

品解説書ハ之ヲ抄録其二シテ參考ニ供セン

○京都府ハ出品二十六點ニシテ苦竹、孟宗竹、淡竹、黒竹、丹波斑竹、晒竹及皺竹等ヲ包含シ陳列ノ方法宜シキヲ得竹種別ニ排列シタルヲ以テ觀者ヲシテ比較對照ニ便セシメタル點尠カラス加之該地方ハ夙ニ竹林栽培上各種ノ點ニ於テ發達セル所アルヲ以テ今回ノ出品ニアリテモ成績ノ微スヘキモノ少カラスト雖只憾ムラクハ施肥ノ調節度ヲ超ヘタルノ嫌アリ茲ニ特記シテ其ノ一反省ヲ乞ハントス今參考トシテ伊藤芳太郎出品ノ解説書ヲ別紙ニ抄録其二シテ之ヲ紹介セン

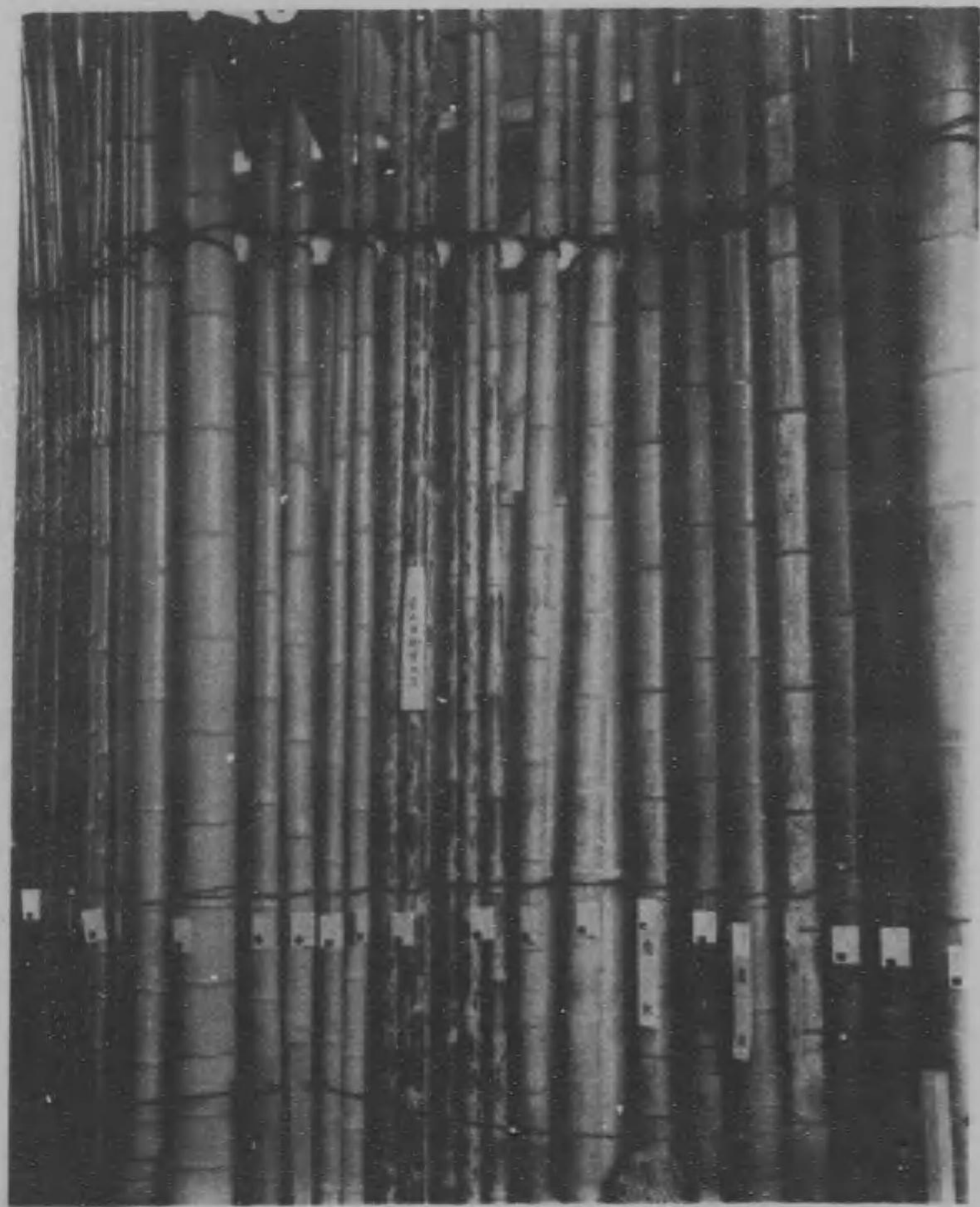
○神奈川縣ノ出品ハ總點數七點ニシテ内苦竹五點ヲ占メ材幹節間共ニ長クシテ材質モ亦佳良ナルモノアリト雖中ニ病竹ヲ含メリ而シテ大體ニ於テ出品少數ニシテ縣下全般ニ渉ル竹材生産ノ狀況ヲ紹介スルニ足ラサルヲ遺憾トス惟フニ同縣ノ苦竹材ハ過去ニ於テ其ノ産額ノ豐富ナルト材質ノ卓越セルトヲ以テ一時頗ル好評ヲ博シタルモ爾來竹材經營上保護撫育ヲ等閑ニ付シ其ノ名聲舊時ノ如クナラサルハ惜ムヘシ將來篤志家ト栽培家ノ發奮ヲ切望ス

○埼玉縣ノ出品ハ總點數十點ニシテ内黒竹實ニ八點ヲ占メ輸出トシテ適品ナリ由來同縣下北足立郡内間木村地方ハ黒竹ノ生産地トシテ斯界ニ知ラルル所ニシテ今後尙一層栽培繁殖ノ方法ヲ誤ラズ母竹品質ノ選定宜シキヲ得ハ前途曠目ニ殖ヒスヘキモノアルヘシ

○千葉縣出品竹材ハ總點數三十點ニシテ今回出品ニ係ル竹材中最多數ヲ占メタリト雖中ニハ伐期ヲ誤リ過熟ニ陥レルモノアルノミナラス材質多クハ粗悪ニシテ特ニ出色ノモノナカリシハ甚タ遺憾ナリ惟フニ同縣竹材ノ生産頗ル多額ナルモ栽培上尙講究スヘキ幾多ノ餘地アルモノト認メラル此ノ點ニ關シ栽培家及篤志者ノ三省ヲ要シ其ノ奮勵ヲ希望シテ止マサルナリ

○愛知縣ノ出品ハ總點數十點内晒竹六點、煤竹二點ヲ算ス以テ竹材取扱ニ關スル同縣近時ノ趨嚮ヲ窺フニ足ルヘシ今横井理助ノ出品解説書ヲ別紙ニ抄録其三シテ參考トナス

○静岡縣ノ出品ハ總點數十六點ニシテ内苦竹九點、孟宗竹三點他ニ大和竹等ノ出品アリタルモ伐期宜



材竹品出下府都京

シキヲ得スシテ過熟ニ傾ケルモノ若ハ幼齡ニシテ使用上其ノ品質ノ適良ナラサルモノアルハ惜ム
ヘシ尙同縣竹細工ノ主要原料タル淡竹ノ出品ヲ見ルニ至ラサリシハ多年自然枯ノ病害ニ遇ヒ回復
十分ナルニ至ラサル結果ナリト認メラルルモ茲ニ特記シテ同業者ノ奮勵繁殖ヲ喚起セント欲ス

○山口縣ノ出品ハ總點數十四點ニシテ全部苦竹ナリトス而シテ同縣ハ我國有數ノ竹産地方タルノミ
ナラス從來輸出竹材ノ生産ニ努メ今回出品セルモノモ亦輸出品トシテ恰好ノモノ多シ尙將來此
ノ傾向ヲ維持シ一面優良品ノ増殖ヲ怠ラサルニ於テハ本邦産竹材販路ノ擴張ニ資スルモノ蓋シ鮮
少ナラサルヘシ

○宮崎縣出品ノ竹材十三點ハ全部孟宗竹ニシテ材幹頗ル偉トスルニ足ルヘク且良材タリ然レトモ憾
ムラクハ該材ノ利用範圍狹少ニシテ多量消費ノ途ナシ今後之カ利用策ニ就キ積極的講究ヲ怠ラサ
ルニ於テハ該竹ノ聲價名實共ニ全カラシムルニ至ルヲ疑ハス

○以上ノ外宮城縣ノ出品十二點富山縣ノ出品一點アルモ何レモ該地方ノ竹材全斑ヲ紹介スルニ足ル
ヘキモノナク賞格ニ入ルニ至ラサリシヲ惜ム

東京市 京橋區 竹清合資會社出品竹材解說書抄錄 (其一)

一、會社ノ起源

弘化二年乙巳初祖三村清治郎竹材業ヲ江戸八丁堀紺屋町代地(即チ現時當會社ノ所在地ナル京橋區
八丁堀仲町十番地ナリ)ニ創ム二世清次郎ヲ經テ三世清三郎ニ至リ明治三十三年四月組織ヲ改メ中
村吉治櫻井トヲト共ニ合資會社トナシ中村吉治ヲ業務擔當員トシ經營今日ニ及ヘリ

二、販賣品及取扱高

販賣品ハ竹材一切ト之ニ附屬スル少許ノ木材ニシテ左ニ之カ梗概ヲ説明スヘシ
 眞竹 苦竹トモ云フ圍九寸以上一本之ヲ大竹ト稱ス圍七八寸二三本之ヲ圍五六寸四五本以上中
 物ト稱ス圍約四寸七八寸本之ヲ圍三寸以上十五、二十本以上唐竹ト稱ス圍約二寸五分、二十五、三十本
 之ヲ小唐竹ト稱ス細小ナルモノ之ヲ砂味ト稱ス之等ハ加工セサル儘ノ青竹ヲ總稱シタルモノニ
 シテ建築及細工等ニ使用セラレ販賣ノ主要ナルモノナリ原產地ハ福井、石川、神奈川、千葉、茨城ノ諸縣
 ナルモ福井縣產ヲ以テ最大トシ一箇年ノ取扱高約十萬束此ノ價格約八萬圓ヲ算ス
 山割 建仁寺垣ノ材料ニシテ眞竹ヲ普通長六尺ニ截リ幅一寸位ニ割リ百枚ヲ以テ一束トシタルモ
 ノナリ東京市ニ於テ製スル事アルモ多クハ原產地ニテ製造シ供給ス故ニ山割ノ稱アリ廉價ナルニ
 ヨリ需要多シ產地ハ主トシテ九州地方ニシテ就中鹿兒島ヲ最トス一箇年ノ取扱高約二萬束ニシテ
 此ノ價格約一萬五千圓ナリ
 竹梯子 眞竹ヲ以テ梯級ハ檜樅ノ類ヲ用ヒ鐵釘ヲ打チ棕櫚繩又ハ麻繩ヲ以テ之ヲ絡締ス但シ普通
 消防用トナスモノハ麻繩ヲ用ヒ竹ノ上下ヲ銅板ニテ包ムモ工用トナスモノニアリテハ棕櫚繩ヲ
 用ヒ竹ノ上下ハ節止メトシ或ハ亞鉛板ニテ包ミ又ハ鐵箍ヲ施ス用途ハ鐵道、電車、電信、電燈等ノ
 工用ニシテ當會社ハ特ニ竹梯子製造部ヲ設ケテ是等ノ需要ニ應セリ而シテ一箇年ノ製造高約五
 十挺此ノ價格約一萬三千圓ナリ
 内竹 女竹ヲ云フ大小ニ應シテ大、中、四ツノ別アリ大抵十數本ヲ以テ一束トス產地ハ千葉縣ヲ主ト
 シ一箇年ノ取扱高六萬束餘此ノ價格約一萬圓ナリ
 間渡 内竹ノ小ナルモノニシテ壁帶ニ用ユ故ニ此ノ稱アリ長六尺ニ截リタルモノヲ特ニ六尺ト稱
 ス主トシテ神奈川、静岡兩縣ヨリ產出スレトモ箱根附近ヨリ產出スルモノハ壁帶ニ用ヒ湯河原附近
 ヨリ產出スルモノハ提灯等ノ細工品ニ使用ス一箇年ノ取扱高二十萬束餘此ノ價格約二萬圓ニ達ス

孟宗竹 建築用及細工用トシテ主ニ鹿兒島縣ヨリ產出スルモノノ供給ヲ仰キ一箇年ノ取扱高約一
 千本此ノ價格五百圓ナリ

煤竹 農家ノ屋根裏等ニ使用セラレタル竹ノ年數ヲ經過シ自然煤煙ニ燻煤セラレテ黴甲色ヲ呈シ
 タルモノナレハ蟲損縲裂ノナキハ稀ニシテ大小種種アリ室内及家具ノ裝飾ニ用ヒラル產地ハ東京
 及近縣ニシテ年取扱高約三千本此ノ價格約二千圓ナリトス

黒竹 一名紫竹ト云ヒ又胡麻竹トモ云フ其ノ質柔軟ニシテ屈曲シ易ク且天然ニ美シキ斑紋色澤ア
 ルニヨリ家屋器具ノ裝飾トシテ需要多キノミナラス海外へ輸出セラル取引產地ハ埼玉縣ヲ主トシ
 年取扱高十萬本ヲ超ヘ此ノ價格約三千圓ナリ

晒竹 徑一寸乃至三分ノ眞竹及淡竹ヲ長二間乃至六尺ニ截リ白色ニ晒シテ其ノ曲リヲ攪ヲ直シタ
 ルモノニシテ附近ニ於テハ埼玉縣ヨリ產出セラレ建築用トシテ需要多シ一箇年ノ取扱高約三十萬
 本此ノ價格約六千圓ナリ

清水竹 内竹ノ小ナルモノヲ晒竹ノ如クシタルモノニシテ建築用細工用トシテ需要多シ產地ハ主
 ニ千葉縣ニシテ一箇年ノ取扱高約五十萬本此ノ價格約一千五百圓ナリ

寒竹 一種ノ光澤アリテ建築用トシテ需要多シ產地ハ千葉縣ニシテ一箇年ノ取扱高約二十萬本此
 ノ價格約二千圓ナリ

四方竹 其ノ形ノ方形ナル爲家屋及器具等ニ費用セラル產地ハ東京附近ニシテ一箇年ノ取扱高約
 一萬本此ノ價格約一千圓ナリ

鈴野竹 細小ニシテ可憐ナル光澤アレハ建築用トシテ愛用セラル產地ハ神奈川縣ニシテ一箇年ノ
 取扱高約五萬本此ノ價格約四百圓ナリ

錆竹 一種ノ雅致アルヲ以テ茶人間ニ愛好セラル茶座敷及茶道具等多ク之ヲ用ユ產地ハ東京府下
 及近縣ニシテ一箇年ノ取扱高約五千本此ノ價格約二百圓ナリ

一、栽培方法

手入 毎年五月中旬頃ヨリ六月下旬頃ノ間ニ於テ第一回ノ除草ヲ行ヒ尙八月下旬ヨリ九月下旬ノ間ニ於テ第二回ノ除草ヲ行ヒ前後合シテ一箇年ニ必ス二回ノ除草ヲナスモノトス

保護 雪折レ豫防ノ爲竹藪ノ外圍ニ樹木ヲ植ヘ積雪ノ爲立竹ノ折レサル様スルモノトス尙又其レト同所ニ笹ノ枝ニ竹ノ押椽ヲ附シテ垣ヲ設ケ常ニ監守人ヲ置キテ保護ノ任ニ膺ラシム

培養 肥料ハ毎年二町歩乃至三町歩ヲ一區劃トシ循環的ニ之ヲ施ス其ノ重ナル肥料ハ牧畜場ノ牛糞敷藁種油粕塵芥人糞及土砂等トス以上各種ノ肥料ニ付テ施行方法並ニ利害得失ヲ左ニ説明セン

イ、牧畜場ノ牛糞敷藁ハ之ヲ厩肥トシテ施スヨリモ直ニ新シキ物ヲ其ノ儘施スヲ通常トス該肥料ハ窒素分ニ富メルヲ以テ繁殖上ニ効果大ニシテ施與後二三年間ハ頓ニ多數ノ筍發生シ一時驚クヘキ好成绩ヲ示スモ年ヲ經ルニ從ヒ土地ハ濕潤トナリ延ヒテ立竹ニ立枯病ヲ招發セシメ漸次竹根ハ衰頽シ筍ノ發生遞減シ且逐次大サヲ減シ容易ニ回復スル能ハサル慘狀ヲ視ルコトアリ依テ該肥料ハ竹林ヲ新設セントスル當初五六年間換言セハ相當林相ヲ呈スルニ至ル迄ノ間ハ實益アルモ既設竹林ニ對シテハ成績良好ナラス

ロ、種油粕ハ普通粉末トナシ一坪ノ地籍内ニ若ハ三個ノ小ナル穴ヲ穿チ其ノ一個ニ二合位ヲ入レ後土ヲ以テ之ヲ覆フモノトス此ノ種肥料ハ牛糞敷藁ノ如ク一時ニ効顯アラサレトモ逐次其ノ効ヲ顯シ來ルモノナリ然レトモ近來其價高クシテ收支相償ハサルニヨリ之ヲ施ササルニ至レリ

ハ、京都市ノ塵芥ハ普通畚ニ入レテ之ヲ運搬シ一坪ニ對シ畚ニ二杯位ノ標準ヲ以テ堆積シ散布スル事ナシ此種肥料ハ安價ナルノミナラス腐敗スル時ハ窒素分ニ富ミ且牛糞敷藁ノ如ク濕地トナルノ恐レナキヲ以テ竹林肥料トシテ最モ佳良ナリ但シ此ノ肥料モ亦一度厩肥トナシテ施ストキハ牛糞敷藁ノ如ク濕氣ヲ含ムニ至ルヲ以テ不可ナリサレハ採集後直ニ新シキモノヲ施スヲ最良トス

