

東京市魚市場年報

昭和三年

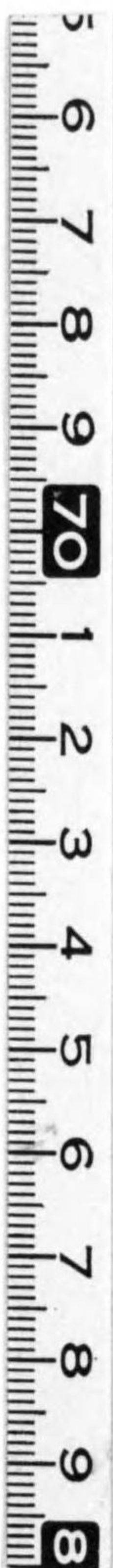
14. 4-691



1200501208077

4

01



始



昭和四年三月

東京市魚市場年報

(昭和三年)

(代謄寫)

東京市役所



一、商況一斑.....六

一月.....八

二月.....八

三月.....九

四月.....一〇

五月.....一一

六月.....一一

七月.....一二

八月.....一三

九月.....一四

十月.....一四

十一月.....一五

十二月.....一六

二、入荷状況.....一七

三、買出入数及入車数.....一八

四、地方出荷状況.....一九

五、冷蔵庫寄託魚介状況.....一九

第三章 統計

一、入場人員数及船車五箇年比較.....二二

二、入荷数量五箇年比較.....二三

三、陸運入荷地方別五箇年比較.....二六

(一) 兩國橋驛.....二六

(二) 隅田川驛.....二八

(三) 汐留驛.....三一

四、海運入荷地方別五箇年比較.....三二

五、地方出荷数量四箇年比較.....三六

六、冷蔵庫保管数量五箇年比較.....三八

七、冷蔵品種類別入庫出庫数量四箇年比較.....四一

八、冷蔵庫附属製氷高五箇年比較.....四六

九、鮮魚介相場五箇年比較.....四八

(一) 近海物.....五八

(二) 活物.....六八

(三) 關西物.....七一

(四) 三陸物.....七五

(五) 北海物.....八一

(六) 川魚.....八三

十、鹽乾魚.....八五

附 録

汚物搬出数量四箇年比較.....九一

東京市魚市場魚類入荷及地方出荷比較一覽圖.....九一

# 昭和三年 東京市魚市場年報

## 第一章 東京市魚市場

### 一、沿革

大正十二年九月一日の大震災で日本橋魚市場は全焼した、そこで同組合は芝區芝浦二丁目に約二千坪の敷地を借受け、同月十七日より天幕張の臨時魚市場を開設し、後更にバラック店舗七百坪を増築して、不十分ながら當時の開業者八九百名を收容し、日々入荷数量二百噸内外を取扱ひ入場者亦一萬人内外を算した、固より其の設備は不完全で且つ其の位置たる市の南方に偏し交通不便なるが爲め本市は同組合の請願を考慮し震災後應急施設として、海軍省より築地海軍技術研究所用地の一部を借り入れ、同年十一月六日、警視廳より食品市場開設の許可を得て、バラック店舗建設に着手し同月三十日に竣工し、日本橋魚市場組合員及附屬業者等全部を之に收容し、十二月一日開場式舉行、翌二日より營業を開始した。

### 二、位置及面積

京橋區築地四丁目一番地海軍技術研究所用地の一部に在り。隅田川口に臨み、海陸の運輸至便なる地域である、隅田川驛より陸路約二里十三町、汐留驛より約十町、兩國驛より水路約一里四町を距て、使用敷地一萬二千五百七坪餘の廣袤を占有する。

### 三、設備

震災直後、適當なる材料に乏しき時建設せられたる關係上、建物構造は總て亞鉛板葺、裏板張の木造バラックである。但し冷蔵庫及氷販賣所は防熱裝置とし、場内一回混泥土を以て舗裝し、汚水雨水は開渠に依り隅田川口及築地川東支川に排出せしめ、場内縦横に口径三寸延長三千百六十六尺の送水鐵管を埋設し、五箇所にスタンドを設置し、汚物掃除後は、スタンドに護謨ホースを取り付け、十馬力のモーターに依りて冷蔵庫使用後の排水に壓力を加へ、埋設鐵管を経て全市場を洗滌するの設置を爲すと同時に場内三ヶ所の消火栓と

相俟つて防火設備を兼ねしめ、又水運に依る鮮魚陸揚用として、隅田河岸に沿ひ幅三間長さ九間の木造棧橋七箇架設し之に七箇の棧橋見張所を附設した、各店舗其の他の營業所には間口二間毎に水道栓一箇及五十燭光電燈一燈を設置し、更に荷捌所、車置場、棧橋及通路等には警戒交通作業の安全を期し五百燭、三百燭、百燭の街燈及建物標示燈(五十燭)等を點じて居る。

四、建物種別及坪數

建物種別	坪數	棟數
魚類營業店舗	二、五三一坪二七	二二
待合所	三八五坪	八
附屬商店舖及食堂	一九四坪	三
發送運送荷捌用店舗及運送營業用計算所	一六八坪(一部ろ棟内ニアリ)	一
地方出貨行	五〇坪	二
氷販賣所(一ヶ所ろ棟内ニ、他二ヶ所ハ第六、第八兩棟建増内ニアリ)	四五坪	三
鹽販賣所	八坪(ろ棟ノ内ニ設ク)	一
無料待合所、公衆食堂及ピ公設市場待合所	一七坪	二
小揚輕子各營業用計算所	一六坪	一
營業用計算所	四八坪	一
鹽乾魚倉庫同番人詰所	八一坪五	一
小揚休憩所及塵芥掃除監視員並人夫詰所	一三坪五	三

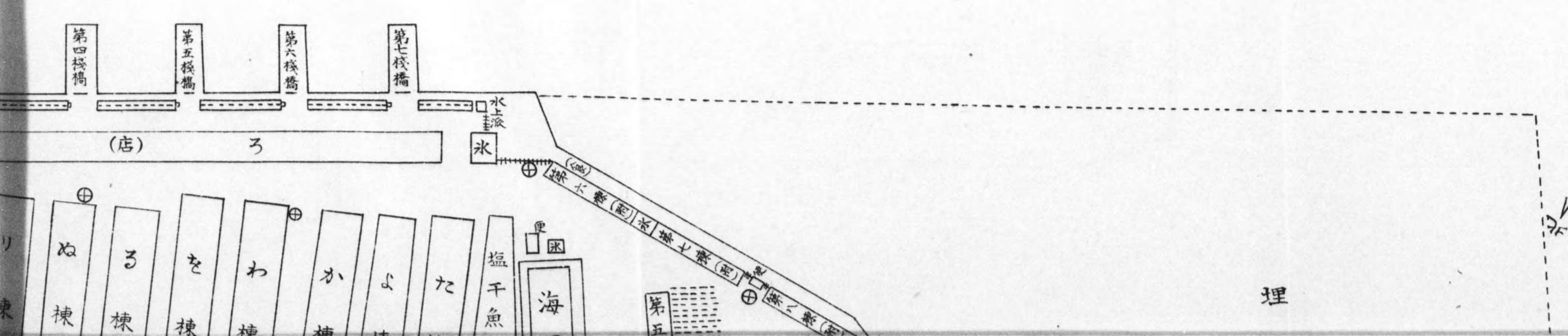
種別	坪數	棟數
冷藏庫及製氷所	二六二坪	一
冷藏庫宿直室浴室ポンプ室人夫室	一八坪六六	一
東京魚市場組合事務所	五七坪五	一
郵便局及物置	一四四坪	一
守衛詰所及詰願巡查派出所物置等	一七坪	一
東京市魚市場事務所	九一坪	一
守衛宿直室物置兼人夫詰所浴室等	一二坪	一
棧橋見張所	三坪一	二
共同便所	三〇坪五〇	七
計	四、一九三坪〇四	八三
外ニ公衆電話一箇所アリ		

五、附屬冷藏庫

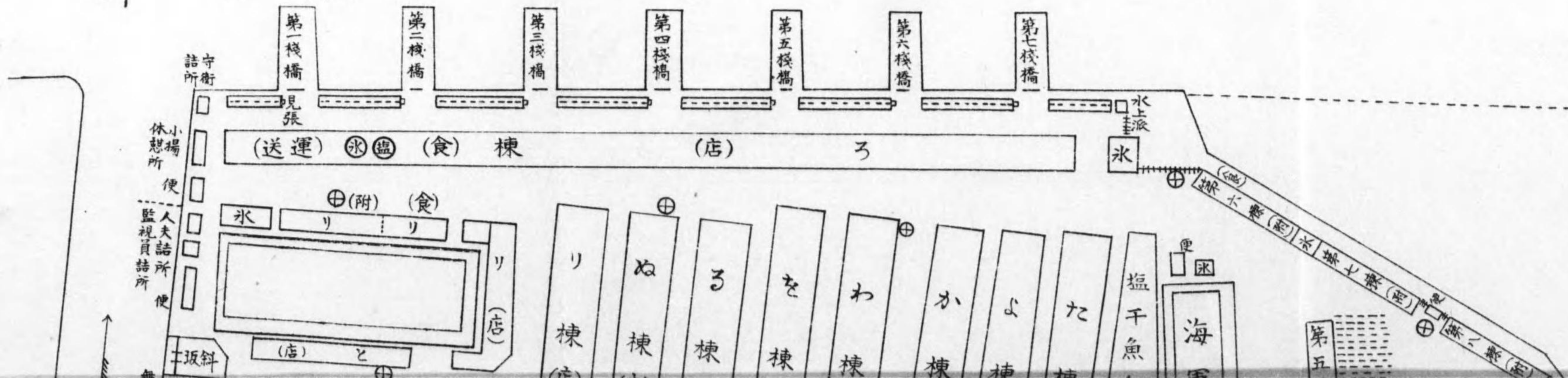
本冷藏庫は、大正十三年五月上旬起工、同年七月下旬竣工し、八月五日冷蔵及製氷事業を開始した。煉瓦腰壁の木造建にして、延坪數二六二坪、此の内譯冷藏庫八〇坪、機械室三〇坪、製氷室三二坪、貯氷室二〇坪其の他六七坪、階上は凝縮室一九坪、其の他一四坪で冷藏庫及貯氷庫の各壁及床には、全部防熱装置を施し冷蔵用二〇噸機、製氷用一〇噸機、何れも米國ビルタ一會社製、アンモニア直接膨脹式を採用した、本庫を十二室に區劃し、其の容積三八、〇〇〇立方呎、冷却用



東京市魚市場建物配置

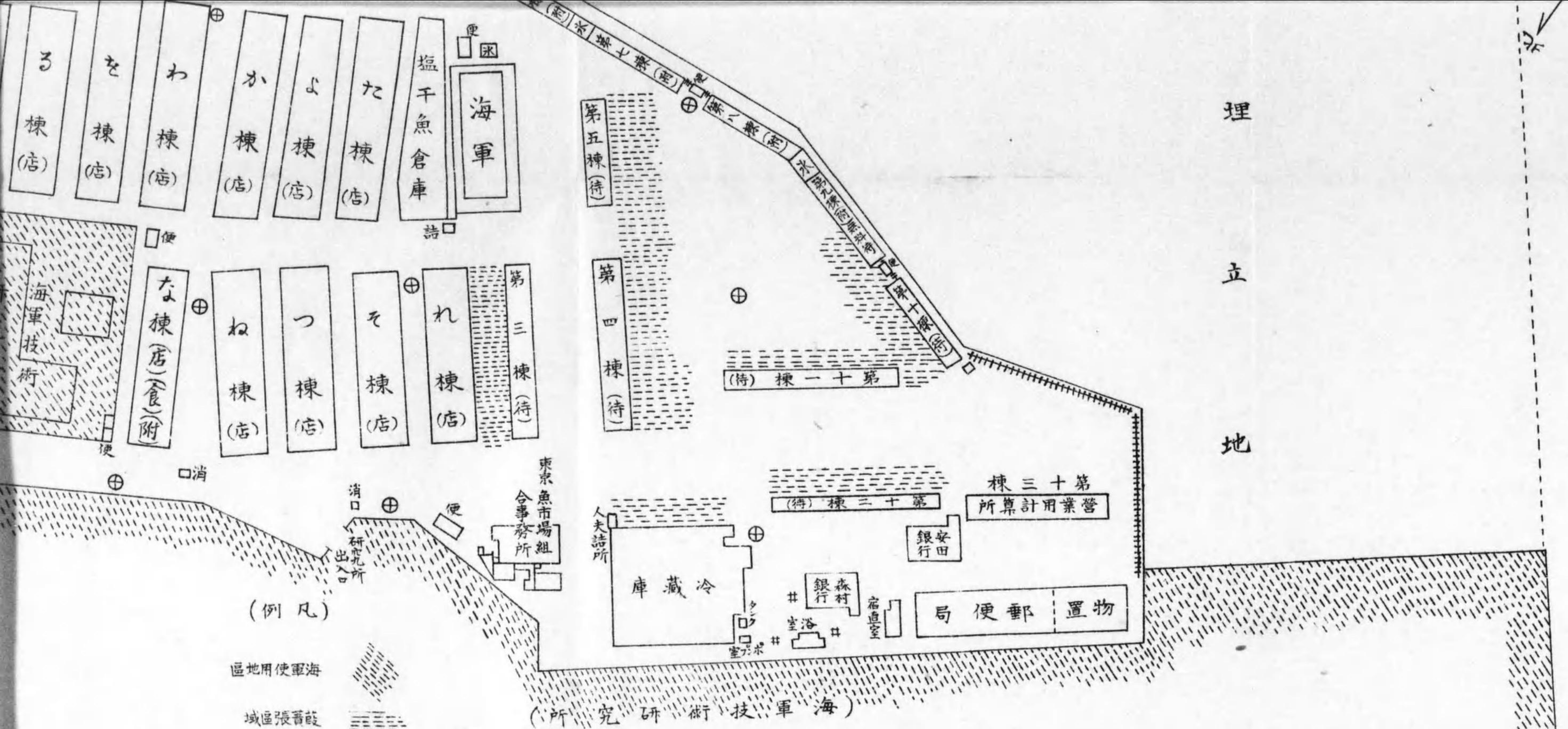


川 田 隅



場建物配置圖

壹千貳百分ノ壹



- (例凡)
- 區地用使軍海
  - 域區張音鼓
  - 舖店人買仲、又屋間 (店)
  - 合組送運 (送運)
  - 所賣販水 (水)
  - 堂食 (食)
  - 商屬附 (附)
  - 所便同共 便
  - 所洗用滌洗 ⊕
  - 戸井 井
  - 屋茶待測 (待)
  - 所出液願請 (液)
  - 檢火消道水 消
  - 話電象公 ×
  - 柵網鉄 #
  - 柵木 十

