

池水は腐敗せざる限りは交換するの必要はない。清浄にして、透明なるよりも、むしろ、植物性「プランクトン」多く、緑色を帯びて、汚濁せる方が却つてよいのである。

であるから、注水の度数は、池の模様、時氣によつて一定は出来ないけれども、一週間乃至十日に一回位でよいのである。

叩池に於ては一時に全部交換する必要はない。半分宛でよいのである。そして交換の際、周圍に附着せる緑色の藻類は除去せず、そのままに存して置くがよいのである。それから、梅雨期、冬圍中は交換をする必要はないのである。それから池水に關して、注意すべき事項を左に述べて置かう。

- 一、池水は温暖なる川水をよしとす。
- 二、井水は半日位吸み置きたるものを用ふべし。

三、屋根、竹管等を傳はつて流入する雨水はよろしからず。

十四、金魚の冬圍法

金魚は水温冷却すると、水底に沈みて静止し、冬眠をするものであるから、十二月頃に至つたなれば、叩池にあるものは全部、普通池に移し、越冬せしむるがよいのである。

尤も貴重なるものは叩池内に置き、片屋根を北方に設け周圍を藁で圍むがよい。晴快にして温暖の日には、南方を開いて日光及び風通をなし、三月中旬以降に至つて、圍を除去するのである。

普通池も、氣候寒冷なる地方にあつては、周圍に藁又は莫などを以て繞圍をするがよい。

十五、金魚の疾病及び害敵

金魚にも數多の疾病がある。而して其原因の主なるものは、

- 一、水質の不良
- 二、水溫の激變
- 三、投餌の過度
- 四、寄生虫の附着

である。一旦これに罹ると容易に全治せぬものであるから、豫め充分なる用意をして、罹病せぬ様にするがよいのである。

一、そぶ病 各所に白き斑點を生ず。

治療法 稀薄なる食鹽水中に浴せしむ。

二、松皮病 鱗逆立して松皮の如くなる。

治療法は未だ發見せられず。清淨なる水中に隔離するがよい。

三、うらくされ 頬部及び鰓の腐敗病である。

治療法 池中に少許の醬油粕を撒布するがよい。

害敵 金魚の害敵は、

昆虫及びさぎ、ねこ等を重なるものとす。其内、

まつもむし

みつかまさり

かつばむし

けんごろう

等は特に其害の大なるものであるから、除去の方法を講ずることが甚だ大切である。

第十七 鮎の養殖法

一、總説

あゆは我國一圓に産する冷水産魚類である。

この魚は常に清浄なる流水中に棲息し、九月十月頃に産卵するものである。

産卵の場所は礫石の地で流水強く、瀬をなせる處である。

産卵期になると、上流にあるものは全部こゝに集中して、夜間瀬に集まり、

卵を礫に産着するのである。

産卵後、二週間乃至二十日にして孵化し稚魚は海に入るのである。そして茲

に越冬して、二月頃身長約二寸頃に達し、三月下旬頃より河流を求めて遡上

するのである。

成長の度は、冷寒なる地と、温暖なる土地とは大に差異があり、南方のものは早く、北方のものは遅いのである。

例へば東京府下多摩川産のものは九月頃漸く四五寸に達するに過ぎざるも、

肥後の球摩川産のものは七八寸以上に達するのである。

あゆは一ケ年にして成熟し産卵すると、死するものである。故に年魚の名さ

いある程である。然し悉く一ケ年で死すとは限らない。翌年迄河中に止まるも

のものないではない。

二、鮎の受精法

まづ、卵を搾出、受精せしめ次いで適當なる物質に精著せしむるものである

充分成熟したる雌魚より卵を鳥の羽上に搾取し、直ちに雄から精を搾り出し

て、その上に注ぎ、よくこれを混和し、然る後に、別に準備せる亞鉛皿に清潔

なる水を充たし、底に棕櫚皮を敷き、この水中に前記の鳥の羽を入れ卵を棕櫚皮上に一樣に振落し、これに附着せしむるのである。

孵卵器は未だ完全なるものが發明されて居ない木框に棕櫚皮を張り付け、これに卵を附着せしめたる後、枠を長さ水槽中に挿入し、一方より水を通ずる構造とすればよいのである。

兎に角自然の流水中に附着せしめるものであるから、水の沈静して居るのはよろしくないのである。

水温は十五度乃至二十度を適當となし、十八度の場合には約十五日にして孵化するものである。

孵化したる稚魚は約十日間は臍囊によつて食餌を取るけれども、其以後に至ると、養分がなくなるから、他の餌料を與へなくてはならない。

飼育の方法は頗る困難なるものとせられて居て、水産講習所に於ても目下熱心に研究中であるが、未だ一般的の好良なる方法を發見することは出来ないとのことである。故にあゆの養殖は人工受精により孵化したものは、これを放流するがよいのであつて、池中の養魚には未だ適して居らぬのである。

