

燕窩

以上の内にも第一は殊に名高く、清國人の珍重する食料燕窩は多くは此種巢なり、此等の燕はマダガスガル、全東洋帯及びニューギニアより東方マルクエサス諸島に散布し、殊に第一のものはホルネオ、スマトラ等南洋諸國に産し、其體色の背部は褐色にして腹部は白色なり。尾の大部は白色を呈す、其巢は斷崖をなせる岩石絶壁に不規則に密著し、完全になる形は至つて少く恰も海綿珊瑚の附著せるが如し、此れを獲取するは甚だ危険にして、絶壁に繩を下し、之に傳りて採取す、此れを洗へば稍々透明にして半線緯状の美麗なるものとなる、之を水又は石鹼中に浸せば軟柔となりて蠟龜の脂膏に類すといふ。歐人の口には適せざるも清國人は非常に之を嗜好し、上海に輸入する燕窩は平均五萬九百擔餘價格四十三萬八千六百餘兩に達し、一等品を白燕又は官燕といひ二等品を上燕、三等品を毛燕といふ、ホルネオ、スマトラ等の南洋産を新嘉坡、香港、汕頭港より十一月、十二月頃に輸入し、販路は天津、漢口地方にして官燕は北京の宮中、又は宴會儀席の食膳中無上の佳品として賞揚せらる、のみならず又肺病等の藥用として効ありといふ。

比律賓諸島に於てはサランガナ(Sarangani)と稱してコロカリアに屬する一種の燕を産し、土人は毎年三回之を採集し、古き巢は之を破壊して新に作らしめんことを勉めたり、之れ新しきもの市場に高價を占むるを以てなり、而して前者と等しく食用に供せらる。

鵜 異名 鶴 英名 Stork 名 學 Ciconia.

鵜コウトリは形狀鶴に類似し、白色のものと黑色のものとあり、直立せる高さは六呎半に達し、嘴長くして叢草中を探りて自然の食を求め、蛙其他の害蟲を食するを以て農夫は其來ることを喜び、幸福を齎すものとなし、自己家屋等に巢を作る奨勵す、和蘭人は特に之を貴重し、法律を以て保護すること、なれり、而して此鳥は殆ど舊世界に限られ、亞米利加熱帶部及び北方に僅に二三種を有し、太平洋諸島及び西印度群島のアンチルス Antilles 群島には全く之を見ず、歐洲にては皆て英國にも棲息せしも今は獵者の多きと食物少きとに殆ど其影を見ず、其大陸にては普通に知られ冬季は阿非利加に移住し夏季に至りては北方に飛行す、東洋帯に於てはセレベス島に至る沿海諸島に達し、其飛行の際には數千の群をなし高く空中に飛び其羽音眞に騒々なり。

鶴 英名 Crane 名 學 Grus cinerea.

鶴は鳥類中最も壽福のものとして龜と並びて千秋を祝する儀式に於ては、本邦都邑を問はず必ず形に現はし口に稱せらる、ものなれば其形狀は茲に記載の必要なけん。今世界に於ける分布の有様を見るに新大陸に於ては合衆國の西南部に住し、舊大陸に於ては亞非利加の東南部、印度及

性質

び舊北帯全部に散布し、其他濠太利亞に於ても之が棲息を見る、我邦に於ては從來國禁の主として濫りに捕獲するを得ざりしかば全國に群棲せしも維新以來亂殺の結果今や殆ど其形跡を絶ちしかば、明治の世に至りて再び鳥獵中禁鳥として保護せり、英國に於ても嘗て普通に見られしも今は其跡を絶ち、歐洲大陸に於て處々に見ることを得。常に空中高く飛翔し群をなして遠隔の地に行き稀に食物を得ん爲に地面に下る、此場合に於ては多く河岸、池沼等の水邊に下りて魚蟲を食す、又新に蒔きたる田畑の穀種を採食す、巢は池沼河岸の濕地に於ける楊蘆の中に作り、卵は柑欖色を呈す、而して鶴の種類は數多あり、左に記載する一種は形色美麗にして有名なるものなり。

種類

(一)ヌミチア鶴 名英 Numidian crane or Demoiselle C.

此は南北阿非利加の大部、亞細亞の西南部及び歐洲の東部に住し、其運動遅々として快風中に飛翔す、羽色甚だ美麗にして一般緑灰色を帯び、頭及び首は鉛色にして雲白色と天鷲絨狀の黒色と對照し、胸部に長さ深黒色の房を有し、翼及び尾は甚だ長し。

(二)クラウンドクラン 名英 Crowned Crane.

此は前者より尙ほ華美にして頭上黄金色の羽冠を有し、天鷲絨の如く、黒色を呈し、尾羽前者の如く長からず、一般の羽色は蔞灰色にして翼及び尾羽には黒色、褐色の部あり、直立の高さ四呎に及び西部阿非利加、北部阿非利加及びマダガスカルに産す。

極樂鳥 異名風鳥、霧鳥 名英 Paradise 名學 Paradisinae.

極樂鳥は羽毛の華麗なるを以て稱せられ其種類數多あり、雌雄及び年齢によりて其形狀羽色著しき差異あり、故に從來非常に種類多きものと考へられたり、太さ雀の如く、尾羽長くして、羽色は千態萬様なるを以て一々書し難きも其の何れも美麗なる光輝を有し殊に『極樂鳥の王』(Kingbird of Paradise)と稱せらるもの、如きは華麗言ふ可らず、羽尾も亦他に勝りて長し、常に三四十の群をなし一王之を率ゆ、若し王鳥死すれば餘衆其周圍に集りて容易に去らずといふ。又此鳥は卵を孵化するに他の鳥類と異り、雄鳥主となりて之を暖め、雌は其休憩間の交代に過ぎずといふ。赤霧鳥 (P. rufina) 比翼鳥 (P. hesperia) 等の諸種あり此等の鳥はニューギニア、パプア諸島、北部濠太利亞、ジロロ、パチアン及び馬來諸島の一部に産し、其羽毛は歐洲婦人の裝飾品として「リボン」其他の流行品を製す。嘗て此鳥につき面白き歐人の記載あり、即ち此鳥は足を有せず、且つ其必要なし、多く空中に飛翔して時に地上に下ることあるも兩翼及び尾を以て體を支へて休憩し、卵は専ら雄鳥之を孵化し、常に雌雄共に微風に漂翔し、暗天食を求めて遠隔の地に至る云々と、以て廣く歐人の注意を引けり、之れ此鳥の歐洲に送らる、や必ず其足を断ちて送りしを以てなりと。

アプテリクス 名英 Apterix 名學 Apterix australis.

アプテリクスは又キウ・キウ・(Kiwi)と稱し、鳥類中最も妖怪の相を有し、ニュージーランド及びタスマニヤの特産にして他に住する所なし、同島に於て從來多く棲息せしが近來大に其数を減じ殆ど絶滅に陥らんとす、多く叢莽中に棲息し、日中は岩石、土塊、木根等の幽處に隠れ、夜間出でて食を求め、蟲類を食とす。翼甚だ短く、尾は殆ど絶無なり、羽毛は扁平にして先端尖り錯雜して光澤を有し且つ柔なり、其色一般に栗毛を呈し、下部は稍々稀淡なり、皮は柔靱にして價高く、衣服を作るに用ひらる、嘴は長くして先端下方に曲り、直立せる高さ二呎に達し、急走する時は恰も駝鳥の走るが如く、體重凡四封度、卵は十四乃至十五「オンス」あり、土人は皮と肉とを得んが爲めに夜間炬火を燒きて之を捕ふ。

握鷹 名英 Condor 名學 Sarcorhamphus.

握鷹は鷹と同屬にして、長く鳥類の猛將として特稱せられ翼の廣さ十八呎に達するものあり、體長嘴端より尾末まで三呎餘にして羽色一般に暗灰色なれども其濃淡光澤一様ならず、成長せる雄鳥は翼端に白色多く兩翼は大なる白色の斑點を有し、又白色の頸帶を纏へり雌鳥は白色を混じ

て錫色を呈し、又雄鳥は肉冠を有し、殆ど頭の頂上を占め嘴の基部に四方に擴れり、此等は巢を作らず、卵は嶮峻なる岩上に堆積し十一月、二月の頃に生み、其孵化せられたる時は裸體なるも速に黑色柔なる羽毛を生じ、年を経るに従つて變色し三年を過ぐれば黃褐色を帯ぶるに至る。高山地方を好み、南米アンデス山脈中に棲息し、南緯四十一度を南限とし、主として雪線以上に住し、稀に雪線以下に下ることあり、斯る時は獸類を襲ひ、家畜を奪掠すること多し、亞米利加土人は牛馬を捕ふる繩を以て之を捕獲し、又家畜の死屍を野外に放置する時は握鷹集り下りて食するを以て此際に捕ふること多し、其肉は食すべく羽毛は頗る大なる上に美麗なるを以て歐米貴婦人の帽子裝飾用とし又清國人は團扇其外に製し珍重せらる。

食火鷄 名英 Cassowary. 名學 Casuarus Galeatus.

食火鷄は駝鳥と類を同じく、遠く飛散すること能はず、高さ五呎に達し馳走すること甚だ速なり。頭頂に兜狀に凸起せる肉質の鷄冠を有し、首部に下冠を有す、其色青銅色、紫色又は深紅色を呈す、幼鳥には此冠なし、羽色は光澤ある黒色にして毛狀の羽毛を密生し、各毛の先端は箭狀をなし二分し、基部は數多の叢房をなし、尾羽も亦此れに等し、兩翼に於ても他の飛鳥の如き強き羽を有するにあらず僅に毛狀の羽を蓋ふに過ぎず、此類はセラムよりニューブリテンに至る諸

島及び北部濠洲に産し、主として果實を食す、其肉及び卵は食用に適し、土人は此れか爪を以て槍先に嵌め有用なる武器となす。

ムールク (Mooruk) は食火鶏の一にして千八百五十七年シドニーに於て始めて捕へられ、土人之をムールクと稱す、太さ前者と相同じく羽色は一般は赤灰色にして背部及び後部は黒色を混ず、脚は甚だ強大にして灰色を帯ぶること前者と異ならず、其最も異なる處は頭頂の鶏冠にしてムールクの鶏冠は角質にして形状皿を載せたるが如し。其産地は濠洲本土及びニューブリテン地方を多しとす。

信天鳥

英名 Albatros 學名 Diomedea Brachyura.

信天鳥は又信天翁と書し翼長大にして末端尖り飛力甚だ強く、大洋諸島を飛翔し、一般に熱帯地方の海濱、河岸等に群居するも亦時々温帯の海洋諸島に來ることあり、専ら魚類を食し、多く無人島に集り、斷崖をなせる岩上に飛廻ると雖も、人の來るを恐れず、或は海燕の如く食を求めて船に従ひ、船中の食物を奪ふことあり、其嘴長くして強く、羽色は上部一帯に灰色若くを褐色にして他は殆ど白色なり、其肉及び卵は食用に適するを以て、大洋航海の際、途中風波の爲めに船を破壊せられ無人の孤島に漂著し、此鳥の肉、卵を得て生を全くしたるもの少からず。

鸚鵡

英名 Parrot 學名 Psittaci.

鸚鵡は羽色美麗なるを以て世人多く之を籠中に飼す、足は二趾前に向ひ二趾後に向ふこと啄木鳥の如し、亦巧に樹木に攀り、上嘴は短く大にして甚しく曲り、果實若くは穀類を食す、舌は肉質にして厚く能く人語を模擬す、其種類甚だ多く今日知られたるもの五種三百八十六屬あり、其大部は熱帯に住すと雖も亦數種は温帯に住す、大凡南北の緯三十度を以て限りとなす、嘗て亞米利加に於ては或種は南米マゼラン海峽に達し、又北米大湖地方に住せしものありき、されど今日にては北米東南地方に多し、亞非利加にては北回歸線よりオーレンテ河に達し、印度に於ては北緯三十五度の西部ヒマラヤ山地方に擴り、濠洲にては南緯五十四度のニュージールランド、マックアリ諸島に散布す、而して此等の地方の森林中の棲息し、熱帯に於て最も多し。

食蜜鳥

英名 Honey-sucker. 學名 Meliphagidae.

食蜜鳥はカエンナワルブラー (Cayenne warbler) クリーパー (Creeper) ヘテド (Hedot) と稱し、太陽鳥の一種にして形體小なると羽毛の鮮麗なるを以て名あり、頭は蒼青にして其他一般黒色なり、雌は雄の如く美ならず一般に黒色なり、其移動活潑にして開花を尋ねて蜜を食す、南米

伯刺西、濠太刺利亞、ニューシールランド、セレベス、サモア、チモール、ニューギニア、カレドニア、タスマニア、ギロロ、ロンボク、トンガ、バプア、サンドウッチ、マラッカ等の諸島に散在す。

孔雀 英名 Peacock 名 學 Pavonidae.

孔雀は鳥類中最も莊麗にして最も世人の稱美する處なり、元來印度の産にして瓜哇及び其附近の諸島に棲息す、印度に於ては三四十の群をなし一樹美麗の羽毛を以て蔽れ、凄々たる鳴聲空に充つることあり、而して雄鳥の尾は非常に長く緑、深紫、黄金色を帯びたる圓形の中に二重の紫色を縁を以て周らせるものあり、頭に二十四の直立せる羽冠を戴き頸部は藍色を呈し、背部の羽毛は綠色にして縁に天鵝絨狀の黒色を廻し、翼は殊に濃黒色にして腹部は縁を帯ぶ、雌鳥は雄の如く美ならず且つ長尾を缺き、頸部は綠色にして他は蒼灰色なり、斯の如く美麗なる羽毛を有するを以て之を獵するもの多く、之を取りて種々の裝飾品を製す。清國にては玉冠の頂に差付し高官職の人に著用せしむ。

太陽鳥 英名 Sun-bird 名 學 Nectarinidae.

太陽鳥は羽色美麗にして太陽光の如き光輝を有し殊に雄鳥美麗にして頭及び頸部には光輝燦爛たる斑點を有す、されど此等の羽色は季節によりて變化し、或時期には甚しく美ならざることあり。而して翼は短く且つ圓形にして強からざるも足趾は甚だ強力なり。此小鳥は枯木の空洞に巢を作り、常に花を尋ねて其蜜汁を吸収し食となす。若し捕へて籠中に飼養すれば能く人に慣る、を以て愛育せらる。其種數多あり左に主なるもの一二を掲載せん。

(一) チェリテールドサンバード 英名 Tiertailed Sun-bird.

此は印度ヒマラヤ山下のネパール地方に多く棲息し、體の全長三乃至五吋にして尾羽は最も長きものにて二吋に過ぎず、されど形色最も美秀にして頭は光輝ある綠色を帯び頸及び背部は燦爛たる黄色の斑點あり、兩翼の上面は橄欖色を呈し、下面は灰白色なり、胸部は黄金色にして其中央は深紅色なり、又腹部帯青白の橄欖色を帯び、尾羽の中央は輝きたる朱色を呈し其兩側は褐色なり、而して其嘴は黒褐色なり、斯く部分によりて色を異にして其美眞に賞するに餘あり。

(二) コルラードサンバード 英名 Collared Sun-bird.

此は阿非利加北部より西部に至る森林中に棲息し、形狀性質は一般のものに異ならざるも羽色體の上部及び胸部は黄綠色にして、翼の上面及び尾羽は黒褐色にして綠色を反射し、全長四乃

至五吋あり。

(三) ジャヴァネスサンバード 名英 Javanese Sun-bird.

此は専ら瓜哇森林中に棲息し、前二種の如く美ならず、體の上部は紫色を帯び、下部橄欖色なり、頸部は栗色にして嘴下より胸部に至る光輝ある紫色條紋あり。

(四) マレチトサンバード 名英 Malachite Sun-bird.

此は太陽鳥中最も大なるものにて全長九吋に達し他の二倍に相當せり喜望峯に於て終年住し、常に數日間同一處に留り、四五十の群をなして花中に快み蜜を食す。上部は光輝閃々たる青綠色を呈し兩翼及び尾羽は黒色なり。

以上の外尙ほ種類多く西部及び南部アフリカ、パレスチン、印度、バプア群島、北部及び東部濠洲、瓜哇、セレベス、比律賓諸島、馬來半島よりニューギニア、ロンボック等の地方に散布す。

蜂鳥 異名蜂雀 名英 Humming-bird 名學 Trochilidae.

蜂鳥は亞米利加大陸の産にして、北緯五十七度のシトカ (Sitka) よりクープホルン (Capehorn) に擴り、殊に墨西其より智利に至るアンデス地方に多く又非常高く雪線附近に至る地方にも棲息す。

す、禽類中の最小鳥にして大なるものと雖も八吋を越えず、小なるものは二吋に及ばず、羽毛極めて美麗にして金綠色を呈し、尾羽は殆ど半透明にして或は虹色を呈し、或は深紅色に變じ、又忽ちして紫、紺等の色に變じ其形に於ても或は方形となり、或は圓形となる等其變現甚だ奇なり、多く花間に戯れて蜜を食し、又之に集まる昆蟲を食す。アプトリ (Trochilidae) コリブリ (Colibri) 等の種類にして其羽皮は種々なる裝飾品となり歐洲諸國に輸出するもの年々數千枚に達す。

白鳥 名英 Swan 名學 Cygnus.

白鳥は涉禽類にして歐洲に於ては半家畜的のものなり、英國に於て往時鳥類の貴族として貴ばれ國中遍く飼養せられたることあり、恰も鷺に類似し、體大にして羽色純白なり、其嘴は紅く、基部に黒き瘤状のものあり、足は黒色にして雌は雄より大なり、英國に棲む種類に丁抹、瑞典に渡る者あり、又東南歐羅巴のダニュープの流域及び中央亞細亞より西部亞細亞に擴かれるものあり此等は冬期は南方に移り、印度の西北部、埃及及び地中海沿岸に多く見出さる、其巢は池沼等の叢草中に作り、大にして中に數箇の卵を産し、雖は暗褐色を帯ぶると雖も成長すれば純白となり、されど米國に産するものは舊世界のものより大にして頸部に黒色を帯び北米諸方より南米智利、アルゼンチン地方に達し、時々フォークランドに至ることあり。又濠洲にては全黒色のもの

のを産し、蘭人始めて之を發見し、多く之を捕へバタバアに送りたり、故に其船出せし地をスワ  
ンリーバー (Swan River) と名け今に濠洲に其河名を存せり。本邦産は奥羽關東等に多く見る處  
の候鳥なり羽色純白にして良質なるを以て絶品の天鵝絨(セロイ)世に絲製等の擬製品あり)を織り價貴し  
又其翼翮は洋筆即ち「ペン」を製するに適す其肉及び卵は食料に供して美味なり。

塘鵝 英名 Pelican 學名 Pelecanus Onocrotalus.

塘鵝は游禽類に屬し、印度、亞非利加及び歐洲東等熱帶、温帶の産にして恰も鵝の如く趾間に  
蹼を有し游泳自在にして亦よく樹枝に止ることあり、嘴甚だ大にして一呎以上に達し、淡黄色を  
帯び其下嘴には大囊を有し嘴端より喉咽に至る、故に水中の魚を捕ふる時には先づ水と共に口中  
にし其後に水は囊網より漏れて魚のみ囊中に残る、此水鳥類中甚だ稀なる處なり、其羽毛は純白  
色にして稍々淡なる薔薇色を帯び蹼は黄色を呈す、體の長さ凡六呎に達し、著名なる大鳥にして  
稀に本邦に渡ることありとあり。印度にては漁業に使用すること本邦の鵜飼の如し。

爬蟲類

蛇類 英名 Snake 學名 Ophidia.

蛇類は寒帯を除き地球上普通の爬蟲類にして概ね卵生口あれども又胎生の種あり鱗上の皮膚は  
毎年數回脱蛻し暖熱産は毒牙を有し、其體美麗なり暖帯以北に於ては冬時地中に蟄伏し越年す、  
今其有名なる種類二三に就て其分布並に性狀を略述せむ。

無毒牙類

(一) 王蛇 英名 Boa 學名 Boa Constrictor.

蛇類中最も大なるものにして體長九百四十「セ、メ」に達し背鱗は大なる菱形にして屋瓦狀に  
排列し腹鱗は方形にして兩縁相接合するに過ぎず、其下顎骨は前方に於て熱帯を以て相連繫し、  
且つ頭蓋と直接に連關せず、其外上顎骨口蓋骨等も固定せずして自由に運動するが故に自身よ  
り大なる動物をも嚙下するに適す、體色常に茶褐色を呈し脱蛻期に近けば鈍色を呈す、常時熱  
帯の森林叢間に住み又は樹枝に懸垂し、食餌近けば躍つて之を纏絞し過に死に至らしめ、後之  
を嚙上す食に飽けば休眠を貪り饑餓に迫るや初めて覺醒すと云ふ、旅人誤つて彼に近く時は乘  
馬共に絞殺せらる、事あり二種あり王蛇 (Imperator) 緊縮蛇 (Constrictor) といふ其長さ前  
者は後者の半に及ばず其分布は南米伯刺西を主とし印度、錫蘭、東印度全部及び濠洲に饒産し、

本邦、清國、歐洲、北米には産せず。

(一) 蟒蛇 名英 *Huge Serpent* 名學 *Python tigris*.

體色黄褐色にして其各鱗灰白色の縁彩を以て濃褐の白斑紋あり、大さ前者に次ぎ體長四百七十「セ、メ」餘に達す森林叢澤の間に潜み鳥類小獸を捕食し又往々旅人の害を受くる者あれども大體温順なり、本邦往昔棲息せしが現今大に其數を減じたり、其分布は東印度、瓜哇、濠洲、ハブア其他米國中部に産す。

此外無毒牙種類本邦に産する者には黄領蛇 (*Elaphis virgatus*) 赤棟蛇 (*Tropidonotus tigrinus*)

鳩色蛇 (*E. Merten sili*) 等あれど普通百「セ、メ」位の體長を有し小鳥、蛙類、鼠其他の小獸を捕して無害なる種類にして、本邦、歐洲、南部米國、中部等に棲息する暖帶性とす。

有毒牙類

(一) 響尾蛇 名英 *Rattle Snake* 名學 *Crotalus*.

其體百乃至百五十「セ、メ」に達し、上顎には前端に近く洞齒又は溝を有する毒牙ありて毒線と通じ、乾咬の際毒液を注射す、或種には最大なる二齒を有す此種の特徴は尾端に表皮の變形物なる角環を連ね其數十八箇に達するあり、其尾端には角瘤を生じ角環の脱出を防げり之れ敵に會へば尾を動搖して一種の騷擾を發する天然の保護機關あり其響音は半時間の長きに亘るを

得、原産地は北米合衆國カリフォルニア洲並に其附近にして其毒甚だ激烈なり、其他此種に屬する者は中央米洲よりコロンビアに至り又伯刺西、印度、波斯に産し小獸を捕食し年々其害を受くる旅人甚だ多し、カスカベラ (*C. Horridus*) と稱する種類は合衆國普通産にして背部は灰褐色にして赤色の紋狀あり、腹部無色にして尾部は黒色とす、デュリス (*C. durissus*) は北米東南にして八呎に達し、其體色前種にて性雨天を怖れ冬季は地中に休眠し人家に入りて鼠類を捕へ又地中にありて地鼠等を捕食す。

(二) コブラ 名英 *Cobra or Naja* 名學 *N. tripidians*.

印度原産にして體長六呎に達する者あり、體色暗褐色に黄色を帯び頭部には双鏡狀の白紋あり、其頸部は白黒相混じ甚だ美なり、其性岩穴及び木洞に棲み雄雌相伴ふ、小動物稀に魚類を捕食す卵は鳩卵に似て六箇を産す、太陽熱により孵化せしむること他種の如し、其毒牙能く發達し且つ激烈なり葡人はコブラ、デイ、カペロ (*Cobra de capello*) は即ち眼鏡蛇と稱し其分布は東は清國南部、マレー諸島に及び西は埃及に及ぶ殊に印度は甚だ多くヒマヤラ山上三千呎に達せり、故に年々其害を受くる者其附近に於て一萬餘人に達し、政府は賞を懸けて其撲滅を計り年々十三萬餘頭宛の捕殺あれども未だ減却を見ず、又此一種なる食蛇 (*Snake eating cobra*) 又は王コブラ (*King cobra*) と稱し學名 *Hamadryas* (*N. optiophagus s. Hamadryas*) *lungarus s. elaps*



といふあり、其體色黒色又は黄色の環紋を呈し、毒蛇中最も有名なる者にして、體長十二呎に達し好みて他の蛇類を嚙食し印度、南清國、菲律賓諸島に産す。

(三) 飯匙情 名學 *Trimere surus rikiannus*.

其體長百七十「セ、メ」内外にして頭部菱形をなし、其色により金飯匙情、銀飯匙情と稱す脊部に黒紋を帯び頗る美麗なり其毒頗る猛烈にして前種に似たり本邦琉球、臺灣より南洋諸島に棲息し能く人家に入りて鼠を捕へ又小鳥等を食す、阿非利加マダガスカル、墨西哥にも産す、一種クレオパトラ蛇と稱するも此種に屬すといふ。

(四) 海蛇 名學 *Hydrophis Calubrina*.

體長前種に等しく全身暗褐色にして側扁し一般に頭部小く尾部に至りて大なり、赤褐の横紋あり尾部は黒黄兩色の輪紋を以て彩る本邦琉球群島殊に永良部島に産するを以て此名あり、遠く海中にも棲住し菲律賓及び呂宋の淡水産を除きては皆海水に産す清國南部、印度洋、波斯灣及び中央米洲の沿岸にも棲む。

此外本邦普通産なる蝮蛇 名學 (*Trionocephalus blunhohi*) と南米特産なるリンガール 名英 *Binghals* 名學 (*Sepeleon haemulclates*) は有毒牙蛇にして後者は頭部に翅状をなせる鱗あり、色黒色にして黄白、褐の紋状あり腹部又白黒の輪紋を有するとなり、此他數種あれども以上擧げたる者は就中有名なる種類とす。

避役 名英 *Chamaeleon* 名學 *Chamaeleontidae*.

避役は蜥蜴類中尤も奇異なる動物にして其體色時々變化するの性あり、體は粒狀の鱗を以て被はれ後頭に冠狀の隆起あり肢に五趾あり、其三趾は前面に向ひ樹枝を歩行するに便なり、其尾細長にして樹枝に纏繞す、眼は頗る大にして左右各自に運動するを得、其舌は殆んど身長に等しく先端膨大せる棍棒形をなし、粘液を分泌するを以て昆蟲を捕食するに極めて便なり、原産地阿非利加にして其種類の過半はマダガスカル島に産す、其餘種は阿大陸より亞刺比亞及びソコトラ (*Socotra*) に亘り、一種南部印度及び錫蘭に産す、産卵期は秋季にして地中に穴を作り産卵す其重なる種類及び産地は次の如し。

普通種 名學 (*Ch. nulgaria*) 北部阿洲シリア小亞細亞及びアンダルシア (*Andalusia*) に産し、死蟲は灰黄色にして生蟲は綠色なり、雄種は大き九吋、雌種は一呎に達す、但し其半は尾部とす。

印度種 名學 (*Ch. Calcaratus*) 印度南半島及び錫蘭に特産し前種に類せり、通常青綠色なれどもに時蒼白色に變ず。

南阿矮小種 名學 (*Ch. Pamilus*) 南阿非利加特産にして大き五、六吋なり通常綠色にして腹側に

大なる赤紋あり其間に青色の點綴を呈し頗る美なり、其怒れる時は全く其赤色部は褐色となる。  
 馬來島種 此種は二種にして即ちビフィブス (*Ch. bifidus*) 及びバルソニ (*Ch. pumsoni*) なり、  
 前種は雄蟲十六時に達し、二長嘴發達し後者は最も大にして二呎に達す上下嘴共に大なり。  
 此他尙ほ二三種を存す。本邦より堪察加附近にも亦多く清國に於ては山西、陝西より雲南、貴州  
 及び浙江、江蘇附近に産す、又北米にては加奈陀南境、大湖沿岸より南米コロンビア迄は生息範圍  
 とす、其棲息を見ざる處は北半球は、瑞諾半島より西伯利亞全部及び、加奈陀北部沿岸にして、  
 阿非利加大沙漠以南、全部亞刺比亞、波斯、印度大半島及び南洋諸島並に濠洲大陸全部とし、南  
 部と哥倫比亞の外産出する處なし。

### 昆虫類

蜜蜂 英名 Honey bee. 學名 *Apis*.

性質及び種類

蜜蜂は温暖にして花莽に富める地方の樹幹の空洞に棲息し、一萬五千乃至三萬匹の一群を作り六角形の小房より成れる巢窩を營む、其巢窩は腹環節の間より分泌せる一種軟質にして之を蜜蠟と稱す。巢窩中には雌蜂一匹あり、雄蜂六百乃至八百及び數千の職蜂を率ゆ、雄蜂は其巢を守り、

効用

雌蜂を助け、職蜂は生殖器發達せざる中性の蜂にして、専ら食糧を採集し、且つ造巢の職を執る、而して秋冬の交に及べば雄蜂皆死し、雌蜂と職蜂とは花蜜を食糧として越年し、春暖の候に至れば雌蜂は窩房毎に産卵し、之を終れば其群蜂を率ゐて他處に移轉す。窩中の稚蜂は漸く長するや一雌先づ他の雌蜂となるべき稚卵を盡殺し自から女王となる。而して一時の間空中を飛翔して交尾し巢に歸る。其生壽は大抵四五年なれども再び交尾することなく能く産卵すといふ。蜜蜂には種類少なからざれども、普通種 (*Apis Mellifica*) 埃及種 (*A. Eastia*) 希臘種 (*A. Cecropia*) 及び黃種 (*A. Ligustica*) は重要なる者なり、此等の蜜蜂が貯蓄したる蜜蠟は、其新鮮なる者は透明粘著性の濃液なれども、後に溷濁して顆粒状の物質を析出し、褐黃又は淡黄色を有し、氣味佳快にして、甚だ甘く酸味あり、醫學上の諸模型、蠟燭、藥料其他菓子製造に需用せらる、外、此蟲は無害にして人を刺すことなく農耕上、花粉の媒姪蟲として知られ、益蟲中重要なる者なり、天然産の外に各國飼養する處甚だ盛にして、殊に歐洲中央、米國北部等は重要なる産地なり。

分布

蜜蜂飼並に採集業の盛なるは露西亞第一たり、其主産地は東部露西亞はフルタワ地方、エカテリロスロウ地方に七百窩以上を有し、西部露西亞はコウノ盛なり、而して人工繁殖法西部に行はる芬蘭人は頗る養蜂法に巧なり、南部露西亞はコーカサス地方殊にメレンテンゼス及びグルシニアンスに産出す又西伯利亞の森林、アルタイ地方より採集する處少なからず、歐洲露西亞の産額

は九十方「ルビー」にして西伯利亞産を合せ百五十萬ルビー以上に達し砂糖の代用並に蜜蠟製造に消費し歐洲諸外國に輸出する處亦少なしとせず。

英領加奈陀は露國に次で盛大なり特にオンタリオ州は年産百三十萬封度クイベック州は八十萬封度ニウプランススイックは十五萬封度及びノヴァスコシア五萬封度を主とす全國産は巢數二十萬に及び自然採集より二百五十萬封度以上に至り合衆國及び英、佛諸國に輸送す。

獨逸は養飼法頗る進歩し且つ政府の奨励を以て漸く年産額を増加すハノーヴァー及びヘッセンは二百萬以上の巢窩を有し多く深森地方の産業とす、又バヴァリアと五十萬窩を養へり年額頗る多く内帶並に英佛の需用に供せり。

北米合衆國は北部カリフォルニア州サシチアゴ殊に名産地にして二十萬封度を出す其他政府事業として従事せり。

此等諸産國の外和蘭は人工繁殖術に長じ輸出尤も多く六十萬封度を超ゆ其他英、佛の養飼、瑞典、南阿、新爾蘭士、清國、マドラス、クリート、ミノルカ、ナルボン及びクバ諸島等は産地として有名なりとす。

本邦にては古來紀州産を上品とし信、遠兩山中之に次ぎ四國も亦名あり、近來京都附近の人工繁殖法大に發達し來れり然れども未だ恰く需用を充すに足らず、僅に食料品の製造に供し、外國

産を以て諸種の工用に充てたり。

呀嘯米 異名 紅粒 名 *Cochineal*. 學 *Coccus Cacti*.

呀嘯米<sup>コチニカ</sup>は半翅類の昆蟲にして原産は墨西其なれども熱帶又は亞熱帶地方に飼養せられ西印度諸島テネレフェ、マデイラ、アルヂェリア及び東印度並にジャヴァ等の諸地に産す此昆蟲は仙人掌の一種ノバルに寄生し、形瓢蟲<sup>ダイトウカシ</sup>の大きさを有し、其木に固著して死する迄棲息す、而して其産卵期前に至れば著しく色素を増し、體肥滿し來る之を採取し沸湯又は蒸汽を以て殺し、更に天日に乾燥する時は紅色の粉米となる之の製品は洋紅と稱する鮮明なる彩紅を有する顔料とす、而して洋紅一封度を製せんには呀嘯米七萬を要すといふ、此蟲は冬季に至れば一層肥滿し其形容易に認められ仙人掌に數百の紅點を付するに至る、墨西其にては最も盛に仙人掌を培養し、秋冬の際に至れば老弱男女此採集に従事し、其法仙人掌に附屬せる蟲を「ピンセット」にて挟み袋又は籠類に採集し、之を沸湯に投じ乾製して粗製洋紅とし、之を製造地より來れる仲買に買却す、仲買は之を集めて製造地に送るなり此昆蟲より、得たる彩色科は色彩頗る美なるも耐久ならざるが故に近來種々の藥品を混じて使用するに至れり、墨西其は各處之を産すと雖も、殊に南部諸洲盛なり年産額は二十萬弗以上に達す。

紫柳蟲 英名 Coccus lacca.