小揚輕子各營業用計算所  
營業用計算所  
鹽乾魚倉庫同番人詰所  
小揚休憩所及塵芥掃除監視員並人夫詰所

一六坪  
四八坪  
八一坪五  
一三坪五

三二一一

冷藏用二〇噸機、製氷用一〇噸機、何れも米國ビルタ  
ー會社製、アンモニア直接膨脹式を採用した、本庫を  
十二室に區劃し、其の容積三八、〇〇〇立方呎、冷却用





鐵管全長二萬九千尺に達す。本庫及豫備室は華氏二十四度を標準とし、收容噸數最大限百八十噸である。製氷量は一晝夜十噸で、貯氷庫は收容噸數百二十噸である。尙凝縮機冷却用水は、二箇の堀井戸を以て之に充て一時間の所用水量約百七十石である。外に豫備として一箇の井戸を備ふる。

#### 六、管 理

本市場は本市中央卸賣市場開設の前提であつて、震災直後應急的に設置せられたるもので、當初商工課の主管に屬し、魚市場事務所を置きて専ら現場監督に當らしめたが、大正十三年七月處務規程の改正あり東京市魚市場は獨立し、庶務、管理、調査、冷蔵庫の四係を置き、魚市場に關する一切の事項を處理し、次で大正十五年十一月職制改正の結果再び商工課の所管に復した。然れども本市は、市場に於て自ら營業を爲すにあらず、東京魚市場組合員をして營業せしめ市は單に之が管理に任ずるのみである。されば東京魚市場組合員は、警視廳令食品市場取締規則に依り、組合規約を作成し、本市を經由して警視廳の認可を受け、本市建築の店舗を賃借し、鮮魚及鹽乾魚等の取引に従事して居

るのである。

#### 七、東京魚市場組合

本組合は従來日本橋魚市場組合と稱せしが昭和三年四月四日一部規約の變更と同時に名稱を變更し役員は組合長一名、副組合長一名、理事五名、監事二名他に代議機關として代議員三十七名を選出す總組合員一千二百九十四名あり、同年七月十四日警視廳令第二十九號食品市場取締規則の發布により同九月末日以來組合員全部の營業許可を得以て今日に及べり。

#### (イ) 主要機關

#### (一) 問 屋

問屋は、荷主より魚荷の委託を受け、之を仲買に賣渡す行爲を爲すもので、之に加入せんとする者は、手数料五十圓、身元保證金五百圓を組合に納入し、鑑札の交付を受くるを要す。目下問屋事業者十八名あり。委託販賣手数料は、賣上高の七分乃至一割以内と規定せり。

#### (二) 問屋兼仲買

問屋兼仲買とは、同一人にて問屋及仲買人の納むる手数料及身元保證金を各別に組合に納入し、問屋兼仲買

の鑑札を受けたるものを謂ひ、一方より荷受けを爲しつ、一方に於ては、仲買人として一般買出人に販賣する行爲を爲す。其の數七五三名あり。本市場の取引に關する實權は多く此の階級に屬して居る。

(三) 仲買

仲買も亦問屋と共に重要な販賣機關である、專業者五二三名、其の業務は、魚荷を問屋より受け之を一般買出人に販賣するもので、仲買專業者は、組合規約に依り直接荷主より魚荷の委託販賣を引受けることを許さない、加入手数料二十圓、身元保證金百圓を要する。

(四) 補助機關

(一) 小揚及輕子

小揚とは、魚荷の陸揚及荷捌を爲し、問屋まで運ぶ者を謂ひ、輕子とは、問屋及仲買に隸屬し、仲買が買出人に賣渡せし魚介を指定の待合所に配達する者を謂ふ。是等は各別に組合を組織し、日本橋魚市場組合に附屬し、市の認可を受け營業して居る。小揚組合に屬する者二三人、輕子組合(親興組合と稱す)に屬する者六二三人である。

(二) 附屬運送業者

到着運送業者は、東京魚市場運送組合を組織し、各驛と當市場間の魚荷運送及場内魚荷の荷捌に従事す。組合員十八人あり、其の他地方出荷業者十四人、發送運送業者二〇人あり、近縣行き魚荷の荷作り及移出を掌る。

(三) 待合所營業者

待合所は、俗に潮待茶屋、棒手茶屋又は、單に茶屋と稱し、一定の料金を以て買出人の貨物自動車、自轉車荷車等及其の買受けたる魚介の、輕子に依りて配達せられたるものを、取纏め保管して彼等の去來に便する機關である。從業者一九八人、其の保管料は時に増減あるけれども、貨物自動車一日一輛に就き一圓、自轉車十五錢、荷車二十錢内外である。

(四) 附屬商

附屬商と稱するは、場内に於て飲食物、荒物、ツマ物等を販賣する商人を謂ひ、其の種類は天麩羅、鮎、西洋料理、蕎麥、牛乳、パン、汁粉、果物、鳥肉、青物、乾物、荒物、靴屋、金物屋等である、是亦附屬商組合を組織す、其の數一九九人である。

(五) 郵便局

場内に京橋郵便局築地分室を設け電信、郵便其他通信一般の事務を取扱ふ。

(六) 銀行

安田及森村の二銀行出張所を設け取引に便する。

八、市場開市時間

毎日未明より正午まで、魚荷の多き時は午後一、二時に及ぶことがある。一月一日及び毎月二十二日を市場定休日とし當初から實行してゐる。

九、販賣方法

問屋對仲買間の取引は相對であり又仲買對買出人間の取引も亦相對賣買であり、問屋は特約以外は賣立後直ちに荷主に送金し、仲買人は現金乃至毎月計算により買出人に販賣するを例として居る。

十、買出人

買出人は市内及び近郊に於ける魚商、料理店、飲食店、鮎屋、蕎麥屋、天麩羅屋、辨當屋、仕出屋、棒手等多く日々の入場者一萬五千人乃至二萬人内外で遠くは横濱、八王子、千葉、浦和、前橋、高崎、水戸等より貨物自動車に乗り來る者亦少なくない。

十一、衛生及取締

(一) 汚物處分

鮮魚及鹽物乾魚等の荷解に従ひ包裝用繩、蓆、菰、藁、箱、屑、塵芥、其の他魚腸骨、屎尿等の汚物は衛生に密接の關係あり。忽諾に附する能はざる所から日々之を場外に搬出處分しつゝあり。其の費用多額に上る。

(二) 場内洗滌

既に構造設備の項に於て述べたる如く、送水鐵管のスタンドに護謨ホースを取付け毎日午後塵芥掃除後其の送水を利用して場内を洗滌清潔ならしめて居る。

(三) 防蠅及消毒

店舗内、路面其他を洗滌する傍ら毎日下水を浚渫し汚泥は之を場外に搬出處分し、更に河岸、下水、便所其他他蠅蛆の處ある場所には如露及唧筒式噴霧車に依り、クレシンを撒布する、其の量、夏時に在りては一斗入七罐乃至八、九罐、之を約三十倍に稀釋して消毒に使用する。

(四) 大掃除

毎年五月より十月に至る六ヶ月間は毎月一回づつ、東京魚市場組合と協方し營業者總動員の上店舗内外の大掃除を施行し以て食品市場の清潔の完璧を期し、衛生

施行に努めつゝある。

### (五) 防火施設

場内路面の洗滌用スタンドは、火災時防火用に兼用する。即ち非常時には布製ホースをスタンドに取付け、十馬力のモーターに依りて冷蔵庫の排水に水壓を加へて放水する。其の放水力はホースの筒先より優に約十五間の距離に達する。平常、ホースは捲車に捲き格納庫に收む。非常時格納庫より之を搬出しスタンドに取付け放水する迄に要する時間は約二分内外にて足る。又水道消火栓は場内三箇所に設け、火災時防火用に準備する。尙夜間の取締に就ては相當の宿直員及守衛を督し徹夜之が任務に當らしめる。

### 十二、東京市魚市場日報

魚介類の數量、價格、商況等を調査し「東京市魚市場日報」と題し日々五百五十枚を印刷して、荷主、問屋仲買、買出人、消費者、公設市場並關係官衙等の希望に應じ無料配布し、尙日報を取纏めたる月報、年報等を印刷して、希望者に贈與し參考に供しつゝある。

## 第二章 取引

### 一、商況一斑

土佐産、三陸産、北海道産等順次出廻り入荷最高潮に達しマダロ市場の觀ありて連日廉價商況を反復し、市民は惣菜物同様マダロの刺身を食膳に上す事が出来た。此の氣配は八月に入るもさしたる變化なかりしが九月以降多少宛相場を持ち直し、十月、十一月頃よりは次第に高値氣配となり十二月に入りてはさしものマダロも例年の如く入荷激減し供給薄を託つに至つた。一、レンコタヒ、は下關、長崎方面より春夏、秋冬を通じて多量の入荷あり近海産小タヒ、ハナタヒと共に祝儀用として、或は折詰用として、或は頭付きとして使用され、又相場低廉なる時は惣菜用としても用ひられ、各方面に相當重寶視されて居る、従つて常に市況の先導をなす傾向あり。一月は近海産タヒ類の品薄、高値に刺戟され、レンコタヒの賣行もよく二、三、四月の交は入荷順調にて著しき變化なかりしも五月頃常磐産、並に越後方面よりタヒ類の入荷潤澤となるに従ひ、之れに押され低落し六、七月は軟弱氣配を往來せしが漁獲減少の盛夏の候は高値氣配に轉じ、十月に入りて入荷増加すると共に銚子、常磐産タヒ類豊富となりし爲め軟弱商勢となりしが十一月に入り、三日の明

昭和三年に於ける取引の概況を瞥見するに、市内復興事業の進捗に伴ひ市民の多くは各種經費の出費嵩まり加へて未だ回復期にある財界は消極的、警戒的、雰囲気脱せず不景氣は一層深刻の度を強めし爲め鮮魚等日用品の購買力に相當の影響を及ぼし取引は軟弱氣配の月が多かつた。

左に二、三、本年に於ける重なるもの、商況を摘録すれば

一、マダロは刺身として關東居住者、就中東京市民の嗜好に適し賞美せらるゝ爲め、如何なる邊陲の漁村に於て漁せられたる物も東京を唯一の華客として事情の許す限り出荷せられて居る。

即ち一月より三月上旬頃迄は供給少なく高値商況なりしが、三月中旬以降四月に亘りて相州、伊豆、北海道筋を始め紀州、土佐沿岸に於て大漁打ち續き入荷殺到するに及び相場瓦落し、其後暫し入荷薄なりしが、五月下旬より六月上旬の交、再び近海及紀州、土佐産潤澤に入荷し安値商況を出現した。

六月下旬三陸方面の漁期に入ると共に敦賀を中心とする日本海に於ても豊漁引き續き七月に入りては敦賀産

治節を始め、十日京都に於て行はせられた我國曠古の盛典たる御即位の大禮、十四日の大嘗祭、十六日の大饗宴等の諸御儀に際し市民奉祝の至誠は鮮魚類の需用に迄影響し、近海産タヒ類は勿論レンコタヒ等好人氣の取引を見た十二月に入りて御大禮東京市奉祝會、並に歳末需用等によりタヒ類の買人氣高まり中旬以後各種タヒ類と共にレンコタヒの賣行活潑となりかなりの高値商況となつた。

一、サンマの走りは昨年と同様九月二十一日釧路沖合に於て漁せられたもの鹽釜經由にて約一萬尾の入荷あり、走りとして纏つた數量なりし爲め一尾九錢乃至七錢内外にて比較的低廉に商はれ、其後入荷引き續き十月早々は尙ほ好人氣にて多量入荷を順調に消化せしが中旬銚子、常磐産の入荷加はるに及びて急に軟弱商況に轉じ、下旬房州、伊豆方面の漁獲を見るに至りて漸次供給超過の氣味となり安値商況と相俟つて市内近郊のサンマ嗜好者に満足を與へた。第二漁季とも見らる可き十一月に入りては上旬は三陸、常磐、房州産、中、下旬は房州、大島、伊豆産等潤澤を告げ漸次氣乗薄商況となつた、併し十二月の聲を聞くと共に漁

