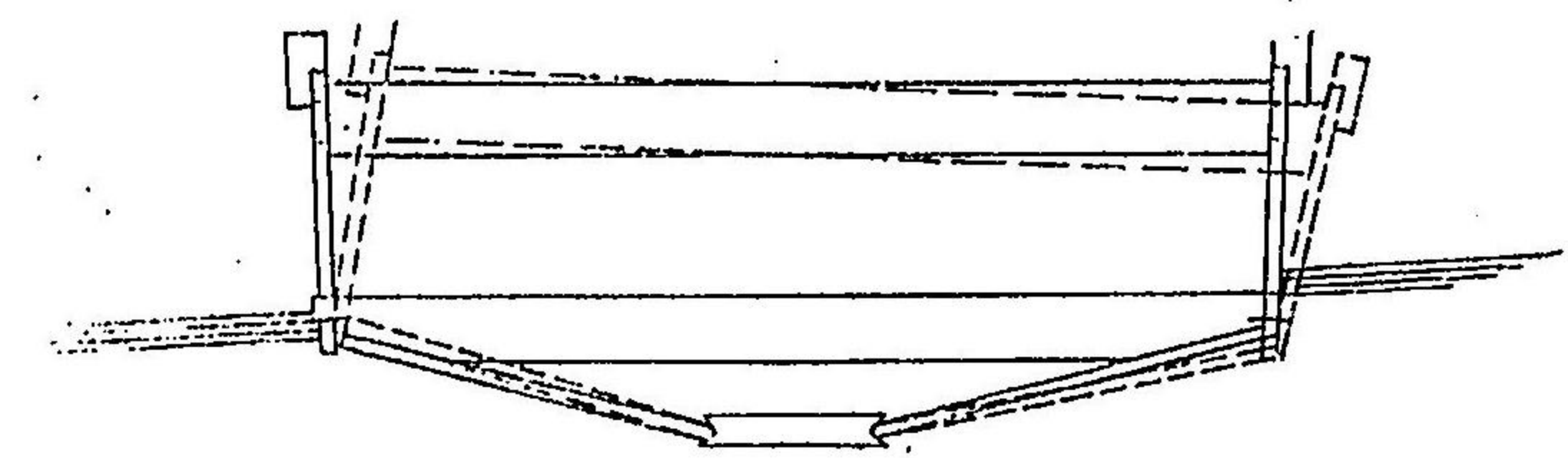


等トス是等ノ改良タル皆學理ニ基キタルモノニシテ在來ノ日本形船ニ對シ比較的容易ニ實施シ得ヘキ方法ナリトス而シテ此方向ニ進歩スルモノ近來著シク増加セルハ大ニ喜フ可キノ現象ニシテ我邦ノ現況ニ應スル改良トシテ頗ル其當ヲ得タルモノタルヤ疑テ容レサル處ナリ然レトモ斯ノ如キ方針ヲ以テスルモ到底日本形船ニ固有ナル病根ヲ絶ツコト能ハサル

モノニシテ今ヤ根本的改良ヲ企圖セサル可ラサルノ氣運ニ際會セルモノト云フ可シ

日本形漁船改良ノ方法ニ就テハ既ニ前回博覽會及第二回水産博覽會審査報告中ニ詳述セラル、ヲ以テ再ヒ之ヲ列記スルノ必要ナカル可シト難モ日本形船ニ固有ナル缺點ニ關シテハ往々輕々ニ看過セラル、モノ多キヲ以テ左ニ其大要ヲ列記ス



一、船體構造ノ脆弱ナルコト

日本形漁船ノ船體ヲ組成スル主要ノ材料ハ敷、棚板、梁及肋材等ニシテ敷及ヒ棚板ハ船體ニ縱強力ヲ與ヘ梁及肋材ハ横ノ變形ヲ防クノ効力アルモノナリ然レトモ船體各部堅牢ニ固着セラル、ニ非ラサレハ各材寸法ヲ如何程増加スルモ終ニ何等ノ効力ナキモノト云フ可シ而シテ從來ノ日本形船構造ニ於テ上棚、中棚、下棚、敷板ノ如キ單ニ釘着セラル、ノミニテ極メテ不完全ナル固着法ナルヲ以テ

船カ波浪中ニアリテ動搖シ横ニ變形セラレントスルニ當リテ充分之ニ抵抗スルコト能ハサルヤ論ヲ俟タス又梁材ハ船體上部ノ繫材タルヘキ任務ヲ有スルモノナレトモ日本形船ニ在リテハ梁材ノ兩端ハ單ニ棚板ヲ貫通シテ楔止メセラル、ノミニシテ堅牢ナル固着法ト稱スルヲ得ス其他肋材及戸立ト棚板敷板ノ取着ノ如キ皆充分堅牢ナルモノニ非ラス抑モ物體ノ強弱ヲ論スルニハ其構造中ノ最弱點ヲ標準トスヘキモノナレハ最モ有効ナル構造ニ於テハ其全部ノ強力殆ント相平均セルモノナラサル可カラズ而シテ日本形漁船ハ前ニ述フル如ク各部ノ固着法堅牢ナラサルヲ以テ船體強力ノ平均ヲ得ルコト難シ之ヲ換言スレハ日本形漁船ニ於テハ材料ヲ有効ニ利用セルモノニアラスシテ不必要ナル材料ヲ以テ徒ニ船體ノ重量ヲ増加セルモノト云ハサル可ラス

是等缺點ヲ救済スル方法ノ一例ヲ舉ケンニ肋材及仕切板ノ如キ横ノ變形力ニ抵抗スルニハ最モ効力アルモノニシテ近時ノ改良漁船中ニテ用ユルモノ多キニ至リタルハ其當ヲ得タルモノナリト雖モ未タ充分ニ其効力ヲ利用セルモノナシ若シ肋材ノ數ヲ増加シ肋材ヲ以テ充分ニ船體ノ形狀ヲ維持シ得ルカ如クナラシムレハ棚板ノ厚サヲ減シ船體ヲ輕クスルモ強力ニ於テ毫モ現今ノ漁船ニ劣ルコトナカルヘシ

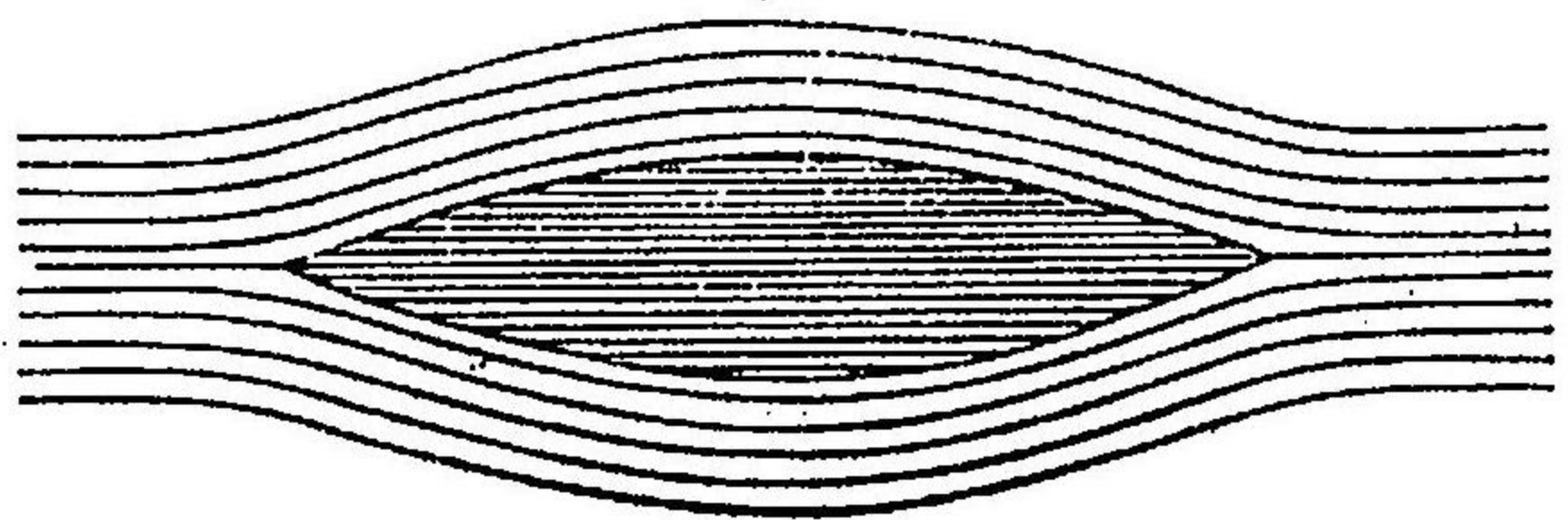
二、船體浸入部形狀ノ不良ナルコト

船ノ推進ニ對スル抵抗ハ之ヲ三種ニ分類スルヲ得ヘシ則チ船底ノ摩擦ニ起因スルモ



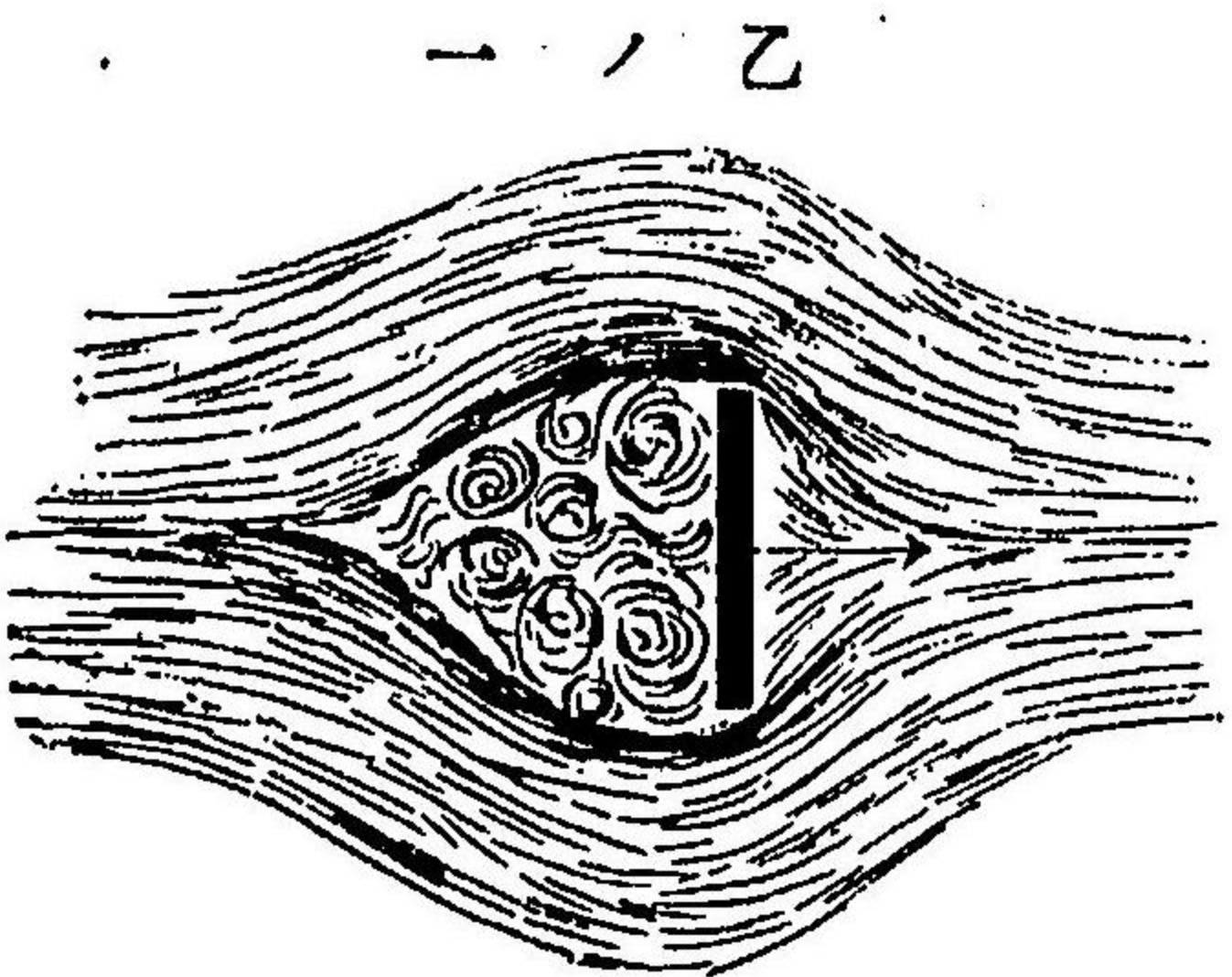
ノ水面ノ波動ニ起因スルモノ及渦流ニ起因スルモノ是レナリ而シテ第一種ノ抵抗ハ浸水部表面ノ状態ニ因ルモノニシテ粗ナルモノハ滑ナルモノニ比シテ摩擦ノ大ナルヤ論ヲ俟タス

甲



第二種ノ抵抗ハ速力ノ高低ニ依ルモノニシテ高速力ヲ以テ船ヲ推進セシムレハ水面ニ波動ヲ生スヘシ而シテ平坦ナル水面ニ高低ヲ生セシムルニ要スル力ハ通常風帆船ノ如キ速力ノ緩ナルモノニ對シテハ極メテ僅少ナリ  
第三ノ抵抗ハ浸水部ノ形状ニ依ルモノニシテ圖中甲ノ如キ圓滑ナル表面ヲ有スル物體ヲ水中ニテ曳クトキハ水ハ滑ニ物體ニ沿フテ流レ去ルヲ以テ其進行ニ對スル水ノ抵抗ハ殆ント皆表面ノ摩擦ニ起因スルモノ、ミナリトス然レトモ水流ニ直角ニ平板ヲ曳動カストキハ(乙)水流ハ急ニ其方向ヲ阻ケラルハヲ以テ板ノ背後ニ空所ヲ生シ近傍ノ水ハ之ニ向テ闖入スルヲ以テ渦流ヲ生シ板ノ前後ニ於ケル壓力ノ平均ヲ失シテ爲メニ大ナル抵抗ヲ感スルモノナリ日本形漁船々底表面ニハ屈曲凹凸多キヲ以テ三階棚ト稱スル構造ニ於テ特ニ著シク屈曲アルモノヲ認ム是レ大ニ注意ヲ要スルモノニシテ此種ノ抵抗極メテ大ナリ之レ日本漁船ノ一大缺點タルヲ免レス而シテ之ヲ救濟セリトセハ全然船底ノ構造ヲ一變シ西洋形船ノ如ク圓滑トナサル可カラズ日本形船

三、舵ノ固着法堅牢ナラサルコト



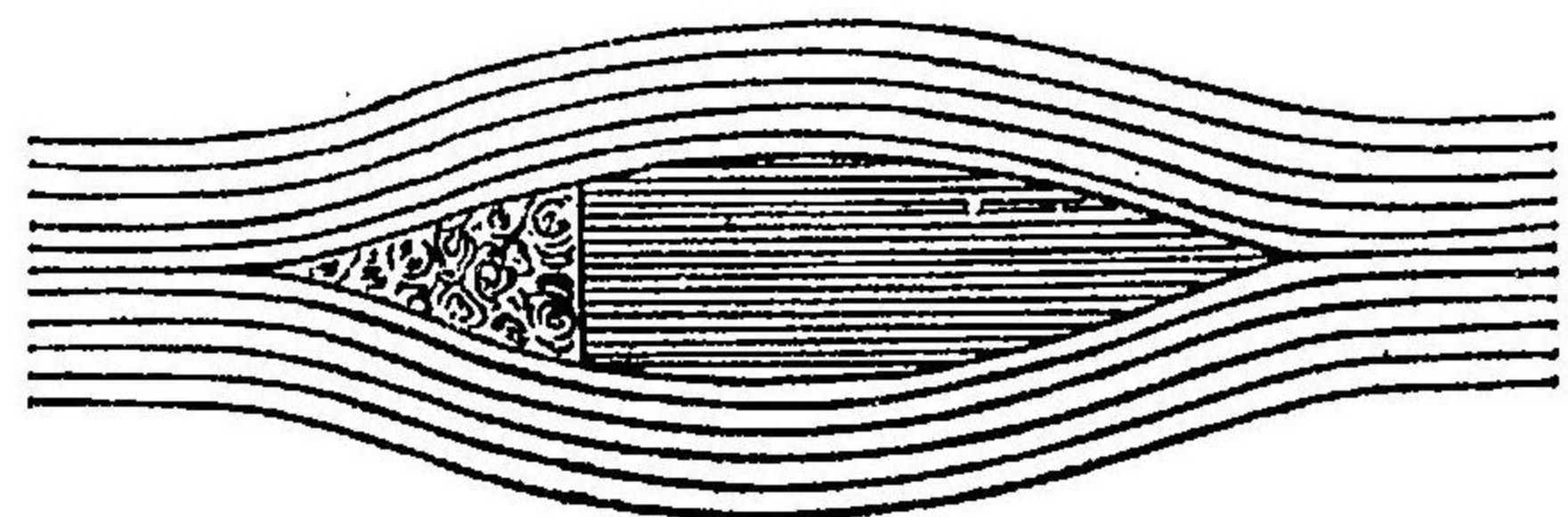
々底ノ扁平ナルハ動搖ヲ減スルノ効アリト云フモ西洋形船ノ龍骨側龍骨ノ如キ亦同一ノ効能ヲ有スルモノナリ  
日本形漁船ニ於テ舵ヲ取着クルニハ舵床中ニ之ヲ挿込ムモノトス此法タル簡單ナルカ如クナレトモ波浪中ニ於テ縱横ニ動搖スルトキハ舵ノ脱出スルノ恐れアルヲ以テ之ヲ防クニハ舵床ヲ深クスルノ必要アリ舵床ヲ深クスルニハ頗ル大形ノ木材ヲ要スルモノニテ決シテ策ノ得タルモノト云フ能ハス故ニ舵ハ西洋形船ノ如ク蝶番ヲ以テ戸立若クハ船尾材ニ取着クルヲ便ナリトス  
四、帆裝ノ不完全ナルコト  
一般帆船ノ缺點トスルトコロ數多アルモ風ノ方向ニ依リテ其帆走區域ヲ制限セラルカ如キ最モ大ナル不便ナリトス然レトモ完全ナル帆船ニ至リテハ殆ント風心ニ近ク航行シ得ルモノナレトモ日本形帆船ノ如キハ唯順風ノ帆走ニ適スルモノニシテ風向ニ對スル帆走區域極メテ小ナリ而シテ逆風ニ向ツテ帆走シ得ルモノハ左ノ條項ヲ具備セルモノナラサル可カラズ  
一 帆面ハ板ノ如ク平坦ナルコト  
二 船ノ横流ハ可及的少ナルコト



三帆ノ配置ト船底浸水部形状ト相當スルコト

然レトモ日本形漁船ノ帆ハ從來四方ヲ攪リテ中央部ノ弛ミタルヲ良トスルヲ以テ全  
 然第一ノ條項ニ反スルモノナリ又日本形ノ帆ハ唯其上端ヲ帆桁ニ結ヒ付クルモノナ  
 レハ如何ニ其製作ヲ改良スルモ平板ノ如クナスヲ得サルヲ以テ到底逆航  
 ニ適スルモノニアラス而シテ近來改良漁船中洋帆ヲ用ユルモノアルモ其  
 製作ニ至リテハ未ダ全ク舊慣ヲ脱スルコト能ハサルヲ以テ其効力極メテ  
 少ナキモノナリ熊本縣水産試驗場ノ支那帆ニ倣テ竹竿ヲ以テ帆ヲ緊張シ  
 平坦ナラシメタルカ如キハ此缺點ヲ補フモノニシテ稍完全ナルモノト稱  
 スルヲ得ヘシ

乙ノ二



第二ノ條項ニ至リテハ日本形船々底ノ扁平ナルハ横流ヲ防クニ最不適當  
 ナル形状ナリトス近來改良漁船中ニ敷障レヲ附シ船材ノ傾斜ヲ急ニシ船  
 首部中棚ヲ直立ニ近カラシメ三階棚ト稱ス若クハ艫敷ノ下部ニ水板ヲ設  
 ケ或ハ中舵ヲ附シテ横流ヲ防クモノアルハ大ナル改良ト認ム可キモ未ダ  
 充分ニ其目的ヲ達シ得サルモノナリ中舵ノ効用ニ關シテ往々誤解セルモ  
 ノ多シ元來中舵ヲ附スルハ横壓ヲ増シ横流ヲ防クニアリ併セテ動搖ヲ防クコトヲ得  
 サルニアラサルモ之レ主要ノ目的ニアラス轉覆ヲ防クト稱スルカ如キハ全然其理ニ  
 反スルモノナリ

第三ノ條項ニ至リテハ近時ノ改良漁船帆裝中之ニ適合スルモノ極メテ尠ナキ如シ、  
 帆ノ全面積ハ船體ノ大小ニ應シ一定ノ比例ヲ有シ帆ノ面積ノ中心ハ成ルヘク低キヲ  
 可トシ且ツ之ト船體浸水部縦斷面積ノ中心トハ殆ント直立線上ニアルカ如ク配置ス  
 ルヲ要ス若シ帆ノ中心高キニ失スルトキハ覆没ノ虞多シ故ニ帆ハ成ルヘク幅ヲ廣ク  
 シ高ヲ減セサル可カラス又帆ノ中心ト浸水部ノ中心ノ位置適當ナラサレハ操縦ノ便  
 ヲ缺クモノニシテ帆ノ配置ハ常ニ各船ノ形状ニ應シ之ヲ定メサル可カラス  
 帆船ノ特色ハ僅少ノ人數ヲ以テ自由ニ之ヲ操縦シ得ルニアルモノナレハ索具ノ簡單  
 ニシテ其取扱輕便ナル帆裝ヲ使用セサル可カラス然レトモ近來ノ改良漁船ヲ見レハ  
 徒ニ帆ノ數ヲ増シ殊ニ索具ノ複雑セル帆ヲ用ユルモノ多シ之レ未ダ西洋形帆裝ノ長  
 處ヲ知悉セサルモノト云フヘシ

之ヲ要スルニ日本形漁船ノ改良ハ近年大ニ其歩ヲ進メ實蹟ヲ收ムルモノ多キニ至リタルモ  
 因襲ノ久シキ未ダ根本的改良ヲ企ツルモノアラス然レトモ今ヤ水産ニ關スル各般ノ事業モ  
 漸ク其面目ヲ一新セルニ當リテ漁船ノ如キモ西洋形船ニ則リ一大改良ヲ加ヘサルヘカラス



### 第十三類 水産製造

其一 清國向輸出品

主任審査官 山本 勝 次

清國向輸出品ハ概シテ進歩ノ形跡ヲ顯セリ其例證ヲ舉クレハ今回ノ出品ハ一般ニ平準點ニ近ツキ甲乙甚タシキ優劣ナキニアリ即チ九州地方ノ乾鮑ノ如キ從來ハ繩ヲ貫キテ乾燥シタルアリ又介肉ノソリ反リタル鹽分極メテ強キモノアリシカ今回ノ出品ニ於テハ斯ノ如キモノアルヲ見ス但シ一二地方ニ於テ鹽味強キ不良品アリシニ過キス而シテ東北地方ノ灰鮑ノ如キハ間々大ナル腸ヲ付シタルモノアリト雖モ一般ニ製造ノ進歩シタルヲ見ル錫ノ如キハ特ニ良品ヲ擇ヒ把束ヲ整理シタルモノモアルヘク現在ノ出品ヲ以テ直チニ市場ノ商品ト看做スヲ得サルヘシト雖モ其裁割洗滌伸展等ノ手入ハ自ラ地方ノ慣習ヲ表示スルモノニシテ平常粗笨ノ取扱ヲ爲スモノニ在テハ出品ノミニ就キ決シテ良品ヲ製シ得ヘカラス故ニ改良ノ効ヲ奏シタル地方ノ製品ハ自ラ製法一定シ品等モ隨テ一定シタルノ跡アルヲ見ル又地方ヲ以テ進否ヲ論スレハ關西及九州地方ノ進歩セルコトハ東北地方ヨリ特ニ顯著ナルカ如シ是レ蓋シ關西地方ハ京都市ニ開設セル第四回内國勸業博覽會及明治三十年神戸市ニ開設シタル第二回水産博覽會及明治二十六年大阪市ニ明治三十三年馬關ニ開キタル關西諸府縣ノ聯合水産共進會等數回ノ經歷ニ依リ各地製造者ノ耳目ヲ啓發シタルニ依ルヘシ



左ニ各種授賞表ヲ示シ次ニ各種ニ就キ批評スル所アラントス

第十三類其一(清國輸出)授賞一覽表

品名	出品人員	出品點數	名譽金牌	名譽銀牌	一等	二等	三等	褒狀	計
鰻	一、六四九	二、七六八						四二八	六四八
甲	七九	七九						二二	二五
乾	二五七	二七一						五二	一二二
海	一八八	一九四						六三	一〇四
皮	二五九	二七七						七七	一三四
貝	五五	五七						一九	三一
乾	七五	七八						一八	三一
推	四四八	四七三						一五〇	二二七
明	二七	二八						二七	二二
鯨	三八	四〇						三五	三二
淡	六	六						五	五
乾	二四	二四						七	九
乾	五二	五二						八	一一
需	一〇三	一〇三						一八	二一
魚	一四	一四						四	一四
良馬									
皮									
肚									
刀									
蠟									
菜									
筋									
骨									
翅									
鰭									
鰹									
柱									
蝦									
參									
鮑									
鷓									
計	三、二〇三	三、四一五			二	一五	一二	三八九	九〇九
計	一五	四〇						七	一〇

鰻。

鰻ノ出品ハ一廳二府三十縣及臺灣ニシテ出品ノ數千七百六十八點出品人員千六百四十九人ナリ出品ノ多キハ九州ニシテ日本海一帶之ニ次キ東北諸國又之ニ次ク  
 山陽及四國ハ少數ナリ地方ニ依リ原料ヲ異ニスルヲ以テ製品一定ナラス鰻ノ輸出ハ百八十萬圓ニ達シ水産貿易品中重要ナルモノナリ之カ漁法ノ巧拙製造ノ良否ハ直接經濟上ニ影響ヲ及ホス大ナルヲ以テ當業者ノ勉勵ヲ要スル所以ナリ今出品ニ依リテ其進否ヲ考フルニニ番鰻ハ長崎、岩手、新潟、島根、鳥取、山口等最モ進歩シ之ニ次クハ北海道、青森、石川、高知等ノ諸縣トス丸形鰻ハ静岡縣ノ特産ニシテニ番鰻ニ屬スルモノナリ一番鰻ハ鹿兒島縣最モ進歩シ熊本縣長崎縣之ニ亞ク山口縣ハ良品ヲ出セトモ點數極メテ少シ磨鰻ハ大分縣ヲ主トシ其製品佳良ナリ愛媛縣ノ磨鰻モ亦タ進歩シタレトモ其技術未タ大分縣ニ及ハサル所アリ水鰻ハ徳島宮崎等ヲ主トシ製品稍劣劣タリ京都ハ水鰻ヲ以テ袋形ニ製シ獨得ノ技ヲ示セリ甲付鰻ハ宮崎熊本良品ヲ出シ岡山、愛媛、長崎、京都、廣島等之ニ次ク各地ノ出品互ニ長短優劣アレトモ更ニ仔細ニ之ヲ觀察スレハ出品ノ進歩シタルモノ必スシモ其實績ヲ市場ニ擧ケタリト云フヘカラス出品不良ノモノ亦強テ市場ニ信用ナシト謂フヘカラス要ハ市場ニ於ケル商品ヲ良好ナ



ラシムルニアリ政府モ亦之カ爲ニ博覽會又ハ共進會ヲ開催シテ公衆ノ觀覽參考ニ供スルナ  
 リ當業者ハ能ク此趣旨ヲ誤ラサラシラントヲ望ム左ニ錫授賞表並ニ各府縣出品ノ概評ヲ舉ケ  
 ン

錫授賞表

府縣名	出品人員	出品點數	授賞			不賞數
			名譽金牌	名譽銀牌	一等	
北海道	四六	四七				二四
東京都	九	九				二
京都市	六五	七四				二
神奈川	五	五				二
兵庫	五七	五八				二
長崎	二五	二五七				二
新潟	四	四				二
千代田	二	二				二
三重	一一	一一				二
靜岡	一一四	一一六				二
宮城	一八	一八				二
岩手	八九	八九				二
青森	四九	四九				二
秋田	四	四				二
計			一〇	一〇	一〇	二四

府縣名	出品人員	出品點數	授賞			不賞數
			名譽金牌	名譽銀牌	一等	
福石	五二	六一				四二
富山	三一	三一				二
鳥取	四三	四三				二
島根	一一	一一				二
廣島	六四	七四				二
山口	五四	五四				二
徳島	一七	一七				二
香川	一七	一七				二
愛媛	六四	八三				二
高知	一七	一七				二
福岡	一八	一八				二
大分	六一	六三				二
佐賀	五三	五八				二
熊本	二五	二五				二
宮崎	三七	三七				二
鹿兒島	八二	八二				二
沖縄	七五	七五				二
臺灣	一	一				二
計	一、六四九	一、七六八	一	八	五三	一、一一八



備考横濱貿易商類聚二番鰯四點及神戸貿易商出品二點ハ表中ニ加入セス

北海道ハ鰯ノ産豊富ニシテ横濱貿易市場ヲ動かスモノハ即チ本道産二番鰯ニシテ内外市場  
函館鰯ト稱スル是レナリ蓋シ製造ノ優品タルニアラスシテ産額ノ多キニ在リ抑々本道鰯  
ノ産地タルハ渡島後志等ノ南部ニ止リテ全道ニ涉ラス就中豊富ナルハ渡島トス然レトモ  
此地方ノ漁業者ハ多ク他方ヨリ出漁スルモノナルヲ以テ朝來暮去永遠ノ計ヲナスモノ少  
ナシ是ヲ以テ製造ノ如キモ改良ノ念ナク只潮水ニ粗洗シ乾燥セシモノ多シ是レ函館鰯ノ  
良品ナラサル所以ナリシカ近來商估ノ注告ニ依リ官廳ノ注意ヲ促シ爲メニ幾分ノ改良ニ  
赴カントスルノ趨勢アリ今回ノ出陳ヲ見ルニ産地又ハ製造者ニ依リ多少ノ異同アルモ形  
狀把束ハ殆ント一定シテ從來ノ習慣ヲ脱シ洗滌乾燥共ニ注意シ卵巢腸付ノモノ少ナク又  
把束ノ如キモ著シキ太キ繩ヲ用非タルモノ多カラス其優品ニハ壓展整理皺縮ナク色澤佳  
良ニシテ進歩ノ跡ヲ微スヘシ但其改良ハ尙全般ニ普及セサルト見ヘ洗滌ノ不充分脚足ノ  
不整理等ノ爲メ品位ヲ損シ腐微ヲ生シタルモノモ少ナカラス

青森縣今回ノ出陳ハ四十九點渾テ二番鰯トス之ヲ通覽スルニ把束繩一定シ且太カラサルハ  
特ニ進歩ヲ微スルニ足ル其優品ニ至ツテハ截割洗滌ニ注意シ壓展適度ニシテ形狀ノ調整  
法モ能ク脚足ヲ整理シ又鹹ヲ起シ乾燥モ充分手ヲ盡ス等頗フル用意ノ周到ナルヲ以テ形  
狀品位佳良ノモノアリ然レトモ出品中優劣ノ差甚シク其缺點ヲ舉クレハ乾燥不良ノ爲メ  
微ヲ生シタルモノアリ脚足ノ整理充分ナラサルモノアリ精粗ヲ混シテ品位ヲ墜セルモノ

或ハ洗滌不良ニシテ腸付ノ粗製ナルモノアリ殊ニ縁ヲ削リテ把束ノ整理ヲ裝フカ如キハ  
最モ撥斥スヘキノ所爲ナリトス

岩手縣ハ圓形二番鰯ノ産地ニシテ南部氣仙鰯ト稱スルモノ即チ此地ノ産ニシテ從前專ラ  
内地ノ需要ニ供セシカ海外ノ需用頻繁ナルニ促サレ今ヤ貿易市場ニ出テ、輸出品ノ要部  
ヲ占ムルニ至レリ之ヲ細査スルニ南部及氣仙ハ各特獨ノ製法ヲ施シ洗滌乾燥共ニ一般ニ  
佳良ニシテ甚シキ精粗ナシ伸展度ヲ得テ更ニ皺皺ヲ見ス能ク脚足ヲ整理シ色澤モ良好ナ  
リ殊ニ賞スヘキハ著シキ優劣ノ差等ナク一瞥殆ント一手ニ出ツルノ觀アリ

宮城縣ハ氣仙鰯ノ本場ニシテ專ラ東京市ノ需用ニ供シ伊豆鰯ト共ニ名アリ近來更ニ進ンテ  
貿易市場ニ出ルニ至レリ今回ノ出陳ハ十八點共ニ一定ノ製法ニシテ伸展整理一様ニ出テ  
形容取テ差異ナシ殊ニ品位殆ント相等シク岩手ノ精ニ及ハサル所アルモ甚シキ劣等ノモ  
ノヲ見サルハ蓋シ年來ノ熟練ヲ示スニ足ル但色澤ハ一般ニ不良ナリ

千葉縣ハ從前熊野形鰯ヲ製造シタリシカ今ハ伊豆形鰯ヲ製スルニ至レリ今回ノ出陳ハ僅ニ  
二點原料製法共ニ佳良ニシテ殆ント伊豆産ニ讓ラス

神奈川縣ハ從前相模鰯トシテ産地タリシカ交通ノ便開ケ生鮮ノ需用多キ爲メ製造額漸次減  
退セリ今回ノ出陳ハ僅ニ五點ニシテ共ニ小田原及三崎ヨリ出品セルノミ其製造ハ伊豆形  
ニシテ原料佳良伸展宜シキヲ得形狀一定本場ノ製ニ讓ラサルモノアリト雖モ乾燥充分ナ  
ラサル爲メ微ヲ生シ色澤ヲ變シタルハ惜ムヘシ



静岡縣ハ東海ニ瀕スル錫著名ノ產地ニシテ古來伊豆錫ト稱スル圓形ノ二番錫ヲ製産スルヲ以テ名アリ蓋シ伊豆錫ハ製造老熟常ニ高位ノ價格ヲ占メ内國市場ニ冠タルノミナラス清國ニモ之ヲ輸出シ所謂桃鮫是ナリ今回ノ出品ヲ見ルニ百十六點中一點ノ磨笹錫ヲ除クノ外ハ皆二番錫ナリ其製造何レモ一定シテ著シキ劣等ノモノナキハ蓋シ積年ノ經驗技能ヲ知ルヘシ一部ノ出品ニシテ洗滌充分ナラスシテ腸付アリ乾戻色澤ヲ損シ又ハ微ヲ生セルアリ殊ニ小縁ヲ削リ形狀ヲ整理シタルモノアルカ如キハ此地方ノ短處ト謂フヘシ將來特ニ戒心スヘシ

東京府管下七島ハ交通ノ便少ナキヲ以テ世運ノ進歩ニ後レ未タ錫ヲ製産スルニ至ラザリシカ今回大島ヨリ二番錫九點ヲ出陳シタリ其製法ハ渾テ籠ヲ伊豆ニ採リ形狀一定シテ原料亦大ナリ洗滌伸展佳良ニシテ皺皺ナク製造ノ技能ヲ見ルヘシ但惜ムヘキハ乾燥充分ナラスシテ色澤ヲ損シ微ヲ生シタルモノアリ又裝飾的ノ把束ヲナシタルモノアルハ贅物タルヲ免レス

三重縣ハ今回ノ出陳二番錫水錫笹錫磨一番錫ノ各品アリ總數十三點ナリ二番錫改良製熊野錫伊勢錫ノ三種ニシテ改良製ハ長形製ニシテ其創始尙近時ニアリ原料ヲ精撰シ製造乾燥共ニ佳良ニシテ色澤良好ナリト雖モ中ニハ要ナキ海螵蛸ヲ除去シ外觀ノ美ニ注意シ却テ輸出ニ適セサルモノアリ熊野錫伊勢錫ハ共ニ積年ノ製造ナレハ敢テ注意セサルモ伸展形狀各々一様ニシテ固有ノ本色ヲ保チ一見平素ノ熟練ヲ知ルヘシ惜ムヘキハ洗滌不良ニシ

