

始



大正五年度

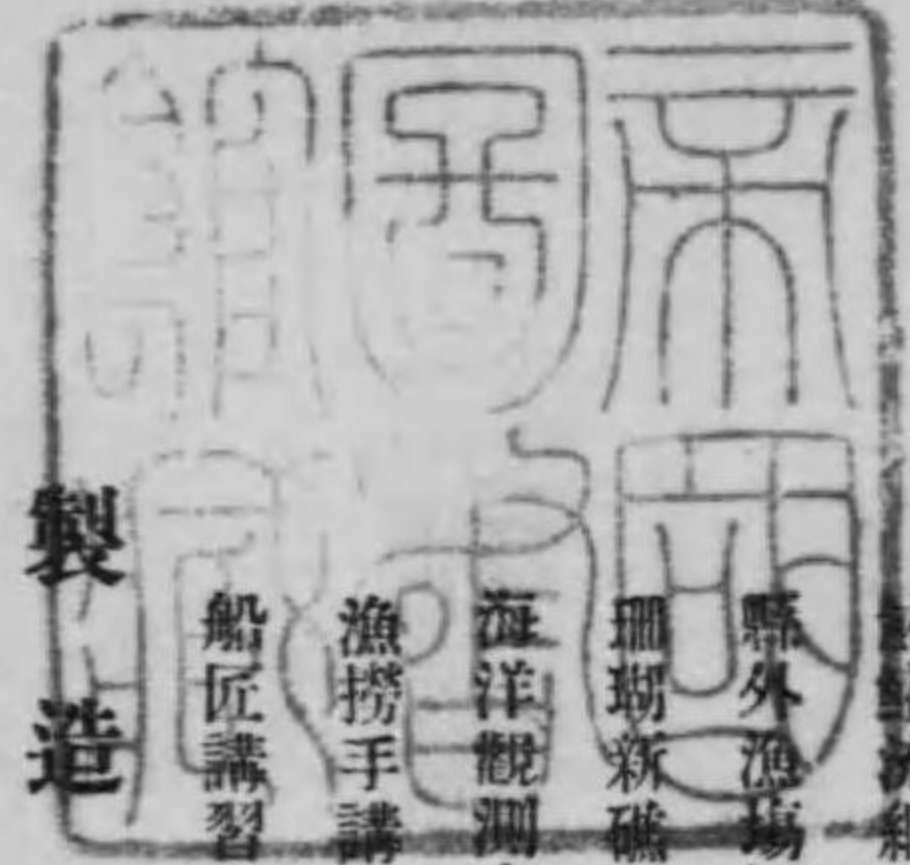
高知縣水產試驗場事業報告 第拾五卷

14.21-96

高知縣水產試驗場事業報告

大正五年度目次

漁撈部



製造部

捕獲統制漁業試驗.....	一三
縣外漁場探檢(鹿兒島、沖繩、台灣).....	二五
珊瑚新礁探檢並ニ移植試驗.....	四四
海洋觀測.....	四七
漁撈手講習.....	四七
船匠講習.....	四七
節類改良試驗.....	四九
縮緬曬喉佃煮並ニ疊製製造講習.....	七二
養殖部	
直球介養殖試驗.....	七三
何料鱸著養角活洲籠試驗.....	七三

大正 6. 19 内交

觀測

海洋漁撈觀測



高知縣水産試験場事業報告



大正五年度高知縣水産試験場事業報告

漁撈部

鮪鱧流網漁業試験



本試験ハ前年度ノ繼續事業ニシテ前年度ニ於テハ秋冬ノ候試験セシモ其成績ハ甚ダ不良ニシテ漁獲皆無ト稱スルモ不可ナカリキ之本縣ノ如キ黒潮流ノ影響顯著ナル海區ニ於テハ海水ノ透明度大ニシテ流網漁業ニ甚ダ不利ナルカ故ナレドモ猶漁期ノ不適當ナリシニ依ル處モ亦決シテ少カラサルヘキヲ以テ本年度ハ四月上旬ヨリ六月下旬ニ至ル鮪族ノ最モ上層ニ群游スル時期ヲ撰定シテ試験セリ然ルニ期間ハ八十日間ナリシモ荒天其他ノ爲出漁日數二十一日漁具使用回數十七回ニシテ其漁獲ハ鮪十二尾鱧十七尾其他難魚ヲ合セ價格僅々百二十三圓餘ナル不成績ニ終リタリ之レ本年ハ何レノ漁港ニモ不漁ノ聲聞エザルナリ、鮪、類ノ回游稀薄ナルコト近年稀有ノ年ナリシニ依ルトコロ大ナリト雖モ會々鮪群ノ日没ニ隨シテ其附近ニ投網セシコトアリシモ僅カニ一二尾ヲ漁獲スルニ止マリシハ思フニ本縣沖合ノ海水ハ千葉茨城附近ノ鮪流網漁場ヨリ透明度ノ大ナルコト約二倍ニシテ夜光虫ノ光輝等ガ漁網位置ヲ表明シテ魚眼ニ映スル距離ノ遠大ナルガ故ニシテ要スルニ本試験ハ南海ノ如ク透明度深ク夜光虫ノ光輝等ノ強烈ナル海區ニ於テハ如何ニ流網漁業ガ不適ナルカラ証明スルニ止マレリ依テ本年度ニ於テハ猶大正六年二、三月ノ候ニ於テ引續キ試験スルノ豫定ナリシモ六月下旬ヲ以テ本試験ヲ中止セリ

猶ホ本年ノ鯉漁業ノ如キハ著シキ不漁ヲ來セルカ其原因ノ果シテ那邊ニアルヤヲ闡明セントシテ本試験中ニ於テ調査研究スルトコロアリタリ元來漁業ハ主トシテ其海區ニ於ケル海洋學の變化特ニ潮流ノ變化ニ由因スルモノナリトハ多クノ

人ノ等シク稱スルトコロナルガ本場モ亦殆ド之ト見解ヲ同シクス然レドモ本縣ノ如ク遠洋ニ於ケル廣汎的海洋調査ノ殆ド未ダ施行セラレザル海區ニアリテハ勿論是ノ如キ原因ノ急ニ闡明セラレベキ理由ナク只一二推理ノ基礎トスベキ事實ヲ得タルニ止マレリ即チ本試驗中施行セル海洋學的觀測中ノ水温ノ分布ニ就テ見ルニ表層(二尋)ノ水温ハ四月中旬ヨリ五月上旬迄ハ二十度内外ナリシモノ爾來次第ニ上昇シテ六月下旬ニ至リテハ二十四、五度トナリシモ水深五十尋及百尋ニ於テハ四月上旬ヨリ六月下旬迄大差ナク五十尋ニ於テ十七度内外百尋ニ於テ十四、五度ニシテ大正五年二月頃珊瑚礁探檢中足摺崎沖台ニ於テ觀測セシトコロト大差ナク却テヤ、冷却セルニアラザルヤノ感アリ勿論從來中層以下ノ水温ヲ觀測セシトコト其ダ少ナク從テ比較研究スベキ資料ニ乏シキヲ以テ的確ナル証跡ヲ揚グルヲ得ザレドモ如斯表層水温ハ例年ト大差ナキガ如シト雖モ中層以下ノ其ダシク冷温ナルハ表層ハ太陽熱ノ影響ヲ受クルコトモ少ナカラザレドモ主トシテ此ノ季節ニ卓越セル南西風ニ依リ黑潮流ノ皮層ハ著シク北方ニ擴張シテ例年ト大差ナキニ至レルモノニシテ下層ノ潮流ハ却テ東北ヨリ西南ニ逆流シツ、アルニアラサルカ少ナクトモ黑潮ノ影響ハ著シク不活潑トナリ海水ノ移動更新殆ドナキガタメニカク下層水温ノ著シク冷却シ居ルモノト推測スルヲ得ベシ之即チ黑潮ノ主力ガ例年ニ比シ著シク南部ニ偏シ居ルノ証馮ニアラズヤ斯ク研究シ來リテ本年暖潮流域ニ棲息スル所ノ鯉魚群ノ著シク稀薄ナリシ事實ヲ回顧スルトキハ其原因ノ多少闡明シ來リタルヲ覺ユ依テ來年度以後ハ猶精細ニ海洋觀測ヲ施行シ之等海洋學的變化ト魚群回遊狀態トノ關係ヲ闡明センコトヲ期ス

鮪 鱈 流 網 漁 業 試 驗

月日	天候	漁具	漁具	表面	比重	種	獲	物	價額	摘	要
四月	風力	符號	時	回數	温度	温度	重量	均電量	均電量		
十二日	B 1										午前九時五十分須崎港拔錨 午後六時二十分幡多郡清水港着
十四日	C 1	4.4	6h 30M	1	29.4 C	20.4	1.0257	カサ ツ ヲバ	11.5 1000 1.50		午後二時出漁
十五日	R 3										午後三時清水入港荒天ニツキ休漁
十六日	R 1	ロ.ロ	4h 0M	1	20.4	18.8	1.0259	ナシ			午後三時出漁途中機關故障ノタメ豫 定ノ漁場ニ達セシテ投網午後十一 時三十分月明トナリシタメ揚網 午前零時三十分清水入港月夜ノタメ 休漁
十七日	B 1										月夜ノタメ休漁船体漁具ノ手入ヲナス
十八日	B 1										全上
十九日	B 1										全上
廿日	B 1										天候險惡ノタメ休漁
廿一日	O.C.E. 1										全上
廿二日	O.C.E.R. 1										全上

十三日	十二日	十一日	十日	九日	八日	七日	六日	五日	四日
B 1	B 1	B.C 1	B 1	C 2	B 2	C.R 3	C.O.E.R 2	B.C 1	B 2
			ト、ト	へ、へ	ホ、ホ				ニ、ニ
			7h5M	10h40M	11h40M				11h50M
			1	1	1				1
				20.9	20.0				21.8
				20.0	18.0				23.1
				1.0254	1.0256				1.0248
			子ズミサメ	コシモクサメ	カッヲ				其キヲ他ダ
			一	一一	九				二〇四
			九〇〇	一九〇〇	五〇〇				八、六
			九三	一七八	一八九				一九六〇
全上	月明ノタメ休漁	用務ノタメ午前十一時清水抜錨午後一時三十分下田着午後二時下田發全四時清水入港	午後三時出漁 翌午前七時清水入港	午後二時三十分出漁 翌午前八時清水入港	午後三時三十分清水出帆 翌午後零時五十分清水入港	全上	荒天ノタメ休漁	午前十一時四十分出漁セシモ南東風強烈ニシテ就業ノ見込ナク午後四時清水入港	午後一時三十分出漁 翌午前七時清水入港

三日	二日	五月一日	卅日	廿九日	廿八日	廿七日	廿六日	廿五日	廿四日	廿三日
B 1	R 1	C 1	O.R 2	C.R.E. 3	B 3	C 2	R 1	C.R.	C.R. 2	C.O. 1
ハ、ハ										
11h 20M										
1										
19.2										
19.8										
1.0256										
其トクキノ他										
二〇四										
二〇四										
二〇四										
二〇四										
二〇四										
全上										
入港										
午後一時五十分出漁日没頃鮪群ノ跳躍スルヲ認メ投網シ翌午前八時清水入港										
午後零時二十分出漁途中愛媛縣西外海村漁船大和丸發動機破損シテ漂流セルヲ救助シテ午後四時清水入港										
荒天ノタメ休漁										
全上										
全上										
全上										
全上										
全上										
荒天ニツキ清水港碇泊										
午後二時出漁六ノ島附近ニ至リシモ南西風強烈ニシテ從業ノ見込ナク清水入港										
全上										

廿五日	廿六日	廿七日	廿八日	廿九日	卅一日	卅二日	卅三日	卅四日
C 2	B 1	C, R 1	C 1	C 1	B 2	B 2	B 2	B 2
	ヌ,ヌ			ル,ル			ヲ,ヲ	ヲ,ヲ
	11h30M			11h20M			11h30M	11h30M
	1			1			1	1
	23.2			22.0			21.8	21.8
	23.2			22.0			21.8	21.8
	1.0254			1.0250			1.0252	1.0252
	シ子エ ズミ ザイ ビメ			ナシ			サエ バイ	サエ バイ
	一六一						五一	五一
	二〇、二〇、 二〇、二〇、 二〇、二〇、						二、八〇、 五〇、	二、八〇、 五〇、
	午後一時出漁 翌午前十時高知入港			午前十時出帆 午後三時須崎入港			正午出漁 翌午前十一時十五分高知入港	正午出漁 翌午前十一時十五分高知入港
	全上			船体修繕ノタメ浦戸港碇泊 午後二時三十分出漁天候不良ノタメ 午後八時浦戸入港			漁具乾燥ノタメ休漁 荒天ニツキ休漁	漁具乾燥ノタメ休漁 荒天ニツキ休漁

十四日	十五日	十六日	十七日	十八日	十九日	二十日	廿一日	廿二日	廿三日	廿四日
B, C 1	C 1	B 1	R 2	B, C 1	C, R 1	C, R 1	C 1	B, C 1	B 1	R 2
								チ,チ	リ,リ	
								11h30M	6h40M	
								1	1	
								21.9	20.7	
								21.9	20.7	
								1.0246	1.0250	
								ナシ	アラザメ	
									一	
									一五、〇	
									五〇	
								午後三時須崎出帆 翌午前六時三十分須崎入港	翌午前六時三十分須崎入港	荒天ニツキ休漁
								天候險惡ノタメ休漁 荒天ノタメ須崎港碇泊	天候險惡ノタメ休漁 荒天ノタメ須崎港碇泊	天候險惡ノタメ休漁 荒天ノタメ須崎港碇泊
								月夜ノタメ休漁	月夜ノタメ休漁	月夜ノタメ休漁
								午前八時清水抜錨午後四時五十分須 崎入港	午前八時清水抜錨午後四時五十分須 崎入港	午前八時清水抜錨午後四時五十分須 崎入港
								全上ノタメ午前八時清水出帆午後四 時三十分清水入港	全上ノタメ午前八時清水出帆午後四 時三十分清水入港	全上ノタメ午前八時清水出帆午後四 時三十分清水入港
								前年度珊瑚移殖試験ノ成績調査ノタ メ午前九時清水抜錨松尾沖ニ至ル午 後二時清水歸着	前年度珊瑚移殖試験ノ成績調査ノタ メ午前九時清水抜錨松尾沖ニ至ル午 後二時清水歸着	前年度珊瑚移殖試験ノ成績調査ノタ メ午前九時清水抜錨松尾沖ニ至ル午 後二時清水歸着
								全上	全上	全上

廿五日	廿四日	廿三日	廿二日	廿一日	廿日	十九日	十八日	十七日	十六日	十五日
R 2	B 1	B 3	B.C 1	C. R 1	C. R 1	C. R 2	B.C 1	R 2	B. C 1	R 1
	レ、レ						タ、タ			
	6h45M						12h35M			
	1						1			
	25.7						24.4			
							24.2			
							1.0238			
	ネズミザメ						エ			
	ニ						イ			
							三			
	五、六〇						二、六			
荒天ノタメ休漁	午後五時三十分出漁 翌午前六時十五分甲ノ浦入港	荒天ノタメ碇泊	午前十一時五分出漁風浪強ク就業ノ見込ナク午後四時甲ノ浦港入港	全上	全上	天候不良ノタメ休漁	午後五時四十分甲浦港出帆 翌午前八時五十五分室戸港入港	全上	全上	全上

十四日	十三日	十二日	十一日	十日	九日	八日	七日	六日	五日	四日
H 1	C 1	B 1	B 1	C 1	C. R 2	R 4	R 3	R 3	R 2	R 1
		ヨ、ヨ	カ、カ							
		10h0M	8h55M							
		1	1							
		25.4	24.8							
		24.9	24.5							
		1.0242	1.0256							
		ナシ	ナシ							
天候不穩ノタメ休漁	漁具乾燥ノタメ休漁	午後七時三十分出漁 翌午前十時甲ノ浦入港	午前九時五分須崎出帆 翌午後零時室戸港外假泊	荒天ノタメ休漁	全上	荒天ノタメ碇泊	天候愈々不穩トナリシタメ須崎港避難	荒天ノタメ上ノ加江碇泊	正午須崎出帆天候險惡ノタメ午後三時四十分上ノ加江入港	午後五時三十分高知出帆午後八時三十分須崎入港

廿六日	C. R. 2								全上
廿七日	C. R. 1								午後零時四十分甲ノ浦出帆風浪荒ク 就業ノ見込ナク須崎入港
廿八日	C. R. 1								風浪ノタメ碇泊
廿九日	R. 1								午前零時三十分須崎出帆 午前十時室戸港拔錨
卅日	C. R. 1								午後五時四十分室戸港拔錨午前十一 時二十分須崎港投錨(終)

大正五年度鮪鰯流網試驗中海洋觀測表 (自四月十二日 至六月三十日)

月日	位置	二尋	二十尋	五十尋	百尋	尋
四月十五日	long 133° 2' 50" E lat 32° 34' 0" N	20.4 1.0257 20.4	19.9 1.0258 19.6	17.9 1.0263 17.9		
四月十六日	long 132° 56' 30" E lat 32° 37' 40" N	20.4 1.0259 18.8	20.2 1.0260 19.0	18.7 1.0200 19.8		
五月三日	long 133° 9' 0" E lat 32° 41' 30" N	19.2 1.0256 19.8	18.4 1.0257 19.4	17.7 1.0258 19.2		

五月四日	long 132° 44' 10" E lat 32° 9' 50" N	21.8 1.0248 23.1	17.6 1.0249 22.8	18.8 1.0249 22.7		
五月八日	long 133° 14' 45" E lat 32° 43' 36" N	20.0 1.0256 18.0	19.2 1.0259 17.8	17.1 1.0260 18.0		
五月九日	long 132° 45' 15" E lat 32° 32' 45" N	20.9 1.0254 20.0	18.5 1.0257 19.8	16.3 1.0257 20.2		
五月二十二日	long 133° 34' 30" E lat 32° 55' 10" N	21.9 1.0246 21.9	19.5 1.0224 30.5	17.2 1.0223 31.5	14.3 1.0226 30.0	
五月二十三日	long 133° 39' 30" E lat 32° 56' 50" N	20.7 1.0250 20.7	18.7 1.0254 19.6	17.0 1.0256 15.8	14.8 1.0260 17.5	
五月廿六日	long 113° 45' 52" E lat 33° 12' 15" N	21.6 1.0248 22.5	18.6 1.0250 22.7	17.2 1.0250 23.0		
五月廿九日	long 133° 54' 35" E lat 33° 13' 15" N	22.0 1.0250 22.0	20.5 1.0255 20.8	17.7 1.0259 18.5	15.2 1.0260 17.8	

五月卅日	long 133° 36' 0" E lat 33° 16' 20" N	水比 温重	21.8 1.0242 25.2	19.2 1.0249 24.8	16.8 1.0246 25.1	
六月一日	long 133° 27' 44" E lat 33° 14' 10" N	水比 温重	21.8 1.0252 21.8	19.2 1.0250 20.0	18.0 1.0258 19.4	
六月三日	long 133° 59' 52" E lat 33° 8' 8" N	水比 温重	23.2 1.0254 23.2	19.9 1.0250 20.0	18.5	15.0 1.0262 18.6
六月十一日	long 134° 37' 30" E lat 33° 4' 45" N	水比 温重	24.8 1.0256 24.5	23.0 1.0252 23.0	20.7 1.0254 21.5	17.2 1.0256 19.4
六月十二日	long 135° 15' 30" E lat 33° 5' 15" N	水比 温重	25.8 1.0241 25.4	22.3 1.0250 22.9	19.2 1.0262 20.5	17.5 1.0259 19.8
六月十二日	long 134° 13' 30" E lat 33° 5' 15" N	水比 温重	25.4 1.0242 24.9	22.8 1.0250 23.0	18.4 1.0258 20.8	17.4 1.0258 19.2
六月十三日	long 134° 33' 20" E lat 33° 13' 40" N	水比 温重	25.4 1.0259 25.8	22.9 1.0217 31.4	19.0 1.0211 31.2	17.3 1.0227 33.0



大正五年四月二十日

魚場圖

鮪流網漁業

大正五年四月二十日

至全 年六月十三日

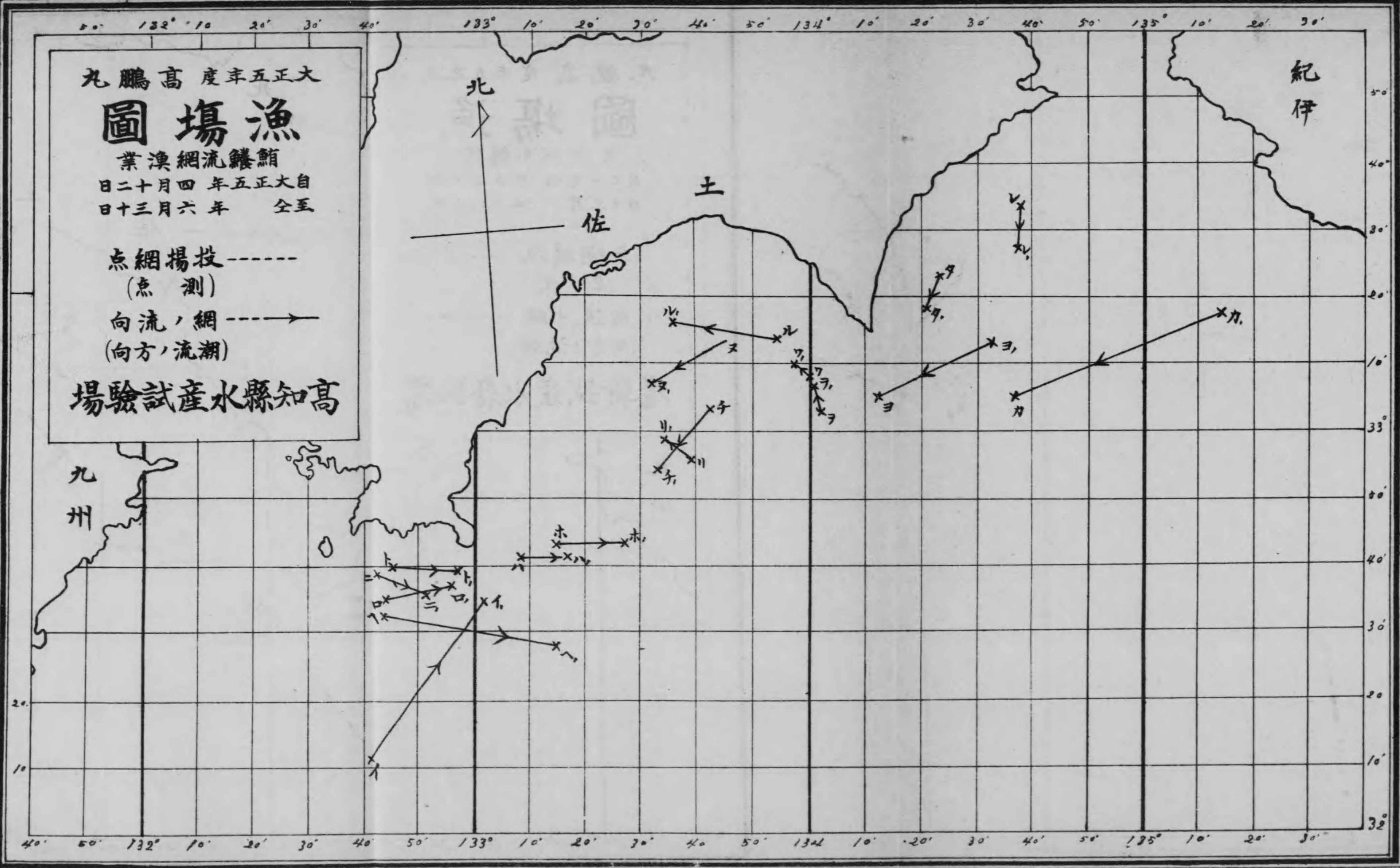
投揚網點

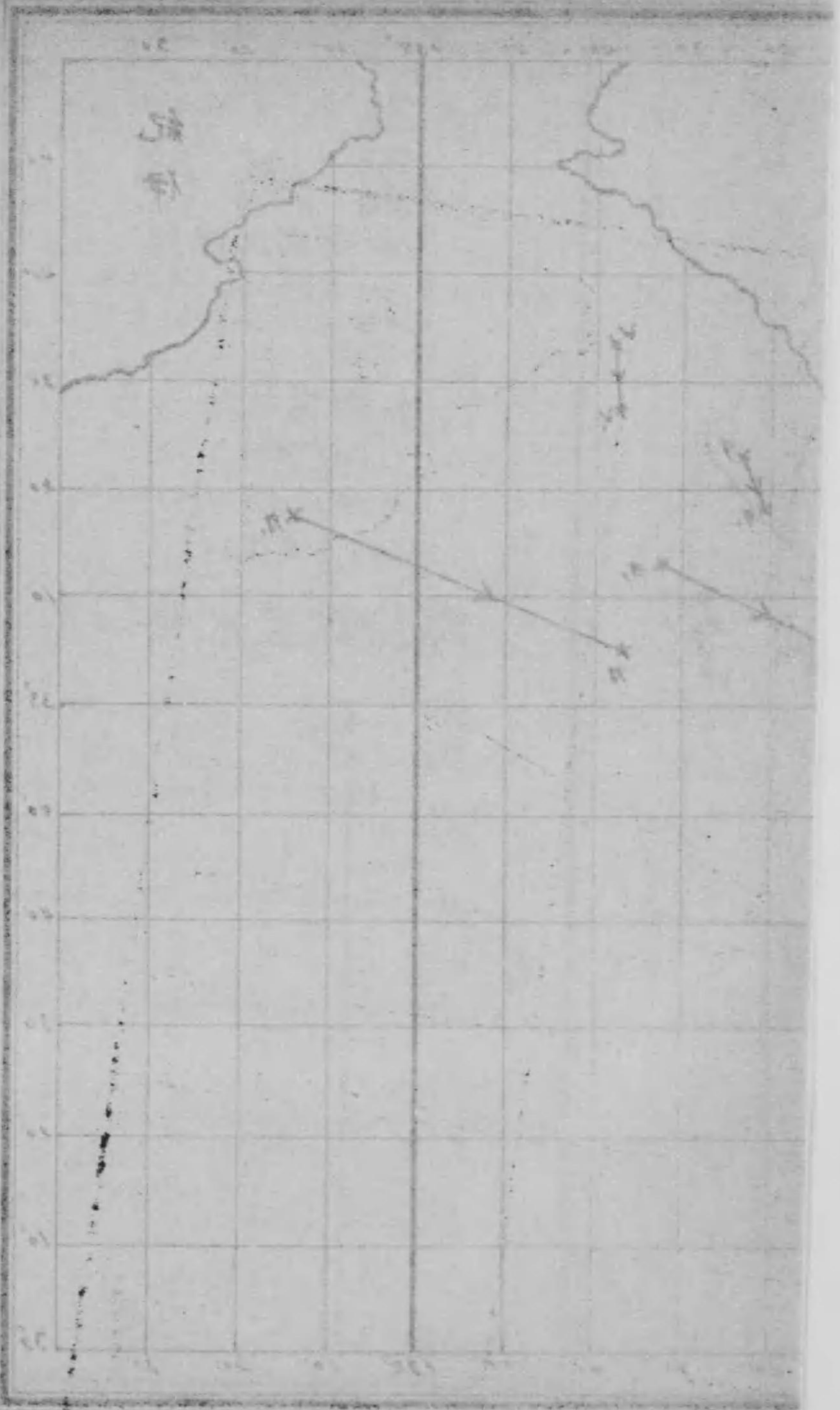
(測點)

網流方向

(潮流方向)

高知縣水產試驗場





六月十八日	long 134° 23' 30" E lat 33° 23' 8" N	水溫 比 重	24.4 1.0238 24.2	21.6 1.0247 22.1	18.5 1.0255 20.2	15.2 1.0255 19.2
六月十九日	long 134° 20' 45" E lat 33° 19' 23" N	水溫 比 重	24.4 1.0233 24.2	23.1 1.0242 23.2	18.9 1.0254 20.4	16.1 1.0257 18.7
六月廿四日	long 134° 39' 8" E lat 33° 34' 30" N	水溫 比 重	25.7	20.2 1.0225 29.9	18.3 1.0224 30.0	14.4 1.0227 29.6

縣外漁場探檢

本事業ハ本年度新計劃ノ事業ニシテ其目的ハ西南諸島（九州臺灣間ニ散在スル諸群島ヲ指ス）及臺灣近海ニ於ケル鯉漁業及珊瑚漁業ノ狀況ヲ視察研究シ其ノ漁場ヲ檢分シ以テ後來本縣漁業者ノ發展範圍ヲ此ノ方面ニ擴張スルノ基礎トナサントスルニアリ依テ左記ノ本場員、船員及高知縣水産組合ノ依托ニ係ル九名ノ視察員ヲ便乗セシメ大正五年七月十日須崎港ヲ拔錨シ途中鹿兒島縣山川港、鹿兒島港、平島、名瀬港、西古見港、沖ノ永良都島、皐屋島、那覇、座間味港、糸島、石垣島、基隆港等ノ諸港ニ寄港シ其附近ノ漁業及漁場ノ狀況ヲ視察檢分シ八月九日須崎港へ歸着セリ