ニ、人糞ハ普通混水セル物ヲ其ノ儘一穴ニ付一杓ノ見當ヲ以テ一坪三乃至五個ノ穴ヲ穿チテ施シ直チニ土ヲ覆フモノトス此ノ肥料ハ更ニ害ヲ認メス肥料中ノ最良ナルモノトス

ホ、土砂ハ普通濕地トナリタル場合又ハ土壤ノ肥沃ニ過キ坊解シテ竹伏スル恐レアル時下層ニ藁等ヲ敷キ其ノ上ニ土砂ヲ施スコトアリ

ヘ、土地ニ濕氣ヲ含ムハ立竹立枯病ノ原因トナルヲ以テ該病ノ發生シタル時ハ竹林内所々ニ開溝ヲ掘リテ排水シ之ヲ豫防スルモノトス

二、伐採

伐採ハ竹林栽培面積ヲ二分シテ隔年ニ擇伐ヲ行フ即チ筍トシテ發生後四五年ヲ伐期トシテ伐採スルモノナリ而シテ伐採度ヲ過クルトキハ竹根ノ勢力ヲ減殺スルヲ以テ大材ヲ得ルコト難ク且筍ノ發生量ヲ減ス故ニ多クハ四五年生ヲ伐期トスルモ其ノ林相ヲ考慮シ伐採量ノ過多ニ失セサル様注意スヘキナリ

三、用途

當地方生産ノ竹材ハ特ニ弾力性ニ富ミ節間並伸長共ニ長キヲ以テ酒及醬油醸造家ノ用ユル所謂大桶ノ輪竹又ハ尺度ノ原料扇子ノ骨等ニ重用セラレ全國至ル所ニ販路ヲ有シ近時之ヲ以テ竹籠等ヲ製シ多數外國ニ輸出セララルニ至レリ

名古屋市西區 横井理助出品晒竹解説書 (其三)

一、沿革

貞享年間祖先現時ノ海部郡立田村ヨリ名古屋市ニ移住シ其ノ出生地ニ因ミテ屋號ヲ立田ト稱シ竹材商ヲ創始シ後龍田屋ト改稱爾來二百三十年子孫相繼キテ竹材商ヲ營ミ以テ今日ニ及ヘリ

二、製造場及設備

製造場 名古屋市西區木挽町、建坪三十坪一棟 同市同區西萬町建坪三十一坪一棟
乾燥及置場 同市同區木挽町面積七十坪、愛知郡中村大字榮面積一千百坪
前記ノ通り製造場及乾燥置場各二箇所ヲ有シ建築用晒竹各種ノ染色竹櫛用干竹等ノ製造ニ從事ス
尤モ西萬町ノ製造工場ハ明治四十年ノ創設ニナリ愛知郡中村ノ乾燥場ハ大正元年ノ設置ニ係レリ
設備機械等ニ就テハ晒竹用トシテ當店獨特ノ火床アルノミニシテ大部分手工ニヨレリ

三、原料

原材料供給地ハ數年前迄ハ岐阜、三重及愛知ノ三縣ニテ其ノ需要ヲ充實スルコトヲ得タルモ淡竹ノ
自然枯時價ノ騰貴農家副業ノ發達等ニヨリ前記三縣下ノ供給ノミヲ以テシテハ不足ヲ告クルニ至
リ九州山陽北陸ノ各地方ヨリ輸入ヲ仰クニ至レリ今大正二年中ニ於ケル仕入高ヲ調査スルニ左ノ
如シ

美濃	一三、一四七、三五九	豐前	一、一九〇、六二六
伊勢	一〇、三九九、〇八二	肥前	七三三、〇四〇
尾張及三河	六、〇五四、三五五	日向及薩摩	一、六二五、七九〇
丹波及丹後	三、四六〇、一一〇	計	四〇、五一五、八四二
能登	二、五〇〇、九七〇		
周防及長門	四〇四、五一〇		

四、製造方法及特徴

製造方法ハ炭火ヲ以テ原材料ヲ炙リ脂肪分ヲ拭ヒ其ノ屈曲ヲ矯メ後日光ニ晒シテ白色ヲ呈セシム
此ノ作業中注意スヘキハ雨水ニ遇フトキハ其ノ色澤ヲ害スル點ニアリ又二月以後發筈期ニ入りテ
ハ材中水分ヲ含ム事多ク其ノ結果製品淡褐色ヲ帶フルニ至ルサレハ原材料ハ伐期三四年生ニシテ
九月以降十二月迄ニ伐採セラレタルモノヲ適當トス而シテ苦竹ハ光澤アレトモ淡黄色ヲ呈シ淡竹

ハ白色ナルモ光澤ナシ故ニ數年前迄ハ使用途ノ異ナルニ從ヒ苦竹淡竹共之カ需要ヲ見タルモ近時
自然枯ノ爲淡竹ノ産額減少シ勢ヒ苦竹ノミヲ使用セサルヘカラサルニ至レリ
當市ヨリ製産スル晒竹ト京都其ノ他ノ地方ヨリ製産スルモノト異ナル特徴ハ他地方産ノモノニア
リテハ枝ハ幹ニ對シ斜ニ切斷セラルト雖名古屋産ノモノニアリテハ全然直角ナリサレハ一見他地
方ノ産ノモノト區分スルコトヲ得

五、製品ノ産額及販路

産額左ノ如シ

年次	數量	價額
明治四十四年	六八一、九三〇	三七、八八五、四九六
大正元年	七一六、一五〇	四二、〇一二、六八八
同 二年	八〇七、五七〇	四七、五〇四、一六八

販路ハ晒竹ニアリテハ尾張、伊勢、美濃、三河、信濃、東京等ニシテ輪竹ハ尾張、三河及下總等ナリ而シテ晒
竹ハ東京地方ノ需要年々増加シ輪竹ハ下總ノ銚子野田方面逐年増加ノ傾向ヲ保持ス更ニ晒竹ノ取
引上注意スヘキハ該材ハ圍九寸、尺等ノ長大ナルモノニアリテハ内地向良品トシテ取扱ハルルモ經
濟上ノ良竹ハ圍三寸以下ノモノトス故ニ建築用、養蠶用、農具、傘柄及諸種ノ竿類トシテ使用セラルル
モノ又ハ外國向輸出品トシテ神戸ヨリ輸送セラルルモノノ多クハ徑級三寸以下ノモノニ屬シ價格
昂進ノ傾向ヲ持續スルト共ニ供給不足ヲ告クル現況ナリ故ニ竹林栽培上刻下ノ急務ハ前記三寸以
下ノ良材ヲ得ルニアリ

第九分掌審查報告

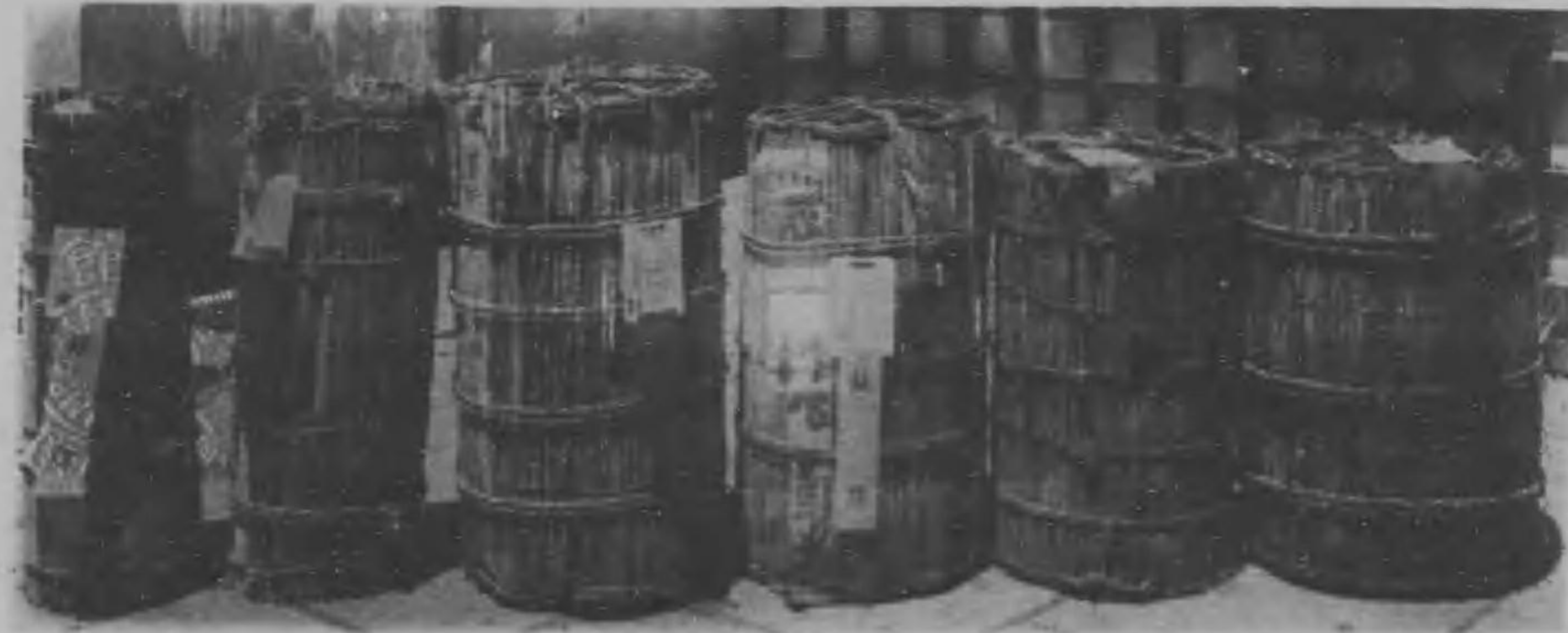
報告員 木村 喬 顯

本分掌ニ屬スル出品ハ五十六類ノ一ニ該當スルモノトシテ木炭、醋酸石灰、炭團、懷爐灰、椅子灰、蚊燻原料、
線香用木粉、松烟、焚付、木精木タールノ十一種及五十六類ノ六ニ該當スルモノトシテ木材乾留器、佐倉炭

木 炭



宮城 愛知 茨城 同 千葉



福島 岩手 宮崎 同 和歌山 同



日本醋酸製造株式會社出品 醋酸石炭其參考品

製炭方法ノ二種ニシテ出品總數五百八十九點出品者五百十一人ナリ其ノ他官廳出品ニ係ルモノ北海
道廳ノ木炭標本、樺太廳ノ木炭、木精、木タール、醋酸石灰、ピッチ等アリ又醋酸石灰ノ出品附屬トシテ日本
醋酸製造株式會社ヨリ出品セルモノ木炭原料、木炭粗製醋酸、純良水醋酸、工業用水醋酸、三六%日本藥局
方醋酸、四八%純良稀醋酸、三五%工業用稀醋酸、白色醋酸、石灰醋酸、曹達、醋酸鉛、黃鉛、醋酸クローム、海軍火
藥用アセトン、粗製アセトン、黃色アセトン、油、白色アセトン、油、九九、五%純メチールアルコール、ブオルマ
リン等ナリトス

審査ノ方法ハ醋酸石灰、木精等ニ就テハ特ニ分析審査ヲ行ヒタルノ外木材乾餾器及佐倉炭製炭法ヲ除
キ他ハ全部肉眼審査及器械的審査ニ依リ比較檢覈ニ力メタリ今各品種ニ就キ審査ノ結果ヲ叙述スレ
ハ左ノ如シ

一 木 炭

木炭ハ本分掌ノ各種出品中最多數ヲ占メ其ノ出品數五百八十九點出品者四百四十六ニ及ハリ而シテ之ヲ
地方別ニスレハ一府十三縣及臺灣、關東州ノ諸地方ニ涉リ其ノ五十點以上ヲ出品セルハ千葉、茨城、岩手、
宮崎ノ四縣ナリトス即チ出品ノ範圍ハ相當ニ廣カリシモ各地トモ左程出色ノ優品ヲ見ルヲ得サリシ
ハ遺憾ナリ

之ヲ總評スレハ品位ニ於テ白炭ノ佳品ニ富メルハ和歌山、宮崎ノ二縣、黒炭ノ佳品ニ富メルハ茨城、千葉
ノ二縣ニシテ其ノ他ノ地方ハ迥ニ下位ニ在リ又俵裝ニ於テモ前記四縣ハ稍優レルモ他ハ著シク遜色
アルヲ見ル而シテ其ノ缺點ノ著シキモノヲ舉クレハ白炭ニ爆跳、立消アルモノ、黒炭ニ煙烟アルモノ、或
ハ皮付不完全ナルモノ等往々ニシテ之ヲ見タルカ如キ又俵裝ノ不完全ナルモノ多ク中ニハ不體裁見
ルニ堪ヘサルモノアリタルカ如キ其ノ他原料材ノ選擇當ヲ得サルモノ、或ハ製品ノ品柄不揃ナルモノ
或ハ俵裝質量ノ區々ナルモノ若ハ價格高キニ過クルモノ等數ヘ來レハ枚舉ニ遑アラサルノ憾アリキ
同ヨリ多數ノ出品中ニハ比較的優良ノ品ナキニアラサルモ其ノ器械的審査ニ於テ引火、保火、火力ノ度

合若ハ灰色、灰量、灰重等ノ各項悉ク完全ナルモノ極メテ稀ナリシハ更ニ惜ムヘシ
由來木炭ハ木材ニ次テ重要ナル林産物ニシテ管ニ需用ノ多キニ止ラス之カ產地モ亦廣ク全國ニ涉リ
苟モ山林ノ在ル所多少トモ之ヲ産セサルナキ狀況ニシテ其ノ需給ノ範圍極メテ廣汎ナルト同時ニ斯
業ノ盛衰消長カ一般經濟上ニ及ホス影響少カラサルナリ是ヲ以テ各地方ニ於テモ夙ニ之カ改良發達
ニ力メ近年著シク斯業ノ面目ヲ新ニセルハ明ナル事實ニシテ今回ノ出品ニ就キ其ノ一端ヲ窺フニ難
カラスト雖然カモ如上審査ノ結果ニ鑑レハ多クノ地方ハ猶未タ改良ノ實舉ヲサルモノノ如ク看取セ
ラルルハ甚遺憾ナリ惟フニ木炭ハ品位ノ佳良ト價格ノ低廉ト相俟テ之ヲ提供スルニアラサレハ決シ
テ安全ニ之カ需用ヲ繋ク能ハス縱シ品質如何ニ優良ナルモ其ノ價格ニシテ不廉ナランカ需用ノ減退
ヲ來スハ勢ノ免レサル所ナリト信ス是レ唯木炭ノ用途ノ性質上然ルノミナラス近年之カ代用品ノ世
ニ出ツルモノ尠カラス爲ニ木炭需用ノ狀態ハ往年ト今日ト大ニ其ノ趣ヲ異ニシ市場ニ於ケル木炭ノ
勢力ハ幾多代用品ノ爲ニ若干蠶食セラレツツアルハ明ナル實勢ニシテ之カ對抗策トシテハ價格ノ低
廉ヲ以テスルノ一アルノミト信セサルヘカラス故ニ若シ斯業永遠ノ計圖ヲ爲サントセハ單ニ製法ノ
改良ニ止ラス原料ノ豊富ト製造諸費ノ極度ノ節約トヲ基礎トシ以テ之カ改善ヲ圖ルニアラスンハ或
ハ斯業ノ不振ヲ速クモ未タ知ルヘカラス是レ爰ニ特ニ一言ヲ費ス所以ナリ更ニ今回出品ノ各府縣ニ
就キ大體ノ評騭ヲ試ムレハ左ノ如シ

○東京府 郡部ヨリノ出品ハ白炭十六點、黒炭三點ニシテ概シテ云ヘハ品質中位ノモノ多ク黒炭ハ著
シキ缺點ヲ見サルモ白炭ハ中ニ爆跳、立消ノ缺點アルモノ少カラス技工進歩ノ見ルヘキモノナカリ
シハ惜ムヘシ近ク京濱ノ市場ヲ控ヘタルヲ以テ少シク其ノ技ニ熟練セハ聲價ヲ得ルコト易々タル
ヘキモ從來多クノ注意ヲ拂ハサルノ觀アルハ遺憾ナリ

市内ヨリノ出品二十點何レモ各地産ノ佳品ヲ集メタルモノニシテ別ニ著シキ缺點ナク特ニ評スヘ
キ點ヲ見ス

○神奈川縣 出品點數僅ニ七點ニ過キスシテ他府縣ニ比シ著シク寂寥ノ感アリタルモ爆跳煙烟等ノ缺點ナク多少製炭法改良ノ迹ヲ認ムルニ足リシハ喜フヘシ唯白炭俵裝ノ實用的ナラスシテ中ニハ木炭一箇ツツ藁包トシテ結束セルモノアリシ如キハ遺憾ナリ京濱ノ一大需要地ヲ控ヘタル本縣ノ如キ地方ニ在リテハ進ムテ其ノ産額ヲ増加スルト共ニ俵裝ノ改良ニ注意シ以テ今後ノ發展ヲ期セムコトヲ望ム

○千葉縣 出品點數五十七、由來本縣ハ東京市場ヘノ木炭供給地トシテ地ノ利ヲ占メ爲ニ製炭法モ早クヨリ進歩シ所謂佐倉炭ノ本場トシテ夙ニ聲價ヲ博セシカ近年多少衰微ノ傾向アルカ如ク看取セラルルハ遺憾ナリ品位ハ概シテ佳良ナルモ中ニ過燒或ハ未炭化部除却ノ痕跡アルヲ見タルカ如キハ先進ノ産地トシテ最モ愧ツヘキコトナリトス冀クハ一段ノ熱心ヲ以テ本場タルノ名聲ヲ發揮セムコトヲ望ム

○茨城縣 出品點數五十五、黑炭大部ヲ占ム本縣ハ現今ニ於ケル東京市場唯一ノ黑炭供給地ニシテ製法改良ニ苦心セルノ狀歷々見ルヘク今回ノ出品ハ何レモ佳良ノモノニシテ縣ヲ通シ品位一定セルノ點大ニ賞スヘシ唯憾ムラクハ白炭中一、二爆跳ノ缺點アリタルモノアリ由來櫟ノ白炭ハ本縣ノ特産ナルモ上記ノ缺點ヲ伴フノミナラス用途廣カラス寧ロ黑炭ニ全力ヲ注クノ優レルヲ見ル今後一層製法ノ改良ニ努ムルト共ニ原料仕立法ニ意ヲ用ユレハ愈聲價ヲ發揚スルニ足ラム