第十八 淡水魚類販賣法

一、水産物需要變遷の大勢

日常生活料品の歐洲大戰亂後に一大變革を來したることは既に總説の條に於て述べた通りである。

物價は奔騰し、生活難はヒシ／＼と迫まるとはいひながら國民の大部分は贅澤なる食料を欲しつゝあるのである。故に従來、鹽魚、乾魚に満足して居た人

々は今日鮮魚を食し、從來鮮魚に満足して居た人々は、時々は籠の如き高價なるものを口にするといふやうに、食料品は著しい向上をなして來たのである。斯くの如く水産物の需要は、この大戦亂の結果、一大變革に逢遇して居るけれども、熟々考ふればこの單に歐洲戰亂のためとのみには限らない。

一、交通機關の發達

一、人智の進歩

一、需用者生業の狀態

一、物價の騰貴

等によりて、漸次變遷しつゝあるやうである。左に其大勢を述べて、淡水養殖家の參考に供し、以て販賣上に失態なからんことを期せしめよう。

(イ) 鮮魚

交通機關の發達は、從來需要地外たりし僻偏の地、山間の僻遠地にも、自由に容易に移入せらるゝやうになつた。假令へば信州の地の如き、往昔にあつては、冬季と雖も、塩魚、乾魚のみの移入に止まり、海産鮮魚の移入絶無なりしに、漸次交通機關の發達に伴ひ、冬季は勿論のこと、其他の季節に於ても、鮮魚の移入は認めらるゝやうになつたのである。

であるけれども、同じく鮮魚といふも、海産鮮魚の移入に到つては、鐵道に沿ふ一部分にのみ歩まり、未だ一般に行き渡たれりと言ふことは出來ないのである。長野縣下に於ける、大正七年の、鮮魚に付いてこれを見るに即ち左の如き統計を示してゐる。

(一) 長野市

鮮魚

一、三〇〇俵

九七、五〇〇圓

淡水魚類養殖販賣法

鹽魚

四、〇〇〇俵

六四、八〇〇圓

(二)松本市

鮮魚

一、八〇〇俵

一三五、〇〇〇圓

鹽魚

五、〇〇〇俵

七二、〇〇〇圓

(三)飯田町

鮮魚

二〇〇俵

一九、〇〇〇圓

鹽魚

一、〇〇〇俵

二二、四〇〇圓

(四)上田町

鮮魚

二〇〇俵

一五、〇〇〇圓

鹽魚

一、〇〇〇俵

一六、〇〇〇圓

(五)上諏訪町

鮮魚

二四〇俵

一八、〇〇〇圓

であつて、其取引先は

函館

直江津

伏木

新潟

東京

等である。

この表によりてこれを見るに鮮魚の需要は、乾魚又は鹽魚に比して其數量を著しく増加して居るけれども、これを他の府縣に比したなら其需要量の少くなきに驚かざるを得ない。これ蓋し未だ鮮魚の移入の充分なる機關の備はらざる結果に外ならぬのである。

こゝに於て、淡水魚養殖の必要が起り、淡水魚の需要が、多くなる譯で、岩村田町を中心として、南北佐久郡に稻田養鯉の盛んなるも、諏訪湖の淡水漁業に縣當局が全力を盡すも、この結果に外ならぬのである。南北佐久郡の養鯉産

額は毎年一萬圓以上に達し、諏訪湖の淡水魚漁獲高も又毎年十萬圓を下らないのである。

こんな譯で從來乾魚に満足して居る地方も、交通機關の設備と共に鮮魚を需むるやうになつたのであるけれども、未だ完備せる交通機關のないために、直ぐこれを他府縣に求むるよりも、其附近に求むるの至便なるために、淡水魚の需要は益々多きを加へつゝあるといふ現状を呈して居るのである。而してこの状態は、如何に交通機關の完備なるとも、大なる變革のあるべきものではなく淡水魚は、矢張り大なる歓迎を以て需要者の門戸に入ると信じ得るのである。

(ロ) 腐敗し易すからざるもの

何れの地たるを問はず、鮮魚に對して需要者の恐るるは、腐敗に傾ける魚類を購ふことである。購入せる當初に於ては敢て腐敗らしからぬ状態にあつても、

間もなく腐敗に傾くといふは、僻遠の地に於ける鮮魚の状態である。鱒の眼の赤くない爲めに、これは鱒であるまいと信州の一人商人が横濱に出て聞えたといふ話しは、長野縣人を馬鹿にしたやうな話であるけれども、事實長野縣へ移入する迄には如何に最大急行車を以てしても、眼の縁りの赤くならぬ間に到着せしむることは出来得ないのである。こんな譯で、海産魚類は兎角、僻遠地に搬入するに、甚だ不利なる點のあるものである。これに反して淡水魚は、海産魚の如き、危険なく、鰻、鱒、鯉、鮓の如き共に三四十時間を運搬するも、生存するものであつて最も新鮮なる料理を如何なる僻偏の地にも行ふことが出来る利益のあるものである。