縣外漁場探檢船高鵬丸乗組員

技 手 長 棟 暉 友
船 長 杉 本 鹿 次
機 關 手 小 松 傳 太 郎

視察員	高知市大成組員	全	高岡郡津呂村珊瑚並ニ鯉漁業	全	高岡郡宇佐村鯉漁業	全	高岡郡宇佐村鯉漁業	全	高岡郡須崎町節製造業	全	幡多郡沖ノ島村珊瑚、鯉漁業	全	各	地ノ	狀	況	小	濱	西	泉	門	井	松	島	浦	高	川	市	川	谷
																	川	崎	村	近	田	上	澤	山	橋	村	川	崎	岡	
																	芳	鹿	榮	之	忠	勝	英	正	精	寅	久	丑	綱	
																	吉	藏	次	助	次	次	一	美	一	吉	太	松	吉	

今回視察檢分セシ地區ハ長サ約六百五十哩ニ亘リ各地其狀況相異ナルヲ以テ左ノ四區ニ大別スルヲ可トス

第一區 鹿兒島縣北部附近
第二區 奄美大島及沖繩附近

第三區 臺灣東北部附近

第一區鹿兒島縣北部附近、此ノ區域ハ鹿兒島縣枕崎、坊ノ津附近ノ鯉漁船ノ就業範圍ニシテ東ハ種ケ島西ハ草垣島南ハ吐噶喇群島ニ亘リ漁場頗ル廣ク大小無數ノ島嶼散在シテ海底起臥錯雜シ鯉、鮪、鰯等ノ回遊夥シク珊瑚漁場ノ開發ニモ亦頗ル有望ナリ鯉漁業ノ根據地ハ內地方面ニ於テハ枕崎坊ノ津及山川ノ三港屋久島ニ於テハ一湊及宮ノ浦諸港ニシテ主要ナル漁場ハ吐噶喇群島北部以北トシ餌料ハ三、四、五月頃ハ鹿兒島灣内ニ於テ漁獲スル鰻ヲ六、七、八月頃ニハ熊本縣方面ヨリ供給セリ餌料ノ集散地トシテハ位置上山川港ヲ最良トス漁船ハ多クハ二十馬力乃至三十馬力輕油發動機附日本形漁船ニシテ其數現今約百二十隻アリ大正五年ニ於テハ不漁ナリト稱スルモ尙ホ三月ノ始業以來七月初旬マデ一隻六、七千圓ヨリ一萬圓内外ノ收穫アリタリ節製造地ハ各根據地ニ有スレドモ枕崎山川港等最モ製造能力強大ナリ但シ其製品ハ各地共頗ル粗笨ニシテ尙ホ切り削り並ニ微付ゲニ於テ大ニ研究改良スベキ餘地ヲ有ス

此區域ニ於ケル鮪延繩漁業ハ目下發展ノ初期ニシテ上述ノ鯉漁船ノ大部分ハ秋冬此漁業ニ從事スレドモ鮮魚ノ運輸不便ナルヲ以テ魚價甚ダ低廉ナリ此ノ点ヲ大ニ攻究シテ常ニ適當ノ魚價ヲ保持セシメ得ルニ至ラハ本漁業亦頗ル有利ナルモノタルベシ

珊瑚ヲ此區域内ニ產出スルコトハ既ニ恰ク世人ノ知ルトコロニシテ現ニ多少ノ採取船ノ出漁ヲ見ツ、アレドモ此海區ニハ數多ノ暗礁散在シテ漁場ハ頗ル廣闊ナルベシト信ゼラル故ニ鹿兒島縣水產試驗場ハ此漁場ヲ探檢シ斯業ヲ開發セシガタメ發動機付漁船竹島丸ヲ以テ大正五年度ヨリ珊瑚新確ノ探檢中セ

第二區奄美大島附近、此區域ハ奄美大島ヲ中心トシ吐噶喇群島南部ヨリ沖繩群島ニ至ル間ノ海區ニシテ大島名瀬港燒内灣諸部落及西古見港ヲ根據トシテ出漁スル鯉漁船ノ就業圈内ニ屬ス漁業ノ發達甚ダ幼稚ニシテ僅カニ鯉漁業ニ於テ多少見ルベキモノアルノミナリ現今十五馬力乃至二十馬力發動機付漁船ヲ以テ鯉漁業ニ從事セルモノ十五六隻アリ漁場廣闊

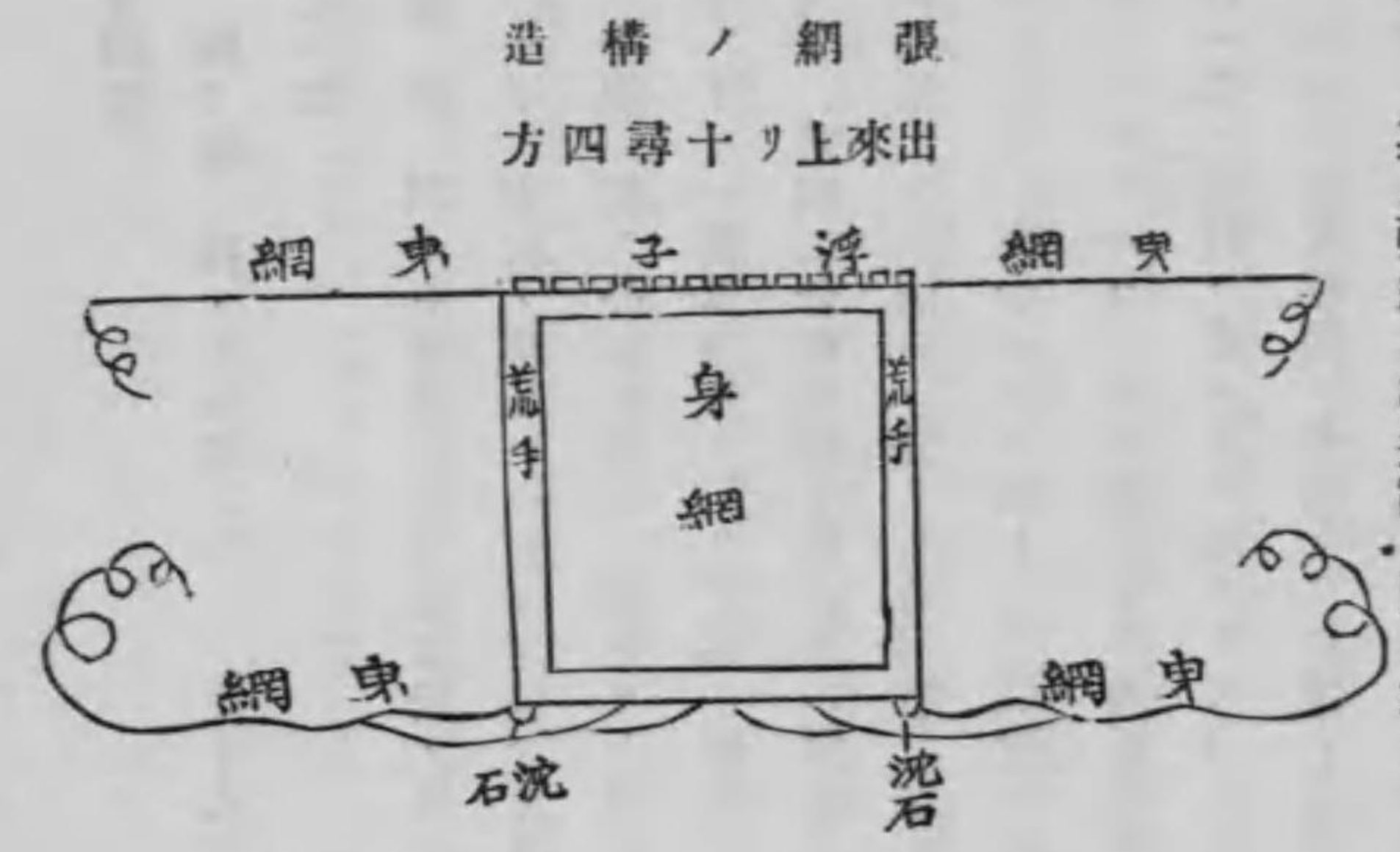
ナルヲ以テ猶ホ發展ノ餘地アレドモ餌料ニ乏シク僅ニ五、六ヶ所ノ大敷網ヲ以テ補給シツ、アルニ止マルヲ以テ此ノ点ニ大ニ考究ヲ要ス鮪漁業モ亦漁場トシテ將來有望ナルモ餌料ヲ内池ニ仰ガザルベカラザルト鮮魚ノ輸送ニ不便ナルヲ以テ此欠点ヲ排除スルヲ得バ甚ダ有利ノ事業タルベシト信ゼラル

珊瑚ハ此附近ハ甚ダ良質ノモノヲ産スルガ如キヲ以テ充分ノ探検ヲ施シ得バ將來重大ナル事業タルヲ得ベシ現ニ數年前某底延繩漁船ガ徳ノ島大島間ノ暗礁ヨリ得タリト稱スルヲ見ルニ白、赤共ニ六十匁乃至百匁ノモノニシテ枝ノ延ビ質並ニ土佐珊瑚中ニハ稀ニ見ルノ逸品ナリ

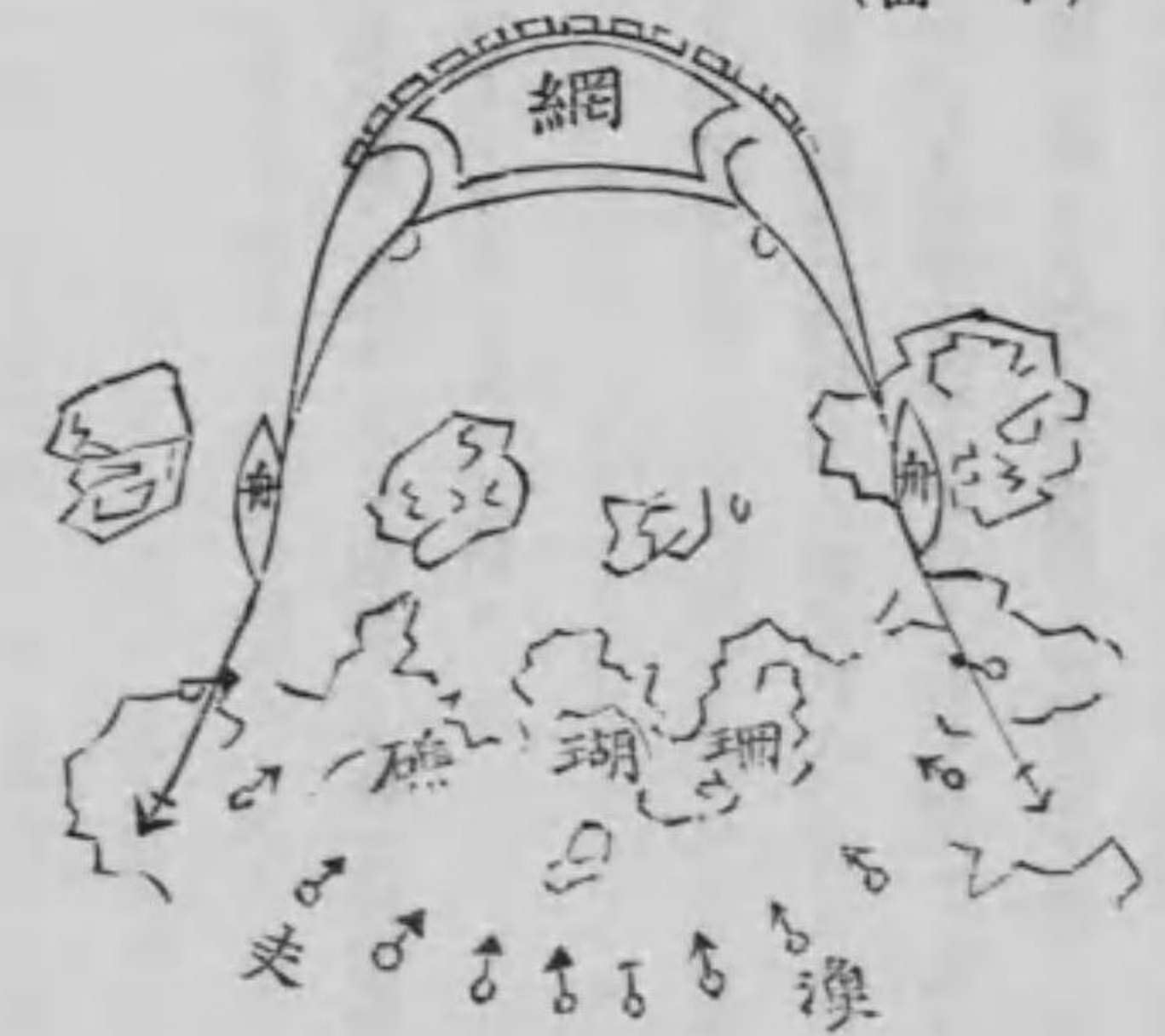
第三區沖繩附近、コノ區域ハ沖繩縣ノ管轄ニ屬スル諸島嶼ノ近海ニシテ著シク熱帶性ヲ帶ビ各島嶼ノ周圍ノ珊瑚礁ヲ以テ圍繞セラレ河川ノ注入スル附近ハ淡水ノタメ珊瑚礁形成セラレズ天然ノ良港ヲナス所甚ダ多シ其ノ水産物モ亦總テ熱帶性ノモノ多ク鱈、鱈、鮪、鳥賊飛魚及磯付ノ雜魚類トス

鯉漁業ハ此區域ノ最大漁業ニシテ現今十馬力乃至二十馬力發動機付漁船六十四隻ノ外ニ帆船若干及此附近獨特ノ列舟約六十隻アリ本年ハ昨年ニ比シ甚ダ不漁ナリシト雖モ猶各船共ニ相當ノ利益ヲ見ツ、アリ漁場ハ各島嶼ノ近海皆良好ナラザルハナキモ慶良間列島近海、八重山列島中ノ與那國島近海及尖角列島近海ヲ最良トスレドモ猶ホ海底起伏ノ狀況甚ダ錯雜セル海區ニ屬スルヲ以テ此近海ヲ精細ニ探検セバ有望ナル新漁場ノ發見セラルベキコトハ此地方ノ當業者間ニ信ゼラル、トコロナリ、只コ、ニ最モ考慮ヲ要スルモノハ餌料ニ乏シキ点ナリトス元來此附近ノ當業者ガ餌料トシテ使用シツ、アルモノハグルカン(赤雜喉)ガツン(赤目鱈ノ稚魚)及びなご等ナレドモ之等ノ小魚ハ晝間点在セル珊瑚礁ノ間隙ヲ群泳シ外敵ニ遭遇スルトキハ直チニ珊瑚礁ノ間隙内ニ潛入シテ容易ニ出デザルヲ以テ其ノ捕獲極メテ困難ニシテ現在ニ於テハ之等餌料ノ捕獲ハ糸滿町(那覇港南方三里)及其附近ニ居住スル所謂糸滿人ト稱スル種族ノ特技ニ待ツノ外ナキナリ糸滿人ハ祖先以來幼少ヨリ海中ニ潛入シテ魚介ヲ採捕シ或ハ海浪ニ戯ル、ヲ以テ日常ノ娛樂トナシ殆ド海中ニ於テ成

長スルヲ以テ其游泳技能著シク發達シ深サ十五尋ニ潛入スルモノハ普通ニシテ廿尋乃至廿五尋ニ潛入スルモノモ稀ナラズ五六時間海中ヲ縱横ニ游泳シテ猶ホ平然タリ加フルニ身体ハ頗ル強健ニシテ堅忍不拔ノ精神ト實質儉素ノ性質トヲ兼備ヘ粗食ニ甘ジ小舟ヲ家トシテ數百里外ニ出稼スルヲ何等念トスルトコロナキヲ以テ珊瑚礁間ニ於テ最モ適當ナル特種ノ張網ヲ使用スルニ當リ漁夫自ラ深ク珊瑚礁間ニ潛入シテ魚類ヲ驅追シテ捕獲スルニハ彼等ノ此ノ特技ニ依ルノ外ナキナリ、其ノ張網ノ構造第 圖ノ如シ



圖ノ用使網張 (面平)



身網部

一八

振子織 長サ十五尋

二十八反縦縫

荒手部

綿糸 四十五本合モ一寸目八掛ノモノヲ四周ニ附ス

浮子 木材ノ種類ハ一定セズ長サ九寸巾一寸八分厚九分位ノ木片ニシテ總數三十枚ヲ浮子方ニ等分結附ス

浮子網 徑二分棕栲綱トシ網付キ十尋ノ外ニ兩端ニ曳綱トシテ十尋宛ヲ連結ス

浮子 一貫匁内外ノ石ヲ下端ノ兩隅ニ一個宛附ス

沈子 網徑二分棕栲綱十尋ノ外ニ兩端ニ曳綱十二尋宛ヲ附ス

使用法

漁場ニ於テ漁船列船二隻ハ十五六尋ノ距離ニ投錨シ兩舷間ニ網ヲ投入シ潮流ニ依テ網ヲ孕マセ同時ニ漁夫十一二人ハ海中ニ入り潮上ヨリ縦横ニ游泳シ或ハ潛入シツ、圓陣ヲ造リテ魚ヲ追ヒ網中ニ入ラシメ急遽曳綱ヲ引キテ揚網スカクスルコト三四回ニシテ普通相當ナル餌料ヲ捕獲シ得ルヲ以テ鯉漁船ハ之ヲ以テ直チニ出漁スレドモ餌料不漁ノ際ハ他ニ餌料ヲ求ムルノ道ナキヲ以テ止ムヲ得ズ休漁スルモノトセリ斯ノ如キ状態ニアルヲ以テ鯉漁船一隻ニ對シ普通一團休ノ餌取專問ノ系滿人ヲ雇傭シ之等餌料ガ皆日光ヲ厭フ性質ヲ有シテ生ケ附ケ困難ナルニ依リ毎曉天ニ先ヅ餌料ヲ捕獲シテ然後出漁ス故ニ其出漁時刻ハ毎朝九時乃至十一時ナリトス

此餌料採捕ノ團隊ハ殆ド全部系滿人ニシテ船頭一名漁夫十四五名ヨリ成リ漁具及漁船(列船三四隻)ヲ所有シ鯉漁業者ノ町傭ニ應ズ其ノ給料ハ食費自辨ニテ六ヶ月間二百五十圓乃至三百圓トス

根據地トシテハ沖繩島ノ本部、名護、那覇、慶良間列島中ノ座間味、久米島ノ儀間、八重山列島中ノ石垣村等ニシテ其ノ内那覇ハ交通ノ便、物資ノ供給等ニ於テハ第一位ニアルモ餌料ニ乏シキト漁場ニヤ、遠キ不便アリ最良好ナルハ座間

味及石垣トスレドモ八重山列島ハ不健康地ニシテ傳患熱、肺病、脚氣病等ノ風土病傳染病アリ特ニマラリヤ熱ハ其ダ猖獗ニシテ石垣島ノ南部石垣村及竹島ヲ除ク外ハ此等ノチシモリローノ披誇シ既ニ二三ノ部落ハコレガタメニ滅亡セルカ如キ状態ニアルヲ以テ此地ヲ根據トスルモノハ深甚ノ注意ヲ要ス

鯉節製造ハ至ル處ノ根據地ニ行ナハレツ、アレドモ製品粗惡ナリ現今ハ土佐ヨリ節製造教師ヲ傭シテヤ、其ノ面目ヲ改メタリト雖モ猶ホ各島水質不良ナルヲ以テ製品ニ及ボス影響亦大ナリ其ノ他ノ漁業ニテヤ、注目スベキモノハ鮪釣漁業及ビ鯉釣漁業アリ鮪釣漁業ノ漁場ハ鯉漁場ト同一ナレドモ特ニ久米島北方ノ爲島ヲ好漁場トス現今ハ列船若クハ普通ノ漁船ガ曳綱ヲ以テ釣獲スルニ止マレリ之レ鮮魚トシテノ需要甚ダ少ナキヲ以テ魚價低廉ニシテ一貫匁僅々二十五錢内外ニアルガタメニシテ鮪節製造ヲ開始セバ魚價ヲ多少引上グ從テ就業者ノ數ヲ増シ多少見ルベキ漁業トナルベキカ鱈漁業ハ現今ニ於テハ列船ニテ一隻三本位ノ立繩釣ヲ使用シ潮流ニ從テ舟ヲ流シツ、釣獲セリ其立繩ノ構造ハ最モ簡單ニシテ綿糸三子燃リ徑一分長百尋ノモノヲ豚血ヲ以テ染メ之ニ八番真鍮製針金三子燃リ長サ一尋ノ先手ヲ附シ釣ハ砲金製長サ八寸重量三百匁トス餌料ニハ豚肉又ハ鯨肉ヲ用フ漁獲物ハ肉及鱈鱈ニ分チ鱈ハ乾製シテ支那へ輸出シ肉ハ生又ハ鹽藏トシ食料トシテ相當ノ需用アリ、之又延繩漁業トナスカ又ハ他ハ適當ノ方法ヲ研究シテヤ、大規模トセバ相當有利ナル漁業タルヲ得ベシ

珊瑚ノ採取ハ未ダ行ナハレザレドモ第二區奄美大島附近ト同様ノ海區ニシテ且ツ立繩釣業者等ガ赤及桃色珊瑚ヲ採取セシコトアリト云フヲ以テ見ルモ有望ナラズヤト感ゼラル依テ高鵬丸ガ座間味島ト久米島トノ間ニ於テ珊瑚網ヲ試ミタルニ時間ニ餘裕ヲ存セザリシヲ以テ投網ハ僅ニ二回ナリシモ俗ニあすなろト稱スル真正珊瑚ニ最モ近キ種類ヲ採取シ得タリシ点ヨリ見ルモコノ附近ニ珊瑚ノ存在スベキヲ疑ハズ現ニ八重山島廳ニ於テハ此方面ニ向テ新艦探檢ノタメ漁船建造ノ企劃アリ

第四區臺灣東北部附近、コノ附近ノ鯉漁業ノ根據地ハ殆ド基隆港ノミニシテ現ニ二十馬力乃至二十五馬力發動機付漁船十隻アリ漁場ハ基隆近海及尖角列島近海ノ二方面アリ前者ヲ近海ト稱シ後者ヲ遠海ト稱ス近海ニ於テハ一日多キハ二回ノ出漁ヲナシ得レドモ遠洋ニ於テハ一回ノ出漁ニ二晝夜半ヲ要ス而シテ其漁期ハ餌料及天候ノ關係上五月中旬ヨリ九月初旬ニ至ル四ヶ月間ニシテ漁獲ハ近海ニ於テハ平均一日壹千貫内外遠海ニ於テハ三千貫内外ヲ釣獲シ其價格ハ一貫ニ付二十九錢乃至三十四錢ナリト云ヘバ其有利ナルコト内地ニ於テハ稀ニ見ルトコロナルベシシカモ餌料ノ鯧ハ基隆附近ニ於テ大敷網及禁入網ヲ以テ漁獲セラレ供給甚ダ潤澤ニ水、輕油其他ノ必需品モ基隆ニ於テ最モ便利ニ供給セララルヲ以テ此ノ附近ノ鯉漁業ハ大ニ發展ノ餘地アルモノト斷ジテ可ナリ

鯉節ノ製造ハ大部分台灣水産株式會社ノ占ムルモノニテコレ總督府ノ政策ガ少數ノ大資本ノ事業家ヲシテ産業ノ發達ヲ完全ニ計ラシムルヲ以テ有利ナリトナシ直接間接ニ種々ノ便宜ヲ與フルニ依ルトコロナルベキカト臆測セララル、モ主ナル原因ハ淡水及種々ノ必需品ノ供給ニ便ナル地点少ナク會々之レアルモ多クハ該會社ノ買收地ニシテ容易ニ製造場ヲ設立スルニ適當ナル場所ヲ求ムル能ハザルモノニシテ製造場ヲモ設備シテ將來此方面ニ漁業ヲ計營セントスルコトハ殆ド不可能也

鯉釣漁業ノ外ニハ母船式網延網漁業最モ有望ナリ其漁期ハ鯉漁期ノ終了ヨリ翌年一月頃マデニシテたい類ノ豐饒ナルト販路ハ臺灣土人中ニモ需用セラレアリテ甚ダ廣キ等ノ点ヨリ見ルモ大ニ囑目ニ値スレドモ土人ノ漁業者ニ壓倒セララル、ノ傾アリコレ土人ハジャンク船ニテツバイト稱スル巾四尺長六七尺ノ竹筏ヲ積載シテ漁場ニ向ヒ此テツバイヲ以テ漁船トシ操業スルモノニシテ其ノ特長トスルトコロハ輕量ニシテ母船ニ積載スルニ容積甚ダ少ナク普通四五石ノジャンク船ニ七八隻乃至十二隻ヲモ積載シシカモ彼等ガ之ヲ縱橫スルコト甚ダ巧妙ニシテ膝以下ヲ潮水ニ没シツ、能ク終日ノ從業ニ堪フル等ハ到底内地人ノ企及シ得ザルトコロアル等ノ故トス

以上ノ外ニ鮪、鯖等ノ曳繩漁業アレドモ試驗時代ニシテシカモ多クハ臺灣南西部方面ヲ有望トスルガ如シト云フ以上ハ今回ノ縣外漁場探檢ニ於テ調査若クバ視察シタル所ナルガ此期間ハ僅々三十一日間ニシテ精細ナル探檢研究ハ勿論行ナハレザリシモ尖角列島及與那國島附近ノ鯉漁業及奄美大島沖繩群島附近ノ珊瑚採取業ハ最モ有望ナルヲ認メ得タリ惜イ哉既ニ臺灣總督府ハ鯉漁船數ノ制限ヲ廿五隻ニ限定セシヲ以テ本縣等ヨリ此ノ方面ニ發展セントスル鯉漁業者モ一大障礙ニ逢着スルニ至レリ然レドモ猶本縣當業者中ニ彼ノ地當業者トノ間ニ協約シテ大正六年ヨリ多少ノ出稼漁業者及製造業者ヲ見ベキ狀況トナレリ珊瑚採取業ニアリテハ未ダ專門ニ其業ニ從フモノナク判斷ノ基礎トスベキ材料ニ乏シキモ諸種ノ狀況ヲ綜合スルニ今後更ニ數隻ノ珊瑚新漁船探檢ヲ專門トスル漁船ヲ出シ相當ノ日子及經費ヲ投ジテ大々的ニ探檢調査スルコトアラバ有望ナル新確ノ發見セラル、モノ決シテ二三ニシテ止マラザルニシテ信ゼラル

縣外漁場探檢日記 自七月十日 至八月九日

月	日	天候	氣温	風向風力	記	事
VII	10				A.M. 9h 須崎港放錨鹿兒島縣山川港ニ向フ	
全	11					
全	12	C. R.	25.3	SW 2	A.M. 1h30m 山川港入港鯉漁業ニ關シ調査及ビ視察ヲナス	
全	13	C. R.	25.1	SW 2	P.M. 1h30m 山川港放錨鹿兒島港ニ向フ	
全	14	C. R.	26.2	N 1	A.M. 4h 鹿兒島港入港 P.M. 4h20m 鹿兒島港放錨大島名瀬港ニ向フ	

全	15	R. C.	29. 8	SM	2	P.M. 4h 寄港 P.M. 8h50m 平島拔錨名瀬港=向フ
全	16	B.	27. 2	SSW	2	A.M. 9h30m 名瀬港入港
全	17	B.	26. 6	SW	1	A.M. 4h50m 名瀬港拔錨 P.M. 9h 西古見港入港 P.M. 0h45m 西古見港拔錨 P.M. 1h40m 久慈港入港 P.M. 7h45m 久慈港拔錨 沖ノ水 都島 水嶺 寄港 A.M. 5h 水嶺 寄港 A.M. 10 20 伊予屋島 水嶺 寄港 P.M. 4h 5f 伊予屋島 水嶺 寄港 P.M. 8h 30 伊予屋島 水嶺 寄港 P.M. 9 40 伊予屋島 水嶺 寄港
全	18	B.	28. 7	SE	1	A.M. 5h 離礁シ再ビ島尻港入港 P.M. 9h 島尻港入港 P.M. 2h 島尻港入港 P.M. 9h30m 那覇港入口ニ於テ小漁船ト衝突セントシ僅カニ針路ヲ變ジタルヲ格座ス
全	19	B.	28. 9	E	1	A.M. 9h 離礁シ再ビ島尻港入港 P.M. 2h 島尻港入港 P.M. 9h30m 那覇港入口ニ於テ小漁船ト衝突セントシ僅カニ針路ヲ變ジタルヲ格座ス
全	20	B.	30. 2	SE	1	P.M. 11h20m 離礁シ港外ニ假泊ス
全	21	B. C.	30. 3	NE	2	A.M. 10h 港内ニ碇泊シ水産業ノ觀察及調査ヲナス
全	22	B.	39. 9	S	1	視察員全部ヲ糸滿方面ニ視察調査ニ派遣シ出港準備ヲナス
全	23	B. C.	30. 7	ESE	1	P.M. 1h30m 那覇港拔錨 P.M. 5h15m 慶良間列島 摩間味港入港

