廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
朝鮮總督府	二〇	二六			二	六	八	四・〇〇
臺灣總督府	一	一				一	一	一〇・〇〇
北海道廳	二三	三七		一	一	二	一一	一五	四・〇五
樺太廳	五	五				二	二	四	八・〇〇
東京府	三八	七六		二	五	四	一五	二六	六・八四
神奈川縣	一	一							
長崎縣	八	八				四	四	四	五・〇〇
新潟縣	一〇	一〇				四	四	四	四・〇〇
千葉縣	四六	四六				一一	一三	一三	二・八二
茨城縣	二〇	二四				四	四	四	二・〇〇
愛知縣	六	一〇				二	二	四	六・六七
宮城縣	一一	一四				五	五	五	四・五五
石川縣	二五	三六				七	七	七	二・八〇
山口縣	一	二							
德島縣	四八	四八							
宮崎縣	一〇	一一							
計	二七三	三五五		三	一〇	一六	九九	一二八	四・六八

審查官 理學博士 岡村金太郎

食用工用藻類

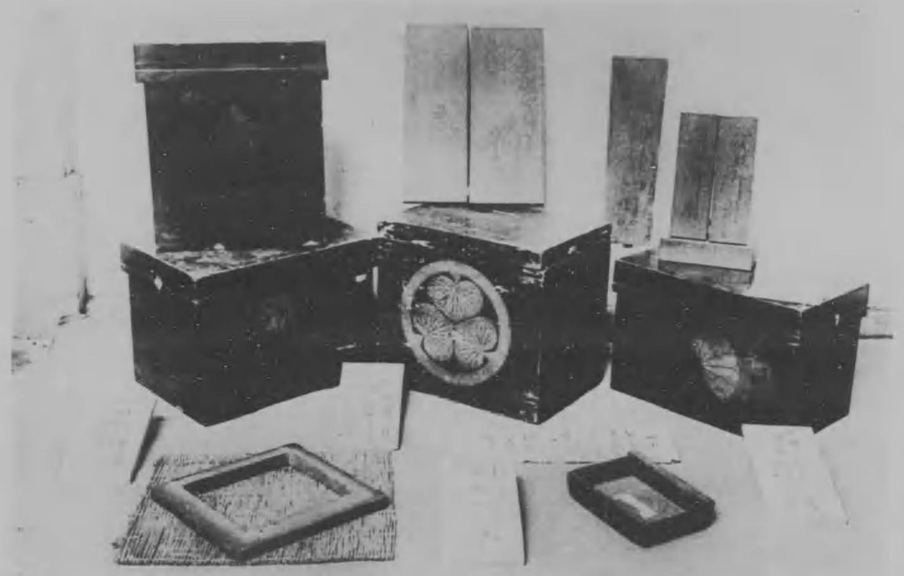
海苔

海苔ハ東京府ノ九百七十七點ヲ最トシ千葉ノ二百三十九點之ニ亞キ宮城、靜岡、廣島等僅ニ十數點アルノミ製造ノ技術ハ特ニ記スヘキ進歩若クハ改良等ナシト雖モ關西地方ニ行ハルル廣島流ノ抄キ方ハ漸次大森式ニ革メラルル傾向アリ近來斯業養殖奬勵ノ結果各地海苔ノ產出漸ク多キニ至ルト雖モ其

ノ地ノ製品ハ其ノ地附近ニ捌カレテ他ニ輸送スルノ要ナク又永ク保存スルノ必要ナキ爲メ所謂火入レト稱スル乾燥ノ技ヲ知ラサル地方多シ宜シク之カ奬勵ヲ行フヘキナリ

製造ノ技術ハ大體ニ於テ大差ナシト雖モ養殖ノ方法ハ大ニ進歩シタルモノアリ卽チ移殖法ト稱スルモノ千葉縣君津郡青堀村平野武治郎氏ニ依テ明治十一年ヨリ十六年ニ亙ル間ニ於テ偶然ノ事ヨリ發見セラレタル以來漸ク各地ニ行ハルルニ至リ東京灣ニ於テモ深川、芝浦、大森等ノ如キハ專ラ此方法ニ依テ海苔ヲ養殖スルノ狀況ニアリ此方法ハ海苔ノ胞子(タネ)ノ發生スル所アルモ其ノ地ニ養分乏シキ時ハ成育セサルヲ以テ之ヲ其ノ成育シ易キ場所ニ移殖スルコトニシテ海苔ノ胞子ハ比較的鹽分ノ多キ所ニ多ク附著シ其ノ成育良好ナル場所ハ鹽分ノ少キ所ナリトス而シテ鹽分ノ少キ所ニハ胞子少キナリ今日此方法ニ依ラサル時ハ東京府下海苔場ノ三分ノ一ハ之カ收穫ヲ得ルコト能ハサルヘク殊ニ大森品川、芝浦並ニ深川ノ一部ノ如キハ實ニ此方法ニ依ルヲ本體トスルノ狀態ナリトス次ニ伊勢灣內桑名附近ノ海苔場並ニ熱田以西ノ愛知縣沿岸ノ海苔場ノ如キモ亦移殖本位ニ於テ斯業ヲ經營スヘキ所ナリトス此他各府縣ニ於テ海苔簀ヲ立テテ胞子ノ附著少ナキヲ嘆スル所ハ概ネ其ノ胞子(タネ)場(バ)ナラサル所ニ簀ノ立入レヲナシタルニ基因スル所多ク又全然移殖法ニ依テナスヘキ所少ナカラス

移殖ノ効果大ナルハ前述スル所ナリ抑モ移殖ヲ必要トスルニ至レル所以ノモノハ一海苔場ハ永久ニ其ノ効力ヲ存セサルニ因ルナリ我あさくさのりノ名アルヤ其ノ始メ武州淺草觀音堂ノ附近海岸ニ接シ此處ニ隅田川ノ河口ヲ存セシ頃ヨリ此地ニ採リタルニ因ルモノニシテ實ニ足利氏ノ末太田氏ノ千代田城ヲ築キシ頃迄ハ此ノ地先海邊ナリシナリ爾來四百餘年ノ間ニ江戶灣漸次埋沒シタルヲ以テ其淺クナリタル所ハ鹽分少ナク淡水量多キニ過クルノ地トナリ築地ヨリ品川、大森ト漸次南ニ移リ今日ニテハ遠ク神奈川縣本牧方面其ノ發生並ニ成育ニ適スルノ地トナリタリ今斯業發達ノ時期ヲ考フルニ第一紀ハ上代ヨリ簀立ノ考案成レルニ至レル迄ニシテ第二紀ハ卽チ簀立ノ考案成レル年代卽チ延寶天和ノ頃トシ第三紀ニ焙爐ノ工夫ヲ案出シタル時代卽チ寶曆頃トス移殖ノ發明ハ斯業ノ開發歷史



御用箱

(第一圖)
所謂長元圖
御江戶圖說皇覽儀
長元ハ今ヨリ凡ソ八百七十余年前ナリ
長元元年ハ源賴光薨去ノ年ヨリ八年後ニ當ル

長元圖

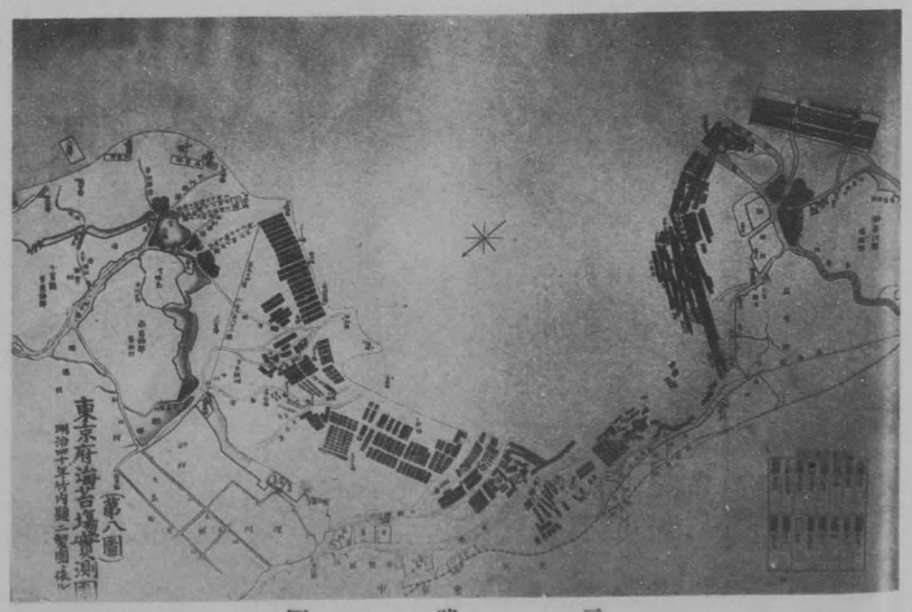
長　祿　圖

永　祿　圖

寛永圖

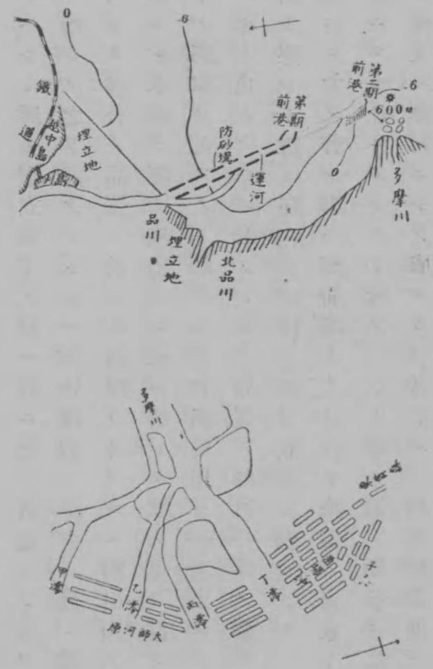
延寶圖

元祿圖



元祿圖

見取圖



中實ニ第四紀ヲ爲シタルモノト云フヘシ

玆ニ東京灣築港ノ曉ニ於ケル海苔場ノ將來ヲ論スルハ敢テ無用ノコトナラサルヘシト信ス今回東京館内ニ陳列セラレタル東京灣築港ノ模型ニ依リ視察シ第二期前港ノ竣成後ト第一期前港ノ竣成後トニ分チテ論セントス先ツ第二期前港竣成スルトキハ多摩川河口ト前港トノ間隔六百間ニシテ現在多摩川丁澪ノ北側ナル羽田海苔場ノ沖柵迄ハ九百間餘アリ然レハ三百間餘ハ此ノ間ニ於テ海苔場ヲ減スルニ至ル理ナリ而シテ此處ヨリ品川埋立地ニ到ル間ノ運河ノ兩側ニ砂防堤ヲ設クル時ハ大森、南品川沿岸ノ海面ハ恰モ囊ノ如クナルヲ以テ上ケ潮ニ際シ沖ヨリノ海水ヲ受クルコト十分ナラス殆ト止水ト擇フナキノ狀態ニ到ルヘキヲ以テ總テヲ現存ノママトスルモ海苔ノ發生及ヒ成育ハ全然望ムヘカラサルニ至ラン但シ多摩川丁澪ト丙澪トノ間ノ海苔場及ヒ丁澪ノ北側ナル羽田海苔場ノ一部字「ネノバ」、酒場ノ沖、東貫森ノ南ノ一部ノ如キハ甚シキ影響アラサルヘシト雖モ而モ隅田川ノ水ハ今日ト異リ運河ヲ經テ第二期前港迄運ハレ此所ニ初メテ海ニ放流セラルルニ當リ其所ハ恰モ多摩川ノ河口ニ當ルカ故ニ此附近卽チ羽田燈臺附近ハ淡水量甚シク多ク殆ト多摩川水量ノ二倍ト見積ルヲ得ヘシ然レハ今日現在大森ノ如ク其ノ地ニ淇

立シタルモノニテハ海苔ハ發生セスシテ之ヲ移殖ニ仰クノ止ムナキニ至ラン隨テ神奈川縣橘樹郡ニ屬スル大師河原ノ海苔場モ亦影響ナキ能ハス更ニ大森、南品川ノ海面ハ數年ヲ出テスシテ自然泥土堆積シ埋沒スルニ至ルヘシ依テ埋沒スルニ至ラサル迄モ此ノ場合ニ生スル海苔生產高ノ減額ハ約百萬圓ト見レハ大差ナカルヘシ

次ニ第一期前港ノミ竣成シテ第二期前港ニ及ハストセンカ此ノ場合ニ於テハ現在ノ大森、入新井、大井各村ノ海苔場ハ多少ノ損害ハ免ル能ハサルヘキモ大體ニ於テ大差ナカルヘシ但タ南品川及ヒ北品川ノ海苔場ハ甚タシク影響ヲ被ルニ至ラン

更ニ方面ヲ轉シテ深川、月島ノ埋立地以外ニ於ケル海苔場ヲ考察センカ此ノ埋立地ハ月島ノ沖測ヨリ八百間ニシテ今日現存スル深川海苔場ノ陸寄リノ柵ト大差ナキヲ以テ埋立地ヨリ沖ヘノ淺瀨ハ漸立ヲナスヘシト雖モ埋立竣工ノ曉ハ直ニ之ニ接近シテ漸ヲ立ツルコトハ必ス許可セラレサルヘキカ故ニ沖ヘ離シテ之ヲ設クルトセハ幾分柵數ノ減少ハ免レ能ハサルヘシ然レトモ此ハ別問題トシテ水理ノ如何ヨリ海苔ノ品質ニ及ホス關係ヲ考フルニ隅田川ノ水ハ主トシテ運河ノ方ニ導カン月島、越中島間ニ存スル水路ヲ經テ流出スル水ハ著シク其ノ量ヲ減スルニ至ラン然ラハ海苔場トシテノ水質ハ普ニ鹽分ノ調和ヲ失フノミナラスシテ隅田川ヨリ流出スル肥料ハ大部分ヲ失フニ至リ隨テ品質ハ毀損セラルルノ止ムナキニ至ラン其ノ品質ノ如何ハ此ノ部ニ流出スル隅田川ノ水量ニ關スルヲ以テ今遽ニ推斷シ難シト雖モ現在ノ砂村ノ如キ狀態ニ到ランカ

以上論スル如ク若シ第一期前港ノミヲ以テ築港ノ完成トスレハ海苔ノ此ノ部ノ產額ハ敢テ多大ノ損失ヲ蒙ムルモノニアラスト云フヘシト雖モ第二期前港迄竣工スルトセハ其ノ損害ヤ甚タ大ナリ而シテ之カ補充ハ如何ニシテ成ルカヲ考フルニ羽田燈臺附近ノ沖並ニ運河ノ東堤防以外ノ深所ニ於テ泥土堆積シテ淺瀨ヲ形成スルハ數十年若クハ數百年ノ後ニハ必ス多少此ノ事アルヘシト雖モ決シテ容易ノコトニアラス又運河ノ東堤防ノ外側ハ波浪ノ打寄スル爲メ砂ヲ持來リ洲ヲ造ルヘシト雖モ此ノ洲ハ堤ニ沿フテ形成セラルルモノニシテ急ニ沖ノ方ニ傾斜シ漸立ニ適當スル如キ遠淺ヲ形成スルハ決シテ數十年ノ如キ近キ將來ニハ望ムヘカラサルヘシト信ス然レハ勢ヒ之ヲ求メサルヘカラサルニ至ラン之カ缺損ノ幾分ヲ補ハン地方ハ伊勢灣ノ外復他ニ求ムヘキ所アラス伊勢灣ノ將來亦多望ナラストセンヤ

品質ト成分トノ比較

凡ソ海苔ノ品質ハ其ノ硬軟、色澤ト香味ノ如何トニ依リテ判別シ得ルモノニシテ其ノ依テ來ル原因ハ肥料ノ多少優劣ニ歸セサルヘカラス之ヲ以テ從來海苔養殖ニ當リ澪筋附近ヲ以テ最モ優良ノ地トナスハ人ノ既ニ知ル所ナリ今之ヲ分析ニ徵スルモ亦之ヲ證スルニ足ルモノニシテ優良ノ品ハ窒素ニ富クレハ左ノ如シ

明治四十四年十一月日本橋區ノ海苔商山本ヨリ買求メタル五種ノ海苔ノ市價ト其ノ窒素含量トヲ比較セシニ

	一	二	三	四	五
海苔					
乾物百瓦ノ代價（錢）	七七、六〇	六八、三〇	六七、一〇	五五、五〇	五〇、九〇
乾物百瓦中ノ全窒素（瓦）	七、三三	六、九五	六、八四	五、五二	六、一三
同　蛋白窒素（瓦）	五、九八	五、九〇	五、五二	五、〇九	四、九七

明治四十四年十一月下旬日本橋區ノ海苔商山形屋ヨリ購求シタル八種ニ就テ同樣ノ分析ヲ行ヘルモノ左ノ如シ但シ價格ノ甚タ相近キモノハ合セテ平均シ五種トナセリ

	一	二	三	四	五
新乾海苔					
乾物百瓦ノ代價（錢）	六四、〇二	五五、五〇	五〇、七四	四二、九六	三四、九四
乾物百瓦中ノ全窒素（瓦）	六、六五	六、二〇	六、〇六	五、九四	四、三〇

（農學會報第百十八號抄錄）

今回ノ博覽會出品ニ付テ數種ノ海苔ヲ分析シタルモノモ亦此ノ傾向アルヲ知レリ

若布

わかめハ德島縣ノ二十九點ヲ最トシ宮城、千葉、茨城、山口、北海道各一、二點ノ出品アリト雖モ多クハ鹽乾ニシテ永ク保存ニ堪フヘカラス

元來わかめトシテハ鳴門わかめヲ推ササルヘカラスト雖モ鳴門わかめノ優勝ナル點ハ一ハ灰ヲ加ヘテ保存ニ堪ユル樣ナシタルト之カ爲メニ製品ヲ鮮綠ナラシムルトニアリト雖モ其ノ殊ニ優レタルハ水ヲ以テ灰ヲ洗フ爲メニ鹽拔キトシテ永ク保存ニ堪ユルニアリトス此ノ他葉ノ軟弱ニシテ料理ノ際解頽セサルヲ誇リトスト雖モ此ハ暫ク德島產ノミニ限ラスト云フヘシ要ハ保存ノ如何ニアリトス今之ヲ採集スルニ當リ直ニ適當ノ質ノ灰ヲ加シテ製シ保存スルハ在來ノ鹽干ニ優ルト雖モ更ニ之ヲ鹽拔トシテ製スルノ勝レルニ若カス此ヲ以テ各地爭フテ範ヲ德島ニ取ルト雖モ德島ノ法タル之ヲ裝束スルニ容易ナラサル熟練ヲ要スルモノニシテ彼ノ地ノ如キハ一村皆此ノ業ヲ營ムヲ以テ男女ト雖モ知ラス識ラスノ間ニ小束ノ製法ニ熟シ價額ニ應シテ品質並ニ數量ト要スル丈ケノ束トヲ作ルニ別ニ一々之ヲ秤量セストモ自然ノ經驗上指先ヲ以テ誤ナキヲ得ルカ如ク熟練スルカ故ニ之ヲ雇フニ當ツテモ賃銀廉ナルヲ以テ事業ヲ經營スル上ニ於テ大ナル便アリト雖モ之ヲ他縣ニ行ハントセハ先ツ工女ノ養成ヨリ始メサルヘカラス而シテ之ヲ雇フニ當テハ德島ニ於ケルト同樣ノ率ヲ以テ內職トシテ廉ナル工賃ヲ以テスル能ハサルカ故ニ自然資金ノ多キヲ要シ從テ價格ヲ廉ナラシムル能ハサルカ故ニ市場ニ顧客ヲ德島ト爭ハントセハ勢ヒ敗者ノ位置ニ立タサルヘカラス故ヲ以テ思フニ各縣夫々特殊ノ方法ヲ以テ鹽拔若布ヲ製シ以テ市場ニ聲價ヲ得ルニ努ムルヲ可トス然レトモ今日ノ商勢ニテハ斯ク改良ヲ施シ手數ヲ加ヘテ市場ニ出スモ問屋ノ之ニ對スル仕切リ却テ高價ヲ拂ハス之ヲ鹽拔トシテ出スノ手數ナキニ劣ルヲ以テ製造家ハ結局保存ノ如何ヲ問フニ遑アラスシテ市價ノ少シニテモ多カランコトヲ望ムハ又止ムヲ得サル所ナリトス然レトモ保存長カラサレハ之ヲ賣盡スニ成ルヘク梅雨前ヲ期セサルヘカラスシテ隨テ問屋ノ値段モ廉ナルノ理ナルカ故ニ之ヲ鹽拔キトシテ一年中維持セラルル樣ナセハ市價ノ高キヲ待テ賣ルノ利アルヘシ宜シク賣ノ販方法ヲ考究シ徒ニ天惠ヲ徒費セサランコトヲ望ム

寒天原料

寒天製造ノ原料ハ從來ト異ナルコトナクてんぐさ並ニえごヲ主トシ各府縣多少ノ出品アリト雖モ特記スルノ事項ナシ近來原料タルてんぐさノ產額比年減少スルヲ以テ當業者常ニ新ナル原藻ヲ求ムルニ汲々タルニ際シ樺太トウブツ湖ニ產スル一新藻(學名未詳和名未定但シ出品者ハ「イタニ」草ノ名ヲ附セリ)ハ遙ニてんぐさニ劣ルト雖モ亦幾分混用スルニ足ルコトヲ確メタリてんぐさ蕃殖法トシテ雜藻ヲ除去シ或ハ種子草ヲ移殖シ一方ニハ又採集方法並ニ保護法等ヲ講シナハ年額決シテ少ナキニ止マラサルヘシト信ス

つのまた類

糊料原藻トシテふのり、つのまた類ハ出品ナシ但タ東京某海藻問屋ノ出品ニ係ルおほばつのまた中ニ一種ノ紅藻類ヲ混シタルモノヲ見タリ此ノ混交藻ハ學名ヲTurnerella Mertensiana(和名ゑぞなめし(岡村稱)ト稱シ千島ヨリ陸前志津川附近迄產スルモノニシテ形狀ハたんばのり卽チ普通おほばつのまたト稱スルモノニ類似スルヲ以テおほばつのまたノ產地タル上總岩和田、御宿方面ヨリ此ノ藻ヲ混シテ送リ來ルモノニシテ當業者ハ之レヲのろめ又ハふんどしト稱シテおほばつのまたト區別シ其ノ溶解セサルコトヲ熟知ス然レトモ其ノ產地ヲ詳カニセスシテ同シク上總方面ニ產スルモノト信セリ此ノ藻ハ之レヲ日光ニ透視スレハ小サキ點々アリテ淡黃色ニ見エ之レアルカ爲メ手觸リハ少シシクザラザラスル氣味アリ此ノ混交藻ハ思フニ上總地方ノおほばつのまたヲ送リ出ス問屋ニ於テ北海道ヨリ此ノゑぞなめしヲ取寄セ混交スルモノト見ユ其ノ證ハ淡路ナル某氏ノ許ニ於テ氏カ大阪ノ寒天原藻問屋ニテ得タル諸種ノ藻類標本中 Tichocaspus esiuitus(かれきぐさ(岡村稱)ト稱スル一種ノ

紅藻ノ同シク北海道一圓並ニ千島、樺太等ニ産スル藻ヲ混交セルモノアルヲ見タレハナリ斯ノ如キハ固ヨリ無用ノ海藻ナレハ糊料原藻ヲ送リ來ル元問屋ニ於テ甚タシキ廉價ヲ以テ原産地ヨリ取寄セ之ヲ混交スルカ或ハ偶々北海道ヨリ來レルモノノ中ニ此等藻類ノ混シタルヲ混交スルカ其ノ詳細ヲ知ラスト雖モ東京問屋ニ於テ苟クモのろめノ名ヲ附シ之ヲ區別スル以上其ノ偶然ニ混交シタルモノニアラサルハ論ヲ俟タサルヘシ斯ノ如キハ徒ラニ信用ヲ薄クスルニ止マル拙策ナレハ速カニ改ムヘキモノトス

こんぶ

こんぶニ就テハ特ニ記スヘキコトナシト雖モ從來ヨリ輸出昆布ノ檢査奬勵ノ結果品質ノ統一ト撰擇トヲ十分ニ行フニ至リタルハ悦フヘキ現象ナリトス朝鮮亦之ニ鑑ミ元山、木浦、釜山ニ海藻檢査所ヲ設ケ盛ニ輸出海藻ノ檢査ヲ勵行スト云フ

因ニ云フ朝鮮總督府ハ大正二年五月府令ヲ以テ輸移出額海藻ニ對スル檢査規則ヲ發布シ同年七月ヨリ之ヲ施行セリ其ノ檢査ヲ受クヘキ海藻ハ石花菜、海蘿、銀杏草、櫻草、小凝菜、礒草ノ六種ナリト云フ

海藻養殖法

近來海藻人工蕃殖法ノ案出セラレテヨリ各地漸ク盛ナラントスルニ至レルハ悦フヘキ現象ナリトス海苔ノ養殖ハ古ヨリ行ハレ其ノ移殖ノ如キハ前條詳說スル所アリタレトモ外海ニ面スル海岸ニ附著スルいわのりハ夏季中其ノ附著スヘキ岩面ヲ石又ハ鐵器ニテ磨クトキハ其ノ秋のりノ附著多ク又烏根縣ノ如キハ「セメント」ヲ以テ岩ノ凸凹ヲ平坦ナラシメ或ハ海水ノ潴溜スル所ハ之ヲ落シテ乾面トナシ以テ其ノ附著面ヲ多カラシムルニ勉メタリト云フ

ふのりハ明治四十年以來佐賀縣ニ於テ岩面ノ掃除ヲ行ヒ其ノ蕃殖ヲ圖リタル以來產額頓ニ增加シタルヨリ他縣漸ク之ニ倣ヒテ實行スルモノ多ク各地ノ產額漸ク多カラントス其ノ海外ニ輸出セラルルニ至ルハ今暫ク他日ニ屬スヘシト雖モ內地ノ產額過剩スルノ日ハ勢ヒ他ニ輸出セラルヘキハ明ナリ

ト信ス

てんぐさ、わかめ等ハ其ノ生育スル位置のり、ふのりト異ナリ數尋ノ深所ニアルヲ以テ之カ增殖ノ方法トシテ海底ノ雜藻ヲ除去スルコト容易ナラスト雖モ朝鮮人ハわかめ蕃殖ノ目的ヲ以テ夏季海中ニ入リ長キ竿ノ先キニ鈎ヲ附シ之ヲ以テ海底ヲ搔キ以テ雜藻刈除ヲ行フト云フ近來此等深所ノ海藻ニ就テモ漸ク岩掃除ヲ實行スル所アリ靜岡縣伊豆沿岸及神津島、石川縣和歌山縣ノ如キ之ナリ

乾海苔ニテ金牌ヲ得タルハ東京市窪田惣八、山本德治郎及大塚寅次郎ナリ

窪田惣八ハ遠ク明和元年(今ヨリ百五十年前)ヨリノ創業ニシテ現在殘存スル乾海苔老舖中ノ最ト稱スヘク其ノ初代ヨリ八代ノ今日ニ至ル間斯業ノ奬勵改進ニ努力シタル功績多大ナリ此ノ故ヲ以テ明治九年京都府博覽會ニ有功賞ヲ得タル以來名譽金牌、一等賞、金牌等各種ノ賞牌ヲ得タルモノ其數六十三ニ達シ年々五、六十萬圓ノ販賣高ニシテ自カラ製造所ヲ有セリ

山本德治郎ハ嘉永三年ノ創業ニシテ年代未タ必スシモ古カラスト雖明治初年夙ニ大膳職ノ御用ヲ蒙リ種々製造ニ苦心シ或ハ味附海苔ヲ工夫シ一般製造家ヲシテ其ノ技ヲ磨カシメ製品ノ改良ニ努メタル其ノ功多大ナリ又自カラ府下南葛飾郡砂村ニ製造所ヲ有シ深川區古石場町ニ蒸汽乾燥場ヲ設ケ盛ニ製造ニ從來ス其ノ每年ノ賣上高四拾餘萬圓ニ達ス

大塚寅次郎ハ明治八年ノ創業ニシテ窪田、山本ニ比シ日尙ホ淺シト雖一躍シテ同業者中ノ幹事ノ重職ニ居ルヲ以テ其ノ同業者中ニ重キヲ爲セルヲ知ルヘシ年々參拾萬圓內外ノ販賣高ニシテ荏原郡大森町ト南葛飾郡葛西トニ製造所ヲ有シ盛ニ製造ニ從事ス努メテ海外ニ輸出ヲ計リ朝鮮、支那其ノ他邦人ノ居住地ニ出スモノ參萬五千圓ノ多キニ及フ

昆布ニテ金牌ヲ得タルハ北海道根室外四郡水產組合ナリ同組合ハ率先檢查ヲ施行シ品質ヲ精撰改良シ結束荷造ノ完全統一ヲ圖リ以テ市場ノ聲價ヲ昂メ明治三十九年以來年々投石ヲ實施シ新ニ昆布礁ヲ造成シ產額ノ增加ニ努メ投石ノ數五十餘萬個ニ達ス爲メニ十年前ニ比シ產額約五割餘價額

ニ至リテハ實ニ二倍半餘卽チ十七割ノ增進ヲ示スニ至レリ是レ一面一般價格ノ昂上ニ伴フモノナリト雖品質、結束ノ改良ニ基クモノ亦大ナリトス加之ナラス需用地支那ニ於ケル狀況ヲ實地ニ調査シ直輸出ノ端ヲ開キ販路ノ擴張ヲナス等其ノ効績顯著ナルモノアリ

海草寒天業ニテ金牌ヲ得タルハ東京市西宮新七及指田傳助ナリ

西宮新七ハ專ラ石花菜並各種糊料海藻販賣業ヲ營ミ業務頗ル廣ク年々扱フ所ノ販賣高二十萬圓餘ニ達ス指田傳助ハ石花菜專業者ニシテ業務甚タ廣ク且府下多摩川ノ上流小作ニ寒天製造場ヲ設ケ關西第一流ノ技師ヲ聘シ精良ノ品ヲ製出スルニ苦心シ傍ラ研究ニ怠ラス期年ナラスシテ關西、信州ヲ凌駕スルニ至ラントスルノ勢アリ其ノ最近ノ販賣高ハ石花菜拾萬五千圓(七萬〇二百五十貫匁)寒天細角共七萬圓(七萬七千斤)合計金拾七萬五千圓ノ多キニ及フ

寒天

審査官 西村寅三

審査補助 木村金太郎

寒天ハ世界ニ於テ本邦獨特ノ製品ナリ晩近ニ於テハ支那ノ外彼ノ「アガー、アガー」ノ代用品トシテ歐米諸國ヲ始メトシ南洋諸島ニ至ル迄盛ニ輸出セラレ重要輸出水產物ノ一トナレリ

寒天製造地トシテ重ナルモノハ大阪、京都、兵庫、長野ノ二府二縣ニシテ其ノ他各地ニ於テ之カ製造開始セラレ近年ニ至リテハ朝鮮、樺太等ノ如キ新領土ニ於テモ之カ製品ヲ見ルニ至レリ

今寒天ノ各府縣ニ於ケル製產額ヲ擧クレハ左ノ如シ

地方別	單位	三十六年	三十七年	三十八年	三十九年	四十年	四十一年	四十二年	四十三年	四十四年	大正元年
京都	貫	三五、六七〇	三二、五六四	三四、二五〇	三六、九〇〇	四一、七九〇	四七、〇七〇	四三、五四六	六四、五二三	四九、〇六五	四二、七九一
	圓	一三二、八六二	九九、五九〇	八三、〇二八	一五九、〇七〇	一九六、一五〇	二三一、三五一	二七二、四三四	三五二、四八四	三三六、九八〇	三〇七、五三一
大阪	同	一三一、四九四	一二三、八一六	一三五、六三九	一〇五、一一六	一三三、九四七	一二六、九三七	一一一、三二四	一三五、九一〇	一三三、二八八	一四四、八八五
	同	四三五、三一五	四〇七、五〇二	四二四、五三八	四七七、四四九	九〇六、五四八	五七二、六八一	五四〇、八七一	六四〇、二三一	五九一、四九九	七〇一、七九二
兵庫	同	五三、〇三七	五九、八三四	四六、一六二	六〇、四二七	八二、七六〇	六一、七四四	五四、八二二	五一、八二六	五四、九三四	四六、四八〇
	同	一八二、九二五	二三五、五〇九	一七〇、五九一	二五〇、二七〇	三一八、三〇〇	二四七、六一九	二三五、〇八〇	二六六、六八一	二三八、七二一	二三三、八四〇
山梨	同	—	—	—	—	—	—	—	—	四〇〇	四〇〇
	同	—	—	—	—	—	—	—	—	二、〇〇〇	二、〇〇〇
靜岡	同	—	—	—	—	—	—	—	—	—	二〇〇
	同	—	—	—	—	—	—	—	—	—	一、〇八九
長野	同	四五、〇六六	三八、五一九	四三、三〇九	四七、七〇四	五九、五〇七	九三、九四二	八七、四七四	八九、一三八	一〇〇、〇八一	一一〇、一九四
	同	一六一、四三三	二三八、四三五	一六七、九〇五	二二四、一三四	二六二、七〇六	四六八、〇一三	四七九、六三五	五四九、〇八八	五八〇、三七六	五九五、八〇八
福島	同	—	—	八六	六七五	六三一	六四三	四四四	九三	三七八	三〇〇
	同	—	—	三三一	三、〇四〇	二、九九一	三、四二〇	二、三三一	五三五	一、二八五	二、八〇〇
岩手	同	一六〇	一〇〇	七三	一二〇	一二八	二五〇	—	—	—	—
	同	八〇〇	四〇〇	四〇八	一、〇〇〇	六四〇	一、二五〇	—	—	—	—
青森	同	一、三八六	八七五	三五二	五九四	九六七	五三〇	—	—	—	—
	同	六、二二六	四、一〇〇	一、七六二	五、七三五	七、五四九	二、七七九	—	—	—	—
秋田	同	一〇一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	同	四一五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
和歌山	同	—	—	—	—	—	—	三七五	三〇	二四〇	四二
	同	—	—	—	—	—	—	一、三〇一	一五〇	一一〇	二〇四
計	貫	二六六、九一四	二五五、七〇八	二四九、八七一	二五一、五三〇	三一九、七三〇	三三一、〇九七	二九七、八七五	三四一、五〇九	三三八、一七〇	三四五、一三三
	圓	九〇九、九七七	八六五、五八六	九〇八、五五四	一、一一〇、六九八	一、四一四、七八四	一、五二七、〇七七	一、五三二、五三三	一、八〇九、一五九	一、七五一、九六一	一、八三三、〇六四

備考 右ハ大正三年三月農商務省水產局發行ノ水產統計年鑑ニ依ル

右ノ表ニ據レハ十年間(自明治三十六年至大正元年)ニ長野縣ハ約四倍、大阪府ハ約二倍、京都府ハ二倍半、兵庫縣ハ一倍二分各府縣ノ總計ニ於テハ約二倍モ價額ノ點ニ於テ增加ヲナセリ

右ノ如ク內地製造ノ增加ハ外國輸出ノ增進ヲ來シ十年間(自明治三十六年至大正元年)ニ輸出金額約二倍ニ達セリ

而シテ現今輸出セラルル地方ハ支那、香港、英領海峽殖民地、蘭領印度、佛領印度、露領亞細亞、比律賓諸島、暹羅、英吉利、佛蘭西、獨逸、白耳義、伊太利、墺太利、何牙利、和蘭、露西亞、丁抹、北米合衆國、英領亞米利加、墨西哥、秘露、智利、濠太剌利、布哇、亞爾然丁、喜望峰殖民地等ニシテ其ノ內十萬圓以上輸出スル地方ハ支那香港、蘭領印度、佛蘭西、獨逸、北米合衆國等ナリ

寒天ハ未タ外國ニ於テ製造セシコトナク僅カニ西印度ニ「アガー、アガー」ト稱スル寒天類似ノモノアルモ現今ニ於テハ寒天カ凡ヘテ之カ代用ヲナスニ至リタルト聞ク

寒天ノ用途ハ本邦、支那、南洋等ニ於テハ主トシテ食用ニセラルルト云ヘトモ歐米ニ於テハ食用ニ供セ

ラルルノ外糊料、醸造物ノ清澄劑、護謨代用、黴菌ノ培養基其他ニ使用セラルルモノナリト云フ斯ク其ノ用途多キヲ以テ其ノ使用ノ目的ヲ調査シ夫レ〳〵其ノ要求ニ應スヘキ寒天ヲ製造スルハ大ニ必要ナルコトナリ徒ラニ唯外觀ノ美ノミヲ計リ其用途ノ目的ヲ考ヘサルハ賞贊スヘキコトニアラス實ニ其ノ用途ニ關スル方面ノ考究ハ今日ノ場合極メテ急務ナル問題ナリト信ス

寒天ノ品質優良ナルヲ判定スルニハ種々ナル條件ヲ必要トスレトモ現今普通ニ採ラルル最モ重ナル鑑定法ハ色澤及ヒ形狀ノ兩點ニアリ

色澤佳良ナルハ商品トシテ外觀ヲ美ナラシムルト同時ニ其品質ノ佳良ナルヲ表示スト稱セラルル是レ原料ヲ吟味シ製造ニ意ヲ用ユレハ不純成分ノ除去完全ニシテ光澤ニ富メル純白ノ製品ヲ得ヘキニ依ルナリ

形狀モ色澤ト同樣原藻ノ素質ト煮熟凍乾等ニ關係スルコト大ナリ形ノ方整ナルハ原藻ノ撰擇宜シキヲ得製造ノ工程適當ナルコトヲ表ハスモノナリ

右ノ如ク色澤形狀ニ依リ鑑定ヲ行フハ大ニ理ノ存スル所ナレトモ近來寒天ノ用途ハ各方面ニ開カレタルヲ以テ將來ハ其ノ使用ノ目的ニ應シ種々ナル性質ノ寒天ヲ要求スヘキニ依リ色澤形狀以外尚必要ナル鑑定標準ヲ定ムヘキハ勿論ナリ

已ニ現今ニ於テモ寒天ノ使用ノ目的ハ其ノ凝固力ヲ利用スルコト極メテ多キヲ以テ其ノ力ノ多少ヲ測定シ商品トシテノ品位標準ノ一ツトナスヘキハ勿論ナリ

依テ今回ノ博覽會ノ審査ニ於テモ肉眼鑑定以外凝固力ノ測定ヲ行ヘリ左ニ其ノ測定ノ裝置及方法ヲ說明シ後重ナル出品ニ就テ測定セシ結果ヲ揭ケン

寒天凝固度測定裝置ノ說明及使用方法

一、凝固度測定法ノ要領

擬固度測定法ノ要領ハ寒天凝固成分ノ存在ニヨリテ溶液ノ凝固セル凝塊ニ重量ヲ加ヘ壓迫スル時ハ其ノ塊ノ崩潰スルニヨリ其ノ狀態ヲ利用シ崩潰ニ要スル時間ヲ以テ凝固度指數トシテ表示シ以テ凝固度ノ强弱ヨリ間接ニ凝固成分量ノ多少ヲ測知セントスルニアリ

二、凝固度測定ノ方法

イ、原凝柱ノ作成

試驗資料ノ或一定割合ノ熱湯溶液カ約五十度乃至六十度ニ冷却セル時凝管（寒天ノ溶液ヲ入レ凝固セシムル管ヲ云フ此凝固セシ寒天ハ之ヲ原凝柱ト稱ス）ノ一端ニ密栓ヲ施シ凝管ヲ僅カニ斜ニシテ十分ニ振盪シ濾過セル溶液ヲ一端ヨリ溢ルル程度ニ注入シ之ニ豫メ鈍角ヲナセル硝子細管ヲ密嵌セルB栓（第二圖下）ニ嵌入シ放冷セシム

ロ、凝柱斷成裝置及斷成法

凝柱（原凝柱ヲ一定ノ長サニ切斷セル寒天凝固柱）ヲ斷成スル裝置ハ寫眞版（第二圖ノ上）ニ示セルカ如キ構造ヲナス

（A）管臺（B）抱管鈎（C）斷板（D）板溝

管臺ハ木柱ニシテ凝管ヲ密嵌抱持セシムル樣彈性鐵葉製ノ抱管鈎數個ヲ釘著セリ管臺ノ一端ニハ鐵葉製ノ板溝平行シテ緊著セラレ此ノ溝內ニ裏面ノ一端ヨリ一定ノ長サノ劃度アル紙片ヲ貼布セル斷柱板ヲ插入シ釘（E）ニテ其一端ヲ押ヘテ動カサラシム

本裝置ニテ凝柱ヲ斷成スルニハ凝管ヲ抱管鈎ニ插ミ其ノ管端ヲ斷柱板ノ一端ニ接著シ原凝柱ヲ管ノ一端ヨリ適宜ノ棒ヲ以テ押シ之ヲ斷柱板上ニ押シ出シ斷柱板ノ裏面ヨリ透視スルコトヲ得ル一定ノ長サノ劃度線上ニ來タルトキ薄クシテ均一ノ厚サヲ有スル食卓用ノ「ナイフ」ノ類ヲ以テ凝管端ニ密著セシメツツ管外ニ出テタル原凝柱ノ部分ヲ斷離スレハ一定ノ長サノ凝柱ヲ得ルナリ斷成セラレタル凝柱ハ及體ニ粘著スルヲ以テ及體ヲ倒セハ巧ミニ及體上ニ截採スルコトヲ得ヘシ

ハ、崩潰裝置（第一圖）及使用方法

（A）第一橫架（B）第二橫架（C）支柱板（D）溝架（E）壓板（F）壓軸（G）抱礎（H）緊定螺旋（I）主柱（K）有溝分銅壓板及支柱板ノ木製ナルヲ除キテハ全部鐵製ニシテ器ノ全體ハ卓緣ニ抱礎ヲ插入シテ緊定螺旋ヲ以テ卓ニ緊定

スルコトヲ得ルナリ主柱ノ上部ヨリ二個ノ横架ヲ肢出シ其ノ架端該當部ニ孔ヲ穿チ壓軸ハ其ノ兩架ノ孔ヲ通シ殆ント摩擦ナク滑カニ上下シ得ルナリ二個ノ支架アルハ縱軸ノ上下ヲ線上ニ行ハシムルタメナリ板軸ノ上端ニハ螺旋アリテ小分銅ヲ搭載スヘキ皿ヲ緊著ス板軸下端ハ「コルク」ノ薄圓板ニテ作レル壓板ノ中心ニ密嵌シ其ノ板上ニハ橫ヨリ壓軸ニ挿入シ得ル凹溝アル種々重量ヲ異ニセル有溝分銅ヲ挿入搭載スルコトヲ得支柱板ハ粗面ノ木製板ニシテ溝架上ヲ左右ニ辷動シ且ツ把手ニヨリテ溝架ヨリ任意取除クコトヲ得ルナリ

本裝置ヲ用ユルニハ前記ノ如ク斷成シタル凝柱ヲ「ナイフ」ヲ用ヒ支柱板ノ中央ニ置キ板ヲ左右ニ辷動シテ凝柱中心カ壓板中ト極力一致スル樣位置ヲ調節シ後チ有溝分銅ノ挿入セラレアル壓軸ヲ凝柱上面ニ觸レシメ手ヲ放チテ壓ヲ凝柱ニ加ヘ凝柱ノ崩潰スル秒數ヲ測ルニアリ

本裝置使用上ノ注意　本裝置使用上最モ注意ヲ要スル點換言スレハ本法ノ精確度ニ密接ナル關接ヲ有スル事項ヲ摘記スレハ左ノ如シ

一、寒天凝柱ノ直徑ハ極力一定セサルヘカラス

二、試驗中室溫ニ差アルヘカラス

三、寒天凝柱ノ長サハ四分乃至四分五厘內外ヲ便トス

四、原凝柱ノ兩端ハ一柱ノ長サヨリ約五割ヲ增セル部分ヲ廢棄スルヲ要ス

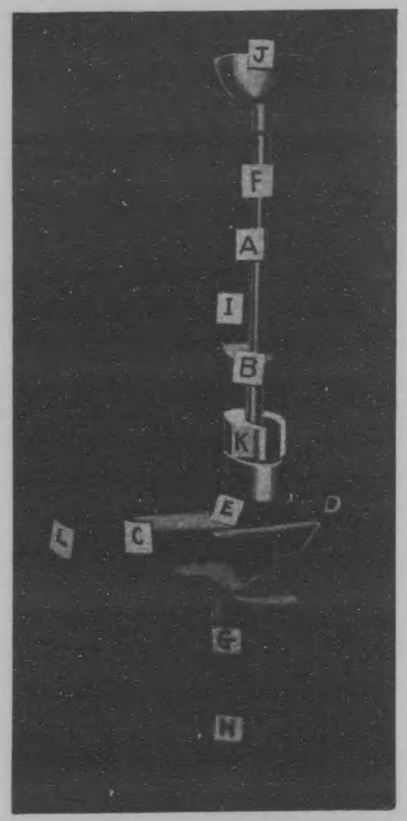
五、試驗凝柱ニ手指ヲ觸レ其ノ他溫度及硬度ニ變化ヲ與フルカ如キ事情ニ遭遇セシメサルコトニ注意セサルヘカラス

六、凝柱ハ辷脫ヲ防ク手段ヲ講スルヲ可トス

七、崩潰時指ハ十秒以上二十二、三秒ナル樣重量溶解量及溫度等ニテ調節スヘシ

八、時指ノ測定ニハ可成秒時計ヲ使用スルヲ便トス

九、冷凝後崩潰度檢查ニ差支ナキ時間ハ原凝柱ノ溫度カ氣溫ニ低下シ（或ハ檢查ヲ施行セントスル溫度ニ低下後）タル後一時三



第　一　圖

第　二　圖

十分乃至二時間ヲ經過セシムレハ可ナリ急凝ハ不可ナリ

寒天ノ凝固カ測定ノ必要ナルハ前ニ述ヘタル如シ尚寒天以外海藻類ニ就テ同樣測定ヲ行ヒ寒天ノ材料ニ適スルヤ否ヤヲ捜索シ以テ廉價ナル寒天配合材料ヲ研究スルハ寒天厚藻ノ價額騰貴シ當業者ノ困難尠ナカラサル今日ノ場合最モ適切ナルコトナリ

右ニ述ヘタル寒天凝固度測定器ヲ用ヒ重ナル出品ニ就テ測定ヲ行ヘリ左ニ其ノ結果ヲ掲ケ參考ニ資セン

府縣	姓名	寒天	凝固度(秒)
京都府	上野榮二郎	角	一一
		細	八
	黒田桂二	角	一五
		細	一二
	黒田卯三郎	角	一一
	中島五郎	角	一二
		細	七、五
大阪府	和田半兵衛	角	一〇
神奈川縣	伊東三省	角	一四
	吉永仁藏	角	七
東京府	駒木銀三郎	角	六
	辻本初太郎	角	二三
	木村稱太郎	細	五
	西宮新七	角	一二
	指田傳助	細	八、五
	日本糊膠株式會社	粉末 甲	一六
		粉末 乙	五
	小飼忠太郎	角	七
		細	一二、五
東京府	五味長四郎	角	一〇
		細	七、五
	伊藤久助	角	七
	五味横治	角	七
		細	六、五
		赤	六、五
	增木寅松	角	三
		細	四、五
	牛山久作	角	二
	關榮重	角	三
	小松義太郎	角	一一
		細	一一
	飯田沖二郎	角	一〇
	大久保安之丞	角	七
		細	七
	增木榮之丞	角	二、五
		細	三、五
長野縣	矢島本兵衛	角	六
	增木寅二郎	角	三
	小飼宇左衛門	角	一二
		細	一一

增木常次郎	細角	一、五	二	
小池良吉	角	五		
小池春吉	角	四		
長野縣 伊藤小次郎	細角	四、五		
森元源作	細	一一		
增木寅右衛門	角	五		
今井勝雄	細角	五		
濱小三郎	角	一、五七		

備考　右ハ寒天ヲ細粉トナシ其ノ六瓦ニ對シ三〇〇竓ノ割合ヲ以テ蒸餾水ヲ加ヘ百度ノコツホ氏蒸汽殺菌釜内ニテ三時間半加熱シ布ニテ濾過シ其ノ濾液ヲ凝嚢ニ注入シ凝固セシメ一晝夜ノ後チ崩潰ヲ行ヒ測定ヲナセリ

出品ノ批評　今回出品セル品目ハ角寒天、細寒天、粉末寒天ノ三種ニシテ三府二縣及朝鮮、樺太等ニ渉リ總點數ハ九拾貳點、出品人員ハ五拾壹人ナリトス去ル明治四十年ノ東京勸業博覽會ノ出品點數五拾五點、出品人員參拾貳人ニ比スレハ著シク增加ヲ來セシコト明ナリ

今回ニ於ケル各府縣ノ出品點數ノ最モ多キハ長野縣ニシテ總點數五拾四點ナリ之ニ次クハ東京府ノ拾五點、京都府ノ拾參點ナリ其他ハ皆拾點以下ナリ之ヲ前回ノ博覽會ニ比スレハ長野縣ノ出品著シク增加セルニ反シ大阪府ハ僅カ貳點ニ過キス青森兵庫等ヨリハ全ク一ツノ出品モ見ス之ニ反シ新ニ出陳セシハ神奈川縣、朝鮮、樺太ナリトス

今回ニ於ケル諸府縣出品數及授賞數ヲ擧クレハ左ノ如シ

府縣	出品 點數	出品 人員	名譽賞 金牌	名譽賞 銀牌	銀牌	銅牌	褒狀	授賞者總計	不賞者總計
東京府	一五	七	一	一	一	二	一	六	一
京都府	一三	九							
大阪府	二								
神奈川縣	四	二							
長野縣	五四	三〇		一	三	五	一	一九	二
朝鮮	一	一							
樺太	三	一							
合計	九二	五一	一	一	一	一	一	四	三

次ニ前回ノ東京勸業博覽會ノ出品數及授賞數ヲ參考ノ爲メ左ニ揭ケン

府縣	出品 點數	出品 人員	名譽賞 金牌	名譽賞 銀牌	一等	二等	三等	褒狀	授賞者總計	不賞者總計
東京府	二二	六			二	一	三	三		
青森縣	四									
長野縣	二	一			一	二	一	一		
京都府	四	三			一	二	三	一		
大阪府	二一	一七								
兵庫縣	三	三								
合計	五四	三二			四	八	一六	一	二八	四

今回ハ出品點數九拾貳點、出品人員五拾壹人ニ對シ賞ヲ授與サレタルモノ貳拾人ナリ

前回ハ出品點數五拾四點、出品人員參拾貳人ニ對シ賞ヲ授ケタルモノ貳拾八人ナリ

尙各府縣ニ就キ批評ヲ試ムレハ

京都府　京都府ハ大阪府ト相並ヒ古來ヨリ寒天製造地トシテ名アル所其ノ出品ノ如キ形狀整然、色澤佳良殆ント優劣ノ差極メテ少ナシ是レ畢竟原藻ノ撰擇ニ注意シ製造ノ改良ニ意ヲ用ヒ常ニ晒々トシテ進歩セシ結果ニ依ラスンハアルヘカラス然レトモ今日ニ於テハ寒天製造ハ各地ニ於テ開始セラレ玆々トシテ製造上ノ研究ヲ怠ラサルヲ以テ其ノ進歩著シク製品ノ見ルヘキモノ少ナカラサルヲ以テ常ニ奮勵シ嚴密ノ注意ヲ拂フニアラサレハ將來忽チ他ニ凌駕セラレ今日ノ名聲ヲ維持スル

伊藤喜三治	細角	七、五		
今井政藏	細角	七		
濱清	角	九		
長野縣 今井平左衛門	細	二、五		
伊藤吉之丞	細	一七		
今井貞三	細	二六		
增木眞喜重	細	一二		
朝鮮香椎源太郎	細	六		
		七、五		

コト難キヲ保セス宜シク此ノ點ニ意ヲ留ムルコトヲ要ス

大阪府　大阪ハ寒天製造地トシテ其ノ産額ト云ヒ品質ト云ヒ本邦中冠タルモノニシテ其ノ名聲遠ク海外ニ高シ然レトモ今回ノ博覽會ニ出品セルモノハ僅カニ一人ナルヲ以テ一般ノ製品カ現今如何ナル狀況ニアルカ之ヲ詳ニスルヲ得ス甚タ遺憾トスル所ナリ然レトモ其ノ出品セル製品ハ何レノ點ニ於テモ優良ニシテ進歩ノ跡歴然タリ

長野縣　日本東北部ニ於ケル寒天製造地トシテハ山梨縣福島縣秋田縣青森縣等ニ於テ開始セラレタリト云ヘトモ産額多カラス其ノ主産地トシテハ當然指ヲ長野縣ニ屈セサルヘカラス

長野縣ハ其創業京阪地方ニ比スレハ稍淺ク昔ハ技術幼稚ニシテ産額極メテ少ナカリシカ明治十年頃ヨリ漸ク多キヲ加ヘ明治十八年頃ニ至リテハ五ニ競爭ノ結果粗製濫造ノ弊ニ陷リタル爲メ海外市場ノ聲價ヲ墜シ營業上大失敗ヲ受ケタリ然レトモ之カ動機トナリ明治二十六年ニ組合ヲ組織シ遂ニ今日ニ及ヘリ其間細寒天製産規程ヲ設ケ細寒天ノ一手販賣ヲナシ堆積角寒天取扱規程ヲ設ケ角寒天ノ相場維持ノ方法ヲ講シ共同購買ノ規程ヲ設ケテ製造ニ必要ナル諸品ノ冗費ヲ省ク外別ニ試驗部ヲ設ケ技術上ノ改良ヲ計リ斯業ノ模範タルコトヲ期セリ又當業者間ニ於テモ製造ノ各事項ニ就テ考究ヲ怠ラス京阪地方ノ長ヲ取リ其ノ改良ニ苦心スルノ狀態ニアリ

當地ハ原料買入ニハ不便多キモ地勢ハ寒天製造ニ最モ適シ加フルニ當業者ノ斯業發達ニ熱心ナル職工ノ其職ニ忠實ナル諸點ヲ考フレハ今回京阪地方ノ製品ニ比シ遜色ナキ佳製良品ヲ出シタルコト決シテ偶然ニハアラサルナリ

東京府　東京府ノ出品ハ何レモ精品ヲ集メタルモノナレハ形色共ニ佳良ナルハ言ヲ俟タス元來當地ハ寒天ノ集散地ナレトモ唯指田傳助ハ府下西多摩郡ニ製造場ヲ設ケ寒天製造ヲ開始セリ其地勢氣象等詳ニセサレトモ出品セル製品ノ優良ナルヨリ推察セハ將來寒天ノ有望ナル製造地タルヘキモノナラン

次ニ日本糊膠株式會社ヨリ出品セル粉末寒天ハ色澤最モ佳良ニシテ凝固力強ケレトモ其特記スヘキ點ハ其形狀ニアリ普通ノ角及細ナル寒天ニ比スレハ運搬溶解等ノ點ニ於テ優ルハ勿論ナリ是レ大ナル進歩ナリト云ハサルヲ得ス

神奈川縣　神奈川縣ヨリ出品セシモノハ一般ニ優品ナレトモ當地ハ長野其他ノ製産地ヨリノ類聚品ニシテ注意ヲ忽ニセンカ其利益ヲ得ルコト疑ハシキ狀態ニアリサレハ其原藻ハ遠ク朝鮮ヨリモ盛ンニ輸入セラレ其量年々增加スルニ拘ラス當業者ニヨリテハ特ニ朝鮮ニ出張シ廉價ナル原藻ノ買入ヲ企ツルモノアリ然ルニ最近ニ至リ朝鮮總督府ニ於テモ大ニ見ル所アリ其豐富ナル原藻ヲ利用シ寒天製造試驗ヲ開始シ一方大ニ其事業ニ奬勵保護ヲ加ヘタル結果遂ニ今日出品セル如キ製品ヲ出スニ至レリ假令其産額未タ僅小ナリト雖モ本邦輸出額ヲシテ幾分タリトモ增加セシムルニ至リタルハ一大進歩ト云ハサルヘカラス

朝鮮　寒天ハ本邦獨特ノ製品ナレハ其需用多ク製造額モ漸次增加シ其結果原藻ノ價額騰貴シ其買入ヲ得サレトモ尙一層改善ニ意ヲ用ユレハ其原藻ノ豐富ナル點ヨリ考フルモ內國品ニ比シ一頭角ヲ顯ハスニ至ルヘキノ難キニアラサルヘシ

樺太　寒天原藻ノ價額ノ騰貴ノ結果當業者ハ廉價ナル石花菜ノ購入ニ苦心スルノ外又之カ適當ナル配合材料ヲ求ムルコト切ナリ今回樺太ヨリ出品セル寒天ハ普通使用セラルル配合材料ノ代リニ樺太產ノ新海藻ヲ以テセリ

該海藻ハ一名伊谷草ト稱シ樺太島ノ東海岸東沸湖ニ產スルモノニシテ其漂白及凝固ノ點ニ於テ大ナル缺點アレトモ去大正元年ニ杉浦六彌ヨリノ出願ニヨリ水產講習所ニ於テ試驗セシ結果ニヨレハ固ヨリ石花菜ト比較スヘキ品質ノモノニ非サレハ單用トシテ原料トナス可ラサレトモ原藻ノ漂

白ト煮熟トニ適宜ノ方法ヲ用ユレハ寒天配合材料トシテ相當ノ價値アルモノナルコトヲ認メタリ尚數回ノ試驗ニ徵シ寒天製造原料トシテ認メタル長所及缺點ハ左ノ如シ

長所ト認ムル點

一、石灰質等ノ附著少ナキヲ以テ晒白ノ際草ノ歩減少ナキコト

二、煮熟ノ爲メニ原形ヲ損セサルヲ以テ液ノ搾出容易ナルコト

三、煮熟ノ爲メ原形ヲ損セサルヲ以テ搾液ニ細滓ヲ混合セス液色透明ナルコト

四、惠胡ヲ混セルト同樣ニ寒天ノ形狀ヲ方正ニ保ツコト

五、價額廉ナルコト

缺點ト認ムル點

一、石花菜、惠胡等ニ比シ原藻ノ漂白著シク困難ナルコト

二、普通ノ晒白ニテハ搾液ハ藻臭ヲ有シ且ツ著色シテ製品ノ色合ヲ惡シクスルコト

三、藻體固クシテ煮熟ニ困難ナルコト

四、搾液粘稠ナラス其心太ハ脆クシテ彈力少ナキコト

樺太出品ノ寒天ハ固ヨリ普通ノ寒天ニ比スレハ一歩ヲ讓ラサルヘカラサルモ他ノ原藻トノ配合、晒白、煮熟等ヲ研究セハ尚ホ一層優良ナルモノヲ得ヘシ將來益々改良ヲ施シ其産額ノ增加ヲ計ランコトヲ望ム

細寒天ニテ金牌ヲ得タルハ長野縣小倉忠太郎、角寒天ニテ金牌ヲ得タルハ京都府黑田桂三ナリ

長野縣ハ本邦著名ノ寒天製造地ナレトモ京阪地方ニ比スレハ其産額少ナク約二分ノ一ニ過キス又其製造法ノ如キ尚ホ改良ヲ要スヘキ點少ナカラス然ルニ今回出品ノ製品中ニハ大ニ見ルヘキモノ多々アルヲ認ム是レ各自當業者ノ鋭意製造上注意ヲ怠ラサル努力ノ結果ナリト云ヘトモ又一方ニ於テハ組合トシテ種々ナル取締ヲ設ケ製品ノ聲價ヲ進メ規程ヲ設ケ資金ノ融通ヲ計リ試驗機關ヲ設ケテ改良ノ途ヲ開キタルコト等與ツテ力アリ前述ノ如ク組合ノ功績顯著ナルハ結局組合長タル小倉忠太郎ノ職務ニ淬勵シ組合ノ經營宜シキニ歸因スル所極メテ大ナリト云ハサルヘカラス尚ホ同人ハ寒天製造ヲ自營シ專心良品ノ製出ニ努メ同業者ノ模範タルヲ期シ其産額モ二萬圓餘ノ多キニ及フ京都府ハ寒天製造法ノ初メテ發明セラレタル地ニシテ他ノ地方ニ比シ經驗最モ古ク現今ニ於テモ大阪府ト共ニ寒天製造地トシテ其製品ノ産額及品質等ノ點ニ就テ本邦ニ於テ著名ナルノミナラス遠ク海外諸國ニ於テモ其名聲極メテ高シ今回出品ノ寒天ヲ審査スルニ皆模範的ト稱スヘキモノ多ク就中黑田桂三ノ製品ノ如キ原藻ノ撰擇及ヒ製造法ノ巧妙ナル點ニ於テ最モ他ニ抽出ス尚ホ同人ハ寒天製造ニ關シ改善ノ方法ニ意ヲ用ヒ益々當地方ノ名聲ヲ發揚シ又産額ノ增加ヲ圖ル等寒天製造上ノ功績極メテ多シ

審査官　西村寅三

審査補助　木村金太郎

布糊

布糊ノ出品ハ一府四縣ニ渉リ出品總點數六拾五點、人員六拾壹人ナリ鹿兒島縣ノ出品最モ多ク東京之ニ次ク

各府縣ニ於ケル出品點數及人員並ニ授賞數ヲ擧クレハ左ノ如シ

府縣	出品點數	出品人員	銀牌	銅牌	褒狀	授賞人總計
東京府	一六	一二	一	一	二	四
山口縣	五	五			一	一
長崎縣	一四	一四		一		一
佐賀縣	一〇	一〇				
鹿兒島縣	二〇	二〇	一	二	三	六
合計	六五	六一	一	二	六	一一
			二	二	二	二五

以上ノ表ニヨレハ成績ノ優等ナルハ鹿兒島縣ニシテ東京之ニ次ク

布糊ノ製造ハ何レモ改良進歩ノ事跡歴然トシテ完全ノ域ニ達セルモノ少ナカラス然レトモ其價額非常ニ騰貴セル結果内地ニ於テハ、澱粉膠ノ如キ廉價ナル糊料ニ壓倒セラレ反ツテ漸次其販路狹隘セラレ極メテ寒心スヘキ狀態ニアリ況ンヤ外國輸出ニ至リテハ價額ノ點ヲ考フレハ到底他ノ糊料ニ競爭スルノ價値ナキハ明ナリ

斯クノ如キヲ以テ今日ノ急務ハ適當ナル沿岸ニ布糊ノ繁殖ヲ計リ嚴ニ濫獲ヲ禁止シ原料ヲ豐富ナラシメ以テ價額ヲ廉ナラシムルカ如キ根本的ノ救濟策ヲ講スルト同時ニ一方ニ於テハ粘力ニ富メル他ノ低廉ナル新海藻類ヲ單用又ハ混用スルニアリ勿論海藻ニヨリテハ粘力富メルモ之ヲ普通ノ漉布糊ニ製スルコト能ハサルモノアルヘキモ布糊タルヤ必スシモ板狀ニ漉カサルヘカラサルモノニアラサレハ斯クノ如キモノハ之ヲ粉末トスルモ可ナリ

布糊ヲ鑑定スルノ方法ハ普通肉眼的ニシテ多年ノ經驗ニ依リテ其品質ヲ判別スルコトヲ誤タサルハ勿論ナリト云ヘトモ學術進歩セル今日ニ於テハ一方其主成分タル炭水化物ヲ研究シ且ツ粘力ヲ測定スルカ如キ比較的確實ナル化學的分析ノ方法ニヨリ其可否ヲ裁定スルコトハ極メテ必要ナルコトナリ

依テ今回參考ノ爲出品ノ重ナルモノニ就キ右ニ述ヘタル如キ研究ヲ行ヒタルヲ以テ左ニ之ヲ掲ケン

一、炭水化物　豫行調査ノ結果ニヨレハ布糊等級ト比例的關係ヲ有スルハ全炭水化物量又ハ溫水可溶性ノ全炭水化物ニシテ其量ノ豐富ナルモノハ品質優良ナルモノト概定シ得ラルルモノノ如シ今回重ナル出品ニ付キ分析セシ結果左ノ如シ(布糊乾燥物百瓦中)

府縣	姓名	全炭水化物	溫水可溶ノ全炭水化物
鹿兒島縣	梶原サツ	三七、二〇	二六、〇〇
同	梶原貞	三八、二八	二六、八七
同	宮野サヨノ	三六、四八	二五、〇六
府縣	姓名	全炭水化物	溫水可溶ノ全炭水化物
佐賀縣	岩本權治	三八、六三	二六、二九
同	宗定八	三六、一五	二四、五二
同	山下繁藏	三八、〇六	二五、九八

