

上海市

# 水產經濟月刊

第六卷 第二期



上海市漁業指導所出版

南京中央圖書館藏

# 總 說

本月份本市進口之各種水產品總數量為十三萬九千三百五十四担四十六斤，總值一百九十八萬七千一百零四元九角五分。比較上月份之進口總數值均為減少，而與去年同月份相較則殊見增加，查上月份之總數量為十八萬七千零七十二担七十五斤，總價值為二百二十六萬九千九百九十六元七角，比較減少數量為四萬七千七百十八担二十九斤，價值為二十八萬二千八百九十一元七角五分。再查去年同月份之全部水產品進口總數為八萬五千零三担五十斤，價值一百十九萬四千二百五十二元六角六分，比較增加之數量為五萬四千三百五十四担九十六斤，價值為七十九萬二千八百五十二元二角九分。

本月份全部水產品中仍以舶來水產品為最多，約佔三分之一以上。然較上月份為減少，按其數量為五萬三千零八十九担，價值為七十九萬一千八百三十九元，較上月份減少之數為二萬三千二百七十五担，八千九百八十三元。至比較去年同月份之數值均為增加。查去年四月之數量為四萬八千一百四十五担，價值六十萬九千四百四十五元。相較之本月份增加數量四千九百四十四担，價值十八萬二千三百八十四元。

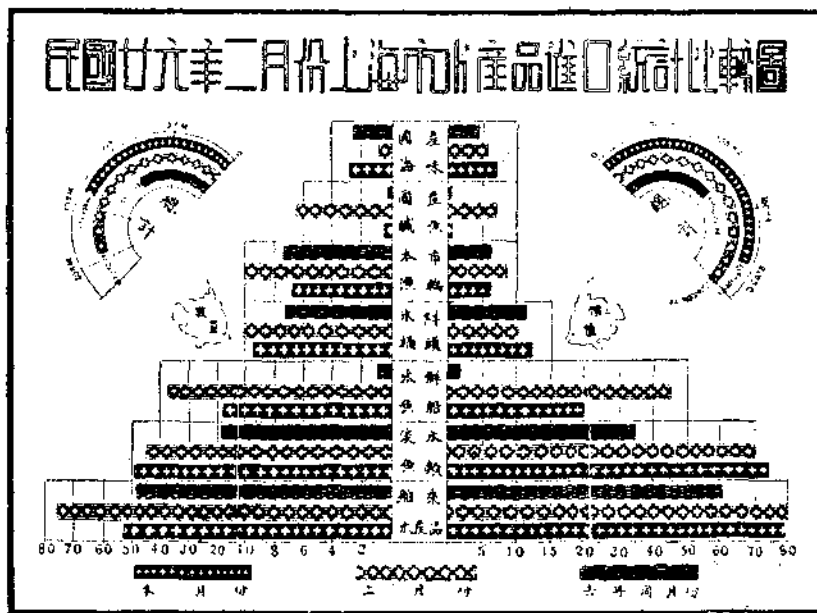
淡水魚類之進口，較上月份更見增多，此因年底舊習，需青草等魚過年之故，進口之數量四萬九千一百七十七担，價值，七十三萬七千三百八十八元五角四分，比較上月份之進口數值增加三千八百七十九担，三萬七千六百零二元八角七分。與去年同月份相較，更見增加，去年同月之進口數量僅一萬八千三百六十担，價值三十四萬四千九百七十七元五角，其原因以去年同月份已過舊曆年底故也。

冰鮮魚船之進口數值，較上月份減少一倍以上，而與去年同月份相較則增加甚鉅，本月份之數量為一萬七千四百五十九担，價值十九萬八千六百零七元，比較上月份減少數為一萬九千五百四十七担，值二十五萬四千一百六十八元。比去年同月份之增加數量為一萬六千四百五十六担，增加價值為十八萬二千六百十五元九角九分。

本市各漁輪之漁獲，本月份僅六千九百三十二担又九十三斤，較之上月份之漁獲減少鉅甚，按上月份之數量為一萬零五百八十六担三十七斤，相差三千六百五十三担又四十四斤，價值方面本月份六萬二千五百五十元零九角七分比較減少二萬五千三百零四元四角九分，去年同月份之數量七千二百八十三担六十六斤，價值六萬五千四百九十一元五角五分，與本月份相差甚微。

本月份國產海味之進口數量為二千七百三十六担，價值六萬九千五百五十一元五角，與上月份較數量雖增二倍以上，然價值未見增多若干，上月份之數量為九百三十七担，價值五萬七千九百九十二元，增加數量為一千七百九十九担，增加價值為一萬一千五百五十九元五角。比較去年同月之進口，數值亦增加一百六十一担；二萬八千三百三十八元七角。

冰鮮桶頭海魚較上月份略見減少。而國產鹹魚之進口數值則較上月份減其鉅，上月份為六千二百三十三担二十八斤，本月份僅四百三十二担又五十三斤；減少五千八百担零八十五斤。



註：本圖數量以千担為單位價值以萬元為單位

## 本期要目

- 二十六年二月份上海市各種水產品進口統計表
- 國內外漁業消息
- 水產植物之同化作用
- 上海市之冷業藏(續完)
- 日本長崎縣之鯷魚業
- 我國漁業之危機及其補救之蠡見

### 二十六年二月份上海市各種水產品進口增減比較表

種類	數量(單位担)	與上月份比較	與去年同月份比較	價值(單位元)	與上月份比較	與去年同月份比較
本市漁輪	6,932.93	減 3,653.44	減 350.73	62,550.97	減 25,304.49	減 2,940.58
冰鮮魚船	17,459.00	減 19,547.00	增 16,456.00	198,607.00	減 254,168.00	增 182,615.99
冰鮮桶頭	9,528.00	減 1,120.00	增 2,268.00	121,727.30	增 19,979.07	增 10,178.58
國產鹹魚	432.53	減 5,800.85	增 59.49	5,440.64	減 64,577.70	減 205.44
國產海味	2,736.00	增 1,799.00	增 160.20	69,551.50	增 11,559.50	增 28,338.70
舶來水產品	53,089.00	減 23,275.00	增 4,944.00	791,839.00	減 7,983.00	增 182,394.00
淡水魚類	49,177.00	增 3,879.00	增 30,817.00	737,388.54	增 37,602.87	增 392,471.04
總計	139,354.46	減 47,718.29	增 54,350.96	1,987,104.95	減 282,891.75	增 792,852.29

### 二月份上海市各種水產品進口數值統計比較表

種類	數量(担)	上月份數量	去年同月份數量	價值(元)	上月份價值	去年同月份價值
本市漁輪	6,932.93	10,586.37	7,283.66	62,550.97	87,855.46	65,491.55
冰鮮魚船	17,459.00	37,006.00	1,003.00	198,607.00	452,775.00	15,991.01
冰鮮桶頭	9,528.00	10,648.00	7,263.00	121,727.30	101,748.23	111,548.72
國產鹹魚	432.53	6,233.38	373.04	5,440.64	70,018.34	5,646.08
國產海味	2,736.00	937.00	2,575.80	69,551.50	57,992.00	41,212.80
舶來水產品	53,089.00	76,364.00	48,145.00	791,839.00	799,822.00	609,445.00
淡水魚類	49,177.00	45,298.00	18,360.00	737,388.54	699,785.67	344,917.50
總計	139,354.46	187,072.75	85,003.50	1,987,104.95	2,269,996.70	1,194,252.66

### 二月份上海市各漁輪漁獲數量價值比較表

漁輪名	本月份			上月份			去年同月份			備註
	進次口數	數量(担)	價值(元)	進次口數	數量(担)	價值(元)	進次口數	數量(担)	價值(元)	
中華	2	291.56	2,606.14	2	474.67	4,045.77	3	909.82	7,438.11	以上為拖網漁輪
聯豐	2	417.88	3,309.81	3	765.83	7,980.90	2	579.62	5,085.91	
海旗	2	451.23	3,317.32	2	503.45	4,639.48	2	297.65	3,549.22	
海順	2	169.32	1,696.49	2	430.10	3,828.11	2	309.89	3,815.08	
永豐	2	427.80	4,998.40	3	785.28	7,209.00	2	398.11	4,018.40	
永茂	3	490.11	4,401.09	2	329.52	2,534.00				
集美	2	553.48	6,417.56	3	800.98	7,521.89	2	504.14	5,730.91	
連雲	2	415.99	3,823.53	3	698.54	5,545.56	3	896.26	6,645.68	
華東三號	2	337.24	3,307.15	2	459.84	4,086.58				
華東 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 號	2	286.32	2,900.34	2	458.08	3,734.97	2	436.20	4,085.66	
華南 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 號	2	394.36	3,859.14	3	690.22	5,480.14	2	479.36	4,194.43	
泰興 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 號	2	381.77	3,410.72	3	697.27	5,194.77	2	450.36	3,835.62	

南京圖書館藏

輪船名	本月份		上月份		去年同期		備註			
	進次口數	數量(担)	價值(元)	進次口數	數量(担)	價值(元)		進次口數	數量(担)	價值(元)
德泰 <sup>1</sup> <sub>2</sub> 號	2	427.38	4,291.02	2	688.93	5,631.39	1	205.91	1,861.48	以上為手續糊漁輪
光裕 <sup>1</sup> <sub>2</sub> 號	2	243.64	2,936.85	2	515.01	2,958.34	2	195.74	1,900.26	
光裕 <sup>3</sup> <sub>4</sub> 號	2	393.16	3,566.95	2	606.23	4,380.24	2	414.17	3,064.63	
光裕 <sup>5</sup> <sub>6</sub> 號	1	253.20	1,550.06	2	326.65	2,494.21	1	252.71	1,550.06	
鴻豐 <sup>2</sup> <sub>3</sub> 號	2	399.70	2,563.40	3	687.20	5,321.59	2	423.51	4,091.66	
達順萬利	3	598.79	3,595.00	3	668.57	5,218.52	2	530.21	4,624.44	
合計	37次	6,932.93担	62,550.97元	44次	10,586.37担	87,855.46元	22次	7,283.66担	65,491.55元	