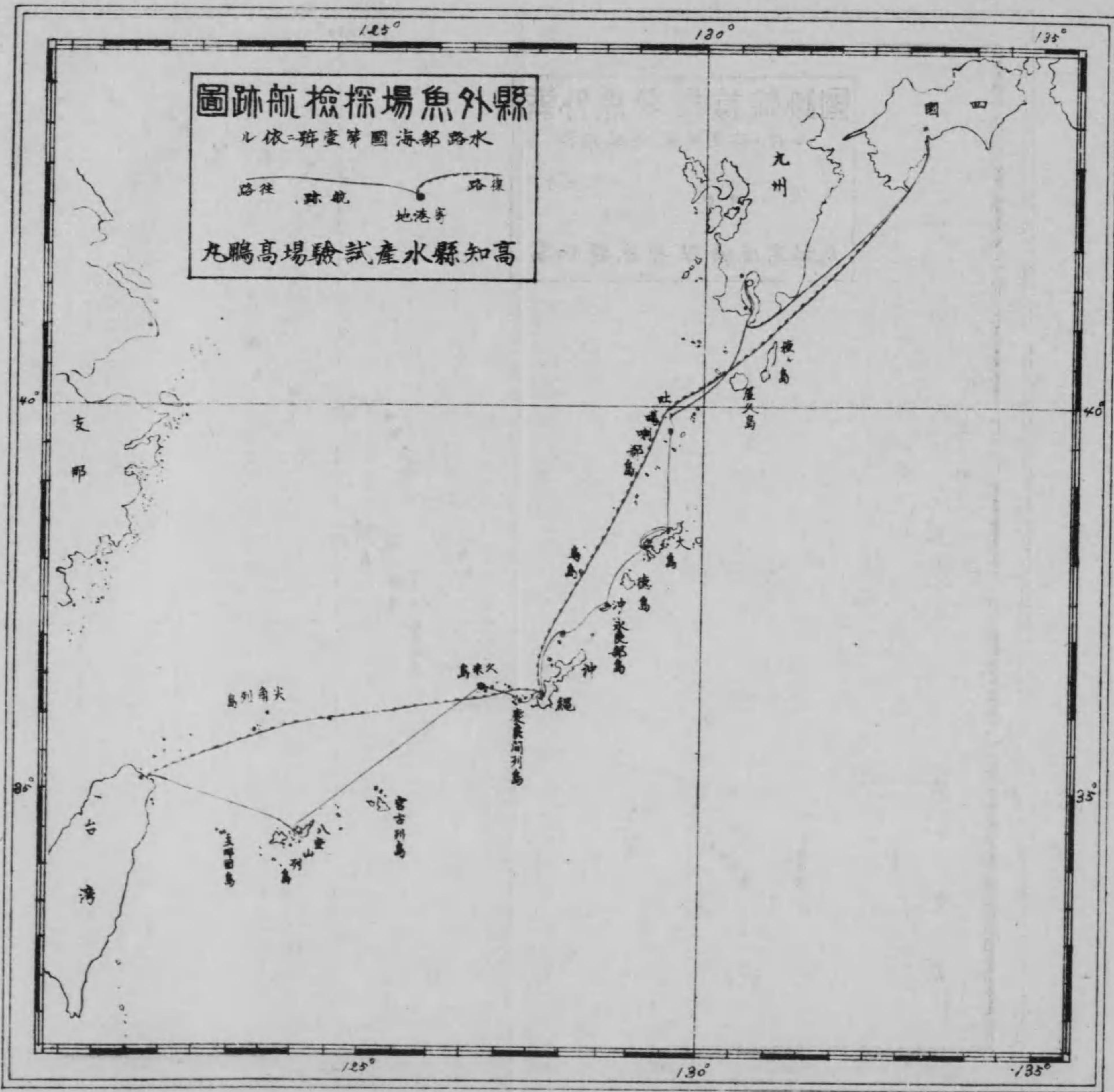
全	24	B.	30. 9	N	2	早朝視察員ヲ三隻ノ鯉漁船ニ分乗セシメ漁場ノ視察ヲナサシム
全	25	B.	30. 4	N	2	A.M. 5h 40 摩間味港拔錨 珊瑚網ヲ試用セリ P.M. 4h 久米島 儀間港入港
全	26	C.P.L.T	30. 7	NE	2	A.M. 5h 50 儀間港拔錨 石垣島ニ向フ
全	27	C. B	30. 2	不定	1	P.M. 2h12m 石垣泊地 投錨 島嶼及製糖業者ニ就キ視察調査ス
全	28	B.	30. 9	不定	1	視察員ヲ三隻ノ鯉漁船ニ分乗シ與那國島及西表島附近ノ漁場ヲ視察調査セシム
全	29	B.	30. 7	NW	2	A.M. 9h15m 石垣泊地 出帆
全	30	C.	30. 3	—	—	A.M. 10h15m 基隆港入港 臺灣水産株式會社及魚市場ヲ視察調査ス
全	31	C.	29. 7	SW	1	視察員ヲ尖角列島附近、基隆近海及陸上ノ三方面ヲ區分シ前二者ハ鯉漁船ニ分乗セシメテ視察調査ヲナサシム
YIII	1	C.	31. 0	SW	1	尖角列島方面出漁ノ視察員歸還セサルヲ以テ陸上調査ヲナシテ待ツ
全	2	B. C	31. 4	SW	2	P.M. 9h30m 基隆港拔錨
全	3	C.R.	31. 0	SW	2	

全	4	B. C	31.2	NE	1	P.M. 5h30m	那覇港入港淡水ノ補給ヲナス
全	5	B.	30.6	SSE	1	P.M. 6h15m	那覇港抜錨須崎港ニ向フ
全	6	B. C	29.9	E	2		
全	7	B. C	29.9	SW	1		
全	8	B. C	30.6	不定	1		
全	9	C. F	30.4	N	1	P.M. 7h	須崎港入港. 本事業終了

國語辭典

國語辭典





全	7	B. C	29.9	SW	1	
全	8	B. C	30.6	不定	1	
全	9	C. F	30.4	N	1	P.M. 7h 須崎港入港。本事業終了



珊瑚新礁探檢並ニ移植試験

本事業ハ前年度ノ繼續事業ニシテ一面珊瑚採取場ノ擴張ヲ計ルト共ニ他面其ノ繁殖及保護ニ對スル根據ヲ得以テ珊瑚採取業ノ永遠ノ發展ヲ計ラントスルヲ目的トシ大正五年十月二十三日ヨリ全十二月二十一日ニ至ル間足摺崎南方沖合附近ニ於テ新礁探檢中ニ七十六点移植試験中ニ四十三点合計百十九点ノ測点ニ於テ水深及底質ヲ調査シ海底起伏ノ狀況ヲ探檢スルト同時ニ珊瑚網ヲ使用シテ珊瑚ノ有無ヲ探査セシニ東經百三十二度五十九分北緯三十二度三十二分（業務功程ニハ此ノ括弧内ヲ除ク）十一月一日ノ項参照）東經百三十三度一分北緯三十二度五十七分（業務功程ニハ此ノ括弧内ヲ除ク）十一月一日ノ項参照）東經百三十三度四分三十秒、北緯三十二度三十九分五十秒（業務功程ニハ此ノ括弧内ヲ除ク）十一月一日ノ項参照）ノ三点ニ於テ珊瑚ノ存在スルコト確認シタリ（以上日誌及ビ測点表参照）

珊瑚移植試験ハ新礁探檢中ノ十二月一日ヨリ全十六日ニ至ル十六日間ニ於テ移植地ヲ白碧崎沖合水深五十尋底質岩礁ノ地点（東經百三十二度五十七分二十秒北緯三十二度四十三分十二秒）ニ撰定シ百三十八個ノ移植ヲ終リタリ而シテ本年度ノ符号ハア、イ、ウ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ、ノ十符ニ〇ヨリ九マデノ亞拉比亞數字ヲ付シタル總計百個ヲ造リ之ニ前年移植殘リノモノ三十八個ヲ加ヘタリ（日誌及移植試験表参照）

而シテ前年度移植セルモノニ就キ之ガ成績ヲ檢スルガタメ大正五年四月一日五月十五日及ビ十二月十五日ノ三回ニ八個ヲ曳揚ゲタルモ凡テ珊瑚枝脱落シ居リシガ四月一日曳揚ゲタル符号ト四ノ磬ニハ白珊瑚枝ノ半バ枯死シテ殘レルモノアリタリ此ノ狀況ニ依テ見ルニ前年度移植セル第一地点ハ水深二十尋内外ニシテ淺キニ失シ波浪ノ影響スルトコロヤ、強大ニシテ珊瑚ノ發育ニ不適當ナルガ如ク多ク脱落シ居レルモ亦コレガタメナルベシ然レドモト四ハ大正五年一月二十四日移植セルモノナルヲ以テ曳揚マデ約六十五日ヲ經過シ居レルヲ以テ其枯死スルニハ相當日時ヲ要セシモノトスベク之

ニ依テ新ノ如キ後所ニモ約ニヶ月間ハ生存シ居ルヲ認メ得タリ

珊瑚新礁探檢及移殖試驗日誌

二六

月 日	天 候	風 向	風 力	氣 温	記 記	事 事
X 23	C.	S	1	22.7	A.M. 9h 30m P.M. 9h	須崎出帆 崎多部清水港投錨
全 24	C.R	SSW	1	25.0	探檢諸準備ヲナス	
全 25	C.	W	2	24.9	A.M. 7h 40m P.M. 5h	清水投錨新礁探檢ヲナス 清水入港(潮点表参照)以下全ジ
全 26	C.	NNW	1	21.3	A.M. 6h 40m P.M. 4h 40m	清水投錨新礁探檢ヲナス 清水入港(潮点表参照)以下全ジ 測定不能實ナルヲ以テ松尾ニ於 テ移殖用沈石ヲ採取ス
全 27	C.	NNW	1	23.5	A.M. 7h 30m P.M. 6h	清水投錨新礁探檢 入港
全 28	R.	NE	3	21.7	A.M. 7h 30m A.M. 9h 30	清水投錨 入港降雨ノタメ位置測定不 確實ナルヲ以テ休業
全 29	C.R	NE	3	23.3	荒天ノタメ休泊	
全 30	B.C	NE	1	22.1	全 上	
全 31	C.	N	1	20.2	A.M. 7h 30m P.M. 4.30	清水投錨新礁探檢 入港

XI 1	C.	NE	1	20.8	A.M. 8h P.M. 5h 30m	清水投錨新礁探檢 入港
全 2	B.	NE	1	20.7	A.M. 8h P.M. 6h	清水港投錨新礁探檢 入港
全 3	C.	NE	1	21.5	A.M. 8h P.M. 4h	清水投錨用務ノタメ須崎ニ向テ 須崎入港
全 4	C.	NE	2	21.0	P.M. 0h 30m P.M. 6h 40m	須崎投錨 清水入港
全 5	R.E	NE	4	22.5	荒天ノタメ休泊	
全 6	C.R	ENE	2	23.3	全 上	
全 7	C.R	E	2	23.4	全 上	
全 8	R.	NE	2	23.6	全 上	
全 9	R.	NE	2	22.1	全 上	
全 10	R.	NNE	2	20.7	全 上	
全 11	B.	NNE	1	20.6	全 上	

全	12	B.	N	1	20.5	A.M. 7h P.M. 6h 清水拔錨新礁探檢 全入港
全	13	B.	NE	1	20.3	A.M. 6h30m P.M. 4 30 清水拔錨 全入港
全	14	C.	N	1	19.6	A.M. 7h30m P.M. 5h30m 清水港坂錨新礁探檢 清水入港
全	15	C.R.	NNE	1	20.0	A.M. 7h30m P.M. 5h30m 清水拔錨高浪ノタメ觀測事業 共ニ困難ナルヲ以テ松尾ニ於 テ移殖用沈石ヲ採取ス 清水入港
全	16	R.O.	NNE	2	19.4	荒天ニツキ休泊
全	17	O.R.E	NE	3	19.3	全上
全	18	B.	N	1	18.3	全上
全	19	C.O.	不定	1	17.9	A.M. 7h30m P.M. 4 30 清水拔錨新礁探檢 清水入港
全	20	B.	N	1	17.0	A.M. 7h30m P.M. 5 30 清水拔錨新礁探檢 清水入港
全	21	B.	N	1	16.7	A.M. 6 40 P.M. 4 30 清水拔錨新礁探檢 清水入港
全	22	N	N	1	17.0	A.M. 7h20m P.M. 1 45 清水拔錨用務ノタメ須崎ニ向フ 須崎入港

全	23	B	N	1	15.9	須崎碇泊
全	24	Q.	NE	2	18.2	A.M. 9h15m P.M. 4 50 須崎拔錨 清水入港
全	25	R	NNE	1	20.2	荒天ニ付キ休泊
全	26	G	不定	1	20.4	荒天ニ付キ休泊
全	27	G.	N	1	18.7	A.M. 8h30m P.M. 1h 清水拔錨新礁探檢 全入港 コノ日潮流急ニ且 ツ震多キタメ觀測及試網困難 ノタメ歸港
全	28	C.	NNW	1	17.0	潮流急激ナルタメ休泊ス
全	29	B.	NW	1	15.6	A.M. 7h40m 正午 清水拔錨沖合潮流急激ナルタ メ移殖場ノ調査及移殖用ノ沈 石採取等ヲナス 清水入港
全	30	B.	N	1	16.3	沖合急潮且ツ高浪ノタメ休泊
XII	1	C.	NE	2	15.7	A.M. 7h30m P.M. 6 50 清水港拔錨珊瑚移殖試驗ヲナス 全入港(觀測点表及移殖試 驗表参照以下ニ全ク)
全	2	B.	NE	1	16.0	A.M. 6h30m P.M. 0 30 清水拔錨用務ノタメ須崎ニ向フ 須崎港入港

全	3	B.	N	1	14.8	P.M. 0h45m 清水入港
全	4	B.	N	1	16.4	A.M. 7h30m P.M. 4 50 清水投錨移殖試験ヲナス 清水入港
全	5	B.	N	1	17.2	A.M. 7h15m P.M. 1 20 清水投錨移殖試験ヲナス 清水入港潮流急ナルヲ試験 不可能
全	6	B.C.	NNE	1	17.8	A.M. 7h A.M. 8h 清水投錨潮流急激ナルヲ作 業セズ 清水入港
全	7	C.	NE	1	21.0	天候不穩ノタメ休泊
全	8	O.R.	ENE	1	18.7	全 上
全	9	C.	不定	2	17.1	A.M. 7h35m P.M. 4 45 清水投錨移殖試験ヲナス 入港
全	10	C.	NE	1	17.1	天候不穩海上高浪ノタメ休泊
全	11	B.	NNE	1	18.3	全 上
全	12	B.	NNW	2	14.2	A.M. 5h30m P.M. 1h20 清水投錨移殖試験ヲナス 清水入港
全	13	B'	NNE	1	14.1	A.M. 8h30m P.M. 5 50 清水投錨移殖試験ヲナス 清水入港

全	14	O.D.D	ENE	1	16.0	天候不穩ノタメ休泊
全	15	B.	NW	2	14.1	A.M. 6h30m P.M. 0h50m 清水投錨風浪激シキヲ移殖 試験ヲ見合セ松尾近附ニ前年 移殖入港
全	16	B.	N	1	12.3	A.M. 6h30m P.M. 5 10 清水投錨移殖試験ヲナス 清水入港
全	17	B.	--	0	14.0	移殖試験ノ豫定ノ個數ヲ投入シ終 以テ中止シ三晝夜ノ豫定ヲ以テ海 ヲサントシ其準備
全	18	B.	N	2	14.8	A.M. 4h30m (海洋観測表及圖参照) 清水投錨海洋観測ヲナス
全	19	O.R.D	N	1	16.3	海洋観測ヲナス
全	20	B.	N	2	16.0	海洋観測ヲナス A.M. 10h30m P.M. 0h 3m 室戸港外假泊機關用水ヲ採ル 清水入港 清水投錨
全	21	B.	N	1	13.8	A.M. 2h A.M. 10h P.M. 5h30m 清水投錨 須崎港入港本試験終了

珊瑚新礁探検測点表

測量月日	番号	東 經	北 緯	水深	底 質	摘 要
X 25	1	133° 6' 0"	32° 39' 30"	96	Sh. S	

全	2	133° 6' 30"	32° 40' 10"	83	R. Sh	
全	3	133 6 30	32 40 12	88	R. Sh	
全	4	133 5 37	32 39 0	不明	—	
全	26	133 2 14	32 32 5	95	Sh	
全	6	133 1 7	32 32 55	68	R. Sh	
全	27	133 0 45	32 35 8	60	R. Sh	
全	8	133 0 45	32 35 50	60	全	コノ附近ニ於テハ赤珊瑚ヲ得タリ
全	9	133 0 45	32 36 45	57	全	
全	31	132 55 40	32 40 15	57	R. Sh	
全	11	132 56 10	32 41 0	54	R. Sh	
全	31	132 55 12	32 41 18	51	R	

	13	132° 55' 28"	32° 41' 46"	51	W. Blk.Fs.Sh	
	14	132 56 47	32 42 47	52	C. S	
	15	132 56 42	32 42 40	51	C. S	
	16	132 57 0	32 42 47	50	C. S	
	17	132 56 53	32 42 47	50	R	
	18	132 56 4	32 42 55	50	R. R	
	19	132 56 1	32 42 52	50	C. R	
XI	1	132 58 55	32 32 16	57	R	コノ附近ニ於テ赤珊瑚新木一本ヲ得タリ
	21	132 59 15	32 32 8	65	R	
	22	133 0 23	32 32 20	60	R	
全	2	132 58 39	32 35 12	58	R	

川直

	24	132° 59' 30"	32° 34' 57"	60	Sh	
XI 2	25	132 59 32	32 34 14	62	m	(27)ヨリ(28)ニ至ル間ニ於テ赤珊瑚新木一本ヲ得タリ (佛ヶ森出入リノ開水門沖ヅリ)
	26	133 0 26	32 58 8	67	R.S.Sh	
	27	133 1 13	32 56 11	68	全	
	28	133 1 32	32 5 33	60	Sh.(R.2)	
	29	133 3 0	32 58 50	79	m	
	30	133 1 33	32 59 33	--	--	
全 12	31	133 4 40	32 38 0	97		
	32	133 4 32	32 38 30	111	F.S.	
	33	133 4 30	32 40 0	78	R	
	34	133 5 5	32 39 45	89	m	

	35	133 4 58	32 39 58	90	m, R	
	36	133 4 47	32 39 58	85	R	
	37	133 5 30	32 39 30	89	S.	
XI 12	38	133 5 6	32 39 47	90	S. m	
全	39	133 4 45	32 39 58	75	m	(39)ヨリ(40)ノ間ニ於テ白珊瑚枝十本ヲ得タリ (のこノ出入ノかまモタレ)
全	40	133 4 53	32 39 32	74	m,S,R	
全	41	133 6 10	32 39 54	86	R,Sh.	
全	42	133 4 44	32 39 58	--	--	
全	43	133 4 44	32 39 58	--	--	
全	44	133 6 25	32 40 13	--	--	
XI 13	45	133 0 22	32 35 30	62	R	

全	46	133° 1' 15"	32° 36' 0"	69	W.S,Sh	
全	47	133 2 0	32 35 17	70	m, S	
全	48	133 1 10	32 35 30	64	R	
全	49	132 0 15	32 35 17	63	R	
全	50	133 2 27	32 35 4	65	m	
全	51	133 1 5	32 35 22	61	R	
全	52	133 0 22	32 36 8	61	R.G.S,Sh	
全	53	133 2 46	32 36 0	71	R	
全 14	54	132 50 3	32 36 23	68	S	(4)ヨリ(5)ノ間ニ於テ珊瑚ノ小枝ヲ得タリ
全	55	132 51 47	32 37 15	62	S,Sh,R	
全	56	132 52 15	32 37 0	61	全	

全	57	132 51 3	32 37 24	64	全	
全	58	132 51 12	32 37 34	64	全	
全 19	59	133 0 52	32 33 17	—	—	(1)ヨリ(2)ノ間ニ於テ赤珊瑚ノ小枝一本ヲ採リタリ
	60	133 1 53	32 32 47	—	—	
	61	133 2 23	32 32 28	—	—	
	62	133 1 43	32 32 53	—	—	
	63	133 0 33	32 33 0	64	SFR,R,S,Sh	
	64	133 2 1	32 32 27	77	全	
	65	133 1 58	32 32 30	72	R,S,Sh	
全 20	66	133 0 40	32 34 37	66	R,G,S,Sh	
全	67	133 1 30	32 33 45	67	全	

全	68	133° 1' 25"	32° 34' 5"	67	R,G,S,Sh	
全	69	133 3 30	32 33 30	88	M	
全	70	133 3 15	32 33 45	80	S, Sh	
全	71	133 2 58	32 35 30	92	全	
全	72	133 3 22	32 35 32	88	M	
全	73	133 1 58	32 36 58	70	S, Sh	
全	74	133 3 10	32 36 15	81	S,F,R,R,Sh	
全	75	133 3 10	32 36 15	80	M, S	
全 29	76	132 56 8	32 43 34	42	S, Sh	
XII 1	77	133 3 15	32 40 47	69	R	コノ日以下ハ移植用珊瑚採取ノタメ淵深セルモノナリ
全	78	133 2 0	32 39 40	68	—	コノ附近ニ於テ白珊瑚赤珊瑚ノ新木ヲ得タリ

全 4	79	133 3 30	32 40 30	70	S, Sh, G, R	
全	80	133 4 30	32 39 30	74	S	此ノ附近落木多シ 白珊瑚新木アリ
全	81	133 3 45	32 40 33	70	S, Sh, G, R	
全	82	133 5 0	32 39 50	80	b, R	
全	83	133 3 15	32 40 22	70	全	
全	84	133 4 10	32 40 56	69	F, S, R,	
全	85	133 4 12	32 39 13	71	F, S, (R2)	
全	86	133 3 21	32 39 58	—	—	
全	87	133 5 10	32 39 44	90	M, S	
全	88	133 1 48	32 38 33	98	R	
全	89	133 2 10	32 38 19	—	—	

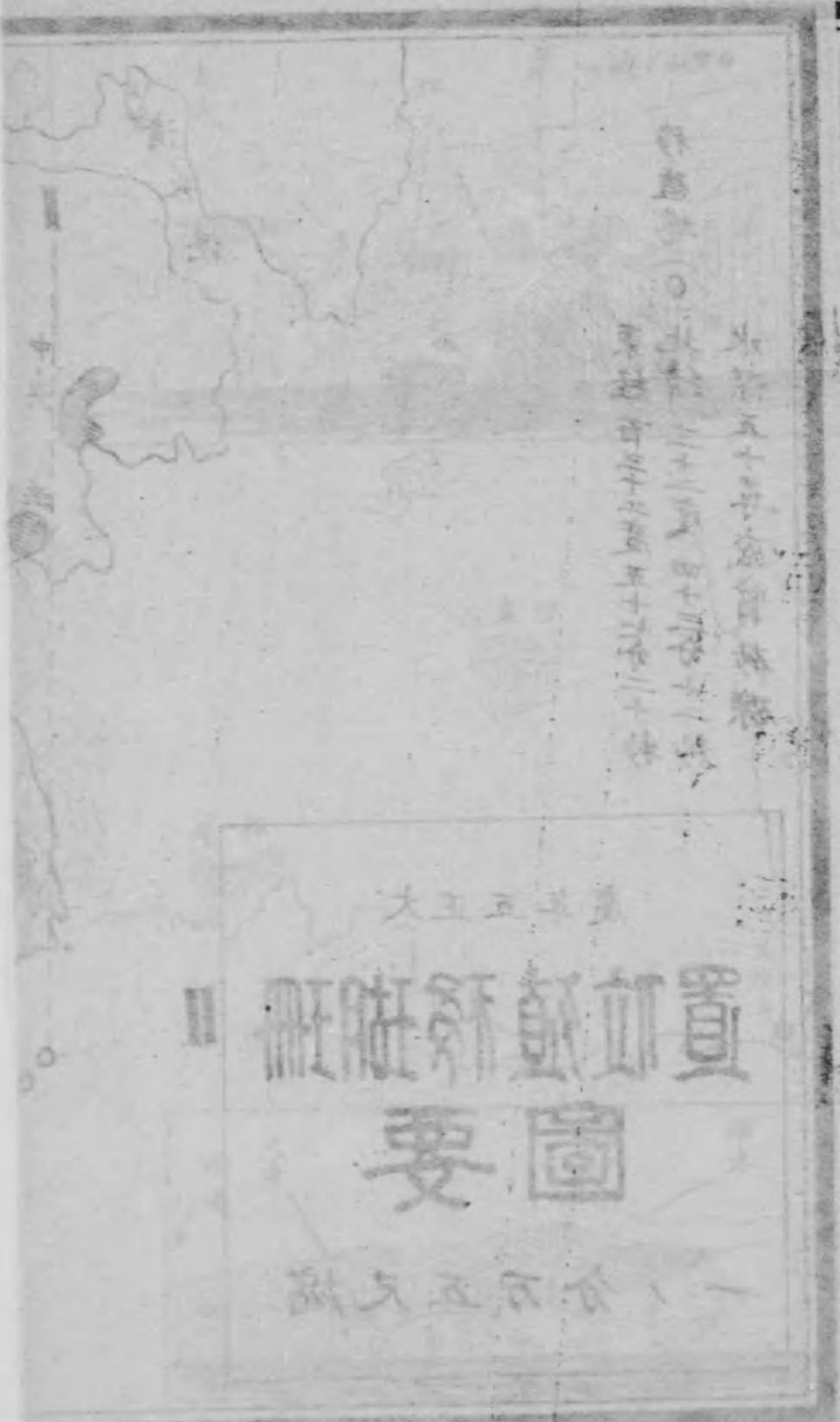
XII 5	90	133° 2' 18"	32° 38' 21"	—	—	
全	91	133 3 57	32 37 15	—	—	
全	92	133 3 14	32 37 44	—	—	
XII 9	93	133 0 55	32 34 0	64	Sh	赤珊瑚新木及立枯數本ヲ採取シタリ 白珊瑚新木數本ヲ得タリ落木多シ
全	94	133 2 36	32 38 20	—	—	
全	95	133 1 37	32 39 24	63	D.Cl.	
全	96	133 1 47	32 38 19	67	D.Cl.Sh	
全	97	133 1 45	32 39 19	63	D.Cl.	
全	98	133 1 42	32 38 54	64	全	
全	99	133 1 50	32 39 16	63	全	
全	100	133 1 45	32 38 10	63	C.R	

全 12	101	133 3 37	32 39 2	66	GY.Cl	白及赤ノ新木ヲ採取セリ
全	102	133 3 33	32 38 30	—	—	
XII 13	103	133 1 25	32 39 25	60	GY.Cl	白珊瑚新木三本赤珊瑚新木三本及立枯 及落木若干ヲ得タリ
全	104	133 2 53	32 39 18	70	全	
全	105	133 1 50	32 39 6	67	全	
全	106	133 2 36	32 39 28	70	全	
全	107	133 1 32	32 39 10	60	全	
全	108	133 2 25	32 39 12	68	全	
全	109	133 1 30	32 39 13	62	全	
全	110	133 2 2	32 35 12	66	R	
XII 16	111	133 1 20	32 38 33	61	H.M	桃色.赤.白ノ新木三本ヲ得タリ 其他立枯及落木若干アリ

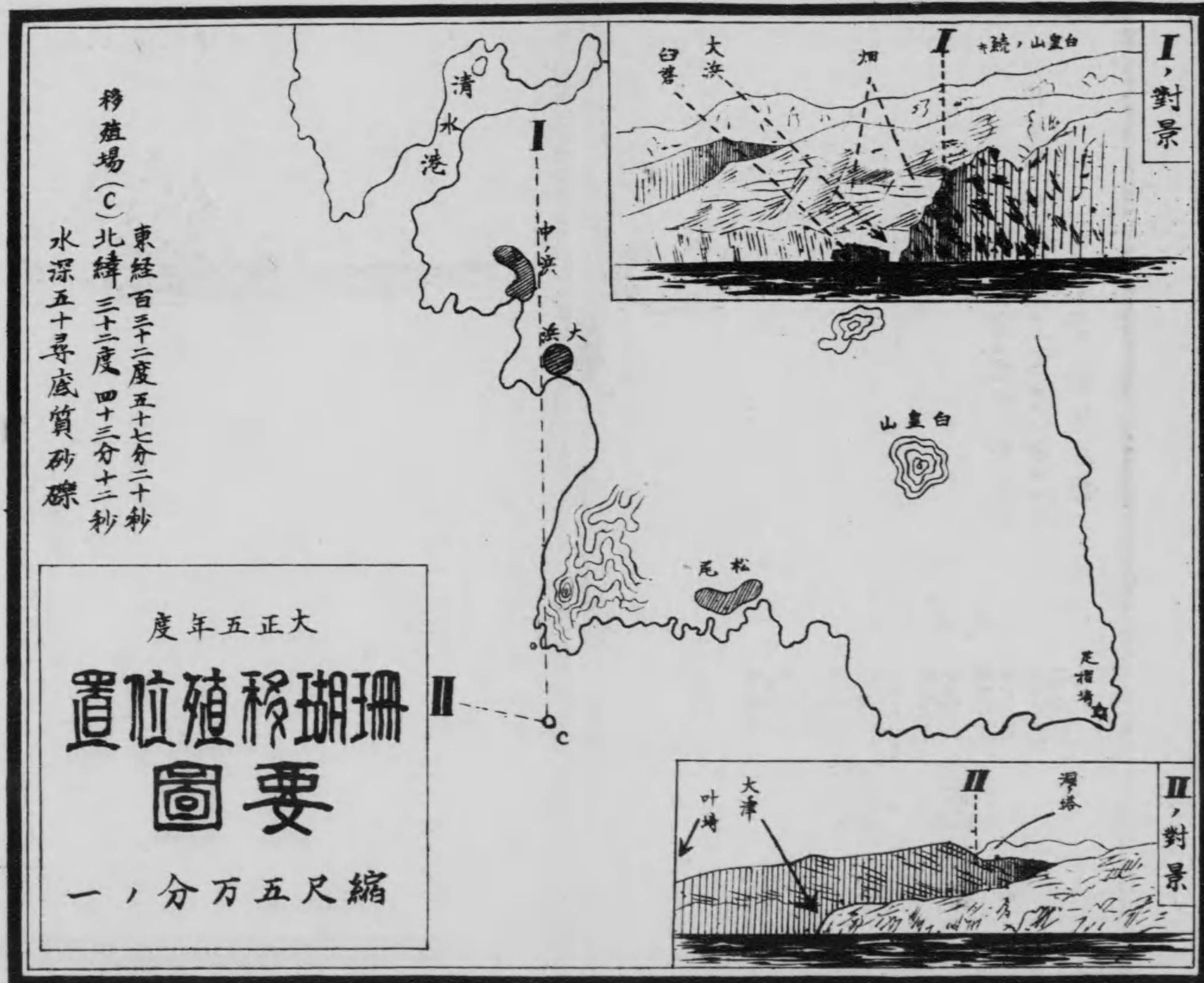
圖 11

XII 16	112	133° 1' 35"	32° 39' 10"	62	GY, CI
全	113	133 2 14	32 38 23	68	R
全	114	133 1 25	32 39 11	59	R
全	115	133 1 52	32 39 38	68	R
全	116	133 1 40	32 39 28	63	Sh, R
全	117	133 2 10	32 38 48	67	D, M
全	118	133 1 32	32 39 17	62	R
全	119	133 2 2	32 39 2	67	R