備考　全炭水化物ハ葡萄糖トシテ計算セルモノニシテ奥田審査官ノ分析報告ニ係ルモノナリ

二、粘力　布糊ヲ織物ニ利用シ之ヲ緊張セシムルノ効果ハ一ツハ其粘力ノ多少ニ關係スル所極メテ大ナリサレハ今回出品ノ重ナルモノニ就キ「レツトウード」氏粘力計ヲ用ヒ粘力ヲ測定セリ

府縣	姓名	粘力	製品
鹿兒島縣	梶原サツ	一〇八㌘	漉布糊
同	梶原貞	一三〇	同
同	宮野イト	一六一	同
山口縣	森兵吉	二八三	同
同	柿尾平三郎	一〇三	同
佐賀縣	宗定八	一八二	同
同	山下繁藏	八三	同
府縣	姓名	粘力	製品
佐賀縣	岩本權藏	一二三㌘	漉布糊
東京府	町山光藏	一一二	同
同	佐藤染藏	一一六	同
同	佐藤倉藏	一二二	同
同	杉浦六右衞門	一七〇	同
同	日本糊膠株式會社	第一號一三六 第二號一二五	粉末布糊

備考　粘力ハ布糊ノ細粉トセルモノ六瓦ニ蒸餾水六〇〇㏄ヲ加ヘ百度ノコツホ氏蒸氣殺菌釜内ニ於テ三時間加熱シ後布ニテ濾過シ其濾液ノ冷却スルヲ待チレツトウード氏ノ粘力計ヲ用ヒ濾液一二〇㏄カ攝氏二十三度ニ於テ五〇秒滴下スルニ要スル秒數ヲ以テ表ハセリ

出品ノ批評

東京府　東京府ノ出品ハ技術ノ進歩著シク品質卓絶セルモノナキニアラサレトモ内ニハ褪色不十分ニシテ溶流ヲ認ムルモノ少ナカラス褪色ノ不完全ナルト溶流ノ存在スルハ商品トシテノ美觀ヲ損スルコト大ニシテ之ヲ鑑定スル場合直チニ人ノ注目スル所トナルヲ以テ尚一層勵精シ名聲ヲ博セサルヘカラス

日本糊膠株式會社出品ハ粘力強ク色澤好良ナルノミナラス其形狀粉末ナレハ溶解迅速ニシテ且ツ殘滓少ナク運搬ニ便ナル諸點普通ノ漉布糊ニ比シ一頭角ヲ抽出セリ

山口縣　東京府ニ比スレハ其原料優良ニシテ粘力ノ極メテ強キモノアリ然レトモ其ノ製造ノ技術ニ至リテハ尚及ハサル所多シ今回出品セシ製品ハ一般ニ褪色完全ノモノ多ケレトモ又一面ニ於テハ

溶流各所ニ存在シ莚ノ破片附著スルコト少ナカラサルヲ以テ外觀ヲ損スルコト甚タシ

長崎縣　其原料ト云ヒ製造上ノ技術ト云ヒ山口縣ニ優ルコト數等ナリ然レトモ其製造ハ鹿兒島縣ニ比スレハ未タ及ハサル點多キヲ遺憾トス尙一層ノ努力ヲ要ス

佐賀縣　當地ハ布糊ノ繁殖保護ヲ計リタル結果其產額大ニ增加シ其製造上ノ進步モ著シ之ヲ他ノ地方ニ比スルニ褪色完全ノモノ多ケレトモ光澤何レモ宜シカラス其他草ノ落付、莚破片ノ附著等尙改良ヲ要スヘキ點極メテ多シ

鹿兒島縣　本縣ノ製品ハ元厚キニ失シ脫色其他製造ノ不完全ナル點多カリシカ近年縣ノ當事者熱心ニ之カ改良ヲ計リタル結果一般ニ其品質一面目ヲ改メタリ

今回ノ出品セルモノヲ見ルニ原料佳良ニシテ加フルニ優秀ナル技術ヲ施シタルモノ多ク其品質ノ點ニ於テハ全國ニ冠タリト稱スルモ決シテ過言ニアラサルト信ス

當地ハ古來ヨリ原藻ノ優良ナル點ニ於テ名アル所今回出品セル如キ製品ヲ產出シ得ラルルヲ見レハ近キ將來原藻ト相並ヒ製造ノ巧妙ナル名聲ヲ市場ニ博シ益々其販路ノ擴張セラルルコト期シテ見ルヲ得ヘシ

粗製沃度

審査官　奧田讓
審査補助　池田晏平

粗製沃度、其原料及副產物ノ出品ハ總テ十八點ニシテ出品人員ハ十二名ナリ其細別左ノ如シ

廳府縣	出品人員	粗製沃度	原藻	ケルプ	鹽化加里	硫酸加里	食鹽
北海道	四	四	—	一	—	—	—
神奈川	一	一	一	一	一	一	一
茨城	五	五	—	—	—	—	—
靜岡	二	二	—	—	—	—	—
計	一二	一二	一	二	一	一	一

廳府縣別授賞等級及授賞數

廳府縣	出品人員	出品點數	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	合計	出品人員ニ對スル授賞割合
北海道	四	五	—	—	一	一	二	五・〇〇
神奈川	一	六	一	—	—	—	一	一〇・〇〇
茨城	五	五	—	—	一	一	二	四・〇〇
靜岡	二	二	—	一	—	一	二	一〇・〇〇
計	一二	一八	一	一	二	三	七	五・八三

擬賞

擬賞ハ產額、製法、事業及功勞ヲ調査シ外觀ヲ鑑定シ成分ヲ定量シテ之ヲ行ヒタリ茲ニ定量シ得タル粗製沃度中ノ沃度含有量ヲ擧クレハ次ノ如シ

出品者	沃度含有量(%)
大津沃度製造販賣組合	九二、二七
大西臨造	九四、〇七
柴田新吾	九三、四一
宮山彥吉	九一、一三
北井長作	九二、四六
宇佐美三代松	八九、四一

出品者	沃度含有量(%)
關賢次	八七、九七
曾根善藏	九五、八七
豐浦組合	八八、四五
鈴木商店	九三、四二
坂口榮太郎	九二、六六
大津千藏	九一、二八

概評

出品ハ北海道、神奈川、茨城及靜岡縣ニ屬シ粗製沃度十二點ノ外原藻「ケルプ」鹽化加里、硫酸加里及副產鹽アリ本州ニ於ケル沃度產額最大ナル千葉縣ノ出品ナキハ稍〻遺憾ナリト雖モ之ヲ前年東京勸業博覽會ノ沃度出品唯二點ナルニ比スレハ數ニ於テ既ニ六倍ヲ越エタリ又出品物ハ概シテ中等以上ニシテ多少其製造法ニ進步ノ跡アルヲ見ル特ニ鈴木商店カ粗製沃度ノミナラス其原料及副產物ヲ陳列シテ相互ノ關係ヲ明ニシ衆人ノ參考ニ供シタルハ賞贊ニ値スルモノナリ

四方環海ノ我國ハ海藻ノ生産多量ニシテ之カ利用ハ一日モ忽ニスヘカラス沃度製品ノ品質ト分量トニ關係スル所多大ナルヲ以テ是等ノ點ニ關シ尙注意及改良ヲ要スルコト少シトセス炭化法、浸出法ノ如キモ亦大ニ研究ノ餘地アルモノナリ而シテ是等總テノ改良ハ幾分化學及機械ノ智識ヲ必要トスルモノナルヲ以テ當業者及當局者モ此點ニ注意シ經濟的ニ多量ノ純良品ヲ製シテ外國沃度トラストノ壓迫ヲ受クルカ如キコト無カランコトヲ望ム

粗製沃度及ヒ其副産物ニテ金牌ヲ得タルハ神奈川縣合資會社鈴木商店ナリ同商店ノ創業ハ明治二十年鈴木三郎助亡母仲子ノ手ニ依リテ創メラレ二十有八年ノ久シキ間幾多ノ辛酸ヲ經テ今日ニ至レリ本邦沃度業者ハ一時外國沃度トラストノ激烈ナル壓迫ヲ受ケテ甚タシク衰頽ノ徵ヲ呈シタリシカ同人ハ深ク之レヲ憂ヒ或ハ人ヲ南米智利ニ派シテ斯業ヲ視察セシメ或ハ尠ナカラサル自費ヲ投シテ本邦沃度業大合同ヲ企テ又沃度業者共同ノ利益ノ爲メニ日本化學工業株式會社ヲ設立シ又總房水産株式會社、三重沃度株式會社、東遠製藥合資會社ヲ設立シ是等會社ノ二分ノ一若クハ三分ノ一以上ノ出資ヲナシ又自カラ家族ト共ニ合資會社鈴木商店ヲ經營シ是等會社ノ粗製沃度及ヒ副産物年額合計四十萬圓ニ達シ又鈴木合資會社ノミノ大正二年度ノ産額沃度、鹽化加里、硫酸加里、食鹽モ亦巨額ニ上レリ

水産肥料

審査官　山川洵
審査補助　松井秀三郎

水産肥料ノ出品點數ハ出品人二百八十三名ニ對スル三百六十五點ニシテ朝鮮總督府、北海道廳、樺太廳東京京都ノ二府及長崎、千葉、茨城、宮城、山口ノ五縣ニ渉リ其種類點數ヲ地方別ト爲シ左ニ掲ケ以テ一見出品物ノ模樣ヲ明白ナラシメントス

	朝鮮	北海道	樺太	東京	京都	長崎	千葉	茨城	宮城	山口	點數合計
乾鰮	五	—	—	—	五	—	八一	一五	—	—	一〇六
鰮〆粕	二	三	—	—	七	三一	二九	二一	八	一四	一〇五
鰊〆粕	—	一一	六	—	—	—	—	—	—	—	一七
鰈〆粕	—	一	三	—	—	—	—	—	—	—	四
鱈〆粕	—	二	一	—	—	—	—	—	—	—	三
鯨粕	—	—	—	—	—	—	—	—	七	—	七
鰶粕	—	—	—	—	—	—	六	三	—	—	九
鰤粕	—	—	一	—	—	—	—	—	—	—	一
王余魚粕	—	一	—	—	—	—	—	—	—	—	一
玉筋魚粕	—	一	—	—	—	—	—	—	—	—	一
鮫粕	—	—	—	—	—	—	—	—	一	—	一
雜粕	一	—	一	—	—	—	—	—	—	—	二
鰊笹目	—	一	—	—	—	—	—	—	—	—	一
胴鰊	—	一	—	—	—	—	—	—	—	—	一
荒粕	—	—	—	一	—	—	—	一九	三	—	二三
鰮荒粕	—	—	—	—	—	—	二	—	—	—	二
鰹頭粕	—	—	—	—	—	—	—	—	四	—	四
鱈骨粕	一	—	二	—	—	—	—	—	—	—	三
鯨骨粉	—	—	—	—	—	—	—	—	三	—	三
綠蠟龜骨粉	—	—	—	一	—	—	—	—	—	—	一
合計	九	二一	一四	二	一二	三一	一一八	五八	二六	一四	三〇五

此ノ外ニ東京府ノ出品ニ水産肥料標本トシテ左記ノ六十點アリ其ノ名目ヲ擧クレハ左ノ如シ

名稱	數量	産地名
鰮粕	九點	朝鮮二點(巨文島)北海道二點(釧路、樽前)長崎縣三點(五島、大島)千葉縣二點(九十九里)青森縣一點(淺虫)
越長鰮粕	一	長崎縣(五島)
鰊粕	六	北海道五點(宗谷、利尻、根室、紋別、美國)樺太一點
小鰊粕	三	北海道二點(厚岸、釧路)樺太一點
乾鰮	五	長崎縣二點(五島、樺島)千葉縣二點(夷隅)愛知縣一點(三河)

鰐粕	二	北海道一點(幌莚)石川縣一點(能登)
鰈粕	四	北海道三點(小樽、釧路、函館)樺太一點
鰹粕	二	長崎縣一點、靜岡縣一點(伊豆)
帆立腸粕	一	北海道(根室)
鰒粕	同	同
小鰺粕	同	同
油子粕	同	同
鰾粕	同	同
八ツ手粕	同	同
蝦粕	同	同
烏鯉粕	同	同
小女子粕	同	同（函館）
タナゴ粕	同	同
シシヤモ粕	同	同
鰡粕	同	同
鮫粕	同	同
キウリ粕	同	同
鱒粕	同	同（小樽）
肝油粕	同	同
鯨粕	同	同
粟子粕	同	同
灸直シ粕	同	東京
海豚粕	一	長崎縣(平戸大島)
鰯丸乾	一	同（五島）
小蟹粕	一	同
秋刀魚粕	一	千葉縣(安房)
櫻蝦粉末	一	靜岡縣

鮒粕　一　青森縣(八戸)

出品ニ對スル賞與ノ等級數量ヲ示セハ左ノ如シ

金牌

廳別	乾鰛	鰛〆粕	鰊〆粕	鰈粕	鰐粕	雜粕	荒粕	鯨粕	鰐骨粕
北海道廳			一						
樺太廳			一						
計			二						

廳別	鯨骨粕	胴鰊	王余魚粕	鰹頭粕	鰯粕	鰮粕	鰹節	鰹節屑	鰹節粉	鰹節煮汁
北海道廳							一			
樺太廳										
計							一			

銀牌

廳府縣	乾鰛	鰛〆粕	鰊〆粕	鰈粕	鰐粕	雜粕	荒粕	鯨粕	鰐骨粕
朝鮮總督府						一			
北海道廳			二						
樺太廳			一						
千葉縣									
茨城縣									
計			三	一		一	一		

廳府縣	鯨骨粉	胴鰊	王余魚粕	鰹頭粕	鰯粕	鰮粕	鰹節	鰹節屑	鰹節粉	鰹節煮汁
朝鮮總督府										
北海道廳										
樺太廳										
千葉縣										
茨城縣										
計										

此ノ他ニ東京府一點(標本六十點)アリ

銅牌

廳府縣	乾鰛	鰛〆粕	鰊〆粕	鰈粕	鰐粕	雜粕	荒粕	鯨粕	鰐骨粕
朝鮮總督府									
北海道廳			一						
樺太廳			一						
長崎縣									
千葉縣									
茨城縣									
計			二						

廳府縣	鯨骨粉	胴鰊	王余魚粕	鰹頭粕	鰯粕	鰮粕	鰹節	鰹節屑	鰹節粉	鰹節煮汁
朝鮮總督府										
北海道廳										
樺太廳										
長崎縣										
千葉縣										
茨城縣										
計										

宮城縣	|	一	|	|	|	|	|	一	|	一	|	|	|
計	一	一二	三	一	一	|	一	一	|	一	一	|	|

褒狀

廳府縣	乾鰮	鰮〆粕	鰊〆粕	鰈粕	鱈粕	雜粕	荒粕	鯨粕	鱈骨粕	鯨骨粉	胴鰊	王余魚粕	鰹頭粕
朝鮮總督府	一	|	|	|	|	一	|	|	|	|	|	|	|
北海道廳	|	一	二	|	一	|	|	|	|	|	|	一	|
樺太廳	|	|	|	一	|	|	|	|	一	|	|	|	|
京都府	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|
長崎縣	|	五	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|
千葉縣	二	八	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|
茨城縣	四	四	|	|	|	|	五	|	|	|	|	|	|
宮城縣	|	二	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|	二
山口縣	|	三	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|	|
計	七	二三	二	一	一	一	五	|	一	|	|	一	二

賞與數及等級表

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	受賞者數	出品人ニ對スル百分率	出品點數ニ對スル百分率
朝鮮總督府	七	九	|	|	一	一	二	四	五七、一	四四、四
北海道廳	一九	二一	|	一	二	五	五	一三	六八、四	六一、九
樺太廳	一一	一四	|	一	二	二	二	七	六三、五	五〇、〇
東京府	二	六二	|	|	一	|	|	一	五〇、〇	九六、七
京都府	八	一二	|	|	|	|	二	二	二五、〇	一六、七
長崎縣	三一	三一	|	|	|	二	五	七	二一、四	二一、四
千葉縣	一一四	一一八	|	|	二	四	一〇	一六	一四、四	一三、六
茨城縣	五五	五八	|	|	二	五	一三	二〇	三六、四	三四、五
宮城縣	二二	二六	|	|	|	三	四	七	二二、六	二二、六
山口縣	一四	一四	|	|	|	|	三	三	三一、八	二六、九
計	二八三	三六五	|	二	一〇	二二	四六	八〇	二八、三	二一、九

授賞右ノ如クニシテ出品人二百八十三名ニ對シ八十名ニシテ二割八分三厘ニ相當シ出品點數三百六十五點ニ對シ二割一分九厘ニ相當ス

乾鰮

乾鰮ノ出品點數ハ一百〇七點ノ多數ヲ占メ朝鮮總督府、京都府及千葉、茨城ノ二縣ニ涉リ其ノ中千葉縣ノ八十一點ヲ最多トシ茨城縣之ニ次ク品質良好ニシテ優秀ナルモノアレトモ乾燥ノ完全ナラサル爲メニ黴菌ヲ生シ品質ヲ損スルモノ多キヲ認メタリ今後ノ改良ニ俟ツモノ多シ注意スヘキナリ乾鰮ハ其ノ製法最モ簡單ニシテ且最モ幼稚ナリト云フヘク從テ脂油含量ノ夥シキハ其ノ肥効〆粕ニ劣ル所以ナリ加フルニ近年魚油ノ利用法ノ進歩セルニ當リ其ノ製造方法ヲ改メ煮熟壓搾シテ脂油ヲ分離シ肥効勝レタル〆粕トナシ一方ニ於テハ重要ナル副產物ヲ得ルニ勉ムヘキモノナラン

鰮〆粕

鰮〆粕ノ出品點數ハ乾鰮ニ次キ九十五點ニ達シ朝鮮總督府、北海道廳及京都、長崎、千葉、茨城、宮城、山口ノ一府五縣ニ涉リ長崎ノ三十一點ヲ最多トシ千葉之ニ次キ二十九點ナリ〆粕ノ良否ハ材料ノ新鮮ノ度ニモ依レトモ煮熟壓搾ノ程度等ノ乾燥ニ重大關係ヲ有スルハ明白ニシテ近來是等ノ諸點ニ留意スルモノ漸次增加シ從來形狀ヲ重視スルノ偏見ヲ止メ專ラ實質ノ優秀ヲ貴フニ至リシハ大ニ人意ヲ强フスル所以ナルニ今日未タ其ノ製法ノ根柢ヲ知ラス舊來ノ陋習ヲ脫セス徒ラニ外觀ヲ飾ラントスルノ餘リ煮熟壓搾ヲ儉ニセルノ結果脂油ノ分離十分ナラスシテ乾燥全カラス爲ニ黴菌ノ繁殖ヲ誘起シテ品質ヲ損スル等ノ不仕末ヲ呈スルハ大ニ注意スヘキ事柄ニシテ殊ニ近時其ノ產額增大シ隆盛ナラントスル山口、長崎ノ兩縣ノ出品中ニ多キハ余輩ノ遺憾トスル所ナリ幸ヒニ此ノ機ヲ逸セス今後十分ノ改良アランコトヲ望ム

鰊〆粕

鰊〆粕ノ出品ハ北海道廳及樺太廳ニ屬スルモノニシテ總點數十七點ナレトモ其ノ中賞ヲ得ルモノ十尚水產肥料中金牌ヲ得タルハ獨リ鰊〆粕ニシテ而モ二點アリ

元來鰊ハ他ノ魚類ニ比シ脂肪ニ富ミ〆粕トナスノ困難ナルハ世已ニ定評アリ從來品質劣等ナルモノ多カリシカ當業者中大ニ事業ニ精勵スルモノアリ製造法ノ改良スヘキニ著目シ事業ノ組織ヲ改善シ規模ヲ擴張シ製造ノ方法ニ一新機軸ヲ案出シ機械力ヲ利用シテ材料ノ運搬ヲ迅速ニシ且ツ玉粕ノ乾燥ヲ完全ナラシメ以テ品質ノ改良ヲ計リシ結果精良ナル製品ノ產出ヲ見ルニ至レルハ最モ賀スヘキ事柄ナラスンハアラス

其ノ他ノ〆粕類

鱈、鰈、王餘魚、王筋魚、鰤、鯨、鱒及雜ノ八種アリ何レモ出品點數僅少ニシテ詳論スルノ要ナカラン唯北海道樺太ニ於ケル鱈、鰈及雜粕ハ少シク著目スヘキ價値アラン

荒粕類及骨粉

荒粕二十三點、鱈骨粕三點、鰹頭粕四點、鰛荒粕二點ニシテ骨粉ニハ鯨三點、綠蠵龜一點アリ荒粕、骨粕中ニハ優等ナル出品アリシカ又煮熟乾燥不十分ニシテ殆ト生骨ノ如キ劣等品ヲ認タリ今後ノ注意ヲ要スヘシ骨粉ハ分拆ヲ行ヒタレハ左ニ其ノ分析成績ヲ揭ケテ參考ニ供セン

種類	窒素	燐酸	粗脂肪	產地名	出品人
鯨骨粉	一、二四	一、三三	九、〇一	宮城縣牡鹿郡荻濱村	大村兵右衛門
同	三、七二	二三、六九	六、一二	同 石卷町	古座藤藏
同	二、九一	二五、三〇	五、八八	同 同	高田直三郎
綠蠵龜骨粉	三、八八	二二、八三	四、一三	東京府小笠原島	天海惣吉

抑々魚肥ハ本邦主要ノ肥料ニシテ農家ノ最モ貴重慣用セルモノナリシカ人口ノ激增ハ直接食量ノ不足ヲ告ケ科學ノ進步ハ漁獲物處理法ヲ改良シ煮乾鹽藏極製罐詰等ノ原料タラシメ文明ノ餘澤ハ運輸機關ノ發達トナリ生魚ノ食用ニ供サルルモノ多キヲ致セルハ過去十年間ニ於テ顯著ナル事實ナリ農商務省統計表ニ依レハ鰊鰛ノ漁獲高ハ左ノ如シ

年次	鰊	鰛
明治三十六年	一、五五九、四六九貫（九九、五九二、九二〇）	三三、四八、五一五貫
同 三十七年	一、二四四、七五三（七七、〇〇二、四八〇）	三九、六五七、〇八四
同 三十八年	一、五七九、九四四（七一、七五〇、九八四）	四〇、四三九、七一三
同 三十九年	一、七七八、四八八（五〇、〇七五、四六四）	三七、八五八、四六一
同 四十年	一、四七二、三四八（五三、〇九五、七八四）	四二、三三六、七一三

但活孤內ノ數重ハ生鰊百貫目ヨリ廿五貫ノ〆粕ヲ得ルトシテ〆粕ヨリ改算セルモノナリ

而シテ右十年間ニ於ケル鰊及鰛〆粕、干鰛、胴鰊及水產肥料ノ總額ヲ擧クレハ左ノ如シ

年次	鰊〆粕	鰛〆粕	乾鰛	胴鰊	水產肥料總計
明治三十六年	二四、八九八、二三〇貫（五、九〇一、七七六回）	三、二二二、二九〇貫（九三四、四〇七回）	三、一四五、三二八貫（七〇八、六六二回）		
同 三十七年	一九、二五〇、六二〇（五、六五〇、五九五）	二、六三二、九五五（八六五、九〇八）	二、八三五、六六七（一、〇七八、六三六）		
同 三十八年	一七、九三七、七四六（八五七、九七九）	一、五一〇、九四七（四五六、八八九）	一、四三九、〇九四（五三一、九四二）		
同 三十九年	一三、二七三、九四六（四、六八二、二三六）	一、八九五、五九八（八三四、五六七）	二、九三九、五一〇（六九八、七二五）		
同 四十年	一七、九三七、七四六（八五七、九七九）	二、六五〇、〇九二（九一八、五二六）	一、〇六五、三一〇貫	九、五二〇、七四三貫	
同 四十一年	九、八四七、七九七（三、一〇九、六〇四）	六、八三三、三六〇（八八〇、九七〇）	一、〇四二、〇〇八	六、八六八、七九二	
同 四十二年	九、一五三、六六（六二五、五九一）	八、三〇七、六五九（三、三六〇、九七〇）	八九一四、四〇四	九一九、四〇四	七、五八一、八九五

同	四十三年	一〇、二五四、二八九	二、一二五、九八三		
		三、三八二、四七二	八五一、九一八		
同	四十四年	一〇、二六四、〇〇九	三、一四六、一一二		
		三、七一九、八八五	一、二四八、八八〇		
大正元年		一三、七六三、九八四	四、〇七九、八二三		
		五、二九四、四八二	一、六〇二、四六八		

右十年間ニ於ケル鰊及鰮ノ漁獲並ニ〆粕製産高ヲ見ルニ前者ハ漁獲製造共ニ減退ノ傾向アリ後者ハ漁獲高僅カニ增加ヲ示セトモ〆粕製造之ニ伴ハス而シテ近年生魚トシテノ消費高ノ增加孰レモ顯著ナルヲ認ムヘシ

年次	鰊〆粕	胴鰊	
明治四十四年	二、九六八、一一六㎏	四五、二五六㎏	——
大正元年	三、五〇六、三六〇㎏	四六、〇〇八㎏	七、四三九、三三八
	二、五二一、一五九	一、〇六九、七六一	八、五〇六、〇三六
	六六一、六九一		
	六、〇八七、〇九三	一、二一三、二三七	一一、六一九、〇〇二
	一、五一一、五九三		

但シ近年樺太ニ於ケル魚肥產額ノ莫大ナルコト前表ニ示スカ如キ價格ニ達シ其製品モ北海道ニ比シ遜色ナキハ喜フヘシ然レトモ魚肥ノ產額ハ魚類ノ漁獲高ノ增率ニ比スレハ遠ク及ハサルナリ然ルニ國運ノ發展ハ日ヲ追ヒテ隆盛ニ赴キ農業ノ發達モ又驚クヘク農產物ノ收穫高ハ非常ニシテ魚肥原料ノ不足ハ其價格ヲ騰貴セシメタリ此ノ時ニ當リ一方人造肥料製造業ハ漸ク隆盛ニ赴キ低廉ナル肥料ノ供給ヲ豐ナラシメ且ツ植物營養ニ關スル農家ノ智識ノ程度ヲ高メ以テ之カ使用ニ熟スルヤ其需用量ヲシテ年々增加セシメツツアルハ獨リ內國產人造肥料ノ增加セルノミナラス輸入肥料ノ激增ニ依ルコト喋々ヲ要セサル處ナラン魚肥ノ今日ヤ誠ニ深慮スヘキノ秋ナリ須ラク原料ノ處理並ニ製造上大ニ改良ノ策ヲ施シテ之カ機運ニ伴ハンコトヲ務ムヘキナリ

肥料ノ品質ノ上下ヲ化學的ニ決定セントスルハ合理的ニシテ最モ公平ナル良策タルハ今更喋々ヲ要セサルコトナレトモ實際之レヲ水產肥料ニ試ミントスルニハ該成分ノ複雜ニシテ統一ヲ缺ケルト從來ノ習慣上肉眼鑑定ニ依レルノ結果或ル困難ヲ感セルハ疑フヘカラサル事實ナラン然レトモ分析ニ依リ品質ヲ論スルヲ得レハ特種ノ技能者ヲ要セス公平確實ナルノ便アラン今回此好機ヲ利用シ試ミニ重要水產肥料ニシテ且ツ出品數多キ鰮〆粕中ヨリ試料ヲ擇取シ成分上ヨリ品質ヲ論セントスルコトヲ企テタリ

魚肥ノ優劣ヲ論スルモ亦工業肥料ニ於ケルカ如ク其三要素ノ含有量ヲ以テスルノ正當ナルハ疑ヒヲ容レス然レトモ又一方其ノ缺點ヲ擧ケテ之レヲ識別スルコト不可能ノコトニ非サルヘク且ツ容易ナルニ於テハ之ヲ良策ト稱スヘキナラン元來〆粕ハ其製法上乾魚ト異ナルハ煮熟壓搾ニヨリ肥料價値ニ缺ケタル脂油分ヲ分離シ之ヲ他ニ利用シ以テ肥料成分ヲ濃厚ナラシメントスルニアリ故ニ製品中脂油ノ含有量ノ多少ハ原料ノ良否並ニ製造法ノ適否ヲ推察セシムヘシ上記ノ理由ニ依リ夾雜物ニ富メルハ肥料價値ノ減退トナリ又水分ノ多少ニシテ是レ又乾燥ノ程度ヲ決定スヘク水分ニ富メルハ即チ乾燥不十分ニシテ貯藏中黴菌ノ繁殖ヲ促シ爲メニ出品物ヲ損スル等ノ原因アリ依テ脂油及水分ノ含有量ハ〆粕品質ノ標準タラント云フモ誤ナラサルヘシ余輩ハ上下等級及產地ヲ異ニセル製品ニ就キ右ノ二項ヲ定量セル結果余輩ノ豫想ノ如キ成績ヲ擧クルヲ得タレハ左ニ揭ケテ識者ノ參考ニ供セントス分析法ハ殊ニ簡單ナルヲ擇ミ左記ノ如キ方法ニ依レリ

水分ハ粉末トセル風乾試料五瓦ヲ乾燥壜ニ秤量シ五時間沸騰セル蒸氣乾燥器中ニ靜置セシメテ得タル減量ヲ以テシ粗脂肪ハ右ノ試料ヲ直チニ五〇〇竓ノ無水「エーテル」ヲ注入シテ密栓シ時々振盪シ二日ノ後殘滓ヲ濾別シ「エーテル」ヲ揮散セシメテ得タル重量ヲ以テセリ

但シ二回ノ近似數ノ平均ヲ採用セリ

產地	出品人	鑑定點
千葉縣	千本松彌助	九〇
茨城縣	關根政吉	九〇
北海道廳	宇美弟吉	八〇
宮城縣	柏卓	八八
長崎縣	小川太市	九〇
千葉縣	長島榮助	八〇

現物百分率

水分	粗脂肪
一〇、〇六	四、二二
一一、四〇	五、〇三
一〇、八九	五、五七
一〇、九六	五、九三
一一、四四	五、六九
一〇、〇四	六、二九

山口縣	兒玉儀三	七五	一一、二二	七、八一
茨城縣	田所音松	七五	一一、三七	六、一〇
宮城縣	高橋善作	七五	一一、九五	六、〇九
千葉縣	山口ふく	七〇	九、九〇	一〇、〇五
同	岡根金兵衛	六五	一一、二一	六、一八
宮城縣	阿部謙治	六五	一六、一七	六、二六 乾燥不良
山口縣	三原三市	六〇	一〇、一六	一一、九八 脂肪ノ分離不十分
同	池田嘉十郎	六〇	九、〇六	一三、一四 同上
長崎縣	濱田德太郎	六〇	一〇、五〇	一四、三四 同上

右鑑定點ハ村林榮助代理馬場達吉ノ肉眼鑑定ニ依ルモノニシテ水分及粗脂肪定量ノ結果ト概ネ一致セルヲ見ル

鰊搾粕ニテ金牌ヲ得タルハ北海道花田傳七及樺太藤山要吉ナリ

花田傳七ハ明治三十六年以降天鹽國留萌郡鬼鹿村ニ於テ蒸汽機關ヲ備ヘ漁獲鰊ノ沖揚並煮熟ニ利用シ勞力ヲ節約シ處理ヲ迅速ナラシメ流失並ニ納屋疲レノ損害ヲ減少シ僅小ナル時間ニ煮熟ヲ完全ナラシムルヲ得且其他ノ設備モ亦之ニ協フモノアルヲ以テ延テ品質、成分ノ佳良ナル製品ヲ產出スルヲ得テ爾來他家ノ夫レニ比シ常ニ優等ナル市價ヲ占メ益々設備ノ完全、製品ノ改良ニ努メツツアリ從テ機關設置ノ當初寧ロ嘲笑ヲ以テ迎ヘタル當業者モ漸ク其有利必要ナルヲ認識シ一昨年來是ニ倣フモノ續出シ今ヤ十數ヲ算フルニ至レリ由來此種ノ產業ニ機械力利用ノ有利ナルコトハ多數人ノ認ムル處ナリト雖一時多額ノ資金ヲ要スルト實例ノ據ルヘキモノナキカ爲メ之ヲ試ムルモノ無キ秋ニ當リ率先之ヲ企劃シ以テ他家ノ範タルニ至リシ功績甚タ大ナリ

藤山要吉ハ夙ニ北海道ニ於テ鰊漁業ニ從事シ明治三十八年樺太南部ノ我領土ニ歸スルヤ同島ノ鰊漁業ニ著目シ極力投資シ西海岸中樞要ノ漁場六箇所建網數十二箇統ヲ經營シ蒸氣罐ヲ据付ケ自己ノ考案ニ成ル沖揚機ヲ備ヘ壓搾器ヲ改良スル等漁獲物處理法及製造法ニ一新機軸ヲ案出シ他ノ同業者ニ資スル處尠カラス而シテ製造改良ノ結果ハ遂ニ品質優良ナル製品ヲ得ルニ至レリ之カ爲メ肥料市場ニ於テ(赤大三)ナル商號ノ聲價著シク此商號アルモノハ當業者ニ於テ見本ヲ徵セサルモ喜ンテ取引ヲナスト云フ年々ノ製造額ハ一萬五千石(六十萬貫)乃至二萬石(八十萬貫)此價額三拾萬圓內外ナリトス

魚油蠟及鰾膠

審査官 奥田讓
審査補助 菊地健

漁油蠟及鰾膠ノ出品ハ北海道、樺太、小笠原島ノ外二府六縣ニ亙リ出品人員七十名、出品點數漁油蠟九十四點及鰾膠二點ナリ其細別左ノ如シ

廳府縣	出品人員	鯨油	魚蠟	鰊油	鰮油	鮫油	鰹油	鰶油	鰤油	綠蠟龜油	柔魚油	魚膠	鱈肝油	鱈油
北海道	一四	—	—	六	一	三	—	—	—	—	—	—	五	三
樺太	三	—	—	二	—	—	—	—	—	—	—	—	一	一
東京	四	—	—	一	—	—	—	—	—	—	—	二	二	—
小笠原島	三	—	—	—	—	二	—	—	—	一	—	—	—	—
京都	三	—	—	—	二	—	—	—	一	—	—	—	—	—
神奈川	一	八	四	二	一	二	—	—	—	—	一	—	一	二
千葉	八	三	—	—	一	一	二	一	—	—	—	—	—	—
茨城	八	—	—	—	—	八	—	—	—	—	—	—	—	—
宮城	一七	四	—	—	—	一四	—	—	—	—	—	—	—	—
山口	八	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
沖繩	一	—	—	—	—	一	—	—	—	—	—	—	—	—
計	七〇	一五	四	一一	五	三一	二	一	一	一	一	二	九	六

府縣別授賞等級及授賞數

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	合計	出品人員ニ對スル授賞割合

北海道	一四	一八	—	—	一	四	四	九	六•四二
樺太	三	三	—	—	一	—	一	二	六•六六
東京	七	八	—	—	—	—	四	四	五•七一
京都	三	三	—	—	—	—	一	一	三•三三
神奈川	一	二一	一	—	—	—	—	一	一〇•〇〇
千葉	八	八	—	—	一	—	二	三	三•七五
茨城	八	八	—	—	—	一	一	二	二•五〇
宮城	一七	一八	—	—	—	一	七	八	四•七〇
山口	八	八	—	—	—	—	二	二	二•五〇
沖繩	一	一	—	—	—	—	一	一	一〇•〇〇
計	七〇	九六	一	—	三	六	二三	三三	四•七一

現品ノ審査

審査ノ方法ハ左ノ鑑定條項ヲ設定シテ種類ニヨリ規格ヲ斟酌シ又用途ヲ參照シテ標準ヲ立テ品質ノ良否ヲ定メタリ

一、色（レヴボンド氏比色計ニヨル）
一、透明度
一、臭味
一、夾雜物ノ多少
一、蠟ノ多少及結晶狀態
一、硫酸ニ對スル呈色

一、比重（ウエストファル氏比重天秤ニヨル）
一、酸價
一、屈光度（バッターレフクトメーターニヨル）
一、沃度價（ヒーブル氏法）
一、鹼化値（ケツトルフイル氏法）

右ノ方法ニヨリ肉眼審査及檢定審査セル成績次ノ如シ

（イ）藥用鱈肝油ノ部

臭味	硫酸反應	色	比重（一五度）	屈光度（二五度）	酸價	鹼化値	沃度價	廳府縣町村名	氏名
甲	紫紅色	黄四、〇 赤—— 甲	〇、九三二〇	七八度	〇、三六八	一七三、三	一四三、五	樺太本斗	平野友安
乙	同	同三、〇 同〇、一〇 甲	〇、九三二三	八〇、七	〇、七九〇	一七一、五〇	一四五、二	北海道釧路町	大村兼吉
乙	同	同五、〇 同〇、三 甲ノ下	〇、九二九六	七八	二、一五〇	一七三、〇	一四二、九〇	東京市本所區小梅町	內藤淸八
甲	同	同三、六 同〇、一 甲	〇、九三〇五	七八	〇、三七二	一七四、二	一四三、〇	北海道利尻沓形	伊藤喜之助
丙	同	同三、九 同〇、三 甲ノ下	〇、九三二一	七九	一、四九〇	一七三、五	一四三、六	東京市神田區西福田町	福田勝太郎
丙	濃紫色	同八、〇 同〇、二 乙	〇、九二九三	七七	一、九六〇	一七五、〇	一四一、〇	北海道小樽區色內町	大西臨造
乙	同	同六、〇 同〇、一〇 乙	〇、九三〇五	七八	〇、七四〇	一七三、三	一四四、二	北海道小樽區堺町	香村英太郎
乙	紫紅色	同三、五 同〇、一〇 甲	〇、九三三〇	七九	〇、八〇〇	一七二、〇	一四五、〇	北海道釧路町	高瀨一傚

（ロ）漁油蠟ノ部

品名	比重	硫酸呈色	酸ノ多少	色	廳府縣町村名	氏名
鮫油	〇、八九一四	紫紅色	少	黄二〇 赤五	茨城縣湊町	大貫重之助
同	〇、九二二八	青紫色	同	同	同 久慈町	大和田勘次郎
同	〇、九二二八	同	同	同	同 上	額賀利平
同	〇、九二二八	同	同	同	同 上	飛田三五郎
同	〇、九二二八	同	同	黄二三 赤六	同 磯濱町	石井吾平
同	〇、九二二八	同	同	同	同 大津町	黑澤菊造
同	〇、九二二八	同	同	同	同 東下町	塚口安吉
同	〇、九二二八	同	同	同	同 上	塚口與輔
同	〇、九〇六	同	同	黄四、〇 赤一、〇	宮城縣石巻町	小野寺甚七
同	〇、八九二	紫紅色	同	黄三、〇 赤〇、八	同	千葉德次
同	〇、八九二	同	同	同	同	野村林之助
同	〇、九〇六	青紫色	同	同	同	古座藤造
同	〇、八九二	紫紅色	同	同	同	植松甚藏

同	〇、九〇六	青紫色	同	同	同	津田甚助
同	〇、八九二	紫紅色	同	同	同	中澤源造
同	〇、八九二	同	同	同	同	福原辰次郎
同	〇、九〇六	青紫色	同	同	同 松岩村	松岩商會
同	〇、九〇六	同	同	同	同 渡波町	森田藤造
同	〇、九〇六	同	同	同	同 鹽釜町	佐藤久吉
同	〇、九〇六	同	同	黄四、〇 赤一、〇	同 渡波町	加藤善藏
同	〇、九〇六	同	同	同	同 鮎川村	後藤粂三郎
同	〇、九〇六	同	同	同	同 鹽釜町	丹野柳之助
同	〇、九一二	青紫色	同	同	北海道小樽區堺町	香村英太郎
同	〇、九〇七	同	同	同	同 日高國荻伏村	池田延太郎
同	〇、九二二〇	同	同	同	同 室蘭町	牧野助五郎
同	〇、九二〇	同	同	同	千葉縣白濱村	木村清祐
同	〇、九一七	同	同	同	小笠原島母島	野口忠作
同	〇、九一八	同	同	同	同 父島弟島	持丸持一
同	〇、八八一四	同	同	同	沖繩縣糸滿町	玉城保太郎
鰊油	〇、九二七〇	赤褐	同	黄三、〇 赤一、〇	北海道後志國古平町	齋藤粂太郎
同	〇、九二五	同	同	黄二、八 赤〇、五	同 高島村	青山政吉
同	〇、九二〇	同	同	同	同 北見國利尻鴛泊	松村イマ
同	〇、九二〇	同	同	同	同 小樽區北濱町	藤山要吉
同	〇、九二〇	同	同	黄二、三 赤—	同 小樽區堺町	香村英太郎
同	—	赤褐色	同	同	神奈川縣横濱市	魚油株式會社
同	〇、九二二	同	同	同	樺太西海岸東泊	種田德彦
鰛油	〇、九三〇	同	同	同	神奈川縣横濱市	魚油株式會社
同	〇、九二四〇	同	同	同	北海道膽振苫小牧村	石垣彦三郎
同	〇、九三〇	同	同	黄一、九 赤五	山口縣豐浦郡宇賀	山本林之助
同	〇、九二八五	同	同	黄二、五 赤六	同 椿郷東分村	岡田吉造

擬賞ハ現品審査ノ外功勞及事業ノ調査ニヨリテ行ヒタリト雖該表ヲ較査セハ自カラ品質優劣ノ概念

同	〇、九三五	同	同	黄一、八 赤五	同 仙崎	南野權吉
同	〇、九二八五	同	同	黄二、五 赤六	同 椿郷村	兒玉儀三
同	〇、九二八五	同	同	同	同	田中宗吉
同	〇、九三二	同	同	同	千葉縣高津村	山口初太郎
同	〇、九三四〇	同	多	同	京都府養老町	島崎五左衛門
同	〇、九四一八	同	同	同	同	岡本常太郎
鰐油	〇、九二二〇	濃紫色	少	同	神奈川縣横濱市	魚油株式會社
同	〇、九二三〇	同	同	同	北海道小樽區色内町	大西臨造
同	〇、九二二〇	同	同	同	同 釧路町	石本幸太郎
同	〇、九二三〇	同	同	同	同 小樽區色内町	弓削萬次郎
同	〇、九二二五	同	同	同	樺太本斗	平野友安
鯨油五種	〇、九一五〇	赤黄色	同	同	神奈川縣横濱市	魚油株式會社
同	〇、九一三	同	多	同	宮城縣鮎川村	後藤彦松
同	〇、九一三	同	同	同	同	後藤粂三郎
同	〇、九一三	同	同	同	同 石巻町	高橋善作
抹香鯨油	〇、八八八三	同	少	同	同 荻濱村	森兵右衛門
同	—	同	少	同	神奈川縣横濱市	魚油株式會社
槌鯨油	〇、八七三	同	少	同	千葉縣館山町	東海漁業株式會社
鯨油	〇、九一三	同	少	同	同 銚子町	辻野福松
鯨蠟四種	—	同	同	同	神奈川縣横濱市	魚油株式會社
鰹油	〇、九二七	茶褐色	多	同	千葉縣銚子町	伊豆彌太郎
同	—	同	同	同	同	伊豆伊三郎
鰶油	—	同	同	同	同	網中平太郎
鰤油	〇、九二七	濃褐色	少	同	京都府養老町	島崎福松
鰶蠵龜油	—	赤綠褐色	少	同	小笠原島父島大村	天海惣吉
烏賊油	—	同	同	同	神奈川縣横濱市	魚油株式會社

ヲ得ルニ難カラサルヘシ

概評

出品點數ハ多シトナスニ足ラスト雖各産地ノ代表的種類ヲ網羅シタルヲ以テ能ク其ノ品質ヲ較査對照スルコトヲ得タリ品質ハ出品總數ノ約三分ノ一ヲ除キテハ概シテ佳良ニシテ特ニ宮城縣ノ鮫油ハ從來ノ製品ニ比シ改良ノ點著明ナルヲ認ム又横濱魚油株式會社カ原油及精製品ヲ比較並列シ内地用及輸出向ノ種類品等ヲ一目明瞭ニ參考ニ供シタルハ賞賛ニ値スヘシ

尚ホ出品魚油中注意スヘキハ土肉ノ混在セルモノ若クハ特ニ水洗其ノ他ノ精製法ヲ施シ其ノ處理不十分ニシテ濕氣殘存シ油ノ光澤ヲ害セルモノ數種アリ此ノ種ノモノハ貯藏中酸敗惡變ノ原因ヲナスヲ以テ其ノ排除ニ勉メサルヘカラス

藥用肝油ハ何レノ出品モ改良ノ點著シク特ニ平野友安、伊藤喜之助ノ出品ハ共ニ優秀ニシテ外國製良品ニ對シテ毫モ遜色ナシ蓋シ蒸汽採油法ノ普及セラレタル結果一般ニ品質ノ改良ヲ促シタルモノナランカ善良ナル肝臟ヲ撰ヒ粗製濫造ヲ戒メ信用アル商店ヲシテ販賣ニ勉メシメハ外國品ヲ驅逐スルコト難カラサルヘシ

魚膠ハ出品僅ニ二點其ノ品質普通ナリ但シ魚皮ヨリ製スル膠ハ其ノ物理的性質牛馬ヨリ得ルモノニ比シテ多少異ナルヲ以テ其ノ利用法モ亦多少趣ヲ異ニスル所アリ水産講習所出品ニ係ル同所技手菊池健考案ノ製版用水膠ノ如キ蓋シ最適當ナル利用法ノ一ナリ

今回魚油蠟ノ出品ハ九拾四點ニシテ之ヲ前年東京勸業博覽會ニ於ケル魚油蠟ノ出品二拾點ナルニ比スレハ將ニ五倍ノ多キニ達セントス以テ近年ニ於ケル斯業進歩ノ一端ヲ窺知スルニ足ルヘク又出品ハ概シテ佳良ナルハ稍、吾人ノ意ヲ强フスルニ足ル然リト雖水産國トシテノ我國ニ於テハ九拾四點ノ出品未タ以テ多數トナスニ足ラス又出品中ノ數品ハ前記指摘セルカ如キ缺點ヲ免レス全數ノ約三分ノ一ハ尚改良スヘキ點少カラサルヲ認ム又硬化油ハ全會場ヲ通シテ一、二ノ而モ品質不良ナル出品ア

ルノ外殆ント皆無ナルハ遺憾トスヘキ所ナリ近年獨逸其ノ他ニ於ケル硬化油工業ハ最有望ナル工業ノ一ト認メラレ魚油ハ其ノ最有力ナル材料ノ一タリ然ルニ魚油ノ供給者トシテ年々二百萬圓内外ヲ海外ニ輸出スル我國ニ於テ斯業ノ殆ト皆無ナルハ此ノ方面ニ關スル化學工業ノ尚幼稚ナルヲ示スモノナラスンハ非ス大ニ當業者ノ著目ヲ要ス又一般ニ魚油製造ハ器械ノ應用ト共ニ多少ノ化學的智識ヲ要スルモノナルニ當業者ノ此ノ點ニ注意セサルモノ多ク當局者モ亦彼等ヲ指導スル宜シキヲ得サルモノアリ兩者宜シク此ノ點ニ注意シテ改良進歩ノ實績ヲ擧ケ此ノ重要ナル水産物ヲシテ益、光輝アラシメンコトヲ希望ス

横濱魚油會社事業協賛者トシテ協賛名譽大賞牌ヲ得タル前田又平ハ夙ニ水産事業ト海外貿易ニ志シ明治ノ初年其鄉里三河渥美郡沿岸ニ於テ淡菜及乾牡蠣ノ製造ヲ創始シ幾多苦心ノ結果清國輸出ノ端緒ヲ得遠近其法ヲ傳習シ終ニ今日ノ輸出額ヲ見ルニ至レリ又日露貿易ノ不振ヲ慨嘆シ明治十一年同志ト共ニ日露貿易商會ヲ起シ自カラ其衝ニ當リ浦港ニ在住スルコト多年不幸ニシテ商會ハ解散シタレトモ日露貿易ノ先鞭者タルコトヲ失ハス明治廿六年横濱魚油株式會社創立後該社ニ招聘セラレ其ノ社務ノ經理ニ膺レリ之ヨリ先キ該會社ハ連年業務ノ失敗ヲ重ネ殆ト解散ノ悲運ニ瀕セシカ氏ノ入社スルヤ會社業務ノ救濟ハ原産製品改良ノ急務ナルヲ察シ自カラ北海方面ヲ跋涉シ採油改良方法ヲ授ケ品質ノ改良ヲ圖リ社員ヲ督勵シテ業務ヲ整理シ實踐躬行信ヲ内外ニ得社運漸ク順境ニ趨カントス茲ニ於テ或ハ綿實油及種油ノ機械搾油ヲ創始シ或ハ南洋産椰子油ヲ搾製シ石鹸製造用トシテ當業者ヲ指導シ石鹸製造業ニ裨益スル所モ亦尠ナカラス又軍用脂油ノ如キ專ラ輸入品ヲ用ヒタリシカ之レニ代ルヘキ脂油ノ研究ヲ爲シ今ヤ其ノ諸性分軍用ノ規格ニ適合スルモノヲ供給シ全ク輸入ヲ絶ツニ至レリ以上會社ノ施設多クハ成功ヲ告ケテ社運日ニ進ミ魚油ノ輸出三百萬圓ヲ超エレトモ其ノ過半ハ同會社ノ營業ニ屬セリ而シテ斯ク輸出事業ノ擴張セルハ氏ノ先見ニ依リ練習生ヲ歐洲ニ出シテ其ノ技術ヲ習得セシメ又社員ヲ派シテ歐米市場ノ商況ヲ視察スル等商業上彼ヲ識リ己ヲ知ルノ秘訣

ヲ實行シ在留外人ヲシテ利益ヲ壟斷スルコトヲ得サラシメ能ク對等ノ取引ヲ爲シ得ルノ位置ヲ作リタルニ由ル我脂油界ニ於ケル氏ノ奮闘ハ曾ニ一會社ノ盛衰ノミナラス外國貿易ニ貢献スル處尠ナカラス

水産皮革

審査囑託　松尾靈彦

製革業ノ起源ハ極メテ遼遠史籍ノ徵スヘキナシト雖蓋シ人類最古ノ工業ノ一ナラン顧フニ太古草昧ノ世ニ在テ人類ハ其ノ被服ヲ主トシテ獸皮ニ求メタルハ明ニシテ交換ノ媒介物トナリ或ハ楯鞆等ノ武具ヲ製シ若ハ樂器ヲ製作スルアリテ當時獸皮ハ單ニ脂肪ヲ除去シ或ハ特ニ脂肪ヲ塗附シテ乾燥シ後チ柔軟トナシ使用シタルハ人類最古ノ獸皮利用法ナリキ斯ノ如ク製革法ハ古代ヨリ傳ヘラレ本邦ニ於テモ亦太古既ニ獸皮利用法行ハレタレトモ革業ハ賤者ノ營ムモノトシ之ヲ賤業視シ舊習ヲ墨守シ改良進歩ノ氣運ニ向ハス近々四十年來歐米ニ於テ漸ク學者ノ研究始マリ他工業ノ發達ト共ニ製革業モ亦科學ノ恩澤ヲ蒙リ國家產業上最モ重要ノ工業ナリト認メ常ニ研究ヲ奬勵シ幾多ノ化學者其ノ專門的見地ヨリ製革法ヲ研究シ舊製革法ニ理論ノ說明ヲ與ヘ或ハ新法ヲ案出シ斯クテ年々製革法ハ著シク變態シ改新セラルルニ至レリ

元來製革法ハ陸產動物皮ヲ鞣皮シ革ト爲シ毛皮ト爲スニ始マリ其ノ方法學術ヲ意味スルモノナレハ從テ水產動物皮ノ鞣製ノ如キ一般製革法ノ應用ナリト云フヲ得ヘク勿論從來數種ノ水產動物皮ハ鞣製セラレ世ニ認メラルルモノアレトモ未タ一般水產動物皮鞣製ハ範ヲ直ニ歐米ニ求ムルヲ得サル憾ミアリ故ニ水產動物皮ノ鞣製ヲ論究シ之カ製革ヲ試ミント欲セハ先ツ一般製革法ヲ研究シ能ク其ノ理論ヲ會得シ其ノ實際作業ヲ習得シ後チ始メテ水產動物皮製革法ヲ案出セサルヘカラス歐米ニ於テ水產動物皮ノ製革利用ノ如キ僅カニ數種ニ限ラレ廣ク鞣製セラレ居ラス隨テ本邦製革業ヲ視ルニ近來洋式製革法輸入セラレ稍面目ヲ改メタリト雖尙ホ

進ンテ本業ヲ研究シ本邦製革業改良進歩ノ爲メ貢献セント欲スルモノ少ナシ殊ニ水產動物皮鞣製業ノ如キ難事業ニ身ヲ投シ之ヲ研究セントスルモノ稀ナルハ當然ナリト云ハサルヘカラス

水產動物皮ト陸產動物皮トハ其性質自カラ異ナリ種類ニ依リ兩者ノ間類似ノ諸點無キニアラサレトモ亦相違ノ點少ナシトセス陸產動物皮ハ水產動物皮ノ如ク脂肪ヲ肉質纖維組織中ニ含ムコト少ナク從テ水產動物皮ハ鞣製作業中脫脂ニ少カラサル手數ヲ要スルヤ明ナリ斯クテ製セラレタル革ハ陸產動物皮ハ毛ヲ以テ蔽ハレ水產動物皮中毛ヲ有セス單ニ角質ノ膜或ハ鱗ヲ以テ蔽ハレ若シクハ粘膜質物ノミヲ有スルアリテ今是等ヲ處理スルニ當リ脫毛作業ノ如キ其方法手續ハ自カラ異ナラサルヲ得ス要スルニ兩者ノ纖維組織ノ異同ハ決シテ同日ノ論ニアラサレハ之カ製革後其ノ仕上法ニ於テ能ク陸產動物皮ノ仕上作業ヲ斟酌シ施工セサルヘカラス隨テ兩者ノ異同ヲ究メ其ノ性質ヲ學術的ニ研究スルニアラサレハ水產動物皮ハ決シテ完全ニ鞣製シ得ヘキモノニアラス然ルニ歐米製革化學者或ハ當業者ニ在テハ未タ陸產動物皮ノ鞣製ニ於テモ未決ノ問題多ク理論ノ確定セラレサル事項多キ場合ニ於テ水產動物皮ノ鞣製ニ關シ理論的ニ或ハ實際的ニ之カ論究ノ暇ナキハ亦已ムヲ得サル所ナリ殊ニ水產動物皮ハ採集極メテ不確實ナレハ水產動物皮專門ノ鞣革工場ハ其ノ經營最モ困難ヲ感スル所ナリ歐米ニ於ケル事情前示ノ如クナレハ水產動物皮ノ鞣製セラレ常ニ市價ヲ保持シ市場ニ認メラルルモノ臘虎、臘胸獸及海豹等ノ毛革或ハ海豹、海驢、海豚其ノ他鰐ノ革ニ仕上ケタルモノ陸產皮革中水產皮革ノ特長ヲ發揮シ居ルニ止マリ其ノ他ノ水產動物皮ニ至テハ鞣製法利用法或ハ原料採集ニ何レモ試驗研究ノ期ヲ脫セス未タ商品トシテ市場ニ認メラルルノ好期ニ達セス

從來本邦ニ於テ海獸魚皮ヲ製革シ其ノ特質ニ從テ利用ノ途ヲ講シ世ノ需用ヲ喚起セシメ或ハ範ヲ歐米ニ求メ陸產皮革界ニ水產皮革ノ聲價ヲ發揚セシメ毛革タルト革タルヲ論セス水產動物皮利用ノ問題ハ本邦識者ノ研究ヲ怠タラサル所ニシテ多年ノ懸案ナリキ海獸魚皮ハ之ヲ合理的ニ鞣製シ仕上ヲ

施サンカ陸產皮革ノ遠ク及ハサル特質ヲ具備スル皮革ト化製シ得ルモノニシテ從來二、三水產動物ハ歐米諸國ニ於テ巧ニ鞣製仕上ヲ施シ極メテ有用ノ產動物中製革ノ原料ニ供用シ得ル種類決シテ少ナシトセス是カ製革業ハ最モ有望有利ノ事業タル殆ト論究ヲ要セサル處ナリ本邦製革者亦之ヲ知ラサルニアラサルモ元來原料皮ノ採集困難ナルト海獸魚皮ノ製革法ハ陸產動物皮製革法ニ比シ極メテ六ケシトハ著シク水產皮革製造業ノ發達ヲ遲緩ナラシム然レトモ最近漸ク水產動物鞣製業ヲ論スルモノ輩出シ殊ニ一昨年來農商務省水產局ハ海驢皮ヲ當業者ニ提供シ新業ヲ奬勵シ水產講習所亦多年理論的ニ實際的ニ水產製革法ヲ研究シ其ノ範ヲ示シ指導ニ努ムルヤ近時水產皮革製造業ハ著シク長足ノ進歩ヲ致シ發展ノ機運ヲ示シ市場亦漸ク其ノ聲價ヲ認ムルニ至レリ

今歐米諸國ニ於ケル水產皮革利用ノ狀況ヲ略述センニ從來海獸魚皮ノ鞣製セラレ市價ヲ保テルハ僅カニ臘虎、臘胞獸、海狸、獺、海豹等ノ毛革及ヒ海豹、海驢、海豚、鰐等ノ革ニ製造セルモノニ止マリ其ノ他水產動物皮ニ至テハ未タ研究試製ノ期ヲ脫セス余カ在歐中時々魚皮ヲ利用セシ製品店頭ニ飾ラレアルヲ目擊セシカ此等ハ單ニ珍品ヲ飾リ旅客ヲ引カントスル商策ニ過キス是ヲ要スルニ水產動物皮ノ鞣製セラルルモノ前記ノ數種ニ限ラレ毛皮ハ自然色ノ儘仕上ラルルアリ或ハ特殊ノ染法ヲ施シテ仕上セラルル所ニシテ其ノ用途ハ防寒裝飾ニ供用スルハ吾人ノ既ニ熟知スル所ナレハ毛皮ハ暫ク置キ革類ノ用途ヲ記述センニ元來歐米ニ在テ鞣製セラルル海獸皮ハ海豹皮第一ニ位シ海驢、海豚之ニ次ク千九百十一年英國市場ニ集マレル海豹皮約八十五萬枚ニシテ年々英國市場ニ集メラルル海豹八十萬乃至九十萬枚ヲ往來シ其ノ價額百五十萬圓以上ニ昇リ而シテ之ヲ鞣製シ製品トナルニ至レハ其ノ金額實ニ驚クヘキ巨額ニ達ス昨年ニユーフオンドランドヨリ出帆セル漁船ノ捕獲セル海豹約四十萬枚ト云ヘリ此等ハ殆ト英國市場ニ集マリ鞣製セラルルモノニシテ主要ナル海豹皮製革地ハ倫敦、ニユーカスル及テンデイー等ノ地ニシテ獨逸、佛國、露國及丁抹、諾威等

ノ諸國ニ於テ鞣製セラルルモノ亦尠少ニアラス今海豹ノ世界的總產額ヲ計數上ニ指示シ能ハサレトモ其ノ年額少ナクトモ一百萬枚以上ノ巨額ニ上ルハ蓋シ疑ヲ容レサル處ナルヘシ其ノ他海驢、海豚皮ノ鞣革モ決シテ少許ニアラス此等海獸皮ノ鞣革業ハ英國最モ盛大ニシテ諸威、露國、獨逸、佛國及米國等順次多少ノ製產額ヲ有ス世界產額ノ大部分ハ英國鞣革者ノ手ニ依リ製出セラルルモノト云フヘシ海豹皮モ原料皮ノ品種並ニ其ノ製革地ノ異同ニ從テ毛革ト爲スアリ或ハ革ニ仕上ルアリ又ハ海豹ノ生後時日ヲ經過セサルモノハ殆ト純白ノ軟毛ヲ以テ全身ヲ被ヒ居レハ斯ノ如キ種屬ハ毛皮製造原料ニ供用セラル或ハ染色仕上ヲ施シ鮮麗ナル色合トシ防寒用毛革、手袋用革等ニ用ヒラル然レトモ英國、米國其他ノ鞣製業者ハ海豹、海驢及海豚皮ハ革ニ製シ種々ノ仕上ヲ施シ重要ナル革ト爲シ世ノ需用ヲ起セリ海豹皮ノ約十坪乃至十五坪ノモノハ靴甲革ニ製造セリ從來英國ニ於テハ海豹皮、海驢皮ニ單寧鞣法或ハ「クローム」鞣法ヲ施シ「エナメル」革ヲ製ス本法ノ仕上ヲ施シタル革ハ陸獸革ノ及ハサル極メテ強靭且輕快ナル靴甲革トシ世ノ貴重スル處ナリ海驢皮モ亦同一ノ仕上ヲ施サレ「エナメル」革ヲ製スレトモ海豹皮或ハ海驢皮ヲ靴製シ「エナメル」革ヲ製スレトモ未タ英國製品ノ如ク優良ナラス近來本邦鞣革業者モ海豹皮ノ如ク佳良ナラサルハ頗ル遺憾ナリトス海豚皮ハ米國ニ於テ鞣製シ歐洲ニ輸入セラルルモノ多ク靴甲革ニ仕上ラレタルモノハ極メテ鮮麗ナル光澤ヲ有シ世ノ賞用スル處ナレトモ原料供給不完全ニシテ未タ十分ノ聲價ヲ認メラレス海驢ノ成長シタル肉厚キモノハ靴底革製造原料ニ供用ス北歐諸邦殊ニ諾威、露國等ニ於テハ海驢皮ヲ鞣製セス細長ニ裁斷シ綱ヲ製シ船舶ニ使用ス我北海道土人モ亦古來海驢皮ヲ以テ綱ニ用ヒ來レルハ吾人ノ常ニ聞ク處ナリ元來海獸皮ハ其ノ纖維組織殆ト縱ニ平行セルヲ以テ縱ニ極メテ強靭ノ性アリテ容易ニ切斷スルコトナシ近來歐洲ニ於テ海驢皮ノ厚キ物ヲ撰ヒ靴底革或ハ馬具用革ニ製造スルモノアリ海豚革モ此ノ性アリテ縱ニ裁斷シ靴紐ヲ製スルコトアリ海豹皮ハ亦單寧鞣法ヲ施シ種々鮮麗ナル色彩ニ染工ヲ施シ細工用革ヲ製ス其ノ價格陸產革ヲ同樣ニ仕上タルモノニ比シ約二倍乃至三倍ノ高價ヲ以テ販賣セラルル故ニ近時獨逸、墺國等ニ於ケ

ル鞣革業者ハ山羊革若クハ羊革ヲ以テ海豹革ノ特質ヲ模擬シ一種ノ模造海豹革ヲ製造スルモノ多シ海豹細工用革ハ主トシテ携帯品製作ニ供用スレトモ書籍ノ表装ニ使用スルモノ多ク書籍ノ表装トスルモ善良ノモノナリ其ノ他椅子張、鞄等ノ製作ニ供用ス海驢皮、海豚皮モ亦細工用革ニ仕上ラル今回出品水産鞣革中海驢、海豚革ノ細工用革ニ仕上ラレタルモノ多ク鹿革或ハ印傳、牛革ノ代用トスルカ如キハ本邦ニ於テ最モ利用ノ途廣キモノナリ又種々ノ色合ノ染色法、仕上法ヲ施シ椅子張用、鞄用、書籍表装用、袋物用或ハ手袋用、服装用等種々雑多ノ用途アリ殊ニ海驢皮ノ肉最モ厚キモノニ限リ金屬類摩擦用機織用革等ノ製造仕上ヲ施スニアリテ素ト海驢革ノ銀ハ他革ニ比シ稍、其ノ趣ヲ異ニシ粗荒ニシテ且柔軟ナレハ此ノ特質ヲ利用シ金屬類殊ニ銀細工業者ノ摩擦艶出ニ賞用ス其ノ方法タル先ツ海驢革ノ厚キ部分ヲ適宜ノ大サニ裁斷シ之ヲ木軸ニ貼附シ回轉シ得ラルル裝置ト爲シ磨カントスル金屬面ニ強ク回轉セシセルカ或ハ強ク金屬面ヲ摩擦シ鮮麗ナル光澤ヲ出サシムルニ使用スルモノニシテ海驢革ハ金屬艶出用トシ銀細工業者ノ貴重スル處ナリ又海驢革ハ織物業ニ重要セラルル是レ海驢皮ニ特種鞣革法ヲ施シ之ヲ細長ニ裁斷シ篏ニ結束シ其ノ他端ヲ機械ニ結ヒ篏ヲ運動セシムルニアリ元來篏ノ運動ハ極メテ迅速且烈シキカ故ニ之ニ使用スル車ハ最モ強靱性ナカルヘカラス又彈力性ニ富ムヲ要ス故ニ海驢革ハ實ニ織物用「ビツカーバント」トシテハ殆ト理想的ノ性質ヲ具備シ海驢「ビツカーバント」ハ機織業者ノ賞用スル處ニシテ近來牡牛皮ニ特種鞣製法ヲ施シ同一目的ニ供シ得ラルルカ如キ強靱ノ革ヲ製出シ使用ス