二月份上海市冰鮮魚船進口統計表

日期	裝數	數量(担)	何處來	種類	約計價值(元)	備註
1日	6	2,530	蘇泗列島	黃魚, 黃華魚, 鱸魚, 鮑魚, 帶魚, 鰻魚, 海蜆, 蟹	25,760	
2日	1	420	同上	同上	5,325	
4日	1	474	同上	同上	5,307	
5日	3	1,050	同上	同上	13,102	
8日	1	440	同上	同上	6,875	
14日	1	700	同上	同上	6,982	
17日	5	2,230	同上	同上	25,523	
20日	1	320	同上	同上	4,300	
23日	2	750	同上	同上	10,584	
24日	1	300	同上	同上	495	
25日	2	720	同上	同上	10,882	
26日	1	480	同上	同上	810	
27日	2	765	同上	同上	11,210	
28日	10	6,280	同上	同上	71,452	
合計		17,459担			198,107元	

二月份上海市冰鮮魚桶頭進口統計表

日期	桶數	數量(担)	何處來	何輪運來	約計價值(元)	備註
1日	7	28	甯波	新寧紹	314.75	
2日	54	216	甯波	新江天	2,654.12	
	39	117	甯波	吳淞	2,425.50	
3日	101	404	甯波	新寧紹	5,066.00	
4日	5	20	甯波	新江天	240.70	
	28	84	甯波	奉天丸	1,908.50	
5日	94	376	甯波	新寧紹	4,520.50	
	5	15	甯波	順天	248.82	

日期	桶數	數量 (担)	何處來	何處運來	約計價值	備註
6日	73	292	甯波	新江天	3,063.77	
7日	110	440	石浦	台州	4,951.90	
8日	61	244	甯波	新甯紹	2,860.87	
9日	232	920	同上	新江天	16,540.79	
10日	8	32	同上	新甯紹	382.65	
16日	6	24	同上	新江天	252.50	
17日	12	48	舟山	穿山	490.00	
18日	1	4	甯波	新江天	52.00	
19日	85	340	舟山	大華	4,880.50	
20日	38	152	甯波	新江天	1,684.30	
	19	57	烟台	泰順	640.00	
21日	56	224	舟山	台州	2,822.70	
22日	51	204	同上	舟山	3,015.63	
23日	96	384	甯波	新江天	4,547.50	
24日	71	284	舟山	穿山	3,499.90	
25日	14	56	甯波	新江天	758.60	
	19	57	青島	青島丸	593.50	
26日	69	276	舟山	大華	3,284.70	
27日	14	56	甯波	新江天	580.60	
28日	44	176	舟山	台州	2,066.00	
合計		5,530			74,347.30	
件頭	雜魚	3,998			47,380.00	
總計		9,528 担			121,727.30 元	

### 二月份上海市國產鹹魚進口統計表

日期	種類	來路	數量 (担)	市價 (每担)		約計價值 (元)	備註
				最高(元)	最低(元)		
4日	魚乾	烟台	23.14	30		694.20	
25日	水日	同上	49.39	20	19	953.15	
合計			72.53			1,647.35	
帆船進口	海蜆	嶼酒列島	114.00	12	9	1,158.50	
	蜆皮	同上	105.00	11	9	1,171.38	
	鹹蜆	同上	8.00	25	10	125.10	
	烤蜆	同上	17.00	18	11	279.48	
	鹹鰻魚	同上	19.00	15	13	232.60	
	鹹帶魚	同上	45.00	14	8	497.13	
合計	雜魚	同上	52.00	11	4	429.10	
總計			360.00			3,793.29	
			432.53 担			5,440.64 元	

二月份上海市國產海味進口統計表

種 類	來 路	數 量 (担)	市 價 (每 担)		約 計 價 值 (元)	備 註
			最高(元)	最低(元)		
蝦 皮	江 北	165	28	17	3,712.50	
蝦 米	江 北	20	40	28	680.00	
蠔 乾	江 北	8	48	28	302.00	
魚 翅	福 建	7	320	142	1,617.00	
鱈 乾	甯 波	22	90	76	1,826.00	
魚 膠	甯 波	36	223	54	4,986.00	
淡 茶	甯 波	62	75	52	3,937.00	
紫 茶	寧 波	51	92	80	4,386.00	
蝦 皮	烟 台	365	24	16	7,300.00	
鱧 乾	烟 台	23	70	40	1,265.00	
蝦 皮	青 島	1,853	24	16	37,060.00	
蝦 皮	溫 州	124	25	15	2,480.00	
合 計		2,736 担			69,551.50 元	

二月份上海市舶來水產品進口統計表

種 類	來 路	數 量 (担)	價 值 (元)	種 類	來 路	數 量 (担)	價 值 (元)
海 帶 海菜, 石花菜 其他海帶	日 本	13,934	80,757	鮮 魚	其他各國	—	2
	日 本	1,579	10,605		香 港	2	5
	荷屬印度	292	2,279		日 本	328	4,006
	新 加 坡	1,208	6,349	鹹青鱗魚	坎 拿 大	23,254	121,779
	其他各國	102	833		日 本	6	30
散裝鮑魚 海 參	日 本	95	18,048	未列名鹹魚	香 港	10	94
	亞丁, 丕林	24	1,341		日 本	3,242	21,545
	澳 洲	62	5,746	淡菜乾, 魷乾, 蠔乾	關東租借地	766	6,842
	英屬印度	7	459		香 港	8	413
	日 本	205	26,583		日 本	5	190
	荷屬印度	203	16,092		朝 鮮	28	890
	新 加 坡	774	45,975		暹 羅	341	6,441
	日 本	692	80,796		新 加 坡	114	2,084
	香 港	3	149		其他各國	1	89
	日 本	1,365	55,468		散裝蝦乾蝦米	安 南	488
美 國	154	6,182	日 本	115		7,746	
乾 蟹 魚	其他各國	1,170	47,745	暹 羅	6	179	
	日 本	604	6,182	新 加 坡	6	211	
乾魚, 烟燻魚	其他各國	60	720	美 國	580	40,118	
	英 國	28	2,339	其他各國	18	846	
	香 港	—	2	魚 翅	亞丁, 丕林	9	1,252
日 本	114	3,222	英屬印度		52	6,109	

種類	來路	數量 (担)	價值 (元)	種類	來路	數量 (担)	價值 (元)
未列名魚介海產品	台灣	37	1,217	合計	安南		92
	日本	755	53,567		香港		20
	荷屬印度	53	5,600		日本		21,731
	暹羅	27	2,993		新加坡		11,596
	麻加坡	96	14,763		美國		1,910
	其他各國	97	8,005		關東租借地		176
	台灣		651		其他各國		2,155
						<b>53,089</b>	<b>791,839</b>

註：——未列名魚介海產品一項之數量，因無法調查，故缺。合計內亦未列入。

### 二月份上海市淡水魚類進口統計表

種類	來路		數量 (担)	市價 (每担)		約計價值 (元)	備註
	本埠	外埠		最高(元)	最低(元)		
青魚		江浙	3,542	25	18	72,857.00	
草魚		同上	3,193	19	13	50,771.00	
白鱖	浦東	同上	7,582	12	7	71,760.20	
花鱖	同上	同上	5,939	15	10	60,184.30	
鱖魚		同上	1,537	25	13	28,171.00	
鯉魚		同上	2,710	15	9	35,580.00	
鯽魚	浦東	同上	3,857	34	13	65,714.00	
鱖魚		同上	1,652	41	17	45,314.00	
鱖魚		同上	237	17	12	3,396.00	
鱖魚		同上	1,216	25	16	21,397.00	
甲魚		同上	366	34	16	8,785.00	
蝦	浦東	同上	7,889	42	15	180,314.00	
塘鱖	同上	同上	42	24	12	676.00	
雜魚	同上	同上	9,415	16	6	92,469.04	
合計			<b>49,177</b> 担			<b>737,388.54</b> 元	

### 二月份上海市冰鮮魚類進口數值比較表

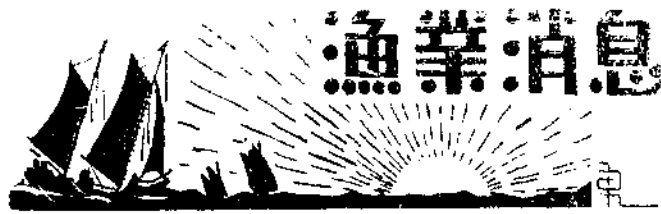
種類	本月份		上月份		去年同期月份	
	數量(担)	價值(元)	數量(担)	價值(元)	數量(担)	價值(元)
黃魚	916	29,839.70	3,940	69,154.28	2,374	41,652.50
黃華魚	1,854	51,884.25	7,926	90,212.50	4,260	64,771.50
鱖魚	1,203	30,991.77	2,826	37,690.47	1,154	17,815.00
鱖魚	657	9,482.11	415	4,115.00	72	1,055.00
鱖魚	5,394	48,546.79	7,824	67,442.91	634	3,991.50
鱖魚	5,832	29,125.60	4,989	19,236.64	1,540	8,493.24
鱖魚	326	6,438.88	528	7,155.86	562	6,525.50

種類	本月份		上月份		去年同月份	
	數量(担)	價值(元)	數量(担)	價值(元)	數量(担)	價值(元)
鰻魚	125	3,147.38	157	2,944.13	285	6,087.75
鱈魚	4,209	50,513.49	1,696	24,850.92	968	13,416.50
白果子	674	3,995.52	1,057	5,114.00	6	42.00
墨魚	48	953.68	990	1,977.51	38	598.00
赤色	29	1,458.13	---	---	---	---
魷魚	57	1,608.94	---	---	---	---
海蜆	7,359	57,713.09	---	---	8	8.00
什魚	5,237	57,185.94	27,896	312,484.47	3,590	27,458.77
合計	33,920 担	382,885.27 元	60,241 担	642,378.69 元	15,491 担	191,915.26 元