I, 對景



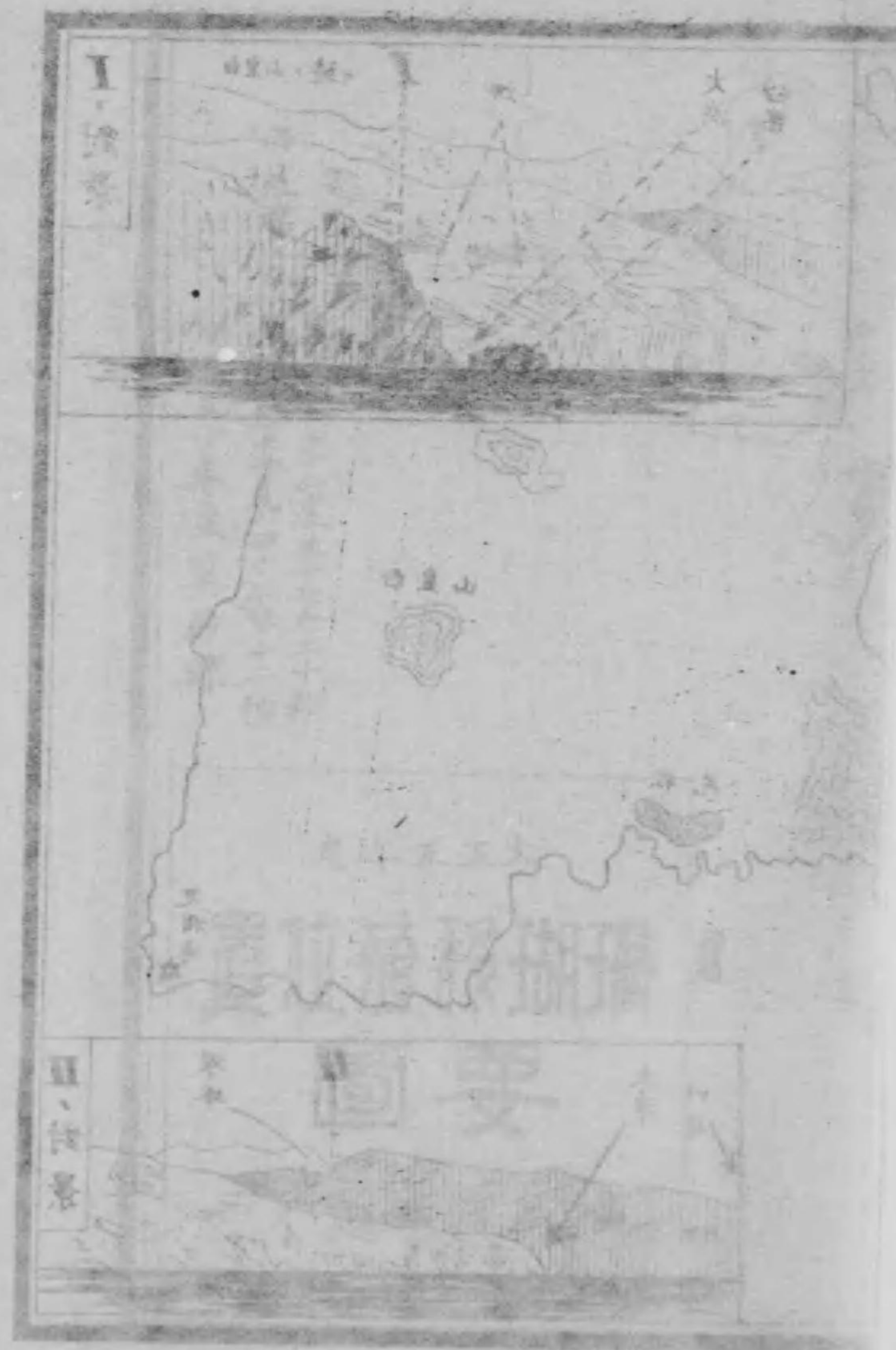
II, 對景



移植場(C) 東經百三十二度五十七分二十秒
 北緯三十二度四十三分十二秒
 水深五十尋底質砂礫

大正五年
 珊瑚移植位置圖要
 縮尺五萬分一

全	119	133	2	2	32	39	11	59	R
全	118	133	1	32	32	39	17	62	R
全	117	133	2	10	32	38	48	67	D, M
全	116	133	1	40	32	39	28	63	Sh, R
全	115	133	1	52	32	39	38	68	R



珊瑚移植試験表

(移植場 東經百三十二度五十七分二十秒
北緯三十二度四十三分十二秒)

月日	観測		移植沈石符号及個數	摘要
	位置	水温		
十二月一日	移殖場 採取場 三、四 三、四	二尋 二十尋 五十尋 三、四 三、三	ア1ヨリア10マデ及ビイヨリア5マデ十五個白珊瑚 イ6ヨリア10マデ五個赤珊瑚 合計 二十個	充填材料ハ麻ヲ用ヒタリ
四日	移殖場 採取場 三、四 三、三	三、八 三、七	ウ1、ウ2、ウ3 三個白珊瑚 ウ4 赤珊瑚 合計 四個	充填材料ビツチヲ用フ
九日	移殖場 採取場 三、六 三、三	三、三 三、七	ウ5ヨリエ3マデ九個白珊瑚 エ4ヨリエ6マデ三個赤珊瑚 合計 十二個	充填材料ハ麻ヲ用ヒタル上ニセメントヲ注入ス
十二日	移殖場 採取場 三、五 三、三	三、七 三、三	エ7ヨリオ2マデ六個白珊瑚 オ3ヨリオ6マデオ8ヨリオ10マデ及ビカ1八個赤珊瑚 合計 十四個	充填材料全前
十三日	移殖場 採取場 三、三 三、三	三、二 三、〇	カ2ヨリカ全部キ全部クノ内 ク6ヲ除ク全部及ビク6ニ至ルマデ三十四個オ7、E一、E二、L七、H一、ノ計三十九個 ケ7ヨリコ10ニ至ル十四個 L四、K四、計十六個 合計 五十五個	充填材料全前

十六日	採取場	二、六	二、三	二〇、八	白珊瑚 BG〇、FG一、FG三、G七、G八、 CH七、CK一、CK四、CK七、CK九、 三、G二、G五、H五、H六、 六、L二、L八、 F二、F八、K〇、K三、L	十五個	充填材料前ニ全シ
	移植場	二四、〇	二三、〇		赤珊瑚 三、G二、G五、H五、H六、 六、L二、L八、 F二、F八、K〇、K三、L	十二個	
					桃色珊瑚 三、G二、G五、H五、H六、 六、L二、L八、 F二、F八、K〇、K三、L	六個	
					合計	三十三個	
					總計	百三十八個	

海洋觀測

本年度珊瑚新礁探檢中大正五年十二月十八日乃至二十日ニ於テ海洋觀測ヲナシタルカ之ニ就テ見ルニ水温ノ垂直分布ハ大体ニ於テ水温二十度以上及以下ノ二區ニ區分スルヲ得ベシ二十度以上ノ水温ハ東經百三十一度四十分北緯三十二度十分ヨリ東經百三十四度三十分北緯三十三度十分ニ亘ル直線A、B、ノ斷面ニ於テハ水深七十尋以內ノ表層ニシテ其ノ變化ハ緩慢ニシテ最高二十三度ニ達セズ二十度以下ノ水温即チ水深七十尋以上ノ深層ニ於テハ一般ニ水温ノ變化急激ニシテ二百尋ニ於テ九度乃至十度ノ水温ヲ計リタルコト稀ナラズ殊ニA、B、斷面ニ就テ見ルトキハ豐後水道口及室戸埼以東ノ地區ニ於テ特ニ其變化ノ甚シキヲ見ル水分布ニ就テ見ルトキハ二十度以上ノ水温ハ水深五十尋迄ハ殆ド全面ニ擴散シ只僅カニ豐後水道口ノ兩側ニ於テ約十八度ノ水温ヲ見ルヲ得ルノミナレドモ百尋ニ於テハ全面殆ド二十度以下ニシテ僅カニ南方ヨリ與津埼ニ向ヒテ突入セル二十度以上ノ水帶ガ與津埼南東廿五哩附近マデ入込メルヲ認ム而シテ此ノ暖水ノ突入ハ二百尋ニ於テモ大差ナク其區域只僅カニ四五哩南方ニ制限セラレ居ルヲ見ルノミナリ大体ノ形勢ハ斯ノ如クナルカ之ニ依テ見ルニ黑潮ノ影響ハ陸岸ニ近ヅクニ從ヒ多少緩和セラレ、モ概シテ五六十尋ノ水深迄及ボシ居ルモノノ如ク

表層ニ於テ黑潮ノ一分派ハ瀨戸内海ノ上潮時ニ會シ豐後水道中央ニ向ヒ北流シ落潮時ニ於テハ南流スルモ此ノ北流スル場合ハ水道ノ中央狹窄ナルガ爲メ宿毛灣附近ニハ逆流ヲ起シ沖ノ島柏島間ニ於テハ偏東流ヲ起シ豐後水道ニ南流ヲ生スル場合(瀨戸内海ノ干潮ニ依ル)ハ豐後水道口ノ擴大シ居ルガタメ沖ノ島柏島間ト依然トシテ偏東流ヲ起シカクテ月灘附近ノ沖合ハ殆ド常ニ偏東流ヲ生ズルモノト認メラル又一方日向沖合ヨリ紀州方面へ偏東流スル黑潮ノ一勢力ハ表層ニ於テハ室戸埼南東西沖合ヨリ安藝沖ヲ經テ土佐灣ノ西南ニ流過スル逆流ヲ生ジコノ逆流ハ灣内ニ流入スル諸川特ニ四万十川等ノ冷水及次ニ述ブル所ノ紀淡海峽南部ニ生スル逆流ノ一分派ヲ混ジテ多少冷温トナリ伊ノ崎沖合附近ヨリ南方ニ突出シ東北流ニ混入シ若シクハ再ビ室戸埼沖合ヨリ灣内ニ逆流シテ環流ヲ生ズルモノノ如シ室戸埼以東ニアリテハ東北流ハヤ、陸岸ニ迫リテ流過スルモ紀淡海峽南部ニ一ツノ逆流ヲ生ジ瀨戸内海ノ冷水ト混和シ冷温トナリ表面ニ於テハ室戸埼東側附近ヨリ偏東流トナリ東流スル沖合ノ潮流ニ混和セラル、カ又ハ環流ヲ生スルガ如シト雖モ底部ニ於テハ室戸埼南方ノ海底急傾斜ヲ以テ隆起シ表層偏東流ノ勢力底部ニ及ボサザルガタメ遠ク室戸埼沖合附近迄此隆起ノ東側ニ沿ヒテ南下シ來リコ、ニ於テ浮上性ヲ生ジ其一部ハ更ニコノ隆起ノ上面ニ沿ヒテ土佐灣内ニ流入シ土佐灣内ニ於テハ逆流ヤ、弱勢ナルカタメ室戸埼沖ノ隆起ノ西側ニハ垂直的渦流ヲ生ジテコ、ニ十五度内外ノ廣水帶ヲ生ズルモノノ如ク又一方足摺埼東南沖合ニ於テモ灣内逆流ノ弱勢ナルガタメ表層ノ偏東流ガ垂直的渦流ヲ生ジコレニ灣内逆流ノ冷水ニ混入シテ十九度内外ノ廣水帶ヲ生ズルモノノ如シ

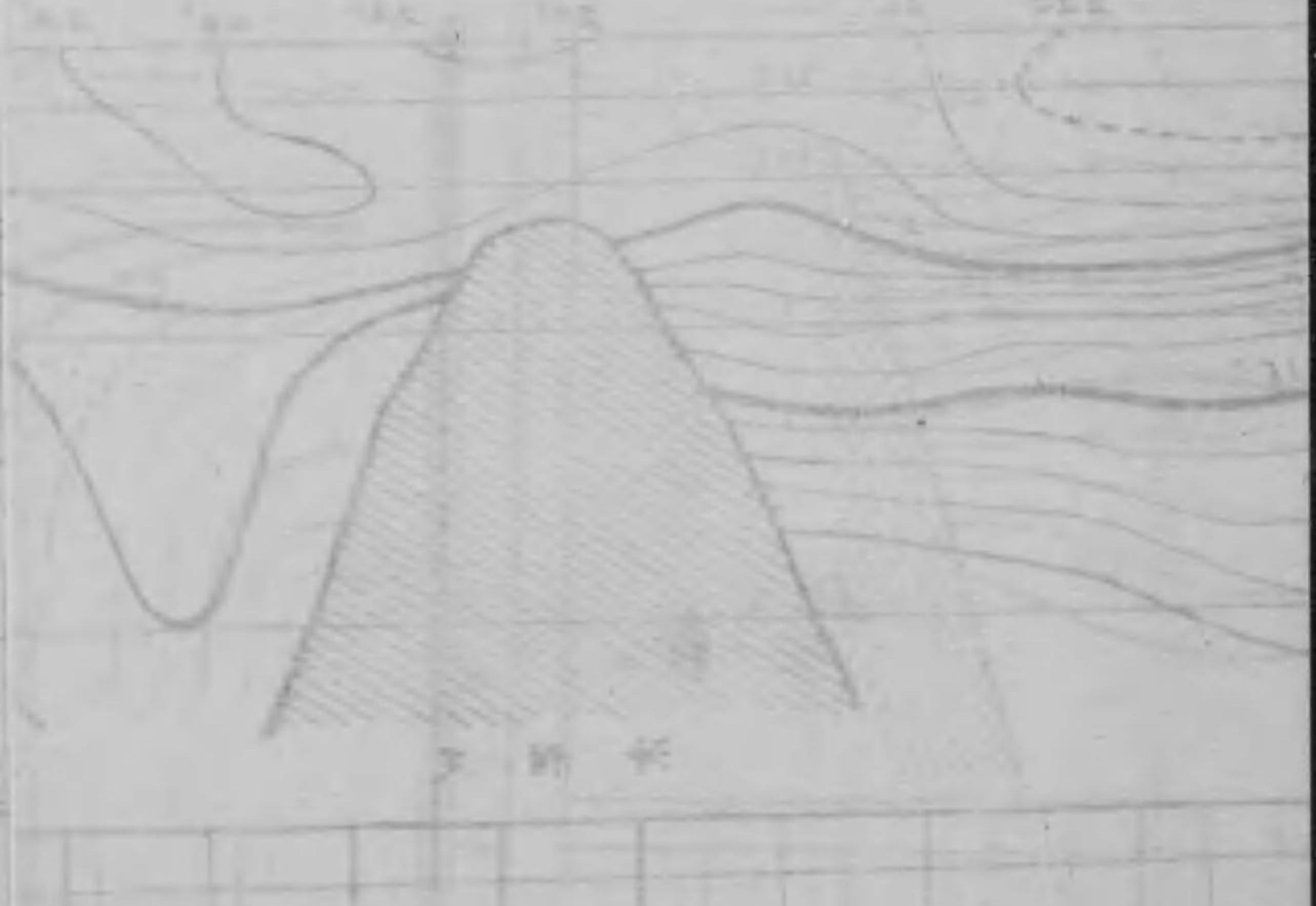
而シテ之等逆流ノ範圍ハ沖合偏東流區域ノ遠ク沖合ニ制限セラル、場合ハ著シク擴大セラレ遂ニハ土佐沖十哩乃至二十哩以內ニ於テハ一帶ノ逆流ヲ生ジ所謂下リ潮ノ現象ヲ起スニ至ルモノノ如シ

以上ハ今回施行セル海洋觀測ニ依リテ研究セルトコロナルガ來年度以降ニ於テ猶ホ廣面積ニ亘リ精細ナル觀測ヲ屢々施行スル計劃ナルヲ以テ次第ニ海洋狀態ヲ精確ニ探知スルヲ得ベク從テ其ノ變化ト回游魚類ノ豊凶トノ關係モ明瞭セララル

番号	觀測月日	位		置		水			温			比			量 (攝氏十五度)	
		經	度	緯	度	二尋	二十尋	五十尋	百尋	二百尋	二尋	二十尋	五十尋	百尋	二百尋	
1	大正五年十二月十八日 A.M. 7 5h 5m	132° 54' 30"	32° 45' 00"	20.7	20.5	18.2	17.2	26.09	26.13	26.51	26.66	26.47				
2	A.M. 7 00	132 42 30	32 42 15	20.1	20.	21.2	17.2	26.44	26.08	26.32	26.66	26.47				
3	A.M. 8 45	132 32 17	32 37 45	22.1	21.8	22.2	17.1	26.12	26.36	26.52	26.94	26.47				
4	A.M. 11 30	132 22 40	32 33 30	22.3	22.4	22.2	17.1	26.08	26.34	26.52	26.94	26.47				
5	P.M. 1 7 30	132 11 35	32 31 00	22.6	22.4	22.2	17.4	26.07	26.59	26.59	25.90	26.93				
6	P.M. 1 7 30	131 57 15	32 32 00	22.8	22.7	18.4	17.6	26.49	26.49	26.25	26.59	26.93				
7	P.M. 12 00	131 46 23	32 11 35	22.8	22.8	22.6	16.8	26.52	26.63	26.99	26.96	26.98				
8	大正五年十二月十九日 A.M. 2 00	131 55 30	32 18 45	22.4	22.	21.9	16.1	26.05	27.97	26.94	26.99	26.96				
9	A.M. 2 40	132 5 30	32 16 00	22.8	22.7	22.2	15.8	25.87	26.10	26.89	26.71	26.50				
10	A.M. 6 40	132 16 30	32 18 35	22.7	22.7	22.1	16.4	26.71	27.14	26.08	26.81	27.22				
11	A.M. 8 30	132 28 30	32 21 30	22.6	22.8	22.6	16.2	26.53	26.19	26.44	26.13	26.42				
12	A.M. 10 40	132 41 20	32 24 27	22	22.	21.7	17.4	27.01	25.81	26.36	26.15	26.21				
13	P.M. 2 00	133 00 35	32 31 2	22.9	22.8	22.6	20.5	25.87	26.08	25.97	26.70	26.70				
14	P.M. 4 30	133 12 00	32 33 30	22.6	22.7	22.5	20.5	26.14	26.17	26.92	26.60	26.60				
15	P.M. 6 30	133 26 45	32 40 7	22.6	22.6	22.3	19.2	16.14	26.41	26.56	26.64	26.60				
16	P.M. 9 00	133 41 37	32 46 15	21.3	21.3	21.2	17.7	25.54	25.79	26.08	26.08	26.16				
17	P.M. 11 00	133 56 30	32 52 30	21.4	21.3	21.3	17.7	26.76	26.78	26.67	26.28	26.24				
18	大正五年十二月二十日 A.M. 1 30	134 10 50	32 58 45	21.6	21.3	20.8	16.	25.68	25.68	26.64	26.44	26.35				
19	A.M. 1 5 30	134 24 00	33 5 15	22	22.6	22.1	17.8	26.17	26.17	26.22	26.46	26.00				
20	P.M. 0 20	134 3 35	33 19 30	21.1	20.9	22.1	11.8	25.96	26.76	26.72	26.71	26.85				
21	P.M. 2 00	133 51 45	33 13 52	21.7	21.6	21.6	14.5	26.88	26.83	26.80	26.21	26.85				
22	P.M. 4 00	133 40 15	33 10 23	21.3	21.1	20.	14.8	26.99	26.13	26.72	26.21	26.85				
23	P.M. 6 00	133 28 45	33 5 50	21.2	21.	20.8	15.8	25.86	26.17	26.04	26.41	26.53				
24	P.M. 8 30	133 17 5	33 1 18	21.3	21.3	21.2	15.8	26.54	26.39	26.14	26.41	26.53				
25	P.M. 10 30	133 5 45	32 56 50	20.8	20.7	21.2	15.8	25.26	26.00	26.14	26.41	26.53				



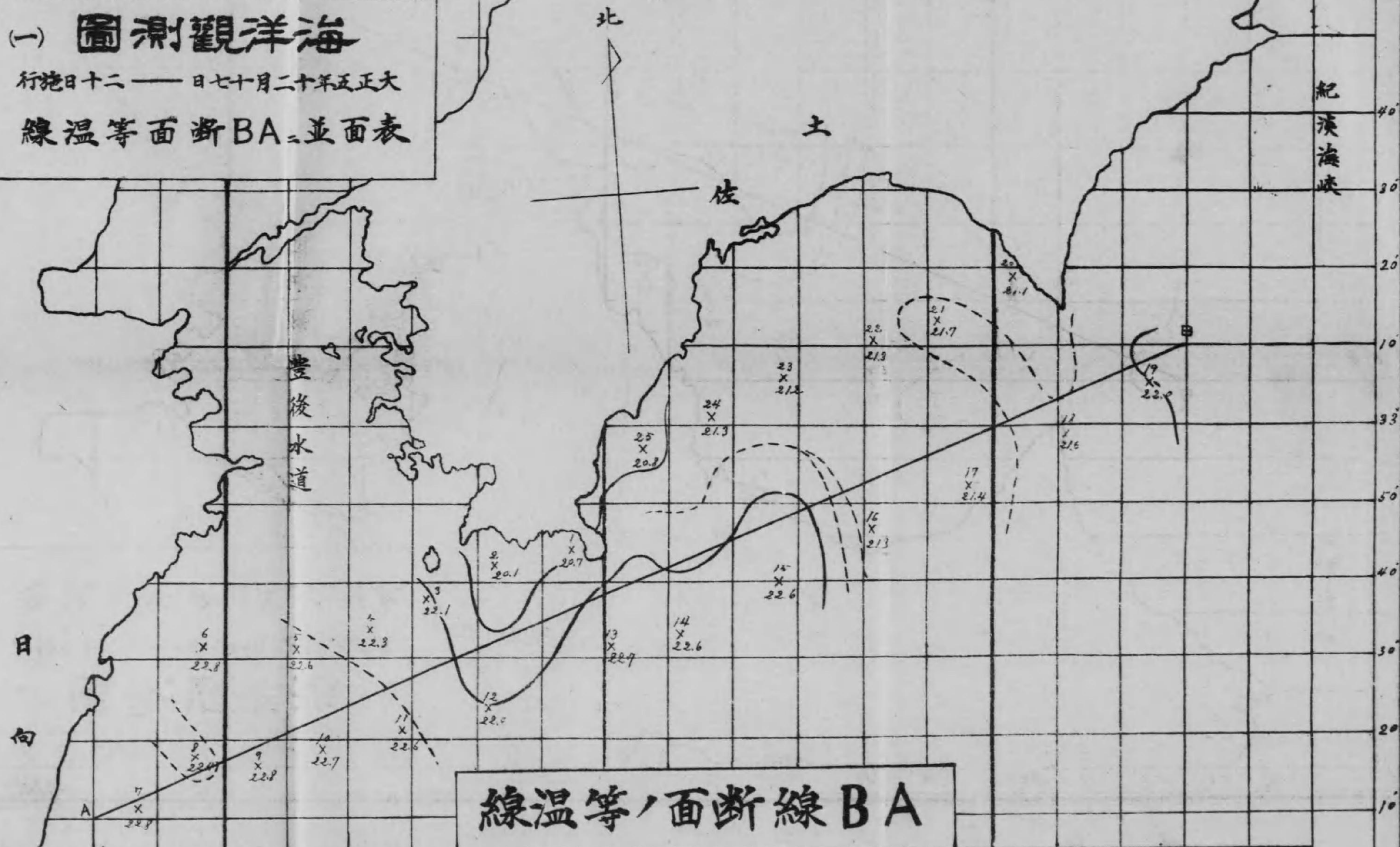
線圖水面線B



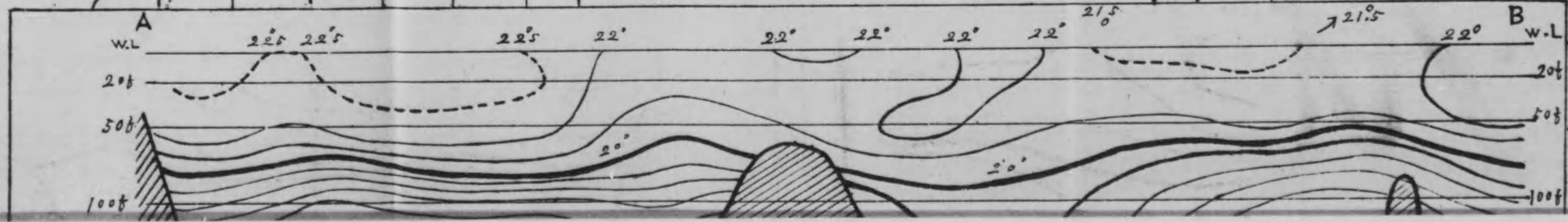
(一) 圖測觀洋海

行施日十二——日七十月二十年五正大

線温等面断BA二並面表



線温等、面断線BA

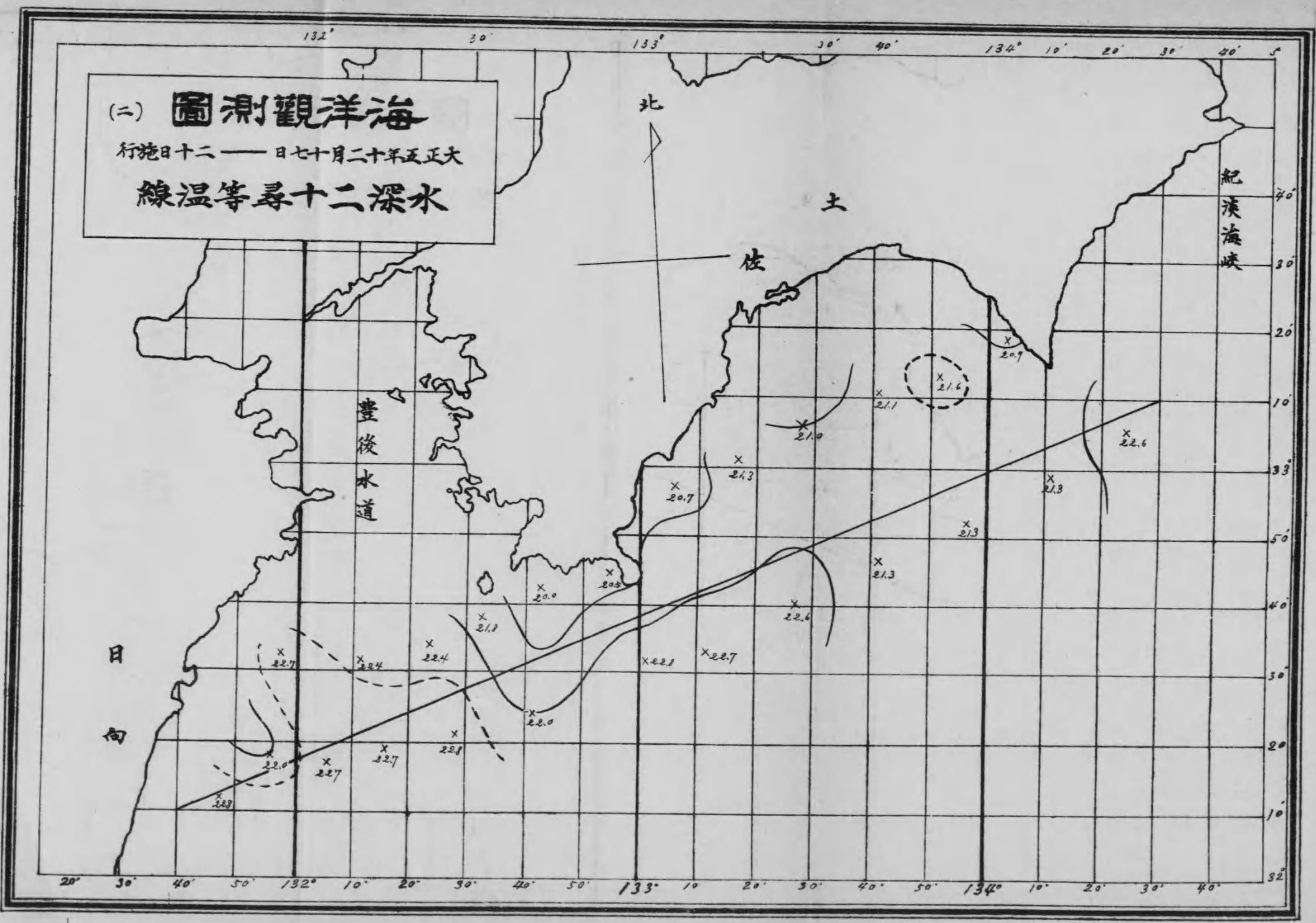


24	P.M.	8	30	133	17	5	45	33	1	18	21.1	21.3	20.8	21.1	21.3	20.7	20.8	19.8
25	P.M.	10	30	133	5	45	33	32	56	50	21.1	21.3	20.8	21.1	21.3	20.7	20.8	19.8