これ淡水魚類が比較的の山間の地に歓迎せらるゝ所以である。

(ハ) 儀式によるもの

淡水魚類養殖販賣法

鮮魚の需要は單に日常の食料たるに止まらず、儀式として、是非共使用せねばならぬ場合がある。假令ば鯉魚の結婚式に於ける如きそれである。鯉の生料理なるものは結婚式に缺くべからざるものと古來より定まつてゐるので、鯉は日常食料以外に、必需のあるものである。この他、祝儀の席には殆ど鯉料理を使用せぬはない程に、鯉は縁起よき魚として賞用されてゐるのである。であるから、養殖家は、この鯉の需要期を豫知して、これに應ずるやう、平常注意して置く必要があるのである。

(二) 嗜好による場合

人々の嗜好によつて需要は甲乙のあること勿論で、淡水魚を好むもの、海水魚を欲するもの人様々で一樣でない。故に養魚の如きも嗜好多きものを選定して、養殖すべきこと勿論である。

而してこの嗜好なるものは、

一、土地の事情

一、時期

一、需要者

によつて異なるものであるから、販賣上にも、この三つの條件を理解して置かねばならぬものである。

以上の如く、水産物需用には變遷のあるものであるから、平常注意して其好機を逸することなきやう、すべきが肝要である。

左に變遷に伴ふ、販賣上の注意を詳述しよう。

二、淡水魚の需要期

販賣の期日を選定することは、養殖上の利益を上下することの甚だ大なる

ものである。

勿論養魚の何たるを問はず、一定の大きさに成育せるものでなくては、販賣に供し得ることである。けれども豫定の大きさに成長するも、尙其時期を選んで販賣するが肝要である。而してこの販出期を東京魚市場に依つて余の調査する處によると、

一、鯉の最も需要多き時

一月、二月、三月、四月、十月、十一月、十二月、五月、七月、六月、八月、九月

の順序であつて、嚴寒の候が最も需要多きものである。これ其期の鯉の美味なるによること勿論であるけれども、一は供給も不足せる結果、需要多きが如き外觀を呈するものであるらしい。

而して、地方に於ては如何なる季節に最も多く使用せらるゝかといふに、十一月、十二月を最とし、四月、五月の交これに次ぐのである。これ、祭事、祝儀等の比較的この時期に多きによるなるべしと思はる。長野縣下に於ける、養鯉の最も需要多きは夏期であつて、秋期これに次ぐといふことである。これ一に海産鮮魚の搬出少くなきによると見るを至當とすべきであらう。

鯉の需要は周年のものであつて、海産鮮魚のやうに季節によつて全く其需要を斷つといふことはない。需要に多寡の差こそあれ、春夏秋冬共に其需要は斷えぬのである。

二、鰻

鰻も鯉と同じく周年需要の斷えぬものである。けれども其最も需要多きは

夏期である。古來「土用鰻」と稱し殊に其の丑の日には必ず食すべき習慣となつて居るので其消費高は實に素晴らしいものである。随がつて其當時に於ける相場は一ケ年を通じて最も高價なるものである。

夏期に次いで需要の多きは秋期である。併しこの季節は「下り鰻」と稱して天然産の鰻の最も漁獲多き時であるので、養殖魚の販出は比較的少くないものであることを知つて置くがよい。ではあるけれども東京市に於ける鰻の需要は四季を通じて頗る多く、所詮供給満足たる能はざる爲めに、先年東京蒲焼業組合は千葉縣と共同して、印旛沼を始め、其他の池沼に鰻の放流を行ひ、以て供給の圓滑を謀つて居るやうな有様である。故に鰻の東京に於ける、價格は周年頗る不廉なるものである。

三、ばら

ばらも又、鯉、鰻等と同じく、周年需要の絶えぬものであるけれども、其最も需要の多きは夏期である。此魚は元來「あらひ」と稱する料理に適するもので、「あらひ」は夏期の好物たる故に、其需要が多く夏期に在るのである。

しかし、前述の通り、其需要が決して夏期に止まるものでなく、一ケ年を通じて、絶えず需要はあるのであるから、必ずしも夏期のみ販出せずともよいのである。

これを要するに、鯉、鰻、ばら共に周年需要のあるものであるけれども、其最も需要の大なるは夏期で、殊に鯉は祝魚として、特別な使用を有するものであるといふのである。

四、鮎(香魚)