紫柳蟲は其性没食子蟲に類し、雌は翅を有せる熱帯産にして菩提樹に嗜棲し、其皮に小孔を穿つ其の部分は樹脂を滲出するを以て其蟲體と共に卵及び幼蟲も閉込め遂に茶褐色の瘤起となる、是れをゴムラッカ (Gum Lacca) と稱す、其内に含める母體は暗紫色の染料を得、其樹脂は封蠟、洋漆、假漆等に供し、殊に赤色封蠟及び白色封蠟に使用す、主産地は東印度ベンガル附近に殊に饒産し、歐洲に供給す其他伯刺西、埃及、波斯に採集盛なり。

莞菁 英名 Blisterfly. 學名 Lytta. Blister Beetle

莞菁は發泡劑として甚だ有用なる昆蟲なり、體形一吋の三分の一にして金綠色に光澤を帯び、觸鬚は絲狀をなし結節なく稍々蝋に類似し頭部は赤色を呈す、其種類中普通に青莞菁 (L. Vesicator) 及び葛上亭長 (Epicauta Gorhami) 最も知られ殊に後者は其効力劇烈なり、秦皮を好み其樹に饒むする爲め往々枯死せしむるに至る、其他素馨樹、薔薇、林檎等の植物に棲み尚ほ本邦産は後者を主とし、前者は外國産なり、春季苜蓿に産卵するを以て古來世人の注意する所なり、藥劑に製せんには之を採集して熱湯又は熱醋に投じ、後之を乾燥して精製す、世界に於て有名なる産地は

西班牙を第一とし、西班牙蠅 (Spanish fly) の名あり、盛に英、獨等に輸送し伊太利も亦饒産し、殊にシンリー島は英國へのみ十三萬噸を輸送せり、其他佛國南部地方より、阿非利加、チニス、埃及、波斯、アストラハン等に著名なり。

没食子蟲 英名 Gall-Flies 學名 Cynips tinctoria.

没食子蟲は眞黒色の小蟲にして、後體短莖を有し三稜形をなす、雌は産卵期に至れば尾を以て卵を植物の莖葉等に産付くる爲其部を刺衝す、此際液體を注射し、終に其内に産み付くる時は漸次膨起し果實様となる、從來之を果實と誤認せり、内部の幼蟲全く發育すれば外包を嚙破して出づ其種類の重なる者は次の如し。

土耳其没食子蟲 (C. gallae tinctoria) 體長五、五、五にして小亞細亞産の櫛の一種 (Cynips tinctoria) に生じ五六月に至りて生長す、其没食子乃ち果實様瘤は多量の單寧に富む。

薔薇没食子蟲 (C. tinctoria) 野生及び庭園の薔薇に生じ米國及び歐洲殊に英國に供し春季薔薇の莖上に栗子狀の球瘤を作る。

以上二種の外に普通薔にも産す、此種の果實様瘤にて有名なるは死海林檎 (Dead sea apple) と稱したる者なり。

没食子の用途は黒色洋墨汁を製する原料とし、又藥材に供す、其分布は小亞細亞、南歐、米國及び清國等にして、殊にアレクサンドリアを最良とす、波斯、ボツカラカボル等は主として歐洲へ輸送する供給地たり。

白蟻 英名 White ant 學名 Termites.

白蟻は蟻蜜蜂の如く一社會をなして生活し有翼及び無翼の二種あり、前者は生殖器の發達し、後者は全く之を缺きて職蟻及び兵蟻に別れ、職蟻は巢窟を作り、奴蟻仔蟲を保護し、又糧食を運搬採取す、兵蟻は其頭部發達し、顎甚だ大なり、他は敵巢を襲ひ蛹を捕へて奴蟻とし、且つ専ら巢窟の防禦に備ふ、女王は腹部非常に膨大し産卵期に際しては、更に常狀の二十倍に達す、而して其産卵數は實に八萬六千以上に及ぶことあり、其巢窟は概ね粘土、砂、木片等を集め小なるは二三尺大なるは高さ十五六尺、周圍五六尺に達す、温帶地方に於ては歐洲南部、伊太利、西班牙、米國、墨西其並に清國、日本等に産すれども熱帶に生活するは殊に規模偉大なる名あり、南阿非利加は有名なる産地にして各處に之を見らる、白蟻は家屋の土臺、家具等を噛みて大害をなす、而して其外壁は薄層を除すが故に外觀完全なるが如しと雖も、之に觸るれば忽ち粉碎す、喜望峯以西及びギニア、印度、錫蘭島は有名なる蟻家を見る。

蠶 英名 Silk worm 學名 Sericaria.

蠶類は最も重要な蟲類にして古來人の珍重する處なり、其種類に蠶家、天蠶、柞蠶其他地蠶、梓蠶等あり今其二三に就て説かん(生絲、絹之部参照)

(一) 家蠶 學名 S. mori.

家蠶の原産地は南清地方なりといふ其歐洲に傳はりしは東羅馬時代にチヌチニアン帝の治世にあり爾來伊太利、佛蘭西、土耳其等南部歐洲に播植したり本邦に於ては神代既に飼養せられしと見ゆ、家蠶の性状に就ては世人能く知る處なれば之を説かず、然かれども其分布如斯廣大なるを以て其變種も從つて多く無量三百餘種に達す、之を季節によりて春蠶、夏蠶、秋蠶といひ、蛻皮の度數によりて三眠、四眠と稱し又孵化の時期を以て一化蠶、二化蠶、三化蠶、四化蠶と呼ぶ、是等は其蟲質により繭に大小良否ありと雖も蠶類中に於て家蠶は最要の生絲を産す。

(二) 天蠶 學名 Yama-iki.

本邦の原産にして樺樹等の葉を嗜食す、其蟲體は家蠶より大にして繭も又四五倍し、黄色綠色をなす、其光澤頗る美麗にして愛すべきも絲質粗硬且つ染色に困難なり内地産としては信州、上州、廣島、甲斐等を著名とす。

(二) 柞蠶 *S. pernyi*

原産地は清國にして殊に山東省四近に名あり、柞(櫟)樹の葉を以て飼養するが故に此名あり、性狀全く天蠶の如く、其繭は褐色を帯び、光澤乏きも絲質疎硬ならず、同地の繭綢を製する者一に之による、本邦に於ては長野縣に試養せりと、而して柞蠶絲は織製して洋傘其他切地を製するに適す。

第三編 林産物

總論

森林は風韻景致を添へ氣候を調和し、且つ河水を涵養し以て衛生、運輸、灌漑等に利し、又伐りて木材とすれば家屋、船艦、橋梁、諸器具に供すべく、尙ほ之に伴ふ副産も日用必需の資となすべし殊に晩近人類の發展速に工業の進歩著しく、年々多大の燃料を仰ぐ等其増と減とは直ちに延いて國家の消長に關するや必せり、去れば今や獨逸を始め各國競て植林の法を講じ、利用の道を致へ、之れが前途を劃するに當り、我國に於ても亦茲に見る處ありて、或は海外に視察員を派し、或は各地に山林會を設け、銳意著々其歩武を進むるに至れり。

然れども尙ほ未だ經營其緒を開きしに過ぎずして、世界的研究の調査材料を有せざれば只信を措くに足るべき各國山林の面積及び輸出、輸入の額を掲げて其供給と消費との一斑を示さんとす。

歐		羅		巴		洲	
國名	面積	輸出	輸入	國名	面積	輸出	輸入
奧太利	九七八 <small>英畝</small>	二二〇三五八 <small>英畝</small>	二七七 <small>英畝</small>	露西亞	一九一九〇 <small>英畝</small>	八二二五 <small>英畝</small>	四三九 <small>英畝</small>

埃及	亞細亞	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	歐洲	匈牙利	土耳其	ルマニア	英吉利	獨逸	葡萄牙	伊太利	西班牙	芬蘭	瑞西	希臘	瑞典	セルビア	諾威	佛蘭西			
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	五八七九	八五二	五〇〇	六八	五六九	二八五	四〇九	三〇四	二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	二六	一四三四	一	七六〇	三三	七二七	一七六八	二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	一八七	七二	一五三九一	六八九七	二六三			二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	一八七	七二	一五三九一	六八九七	二六三			二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	一八七	七二	一五三九一	六八九七	二六三			二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	一八七	七二	一五三九一	六八九七	二六三			二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	一八七	七二	一五三九一	六八九七	二六三			二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	一八七	七二	一五三九一	六八九七	二六三			二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	一八七	七二	一五三九一	六八九七	二六三			二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九
	西伯利亞	英領印度	日本	阿非利加	喜望峯	歐洲	四八八	一八七	七二	一五三九一	六八九七	二六三			二二四六	一二四	八二〇	二五三四	八〇〇	六八二	八四〇	二二四六	一七五四	七九

要するに一般世界に於ける木材は一見剩餘あるが如く思推すと雖も、其供給は需用に應じて決して多額の餘裕あるに非ざる事は忘却す可からざる事實なり、今翻つて本邦林業の状況を見るに大體次表の如し。

御料林	面積	北米	合衆國	二〇三四三	南米	アルゼンチン		西洲	西深洲	
		米	墨西其	一〇六	米	アルゼンチン		南洲	クキンスランド	
		洲	加奈陀	三三三七五	洲	クキンスランド	八八六〇	深洲	新南威斯	
		洲	暹羅	二七二	洲	クキンスランド	八八六〇	洲	ツキクトリア	
		洲	清國	一一〇	洲	クキンスランド	八八六〇	洲	ツキクトリア	
御料林	面積	木材伐採高	薪材採伐高	竹						
	二〇八	一一七七	六一	八五						

民有林	七四三	三、六七三	五、九三二	一、八一〇、九
合計	二、二三四	三、八七九	五、九九三	

又重要なる國內諸地の山林面積并に材薪伐採額を見れば

地方	面積	伐採額	竹	地方	面積	伐採額	竹
東京 <small>(大森四町)</small>	二二八 <small>(五町)</small>	九〇七 <small>(五町)</small>	三五二 <small>(四町)</small>	宮城	一一〇 <small>(五町)</small>	一〇〇 <small>(四町)</small>	一六五 <small>(五町)</small>
大坂	一七四	六三四	三六三	福岡	三五	九九	一四八
石川	一四一	四七六	一四六	高知	五三	九八	九一〇
岡山	九七	三三一	九九六	秋田	一一五	九六	一九
廣島	一一〇	三二六	一三三	福島	七五	六五	二二
長野	一六四	一六七	九八一	愛媛	一〇六	五八	五一五
鹿兒島	六〇	一二六	九一六	青森	一〇〇	三七	四
熊本	三九	一〇六	二〇一七	北海道	五一七	一三九	

(御料林支局)

國名	面積	伐採額	國名	面積	伐採額
----	----	-----	----	----	-----

又重要なる木材薪材及び竹材の産額は

樹種	木材額	薪材額	合計	樹種	木材額	薪材額	合計
扁柏 <small>(五町)</small>	三四五	—	三四五 <small>(五町)</small>	楡 <small>(五町)</small>	五〇	五三 <small>(五町)</small>	一〇三 <small>(五町)</small>
羅漢松	二四	—	二四	栗	一三三	二二	一五五
杉	一七二六	五六	一七八二	樺	三七	五	四二
松	一一九二	四七九	一六七二	檜	—	二八	二八
樅	三三	四	三七	其他	三二七	一六七六	一九九三
桐	一〇	七	一七	總計	三八八〇	二二一九	六一九九
樟	—	—	—				

竹種	種價	額	竹種	種價	額
若竹	—	一三八 <small>(五町)</small>	淡竹	—	三〇 <small>(五町)</small>
江南竹	—	六	其他	—	九
總計	—	一八二			



其他國有林の副産物

樹皮	樹實	脂	液	藥材	其他	合計
三五八四 <sup>五</sup>	二五五九 <sup>五</sup>	二一 <sup>五</sup>	二〇八 <sup>五</sup>	一 <sup>五</sup>	一三三、一九二 <sup>五</sup>	

尙ほ此れ等の輸出入額並びに輸出入先國別を要記すれば

輸出先國	鐵道枕木	燐寸軸木	箱板
清國	七二 <sup>五</sup>	一八 <sup>五</sup>	三四 <sup>五</sup>
朝鮮	一六	一	一
香港	四	二	一
英吉利印度	一	一	二〇
總計	九二	二二	五四

  

輸出先國	竹	材竹	籠竹	竹製品
英吉利	八 <sup>五</sup>	一八 <sup>五</sup>	四 <sup>五</sup>	四 <sup>五</sup>
合衆國	五	九	四	四

香港	三	二	一
佛蘭西	三	四	五
其他	五	二	五
總計	二四	三五	一九

輸入仕出國	輸入額	輸入仕出國	輸入額
合衆國	一五二、二六五 <sup>五</sup>	合衆國	一九二、八二四 <sup>五</sup>
蘭領印度	三五〇	加奈陀	一二一、二二四
英領印度	一七	英國	八七、二五二
其他		清國	八一、三〇八
計	一五二、九九六	計	五二一、五六八

是に由て之れを見れば、世界各國に於ける需要供給の道は決して強國安定の域にあらざるを察知し得べし、或統計學者の研究に據るに一人一年の消費量は實に左の如くにして

國名	米國	英吉利	露國	佛國	獨逸	伊太利
立方尺	一五〇	一五	七五	三八	三〇	一九

工業に使用するものを合算すれば更に多額に上るべし、又之に準じて我國に於ける一戸の消費高を調査せし本田博士の説によれば薪材三尺<sup>ノ</sup>用材二尺<sup>ノ</sup>以上を要すといふ。然らば八百萬戸に對して三十五年度に伐採せる用材二八五九萬四一〇七尺<sup>ノ</sup>薪材二〇二六萬五五〇五柵は敢て豊裕を誇るにも足らざる可き歟、世間往々にして阿非利加及び南米の調査知せられざるが故に、恰かも無盡藏なりやの疑を懐くもの少なからずと雖も、近來探險家の報告を見れば直ちに其謬想なる事を發見すべし、よし又盡くるなき茫々たる森源ありとするも、其運搬交通の便を得ずんば何ぞ酒餅と選ぶ處あらんや、之れ植栽造林の寸時も忽にすべからざる所以なり。各國に於ける重要な材樹の性狀、并に用途に付きては、之れを各項に畧敘すべし。

## 第一章 木材

### 松柏類

甲、松類 英名 Pine 學名 Pinus.

歐洲の西、中、北部、北米及び亞細亞の中、北部等の諸地方に多く産し、其種別も亦尠からざれば今其重要なものを列記すべし。

(一) 黒松 學名 Pinus Thunbergii.

外皮黒く一に雄松と稱し、我本州の太平洋沿岸の地方に生じ風致を添へ防風保堤の効あり、材は白色微赤にして堅強なり、脂氣あるを以て水中と雖も容易に腐敗せず、故に船艦、建築、土工用及び薪材とす、殊に多脂の樹根はタリと稱へて炬カイツに用ひ、尙ほ樹脂よりはテレピン油、燃燒して松煙を得、墨製造の原料とす。

(二) 赤松 學名 Pinus densiflora.

外皮アカ赭く一に雌松又女松と稱す、樅帯より山毛櫸帯の間に生ずる植物にして、我國にては中部到る處に産す、黒松よりは葉身軟かに球果小なれども、木理堅密にして弾力ある事は遙かに

勝れり、材は白色微黄にして赤色を帯び、用途は畧ほ黒松に等し、特に著しきは松茸を生ずるにあり、又松煙をも製すべし、此種の歐洲に産するものは學名をピヌス、シルエストリス (*Pinus sylvestris*) といふ樹幹十餘丈に達し、木理通直なれば、帆船、電柱等の用に供す。北米産のものにはニューイングランドにてはノルウェー松 (*Norway pine*) といひカナダ (*Canada*) にては赤松 (*Red-pine*) と稱し六〇—一〇〇呎に至り材は白色帶黄にして木理正だしく且つ弾性に富みて一種の光澤を有し其用途も前者に等しく極めて廣しといふ。

(三) 蝦夷松 名 學 *Pinus japonensis*

黒赤の二種ありて、共に寒冷多温の地に生ず、我國にては、北海道及び青森に多く、アイヌ人は之をシエンクといふ、又滿洲にても産す、材は白色且つ微黄にして其質は稍々輕粗なるも建築、造船、薪材等に用ひ、尙ほ又近時は製紙用材にも供すといふ。

(四) 落葉松 名 學 *Larix leptolepis*

俗にフジマツ又はカラマツと稱し、温帯地方にありては、約二五〇〇呎より四〇〇〇呎の高地に繁植すといふ、我國にては富士、日光、木曾山等に良木を産す、大陸にては大興安嶺、烏斯利スタノボイ地方に生ず、邊材は白色にして心材は赤褐色を呈し、木理粗く質堅緻ならざるも、能く水濕に堪ふるを以て、造船、建築、橋梁、電柱、鐵道枕木等と爲すべく、又此材に猿の腰

掛と稱する菌類生じ、腹痛食傷又は血留藥とすべし。

(五) 五鬚松(五釵松) 名 學 *Pinus palustris*

ヒメコ松又ゴヤウ松といふ、五針葉なればなり、然れども此種には三針葉、七針葉等のものもあり、山毛榉帯に生ずる植物にして、我國にては東北及び四國地方に多し、邊材は白色にして、心材は淡黄赤を帯ぶ、質は緻密にして刃物の當り順逆少なきを以て、彫刻物又は諸器具を造るに適す、尙ほ竿打、長押、障子等乾燥せる處の細工物には最も宜しといふ、庭木として愛玩するものも尠なからず。北米の北部一帯に産する五葉松は普通に白松 (*White pine*) 商業上に黄松 英名 *Yellow-pine* 名 學 *Pinus strobus* と稱し一〇〇—一五〇呎に至り材は淡黄色にして、木理鮮かに質甚だ美なり故に諸器具は勿論極めて裝飾用に適すといふ。

(六) 偃松(臥松) 名 學 *Pinus Pumila*

一にシモノフリ松といふ、千島海岸、白山、御嶽山等の頂上に生じ、五針葉にして、幹は地を匍ひ、諸處より根を生じ、數反歩の面積を覆ふを以て、俗に千疊松ともいふ、土砂の崩壊するを防ぐに最も利あり。

(七) 朝鮮松(新羅松、海松) 名 學 *Pinus koraiensis*

山毛榉帯に生ずる植物にして、朝鮮に最も多し、故に此名あり、然れども大興安嶺、スタノボ

イ、烏斯利、樺太、岩手地方にも産す、材は白色微黄にして、軟かなる細工を施すに適す、朝鮮人は此實を取りて菓子を製し、臺灣人は材の脂多き部分を燈火用とし、岩手地方にては其若き枝葉を肥料に供せり。

## (八) 銀松

アルプス、黒龍江畔、烏斯利、樺太等の諸地方に産し、其葉は扁平にして、裏面に二條の白線あり、一見恰かも銀色に似たり、故に此名あり、材は重に建築用とす。

(九) 榧トクノツ (青榧)アサキ 名 *Abies sachalinensis*.

寒帯性の植物にして、我本州の東北地方及び北海道に産す、外皮は青灰色を呈し樹幹は十丈餘に達す、材は白色柔軟にして、木理粗く質恰かも縦に似たり、伸縮反振する嫌あれども、家屋、器具等には之を用ふ。

(一〇) 濱松ハイマツ 名 *Pinus Maritima*.

歐洲の西部沿岸地方に多く産し、材は建築及び薪料に供す、又之より脂膩を採取す。

(一一) オレゴン松オレゴン 名 *Oregon pine or Douglas pine*.

ゾーグラス (Douglas) 氏が米國の北西地方にて始めて発見したるものにして、約北緯四三度—五二度に繁植する大樹にして、實に二〇〇呎に達するものあり、材は白色帶赤にして質密か

に、木理通直にして結節甚だ稀なれば、船艦、建築、諸器具等需用極めて廣しといふ。

(一二) ラーチ、ツリーラーチ 名 *Larch tree* 名 *Abies larica*.

落葉松の一種にして、春時鮮綠色の圓錐形は、よく山野に一異彩を放ち、威容甚だ美なり、歐洲に於てはアルプ、アペニンの諸山、殊に露國に極めて多く、其他西伯利亞にも産し近時は蘇格蘭にも移植せり、材は黄白色にして、木理通直質多くは堅強、且つ耐久の性に富めるを以て、専ら建築材として使用せられ、其老幹よりテレメンテナ樹脂 (Venice turpentine) を採取し、皮よりタンニン (Tannin) を得、又西伯利亞に於ては、内皮を麥粉に混じて、醱酵せしむる場合に使用すといふ。

(一三) 伊太利松イタリ 名 *Italian larch* 名 *Pinus pinea*.

伊太利國に産し、中部以上は多く真直にして、材は裂割する患なく、髓部は極めて固く、木理も根部以外は概ね直通せるを以て船艦、梁柱として古來より貴ばる、殊に、ユリウスカイザー (Julius caesar) は好んで諸用途に用ひ、チベリアス、カイザー (Therius caesar) は橋梁を造らんとして、長さ一二〇呎厚さ二呎の珍材を得、之を用ひしが、遂に劇場に用ひたりといふ。現今爰に其果實採取の目的を以て盛に栽培せり。

(一四) 露西亞ラーチ露西亞 名 *Russian larch*.

露國のウラル(URAL)山より北氷洋に至る地方に産し、從來政府に於て、船艦の建造其他の諸用  
に供せしが、伸縮の性あると、耐水力の乏しきとにより、近時は多く他の用途に充つといふ。

(一五)ラリクスアメリカナ 名 學 Larix Americana.

米國のヴァージニア (Virginia)より、ホドソン (Hudson) 灣地方に産するラーチ (Larch) 種に  
して、高さ六〇―八呎に至り、材は帯赤灰白色を呈し、質強韌且つ耐久なるを以て、造船及び樞  
類として貴重せらる、尙ほ亞米利加赤松 (名 英 American red larch 名 學 Larix laricina) は建築材  
として名高し。

(一六)カウリ 名 英 Kauri or Cowdie pine 名 學 Dammara australis

ニュージーランドの特産にして、高さ一〇〇―一四〇呎に至り形態甚だ美なり、粗き革質の葉  
を簇生し、徑三吋許の球果を附け、樹皮滑かにして厚さ一時に達し、隨所脂即ち護謨汁を出す、  
材は淡黄色を呈し、質密かく快香を放ち、耐久の性に富むを以て、船艦の諸用には最も適し、  
且つ器物、裝飾等にも極めて良好なりといふ。

乙、杉類 名 英 Cedar 名 學 Chryptomeria Japonica.

杉は北米の中、南部、西印度諸島、小亞細亞地方、濠太刺利亞、印度 (Van Diemen's land) 及

び我國に産し、三、遠、兩羽は本邦中最も名あるものなり、其産地により多少性質を異にすと雖  
も、普通邊材は白く心材は帯赤褐色を呈し、密度耐久光澤共に檜に及ばざれども、其得易きと工  
作の施し易きとによりて建築、船材及び諸器具等とし、香氣あるものは木香とて、酒に香を附す  
るに用ひ、葉は線香及び抹香とし、皮は杉皮と稱して家を葺くに供へ、其實は晒らして豚を飼ふ  
べく、用途の廣きこと恐らく之に如くものなからむ、其種類も亦屋久杉、油杉、山杉、(竹柏の部)  
廣葉杉、鏈杉、ベニ杉、ハナ杉、エイザン杉、猿猴杉、接花杉等實に夥多なりとす、今次に著し  
きものを略記すべし。

(一)屋久杉

原産は薩南の屋久島なるを以て此名あり、材は赤褐色にして、質細かく、紋理美なるを鶉理  
といひ、或は野鷄斑と稱し裝飾に用ひ甚だ貴重せり。

(二)油杉

臺灣の北部坪林尾地方に産し、樹長一〇〇尺に達す、材質は反展し或は割裂することなきを  
以て、建築器具用として保存期甚だ長しといふ。

(三)廣葉杉

清國にては一に福州杉といひ、臺灣にては杉と稱し、琉球にては沙木と唱ふ、材質は我杉に

似て、其色檜の如し、白色の香氣ある結晶物を分泌す、建築用、器具、燐寸、薪料等に供す。  
一名オランダモミといふは此種に屬す。

(四)セダーツリー Cedar tree *Abies Cedrus*.

レバノン、タウルス (Lebanon, Taurus) 及び小亞細亞の諸山に産し、莊嚴、威容なる常緑樹にして、マーンデル (Mandrel) 氏によれば、實に三五〇—四〇〇年の長壽を保つと云ふ、未だ廣く世に知られずと雖も、諸器具及び裝飾材として重せらる。

(五)セドレラ、オドラタ 名 *Cedrela odorata*.

北米の南部 (Central America, Mexico et.) 西印度諸島 (Cuba, Honduras et.) 等に産し、小亞細亞 (Lebanon Mt.) 等に繁植せるアビースセドルス (*Abies cedrus*) とは異なりて、廣潤の地に生じ、材は帶赤褐色を呈し其質粗鬆にして、軟かく、工作甚だ容易なるを以て、家具、箱器等に用う、一種の香氣を有するが故に害蟲の憂なしといふ。

(六)ベルムチアン、セダル 名 *Bernudian Cedar*.

前者より短少にして、ベルムダス (*Bernudas*) にては、小舟の建造又は鉛筆の製作等に需用すといふ。

(七)神代杉

杉材の永年湖沼地中等に埋没したるものにして、稍々赤味を有する蒼黒色を呈し、木質細かく、磨けば一種の色澤を發す、裝飾用として最も珍重せらる。我國にては箱根の芦湖、丹波、若狭の海濱より産す、世に陰杪ウモトキと稱するは是なり。

(八)猿猴杉、接花杉

此二種は庭木用として賞玩するもの甚だ多し。

### 丙、檜類 學名 *Obolosa*.

(一)檜(扁柏) 學名 *Chamaecyparis obtusa*.

檜は歐亞及び北米の中部以北に産し、世界七種中米國に三種、東亞に二種を有す、我國にては中央山脈海拔二千乃至五千尺の間に天生し、邊材は白色にして黄を含み、心材は稍々紅色を帯び、木理條直、質密韌よく佳香を放ち、光澤を具へ、且つ脂氣に富み、永く水濕に堪ふるを以て、材樹の王と稱せられ、主として建築、船艦、橋梁、器具及び諸細工用に供し、殊に皮は楨肌ヒノ又は火繩とす、木曾の産は五木の最として其名極めて高く遠州は即ち之に次ぐ臺灣にては厚殼と稱し、諸用の外特に貴重して棺を製すといふ。  
尙ほ外國種并に是に類似する二三種をも合記すべし。

(二) スプルース檜 英名 Spruce fir.

北歐殊に瑞典、諾威及び米國北部の山地等に生じ、ピラミッド状の美觀を呈して高さ八〇—一三〇呎に至り、材は畧ぼ白色にして眞直に、質は輕粗にして、松材の如く細工し易からずと雖も造船、指物又は諸器具用として需要多く殊に其分泌液よりハチヤンを製すといふ。

(三) 唐檜 (シラモミ) 學名 Picea Gelini

寒帶性なるも我國にては、富士山以北三十八九度邊に多く産し、材は帶黃白色にして、軟質割き易く、且つ彎曲性に富むを以て、重に格椽、節、箱、屋根板及び雜具を作る、岐阜長野を最も有名なりとす、マツハダ、シンコマツは此類なり。

(四) 白檜 (白檜會、小龍仙) 學名 Abies veitchii T.

一にシラモミ又はアラヒバと稱し、本邦にては富士山以北三十九度邊の高山に繁植し、材は畧ぼ白色質輕軟にして、木理疏直なるを以て、建築、屋根板、框、菓子箱等に用う、此變種に日光白檜あり。

(五) 檜柏 (血柏、柏椶、柏心) 學名 Juniperus chinensis.

一にイブキと稱し、溫暖性にして、本邦にては豊前及び陸前地方に多く産し、灌木狀にて高さ丈餘あり、材は紅色にして稍々紫色を含み、質緻密且つ芳香あるを以て、机、箱類、寄木細工

及び鉛筆の軸等とす、北米のゾーヂニアは鉛筆の木と稱して有名なり。

(六) 黑檜 (鼠子) 學名 Juniperus rigida.

木會五木の一にして、我國の深山にのみ産し、高さ二〇—三〇呎に至り、材は暗褐黑色にして、質杉に似且つ木理頗る美なるが故に、机、器具、天井板、障子、其他室内の裝飾に用ふ。

(七) 明檜 (羅漢柏椶) 學名 Platycarpus delavayi.

一にアスヒ又アスナラウとも云ふ、之れ明日は檜になるべしとの意なり、以て其材色材質等の如何に檜に類似せるかを知るに足るべし、本邦中央以北に産し、能登にては檜と名づく、檜よりは抵抗強きを以て、家屋の土臺、建築用、諸器具及び細工材に用ゐ、樹皮は楨肌又は火繩とす、木會五木の一にして、岩手最も名あり、北海道にも良材を生ずといふ。

(八) 花柏 (弱檜、椶) 學名 Chamocyparis pisifera.

木會五木の一にして、武、遠、紀、但の諸地方に産し、材は畧ぼ檜に似て質水濕に堪え反張裂割し易からざるを以て、桶類及び漆器の椶材等とす、又庭木として賞玩するものありといふ。臺灣にては薄皮と稱し、建築、器具用の外片木板を製し、又棺材に供す。

(九) 竹柏 (椰) 學名 Procarpus Nagaria L.

溫熱帶性にして、我國にては琉球、屋久島及び土佐等に産し、高さ二〇—三〇呎に至り、材は

白色帶黄にして、質細かく、且つ堅きが故に床柱、器具及び室内の諸用材とす、其葉は竹の如くなれども厚く、緑色を呈して、對生せり、樹は老ゆれば皮自ら落ちて赤膚となるべし。山杉は臺灣の方言にして、高さ六〇―七〇尺に至り、材は木理美しく且つ體温を留めざるを以て、寢臺、椅子等として甚だ貴重すといふ。

(一〇) 椴(檜) 名 *Abies firma*.

歐洲の中、北部、西伯利亞、黑龍江岸地方に此種を産し、我國にては長野、福島等に多く、材は白色帶黄にして木質輕軟なれば、反張伸縮する事甚だしく、從て建築材に妙ならずと雖も茶箱、器具類及び製紙の原料等とす、又芸片として物を包むに用ふ、バラモミ、イラモミ、日光樂(タケモミ)等其類尠なからず。

(一一) 杜松(檜) 名 *Juniperus rigida*.

寒温兩帶の山野に産し、樹幹直立高さ二〇―三〇尺に至り、材は黄色堅緻にして、脂香あり、故に一に之を和白檀(ビクタン)と稱し、裝飾用及び器具等とす、實は圓くして豆の如く、食料又は薬用に供し、且つ杜松油、ブランドイ等を製すべし。

(一二) 金松(高野檜) 名 *Sciarpitys verticillata*.

檜の生ずる地に産し、我國にては高野山に最も多きを以て此名あり、材は白色帶黄にして、木

理直通、脂氣に富みよく水濕に堪ふるが故に、船材、桶、橋梁及び建築等に用ゐる外皮は繩とし、内皮は横肌(キタ)に充て、歐洲にては園木として珍重す、木曾五木の一にして、大和亦名あり。

### 丁、公孫樹類

(一) 公孫樹(白菓、銀杏) 名 *Ginkgo biloba*.

此樹は前世界の遺物として、清國及び我國にのみ存せり、葉は扇形又は鴨脚形を爲すを以て、一に鴨脚樹といふ、材は淡黄色にして、質緻密柔軟木色美なるが故に臺盤、美球、床板及び裝飾材として極めて賞用せらる、其葉は肥料とし、其實は食用に供して清國人の珍重する處なり、又之より澱をも製すといふ。

(二) 水松(紫杉、一位) 名 *Taxus cuspidata*.

温帶の終より寒帶に亘りて産し、材は赤褐色にして質緻密佳香あり、且つ反張割裂の患なく品位良好なるが故に、笏、箱類、器具、天井板、磨工(スリウス)及阿六櫛等を製するに用ひ、一位又はシャクノキの名を得たり。

(三) 羅漢松(楨、披) 名 *Podocarpus chinensis*.

亞細亞の東部暖帶地方に産し、材は白色帶黄にして脂氣に富み、よく水濕に堪ふるを以て、



棺槨、建築用、桶材、框類等とし、樹皮は筵アキハダに用ゐる、其實は食し得べく、我國にては土佐より良材を出す。

### 戊 殼斗類

殼斗類は寒温兩帶性にして、歐亞大陸、北米及び阿非利加等の諸地方に産し、其種類極めて多く材は概ね褐色を呈し、質堅硬なるを以て、或は船艦の建造又は車材用等として、大いに世に貴重せられ、薪炭原料に最も需用多し、我國にありては赤櫟アカ、麴櫟シラ、綠櫟アヲ、石櫟イナキ、長柄櫟、姥女櫟等は其重なるものにして、外國産は其變種頗る多く枚擧に遑あらず、今重要なる二三を説明す可す。

(一) 赤櫟(血櫟、オホバ、櫟) 名 學 *Quercus acuta.*

暖國の産にして、我國にては薩摩を最とす、樹長約二三丈許、材は赤血色を帯び、木質は堅緻硬密よく水濕に堪ふるを以て、船艦、車輪、諸器械及び家具等とす。

(二) 麴櫟(ホン、白櫟) 名 學 *Myrsinaefolia.*

前者に比すれば葉は細くして小さく、材は白色に近きを以て白櫟ともいふ、然かも弾力強し、本邦にては肥後を最とす、其効用は赤櫟に等しく、且つ木炭としても甚だ良好なり。

其他本邦産中綠櫟、石櫟、長柄櫟、姥女櫟の四種は、材質効用大差なしと雖も、長柄櫟は樹長

高く一五〇尺に達し、綠櫟は一百尺内外に餘り、姥女櫟(又馬目)専ら櫓カヌーを作るに用ゐる、又炭としてピントウは尤も火力強しといふ。又赤皮(赤柯)は臺灣の方言にして、内地の石櫟なり、樹長九〇尺許に達するものあり、重に船材、農具、鋸齒、權衡等の製作に用う。

(三) バルチモール、オーク 名 英 *Baltimore oak or American oak.*

バルチモール (*Baltimore*) にて船艦を建造するが爲めに使用するを以て此名あり、樹幹眞直・四〇呎に至り、材は赤褐色にして、硬度甚だしかちざるが故に、極めて工作に適すといふ。

(四) 加奈陀櫟 名 英 *Canadian oak.*

加奈陀に産し、樹長五〇呎に至り、材は褐色にして、木理通直且つ美しく、や、輕粗なれば諸用に適す、之を以て建築、器械、家具及び船舶板材等として英國に輸入する額年々少ならずといふ。

(五) ライヴ、オーク 名 英 *Live oak.*

北米の南方諸洲海岸及び諸島嶼に産し、材は暗褐色にして、堅緻硬靱、木理紛糾、甚だ工作し易からずと雖も、器械、齒輪等として極めて貴重せらる。

(六) 英吉利柏 名 英 *British oak.*

英國に於ては數種の柏類 (*Quercus Robur pedunculata, Q. R. sessiflora, 及び Q. pubescens* 等の)

を産し、其性質効用等も畧ぼ大同小異にして、樹長往々一百呎に達するものあり、材は淡褐色を呈し、質は堅緻強韌よく乾濕に堪え、且つ其幹の自然に彎曲せるもの、如きは、船艦の建造に必需缺く可からずといふ、尙ほ又深赤色となる材は家作工匠等の最も貴重する處なりとす。而して其皮より採取する單寧鞣皮の料に供するが爲めに甚だ高價なりといふ。

(七)佛蘭西柏 名英 French oak.