○福島縣 出品點數二十九ニシテ白炭、黑炭相半セリ本縣ハ製炭量頗ル多ク全國第一位ニアリテ早クヨリ東京市場ニ移入シ現今其ノ製品ハ市場ニ一勢力ヲ有セリ而シテ黑炭ハ茨城縣ニ次キ白炭ハ又會津炭トシテ佳品ニ乏シカラスト雖其ノ技未タ十分ニ進歩セリトハ稱シ難ク白炭ニ爆跳立消スルモノ少カラサルハ惜ムヘシ尙一層ノ練達ヲ要ス

○山形縣 出品點數二十六、白炭多數ヲ占ム近來稍發達ノ機運ニ向ヒ俵裝、品質等多少改良ノ迹ヲ認ムルニ足ルハ喜フヘシ然レトモ猶福島、茨城ハ及ハサルコト遠ク爆跳、煙烟等ノ缺點少カラサルハ遺憾

ナリ一層ノ奮勵ヲ望ム

○秋田縣 出品點數二十六、白炭多シ大體ニ於テ山形縣ト伯仲ノ間ニ在ルモ尙品位ニ多少ノ遜色ナキ能ハサルハ遺憾ナリ

俵裝ニ至リテハ甚タ注意ヲ缺キ一縣通有ノ特質長所ト認ムヘキモノナキハ聲價ヲ獲得スル上ニ於テ一大損失タルヲ免ス切ニ統一改良ヲ望ム

○宮城縣 出品點數四十二、多數ハ黑炭ナリトス本縣産ノ木炭モ亦東京市場ニ於テ相當勢力ヲ有シ其ノ製炭法ニモ改良ヲ加ヘツツアルハ多トスルニ足ル殊ニ雜割黑炭ニ佳品ヲ出セルハ最モ嘉スヘシ是レ惡木ヲ以テ優良ノ品ヲ産出セルモノニシテ製造者苦心ノ存スル所賞スルニ餘リアリ蓋シ市場ノ勢力ハ斯種格安ニシテ使用ニ便ナル木炭ニ歸スヘキヲ疑ハス深ク當業者ノ努力ヲ望ム

○岩手縣 出品點數五十七、黑炭多シ本縣亦産額ニ於テ東北有數ノ地方ニシテ出品物ノ品質ハ一、二佳品ヲ見ルモ一般ニ中位ノモノ多ク製炭法ニ力ヲ注ケルノ點歴然トシテ存シ爆跳、煙烟等ノ無カリシハ幾分進歩ヲ認ムルニ足ル唯僅ニ立消ノ缺點アルモノアリシヲ憾トスルノミ

俵裝ニ就テモ多少ノ注意ヲ拂ヘルモノノ如ク中ニ改良角俵ヲ用フルモノアリト雖其ノ形體、結束等不注意ノ點多キハ惜ムヘシ其ノ他丸俵ニ付テモ多少整頓セラレタル跡ナキニアラサルモ尙改良ノ餘地甚タ多ク製法、製調共ニ一段ノ努力ヲ望マサルヲ得ス

○静岡縣 出品點數四十三、黑炭稍多シ本縣ハ夙ニ製炭ノ業發達シ伊豆炭ノ名ヲ以テ縣外ニ鳴リ殊ニ姥目炭(うばめがし)原料トス(ノ)如キ産額少キモ其ノ品位ハ紀州産ト並稱セラル近來駿河各郡亦熱心ニ改良ヲ講シ進歩歴然タルモノアルハ多トスヘシ然レトモ概シテ之ヲ云ヘハ知名ノ産地トシテ格段ニ優良品ノ見ルヘキモノナカリシハ甚タ遺憾ナリ

俵裝ハ改良ニ苦心ノ跡ヲ見サルニアラサルモ其ノ調製ノ區々ニシテ整一ナラサルノミナラス或ハ虚飾ニ過キテ實用的ナラサルモノ或ハ不體裁ニシテ見ルニ堪ヘサルモノ等アリ一言之ヲ掩ヘハ難

然トシテ其ノ出品者ノ用意ノ存スル所ヲ知ルニ苦ミタリ本縣出品ノ此ノ點ニ於テ著シク他府縣ニ比シ見當リタルハ遺憾ナリ

○愛知縣 出品點數十六、白炭、黑炭相半セリ白炭ハ一、二爆跳スルモノ有リタルモ他ハ概シテ佳品ニシテ見ルニ足リ又黑炭ハ凡テ品質佳良ニシテ些ノ缺點ナク著々改良セラレツツアルノ狀歴然タルハ嘉スヘシ

俵裝ニ付テハ比較的注意ヲ拂ハサルモノノ如ク其ノ甚シキニ至リテハ不潔ナル菰包トナセルモノアリシハ今後一段ノ注意ヲ望ム

○和歌山縣 出品點數十八、凡テ白炭ニシテ品位一定シ概シテ優品ニ富メルヲ見ル就中最優ノモノニ至テハ宛然鋼鐵ノ如キ形質ヲ具ヘ保火、熱量共ニ強烈無比ノ趣アリ是一ハ原料ヲうばめがしニ選ヘルニ因ルト雖抑、亦技術ノ進歩與リテカアルハ疑ノ存セサル所ナリ唯惜ムラクハ出品者寡ク廣ク縣内各地産ヲ比較スルヲ得サリシト由來關東向タル同縣東牟婁郡產ノ出品ナカリシハ遺憾ナリ而シテ同縣ノ爲ニ特ニ一言ヲ加ヘント欲スルモノハ由來本縣ニ於ケル斯業ノ缺點トモ云フヘキハ限リアルうばめがしヲ唯一ノ原料トシテ上等品ノミノ供給ニ熱中セル傾向アルコトニシテ現ニ本縣ノ木炭ハ品質ニ於テハ殆ント天下ニ敵ナキノ狀アリト雖其ノ價格ノ高キト需用ノ狭キハ明カナル事實ニシテ斯業ノ全般ヨリ之ヲ見ルトキハ規模甚小ナリト謂ハサルヲ得然ルニ若シ本縣ニシテ其多年修練シ來レル手腕ヲ以テ樹種ニ拘泥セス又白炭ニ偏セス變通自在アラユル樹種ヲ原料トシ廣ク各種ノ木炭ヲ製出シテ需用者ヲ満足セシメンカ其ノ業況ハ更ニ幾倍ノ發展ヲ見ルニ至ラム所謂備稀記號ノ一點張ヲ以テ市場ニ馳驅スルカ如キハ未タ以テ木炭業ノ技術ヲ誇ルニ足ラス是レ當業者ノ猛省ヲ望ムテ已マサル所ナリ

○山口縣 出品點數三十六ニシテ黑炭ハ白炭ニ倍セリ而シテ黑炭ハ主トシテ檜崎式ニ依リタルモノナルカ改良進歩ノ跡ヲ認ムルニ難カラサルモ尙中ニ煙烟爆跳等ノ缺點ヲ有スルモノアリタルハ惜ムヘシ白炭亦一、二立消ノ存スルアリ概シテ之ヲ云ヘハ黑炭、白炭共ニ十分ニ改良ノ實舉ラス尙一層ノ奮勵ヲ要スルモノアルヘシ

俵裝ハ大體ニ於テ實用的ナルモ中ニ一個ツツ藁包トシテ萱俵ニ入レタルモノアリシカ如キハ之ヲ避ケサルヘカラス其ノ他俵裝概シテ長大ニ過クルノ傾キアリ取扱上不便多カルヘシト認メラルルヲ以テ將來此ノ點ノ工夫改良ヲ要スヘシ

○宮崎縣 出品點數五十三、凡テ白炭ニシテ品位ノ一定セルハ和歌山縣ニ讓ラス優品亦乏シカラサルナリ殊ニ本縣ノ賞スヘキ點ハ原料樹ヲ一種ニ限ラス各種ノ原料ヲ以テ巧ニ製炭スルニ在リ現ニ今回ノ出品ニ於テモ樅其ノ他雜木ヲ原料トシ見ルヘキ優品ヲ出シタリ唯一、二ノ批難ヲ加フヘキハ製品ノ選別不十分ニシテ爲ニ商品トシテノ價值ヲ損セルモノヲ散見シタルニアリ是レ本縣ニ在リテハ從來燒込ノ習慣アリタル其ノ餘弊トモ見ルヘク深ク咎ムヘキニアラスト雖尙漸ヲ逐フテ斯種ノ改良ニ努力セムコトヲ望ム

俵裝ニ於テモ全然一定セラレ從來極メテ粗雜ノ習慣アリタルモノ今回ノ出品ニ一モ其ノ迹ヲ見サルハ喜フヘシ唯今後之カ實行ニ力ヲ注クト同時ニ更ニ進ンテ貫量ノ改良ニモ考慮ヲ要スルモノアルヘシ
今回出品ノ最優等者タル小田清兵衛ノ出品解説書ハ斯業ノ參考トナスニ足ルヲ以テ之ヲ抄録(其二)ス

○臺灣 出品點數三、黑炭ニハ煙烟ノ缺點ナキモ白炭ニハ爆跳スルモノアリ尙大ニ改良ノ餘地アルヘシ唯同地方ノ產品トシテハ意外ノ良品ニシテ將來ニ嚮望スルニ足ルモノアルハ喜スヘシ

二 醋酸石灰

醋酸石灰ハ出品數五十七點其ノ出品者五十二人ナリ從來我國ニ於ケル醋酸石灰ハ纔ニ製炭ノ副業トシテ極メテ粗惡ナルモノヲ製造セルニ止マリ大部分ハ外國ヨリノ輸入ニ待チタルモ近來之カ獎勵盛

ナル爲熱心ナル企業者漸ク増加シ今回ノ如ク多數佳品ノ出陳ヲ見ルニ至リタルハ大ニ欣フヘキ現象ナリトス

抑モ醋酸石灰ハ工業用、食用及藥用トシテ多量ニ用キラルル醋酸ノ原料タルノミナラス綿火藥製造上重要ナル「アセトン」ノ原料タリ而シテ其ノ製造方法ハ之ヲ大別シテ二トナス一ハ「レトルト」ヲ用キテ木材ヲ乾縮シ得タル木醋酸液ニ石灰乳ヲ混シ蒸發乾固シタルモノニシテ此ノ方法ニ於テハ醋酸石灰ハ主產物ニシテ木炭ハ副產物ナリ他ハ即チ炭竈ノ煙突ヨリ出ツル煙ヲ冷却シテ得タル木醋酸液ヨリ製スルモノニシテ此ノ場合ニ於テハ所謂廢物利用ニシテ木炭ノ副產物ニ外ナラス而シテ現今我國ニ於テ木材乾縮ヲ行ヘルハ日本醋酸製造株式會社ノ經營セル鹽原乾縮工場及樺太廳ノ經營セル豐原乾縮工場等ニシテ其ノ他小規模ノモノハ靜岡縣ノ北川乾縮工場及ヒ千葉縣ノ南總林產物製造所等アリト雖此等ノ工場ニテ製造スル醋酸石灰ノ全生産量ハ今尙我國ニ於テ消費スル額ノ幾分ヲ補フニ過キス而シテ一方ニ於テ炭竈ヨリ醋酸石灰ヲ製造スル事業ハ近年漸次進歩擴張ノ氣運ニ向ヘルモ未タ其ノ生産量少ク且品質劣レルヲ以テ依然海外ヨリ輸入ヲ仰クノ状態ニアリ試ニ最近數年間ノ輸入額ヲ示セハ左ノ如シ

年次	數量	金額	年次	數量	金額
明治四十三年	三、三九六、五六八	二四〇、三八二	大正元年	三、九五四、二四二	二九二、〇一〇
同 四十四年	四、六三四、九七二	三二五、九七七	同 二年	六、八二九、二九四	五五二、八四六

我國ニ於ケル木炭ノ消費量ハ甚大ナルヲ以テ製炭事業ハ全國到ル處ニ行ハレサルハナシ從テ其ノ炭竈ヲ利用シテ醋酸石灰ヲ製造スルハ大ニ獎勵スヘキコトナリトス而シテ此ノ炭竈ヲ利用シテ製造シタルモノハ其ノ品質ニ於テハ素ヨリ乾縮法ニヨリ精巧ナル機械ヲ用キテ製造スルモノノ如ク優品ヲ得難シト雖木醋酸液ノ精製即チ「ターナル」ノ分離、石灰ノ混合、乾燥等ニ注意スレハ佳品ヲ生産スルコト決シテ難キニアラス若夫内地ニ於テ佳良ナル品質ノ生産多額ニ上ルニ至ラハ管ニ原料ノ輸入ヲ防壓スル

ニ止ラス醋酸製造事業ノ進歩ト共ニ其ノ製品ヲ支那方面ニ輸出スルニ至ルヘク又我國ニ於ケル工業ノ進歩ト共ニ人造藍等ノ製造事業起ルニ至ラハ其ノ原料トシテ純良ナル氷醋酸ノ新用途ヲ生スルニ至ルヘシ

出品人中日本醋酸製造株式會社ハ栃木縣鹽谷郡鹽原村ニ乾縮工場ヲ設ケ其ノ製造ニ從事スルモノニシテ品質ノ優良ナル近來舶來品ヲ凌駕スルニ至レリ而モ同會社ノ熱心ナル勸誘ハ各地製造人ノ奮勵改良ニ大ニ與リテ力アルモノト云フヘシ

尙本社カ是等醋酸石灰及其ノ輸入品ヲ精製シテ醋酸ノ輸入ヲ防壓セシコト頗ル大ナルモノアリ左ニ近者數年ノ趨勢ヲ表示セン

年度	輸入高	會社製造高	年次	輸入高	會社製造高
明治四十年	一、一〇二、二七七、三	八五、〇〇〇、〇	明治四十四年	五九、五二〇、七	一一、二二〇、〇〇〇、〇
同四十一年	一、一九八、三六二、九	一、一〇〇、〇〇〇、〇	大正元年	三七、五三七、一	一、三〇〇、〇〇〇、〇
同四十二年	一、〇二二、九一九、五	一、五九〇、〇〇〇、〇	同 二年	九、二二九、一	一、五〇〇、〇〇〇、〇
同四十三年	二、一〇一、四二七、一	一、七〇〇、〇〇〇、〇			

（本社製造高數量中稀醋酸ハ全部氷醋酸ニ換算計上ス尙四十四年輸入高二二、四二七封、一ノ内上半季一八一、九四〇封六下半季二九、四八六封、五ニ減少セリ）

製炭餘烟利用製造法ニヨルモノニシテ和歌山縣ノ出品中一、二優品ヲ認メタリ該優品ノ如キハ此ノ種製造法ニヨルモノトシテハ最良品トシテ數フルヲ得ヘシ蓋シ同縣ハ斯業ノ發達比較的早ク熱心奮勵ノ結果ニ因レルモノナルヲ信ス又埼玉縣ハ近來ノ發達ニ係ルモ其ノ産額頗ル多キニ至レルノミナラス且佳品ニ富メルハ賞スヘシ其ノ他ノ各縣出品ハ一、二ヲ除キテハ未タ一般ニ品質粗惡ノ域ヲ脱セス宜シク相戒メテ其ノ改良ヲ圖ルヘキナリ更ニ各府縣ノ出品ニ付テ之カ短評ヲ試ミン

○東京府 出品點數、人員各一即チ日本醋酸製造株式會社ニシテ同會社ハ明治四十三年ヨリ栃木縣鹽

谷郡鹽原村ニ木材乾留工場ヲ設置シ醋酸石灰及木精製造ニ從事シ乾留原料年六千棚ヲ要スル豫定ナリト謂フ又同社ハ各地方ニ向テ炭窠餘烟ノ利用ヲ勸誘シツツアリ而シテ其ノ製品ノ優良ナルハ舶來品ヲ凌駕シ年額十萬貫ニ達セリ同工場ニ於ケル製品及副生品ハ總テ東京ニ輸送シ更ニ精製セラルルナリ解説書ヲ抄録(其二)シテ參考ノ資トセン

○埼玉縣 出品點數人員各十七ニシテ其ノ數ノ多キハ本會出品府縣中第一位ニアリ之レ製造者ノ多キニ基クモノナルヘシ元來本縣ニ於ケル醋酸石灰製造ハ明治三十五年高野林太郎ノ創業ニ係リ幾多ノ苦心研究ヲ經テ漸ク目的ヲ達シ爾來其ノ普及ニ昂メツツアリシモ中途死亡ノ厄ニ罹リシヲ以テ内藤龜三郎、棚山榮藏等ノ有志相謀リ四十四年更ニ獎勵會ヲ組織シ會員百名ニ及ヒ傳習研究ノ結果今日ノ如ク發展スルニ至リタルモノニシテ其ノ地區ハ秩父郡大瀧村ニ屬シ山林豊富ナル地方ナレハ將來益、發展スルニ至ルヘシ

本縣ニ於テハ棚山榮藏ノ出品ニ係ルモノ品質最優良ナリ同人ハ多年斯業ノ經驗ヲ有セルモノニシテ其ノ勞嘉スヘシ他ニ二、三ノ佳品アリタリト雖概シテ純醋酸石灰含有量寡少ナルモノ少カラサルハ遺憾ナリ一層ノ努力改良ヲ望ム

○群馬縣 出品點數人員各五ナリ而シテ本縣ノモノハ吾妻郡ノ一部ニシテ創始日尙淺ク優良品タラサリシト雖短時日間ノ練磨トシテハ稍、見ルヘキモノアリ今後ノ努力ヲ積マハ佳品ヲ出スノ期遠キニアラサルヘシ一段ノ奮勵ヲ望ム

○栃木縣 出品點數人員各五ナリ本縣ハ夙ニ斯業ノ創始ヲ見タルニ拘ラス其ノ發達遲々トシテ振ハサルハ惜ムヘシ改良モ亦鈍キカ如ク純醋酸石灰含有量寡少ニシテ佳品少キハ甚タ遺憾ナリ

○千葉縣 出品點數人員各二ナリ此ノ内南總林產物製造所ハ乾留裝置ヲ以テ製造スルモノニシテ其ノ產額一萬數千貫ニ及ヒ製品亦優良ナリ他ハ未タ優品トハ稱シ難キモ今後努力セハ佳品ヲ得ルニ至ラン