テ乾燥戻リ多クハ蒸ニシテ色澤ヲ損シ又微ヲ生スルアリ笹錫ハ原料最モ肥大ニシテ一見恰モ一番錫ノ觀アリ今回出品中ノ最良品ナリト雖モ如何セン製造尙當ヲ得ス截割度ヲ失シ或ハ海螵蛸ヲ除去シ爲メニ其形狀ヲ害シ外觀ヲ損スルアリ又鱈ヲ起サ、ルヲ以テ蒸シテ微ヲ生セリ水錫ハ鱈製ニシテ製法不良採ルヘカラス磨一番錫ハ本縣從來産アルヲ詳カニセス製造未熟ニシテ大小精粗ヲ混シ細評ヲ加フルニ足ラス

和歌山縣ハ熊野錫ト稱シ從來短脚ヲ去リタル製造ニシテ産額亦少シトセサルモ皆内地ノ需用ニシテ輸出ニ供シタルコトナカリキ今回ノ出陳ヲ見ルニ改良製從來製及水錫ニシテ都テ五十五點其四十五點ハ二番錫ニシテ改良製ノ優品ニ於テハ大小精粗ヲ撰拔シ脚足ヲ整理シ壓展適度ニシテ形狀佳ナリ鱈ノ手入ヲナシ用意周到ナレトモ未タ一定ノ製品ヲ見ス且乾燥不良微ヲ生スルアリ而シテ從來製ハ年來ノ手練ヲ微スヘキモ洗滌不良乾燥充分ナラサルモノ多シ殊ニ從來製ト改良製ノ中間ニ在リテ短脚ヲ減シ海螵蛸ヲ去リ而シテ長形ニ伸展シタルカ如キハ更ニ採ラサル所ナリ又大小精粗ヲ混シ或ハ水錫ヲ混束シタルモノニ至ツテハ粗齒タルヲ免カレサルナリ水錫ハ九點ニシテ普通製皮剝製及鱈製ノ三種トス共ニ洗滌形狀宜シキヲ得ス其普通製ノ如キハ張乾ノ儘ニシテ壓展整理ヲ加ヘサルヲ以テ殆ント角形ヲナシ加フルニ色澤ヲ變シタルヲ以テ見ルヘキナシ只鱈製稍佳ナルモ形狀色澤共ニ不良ナリ皮剝製亦然リトス

徳島縣ハ二番錫水錫ノ出品ニシテ其數十七點内二番錫ハ僅カニ四點トス原料ノ大小ヲ撰別



シテ良否ヲ淘汰シタリト雖モ洗滌不良ニシテ乾燥充分ナラス又伸展整理ヲ加ヘス皺縮波  
狀トナリテ形狀不良ナリ水鰯ハ五種ニシテ之ヲ區別スレハ普通製皮剝製、鱈付皮剝製、改良  
製及鏡鰯トス一々其製法ヲ細査スルニ鱈付皮剝製ノ製法最モ佳ニシテ皮剝製之ニ次ク近  
時改良製ト稱シテ製出スル皮剝付ハ更ニ皮ヲ垂着セシモノニシテ、雷ニ無用ノ長物ヲ存ス  
ルノミナラス貯藏ニ害アリ故ニ撤去セサレハ輸出ニ供スルコト能ハス鏡鰯ハ剝皮付改良  
製ノ脚足ノ全部ヲ除去シタルモノニシテ他ニ其製品アルヲ見ス素ヨリ其地方ノ慣用ナレ  
ハ深ク細評ヲ加フルニ足ラス

香川縣ハ出品僅カニ鱈水鰯一點ニシテ、裁割ノ法稍佳ナルモ、壓展不良ノ爲メ、形狀ヲ損シ品  
位ヲ失墜セリ

高知縣ハ沿海柔魚ヲ産スル少ナカラスト雖モ、從前僅カニ餘業トシテ營ムニ過キサレハ製法  
粗笨ヲ極メタリシカ貿易ノ隆盛ニ伴ヒ一般ノ注意ヲ惹起シ爾來年一年發達シ今ヤ一ノ産  
地トシテ市場ニ名聲ヲ揚クルニ至レリ今回ノ出陳ヲ見ルニ二番鰯皮剝一、番鰯ノ二種ニシ  
テ惣數七十五點其七十三點ハ二番鰯トス原料何レモ佳良ニシテ大小ヲ撰別シ整理ニ注意  
シタルハ殆ント一般ニシテ又、鰯ヲ起シ乾燥中手入ヲナシタルモノ少ナカラス其ノ優品ノ  
如キハ裁割壓展共ニ適度ニシテ形狀佳良品位優等ナリ然レトモ色澤ノ不良ナルハ一般ニ  
シテ且洗滌充分ナラス乾戻リ微付アリ未タ粗製ヲ免カレサルモノアリ而シテ佳製ナリト  
スルモ小縁ヲ削リ特更形容ノ美ヲ作りタルモノ一ニシテ止マラス尙甚シキハ外皮ヲ剝キ

加フルニ小縁ヲ削リ或ハ把束ノ表裏ヲ精品ニテ包ミ中ニ小縁ヲ削リタルモノヲ混入シタ  
ルアリ今ヤ高知ハ四國中二番鰯ノ產地トシテ主要ノ位置ニアリ聲價稍々揚ラントス地方  
營業者宜シク一致シ改良進歩ヲ圖リ益々名聲ヲ發揚スルコトヲ努ムヘシ皮剝一、番鰯ハ都  
テ裁割度ニ過キ且海鰯蛸ヲ撤去シテ要ナキ勞ヲ加ヘ又一時ニ強乾シテ罨蒸セシメ壓展ノ  
整理ヲ盡サス爲メニ皺縮波狀トナリ色澤ヲ損スルアリ

秋田縣ハ今回ノ出陳僅カニ五點ニシテ二番鰯トス製法稍進ミ能ク脚足ヲ整理シ壓展度ニ適  
ヒ形容良好乾燥佳ナリト雖モ洗滌不良ニシテ卵巢ヲ存シ鰯ヲ附着シテ罨蒸セシメ色澤ヲ  
損ス又太キ繩ヲ以テ把束スルハ地方ニ於ケル供給品ナルヘシト雖モ亦改良セサルヘカラ  
ス

新潟縣下佐渡國ハ日本海ニ於ケル二番鰯ノ主產地ニシテ所産ノ額夥多ナルヲ以テ從來専ラ  
内地ノ需要ニ充ルノミナラス貿易市場ニ出ルモ其製造未タ充分ニ改良ノ域ニ達セサルノ  
憾アリ而シテ製造ハ秋冬産ノ外渾テ實乾製ニシテ從來粗製ヲ以テ目セラル之カ改良ヲ講  
スル年アリト雖モ如何セン夏期ノ産ハ原料小ニシテ猶多獲ナルヲ以テ一々之ニ適當ノ製  
法ヲ施スニ暇マアラサルヨリ此慣習ヲ爲セルナルヘシ今回ノ出陳ハ五十四點實乾製十九  
點他ハ皆吊乾製トス之ヲ點檢スルニ洗滌壓展共ニ佳良ニシテ乾燥ニ注意シ形狀一定色澤  
良好ナリ其優品ニ至ツテハ製法殆ント遺憾ナシ然レトモ改良未タ普ネカラス脚足ノ整理  
ヲナシタルモノ漸ク十八點ニシテ他ハ皆附着セシメ而シテ鰯ヲ起スノ手入ヲナサス殊ニ



太細ヲ以テ把束スル等ハ宜シク改良セサルヘカラス而シテ篋乾製ニ至ツテハ敢テ細評ヲ加フルヲ要セス

富山縣ハ今回ノ出品ハ惣數四十三點敢テ少數ナラサルモ概ネ篋乾製ニシテ一瞥恰モ形付錫ノ如ク中ニ稍々改良シタルモノ漸ク二三點アルモ皆洗滌乾燥不良ノ爲メ微ヲ生シ且乾燥嫩嫩ヲ生シ或ハ奇形ニ陥ルモノアリ又五島錫ト稱スル二三點ハ原料佳良ニシテ伸展稍々熱練スル所アルモ洗滌乾燥共ニ充分ナラス隨テ微ヲ生セリ而シテ把束ニ至ツテハ太キ細ヲ以テス其甚シキハ更ニ多量ノ糞ヲ使用シテ飾ヲ附シタル等其把束區々ニシテ大小精粗ヲ混淆スルアリ

石川縣ハ今回ノ出陳ヲ見ルニ其數三十一點都テ二番錫トス舊式ニ依ル篋乾五點ニシテ他ハ皆改良製トス之ヲ檢スルニ中ニハ微ヲ生シ或ハ壓展不良ノ爲メ皺縮波狀トナリ大小精粗ノ製品ヲ混束シテ飾ヲ起スノ手數ヲ怠リ糞蒸シテ色ヲ損シタル等多少ノ缺點アルモ概シテ原料ノ良否ヲ撰別シ洗滌ニ注意シ截割過不及ナク能ク脚足ヲ整理シ壓展度ヲ得テ形狀整然タリ乾燥佳良色澤ヲ保チ其優品ノ如キハ他ノ著産地ノ精品ニ比スルモ敢テ讓ラサルノ觀アリ其進歩見ルヘシ將來益々一致改良進歩セシムコトヲ要ス

福井縣ハ錫ノ製産少シトセサルモ製法ニ於テハ依然舊式ヲ因襲シ未タ改善進歩ノ事蹟アラズ今回ノ出陳ヲ見ルニ二番錫、飾錫、錫ノ二種ニシテ都テ六十一點其五十點ハ二番錫ニシテ就中地方五島錫ト稱スル圓形製ノ二三ハ原料製法稍々佳良ニシテ伸展整理見ルヘキ所ア

ルモ他ハ皆篋乾製ニシテ從前龜甲錫ト稱シタル籠乾製亦其中ニアリ故ニ或ハ龜甲模樣ヲ或ハ棒槓狀ヲ顯シ且赤色ニシテ一見美ナルニ似タルモ地方ノ需要ニ供スルニ過キス之ヲ海外ノ輸出ニ供スル能ハサルナリ飾錫一番錫十一點原料何レモ佳良ニシテ製法又稍々見ルヘキモノアレトモ海蠟蝟ヲ撤去シ概シテ伸展宜シキヲ得ス中ニハ篋乾トナシ爲メニ形狀不整自カラ品位ヲ損セリ又外皮ヲ剝キ内臟ヲ脱シ脚足ヲ付シ丸乾シタルモノアリ是又輸出ニ供スヘキニアラサルナリ

京都府ハ今回出陳ノ種類袋錫、飾錫、二番錫、篋錫ノ四種ニシテ其數合セテ七十四點トス袋錫ハ二十四點製法一定ニシテ乾燥完全能ク其大小ヲ揃ヘ外觀頗ル美麗ニシテ殆ント間然ナシ蓋シ積年ノ經驗熱練ノ効ヲ微スルニ足ル飾錫錫ニ一番錫水錫ノ二種アリ其飾錫一番錫ハ製法稍々佳良ナルモ海蠟蝟ヲ撤去シ壓展ニ失シ形狀不整且ツ中ニ虫蝕シタルモノ又ハ微ヲ生シモノヲ混セリ飾錫水錫ハ四點共ニ大形ニシテ製造シ易カラサルモ能ク適度ノ製法ヲ施シ形狀備ハリ自カラ品位ヲ有ス其熱練長技見ルニ足ル只惜ムヘキハ保存ノ宜シキヲ得サルカ爲メ乾燥戻リアリ微ヲ生シテ稍色澤ヲ損セリ二番錫ハ四十三點原料相均シク敢テ下劣ノモノナシ形狀概チ一定ニシテ糸綴トス製法ハ一般乾燥不良ニシテ始ント微兆ナキハナシ又飾ヲ附着シ糞蒸セシメ脚足ノ整理ヲ加ヘス或ハ乾縮波狀ヲ呈シ海蠟蝟ヲ撤去シタルモノアリ或ハ輸出品ニ模倣シタル等ノモノアリ良製佳品ト稱スルヲ得ス篋錫ニハ皮剝製及普通製アリ皮剝製ハ原料佳良ナルモ徒ラニ海蠟蝟ヲ撤去シ且ツ飾ヲ附着セシ



メ器蒸シテ色澤ヲ變ス普通製ハ截割適度形狀ヲ保ツモ乾燥法ノ宜シキヲ得ス微ヲ生シ腐敗ニ傾ケルアリ將來共ニ改良ヲ要ス

兵庫縣ハ但馬地方ニ錫ヲ産シ其種類ハ二番錫ヲ以テ主トス今回ノ出陳ハ二番錫磨錫皮剝水錫磨錫ニシテ合セテ五十八點其五十三點ハ二番錫ニシテ形狀一定脚足ノ整理ニ注意シタルヲ認ムヘク優品ニ於テハ鱗ヲ起シ手入ヲナシ洗滌壓展共ニ佳良ニシテ色澤美ナリト雖モ上下優劣ノ差甚タシク細カニ之ヲ查スレハ多クハ鱗ヲ起サス壓展宜シカラス乾燥不良ニシテ微ヲ生シ色澤ヲ損シ太甚シキハ腐敗ニ傾クモノアリ又洗滌不良腸ヲ付シ實乾シタルモノアリ皮剝水錫ハ改良製ト稱スル剝皮付ナリ磨錫ニ番錫ハ乾燥完全ナルモ製法ノ技能未タ熟セス

鳥取縣今回ノ出品ハ一番錫二番錫磨錫三種ニシテ惣數五十一點其四十八點ハ二番錫ニシテ原料概ネ佳良ナリ洗滌壓展共ニ注意ヲ盡シ形狀一定整然タリ鱗ヲ起シテ乾燥ヲ加ヘ又脚足ヲ整理セリ色澤佳良ニシテ劣等ノモノナシ今回ノ出品ニ微スレハ著シキ進歩ト謂フヘシ望ムヲクハ一般ニ此製品ノ如ク改良スルコトヲ努ムヘシ

島根縣ハ二番錫ノ產地ニシテ全國中内外市場ニ信用ヲ博シタルハ即チ本縣ノ隱岐島トス蓋シ本島民カ共同一致シテ規約ヲ締結シ率先荷裝ノ制ヲ設ケタルカ爲メニシテ洵ニ全國產地ノ模範トスルニ足ル是レ名譽賞ヲ擬シタル所以ナリ今回ノ出品ハ二番錫磨錫一番錫磨錫一番錫ニシテ其數合セテ百二十三點其中百十六點ヲ二番錫トス細カニ通覽スルニ隱岐

出雲ノ出陳ハ一般從來製ニシテ共ニ敢テ優絶ノ佳品ナシト雖モ其製法一定ニシテ形容均一ナリ本會出品トシテ特殊ノ精品ヲ採擇シ若クハ故ラニ製造シテ一時ノ虛名ヲ銜フ如キ形跡ナク能ク眞正ナル商品ノ資格ヲ備ヘタルハ蓋シ本產地ノ特色トスル所ナリ然レトモ茲ニ一言スヘキハ把束用繩ノ稍々太ク洗滌不良卵巢腸付ノ粗製アリ又乾燥不良ナルモノアリ而シテ石見ノ出品ハ佳良ノモノアルモ粗製ヲ免カレサルモノアリ其優劣甚タ差アリ要スルニ乾燥ノ不良ハ一般ニシテ微兆ナキモノ稀ナリト雖モ長脚ヲ以テ等シク把束シタルハ佳良ナリ而シテ製造ノ法ハ尙區々タルヲ免レス一番錫ハ良否アレトモ別ニ評スヘキナシ

山口縣出品七十四點之ヲ種別スレハ一番錫二番錫磨錫皮剝一番錫水錫笹錫等ニシテ一番錫ハ都テ十四點一々細查スレハ乾燥不良ノ爲メ微ヲ生シ壓展宜シキヲ得サルカ爲メニ皺縮ヲ爲シ又ハ磨製ヲ混シタル等ノモノアリ然レトモ其優品ニ至ツテハ長崎鹿兒島佐賀等ノ優等品ト相並ヒ一番錫ノ佳良タルモノ少カラス望ラクハ平常常ニ斯カル良品ヲ製出シ且荷裝ノ制ヲ設ケ益々中外市場ニ信用ヲ博センコトヲ二番錫ハ原料一般佳良ニシテ形狀一定精粗ノ差ナキハ蓋シ進歩ノ實ヲ示スニ足レリ其優品ノ如キハ殆ント欠點ナシト雖モ一之ヲ點檢スレハ未タ鱗ヲ附着シ乾燥ニ手入ヲ盡サハルモノアリ又洗滌ノ不良乾燥ノ充分ナラスシテ微ヲ生シ或ハ器蒸シタル等ノモノ少カラス磨錫ハ近時稍々進歩シ今回ノ出陳ハ九點ニシテ其全豹ヲ窺フニ足ラスト雖モ概シテ原料製法共ニ佳良ニシテ形狀色澤良



好ナリ今一步ヲ進メハ本場タル關産佐賀ノ關産ヲ云フニ譲ラサルニ至ルヘシ皮剝一番モ亦然リ笹鰯ハ生鮮ノ原料ヲ用ヒ乾燥亦充分ニシテ形狀整理シ色澤佳良ナリ本品ノ佳製今回此右ニ出ツルモノナシ水鰯ハ皮剝製ニシテ原料製法共ニ稍々佳ナリ

福岡縣ハ今回出陳セシモノ磨鰯、鰯、鰯、一番鰯、二番鰯ノ四種ニシテ惣數十八點其原料何レモ他ニ劣ラサルモ製法尙粗ナルヲ免カレス其中磨鰯ハ稍々見ルヘキ所アレトモ概シテ截割、剥皮共ニ其度ヲ得ス爲メニ形狀品位ヲ損シ或ハ海蠔蛸ヲ撤去シ又一番鰯ヲ混束シタル等ノ弊アリ一番鰯ハ見ルヘキモノ僅ニ一點他ハ皆大小精粗ヲ混シ且乾燥不良ニシテ微ヲ生シ形色品位下劣ナルヲ措ム鰯、鰯及二番鰯ハ別ニ細評スルヲ要セス

佐賀縣ハ山口、長崎等ト相並ンテ樞要ナル産地ナリト雖モ從來唐津鰯ト稱シ再乾ノ手入ヲ爲サ、レハ貯藏ニ耐ヘス故ニ市價モ亦次等ニ位セシカ近來稍々改良ノ趨勢アリ今回ノ出陳ニ徴スルニ其形跡ヲ窺フニ足ルモノアリ出品惣數五十八點其種類ハ一番鰯、磨鰯及笹鰯トス概ネ原料ヲ撰擇シ大小良否ヲ混セス又乾燥ヲ充分ニシ壓展度ヲ得テ肉最モ厚ク皺縮形狀ヲ損スルモノナシ多數ノ出品中多少ノ優劣アルモ敢テ著シキ缺點ヲ見ス將來益々勵精シテ唐津鰯ノ聲價ヲ揚ケンコトヲ要ス笹鰯ハ乾燥不良、色澤ヲ損ス又磨鰯ハ製法尙未熟ナルヲ免レス

長崎縣ハ平戸、五島、壹岐、對州等ノ鰯共ニ内外市場ヲ博シ本縣製産ノ豐歉ハ直ニ輸出ノ消長ニ影響シ優ニ商勢ヲ動カスニ足ルヘキ重要ノ産地ナリト然ルニ從來往々粗製ノ評ヲ免ル

サリシカ近來大ニ弊風ヲ矯正シ年々改良ニ赴クノ勢アリ今回ノ出品ヲ見テ大ニ人意ヲ強フスルアルヲ覺ユ今回ノ出品無慮二百五十七點其種類ハ一番鰯、二番鰯及水鰯ニシテ其製法ハ普通鰯ノ外磨鰯、鰯、鰯、皮剝一番鰯ニシテ其一番鰯ハ九十九點原料一般佳良ニシテ劣等ノモノ少ナシ尙其製法ヲ細査スルニ敢テ卓絶ノ優品ナキモ亦甚タシキ下劣ノモノナキハ改良ノ進度ヲ示スニ足レリ殊ニ鰯ヲ起シテ手入ヲ盡シ乾燥ヲ充分ニシ大小精粗ヲ撰別シ一定ニ把束シタルハ頗ル喜フヘキコトナリトス但茲ニ一言スヘキハ特ニ佳品ヲ撰ンテ外觀ノ美ヲ飾ランカ爲メ小綠ヲ削リ形容ヲ作成スルアリ是レ多數ノ商品トシテ平素爲シ得ヘキモノニアラス蓋シ今回博覽會ノ出品トシテ特ニ虚譽ヲ博セントスルニ外ナラザルヘシ二番鰯ハ百二十三點其優品ニ於テハ製法佳良殆ント間然ナキモ未タ一般ノ改良進歩ヲ見ルニ至ラス其原料ノ大小ヲ撰別シ起シテ乾燥シタル等ハ稱スヘシト雖モ尙不完全ヲ免レサルモノアリ磨鰯ハ七點中ニハ稍々佳製見ルヘキモノアルモ概シテ截割剥皮ノ度宜シキヲ得ス形狀不備ノ點アリ又皮剝一番鰯ハ僅カニ二點共ニ製法稍々佳良ナリ鰯、鰯ハ製法不良形狀不整又微ヲ生セリ水鰯ハ六點原料皆適度ニシテ製法稍々佳良乾燥宜シキヲ得タリ

熊本縣ハ今回ノ出品都テ二十五點一番鰯、笹鰯、皮剝水鰯トス一番鰯ハ十一點ニシテ其優品ハ原料佳良ニシテ大小ナク截割度ニ適ヒ洗滌乾燥共ニ完全ニシテ色澤良好ナリ能ク脚足ヲ整理シ品格ヲ有ス鰯ヲ起シテ蒸蒸ノ注意ヲ直シ殆ント間然スル所ナシ然レトモ改良ノ効



未タ普及セス中ニハ急ニ乾燥ヲ施シ爲ニ色澤ヲ害シ或ハ乾燥充分ナラサル爲ニ微ヲ生シ  
鱈ヲ起サ、ルカ爲メ蒸シ皺縮ノ爲メ形狀ヲ損スルニ至リタル等優劣差等アリ將來相率  
ヒテ一致改良センコトヲ要ス笹鰯ハ二點原料製法佳良ナルモ乾燥戻リアリ色澤ヲ變セリ  
皮剝水鰯ハ製法稍々劣ルアリ

大分縣ハ磨鰯ハ本場トシテ從來噴々タル名聲ヲ内外ニ發揚セリ今回ノ出陳都テ六十三點之  
ヲ種別スレハ其五十七點ハ磨鰯ニシテ所謂關形トス他ノ六點ハ皮剝一番鰯二番鰯及水鰯  
トス細カニ出品ノ磨鰯ヲ通覽スルモ能ク原料ノ良否ヲ撰擇シテ製造シタルモノニシテ截  
割剝皮ノ度間然スル所ナク屢展乾燥共ニ宜ク形狀整然色澤最モ美ニシテ品位殊ニ高シ且  
出品概ネ精粗ノ差異ナキハ蓋シ積年ノ經驗ニ由ルモノニシテ本場タル名聲ニ耻チス是レ  
名譽賞ヲ受ケタル所以ナリ但一二ノ製品ニシテ外觀ノ美ニ偏シ形狀ヲ細長ニシ或ハ製造  
後特ニ殘皮ノ多キヲ剪取シテ形容ヲ整へ又ハ精粗ヲ混シテ把束シ殊ニ形容ヲ作ランカ爲  
メ小縁ヲ削リタルカ如キハ出品ノ體裁ヲ飾ラントシタルノ弊ニ出ツ宜シク戒ムヘキ所ナ  
リ二番鰯及水鰯皮剝水鰯皮剝一番鰯ハ共ニ評スヘキナシ

愛媛縣宇和島ハ磨鰯ノ名產地ニシテ大分縣ト相並ンテ内外市場ニ名聲ヲ發揚シ佐賀關佐伯  
ト共ニ三場所ト稱セラル元來宇和島地方ハ普通一番鰯ノ產地ナリシカ佐賀關形即鰯ヲ去  
リタル磨鰯及佐伯形即チ半磨ト唱へ鰯ヲ去ラサル磨鰯トニ倣ヒ磨鰯ヲ製出シタルモノニ  
シテ現時原料ノ大小ニ依リ或ハ關形ヲ製シ或ハ佐伯形ヲ製スルアリ自ラ一定ノ方針ヲ立

テサルヲ以テ兩者共ニ大分産ニ及ハサル所アリ

今回ノ出陳ニ徵スルニ磨鰯半磨鰯笹鰯二番鰯ニシテ都テ八十三點之ヲ通覽スルニ製造ノ  
佳良ナルハ磨鰯トス然レトモ之ヲ大分ニ比スレハ剝皮ノ適度ヲ得ス或ハ製造シタル後ニ  
於テ之ヲ剪取シ以テ形容ヲ作り若クハ強テ剝取タル爲メニ傷ヲ生シ從テ形狀等ヲ損シ一  
見自ラ品位ノ劣ル所アルヲ見ル而シテ半磨鰯ハ原料前ニ異ナラサルモ概ネ手入ヲ盡サス  
鮮附着シ蒸蒸ノ爲メ色澤ヲ損シ乾燥不良ニシテ微ヲ生シ見ルヘキモノ僅ニ一二ニ過キス  
笹鰯ハ僅カニ三點稍々佳製ノモノアルモ洗滌何レモ不良ニシテ乾燥充分ナラス微ヲ生シ  
色澤ヲ損ス殊ニ形狀ヲ整理スル爲ニ小縁ヲ削リタルカ如キハ却テ平素ノ不熟練ヲ徵スヘ  
シ二番鰯ハ三十一點共ニ長形ニシテ原料佳良ナリ製造著シキ欠點ナシト雖モ中ニハ屢展  
不良ノ爲メニ波皺ヲ起シ品位ヲ損シ鱈ヲ起サ、ル爲メ蒸シテ色澤ヲ害シ洗滌乾燥共ニ  
充分ナラスシテ微ヲ生シタルモノアリ殊ニ小縁ヲ削リテ形容ヲ作りタルアリ

宮崎縣出品ハ二番鰯皮剝水鰯及磨鰯ニシテ惣數三十七點其二十九點ヲ二番鰯トス之ヲ細檢  
スルニ佳製稍々探ルヘキモノアリト雖トモ製法區々ニシテ形狀亦一定セス次等ノモノ多  
シ殊ニ或ハ皮剝製ヲ試ミ或ハ海鰯鰯ヲ撤去シタルアリ洗滌乾燥共ニ不良ナル爲メ微ヲ生  
スルアリ又皮剝水鰯ハ七點共ニ改良製ト稱シ其剝皮ヲ別ニ附着セリ原料佳良ナルモ剝皮  
ヲ撤去セス其儘附着シ置クハ嗜好ニ適セス且爲メニ腐敗ヲ致シ貯藏ニ堪ヘサルヲ以テ輸  
出スル場合ニハ更ニ之ヲ撤去スルノ手數ヲ要スヘシ磨鰯ハ僅ニ一點原料製法稍佳ナルモ



乾燥不良ニシテ微ヲ生セリ

鹿兒島縣鰯ノ製造ハ從來粗笨ニシテ貿易市場尙聲價ヲ得ルニ至ラザリシカ近時一般之カ改良ヲ計リ阿久根産ノ如キハ最モ名ヲ市場ニ博シ將サニ山口長崎等ヲ凌駕セントスルノ勢アリ今回ノ出品ハ八十二點渾テ一番鰯トス之ヲ通覽スルニ能ク原料ヲ撰別シ大小ニ應シテ適度ノ製ヲ施シ截削洗滌何レモ佳良ニシテ乾燥歴展共ニ度ニ適シ鱗ヲ起シテ罨蒸ヲ防キ脚足ヲ整理シ色澤佳良品位ヲ有スル等其優品ニ至ツテハ始ント缺點ヲ存セス以テ平素ノ勵精ヲ徵スルニ足ル然レトモ産地ノ異ナルニ從ヒ間々乾燥充分ナラスシテ微ヲ生シ或ハ鱗ヲ起サス爲ニ罨蒸シテ色澤ヲ損シ歴展適度ヲ得スシテ皺縮ヲ生シ品格ヲ落シタル等多少ノ優劣アリ將來更ニ一步ヲ進メテ縣下全般ニ改良ノ普及ヲ勉メサルヘカラス

沖繩縣ハ飛鰯水鰯ノ産地ニシテ未タ他ノ種類ヲ見ス飛鰯ハ特有ノ種類ニシテ原料肉厚ク外皮又堅クシテ乾燥甚タ難事タルノミナラス用水ノ便ニ乏シク從テ從來粗製ナリシカ近來世運ノ風潮ニ伴ヒ一般ニ奮勵シテ改良ノ實ヲ擧ケタルハ頗ル嘉スヘキ所ナリ今回ノ出陳ハ飛鰯水鰯合シテ七十五點中飛鰯ハ六十九點トス共ニ大小ヲ撰別シテ良否ヲ分チ形狀一定ニシテ一々鱗ヲ起シ手入ヲ盡シテ罨蒸ヲ防キ適度ノ歴展ヲ施シ能ク脚足ヲ整理シタル等其進度ヲ知ルニ足ル只惜ムヘキハ乾燥戻リ微付ノモノ多キニアリ水鰯ノ出品七點概ネ原料大形ニシテ從テ製造容易ナラサルモ洗滌佳良ニシテ歴展度ニ適シ乾燥ヲ嚴ニシ形狀色澤共ニ良好ナリ中ニハ微ヲ生シタル稍々劣等品アルモ其優品ノ如キハ殆ント缺點ナシ

トス 甲付鰯

今回ノ出陳ハ一府九縣ニシテ其數七十九點山陽ノ諸縣及九州ニシテ四國ニ於テハ愛媛徳島日本海沿岸ニ至ツテハ京都府トス出陳ノ多キハ岡山縣ニシテ之ニ次クテ宮崎縣トス其他ハ少數ノミ各縣出陳ノ優劣ヲ評セン

甲付鰯授賞表

府縣名	出人員	出點數	授賞			褒狀	計	不賞
			名譽金牌	名譽銀牌	一等			
京 都	八	八				三	三	
長 崎	八	八				二	二	
岡 山	二	二				一	一	
廣 島	二	二				一	一	
山 口	六	六				二	二	
徳 島	一	一				一	一	
愛 媛	一	一				一	一	
福 岡	一	一				一	一	
大 分	三	三				三	三	
熊 本	五	五				四	四	
宮 崎	二	二				二	二	
合 計	七九	七九				三三	二五	五四



岡山縣瀬海一帶島賊ノ産ニ富ムヲ以テ甲付鰯ノ産出多カルヘキニ近來山陽鐵道ノ便ヲ得日一日ニ生賣ノ需用其多キヲ告ク製造ノ業年一年ニ衰退シ今ヤ殆ント昔日ノ觀ナシ今回ノ出陳都テ十八點之ヲ通覽スルニ洗滌ノ不良ハ一般ニシテ殆ント黒色ヲ呈シ製法ノ稍々取ルヘキモノ漸ク其一二ニ過キス他ハ概ネ張乾ノ儘ニシテ壓展整理ヲ加ヘタルモノナシ其甚シキニ至テハ徒ラニ甲ヲ撤去シ一見容易ニ其何タルヲ辨セサルカ如キモノアリ又甲ヲ撤去シ肉ノミヲ提ク細竹ニ連貫シテ張乾シタル等ノ如キハ輸出ニ供スヘキニアラス

廣島縣出品僅カニ二點共ニ洗滌佳良ニシテ截割壓展良好色澤形狀共ニ佳良ナリ

山口縣出品惣數六點其製法佳良ナルハ僅カニ二點セルモ其壓展度ヲ失ヒ形狀恰モ猪口ノ如

キ形狀ヲナセリ他ハ皆洗滌不良ニシテ乾燥モ亦充分ナラズ形狀色澤共ニ良好ナラス

徳島縣出品ハ惣數五點稍々佳製見ルヘキモノアルモ一般ニ洗滌不良ニシテ色澤良好ナラス

形狀不整未タ粗笨タルヲ免レス殊ニ甲ヲ撤去シタルモノアルハ將來特ニ改良セサルヘカラス

愛媛縣今回ノ出品十一點何レモ洗滌不良ニシテ色澤ヲ損シ大小精粗ヲ混シタル等ハ實ニ遺憾ナリトス

大分縣ノ出品ハ製法ノ稍々佳良ナルモノ僅ニ一點ニシテ其他ハ微ヲ生シ洗滌充分ナラス形狀不整ニシテ粗製タルヲ免カレス

福岡縣ノ甲付鰯ハ其出品僅ニ一點ニシテ製品亦佳良ナラス

長崎縣出品ハ一般ニ乾燥不良ニシテ中ニハ鹽分多ク或ハ色澤ヲ損シ又ハ微ヲ生シ形狀不整

洗滌充分ナラサルモノアルモ其優品ニ至ツテハ殆ント間然スル所ナシ

熊本縣下甲付鰯ノ製法ハ近時一般熟達シ其進歩殆ント一番鰯ノ上ニ出テ九州中ニ頭角ヲ顯

ハスニ至レリ今回ノ出品ハ僅ニ四點ナルモ共ニ原料佳良洗滌截割共ニ欠點ナク壓展乾燥

亦適度ヲ得テ形狀整然色澤ヲ有ス品位ノ次等ニシテ微ヲ生シタルハ僅カニ一點ノミ

宮崎縣出品ハ十二點製法稍々佳良ナルモノアレトモ洗滌一般ニ不良ニシテ鹽分多ク乾燥戻

リノ爲メ微ヲ生シ然ラサルモノハ色澤ヲ損シ又壓展整理充分ナラス形狀概ネ不良ナリ

京都府出品ハ八點ニシテ共ニ原料佳良ニシテ截割伸展乾燥ニ付キ多少ノ欠點アルモ製造ノ

進歩ハ之ヲ認ムヘシ尙ホ將來ノ改良ヲ望ム

### 乾 鮑

鮑ハ清人ノ嗜好スル所ニシテ其料理法モ十數種ヲ下ラス日常欠クヘカラサルモノナリ清國市場ニ於テ一二ノ外國産ヲ見サルニアラサルモ是等ハ極メテ少量ニシテ全部殆ント本邦ヨリ供給スト云フモ過言ニアラサルナリ明鮑灰鮑清人ノ嗜好一ナラス又本邦市場ニ於テモ居留清商ノ種族ニ依リテ其取引先ヲ異ニスルヲ以テ明鮑ノ賣行自ラ異レリ鮑ノ輸出ハ維新以來年々其額ヲ増加シタレトモ漸次濫獲ニ流レ鮑ノ小トナリ價格ノ騰貴ヲ見ルニ至レリ明治三十五年ノ輸出ハ五十一萬圓ニ達シ輸出水産物中ノ重要ナルモノナリ今回出品セル地方ハ北海道外二十縣及ヒ臺灣ニシテ總點數二百七十一點出品人員二百五十七人ナリ北海道及東



北地方ハ灰鮑多ク關西及ヒ九州ハ皆ナ明鮑ナリ出品中ニハ明鮑ニシテ鹽分強キニ失スルモノアリ灰鮑ニシテ腸ヲ除去セサルモノ若クハ鹽分過度ノモノ多シ中ニハ其形色ノ美ナルモ特ニ博覽會出品ノ爲メニ製造シタルモノ少ナカラサルカ如シ元來勸業博覽會ノ趣意タル採長補短以テ製造ノ改良ヲ促スニアルモ其最主眼トスル所ハ各自ノ製品ヲ廣ク世間ニ紹介シ以テ販路ヲ擴張セントスルニ在リ故ニ如何ニ精良ナル品ヲ得ルモ少額ニシテ需用ニ應スル能ハサルモノ、如キハ以テ重要視スルニ足ラサルナリ製造者ハ此ノ機會ヲ失セス能ク一堂ニ集メタル優品ヲ參酌シテ自己ノ短所ニ顧ミ改良ニ向テ進マサルヘカラス故ニ出陳者ハ平素自己ノ製造販賣スル商品ヲ陳列シテ自家ノ商品ヲ他ニ示シ顧客ヲ需ムルノ手段ニ出テサルヘカラス然ルニ事實ハ之ニ反シ出品者ハ單ニ受賞ノ榮ヲ得ンコトノミヲ僥倖トシ博覽會ヲ觀覽セサルノミナラス販路擴張ニ意ヲ留メサルモノ多キハ殊ニ遺憾ニ堪ヘサルナリ