右ハ海豹、海驢及海豚皮ノ利用一斑ニ止マレトモ此ノ外利用ノ途ハ研究ノ進ムニ從テ開クルハ疑ヲ容レサル處ナリ由來本邦近海ニ游泳スルモノ極メテ多ク今之ヲ捕獲シ鞣製シ或ハ採油シ夫々其ノ特質ヲ利用センカ有利ノ事業タル論ヲ要セサルナリ尚ホ水產動物皮中鞣革ノ原料トナルヘキモノ甚タ多ク最近外報ハ傳ヘテ丁抹國某製革業者海豚、鯨及鮫皮等ノ新鞣革法ヲ案出シ歐洲各國ノ特許權ヲ得タリト或ハ墺國製革化學者アイトナー教授ハ魚皮ニ就キ學術的ニ實際的ニ極メテ詳細ニ研究シ「魚皮ノ利用」ト題スル報告ヲ公ニセリ顧テ本邦水產製革業近來稍、世人ノ注意ヲ惹クニ至レリト雖未タ研究幼稚ニシテ發達ノ遲々タル誠ニ慨嘆ノ至リナリ夫レ製革法ハ複雜ナル化學的理論ヲ基礎トス實際操作ノ施行セラルルモノナレハ能ク製革理論ノ研究ヲ怠タラス實際作業ノ研究ト共ニ一層奮勵努力セサルヘカラス

余ハ明治四十年東京博覽會開設ニ當リ水產皮革ノ審査ニ從事シタルカ當時水產鞣革ノ出品僅ニ一人ニ過キサリシモ今回出陳ノ皮革ヲ視ルニ本部ハ水產講習所及水產製革株式會社ノ二者ナレトモ尚化學工業部ニ數名水產鞣革ノ出品アリシハ余カ最モ欣喜スル處ナリ之ヲ前年ニ比スレハ其ノ内容及實質ノ改良進歩ハ實ニ隔世ノ感ナキヲ得ス是レ政府奬勵ノ宜シキト水產講習所ニ於ケル研究指導ノ効並ニ當業者努力ニ歸スヘキモ亦時勢ノ然ラシムルモノアラン然レトモ前項記述スルカ如ク水產動物皮鞣製業ハ其ノ實際操作ニ或ハ事業經營ニ極メテ困難ナル事業ノ一ナレトモ出品水產鞣革ヲ通覽シテ之ヲ歐米諸邦產ノ製品ニ比センカ鞣製仕上ニ或ハ水產動物皮利用ノ範圍未タ研究全カラス尚ホ一層奮勵努力セサルヘカラス

水產講習所ハ海豹、海驢、鯨、海豚、鮫、大鮃、鮭、鰻、永良部鰻等數多水產動物皮ノ鞣革並製品ノ出陳ヲ爲シ水產動物皮利用ノ範ヲ指示シタルハ吾人ノ最モ感謝スル處ニシテ斯ノ如ク本邦產水產動物皮中鞣革ノ原料タルヘキモノ甚タ豐富ナルハ又吾人ノ意ヲ强フスルニ足ラン奮勵一番是レカ完成ヲ期セサル可ラス殊ニ魚膓ヲ利用シ石灰戻劑ヲ製シ其ノ成績ヲ公ニシタルハ極メテ斬新有益ノ試驗ナリト云フヘシ由來石灰戻劑ハ製出セントスル革ノ種類、目的ノ如何ニ依リ鳥糞、犬糞及麩等ノ醱酵液及其ノ他乳酸、酪酸、蟻酸、硼酸、硫酸、鹽酸、鹽化「アンモニア」等ノ化學藥品ヲ使用スルモノニシテ近來脫灰理論ノ研究進ムニ從テ「エロデイン」「オロホン」「プルカドールデルミフオルム」及「スカニン」等ノ人工脫灰劑ヲ製出シ販賣スルモノアリテ各皮ノ種類及目的ニ依リ好果ヲ有ス要スルニ石灰漬操作ヲ終リタル皮ハ皮中ノ石灰分ヲ除去スルト同時ニ皮質物ノ幾分ヲ溶出セシメ革ニ適度ノ軟性ヲ附與セントスルノ目的ヲ以テ脫灰操

作ヲ施スモノナレハ脫灰劑ノ種類ニ依リ其ノ結果異ナルハ勿論ナリ然レハ魚腸醱酵液ヲ脫灰劑ニ使用スルニ當リ其ノ化學的性質及物理的性質ヲ明瞭ニスルハ最モ必要事項ナリ吾人ハ此等ノ研究ヲ公ニセラルル日ヲ期待スルモノナリ水產製革株式會社ハ海驢、海豚革數十點ヲ出品シ主トシテ靴用革、袋物用革ニ仕上ヲ施シタルモノニシテ鞣製仕上等製造上苦心ノ跡歷々トシテ視ルヘキモノアリ其ノ奮勵努力ノ認ムヘキモノ多ケレトモ鞣製、染色仕上等尙ホ一段ノ工夫ヲ要スヘキ點蓋シ少シトセス會社ノ出品ヲ見ルニ海豚皮及ヒ海驢皮ハ單寧鞣法「クローム」鞣法及單寧「クローム」結合鞣法ヲ施シ靴用革並ニ細工用革ニ仕上タルモノニシテ海豚皮ニ單寧鞣或ハ「クローム」單寧結合鞣法ヲ施シ多量ニ加脂ヲ與ヘ柔軟トシ靴甲革ニ、海驢皮ニ「クローム」鞣法ヲ施シ「ボックスカーフ」ニ模擬シ靴甲革ヲ製シ其ノ他成長シタル海驢皮ヲ原料ニ供シ靴底革ヲ製造シタリ細工用革ハ單寧鞣法ヲ施シ銀ヲ除去シテ染色シ印傳革ニ仕上タルモノ或ハ更ニ型置キヲ施シ袋物用ハ服地ニ仕上タルモノ主要ノ出品ナリキ

元來海豚皮ノ鞣製ハ水產皮革製造中至難ノ一ツニシテ皮中ノ脂肪ヲ完全ニ除去スルハ最モ困難ノ操作ナレハ脂肪殘留ノ儘之ヲ鞣製センカ他日革中ノ脂肪ハ酸化シ烈シキ惡臭ヲ放ツニ至リ殆ント使用ニ堪ヘサラシム今出品ノ海豚皮ヲ見ルニ鞣製佳良ナレトモ尙ホ多少ノ殘留脂肪ヲ有スルモノノ如ク惡臭ヲ放ツモノアリ殊ニ海豚革ハ仕上法ノ如何ニ依リ鮮麗ナル光澤ヲ生シ外觀「エナメル」革ノ如キヲ以テ歐米ニ在リテハ勉メテ高度ノ光澤ヲ出シ靴甲革ニ供用ス出品ノ海豚靴甲革ハ光澤色合不鮮明ナルハ缺點トスル處ニシテ一段ノ工夫ヲ要スルモノノ如ク出シ靴甲革或ハ鞄用革ニ供用シ得ルモノナレハ本邦ノ如キ原料ニ富メル地方ニ在リテハ海豚皮利用ハ國家經濟上緊要ノ事ナラン

海驢革ハ稍、陸獸革ニ近キ性質ヲ具備シ利用ノ範圍廣ク從來海驢皮鞣製業ノ有望ナルハ識者ノ唱導スル處ナリシモ之ヲ獵獲スルモノナカリシカ一昨年來農商務省水產局ハ肭臍獸保護繁殖ノ必要上海驢獵獲ノ計畫成リ原料皮ヲ當業者ニ提供セラルルニ至リ本邦製革者ノ爭フテ是レカ利用研究ニ著手スルモノ輩出シ今回博覽會出品ノ皮革中海驢革ノ出陳多カリシハ特筆スヘキ事項ナリ水產製革株式會社モ亦數多ノ海驢革並ニ其ノ製作品ヲ出品シ極メテ多方面ニ利用セルハ其ノ努力ノ効大ニ認ムヘキモノ多シ然レトモ革ノ强度不定ナルト染色光澤等ノ未タ不鮮明ナルハ缺點トスル處ニアラサルカ海驢皮ノ厚キモノヲ以テ厚物革製造ニ供用シ利用ノ道ヲ開キタルハ會社ノ苦心又認ムヘキナリ尙一段ノ研究ヲ試ミ厚物革製造ヲ完成セサルヘカラス

今回出品ノ水產鞣革ヲ見ルニ海豚、海驢其ノ主要ナルモノニシテ靴用革、細工用革等ニ仕上ケタルモノニ過キス水產動物皮ノ品種甚タ貧弱ナルト水產業者一層ノ研究努力ヲ以テ水產皮革利用ノ範圍ヲ廣メ鞣革法、染色法、仕上法ニ新法ヲ案出シ斬新ナル皮革ノ世ニ紹介セラレンコトヲ期待スルモノナリ出品ノ水產鞣革ハ從來陸產獸皮ヲ以テ製造シ得タルモ水產皮革ヲ以テ云ハシメハ水產皮革ハ陸產皮革ノ遠ク及ハサル特長ヲ發揮シ以テ世需ヲ喚起シナキヲ得ス余ヲ以テ陸產皮革ノ具備セサル特質ヲ巧ミニ利用シ特有ノ用途ヲ案出シ或ハ從來陸產皮革ヲ使用シタル部分モ水產皮革ヲ以テ一層有効ニ革ノ利用ヲ爲サシムルニアリ殊ニ歐米ニ在テ水產皮革利用ノ途本邦ニ於ケルヨリ廣大ナルハ本邦水產皮革製造ニ從事スル者ノ特ニ注意ヲ拂フヘキ點ニアラサルカ

審査官 中澤毅一

水產工藝品

本類出品ノ地方別及擬賞等級ハ左表ノ如シ

第五部第五九類介殼、眞珠、珊瑚等擬賞歩合表

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
臺灣總督府	四	一〇	—	—	—	一	一	一	二〇・五〇

樺太廳	一	一	｜	｜	｜	｜	一	一	一・〇〇
東京府	一七	一一六	｜	｜	一	一	五	七	四・一一
長崎縣	一〇	五二	｜	｜	一	｜	四	五	五・〇〇
千葉縣	二	二	｜	｜	｜	｜	一	一	五・〇〇
茨城縣	八	一〇	｜	｜	｜	｜	四	四	五・〇〇
三重縣	二	三〇	｜	｜	｜	一	｜	一	五・〇〇
高知縣	二五	九一	｜	｜	四	六	八	一八	七・二〇
宮崎縣	二六	五三	｜	｜	｜	｜	五	五	一・九二
鹿兒島縣	一	一一	｜	｜	｜	｜	｜	｜	｜
沖繩縣	四〇	一三八	｜	｜	一	｜	一四	一五	三・七五
計	一三六	五一四	｜	｜	七	八	四三	五八	四・二七

水産物トシテ最モ重要ノ位置ヲ占ムルモノハ勿論食料品ニシテ水産館出品ノ大部分ハ之ニ屬ス而シテ水産工藝品及其原料品ノ如キハ出品縣僅ニ數縣ニ止マレリ然レトモ工藝品、美術品ト稱スルモノノ需用ハ世ノ進歩ト共ニ多キヲ加ヘ來リ水産物中眞珠、珊瑚ヲ初メトシテ諸種ノ介類ニ彫刻ヲ施シタルモノハ裝飾ノ具トシテ貴重セラル殊ニ眞珠ノ高尚優美ナル點ハ古今東西ヲ通シテ愛賞セラレ今ヤ各國競フテ之カ採集ニ勉ムト雖モ其ノ産額ハ需要ノ増加ニ伴ハス從テ益、貴重品トナルノ形勢ヲ示セリ本邦沿岸ニ於ケル眞珠母介ノ棲息ハ南洋諸島、印度等ノ産ニ及ハサルモノアリト雖モ幸ヒ我沿岸ニ多産スル一種眞珠介或ハ「アコヤ介」ト稱スル種類ハ一定海面ニ養殖スルコト容易ナルヲ以テ遂ニ率先シテ眞珠養殖事業ノ勃興ヲナシ歐米諸國ノ注意ヲ惹起スルニ至レリ珊瑚モ亦眞珠養殖業カ世界ニ有名ナルカ如ク有名ニシテ伊太利珊瑚漁場ノ荒廢以來同漁場トシテ最モ産額多キハ本邦西南ノ海ナリトス其ノ外介殼彫刻加工品或ハ其ノ原料品ニ關シテモ採集、加工上本邦ニ有利ノ點尠カラス今回本類ノ出品ハ其ノ點數ニ於テ食料品ニ比スレハ數フルニ足ラサル程ナリト雖モ之等ノ事業ニ關係アルモノハ將來其ノ需要益々多キト本邦ハ其ノ生産ニ大ナル有利ノ地位ニアルコトヲ自覺シテ水産工藝ノ發

達ニ奮勵ヲ望ム以下本類ニ就テ(一)眞珠(二)珊瑚(三)介殼彫刻(四)介殼及ヒ工藝原料品ノ四種ニ分チテ審査ノ結果ヲ報告ス

眞珠

眞珠ヲ出品セル府縣ノ主ナルモノハ三重、長崎及沖繩ニシテ其ノ他茨城、靜岡ニ各、一名ノ出品者アリ本邦眞珠ノ産地トシテハ上記諸縣ノ外ニ數多アリ殊ニ高知、愛媛或ハ福岡、佐賀ノ沿岸ハ眞珠介棲息多ク既ニ之カ養殖採取業ニ著手セルモノアリト雖モ今回出品ナキハ遺憾ナリトス

眞珠ヲ養殖眞珠、天然眞珠ノ二種ニ分テハ三重縣ノ出品ハ過半養殖ニシテ長崎ハ過半天然眞珠又沖繩縣ハ皆天然眞珠ノ出品ナリ然ルニ天然眞珠優品ノ採集ハ僥倖ニシテ人力ヲ以テ如何トモスル能ハス且ツ今回ノ出品中秀逸トスヘキモノモ亦少ナシ唯長崎縣高島末五郎ノ出品ハ優等品多ク沖繩縣古賀辰四郎ノ出品ハ種類多カリシヨリ見ルニ其ノ取扱高ノ多キト採集ニ相當ノ資金ヲ投シタルモノト認メラル

次ニ最モ注意スヘキハ養殖眞珠ニシテ其ノ主ナル出品者ハ三重縣御木本幸吉及ヒ長束七郎ナリ養殖眞珠ヲ養成セントセハ介類ノ生活機能ノ盛ナル夏期ニ於テ内面眞珠層ヲ有スル眞珠介ノ如キ生介ヲ採集シ其ノ介殼ト外套膜ノ間ニ眞珠ノ核トナルヘキ圓形ノ物體ヲ挿入シ再ヒ放養ス而シテ少クトモ三年ノ後ニ之ヲ取揚ケ始メテ挿入セル核ヲ包ミテ出來タル眞珠ヲ得ルナリ而シテ核トシテハ種々ナル物質ヲ撰フト雖モ普通用ユルハ蝶介ノ眞珠層ヲ圓クシタルモノナリ

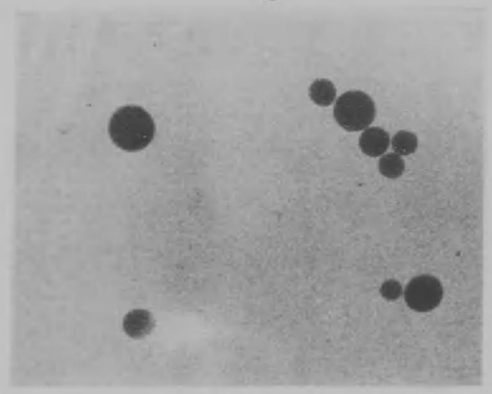
養殖眞珠ヲ養成スル方法斯ノ如ク簡單ナリト雖モ實行上ニハ幾多ノ困難アリ先ツ第一ニ核挿入ノ技術熟達セス又挿入ノ場所ヲ誤ル時ハ核ハ外ニ吐出セラルルコト多ク收得少キニ至ル次ニ普通養殖眞珠ハ核ト共ニ介殼ニ固著シテ恰モ介殼ノ瘤トナリ眞珠層ハ僅ニ核ノ半面ノミヲ包被スルニ過キサルニ至ル近來此種半面被包ノ養殖眞珠利用ノ法大ニ講セラレ相當ノ價値アリト雖モ養殖眞珠ヲ作ラントスル目的ハ眞圓ナル玉ヲ得ルニアリ此ノ目的ヲ達センニハ技術ノ熟達、經驗ヲ積ムニアラサレハ能

ハス又優良ナル品ヲ得ルニハ長年月ヲ要スルヲ以テ其ノ間死滅スルモノ多ク從テ廣キ海面ヲ養殖場トシテ所有スルモノニアラサレハ其ノ効ヲ收メ難シ

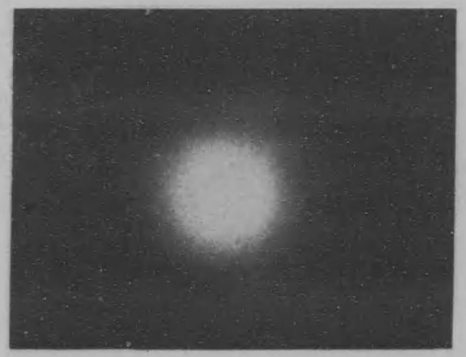
養殖眞珠出品ヲ精査スルニ右ノ如キ眞珠養殖ノ目的ニ適シタル眞圓眞珠ヲ出品セルハ獨リ三重縣御木本幸吉アルノミ水產館ニ出品セル養殖眞圓眞珠ハ總數六個ニシテ皆相類スト雖モ普通大ノモノ直徑一分八厘重量五厘アリ光澤銀白ニシテ優良ナリ然レトモ形僅ニ不正圓ナリ又同氏製作工業館ニ出品セル數十ノ眞圓眞珠ヲ精査スルニ眞珠層ハ皆核ノ全圓ヲ完全ニ被包スト雖モ形一定セス不正圓ノモノアリ又黑斑アルアリ然レトモ其ノ內ノ完全ナルモノヲ撰ム時ハ果シテ其カ養殖眞珠ナルヤ或ハ疑ナリ

天然眞珠ナルヤヲ肉眼ヲ以テ決定スルコト困難ナリ然ラハ養殖眞珠審査上其ノ眞僞ヲ鑑定スル必要アリルニ至リタル場合之カ區別ヲ明ナラシムル方法ヲ定メ置ク必要生スヘキニ依リ下部長ハ理科大學助敎授寺田博士及水產講習所囑託理學士藤原唉平氏ト協議シ試驗ノ結果比重ノ相異ニテハ之ヲ識別シ難キヲ知リ遂ニX光線ノ應用ヲ試ムルニ至レリ最初ニ核トシテ硝子玉、介殼玉、珊瑚玉ノ三種ヲ入レタル眞珠ト天然眞珠トヲX線ニ依テ寫眞板ニ燒付ケタルニ其ノ寫眞ハ第一圖ニ示スカ如ク核トシテ硝子玉ヲ用ヒタルモノハ核ノ存在及眞珠ノ被包ノ厚サヲ明瞭ニスルコトヲ得タルモ介殼玉ヲ核トセルモノニ至ツテハ全ク其ノ存在ヲ認ムルコト能ハス依ツテ寺田博士ハ一昨年獨人ラウエ Laue ノ發見シタルX線曲折現象ノ試驗ヲ行ハント欲シ本邦ニ於テ此ノ現象タル同シクX線ノ應用ニシテX線カ或ル物體中ヲ通過スル時ハ其ノ分子排列ニ相異アル時ハX線ハ異リタル方向ニ曲折セラル而シテ之ヲ寫眞乾板ニ燒付クル時ハ其ノ曲折ノ模樣ヲ確カムルコトヲ得ルナリ故ニ之ヲ試驗セントX線放射ノ中心ヨリ數寸ノ距離ニ鉛板ヲ立テ其ニ試驗物ヲ挾ミ得ラルヘキ程度ノ大サノ穴ヲ穿チテ眞珠ヲ置キ一方ヨリX線ヲ放射シ他方ニ於テ之ヲ撮影スルナリ

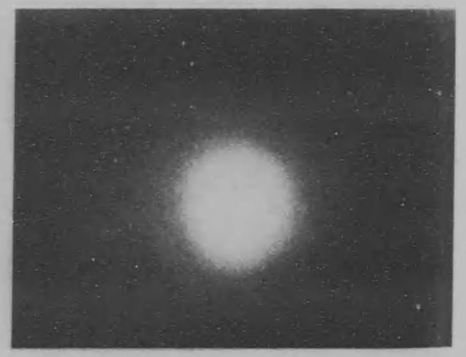
1



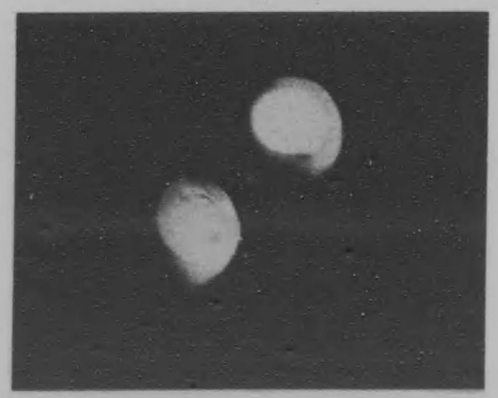
2



3



4



眞珠ナルモノハ生活セル細胞ノ分泌物ニシテ天然眞珠ニアリテハ其ノ中心ヨリ求心的ノ眞珠層ヲ以テ構成セラル然ルニ養殖眞珠ハ核トシテ外物ヲ挿入シアルヲ以テ核ノ硝子或ハ珊瑚ナル場合ハ勿論介殻玉ナリトモ核ト眞珠層トハ之ヲ作ル母介ヲ異ニシ又其ノ層ノ方向ヲ異ニスルヲ以テ自ラX線ノ曲折ノ狀況ニ差異ヲ生スヘシト假定シテ試驗セリ而シテ硝子玉ヲ核トセシモノハ前試驗ニテ明カナルヲ以テ唯介殻玉核ノ養殖眞珠ノミニ就テ驗ヘタル結果ハ右假定ヲ事實トシテ寫眞乾板上ニ現レタリ卽チ第二圖ハ養殖眞珠ヲ撮影シタルモノニシテ第三圖ハ天然眞珠ノ其レナリ前者ハ寫リタル眞珠ノ周圍ニ放射上ニ濃淡現レリト雖モ後者ハ一樣ニ淡ク且ツ丸ク燒付ケラレ放射ヲ見ル能ハス

御木本眞圓眞珠ハ右ノ如ク最近發見ニ係ルX線曲折ノ現象ヲ應用シテ僅ニ天然眞珠トノ區別ヲ明ニシ得ルニ過キス吾人ハ斯ノ如キ養成品ヲ見テ初メテ眞珠養殖ノ目的達セラレタルヲ喜フモノナリ然ルニ吾人ノ進ンテ考フヘキハ全包被ノ養殖眞珠ヲ收得シ得ル割合如何ニアリ調査スル處ニ據レハ介殻ニ著生スル普通ノ養殖ハ手術中ノ約四割收得ノ見込ヲ定メ得ルニ反シ全包被ノ所謂眞圓眞珠ハ僅カニ三百分中一、二ニ過キスト云フ又其ノ良品ヲ生成セシメントセハ手術後大凡七年間放置シ置カサルヘカラスト云フ

事實然リトセハ眞珠養殖事業モ全包被眞珠ノ有利ナル生產ヲ擧クルハ容易ノ業ニアラス御木本氏能ク眞圓眞珠ヲ養成シタル功績ハ沒スヘカラスト雖モ今後舊ニ倍スル勇氣ヲ以テ奮勵一番同事業ノ世界的成功ヲ期センコトヲ望ム

本邦沿岸ニハ前述ノ如ク御木本眞珠養殖場所在地三重縣英虞灣五個所ニ類似シ而カモ一層眞圓眞珠ニ適スル個所尠ナカラス御木本氏ニ依テ示サレタル全包被ノ所謂眞圓眞珠養成ノ可能ナル事實ハ同事業ノ成功ノ曙光ト認ムヘキヲ以テ同業經營家ハ益々其ノ事業ノ發達、好果ヲ收ムルコトニ努力セラレンコトヲ希望ス

由來眞珠養殖ハ世界各國ノ注目スル所ニシテ英國ハ印度錫蘭島ニ於テ政府保護事業トシテ之ニ著手

シ大ニ研究スル所アリシモ事業トシテ成功スルコト能ハス又米國ニテモ太平洋岸ニ於テ之ニ著手スルモノアリト聞ク今ヤ吾國ハ歐米ニ率先シテ圓形ノ眞珠ヲ養殖ニ依テ作ルコトヲ得且ツ其レヲ市場ニ販賣スルコトヲ得タリ次ニ介殼著手ノ半圓養殖眞珠モ之ニ技工ヲ加ヘテ美術工藝品トナスノ技術漸次進歩シタルヲ以テ眞珠養殖事業益々有望トナレリ此ノ時ニ當リテ同養殖ニ從事スルモノト同販賣業者トハ協力シテ將來多數ノ生產アルヘキ養殖眞珠ノ價値ヲ落ササル樣注意スヘキナリ

珊瑚

今回出品セル府縣ハ高知、長崎、鹿兒島、宮崎及ヒ東京ノ一府四縣ニシテ本邦ニ於ケル珊瑚漁場ハ前記四縣ニ屬ス珊瑚ノ出品ハ水產館ニ陳列サレタルノミナラス製作品トシテ製作工業館ニモ之ヲ見ル故ニ各府縣別ノ出品點數及ヒ其種數ノ比較對照ハ無意味ナルモ玆ニ出品ノ種類ヲ第一珊瑚立樹、第二珊瑚磨玉卽チ根掛、簪首飾等、第三珊瑚彫刻品ノ三種ニ分チテ略述スレハ高知縣ハ第二及ヒ第三ニ重キヲ置キ他府縣ハ皆第一ヲ主トセリ而シテ第三珊瑚彫刻ヲ出品セルハ高知縣ノミナリト云フモ不可ナシ珊瑚立樹出品トシテハ特ニ鹿兒島縣東雲堅吉出品最モ見ルヘシ同氏ハ珊瑚類集聚出品ニ苦心シ赤珊瑚、白珊瑚、桃色珊瑚ノ三種類及ヒ其變色セルモノト認ムヘキ「ボケ色」「ハイカラ色」ニ屬スルモノノ生樹、枯樹、蘗樹、蟲樹ノ類ヲ一室ニ陳列シテ其各々ノ區別ヲ示セリ、蓋シ珊瑚ハ其種類、品質ニヨリ價格大ニ相異スルヲ以テ之等ヲ明ニスルハ必要ナルコトトス亦東京府依田忠兵衛ノ出品ハ重ニ第二ノ出品ナレトモ其一部ニ珊瑚採集ノ摸樣ヲ知ラシムヘキ珊瑚漁場及ヒ海底ノ模型ヲ作リ多數ノ珊瑚ヲ陳列セリ

要スルニ今回ノ出品ハ珊瑚採集、販賣業者ノ苦心セル出品ト云フヲ得ヘシ唯其出品物ハ過去ニ於ケル博覽會、共進會ニ出品セラレタルモノト大差無ク何等進歩發達セル形跡無ク殊ニ世界ニ冠タル珊瑚漁場ヲ有スル本邦トシテ外國ニ販路ヲ求ムヘキ輸出向製作品ノ尠ナキハ殘念ナリ

嘗テ有名ナリシ伊太利珊瑚漁場ノ荒廢以來珊瑚ハ本邦ノ外多產スル所無キニ至レリサレハ歐米流行界需要ノ珊瑚裝飾品ハ皆其原料ヲ本邦產珊瑚ニ待タサルヘカラス伊太利珊瑚商人ハ本邦ニ渡來シテ盛ニ買込ミ之ヲ自國ニ輸送シ其量實ニ本邦珊瑚採集高ノ約八割ヲ占ム本邦產珊瑚ハ每年六七千貫ア

リ今後採集業者カ幾多ノ危險ヲ冒シテ新漁場ヲ發見シ此產額ヲ增加スルモ若シ今日ノ狀態ノ如ク外人カ商略ヲ以テ採集高ノ增加ト共ニ價格ヲ低下スルニ於テハ遂ニ各年產出ノ額ハ大差無キニ至ラン是レ實ニ考慮スヘキ問題ナリトス

前述ノ如ク現今歐米流行界ノ需要スル珊瑚ハ伊太利品ニシテ其原料ハ重ニ本邦產ナリ若シ其レ世界ニ於ケル優等多量ノ珊瑚產地ハ本邦ナルコトヲ廣告シ且ツ歐米人ノ嗜好ニ適スル首飾或ハ彫刻品ヲ製作シテ販路ヲ開拓セハ伊太利獨專ノ同商業權ヲ奪取スルヲ得ヘシ

然ルニ玆ニ最モ遺憾トスヘキハ本邦商人中我製作品ヲ擯斥シテ殊更ニ舶來品ヲ尊重シ高價トナシテ販賣スルモノアリサレト其內ニハ多數本邦產珊瑚ヲ伊太利ニ於テ加工シテ再ヒ輸入シタルモノアリ古ク本邦珊瑚漁場ノ發見セラレサリシ以前ハ伊太利方面ノ珊瑚カ支那ヲ經テ輸入セラレ之ヲ古渡品ト稱シ珍重セラレタリ然ルニ現今ノ如ク珊瑚ノ最大漁場ヲ有シ世界ニ於ケル需要ノ過半ハ本邦產ニ俟タサルヘカラサルニ至リタレハ古渡品ヲ貴フヘキ理由更ニ無シ宜シク斯ノ如キ奇怪ナル商業ハ國家ノ爲メニ斷然打破セサルヘカラス人生ノ必需品ニシテ其品質經濟上利益アル物品ニ對シテハ舶來品ヲ稱用スルモ或場合已ムヲ得スト雖モ珊瑚ノ如キハ流行ニ依テ始メテ價値ノ定マルモノナレハ本邦人トシテ古渡品ヲ貴ヒ日本產ノ品ヨリモ優レリトスルカ如キハ流行ニ依テ始メテ價値ノ定マルモノナレハ本ト唱フル者ハ我珊瑚貿易將來ノ發展ヲ妨クルモノト云ハサルヘカラス珊瑚販賣業者ノ覺醒ヲ望ム

介殼及其加工品

出品點數五拾五點アリ介殼彫刻ハ近來興リタル事業ニシテ今回ノ出品モ技工ノ優レタルモノ無キハ已ムヲ得ス子安貝等ハ色層ノ利用法ニ就テ大ニ工風ヲ凝スヘキコト勘ナカラス又介殼ハ之ヲ獲タル介ノ生死如何ニヨリテ色澤ノ差異大ナルヲ以テナルヘク生介ヨリ介殼ヲ得ル樣セサルヘカラス加工品トシテハ宮崎縣出品ノ蛤碁石一點及ヒ介釦、介細工、樺太出品鯨骨細工等アリ介釦製造業ハ近年顯著

ナル發達ヲ示シ毎年百數十萬圓ノ輸出額ト多量ノ內地需要ニ應スル產額アリ其原料ノ多クハ沖繩及南洋諸島ヨリ輸入スルモノナリ又昨年ヨリ支那天津附近ニ產スル溝介一種ノ介殼モ多量ニ輸入セラレ同事業益々發達セントス今回介釦ノ出品ハ宮崎縣ノミナリト雖モ他府縣ニモ製造工場多クシテ吾人ノ嗜好スル鮑、螺螺等ノ介殼及ヒ眞珠ヲ採集セル殘物眞珠介殼ハ其產地ノ遠近ヲ問ハス工場ニ輸送セラレ總テ介釦ニ製造セラレツツアルニ係ラス他ニ一品ノ出品無キハ遺憾ナリ次ニ同縣ヨリノ介殼細工ハ殆ント玩具品ニシテ皆幼稚ナル細工タルヲ免レス此等ハ嗜好ノ變遷ヲ考慮シ優美ナル製作ヲ案スルニ於テハ意外ナル發達ヲ見ルヘシ東京府出品ニ晒蛤アリ大小ヲ分チテ二十四種トナシ各其價格ヲ示セリ品質上等ナリトス晒蛤トナスヘキ蛤ハ總テ內灣產ニシテ介殼薄ク比較的圓キ形ヲナス然ルニ白碁石ニ製スル蛤ハ外海ニ向ヒタル海岸卽チ前者ヨリモ鹹度强キ海ニ棲息スル種類ニシテ介殼厚ク比較的長形ニシテ前者ト全ク異ナルモノト知ルヘシ

介殼、海柳、鯨鬚等工藝原料品

本類ノ出品ハ主ニ沖繩縣、東京府小笠原島、臺灣及ヒ茨城縣ナリトス前三者ハ諸介殼、玳瑁甲、正覺坊、海綿海柳、海松等種類多ク茨城縣ハ溝介殼、南光介ノ出品アリ此外千葉ニ鮑介殼及鯨鬚ノ出品ヲ見タリ

前項介殼彫刻品ニ於テ論シタルカ如ク介殼ノ彫刻及ヒ介釦ノ製造業ハ近來發達セル有望ノ事業ニシテ其原料ヲ上記諸地方ヨリ採集シ得ルハ喜フヘシ今沖繩縣ニ於ケル介殼類採集業ヲ調フルニ今回ノ出品者ハ採集業者ノ主ナルモノニシテ各一名ノ採集高每年數百圓ヨリ壹千貳百圓ニ達ス介ノ種類ハ千年貝、萬年貝、法螺貝、夜光貝、黑蝶貝、高瀨貝、廣瀨貝、蠑螺貝、福貝、シビ貝等ニシテ各種皆每年採集高壹千餘圓ニ達ス殊ニ高瀨貝ハ其主ナルモノニシテ一箇年產額壹萬參千餘圓アリト云フ臺灣ノ出品ハ夜光貝、高瀨、黑蝶貝ニシテ產額不明ナレトモ未タ採取業ノ盛ナラサルモノト察セラル小笠原島出品中高瀨貝子安貝ハ優良品多シト雖モ其產額少ナキカ如シ

海綿ノ出品ヲナセルハ沖繩縣及ヒ臺灣ニシテ其種類ハ兩者共ニ沐浴海綿ノ種類ニシテ漂白精製シテ各種ノ使用ニ適スル海綿ハ多數海濱ニ打揚ケラレタルモノヲ拾ヒ集メテ市場ヘ送ルモノナリ然ルニ臺灣ニ於テハ總督府ハ已ニ澎湖島ノ海綿蕃殖狀態ノ研究ヲ行ヒタレハ近ク其養殖ヲ行ハントス其方法ハ米國合衆國フロリダ州ニ於テ實行シツツアル法ニ從ハントス吾人ハ其好果ヲ收ムルコトヲ望ムト同時ニ沖繩縣ニ於テモ縣下海綿蕃殖狀態ヲ研究スルハ急務ナリト考フ

審查官　星野三郎

製造機械

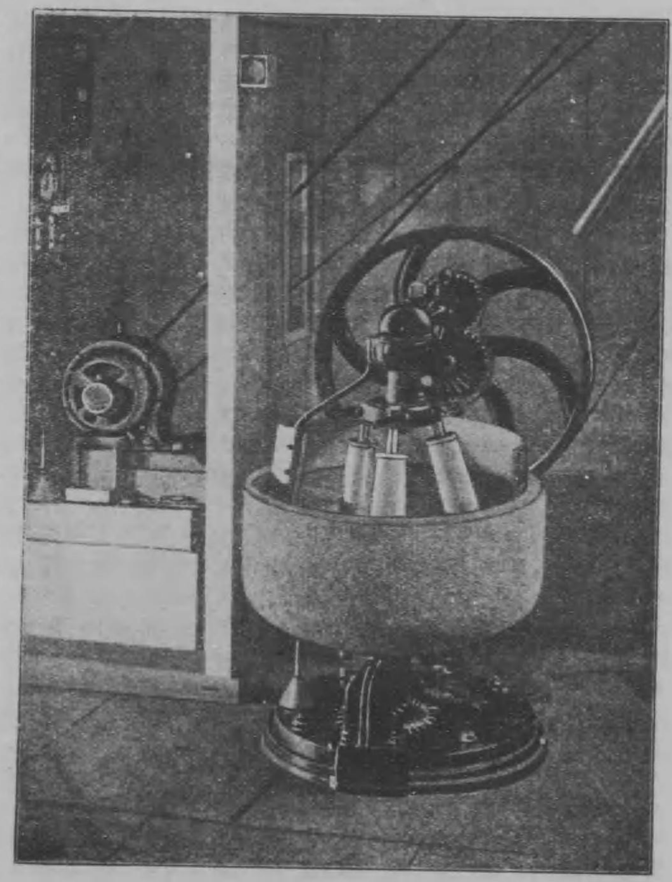
今ヤ諸種ノ產業ハ機械力ノ應用ニヨリテ或ハ生產力ヲ增大シ或ハ生產費ヲ減少シ或ハ品質ノ改善ヲ促サントスルノ時代ニ當リ水產業ハ他ノ產業ニ比シテ其應用ノ程度甚タ高カラス明治四十年ニ開催セラレタル長崎縣主催第二回關西九州府縣聯合水產共進會ノ審查報告書中ニ水產業ニ應用スル機械ノ發達ヲ企望シテ曰ク製造器具機械ノ出品ハ其數少ナキノミナラス其構造モ幼稚ナリ實際使用スルモノニシテ尙ホ見ルヘキモノナキニアラサルモ今後一層多數ノ出品ヲ奬勵セサルヘカラスト其後歲ヲ經スルコト旣ニ八年大正博覽會ノ開催セラレ殊ニ水產館ノ設立ヲ見タリ其出品點數七千以上ノ多キニ達セリト雖モ水產用製造機械ト稱スヘキモノハ唯僅ニ蒲鉾製造機械及煮乾鰛改良角釜ノ二點ニ過キサルハ眞ニ寂寞ノ感ナキ能ハサルナリ

抑我國ニ於ケル水產ハ極メテ重要ナル產業ノ一ニシテ近時蟹、鮭、鱒等ノ罐詰及開鱈、鰊、鰑等ノ輸出益々增大セントスルノ機運ニ當リ此等ノ製造機械ハ益々發達シ改良セラレサルヘカラサルモノト思考セラルルハ當然ノ事ナリト雖モ水產館ノ出品物ヲ見ルニ徒ニ製品ノミヲ羅列シ其製造法ヲ示ササルハ畢竟其製造法ハ依然舊套ヲ脫セス從テ新規ナル機械力應用ノ如キハ夢寢ニタモ爲シ能ハサルモノニアラサルカヲ疑フノ人少ナカラサルナリ今試ミニ農業館ヲ見ルニ農業用機械ノ出品頗ル多クシテ其等ノ機械ハ一般ニ進步ノ認ムヘキモノアリ殊ニ調製用器械ニ於テ改良ノ實少カラサルモノアリ又機

械館ニ出品セラレタル製造機械中精穀機ノ如キハ二十種ヲ越ヘ改良ノ跡歴然タルヲ認メ得タリ之ヲ水産館ニ對比スレハ頗ル相違セルヲ嘆セサルヲ得ス

蒲鉾製造機

蒲鉾製造機械



蒲鉾製造機ハ東京府石川平藏ノ出品ニ係ハリ本邦固有ノ臼ト杵トノ働作ヲ適切ナル構造ニ依リ機械的ニ運轉セシムルモノニシテ臼ハ花崗石製ニシテ一分間ニ三十回杵ハ「アルミニユーム」ノ軸ニ櫻製杵ヲ附シ彈條ニヨリテ絶ヘス臼ヲ壓迫シツツ臼ト反對ノ方向ニ一分間ニ七十回ノ廻轉ヲ爲シ一個乃至四個ヲ任意ニ取附ケ得ルノ裝置ト爲セリ本機ハ人力ヲ以テ運轉スル時ハ素人二人ニテ口取用大板蒲鉾(但一枚ノ重量四百七十匁)二十七枚ヲ十五六分間ニ摺上ク從來ノ如キ手摺ニテハ二十二枚ヲ五人ノ熟練セル職人ニテ少ナクモ三十分間ヲ要セリ又摺方ニ於テモ手摺ニ比較スレハ常ニ一定セルヲ以テ

一定ノ製品ヲ得品質亦良好ニシテ頗ル實用ニ適シタル水産用機械ナリ

煮乾鰛蒸煮用改良角釜

煮乾鰛蒸煮釜トシテ千葉縣水産試驗場ヨリ改良角釜模型一點ノ出陳ヲ見タリ

煮熟用具ヲ基礎トシテ其ニ適合セル特種ノ煮釜及竈ヲ作リ而モ可及的簡單ニシテ釜内ニ傳導スヘキ熱量ヲ强大ナラシメ且其配給ヲ均一ナラシムルト同時ニ燃料ノ節約ヲ保タシメントスルハ頗ル至難ノ事ニ屬ス

千葉縣下當業者ノ使用セル煮乾鰛蒸煮釜ニハ二種アリ卽チ一ハ圓形平釜ニシテ一ハ亞鉛鍍鐵板製角釜ナリ之等ハ何レモ其築竈方法ノ不良ナル爲メ燃料不完全ナルト釜底傳熱面ノ狹小ナルトニヨリ傳熱量少ナク從テ煮熟力乏シク燃料ノ經濟ヲ保ツ能ハサリシヲ以テ水産試驗場ハ明治三十九年以來之カ改善ヲ企圖シ圓形平釜ニ對シテハ聯竈式ヲ角釜ニ對シテハ今回模型出陳ノ改良角釜ヲ試驗シタリ其成績何レモ良好ニシテ角釜ハ實際使用上圓釜ニ比シ一層便利ナルヲ以テ當業者ハ一般ニ此改良角釜ヲ撰擇スルニ至レリ

在來ノ角釜ハ亞鉛鍍鐵板ノ長方形箱狀ノ釜ニシテ大小種々アリト雖モ概ネ長四尺五寸巾二尺二寸深一尺二寸内外ニシテ之ヲ石若ハ土壁ヲ以テ築キタル同形ノ竈ニ架シ其墜落ヲ防ク爲メ鐵桿三四個ヲ横架シ釜底ヲ支持ス而シテ最簡單ナルハ單ニ竈ノ一短側ニ高サ一尺三四寸巾八寸ノ焚口ヲ穿チ別ニ煙突ノ如キモノヲ設ケス唯僅ニ後方ニ徑三四寸ノ孔口ヲ穿チ之レヨリ煤煙ノ一部ヲ通走セシムルモノトス稍進歩セルモノハ前方ニ焚口、風口ヲ備ヘ長サ一尺八寸巾七寸位ノ火床ヲ設ケ其後方ニ階段狀ノ煙道ヲ設ケ火煽ヲ釜底ニ接觸セシムルカ如ク爲シ煙突或ハ全然闕如スルカ又ハ土管二三個ヲ立ツ改良角釜モ亦亞鉛鍍鐵板製ニシテ角煮熟籠ヲ容ルヘキ部分ハ在來角釜ニ準シ長四尺五寸巾二尺二寸深一尺二寸トシ從來單ニ扁平ナリシ底面ヲ改良シテ半圓筒狀トシ其底内ニハ徑五寸ノ圓筒管二個ヲ長ノ方向ニ沿ヒテ貫裝シテ所謂戻リ火管ト爲シ竈ノ前方ニ焚口、風口及火床ヲ備ヘ燃料ノ完全燃燒ヲ

爲サシメンカ爲メ通風鐵管三個ヲ火床ノ間ニ交ヘタリ煙道ハ釜底ノ半圓筒ニ準シテ圓筒狀ト爲シ釜底ト煙道床トハ可及的接近セシメ釜側火廻リ及煙道ハ煙突口徑ニ準據シ勉メテ擴大セシムルヲ避ケタリ煙突ハ徑八寸土管七個ヲ立テ地盤上ヨリ十七尺ノ高サト爲セリ斯クシテ火床面上ニ燃火スレハ火焰ハ先ツ釜底ヲ熱シテ竈ノ後方ニ至リ直ニ釜内戻リ火管ニ入リ前方ニ逆行シテ釜外ニ出テ少シク上昇シテ釜側左右ヲ分通シ煙道ニ合シ而シテ煙突ニ逸出スルノ裝置トス

之ヲ要スルニ本裝置ハ可及的煮釜ノ傳熱面ヲ增加セシメントスルニ努メ頗ル學理ニ適合シタルモノニシテ從テ其効率ハ大ナルヘク更ニ釜内戻リ火管ヲ徑三寸位ノモノ七個位トセハ一層良好ナル結果ヲ得ヘシ

乾燥機

乾燥機ハ各方面ノ製造工業ニ必要ナルカ殊ニ水産物製造ニ必要缺クヘカラサルモノナリ繭ノ乾燥機ニハ其成績佳良ナルモノ少ナカラス又水産物中煮乾鰛若シクハ魚粕肥料ノ乾燥機ハ漸次進歩ノ狀況ニアリト雖モ鰑、鱈等ノ乾燥機ニ至リテハ佳良ナルモノ尠ナシ元來此等ノ乾燥機ハ甚タ至難ノ事ニ屬スト雖モ從來ノ乾燥機研究方法ハ甚タ幼稚ニシテ魚體ノ水分蒸發滲透ノ狀態、乾燥機内氣流ノ狀態、蒸發能力等ノ乾燥機研究ニ要スル物理學的及機械學的ノ基礎研究ヲ缺キ從テ佳良ナル乾燥機ヲ得ルコト因難ナリト思考ス今回機械館ニ出陳セレタル乾燥機ハ三點何レモ繭乾燥ニ使用スルモノニシテ學理的研究ヲ經タルモノニ非サルト同時ニ何等大ナル進歩ヲ認ムルコト能ハサルハ甚タ遺憾ナリトス

冷藏裝置

近時歐米ニ於テハ萬國冷凍協會ナルモノ設立セラレ學者及實業者ハ相互ニ一般食品及物品ノ冷凍貯藏又ハ其製造方法ニ關シ諸種ノ研究ヲ行ヒ之カ改良ヲ加フルト同時ニ益々其利用ノ範圍ヲ擴大シ製藥工業、土木工業、鐵製工業、護謨工業、家屋ノ冷却或ハ醫療上ニ及ヘリ我國ニ於テハ明治三十六年大阪ニ於ケル第五回内國勸業博覽會ニ冷藏庫ノ出陳セラレテヨリ以來各地ニ幾多冷藏庫及製氷所ノ設立ヲ見水產物ノ製造、貯藏ニ利用セラルルコト漸次多カラントスルハ誠ニ喜フヘキ現象ナリ

今回出陳セラレタル冷藏裝置ハ高田商會ノ冷藏庫及家庭用冷藏裝置ノ二點トス冷藏庫ハ總建坪百六十坪、内機械室六十坪、冷藏室五十四坪、附屬食堂四十六坪ニシテ機械室ニハリンデ式アンモニヤ壓縮機(製氷三噸)一臺及製氷槽ヲ据ヘテ運轉ノ實景ヲ示セリ冷藏室ハ全部最新式ノ「コルク」板絕緣裝置ヲ施シ廊下ハ冷却空氣送風法ニヨリテ華氏三十二度乃至三十五度ニ冷却シ室内ニハ更ニ硝子戸棚ヲ設ケ鹹水管ヲ配置シ魚、鳥、獸肉、菓子各種ノ食品ヲ陳列シ其貯藏實景ヲ示シタルハ冷藏ナル意義ニ對シ世人ノ耳目ヲ新タニスルノ機會ヲ與ヘタルモノト云フヘシ家庭用冷藏裝置ハ製氷力十六分ノ一噸ノ「アンモニヤ」壓縮機ヲ具備シタル小型冷藏函ニシテ冷藏室ノ天井ヲ鹹水槽トシ之ニ「アンモニヤ」膨脹管ヲ配置シ製氷シ得ルト同時ニ室内ノ冷却ヲ行フモノトス家庭用ノ冷藏函トシテハ極メテ佳良ナルモノト云フヘシ

外國館出品調査

電氣應用器具

外國館出陳品中水產用機械ハ絕無ナリ然レトモ將來水產上ニ應用シ得ヘシト思考セラルルモノ尠ナカラサルヲ以テ其等ノ出品物ニ對シテ行ヒタル調査ノ結果ヲ報告セントス

外國館出品中最モ吾人ノ注意ヲ引キタルモノハ電氣ヲ應用シタル器具ナリトス其等ノ器具ノ中主ナルモノハ用水殺菌器、電氣鍋、乾燥用電氣煖爐、電氣食品消毒器、電氣溫水器等ニシテ用水殺菌器ハ食品ノ調理ニ使用スヘキ用水ノ殺菌ヲ行フニ最モ適當ナル以テ罐詰製造工場等ニハ必ス設備スヘキモノナリト思考ス食品消毒器等亦其利用ノ途少ナカラサルナリ機械館ニ於テハ之等ノ如キ電氣應用ニ係ハル出品物ノ見ルヘキモノナキハ聊カ寂寥ヲ感スルト同時ニ外國ニ於テハ電氣界カ燈用以外ニ如何ニ有益ニ人類ノ日常生活ニ貢獻セルカヲ推知スルニ足ランカ

本類ニ關スル官廳出品

本類ノ製造品ニ關スル出品ハ農商務省水産局、同省水産講習所、北海道廳、樺太島廳、關東都督府等ニシテ其内理化學的研究及工藝利用ニ關スル出陳アリシハ水産講習所ノミニシテ其種類及要目ヲ擧クレハ左ノ如シ

蟹、蝦類罐詰黑變ニ關スル出品
鰹節製造中ニ於ケル重ナル成分量ノ變化
罐詰ノ熱ノ傳導ニ關スル試驗成績
ソコロフ式乾燥機
油漬罐詰用主要油
寒天ノ凝固度測定試驗成績
水膠類
水産皮革類
鰹節濕熱乾燥法試驗成績
鰹節類濕乾室裝置並ニ改良煮釜
鱈ノ各部利用試驗成績
星野式自記乾燥計
寒天凝固測定器
セピア顔料
鯨鬚、漂白類及同製作品
珊瑚利用彫刻品、貝殼利用製作品

官廳出品一般調査

審査補助　小川清一

水産製造ニ關スル官廳出品トシテハ農商務省水産局、同水産講習所、北海道廳、樺太廳及關東都督府等ヨリ出品アリタルモ就中出品點數ノ多キハ水産講習所ノ出品ニシテ關東都督府之ニ次ク

農商務省水産局ノ出品ハ水産貿易大勢圖ト稱スルモノニシテ水産物輸出入ノ統計ヲ右側ニ表示スルト同時ニ其主要水産物ノ仕向國及仕出國等ヲ圖示シ其需要ノ狀況ヲ一覽ニ便セルモノナリ水産講習所ノ出品亦多クハ圖表ニシテ鰹節ニ關スル諸種ノ試驗、蟹、鰕類罐詰肉ノ變色ニ關スル試驗、罐詰ノ熱ノ傳導ニ關スル試驗、鱈ノ各部利用及同ソコロフ乾燥機、油漬罐詰用主要油ノ比重屈折率凝點、モーメー氏度數、ヘーネル價鹼化價、沃度價等ニ關スル比較檢定及寒天ノ凝固度測定試驗ニ關スル成績ヲ一々圖示ス又器具標本トシテハ被乾物ノ重量ノ減少程度ヲ指示スル星野式自記乾燥計、寒天凝固測定器等ノ出品アリ何レモ水産家ノ好資料タルヲ疑ハス又製品、標本トシテハ鰹節ノ濕熱乾燥法ニ依リタルモノト然ラサルモノ米國式開鱈及罐入製品、鱈肝油、水膠、寒天、顔料セピア、貝釦及其他ノ貝細工製品等出品數少シトセス而シテ其出品ノ多クハ近世科學ヲ應用シ利用厚生ノ途ヲ講シタルモノニシテ當業者ニ裨益スル所固ヨリ少カラサルヘシト雖モ尙ホ民間事業トシテ此等ノ發展ヲ期スルニハ其製造及經濟方面ニ關シ更ニ一段ノ講究ヲ望マサルヲ得ス

北海道廳ノ出品ハ凡テ寫眞ニシテ該道ノ重要水産製品タル身缺鰊、棒鱈及蟹罐詰製造ノ實況ヲ圖示セルモノナリ

樺太廳ノ出品ハ燻製ノ鮭及鰊、鹽藏鰊及機械鰊粕ニシテ何レモ該水産試驗場ノ製造ニ屬セリ燻製ノ鮭鰊ハ共ニ冷燻ナレトモ陳列室内ニ久敷曝露セル爲メ著シク外觀ヲ損セルハ惜マサルヲ得ス鹽藏鰊ハ支那輸出向ニ製セラレタルモノニシテ之亦陳列室ニ曝露セル爲メ色澤ヲ害シ且自然ニ乾固シ鹽干製ト爲セルノ觀アレトモ其形態等ニ至テハ佳良ナリト認ム

關東都督府ノ出品ハ凡テ同州水産試驗場ノ製品ニシテ其數二十餘點ニ達セリ鯛ノ製品中ニハ大和煮、田麩濱燒粕漬及煎餅ノ五種アリ其製造、容器共ニ概シテ適當ナレトモ煎餅ノ如キハ寧ロ晒白其度ヲ超ヘタルノ嫌アリ鯛ハ本州水産物中漁獲ノ最モ大ナルモノナルヲ以テ之カ處理上諸種ノ有益ナル製法ヲ講究スルハ切要ノ事ト云ハサルヘカラス鯖製品中ニハ大和煮、水煮「トマトー」漬アリ何レモ罐詰ニシテ鹽藏鯖ノ出品ヲ見サリシハ蓋シ出品保存ニ困難ト認メシ爲ナランカ鯖モ亦多額ノ漁獲ヲ有スルモノナルヲ以テ夫等ノ製造ヲ行ヒ其販路ヲ求ムルハ必要ナルヘシ貝柱ノ出品ハ小粒ニシテ色澤亦可ナレトモ往々崩壞セルモノ混入セルハ缺點ナリ海參ハ其形大粒ト云ヒ能ハサレトモ肉能ク肥ヘ且其容色整一セルハ原料及製法ノ可ナルニ由ルヘシ

乾蝦ニハ摺蝦ト皮付トノ二樣アリシモ何レモ形小ニシテ色澤惡シキハ缺點ナリ鱶鰭ニハやぢ、まぶか

ノ二樣アリ截切、色澤共ニ良好タルヲ失ハサレトモ就中やち鰭優良ナリ又にべ、鰡子、魚肚等ノ出品ヲ見タルハ一面其原料タル石首魚類ノ豐富ナルヲ證スルモノニシテ其製法亦概シテ良好ナリ此他鹽藏ノ黃花魚、太刀魚等ノ出品アリ支那向製品トシテ適當ナルヲ認ム

官廳出品中水產化學及ヒ製造ニ關スルモノノ調查概評

審查官 奥田讓

農商務省水產局、同水產講習所ヲ初メ諸府縣官廳ノ出品及參考品中水產ニ關スルモノ其數多シト雖其化學及製造ニ關スル物ニ至リテハ農商務省水產講習所出品ニ於テ之ヲ見ルノミ同所カ特ニ諸種ノ研究ニ盡力シ其結果ヲ表又ハ實物ヲ以テ公示シタルハ多トスヘキ事ニシテ例ヘハ鰹節製造ニ於テ濕熱乾燥法ノ應用、同製造中物質ノ變化、蟹、鍛類罐詰ノ黑變原因及其豫防法、罐詰中熱導ノ速度、網糸染料及腐敗ニ關スル研究、鯨鬚漂白方法其他水膠、寒天、布糊、鰾ニ關スル研究等皆大ニ價値アルモノナリ近來同所カ單ニ動植物ノ智識ノミヲ以テ滿足セス大ニ理化學的智識ノ必要ニ著目シ之ヲ應用シテ斯界ヲ指導スルニ盡力シツツアル事ハ斯業發達ノ爲大ニ慶スヘキ事ニシテ地方試驗場又ハ講習所ノ可及的之ニ倣ハム事ヲ切望ス

介殼及珊瑚ノ利益ニ關スル調查概評

審查官 藤田經信

舊來水族ノ利用ニ於テハ世界ニ其比ヲ見サル我邦ニ於テ殊ニ美術的技巧ヲ弄スル介殼彫刻ヲ最近十年前迄等閑ニ附セシハ實ニ怪事ニ屬ス是レ介殼成生ノ理ニ味クシテ其層色ヲ異ニシ之ヲ利用スルニ於テハ敢テ著色セスシテ其精妙ノ域ニ到ルノ眞諦ヲ解セサリシニ據ルナラン今ヤ水產講習所ノ指導ニ依リ介殼ノ利途新ニ開ケ殊ニ其製品海外ニ輸送スルモノ多キヲ占ム是レ寔ニ國家ノ慶福トシテ祝賀セサルヲ得ス珊瑚利用亦之ニ類ス然レトモ尙之ヨリ祝賀スヘキハ介卸製造ナリ曾テ其海外ヨリ輸入セシモノハ現今全ク驅逐セラレ反テ我邦ヨリ輸出スルモノ年々巨額ニ上リ之カ爲メ其材料トシテ南洋ヨリ介殼ノ輸入ヲ見ルニ至レリ是亦輸出貿易上慶賀スヘキ所ナリ

第六十類　海鹽及副產物

審查官 奥田健藏

一　出品概要

今回ノ出品ニ屬スル海鹽及副產物ノ出品區域ハ北海道、東京府、神奈川縣、德島縣ノ一道、一府、二縣ニシテ出品人員三十人、出品點數ハ海鹽三十一點、苦汁固形物一點、苦汁四點、芒硝一點、鹽化マグネシウム一點、總點數三十八點ナリトス而シテ內地鹽主要產地區域ハ宮城縣、千葉縣、愛知縣、石川縣、兵庫縣、岡山縣、山口縣、愛媛縣、香川縣、德島縣、福岡縣、鹿兒島縣等ニ跨リアルニ今回ノ出品區域ハ極メテ狹隘ニシテ海鹽ハ德島縣大半ヲ占メ北海道及神奈川縣ニ於ケル沃度副產鹽及關東州ニ生產シタル天日製鹽トス尙ホ副產物ハ、東京商賈ノ出品七點ニシテ出品區域一部ニ限ラレタルハ頗ル遺憾トスル所ナリ

二　概評

以下海鹽及副產物ニ就キ審查ノ概評ヲ記スルニ左ノ如シ

德島縣　出品點數ハ二十四點、一般ニ色澤乾燥良好ナルノミナラス夾雜鹽類ヲ含ムコト少ナク品質ハ未曾有ノ良質ナリ

篠原彌治兵衞出品鹽ハ不溶解分ナク色澤優良、結晶小ニシテ品質佳良ナリ

富田久三郎出品鹽ハ色澤佳良、結晶ハ「カナワ」式製鹽ノ狀態ニシテ較大ニ水分ノ含量少ナシ

宮崎萬五郎出品鹽ハ良澤可ニシテ結晶、乾燥普通ナリ

林金十郎出品鹽ハ色澤良、結晶小ニシテ乾燥良ナリ

大石重兵衞出品鹽ハ色澤可ニシテ結晶、乾燥中等ナリ

其ノ他大同小異ニシテ色澤良、結晶小、乾燥普通ト認ムルモノ及特ニ水分ヲ除去スルノ目的ニテ焙爐ヲ以テ乾燥シ恰モ燒鹽ノ如キ觀ヲ呈セルモノノ外色澤、結晶普通ニシテ比較的多量ノ水分ヲ含ムモノモアリ

神奈川縣　合資會社鈴木出品沃度副產鹽中最優良ニシテ殆ンド燒鹽ノ如キ感アリ

東京府　小笠原島ノ內硫黃島產出ノ鹽ハ外觀較、不良ニシテ埃塵ヲ混スルモ含有鹽化曹達量ハ內地一等鹽ニ相當ス本事業ハ地熱利用ニヨリ製造スルモノナルカ故ニ生產費ヲ輕減シ得ヘク今後相當ノ設備改良ヲ施設セハ外觀佳良、品質良好ノモノヲ生產スルコト容易ナルヘシ今左ニ本出品ニ關スル解說書ヲ揭ケテ斯業ノ參考ニ資スヘシ

製造方法　本項ハ裝置及方法ノ二ツニ分チ左ニ記述スヘシ

一、裝置　本裝置ノ構造ハ左ノ各部ヨリナルナルモノニシテ作業ノ順序ニ由リ略述セハ次ノ如シ

海水輸送裝置	壹式	第二母液溜	壹個
石油發動機	壹臺	第二手押ポンプ	壹臺
傳導裝置	壹式	第二濾過器	壹個
ダブル式コイスタービンポンプ	壹臺	淸淨母液溜	壹個
揚水溜用タンク	壹基	結晶池	拾六個
吸水管	壹個	苦汁蒸發池	壹個
送水管	二十二尺八百六拾間	輸送管	壹式
蒸發池	拾個	居出場（鍊テ乾燥場ノ用ニ供ス）	六坪
第一母液溜（鍊テ溫水及鹹水濃縮ノ用ニ供ス）	壹個	荷造所	六坪
第一手押ポンプ	壹臺	貯鹽庫	六拾坪
第一濾過器	壹個	苦汁溜	壹個

海水輸送裝置　當製鹽場所在地ノ海岸ハ內地中國地方及滿州ニ於ケル鹽田ノ如ク入濱法トナスコトハ地勢及地質上絕對ニ不可能ナルカ故ニ喞筒ヲ用ヒ揚水セサルヘカラス而カモ尙製鹽池築造ノ場所ハ海面ヨリ實ニ六十五尺ノ高地ニ在ルヲ以テ一旦海水ヲ其ノ高サニ揚水シ其ノ壓力ヲ利用シテ輸送セサルヘカラス是レ本裝置ヲ要スル所以ナリトス

石油發動機ハ東京製四馬力、回轉數四百回ノモノヲ用ユ而シテコノ回轉數ニテハ喞筒ノ回轉數ト一致セサルヲ以テ別ニ傳導裝置ヲナス

傳導裝置ハ「シヤフト」ニ「ブーレー」ヲ取リ付ケ「ジツク」製「ベルト」ヲ發動機及喞筒ノ「ブーレー」ニ連絡シ以テ喞筒ニ傳導スル而シテ「ブーレー」ノ經ノ相違ニ依リ發動機ノ四百回轉ヲシテ優ニ喞筒ヲシテ九百五十回轉ナラシムル用ニ供ス

ダブル式「コイスタービンポンプ」ハ吸水管三吋、送水管二吋二分ノ一ヲ有シ一分間九百五十回轉數ニシテ一時間七十五石ノ水ヲ高サ七十五尺ノ所ニ揚ケ得ル能力ヲ有スモノナリ

櫓ハ地上高サ五十尺ニシテ杉丸太五十六尺ノモノヲ用ヒ地中へ六尺ヲ埋メ之ヲ「コンクリート」ス

揚水溜用「タンク」ハ木製ノ桶ニシテ經五尺高サ五尺ヲ有シ右櫓ノ上部ニ置キ（總高サ地上五十五尺）喞筒ニヨリ揚リタル水ヲ一旦之ニ受ケ其ノ底部ニ取リ付ケラレタル送水管ヨリ送水ス

吸水管ハ三吋ノ「ガスパイプ」ヲ用ヒ喞筒ヨリ海水引入溝ニ入リ吸水ノ用ヲナス

送水管ノ內喞筒ヨリ櫓上ノ「タンク」ニ接續スル分ハ二吋二分ノ一ノ「ガスパイプ」ヲ用ヒ「タンク」底部ヨリ地上迄ハ三吋ノ「パイプ」ヲ用ユ而シテ夫ヨリ蒸發池迄八百六十間ノ間ハ三寸土管ヲ埋設シテ送水ノ用ニ供ス尙此ノ八百六十間ノ間ハ若干ツツノ勾配ヲ以テ登リ最後ハ櫓下地面ヨリ四十三尺ノ高サニ至ル