淡水魚類養殖販賣法

鮎は初夏の候より初秋にかけて需要のあるものである。勿論周年需要はあ
るのであるけれども、この他の季節には漁獲することが出来ぬのである。

五、金魚

金魚は初夏より初秋にかけて、賞翫用として販出するのであるけれども
其最も販出高の多いのは、初夏の候である、毎年四月下旬に初まり十月初
旬を以て終るものであるが、九月中旬以降になつては、左程まで需要のあ
るものではない。故になるべく初夏の候に販出に適するやう、養殖するが
最も利益の多きものである。

三、價格と販賣期

以上に依つて大體其需要は知り得たであらう。
元來物價といふものは需要、供給の關係に於て大體定まるもので、即ち供給

多くして需要少くなければ物價は下落し、需要多くして供給これに伴はざれば
物價は騰貴するが原則である。(少許の例外はあるけれども)故に吾々は需要多
き季節に販出すれば、大抵の場合利益は大なるものに相違ないけれども、鮮魚
には次の如き注意をせねばならぬものがあるのである。

- 一、季節と量目の減少
- 一、死亡又は腐敗率
- 一、自然産魚類の多寡
- 一、其他特殊の場合

即ち、季節によつて運輸途中著しく量目の減少する時と、死魚又は腐敗に
襲はることの多きとのあるものであるから、販出先と運送の便否、日數、時間
運送上の特別の設備の有無等に顧慮する必要があるのである。

夏期殊に七八月の酷暑の候は、鰻の最も需要多き時であるけれども、この頃は著しく量目の減少するものであるし、秋季は比較的量は減少せぬけれども兎角自然産のまゝに、壓倒さるゝ憂がある。

鯉は五六月の交、最も斃死し易く、夏期これに次ぎ、長途の運送に適して居らぬ缺點がある。ぼらの如きに至つては殊にそうであるから、運送上には大なる注意をせねばならぬのである。

それから、特殊の場合、例へば、養殖地附近(殊に上流地)に傳染病患者などの發生せる場合の如きは時に全く販出を見合はせねばならぬことの無いとは限らぬものである。

であるから、鮮魚販出に際しては、必ずしも需要の大なる季節が高價なりと断定することが出来ぬのである。のみならず、生魚の儘販出するにあらざれば、

市場に於て取引を望む能はざる、鯉、鰻の如き、特に運送機關の完備、不備に甚大なる注意を要すべきもので、こは海産魚類と全く其趣を異にする處である。

右の様な次第であるから、淡水養魚は大體からいふ需要期と、價格とが兎角一致して居らぬ傾のあるものである。故にこゝに一概に何時が最も高價なりと斷づることは出来ないけれども、東京に於ては、

鯉 (前掲)

鰻 最多、八月、七月、九月。

殊に夏土用初丑の日前最も高價。

ぼら 最多、七月、八月。

すつぼん 二月、三月、一月。

淡水魚類養殖販賣法

一ケ年間殆ど同じやうなる需要であるが、前記の月は稍々需要を増すものゝ如し。

鮎 六月、七月、八月、九月、十月の順序

但し六、七の頃最も高價である。

金魚 五月、六月最も高價、秋期に近づくに随つて下落す。

右の如き状態であるけれども、其他の都市又は地方に於ては、特別なる需要上の關係があるから、卷末に掲げたる市場又は、附近の魚問屋に就いて直接調査するがよい。

四、販賣法

一、地方直接販賣

地方直接販賣とは、生産地附近に於て、直接需要者に小賣販賣する方法である。

る。

この方法は小規模の養殖者又は都市附近の養殖者の直接市中に「棒手振り」にて販賣するもので、利益の點に於ては最も大なるものである。賣子を置くも一方法で、兎に角、各種の販賣法中最も有利なるものであるけれども、一般に望むことは出来ぬ。要は養殖者の境遇如何によるべきである。

一、仲買賣り

地方に於て、仲買人に卸賣をする方法である。この方法は最も簡便なるものであるけれども、ともすると需要期其他の關係を知悉せぬために初めの間は兎角仲買人に乗せらるゝ傾きがあるから注意するがよい。この方法によるには、

第一に、

一、生産費價値を定め置くこと。

一、市場の事情を調査し置くこと。
 が肝要で、次で季節とか、需要の多寡とかいふものをも顧慮するがよいのである。

生産費価値とは生産に要したる一切の費用と、これに相當なる利益とを合せたる値段のことである。この値段に逢はぬ場合には販賣をすべきものではない勿論物價であるから、下落して居て生産費価値に達せぬこともあるけれども、從來の経験によるに、一ケ年を通じて、時價が生産費価値以上にあることの絶無といふことは未だ無いのであるから、敢て憂ふことはない。