今回北海道出品灰鮑中ニ出品ト同品ヲ同一價格ヲ以テ何百斤マテハ需用ニ應スル等ノ附札ヲナスニ至リタルハ稍々博覽會ノ趣意ヲ解シタルモノニシテ聊カ人意ヲ強フスルニ足レリ然ルニ他ノ精良ナル出品ヲナシタルモノモ實際市場ニ販賣スルモノハ出品ト大ニ製造ヲ異ニシ下劣ナルモノ多シ巧妙ノ手腕ヲ有シナカラ目前ノ利益ノ爲メニ粗製濫造ヲナシ恬トシテ顧ミサルニ至テハ誤レルノ甚シキモノナリ

殊ニ東北地方産ハ概シテ鹽味強キニ過キ肉腸ヲ付スルモノ少ナカラズ是等ハ改良ヲ要スル事項ナリ人或ハ言ハン鹽分強ケレハ斤量ヲ増シ其割合ニ價格ヲ損セスト然リ之カ爲メニ斤

量ヲ増加シテ時ニ或ハ好價ニ售賣シ得ラルトスルモ清商ハ腸量及鹽量ヲ扣除シテ價格ヲ立ツルヲ以テ生産者ハ自ラ進テ價格ヲ低廉ナラシムルノ結果ヲ生スルニ過キス且ツ此ノ製法ニ依ルモノハ貯藏ニ堪ヘサルヲ以テ一朝清商ノ合同的買扣ニ逢ヘハ忽チ其販路ニ窮シ之ヲ投賣スルノ己ムヲ得サルニ至ルナリ若シ製造者ニシテ鹽分ヲ淡ニシ腸ヲ除去シ煮熟乾燥ニ注意セハ貯藏ニ堪エルヲ以テ投賣ヲナスヲ要セス徐ニ市場ノ景況ヲ察シ之ヲ販賣スルコト難カラサルヘシ此ノ如キ製造ニ依レハ自ラ重量ヲ減スルハ勿論ナレトモ價格亦之ニ伴フテ昂進スルハ理ノ然ラシムル所ニシテ結局自己ノ利益トナリ延テ國家經濟上ニ利スル所僅少ナラサルヘシ當業者宜シク猛省セサルヘカラス

都テ貿易品ハ少額ノ精巧品ヨリ寧ロ品位均一ナル中等品ノ多額ニ産出スルヲ貴フヲ以テ各品位及製法ヲ異ニスル個人的製造ハ價格廉ナルヲ免レス故ニ一郡ノ水産組合ハ勿論少クトモ均一ノ製品ヲ産出センコトニ努メサルヘカラス

左ニ今回出品セル鮑授賞表並其概評ヲ擧ケン

乾鮑授賞表

府縣名	出品人員數	出品數	授賞					不賞數
			名譽金牌	名譽銀牌	一等	二等	三等	
北海道	三四	三四						
長崎	二二	二二						
千葉	一〇	一〇						
計								



計	歌																			
	臺	宮	熊	佐	大	福	愛	德	和	山	島	島	青	岩	福	宮	靜	三	次	
	灣	崎	本	賀	分	岡	媛	島	山	口	根	取	森	手	島	城	岡	重	城	
二五七	一	二	一	四	一	三	一	七	一	一	五	一	一	五	四	二	六	五	一	二
二七一	一	二	一	四	一	四	一	七	一	一	五	一	一	五	三	五	二	三	〇	五
一																				
二																				
二三																				
四四																				
五二																				
一二三																				
一四九																				

備考横濱貿易商類聚乾鮑十五點ハ表中ニ加算セス臺灣出品トコブシ一點ハ表中ニ加フ

北海道ハ灰鮑二十八點明鮑六點ヲ出品セリ松前郡雨垂石村金子定吉ノ明鮑ハ巖ニ岩礁ヲ發見セシ以來堅ク輪採法ヲ守リ濫獲セサルヲ以テ品種大ニシテ北海道ニ於テ稀ニ見ル所ノ良品タリ乾燥煮熟共ニ良好ナリ其他ハ横濱市場ニ於テ灰明ト稱スルモノニ過キス且ツ明鮑トシテ原料肉薄ク良品ヲ得難キヲ以テ寧ろ灰鮑ニ製スルヲ得策トセサルヘカラス灰鮑ハ從來多産ノ地ナルノミナラス其質灰鮑製ニ適シ製法ニ販賣ニ經驗ヲ有スルニモ係ラス其ノ進歩著シカラス岩内郡野東村、苫前郡焼尻村、濱益郡黄金村出品ノ如キハ原料精撰製法良好ナレトモ松前郡原口村、太櫛郡鶴泊村、苫前郡焼尻村、上磯郡小谷石村ノ出品ハ原料惡ク煮熟乾燥亦宜シカラス且ツ鹽味強度ニシテ腐敗ニ近キモノアリ微ヲ發生シタルモノアリ殊ニ舊製ニ泥ミテ尙ホ腸ヲ除去セサルモノアリ生産者ハ直ニ開港場ノ商人ニ送り付テ商人ハ居留清商ニ販賣スルヲ以テ當座彌縫ヲ目的トシ貯藏ヲ眼中ニ置カサルヲ以テ徒ニ鹽量ヲ増加シ或ハ肉腸ヲ付シ唯斤量増加ヲ計リ爲メニ價格ノ廉ナルヲ知ラス又大ニ改良ヲ促カサルヘカラスナルナリ此ノ如キ不良品ヲ買入レタル清商ハ自ラ或ハ腸ヲ去リ取り乾燥シ爲メニ大ニ手數ヲ要スルヲ以テ勢ヒ廉價ニ買入レサルヲ得ス然ルニ製造者自ラ進テ改良ノ製法ヲ施セハ永ク貯藏ニ堪ヘ清商ノ信用ヲ得テ其ノ利益少ナカラサルハ斷シテ疑ハサル所ナリ今回出品ノ灰鮑ハ博覽會ノ爲メニ特ニ製造ニ注意シタル爲メ良品多ク實際市場ニ出ツル品ト大差アルカ如シ元來斯カル良品ヲ製シ得ラル、ニモ拘ラス殊更ニ劣品ヲ製シテ一時ノ僥倖ヲ企圖スルカ如キ製造者トシテ最モ忌ムヘキ所ナリ



青森縣ハ明鮑九灰鮑四十四點ヲ出品セリ明鮑ハ煮熟乾燥良好ニシテ色澤形狀亦中位ヲ下ラス灰鮑ハ從來有名ノ產地ニシテ充分ニ經驗ヲ有セルヲ以テ製法佳良ナルモノ少ナカラス下北郡大奥村田名部及東津經郡油川三尻ノ如キハ鮑ノ名產地ニシテ良品少カラス抑本縣ハ灰鮑ニ有名ナル產地ニシテ尙未タ肉腸ヲ存シ徒ニ量目ヲ貪ラントシテ腐敗ニ瀕セルモノアリ三戸郡階上村鮫村等出品ノ如シ考慮一番宜シク改善セサルヘカラス

岩手縣ハ明鮑二十三點灰鮑二十七點ヲ出品セリ鮑多産ノ地ニシテ良品少ナカラス下閉伊郡山田町及田老村ノ明鮑九戸郡宇部村灰鮑ノ如キ製法佳好ニシテ形狀色澤亦可ナリ縣下出品中ニハ雄貝ヲ以テ強テ明鮑ニ製セルモノ少ナカラス雄貝ハ肉硬ク且ツ暗色ヲ帶ヒ到底良品ヲ製スヘカラサルヲ以テ寧ロ灰鮑ニ製スル方經濟上利益ナリ殊ニ此ノ如キ商品ハ市場ニ於テ灰明ト稱シ又間ノ子鮑ト稱シ時ニ或ハ相當ノ價格ヲ保ツモ概シテ廉價ナルヲ常トス製造者ノ一考ヲ要スル所ナリ灰鮑ハ良品ニ乏シカラサルモ今回出品中ニハ尙舊套ヲ守リテ腸ヲ除去セサルモノアリ現ニ微ヲ生シ腐敗ニ瀕スルモノアリ試ニ上閉伊郡鶴住居村出品ノ腸付灰鮑ヲ取リテ之ヲ秤リタルニ總量九十三匁六分ニ對シ其二割七分五厘即チ二十五匁七分ノ腸ヲ付セリ清商ハ買ヒテ直ニ之ヲ除去スルモノナレハ其減量ト手數トヲ見込ミ廉價ニ購入スルヲ以テ製造者ハ差引乾燥ニ要スル勞力ヲ損失スルモノト謂フベシ實ニ無益ノ長物タリ宜シク改善セサルヘカラス殊ニ鹽味強ニ過クルモノアリ是等ハ氣中ノ濕氣ヲ吸收シテ貯藏ニ堪ヘサル製法ナレバ製造者ハ鹽量ヲ加減スルヲ忘ルヘカラス今

回ノ出品ハ概シテ前回ヨリ進歩セルモ實際市場ニ現ハル、商品ニシテ此ノ如キノ製品ノミナランコトヲ望ム

宮城縣ハ明鮑四點灰鮑二十六點ナリ今回出品ノ明灰鮑共ニ前回ニ比シテ進歩ノ形跡ヲ認ムル能ハス是レ近年ハ生賣多ク行ハレ製法ニ注意セサルニ因ル乎又雄貝ヲ以テ製シタル明鮑ノ如キハ寧ロ灰鮑製ヲ勸告セサルヘカラス牡鹿郡萩濱町、鮎川村、本吉郡歌津村出品ノ灰鮑ハ稍佳良ナレトモ其他ハ概シテ鹽分強ニ失シ又腸ヲ付着セルモノ少ナカラス本吉郡十三濱村出品ノ如キ最モ甚シキモノナリ宜シク改良セサルヘカラサルナリ

惟フニ本縣ハ往年乾鮑ノ製造ニ於テ有名ナリシカ今回ノ出品ノ進歩セサルカ如キハ或ハ生賣ノ行ル、ニ由ルカ又ハ今回ノ出品ハ所謂博覽會出陳ノ爲メニ故ラニ製造シタルモノ少ナク市場ニ出スモノヲ其儘出品シタルニ因ルカ果シテ然ラハ其質朴ノ點嘉スヘキモ實際市場ニ於テ斯ル鹽分強ク乾燥不充分肉腸ヲ存スルモノハ廉價ニ買取ラル、ヲ常トシ之ヲ扱フ商人モ永ク貯藏シテ時機ヲ待ツ能ハサルヲ以テ勢ヒ投資スルノ已ムヲ得サルニ至リ從テ生産者ハ不利益ヲ被ルモノナレハ宜シク注意シテ改善ニ努メサルヘカラス

福島縣ハ磐城郡江名村、鮫川村ヨリ明鮑灰鮑各一點ヲ出品セリ製法共ニ佳良ナリ本縣ハ從來明鮑ノ製造ニ巧ミナルモノアリシカ近來ハ生賣ト罐詰製造ノ爲メ乾鮑ノ産出ハ大ニ減縮セルモノト謂フヘシ

茨城縣ハ明鮑灰鮑各二點ヲ出品セリ共ニ多賀郡大津町ノ産ナリ同地ハ千葉縣産ト相對シテ



明鮑中ノ逸品ヲ産ス製法佳良以テ同業者ノ摸範トナスニ足ル益々製法ヲ吟味シ一定ノ商  
品ヲ出サンコトヲ望ム

千葉縣ハ明鮑十點ヲ出品セリ安房郡夷隅郡及長生郡ノ産ナリ殊ニ夷隅郡大原町産ハ精良ヲ  
極メ明鮑ノ摸範トシテ以テ全國ニ冠絶ス是レ名譽賞ヲ與ヘタル所以ナリ當業者ハ孜孜々  
ラス益々製法ニ注意シ永ク其品位ヲ保チ他方ヲシテ之ニ摸倣感化セシメコトヲ望ム  
静岡縣ハ明鮑五點ヲ出品セリ元來産額多カラサルト生賣ニ便利ナルトニ依リテ製産額多カ  
ラス今回榛原郡白羽村及相良町御前崎村加茂郡朝日町ノ出品ノ如キ形狀色澤煮熟乾燥等  
ニ留意シ製品佳良ノモノ數點アリ進歩ノ兆著シ市場ニ於ケル商品モ亦此ノ如ク均一ナラ  
ンコトヲ望ム

三重縣ハ明鮑十一點ヲ出品セリ志摩郡片田村越賀村出品ノ如キハ佳良ナリ其他概シテ進歩  
ノ兆候ヲ呈シ往時ノ如ク鹽分過度乾燥不充分ナルモノ少ナキニ至リタリ唯北牟婁郡長島  
町志摩郡鏡浦村度會郡宇治山田町出品ノ如キハ改良スヘキ點少ナカラス從來多産ノ地ナ  
レトモ近來交通頻繁ニ赴キ多ク鮮食セラレ製品ハ減少セリ

和歌山縣ハ西牟婁郡潮岬村ヨリ明鮑一點ヲ出品セリ從來鮑ノ多産セサルノ地其出品少ナキ  
ハ當然ナリ乾燥煮熟充分ナラサレトモ將來改良ヲナスニ於テハ亦侮ルヘカラサル良品ト  
ナルヘシ當業者ハ製造ニ研鑽ヲ積マサルヘカラス

徳島縣ハ那賀郡椿村ヨリ明鮑一點ヲ出品セリ其製品良好ナラス製造ノ技最モ幼稚ナリ製造

者宜シク研究スヘシ

愛媛縣ハ明鮑七點ヲ出品セリ共ニ西宇和郡三崎村ノ産ナリ丸一組出品ハ原料ヲ精選シ煮熟  
乾燥適當ニシテ形狀色澤亦可ナリ其他同組合員ノ出品モ製造稍々佳良ニシテ皆中等以上  
ノ産多シ曩キニ丸一組ヲ組織シテ漁業者ノ一致團結ヲ圖ラタル効果ハ今回ノ出品ニ依テ  
其著シキヲ認ム其製品ニ多少ノ優劣アレトモ概シテ品位一定シ大小形狀色澤ノ同一ナル  
ハ喜フヘキ事ナリ將來益々奮勵シテ丸一組明鮑ノ名ヲ市場ニ維持センコトヲ望ム  
鳥取縣明鮑一點ナリ著シキ産地ニアラサルヲ以テ殆ント生賣セラレ製造ノ要ナキモノ、如  
シ今回西伯郡米子町出品ノ如キ製品ニ缺點多キハ之ヲ事實ニ現ハスモノト謂フベシ  
島根縣明鮑一點ヲ出品セリ知夫郡浦郷村ノ産ナリ製造ノ法原料ノ選擇其當ヲ得ス極メテ粗  
品ナリ乾燥製造ニ歴史ヲ有スル本縣ニ於テ斯ル出品ヲナスハ洵ニ遺憾ニ堪ヘサル所ナリ  
山口縣ハ明鮑五點ヲ出品セリ阿武郡椿郷東分村出品ノ如キハ朝鮮濟州島産ニシテ色澤佳ナ  
ラサルモ煮熟乾燥充分ニシテ形狀良好ナリ其他同郡見島及田萬崎村出品ハ稍可ナリ大津  
郡向津具村及阿武郡田萬崎村出品中原料ノ不良ニシテ煮熟乾燥亦充分ナラサルモノアリ  
是等ハ一層研究ヲ要スル所ナリ

福岡縣ハ宗像郡岬村ヨリ明鮑一點ヲ出セリ製法來々其當ヲ得ス改良スヘキ點多シ

大分縣ハ明鮑十四點ヲ出品セリ其北海部郡佐賀關町南海部郡佐伯町出品ノ如キハ關西明鮑  
中ノ優品ナルヘシ煮熟乾燥良好ニシテ形狀モ亦可ナリ北海部郡佐賀關町出品中ニハ中等



ニ位スルモノ多シ舊來鹽味強度ニ失シタリシカ今回ノ出品ハ概シテ其技ノ進歩シタルヲ示シ製品良好ノ域ニ向ヘリ然レトモ佐伯町ノ出品中ニハ尙ホ舊觀ヲ存シ製品拙劣ナルモノアリ當業者ハ宜シク小成ニ安ンセス益々其技能ヲ發揮シ製品ヲ一定シテ市場ニ聲價ヲ博センコトヲ望ム

佐賀縣ハ明鮑四點ヲ出品セリ優品乏シキモ亦一ノ劣品ヲ見ス商品トシテ中等ト謂フヘシ長崎縣ハ明鮑二十二點ヲ出品セリ從來ハ鹽分強キニ過キ煮熟乾燥等ニ缺點多カリシカ漸次改良進歩ノ傾向ヲ示シ壹岐郡渡良町下縣郡蘆浦村出品ノ如キハ煮熟乾燥適度ニシテ形色澤稍々可ナリ之ヲ前回ニ比スルニ大ニ進歩ヲ顯ハセリ其他北松浦郡生月村笛吹村南松浦郡福江村富江村等出品ノ如キ稍々佳良ニシテ中等以上ノ品ナリ然レトモ西彼杵郡崎戸村南松浦郡若松村等ノ出品ノ如キハ未タ舊套ヲ脱セス鹽味強ニ過キ煮熟乾燥不良ナリ但全部ヲ通覽スルトキハ製品ノ佳良ニ赴キタルハ事實ニシテ官民共ニ改良ヲ圖リタル結果ニ外ナラス猶一層奮發センコトヲ望ム

熊本縣ハ明鮑十二點ヲ出品セリ天草郡二江村出品ノ如キ製品稍可ナリ其他ハ殆ント中品ニシテ別ニ優品ナシ且天草郡二江村出品中ニハ形狀色澤不良ニシテ煮熟乾燥又良好ナラサルモノアリ注意セサルヘカラス

宮崎縣ハ明鮑二點ヲ出セリ共ニ南那珂郡都井村出品ナリ従前ノ明鮑ハ鹽味強カリシカ今回ハ鹽味モ淡ニ煮熟乾燥稍可ナツ

臺灣ハ澎湖島ニ産スルトコブシ一點ヲ出ス其製法ハ別ニ批評スヘキナシ

## 海參

今回出品ノ海參ハ一道一府十九縣ニシテ出品點數百九十四點出品人員百八十八人ナリ本邦北部ノ海鼠ハ刺多ク西南ニ至ルニ從ヒ漸次粗鬆トナル沖繩産ハ全ク種類ヲ異ニシテ無刺參多シ北海道ハ海鼠ノ産ニ富ミ全産額ノ二割五分ヲ占ム青森宮城等亦多シ關西ニアリテハ長崎岡山山口等産額多シ石川三重新潟等之ニ次ク近來交通機關ノ發達ニ伴ヒ生賣多ク行ハレ從來多産ノ地ニシテ非常ニ製造ヲ減シタル地方アリ宮城岩手等ノ如キ是ナリ北海道ハ有刺海參ノ本場ニシテ今回ノ出品中ニハ佳良ノモノ多シ殊ニ中等品ノ出陳多キハ博覽會ノ爲メ特ニ製造シタルニアラサルヲ知ルヘク製造方ノ進歩シタルヲ證スルニ足ル然レトモ多數ノ出品中ニハ腹中ニ砂ヲ含メルモノ或ハ入子ヲナシタルモノ或ハ鹽分ヲ含メルモノ等アリ固リ僻陬ノ地或ハ勞力者ニ乏シク自ラ手數ヲ省クニ起因スヘキモ原料ヲ精選シ以上ノ弊害ヲ避ク製造センカ粗品ニ比シテ二割乃至三割ノ高價ヲ保ツヲ以テ假リニ勞銀高シトスルモ良品ニ製セハ收支相償フヘシ青森縣ハ産額遠ク北海道ニ及ハサルモ從來ノ經驗ニ依リ製品佳良ニシテ北海道ヲ凌駕セントスルノ概アリ然レトモ大小ヲ混交セルモノ砂ヲ殘留スルモノ鹽味強度ナルモノ乾燥不良ナルモノ等少カラス關西ニ於テハ長崎縣良品少カラサレトモ尾端ノ截割稍々深キモノ乾燥不良ナルモノ大小混淆ノモノ等アルハ欠點ナリ其他ノ諸縣皆多少進歩セルハ疑ナキモ以上列記ノ弊風ヲ全ク除去スルヲ得サルハ頗ル遺憾ト



スル所ナリ夫ノ故ラニ加鹽ヲ強クシ或ハ入子ヲナシ或ハ砂粒ヲ除カサル如キハ徒ニ斤量ヲ  
 貪ラントスルノ趣意ニ外ナラスト雖トモ如何ニ巧ニ製造スルモ清商ハ横ニ或ハ縦ニ之ヲ切  
 リテハ品質ヲ検査スルヲ以テ忽チ其手段ヲ發見セラレ之ヲ口實トシテ値切ラル、ヲ常トス  
 是レ製造者ハ自ラ陥罪ヲ作り己自ラ之ニ投スルニ異ナラス斯ル拙劣ノ手段ハ斷シテ改良セ  
 サルヘカラス海鼠ノ腸ヲ去リテ海鼠腸ヲ製スルハ一舉兩得ノ如シト雖モ近來清商ハ腸ヲ去  
 レハ製品瘠瘦スルヲ以テ海鼠ノ尾端ニ極メテ少シク刀ヲ加ヘ一夜淡水ニ浸シテ細砂ヲ吐出  
 セシメ製造シタルモノハ製品膨脹シテ肥滿セルヲ以テ之ヲ好ムノ風ヲ生シタリト云フ又從  
 來海參ノ着色ニ蓬葉ヲ用ヒ或ハ鐵粉又ハ炭末ヲ用フルモノアリ其着色ニ就テハ皆苦心シタ  
 ル所ナリ然ルニ近來長崎、横濱等ノ清商ハ着色ノ有無ヲ問ハス品質同等ナレハ同價ニ買取ル  
 ニ至リタリ是レ清商ハ着色品ヲ購入スルモ復自ラ色ヲ附ケ直スヲ以テナリト云フ當業者ハ  
 宜シク研究スヘキ事項ナリ

海參ハ輸出水産物中重要品ニシテ明治三十五年ハ三十五萬圓明治三十四年ハ四十三萬圓ナ  
 リ前數年ニ比スレハ漸次増加スレトモ價格昂進ノ割合ニ數量増加セサルハ近來生賣ノ爲ニ  
 製品ノ數ヲ減シタルト濫獲ノ弊ニ依リ生産額ヲ減耗シタルモノ與リテ力アラン故ニ地方當  
 業者ハ互ニ團結シテ之カ保護ヲ圖リ製法ヲ一定シテ良品ヲ產出セサルヘカラス左ニ海參授  
 賞表ヲ舉ク出品地方概評ヲ記セン

海參受賞表

府縣名	人員	出品數	授賞數				計	不賞
			名譽金牌	名譽銀牌	一等	二等		
北海道	二八	二八			一	四	二	一
京都府	三六	三六				一	一	一
兵庫縣	二六	二六				一	三	一
長崎縣	一	一						
新潟縣	一八	一八						
愛知縣	二	二						
宮城縣	六	六						
岩手縣	八	八						
青森縣	九	九						
福島縣	二六	二六						
石川縣	二	二						
岡山縣	二	二						
廣島縣	九	九						
山口縣	七	七						
徳島縣	八	八						
香川縣	二	二						
愛媛縣	六	六						
大分縣	一	一						
佐賀縣	三	三						
計	二八	二八			一	四	二	一
不賞								



沖	二四	二九							
繩	一八八	一九四							
計			二	八	三一	六三	一〇四	九〇	一七

備考 横濱貿易商類聚海參入點ハ表中ニ加算セス

北海道ハ二十八點ヲ出品セリ原質ノ良好ナル蓋シ全國比肩ナキ所トス今回ノ出陳ヲ通覽スルニ乾燥完全ニシテ形狀色澤共ニ良好ナリ惜ムヘキハ尙入子ノ製アルト稍々砂ヲ含ムモノアルヲ認ムルニ在リ將來特ニ注意改良ヲ要ス

青森縣ハ十九點ヲ出品セリ皆一定ノ改良製ニ出テ敢テ劣等品ナキハ進歩ノ著シキヲ徵スルニ足ル但僅ニ鹽分ノ度ヲ失シ乾燥ノ注意ヲ欠クモノアルノミ

岩手縣ハ八點ヲ出品セリ原料ヲ撰別シテ大小ヲ混セス色澤佳良充分ニ乾燥シタルハ尤モ改良ヲ示スニ足レリ然レトモ尙含砂ノ多キハ改良セサルヘカラス

宮城縣ハ六點ヲ出品セリ製法佳良ナラス

愛知縣ハ二點ヲ出品セリ知多郡篠島村出品ハ弱リタル原料ヲ用ヒ且ツ煮方ニ注意ヲ欠キタルヲ以テ刺立惡シク腹割ケタリ蓋シ本縣ハ海鼠腸ノ副産物ニシテ製造スルニ過キサルヲ以テ注意セサルモノナラン

三重縣ハ十八點ヲ出品セリ概ネ原料ヲ選擇シ色澤乾燥ニ注意シタル所アルモ就中腹部ヲ切り形狀ヲ害シ精粗ヲ混シテ品位ヲ損シタルアリ又鹽分ノ稍々多ク砂ヲ含ムモノアルハ遺憾トスル所ナリ

新潟縣ハ僅カニ一點ヲ出品セリ佐渡産ニシテ年來斯業ニ努ムル所ナリ

石川縣ハ僅カニ二點ヲ出品セリ原料佳良ニシテ大小參差ナク色澤形狀ニ注意シタルハ賞スヘシ

福井縣ハ六點ヲ出品セリ原料何レモ佳良ニシテ大小ノ撰別色澤乾燥等敢テ間然スヘキナシ

京都府ハ三點ヲ出品セリ加佐郡舞鶴町出品ハ原料良好色澤製法佳ナレトモ唯砂ヲ殘留スルヲ缺點トス熊野郡久美濱町ハ一點ヲ出品シ原料ヲ撰シ大小ヲ混セス乾燥十分ナルモ腹部ヲ切開シ形狀ヲ損シタルハ惜ムヘシ

兵庫縣ハ六點ヲ出品セリ概テ粗製ヲ免レス

岡山縣ハ二點ヲ出品セリ製法佳ナルモ粗製ナリ

廣島縣ハ九點ヲ出品セリ賀茂郡阿賀村出品ノ如キ稍佳良ナレトモ佐伯郡地御前村出品ハ鹽分強度乾燥十分ナラス又阿賀郡佐伯村出品中ニハ形狀色澤佳ナルモ砂粒ヲ腹中ニ殘存シ同郡大野村出品ハ腹ヲ割リテ腹腸ヲ出シタル痕跡アリ沼隈郡千年村ノ如キ煮熟ノ足ラサルノミナラス串ニ貫キテ乾燥セルカ如キ全ク舊製ヲ墨守セルモノアリ概シテ改良進歩ノ跡ヲ認ムル能ハサルハ畢竟交通便利トナリ生賣廣ク行ハル、ニ由ル

山口縣ハ七點ヲ出品セリ大津郡向津具村出品稍々佳良ナリ其他大島郡日良居村玖珂郡通津村出品ノ如キ中等以上ノ製ナリ然レトモ阿武郡椿郷東分村熊毛郡上關村出品ノ如キ乾燥不足原料不整沙入アリ又弱リタル原料ヲ用ヒタル等製造上缺點多シ各種水産業ノ均シク



進歩シタル本縣ニシテ此出品ヲ見ルハ頗ル怪訝ニ堪ヘサル所ナリ

徳島縣ハ九點ヲ出品セリ那賀郡椿村出品ノ如キハ稍佳良ナレトモ同村出品中ニハ煮熟不良乾燥亦十分ナラサルモノアリ殊ニ那賀郡桶浦村及見能林村出品ノ如キハ原料形状佳良ナルニ係ハラズ殊更ニ入子ヲナシ斤量ヲ食ラントセルモノアリ是レ正ニ喘着手段ニシテ信用ヲ重ナル者ノ爲スヘキ所爲ニアラス誤レルノ甚シキモノト謂フヘシ

香川縣ハ六點ヲ出品セリ大川郡引田村及鶴羽村ノ如キハ大小混交シ砂ヲ殘留スルモ原料ヲ精撰セリ今一步進シテ製法ニ注意セハ佳品ヲ得ヘシ三豊郡仁尾村出品ノ如キハ小粒ニシテ腹切ナリ又木田郡庵治村出品ハ大小混交シテ且ツ粗製ナリ又出品中ニハ串乾ノ痕跡ヲ印スルモノアリ本縣ハ四國中海鼠多産ノ地ナルニ係ハラズ從來製法粗笨ニ失シ今日ニ至ルモ未タ舊慣ヲ脱セサルモノ多シ洵ニ遺憾トスル所ナリ生産者ハ宜シク奮勵シテ事ニ從ハサルヘカラス

愛媛縣ハ僅カニ二點ヲ出品セリ共ニ粗品ナリ

大分縣ハ十六點ヲ出陳セリ南海部郡八幡村出品一ニノ如キ形状、色澤煮熟乾燥共ニ佳良ナリ宇佐郡長州町、南海部郡八幡村、佐伯郡佐伯町出品中ニハ中等以上ニ位スルモノ少カラス東國東郡狩江村、南海部郡八幡村出品ノ如キハ鹽分強ク乾燥不充分ニシテ既ニ白黴ヲ生シタルモノ或ハ腸ヲ附着スルモノアリ或ハ全ク舊式ヲ脱セス串乾セルモノアリ南海部郡八幡村出品中ニハ寒鼠ト稱シ十一月頃捕獲製造シタルモノアリ肉瘦セ形状惡シク價格非常

ニ低廉ニシテ最モ不經濟ナリ例ヘハ並物六十五圓ノ時寒鼠ハ四十五圓位ナリ由來本縣ハ海參ノ産額少ナキニアラサルモ製法遅々トシテ進マサルノ觀アリ獨リ宇佐郡長洲町豊田慶治出品ハ根室産刺參ニシテ形色佳良ナリ同人ハ韓海ニ出漁シ或ハ北海道ニ製造所ヲ設ケ水産業ニ勉勵シツ、アリ其ノ製品ノ見ルヘキモノアルハ自然ノ結果ナリ

佐賀縣ハ三點ヲ出品シ西松浦郡波多津村出品二點ハ何レモ中等以上ノ産ナリ東松浦郡名古屋村出品一點ハ色澤不良鹽分強ク砂ヲ殘留セリ

長崎縣ハ十二點ヲ出品セリ之ヲ通覽スルニ原料ハ皆良好ナルモ其製造ニ至ツテハ區々ニシテ一定セス或ハ朝鮮産ノ鹽漬アリ或ハ舊套ヲ脱セス腹ヲ割リ尾端ヲ深ク切りテ其形状ヲ損シ乾燥ノ不良ハ最モ惜ムヘシ

沖繩縣ハ二十九點ヲ出品セリ内地ノ海參ト其種ヲ異ニシ「ガズマル」(梅花參)一點ヲ除クノ外ハ皆無刺ニシテ殊ニ「チリメン」ハ最モ高價ニ售賣セラル概シテ南洋産ト髣髴タリ是等製品ハ主ニ神戸ヨリ南清及香港ニ輸出セラル那覇區古賀辰四郎ハ海參ノ類聚品ヲ出品セリ佳良ナルモノ多シ今回ノ出品ハ「シビ」參最モ多ク「靴參」「白ウサ」「黒ウサ」等數點アリ串刺開乾ノモノ數點アリ此製法ハ消商嗜好セスト云フ島尻郡兼城間切糸滿村出品ハ無刺參ノ本場ニシテ製品概シテ良好ナリ中頭郡與那城間切鏡邊浦村出品ハ概シテ不良ナリ

之ヲ要スルニ海參製法ハ各地共ニ進歩セルハ疑ナシト雖トモ尙舊慣ヲ墨守スルモノアリ或ハ數年前ノ製法ニ甘スルモノアリ然レトモ市場ハ活物ナリ其嗜好時々變遷スヘキヲ以テ



當業者ハ常ニ注意シテ機宜ノ製法ニ依ルヲ要ス

鰹 鮪

鰹鮪ノ出品ハ一道二府二十八縣及臺灣ニシテ出品點數四百七十三點出品人員四百四十八人ナリ種類ハ「ヤシ」最モ多ク斐黑之ニ次ク鼠「真鰹」「カモ」「目白」「バカ」「青」「トガリ」等亦少ナカラス「コテ」ハ清人ノ所謂玉吉ニシテ高價ナルモ産額少ナク今回數點ノ出品ニ止マル鰹鮪ハ清人ノ最モ貴重ナル食品ニシテ輸出額十五萬圓ニ及ヘリ尙近年鰹漁業ノ隆盛ニ赴クト共ニ産額増加ノ傾向アルハ喜フヘシ

鰹鮪ハ截斷及洗滌ノ巧拙ニ依リテ其品位ヲ左右スルノミ別ニ緻密ナル製法アルニアラサルヲ以テ今ヤ其技ハ進歩シテ良品ヲ出スヘキ理ナルニ實際ハ截斷拙劣或ハ剩肉ヲ附シ或ハ肉付ヲ鹽漬シ或ハ洗滌ヲ怠リ或ハ尾鰭ノ切斷ノ大ニ過クルモノ足ラサルモノ等枚舉ニ遑アラズ蓋シ出漁中船中ニ於テ處理スルモノ多キヲ以テ淡水ニ乏シク洗滌不良ナルニ由ルモノモアラシ或ハ腐敗ヲ防ク爲ニ已ムヲ得ス鹽漬スルモノモアラシ或ハ改良切ヲ耳ニシテ其實際ヲ知ラサルヨリ尾鰭ヲ過大ニ切斷スルモノモアラシ或ハ斤量ヲ増スタ利益ト思惟シ贅肉ヲ附着スルモノモアラシ唯單純ノ技術ヲ以テ製造シ得ル本品ニシテ各地製法均一ナラス尙其不良ノモノ多キハ遺憾トスルナリ博覽會出品既ニ然リ況ンヤ市場ニ現ハル、モノハ之ヨリ一層甚シキモノアルニ於テヲヤ生産者ハ奮勵シテ改良セサルヘカラス  
元來鰹鮪ハ清人貴重ノ食膳ニ欠クヘカラサルモノニシテ都鄙ノ別ナク之ヲ需用セサルナシ

故ニ清商ノ希望スル所ハ貯蓄ニ堪ヘサルヘカラス運搬ニ便ナラサルヘカラス唯此二點ヲ以テ主要トス換言スレハ贅肉ヲ附着スヘカラス成ルヘク鹽分ヲ避ケサルヘカラス洗滌ヲ十分ニナサ、ルヘカラス乾燥ニ注意セサルヘカラス運搬上贅肉又ハ贅骨ヲ除去シテ有價ノ部分ノミトナサ、ルヘカラス是レ近年改良切ト稱シテ尾鰭ノ骨ヲ除去スル法行ハル、ニ至リタル所以ニシテ清人ノ企望ニ基クモノナリ然ルニ贅肉ヲ付シテ斤量ヲ食ラントシ或ハ尾鰭ノ切斷部ニ肉ヲ存スル等清人ニ廉價購入ノ口實ヲ與フルモノト謂フヘシ故ニ各鰹肉付ノ部ハ特ニ切斷ニ注意シテ贅肉ノ存セサル様ニ切り製スルヲ上等トシ是等ハ高價ニ售賣セラル、モノナレハ製造者ハ誤解ナキ様注意シテ之カ製法ヲ改良セサルヘカラス左ニ授賞表及各地方出品ノ批評ヲ掲ケン

鰹鮪授賞表

府縣名	出品人員	出品點數	授賞			計	不賞數
			名譽金牌	名譽銀牌	一等		
北海道	七	七				七	
東京都	五	六				六	
神奈川県	一	二				二	
長崎縣	二	三				三	
千葉縣	三	三				三	
合計	一六	一七	五	五	二	一七	一