(二) 圖測觀洋海

行施日十二——日七十月二十年五正大

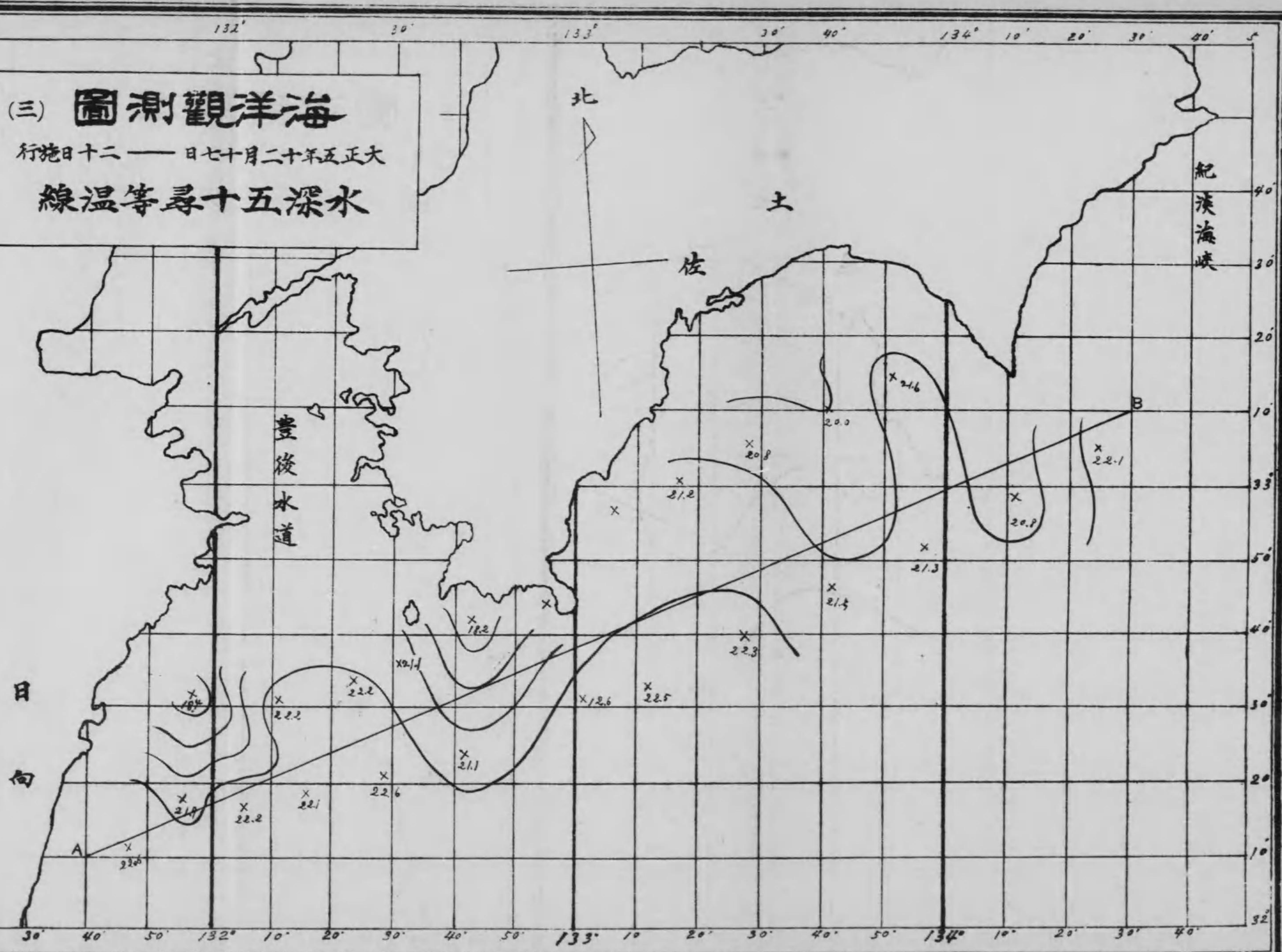
線温等尋十二深水



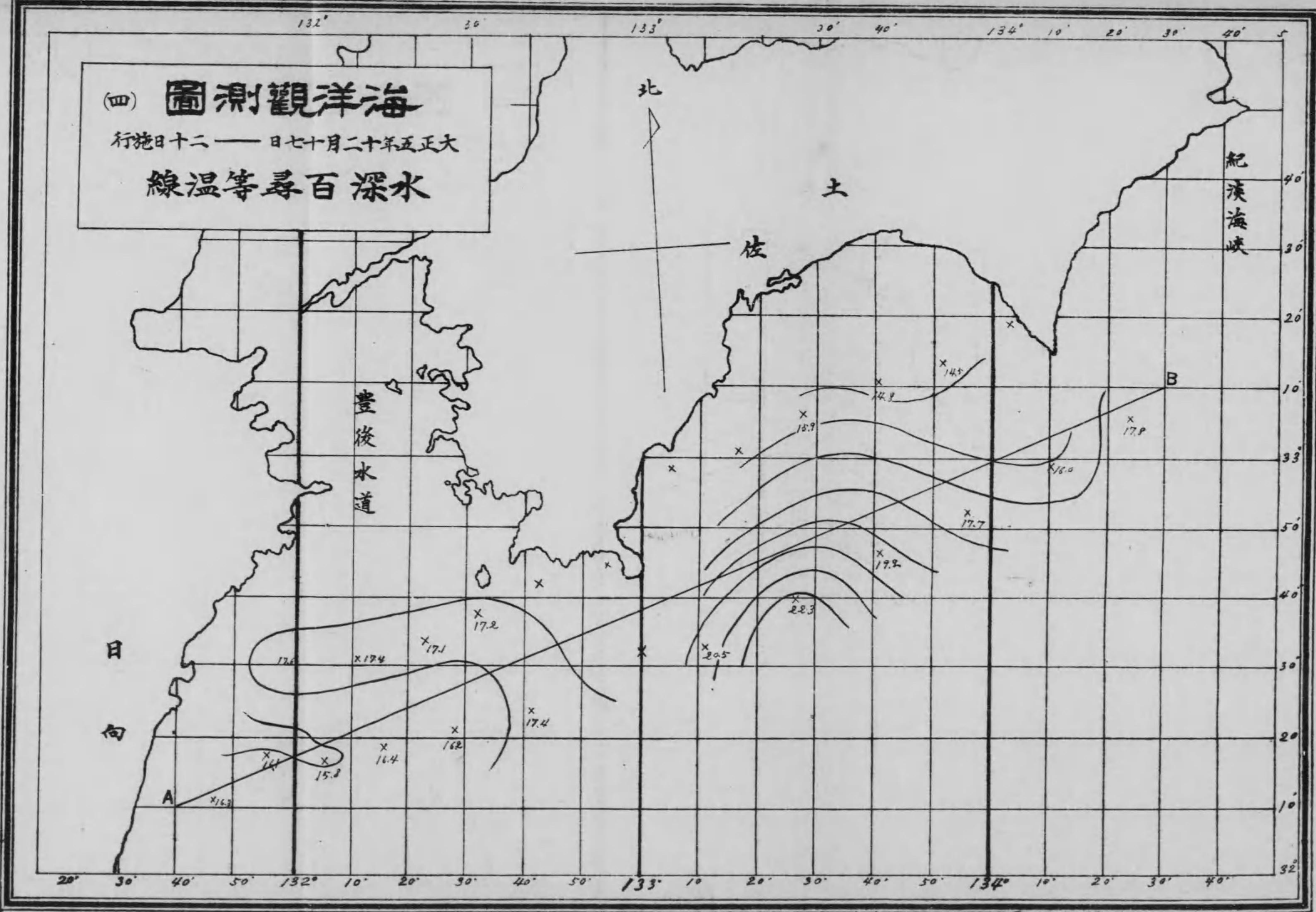
(三) 圖測觀洋海

行施日十二——日七十月二十年五正大

線温等尋十五深水



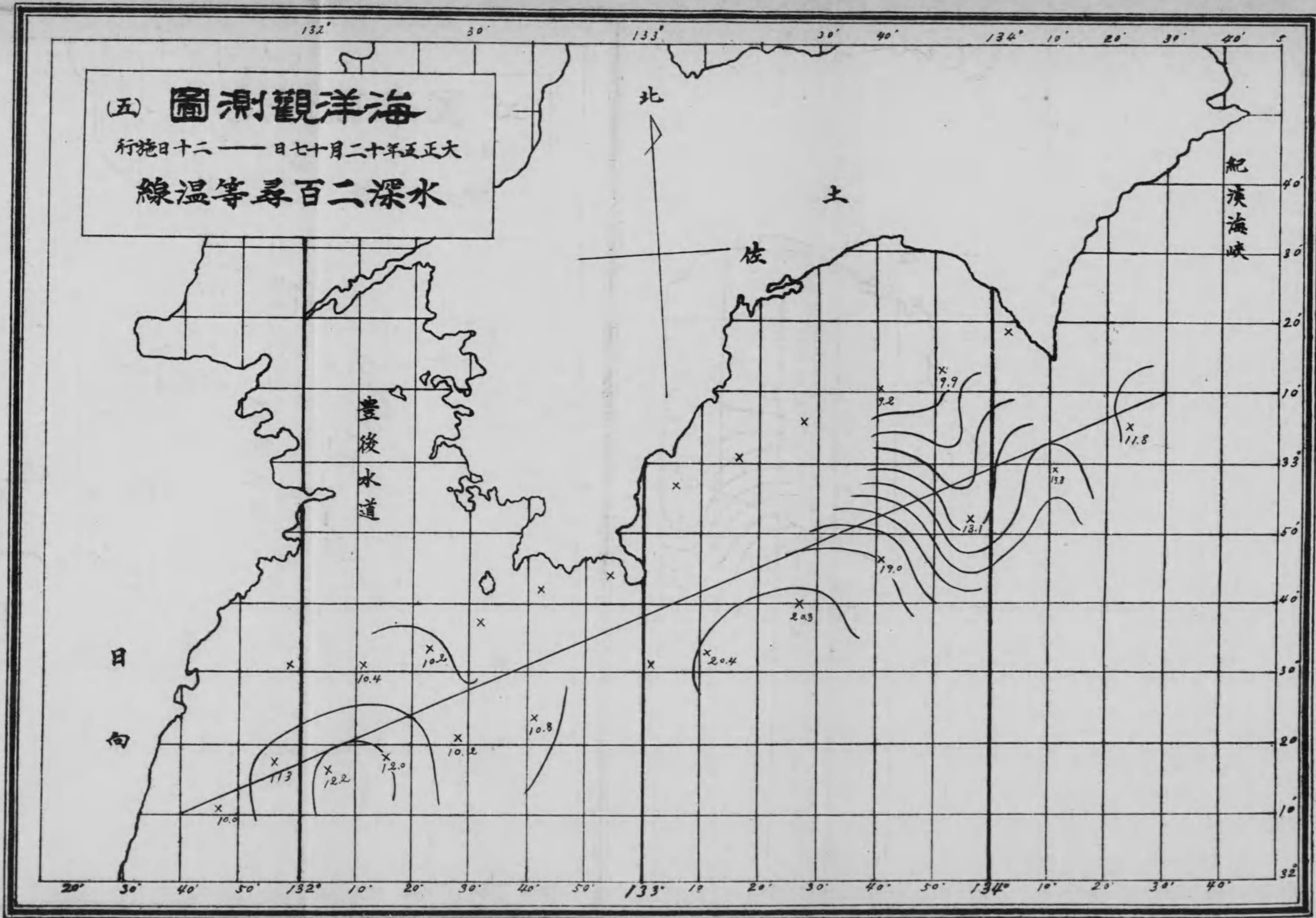
(四) 圖測觀洋海
 行施日十二——日七十月二十年五正大
 線温等尋百深水

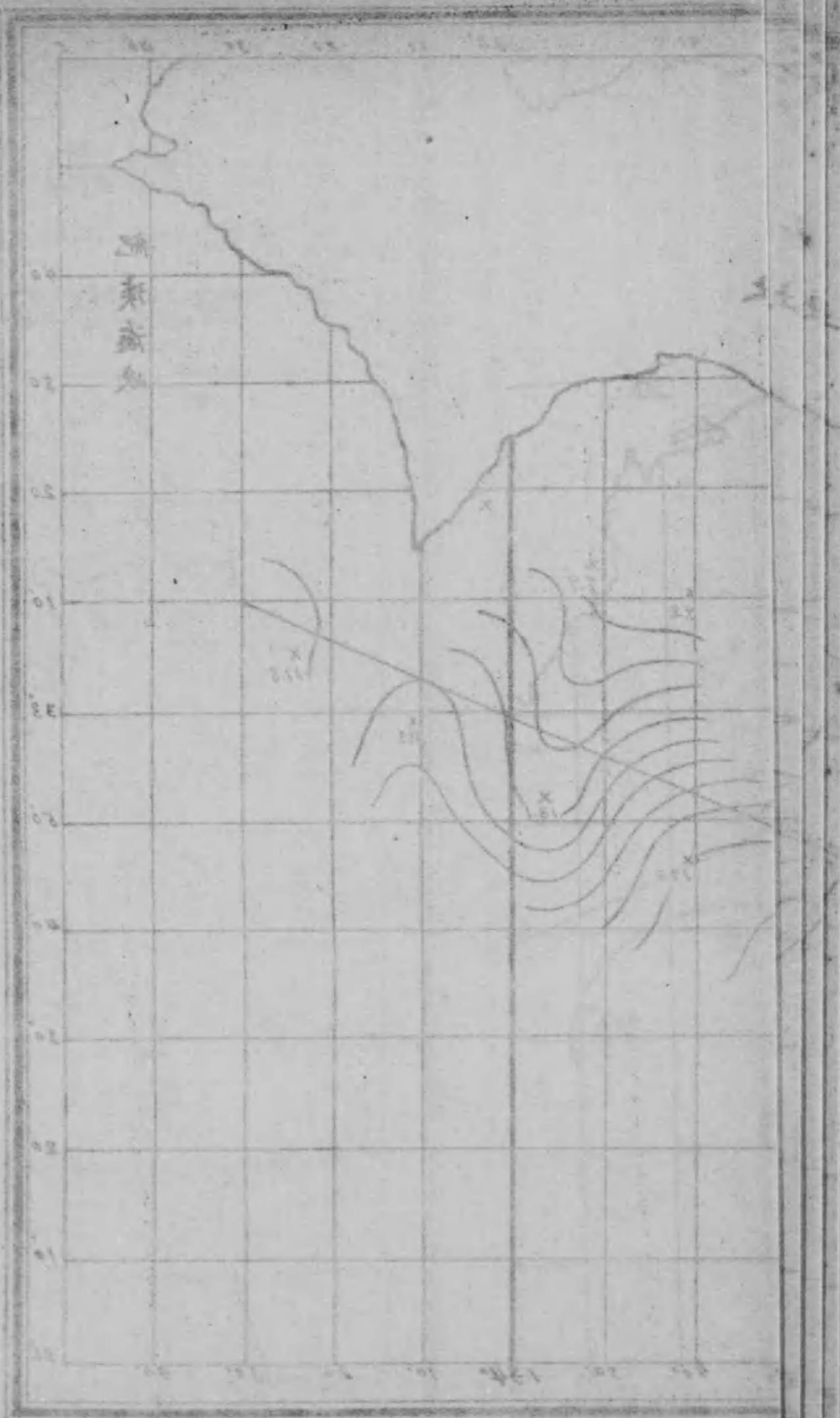


(五) 圖測觀洋海

行施日十二——日七十月二十年五正大

線温等尋百二深水





漁撈手講習

本講習ハ明治四十年度以來ノ繼續事業ニシテ優良ナル漁撈員ヲ養成シ漁業能率ノ増進ヲ圖ルヲ目的トシ本年度ハ大正五年八月十五日ヨリ全九月十三日ニ至ル三十日間本場ニ於テ航海、運用、海洋觀測法並ニ暴風避航法等漁撈員ニ必要ナル學術ヲ講習シ之ガ實習ヲナサシメタリ入場ヲ許可セシハ始メ十名ナリシモ中途病氣及事故ノタメ退場セシモノアリ左記八名ニ對シ修業證書ヲ授與セリ而シテ之等講習生ハ目下夫レノ漁業ニ從事セリ

原籍	氏名	生年月日
幡多郡伊豆田村下ノ加江一六五	下坂倉次郎	明治三十二年七月八日
高岡郡須崎町原町二九	橋本治重	明治二十六年四月十六日
高岡郡須崎町新町一八七四	谷岡綱吉	明治十二年七月
高岡郡須崎町原町一三八	川崎丑太郎	明治十三年三月十二日
幡多郡下田村一三八〇	城利太郎	明治二十三年一月十日
高岡郡須崎町原町三一	市川久太郎	明治二十七年八月二十八日
全上 六三	岡村彌之助	明治十六年十一月十六日
高岡郡須崎町南古市町一五八	米澤丑吉	明治二十二年十月九日

船匠講習

近時水産業ノ進步發展スルト共ニ漁船ノ形狀從テ大トナリ堅牢ニシテ學理的ナルモノヲ要スルニ至リ之ガ建造ニ充分ナル知識ト技能トヲ有スル船匠ヲ養成セザルベカラザル状態トナリタレバ本場ハ大日本水産會技師上枝平五郎氏ヲ聘シ船匠ヲシテ設計、製圖、構造及ビ計算法等造船上ニ關スル諸智識ヲ啓發セシメンガタメ講習生ヲ募集シ大正五年九月十六日ヨリ全十月十五日ニ至ル一ヶ月間一人ニツキ金四圓五十錢ノ食費補給ヲ與ヘ長岡郡三里村ニ於テ講習會ヲ開催シ左記講習生十四名及榜聽生一名ヲ致養セシニ其成績頗ル良好ニシテ講習生十四名ニ對シ十月十六日修業證書ヲ授與セシガ其後夫レノ造船業ニ從事シ相當ニ效果ヲ擧ゲ居レリ

船匠講習生氏名及履歷 (成績順)

氏名	住所	生年月日	履歷
森尾繁松	長岡郡三里村種崎 二八七	明治廿六年四月十三日	明治四十年三月三里小學校高等科卒業 全四月ヨリ船大工業從事中
廣田喜久馬	長岡郡三里村種崎 一〇二	明治卅一年九月六日	大正二年三月三里小學校卒業後自宅造船所ニ於テ大工業從事
谷内吉喜	長岡郡三里村種崎 二八四	明治廿三年七月十六日	明治卅六年三月香美郡夜須小學校高等科一年修了後種崎ニ於テ船大工業從事
溝淵春吉	長岡郡三里村種崎 一八二	明治廿七年三月廿七日	明治卅九年三月和村小學校高等科二年修了後種崎廣田造船所三業組合及久造船所ニ於テ船大工業從事
山本馬太郎	吾川郡長濱村長濱 四九六八	明治廿八年十一月二日	明治卅九年三月幡多郡清水小學校卒業後船大工業從事
森尾繁古	長岡郡三里村種崎 九一	明治卅一年一月八日	明治四十三年三月三里小學校尋常科卒業後自宅久造船所三業組等ニ於テ船大工業從事

前野兼吉	吾川郡長濱村長濱 五〇五七	明治廿八年十二月三日	明治四十年三月長濱小學校高等科一年修了後自宅ニ於テ船大工業從事
井上直馬	吾川郡長濱村長濱 九	明治廿一年七月十一日	明治卅三年三月長濱小學校高等科一年修了後船大工業從事 明治四十一年度備後備步兵
島村悅吉	吾川郡長濱村長濱 三一	明治卅一年一月一日	明治四十五年長濱小學校高等科一年修了後船大工業從事
森岡万次郎	長岡郡三里村種崎 一五〇	明治卅一年二月一日	大正五年三月高知市立商業學校卒業後森岡造船所ニ於テ船大工業從事
平田爲治	長岡郡三里村種崎 二八一	明治廿九年十一月七日	大正四年四月中學海南學校卒業大正五年八月ヨリ船大工業從事
橋本清一	吾川郡長濱村長濱 三八	明治廿九年三月廿五日	明治四十四年三月長濱小學校高等科二年修了後船大工業從事
岡本初意	吾川郡浦戸村桂濱 七一	明治廿六年三月	明治卅六年三月浦戸小學校高等科三年修了後船大工業從事
榜聽生 安岡繁八	安藝郡羽根村三九 二	明治卅三年九月十二日	大正四年三月羽根村小學校高等科二年修了後船大工業從事

製造部 節類改良試驗

試驗ノ趣旨
縣下鯉漁業ノ發展ニ伴ヒ鯉節製造事業改良ノ急務ナルヲ認メ前々年度來速成法ノ試驗ヲ施行セシモ從來ハ主トシテ製造

方法ノ研究ニ重キヲ置キ之ガ製品ノ變化等深ク研究セザリシヲ以テ本年度ハ製法ノ改良ハ勿論該法ト在來法トノ製品ニ及ボス變化ノ如キ根本的研究ヲ行ハントシ四月中旬ヨリ七月中旬ニ至ル三ヶ月間安藝郡室戸町ニ於テ施行セリ

試驗事項

一、煮熟釜試驗

二、濕乾法ト在來法トノ經濟試驗

三、濕乾法ト在來法トノ製品ニ及ボス變化

右ノ内第三項ハ本年度地方水産事務協議會ニ於テ協定セル研究事項ニシテ本場ハ其協定ニ基キ資料ヲ調製シ農商務省水産講習所ニ送付セリ

試驗設備製造場設備ハ大体ニ於テ前年來ノ型ニヨリシモ本年度ハ濕乾方法ニ多少改良ヲ加ヘ煮熟后水拔焙乾ヲ了シ後二三回(十五乃至二十時間)ハ蒸氣ヲ發生セシムベキ釜架ヲ撤シ其ノ釜架スベキ場所ニ二尺五寸角ノ鉄板ヲ置キテ二寸程隔テテ鉄線ヲ以テ四方ヨリ鈎リ火煙ヲシテ平均ニ上昇セシムル装置トセリ
如斯節ニ水分多キ間ハ全然水蒸氣ヲ給與セズ單ニ火煙ノミヲ以テ焙乾シ漸次乾度ノ進ムニ從ヒ鉄板ヲ去リ釜架ヲ架シテ蒸氣ヲ給與シ節表面ノ乾度ヲ緩和シ濕乾ノ効ヲ顯著ナラシメタリ其ノ結果從來速成節ノ特徴タル表面黒褐色ヲ帶ヒタル製品減少シ且ツ肌荒レヲ防グ得タリ

今左ニ焙乾室并ニ聯屬仕様ノ大要ヲ掲ゲン

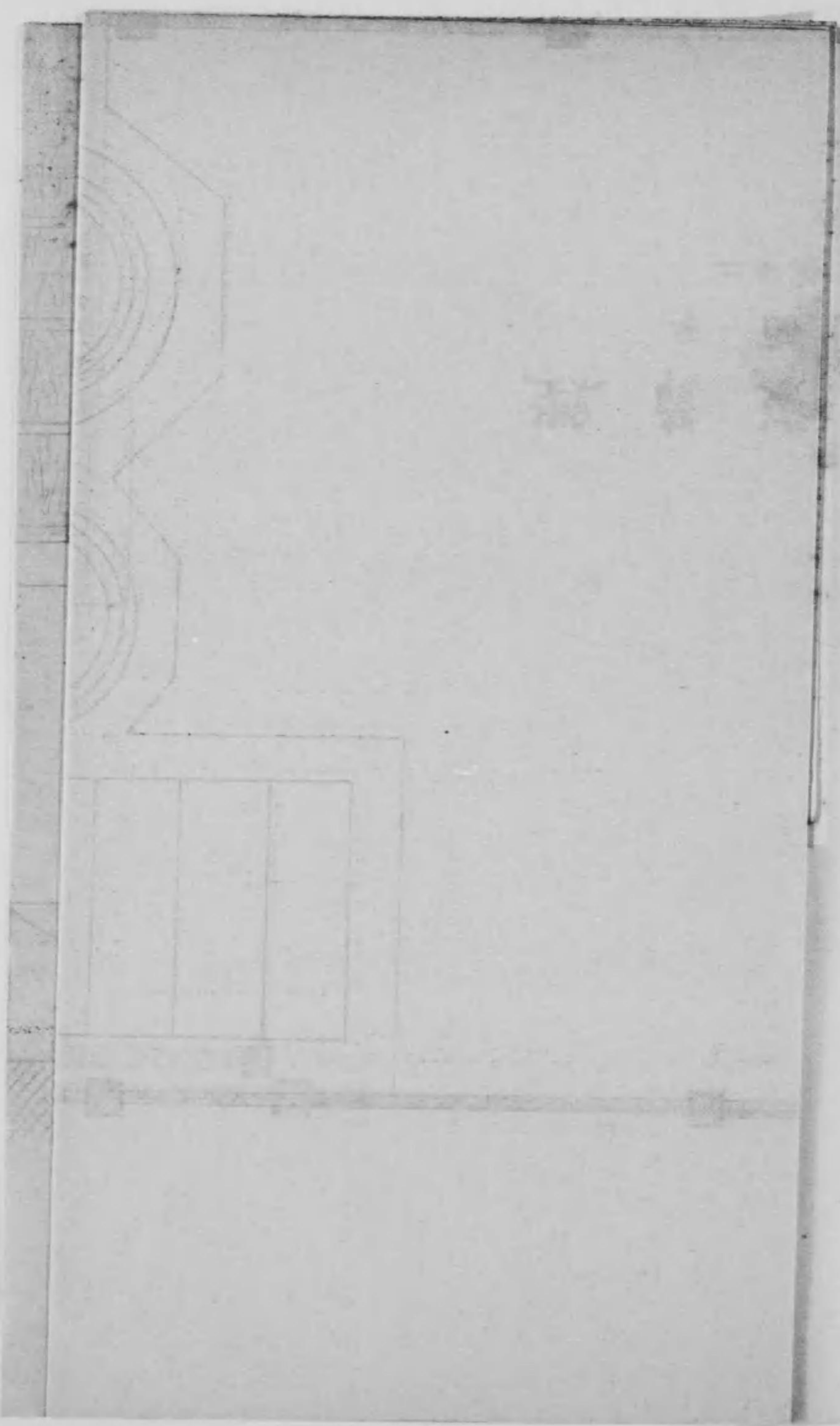
焙 乾 室 仕 様 書

- 一、焙乾室ノ土臺ヨリ上部ハ木造ニシテ開口一丈二尺奥行六尺三寸五分高サ一丈トス
- 一、蒸籠ヲ挿入スベキ部分ハ開口ヲ四分シ其ノ境ニ中柱三本ヲ立テ内一本ハ中根太ト管下根太トヲ以テ支持セシム中柱ノ高サハ六尺二寸トス
- 一、蒸籠段ハ一室九段ニシテ最下段ハ室底ノ竈面ヲ距ル四尺五寸ニシテ各段ノ距離ハ蒸籠ノ高サニ準ズベキモ火網リノ点ヲ考察シ中央部ノ距離ハ上下ノ部ヨリ幾分廣クス
- 一、蒸籠受棧ハ七分板ニシテ一寸六分幅各柱ニ釘付ス
- 一、蒸籠ノ拔キ挿ニ際シ柱ニ當ルヲ防グ爲メ棧木ニ沿ヒ滑木トシテ幅二寸ノ細木ヲ柱面ニ平ニ釘付ス
- 一、地盤ヨリ高サ六尺六寸ノ所ニ管天井ヲ造リ此所ニモ節ヲ載セ乾燥シ得ベカラシム而シテ管ハ母指大ノ竹ヲ鉄線ニテ編ミ各面ニ張り管受ノ根太ハ杉丸木徑三寸ノモノヲ各柱ニ取付ク
- 一、竈ノ上部ニハ更ラニ二尺七寸六分ヲ隔テテ天井ヲ設ク天井ハ七分板ニ棧ヲ付シ開閉自在ニシテ管上ノ動作ヲ便ニス
- 一、室ノ第二開戸ニ硝子窓ヲ設ケ之ニ乾濕寒暖計ヲ裝置シ室内ノ溫度濕度ヲ適宜觀測シ得ベカラシム
- 一、焙乾室ノ周圍ハ濕熱濕氣ノ漏洩ヲ忌ムヲ以テ成ルベク丁寧ニ些ノ隙隙モナカラシメ五分板ヲ以テ目板張トナス
- 一、地面ヲ一尺五寸掘リ下ゲ必要ニ應ジ半釜ヲ架スベキ小竈二個ヲ設ク而シテ前年來ノ試驗ニ鑑ミ當初ハ給濕ノ必要ヲ認メザルヲ以テ竈上ニ鉄板(二尺五寸角)ヲ鈎リ終熟ノ平均ヲ得ルニカム
- 一、小竈ハ室ノ左右ニアリ焚口ハ七號口金ヲ用ヒ「ロストル」ハ一尺六寸ノモノ七本ヲ使用ス地面ヨリロストルマデノ