佛國の北西部に産し、其材質効用等英國産に酷似し、只だ僅かに樹長短少なるのみ。

(八)伊太利櫟 名英 Italian oak.

伊國半島の諸地方及び近海の島嶼到る處に産し、其種類の多きこと夥たゞしく、材は殆んど皆褐色を呈し、質は堅密硬強にして工作に便ならず、且つ板材として割裂に堪ゆる力尠少なり。と雖も、専ら軍艦、商船等の建造に適するを以て、世界の二海軍國英、佛、一時競て之れが輸入を計りたることありしと云ふ。

(九)ダンチッヒ櫟 名英 Dantzie oak.

重にポーリシ森林 (Polish forest) に産し、ヅキヌチユラ (Visura) 河の船運によりて、ダンチッヒ (Dantzie) 港に送致するを以て此名あり、故に又プルシヤン、オーク (Prussian oak.) とも云ふ、材は褐色にして、硬強共に適度なれば、以て諸用に供すべしと雖も、就中商船の建材とし

て最も貴重せらる。

(一〇)リガ櫟 名英 Riga oak.

露國內部の諸地方に産し、チューナ (Dina) 河の便によりて、リガ (Riga) 港に輸送集注するを以て此名あり、其材色密度及び狀貌等はダンチッヒオーク (Dantzie oak.) に酷似し、只だ體線を多く有する差あるのみ、而して裝飾、器具及び諸器類製作の爲めに、英國に輸出する額少なからず。

(一一)和蘭櫟 名英 Dutch oak.

歐洲ライン河地方に産するを以て、一にレーニツシオーク (Rhenish oak) と稱し、樹形短少、材褐色にして硬密適度なり、近時は造船に使用すること稀なりと雖も、其諸器具の製作に資するの量は甚だ多しとす。

(一二)西班牙櫟 名英 Spanish oak.

西班牙諸地方に産し、材は暗褐色にして、木理明かに且つ他の櫟類よりは其質粗軟なり、故に船材として貴重せられずと雖も、其用途少なきにあらず。

(一三)白櫟 名英 White oak. 學名 Quercus virayena.

米國に於て北緯約二八度より四六度間の諸地方に産し、樹皮灰白色を呈するが故に此名あり、

材は淡赤褐色にして、木理直通且つ適度の堅硬と密韌とを有し、耐久の性に富み、殊に蒸して任意の形状に屈撓せしむる事を得るを以て、船艦の諸用材として尤も貴重せらる、尙ほ又汽車、諸器類及び家具の製作等需要甚だ廣しとす。

(一四) 栓櫟 名 學 Quercus suber.

地中海の南北沿岸地に多く、北阿にアルゼリアに産し、樹長は六十尺幹圍十五尺内外にして、材は器具及び薪料に充て、皮よりは約八年毎に一回栓木を採取し凡百五十年に達す、其質極めて良好なり。

(一五) 櫟(櫟、櫟、櫟) 名 學 Quercus serrata.

温帯諸地方に産し、材は淡赤色にして木理粗なり、伸縮反展の性强きを以て板材として良好ならずと雖も、薪炭として尤も名あり、其殼斗は薄鼠色染料に供し、葉は野蠶、樟蠶、柞蠶等の飼料とす、又其材に椎茸を生せしむべし。

(一六) 櫟(櫟、字落) 名 學 Quercus glandulifera.

櫟の一種にして、寒温兩帶の各地に産し、幹の高さ二三丈材は淡褐色を呈し質堅韌なり、よく薪炭、白材等に適し、又香蕈を生せしむべし、其子仁は晒して食用に供す。

(一七) 小櫟 名 學 Quercus crispivalva.

灌木にして、材は帶青白色を呈し、其性質、産地、効用等は畧ぼ前者の如し、皮よりはタンニンを採取して鞣皮の料に充つべし。

(一八) 山毛櫟(撫、掬) 名 學 Fagus sylvatica.

寒温兩地に産し、高さ數丈材は白色を呈して強韌なり、杓子、鍬器、車軸、樂器及び炭酸加里の製法に用ゐ、其實は焙りて食し又油を搾るべし、我國の北部に産するものはイヌブナ(Japanese japonica)と稱し、歐洲に普通なる山毛櫟(Beech tree)は歐洲の中、南部地方に廣く分布し、樹幹真直六〇—一〇〇呎に至り、材は淡褐色にして、木理細かく、且つ硬密其宜しきを得るを以て、専ら椅子、器械、家具及び船材に用ゐ、又水分を侵透する事なきが故に、木屐として甚だ貴重せらる。

(一九) 栗 名 學 Castanea hirtaria.

寒温兩地に産し、高さ數丈に至り、材は白色帶黄にして質硬く、且つよく水濕に堪ゆるを以て、井桁、杭材、薪炭及び漆器の木地に供し、其葉は樟蠶(天蠶)の飼料とし、皮は鞣皮の用に充つ、實は毛刺の内に生じ其味甚だ佳良なり、其一種、歐洲種 名 學 Chestnut tree castanea vesca は歐洲南方諸地方より高加索地方に至るまで廣く分布し、又米國ブリーチニア地方等にも産す、樹狀英國種カシハに酷似せりと雖も其丈短く、材は褐色にして木理美しく、質は稍々粗なれど

も硬度尤も適良なり、重に柱材、樋、鐵道枕木、杖及び諸細工等に用ふ、其のシ、リー (Silly) に生ずるものは枝葉繁蔓、殊に著しくして、實に一樹蔭に八十有餘人を憩はしむるに足るといふ。

### 樺木類

(一) 樺木(樺、白樺) 英 Birch tree, 學 Betula alba.

歐亞到る處に分布すと雖も、殊に瑞典、露國、西伯利亞及びカムチャッカ等の寒冷なる地方に多く産し、樹の高さ十尺許、材は淡褐色を呈し、木理明通、質は硬密其宜きを得るを以て、造船に適せざれども、椅子、旋盤、家具及び最良の薪材とし、樹皮は製革料に供する單寧を採取し又其樹汁よりは樺酒 (Birch wine) を醸す可し

(二) 赤樺 英 Red Birch, 學 Betula lenta.

合衆國の南部河邊等に産し、此類中尤も暖地を好む種なり、樹の高さ十尺直徑三尺五六寸に至り、材は多く家具及び旋盤細工とす。

(三) 黒樺 英 Black Birch or Cherry Birch, 學 Betula lenta.

北米中部諸洲に産し、一に (Mountain Malagany) ともいひ、樹幹眞直高さ七十五尺に至り、

材は黄色を呈し、堅密適度にして此類中尤も工作に便なるが故に家具、旋盤、細工及び諸器類として其用途甚だ廣しとす、然れども材端に暗朦の點又は環を生ずることあり、之れ退色の最も初めにして、之れが爲め建築用には適良ならざるやの感あり。

(四) 赤楊(樺、椴、椴) 英 Alder tree, 學 Alnus Japonica.

ハリ又ハギとも稱し、本邦特産にして多く山中に生ず、樹の高さ二三丈に達し、材は白色なるも、之を切りて日を経れば赤色に變ず、質軟密なるが故に、椅子又は木屐に適し、薪材として烟煤少なし、實と皮とは染料とすべし。

(五) 英國種 英 A. glutinosa.

英國の各河流域及び濕地に産し、高さ五〇呎周圍四呎に達するものあり、材は白色微赤且つ軟滑にして、美しき木理を有し、尤も木屐に適し、箱類、樋、杖及び小細工等にも用の、其根又は結節の部分は、旋盤、家具等とし、樹皮は染色の料若しくはタンニンの採取に資す、而して其木灰は火藥の製造に甚だ必要なり。

(六) 夜叉五倍子 學 A. firma.

赤楊に似たる一種にして、樹の高さ五六十尺に達し、材白色を呈し其實は殆んど二倍大なり、亞細亞及び歐洲中部に産し、細工用其他器具に供し、枝葉は薪料として火力強烈なるを以て窯業

家の需用となす、樹實は褐色染料とし、樹枝も又製皮用單寧を製出す。

(七)紫 榛 ムラサキハシバミ 名 學 *Corylus avellana.*

歐洲並に亞細亞の溫暖地に産し又栽培する地方あり、其材を實用する外に子實を採取し、食用に供し、又條枝より籠類を製す、英、米詩人か此果實採取の秋景色を歌へるは人の能く知る處なり。

(八)カハラハンノキ カハラハンノキ 名 學 *Vincosa.*

歐洲産にして薪材用に供す可し。

### 楊柳類 名 學 *Salix Populus.*

(一)白楊 ハクヤク 名 學 *Populus tremula.*

歐、亞、米等の寒溫兩地に廣く分布し、其種類甚だ多く、樹の高さ數尺より百數十尺に達するものあり、材は多く白色を呈し質軟寒なれば、匣箱、燐寸、盤類、行李、印材、火藥及び諸細工用に供す。

(二)筐柳 ハコヤク 名 學 *Populus alba.*

歐洲に多く産す、我國にも山野に生じ、樹の高さ數十尺に至り、材は白色にして、質軟密木理

細かに、一種の光澤を有するを以て、匣箱、楊枝、印材、製紙及び諸細工等に用ゐ、又燒きて火藥の製作にも資す。

(三)杞柳(瘤柳) コリヤク 名 學 *Salix mullinervis.*

水楊の一種にして、多く水邊に生じ、高さ一丈に過ぎず、根幹に瘤あるを以て瘤柳とも云ふ、材は白色にして多く楊枝とす、其皮は剥ぎて製紙の料とし枝の心は晒らして栲栳を編むべし、但馬の細葉杞柳にて製したるものは、最も有名なりとす。

(四)枝垂柳(絲柳) シヅメ 名 學 *Salix babylonica.*

多く水邊に産し、樹の高さ四、五丈に至り、枝葉皆垂下して其狀風雅なるが故に、街道庭園等に栽ゑて愛玩す、又其材は白色軟密にして重に燐寸の製作に用う、原産地は實にバビロン、四匠なりとす。

(五)デロ柳 デロヤク 名 學 *Populus balsamifera.*

胡桐の變種にして一にドロ柳又はワタノキといふ、之れ其實熟すれば、漿を吐きて其狀棉花の如くなればなり、寒地の山野に生じ、高さ二三丈材は白色緻密多く燐寸軸木の製作に供す。本邦に於て北海道各地に産し、盛に軸木製造を示せり。

此他黒楊(*P. nigra*)は寒地に生じ、伊太利柳(*P. Italica*)加奈陀柳(*P. Canadensis*)及びカ

リナ柳 (Carolinensis) 等なり。

### 黄楊類

(一) 黄楊 名 學 Buxus japonica.

暖地に産し、高さ五六尺に過ぎずと雖も、枝葉極めて繁茂す、材は畧ば白色にして、質堅く且つ密なり、印材、櫛、琵琶の撥其他諸細工として最も適良なり、我國にては伊豆諸島、九州南部地方及び沖縄より良材を出す。類種にてイヌツゲ(柞木) 名 學 Ilex crenata は冬青科の植物にして黄楊に酷似するを以て代用せらる、又姫黄楊は、高さ一二尺なれば多く庭際等に植う、材は黄色堅緻なるが故に、印材、櫛及び入齒等の用に充つ。

(二) 歐洲種 名 學 Box tree Buxus sempervirens.

歐亞の南部諸地方及び西印度諸島等に産し、皮は滑にして灰白を呈し、材は黄色にして堅緻なり、重に機械の箱類、印材、數學器具及び旋盤細工等に用う。殊に小亞細亞産は良質を以て稱せらる。

### 榆類 (榔榆、榕、塞子樹)

(一) 榆 名 英 Elm tree 名 學 Ulmus campestris.

我國に産するものは、アキニレ、ハルニレの二種あり、高さ二三丈許にして材は微褐色且つ緻密堅硬なれば、重に車材、器具とし、内皮は薬用に供す、英國に産するものは、長さ七〇呎に及ぶ、材は褐色にして、適度の硬密を保ち、木理難揉粘力極めて強きが故に船艦、機械、車輪、旋盤、家具其他諸細工等に用ゐ、保存期甚だ長し、又根幹枝條の断面腐蝕して、中心陥凹せる部分に、鳥の巢を構へ産卵するの状は實に一奇觀なりといふ。

(二) 山榆 名 英 Wych elm tree.

我國にては、北海道、日光、木曾等の山中に生じ、其形状性質等甚だ榆に似たり、其皮は柔なるが故に、物を束ぬるに用ゐ、又アイヌ人は、之を績ぎて布を織り、厚子と稱して常服とす。

(三) 英國種 名 學 Ulmus montana.

英國に産するも、其形状、性質、効用等榆に酷似せり、只だ丈低く、皮滑にして薄き差あるのみ。

(四) 和蘭種 名 英 Dutch elm.

産地、形状、木質等マツニに類似せり、其割裂し易きが故に船艦には適せずと雖も諸用途決して少なからず、市場にては一に砂榆(Sand elm)といふ。

(五)加奈陀種 名 英 Canada rock elm. 學 Ulmus Americana.

北米に産し、樹幹直立小数の枚條を放出し、材は淡褐色を呈して、堅緻滑密、木理滑の如く、其屈撓の性に富み、且つ水濕に堪ゆること強きを以て多く船艦の建造に供し、尙ほ他の諸用に資す。

(六)紅鷄油

此は臺灣の方言にして、榆の一種なり、多く本島の中部以南に産し、全長七〇尺直徑三尺に達するものあり、重に車材及び建築用とす。

(七)櫟 名 學 Zelkova acuminata.

本邦中央以南の諸山地に生じ、樹の高さ數丈に至り、材は黄白色にして稍々赤色を含み、堅緻強韌よく水濕に堪ゆるを以て、机箱類、建築、造船用等に供す其老樹となるや材は暗褐色を呈し、佳香を放ち、殊に紋理は環狀を畫き雲樓を表はし、且つ一種の光澤を有して、甚だ美麗なり、故に世に之を如鱗シヨリスと稱し、諸具を製するに當りて極めて貴重す。

(八)鷄油

臺灣の方言にして櫟の一種なり、樹長八九尺直徑五六尺に達し、建築、造船、器具其他車材等に充つ。

### 樟樹類

(一)樟(楠) 名 學 Cinnamomum Camphora.

我國及び清國の暖地に産し、高さ數丈に至り、材は細密にして略ぼ灰白なるも、光成するに従て、邊部淡黄心部赤黒色を呈し、益々堅緻を加へ、且つ佳香を放ち、耐久性に富むを以て、船艦、建築書厨類等の用に供す、木理の珠紋雲狀を爲せるは、如鱗、玉目タマメ或は影木マヒシノキ(舞葡萄)等と稱し、諸器具、細工類として大に賞用せらる、又實より蠟を採り材より樟腦を製す、其重なる種類は赤樟、青樟アヲモジ(イヌ樟)及び黒樟とす、近時は米國にも移植せりといふ、烏樟は高さ八九尺徑五六分の小灌木にして細尖して牙枝コヤヅツマヤウジに用ゆ。

楠仔は臺灣の方言にしてイヌ樟をいふ、全島到る處に繁茂し、高さ八〇尺直徑三尺に至り、造船、鐵道枕木等に適す、本島人械類して椅子、寢臺及び箱の製作に用う。(藥科部參照)

### 槭樹類

(一)槭(楓、鷄冠木) 名 英 Maple 學 Acer palmatum.

歐洲の北、中部亞細亞の北部諸地方に産し、高さ六七丈に至り、材は堅緻にして、木理美なる

が故に、建築、樂器材と爲す、一種のカヘデ (*Acer campestre*) は七八十尺の喬木にして挽物、建具に供す、又北米の糖槭 (*Sugar maple*) 及び我國のイタヤ槭等の種類よりは其樹液を煮詰めて砂糖を製す、又臺灣産の風香樹は胎油を以て藥料とす。

### 秦皮類

(一) 秦皮(樗) トナリコ 名英 *Fraxinus Bungeana*.

我國奥羽地方に多く産し、材は白色堅密にして、重に車材、銃臺及び器具の柄等とす。

(二) 英國種 名英 *British ash*. 名學 *Fraxinus*.

英國諸地方に産し、高さ五〇呎に至り、材は灰白色にして、適度の堅密を有し、工作に便なるか故に、細工類、諸器具車輪及び裝飾材等とすべし、殊に火力を用ゐて屈撓すべければ、農具製造の爲めに尤も貴重せらる、而して其籠材等としては五六年にて伐採するも、他の諸用に供するには七八年を要すといふ。

(三) 米國種 名英 *American ash*. 名學 *Fraxinus Americana*.

北米諸川の沿岸地に生じ、樹幹直立七〇呎に至り、材は淡褐色を呈し堅緻密韌其宜しきを得、諸機械、船櫓及び木艇其他諸用材に供し、英國を始め諸外國に輸出する額少なからず。

(四) 加奈陀種 名英 *Canadian ash*. 名學 *Fraxinus*.

加奈陀地方に産し、材は赤褐色にして木質甚だ順良なれば、船機樺及び諸器具等とし其用途甚だ廣し。

### アカシヤ類

(一) サビク樹 名英 *Sabicu tree*. 名學 *Acacia Formosa*.

西印度諸島殊にキユバ島に多く産し、樹幹屈曲暗褐色にして、堅緻強密木理反振すと雖も、指物類及び家具等として最も賞用せらる、其挫折するもの甚だ多きは、蓋し暴風の作用なるべし、近時建築材としては試用中なれども、船艦の諸用材としては極めて有望なり、尙ほ此種類に屬するもの甚だ多く或は護謨、揉皮其他諸用材の資に供す。

(二) プェンガツ樹 名英 *Pycnanthu*. 名學 *Ingazjocarya*.

縮句より、清國西境に至る地方に分布し、樹幹真直枝下八十呎に達するものあり、材は赤褐色にして堅緻耐久の性に富むこと比なし、故に船艦、建築其他諸種の用途に適し、又樹液より多量の膠脂を分泌すといふ。

(三) 蘇栗 名英 *Tenk tree*. 名學 *Tecoma grandis*.



南は瓜哇島より、北は北緯二十三度に至る、殆んど二千哩の間に分布し其種類頗る多し、殊に前後印度、暹羅、清國西部及び印度洋諸島等に多く、樹幹直立百呎周圍十呎葉長十呎に達し蒼蔚たる天然林をなす、材は初め黄白色を呈し、次第に帯褐色に變じ、木理直通且つ適度の堅緻強靱を保ち伸縮する事小なく、工作に甚だ便なるを以て船艦、建築、其他諸器材とす、殊に其樹脂大金屬の錆を防止する効あるを以て、甲鐵艦塗林として甚だ賞用せられ、英國及び諸外國に輸送する額極めて多大なりといふ。

有加利類 *Eucalyptus globulus*.

(一)テワルト樹 名英 Eucalyptus

シロゴムノキ (*White Gum*) の變種にして、重に濠洲の西部地方より産し、直幹巨樹高さ五百尺に達し周圍百尺に及び材は黄白色を呈し、極めて堅硬強靱にして、木理錯綜せり、其伸縮の交鈔なきと、水濕に堪ゆること強きが故に船艦、銃架、橋梁及び諸器具等其用途甚だ廣く、其藥は藥劑、香料とす。

(二)ジャラー 名英 Jarrah 名學 Eucalyptus marginata

西濠洲地方に於て甚だ多く産し、材は赤色にして、堅緻細密木理稍々亂る其船食蟲を防ぐの

効あるを以て、船艦の建造として尤も貴重せられ、外國に輸出する額尠ならず、而して玉目は家具其他裝飾材に供せられ、又樹幹よりは護膜を採取すといふ。

(三)カリ樹 名英 Kari tree 名學 Eucalyptus diversicolor

西濠洲に多く産する巨樹にして、其知事「ウエルド」(*Weald*) 氏は高さ三百呎を算し、植物學者「ミュルラー」(*Von Mueller*) 氏は四百呎に達すと稱せり、材は赤色にして堅緻強靱木理稍々亂る、かの年輪胞状を呈するが故に、造船美術用材として成效を見ずと雖も、指物、家具殊に橋枱として甚だ貴重せらる、之れ空中地中に於けるよりも、水中に堪ゆる力尤も強ければなり。

(四)鐵皮樹 名英 Iron-bark tree 名學 Eucalyptus resinifera

濠洲各地に廣く分布し、其の皮の極めて固きが故に、最初の移住者によりて、アイヨンバルク (*Iron-bark Iron wood*) の名を得しが如し、材は深紅色にして硬固重密或は工作に便ならざる事あり、諸機械及び船艦の殊に其水平線下に使用せらるるといふ。

(五)アオゴムノ樹 名英 Blue gum tree 名學 Eucalyptus globulus

濠洲の各地及びンアン、デーメン、スランド (*Van Diemen's Land*) に産し、樹幹矗立二百乃至三百尺、直徑六寸乃至二尺五寸に至り豪莊の觀をなす、材は黄白色にして、質堅密木理紛糾反展するの性ありて船材、諸器具及び農圃の墻等の用に充つ。且つ其奇効とするは地中より普通

水の十倍の量を吸上げ、且つ防腐的樟腦氣を發散するが故に、熱病發生地に植うれば、其傳染性を撲殺する非常の靈驗を有し、沼地に移せば、暫時にして燥地に變ずといふ、英國にては最初南岬植民地に試みしに、數年にして全く疾疫の氣象を一掃し、パルドック (Pardock) にても年々惡疫流行せしが、其培養して未だ九呎に充たざるに、其事頓に絶え、尙ほコンスタンチル (Constantine) 近在に於ても沼地瘴氣を防止せんとして、移植せしに其老幼皆健康に復し、其後キユバ、アフリカ等にも此計劃ありといふ。

(十) 綜皮樹 名 英 Stringy-bark tree 名 學 Eucalyptus gigantea.

濠洲及びフアン、チーメン、スランド (Van Diemen's Land) に産し、樹皮に條斑 (Strip-like) あるが故に此名あり、高さ一〇〇—二三〇呎直徑三一—五呎に至り、材褐色にして堅重強密木理直通するを以て、船材、桁、床板、家具、農具及び圍圍の垣墻等とす、而して其材の横断面は、赤色の樹脂を含める、數箇の不完全なる年輪を認むべく、又かの有名なる英國のクック (Captain Cook) 氏が始めて此地に著するや、實に此樹皮に紀念の文字を刻せりといふ。

### 檀類

(一) 旃檀

印度の諸地方に産し、材の白色なるを白檀、黑色なるを紫檀と稱し、赤色なるは牛頭山に産するを以て牛頭檀といひ其質甚だ良ろしく皆裝飾材として貴重せらる。

(二) 白檀 (檀香) 名 學 Santalum album.

材は黄白色にして、香氣高きが故に香料とし、檀香又は時辰香といひ、又檀香油、藥品等に供す、其油性なるは黄檀といふ。

(三) 黑檀 (烏木) 名 學 Diospyros Pergrina.

印度及び阿非利加等に産し、古來名木の一たり、邊材白色、心材深黒質極めて堅硬にして、諸器、雜篋、唐木細工其他裝飾用に供す、本邦八重山島の産は赤紅色を有し其一種なり、臺灣の烏皮石枱 (琉球黑檀) は心材黒青色を呈し、裝飾用家具其他床柱等とす。

(四) 桃花心木 名 英 Mahogany 名 學 Swietenia.

棟の種類にして、西班牙、サントドミンゴ (St. Domingo) ナスサウ (Nassau) ホンデラス (Honduras) メキシコ等の諸地方に産し、各種多少其性質、効用を異にすと雖も、概ね赤色若しくは褐色を呈し、堅緻強靱容易に伸縮反展せることなく、且つ水濕に堪ゆるが故に、船艦、家具、指物及び旋盤等其用途甚だ廣く、又玉目は極めて美麗なれば、裝飾用として尤も珍重せらる。

### 藤類

藤(省藤、沙藤) 學名 Calamus volang.

印度及び馬來加(Malacca)等の熱帶地方に生じ、長さ一千尺、徑寸餘に達するものあり、葉は竹に似て光澤を有し、外皮は黃白色にして軟韌なり、其肉と皮とは椅子、敷物、網物其他藤細工として用途極めて廣し、我國にては臺灣に産す。

### 竹類

日本、清國、印度の特産にして、幹多くは圓形中空にして、直立五〇尺太さ尺餘に至るものあり、數十年を経れば花を開き實を結ぶ、自然桃即ち是れなり、か、れば一生涯を終りたるものとして、遂に枯死すべし、重に笥、竿、杖、籠、籠箆、繩、箒、傘骨、團扇、藩籬、行李、棚架、帽子其他諸細工及び製紙材、裝飾用等となし、籐は笠、履物又は物を包む等に供し、筍(筍)は甚だ美味なり、今重なる種類のみを列記すべし。

内國産

(一) 若竹 學名 Phyllostachys Qulinii.

本邦の南部に産し、竹類中主要のものにして、高さ三丈乃至五丈、太さ六七寸とす。

(二) 淡竹 學名 Phyllostachys.

細工に適し、武州は有名なる産地なり、其質前者より緻密にして細工用に適す。

(三) 孟宗竹(江南竹) 學名 Phis. mitis.

清國の原産にして、太さ最も大にして俗に尺九と稱す。

(四) 烏竹(烏步竹、胡麻竹、紫竹) 學名 Phis. nigra.

山城に産し、扇骨、書架及び室内裝飾とす。紫竹は初年綠色にして、翌年より紫黑色に變ず。

一種寒竹は高さ五六尺籬とす、寒中に節を生ず。

(五) 斑竹 學名 Phis. nigra.

斑紋あり裝飾用とし、北海道に産し、印材、パイプとす。

(六) 方竹

莖は方形を爲し、愛玩せらる。

琉球産

(一) 刺竹 學名 Phis. nigra.

節毎に鳥爪形の三刺あるより此名あり、又鳳山に多きを以て鳳山竹とも云ふ、節短かく中空な

し、籬、防風林、建築材とし、枝は近時パイプを作るに用う。

(一) 桂竹

内地の若竹の類ならん、全長三〇尺徑三寸許、建築、器具、製紙料とし、筍は食すべし。

(二) 麻竹

長五〇尺徑一尺餘、建築、竹筏等とし干筍は名産なり。

(三) 猫兒竹(葉茄竹)

長四〇尺徑五寸許、幡及び器具を製作し、筍を食す、清國に多し。

(四) 石竹

布袋竹の事なり、一に人面竹とも云ふ、莖小にして、徑管、杖、筍等となす。

(五) 有鉞竹

大葉と小葉との二種あり、篋席を作るに用う。

薔薇樹 名英 Rosewood tree 名學 Triploloma.

チアマイカ (Jamaica.) ホンチユラム (Honduras) バヒマ (Bahia,) リオ (Rio) 及びサンフランシスコ (San Francisco) 等に産する巨樹にして、材は暗褐色を呈し、質堅重にして玉目多く、美術品、

樂器類、裝飾、家具等として最も賞用せらる、只は腰々中空のものなるは大に惜しむべき事なりとす。

カヒアテア樹 名英 Kahikatea or Kakaterra tree.

名學 Dacrydium excelsium.

熱帯生にして多く新爾蘭土に産し、直幹一五〇—一八〇呎徑六一五呎に至り、樹皮は黒褐色にして斑條を呈し、根部は殆んど蘚苔を以て埋められ、枝葉は打く延びて四面を覆ひ、嚴然威容の觀あり、材は峇ぼ白色にして木理直通質輕軟なるが故に、建築用に適せずと雖も、主として室内材に供す、其赤色の漿果は土人の食となり、枝よりは (Spruce beer) 一種の飲料を製すといふ。

バオバブ樹 名英 Baobob 名學 Adansonia digitata.

亞非利加の蘇丹及び西岸地方に産し、高さ四五十尺周圍百尺に至り、材葉、花實何れも人生の需用を充たす、此種にしてマダガスカル、濠洲等に生ずるものもあり、(A. Madagascariensis) 皆長壽にして、現にセネガル産 (A. digitata) には五千年の老樹ありといふ。

木綿學 *Bombax Pentaphylla*

米國の暖熱地方に産し、樹長百尺に至り質輕軟なり、果皮を被へる柔毛は採りて棉に代用す。  
(農産物を見よ)

榮蘭 異名(林投樹、露兜樹) 名 *Pandanus oeritissimus*

阿非利加、濠洲、亞細亞の暖熱地方に産し、高さ三〇—四〇尺に達し、氣根百出章魚の如し、小笠原にてはラウラ、琉球にては阿檀、澎湖島にては納頭と云ひ清人は木生毫と云ひ、臺灣にては林投といふ、海岸に生育せしめて防風林となし、其葉は三四尺巾一二寸にして、煮て纖維を取り尚ほ或は漂白し、編みて夏帽、行李、提鞆、敷物、巻煙草入等とし、又葉のま、家根を茸くに用ゐ、根は索等とす。

第二章 藥料類及び香萃類

藥料概説

古來草木花卉の類を取りて、或は傷瘡を癒し、或は疾疫を治するの料とせしが、慣習の久しき効驗多きもの、如きは一種の藥材として、漸次に需用の數を増し、殊に晩近は化學的製藥の法進歩し、其額頗る著大なるに至れり、然れども未だ藥材にかゝる詳細の統計を得る事能はざれば、各國最近輸出、輸入の調査せられたるもの、みを掲げて其概況を示すこととす。

國名	品名	輸出入額
獨逸	化學製品及藥種	一二、八〇二 <small>千圓</small>
英國	藥材	九、五八六
印度	同	八、四九五
合衆國	藥材及染料	一、四六八
西班牙	藥材	二、六五八
西班	藥材	一、二一八

瑞	西	化學品藥材	五二五	
加	奈	陀藥材	一、二二五	
清	國	同	一五一	九四 <small>（瑞西國）</small>
白	耳	義同	一、二二八	
秘	魯	同	一九	

右表示せる内、輸出地としては獨、英、印、西の四國を主とし、消費地は合衆國、印度、白耳義、加奈陀とす、而して獨逸の盛況は工業の隆盛なるを卜す可く、印度の多額なるは藥料の饒産するを推し得可し。

樟腦 名英 Crude 名學 Camphor.

東洋殊に本邦の特産とも稱すべきものにして、近時獨逸國に於ては化學的作用により人造樟腦の製法を發見せりと雖も、未だ其實用に應ずる事を聞かざれば、從て各國に於ける本邦の需用極めて多大なりとす、而して普通樟腦は上枯、中枯（共に乾燥せる上品）山方（歐洲輸出向に）及び再製（樟腦油より分離する也）の四種とす。

製法

製法先づ大なる釜の上に、底に小孔を有する蒸桶を裝置して、之れに樟樹の木片を入れ、上部より板蓋を爲し、尙ほ其上より土煉にて密封し置きて徐々に熱し、其蒸桶より樟腦取桶に蒸發氣を通する時は、漸次に腦油は水上に浮び、樟腦は特に結晶すべし。此得たる樟腦を更に尙ほ一層精製したるものを片腦と稱し其製法は樟腦「ポンド」に約二「オンス」の石灰を和し、長頭を有する硝子製の昇華器（レトット）に容れ、細砂を盛りたる平盤上の中に埋めて、下方より熱し、且つ其器には金屬製の蓋に鐵棍を挟みたるものを裝置して絶えず攪拌しつ、昇華せしむる時は蓋の内面に美色透明の結晶となりて附著すべし。

分布

產地臺灣に於ては大崙炭、五指山、南庄、大湖、東勢角、宜蘭及び雲林等に盛にして、二十九年年度に樟腦及び樟腦油輸出額は二、二四九、〇八四萬圓及び三十三年度には一、三八五、六四五圓なり、内地に於ては三十六年度に一、九九九、三六〇圓に上り、其最も注目すべき地方の状況を表示すれば。

地方	製造戸數	樟腦	樟腦油	合計
鹿兒島	五六二	二〇八、九三四	九二、三九五	三〇一、三二九
宮崎	一〇四	一一六、三八〇	一〇、二〇五	一二六、五八五
熊本	一一七	六四、八一五	一〇、一一九	七四、九八四

長崎	一〇七	四五、四九三	一〇、二〇〇	五五、六九三
福岡	一二六	四三、五二八	八、五九七	五二、一二五
兵庫	六	一、二二一、四五〇	—	一、二二一、四五〇
大阪	四	五五、七六二	一三、一四六	六九、四〇八

印度に於ては既に一二〇〇年前清國政府に獻品したる事、史傳の記する處にして、臺灣にては明代に著手せしが如くなれば、恐らく是れ等の根源地とも見らるべき歟、清朝に至り一時衰退せしが吾領臺後製作法を改良し且つ政府專賣となり増々盛況に赴かんとす、印度及び錫蘭にては樟葉より製腦の法を發見し、好成績を得たりといふ、米國にても又晚近カリフォルニアに移植栽培し益々其製造の發達を企畫し居れり。

樟腦は醫藥、防蝨劑、工業用其他近代化學の發達に伴ひ、應用の途益々開け殊に無烟火藥及び「セルロイド」(人造象牙、髓甲、珊瑚模造)等の原料として消費するもの甚だ多し、今本邦の輸出額の進向を見れば其需用の激調なるを推し得べし。

年次	樟腦	腦油	年次	樟腦	腦油
明治元年	七七 <sup>四</sup>	—	同 二九年	一、二一九、二九八 <sup>四</sup>	九三四八三

用途及び配送

同 二三年	一、九三一、九九二	三八、七二二	同 三六年	三、五三七、八四四	一八一、一九九
-------	-----------	--------	-------	-----------	---------

輸出先國別并に其價額

國名	樟腦(單位千圓)	腦油(單位千圓)	國名	樟腦(單位千圓)	腦油(單位千圓)
米國	一一五〇 <sup>四</sup>	七八 <sup>四</sup>	英國	四九一 <sup>四</sup>	一〇 <sup>四</sup>
獨逸	六七二	六八	佛國	三六〇	五
英領印度	六〇〇	—	香港	二〇	二四

斯の如くして其需要は世界に於て現今約五百斤に達す、然かも日本内地、清國內部、瓜哇、スマトラ、ホルネオ等に産する者、其産額僅かに三四十萬斤に足らざるなり、然るに我臺灣は年々數百斤製産額を出し、世界供給地の大寶庫たる者猶七八十年も命壽を堪え得べしといふ、而して世界中最も米國の消費額を多數となし、其輸入統計に徴すれば

年次	樟腦	腦油	年次	樟腦	腦油
一九〇二	三、四〇四、八三三	九二、四八八 <sup>封度</sup>	一九〇三	三、五三七、八四四	一八一、一九九 <sup>封度</sup>

斯かる需用の急進は、遂に樟樹濫伐の弊を敢てするに至らしめ、現に臺灣の如きは其産出額に

一大頓挫を生じ、内地に於ても此患なき能はず、故に數年前より栽培を奨励し植林を企畫する者漸次に多きを加ふるに會せり、誠に喜ぶべき事といふべし。

機那 名學 Cinchona.