市場の事情に附いては、需要期と供給の關係に

- 一、主産地の漁獲寡少なる場合。
- 一、運輸故障の場合。

一、送荷不能の場合

等があつて、書籍の上の記述のみに拘泥して居られぬ場合があるのであるから常に注意するがよい。假へば夏期中、比較的雨天続きの場合とか、洪水、旱魃等の場合には天然産の漁獲は減少するものであるから、もし主産地がかゝる悲境にある時には市場は著しい品不足の結果相場場の狂奔すること珍らしくない。殊に夏期の鰻の如き其例少くないのである。

其他、風水害等により運送の一時澁滞せる場合とか、主産地に傳染病蔓延の爲め出荷不能とかいふ場合には、速やかに市場に送つて大なる利益を獲得するように、日常市場の状況を調査して置くがよいのである。

三、市場出し

これは普通一般に行はれて居る方法で、市場の間屋と特約して、これに委託

淡水魚類養殖販賣法

販賣するのである。

市場によりて、月二回勘定、月末勘定の處もあり、手数料も五分の處も一割の市場もあつて一様でないから、こゝに一一記述することは出来ない。直接問合せて取引するがよい。

この方法に付いて特に注意すべきは、

- 一、信用ある店舗と取引すること。
- 一、運送途中に充分なる注意を拂ふこと。

である。

五、運送

淡水魚販賣に付いて最も注意を要するは其運送方法である。運送の方法宜しきを得ないと、折角の鮮魚も途中斃死し、鯉、鰻等にあつては全く賣品となら

ぬ場合もあるものであるから充分なる注意をするがよいのである。汽船便等に運送する場合は大抵船中に於て相當の水を補給するものであるから格別なる注意を要せずともよいけれども、汽車便の輸送に於ては全く其方法がないものであるから、豫め取引の運送店と協約して置いて、輸送途中に斃死等のなきやう取扱ふ方法を講せしむるがよい。でないと思はぬ失敗を演出することが往々あるのである。詳細は運送店と協定する外はない。

左に重なる淡水魚需要地の魚市場、及び重なる魚問屋を掲げて参考に供しよう。

第十九 全國主要水産取引案内

一、東京市

第十九 全國主要水産物取引案内

淡水魚類養殖販賣法

○日本橋魚市場 (日本橋區魚川岸地)

- (一) 營業者 { 五百戸 } 仲買商 八百七十人
 { 二千人 } 問屋 六百二十四人
- (二) 賣買年額 壹千七百萬圓
- (三) 好賣行季節

周年 { 鯉、鮒、鰻、すつぼん、ぼら } 其他川魚類

(四) 殊に

鰻、鱒は夏期中最も高價

(五) 取引方法 相對

懸賣(月二回勘定)

販賣手数料 五分乃至一割
運送 陸運の部

汐留驛より二十町、上野驛より三十町、兩國驛より十六町
海運の部

靈岸島より十三町、蠣殻町より八町

○川魚専門問屋

- 上 長 上林長三郎(日本橋魚市場)
- 竹 口 池田三治郎(同上)
- 伊勢定 柴田 定吉(同上)

二、大阪市

大阪には、おほさか 雑喉場、ざつこうば 天満裏街市場、てんまんうらまちいちば 天満市場、てんまいちば 木津灘波市場、きづなはいちば 靱市場等があ

淡水魚類養殖販賣法

る。其取引高は千三百萬圓以上であるが、こゝには淡水魚のみに付いて記して置かう。

(一)仲買人 九人

小賣人 三十人

(二)賣買年額

鰻 約二十萬圓

鱈 約四萬五千圓

鮪 約壹萬圓

鯉 約六萬圓

其他 一萬圓

(三)好賣行季節 各種を通して毎年一月及び七月最も賣行盛なり。

(四)取引方法 競賣。

每半月勘定。

販賣手数料 六分。

(五)陸運 梅田驛より二十町 籠四個金六錢。

海運 川口波止場より 籠壹個金拾錢。

(六)川魚専門問屋

大阪川魚株式會社(大阪中島六)

三、京 都 市

京都市には、錦の店魚市場、五條魚市場、上之店魚市場、驛前魚市場、西紺屋魚市場の五魚市場がある。其取引高は合計約六百五十萬圓、内西紺屋、錦の店兩市場が最も盛んである。

(一) 重なる問屋は左の如し。

○錦の店魚市場

藤井房吉、村上吉兵衛(伊賀駒)、河村平次郎(河安) 高田長之助(田長)

○西紺屋市場

島津恒三郎、井上嘉三郎、細見喜三郎、辻卯之助、合名玉城商店。

四、名古屋市

名古屋市には、名古屋水産市場、中央市場の二ヶ所及び熱田魚市場あり。
取引高合計約四百七十萬圓。

(二) 重なる問屋は左の如し。

○名古屋市水魚市場(同市入船町)