場ニ出ツルモノハ一層不良ニシテ常ニ貿易商ノ慨嘆スル所ナリ斯ル截方不良ナルモノハ非常ナル低價ニ取引セラル、ヲ以テ當業者タルモノ自ラ顧テ截方ニ注意シ贅肉ヲ附着スヘカラス今回ノ出品ハ却テ前年ヨリ退歩シタルヲ示シタルカ如キハ遺憾ト謂フヘシ

宮城縣ハ三點ヲ出品セリ宮城郡鹽釜町出品小鰹鱈ハ稍々取ルヘシト雖モ其他ノ二點ハ截方不良肉付多ク洗滌ニ注意セサルヲ以テ色澤ヲ損スルコト多シ注意セサルヘカラス

茨城縣ハ七點ヲ出陳セリ種類ハ妻黒「ヨシキリ」等ニシテ多賀郡豊浦町出品ハ品位中等ナリ那珂郡平磯町出品ハ截斷乾燥共ニ不良ナリ

千葉縣ハ三點ヲ出品セリ原料ハ「ヨシキリ」「メシカ」等ニシテ製法中等ナリ然レトモ截斷ノ法ニ缺點アリ相當ノ産額ヲ有シナカラ横濱市場ニ於ケル本縣産鰹ハ贅肉多キヲ以テ價格低シト云フ一層注意シテ改良セサルヘカラス

東京府ハ六點ヲ出品セリ八丈島ヨリ一點他ハ皆小笠原島産ナリ截方不完全ナレトモ市場ニ最モ遠キ孤島ノ産トシテハ其製法進歩セリト謂フヘシ小笠原島ハ近年鰹漁隆盛ニ赴キ父島母島等ヨリ此出品ヲ見ルニ至リタルハ喜フヘシ將來益々斯業ニ勉勵センコトヲ望ム但截方ニ注意シ贅肉ヲ附着セシメサルコト肝要ナリ

神奈川縣ハ僅ニ二點ヲ出品セリ共ニ足柄下郡小田原町ノ出品ニシテ其一點ノ種類ハ妻黒ナリ截方乾燥共ニ當ヲ得ス洗滌ニ意ヲ用ヒサリシヲ以テ色澤ヲ損セリ又他ノ一點ハ尾鰹一枚ノミ鰹ハ一組トナサ、レハ價格非常ニ低廉ナリ注意セサルヘカラス

静岡縣ハ七點ニシテ原料ハ「トガリ」「目白」「カセ」等ナリ駿東郡沼津町ノ出品ハ截方乾燥佳良ナリ其他志太郡焼津町安部郡清水町等ノ出品モ中等ニ位スルモノナリ概シテ粗惡ノモノナキハ喜フヘシ但二度切セシモノ一點アリ是等ハ單ニ手數ヲ要スルノミニシテ實際商品ニ適當セサレハ最初ヨリ注意シテ截斷スルヲ要ス又肉付ノ大ニ失スルモノモ改良スヘキナリ

三重縣ハ十二點ヲ出品セリ種類ハ妻黒「メシカ」「トガリ」「カセ」等ナリ度會郡濟郷村及南牟婁郡荒坂村木本町等ノ出品ハ截方稍々佳良ニシテ乾燥亦可ナリ度會郡宇治山田町出品ハ他ヨリ原料ヲ取リタルモノニシテ截方乾燥等不良ナリ原料新鮮ナラサルヲ以テ色澤殊ニ惡シ且一組ノ出品中「ヤジ」「トガリ」妻黒ノ三種ヲ混スル者アリ是等ハ實際ニ通セサル者ノ出品ト謂ハサルヘカラス注意ヲ要ス

和歌山縣ハ二十二點ヲ出陳セリ原料ハ殆ト妻黒ニシテ「ヤジ」「二三點」ヲ混セリ鰹鱈製造ニ古キ歴史ヲ有スルニ拘ハラス從來良品ニ乏シカリシカ今回ノ出品ヲ見ルニ稍々進歩シテ西牟婁郡串本町東牟婁郡太地村等出品ノ如キハ良好ナリ其他西牟婁郡田邊町富二橋町出品モ亦佳良ナルモノ數點アリ其他ノ地方ハ概シテ截方洗滌不良ニシテ形色ヲ損セルモノ二度切ヲナセルモノ鰹ヲ混交シテ一組トナセルモノ等少ナカラス改良スヘキ點ナリ

富山縣ハ六點ヲ出品セリ種類ハ「トガリ」「鼠」多シ截方可ナラサルモノアレトモ洗滌乾燥良好ナリ鰹漁業ニ就テハ未タ經驗淺キ本縣ニシテ其技ノ進歩セルハ喜フヘシ益々奮勵シテ良品ヲ製センコトヲ望ム



石川縣二十四點ノ出品アリ本縣ノ鱈漁業ハ漸次隆盛ニ赴キ隨テ其製造モ益々經驗ヲ積ミ良品ヲ出セリ原料ハ「ヤジ」妻黒「バカ」カセ等ニシテ「バカ」鱈最モ多シ羽昨郡西海村出品及江沼郡大聖寺町龍美郡湊村河北郡内灘村出品ノ如キ亦良好ナリ殊ニ實際市場ニ出ツル鱈モ甚タシキ劣品ナク能登鱈ノ名聲ヲ博シツ、アリ將來益々進テ良品ヲ製シ外商ノ信用ヲ得ンコトヲ望ム唯河北郡内灘村出品中ニハ「カセ」ト「ヤジ」トヲ混シテ一組トナシタルモノアリ注意セサルヘカラス

福井縣ハ十二點ヲ出品セリ其遠敷郡小濱町、坂井郡三國町、南條郡河野村出品ノ如キハ稍良好ナリ丹生郡國見村、城崎村等ノ如キハ截方乾燥共ニ不良ニシテ改良スヘキ點少カラス而シテ尾鱈ノ骨ヲ存シ皮ヲ離シテ肉ヲ削リ去リタルモノアリ少シク臺灣鱈ニ肖タル所アレトモ此製未タ内地ニ於テ行ハレス又此ノ如クセサルモ内地ニ於テハ氣候常ニ酷熱ナラサレハ腐敗ノ虞少ナシ故ニ突飛ナル製法ヲ施サンヨリ寧ロ注意シテ普通ノ製法ヲナス方賣買上得策ナルヘシ今回出品ノ原料ハ「ヤジ」妻黒「カセ」等ナリ

京都府ハ二十八點ヲ出品セリ與謝郡宮津町及舞鶴町出品ハ概シテ製法良好ナリ妻黒及「ヤジ」ノ種類多シ然レトモ同町出品中ニハ截方不良贅肉ヲ存スルモノアリ改良セサルヘカラス本縣ノ出品ハ殆ト悉ク一種ノ截斷ヲ施セリ此方法新規ナレトモ却テ形狀ヲ損スルヲ以テ寧ロ切斷セサルカ或ハ椎骨ニ添フテ普通改良切ノ如ク切斷スルヲ要ス

鳥取縣ハ十三點ヲ出品セリ概ネ「ヤジ」鱈ナリ從來鱈ノ製造良好ナラサリシカ今回ノ出品ハ甚ダシキ粗品ヲ見サルハ則チ其技ノ進歩シタルモノナリ蓋シ教師備聘等ノ舉與テ力アリシナラン然レトモ東伯郡赤崎村、西伯郡淀江町ノ如キハ截方乾燥不良ナリ又妻黒ト「ヤジ」トヲ混ジテ一組トナシ出品セルモノアリ注意セサルヘカラス又同町ヨリ巨大ナル姥鱈ノ鱈三枚ヲ出品セリ是等ハ珍奇トスルニ過キサレハ之カ評ヲ下サス

島根縣ハ三十點ヲ出品セリ種類ハ妻黒「ヤジ」ノ二種ニシテ其八束郡惠曇村出品ノ妻黒鱈ハ截切、洗滌、乾燥共ニ佳良ニシテ周古郡西郷西町、松江市東茶、那賀郡濱田町等ノ出品モ亦良好ナリ其他中等ニ位スルモノハ美濃郡二條村、簸川村、杵築村、佐香村、那賀郡都濃村、安濃郡波根東村、八束郡美保關村等ノ出品トス前回ニ比シ進歩ノ形跡ヲ示セリ然レトモ惠曇村出品中ニハ截方及乾燥ノ不可ナルモノ數點アリ近來市場ニ於ケル島根鱈ハ製法均一ニシテ外商ノ賞讃ヲ得ントセリ益々奮テ製品ヲ吟味スルヲ要ス今回ノ出品中ニハ品質及乾燥可ナルモ尾鱈ノ切方大ニ過キタル不經濟的ノモノアリ又尾鱈ノ根部ヲ三段ニ切取りタルモノアリ或ハ各鱈ノ肉付ヲ二度切シタルモノアリ是等ハ最初ヨリ注意シ其弊習ヲ矯正セサルヘカラス

廣島縣ハ安藝郡坂村ヨリ「ヤジ」鱈一點ヲ出品セリ製品稍々可ナリ

山口縣ハ五十五點ヲ出品セリ由來本縣ハ其沿海ニ於テ漁獲スルモノ、外韓海ニ出漁スルモノ益々多キヲ加ヘ今回出品ノ鱈鱈ハ「ヤジ」鱈ニシテ殆ト朝鮮産ト稱スルモノ不可ナキカ如シ其漁業ニ熱心ニシテ遠征心ニ富メルハ賞スヘシ韓海出漁者ハ船中ニ於テ直ニ鱈ヲ處理



スルヲ以テ之ヲ洗滌スル淡水ニ乏シク已ムヲ得ス湖水ヲ用ヒシヨリ從來色澤汚ヘス佳品少ナカリシカ漁業ノ進歩ニ伴ヒ製造ノ技術亦進ミ阿武郡椿郷東分村、山田村出品ノ如キハ改良製ニアラサルモ原料ヲ撰ミ截方洗滌形色共ニ佳ナリ又改良切ヲ施セルモノ少ナカラサレトモ普通製ノ方多シ大津郡仙崎村、下關市、西南町出品亦佳良ナリ其他ノ出品ハ概シテ中品ニシテ縣内製造技術ノ普及セルヲ見ルヘシ唯出品中鱈ノ基根ヲ切過キタルモノ數點アリ

德島縣ハ「ヤジ」及「トガリ」五點ヲ出品セリ其海部郡三岐田村及德島市出品ノ二點ハ品位中等ナリ那賀郡見能林村出品ハ皆不良ニシテ其内混交鱈二點アリ製法未タ幼稚ナリ營業者研磨セサルヘカラス

香川縣ハ高松市ヨリ「コテ」鱈一點ヲ出陳セリ原料可ナレトモ鹽漬セント見ヘ色澤ヲ損セリ高知縣ハ二十一點ヲ出品セリ「目白」妻黒「ヤジ」カセ等ナリ香美郡赤岡町出品ノ如キハ原料ニ注意シ洗滌截斷稍進歩セリ安藝郡室戸村、香美郡岸本村等ノ出品亦佳ナリ幡多郡宿毛町、白田川村、安藝郡津呂村、奈半利村等ノ出品ハ中等以上ノ製ナリ概シテ進歩ヲ認ムヘシト雖モ亦鹽分ノ過度ナルモノ或ハ肉付ノ大ナルモノ或ハ截方ノ拙ナルモノ或ハ切過キタルモノ二度切ヲナシタルモノ等アリ營業者ハ現勢ニ甘セス益々勉勵シテ良品ヲ製セサルヘカラス本縣ハ由來鱈漁盛ニシテ産額少ナカラサレトモ其製法ニ注意スルモノナク製品不良ノモノ多カリシカ今ヤ漸ク改良ニ意ヲ注クニ至リタルハ喜フヘキ所ナリ

福岡縣ハ二十二點ヲ出品セリ原料ハ皆「ヤジ」鱈ナリ本縣下博多市ノ如キハ魚類聚散ノ地ニシテ鱈ノ如キハ各地ヨリ運輸シ來ルモノニシテ隨テ鱈ノ産額モ漸次増加セリ今回ノ出品ヲ見ルニ早良郡姪濱町出品ハ形色共ニ佳ナリ其他ハ中品ニシテ宗像郡津屋崎町及福岡市出品中ニハ鱈根ニ肉ヲ存シ或ハ乾燥後二度切ヲナシ或ハ形狀色澤ノ不良ナルモノアリ營業者ハ奮テ製造ニ注意シ福岡鱈ノ聲價ヲ發揚センコトヲ望ム

大分縣ハ十三點ヲ出品セリ朝鮮産多シ本縣ハ鱈漁ヲ以テ有名ナリ從テ製品概シテ良好ナリ北海部郡臼杵町出品ハ殊ニ優等ナリ佐賀關町出品之ニ次ク原料ハ殆ト「ヤジ」鱈ナリ唯下毛郡櫻洲村ヨリ「コテ」鱈一點ヲ出セリ製品稍々可ナリ今回ノ出品ハ著シキ優品ナキモ亦拙劣ナルモノナキハ縣下營業者ノ斯業ニ熱心ニシテ能ク製造ニ注意スルニ依ル

佐賀縣ハ四點ヲ出品セリ東松浦郡呼子村出品ハ「ヤシ」鱈ヲ以テ製セリ稍々佳ナリ西松浦郡西山代村ノ如キ原料可ナルモ截斷大ニ過ク其他ハ製法不良ナリ

長崎縣ハ三十一點ヲ出品セリ「ヤシ」妻黒「青」カセ等ノ種類ナリ本縣ハ鱈ノ産額ニ富ミ從テ良品ニ乏シカラス長崎市及壹岐郡香椎村、田河村、武生水村、下縣郡久田道村等ノ出品ハ稍々佳良ナリ其他中等ニ位スルモノハ南北彼杵郡及上縣、下縣ノ四郡ニ於ケル出品ナリ然レトモ下縣郡大手橋町、久田道村、南松浦郡寄山村、富江村等ノ出品ニ截方洗滌其當ヲ得ス且ツ切口ニ肉ヲ存スルモノ多キモノアリ又鹽ヲ截口ニ塗抹セルモノアリ尾鱈ヲ非常ニ深ク截リ過キタルモノアリ營業者ハ銳意改良セサルヘカラス



熊本縣ハ十點ヲ出セリ殆ト皆「ヤジ」醃ナリ「赤トガリ」「白トガリ」各一點アリ「截方」過度ノモノ二三點アレトモ其他ハ概シテ佳良ナリ殊ニ天草郡牛深町出品ノ如キハ「截方」洗滌乾燥等適度ニシテ本縣醃鮨中ノ優品ナリ其他ハ中等ニ位セリ

宮崎縣ハ三十三點ヲ出品セリ種類ハ「ヤジ」多シ宮崎郡青島村出品ノ如キ醃鮨中ノ逸品ト謂フヘシ「截方」洗滌乾燥形色共ニ皆佳良ナリ南那珂郡南郷村出品亦之ニ下ラス東臼杵郡細島町出品ハ中等以上ノ製ナリ本縣ハ鮨ノ製造大ニ進歩シ尾鮨ヲ改良切ニナスモノ多ク自然ニ品位ヲ高メタリ然レトモ未タ肉付ノ大ナルモノ二度切ヲナスモノ等アリ是等二度切ヲ爲シタルモノハ博覽會ノ爲メ特ニ手ヲ加ヘタルモノナルヘシ

鹿兒島縣ハ二十二點ヲ出品セリ從來粗製ノモノ多カリシカ今回ノ出品ヲ見ルニ改良切多ク其舊製ノモノト雖モ洗滌乾燥ニ意ヲ注キ形色ノ佳ナルモノ多シ出水郡阿久根村薩摩郡上飯村出品ノ如キハ良品ナリ川邊郡西加世田村肝屬郡東串良村日置郡串木野村鹿兒島郡谷山村等ノ出品モ中等以上ニ位セリ是レ明治三十三年鹿兒島ニ開キタル共進會以來一層營業者ノ奮起シタルニ由ル唯鹿兒島市中町出品ハ鹽分強ク乾燥不良ノモノアリ注意ヲ要ス毎年縣下ヨリ長崎ニ約一萬五千斤ノ醃鮨ヲ輸出ス主ニ上海向ナリト云フ益々勉勵シテ良品ヲ製センコトヲ望ム

沖繩縣ハ四十一點ヲ出品セリ種類ハ「ヤジ」妻黒「コテ」琉球醃等ニシテ出品中ニハ甚タ粗品アレトモ其良好ナルモノハ大ニ技術ノ進歩ヲ示セリ那覇區出品ノ如キ又島尻郡兼城間切糸満

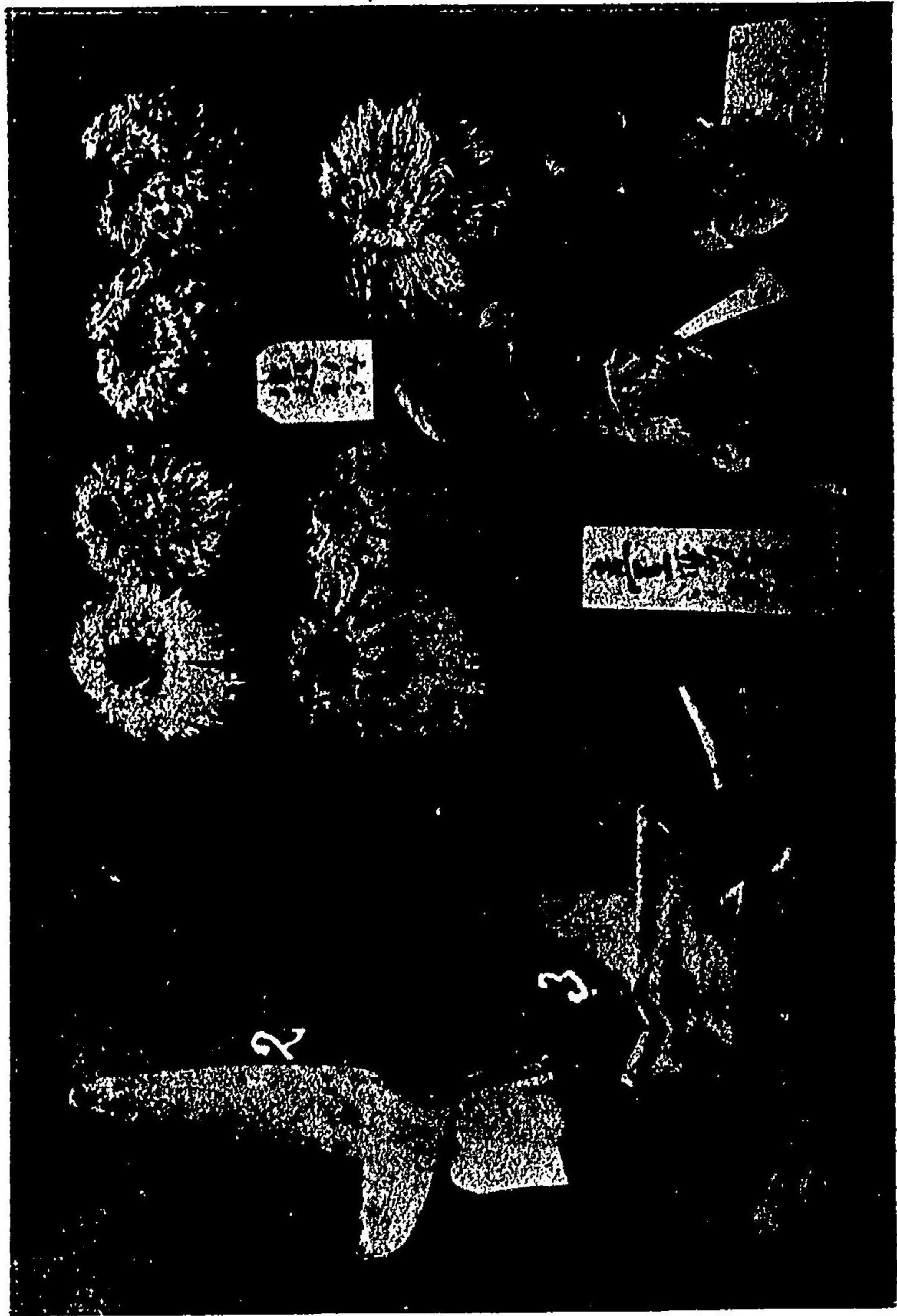
村出品ノ如キハ良品ナリ然レトモ同郡玉城間切奥武村中頭郡勝連間切津堅村比嘉村平敷屋村等ノ出品ハ渾テ「截方」惡シク贅肉ヲ付スルコト大ナリ其最モ甚タシキモノニアリテハ胸鮨一枚ノ重量百二十七匁四分ノ内贅肉ノ量八十八匁四分ヲ有シ其割合七割ヲ占ムルモノアリ驚クヘキニアラスヤ是等ハ再ヒ贅肉ヲ切斷セサレハ賣品トナスヲ得ス此二度切シタルモノハ價格廉ナルヲ以テ營業者ハ最初ヨリ注意シテ此贅肉ヲ附着スヘカラス由來市場ニ於クル琉球鮨ハ此贅肉付ノモノ、ミナリト云フ其精粗ニ依リテ非常ニ價格ヲ異ニスルヲ以テ營業者猛省セサルヘカラス

臺灣ハ八點ヲ出品セリ「桃仔園」管內竹北二堡石觀音庄出品ノ如キ就中良好ナリ彰化廳管內馬芝堡鹿港街及鳳山廳管內大竹里旗後街ノ出品之ニ次ク其他一組トシテ鮨ノ揃ハサルモノ數點アリ臺灣ハ暑氣常ニ強ク陰濕序ナキヲ以テ製品ノ損害多シ故ニ今回出品中ニ尾鮨ノ外皮ヲ離シ椎骨ノ周圍ニ附着スル肉ヲ剔去シ皮ヲ存シテ乾燥シタルモノアリ體裁佳ナラサレトモ乾燥中腐敗ノ憂ナク以テ貯藏ニ堪ユヘシ炎熱地方ノ製法トシテハ一種ノ便法ニシテ土地ニ適スル製造ト謂フヘシ臺灣ハ各種ノ醃饒産シ從テ其漁獲少ナカラス唯漁具粗笨ニシテ逸セシムルコト多シ當局者ノ指導ヲ要スル所ナリ又澎湖島ヨリ鱈皮ノ乾製一點ヲ出セリ普通品ナリ(第一圖)

之ヲ要スルニ近年山口縣及九州地方ハ醃漁ニ熱心シ就中宮崎大分鹿兒島等ハ其進歩著シキモノアリ然レトモ市場ニ於ケル是等諸縣産ノ醃鮨ヲ見ルニ「截方」洗滌乾燥等ノ諸點ニ於テ今



(1) 蘇田製時鮓  
(2) 鮓



(1) 鮓 玉 指  
(2) 鮓 性 順  
(3) 鮓 保 切

回ノ出品物ニ及ハサルモノ甚タ多シ洵ニ遺憾トスル所ナリ進歩セル九州産既ニ然リ其他ノ諸縣亦然ラサルナシ博覽會ハ故ラニ優品ニ賞與シテ名譽ヲ與フルカ爲ニ設ケラレタルモノニアラス一般商品ヲシテ改良進歩セシメ其品位ヲ高メ其價值ヲ増進セシムルカ爲ナリ故ニ博覽會出品物ハ如何ニ精巧ナルモ實際ノ商品粗造ナレハ既ニ博覽會開設ノ趣旨ニ反シ國家ニ利スル所毫モ之ナキナリ當業者宜シク反省スヘシ

堆 翅

堆翅ハ其製法種々アリ清名亦各異ナリ今回ノ出品ハ單堆翅磨鱈筋糸精翅及月翅等ナリ一道一府七縣及臺灣ヨリ出品セリ出品點數二十八點人員二十七人ナリ本品ハ臺灣産ヲ推サ、ルヲ得ス宮城縣之ニ次ク元來清國廣東及香港地方ハ盛ニ之ヲ製スレトモ本邦ニテハ未タ多ク行ハレス其産額多カラス本品ハ貯藏ニ堪ヘ運搬ニ便ナルノミナラス價格非常ニ高キヲ以テ之ニ製セハ利アルカ如クナレトモ鱈鱈ニ比スレハ製造ノ手數ヲ要スルト步減極メテ多キヲ以テ損益ノ計算ヨリスレハ鱈鱈トシテ一組トナズテ得サル片鱈又ハ明骨ヲ取リタルモノ等ヨリスルヲ可トス今回ノ出品中ニハ大鱈ヨリ筋糸ノミニ製シタルモノ數點アリ是等ハ寧ロ堆翅ニ製スルヲ得策トス且亂系ト稱スル鱈ヲ出品セルモノアレトモ賞揚スヘキ點ナシ今其授賞表並概評ヲ擧クレハ左ノ如シ



堆翅授賞表

府 縣 名	出品人員	出品點數	授 賞			計	不賞數
			名譽金牌	名譽銀牌	一 等		
北 海 道	一	一					
京 都 府	三	三					
茨 城 縣	一	一					
三 重 縣	一	一					
宮 城 縣	五	五					
福 井 縣	一	一					
富 山 縣	三	三					
鳥 取 縣	一	一					
和 歌 山 縣	一	一					
臺 灣	〇	一					
計	二七	二八	四	七	一三	一六	

備考 横濱商人類聚堆翅二點ハ表中ニ加入セス

臺灣ハ堆翅十一點ヲ出品シ内六點ハ月堆翅ニシテ他ノ五點ハ磨鱈ナリ月翅ハ澎湖廳管内東西澳媽宮南街阿猴廳管内港東中里東港街及鳳山廳管内大竹里旗後街出品ノ如キハ製法適當色澤可ナリ小琉球島出品ハ稍々劣レリ磨ハ單ニ表皮ノミヲ除去シタルモノナリ製品可ナリ

宮城縣ハ堆翅五點ヲ出セリ堆翅中ノ優品ニシテ本吉郡氣仙沼町出品ハ原料ヲ撰ミ煮熟乾燥良好ナリ本縣ハ常ニ明骨ヲ製スルヲ以テ堆翅ノ製法ニ於テ亦經驗ヲ有セリ今回ノ出品モ姥鱈ノ鱈ヲ製シタルモノ多ク單堆翅ナリ牡鹿郡渡波町出品ハ製法不良ナリ別ニ小鱈鱈ノ堆翅一點アリ稍々可ナリ

北海道ハ筋糸一點ヲ出セリ形色共ニ不可ナリ

茨城縣ハ東茨城郡磯濱町ヨリ姥鱈ノ筋素一點ヲ出セリ製法可ナラス

三重縣ハ度會郡濱郷村ヨリ一點ヲ出セリ今回始テ製シタルモノナリト云フ製品稍々可ナリ

和歌山縣ハ東牟婁郡太地村ヨリ一點ヲ出セリ筋糸ニシテ色澤稍々可ナリ

京都府ハ三點ヲ出品セリ内一點ハ筋絲ナリ與謝郡宮津町ノ出品ニシテ製品稍々可ナリ其他

ハ形狀色澤不良ナリ

福井縣ハ南條郡河野村ヨリ一點ヲ出品セリ製法其當ヲ得ス

鳥取縣ハ筋絲一點ヲ出品セリ形色可ナラス

明 骨

明骨ハ鰻車魚及鱈等ノ軟骨ヲ煮熟シ其表皮ヲ剥去シ乾燥シタルモノナリ廢物利用ニ屬スルヲ以テ其産額モ甚々多カラス今回出品ノ府縣ハ一道二府十三縣ニシテ出品點數四十點出品人員三十八人ナリ其概評左ノ如シ

明骨授賞表



府縣名	出品人員	出品點數	授			計	不賞數
			一	二	三		
北海道	1	1				1	
東京都	7	7				7	
千葉県	1	1				1	
茨城県	1	1				1	
宮城県	7	8				7	
福島県	1	1				1	
徳島県	1	1				1	
鳥取県	1	1				1	
石川県	4	5				4	
富山県	4	4				4	
福井県	5	5				5	
岩手県	1	1				1	
宮城県	1	1				1	
計	38	40	9	23	32	32	8

(備考) 横濱貿易商類聚品三點ハ表中ニ記入セス  
堆翅ニ合賞ノモノ三等一點褒狀一點宮城県ニアリ

宮城県ハ八點ヲ出品セリ原料ハ鰯車魚及姥鱈ヲ用ヰタリ明骨製造ハ本縣ヲ以テ創始トセルヲ以テ其製品皆佳良ナリ殊ニ本吉郡氣仙沼町出品ノ如キハ煮熟乾燥適度ニシテ色澤亦可ナリ然レトモ少シク長形ニ過ク之ヲ折半シテ長サ五六寸位ニセハ最モ清商ノ氣受ケ宜シ然レトモ短ニ過クルモノモ氣受宜シカラス當業者ハ注意スヘキナリ

岩手縣ハ五點ヲ出品ス上閉伊郡釜石町出品ハ姥鱈及鰯車魚ヲ以テ製シ稍々可ナリ然レトモ鹽水ヲ以テ煮熟シ原料ヲ混交セルモノアリ鹽水ヲ用フレハ斤量ニ於テ得タルモ色澤ヲ損シ價格ニ於テ損スルヲ以テ結局不利益トナルヘシ原料ヲ混スルカ如キハ最モ不利益ニシテ斷シテ廢セサルヘカラス

福島縣ハ磐城郡小名濱町ヨリ一點ヲ出品セリ製法可ナリ

千葉縣ハ安房郡豊津町ヨリ一點ヲ出品セリ製法可ナリ

茨城縣ハ那珂郡港町ヨリ一點ヲ出品セリ製法可ナリ

東京府ハ小笠原島母島沖村ヨリ一點ヲ出品セリ其製法可ナリ

京都府ハ七點ヲ出品セリ與謝郡宮津町出品ハ經驗口淺キニ係ハラズ明骨製造ノ法ニ適シ宮城縣ト相伯仲セリ尙將來一層奮勵センコトヲ要ス

福井縣ハ四點ヲ出品セリ姥鱈ヲ用フ南條郡武生町河野村出品共ニ佳ナリ

石川縣ハ五點ヲ出品セリ鳳至郡宇出津町出品ハ良好ナリ其他大聖寺町出品モ中等以上ノ製品ナリ



富山縣ハ氷見郡氷見町ヨリ一點ヲ出品セリ中等品ナリ  
 鳥取縣ハ西伯郡米子町一點ヲ出品セリ亦中品ナリ  
 徳島縣ハ那賀郡見能林村ヨリ一點ヲ出品セリ製法佳良ナリ  
 高知縣ハ香美郡赤岡町ヨリ一點ヲ出品セリカセ鱈ヲ原料トセリ製法稍々可ナリ煮熟ニ注意セハ一層形色佳良ナルモノヲ得ヘシ  
 福岡縣ハ小倉市魚町ヨリ一點ヲ出品セリ中等ニ位スヘキモノナリ  
 宮崎縣ハ一點ヲ出品セリ南那珂郡南郷村ノ産ニシテ中品ナリ  
 北海道ハ茅部郡尾札部村ヨリ一點ヲ出品セリ原料鱈ヲ用ヒ其製品中等ナリ一層勉勵セシコトヲ要ス

皮剝蝦

皮剝蝦ハ重要ナル清國貿易品ニシテ年々輸出増加ノ傾向アリ其價格二三十萬圓ヲ上下セリ今回ノ出品ハ一道一府二十二縣及臺灣ニシテ出品點數二百七十七點人員二百五十九人ナリ全體ニ就テ稽フルニ製品佳良ニ赴キ甚シキ粗品ナキモ或地方ニ依リテハ尙舊習ヲ墨守シ加鹽強ク原料ノ選擇ヲ怠リ形狀色澤佳良ナラサルモノ少ナカラス殊ニ皮ヲ剝クニ全ク指頭ニ依ルモノアリ其製極テ精巧ナルモ貿易品タル本品ノ製造ニ實際應用シ難キモノト謂フヘシ皮剝大蝦ノ出品數十點アリ其中ニ就キ或ハ頭ヲ去リ尾ヲ存シ或ハ頭尾ヲ去リタルモノアリ清國ニテハ大蝦ヲ以テ裝飾ニ供シ必ス頭尾ヲ存セシムルノ要アリ注意セサルヘカラス都テ

蝦ハ火力ニ依リテ乾燥スルトキハ色澤濃紅ヲ呈シ乾燥亦十分ニシテ貯藏ニ堪フルヲ以テ日乾ヨリモ常ニ高價ニ售賣セラルヘシ又出品中ニハ體伸長シテ勾曲セサルモノ少カラス是等ハ湯ヲ惜ミ少量ノ湯ニテ煮沸シタルニ由ル宜シク大量ノ湯中ニ投シ一時ニ颯ト煮立テサルヘカラス又斤量ヲ増サンカ爲ニ鹽水煮ヲナシ又色澤ノ可ナルヲ欲シテ染色シタルカ如キモノアリ是等ハ微ヲ生シ易ク貯藏ニ堪ヘサルヲ以テ清商之ヲ忌メリ製造家ノ注意ヲ要スル所ナリ左ニ各縣ノ出品ニ就キ其概評ヲナサン

皮剝蝦授賞表

府 縣 名	出品人員	出品點數	擬			賞			不賞數
			名譽金牌	名譽銀牌	一等	二等	三等	褒狀	
北海道	一五五	一五六							一四一
大坂府	三〇	三〇							一九
兵庫縣	一	一							一
長崎縣	一	一							一
茨城縣	二	二							二
愛知縣	一	一							一
秋田縣	一	一							一
石川縣	一六	一六							一六
計									二七



計	歌														
	臺	熊	佐	大	福	愛	香	德	和	山	廣	岡	島	鳥	富
	灣	本	賀	分	岡	媛	川	島	山	口	島	山	根	取	山
二五九	二六	二五	一一	一五	三五	一五	一八	一一	三一	二一	二九	一一	二八		
二七七	二六	二五	一一	一五	三五	一六	二五	一一	三七	二一	二九	一一	二八		
一															
一二									四	一					一
四四		一	六	二		七	三	三		六	六				三
七七		一	〇	二	一	八	三	七		九	五	四			二
一三四		二	六	六	一	七	八	〇		〇	二	四			六
一四三	二	四	九	六	四	八	八	五	一	七	九	五	一	二	二

備考 横濱貿易商皮刺蝦一點ハ表中ニ加入セス

大阪府ハ出品六點アリ泉南郡佐野村ヨリ臺灣小蝦ヲ出品セリ製造可ナリ近時泉州ハ皮刺蝦ノ製法ニ經驗ヲ積ミ優品ナキモ又甚タシキ劣品ナキハ製造者ノ技術進歩シタルヲ見ルベシ

兵庫縣ハ五點ヲ出品セリ飾磨郡家島村出品一點ノ外ハ製法適良ニシテ中品ナリ其品質ノ均一ナルハ注意ノ密ナルヲ知ル但手刺多ク實際商品ニ應用シ能ハサルヘシ

岡山縣ハ九點ヲ出品セリ製品稍佳良ナレトモ尙欠點多シ殊ニ和氣郡日生村出品ノ如キハ鹽味強ク形色佳ナラス一層改良セサルヘカラス

廣島縣ハ二十一點ヲ出品セリ中國ニ於ケル蝦ノ産地ニシテ其製法漸次進歩シ沼隈鞆町、横島村等出品中ニハ佳品アリ然レトモ皮ヲ手刺スルモノアリ是等ハ博覽會ノ特製品ニシテ實際ニ應用スルヲ得サル方法ナリ其他地方ノ出品モ皆中等ニ位シ製造ノ智識一般ニ普及セラルカ如シ益々善良ノ製品ヲ市場ニ輸出センコトヲ望ム

山口縣ハ三十七點ヲ出品セリ内車蝦十點ハ佐波郡防府村海産物製造合資會社出品ニシテ原料ヲ精選シ形狀色澤佳良ニシテ出品皮刺蝦中ノ巨擘ト稱スルヲ得ン其他厚狹那藤山村、佐波郡宮海村、中關村等出品ノ如キ皆佳良ニシテ山口蝦ノ聲價ヲ市場ニ博スルヲ得ヘシ皮刺車蝦ハ厚狹那藤山村出品形色良好ニシテ些ノ鹽味ヲ存セス頭尾ノ形狀亦佳ナリ然レトモ厚狹那須惠村出品ハ形狀色澤不良ナルモノヲ出品セリ是等ハ原料ヲ精選シ煮熟乾燥ニ注意センコトヲ要ス