○静岡縣 出品點數六人員三ナリ何レモ純醋酸石灰含有量少ク佳品ト稱スルヲ得ス大ニ改良ヲ要ス

○愛知縣 出品點數人員各二ナリ是亦優品トハ稱シ難キモ稍、見ルヘキモノアリ

○岐阜縣 出品點數人員各四ナリ一、二佳品ノ見ルニ足ルモノアリ他日更ニ改良ノ效果ヲ顯ハサンコトヲ望ム

○和歌山縣 出品點數五人員四ナリ本縣ニ於ケル斯業ノ開始ハ比較的早キノミナラス近來益、發展シテ明治四十二年頃ヨリ從業者ノ數大ニ増加セリ出品人中濱口亮太郎ハ同地方ニ於ケル斯業ノ卒先者ニシテ其ノ出品ノ品質モ炭窠ノ煙ヲ利用シテ製造シタルモノトシテハ最モ優良ナルモノナリ其ノ解説書ハ別紙ニ抄録(其三)シテ一般ノ參考ニ供スルコトトセリ而シテ本縣ノ出品ハ概シテ品質良好ナリシト雖尙劣等ノモノナキニアラス一段ノ改良ヲ望ム

三 粗木精

今回ノ出品ハ日本醋酸製造株式會社及南總林產物製造所ノ製造ニ係ル二點アリシノミ本品ハ醋酸石灰ノ如ク炭窠ヨリ簡單ニ製造スルコト至難ナレハ乾留法ニ依ラサル可ラス木精ハ「フォルマリン」製造ノ原料トシテ最重要ナルモノナリ

現今消毒劑トシテ最用途多キ「フォルマリン」ハ從來輸入品ノミナリシカ昨年ヨリ日本醋酸製造株式會社ニテ之カ製造ノ設備ヲナシ始メテ我國ニ於テ製造セラルルニ至レリ今回附屬品トシテ出品セルモノハ品質頗ル佳良ナリ

四 木タール

木「タール」モ輕、重「タール」各一點宛ノ出品アリ是亦木材乾留ニヨル副產物ナリトス何レモ普通品ニシテ特ニ賞スヘキ點ヲ認メス

五 其ノ他

炭團ノ出品ハ七點其ノ人員五人ナリ東京府及山形、神奈川地方ノモノニシテ何レモ木炭代用トシテ屑物ノ利用ニ係リ審査ハ肉眼審査及器械的審査ニヨル之ヲ在來ノモノニ比スレハ或ハ機械ヲ以テ原料粉末ヲ均一ナラシメ或ハ廢物タル鋸屑ヲ利用シ或ハ硝石ヲ混和シ火付ヲ早カラシメタル等稍見ルヘキモノアリ

松烟ハ愛知縣ヨリノ出品ニシテ二點二人、線香用木粉ハ愛知縣及臺灣ヨリ各二點二人ナリ何レモ未タ佳品トハ稱シ難シ

懷爐灰四點、椅子灰一點、蚊燻一點ハ東京市内ヨリノ出品ニシテ進步改良ノ點未タ見ルニ足ルモノ少シ焚付ハ神奈川縣ノ出品ニシテ、松かさヲ利用シタルハ多トスヘキモ未タ佳品ニ數フル能ハサルハ遺憾ナリ右ノ外、潤葉樹乾留器一點、佐倉炭製造法一點アリト雖是亦見ルニ足ラス

宮崎縣東白 杵郡延岡町 小田清兵衛出品木炭解説書抄錄 (其一)

一、沿革 創業ハ正徳年以前ナルモ舊記詳ナラス大ニ事業ヲ擴張シタルハ正徳年間ニシテ引續キ營業ヲナシ漸次數量モ亦増加シ天保二年ニ至リ製法ニ改良ヲ加ヘ明治五年更ニ改良ヲ施シ明治四十三年中日向木炭組合ニ加入シ益斯業ノ改良ト發達トヲ計レリ

二、製法 竈ノ大サハ奥行一丈一尺、巾一丈二尺、高七尺トシ其ノ後部ニ障子ヲ設ケ竈ノ四隅ニ各一個ノ目ヲ穿ツ

原料樹木ハ長サ五尺乃至七尺ニ切斷シ之ヲ竈内ニ順次ニ竝立シ改良法ト稱スル投込燒ニヨリテハ竝立スルコトナク地面ニ平行ニ之ヲ投込、竈口上部ニ枯枝ヲ挿入點火シ約四時間後點火部ヲ塗り塞キ凡ソ十六時間ヲ經タル後再ヒ火ヲ點シテ火勢ヲ計リ其ノ度合ニヨリ上部ノ點火口ヲ塗り塞キ下部ニ縱三寸、巾六寸位ノ口ヲ開キ四隅ノ目ヨリ空氣ノ供給ヲ加減シ火勢ヲ見テ日ヲ塞キ約七日後縱一尺五寸、横二尺五寸程開キ赤熱セル炭木ヲ竈外ニ極キ出シ粉炭ヲ掛ケテ火氣ヲ消滅ス爾後之ヲ

貯藏小屋ニ移シテ製俵ス

改良法ト稱スル投込燒ニアリテハ從前ハ廢棄シテ顧ミサル小木並ニ枝ノ類ヲ原料トシテ材ノ利用ヲ計ル此ノ法ヲ行フニハ前記ノ燒方ニヨリ炭ヲ竈外ニ出シタル後凡ソ三十分ヲ經テ原料ヲ投入シ目ヲ閉塞シ蒸シ置キ竈口ノ下部ヨリ點火ス尙竈口空氣ノ通路ニ當ル部分ニハ木炭トシテ價値ナキ樹木ヲ置配シ以テ原料ノ徒費ヲ防クニ勉ム

前法ニアリテハ一竈ヨリ約五十俵改良法ニアリテハ約三十俵ノ木炭ヲ得ルヲ通例トス

三、産額及販路 産額年金拾壹萬四千圓ニシテ販賣先ハ大阪、京都、伏見地方トス

東京市本所區柳島横川町

日本醋酸製造株式會社出品醋酸石灰解説書抄錄 (其二)

一、創立主旨及沿革 本社創立ノ趣旨ハ國家經濟上最至大ノ關係ヲ有スル林業ノ新副産物ヲ興シ化學工業上ノ開發ヲ促シ吾人カ常ニ憂慮措ク能ハサル輸出入ノ不均衡ヲ矯メ更ニ進ンテ製品ヲ海外ニ輸出シ無盡藏ノ廢物ヲ利用シテ新財源ヲ啓發シ聊カ國家ニ貢獻スル所アラントシ明治二十七年五月現專務取締役加藤昇一郎カ其郷里ナル栃木縣上都賀郡落合村ニ一工場ヲ起シ佛獨諸國ニ於テ採用セル方式ニ則リ木材乾留ノ諸機械ヲ設備シ同年八月ヲ以テ事業ヲ開始シ爾來孜々勵精數年ニ涉リシモ本邦ニ於ケル創始ノ事業ナルニヨリ製造上ノ研究、工場ノ經營等種々ノ困難ニ遭遇シ漸次事業ノ方針定マルニ及ヒ乾留法ヲ應用シテ木炭燒竈ノ噴烟ヲ捕聚シ醋酸石灰ヲ製造スル簡易ノ方法ヲ廣ク炭業者ニ傳習シ專ラ鼓舞獎勵ニ勉メシ結果其ノ産額漸ク増加シ來リタルヲ以テ明治三十五年七月資本金拾萬圓ノ株式會社ヲ興シ東京市内現在ノ地ニ工場ヲ設ケ醋酸及アセトン並醋酸鹽類ノ製造ヲ開始シ爾來數年間種々研究ノ歩ヲ進メシモ精良品ヲ出スニ至ラサリシト外國品ノ輸入益、多ク其ノ競争激甚ニシテ營業上非常ノ困難ヲ極メシモ醋酸ノ需要ハ年一年ニ増加シ輸入品ノ數量

ハ倍加スルノ勢ヲ呈セシニヨリ不完全ノ機械ヲ以テ其ノ需要ヲ充タスヘカラサルヲ感シ獨逸國新式ノ機械ヲ採用シテ製造法ヲ改良スルノ必要ヲ認メ澁澤男爵、大倉喜八郎、馬越恭平、植村澄三郎其ノ他實業家諸氏ノ賛成ヲ得明治三十九年九月資本金ヲ參拾萬圓ニ増加シ同四十年現在ノ新工場ヲ建築シ最新式醋酸製造機械ヲ購入シ四十一年二月ヨリ運轉ヲ開始シタルカ成績良好ニシテ其ノ品質ノ純良ナルト價格ノ低廉ナルトハ大ニ市場ノ好評ヲ博セシモ當時ハ輸入品全盛ノ時代ニシテ容易ニ外品ヲ驅逐スルコト能ハス爾來數年間輸入品ノ競争壓迫最激甚ヲ極メ經營頗ル困難ニ陥リ之ニ對スル當社ノ苦心ハ實ニ慘憺ノ極ニ達セリ而シテ此間當社ノ努力ハ漸次勢力ヲ擴張シ輸入税ノ保護ト相俟テ去ル明治四十三年下半年ニ至リ漸ク外國品ノ輸入ヲ減シ同四十四年以來殆ト其ノ輸入ヲ杜絶シ當社ノ製品ノミヲ以テ全國ノ需要ニ應シ尙餘力アルニ至リタルハ當社ノ最満足スル所ニシテ私ニ斯業ニ對シテ誇リトスルトコロナリ

醋酸ノ製造販賣其ノ緒ニ就クヤ更ニ「アセトン」工場ノ新築ニ著手シ獨逸國ヨリ最新式ノ機械ヲ購入シ四十二年二月ヨリ運轉ヲ開始シタルニ幸ニ精良品ヲ產出スルヲ得現ニ海軍用火藥ノ製造所タル神奈川縣平塚町日本火藥製造株式會社ハ其ノ所用「アセトン」全部本社ノ製品ニ待ツニ至レリ又普通工業用トシテハ「セルロイド」並擬革製造用等ニ需要セラレ賣行最モ良好ニシテ今ヤ輸入品ハ全ク杜絶シ本社ノ製品ノミヲ以テ市場ヲ充足シ得ルニ至レリ

製造上ノ成績ハ以上叙述ノ進步ヲ顯ハセシモ原料供給ノ點ニ於テ運々トシテ振ハス既記ノ如ク十數年來全國ノ製炭家ニ對シ熱心ニ醋酸石灰ノ製造ヲ獎勵シ且ツ農商務省及各府縣等ニモ屢、其ノ獎勵ヲ懇請シ產額漸次増加セリト雖モ本社カ消費スル醋酸石灰ノ數量ニ比スレハ僅ニ其ノ一割ニ達スルノ有様ナルニヨリ年々米國ヨリ多量ノ醋酸石灰ヲ輸入シ以テ其ノ需要ヲ滿タスノ止ムヲ得サルノ状態ニアリ抑モ我國ノ如キ山林豊富ノ地ニ於テ林業上ヨリ得ヘキ產物ヲ輸入スルハ本社創立ノ主旨ニ相反スルノミナラス一朝有事ノ時ニ當リ火藥ノ原料ヲ缺クニ於テハ實ニ容易ナラサルヲ

以テ資本金ヲ六拾萬圓ニ増加シ明治四十四年七月歐米ノ例ニ倣ヒ大規模ノ木材乾留工場ヲ栃木縣鹽谷郡鹽原村ニ設置シ同年八月運搬ヲ開始シ爾來二箇年有半種々研究ノ結果今ヤ輸入品ヲ凌駕スル良質ノ醋酸石灰並粗木精、木炭、木タール等ヲ生産シ以テ東洋ニ於ケル木材乾留業ノ模範工場タルニ至リタリ然レトモ當社カ年々消費スル所ノ醋酸石灰ハ一ノ鹽原木材乾留工場ノ生産品ノミニテハ到底引足ラサルニ付今後各地ニ同種ノ工場ヲ起シテ他日醋酸石灰ノ輸入ヲ外國ニ仰カサルノ方針ヲ確立セントスル計畫ナリ

木材乾留ニヨリ生産セル粗木精ハ之レヲ精製シテ「フォルマリン」製造ノ原料ニ供シ輸入品ヲ防遏セシムコトヲ期シ獨逸國最新式ノ木精精製機及「フォルマリン」製造機ヲ購入シ大正二年十一月ヨリ其ノ製造ニ著手シ既ニ外國品ト同一ナル優良品ヲ製造シ市場ニ販賣シツツアルモ其ノ原料タル粗木精ハ内地ニ於テ未タ十分ナル產額ヲ得ル能ハサルニヨリ直チニ輸入「フォルマリン」ヲ杜絶スルノ域ニ達スルコト能ハサルヘキモ前項ニ記スル如ク木材乾留工場ノ増設ニ從ヒ漸次原料ノ供給豊富トナルヘキニ付數年ノ内ニハ醋酸「アセトン」等ノ如ク全然外國品ヲ驅逐スルノ日アルヘキヲ信シテ疑ハス

醋酸ノ需要ハ毎年増加ヲ示シツツアルニヨリ大正二年十二月分工場ヲ大阪府下ニ新設シ諸機械ノ設備全ク完成セリ不日營業ヲ開始セントス

二、工場設備 本社 汽鐘四個、三百五十馬力外ニ七十五馬力ノ電動機ヲ使用ス

醋酸工場ニ在リテハ分解機四個、再製蒸餾釜四個、精製蒸餾釜三個、真空唧筒二臺、空氣壓搾機一個、スタラツパー一個其ノ他一切ノ附屬器械ヲ設備ス「アセトン」工場ニアリテハ醋酸石灰、乾留レトルト九臺、再製蒸餾釜二個、精製蒸餾釜四個及一切ノ附屬器械ヲ設備ス

「フォルマリン」工場ニアリテハ「マイヤー」氏木精精製連續蒸餾機一式及「フォルマリン」製造裝置一式ヲ設備ス

鹽原木材乾留工場ニ在リテハ木材乾留用「レトルト」二基、中和槽二個、木精蒸留機二個、真空蒸發機二個、同轉式圓筒形鐵製乾燥機一個其ノ他一切ノ附屬器械ヲ具備ス
 大阪工場ニ在リテハ分解機二個、再製蒸留釜二個、精製蒸留釜一個、真空唧筒一基、空氣壓搾機一個、スクラッパ一一個其ノ他一切ノ附屬器械ヲ設備ス

三、醋酸石灰製法 木材ヲ鍊鐵製水平式乾留爐内ニ裝填シテ乾留ヲ施行ス然ルトキハ木炭ハ釜内ニ殘留シ木瓦斯發生ス而シテ木醋酸(メチールアルコール)及アセトン分ヲ含有ス(ハ水分ト共ニ蒸氣トナツテ發生ス此蒸氣ハ凝縮性瓦斯ナリ數個ノ「タール」分離機ヲ通過スル間ニ「タール」分ト分離セシ後大ナル多管式冷却機ヲ通過ス此ノ際全ク凝縮作用ヲ受ケテ液體トナリ貯槽ニ收容セラル是即チ木醋酸ナリ木醋酸ヲ中和槽ニ移シ之ニ適當量ノ石灰乳ヲ注加シ弱アルカリ性トナス之ヲ中和液ト稱ス中和液中ニ醋酸石灰ノ外ニ木精分ヲ含有ス木精分ヲ分離收取スルノ目的ヲ以テ所謂脫精塔(蒸留裝置)ヲ通過セシム此所ニ於テ中和液中所含ノ木精ハ全部分離セラル脱精後ノ中和液ハ之ヲ真空蒸發機ニ移シ水分ヲ蒸發シテ稠密ナラシメ更ニ自働圓筒乾燥機ニヨリ又更ニ鐵板上ノ乾燥ニヨリ醋酸石灰ヲ製造ス之ヲ麻袋ニ入レ十七貫入トナシ本社ニ輸送シ水醋酸アセトン製造ノ原料トス
 本品位ハ毫モ輸入品ニ劣ラス八二%乃至八四%ノ醋酸石灰ヲ含有ス
 四、産額 大正二年度ニ於ケル製品産額左ノ如シ

一 本社		品名		産額		金額	
純良水醋酸	一、六五〇、〇〇〇	純アセトン(海軍火藥用)	五〇〇、〇〇〇	二五〇、〇〇〇	二五〇、〇〇〇	二五〇、〇〇〇	
工業用水醋酸	五〇〇、〇〇〇	アセトン油類	二五〇、〇〇〇	一五〇、〇〇〇	一五〇、〇〇〇	一五〇、〇〇〇	
稀醋酸(全部)	六七七、〇〇〇	粗木	五五、〇〇〇	一五、〇〇〇	一五、〇〇〇	一五、〇〇〇	
局方稀醋酸	八〇、〇〇〇	粗木(精)	七、〇〇〇	七、〇〇〇	七、〇〇〇	七、〇〇〇	
醋酸塩類	一一〇、〇〇〇	計	八九五、五〇〇				

二 鹽原木材乾留工場		品名		産額		金額	
醋酸石灰(八〇%)	一〇〇、〇〇〇	木	一、二〇〇	六、二五〇	六、二五〇	六、二五〇	
粗木精(八〇%)	一八〇、〇〇〇	計	一一二、二五〇				
木炭	四四〇、〇〇〇						

和歌山縣日濱口亮太郎出品醋酸石灰解説書抄録(其三)