機那は茜草科に屬し南米は原産地にして、アンデス山地方に最も多く産する常綠喬木なり、其樹皮より規尼涅キニネと稱する、貴重なる解熱藥劑を製すべし、其種類にスクシルハ(C. Succiuba)カリサヤ(C. Calisaya)オヅァリス(C. Ozeira)等あり、故に近時ジャマイカ、チアウア、錫蘭其他各地に移植栽培を企畫せらる。我國の現今輸入額は規那皮二萬七千圓キニーネ十一萬圓に達す以て其需用を知る可し。

肉桂 名學 Cinnamomi oueri.

錫蘭原産の喬木にして、普通其根幹の皮を肉桂と稱し、枝皮を桂枝といふ、樟科の植物にして三丈内外に達し、良品は薄く滑かに淡黃褐色を呈し、口に含めば芳香を放ち快感を興ふ、故に香料又は藥用に供す、清國に産するものはアロマチカ肉桂(C. Aromatic)にして、ジャヅア及び我國にも移植せられたり、此種中重要な桂皮(C. Cassia)はマラバル、錫蘭、安南、清國及び我國の

土佐、紀伊に産し、香辛科又は桂皮油等とし、ジャヅアに産するキアミス桂(C. Kamsi)シントク桂(C. Sintonk)は香油の製料とす。清國の輸出は現時八十五萬圓乃至九十萬兩にして我國にては三萬圓を越えず。

ヴァニラ 名 英 Vanila aromatica.

熱帯生の蘭科植物にして、東部メキシコ、南北の米大陸、西印度諸島、印度及び太平洋の諸島に産し、多く氣根を以て諸樹に攀纏し、多肉にして大なる無香の綠花を開き、終に莢内に莢果を結ぶ、此の香氣は神経系を刺激興奮し、胃弱憂鬱病を治し、又惡獸の解毒、喫煙草等に用ゐ、且つ獨逸にては殊に褐色を製する料に供す、其最も精良なるは墨西哥、哥倫比亞、ギアナリユーニオン等にして、佛國、合衆國、西班牙、英國等の年々の消費額は、實に著しきものなりといふ。

茴香 名 異名 蘆香 名 學 Foeniculum officinale.

繖形科に屬する越年草にして一名クレノオモといふ、春時一根より叢生す、葉は互生にして絲の如く垂れ、莖葉共に白色なり、高さ六七尺に至りて黄色の繖形花を開き、終に實を結ぶ、葉莖及び幼根は食用、藥用及び製油の料とす、主要なる産地は歐洲の中、南部伊太利及び南部佛國阿



非利加の北部、高加索及び清國には廣東省附近に野生し、本邦には信州等なり。而して大茴香は毒性を帯ぶ。清國の輸出は現今廿三萬海關兩にして、我國に於ては五萬六千圓乃至八千七百圓に及べり。

巴豆 學名 Croton Tiglium.

センドスタン、錫蘭、マラッカ及び清國西南地方に産する灌木にして、莖の如き葉をつけ、實は豆に似たり、之より油を搾りて、下劑又は吐瀉藥等に用う。尙ほ其の種屬にはルクスブルギ(C. Roxburghii) バツナ巴豆(C. Pavana) 及びラソシギソリス(C. Abongifolius) 等もあり皆同用に供す。

薄荷 英名 Mint 學名 Mentha Avenisif.

歐洲の西部殊に英國及び亞細亞の東南地方に産す、草本の莖葉より液汁を搾取し、之を精製したる白色の結晶物にして、之を薄荷腦と稱し液體なるを薄荷油と云ふ、共に醫藥として清涼劑に供す、其莖は方形にして高さ二三尺に及び、圓形の鋸齒葉を對生し、面は綠色背は紫色を呈して香氣多し。

本邦の重要産地産出高及び輸出額を見るに

地方	薄荷腦	薄荷油	地方	薄荷腦	薄荷油
廣島	三八 <small>百圓</small>	三 <small>百圓</small>	山形	四 <small>百圓</small>	六 <small>百圓</small>
神奈川	五	一七	北海道	四	一
産出總計	五一	二六	輸出額	四六	一六

年々需用の増進は、延いて産額輸出の發達を來すに至れり。即ち其の輸出先國は

國名	薄荷腦	薄荷油	國名	薄荷腦	薄荷油
香港	二二九、二〇〇 <small>百圓</small>	一二七、四〇〇 <small>百圓</small>	英國	一五五、四〇〇 <small>百圓</small>	九〇、八〇〇 <small>百圓</small>
獨逸	一九三、八〇〇	七一、一〇〇	佛國	四三、四〇〇	二二、六〇〇
米國	一六二、八〇〇	一二六、六〇〇	輸出總計	八〇四、四〇〇	四六三、八〇〇

黃連 學名 Coptis Anemonefalial.

清國及び本邦に産し、毛茛科植物にして莖は四五寸にして芹の如き厚堅なる葉を生じ、其端に數

多にの白花を開き、終に莢果を結ぶ、根は乾して薬用に供す、又黄色の染料にも充つ。

**蒼朮** 異名ラケラ白朮 學名 *Atractylis Macrotarika.*

清國、朝鮮及び我國に産し、莖高さ二三尺にして、嫩芽は白毛を生じ、綠色橢圓狀の互生葉をつけ、枝頭に紅色又は白色の花を開く、根の蒼色なるを蒼朮と稱し、其白色にして肥大鬚根多きは白朮と云ふ、何れも乾して薬料とし又蚊遣とし又苦味を去りて食用等に供す。我國輸出額は二萬圓乃至二萬五千圓に達せり。

**人參** 異名人蔘 學名 *Acanthopanax quinquefolia.*

宿根草にして、下種後三年に至り、綠色の小花を簇産し、終に圓形の實を結ぶ、莖高さ一二尺直根肥大なり、(根の人形を爲すものは最も貴重せらる)根は蒸し乾して解熱劑とす。我國輸出額は現時三十七萬五千圓に達し仕向地は清國へ二十三萬三千圓、朝鮮へ千八百圓乃至二千圓、香港へ十四萬三千圓となす、朝鮮人蔘は殊に東洋の名物にして京畿道松都(開城府)は其主産地として知られ其蔘圃は此地を中心とし其近郡豊徳、長湍、金川、其他五六郡に連亘し、其面積は此等各郡を通じて、大約四十萬坪を下らざる可し、其産額も亦詳調なきも從來其大部は清國に輸出せらる

るを以て當國税關の輸出を見れば、大約想像に難らざる可し、而して其數量は八三、一八二圓を最大額とし、價格四一、五四七、四〇〇圓を最高額とす、而して年々其數量増加するも價格は變更せず。

**青茅** 異名蓋草 學名 *Miscantus tenuiflora.*

形状は薄に似て、高さ四五尺なり、莖葉は黄色染料又は他物と混じて、青色染料とし、且つ玉蜀黍といひて藥劑に供す、亞細亞の東部地方に産す。

**泊夫藍** 異名蕃紅花 學名 *Crocus Sativus.*

鳶尾族に屬し、美なる球莖を有する植物にして、紅き色彩を有する放射平等花をつく、其雌蕊を採りて之を乾し、重に藥劑、染料、藥味及び酒類、牛酪、乾酪、皮類等の著色に用う、歐洲の各地殊に佛國、西班牙、葡萄牙、シ、ソー、阿非利加の北部、亞細亞の西部、波斯、小亞細亞地方に産し、近時はカシミール、清國及び我國に於ても此種の栽培を見るに至れり。我國に於ける年輸出は三四萬圓なるが、時に十九萬四千圓以上に越ゆることあり。

薩沙富拉斯 ササフラス 名 *Sassafras officinale*.

樟科に屬し、其種類甚だ多く、根は藥劑に供し、材皮よりは揮發油を製し、飲料、煙草、石鹼等に芳香を添へ、且つ香水、香油を造るに用う、主要の産地は米國、阿非利加、印度及び東印度諸島、スマトラ、タスマニア等なりとす。

烏頭 トリカブト 異名、烏冠、双鸞菊、牛扁 トウゴウ 名 *Aconitum Fischeri*.

毛茛族に屬し、莖の高さ四五尺にして葉を互生す、花は淡紫又は白色を呈し、俗人の舞樂に用ゐる烏冠に似たり、莖葉共に有毒なり、根塊を烏頭といひ、其周圍につける小塊を鹽漬とし附子と稱す、何れも藥用に供す、歐洲諸地方清國及び我國に産す。

肉荳蔻 ニクヅク 異名、荳蔻花 バナニヅク 名 *Nutmegs or Mace* 學 *Myristica Aromatica*.

重にアムボイナ、バンド、モロッコ等に生じ、且つ瓜哇、スマトラ、ボルネオ、伯刺西及び佛國等に於て培養し、其種類甚だ多く其樹は櫻、桃の如く高さ二〇—三〇呎に至り、極めて美なる白色の肉果をつけ、而して黒色にして光澤ある網狀の殻を其周圍に纏ふ、之れ即ち荳蔻花なり、果實は杏の大きに似て、恰も胡桃の厚殻の如く男王及び最も貴重せらる、女王の三種あり又野生を

男荳蔻と云ふ、肉荳蔻及び荳蔻花は共に、普通香氣を放ち且つ油質にして圓形なるを上品とす、藥味に供し、醫藥として卒中又は腦病の麻醉劑に用ゐ、胃弱、内臟弱及び赤痢病藥等にも効驗ありといふ。

龍眼 リウワン 名 *Nephelium longana*.

無患樹科の常綠喬木の果實にして、直徑七分許の圓形を爲し、外皮に微細紋を具へ、中に琵琶の如き核を有す、龍眼肉とは即ち之なり、其核を去りたるを桂圓肉と稱す、臺灣にては福圓肉といふ、昔時は龍眼肉と稱し醫藥に奇効ありとして珍重せり、強壯劑に用うる外、生食、蜜漬、砂糖漬、乾燥肉など、して極めて賞玩せらる、印度、臺灣、琉球等に産す。

甘密 ガムビル 異名 檳榔膏 名 *Gambier*.

強剛なる攀繞性の灌木にして、ウンカリア甘密 (*Uncaria Gambir*) 及びウンカリア、アシダ (*Uncaria acida*) の二要種あり、何れも高さ八—一〇呎に至り、簇葉繁茂する毎に之を刈り收め又嫩芽、樹皮等を煮沸して、黄色の粘土に似たる凝結物を得べし、之れ即ち檳榔膏なり重に藥劑、褐色染料及び製革の用に供す。

乳香 名學 Boswellia Sacra.

橄欖族に屬し、印度、波斯、亞伯刺亞等に産する喬木にして、其樹脂滴りて乳頭の状を爲す、普通に之を乳香と稱し、外科藥劑に供す、我國にては俗に南嶺松脂ともいふ。

白膠木 異名 將軍木、鹽膚木、楠木 名學 Pinus Semi-alata.

漆族にして葉花共に漆に似たり、穗状を爲して垂下せる稍々小さき平圓形の實は、寄生蟲(Organs)の刺蝮の爲めに鹽の如き粉末を吐出せらる、其果仁を鹽麩子と稱す、又枝葉に青き疣状の膨大部生じ、漸次赤褐色に變ずるものあり、中に糖の如き蟲を藏す俗に五倍子と云ふは之れなり、外國にては日本没食と名づく、何れも藥劑に供す又染料にも用う。而して現時清國の輸出額は約八十四萬海關兩にして本邦にては年輸出額約一萬五六千圓に達す。

罌粟 名學 Papaver sumnifoum.

御米花、罌粟、目罌子等の名稱あり、中部歐洲、印度、波斯、土耳其、埃及等に栽培せられ子實より阿片又は油を製す、其精品は食料油として橄欖油に次ぎ又乾燥性あるを以て油繪具料に用ゆ。

阿片(鴉片、阿芙蓉)はオピウム(Opium)の音譯字にして、此は罌粟の花實より得たる汁液より精製したるものなり其重要産地並に産額を擧ぐれば

國	名	産	額	國	名	産	額
海峽植民地			一、四七四	蘭領印度			二、六七八
英領印度			五、六二五	波斯			三二二
暹羅			一二五	合計			九、九八四

丁香樹 異名 丁子 名學 Eugenia Aromatica.

蒲桃族にして、樹は肉桂の如く、葉は柳に似たり、白花枝端に簇り生じ、漸次綠色に變じ、遂に小さき釘状をなせる赤色の實をなす、世に此の花蕾を乾して丁子といふ、香料、辛料として用ゐ、又丁香油は鎮靜劑に、丁香抹は興奮劑に供す、原産地はマラッカなれども、近年清國南部、アムボクナ、スマトラ、トリニダット、ジャマイカ及びガンジーバル等にも移植栽培せり

生薑 異名 生姜、生荷 名學 Zinziber officinale.

暖熱兩地方に産し、形葉荷イタカガに似て、其地下莖を辛味料、藥劑及び生薑酒の製造に資す、近時本邦に於て増植を奨励するを以て著しき進歩を見るに至り其輸出額も二十二萬圓以上に達す。

**草豆蔻** 名 學 Malabar Cardamon.

マラバル、錫蘭等の森蔭に産し、高さ約十二時に達する薑族植物(*Elettaria cardamomum*)の果實にして、一端稍々尖れる直徑半吋許の圓形を爲し、最初綠色を呈するも漸時黃色に變するに至る、重に香料、辛味料に供すと雖も亦醫藥として市場に販賣せらる。

**莽草** 異名 大茴香、舶茴香、楛、楸 名 學 *Illicium religiosum*.

木蘭族に屬し、高さ十數尺に至り、葉は楸サカキに似て狭く厚く、全大にして香氣あるが故に、抹香を製し其葉枝に黃白色を帶ぶる一寸許の花數多をつく、實は八莢ありて車輪の如し、核を採りて醫藥に供すと雖も、根枝葉實皆有毒なれば決して辛味料とすべからず、亞細亞東部地方及び本邦に産す。

**辛夷** 名 學 *Magnolia kobus*.

前族に屬し、幹高大にして枝端毎に、筆頭の如き蕾をつく、漸次赤條を有する白色の花を開き恰かも小さき木蘭の如し、主として香料に供す。

**沈香** 名 學 *Excoecaria agalocha*.

亞細亞の南部地方に産する、大戟族の植物にして、其材は濃褐色を呈し、一種の光澤ありて甚だ美麗なり、此屬にして黑色堅緻なるを、世に伽羅キヤラと稱す、(奇南香)何れも焚香料として極めて珍重せらる。

以上の外、苦參、大黃(大羊蹄)防風、茯苓、千振蘆薈(Ale vera)高良薑、華澄茄、甘艸、香茶菜、阿魏、蓖麻等枚舉に遑あらず、今暫く之を省略す。

**椎茸** 異名 香蕈 名 學 *Lepiota Shiitake*.

我國にては各地其方法を一にせずと雖も、多くは椎、櫟、ホソ、シデ等の十年乃至二十年を経たるものを伐採し、秋日之れを約五尺宛に横斷し、其周圍に切目キ目を入れて、日蔭の山地に地上二尺五寸許の枕木を架したるもの、上に並列し、且つ樹枝にて覆ひ、三年目の冬日之を立置場に運び斜に立掛け置く時に、翌年より春秋二期に椎茸の發生するを見るに至るべし、今其重要産地の

産出額を見るに左の如し。

地方	産額 (千圓)	地方	産額 (千圓)
山口	一五〇	徳島	六
高知	一八	媛	四
三重	一五	合計	一九三

其他福岡、鹿兒島、熊本、長崎、奈良、日向及び和歌山等の諸地方に産し、其總高の約六割は輸出に供するものにして其累年増加の比額は

年次	増加産額	年次	増加産額
明治元年	一一六、〇一八	二十九年	六七七、〇二七
二十年	三五五、二五九	三十六年	九五四、三二〇

清國にありては此種に屬する營盤口麿、香信(普通用)若しくは冬茄(木) (上流用)等を産出すと雖も、尙ほ我國の輸入を仰ぐこと決して尠なからず。

煙草 英名 Tobacco 學名 Nicotian Tabacum.

原産地 煙草は亞米利加發見後に世界に傳搬せるものにして北米のテキサス、カリフォルニア地方より中米を経て南米のエクアドル、ウエネズエラに至る地方を原産地とす、元來タバコなる語は西印度語にして煙草の葉卷を挿みて喫煙すべき又狀の煙管の名にして之が傳搬して各國何れも煙草に對する通用語となれり。

沿革 初めて歐洲に傳へられしは千五百五十八九年の頃なれども、當時は單に盆栽若くば藥草として植えられしに過ぎざりき、千五百八十六年に至り、サー、ウォーター、ラレー氏が英國に送りしより漸次喫煙の風を傳へ、千六百十九年米國より二萬斤の輸入あり、又歐洲大陸にても千六百年前後に西班牙より傳播し、特に戰亂の際に當り軍隊によりて傳播せられしもの多しと言ふ、之を以て米國には之が栽培の利を知り、各植民地に盛に栽培するに至り、亦歐洲大陸に於ても千五百年末より千六百年の上半期に於て、之が栽培を試むるに至れり。

東洋に於ては西班牙人、葡萄牙人が東印度諸島、菲律賓諸島に擴め、清國に於ては萬年間呂宋より傳へたるが如く、我邦に於ては元龜、天正の頃に葡人之を輸入し、慶長十年外船種子を傳へしより之が栽培起るに至れり。

斯くの如くにして煙草は世界に傳搬せられしと雖も、其當初に於ては到る處有害無益のものとして喫煙を禁じ或は輸入に重税を課し、或は栽培を禁止し或は宗教の力を以て禁せられたり、されど人生の嗜好は如何ともする能はず、遂に今日に至りては日用缺く可らざるものとなり、各國政府は收入の一財源となし、或は輸入税、消費税、製造税、營業等種々の課税をなし、或は專賣法を設け埃太利、匈牙利及び佛國は販賣の專賣權を有し、日本、伊太利、西班牙、葡萄牙は專賣の製造權を有し、露國の如きは印紙税一萬留以上を納むる大製造所にのみ之が製造を許せり。

煙草は茄科に屬する一年草にして熱帶乃至亞熱帶の作物なり、されど夏間温度炎熱なる地方に於ては温帶地方にも産すべし、故に歐洲にては北緯五十五六度に達し、米國にて四十度以南の地方に盛なれども亦四十三四度の地方にも産す、我國に於ては北海道の南部に達す、元來煙草は温熱充分なると同時に亦適度の雨量を要す、彼のキューバ、伯刺西、スマトラ産の芳香に富みて品質佳なるは其氣候の炎熱なると雨量の分量宜しきを以てなり、然るに早年に於ては發育充分ならざるのみならず、多量の鹽素を攝取するを以て燃燒充分ならずといふ。

性 質  
種 類

花冠の形狀、色澤等によりて左の三種に分つ、

一、通常種 花冠漏斗狀にして瓣尖り淡赤色を帶ぶ、グァチニア煙草、歐米の多種は概ね之なり、我邦の多數は又之に屬するあり。

二、黄花種 花冠圓筒狀をなし、瓣尖らず、綠色乃至黄色を帶ぶ、歐洲南部、亞細亞及び阿非利加に栽培せられ、又獨逸、瑞典、露西亞、土耳其、匈牙利の一部にも栽培せらる。

三、白色種 花冠の形狀前者より少しく長く、白色若くば赤色を帶ぶ、波斯、キューバ産は之なり。

製 法

煙草の葉を乾燥するに次の四法あり、

- 一、日乾法 此は日光によりて乾燥するも終始日乾するにあらず次の陰乾法をも兼ね行ふなり我邦にては普通は此法に依る。
- 二、陰乾法 此は乾燥小屋に於て乾し、又時に日乾法を用ふ。
- 三、火乾法 此は秋季多雨の地方に行はれ、高き土藏造の粗屋を上下二段とし、下に火を焼き上段には數層の聯を懸け小窓及び出入口を密閉し數日にして乾燥す、故に葉に一種の烟臭あり、日本海岸地方に行はれ、米國にても此方に類するもの行はれしが今は次の鐵管乾燥法行はる。
- 四、鐵管乾燥法 此は密閉せる室内に於て鐵管の温度により適宜に温度を昇降せしめて乾燥す此は陰乾法と共に歐米諸國に行はる。

斯の如く乾燥したる葉を以て葉卷上卷、同中卷、紙卷、刻煙草、嚼煙草及び喫煙草等となす、而して葉卷上卷には中位の葉にして薄く葉脈細く且つ柔軟なるを要し、スマトラ、マニラ産を上

產地及び  
配送

等とし本邦南部の産も之に用ふ。中巻には稍々之に次げるも燃燒宜きものを用ふ、キューバ、伯刺西産は之に適し、紙巻には土耳其、希臘産を最良とす、米國産亦可なりとす、刺煙葉は葉質能く熟し、薄くして佳香に富み、葉脈細く金褐色なるを貴み北米、瓜哇、土耳其、希臘産此に適す、我邦産亦之に適するも本邦にては葉特に薄く黄褐色にして柔軟に且つ燃燒佳良なるものを貴重す、嚼用、嗅用には黒色強烈なるものを用ひヴァージニア、ケンタッキーの産最も適良なり。

煙草栽培の最も盛なるは原産地なる亞米利加諸地方を第一とし亞細亞の熱帯乃至温帯の南部に盛にして歐洲の東南部地方も亦多量の産出あり、亞米利加にては合衆國に最も多く、ヴァージニア、ケンタッキー等現れ、西印度諸島中キューバ産最も名あり、南米伯刺西亦良品を出す、亞細亞にては小亞細亞のレバント、シリア、波斯、スマトラ、比律賓、瓜哇等の産其名現れ、歐洲にては土耳其、ルーマニア産其名高く其他露西亞、埃太利、西班牙、獨逸、佛蘭西等にして近時世界の總産額は大約二十五六億英斤にして、内五分の一は合衆國より出し、六分の一は西印度諸島より出すといふ、此れに次ぎて露國、埃甸、清國、獨逸、瓜哇、スマトラ、日本、伯刺西、キューバ、土耳其、波斯、佛國等産額多量なり、而して此等諸國の産額は確に知るを得ざれども近年重なる諸國の輸出入の概數を示せば次の如し。

國名	輸入額	國名	輸出額
----	-----	----	-----

獨逸	四二、〇〇〇	濠州	四、四〇〇
英 國	二七、〇〇〇	丁 抹	四、〇〇〇
佛 國	二〇、五〇〇	瑞 典	三、九〇〇
伊 國	一八、〇〇〇	埃 及	三、五〇〇
和 國	一一、七〇〇	荷 國	二、三〇〇
埃 甸	一一、一〇〇	諾 威	一、八〇〇
白 耳 義	九、一〇〇	ルーマニア	一、一〇〇
亞 爾 然 丁	四、八〇〇	セルヅヂア	七〇〇
瑞 西	四、八〇〇	合 計	一、七五六
國 名	輸 出 額	國 名	輸 出 額
合 衆 國	一〇四、〇〇〇	希 臘	四、一〇〇
蘭 領 東 印 度	一六、〇〇〇	ポルトリコ	三、八〇〇
土 耳 其	一一、五〇〇	露 西 亞	四、一〇〇
キ ューバ	一一、〇〇〇	英 領 東 印 度	五、六〇〇



比律賓	波	斯	二七〇〇
伯刺西	サ	ンドミゴ	二、六〇〇
清國	佛	領東印度	二、六〇〇
パラグワイ	合	計	一九九、二〇〇

我國の現時作附段別大約三萬町歩にして収穫八百萬貫に達す、内最も多きは次の諸縣にあり。

縣名	町數	產額	縣名	町數	產額
鹿兒島	三〇八四	五二八、二九四	大分	八九二	一五七、六四三
茨城	二、一六八	七二二、二〇五	新潟	八三三	三一、八五六
栃木	二、二二六	七五七、四八五	熊本	七五四	三三〇、九六二
福島	二、〇二二	六五〇、七七九	山形	六五二	一六三、〇〇四
神奈川	一、四五三	五七七、七七八	静岡	五七三	二二二、九三一
徳島	一、三五七	五三七、二一〇	岩手	五三九	一一九、八九七
岡山	一、三三四	四〇〇、二一五	千葉	三四二	一九二、九一一
廣島	九一八	三〇九、一七〇	愛知	四二六	一七八、一三七

臺灣	六八三、五八二	合計	二四四〇〇	七、八二〇、〇〇〇
----	---------	----	-------	-----------

從來我國は葉煙草大部を占めたるも今は盛に紙巻煙草を製し、清韓兩國に輸出するもの少からず、葉煙草は専ら英國に出し、他の良葉に混和せられ葉巻に需用せらる、は僅に南部に産するのみにして歐洲諸國に聲價なし、然るに外國産を輸入する額は年々多量にして米國より輸入するもの最も多く、而して其大部分は葉煙草にして紙巻煙草之に次げり。

輸出入額

外國產輸入			日本產輸出		
品名	量目	價額	品名	量目	價額
葉卷煙草	〇五	一	紙卷烟草	七一、七〇〇	二、一八九
紙	八四八	二	葉煙草	六二三	一四四
葉煙草	三五二	九六	刻煙草	五	三三三
其他	一	〇六	其他	一	一
合計	三五二、五萬圓	一〇〇	合計	六二、八萬圓	二、三六六

煙草の我國に於ける産額次第に増加せしも、需用者甚だ多く輸入累年増加し、明治二十九年に

八十四萬圓を輸入したるに、三十一年には六百六十萬圓に昇り八培の増加を來せり、故に先覺者は煙草の害を稱へ、衆議院に建議ありて未成年者禁煙の法律出しより三十四年には、俄に減じて六十萬圓となれり。

### 第三章 果實類及び雜用類

太古草昧の世にありては、山野に禽獸を獵り、林間に果實を集めて、自然的の生活を爲せしは實に天恵と云ふべし、人口増殖し肉食多きを加ふると共に、漸次果實の需用高まり近時は殊に藥用、滋養并に醸造用の原料等に資する事夥だしきを以て、識者の警戒するにも拘はらず動もすれば供給し得ざるの恨あるが如し、晩近二三十年に於て、其栽培果樹の増加せし事夥だしく現今は實に四千種を下らずといふ、蓋し果實は水分、糖分、酸類、若しくはベクチン質等の諸要素を含有するが故に或は醫藥に供し、或は滋養に充て、或は嗜好物とし或は常食となす等用途日に擴まり、需要月に多きを加ふに至りしや瞭かなり、今各國に於ける状態を知らんが爲めに、果園段別、出高若しくは輸出入等の調査せられたるものを列記せんとす。

國名	段別	果園	國名	段別	果園
英國	七四九九九 <sup>町</sup>	(果園)	埃太利	三七二〇〇 <sup>町</sup>	(果園)
西班牙	九九七二七三六 七九八、〇〇〇	(果園) (橄欖園)	希臘	一三二〇〇 一八〇〇〇	(橄欖園) (果園)
葡萄牙	六六五〇〇〇	(果園)	ヴィクトリヤ	二六〇〇〇	(果園)

瑞西	一、一八七、〇〇〇	(果園)	新西蘭	一、一〇〇、〇〇〇	(果園)
國名	產出額	國名	產出額		
佛國	七四〇 <small>萬圓</small>	喜望峯	四二〇 <small>萬圓</small>		
伊國	四四三、〇〇〇	新南威耳(橙類)	七三〇 <small>萬圓</small>		

需用供給

國名	品名	輸入額(單位)	品名	輸出額(單位)
土耳其	乾果	一七〇 <small>萬圓</small>	橄欖油	—
	橄欖	三六〇	橄欖油	五七〇
	無花果	五五〇	無花果	一、一六〇〇
チユニス			橄欖油	一、一八〇
墨西哥			果實	三〇
ハイチ島			果實	六〇
タスマニヤ			果實	四、〇〇〇
サンドミンゴ			椰子實	三三〇
			椰子實	一、一三三〇
			椰子實	二九〇

加奈陀			林果	三、五八〇
伊太利	橄欖油	一、八〇〇	果實	一、六六〇
露國			果實	四六〇
合衆國	果實	一、八〇〇	椰子實	七六〇
			椰子實	四三〇〇
			椰子實	一、三三〇

我國に於ては從來果實は一の嗜好物たるに過ぎざるの觀ありしも洋風殊に肉食の行はるゝに從ひ漸次其需用を増し來りしを以て、銳意之れが栽培と改良とを計りし結果大に輸入を支ふるの氣運に向ひしは甚だ慶すべき事といふべし而して現時年輸入額は生乾菜及び核子七萬九千圓乃至六萬三千圓にして糖菓は九萬九千九百七十圓とす今之を國別に表示すれば左の如し

國名	生乾菜	糖菓	國名	生乾菜	糖菓
米國	三七一〇九 <small>圓</small>	二一六八六 <small>圓</small>	韓國	五六九 <small>圓</small>	—
清國	一二四二二	—	濠洲	二二八	五五五
英國	五九三五	四九七二一	獨逸	—	九六一
英領印度	三四八七	二九三〇六	伊太利	—	三四三
佛國	一四六四	七二〇九			

殊に糖菓は近年我國より輸出する者頗る多く一箇年約五萬六千圓に達し最近三箇年間に於て年々一萬圓内外の増進するを見る、其仕向地は韓國一萬六千圓、布哇一萬三千圓、清國一萬二千圓、米國五千圓を主とし露領西伯利亞四千圓、香港二千圓、加奈陀二千圓となす。

**葡萄** 名英 Grape 名學 Vitis Vinifera.

葡萄は遠く太古聖山 (Ararat) の神話時代より物語られたる程にして、歐洲の中古に於ては已に各地寺院の花園に栽培せられ、爾後諸種の用途益々増加せしを以て、到る處に傳播分布し、其急進の度殆んど他に比を見ざる處なりとす、我國に於ても維新後洋種を輸入し、山梨及び新潟の如きは盛に其繁植を企畫せり、而して葡萄の好適土は各種類によりて異なりと雖も略ぼ酢酸、酸化鐵等を含有する排水よき粘質の肥土と、加里鹽類に富める砂礫質の土壤とにして、北緯三二—五〇度間なる、東南若しくは西南に傾斜し且つ強風に當る事なき山側を最とす、殊に夏季平均溫度一八一—二〇度間にありて冬期酷烈の地方にては極めて清香ある佳品を得といふ。而して歐洲種は美味を以て現はれ、米國種は品質劣れりと雖も樹性の強健なるが故に之を栽培するもの少なからず。其種類中白種にシアッスラ (Chasselas) マドレーヌ (Madeleine) 白ミウスカ (Muscat) あり黒種にキウイザン (Quisint) ビノー (Pineau) ガマー (Gamay) フランケンタル (Frankenthal)

而して一般醸造需用の急進と共に漸次栽培力を昂進し、各地何れも其繁植を計る事に汲々たり、依て近時重なる諸國の栽培地域を掲げて、其盛況の一斑を察するの便に供せんとす。

國名	栽培地域	國名	栽培地域
西班牙	一八四	獨逸	一一二
佛國	一六二	露國	一一一
匈牙利	二七	葡萄牙	二二
埃太利	二四	ヅキリトリア	二
アルジェリー	一六	南濠太利	一
希臘	一四	合計	四五五

**林檎** 異名 苹果 名英 Apple 名學 Pirus malus var. tomentosa.

原産地はアルメニアにして、歴史以前歐洲に移植せられ、現時は其中央地方以北并に米國亞細亞等の諸地方に産しアレキサンダー (Alexander) (露國原産割烹用) レーヂーススウト (Ladies Sweet) (米國原産味甘美) アーリッハウフスト (Early Harvest) (米國原産割烹用) レトアスト

ラカン (Red-Astrucian) (露國原産割烹用) レーデーヌアップル (Lady's Apple) (佛國原産味甘美) 等六百餘の變種ありて、何れも多少其性質を異にすと雖も、概ね高さ一丈許にして、橢圓狀の葉をつけ、數白花づ、簇り開き、果實は寸大の正圓形をなし、熟すれば頂部の綠色は、變じて赤色を呈す、生食又は乾脯、糖藏、罐詰等とし、且つ林檎酒、林檎油其他尙ほ林檎酸及び林檎エキスを製す、近時我國にても、外國種を輸入し北海道に試みしに大に好成绩を得つ、ありといふ。

梨 英名 Pear 學名 P. Sinensis.

歐洲の中央緯度地方及び亞細亞、米國等の溫和なる地方に産し、熟機の早晚により、生地の東西を異にするが爲めに、變種多數にして一様ならずと雖も、我國にては乳梨(多漿味甘) 鵝梨(多漿甘美) 赤梨(貯藏に堪ふ) 等尤も賞美せらる、西洋梨の原産地は波斯にしてアンドルデスポート (Andre Desportes) (佛國原産味甘美) バルトレット (Bartlett) (英國原産バタに似、良香) クラプス フェホリット (Clapp's Favorite) (米國原産甘美良香) アナナスルエタ (Ananas d'Éta) (和蘭原産甘美良香) 等は其尤も佳良なるものなりといふ、果實は多くは圓形若しくは稍々長みを有して淡褐色なり、概ね生食して珍重せらる、又糖花菓子等とす、尙ほ梨酒、梨醋及び梨舍利別をも製すべし。

榲桲 異名 香圓 英名 Quince 學名 Cydonia vulgaris.

歐洲の暖地及び清國、我國等に産し、樹態畧は林檎樹に似たり、紅色又は白色の花をつけ、帶黃綠色の圓果を結ぶ、味稍々甘く且つ收斂性ありて、美香を具ふ、生食に適せずと雖も乾脯若しくは糖漬として有名なり、又糖汁にて煮て罐詰とす、蘭語に糖漬をマルネル (Mamel) と稱するも、亦偶然ならず、尙ほ又ジャムシルプ (Jam) 舍利別 (Syrup) 等の製造にも供し、觀賞の用にも充つ。

柿 英名 Persimmons 學名 Diospyros Kaki.