獲減少し入荷途切勝ちなりし爲め三陸筋の冷蔵庫に於て作られたる冷凍サンマ等の賣行を促すに至つた。

一月

一月の市況は道に諒開明けの事として昨年同月と對稱すれば、各品とも稍良好な商談を示した。

タヒ類は舊臘來好人氣衰へざるに、一月に入り一層品薄を告げ終始高値商況を持續し、殊に中タヒの如き師走の平均相場より四、五割方も上騰せし爲め關西産コタヒ、レンコタヒ、等の賣行を促しかなりの高値商況となつた。

マグロ、カチキ、等の刺身物は松の内より七草に至る需用時期に當りて入荷殊の外少なく、意外な高値を呼び日に依つては百圓臺を唱ふる事もあつたが、中旬に入るに及び房州産カチキ、臺灣産キハタ等入荷し供給薄を補ひ、同時に相場の低落を見た。下旬は上旬の反動的軟弱商況となり上旬の半値以下に瓦落した。

惣菜物は各地産とも相當の入荷あり、需用は刺身物、タヒ類等の上物より漸次轉化され上旬より中、下旬と賣行圓滑となつて來た。

鹽干魚類中サケ、マスは舊臘商談一巡の態にて舊正月

フリは相州、伊豆方面より、ピンナガは紀州、土佐方面より入荷し刺身、惣菜兼用に使用され重寶なる爲め他の鮮魚類に比し圓滑な商ひを見ながらも大勢に押され軟弱氣配であつた。

惣菜物中、近海産ヤリイカ、ムツ、サバ、メザシ、三陸産ムキサメ、チクワ、北海道産各種カレヒ類、關西産レンコタヒ、ホウドク、朝鮮産ニシン等何れも相應に潤澤であつたから商況緩漫にて下押氣配に終つた。

エビ類は近海産稀薄にて、蓄養物を始め良品は殆んど關西物の獨舞臺であつたが一般向としては北海道森より廉價なボタンエビ、多量に入荷し人氣を呼んだ。

サケの鹽物は在庫品少量であつたに拘らず、賣行溢り勝ちであつたから纔に保合商況を維持し、無頭鹽タラは寒さ嚴しき日に於て特に商談を促されたが、兎角鮮魚惣菜物に押され勝ちであつた。スルメは市場氣配平凡なりしも支那方面よりの注文に接し急に活氣付きチリ高商況を示した。

冷凍品はサケ、マス、サバ、メカチキ及米國産エビ等主なるものにして、イカの入荷なかりしは近海産ヤリイカの豊漁に依り之れが賣行を懸念した爲めに多少

用としての需用もさしたる事なく際立つた商ひは見られなかつた。

冷凍魚介中サケ、ブリ、イカ、カチキ並に米國産エビ等日々多少宛上場せられ、就中米國産エビは新入荷品として特種の興味を持たれしが形状、色澤、味ひ等意外に良好なりし爲め客受けよく、内地産エビの品不足を緩和した。

二月

本月の市況を通覽し入荷、入場者の一日平均を一月のそれと對照するに、入場者は減少著しく、入荷は返つて増加せし爲め、不活潑氣配に終始せしを窺知し得る、が、更に今月二十日は議會政治に一新紀元を劃せる、彼の普通選舉法に依る第一回の衆議院議員選舉日であつたから上、中旬に亘り宴會、饗應等選舉違犯として誤解を來す恐れある會合は成可く手控へる様に努めし爲め、多少の影響は免かれなかつた。

マグロ、キハタ等の刺身物は近海産並に臺灣産等幾分出廻り増加した關係もあるが、一月來の高値氣配に脅され購入を差し控へし等に依り二割乃至三割五六分の低落を見た。

物足りなかつた。

三月

本月は市場氣配の好轉材料として有力なる入荷減、入場者増しの月なりしに拘らず一般に軟弱氣配であつた。

即ち三月八日 久宮第二皇女殿下 薨去遊ばされ、同十三日御靈柩を豊島ヶ岡に御送り奉り、市民は只管謹慎哀悼の意を表した。尙ほ中旬より下旬に亘る彼岸等に依り、多少生魚購入を差し控へ氣味もあり、市場氣配を引き立つる餘地なからしめた。

マグロは上旬前月同様薄漁にて需用を満す事が出来なかつたから、高値氣配であつたが中旬に入り相模灣、駿河灣、並に伊豆沿岸に豊漁打ち續き入荷殺到した爲め、旬日を経過せざるに三割餘の瓦落商況に轉じた。下旬相豆地方の薄漁に代りて土佐及紀州方面より潤澤に入荷し、二十八日は僅に十四、五圓程度の安値記録が作られ恰く消費者を潤ふした。フリ、ピンナガは各旬とも、メチは中旬より下旬に亘りて相當の入荷あり、何れもマグロと相關連して低落歩調を辿つた。

惣菜物中主要なるものはヤリイカ、ムツ、サバ、カレヒ類、ホウボウ、ヒラメ、ニシン等にして是等各品は一般に軟弱氣配にて活潑な賣行は見られなかつた。

エビ類は品に依り一進一退區々の商勢であつたが、良品は高値に妨げられ商況思はしくなかつたが、格安なるボタンエビ、赤エビ等は客受けよく圓滑に商はれた。

冷凍魚介はサケ、イカを人氣の中心としてトビウヲ、米國産エビ、之れに次ぎ、カツヲ、サンマ、メカチキ等大差なき成行商況を示した。

四月

四月は市人の心浮き立つ好時節に加へて、上野に開催せられた大禮記念國産振興東京博覽會は平和博覽會以來の人氣を呼び全國津々浦々に喧傳せられた爲め、農閑期を利用し帝都遊覽を兼ね見物旁々多數の旅客入り込みし等により自然鮮魚の需用高まり市況は幾分活氣を呈した。

上旬、中旬に於けるマグロは近海産少量なりしが、土佐、紀州産潤澤なりし上、臺灣産カチキ、キハダ、等

の數量を消化し、鮮魚の代用として相當の効果を収めた。

五月

月初めは端午の節句を控へ平穩な取引の内にも幸先よき氣配が窺はれたが、暫時にして此の氣配は裏切られ、中、下旬と日を追ふて相場低落し氣薄乘商況となつた。

マグロは上旬より月半ば迄は入荷薄にて品不足を告げ高値商況を呈したが中旬末より紀州、土佐沿岸に漁獲せられたもの殺到するに及び軟弱商況となり、下旬の交、更に近海豊漁相繼ぎ兩々相俟つて供給豊富となり、上旬相場の半値以下に暴落し、三月以來の安値商況を出現した。カツヲは刺身のみならず、惣菜物としても利用廣く商況堅實なりしも入荷の増加に従ひ下押商況となつた。

各種タヒ類は上、中旬近海銚子上總方面より出廻り多く漸落商況に向ひしが下旬常着、新潟、能代、並に關西産等各地より入荷するに及び是等遠海産タヒ類は一般家庭向惣菜物の相場と大差なき廉價な商況となつた。

も相當多量に入荷せし爲め、商況圓滑なりしも安値氣配にて著しき變化を見なかつたが、月末近く入荷薄となるに従ひ漸次持ち直し高値商況となつた。

惣菜物はフリ、カツヲ、レンコタヒ等終始穩健に取引せられ、サバ、アチ、トビウヲ、ヤリイカ、ナマリ類は入荷の増減に應じ亂調氣配を呈しつゝ、も比較的買ひ人氣旺盛であつた。

場違ひ物として山口縣産生イワシ、開乾イハシ、鹿兒島縣産鹽トビウヲ等の入荷も惣菜物の市況に活氣を添へた。

エビ類は品薄にて相場上昇し壽司種として用ひらる、サヨリは勝浦方面より、コハダ、コノシロは三州、伊勢方面のもの多く、アワビは本月早々千葉縣の漁業解禁と共に入荷を増し上旬は良好な商況であつたが次第に澁り氣味となつた。

鹽乾魚は暫らく薄荷閑散の態なりしが、北海道産身欠ニシンの入荷漸増するに及び商況に活氣加はり殊に月末端午の節句用として有頭開タラ、スルメ等の商況進捗し多少の賑ひを見た。

イカ、サケ、サンマ、トビウヲ等の冷凍魚は先月以上

惣菜物は近海産フリ、アチ、サバ、イワシ、加賀及若狭方面より出荷された、サバ、トロール物のヒラメ、レンコタヒ、朝鮮産サクラマス、三陸産メヌキ、チクワ等二、三を例外として上旬より中旬と安値商況を辿り、下旬に入りては一層下落し、供給超過と思はる、程不活潑氣配の日も見受けられた。

エビ類の上物は上旬品薄の爲め氣配高なりしが、中旬朝鮮産大正エビ、芝エビの入荷多く之れに潤ほされて上物も人氣薄となり下旬に入りては内地産もの上旬の三割内外も下落した。

鹽干魚の身欠ニシンは逐年賣行増加の傾向あるに今年はニシンの不漁の爲めか多量入荷なかりし爲め出廻り季節なるも相場の變化少なく手堅い商況を示し、サケ、マス、サクラマス等の鹽物は商況不振と云ふ程ではなかつたが潤澤な鮮魚の影響は免かれなかつた。

六月

本月十一日の入梅前後より天候兎角不順なりし爲め、入荷一日平均約一割、六十一噸の減退を來せしも需用不振にて反撥氣配を呈する餘裕なく相場は概ね低落した。

上旬マゲロは三崎房州産の外紀州、土佐産等前月來尙漁獲順調入荷相繼ぎ商勢軟弱なりしに、加へて漁獲後の處理不充分なりし爲めか、肉質不良なる次品比較的多く一層市況を鈍状ならしめ十圓臺を割りし事も屢々見受けられた。然るに中旬に入りては各地とも入荷途切れ勝ちとなり、相場漸次上昇したが、下旬再び土佐産入荷せし時に當りて三陸産の出廻りあり、殊に月末近く日本海産敦賀より供給せらるゝに及び上旬の安値商況を再現した。

惣菜物は近海産アチ、サバ、關西産レンコタビ、ヒラメ、三陸産メヌキ等を始めカツヲ、フリ、イサキ、イワシ等マゲロと同一歩調を辿り一般に上旬は安値なりしも中旬は幾分持ち直し下旬更に下押商況に轉じた。

エビ類はクルマエビ、サイマキ、クマエビ等三州、九州産大部分を占め気温上昇、消費減の際とて三割乃至五六分内外の瓦落商況、クロダヒ、スバキ、フツコ、コチ、カレヒ等の活魚は需用範圍狹隘なれど出廻少量の品なればさしたる變化なく高値商況を維持した。アユは本月一日の解禁以來上旬は各地より一齊に出荷

せられ比較的安値商況なりしが入梅期より各地河川の増水により薄漁となり上騰氣配を呈し下旬に入りては此の傾向著しくかなり高値商況となつた。ウナギ、ドゼウ類は多少商況活氣付き入荷を増して來た。鹽干魚はサケ、マス、身欠ニシン等品薄となりしが、焼津、清水産ナマリは入荷連日に亘れると天候不順の影響を蒙り之亦下押商況であつた。

七月

七月初旬梅雨明け後も天候回復の模様なく、曇天並に降雨相續き、急激なる暑氣の襲來を免かれし故、暑さによる消費の減退は幾分緩和せられしも入荷の増加、孟蘭盆等、市況軟化の材料に制せられ不振商況に終つた。

入荷の大宗たるマゲロは連日多量に供給せられ品に依つては時に六、七圓内外の記録的安値商内され反復し多數消費者を潤ふした。之れを今生産地別として見るに各旬を通じて三陸産、並に敦賀經由の日本海産最も多量に出廻り近海産も普通の入荷あり、尙ほ此の外上、中旬は土佐産を交へ中、下旬は北海道産の入荷あり、一時はマゲロ市場の觀を

呈した事もあつた、メチは三陸、常磐筋より入荷し低廉なマゲロに牽制されつゝ、も肉質稍良好なりし爲め、小堅い取引商況であつた。

惣菜物中近海産は時化模様の天候に漁業を妨げられし爲めか、入荷少量品に依つて小締氣配のものもあつたが、アチ、サバ、カツヲ、トビウヲ、ワラサ等を始め常磐産サバ、三陸産イカ、關西産アチ、サバ、北海道産マス等多くは軟弱氣配就中サバは各地より輻輳し意外な瓦落商況を招來した。

灣内産活魚類は入荷の多少により鋭敏に市況を左右されつゝ、も需用季節に入れる事とて五、六圓乃至十圓内外上昇した。

アユは上旬幾分多く入荷せしが、中下旬は降雨による増水の爲め、薄漁となり高値商況を示し、ウナギ、ドゼウは土用の入り前後より活氣を添へ、二十四日の第一丑の日は最多量約三千貫内外の取引を示し、其後は漸次需用を減じて來た。