蒸發池　長サ五十六尺一寸、巾廿六尺一寸、深サ一尺ヲ有シ「トタン」引平板ヲ以テ製ス容量ハ凡ソ二百三十石ナルモ蒸發日數ノ關係上一百九十八石ヲ容ルルモノトシ（水深八寸六分餘）十個ヲ備ヘ喞筒ニヨリ輸送サレタル海水ヲ蒸發セシメテ濃厚ナル鹹水ヲ得ル用ニ供ス尙其ノ濃縮シタルモノハ池ノ一

端ニ設ケラレタル「コック」ニ依リ第一母液溜ニ注入ス

第一母液溜　第一母液溜ハ地下六尺ノ深サヲ有スル石造「タンク」ニシテ蒸發池ヨリ來ル鹹水ヲ貯溜スル所ニシテ兼テ之カ保溫及濃縮ノ用ヲナサシム容量一百石ナリ

第一手押ポンプ　第一母液溜ヨリ第一濾過器ヲ經テ第二母液溜ニ至ラシムヘク第一母液溜ノ上ニ高サ一丈ノ櫓ヲ設ケ之ニ木製ノモノヲ据付ケ人力ヲ以テ汲ミ上ケ輸送スル用ニ供ス其ノ能力ハ一時間四石ナリトス

第一濾過器　第一母溜液ヨリ地上六尺ノ所ニ在ル第二母液溜ノ上ニ深サ三尺ヲ有スル槽ニ濾過砂二尺五寸ノ層ヲ以テ濾過スヘク構成シタルモノヲ設ケ第一手押「ポンプ」ニテ輸送サレタル母液ヲ濾過シテ第二母液溜ニ送ル

第二母液溜　地下三尺ノ深サヲ有スル石造「タンク」ニシテ僅カニ五石ヲ容ルルニ足ルモノニシテ第一濾過器ニテ濾過サレタル母液ヲ一時貯溜スル用ニ供ス

第二手押ポンプ　第二母液溜ヨリ地上二十尺ノ高サヲ有スル櫓上ニ在ル第二濾過器ニ至ラシムル木製人力喞筒ニシテ能力ハ一時間四石ナリトス

第二濾過器　本器ハ高サ五尺、徑五尺ノ槽ニ濾過砂二尺五寸ヲ以テ濾過層ヲ構成セシメタルモノニシテ地上廿尺ノ櫓上ニ按置ス而シテ其ノ使途ハ前項喞筒ニ由リテ輸送サレタル高溫度ノ濃縮鹹水ヲ濾過シ清澄ナル母液トシテ清淨母液溜ニ注加セシム

清淨母液溜　外部木製、內部トタン板製ノ箱ニシテ百石ヲ入ルルニ足ル大サヲ有ス本器ト第二濾過器トハ高低ノ差四尺ニシテ第二濾過器ノ壓力ノ應用ニ由リ輸送セラル又本器ヨリ結晶池ヘ輸送スルニハ同シク高低ノ差ヲ利用ス

結晶池　蒸發池ト同シク「トタン」引平板製ニシテ十尺二寸四方深サ四寸ノモノ十六個ヲ有シ一個ニ鹹水二石五斗（水深一寸五分四厘）ヲ入ルルモノトシ第一列ヨリ順序第四列及列外ノ苦汁溜ニ移流セシム而シテ之ニ入ルル鹹水ハ溫度攝氏五十一度、比重母氏廿度ノモノニシテ一晝夜ニ百石ノ鹹水ヲ製鹽シ終ル

苦汁蒸發池　之ハ石造ニシテ結晶池ヨリ送ラレタル最モ濃キ鹹水ヲ入レ置キ結晶鹽ヲ採リ（五等鹽相當ノモノ）後更ニ濃厚トナリタル（母氏比重三十度）殘液ヲ苦汁溜ニ送ル

苦汁溜　苦汁蒸發池ヨリ來リタル苦汁ヲ貯溜スル場所ノ說明ヲナスヲ要ス

輸送管　各輸送用ノ鑄管ニシテ徑三吋ヲ有ス

居出場　居出場ハ兼乾燥場ニシテ茲ニ各等級ニヨリ區劃サレタル採鹽シタルモノヲ置キ苦汁ヲ去リ合セテ水分ヲ乾燥セシムル所トス

荷造所　居出場ト同一棟ニシテ其ノ背後ノ板ヲ除キ直チニ包裝サルヘク造作シタル所ナリ

貯鹽庫　本島ハ航海頻繁ナラサルカ故ニ一、二箇月間貯藏スル必要アルヲ以テ之ヲ設ク

二、方法　今製鹽方法ヲ說クニ當リ本製鹽場ヲ設置シタル場所ノ說明ヲナスヲ要ス

該地ノ地層ハ能ク之ヲ知ルヲ得スト雖モ殆ント砂ノミヲ以テ構成サレタルモノノ如シ現ニ或ル必要上十數尺掘リ下ケタルモ尙同樣砂ノミニシテ更ニ粘土及岩石ヲ認メス故ニ假令地勢カ入濱トナス事ヲ得ルモ右地層ノ爲メ不可能ナルナリ然リ而シテ該地ハ地熱カ表面ニ現ハレ其ノ砂上ニ寒暖計ヲ置クモ尙能ク百度（攝氏）ヲ示ス試ニ鷄卵ヲ砂中ニ埋ムルトキハ五分時ニシテ能ク「ゆだる」堅クナルニ之ヲ熱湯中ニテ試ムルニ十五分時ニシテ同樣ノモノヲ得タリ右ノ如ク自然ノ高熱無盡藏ナルヲ以テ蒸發、保溫、濃縮、結晶等ニ利用シ決シテ人爲ノ熱ヲ用ヒス殊ニ本島ノ位置ハ北緯廿四度十四、五分ノ所ニアルヲ以テ直射熱度ハ最低八十度、最高百十度（華氏）ニシテ就中最低ノ候ハ一箇年中五分ノ一ニ過キス尙風常ニ吹キテ殆ント無風ノ時ナク雨亦少ナク時ニ驟雨アルノミナルカ故ニ蒸發結晶共ニ實ニ早シ以上ノ如ク總テ天然ヲ利用シ人爲ノ熱ヲ以テ濃縮セサルヲ以テ大ニ內地ノ製鹽方法トハ異ナレリ左ニ操業順序ニ由リ其ノ方法ヲ記スヘシ

先ッ鹹水ヲ得ルニハ海水輸送裝置ニヨリ蒸發池四個ニ十時間ヲ以テ七百石ノ海水ヲ注入ス而シテ蒸發池ハ無蓋ニシテ併カモ熱砂中ニ其ノ低部ヲ埋メ居ルヲ以テ十五時間乃至二十時間ヲ以テ能ク母氏比重二十度ニ至ラシム(溫度五十二、三度アリ)比重斯ク濃厚トナリタル時ハ其量凡ソ七分ノ一ニ減シ百石トナリ輸送管ヲ經テ第一母液溜ニ(百石入流入ス)流入ス「此ノ蒸發池ヲ十個設ケタルハ四個ニテ十五時間ニ百石ノ鹹水ヲ得タルヲ以テ毎日百石ノ鹹水ヲ得ンニハ八個ヲ要ス尙雨天其ノ他ノ故障アリテ作業ヲ妨ケラルルヲ憂ヒ豫備トシテ二個ヲ設ケタルナリ」此ノ母液溜モ亦熱砂中ニ在ルヲ以テ玆ニ在ル間ハ溫度ヲ保ツノミナラス更ニ液ヲシテ濃厚ナラシムルノ効アリ鹹水既ニ此ノ內ニ入リタルトキハ結晶池ノ操業都合ニ依リ其ノ上ニ裝置サレタル喞筒ヲ以テ第一濾過器ニ注入シ玆ニ於テ一旦清澄シタル後第二母液溜ニ入リ更ニ喞筒ニテ第二濾過器ニ送水シテ十分清淨ノモノトナシ清淨母液溜ニ輸送シ之ヨリ結晶池ニ入ル結晶池モ亦熱砂中ニ在リテ且注入鹹水ノ深サ僅カニ一寸五分四厘ナルヲ以テ此所ニ注入サレタル濃厚鹹水ハ暫時ニシテ結晶シ食鹽トナルナリ而シテ鹹水結晶シタルトキハ其ノ一方ニ設ケタル「コック」ヲ開キ採鹽シツツ順次ニ送水シ食鹽ヲ分離結晶セシムル其ノ最後ノ殘液即チ母氏比重三十一、二度ニ至リタル以上ノ順序ニ依リ採鹽シタルトキハ之ヲ居出場兼乾燥場ナル建物內ニ運搬シ玆ニ又地熱ヲ應用シ苦汁ヲ去ラシムルト同時ニ乾燥セシメテ水分ヲ發散セシメ後荷造場ニ於テ包裝シ貯鹽庫ニ搬入スレ非常ノ高度ヲ示シ居ル場所海岸近クニ在ルコト沿革　明治四十二年六月頃本島中地熱地表ニ現ハレ非常ノ利潤アルヘク又廢物利用トシテ國家ヲ益スルコトヲ發見シ之ヲ利用シテ製鹽業ヲ營ミナハ相當ノ大ナルヘシト思考シ學者或ハ實驗家ニ就キ取調ヘタルニ成功スヘキ見込十分ニシテ且簡易ナル試驗方法モ研究サレタレハ人ヲ派シ製鹽ノ試作ヲナサシメシニ果シテ好果ヲ得タルノミナラス製鹽池ノ築造方法モ本島産ノ石ヲ以テシ之ニ「セメント」ヲ塗布スレハ十分ナルコトヲ發見シタルニ依リ其ノ翌年卽チ明治四十三年十月七日匿名組合ヲ組織シ右地熱表現ノ場所一萬三千坪ノ使用願ヲ差出シ同年十月二十七日認可ヲ受ケタレハ其翌四十四年六月ヨリ製鹽場ノ工事ニ著手シ同年十一月ヨリ製鹽セリ此頃ノ製鹽方法ハ海水ヲ「ポンプ」ニテ高サ二十七尺ノ櫓上ニ揚水シ夫レヨリ鑄管ニテ直ニ石造釜ニ入レ蒸發結晶セシメシモノナリ故ニ日數ヲ要スルコト多大ニ且ツ製品ハ粗大ナリシヲ以テ是カ改良工事ヲナサントセシ折柄暴風雨ノ爲カ海中噴火ノ爲カ海岸ニ夥多ノ砂ヲ持チ來リ(海岸ヨリ海水迄ヲ云フ)六十二間ヲ有スル新濱ヲ生セシメタルヲ以テ海水輸送ノ方法全ク畫餅ニ屬シ如何トモスルコト能ハサリシヲ以テ海岸ヨリ溝ヲ掘リ或ハ「ポンプ」ノ直下ニ井戶ヲ掘ル等種々ノ方法ヲ講セシモ何レモ不結果ニ終レリ其ノ間年ヲ閱スルコト一年ナリシ尤モ其ノ間ハ人肩ニ依リ海水ヲ汲ミ揚ケ製鹽シタリト雖モ唯事業ヲ繼續シタルニ過キスシテ何等利益ヲ得ルコトナカリキ玆ニ於テ出品人自身二回本島ニ渡來シ實地ニ就キ研究調査シ終ニ從來ノ方法ヲ全部改ムルニアラサレハ營利的事業トナスコト能ハサルモノト認メ大正二年二月之ニ要スル材料ヲ携帶渡島シ自今滯在シテ自カラ經營ノ任ニ當ルコトトセリ其ノ後同年五月ニ至リ尙一層有利ナル方法ヲ研究シタレハ六月ヨリ改造ニ著手シ以テ今日ニ至レリ

製造品ノ數量、價格及其ノ販路　前記改良製法ニ依リ未タ一箇年間製造セサルヲ以テ其ノ確タル年額ハ之ヲ知ルコトヲ得スト雖モ今日迄ノ經過ヨリ推算スルトキハ一箇年參百萬斤ヲ製造スルコトヲ得ヘシ價格ハ內地鹽ノ鹽稅ヲ除キタル程度ニシテ販路ハ專賣不施行地ナリ

高田義太郎出品ノ苦汁ハ四點ナリ而シテ行德產苦汁ハ比重母氏三十二度(溫度十四度)ニシテ鹽類ノ折出著大ナリ關東州產苦汁ハ比重母氏三十度五(溫度十四度)ニシテ鹽類ノ折出著シ赤穗產苦汁ハ比重母氏三十四度(溫度十四度)ニシテ出品苦汁中色相濃厚ナリ行德產苦汁ハ比重母氏二十九度(溫度十四度)ニシテ出品苦汁中色相最モ稀薄ナリトス

高田義太郎出品苦汁固形物ハ外觀良好ニシテ等外鹽タルノ觀アルモ其ノ成分ハ夾雜鹽類最モ多量ニシテ鹽化曹達量ハ左表分析成績ノ如ク外觀ニ比シ割合ニ少ナシ

水分量　二二、〇〇%　夾雜物量　四六、一〇%　鹽化曹達量　三一、九〇%

尙ホ宮城縣牡鹿郡渡波町玉井庸四郎ノ出品ニ係ハル苦汁固形物製造事業成績ハ第五部第六十二類ニ屬スル出品ナリト雖モ事業上多大ノ參考トナルヘキニ依リ左ニ揭載シテ斯業發展ノ資料ニ供ス

緒言

牡鹿郡渡波町及稻井村大字流留澤田ニ於ケル鹽田ハ五十二町歩餘ニシテ鹽ノ產額天候ニヨリ多少ノ差アリト雖モ一箇年六百萬斤、賠償價格七萬圓ヲ下ラス而シテ製鹽ノ際生スル苦汁ハ每年一萬五千七百石ニ及ヒ其ノ用途少ナカラサルニ係ハラス僅ニ豆腐製造用ニ供セラルル外棄テテ顧ミルモノナカリシナリ是レ液體ノ儘ニテハ運賃多額ニ上リ且ツ運送ノ不便甚シク到底遠隔ノ地ニ販賣スルヲ得サルニ基因セルモノニシテ有識者ノ常ニ遺憾トスル所タリ故ヲ以テ吾人ハ之ヲ精製シテ且ツ容積ヲ減シ廣ク世人ノ需要ニ供スルハ唯ニ製鹽業者ノ利益タルノミナラス社會ニ貢獻スル所尠少ナラサルヲ信シ各地ノ狀況ヲ調查シ普ク專門家ニ協リ傍ラ資財ヲ投シテ試驗スルコト數年其ノ間家財ヲ盡クシ思ヲ焦カシ漸ク三十八年七月其ノ製法ヲ發明シ完全ナル製品ヲ得タリ然レトモ當時未タ苦汁固形物ノ效能ヲ認ムルモノ甚タ少ナカリシヲ以テ爾來販路ノ擴張、製法ノ改良ニ努メ四十三年ヨリ多少ノ利益ヲ見ルニ至レリ創業當時ノ收支ハ收入金三三五圓、支出金五、九八二圓トナレリ（各年ノ收支ハ第六十二類ニ出ツ）

原料　原料ハ渡波流留澤田ヨリ產スル苦汁ヲ使用シ其ノ價格一石六十錢トス

製造場　木製ノ平屋建ニシテ表ハ通路ニ接シ裏ハ萬石浦ニ臨ミ運輸交通ノ便頗ル良好ナリ

器具器械

種類	員數	單價	計金	備考
煎熬釜	四	三五、〇〇〇圓	一四〇、〇〇〇圓	圓形五尺三寸
温釜	四	八、〇〇〇	三二、〇〇〇	
大桶	二一	一〇、〇〇〇	四二〇、〇〇〇	四尺以上五尺
半切桶	九	八、〇〇〇	七二、〇〇〇	
鹽取桶	四	一、〇〇〇	四、〇〇〇	
苦汁漉箱	三	一〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	
金取	一	二、〇〇〇	二、〇〇〇	
燒昇	四	八〇〇	三、二〇〇	
淡網	四	五〇〇	二、〇〇〇	
抄	四	五〇〇	二、〇〇〇	
鹽取鉢	四	一、〇〇〇	四、〇〇〇	
抄	四	一八〇	七二〇	
金篩	二	二、〇〇〇	四、〇〇〇	
鶴嘴	一	一、六〇〇	一、六〇〇	
鋤	一	五、〇〇〇	五、〇〇〇	
木臼	二	五、〇〇〇	一〇、〇〇〇	
杵	二	一、〇〇〇	二、〇〇〇	
シヨウブル	四	八〇〇	三、二〇〇	
柄杓	四	五〇〇	二、〇〇〇	
汲桶	四	八〇〇	三、二〇〇	
上戸	四	一、〇〇〇	四、〇〇〇	
臺衡	一	三〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	
斧	三	一、〇〇〇	三、〇〇〇	
山刀	二	六〇〇	一、二〇〇	
樽擔	一	五〇〇	五〇〇	
擔棒	二	五〇〇	一、〇〇〇	
荷造刀	五	一〇〇	五〇〇	

製造法　苦汁ヲ大桶ニ入レ二、三日間放置シ汚物夾雜物ヲ沈澱セシメ更ニ細目ノ籠ニテ濾過セルモノ

ヲ鐵釜ニテ煎熬スルコト三時間之ヲ七寸五分角、長一尺五寸ノ模型ニ入レ放冷結晶セシム而シテ其重量一個一貫目ニシテ一人一日ノ製造高苦汁八石、製品三十二貫目外ニ副産トシテ粗鹽七貫目ヲ得荷造法　壹個ツヽ麥殻ニテ包ミ其ノ俵裝ハ菰包トシ横繩三本三箇所、縦繩二本掛四箇所トス

販路　既ニ記載セル如ク創業後二、三年間ハ一般ニ苦汁固形物ノ用途ヲ解セサル爲メ販路ニ關シ非常ノ辛酸ヲ嘗メ自カラ各地ニ出張シテ用途ヲ說キ漸ク其ノ効果ヲ認メラルルニ至リ今ヤ茨城、栃木、奥羽六縣、北海道全部ニ需要セラルルノミナラス大正元年ヨリ罐入トナシ布哇ヘ輸出售賣セリ

効用及使用法　米麥等農作物ノ撰種用、豆腐製造用、苗代蚯蚓殺蟲及豫防劑、堆積肥料舍ノ土盤築造、籾摺ニ類似セルヲ以テ肥料トシテ是等ニ代用シ得ヘシ特ニ撰種用ニ適シ肥料ニ代用シ得ヘキハ東京西ケ原農事試驗場長古在農學博士ノ實地試驗ニ由リ發表セル成績書ニ徵スルモ明カナリ而シテ之ヲ溶解スルニ所要ノ水ト混和シ溫氣ヲ與フルヲ可トスルモ又湯若ハ水ニテ溶解スルモ妨ケナシ其ノ使用ニ關スル二、三ノ例ヲ擧クレハ左ノ如シ

撰種用

溶液ノ比重　　水一斗ニ對スル苦汁固形物ノ重量

一、一三（籾及大麥撰種用）　一貫五百十五匁

一、三二（小麥裸麥撰種用）　二貫八百八十五匁

豆腐製造用ニ要スル分量ハ苦汁固形物一貫目ヲ水三升二合ヲ以ラ溶解シ總量四升トナシ之ヲ一週間以上放置シ光澤比重共ニ良好トナリタルトキニ用フヘシ

苗代ユリミズ驅除法　苦汁固形物八貫目ニ湯二斗三升内外ヲ溶解シ（溶解時間約五時間）其溶液ヲ三斗蒔ノ苗代ニ撒布シテ耕作スルトキハ悉ク死斃シ其ノ効果田面底下二尺位ニ及フモノナリ而シテ該溶液ハ溶解後二日間位ニシテ比重二十八、九度ヲ適度トス

收支計算　大正二年ニ於ケル收支計算ヲ擧クレハ收入金七千三百二十圓ニシテ支出金五千九百八十二圓、差引金一千三百三十八圓ノ利益ヲ得タリ（内譯ハ第六十二類ニ出ツ）其ノ外苦汁ヨリ製造シタル鹽化「マグネシヤ」芒硝ハ普通品ナリ

大日本鹽業株式會社出品上等鹽ハ色相良好ニシテ常時内地ニ輸入スル鹽ニ優ルコト著シキモ並等鹽ハ輸入品ニ外觀及成分類似ス再製鹽ハ色澤、結晶普通ノ如ク良質ナルカ故ニ今後内地ニ輸入スルモノモ亦出品鹽ノ如キ良質ノモノヲ輸入センコトヲ望ム

大日本鹽業株式會社ハ去ル明治三十六年九月兵庫縣神戸市ニ設立シ專ラ食鹽及「コークス」ヲ製造セシカ日露戰役後我滿洲租借地タル關東州産業開發ノ目的ヲ以テ天日製鹽業ヲ企圖シ三十九年三月鹽田開築ノ許可ヲ受ケタリ爾來一意鹽田ノ開拓ニ努メ現今ニ至リテハ同州沿岸ニ於テ其ノ面積一千五百餘町歩ニ達シ鹽田所在地ハ双島灣、貔子窩、五島、普蘭店、營城子ニ跨リ一箇年生産高約一億餘萬斤ニシテ其ノ用途ハ主トシテ「アルカリ」工業用、醬油味噌釀造用、魚類蔬菜獸皮鹽藏用、石鹼製造用等トス

該社ハ此クノ如ク風土異ル他鄉ニ於テ新規鹽田ノ開築ニ從事シ爾來天候風濤ノ爲メ多大ノ障害ヲ蒙レルコト一再ナラス其ノ間非常ナル苦辛ヲ經テ今日ニ至レリ而シテ今日ニ於テモ尚改善ヲ要スヘキ點多々コレアルヘシ現ニ鹽質ヲ良好ニシ供給ヲ多大ニシ價格ヲ低廉ナラシムル等何レモ該社カ將來ニ於ケル事業發展ノ上ニ於テ急須ナル事項ナルヘシ若シ能ク前記ノ目的ヲ遂行スルヲ得ハ内地「アルカリ」工業ノ如キハ爲ニ多大ノ利益ヲ得ルノミナラス國家ノ福利亦夥大ナルヘシ今該社ノ申告ニ依リ各年別生產高及内地輸入高ヲ示セハ左表ノ如シ

年別	生產高	輸入高
明治四十一年	二九、九九四、三六九斤	
同　四十二年	三〇、一四二、二七六	
同　四十三年	三〇、〇〇七、七四一	
明治四十四年	五三、六〇二、一四〇斤	四〇、五〇〇、〇〇〇斤
大正元年	四三、六八二、六〇〇	三二、七一七、〇〇〇
同　二年	五八、七〇一、九六〇	五四、一二二、二九五

北海道宮山彥吉出品沃度副產鹽ハ結晶小ナルモ色澤不良ニシテ味感可ナラス

北井長作出品沃度副產鹽ハ結晶小ニシテ色相良好ナルモ清涼ノ感アリテ鹽トシテノ味感可ナラス

三　出品鹽成分

以上ハ唯其概評ナレトモ食鹽ハ沃度副產鹽ヲ除キ色澤結晶ノミナラス其ノ內容成分如何ヲ知ランカ爲ニ化學的分析ヲ行ヒ其ノ含有水分量、夾雜物量、鹽化曹達量ヲ檢定セシニ其ノ結果左表ノ如シ

種類	府縣名	姓名	成分百分率 水分	夾雜物	鹽化曹達
內地鹽	德島縣	芝喜久藏	一、三〇	三、九一	九四、七九
同	同	藤本禎藏	四、一〇	八、〇一	八七、八九
同	同	岬林藏	三、五〇	五、〇〇	九一、五〇
同	同	小泉立藏	、四〇	四、八八	九四、七二
同	同	宮崎萬五郎	三、三〇	二、八七	九三、八二
同	同	篠原彌治兵衛	四、〇〇	三、四六	九二、一三
同	同	福田忠三郎	四、〇〇	三、四六	九二、五四
同	同	大石重吉	五、三〇	四、三七	九〇、三三
同	同	谷崎龍三郎	二、二〇	四、八八	九二、九二
同	同	村居貞吉	五、四〇	四、六一	八九、九九
同	同	高谷友二	五、一〇	五、三九	八九、五一
同	同	豐田久藏	、七〇	二、四五	九六、八五
同	同	伊藤倉次	三、〇〇	四、三九	九二、六一
同	同	潮虎次郎	三、一〇	二、二三	九四、六七
同	同	綱野長太郎	四、二〇	三、四一	九二、三九
同	同	大石重兵衛	四、二〇	三、二二	九二、五八
同	同	櫻木平吉	五、四〇	五、三一	八九、二九
同	同	平岡彌十郎	一、四〇	三、八三	九四、七七
同	同	富田久三郎	一、〇〇	二、八六	九六、一四
同	同	櫻木彌太郎	七、〇〇	六、三六	八六、六四
同	同	笹田孝次郎	五、三〇	五、四四	八九、二六
同	同	馬居光次郎	三、〇〇	三、三〇	九三、七〇
同	同	林金十郎	二、九〇	三、二七	九三、八三
同	同	三原安吉	六、七〇	五、二六	八八、〇四
同	東京府	山田鎗之助	三、八〇	四、二〇	九二、〇〇
同	同	大日本鹽業株式會社	六、四〇	三、〇七	九〇、五三
同	同	同	六、二〇	五、六五	八八、一五
同	同	同（再製）	八、〇〇	二、二〇	八九、八〇

前表ニ示スカ如ク其ノ品質一般ニ良好ニシテ前回ニ於ケル博覽會及共進會ニ於テ見サル成績ニシテ鹽質ノ改良上進ヲ徵證スルニ足ル

四　結論

前述セルカ如ク今回ノ出品ハ其ノ產地區域ノ一部ニ限ラレタルモ出品鹽ハ何レモ品質優良ニシテ全國ノ鹽質改良上進如何ヲ窺知スルコト難カラストト信ス尙ホ今回ハ關東州產天日製鹽ノ外初メテ出品シタル苦汁固形物アリ蓋シ苦汁固形物ハ近時ノ生產物ニシテ曾テ之カ生產ヲナスモノアラサリシナリ明治三十八年政府カ鹽專賣法ヲ施行スルヤ其ノ以來內地鹽業ハ製鹽ト云ヒ組織ト云ヒ販賣ト云ヒ包裝ト云ヒ何レモ多大ノ變化ヲ來タシ鹽質ハ一層ノ面目ヲ改メ專賣法施行前（明治三十六年）ニ於テハ全國主要市場ニ於ケル販賣鹽ノ平均含有鹽化曹達量ハ七十三「パーセント」ナリシモノカ專賣施行後明治三十八年ニ於テハ販賣鹽ノ平均鹽化曹達量七十四「パーセント」ヨリ大正二年ニ至ル迄漸次上昇シ含有鹽化曹達量八十「パーセント」ニ至ルノ成績ニシテ其ノ鹽質昂上ハ頗ル著シ然リト雖モ生產費ニ對シ十分ノ節減ヲ遂ケ得サルハ極メテ遺憾トスル所ナリ

先年來政府ハ內地鹽業改良ノ目的ヲ以テ鹽試驗場ヲ產鹽地ニ設ケ各種ノ研究ヲ遂ケ改良ノ模範ヲ示シ就中煎熬方法ニ於テハ生產費中ノ大部ヲ占ムル燃料ノ節約ト同時ニ優良鹽ヲ生產スル目的タル「カナワ」式製鹽方法ヲ研究シ拾數回試驗ノ結果良好ナル成績ヲ得其ノ生產鹽ハ普通二等鹽ニシテ然モ其

ノ生産費ハ内地從來式製鹽ニ比較シ頗ル俾低ナリ法施行以來鹽業者ハ相當施設ヲ改メ生産費ノ節約、鹽質ノ改良ニハ努メ居ルモ未タ以テ十分ナル成績ヲ收メ得サルニ係ハラス斯ノ如キ有利ナル製鹽方法ヲ確認スルニ至レリ然リト雖モ本方法ニ對シテハ固定資本ニ多額ヲ要スル爲メカ逡巡シテ民間當業者ニ於テハ之ヲ經營スルノ機運ニ至ラス向後當業者ハ一般ニ鹹水採收改良ノ外相當資本ヲ有スルモノハ斯ノ如キ有利ナル製鹽法ニヨリ品質優良價格低廉ナル食鹽ヲ生産スルコトニ勉ムルハ勿論小資本者ニアリテハ合同ヲ行ヒ鹹水採收費ノ減小及從來ノ煎熬方法ニ改良考案ヲ施設シ十分ナル生産費節減ヲ圖ルノ必要アルヘシ外國ニ於テハ岩鹽、鹽泉ノ天惠アルニモ係ハラス品質ノ改良生産費ノ節減ニ研究ヲ重ネテ倦ム所ナシ我内地ニ於テハ此恩惠ナキニモ係ハラス此等ノ改善ニ多ク努力セサルハ至大ノ缺點ナリトス又政府ハ鹽ニヨリ毎年約一千萬圓ノ收入ヲ得國家恰好ノ財源タレハ當業者ト共ニ益〻鹽業ノ改善ヲ期圖シ或ハ組織ヲ擴大シ或ハ製鹽ノ施設ヲ改良シ或ハ鹽質ノ昂進統一、生産費ノ節約ヲ遂行シ以テ低價ノ鹽ヲ一般消費者ニ供給スルニ努メサルヘカラス又苦汁及苦汁固形物ハ製鹽ノ副産物ニシテ現今内地一箇年ノ苦汁生産見込額ハ約百萬石餘苦汁販賣額約二十五萬石、苦汁固形物製造額約一千萬斤ニシテ其ノ苦汁及苦汁固形物ノ用途ハ選種、肥料、精米、豆腐、麩、昆布、製藥、石灰、魚類防腐等ニ渉リ廣ク使用セラル而シテ之カ需要ノ增減ハ鹽業經濟上ニ影響スルコト至大ナルカ故ニ鹽業者ハ之レカ供給ニ努メンコト切ニ希望スル所ナリ尙ホ關東州鹽ハ天日製鹽ニシテ内地鹽ノ如ク多額ノ生産費ヲ要セス其ノ價格ハ低廉ニシテ殊ニ今回ノ出品ハ鹽質優良ナレハ前項ニ述ヘタル如ク内地ニ輸入スル販賣鹽モ亦此ノ出品ト同質ナランコト切ニ希望スル所ナリ尙ホ今後鋭意斯業ノ改良ヲ圖リ價格低廉ナルモノヲ生産スルコトニ努ムヘシ

抑モ鹽專賣法施行前ニ於テハ内地ニ於ケル製鹽販賣何レモ自由制度ニ依リシモ施行後ニ在リテハ製鹽ニ對シ許可制度トナリ當業者ノ製造ニ係ハル鹽ハ全部政府ニ納付セシメ又販賣ニ對シテハ區域幷ニ價格ニ關シテモ均シク制限ヲ付セラレ政府ハ鹽ノ品質ヲ其ノ含有鹽化曹達量ニヨリ五階級ニ區分シ賠償區域ヲ定メ夫々一定ノ價格ニヨリ賠償スルニ至レリ而シテ鹽ノ賠償金ハ上級鹽ホト高價ニシテ下級鹽ハ廉値ナルコトトナル又鹽ノ包裝モ法施行以前ハ各地區々ニシテ其ノ精粗大小頗ル煩雜ナリシモ法施行後ハ包裝ノ大小種類ヲ限定シ近時大ニ其ノ數ヲ減シタルノミナラス俵製ナリシモノモ多クハ叭ニ變更セラルルニ至レリ又鹽ノ運搬ハ近來主トシテ官費回送ニヨリテ取扱ハレ從テ鹽價ノ低減ヲ圖レルノミナラス運搬ニハ從來和船ニヨリシモノカ近時ハ汽車、汽船若ハ帆船ニ依ルニ至レリ而シテ鹽田反別ハ專賣法施行當時ニ比シ鹽田整理ノ結果著シク減少シ從テ製造人員、製造場數及製鹽額別表ノ如ク減セリト雖モ之ヲ集團セシメテ專賣前ニ於ケルカ如ク散在セシメサルノミナラス利益僅少ナル地方ノモノハ殆ント廢止セシメタリ今其ノ各年度別鹽田反別製造人員、製造場數及鹽生産高ヲ揭クルコト左表ノ如シ

年度別	鹽田反別（十月一日現在）	製造人員	製造場數	鹽生産高	備考
明治三十八年度	八、〇三六町	三〇、九六三人	一六、二三九戸	五五四、六八二、九四三斤	鹽生産高ハ法施行後ノ分ノミ
同 三十九年度	八、二六五	二九、八八四	一五、八〇四	九四一、三一一、四八三	
同 四十年度	八、一四四	二八、八四六	一五、二〇四	九八九、〇六五、五六五	
同 四十一年度	八、〇六四	二八、六九〇	一四、七七二	一、〇三八、〇四七、六九六	
同 四十二年度	七、八九〇	二七、一〇五	一四、一七〇	九九四、九七六、三六六	
同 四十三年度	六、六六三	一四、五一七	八、一六二	九四六、一九一、九九八	
同 四十四年度	六、〇八九	一二、四七九	七、四一六	九四九、二三三、二五二	
大正元年度	六、〇四〇	一一、四三〇	七、〇二二	一、〇三三、四四五、二六四	
同 二年度	五、九四一	一〇、九五五	六、四一九	一、〇七六、〇三六、九四四	

又鹽價ノ高價ナルハ直接農工水産業ノ不振ヲ來スノ因トナルカ故ニ低價ニテ使用セシメンカ爲メ政府ハ農工鑛漁業用鹽ニ對シ特別定價及交付金下付ノ制度ノ下ニ之レヲ使用セシムルノ方法ヲ取リ居レリ

專賣法施行前ニ於テ歐米鹽ノ輸入額ハ頗ル多カリシモ施行以來ハ反對ノ現象ヲ呈シ大ニ其ノ量ヲ減

少セリ然ルニ臺灣鹽及關東州鹽ノ移輸入額ハ漸次增加ノ傾向ヲ現ハセリ卽チ左表ノ如シ

年度別	歐米鹽輸入額	臺灣鹽移入額	關東州鹽輸入額
明治三十八年度	二三、九九九、八〇五斤	四一、六六四、〇〇〇斤	一〇、七〇三、九四四斤
同 三十九年度	七、三四四、一二四	四三、四一六、七〇〇	一八、六九九、五二〇
同 四十年度	八、六一七、一六〇	五七、一八五、三二八	二二、〇七二、九八一
同 四十一年度	五、九一六、九〇九	二七、五七一、五六三	四一、四一三、七二九
同 四十二年度	三、九五八、一五二	五〇、六二九、三〇〇	三九、九四六、一九五
同 四十三年度	六九三、六六四	五五、八四九、九〇〇	三三、〇〇七、七二七
同 四十四年度	一七、五二二、四二九	六二、九九九、〇九二	四六、〇三四、八一七
大正元年度	八、六七五	五二、二〇二、〇七二	三五、七五六、八八三
同 二年度	二三、〇〇六	六〇、六九五、六四〇	六四、〇〇七、八九九

臺灣鹽及關東州鹽ノ移輸入ハ別箇ノ問題トナスモ一時滔々トシテノ輸入ヲ恐レタル歐米鹽ハ專賣法施行以來漸次其ノ輸入ヲ減シ大正元年度以來ハ殊ニ激減シ最早內地鹽業ハ專賣法ニヨリテ外鹽ノ來襲ヲ恐ルルニ足ラストナシ偷安姑息ニ陷リ鹽業ノ改良進步ニ努力セスンハ或ハ臍ヲ噬ムノ時期ニ到來セサルヲ知ル可ラス今後當業者ハ品質ノ改良、生產費ノ節減ニ一層ノ努力ヲナシ歐米鹽ニ匹敵スルノ覺悟アルヲ要スルト同時ニ一般消費者ニ對シ低廉ナル鹽ノ供給ヲ圖ラサルヘカラス

鹽業ニ關スル官廳出品調査報告

審查官 奧 健藏

一 臺灣

今回ノ出品鹽ハ臺灣總督府ノ出品ニ係ルモノニシテ同島生產ノ天日製鹽上等、中等、並等ノ三種ナリ而シテ何レモ等級相當ノ外觀ヲ呈シ其ノ成績左表ノ如シ

區分	水分	夾雜物	鹽化曹達
臺灣上等	一〇、四五	七、六五	八一、九〇
臺灣並等	八、八三	八、五三	八二、六四
臺灣中等	九、七〇	六、六〇	八三、七〇

右大正二年移入鹽平均分析成績ニ比較スルトキハ今回出品ノ上等鹽ハ昨年移入ノ平均成分ニ類似スルモ並等鹽ハ水分ノ含有量少ナク昨年移入ノ平均成分ニ比シ著シク優レリ中等鹽ハ內地ニ移入セラルルコトナシ內地ニ移入セラルルモノハ上等、並等ノ二種ナリトス之ヲ要スルニ從來移入ノ臺灣上等鹽ハ勿論今回出品ノ上等鹽モ亦並等鹽ニ比較スルトキハ水分多量ニシテ鹽化曹達量寡シ今後ハ上等鹽ノ水分含有量少ナクシテ鹽化曹達量ノ多キモノヲ生產シ之カ內地移入ヲ遂ケラレンコトヲ切望ス

臺灣ハ古來支那政府ノ領土タリシモ明治二十七、八年日支戰役ノ結果遂ニ我領土ニ歸シ我國最南端ヲ占位スルノ島嶼タリ而シテ該地ハ氣候暖熱通風烈强天氣晴好ニシテ西部海岸ハ粘土ニ富ミ天日製鹽ニ恰適セルヲ以テ從來天日鹽田ノ存在セルアリ抑モ臺灣ニ於ケル天日製鹽業ハ古ク支那政府時代ヨリ行ハレシモノナルカ我領土ニ歸セシ以來其ノ鹽田ハ戰役ノ餘波ヲ以テ一時荒廢セル狀況ヲ呈セルモ政府ハ該事業ノ有望ナルヲ認メ專賣法ヲ施行シ一層鹽田ヲ擴張スルニ至レリ而シテ鹽產地方ハ同島ノ西海岸ニシテ殊ニ西南地方トス卽チ北門嶼、布袋嘴地方最モ盛ニシテ臺南鹿港地方之レニ次ク其ノ鹽田面積ハ最近一千二百五十町步以上ニシテ製鹽者ノ數一千七百餘人ヲ占メ一箇年ノ生產高ハ約一億三千萬斤ヲ下ラス同島生產ノ鹽ハ我政府財源ノ一ニシテ內地鹽ト均シク專賣法ニヨリ鹽稅ノ收入ヲ圖リ居ルノミナラス一方政府財政上重要タルト同時ニ臺灣ニ於ケル主要ノ產物タリ

臺灣生產鹽ハ獨リ臺灣ノ島內ノ需要ヲ充スニ止マラス內地、朝鮮、樺太、沿海州ニ對シテモ尙多量ノ鹽ヲ供給ス其ノ內地ニ移入セシ該鹽ノ各年度別累年比較表ヲ揭ケンニ左ノ如シ

年度別	明治三十八年	同三十九年	同四十年	同四十一年	同四十二年	同四十三年	同四十四年	大正元年	同 二年
移入額	四一、六六四、〇〇〇斤	四三、四一六、七〇〇斤	五七、一八五、三二八斤	二七、五七一、五六三斤	五〇、六二九、三〇〇斤	五五、八四九、九〇〇斤	六二、九九九、〇九二斤	五二、二〇二、〇七二斤	六〇、六九五、六四〇斤

近來內地ニ於ケル「アルカリー」工業其ノ他醬油釀造ノ原料トシテ臺灣鹽ノ使用增加セルハ政府カ此等

用途ノ使用ニ對シ大ニ奬勵ヲ加フル等ノ結果ニヨルモノナリ斯ノ如ク內地ノ事業ニ對シテ臺灣鹽ノ使用甚大ナルカ故ニ臺灣鹽ハ內地消費ニ對シテモ亦必要ノ資料タリ是ヲ以テ內地移入鹽ニ對シテハ將來一層色相ヲ改メ鹽ノ等級相當ニ鹽化曹達ノ含有量ヲ多カラシメ生產費ノ節約ヲ遂ケ廉價ヲ以テ供給センコト切ニ希望スル所ナリ

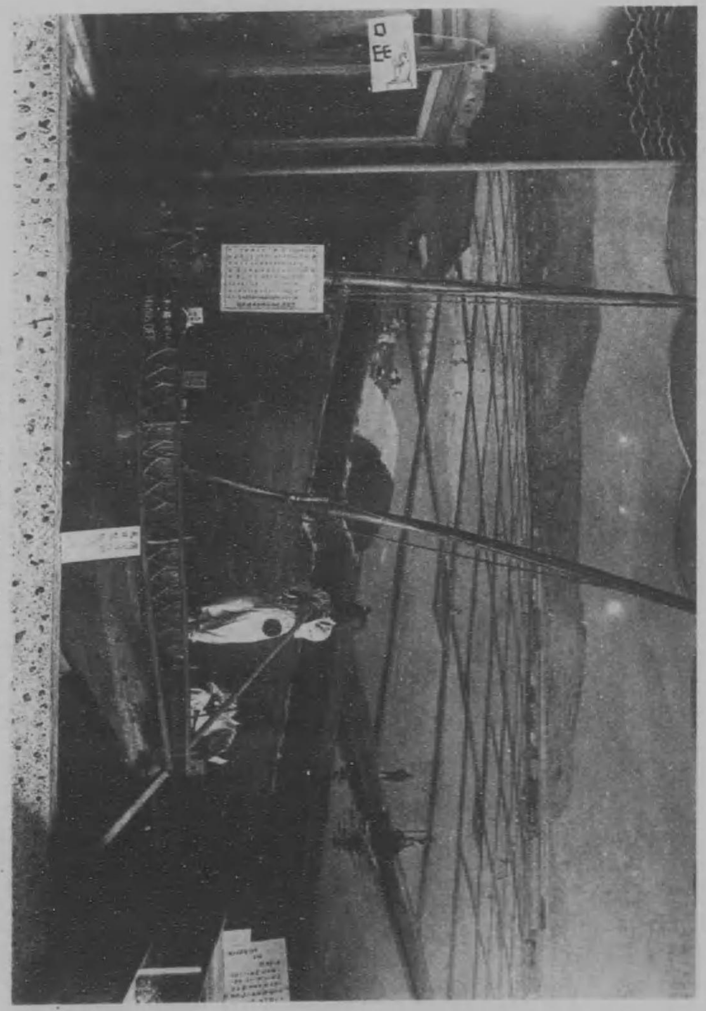
二　朝鮮

本出品ハ朝鮮總督府ノ出品ニカカルモノニシテ廣梁灣天日鹽田ノ圖面ト生產鹽一等及二等鹽幷ニ其粉碎鹽ナリトス而シテ本出品ノ圖面ハ近時總督府カ平安南道廣梁灣ニ官營トシテ築造シタル天日鹽田一千町步ノ一部ニ付其ノ實景ヲ示スモノタルト同時ニ出品鹽ハ之ヨリ生產シタルモノナリ右生產鹽ヲ分析シタルニ其ノ成分左ノ如シ

區分	水分	夾雜物	鹽化曹達
朝鮮一等鹽	一、八〇	八、〇七	八〇、一三
朝鮮二等鹽	一、一〇	一〇、一九	七八、七一

今日出品ノ朝鮮一、二等鹽ハ其ノ品質ヲ見ルニ何レモ水分多量ニシテ鹽化曹達割合ニ寡少ナルハ將來之カ改善ヲ希望ス

朝鮮ハ從來內地ト均シク全道到ル處ノ海岸ニ鹽田ヲ築造シ海鹽ヲ製造シテ同地一般ノ需要ニ供給シ其ノ消費高一箇年約三億斤ナリトス然ルニ何レノ時代ヨリカハ詳カナラスト雖モ支那、臺灣、內地ヨリ鹽ヲ輸入スルニ至リタルヲ以テ漸次朝鮮鹽ノ需要ヲ遞減スルニ伴ヒ其ノ鹽田ノ荒廢スルモノアルヲ見ルニ至レリ此レ該地ノ製鹽方法ハ內地ノ煎烝製鹽法ニ類似セルモ採鹵及煎烝其ニ極メテ幼稚拙劣ニシテ多クノ勞力ヲ要スルノミナラス製鹽地方ニ於ケル林野ノ荒廢甚シク燃料ノ價格高貴ナルコト意想ノ外ニアリ隨テ製鹽ノ不振ハ生產費昂上ノ結果ニ因ルモノナルカ故ニ數年前政府ハ該地ノ地形地質及氣候等ニ鑑ミ天日製鹽ノ有望タルコトヲ認メ之レカ生產ヲ試ミント欲シ京畿道仁川附近朱安面ノ干潟地ニ天日製鹽ノ試驗鹽田ヲ築造シ試驗ヲ行ヒシニ其ノ結果良好ナル成績ヲ得タリ茲ニ於テ



朝鮮廣梁灣天日製鹽實景

之カ官營ヲナサハ國庫ノ財源ヲ得ルト同時ニ低價ノ鹽ヲ供給シ以テ輸入外國鹽ヲ驅逐スル目的確立シタルヲ以テ天日鹽田官營ノ方針ニ依リ今日ニ於テハ朱安ニ百町歩、廣梁灣ニ於テ約一千町歩ノ鹽田ヲ築造スルニ至レリ右ノ鹽田ハ築造後日尚淺クシテ鹽田成熟セサルヲ以テ未タ最善ナル成績ニ達セスト雖年ヲ追フテ成績良好ナレハ數年ナラスシテ毎年一億二千萬斤ノ生產鹽ヲ得テ豫期ノ目的ヲ達スルニ至ルヘシ果シテ豫期ノ目的ヲ達シ得ルトセハ之ニ依テ政府ハ財政ヲ補足シ得ルト同時ニ外鹽ノ輸入ヲ防遏シ兼テ正貨ノ流出ヲ防止シ得ルノミナラス一般消費者ニ對シテハ廉價ノ鹽ヲ供給スルノ外朝鮮ニ於テ一新事業ヲ經營スルノ結果ヲ見ルナリ然レトモ廣梁灣、朱安ニ於ケル鹽田ニ生產スル鹽ハ朝鮮全土ニ於テ消費スルモノノ約三分ノ一ニ出テサルモノナレハ今後鹽田面積ハ尚二、三千町歩ヲ開築スルノ要アルヘキハ勿論ナリ從ツテ將來政府當局者ハ最善ノ注意ヲ拂ヒ鹽田ノ管理ト生產鹽ノ增加トヲ圖ルコトニ一層ノ努力ヲ要スルコト切望スル所ナリ

第六十一類　養殖

審査官　日暮忠

本類ニ關スル出品ハ淡水養殖、鹹水養殖及之ニ關スル官廳出品等ナリ

一　淡水養殖

淡水養殖ニ關スル出品ハ一道一府六縣下並ニ臺灣總督府ヨリ六百五十二點アリ今之ヲ類別スレハ左表ノ如シ

府縣別	金魚	鯉	變鯉	鮒	鰻	鯰	鰡	鮭	虱目魚	害敵標本	養魚地模型	計
北海道												
東京府	三九三	二八	四一	四	一	二〇	三					五〇八
神奈川縣												
新潟縣		八			六	五				一		二〇
		一八										一八

茨城縣	—	三〇	—	—	—	—	—	一〇	—	—	—	四〇
靜岡縣	—	三	—	—	三	二	二	—	—	—	—	一〇
福島縣	—	—	—	—	—	—	—	一五	—	—	—	一五
香川縣	—	二	—	二	七	三	二	—	—	—	—	一六
臺灣	—	—	—	—	—	—	—	—	二	二	—	四
合計	三九三	七一	五九	六	一七	三〇	四	四六	二	二三	一	六五二

本類ノ出品ヲ類別スレハ食用魚類及愛玩魚類ノ二種トナリ食用魚類ハ又溫水性魚族及冷水性魚族ノ二ツニ分ツヲ得依テ今各部類ニ就テ事業ノ狀況ヲ評論スルニ左ノ如シ

食用魚類

溫水性魚族

溫水性魚族養殖ニ關スル出品ハ鯉、鰻、鯔、鼈ノ四種ニシテ出品シタルハ東京、神奈川、茨城、靜岡、香川ノ一府四縣下並ニ臺灣アリ其ノ內多クハ養殖物ノ酒精又ハ「ホルマリン」漬標本ニシテ生活魚ヲ出品シタルハ茨城及東京府下ヨリ鯉及鰻アリシノミ又神奈川縣下ヨリハ養魚池模型一點アリ

本邦全國ニ於テ溫水性魚族養殖事業ハ廣ク行ハレ其產額百十八萬九千圓以上此外臺灣ニ於テハ六十六萬七千圓、朝鮮ニ於テ一千四百餘圓(大正三年度水產統計年鑑ニ依ル)ニ達セリト雖今回ノ出品ハ其一小部分ニシテ全國ニ亙ラス特ニ養鯉業トシテハ滋賀、岐阜、長野、群馬縣下ノ如キ古來行ハレタル地方ヨリ何等ノ出陳ナク又養鰻業トシテモ愛知縣下ノ如キ近來發展シタル地方ヨリ出品ナキハ頗遺憾ナリ鯉、鰻、鼈ノ養殖事業ハ近年靜岡、愛知縣下ニ著シク發達シ靜岡縣下濱名湖沿岸ニ約三百町步、愛知縣下ニ約二百町步ノ養魚池アリテ此等總產額五、六十萬圓ヲ算スルニ至レリ斯ク隆盛ニ向ヘル原因トモ云フヘキハ今回出品シタル服部倉次郎カ明治三十年來東京又ハ靜岡縣下舞坂附近ニ養魚池ヲ設ケテ其ノ模範ヲ示シ他ヲ誘掖シタル結果ニ外ナラス氏ハ元東京市深川區千田町ニ住シ明治初年以來養鼈法ヲ研究シ多年苦心ノ結果適當ナル方法ヲ案出シ次テ養鰻ニ意ヲ注キ從來何人モ成功セサリシニ拘ハラス同氏ハ熱心工夫ノ結果終ニ今日ノ如ク該事業ヲ成効セシムルニ至リタルハ氏ノ功績賞スヘキナリ

魚介養殖株式會社ハ神奈川縣橘樹郡大師河原村字夜光ニ本店ヲ有シ東京府荏原郡大森村字森ケ崎ニ養魚池ヲ有ス此ノ會社ハ明治三十年五月ノ創立ニシテ始メ東京市內深川區洲崎ニ敷地六萬六千坪ヲ借受ケ洲崎養魚株式會社ト稱シテ事業ヲ始メタリシカ其ノ後敷地二萬坪ヲ增加シ大正二年十二月ニ至リテハ森ケ崎魚介養殖合資會社ト合併シ且ツ神奈川縣橘樹郡大師河原村字夜光ノ新開地ニ十二萬坪ノ土地ヲ買入レ尙ホ二萬坪ヲ借入レ又大師沖ノ海面ニ四百萬坪ノ養介場ヲ設ケ益、事業ヲ擴張シ昨年度ニ於ケル販賣額ハ十二萬九千餘圓ニ達セリ

東海道諸國ニハ右ノ如ク此ノ種ノ養殖事業發達セリト雖モ中國、四國、九州等氣候溫暖ニシテ有望ナル土地多キニ係ハラス今回ハ香川縣下ヨリ鯉、鯔、鼈ノ養殖成績ニ關スル出品アリシ外何等見ルヘキモノナカリシハ該事業ノ未タ振ハサルヲ示スヘク今後一層ノ奮勵ヲ希望スル所ナリ

臺灣島ノ中部以南西海岸ニハ古來養魚池多ク其ノ事業頗ル盛ナリ今同島ニ於ケル經營者、池ノ面積並ニ產額ニ付キ最近ノ調査ヲ示スニ左ノ如シ

		面積	人	收入
淡水地	專業	七、七九八甲	五三〇人	一六〇、二三一円
	副業	四、七八〇	二、二八六	一三七、三九四
	計	一二、五七八	二、八一六	二八七、六二五
鹹水池	專業	二、八九九	六一六	三一五、四五二
	副業	一、二四八	九〇	一〇一、三〇二
	計	四、一四七	七〇六	四一六、七五四
總計		一六、七二五	三、五二二	七〇四、三七八

養殖魚類ハ虱目魚ヲ主トシ同島養殖魚類產額ノ約六割ヲ占メ其ノ額大正元年度ニテハ四十六萬五千餘圓ニシテ其ノ他草魚、鰱魚、鯁魚等アリ

右ノ內虱目魚ノ外ハ其種菌ヲ對岸ナル支那ニ仰クモノニシテ一箇年內ノ輸入額最近ノ調査ニ依レハ

左ノ如シ

	輸入尾數	仕入金額
鰊魚	五、七〇四、〇〇〇尾	八、四四四、八〇〇圓
草魚	五、五八七、〇〇〇	八、三〇一、四〇〇
鯁魚	六、六一〇、〇〇〇尾	五七六、九〇〇圓
計	一七、八〇一、〇〇〇	一七、三二三、一〇〇

今回虱目魚ノ標本ヲ出品シタル海陸産業株式會社ハ明治四十四年ノ創立ナルモ其ノ養魚池ハ古クヨリ臺灣人ノ經營シタルモノヲ繼承セシモノニシテ其ノ面積從來ノ分百三十町歩、昨年中新設シタルモノ六十町歩アリテ虱目魚ノ養殖ヲ行ヘリ其ノ産額ハ舊魚塩(養魚池)ノミニテ一箇年約二萬五千圓アリ本養魚池ハ本邦人ノ經營セル唯一ノモノタルヲ以テ技術上舊來ノ方法ニ改良ヲ加ヘ生産ヲ一層增進シ他ノ模範タランコトヲ望ム

冷水性魚族

冷水性魚族卽チ鮭、鱒族魚類養殖成績ニ關シテハ官廳及組合ノ出品アリシノミ卽チ鮭ノ人工孵化事業ニ關シテハ北海道水産試驗場支場千歳鮭孵化場ノ成績並ニ福島縣相馬郡新田川鮭蕃殖組合及茨城縣那珂郡柳川村菊地可ノ出品アリ鱒養殖ニ關シテハ帝室林野管理局ヨリ日光山中宮祠湖及箱根蘆ノ湖ノ鱒養殖ノ成績、秋田縣水産試驗場ノ米國種紅鱒飼育成績並ニ北海道水産試驗場ノ普通鱒及姫鱒人工孵化成績ノ出陳アリ

帝室林野管理局出品

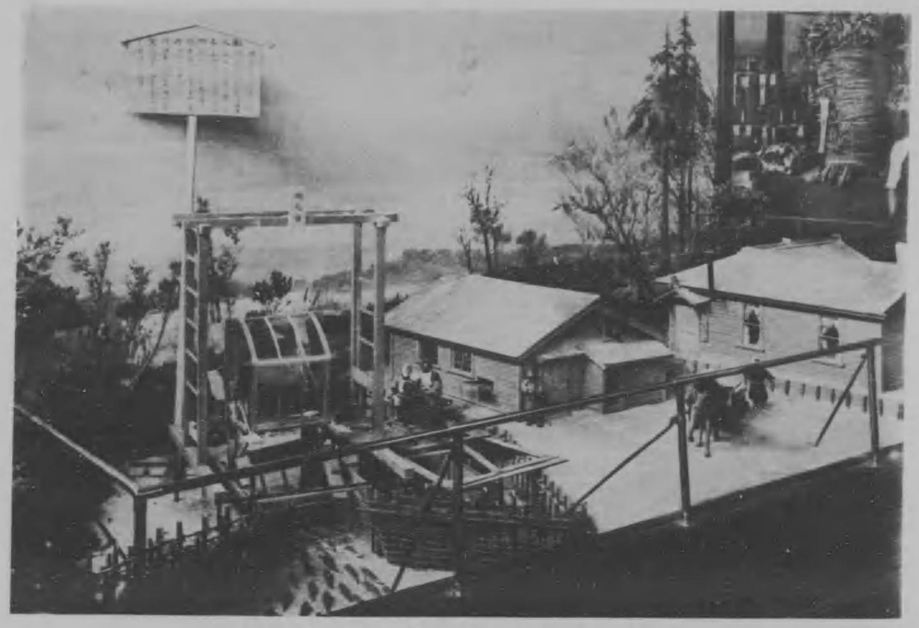
帝室林野管理局出品ニハ普通鱒、姫鱒及米國種紅鱒、川鱒ノ「ホルマリン」漬及石膏製額面アリ右鱒族ハ日光中宮祠湖及箱根蘆ノ湖ニ於テ養殖シタルモノナリ

日光中宮祠湖ノ養鱒事業　同湖ニハ古來魚族ヲ産セサリシカ明治六年日光町字細尾ノ人星野定五郎其ノ他ノ住民ノ盡力ニヨリ嘉魚鯉、鰄魚ヲ放チタリシカ大ニ蕃殖シ湖邊ニ魚群ヲ見ルコト夥シク住民相競フテ漁業ヲ爲シタル結果濫漁ニ陷リ再ヒ魚種ヲ絶タントスルニ至リタルヲ以テ明治十四年農商務省ハ鮭、鱒ノ卵ヲ北海道及近江琵琶湖ニ求メ之ヲ孵化放流スルコトトナリ爾後同十七年迄三箇年之ヲ繼續シタリシカ鱒ノ成績良好ニシテ著シク蕃殖スルニ至レリ依テ明治十九年同地住民栃木縣廳ノ認下ヲ得テ漁業組合ヲ組織シ漁利ヲ增進スル目的ヲ以テ漁業ヲ營ムコトトナレリ農商務省ニテハ明治十九年ヨリ二十一年迄再ヒ鱒放流事業ヲ行ヒシカ以後ハ漁業組合ニテ同事業ヲ繼續スルコトトナレリ右ノ如ク鱒族ノ蕃殖ニ力ヲ盡シタルヲ以テ漁獲モ漸ク增加シ嘉魚ノ如キハ一箇年一萬尾、目方二千三百貫鱒二千餘尾、目方三百餘貫ニ達セリ斯ク漁獲ノ增進ニ伴ヒ濫獲酷漁ノ弊ニ陷リ且ツ明治三十五年九月及三十九年七月ノ兩度稀有ノ暴風雨ニ遭遇シ四周ノ山岳崩壞シ土砂ヲ湖中ニ流入シ水ハ赤灰色ニ混濁シ其ノ結果鱒魚ハ斃死又ハ流失シ爾來湖中殆ント鱒ヲ認ムルコト能ハサルニ至レリ依テ明治三十九年御料局ニテハ同湖ニ鱒族ノ蕃殖ヲ圖ランカ爲メ相當ノ經費ヲ支出シ同年ヨリ翌四十年迄ノ間ニ孵化室及養魚池ヲ設ケ北海道西別及近江琵琶湖産鱒及北海道支笏湖及秋田縣十和田湖産姫鱒ノ移殖ヲ爲シ之カ蕃殖ヲ計ルニ至レリ今前記御料局ニテ事業開始以來今日迄同湖ニ放流シタル各種魚兒左ノ如シ

日光中宮祠湖放流鱒族種別尾數一覽表

年次	鱒 北海道西別川産	鱒 滋賀縣琵琶湖産	鱒 中宮祠湖産	姫鱒 秋田縣十和田湖産	姫鱒 北海道支笏湖産	姫鱒 中宮祠湖産	紅鱒 北米合衆國産	紅鱒 中宮祠産
明治四十年	二二、二〇二尾	八九六、七〇四尾	—尾	三二七、七七四尾	—尾	—尾	六八、五八〇尾	—尾
同四十一年	三二三、八〇〇	七五八、六二三	—	—	—	—	三〇八	—
同四十二年	八一〇、九一六	一七二、四一六	—	三三一、六九〇	四九〇、一四五	—	五六、六五五	—
同四十三年	三四五、八九五	八四六、一八四	九、八七三	四六三、六〇六	—	五一五、七一三	五〇、三三〇	—
同四十四年	—	一八七、九一五	五七、六八〇	一、六六五、六〇〇	—	八六三、二〇六	—	二五、六四五
大正元年	—	一五九、〇五七	四二一、七八〇	一、〇九九、四九〇	—	一三、七六五	一九、三七九	一七、二一六
同二年	—	—	一八六、〇五七	三六二、三二〇	—	三〇、四九〇	—	三六、五〇〇
同三年	—	—	三九一、一二〇	七一九、四三〇	—	三三、一六〇	—	五一、八五三

右ノ結果同湖普通鱒、姫鱒、米國種紅鱒ノ三種ヲ産スルニ至レリ而シテ近年ニテハ同湖ニテ漁獲シタル



鮭人工孵化場模型

水產館內養魚出品

親魚ヨリ採卵シ得ルヲ以テ最早原産地ニ仰クノ必要ナキニ至レリ

上記鱒ノ外今回出品セラレタル川鱒ハ明治三十五年本邦駐在米國大使マクドナルド閣下カ米國コロラド州ヨリ其ノ卵ヲ取寄セテ同湖孵化場ニ寄付セラレ同所ニテ孵化セシメタル後湯湖ヨリ中宮祠湖ニ注流スル湯川ニ放流シテ以來同川ニ於テ蕃殖シタルモノニシテ近年ニ至リテハ帝室林野管理局養魚場ニテ其ノ卵ヲ採取シ之ヲ孵化セリ

之ヲ要スルニ中宮祠湖及之ニ注流スル河川ニハ現今二種ノ内國種ト二種ノ米國種トノ鱒族四種產ス斯ク多種ノ鱒族ヲ同一ノ場所ニ產スルコトハ本土内ニテ他ニ例ナキモノナリ之レ人工孵化事業ノ効果ト認ムヘシ依テ益〻本事業ヲ發展セシメ一方ニハ濫獲ヲ防キ以テ現今迄ニ蕃殖シタル鱒族ヲ減退セシメサルノミナラス一層增殖スル方法ヲ講センコトヲ望ム

箱根蘆ノ湖ノ養鱒事業　同湖ニハ元鰍、鯉、鮒ヲ產シ鱒ハ漁獲サルルモ稀ナリシ明治十三年ヨリ二箇年内務省勸農局ニテ鮭鱒ノ人工孵化放流ヲ行ヒシモ其ノ後中止シタリ然ルニ明治二十年同湖ハ御料地ニ編入セラレ御料局ノ事業トシテ同年秋期ヨリ鱒族ノ人工孵化ヲ復興シ夫レヨリ二十四年ニ至ル五箇年間ニ鮭鱒魚兒七十餘萬尾ヲ放流シタリ其ノ結果ハ良好ニシテ二十三年秋期ニハ同湖ニ注流スル明神川ニ泝上シテ產卵スル鱒魚ヲ認ムルニ至リタルヲ以テ爾來同湖ニテ得タル親魚ヨリ採卵シ事業ヲ繼續セシカ二十七年ニ至リ同局直營ヲ止メ該事業ヲ箱根町民ヲシテ引續キ經營セシムルコトトナリ年々四、五萬粒ノ採卵孵化ヲ行ヒ三十九年ニ及ヘリ四十年帝室林野管理局ハ再ヒ同事業ヲ營ムコトトナリ箱根町明神川ノ上流ニ孵化場及養魚池ヲ設ケ大規模ニ孵化事業ヲ開始セリ今同年以來今日ニ至ルマテ同局ニテ孵化放流シタル魚兒左ノ如シ

箱根蘆ノ湖放流鱒族種別尾數一覽表

年次				
鱒	北海道	滋賀縣	蘆ノ湖	產
	西別川	琵琶湖	產	
鱒	北海道	秋田縣	蘆ノ湖	產
	支笏湖	十和田湖	產	
鱒	北米合衆國			

明治四十一年			四五八、九二八		
同　四十二年	三五〇、五五四	三三四、六九一			
同　四十三年	四三二、五一四	四五九、七七〇			
同　四十四年		二七六、〇八五	七三、三九三		
大正元年		一六一、八九四	一〇四、六七〇		
同　二年			一三四、〇九七	二八三、八二九	
同　三年			一〇九、二五七		
				三八六、三四五	
				九四一、一七四	
				九六二、五六一	
					六、三一八
				八八、一一八	
				二四〇、七二八	一一、二〇九

右ノ結果良好ニシテ年々漁獲増進ノ傾キアリテ就中姫鱒ノ蕃殖最モ著シ同地ニハ日光ト同様夏季外國人ノ避暑スルモノ多ク鱒族ハ是等外國人ノ最モ嗜好スルモノナレハ本事業ニヨリ益、此ノ種魚類ノ蕃殖ヲ計ランコトヲ望ム