我國の特産にして、殊に甲信の地方に多く、甘柿には紅柿(方柿、御所柿) 十文字、妙丹、澁柿には蜂谷柿、君遷子(信濃柿) 等ありて、甘柿は生養、澁柿は白柿、吊柿又淋柿となす、淋柿は熟實を酒樽に入れ密閉するか、温湯を注ぎ單寧と稱する澁き物質を葡萄糖と色素との二つに分解せしめて甘味を生せしむるに由る、又柿乾及び米糖としても食し、其味甚だ佳なり、特に外人の賞美する處となり、近時米國、佛國、英國等に移植しつ、ありといふ、又君遷子の材は黒柿とて多く裝飾用に供す。

杏 英名 Apricot 學名 Prunus Armeniaca.

アーメニアの原産にして、現時は歐、亞二洲に分布し、樹態は梅に酷似して、淡紅花を開く、八重なるは觀賞に一重なる梅より稍々大なる實を結ぶ、我國には黄杏と白杏、西洋にはアルバーチ、ヅ、モントガーマット (Alberge de Montgarnet) (帶青黄色最良種) ムーアパーク (Moorpark) (最大部美黄色紅點) 及びアーリー、ゴールデン (Early Golden) (橙黄青色多漿甘美) 等の種類ありて、味に甘酸の別あり、生食、乾脯、糖藏、鹽漬又アルコール漬等となす、清國人の食用に供する杏仁湯は此汁液なりといふ。

**巴且杏** 異名 扁桃 英名 Almonds 學名 Amygdalus Communis.

小亞細亞地方の原産にして、現今は歐洲、阿非利加、亞細亞、米國等の諸地方に傳播し、殊に西班牙、葡萄牙、モロッコ、カリフォルニア等に繁植し、李樹に似て葉は厚く滑に、白花は簇り開き杏より稍々大なる實を結ぶ、甘酸の二種ありて其粒仁は或は食用に供し、或は青酸を含有する油を製して藥用に充て、或は舍利別、扁桃乳劑、扁桃咖啡等の製造に資す。

**李** 英名 Prune 學名 P. communis.

桃樹に似て、白色の簇花をつけ、中梅大の球果を結ぶ、亞細亞、歐洲、米國等に産し變種甚だ

多けれども西洋種を以て尤も優れりとす、生食の外鹽漬、砂糖煮、罐詰、干乾其他 *Jam* の製造に供す。

**桃** 英名 Peach 學名 P. Persica.

原産地は波斯なりといひ、又清國南部地方なりといふ、現今は東西兩洋に廣く分布し、西王母 (味美) 水蜜桃 (味佳多漿) 油桃 (果小味美) アレキサンダー (Alexander) (最大最良味佳美) 支種桃 (Flat Peach of china) (深洲厚味佳良産) レートアドミラブル (Late Admirable) (橙黄色味佳) 等其變種夥だしく、生食又煮て罐詰ともし、尙ほ糖藏乾藏ともす。

**蒲桃** 學名 Engenia jambosa.

印度の原産にして、臺灣、米國其他熱帶地方に繁植し、枇杷大の果實を結ぶ、味甘酸にて美香を有し、最も生食に適す、其他飲料、砂糖漬、及び乾して粉末等として大に嗜好せらる。

**梅** 英名 Plum 學名 Prunus mume.

歐洲中央緯度地方及び東洋に産し、殊に和蘭、土耳其、清國及び我國に多く、本邦産には最良

なるを丁梅とし、杏梅(鶴頂梅、豊後梅、消梅(小梅)等の種類ありて外國種に比し、多く拘櫟酸を含有す、生食の外烏梅、白梅、(梅干)良梅、アルコホール漬、糟漬、糖漬、凍膏等と爲し、用途極めて廣し。

櫻 名英 Cherry 名學 Prunus Pseudo-cerasus var.

我國にては多く觀賞にのみ供するも、西洋種はハート(Hart) ビカルロー(Bigarran) デーク(Duke) モンロ(Morello) チェリー(Cherries)等の數類ありて、其變種は實に夥たく、果實は概ね梅大にして、堅きあり軟かきあり、圓形あり、心臟形あり、味美なるあり、佳香なるあり、千差萬別なれども、生食してよく人の嗜好に適し、且つジャム(Jam)の製造等に用う、歐米殊に英、佛、露、獨及びオハヨー地方に産す。

栗 名英 Chestnut 名學 Castanea Vulgaria.

北米、歐洲、清國及び我國の寒溫兩地方に生じ、櫟樹に似たれども高さ六〇呎に達するものあり、又一〇呎に足らざるものあり、葉の間より穗狀花をつけ、毛刺密の内に實を結ぶ、本邦にては丹波栗、(板栗)柴栗、中栗西洋にては米國種(American-chestnut)最美樹珍重せらるチンクアピン

(Chinquapin Dwarf-chestnut)は樹高一〇呎以下果實小なり、マロン(Maron-Spanish-chestnut)は大果にして最も甘美なり佛國にては殊にマロン、ヅ、リオン(Maron de Lyon)と云ひて極めて賞美す是等の種類は焙き、或は蒸し、或は乾し、或は栗粉とし、其他栗餅栗飯、菓子等を製し、且つ調理用として大に珍重せらる、材は櫟、柘、枕木及び漆器の木とし、皮は鞣皮葉は天蠶を飼ふ、現時本邦の輸出額は七八千圓にして其仕向地は香港(七三三三圓)米國(二〇〇圓)非律賓(二八二圓)布哇(六一圓)清國(四一圓)加奈陀(二三圓)にして未だ重要なるものにあらず。

胡桃 名英 Nut 名學 Juglans regia.

亞細亞の原産にして、現時は歐米各地に繁植し、喬木にして葉は漆樹の葉の如く、長さ六七寸の黄白色なる穗狀花をつけ、徑寸許の青き實を結び後黒色に變ず、堅き核を去りて生食し、又菓子、料理其他釀酒、食油等を製し、尙ほ染料藥用等にも供す、材は銃臺、樂器、食卓及び器具類とし澤胡桃は燐寸の軸等とす、英國種 English walnut 名學 Mede'rannt. ツソナン種(Dwarf Prolific walnut)バター胡桃等は有名なる種類なりとす。

棗 名英 Dale 名學 Zizibus vulgaris.

歐亞の各地に産し、高さ二三丈尖れる葉の間に、白花をつく、實は小さくして橢圓狀をなし、多くは生食なれども、又蒸して乾かし咳喇等の藥劑に供し、材は版本又は文房具等を作る、歐洲産は佛蘭西棗及び伊太利棗の二種ありて、前者は清國より、後者は阿非利加より移植したるものなりといふ。

柘榴

英名 Pomegranate 學名 Punica Granatum.

高さ丈餘幹枝繁茂して、紅若しくは白色の花を付く、八重なるは觀賞に供し、一重なるは實を結ぶ、熟すれば裂けて紅子を吐く味甘酸なり、西洋種は殊に美味にして、又チャムの製造に充つ、主要なる産地は地中海沿岸、カリフォルニヤ地方及び清國、我國等にして近時秘露等にも移植せり。

無花果

英名 Fig 學名 Ficus Carica.

地中海沿岸地方、カリフォルニヤ、ユーター及び東洋に産し、高さ丈餘許葉の間に小白花を開く、後一寸許の圓果を結ぶ、外面は紫色を呈し内面紅色にして白子を含む、風味頗る佳なるを

以て、外國人の好んで生食する處となる、又乾果、無花果、咖啡とし且つ近時は醫藥に應用せらる。

椰子

英名 Coconut Palms. 學名 Cocos nucifera.

椰子はもと阿非利加及び東印度の産なりしが、現時は廣く熱帯の諸地方に分布し、實に千有余種ありと雖も、就中其尤も有要なるはコ、ナットパーム (Coconut Palms) にして、多くは砂質土壌若しくは砂粘土より成り、且つ微風を受くる海岸の濕潤地に繁植し、約三十年を閱し充分成長したるものは、幹の高さ六〇―八〇呎太さ三尺に及ぶ、頂上に長さ一八―二〇呎厚さ二寸を有する羽毛狀の長大葉を著け、其元に小さき白色の肉穂花を開き、殆んど一年にして長さ一尺二寸幅六寸位の人頭狀を爲せる數十箇の果實を結ぶ、其外面綠色熟して褐色となるの厚き皮殻は切りて其儘飲器とし又其外皮のコイル (Coir) と稱する麻の如き纖維、其他刷毛、纜繩、敷物等を作り錫蘭、ボンベイ、マラバル等より輸出すること尠ならず、中に核ありて果肉は白色にして美味なり、其牛乳狀の果漿は飲むべく、其乾したるものはコブラ (Copra) と稱し砂糖にて煮たるをチェリ (Jelly) といふ、其他蠟、油、砂糖等をも製すべく、且つ花梗の汁液よりはトッピー (Tody) と稱する酒類を醸す事を得、根は藥料とし、莖は建築用細工物葉は屋宇を葺くに用ゐ、内にありては土



人が據りて以て生活を托し、外に對しては貿易通商の主品たり、熱帯地方に於て其生命の部と特めるも亦宜なりといふべし。今各地産出の状況を見るに、印度の輸出は、椰子二七萬箇、コブラ(Copra) (果肉) 二九萬貫、纖維類(Coil) 二五二萬貫、繩纜二七萬貫にして殊に有名なる錫蘭島に於ては二十餘萬町歩の栽培地を有し、輸出額は椰子油三一七萬貫、果肉一七三萬貫、プーナク(Poonac) 五七萬貫、纖維類一二〇萬貫に達す、尙ほ交趾支那二萬五千餘町の栽培地を有し、町毎に二萬六千五百貫の椰子實を産し、椰子千箇より油四斗を得といふ、フィジーにては約五千町歩の栽培地を有し、油、實五萬餘圓を輸出す殊にフィチー産を美なりとす、其他ブラジル海岸七百哩の栽培を始め中央亞米利加、西印度諸島、ジャマイカ及びトリニグット等の輸出も少なからず現にニューヨークにては毎月菓子製造店に於て五〇〇萬箇を要し、重にジャマイカ及びキューバより輸入しつゝ、ありといふ。

## 油椰子

英名 Africa oil palm

學名 Eloeis guineensis.

阿非利加西岸のギニアよりフルナンド、ポアの南方に亘れる、内地四百哩の地方、其他ザンジバル、ベムバの内地等に産し、尙ほ近時は瓜哇、コロニーラブアン等にも盛に移植せり、果實は褐色を爲せる纖維體を以て被はれ、一處に群生す、最始は椶葉に過ぎざるも終に鳩卵大に至る、其

中に白色の核を藏し、極めて脂性に牛乳の固形せるもの、如く、又決して腐敗せざる特徴を供へ、多く食料とす香氣もなく且つ淡味なりといふ、此は又數千箇を集めて溝陷に投入し置き皮殻の類廢せるを取り出し、水を充てたる粘土性に桶に移して打碎き充分に半液狀の物體を絞り出し、其後煮沸して脂油を製し之を以て、石鹼、蠟等を製するに供し又鐵道軌(Railway)の塗料に充つ、一町の收穫は略ぼ九百莖にして歐洲に於ける橄欖油の收穫に勝ること三倍なり、其需用の道は年々益増加し、阿非利加より英國に輸入せる量のみにも三九五萬貫に達し、年々二三百萬貫の増加を見る、其核果の英國に輸入せるものも亦一三五六萬貫に下らず其他尙ほマルセイユ及び合衆國にても輸入すること尠少ならず。

## 棗椰子

英名 Date Palm

學名 Phoenix Dacty lifera.

此種は太西洋より印度河の谷に至る熱帯地方即ち北緯十二度より五十七度の間に繁植分布し、恰かも東印度の竹類、赤道地方のコ、ナツツに於けるが如く、實に此地方に對する天惠の一なりといふべし、何となれば此は釀酒、衣料、屋材、器具及び料理用等一として缺く可からざればなり、凡そ棗椰子、サハラ地方特殊の植物にして、其組織と云ひ、其性状と云ひ、又其慣習といふ、殊に雨量の缺乏と温熱の激甚とは共に其地方に適合せりと雖も、能く其根部に水分を供給

せざれば實り難きが故に、遂に『頭に火焔を戴きて足を水中に投ず』て俗諺を生ずるに至れり、而してナイル川谷又はヌビアのイブリン河谷より、地中海に至る地方に極めて繁植し、殊に上埃及の産は尤も佳良にして、此等は多く生食し、又は乾果として甚だ美味なりとす、通常一幹に數筒乃至十數筒花梗を生じ、叢生せる果實の爲めに重く垂下し、埃及の或種の如きは實に五十餘貫目を著くるものありと云ふ、此等の果實は二週日間の範圍内に漸次に成熟し、他の林檎若しくは梨の如く成熟の差甚だしき事あらず、果實は何れも生後六七年にして結び、略ぼ漿狀を有し普通長さ一寸—一寸四分幅五分—三分許にて、外皮は諸種の色素を有するが故に、埃及には三十種波斯には百種の多きありと雖も、概ね黄。赤。白の三類にして波斯にてカラク (Karak) といふ其黄色なるは極めて形小にして一種の黒色を呈するものは甚だ大なり、何れも日光に乾固せしめて之を砂中に埋藏すれば凡そ二年間の久しきに湛ふといふ、之を生食すれば初めは稍々收斂の性強きも、成熟すれば極めて甘味を呈すべし、一般に此れを食用すれば、熱分を増進すと信ずるが故に、旅行中は渴を催ふすと稱して多く需用せざるが如し、其最も美味にして滋養ある料理法は、是に大麥を混和して捏粉 (Paste) を製するにあり、樹液よりは醱酵酒若しくはラグミ (Lagmi) と稱する一種の酒を醸すべし、アラビア人の最も嗜好する處にして、其味麥酒の如く極めて淡泊なり、尙ほ此樹の嫩葉椰菜 (Cabbage) は食用に供せられ、甘藷の如き味ありといふ、而して年々

外輪の葉は凋落するか故に、幹に残れる痕跡を數ふれば略ぼ其平齡を知る事を得べし、收穫の夥多なるは概ね數十年に超えずと雖も、生存期は遙かに二百年以上なりとす、其材は切りて建築諸細工等の用途に充つ、埃及に於ては毎年産出額二億三百萬貫内外にして、多くは内地の需要に應じ、アレキサンドリア港より輸出するものは僅かに二十萬貫に足らず、其他チーユニスには四百七萬貫を産しモロッコは五萬貫を倫敦のみに、バグダッドは百萬貫を年々輸出し居れり、尙ほアラビア波斯、土耳其より印度に輸出する數年間の量額を見るに千八百八十一年には八百八十七萬五千五百貫其價額十二萬二千圓なりして五年の後には稍々低傾して八百二十二萬八千貫、價額十萬九千五百圓となりぬ以來一上下を感せしも尙ほ十五萬乃至十萬貫の輸出を絶ちしとなし以て其隆盛なるを窺知するに難からざるべし。

野生棗椰子 名 Wild Date palm.

此種に屬するものは總て九種ありと雖も、内六種 (Phoenix Acauris, Dactylifera, Pussila, Parini, Sylvestris, 及び Pandosa) は概ね印度に産す、就中砂糖を供給するシルウエストリス (Sylvestris) はマンガルのワイルドデート (Wild Date) として知られ、サゴ (Sago) を産するタクチリフユラ (Dactylifera) はアラビア及びアフリカの眞のデートパーム (Date Palm) として有名なり、此等

は何れも大同小異にして、恐らく風土耕耘の如何によりて稍々其趣を別にするのみならん、其のシ  
 ルヴェストリス(Silvestris)なる語源はダリトリフエラ等より小なる意より來れり、デイトパルム  
 は砂糖汁を抽出する事なくんば成長を損はれず、高さ三〇—八〇呎に及び其頂上に長さ一〇—  
 八呎にして、約一八吋の小羽状を分岐せる末端半圓状の長大葉を冠り美觀云ふ可からず、然れど  
 も其幹部は枯凋せる葉柄等の附著物夥だしきが故に、粗雜の狀ココーナット、パルム(Coconut  
 Palm)の滑澤なるに比す可らず、而して一般に此等は雌雄異林にして、叢生せる果實は雌樹末端  
 の中心部より房状を爲して垂下す、凡そ四五月の頃花を開き、七月の候成熟するものにして、其  
 種子は却て果肉より大なり、而してベンガル種はアラビア種の果實の四分一に過ぎず、ベンガル  
 に於ては多く沖積土の地方に繁植し、約九千方哩の栽培地を有し、其三分の一は砂糖汁を得んが  
 爲めにして其汁液は地味氣候により多少の遲速ありと雖も、凡そ十五年目より穫得せらるべし、  
 之を聚集せんには先づ、低き外輪の葉并に汁液を採らんとする箇所の葉を切り去り、且つ深さ一  
 寸餘の三角状を爲せる切口を作り之に竹筒を宛て、桶に收容するなり、後直ちに土器に移して煮  
 沸す、若し汁液が日光の温熱に遇すれば直ちに醱酵し且つ結晶性を失ふに至るべし。

西穀 名英 Sago 名學 Sugas Rumphii.

西穀は西穀米シキクメと稱し、一種の穀物として扱わる、清國人は西穀米或は蘇木サキと云ひ、西洋人は  
 サゴ米(Sago Rice)と云ひ、印度人は「サクー」と云ふ、西穀はサクー、パーム(Palm)の幹内  
 に含める藥粉なり、其樹は十五年生にて十五尺乃至二十尺に達し、其花の開く前に切り倒し之を  
 鋸割して其樹心まで切裂し、其内にある粘液物を取り出し、之を木槌にて打ち其穀粉の如きもの沈  
 澱するまで水にて洗滌するなり、一本の樹にて平均七百磅を得ると云ふ、此の如くして製したる  
 澱粉を其木の葉を以て作りたる袋に入れ、之を新嘉坡に持ち來り再び精撰して粒形となし、市場  
 に賣り出す一箇年の製額數千担に達す、原産地はスマトラ、印度等にして清國人によりて新嘉坡  
 に輸送せらる。

枕椰 名英 Gomuti Palm 名學 Arenga Saccharifera.

東印度の群島、スンダ、比律賓及び亞細亞の熱帶丘陵地方に産し、高さ三〇—四〇呎に達し、  
 糖質の汁液并に極めて貴重せらる、黒褐色のエチヨール(Ethiols)と名づくる纖維を有し、廉價にして  
 強靱、殊に海中にありて耐久の性に富むを以て、土人は纜繩を作り、トソングリ(Tosongri)と稱  
 して日常必要せり、尙ほ軟維を以て芸紗又は火絨を製し、多く清國に向て輸出すといふ、此種類  
 は生後八九年に至れば花梗の下部を傷けて汁液を集む、質は清澄にして殆んどムスト(Must) (葡萄酒)

條參)に似たり、少時を経れば濁れる白色を呈すべし、依て之を急に醱酵すればトッヂー (Tody) を得るものとす、トッヂー (Tody)なる語はサンスクリット (Sanskrit) のターデー (Tude) より來りしなり、此は清國人或はバクビア人の好んで飲用に供する處となる、又其汁液を煮て黒色の砂糖、舍利別等を製す、マラッカに於ては此類を一にカボング (Kalung) と稱し、雌雄の二性あり、雌性は果實を産し、雄性は汁液を分泌す、時に或は其汁液を得んが爲めに、花蕾を有する幹は切り倒して採取する事あり、又髓部よりは澱粉を得べく、其葉一枚よりは八一六「オンス」餘の纖維を得、諸種の用途に供せらる事少なからず。

檳榔樹 英 Betelnut-Palm 學 Areca Catecu.

東印度に於けるバラム中最も莊大にして、且つ優雅なるものとして知られ、其分布は西方印度殊にマラバル海岸よりネパールに至る間、暹羅、交趾、ピナン、錫蘭及びスマトラ等の諸地方にしてココナットバラムと異なり高地に繁植す、此種にありては生後凡そ五年にして果實を結び、約二十五年間は産出すといふ、其種類は略ぼ二十に餘まり、一枝條を有する事なくして、往々高さ五〇呎徑二吋に達するものあり、花は四五月頃開き十月に至りて鶏卵大の果實を著く、其外面は黄色の薄き殻にて被はる、土人は果實の未だ熟せざるに先だちて之を取り、石灰及び他の芳香

ある葉とを和して咀嚼用に供す、之れ茶、煙草若しくは咖啡の如く一種の神經刺戟性を有すればなり、更に尙ほ單寧を含むが故に棉布の染料に使用す、果實は多く鋭刀にて皮を剝ぎ、兩斷して乾燥せしむるか、若しくは煮沸して用に供すれども、彼のツラヴァンコール (Travancore) にては其若き果實を集めて外殻を去り、肉塊のみを取り水にて煮沸し、其赤色にして糊の如く濃厚となれるを尙ほ蒸發して所謂檳榔膏 (Gambol) を製するあり、又煮たる果實を切りて乾かし後削りて粉狀となし、日光に再び曝らして黒色となれるを用うるもあり、生食する時は必らず未だ成熟せずして收斂の性ある時を選ぶといふ、又之より得る纖維は柔軟にして棉の如くなれば諸種の用に供せられ、且つ殊に製紙の原料として安價に然かも多量に得らる、を以て最も好都合なりといふ、清國及び馬來諸島にては其産地の名稱によりて、ピナン (Pinang) 又はピンラン (Pinlang) (檳榔) と名づく、錫蘭にては二萬餘町の栽培地を有し、年々輸出の増進を計れり、即ち一八五〇年に九〇貫なりしも、一八八〇年に至りては二四五萬貫に達するを見る、而して一八八六年には二一六六、四三五貫即ち四一、八八二圓の輸出を爲せり、然れども歐洲にては其需要未だ廣きに至らず、僅かに家畜の下痢止劑又は木炭として齒磨粉に混用する外、腕環等の裝飾品に充つるに過ぎず。

鳳梨 (パイナップル) 英 Pine-Apple 學 Ananassa Sativa.

有要なる熱帯性の植物にして、近時其需用極めて多きが故に栽培地甚だ廣く、南米、西印度諸島及び亞細亞、阿非利加の熱帯地方殊に錫蘭、印度、馬來、海峽植民地、清國、東印度諸島并に我臺灣等に盛に培養す、其繁殖を計るには概ね吸枝 (Stem) を以てす、之によれば一年乃至一年半にして果實の収穫を得べきも、若し叢葉等を分植すれば少なくとも二倍の時日を費やさざるを得ず、其豊饒なる赤土に凡そ十八寸の距離を以て栽植し、三箇月毎に必らず耕耘除草すべし、蓋し栽培宜しきを得れば得る程肥大にして芳香ある果實を得ればなり、黄色なる故に一に黄梨と云ふ、果實は松毬状を爲し、三四月の交成熟する時は外皮は美麗なる黄色を呈し、其味甘酸を帯び殊に此液汁は蛋白質を消化する作用強く、且つ乳汁を凝結するの効あるが故に、胃弱患者の食用に極めて好適すといふ、尙ほ清芬を放つを以て糖果、レモナーデ (Lemonade)、鳳梨糕、蜜水 (Syrup) 飴等を製す、果實の重さは二三百匁より一貫目餘に及ぶものあり、其葉は幅一―二吋長さ三―八呎の間にありて、尖端に鋭き刺針を有し、果實を劫掠せんとするも容易に得可からずといふ、又以て適當なる防禦物といふべし、而して毎年十月頃より其二年葉を刈り取り、籠等を以て肉皮を梳き去りて繊維のみとし、一夜清水に浸し數日間日光に曝らせば青色は變じて白色となるべし、更に數

日間曝す時は終に純白色となり光澤を生ず、此れを以て織りたるを鳳梨布 (Pina cloth) と稱し、モスリン (Muslin) に似たり、臺灣にて天菜布と云ふ、臺灣より清國に輸出するのみにても實に年十餘萬斤に上れり、其他此纖維より良筵、索繩及びハンモンク等を製作す。此類の始めて歐洲に知られしは凡そ一五―一四四年にて、印度に移植せしは一五九四年に葡萄牙人の齎せし處なりといふ、現今に於ては臺灣約二千町、交趾支那に三千町、錫蘭に三千六百餘町の栽培地を有しバハマよりは英國のみにも一九八二〇圓餘の輸出ありといふ。

荔枝 英 Litchi 學 Nephelium litchi.

荔枝は無患樹科に屬する常綠喬木にして東印度諸島より臺灣及び琉球南部清國に生ず、臺灣にてはナイチーと稱し、其の核果も嗜好品として之を食す、即ち其果は生食或は乾燥して食すれば一種の香氣ありて甘味なり、多量の葡萄糖を含有すと云ふ、洋食の卓上に「デザート」(Dessert) として上す料とす。

甘蕉と香蕉 異名 甘露 英 Plantain & Banana. 學 Musa Sapientum.

(一) 甘蕉 (Culanten) バルムの種類と共に多く熱帯地に産し、一種の莊麗なる草本性植物にして、宏大な

る葉は多液なる巨莖を覆ひ、數多の果實は其元に叢生し或は紅色なるものあり或は黄色なるものありて、種々の色様を呈するものなれば、其綠葉と相映じ美觀云ふ可からず、世に熱帶植物の代表として之を書き之を畫くも亦宜なりといふべし、幹の高さは八—一五呎其直徑は一—二呎に及び、バルムが草木界の王たるが如く此屬も亦内長幹類の覇を以て任せり、而して普通幹と稱するは、根部より簇生する葉の一部の假造に外ならず、此種類は其元亞細亞に起り漸次阿非利加、歐洲、米國等に分布したるものなるべく、英國には一六八〇年に始めて移植せり、現今に於ては北は日本及びマデイラ群島即ち北緯三四度線まで繁植し、其の以南にては千呎餘の高地といへども生育せる箇所尠からず、然れども多くは濕氣ある砂地を好むが故に、適當なる河畔若しくは湖岸に植うれば、極めて迅速に生長し、十箇月を経れば漸く果實を生ずべし、其翌年に至れば果實も充分なる大きに達し、一房の重さ七貫目に過ぐといふ、此等は久しく放置すれば香氣を失ふの畏れあるを以て、適宜の時機を選びて切り倒し收集し、或は焙りて食し或はパン及びビスケット等を製するの料に供す、殊に又プランテーション、ミール (Plain Meal) 等と稱して、果實を切りて乾かし、後ち粉狀に製し重に小兒の食用に充つ、約我四反十八歩許の面積よりは實に二七〇〇貫以上を製出すべしといふ、尙ほ一六〇七呎四方より穫べき滋養分の採出高は、優に五〇人の生命を支持し行くべしといへば、之を小麥の産出高が僅かに二人を支ふるのみに比して、其收利實に

莫大なり。

其他之を以て醸造に資する處多く、現に印度に於てはラム (Rum) と稱する飲料を製し、又幹の頂上より一種の液汁を分泌しインクの製法に供せられ、且つ其幹の纖維は約一本に付きて五〇〇

疋以上を得べし、之を以て布帛若しくは製紙の原料等とすべく、効用極めて大なり。

(二)香蕉 其形態効用共にプランテーションに酷似し、之を栽培せる地方といへども、兩者の區別を誤るもの少なからず、即ち佛國の如きはプランテーションをバナナと稱し、バナナをバコウ (Coco) と呼べり、然れども普通プランテーションはバナナに比し廣大にして、其果實は調理して後食用に供するも、(Banana) の果實は糖分に富むが故に、熟すれば生食して美味あるの差ありといふバナナの産地は又大體プランテーションに等しく日本、清國、東印度諸島、ホリネシア、濠洲、波斯、ベルチスタン、亞刺比亞、アビシニア、ヌビア、埃及、西班牙、葡萄牙及び南北亞米利加等は其主要なるものなり、是等は概ね種子を有せざれども、アリヤブ (Arabia) 及びアラカン (Arakan) 地方に産するものは恰か棉種の如き種子を藏すといふ。

我臺灣に於てはバナナの果實を芭蕉又は牙蕉と稱し、初めは綠色を呈するも熟する時は黄色となり、食用に供し甘味なるが故に一に甘蔗ともいふ、其大にして淡きは粉蕉といひ、小にして甘きは北蕉と稱し、近來共に菓子若しくは飴の製造に用ゐらる。

麵麩果 名英 Bread apple 學 Artocarpus indica.

麵麩果は熱帯地方の産にして桑科に屬し桑に似たる葉を有し、葉と幹との間より菓實を生ず、其大さ二「キログラム」の重量を有するものあり、印度及び南洋土人は之を焙焼して主食物又は補食物とす、西印度及び南米にてはグイアナ、ジャマイカ、モリシヤス島に最も多く培養す。又麵麩果の同種にて波維蜜樹 (Artocarpus integrifolia) あり、主として東印度諸島及びセイロン島に産し必要なる食物なり、臺灣の阿眉蕃にも栽培すと云ふ。

柑橘類

概ね温暖にして濕氣少なき砂壤地に適し、寒風を忌む事極めて甚だし、其原産は南洋若しくは印度地方なるが如しと雖も現時歐洲にありては西班牙、葡萄牙、伊太利、シ、リー及びマルタ等主として北緯三六―四〇度間に繁植し、又新西蘭、新南威耳斯及びフロリダ等にては略ぼ北緯二五―三〇度間に分布し、尙ほ其他東西印兩度諸島、熱帯、亞熱帶間に横はれる太平洋諸島并に清國、本邦等到處に産出せり、其概況は略ぼ前述の果園段別等によりて察知すべければ今は其消費の狀況を述べし。

英國は需要極めて多く之を一九〇〇年に徴すればカーチフに輸入せるもの、みにも西班牙産柑橘二萬四千五百千函、檸檬八十六萬七千函、伊太利産柑橘二萬六千函、檸檬二萬六千四百餘函、パレスティン産柑橘類一萬二千函、合衆國産柑橘類二千函及びジャマイカ、及びフロリダ産檸檬一千函なりき。尙ほ倫敦に輸入せし土耳其産一四四萬八〇五〇函ありしといふ。獨逸は北歐諸國の集散地にも當れるが故に伯林、ハンブルグ (Hamburg) 其他諸處より輸入せる量は伊太利産 九二八、五六五磅、西班牙産 六〇二、七五九磅、シリヤ産 五、〇〇〇磅とす。佛國に於ては其輸入更らに巨額に達し、一九〇一年の蜜柑及び檸檬の合計價額、西班牙産 二六四九、四九〇〇磅、アルゼンチン産 三三九、二六〇〇磅、伊太利産 二七三、一四〇〇磅を示す。ルーマニアにては一九〇〇年度に土耳其、伊太利産五千六百噸を輸入し、露國にては同年度に蜜柑七千五百弗、檸檬六萬八千弗 (土、伊産) 瑞典にては一八九九年に蜜柑は六萬弗檸檬四千餘弗 (共に伊國産) 諾威にては同年度に蜜柑、檸檬約四千噸 (西、伊産) の輸入せり。尙ほ米國にては年々其需要を増加倍甚し最多の輸入地なるシカゴ、紐育の輸入量を上げて其一班の狀況を示すべし。

シカゴ	輸入	紐育	輸入
額	額	額	額

伊太利産	二六〇 <small>千箱</small>	伊太利産	一一、三九一 <small>千箱</small>
カリホルニア産	一六〇〇	カナダ産	九、八〇三〇
ジャマイカ産	八〇	西印度産	四四、四〇四四
フロリダ産	一〇〇	日本産	七七五一

此他紐育にてはフロリダ、カリホルニア産の檸檬及び蜜柑一五〇〇萬箱を輸入せり、かゝる状況なるを以て其栽培繁殖に意を用ひ嶄然果園國の稱を得るに至れり、殊に米國リワーサイドの如きは全洲三分一に産し、地積三〇方哩、樹數百五十三萬六千本を越ゆといふ。

我國に於ては地味氣候共に好適所少なきにあらざるも、輸出品は其種類二三に過ぎずして價額も多大に至らざるは、一には内國需要の増加せると一には園藝の發達商略の機宜未だ熟せざるに非らじか、尙ほ研究的調査材料も甚だ稀にして且つ的確なるものを得難し、過去に於ける産出高は三十四年度には三二三四萬貫、三十五年度には三五八三萬貫にして三十六年度には、三一五〇萬貫を出し其各地の産況は

地方	産出高	地方	産出高
和歌山	九二八 <small>千箱</small>	福島	一五八 <small>千箱</small>

大阪	四一三	静岡	一四九
山口	三四三	兵庫	一三一
愛知	二一八	合計	二三四〇

而して外國需要に應ずる況狀は年々遞加し甚だ好望なるが如し、過去數年間の輸出を見るに、三十一年に二二一萬八五八四貫、七、八五七八圓を輸出し三年を經三十六年に至れば殆んど倍額以上に達せり、即ち四九五、三〇九九貫、一七、二七〇〇圓なり、但し三十六年度は再輸出をも含有するは明なるも兎も角各需要地に於ける本邦産の消長盛衰を悉知するは尤も必要なる事なれば其概況を表示すべし。

國名	價額	國名	價額
露國	八六 <small>千圓</small>	合衆國	六
韓國	三〇	其他	二
加奈陀	三六	總計	一七二
清國	一〇		

尙ほ特別なる二三種につきて略敘すべし。



(一)蜜柑(福橘) 英名 Orange 學名 Citrus nobilis var.