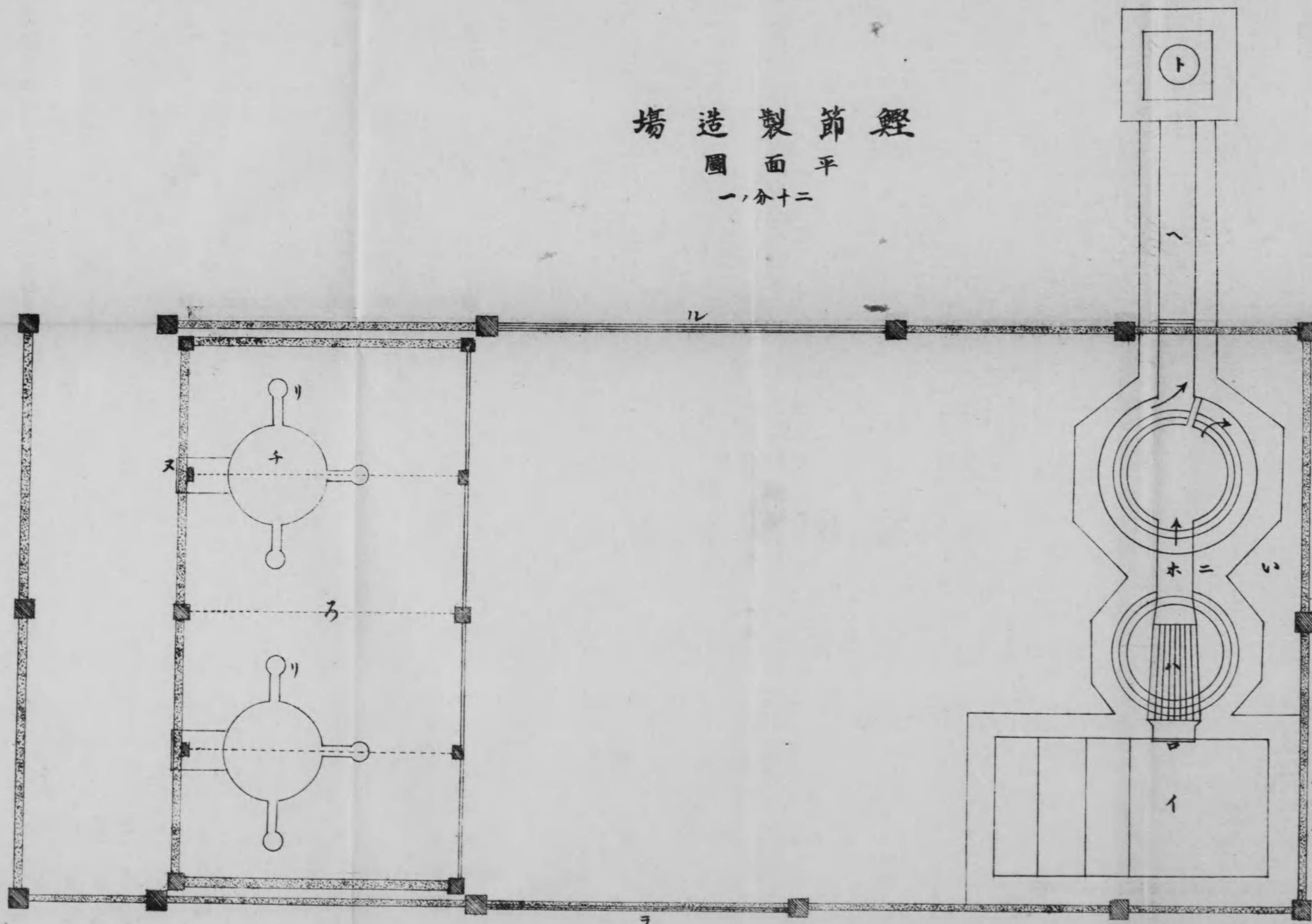
距離ハ煉瓦三枚ノ高サロストルヨリ釜尻マデハ七寸トス
一、各小竈ニハ各三個ノ焰出口ヲ設ケ平釜ヲ架シタル場合火焰ヲ出サシム而シテ徑四寸ノ土管ヲ使用セリ

聯 隨 仕 様 書

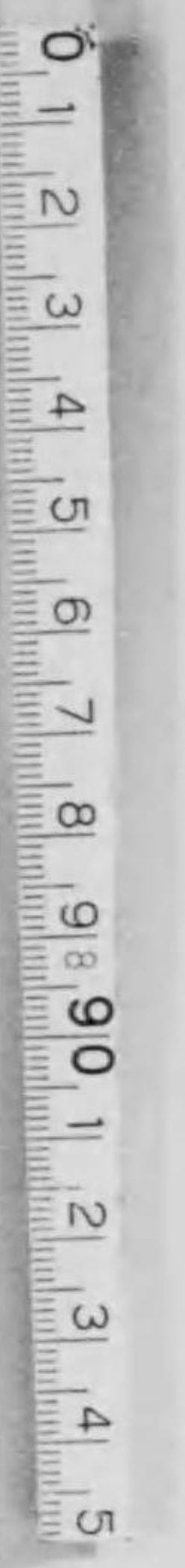
- 一、直径二尺八寸ノ鑄釜二個ヲ連ネ共ニ釜鑄ヲ地平線ニ置ク
- 一、焚場ハ深サ四尺二寸内法縦三尺横三尺トス其ノ一側ニ幅一尺ノ階段四個ヲ設ケ石ヲ以テ築造ス
- 一、風口ハ七号口金ヲ用ヒ地底ヨリ煉瓦二枚ノ高サニ置ク
- 一、焚口ハ十号口金ヲ用ヒ風口ノ上端ヨリ煉瓦一枚ノ高サトス
- 一、「ロストル」ハ長サ二尺二寸ノモノ八本其ノ間ニ多少間隙ヲ置キ巾ヲ一尺四寸トシ二分ノ勾配ヲ保チ裝置ス
- 一、ロストルノ上面ト釜ノ底尖トノ距離ハ一尺一分トス
- 一、第一釜ハ焚口ノ外端(即チ焚場ノ前面)ヨリ二尺一寸五分ヲ距テ之ヲ中心トシテ据エタリ
- 一、第一釜ノ火腔ハ内徑三尺二寸トス
- 一、第一火腔ヨリ第二火腔ニ通ズル火道ハ高サ七寸巾九寸長サ一尺二寸五分トシ第二火腔ノ中心即チ第二釜ノ中心迄ノ間ハ二寸ノ勾配ヲ以テ上ル
- 一、ロストルノ左右ニ於ケル側床ノ高サハ六寸トス
- 一、第二釜ノ中心ハ第一釜ノ中心ヲ距ル三尺九寸ノ處ニアリ
- 一、第二釜ノ底尖ト火皿ノ底トノ距離ハ四寸ナリ
- 一、第二釜ノ火廻リハ其ノ底部七寸
- 一、火皿ヨリ火廻リニ通ズル火口ノ横幅ハ七寸角トス



經節製場
平面圖
十二分一



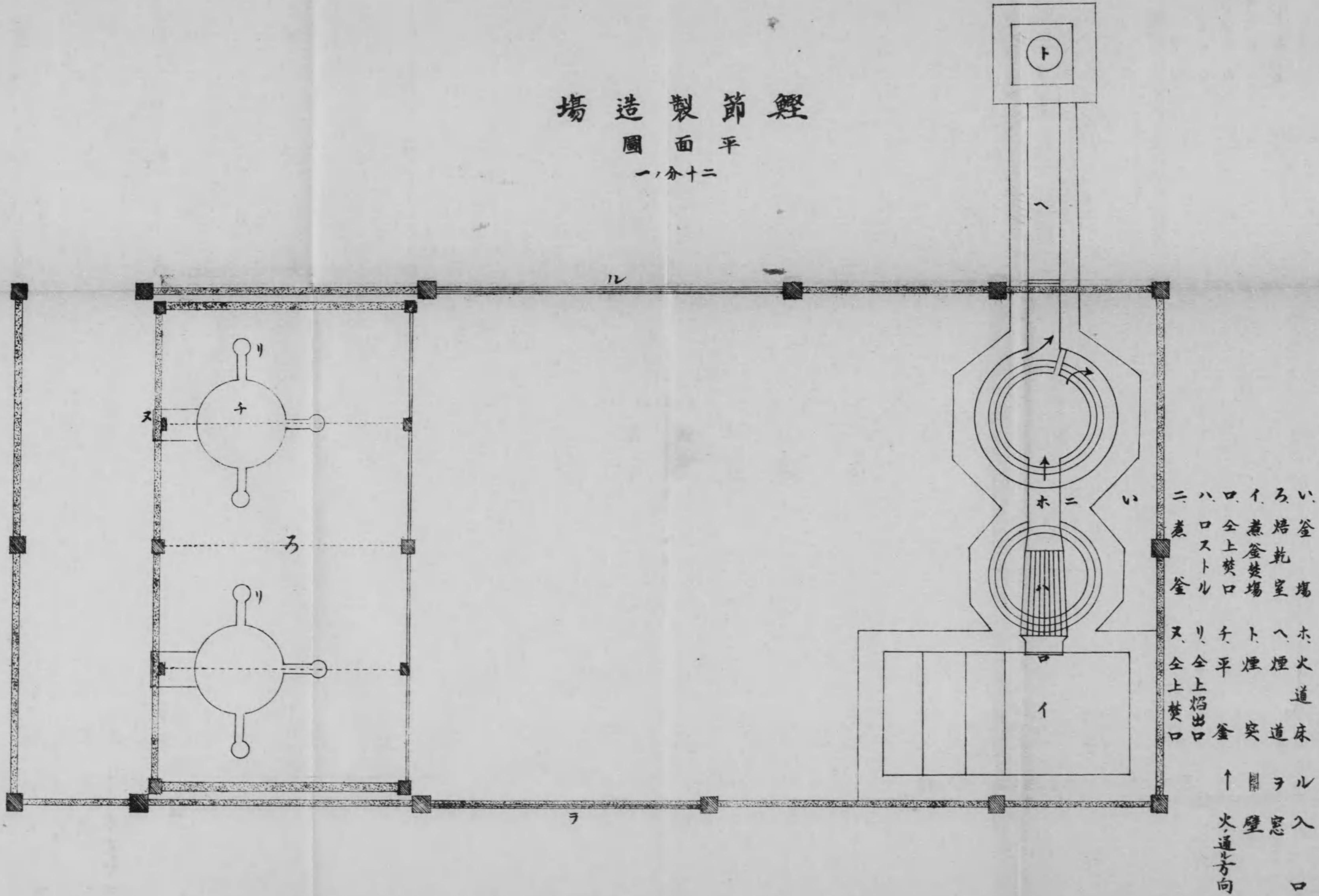
二 煮釜
 ハ 口ストル
 口 全上焚口
 イ 煮釜焚場
 乃 焙乾室
 い 釜場
 ホ 火道床
 ハ 煙道
 ト 煙突
 平 釜
 全上焚口
 又 全上焚口
 ↑ 火通方向
 壁窓
 ヲ 窓
 ル 入口
 口



場造製節經

圖面平

一分十二

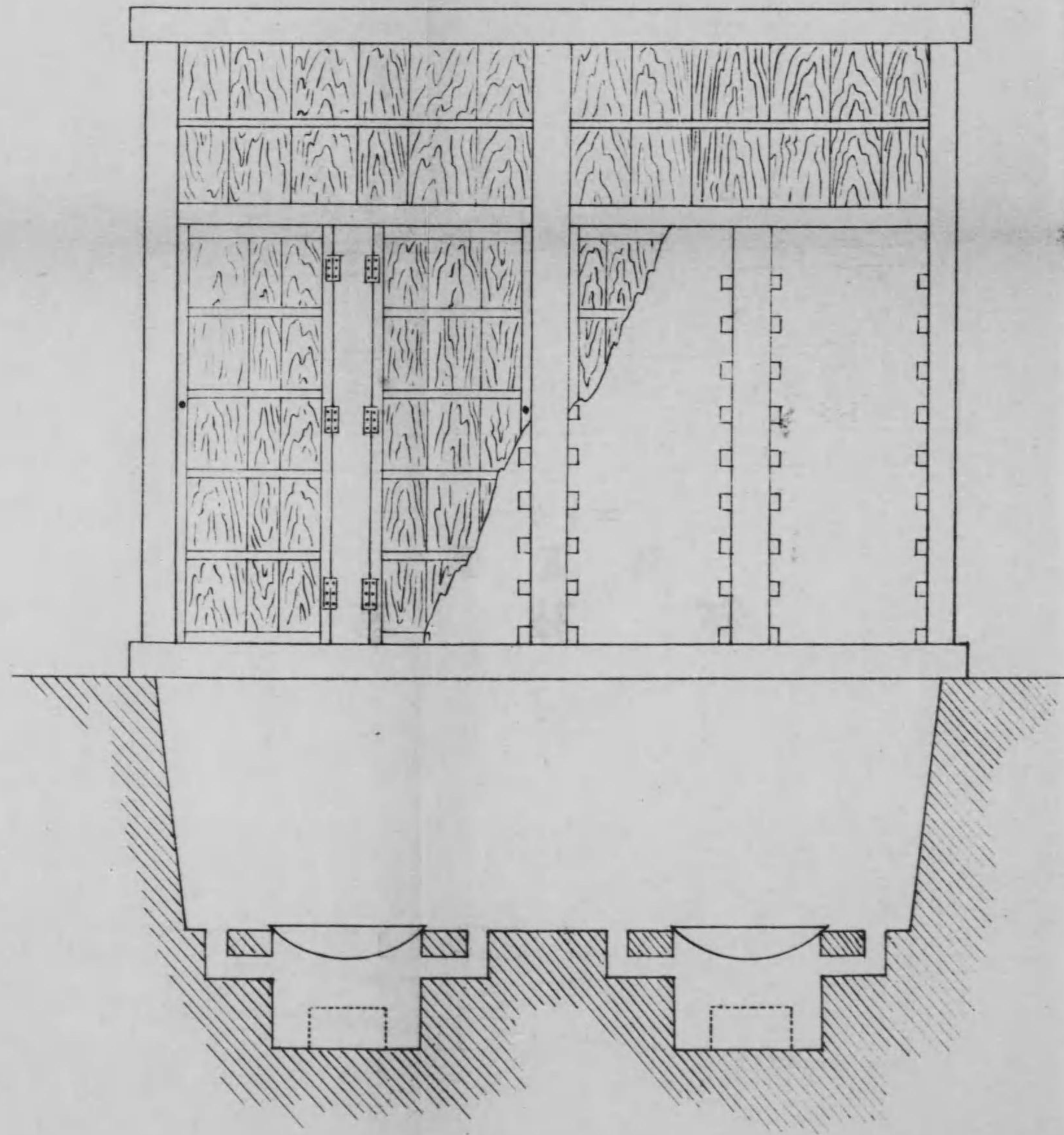


い、釜
 及び、焙乾室
 い、煮釜焚場
 一口、全上焚口
 八口、ストル
 二煮釜
 又、全上焚口
 ホ、火道床
 ハ、煙突
 平釜
 ノ、全上出口
 又、全上焚口
 ↑、火通方向
 ヲ、壁窓
 ル、入口
 口

培 乾 室

側 面 圖

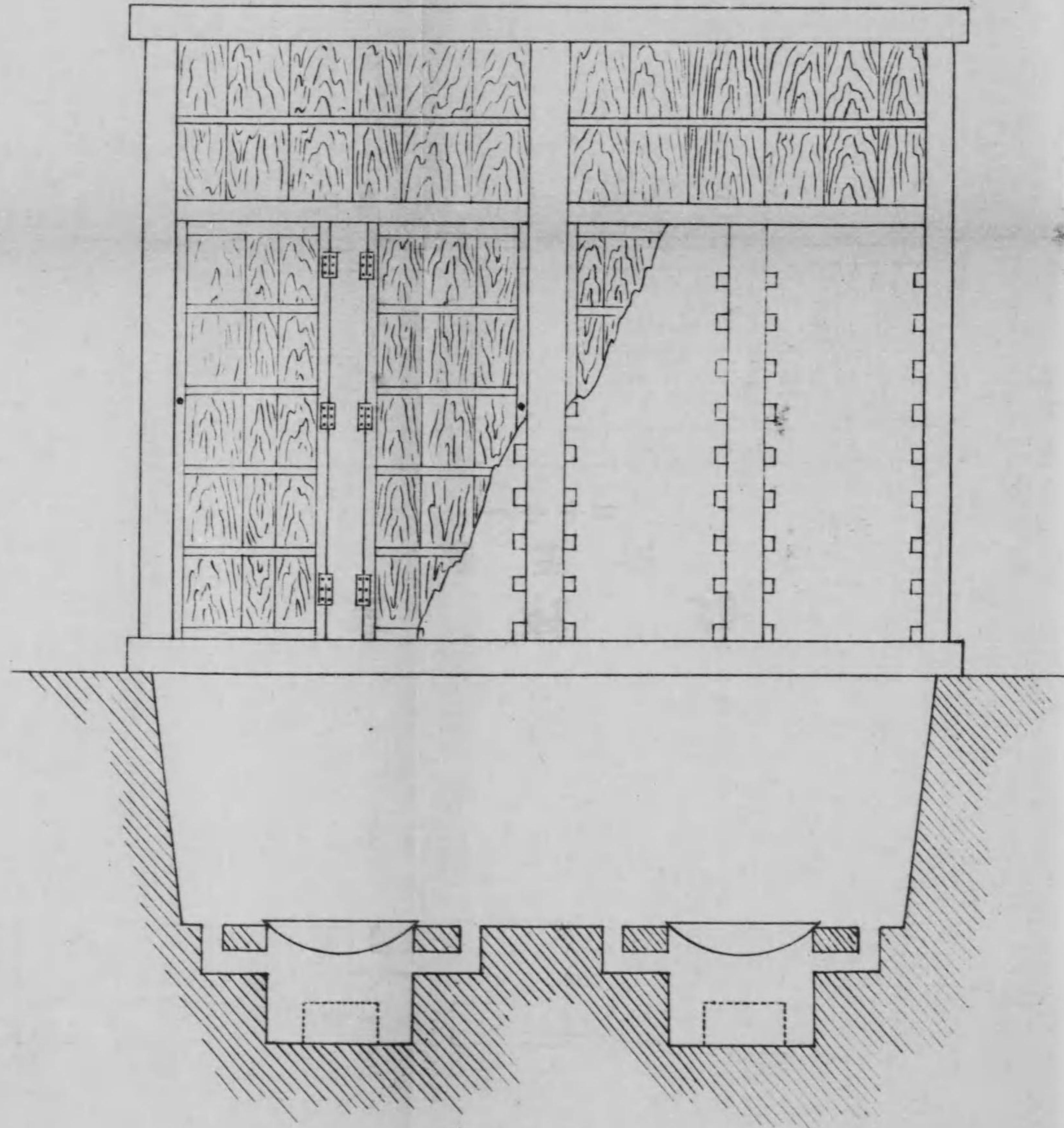
二 分 一

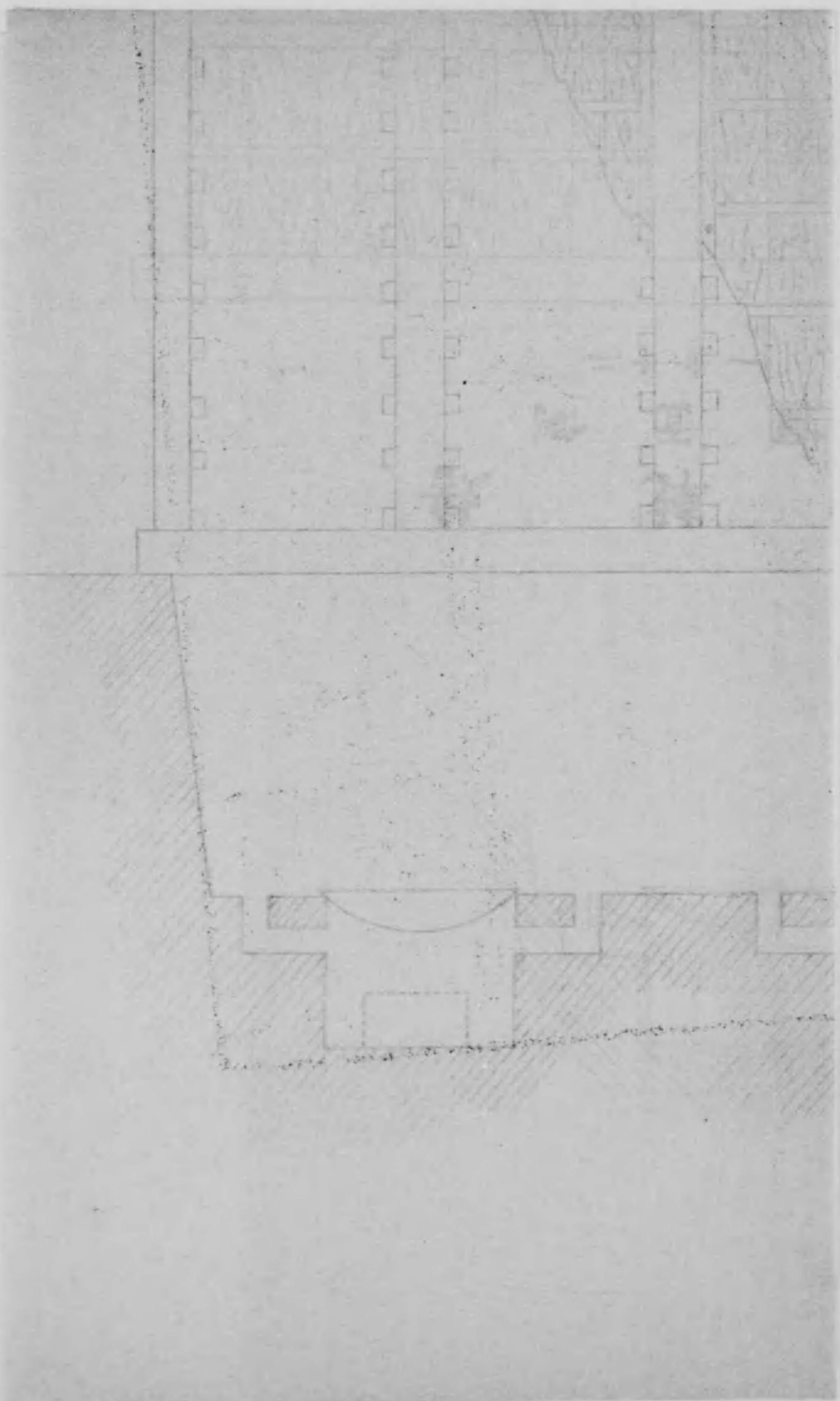


培 乾 室

側 面 圖

二 十 分 一





一、煙道ハ内徑八寸ノ土管ヲ以テシ第二釜ヨリ煙突臺ノ中心マデハ九尺トス
 二、煙突臺ハ地盤以下二尺以上一尺五寸トシ一尺五寸四方ニ煉瓦ヲ以テ積ミ上ゲ
 一、煙突内徑八寸五分ノ鉄圓筒ニシテ高サ二丈五尺トス而シテ十一番鉄線ヲ以テ三方ニ「メテ」ヲ張ル

表 熱 釜 試 驗

一、聯甕試驗

試驗回数三回ニシテ原料ハ大平均一尾一貫七百十八匁小平均一貫四十九匁ニシテ全部本節トナス煮熟時間及使用燃料等表示スレバ左ノ如シ

「備考」左表中第一釜ハ二聯甕中焚口ニ近キ釜ニシテ第二釜ハ煙突ニ近キモノトス
 能力試驗(素水沸騰マデニ要スル時間及燃料等)

年 月 日	釜 水 量	點 火 時	各時間ニ於ケル水温
五年四月十二日	第一釜一石八斗	午后一時半	第一釜
			午后 一時半 二十二度(攝氏)
			全 二時 四十二度
			全 二時半 七十度
			全 三時 九十四度
			全 三時廿分 沸騰開始
	第二釜一石八斗		第二釜
			午后 一時半 二十二度
			全 二時 三十度五分
			全 二時半 五十五度
			全 三時 七十四度
			全 三時廿分 九十二度

沸騰ニ要スル總時間
沸騰ニ要スル燃料

（松薪）十九貫
一時間五十分

全 三時卅五分 沸騰開始
二時間五分

五四

第一回聯竈試驗表

煮熟年月日	五年五月十六日
原料尾數	百尾
全重	百四十八貫三百匁
一尾平均重量	一貫四百八十三匁
釜水	第一釜 一石八斗 第二釜 一石八斗
點火時	午前 六時
沸騰時	第一釜 午前七時四十分 第二釜 午前八時四十分 第三釜 午前八時四十分 第四釜 午前八時四十分 第五釜 午前八時四十分 第六釜 午前八時四十分 第七釜 午前八時四十分 第八釜 午前八時四十分 第九釜 午前八時四十分 第十釜 午前八時四十分
煮熟開始時	第一釜 午前八時四十分 第二釜 午前九時十分 第三釜 午前九時十分 第四釜 午前九時十分 第五釜 午前九時十分 第六釜 午前九時十分 第七釜 午前九時十分 第八釜 午前九時十分 第九釜 午前九時十分 第十釜 午前九時十分
煮熟終時	第一釜 午前九時三十分 第二釜 午前九時三十分 第三釜 午前九時三十分 第四釜 午前九時三十分 第五釜 午前九時三十分 第六釜 午前九時三十分 第七釜 午前九時三十分 第八釜 午前九時三十分 第九釜 午前九時三十分 第十釜 午前九時三十分
使用燃料	三十三貫八百匁
煮熟時數	第一釜 一〇〇 第二釜 一〇〇 第三釜 一〇〇 第四釜 一〇〇 第五釜 一〇〇 第六釜 一〇〇 第七釜 一〇〇 第八釜 一〇〇 第九釜 一〇〇 第十釜 一〇〇
初釜	第一釜
二釜	第二釜
三釜	第三釜

煮熟籠數

五六六五六六

四 釜目

第一釜

一〇〇

五

第二回聯竈試驗表

煮熟年月日	五年五月廿日
原料尾數	百二尾
全重	百七貫
一尾平均重量	一貫四十九匁
釜水	第一釜 一石八斗五升 第二釜 一石八斗
點火時	午前 四時半
沸騰時	第一釜 午前四時四十分 第二釜 午前五時四十分 第三釜 午前六時四十分 第四釜 午前六時五十分 第五釜 午前七時十分 第六釜 午前七時十分 第七釜 午前七時十分 第八釜 午前七時十分 第九釜 午前七時十分 第十釜 午前七時十分
煮熟開始時	第一釜 午前七時十分 第二釜 午前七時十分 第三釜 午前七時十分 第四釜 午前七時十分 第五釜 午前七時十分 第六釜 午前七時十分 第七釜 午前七時十分 第八釜 午前七時十分 第九釜 午前七時十分 第十釜 午前七時十分
煮熟終時	第一釜 午前九時三十分 第二釜 午前九時三十分 第三釜 午前九時三十分 第四釜 午前九時三十分 第五釜 午前九時三十分 第六釜 午前九時三十分 第七釜 午前九時三十分 第八釜 午前九時三十分 第九釜 午前九時三十分 第十釜 午前九時三十分
使用燃料	三十一貫二百匁
煮熟時數	第一釜 一〇〇 第二釜 一〇〇 第三釜 一〇〇 第四釜 一〇〇 第五釜 一〇〇 第六釜 一〇〇 第七釜 一〇〇 第八釜 一〇〇 第九釜 一〇〇 第十釜 一〇〇
初釜	第一釜
二釜	第二釜
三釜	第三釜

煮熟籠數

五五六八八八

五五

第三回聯籠試驗表

煮熟年月日	五年六月三日
原料尾數	九十六尾
全重量	百六十五貫
一尾平均重量	一貫七百十八匁
釜水重量	第一釜 一石九斗 第二釜 一石九斗
點火時	午前 六時半
沸騰時	第一釜 七時五十分 第二釜 八時
煮熟開始時	第一釜 八時 第二釜 八時五分
煮熟終時	第一釜 十二時 第二釜 十二時
使用燃料	卅六貫五百匁
煮熟回数	第一釜 第二釜 第三釜 第四釜 第五釜
初釜目	第一釜
二釜目	第二釜
三釜目	第三釜
煮熟時間	第一釜 五〇〇分 第二釜 五〇〇分 第三釜 五〇〇分 第四釜 五〇〇分 第五釜 五〇〇分
煮熟籠數	六七七七七七七

二聯籠ニ於テ其ノ釜水量ハ每回路ホ同様即チ一石八斗乃至一石九斗ニシテ點火ヨリ沸騰又ハ煮熟適度迄ニ要スル時間ハ作業ノ都合ニヨリ燃料ノ使用量ヲ加減スルヲ以テ自ラ長短ノ差アレトモ最モ早キハ第二回ノ一時間十分ナリ要スルニ點