和歌山縣ハ海草郡才賀村ヨリ一點ヲ出品セリ製法尙幼稚ノ域ニアリ研磨セサルヘカラス徳島縣ハ二十五點ヲ出品セリ勝浦郡小松島村、板野郡北灘村、名東郡齋津村等ノ出品ハ佳良ナリ其ノ他那賀那見能林村、平島村、富岡村出品ノ如キ稍ミ佳良ナリ然レトモ那賀那見能林村



出品中ニハ鹽分強ニ過キ形狀色澤惡シキモノアリ製造者注意セサルヘカラス縣内皮剝蝦ノ産額多ク五萬斤乃至十萬斤ヲ輸出セリ上海、香港、廣東、厦門等ハ之カ消費地ナリ然レトモ地内市場ニ於ケル縣下ノ皮剝蝦ハ常ニ加鹽強キニ過キ乾燥十分ナラサルモノ多ク改良ヲ要スヘキニ今回出品中ニハ市場ノ商品ヨリ一層甚タシキモノアリ生産者ハ目前ノ利ニ安セス良品ヲ製シテ永ク清商ノ信用ヲ繋カンコトヲ要ス

香川縣ハ十六點ヲ出品セリ蝦ノ産地ヲ以テ名アリ從テ良品多ク大川郡引田村、津田町等出品ノ如キハ原料ヲ精選シ形色共ニ佳ナリ同郡松原村出品之ニ次ク其他三豊郡觀音寺町及ヒ花田村等出品亦稍々佳ナリ然レトモ多度郡多度津町、小豆郡四海村、大川郡松原村出品中ニハ鹽分非常ニ強ク形色不良ナルモノアリ大川郡ハ縣内屈指ノ産地ナルニ拘ハラズ其製法ノ均一ナラサルハ遺憾ナリ

愛媛縣ハ三十五點ヲ出品セリ亦蝦産地ニシテ年々ノ産額數萬圓ニ至ル從テ佳良ナル出品多ク越智郡近見村、弓削村等ノ製品ハ均一ニシテ形色良好ナリ之ニ次クハ伊豫郡上灘村、新居郡大島村、宇摩郡那川之江村等ノ出品ナリ而シテ越智郡魚島村ハ出品悉ク不良ニシテ形狀整ハス色澤亦不良ナリ原料ヲ等閑ニシ煮沸乾燥ニ注意ヲ欠キタルニ依ル越智郡宇摩郡ハ縣下ニ於テ屈指ノ産地ニシテ大阪神戸ヨリ上海、香港等ニ輸出セラル、モノ多シ將來益々製法ニ注意シ伊豫産ノ聲價ヲ博センコトヲ望ム

大分縣ハ十二點ヲ出品セリ内大蝦一點アリ西國東郡三浦村、宇佐郡長洲町出品ノ如キハ形狀

色澤共ニ佳良ナリ東國東郡奈狩村、速見郡東村等ノ出品ハ煮方ニ注意ヲ欠キタルヲ以テ形色共ニ佳ナラス又北海郡那日杵町出品大蝦ノ如キ亦不良ナリ製造者ノ注意ヲ要ス

福岡縣ハ五點ヲ出品セリ内車蝦三點アリ車蝦ハ頭ヲ去リタルモノアリ或ハ鄭重ニ眼ヲ存シ頭部ヲ剝キ過キタルモノアリ共ニ輸出ニ適スヘカラス廣東地方ニテハ大蝦ノ頭ヲ去リテ皮ヲ剝キタルモノヲ製スト聞ク併シ本邦大蝦ノ頭尾ヲ去リタルモノハ輸出ニ適セサルヲ以テ生産者ハ注意セサルヘカラス

佐賀縣ハ從來産額少ナキニアラサレトモ生賣行ハル、地方ナレハ大漁ニアラサレハ製造輸出セス今回ノ出品ハ二十五點ニシテ製品概シテ良好ナリ手剝及ヒ普通製ノ二種アリ手剝ハ即チ博覽會出品ニシテ市場ノ商品トシテハ稀ニ見ル所ナリ杵島郡龍王村出品ハ形色共ニ良好ニシテ藤津郡北鹿島村出品ノ如キ其中等ニ位スルモノナリ出品中極テ優品ナキモ又甚タシキ劣品ナキハ技術ノ進歩ヲ證スルニ足レリ益勉勵シテ良品ヲ産出センコトヲ望ム

長崎縣ハ三十點ヲ出品セリ從來諫早蝦ト稱シテ有名ノ産ナリ大漁ノ時五萬斤小漁五千斤ヲ輸出ス販路ハ重ニ清國、蘇州ナリ北高來郡深海村及諫早町、南高來郡山田町等ノ出品ニシテ形狀色澤共ニ佳良ナルモノ少ナカラサレトモ中ニハ形狀伸長シテ勾曲セス大ニ形色ヲ損セルモノアリ從來本縣ニ於テハ沸湯ヲ節シ少量ノ湯中ニ多量ノ原料ヲ投シ上下ヲ攪拌スルヲ以テ煮沸ニ時間ヲ要シ其中ニ體伸長ス故ニ新鮮ナル原料ヲ用フルモ製品ハ伸長シテ







十萬圓ニ及ヘリ當業者ハ蕃殖保護ノ道ヲ盡シ製造ニ勉強センコトヲ望ム左ニ出品授賞數及其概評ヲ掲ケン

貝柱授賞表

府縣名	出品人員	出品點數	授賞數					計	不賞者
			名譽金牌	名譽銀牌	一等	二等	三等		
北海道	一一	一一					二		
兵庫	一一	一一							
千葉	一一	一一							
青森	一八	二〇					一		
山口	一六	一六							
大分	一六	一六							
鹿兒島	一六	一六							
計	五五	五七					三	九	一九
								三二	二六

(備考) 横濱商人類聚品四點ハ表中ニ加算セス

北海道ハ十一點ヲ出品セリ皆帆立介種ナリ本道ハ貝柱ノ產地ニシテ今回出品佳良ナルモノ多シ網走郡網走町紋別郡紋別村出品ノ如キ煮熟乾燥適度ニシテ些ノ鹽分ナク形色共ニ佳良ナリ唯上磯郡木古内村出品ハ貝柱ニ膜ヲ着クタル儘十數個ヲ繩ニ貫キ燻乾シタルモノニシテ俗ニ黒乾ト稱スルモノナリ從來此等製品ハ秋田山形地方ノ需用ニ供シ外國輸出品

ニアラス

青森縣ハ二十點ヲ出品セリ本縣ハ帆立貝柱ノ產少カラス東津輕郡油川村出品ハ煮熟形色等佳良ニシテ下北郡川内村出品之ニ次ク其他大港村野邊地村青森市等ノ出品モ佳品アリ内ニ赤皿貝柱ノ四ツ割二點アリ以上列記ノ町村ヨリ出品セル内ニハ鹽味強キモノ乾燥不良ナルモノ碎ク交リノモノ等アリ注意セサルヘカラス東津輕郡東西中平内村出品ハ概シテ不良ノモノ多シ

山口縣ハ六點ヲ出品セリ皆伊多良介柱ナリ阿武郡椿郷東分村出品ハ煮熟乾燥稍可ナリ厚狹郡須恵村加藤正一ハ鹿兒島縣谷山村ニ貝柱製造所ヲ設ク產額數萬斤ニ至ル玖珂郡通津村ハ鳥貝柱ノ出品アリ從來未タ此種ノ輸出ヲナセシコトナシト雖モ價格ニ依リテハ無論輸出スルコトヲ得ヘシ

大分縣ハ宇佐郡長洲町豊田慶治伊多良貝柱一點ヲ出品セリ同人ハ北海道宗谷ニモ製造所ヲ有シ一箇年ニ數萬斤ヲ製造セリト云フ本出品ハ煮熟乾燥稍可ナリ

鹿兒島縣ハ十六點ヲ出品セリ本縣ハ伊多良貝柱ニ富ミ貝柱ノ產額少ナカラス鹿兒島郡谷山村揖宿郡今和泉村出品ノ如キハ品質佳良ナレトモ產額多カラス肝屬郡花岡村ハ產額多ケレトモ製品ハ中等ナリ概シテ鹽味強ニ過ク煮熟乾燥ニ注意セハ良品ヲ得ヘシ

兵庫縣ハ玉璣ノ介柱一點ヲ出品セリ乾燥稍可ニシテ清國輸出ニ適スヘシ  
千葉縣ハ君津郡木更津町ヨリ二點ヲ出品セリ共ニ伊多良介柱ナリ内一點ハ製品稍可ナレト



モ他ノ一點ハ鹽味強ク乾燥不良ナリ同地方ハ産額少ナキヲ以テ生賣セラル、ニ過キス

乾煙ハ最近ノ輸出ハ二萬六千圓ニ至リ元來有明海ノ特産ニシテ其分布廣カラス然レトモ今ヤ有名海沿岸各村ハ之カ養殖ヲナスヲ以テ數年ノ後ハ其産出ヲ増加スルコトヲ得ヘシ今回ノ出品ハ四縣ニシテ點數七十八點人員七十八人ナリ其概評左ノ如シ

乾煙授賞表

府 縣 名	出品人員	出品點數	授 賞			不賞者
			名譽金牌	名譽銀牌	一 等 二 等 三 等	
長 崎	四	四				
福 岡	五一	五一				
佐 賀	二一	二一				
熊 本	二	二				
計	七八	七八	一	四	八	一八
						三一
						四七

福岡縣ハ五十一點ヲ出品セリ同地ハ養煙ヲ以テ名アリ産額亦少ナカラス山門郡有明村三瀧郡濱武村出品ハ概シテ品質均一製法亦可ナリ然レトモ三池郡大牟田町山門郡兩關村三瀧郡川口村等ノ出品ノ多クハ煮熟乾燥不良ニシテ白微ヲ生シ中ニハ腐敗ニ近キモノアリ本品ノ輸出ハ年々貳萬圓内外ニシテ未タ重要品トスルニ至ラサレトモ清人ハ好ンテ之ヲ食

スルヲ以テ將來有望ノモノタリ當業者ハ宜シク奮勵改良ヲナシ價格ヲ上進セシメサルヘカラス

佐賀縣ハ煙ヲ以テ有名ナリ二十一點ヲ出品セハ藤津郡八本木村北鹿島村等ノ出品ハ品質均一ニシテ煮熟乾燥稍可ナリ杵島郡有明村ハ數點ヲ出シタルモ品質中等ヨリ下レリ當業者ノ注意ヲ望ム概シテ進歩ノ傾キアリ

熊本縣ハ二點ヲ出品セリ宇土郡下知火村及下益城郡河江村出品ニ係ル共ニ形色良好ナリ産額亦少ナカラス益々勉勵シテ上製ヲ實地ニ施サンコトヲ望ム  
長崎縣ハ四點ヲ出品セリ北高來郡諫早町及深海村出品ハ稍可ナリ然レトモ煮熟乾燥ニ注意セハ大ニ良品ヲ得ヘシ奮勵セサルヘカラス

淡 菜

淡菜ハ三重愛知廣島山口等ニ多産シ清人淡菜ト稱シ之ヲ嗜食ス輸出額五萬圓ニ至ル今回ノ出品ハ長崎外七縣ニシテ點數二十四點人員二十四人ナリ鹽味極テ淡ナルヲ尊フ然レトモ出品ハ概シテ鹽味強ク中ニハ白微ヲ生シ腐敗ニ瀕セルモノアリ或ハ未タ纖毛ヲ除去セサルモアリ或ハ煮沸ノ不足ナルアリ乾燥ノ不良ナルモノアリ原料ハ小ニ失スルモノアリ一面保護ニ注意セサレハ其産額ヲ減スヘク一面製造ニ勉強セサレハ聲價ヲ博シ難シ是レ當業者ニ注意ヲ促ス所ナリ左ニ授賞數及出品各縣ノ概評ヲ掲ケン

淡菜授賞表



府 縣 名	出品人員	出品點數	授 賞					計	不賞數
			名譽金牌	名譽銀牌	一 等	二 等	三 等		
長 崎 縣	重 重	二							
愛 知 縣	知 重	二							
岩 手 縣	手 重	一							
石 川 縣	川 重	一							
山 口 縣	口 重	一							
德 島 縣	島 重	一							
大 分 縣	分 重	一							
計		二四					二	七	九
		二四							一五

岩手縣ハ二點ヲ出品セリ上閉伊郡大槌村ハ稍佳品ヲ出品セリ下閉伊郡船越村出品ハ鹽味強ク乾燥亦不可ナリ

愛知縣ハ四點ヲ出品セリ同地ハ淡菜ノ産額少カラズ町村ニ依リテハ常ニ之カ保護ヲ圖リ輪採法ニ依リテ捕獲製造スル所多シ渥美郡和地村知多郡篠島村出品ハ共ニ良品ナリ伊良湖

崎村出品ハ鹽味強シ

三重縣ハ二點ヲ出品セリ志摩郡答志村出品ハ煮熟乾燥稍可ナリ

石川縣ハ江沼郡橋立村ヨリ一點ヲ出品セリ鹽味強ク乾燥不良腐敗ニ近シ

德島縣ハ五點ヲ出品セリ那賀郡椿村見能林村板野郡里浦村等ノ産ハ概シテ加鹽強ク乾燥不

良ナルヲ以テ白徹ヲ生シ腐敗セントスルモノアリ一ノ見ルヘキモノナキハ遺憾ナリ當業者奮テ改良セサルヘカラス

山口縣ハ八點ヲ出品セリ大島郡蒲野村出品ノ如キハ佳良ナリ玖珂郡神代村鳴門村等ノ出品之ニ次ク出品中ニハ鹽味強ク乾燥不良ナルモノアリ製造ニ注意スルヲ要ス

長崎縣ハ下縣郡國分町ヨリ一點ヲ出品セリ製品稍可ナリ

大分縣ハ北海郡那佐賀關町ヨリ一點ヲ出品セリ煮熟乾燥不良ニシテ加鹽強ニ過ク

乾馬刀

乾馬刀ハ瀬戸内海岸ノ各地ニ産ス近時製法亦改良シ品位上進セリ

乾馬刀ノ授賞表及各地方出品概評左ノ如シ

乾馬刀具授賞表

府 縣 名	出品人員	出品點數	授 賞					計	不賞數
			名譽金牌	名譽銀牌	一 等	二 等	三 等		
兵 庫 縣	山 庫	四							
岡 山 縣	川 山	四							
香 川 縣	媛 川	二							
愛 媛 縣	媛 川	一							
福 岡 縣	岡 分	一							
大 分 縣	分 重	一							
計		二四							
		二四							



計	一三	一三	一	一	一	一	二	八	一〇	三
---	----	----	---	---	---	---	---	---	----	---

香川縣ヨリ四點ヲ出品セリ大川郡小田村三豊郡栗島町出品稍々可ナリ中多度津郡多度津町又木田郡庵治村出品ハ共ニ煮熟乾燥ニ注意ヲ欠キタルヲ以テ形色ヲ損セリ  
愛媛縣ハ二點ヲ出品セリ共ニ喜多郡長濱町ノ出品ニ係ル同地ハ相當ノ産額ヲ有シ製造ニ經驗ヲ有スルヲ以テ製品佳良ナリ

兵庫縣ハ四點ヲ出品セリ明石郡林崎村加古村二見村出品ハ乾燥形色稍々可ナリ明石町出品ハ之ニ及ハサルコト遠シ

岡山縣ハ兒島郡下津井町ヨリ一點ヲ出品セリ乾燥稍々可ナリ  
大分縣ハ宇佐郡長洲町ヨリ一點ヲ出品セリ品質乾燥稍々可ナリ  
福岡縣ハ小倉市ヨリ一點ヲ出品セリ品位中等ナリ

乾 蠣

牡蠣ハ全國到ル所ノ灣内之ヲ産セサルナシト雖モ其多産ノ地方ハ北海道宮城廣島千葉佐賀等ナリ然レトモ其多クハ生賣セララルヲ以テ製品ノ輸出未タ盛ナラス僅々三四萬圓ニ過キス今回ノ出品ハ一道八縣及臺灣ニシテ點數五十二點人員五十二人ナリ北海道ノ外ハ概シテ原料小ナリ以テ其生賣ニ忙ハシキヲ知ルヘシ  
其授賞表及出品概評左ノ如シ

乾 蠣 授 賞 表

府 縣 名	出 品 人 員	出 品 點 數	授 賞					計	不 賞 數
			名譽金牌	名譽銀牌	一 等	二 等	三 等		
北 海 道	四	四						一	一
茨 城 縣	一	一							
三 重 縣	二	二							
愛 知 縣	七	七							
宮 城 縣	二	二							
廣 島 縣	一	一							
山 口 縣	一	一							
德 島 縣	一	一							
佐 賀 縣	二	二							
壹 志 縣	九	九							
計	五二	五二						一八	二二
									三一

横濱類聚品牡蠣三點ハ表中ニ加ヘス

北海道ハ四點ヲ出品セリ皆厚岸産ナリ品質良好能ク大小ヲ甄別シ色澤佳良鹽味ナシ然レトモ其内ニハ乾燥不充分ノモノ及大小混合セルモノ鹽分強キモノ各一點アリ注意スヘキナリ同地方ハ牡蠣ノ産額少ナカラサレハ實際ノ商品ニ注意シテ良品ヲ製センコトヲ望ム  
宮城縣ハ宮城郡浦戸村ヨリ二點ヲ出品セリ煮熟乾燥不良ニシテ見ルヘキモノナシ  
茨城縣ハ鹿島郡ヨリ一點ヲ出品セリ煮熟乾燥稍々可ナリ



愛知縣ハ二點ヲ出品セリ渥美郡若戸村及和地村出品ナリ共ニ煮熟乾燥共ニ稍々可ナリ但シ鹽分強ニ過ク注意スヘキナリ

三重縣ハ北牟婁郡相賀村ヨリ一點ヲ出品セリ品質佳ナレトモ色黒ク製造粗ナリ

廣島縣ハ七點ヲ出品セリ從來牡蠣ノ產地トシテ有名ナレトモ生鮮ノ儘消費セラルルヲ以テ

製品ノ輸出ハ割合ニ夥多ナラス佐伯郡草津村廣島市江波村安藝郡仁保島村出品ノ如キハ

煮熟乾燥共ニ佳ニシテ形色モ亦可ナリ殊ニ大小ヲ混合セサルハ其注意ヲ知ルヘシ

山口縣ハ厚狹那生田村ヨリ一點ヲ出品ス原料小ニ過キ販路少ナキカ如シ

徳島縣ハ那珂郡見能林村ヨリ一點ヲ出品セリ品質小ニシテ乾燥不良腐敗ニ近シ

佐賀縣ハ二十九點ヲ出品セリ同地ハ牡蠣有名ノ產地ニシテ大ナル原料ニ乏シカラス小城郡

芦川村出品ノ如キハ煮熟乾燥亦可ナリ然レトモ同村出品中ニ鹽分強ク乾燥不良ナルモノ

少ナカラス是等ハ宜シク互ニ氣脈ヲ通シ製造法ヲ傳習シ品質ヲ均一ナラシメンコトヲ望

ム

臺灣ハ台中廳新竹廳新北廳管内ヨリ四點ヲ出品セリ珂干ト云フ形小ニシテ色最モ黒シ同地

方ハ海岸遠淺ノ所多ク土人ハ之ニ竹木ヲ樹テ或ハ瓦石ヲ投シテ養育ス生鮮ノ需用多キヲ

以テ成長ヲ待ツ能ハス幼稚ノモノヲ製スルヲ以テ形ヲ細小ナレトモ品質ハ稍々可ナリ

鯨筋

乾燥シタル鯨筋ニシテ清國ニ輸出スヘシ本邦捕鯨業ハ未タ隆盛ナラス其産額ニ豊凶アルヲ

以テ未タ一定ノ産出ナキヲ遺憾トス今回出品ノ個所ハ一府三縣ニシテ出品人員六人點數六點ナリ其授賞表及概評左ノ如シ

鯨筋授賞表

府縣名	出品人員	出品點數	授賞數			計	不賞者
			一 等	二 等	三 等		
京都	一	一					
千葉	一	一					
山賀	三	三					
佐賀	一	一					
計	六	六				五	一

京都府ハ宮津町ヨリ一點ヲ出品セリ元來捕鯨ノ行ハレサルヲ以テ其産額モ一ナラス製法從

テ缺點多シ筋ヲ縫合セルカ如キ痕跡ヲ留ムルハ最モ不可トスル所ナリ

千葉縣ハ安房郡豐津村ヨリ一點ヲ出品セリ稍々可ナリ

山口縣ハ三點ヲ出品セリ大津郡仙崎村及向津具村ノ産ナリ製法稍々可ナリ

佐賀縣ハ一點ヲ出品セリ東松浦郡呼子村ノ産ナリ製法稍々可ナリ

魚肚

魚肚ハ臺灣ヨリ四點ヲ出品セリ澎湖島及新竹阿猴廳ノ三個所産ニ係ル鯨ノ胃腑ヲ開乾シタ

ルモノナリ製法普通ナリ其授賞表左ノ如シ







品名	海參	貝柱	乾蠣	鰻	明鮑	灰鮑	堆翅	明骨	皮刺蝦	計
出品點數	八	四	三	四	四	二	二	三	一	四〇
出品人員										一五

授賞一覽表

名譽金牌	名譽銀牌	一等賞	二等賞	三等賞	褒狀	計
一	一	一	二	一	七	一〇

其一 鯉節及燻製

主任審査官 柘 川 温

鯉節類ハ出品點數千九百八十四點ニシテ出品人員ハ千六百六十八人ニ達シ之ヲ第三回博覽會ノ出品七百三十點第四回博覽會ノ出品四百六十八點又第二回水産博覽會ノ出品千七百三十九點ニ比スレハ非常ノ増加ト云ハサルヘカラス後ニ掲クル府縣別比較表ニ據リ各府縣出品ノ狀況ヲ對照セハ其大勢ノ向フ處ヲ知ルニ於テ思ヒ半ニ過キン

鯉節類ハ本邦特殊ノ嗜好品ニシテ水産ノ製品中本邦人ノ創意ニ係ルモノニテハ最モ精巧ヲ極メシモノニテ其風格モ亦一種ノ形貌ヲ備ヘ疇昔ヨリ廣ク世ニ賞揚セラレタリ近年ニ至リ需要供給駢馳増進シ既ニ三十四年度ニ於テ全國鯉節ノ製産價格ハ無慮四百五十七萬九百

九十三圓ニシテ此他鯉節、鰻節ノ如キモ産額大ニ増加シツ、アレハ節類ハ將來倍々多望ノ製品ナリ

今回第三部ニ屬スル製品中著シキ進歩セシモノハ蓋シ指ヲ鯉節類ニ屈スヘシ然ラハ何レノ點カ進歩セシヤヲ反問セハ今日鯉節嗜好ノ度ニテハ凡ソ品位ノ標準物アリテ將來嗜好ノ變テサルニ於テハ專ラ此標準物ヲ規範トシテ製造セサルヘカラス敢テ好奇的ニ變體異容ノモノヲ製シ時好ニ戻ルハ愚策ト云ハサルヘカラス之ニ由リテ之ヲ觀レハ今回出品ノ鯉節類カ進歩セシ點ハ殆ト一般ニ此標準物ニ接近スルニ在リ即チ標準物ヲ規範トシテ其製品ノ品位カ凡ソ一定スルニ於テハ即チ進歩ト云ハサルヘカラス鯉節類ハ他ノ水産製品ト異ナリ生産地方ニ因リ其形貌風格自ラ系統アリテ其著シキモノヲ舉クレハ高知縣、靜岡縣、鹿兒島縣トス三重縣ノ如キハ別ニ一縣アルカ如キモ世間ニ多ク認知セラレス各地方適宜ニ此系統ニ據リ其標準物ヲ撰ヒ之ヲ規範トシテ改良ニ着手シ今ヤ各地方ノ鯉節類ヲ看ルニ其形貌風格ニ因テ凡ソ何レノ系統ヲ宗トスルヤヲ明知スルコトヲ得ルニ至レリ鯉類ノ性質ト各地ノ事情又ハ製造上ノ便宜ニ因リ系統ヲ撰ヒテ改良スルノ實際ニ利益アルコトヲ漸ク確認スルノ致ストコロナリ改良上其系統ヲ守ルハ頗ル慶スヘキコトナリ尙一層改造ヲ要スルモノハ煮熟用ノ釜ト乾燥器ニシテ高知、靜岡、鹿兒島皆製造場ノ設備ニ製造器具ノ構造ニ一種ノ特色アリ鹿兒島ノ如キハ調理法最モ簡便ニシテ隨テ製造場製造器具ノ如キモ甚々簡畧ナリ今日製品改良ノ目的ハ製産費ヲ減シテ精品ヲ産出スルカ第一ノ目的ナレハ縱令今日ノ如ク何レノ地方



モ改良ニ着手シ良品ヲ産出スルアルモ一方ニハ製産費ヲ減スルニアラサレハ改良ノ全成ヲ收ムルモノト云フヘカラス製産費ヲ減セント欲セハ第一製造場ヲ改築シテ無用ノ勞力ヲ省キ煮熟竈ヲ改造シテ燃料ヲ減シ又乾燥ノ原理ヲ講究シテ適度ノ熱ヲ取ル乾燥室ヲ設ケ燃料ヲ節シ其他給水ニ便利ナル裝置ヲナスカ如キ總テ勞力ト雜費ヲ省クノ方法ヲ行ハサルヘカラス各地方ノ製造場ヲ觀ルニ第一ニ煮熟釜ノ改築ハ最モ急務ナリ世間ニハ石炭ト薪材トハ水ノ沸騰ノ度ヲ異ニスル如キ説ヲナスモノアリテ爲メニ鯉ヲ煮ルニ石炭ヲ用ヰ或ハ汽罐ヲ使用スルコトヲ嫌忌ス是レ空想ノ甚シキモノニテ水ノ沸騰スルハ石炭ヲ用ユルモ薪材ヲ用ユルモ沸騰點ハ同一ニシテ毫モ異ナルコトヲシ熱ヲ生スルノ力ハ薪材ニ比スレハ石炭ハ頗ル強力ナリ故ニ薪材ヲ用ヒンヨリ寧ロ得易キ地方ニテハ石炭ヲ用ユルノ却テ利益アルコトヲ知ル故ニ石炭ヲ用ユルコト、セハ竈ヲ改造セサルヘカラス是レ管石炭ノミナラス薪材ヲ用ユルモノト雖トモ現在ノ構造ニテハ尙ホ熱ヲ徒費スルコト極メテ大ナレハ竈ノ改造ハ製産費ヲ減スルノ最急務ナリ又乾燥器ハ鯉節製造ニ主要ノ設備ナリ鯉節類ヲ日乾スルハ厭フヘキ所ナレハ可成火乾ニ據ラサルヘカラス然ルニ現在使用セル火乾法ハ不完全ノ點多ク或ハ燃料ヲ惜ミテ竈ノ熱ヲ利用スルモノアルモ是カ爲メ煮熟ニ費ス燃料ハ却テ多クシテ其割合ニ火乾ノ効ヲ全フセス結局不利益ナルカ如シ乾燥器ハ適宜ノ構造ニ設計シテ別ニ設ケ竈ヲ改造シテ節約セシ燃料ノ幾分ヲ乾燥器ニ使用セハ完全ナル乾燥ヲ施スコトヲ得ル是レ管ニ製品ノ改良ニ益アルノミナラス同量ノ燃料ニテ多數ノ鯉節ヲ乾燥スルコトヲ得テ利益ス

ルコト多シ多額ノ製造ヲ營ムトコロニテハ汽罐ヲ備フヘシ汽罐ヲ用ユレハ操業迅速ニシテ熱度ヲ適意ニ加減スルコトヲ得テ煮熟ノ過不及ナキハ近年ノ經驗ニ依リテ瞭カナレハ將來水産物ノ製造ニハ汽罐ヲ用ユルノ利益ノミナラス罐詰ノ如キヲ併セ行フニハ必汽罐ノ効用ニ因ラサレハ到底完全ノ製品ヲ製スルコト能ハサルモノナリ今ヤ水産製造用ニ適スル最モ簡便ナル汽罐ノ式モ種々アレハ實業者ハ實際ニ之ヲ使用シテ須ク全般ノ利益ヲ謀ルヘシ茲ニ經驗上最モ簡單ニシテ安全ナル鯉節類罐詰等ニ使用スル汽罐ト煮熟釜ノ略圖ヲ掲ゲテ參考トス

(甲) 鯉節煮熟用鐵槽

- (イ) 鐵管ヨリ口ノ蛇管ニ蒸氣熱ヲ通シテ槽中ノ煮水ヲ沸騰セシム
- (ハ) 蛇管ノ末端ヲ槽外ニ出シタルモノニシテ管中ニ凝集シタル蒸溜水ヲ排除スルモノナリ

(ニ) 管ハ槽中ノ煮水ヲ排除スルモノナリ

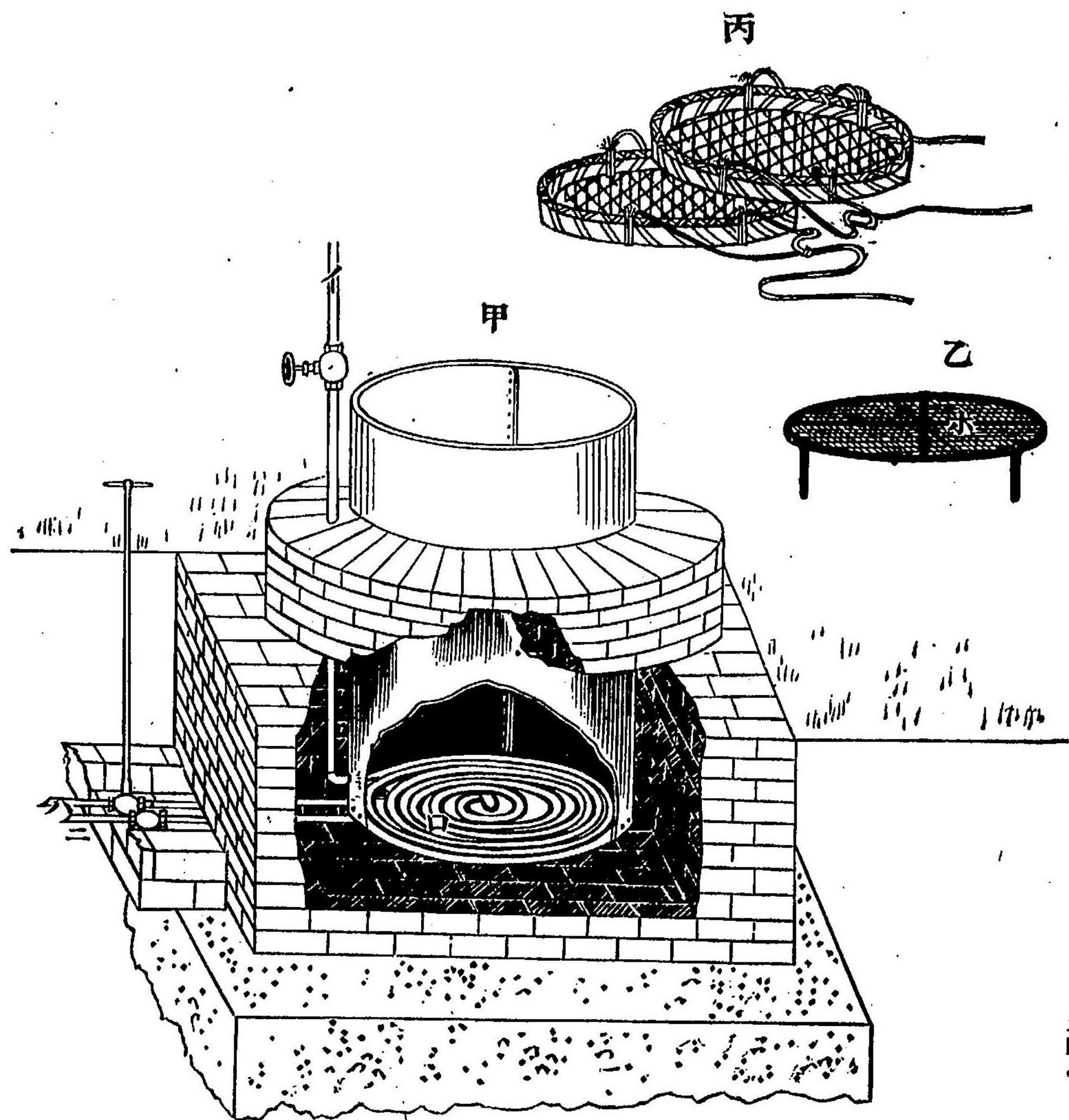
(乙) 鐵槽ノ下底ニ裝置ス

- (\*) 受網周縁ハ鐵帶ヲ以テ製作シ、錫ヲ鍍シタル細目ノ金網ヲ張ル原料煮熟中ニ生スル肉滓ヲ受ケ蛇管ノ間隙ニ沈溜セシメサル爲裝置ス

(ヘ) 受臺網ヲ乘スル用ニ供ス、周縁及脚ハ鐵帶ニテ製作ス

(丙) 鯉節養籠





今回ノ出品ヲ審査セシ結果ニ因リ府縣別ニ批評ヲ掲ケテ將來ノ節類改良ノ方針ヲ定ムルノ一助ニ供セントス前ニ述ヘシ如ク今日ノ嗜好者ノ希望スル節ハ高知靜岡鹿兒島三縣ノ出品ニシテ各地方ニテ改良ヲ企ツルニ於テハ又自カラ時好ニ適シ最モ需要多キ製品ニ倣フテ改良ヲ謀ルノ利益アルハ實際ニ徴シテ疑フヘカラサルトコロナリ固ヨリ鱈ノ性質ト地方ノ事情アリテ何レノ系統ニ因ルカヲ指定スルコト能ハサルモ各地鱈節ノ風格形貌ヲ看レハ自カラ何レノ系統ニ近キカヲ略々知覺スルコトヲ得ル一ツノ系統ヲ選ビ之ニ因テ專心ニ改良ヲカムレハ必ス其效果ヲ得ヘキモ或ハ一時ノ好奇心ニ驅ラレテ中途ニテ他ノ系統ヲ學ビ或ハ一時ノ感情ニテ舊態ニ戻リ遂ニ幾多ノ費用ヲ投シテ得ルコトナキニ了ルモノアリ是等ハ意志ノ薄弱ニシテ一ニ二回ノ製造ニテ實際充分ノ效果ヲ得ル能ハサレハ忽チ廢止シ曰ク改良事業ハ何ノ功ヲナス却テ固有ノ製法ノ簡單ニシテ且ツ改良品ニ比シ殊更ニ價ノ異ナラサレハ改良ヲ施スノ必要ナシト是等ハ纒ニ改良ノ門ニ入テ未タ堂ニ昇ルノ耐忍力ニ乏シキノ致ストコロニシテ聞クモノ之ヲ輕信シテ動モスレハ改良事業ヲ嫌惡スルニ至ル然ルニ今回ノ出品ヲ觀ルニ一般ニ品位ヲ進メ彈指スルカ如キ劣惡品ハ殆ト跡ヲ絶チ殊ニ或ル地方ノ如キ五六年前ニハ宛然枯木ノ如キ鯨節カ今日ニ至リ刮目シテ見ルヘキノ良品トナレリ是レ孰レモ改良ノ效果實際ニ顯レタルハ殆ト疑ヲ存セス