北海道水産試験場出品

北海道水産試験場ノ出品ニハ鮭、鱒類人工孵化事業ノ成績並ニ標本及千歳鮭採卵場ノ模型アリ目下同試験場ニ經營スル鮭、鱒人工孵化場ハ膽振國千歳郡烏棚舞村千歳孵化場及釧路國川上郡虹別村西別孵化場ノ二箇所ニシテ其ノ他同道ニハ道廳ノ補助金ヲ受クル民設孵化場十數箇所アリ

千歳孵化場ハ明治二十年道廳ノ事業トシテ米國メーン州パックスボード孵卵場ノ例ニ倣ヒ新設シタルモノニシテ明治三十四年水産試驗場ノ事業ニ移サレ其ノ支場トナレリ同場ニ於テハ專ラ鮭魚ノ人工孵化ヲ行ヘトモ亦同場ニ近キ支笏湖ニ於テ姫鱒ノ孵化ヲモ行ヘリ今回出品シタル捕魚車及其ノ側ニアル採卵場模型ハ千歳川ノ上流ニ位シ膽振國千歳郡千歳村字西越ニ在ル採卵場ノ狀況ヲ示シタルモノニシテ下流ヨリ泝上スル親魚ヲ水流ノ力ニ依リ廻轉セシメ自働的ニ側ニ設ケル活洲中ニ陷ラシメテ捕獲スルモノニシテ夜間泝上シ活洲中ニ陷リタルモノハ翌朝抄ヒ上ケテ雌雄ヲ區別シ順次採卵室ニ運ヒ切解法ニ依リテ採卵ヲ行ヒ次テ之ヲ馬橇ニテ孵化場ニ運搬スルモノニシテ其ノ順序方法頗ル整頓セルヲ認ム

同場ニ於テ明治二十一年以來採卵及孵化放流シタル鮭兒ノ數ハ左ノ如シ

鮭人工孵化一覽表

年次	親魚數 雌	親魚數 雄	親魚數 計	採卵數	孵出數
明治二十一年	五七六	五一四	一、〇九〇	三、〇二三、三〇〇	一、八九八、六八三
同 二十二年	二、六九六	一、九一六	四、六一二	五、九九六、四五〇	六、七九〇、八一七
同 二十三年	二、七三一	一、三四五	四、〇七六	七、〇九四、〇〇〇	四、七二五、三九九
同 二十四年	二、一四一	一、二七〇	三、四一一	五、〇三八、三五九	三、五二六、四一五
同 二十五年	三、二九二	一、七九三	五、〇八五	八、二八四、六〇〇	七、三五五、六四〇
同 二十六年	一、五七一	五〇三	二、〇七四	三、五六二、四〇〇	二、七〇〇、七二九
同 二十七年	四、四三二	一、八八六	六、三一八	一〇、〇六八、〇〇〇	八、五四〇、五六八
同 二十八年	三、八七八	一、九六一	五、八三九	八、四四八、八〇〇	六、九八四、一七八
同 二十九年	二、五一六	一、五六二	四、〇七八	五、〇三四、三〇〇	三、八一五、五八八
同 三十年	五、〇四四	二、九六六	八、〇一〇	一〇、二〇四、八〇〇	七、八八一、二二二
同 三十一年	四、三四二	二、四〇〇	六、七四二	一一、二九八、〇〇〇	一〇、四五三、四八六
同 三十二年	四、二九八	二、七七四	七、〇七二	一〇、七七六、〇〇〇	一〇、一九〇、三五五
同 三十三年	六、三七〇	二、九五一	九、三二一	一四、四七六、一九七	一二、六六五、二一四
同 三十四年	二、七一二	一、〇四八	三、七六〇	六、三九六、八〇〇	五、五八〇、五八五
同 三十五年	一、八二二	九五八	二、七八〇	四、二五六、〇〇〇	四、〇一六、二二二
同 三十六年	四、八八七	二、二五三	七、一四〇	一二、四四五、六〇〇	一〇、六五六、六三六
同 三十七年	一、九四五	一、三二九	三、二七四	四、三一三、七〇〇	七、〇七一、四七一
同 三十八年	七、〇五一	二、九六一	一〇、〇一二	一八、六三七、六〇〇	一四、五六七、二六四
同 三十九年	三、二〇六	一、五八二	四、七八八	七、七七六、〇〇〇	七、三七八、〇〇五
同 四十年	八、三九四	四、七一一	一三、一〇五	二一、二四六、〇〇〇	一七、〇三八、〇六七
同 四十一年	二、八六八	一、四七〇	四三、三八〇	七、五〇〇、〇〇〇	六、九五三、二一四
同 四十二年	七、三八六	四、六五八	一二、〇四四	二〇、〇九二、五〇〇	一八、五六五、八〇六
同 四十三年	一五、七二五	一二、五九二	二八、三一七	三七、二九六、〇〇〇	一九、九一六、三〇一
同 四十四年	一六、〇二六	一一、七九四	二七、八二〇	四二、七六二、〇〇〇	三〇、九九〇、九三〇
大正元年	一二、九九三	一二、一四七	二五、一四〇	三〇、〇一五、〇〇〇	二四、一四四、五五〇
同 二年	四、二六八	二、二九〇	六、五五八	一一、八四〇、〇〇〇	一〇、三六九、八六〇

西別孵化場ハ釧路國川上郡虹別村字「シエンクシベツ」ニアリテ明治二十三年十一月根室漁業組合ニテ道廳ノ補助ヲ得テ年々鱒ノ人工孵化ヲ行ヒシカ明治四十年地方費ノ經營ニ移シ北海道水産試驗場西別分場トナレリ今同場創立以來親魚數、採卵及孵化數ヲ表示スルニ左ノ如シ

鮭人工孵化一覽表

年次	親魚數 雌	親魚數 雄	親魚數 計	採卵數	孵化數
明治二十三年	一五八	一六八	三二六	三八九、五〇〇	三五二、二二一
同 二十四年	一、〇六二	一、〇二五	二、〇八七	二、六九一、九〇〇	二、四四五、八〇〇
同 二十五年	二、二〇五	二、四七八	四、六八三	六、二二五、六〇〇	五、七六七、七一九
同 二十六年	二、三六一	二、二四〇	四、六〇一	五、五一二、〇〇〇	六、一一八、四二七
同 二十七年	二、九四四	三、四七一	六、四一五	七、二九一、二〇〇	六、五四一、〇一二
同 二十八年	一、六〇九	一、九四四	三、五五三	三、五五〇、四〇〇	三、〇九六、五九九
同 二十九年	三、四三四	四、五八三	八、〇一七	八、〇九二、八〇〇	七、四四四、三一〇
同 三十年	四、〇二一	四、二〇〇	八、二二一	七、七〇八、八〇〇	六、八六七、五一五
同 三十一年	四、五〇七	四、六一〇	九、一一七	九、三九八、四〇〇	八、三五五、二四八
同 三十二年	三、〇三三	三、二一四	六、二四七	六、〇九三、六〇〇	四、九九五、六〇八
同 三十三年	二、五七五	三、一九九	五、七七四	五、〇七七、二〇〇	四、〇九五、三三五
同 三十四年	三、二五九	五、四一四	八、六七三	七、三九二、〇〇〇	六、六三九、五五五
同 三十五年	二、三四〇	二、八三〇	五、一七〇	五、七六八、〇〇〇	五、四五三、六四一
同 三十六年	三、一四一	三、四〇一	六、五四二	六、七八四、〇〇〇	六、三〇二、〇四二
同 三十七年	三、二一八	三、三四一	六、五五九	七、三二〇、〇〇〇	六、七九一、一八三
同 三十八年	一、三三七	一、三八九	二、七二六	二、八七六、八〇〇	二、七二四、九四二
同 三十九年	四、六七三	五、〇五三	九、七二六	一〇、〇一六、〇〇〇	八、七二八、八六〇

同	四十年	四、一五二	三、八八九	八、〇四一	七、八二四、〇〇〇	五、九七〇、二六六	
同	四十一年	八三四	七一五	一、五四九	一、九二三、二〇〇	一、五二八、二六六	
同	四十二年	一、七八七	一、五一九	三、三〇六	三、四四三、二〇〇	三、一〇二、七〇三	
同	四十三年	五、五一六	五、五一六	一一、〇三二	九、四一三、六〇〇	七、六九五、六九二	
同	四十四年	一〇、二二五	一〇、七三二	二〇、九五七	一九、四五三、一〇〇	一三、〇四一、六四九	
大	正元年	九、七二五	八、八〇〇	一八、五二五	二一、〇四〇、〇〇〇	一九、一三九、一〇〇	
同	一一年	九、八〇四	八、九九〇	一八、七九四	二〇、八三五、〇〇〇	一八、八八八、一八九	

鱒人工孵化一覧表

明	治二十四年	一五八	一、〇二五	三二六	三八九、五〇〇	三五二、二二一	
同	二十五年	一、〇六二	二、四七八	二、〇八七	二、六九一、九〇〇	二、四四五、八〇〇	
同	二十六年	二、二〇五	二、二四〇	四、六八三	六、二二五、六〇〇	五、七六七、七一九	
同	二十七年	二、三六一	三、四七一	四、六〇一	五、五一二、〇〇〇	六、一一八、四二七	
同	二十八年	一、六〇九	一、九四四	六、四一五	七、二九一、二〇〇	六、五四一、〇一二	
同	二十九年	三、四三四	四、五八三	三、五五三	三、五五〇、四〇〇	三、〇九六、五九九	
同	三十年	四、〇二一	四、二〇〇	八、〇一七	八、〇九二、八〇〇	七、四四四、三一〇	
同	三十一年	四八七	六五四	一、一四一	五二二、〇〇〇	四七〇、三三四	
同	三十二年	七一七	一、五七八	二、二九五	一、〇六六、〇〇〇	九二〇、〇〇三	
同	三十三年	一、〇六九	一、六八一	二、七五〇	一、三八〇、〇〇〇	一、三七五、〇六七	
同	三十四年	四一九	五九八	一、〇一七	六九〇、〇〇〇	六二五、三五六	
同	三十五年	三五五	六八七	一、〇四二	七九八、〇〇〇	七七三、四七九	
同	三十六年	五三五	六一四	一、〇九九	一、〇〇四、〇〇〇	一、〇〇四、四五七	
同	三十七年	八五四	一、六五六	二、五一〇	二、〇五〇、〇〇〇	一、九六四、九一三	
同	三十八年	一、一七一	一、一一二	二、二八三	三、五八四、〇〇〇	二、五二三、七七二	
同	三十九年	一、一八五	一、二九一	二、四七六	二、〇三〇、〇〇〇	一、七二〇、〇〇〇	
同	四十年	二、四三〇	二、三四八		五、一〇八、〇〇〇	三、九〇〇、二〇八	
同	四十一年	一、九〇二	一、三一八		四、一五四、五〇〇	二、五九九、六五九	

同	四十二年	一、九八〇	一、四七三	三、四五三	四、四九〇、五〇〇	三、一四一、九八三	
同	四十三年	九九五	八六四	一、八五九	二、七〇〇、〇〇〇	二、四〇二、二九二	
同	四十四年	二、六三九	二、〇六〇	四、六九九	四、五三九、五〇〇	四、三二六、九五三	
大	正元年	一、〇三一	七八四	一、八一五	二、四二一、〇〇〇	一、五九四、七九三	
同	二年	八八五	七七二	一、六五七	一、六一四、〇〇〇		

鮭鱒ノ北海道ニ於ケル水産物中重要ノ位置ヲ占メ其ノ蕃殖保護ハ最モ必要ナルヲ以テ前記孵化場ノ外全道十數箇ノ私設孵化場アリテ人工孵化事業ヲ行フコト既ニ二十餘年ニ及ヘリ本事業カ理論上同魚族ノ蕃殖保護上最モ効力アルヘキコトハ認メラルト雖モ實際上其ノ効果ヲ證明スヘキ統計ニ乏シク爲ニ往々其ノ効力ヲ疑フモノナキニアラス故ニ單ニ孵化放流ノ成績ノミナラス全道ニ於ケル放流數ト漁獲數トノ關係ヲ知ルニ便ナル出品アリタランニハ一層關係者ノ參考タルヲ得タルヘシ

千歳支場ニ於テモ亦支笏湖ニ於ケル姫鱒ノ蕃殖ヲ計ランカ爲メ年々其ノ卵ノ人工孵化ヲ行ヘリ姫鱒ハ近來各地ニ移殖セラレ湖沼養殖魚類トシテ重要ナルヲ以テ左ニ同魚移殖ニ關スル從來ノ沿革ヲ記載セン

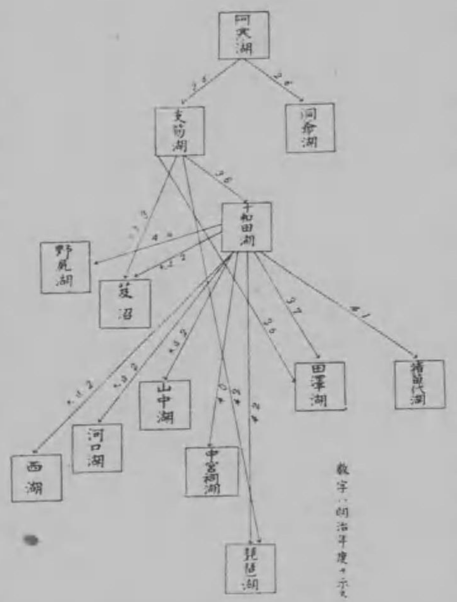
姫鱒ノ移殖

姫鱒ハ元北海道釧路國阿寒湖ニ産シかばちぇっぽト稱セシカ明治四十年北海道廳ニテ姫鱒ト命名シ公示シテ以來其ノ名ヲ用フルニ至リシモノナリ此ノ魚ハ北海道北部ニ棲息スル紅鱒ノ湖中ニ永棲シタルモノナリ北海道廳ニテハ明治二十六年ヨリ二十九年迄阿寒湖ニテ卵ヲ採取シ之ヲ膽振國支笏湖ニ移シタルニ其ノ成育宜シク同三十一年ニハ同湖ニテ採取シタル卵ヲ內地各地方ニ分配シ移殖シタルヲ以テ現今ニ於テハ諸地方ニ産スルニ至レリ

北海道廳ニテ明治二十六年以來前記支笏湖ニ放流シタル尾數ハ左表ノ如シ

年度	放流尾數	摘要
明治二十六年	一八、〇〇〇粒	放流數未詳
同二十七年	一一九、三七四	
同二十八年	一〇二、三七七	
同二十九年	三二八、五二五	
同三十年	——	同湖ニテ採卵
同三十一年	三七四、三六八	
同三十二年	七一、五四四	

本魚ヲ阿寒湖ヨリ支笏湖ニ移シテ以來内地各地方ノ湖沼ニ移殖シタル例ヲ示スニ左ノ如シ



年度	放流尾數	摘要
明治三十三年	五八七、五六二粒	
同三十四年	五九、四一二	
同三十五年	七二七、六二七	
同三十六年	二二六、七三九	
同三十七年	三五七、六三〇	
同三十八年	一六〇、四五九	
同三十九年	一、五二二、五四一	

上圖ノ如ク姫鱒ハ支笏湖ニ移サレテ後本土内諸湖ニ移サレタルモノナルカ本土ニテハ最初ニ秋田縣十和田湖ニ移殖サレ同湖ヨリ逐次他湖ニ移サレタルモノニシテ同湖ハ今日ニ於テモ本土ニ於ケル主要ナル種供給所タリ今回ハ同湖ヨリ何等出品ナカリシヲ以テ其成績ヲ擧クルヲ得サルハ遺憾ナリ之ヲ要スルニ本種ハ湖沼ニ養フニ最モ適當ナルヲ以テ今後益、其蕃殖ヲ計ルコト必要ナリト雖モ種ノ撰擇ニ注意ヲ加ヘサレハ折角蕃殖シタル種モ爲ニ退化セシムル虞アルカ故宜シク注意セサルヘカラス

秋田縣水產試驗場出品

年度	放流尾數	摘要
明治四十年	二六二、〇七九粒	
同四十一年	一、三六九、三八四	
同四十二年	一九七、四五六	
同四十三年	二、六〇一、〇二五	
同四十四年	九六〇、七八七	
大正元年	二、九七九、二二〇	
同二年	八〇三、二七〇	

秋田縣水產試驗場ヨリハ米國種紅鱒ノ發育順序標本及飼育成績表ノ出品アリ紅鱒ハ大正二年米國政府ヨリ卵ノ分配ヲ受ケ同縣下ニ始メテ移殖シタルモノナリ此ノ種ハ我國ニ於テ近年數回米國ヨリ移殖シ將來重要ナル養殖魚類タルヘキヲ以テ今參考ノ爲メ本種移殖ニ關スル沿革ヲ左ニ掲クヘシ

本種ハ素ト米國太平洋岸殊ニ「カリフォルニヤ」州ノ山間溪流ニ多產スル鱒ニシテ西曆一千八百七十七年(明治十年)我邦ニ移殖セラレタルヲ初メトシ一千八百八十年以降米國東部諸州及ヒ歐洲ニ移殖セラレタルニ成績宜シク大ニ蕃殖シ現今歐米諸國ニテハ主トシテ池中ニ飼育セラル此ノ種ヲ始メテ本邦ノ井水ヲ以テ之ヲ孵化シ其ノ後當時神奈川縣ニ屬シタル西多摩郡柚木ニ新設セラレタル養魚池ニ移シテ飼育シ其ノ後又之ヲ埼玉縣北足立郡白子ノ養魚場ニ移シタリ而シテ明治十三年ニ至リ成熟シタル數尾ノ親魚ヨリ二萬餘粒ノ卵ヲ採取シ之ヲ日光中宮祠湖及福島縣下猪苗代湖ニ放流シタリシモ爾後之ヲ保護蕃殖セシムル道ヲ盡ササリシ爲メ其ノ種族ハ殆ント絶滅シテ殘存セス唯猪苗代湖ニテ稀ニ捕獲サルルコトアルノミ然ルニ明治三十九年當時ノ御料局ニテ日光山中宮祠湖ニ養鱒事業ヲ創ムルニ當リ米國ヨリ本種ノ卵ヲ求メ明治四十年ヨリ同四十五年ニ至ル五箇年間同所ニテ孵化放流シ其ノ數約三十萬尾ニ達シタルヲ以テ爾來同湖ニテ成長シ捕獲サルルニ至リ現今ニ於テハ最早卵ヲ米國ニ仰クニ至ラス同湖孵化場ニテ年々約十萬粒ノ卵ヲ採取シ得ルニ至レリ

本種ハ右ノ如ク中宮祠湖ニ於テ成績良好ナリシヲ以テ他ノ地方ニ於テモ之ヲ移殖スルノ希望ヲ懷クモノアリテ終ニ大正元年滋賀縣ノ希望ニヨリ水產局ヨリ米國ニ交涉シ二萬粒ノ卵ヲ得之ヲ同縣ニ於テ孵化シ一部ヲ湖中ニ放チ一部ヲ池中ニ飼育シタリ翌二年度ニハ水產局ヨリ再ヒ米國政府ニ交涉シ同國ヨリ同魚卵二十五萬粒ノ分配ヲ受ケ之ヲ左ノ如ク分配シ孵化セシメタリ

農商務省水產講習所	滋賀縣秋田縣新潟縣青森縣福島縣宮崎縣	計
卵數	八〇、〇〇〇粒 四〇、〇〇〇粒 五〇、〇〇〇粒 一〇、〇〇〇粒 一〇、〇〇〇粒 一〇、〇〇〇粒	二五〇、〇〇〇粒

右各地方ニテ孵化シタル成績ハ秋田縣ノ外ハ今回出品ナキヲ以テ詳細ヲ窺知スルヲ得スト雖モ飼育ノ場所及其ノ尾數ヲ表示スルニ左ノ如シ

大正二年紅鱒移殖表

	放養場所 名稱	面積	放養尾數	步耗 運搬中	步耗 孵化飼育中	輸入原卵數
農商務省 水産講習所	群馬縣利根郡片品村丸沼	七〇、七六二坪	六九、六七八尾	四、〇七〇粒	六、二五二粒尾	八〇、〇〇〇粒
			計六九、六七八	四、〇七〇	六、二五二	八〇、〇〇〇
滋賀縣 水産試驗場	琵琶湖	二、〇五二、八六四	二八、五〇〇			
	滋賀郡小松村小松養魚池	一〇七	一、三四五	二四二	九、三八三	四〇、〇〇〇
	坂田郡醒井村宗谷養魚池	不明	五三〇			
			計三〇、三七五	二四二	九、三八三	四〇、〇〇〇
宮城縣 水産試驗場	西諸郡高原村鄕池	四五、〇〇〇	三八、五七七	一、六六八	九、七五五	五〇、〇〇〇
			計三八、五七七	一、六六八	九、七五五	五〇、〇〇〇
福島縣 水産試驗場	耶麻郡長瀬村川桁養魚池	九〇〇	五、五一〇			
	大沼郡沼澤村沼澤沼	九六九、〇〇〇	一、七九〇	三〇四	四八二	一〇、〇〇〇
	信夫郡土陽村土陽沼	三九、〇〇〇	一、九一四			
			計九、二一四	三〇四	四八二	一〇、〇〇〇
秋田縣 水産試驗場	南秋田郡寺內村空素沼	六、二五二	三五、三四九			
	南秋田郡寺內村八柳養魚池	五	六、六七〇	一、二七六	六、七〇五	五〇、〇〇〇
			計四二、〇一九	一、二七六	六、七〇五	五〇、〇〇〇
青森縣 水産試驗場	上北郡相坂村鮭人工孵化場養魚池	一五	七、六九八	六九八	一、六〇四	一〇、〇〇〇
			計七、六九八	六九八	一、六〇四	一〇、〇〇〇
新潟縣 能生水産學校	西頸城郡下早川村月不見池	一、八〇〇	一、五〇〇			
	中頸城郡吉川村長峰池	七五、〇〇〇	一、五〇〇	三二五	五、六七五	一〇、〇〇〇
	中頸城郡潟町御手洗池	三六、〇〇〇	一、〇〇〇			
			計四、〇〇〇	三二五	五、六七五	一〇、〇〇〇
			合計二〇一、五六一	八、五八三	三九、八五六	二五〇、〇〇〇

備考　本表ハ大正二年六月下旬ヨリ九月下旬ニ至ル狀況ニシテ各地ヨリノ報告ヲ綜合シテ作製シタルモノナリ

今回出品シタル秋田縣ニ於テ池中ニ飼育シタル結果ハ左ノ如シ

平均成長度一覽表

孵化場收容後ノ日數	月日	體長	體高	體重	水溫
	五月二十三日	(卵徑)分	分	分	(攝氏)度
第二週	六月七日	六、五	二、〇〇	、四〇	一四・〇
第四週	六月二十一日	七、五	一、一〇	、四〇	一五・九
第六週	七月五日	八、二	一、五〇	、四八	一五・九
第八週	七月十九日	八、五	一、八〇	、六〇	一五・九
第十週	八月二日	九、七	二、〇五	、六四	一七・七
第十二週	八月十六日	九、八	二、三〇	一、〇〇	一九・一
第十四週	八月三十日	一一、〇	二、四五	一、五八	一九・四
第十六週	九月十三日	一三、〇	二、八〇	二、三五	一九・四
第十八週	九月二十七日	一五、〇	三、四五	四、六五	一八・一
第二十週	十月十一日	一六、〇	三、七〇	五、八〇	一七・八
第二十二週	十月廿五日	一七、〇	三、七五	六、七〇	一五・七
第二十四週	十一月八日	二〇、五	四、〇〇	七、〇〇	一四・五
第二十六週	十一月廿二日	二三、五	四、五〇	一一、〇〇	一〇・六
第二十八週	十二月六日	二六、〇	五、一〇	一九、〇〇	九・八
第三十週	十二月廿日	二八、五	五、六〇	二三、〇〇	八・五
第三十二週	一月三日	三一、〇	六、〇〇	三〇、〇〇	八・〇
第三十四週	一月十七日	三三、〇	七、〇〇	三八、〇〇	七・九
第三十六週	一月三十一日	三五、〇	七、五〇	四九、〇〇	七・八
第三十八週	二月十四日	三七、〇	八、〇〇	五八、〇〇	七・五
第四十週	二月廿八日	三八、五	九、〇〇	六五、〇〇	七・四
			九、六〇	七七、〇〇	七・八

愛玩魚類

愛玩魚類ニ屬スル出品ハ金魚ヲ主トシ緋鯉、變鯉、緋鮒「メダカ」及白色鯰ノ類アリ之ヲ出品シタル府縣ハ

東京府及新潟縣ノミナリ

抑〻金魚ノ養殖ハ大阪、奈良地方ニテ古クヨリ行ハレ其ノ名モ高ク優品モ亦少カラス其ノ他關西、中國地方ニハ養殖スル者尠カラスト雖モ今回ハ是等地方ヨリ何等出品ナカリシカ故我國ニ於ケル該養殖事業ノ大勢ヲ窺フニ足ラス

東京附近ニ於テハ古來此ノ養殖ヲ營ミシモノナキニ非ラサルモ微々トシテ振ハサリシカ近年ニ至リ頗ル發達シ養殖場ノ增加セルコトハ左記東京金魚商組合ノ統計ニ徵スルモ明ナリ

年度	養殖場ノ數	池ノ面積	養殖尾數	價額
明治三十三年	四九	四三、九六三坪	六、六七九、五〇〇尾	三二、二四六圓、〇〇
同 三十四年	四九	四四、五一五	六、九八六、一〇〇	三三、〇六三、六五
同 三十五年	四八	四七、一〇七	七、四三二、〇〇〇	三四、六〇四、三三
同 四十二年	五〇	四〇、〇〇〇	六、〇〇〇、〇〇〇	三三、八三五、九九
同 四十三年	四七	三七、〇〇〇	一〇、一九八、五六〇	六四、六四一、六〇
同 四十四年	六〇	一〇四、〇〇〇	五、八四五、一五〇	七〇、六九三、四〇
大正 三年	九四	一五〇、一〇五	一〇、五七二、六〇〇	一四一、五一二、二四

右ノ如ク明治三十三年中ニハ養殖場四十九箇所面積四萬餘坪產額三萬餘圓ナリシカ大正三年度ニハ九十四箇所トナリ面積十五萬坪產額十四萬餘圓ニシテ面積及產額ニ於テ四倍有餘ノ增加ヲ爲セリ斯ノ如ク發達シタルハ主トシテ販路ノ擴張ニ起因スルヲ認ム卽チ從來販路ハ東京市內ニノミ過キサシカ近年交通ノ便ト共ニ靜岡以東靑森ニ至ル迄ノ本土一圓並ニ北海道ニ及ヒ尙ホ進ンテ露領浦鹽斯德ニ送リ又一方橫濱ヲ經テ米國ニ輸出スルモノ近年著シク增加シ其ノ他獨逸、濠洲ニ迄及ホスニ至レリ元來米國ニハ主ニ支那ヨリ輸出シタルモノニシテ本邦ニテハ神戶ヨリ大和、大阪地方ノ金魚ヲ輸送シタルモノナリシカ近年ハ同地方ヨリモ寧ロ橫濱ヨリ輸出セラルルモノ增加シ其ノ殆ト全部ハ東京附近ニテ養成セラレタルモノナリ金魚ノ輸出事業ハ米國航路汽船々員ノ內職トシテ行ハルルモノニシテ船員ハ米國桑港又ハ神戶、橫濱ニテ仲買商ヨリ右ノ品ヲ買求メ歸航ノ際積込ミ自カラ途中ノ手當ヲ行ヒ米國ニ至リ賣渡スモノナリ目下之ヲ行フ汽船ハ主ニ太平洋汽船會社及加奈多太平洋汽船會社所屬汽船ニシテ日本郵船會社ニテハ船員ノ內職ヲ許ササルカ故之カ輸送ヲ爲スモノナシ

要スルニ斯ノ如キ生活魚類ノ運搬ハ途中ノ手當宜シキヲ得サレハ安全ニ輸送サレ難キカ故其ノ事業容易ナラスト雖モ從來ノ經驗ニ依レハ無事ニ先方ニ到着スルモノ六割乃至七割アリテ價額亦我原價ニ數倍スルヲ以テ十分ノ利益ヲ得ル望アルニ依リ今後一層養殖ヲ盛ナラシメ運搬上適當ナル方法ヲ案出シタランニハ益〻其ノ輸出ヲ增加セシメ得ル見込アリ今試ニ明治三十年度ト昨年度左記金魚商ヨリ輸出シタル額ヲ對照スルニ左ノ如シ

明治三十年度			大正二年度		
金額	人名		金額	人名	
一、〇〇〇、〇〇〇圓	東京	高橋鐵五郎	一、六四〇、〇〇〇圓	高橋鐵五郎	
	秋山吉五郎	大阪	五、一二七、〇〇	秋山吉五郎	大阪
二、六二二、九六	大鮫梅太郎	奈良			
一六九、〇〇	郡山町				
計 一、四三二、九六			六、七六七、六二		

卽チ明治三十年度ニハ東京、大阪、奈良ヲ合シ一千四百餘圓ニ過キサリシカ大正二年度ニハ東京特ニ高橋、秋山ノ手ニテ輸出サルルモノノミニテモ六千七百餘圓ニ達セリ

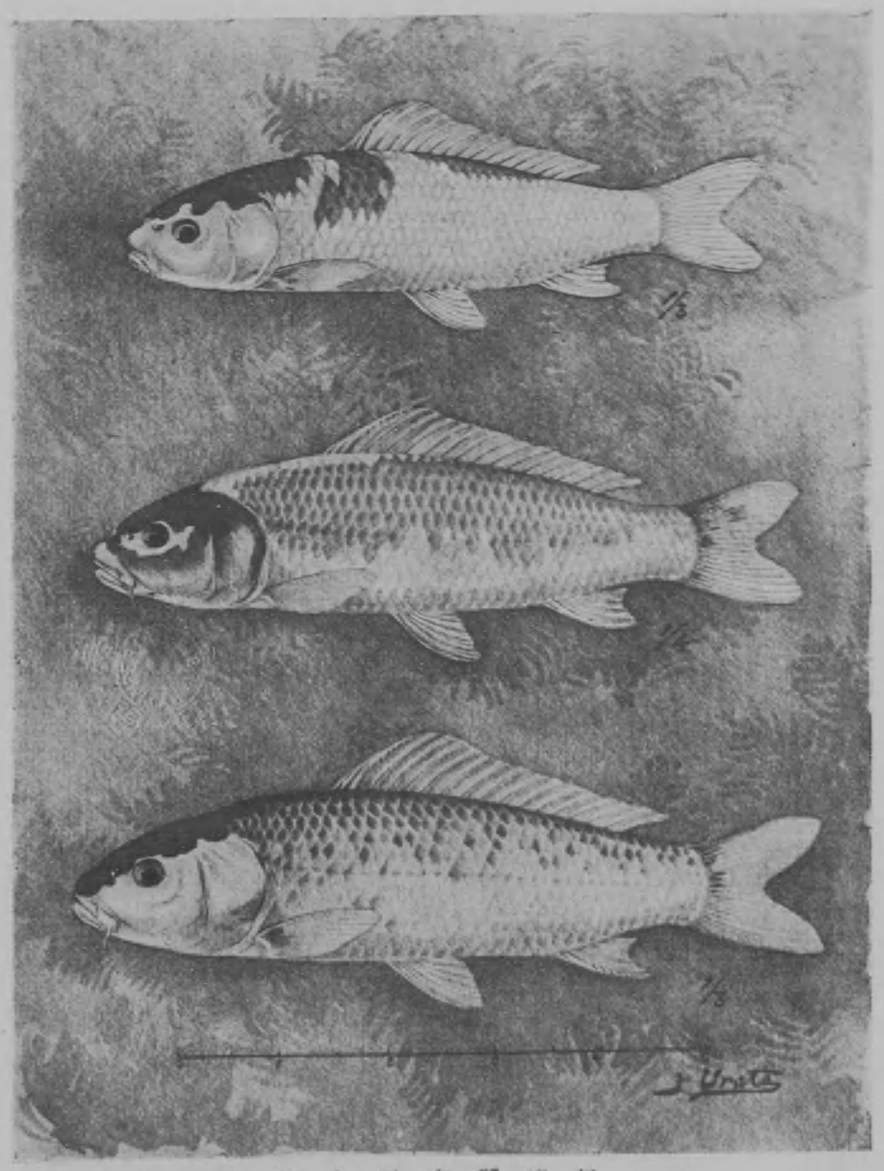
輸出先ハ桑港ヲ主トシシャートル、バンクーバーニシテ近年ハ獨逸郵船ニモ積込マルルニ至レリ輸出金魚ノ種類ハ琉錦、和錦、出目錦、鑞錆ニシテ其他和蘭獅子頭、朱文錦アリ、就中琉錦ハ其ノ首位ヲ占メ二歲

三歳魚最モ多シ、横濱ヨリ桑港ニ輸出サルルモノ琉錦、出目錦、鍹鑄ノ三種ニテ一箇年約五千圓ニ達ス又シャートルニハ約五千圓パンクーバーニ約三千圓ニシテ以上三港ニ輸出サルルモノ約二萬餘圓ニ達ス

東京地方ニテ最モ多ク養殖サルル金魚ハ和錦、琉錦、出目錦ヲ主トシ鍹鑄之ニ亞ケリ就中和錦最モ販路廣シ之レ此ノ種ハ他種ニ化シ強健ニシテ運搬ニ易キカ故ナリ琉錦ハ三、四十年前ニハ頭尖リ體軀長ク尾ハ割合ニ短キモノヲ養ヒシガ近年ニ至リテハ頭丸ク體軀肥滿シ脊鰭長大、尾長ク更紗模樣アルモノヲ賞美スルニ至レリ出目錦ハ清國廣東ノ產ナリシカ明治二十五年中米國ヘ輸送ノ目的ニテ支那ヨリ積込マレ橫濱ニ入港シタルトキ東京ノ金魚商ニ購入セラレ以後飼育ヲ重子タルモノニシテ其ノ原種ハ黃金色ノモノナリシカ現今ハ日本種ヲ雜ヘ深紅色ノモノヲ產スルニ至レリ又出目錦ハ獨リ眼球ノ突出セルノミナラス體純黑色ノモノ又ハ鱗透明ニシテ外觀無鱗ノ如キ狀ヲ呈スルモノアルハ他種ニ見サル特色ナリ出目錦ノ一種ニシテ頂天眼ト稱スルモノアリ此ノ種ハ支那廣東ノ產ニシテ明治三十年支那人ノ手ニ依リ米國ニ輸送ノ途次橫濱ニ來リシヲ買求メ飼育シタルモノニシテ未タ廣ク養殖サレス今回秋山吉五郎ヨリ之ヲ出品セリ此ノ種ハ眼突出スレトモ普通ノ出目錦ト異リ其ノ瞳孔上方ニ向ヒ脊鰭ナシ運動頗ル不活潑ニシテ寒氣又ハ病氣ニ侵サレ易ク頗ル飼育ニ困難ナリト云フ

鍹鑄ハ東京ニテハ當業者間ニハ多ク養ハレストレトモ市內ニハ娛樂的ニ此ノ種ノミヲ飼育スルモノアリテ年々淺草千束町ニテ品評會ヲ開キ諸方ヨリ出品シタル三名ニシテ其ノ品佳良ナリト雖モ特ニ優劣ヲ比較シ飼育上ノ技術ヲ奬勵セリ今回出品シタルハ大阪、奈良地方ニ廣ク養ハルルモノニシテ彼地ニハ優品少カラスト雖モ東京ニテハ飼育者少ク又關西地方ノ如キ良品ヲ出シ難シ

秋山吉五郎ヨリ出品シタル朱文錦ハ同人カ和錦、鮒及ヒ出目錦ヲ二種宛交代ニ接合シ數代ノ後變生セシメタルモノニシテ胴ハ和錦ノ如ク鮒尾ニシテ色彩ハ赤、黑、白、黃等ノ諸色ヲ雜ヘ鱗透明ニシテ之ナキ



新潟縣出品色鯉

カ如キ觀アリ此ノ金魚ハ明治三十二年完成シタルモノニシテ金魚中最モ強健ナルヲ以テ近時ハ米國ニモ輸出セラル

金魚ノ外愛玩魚類トシテ緋鯉アリ此ノ中特ニ珍トスヘキハ新潟縣下古志郡竹澤村東山村鯉魚出品組合ヨリ出品シタル所謂「色鯉」ニシテ其ノ體ノ大ナルト色彩ノ鮮明ナルト小ナル叩池中ニ在ツテ頗ル溫和ニシテ更ニ荒暴ナラサルトハ他ニ比類ナキモノナリ故ニ益、其ノ技術ヲ考究シ其レカ改良發達ニ努ムヘキナリ今同地方養鯉業一般ノ狀況ヲ知ルニ便センカ爲出品人ヨリ提出シタル說明書ヲ左ニ揭ク

一、當地ハ新潟縣古志郡ノ南端北魚沼郡ニ境シ山間ノ僻村ニシテ縱五里橫四里アリ太古ヨリ二十村ト稱シ馬琴翁ノ著書里見八犬傳ニ犬田小文吾カ鬪牛一見ノ爲メ足ヲ蹈ミタル地ニシテ本枝村トモ三十九箇村去ル明治三十四年合村シ東山村、竹澤村、東竹澤村、太田村、種苧原村及ヒ北魚沼郡薺生村大字荒谷ヲ加ヘ五箇村一大字トナレリ耕地ハ山間ナルカ故ニ清水ノ湧流シアルモ水田灌漑用溜池ヲ築設シ之ヲ利用シ鯉魚飼育所ニ充ツ當地村落ノ源始ハ不詳ナリト雖モ天平年間ニ建立セシ神社二、三社アリ而シテ大同二年ニ金倉山ノ大崩壞アリテ東山村大字小栗山ノ如キハ之カ爲メ轉村シタル跡歷然タリ當地方ハ土地及ヒ水ノ關係ヨリ特ニ模樣鯉養生ニ最モ適セリ

一、鯉魚飼育ノ往古ノ事ハ不明ナリシモ天明元丑年ノ大旱魃ニ鯉魚ノ置所ナキ故東山村大字鹽谷、仙龍神社ノ御池(面積凡一町歩)東竹澤村字小松倉、十二神社ノ御池(面積凡八反歩)ノ兩御池ニ放養セシト古老ヨリ傳フ故ニ兩池ニハ今尙ホ六、七尺ノ鯉魚池中ニ游泳セルヲ見ル故ニ其ノ以前ヨリ養鯉ヲ成シ來リタルモノナリ文化、文政年代ニ至リ眞鯉、赤、白ノ三種ナリシヲ白ト赤トノ交尾ニ依リ腹緋又ハ顚緋ト云フ模樣鯉ヲ產出セリ天保年間ヨリ頭巾冠リ、面冠リ、口紅ト云ヘル白ニ緋ノ口ノ上ニ斑點アル模樣鯉ヲ出シ積年研究ノ結果頭部ヨリ背部ニ至リ純白ニ緋ノ斑紋ヲ有シ腹部ニ緋ノ無キモノヲ生產セシメタリ

一、模樣鯉ハ赤、白、黃、淺黃、黑色等ニシテ天然ニ種々ノ彩色アルモノノ飼育盛トナリ而シテ文化、文政年間

ヨリ娯樂用トシテ他地方ヘ販出セシト雖モ天保年間ヨリ最モ盛ニ年ヲ追ヒ縣内蒲原全郡、頸城全郡、魚沼全郡、刈羽、三島ノ兩郡及ヒ信濃、越中等ヘ輸出販賣ヲナシツツアリ

モ縣下各郡ヘ輸出販賣ヲナシツツアリ

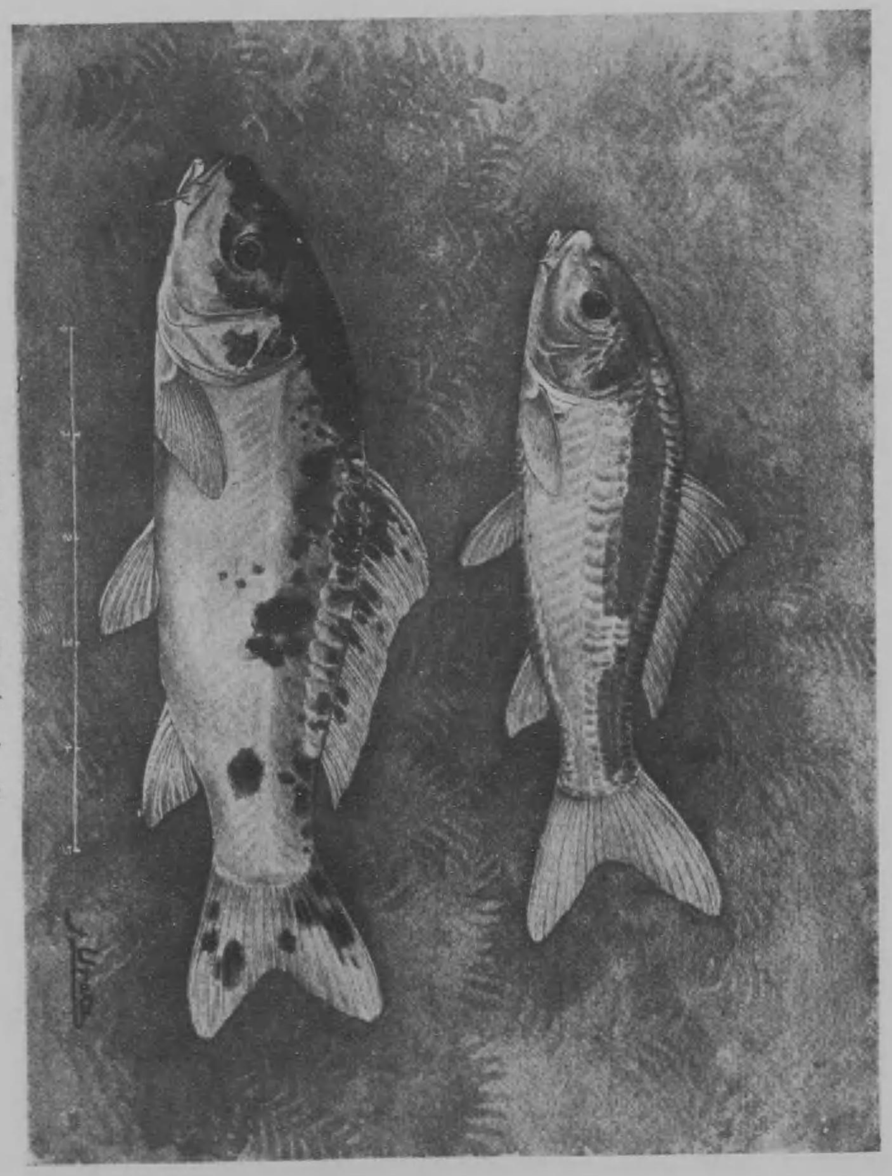
一、當地方ハ田畑ノ作業ハ專業ニシテ養蠶及養鯉ハ副業ノ主タルモノナリ

一、食用鯉ノ販賣高ハ當地方大中小合シテ一箇年一萬二、三千貫内外ニシテ價額均一ナラサルモ概シテ一貫匁一圓内外ナリ此ノ概算計金九千五百圓以上タラン模様鯉ノ輸出販賣額ハ大中小合シテ凡ソ五千七百餘尾價額一樣ナラサレトモ一尾十錢ヨリ四、五圓高價ノモノハ二、三十圓位最モ優等ノモノハ一尾六、七十圓位マテアリ此ノ概算計金四千圓内外ナリ

一、天明年間鯉魚飼育者ノ重ナル者ハ竹澤村星野清左衛門、星野仙次郎、鹽谷村星野治右衛門、木澤村小林清八、荷頃村平澤一郎右衛門、平澤平兵衛、蘭木村廣井茂左衛門、岩間木村間野傳右衛門、首澤村川上重左衛門、小栗山村廣井重兵衛、中山村監物多郎左衛門、寺澤村大塚辰三郎、朝日村川上治右衛門、濁澤村菊入忠作、蓬平村中村武左衛門、蟲龜村五十嵐平兵衛、種苧原村坂牧善右衛門、樽木新田村畔上周右衛門、桂谷村高橋茂左衛門、池夫村關市郎右衛門、山中村星野甚四郎、梶金村關五郎右衛門、小松倉村松崎某、荒谷村宮七郎右衛門、落合村川上平右衛門、中澤村平澤新左衛門、十二平村鈴木清十郎等ナリト古老ヨリ口碑ニ傳フ天保年間ヨリ以來ハ各村飼育多數ナルニ付記載セス最モ模様鯉ニ苦心研究セシ者ハ星野清左衛門、星野駒三郎、五十嵐平兵衛、平澤治三郎、廣井國藏、平澤仙藏、間野專之助、川上春吉、川上茂右衛門、篠田半助、廣井十三、廣井三吉、桑原惣八、大塚伊吉、川上甚治郎、平澤源八、星野丈吉、星野彙吉、星野太郎吉、磯部三吉、宮七郎、星野喜三郎、小林廣吉、星野利久、關市太郎、佐藤初太郎、關勇藏、廣井勝之丞、片岡小太郎、大塚辰三郎、平澤彦三郎等ナリ

將來營業ノ目的及希望

當地方ハ山間僻地ニシテ海岸ニ遠ク且ツ交通不便ナルヲ以テ新鮮ナル魚類ヲ購求シ得ル能ハス故



秋山品出郎五吉山秋

ニ從來ヨリ鯉ヲ養成シ各自ノ需用ヲ充シ且ツ縣下各郡市ヘモ販賣シツツアリト雖モ爾來一層個育法ヲ研究シ鐵道運輸ノ便ヲ利用シ非常ナル廉價ヲ以テ盛ニ各縣下ヘ搬出販賣セント欲ス然リ而シテ模樣ニ至リテハ土地及ヒ水ノ關係上ヨリ純白ニ緋ノ斑點ヲ露シ或ハ黑ニ黃ノ斑點又ハ白ニ黑、赤、淺黃ノ斑點色彩ヲ露シ其ノ正色ナルコトハ當地方ノ特色ニシテ他地方ノ企テ及フ所ニ非ラス外國ト雖モ未タ比類ナク而シテ其ノ長大ト優美ナルハ娛樂用トシテ一覩衆人ノ愛玩ヲ受ケ得ツツアリ依テ爾來益〻研究シ改良ヲ加ヘ盛ニ各縣ヘ販賣シ尙ホ一層發展ヲ計リ海外各國ヘ輸出シ以テ國益ノ一端ヲ成サントス欲スル目的ナリ

秋山吉五郎ヨリ出品シタル秋翠ハ同氏カ明治四十一年來獨逸種革鯉ニ本邦在來ノ變リ鯉ヲ配シテ其ノ間生種ヲ得之ヲ親トシテ更ニ變鯉ヲ雜ヘ數代ノ後變生セシメテ得タルモノニシテ他ニ未タ其ノ例ナキモノナリ體ハ革鯉又ハ鏡鯉ノ性質ヲ帶ヒ鱗ヲ被ラス又ハ側線上ニノミ一列ヲ存スルノミニシテ色彩ハ變鯉ノ系統ヲ受ケ翠、朱、黑、黃色等ノ雜色斑紋アリ側線上ニ鱗アルモノハ銀色ノ光澤アリテ特ニ美麗ナリ「秋翠」トハ大正二年十一月前水產講習所長松原新之助氏ノ命名シタルモノナリ

魚類ノ害敵及疾病

養魚池ノ害敵トシテ秋山吉五郎ヨリ昆蟲類其ノ他ノ標本二十種ノ出品アリ其ノ內主ナルモノハまつもむし、みづかまきり、たいこうち、かつぱむし、げんごろう、がむし、水むかで、かのこむし、ふうせんむし、ばいノ卵、はりがねむし、ひる等ナリ之等ニ付キ同氏ノ提出セル解說書ヲ左ニ揭ケ參考ニ供ス

まつもむし　體色黑色ニシテ斑紋ヲ有ス多少扁平ニシテ游泳ニ適シ其ノ游泳スルヤ常ニ後方ニ向ヒテ進行スルカ爲メ「ばつてらむし」ノ名アリ親ヲ「すいかだね」ト稱シ五月中旬淡水魚一般ノ交尾期ニ達スルヤみぢんこ發生池、魚類孵化池ノ如ク餌料豐富ナル池ノ水面上四寸乃至八寸ノ日當リ良キ處ニ產卵シ氣溫七十度前後ナラハ金魚孵化日數ヨリ約三日間遲レテ發生シ稚魚ト混交游泳シ魚ノ成長度ヨリモ遙ニ速ニシテ之ヲ驅除スルコト能ハス

例ヘハ金魚池ニテ十萬尾ノ稚魚アリトスルモ若シ此ノ蟲ノ發生ヲ見レハ一週間以内ニハ十中七、八迄ハ食ヒ盡サレ殘魚ハ大抵鮒尾、ネジレ尾ノ如キ運動活潑ニシテ價値ナキモノノミナリ

此ノ蟲ハ孵化後十五日間位ニシテ體長約一寸五分位ニ達スみぢんこ及ヒ稚魚ヲ餌トス若シ是等不足シ食物ヲ得ルコト困難ナル場合ニハ其ノ蟲同士ニテ弱肉強食ヲナシ勝者ハ遂ニ他池ニ移轉ス金魚ノ害蟲トシテ最モ恐ルヘキモノニシテ僅々十日以内ニ何十萬ヲ發生スルコトアリ然レトモ若シ普通養魚タル鯉、鰻ノ養成池ニ於テハ害蟲變シテ反ツテ好餌料トナルナリ斯クテ成蟲ニ達スル迄約三回ノ脱皮ヲ行フ孵化當時ノモノハ水面ニ浮ヒ白色油狀ニシテ靜止シ居ルモ數時間ヲ經テ泳キ初ム魚カ體長一寸五分以上ナル時ハ蟲ノ水面ニ浮ヘル時代ニハ其ノ餌トナルヘキモ泳キ出スニ至レハ大害アリ

みづかまきり　體ハ狹長ニシテ恰モかまきりノ如ク前肢ハ鎌狀ニシテ口ハ物ヲ刺スニ適ス後部ニ二本ノ長尾アリテ體色ハ褐色ヲ呈ス

前者ト同シキ場所ヲ好ミ產卵ノ位置ハ水面上四、五寸上方ニシテ卵ハ二本ノ鬚ヲ有シ腹ハ連絡シ居ルカ故ニ容易ニ發見サル此ノ際害蟲ヲ驅除シツツみぢんこヲ發生セシムルニハ細キ水管ノ注水口ニ綿布ヲ張リ日々約一、二寸位宛水ヲ注入スル時ハ害蟲ノ產卵箇所モ日々浸水シ爲メニ水ニ浸サレ遂ニ死滅スルニ至ル

孵化日數ハ七日乃至十日間ヲ要ス孵化當時ハ白色ヲ呈シ水面ニ浮ヒ約數時間ハ其ノ儘動カサルモ後泳キ出ツ數回脱皮スルモ變形セス卵ハ驅除シ得ルモ親トシテハ到底驅除スルコト能ハス之レ羽ヲ有スル故ニ夜中飛來スルモノニシテ若シ之カ親魚池ニ飛ヒ込ム際ハ親魚ニ襲ハルルカ故ニ處々魚カ成長シテ一寸五分以上ニ達スルモ餌料ハ肥料多キ稚魚池ニ入リテ產卵ス

ヲ摑ミ刺シ多ク腹部ノ軟カキ所ヲ目掛ケ吻ニヨリ血液ヲ吸收ス

餌料投與器ノ下ニ潜ミテ餌ヲ食スルカ故ニ群集シ來レル魚

斯ノ如ク大ナルモノニ迄浸スモ其ノ害まつもむしノ如ク甚シカラスサレト琉錦、和蘭獅子冠ノ如キ游泳柔和ナル良種ハ其ノ被害比較的大ナリ

たいこうち　體ハ黑褐色ニシテ扁平、前肢ハ鋏狀ニ變シ口吻ハ刺スニ適ス前者ト似タル害蟲ナルモ繁殖力少キカ故其ノ害少シ

飛翔力及ヒ稚魚ヲ取ル事モかまきりニ比シ弱キモ其ノ方法ニ至リテハ同樣ナリ產卵場ハ未タ研究中ニシテ十分ノ結果ヲ得サレトモ單ニ其ノ驅除法トシテほうろくノ紐ニ止マレルモノヲ見出シ掬ヒ取ルノミ

かつぱむし　前者ニ類セルモノニシテ形ハ著シク大ニシテ尾ナク暗褐色ヲ呈ス飛行ハ活潑ニシテ產卵期節ハ氣溫七十度(華氏)以上ノ際夜明ケヨリ午前十時頃迄ニ產卵ス其ノ箇所ハ投餌器ノ竹ニ上リ水面上一尺乃至三尺ノ所又ハ板柵ノ杭ノ濕氣ナキ所ニ產ミ付ケ十日以上ヲ經テ發生シ夫レト同時ニ水中ニ游泳ス脱皮ヲ行フモノニシテ其ノ脱皮前後數時間ハ餌ヲ取ラス潜所ハ別ニ定マリナク場所ノ嫌ナク魚ヲ鎌ヲ以テ捕フ

此蟲ハ其ノ數少キト發生當時ヨリ形大ナルカ爲メ人目ニモ觸レ易ク卵ノ所在ヲ知ルコトモ亦容易ナリ三寸以上ノ魚ニモ害ヲ及ホス恐レアリ之カ發生スル際ハ卵ノ上部ニ二個ノ黑點(眼)現ハレ來リ後卵ハ二ツニ割レ稚蟲ハ外ニ出テ割レシ卵ハ元ノ通リトナル故ニ此ノ殼ヲ見テ同池中ニハ何匹ノ稚蟲浸入セルカヲ容易ニ知ルコトヲ得ヘシ

げんごろう、がむし　同樣ノ害蟲ニシテ池中ヲ不潔ニシ藻ヲ生シ塵等アル場合夜間同池中ニ侵入シテ塵又ハ水藻等ニ繭ニ類似セル巢ヲ作リ卵ヲ產ミ泡狀物ニ包マリテ最初ハ軟キモ暫時ニシテ硬マリ卵ヲ保護シ一本ノ刺狀物アリテ水上ニ浮ヘリ

七日間位ニシテ發生シもむしトナリ巢ノ刺狀物ノ基ノ凹ミタル多少軟キ場所ヨリ破リ出ツ其ノ際體長四、五分ニシテ恰モ毛蟲ノ如キ形ヲナシ一巢中ヨリ約五、六十匹ノ稚蟲ヲ出ス稚蟲ハ孵化當時ヨ

リ稚魚ヲ捕食スルモノニシテ約一箇月ヲ經過スレハ體長二寸五分位ノいもむし大トナリ池水上四五寸ノ濕リタル所ニ隠レ蛹トナル而シテ成體トナレハ冬ハ水中ノ塵又ハ藻ノ茂レル中ニテ越冬ス驅除法ハ巢ヲ發見シ次第除去スヘシ親トナリタルモノハ飛翔自由ナルヲ以テ驅除困難ナリ幼蟲時代ニハ二寸位迄ノ稚魚ヲ捕食シ成蟲ハ親魚ニテモ産卵後疲勞セルモノノ腹皮薄キ所ヲ破リ内臟ノミヲ食ス之ニ似タル小形ノモノアレトモ其ノ害ハ少ク産卵期等ハ同樣ナリ

水むかで　弱魚ヲ捕フルコト往々アリテ口邊ニ有毒腺アリ其ノ幼蟲ハ無害ナルモ成蟲ハ水ニ浸サレサル池邊ノ土中ニ潜ミ居ルモノニシテ普通おにやんまトナルヘシト稱セラル數少キモノニシテ人ニテモ若シ之ニ噛マルル際ハ其ノ害大ナリ

かのこむし　成熟セル雌ハ背ニ鞘狀ノ卵ヲ多數ニ負フ繁殖力烈シク池中藻多キ際多數ニ生シ魚ノ來ルヲ待チテ捕食ス七、八月金魚ノ稚魚漸ク大キクナリシ際ハ殊ニ多數繁殖セルヲ見ル幼蟲ハ數回脫皮ヲナシテ成長ス

ふうせんむし　みぢんこ發生ノ際同時ニ生スルモノニシテ盛ニみぢんこヲ捕食ス稚魚ニハ直接害ヲ及ホササレトモ間接ニ害アリみぢんこ投與ノ際克ク除去スヘシ

はいノ卵　恐ルヘキ大害アルモノニシテ海邊ニアル砂地ヲ孵化池トナシタル時生シ巢ヲ浮ヘ數時間ヲ經レハうぢカ金魚藻ニ衛ヒ上リ卵ヲ忽ニシテ食ヒ盡シ巢ヲ作ル故ニ數萬着卵セル金魚藻ト雖モ四五日間ニハ全滅ヲ來スカ如キコト往々アリ

はりがねむし　鯉ニ多ク見出サルルモノニシテ金魚ニハナシ原因ハ放養尾數多クシテ而モ餌料不足ヲ生シタル場合ニ起ルモノニシテ蟲ハ初メ小形甲殻類ニ食サレ若シ鯉カ之ヲ捕食スルトキハ其ノ腸内ニ入リ發生シ終ニ腸壁ヲ貫通シ體腔又ハ皮膚下ニ入リ鱗ノ内膜ニ生活シ血液ヲ吸收スはりがねむしニ侵サレシ部分ハ赤色ニ腫レ上リ烈シキ時ハ鱗立ツヘシ三、四月頃最モ多キモ時季ノ嫌ナク發生ス

療法トシテハ楊子ノ如キモノニテ鱗下ノ膜ヲ破リ蟲ヲ掘リ出シ其ノ充血セル箇所ハ血ヲ能ク絞リ食鹽水ニテ洗滌スレハ二週間位經過スル時ハ原體ニ復ス

ひる　多ク金魚ニ害アルモノニシテ其ノ中被害程度ノ甚シキモノハ出目錦、和蘭獅子頭等ノ如ク游泳不活潑ノモノナリひるハ魚ノ大小ニ關セス主ニ兩眼ヲ襲フ兩眼吸ハルルモ尚助カルモノアリト雖モ之カ爲メカ緋色ノ金魚モ數日ニシテ黄色ニ變シ色彩ヲ損スルコト大ナリひるヲ其ノ儘放置スルトキハ暫時ノ間ニ數百尾ヲ害スルニ至ルヘシ故ニ發見セル際ハ食鹽ヲ振リ掛ケテ除去スヘシ食鹽ヲ掛クル時ハ卽座ニ血ヲ吐キテ死スルニ至ル

魚病ニ關シテハ水產講習所ヨリ出品アリシノミ近來養魚事業各地方ニ起リタルカ養魚池内ニテ魚體類ノ疾病ニ侵サルルモノ多ク之カ治療法ニ就テハ養魚家ハ大ニ苦心セル狀態ナリ

魚病ノ種類ハ頗ル多ク其ノ内原因ノ明カナルモノモナキニ非スト雖モ多クハ未タ不明ニシテ隨テ豫防法等モ明瞭セサルモアリ歐洲ニアリテハ獨逸ミユンヘン市ホーヘル氏カ久シキ以前ヨリ此ノ研究ニ從事シタリト雖モ我國ニ於テ之カ研究ヲ始メタルハ近年ニアリ水產講習所ニ於テハ養魚上其ノ調査ノ必要ヲ認メ明治四十四年以來之カ研究ニ着手シ今回出陳シタルハ左ノ六種ナリ

白點病　淡水魚殊ニ金魚、鮒、鯉等ニ多キ疾病ナリ魚體一面ニ小ナル白點ヲ生シ甚シキニ至レハ遂ニ死ニ至ル特ニ幼魚ニアリテハ其ノ慘害著シキモノナリ

此ノ病原ヲナスモノハいくちおふしりうす(Ichthiophthilius)ト稱スル顯微鏡的ノ小動物ニシテ單ニ魚體ノ表面ノミナラス眼球ノ角膜、口腔粘膜及ヒ鰓等ニモ侵入シ傳染極メテ激烈ナリ

口曲リ病　鰻ニ特ニ發生スル病氣ニシテ一種ノ「パクテリヤ」鰻ノ肝臟血管中ニ寄生セルニ依テ起ルモノナリ初期ニハ胸鰭其ノ他ノ鰭ニ充血ヲ來シテ赤斑ヲ生シ次テ上下ノ顎部ニモ出血シ遂ニ顎骨柔軟トナリ口ニ歪ヲ生シ遂ニハ脫落スルニ至ルモノアリ

松皮病　金魚鯉等ノ淡水魚ニ發生スル疾病ニシテ魚體ノ一部又ハ全部ノ鱗嚢中ニ水樣液ヲ充シ爲メ

ニ鱗ハ逆立シテ其ノ狀恰モ松球ノ開キタルカ如キニ至ルモノナリ

病原ハ一種ノ「バクテリヤ」血管或ハ内臟中ニ寄生シ其ノ血液ヲ吸フテ生活スルニ依ルモノナリ

金魚虱(通稱てうてう)ハ金魚ノ外部ニ寄生シ其ノ血液ヲ吸フテ生活ス之カ爲メ金魚ハ皮膚ヲ害シ外觀ヲ損スルノミナラス衰弱シテ遂ニ斃ルルコト尠カラス

此ノ蟲ハ周年生存スルモ產卵盛ニシテ最モ多數發生スルハ五月ヨリ九月マテトス卵ハ水中ノ板、杭等ニ產付ケラレ十五日乃至三十日ニテ孵化シ直ニ金魚ニ寄生ス幼蟲ハ數回脫皮シテ變態成長シ孵化後四週ニシテ成熟交尾ス親ハ一回ニ數十乃至百數十粒ノ卵ヲ產ミ一年ニ數回產卵ス

線蟲病　線蟲病ハ多ク鯉ニ發生スル病ニシテ魚體ノ表面ニ大ナル汚點ヲ呈ス此ノ部ヲ切開スルトキハ皮膚下ニ一種ノ線蟲卷曲シテ存在スルヲ見ル而シテ此ノ線蟲ハふいらりや Filaria ノ一種ニシテ長サ約三寸五分幅約三、四厘アリ

ふいらりやノ子蟲ハ餌ト共ニ鯉ノ體内ニ入リ蕃殖スルモノナレハ病魚ハ直ニ之ヲ取リ揚ケ其ノ母蟲及子蟲共ニ完全ニ殺滅セサルヘカラス

りぐーら　此ノ病ハ鯉科、鮭科ノ淡水產魚類ニ多クシテ其ノ病原ハりぐーら ligula ト稱スル鰾蟲魚ノ腹腔内ニ寄生スルニ因ル此ノ寄生蟲ハ其ノ寄生蟲タル魚ノ生殖器其ノ他ノ内臟ヲ壓迫萎縮セシメテ其ノ發育ヲ阻害スル而シテ魚類ニ寄生スルモノハ幼蟲ニシテ此ノモノ水鳥殊ニ鴨類ニ啄食セラレ其ノ腸内ニ於テ始メテ成蟲トナル

魚病種類ノ多種多樣ナル到底二、三年ノ短時日ニ於テ之ヲ完結シ得ヘキニ非ラス

前記ノ魚病ノ如キハ本邦ニ最モ普通ノモノニシテ之カ豫防又ハ驅除方法ノ如キハ養魚家ニハ最モ必要ニ感セラルルモノナレトモ未タ調査ノ日尚ホ淺ク其ノ目的ヲ達スルヲ得サルナリ

審査官　藤田經信

二　鹹水養殖

鹹水養殖ニ關スル出品ハ通計二十五點ニシテ其ノ内官廳二點アリ就中擬賞セラレシモノハ十四點ナリ之ヲ地方ニ分類スレハ東海道沿岸最モ多數ヲ占ム

此ノ養殖ハ我邦沿岸ノ淺潟何レモ適當ナラサル處ナシ然レトモ其ノ區域狹隘ナルハ利得ヲ收メ難ク又其ノ廣濶ナルハ嚴正ニ之ヲ監督シ難キ事情アリ故ニ概シテ個人事業トシテ經營ニ困難ナルモノナリ近來各縣皆沿海ノ水族漸減ノ徵アルニ感シ組合事業トシテ新ニ斯業ヲ企劃スルモノヲ生シタルハ寔ニ嘉稱スヘキナリ而シテ斯ノ如キモノハ介類養殖ニ多シトス實ニ今回出陳中之ニ關スルモノハ十七點ノ多數ヲ占ム就中蛤及ヒ蠣ハ各四點ナリ斯ク盛況ヲ呈スレトモ舊來著名ノ養殖地ヨリ出品ヲ見ルコトヲ得サリシハ斯業盛衰ノ狀況ヲトスルコト能ハサルヲ以テ頗ル遺憾ナリトス