二月份上海市冰鮮魚類魚市比較表

種類	市價 (元)								
	本月份			上月份			去年同月份		
	最高	最低	平均	最高	最低	平均	最高	最低	平均
大黃魚	37.00	15.00	26.00	35.00	14.00	24.50	29.00	9.00	19.00
小黃魚	30.00	10.00	20.00	25.00	7.00	16.00	22.00	12.00	17.00
鱈魚	30.00	8.00	19.00	20.00	8.00	14.00	21.00	10.00	15.50
鱈魚	15.00	8.00	11.50	15.00	8.00	11.50	16.00	12.00	14.00
鱈魚	14.00	6.00	10.00	13.00	4.50	8.75	11.00	4.00	7.50
鱈魚	6.80	2.50	4.65	5.00	4.50	4.75	8.00	2.32	5.16
鱈魚	26.00	19.00	22.50	32.00	19.00	25.50	25.00	18.00	21.50
鱈魚	25.00	11.00	18.00	24.00	9.00	16.50	21.00	7.00	14.50
鱈魚	22.00	10.00	16.00	22.00	5.00	13.50	20.00	10.00	15.00
赤色	60.00	50.00	55.00	---	---	---	---	---	---
魷魚	32.00	15.00	23.50	---	---	---	---	---	---
白果子	6.50	5.00	5.75	6.00	4.50	5.25	8.00	5.00	6.50
墨魚	25.00	11.00	18.00	32.00	12.00	22.00	18.00	12.00	15.00
海蜆	8.00	3.00	5.50	---	---	---	1.00	1.00	1.00
雜魚	16.00	3.00	9.50	17.00	2.00	9.50	7.00	2.00	4.50





### 漁業銀團三月一日正式成立

實業部與本市銀行界合辦之漁業銀團，自開始籌備以來，瞬已數月，所有籌備經過，已迭誌本刊，茲據可靠方面消息，該團所有各項組織章程細則及放款辦法等，均已擬訂就緒，並經理事會議通過，呈請實業部備案，亦已照准在案，該團以籌備工作，大部告竣，且各漁業地紛紛來函商請貸款，為使貸款早日施放，故已決議定于三月一日正式成立矣。

★ ★ ★ ★

### 蘇水警三區部擬具派艦護漁計

#### 劃及預算

本年春季黃花魚汛，瞬將屆期，蘇水警第三區部，將舉行第六次區務會議，議決分派艦船，防護漁區，並已決定嵎泗漁區，由鈞和海鷹兩巡艦，第二大隊所屬巡船，担任防護，自四月十日起開往駐泊。東沙漁區方面，由第一三兩大隊所有巡船，担任防護，自四月五日起開往駐泊。所有漁區駐隊指揮：嵎泗由沈督察長担任，東沙由督察員担任，又該區部以所屬汛地，非常遼闊，警力單薄，不敷分防，長警待遇太低，生活太苦，特擬具擴編計劃及預算，呈廳核示中云。

★ ★ ★ ★

### 海康漁輪捕獲大青鮫

本市浦東海利漁輪局之海康手線網漁輪，于本月底在舟山之東向，距洋庵約二十餘華里之洋面作業時，突發覺船身簸動，知有巨魚入網，待起網審視，見一大如水牛約二倍以上之巨魚，投入網中。該魚體為梭形，長達三丈，

體之後部較細，腮空五個厚而裸出，並無腮蓋，胸鰓闊大如翅尾鰭二葉，上大下小，全身作灰黑色，體重約達五千斤之譜。該漁輪獲到此巨魚後，遂不再作業，裝運來滬至魚市場估賣，後為該場卸賣人黃振世以四百伍拾元之代價購得，先存放于魚市場冷藏庫內，一面正與新世界大世界各遊戲場洽商陳列展覽，以供滬上人士之參觀云。

★ ★ ★ ★

### 浙省府與中央研究院合作調查

#### 沿海水產

國立中央研究院，自受浙江省政府之委託，調查該省海產動植物後，已由該院指派研究員胡榮祖，戴行悌，施澤遠等，赴甬調查，茲悉胡君等連日在象山，石浦，定海，沈家門，海寧，三門灣，南田鶴浦等地，調查漁獲物質量及漁民生活狀況，至為詳盡，現擬轉赴奉化，再至尊湖，棲鳳等處，繼續考查各該地所產介類及水藻等，工作期間暫預定為一個月云。

★ ★ ★ ★

### 市立動物園陳列三海豹

本市市立動物園，為充實水產動物起見，最近特向本市鼎興泰鳥行，商借海豹三隻，寄園蓄養俾供滬上人士之觀賞，自開始陳列以來，參觀者不下已數萬餘人，該豹體長三尺許，前肢較短，後肢有蹼，陸上行走時很笨拙，在水中游泳常跳躍前進，產于太平洋北部，喜羣居，在海中常以捕食魚，蝦，蟹類為生活。

★ ★ ★ ★

### 崇明地方人士投資開發嵎泗

崇屬第五區嵎泗列島，漁業向稱發達，第以遠處海外往情各項措施，均呈混亂狀態，民不堪命，自設區以來，經營局之努力經營，地方治安，日趨安定，最近為謀該島間之交通運輸便利起見，特向滬上租賃江鉄壳大輪壹艘專行駛于滬嵎之間，故將來交通益形稱便。該縣商會主席沈厚載，鑒于嵎泗將後漁業之日趨繁盛，特邀集商實鉅子，商討投資開發問題，業已決定先作小規模之試驗，一俟辦有成效，再事擴展，刻正與該區程區長籌商一切計劃，共同協議中，又據調查所得外海缺乏本省漁夫，亟宜組織移民機關，將年輕孤兒移往外海，俾自幼獲得各種漁業經驗，而免缺乏漁民之虞云。

★ ★ ★ ★

### 江陰縣廢止漁課

江陰沿江一帶漁民，向來須向縣府繳納漁捐後方可捕魚，全縣年繳銀十七兩九錢餘，縣府以是項漁課，雖為數甚微，但類似苛雜，為發展漁業，減輕漁民負擔起見，特申理由，呈省請求停徵，以蘇民困，業已接奉省令照准，自二十五年度起，停止徵收，惟已往各年舊欠，仍須繼續繳追云。

★ ★ ★ ★

### 魚市場發表去年營業數額

上海魚市場經理事會發表該場去年度營業情形，略謂該場自去年五月十一日開業以來，經各方贊助，集中交易後，滬埠魚鮮之銷數頗見旺盛，計自去年開業日起至年底止，各方運滬銷售之魚鮮營業，計海魚四百三十九萬三千三百八十一元五角五分，河魚三百三十五萬三千八百三十八元七角三分，鹹魚五十萬零七千九百二十一元四角六分，合計總數為八百二十五萬五千一百四十一元七角四分，每月平均銷

數約為三萬五千餘元，海魚以七八月份為淡月，九十十一月份為平月，五六十二月份為旺月，河魚以五六七八月份為淡月，九月份為平月，十十一十二月份為旺月，鹹魚則平淡互見，國內銷售之各種鹹魚，以舶來品為大多數，該場當局現正徵集各方專家研究腌藏之法，將來漁業前途大有希望，同時該場為求河魚產量之增加起見，擬派員分赴蘇皖贛鄂各地採辦魚苗來滬繁殖，預計今年市場營業，行將更有可觀云。

★ ★ ★ ★

### 廣西魚類養殖實驗場施行魚類人工受精孵化試驗

廣西魚類養殖實驗場場長李象元，因感於魚類在天然產育中，因損害率太鉅，其產量往往不能供應人類之需要，故對人工受精孵化方法之試驗，實刻不容緩，特在兩廣魚類產卵最大區域之桂平，設一臨江實驗室，對人工受精孵化方法，加以實地試驗，先就可能性較大之鮠鯪鱮三種魚類，搜集其親魚，作初步之試驗，以次及於別種魚類云。

★ ★ ★ ★

### 江西建設廳注意淡水魚苗生產

我國各地飼養淡水魚為數至鉅尤以江浙兩省為最盛，其種類大概以青魚、草魚、鱸、鯪、鯉等為多，但查其魚苗之來源都自江西九江一帶出產者，於此可見江西魚苗業之盛矣。贛省建設廳，以此項生產事業之重要，且九江一帶又為國內魚苗生產最盛之區，對此極為注意，特任用富於魚類繁殖，魚苗保護等經驗之水產學者，專門改良指導魚苗孵育事宜云。

★ ★ ★ ★

### 阿拉斯加漁會請制止日人侵漁

最近阿拉斯加漁業聯合會會員一萬二千人

六日議決，請國會調查日本漁人今春擬在不列  
斯托爾海灣捕魚是否屬實。蓋設因日人侵入阿  
拉斯加附近的美國領海，顯與美國漁人爭捕鮮  
魚，且此舉有與鮮魚產卵大有妨害云。

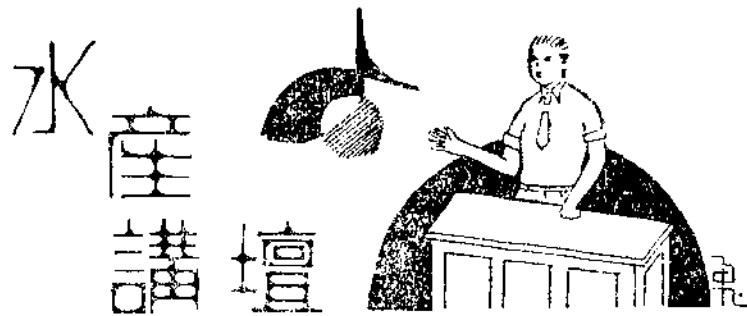
★ ★ ★ ★

### 莫斯科發明潛海球

莫斯科聯邦海洋學及漁業研究所，最近製  
就潛海球一具，經審查完畢，此球直徑二公尺  
，球壁係用極堅之鋼料製造，全部共重約七噸  
，備用鋼纜可墜入六百公尺深之海底。球室內  
可容觀察家兩三人，渠等可由特製窗戶中，觀  
察海底生物及漁具工作狀況，並備有特製窗戶

，能放出探照光，籍以拍攝海底電影，室內裝  
有吸收碳酸氣及水蒸氣以及供應養氣之器具，  
使潛水者可于二十四小時內常有新鮮空氣。室  
內除設上述探照燈電影機等外，尚備有特種儀  
器，可直接觀察海流情形，海底自然光綫等。  
茲悉本年底或明年初，此球經實地試用後，將  
續造一具，使能降至二千公尺深之海底，此次  
舉行第二球之計劃，業經開始設計，將來實驗  
成績優良，則於海洋上中底各層之水產物之探  
索研究及水溫水壓精確之查調海流等之測定等  
等予以莫大之幫助也。