一、沿革 明治二十一年日高郡南部町所在ノ某工場ニ於テ木材乾留ニヨリ鐵液ヲ製造セルヲ見大ニ感スル所アリ此ノ方法ヲ炭竈ニ應用シ以テ其ノ廢烟ヨリ鐵液ヲ製セハ同一ノ結果ヲ得ルナラント思惟シ即チ直ニ炭竈煙導ニ銅管ヲ供ヘ冷却裝置ヲナシ漸ク木醋酸ヲ得鐵液ヲ製シタルモ乾留液ヨリ製シタルモノニ比シ品質遙ニ不良ニシテ市場ノ賣品トナスニ至ラス事業一時中絶スルニ至レリ然リト雖モ日々炭竈ヨリ飛散シ去ル煙ヲ徒ニ座視スルニ忍ヒス種々考慮ノ折柄農科大學教授守屋理學士ヨリ歐洲各國ニテハ木醋酸ハ専ラ醋酸石灰トシテ盛ニ製造セラレツツアレハ日本炭竈ニモ之ヲ應用セハ定メテ好結果ヲ得ラルヘシトノ報ニ接シ爰ニ始メテ醋酸石灰製造業者タラントノ志望ヲ起シ即チ西牟婁郡上芳養村及日高郡高城村ニ製造工場ヲ設置シ在來ノ木炭商ヲ廢シ本業専門トシテ全力ヲ注キ漸次擴張ノ機運ニ向ヒシニ測ラスモ日露ノ開戦トナリ戦後一時販路杜絶シ茲ニ再ヒ事業ノ頓挫ヲ來シタリ而シテ縣ニ於テモ亦諸方ニ向ツテ需要者ノ調査ヲナシタルモ遽ニ之ニ應スルモノナク到底挽回ノ見込ナキ窮狀ニ陥ルニ至レリ然ルニ此ノ時恰モ東京ノ日本醋酸製造株式會社ハ獨逸ヨリ新式製造機械ヲ購入シ各地ニ向ツテ盛ニ醋酸石灰ノ購入ヲナスニ際會シ茲ニ初メテ從來ノ素志ヲ開發スルノ機運ニ向ヒ漸次工場ヲ擴張シ以テ今日ノ盛況ヲ呈スルニ至レリ

二、製法 炭竈煙導ニ土管或ハ竹ヲ以テ逆流裝置ヲ施シ然ル後木炭蒸熱ノ餘烟ヲ誘導冷却スレハ木醋酸溜出ス之ヲ製造工場ニ運ヒ石灰ヲ以テ中和シ中性トナシ不純物ヲ除キ澄明スルヲ待テ蒸發鍋ニ

移シ漸次結晶ヲ見ルニ至リ之ヲ鐵板面上ニテ徐熱乾燥スルナリ斯クシテ得タルモノハ平均純醋酸含有量七十五%内外ナリ

三、産額販路 産額大正二年度四萬五千貫ニシテ販路ハ東京ナリ

第十分掌審査報告

報告員 小林 正旭

本分掌ノ審査ヲ經タルモノハ第五十六類中纖維製品原料、雜林產物及是等ニ關スル器具器械並製造ノ方法及成績等ニシテ即チ二、五及六ノ三項ニ屬スル出品トス其ノ點數七十二、人員四十六名ニ過キスシテ點數ヨリ之ヲ見レハ臺灣ノ二十五點第一位ヲ占メ朝鮮ノ十三點之ニ次キ東京府、關東州ノ各十一點更ニ之ニ次キ人員ヨリ之ヲ見レハ朝鮮ノ十三名首位ヲ占メ臺灣ノ十二名、東京ノ九名等之ニ次ケリ今其ノ出品ノ種類、點數、人員及授賞數等ヲ舉クレハ左ノ如シ

其一 府縣別授賞數一覽表

府縣	出品點數	出品人員	授賞數				計	備考
			金牌	銀牌	銅牌	褒狀		
府	一一	九				二		
東京	二	一						
埼玉	五	一						
廣島	三	一						
宮城	一	一						
秋田	一	一						
沖繩	一	一						
臺灣	二五	二			二	一		
朝鮮	一一三	一三			二	四		
關東	一一	一				一		
計	七二	四六			二	一八		

出品人員ニ對スル授賞人員歩合三九%トシテ

其二 出品種類別授賞數一覽表

類別	種別	名稱	出品點數	出品人員	授賞數				備考
					金牌	銀牌	銅牌	褒狀	
五六	二	マニ	一	一					
		檜皮	五	一					
		菅繩	一	一					
		ビロ	一	一					
		月桃	六	一					
		ニセアカシヤ纖維	五	一					
		同上	二	一					
		タコノキ、ビロ	一	一					
		林投葉帽子原料	二	一					
		小計	二四	一五					
		杉皮	六	一					
		檜皮	一	一					
		榆木	二	一					
		ニセアカシヤ乾葉	四	一					
		胡桃	四	一					
		五葉松	二	二					
		椰子	二	二					
		冬栢	一	一					
		藻玉	一	一					
		鷄母	一	一					
		桔梗	一	一					
		紫梗	一	一					
		木賊	三	一					
		小計	三四	一四					
		總計	五八	二九					
		東京四、埼玉二							
		東京							
		關東州							
		朝鮮							
		臺灣一、東京一							
		臺灣							
		朝鮮							
		宮城三、秋田一							
		朝鮮							

○林投及檳榔葉 林投葉帽子原料トシテハ東京府ヨリ僅ニ二點ノ出品アリシノミニテ本品ハ近來其ノ製法著シク進歩シ殆ント本「バナマ」ニ劣ラサルニ至リシニ拘ラス今回其ノ出陳ノ少カリシハ最遺憾トスル所ナリ又林投及檳榔葉ヲ殆ント天然ノ儘ニテ利用セルハ小笠原島各村ヨリノ出品檳榔葉屋根及林投葉壁張ニシテ其ニ長期ノ使用ニ堪ヘ價格亦比較的低廉ニシテ雅致ニ富ミ暖地家屋ニ適スルモノト認メラレ豐富ナル熱帶林ノ副産物利用上ヨリ觀察シ好出品タルヲ失ハサルヘシ

○アカシヤ樹ノ利用ニ關スル出品 アカシヤ樹ノ利用方法ヲ研究シ十數種ノ出品ヲ爲セルハ關東州ノ鹿島清三郎ニシテ即チ材部ハ木炭、纖維及製紙原料トシ葉部ハ飼料、肥料又ハ茶ノ代用品トシテ利用セルルヲ示セルモノナルモ樹葉ノ飼料及肥料トシテ相當ノ價值アルハ已ニ略ホ定説ノアル所ニシテ敢テ珍トスルニ足ラサルヘク又材部ヲ木炭纖維及製紙原料トナスニ付テモ未タ特有ノ長所ト認ムヘキ點ナク其ノ樹葉ヨリ製造セル茶ノ代用品モ亦尙一層ノ研究ヲ待タサル可ラサルモノト認メタリ然レトモ從來比較的輕視セラレタリシ「アカシヤ」樹ノ利用方法ニ付熱心研究ヲ進メ居レルハ賞揚スルニ足ルヘシ

○杉及扁柏樹皮 杉、扁柏ハ我國林業上ノ主要樹種中首位ヲ占ムルモノニシテ年産額モ甚タ多キニ依リ其ノ樹皮利用ノ巧拙ハ林業ノ收益ニ尠カラサル影響アルヘシ然ルニ今回ノ出品ハ其ノ點數モ少ク品質モ見ルニ足ルヘキモノ少カリシハ遺憾トスル所ニシテ剝取ノ季節ニ注意シ乾燥ヲ充分ナラシメ適當ナル手入ヲ加フルハ勿論更ニ新用途ノ研究ヲ爲スハ將來益、其ノ産額ヲ増加スヘキ是等ノ樹皮利用上特ニ注意スヘキ要點ナルヘシ

○椰子實 椰子實中臺灣ヨリ出品セルモノハ十餘年前紅頭嶼ヨリ種子ヲ得テ臺東廳下卑南街ニ播種シタルモノノ生長結實セルモノニ係リ形態整正巨大ニシテ實用ニ適スルモノト認メ椰子樹造林ノ獎勵ヲ爲スニ付テノ好參考資料ナルヘシ

○鷄母珠 鷄母珠ハ漢名相思子和名唐小豆又ハ南蠻小豆ト稱スル草本ノ果實ニシテ近時眼病藥トシ

テ使用セララルルニ至リ出品人服部鐵太郎ハ其ノ試驗栽培ニ着手シ廢物タリシ林野ノ副産物利用ノ端緒ヲ開キシハ賞揚スルニ足ルヘシ

○籐 籐ハ皆臺灣ヨリノ出品ニ係リ印度及南洋諸島等ノモノニ比スレハ其ノ品質著シク劣レルカ如キモ其ノ材質強韌ニシテ加工宜シキヲ得ハ椅子、篋、籠、敷物等ニ利用セラレ以テ外國品ノ輸入ヲ防止スルヲ得ヘク臺灣ニ於ケル森林副産物中最重要ナルモノトシテ其ノ採取事業ノ健全ナル發達ヲ獎勵スヘキモノト認ム

以上ノ外出品ノ種類尙十數種ニ上リシト雖モ何レモ點數甚タ僅少ニシテ且多クハ其ノ採取又ハ利用ノ方法等ニ付改良ヲ加ヘタル點ナク唯天産物ノ若干ヲ出陳セルニ止マリ殆ント批評ノ價值ナキモノノミナリシハ最遺憾トスル所ナリ

第十一分掌審查報告

報告員 和田 匡 夫

本分掌ニ屬スルモノハ菌蕈ノミニシテ其ノ出品總數二百五十一點出品者二百四人ノ種類ニ別テハ椎茸二百三十八點同榑木一點皮茸香茸二點乾茸(まひたけ)一點及木耳八點(ゑぶりこ)二點ナリ即チ椎茸最多數ヲ占メ他ハ寥寥見ルニ足ラス而シテ椎茸出品ノ最多キハ大分縣八十四點、宮崎縣六十二點、靜岡縣六十一點ニシテ其ノ他ノ地方ハ多キハ七點少キハ一點ニ過キス又木耳ハ東京府小笠原島ヨリ皮茸ハ愛知縣、乾茸ハ私田縣(ゑぶりこ)ハ樺太ヨリ出品セリ

之ヲ總評スレハ椎茸ハ出品數多キニ居レルノミナラス其ノ品位ニ於テモ優品ニ富ミ其ノ他ノ雜菌ハ木耳ニ一、二優品アリタルノ外他ハ見ルニ足ルモノナシ其ノ審査ノ結果優等ノ賞ニ入レルモノ椎茸ハ榑木ヲ合セテ六十三點、木耳ハ二點ナリ而シテ出品府縣中最秀タルハ靜岡、宮崎、大分ノ三縣ニシテ何レモ全國有數ノ椎茸産地トシテ三者鼎立ノ勢ヲ呈シタリ之ト相對シテ觀者ノ眼ヲ惹キタルハ大阪椎茸商仲間組合ノ出品ニシテ此ノ對照ハ則生産及販賣ノ關係ヲ知ルニ最好機會ヲ與ヘ斯業ニ資益シタ

ル所尠少ナラサルヘシト信ス今審査ノ狀況ヲ述ヘンニ

○静岡縣出品ノ椎茸ハ冬菇(木干)多キヲ占メ其ノ品位ハ乾燥十分ニシテ色澤形狀共ニ見ルヘキモノ多ク一般ニ調製ニ於テ優レルノ特色ヲ示セリ然レトモ中ニハ乾燥過度ナル爲ニ幾分香味ヲ損セルモノアリ又葉柄物ニ今猶串子(燒子)ノ多キヲ見ルカ如キハ最甚シキ缺點ナリ其ノ間或ハ冬菇ハ輸出向トシテ稍重キヲ置キ葉柄物ハ内地向ナルカ故ニ之ヲ輕ンセルカノ如キ傾向ナキニアラス是固ヨリ當業者ニ取リ直接利害ノ關係ナカルヘシト雖モ燒子ノ椎茸品位ヲ損セルハ既ニ定論アル所ニシテ同縣ノ如キ先進ノ産地ニ在リテハ夙ニ之ヲ改良シテ内外需要ノ増進ヲ喚起セサルヘカラサルニ拘ラス依然舊態ヲ脱セサルハ頗ル遺憾トスル所ナリ

○宮崎、大分ノ二縣ハ大體相似タル傾向アリ出品ノ多クハ葉柄物ニシテ而モ概シテ乾燥不十分ニ色澤形狀亦稍劣リ之ヲ静岡縣ニ比スレハ迥ニ調製ノ劣レルモノアルヲ見ル然レトモ其ノ原質ニ至テハ一般ニ肉付厚ク香味亦勝レタルモノ多ク之カ調製ニ一段ノ改良ヲ加フレハ静岡縣ヲ凌駕スルコト敢テ難キニアラサルヘシト信ス由來該地方ハ産額多ク之カ製法ニ注意セハ廣ク内外ニ販路ヲ擴張スルコトヲ得ヘキニ拘ラス依然内地向ニ重キヲ置ケル傾キアリ隨テ之カ改良甚タ遅々タルノ狀アルハ惜ムヘシ此ノ二縣モ亦葉柄物ニ串子多ク加フルニ乾燥不十分ニシテ貯藏困難ナル著シキ缺點ヲ伴ヒ其ノ甚シキニ至テハ出品中既ニ微ヲ生セルヲ見受ケタリ

○大阪椎茸商仲間組合ノ出品ハ商品ノ標本ニシテ其ノ品種ハ冬菇一種葉柄物(大、中、小)三種ノ四點ニ過キス憾ムラクハ種類寡ク標本トシテノ價值十分ナラスト雖モ其ノ品種ノ選擇ニ意ヲ凝セルノ點見ルニ足ルモノアリ亦以テ斯業ノ參考トナスニ餘リアリ抑該組合ハ大阪市場ニ於ケル椎茸商全部ヲ網羅セル組合ニシテ其ノ創立百八十餘年前ニアリト云ヒ關西、九州ノ各府縣ニ於ケル産品ノ大阪ニ吞吐セララルモノ一ニ本組合ノ仲介ニ由ルト云フ其ノ營業上ノ功績トシテハ各地ノ信用アル製造業者ト販賣ヲ特約シ或ハ資金ヲ供給シテ生産者ノ利便ヲ計リ或ハ内外販路ノ擴張ヲ圖リテ生産業



(ノモルタケ受ヲ賣賣)其雜品出下縣崎宮・分大・岡靜

者ト共ニ其ノ利益ニ均霑セムトスル等常ニ業務ノ改善ニ努力シ其ノ結果近年著シク市場集散高ノ
増進ヲ見ルニ至ラシメタルカ如キ寔ニ賞揚スルニ足ルモノアリ試ニ解説書ニ提示セル最近ノ統計
ヲ示セハ本組合カ一箇年間買收スル額ハ最近三箇年ノ平均數量百八十七萬五千斤此ノ價額百九十
六萬八千七百五十餘圓ニ及ヒ之ヲ第五回勸業博覽會當時ニ比スレハ數ニ於テ五十六萬七千斤價額
ニ於テ九十九萬五千三百三十六圓ヲ増加シ又其ノ内外販賣ノ割合ハ内國四、海外六ノ間ニ在リト云フ
蓋シ之ニ依テ關西地方ニ於ケル斯業ノ趨勢ヲ窺フニ足ラン
其ノ他ノ府縣ハ出品少ク且優品ニ乏シク論評スルニ足ルモノナシ唯岩手縣及東京府ノ出品ニ於テ
原質ノ佳良ナルモノアリ之カ調製ニ努力セハ將來ノ發達必然ナルヘシト認メタリ

第十一分掌審査報告

報告員 守屋重政

本分掌ニ屬スル出品ハ鞣革及染浸料等ニ供用セラルヘキ單寧材料及其ノ製品、製油原料タル樹實粗製
樟腦及樟腦油、アベマキ樹皮及其ノ製品、粗製護謨及其ノ原料等林產物中總テ工業品原料ニ屬スルモノ
ニシテ多クハ森林副產物ナリトス蓋シ此等ノ工業品原料ハ近來林業及工業ノ進歩ト共ニ漸次其ノ產
額ヲ増加シ之カ利用ノ途ニ就テ著シク進歩發達ノ氣運ヲ見ルニ至レリト雖モ尙採集製造方法等粗放
ニシテ幼稚ノ域ヲ脱セサルモノ多クアルハ大ニ遺憾トスル所ナリ將來此ノ方面ニ於ケル當事者ノ奮
勵ヲ切望ス

本分掌ニ屬スル出品ハ總點數八十九點ニシテ出品人員ハ七十一名ナリ而シテ之ヲ種類別ニスレハ單
寧材料及其ノ製品ニ於テハ五倍子四十二點出品人員四十二名ヲ最モ多數トシ榲皮及同單寧、ドライエ
キス、浸出液乾固十三點出品人員八名、薯榔及同浸出液四點出品人員四名、蛭木皮二點出品人員二名ニシ
テ製油原料ニ於テハ椿實六點出品人員六名、毒荏實(油桐實)一點出品人員一名、粗製樟腦及樟腦油ノ出品
ハ七點出品人員四名又、アベマキ樹皮及同製品ニアリテハ十三點出品人員五名ナリ

○五倍子 暖帶ヨリ温帶ニ涉リテ産スル漆樹科ノ植物ぬるで(或ハふしのきトモ稱シ學名(Rhus Semialata, Mur, var Osbeckii DC.)ノ葉柄ニ生スル蟲癭ニシテ其ノ含有單寧量(六〇%内外)甚タ多キヲ以テ單寧酸製造ノ原料トシテ賞用セララルモノナリ而シテ其ノ品質ノ良否ハ主トシテ採集時期及調製ノ如何ニ因ルモノニシテ若シ採集ノ時期早キニ失スレハ成熟十分ナラスシテ形小ニ從テ肉薄ク單寧含有量モ少シ又採集ノ時期ヲ後ルレハ五倍子蟲發生シ其ノ壁ヲ食破リテ出ツルカ故大ニ品質ヲ損スルノ虞アリ調製ノ巧拙ハ主トシテ殺蟲方法ノ如何ニ因ルモノニシテ即チ採集ノ後天日ニテ殺蟲乾燥スルモノト熱湯ヲ注キテ後乾燥スルモノ及火力ヲ用ユルモノトノ別アリ所謂白五倍子黒五倍子ハ此ノ殺蟲法ニ依リテ區別セラレ天日又ハ火熱ヲ用キタルモノハ白五倍子トナリ熱湯ヲ注キ或ハ之ニ浸セルモノハ即チ黒五倍子ニシテ之ヲ湯掛ケトモ稱ス而シテ此ノ熱湯ヲ用キテ殺蟲スル方法ハ單寧分ノ溶出ヲ來シ品質ヲ劣惡ナラシムルコトアリ又火熱ヲ用ユル場合ニ於テ適度ノ火力ニヨルモノハ日光ニテ殺蟲セシモノト品質異ラサルモ強烈ニ過タレハ大ニ品質ヲ害スルノ虞アリ支那ニ於テハ火熱ニ依ルモノ多シト云フ日光ニヨリテ殺蟲スルハ最可ナリト雖モ五倍子採集ノ時期ニ於テ若シ雨天ノ連續スル時ハ其ノ間ニ五倍子蟲ハ五倍子ヲ破リテ出テ之カ爲ニ品質ヲ害スルニ至ルノ不便アリトス今最近五箇年間ニ於ケル五倍子ノ輸出額ヲ示セハ左ノ如シ