エトロフ産、改良サケは上旬高値氣配なりしも中、下旬生サケの出廻り増加するにつれ小刻の下押商況に變り、根室、エトロフ産米國式開タラは夏向の食料とし

て相當の賣行あり、スルメは新舊製品の端境期とて手持薄なりし爲め高値商況となつた、東海道筋のナマリは多少下押氣配なりしも比較的順調に消化せられた。

八月

八月に入るも月の大半が降雨模様の天候に支配され晴天僅かに七日に過ぎず、爲めに漁業不振にて入荷薄なりし上、盛夏に稀れなる低溫續きなりしと、幸に悪疫流行の兆なかりし爲め、例年繰り返へざる、如き軟弱商況を阻止し小締氣配を呈した。

マゲロは上旬敦賀、三陸産等順調に入荷し取引手堅く中、下旬は北海道輻輳せしも他地方産少量なりし故、自然供給調節を得て相場の崩れは見ざりしも漸次軟弱商況となつた、尙ほ三陸産メチは各旬とも入荷し、中旬より姿を見せたカチキと相俟つて刺身物を一層潤澤ならしめた。

惣菜物は多く氣配高なりしが、カムチヤツカ産マスは青森經由にて連日多量に入荷せしたため消費鈍り一割八分内外下落した。活魚介類は気温の高低に左右されつゝ、も需用期節とて高値氣配、川魚のコヒ、ウナギは普通の商況を示し、

ドゼウは五日の第二丑の日以來次第に軟弱となり、各地産アユも既に需用の盛期を過ぎし事とて安値商狀に傾むひた。

サケは露領産大漁にて冷蔵新巻、改良とも入荷嵩み低落商狀、鹽マスもサケの市況に追従しスルメは上中旬とも在荷薄なりしが、下旬に至り南部産多少づ、出廻り始めしが乾燥不充なる次品多く氣乗薄商狀、ナマリは上旬高値なりしも中旬は二割五分内外の下押、下旬に入るも軟弱氣配を其の儘持ち越した。

九月

九月の需給狀態を窺ふに懸念せられた厄日も平穩に經過し、入荷順調、入場者も幾分増加し、相場は高低區々ながら小堅い取引商狀を示した。二十七日横濱に入港した英國貨物船に發生したコレラも直ちに終熄し、魚價の變調を見ざりしは何よりであつた。

マグロ、カチキ等の刺身物は上旬殘暑烈しき爲め需用鈍り、商況不活潑なりしも、中旬は市内及近郊の例祭相續き暫し好氣配なりしが下旬は再び軟弱商狀となつた。

惣菜物は近海産イワシ、サバ、三陸産スゞキ、メヌキ

十月

イカ、北海産カレヒ、關西トロール物のレンコタヒ等賣行好く、カツヲ、サケ、マス、アチ、ソウダカツヲ等は前月來入荷高み氣乗薄商狀、走りサンマは釧路沖合に漁せられたもの二十一日鹽釜經由にて入荷し、爾來相當の入荷引き續き、サンマ嗜好者の好評を博した。種物のクルマエビ、サイマキ等は九州並に山口縣方面より、イセエビは上總、房州、淡路産アノニは近海及三陸産等入荷せしも、未だ需用喚起されず何れも安値商狀、クロダヒ、スゞキ、アワビ等の活魚介、ウナギ、ドゼウ、アユ等の川魚類も既に季節を經過せる事とて商勢澁り勝ちとなつた。

十月は漁季到來、氣温好適食慾増進等の諸關係にて入荷、入場者共に順調を示し、入場者は一日平均前月より一割五分増し、入荷は同上二割八分を増加したが、此の増加率に示されたる如く入荷の増加特に著しかつた爲め、刺身物種物等を除き相場は概して軟弱であつた。

マグロは各旬とも北海道並に三陸産等發動機船により相當多量に入荷せしが、需用期に向かへる爲め、荷揚げを調節し相場の軟化を防ぎ中、下旬とも上旬の三割内外高を持続した。カチキは三陸産の減少に従ひ人氣高商狀となり近海産多少漁獲を見るに至りしも上昇氣配を阻止し得なかつた。

タヒ類は銚子産、磐城産等入荷多く、大タヒ、小タヒ、ハナダヒ等低落商勢、エビ類は漸次買ひ人氣加はり高値商況となつた。

サンマは本月入荷の筆頭にて、連日市場を潤ほし人氣の焦點となり、上、中旬は三陸、常磐、銚子産、下旬は房州産等出廻り、賣行良好なりしも多量入荷に押されて、相場下落し、サンマ嗜好者を喜ばせた。イワシは東京灣に於て多量の漁獲を見しが、賣行順調にて手堅い商狀を示した。三陸産カツヲは上旬陸送並に機船

便に依り入荷相續き商況軟弱なりしも、中、下旬品薄となるに従ひ幾分持ち直し、青森經由の露領産生サケ、北海産カレヒ、三陸、函館産イカ等安値商狀、關西産アマタヒ、レンコタヒ、イボダヒ及びアチ、サバ等何れも入荷多く下押商勢であつた。

十一月

新巻並冷蔵サケは、北海道産サケ不漁にて擡頭氣配濃厚となり、改良サケも前者同様相場手堅く、スルメも亦不漁のため産地の製品少なく引締商狀、無頭タラは上、中旬とも相當需要ありしが下旬に入り次品多く賣行澁り安値商狀、チクワは三陸産を主とし、上旬高値氣配なりしも中、下旬サンマの下落と共に下押商狀となつた。

本月十日京都紫宸殿に於て行はせられた御即位式當日は謹みて休業し、聖壽の萬歳を奉祝いたしました。

本月の入場者は一日平均前月より千五百八十四人の増加を示し、入荷は返つて同上十噸の減少となりしも、市況は特に好況を呈するに至らば相場は軟弱であつた。

マグロは北海、三陸産とも漁獲減少し二割内外上昇せ



しが、旬別の取引状態を窺ふに之と申す格別の好況は見られなかつた。

大、中のタヒ類は銚子、常磐産等多量に出廻り漸次下押商状と化し、十貫目に付き四圓乃至六圓内外の低落を見たが、小タヒ、ハナダヒ、關西産レンコタヒ、チコタヒ、エビスタヒ等一尾付きとして手頃な二百匁乃至七八十匁内外の品及びイセエビ等は御大禮奉祝其他の關係もあり、賣口比較的好く四、五圓内外上騰した。サニマは上旬、三陸、常磐、房州産、中、下旬は房州大島、伊豆産等潤澤に入荷し、買人氣次第に衰へ軟弱商状となつた。

サバは近海、關西産の出廻り多く商況溢り勝ち、三陸、北海産イカ、關西産アチ、ホウボウ、等入荷薄にて幾分高値商状となつた。

北海産新巻サケは品薄の爲め漸次人氣を呼び既に昨年末の高値相場を唱ふるに至つた。尙ほ四日市魚市場組合の問屋の手を経て、バンクバーより輸入せられた米國産鹽サケは今月既に一萬四千餘匁の多量に達し優良品は當市場にも日々搬入せられし爲めカムサツカ産改良サケ等此の影響を受け賣行溢り勝ちであつた、數子は

た。

惣菜物中近海産ムツ、タチウヲ等走りの品は賣行よくサハは出廻り減少せしも人氣薄く保合商状、プリは近海、關西、新潟産等入荷し下旬は相當高値相場の日も見受けたが商況圓滑に進捗した。

漬し物類中主として薩摩揚げとするヨシキリサメ、ハシペンとする青サメ、ホシサメ、蒲鉾、竹輪類の原料とするギス、グチ等は月半ば過ぎより上向き商状に轉じ殊に下旬の約一週間は好人氣なりしが、晦日近く需用行き渡り急に軟弱商状となつた。

新巻サケは歳暮贈答品として需用最盛期なる上品拂底の爲め人氣を煽られ高値商状となり下旬に入りては一層好況を示し、三十四、五圓内外の高値記録を作るに至つた。此の間米國産サケはかなり人氣を呼び昨年同期に於ける新巻サケの相場に比較せらるゝ程度の高値となつた。鹽タラは北海道、樺太方面よりの入荷多く低落商状、スルメ、數子は相場小堅く、田作は際物としてりなり好人氣であつた。

冷凍品中サケは各旬を通じて相當に入荷せしも相場の變化少なく、サンマは生サンマの漁獲減少すると共に

需要期を控へ高値商状、鹽タラ、チクワ、メザシ等相當多量に出廻り鮮魚惣菜物と共に市場を潤ほした。

十二月

本月十三日御大禮東京市奉祝會當日は謹みて休業し至誠聖壽の無窮を壽き奉りました。

師走市況の大勢を左右する入荷、入場者を一瞥するに、兩者とも中旬は前月より多少の減少を見たるも、上旬下旬に於ては共に相當の増加を示し、一日平均人員は七百七人、入荷は六十八噸の増加を示した、賣行は品に依り區々なりしも、概して上、中旬は鈍狀氣配なりしが、下旬は幾分活氣加はり歳末氣分濃厚となつた。

刺身物中マグロは多少近海産の漁獲を見るに至りしも、遠海産入荷薄となるに従ひ、高値商状となり、臺灣産キハタ、カチキを始め小笠原産キハタ、メバチ、ビンナガ等相當に入荷し、マグロの品不足を補ふと共に相場の上昇を牽制した。

イセエビは伊豆産、鳥羽産の外、備後絲崎、日向延岡、長崎等各地より多少宛の入荷を見しが、下旬食用の外、飾エビとして需要せらるゝに及び最高値の取引を見

搬入せられ客受けよく、米國テキサス州産冷凍エビは中旬より賣り始められしが内地産エビの品薄高値なりし爲め好評を博した。

二、入荷状況

昭和三年中近海遠海の各地より集中せられたる魚荷は二十三萬千六百餘噸に達し、一日最大入荷の記録は十二月二十三日の定休日明けにして、一日平均入荷數量六百六十噸に上り、前年に比し總量に於て一萬四百餘噸、一日平均に於て三十噸の増加に當る、之れを陸運海運、及生産地直送自動車、冷凍魚介別とすれば、鐵道輸送量は昭和二年に比し一千七百餘噸を増加し、船舶輸送量は、二千九百餘噸、自動車直送によるもの五千二百餘噸、又前者以外貨車及船舶により搬入し其のま、市内冷蔵庫に保管され鮮魚の稀薄なる時機を見はからひ出庫販賣せられたる冷凍魚介は四百餘噸夫々増加したる爲め總數量に於て約五分の増加を示した。而して鐵道便による魚荷の増加は汐留驛の増加に基因し、隅田川驛、兩國橋驛等は反つて幾分の減少を來した。汐留驛着の増加は本年三、四、五月の交、小田原、大磯等相模灘沿岸に於けるマグロの大漁、及六、

七、八月の候敦賀經由にて入荷せし日本海産マダロの大漁、並に七、八月の盛夏の候下關經由の魚荷著しく増加せし等主なる一因と認めらる。

次に生産地直航の船舶による魚類の入荷状態を窺ふに、入港隻数は昭和二年に一萬二千百餘隻のもの、昭和三年は約千五百餘隻を増加し、一萬三千六百餘隻となつた。蓋し小舟並發動機船の輻輳せし結果による。發動機船に依る入荷は昨年の二萬八千五百噸餘に對し、三萬五千餘噸即ち約六千五百餘噸の激増を示した。こは前業商況一斑の項に記載せる伊豆沿岸、紀州・土佐、三陸、北海道等に於けるマダロの大漁期間長期に亘り入荷嵩みしによる。又小舟に依る魚荷の増加は東京灣産イワシ其他の漁獲増加せしを物語り、東京灣汽船會社扱ひの汽船による魚荷の減少は小口の魚荷を纏めるに都合よき發動機船の利用増加せし等有力なる原因と思はる。自動車直送は昨年十月房總地方よりの魚荷輸送開始に始まり爾來成績良好なりし爲め系統的輸送機關となり、本年は實に四千六百一十一臺にて六千八十噸の大量を運搬し鐵道便による兩國橋驛着の魚荷減少の一因を來せし等、運送業者の注目を引くと

共に今後の活躍を期待されて居る。冷凍魚介の販賣せらる、時季は一月より四、五月頃に至る上半期と、十一月、十二月の候にして總量二千六百六噸に達し、總入荷の百分の一に過ぎざれど魚類配給上、並に魚價調節上重要視されて居る。

### 三、買出人数及入車數

買出人数は昨年の六百七十六萬二千餘人に對し、本年は七百四十四萬餘人を算し、六十七萬七千餘人を増加した。本年に於ける最大入場者は昨年と同様十二月三十日の三萬一千九百餘人で、其の最小は三月十一日の一萬五千五百餘人である、而して一日平均入場者は二萬一千百餘人で、之れを前年に比すれば五百五十人を増加した。

更に各月に於て最も多數の入場者を見たるは十二月の六十九萬七千餘人、一日平均二萬四千人、最少は二月の五十四萬九千餘人、一日平均一萬九千六百餘人で最大、最少とも昭和二年と軌を一にし同月である。

貨物自動車は本年三十二萬三千七百餘臺にして前年に比し七萬五千九百餘臺の増車を示し、手車は十八萬二

千六百餘臺にして前年より一萬三千九百餘臺の激減を示して居る。即ち鮮魚配給機關として手車の使用は年々衰退せるに反し、貨物自動車の利用は次第に一般化され重要な機關として確實なる地歩を占めつゝ、あ