亞細亞及び歐羅巴の暖溫地に栽培せられ、變種甚だ多く柑橘類中第一の産額を有し、本邦にも雲州、紀州等あり、糖汁に富み味頗る清佳なり、其青熟せるを採りて蜜漬をなす。

(二)柑子(橘) 學名 C. Nobilis

古來有名なる者にして清國の原産なり、本邦には既に「タチバナ」の名を以て優香を稱したり南方溫暖地に栽培せらる、果實は前者に及ばず。

(三)金橘 學名 C. Japonica

形小なれども産額多く栽培容易なり、東亞の原産にして酸味強く糖煮として、適當なる香料なり。

(四)臭橙 英名 Citrus Bigaradia 學名 Bitter Orange

果實は糖漬菓子とし果皮は香辛料とし、其花瓣よりは蒸溜法、若しくは浸漬法によりて佳良にして且つ高價なる彼のネロリ油 (Neroli oil) を採取せらるべく、又柑酒を醸す事を得べし。一種セントミカエル、オレンヂ (Sant Michael's Orange) はアゾレスに多く産し、花瓣よりはネロリ油を得べく、琥珀色の茶葉の如き其葉を浸漬して飲用すれば、熱病もよく癒ゆといふ、一株には二千餘の果實を著け、其種子よりは不揮發油を製取せられ、毛髮用又は腫物用として

需用極めて多く、又花より得る香料は健胃劑として其名高し。本邦の夏橙も亦一種にして一に鳴門蜜柑と呼ぶ、又甘柑(全球、廣橘) (C. B. Var. Sinense) は清國廣東の原産にして、木邦西南地方、歐洲南部に産し、果皮厚く甘味に富む。

(四)枸櫞(マルブシユカン) 英名 Citron 學名 Citrus Medica

此種類は南方亞細亞一帶の各地に分布し、果實稍々長く香氣強し、其最も良好なるはシトロセドドラ (Citrus Cedra) にして、果實よりは揮發油及び枸櫞酸 (Citric acid) を製する事を得べし、伊太利に於ては砂糖漬其他種々の方法によりて、英國等に輸出する額甚だ多し。一種テブシエカン(佛手柑) (C. m. v. Chirocarpis) は形頗る優雅なり。

(五)檸檬 英名 Lemon 學名 Citrus limonium

檸檬の種類は多く南歐諸地方に産し、リア、ルレモン 英名 Real Lemon 學名 Citrus limonium は薄き滑かなる皮殻を被むり、重に檸檬の汁液及び揮發油を製し、スイート、レモン 英名 Sweet Lemon 學名 Citrus limna は其果實大なる梨果に酷似し、皮殻は厚くして青黄色を呈し、肉部は酸味を有せず、故に多くは藥味に供せらる、ものとす、尙ほ又此等の種類よりは枸櫞酸も採取すべく殊に有名なる檸檬水 (Lemonade) を製す、檸檬水は米國の旅舎に於て必らず料理に備ふるの風習ありて、年々の輸入尠なからずといふ、且つ之れを飲用するか若くは果實を食すれ

は容易に長途の航海に堪ゆと聞く。其産地は伊太利及び地中海沿岸、カナリー島、アゾールス島に盛なり。

此他清國東南岸、我九州、四國、歐洲の地中海沿岸には橙より稍々扁平にして香氣と液汁とに富めるチホシ欖生 英名 Pomponon 學名 C. decumbens 及び柚 (c. m. var. Acidia) 等あり。

雑用類

護謨類

諸種の植物殊にコムノ木 (Urostigma elasticum) アカシア類 (Acacia) エーカリブツス (Eucalyptus) 類、アラビヤガム (Gum-arabiatee or Acacia Senegal wild) 及び南米、東印度に産するコバルガム (Copalium) 等より分泌する汁液を精製したるものにして、實に八十種に下らすといふ、近時文運の進歩につれ、化學、工藝其他効用甚だ廣く、重なる産地は南亞細亞、阿非利加、南洋諸島、北米及び南米等なり普通護謨は粘力及び弾力の二種に分ち、其彈力護謨はイラステゴム (Elastigma) 或はツエツアブラシル種 (Vereu Brasiliensis) 等より採取するものにして、其方法は幹の地上一尺の邊より、五六尺迄の間の樹皮の十數所傷つけ、浸出する汁液を桶に收容し、扁平なる杓子狀の器を其中に侵して、之れを籠上の烟に支へ乾かし、再び液中に漬けて復烟上に乾かす事數回なれば、護謨は

杓子の外面に厚き皮を爲すべし、又粘力護謨は主としてアラビヤガム (Acacia Senegal Wild) より採取す其のアラビア、ソマリー地方に産するをアラビヤゴムといひ、セネガル (Senegal) 地方に産するをセネガルゴムと稱す、此地は年々五百萬基を出すといふ、尙ほ近時コルドファンガム (Kordofan-gum) を發見し此種は殆ど無盡藏なりと噂せらる、而して此等の製法は前者に異ならず。我國に於ける外國よりの供給の状態は之を最近二年間の輸入額に徴すれば次の如し。

年	次	生	護	謨	板	護	謨
三十五年	度	二一七、一三二、〇四〇			一九五、六八八、四二〇		
三十六年	度	六六、八七四、八三〇			八一、八九一、八一〇		

樹脂類

松類、檜類、テーク、(Teak) エンガツ (Pyragadi) 等の分泌物にして、阿非利加のコパール (Copal) 印度、波斯の沈香及び加奈佗のカナダバルサム (Canada Balsam) の如きは其最も有名なるものなり、多くは醫藥、燈用、活字洗料、塗料及び摩擦の減耗粉等とし、又假漆護謨、假漆封蠟の製造其他諸工藝の用途に供へ、殊に松脂よりは蒸溜して松香油を得といふ、我國に於ける松脂の輸入狀

況は次の如し。

年次	金額	年次	金額
三十五年	一一七、三九七、〇二〇	三十六年	七九、七〇三、七三〇

### 乳油類

植物の葉花果實、其他樹幹等より採取するものにして、食料、燈用、藥劑及び工藝殊に蠟燭、石鹼、桐油等の製造に供す、其乳汁類を得る重なるものを列擧すれば次の如し。

乳汁類	種類	採取物	産地
一 牛酪木	Butter tree, <i>Prossimum utile</i> .	乳汁	南米
二 バシア	<i>Bassia Longifolia</i> .	同上	ア非利加
三 内豆蔻	<i>Nutmeg</i> butter.	同上	アムボイナ、パング等
四 カ、ラバター	<i>Cacao</i> butter.	同上	熱帯地方
五 カナラバター	<i>Canara</i> butter, <i>Vateria Indica</i> .	同上	印度、地方
六 フルワバター	<i>Fukwa</i> butter, <i>Passia butyracea</i> .	同上	印度

各種につき細説は前記としたれば只左に其名稱を列記すべし。

油類を産する植物は、多く草本類にありと雖も、喬木類に至りても亦決して尠しとせず、概ね

油類	種類	効用	産地
七 シーア	<i>Shea</i> <i>Artocarpus India</i> .	牛酪質	印度、ア非利加
八 サボタセカ	<i>Sapota</i>	牛酪質	印度、ア非利加
菜種油	<i>Colza</i> -oil.	燈料、食用、工藝用等	歐洲、亞細亞
落花生油	<i>Ground-nut</i> -oil.	食用、工藝用	ア非利加、亞細亞
胡麻油、蓖麻子油	<i>Castor</i> -oil.	食用、工藝用	亞細亞、歐洲
コ、アナット油	<i>Cocount</i> -oil.	棕櫚酒、蠟燭	熱帯地方
椰子油	<i>Palm</i> -oil 一名 <i>Avoha</i>	石鹼製造用	ア非利加、亞細亞、米、英、佛、埃及
棉實油	<i>Cotton-Seed</i> -oil.	器械用油	米、英、佛、埃及
サフラワー油	<i>Safflower</i> -oil.	工場用、臘脂	日、清國、印度
荳油	<i>Bean</i> -oil.	燈用、食用油	清國、韓國
罌子粟油	<i>Poppy-Seed</i> oil.	食用油	歐洲、印度

此他肉桂油 (Cinnamon-oil) 邊豆油 (Croton oil) 等の香油若しくは薬用油及びレモン油 (Lemon-oil) 香櫞油 (Citronelle-oil) 等の如き果實油殆んど無数なりとす。

水蠟樹 イボク 樹 キ 名 學 Rainweide. 名 學 Olea Iboia.

木犀科植物にして清國南部に著名なり、本邦産も自然生めものあり高さ概ね十尺を越えず、楕圓葉は枝と共に對生し、小さき白花は穂をなして簇開す、一種の蟲類此枝幹に白色して棉狀又は粉糠狀の巢を造る、即ち之を採りて煮沸し、後濾過して冷却すれば蟲白蠟 イボク を得べし。

橄欖 イボク 名 英 Olive 名 學 Olea Europea.

亞細亞のアレホ (Aleppo)、レバノン (Lebanon) 地方の原産なりしが、往古より希臘、伊太利、西班牙、佛蘭西其他阿非利加及び亞米利加等に漸次移植せられ、三十尺内外の喬木にして三寸許の山桃狀の葉を有し、花は竹花に似て長六七分の實を結び核は六角形をなし堅實なり果肉は砂糖漬、及び醬油を加へて食す可し、其果實を冷壓して薄黄色の脂油を製す、凝結する時は軟膏様の塊狀となるべし、一に處女油と稱し、我國にては俗にホルト油といふ、食用、工藝等に充つ、多く本邦に見る綠色のものは、蓋し葉綠素を含む下等品なりとす、而して野生のものとして膽八樹 (ホルト

ガル) と云ふ。

栓木 コルク 名 英 Cork 名 學 Quercus.

コルクガシ (Quercus suber) コルククマギ (Quercus Variabilis) 等より採取し、壘栓、工業又は化學用等に供す重に地中海沿岸地アルヂェリア、コルス島に産す。栓木の製法は原料を採集し、まづ適宜に木皮を剥ぎ是を扁平となし、積み重ねたる上より重壓し、其乾燥せるを俟ちて粗鬆の部分を去り、後ち五、六分間大鍋にて煮沸して乾せば白コルクを生ず、然れども尙ほ之を修酸若しくは鉛化錫又は稀硫酸にて洗ふときは淡褐色を呈する普通の栓木を製する事を得べし、今重要な栽培地方と其段別を調査するに次表の如し。

國名	栽培地域	國名	栽培地域
アルヂェリア	四五九 <small>千町歩</small>	佛蘭西	一四八 <small>千町歩</small>
葡萄牙	三〇〇	チヌス	一一六
西班牙	二五五	伊太利	八〇

此等諸産地よりの年産額は約七萬六千貫即ち千五百廿六萬圓以上に達す、栓木用途は主として

燻栓、其他帽子、靴の内部、浮子、馬具及び諸器械等の造作に充つる等、年々莫大の需用を生ずるに至れり、現に我國に於ける塞子消費額のみにも百萬圓許に達すといふ、之れ俄に世人の注意を促すに及びし所以なり、故に更に各地方の生産消費に關する最近の狀況を示す可し。

國名	輸出高	輸入高	國名	輸出高	輸入高
葡萄牙	九、〇〇〇 <small>千圓</small>	九、〇〇〇 <small>千圓</small>	アルゲリア	三、一八〇 <small>千圓</small>	三、一四〇 <small>千圓</small>
佛國	六、九〇〇	一、六〇〇	以太利	九六〇	二六〇
西班牙	五、一二〇	四、二〇〇	チユニス	二六〇	二六〇
海峽殖民地	二六〇	七、二〇〇	埃太利	一〇〇	九〇〇
露國	六〇〇	三、一〇〇	瑞典、諾威	二〇〇	七二〇
米國	五〇〇	二、六〇〇	丁抹	四四〇	六八〇
獨逸	五〇〇	一、五〇〇	瑞西	四	八〇

而して現今我國に於ても外國に其供給を仰ぎ輸入年額二十一萬圓に達す。

## 第四編 水産物

### 總論

#### 漁業の發達

太古草昧なる時代に於て、人類は早く既に魚貝を漁ることを知り、綠草芊々たる草原を遊牧移轉せる間にも、魚介潑瀾たる沼澤に會へば之を漁撈して、或は食料に供し、或は器具の原料となせり、斯くて人智稍々進むに従ひ、其技も亦漸く長じ、之が貯蓄の必要を感じ、或は乾製又鹽藏として、其腐敗を防ぎ運搬蓄藏に便ならしめ、之を以て有無互に相通じ、物々交換の行はる、及び、水濱の住民は遂に水産を以て其主産物とし、茲に専門の職業となり水産業の基を開きぬ、進んで中世より近世に至れば交通運輸の途、大に開けたる結果、愈々斯業の發達を見るに及んで、各需用地の嗜好に應じ是れが製法に意を凝らし、其貯藏法等に一層の改善を加へ、殊に近代科學の進歩は其餘力を水産業に及ぼすに至りぬ。

#### 三大事業

現時開明諸國の水産業は、撈漁、製造、養殖の三事業に分れ、各適當の學理を應用し、逐年著しき進歩をなし來れり、殊に製造、養殖の術は驚く可き發達をなせり、蓋し世界各國の人口は年々増加し、従て水産物の需用を高め、加之地理思想の發展、交通機關の普及は、益々其需用の販路を擴

養殖法  
保護法

張し來れり、然るに從來の漁法は一意目前の小利に馳せ、後患を顧みずして濫獲甚しかりし結果は、漸く漁場の衰退を來し、或は休止廢絶の非運に赴かんとす、是に於てか之が保護と稱し、消極的の禁示或は制限により、之を挽回せんと欲し却て漁民をして糊口の途を失はしめ、其効果をみる能ざる而已ならず大に其發達を害せり、是に鑑み茲に積極的養殖法及び保護法を講究し又漁場、漁撈法、漁具等總て斯業に關する萬般の事項に綿密なる研究を加へ、一方には往時海岸數哩の間に營々たりし小漁業を擴め數千哩の大洋を越え、數月若しくは數年の久しきに亘る大規模の遠洋漁業に従事し、從て漁船の改良をなし完備せる帆船、或は汽船と數多の小漁船より組織せる漁船隊は期に及んで遠洋漁業に従事するに至れり、又地方には海洋若くは内地諸水の間に廣大なる養殖場を設け、人工孵化法を應用して魚屬の繁殖を計り、又網罟又釣の漁具も妄りに稚魚を撈殺し、若くは空しく魚類の散逸等を招くが如き弊害を防ぎ、自然に之を誘集して捕撈する等の新方面を開き、世界水産の額は驚くべき増加をなせり。

人工孵化法

殊に養殖業は近世斯業の發達中最も著大なるもの、一にして有名なる人工孵化法は、一千七百二十五年頃獨人「ステファン、ロードビヒ、ヤコビー」氏が鱈魚産卵の状態を研究したる結果、熟卵を有する雌魚の腹部を切開若しくは壓迫して採卵し同時に雄魚の精液を採取し之に注入混和すれば自然産卵と同結果を以て仔魚の孵化することを知り之を實施して好成績を見たるに創まり、爾

製造及び  
貯藏法

來歐米人の注目を惹き、遂に鮭鯉各種に及ぼし、廣大なる孵化場を設け、殊に米、獨、佛、埃、白及び露の各國に於ては頗る盛況に達し、就中米國其他に於ては公共的事業とし毎年仔魚を孵化せしめ、之を諸水に放流して魚族の減少を補へり、又介藻類の養殖も進歩し牡蠣、胎貝、竹樺、大野貝、眞珠貝等主として人工繁殖を圖り特に佛國の養蠔は世界有名なり、藻類に至ては未だ歐米に之が養殖を見ずと雖ども、本邦及び東洋二三國にては古來需要の夥しきより其撈取培養の法も從て熟達せり、昆布、紫苔、海蘿、石花菜等の如きは全く養殖により、若くは多少の保護を加へざるはなく、寒天並に昆布製造の歐米及び清國に輸出品中の首位を占むること實に本邦の特徴とも謂ふ可し。

製造及び貯藏に至ても其進歩亦著しく、從來乾燥、烟薰、鹽漬行はれざるにあらざるも其法拙劣なるが爲め保存に不便なりしが、近年設備の完全せること手工の熟練とにより、其風味品質の變化を防ぎ數年の久しきに亘るも猶ほ食料に適せり、且つ佛人「アツペール」氏が罐詰法を發明するや、一層の進歩をなし油漬、酢漬、香料加味等に工夫を凝らし、其需用は年と共に増進し、今や山間僻陬の地と雖とも之を見ざる處なきに至れり。

需用及び供給の方面も地理的思想の普及、交通機關の完備に伴はれて、各國各人種間に特殊の嗜好需用を有する水産物あり、例へば東洋に於て鯨、章魚、烏賊、海鼠、海藻等に於けるが如き是なり、歐米に於ては是等を食用として需用殆んど絶無なり、或は石花菜より寒天を、海蘿より

需用及び  
供給

糊を製し、又鱈、鮭、及び鮫等を利用して蒲餅、「ハンペン」を製し又鮫、鱈の鱠より明骨を製する等歐米人嘗て知らざりし處なり、然るに東洋に於ては其法を知らざる魚鱈、魚鱗より良好なる魚鱈を製する等の利用厚生之道は斯業者の注意を喚起し、從來廢物視されたる物も變じて之を需用地に配送し有利の製品たらしむるに至れり。

斯の如く水産業の發達は著大なりと雖ども然も其活動範圍は未だ九牛の一毛に値せず、僅に歐米數國の獨占に限られ、東洋に於ては唯本邦と清國とのみ僅かに活劇の曙光に浴せしに過ぎず、他の南米、阿非利加、濠洲等に至りては歐米人が投資せる二三の地方に限る外は、僅かに土人が淡水若しくは沿海數哩の間に拙劣迂遠なる舊慣を墨守し、四近の需用に應ずるに止まり、網罟未だ入らざる海洋は天賦の利源を湛へて空しく遺利たるもの夥し。

世界水産業の概況

近世世界主要地方の水産業の狀況を項を逐ひて順記し其概況を示すべし。

**北米合衆國** 此國の沿岸は北はニューホンドランド島の豊魚地より、南はフロリダの海に亘り、水産物の富饒なる世界に著名なり、殊にマッサチューセツト州の鱈、鯨、鯖等の乾物、メイン州の鱈の罐詰、アラスカ、オレゴン及びワシントン州の鮭は其名各國の市場に高く、産額の多き驚くに堪へたり、且つ此等諸州の河川には公共事業として人工孵化法により仔魚の放流をなし、以て魚族の繁殖を助け、或は漁期の制限等により之を保護するを以て、年々其産額を減す

ることなし、其年漁額は五千萬弗内外にして是に従事する漁民二十餘萬人漁船六千三百三十三艘（十七萬餘噸）あり、罐詰其他鹽、乾製造等の工場三百四十八箇所、其製産額二千二百二十五萬餘弗にして、輸出額は七百八十萬弗に達す、然かも内國消費額は莫大にして輸入額八百六十三萬弗を仰かざる可からず。

**英國** 四近の海洋は水産物に富み殊に蘇格蘭の鯨、鯖、英蘭の鯖等は最も重要なり、其年産額九百七十萬磅に達し漁民の總數十萬六千五百人、内英蘭人四萬其餘は愛、蘇相半す、登録漁船二萬六千六百三十艘（内千七百二十七艘の蒸汽船を含む）を有す、其年輸出額は三百七十萬磅に達し、殊に鯨の輸出のみにて二百九十三萬磅を越ゆ、之に對して内地需用は三百二十九萬磅の輸入を仰ぎ、殊にニューホンドランド島の鱈、佛國の牡蠣等を主とす。

**佛國** 北海の漁業、沿岸の漁業、アルゼリア沿岸及び遠洋漁業としてニューホンドランド島に航し、又沿岸養牡蠣業を以て有名なり、其所屬漁船は内國漁業船二萬五千三百八十四艘（十二萬噸）（アルゼリアを含む）、之に従事する漁民は乗組員八萬四千九百七十九人及び内國漁業者六萬一千九百七十九人なり、而して其最も主業とせる鱈漁業は五百三十六艘（五萬餘噸）乗組員一萬一千四百三十四人年、漁額一千九百二萬法、内國漁額一萬二千六百九十六萬法に達す、又鯨漁業船は千九百二二年に六百四十六艘（三萬噸）乗組員八千百十四人にして其漁額五十二萬

「キンタール」に達す同年鱈漁額六十九萬「キンタール」及び魚油二萬「キンタール」なりし、輸出は年額二十八萬「キンタール」に達すれども、鮭、鱈其他の輸入又之に相應せり。

**獨逸** 水産業は獨逸の重要な生業にあらず、唯水産製造業は原料を諾威其他に仰ぐを以て頗る盛なり、漁民三萬二千九百九十三人中、海洋及び沿岸漁業に従事する者一萬二千二百二十四人其餘は内地漁業者とす、北海鱈及び鯨漁業船は五百五十三艘にし三千七百三十三人の漁民之に従事せり、此國の漁業はバルチック海を主とす、年輸出額鮮魚四百六十二萬瑪にして之に對する其輸入額は實に鮮魚二千八百四十九萬瑪に達し、鹽鯨は四千九百八十九萬瑪其他鹽乾製八百四十二萬瑪とす、本國は消費地として最も有名なり。

**諾威** 世界三大漁場の一に位する此國の沿岸は鯨、鱈、鮭、鯖、鮪其他海獸等の水産物は最も富饒を極め、漁期至るや北歐諸國の漁船は沿岸數百里に亘り、般賑輻湊して其盛況驚くべし、産額は二千七百五十九萬「クロナー」にして一千九百一年鱈漁業者七萬五千八百六十六人（漁額一千二百六十萬「クロナー」）夏鯨漁業者一萬九千五百三十七人（漁額七百二十二萬「クロナー」）鯖漁業者七千五十五人（漁額九十四萬「クロナー」）其他鮭、鱈、鰈、牡蠣等（二千七百五十九萬「クロナー」）に従事し、又北洋附近に於ても鯖、鯨、海豹、鰻、鰩、鮫及び鯨等の漁獲饒しく三百二十七萬「クロナー」に達す、元來諾威國人は古來漁業に巧にして現今遠洋漁業の盛

なる此國人を以て首とす。

**加奈陀** 此國も亦其東岸に世界三大漁場の一たるニューホンドランド島附近の大漁場を控へ、西岸亦有名なる英領コロンビアの鮭漁場を有し、年産額二千五百七十四萬弗に達す、殊に鰈（四百萬）鮭（七百二十二萬）鯨（百八十六萬）鰈（三百二十四萬）鯖（百二十七萬）を主とす、千九百一年に於ける水産額を各州に見ればノヴァスコシアは百萬弗、英領コロンビア八百萬弗、ニウブランズウィック四百萬弗ケベック二百萬弗、オンタリオ百四十二萬弗、プリンスエドワードランド百萬弗、マニトバ及び北西地方九十六萬弗とす。

**西班牙及び葡萄牙** 此半島は有名なる鱈及び鯨並に鱈の産地にして其統計は詳ならずと雖も、一千八百九十二年に於て西班牙の漁民は六萬七千九百九十七人、漁船一萬四千七百二十六艘を有し、總産額八千二百八十一萬基（價格三千八百二十四萬「ペント」）なりと云ふ、製作場四百九十箇所、職工一萬六千五百九人なり、主として鱈製法に従事し年額一千五百「ペント」に達す、葡國も亦漁船四千艘を有し、年額三百八十二萬「ミレー」の漁獲あり、且つアゾルス島の捕鯨は二萬三千「ミレー」、鱈漁五萬「ミレー」を著名なりとす。

**伊太利** 此國の海岸は本邦、諾威及びニューホンドランド島に次で富饒なる水産地にして、殊に珊瑚及び鰻等に有名なり、漁船二萬三千五百九十八艘（七萬噸）を有し（内珊瑚採集船は百八十



艘(漁民は八萬八千九百二十八人中、海洋並にアルゼリア附近に出漁する者六千三百四十五人とす、其年漁獲額は外國漁業を除き一千三百五十四萬「リトラ」に達す。

其他丁抹沿岸の漁業は八百六十八萬「クロナー」の年額を得、ネザールランド漁船は五千九百三十八艘漁夫二萬餘人の漁民を有し、ズイデル海其他の沿岸は牡蠣及び魚類養殖盛なり。

**日本** 本邦の水産業に於ける位置は最も好望にして、北は世界三大漁場の稱ある勘察加海より南は亞熱帯に亘る全國の沿岸線七千五百里に達し、魚鰯介藻の富饒なる世界有數とす、されば古來本邦の水産業に従事するもの頗る多く、現今漁船三十七萬七千五百一十一艘漁民二百五十萬八千五百六十一人あり、國民の二十分の一は斯業を以て職業とし、若しくは生活を補ふ者なり、其他水産製造業者販賣者を加ふる時は頗る多數に上る可く、斯く水産業に従事する者の多きは他邦に其比を見ざる處なり、然るに其年産額に至りては漁獲高四千五百二十四萬圓、製産高三千七萬圓にして、其輸出額は八百餘萬圓即ち本邦輸出總額の百分の三強に當り蠶絲、絹織物、綿織物、石炭、銅、茶に次ぎ第七位に居るに過ぎず、而して主要輸出品は錫、海參、寒天、昆布、刻昆布、鱈鱈鮑、蝦、食鹽(本編ニハ之ヲ除ク)魚油、鮑殼、珊瑚とす、輸出先は香港を第一とし清國之に次ぎ共に三百萬圓以上、伊、獨、露領亞州及び韓國之に次ぐ、其輸入方面は鹹魚肥料等三百九十餘萬圓とし、之れ露領亞細亞、韓國、北米等に於ける本邦人の漁獲に係る。要するに

本邦水産業は未だ幼稚たるを免れず且つ近年漸く魚族の減少を告げ漸く遠洋漁業を營み或は海外出漁の必要を感じたるもの、如し廣島、山口、香川の諸縣漁民が韓國に航し廣島縣漁民の麻尼刺に出漁し若、しくは千葉縣鮪船が數百哩の沖合に至る等之なり、今や日露戰爭の結果により漸く國民に北海漁業に注意を喚起せしめ、出願書續々たるに至れるは遠洋漁業の勃興の徴となすべし、又我國に於ては養殖業の發達を企圖し、現今諸種の養殖場坪數九千十八坪、養殖場一千四百八十箇處にして産額百二十八萬圓を出せり、又製造法も勉めて歐米の新法を應用し、北海道、秋田等に罐詰、薰烟其他の試製をなすに至れり故に將來其進歩すべきは疑を容れず。

以上は世界主要水産國の近況なるが水産物に至りては其種類頗る夥多にして容易に之を説明するを得ず、且つ或一地方に於て或種類の進歩を爲すと雖ども世界經濟上には何等の影響を及ぼさざるものあり、故に本編各論に擧ぐる所の種類は其産普通にして世界的經濟上に影響を及ぼさざる水産物或は特殊珍奇なるもの數種を掲げ之が性質、製造、分布、需用並に供給の景況に就き詳記せり。

附記爬蟲類及び昆蟲類にして水産編に關係ある物は便宜上之を本編に附記したり

### 第壹章 魚類

鯧 <sup>ニシ</sup> 異名 鱈、青魚、鱈白魚 英名 Herring 學名 Clupea Harengus.

性質及び  
製造法

鯧は體長六寸乃至一尺二三寸を普通とし、背部は蒼黒色にして腹部は白色なり、鱗稍々大に剝落し易く眼は赤く夜光る、其肉は鮮紅味美なり、且つ脂肪に富む、漁期は三月下旬より四月下旬並に九月の三回に亘り、漁期に依り、走鯧、中鯧、後鯧の名あり、走鯧最も美味にして食料に供し、脂肪も富めるを以て鯧油を製し又搾糟とす、乾製は腸臟を去り數日間に乾燥し、缺鯧、胴鯧等とす又蕪製鹽水漬、油漬、醋漬等とし需用地に輸送す、鯧鱈は即ち「數ノ子」なり、「數ノ子」は雌鯧の腹脊を指頭にて壓し其卵子を採集して之を風乾としたる者なり、一尾能く四萬乃至六萬顆の鱈を産すといふ。

分布及び  
各地産況

世界主産地は歐洲北海沿岸、大西洋西北沿岸並に太平洋西北沿岸の三大漁區に分つ可し。  
(一) 歐洲北海沿岸諸國  
諾威沿岸 此海岸は北方、白海附近より南方スガケル海に至る迄其産を見ざる處なく、遠く十六世紀前半期に於てはベルゲン近海鯧漁頗る大事業なりき、其後稍々衰へしも近年再び群集する

に至り世界第一の漁場と稱せらる、此沿岸の鯧魚は産卵期に近ければベルゲン南部沿岸にありては通例南より北に向て廻遊し沿岸群嶼間に産卵す、主漁場はショーデスネース峽灣（ニホルト）よりセルホ峽灣に亘る間とす、ベルゲン以北沿岸は之に反し、北方ブレマング海岸より南シフェンス峽灣附近に亘りて産卵す、近年又夏季漁業大に振起し、冬期漁業に代るに至れり、夏鯧は通常七月より現はれ八九月を好期とす、春鯧九七萬「ヘクター」價格八七六萬「クロナー」夏鯧（夏及秋鯧にし）四五萬「ヘクター」價格四九〇萬「クロナー」の産額あり、ベルゲン、クリスチアニア、ツロンチム等に於て燻製其他罐詰を製し、又漁場に於て薄鹽並に鹽藏し諸國に配送す、其肥料及び魯油産額甚だ多し、獨逸其他へ一千三百萬「クロナー」を輸出す。

英國海岸 英國の東海岸は到る鯧魚の産せざるなく、諾威と共に鯧魚の本場と稱す、漁期は春秋二季に別るれども其兩季間も尙産出するを以て、一年間に休漁するは十二月より五月に至る五箇月間のみ、鯧魚は五月中旬レウイス島ストルノウエイ附近に現はれ、漸次南下して一派は東岸を下り、一派は愛蘭土東西兩岸に分れ、秋冬の際に至り英國南岸に延遊す、漁船碇泊處はヤルマウスにして本國船の外四方より輻湊し、漁期に及べば鯧魚漁場なるジェットランドに向ふ、此外有名な魚場は、蘇格蘭土北部諸群島よりウァック、リスター、又ビタースベッド及びフレザーパーク愛蘭土方面はニンフバンク、ウォーターオールド南部等にしてヤルマウス、ブリマウス等は冬季漁

業に移る、蘇格蘭土産額八萬二千樽の乾製二萬樽、鹽製一九萬函の燻製を輸出し、愛蘭土は十二萬樽を産出す、其大部は英蘭土に送り更に佛國及び其他に輸送す、總輸出額は二百四十萬磅に達す。

佛蘭西 本國の漁業三期に分ると雖も其間連續して休業することなし、其主漁業地は北海方面及び遠洋並に近海とす。北海漁業の各期を述べれば左の如し。

第一期 蘇格蘭土の北海方面にして夏季とす、北部は英領オルカード並にセトランド島より蘇格海岸は巡漁し、六月よりフェカン漁港を出でフェール島附近に始め八月に終る。

第二期 ヤルマウス漁業、即ち北海岸ウンベル河口スピュルス岬附近より英國東海岸を延漁しファイルケント方面に向ふ季節は九月上旬より下旬に至り、時に一箇月の漁業をなす。

第三期 秋季漁業にして十月中旬より翌一月下旬に終る、佛領マンシュ沿岸ドンケルクよりバルフルールに亘るなり。

遠洋漁業は新著島四近テールヌヌープ漁場に行ふ者にして最も盛なり、而して其總産額は九萬餘噸一億法に達す、其近海漁獲高は船業に於て二五九八萬基、歩漁四五萬等にして遠洋漁業は二七五〇萬基に達す、而も内需並に消費高頗る多く獨逸、英國並に諾威の供給を仰げり、本國の罐詰製造は其美味を以て名高く年々六八八萬基以上を輸出す。

獨逸 本國の鯨漁業は近海及び遠洋二種に分れ、近海漁業は六月頃エルム、ヴェーゼル及びエ

ルベ河以東普魯西諸川に産し、遠洋漁業は蘇格蘭北部海岸並に諾威諸漁場にして北米新著島附近等に至る、其漁港はアルトナ、コクスハーフェン、ケーステムンデ、ブレイメンハーヘン及びハンブルヒ等有名なり、本國近海漁業はバルチック海に於て殊に盛なり、普魯西亞沿岸に於ては東部諸州湖灣に饒産す、シレスキックホルスタイン沿岸は對岸諸島産を以て酢製燻詰會社百有餘箇處あり、其他リューベック、シュールトウープ、スタルズンド、クラエスワルー等あり、北海岸はハンブルヒ、ゲーステムンデ、アルトナ及びブレイメンハーフェンの製産所より盛に罐詰、乾鯨、鹽産等を出す、總産高鹽藏二七〇九萬「マルク」に達し、遠洋漁産其他は一五萬噸二五〇萬「マルク」を有す、然るに内地消費、罐詰製造等の需用により一五五〇萬「マルク」の輸入を露國、諾威、英國等より仰ぐ。

ネザールランド 諸州 和蘭の鯨漁は六月より十一月に至り北海に従事し、蘇格蘭及び英蘭附近を主とす、又ズイデル海に於ては十月より翌三月に亘り漁獲せらる、其鹽藏及び燻製並に肥料に製し、獨逸、白耳義に配達す、年額六一五、八六二磅を産す。

丁抹 初夏の候北海沿岸及び獨逸海沿岸並に其諸島に産し、年額五六萬磅にして乾製及び鹽製罐詰として獨逸に輸送す。

瑞典 本國は諾威近海に群來せる鯨漁の一派スカゲル海より東海並にバルチック海へ浸入し來

る銜路に立つを以て産漁頗多し、尙ほボスニア灣沿岸に於ては結氷季以前に漁獲しポーハス州北部其主たり、バルチック海はカルマルよりハバランダ沿岸並にデットランド沿岸諸河を盛漁場とす、年額三六〇萬「クロナー」にして内需に其半を消費し、鹽藏、燻製、肥料其他漁油の産製あり獨國、佛國、和蘭等に配送す。

露西亞　バルチック及びボスニア灣其沿岸諸川に於て産額少きにあらざるも、遠洋漁業發達せざるを以て漁獲内需に充たず、年々獨逸産及び瑞典、英國、諾威等より五六〇萬布度を仰ぎ、殊に獨逸産鹽鯨三萬布度の輸入あり、内國産は白海岸二〇萬布度サスニア及びバルチック産年額九五〇噸(五萬八千餘布度)を出す、製造地は芬蘭及びビーターヌブルグ州リガ灣諸地及びクロンストック地方とす。

(二) 米洲東海岸

北米東海岸に於ては南部はニューヨーク州サンデーフックより北部はラブラドル沿岸は漁域とす。加奈陀はニューブランズウィック州ノヴァスコシア州沿岸並にクベック州セントローレンス灣プリンスエドワード島に饒産す、又對岸テールヌヌーベル(新著島)は佛國漁場にして漁獲頗る多く、佛國遠洋漁業として作業せり、加奈陀總産額は一八五萬弗以上に達し、其大部は此東部沿岸産なり、主として燻製、酢製其他鹽乾製とし漁油其他副産少なからず、クイベック州は燻製三二八六六封度、