★ ★ ★ ★



## 水產植物之同化作用 (續)

### (二)同化作用強弱之測定法

#### 1. 氣泡計算法

將水產植物或水棲植物 (Aquatic plants  
on water Plants) 採來後，從莖部割去其根部  
或根狀葉 (Rhizoid) 縛以溫度計，使測定植物  
倒懸一玻璃杯內，其植物因同化作用，排出氧  
氣 (Oxygen)，因該氣體多游離，故易發生氣  
泡而水中逃出，將氣泡之數，以單位時間內計  
算之，又測定時之日光，氣溫、水溫、水色，  
玻璃之厚薄質料，均須同時考察之，則依氣泡  
上昇之數可測定其同化作用之強弱矣。

#### 2. 氧氣定量法

此法係 1928 年 Simmarshalland A. Por-  
r 二氏所發明，當時將 Diatoms 硅藻類之一  
種以 Cosciusirapoly chorda 純水培養之，將

100 萬之細胞之同化作用產物氧氣量，以定量分  
析計算之，其裝置特殊以試驗管四個繫為一束  
下二個之管外，全部塗以黑色塗料，使光線不能  
透入，將此一束之試驗管內盛以同數之硅藻類  
或他種水產植物密封之，沉入預定深度之海水  
中，放置二十四小時取起而檢視之，以 Tenax 之  
氧氣容積測定法或 Winkler 氏之法測定含氧量，  
則上二個之試驗管之氧氣量，可謂同化作用之結  
果，下二個為呼吸作用之結果 (Photosynthes-  
is Respiration)。若以生產之氧氣量與消費之氧  
量相等時，則斯深度之場所定名為互補點 (Com-  
pensation point)，一般較深海如氧  
量缺乏時，實不適植物之棲息，據 Sim mar-  
shall 等之實驗，以夏期之海水，其互補點能達  
三十米突左右，(硅藻)冬期則為十米至二十米

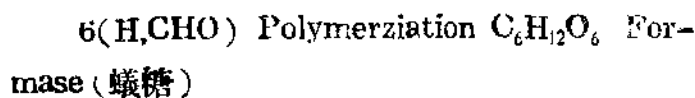
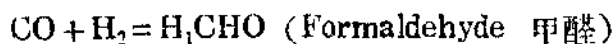
聞其理由為多期海表面水溫過低夏期將表面日射較烈，反使同化作用減少。故有是之大差，但在海深八十米處及一千米處亦能探到硅藻類，此乃非其實際活躍範圍大部均上層之硅藻因衰老及死亡，沉降而下所謂 Plankton rain 也。

### 3. 細菌測定法

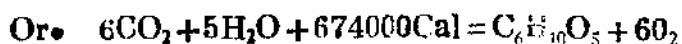
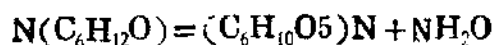
1844年 Engelmann 氏以太陽光線分光景 (Spectrum) 之一種光線測定其與同化作用強弱之關係法以檢鏡片 (Slide) 上置一絲狀之藻類如水綿 (Spirogyra) 其腐肉部必附有細菌，如 Bacterium termo 細菌遇同化作用盛時，則有氧氣之供給，該菌發生必多，因此連加一小滴之該菌于水綿上以 Vaseline 封之，則光線不入之處，因無同化作用菌類發生必稀，Engelmann 氏以 Spirogyra (水綿) 由 Microspectroscope 檢光鏡檢其何種光線，最適該植物之同化作用 (即依細菌附着量之多寡測定同化作用之強弱) 此實驗之結果以赤色光線最適又以紅藻類試之，而黃綠色最佳，藍藻類則橙色最佳，此等實驗結果適與物理學上之補色說 Complementary theory 相合，更以各色光線之波長判斷水產植物分布之原理矣。

#### (三) 同化作用之產物

Sachs 氏以碘之試驗法，可測定同化作用之產物大部為澱粉 其式亦可推斷之如下



Formae-Glueore



以碘試澱粉之法以酒精加入，煮沸後之葉汁，稍再溫之，乃加以稀薄之碘液，如得藍色反應，綠藻除產生澱粉外，稍有少量之油脂積蓄，藍藻類之作用生成物，初為糖類更變為

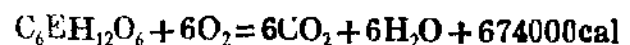
Glycogen 動物澱粉而蓄積之，褐藻類如昆布 (海帶) 則有特別之 Laminarin 及 Mannit oil 產物，紅藻類初為糖類，次變為紅藻澱粉 Floridoen Starch 等。

#### (四) 氮之同化作用 (Nitrogen assimilation)

此同化作用，有無機物及有機物之別，其主要之作用為 Protein 蛋白質之形成，及細胞原形質之給源乃植物之假根及其他吸收部分，將養分而水中或附着物吸取後，其中如糖類醣精及酸類等，經分解而成為 Amino 酸，乃成為蛋白質，此作用，可不需要日光之 Energy 能力，依化學作用 (Chemosynthesis) 而合成或分解之，惟糖類為其主要原動力，故最初之糖類作用，亦可稱之為光之合成或分解作用 (Cphotosynthesis) 氮之來源，無機物如硝酸及亞硝酸之鹽類及醣精等，有機物為腐敗動植物體，經細菌之醱酵及自己消化 Autolyse 作用之結果，經次第分解變為醣精，經亞硝酸細菌之作用，變為亞硝酸鹽再由硝細菌變為硝酸鹽，又無機游離之氮氣亦可經 Azotobacteria 之作用成為醣精，轉為硝酸鹽，一般亞硝酸菌及硝酸菌均存在于海底，經水之 Vertical circulation 循環現像浮至中層或表面。

#### (五) 同化作用與異化作用之關係

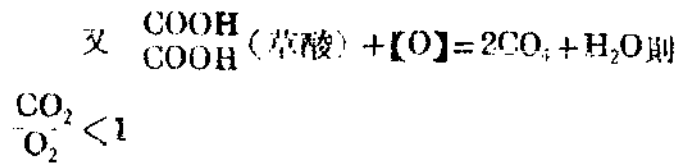
異化作用，概言之即呼吸作用 (Respiration) 又醱酵作用 (Fermentation) 亦發生一種代謝作用，且需要氧量亦夥，可併稱為異化作用，呼吸作用，即需要多量，及排出多量之碳酸氣，如下之式。



則氧量與碳酸氣量之比，謂之呼吸係數

$$\frac{CO_2}{O_2} = 1 \text{ 此係數，依植物之種類及成分消費物}$$

而別又如下式  $C_{17}H_{33}GOOH$  油酸 + 510 = 18CO<sub>2</sub> + 17H<sub>2</sub>O 則  $\frac{CO_2}{O_2} < 1$ 。



夜間幾全為呼吸作用  $\frac{\text{CO}_2}{\text{O}_2}$  可為零表之，早晨及上午因有機脂肪酸之分解，普CO<sub>2</sub>之排出量較CO<sub>2</sub>之吸收量亦較多，稱之曰(Teltveratm

ung) H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 量之需要較多，又生殖分裂作用時脂肪每得貯積，則CO<sub>2</sub> 吸收量遞增即炭素同化作用旺盛也，此等同化作用增減之數，均用係數 (Riperation Congunction) 表示之。(完)

(黃宗甄完于日本北海道水專水產植物學教室)

## 調查



### 上海市之冷藏業 (續)

#### 五、各華商冷藏公司之機製冰概況

各冷藏公司除藏貯各種食品貨物而外，另有機製冰之製造，以供給市上之需要。製冰之成本平均每噸四元左右，市上所需之用途，亦依時期而不同，大概在六月至九月三四個月中，用作各飲食館冷食，住戶及菜館之冰箱冰菜，及各娛樂場所之調節空氣等用途。至十月後之數月中，則大抵供給於漁輪及冰鮮船冰魚之用，惟其銷路，須視天然冰之多寡而為轉移，如冬季寒冷久長，天然冰之收穫豐多時，則機製冰難於銷售，蓋天然冰之成本較輕，售價為廉而漁民樂用耳，惟通常機製冰之供於漁船用者終不及天然之多。

至機製冰之售價亦無一定，通常為七元左右，如在夏季而盛暑時，各冷食店及各娛樂場所，所需甚多，價格較為昂貴，大概每噸八九元。尤以此時天然冰缺乏時為最，蓋向以採用天然冰者，亦不得不改用機製冰以抵補也，則其售價每噸往往達十數元不等。其他時節以各處所需減少，價格當亦隨之低落，每噸概為六

元半。倘所需較多時，亦能稍為增價。

各公司之產冰量亦依公司之大小及機械之能力而為定。通常每日(二十四小時)產量為二十噸左右。茲將各公司之每日出冰量列表以明之。

公司名稱	每日出冰量
茂昌	二十噸
新茂昌	十七噸
宏昌	十五噸
洽茂	二十噸
洽和	十三噸
大華	三十六噸
永新	二十噸

機製冰之銷售，非由用戶直接購買者，乃另有機製冰販，從中販賣，冰販先向製冰公司整數購入，再由冰販分送各用戶(用戶均先預定者，臨時零購者絕少)此輩冰販直接向製冰公司購買時，普通必先訂定數目，言定價格，乃每噸付定洋一元，至每月一二號結算而至十號付賬。每日由公司輸送所需冰數，每噸須加

上運送費一元三角乃至一元半，茲將各冰販列表如下。

冰號名稱	冰販姓名	籍貫	地 址
霞飛冰號	潘志良	無錫	善鐘路三十二號
合 記	仇海濤	上海	海格路九十號
三 星	沈寶山	寧波	寶龍路二二六號
仁 記	湯仁發	崇明	海格路四十五號
大 東	金梅生	上海	海格路七號
天 然	施小康	海門	蒲石路一五七號
朱 桂 記	朱桂卿	海門	蒲石路一五三號
共 如	毛永壤	海門	巨潑來斯路二十號
詳 記	石子祥	海門	愚園路一四二五號
協 記	戴金根	海門	億定盤路三八號
祥 生	高明郎	海門	巨潑來斯路一三四號
新 仁 記	倪章和	海門	霞飛路德勝里三五七號
天然亮記	季山米	海門	金神父路一〇九號
匯 昌	陳嘉炳	海門	金神父路一二一號
義 昌	倪士昌	海門	霞飛路尚賢坊十二號
共 和	姚炳榮	崇明	馬浪路三五號
興 隆	鄒阿福	溫州	靜安寺路二一一號
協 隆	倪江富	海門	霞飛路七八弄五號
榮 和	龔元相	崇明	蒲石路四七五號
公 興	岑小林	海門	大通路一三三六號
顯 德 記	顧少卿	通州	福煦路四七九號
公 興	秦愛卿	海門	聖母院路隆昇里四號
王 順 裕	王信聰	南通	施高塔路
公 順	唐阿炳	崇明	湯恩路蘭威里十六號
新 隆 記	樊康郎	海門	華盛路協興里三號
方 生 記	方鏗成	崇明	崑山路八十弄
公 信	張 修	海門	寶樂安路一二一號
陸 溥 記	陸雲虎	海門	狄思威路一三九七號
陸 良 記	陸志良	海門	施高塔路千愛里
公 順	王鳳山	海門	卡德路六八九號