五倍子輸出表

年次	數量	價格
明治四十二年	三三八、三〇七	七四、九八三
同 四十三年	八三二、六二三	一六〇、八一三
同 四十四年	八八五、一一五	一八一、四五四
大正元年	四一五、四四八	九四、二五四
大正二年	一七一、六一〇	四四、一七〇

五倍子ハ本分掌中最多ノ出品點數ヲ占ム而シテ之ヲ府縣別ニスレハ山口縣ノ二十九點ヲ最多トシ之ニ次キテ和歌山縣六點東京府二點静岡縣一點及朝鮮四點ナリ此ノ内賞格ニ入レルモノハ銅牌賞ニ於テ和歌山縣山口縣各一點褒狀ニ於テハ山口縣六點朝鮮四點東京府及和歌山縣山口縣各一點ナリトス

左ニ各府縣ニ對スル概評ヲ試ミン

- 一、山口縣ハ其ノ出品點數ノ多キ割合ニハ優等品少ク數點ノ良品ヲ除ケハ多クハ採集ノ時期ヲ誤レルヲ認ム即チ未タ成熟セサル前ニ採集シタル結果ハ形小ニシテ且肉ノ薄キモノヲ多ク混セル等將來大ニ注意ヲ要スル點ナリトス調製上ニ於テハ甚シキ缺點ヲ認メス又濕氣ノ甚シキモノ若ハ酸ヲ生セルモノ等ハ極メテ少カリキ而シテ其ノ出品數ノ多キハ事業ノ發展ト産額ノ多キヲ窺フニ足ルモノニシテ多トスル所ナリ
 - 一、和歌山縣ハ有名ナル産地ニシテ其ノ品質ノ優良ナルハ既ニ定評アル所ナリ今回ノ出品中熊野山林會ヨリ出セルモノ品質頗ル佳良ニシテ努力ノ迹ヲ認ム其ノ他亦概シテ良好ナレトモ尙ホ調製ニ稍、缺點アルモノアリ湯掛ケ法ヲ多ク用ユルカ如キハ注意スヘキ點ナリトス而シテ出品點數ノ僅少(六點ナリ)シハ近來此ノ事業ノ進歩セサルニアラサルナキカ敢テ發奮ヲ望ム
 - 一、東京府ヨリ二點ノ出品アリ固ヨリ前述二縣ノ如キ有名ナル産地ノ品質ト比較スヘキニアラスト雖モ近來此ノ方面ニ意ヲ注キ其ノ生産ヲ圖レルハ欣フヘキコトナリ由來關東ニ於テ埼玉縣秩父地方ハ此ノ産地トシテ知ラルル所ナレトモ其ノ他ニ之カ生産地ノ甚タ少キハ遺憾ナリ然モ保護獎勵ニヨリテ之カ増殖ヲ期スヘキノ地決シテ少シトセサルニ於テヲヤ
 - 一、静岡縣ヨリ出品セルモノ一點アリ普通品ニシテ特ニ評スヘキコトナシ
 - 一、朝鮮ヨリ四點ノ出品アリ品質粗惡ニシテ破碎シ完全ナル形態ヲ存セルモノ甚タ少ク色合モ内地産ニ比シテ劣レリ是レ調製ノ粗放ナルニ依ルモノナリ朝鮮忠清道地方ニ於テハ五倍子ハ重要ナル産物ノ一ニシテ其ノ産額モ多ク内地ニモ多少移入セラレツツアリ之カ增收ヲ計ルト共ニ調製方法ノ改良ハ決シテ等閑ニ付スヘキ事ニアラス此等ノ方面ニ於ケル當業者ノ注意ヲ切望ス
- 今回ハ五倍子ノ産地トシテ特ニ種々ナル改良及増殖獎勵ヲ實行シツツアル岡山縣ノ出品ナキハ甚タ寂寥ヲ感シタリ五倍子ノ輸出ハ固ヨリ多額ニハ上ラサルモ森林副産物トシテハ重要ナル位置ヲ占ム

ルモノナレハ適地ニ於テ之カ繁殖增收ヲ圖ルハ最モ肝要ナルコトナリトス

○ 檫皮及其ノ製品 檫皮ハ現今本邦ニ於ケル糝革材料ノ最主ナルモノナルカ其ノ需要多キヲ以テ製革事業ノ進歩ト共ニ内地ニ於ケル檫林ハ漸次減少ヲ來シ現今ニテハ北海道ヨリ供給スルモノ多シト雖モ尙供給ハ需要ト伴ハサルカ爲メ單寧材料ノ輸入ハ連年著シキ増加ノ傾向ヲ有ス左ニ最近五箇年間ニ於ケル輸入額ヲ示サン

其一 沒食子、五倍子、檫皮等「タンニン」材料輸入表

年次	數量	價格	年次	數量	價格
明治四十二年	一、六九七、八二〇	九一、九三〇	大正元年	二、九五四、四九二	一三八、八〇〇
同 四十三年	一、二三三、五八九	六三、三二四	同 二年	二、七五六、九四二	一一二、八七八
同 四十四年	一、六四四、四七一	八七、八二六			

其二 阿仙藥其ノ他「タンニン」エキス輸入表

年次	數量	價格	年次	數量	價格
明治四十二年	一、二三六、五四四	一一六、二二二	大正元年	三、八四八、二二二	四四八、六九八
同 四十三年	一、〇七六、二八六	一一九、一六三	同 二年	四、五七三、三八六	五一七、四〇〇
同 四十四年	一、二六七、五五七	一一一、九六〇			

今回ニ於ケル檫皮ノ出品ハ少數トシテ品質ノ良好ナルモノ甚タ少カリシモ神奈川縣及愛知縣出品共ニ衰狀ノモノハ稍、良好ナリキ朝鮮ヨリ三點ノ出品アリシモ外皮ノミ厚ク單寧材料トシテ品質甚タ劣等ノモノナリ
合資會社新田帶革製造所十勝製澁工場ヨリ檫皮ヲ原料トセル單寧「ドライエキス」ノ出品アリ金牌賞ニ入リタルモノニシテ樹皮ノ利用上特筆スヘキモノナリトス該工場ハ明治四十五年中完成セルモノニシテ一箇年ノ生産額三百五十萬封度價額四十五萬圓ナリト稱ス今ヤ内地産檫皮ノ産額漸次減少シ單寧材料ノ輸入漸次増加ノ傾向ヲ有スル時ニ當リ北海道ニ於テ此ノ種ノ製造所ヲ設ケタルハ寔ニ時宜

ニ適スルモノナリト認ム依テ同會社ノ解説書寫其一(ヲ掲ケ以テ參考ニ供セントス

○ 薯榔 ソメモノイモ(學名 *Dioscorea nipponioides* Oliv) ハ熱帶林地ニ産スル薯蕷科ノ植物ニシテ宿根ノ蔓草ナリ沖繩ニテハ紅露ト云ヒ臺灣ニテハ薯榔トモ云ヒ共ニ漁網ノ染料トシテ南支那地方ヘ輸出セラル古來沖繩ノ名産ナル八重山赤縞上布ノ染料ハ即チ本品ヲ用キタルモノニシテ熱帶地方ニ於ケル一種ノ森林副産物ト謂フヘシ臺灣ヨリ二點外ニ浸出液一點沖繩縣ヨリ一點ノ出品アリ臺灣ノ出品者ハ一ハ製腦會社ニシテ樟樹伐採ノ際附近ヨリ副業的ニ採集シ居ルモノノ如ク他ノ出品者ハ同地ノ薯榔賣買者ニシテ皆衰狀ノ選ニ入レリ

○ 蝨木皮 オヒルギ、紅樹(方言ヒルギ)(學名 *Rhizophora mucronata*, Lam) ハ熱帶地方ノ鹹水ノ浸セル地ニ生育スル紅樹科ノ植物ニシテ臺灣ニテハ五趾梨ト稱シ打狗港ニ産シ沖繩縣ニテハ國頭郡及島尻郡ノ久米島ニ産シ殊ニ八重山郡西表島ニハ到ル處ノ河口ニ喬木狀ヲナシテ繁茂シ其ノ種類約四五種アリト云フ樹皮ハ單寧分ニ富ムヲ以テ糝革材料及漁網ノ染料トシテ用ヒラルルモノナリ今回ハ沖繩縣ヨリ二點ノ出品アリ内一點ハ衰狀ヲ授ケラレタリ

○ 毒荏實(油桐實) 桐油ノ原料ニシテ本邦ニ於テハ植物油ノ原料トシテ重要ナル位置ヲ占ムルモノナリ桐油ノ特色ハ亞麻仁油、荏油ノ如キ乾性油ニ比シ一層乾燥ノ速カナルニアリ而シテ本邦産桐油ハ支那産ノモノヨリ品質優良ナルハ夙ニ歐米諸國ニ於テ定評アル所ナレトモ其ノ産額多カラサルヲ以テ近年輸出ヲ見サルノミナラス内地ノ需要ニモ應スル能ハスシテ反テ支那ヨリ輸入セラルルニ至レリ本邦ニ於ケル桐油ノ重ナル産地ハ石川、福井、滋賀、島根、鳥取、三重、静岡、千葉、山梨ノ諸縣及京都府等ニシテ最近四箇年間ニ於ケル産額ハ農商務統計ニ依レハ次ノ如シ

桐油ノ産額

年次	數量	價格	年次	數量	價格
明治四十二年	五、二〇二	一六〇、二一六	明治四十三年	四、五三九	一八〇、六二〇

同 四十四年

四、八六〇

二四四、三二一

大正元年

四、八二〇

二二一、七〇五

六二四

右統計ニ依レハ其ノ産額ハ減少シ價格ハ著シク昂騰セルヲ見ル
今回ノ出品ハ静岡縣ヨリ僅ニ一點アリシノミ

○椿實 伊豆七島ヲ主ナル産地トス種子中ニ油分ヲ含有スルコト多ク製油原料トシテ桐實ト共ニ最重要ナルモノナリ工學士樋口修平氏ノ實驗調査ニ依レハ本島産ノ種子一升ノ重量二百三十五匁ニシテ中五〇、一%ハ仁ナリ仁中ノ油分五六七八%ナリ製油法ハ種子ヲ碎キテ其ノ外皮ヲ成ル可ク除去シ之ヲ壓搾シテ冷壓油ヲ得其ノ殘滓ヲ再三蒸發シテ二番油三番油ヲ得一斗ノ種子ヨリ略一升五合ノ油ヲ得冷壓油最美ナリ本油ハ不乾性ナル故頭髮油機械油トシテ甚良好ナリ農商務統計ニ依レハ最近五箇年間ニ於ケル産額次ノ如シ

棒油産額

年次	數量	價格	年次	數量	價格
明治四十一年	九三三	八五、三三二	明治四十四年	一、二五七	一〇三、〇五八
同 四十二年	一、二一九	一一六、一九六	同 四十四年	一、一三六	一一一、〇五六
同 四十三年	一、二七六	一一二、二五八			

今回ノ出品ハ東京市四點(四名)朝鮮二點(二名)内裏狀ヲ授ケラレタルモノ東京府ニ三點朝鮮一點アリ東京府ノモノハ大島、三宅島、利島等伊豆七島ノ産ナリ粒形善ク揃ヒ製油原料トシテ良好ノモノナリ朝鮮ノモノハ全羅南道、莞島郡及海南郡ノ産ナリ同地方ニ於テハ特ニ有望ノモノニアラサルカ如シ

○粗製樟腦及樟腦油 樟ハ東洋特産ノ樹木ニシテ樟腦及樟腦油ハ本邦ニ於ケル重要ノ輸出品ナリ專賣局ニ於テハ其ノ製法等ニ就キ近年著々改良シツツアルカ如シ其ノ輸出額ハ歐米ノ商況價格ノ高低等ニ依リテハ差アリ左ニ最近五箇年間ニ於ケル輸出額大日本外國貿易年表ニ據ルヲ表示セン

其一 樟腦輸出額

年次	數量	價格	年次	數量	價格
明治四十二年	四、〇五〇、七八二	三、四六九、三九八	大正元年	三、〇六二、四六二	二、八二六、七五四
同 四十三年	三、二七五、一〇二	二、九六四、三六九	同 二年	二、四七八、二八五	二、二三五、七八四
同 四十四年	三、四四一、〇九九	三、一四三、〇八四			

其二 樟腦油輸出額

年次	數量	價格	年次	數量	價格
明治四十二年	一、二七二、七六五	二二〇、三一九	大正元年	一、一三一、二二六	二四二、二三八
同 四十三年	一、六八六、八六一	三〇九、九九〇	同 二年	一、九六一、四八三	四一〇、七七六
同 四十四年	一、七四一、七二二	三六八、〇五二			

今回ノ出品ハ静岡縣ヨリ樟腦(袋狀)及樟腦油各一點沖繩縣ヨリ樟腦三點(内二點袋狀)及樟腦油二點(出品人二名及縣廳)其ノ他參考品トシテ東京府廳ヨリ樟腦及樟腦油各一點小笠原島廳ヨリ樟腦及樟腦油各一點ノ出品アリ而シテ沖繩縣個人出品ノ外ハ凡テ葉製ナリ此等暖地ニ於テハ樟腦ノ製造ニ葉ヲ利用スルモ亦一ノ適當ナル方法タラム而シテ各出品ハ何レモ夾雜物少ク粗製品トシテハ其ノ品質頗ル佳良ナリ

○アベマキ樹皮及其ノ製品 「アベマキ」學名 *Ononis Variabilis* B. ハ殼斗科ニ屬スル落葉喬木ニシテ暖帶北部及温帶南部ヲ郷土トシ本州中部以西及以南ノ地ニ於テクスキ其ノ他ノ雜木ト混生スルコト多シ其ノ樹皮ノ「コルク」質ニ富メル特性ヲ看取シ之ヲ利用スルモノ近年漸次多キニ至ルハ寔ニ欣フヘキコトナリ而シテ其ノ重ナル産地トシテ知ラレタル島根縣、廣島縣、岡山縣等中國地方ニ於テハ該樹皮ヨリ罐栓其ノ他ノ製品ヲ製造シツツアリ「アベマキコルク」ハ品質素ヨリ外國産「コルク」ニハ及ハザル點多シト雖モ利用ノ方法ニ依リテハ又優良品タラシムルコト決シテ難キニアラズ元素「コルク」層ハ自然ノ生長ニ放任スル時ハ其ノ質粗惡ニシテ利用シ得ヘキ部分甚少キモ一旦之ヲ剝キテ再生セルモノハ其ノ質優良トナリ吾人ノ賞用スル眞ノ「コルク」層ヲ採製セルモノ即チ外國産「コルク」カシノ産地ニ在リテハ普通十五年乃至二十年生頃ニ至リ初メテ粗皮ヲ剝キ取り以後八年乃至十二年目毎

六二五

ニ順次剥皮ヲ行フモノニシテ回数ヲ重ヌルニ從テ良質ノ「コルク」ヲ産シ五十年生乃至百年生ノ間ニ於テ最優良ナル「コルク」層ヲ得ルト云フ而シテ最初ノ剥皮ハ「Virgin Cork」(吾國ニテハ一番皮又ハ粗皮ト稱ス)ト稱シ品質粗惡ナルヲ以テ「コルク」トシテ利用セラレズ單寧材料或ハ屋根覆等ニ用キラルルニ過キスト云フ近年吾國ニ於テ利用セラルル「アベマキコルク」層ハ所謂「Virgin Cork」ニ相當シ品質ノ粗惡ナルコト外國産「コルク」カシ「ノ粗皮ニ於ケルト同様ナリ其ノ再生セルモノニアリテハ年輪ノ幅稍廣クシテ質軟ク彈力ニ富ミ且外面平滑ニシテ利用歩止マリ大ナルヲ認ム而シテ之ヲ輸入「コルク」層ニ比スルニ品質甚シク劣ラス唯惜ムラクハ一般ニ其ノ生長量彼ニ比シ小ナルニ在リ然レトモ將來該樹ノ適地ヲ選ヒ作業法及剥皮等ニ改善ヲ加フルアラハ遙ニ優良ナルモノヲ得ルハ推知スルニ難カラス

臺灣産「アベマキコルク」層ハ發育良好ニシテ年輪ノ幅一分以上ニ達シ且品質優良外國産「コルク」層ニ比シ遜色ナキモノ多シト云フ

島根縣地方ニ於テハ「コルク」層ハ年輪ノ幅五厘内外其ノ厚サ一寸内外ニ達セルモノアリト雖モ凡テ一番皮ナルヲ以テ縦ノ皺裂深ク其ノ面平滑ナラスシテ品質粗惡且不揃ニシテ利用歩止リ甚タ小ナルハ已ムヲ得サルコトナリトス

近來「コルク」ノ需用ハ甚タ多ク從テ其ノ製品及原料ノ輸入益増加ノ傾向ヲ有ス最近五箇年間ノ輸入額ヲ示セハ次ノ如シ

年次	輸入額	年次	輸入額
明治四十二年	二七五、四八七	大正元年	五一七、四九三
同 四十三年	三六七、六三二	同 二年	四四二、四五七
同 四十四年	三五二、九七一		