火ヨリ煮熟開始迄ニ約一時間廿分ヲ要スト見レバ差支ナシ而シテ煮熟温度ハ原料ノ鮮度ニヨリ之ヲ酌量スベキモ普通一日沸騰セルモノニ注水シ八十度前後トナシ煮上時迄九十五六度ヲ持續セシム
二、在來籠試驗
試驗回数二回ニシテ原料ハ一尾平均一貫四百匁乃至一貫七百匁ニシテ全部本節トナセリ煮熟時間及使用燃料等左表ノ如シ

在來籠試驗

年 月 日	五年四月十二日
釜水重量	二石
點火時	午前 五時
各時間ニ於ケル水温	全 五時 十九度(攝氏) 全 六時 五十四度 全 七時 七十五度 全 八時 九十五度 全 八時廿分 沸騰開始 全 三時間二十分
沸騰ニ要スル時間	三時間二十分
沸騰ニ要スル燃料	二十五貫
煮熟年月日	五年五月十三日
第一回在來籠試驗表	

原料尾數	五十四尾
全重量	八拾貫
平均一尾重量	一貫四百八十斤
釜水量	二石
點火時	午前五時二十分
沸騰時	全七時二十分
煮熟始時	全七時廿五分
煮熟終時	全十一時十五分
使用燃料	四十三貫四百斤
煮熟回數	煮熟時間
初釜目	一、四〇
二釜目	一、〇〇
三釜目	一、〇〇
煮熟籠數	八、六、四
煮熟年月日	五年五月十五日
原料尾數	三十一尾
全重量	五拾參貫

第二回在來籠試驗表

一尾平均重量	一貫七百九斤
釜水量	二石
點火時	午前五時四十分
沸騰時	全七時五十分
煮熟始時	八時
煮熟終時	十一時
使用燃料	四十四貫八百斤
煮熟回數	煮熟時間
初釜目	一、一五
二釜目	一、三五
煮熟籠數	六、七

二聯籠及在來籠燃料並ニ煮熟量比較表

籠別	回數	水量	一回煮熟量	全上重量	點火ヨリ沸騰了マデノ時間	全上煮熟終了マデノ時間	使用燃料種類	全上消費總量	全上一時間割
二聯籠	一	三六〇 ^斤	二五 ^尾	三七〇七五	一、四〇	五、五〇	松薪	三三、八〇〇	五、七六〇
全	二	三六五	三四	三五、六六六	一、一〇	五、〇〇	全	三一、二〇〇	六、二四〇
全	三	三八〇	三三	三五、〇〇〇	一、二〇	五、三〇	全	三六、五〇〇	六、六六〇
在來籠	一	二〇〇	一八	二六、六六六	二、〇〇	五、五五	全	四三、四〇〇	七、三二〇

全	二	二〇〇	一五、五	二六、五〇〇	二、一〇	五、二〇	全	四四、八〇〇	八、四〇〇
二聯爐平均	(三)	三六八	三〇、三	四二、五八〇	一、二三	五、二六	全	三三、八三三	六、二二〇
在來籠平均	(二)	二〇〇	一六、七五	二六、五八三	二、〇五	五、三七	全	四四、一〇〇	七、八六〇

六〇

右表ヲ見ルニ二聯籠ニアリテハ一回ノ蒸熱量三十七貫(一尾平均一貫四百多)乃至五十五貫(一尾平均一貫七百多)平均四十二貫強ヲ示セドモコハ最大限ニアラズ尙多少ノ餘裕ヲ有スルモノナリ而シテ在來籠ノ蒸熱量ハ釜一個ナルヲ以テ二聯籠ノ半額ナルハ明ナリ

燃料ハ一時間ニ付聯籠六貫二百二十多在來釜七貫八百六十多ヲ示シ二聯籠一ニ對シ在來籠ハ一、二六倍ヲ要スル割合ナリ然レドモ在來籠ハ一個ニシテ二聯籠ハ二個ナルヲ以テ今之ヲ在來籠二個ト假定シ全數ナリト見做ス時ハ其ノ二種籠ノ消費燃料ノ比較在來籠一時間十五貫七百二十多ニ聯籠六貫二百二十多ニシテ其差實ニ九貫五百多ナリトス以テ聯籠ノ如何ニ經濟上有效ナルカラ知ルベシ

濕乾法ト在來法トノ經濟試驗

第一回濕乾法試驗

原料尾數 六十尾
全重量 八十四尾
一尾平均重量 一貫四百多
蒸熱月日 五月十三日

項目	回数	一回	二回	三回	四回	五回	六回	合計	平均
月日		五、一三	五、一四	五、一五	五、一六	五、一八	五、二〇		
點火時		后 一、一五	前 八、四〇	前 八、四五	前 九、〇〇	前 九、三〇	前 八、四〇		
終火時		后 八、三〇	后 三、〇〇	后 一、三〇	前 一、〇〇	前 一、二〇	前 一、〇〇		
總乾燥時間		八、一五	六、二〇	二、四五	二、〇〇	二、三〇	二、二〇	二四、一〇	
濕乾始時			前	九、一〇	九、三〇	二〇、〇〇	九、〇〇		
濕乾終時			三、〇〇	一一、三〇	一一、〇〇	一一、〇〇	一一、〇〇		
濕乾總時間			六、〇〇	二、二〇	一一、三〇	二、〇〇	二、〇〇	一三、五〇	
濕乾后ノ處理			室外ニ取リ出シ放冷	全	殘熱利用	全	全		
平均氣温		二二、五	二二、〇〇	二四、〇	二三、五	二三、〇	一九、〇		二二、五
乾球平均示度		八五	七二	六〇	五八	六〇	五六		六五、一
濕球平均示度			六〇	四七	四八	四九	四四		四九、六
乾濕球ノ差			一一	一一	一〇	一一	一一		一一、六
燃料種類		雜木	全	全	全	全	全		
燃料消費量		三六、〇〇〇	一五、八〇〇	九、〇〇〇	六、七〇〇	八、二〇〇	七、六〇〇	八三、三〇〇	
料一時間當消費量		四、三八〇	二、五二〇	三、二四〇	三、三五〇	三、三〇〇	三、二四〇	三三、三三八	
備考									

六一

第二回濕乾法試驗

項目	回数	月日		點火時	終火時	總乾燥時	濕乾始時	濕乾終時	濕乾總時間	平均氣溫	乾球平均示度	濕球平均示度	乾濕球之差	燃料種類	燃料消費量	料一時間當消費量	備考
		前	后														
鐵板乾燥	一回	五、二二	五、二二	三、二〇	三、二〇	七、四〇								雜木	四〇、〇〇〇	五、二二〇	
	二回	五、二二	五、二二	六、三〇	六、三〇	四、三〇								全	一六、二〇〇	三、六〇〇	
	三回	五、二三	五、二三	八、〇〇	八、〇〇	三、三〇								全	九、六〇〇	二、七六〇	
	四回	五、二四	五、二四	八、〇〇	八、〇〇	一、〇〇								全	一一、三〇〇	二、二六〇	
	五回	五、二五	五、二五	七、二〇	七、二〇	一、〇〇								全	七、〇〇〇	一、五〇〇	
	六回	五、二七	五、二七	九、〇〇	九、〇〇	二、三〇								全	九、九〇〇	一、九八〇	
	合計					三〇、五〇									九四、〇〇〇		
	平均															二、八八六	

原料尾數 百二尾
 全重量 百七貫
 一尾平均重量 一貫四十九匁
 五月二十一日

第一回在來法試驗

項目	回数	月日		點火時	終火時	焙乾總時間	平均溫度	燃料種類	燃料消費量	料一時間當消費量	備考
		前	后								
	一回	五、一五	五、一六	三、一五	三、一五	九、〇〇	九七(攝)	雜木	一八、七〇〇	三、七四〇	「アマ」ニテ焙乾 置朝マデ放
	二回	五、一六	五、一六	六、〇〇	六、〇〇	九、〇〇	五六	全	一六、二〇〇	三、六〇〇	ニ階管 ニ收容
	三回	五、一七	五、一七	八、〇〇	八、〇〇	一〇、三〇	五〇	全	一三、五〇〇	一、二六〇	材料ノ割合ニ薪 一少キハ煮釜ノ 熱セシテ新ニ煮 セルニヨル利用
	四回	五、一八	五、一八	九、〇〇	九、〇〇	七、〇〇	五二	全	一一、〇〇〇	一、七四〇	
	五回	五、一九	五、一九	一〇、三〇	一〇、三〇	五、三〇	五四	全	一一、五〇〇	一、〇〇〇	
	六回	五、二〇	五、二〇	一〇、〇〇	一〇、〇〇	八、〇〇	五四	全	一〇、九〇〇	一、四五〇	
	七回	五、二二	五、二二	一〇、〇〇	一〇、〇〇	五、〇〇	三八、〇	全	一〇、七〇〇	一、五六〇	三階ニ取 リ上グ 余火利用
	八回	五、二五	五、二五	一〇、〇〇	一〇、〇〇	四、〇〇	四五、〇	全	一〇、〇〇〇	一、二五〇	
	合計					五四		全	二八、八〇〇		
	平均						五五、八	全		二、三五五	

原料尾數 三十一尾
 全上重量 五十三貫
 一尾平均重量 一貫七百九匁
 五月十五日

第二回在來法試驗
 原料尾數 三十二尾
 全上重量 四拾六貫五百匁
 一尾平均重量 一貫四百五十三匁
 蒸熟月日 五月二十四日

項目	回数	月日	點火時	終火時	焙乾總時間	平均溫度	燃料種類	燃料消費量	備考
一回	二	五月二十四日	二、三〇前	八、〇〇	五、三〇	九九	雜木	二二、五〇〇	温度ハ最高一〇四度最低九四度此日ハ全部ニテ
二回	三	五月二十五日	七、一五	八、〇〇	九、〇五	五一	全	一六、四〇〇	早朝二階管上ニ収容ス二階ノ溫度四八―五四度ナリ
三回	四	五月二十六日	八、〇〇	八、〇〇	九、〇〇	五七	全	一五、〇〇〇	
四回	五	五月二十七日	九、三〇	九、三〇	六、〇〇	五五	全	一七、〇〇〇	
五回	六	五月二十八日	一〇、〇〇	一〇、〇〇	六、〇〇	五五	全	一七、〇〇〇	
六回	七	五月二十九日	一〇、〇〇	一〇、〇〇	七、〇〇	五六	全	一五、〇〇〇	
七回	八	五月三十日	一〇、〇〇	一〇、〇〇	四、〇〇	四〇	全	一七、〇〇〇	三階ニ収容ニ三日間休乾
合計								二七、八〇〇	
平均								一九九五	

試驗別	回数	原料尾數	全重量	一尾平均重量	生切ヨリ焙了マデノ日數	全上總時間	間燃料消費量
濕乾法試驗	一	六〇	八四、〇〇〇	一、四〇〇	八	二四、一〇	八三、三〇〇
全	二	一〇二	一〇七、〇〇〇	一、〇四九	七	三〇、五〇	九四、〇〇〇
在來法試驗	一	三一	五三、〇〇〇	一、七〇九	一	五四、〇〇	一一八、八〇〇
全	二	三三	四六、五〇〇	一、四五三	一	五七、〇五	一〇七、八〇〇

以上ノ内第一回濕乾試驗ハ最初約八時間ハ蒸氣ヲ給與セズ隨ニ鉄板ヲ架シ加熱シ後段給濕セルモノニシテ原料ハ一尾平均一貫四百匁總數六十尾八十四貫生切ヨリ濕乾終了マデ總日數八日ヲ要シ内二日ハ休火セリ消費總燃料ハ八十三貫三百匁濕乾程度在來焙乾ノ生切ヨリ第十一日目位ニ相當セリ

第二回濕乾試驗ハ最初ヨリ第三回焙乾即チ二階管ニ取リ上グル迄ハ鉄板乾燥ヲ行ヒ二階ニ収容スルニ及ビ初メテ蒸氣ヲ給與セリ

原料ハ一尾平均一貫四十九匁總數百二尾重量百七貫生切ヨリ濕乾終了マデ總日數七日ヲ要シ内一日休火セリ消費燃料ハ九十四貫乾燥程度ハ第一回濕乾ノモノト同様ナリ

在來乾燥試驗ハ土佐式舊來ノ焙乾法ニテ即チ最初一日ハ「アマ」ヲ用ヒ二日目ヨリハ二階管ニ取リ上ゲ繼續焙乾セリ

第一回試驗ハ一尾平均一貫七百九匁總數三十一尾重量五十三貫生切ヨリ焙乾終了迄總日數十一日ヲ要シ内三日ハ休火セリ消費燃料百十八貫八百匁トス

第二回モ第一回ト全一方法ニシテ原料ハ一尾一貫四百匁余ノモノヲ用ヒ總數三十二尾四十六貫五百匁ニシテ生切ヨリ焙乾終了マテ同ジク十一日消費燃料百七貫八百匁休火三日ナリ

本試験ハ原料甚ダ少数ナリシヲ以テ燃料消費量ハ直チニ以テ正確ナル標準トナシ難カルベシ元來濕乾時間焙乾時間ノ長短及燃料消費量ハ原料ノ大小多少ニヨリ其ノ差少ナカラザルベシト思考ス依テ各種試験成績ヲ綜合シ一定原料ト假定シ割合ヲ以テ其ノ成績ヲ示セバ次表ノ如シ

試験別	濕乾并ニ在來乾燥試験比較表	
	生切ヨリ乾燥終了マデ時間	燃料消費量
第一回濕乾法試験	四二、三〇	一四八、八〇〇
第二回濕乾法試験	四〇、〇〇	一三一、七〇〇
第一回在來法試験	一八五、〇〇	三四七、七〇〇
第二回在來法試験	一五五、〇〇	三三六、一五〇
平均濕乾法	四一、一五	一四〇、二五〇
平均在來法	一七〇、〇〇	三四一、九二五

備考 原料ヲ一尾平均一貫五百匁ノモノ百尾即チ百五拾貫トシテ計算ス

右表ハ試験成績ニヨリ一定原料ニ對スル割合ヲ算シ其ノ得失ヲ比較シタルモノナリ

然レドモ試験材料ハ一尾平均一貫四十九匁乃至一貫七百九匁ニシテ其ノ差少ナカラズ故ニ之ヲ以テ一定ノ假定原料タル一貫五百匁ノモノニ對比スルモ到底正確ナル數ヲ得ベカラザルモ兩種乾燥法ノ得失大要ヲ知ルヲ得ベシ 即チ在來法ハ時間ニ於テ濕乾法ニ比シ約四倍ヲ要シ燃料ニ於テ二倍半ヲ要スルヲ知ル

濕乾法ト在來法トノ製品ニ及ボス變化

本試験ハ本年度地方水産事務協議會ニ於ケル協定事項ノ一ニシテ本場ニ於テ材料ヲ其ノ協定ニ基キ調製シ之レヲ農商務

省水産講習所ニ送付セリ今左ニ資料ノ調製法ヲ記スベシ

第一號品(濕乾乾燥法ニ依レルモノ)魚体ヲ分タザルモノ

項目	原料尾數		項目	原料尾數	
	全重量	一尾平均重量		全重量	一尾平均重量
月日	五、一三	五、一四	月日	五、一五	五、一六
天氣	晴	晴	天氣	曇	曇
平均氣温	二二、五	二二、〇	平均氣温	二四、〇	二二、五
點火時	后一二、一五	前八、四〇	點火時	前八、四五	前九、〇〇
終火時	后八、三〇	前三、〇〇	終火時	前二、三〇	前二、〇〇
總焙乾時間	八、一五	六、二〇	總焙乾時間	二、四五	二、〇〇
濕乾始時		前九、〇〇	濕乾始時	九、一〇	九、三〇
全終時		三、〇〇	全終時	一一、三〇	一一、〇〇
濕乾總時間		六、〇〇	濕乾總時間	二、二〇	二、〇〇
濕乾后ノ處理	室外ニテ 放冷	全	濕乾后ノ處理	殘熱利用	全
乾球示度	八五	七二	乾球示度	六〇	五八
濕球示度	六〇	四七	濕球示度	四八	四九
乾濕球ノ差	一一	一一	乾濕球ノ差	一一	一一

第二號品(在來製造法ニヨレルモノ)魚体ヲ分タザルモノ

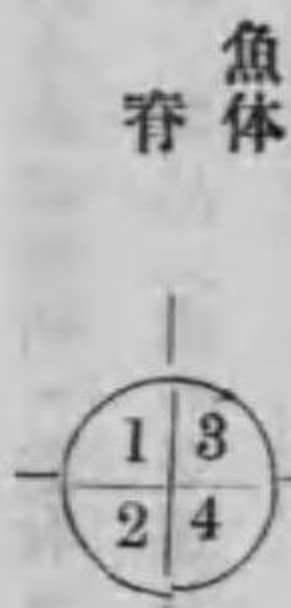
原料尾數 五十四尾
 全重量 八十貫
 一尾平均重量 一貫四百八十匁
 養熟月日 五月十三日

項目	回数	一	二	三	四	五	六	七	八	九
月日		五、一三	五、一四	五、一五	五、一六	五、一七	五、一八	五、二〇	五、二一	五、二二
天氣		晴	晴	曇	晴	雨	曇	雨	曇	晴
平均氣温		二二、五	二二、〇	二四、〇	二三、五	二一、〇	二三、〇	一九、〇	二〇、〇	二三、〇
點火時		后二、三〇	前七、一五	前八、〇〇	前九、〇〇	前九、〇〇	前九、〇〇	前二〇、〇〇	前二〇、〇〇	前九、〇〇
終火時		后八、〇〇	后三、一五	后四、〇〇	后四、〇〇	后四、〇〇	后四、〇〇	后三、〇〇	后三、〇〇	后四、〇〇
焙乾總時間		五、三〇	八、〇〇	八、〇〇	七、〇〇	七、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	七、〇〇

備考

二十三日休火、廿四日終日乾廿五日削リニ着手廿六日削リ終了午后日乾廿七日撤付着手六月八日撤付終了日
 乾其回数日乾七月廿日送付

第三號品(魚体ヲ分チタルモノ)



魚体
 脊
 腹 (頭部ヲ前方ニシ)

原料五尾ヲ普通ニ身卸身割ヲ行ヒ圖ノ如ク組ミ合セ(1)及(4)ヲ在來法(2)及(3)ヲ濕乾法ニ於テ處理スルコトシ(1)及(4)ハ第
 二號品ト(2)及(3)ハ第一號品ト全シ製造ヲ了セリ
 送付資料數量

- 第一號品 本枯拾貫 魚体ヲ分チタルモノ
- 第二號品 全拾貫 全
- 第三號品 五尾分壹貫七百匁 魚体ヲ分チタルモノ
- 合計 貳拾壹貫七百匁

大正六年二月關係地方ヨリノ出品出揃ヒタルニヨリ水産講習所ニ於テ比較品評ヲ行フベキ通知ニ接セルヲ以テ本場ヨリ
 ハ主任技術員ヲ派遣シタリ 會合ノ目的ハ鯉節製造上普通法ト濕乾法ト其ノ製品ニ及ボス成分變化ノ研究ヲ主トシ合セ
 テ前記兩種製品ノ外觀香味等實地當業者ヲシテ品評セシメ更ニ之ヲ試賣スル等ナリシモ昨年ハ鯉漁不振ノ結果某地方ノ
 如キ出品意外ニ遅延セシ爲メ未ダ當局ニ於テ全部分析ノ結了ヲ見ズ從テ化學的成分上ヨリ見タル兩種比較成績發表ノ機
 ニ達セズ親シク該方面ヨリ討議研究スルヲ得ザリキ

今左ニ品評ノ大要ヲ掲ゲン
 第一日(二月二十二日)

當日ハ午前十時水産局ヨリ小川技師、水産講習所ヨリ木村中山兩助教、山本技手、出品各縣ヨリ製造主任者立會、當業
 者側ヨリ高津伊兵衛、山崎彌兵衛、親山商店主ノ三氏ヲ聘シ之ガ品評ヲ開始シタリ
 出品セル地方ハ鹿兒島、三重、静岡、福島及本縣ノ五縣ニシテ何レモ兩種各十貫宛宛箱若シクハ樽ニ詰メ而シテ濕乾在
 來何レノ方法ニヨレルカヲ明記セズシテ品評セシメタリ

品評標準左ノ如シ

- 一、外 觀
- 二、乾燥 度
- 三、香 味

外觀ハ主トシテ肌色(微付状態)疵ノ有無、形状等ナレドモ形状ハカメテ各地方固有ノモノヲ尊重シ削リ方ノ如キ特別技
術ニ屬スルモノハ第二ニ置ケリ乾燥程度ハ折具合ニヨリ判定シ香味ハタトヘ同一時期同一漁場ニ於ケル漁獲物ト雖ドモ
含有成分ノ如キハ個々ニヨリ多少變化アルモノナレバ成ルベク同一魚体ヲ撰ブ必要アルヲ以テ別ニ分析材料トシテ送付
セル全一魚ノ一半ハ濕乾法ニ他半ハ在來法ニヨリ處理セシ材料ヲ提供シ先ヅ飽ヲ以テ適當ニ削リ直接嗅覺ニヨリ良否ヲ
決定シ更ニ之ヲ浸出シ其ノ液ヲ味覺ニヨリ判定セリ其ノ結果左表ノ如シ

出品縣別	項 目	外 觀	乾 燥 度	香 味	原料漁獲時	原料一尾平均重量
鹿 兒 島	濕 乾 品 良	濕 乾 品 良	濕 乾 品 良	大正五年十月十 三日	一貫六百匁	
高 知 縣	不 良	全	全	五月十三日	一貫四百匁	
三 重 縣	全	全	全	七月廿四日	一貫匁	
靜 岡 縣	全 稍 不 良	差 異 ナ シ	全	六月一日	一貫七百匁	
福 島 縣	全 良	全 不 良	全	七月十六日	九百匁	

以上列舉セル處ヲ見レバ外觀ニ於テ三重、福島、鹿兒島三縣ノモノハ在來法ニ比シ濕乾法ノ方優レリ本縣ノモノガ不良
ナリシ原因ハ五月十三日漁獲ノ原料ヲ直チニ製造シ六月二日微付ヲ了シ以後數回日乾ヲ與ヘ七月廿日函詰トナシ水産講

習所ニ送付八月十日頃到着其後手入セシ由ナルモ不幸ニシテ全部粉蟲ノ害ヲ被リ就中濕乾製品ハ被害特ニ甚シク微ハ殆
ンド全部脱離シ裸節トナリ外觀ヲ損スルコト甚シカリシニ由ル
靜岡縣ノモノ稍不良ナリシハ製品ノ一部分本地枯ヲ來セルニヨル
此ノ現象ハ蒸蒸其ノ度ニ達セザルニ先チ過度ノ日乾ヲ與フルカ又ハ蒸蒸ノ初期ニ於テ強キ摩擦ヲ與フルカニ依リテ起ル
モノニシテ濕乾法ノ罪ニアラザルハ明白ナリ
乾燥度ハ福島縣ノモノヤヤ在來法ニ劣レルモ他ハ何レモ同等若シクハ優良ナリ香味ハ全部濕乾法ニ依レルモノ優良ナリ
第二日(二月二十三日)
午前中昨日品評セシ製品全部ヲ容器ノママ日本橋區瀬戸物町高津伊兵衛氏方ニ運搬シ午後二時ヨリ同所ニテ競争入札ニ
ヨリ賣却ス水産講習所ヨリ中山助教出品縣ヨリ各主任者夫々立會ス開札ノ結果左ノ如シ

縣 別	項 目	濕 乾 製 品 價 格 (十貫ニ付)	在 來 製 品 價 格 (十貫ニ付)
鹿 兒 島	知	六五、五〇	六四、〇〇
高 知 縣	重	六四、〇〇	六五、八〇
三 重 縣	岡	六七、八〇	六六、二〇
靜 岡 縣	島	六八、〇〇	六七、八〇
福 島 縣	島	六〇、五〇	六〇、〇〇

以上ノ結果ヲ通覽スルニ本縣ノモノハ價格ノ差拾貫ニ對シ壹圓八拾錢ヲ示セドモ此ノ一事ヲ以テ直チニ製法ノ如何ヲ斷
定スルハ早計トイフベク凡ソ裸節ノ賣買ハ成分ノ如何、味ノ良否ハ第二ノ問題ニ屬シ主トシテ外觀并ニ節ノ大小ニヨリ

評價スルモノナレバ虫害ニカカリタルモノノ如キハ最モ不利ノ地位ニアリ
從テ前表ノ如キ不結果ヲ見タルハ眞ニ余義ナキ事トイフベシ要スルニ以上各種ノ成績ヨリ之ヲ觀ズルニ速成法ハ在來法
ニ比シ決シテ劣ラヌ事實ヲ確メ得タレバ今後該法ハ一段獎勵ノ價值アルベシト信ジテ疑ハザルナリ

縮緬噤喉佃煮并に疊鱚製造講習

本講習ハ吾川郡主催ニシテ大正五年十二月十八日ヨリ向フ五日間本場ヨリ技術員ヲ派遣シ吾川郡諸木村戸原ニ於テ施行
セリ講習員ハ同郡仁西、秋山 諸木、長濱、浦戸ノ各村當業者ニシテ其ノ數五十二名ニ達セリ當時薄漁ノ爲メ原料調ハ
ズ從テ製造回數極メテ少ナカリシモ講習員何レモ熱心ニ從事シ相當ノ効果ヲ收メタリ左ニ處理法并ニ生産費等記セン
處理法

原料ハ一旦煮熟乾燥セルモノニテ砂塵ヲ除カンガ爲メ桶ニ水ヲ盛リ此ノ内ニ投入清洗シ且ツ二十分許浸漬柔軟ナラシム
然ル后炭ニ上ゲヨク水分ヲ滴下ス而シテ一方ニ於テハ徑二尺七寸ノ平釜ニ醬油七升五合糖蜜八百四十匁水飴二百匁ヲ配
合シ煮沸ス然ルトキハ沸騰スルニ從ヒ液ノ面ニ泡沫浮上スルヲ以テ之ヲ掬ヒ去リ充分沸騰スルヲ待テ原料一升宛ヲ依ニ
盛リ之ニ投ズ煮熟ノ度ハ投入原料ノ上面ヲ掩フ位ヲ適度トス投入后ハ餘リニ火力ヲ強メズ煮熟スルコト二十分ニシテ第
一回煮熟ヲ了シ次ノ煮炭ヲ釜中ニ投ズカクシテ前後三四回煮熟ヲ行ハバ調味液ハヨク肉ニ浸透スルヲ以テ色澤濃褐色ヲ
呈ス第二回以后ノ煮熟ハ一回七分乃至十分ニテ充分ナリ煮熟ヲ了セシモノハ桶ノ上ニ煮籠ノママ置キ液ヲ滴下シ了レバ
風通シヨキ場處ヲ撰ビ速カニ冷セバ光澤ヨク肉質硬固ナルモノヲ得

生産費

品目	數量	單價	小計
縮緬喉	一、五五七 (二斗一升)	一升 四〇七	四、四七七
醬油	七、七七	一升 二六〇	一、九五〇
糖蜜	〇、八四〇	八二〇	六八八
水飴	二、二〇〇	〇五〇	一〇〇
燃料	一	一	三〇〇
合計	七圓五拾壹錢五厘		

右原料及材料ヲ用ヒ製品一貫四百七十五匁ヲ得タリ即一貫匁ニ付キ五圓九錢トイフベキ高價ナル結果ヲ得タリ之レ當時
不漁ノ結果原料極メテ高價ナルニ原因スルモノナリ

疊鱚ハ静岡縣地方ニテ行ハルル型ヲトリ實地講習員ヲシテ製造セシメシニ何レモヨク方法ヲ會得シタリ

養殖部

眞珠介養殖試驗

本試驗ハ明治三十七年度ヨリノ繼續事業ニシテ本年度ニアリテハ眞珠養殖試驗地トシテ區別セル高岡郡浦ノ内灣内ニ於
テ平岩ト稱スル暗礁ノ盤面水深三尋乃至四尋ノ處ニテ底面眞珠介ノ棲息ニ適當ナル箇所ヲ選ヒ之ニ須崎灣内ヨリ採取セ
ル眞珠介一万七千七百六十個ヲ放養セリ其成績ニ至テハ漸次成長ヲナシ稚介ノ發生ハ累年介數ノ増加ニ伴ヒ益々増加ノ

域ニ達セリ而シテ本年度ニアリテハ老介一万個採取ノ目論見ナリシモ本試験ハ本年度限り廢止スルコトナリシヲ以テ
本年度ノ事業モ從テ中止ノ止ムナキ次第トナリ僅々三千二百十八個ヲ採取セリ其成績左ノ如シ

取揚介數	三千二百十八個
空殼量	三十一貫二百匁
真珠含有介數	千七百三十二個
真珠量	六匁七分

人工真珠養成

人工真珠養成ニ關シテハ多年試驗ノ成績ニ徴シ淡水産ノ介殼他ノ種類ニ比シ良好ナルヲ以テ之ニテ其太サ圓徑五厘ヨリ
二分迄ノ能ク磨キ上ケ艶出ヲナセシモノヲ以テ三、四年生ノ壯介七千六百個ニ挿入セリ其方法ハ在來法ニヨルモノト套
膜尖端介ノ前部ヲ核ヲ挿入シ真珠層被包ノ良否及年數ノ長短ニツキ試驗セントスルト又艶出核ト艶消核ノ真珠光澤ノ優
劣ヲ見シカ爲メ之レカ試驗ヲナセリ而シテ本年度採取セシ施術介ハ二千七百五十個ニシテ其内諸種ノ裝飾ニ適シ利用セ
ラルルモノ六百三十七個ヲ得タリ

餌料鯉蓄養角活洲籠試驗

本縣下ニ於テハ從來鯉餌料鯉ヲ蓄養スルニ專ラ九活洲籠ヲ使用シツツアルモ是等ハ運搬上ノ不便ト鯉收容上ノ少キヲ以
テ本場ハ之ニ更フルニ運搬上ノ至便ト收容上ノ大ナル角活洲籠ヲ作り當業者ニ範ヲ示サンカ爲メ大正五年三月廿八日こべ
らいわし二十九鉢(一鉢四升入)四月一日こべらいわし四鉢ヲ購入シ須崎灣内串ノ浦地先水深五尋ノ所ニ蓄養セシニ其經
過好良ニシテ投餌ヲナササルモ天然餌料多キカユヘ疲勞ヲ見ス頗ル健全ニ游泳シツツアリ觀測ハ毎日午後二時之レヲ行

フ内五月七日ヨリ降雨越テ八日ニ至レハ風雨強烈加フルニ高浪トナリ活洲籠ノ結束セル一部ヲ破壞シ爲ニ籠ノ傾斜ヲ來シ
蓄養セル全部ノ鯉ヲ通竄セシメタルヲ以テ一先ツ試驗ヲ中止シタリ今試驗中得タル成績ヲ記セハ左ノ如シ

- 一、角活洲籠ハ九活洲籠ニ比シ鯉蓄養上收容量大ナリ
 - 二、角活洲籠ハ使用後解体自由ナルヲ以テ運搬并ニ保存上便利ナリ
 - 三、角活洲籠ハ蓄養セル鯉ヲ抄ヒ取ルニ當リ丸活洲籠ノ如ク容易ニ之ヲ傾ケ一方ニ鯉ヲ集ムルコト困難ナルヲ以テ勢ヒ
掃ヲ以テ抄ヒ取ラサルベカラサルニヨリ隨テ鯉ノ損傷ヲ來スコトアリ
 - 四、角活洲籠ハ鯉蓄養ノママ船ニテ漕行スルニ水ノ抵抗力強キカ爲メ丸籠ニ比シ劣レリ
 - 五、角活洲籠ハ定置上潮流ノ打撃多キニヨリ多數ノ砂俵礎ヲ要ス
- 以上試驗ノ成績ニ徴スルニ角活洲籠ハ普通使用上丸活洲籠ニ比シ劣レルモ收容量ノ大ナル便ト當業者ニ於テ漁業根據地ヲ變
更スル上ニ運搬ノ至便ト且ツ使用后保存上ノ好良ナルハ遙ニ丸籠ニ比シ優レルヲ認メタリ

鯉蓄養日誌

月	日	天氣	風向	風力	氣溫	水溫	比重	摘	要
三月	廿八日	晴	北	一	一八、六	一九、一	一一二五	こべらいわし廿九鉢蓄養一尾ノ体長一寸二分	
	廿九日	晴	西	二	一八、一	一九、八	一一三五	餌料ハ天然餌料	
	三十日	晴	西	一	一九、八	二〇、五	一一三五		
	前一日	曇	南	〇	一九、四	二〇、〇	一一三五		
四月	一日	晴	北東	一	一八、四	二二、五	一一三〇	こべらいわし四鉢蓄養	
	二日	晴	南西	一	一八、八	二二、五	一一三〇		
	三日	曇	南西	一	一八、四	二二、四	一一三〇		

大正五年五月氣象觀測表

Table of meteorological observations for May 1916, page 80. Columns include date (日), location (場所), barometric pressure (氣壓), temperature (氣溫), wind direction (風向), and weather (天氣). Rows are numbered 1 to 31, plus a total (合計) and average (平均) row.