戴 順 昌	戴根富	海門	直隸路二八七號
徐 記			
凌 杏 記			
蔡 記			
福 記			
洽 順			
新 鴻 記			
協 記			
德 興			
永 盛			
合 興			
占 記			
協 盛			
合 新			

上述各冰販，大者資本二千元，小者三四百元。營業最大者為合記之仇海濤，霞飛冰號之潘志良，天然之施小康，朱桂記之朱桂卿等，最多時可月銷一百噸至二百噸，最小亦銷五十噸。此項冰販，除設立行址，組織賬房，雇用送冰人員外，當夏季營業忙碌時，另雇四五工人，專事冰之卸裝及分配輸送等，此項工人每月工資二十元左右。

#### 六、實業部上海魚市場冷藏庫之建設

實業部為統制水產品之銷售，以整頓與救濟，我國行將傾頽之漁業起見，創設魚市場於上海，復為平衡魚市調劑漁業經濟及便於漁民魚商貯藏魚貨起見，於魚市場內附建一冷藏庫。自前年開建後，即於上年三月底全部工竣現魚市場已正式開業製冰與冷藏營業俱見發達。茲將其工程設計概略錄之于下，以見冷藏庫建築工程之一般。

#### (上略)(一)冰凍室

漁業生產數量時有增減，因季節之變遷而有淡旺之不同，茲據調查所得，上海一埠每日漁船載魚進口平均計之約百三十噸，其中大部分之魚隨到隨銷，其不及銷者日約二三十噸之譜，此項銷剩之魚，必須置之於冷藏庫內，方

免腐敗之患，故該庫之設計即以每日能凍魚三十噸作為應用之標準。冷藏方法大別言之，約可分為兩種：一、曰空氣冰凍法，其法先將鮮魚盛於鐵盤之內，然後置入冷凍室內，使其漸次冷凍，因魚有大小，其體內之脂肪亦有厚薄之分，故所需冷凍時間亦復迥異，如冷凍室內空氣冷度為零度下十八度至二十度(百度表)則五十公斤鮮魚所需冷凍時間約為十五至三十六小時，二、曰鹽水冰凍法，係將鮮魚置於冷鹽水中使其冷凍，此時效力甚高，所需冷凍時間，與空氣冷凍法相較約為一與十之比，故所費冷氣力量較小，而冷凍室之容積亦可因之而節省。鹽水魚凍法又可分為直接與間接兩種：直接冰凍法係將鮮魚直接放入冷鹽水內，冷卻之後須將鮮魚用水漂洗，使魚體外層所含之鹽質不至附着其上，致損鮮味；間接冰凍法則將鮮魚放入箱內，再將藏魚之箱放入冷鹽箱內，因鮮魚與鹽水並未直接接觸，故冷凍之後，無須再加漂洗。前者手續較繁，人工技術亦須先期訓練，後者手續較為簡便，故該庫之設計，即採間接鹽水冰凍法。此項冷凍室內應設置鹽水凍池兩座，專供凍魚之用，每池每日應能凍魚十五噸，如值魚獲不豐，祇須啓用一池，藉以節省冷氣，至該室詳細設備，另有說明不贅。

## (二)冷藏室

冷藏室之容積愈大，則藏魚之數量愈多，該庫冷藏室之容積，以能藏魚一千五百噸為設計之標準。但魚有輕重大小之別，茲假定每噸鮮魚佔地一，六立方公尺計算，此項冷藏室應有容積二千五百十立方公尺，(即八八五〇〇立方呎)至冷藏室之高低深淺，一方固須視廠基之大小為適當之分配，一方亦須視工人及管理之能力加以伸縮，蓋同一之容積，其藏魚之數量，每因人工技術及管理方法之良否，而有多寡之不同，此則因人而殊，未能預為規定者也。冷藏之方法不一，舊時多用鹽水循環法

，現在科學進步，此法已不適用，依照新發明，應用直接伸張法，不惟工程設施較前改良，用費一層尤覺經濟，該室詳細情形另有說明不贅。

## (三)製冰室

製冰室每二十四小時能製冰四五、三六公噸(即五十美噸)其管子製法採平流或直流法，均為現代最新式之設備。

## (四)機器間

以上冰凍冷藏以及製冰各部共約需用冰凍能力每日一百九十五噸，為防機器損壞及容易修理起見，應將此項機器分為兩部，一部一百〇五噸，一部九十噸。又因冷藏作用全賴該項機器以為發動，應再另備一百〇五噸一部作為替補之用，如此三機相互掉用，可以隨時整理，庶不至因機器損壞之故，至使冷藏功用停頓，實於全庫經濟效率大有關係。至機器之程式，以平臥式，雙氣缸，兩次壓榨之亞姆尼亞氣壓機最為合用。前項機器為節省馬力增加效率起見，每只必須配有餘隙裝置，能隨負荷情形，自動校正。又須另備最新式之亞姆尼亞中間冷卻機器一部，以為補助。又為節省電力費用起見，應採用電氣諧動馬達，此項馬達開動時，應用最低起動電流，以減省電線之裝置。前述種種均於說明書內詳細載明。

## (五)管子裝置

各部管子裝置，均經說明書內，詳細載明，此項裝置，應視房屋及機器之結構，為適當之佈置，務期聯貫方為合用。

## (六)變壓室設備

冷藏庫內應設置變壓室，將高壓電流引入庫內，使減少輸電阻力，減低壓縮機電動力，其他各部少量應用之時，再用較小變壓器，變成低壓，以為發動小馬達，及供給電燈之用，又各項電力開關，均須合裝一室，不惟管理容易，且照此項裝置，更可向電力公司要求適用

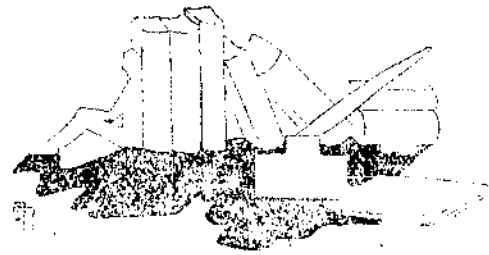
大量用戶優待辦法，則力費一項，益形減省矣。

(七)附設機器

附設機器之裝置，載於工程說明書內，此

項裝置之目的，無非使機器各部得以自由運轉，不至因局部關係，影響全局而已。

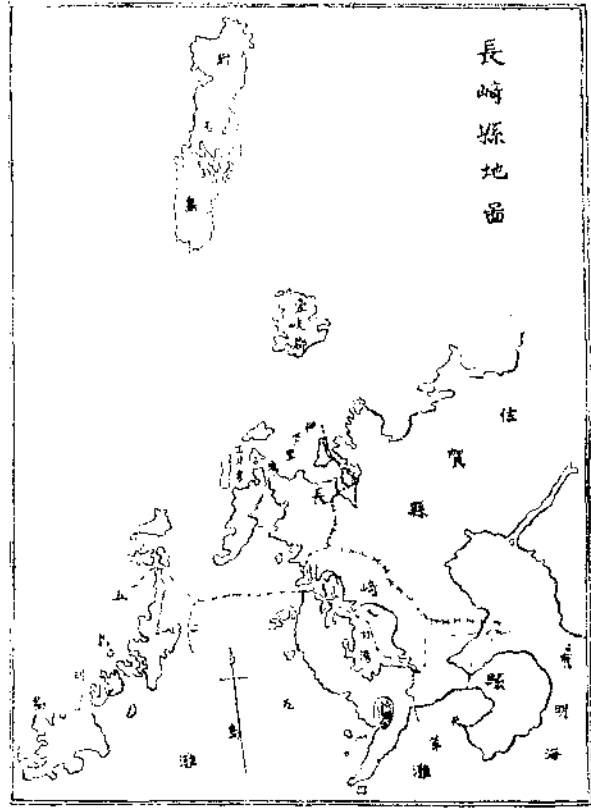
今再附該冷藏庫之全部工程設計書於下，藉以明瞭冷藏庫設備與建築之一般也。



譯述

日本長崎縣之鯷魚業

一、前言



日本沿岸之鯷魚，猶如我國沿海之黃華魚，產量奇豐，為其主要漁業生產之一。日本原為漁業注重之國家，對於魚類之生產，生活，繁殖洄游等等，無不予以精密之調查，鯷類既為其主要之生產當然不能例外，歷年來固有不少水產學者舉行此項鯷魚之調查，然每多秘而不宣無從得知其究竟，最近有大島幸吉者，於

去年十二月至一月間作長崎縣沿海岸之鯷類調查，刊有專冊分贈，故得探知梗概，茲將探得其調查之成績概況記述之，即題之曰「日本長崎縣之鯷魚業」，刊於上海市水產經濟月刊以餉讀者，亦作以供諸本國研究水產學者之參考耳。

二、長崎縣之水產業概觀

長崎縣之面積，僅二百六十二方里，在日本為居第三十六位之一小縣份，因充滿半島與島嶼，故海岸線延長六百餘里。且沿岸均係淺海，當暖流黑潮流經此岸，能浮上肥沃之底層流，因此魚類之餌料豐富，同時亦為優良而適宜之稚魚生育場所，多數魚類，俱來此沿岸產卵洄游。所以如下面所舉之暖流魚族，甚為豐富。在地理上，又可作為出漁中國海之根據地，其漁獲物可由此處上岸，而後輸送各地，更於此廣大之海灣內，可以舉行養殖業，惟海水溫度過高，其種類與數量，恐有缺乏之憾。彼河川湖沼頗少，故淡水漁業不甚發達。