從來關東ノ節類ハ概シテ粗惡ナリシカ近年何レノ縣モ改良ニ着手シ特ニ奥羽地方ハ著シク改良ノ跡ヲ認ムルヲ以テ先ツ青森縣ヨリ評セントス



青森縣ハ十一點ヲ出品セリ該縣ノ鯉漁業ハ近年ノ創業ニ係リ縣費ノ補助アリテ獎勵セシ結果ニシテ隨テ節モ亦昨今ノ産出ニ係リシカ今回ノ出品ヲ看ルニ或鯉節ノ如キハ殆ト静岡縣燒津節ト異ナラサルモノアリ元來此地方ノ鯉ノ漁期ハ脂肪多ク製造ニハ最モ困難ニシテ其品質ニ於テ燒津節トハ一見識別スルコトヲ得ル形容ハ模倣スルコトヲ得ルモ品質ニ至テハ如何トモスルコト能ハサレハ到底燒津節ト同一品位ノモノヲ得ル能ハス然レトモ本縣ノ節ハ岩手縣ノ例ニ倣ヒ燒津節ノ系統ニ因テ専心改良ヲカムレハ必成功スヘシ百里ヲ行クモノ九十里ヲ以テ半トスレハ中途廢絶功ヲ一篋ニ缺ク感ナカラシムヘシ又本縣ノ沿岸ニハ鮪漁業盛ナルヲ以テ鯉節ト共ニ鮪節ノ製造ヲ起スヘシ僻遠ノ漁場ニシテ鮮魚ノ販路不便ナル地ニ於テハ節類ヲ製造スルニハ最モ適當ナレハ本縣ノ如キハ節製造地トシテ頗ル適セリ將來必一縣ノ特産トナルヘシ

岩手縣ノ出品ハ七十九點ナリ該縣ノ鯉節ハ第三回博覽會ノ出品ニテハ田老村ニ唯一點三等賞ヲ享ケタルモノアリ其他ハ剝削煮乾盡ク不完全ニシテ其形容ハ荒節ト敢テ異ナラス陳列ノ狀況頗ル荒寥ノ感アリシカ第四回博覽會ノ出品ニ至テ鮪ノ小節ニ稍看ルモノアリシモ概シテ粗製ニ過キス今回ノ出品ニ至テ多年縣費ノ補助アリテ改良ヲ謀リシ結果漸ク一般ニ及ヒ久慈氣仙二郡ノ如キハ頗ル刮目スヘキモノヲ出品セリ是レ當局者施設宜シキヲ得ルト雖トモ亦當業者忍耐克ク改良ニ從事シ實際改良ノ利益アルコトヲ知覺シタルニ因ルモノニテ各地方節類ノ改良ニ着手シタル中ニテ今日著シキ效果ヲ顯シタルノ一例トス

殊ニ初メ静岡縣燒津村ヨリ教師ヲ聘シ連年繼續セシヲ以テ少シモ他ノ系統ニ因ラス全ク燒津節ノ系統ヲ宗トセシヲ以テ今日岩手縣下ノ節ハ形色毫モ燒津節ト異ナラス是レ一意一系ノ下ニ教導セラレタルノ致ストコロニシテ節改良ニ從事スルモノハ克ク此成績ニ留意スヘキノ價值アリ鮪ノ小節ハ宮城縣カ風ニ良品ノ聲價ヲ得シカ本縣ノ鮪小節モ殆ト是レト比肩スルニ至レリ

宮城縣ハ百四十一點ヲ出品セリ本縣ノ出品ハ前回ニ比スレハ概シテ劣ルトコロアル本縣ノ鯉節ハ大體高知ノ系統ニ因ルモ往々房州節ニ類スルモノアリテ系統一定セス寧ろ高知ノ系統ヲ主トシテ一般ニ改良スヘシ又今回ノ出品ハ小形節多クレハ陳列場面モ自カラ寂寞ノ感アリ小節節ハ從來良品ヲ出タセシカ今回ハ概シテ普通品ニ過キス本縣ハ從來水産製品改良ノ地トシテ他方ニ喧傳セラレシカ獎勵ノ至ラサルカ又ハ人氣ノ萎靡セシカ昨今稍ヤ退歩ノ傾キアリ本縣ハ奥羽ノ中心トシテ凡テノ事業カ進歩シツ、アリシカ水産業ノ如キ今日人氣沈靜シ世人モ亦宮城縣ノ水産業ヲ説クモノ甚タ少シ當業者ハ此際憤發一番大ニ氣勢ヲ挽回スヘシ

福島縣ハ百二點ヲ出品セリ本縣ノ鯉節ハ石城郡最モ多ク從來磐城節ト云ヘハ殆ント荒節ノ如キモノヲ産出セシカ今回ノ出品ヲ觀ルニ未タ一般ニ進歩ノ跡ヲ認メス隨テ良品ニ乏シキモ亦極メテ劣等ノモノナキハ徐々ニ幾分ノ改良ハ行ハレツ、アルカ如シ本縣ノ節ハ静岡縣伊豆ノ系統ニ因ルモ往々房州節ノ形跡アリ是等ハ改良ノ目的一定セサルノ致ストコ



ロニシテ一般ニ伊豆ノ系統ヲ以テ改良スヘシ區々分裂スルハ却テ不利益ナリ最モ産額ノ多キ小名濱地方ハ速カニ改良ニ着手シ盤城節ノ聲價ヲ大ニ發揚シテ茨城縣ト駢馳スヘシ茨城縣ハ百六點ヲ出品セリ本縣ハ夙ニ節ノ改良ニ着手セシモ中途ニシテ人氣ノ解弛セシ爲メ一般ニ及ハサルトコロアリ頗ル遺憾ノ事ナリ大津町那珂湊ハ概シテ改良ノ跡ヲ認ムルモ川尻平瀨其他ハ改良ノ効ヲ全フセサルカ如シ改良ナルモノハ全般ニ及ンテ初メテ成效ニ至ルモノナレハ此地方ノ當業者ハ銳意撓マテ常陸節ノ聲價ヲ全フスヘシ本縣ノ如キハ概テ高知ノ系統ニ出ツルモ近頃ニ至リ小節ノ如キハ特ニ伊豆ノ系統ニ因ルモノ多シ悉ク伊豆ノ系統ニ改良スルノ却テ利益アルヲ認ム

千葉縣ハ九十九點ヲ出品セリ本縣ノ鯉節ハ房州節ヲ房熊ト稱シ東京市中ニハ夙ニ稱セラレ一種ノ品格ヲ備フルモ廣ク世ニ知ラレス本縣ノ節ハ多ク此ノ系統ニ因ルモノニシテ房州ノ一部ハ良品ヲ出セシモ其他ノ地方ハ概シテ粗笨ニシテ從來荒節ニテ販賣セシトコロアリシカ此兩三年來靜岡縣燒津ヨリ教師ヲ聘シテ改良ニ着手セシ結果今回ノ出品ツ如キハ殆ント燒津節ニ伯仲スルノ良品ヲ出セリ然レトモ着手ノ日淺キヲ以テ纔カ少部分ノ改良ニ過キス銚子町ノ如キ最モ産額ノ多キ地方カ改良スルニ於テハ一層改良ノ効ヲ擧ケ其ノ利益モ亦大ナルヘキニ未タ之ニ及ハサルハ遺憾ト云フヘシ今日ノ成績ニ依テ考フレハ縣下一般燒津節ニ改良スルノ利益アルヲ覺ユ

神奈川縣ハ十一點ヲ出品セリ本縣ハ沿海線ノ長キ割合ニ漁業地ト稱スヘキモノ二三漁村ニ

過キス隨テ鯉漁業ヲ營ムモノ極メテ少シ目下節類ノ産出地トシテハ僅カニ小田原町ノ一部ニ過キス殊ニ鮪小節ニハ稍々良品アルモ鯉節トシテハ良品ニ乏シ是レ生賣ノ便宜アルカ爲メ製造者ノ注意セサルニ因ルヘシト雖トモ本縣ノ如キハ鯉漁業ヲ擴張スルノ餘地アレハ尙ホ進ンテ經營スヘシ

靜岡縣ハ二百九十三點ヲ出品セリ本縣ハ伊豆、駿河、遠江ノ三國ヲ包轄スルヲ以テ鯉節ノ製造モ此三國ノ沿海多少異ナルトコロアリ伊豆ハ夙ニ鯉節ノ聲價ヲ揚ケ次テ駿河ニ及ヒ昨今遠州地方ノ節大ニ改良セリ本縣ハ鯉節製造ニハ一般ニ熱中シ竟ニ一派ヲ標榜スルニ至リ昨今各地方節類改良ノ規範トシテ世間ニ賞揚セララル、ニ及ヘリ今回ノ出品ヲ三國ニ分チテ品評スレハ伊豆ハ製法ノ一定セシヲ以テ製造上ニハ非難ナキモ不揃ノ觀アリ如何ナル機會ニ因ルカ脊節ノ脊皮剝落シテ品位ヲ損セシモノ多シ是レ或ハ漁場漸ク遠クナリテ魚ノ疲レタルモノヲ製シタルカ或ハ貸切ノ爲ニ取扱ノ宜キヲ得サルニ因ルニアラサル乎又大形アリ中形アリ小形アリ稍ヤ歩調ヲ亂シ場面整肅ナラサルノ感アリ駿河沼津地方ノ節ハ悉ク改良ノ域ニ達セサルモ燒津地方ニ至テハ形格一定シ微肌ハ恰モ朝霞ノ遠山ニ靄鬱タルカ如ク濃ナラス淡ナラス自ラ風儀ノ整々タルヲ覺ユ今日燒津節トシテ一派ヲ標榜スルノ價值アリ是レ今回名譽賞牌ヲ與ヘタル所以ナリ鯉節ハ微肌ノ如何ニ因テ品位ノ良否ヲ別ツヲ以テ一般ニ微付ニ注意シ製造ノ巧拙モ亦微付ノ短合ヲ以テ之ヲ定ムルモノナレハ節ニ微付ト云フハ節製造ノ主能ナリ遠州ハ後進ト雖モ昨今ハ著シク改良シ往々燒津節



ト駢馳スルモノ輩出セリ殊ニ吉田御前崎地方最モ進歩セリ望ラクハ遠州沿海一團ノ下ニ歩武ヲ整ヘ一齊ニ改良センコトヲ

三重縣ハ百九十三點ヲ出品セリ本縣ノ鯨節ハ志摩ニ波切節アリ伊勢ニ度會節アリ紀州ニ能野節アリテ自ラ一派ヲナスカ如キモ概シテ此系統ハ廣ク世ニ認メラレス僅カニ一地方ノ需要者ニ過キス故ニ他地方ニテ之ヲ規範トシテ模倣スルモノナシ今回出品ノ如キ甚タ良品ニ乏シ元來本縣ノ節製造ハ微付ト云フコトニハ極メテ感念薄ク俗ニ云フ殆ント生地枯節ニ類スルモノヲ以テ得意トスルノ風アリ是即チ世間ニ廣ク稱セラレサル原因ナリ節ハ凡テ微肌ヲ以テ節本體ノ肌トスレハ日乾シテ生地枯ニ似タル節肌ニテハ將來廣ク需要セラル、ヤ否ヤハ疑問ナリ或ハ曰ク微ハ節ニハ何ノ効ヲナス微ノ性質ニ因テハ人體ニ害アルヲ以テ微ニ重キヲ置クノ要ナシ只克ク乾燥セハ足レリト理論ハ或ハ然ラン然レトモ古來種々ノ經驗ニ因テ微ハ節ノ製造ニハ最モ必用ナルモノトシ只形容ノミナラス多少味ノ如何ニモ關シ且ツ製品ノ性質トシテ古來ヨリ慣習上世ニ賞セラレシモノヲ只一片ノ理論ニテ之ヲ排斥スルハ早計ナリ若シ理論ノ如キ製品ヲ販賣セハ必價值ヲ落スヘシ假令理論ハ正確ナルモ慣習ト云フコトヲ一時ニ排斥スヘカラス況ンヤ微ノ爲メニ害セラレタルモノナク却テ製品ノ品位ヲ高フスルニ於テヲヤ無害有益トスレハ慣習ヲ破リ強イテ微付ヲ排斥スルノ必要ナカルヘシ故ニ本縣ノ節ハ鯨ノ性質製品ノ形體又製造ノ順序ヨリ考フルモ静岡縣ノ系統ニ因テ改良スルノ利益アルヲ認ム當業者ハ大ニ奮勵スヘシ

和歌山縣ハ百五十九點ヲ出品セリ本縣ノ鯨節ハ熊野節ト稱シ夙ニ聲價ヲ博セシモ時勢ノ變遷ニ因リ一時其名ヲ墜セシカ近年又改良ノ端緒ヲ啓キ漸ク頭角ヲ顯ハサントシ節ハ稍ヤ改良セシモ鯨節ニ至テハ未タ改良ノ全効ヲ收メス各地各自ニ行動シテ一縣下ノ統一ヲ缺キタルハ遺憾ナリ當局者ノ特ニ注意ヲ要スルトコロニシテ品位ノ一定セサルハ畢竟是等ノ點ニ歸スルモノナラン此地方ノ如キハ高知縣ト相對シ鯨ノ性質モ亦大差ナキヲ以テ高知節ノ系統ニ因リ歩調ヲ整エ一意改良ニ從事シ中原ニ馳驅シテ昔時ノ名跡ヲ回復スヘシ

徳島縣ハ百二十點ヲ出品セリ本縣ノ鯨節ハ高知ノ系統ニ出ルモ一時各自ノ行動ニ放任セシ爲メ一種ノ異系ヲ學ヒ模糊トシテ流派ヲ定ムヘカラサルモノアリ去リ迪異系ノ儘都市ニ馳驅スルノ勇氣モナケレハ一意高知系統ニ因リ縣下一團トナリ馬蹄ヲ駢ヘテ一齊改良ニ從事シ他日四境ニ呼號スヘシ今回出品ノ如キ七浦風ノ削リアリ又宇佐風ノ削リアリ形狀區々適々良品アリト雖モ歩調亂レテ改良ノ効ヲ收ムルニ至ラス當業者ハ須ク憤發スヘシ高知縣ハ百八十三點ヲ出品セリ本縣ハ古來土佐節トシ世ニ鯨節ノ製法ヲ説クモノ多クハ土佐ヲ祖述シ土佐節ノ稱號ハ廣ク人口ニ膾炙セリ就中山崎一家ノ製造品ノ如キハ改良ノ効顯著ナルヲ以テ名譽賞ヲ與ヘタル所以ナレハ他ノ製造業者モ之ニ倣フテ改良ヲ企ツヘキナリ近來各地方競フテ節類ノ改良ニ着手スルニ當ツテ多クハ高知静岡ノ二縣ヨリ師ヲ聘シテ規範ヲ採ル然ルニ今回ノ出品ヲ看ルニ一二ノ良品アルニ反シテ粗製品モ亦多シ品位



ノ段階如斯甚シキハ名産地トシテ歎スヘキコトナリ東部落ノ節ノ如キハ前回ニ比シ粗製品殊ニ多シ今日ノ土佐節カ敢テ粗製ナルニハアラサルモ他地方カ昨今夜々怠ラス改良ニ着手セシ結果遂ニ今日ノ感アルモノナラン是等ハ一縣内ノ利益ノ點ヨリ云フモ土佐節ノ價值ヲ墮スハ寔ニ遺憾ノ事ナリ四境ニ強敵アリ徒ラニ門地ヲ恃ミテ内ヲ治メサレハ遂ニ名聲ハ他ニ移テ荒砌瀬池ノ歎ヲ發スルニ至ラン當業者ハ一團トナリ歩調ヲ整ヘ一齊ニ改良ヲ謀ルヘシ

愛媛縣ハ三十五點ヲ出品セリ本縣下ノ節類産出地ハ土佐ニ堺スル南宇和郡ノ一部ニシテ製造者トシテ世ニ知ラレタル人ハ二三ニ過キス且ツ鮪大節ハ最モ得意ニシテ大ニ看ルヘキモノアリシカ今回ノ出品ハ前回ニ比スレハ稍々劣ルトコロアリ輕節ニ至テハ概シテ煮熟乾燥不充分ニシテ尙々未熟ノ製品タルヲ免カレス宜シク高知ノ系統ニ因リテ改良スヘシ宮崎縣ハ百十八點ヲ出品セリ本縣ハ鯉ノ漁業地トシテハ好地位ヲ有シ是迄漁獲モ可ナリ盛ナルニ係ハラス節ノ製造ニ至テハ甚々拙劣ナリ油津地方ノ一部ハ高知ノ系統ニ因リ一時改良ノ端ヲ開キシモ其勢一般ニ及ハス且ツ逡巡進マサルヲ以テ今回ノ出品ノ如キ改良ノ點更ニ看ルヘキノ跡ナシ一致團結シテ速カニ改良ノ効ヲ收ムヘシ

鹿兒島縣ハ百七十一點ヲ出品セリ本縣ハ川邊熊毛二郡鯉漁業最モ盛ンニシテ節ノ産出モ亦多シ殊ニ屋玖島節ハ都市ニ稱セラレタルモノニシテ薩摩節ハ一種素朴ノ風格ヲ備ヘ毫モ他ニ諛ラス屹然超出シ容易ニ薩摩節ノ風格ヲ判別スルコトヲ得然ルニ近來一般ニ改良ノ聲囂々タルニ促サレテ自家ノ改良ヲ企テシモ薩摩節ハ他地方ノ改良トハ少シク趣ヲ異ニシ只煮熟乾燥ヲ主トシテ形容ヲ動サス多少削リヲ丁寧ニスヘシ今回出品ノ如キ屋玖島節ニハ少シク修飾ニ過キテ却テ固有ノ真相ヲ失ハントスルモノアリ改良ニハ有シク注意スヘシ

熊本縣ハ五十四點ヲ出品セリ本縣ハ天草郡ノ一部ニ鯉漁業ヲ營ミ産額モ少ナカラス此地方ハ給水ノ不便ナルカ爲メ節製造ニハ常ニ困難セリ故ニ不適ノ水ヲ用ユル場合モアレハ本縣ノ節ノ通患トシテ小虫ノ害多シ貯藏品トシテ最モ忌ムヘキモノナリ今回ノ出品ノ如キ固有ノ節ニテ多少ノ優品アリシモ此害ニ罹ルモノ多シ誠ニ遺憾ノコトナリ又土佐節ニ摸シタルモノアリシモ此地方ハ鹿兒島ノ系統ニ因テ固有ノ形容ヲ存スルノ却テ需要者ノ意ニ適スルヲ以テ只形色ヲ變スルヲ以テ改良ノ主能トシテ眞誠ナル改良ノ主意ヲ誤ルヘカラス

長崎縣ハ四十八點ヲ出品セリ本縣ハ節ノ鹿鹿兒島系統ニ出テ多少土地一種ノ形態ヲ存ス今回ノ出品ノ如キハ製品一定セス概シテ好期節ノモノ少シ又静岡系統ノ節一二點アリシモ似テ非ナルモノニテ所謂半可通ニ過キサレハ寧ロ固有ノモノニ煮熟乾燥ヲ加ヘテ一層丁寧ニ製造スルノ利益アルヘシ此點ヲ熟按シテ改良方法ヲ究ムヘシ

東京府ハ七點ノ出品アリ本府ノ管スル伊豆七島ハ鯉游泳ノ中心點ニ當リ從來静岡縣下ノ鯉ハ多ク此地方ニテ漁獲セリ今ヤ二三ノ島嶼ニテ島民ノ漁業製造ヲ營ムニ至リ此回出品ノ



如キ神津島松江半之助三宅島服部房吉ノ出品ハ實ニ良品ニシテ是等ノ製品カ續々産出スルニ於テハ島民ノ幸福ト云フヘシ七島ハ陸上ノ天産ニテハ到底衣食スルコト能ハサレハ地形上共ニ海産ニ因ラサレハ將來島民ノ生計ヲ裕カニスルコト能ハサレハ全島力ヲ漁業ニ盡スヘシ

大阪府ハ三點ノ出品アルモ皆商人ノ出品ニシテ殊ニ各地ノ鯉節ヲ類集セシモ多クハ良品ト認ムヘキモノナシ爾後商人ノ出品アル場合ハ常ニ販賣スル各地鯉節ノ販賣統計表ヲ添ヘ純粹ノ商人出品トスヘシ然ラサレハ摸範トスヘキ各地ノ良品ヲ類集シテ參考出品トナスヘシ

島根縣ハ二十三點ノ出品アリ皆鯖節ニシテ本縣内隠岐ハ鯖ノ特產地タリ從來多ク鹽藏トセシモ今日ノ如ク鯖節ノ需要増進スルニ於テハ夏鯖ノ如キハ却テ節トスルノ得策ナラン只此回ノ出品ヲ看ルニ形容ヲ繕ハンカ爲メ削リ過キタルモノアリ鯖節ハ多ク刀ヲ用ヒサルカ却テ望ミアリ

臺灣總督府ヨリ鯉節二點ノ出品アリ内地人ノ製造ニ係リ製造ハ未熟ナルモ品質ハ良シ如斯キ良質ノ鯉多獲スルコトヲ得ハ將來有望ノ物産タラン

青森縣ハ十一點ノ出品アリ本縣ノ如キハ鯉游泳ノ通路ニ當リ鯉漁業ヲ努ムルニ於テハ必ス多少ノ漁獲アリ又鮪ハ從來漁獲アレハ孰レモ節類ヲ獎勵スルノ價值アリ當局者ハ宜シク勸誘シテ岩手縣ト相對シテ節類ノ產地タルコトヲ表傍スヘシ此回ノ出品ハ未タ系統ノ判

然セサルモノアリテ製造モ亦未熟ナリ將來系統ヲ撰ヒ専心ニ漁業ト相並ヒテ製造ヲ勵ムヘシ

此大分秋田富山山口諸縣ヨリ一二點ノ出品アリシモ試製品トモ云フヘキモノニテ評スルノ價值ナシ

此内節類ノ出品ハ大體斯ノ如キ有様ニシテ何レノ地方モ孜孜改良ニ着手セシ結果大ニ看ルヘキモノアリ只改良ト云フニハ多ク形容ヲ摸スルヲ以テ足レリトナスモノアリ是等ハ誤リノ甚タシキモノニテ鯉節ノ如キハ其味ヲ貴フモノニシテ形容ノ如キハ別ニ意ニ介スルニ足ラサルモ煮熟乾燥微付ノ外形ヲ看テ直ニ味ノ善惡ヲ判スルコトヲ得レハ形容ハ味ノ影トス且ツ形容モ嗜好上ニハ必要ナルヲ以テ一概ニ之ヲ斥クルコト能ハス然レトモ影タル容ノミヲ改メテ味ノ實ヲ願ミサルノ通弊アルヲ以テ特ニ之ヲ戒シメサレハ遂ニ改良ノ目的ヲ達セサルニ至ル又系統ハ必ス一系ニ因リ一齊ニ直進シ中途ニテ廢弛スルコトナカラシムヘシ今日改良ノ狀況ヲ看ルニ多クハ高知静岡ノ二縣ノ系統ニシテ他ニ求ムルトコロナシ其軌道ヲ誤ラスシテ改良進歩セハ改良上終局ノ目的タル製品ノ一定ハ數年ヲ出テスシテ成效ヲ看ルニ至ルヘシ

鱈乾魚類ハ北海道秋田福井富山ノ諸縣ヨリ出品アリシモ北海道ノ鮭秋田縣ノ鯉ヲ除キ他ハ鱈乾魚ノ製法ヲ知悉セサルノ製品トモ云フヘキモノニテ殆ント食スルニ堪ヘス北海道ノ鮭ハ從來市上ニ販賣セラレテ需要多クレハ隨テ燻烟ノ加減色味ノ旨別ニ非難ナシ秋田縣ノ鯉



ハ茲四五年來ノ創業ニ係ルモ殆ント獨逸製ト匹敵シ且ツ包裝ノ宜シキヲ以テ海外ニ送ルニ  
ハ最モ適セリ元來本邦ニテハ燻製ノ調理法ヲ知悉スルモノ甚タ少シ良品モ調理法ノ不完全  
ナルカ爲メ大ニ價值ヲ損ス之ヲ製セント欲セハ先ツ食シテ其味ヲ知リ初メテ製品ノ如何ヲ  
判別スルコトヲ得ル故ニ内外ノ製品ヲ食シ其味ヲ會得シテ之ヲ製セハ意外ノ失敗ナカルヘ  
シ

左ニ第二水産博覽會及第四回第五回勸業博覽會ニ於ケル節類及燻製ノ出品及第五回ノ授賞  
表ヲ掲ケ各産地ノ狀勢ヲ示サン

第二回水産博覽會鯉節出品點數表

府縣名	鯉節	鯉龜節	羽鯉節	鮎節		鮎萬刺節	目近鮎節	鮎節	橫輪節	笹龜節	雜節	合計
				大	小							
東京	一六	一										一六
京都	一六											一六
神奈川	八											八
長崎	一六											一六
新潟	一											一
千葉	九											九
茨城	一七											一七
三重	五											五
靜岡	一八											一八
宮城	二九											二九
合計	一〇〇											一〇〇

府縣名	鯉節	鯉龜節	羽鯉節	鮎節		鮎萬刺節	目近鮎節	鮎節	橫輪節	笹龜節	雜節	合計
				大	小							
福島	二四											二四
岩手	四											四
青森	一											一
秋田	三											三
福石	一											一
富山	一											一
島根	二											二
山口	二											二
徳島	八											八
愛媛	二											二
高知	二〇〇											二〇〇
大分	五											五
熊本	五											五
宮崎	九											九
鹿兒島	二											二
合計	二六四											二六四

第四回内國勸業博覽會出品點數及授賞點數一覽表



























前表ニ依レハ今回ノ出品總點數五百〇四點ニ對スル賞與ノ全數百八十三人員百七十四ナレハ點數ニ對スル賞與ノ割合ハ二割九分ニシテ人員ハ三割五分ニ當ル而シテ其優等ノ賞與ヲ得タルハ北海道出品ノ鹽鮭ト鹿兒島縣出品ノ鹽鮭是レナリ今回出品ノ數ヲ前回ニ比スレハ出品ノ多キコト前述ノ如シ而シテ更ニ品質ノ優劣如何ヲ對比センニ今回ノ出品ハ前回ヨリ改良ヲ加ヘタルノ點アルヲ見ルト雖トモ但其程度顯著ナラサルヲ惜ム殊ニ當業者カ多クハ用鹽ノ良質ナルモノヲ使用シタル事實ノ一點ノミヲ以テスルモ改良ノ實蹟アルヲ見ル蓋シ當業者カ漸次改良ニ務ムルノ厚キヲ見ルニ足ル可キナリ然リ而シテ近時内外ニ於ケル鹽魚ノ需要供給ヲ察スルニ古來歐米ニ於テ鹽鮭鹽鱈鹽鯖ノ如キ之カ需要品其額多キノミナラス亦之ヲ供給スルコト愈々増加ス則チ歐洲ニ於テ鹽鮭ノ製造販賣ニ名ヲ博セル諸國和蘭蘇格蘭鹽鱈ノ製造販賣ニ顯著ナル愛耳蘭諾威鹽鱈ノ製造販賣ニ熟達セル諸國佛蘭西ノ如キ何レモ其名既ニ噴々タルモノナリ殊ニ北米合衆國カ最近是等鹽魚ヲ消費スルノ程度年々其額ヲ加フルコト是レナリ則チ最近ノ統計ニ徵スルモ實ニ其一斑ヲ窺フニ足ルヘシ現ニ歐洲ヨリ同國ニ向テ輸入スル鹽鮭ノミヲ以テスルモ其額年々二百萬圓以上ニ及フ其他ノ鹽魚ニ至テモ亦之ニ準ス鹽魚需要供給ノ概況ハ前項ニ述フルカ如シ而シテ是等ノ諸國カ鹽魚ノ製造及販賣ニ對シ意ヲ用フルノ厚キハ彼ノ蘇格蘭ガ鹽鮭ニ關スル取締法ヲ設定シ北米加奈陀カ鹽藏魚類ニ對スル取締法ヲ發布セルカ如キハ國家カ其產業ニ對スル保護獎勵トシテ此ノ如ク親切丁寧ニ注意スルノ厚キヲ知ル獨リ政府カ產業ノ獎勵保護ヲ圖ルノミナラス當業者ニ於

テモ亦其營業ニ精勵シ一方ニ於テハ製品ノ改良ヲ遂ケンカ爲メ他方ニ於テハ嗜好ノ狀況程度ヲ知ラシカ爲メ需要地ハ勿論製產地タル外國ニ向テ特ニ視察員ヲ發スルカ如キ是レナリ畢竟官民一致シテ產業ノ利益ヲ増進セントスルニ外ナラサルナリ退キテ我國漁業ノ狀態ヲ考フルニ魚族ハ其種類饒多ニシテ多クハ食膳ニ供スト雖尙ホ肥料ニ製造スルモノモ亦尠カラス古來魚肉ハ我邦ニ於テ四民一般ノ食品タルコト猶歐米人カ鳥獸肉ヲ嗜食スルカ如シ故ニ從來交通運輸ノ便アル地方ニ在テハ鮮魚ノ供給容易ニシテ隨テ之ヲ嗜食スルコト實ニ多シ然ルニ運輸交通開ケサルノ僻地ニ在テハ鮮魚ノ供給頗ル困難ニシテ其食膳ニ上ルハ多ク鹽魚ニ過キス以上ハ陸海ノ交通今日ノ如クナラスシテ鮮魚ノ貯藏モ亦今日ノ如ク容易ナラサルノ時ニ在リ然ルニ近時ニ至リ海陸ノ交通大ニ開ケ四通八達ノ便ヲ得タルカ故ニ鮮魚ヲ僻地ニ運搬スルコト極メテ自在ナリ鹽魚ノ如キモ從來ハ一定ノ產地ヨリ供給シタリシモ今日ハ鮮魚ヲ各產地ヨリ之ヲ供給スルニ至レリ茲ニ於テカ鹽魚ノ需用ハ稍ヤ其額ヲ減シテ鮮魚ヲ費消スルコト漸次増加スルノ趨勢ヲ呈スルニ至レリ然リ而シテ内外國ニ於ケル鹽魚需要ノ狀況ハ前述ノ如クナルカ故ニ當業者ハ内ニ在テハ製品ノ品質ヲ改メ滋味アルモノヲ製造シ價格ヲ低廉ナラシメ益々其販額ノ擴張ヲ謀ルヘシ外ニ在テハ鹽鮭鹽鯖ノ如キモノニ就キ外人ノ嗜好ヲ探リ之レニ適スルモノヲ製造シ大ニ其輸出ヲ圖ルニ於テハ多大ノ利益ヲ得ンコト決シテ疑フ所ニアラス而シテ外國ニ於ケル鹽魚ノ需要地トシテ將來最モ有望ナルハ北米合衆國ナリト信ス要スルニ同國ハ本邦ト相距ル遠カラス且ツ漸次人口増加シ同時



ニ鹽魚ノ需要ヲ增加シ購買力モ亦年々相進々ノ狀況ナリ故ニ此外國輸出ノ効果ヲ收メンカ  
 爲メ同國ニ向テ供給ヲ圖ラントセハ先ツ生鮮ナル魚ト良質ニシテ苦鹽ヲ含マサル食鹽ヲ用  
 ヒ以テ製法ニ注意スヘキハ最モ必要ナル條件ナリトス同時ニ又製品ヲ填充スルノ容器ヲ撰  
 擇スルノ要アリ而シテ適當ナル容器トハ木製ノ樽トス縱令製品ハ外人ノ嗜好ニ適スルモノ  
 ヲ得タリト雖樽ニシテ若シ木質ノ撰擇ヲ誤リ製作當ヲ得スシテ鹽液漏脱セハ決シテ目的ヲ  
 達スルコト能ハサルナリ故ニ當業者ハ以上ノ諸點ニ就キ最モ注意ヲ要セサル可カラズ以下  
 今回ノ出品中其重要ナルモノニ就キ批評ヲ加ヘントス

鹽 鮭

鹽鮭ノ出品ハ前表ニ示スカ如ク總數六十五點ニシテ五十四點ハ北海道ノ出品ニ屬ス而シテ  
 内地ニ於ケル産地ノ出品ハ新潟縣三點宮城縣四點岩手縣三點富山縣一點ナリ以テ鮭ハ北海  
 道ノ特産タルヲ知ル其他兵庫縣ヨリ一點ノ出品アリト雖共ニ北海道ニ於テ製産シタルモノ  
 ナリ從來鹽鮭ハ北海道重要ノ水産製品ニシテ年々ノ産出多大ニ且東京市場ニ於ケル販賣額  
 モ亦尠少ナラス加之近時交通ノ自在ナルヲ以テ關西地方ニ於テモ之ヲ需要シ販路ノ擴張實  
 ニ昔日ニ倍セントスルニ際シ其産額ハ年々減少スルノ景況ヲ呈セリ之ニ反シテ北米加奈陀  
 地方ヨリ輸入シ來ル鹽鮭ノ量ハ年々増加スルノ勢ヲ呈セリ實ニ警戒ヲ加フ可キノ事タルヲ  
 信ス然リ而シテ北海道今回ノ出品ハ之ヲ前回ニ比スレハ其進歩顯著ナラスト雖モ魚ノ原質  
 ヲ撰擇シ鹽ノ良質ナルモノヲ採擇シテ製産ニ注意シタルノ結果良品尠カラズ然トモ鹽質ノ  
 撰擇ハ未タ完全ナリト稱スル能ハス將來ハ一層良質ノ鹽ヲ撰ヒ魚ノ腹部ヲ切開シテ内臟ヲ

克ク除去シ又タ充分ニ洗滌シテ製産ヲ改良シ産額ヲ増加シテ益々販路ヲ擴張スヘシ北海道  
 水産試験場ハ鹽鮭製造ニ關シ同日ニ捕獲シタル同一種類ノ鮭ヲ採リ各種品質ノ相異ナル鹽  
 ヲ用ヒテ撒リ鹽製ト一時ノ水漬製トヲ以テ鹽鮭ヲ製出シ貯藏耐久ノ長短滋味ノ良否ヲ試ミ  
 鹽ノ成分ト製品ノ成分トヲ調査シ其成蹟ヲ附シテ今回之ヲ出品セリ實ニ鹽魚製造ノ上ニ裨  
 益スルコト少ナカラズ依テ之ニ對スル品評ヲ添ヘ左ニ之ヲ揚ク可シ

第三號表

鹽 鮭 (北海道水産試験場)

種 類	成 分					雌 雄	製 品 ノ 化 學 的 成 分						製 品 ノ 質			
	水分	鹽素	石灰	苦土	硫酸		水分	灰分	鹽素	脂肪	鹽量	灰分		鹽素	脂肪	鹽量
上 等 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雄	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
同 等 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雌	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
カ ナ ヤ 式 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雄	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
同 等 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雌	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
普 通 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雄	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
同 等 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雌	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
獨 逸 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雄	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
同 等 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雌	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
水 同 等 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雄	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ
水 同 等 鹽 鮭	六八.八四	〇.三〇	〇.八七	〇.八六	〇.〇五	雌	二六.〇三	二.二二	九.三三	九.二四	〇.八八	〇.三〇	九.四九	九.五五	九.五三	油脂的臭氣アリ シカラズ







鹽鮭ハ北海道長崎縣宮城縣ノ出品ニシテ片前鮭ヲ合セ五點ノ出品アリ北海道ノ出品ハ洗滌  
當ヲ失シタルト粗鹽ヲ用ヒタルトノ結果製品宜シカラズ將來ノ注意ヲ要ス長崎宮城縣ハ稍  
良品ナリ

鹽 鮭

鹽鮭ハ東京京都府外十八縣ノ出品ニシテ其數百六十各種鹽魚ノ内最モ多數ヲ占メ出品區域  
モ亦最モ廣シ而シテ其最モ多數ヲ出セルハ和歌山縣ニシテ三十七點之ニ次クハ宮崎縣ニシ  
テ二十八點福井島根愛媛縣等ハ之ニ次ク而シテ出品ノ多クハ撒鹽製ニシテ水漬製ハ其數多  
カラサルナリ

