめ各組合には行事と稱する取締役ありて、當時他の民業に比例なき迄米商等は町奉行直屬とし近接し所謂『私共仲間の儀は御入國以來御公儀様よりの御立置かれたる云爲』の紳商扱ひを自負したるもの、如く、而して之が米商人中、下り米問屋は吾が東京廻米問屋組合の濫觴とも稱せられ、亦深川正米市場の開祖とも見らるべきものなり、其の稱呼は上方より江戸下りの米を引受けたるに始り或は上方問屋とも稱せらる（上方は京師を尊崇するの意に出て京阪地方を汎稱し依て關西五十餘國の米を總稱して上方米と云ひ大正初年頃まで、近畿以西の米を大上米と稱呼せり）斯の如く江戸に於ける下り米問屋は主として遠國よりの廻米を賣捌くものなるが故に、海陸交通の不便、運輸の困難なる當時にあつては資力及び信用の卓越せる者が概ね其經營に任せし處より自づから有力者間に限定され自他ともに米商中の上位に在りてふ觀念を植付けられたり。然も下り米問屋は如述町奉行直屬の取締りありて嚴然たる仲間組合の制度によりて構成せられ一定の商域を有せしも江戸末葉に至りては所謂幕末の施政の弛緩により其品位商域とも自づから破壊せらるゝに至れり。斯くの如くにして聽て政體の變革と爲り封建制仆れて王政復古し明治維新し廢藩置縣し租税金納等萬物諸制度の大革新となり米穀の取引も自づから需給梗塞して一時は需產地間に量及び價格的に變體狀況を現出し新進帝都

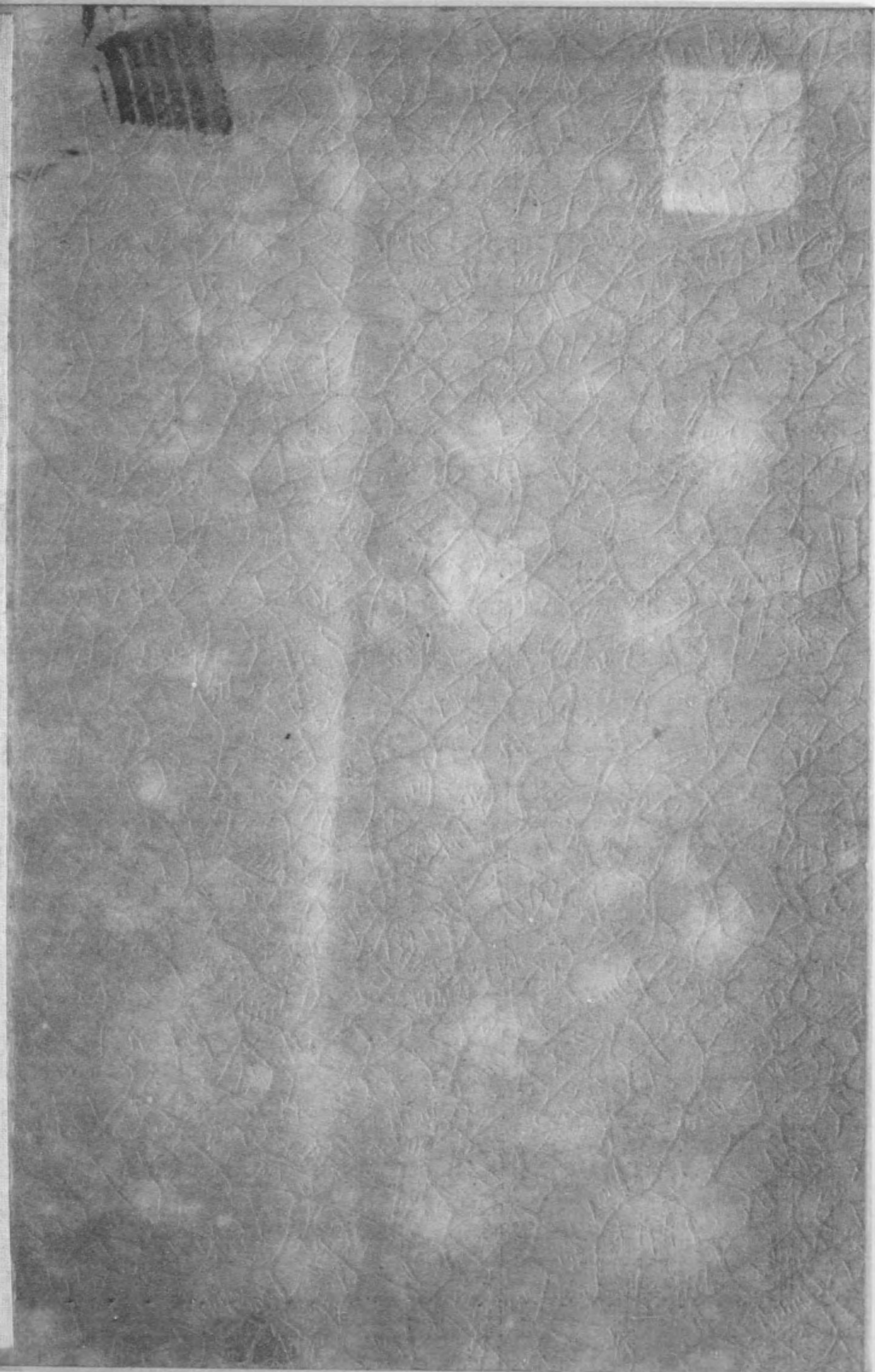
『東京』も取引上弊害尠からざるを察知せらるるに至れり。依つて當時の政府は府知事に命じ最も有力にして堅實なる、深川組（澁澤喜作氏其他數氏）に依囑し米商取引整理を敢行せしむ、其結果澁澤喜作氏始め數氏發起人となり廻米問屋仲間數十名を以て組合を組成し賣捌市場（此間神田川筋首唱となり芝其他各所の脇店筋一致の上、組合を設け廻米問屋の取扱米穀を買受けんとするの議ありて配給市場として設立氣運を一層醸生せしめし觀あり）設立を爲すに至れり。而して一方從來賣方仲買と稱する者は問屋直接に賣買取引を爲すに於ては其要なきが如きも、全く之を廢せば、また却つて不便尠からざるを考慮し右の内より仲買人（仲次人と改稱）を選任し一定の口錢を與へて市場に於ける賣買斡旋の勞を取らしむること、し又維新前にありては仲買の外は猥りに賣捌く事能はざりしに、當時突如賣方屋なる者出現し各問屋の見本米によりて指圖の値段を以て賣捌きの代理行爲を敢てし其數漸増して、日本橋區兜町に集團し一種の市場を形成しありしを新設市場にては之等の内よりまた選抜して、仲次人と爲し、秩序的に整理して東京廻米問屋組合深川正米市場の成立を促進したるものにして、要するに正米の市場たるや未だ一定の形式を整備せる規律ある公開的場屋なく偶々之あるも只仲次人の集合賣買を幫助する、仲介業者たるの集團たるに過ぎず組織的規律あるを認め難く、或は一、二あるも極めて小規模にして寧ろ弊害的慣習尠からずして賣買者に不便宜のものとさへ痛感さるる情景にありき、當時深川の地は運送の便（主として海運なりし爲め）よく、又貯藏に（倉庫の建設意の如く入