各地共通ニ養殖スル介類中特ニ記スヘキハ靜岡縣不二見村漁業組合代表者藤田多助出品ノ蝋ナリ同村ノ此ノ生產ハ未タ巨額ニ達セサルモ移殖其ノ他經營ノ方法ハ優良ニシテ組合員ノ利益ヲ享クルコト尠カラサルハ推賞スルニ足ル介類養殖中現今ニ於テ將又將來ニ於テ有望ナルハ眞珠介ナリ斯業ハ今回三重縣ノ出品者タル御木本幸吉ヲ以テ嚆矢トス其ノ始メ同人ノ着手セシ人工眞珠ハ決シテ其ノ創意ニアラス而カモ爾來年々多額ノ資貲ヲ投シテ鋭意之カ改善ヲ謀リ竟ニ半圓形ヨリ眞圓形ヲ造ルニ至リシハ業務ニ摯誠熱烈ナル資ニシテ洵ニ賞贊スルニ足ル但シ這回出品シタル人工眞圓眞珠ハ眞圓ナラスシテ局部ニ皺アリ又光澤佳良ナラス尚改良ノ餘地十分アリ然レトモ從來御木本カ眞珠介養殖ノ名聲ヲ發揚セルノミナラス東洋眞珠ノ聲價ヲ昂上セシメ之カ爲メ同業者ヲ奮起セシムルニ至リシ功績ハ實ニ沒スヘカラサルナリ

介類以外ニシテ有望ナルモノハ車蝦養殖ナリ車蝦ノ美味ニシテ其ノ價不廉ナルハ能ク人ノ知ル處ナレトモ之ヲ養殖スルコトノ至難ナルモ亦普知セラルル所ナリ外國ニ於テモ蓄養ハ屢、之ヲ見ルモ養殖ハ未タ成功セサルカ如シ蓋シ蝦ハ脫皮ト云フ危險時期ヲ經過スルヲ以テ斃死ノ數多キヲ豫期セサル

可カラス故ニ事業トシテ果シテ相當ノ利益ヲ收ムヘキヤ否ヤ問題ナリ服部倉次郎ハ從來經驗セル養魚ノ智識ヲ應用シテ數年前ヨリ車蝦養殖ヲ開始セリ而シテ今回出品セル如キ體長ニ至ル迄之ヲ飼育セシハ成功ノ曙光ヲ認メタリト謂フヘシ然レトモ其ノ經濟問題ニ至リテハ尚他日ノ研究ヲ要スルモノノ如シ

海藻ノ養殖ハ海苔ヲ推シテ第一トス然レトモ其ノ區域ハ淡鹹兩水ノ調和ノ鹽梅ヨリ從來稍ヤ偏狹ニ失シ東京灣内或一局部ノ獨占事業ナルヤノ觀アリタリ然ルニ千葉縣青堀村平野武治郎明治十年頃不圖怒濤ノ爲メ一旦流失セシ淇ヲ補充セントシ鹹度高クシテ下等地ニ建テタル淇ヲ拔キ來リテ植エタルニ其ノ海苔ノ品質生育共ニ從前ヨリ存在セルモノニ比スレハ更ニ優良ナルヲ發見シ爾來數年試驗ノ結果遂ニ海苔淇建移殖法ヲ唱ヘタリ之ニ據リテ千葉縣沿岸ノ海岸產額ハ倍蓰セルノミナラス舊來此ノ名產地ノ稱アリシ大森ヨリモ此ノ淇ヲ購入移殖ス各地方モ此ノ法ノ傳播ニ據リ偉大ナル利益ヲ得タリ實ニ一些事ノ如シト雖モ海苔養殖ノ大革命ヲ劃シタルモノト謂フヘク永ク同人ノ名ヲ錄シテ其ノ功績ヲ稱スヘシ

三　養殖ニ關スル官廳出品

水產講習所

養蠣場寫眞

岩播除ノ圖

フノリ及テングサ蕃殖試驗成績

鯉ノ餌料ト增量トノ關係

鰻ニ關スル調查成績

湖沼水溫等溫深淺圖

群馬縣下本所養鱒試驗場

魚病標本及圖面

水產局

全國養殖場面積及現勢一班

地方廳出品

小笠原島廳ノ綠蝟龜養殖

北海道廳鮭鱒人工孵化成

養殖ニ關スル官廳出品ノ批評

水產講習所出品

本出品中淡水ニ關スルモノハ湖沼ノ調查、鯉、鱒、鰻等ノ養殖、魚病、保護（瀨田川洗堰又其ノ鹹水ニ關スルモノハ蠣、石花菜等ノ養殖ナリ其ノ標本及ヒ圖畫ハ汎ク養殖事業ヲ網羅シテ頗ル盛觀ヲ呈ス而カモ仔細ニ之ヲ鑑查スルニ多少失望セサルヲ得ス想フニ多年水產界ノ重鎭ナル水產講習所カ吾人ヲ指導啓發セントスルニハ尚一層深淵ナル含蓄ナカルヘカラス

淡水ニ關シテハ湖沼ハ群馬縣下ノ茨沼外二沼ノ等溫深ノ調查ニシテ之ト對比シテ本邦北部ノ湖水調查アリ又外國ノ純溫帶及純熱帶湖ノ水溫變化ノ圖アリ茨沼ハ纔ニ一年ノ調查ナルヲ以テ直ニ其ノ結果ニ據リ養殖トノ關係ヲ論斷シ難シ但シ有益ナル事業ナルヲ以テ數年間繼續センコトヲ希望ス鯉ニ關スル餌料ト增肉量トノ關係ハ多年研鑽ノ功績ト云フヘシ

然レトモ懸圖ノミナラスシテ之ヲ實現スル標本ヲ添付スレハ吾人ノ印象ハ更ニ一段ノ深刻ヲ加ヘタリシモ此注意ヲ缺キシハ寔ニ遺憾ナリトス鰻ニ關スルト云フヘシ卽雌雄鑑識、年齡鑑識、分布、體長ト體重ノ關係等ナリ其中ニハ新事實ノ發見アルハ嘉賞スルニ足ル雌雄ノ差別ハ主ニ頭骨ニ據リタルモ果シテ然ルヤ否ハ議論未タ確定セサレハ研究ノ餘地アリト云フヘシ卽雌雄鑑識、年齡鑑識、分布、體長ト體重ノ關係等ナリ其中ニハ新事實ノ發見アルハ嘉賞スルニ足ル雌雄ノ差別ハ主ニ頭骨ニ據リタルモ果シテ然ルヤ否ハ議論未タ確定セサレハ研究ノ餘地アリト云フヘシ年齡ノ鑑識ハ鱗ト耳石トノ年差三年ニシテ北獨逸ニ於ケル研究ト吻合ス然レトモ歐洲ニ於ケル最近ノ研究ニ據レハ此年差ハ地方ニ從ツテ齊一ナラスト云フ故ニ我國ノ如ク地勢南北ニ延長スル國ニ於テハ本研究ノ如ク北地產ノミナラス更ニ南地產ヲモ研究シテ三年說ヲ主張スルヲ穩當ナリトス雌雄ノ河川ニ於ケル分布ハ歐洲ニ於テ略一定スル說ニ據レハ雄ハ河口ニ停リテ溯上スルコト罕ナリト云フ然ルニ本研究ニテハ雄モ亦雌ト同シク河川ノ上流ニ棲息スト云フ是レ從來見聞セサル新發見ト揚言スルコトヲ得ヘシ魚病ハ其種類僅ニ六種ニ過ス是レ其東京附近ニ限局セラレタルモノ

トシテモ稍〻少キニ過ク又其原因及經過ニ就キテモ說明徹底セサルモノアリ鰻ノ溯上ニ關スル瀨田川ノ洗堰ハ我國無二ノ設備ニシヲ既ニ其功績モ顯著ナレハ魚ノ梯模範トシテ推賞スルコトヲ得ヘシ尙此ノ養殖ニ附屬シテ變鯉、獨逸種革鯉雜種、秋翠等ノ活魚アレトモ特ニ記スヘキモノナシ但シ秋翠ハ明治四十年以來秋山吉五郎ノ研究シタル革鯉ト變鯉トノ雜種ナリ斯ノ如キハ學術上頗ル有益ナルモ艶麗ナラサルヲ以テ愛玩品トシテ其ノ聲價如何ハ問題ナリ

鹹水養殖中蠣ニ就テハ其ノ寫眞ニ在ルカ如キ特設ノ試驗場アルニモ拘ハラス之カ成績品トシテ何等吾人ヲ誘掖スヘキ出陳ナキハ頗ル遺憾ニ堪ヘサルナリ海藻ノ發育ハ從來全ク天然ニ放擲シタルモノナルニ其ノ附着スル岩石ノ面ヲ整理スレハ之カ繁茂ヲ促スニ至ルノ實績ハ今回岩搦除トシテ出陳セラレタルヤノ感アリテ慊焉ノ情ニ堪ヘス

水產局出品

養殖ニ關シテハ養殖場面積比較及ヒ現勢一班ノ二圖ノミ近來當局者ノ斯業ヲ奬勵セシヨリ各府縣ニ亙リテ其ノ勃興スルト共ニ養殖場ノ水面ノ激增ハ特ニ顯著ナル事實ナリ然レトモ高原ノ湖沼、山間溪流ノ利用ハ勿論平原ノ水面ト雖モ委棄セラルルモノ尠カラサレハ吾人ハ當局者ニ之カ活用ノ方法ヲ悉シ次回復タ其ノ結果ヲ公表セラレンコトヲ切望ス

地方廳出品

地方廳出品ニシテ養殖ニ關スルモノ又ハ間接之ニ關スルモノノ順序標本ヲ添付セル道廳ヨリノ二點ニ過キス

小笠原島廳ノ綠蠵龜養殖ハ其ノ場所ノ寫眞及ヒ龜卵並ニ之ヨリ發生セルモノノ順序標本ヲ添付セルヲ以テ事業ノ概況ヲ推知スルニ難カラス然レトモ說明不十分ニシテ其ノ要領ヲ得ルニ苦シム島廳ニシテ現ニ學術的見地ヨリスルモ頗ル有益ナル斯業ヲ披露スルニ尙懇切ナラサル可カラス北海道廳出品ハ千歲孵化場等ノ鮭鱒人工孵化ノ結果ヲ示セルモノナリ孵化事業ハ道廳多年ノ經營ニシテ之カ爲メ斯業ノ衰亡ヲ防キ得テ嘉稱スヘシト雖モ顯著ナル效果ヲ示スヘキ出品トシテハ稍〻貧弱ナルハ甚タ遺憾ナリ

第六十二類　水產業ノ方法成績

審查官　長滿欽司
審查補助　水野武太郎

本類ニ出陳セラレタルモノハ水產組合及漁業組合、珊瑚採收、鰹漁業、水產物ノ養殖及保護、水產物ノ利用方法等ノ成績並水產沿革ノ調查成績ニシテ合計二十一點ニ過キス中ニ就キ金牌ヲ得タルモノ三、銀牌七、銅牌四褒狀四ニシテ擬賞ノ比例ハ低キニアラスト雖未タ名譽大賞ヲ以テ擬スヘキモノヲ認メス甚タ遺憾ナリトス蓋シ出品ノ實質ニ於テモ亦其ノ點數ニ於テモ之ヲ以テ我水產業ノ現狀ヲ代表セルモノト見ルコト能ハサルナリ惟フニ我國ノ水產業ハ近時長足ノ進步ヲ爲シ經營組織又ハ技術ノ方面ニ於テ十年前ニ比スレハ殆ト隔世ノ感アリ內ニハ漁業者ノ產業的自覺漸ク顯ハレ外ニハ科學ノ應用年ト共ニ行ハレムトス故ニ一見舊慣ニ泥ミ蠻風依然トシテ固陋ノ俗ヲ脫セサルカ如キモ之レ實ハ本邦漁業其ノモノカ由來スル所極メテ古ク又其ノ本質上急カニ一新スル能ハサル事情アルニ依ルモノナリ從テ水產組合、漁業組合等成績ノ見ルヘキモノヲ求ムレハ其ノ數決シテ尠シトセス他ノ一般產業ニ比較スレハ或ハ概シテ幼稚ナルヲ免カレサルヘシト雖懇切ナル指導保護ヲ與フルニ於テハ將來發達スヘキ種子ヲ包藏セルモノ多シ然レトモ一方ヨリ言ヘハ本博覽會ニ現ハレサルハ是等ノ諸組合等カ其ノ方法成績ノ出品ニ躊躇スルハ理由ノ奈何ヲ論セス自重自彊ノ念慮ニ缺如セルモノト謂ハサルヘカラス切ニ水產業者ノ猛省ヲ促カス所以ナリ(但、此等ノ出品ナキ組合中、本部他類又ハ他部若ハ特種設備ニ係ルモノニ出品セルモノ無キニ非ラスト雖本報告ニ於テハ之ニ論及セス)

本類審査ノ方針ハ大略左ノ如シ

一、既往ノ成績ハ良好ナリシヤ否ヤ

二、將來發達ノ見込アリヤ否ヤ

三、事業又ハ方法ハ外國貿易上如何ナル關係アリヤ

四、事業又ハ方法ハ公益ニ適スルヤ否ヤ

五、事業又ハ方法奬勵ノ價値如何

六、經營者ノ經歷等如何

以上ノ諸點ヨリ綜合觀察スルニ成績優良ヲ以テ目セラルルモノ僅ニ佐渡水產組合ノ製品檢查成績、東雲堅吉ノ珊瑚採收事業成績、朝鮮水產組合ノ移住奬勵等ニシテ其他水上助三郎ノ鮑蕃殖保護成績、玉井庸四郎ノ固形苦汁成績等亦新工夫トシテ稱揚スルニ足ルト雖未タ漸ク事業ノ端緒ヲ開キタルニ過ギサルヲ以テ他日ノ結果ヲ待ツニ非サレハ其ノ眞價ヲ明カニシ難シ

次ニ出品名、府縣別出品數及擬賞ヲ表記シ出品中特種ノモノニ關シ概說ヲ試ミムトス

出品名	水產組合及漁業組合事業成績	出品數	點數	人數	擬賞等級 金牌	銀牌	銅牌	褒狀	備考
組合事業成績	佐渡水產組合								
移住漁村奬勵施設	朝鮮水產組合								
組合事業成績	根室外四郡水產組合								
組合事業成績	樺太西海岸南部水產組合								
事業成績	樺太建網漁業水產組合聯合會								
輸出水產物檢查成績	横濱海產乾物貿易商同業組合								
水產組合事業成績	磯谷水產組合								
事業成績及檢查成績	余市水產組合								

水產組合事業成績	樺太鹽鰊製造水產組合								
漁業組合事業成績	東京內灣各漁業組合聯合會								
小竹濱鮪大目流網漁業成績	小竹濱漁業組合								
珊瑚採收事業成績									
東雲自由社事業經歷	東雲堅吉								
經漁業成績									
經漁業ノ經營成績	船形水產合資組合 正木清一郎								
水產物ノ養殖及保護									
鮑蕃殖保護事績	水上助三郎								
牡蠣養殖事業成績	渡波漁業組合 玉井庸四郎								
牡蠣養殖成績	廣島縣仁保村長 中川矩三郎								
鮭人工孵化事業成績	新田川鮭蕃殖組合								
鮭人工孵化事業成績	菊池可								
尾別川鮭人工孵化成績	南尾別村鮭鱒人工孵化組合								
水產物ノ利用方法									
固形苦汁製造事業成績	玉井庸四郎								
水產業ノ沿革調査									
水產業ノ沿革史及沿革圖	安房郡水產組合 高木修								

府縣別出品數及擬賞表

府縣	出品數	點數	人數	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	無	備考
朝鮮	一	一	一	一	—	—	—	—	

	樺太	北海道	東京	神奈川	千葉	茨城	福島	宮城	巖手	新潟	廣島	鹿兒島	計
三		三	一	一	二	一	一	三	一	一	一	一	一二
四		四	一	一	二	一	一	三	一	一	一	一	一二
三										一		一	二
七、					二	一	一		一				四
四							一		一				二
四													一
三													一

第一　水產組合及漁業組合事業成績

一、水產組合事業成績出品中最優良ナリト認メタルハ佐海水產組合ノ鰛檢查事業ナリ、鰛ハ本邦輸出水產製造品ノ大宗ニシテ輸出年額約三百十萬圓ニ達シ逐年增加ノ趨勢ニアリ而シテ新潟縣ハ年產額約二十萬圓ナルモ製品ノ優良ナルコト北海道、長崎其他ノ主產地ニ比シテ一等地ヲ抽クモノアリ是レ主トシテ佐渡水產組合ノ力ニ依ル

佐渡水產組合ハ明治三十三年一月ノ創立ニ係リ組合員約三千人基本金九千百餘圓ニ上リ毎年六千圓以上ノ豫算ヲ計上セリ就中主力ヲ鰛ノ檢查及檢定、荷造機械ノ改良ニ注キ嚴ニ之ヲ勵行シテ幾多ノ困難ヲ排除シ克ク其ノ成果ヲ收メタリ又各地市場ノ視察ヲ怠ラス常ニ需給ノ調節ヲ圖リ共進會博覽會ニ出品シテ屢優賞ヲ受ケ共同賣店ヲ設ケテ販路ノ擴張ニ力ムル等鰛製品ノ聲價ヲ擧クルニ於テ百方違算ナカラムコトヲ期セリ今ヤ內外ニ益、其ノ信用ヲ高メ製品ノ販路モ年々擴張セリ本組合ハ又鰛檢查ノ外新漁法ノ奬勵ニ就テモ顯著ナル效果ヲ收メ大謀網、大敷網等ノ大漁業漸次發達シ益々漁場ヲ開拓シテ其ノ將來極メテ有望ナリ

佐渡水產組合出品佐渡鰛事業成績協贊者トシテ協贊金牌ヲ得タル故森知幾ハ明治二十三年水產傳習所ヲ卒業スルヤ直ニ其鄉里ニ歸リ水產業ノ改良ヲ唱ヘ技術ヲ傳習シ明治三十三年同島主產ノ鰛ノ改良ノ目的ヲ以テ佐渡水產組合ヲ創設シ其組長ニ擧ケラレシ以來刻苦經營今日ニ至ラシメタルモノ同人ノ功與リテ力アリ今回博覽會開催ニ際シ其出品ニ盡瘁シ歸縣シテ後病歿ス是レ協贊金牌賞ヲ擬シタル所以ナリ

二、朝鮮水產組合ノ事業モ亦注意スヘキモノノ一ニシテ同組合ハ朝鮮總督府漁業令ニ依リ明治四十五年六月ノ創立ニ係リ其ノ前身ハ內地通漁民ノ組織シタル韓海通漁組合ナリ組合ノ目的種々アリト雖成績顯著ナルハ移住漁村ノ奬勵施設ニシテ現在ノ移住漁村清津東海岸以下三十九箇村ヲ主トシ內移住漁戶總計千百四十四、漁民四千五百九十八ニ達シ前記三十九箇村ノ移住總戶數及人口數ニ對シ約二分ノ一ヲ占ム就中慶尙南道ノ入佐村ハ七十戶、三百十八人ノ移住者ヲ招來シ又同道松眞浦ノ如キ施設經營大ニ見ルヘキモノアリ漸次發達ノ機運ニ向ヘリ

抑朝鮮ハ天與ノ水產國ニシテ暖寒流度々岸ヲ洗ヒ殊ニ其ノ西南部ニ於テハ長汀曲浦大方錯綜シ棲息去來スル魚族甚タ多ク水產ノ分布頗ル豐富ナリ是ヲ以テ咸南ノ明太魚、慶尙ノ石首魚、黃海方面ノ鰛、鰊等其ノ漁獲高年々三百萬圓ヲ下ラス然レトモ鮮人ハ單ニ舊慣ヲ守リ文明日新ノ漁法ヲ應用セサルヲ以テ是等ノ遺利ヲ擧ケ天與ノ資源ヲ開發シ國富ノ增進ヲ圖ルニハ內地漁民ヲ移住セシムルヲ捷徑トス況ヤ內地過多ノ人口ヲ移シテ比較的稀薄ノ地ニ植エ且ツ內鮮人ノ親睦融和ヲ企圖スルコト誠ニ方今ノ急務ナルヲヤ本組合カ此點ニ著眼シ稍、其效果ヲ收メ將來益々之ヲ大成セムトスルハ最モ賀スヘキノコトニ屬ス

三、根室外四郡水產組合ニ於テ特記スヘキ事業ハ昆布繁殖投石法ニシテ明治三十九年以降之ヲ實施シ現今ニ至リテハ投石以前ニ比シ約六千坪ノ昆布礁ヲ增成セリ又同組合カ標津及羅臼ニ經營セル鮭

人工孵化事業ハ其ニ明治二十五年ニ始マリ前者ハ五百萬粒ノ設備ヲ有シテ同三十五年以降大正二年迄ニ既ニ三千七百有餘萬粒ヲ孵化シ後者ハ七百萬粒ノ設備ヲ有シテ同年間ニ二千三百有餘萬粒ヲ孵化セリ

四、樺太西海岸南部水産組合ハ棒鱈及昆布ノ製品檢査ニ力メ檢査前ニ於テ北海道産ニ劣リタル製品ヲ檢査後ハ利尻、禮文産ノモノヨリ優等ナルニ至ラシメ乾燥、割方、洗滌方法ノ改良、品質ノ整一等ヲ勵行シテ五萬餘圓ノ純利ヲ收メシメタリ而シテ鰊ハ樺太水産物ノ牛耳ヲ採ルモノナレトモ從來殆ト肥料ニ充用シ西歐諸國ノ如ク廣ク食用ニ供セス若シ之ヲ鹽藏又ハ冷藏シテ食料品トシテノ販路ヲ內外ニ求メハ蓋シ同道ノ一大富源タラン措ムヘシ未タ此點ニ關スル成績ヲ見ル能ハサルナリ

五、樺太ニ於テ一大財源ヲ供給スルモノハ樺太建網漁業水産組合ナリトス同組合ハ明治四十二年樺太東海岸、樺太亞庭及樺太西海岸ノ三建網漁業水産組合ノ聯合組織スル所ニシテ明治三十九年ヨリ大正二年マテノ內ニ六百五萬五千八百一圓ノ漁業料金ヲ納入セリ同組合ハ又鮭ノ天然繁殖ニ力メ成績良好ナリトス

六、横濱海産乾物貿易商同業組合ニ於テ檢査ヲ行フヘキ輸出水産物ノ種類ハ蟹、蝦、鮭、鱒、鮑ノ各罐詰及乾鮑、海參、乾鰒、乾鰕、寒天、昆布、刻昆布、貝柱ノ十三種ニシテ大正二年度ノ檢査總數ハ六萬六千七百四十八箱、內不合格數二千四百四十九箱(總受檢數ノ三分九厘)ニシテ之ヲ大正元年ノ檢査總數四萬八千五百五十箱、不合格數四千百二十八箱(總受檢數ノ九分五厘)ニ比スレハ總數ニ於テ一萬八千百九十一箱ヲ增加シ不合格數ハ却テ二千四百六十箱ヲ減少セリ

七、以上ノ外蕃殖保護、製品檢査又ハ製造試驗若ハ漁場探檢等ノ成績トシテ磯谷水産組合、余市水産組合小竹濱漁業組合及樺太鹽鰊製造水産組合等ノ出品アルモ著シキ特色ヲ認メサルヲ以テ之ヲ記サス

八、東京內灣各漁業聯合組合ハ海苔場ノ撰定、整理等ノ事業ヲ主トシ就中葛西浦ハ地先海苔場ノ全部ヲ組合有ニ移シ其ノ成績極メテ良好ニシテ海苔簀建設ニ關スル紛擾ヲ裁決シ船通ノ爲メ潮流ノ疏通ヲ害スル等ノ場合ニハ最モ公平ナル判斷ヲ與ヘテ組合ノ整理ニ力メツツアリ

又沿革ヲ示スモノトシテハ地圖及模型等ヲ出品シ海苔場ノ變遷及現狀ヲ示セリ

第二　珊瑚採取事業成績

珊瑚ハ明治三十八年ノ頃迄ハ年產額僅カニ三十二萬圓ニ過キサリシモ近年次第ニ其產額ヲ增加シ大正元年度ニ於テハ年額百二十萬圓ヲ超エ輸出額五十四萬圓ニ達シ重要輸出水產物ノ一ニ位スルモ其ノ大部分ハ原料品トシテ伊太利ニ販賣セラルルノ狀況ニアリ鹿兒島縣ハ明治四十二年頃ニハ高知縣ニ對シテ一籌ヲ輸シタリシカ現今ニ至テハ年產額五十七萬圓ニ達シ高知縣ノ十五萬餘圓ニ比スレハ嶄然頭角ヲ抽クニ至リ今ヤ進ンテ加工輸出ノ方法ヲ講究セムトスルモノアルニ至レリ就中成績顯著ナルモノヲ東雲自由社ノ事業トナス

東雲自由社ハ東雲堅吉ノ經營スル所ニシテ元ト廢海珊瑚採收組合ト稱シタリ始メ(明治三十一年)鹿兒島縣日英博覽會珊瑚出品組合ヲ組織シテ多數ノ出品ヲナシ大ニ同縣珊瑚ノ聲價ヲ揚ケ名譽大賞牌ヲ受ケタリ

販賣及製作ニ關シテハ品種ノ區別等ニ就キ經驗ヲ有セサリシヲ以テ創立以來幾多ノ困難ニ遭遇セシモ今ヤ原料ノ鑑別、內外取引ノ狀態ヲ明カニシ伊太利商人ト直接取引ヲ行ヒ得ルニ至レリ然レトモ本邦產珊瑚顧客ノ主ナルモノハ伊太利ノ外支那アルノミナルヲ以テ勢ヒ其ノ獨占ニ甘ンセサルヲ得ス

故ニ之カ加工輸出ヲ圖ルハ國富ノ增進上焦眉ノ急務ニ屬ス東雲氏ハ大正二年ニ於テ兵庫縣淡路國洲本町ニ假工場ヲ設ケテ加工ノ方法ヲ研究シ稍〻得ル所アリト謂フ氏ノ現在使用スル船舶ハ九十三艘ニシテ甑島ノ近海ヲ中心トシテ長崎縣南松浦郡富江港ニ出張所ヲ設ケ業務ニ從事セリ其ノ大正二年ニ於ケル產額ハ六百二十三貫、九萬六千五百圓ニシテ創業以來累年比較左表ノ如シ

年次	明治三十四年	同三十五年	同三十六年	同三十七年	同三十八年	同三十九年	同四十年
數量	三貫	二〇七	三三九	三六二	二五六	二三三	二六四
價格	四二五円	二八、四〇〇	四二、三二〇	四八、五〇〇	四二、三二八	五二、三五〇	七二、五〇〇
年次	明治四十一年	同四十二年	同四十三年	同四十四年	大正元年	同二年	
數量	二〇八貫	八一九	一、三二〇	七八五	八一三	六二二	
價額	五八、三五〇円	一七四、二〇〇	一二八、五七〇	一〇三、八〇〇	一〇七、七〇〇	九六、五〇〇	

如斯東雲堅吉ノ珊瑚事業ニ於ケルヤ漁具使用免許ニ依ル漁場ノ獨占ヲ打破セムカ爲メニ起リ難局ニ當リテ克ク之ヲ解決シ次テ自カラ其ノ事業ヲ經營シテ模範ヲ示シ大ニ輸出原料珊瑚ノ價格ヲ上ケ今ヤ加工輸出ノ方法ニ盡瘁シ稍〻其ノ曙光ヲ認メムトス

第三　鰹漁業ノ經營成績

鰹其他廻游魚族ノ漁業ニ就テハ其遠洋的傾向ニ伴ヒ石油發動機等ヲ備附ケ船體ヲ堅牢ニシテ遠ク魚群ヲ追跡スルノ必要アリト雖小資本ヲ以テスル經營ニアリテハ年ニ依リ收支相償ハサルカ爲メ企業者及漁業勞働者ハ非常ノ困難ニ遭遇スルコト稀ナラス小資本ヲ合シテ大資本ト爲シ漁業勞働者ヲ企業ニ參加セシメ以テ漁業經營上ノ困難ヲ防止スルハ產業ノ大勢ニ順應シ最モ宜シキニ適スル方法ナリトス船形水產合資組合ノ事業ノ如キ其一ナリ本組合ハ明治四十二年六月ノ創立ニ係リ千葉縣安房郡船形町船形ニ事務所ヲ置キ鰹漁業、魚餌販賣、鰹節製造及發動機關修繕ヲ經營ス而シテ本組合ハ石油發動機付木造改良漁船拾一艘合計百九十五噸ヲ有シ內三艘ヲ餌料供給船ニ使用シ八艘ハ專ラ鰹漁業ニ從事セリ陸上ノ設備トシテハ事務所、魚揚場、倉庫、鐵工所及鰹節製造所ヲ有ス

設備ノ概要左ノ如シ

漁船十一艘(噸數計百九十五噸四二)

船名	噸數	機關	馬力	速力
第一明神丸	一五、〇〇	池貝スタンダート	一五	七浬
第二明神丸	一九、八四	同	二〇	七浬半
第三明神丸	一九、〇〇	同	二〇	同
第四明神丸	一七、〇〇	同	一二	六浬半
第五明神丸	一〇、〇〇	同	五	五浬半
幸神丸	一九、八四	同	二〇	八浬
福神丸	一九、八七	同	二〇	七浬半
天神丸	一九、八七	同	二〇	同
多喜丸	一九、〇〇	同	二〇	同
神明丸	一九、〇〇	同	二〇	八浬
金毘羅丸	一七、〇〇	同	一二	七浬
計	一九五、四二			

鰹節製造部　敷地千四百坪

生切場、焙乾室、削工場、倉庫、乾場、煮釜、煮籠、蒸籠、魚槽ヲ備フ

鐵工部　敷地三十坪

鐵工場、石油發動機、ボール盤、旋盤、鐵工器具ヲ備フ

事務所　敷地百〇五坪

事務室、倉庫、魚揚場ヲ備フ

本組合ハ資本主九名、漁業勞業者四百五十名ノ組合組織ヨリ成リ資本主ハ船體機關、船具、漁具並附屬具ヲ提供シ且事務所、倉庫、魚揚場、鐵工所等ノ設備ヲナシ事務所諸經費、事務員ノ給料及ヒ船體、船具、機關等一切ノ修繕費ヲ負擔シ又出漁ニ際シ機關用油類、凍水餌鰮、糧食其他需用品ノ一切ヲ提供ス漁夫ハ單ニ

勞力ヲ提供スルノミ

漁獲物ハ各船其ノ賣上代金ヨリ石油、餌料、氷、食料等ノ代金ヲ差引キ其ノ剩餘ヲ漁夫ト資本主トニ分配ス其ノ利益分配法ハ漁夫一人ニ付一代、舊船元三代、沖合一代半、賞與二代、資本主十五代(但第一明神丸ハ十三代)トシ割殘ハ神酒代トシテ乘組員一同ニ給與ス而シテ不漁ニ際シテハ隨時假出金ヲナシテ配當シ救濟ノ途ヲ講セリ

尙ホ船形港修築ノ爲メ大正元年ヨリ分配金ノ內漁獲高ノ千分ノ一ヲ築港費トシテ積立テ且水難救恤ノ爲メ同千分ノ三ヲ積立金トス

經濟漁業ハ明治四十三年伊豆七島附近ニ出漁シタルヲ始トシ同年石油發動機船四艘、四十四年ニハ更ニ同六艘ヲ新造シ東ハ犬吠崎沖合ヨリ南ハ伊豆七島、八丈島沖合ニ亙リ漁船十一艘、船長以下四百五十人ノ漁夫之ニ從事セリ其ノ成績左ノ如シ

明治四十四年度漁獲成績

船名	漁業期間 初航	漁業期間 終漁	漁日數	航回	乘員	釣上尾數	金額
第二明神丸	四月一日	十月二十日	二〇三日	六一回	三五人	三一、一二七尾	一五、〇八九、四八〇圓
幸神丸	同	同	同	六二	三五	三四、一六五	一五、〇六八、七二〇
天神丸	五月一日	同	一七三	四八	三五	二六、三七九	二一、一二五、〇五五
第一明神丸	四月一日	同	二〇三	五三	三五	二一、七二四	一〇、二九三、〇四二
福神丸	五月一日	同	一七三	五二	三五	二〇、二七五	九、六七五、八九四
計五艘				二七六		一七五	一三三、六七〇	六一、二五二、一九一

大正元年度漁獲成績

幸神丸	三月廿八日	十月十六日	二〇三	五八	四四	二七、五八六	一〇、四〇二、八九五
第三明神丸	四月三日	同	一九七	五一	四五	三二、〇〇八	一〇、三六〇、九一五
第二明神丸	同	同	一九七	五〇	四四	二五、九七〇	九、五二七、一九五
天神丸	四月一日	同	一九九	五〇	四四	二七、五八六	一〇、四〇二、八九五
多喜丸	三月廿八日	同	二〇三	四七	四一	三二、〇〇八	一〇、三六〇、九一五
福神丸	四月六日	同	一九四	五〇	四四	二五、九七〇	九、五二七、一九五
神明丸	四月二日	同	一九八	四六	四〇	二三、〇二八	七、五五三、四二二
第一明神丸	三月廿八日	同	二〇三	四二	三四七	二七〇、二七五	九七、五二〇、一三七
計八艘							

而シテ四十四年度ニ於ケル差引利益金ハ二萬〇四百八圓十三錢九厘ニシテ內株主ノ收入五千三百六十一圓六十九錢、漁夫ノ收入一萬四千九百九十二圓八十二錢一厘又大正元年度ニ於ケル差引利益金ハ三萬二千九百三十二圓〇三錢五厘ニシテ內株主ノ收入八千七百十三圓六十五錢、漁夫ノ收入ハ二萬四千五百〇一圓十錢ナリ

第四　水產物ノ養殖及保護事業成績

漁業ノ資本的經營行ハルルト共ニ遠ク洋海ノ富源ヲ開拓シ漁具ニ漁船ニ文明ノ利器ヲ應用スルノ機運物與シ來リシハ產業集中ノ大勢ニ照シテ正ニ自然ノ現象ナリト雖其ノ半面ニ於テハ小企業家ノ經營難アリ漁業勞働者ノ生活難アリ或ハ漁村ノ興廢スラモ論議セラルルニ至ラムトス而シテ是等ノ困難ヲ排除シ漁業上社會問題ノ發生ヲ緩和スルニ必要且適切ナル手段ハ則チ沿岸漁業ノ保護ニ外ナラス此ノ意味ニ於テ鮑ノ蕃殖保護事業ノ如キ最モ注意ヲ怠ルヘカラサル所トス農商務省ハ曩ニ千葉縣ニ於テ之カ人工孵化試驗ヲ行ヒ又伊豆伊東ニ於テモ試驗シタルモ未タ之ヲ實際ニ施シテ顯著ナル成績ヲ擧ケ得サリシニ偶、岩手縣吉濱村水上助三郎ノ實施セル方法ハ創始以來僅カニ七八年ニ過キサレトモ成績頗ル優良ニシテ單ニ當業者ノ模範クルノミナラス學界ニ向テ一ノ研究問題ヲ提出シタルモノトス

岩手縣ノ鮑ハ本邦ニ於テ其ノ產額第一位ヲ占メ大正元年ノ漁獲高實ニ十六萬四千九百四十七圓ニ上ル而シテ吉濱及烏頭ノ如キモ蕃殖保護法ノ著手當時ニ比シ產額殆ント七、八倍ニ達スト云フ蓋シ該方

法ノ主眼トスル所ハ捕獲スヘキ鮑ノ最小限ヲ法規ノ命スル所ニ採リ之ニ自己ノ工夫ヲ加ヘ漁船數ヲ一定シ企業者ヲ一人若シクハ數人ニ限リ以テ毎年ノ漁獲高ヲ制限スルニアリ次ニ其ノ概略ヲ述フヘシ

吉濱及烏頭ニ於ケル鮑蕃殖保護方法ハ專ラ水上助三郎及平田倉之助ノ劃策スル所ナリ同地方ハ古來ヨリ鮑ノ產地ナリシモ明治二十四、五年頃ニハ濫獲ノ極漸次小形トナリ製鮑百斤六、七千ヲ數フルニ至リ價格モ亦橫濱渡百斤三十圓內外ニ下落シタリシカハ覩眼鏡ヲ禁止シ背ク者ハ嚴重ナル制裁ヲ加ヘタルモ尙ホ頹勢ヲ挽回スルニ足ラサリキ明治三十六年ニ至リ漁業組合ハ規約ヲ勵行シ制規ノ最小限三寸以下ノ捕獲ヲ嚴禁シ水上氏自カラ其監視ニ當レリ三十七年ニハ從來ノ採鮑日數二箇月又ハ三箇月ヲ一箇月ニ短縮シ爾後每年十日間ヲ短縮シ且漁船數ヲ制限シ三十九年ニハ一箇年僅カニ七日間ノ採鮑ニ依リテ優ニ在來ノ倍額以上ヲ產出スル(ノ好果ヲ奏セリ

吉濱ニ優ル好成績ヲ示シタルハ越喜來及吉濱ノ共同漁場タル烏頭ナリトス烏頭海岸ハ鮑ノ好漁場ナルモ元ト共同ノ漁場ナルカ爲メ兩村ヨリ二百艘以上ノ漁船出漁シ濫獲甚シカリシカハ一箇年二千圓ノ產額アルニ過キサリシヲ水上、平田ノ兩氏ニ於テ明治四十一年ヨリ向フ十箇年間一年金三千圓ノ借區料ヲ以テ借受ケ玆ニ兩氏ノ考案ニ成ル蕃殖保護方法ヲ實行セリ

其ノ方法ハ極メテ簡單ナリ卽チ第一年ニハ採捕スヘキモノヲ三寸二分以上ノモノニ限リ一定數ノ漁船ヲシテ從業セシメタルニ一俵(百斤)百圓內外ノ相場ニテ十八俵價額約二千圓ノ漁獲アリ第二年ニハ最小限ヲ三寸四分ト爲シタルニ二十八俵價額三千圓第三年ニハ三寸五分ト爲シ五十俵價額六千圓第四年ニハ同三寸五分ニテ七十俵價額八千四百圓第五年ニハ百俵約一萬二千圓第六年目卽大正二年ニハ百四十俵約一萬六千圓ノ漁獲アリタリ此ノ事實ヲ通覽スルニ初年ハ取締規則ノ最小限ヨリ大ナルコト二分卽三寸二分ヲ標準トシ次年以下第三年マテハ逐次二分ツツヲ增シ漁獲高ハ逐年四割ノ增收ヲ來セリ尤モ兩氏ノ理想ハ六箇年迄ハ最小限ヲ每年二分ツツ增加シ七箇年以後ハ六年目ノ最小限ヲ

據置カムトスルニ在リ

以上ノ成績ヲ得タル爲メ吉濱及烏頭ノ鮑ハ橫濱市場ニテ大ニ聲價ヲ高メ漁夫モ亦鮑業ニ從事スル期間ヲ短縮シ他ノ漁業ヲモ爲シ得ルニ依リ其ノ收入多額ニ上リシヲ以テ自ラ進ンテ組合ノ別途積立金九千二百餘圓ヲ支出シ約一里半ノ通路修築ニ充テ又學校ノ擴張ヲ實行セムトシツツアリ

要之吉濱烏頭ニ於ケル前記異常ナル成績ノ原因ハ特志者ノ熱心ニ依ルコト大ナルモ方法ノ點ヨリ視レハ主トシテ取締規則ノ勵行、捕採漁船及漁業從業者數ノ制限ニアリ而シテ學說ハ斯ノ如キ事實ヲ如何ニ說明スヘキカ又他ノ地方ニ於テモ直チニ斯ノ如キ方法ヲ採用シ好成績ヲ擧ケ得ヘキカハ更ニ研究ヲ要スル所ナリ

牡蠣ハ歐米諸國ニ於テ頗ル珍重セラレ從テ其ノ品質優良ニシテ養殖方法モ大ニ進歩セリ之ニ反シテ本邦ニ於テハ奢侈品トシテ單ニ內地少數人士ノ食膳ニ上ルニ過キスト雖形狀、大小、色澤、殼等ニ改良ヲ加ヘ品質ヲ向上セシメ更ニ運搬ノ研究ヲ遂クルトキハ輸出品トシテ外國ノ歡迎ヲ受クヘキコト疑ヒナシ現ニ農商務省水產講習所ハ數年來米國向牡蠣ノ養成ニ苦心シ今ヤ殆ト問題ノ解決ニ近ツキツツアリト謂フ

本項出陳ノ成績ハ二點ニ止マリ大同小異ナルヲ以テ玆ニ宮城縣渡波漁業組合ノ牡蠣養殖保護事業成績ヲ概說シ廣島縣仁保村ノ同成績ハ之ヲ省略セリ宮城縣渡波萬石浦ハ石卷灣東北部ノ入江ニシテ地勢頗ル養蠣ニ適セリ然レトモ濫獲ノ結果明治二十年頃ヨリ漸次漁獲ヲ減少シ同三十七、八年ニ於テハ最モ甚シカリシカハ(左表一參照)同四十二年組合ハ縣ノ試驗場指導ノ下ニ養殖ヲ行ヒタリシニ奏効顯著ナリキ(左表二參照)同時ニ價格暴落シ(明治四十三年ニハ剝牡蠣一升五錢ナリキ)タルヲ以テ組合長玉井庸四郎ハ東京市深川區漁業組合ト交涉シ四十四年十二月剝牡蠣及殼牡蠣ノ取引ヲ開始シ更ニ鐵道院ヨリ運賃遞減ノ特典ヲ得タリ而シテ在來品ハ殼ノ剝方粗雜ニシテ形狀ヲ損傷シタリシヲ以テ東京ヨリ熟練家ヲ招聘シテ傳習シ種々改良ヲ圖レリ(現今剝牡蠣ハ一升二十錢、殼牡蠣ハ十貫目一俵一圓內

外ナリ）

牡蠣ノ種類ハまかきニシテ五月ヨリ九月迄ノ内ニ産卵シ七、八月ヲ極度トス成長度ハ一年ニ高サ一寸五分、二年目ニ三寸乃至四寸、四年目ニハ五寸内外ナリ養殖方法ハ主トシテ築建ニ依リ普通築建ト棚建トノ二アリ後者ハ粗朶ノ全部ニ蠣苗ノ附着アルヲ以テ經濟上有利ナリ而シテ築材料ハ栗、松、檜等ニシテ築建ハ概ネ五、六月ノ頃トス

築建方法ハ普通築ハ潮流ト併行スル如ク建ツ又棚築ハ縦横各三本乃至五、六本ノ杭ヲ長五尺幅四尺位ニ打込ミ之ニ粗朶ヲ併置シ針金ニテ結付ク築ニ附着セル蠣ハ二月ヨリ五月マテノ間ニ大ナルモノヨリ順次剝キ落シ之ヲ蠣田ニ撒布シ六月ヨリ九月迄ノ間ニ四圍牡蠣鍬ニテ攪拌シ殻ヲ強固ナラシメ秋季ニ及ヒテ實入場ニ移スモノトス採取ハ蠣田ニ撒布後一箇年乃至二箇年ノ後毎年十二月ヨリ翌年三月迄ノ内ニ高サ三寸乃至六寸ノモノニ就キ之ヲ行フ但シ濫獲ヲ防ク爲メ毎日三時間ヲ極度トシ旗ヲ以テ作業ノ始終ヲ標示セリ

明治四十一年以降築建面積

年度	築建面積
明治四十一年	五〇〇㎡
同 四十二年	一、〇〇〇
同 四十三年	三、〇〇〇

明治四十二年以降蠣田撒布數表

年度	蠣田撒布數	蠣田面積
明治四十二年	三四、〇〇〇貫	三五、〇〇〇㎡
同 四十三年	五六、〇〇〇	五八、〇〇〇
同 四十四年	七九、〇〇〇	八〇、〇〇〇

累年産額及從業者數表

年度	産額	從業者數	從業人員
明治三十四年	二、二四〇円	五五	六〇
同 三十五年	一、九六六	五五	六〇
同 三十六年	三〇〇	五五	六〇
同 三十七年	二五〇	三〇	四〇
同 三十八年	四八	三〇	四〇
同 三十九年	一五〇	三〇	三〇
同 四十年	二五〇	三〇	三〇
同 四十一年	二八〇円	三五	四〇
同 四十二年	五七五	五六	六五
同 四十三年	一、五一九	七〇	八〇
同 四十四年	九、九七〇	一一二	二〇〇
大正元年	一〇、三二〇	一三五	三五〇
同 二年	一一、三八二	一三五	三五〇
同 三年	未詳	一三五	三五〇

鮭人工孵化事業成績トシテノ出品ハ凡テ三點アリシモ新田川鮭蕃殖組合ハ最モ進歩セル方法ニ依リ實施シ成績亦良好ナルヲ以テ次ニ其ノ大要ヲ掲ケ茨城縣菊池可、北海道南尾別村鮭、鱒人工孵化組合ノ出品ニ就テハ之ヲ略ス

新田川ノ鮭漁業ハ口碑ニ依レハ約三百年前ニ始マリ其ノ當時ニアリテハ捕獲數實ニ十五萬尾ノ多キヲ數ヘ從テ魚價モ亦頗ル低廉ナリト雖漸次其ノ漁獲ヲ減シ幕末ニ至リテハ一千尾内外ノ溯上ヲ見ルニ過キサリキ明治九年始メテ漁場公入札法ノ發布アリ十八年及十九年ニ於テ漁業ニ關スル法規ノ制定ヲ見タルモ猶未タ蕃殖保護ノ方法ヲ講セサリシヲ以テ逐年溯上數ヲ減少セシカ二十五年ニ至リ新田川下川漁業組合ヲ組織シ二十八年規約ヲ設ケ天然産卵ノ保護ニ力メタル結果三十六年ニハ七千五百尾ノ捕獲ヲ見タリ四十年ニ至リ更ニ産卵保護ノ方法ヲ改良シ今日ニ至レリ猶捕獲魚中未産卵ノモノハ之ヲ採卵シテ人工孵化場ニ送致ス人工孵化ニ關シテハ明治三十五年始メテ人工孵化場ヲ設ケ一時中止シタルモ四十年再ヒ之ヲ設ケ五十萬粒ヲ限度トナシ大正元年更ニ之ヲ擴張シテ二百萬粒ノ設計トシ現在ノ孵化場ヲ設置セリ而シテ同年度ニ於テハ同縣夏井川、宇田川及茨城縣立鮭孵化場ヘ各五萬粒ヲ分與シ大正二年ニハ又夏井、宇田ノ兩孵化場ヘ五萬粒ヲ分配セリ次ニ年次別放流尾數ヲ示サム

年次	收容卵數	卵及稚魚斃死數	放流尾數
明治四十年	五一九、七〇〇	六、七〇〇	五一三、〇〇〇

同	四十一年	六〇〇、八二〇	五九三、二七六	
同	四十二年	七三一、六八三	七二三、二五八	
同	四十三年	一、〇八八、三一二	一、〇七四、四四三	
同	四十四年	一、〇九六、四五〇	一、〇七八、四〇四	
大正元	年	一、三九〇、七〇〇	一、〇七四、四四三	
同	二年	七六一、三〇〇	一、二六三、六六七	

産卵シタル老魚ハ慣例ニ依リ組合員ノ競爭入札ニ附スルモノニシテ其ノ方法ハ豫メ全組合ヲ數個ノ小組ニ分チ此ノ團體ヲシテ鮭遡上ニ依リ大抵二三日間置キニ入札ヲ爲サシメ落札者ニ捕獲セシム今明治四十年以降ノ競賣價格ヲ示セハ左ノ如シ

年次	捕獲尾數	價格	一尾當價格
明治四十年	二〇、三八三	七、五四四	三、四六〇
同 四十一年	二一、三二七	八、四二五	〇、一六六
同 四十二年	二〇、七七九	七、三六九	〇、四八九
同 四十三年	二七、四一五	一三、三六九	〇、四六三
同 四十四年	三八、一〇〇	一七、六三〇	〇、四六三
大正元 年	一五、八三〇	九、一七九	〇、五八〇
同 二年	四、六一二		

前記天然產卵保護及人工孵化ノ方法ニ依リ漸次良好ノ成績ヲ擧ケ現今ニ至リテハ一箇年約三萬八千餘尾ヲ漁獲シ百萬粒內外ノ孵化ヲ行フニ至レリ

第五　水產物ノ利用方法

水產業ニ於ケル廢物利用ハ其ノ範圍頗ル廣シト雖未タ適切ナル方法成績ヲ擧ケタルモノ尠シ玉井庸四郎ノ出品ニ係ル固形苦汁製造成績ノ如キ此ノ點ニ於テ特ニ推奬スルニ足ルモノトス

牡鹿郡渡波町五稻井村大字流留澤田ニ於ケル鹽田ハ五十二町歩餘ニシテ製鹽ニ際シテ生スル苦汁ハ每年一萬五千七百石ニ上リタルモ僅カニ豆腐製造用ニ供セラルルニ過キサリシカ渡波町玉井庸四郎ハ連搬ニ便ナル苦汁ヲ作出セムト欲シ數年苦心ノ結果三十八年七月ニ至リ遂ニ其ノ目的ヲ達シタリ之レ卽固形苦汁ナリ原料ハ前記鹽田ヨリ產スル苦汁ヲ使用シ其ノ價格一石ニ付六十錢ニシテ一人一日ノ製造高苦汁八石、製品三十二貫外ニ副產トシテ粗鹽七貫目ヲ得荷造法ハ最簡單ニシテ一個ツヽ麥殼ニテ包ミ其ノ俵裝ハ菰包ト爲シ橫繩三本、三箇所縱繩二本掛四箇所トス而シテ販路ハ茨城、奥羽六縣及北海道全部ニ需要セラレ大正元年ヨリハ罐入トシテ布哇ヘ輸出セリ

固形苦汁ノ効用ハ米麥等農作物ノ撰種用、豆腐製造用苗代蚯蚓殺虫及豫防劑、堆積肥料舍ノ土盤築造、籾摺器製造用等ニ要スル食鹽ノ代用トシテ廉價ナルノミナラス肥料トシテハ「カイニット」及「カルナリット」ニ代用セラル

次ニ創業以來ノ收支及大正二年ニ於ケル收支計算ヲ示サム

年度	收入	支出	備考
明治三十九年	三三五円	五二一円	
同 四十年	五五〇	二、一三〇	
同 四十一年	七五七	一、六五〇	
同 四十二年	二、九八〇	三、一九五	
同 四十三年	五、四八〇	四、二六〇	四十年度ニ支出多キハ固定資本ヲ要セルニ依ル
同 四十四年	六、二二〇	五、九三九	
大正元 年	六、六四四	五、五七八	
同 二年	七、三二〇	五、九八二	

大正二年度收支計算

收入

一金七千三百二十圓
　內金五千八百圓　固形苦汁八貫目入九千六百十七俵代、一個六十錢
　金一千五百二十圓　副產鹽七貫目ヲ三千四十俵代、一俵五十錢

第六部審査報告

支出

一金五千九百八十二圓

内金千二百五十二圓四十錢

金二千九百十圓　薪五十五棚八百八棚代、一棚一圓五十五錢

金二百九十一圓　苦汁原料四千八百五十石代、一石六十錢

金六百七十九圓　固形製造人夫賃、一個三錢

金百四十九圓二十五錢　固形荷造費九千七百個代、一個七錢

金七百圓三十五錢　副産鹽風袋叺三千四百二十五俵代

差引金千三百三十八圓　器具器械修繕費及新調費

利益

第六　水産業ノ沿革調査成績

本邦ノ水産業ハ淵源遠ク古代ニアリ之カ沿革ヲ討ネテ種々ノ事蹟ヨリ歸納シ來レハ將來ノ漁業ニ資益スル所甚大ナルヘシ然レトモ材料ノ蒐集容易ナラサルト研究ノ方法確定セサルトノ爲メ未タ著シキ成績ヲ擧ケタルモノ尠ナシ安房郡水産組合ノ出陳ニ係ル水産沿革史及沿革圖ハ其ノ範圍一郡ヲ主トセルニ止マルモ材料豐富、組織整然、前者ハ適確明析、後者ハ通俗平易共ニ從來ノ缺陷ヲ補ヒ後ノ水産ノ沿革ヲ知ラントスル者ヲシテ能ク其ノ津梁タラシム水産沿革史ハ安房郡ニ於ケル漁業ノ權利ニ關スル古文書、年貢勘定、海邊間數、深淺書上、船數書上其ノ他金錢貸借證書、觸達等ヲ網羅シ斷簡零墨ト雖之ヲ蒐錄セリ其ノ苦心ノ尋常ナラサルコト想見スルニ足リ用意ノ周到ナルコト嘆賞ニ堪エタリ沿革圖ハ同シク慶長以來ノ漁業變遷ノ狀態ヲ略示シ沖漁即鰹、鮪等ノ漁業ハ其ノ漁場年々遠洋ニ赴クコト鮑其ノ他ノ磯付漁業ハ之ヲ濫獲スレハ著シキ害アルコト等ヲ最モ通俗ニ表ハセリ

第六部審査報告

總說

本部ハ飲食品及其ノ原料ニ關スル部門ニシテ從來ノ博覽會ニ於テ之カ爲ニ部門ヲ特設シタルコトナカリシ其ノ之アルハ實ニ今回ノ東京大正博覽會ヲ以テ嚆矢トス但タ其ノ出品陳列ヲ第二工業館ニ置キ而カモ之ヲ一館ニ蒐集セス罐詰類及清涼飲料水ヲ水產館ニ分離陳列シタルハ遺憾トス將來之ヲ一館ニ蒐集陳列スルノミナラス進ンテ人生必須ノ飲食品ニ就キ一館ヲ特設スルノ域ニ達センコトヲ希望ス

本部ニ屬スル出品點數ハ壹萬千貳百七十七點ニシテ其ノ出品人員ハ八千八十八名ナリ審査ノ結果名譽大賞牌ヲ得タルモノ拾六名、金牌ヲ得タルモノ百拾九名ナリ之ヲ前回明治四十年ノ東京勸業博覽會ニ比スレハ其ノ出品數ニ於テ其ノ受賞數ニ於テ既ニ其ノ進歩ヲ窺フニ足ルモノアリ果然審査ノ成績ハ歷々トシテ之ヲ證スルニ足ルモノアリ卽チ概ネ學理ヲ應用シテ製造法ヲ改善シ機械力ヲ適用シテ產出額ヲ增大ナラシムル玆ニ於テカ其ノ精製巧緻外國品ニ劣ラサルモノ及之ヲ凌駕スルモノヲ生シ又ハ外國品ノ輸入ヲ防遏シ進ンテ輸出ノ傾向ヲ生シ若クハ其ノ輸出量ヲ增大シタルモノアリ然レトモ又一層ノ改善方法ト產額多量ヲ得ルノ方法トニ於テ當業者ノ黽勉努力ヲ要スヘキモノ尠シトセス之レ必スシモ望蜀ノ言ニアラス唯之カ詳解ハ各審査官ノ詳密ナル報告ト重複スルヲ慮リ故ラニ之ヲ省略シ今玆ニ其ノ顯著ナルモノニ就キ概要ヲ摘示スレハ酒類ニ於テ清酒ノ性質ヲ統一スルノ傾向アリテ古來特定地ノ特產品タルノ觀アリタルモノモ漸ク他ノ各地ニ同一ノ釀造品ヲ得ルニ至リタルカ如キハ釀造學理ノ開發普及ニ伴ヒ技術ノ進歩改善ノ結果ニ依ル然レトモ其ノ容器及ヒ栓塞ニハ改善スヘキノ餘地アルヲ認ム麥酒ニ於テモ品質風味等共ニ進歩シ其ノ產額漸次增加シ從テ輸出額モ亦增加

ス殊ニ大日本麥酒株式會社ニ於テ製品ノ原料タル麥芽及忽布ヲ出品シ其ノ品質佳良其ノ產額亦尠カラス而カモ其ノ內地產タルニ於テ特筆スヘキ一大進步ナリトス之レ輸出額ノ增加ト共ニ帝國ノ爲メ慶スヘク賀スヘシ自今益〻斯業ノ發展センコトヲ望ム粉類及加工穀類中小麥粉ノ進步モ亦顯著ニシテ明治四十年ノ東京勸業博覽會ノ出品ニ於テハ水車製多キヲ占メ所謂農閑一家庭ノ副業タルノ觀アリシモノ今ヤ一躍シテ大製粉會社ノ機械製トナリ而カモ其ノ品質概ネ良好ニシテ二、三優等品ニ至リテハ外國製品ニ比シテ遜色ナキモノアリ然レトモ亦原料ノ選擇及其ノ製造上一層ノ改良ヲ要スルモノアルヲ認ム砂糖ニ於テモ內地產ハ三百年來手工的操業ハ明治四十年以來長足ノ進步ヲナシ現今年額六億五千萬斤ヲ產出スヘキ工場設備ヲ完成スルノ域ニ躍進シタリ其ノ原料モ臺灣其ノ他ノ內地ニ產シ帝國ハ優ニ其ノ所要ノ砂糖ヲ自家領土ヨリ產出シ得ルノミナラス將來輸出シ得ルノ日モ亦期シテ待ツヘシ之レ帝國ノ一慶事タリ然レトモ注意スヘキハ生產費ノ稍〻高キコト是レナリ其ノ主因ハ原料タル甘蔗ノ高價ナルニアリテ其ノ高價ナルハ耕作法ニ精通セサルニ基クヲ忘ルヘカラス罐詰ニ於テモ亦其ノ進境顯著ナルモノアリテ而カモ理想的進歩ト認ムヘキモノナキニアラス其ノ卓越セルモノハ北海道、樺太方面ニアリテ存ス殊ニ鮭、鱒ノ罐詰ハ製法、品質共ニ優良ニシテアラスカ及加奈太產ニ讓ラス倫敦市場ニ於テ聲價ヲ博スルハ偶然ニアラサルヲ認ム又蔬菜果實ノ罐詰中「グリーンピース」ハ優良品多ク今ヤ全ク輸入ヲ防遏シ將來輸出ノ見込ヲ屬スルニ足ルモノアリ斯業中製罐材料ノ精選、製罐方式ノ卷締、機械應用ノ衞生的ナルハ顯著ノ進歩ニシテ外部ノ裝飾、內裝ノ注意共ニ賞スヘキモノアリ唯容器ノ大小、內容量ノ多寡等區々ニシテ一定セサルハ缺點タルヲ免カレス清涼飲料水ニ於テ內地ハ勿論廣ク朝鮮、臺灣及關東州ニ亙リ帝國ノ版圖內到ル所ニ於テ品質良好且新鮮ナルモノヲ得ラレ殊ニ天然礦水ノ海外ニ發展スルハ喜フヘシ醬油及溜ハ一般改良ノ形跡アルヲ認ムト雖モ尙從來ノ製方ト最新學理ヲ應用スルノ過渡時代ニ屬スルヲ以テ意ヲ改良ニ注クモノト否ラサルモノトノ間ニ於テ優劣懸隔セルヲ見ルハ當業者將ニ宜シク三思スヘキモノナリ畜產製品中煉乳ノ製造ニ於テ大規模ノ眞空蒸發裝置ヲ使用スルモノ逐年增加シ「バタ」ノ製造ニ於テ「クリーム」ノ醱酵ニ培養菌ヲ使用スル等近時其ノ技術著シク進步シ輸入品ニ劣ラサルモノヲ生產スルニ至リ又貯藏肉類タル「ハム」及「ベーコン」モ亦著シク進步シ外國輸入品ハ殆ント其ノ跡ヲ絕ツニ至ルト雖然レトモ其ノ原料タル良質ノ豚肉ヲ廉價ニ求ムルコト困難ナルハ斯業ノ爲メ惜ムヘキコトトス菓子類中洋菓子ハ著シク改良進步ヲ呈シ大規模ノ製品ニ於テ特ニ然ルヲ見ル其ノ完成期シテ待ツヘキモノアリト雖其ノ他ノ菓子ニ於テハ未タ舊套ヲ脫セサルモノアルヲ認ムルハ遺憾トス

終リニ臨ミ我帝國重要輸出品タル製茶ハ往〻粗製ニ流レ輸出貿易上ニ累ヲ及ホスノ傾キアリトシテ識者カ常ニ顰蹙スル所ナルニモ拘ハラス今回ノ出品ニ於テ却テ製造技術ノ進步ト共ニ色澤ノ良好ヲ來タシ加フルニ九州地方ノ製茶モ亦輸出向再製茶ノ原料ニ適スルニ至リタルヲ實見シテ衷心愉快ニ堪ヘサルモノアリ吾人ハ識者ト共ニ之ヲ慶スルト同時ニ若蒸ニ過クル爲メ香味ヲ損シ貯藏上耐久力ノ減耗ヲ來ス弊ニ陷ラサランコトヲ切望スト爾云