大正五年六月氣象觀測表

Table of meteorological observations for June 1916, page 81. Columns include date (日), location (場所), barometric pressure (氣壓), temperature (氣溫), wind direction (風向), and weather (天氣). Rows are numbered 1 to 31, plus a total (合計) and average (平均) row.

事	記 本旬惣賣上高 金參千九百六圓八拾六錢七厘	かつを	し	のちか	さ	ふ	い	またい	うるめ	いわし	かつを	種類 温氣 力風向風 層上水 層下水温 重比 數量 漁獲 價格 高	上旬														
		1.0213	9.8	N.2	19.4	18.1	1.0213	三〇九	一四八、六五〇	一七	一一〇、〇〇〇			一九、二〇〇	八四、五、五八、六	一、六、九	一四三、二四五	三六	二九、八七〇	五七	三六、四五〇	五、五五七	六六、二九八	一五八	六〇、〇六〇		
		1.0220	5.9	W.2	18.8	17.8	1.0220	一〇	五、二〇〇	二	三八、〇〇〇			一三、八〇〇	七、七、三三、二	一、一、三、八	一四、五、五、五	三	三三、七〇〇	五、三	一四、二、〇五	三、四、六、九	二七、一、〇九	一、〇、九、三	三、八、八、三〇		
		1.0191	9.4	SW.1	17.9	17.2	1.0191	二	一、六〇〇	二	一八七、九八〇			七、五、二、六	四、四、五、八、二〇	八、三、五	八、九、八、五	七、九	八、九、〇、六〇	一、五、五、三	一、七、七、二、〇〇	六、九、九、三	五、七、七、三	一、三、〇、〇〇	一、三、〇、〇〇	一、一、四、八	三、八、二、五、六
		1.0218	5.1	NW.3	18.4	17.4	1.0218	一〇	五、二〇〇	二	三八、〇〇〇			一三、八〇〇	七、七、三三、二	一、一、三、八	一四、五、五、五	三	三三、七〇〇	五、三	一四、二、〇五	三、四、六、九	二七、一、〇九	一、〇、九、三	三、八、八、三〇		
		1.0219	9.4	W.1	19.2	18.1	1.0219	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇
		1.0191	9.4	SW.1	17.9	17.2	1.0191	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇
		1.0218	5.1	NW.3	18.4	17.4	1.0218	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇
		1.0213	9.8	N.2	19.4	18.1	1.0213	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇
		1.0221	8.0	NW.2	19.3	18.1	1.0221	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇	一	一、六〇〇

須崎漁撈観測表

事	記 本旬惣賣上高 金四千參百五拾圓八拾九錢壹厘	かつを	し	めちか	さ	ふ	い	またい	うるめ	いわし	かつを	種類 温氣 力風向風 層上水 層下水温 重比 數量 漁獲 價格 高	上旬		
		1.0218	5.1	NW.3	18.4	17.4	1.0218	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇
		1.0220	5.9	W.2	18.8	17.8	1.0220	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇
		1.0219	9.4	W.1	19.2	18.1	1.0219	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇
		1.0191	9.4	SW.1	17.9	17.2	1.0191	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇
		1.0218	5.1	NW.3	18.4	17.4	1.0218	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇
		1.0213	9.8	N.2	19.4	18.1	1.0213	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇
		1.0221	8.0	NW.2	19.3	18.1	1.0221	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇
		1.0219	9.4	W.1	19.2	18.1	1.0219	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇
		1.0191	9.4	SW.1	17.9	17.2	1.0191	一	一、八〇〇	一	一、六〇〇			一	一、六〇〇

須崎漁撈観測表

事	記	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	種類	上			中			下					
										温	氣	風	温	氣	風	温	氣	風			
事	記	かわくち	いわし	うるめ	またい	いか	かわくち	いわし	うるめ	またい	いか	かわくち	いわし	うるめ	またい	いか	かわくち	いわし	うるめ	またい	いか
金七千六百拾六圓貳拾五錢	本句惣賣上高	23.4	26.3	27.5	18.5	21.0	21.5	SE.3	SE.1	SW.1	SE.2	SW.1	SW.1	SE.2	SW.1	SW.1	SE.2	SW.1	SW.1	SW.1	SE.2
		21.6	22.5	21.3	20.0	22.1	22.0	21.0	22.5	21.0	22.1	22.0	21.0	20.0	21.0	21.0	19.1	22.1	21.0	21.0	20.0
		21.0	21.6	1.0203	19.1	21.0	1.0208	1.0198	21.0	1.0206	1.0208	1.0171	1.0203	1.0171	1.0208	1.0171	1.0171	1.0203	1.0206	1.0203	1.0171
		1.0174	1.0206	1.0203	1.0171	1.0208	1.0198	1.0174	1.0206	1.0203	1.0208	1.0171	1.0203	1.0171	1.0208	1.0171	1.0171	1.0203	1.0206	1.0203	1.0171
		六四〇	五、九六一	二、五七九	一、七〇二	三〇〇	二、八八八	八、九六六	二、五七九	二〇〇	二、八八八	一、七〇二	三〇〇	二、八八八	八、九六六	二、五七九	一、七〇二	三〇〇	二、八八八	八、九六六	二、五七九
		二、七二五	二、八七〇	八、八七〇	三、二七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇
		二、七二五	二、八七〇	八、八七〇	三、二七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇

須崎漁撈観測表

事	記	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	かわくち いわし うるめ またい いか	種類	上			中			下					
										温	氣	風	温	氣	風	温	氣	風			
事	記	かわくち	いわし	うるめ	またい	いか	かわくち	いわし	うるめ	またい	いか	かわくち	いわし	うるめ	またい	いか	かわくち	いわし	うるめ	またい	いか
金四千貳百貳拾六圓拾錢貳厘	本句惣賣上高	23.4	26.3	27.5	18.5	21.0	21.5	SE.3	SE.1	SW.1	SE.2	SW.1	SW.1	SE.2	SW.1	SW.1	SE.2	SW.1	SW.1	SW.1	SE.2
		21.6	22.5	21.3	20.0	22.1	22.0	21.0	22.5	21.0	22.1	22.0	21.0	20.0	21.0	21.0	19.1	22.1	21.0	21.0	20.0
		21.0	21.6	1.0203	19.1	21.0	1.0208	1.0198	21.0	1.0206	1.0208	1.0171	1.0203	1.0171	1.0208	1.0171	1.0171	1.0203	1.0206	1.0203	1.0171
		1.0174	1.0206	1.0203	1.0171	1.0208	1.0198	1.0174	1.0206	1.0203	1.0208	1.0171	1.0203	1.0171	1.0208	1.0171	1.0171	1.0203	1.0206	1.0203	1.0171
		六四〇	五、九六一	二、五七九	一、七〇二	三〇〇	二、八八八	八、九六六	二、五七九	二〇〇	二、八八八	一、七〇二	三〇〇	二、八八八	八、九六六	二、五七九	一、七〇二	三〇〇	二、八八八	八、九六六	二、五七九
		二、七二五	二、八七〇	八、八七〇	三、二七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇
		二、七二五	二、八七〇	八、八七〇	三、二七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇	二、八七〇

須崎漁撈観測表

事	記	本旬惣賣上高	種類										上
			かつを	しび	めちか	さば	ぶり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	
事	記	本旬惣賣上高 金四千〇八拾四圓〇七錢參厘	種類										中
			温氣										
			力風向風										
			層上水										
			層下水										
			重比										
			數量										
			價格										
			漁獲高										
			旬										
事	記	本旬惣賣上高 金貳千五百拾七圓參拾貳錢四厘	種類										下
			温氣										
			力風向風										
			層上水										
			層下水										
			重比										
			數量										
			價格										
			漁獲高										
			旬										

須崎漁撈觀測表

事	記	本旬惣賣上高	種類										上
			かつを	しび	めちか	さば	ぶり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	
事	記	本旬惣賣上高 金六千八百拾六圓九拾錢八厘	種類										中
			温氣										
			力風向風										
			層上水										
			層下水										
			重比										
			數量										
			價格										
			漁獲高										
			旬										
事	記	本旬惣賣上高 金壹萬參千參百四拾五圓參拾五錢四厘	種類										下
			温氣										
			力風向風										
			層上水										
			層下水										
			重比										
			數量										
			價格										
			漁獲高										
			旬										

須崎漁撈觀測表

事	記	本旬惣賣上高	種類										温	氣	上															
			かつを	し	め	さ	ふ	い	ま	う	い	か				温	風	風												
事	記	金八千七百八拾九圓四拾六錢六厘	かつを	し	め	さ	ふ	い	ま	う	い	か <td>10.0</td> <td>E.3</td> <td>18.2</td> <td>18.1</td> <td>1.0251</td> <td>三、三六尾</td> <td>三、〇四尾</td> <td>六、九</td> <td>一、五九尾</td> <td>一、七二尾</td> <td>一、七二尾</td> <td>七、八六尾</td> <td>外一、〇三尾</td> <td>外七尾</td> <td>八〇尾</td> <td>七、二〇〇</td> <td>七、二〇〇</td>	10.0	E.3	18.2	18.1	1.0251	三、三六尾	三、〇四尾	六、九	一、五九尾	一、七二尾	一、七二尾	七、八六尾	外一、〇三尾	外七尾	八〇尾	七、二〇〇	七、二〇〇	
事	記	金壹万參千九百拾四圓五拾六錢九厘	かつを	し	め	さ	ふ	い	ま	う	い	か <td>6.9</td> <td>W.3</td> <td>16.8</td> <td>16.7</td> <td>1.0257</td> <td>五、八四尾</td> <td>五、七〇尾</td> <td>一、一三</td> <td>一、二二</td> <td>一、二二</td> <td>一、二二</td> <td>一、〇七尾</td> <td>一、〇七尾</td> <td>三〇尾</td> <td>七、九、〇〇〇</td> <td>七、九、〇〇〇</td>	6.9	W.3	16.8	16.7	1.0257	五、八四尾	五、七〇尾	一、一三	一、二二	一、二二	一、二二	一、〇七尾	一、〇七尾	三〇尾	七、九、〇〇〇	七、九、〇〇〇		
事	記	金參万四千六拾貳圓八拾參錢八厘	かつを	し	め	さ	ふ	い	ま	う	い	か <td>9.8</td> <td>E.3</td> <td>18.1</td> <td>17.9</td> <td>1.0244</td> <td>二、五六尾</td> <td>二、四四尾</td> <td>三、〇九尾</td> <td>三、〇九尾</td> <td>三、〇九尾</td> <td>外一、六九尾</td> <td>外一、六九尾</td> <td>二、七二尾</td> <td>二、七二尾</td> <td>二、七二尾</td> <td>二、七二尾</td> <td>二、七二尾</td> <td>二、七二尾</td>	9.8	E.3	18.1	17.9	1.0244	二、五六尾	二、四四尾	三、〇九尾	三、〇九尾	三、〇九尾	外一、六九尾	外一、六九尾	二、七二尾	二、七二尾	二、七二尾	二、七二尾	二、七二尾	二、七二尾

室津漁撈観測表

事	記	本旬惣賣上高	種類										温	氣	上															
			かつを	し	め	さ	ふ	い	ま	う	い	か				温	風	風												
事	記	金壹万貳千四百六拾圓貳錢七厘	かつを	し	め	さ	ふ	い	ま	う	い	か <td>10.5</td> <td>E.2</td> <td>18.8</td> <td>18.7</td> <td>1.0248</td> <td>四、九五尾</td> <td>六、二四尾</td> <td>六、〇三尾</td> <td>一、〇四</td> <td>一、〇四</td> <td>一、〇四</td> <td>八、七、二五尾</td> <td>外一、二五尾</td> <td>外一、二五尾</td> <td>四、二</td> <td>二、五九</td> <td>三、七、五九〇</td> <td>三、九、二〇〇</td>	10.5	E.2	18.8	18.7	1.0248	四、九五尾	六、二四尾	六、〇三尾	一、〇四	一、〇四	一、〇四	八、七、二五尾	外一、二五尾	外一、二五尾	四、二	二、五九	三、七、五九〇	三、九、二〇〇
事	記	金貳万九千七百貳拾壹圓四錢	かつを	し	め	さ	ふ	い	ま	う	い	か <td>6.9</td> <td>E.3</td> <td>18.2</td> <td>18.7</td> <td>1.0254</td> <td>三尾</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td> <td>二、三〇〇</td>	6.9	E.3	18.2	18.7	1.0254	三尾	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	二、三〇〇	
事	記	金壹万六千六百七拾七圓參拾錢	かつを	し	め	さ	ふ	い	ま	う	い	か <td>8.8</td> <td>E.2</td> <td>17.8</td> <td>17.9</td> <td>1.0256</td> <td>四尾</td> <td>五、三五〇</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td> <td>七、九三</td>	8.8	E.2	17.8	17.9	1.0256	四尾	五、三五〇	七、九三	七、九三	七、九三	七、九三	七、九三	七、九三	七、九三	七、九三	七、九三	七、九三	七、九三

室津漁撈観測表

事	記	か	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種類	上		種類	中		種類	下	
														温	氣		温	氣		温	氣
事	記	か	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種類	18.7	風	種類	15.4	風	種類	14.8	風
														E.4	向		E.2	向		E.2	向
														23.0	水		21.5	水		21.8	水
														22.6	温		21.3	温		21.3	温
														1.0230	比		1.0237	比		1.0237	比
															漁			漁			漁
															獲			獲			獲
															高			高			高
															價			價			價
															格			格			格

室津漁撈観測表

事	記	か	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種類	上		種類	中		種類	下	
														温	氣		温	氣		温	氣
事	記	か	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種類	15.4	風	種類	10.7	風	種類	7.3	風
														E.3	向		E.2	向		E.3	向
														21.5	水		19.8	水		19.2	水
														21.3	温		19.7	温		18.9	温
														1.0237	比		1.0245	比		1.0256	比
															漁			漁			漁
															獲			獲			獲
															高			高			高
															價			價			價
															格			格			格

室津漁撈観測表

事	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種	上	
													温	氣
本旬惣賣上高 金貳百七拾九圓六拾六錢九厘	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種	温	8.8
													氣	W.3
													力	16.8
													風	16.3
													向	1.0250
層上	一八													
層下	二七													
水	西尾													
温	五、九四													
比	二、四二													
重														
比														
漁														
獲														
量														
價														
格														
高														
中														
旬														
事	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か <td>種</td> <td colspan="2">中</td>	種	中	
本旬惣賣上高 金九百七拾壹圓壹錢壹厘	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種	温	9.6
													氣	W.3
													力	18.8
													風	16.3
													向	1.0250
層上														
層下														
水														
温														
比														
重														
比														
漁														
獲														
量														
價														
格														
高														
下														
旬														
事	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か <td>種</td> <td colspan="2">下</td>	種	下	
本旬惣賣上高 金八百九拾九圓七拾參錢七厘 本月惣賣上高 金貳千五百五拾圓四拾壹錢七厘	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種	温	11.9
													氣	W.1
													力	16.9
													風	16.4
													向	24.9
層上														
層下														
水														
温														
比														
重														
比														
漁														
獲														
量														
價														
格														
高														

柏島漁撈観測表

事	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種	上	
													温	氣
本旬惣賣上高 金四百七拾四圓拾七錢五厘	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種	温	14.8
													氣	W.3
													力	18.3
													風	17.8
													向	24.9
層上														
層下														
水														
温														
比														
重														
比														
漁														
獲														
量														
價														
格														
高														
中														
旬														
事	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か <td>種</td> <td colspan="2">中</td>	種	中	
本旬惣賣上高 金百六拾五圓八拾九錢五厘	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種	温	15.8
													氣	E.1
													力	19.0
													風	18.3
													向	1.0249
層上														
層下														
水														
温														
比														
重														
比														
漁														
獲														
量														
價														
格														
高														
下														
旬														
事	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か <td>種</td> <td colspan="2">下</td>	種	下	
本旬惣賣上高 金百貳拾四圓貳拾九錢 本月惣賣上高 金七百六拾四圓參拾六錢	記	い	う	ま	い	し	ふ	さ	め	し	か	種	温	20.6
													氣	S.1
													力	19.9
													風	19.4
													向	1.0243
層上														
層下														
水														
温														
比														
重														
比														
漁														
獲														
量														
價														
格														
高														

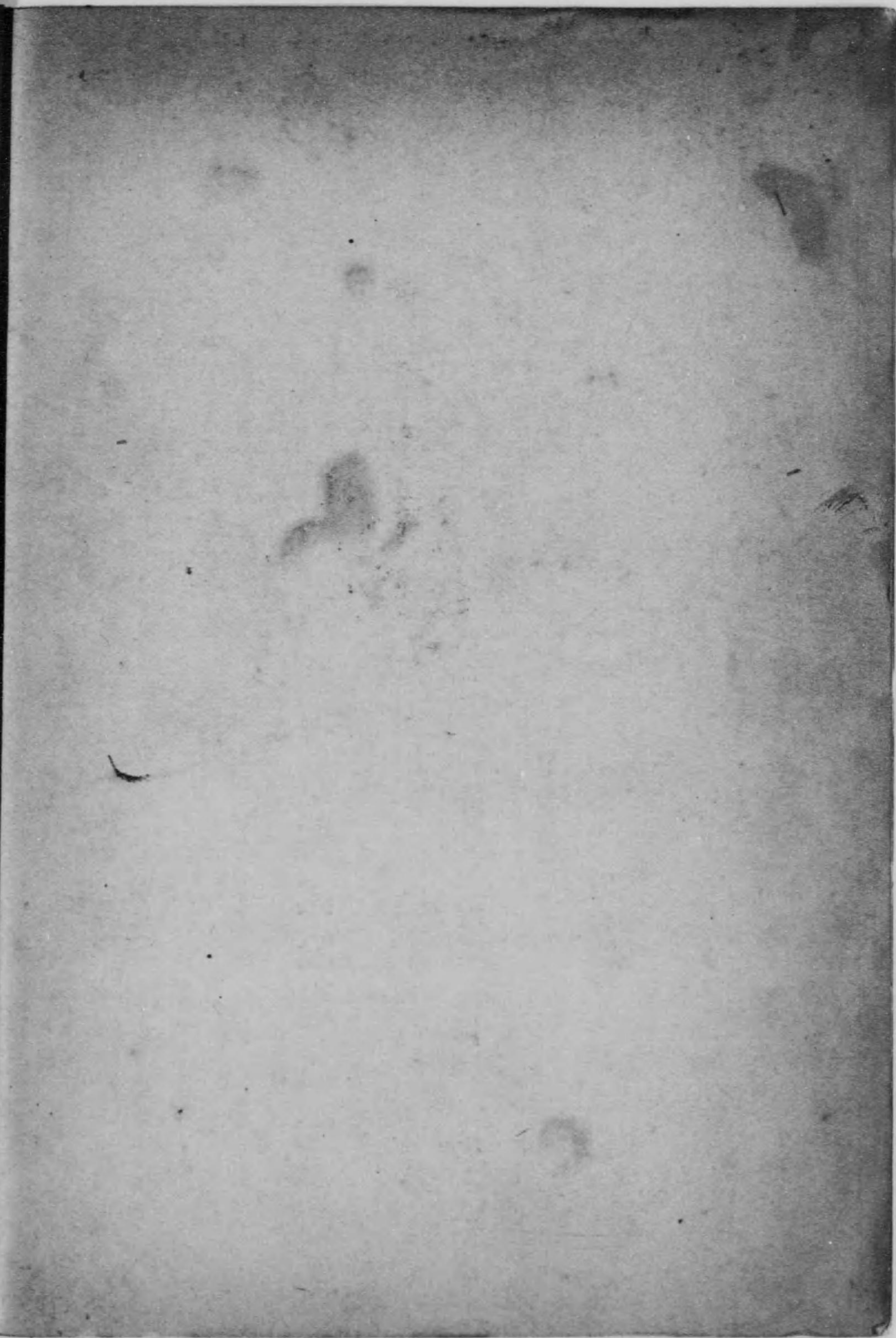
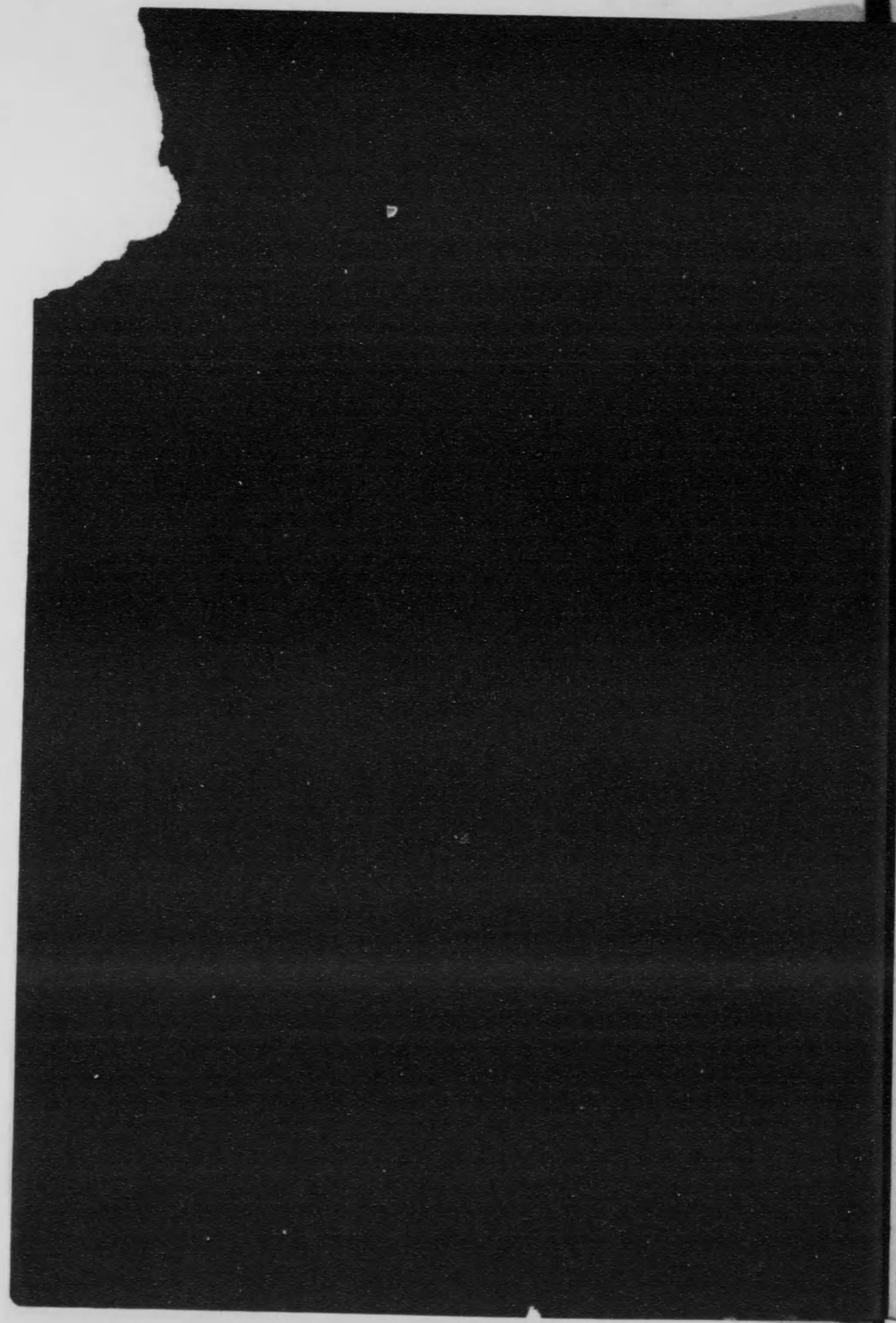
柏島漁撈観測表

事	記	かつを	しび	めぢか	さば	ふり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	かたくち	種類	上		種類	中		種類	下		
														温	氣		温	氣		温	氣	温
事	記	本旬惣賣上高	金九拾圓貳拾五錢七厘	かつを	しび	めぢか	さば	ふり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	種類	温	28.6	種類	温	26.2	種類	温	26.3
															氣	S.2		氣	E.2		氣	S.2
															力	28.5		力	27.3		力	27.2
															風	28.1		風	26.1		風	25.9
															向	1.0210		向	1.0215		向	1.0218
事	記	本旬惣賣上高	金六百拾八圓貳拾六錢壹厘	かつを	しび	めぢか	さば	ふり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	種類	層上		種類	層上		種類	層上	
															層下			層下			層下	
															水			水			水	
															温			温			温	
															比			比			比	
事	記	本旬惣賣上高	金五百參拾四圓四拾錢壹厘	かつを	しび	めぢか	さば	ふり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	種類	重		種類	重		種類	重	
															數			數			數	
															量			量			量	
															價			價			價	
															格			格			格	

柏島漁撈観測表

事	記	かつを	しび	めぢか	さば	ふり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	かたくち	種類	上		種類	中		種類	下		
														温	氣		温	氣		温	氣	温
事	記	本旬惣賣上高	金壹千貳百八圓八拾參錢八厘	かつを	しび	めぢか	さば	ふり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	種類	温	22.2	種類	温	20.6	種類	温	20.9
															氣	W.1		氣	W.1		氣	W.3
															力	26.1		力	24.8		力	24.1
															風	25.4		風	24.4		風	23.8
															向	1.0228		向	1.0230		向	1.0231
事	記	本旬惣賣上高	金參百拾圓貳拾八錢五厘	かつを	しび	めぢか	さば	ふり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	種類	層上		種類	層上		種類	層上	
															層下			層下			層下	
															水			水			水	
															温			温			温	
															比			比			比	
事	記	本旬惣賣上高	金貳千五百參拾四圓四拾錢壹厘	かつを	しび	めぢか	さば	ふり	しいら	いか	またい	うるめ	いわし	種類	重		種類	重		種類	重	
															數			數			數	
															量			量			量	
															價			價			價	
															格			格			格	

柏島漁撈観測表



終