ノバスコシア州　一九五萬封度、新ブランズウィック五三五萬封度、プリンスエドワード島六千封度總産六四〇萬封度(一一萬弗)の輸出額あり、英、獨、佛其他東洋へ分送す、尙ほ他の製産額亦少からず、北米合衆國に於てはマッサチューセツト州コッド岬附近並にメイン州フランダール灣東部に漁獲多く、又セント、ローレンス附近に出艇す、全産三五萬弗にして兩州の罐詰製造は四〇萬弗にして年々加奈陀産、歐洲産を仰ぎ、就中紐育の如きは佛、諾、英等の歐洲諸國及び加奈陀産燻製四六九萬餘封度(十二萬弗)醋漬鹽藏等三四二萬(一三六萬弗)自國産二三萬封度(七萬弗)の輸入あり又シカゴも亦歐及び加奈陀より輸入五六〇萬(十七萬弗)を消費す。

(三) 太平洋西北沿岸

亞細亞東北沿岸即ち本邦東北、北海道、樺太四近は其饒産なること世界三大漁場の稱ある所以なり。本邦の漁區は北緯三十九度以北にして親潮區域なり、太平洋沿岸は宮城北、日本海沿岸は新潟以北に漁獲す、殊に北海道西海岸は其主産地なり、漁期により走鯨、中鯨及び後鯨の稱あり、食用鯨製法は夏缺鯨を主とし鹽漬、糠漬、丸乾は未だ發達せず、故に其大部は搾粕肥料に製し共に内國需用に止まる、近年外國産に模し燻製罐詰を輸出するに至りしが輸出額僅少なり、其仕向地は濠洲、シドニー、福州、香港新嘉坡及び孟買にして秋田産は上海に好評あり、鹽水漬鯨は秋田産にてタコマ、桑港、布哇に配送し漸次需用を増す、北海道産は濠洲及び厦門に輸送す。

本邦狀況  
分布

本邦北部沿岸

本州北部沿岸産地及び産額

種名	生鯧				地名	石	數	價	地名	石	數	價
	肥	料	青森	山形								
青森	秋田	總産額	宮城	山形	青森	八〇	二〇〇	秋田	三〇	八〇	三〇	八〇
青森	秋田	總産額	宮城	山形	青森	一八〇	三〇〇	山形	八	二	三	五
青森	秋田	總産額	宮城	山形	青森	三	二〇	總産額	九、七二〇	二三四、〇〇〇	二〇	二〇

北海道は本邦鯧漁業本場にして、後志の島牧郡南端より宗谷岬に至る間を中心漁場とし、殊に石狩の濱益郡、天鹽の苫前、留萌、増毛郡、北見の宗谷及び利尻郡、後志の島牧、余市郡は五十萬圓以上の産額あり、漁期は四月乃至六月の放卵期を主とす。

種別	地名	石	數	價	地名	石	數	價
渡島	石	三〇〇	一八〇	後志	三、八二〇	三、八二〇	三、八二〇	
石狩	石	六〇〇	六五〇	天鹽	一九〇〇	二、〇七〇	二、〇七〇	

種類	食用製品				肥料製品				生鯧産額				
	脊割	身欠	北見	石狩	渡島	千島	釧路	北見	天鹽	渡島	總産高	膽振	釧路
脊割	身欠	北見	石狩	渡島	千島	釧路	北見	天鹽	渡島	總産高	膽振	釧路	北見
〇八二	七〇〇	二六	五一	五	七一	七四	一、七四三	一、四六四	五〇	九、四〇〇	二	九〇〇	一、六〇〇
一	九六〇	二四	六六	五〇	六八	九〇	一七五三	一七五三	五六	八六八〇	二	二六〇〇	一四八〇
鹽鯧	ニッ割	製産額	天鹽	後志	製産額	十勝	根室	石狩	後志		千島	十勝	根室
九	一〇	一、四九七	八〇八	六〇七	五、三九二	五	二二九	六三八	一、九一八		五〇	二	二〇〇
九	一〇	一、〇二八	九三	八〇〇	七、〇八三	五	二五四	九三二	二、一六一		四〇	二	二〇〇

魚油						
千島	十勝	北見	石狩	渡島	製品	燻製
四	四	三九	一六	二	二〇〇	五〇
三	二	二五	一五	二〇	四	〇、六七五
總製産額	釧路	根室	天鹽	後志	同鹽製	鯨鯨
一七九	二六	一一	四六	三	五七	二〇〇
一五二	二一	八	四六	二七	一〇〇〇	三六〇

今北海道よりの管外輸出に係る重要品及び價額を示せば左の如し。

種鯨類輸出別	食用製産物及生鯨		肥料用製産物		雑用製産物
	身鯨	鹽鯨	搾粕	笹目	
鯨油	一六二〇	九	七三九〇	三五〇	四二〇
鯨鯨	一〇一〇	四〇	一八九〇	一四〇	總輸出額
割鯨	九		三三〇		一、三三二〇

樺太島

生鯨食品肥料は何れも内地需用にして横濱、神戸等に配送し鯨油は獨、英、白及び佛等へ横濱を経て輸送す。

樺太島 春季、夏季及び秋季の三回大抵期を定めて群來す秋鯨は肥大多脂にして最も佳品なり、漁場はテルベニア、アニワ灣以南即ちクリ、オンよりドエンデ間とし、本邦人及び露人之に従事し其漁獲旺盛なること世界第一たる可し、鯨魚の群集し來る時は海岸二十町乃至三十町の間累累相層りて一尺二三寸の厚層をなし、魚網は其用をなさず、海岸に荷馬車を引入れ之に汲取す、又漁夫は網を破損せられんことを恐れ遂に之を引上るに至る、斯の如き盛漁の際は皆鯨粕とする外なしといふ。今其産額及び漁場を擧ぐれば左の如し。(此統計は我領權以前に係る)

テルベニア灣方面		東海岸方面	
品名	産額	品名	産額
鯨粕	五、三〇〇	鯨粕	一一二、一六六
露國人	一	露國人	九、九二三
日本人	五、三〇〇	日本人	一一二、一六六

品名	産	額	人種	品名	産	額	人種
鯧	粕	七、四一四〇 <sub>市斤</sub>	日本人	鯧	粕	六三四、二〇六 <sub>市斤</sub>	日本人
鯧	粕	一六四、八六九	露國人	鯧	粕	七二八、三七〇	露國人
身	缺	二二六	日本人	身	缺	九六一 四七	日本人
鹽	漬	一〇〇	露國人				

更に前表により本邦人の同島各方面に於ける總漁獲製額を示せば

品名	産	額	價	品名	産	額	價
鯧	粕	八二五、八一二 <sub>市斤</sub>	九四五、一四二 <sub>市斤</sub>	身	缺	一、一七三 <sub>市斤</sub>	二、〇四五、七一二 <sub>市斤</sub>

而して同島年總産額表は次の如し

品名	産	額	品名	産	額	品名	産	額
鯧	粕	一、七二八、九七四 <sub>市斤</sub>	身	缺	一、二二〇 <sub>市斤</sub>	鹽	漬	一〇〇 <sub>市斤</sub>

此産額は皆北海道函館及び小樽を経て本邦内地に輸送し、一部は浦鹽斯德港より西伯利亞内地及び朝鮮、清國、香港等に配送す、近年(三十六年)に至り獨逸船冷藏庫に依り漢堡港に輸送せり、

世界需用供給

本島は將來益々旺盛に赴き諸種の製品を出すに至らば利益莫大ならむ、以上は樺太の未だ我版圖に歸せざる以前の事實にして領島後の調査は未だ公にせる者なし。

要するに歐洲製産地は蘇格蘭、諾威、和蘭等にして其鹽水漬其他は歐米、東洋廣く需用せられ、佛國は三千基を輸入し英國産其八を占む、紐育は英、佛、諾威、瑞典、和蘭、加奈陀の産五百萬封度(十五萬弗)の燻製、又四千萬封度(二百萬弗)の醋漬水鹽漬等を輸入し、尙ほ内國産三〇萬封度(七萬弗)を消費せり、之に次でシカゴ市も亦消費地にして歐洲及び加奈陀産六百萬封度(二〇萬弗)の輸入あり、歐洲もブリズベーン及びシドニーは其輸入港たり、クキンスランド輸入品は英國一萬五千磅、北米五〇磅、諾威三〇磅の罐詰鯧を仰ぎ、シドニーも亦多額の消費をなせり。

鯧 異名 鰯 英名 Sardine 學名 Clupanodon molanosticta.

性質及び製法

鯧は體長六寸乃至八九寸に達し、背部は蒼色にして黑色を帯び、腹部は銀白色なり、鱗細く脱剝し易く、好で群棲し深海の上層に生活す、味美なるも脂肪多し、漁期は八月より翌年二月頃迄にして地曳網又は沖網を以て漁獲す、製法は油漬罐詰を主とし又鹽水漬とす、其他乾鯧、鹽乾鯧等とし之を食膳に供す、然れども其大部分は乾鯧、肥料、搾粕、肥料とし農業地方に送り又魚油の製造に需用せらる。

分布

世界主産國は佛國を以て第一とし、歐米市場に其名高く北米之に次ぐ。

佛國 鯷魚は九月より十二月に従事するものを佳品とし、之より遅る、時は脂肪少なく肉瘠せ美味ならず、漁場は西海岸を第一とし、ベル島は殊に盛なり、漁船三百艘集合す内二百艘はバレー其他ソーゾンに屬す、バレー島に次でキブロン島、ツアルネ島、コンカルノー島、及びクラヂック等皆多額の漁獲あり、船業産額六五九六萬基(九八五萬法)及び歩業産額五萬基(三萬法)の産額あり、盛漁には八億五千萬尾(五千萬法)の製産額あり、佛國の製法は最も進歩し油漬、芥子漬、赤茄子汁漬及び香料加味等あり、ドールヌネー及びサーブルロンに製造所あり、獨逸へ百萬基、加奈陀へ五〇萬基其他露、英等に配送す、尙ほ内需は殆んど七割の消費をなす。

北米合衆國 東部海岸に於ては往時北方メイン州より、南方フロリダ州に至る一帯の沿岸に群來せしが、現時はマッサチウセツト州コッド岬以南を産區域とす、漁期は六月より十二月に亘り、漁場の最も有名なるはナラガンセット灣、ロング島海峡及び其外濱にして、之に次でチュサビック灣及びハッテラス岬等とす、即ちメイン、コンネクチカット、ニウヨーク、ニウヂュルシー、デラウェア、及びブリーチニアの諸州沿岸を主産地とす、年漁額九億萬尾内外に達し、殊にメイン州ミルブリックよりロビンストン間凡百哩は地引網を以て漁し著名の大漁場と稱せらる。製産物中には、油漬尤も盛にして其名市場に高く殊にワシントン州東港及びリウベック兩市を主とす、其他製造中

心はペンブルック、ロビンストン、ミルブリック及びジョンストン港等に五〇餘箇處の製産所あり、製産物はメイン州産と稱し三百萬弗の年額あり其他芥子漬、香料加味等の罐詰頗る多し、本國西岸産地はカリフォルニア及びオレゴン沿岸に産し、桑港より輸出す、輸送地は歐洲及び加奈陀等にして殊に獨逸は五萬基加奈陀は三萬基の輸入あり。

南歐海岸 主産地は西班牙の地中海岸、バルセロナ、カルタケナ、マレガ等とし、ビスケー灣のサンダングデル、オゾイドカルナ及びフェロール等に廣大なる漁場を有し全國四〇九製造場あり年輸出價格一五〇〇萬<sup>法</sup>を産す、葡萄牙はオポルトを主としコインブラ海岸フアロー沿岸並にリスボンとし年輸出價格一七六萬<sup>法</sup>に達す、又伊太利附近は饒産地にしてサルチニア沿岸の如きは古來其名高く「サルチニアの魚」と云へば鯷を意味するに至り普通名となれり、シシリ、ネーフルスに漁船集合す殊にチニスは伊太利漁船出漁し一五萬基四〇萬法の輸出をなす。

北歐海岸 英國、獨逸、自耳義スカンチナヴィア及びスカケル附近丁抹等有名なり、獨逸の近海の如きは五十萬噸の漁獲あり、鯷は水を離る、時は三時間を経ずして腐敗するを以て、新鮮なる者は生魚にて市場に送り、大部は鹽藏し、又肥料に供するに至る。

歐洲に於て鯷罐詰の産出地は佛國を主とし、需用多きは佛國、獨逸、露國等なり、佛國は五〇萬基を輸入す、原産地は合衆國、白、加、西、伊、蘭及び葡なり、獨逸の輸入は三百萬基に達し、

需用供給



本邦狀況

佛國を主として荷、西、英、北米、諸、瑞、白及び和より輸入す、英領加奈陀は自國産の外佛國より輸入し晚香波は其市場にして二十四萬弗に達し、原産地は英、佛、北米合衆國、伊、獨、瑞、諸及び日本等とす、又濠洲はクキンランドを第一とし、年輸入二〇萬弗に達し、原産地は英國、佛國、葡國を主とし、諸、白、伊、西、北米合、埃、印等其他南濠洲ウイクトリア、新南威耳斯産をも仰ぐ、清國及び海峽植民地附近は日本産、印度附近の産を消費し罐詰は佛國、葡國産を主とす。本邦産は歐米産と其種を異にすれども沿岸殆ど産せざる處なく、其數量及び價額上に於て水産物の重要品に位す、年額五五〇〇萬貫九百萬圓に達し、其三分二は食品とし餘は肥料とす、製法は素乾、煮乾、開乾、鹽乾、鹽漬、粟漬等にして近年油漬其他の罐詰製産あり、今本邦主産地及び産額を示さむ。

太平洋中部沿岸				生鱈産地及産額			
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額		
千葉	九、四七〇 <small>千貫</small>	一〇〇〇 <small>千圓</small>	茨城	一、二二〇 <small>千貫</small>	二五〇 <small>千圓</small>		
静岡	九七〇	二三〇	愛知	三、四六〇	四九〇		
三重	四、一八〇	八〇〇	和歌山	八二〇	一二〇		

太平洋北部沿岸				生鱈産地及産額			
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額		
福島	一八〇 <small>千貫</small>	一〇 <small>千圓</small>	宮城	二五 <small>千貫</small>	六 <small>千圓</small>		
岩手	二四〇	二〇〇	青森	六、〇七〇	五一〇		

太平洋南部沿岸				生鱈産地及産額			
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額		
徳島	一四〇 <small>千貫</small>	三〇 <small>千圓</small>	高知	一、五六〇 <small>千貫</small>	二四〇 <small>千圓</small>		
大分	一、〇五〇	一九〇	宮崎	一、八七〇 <small>千貫</small>	二九〇		
鹿児島	一、六七〇	二二〇	沖縄	一四	四		

日本海岸				生鱈産地及産額			
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額		
秋田	三三〇 <small>千貫</small>	五〇 <small>千圓</small>	山形	一四〇 <small>千貫</small>	三〇 <small>千圓</small>		
新潟	一、一三〇	一〇〇	富山	一、〇九〇	一五〇		

沿		洋		平		太		産區縣名	
和歌山	愛知	神奈川	茨城	青森	岩手	千葉	静岡	三重	高知
鹽製	乾製	鹽製	乾製	乾製	乾製	乾製	乾製	乾製	乾製
二〇〇〇	一、〇〇〇	七、一〇〇〇	二、四〇〇	九、三〇〇	一、〇〇〇 <small>十石</small>	三〇〇	二、二〇〇	二、〇〇〇 <small>百圓</small>	六〇
六〇	三〇〇	一、五〇〇	六〇	二、二〇〇	三〇〇	二、〇〇〇 <small>十石</small>	二、〇〇〇 <small>百圓</small>	二、〇〇〇 <small>十石</small>	一、〇〇〇 <small>百圓</small>
高知	三重	静岡	千葉	岩手	千葉	静岡	三重	高知	高知
鹽製	乾製	鹽製	乾製	乾製	乾製	乾製	乾製	乾製	乾製
六〇〇〇	二、〇〇〇	四、一〇〇〇	八〇〇	八〇〇〇	一、七二〇〇〇	八〇〇〇	四〇〇〇	四〇〇	一〇〇
一〇〇	一〇〇	一、五〇〇	四〇	二〇〇	二、〇〇〇 <small>百圓</small>	二〇〇	四〇〇	四〇〇	一〇〇
十勝	膽振	合計		後志	合計		合計		合計
五	八、〇〇〇	二八、八〇五	三五	六〇〇	二八、八〇五	九、〇〇〇	二八、八〇五	二、〇〇〇 <small>百圓</small>	二、〇〇〇 <small>百圓</small>

鹽製及び乾製の本邦産地及び産額は次の如し。  
 鹽製は食用とし乾製は肥料とす。

渡島		山		瀨戸内海沿岸		西南海沿岸		石川	
地名	貫	地名	貫	地名	貫	地名	貫	地名	貫
島	口	愛媛	媛	熊本	長崎	島取	福井	京都	石川
一〇、〇〇〇 <small>石</small>	二、四九〇 <small>千石</small>	一、五八〇 <small>千石</small>	一、五八〇 <small>千石</small>	五二〇	三、三三〇 <small>千石</small>	二七〇	一八〇	七二〇	二、四六〇
九〇、〇〇〇 <small>圓</small>	三九〇 <small>千圓</small>	八五、〇〇〇 <small>圓</small>	二五〇 <small>千圓</small>	七〇	三三〇 <small>千圓</small>	三〇	二〇	九八〇	一六〇
日高	高知	合計		合計		合計		合計	
九、六〇〇 <small>石</small>	八五、〇〇〇 <small>圓</small>	二八、八〇五	二、〇〇〇 <small>百圓</small>	二八、八〇五	二、〇〇〇 <small>百圓</small>	二八、八〇五	二、〇〇〇 <small>百圓</small>	二八、八〇五	二、〇〇〇 <small>百圓</small>

此他北海道沿岸の漁獲は重要ならずと雖も猶ほ年額二萬九千石二十三萬四千圓の産出あり、其主産地及び産額は次の如し。

道海北		產區		岸沿內戶瀨				產區		岸沿海南西				產區	
渡島		縣名		山口		兵庫		縣名		熊本		福岡		縣名	
乾製	鹽製	品	種	乾製	鹽製	乾製	鹽製	品	種	乾製	鹽製	乾製	鹽製	品	種
石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石
數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數
價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價
額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額
後志		縣名		愛媛		廣島		縣名		合計		長崎		縣名	
乾製	鹽製	品	種	乾製	鹽製	乾製	鹽製	品	種	乾製	鹽製	乾製	鹽製	品	種
石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石
數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數
價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價
額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額
二〇	二〇			一、〇〇〇	二、〇〇〇	五、〇〇〇				一、一〇〇〇	二、〇〇〇	三、五〇〇			
三五	五			四〇	五〇	二〇〇				一〇〇	四〇	八八			
一〇	一〇			一、〇〇〇	二、〇〇〇	一九、〇〇〇				七、二五〇	二、〇〇〇	五八、〇〇〇			
八	三			三〇	四〇	六〇〇				一、三八八	四〇	一、二〇〇			

岸沿海本日								產區		岸				
島根		福井		富山		秋田		縣名		鹿兒島		大分		
乾製	鹽製	乾製	鹽製	乾製	鹽製	乾製	鹽製	品	種	乾製	鹽製	乾製	鹽製	乾製
石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石
數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數
價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價
額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額
合計		京都		石川		新潟		縣名		合計		宮崎		
乾製	鹽製	乾製	鹽製	乾製	鹽製	乾製	鹽製	品	種	乾製	鹽製	乾製	鹽製	乾製
石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石	石
數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數
價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價	價
額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額	額
五〇〇〇				五、〇〇〇	二、〇〇〇	八〇〇	一、七〇〇				三、七〇〇			六、〇〇〇
一〇〇				一〇〇	一〇〇	一〇	五〇				一、〇〇〇			一〇〇
一六、八〇〇	一一、二〇〇	三、〇〇〇		三、〇〇〇	四、〇〇〇		一、五〇〇			一二〇、八〇〇	二四七、五〇〇	四、〇〇〇	二、三〇〇〇	
四六〇	二二〇	二〇〇		五〇	八〇		五〇			四、八四〇	五、六八〇	一〇〇	四〇〇	

韓國

尙ほ本邦にては年々外國産の乾製四九五萬斤(一五萬圓)の輸入額を仰ぐ、主として本邦外國出稼漁業者の輸送に拘る露領沿岸州、韓國其主たり。

韓國 鱈は韓名滅吳魚ムルイと稱し、南海及び東海に饒産す、殊に全羅道、嶽子島は鹽辛の名産地なり、南海の漁期は八月中旬より十二月中旬に至り、慶尙道、鎮海灣、巨濟島附近は五十萬圓を産す、次で全羅道南面一帯に饒産す、東海面は陰四月初旬より五月中旬及び八月中旬より十月中旬の二季にして慶尙道、釜山以北及び江原道、咸鏡道を経て北去す、春季は南方より群來し、秋季は北方より南下し江原道は六百萬斤の漁獲あり、本邦山口、福岡、大分縣等の漁船出漁す。

鱈 異名 大口魚 英名 Codfish 學名 Pollachius branchi H.

性質

鱈は體長三尺許に達し、頭と口と大にして背部は淡黒色に稍々淡黄色を帯び腹部は淡色なり、而して頭腹に微黒斑點あり、鱗細く皮薄くして肉色白し、冬至十四五日前より凡四十日間近海に群集するを網捕し又四月下旬に至れば釣獲す、一種、鱈ムルイ助戸鱈ムルイ又は北魚(學名 Pollachius chirogram)

製法 分布

鱈は體形稍々小にして棲處稍々深く二五〇尋以下の深海に産す、殊に韓國産は明太魚(明太)と稱し有名なり、且つ其鱈は鮮のより美味にてカゲ又笹目と稱し珍重せらる、産卵期は前者は一、二月後者は四月頃とす、晝間は岩礁の間に棲み夜間魚群を襲ひて食食す。

本邦にては棒鱈、鹽鱈、乾鱈、及び其肝臟よりは良好の肝油を製造す、歐米諸國にては鹽水漬、撤鹽漬、乾製、煉製、水蒸製、煙製、罐詰等あり肝油製造も本邦産よりは一層品質精良なり。

世界の分布は概ね北半球の寒冷なる海洋即ち北太平洋及び北大平洋にして北氷洋にも廻游す。  
(一)北米大陸沿岸 西部大西洋沿岸に於てはチナビーク灣(北緯三七度)南部迄冬期群集頗る多く、南方はハッテラス岬(北緯三五度一〇分)を限とする中部諸州、ニウイングランド、フリチン北米洲の海岸に沿ひたる漁場とす、又ブーシア灣(北緯七〇度一七五度)及びクルバールランドサンドの北方迄バツフィンランドの南東方に群游す、又白零海峽(北緯七〇度一七五度)附近より太平洋米洲の西北岸の極海は世界有名なり。

(二)歐洲・大西洋沿岸 北太平洋中綠島の鱈漁は氷州と共に名高かく、諾威沿岸にてはスピックベルゲン(北緯八〇度)より歐洲北岸に沿ひ東部フィンマルク地方迄も漁區なり、西伯利亞北岸も其産出を見る、而して南方はブリタニー附近よりビスケー灣迄を限とす、然れとも時にジブラルタル海峽附近に至ることあり此漁區外には露國西岸のバルチック海亦よく産す。

各地産額  
歐洲

(三)北西太平洋沿岸 白零海峡よりカムチャッカを含み、北海道、樺太沿岸、本州北部及び韓國の江原、咸鏡二道地方は大漁場なり。

鱈漁業は世界水産物中最重要なる者の一にして、世界總産額は約六億封度に達すといふ其重要供給國は佛國を主とし、諾威、加奈陀、合衆國等とす、今各主産國の需要供給に就て其一般を説かん。

佛國 本國の鱈は主とし北米東岸の遠洋漁業に係る、即ちラブラドル沿岸のテールヌープ(新著島)四海殊に其南海はグランドバンク、セントピーター等に初春の大漁場ありて佛國北岸のマンシュ漁民之に従事し九八五萬法以上の收穫あり、又アイスランド、ドッカーバンク及び北海の漁額八三〇萬法にして本國一箇年平均總産額は千九百萬法に達す、然も内國需用並に罐詰、肝油等の製造に消費する處頗る多く、輸入額三、六五〇萬法に上り諾威、加奈陀、米國並に英國に仰ぐ、而して輸出方面は西國、伊國、マルチニク、アルゼリア、希臘等に二千萬法以上を配送し乾、鹽製及び罐詰を主とす。

諾威 北海並に極海沿岸に産し、殊に西南部ロップフォーテン群島四近は饒産し、漁期に至れば佛、丁、和、獨の漁船湊集す、又西フイヨルド及び北岬附近に廻遊し、其他ウバルドウ又はアルスンド近海も亦少からず、毎年二十九萬、クロローネ以上の漁額に達し、其製産物は乾製鱈七百萬「クロローネ」鹽藏鱈千五百萬「クロローネ」並に肝油二十萬「ヘクト」、鮮鱈十萬「ヘクト」、リーター等とす、

而して年々總價格一、五二七萬「クロローネ」の輸出額あり、漁期は冬季及び春季とし、第九世紀に於て既に西フイヨルドの鱈に注目し、ロフオーテンを以て主要漁場とす、配送方面は獨逸、佛國、露國へ生魚、干鱈、鹽藏を、地中海地方へ乾鱈、鹽藏を供給す。

其他の歐洲諸國 英國東海岸、氷州等より産し、英國海及び愛蘭土、蘇格蘭土皆饒産地とす、英國總産額は二萬噸價格三萬六千磅に達し、大陸諸國に配送す、又獨逸は北海及び獨逸海に産し、遠洋航海は新著島、綠島並に諾威海岸等に出漁すと雖も未だ内需を充たすに足らず。

加奈陀 東部沿岸即ちラブラドル及びバフィン海岸に饒産し、殊にノヴスコシア産を主とす、其鹽藏鱈は價格二五〇萬弗鹽漬及び其他一萬弗を超ゆ、鹽鱈は佛領サンピール島より輸入すれども同島は新著島の傍にあるが故に再輸出に異ならず、東海岸は斯く重要なるに反し、大平洋岸はブリチッシュコロニア海岸及び其以北に産するも饒ならず。

北米合衆國 新英倫諸州に於てグロスター其中心たり、近海漁業はマッサチュセツト州アン岬附近マッサチュセツト灣口のミッドルバンク、イブスウク灣及びチェフレバンク等とし、遠洋漁業は北太平洋の大漁場、ジョーデバンク、プランオンバンク及び綠島に出漁す、太平洋岸はアラスカ沿岸に饒産しシマギン諸島附近亦名あり、尙ほ遠くオコック海、白零海に巡漁す、年額六〇〇萬弗にして東岸中部諸州は乾製、鹽製並に肝油製造に名あり、北米産は主に歐洲へ輸送し、加

北米洲

亞細亞洲

奈陀よりは清國、日本に送る。

北西太平洋に於ては千島群島に饒産し、その北方オコク海より樺太及び北海道に至る間はその大漁場たり。

本邦状況

本邦、鱈魚總産額は生魚三七萬圓乃至四〇萬圓、乾鱈四二萬圓、鹽鱈一二萬圓を製産す、分布區域は北海道に於て釧路沿岸(七萬餘圓)後志沿岸(五萬圓)天鹽沿岸(四萬七千圓)日高沿岸(四萬四千圓)渡島沿岸(四萬四千圓)千島諸島(三萬八千圓)を主とし、棒鱈製産一九萬圓、開鱈三萬五千圓鹽鱈六萬六千圓の製産額あり、燻製其他製品未だ發達せず、本州東海岸は青森(六萬四千圓)岩手(一萬圓)宮城(一萬四千圓)にして鹽鱈製産地は宮城(三千圓)岩手(四百圓)を主とし、乾鱈製産地は青森(三千五百圓)岩手(一千圓)とす、日本海岸は新潟(二萬五千圓)石川(三萬圓)富山(二萬圓)山形(一萬三千圓)を主とし、乾鱈製産地は石川(一萬二千圓)を第一とし、山形(一萬圓)之に次ぎ富山、新潟(六千圓)は第三位たり、鹽鱈は石川(六千圓)富山(五百圓)の二縣に過ぎず。而して本邦産中鹽鱈は八分ノ一を占め肝油製造は微々たり、外國輸出は二六一萬斤價格一八萬圓にして布哇四萬斤、香港二五六萬斤、清國一萬斤、韓國一萬斤、海峽植民地六千斤を主とす。

樺太

樺太及び沿岸州は黑龍江附近より樺太島西部海岸に亘り二千布度の産出あれども重要ならず、浦鹽港附近より韓國附近に至り鳧魚の産出盛なり、鳧魚は韓國第一の漁業なれば其概況を記さむ

韓國

韓國、韓名明太魚は鱈の種屬、助戸鱈 學名 Pollachius chalcogrammus P. 即ちキツネトラにして最

初明川沿岸に豐漁ありしを以て此名を存し、又北方の産なれば北魚とも稱す、咸鏡道唯一の産物たり、漁區は洪原郡前津より北青梨城を経て端川郡梨湖に亘る漁期は舊曆十月より十二月に於て洪原沿岸に現はれ初春に至り漸次北方に廻游す、漁期に至れば四方より集まり刺網、延繩等を以て漁し盛漁の時は一網二萬尾に達すといふ、一艘一季間の漁獲三萬尾を常とす、生魚は直ちに腹臍を去り二十尾を一連とし、乾樓に懸け寒乾せしむ嚴寒の候に乾固せしを上品とすれども天候暖きは乾魚腐敗し、吊垂に堪えずして墜落し非常の損耗をなすことあり、製品は五十連を一相とし二相を一駄とす、故に一駄は二千尾に當る一駄の價格六貫文内外とす、而して冬期乾製せしを冬太と云ひ、春期は春太といふ、冬太を最も價易し、其用途頗る廣く韓國人は冠婚葬祭に上饌として用ひ又常喰す、從來内國に於て販賣せしも近年本邦人仲買して陸路黃海、平安、京畿、江原、諸道に配送し、海路は釜山に送り更に慶尙、全羅、忠清等に散す、又露領に分送する處少なからず、總産額百萬圓と稱す年々輸出價三九萬圓に下らず。

需用及び供給

要之するに世界主産地は新著島、北米合衆國、加奈陀、諾威、佛國、蘇格蘭及び露國にして市場は佛國、西班牙、葡萄牙、伊太利、伯刺西なり、又需用地は舊教徒國民が耶蘇復活日、數十日間は獸肉を廢し魚肉を用ゆるを以て中等以下の社會に需用莫大なり、其主なる消費地は北米合衆國諸

市、晚香波、新嘉坡、シカゴ、紐育、濠洲、メルボルン、クキンズランド、タコマ、桑港、伊太利諸市、希臘諸市之なり。

鮭 異名 鮭 英 *Salman* 學 *Oncorhynchus tshawytscha* W.