東京府出品ハ水漬製ナリ將來產出ノ額ヲ多カラシムルヲ要ス  
千葉縣ノ出品モ亦水漬製ナリ魚ノ撰擇切開ノ方法洗滌ノ程度大ニ當ヲ得タル良好ノ製品タ  
リ

三重靜岡兩縣ノ出品ハ撒鹽及水漬製ニシテ水漬品ハ遙カニ撒鹽品ニ優レリ

福井縣出品ハ多ク撒鹽品ニシテ水漬品ノ出品ハ尠シト雖モ水漬品ハ撒鹽品ニ優レリ用鹽ノ  
品質ハ多ク精良ナラサルカ故ニ將來ハ鹽ノ品質ヲ撰擇スルニ務ム可シ

富山島根兩縣ノ出品ハ魚ノ原質ハ佳良ナリト雖モ切開ノ方法宜シカラス宜シク將來ニ於テ  
注意ス可シ

和歌山縣ノ出品ハ各府縣ノ中ニ於テ最モ多數ヲ占メ多クハ撒鹽製ニ係リ魚ト用鹽トハ共ニ

克ク精撰シ製造ニ注意セシヲ以テ内地需要品トシテ最良品ナリ

宮崎縣ハ和歌山縣ニ次キテ多數ヲ出品ス多クハ良鹽ヲ使用シ佳品アリト雖モ鹽量足ラスシ  
テ脂肪外皮ニ現出セリ是等ハ將來ニ於テ大ニ注意スルヲ要ス

鹽 鱈

鹽鱈ハ從來内地ニ於テ廣ク需要セラル、モノニシテ產地モ亦廣シ今回ノ出品ハ總點數六十  
二點多クハ撒鹽製ニシテ水漬製ハ愛知縣ト三重縣ノ出品ニ屬ス水漬製ハ魚ノ原質用鹽ノ品  
質ニ注意シ製法モ亦宜シク光澤モ隨テ良好ナリト雖トモ撒鹽製ハ往々粗鹽ヲ使用シ製法ニ  
注意セサルカ爲メ製品ハ油燒ケテ食膳ニ供シ難シ將來改良ヲ要スルハ此點ナリトス

鹽 鯧

鹽鯧ノ出品ハ外國輸出ヲ目的トセル水漬製ニシテ秋田縣ノ出品ト北海道水産試驗場ノ出品  
アルノミ秋田縣出品ハ殆ト腐敗シタルヲ以テ評スルノ價值ナシ蓋シ製造法ヲ誤リタルナラ  
ン大ニ當業者ノ注意ヲ要ス而シテ北海道水産試驗場ノ出品ハ臺灣上等鹽カナヅ式製鹽ノ二  
種ヲ用ヒテ鹽漬シ鹽質ノ効果ヲ明カニセントセリ其出品ハ鹽質ニ從ヒ其味多少ノ差アリト  
雖トモ製品ノ形狀色澤ハ共ニ良好ナラス要スルニ製法ニ欠クル所アルヲ見ル用鹽ノ品質ハ  
鹽鮭ノ項ニ於テ既ニ掲ケタルモノト同シキヲ以テ茲ニ之ヲ贅セス尙ホ製品ノ化學的成分ニ  
就キ水産試驗場ニ於テ檢定セルモノヲ掲ケテ參考ニ資スヘシ











第十三類 水産製造

府縣名	乾				鱈				鱈				魚			
	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	
神奈川																
兵庫																
長崎																
三重																
千代田																
合計	三	一	三	二	一〇	一	三	二								

二八七

府縣名	身				欠				鯨				鱈				乾				鱈				魚						
	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	點出數品	人員品	二第賞	三第賞	獲狀	
長崎																															
三重																															
福岡																															
北海道																															
沖繩																															
臺灣																															
合計	二二				二二				四										二四												

府縣名	合計	臺灣	北海道
合計	一〇八三	九九五	二六五
人員品	二	二	二
二第賞	二	二	二
三第賞	二	二	二
獲狀	六八	六八	二
鱈	二六五	二六五	二
鱈	三五二	三五二	二
魚	四七一	四七一	四
魚	四六三	四六三	四
乾	九	九	九
鱈	四二	四二	四二
魚	二四	二四	二四
肉	一六五	一六五	一六五

府縣名	合計	臺灣	北海道
福島	四	四	四
岩手	一三	一三	一三
青森	一八	一八	一八
山形	二七	二七	二七
秋田	三七	三七	三七
福井	四一	四一	四一
石川	五〇	五〇	五〇
富山	五七	五七	五七
鳥取	六六	六六	六六
島根	七五	七五	七五
岡山	八四	八四	八四
廣島	九三	九三	九三
山口	一〇二	一〇二	一〇二
德島	一一一	一一一	一一一
香川	一二〇	一二〇	一二〇
愛媛	一二九	一二九	一二九
高知	一三八	一三八	一三八
福岡	一四七	一四七	一四七
大分	一五六	一五六	一五六
佐賀	一六五	一六五	一六五
熊本	一七四	一七四	一七四
鹿兒島	一八三	一八三	一八三
合計	一〇八三	一〇八三	一〇八三

第十三類 水産製造

二八六



















静岡縣ノ名産トシテ稱揚セラル、丈其製法極メテ精緻、食味ノ如キ乾魚類中ノ第一位ヲ占ムヘシ次テ京都府ノ出品モ佳良ナレトモ食味ノ如キ到底静岡縣ノ出品ノ右ニ出ルモノナシ唯二三點静岡産ニ摸シタル製品ハ精良ニシテ漸ク改良進歩實踐ヲ顯シツ、アルヲ認ム

(三) 鹽乾鱈 本品ノ製造ハ二様アリ一ハ細卷、一ハ加鹽乾製シタル所謂乾鱈ト稱スルモノナリ而シテ細卷ノ出品ハ主トシテ富山、石川、山口等ノ諸縣ニシテ山口縣ノ出品ハ加鹽適度ニシテ能ク貯藏ニ堪エ味亦佳良ニシテ出品中ノ優等ニ位ス石川縣ノ出品ハ用鹽不良ナルカ爲メ食味ヲ損スルモノ尠カラサルモ其製造山口縣ニ次テ可ナリ富山縣ノ出品ハ細ノ卷キ方若クハ用鹽等不良ニシテ其製品甚タ劣等ナリ當業者ハ須ラク注意ヲ加ヘ製造ヲ改良スルニ非レハ將來市場ニ於テ聲價ヲ得ルコト至難ナルヘシ

(四) 鱈子 本品ハ主トシテ長崎、三重、静岡、高知ノ四縣及臺灣ノ出品ニシテ長崎縣ノ鱈子ハ所謂野母ノ名産トシテ稱揚セラル、丈其製造極メテ精緻ナリ三重縣ノ出品モ著名ノ產地トシテ何レモ佳良ナリ静岡縣ノ出品ハ色澤食味共不良ニシテ頗ル劣等ナリ臺灣ノ出品ハ其製造未タ幼稚ナリト雖トモ静岡縣ニ比スレハ遙ニ優等ニシテ將來製造ニ注意セハ原料ノ佳良ナルモノアルヲ以テ頗ル優品ヲ製出スルニ難カラサルヘシ  
前記ノ外熊本縣ニ於ケル萬引ト唱フル干鱈ノ如キハ其地方ノ特産トシテ相當ノ出品アリシモ良品ニ乏シク東京府千葉、静岡縣等ヨリ出品ノ鱈ハ是又點數少ナキニ非ルモ將來

ノ製法ニ改良ヲ加ヘタリト認ムヘキ點ナク唯静岡縣ノ出品ハ稍ヤ製造ニ注意ヲ加ヘタル狀況ヲ認ムヘキモノアリ此他特記スヘキモノナシ

燒乾 此類ニ屬スル出品數ハ僅ニ六十四點ノ少數ニ過キス其出品ノ大部ハ沙魚ニシテ其他ハ鱈、鮎及雜魚ナリ而シテ千葉、静岡、宮城縣等ノ燒沙魚ハ稍ヤ佳良ナリ

以上内地向乾魚類審査ノ成績ヲ總括セハ各製品ノ前回ニ比シ一般製造ニ注意ヲ加ヘ著々改良ノ域ニ進ミツ、アルヲ認メ得ヘシト雖トモ今全般ニ涉リ一言以テ之ヲ總評セハ未タ以テ製法ト原料ノ撰擇トノ調和ヲ誤ルモノ尠カラサルヲ認ム素ヨリ嗜好ノ狀況需用ノ多寡等ハ製造ト直接ノ關係ヲ有スルヲ以テ直チニ速斷スルヲ得サルモノナキニ非スト雖トモ要スルニ各地方ニ於ケル因襲ノ久シキ製法ヲ墨守シ若クハ特別ノ需用アル製品ニ摸シテ不適當ノ原料ヲ以テ製造ヲ試ルコト蓋モ其原因ナラン今二三ノ例ヲ舉クレハ(一)小形ノ原料ヲ適當トスル製品ニシテ大ニ失スル原料ヲ用ユルモノ(二)含有油分ノ多キモノヲ素乾又ハ鹽乾トスルモノ(三)煮乾ニ適當ナルモノヲ鹽乾トシ素乾ニ適當ナルモノヲ鹽乾トスルカ如シ其例往々ニシテ乏シカラス如此ハ乾製品ノ特徴トスヘキ耐久貯藏力ヲ欠キ若ハ品位ヲ損シ結局經濟上不得策ナルヘキハ略易キ道理ナルヲ以テ當業者ハ須ラク此點ニ付充分ノ注意ヲ爲サ、ルヘカラス今其重モナルモノヲ舉クレハ

一、鱈ノ如キハ大ナルモノヲ油漬罐詰若クハ鹽藏品トシ小ナルヲ田作トシ極メテ小ナルモノヲ煮乾トスルコト



二原料ノ肥大ナル鱈ノ如キハ鹽乾トセスシテ用鹽ヲ撰擇シ鹽藏品トスルコト  
 三含有油分ノ多キモノ假令ハ北海道ノ身欠鱈ノ如キモ鹽藏品販路ニ鑑ミ可成鹽藏品トス  
 ルコト

四新規ノ製品極メテ稀レナルヲ以テ在來ノ製造法ニ固著セス廣ク内外ノ製品ニ模倣シ適  
 良ノ製法ニ據ルコト

要スルニ嗜好ノ適否販路ノ狀況ニ鑑ミ其製法ヲ改善スヘキハ素ヨリ其處ナルモ其目的ニ副  
 フヘキ原料ヲ撰擇スルハ深ク營業者ノ注意ヲ爲サ、ルヘカラサル點ナリトス

附言 審査上出品ト相俟チ主トシテ審査ノ根柢ニ置カル、出品解説書ニ就テ敢テ將來當  
 局者及營業者ノ注意ヲ促サ、ル可カラサルモノアリ即チ解説書記入ノ要件ヲ具備セサル  
 モノ或ハ其ノ記入ノ杜撰ナルモノ或ハ供給ニ堪ヘサル少許ノ產出品ニ對シ出品セルモノ  
 等擧テ數フルニ違アラス假令ハ或ハ製法ノ記入ヲ欠クモノ審査請求ノ主眼ヲ記サ、ルモ  
 ノ甚シキハ出品名及數量ノ記入ニノミ過キサルアリ殊ニ記入ノ杜撰ナルモノニ至テハ各  
 出品人全ク同一ナル解説書ヲ印刷ニ付シ提出シタルモノ又ハ其產額ノ記入ニシテ出品人  
 丈ノ產額ノミニテ既ニ其縣下總產額ノ十倍ヲ超ユルモノアリ此他僅ニ製産價格拾圓若ク  
 ハ貳拾圓前後ニ過キササルモノニ對シ強テ出品ヲ爲スモノ、如キハ本會開設ノ趣旨ニ反ス  
 ルモノト言ハサルヘカラス凡ソ如斯ハ當局者ニ於テモ將來深ク調査ニ留意セムコトヲ切  
 望ス

其二 寒天、昆布其他食用藻類

主任審査官理學博士 宮部 金吾

食用海藻ハ昆布、刻昆布、細工昆布、寒天、寒天原料、乾海苔及和布荒布等ノ藻類ニシテ昆布ノ出品  
 ハ北海道ヲ主トシ刻昆布ハ大阪ヲ主トシ寒天ハ大阪、長野、京都ヲ專トシ寒天原料ハ和歌山、三  
 重、静岡、千葉、青森、新潟、石川、長崎並ニ北海道、臺灣等ノ各地トシ乾海苔ハ東京、神奈川、千葉、廣島ヲ  
 主トシ其出品點數及人員ハ別表示ストコロノ如シ

昆布、寒天其他食用海藻出品授賞統計表

地方別	出品點數	出品人員	名譽賞	一等賞	二等賞	三等賞	褒狀	授賞總計
北海道	一二六	一一八		一		八	三四	四六
東京都	二二一	一七一		一		八	二五	三九
大阪府	七四	四九				七	一三	二四
神奈川県	三五四	二二三	一		一	〇	六四	一〇三
兵衛庫	一一〇	一〇五			二	三	一九	二四
長崎	四四	三三				二	一二	一七
新潟	三四	三三				二	一八	二四
千葉	一六〇	一三五				三	二七	三二
茨城	一一	四				四	一	四
總計								



德和山廣岡島島富石福秋山青岩福宮長静愛三奈朽	歌	島山口島山根取山川井田形森手島城野岡知重真木																							
一四七	三三五	四〇八	一八	九	九	六	三	二	九	二	四	〇	一	八	一	三	二	六	四	六	五	三	一	一	
一〇	三三八	三二	九	七	九	四	三	二	六	五	一	八	三	六	一	四	二	二	六	四	五	五	三	七	〇
六	一	三	三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
三三	六九	一三	〇	八	一	三	九	三	三	二	九	四	九	三	四	四	〇	一	一	一	一	一	一	一	
三九	七九	四三	三	九	一	四	〇	三	三	四	五	一	一	三	一	六	五	九	一	一	一	一	一	一	

三〇〇

合	臺沖宮熊佐大福高愛香
計	灣繩崎本賀分岡知媛川
二、七九〇	一三五 六四 三八 六〇 三七 四二 四一 五
二、二四一	一〇五 六四 三五 六 四五 三一 三六 三九 三
二	
九	
三七	
一〇三	二
四七三	六 一 〇 八 一 六 二 六 八
六二四	八 一 〇 九 一 六 三 六 八

昆布

長切昆布ハ北海道ノ根室、釧路、日高、北見地方ヲ主トシ其結束乾燥等ノ改良セラレタルハ釧路、國濱中及根室地方ニシテ猶改良ヲ要スルハ日高、北見地方トス。特ニ北見ハ結束完全ナラス日高ハ乾燥十分ナラス共ニ將來ノ注意ヲ要ス。

近年渡島上磯郡ニ於ケル眞昆布中劣等品ヲ長切ニ裝束シ北清ニ輸出ヲ圖リテ稍々成功シタルモノアレトモ其昆布ハ其性質奄敗シ易キヲ以テ深ク乾燥ニ注意ヲ加ヘンコトヲ望ム。釧路地方ニ於ケル鬼昆布ノ長切製亦上東ト同一ノ状態ニ在ルモノトス。

岩手縣ニ於ル近來ぼんめ、三ツ石ノ二種ヲ以テ長切製ト爲ス者アリ元來ぼんめハ乾燥不良ナ



ルトキハ容易ニ奄敗スルヲ以テ其點ニ注意ヲ加フヘク而シテ製品ハ概テ其長ヲ一定セサルハ當業者ノ用意足ラサルモノトス依テ長量及結束トモ根室、釧路地方ノ風ニ倣ヒテ能ク過ラサルトキハ其利必多カルヘシ

花折昆布ハ多ク渡島、天鹽、北見地方及青森縣ニ於テ製出セラレ就中渡島ノ眞昆布及北見ノ利尻昆布ヨリ製出セラル、モノヲ良品トス

元揃昆布ハ殆ト渡島ノ眞昆布ニ限リテ細工昆布ノ好材料タリ

刻昆布ハ大阪市ニ於テ多額ニ製造セラレ廣ク内地ニ供給シ多ク清國ニ輸出ス願フニ近時東京市ハ價格ノ爲メニ販路ヲ大阪ニ奪ハレテ漸ク其業ヲ廢スルモノ少カラス而シテ大阪ニ於ケル狡猾ノ仲買商ハ輸出ニ先テ其買收シタル粗製品ニ苦汁ノ再煮ヲ行ヒ之ニ房洲砂ヲ撒布シテ重量ヲ増シ且體裁ヲ粗ヒ以テ一時ヲ瞞着スルアリ近時稍ヤ其弊ヲ悟ルト雖モ猶此惡習ヲ襲沓シテ正業者ニ障礙ヲ與フルコト甚シ又刻昆布製造者カ切ニ苦心スルトコロノモノハ染色用ノ色素ニアリ從來所謂炭酸銅(細末ニシタル無水硫酸銅)ヲ用ヒタリシニ衛生規則ニ於テ銅ハ有毒ナルモノト認メラレ之カ使用ヲ禁止シタルニ依リ不得已、アニリン色素即チ松島ト稱スル染料ヲ使用スルコト、爲シタリ然ルニ該品ヲ用ヒタルモノハ光線ニ觸レテ褪色スルノミナラス食料ニ供スルニ方リ色素溶解シテ煮汁ヲ染ムルヲ以テ需用者之ヲ好マスト云フ蓋シ銅ノ人身健康ニ及ホス害否ハ必竟其分量ニ關スル問題ニシテ極メテ少量ナル場合ハ決シテ有害タラサルコト既ニ幾多ノ研究ニ於テ證明セラレタリ故ニ從來使用シタル銅ノ分

量ハ無害ノ程度ニ在ルモノトセハ公ニ其使用ヲ許スヲ以テ當然トス又幾分其程度ヲ超過シタルモノトセハ其無害ノ程度内ニ於テ之カ使用ヲ容スノ規定ヲ設クルヲ可ナリトス此ノ如クスルトキハ當業者ヲ利スルコト極メテ多大ナルヘキナリ是レ内務、農商務當局者ニ向テ其講究ニ勉メラレンコトヲ切望スルトコロナリ

### 寒 天

細寒天ハ近年歐洲諸國ニ輸出ノ途開ク精良品ノミ販賣セラレタレトモ近時ハ不良品モ亦輸出スルニ至レリ當業者ハ宜ク種類ヲ甄別シ品等ヲ分チテ販賣スヘシ從來清國輸出品ニ於テ荷物ノ内部ニ粗品ヲ混スルカ如キ所爲アルトキハ必信用ヲ失墜スヘシ今日ノ當業者ハ昔時ノ如キ私心ヲ懷ク者ナカルヘシト雖モ特ニ注意ヲ要スルヤ論ヲ竣タス是レ或ハ婆心ニ屬スルヤヲ知ラスト雖モ世間往々此弊アルヲ以テ一言注意ヲ促サントス

寒天製造ニ關シテハ長野縣ニ於テ煎藻ニ蒸氣ヲ利用スル者アリ一進歩ト稱スヘシ而シテ該縣ハ角寒天ノ特産地ナリシモ近時細寒天ヲ製出シ横濱ヲ經テ輸出スルニ至リシハ洵ニ嘉スヘシト雖モ製品ノ長サ、京阪ノモノニ同シカラス輸出品トシテハ不利ト謂フヘシ

青森縣ニ於テ寒天ノ出品アリ稍々良品ト稱スルヲ得ヘシト雖モ單ニ原料ヲ産スル地方ナルカ爲メニ企業スルカ如キ輕舉ヲ慎ミ篤ク經濟ノ上ニ顧念スルコトヲ要ス

寒天製造ノ業ハ尙將來盛大ナランコトヲ望ムト同時ニ其原料ノ供給ヲ饒カナラシメサルヘカラス故ニ當業者ハ廣ク産地ヲ探求シ且從來使用セル藻類以外ニ於テ原料ノ發見若クハ試



用ニ勉ムヘシ琉球角又小鳥足ト稱スノ如キモ亦以テ使用スルニ足ルヘク他ニ此類ノ海藻少カラサルヘシ

大阪市寒天商ノ見込ニ依レハ京阪神地方現在ノ製造釜數ハ五百二十三ニシテ大阪ニ輸入セラル原藻數ハ一年凡百萬貫ニ上リ其製造ノ狀況ハ概テ左ノ如シト云フ揭テ以テ參考ニ資ス

一現在製造釜數(京都府大阪府兵庫縣)

五百二十三釜

一大阪へ輸入原料(三府縣一箇年)

八九十萬貫ヨリ百萬貫ニ至ル

十五萬貫凡全部ノ一割半 角寒天製造

内

八十萬貫 細寒天製造

一寒天製造高(三府縣)

八十萬斤 輸出細寒天

二十萬斤 内地向角寒天

原草一千貫ニ付寒天(上,中,下)平均一千五百斤取リトス

一輸出先國別(三十五年度分)

支那 六十五萬斤餘

獨逸 十七八萬斤ヨリ二十萬斤

米國 五六萬斤

英國 三四萬斤

印度、濠洲其他七八萬斤

一製造釜 口徑四尺二寸又ハ四尺三寸

一釜ニ付二千貫焚

一回ニ晒白石花菜二十貫水十二石余入ル

一貨 焚賃(原草一千貫ニ付焚賃)

甲 三百三十圓ヨリ三百五十圓位

乙 二百八九十圓ヨリ三百圓位

丙 二百三四十圓ヨリ二百五六十圓位

但年々多少ノ不同アリ

一製造入費 一釜ニ付

七八十圓 燃料薪代

七八十圓 職工男女各五名宛原料晒白時季ヨリ寒天製造焚仕舞迄雇入費

百圓内外 原料並ニ製寒天運賃費結束赤紐代外雜費

二三十圓 諸器具買入并ニ修繕費



乾海苔

乾海苔ノ出品ハ東京ヲ最トシ神奈川縣之ニ亞キ千葉縣亦精品ヲ産出セリト雖モ原料佳ニシテ技術未タ熟セサルトコロアリ其他府縣ニ就テ評スレバ尙改良スヘキ點一二點ニ止ラスト雖モ鹽脱キ乾燥共ニ充分ナラス特ニ香川福岡兩縣ノ如キ注油過多ナルハ嚴ニ制止セサルヘカラス

東京灣ハ海苔養殖及其製造ニ巧ナルコト古來世ノ知ルトコロナリ近時千葉縣葛飾郡ハ其養殖場ヲ擴メ一年二萬乃至六萬圓ノ産額アルニ至リ將ニ有望ノ位地ニアリ他ノ地方亦鹽ルトコロアルヘシ

其他ノ食藻

和布荒布鹿尾菜其他食藻類ニ於テ德島縣ノ鳴門和布三重縣ノ鹿尾菜及三重德島ノ刻荒布ノ如ク貯藏上ノ必要ノ爲メニ蒸煮其他ノ方法ニ依リ能ク其目的ニ副ハシムルモノ漸ク多キヲ致スハ嘉スヘキ現象ナリトス希クハ其品類ニ應シ需要ヲ顧ミ利用ノ道ヲ博クセンコトヲ望ム

參考館ニ於ケル海藻

參考館中有用藻類ノ出品ハ乙宗源二郎ノ出品ニ係ハル馬來半島及波羅產ノ寒天原料二品ノ外韓國ノ出品ニ係ル十有三點トス内昆布一點和布二點石花菜二點海苔一點及糊料原料七點ナリトス

昆布

昆布ハ朝鮮國咸鏡道明川ノ産ニシテ元山ノ龜谷潔之ノ出品スルトコロナリ其價格ハ百斤ニ付金八圓ナリトス

結束ハ頗ル簡單ニシテ凡四十五本ヲ一束トナシ根元ニテ揃ヘ葉ノ基部附近一ヶ所ヲ同質ノ昆布ニテ堅ク結束シタルノミナリ根元ハ葉部ノ下端ヨリ切斷シタルモノアリ多少莖部ヲ殘シタルモノアリ又支根ノ僅ニ附着シアルモノアリテ一整ニ出テス乾燥シタルモノヲ測ルニ其長サ七尺乃至八尺五寸幅二寸五分乃至四寸五分アリ

其形狀ヲ細記スレハ支根ハ絲狀ニシテ數回分岐シ其莖部ヨリ發生スル狀態ハ材料不完全ナルヲ以テ詳ニ知ルヲ得スト雖トモ上列ハ稍々車輪狀ニ發生スルモノ、如シ莖部ハ實質平滑ニシテ下部稍々圓筒形ヲナシ上端ニ至ルニ從ヒ扁平トナル其長サ二寸餘ニシテ下部ノ直徑凡二分上部扁平ナルトコロ凡二分五厘トス(但シ乾燥シタルモノ)葉部ハ全縁ニシテ線狀披針形ヲナシ基部ハ楔形ヲナス最廣部ハ全長ノ三分ノ一乃至四分ノ一ノ處ニアリ中帶部ハ厚クシテ且ツ廣ク全幅ノ殆ント二分ノ一ヲ占メ兩緣ハ薄クシテ少シク捲縮ス革質柔靱ニシテ暗褐色ヲ帶ヒ鹽分ニ乏シク且ツ稍々糖分ニ富ム採集時期ノ早カリシ爲メ生殖器ノ發生ヲ認メス粘液腔道ハ莖部葉部共ニ一列ヲナシ存ス組織ノ構造ハほそめ、こんぶニ最モ類似ス一般ノ形狀及性質ヨリ考フルニ明川産昆布ハほそめ、こんぶニ最モ近キ種類ニシテ或ハ同一種ナルヤモ知レスト雖トモ今茲ニ明言スルコトヲ得ス他日完全ナル標本ヲ得テ確定センコ



トヲ欲ス近年函館附近ニ産スルまこんぶノ下等品ヲ長切トナシ北清地方へ輸出シ好結果ヲ得タル者アリト云へハ昆布中稍々劣等ニ位スル後志渡島及三陸沿岸ニ生スルほそめこんぶノ如キモ朝鮮産昆布ニ酷似スル點アルヲ以テ同地方へ輸出ヲ試ムルノ價值アルヲ信ス

和布

和布ニ二點ノ出品アリ一ハ威鏡道明川ノ産ニシテ韓國政府ノ出品ニ係リ昆布ノ名稱ヲ附ス他ハ威鏡道江原道ナラン通川ノ産ニシテ元山ノ横山喜太郎ノ出品スルトコロナリ其價格ハ百斤ニ付金十二圓ナリトス

兩品共鹽乾ニシテ其製法モ亦同一ナリトス製品ヲ見ルニ鳥取縣岩美郡服部村及島根縣八束郡惠曇村ノモノ、如ク數葉ノ和布ヲ組合セ乾燥シタルモノニシテ其長サハ三尺乃至四尺五寸ニシテ幅ハ四五寸ナリ通常中肋ヲ側邊ニ置キ葉ノ裂片ヲ内部ニ向ク互ニ組合セタルモノナリ通川製ノモノニハ往々ざらめヲ混ス

莖部及根部ヲ全ク欠クヲ以テ其形狀ヲ知ルニ由ナシト雖トモ葉部ハ深ク羽狀ニ切レ込ミ其裂口中肋ヨリ五分乃至一寸三分ノ處マテ達スルヲ普通トス裂片ハ頗ル細長ニシテ往々其長サ一尺四五寸ニ及フモノアリ幅ハ大概長サノ十分ノ一ニ當ル

上記記載スルトコロヲ以テ推察スルトキハ朝鮮産和布ハ三陸及日本海ニ面スル我沿岸ニ産スルなんぶわかめト同一種ニシテ相房近海ニ生スル普通ノわかめト全ク異ナレリトス

第三 罐詰類

主任審査官 松原新之助

出品及受賞 出品ノ點數及人員ニ於テハ前回ノ内國勸業博覽會ニ比スレハ大ニ増加シ第二回水産博覽會ニ比シテハ大差ナキモ製品ノ漸ク精良トナリタルガ爲メ今回ニ於テハ著シク受賞數ヲ増加シタリ即チ左ノ如シ

府 縣 名	出品點數	出品人員	授 賞					計
			名譽金牌	名譽銀牌	壹等賞	貳等賞	參等賞	
北海道	四四	二〇			二			一五
東京都	三四	二二						一四
大阪府	二一	三三						一六
神奈川県	九四	三三						二一
兵庫県	四	三						二
長崎縣	一七	〇			一			一
新潟縣	一五	三						一
千葉縣	一六	四			一			一
茨城縣	一一	二						一
三重縣	六六	二一						四五
愛知縣	八三	二六						四五
計								一〇五















ニ於ケル罐詰ハ近來廉價ノ食品トシテ需用スルニ至リタル爲メ却テ其講究ヲ怠リタルモノ、如シ然レトモ昨今罐詰ノ需用ハ一般ノ嗜好物トナリシ爲ニ不良ノ製品ハ市場ヨリ驅逐セラル、ニ至リタレハ今後ハ其調味上ニ向テ大ニ注意スル所ナカルヘカラス彼ノ有名ナル佛國露國ニ於ケル罐詰ノ如キハ最モ意ヲ調味ニ用ヒ高尙ナル食品トシテ如何ナル高貴ノ食膳ニモ之ヲ供用シ調味ニ注意スルコト極メテ大ナリ

罐詰ノ風味ニ就テ最モ注意スヘキハ先ツ其原料ヲ撰フニアリ原料適當ナルニアラサレハ良好ナル製品ヲ得ルコト能ハス殊ニ輸出向罐詰ヲ以テ然リトス其原料ハ新鮮ニシテ適當ニ調理シ成ルヘク嗜好ニ適スルモノヲ擇ハサルヘカラス又其調味ノ爲メ用ル香料ノ如キモ其配合ヲ考ヘサルヘカラス例ヘハ單ニ一種ノ香氣ヲ強クスルカ如キハ最モ忌ムヘキモノニテ却テ原料本來ノ自然的香味ヲ失フルニ至ルコトアリ

歐米ニ於ケル調味法ハ本邦ト大ニ其趣ヲ異ニセリ即チ水煮油漬ノ外ニ「トマト」漬「ソー」漬「酢漬」芥子漬「ゼリ」ソー「漬」白葡萄酒漬及「ブツチング」フ「シユポール」等ノ製法アリテ各幾多ノ研究ヲ積ミ風味皆甚タ賞スルニ足ル本邦罐詰製造モ是等ノ方法ヲ參酌セハ大ニ得ル所アルヘシ

充填 開罐シタルトキ其内容ノ體裁ハ需用者ノ食慾ヲ左右スルモノナリ今回ノ出品ノ如キ其體裁亂雜ニシテ容量少キモノ甚タ多シ是等ハ需用者ノ希望ニ反スルモノナレハ改良セサルヘカラス殊ニ其容量僅少ナルモノハ製品ノ信用ヲ失墜スルモノナレハ輸出向ノ製品ニア

リテハ一層ノ注意ナカルヘカラス又特殊ノ罐詰即チ飽水煮ノ如キハ内容品ノ大小均一ナルニアラサレハ清國人ノ望ニ適セサルニヨリ大小ヲ混シ或ハ細切シタルモノヲ加フル等ハ最モ之ヲ避クヘシ凡ソ罐詰ノ價值ハ外觀調味ト共ニ内容物充填ノ多少ニヨリ其價ヲ昂低セラレ、モノナレハ必ス其注意ヲ怠ルヘカラス

煮熟 罐詰ノ煮熟ハ大ニ製品ノ保存ニ關係スルノミナラス又其風味ニモ影響スルモノナレハ殊ニ注意ヲ要スルモノナリ今回ノ出品ハ之ヲ前回ノ出品ニ比スレハ良好ノモノ多カリシト雖トモ尙ホ其方法ヲ熟知セサルモノ多キカ如シ是レ從來罐詰ハ煮熟ノ不完全ナルカ爲メ腐敗ヲ招クコト多キニヨリ特ニ其保存ニ就テ注意スルニ至リタルカ爲メ風味ニ關スル影響ヲ度外視シタルモノニ依ルモノ、如シ元來罐詰ノ煮熟ハ一定ノ時間ニ於テ一定ノ熱度ヲ與ラレハ能ク其保存ニ耐ヘ得ヘキモノナレトモ徒ニ高熱ヲ加ヘ却テ製品ノ風味ヲ損シタルモノアリ就中味附類ニ於テ多ク之アリ而シテ罐詰ハ種類ニヨリ加熱法ヲ異ニスヘキモノニシテ水煮ニアリテハ高熱ヲ加フヘキモ油漬及味附類ニアリテハ前者ノ如ク高熱蒸氣ヲ使用スル際ヲ使用セハ却テ製品ノ風味ヲ損スルモノナリ故ニ製品ノ種類ニ依リ其熱度ヲ加減スルコト最モ必要ニシテ又原料及罐形ノ大小ニヨリ加熱ノ度ニ注意スヘシ味附ノ如キハ既ニ煮熟シテ殺菌セシヲ以テ罐詰外ノ給熱ハ水煮ノ如ク高キヲ要セス又油漬ノ如キハ三磅或ハ四磅ノ熱ニテ足レリ

罐裝 罐裝ハ舊時ニ比スレハ大ニ進歩セリト雖モ之ヲ外國産ニ比スレハ尙ホ幼稚ノ域ニア



リ彼ノ有名ナル佛國罐詰ノ如キハ最モ意ヲ裝飾ニ用フ蓋是等ハ本邦ノ民度ニ於テハ未タ不  
必要ニ屬スト云フモノアルモ進テ海外輸出ノ目的ヲ以テ製造セントスル種類ニ向テハ大ニ  
意ヲ此點ニ留メサルヘカラス

製造場ノ設備 製造場設備ノ良否ハ雷ニ製品ノ良否ニ影響スルノミナラス大ニ生産上ノ利  
害ニ關係ス今回ノ出品ノ如キ完全ナル設備ノ下ニ製造セラレタルモノハ尙ホ甚タ寡ク僅ニ  
藤野辰次郎其他四五ノ製造者ニ於テ稍々其設備ノ整ヘルモノヲ見ルノミ本邦ニ於ケル罐詰  
業者ハ其起業多ク最近ニ屬シ且試験的ニ創業セルモノニシテ其需用ノ増加ト共ニ漸次其事  
業ヲ擴張セルヲ以テ其設備ノ如キ概テ不完全ニシテ甚タ小規模ナルモノ多キハ今日ノ状態  
ナリ然レトモ近時罐詰ノ需用漸ク増加セントス製造者ハ須ラク相當ノ設備ヲ爲シ利益ヲ後  
日ニ期スヘキナリ

製造場ノ設備ニ就テ殊ニ必要ナルハ製罐機械及ヒ煮熟裝置ノ設トス若シ製罐機械精好ナラ  
サレハ罐ノ安全ヲ期スヘカラサルノミナラス勞力ヲ徒費スルコト尠ナカラサルヘシ煮熟裝  
置適當ナラサレハ製品ノ保存ニ堪ヘ難ク且多量ノ産出ヲナスコト能ハサルヘシ故ニ製造者  
ハ宜シク設備ノ改善ヲ謀ルヘシ

今回出品ノ罐詰ノ種別ニ就テ品評スレハ水煮製ノモノハ鮭、鮫、鮑ヲ主トシ白魚、鯛、鯖、鱈、鰯、蟹  
牡蠣等多シ就中鮭、鮫ニハ良品多ク煮熟充填等概テ當ヲ得タリ鮑ハ製品均一トナリ良品ニ乏  
シカラスト雖モ中ニハ洗滌不充分ニシテ外觀ノ佳ナラサルモノアリ又ハ煮熟不完全ニシテ

久時ノ保存ニ堪ヘサルモノアリ此ノ如キハ清人ノ厭忌スル所ナレハ最注意セサルヘカラス  
元來鮑ノ罐詰ハ明鮑ノ代用トシテ多ク食スルモノナレハ外觀ノ佳良ナルヲ貴フハ勿論液汁  
ノ清澄佳味ナルモノ及ヒ大小均一ナルモノヲ撰ハサルヘカラス今回ノ出品中ニハ間々大小  
ヲ混シ又ハ細切セルモノヲ混入セルアリ此ノ如キハ最不利ニシテ製品ノ價值ヲ損スルコト  
甚タ大ナリ

罐詰トナスヘキ鮑ノ大サハ一封度罐五六個入ヲ以テ適當トスルカ故ニ之ヨリ大ナルモノハ  
明鮑ニ製造スルヲ勝レリトス  
牡蠣ノ出品ハ甚タ多カラサルモ概テ煮熟其度ヲ失シ多クハ壞崩シ且細沙殼屑ノ罐底ニ沈澱  
スルモノアリ是等ハ最モ忌ムヘキモノトス此品ハ歐米人ノ嗜好スルモノニシテ特ニ「ストーブ」  
ノ清澄ナルヲ好ムモノナレハ此處理ニ注意スヘシ