### 四、地方出荷状況

地方出荷とは一度當市場に搬入せられた魚荷を取引後碎氷を加へて荷造の上之れを直接消費地に送るものと市内各驛より近縣に積出さるゝもの、總稱である、而して隅田川驛經由のものは長野、新潟、富山、栃本、宮城縣等を主とし、上野驛經由のものは上記各地方に至急を要するものを仕向け、兩國橋驛經由のものは千葉縣方面、汐留驛經由のものは静岡、愛知を始め、阪

埼玉等の諸縣であり、又消費地直送は栃木、埼玉、群馬等に仕向けらる、其の取扱ひ魚荷の主なるものはフ

リ、レンコタビ、マダロ、サバ、サンマ、イワシ、カレヒ、酢タコ、焼竹輪等にして大部分は鮮魚である。出荷數量は昭和二年に於て二萬五千九百餘噸のもの、本年は約二割三分に當る六千百餘噸を減じて一萬九千八百餘噸となつた。

### 五、冷蔵庫寄託状況

此の著しき減少は農家、並に機業地等消費地に於ける不景氣の影響及漁業地より直接上記消費地と取引せらるゝ數量の増加せし等主なる原因と思はる、出荷數量と總入荷數量と對照するに昨年は約一割一分七厘に當り本年は約八分五厘の割合を示した。

元來當市場に入荷せる鮮魚介類の大部分は當日上場消化せられ、市設冷蔵庫に寄託するもの、多くは其の日に賣残りたる魚荷に對し利用せらるゝものにして多量

好成绩を挙げ得たり。  
 こは市場附近に於て營業せる私設冷蔵庫が區劃整理の爲め七月末より休業せし結果と思はる、市場附近に於ける冷蔵庫收容能力の多少が如何に市設冷蔵庫の保管數量に反映するかを窺ふ事が出来る。本市冷蔵庫の寄託魚荷を總入荷に對比すれば昭和二年に於て三分六厘本年は三分九厘に當る此の増加率は前記の理由に基くものである。

第三章 統計  
 一、入場人員及船車數五箇年比較

年 月 別	入場者數		自動車數		自轉車數		手車數		發動機船數		兩國橋其他		小舟數		汽船數	
	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均
大正十三年一月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
大正十三年二月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
大正十三年三月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
大正十三年四月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
大正十三年五月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
昭和二年一月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
昭和二年二月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
昭和二年三月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
昭和二年四月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三
昭和二年五月	三〇,〇〇〇	一,三〇〇	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三	一,〇〇〇	三三





















年 月 別	種 別	ま		ら		め		ち		め		ち		か		つ		を		さ		め		類
		入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	
大正十五年一月	同昭三	二二,三三〇	二二,三三〇																				一,六〇〇	
大正十五年二月	同昭三	二二,三三〇	二二,三三〇																				一,六〇〇	
大正十五年三月	同昭三	二二,三三〇	二二,三三〇																				一,六〇〇	
大正十五年四月	同昭三	二二,三三〇	二二,三三〇																				一,六〇〇	
大正十五年五月	同昭三	二二,三三〇	二二,三三〇																				一,六〇〇	

七、冷蔵品種類別入庫出庫数量四箇年比較 (單位貫)

備考 一、冷蔵庫ハ大正十三年七月三十日開始セリ。  
 一、入出庫噸數ノ端數ハ四捨五入シテ計上ス。  
 一、大正十三年、十四兩年ニ於テ出庫噸數ガ入庫噸數ニ超過セル月アルハ前月ヨリノ繰越在庫噸數ヲ計算セザルガ爲メナリ。  
 一、昭和三年六月二十五日ヨリ三十日迄ハ機械修理ノ爲メ全部出庫セルニヨリ繰越ナシ。  
 一、自大正十三年至昭和二年四ヶ年ノ出庫件數ハ商號ニ依リテ計算セシガ昭和三年ヨリ取扱ヒ件數ニ改メタリ。

平一 均日	平一 ヶ均月	合一 ヶ計年	同昭三		同大正		同昭三		同大正		同昭三		同大正		同昭三		同大正	
			和	十	十	三	和	十	十	三	和	十	十	三	和	十	十	三
同昭三	同大正	同大正	十二	十一	十	七	六	七	七	八	八	八	八	八	八	八	八	八
一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三	一九三三









年 月 別	種 別	同昭同大 和正 三十五 年四年					同昭同大 和正 三十五 年四年								
		五 月	四 月	三 月	二 月	一 月	平一 均日	平一 ケ 均月							
入 庫	こ し		二七〇〇	五四〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇	二一六〇
	出 庫	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇	二一〇
入 庫	あ か	二、九六〇	一、三五〇												
	出 庫	二、四〇〇	一、三五〇												
入 庫	あ な	五、六七〇	二、七〇〇	一、八九〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇	一、〇八〇
	出 庫	五、六七〇	二、七〇〇	二、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
入 庫	あ ゆ														
	出 庫														
入 庫	生 さ														
	出 庫														

年 月 別	種 別	同昭同大 和正 三十五 年四年					同昭同大 和正 三十五 年四年								
		合一 ケ 計年	十 二 月	十 一 月	十 月	九 月	八 月	七 月	六 月						
入 庫	こ し	二、一〇七〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇
	出 庫	一、四三〇	一、五九〇	一、八九〇	一、七五五	七、二九〇	一、三三〇	六、〇七五	八二〇	一、八九〇					
入 庫	あ か	一、二四〇	一、三五〇												
	出 庫	一、三三〇	一、三五〇												
入 庫	あ な	六、六五〇	九、八五〇	二、〇〇〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇
	出 庫	六、六五〇	九、八五〇	二、〇〇〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇	一、八三〇
入 庫	あ ゆ	二、四七〇	七、一五〇												
	出 庫	二、一六〇	七、一五〇												
入 庫	生 さ	六、五八〇	三、二四〇												
	出 庫	六、五八〇	三、二四〇												









九、鮮魚介相場五箇年比較

考備  
別平均魚別上段ハ高値下段ハ低値トス以下皆同シ  
其ノ月日ニテ除シケル高値、低値ヲ各

(一) 近海物 (其二) (十貫建單位圓)

年	月	別
昭和三十一年	五月	ちまき
昭和三十一年	五月	かき
昭和三十一年	五月	ちぢき
昭和三十一年	五月	かき
昭和三十一年	五月	かしき
昭和三十一年	五月	かぢき
昭和三十一年	五月	まぐろ
昭和三十一年	五月	きはだ
昭和三十一年	五月	めばち
昭和三十一年	五月	めぢ
昭和三十一年	五月	さねみ
昭和三十一年	五月	さなめ
昭和三十一年	五月	さあ
昭和三十一年	五月	めを
昭和三十一年	五月	さほ
昭和三十一年	五月	めし

年	月	別
昭和三十一年	十二月	ちまき
昭和三十一年	十二月	かき
昭和三十一年	十二月	ちぢき
昭和三十一年	十二月	かき
昭和三十一年	十二月	かしき
昭和三十一年	十二月	かぢき
昭和三十一年	十二月	まぐろ
昭和三十一年	十二月	きはだ
昭和三十一年	十二月	めばち
昭和三十一年	十二月	めぢ
昭和三十一年	十二月	さねみ
昭和三十一年	十二月	さなめ
昭和三十一年	十二月	さあ
昭和三十一年	十二月	めを
昭和三十一年	十二月	さほ
昭和三十一年	十二月	めし

























年 月 別	同昭同大 同昭同大 同昭同大 同昭同大 同昭同大 同昭同大					
	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年
六 月	五 月	四 月	三 月	二 月	一 月	別
						まぐろ
						ひらめ
						れま
						ひが
						たら
						ます
						さけ
						さけ
						いり
						かり
						たけ
						こま
						名

(五) 北海物 (十貫建單位圓)

平均魚價	同昭同大 同昭同大 同昭同大 同昭同大 同昭同大 同昭同大					
	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年	和正三二 三十一 五四年
同昭同大 三二 五四年	同昭同大 三二 五四年	同昭同大 三二 五四年	同昭同大 三二 五四年	同昭同大 三二 五四年	同昭同大 三二 五四年	同昭同大 三二 五四年
十二月	十一月	十月	九月	八月	七月	月
六 八八 七二						
七 二七						
一〇 五〇						
八 三九						
六 三六						
五 三六						
八 二九				二九	〇九	二七
七 二五				八七	八八	九五
二 二二						六
一 二二						四
一 五七						
二 五二						
六 七〇	三 八〇	三 六一	三 五九	六 六〇	五 七〇	三 三三
七 〇〇	六 八〇	〇 五九	〇 四三	六 二六	〇 五五	三 五五
五 七三	二 七〇	六 六〇	〇 五七	五 四〇	四 四〇	二 三四
四 五三	二 二〇	二 二二	二 二二	四 四〇	四 四〇	七 七七
四 〇九	一 一〇	一 一〇	一 一〇	二 三六	五 六〇	
三 三三	一 六五	一 九六	一 九六	四 四七	五 七〇	
三 八六		一 九八	一 八二			
二 二二		一 六五	二 三三			
三 三三	四 四三	四 四三	三 四三	五 五〇		三 三〇
九 九八	六 〇〇	一 〇八	八 〇六	七 〇〇		〇 五〇
三 三二	三 三三	三 三二	三 三三	五 四〇		二 三〇
三 四六	九 五五	一 二七	〇 五三	〇 〇〇		〇 〇〇





年	月						別
	六	五	四	三	二	一	
同和	同正	同昭	同大	同昭	同大	同昭	南部
三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二	す
一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五	め
三	三	三	三	三	三	三	南部
年	年	年	年	年	年	年	改良
年	年	年	年	年	年	年	す
年	年	年	年	年	年	年	但
年	年	年	年	年	年	年	馬
年	年	年	年	年	年	年	越
年	年	年	年	年	年	年	前
年	年	年	年	年	年	年	煮
年	年	年	年	年	年	年	干
年	年	年	年	年	年	年	か
年	年	年	年	年	年	年	こ
年	年	年	年	年	年	年	た
年	年	年	年	年	年	年	り
年	年	年	年	年	年	年	身
年	年	年	年	年	年	年	し
年	年	年	年	年	年	年	欠
年	年	年	年	年	年	年	三
年	年	年	年	年	年	年	陸
年	年	年	年	年	年	年	櫻
年	年	年	年	年	年	年	乾
年	年	年	年	年	年	年	上
年	年	年	年	年	年	年	筋
年	年	年	年	年	年	年	内
年	年	年	年	年	年	年	地
年	年	年	年	年	年	年	産
年	年	年	年	年	年	年	子
年	年	年	年	年	年	年	一
年	年	年	年	年	年	年	樽
年	年	年	年	年	年	年	付

鹽 乾 魚 (其二) (十貫建單位圓)