今同ノ出品ハ東京府八點(一名愛知縣一點)及朝鮮二點(一名)ニシテ此ノ中銀牌賞ヲ授

與セラレタル日本「コルク」合資會社(東京)ヨリ出品セシ製品ニ「クラウン」コルク「コルク」接合板及「コルク」浮子「ノ三點アリ」クラウン「コルク」ハ「アベマキ」樹皮ノ特性ヲ良ク利用シタルモノニシテ接合板ハ出品者ノ專賣特許品ニ係リ浮子ハ漁業用トシテ甚タ稱揚セララルモノナリ共ニ「アベマキ」樹皮利用ノ進歩著シキモノナルヲ認ム又銅牌賞ヲ授與セラレタルモノニシテ愛知縣名古屋市東洋「キルク」合資會社ヨリ「アベマキ」コルク「栓」及樹皮ノ標本額面ヲ出品セリ同社ニ於テハ「コルク」栓製法ニ就キ改良ヲナシ特許ヲ受ケタリト云フ然レトモ用途ニ就テ著シキ進歩ヲ認メサルヲ遺憾トス其ノ他臺灣ヨリ出品セル「アベマキ」樹皮ハ一番皮及二番皮共ニ品質優良ニシテ銅牌賞ノ選ニ入りタルモ朝鮮ヨリ出品セシモノハ何レモ劣等ニシテ實用ニ適セサルモノナリトス左ニ日本「コルク」合資會社提出ニ係ル解説書寫(其二)ヲ掲ケテ參考ニ資ス

解説書寫(其一)

- 一、品名 タンニン、ドライ、エキス
- 一、製造地 北海道十勝國中川郡幕別村止若 合資會社新田帶革製造所十勝製澁工場
- 一、製造方法 原料樹皮ヲ截機ニテ小片ニ切斷シ大槽中ニ投入シ水ヲ入レ之ニ蒸氣ヲ通シ温メテ有用物質タル「タンニン」ヲ溶出セシメテ「タンニン」液ト爲シ之ヲ「バキュームパン」ニ移シ特種ノ作業ヲ經テ固形單寧ニ仕上クルモノトス
- 一、用途及使用法 用途ハ製革、漁網、染色其ノ他工業用藥品等ニシテ之ヲ使用スルニハ所要ノ分量ヲ麻袋又ハ布ニ入レ水ヲ入レタル槽中ニ吊ルシ蒸氣ヲ通スルカ又ハ銅鍋中ニ吊ルシ五十度乃至六十度ニ温ムレハ容易ニ溶解ス
- 一、生産額 一箇年 三百五十萬封度 價額 四十五萬圓
- 一、販路 日本全國

一、製造地ノ設備

社有原料解樹山林 三萬町步 工場敷地 六萬坪 工場豫備地 十五萬坪
 工場及倉庫 三十棟 事務所及社宅 三千三百坪

一、製造用機械及其ノ他

原動部
 ボイラー 三基 エンジン 二基 發電機 一基
 製造部
 パキユームバン 二基 同上用ポンプ 四基 ヒューガルポンプ 一基
 タンニン溶出大槽 四十個 原料裁斷機 三基
 荷造部
 自働圓及帶鋸機 四基

一、褒賞

大正元年十月東京ニテ開催ノ拓殖博覽會ニテ銀牌受領
 大正二年五月大阪ニテ開催ノ拓殖博覽會ニ於テ金牌受領

一、沿革 製革用タンニンハ從來ハ内地産解樹皮及槲根皮ヨリ搾取セシモ内地ニ於ケル原料漸次缺乏ヲ來セシ爲明治二十五年頃ヨリ歐米ヨリ「エキストラクト」「タンバーク」及「ターナー」「タンナリン」等ノ輸入ヲ仰キテ漸ク其ノ需要ヲ充セシ所北海道十勝國及北見國ニハ解樹ノ密生セルコトヲ知リ早速十勝國芽室ニ出張店ヲ置キ解樹皮ノ採集ヲ爲シ樹皮ノ儘ニテ大阪ニ運搬シ大阪ニテ澱液ニ製セシモ容積重量共ニ大ナル樹皮ノ取扱ハ至極困難ニシテ且莫大ノ經費ヲ要スルヲ以テ之ヲ北海道ニテ直ニ「タンニン」「エキス」ニ爲セハ運搬ニ至便ナルコトヲ知リタレットモ未タ我國ニテ「タンニン」「エキス」ノ製法無ク之ヲ知ル者無カリシヲ以テ當社ハ其ノ製法ニ苦心研究ヲ重ネ明治四十一年ニ至リ約十年

ノ日子ヲ費シテ漸ク其ノ製法ヲ案出シ良品ノ單寧「エキス」ヲ得ルニ至レリ茲ニ於テ四十二年ヨリ十勝國止若ニテ單寧「エキス」ノ製造工場ノ建設ニ著手シ四十五年七月ニ至リ工場ノ設備完成シ爾來盛ニ製造作業ニ從事セル次第ニシテ是レ本邦ニ於ケル唯一ノ「タンニン」「ドライ」「エキス」ナリトス

一、資本金 壹百萬圓 全部拂込済

一、解樹林ノ經營方法 目下經營シツアル方法ハ天然更新法中萌芽更新法及傘伐更新法ニシテ萌芽更新法ノ中ニテ矮林更新法ヲ採用シツアル即チ其ノ解樹ヲ伐採スルニ當リテハ極メテ注意ヲ拂ヒ切株ノ毀損ヲ防キ且其ノ切面ヲ稍東南面ニ傾ケ以テ雨露ノ停滯ヨリ切株ノ腐朽ヲ防キ萌芽ヲ容易ナラシム

又一方ニ於テハ傘伐更新法ヲ用ヒ伐採期ノ數年前ニ當リ豫備伐ヲ行ヒ林木ノ鬱閉ヲ破リ母樹ノ發育結實ヲ十分ナラシメ直接ニ播種ノ目的ヲ達セシム其ノ苗木ノ稍成育セル時期ヲ俟テ母樹ヲ伐採シ茲ニ矮林更新ヲ行ヒ以テ繁殖ヲ計ルモノナリ

本法ハ二十五箇年ヲ一期ト定メ年々伐採町歩ヲ定メ輪伐ヲ行ヒ且萌芽苗木ノ野火ニ犯サレザランカ爲ニハ森林ノ周圍ニ互リ防火線ヲ施シ或ハ牧場ヲ設ケ以テ外部ヨリノ火ヲ防キ秋期ニハ附近ノ農民ヲ以テ内部ノ雜草ヲ刈取ラシメ專ラ幼樹ノ成育ヲ促進セリ

一、解皮一箇年ノ消費量 三百萬貫

一、解材ノ利用方法 樹幹ハ之ヲ鐵道用枕木ニ造材シ枝ハ薪炭ニ利用ス

解説書寫 (其二)

東京市本所區千歲町六十八番地

日本コルク合資會社

一、壓搾コルク 「專賣特許」

會社ノ組織及沿革

明治四十三年十二月資本金四萬圓ヲ以テ永柳龜太郎外四名ノ合資會社組織ニ係リ永柳龜太郎之カ代表社員タリ業務專任社員ニ中村佳次郎アリ專心事業ノ發展ニ努力シテ近時社運旺盛ナリ

工場設備

目下移轉中ノ新工場ハ敷地一千五百坪工場建坪千餘坪ニシテ二個ノ電動機ヲ以テ原料粉碎洗滌漂白攪拌加工製作等ノ諸機械ヲ運轉セリ別ニ三臺ノ乾燥竈アリ職工男七十名、女三十名合計百名

製品ノ種類ト産額

製品ヲ分類シテ二大別ス即チ絶縁用及加工用トス絶縁用ニハ炭化シタルモノト普通品トアリ各粒ノ大小ニ依リテ等級ヲ附セリ

加工用ニ至リテハ其ノ種類頗ル多ク殆ト用ヒラレサルナク枚舉ニ遑アラズ
産額ハ 明治四十四年度 五萬八千枚 金四萬九千三百圓

大正 元年度 四 萬 枚 金三萬二千八百圓

大正 二年度 七 萬 枚 金五萬六千七百圓

製品ノ販路

宮内省御用ヲ始メ横須賀、舞鶴、吳、佐世保ノ各海軍工廠、陸軍糧秣廠、第五師團、鐵道院、三菱造船所、東京市電氣局、水産講習所、川崎造船所、高田商會、東洋製氷會社、久原鑛業會社、臺灣精糖會社、帝國大學、三井物產會社等ハ重ナル需要先ニシテ市井ノ間ニ商品トシテ各種ノ製作品ノ陳列セラレアルハ數フヘカラサルナリ更ニ海外ノ市場ニ於テ米獨ノ製產品ト激烈ナル競争裡ニ著々勝利ヲ占メテ輸出シツツアリ

原料ノ仕入先

輸入品ハスペイン、アルヂエリヤ及東京、橫濱、神戸等ノ商人ヲ經由シ内國産ハ大阪、名古屋、廣島等ノ商人ヲ經由シテ購入セリ

輸入原料需給關係

現今、コルク層ハ鑿栓トシテハ非常ニ經濟的ニクラウン、コルクノ如キ使用セラレルニモ不拘一般ノ用途増加シタル爲需給相伴ハス爲ニ年々五%ノ割合ヲ以テ價格昇騰シツツアリ

此ノ秋ニ於テ内地産「アベマキ」層ノ利用ヲ有効ニ開拓スルコトハ最モ機宜ニ適セルモノトス

審査請求ノ主眼

從來ニ於テ「アベマキ」樹第一層ヨリ細小ナル鑿栓ヲ製作シタルモ該層ノ特性トシテ縱断面ニハ彈性乏シク横断面ニハ外國産「コルク」層ニ劣ラサル彈性ヲ有スルモ層薄クシテ使用ニ適セス獨リ該層ノ特長タル横断面ノ彈力ヲ完全ニ利用シ得ル鑿栓ハ「クラウン」コルク「アル」而已ナリ「クラウン」コルクトシテハ彈性外國産ニ伯仲シ而モ皮目妙キ爲ニ瓦斯ノ逸散ヲ防キ得ル點ニ於テ反テ外國品ヲ凌ケリ然リト雖「アベマキ」樹第一層ヨリ「クラウン」コルクヲ製作センカ層ノ表面裂壞甚シキカ爲ニ製作上ノ能率低ク從量ノ一割ニ過キス隨テ殘餘ノ九割ノ片屑ノ利用法ノ有無如何ニ依テ「アベマキ」層ノ發展否運命決セラレル所ナリ而シテ「コルク」殘屑ノ利用法ハ絶對ニ壓搾「コルク」ニ俟タサルヘカラス實ニ壓搾「コルク」其ノ物ハ熱及電氣ノ絶縁材ニシテ彈性ニ富ミ且輕量ナルカ故ニ需用範圍ハ追日擴大セラレ今ヤ海外ニ販路ヲ有スルニ至レリ此ノ有利ナル事業ノ經營アリテ始メテ吾山林界ニ潜メル富源ヲ開發スルノ緒トナリ更ニ進ンテ輸入品ヲ防遏スルコトヲ得ン今ヤ貿易界ハ倍々逆勢ヲ助長シツツアリ亦以テ國家經濟ニ資スルヲ得ハ一舉兩得以上ノ成績ヲ舉ケン

第十二分掌審査報告

報告員 川瀨善太郎
林學博士

本分掌ニ屬スル出品ハ第五十七類ニ於ケル狩獵產物、狩獵ノ方法及狩獵ノ器具、機械ニシテ其ノ大部ハ林業館ニ網羅セラレタルモ名稱若ハ產地ニ從ヒテ臺灣館、機械館、小笠原館及外國館ニ陳列セラレタルモノアリ狩獵物產ハ全部四十九點主トシテ獸皮、鳥羽毛、獸角等ナリ狩獵方法トシテハ遺骸ナカラ今回

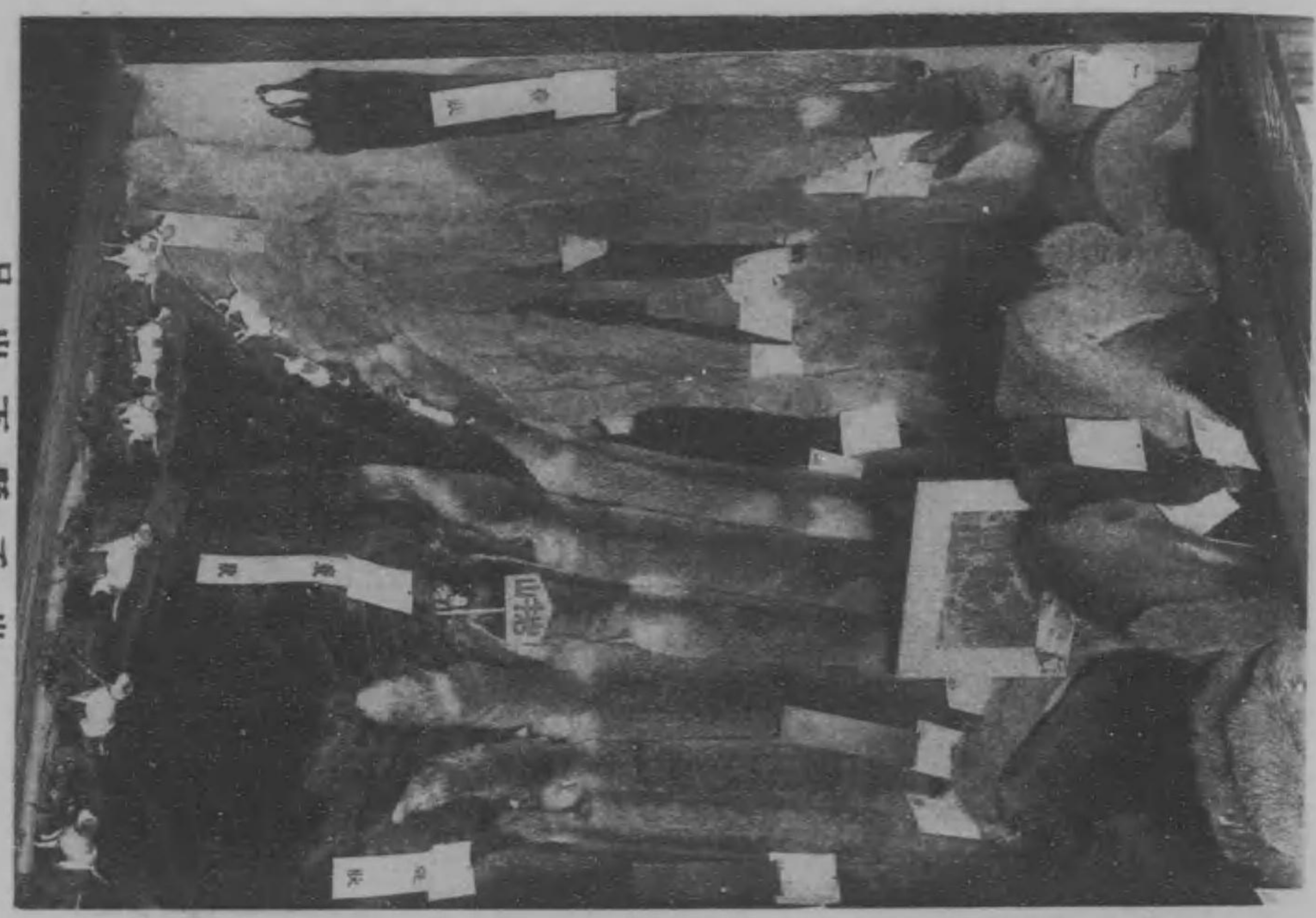
一モ其ノ出品ヲ見ス而シテ狩獵器具、機械ニ於テモ概ネ獵銃及其ノ附屬品ニシテ總數百五十三點内ニ鳥捕網(霞網)一點及霰彈數點ヲ含メツ
 以上出品ノ種類、點數及出品人員ヲ左表ノ如ク府縣別トナシテ參照ニ供ス
 出品點數及人員府縣別

府縣別	狩獵產物			狩獵ノ器具機械		計	出品人員
	獸皮	獸角	羽毛及剝製	獵銃	獵銃附屬品 其他獵具		
東京府	三	〇	一〇	九	一	二四	一三
神奈川県	〇	〇	三	七	二	一二	三
茨城縣	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
岩手縣	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
北海道	〇	〇	四	〇	〇	四	二
臺灣	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
樺太	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
計	二五	七	一七	一九	四三	一〇二	三八

備考 本表以外ニ外國館へ出品シタルモノ銃器二七點銃器附屬品五二點コノ出品人員二人アリ又本表中東京府及臺灣ニ於テ各二點ト其ノ他樺太ニ於ケル一點ハ共ニ審査ヲ加ヘサリシモノナリ