在日本水產物之總價值中，北海道居首位，朝鮮次之，而該縣則居第三位。其土地面積之狹小，姑且勿論，今單就漁場面積而言，却為最優良漁場，並能獲得最好之評價。

茲從昭和九年度之該縣統計上，收拾有



關漁業之主要數字，詳列於次：

(一)水產業者之統計數字	
總數	八二、三八〇人
男	七二、〇〇五人
女	一〇、三七五人
業主	三〇、五四二人
本業者	四一、八八九人
長崎縣總人口爲	一、三三〇、〇〇〇人
漁撈業主數	二五、一五一人
漁撈被用者數	三七、八〇五人
養殖業主數	四五九人
養殖業被用者數	五一四人
製造業主數	四、九三一人
製造業被用者數	一三、五一九人
(二)生產物價值	
水產額	一九、二四四千元
鑛產額	二二、九二一千元
農產額	三七、四一八千元
製造額	六六、六五三千元
其他	一二、七九六千元
總計	一五九、〇三二千元
(三)漁船數	
A 總隻數	二一、五一四隻
1.帆船	一九、一三〇隻
2.發動機船	二、三八四隻
3.未滿五噸者	一、五四一隻
4.未滿五十噸者	八〇八隻
5.五十噸以上者	三五隻
(四)漁網數	
總網數	四、八五一頂
A 曳網總數	二、二四三頂
1.地曳網	四〇〇頂
2.船網曳	四一二頂
3.打瀬網	二五四頂
4.手繰網	七四〇頂
5.發動機手繰網	四三四頂
B 旋網總數	四一二頂

1.揚線網	二五八頂
2.山脊網	九二頂
C 臺網總數	五一六頂
1.大敷網	一二九頂
2.大謀網	五〇頂
3.樹網	二九六頂
4.行成、角、飄網	四一頂
D 刺網總數	一、五五四頂
1.底刺網	六二九頂
2.流刺網	八七五頂
3.枷網、圍刺網	五〇頂

(五)沿岸漁獲物

A 十萬圓以上者		
魚名	數量(千貫)	價值(千圓)
真鯛	一五、二九二	一、七〇二
鱒	一、五五一	一、三〇七
鯛	二三〇	五九三
鱈	一、一七四	四三七
鯖	八八〇	二五五
吉備奈子	一、二九一	二三八
真樅木	九八	一四七
柔魚	一、〇〇六	五六〇
蝦	四六	一一八
伊勢蝦	五二	一一五
袋布苔	一七七	三一三
若布	一、四〇一	一一四

B 十萬圓以下，一萬圓以上者		
鯉、鮪、扁、鮫、黑鯛、鱒、文鰻魚、秋刀魚、赤野、鱸、太刀魚、伊佐幾、石持、眼仁奈、鱈、鱈、鰻、鮑、菜螺、章魚、蟹、海參、紫菜、石花菜、荒布、海藻		

沿岸漁獲物總價值	七、三七〇千圓
水產養殖品收穫額	一九七千圓

主要品爲真珠貝、鯉、鰻等

(六)水產製造物(十萬圓以上)

種類	數量(千貫)	價值(千圓)
魚糕	五七六	九〇一

煮乾鰻	一、一七四	七九二
烏賊鯨	二六六	六五七
鰻粕	一、五七七	四四二
煮乾吉備奈子	三七二	二七〇
曬乾鰻	三二一	二四四
若布	三四四	一八九
鰻魚乾、鯉乾魚	一〇九	一三七
鰻油	二九七	一一四
水產製造物總價值		四、二九七

(七) 遠洋漁獲物(十萬圓以上)

魚名	數量(千貫)	價值(千圓)
鯛	一、五〇九	一、七五九
鮫	一、二一〇	二八三
鰈、鮮	三七六	一五七
鮪	九〇	一一二
珊瑚	(三九四貫)	一五九
總漁獲額	一三、八七六	七、三四七

其他出稼漁業與製鹽業，亦有若干。

就以上之數字統計，可知水產業者之數量與水產額之重要性；又知小規模漁業及製造業者之各種漁獲物，既全部為暖海性魚類。製品之種類，以鰻屬為最多，故鰻被認為最重要之魚族。

鰻之種類，洄游狀態及體質

長崎近海之鰻，於鱈魚除外，另混合潤目鰻、片口與真鰻等於統計上，其時為數相比，仍以鰻為最多。概鰻約占鰻總漁獲額之八成，潤目鰻約占一成半，片口約占半成，惟鰻之價格最廉，片口最貴，故在總價值上，潤目鰻與片口，亦被相當重視者也。據謂片口於煮乾之後有美味，且其汁液有澄清之特徵云。此二者殆常住是縣之近海，故周年均有漁獲。片口於每年春秋二季，各產卵一次。

以下所述，僅與鰻有關係。

鰻之體長，可由白子、小鰻、中鰻大鰻、鰻等區別之。其在此處之生長期及體長等，大要如次：

鰻在生長期間之分類

分類名稱	體長	生長期間
產卵		二日後孵化三日後臍囊收縮
白子	體透明	三〇—一五〇日
小鰻	四寸以下	二〇—一三〇日
中鰻	四—一〇寸	三〇日
大鰻	一〇—一六寸	不明
鰻	一六寸以上	數年

即於產卵後約經四月稱謂大鰻三年以後之鰻便能產卵矣

洄游 自朝鮮方面南下之鰻羣，在十二月底，一月初，於接近長崎縣之佐賀縣，小川島附近，必有漁獲。一晝夜後，經伊萬里灣至生月灣而滯留，暫停前進。此時多數由着網漁船，因此均有漁獲。但轉瞬一週之後，復經平戶而至野母半島中間之五島灘來長期索餌，直至生殖器成熟為止。惟其中一部分，係從西南方海洋擠入五島灘者。三月底於兩海沿岸附近產卵後，即逆行北上，故於五月中，幾形滅迹，僅若干之鰻，周年於近海略有漁獲。在隣接之鹿兒島縣近海，縱使產卵多，然吾人以為五島灘係最大之產卵場所，其在孵化後之稚魚，長成大鰻，即至此海沿岸棲息。但因十二月底與一月初，鰻羣開始來游，故大鰻忽然消失狀態，當年或翌年混入鰻羣，一同北上矣。

據海洋學者須田皖次氏說：「自長崎海面至浦鹽海面，約距五百海裡；而流向對馬之海流，每小時平均有半海裡之速度」。若在此海流中，鰻之本身並不移動或游泳，則自長崎至浦鹽海面，約需四十一日，方能到達。即北上洄游，頗易想像，惟南下因逆行暖流之故，宜用何法推測，實或困難，然當南下之時，有寒流之壓迫，此寒流與暖流層之中間層，迨有二十米上下之厚度，幾不流動；蓋通過此中間層時，因日本海有武藏堆潮流之渦動；且於其他沿海岸，均有反對方向之潮流之故。以此而得想像其南下之困難矣。

體質 試驗場自一月底至三月初，收集主要漁場之鱈，加以分析，其結果如下：

- (一)體長 15.8 —— 23 釐 平均 18 釐
- (二)體重 47.5 —— 125 瓦 平均 75 瓦
- (三)年齡 2 —— 四年以三年生為主要年齡
- (四)脂肪 1.64 —— 20.65% 平均 70% 一月下旬至二月中旬最多，以後逐漸減少，至三月產卵後，體內最乏脂肪質，但自四月起，又復次第增加矣。
- (五)水份 60.29 —— 79.28% 平均 70% 脂肪多者水份較少
- (六)蛋白質 13.00 —— 18.82% 平均 17%
- (七)灰份 3.02 —— 4.70%
- (八)卵 0.6 —— 10.0 瓦
- (九)白子 0.2 —— 11.0 瓦
- (十)僅分析可供食用之部份，則平均為：水份 70% 脂肪 8.6% 蛋白質 21% 灰份 1.7%
- (十一)刺網漁獲之鱈最肥大，旋網次之，而定置網所漁獲者，其脂肪最少。

#### 四、鱈之洄游調查與豐凶預報

長崎縣於昭和元年，已開始調查鱈之洄游狀況。自昭和九年，起，彼調查更見正確，甚至發表豐凶預報，此項問題，頗得日本國內先進者之誇獎。最近於兵庫縣，亦發表鱈之豐凶預報云。

現在該縣對此項調查之專門負責者，為古川三男技手與助手一人，小型發動機船一隻，每年總經費於九千圓之外，再從農林省鱈飼育費內支撥七百圓。再有一隻試驗船，與二隻監視船，不但同時應援，且於三月底產卵期之三日間，農林省試驗船與熊本，佐賀，鹿兒島，福岡，山口等縣之試驗船，分任區域，從事調查團扇蝦及浮游卵之分佈，同時復調查其他海溫，鹽分，(硝酸銀測定)浮游生物等。是項調查結果，除明瞭洄游狀態以外，並知下列各

點：

- (一)鱈卵僅浮游於海之表層，在十米以下，殆無存在。
- (二)卵孵化之適溫為十四至十六度，以三月至四月之海溫為佳。
- (三)鱈洄游之適溫，為十至十四度，十二月以前，因海溫過高，故不南下；然夏季亦於二十五度之海內棲息。
- (四)大鱈洄游之適溫為十八至二十四度。
- (五)伊萬里灣方面多動物性浮游生物，(撓腳頭)，五島灘方面多植物性浮游生物(硅藻頭)，在五島灘產卵之鱈，無需索餌，彼浮游生物，不適於稚魚之餌料。
- (六)大鱈適於鹽分三四度以下，鱈適於三四度以上，皆需適當之海溫。
- (七)南下之鱈，比較北上之鱈，其魚體略小，殊屬不可思議。若鱈混入北上者，則不然。

豐漁與荒漁之預測，如果對白子與小鱈而言，則從其產卵數與於產卵後之降雨，氣溫等情形推定之，從小鱈之漁獲額，可以推定中鱈，大鱈，之豐凶。至鱈之豐凶可從水溫及鹽分情形推定之。現在不能知鱈之正確年齡，因鱈之脫落而再生者頗多，故不易正確，即檢耳石亦有疑問。所以目前正在飼育鱈魚，將小糠蝦與小麥粉作為飼料，擬由比實驗，藉以決定鱈之正確年齡。決定年齡與大鱈之豐凶有連帶關係。故預測其豐凶理當鑑定年齡也。