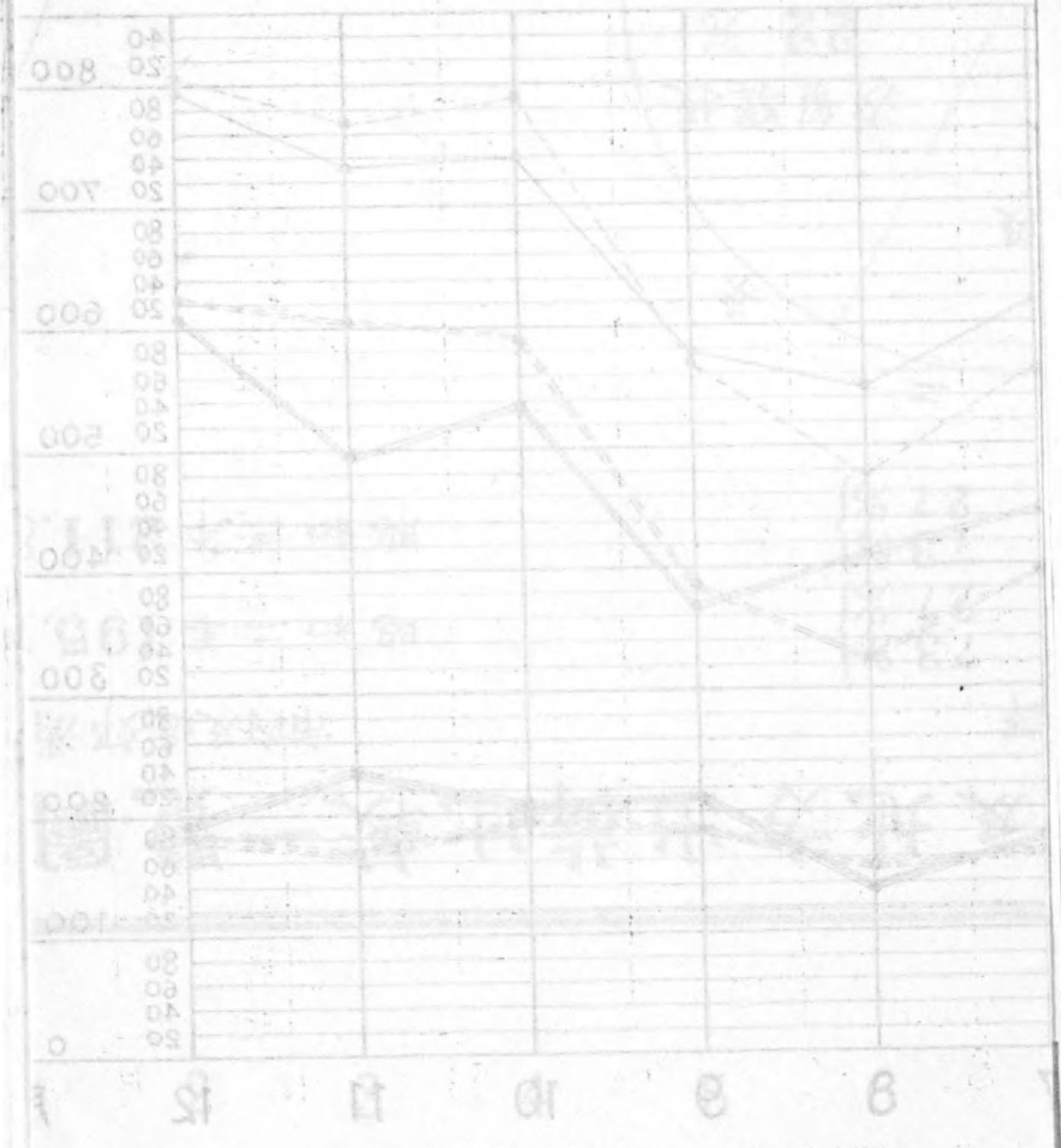
平均魚價	同昭同同大						同昭同同大
	和	正	昭	大	昭	大	
同和	同正	同昭	同大	同昭	同大	同昭	南部
三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二	す
一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五	め
三	三	三	三	三	三	三	南部
年	年	年	年	年	年	年	改良
年	年	年	年	年	年	年	す
年	年	年	年	年	年	年	但
年	年	年	年	年	年	年	馬
年	年	年	年	年	年	年	越
年	年	年	年	年	年	年	前
年	年	年	年	年	年	年	煮
年	年	年	年	年	年	年	干
年	年	年	年	年	年	年	か
年	年	年	年	年	年	年	こ
年	年	年	年	年	年	年	た
年	年	年	年	年	年	年	り
年	年	年	年	年	年	年	身
年	年	年	年	年	年	年	し
年	年	年	年	年	年	年	欠
年	年	年	年	年	年	年	三
年	年	年	年	年	年	年	陸
年	年	年	年	年	年	年	櫻
年	年	年	年	年	年	年	乾
年	年	年	年	年	年	年	上
年	年	年	年	年	年	年	筋
年	年	年	年	年	年	年	内
年	年	年	年	年	年	年	地
年	年	年	年	年	年	年	産
年	年	年	年	年	年	年	子
年	年	年	年	年	年	年	一
年	年	年	年	年	年	年	樽
年	年	年	年	年	年	年	付







人荷表



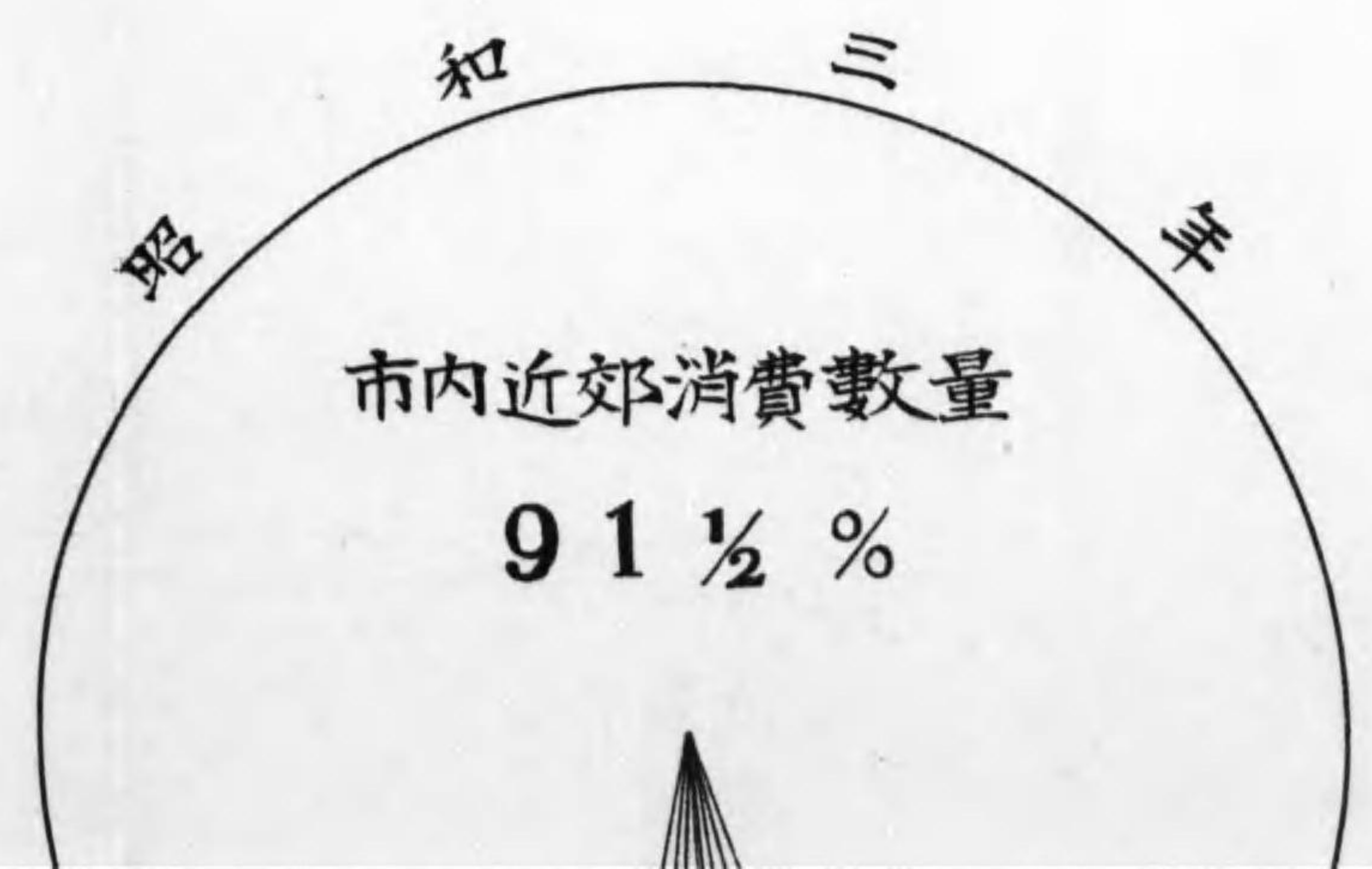
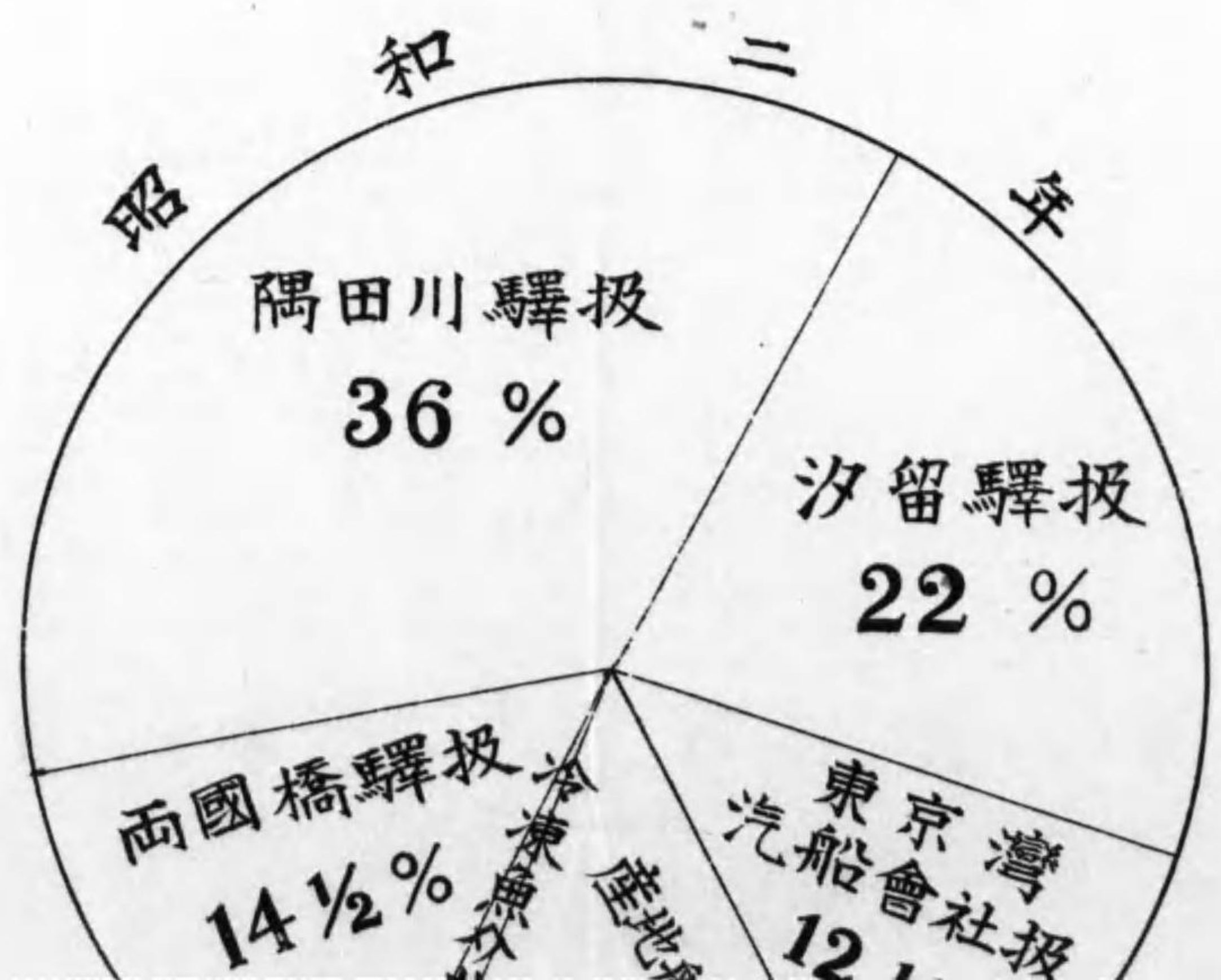
備考 各月ノ實際取引日數ヲ以テ算出ス  
 ハ (——) (本報以テ別其ノ日數ニテ) 凡テ  
 海運ニ入ルモノハ亦本報ニテ算出ス



# 市魚市場魚類入荷及地方出荷比較一覽圖

數	一日平均	內	譯
噸	630	陸海運	462噸 73%
噸	660	陸海運	483噸 73%
			168噸 27%
			177噸 27%

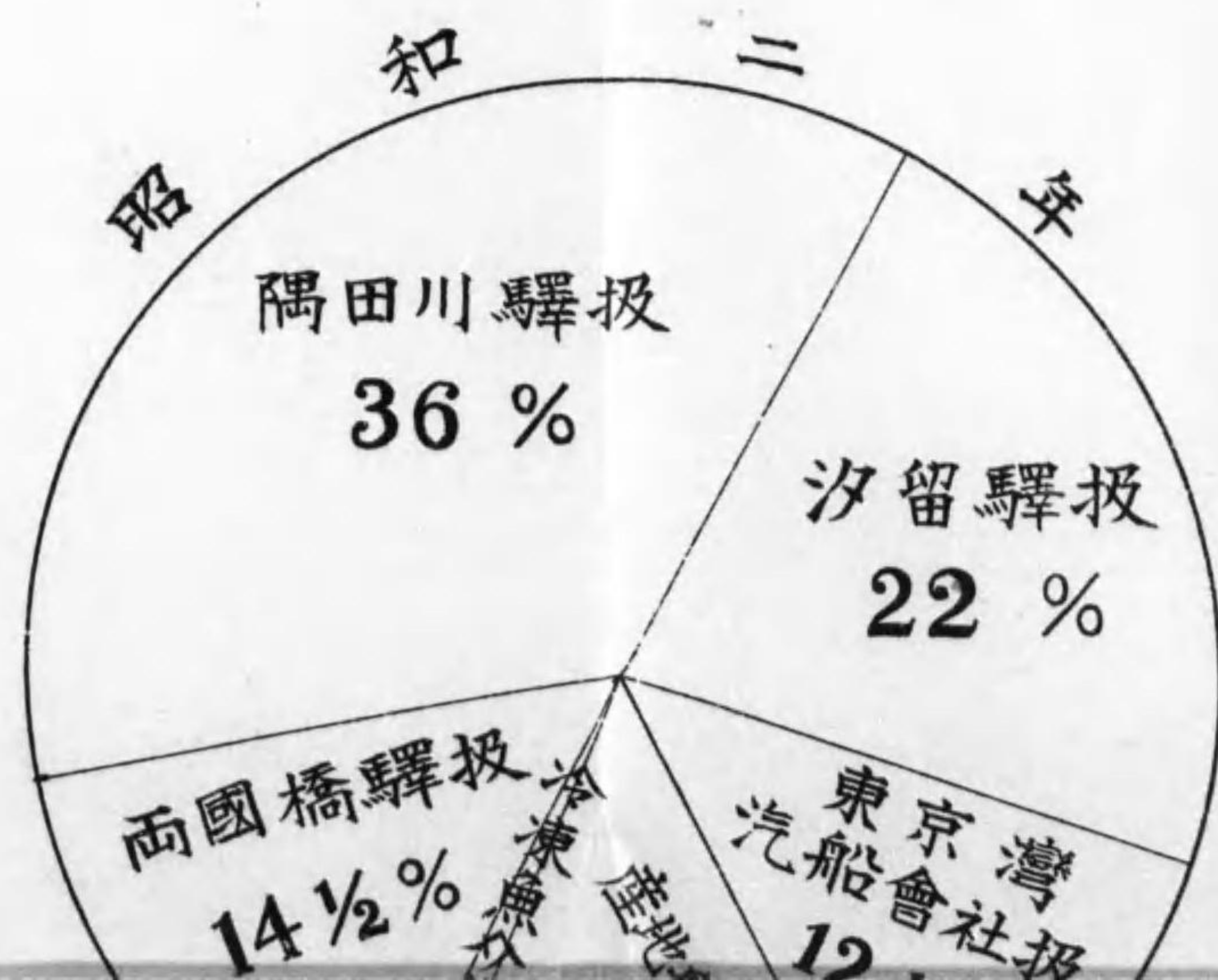
市内及近郊消費數量	地方出荷數量
昭和二年 195.183 噸	25.986 噸
昭和三年 211.804 噸	19.833 噸