名古屋市水魚市場株式會社所屬問屋

十萬圓。

横濱市には、港町魚市場、神奈川魚市場の二ヶ所あり。取引高合計三百七
重なる問屋は左の如し。

五、横浜市

小貝魚問屋、尾三水産株式會社、大森又三郎、株式會社島本魚問屋、石
原魚問屋。村瀬徳兵衛。

○熱田魚市場

中央市場株式會社、丸川組、魚長商店、日本水産株式會社販賣部

○中央市場(同市西柳町)

大島健次郎(南國町)、坂田與八 市外批把島市場)、大彦野田彦八(小島
町)、山本傳三郎(禰宜町)、玉鍵森次郎(大會根)

淡水魚類養殖販賣法

○港町魚市場

紀の庄、柳久、石川金、八丁徳、森竹、八十長、カネ金。

○神奈川魚市場(横濱市東神奈川小傳馬町)

榎本金右衛門、佐藤平左衛門、倉田佐七。

六、神戸市

神戸市には、湊川魚市場、宮前魚市場、南濱同上、松屋町同上、駒ヶ森同上、眼の濱同上の六魚市場がある。取引總額合計約五百五十萬圓、湊川、松屋町の二市場最も盛である。

重なる間屋は左の如し。(湊川魚市場)

○伊佐奈商會支店、大竹商店、魚喜商店、魚竹商店、魚淺商店、魚藤商店

○松屋町魚市場には鮮魚専門の間屋なし。

○南濱(今出右市町一丁目)

太種商店、小秀、得田秀吉、塩利商店。

○駒ヶ森

辰七、小畑種吉、駒ヶ森魚類定市場。

○眼の濱

山長、眼の濱生魚定市場。

以上は六大都市に附いて記したのであるが、更に各府縣に就いて、重要な魚市場、或は水産組合等を擧げて取引上の参考に供さう。

七、東京府

○八王子市(同市東町)

仲買人十五人、小賣人三百六十五人。

淡水魚類養殖販賣法

賣買年額一百六萬圓。

八王子魚市場 新藤國吉、瀧澤伊勢松。

○品川町(荏原郡)

品川町魚市場 年額十二萬五千圓。

○五日市町(西多摩郡)

仲買人六人、小賣二十四人。

年額約壹萬五千圓。

魚又(木村又右衛門)、魚留(廣澤留吉)

八、埼 玉 縣

○川越町(入間郡)

仲買四十人、小賣八十人。

年額六十八萬圓。

合資會社丸三商會 落合長吉、松本伊助。

○所澤町(同郡)

年額二十萬圓。

原田勇吉、高橋濱藏。

九、群 馬 縣

○高崎市

仲買人二百四十八人。

年額八十八萬圓。

今勇、大原勇次郎(連雀町)、株式會社高崎魚市場(新紘屋町)、宮野辨次郎(新町)

○沼田町

仲買人二十人。

年額十六萬五千圓。

對島屋長左衛門、大勝儀助。

○前橋市 米倉孫太郎(横山市)、若下鶴吉(堅町)

十、栃 木 縣

○宇都宮市

仲買八十人、小賣百五十人。

年額四十萬圓。

宇都宮驛より鮮魚百斤八錢にて運送す。

株式會社山吉魚問屋(大町)

株式會社魚市場(新宿町)

○朽木町

仲買三十人、小賣百人。

年額五十萬圓。

大惣魚市場、ウ印號魚市場。

十一、奈 良 縣

○奈良市

仲買及び小賣人二百人。

年額四十萬圓。

關西線奈良驛及び京終驛より箱一ヶ二錢乃至五錢。

魚清、大西清吉(公納堂町) 京彦、日垣榮次郎(毘沙門町) 奈良京終市場

淡水魚類養殖販賣法

(京終驛前)

○櫻井町(磯城郡)

仲買七十人、小賣百五十人。

年額五十萬圓。

八百萬、河村宇八。玉源、玉置源三郎。大重、大德重兵衛。魚榮、荒養榮吉。魚廣、西川廣吉。三德、石田德松。

十二、岐 阜 縣

○岐阜市

仲買百五十人、小賣八十人。

年額百三十萬圓。

岐阜驛より各市場迄配達賃十貫一ヶ五錢乃至七錢。

入一、岐阜水産株式會社(金尾町) 大一魚株式會社(金國町) 岐阜魚商株式會社(萬力町) 岐阜魚市場株式會社(金國町二) 岐阜魚業市場(驛前) 芳村刀次郎(元町二) 小川寅一(金國町二) 山田勘三郎(久屋町) 小見山若三郎(金國町三)

○中津町(惠那郡)

仲買三十人、小賣四十人。

年額二十二萬圓。

中央驛中津川驛より一ヶ四錢。

中津川水産株式會社、前田常吉。

○大井町(同郡)