性質及  
び製法

鮭は體長三尺内外にして背部藍灰色に黒斑點ありて、腹部は銀白色なり、鱗は圓滑細小ならず肉紅く細刺多し、脂肪多く頗る美味なり、漁期は九月上旬より十二月中旬に至る群集して北部太平洋及び大西洋の沿岸に來り海岸河を浜り産卵す、一尾三四十粒にして紅點を帯び又頗る美味なり、約七週間にて孵化し海に下り三、四年にて成熟す其種類も頗る多く歐洲産、米國産と本邦産とは著しく異なれり、製法には鹽引、燻製、粕漬、罐詰等にして産額多量なると、美味なるとに依て各地需用多し。今世界鮭漁主産地及び其狀況を説き其分布並に經濟上の位置を明にす可し。

分布及  
び産額

(一) 北海沿岸諸國

諾威 本國の鮭漁業は四月上旬より七月中旬に行はれ、ツローンデーム、地方ベルゲンフス地方リスターマンタル地方及びスタヴァンガー地方を旺盛なる漁場とし、年額六六八、二〇〇基價格一三萬五千「クローネ」に達す、其製法は鹽藏及び薄鹽鮭其他燻製とし、主要輸出先は獨逸、佛國並に露國より更に遠く南北米洲等に配送す、初夏の産鮭は氷藏とし生魚を獨逸等に輸送する處多し。

英國 本國の東海岸は鮭甚だ盛にして初春の交、蘇格蘭等のツキード、テ、デー、ドン及びスプレー諸河に漁業行はれ、イングランドのノーサンブラント、ダルハム地方及び愛蘭土北部諸河に漁獲す、年額四三五〇〇〇磅を産すれども尙ほ新著島のグレートバンク其他諾威等より鹽藏、乾製の供給夥たし。

ネザールランド諸國 和蘭の鮭漁はロッテルダム附近にしてクレリゲン諸地方より漁船集合し、又アンメルストール及びゴリンテム市場は有名なる漁市にして北海漁業の著荷所たり、白耳義沿岸の漁業は著からず、スイデル海其他の和蘭産及び北海産を仰ぐものなり。

獨逸 北海沿岸はフリジアン島附近より沿岸川に産し、又シレスキック、ホルスタインの産も少なからずと雖も内國需用は遠洋漁業として氷州及び新著島の産出に拘はる。

佛國 ローアー河以北殊にブリタニー諸州に産し、船漁額七一、七二六基及び歩漁額一四、九九〇基を産すれども本國內需頗る多く、巴里市のみにも七〇萬基を消費し、其需用八分の七は外國産なるを以て養殖法に注意し、アーン、アルデッシュ、ソーン及びロアールに實驗所を設置し、年額五〇萬以上養魚産出を計れり、輸入は諾威、獨逸及び新著島並に米國産にして燻製、乾製等之を含む。

(二) バルチック海沿岸諸國

瑞典 産額六五萬「クローネ」に達し、諾威に次で多産地なり、主産地はノルランド州のトルネリウレ、ユーメ、アングルマン及びブルスイ諸州と西部瑞典のビスカ、イトラン、ニッサ、ローガ及びクイストラムの諸河にしてワネル湖も頗る盛なり、ノルランド諸河の漁期は五月下旬より九月上旬に終り、瑞典西部諸州は稍々早く四月上旬より七月中旬の間とす、スカニア及びブレキゲン沿岸に於て氷結せざる時は冬期も之を行ふ、其鮭魚は蘇格蘭土の産と等しく質佳良なり、輸出品は鹽乾、生魚並に燻製として英、佛、獨、殊に伯林に配送す。

露國 本國の饒産年々四五〇〇萬基に達し、東海及びバルチック沿岸諸河に産し、芬蘭は二五萬基を漁獲す、其他沿岸に於て瑞典漁期より遅れ來聚するを以て六月上旬に至りて盛漁期となる、捕魚は内需の外鹽製として南部諸州に送り、又燻製及び薄鹽製並に乾製品にして獨逸に配達し、五〇萬基以上の輸出額あり。

丁・抹 本國は燻製其他罐詰製業大に發達し、内國産は五〇萬基の外、製造原料として諾威、露國産を仰ぐ、主産地はリングクヨピング、フレリカシヴァ及び沿海湖水に産し、又ビイーイン、ラーランド及びジールンと沿海の産頗る多く、氷州の鮭は佳味を以てし賞せらるなり。

獨逸 北海産は割合多額ならず、本國の供給は東部露西亞グンチヒ灣附近及びクリッチェハツフ及びヴォーリン灣又メクレンビルグ等にして西部エルベ地方又盛なり、年産五四〇萬基に達す。

北米洲

す、内國需用としては乾製、醃藏其他燻製にして本國罐詰業も亦世界に著名なり、殊に東海岸はシレスキ、クホルスタイン地方に燻製、酢製及び罐詰の製造所あり、又リユーベック、ウアルネミュンデ、バルト等にあり、又北海海濱にてはエルベ河邊に最も多くハンブルヒ、アルトーナ、ゲーステミュンテ及びプレーメンハーフェン等は水煮製造本場と稱す。

(三)北米大洲

太西洋沿岸 太西洋面に於て著名なる産地は加奈陀、ラブラドル沿岸より合衆國境、聖明運河吐口、新著島を経て合衆國マッサチセツト州コッド岬若しくは北カロライナ州北部を限りとし之れより以南に至ることなし、殊に新著島並にラブラドル沿諸河を旺盛とす、漁期は八月上旬より十一月迄を第一とす、總産百五十萬弗に達し、合衆國所得其四割を占む、加奈陀は大部分を内需に供し、又鹽製、乾製其他罐詰とし、歐米殊に英國及び佛國に輸し、合衆國は加奈陀産を合せ之を歐米並に南米諸州に輸送す。

太平洋沿岸 世界第一の魚漁場にして南部合衆國カリフォルニア州對岸サンタ、バルバラ島附近を限り北方に延びアラスカに至る、沿岸は到る處饒産地とす、漁期は四月より八月に及び其間二季に別る、アラスカ州は七八月最も旺盛にして漁域はプリストル灣(三〇箇所)アラスカ灣(二〇箇所)南東部沿岸(四〇箇所)に別れ、一億三千萬封度六九五萬弗の産額あり、生魚三五三六萬尾罐



詰二六四萬函鹽藏一八、九〇〇樽を産出す、英領コロンビアはフレザー、スキーナ、リヴァーコインレット等主地とし、殊にフレザー河第一なり、總詰高百十九萬函にして生魚一〇萬尾鹽藏萬五千樽總量六千萬封度價格四千五百萬弗とす、而して合衆國産地はサクラメント、コロンビア及びカリフォルニヤ州オレゴン州、諸河並にフヂャトサンド漁域たり、年額六二五四萬封度價格五三〇萬弗にして一四六萬樽詰函鹽藏一萬三千樽生魚五百萬尾に達することあり、此等太平洋岸漁場にては大に人工孵化法を奨励し、年々其産額を増加せしめ減少の悲運を防げり、製法は鹽藏及び爐製、乾製として歐洲諸國へ多額の供給をなし、日本、清國へも近年輸出すること少からず。

(三) 亞細亞東北海岸

本邦狀況

本邦 北海道、日本北部、本州、樺太島等を含み、南部は茨城縣並に富山縣を限り、北部は堪察加半島に亘る、漁期は春夏の交を盛時とす。

本州全沿岸 北海道は年額三萬石價格五九萬圓鹽製二萬石四〇萬圓にして全島周海産せざる處僅に、日高國沙流郡及び擔振國有珠郡のみ最多産地は北見國宗谷郡、石狩國石狩郡、千島國國後及び擇得二島にして何れも三千石以上の産額を有す、之に次で北見國枝幸郡根室國目梨郡、十勝國廣尾郡石狩國増毛郡にして千石以上を占む、本島の輸出額は生魚八千圓鹽藏百二十五萬圓雜詰八五〇〇〇圓同筋子八四〇〇圓にして大部分は本州諸地方に分送する者なり。

樺太及び沿岸州

本州東部沿岸 岩手縣は生魚二〇萬餘圓鹽引三、七五〇圓又、宮城縣生魚三萬三千圓鹽引二千二百圓、茨城縣一萬七千圓及び栃木縣二萬九千圓の鹽引を産す。

本州日本海沿岸 最北は秋田縣にて生魚二萬八千圓、山形縣は生魚三萬圓鹽引三萬餘圓新潟縣九萬六千圓乃至一四萬二千圓及び鹽引五千圓、最南富山縣二萬三千圓鹽引五萬三千圓とす。

故に本州兩岸總産は生魚四萬七千餘圓、鹽引一萬五千三百圓なり、之れに北海道産を合算すれば生魚五七三四四二圓鹽藏五二六五一六圓とす、主に内需とし年額七、二九七六圓は輸出とす。

樺太島及び沿岸地方 樺太島南は海岸タイニン灣テレーシー河、北東海岸ロモー方面、北西海岸タムラオ方面に産し、就中テルベニア灣及び東海岸を主とす、沿岸州地方は黒龍江附近に於て旺盛なり、年額三五〇〇〇石にして内本邦人の漁額三分の二を占む、其輸送地は主として本邦函館にして九四萬圓乃至二二〇萬圓に達す。

堪察加

堪察加半島 は南半部に饒し特に外海方面に盛なり、然れども未だ漁獲高に於ては五千石及び二萬八千石の間にして將來其發達を疑ふ可からず、此等諸地方の漁期は六七月の交に盛なり。

韓國東海岸 韓人は鮭魚と稱し、主に東海面各河に産す、舊八九月の交、豆滿江に湖るもの多く、其他永興灣及び迎月灣諸川に産す、本邦人鹿兒島及び熊本縣より出漁す、年額二七〇〇〇圓なり主として本邦に輸送す。

韓國

需用及供給

要するに世界の鮭魚主産地は歐洲にては蘇格蘭、諾威、和蘭、丁抹、獨逸、白耳義、佛國、露國とし、米洲にては加奈陀並に合衆國兩岸、新英蘭及び亞刺斯加、亞細亞東北岸とし、需用地の主要なるは北米合衆國、新南威耳斯、クキンスタンドにして殊ニ合衆國シゴ市の消費高は十萬兩内外及び佛國の消費高十五萬兩は最も有名なる消費地なり、此地南部歐洲も其需用を北部より仰ぐものとす。

鱒 英名 Trout 學名 Oncorhynchus macrostema G.

性質

鱒は體長二尺内外に達し、性頗る強健なり、背部濃藍色に茶褐色を帯び光澤は鮭より劣り、腹部銀白色を呈し、橢圓形の黒斑腹側に列る、五六月の頃河川を浜り、八九月に至りて最も清冽なる砂礫中に産卵すること鮭の如し、平常海中に棲息すれども群遊すること稀なり、其肉紅く味美なり、海鱒と稱するは肉白し、其製法は鮭と同じく乾製、鹽製及び燻製、火煮製等とし、鱒は肉中往々裂頭條蟲の幼蟲寄生する事あるを以て生食は最も注意すべきなり。

分布及び産額

世界の分布は北太平洋並に北大西洋に限り、北緯四〇度以北を其産地とす、歐米に於ては諾威沿岸最も饒産地にして、殊にツロンデム地方ベルゲン地方リスターマンタル及びスタヴマンガー地方は鮭漁と共に本國沿岸中最も盛漁場にして丁抹、獨逸及び英船湊集し一〇五萬「クロナー」の漁額あり、英國海岸も亦之に次ぎ殊に蘇格蘭に盛漁地ありてヤルマウス附近は其中心とす、其他

北米東西沿岸

獨逸、埃太利は養魚場に於て多額の産出あり、地中海及び黒海に産し、殊にルーマニア諸沿岸河に名あり、北米に於ては東岸は加奈陀ラブラドル沿岸及びコッド岬迄を限りて饒産し、西岸はアラスカよりカリフォルニア岬に至り、鮭魚の傍之を漁獲す、殊にオレゴン州、英領コロンビアに饒産す。

西北太平洋沿岸

西北太平洋沿岸 此漁區は世界に有名なる産地にして、白令海より千島海峽を通過し、大部分は堪察加沿岸より北海道北岸、樺太島諸沿岸河口に來襲し、産卵期には殊に河流を渡止する程に遡河し來り漁人は釣具を以て搔上ぐると云ふ。

樺太

樺太 は世界屈指の鱒漁業地と稱せられ、日、露兩國人之に従事せり、其産地はテルベニア灣面(一〇萬布度)東海岸方面(一二萬布度)アニア灣方面(四萬布度)及び西海岸方面(二萬布度)とし、總産額二五萬布度以上に達す、其中本邦人漁獲額は十五萬布度を占む。

本邦

本邦に於ては太平洋沿岸は千葉縣、神奈川兩縣を南限とし、日本海岸は石川縣以北を主産地とす、今其重要なる産地及び産額を擧ぐれば次の如し。

地名	貫製産額	地名	貫製産額
新 潟	二四 <small>千貫</small>	富 山	二〇 <small>千貫</small>
宮 城	二〇	五 岩 手	一〇
			六

秋 田 九 一五 福 井 六 一〇

本州に於ける其他の産地は福島、青森、山形、石川等にして一般に重要な漁業にあらず、本州、四國、九州に於て、平年額は總産額一四萬貫一萬圓にして北海道の總産は十六萬貫に達することあり、故に本漁の主供給地は北海道に仰ぐものとす。

鯨 異名鯨、鱈 名 英 Shark 學 Selachoidi.

鯨は其種類甚だ多く又其形狀大小並に地方的習慣等により名稱を異にす、其體長小なるは三尺許より大なるは數丈に及ぶ、體形概して圓錐形なり尾端尖り又鰭をなす、背部暗蒼若しくは淡灰色にして腹部黄白或は白色とす、皮膚厚く鱗、沙粒狀に變じ、鰓は五裂し頰側に開口す、胎生にして五月乃至十月の間に産兒す、兒は母魚の口腔を出入すと云ふ其肉美味ならず、鯨類の重なるは左の如し。

- | 種類  | 性質 |
|---|----|
| (一) シロザメ 名 英 Homnid, Dog-shark 學 Mustellus manazo Bleak.    |    |
| (二) シュモグサメ 名 英 Hammer-headed shark 學 Sphyrna mullens Selaw. |    |
| (三) ハブカ 異名 アオザメ 名 英 Porbeagle 學 Isuropsis glauca.           |    |
| (四) ウバザメ 名 英 Basking-Shark. 學 serache maxima.               |    |

- |   |
|---|
| (五) テフザメ 名 英 Lungeon 學 Acipenser Oxrhynchus.            |
| (六) コチウヅメ 異名 オフセ 名 英 Cat-Shark. 學 Catulus burgeri.      |
| (七) ネコザメ 名 英 Bull-head Shark 學 Heterodontis philippi C. |
| (八) カスザメ 名 英 Angel-fish 學 Squatina japonica B.          |
| (九) ツノザメ 名 英 Dog-fish.                                  |
| (十) フナガサメ 名 英 Fox-shark.                                |

鯨の中、殊に數丈の大魚は本邦にて一般に鱈といふ、性暴惡にして漁船を殺し人畜を食す、鯨類は殊に熱温帯の海洋に棲息し、遊行活潑にして且つ貪食なり、製法は水蒸氣製煉製等あれど本邦にては「カマボコ」の原料に多く需用す、其鰭は清人最も珍重し、明骨又は堆翅と稱す、本邦の鰭之なり、又乾製して磨紙とし、象骨等の彫刻製造に供し、又劍刀其他の裝飾品とす、其頭部の軟骨は煮乾し鱈魚腦と云い、腸は亦襲腹と稱す、又露國人は卵巢の鹽藏をカビア(Caviar)脊骨の煮乾をベジグナ(Vesigna)と稱し食料に供し、又其鰓の内皮を以て魚膠を製し需用頗る廣きものとす。

分布 世界生産分布は頗る廣大にして北は北緯六十度を越え、南は赤道に達し、尙ほ南半球諸沿岸に

製法

分布

露國

產地及び  
額産

棲息すと雖も食用其他需用に供し、漁獲最も多きは歐洲及び亞細亞東部並に北米とす。

露西亞 本國は鮫種最も多く漁獲せられ、本國人の最も嗜食する魚にして水産物中最も重要な者とす、主としてカピアを採り魚膠を製し肉は鹽藏とし軟骨は食品に供す、漁期及び産地は秋末より春季に亘りて産卵の爲めヴォルガ、クラ、ウラルの諸河を浜上する時とす、其産出額は歐露部に於て三五〇萬(ダブル、セントネル)以上に達し、殊にヴォルガを第一とし、ウラル之に次ぐ、鮫魚中最も貴重なるはオスエートル(Осетр)にして黒海、裏海沿河流に産し、露人の賞味するイクラ即ちカピア(Kavi or Cavir)はヴォルガ河口アストラハンの製出品を最も貴重とす、重要製産地はウラルコサック、チフリス、アストラハン、クラスノヤルスク(西伯利)レンコラン、パークー及びベリシア等有名なり、製産高は約三〇萬布度を超ゆ、カピアに次で最も高價なるウァーシガー(Wisiga)は鮫魚の脊索を細截し乾製したる者にして上饌に供し又菓子製造の原料とす其白色なるは上品なり肉は鹽藏とし、「バッキキー」(Bicki)と云ふ、其製法は鮫魚の腹臓、硬皮を去り胡椒及び硝石と鹽にて二週間程漬け、後之を二日間淡水に浸し鹽脱して乾製す、二月中旬乃至五月初旬の製物は最良品とす、アストラハン及び黒海、裏海沿岸に製出さる、殊に鮫魚産は烏刺哥塞(ウラロコサック)の地旺盛にして此地方の人民は全く生計を之に置く者あり、漁期上流は三月二十一日乃至五月二十五日とし、下流は九月二十一日乃至十一月一日とす、而して漁期以外には全く漁獲せざる慣習なる

製造法

需用及び  
供給

を以て年々饒産すれども減少の患なし、故に漁期に至れば老弱男女相率ゐて氷結せる川上に至り魚粽を以て氷を碎き釣魚す、本國の製産額は内需に多額を消費し、外國は赤カピア八〇萬、黒カピア二百萬に達し、黒カピアは鮫魚より製し赤カピアは以外の魚卵より製せしものなり、而して尙ほ輸入地は、次の諸國にして年々多額の供給を受けつゝ、あり。

埃太利	二〇萬(黒)	英吉利	一〇萬(黒)	獨逸	一五〇萬(黒)
	二五萬(赤)		二萬(赤)		
希臘	四萬(黒)	埃及	一萬(黒)	其他土耳其及西班牙等	
	九萬(赤)		一萬(赤)		

其輸出地の重なる者は佛、英、米、獨、等とす。

清國

清國 本國人は鮫を明骨又は魚翅と稱し、四海味中(燕窩、海參、干貝、魚翅)の第二位に置き上饌とす、鮫を採り皮を去り透明とし、色は黃白二種を金絲菜、銀絲菜と稱す、清國の鯉魚は本邦の鮫にして滿洲地方に於ては吉林省烏蘇里河及び其支流に産し、主としてヒンカー湖より三姓地方に溯り捕魚す、此地方産額頗しきを以て進貢物とし、又租税の一部として氷詰にし北京に輸送し又は天津に於て販賣す、又盛京省地方に産し、牛莊に輸出する者其一部に屬し、年々香港及び南清諸港に配送す、南部清國に於ては九江、漢口地方を長江中第一の産地にして産額莫大なり、

又廣東、福建、浙江省は各海岸並に内地諸河に漁獲せられ、鯨魚の胃及び氣囊は魚肚とし食用として油灼、清湯、及び紅燒肚の諸種に調理し工業用として魚膠を製す、魚肚には廣肚（廣東産）月肚（福州産）米魚肚（寧波、鎮海産）黃唇肚（福州、南洋産）等あり殊に黃唇は一擔三百兩の高價を有す、内地産一〇萬兩外産五萬兩の輸出あり其肉は鹽藏其他乾煮し食用とす、輸出先は倫敦マルセイユ、獨逸ハノーブル、和蘭アントワールプ及び米國等にして在留清國人の需用とせり、外國産は韓國、日本、印度、新嘉坡、附近フィリピン並に南洋諸島及び濠洲等とす。

韓國 鯨類は主として鯨魚とし本邦人、清國人並に本國人之に従事す、漁區は東海南部、南海一帯及び西海南部にして春秋二季に行はる本邦人の出漁は山口、大分、廣島、愛媛の漁民にして年額四千圓とす、之に清國人及び本國人の漁獲高を合すれば一萬九百圓に達す、主として鯨、鰭を製し清國北部及び上海に輸送す。

本邦

日本 本邦にては内需多からず、主として鯨、魚肚及び「カマボコ」原料とし、鯨は全額清國は輸出す、之れ徳川時代より海參乾鮑と共に俵物三品と稱し長崎より清國に配送せり、當時産地は中國、九州及仙臺藩に於て製出したれども製産高に制限ありて濫に輸出する能はず、從て他地方に於ては其利用法を知らず、維新以來自由貿易を許さる、に漸次に販路及び製産額を擴め、今や年額四〇萬餘斤價額十五萬圓に達し、横濱及び長崎より輸出す。

本邦漁區及び各産地に於ける産額を擧ぐれば次の如し

生魚産額		太平洋沿岸		青森縣より鹿兒島縣に亘る漁區	
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
青森	四〇〇 <small>貫</small>	一五〇〇 <small>圓</small>	岩手	五〇 <small>貫</small>	八〇 <small>圓</small>
宮城	三	六	東京	六	八
神奈川	一〇	九〇	千葉	五	二〇
茨城	一〇〇	三〇〇	静岡	四〇	一〇〇
愛知	二〇	六〇	三重	二〇	七〇
和歌山	四〇	八〇	徳島	一〇	五〇
高知	四〇	五〇	大分	一九〇	四五〇
宮崎	一四	五〇〇	鹿兒島	五〇	一四〇
沖繩列島	六〇	二〇〇			

生魚産額

日本海沿岸

秋田縣より島根縣に亘る漁區

地名		貫數		價額		地名		貫數		價額	
山形	五	二〇	百貫	二〇	百貫	新潟	六	千貫	二〇	百貫	二〇
富山	一〇	三〇	百貫	三〇	百貫	石川	九	千貫	三〇	百貫	三〇
福井	八	二〇	百貫	二〇	百貫	京都	九〇	千貫	五〇	百貫	五〇
鳥取	一〇	八〇	百貫	八〇	百貫	島根	三五	千貫	九〇	百貫	九〇

生魚産額		西南海沿岸		九州西南沿岸一帯の漁區	
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
福岡	一五	千貫	長崎	三〇	千貫
佐賀	八	百貫	熊本	一六	百貫

生魚産額		瀬戸内海沿岸		瀬戸内沿岸一帯の漁區	
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
大阪	一〇	千貫	兵庫	一五	千貫
岡山	二五	百貫	山口	二二	百貫

香川	四	一〇	愛媛	七	一〇
----	---	----	----	---	----

生魚産額		北海道沿岸		十州全沿岸一帯の漁區	
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
渡島	三六	千貫	後志	五〇	千貫
北見	五	百貫	日高	一四	百貫
膽振	一一	百貫	總産額	一五六	百貫

以上産額は魚肚及び鱈鱈の輸出製産の外は内需に供給す、鱈鱈製産地及び其産額は次の如し

地名		貫數		價額		地名		貫數		價額	
千葉	三〇	百貫	茨城	五〇	百貫	和歌山	一〇	百貫	三〇	百貫	三〇
東京	一〇	百貫	静岡	六	百貫	三重	四	百貫	一〇	百貫	一〇
山口	四六〇	百貫	島根	七	百貫	和歌山	一〇	百貫	三〇	百貫	三〇

長	二五	六〇	熊本	一四	五〇
大分	七〇	二三〇	宮城	九〇	二〇〇
沖繩	二〇	六〇			

以上諸地の外北海道の製産高は、二、七七〇貫、五、九〇〇圓なり、故は、本總額一〇萬貫、二六萬圓に達す、而して輸出先は、清國諸港へ二四萬圓餘、香港二三萬圓餘其他へ七百圓にして、年輸出額は四七萬圓餘なり。

是等産國の外歐洲に於ては、瑞典、諾威及び獨逸に饒産し、地中海沿岸にも漁額少なからず、殊に埃及、希臘、土耳其の如きはカビア製産盛なり、北米東沿岸、南米智利、伯刺西に産し、濠洲産は清國に輸出す、瘴惡なる鮫類は殊に印度洋及び南米太平洋沿岸に棲息す。

鯖 異名 青花魚 英名 Mackerel 學名 Scomber Colias Gmel.

鯖は體長七寸より一尺五寸に達し、脊部は青綠色にして蒼黑色をなす虎斑あり、腹部は銀白色を呈し、體側稍々黄色を帶ぶ、鱗は細小にして薄く群棲を好む沖魚なり、水温十度内外に最も適應し、幼魚は近海に來遊す、五月より七月迄を漁期とし産卵期なり、一尾二二三萬粒の卵を産し、一年内外に成熟す、漁法は其性火を好むを以て沖合に出で燐火し之を網上に誘致す、製法は鹽製

性質

分布

歐洲

燻製、罐詰、油漬、醋漬等あり、生魚は血液多きを以て腐敗し易く又脂肪に富めり。

世界鯖魚の分布は部は極海より南は北緯三五度に亘り北半球に主産す、歐洲にては諾威ベルゲンより南ジブラルタル海峡に至り更に地中海にも産し、西班牙、佛國、コルシカの各沿海及びアドリアチック海に饒産す、北米にては大西洋沿岸にして南はハッテラス岬より北はラブラドル迄としコリアス(Corias)と稱する一種は尙ほ南方に廻遊し、北はアイスランド南岸に至る。

英國 ヤルマウス、プリマウス、セレクトアイヴス、シリリアイルス及び愛蘭のキンセイル、クキンスタウン、ケイレイヘッド等有名なる漁場にして漁期春、秋二季とす、其産額歐洲の首位を占め、愛蘭土三〇萬樽の鮮魚及び三萬樽の鹽藏を産し、英蘭土は二五萬樽の鮮魚を産す、其他鹽水漬、燻製、罐詰、酢漬、油漬として多額に米洲及び濠洲へ配送せり。

諾威 此國の産は世界最佳品の稱ありて春、秋二季に漁獲し、殊に秋鯖は輸出品として市場に其名高し、年産額三八四萬「クローネ」に達し、漁場はクリスチアニアより北岬、及びヴレニチア岬に亘り殊にスタヴンガーハウクスンドは有名なり、又遠く北海洋中に出漁す、ツアル附近の漁業は瑞、丁、獨、佛船輻湊盛なり、

瑞典 其漁場は南部海岸よりバルチック海に亘り年産額三八七「クローネ」に達し殊にポーハス州沿岸スカゲルラックに饒産し、獨逸、佛國及び露國並に米國に罐詰、乾鹽製として配送し、本

國の罐詰は市場に其價貴し、

佛國 遠洋漁業にては九四萬法の產出あり、漁業方面は蘇格蘭土及び瑞典沿岸より氷州に向ひ近海業にては英國海峽並にビスケー灣、地中海マルセイユ等にして五百萬法の總產額に達せり、燻製並に漬物製罐詰は市場に名高し。

丁・抹及び和蘭 所謂ネザール沿岸漁業並に遠洋漁業に於て漁獲する處尠からずと雖も、產額の大半は内需に供し、約三〇萬磅に達す、其罐詰は獨、佛、白に配送すして其名賤しからず。

北米合衆國 春期はハッテラス附近の南海地方より北はニウイングランドに至り、秋期はセントローレンス及びブラドル海岸、新著島、北東沿岸に饒產す、又テラエア灣も漁場として盛なり、年產額は生鮭七萬五千弗鹽鮭三〇萬弗に達し、尙ほ歐洲產を輸入し、殊にシカゴ市は其消費額鹽鮭二萬弗を受くといふ。

加奈陀 東海岸を主とし、其年產額一五五萬弗にしてノヅァスコシア、プリンスエドワード及びブラドル附近を漁場とし、春季船舶此沿岸に輻湊すること實に類し、本國產の生魚は直ちに合衆國に送り、又オンタリオ附近の製造所より罐詰及び乾鹽製として輸出する者尠なからず。

日本 沿岸は到る處鮭漁の產出し、生魚總產額二二〇萬圓にして外に北海道產八千圓とす、又乾鮭四萬圓鹽鮭五五萬圓の製產あり、今之を各漁區に別つて説明せん。

本邦

北米

太平洋沿岸		千葉縣より鹿兒島縣に亘る漁區																						
產類	地名	產額	生魚					製產物																
			地名	產額	地名	品名	產額	地名	品名	產額														
千葉	東京	三六〇 <small>千圓</small>	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	宮崎	乾鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
静岡	愛知	三〇	和歌山	一六〇	鹿兒島	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川	乾鮭	一 <small>千圓</small>
和歌山	高知	七〇	鹿兒島	六〇	宮崎	一七	鹿兒島	鹽鮭	一七	高知	鹽鮭	五〇	愛知	乾鹽鮭	七三	静岡	鹽鮭	九〇	千葉	鹽鮭	四〇 <small>千圓</small>	神奈川		



生産物	生産物		産地	産地名	産品名	産額	製産物				
	新	石川					新	福	京	鳥	
新	五〇 <small>千圓</small>	四〇	額	地名	品名	産額	二	九	六〇	二	二
富山	二〇 <small>千圓</small>	三	地名	品名	産額	廣島	島根	石川	富山	京都	鳥取
福井	七〇 <small>千圓</small>	一〇	地名	品名	産額	島	同	同	同	同	同

  

西南海沿岸		九州西南一帯の沿岸漁區	
地名	品名	地名	品名
福岡	生鯖	長崎	生鯖
熊本	生鯖	熊本	生鯖
額	四〇 <small>千圓</small>	額	一七

  

瀬戸内海沿岸		大阪湾より周防灘に亘る漁區	
地名	品名	地名	品名
兵庫	生鯖	廣島	生鯖
額	二五 <small>千圓</small>	額	一六八 <small>千圓</small>

韓國

以上は漁區及び漁高の概勢を示せる者にして、本邦産は鹽製其八割を占め、未だ燻製其他罐詰等に見る可きものなし。

韓國にては古道魚と呼び、東海南部、南海一帯及び西海南部に産し、春季慶尙道より巨濟島に於て漁獲し、三萬圓内外を本邦に送る、清國へは油鯛と稱し輸送す。

以上諸産國の外世界に於て著名なる産地は地中海諸岸、南米伯刺西、亞細亞東北岸等の温海洋に分布せらる。

鯖 異名 金鎗鯖 英 Tunny 學 Thunnus Schlegelii Steined.

性質

鯖は鯉の種屬にして體豐肥し、體長八九尺に達し、背部は蒼黑色にして鱗なく、腹部は雲母色を呈し、頬下に黄色の斑點あり、性鯉に似て稍々温水を好み遊行活潑なり、春季より秋期の間北向し、冬期は南歸す、毎年四月より初冬の際を漁期とし、殊に秋期を多漁時とす、洋海魚なれども屢々群魚を逐ひて沿岸に來襲す、製法には鹽製として丸漬、片煎、鋤身あり、又油漬、水煮、乾製殊に鮓節は有名とす、其他罐詰、燻製とし、生魚は脂肪多く肉深紅色にして刺身として賞美せらる。

分 布

る、鮪の小なるは「メヂ」と云ひ、五尺以上のものを「マグロ」と稱す。

世界有名なるは歐洲には地中海唯一の漁産と稱せられ、殊に伊太利及び西班牙沿岸は盛なり、伊太利産はネーブルス及びシ、ロー海中に、西班牙産はグアデナ海中よりクリスチアナ岩礁附近に廣大なる漁場あり、四月上旬乃至八月に及び漁期とし、佛南海沿岸に廻遊す、葡萄牙沿岸よりビスケー灣に亘り、北海に饒産す、尙ほ東部に至りてはロンドン附近の諾威沿岸に漁獲す、伊太利の漁獲高は二四五萬「リラー」以上に達し、歐洲諸國に配送す、西班牙之に次ぎ葡萄牙五〇萬「ミルレー」の輸出あり、佛國に於ては五百萬基五〇萬法の産額あり、主として内需に消費し、米國海岸は五六月プロヴィンストン附近に漁し、漸次十月頃には新著島に廻遊し、マッサッチュセット灣附近は十一月佳品を産し、漁獲百萬弗を超え主として内需に消費す。

本 邦

本邦近海各地に産し、鮮魚及び節を以て需用に充て主として内國消費とし、節は清國、韓國、布哇其他本邦人在留の需用とす、製法には刺身に料理し又醃藏とす、乾製には鮪節とし、又脂肪より燈油とし其殘渣を肥料に供せり、海外輸出は微々たり、今其主産地及び産額を見れば次の如し。

太平洋沿岸		生魚産額			
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
青森	四〇 <small>千貫</small>	一〇〇 <small>千圓</small>	岩手	三〇 <small>千貫</small>	五〇 <small>千圓</small>

宮城	七〇〇	二三〇	福島	三〇	一〇
千葉	四八〇	三八〇	茨城	五五〇	三〇〇
神奈川	一〇〇	一二〇	静岡	四三〇	一七〇
三重	一〇〇	四〇	和歌山	六〇	三〇
徳島	一〇	一〇	高知	九〇	五〇
大分	八〇	三〇	鹿兒島	五〇	二〇
總産額	四九〇〇	一、七六〇			

日本海沿岸		同上			
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
富山	七〇 <small>千貫</small>	三〇 <small>千圓</small>	石川	三〇 <small>千貫</small>	一〇

  

瀬戸内沿岸		同上			
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
愛媛	六〇 <small>千貫</small>	二〇 <small>千圓</small>	長崎	九〇 <small>千貫</small>	四〇 <small>千圓</small>

太平洋沿岸		乾製産額			
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
青森	六〇 <small>千貫</small>	五〇 <small>千圓</small>	岩手	三〇 <small>千貫</small>	三〇 <small>千圓</small>
宮城	七〇	一五〇	茨城	一〇	二〇
静岡	一二〇	九〇	高知	四〇	八〇
愛媛	二〇	五〇	鹿兒島	四〇	五〇
總産額	五五〇	四二〇			

北海道		漁産額		三八五〇〇〇貫、八二、八八〇圓	
地名	貫數	價額	地名	貫數	價額
渡島	四〇 <small>千貫</small>	一〇	後志	二二〇 <small>千貫</small>	四〇 <small>千圓</small>

要するに製品は太平洋沿岸を限り日本海其他は微々たり、北海道産も亦渡島の鹽藏として、僅かに内地へ輸送するのみにして、本魚は國産として未だ重要ならず。

鯷シコ 異名 田作タシ、こまめ、ひしシ 英名 Anchovies 學名 Engraulis Japonicus.

性 質 鯷の稚魚はタ、ミイワシと云ひ、成魚をゴマメとも云ふ、其形延長扁側にして三寸五分の體長を有す、背部は蒼黒にして腹部は白く體側に綠色の縦條あり、鱗は粗くして眼大なり、性群集を好み遠海を游行し、屢々灣海に來集す、産卵期は春秋の際にして漁獵多し、乾製したるを田作タシ又はゴマメと呼び、鹽煮して乾製せしを煮干ニホシ又は縮緬チリメン魚等の名あり、清人は海鹹と稱す、此物は從來賀饌に供し又は肥料とす、田作は清人の常饌にして其佳良なる物は味美なり。

分 布 世界重要産地は歐洲にては地中海及び獨逸海並にネザールランド沿岸、北米にてはメキシコ灣より東岸に亘り、亞細亞洲東岸等とす。歐洲は殊に和蘭陀産はモニッケンダム、エダン、エンクハイゼン、ハルデルエーク、エルブルグ並にピンシヨールテン、ハイゼンより漁獲せられ、内需の外五萬基の輸出あり、又佛國マンシユール沿岸並にマルセーユ近海に饒産し、百八〇萬基に達すれども殆んど内地に需用せり、地中海は本漁業にして伊太利沿岸並にチونسより西班牙沿岸に重要漁業とし、伊太利以東はアドリア海ツリエスト北西よりコリチア及びグラドローに産す、殊にチニスは三萬基の輸出額あり、匈牙利産は五萬磅に達し、地中海全額は三〇萬磅以上に達せり、需用は乾製及び鹽水漬等にして肥料供給大部を占む、需用地は佛國並に獨逸なり又南米及び北米に供給す。

日本に於ける漁業中重要な位置を占め内國需用頗る廣く惣菜用とし、又肥料の用は全國に浴ねし産地の有名なるは

太平洋沿岸			
地名	貫數	價額	地名
青森	九〇 <small>千貫</small>	三〇 <small>千圓</small>	岩手
宮城	三〇	九	千葉
茨城	三〇	二〇	静岡
三重	一〇	一〇	岡

日本海沿岸			
地名	貫數	價額	地名
秋田	四〇 <small>千貫</small>	二〇 <small>千圓</small>	山形
新潟	一〇	七	富山
石川	三〇	一〇	福井
			總產額
			一三三〇
			四四〇

輸出方面は香港五〇萬斤(三萬圓)清國六七八斤(五四圓)布哇八二〇斤(八一圓)韓國二〇〇斤(一五圓)にして、總額二二一斤一一萬圓に達す。

鯷カツナ 異名 鰹魚、松魚 英名 Bonito 學名 Gymnosarda affinis C.

九州沿岸			
地名	貫數	價額	地名
福岡	三〇 <small>千貫</small>	一〇 <small>千圓</small>	長崎
大分	三〇	二〇	總產額
			一三三〇
			四四〇

性質及び製法

鯷は體頗る肥滿し、體長三尺以上に達し、背部は蒼黒色にして腹部は銀白色なり、體側は蒼色の數條あり、鱗無く肉深紅なり、性活潑にして黒潮を追ふて游行す、五月頃より北向し八月には進行せず、近海の群魚を驅食し、九月再び南歸す、此間を漁期とし六七月は最も好期とす、製法は主として鯷節其他乾製及び鹽製、油漬、罐詰、燻製等とし水煮製は生節ナマリシとし本邦人の賞味する所なり。

分布

世界産地は温帯地方の暖流感化沿岸にして、歐米諸國は東大西洋沿岸の南部モロッコより英國