出庫の便よし）好適せるなどより、此地を相して市場を設け大消費地の需給を圓滑ならしむることに努めたり、之れ即ち現地に正米市場の開設せられたる所以にて、時維明治十九年十月廿七日にして、爾來幾十星霜此間地廻問屋と稱する商も時代の變遷に伴れ組合に加入し市場同盟員として活躍し、全く大消費地の配給機關たる名實を明らかにし以て、遠く朝鮮臺灣の殖民地は勿論、海外諸國の産米までも唱集、近くは關東諸縣の産米をも取扱ふに至れり。其間吾が廻米問屋組合としては市場取扱上に鑑み産米改良に資せんが爲め中央に全國玄米品評會を開催すること三度、其第一回は明治廿一年五月にて出品は四百五十三點、一萬八千九百六十一俵を算し、第二回は明治廿三年十二月出品は五百七十五點一萬七千二百五十俵、更に第三回は明治四十三年四月出品は内地の外臺灣米を含み千五百五十五點、三萬四千六百五十俵といふ多種類を蒐集し、米質俵裝等の向上に裨益せし處尠からず、商品としての産米の聲價にも亦好影響を與へたること甚大なりき、今日内地は勿論殖民地とも普く米穀の検査所を設け品質、收量等の改良發達を促進し併せて俵裝容量等の均一統制を示現し來つたものは全く吾が廻米問屋組合のこの數度に及ぶ玄米品評會開催など特に與つて力あることは正米史上見通し能はざる事蹟なり。市場の最近は彼の米穀政策の建前より米穀取引（正米取引）の統制特に市場取引の統制の意味に於て正米市場法の前提とも謂ふべき正米市場規則に基き（商工大臣の認可制度）一層規格を具備する正米市場と爲り名實とも帝都五百萬市民への一大配給市場として全國に冠たる存在を示せ

り。今東京廻米問屋組合の歴代總行事竝に現代役員名を擧ぐれば左の如し

- | | | | | | |
|-----|-----|------|-------|-----------|-------|
| 歴代 | 總行事 | 澁澤喜作 | 奥三郎兵衛 | 中村清藏 | 中村富三郎 |
| | | 上原豊吉 | 木村徳兵衛 | 加藤由太郎(初代) | |
| 現役員 | 總行事 | 梅原保 | 行事 | 杉田榮藏 | 同 |
| | | | | | 木村孝太郎 |
| | | 同 | 岩崎清一郎 | 同 | 加藤由太郎 |

14.2
770



終