仲買四十人、小賣六十人。

淡水魚類養殖販賣法

年額三十萬圓。

中央驛大井驛より一ケ三錢五厘。

大井水産株式会社。大塚一三。

○大垣市

仲買百人、小賣萬人。

年額五十萬圓。

大垣驛より一ケ五錢。

大垣魚株式會社、大垣一〇合資會社、丸中海陸物産會社

○多知見町

仲買四十六人、小賣五十五人。

年額二十五萬圓。

多治見驛より箱一ケ五錢。

多治見水陸物産市場、多治見市場株式會社。

十三、三重縣

○上野町

仲買七十二人、小賣二百二十人。

年額五十五萬圓。

上野驛より三十町一ケ七錢。

伊賀上野魚市場、美濃重吉。

十四、山梨縣

○甲府市 甲府魚市場(甲府市魚町)

仲買二十二、小賣百五十人。

年額三十五萬圓。

甲府驛より八丁、十貫目七錢。

今井茂右衛門、長坂八郎右衛門、長坂元三、株式會社丸魚問屋。

○韭崎町(北巨摩郡)

仲買六十人、小賣八十五人。

年額四十萬圓。

韭崎驛より六丁約一ヶ三錢

魚政、市川億三、魚政支店、魚太、乙黒太市。

十五、茨城縣

○下館町(眞壁郡)

仲買十八人、小賣六十人。

年額二百十三萬圓。

下館驛より六丁、一ヶ五錢。

大興商店、村上三次郎、日向野吉次郎、猪瀬彦十。

十六、福島縣

○福島市(中町)

仲買小賣人合計七十人。

年額十五萬圓。

福島驛より一ヶ二錢。

渡邊又兵衛(上町) 横須賀兵四郎(大町) 株式會社丸大魚問屋(中町)

○若松市

仲賣二十人、小賣四十八人。

年額六十二萬圓。

須賀川町(岩瀬郡) 戶田惣右衛門(大町堅町) 中町萬吉(堅町) 小林市作(同上)

仲買三十八人、小賣二百人。

年額十七萬圓。

須賀川驛より十町百斤十錢。

須賀川海產物商會、若松屋、味戸新助、山邊重三。

○郡山町(安積郡)

仲買小賣合計五十人。

年額十萬圓。

合名會社郡山魚問屋、伊藤成之助、吉田安吉、松本文之助。

○白河町

仲買四十人、小賣百人。

年額四十萬圓。

驛より五丁一ヶ二錢。

山福魚問屋合名會社、丸ノ魚問屋會社。

十七、山形縣

○山形市

仲買五十五人、小賣三十人。

年額六十四萬圓。

株式會社山形魚市場(横町) 山形魚問屋(四日町) 矢野善助(小橋町)

○米澤市

淡水魚類養殖販賣法

仲買人十人、小賣四十人。

年額六十萬圓。

驛より十三町、一ケ二錢。

合資會社米澤魚市場(大町)

○新庄町

年額二十萬圓。

新庄魚市場。

十八、新潟縣

○高田市

仲買百五十人、小賣百八十人。

驛より四丁一ケ五錢乃至七錢。

株式會社田端協成社(下田端町)、株式會社高田魚市場(同町)、竹内定治(横春日町)、近藤幸吉(中小町)。

十九、長野縣

○松本市

仲買四十六人、小賣百二十人。

年額百三十五萬圓。

松本驛より一ケ六錢内外。

吉澤喜七(本町四) 瀧澤仙作(本町二)

○長野市

仲買小賣總人員二百五十人。

年額百二十七萬圓。

驛より一ケ三錢乃至六錢。

長野魚商株式會社(東町)、長野協盛社(千歲町)、長野魚市場(東町)

○伊那町(上伊那郡)

仲買三十人。

年額四十七萬圓。

伊那電車南驛より、半町一ケ三錢。

大三委託株式會社、宮下今朝次郎。

○上諏訪町(諏訪郡)

小賣人員十五人。

年額十一萬圓。

長島安次郎、唐木隆伯、宮坂壽萬五郎。

○小諸町(北佐久郡)

仲買人二十一人。

年額五十萬圓。

大田國三郎、大塚宗三、竹内さき、平野五兵衛。

○飯田町(下伊那郡)

仲買人員二十四人。

年額五十五萬圓。

共同市場株式會社、飯田海產株式會社、伊那海產株式會社。

○上田市(小縣郡)

仲買四十五人。小賣八十人。

年額四十五萬圓。

淡水魚類養殖販賣法

株式會社上田魚問屋。

二十、岡 山 縣

○津山町

仲買四十人、小賣七十人。

年額六十萬圓。

株式會社津山魚市場(新魚町)、美作生魚株式會社(林田町)

二十一、京 都 府

○福知山(天日郡)