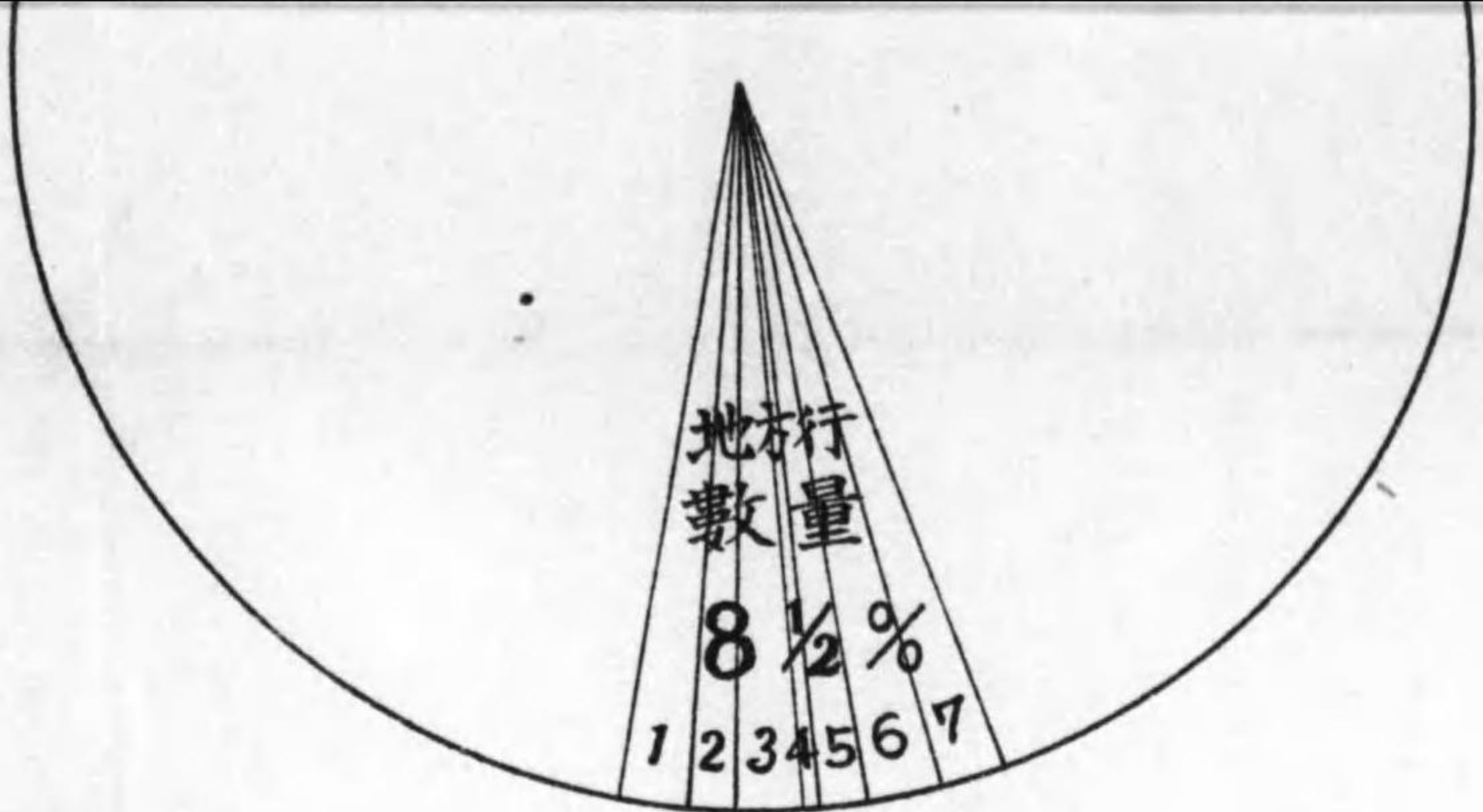
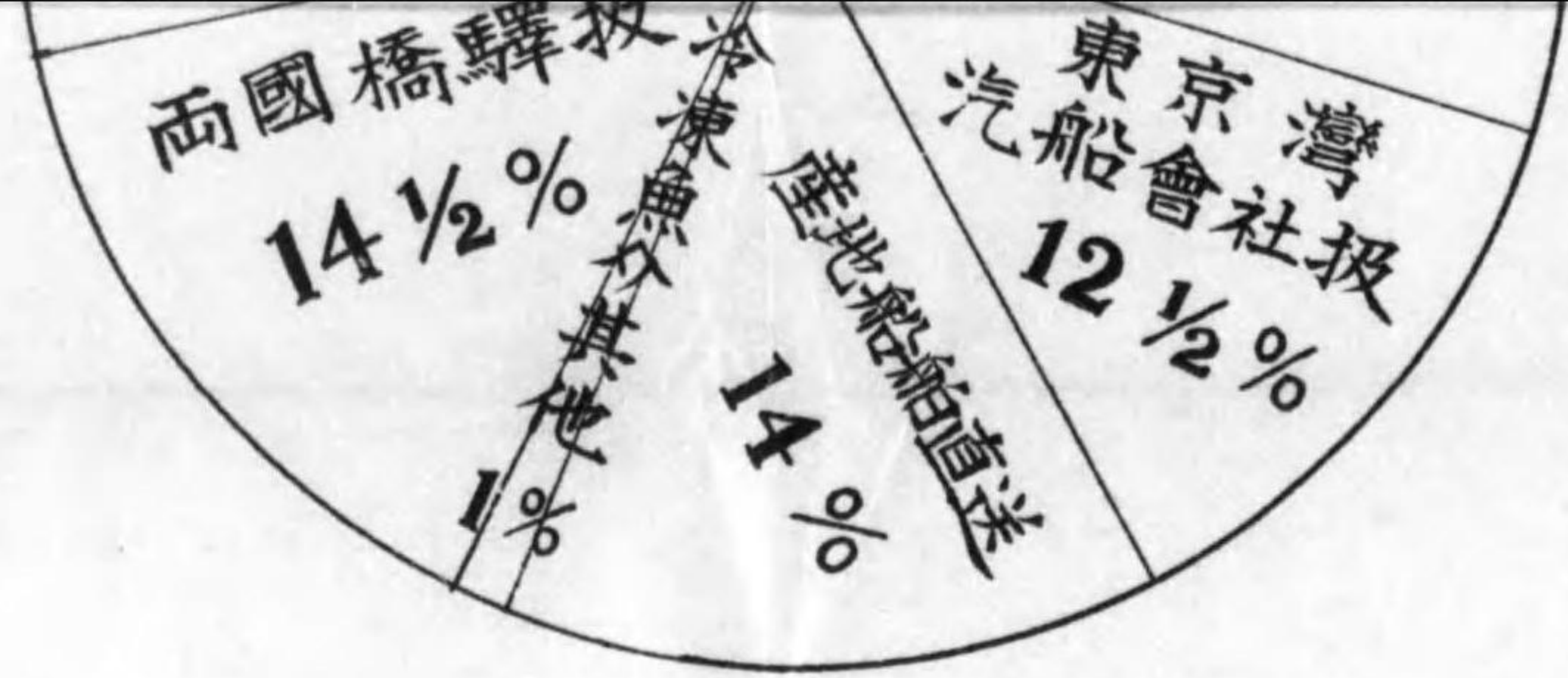


# 東京市魚市場魚類入荷及地方出荷比較一覽

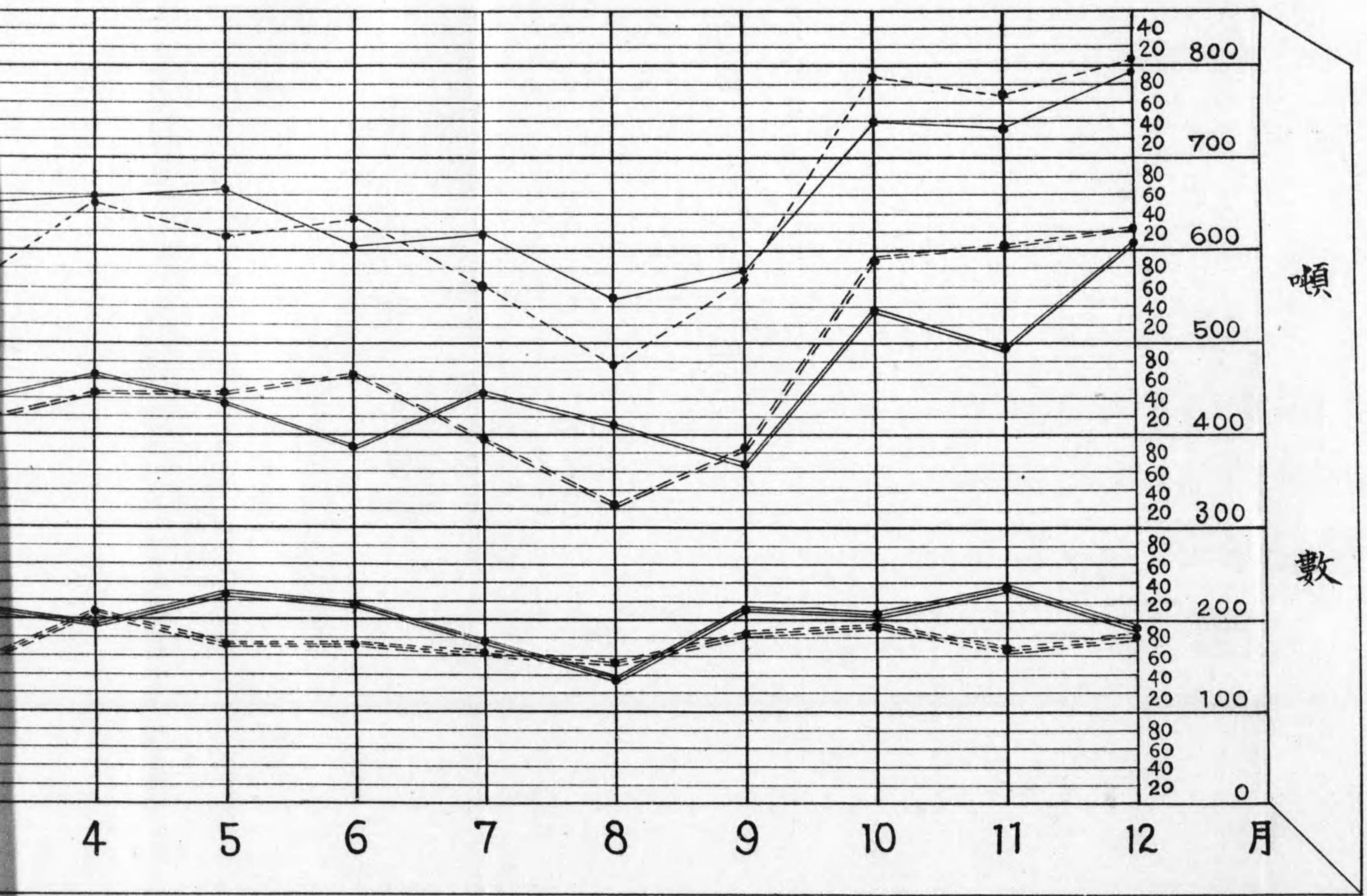
	一年入荷總噸數	一日平均	內譯	
			陸海	陸海
昭和二年	221.169 噸	630 噸	運 462 噸 73 %	陸 168 噸 27 %
昭和三年	231.637 噸	660 噸	運 483 噸 73 %	陸 177 噸 27 %