現在之豐凶預測，並不十分可靠，茲經當業之批評，謂研究之年數太少，故想暫時停止。

#### 五、漁期，漁法，漁獲額

##### (一)鱈之形狀與漁期

魚形	漁期
白須，小鱈	四月下旬——七月下旬
中鱈	八月上旬——九月中旬

大鯧 九月下旬——十二月中旬  
鯧 十二月下旬——四月下旬

十四年 9.192 426 2.030 11.648

(五)地別統計之鯧漁獲額(昭和九年度)

(二)漁具與漁獲物(昭和九年)

漁具	數量(頂)	漁獲物
揚繰網	二五八	大鯧、鯧
巾着網	九二	大鯧、鯧
縫切網	九四	中鯧
地曳網	一五〇	白須、小鯧
船曳網	一六〇	白須、小鯧
小台網	四七	鯧
瓢網	二一	鯧
大敷網	九	鯧
刺網	八七五	鯧
捧受網	六六	鯧

市郡名	漁獲額(千貫)
長崎市	一三
佐世保市	七八
西彼杵	六、九三八
東彼杵	八
北高來	一五五
南高來	四三六
北松浦	三、三二六
南松浦	三、四三〇
壹岐	六五八
對馬	二五一
合計	一五、二五二

(三)漁獲額(潤目鯧與片口亦包括在內)

年次	漁獲額(千貫)
大正十三年	一三、六四六
十四年	一一、六四八
昭和元年	一三、〇七七
二年	一三、六〇九
三年	一四、八〇二
四年	一一、〇四九
五年	一二、四一六
六年	一六、〇九九
七年	二〇、五八八
八年	二四、一六四
九年	一五、二五二
十年	三三、四六〇
十一年	一四、二〇〇

(四)各種鯧之漁獲額(單位千貫)

年次	真鯧	片口鯧	潤目鯧	合計
大正八年	23.686	1.797	—	25.483
九年	22.780	1.532	—	24.312
十年	13.144	1.147	1.717	16.00g
十一年	14.399	742	1.624	16.765
十二年	12.362	468	1.709	14.540
十三年	10.622	558	2.466	13.646

從右列諸表得結論如下：

A 漁撈法之主要者，為帆船之揚繰網，與動力船之巾着網，兩者網之構造，無甚差異。此種網之數量，近年力見增加，而本縣當局，今後對於上述兩者已抱定不再許可增加為原則，因魚羣比較散在，故夜間利用電燈或石油燈誘集魚羣，在波浪平靜之海灣，甚為適當。惟對於產卵時之鯧，集魚燈恐不能集合之也，近年來因鯧魚價接連騰漲，故定置漁具，為數急增，惟刺網則近年衰微矣。

B 真鯧之漁獲額中，潤目鯧占一成半，片口占半成。

C 鯧漁獲額，於大正八——九年，與昭和七——八年，漁獲頗稱豐富，其他各年份概無甚差異。如北海道與朝鮮，近年來亦有增加之傾向矣。

D 鯧漁獲額最多之地方，在西彼杵郡與南、北松浦郡，而生月灣與五島灘，却為主要漁場。

E 據古川氏之推定鯧約占全部鯧漁獲額之八成，大鯧約占一成半，中鯧以下，概占半成。若論尾數，則各種鯧之數字，大概相同。

### 六、鱈加工品之生產額

種類	大正十三年		昭和九年	
	數量 (千貫)	價格 (千圓)	數量 (千貫)	價格 (千圓)
鱈節	64	174	63	54
鹽乾	325	410	321	244
煮乾	902	1,133	1,174	792
魚粉	7	24	2	9
鹽藏	129	89	17	6
榨粕	1,309	778	1,577	441
鱈油	56	41	297	114
燻乾	—	—	6	9
櫻乾	554(昭六)	697	29	35
乾鱈	101	50	231	58
(肥料之一種)				
罐詰	250箱	2	251千箱	1,632
合計	3,448	3,398	5,159	3,295

(罐詰一箱以五七六〇多計算)

大正十三年與昭和九年之鱈漁獲總額，大有差別，茲將其加工品之異同點，並示於次：

- (一) 鱈節、鹽乾、榨粕之生產量，無大差別。
- (二) 煮乾、鱈油、乾鱈、罐詰(番茄漬)等，最近增加。今鱈油之所以能與榨粕並行增加者，或係製法之改良耳。
- (三) 魚粉、櫻乾等數量大減。
- (四) 現在以番茄漬罐詰、煮乾、榨粕、鱈油等為最主要之加工製品。

下列為水產製品檢查所記錄之檢查數字統計，以九年度統計，與之對照，藉以補足十年度之統計。

種類	昭和九年		昭和十年	
	數量 (千貫)	價格 (千圓)	數量 (千貫)	價格 (千圓)
煮乾	1,123	795	2,737	2,158
榨粕	1,127	397	2,794	945

鱈油 88(千罐)214 154(千罐)5.11

潤日鱈片口與真鱈等之大鱈以下，殆全部為煮乾之原料。真鱈之二——三月者，因多脂肪，故為榨粕或罐詰之原料。其他時期之鱈，用少脂肪，故除去頭部與內藏後，均宜煮乾。作為鮮食用者，當地有大量需要。下面係引用橘爪氏之報告：

#### 昭和九年度鱈之用途概算

自一月上旬至五月下旬，鱈之漁獲總額約二千貫，其用途如次：

榨粕	2,500千貫	} 11,000(千貫)	55%
鱈油	165千罐		
鮮食用	6,000		30%
罐頭	250千箱	2,400	12%
煮乾九乾鹽藏等	600		3%

### 七、主要加工之製法

(一) 煮乾鱈 於方形釜中，投入食鹽少許，煮沸後，將略小之竹簧底方形木格煮箱，置於釜中，煮熟後，於簧上利用日光乾燥之。近因其生產量大而需要量多。故鱈之加工食品，俾能大量之製造其以含少量脂肪之鱈，為最優良之原料。

(二) 榨粕 含多量脂肪之鱈，有大量之漁獲，而鮮魚之消費地與遠在五島方面之榨粕製造最旺盛之祇番茄漬罐詰工場，為原料購入之競爭者。

其製法用一榨胴為無底之木桶，內設一細長之孔，其由榨胴內榨出之油，即由此孔流出，次將原料安置於已經製成之木格內，而後壓榨，一次約用鱈原料三十貫。此木格之全體，可以移動，在加工場內，可兼作其他煮乾製造之用。此種壓榨器，其壓力不足，且不完善，最近有用簡單之鉄胴，或用烏六哭式之榨胴，至於利用水壓之壓榨器，則僅土井首之內外食品罐詰社會，於至歲購置吉田式六架。

本縣當鱈之盛漁期間，雖氣溫不高，然多

晴天，故能充分乾燥，惟因山地頗多，乾燥場缺乏，故往往在海面上，或屋頂上，以竹為晒台，或作極不便利之棚式乾燥裝置。

水產試驗場之榨粕改良試驗，得結論如下：

- A.當鱈新鮮之時，若不處理，則粕及油之品質惡劣。
- B.煮熟後最好繼續沸騰一五——二〇小時。
- C.使用榨油布，可加長時間之強壓，然加至二疋以上，則蛋白質將同時逸出矣。
- D.榨油布最好用人毛袋，用於粕之中央及腋之內側，為最有效。

魚粉製造機械，在相之浦與土井首之林兼工場，作為處理番茄漬罐詰廢物之用，各設置大野式小型(日產五疋)機一台。在平戶之日本食料品株式會社，則有日產八疋之機械裝置。惟因去春原料不足，與魚價昂貴，頗為不利。彼五島灘恐為設立魚粉工場之最適當地點，因與該處之榨粕製造業者，可以互相調劑。至於番茄漬罐詰工場之廢物處理，其所用之魚粉機械，在晒場狹小之所，實為有利。

(三)番茄漬罐詰該縣不但為此種罐詰製造之先驅者，且為製法之研究與開拓市場之最大努力者，且具有相當之歷史，殊堪吾人之敬佩。現在已為日本之最大生產縣，將來更能發揚廣大，則前途當有無限進展之希望也。在大正十三年，水產試驗場試製千二百罐，始行分送海外，作為樣品，同年長崎食品製造所(即現在之內外食品會社)即開始製造，直至昭和五年，其所有製品，大都犧牲出售，獨作孤軍之奮鬥，其後漸漸獲利，始見他處亦有同樣之工場起而仿製焉。

目今除上述之內外食品會社(土井首)以外，尚有高須罐詰會社(瀨戶)，林兼商店(土井首及相之浦)，深堀食料製造場(長崎市)，平戶水產相互會社(平戶)，川南工業所(

平戶及五島，若松，五島水產會社(奈良尾)，及凡安濱口會社(野母)等，更有增加之傾向。本年度起，自全國實施生產限制以來，長崎縣配得七十五萬箱。

#### 鱈番茄漬罐詰生產額

年次	箱數
大正十三年	二五〇
十四年	三、〇〇〇
昭和元年	七、〇〇〇
二年	九、〇〇〇
三年	二七、〇〇〇
四年	三二、〇〇〇
五年	三一、〇〇〇
六年	一三、〇〇〇
七年	五一、〇〇〇
八年	一六六、〇〇〇
九年	二七八、〇〇〇
十年	四〇七、〇〇〇
十一年	八〇三、〇〇〇

昭和十一年度，約八十萬箱，竟達五百萬圓之巨額。我國最初之生產地，亦即現在最大之生產地，已占番茄漬罐詰之主要位置。

內外食品會社之製法，係利用熱風乾燥後，再取出鱈油，全部使用生詰法。昭和十一年，自實施生產限制後，此處曾配得多量數額，於是粗製濫造，努力大量生產，故當時罐詰，極形膨脹，本縣原料鱈之漁獲期間甚長，鱈之漁獲量極多，而所需勞力則甚少，且盛漁期又在寒天，以其有此等情形，故其成績較他處優異，按此實含將來更形發達之原因在焉。

#### 八、水產製品之檢查機關

如上所述，本縣之水產事業，既稱重要，且形發達，但其製品之檢查事業，殊屬意外，至最近才開始檢查也。在昭和九年六月，縣立水產製品檢查所，僅設立煮乾鱈、煮乾鯖、榨粕、與鱈油等之產地檢查而已。對馬島因感