審査部長　藥學博士　田原良純

出品點數、出品人員及授賞數一覽表

類		出品點數	出品人員	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	授賞歩割（出品點數ニ對シ）	授賞歩割（出品人員ニ對シ）
第六十三類 茶	管內	二三一	一五五		八	二二	二四	五四	一、二三四	三、四八	
	管外	一、八九二	一、八〇六		一	六	一〇三	一九九	三一五	六二四	三、三〇	三、四六
	合計	二、一二三	一、九六一		一	七	一一二	二一〇	三三九	六七八	三、一九	三、四六
珈琲	管內	二	二							一〇、〇〇	一〇、〇〇
清酒	管內	一五二	一二九		一	四	一九	一六	三	四三	二、八三	一四、八三
	管外	一、六七七	一、二八六		三	三四	七八	一八七	三六六	六六八	三、九八	四、八二
	合計	一、八二九	一、四一五		四	三八	九七	二〇三	三六九	七一一	三、八九	五、〇二

| 第六類 | 第七類 | 第八類 | 第九類 | 第十類 | 第十一類 | 第十二類 | 第十三類 | 第十四類 | 第十五類 | 第十六類 | 第十七類 | 第十八類 | 第十九類 | 第二十類 | 第二十一類 | 第二十二類 | 第二十三類 | 第二十四類 | 第二十五類 | 第二十六類 | 第二十七類 | 第二十八類 | 第二十九類 | 第三十類 | 第三十一類 | 第三十二類 | 第三十三類 | 第三十四類 | 第三十五類 | 第三十六類 | 第三十七類 | 第三十八類 | 第三十九類 | 第四十類 | 第四十一類 | 第四十二類 | 第四十三類 | 第四十四類 | 第四十五類 | 第四十六類 | 第四十七類 | 第四十八類 | 第四十九類 | 第五十類 | 第五十一類 | 第五十二類 | 第五十三類 | 第五十四類 | 第五十五類 | 第五十六類 | 第五十七類 | 第五十八類 | 第五十九類 | 第六十類 | 第六十一類 | 第六十二類 | 第六十三類 | 第六十四類 | 第六十五類 | 第六十六類 | 第六十七類 | 第六十八類 | 第六十九類 | 第七十類 | 第七十一類 | 第七十二類 | 第七十三類 | 第七十四類 | 第七十五類 | 第七十六類 | 第七十七類 | 第七十八類 | 第七十九類 | 第八十類 | 第八十一類 | 第八十二類 | 第八十三類 | 第八十四類 | 第八十五類 | 第八十六類 | 第八十七類 | 第八十八類 | 第八十九類 | 第九十類 | 第九十一類 | 第九十二類 | 第九十三類 | 第九十四類 | 第九十五類 | 第九十六類 | 第九十七類 | 第九十八類 | 第九十九類 | 第百類 | 第百一類 | 第百二類 | 第百三類 | 第百四類 | 第百五類 | 第百六類 | 第百七類 | 第百八類 | 第百九類 | 第百十類 | 第百十一類 | 第百十二類 | 第百十三類 | 第百十四類 | 第百十五類 | 第百十六類 | 第百十七類 | 第百十八類 | 第百十九類 | 第百二十類 | 第百二十一類 | 第百二十二類 | 第百二十三類 | 第百二十四類 | 第百二十五類 | 第百二十六類 | 第百二十七類 | 第百二十八類 | 第百二十九類 | 第百三十類 | 第百三十一類 | 第百三十二類 | 第百三十三類 | 第百三十四類 | 第百三十五類 | 第百三十六類 | 第百三十七類 | 第百三十八類 | 第百三十九類 | 第百四十類 | 第百四十一類 | 第百四十二類 | 第百四十三類 | 第百四十四類 | 第百四十五類 | 第百四十六類 | 第百四十七類 | 第百四十八類 | 第百四十九類 | 第百五十類 | 第百五十一類 | 第百五十二類 | 第百五十三類 | 第百五十四類 | 第百五十五類 | 第百五十六類 | 第百五十七類 | 第百五十八類 | 第百五十九類 | 第百六十類 | 第百六十一類 | 第百六十二類 | 第百六十三類 | 第百六十四類 | 第百六十五類 | 第百六十六類 | 第百六十七類 | 第百六十八類 | 第百六十九類 | 第百七十類 | 第百七十一類 | 第百七十二類 | 第百七十三類 | 第百七十四類 | 第百七十五類 | 第百七十六類 | 第百七十七類 | 第百七十八類 | 第百七十九類 | 第百八十類 | 第百八十一類 | 第百八十二類 | 第百八十三類 | 第百八十四類 | 第百八十五類 | 第百八十六類 | 第百八十七類 | 第百八十八類 | 第百八十九類 | 第百九十類 | 第百九十一類 | 第百九十二類 | 第百九十三類 | 第百九十四類 | 第百九十五類 | 第百九十六類 | 第百九十七類 | 第百九十八類 | 第百九十九類 | 第二百類 | 第二百一類 | 第二百二類 | 第二百三類 | 第二百四類 | 第二百五類 | 第二百六類 | 第二百七類 | 第二百八類 | 第二百九類 | 第二百十類 | 第二百十一類 | 第二百十二類 | 第二百十三類 | 第二百十四類 | 第二百十五類 | 第二百十六類 | 第二百十七類 | 第二百十八類 | 第二百十九類 | 第二百二十類 | 第二百二十一類 | 第二百二十二類 | 第二百二十三類 | 第二百二十四類 | 第二百二十五類 | 第二百二十六類 | 第二百二十七類 | 第二百二十八類 | 第二百二十九類 | 第二百三十類 | 第二百三十一類 | 第二百三十二類 | 第二百三十三類 | 第二百三十四類 | 第二百三十五類 | 第二百三十六類 | 第二百三十七類 | 第二百三十八類 | 第二百三十九類 | 第二百四十類 | 第二百四十一類 | 第二百四十二類 | 第二百四十三類 | 第二百四十四類 | 第二百四十五類 | 第二百四十六類 | 第二百四十七類 | 第二百四十八類 | 第二百四十九類 | 第二百五十類 | 第二百五十一類 | 第二百五十二類 | 第二百五十三類 | 第二百五十四類 | 第二百五十五類 | 第二百五十六類 | 第二百五十七類 | 第二百五十八類 | 第二百五十九類 | 第二百六十類 | 第二百六十一類 | 第二百六十二類 | 第二百六十三類 | 第二百六十四類 | 第二百六十五類 | 第二百六十六類 | 第二百六十七類 | 第二百六十八類 | 第二百六十九類 | 第二百七十類 | 第二百七十一類 | 第二百七十二類 | 第二百七十三類 | 第二百七十四類 | 第二百七十五類 | 第二百七十六類 | 第二百七十七類 | 第二百七十八類 | 第二百七十九類 | 第二百八十類 | 第二百八十一類 | 第二百八十二類 | 第二百八十三類 | 第二百八十四類 | 第二百八十五類 | 第二百八十六類 | 第二百八十七類 | 第二百八十八類 | 第二百八十九類 | 第二百九十類 | 第二百九十一類 | 第二百九十二類 | 第二百九十三類 | 第二百九十四類 | 第二百九十五類 | 第二百九十六類 | 第二百九十七類 | 第二百九十八類 | 第二百九十九類 | 第三百類 | 第三百一類 | 第三百二類 | 第三百三類 | 第三百四類 | 第三百五類 | 第三百六類 | 第三百七類 | 第三百八類 | 第三百九類 | 第三百十類 | 第三百十一類 | 第三百十二類 | 第三百十三類 | 第三百十四類 | 第三百十五類 | 第三百十六類 | 第三百十七類 | 第三百十八類 | 第三百十九類 | 第三百二十類 | 第三百二十一類 | 第三百二十二類 | 第三百二十三類 | 第三百二十四類 | 第三百二十五類 | 第三百二十六類 | 第三百二十七類 | 第三百二十八類 | 第三百二十九類 | 第三百三十類 | 第三百三十一類 | 第三百三十二類 | 第三百三十三類 | 第三百三十四類 | 第三百三十五類 | 第三百三十六類 | 第三百三十七類 | 第三百三十八類 | 第三百三十九類 | 第三百四十類 | 第三百四十一類 | 第三百四十二類 | 第三百四十三類 | 第三百四十四類 | 第三百四十五類 | 第三百四十六類 | 第三百四十七類 | 第三百四十八類 | 第三百四十九類 | 第三百五十類 | 第三百五十一類 | 第三百五十二類 | 第三百五十三類 | 第三百五十四類 | 第三百五十五類 | 第三百五十六類 | 第三百五十七類 | 第三百五十八類 | 第三百五十九類 | 第三百六十類 | 第三百六十一類 | 第三百六十二類 | 第三百六十三類 | 第三百六十四類 | 第三百六十五類 | 第三百六十六類 | 第三百六十七類 | 第三百六十八類 | 第三百六十九類 | 第三百七十類 | 第三百七十一類 | 第三百七十二類 | 第三百七十三類 | 第三百七十四類 | 第三百七十五類 | 第三百七十六類 | 第三百七十七類 | 第三百七十八類 | 第三百七十九類 | 第三百八十類 | 第三百八十一類 | 第三百八十二類 | 第三百八十三類 | 第三百八十四類 | 第三百八十五類 | 第三百八十六類 | 第三百八十七類 | 第三百八十八類 | 第三百八十九類 | 第三百九十類 | 第三百九十一類 | 第三百九十二類 | 第三百九十三類 | 第三百九十四類 | 第三百九十五類 | 第三百九十六類 | 第三百九十七類 | 第三百九十八類 | 第三百九十九類 | 第四百類 | 第四百一類 | 第四百二類 | 第四百三類 | 第四百四類 | 第四百五類 | 第四百六類 | 第四百七類 | 第四百八類 | 第四百九類 | 第四百十類 | 第四百十一類 | 第四百十二類 | 第四百十三類 | 第四百十四類 | 第四百十五類 | 第四百十六類 | 第四百十七類 | 第四百十八類 | 第四百十九類 | 第四百二十類 | 第四百二十一類 | 第四百二十二類 | 第四百二十三類 | 第四百二十四類 | 第四百二十五類 | 第四百二十六類 | 第四百二十七類 | 第四百二十八類 | 第四百二十九類 | 第四百三十類 | 第四百三十一類 | 第四百三十二類 | 第四百三十三類 | 第四百三十四類 | 第四百三十五類 | 第四百三十六類 | 第四百三十七類 | 第四百三十八類 | 第四百三十九類 | 第四百四十類 | 第四百四十一類 | 第四百四十二類 | 第四百四十三類 | 第四百四十四類 | 第四百四十五類 | 第四百四十六類 | 第四百四十七類 | 第四百四十八類 | 第四百四十九類 | 第四百五十類 | 第四百五十一類 | 第四百五十二類 | 第四百五十三類 | 第四百五十四類 | 第四百五十五類 | 第四百五十六類 | 第四百五十七類 | 第四百五十八類 | 第四百五十九類 | 第四百六十類 | 第四百六十一類 | 第四百六十二類 | 第四百六十三類 | 第四百六十四類 | 第四百六十五類 | 第四百六十六類 | 第四百六十七類 | 第四百六十八類 | 第四百六十九類 | 第四百七十類 | 第四百七十一類 | 第四百七十二類 | 第四百七十三類 | 第四百七十四類 | 第四百七十五類 | 第四百七十六類 | 第四百七十七類 | 第四百七十八類 | 第四百七十九類 | 第四百八十類 | 第四百八十一類 | 第四百八十二類 | 第四百八十三類 | 第四百八十四類 | 第四百八十五類 | 第四百八十六類 | 第四百八十七類 | 第四百八十八類 | 第四百八十九類 | 第四百九十類 | 第四百九十一類 | 第四百九十二類 | 第四百九十三類 | 第四百九十四類 | 第四百九十五類 | 第四百九十六類 | 第四百九十七類 | 第四百九十八類 | 第四百九十九類 | 第五百類 | 第五百一類 | 第五百二類 | 第五百三類 | 第五百四類 | 第五百五類 | 第五百六類 | 第五百七類 | 第五百八類 | 第五百九類 | 第五百十類 | 第五百十一類 | 第五百十二類 | 第五百十三類 | 第五百十四類 | 第五百十五類 | 第五百十六類 | 第五百十七類 | 第五百十八類 | 第五百十九類 | 第五百二十類 | 第五百二十一類 | 第五百二十二類 | 第五百二十三類 | 第五百二十四類 | 第五百二十五類 | 第五百二十六類 | 第五百二十七類 | 第五百二十八類 | 第五百二十九類 | 第五百三十類 | 第五百三十一類 | 第五百三十二類 | 第五百三十三類 | 第五百三十四類 | 第五百三十五類 | 第五百三十六類 | 第五百三十七類 | 第五百三十八類 | 第五百三十九類 | 第五百四十類 | 第五百四十一類 | 第五百四十二類 | 第五百四十三類 | 第五百四十四類 | 第五百四十五類 | 第五百四十六類 | 第五百四十七類 | 第五百四十八類 | 第五百四十九類 | 第五百五十類 | 第五百五十一類 | 第五百五十二類 | 第五百五十三類 | 第五百五十四類 | 第五百五十五類 | 第五百五十六類 | 第五百五十七類 | 第五百五十八類 | 第五百五十九類 | 第五百六十類 | 第五百六十一類 | 第五百六十二類 | 第五百六十三類 | 第五百六十四類 | 第五百六十五類 | 第五百六十六類 | 第五百六十七類 | 第五百六十八類 | 第五百六十九類 | 第五百七十類 | 第五百七十一類 | 第五百七十二類 | 第五百七十三類 | 第五百七十四類 | 第五百七十五類 | 第五百七十六類 | 第五百七十七類 | 第五百七十八類 | 第五百七十九類 | 第五百八十類 | 第五百八十一類 | 第五百八十二類 | 第五百八十三類 | 第五百八十四類 | 第五百八十五類 | 第五百八十六類 | 第五百八十七類 | 第五百八十八類 | 第五百八十九類 | 第五百九十類 | 第五百九十一類 | 第五百九十二類 | 第五百九十三類 | 第五百九十四類 | 第五百九十五類 | 第五百九十六類 | 第五百九十七類 | 第五百九十八類 | 第五百九十九類 | 第六百類 | 第六百一類 | 第六百二類 | 第六百三類 | 第六百四類 | 第六百五類 | 第六百六類 | 第六百七類 | 第六百八類 | 第六百九類 | 第六百十類 | 第六百十一類 | 第六百十二類 | 第六百十三類 | 第六百十四類 | 第六百十五類 | 第六百十六類 | 第六百十七類 | 第六百十八類 | 第六百十九類 | 第六百二十類 | 第六百二十一類 | 第六百二十二類 | 第六百二十三類 | 第六百二十四類 | 第六百二十五類 | 第六百二十六類 | 第六百二十七類 | 第六百二十八類 | 第六百二十九類 | 第六百三十類 | 第六百三十一類 | 第六百三十二類 | 第六百三十三類 | 第六百三十四類 | 第六百三十五類 | 第六百三十六類 | 第六百三十七類 | 第六百三十八類 | 第六百三十九類 | 第六百四十類 | 第六百四十一類 | 第六百四十二類 | 第六百四十三類 | 第六百四十四類 | 第六百四十五類 | 第六百四十六類 | 第六百四十七類 | 第六百四十八類 | 第六百四十九類 | 第六百五十類 | 第六百五十一類 | 第六百五十二類 | 第六百五十三類 | 第六百五十四類 | 第六百五十五類 | 第六百五十六類 | 第六百五十七類 | 第六百五十八類 | 第六百五十九類 | 第六百六十類 | 第六百六十一類 | 第六百六十二類 | 第六百六十三類 | 第六百六十四類 | 第六百六十五類 | 第六百六十六類 | 第六百六十七類 | 第六百六十八類 | 第六百六十九類 | 第六百七十類 | 第六百七十一類 | 第六百七十二類 | 第六百七十三類 | 第六百七十四類 | 第六百七十五類 | 第六百七十六類 | 第六百七十七類 | 第六百七十八類 | 第六百七十九類 | 第六百八十類 | 第六百八十一類 | 第六百八十二類 | 第六百八十三類 | 第六百八十四類 | 第六百八十五類 | 第六百八十六類 | 第六百八十七類 | 第六百八十八類 | 第六百八十九類 | 第六百九十類 | 第六百九十一類 | 第六百九十二類 | 第六百九十三類 | 第六百九十四類 | 第六百九十五類 | 第六百九十六類 | 第六百九十七類 | 第六百九十八類 | 第六百九十九類 | 第七百類 | 第七百一類 | 第七百二類 | 第七百三類 | 第七百四類 | 第七百五類 | 第七百六類 | 第七百七類 | 第七百八類 | 第七百九類 | 第七百十類 | 第七百十一類 | 第七百十二類 | 第七百十三類 | 第七百十四類 | 第七百十五類 | 第七百十六類 | 第七百十七類 | 第七百十八類 | 第七百十九類 | 第七百二十類 | 第七百二十一類 | 第七百二十二類 | 第七百二十三類 | 第七百二十四類 | 第七百二十五類 | 第七百二十六類 | 第七百二十七類 | 第七百二十八類 | 第七百二十九類 | 第七百三十類 | 第七百三十一類 | 第七百三十二類 | 第七百三十三類 | 第七百三十四類 | 第七百三十五類 | 第七百三十六類 | 第七百三十七類 | 第七百三十八類 | 第七百三十九類 | 第七百四十類 | 第七百四十一類 | 第七百四十二類 | 第七百四十三類 | 第七百四十四類 | 第七百四十五類 | 第七百四十六類 | 第七百四十七類 | 第七百四十八類 | 第七百四十九類 | 第七百五十類 | 第七百五十一類 | 第七百五十二類 | 第七百五十三類 | 第七百五十四類 | 第七百五十五類 | 第七百五十六類 | 第七百五十七類 | 第七百五十八類 | 第七百五十九類 | 第七百六十類 | 第七百六十一類 | 第七百六十二類 | 第七百六十三類 | 第七百六十四類 | 第七百六十五類 | 第七百六十六類 | 第七百六十七類 | 第七百六十八類 | 第七百六十九類 | 第七百七十類 | 第七百七十一類 | 第七百七十二類 | 第七百七十三類 | 第七百七十四類 | 第七百七十五類 | 第七百七十六類 | 第七百七十七類 | 第七百七十八類 | 第七百七十九類 | 第七百八十類 | 第七百八十一類 | 第七百八十二類 | 第七百八十三類 | 第七百八十四類 | 第七百八十五類 | 第七百八十六類 | 第七百八十七類 | 第七百八十八類 | 第七百八十九類 | 第七百九十類 | 第七百九十一類 | 第七百九十二類 | 第七百九十三類 | 第七百九十四類 | 第七百九十五類 | 第七百九十六類 | 第七百九十七類 | 第七百九十八類 | 第七百九十九類 | 第八百類 | 第八百一類 | 第八百二類 | 第八百三類 | 第八百四類 | 第八百五類 | 第八百六類 | 第八百七類 | 第八百八類 | 第八百九類 | 第八百十類 | 第八百十一類 | 第八百十二類 | 第八百十三類 | 第八百十四類 | 第八百十五類 | 第八百十六類 | 第八百十七類 | 第八百十八類 | 第八百十九類 | 第八百二十類 | 第八百二十一類 | 第八百二十二類 | 第八百二十三類 | 第八百二十四類 | 第八百二十五類 | 第八百二十六類 | 第八百二十七類 | 第八百二十八類 | 第八百二十九類 | 第八百三十類 | 第八百三十一類 | 第八百三十二類 | 第八百三十三類 | 第八百三十四類 | 第八百三十五類 | 第八百三十六類 | 第八百三十七類 | 第八百三十八類 | 第八百三十九類 | 第八百四十類 | 第八百四十一類 | 第八百四十二類 | 第八百四十三類 | 第八百四十四類 | 第八百四十五類 | 第八百四十六類 | 第八百四十七類 | 第八百四十八類 | 第八百四十九類 | 第八百五十類 | 第八百五十一類 | 第八百五十二類 | 第八百五十三類 | 第八百五十四類 | 第八百五十五類 | 第八百五十六類 | 第八百五十七類 | 第八百五十八類 | 第八百五十九類 | 第八百六十類 | 第八百六十一類 | 第八百六十二類 | 第八百六十三類 | 第八百六十四類 | 第八百六十五類 | 第八百六十六類 | 第八百六十七類 | 第八百六十八類 | 第八百六十九類 | 第八百七十類 | 第八百七十一類 | 第八百七十二類 | 第八百七十三類 | 第八百七十四類 | 第八百七十五類 | 第八百七十六類 | 第八百七十七類 | 第八百七十八類 | 第八百七十九類 | 第八百八十類 | 第八百八十一類 | 第八百八十二類 | 第八百八十三類 | 第八百八十四類 | 第八百八十五類 | 第八百八十六類 | 第八百八十七類 | 第八百八十八類 | 第八百八十九類 | 第八百九十類 | 第八百九十一類 | 第八百九十二類 | 第八百九十三類 | 第八百九十四類 | 第八百九十五類 | 第八百九十六類 | 第八百九十七類 | 第八百九十八類 | 第八百九十九類 | 第九百類 | 第九百一類 | 第九百二類 | 第九百三類 | 第九百四類 | 第九百五類 | 第九百六類 | 第九百七類 | 第九百八類 | 第九百九類 | 第九百十類 | 第九百十一類 | 第九百十二類 | 第九百十三類 | 第九百十四類 | 第九百十五類 | 第九百十六類 | 第九百十七類 | 第九百十八類 | 第九百十九類 | 第九百二十類 | 第九百二十一類 | 第九百二十二類 | 第九百二十三類 | 第九百二十四類 | 第九百二十五類 | 第九百二十六類 | 第九百二十七類 | 第九百二十八類 | 第九百二十九類 | 第九百三十類 | 第九百三十一類 | 第九百三十二類 | 第九百三十三類 | 第九百三十四類 | 第九百三十五類 | 第九百三十六類 | 第九百三十七類 | 第九百三十八類 | 第九百三十九類 | 第九百四十類 | 第九百四十一類 | 第九百四十二類 | 第九百四十三類 | 第九百四十四類 | 第九百四十五類 | 第九百四十六類 | 第九百四十七類 | 第九百四十八類 | 第九百四十九類 | 第九百五十類 | 第九百五十一類 | 第九百五十二類 | 第九百五十三類 | 第九百五十四類 | 第九百五十五類 | 第九百五十六類 | 第九百五十七類 | 第九百五十八類 | 第九百五十九類 | 第九百六十類 | 第九百六十一類 | 第九百六十二類 | 第九百六十三類 | 第九百六十四類 | 第九百六十五類 | 第九百六十六類 | 第九百六十七類 | 第九百六十八類 | 第九百六十九類 | 第九百七十類 | 第九百七十一類 | 第九百七十二類 | 第九百七十三類 | 第九百七十四類 | 第九百七十五類 | 第九百七十六類 | 第九百七十七類 | 第九百七十八類 | 第九百七十九類 | 第九百八十類 | 第九百八十一類 | 第九百八十二類 | 第九百八十三類 | 第九百八十四類 | 第九百八十五類 | 第九百八十六類 | 第九百八十七類 | 第九百八十八類 | 第九百八十九類 | 第九百九十類 | 第九百九十一類 | 第九百九十二類 | 第九百九十三類 | 第九百九十四類 | 第九百九十五類 | 第九百九十六類 | 第九百九十七類 | 第九百九十八類 | 第九百九十九類 | 第千類 | 第千一類 | 第千二類 | 第千三類 | 第千四類 | 第千五類 | 第千六類 | 第千七類 | 第千八類 | 第千九類 | 第千十類 | 第千十一類 | 第千十二類 | 第千十三類 | 第千十四類 | 第千十五類 | 第千十六類 | 第千十七類 | 第千十八類 | 第千十九類 | 第千二十類 | 第千二十一類 | 第千二十二類 | 第千二十三類 | 第千二十四類 | 第千二十五類 | 第千二十六類 | 第千二十七類 | 第千二十八類 | 第千二十九類 | 第千三十類 | 第千三十一類 | 第千三十二類 | 第千三十三類 | 第千三十四類 | 第千三十五類 | 第千三十六類 | 第千三十七類 | 第千三十八類 | 第千三十九類 | 第千四十類 | 第千四十一類 | 第千四十二類 | 第千四十三類 | 第千四十四類 | 第千四十五類 | 第千四十六類 | 第千四十七類 | 第千四十八類 | 第千四十九類 | 第千五十類 | 第千五十一類 | 第千五十二類 | 第千五十三類 | 第千五十四類 | 第千五十五類 | 第千五十六類 | 第千五十七類 | 第千五十八類 | 第千五十九類 | 第千六十類 | 第千六十一類 | 第千六十二類 | 第千六十三類 | 第千六十四類 | 第千六十五類 | 第千六十六類 | 第千六十七類 | 第千六十八類 | 第千六十九類 | 第千七十類 | 第千七十一類 | 第千七十二類 | 第千七十三類 | 第千七十四類 | 第千七十五類 | 第千七十六類 | 第千七十七類 | 第千七十八類 | 第千七十九類 | 第千八十類 | 第千八十一類 | 第千八十二類 | 第千八十三類 | 第千八十四類 | 第千八十五類 | 第千八十六類 | 第千八十七類 | 第千八十八類 | 第千八十九類 | 第千九十類 | 第千九十一類 | 第千九十二類 | 第千九十三類 | 第千九十四類 | 第千九十五類 | 第千九十六類 | 第千九十七類 | 第千九十八類 | 第千九十九類 | 第千百類 | 第千百一類 | 第千百二類 | 第千百三類 | 第千百四類 | 第千百五類 | 第千百六類 | 第千百七類 | 第千百八類 | 第千百九類 | 第千百十類 | 第千百十一類 | 第千百十二類 | 第千百十三類 | 第千百十四類 | 第千百十五類 | 第千百十六類 | 第千百十七類 | 第千百十八類 | 第千百十九類 | 第千百二十類 | 第千百二十一類 | 第千百二十二類 | 第千百二十三類 | 第千百二十四類 | 第千百二十五類 | 第千百二十六類 | 第千百二十七類 | 第千百二十八類 | 第千百二十九類 | 第千百三十類 | 第千百三十一類 | 第千百三十二類 | 第千百三十三類 | 第千百三十四類 | 第千百三十五類 | 第千百三十六類 | 第千百三十七類 | 第千百三十八類 | 第千百三十九類 | 第千百四十類 | 第千百四十一類 | 第千百四十二類 | 第千百四十三類 | 第千百四十四類 | 第千百四十五類 | 第千百四十六類 | 第千百四十七類 | 第千百四十八類 | 第千百四十九類 | 第千百五十類 | 第千百五十一類 | 第千百五十二類 | 第千百五十三類 | 第千百五十四類 | 第千百五十五類 | 第千百五十六類 | 第千百五十七類 | 第千百五十八類 | 第千百五十九類 | 第千百六十類 | 第千百六十一類 | 第千百六十二類 | 第千百六十三類 | 第千百六十四類 | 第千百六十五類 | 第千百六十六類 | 第千百六十七類 | 第千百六十八類 | 第千百六十九類 | 第千百七十類 | 第千百七十一類 | 第千百七十二類 | 第千百七十三類 | 第千百七十四類 | 第千百七十五類 | 第千百七十六類 | 第千百七十七類 | 第千百七十八類 | 第千百七十九類 | 第千百八十類 | 第千百八十一類 | 第千百八十二類 | 第千百八十三類 | 第千百八十四類 | 第千百八十五類 | 第千百八十六類 | 第千百八十七類 | 第千百八十八類 | 第千百八十九類 | 第千百九十類 | 第千百九十一類 | 第千百九十二類 | 第千百九十三類 | 第千百九十四類 | 第千百九十五類 | 第千百九十六類 | 第千百九十七類 | 第千百九十八類 | 第千百九十九類 | 第千二百類 | 第千二百一類 | 第千二百二類 | 第千二百三類 | 第千二百四類 | 第千二百五類 | 第千二百六類 | 第千二百七類 | 第千二百八類 | 第千二百九類 | 第千二百十類 | 第千二百十一類 | 第千二百十二類 | 第千二百十三類 | 第千二百十四類 | 第千二百十五類 | 第千二百十六類 | 第千二百十七類 | 第千二百十八類 | 第千二百十九類 | 第千二百二十類 | 第千二百二十一類 | 第千二百二十二類 | 第千二百二十三類 | 第千二百二十四類 | 第千二百二十五類 | 第千二百二十六類 | 第千二百二十七類 | 第千二百二十八類 | 第千二百二十九類 | 第千二百三十類 | 第千二百三十一類 | 第千二百三十二類 | 第千二百三十三類 | 第千二百三十四類 | 第千二百三十五類 | 第千二百三十六類 | 第千二百三十七類 | 第千二百三十八類 | 第千二百三十九類 | 第千二百四十類 | 第千二百四十一類 | 第千二百四十二類 | 第千二百四十三類 | 第千二百四十四類 | 第千二百四十五類 | 第千二百四十六類 | 第千二百四十七類 | 第千二百四十八類 | 第千二百四十九類 | 第千二百五十類 | 第千二百五十一類 | 第千二百五十二類 | 第千二百五十三類 | 第千二百五十四類 | 第千二百五十五類 | 第千二百五十六類 | 第千二百五十七類 | 第千二百五十八類 | 第千二百五十九類 | 第千二百六十類 | 第千二百六十一類 | 第千二百六十二類 | 第千二百六十三類 | 第千二百六十四類 | 第千二百六十五類 | 第千二百六十六類 | 第千二百六十七類 | 第千二百六十八類 | 第千二百六十九類 | 第千二百七十類 | 第千二百七十一類 | 第千二百七十二類 | 第千二百七十三類 | 第千二百七十四類 | 第千二百七十五類 | 第千二百七十六類 | 第千二百七十七類 | 第千二百七十八類 | 第千二百七十九類 | 第千二百八十類 | 第千二百八十一類 | 第千二百八十二類 | 第千二百八十三類 | 第千二百八十四類 | 第千二百八十五類 | 第千二百八十六類 | 第千二百八十七類 | 第千二百八十八類 | 第千二百八十九類 | 第千二百九十類 | 第千二百九十一類 | 第千二百九十二類 | 第千二百九十三類 | 第千二百九十四類 | 第千二百九十五類 | 第千二百九十六類 | 第千二百九十七類 | 第千二百九十八類 | 第千二百九十九類 | 第千三百類 | 第千三百一類 | 第千三百二類 | 第千三百三類 | 第千三百四類 | 第千三百五類 | 第千三百六類 | 第千三百七類 | 第千三百八類 | 第千三百九類 | 第千三百十類 | 第千三百十一類 | 第千三百十二類 | 第千三百十三類 | 第千三百十四類 | 第千三百十五類 | 第千三百十六類 | 第千三百十七類 | 第千三百十八類 | 第千三百十九類 | 第千三百二十類 | 第千三百二十一類 | 第千三百二十二類 | 第千三百二十三類 | 第千三百二十四類 | 第千三百二十五類 | 第千三百二十六類 | 第千三百二十七類 | 第千三百二十八類 | 第千三百二十九類 | 第千三百三十類 | 第千三百三十一類 | 第千三百三十二類 | 第千三百三十三類 | 第千三百三十四類 | 第千三百三十五類 | 第千三百三十六類 | 第千三百三十七類 | 第千三百三十八類 | 第千三百三十九類 | 第千三百四十類 | 第千三百四十一類 | 第千三百四十二類 | 第千三百四十三類 | 第千三百四十四類 | 第千三百四十五類 | 第千三百四十六類 | 第千三百四十七類 | 第千三百四十八類 | 第千三百四十九類 | 第千三百五十類 | 第千三百五十一類 | 第千三百五十二類 | 第千三百五十三類 | 第千三百五十四類 | 第千三百五十五類 | 第千三百五十六類 | 第千三百五十七類 | 第千三百五十八類 | 第千三百五十九類 | 第千三百六十類 | 第千三百六十一類 | 第千三百六十二類 | 第千三百六十三類 | 第千三百六十四類 | 第千三百六十五類 | 第千三百六十六類 | 第千三百六十七類 | 第千三百六十八類 | 第千三百六十九類 | 第千三百七十類 | 第千三百七十一類 | 第千三百七十二類 | 第千三百七十三類 | 第千三百七十四類 | 第千三百七十五類 | 第千三百七十六類 | 第千三百七十七類 | 第千三百七十八類 | 第千三百七十九類 | 第千三百八十類 | 第千三百八十一類 | 第千三百八十二類 | 第千三百八十三類 | 第千三百八十四類 | 第千三百八十五類 | 第千三百八十六類 | 第千三百八十七類 | 第千三百八十八類 | 第千三百八十九類 | 第千三百九十類 | 第千三百九十一類 | 第千三百九十二類 | 第千三百九十三類 | 第千三百九十四類 | 第千三百九十五類 | 第千三百九十六類 | 第千三百九十七類 | 第千三百九十八類 | 第千三百九十九類 | 第千四百類 | 第千四百一類 | 第千四百二類 | 第千四百三類 | 第千四百四類 | 第千四百五類 | 第千四百六類 | 第千四百七類 | 第千四百八類 | 第千四百九類 | 第千四百十類 | 第千四百十一類 | 第千四百十二類 | 第千四百十三類 | 第千四百十四類 | 第千四百十五類 | 第千四百十六類 | 第千四百十七類 | 第千四百十八類 | 第千四百十九類 | 第千四百二十類 | 第千四百二十一類 | 第千四百二十二類 | 第千四百二十三類 | 第千四百二十四類 | 第千四百二十五類 | 第千四百二十六類 | 第千四百二十七類 | 第千四百二十八類 | 第千四百二十九類 | 第千四百三十類 | 第千四百三十一類 | 第千四百三十二類 | 第千四百三十三類 | 第千四百三十四類 | 第千四百三十五類 | 第千四百三十六類 | 第千四百三十七類 | 第千四百三十八類 | 第千四百三十九類 | 第千四百四十類 | 第千四百四十一類 | 第千四百四十二類 | 第千四百四十三類 | 第千四百四十四類 | 第千四百四十五類 | 第千四百四十六類 | 第千四百四十七類 | 第千四百四十八類 | 第千四百四十九類 | 第千四百五十類 | 第千四百五十一類 | 第千四百五十二類 | 第千四百五十三類 | 第千四百五十四類 | 第千四百五十五類 | 第千四百五十六類 | 第千四百五十七類 | 第千四百五十八類 | 第千四百五十九類 | 第千四百六十類 | 第千四百六十一類 | 第千四百六十二類 | 第千四百六十三類 | 第千四百六十四類 | 第千四百六十五類 | 第千四百六十六類 | 第千四百六十七類 | 第千四百六十八類 | 第千四百六十九類 | 第千四百七十類 | 第千四百七十一類 | 第千四百七十二類 | 第千四百七十三類 | 第千四百七十四類 | 第千四百七十五類 | 第千四百七十六類 | 第千四百七十七類 | 第千四百七十八類 | 第千四百七十九類 | 第千四百八十類 | 第千四百八十一類 | 第千四百八十二類 | 第千四百八十三類 | 第千四百八十四類 | 第千四百八十五類 | 第千四百八十六類 | 第千四百八十七類 | 第千四百八十八類 | 第千四百八十九類 | 第千四百九十類 | 第千四百九十一類 | 第千四百九十二類 | 第千四百九十三類 | 第千四百九十四類 | 第千四百九十五類 | 第千四百九十六類 | 第千四百九十七類 | 第千四百九十八類 | 第千四百九十九類 | 第千五百類 | 第千五百一類 | 第千五百二類 | 第千五百三類 | 第千五百四類 | 第千五百五類 | 第千五百六類 | 第千五百七類 | 第千五百八類 | 第千五百九類 | 第千五百十類 | 第千五百十一類 | 第千五百十二類 | 第千五百十三類 | 第千五百十四類 | 第千五百十五類 | 第千五百十六類 | 第千五百十七類 | 第千五百十八類 | 第千五百十九類 | 第千五百二十類 | 第千五百二十一類 | 第千五百二十二類 | 第千五百二十三類 | 第千五百二十四類 | 第千五百二十五類 | 第千五百二十六類 | 第千五百二十七類 | 第千五百二十八類 | 第千五百二十九類 | 第千五百三十類 | 第千五百三十一類 | 第千五百三十二類 | 第千五百三十三類 | 第千五百三十四類 | 第千五百三十五類 | 第千五百三十六類 | 第千五百三十七類 | 第千五百三十八類 | 第千五百三十九類 | 第千五百四十類 | 第千五百四十一類 | 第千五百四十二類 | 第千五百四十三類 | 第千五百四十四類 | 第千五百四十五類 | 第千五百四十六類 | 第千五百四十七類 | 第千五百四十八類 | 第千五百四十九類 | 第千五百五十類 | 第千五百五十一類 | 第千五百五十二類 | 第千五百五十三類 | 第千五百五十四類 | 第千五百五十五類 | 第千五百五十六類 | 第千五百五十七類 | 第千五百五十八類 | 第千五百五十九類 | 第千五百六十類 | 第千五百六十一類 | 第千五百六十二類 | 第千五百六十三類 | 第千五百六十四類 | 第千五百六十五類 | 第千五百六十六類 | 第千五百六十七類 | 第千五百六十八類 | 第千五百六十九類 | 第千五百七十類 | 第千五百七十一類 | 第千五百七十二類 | 第千五百七十三類 | 第千五百七十四類 | 第千五百七十五類 | 第千五百七十六類 | 第千五百七十七類 | 第千五百七十八類 | 第千五百七十九類 | 第千五百八十類 | 第千五百八十一類 | 第千五百八十二類 | 第千五百八十三類 | 第千五百八十四類 | 第千五百八十五類 | 第千五百八十六類 | 第千五百八十七類 | 第千五百八十八類 | 第千五百八十九類 | 第千五百九十類 | 第千五百九十一類 | 第千五百九十二類 | 第千五百九十三類 | 第千五百九十四類 | 第千五百九十五類 | 第千五百九十六類 | 第千五百九十七類 | 第千五百九十八類 | 第千五百九十九類 | 第千六百類 | 第千六百一類 | 第千六百二類 | 第千六百三類 | 第千六百四類 | 第千六百五類 | 第千六百六類 | 第千六百七類 | 第千六百八類 | 第千六百九類 | 第千六百十類 | 第千六百十一類 | 第千六百十二類 | 第千六百十三類 | 第千六百十四類 | 第千六百十五類 | 第千六百十六類 | 第千六百十七類 | 第千六百十八類 | 第千六百十九類 | 第千六百二十類 | 第千六百二十一類 | 第千六百二十二類 | 第千六百二十三類 | 第千六百二十四類 | 第千六百二十五類 | 第千六百二十六類 | 第千六百二十七類 | 第千六百二十八類 | 第千六百二十九類 | 第千六百三十類 | 第千六百三十一類 | 第千六百三十二類 | 第千六百三十三類 | 第千六百三十四類 | 第千六百三十五類 | 第千六百三十六類 | 第千六百三十七類 | 第千六百三十八類 | 第千六百三十九類 | 第千六百四十類 | 第千六百四十一類 | 第千六百四十二類 | 第千六百四十三類 | 第千六百四十四類 | 第千六百四十五類 | 第千六百四十六類 | 第千六百四十七類 | 第千六百四十八類 | 第千六百四十九類 | 第千六百五十類 | 第千六百五十一類 | 第千六百五十二類 | 第千六百五十三類 | 第千六百五十四類 | 第千六百五十五類 | 第千六百五十六類 | 第千六百五十七類 | 第千六百五十八類 | 第千六百五十九類 | 第千六百六十類 | 第千六百六十一類 | 第千六百六十二類 | 第千六百六十三類 | 第千六百六十

第七十四類	乾燥蔬菜	合計		二一五	二〇一				
		管内		一一二					
		管外		一六三	一六〇				
		合計		一七五	一六三				
第七十五類	罐詰類	管内		一六七	六〇				
		管外		七七三	三三三				
		合計		九四〇	三九二				
第七十六類	飲食品ノ貯蔵ヲ便ニシ又ハ之ニ關スル方法及ニ關係アル器具	管内		一三	六				
		總計		一一、一六五	八、一一五	一六	一一九	四七七	九八九

審査職員

本部ハ審査官三十二名、審査囑託三十九名、審査補助三十九名、審査書記三名合計百十三名ニシテ其ノ人名左ノ如シ

審査部長

從四位勳三等薬學博士	田原良純

審査官

從三位勳二等薬學博士	丹波敬三
從四位勳三等薬學博士	池口慶三
從四位勳四等	小林房次郎
正五位勳五等薬學博士	西崎弘太郎
正五位勳五等	山下脇人
正五位勳五等	中村留二
正五位勳六等	山中源太郎
從五位勳四等	矢部規矩治
從五位勳五等	宮地鐵治
從五位勳六等農學博士	澤村眞
從五位勳六等農學博士	鈴木梅太郎
從五位勳六等	伊東一二
從五位勳六等	大林雄也
正六位勳五等	伊谷以知二郎
正六位勳五等	西村寅三
正六位 農學博士	高橋偵造
正六位	佐藤壽衛
正六位 藥學博士	石津利作
正六位	半澤清助
正六位	山縣宇之吉
從六位	湯川又夫
正七位	松井元治郎
正七位	嘉儀金一郎
正七位	安藤福三郎
正七位	江田鏻治郎
正七位	鹿又親
從七位	木下淺吉
從七位	樽野明二郎
正五位勳五等	（第三部ヨリ轉任）恩田鐵彌
正六位	（同）石原助熊
正六位	（同）石崎芳吉
從六位	（同）熊谷八十三

審査囑託

茶	中村圓一郎
同	松尾清之助
同	柿彌十郎
酒	椿宮太郎
同	田中藤兵衛
同	原島彦七
同	高原照之
同	大倉恒吉
同	嘉納彌兵衛
同	澤田儀左衛門
同	若林與左衛門
同	守永平助
同	森本仁平
酒	島博三
同	杉本鶴五郎
鑛水及果實水	鈴木紋二郎
醬油	永島忠
同	赤星政吉
同	岡尾龜次郎
同	橋本清助
同	林新次郎
同	深町經藏
同	濱口吉兵衛
同	茂木啓三郎
麵類	宮本平七
菓子	米津恒次郎
同	森永太一郎
同	黒川光景
同	山田留次郎
同	山口貞十郎
罐詰	木村政吉
同	祭原伊太郎
同	羽田如雲
同	駒崎仁兵衛
漬物及雜食品	石黒清次郎
同	石福嘉兵衛
乾燥果實	龜岡有
（兼）	小川運平
（同）	平野耕輔

（囑託）村上兵次郎
（同）栗谷實雄
高倉藤太郎

從七位勳七等
勳七等

審査補助

衣笠豐
石川靜逸
紀本參次郎
櫻井龜之助
田邊貢
兼松正次
築瀨成一
布田正次
根岸捨次郎
中島榮次
善田猶藏
山本敬三
高木禎次郎
佐田樂藏
松岡長藏
角田資道
飯田吉英
湯池定武

審査官分掌

本部ニ屬スル審査官ハ三十二名ニシテ內他部ヨリ兼任セルモノ四名アリ之ヲ第六十三類乃至第七十六類ノ十四類ニ分掌セシメ各類ニ主任及報告員各一名ヲ置ケリ但シ第六十四類ハ審査ノ都合上之ヲ更ニ三小類ニ分チ各々主任及ヒ報告員ヲ置ケリ卽チ左ノ如シ

第六十三類　茶、珈琲

主任　報告員　宮地鐵治
農學博士　澤村眞
大林雄也
半澤清助

第六十四類　酒類及其原料

（一）清酒、味淋、燒酎

主任　矢部規矩治
報告員　嘉儀金一郎
藥學博士　丹波敬三
農學博士　高橋傃造
藥學博士　石津利作
佐藤壽衞
安藤福三郎
江田鏞治郎
鹿又親

（二）麥酒

主任　佐藤壽衞
報告員　安藤福三郎
藥學博士　丹波敬三
矢部規矩治
藥學博士　石津利作

（三）葡萄酒、混成酒

主任　藥學博士　丹波敬三
報告員　安藤福三郎
藥學博士　池口慶三
藥學博士　石津利作

第六十五類　鑛水、果實水

主任　藥學博士　丹波敬三
報告員　安藤福三郎
藥學博士　池口慶三
藥學博士　西崎弘太郎
半澤清助

第六十六類　醬油、溜、ソース、味噌

主任　西村寅三
報告員　木下淺吉
半澤清助
山縣宇之吉
湯川又夫
榊野明二郎

第六十七類　酢、加工香辛料等

主任　報告員　西崎弘太郎
藥學博士　鈴木梅太郎
農學博士　西村寅三
半澤清助
山縣宇之吉

第六十八類　粉類及加工穀類

主任　報告員　小林房次郎
藥學博士　西崎弘太郎
中村留二

田和駒吉
小野辰次郎
石塚辰雄
石原重良
太田貞太郎
堀江銀之助
中村信治
塚田秀男
宮地長
布施若瑳
井上灌
服部健三
萩原昌二
柳澤秀吉
上遠野與作
瀧澤德次郎
原俊顯
山田爲藏
脇田逸平
西原周平
（兼）今井節

山中源太郎
半澤清助

第六十九類　麵類、麵包、麩、腐皮、凍豆腐

主任　伊東一二
　　小林房次郎
藥學博士　西崎弘太郎
　　中村留二
　　山中源太郎

第七十類　砂糖及飴

主任　松井元治郎
報告員　山中源太郎
　　小林房次郎
　　中村留二
　　半澤清助

第七十一類　菓子類及砂糖漬

主任　藥學博士　石津利作
報告員　伊東一二
　　小林房次郎
藥學博士　西崎弘太郎
　　中村留二
　　山中源太郎
　　松井元治郎

第七十二類　漬物及雜食品

主任　報告員　伊谷以知二郎
　　中村留二

伊東一二
半澤清助

第七十三類　畜產製品

主任　報告員　山下脇人
藥學博士　西崎弘太郎
　　半澤清助
（第三部ヨリ移列）　石崎房吉

第七十四類　乾燥蔬菜及果實

主任　報告員　恩田鐵彌
農學博士　澤村眞
　　半澤清助
（第三部ヨリ移列）　石原助熊
（同）　熊谷八十三

第七十五類　鑵詰類

主任　報告員　伊谷以知二郎
藥學博士　西崎弘太郎
　　山下脇人
（第三部ヨリ移列）　恩田鐵彌
（同）　石崎芳吉

第七十六類　飲食品ノ研究成績製造及貯藏ニ關スル方法並ニ器械器具

主任　報告員　半澤清助
農學博士　澤村眞
農學博士　鈴木梅太郎

第六十三類　茶、珈琲

第六部第六十三類ノ出品ハ製茶二千百二十一點、珈琲二點ニシテ其ノ府縣別擬賞數等ヲ表示スレハ左ノ如シ

主任　報告員　宮地鐵治

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
臺灣總督府	三七	五五		一	五	四	九	一九	五・一四
東京府	一五五	二三一			八	二一	二四	五四	三・四八
京都府	一二一	一二二			八	一九	二〇	四八	三・九七
長崎縣	一五	二三			一	三	二	六	四・〇〇
新潟縣	二三	二三			三	五	一一	一九	四・七八
埼玉縣	二〇二	二〇五		一	一三	二〇	三五	六九	三・四二
千葉縣	一六	一七			一	二	四	七	四・三八
茨城縣	三〇三	三一一			一四	一五	五六	七八	二・五七
三重縣	二〇六	二〇八		一	八	一五	三一	七二	三・五〇
靜岡縣	三〇八	三一五	一	二	一五	二二	四五	一〇八	三・五一
滋賀縣	六九	七〇			五	一一	一二	二八	四・〇六
岐阜縣	五五	五九			二	八	八	一八	三・八二
富山縣	一〇六	一〇七			一	二	二〇	二二	二・九二
山口縣	二一	二三			二	九	七	一〇	四・七六
福岡縣	五七	六二			二	六	一二	二〇	三・五一
佐賀縣	二五	二六			二	三	四	九	二・六〇
熊本縣	一〇二	一一九			六	二三	一七	三六	三・五三
宮崎縣	三六	四二			二	三	八	一三	三・六一
鹿兒島縣	一〇四	一〇五			一一	一三	一二	三八	三・六五
計	一、九六一	二、一二三	一	七	七一	一一〇	三三九	六七八	三・四六

今回ノ出品茶ハ海外輸出用再製茶及之カ原料用綠茶、內地向煎茶、玉露、嬉野製茶、烏龍茶、包種茶、紅茶等ナリトス而シテ出品點數最モ多ク且注意ヲ要スルモノハ再製用原料綠茶及內地向煎茶ナリ而シテ此ノ種ノ製茶ハ近來機械ノ應用益〻盛ナルト共ニ往〻粗製ニ流レ手揉製茶ノ技術モ漸次降下スルノ傾向アリテ之カ爲メニ外ニ向ッテハ製茶貿易ノ發展ヲ阻碍シ內ニアリテハ內地需要茶ノ品位ヲ降下スルノ恐レアリトハ往〻識者ノ歎スル處ナリ而シテ今回ノ出品ヲ見ルニ殆ント全部手揉製ニシテ機械製茶ト見ルヘキモノ殆ント之ナク市場ノ實狀ト出品茶ト相一致セサルモノアルハ誠ニ遺憾ナリト雖モ手揉製ニヨル製茶ノ技術ハ毫モ退歩ノ跡ヲ見スシテ却テ著シク進歩セルヲ認メ且全國ニ涉リテ優秀ナル職工ノ意想外ニ多數ニ存在セルコトヲ證セルハ大ニ人意ヲ强フスルニ足ルモノアリ而シテ此ノ技術ヲ益〻奬勵傳習シ機械ノ改良及其ノ善用ト相待テ製茶ノ改善ヲ圖ルハ最モ急務トスル所ニシテ識者ノ大ニ力ヲ致スヘキ所ナリトス

出品中品質ノ優良ナリシハ靜岡、三重、京都、埼玉等ヲ推スヘク九州諸縣特ニ熊本、鹿兒島、宮崎等ノ漸次改良ノ歩ヲ進メントスルノ徵アルハ注目ノ値アルヘシ品質改善中特ニ著シカリシハ製茶ノ色澤ニシテ從來ノ如ク飴色ヲ帶フルモノハ殆ント其ノ跡ヲ絕チタリ然レトモ其弊トスル所ハ或ハ若蒸ニ過キ或ハ助炭溫度ノ調節ヲ失シ爲メニ香味ヲ害シ又ハ貯藏ニ堪エ難キ製品ヲ得ルニ至ルニアリ而シテ形狀ハ從來ニ比シ概シテ扁平ナルノ失アリ將來ニ對シテハ一般ニ茶園ノ肥培ヲ懇篤ニシ製法ニ於テハ香味ノ改善ニ主力ヲ致シ特ニ製造者ハ自家生產品ノ審査ヲ行ヒ自カラ自製茶ノ缺點ヲ知ルニ至ランコトヲ望ム

出品中特殊ノ良香ヲ有スルモノアリ之レ肥培及製造技術以外ニ茶樹ノ種類、土性、地形等ト相關聯スル所少ナカラサルカ如シ當業者實地ニ就キ調査研究スルトキハ利スル所少ナカラサルヘシ

今回ノ出品茶ノ品質ハ概シテ良好ナリシト雖モ個々ニ就キ點檢スルトキハ往〻次ニ揭クル如キ缺點アリ當業者ハ宜シク自カラ鑑ミテ注意研究スル所アルヘシ

一、生葉摘採法ノ宜シカラサルモノ

一、原葉ノ粗大ニ失スルモノ

一、若摘ニ失スルモノ(茶葉ハ一般ニ若摘ヲ望ムト雖モ出品茶中極端ノ若摘ニシテ到底實用ニ適セサルモノノ少ナカラサリシ)

一、生葉ノ取扱宜シキヲ得スシテ品質ヲ損セルモノ

一、蒸熱ノ方法程度宜シキヲ得サルモノ

一、焙爐若シクハ乾燥器ニ於ケル火度ヲ誤リ爲メニ焦臭ヲ生セルモノ

一、煙臭其ノ他ノ異臭アルモノ

一、水色不良ノモノ

一、貯藏不完全ナルモノ

輸出用再製茶ハ三重縣ノ二點、滋賀縣ノ二點ヲ除ク外ハ凡テ靜岡縣ノ出品トス品質概シテ良好ニシテ此ノ如キ良茶カ多量ニ輸出セラルルニ至ラハ日本茶ノ名聲ヲ高ムルコト尠ナカラサルヘシ

玉露ノ出品ハ山城產ヲ主トシ品質最モ優等ナリシ而シテ新潟縣之ニ次キ東京府下金町村產モ亦見ルヘキモノアリ其ノ他ノ府縣ニ至リテハ見ルヘキモノ甚タ少ナカリシ

嬉野製茶ハ佐賀、長崎兩縣ノ出品トス本製茶ハ支那產珠茶ニ類シ珠茶ハ米國ニ於テ相當ノ需要アルヲ以テ時ニ之ヲ改良シテ輸出ヲ試ミントシタルコトアルモ未タ十分ニ其ノ目的ヲ達スルニ至ラスト雖モ將來ノ事測ルヘカラス而シテ內地用トシテハ古來有名ノモノニシテ一種ノ良香味アリテ一部人士ノ嗜好ニ適スルニヨリ當業者ノ努力如何ニヨリ或ハ其需用ヲ增加スルヲ得ン目下ノ狀態ニ於テ廣ク之ヲ奬勵スル能ハスト雖モ九州ノ一隅ニ本製法ヲ保存スルハ可ナラン而シテ今回ノ出品中品質ノ見ルヘキモノ少ナカラサルモ概シテ其價格ノ不廉ナルハ販路擴張上ノ著シキ障碍ナリトス

烏龍茶及包種茶ハ臺灣ノ特產ニシテ他ニ出品ナク品質ハ概シテ良好ナリシ

紅茶ハ形狀概シテ良好ニシテ水色ハ從來ノモノニ比シ著シク濃度ヲ加フルモノアリト雖モ香氣低クシ

味モ亦著シキ改良ノ跡ヲ認メス内地向トシテ使用スルニ足ランモ輸出向トシテ未タ大ナル希望ヲ繋クル能ハサルハ頗ル遺憾トスル所ナリ

珈琲二點ハ小笠原島産ニシテ其ノ品質ハ未タ輸入品ニ及ハス尚各府縣別ニ概評ヲ試ムレハ次ノ如シ

臺灣總督府

烏龍茶二十四點、包種茶二十一點、紅茶五點、磚茶二點、綠茶三點、合計五十五點

烏龍茶及包種茶ハ概シテ香氣高ク品質優良ナレトモ往〻火入及貯藏ヲ誤リテ爲メニ品質ヲ損セルモノアルト多量ノ粉茶ヲ混セルモノアルトハ其ノ缺點トスル所ナリ

紅茶ハ何レモ日本臺灣茶株式會社ノ製品ニシテ其ノ品質ハ內地産ニ比スレハ著シク優ル所アリト雖モ往〻一種ノ嫌惡スヘキ異臭アルト香氣意想外ニ低キハ其ノ缺點トスル所ナリ本島ハ既ニ氣候上優越ノ地位ニアレハ茶樹ノ種類、栽培地ノ撰擇、肥培及製造ノ方法宜シキヲ得ハ著シク改良スルヲ得ルノ望ミアルヘシ之カ調査研究ヲ望ムヤ切ナリ

磚茶ハ其ノ締方不十分ナリ之レ主トシテ原料茶ノ蒸方ノ不十分ト使用枠ノ加溫ノ不適度ニヨルヘシ

綠茶ハ形狀佳良ナレトモ色澤黑味ヲ帶ヒテ冴ヘス香味不良ナリ之カ原因ハ主トシテ本島ノ氣候ニ基クヲ覺ユ本島ニ於テ內地品ニ等シキ綠茶ヲ製スルハ蓋シ困難ナルヘシ

東京府

煎茶百九十三點、玉露二十七點、碾茶五點、紅茶二點、固形煉茶二點、珈琲二點、合計二百三十一點

煎茶ノ市內出品ノモノハ多クハ販賣業ヲ主トスルモノノ小賣用精製茶ニシテ其ノ原料茶ノ產地ハ山城ヲ主トシ埼玉縣之ニ次キ其ノ他ハ東京府下及靜岡縣等トス出品中優品ニ乏シキニアラスト雖モ水色香味等ニ缺點アルモノ少ナカラス特ニ材料ノ撰擇ニ於テ重キヲ形狀色澤ニ置クニ過クルノ傾向アリ宜シク各地ノ製茶家ヲ督勵シテ採切製法ニ力ヲ致サシメ香味ニ重キヲ置キ一般飮用者ノ趣味ヲ向上セシムルニ努力スヘシ

玉露ハ多クハ山城產ニシテ良品多カリシ

郡部ニ於ケル出品ハ金町村產ニハ良品アリ殊ニ玉露ニ於テハ大ニ賞贊スルニ足ルモノアリタリ其ノ他ノ產ハ形狀多クハ短縮シタル狹山製ヲ加味セル舊來製法ニシテ進步ノ跡極メテ少ナカリシ

京都府

煎茶七十三點、玉露四十四點、碾茶四點、紅茶一點、合計百二十二點

玉露中ノ數點ハ形狀ノ整美、色澤ノ鮮綠、香味ノ卓絕セル他ニ匹儔ヲ見ス培養ノ懇到施肥ノ多量製法ノ精練ト相俟テ殆ント間然スヘキナシト雖モ其ノ他ニアリテハ肥培、蒸熱、揉捻法、火入、調製等ニ於テ改良ノ餘地少ナカラサルヲ認メタリ

煎茶中山城產ノ良品ニアリテハ他ノ模倣ス可ラサル一種ノ良香味ヲ有シ嘆賞ニ値スト雖モ概シテ製法ニ於テハ形狀、色澤ヲ主トシ香味ニ對スル注意ヲ怠ルノ傾向アリ特ニ從來ノ良法タル揉切リノ手ヲ減シ含ミ手ヲ多クシ山城茶ノ生命タル香氣ノ發揮ヲ妨クルカ如キ大ニ注意ヲ要スル所ナリ水色ハ概シテ赤味ヲ帶ヒテ不良ナリ近時各縣製茶ノ品質著シク改善セラレタルニ山城產ノモノハ從來ニ比シテ改良ノ跡ヲ見サルハ遺憾ナリ宜シク其ノ長ヲ存シ短ヲ改ムルニ一段ノ工夫努力ヲ要スヘキナリ本府出品中山城以外ノ產ハ品質ノ見ルヘキモノ少ナカリシ

長崎縣

煎茶三點、嬉野製茶十二點、玉露一點、紅茶七點、合計二十三點

嬉野製茶中品質ノ見ルヘキモノ少ナカラサリシモ價格概シテ高キニ失スルノ憾アリ

紅茶ハ概シテ水色稍〻濃厚ナレトモ香味不十分ニシテ且往〻微臭ヲ認メタリ

新潟縣

煎茶十九點、玉露四點、合計二十三點

煎茶ハ形狀ノ良好ナルニ比シテ香氣低ク苦味稍、強ク水色亦濃厚ニ失スルノ嫌アリト雖モ概シテ品質良好ニシテ優品ニ乏シカラサリシハ賞スヘシ

玉露ハ概シテ優良ニシテ色澤ノ如キ著シク改良セルヲ認メタルモ未タ山城產ニ及ハス特ニ蒸熱ノ度ヲ誤レルモノ少ナカラサリシハ遺憾ナリ

埼玉縣

煎茶百九十九點、玉露六點、合計二百五點

煎茶ハ宇治風改良茶ノ出品多數ヲ占メ優品ニ乏シカラス之ヲ從來ノ狹山製ニ比スルニ形狀色澤著シク良好ニシテ製造中粉末ヲ生スルコト少ク他ノ產地ノモノトノ配合上支障ナク又第二煎以下ノ浸出液ノ濃厚ナル點ニ於テ一段ノ進歩ヲ見ルハ喜フヘキ所ナリ然レトモ狹山製ハ愛スヘキ特殊ノ香味ヲ備ヘ之ニヨリテ其ノ名聲ヲ博シタリ而シテ改良茶ニ於テ往、香味前者ニ及ハサルモノアリ又時ニ青臭ヲ存スルノ失アルモノアリ宜シク大ニ蒸熱ノ度合、焙爐ノ火度ニ注意スヘク特ニ火入ニ至リテハ從來ノ特技ヲ益、發揮センコトヲ希望セサルヘカラス

千葉縣

煎茶十五點、玉露二點、合計十七點

煎茶ハ品質ノ見ルニ足ルモノ少ナク概シテ形狀粗大ニ失シ特ニ貯藏不完全ニシテ火落セルモノ多ク進歩ノ跡ヲ認ムルヲ得サルヲ遺憾トス

茨城縣

煎茶二百九十七點、玉露十四點、合計三百十一點

本縣出品ノ煎茶ハ品質ヨク揃ヒタルモ前年度製造ノモノ大多數ヲ占メ從ツテ他府縣ノ出品ニ比シテ見劣リセルノミナラス特ニ優秀ナルモノニ乏シカリシモ博覽會出品用トシテ特製セルモノアリ又時ニ青臭カリシハ寫ロ喜フヘシ近來本縣茶ハ內地向ヲ主トシ管テ盛ニ製造シタル天下一製法ノモノ殆ント之ナキニ至リシハ本縣ノ製茶方針トシテ蓋シ其ノ當ヲ得タルモノナルヘシ形狀ハ丸捻ニシテ能ク締レルモ色澤、水色、香味尙不十分ノ點少ナカラスシテ生葉ノ蒸熱、焙爐ノ火度、煉火等ニ於テ注意研究ヲ要スルモノ少ナカラサルト共ニ茶園ノ培養ニ力ヲ致スハ最モ肝要ナルヘシ

三重縣

再製用原料綠茶及煎茶二百二點、玉露四點、再製釜茶一點、再製籠茶一點、合計二百八點

本縣ノ出品ハ內外兩用向ノ製品多ク且極メテ能ク統一セラレ品質概シテ良好ニシテ優品ニ乏シカラス殊ニ色澤ノ美麗ナリシハ賞贊スヘキモ亦其ノ弊ノ伴フモ之ヲ看取スルニ難カラス乃チ水色往々混濁ヲ生シ香氣比較的低シ形狀ハ稍、太ク且扁平ナルノ傾アリ本縣茶ノ將來最モ力ヲ盡スヘキハ主トシテ茶園ノ培養、蒸熱ノ改善ト揉捻及乾燥上ニ於ケル火力ノ適度ヲ得ルトニアルヘシ

靜岡縣

再製釜茶用原料綠茶百六十五點、再製籠茶用原料綠茶百十八點、再製釜茶十九點、再製籠茶七點、玉露六點、合計三百十五點

本縣出品ノ再製用綠茶ハ其ノ數甚タ多ク品質良好ニシテ且ツ能ク統一シ製造技術ノ著シク進歩セルハ喜フヘシト雖モ本縣ニテ目下製茶機械ノ使用臺數甚タ多ク製茶機械ノ進歩並ニ之レカ使用ノ必要ヲ唱フル當業者少ナカラサルニ拘ラス出品中機械製茶ト認ムルモノ極メテ少ク解說書ニ於テ機械使用ニ伴フ經營法及其ノ効果ヲ記述スルモノ極メテ稀ニシテ今回ノ出品カ縣下製茶ノ實況ヲ表示スルニ足ラサルノ感アルハ誠ニ遺憾トスル所ナリ而シテ手揉製ニ於テハ製茶ノ外形ヲ整フルト共ニ實質ノ改善ニ力ヲ致セルノ跡歷然タルハ賞スルニ足ルヘシ特ニ製茶ノ色澤ハ至大ノ改善ヲナシ天下一製ニ於テスラ飴色ヲ帶フルモノ甚タ少キニ至レルハ誠ニ喜フヘシト雖モ其ノ弊ノ歸スル所ハ往々若蒸ニ失スルニ至ルノ感アルハ誠ニ遺憾トスル所ナリ而シテ手揉製ニ於テハ製茶ノ外形ヲ整フルト共ニ實質ノ改善ニ力ヲ致セルノ跡歷然タルハ賞スルニ足ルヘシ特ニ製茶ノ色澤ハ至大ノ改善ヲナシ天下一製ニ於テスラ飴色ヲ帶フルモノ甚タ少キニ至レルハ誠ニ喜フヘシト雖モ其ノ弊ノ歸スル所ハ往々若蒸ニ失スルニ至ルノ之レ當業者ノ大ニ注意ヲ要スル所ナルヘシ

本縣茶ハ概シテ水色清澄ニシテ風味ニ乏シキノ失アリ肥料施用量ノ增加ト

摘採ノ節制トハ此ノ失ヲ去ルニ於テ最モ有効ナルヘシ

滋賀縣

再製用原料綠茶及煎茶六十五點、再製釜茶一點、再製籠茶一點、玉露二點、紅茶一點、合計七十點

本縣ノ內地向ヲ主トスル朝宮、政所等ノ煎茶ハ品質概シテ良好ナレトモ重キヲ外觀ニ置クニ過キ香味ノ之ニ伴ハサルノ失アリ輸出向ヲ主トスル地方ノ製品ハ著シク其ノ色澤ヲ改メ特ニ土山地方ノ製品ニ於テ從來往々認メタル土臭ノ如キ異香ヲ認メス水色亦大ニ改善セラレ前年ノ富山縣主催聯合共進會ノ出品ニ比シテ品質著シク良好ナリシハ喜フヘシ

岐阜縣

再製用原料綠茶及煎茶五十八點、玉露一點、合計五十九點

內地向ヲ主トスル西濃ノ煎茶ハ優品ニ乏シカラス概シテ形狀、水色ハ佳良ナルモ香氣低ク味淡泊ナルノ傾アリ茶園ノ培養ニ勉ムルト共ニ製法ニ於テ香味ノ改善ニ力ヲ致スヘシ

輸出向ヲ主トスル東濃茶ハ其ノ出品點數モ少ク改良進歩ノ跡認ムヘキモノ少シ而シテ本縣茶ノ將來ノ發展ヲ希望スヘキハ寧ロ此ノ方面ニ多シ當業者ノ奮勵ヲ望マサルヲ得ス

富山縣

煎茶百二點、玉露五點、合計百七點

本縣出品茶ノ多クハ摘採期極メテ早キ嫩芽ヲ用ヒ形狀、色澤頗ル良好ニシテ優秀ノ技能アル製茶師ノ存在ハ之ヲ認メ得ヘシト雖モ其ノ製品中殆ント實用ニ適セサルモノ少ナカラスシテ出品用トシテ特設セルノ跡歷然タリ而シテ摘採ノ極端ニ早キト形狀ニ腐心セル結果水色、香味共ニ不良ノモノ甚タ多シ但シ婦負郡出品中摘採期及製法其ノ宜シキヲ得タルモノアリ將來之等ヲ標準トシテ適當ナル改良ヲ加フルト共ニ茶園ノ肥培ニ力ヲ致スハ最モ肝要ナルヘシ

山口縣

再製用原料綠茶及煎茶十八點、紅茶五點、合計二十三點

綠茶ハ水色ハ清澄、形狀ハ細伸ニシテ共ニ可ナリ色澤ハ稍〻曇リヲ帶ヒ味ニ一種ノ刺戟性アルハ稍〻其ノ缺點トスル所ナルモ概シテ普通品トシテ需要ニ適ス今後茶園ノ培養ニ勉メ且益〻盛ンニ製法ノ傳習ヲ行フトキハ其ノ成果見ルヘキモノアラン

紅茶ハ水色淡ク香味モ亦淡泊ニ失セリ

福岡縣

再製用原料綠茶及煎茶三十一點、釜煎茶二點、玉露一點、紅茶二十八點、合計六十二點

綠茶ハ概ネ形狀粗大ニシテ色澤香味モ亦良好ナルモノ少シ然レトモ之ヲ從來ノ釜煎製ニ比較スルトキハ著シキ進歩ナルノミナラス其ノ素質良好ナレハ指導奬勵宜シキヲ得當業者ニシテ奮勵セハ將來有望ナルヘシ