仲買十五人、小賣九十人。

年額二十五萬圓。

合名會社福知山魚市場、香衣利兵衛、村岡仁兵衛、桑原吉之助。

○伏見町

小賣百人。

年額二十八萬圓。

問屋木下奎太郎。

第二十 淡水魚の養殖に就いて(結論)

養殖の事業は單に淡水魚類にのみ行はれるものではない。海水の魚類にも其數甚だ少なくないことは既に前述の通りであるが本書に於てはこの一般の養殖を説くを目的とせず、淡水魚類中特に淡水魚類に關するもののみを記述したのである。

これ温水魚類は其養殖冷水魚類に比し容易であり、かつ其利益も多いからで

第二十 淡水魚の養殖に就いて(結論)

ある。

前にも述べた通り「時」の力は吾々の生活を著しく向上せしめ其食料品の如きは日と共に贅澤に向ひ（贅澤ではないけれども従来に比すれば）其底止する所を知らぬ有様となつて居るのであるから、魚類の如き其需要は空前の消費を示してゐるのである。故に養殖は今後益々有望となるのみで、決して其供給の夥多を訴ふるが如きとはないと余は確く信ずるのである。今より十數年前余が未だ少年の時代には家を出づれば直ちに利根川に出て漁を樂しんだのであるが其頃は吾々の少年の力を以しても、一家拾餘人の人々の食膳を賑はすに充分なる漁獲を得るに一時間を要することはなかつたのである。かゝる有様であつたから、漁業を專業とするものは殆どなく、大抵は副業で、而かもそれで其採捕量は甚だ多かつたのであるが、近年歸省してこれを見るに其不漁なること殆ど言

語に絶し海濱にして河岸たる余の郷里に於て魚を求むるに東京の生活に比して甚だ容易ならぬを見たのである。以て如何に酷漁が今日不漁の原因となりしかを知るべく、而して如何に不足せるかを察すべく、而して其價格の騰貴せる原因をも知るを得たのである。

これ余が水産養殖の一書を公刊するの念更らに一層切なるものあらしめたる理由であつて、この業に従事し熱心する養殖家に質し、其實際的方面に全力を注ぎ且こゝにこれを刊行したのである。

世は自然的生産のみに委任すべき時代でなくなつた。時は養殖の必要を認むること日は一日よりも刻は一刻よりも急を告ぐるのである。

敢て一書をすゝめて農家の副業として是非其この有利なる事業をされんことを切望する。

鯉金魚鮎
鰻鯿等
淡水魚類養殖販賣法(終)

大正九年七月十日印刷
大正九年八月十四日發行

●●▲正價金一圓九十錢▼●●●

著者 篠原 憲

東京市京橋區南橫町十八番地

發行者 大倉 廣三郎

東京市下谷區入谷町三百九十六番地

淡水魚類養殖販賣法
【有 所 權 作 著】

印刷者 金山 佐次

發行所 東京市京橋區南橫町十八番地
廣文堂書店

辰寄東京四六八四
電話京橋二四六三

✦ 書叢業副い多のけ儲 ✦

高田 功先生著 〓急購せよ〓

畑地年六回利用収益法

四六判洋綴全一冊
正價金一圓七十錢
送料金 十錢

農學士平山敬止先生著 〓活用せよ〓

金肥よりよく利く 多收穫新用肥料製造法

四六判洋綴全一冊
正價金二圓八十錢
送料金 十錢

内務屬増由穆先生著 〓愛讀せよ〓

民力涵養の活模範 理想の大和村

四六判洋綴全一冊
正價金二圓八十錢
送料金 十錢

✦ 書叢業副い多のけ儲 ✦

佐瀬 文哉先生著 〓急購せよ〓

有利簡易家庭副業 和洋紙加工製作法

四六判洋綴全一冊
正價金二圓三十錢
送料金 十錢

篠原 憲先生著 〓必讀せよ〓

鯉金魚鮎鰻鱺等 淡水魚類養殖販賣法

四六判洋綴全一冊
正價金一圓九十錢
送料金 十錢

佐瀬 文哉先生著 〓必備せよ〓

有利簡易家庭副業 布加工製作法

四六判洋綴全一冊
正價金二圓五十錢
送料金 十錢

※ 書叢業副い多のけ儲 ※

高田 功先生著 〓實行せよ〓

山林三重利用收益法

四六判洋綴全一冊
正價金一圓七十錢
送料金 十錢

長塚 節先生著 〓活用せよ〓

苦竹淡竹黒竹女竹 孟宗竹及び筍等 竹の栽培と販賣法

四六判洋綴全一冊
正價金一圓七十錢
送料金 十錢

農學士 齋藤容一先生著 〓急讀せよ〓

多く穫れて 高く賣れる 風味のよ 果物栽培と販賣法

四六判洋綴全一冊
正價金一圓七十錢
送料金 十錢



395
18

終