鰯ハ良品ニ乏シト雖トモ舊時ニ比スレハ大ニ製品ノ面目ヲ革メタリ蓋此罐詰ハ水煮製品  
中ノ最困難ナルモノナレハ其製造ニハ殊ニ注意ヲ要ス白魚ハ元來壞碎シ易ク運搬ニ困難ナ  
ルモノトセシカ島根縣ヨリ出品シタルモノニハ其形狀整齊シ風味佳良ナルモノヲ見タリ其  
他ノ種類ニ至リテハ概シテ佳良ナラス或ハ原料ノ新鮮ナラサルモノアリ又ハ充填ノ方法宜  
シキヲ得スシテ其形狀ヲ損シタルモノアリ煮熟適當ナラスシテ腐敗ニ傾ケルモノ又ハ魚肉  
ノ壞崩セルモノアリ

味附製ノ出品ハ其數甚タ多シ近來罐詰ハ既ニ一般ノ食品トナリ殊ニ僻陬ノ地及海外出稼勞



働者ノ需用多キニ至リタルヲ以テ是等ノ罐詰多ク製出セラル、モ其製法ハ概シテ從來ト同一ニシテ特ニ改良ヲ加ヘタルモノヲ見ス其調味液ヲ以テ燻炙又ハ煮熟スルノ際徒ラニ其度ヲ過シテ風味ヲ損シタルモノ多シ又封鎖後ノ煮熟加熱度ニ過キテ品質ヲ損シタルモノ少カラス充填ハ概テ適當ナラスシテ殊ニ容量ノ甚タ少キモノ多シ注意スヘキコトナリトス又味附類ノ罐詰ハ金屬ヲ腐蝕スルコト強キモノナルニ罐材ノ撰擇ニ注意セスシテ不良品ヲ使用セルモノアリ是改良スヘキ要件ナリトス

油漬製ニハ只鯷油漬ノ一種アルノミ製品ハ概シテ不良ニシテ外人ノ嗜好ニ適スヘキモノナシ然レトモ愛知縣及長崎縣ノ出品ニハ一二佳良ノモノヲ見タリ多クハ其製造法ヲ熟知セサル爲メ不適當ナル原料ヲ使用セルモノアリ又ハ油煤セサルモノヲ其儘罐ニ詰メタルモノアリ又乾燥不充分ナルカ爲メ其形狀ヲ損シタルモノアリ或ハ油質不良ナルカ爲メ製品ノ品質ヲ損シタルモノアリ歐米ニアリテ鯷油漬ハ貴重ノ食品ニシテ其需用甚タ多キモノナレハ今後宜シク其方法ヲ研究シ海外輸出ノ途ヲ講スヘシ

油漬ニ適スル鯷ハ中羽ヲ以テ最佳トス大羽ハ大ニ過キテ宜シカラス而シテ最モ新鮮ニテ鱗ノ剝脱セス脂肪多キ肥滿セルモノヲ撰フヘシ油ハ最モ製品ノ良否ニ影響スルモノニシテ其撰擇ニ注意ヲ要ス輸出先ニ依リ油煤ニハ綿質油ヲ用ルモ不可ナクレトモ注入油ハ需用者ノ望ミニヨリ良好ナル「オリ」油ヲ用ユヘシ

鯷ノ外小鯖、鮪等ノ油漬モ歐米人ノ需用多キモノナレハ其製造法ヲ講究セハ後來輸出ノ途ヲ開クニ至ルヘシ更ニ府縣別ニ依リ品評ヲ加フレハ左ノ如シ

北海道 本道ノ出品ハ鮭、鯨、水煮ヲ主トス本邦産鮭、鯨ハ原料トシテ其色澤歐米ノ製品ノ如ク鮮紅ナラスト雖充填煮熟等概シテ良好ニシテ外觀風味モ亦佳ナリ尙ホ進テ罐材ノ撰擇ト裝飾トニ注意セハ更ニ其價値ヲ高ムルヲ得ン而シテ近來漸ク原料ノ減少スル傾アリト雖トモ從來ノ製造家ハ各地ニ製造場ヲ増設シ又ハ海外ニ出張所ヲ設ケテ産額ヲ増進セリ藤野辰次郎和泉庄藏、水嶋隣多等ハ相當ノ製造場ヲ有シ産額多ク製品モ亦良好ナリ其他ハ近年ノ創立ニ係ルモノ多シ又北寄貝、牡蠣、海扇及二三ノ出品アリ其原料佳ナレトモ煮熟其當ヲ得サル爲メ肉碎ク液汁溷濁セルモノアリ鮭ニハ一旦油煤シタルモノニ適當ノ香料ヲ加ヘ更ニ酢ヲ注加シタルモノアリ其風味佳良ニシテ外人ノ嗜好ニモ適スヘシト思ル是等ハ露國ノ製品ニ多ク見ル所ナリ牡蠣ハ其原料豐饒ナルヲ以テ多量ノ製造ヲナスニ適スレトモ廣島産ノ牡蠣ニ比スレハ色澤香味稍々劣レリ

東京府ハ唯海陸社及ヒ羽田如雲ノ出品ニ稍々見ルヘキモノアリ本府ハ製品ノ集散地ナルヲ以テ製造上ノ經驗ハ却テ乏シキモノ、如シ概シテ味附品多ク風味ノ佳良ナルモノ甚タ少シ外國向製品ハ殆ント之ヲ見ス伊豆八丈島産とこぶし水煮ハ洗滌煮熟等其當ヲ得テ風味良ク小笠原島産綠蠔、鮑ノ製品ハ概シテ良好ナリ此罐詰ハ歐米人ノ嗜好ニモ適スレハ其製造ニ注意ヲ加ヘ海外輸出ニカムヘシ

京都府ハ鰻、柔魚、鱒、白魚及其類ノ罐詰多ク概シテ良品ニ乏シ濱口富三郎ノ白魚水煮、鰻蒲焼ハ



外觀風味共ニ佳良ニシテ産額モ亦少カラス  
大阪府ノ出品ハ概シテ佳ナラス製罐及煮熟其當ヲ得サルモノ多ク中ニハ保存ニ堪ヘ難キモノアリ内容品ハ鮑、榮螺及田麩、魚味噌等ナリ  
神奈川縣ノ出品ハ縣内ニ於テ製造シタルモノ少ク多クハ他府縣ノ製造ニシテ開港地ニ集リタルモノナレハ海外輸出向ノモノ多ク其製品中鮑水煮ニハ稍々見ルヘキモノアレトモ概シテ佳良ナラス

兵庫縣ハ鮑、鮎、小鯛、鮎等ノ出品アリ日下部兵藏ノ鮑水煮ハ原料煮熟共ニ良好ニシテ産額モ亦少カラス其他ハ調味充填等不良ノモノ多シ  
長崎縣ハ鮑、鯛、鮎水煮、鰹油漬等アリ就中鮑水煮ハ概テ良好ニシテ原料ノ大サ及洗滌煮熟其當ヲ得、風味モ亦佳ナリ石本龜吉、松田罐詰製造所ノ出品ハ其最モ優レルモノトス、松田罐詰製造所ノ鰹油漬ハ品質良カラサルモ風味ハ甚タ佳ナルヲ覺ユ  
新潟縣ハ近年ノ創始ニシテ産額多カラス其製品モ良好ナルモノ少シ  
千葉縣ハ鮑、鯛、鰹等ノ水煮及海苔、榮螺、蛤等ノ味附品アリ産額ハ少ナカラサルモ良品ニ乏シ鮑ハ洗滌不充分ニシテ煮熟亦適當ナラス又充填ノ不充分ナルモノアリ  
茨城縣ハ鐵傳七、佐藤辰之助ノ出品アルノミ鐵傳七ハ近來製造ニ注意シ殊ニ鮑水煮ハ其産出多額ニシテ製品モ亦良好ナリ又「はんべん」及蒲鉾罐詰ノ出品アリ蒲鉾ハ煮熟適當ナラサル爲メ其風味ヲ損セルモ「はんべん」ハ稍々賞スルニ足ル

三重縣ハ出品點數甚タ多シト雖トモ産額多カラス其種類ハ蛤、まぐり、時雨煮、白魚、柔魚ノ紅梅煮、鮑、白魚、鯛、鱈等ノ水煮及味附アリ時雨煮及紅梅煮ハ從來ノ容器タル曲物ヲ改メテ鐵葉罐トナシタルモノニシテ寧ろ單ニ調味品ト稱スヘキモノナリ然レトモ其貯藏ノ從來ノ曲物入ニ比シテ甚タ久シキニ堪ユルヲ以テ近來廣ク行ハル、ニ至レリ鮑水煮ハ概シテ良好ナリ  
愛知縣ハ出品數甚タ多ク水煮アリ味附アリ油漬アリ概テ近年ノ創始ニ係ル味附ハ概シテ風味佳良ナラス且ツ充填等ニ注意ヲ欠クモノアリ鰹油漬ハ近來大ニ進歩シ製造及裝罐等大ニ見ルヘキモノアリ本縣産ノ鰹ハ原料良好ニシテ脂肪ニ富ミ新鮮ナルモノヲ直ニ製造ニ供セラル、ヲ以テ製造ニ注意セハ今後大ニ海外輸出ノ途ヲ開クヲ得ヘシ

静岡縣ハ鮑水煮及蟹、榮螺、牡蠣等ニシテ出品數甚多シ鮑水煮ハ原料及製造概シテ佳良ナリ其他ノ製品ハ特ニ賞揚スルニ足ルモノナシ  
滋賀縣ハ出品數甚タ少ク僅ニ鮑及「もろこ」四點アルノミ然レトモ調味及充填等ハ皆良好ナリ  
岐阜縣ハ出品點數少ク殊ニ賞揚スヘキモノナシ  
宮城縣ハ多ク近年ノ創始ニシテ出品ハ鮑水煮ヲ主トス多クハ洗滌不充分ニシテ煮熟亦適當ナラス充填ニ大小ヲ混セルモノ多シ氣仙沼罐詰合資會社ノ出品ハ稍々佳良ナリ  
福島縣ハ鮑、北寄貝、鯛等ノ出品アリ野崎武兵衛ノ鮑水煮ハ原料適當ニシテ製造亦佳良ナリ  
其他ノ出品モ概シテ良好ナリ

岩手縣ハ鮑水煮多ク又鮑、柔魚、鯛等ノ出品アリ鮑ハ原料佳ナレトモ洗滌不充分ニシテ煮熟亦



適當ナラス殊ニ大小ヲ混セルモノアリ前川昌太郎、鳥居仁助、高橋巖等ノ出品ニハ大ニ見ルヘキモノアリ

青森縣ハ出品僅ニ二點ニ過キス特ニ賞揚スヘキモノナシ

福井縣ハ蟹、鰯、鮎等ヲ主トス蟹水蒸ハ本縣ノ特産ニシテ産額亦少ナカラス製品ハ概テ佳良ナレトモ風味尙ホ賞スルニ足ルモノ少シ此種ノ罐詰ハ其製造ノ最モ困難ナルモノナレハ更ニ幾多ノ改良ヲ要ス

富山縣ハ出品數甚タ少ク賞揚スヘキモノナシ

鳥取縣ハ白魚、鰯及貝類ヲ主トス製造概テ粗雜ニシテ製罐煮熟共ニ佳良ナラス風味ハ概シテ不可ナリ

鳥根縣ハ高橋貞太郎出品白魚水蒸アリ其形態風味共ニ佳良ニシテ從來嘗テ見サル所ノ良品ナリ是レ其煮熟法ヲ改良シタルカ爲メナリト云フ其他ノ罐詰ハ鮑、鰯、榮螺等ニシテ概テ佳良ナリ

岡山縣ハ夙ニ罐詰業ノ行ハレタル所ニシテ其産額亦少ナカラス就中灰貝、藻貝、鳥貝、魁蛤、白魚、鰯、烏賊等ヲ主トス其製造概シテ佳良ナレトモ昨今稍々粗製ニ流レタルノ傾アリ充墳調味法等ニ於テ改良ヲ要スヘキ點少ナカラス

廣島縣ハ牡蠣ノ特産地ニシテ水蒸ニハ甚タ佳良ナルモノアリ就中脇隆景、逸見山陽堂支店ノ出品ハ原料佳良煮熟亦適當ナリ此罐詰ハ歐米人ノ貴重スルモノニシテ其需用モ尠ナカラサ

レハ適當ノ原料ヲ撰ヒ液汁ヲシテ潤濁ナラシメサルヲ要ス其他鯛、鱈、鰯等ノ味附及鹽燒等アリ製品佳ナラサルニアラサルモ尙ホ粗製ノモノアリ本縣モ亦夙ニ罐詰業ノ行ハレタル所ナレハ更ニ一層ノ改良ヲ要ス

山口縣ハ鮑水蒸、鯛、榮螺、雲丹ヲ主トシ中ニハ産額饒多ナルモノアリ然レトモ概テ粗製ニシテ煮熟充墳共ニ佳ナラス宜シク改良スヘシ

和歌山縣ハ出品數甚タ少ク特ニ賞揚スヘキモノナシ

香川縣ハ松岡庫太郎ノ鮎味附アリ其調味宜シキヲ得タリ其他ノモノハ製造不完全ナルノミナラス製罐及煮熟共ニ適當ナラス中ニハ保存ニ堪ヘ難キモノ又ハ容量ノ甚タ僅少ナルモノアリ宜シク改良スヘシ

徳島縣ハ出品數甚タ少ク製品モ概シテ良好ナラス中ニハ製罐煮熟ノ不良ナルカ爲メ既ニ廢敗シタルモノアリ製造上一段ノ注意ヲ要ス

愛媛縣ハ製品概シテ佳良ナラス煮熟調味ハ特ニ不完全ナリ本縣ハ原料ニ豊富ナルヲ以テ製造ニ改良ヲ加フルトキハ將來一ノ特産トナルヘシ

高知縣ハ出品點數少シト雖トモ岡林楠吉出品ノ鯨肉味附罐詰ハ製造佳良ニシテ且ツ多量ノ製出ヲナシ得ルヲ以テ軍用糧食品トシテ最モ有望ナルカ如シ

福岡縣ハ鰯、玉斑、鰻、榮螺、魷、蟹等ノ製品アリ鰯ハ其原料良好ニシテ風味頗ル佳良ナリ其他ノ出品モ概シテ良好ナリ興産株式會社及柳川罐詰合資會社等ハ本縣ニ於ケル主要ナル罐詰製造



者ニシテ産額亦少ナカラス  
 大分縣ハ鮑、鯖、鰯、鯛、榮螺、鰻等アリ鮑水蒸ハ概テ良好ニシテ殊ニ野上三平、上野萬次郎ノ出品ハ原料製造共ニ佳良ナリ然レトモ中ニハ明鮑ニ適スヘキ大ナル原料ヲ細切シタルモノアリ  
 注意スヘシ

佐賀縣ハ只徳富雄八ノ出品アルノミ製法尙ホ幼稚ニシテ改良ヲ要スル點多シ  
 熊本縣ハ鮑、柔魚、鰯、鮎、鰻、海苔等ノ出品アリ製法良好ナラスシテ調味充填ニ於テ改良ヲ要スル點多シ

宮崎縣ハ出品數少キモ高須精一ノ鰻水蒸ハ原料佳良煮熟適當ナリ  
 鹿兒島縣ハ出品少ク特ニ賞揚スヘキモノナシ

以上ハ今回ノ出品ニ係ル各府縣罐詰製造ノ一斑ナリ尙ホ近時全國罐詰業ノ概況ヲ示メサシ  
 カ爲メ爰ニ三十五年ニ於ケル全國罐詰業者ノ數及ヒ種類産額等ヲ掲ク  
ニ類表ハ第二回水産博覽會審査報告ニ掲載シアルヲ以テ爰ニ之ヲ省ケク

明治三十五年水産罐詰産額表

府縣	品名	目	一ケ年製造高	一ケ年製造價格	製造人名
鮭	北寄水	煮	一九〇、〇〇〇	三二、四五八	和泉庄藏
鮭	寄水	煮	四〇、〇〇〇	六、二五〇	同
鮭	水	煮	四〇、〇〇〇	七、〇八三	同

府縣	品名	目	一ケ年製造高	一ケ年製造價格	製造人名
北	鮭	煮	七、二〇〇	一、四四〇	細川逸清
北	鮭	煮	三五、〇〇〇	六、六五〇	岡本芳五郎
北	鮭	煮	八〇、〇〇〇	一四、四〇〇	同
北	鮭	煮	一八、〇〇〇	三、〇六〇	同
北	鮭	煮	一五、〇〇〇	二、五五〇	高橋儀兵衛
北	鮭	煮	七〇、〇〇〇	一一、九〇〇	同
北	鮭	煮	六〇三、二三〇	八〇、二九二	同
北	鮭	煮	三二三、八〇五	四七、五九九	同
北	鮭	煮	三八、三六七	四、六〇四	同
北	鮭	煮	二一〇、二九〇	三三、六四六	同
北	鮭	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
北	鮭	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
北	鮭	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
北	鮭	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
北	鮭	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
北	鮭	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同
海	鮑	煮	七、〇〇〇	一、四〇〇	同
海	鮑	煮	一五、〇〇〇	二、七〇〇	同
海	鮑	煮	五二、八〇〇	一〇、一七五	同
海	鮑	煮	一六、八〇〇	二、四五〇	同
海	鮑	煮	一四、〇〇〇	二、八〇〇	同
海	鮑	煮	三五、〇〇〇	五、四〇〇	同











長	庫 兵	川 奈 神
鮑 鮑 鮑 鮑 鯉 鯛 鮑 鮑 鮑 鮑	蒲 章 鮒 小 鮎 鮎 鮑	海 鮑 時 海
鮑 鮑 鮑 鮑 味 味 水 水 鹹 水	魚 鯛 味 味 水	苔 水 雨 苔
煮 煮 煮 煮 附 附 煮 煮 鮑 煮	餘 附 附 附 附 附 煮	煮 煮 蛤 附
五七、六〇〇		三二二、〇〇〇
二六、四〇〇		四三二、〇〇〇
三六、〇〇〇		二九、七六〇
一〇、〇〇〇		二八、〇〇〇
一〇、〇〇〇		二〇、〇〇〇
五、〇〇〇		
五、〇〇〇		
一〇、〇〇〇		
一〇、〇〇〇		
五三、二〇〇		
六五、六六四		
一五、〇四八		八六、四〇〇
一六、四九二		六八、六四〇
三、五〇〇		
二、六〇〇		
七、五〇〇		
七、五〇〇		
二、六〇〇		
九、〇〇〇		
五、五〇〇		
一四、四〇〇		
小 中 大 松 酒 同 同 石 川 松 吉	同 同 同 同 森 岸 日	佐 大 同 大
山 永 川 向 田 岡	川 稻 下	藤 谷 同 木
島 安 三 本 向 田 岡	國 合 部	嘉 嘉 嘉
延 左 十 龜 勘 鑄 鋤	太 名 兵	貫 貫 貫
兵 衛 十 龜 十 製造 製造	商 商 商	兵 兵 兵
二 衛 衛 十 所 所 所	會 會 會	道 衛 衛
巖 耶 藏 門 郎 郎 郎	郎 郎 郎	道 衛 衛

葉	千	潟 新	崎
菜 海 鱈 魚 菜 鮑 鯖 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑	鮑 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑 鮑	土 鮒 柔 菜 鮑	鮎 鮑 鯛
螺 苔 螺 水 味 大 水 水 水 水 水 水 水	こ ぶ し 水	鮎 魚 螺 味 大 大 水	水 水 水
大 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和	が し 水	味 和 和	水 水 水
煮 煮 煮 噌 煮 煮 煮 煮 煮 煮 煮 煮	い 煮 煮	附 附 煮 煮 煮	煮 煮 煮
二、六六五		五、〇〇〇	一、四四〇
一、六〇〇		三、〇〇〇	四、八〇〇
三、〇〇〇		四、八〇〇	五、七六〇
二、三四〇		三、〇〇〇	
四、六二〇		一、三五〇	
一、一〇〇		六、〇〇〇	
六、〇〇〇		一、〇〇〇	
三、〇〇〇		三、〇〇〇	
三、七五〇		三、〇〇〇	
三、〇〇〇		九、六〇〇	
七、五〇〇		三、六〇〇	
一、八〇〇		七、五〇〇	
上 吉 柴 小 木 黒 小 堀 仲 齋 藤 同 平		今 笹 同 同 中	同 同 同
田 岡 田 杉 高 川 谷 田 佐 藤 平 野		川 井 川 山	同 同 同
竹 勝 銀 精 萬 與 之 之 源 豐 太		誠 長 太	康 次
次 五 治 一 治 市 助 助 作 吉 郎		平 郎	

第十三類 水産製造

三三三







第十三類 水産製造

鱈	鱈	蛤	鈔	菜	鯛	白	魁	も	鳥	鯛	も	鯛	蛤	鱈	鮑	時	時	鯛	時	鱈
ト				紅	螺	魚	蛤	ろ	貝	ろ	鯛	鯛	鯛	鯛	蛤					大
マ	水	水		味			こ	味	乙	水	時	水	雨	白	雨	雨	水	雨		
ト		梅	味	味	味	味	味	味	味	味	雨		魚							和
リ	漬	煮	煮	煮	附	附	附	附	附	附	煮	煮	煮	蛤	鯛	蛤	蛤	煮	蛤	煮

		一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	八〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	四〇、〇〇〇	一一、八八〇	一〇、六八〇	二〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	六〇、〇〇〇	一三、〇〇〇	八〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	三九、〇〇〇
--	--	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

		三、二〇〇	一、四〇〇	六、五〇〇	三、六五〇	五、五〇〇	一、一六〇	五、六〇〇	二、三三六	一、九二二	四、四〇〇	五、四〇〇	一、二〇〇	一、九二〇	一、二二〇	五、〇〇〇	四、〇〇〇	五、四〇〇	五、八五〇	九、五〇〇
--	--	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

同	同	同	高	同	同	同	同	同	田	同	吉	同	加	同	太	鬼	西	花	石	岩
			松				島		田		藤		藤		田	頭	川	井	橋	田
			惣				初		竹		善		善		善	秋	又	又	彦	萩
			三				次		次		藏		藏		郎	郎	治	右	兵	四
			郎				郎		郎		藏		藏		郎	郎	治	衛	衛	郎

三三七

重

時	鱈	鮭	志	志	志	鳥	時	時	鮭	鱈	時	鮑	時	志	菜	鮑	志	白
雨	大	大	ひ	ひ	ひ		雨	雨	大	大			ひ	螺			ひ	魚
味	和	和	時	時	時		雨	雨	和	和			時	味			時	紅
蛤	煮	煮	煮	煮	煮	貝	蛤	蛤	煮	煮	附	煮	煮	蛤	煮	附	煮	煮

一、四〇〇						四、一六六			三〇、〇〇〇	六、三四八	五、四一六				三、〇〇〇	六、六六六	六、六六六	一八、〇〇〇	三、八四〇	二八、八〇〇	一四、四〇〇	六、三五〇	一、三五〇
-------	--	--	--	--	--	-------	--	--	--------	-------	-------	--	--	--	-------	-------	-------	--------	-------	--------	--------	-------	-------

二、一七五						二、四〇〇			一、二六九	二、五〇〇	一、三五〇				五、〇〇〇	一、六〇〇	一、六〇〇	四、一二五	六、四〇〇	三、三〇〇	二、五〇〇	一、七五〇	九、五〇〇
-------	--	--	--	--	--	-------	--	--	-------	-------	-------	--	--	--	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
田	田	水	水	水	水	川	貝	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
利	喜	喜	彌	谷	谷	新	左	衛	村	屋	彌	彌	彌	彌	彌	彌	彌	彌	彌	彌	彌	彌	彌	
吉	代	代	六	七	七	門	衛	衛	吉	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	

第十三類 水産製造

三三六



















第十三類  
水産製造

		島										廣											
鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
水	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
煮	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑	鮑
一、三二〇	三、八四〇〇	二、七〇〇	三、一〇〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	一、六六六六	一、五〇〇	一、五〇〇	一、二〇〇〇	一、一〇〇〇	七、〇〇〇	四、六〇〇	四、八〇〇	九、六〇〇	三、六〇〇	二、五〇〇	五、三〇〇	二、七〇〇	二、五〇〇	二、五〇〇	二、五〇〇	二、五〇〇	二、五〇〇
四〇八里	山	片	同	逸	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
見	山	片	同	逸	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
萬	山	片	同	逸	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
吉	山	片	同	逸	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	

三四七

		山										岡											
牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
水	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
煮	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡	牡
一五〇、〇〇〇	三〇〇、〇〇〇	三、〇〇〇	一、六〇〇	一、七〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇	一、五〇〇	二、〇〇〇
二二、七五〇	四五、〇〇〇	四五、〇〇〇	二、六四〇	二、四一四	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五	二、〇二五
比	岡	河	同	同	同	同	同	同	同	同	同	岡	河	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
那	岡	河	同	同	同	同	同	同	同	同	同	岡	河	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
孫	岡	河	同	同	同	同	同	同	同	同	同	岡	河	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
助	岡	河	同	同	同	同	同	同	同	同	同	岡	河	同	同	同	同	同	同	同	同	同	

第十三類  
水産製造

三四六















ナルモノヲ試験シタルカ如キハ試験場ノ出品トシテ最モ嘉スヘキ所トス  
 参考館及加奈太館外國人ノ出品ニ係ル罐詰ニシテ開罐調査ヲナシタル品種ハ左ノ如シ

品名	罐形	價格	製造人
「フナギ河産」(Fraser River Salmon)	一封度	一打三付 一二五	米國オレゴン州 ヘンリーダグソン
「アラスカ産」(Alaska Chief Pine Salmon)	一封度	同 六五	同
「コロンビア産」(Commercial Brume Pine Salmon)	一封度	同 六五	同
「アラスカ産」(Choice Alaska Salmon)	一封度	同 六五	同
「アラスカ産」(Arrowhead Salmon)	一封度	同 九五	同
「パトリック産」(Patrol Brand Pine Salmon)	一封度	同 六五	同
「サンボーン産」(Sanborn's Columbia Pine Salmon)	一封度	同 一二〇	同
「サンボーン産」(Sanborn's Columbia River Salmon)	半封度	同 八五	同
「サンボーン産」(Sanborn's Columbia River Salmon)	一封度	同 一三五	同
「パイオニア産」(Pioneer Brand Wined Sea Clams)	半封度	同 一二五	同
「ホーリーリーフ産」(Holy Leaf Brand Salmon)	一封度		英領加奈陀 「エキサシーア」罐詰商會
「英領コロムビア産」(British Columbia Fresh Salmon)	一封度		英領加奈陀 「アンクロープリン」罐詰商會
「英領コロムビア産」(British Columbia Pine Salmon)	一封度		英領加奈陀 「アンクロープリン」罐詰商會
「アイスランド産」(Ice Castle Brand Lobster)	一封度		英領加奈陀

鮭ハ概シテ原料良好ニシテ色澤鮮紅風味甚タ佳ナリ然レトモ製罐及製造ハ本邦産ニ比シ優  
 リタリト云フヘカラス鰯ハ製罐原料共ニ宜シク風味最モ賞スヘシ蛤ハ細切シタル肉ニ液ヲ  
 入レタルモノニシテ恰モ「スト」アノ如クナレルモノナリ其他有名ナル佛國「ボルト」製鰹油漬  
 及「トマト」漬等罐詰ノ出品數十點アリタリシカ途ニ開罐調査スルコトヲ得サリシハ最モ遺  
 憾トスル所ナリ

左ニ現今海外ニ輸出スル罐詰ノ數量ヲ掲ケテ營業者ノ參考ニ供ス

明治三十五年罐詰輸出高

輸出港	鮑	其	他
横濱	一〇、八七七打		八五、二五三、三二〇
神戸	二七、三一		八四、五〇六、八二〇
大阪	二一、四八七		一三、四五五、三九〇
長崎	一、六七		四、〇五〇、八〇〇
函館	三〇、一九三		一、〇二一、一〇〇
其他諸港	〇		三、四四〇、九四〇
合計	八〇、六六四、八四〇		一九一、七一九、一六〇

右罐詰ノ主要ナル仕向地ハ布哇ヲ主トシ其他支那香港新嘉坡等ニシテ鮑水煮ノ外ハ多ク本  
 邦出稼人ノ居住セル地ニ輸出スルモノナリ其外國人ノ嗜好ニ投スルモノハ只支那ニ於ケル



鮑水煮ニ過キス是レ甚ク遺憾トスル處ナリ要スルニ本邦人ノ彼レノ嗜好ヲ悉知セサルト販路ノ如何ヲ知ラサルト眞實之カ輸出ヲ企圖スルモノナキニ依ル今後之レカ海外ノ輸出ヲ圖ラントスルニハ彼レノ嗜好ヲ察シ販路ノ如何ヲ知ルト共ニ罐詰ニ對スル各國ノ輸入税ノ課率ヲ知ラサルヘカラス爰ニ各國主要地ニ於ケル關稅ヲ示スヘシ

佛領每百「キログラム」

最高率 六〇法

最低率 四〇法

濠洲每一封度

二片

北米合衆國七立方吋半以下ノモノ

一、五仙

七立方吋半以上二十一立方吋以下ノモノ

二、五仙

二十一立方吋以上三十三立方吋以下ノモノ

五仙

其他

從價

四割

露西亞每「フ」ド「酢漬油漬其他加味品」カビア

七、五留

芬蘭 每百「キログラム」

七〇「マルク」

佛蘭西 每百「キログラム」

二、五法

獨逸 每百「キログラム」

六〇法

伊太利 每百「キログラム」

三、ソラ

希臘 每一「オ」ク

二、ドラクル

和蘭

二、五「フロリン」

那威 每百「キログラム」

二〇「クローチ」

瑞典 每百「キログラム」

二〇「クローチ」

西班牙 每一「キログラム」

一、九五「ベセタ」

澳大利、匈牙利 每百「キログラム」

四〇法

白耳義 每百「キログラム」

一、五法

瑞西 每百「キログラム」

一、六法

加奈多 長五吋幅四吋高三吋以下ノ罐(鱈及鯷油漬)

一個 五仙

長五吋幅四吋高一吋八分五以下ノ半罐(鱈及鯷油漬)

一個 二、五仙

長四吋四分三幅三吋半高一吋四分ノ一ノ罐(同上)

一個 二仙

油ヲ用ヒテ製造シタル種類(鱈及鯷ヲ除ク)

從價 三割

牡蠣ノ殻ヲ去リ「バイント」以上「クウ」ト以下ノ罐ニ入レタルモノ

五仙

同上ノ容量「クウ」ト以上ノモノハ「クウ」ト若シクハ其分數ニ五仙ヲ増ス

更ニ注意スヘキハ歐米向ト東洋殖民地向トニ於テ需用ノ狀況ヲ異ニスルコト是レナリ東洋殖民地中殊ニ濠洲ノ如キハ近來ノ繁昌最モ著クシテ將來頗ル有望ナルノミナラス運搬ノ道程モ短ケレハ其販路ヲ此ニ求ムルハ最モ得策トスル所ナリ農商務省ニ於テモ近來大ニ之カ研究ニ力メ米國濠洲支那露領及東洋殖民地等ニ輸送シテ需用ノ如何、取引ノ利害等ヲ講シツ、アルカ故ニ遠カラス此種製品ノ花客ヲ得ルニ至ルヘシ而シテ目下外國向罐詰トシテ望ミ



アルモノハ鯧鮪、鮪、牡蠣、鰹等ニシテ鰹ハ北米ヨリモ多額ノ産出アリト雖トモ鯧鮪ノ如キハ其製造法ニヨリテハ今後最モ有望ナルモノトス殊ニ鰹ハ其品質良好ニシテ嘗テ農商務省ヨリ製品ヲ各地ニ輸送シタルニ概テ好評ヲ博シタリ其製品ハ油漬ヲ最佳トシ「トマト」漬、芥子漬、酢漬等モ多少ノ需用アレハ其品質ニ從ヒ適宜ノ處理ヲ施スヘシ而シテ製造上注意ヲ要スヘキハ第一罐裝飾ヲ美麗ニスルニアリ歐米ニアリテハ製罐業者ト罐詰業者ハ多ク其業ヲ異ニスレハ罐形及裝飾等最モ精巧ニシテ本邦人ノ思ヒ至ラサル所アリ本邦ニアリテハ未タ此ノ如ク分業トナスヲ得サルノ事情アリトスルモ製造者ハ力メテ製罐ニ注意シ裝飾ヲ美麗ナラシメサルヘカラス而シテ罐材ニ印刷ヲナサント欲スルトキハ色ノ配合ヲ善クシ煮熟后褪色シ又ハ光澤ヲ失ハサルモノヲ撰フヲ肝要トス第二ハ其調味法ナリ調味ニ就テ注意スヘキ要件ハ原料ノ新鮮ナルコト及品質良好ナルコト等ニシテ原料新鮮ナルニアラサレハ良好ナル製品ヲ得ルコト能ハス品質良好ナルニアラサレハ需用者ノ嗜好ニ適セサルヘシ故ニ先ツ原料ノ大小、品質ノ良否、新鮮ノ度ヲ檢定シ之ニ依テ適當ノ製法ヲ施スヲ必要トス佛國ニ於ケル鰹油漬ノ如キハ其原料ノ最モ新鮮ナルヲ用ヒ捕獲后少シク時日ヲ經レハ之ヲ用ルコトナシ又調味ニ就テモ加味品ノ撰擇最モ必要ニシテ殊ニ鰹油漬ニ於ケル油ノ良否ハ製品ノ價值ニ至大ノ影響ヲ及ホスモノニシテ充填ニ於テモ開罐后ノ體裁ヲ保ツニ注意シ規則正シク配列スヘキナリ

抑々罐詰ヲ海外輸出ノ目的ニヨリ製造セント欲スルモノハ先ツ需用ノ狀況ト嗜好ノ模様並

ニ關稅ノ課率ヲ考ヘ能ク外國ノ製品ト競フテ利益アルヲ期セサルヘカラス之ヲナスニハ其裝飾ヨリ内容ノ風味、充填及ヒ品質ニ至ルマテ渾ヘテ其宜キヲ得價ヲ廉ニシ多額ニ製産スルニ力メサルヘカラス是等要項完備シテ始メテ輸出ノ途ヲ求ムヘシ否ラサレハ到底其望ヲ達スルコト能ハサルヘシ今農商務省カ數年來水産講習所及愛知縣水産試驗場等ノ製品ヲ海外ニ輸送シテ品評セシメタル鰹油漬ニ就キ其評語ノ要點ヲ摘録スヘシ

鰹油漬 原料ハ中羽鰹ヲ佳トシ大羽鰹ハ不適當ナリ罐形ハ四分一「キロ」角罐ヲ適當トシ卷取器ヲ附スルヲ好ム所多シ楕圓形ノモノハ優美ニ過キテ却テ需用少シ

罐材ニ印刷シ又ハ「カナガヒ」ヲ附スルニハ最モ意匠ニ注意スヘシ説明ノ文字ハ英語ヨリハ佛語ヲ用フルヲ適當トス

「トマト」漬、芥子漬等ハ油漬ニ比スレハ甚タシク廉價ナリ故ニ油漬ニ適當ナラサルモノヲ撰フヲ必要トス

海外ニ於ケル鰹油漬ノ最モ有名ナルハ佛國ニシテ葡萄牙、西班牙等ヨリ産出スルモノ亦少ナカラス其他伊太利、諾威、合衆國「ブラシル」墨其西等ニモ多額ノ産出アリ而シテ合衆國ハ其需用多クシテ自國ノ供給ノミヲ以テ足レリトセス年々他國ヨリ輸入スルモノ甚タ多シト云フ今同國ニ於ケル最近ノ鰹油漬及鰹罐詰等ノ輸入額ヲ示サン

品名	千八百九十七年	千八百九十八年	千八百九十九年	千九百年
鰹油漬(課稅)	九〇二、七四二弗	一、一〇〇、六七四弗	一、二五二、九八一弗	一、四八三、七六八弗