紅茶ハ多少ノ見ルヘキモノナキニアラサリシモ概シテ熊本縣產ノモノニ劣リ且黴臭アルモノ多カリシヲ遺憾トス

佐賀縣

嬉野製茶二十六點

本縣出品ノ嬉野製茶ニハ其ノ品質見ルヘキモノ少ナカラサリシモ出品用トシテ特ニ精撰ヲ加ヘタルノ跡著シカリシハ遺憾ナリ本製法ハ水色ヲ損シ易キヲ以テ製造上特ニ注意ヲ要ス而シテ概シテ其ノ品質ニ比シテ價格不廉ニ失スルハ販路擴張上至大ノ障碍ナリトス

熊本縣

再製用原料綠茶百一點、紅茶十五點、綠磚茶二點、紅磚茶一點、合計百十九點

本縣ニ於テ從來ノ釜煎製茶ヲ改メテ普通製茶トナサンコトヲ企テタルハ實ニ明治四十四年ニシテ僅ニ數年ヲ經タルニ過キス今回ノ出品茶ハ概ネ改良製ニシテ輸出用再製釜茶ノ原料ニ適シ改良ノ効著

シキモノアルヲ認メタリ而シテ品質ニ於テハ水色極メテ良好ニシテ香氣亦可ナリ形狀稍、粗大ニ失スルノ傾アリ宜シク早摘ヲ奬勵シテ此ノ弊ヲ防キ揉捻ヲ十分ニシテ締リヲ能クスルニ勉ムヘシ味淡泊ナルハ自生山茶ヲ利用スルモノナレハ免レ難キ所ナルモ山麓地ニ於テ肥培ヲナシ得ル所ニテハ勉メテ之ヲ奬勵スヘシ蓋シ本縣綠茶ハ其品質ニ於テ先進地ト競爭スル能ハサル位置ニアルヲ以テ今回ノ出品茶ヲ標準トシテ勉メテ其ノ缺點ヲ除去スルト共ニ經濟的ニ改良製法ノ普及ヲ圖リ普通品ヲ以テ産出量ト價格トニ於テ他ト競爭スルヲ勉ムヘキナリ

紅茶ハ内地産トシテハ比較的優等ナリシト雖モ香氣高カラス味モ亦未タ十分ナラサルヲ遺憾トス

宮崎縣

煎茶三十六點、玉露六點、合計四十二點

本縣ノ製茶ハ都城方面ノ如キ茶園ヲ有スル地方ト自生山茶ヲ原料トスル地方ノ二方面ニ分レ前者ハ其ノ品質未タ先進諸縣ト比肩スルヲ得スト雖モ後者ニ比スレハ技術進歩シ製品概シテ良好ナリ後者ハ其ノ原料頗ル豐富ナルモ製法未タ幼稚ノ域ヲ脫スル能ハスシテ諸種ノ缺點アルニ拘ラス大觀スレハ形狀、色澤、香味共ニ意想外ニ良好ニシテ能ク内地向及輸出向ニ適スルヲ見ル今後益、製造技術ノ傳習ヲ盛ンニシ製品ノ統一ヲ圖リ販賣方法ニ注意スルトキハ將來ノ發展期シテ待ツヘキモノアラン

鹿兒島縣

煎茶百四點、玉露一點、合計百五點

本縣ハ茶園ニ適スル土地多ク氣候モ亦之ニ適シ將來大ニ有望ナリ目下ノ狀態ニテハ改良茶ハ主トシテ縣内ノ需要ニ供シ他府縣ニ移出スルモノ甚少キモ將來ハ輸出茶ノ原料ニ供スルヲ目的トセサルヘカラス之カ目的ヲ達センニハ比較的簡易ナル製法ニヨリ製法ノ普及、產額ノ增加ヲ圖ラサル可カラス而シテ明治四十三年九州沖繩聯合共進會ノ出品ニ於テハ天下一製ニ模シ形狀ニ重キヲ置キタルモノ多カリシカ今回ノ出品ハ其製法ヲ簡易ニシ形狀ヨリモ寧ロ重キヲ實質ニ置キタルハ蓋シ其ノ要ヲ得タルモノナルヘシ而シテ本縣茶ハ品質ニ於テ未タ先進地ト競爭スルニ足ラサルモ其ノ素質良好水色甚タ佳ニシテ香味モ亦著シキ缺點ヲ認メス唯色澤稍、黑味ヲ帶ヒテ冴エサルハ其ノ缺點トスル所ナリ而シテ價格ノ品質ニ比シテ甚タ高キニ失スルハ將來ノ發展上一大障碍タルヘシ

第六十四類　酒類及其原料

其一　清酒、燒酎、味淋、白酒、濁酒、混成酒

主任　矢部規矩治
報告員　嘉儀金一郎

一　清酒

清酒ノ出品區域ハ内地三府、二十六縣ヨリ朝鮮及樺太ニ亙リ出品總數千八百二十八點此人員千四百十五名ノ多キニ及ヘリ内出品點數ノ最モ多キハ東京府ノ百五十二點ニシテ廣島、愛媛、山形、熊本、愛知ノ諸縣之ニ亞キ岡山縣最モ少シ又出品人員ノ最モ多キハ廣島縣ノ百十名ニシテ之ニ亞クモノハ山形、愛媛、愛知、山口、長野、福岡ノ各縣ナリ而シテ全ク出品ナキモノハ臺灣、關東兩都督府並ニ北海道廳外十七縣トス

審査ハ分チテ(一)現品調査(二)事業成績調査ノ二項トシ更ニ後者ヲ生產額(販賣業者ノ出品ニ就テハ販賣額)調査ト其ノ他トニ分チ先ツ現品ニ就キ色澤、香味ノ優劣ヲ鑑別シ尚其ノ大部分ニ就キテ防腐劑ノ有無及主要成分ノ含量ヲ檢シ出品人ヨリ提出セル解說書ト特ニ調査セル確實ナル資料トニヨリテ生產額(又ハ販賣額)輸出額、販路、價格、製造方法、設備、營業狀態、功績等ヲ精細ニ調査シ最モ公正嚴密ニ比較審査ヲ遂ケタル結果優良品八百六十六點ヲ撰擇シ此出品人員七百十一名ニ賞ヲ擬セリ今出點數、出品人員及擬賞數ヲ各府縣別ニ表示スレハ左ノ如シ

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
朝鮮總督府	三七	三九			一	一	八	一〇	●二七〇

樺太廳	七	一〇	—	—	二	二	二	六	•八五七
東京府	二九	一五二	一	四	一九	一六	三	四三	•八六二
京都府	三三	四二	一	四	七	一二	一〇	三四	•九三九
大阪府	九	九	—	三	二	三	一	九	一•〇〇〇
兵庫縣	三三	三九	二	一三	九	七	—	三一	•八七九
新潟縣	四七	四七	—	—	一	七	八	一六	•三四〇
埼玉縣	四八	四九	—	一	三	七	一二	二三	•四五八
千葉縣	三八	四三	—	—	二	三	五	一〇	•二六三
茨城縣	四一	四六	—	—	五	七	一八	三〇	•六八三
栃木縣	三〇	三一	—	一	一	五	九	一六	•五三三
三重縣	四五	四五	—	—	—	三	一二	一五	•三三三
愛知縣	七七	八七	—	一	七	九	一九	三六	•四五五
静岡縣	三九	四〇	—	—	—	一	四	五	•一二八
山梨縣	二七	三〇	—	—	—	一	六	七	•二五九
滋賀縣	五一	五一	—	—	—	七	七	一四	•二七五
長野縣	六六	六六	—	一	三	六	二〇	三〇	•四五五
宮城縣	三二	四四	—	—	二	一〇	一三	二五	•六八八
福島縣	五一	六四	—	—	二	一〇	一五	二七	•四九〇
山形縣	八四	一一八	—	—	三	二〇	三八	六一	•六七九
秋田縣	四二	七四	—	二	一三	九	一四	二八	•五七一
富山縣	六一	六五	—	—	—	二	九	一一	•一八〇
岡山縣	一	二	—	—	—	—	—	—	—
廣島縣	一一〇	一三九	—	三	一三	一八	二九	六三	•五〇九
山口縣	七一	七七	—	—	—	二	一六	一八	•二五四
徳島縣	二六	三三	—	—	—	二	六	八	•三〇八
愛媛縣	七九	一一六	—	—	—	三	一九	二二	•二六六
福岡縣	六四	七七	—	五	六	一五	一三	四九	•七五〇
大分縣	五〇	五六			一	五	一三	一九	•三四〇
佐賀縣	四〇		—	—	三	六	一五	二四	•六〇〇
熊本縣	四七	九	—	—	二	四	一五	二一	•四四七
計	一、四一五	一、八二八	四	三八	九七	二〇三	三六九	七一一	•四六六

今回出品ノ清酒中其ノ成績上位ヲ占ムルモノハ兵庫縣、東京府及京都府ニシテ廣島縣、福岡縣、大阪府、秋田縣等之ニ亞ケリ兵庫縣ハ從來銘醸地トシテ其ノ名高キ灘五郷ノ出品ニ係ルヲ以テ其ノ成績他ニ超越セリ就中山邑太左衞門ノ「櫻正宗」西宮酒造株式會社ノ「日本盛」ハ其ノ成績特ニ優秀ナリ東京府出品ノ大部分ハ灘地方ニ於テ製造セラレタルモノヲ市内著名ノ酒問屋ヨリ出品シタルモノナルヲ以テ其ノ成績一般ニ佳良ナルハ怪シムニ足ラス末永允ノ「菊正宗」ノ如キ其ノ最モ優良ナルモノナリ京都府出品ハ主トシテ伏見町及京都市ノ生産ニシテ同地方ニ於テハ近時灘酒ニ劣ラサル優品ヲ産出ス就中成績ノ佳良ナルハ伏見町ニシテ大倉恒吉ノ「月桂冠」ノ如キハ其ノ品質ニ於テモ又事業ノ成績ニ於テモ進歩ノ跡顯著ナルモノナリ廣島縣ハ多年醸造法ノ改良ニ腐心シタル結果近年ニ至リ品質ノ向上著シク賀茂郡地方ノ産ニハ灘産ニ比シ遜色ナキ良品ヲ見ルコト少カラス今回出品數ノ甚タ多キカ如キハ又以テ同地方カ斯業ノ改良發達ヲ圖ルニ熱心ナルヲ證スルニ足ルヘシ然レトモ概ネ規模ノ大ナラサルヲ遺憾トス大阪府ノ出品ハ主モニ堺市ニシテ同地方ハ由來灘ニ亞クノ主産地ト稱セラレ品質、生産額等見ルヘキモノナキニアラスト雖モ近頃稍、不振ノ色アリ福岡縣ハ一時長足ノ進歩ヲナシ今回ニ於テモ其ノ成績佳良ナリト雖モ其發達ハ數年前ノ如クナラス秋田縣亦二、三良品ヲ産スルモ唯縣下一地方ニ止マルノミ何レモ將來一層ノ努力ヲ要ス

今回ノ出品ニ就テ其ノ全般ヲ見ルニ清酒ノ品質ハ概シテ數年前ニ比シ向上進歩ノ跡歴然タルモノアリ且ツ全國ヲ通シテ酒質ノ漸次統一セラルル傾アルヲ見ル其ノ各地出品ニ於テ地方的特色ノ著シク失ハレタルト又甚タシキ劣品ヲ見出ササルトハ以テ之ヲ證スルニ足ルヘシ由來清酒ハ我國固有ノ國民的酒精飲料ニシテ其ノ起原ハ遠ク數百年ノ昔ニアリタルニモ拘ハラス製造ノ技術ハ單ニ年來ノ舊慣ニ據リ學理的基礎ノ上ニ置カレタモノニアラサリシヲ以テ其ノ進歩極メテ遲々タリシカ明治三十

七年政府ハ醸造試驗所ヲ創設シテ諸多ノ研究ヲ行ハシメタル結果醸造學理ノ開明セラレタルモノ頗ル多ク又同所ニ於ケル試醸ノ成績ハ細大之ヲ公表シテ當業者ノ參考ニ資スルノミナラス同所並ニ税務官署ニ勤務スル技術官ヲシテ直接當業者ノ醸造場ニ就キ監督指導ノ任ニ當ラシムル等奬勵是レ努メタルト同時ニ民間ニ於テモ亦或ハ試驗場ヲ起シ研究室ヲ設ケ或ハ講話會、講習會、品評會等ヲ開キ鋭意改善ニ盡力シタル効果空シカラス最近數年間ニ於ケル技術的發達ハ實ニ驚クヘキモノアリ而シテ從來著名ナル主産地以外幾多ノ新進醸造地ヲ生シ其生産スル清酒ノ品質ハ往々ニシテ主産地ヲ凌駕スルモノアルヲ見ル誠ニ善フヘキノ現象トス今後益、原料ヲ精撰シ學理ヲ應用シ勗メテ怠ラスンハ數年ナラスシテ銘醸地ノ名ハ現今ノ如ク獨リ一、二地方ヲシテ之ヲ專ラニセシムルナキコトニ至ラン酒造業ハ國家重要ノ財源タル一大工業タルニ拘ハラス其工場ノ規模甚タ小ニシテ未タ家内的工業タルノ域ヲ脫セサルモノ多ク灘地方ニ於ケル大醸造家ト稱スルモノニアリテモ徒ニ酒造庫ノ棟數多キノミニテ工場ノ設備、組織等依然トシテ舊套ヲ脫セス機械ノ應用、生産費ノ節減、勞力ノ經濟等ニ向ヒテ改良ノ實ヲ擧ケタルモノ少キハ遺憾ナリ然レトモ自然ノ趨勢ハ酒造業ヲ驅リテ漸次資本合同ノ機運ニ向ハシメ醸造家ノ漸ク其數ヲ減スルト同時ニ大醸造家ハ益、其ノ産額ヲ增大シ今日ノ醸造高ヲ以テ之ヲ數年前ノ醸造高ニ比スレハ將ニ二倍乃至二倍半ノ膨脹ヲ見タルモノ各地往々是アリ酒造經濟ニ關スル研究ハ將來益、緊要ヲ感スルニ至ルヘシ

出品ノ清酒ニシテ飲食物防腐劑取締規則ニ牴觸シタル防腐劑ヲ含有スルモノ一モ之レナカリシカ「サリチール酸」ヲ使用シタルモノハ尚少カラスシテ總點數ノ約二割七分ニ及ヘリ右ノ内拾餘點ハ其ノ含量法令ノ制限以上ニ出テタルヲ以テ是等ハ假令其ノ成績良好ナルモノト雖モ擬賞ニ當リ總テ之レヲ除外セリ清酒ニ防腐劑ヲ混和スルハ其ノ保存ノ安全ヲ期スルニ於テ素ヨリ有効ナリト雖モ清酒ノ品質上又衞生上其ノ量ノ多キハ少キニ劣リ又之ヲ使用セサルハ否ラサルニ優ルト云ハサルヘカラス清酒醸造ノ技術ハ晩近長足ノ進歩ヲ現ハシタルコト前已ニ述ヘタル如キモ夏季貯藏ノ方法ニ至リテハ今尚暗憺トシテ研究ノ餘地頗ル多シ當業者ノ留意考究ヲ要スル所ナリ

今回出品ノ清酒中税務官吏ニヨリ封緘ヲ施サレタルモノ少カラサリシカ右ハ現品採取ニ際シ税務官ノ立會ヲ經其ノ確實ナルヲ證明スルモノニシテ此ノ如キハ審査上便宜少カラストス將來宜シク出品ノ全部ニ亙リテ之カ實行ヲ見ンコトヲ望ム

審査ニ供シタル清酒中審査ニ先チテ變敗ニ陷レルモノハ外部光線ノ作用ニヨリ内容清酒ノ香味上ニ變化ヲ及ホスコト最モ容易ナルカ故ニ審査上意外ノ不利ヲ蒙ルコトナシトセス此ノ點ニ於テハ濃褐色ヲ害シ色澤ヲ損シタルモノ往々之レアリシハ遺憾ナリ又出品容器トシテ淡綠色ノ罎ヲ用ヒタルモノカ爲メニシテ誠ニ喜フヘシ然レトモ尚出品容器ノ處理、塞栓ノ方法等宜シキヲ得サリシ爲メ或ハ香味少カラス凡ソ硝子罎ニシテ無色又ハ淡綠色ナルモノハ就中兵庫縣灘、大阪府堺市及福岡縣城島町ノ當業者中ニ於テ最モ多ク一人一年間ノ輸移出高一萬五千石、價額九十萬圓ノ多キニ達スルモノアリ而シテ其ノ輸移出先ハ朝鮮、關東州、支那ヨリ遠ク布哇、北米合衆國及英領加奈陀ニ及ヒ概ネ各地在留邦人ノ需要ストコロナリ清酒ノ輸移出高ハ日露戰役後頓ニ激增シテ六萬五千石ニ上リ爾後益、增加シテ大正元年ニハ正ニ七萬石、價四百萬圓ニ達シタリシカ近時朝鮮及布哇ニ於テ清酒醸造事業ノ企劃セラルルモノ漸ク多キヲ加ヘ爲メニ内地ヨリノ輸移出高ニ幾分ノ減少ヲ見ルニ至レリ今最近三箇年間ニ於ケル清酒輸移出額並ニ輸移出先ヲ示セハ左表ノ如シ

清酒最近三箇年輸移出高國別表

輸移出先	大正二年			大正元年			明治四十四年		
	數量	價格	數量一石ニ付價格	數量	價格	數量一石ニ付價格	數量	價格	數量一石ニ付價格
朝鮮	三一、一六〇石	一、七六四、一三五円	五、九二六	三二、二八三石	一、七七六、五九二円	五、九二六	三〇、九五三石	一、六三三、三四六円	五、二八
支那	六、三八〇	三八八、〇五五	六、〇三一	三四七、〇六九		三四七、〇六九	七、〇三一	三八七、五一五	五、二八

關東州	一四、三五九	八三〇、九七四	一五、三六四	八六五、七七二	一五、七三三	八四八、八九七
香港	一八〇	一二、九六三	二〇〇	一三、七〇五	一五五	一〇、一〇五
英領印度	七	五八〇	三	二二八	一三	一、一四三
同海峽殖民地	六七	五、二二五	四九	三、八七五	三七	二、六四一
蘭領印度	五	四一二	九	六八二	四五	三、三八三
佛領印度	一二	六一三	―	―	二	一六四
露領亞細亞	八	四六〇	―	―	八	四五二
比律賓諸島	四一	三、四四三	四四	三、四二八	二九	二、〇二一
暹羅	四	三九一	一	一一六	二	一四七
英吉利	一五	一、二二九	一八	一、四二七	二六	二、二七四
佛蘭西	七	五七六	三	二五七	三	二二四
獨逸	七	六四二	七	五八四	一三	一、一五四
白耳義	三	三一一	二	一六二	二	一九一
露西亞	三	二三九	二	一五五	一	九〇
北米合衆國	六、九八三	四九九、七三四	七、七一二	四九八、六四一	七、五二五	四四四、四一〇
英領亞米利加	二、二七四	一六〇、一一四	二、四〇六	一五六、八九一	二、〇六七	一二七、九四八
墨西哥	四	三三五	二	一七七	三	二四九
濠太剌利	五五	四、六八〇	四二	三、三九八	五	四三二
布哇	四、五一四	二八五、八〇四	五、六一〇	三二六、一六四	五、三九五	三〇〇、九五七
其他	二〇	一、三二七	八	六八七	三	二六一
計	六六、一〇八	三、九六二、二四二	六九、六九一	四、〇〇〇、〇四〇	六九、〇五二	三、七六八、〇〇四

分析試驗ハ出品清酒ノ大部分ニ對シテ之ヲ行ヒタリ今左ニ金牌以上ノ受賞者中ニ就キ其ノ成績ヲ掲クヘシ

清酒分析表

酒銘	府縣別	出品人氏名	酒精(容量)	越幾斯	總酸(琥珀酸トシテ)
菊正宗	東京府	末永允	一七、二〇	四、〇一二	〇、二〇八二
山海	同	中井酒店	一八、四六	三、三二六	〇、二三一三
褒紋正宗	同	鹿島乃婦	一七、六二	五、三一二	〇、二一九七
しら泉	同	富士本商店	一八、六一	三、六五二	〇、二一九七
月桂冠	京都府	大倉恒吉	一七、九六	三、三八八	〇、一九六六
金鵄正宗	同	堀野久造	一八、一五	四、四二六	〇、一九六六
白菊盛	大阪府	肥塚源次郎	一八、六一	三、三五二	〇、二三一六
櫻正宗	兵庫縣	山邑太左衛門	一八、一一	二、九五六	〇、二三一二
日本盛	同	西宮酒造株式會社	一七、八三	五、九〇一	〇、二七二八
白鹿	同	辰馬吉左衛門	一八、二七	三、八二四	〇、二五四四
白鶴	同	嘉納合名會社	一八、七七	二、九三〇	〇、二二七八
日本魂	同	江井島酒造株式會社	一八、〇二	二、七一八	〇、一九六六
澤之鶴	同	石崎合資會社	一八、三三	三、二七四	〇、二二〇三
忠勇正宗	同	若林合名會社	一八、六五	二、一三二	〇、二〇八二
大關	同	長部文治郎	一八、六五	三、四二〇	〇、二二八八
富久娘	同	花木甚右衛門	一九、一一	三、三六六	〇、二三六一
白鷹	同	辰馬悅藏	一七、六二	五、七〇〇	〇、二一七六
清正	埼玉縣	鈴木忠右衛門	一八、四〇	二、八九七	〇、二一九七
一德	栃木縣	下野酒造株式會社	一八、一六	三、〇七〇	〇、二五二〇
兩關	秋田縣	伊藤仁右衛門	一七、四七	三、七二二	〇、一九六六
白牡丹	廣島縣	島博三	一八、一六	四、二二四	〇、二一九七

二　燒酎、味淋、白酒、濁酒、混成酒

此ノ種ニ屬スル出品總數ハ二百點、此ノ出品人員百九十二名トス內燒酎ノ出品者ハ最モ多ク味淋之ニ亞キ白酒、濁酒及混成酒ニ至リテハ僅ニ十點ヲ出テス

審査ノ方法ハ總テ清酒ニ準シ最モ嚴密ニ之ヲ行ヒ其ノ結果燒酎四十三點四十三名、味淋二十五點二十四名、白酒五點五名、混成酒三點三名ニ賞ヲ擬セリ

今其ノ各種類ニ就キ出品數及擬賞數ヲ府縣別ニ掲クレハ左ノ如シ

焼酎

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
朝鮮總督府	四四	四四			一		二	四	一・〇〇〇
關東都督府	一	一							
東京府	一七	一八							
三重縣	一七	一七				一	一	二	一・〇〇〇
愛知縣	四四	四四				一	一	二	一・〇〇〇
宮崎縣	四五	四八							
沖繩縣	五〇	五〇							
計	一三八	一四二			一	二	四	七	一・〇〇〇

味淋

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
東京府	七	七							
京都府	一	一							
大阪府	一	一							
千葉縣	八	一〇							
三重縣	四	五							
愛知縣	一五	一五							
山梨縣	一	一							
廣島縣	二	二							
計	三九	四二							

白酒

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
東京府	五	六							

濁酒

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
神奈川縣	一	一							
靜岡縣	一	一							
愛媛縣	一	一							
大分縣	二	二							
計	一〇	一一							

混成酒

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合
秋田縣	二	二							
朝鮮總督府	一	一							
關東都督府	一	一							
廣島縣	一	一							
計	三	三							

一、燒酎　燒酎ヲ出品シタルハ一府四縣、朝鮮及關東州ニ止マリ其ノ總點數ハ百四十二點、此ノ人員百三十八名トス就中出品ノ最モ多キハ沖繩縣ニシテ宮崎縣、東京府、三重縣之ニ亞キ其ノ他ハ何レモ四點以下ニ過キス

沖繩縣ノ出品ハ總テ同縣特有ノ物產タル泡盛ニシテ品質ノ佳良ナル往々內地製燒酎ニ優ルモノモアリ然レトモ概シテ規模小ニシテ生產額大ナラス宮崎縣ノ燒酎ハ甘藷製及米製ノ兩種アリ其ノ成績普通ニシテ特ニ良品ヲ見ス殊ニ甘藷製ハ一種ノ特臭アルヲ以テ一般ノ嗜好ニ適セス尙大ニ改良ノ餘地アルヲ認ム三重縣ノ出品ニモ亦粕取、酒取ノ二種アリテ品質一般ニ良好ナリ由來三重縣ハ燒酎ノ主產地ニシテ販路遠ク東都ニ及ヘリ今後益、改良ニ努メ其ノ聲價ヲ失墜セサランコトヲ期スヘシ東京府及朝鮮總督府ノ出品中ニハ一、二良品ヲ見其ノ生產額亦少カラサルモノアリ關東都督府

出品ハ彼地居住邦人ノ製造ニ係ル高粱酒唯一點アルノミニシテ其ノ成績ハ佳良ナリ

燒酎ハ近年著シク其ノ生產高ヲ增加シ一年ノ產額二十六萬石ニ垂ムトシ之レヲ十年前ニ比スレハ約二倍ノ多キニ達セリ是レ畢竟淸酒價格ノ昂騰ニ伴ヒ比較的低廉ナル燒酎ニ對スル下級社會ノ需用益〻多キヲ致セルニ因ルモノナレハ燒酎製造業者タルモノ將來一層其蒸餾法及精製法ニ改良ヲ加ヘ「フーゼル」油ノ如キ衞生上有害ナル成分ノ含量ヲ減少スルコトヲ力ムヘシ彼ノ往々ニシテ渾濁ヲ呈スルモノアルカ如キ亦改良ノ一要點ナリ

一、味淋　味淋ノ出品點數ハ四十二點、此ノ人員三十九名就中出品ノ最モ多キハ愛知縣及千葉縣ニシテ東京府、三重縣之ニ亞キ其ノ他ハ廣島縣外二府一縣ニ於テ一點乃至二點アルノミ而シテ千葉縣、愛知縣及京都府ニ於テ優品ヲ見タリ千葉縣ノ出品ハ主ニ流山町及佐原町ノ產出ニシテ右兩地ハ從來味淋ノ產地トシテ顯ハルルヲ以テ今回ノ出品亦其ノ成績ノ良好ナル怪ムニ足ラス愛知縣大濱町並ニ京都府伏見町亦近時良品ヲ出シ生產額亦次第ニ增大シテ已ニ販路ノ海外ニ及フモノアリ尙益〻力メテ怠ラスンハ將來甚タ有望タルヲ疑ハス出品味淋中金牌以上ノ受賞者ニ就キ分析試驗ヲ行ヒタルニ其ノ成績左ノ如シ

酒名	府縣別	出品人氏名	酒精（容量）	越幾斯（琥珀酸トシテ）	總酸
寶	京都府	四方合名會社	一五、九四	四三、四七六	〇、一六一八
萬上	千葉縣	堀切紋次郎	一八、二一	——	〇、一三八七
九重櫻	愛知縣	石川八郎治	一七、〇八	四二、三一四	〇、一六一八

一、白酒　白酒ノ出品ハ總計十一點、此ノ人員十名ニシテ東京府ノ六點ヲ以テ最モ多シトス其ノ他大分、神奈川、靜岡、愛媛ノ諸縣ニ於テ一點乃至二點アルノミ右ノ內東京府及神奈川縣ノ出品ニ於テ成績ノ稍〻見ルヘキモノ一、二アリシ外特ニ記スヘキモノナシ

一、濁酒　秋田縣ヨリ僅ニ二點ノ出品アリ見ルニ足ルヘキモノナシ

一、混成酒　朝鮮ヨリ甘紅露酒、關東州ヨリ玫瑰露酒並ニ廣島縣ヨリ保命酒各一點ノ出品アリ其ノ品質ハ何レモ良好ナリ

其二　麥酒及其ノ原料

此種ノ出品ハ麥酒十三點及麥芽並忽布各一點、出品者ハ大日本麥酒株式會社及帝國ビール株式會社ニシテ原料麥芽及忽布ハ大日本麥酒株式會社ノ出品ニ係リ內地產ニシテ此種ノ出品ハ今回ヲ以テ嚆矢トナス

今擬賞數ヲ揭記スレハ左ノ如シ

府縣名	出品點數	出品人員	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞割合	出品點數ニ對スル擬賞割合
東京	一三	三	一	二	一	——	——	四	一三・三三	三〇・七
福岡	一	一	——	——	——	——	——	——	一〇・〇〇	一〇・〇〇

本邦ニ於ケル麥酒釀造業ノ發展ハ殆ト當業者ノ努力ニ因ルモノニシテ四箇ノ會社ハ互ニ其ノ釀造ニ蘊奧ヲ盡クシ逐年品質優秀ナル麥酒ヲ供給スルニ至リ加之海外ニ輸出シテ漸次其ノ範圍ヲ擴大スルハ誠ニ邦家ノ爲メ欣ヒニ堪ヘス然シテ此際當事者ノ注意ヲ乞ハントスルモノハ其ノ國內並海外ニ於ケル需要供給ノ消長關聯スル所ヲ慮リ製造ヲ企劃スヘキモノニシテ猥リニ生產過剩ヲ來タサシメ同業牆ニ鬩キ延テ國家經濟上ノ損失ヲ來サヽル樣深ク大局ニ注目シ徒ラニ投機的計劃ニ類スルカ如キコトヲ以テ一時ノ私利ヲ壟斷セントスルカ如キコトアリトセハ之レ寧ロ我邦ニ於ケル本業ノ秩序的發展ヲ阻害スルモノト謂ハサルヘカラス

試ニ大藏省外國貿易年報ニ依リ調査スルニ麥酒ノ輸出額ハ別表ノ如クニシテ戰役ノ餘勢ヲ藉リテ輸出シタル額ノ漸次平時狀態ニ復シタルハ已ムコトヲ得サル所ニシテ四十三年八月朝鮮ノ併合ニ依リ統計上約十八萬打ヲ減少シタルニ拘ラス爾後逐年增加ヲ示シ其ノ輸出範圍モ亦擴大ノ趨勢ニ在リ

年次	數量	價格
四十年度	五九三、二六六 打	一、三二九、八六六 円
四十一年度	四九四、〇三〇	一、二〇七、七二七
四十二年度	四一八、六六五	九七二、一八二
四十三年度	四一三、七四一	九七八、九五九

年次	數量	價格
四十四年度	二七六、三三〇 打	六五五、八二七 円
大正元年度	二八六、九〇二	七二三、〇三五
大正二年度	三四三、〇九〇	七七八、二二〇

小壜ハ二本、樽入ハ四合ヲ以テ大壜一本ニ換算以下同斷

輸出先	四十四年度 數量	四十四年度 價格	大正元年度 數量	大正元年度 價格	大正二年度 數量	大正二年度 價格
支那	四九、二七九 打	三三三、三一九 円	一七四、三五九 打	三九四、三一四 円	一七八、四七七 打	三九九、三八八 円
東州	四二、四五一	二〇一、九一八	七二、七九九	一九四、三五八	八五、一〇四	二二四、七四五
香港	一八、五〇四	四一、〇六六	二一、四五〇	四八、五〇六	二五、〇五二	五三、〇九七
英領印度	二二四	五九六	一四〇	三八五	一、九〇一	三、七六八
英領海峽植民地	一五、九四七	三四、五四九	一八、八三六	四〇、一二三	二一、八〇七	四五、一八〇
蘭領印度	五六〇	一、二〇四	二二〇	四四二	一八四	三五二
佛領印度	—	—	—	—	四	一一
露領亞細亞	八、六五四	二三、五七七	八、七七六	二三、〇六七	九、七八八	二五、〇六一
比律賓諸	七七〇	二、〇〇四	六六〇	一、六七五	四五〇	一、一三六
暹	八〇八	一、六〇三	四一五	九九二	六〇〇	一、二一六
英吉利	二四八	五一四	八	二六	—	—
露西亞	一、〇二〇	二、九二三	—	—	—	—
獨逸	—	—	八	二六	—	—
濠太剌利	六四〇	一、二五九	八三八	一、六二八	五、七五〇	一一、三四二
其他諸國	四、三七六	一一、〇七九	七、〇六二	一七、三五〇	五、三二四	一二、九二四

既往三箇年間ノ麥酒釀造高ハ四十三年度一五五、七四一石、四十四年度一七八、六六〇石大正元年度一九六、四〇四石ニシテ年次增加ヲ示シ其ノ品質モ亦一、二ノモノヲ除キ一般ニ佳良ナルニ拘ラス別揭分析表ニ就テ之ヲ見ルニ麥芽汁濃度並醱酵度等ハ特種ノモノヲ除キテ尚正規ニ達セサルモノ比較的多カリシハ甚タ遺憾ニ堪ヘス從來正規ノ醱酵度ヲ保チタルモノニシテ之ヲ缺クニ至リタルハ抑モ競爭ノ餘弊茲ニ及ヒタルカ將又釀造操技者ノ不注意ニ因ルカ當事者ノ注意ヲ希ハサルヘカラス

酒銘	アルコール(重量)	越幾斯	麥汁濃度	眞正醱酵度
ボツクエール	三、七六	六、八八	一四、〇八	五一、一四
キリンビール(コルク)	三、九九	五、〇六	一一、八三	五七、二三
同(クラウン)	三、八七	五、三八	一二、八五	五八、一三
ビルスナビール(コルク)	三、九三	五、三八	一二、〇〇	五五、一七
ミユンヘンビール	四、一七	六、〇二	一四、〇一	五七、〇四
サツポロ黑ビール	四、〇五	七、四五	一五、一六	五〇、八六
サツポロビール	四、二九	四、六九	一二、九六	六三、八一
エビスビール	四、二九	四、六八	一二、九五	六三、八六
アサヒビール	四、四一	五、三五	一三、八一	六一、二六
東京ビール	四、一七	五、一四	一三、一七	六〇、九七
カブトビール	三、九九	五、八二	一三、四九	五六、八六
サクラビール	三、七五	五、七九	一三、〇一	五五、四九

大日本麥酒株式會社ハ久シキ以前ヨリ原料麥芽ノ製造並忽布ノ栽培ニ意ヲ注キ現今ニ於テハ麥芽年額約四萬數千石ヲ製造スルノ設備ヲ爲シ忽布約一萬斤ヲ生產シ麥芽ハ品質佳良ニシテ舶來品ニ劣ラス忽布ハ尚其ノ域ニ達セサルモノノ如シ而シテ該社ハ大麥ノ耕作ニ就テ奬勵法ヲ設ケ年々相當ノ技術者ヲ傭聘シテ大麥ノ審査ヲ行ヒ優良ナルモノニハ賞ヲ與フル等鋭意原料品ノ製造ヲ企ツルハ誠ニ推賞スヘシ此等原料ノ輸入ハ別表ノ如ク逐年增加シテ遂ニ年額百萬圓ヲ超過スルニ至レリ爾餘ノ當業者モ亦單ニ麥酒ノ釀造及其ノ販賣ニノミ腐心スルコトナク原料品ノ製造等ニ留意シ將來益〻是カ計劃ヲ實現シ啻ニ輸入ヲ防止スルノミナラス尚進ンテ之レカ輸出ヲ圖ルヘキモノニシテ今後此等出品ノ多數ナランコトヲ希望シテ止マス

年度	麥芽	價格	忽布	價格
四十三年度	三七、九三五 ヒユル	四一四、九五二 円	一三〇、六四一 斤	一八二、四八九 円

四十四年度	二六、三一二	二八三、九五二
大正元年度	四二、〇〇二	四九一、六四九
大正二年度	六二、一一四	七二九、三一四

之ヲ要スルニ本業ノ發展ハ邦家ノ爲メ慶スヘキコトニシテ輸入ヲ根絶シ却テ百萬圓ニ垂ントスル輸出ヲ爲スニ至レルモ尚一層ノ努力ニ依テ海外殊ニ隣邦ノ開拓完カランコトヲ希ヒ然シテ之レカ容器ハ主トシテ硝子壜ナルヲ以テ製壜洗壜壜詰、塞栓、火入、包裝等諸般ノ操作ニ就キ比較的經濟的ニシテ且ツ容易ニ其目的ヲ達スルコトニ向テ歩武ヲ進捗センコトヲ希望ス

其三　葡萄酒、混成酒

本種ハ出品人員二十三名、總數四十七點ニシテ生葡萄酒二十一點、甘味滋養葡萄酒十二點、蒸餾酒六點及果酒八點トシ其府縣別及擬賞數ハ左表ノ如シ

主任　藥學博士　丹波敬三
報告員　安藤福三郎

府縣別	人員	葡萄酒 滋養葡萄酒	蒸餾酒	果酒	計	擬賞數 名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞割合	出品點數ニ對スル擬賞割合
朝鮮	三	二	二		六		二	一			三	一〇〇・〇〇	五〇・〇〇
北海道	一				一							一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇
東京	五	三	二	一	八			三			三	六〇・〇〇	三七・五
京都	二				二			二			二	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇
神奈川	二	三			三							五〇・〇〇	三三・三三
茨城	一	一			一							一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇
山梨	五	一〇	六	二	一八		四	二	一	一	七	一四〇・〇〇	三八・八九
長野	一	二	二		四							一〇〇・〇〇	二五・〇〇
秋田	一				一								
廣島	一				一								
山口	一	二	一		二								
計	二三	二二	一〇	一九	八四								

本邦ニ於ケル葡萄酒釀造業者ノ努力ハ久シキニ拘ラス優秀ナル出品ナキハ甚タ遺憾ニ堪ヘサルトコロニシテ風土ノ關係ニ依リテ葡萄果ノ善良ナルモノヲ得難キニ基因スルモノトナセハ大ニ考慮ヲ要スヘキコトナリトス

朝鮮出品中ノ赤葡萄酒二點ハ其ノ色澤香味共ニ佳良ニシテ將來囑望スヘキモノタリ朝鮮ニ於ケル葡萄酒ノ釀造ハ最近ノ經營ニ過キサルモ其ノ結果頗ル良好ナルハ常ニ乾燥ノ狀態ニ在ル空氣ト葡萄樹ノ栽培ニ最モ適當ナル土質トニ依リ葡萄果ノ生育佳良ナルモノノ如ク葡萄果中ノ糖分ハ常ニ百分ノ二十ニ達シ數々之ヲ超過スルモノアリト云フニ依リテ之ヲ見レハ朝鮮ノ地將來葡萄酒ノ銘釀地タルヘキ資格ヲ具備スルモノト謂フヘシ

從來內地ニ於ケル葡萄樹ノ栽培ニ就テハ苦心經營ノ跡大ニ見ルヘキモノアリテ製成酒ノ品質モ亦之ヲ既往ニ比較シテ漸次昂上セルモノアルモ尚風土ノ支配ヲ受クルコト多クシテ到底適當ナル葡萄果ヲ得ルコト難ク從ヒテ善良ナル葡萄酒ヲ釀造スルコト能ハサルモノトナセハ當業者ノ一考ヲ煩ハサルヘカラス

今回ノ出品中ニ著色シタルモノアリシト又佛國產葡萄酒ニアラサルヤ否ヤヲ疑ハシムルモノアリシハ甚タ遺憾ニ堪ヘサルトコロニシテ生葡萄酒ニ著色ヲ施シタルモノアリシハ偶々以テ葡萄酒釀造業ノ現況ヲ表示シタルモノト謂フヘク乙ニ至リテハ更ニ奮勵努力シ舶來品ヲ凌駕スヘキ製品ヲ釀造センコトヲ希望スルニ止ム

今左ニ參考ノ爲出品ニ就キ施行シタル分析成績ヲ揭ク

酒銘	府縣別	出品人	種別	酒精	揮發酸	總酸
金札虎印純良葡萄酒	朝鮮	大西文三郎	赤	九、一七〇〇	二、五六六〇	〇、八五二六
銀札虎印純良葡萄酒	同	同	赤	九、四二〇〇	—	〇、八八二〇
信玄印甲州園葡萄酒	東京	降矢虎馬之助	赤	一〇、三二〇〇	—	一、一七六〇

同	同	同	白	一一、三三〇〇	二、九三二〇	〇、六八二〇
玉葡萄酒	東京	原雄一	赤	八、九二〇〇	二、四七七〇	一、一六一四
皇國葡萄酒	神奈川	中垣秀雄	赤	六、八三〇〇	—	〇、七九三八
同	同	同	白	九、六二〇〇	二、五五四〇	〇、八三七九
星印津久井葡萄酒	同	和智知誓	白	七、九五〇〇		〇、六二三〇
純粹生子葡萄酒	茨城	塚原積藏	赤	六、九四〇〇	—	〇、七七九一
大黒天印甲斐産葡萄酒	山梨	宮崎光太郎	赤	九、五七〇〇		一、三二三〇
同	同	同	白	八、八二〇〇	二、三八四〇	一、一七六〇
赤葡萄酒	同	川崎善太郎	赤	九、八七〇〇	三、二二二〇	一、〇二九〇
白葡萄酒	同	同	白	七、九五〇〇	三、二二二〇	〇、七七九一
マルキ印マルキ葡萄酒	同	土屋喜市郎	赤	八、五一〇〇	—	一、〇二九〇
同	同	同	白	九、三二〇〇	一、〇一六〇	一、一一七二
甲州葡萄酒	同	甲州葡萄酒株式會社	赤	九、六七〇〇		一、一七〇〇
同	同	同	白	一〇、二七〇〇	一、〇二八〇	一、〇二九〇
日ノ出印葡萄酒	同	橘田豊作	赤	八、一五〇〇	二、八九六〇	一、三二三〇
同	同	同	白	九、三二〇〇	—	〇、六三三〇
桔梗印葡萄酒	長野	八幡原農園	赤	八、三六〇〇	—	一、〇二九〇
同	同	同	白	九、四七〇〇	—	〇、六九三八

備考 表中縱線ヲ引ケルモノハ分析ノ際材料不足ノ爲メ施行シ能ハサリシモノニシテ東京衛生試驗所ノ分析ニ係ル

滋養甘味葡萄酒ハ其ノ出品十二點ニ上リタルモ或ハ甘味度ヲ越ヘ若クハ著シク著色ヲ施シタルモノ多ク擬賞品ヲ得サリシ此他蒸餾酒ニハ品質佳良ト認ムヘキモノ二點ヲ得テ之ニ賞ヲ擬シタルモ果酒ニ至リテハ往年ノ盛況何處ニカ去リテ又回復シ能ハサルモノノ如ク殆ント果酒トシテ之ヲ推奬スヘキモノナカリシハ斯業ノ爲メ憂慮ニ堪ヘス

惟フニ本邦ニ於ケル葡萄酒釀造業ハ勿論蒸餾酒、果酒等ノ製造ハ尙奬勵ヲ要スルモノ多ク近來葡萄酒ノ釀造高ハ漸ク二千石ヲ超過シタルモ其ノ輸入額ハ別表ノ如ク約五倍ニ達シ金額亦尠カラス當業者ノ努力ヲ求メサルヘカラス

年度	内地釀造高 葡萄酒	果酒	輸入 葡萄酒(壜入)	價格	同上(其ノ他)	價格
四十三年度	一、九七四、八〇六合	一四五、八八五合	一、三七四、三〇七合	二四七、四五二円	九、七〇八、九五六合	三〇〇、九三三円
四十四年度	一、一五四、九四三	一一五、五二〇	二、五五三、九五七	四六六、七五五	一六、六八一、四四四	六七五、一五七
大正元年度	二、三六八、六七九	一五七、三七四	七一一、七九〇	一六一、七五四	一、八九二、九五〇	八〇、〇七一
大正二年度	—	—	九五七、三二九	二〇四、一〇六	七、九九二、三六九	二八八、九三三

年度	ウヰスキー(壜入)	價格	同上(其他)	價格	シャンパン	價格	其他酒類	價格	價格合計
四十三年度	一七〇、〇三六合	三三、八二〇円	四五三、一四四合	六三、三二一円	二三九、四〇七合	一一六、九三七円	九一六、六五三合	一一一、三〇一円	八七三、七四五円
四十四年度	九三、三三一	一七、九六七	六八六、七二七	九六、三九三	三八三、六二八	一九五、七六二	八二九、八六四	九九、七二一	一、五五一、七四五
大正元年度	二一六、八二七	二四、二〇七	七一一、三五八	九七、七六四	九〇、〇九一	四九、三九〇	一、一二九、五七二	一二七、〇〇六	五四〇、一九二
大正二年度	二一六、九三八	二四、二三七	八〇三、三二六	一〇九、三三一	一一五、九四六	六八、〇六九	一、三六五、六〇四	一五七、九一二	八五二、五七八

備考 輸入ハ大藏省外國貿易年報ニ依リ單位「リートル」ヲ單位「合」ニ換算セリ

第六十五類 礦水及果實水等

主任 藥學博士 丹波敬三

報告員 安藤福三郎

此種ノ出品人員ハ百六十三名總數三百二十三點ノ多キニ達シ之ヲ東京勸業博覽會當時ノ出品人八名總數十四點ニ比スレハ發達驚クヘキモノアリ且出品ノ範圍ハ左表ノ如ク一道三府二十八縣ニ渉リ之ニ朝鮮、臺灣及關東州ヲ加フルニ至リタルハ盛ナリト云ハサル可カラス

今左ニ府縣別、種別及擬賞數ヲ揭ク

廳府縣	出品人員	出品點數 礦水	サイダー數	ラムネ	蜜類	計	擬賞數 名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞割合	出品點數ニ對スル擬賞割合
朝鮮	一	—	二	—	—	二	—	—	—	—	一	一	一〇・〇〇	五・〇〇

臺灣	一	一	一	|	|	二	|	|	|	|	一	一	一〇.〇〇	五.〇〇
關東州	二	二	五	|	|	七	|	|	|	|	四	四	二〇.〇〇	五.七一
北海道	三	|	四	|	|	四	|	|	|	|	一	一	三.三三	二.五〇
東京	五三	一二	七五	一八	一九	二四	|	四	四	三	一七	二八	五.二八	二.二五
京都	六	|	六	一	|	七	|	|	|	|	一	一	一.六六	一.四三
大阪	八	|	一〇	三	一	一四	|	|	|	|	三	三	三.五〇	二.一四
神奈川	四	一	一一	|	|	一二	|	|	|	二	二	四	一〇.〇〇	三.三三
兵庫	九	四	二〇	二	|	二六	|	一	一	三	三	八	八.二二	三.〇七
長崎	二	|	三	一	|	四	|	|	|	一	一	二	一〇.〇〇	五.〇〇
新潟	四	|	五	|	|	五	|	|	|	|	|	|	|	|
埼玉	一	|	二	|	|	二	|	|	|	|	一	一	一〇.〇〇	五.〇〇
群馬	四	一	三	一	|	五	|	|	|	|	二	二	五.〇〇	四.〇〇
千葉	四	|	五	|	|	五	|	|	|	|	二	二	五.〇〇	四.〇〇
栃木	一	|	三	一	|	四	|	|	|	|	一	一	一〇.〇〇	二.五〇
三重	三	二	四	|	|	六	|	|	|	|	一	一	三.三三	一.六六
愛知	六	|	六	一	|	七	|	|	|	|	三	三	五.〇〇	四.二八
靜岡	六	|	七	一	|	八	|	|	|	|	三	三	五.〇〇	三.七五
山梨	四	三	|	|	一	四	|	|	|	|	一	一	二.五〇	二.五〇
岐阜	四	一	六	一	|	八	|	|	|	|	一	一	二.五〇	一.二五
長野	一	一	|	|	|	一	|	|	|	|	|	|	|	|
宮城	一	|	二	|	|	二	|	|	|	|	一	一	一〇.〇〇	五.〇〇
福島	三	一	五	二	|	八	|	|	|	|	一	一	三.三三	一.二五
岩手	一	|	一	|	|	一	|	|	|	|	|	|	|	|
秋田	二	一	四	|	|	五	|	|	|	|	|	|	|	|
石川	一	|	一	|	|	一	|	|	|	|	|	|	|	|
鳥取	一	|	|	一	|	一	|	|	|	|	一	一	一〇.〇〇	一〇.〇〇
岡山	三	一	三	二	|	六	|	|	|	|	二	二	六.六六	三.三四
廣島	八	一	九	四	|	一四	|	|	|	|	四	四	五.〇〇	二.八五
山口	四	|	三	三	|	六	|	|	|	|	一	一	二.五〇	一.六六
愛媛	三	|	三	二	|	五	|	|	|	|	二	二	六.六六	四.〇〇
福岡	四	|	四	二	|	六	|	|	|	二	一	三	七.五〇	五、〇〇
大分	一	|	一	|	|	一	|	|	|	|	|	|	|	|
熊本	三	一	二	|	五	八	|	|	|	一	二	三	一〇.〇〇	三.七五
鹿兒島	一	一	一	|	|	二	|	|	|	|	|	|	|	|
計	一六三	三四	二一七	四六	二六	三二三	|	五	五	一二	六四	八六	五.二五	二.六六

審査ハ出品ニ就テ炭酸ノ多少並泡沸ノ狀態、色澤、香味及容器、包裝ヲ調査シ且出品人ノ營業、經歷及狀況ヲ參酌シテ之ヲ行ヒタリ而シテ礦水、サイダー類及ラムネ等ハ概シテ其品質佳良ナルモノ多數ヲ占メ之レカ細菌學的試驗ノ結果ニ徵スルモ比較的少數ノ菌類ヲ包含スルニ止マルモノ多數ナリシハ本業ノ爲ノミナラス公衆衞生上誠ニ欣喜ニ堪ヘサルトコロトス其成績平均ヲ揭クレハ左ノ如シ

總菌數	試驗材料全部ノ内	百分率
百以下ノモノ	一五三	五九
百以上二百以下ノモノ	一二	四
二百以上五百以下ノモノ	一六	六
五百以上千以下ノモノ	八	三
千以上二千以下ノモノ	一一	四
二千以上一萬以下ノモノ	一三	五
一萬以上ノモノ	四三	一六

備考　試驗ニ供シタル總數ハ二百五十六點ニシテ一立方「センチメートル」ニ包含セラルル細菌並絲狀菌ノ合計數ヲ揭ク

本試驗ハ審査囑託藥學士服部健三氏ノ試驗ニ係リ每種別ハ之ヲ省略セリ

前揭ノ表ニ依リテ之ヲ見レハ一般ニ菌類少數ニシテ百箇以下ノモノ百分ノ五十九ニ達シ全般ヲ通シテ病菌ノ存在ヲ認メサリシハ推賞ニ堪ヘス然レトモ此成績ハ審査用品タルノ故ヲ以テ特ニ容器ノ殺菌ヲ嚴密ニ行ヒ原料ヲ精査シタル等ノ結果ニ外ナラストセハ何等推賞ノ價値ナキニ依リ當業者ハ宜シク意ヲ此ニ注キ常ニ原料ヲ精撰シ容器ノ洗滌、殺菌ヲ密ニシ而シテ工場ハ最モ清潔ニ保チ更ニ進ン

テ無菌ノ品ヲ供給スルコトニ努力セサルヘカラス

前記ノ如ク今回ノ出品ハ概シテ佳良ナリシモ尚往々沈澱物ヲ有スルモノアリ或ハ沈澱物ナキモ無數ノ細菌ヲ包含スルモノアリ甚タシキハ内容微ニ渾濁シテ異臭ヲ發スルモノアリシハ要スルニ水質ノ撰擇ヲ誤レルカ若クハ製造ノ工程宜シキヲ得サルニ基因スルニ外ナラスシテ此等ハ改善ヲ圖ラサルヘカラス而シテ其商標箋中俗惡ノモノ比較的多數ナリシハ遺憾ニ堪ヘサルトコロニシテ此ハ嗜好心ノ促進ヲ阻害スルモノト謂ハサルヘカラス近時商標箋ニ對スル意匠ノ發達ハ驚クヘキモノアルニ獨リ本業ニ於テ之ニ伴ハサルノ傾キアルハ甚タ遺憾ニシテ其ノ改善ハ急務ナリト認ム

清涼飲料ノ海外輸出ハ天然礦水ヲ以テ最高トシ平均年額(自三十五年至四十年)約三十二萬圓ニ上リ近時「サイダー」「シトロン」類ノ輸出亦約八萬圓ヲ計上スルニ至レリ左ニ大藏省貿易年報ニ依リテ調査シタル輸出額並其ノ輸出先ヲ掲記スヘシ

年度	礦水	價格	サイダー類	價格
	打	圓	打	圓
四十年度		三四五、五一二		
四十一年度		二七〇、三九一		
四十二年度		二三七、六七四		
四十三年度		二七五、七四八		
四十四年度		二一二、九一二		
大正元年度		二〇九、三六二		六九、〇九二
大正二年度		二四三、八八六		六六、五〇二
大正三年度		二八八、七八八		七七、六〇〇
大正四年度		二五二、〇七一		七四、二五九

備考　縱線ハ年報ニ分別掲記ナキニ依ル以下同斷

輸出國別

國別	四十四年度 礦水 數量	四十四年度 礦水 價格	四十四年度 サイダー・シトロン類 數量	四十四年度 サイダー・シトロン類 價格	大正元年度 礦水 數量	大正元年度 礦水 價格	大正元年度 サイダー・シトロン類 數量	大正元年度 サイダー・シトロン類 價格	大正二年度 礦水 數量	大正二年度 礦水 價格	大正二年度 サイダー・シトロン類 數量	大正二年度 サイダー・シトロン類 價格
	打	圓	打	圓	打	圓	打	圓	打	圓	打	圓
支那												
關東州	一、七六三	九、九三八			二、四八七	二、六四八			二、六六一	二、二三三		二七、六六七
香港	一二、五五三	一〇、一九七			一、三二七	一、四二八			一、一三二	一、一三二		一、一三二
英領印度	六六一	一、二三七			六七九	六〇七			一、九六三	四九		七一八
英領海峽殖民地	三六、〇一〇	四二、九二一			二七一四	五六、五四四			四五、二四二	三、六六九		三、六四九
蘭領印度	二四五	一、〇八八			八〇	一三〇			七、〇〇二	五三〇六		
佛領印度	一、六九七	八〇四			八四	一〇七			八六四	九〇一		
露領亞細亞	一、〇〇二	九四五			一六四	一七〇			八〇〇	七九七		一五六
比律賓諸島	七、六四七	五四、二九六			二〇	二〇			三四〇八	二、八八五		九二三
遞羅	一、三八	一、二〇〇							二四五三	二、二一〇七		四四〇
英吉利	一、七五八	一、九七四										
獨逸	一八九	八二										
白耳義												
伊太利	一〇	三二										
和蘭	三四	三五										
北米合衆國	六四四五	一、八〇六										
英領亞米利加	八四二六	一三、二五六一										
墨西哥												
秘露	一〇四	一四										
智利	六三二	一六										
亞爾然丁												
濠太剌利	四、〇九一	一六、二四四			二五八	二四八			一五、七五九	一五、二四九		
布哇	二五三	二〇			二〇	二二			四	八		
埃及									四八〇	五〇三		
其他諸國	四、九六九	二、二五四			七二	九四七			二、二六八	二、二二六		九八六

果實蜜ハ佳良ナルモノニ乏シク甚タシキモノニ至リテハ揮發油ヲ游離シテ容器内ニ浮上セルモノアリテ此等ハ各「エツセンツ」ヲ使用シ其ノ使用方法ヲ誤リタルニ基因スルモノト認ム要スルニ本邦ニ於

ケル清涼飲料業ノ發展ハ明ニ之ヲ認ムルコトヲ得ヘク殊ニ天然礦水ノ海外發展ハ邦家ノ爲メ慶スヘキコトニシテ更ニ一段ノ發奮ハ切望ノ至リニ堪ヘス

第六十六類　醬油、溜、味噌、ソース等

主任　西村寅三
報告員　木下淺吉

本類所屬ノ出品ハ醬油、溜、味噌「ソース」及麹類ニシテ是等ノ總出品點數一千二百四十點、其人員一千〇七十七名ニシテ之レカ現品審査ハ四月二十一日ヨリ開始シ五月三日ヲ以テ終了セリ今審査ノ概要ヲ擧クレハ本類出品ハ凡テ暗號ヲ付シテ審究精査ヲ遂ケ更ニ必要ナルモノニ對シテハ再審及三審ヲ行ヒ以テ審査ノ嚴密公正ヲ期シタリ而シテ醬油及溜ハ風味五十點、香氣三十點、色澤二十點、滿點百點トシ色澤ノ外ハ單評ニヨレリ味噌其他ハ風味、香氣、色澤等ヲ一括シテ合評ニヨリ同シク百點ヲ以テ滿點トシテ採點セリ尚以上現品審査ノ外審査規程ニ準據シ出品人ノ業務、經營ノ狀態、事業ニ對スル功績、國家ニ奉スル義務ノ大小等ヲ調査シ前記現品ノ審査ト對照採點シテ擬賞セリ左ニ本類ノ各品種ニ就キ出品廳府縣別ノ擬賞歩合表ヲ揭ケ併セテ概評ヲ試ミントス

一　醬油

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合	總出品人員ニ對スル擬賞歩合
朝鮮總督府	二〇	二二		一		三	一	六	三〇・〇	〇・六六
關東都督府	二	二				一	一	二	一〇〇・〇	〇・二二
東京府	二七	三一		二			七	一八	六六・七	一・九八
大阪府	一	三					二	二	一〇〇・〇	〇・一一
神奈川縣	二	二					一	一	一〇〇・〇	〇・一一
兵庫縣	一四	一四					二	二	一〇〇・〇	一・五四
新潟縣	一三	一三					一	一	六九・二	〇・九九
埼玉縣	一八	二四					三	三	五〇・〇	〇・九九
千葉縣	六六	六八	一				一三	一四	六三・六	四・六二
茨城縣	七七	七七					五	五	五八・四	四・九五
栃木縣	二〇	二〇					二	二	六五・〇	一・四三
三重縣	一六	一六					一	一	一八・八	〇・三三
愛知縣	一一	一一					三	三	四五・一	〇・五五
靜岡縣	八〇	九六					五	五	四二・五	三・七四
山梨縣	一六	一七					一	一	三一・三	〇・五五
滋賀縣	四九	五〇					一	一	二四・五	一・三二
長野縣	二九	三〇					一	一	四四・八	一・四三
宮城縣	二四	二五					二	二	三三・三	〇・八八
福島縣	四〇	四七					一	一	三七・五	一・六五
山形縣	四一	五九					一	一	三九・〇	一・七六
秋田縣	一九	二九					三	三	三一・六	〇・六六
富山縣	二八	二九					一	一	二八・六	〇・八八
岡山縣	四七	四九					二	二	二三・四	一・二一
廣島縣	一二	一二					二	二	三三・三	〇・四四
山口縣	四八	五二					一	一	一二・五	〇・六六
香川縣	八一	一〇八					二	二	五三・一	四・七三
大分縣	三一	四一					一	一	六四・五	二・二〇
熊本縣	六五	八五					一	一	五五・四	三・八五
宮崎縣	一二	一六					二	二	一六・七	〇・二二
合計	九〇九	一、〇四六		一			二二	二三	四四・八	四四・七七

醬油ハ近來一般ニ改良ニ意ヲ致シタル結果品質優良ナルモノ尠カラス然レトモ今回ノ出品ハ品質甚

タ不同ニシテ粗惡ナルモノ亦多々アリ就中其甚シキモノニ至リテハ審査當時已ニ白黴ノ發生シタルモノ又ハ不快ノ臭氣ヲ帶ヒ到底味フニ堪ヘサルモノ等アリシハ惜ムヘシ

現下斯業ハ舊來ノ釀造技術ニ近世科學ノ應用ヲ企畫シツツアル過渡時代ニ屬スルヲ以テ品質區々タルノ感ナキ能ハサルハ亦已ムヲ得サル所ナリ想フニ釀造理論ノ開明ト相俟ッテ技術遂行ノ方法及機械ノ應用等確實ニ併用セラルルノ期ニ達スルニアラサレハ品質不揃ノ弊ハ到底免カルルヲ得ヲルヘシ然レトモ日進月歩ノ査明事實ヲ看過スルコトナク選良改良ヲ忽ニセス講習ニ講話ニ品評會ニ若ハ試釀ニ苟モ技術改良上裨益アル方法手段ノ採擇ヲ重視スル地方ハ動モスレハ彼ノ名釀造地トシテ古來製品ノ標格ト認メラルルモノヲ凌駕セントスルノ傾向アルハ實ニ喜フヘキ現象ニシテ又當業者ノ深ク意ヲ用フヘキ事實タリ彼ノ從來二流若ハ三流ノ釀造地ト認メラレタル熊本縣、靜岡縣ノ如キ一躍一流ノ釀地ニ任シ若シ夫レ製品ノ品質ノミヲ以テ較査セハ天下定評ノ名品ヲモ瞠若タラシメントスルノ勢ヲ示セルカ如キハ實ニ醬油ニ限ラス凡百ノ事業ニ於テ品質ノ改良ニ對スル留意ハ其効果顯著ナルノ事例ヲ示スモノニシテ技術ヲ根據トスル事業家ノ以テ範トスヘキモノアリト確信ス近時我國ハ各種工業ノ發展實ニ人目ヲ聳動セシメ之ヲ僅ニ數十年ノ往時ニ比セハ人ヲシテ全ク隔世ノ感アラシムルハ邦家ノ爲正ニ大ニ賀スヘキナリト雖モ飜テ其發達セル事業其者ノ性質ヲ視ルニ殆ント歐米ノ輸入事業ニ外ナラス我國古來獨特ノ事業ニアリテハ今猶舊套ヲ脫セスシテ彷徨シツツアルニ想到スレハ轉感慨ノ情ニ堪ヘス殊ニ歐米先進國ニ類似ノ發達セル典型アルモノニ於テモ猶且移用ノ途ダニ講セラレス依然トシテ古裘ヲ纏フテ徘徊シツツアルノ觀アルハ遺憾極マリナシ然ルニ偶醬油釀造業者ハ近來歷然覺醒ヲ示シ方法ノ意義猶不明ナルモノアルニ拘ハラス其方法ヲ遂行スヘキ然カモ失敗ノ曉他ニ轉用困難ナル機械ヲ應用スル危險ヲモ冒シテ以テ改良ヲ試ミントスルノ意氣ヲ示スモノ續出スルノ事績ハ以テ我國古來獨特ノ事業ニ從事スルモノニ對スル範ヲ垂示スルモノト云フモ敢テ溢言ニアラサルヘシ而シテ這種聊カ著實ヲ缺ケル方針ヲ選ミ唯猥リニ機械タニ應用セハ直ニ發達セルモノト解スルコト恰モ彼ノ沐猴ニシテ冠スルノ類ヲ避ケ堅實緻密ノ思慮ヲ廻ラシ以テ斯界ノ喜フヘキ趨勢ヲ維持セハ恐ラクハ近ク我國獨特事業ノ改良先鞭者タルノ榮ヲ恣ニスルヲ得ヘク一層ノ熱心ト深甚ノ戒心トニヨリ好範者タルノ地位ヲ占メンコトヲ切望シテ止マス

二　溜

縣名	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合	總出品人員ニ對スル擬賞歩合
三重	四九	五二		一	三	一〇	一七		三四・七	二〇・八
愛知	二九	三〇		一	四	七	九		七二・四	二五・六
靜岡	三	三					二			
長野	一	一								
合計	八二	八六		二	七	一〇	二〇	三九	四七・六	一・二

溜ハ品質優良ナルモノ無キニアラサルモ一般ニ香氣不良ニシテ醬油ニ比シ進歩ノ程度稍ゝ低キノ觀アリ從來溜ハ風味及色澤ニ重キヲ置キ香氣ヲ疎外シタル風習アルカ如キモ之レ誤解モ甚タシキモノニシテ爾來香氣ニ於テ改良ヲ施サヽレハ其販路ハ自カラ制限セラレテ擴張スルノ機ナカルヘシ彼ノ醬油カ外人ノ嗜好ヲ喚起スルニ甚タ遲々タル所以ノモノハ其香氣カ彼等ノ嗜好ニ投シ難キニ由ルト謂フ醬油ニシテ既ニ然リ況ンヤ現時ノ溜ノ香氣ニ於テハ外人ハ論ヲ俟タス吾々邦人ニアリテモ初メテ之レヲ使用スルモノノ多クハ不快ノ感ヲ起サヽランコトヲ欲スルモ能ハスト聞ク加之溜中殊ニ生引溜ハ煮炊用ヨリモ寧ロ卓用ニ適スヘキモノナレハ一層之レカ改良ニ勉メテ以テ品質ノ向上ヲ企圖センコトヲ希望ス

三　味噌

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞歩合	總出品人員ニ對スル擬賞歩合
朝鮮總督府	三	六			一	一	二	四	六六・七	三一