不便，故委託該地水產組合檢查。其他製品稀少之地，則不施檢查矣。檢查所職員計五十七名，昭和十年度，事業費總金額為二萬五千圓，本年度因得農林省之補助費，故擬擴充範圍。於明治三十六年，長崎縣水產組合聯合會，對於輸出之水產物品，開始檢查，自後縣水產會繼續檢查，設檢查長一名，檢查員二名，職員若干，視其需要而臨時決定。其檢查種類，計分烏賊、蝦乾、鮑乾、海參、魚翅及各種水產罐詰等。

### 九、經濟之調查

鮮魚盛產之地，其地方之漁業組合，為共同販賣。長崎市之卸賣市場，係俱有相當歷史之縣水產會所經營。鱈漁業與製造業累多獨立，此兩者雖有時在各地互相舉行適當之交易，但各個利害，仍係對立。因漁業者有利之時，恰為製造業者不利之候也。製品之販賣，同漁業組合之共同販賣者甚多。

全縣漁業組約有五十，其中四十雖為協同化，但其內容尚未充實。邇來本縣全體漁業組合，將組聯合會云。

巾着網一頂之經營費

企業費(一〇五馬力機船)	22,052圓
漁船(本船以外尚有盛放漁獲之帆船一艘及火船二艘)	14,000圓
漁業設備	2,256圓
電氣集魚燈 二盞	1,300圓
漁網及其附屬品	4,437圓
其他	60圓
經常費(〇、五成)	
伙食費	1,119圓
燃料	2,158圓
捐稅	180圓
薪水 因合股經營故不計薪水	—
雜費	350圓
修補費(〇、五成)	3,294圓
漁具	3,039圓

船體	560圓
電氣集魚燈	193圓
機器	202圓
其他	300圓

### 漁獲分配方法

自漁獲總金額內，扣除一成所需之經費後，將其餘額之二成，作為獎勵金，此外為經營者及全體船員平分得。

全體船員之所得金，依左列方法分配於各船員。

本船(一三人)	得五份
母船(裝貨船一隻三人)	得二份
火船(二隻二人)	得二份
火船船頭(二隻二人)	得三份
火船助手(二隻二人)	得二份半
船長(一人)	得一份半
機關長(一人)	得一份半
合計二二人	

### 十、結論

(一) 鱈向被濫捕，其漁獲成績如何，該縣因以前統計不明，故調查困難，如就過去十五年之統計上檢視之，則僅有豐凶之現像，並無增加之傾向。但是漁獲能力如果增加，則棲息數額必因之減少，茲由推定而得知白子與小鱈之漁獲額，雖不超過總漁獲額之百分數，然尾則相等，於此可知惟有禁漁白子與小鱈，乃為維持鱈漁業之良策。尤其此種禁漁辦法，不但有惠於該縣，即朝鮮方面之漁業者，亦獲益非淺也。至於禁漁罰金，則由彼當地漁業者負擔，極為合理。魚族之濫捕防止問題，於日本確與整個國家有關，實急待解決也。

(二) 長崎縣之洄游調查，雖博得日本全國之一致贊揚，但其索餌洄游，究向何處移行，未能調查詳確，實為憾事。不過調查人員經費過少，亦為一大原因，故以國費作大規模統一之海洋調查，實有舉行之必要。

(三) 加工製造法對於食品之優良與否，在

勞力方面，關係至為深切。今榨粕、鯷油之製造，其榨胴，「八合等」用具，既不完全，且屬幼稚，故試驗場之研究，須注意改良之並使默守舊法之居民，迅速採用新式器械。同時於人口過剩之地方須考慮生產之機械化與資本之企業化。番茄漬罐詰大多利用勞力，為國外輸出品之一種。如前所述，對於本縣甚為有利，故宜有獎勵辦法之規定，至於將來漁業組合之共同製造，要視其如何經營耳。

(四)漁業組合，尚未充分發達，但今後漁業者之向上發展，必須此種團體之統制，故縣政當局，宜充份指導，而助其成功。氣候溫暖，固有惠漁業，而交通不便之漁村散在，其地人口過多，漁民生活程度甚低，智識幼稚，殊

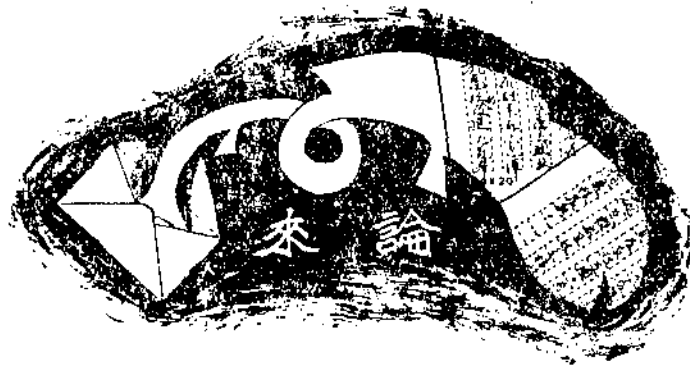
缺乏進取之氣象。

水產製品之產地檢查，近來才漸事推行，於數年前，僅及一部份之製品，此事對於偌大之水產縣，殊令人驚駭，宜有不容掩飾之懈怠矣。

(五)水產行政上之幼稚，以縣會等漁民代表之過少，為一大原因。漁民經濟之貧乏，乃為團結力薄弱之結果。在此極大之水產縣內，使與他種產業比較，雖則水產業極為重要，然對於沿海全體改革之匪易。若夫水產事業之發達，固不僅有賴於技術之改進，如不努力水產行政之設施，則將何以能達成功之希望也哉。

(國樑)

★ ★ ★ ★



## 我國漁業之危機及其補救之蠶見

沈明哲

嗚夫我國內而農村破產，都市崩潰，萑苻遍地，民不聊生；外而國際間之帝國主義者；日肆其種種侵略手段，欲國之不危，其可得乎。挽救之道，要在解決國民經濟，提倡漁鹽之利，實屬解決國民經濟之一道。昔管仲興漁鹽之利，而齊國以強，范蠡講求水產，而立致巨富，查吾國可漁區域，就海岸線，以遼、冀、魯、蘇、浙、閩、粵、七省計算，長凡三千三百三十四海里，面積達四十萬九千八百三十一平方里，漁種佔全世界總產量六分之一，他若東、黃、渤各海之漁場面積，亦佔世界漁場而

積百分之一六，一九，除內河可魚之池蕩，及從事於養殖之人民不計外，而沿海七省從事漁業之人民，約在三百萬人以上，其產量當遠于區區三島，而熟知我國漁民，知識既淺薄，又漫無組織，各自聽天由命，墨守成規，故每年產量，僅有五千萬元，其又何怪仇魚之充斥市上乎。近且東鄰屢屢侵犯我國領海漁權，日以其最新式之漁輪，最新穎之技術而從事捕捉，更以最低廉之貨價，而鯨吞我漁民，今我漁民生活既不能維持，其將效夷之餓死乎，抑將走而挺險以苟延殘喘乎，海洋之愈趨愈不靖，經



濟之每况而愈下，以致社會枵腹，國事蝸蟻，要皆種因于此也。

邇來我國朝野有識之士，鑒乎漁業經濟之衰落，急謀漁業銀團之放款，雖然杯水車薪，聊勝于無，亦未始非一時權宜之計，但漁民直接所受者則何如，亦不過爲居間魚商之便利耳，要知茲事體大，非政府萬分協助不爲功，倘能發行漁業公債，首先謀得漁業建設基金，一切漁業設施，庶可談到，否則高唱入雲，何殊紙上談兵，次急者，政府應以十二分誠意，予以經濟上之協助，急謀漁業團體之設立，去莠存良，善爲指導，使各知自謀業務上之利益，進而爲謀大我之幸福，然後繼而提綱挈領，以三民主義爲爐，熔冶而磨琢之，則漁業國防建設，亦於焉以俱矣。茲就目前河魚海魚兩業，急須救濟之弊弊數端，仰陳一二於下：

海魚方面

本年漁汛已到，日人侵漁，固須政府藉外交方式以解決之，而海洋不靖，盜匪橫行急待政府之剷除，但原有護漁輪，爲數雖不多，應隨時在漁區盡保護之責，萬不應取償於漁商，至漁商自辦之自衛團，政府漁業機關，亦應予以經濟上之資助與便利，他若放款等等，應直接派員調查實際，務使款不虛貸，爲多數漁民謀福利，不必純爲居間魚商圖添資本，而漁民仍不得其實際利益，與改良待遇也。

河魚方面

一陽始復，萬象回春，長江一帶之魚苗已發動矣。從上海集中而向長江一帶，若蕪湖、九江、安慶、漢口、武昌等處，採辦魚苗者；以浙江菱湖人爲最多，盛時約在三四百人，少則百餘人，紹興、嘉興、等處人次之吳江人又次之，然近年因農村經濟恐慌，出江者大非昔比，採辦之量，亦較減少，前數年魚苗客商，尙可與長江魚苗行家掛賬，或由承裝長江輪主借墊，及至滬埠，再由承裝駁船主借款轉付輪船，迨至目的地，然後付還駁船，因有墊款關係，於是一切船價及開支乃浩大

，萬一魚苗到家，或價錢太低，或死亡奇重，則承裝駁船者，所謂偷鷄勿着蝕把米，船錢既無着，而墊款又落空，上年因有不墊款之主張，故多不敢做空頭生意，出江者人數銳減，而魚苗之量，亦因之而減少，貨色因缺少，貨價乃奇昂，初則草魚每萬售十八九元，白鮭售十三四元，花鮭售十五六元，青魚售二十餘元，後來因銷路過好，各種魚苗，均大漲其價，青魚竟售至其九元矣。一般因無資本出江者，莫不怨天尤人，懊喪欲絕，得意者，竟眉飛色舞，大享其利市三倍之鴻福，然從整個河魚產量着眼，殊屬令人痛心，因短資則少辦，少辦則少養，少養則利從何來，農村年增一批失業者，則社會經濟之落後，愈趨愈緊迫，故望漁業當局，欲增加河魚生產，必先投資于魚苗客商，并望政府獎勵養殖，速決內河及魚蕩各項糾紛問題，及保護問題，庶幾河魚一綫生機，不至蕩焉無存，而國民經濟，亦有復蘇之望。