市内及  
昭和二年  
昭和三年





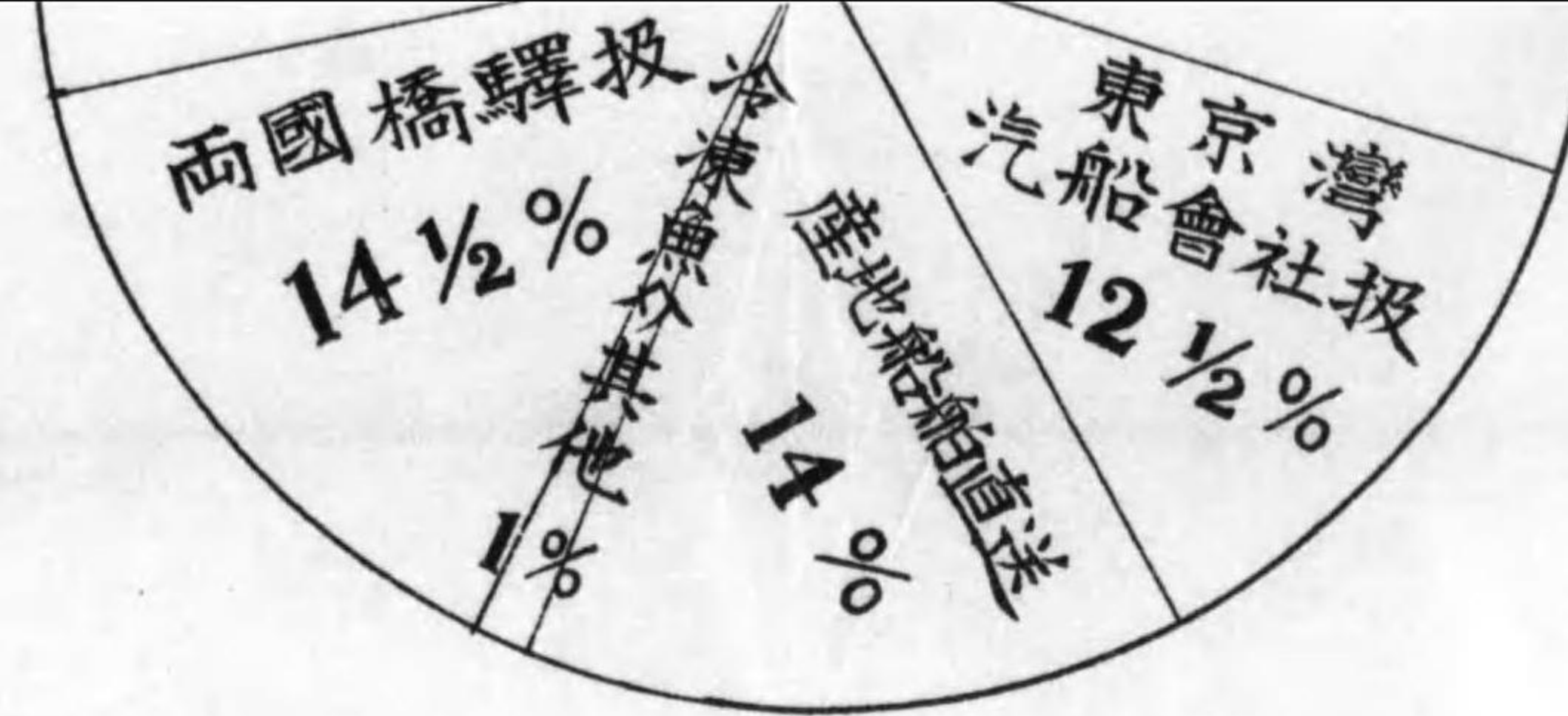
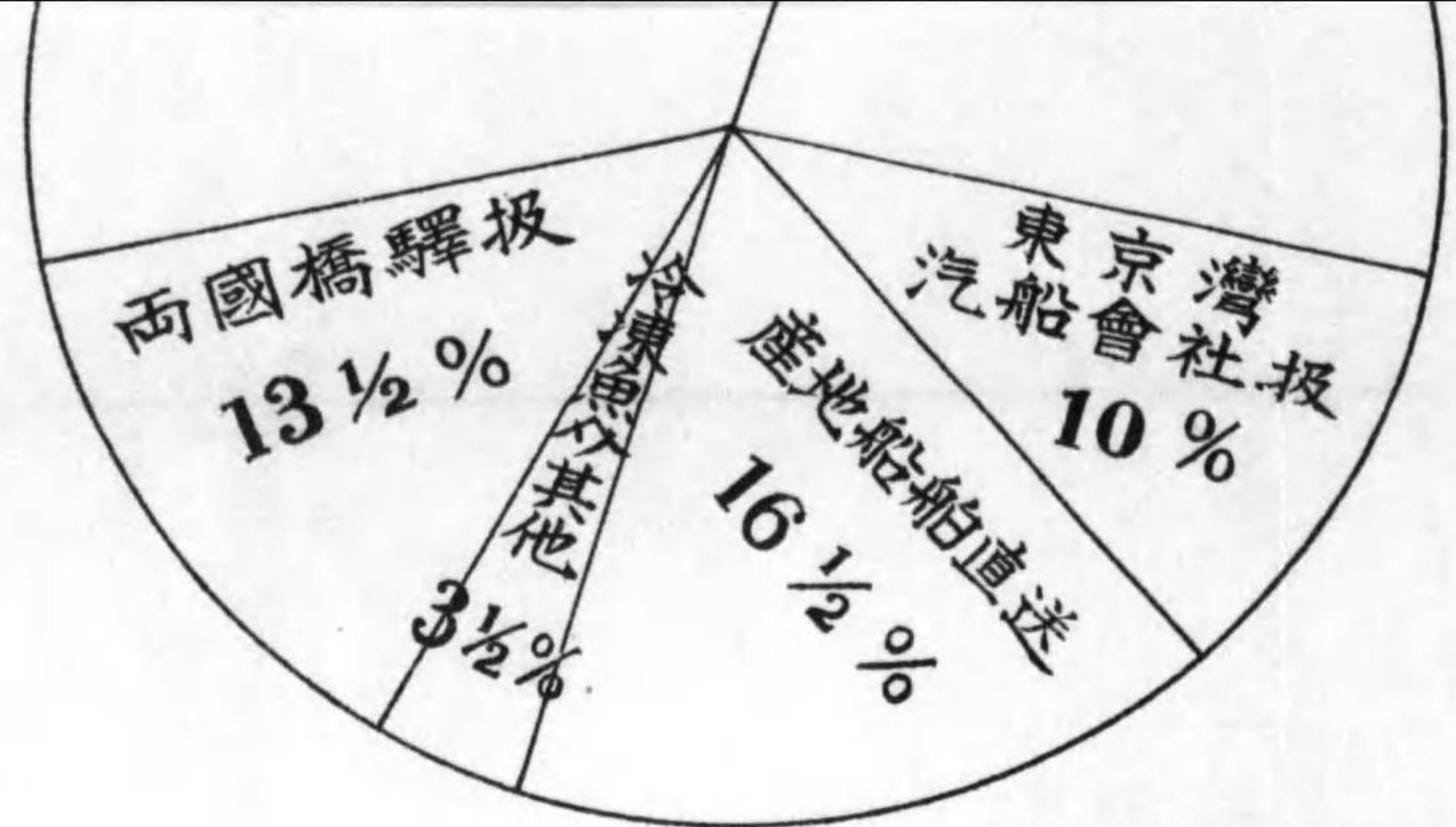
各月平均入荷表



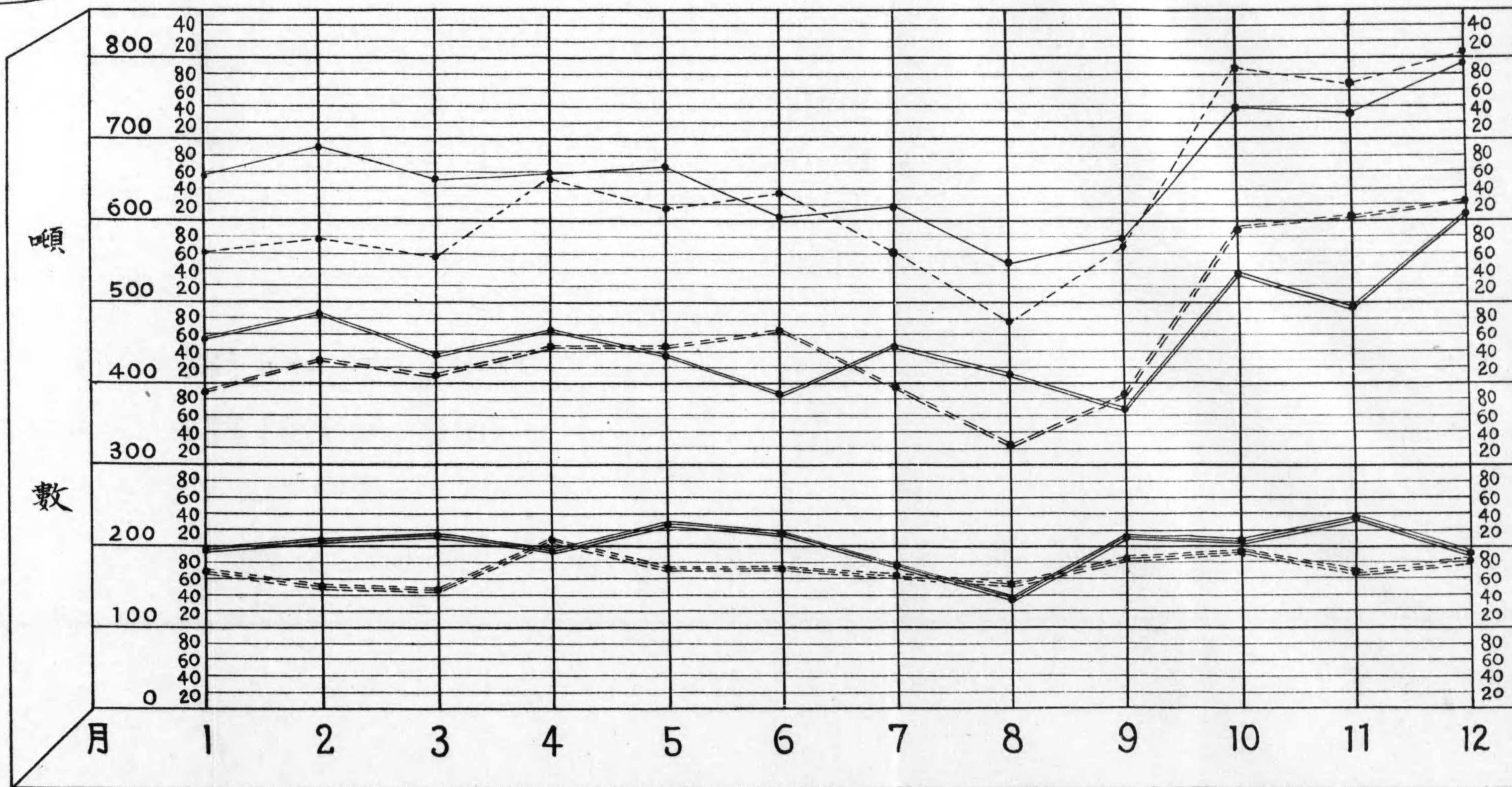
地方行内譯

1	隅田川驛仕向	1.5 %
2	兩國橋驛仕向	1.0 %
3	上野驛仕向	1.5 %
4	汐留驛仕向	0.3 %
5	飯田町驛仕向	1.1 %
6	消費地自動車直送	1.7 %
7	其他驛仕向	1.4 %

ノ實際取引日數ヲ以テ算出ス  
 (一) ハ入荷總噸數ヲ (——) ハ陸運ニヨル (冷凍魚介其他ヲ加算ス) (====) ハ  
 陸運ニヨル入荷總噸數ヲ示シ 實線ハ昭和三年ヲ点線ハ全二年ヲ示ス



各月平均入荷表



備考 各月ノ實際取引日數ヲ以テ算出ス  
 (——) ハ入荷總噸數ヲ (——) ハ陸運ニヨル (冷凍魚介其他ヲ加算ス) (====) ハ海運ニヨル入荷總噸數ヲ示シ 實線ハ昭和三年ヲ点線ハ全二年ヲ示ス

133420  
8%  
133420

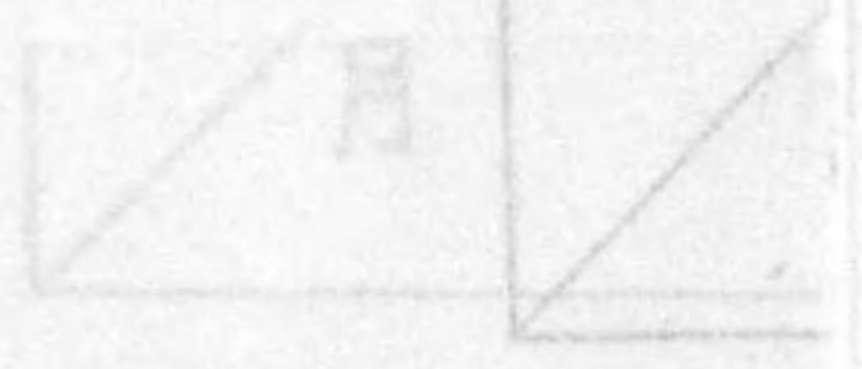
市内出府数量

1	茶烟麻仔包	1.4%
2	海味及雜貨	1.7%
3	蝦田町麻仔包	1.1%
4	沙撈越仔包	0.3%
3	下等麻仔包	1.2%
2	包圍糖麻仔包	1.0%
1	包圍川麻仔包	1.2%

19,833

25,986

地方出府数量



14.4  
691

終