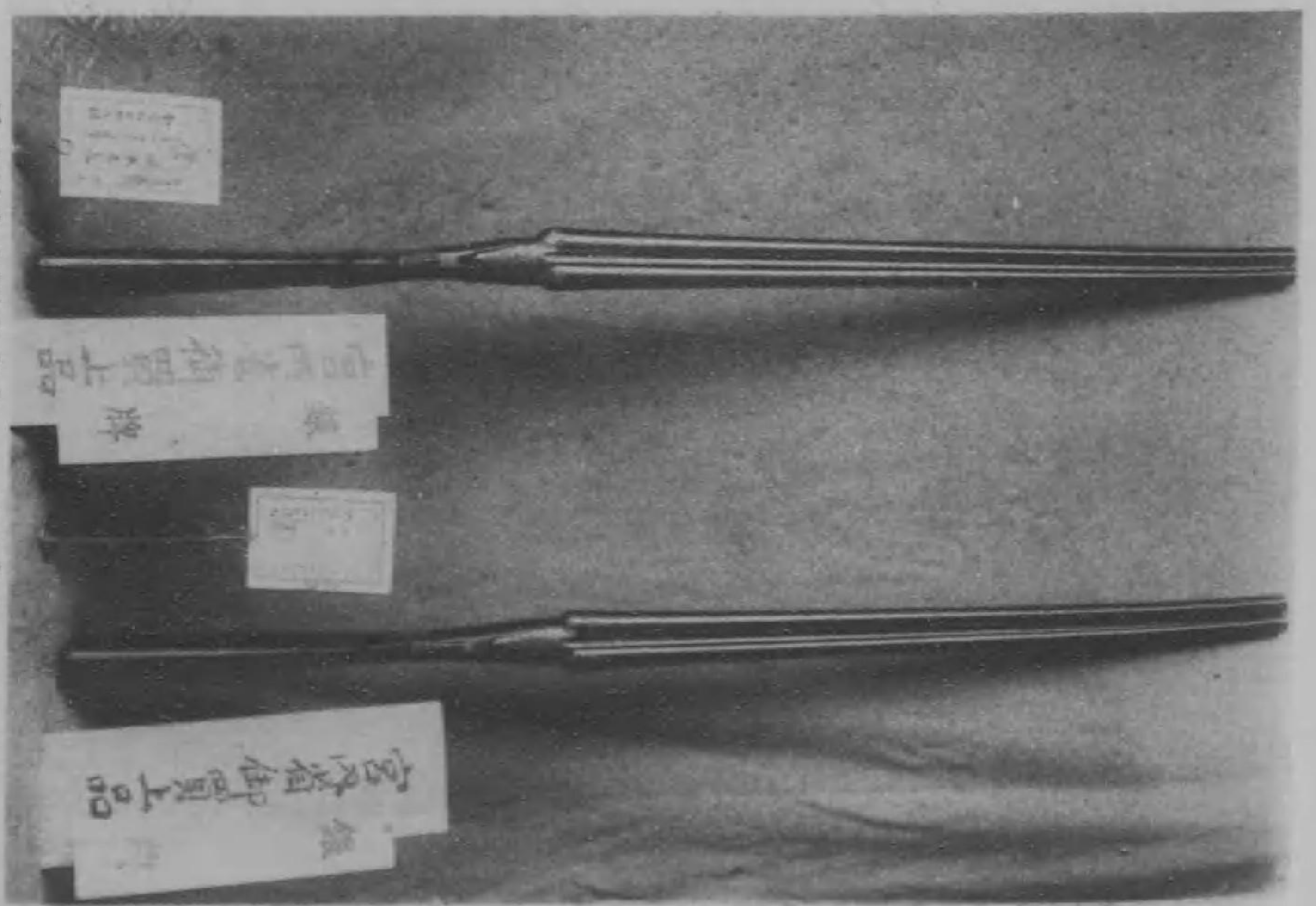
出品物ニ關スル審査ハ狩獵ニ於ケル各種ノ器具及產物ニ涉リテ其ノ品質、用途亦各異ナルモノアルカ故ニ之ヲ評點上ノ見地ヨリ左ノ如ク分類シ尙同一ナル評點上ノ性質ヲ有スル者ハ總テ等シキ評點法ニ從ヒタリ

- 一、獸皮、鳥毛及獸角ニ對シテハ品質、產額、價格、用途、販賣事業範圍ノ六項
- 二、銃器(外國製品ヲ含マス)ニ對シテハ品質、產額、價格、成績、販賣ノ五項
- 三、銃器附屬品(銃獵ニ使用スル器具)ニ對シテハ品質、產額、價格、成績、販賣、用途ノ六項
- 四、銃獵以外ノ狩獵ニ用キラルル器具ニ對シテハ品質、產額、價格、成績、用途ノ五項



毛皮

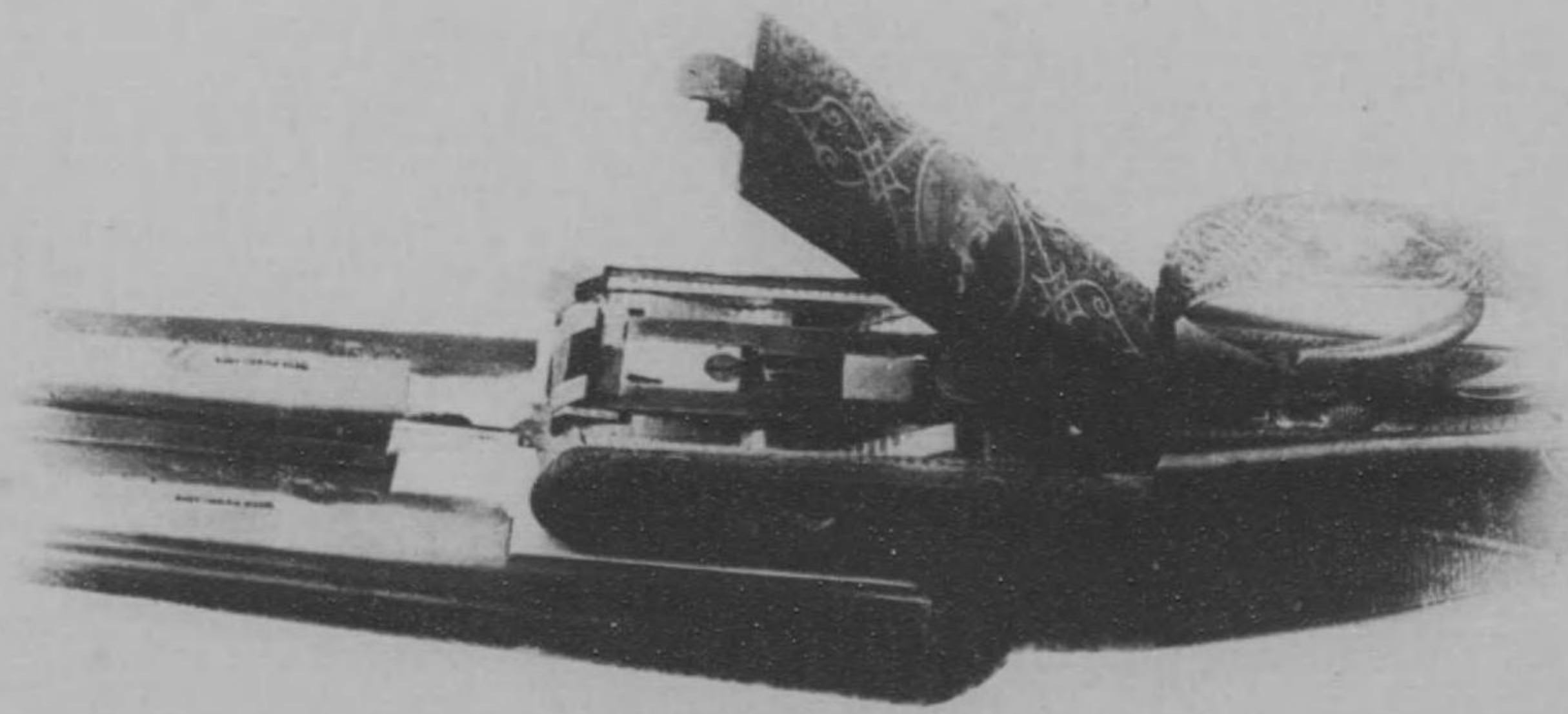
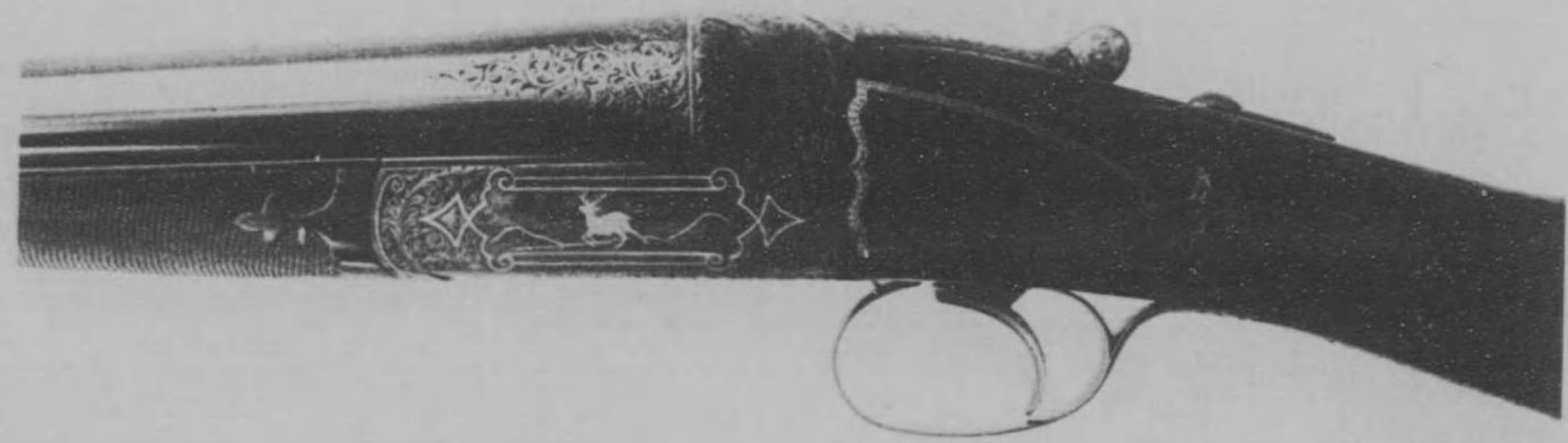
品出下縣手岩



獵銃

品出長光本岡市京東

品出桑倉大市京東



外 國 館 陳 列 英 國 製 獵 銃

以上評點上ノ見地ヨリ分類セル各項ヲ評點シ之ヲ平均シタル者ヲ以テ擬賞ノ標準點ト爲シ出品者三十八人ノ内賞格ニ入レルモノ銀牌賞三人、銅牌賞五人、褒狀十八人ニシテ金牌賞以上ノモノナシ依テ出品者ニ對シ之カ比例ヲ試ミルニ銀牌賞約八%、銅牌賞約一三%、褒狀約四七%ナリ

尙出品ノ實物審査ニ加フルニ出品人ノ營業狀態ヲ參酌シ銃器ニアリテ必要ト認メタルモノニ就テハ命中及發射試驗ヲ行ヒタリ該試驗ハ北多摩郡十條東京獵話會射擊場ニ於テ四十碼ノ距離ヲ保テ直徑三十吋ノ圈内ニ入リシ霰彈ノ數ト侵徹力發射前後ノ銃ニ及ホス影響及銃機部ノ運用ヲ實驗シタルモノニシテ使用ニ供セシ彈藥ハ英國製ノ「アムベライト」無煙火藥四十二「グレイン」ヲ以テ「チルド」六號霰彈ヲ裝填セル者ナリ左ニ表ハセルハ今回ノ出品中賞格ニ入ル獵銃ノ命中成績ナリトス

獵銃實射成績表

出品人	出品番號	命中彈數		計	平均
		右	左		
岡本光長	六十一號ノ三	一三七	六九	二〇六	一〇三
金丸銃砲店		一三〇	七六	二〇六	一〇三
桑原謹三	七十六號ノ二	一九三	一一七	三一〇	一五五
大倉象馬	九十二號ノ一(四ノ三一六號)	一三七	一一三	二六九	一三五
同人	九十三號ノ二(四ノ三一八號)	一六五	一一〇	二八五	一四三
小倉熊槌	六十六號ノ一	一三三	九七	二三〇	一一五
林國藏	十一號ノ一	一〇二	九六	一九八	九九

歐米各國ノ流行界ハ現時毛皮ノ防寒具ヲ用ヒサル者無キ狀況ニシテ勢ヒ各國ニ其ノ原料ヲ求ムルニ至リタルモ尙需用ヲ充スニ足ラス從テ之カ價格ハ驚クヘキ暴騰ヲ來シ數年前ニ比シテ倍加スルニ至レリ而シテ我國ニ於ケル野生動物ノ毛皮ハ比較的優良ニシテ海外人士ニ賞揚セララルモノ少カラサルモ從來濫獲ニ委シテ其ノ保護養成ヲ幫助スヘキ途無カリシ爲現時ノ流行界ニ對シ満足ナル供給ヲナシ難キノ狀態ニ陥リツツアリ就中北海道樺太、千島列島ノ如キハ優良ナル毛皮ノ產地ナルモ其ノ生

産漸次減少ノ徵アリ殊ニ今回同地方ヨリ直接當部ニ出品無カリシハ甚タ遺憾トスル所ニシテ神奈川縣吉川米次郎及岩手縣黒澤繁左衛門ノ出品中ニハ特ニ留意ス可キモノアリ狐皮ノ如キハ内外共ニ其ノ需要多大ニシテ益々廣ク顧客ノ珍重スル所トナリ又從來殆ト價值ヲ認メラレサリシばんど皮ノ如キモ兩三年前ヨリ漸次市場ニ聲價ヲ現ハシ今ヤ兩者相俟テ海外輸出品トシテ重キヲ置カルルニ至レリ羽毛ハ主トシテ歐米婦人帽子ノ裝飾用トシテ賞用セラレ今回出品セルモノノ中東京府橋本新太郎ノ裝飾用羽毛ハ輸出品トシテ將來有望ノモノナリ

獸角トシテ臺灣ヨリ數種ノ鹿角出品アリシモ特ニ留意スヘキモノナシ銃獵ノ流行一時衰退ヲ來セシモ數年以來銃獵稅ノ低減ト共ニ再ヒ盛況ニ向ヒ且一般ニ之ヲ使用スル器具機械ノ精巧ナルモノヲ賞揚スルノ傾向ヲ加ヘ漸次其流行ヲ趁フニ至レリ我國ニ於テハ從來英國製ノ獵銃ヲ賞揚シ特ニ同國「グリナー」會社ノ製品ヲ以テ銃獵者ノ理想ニ近キモノトセシカ較近數年間英國「ウエストリ」リ「チャード」會社ノ製品ハ機械ノ改良ト價格ノ低廉トヲ以テ我市場ヨリ「グリーナ」式ヲ驅逐スルニ至レリ加之輸入稅率低下セル影響ハ直ニ高價優等品ノ輸入ヲ増加シ歐洲一流ノ銃器ヲ手ニセル獵者日ニ月ニ其ノ數ヲ増シ勢ヒ内國製品ノ如キモ實用專一トセルモノニテハ顧客ノ満足ヲ得ルコト難キニ至レルヲ以テ盛ニ良工ヲ撰ミ歐洲最良ノモノニ擬シ價格ヲ廉ハス精巧微妙ナル製品ヲ以テ其ノ要求ヲ充タスニ至レリ而シテ今回出品セラレシ銃器中優等ナルモノハ何レモ原形ヲ英國最良式ニ模シ其ノ製作巧妙命中ノ正確彼我殆ト優劣ヲ辨スルコト難キニ至リタルモ只其ノ堅牢ト保存期ノ如何ニ至リテハ多少疑ナキ能ハス尙一層ノ努力ヲ望ム

銀賞牌以上受賞者ノ出品及各自ノ營業狀態ヲ知悉センカ爲出品解説書ヲ徵シ其ノ一部ヲ茲ニ紹介セシ尙銀賞牌ニ與カラサリシ者ト雖事業ノ性質上注意ヲ拂フニ足ルヘキモノハ其ノ解説書ヲ附記セリ銀賞牌ニ擬セラレタル大倉組銃砲店ハ其ノ名稱ノ下ニ業ヲ明治五年ニ創設シ爾來年ト共ニ發展シ明治二十三年開催セラレシ内國勸業博覽會ニ出品シタル製作品ハ二等有功賞ヲ受ケ爾後益々奮勵努力

シテ製作上ノ改善ヲ謀リ今日ニ至リテハ其ノ製作高一箇年二千挺ヲ越エルニ至リ其ノ販路逐次海外ニ及ヒ支那、滿洲、朝鮮ヲ始メ遠ク布哇、南米ニマテ輸出スルニ至レリ而シテ近年狩獵界ノ進歩發達ニ伴ヒ歐米諸國ヨリ精良ナル銃器ノ多數ニ輸入セラレルニ方リ更ニ工場ヲ増設シ技工ヲ督勵シテ二連銃ノ製作ヲ開始シ又特ニ價格ノ低廉ヲ圖リ以テ輸入ノ防止ヲ努メツアリ

同銀賞牌ニ擬セラレタル岡本光長ハ舊壬生藩ノ鐵砲方ヲ務メ其後陸軍銃器所ニ勤務スルコト十有三年ニシテ明治十六年ニ至リ製銃業ノ許可ヲ受ケ爾來改良ニ熱心ノ結果明治二十七年鋼鐵銃身箇中線拔器械ヲ設計シ其ノ他村田形連發獵銃、元折形無雞頭獵銃及獵銃用霰彈射筒(一名管銃)等ニ對シ特許局ニ於テ專賣特許ヲ得タルモノアリ又今日ニ至ル迄明治二十三年第三回内國勸業博覽會ニ於テ有功三等銅牌、二十八年第四回内國勸業博覽會ニ於テ進歩銅牌、同年京都五二會品評會ニ於テ有功二等銅牌、三十六年第五回内國勸業博覽會ニ於テ有功二等銅牌、四十年東京勸業博覽會ニ於テ有功二等銅牌ヲ受ケタルモノナリ

解説書梗概 (其一)

二連獵銃 出品番號 第一號、第二號

製造地 東京市下谷區仲徒町

原料

- (一)銃身 英國產 B.S.A. スベシヤル級 ヴインデッタス銃身鋼英國 B.S.A. 製鋼所ニ於テ二連銃用トシテ特ニ所要ノ形狀ニ製作セルモノ
- (二)銃機 英國產發條用鋼、白耳義及瑞典產鋼
- (三)銃床 英國產胡桃樹

東京市京橋區館屋町壹番地
出品人 大倉 倉 條 馬

(四)銃床尾 水牛角
製造用具

穿孔盤、縱橫裝置ノ二種、旋盤、平削機、銃身削成用旋盤、英國製絞筒穿腔機、藥莢室錐、研磨仕上機、ケースハ
ードニング用爐、著色仕上具、一般鐵工仕上具、銃床製作用木工具、模範器及測定器、銃身内測微尺、インサ
イドダイヤメートル、ミクロメートル、本器ハ十分ノ一吋ヲ測定シ得ル裝置アリ、銃身口徑模範器、カリ
ブルグーシ、藥室模範器、チエンバー、ゲージ、引金檢定器、トリガー、テスタ、各種「ロツクテスタ」
製造方法

(一)銃身一對ノB、S、A銃身鋼ヲ穿孔機ニテ所要ノ「ゲージ」ヨリモ一番若ハ二番程小ナル口徑ニ穿孔シ
外部ヲ旋盤及銃身削成用旋盤ニテ仕上タル物ヘ先臺止鐵及銃機トノ接合部ヲ形成スル材料ト共ニ
連接シ鑲付ス、樋鐵々特殊ノ半田銃ヲ以テ周密ナル注意ノ下ニ銃身ヘ適度ノ加熱ヲ爲シツツ鑲付ス
(二)銃機 瑞典鋼其ノ他所要ノ原料鋼ヲ以テ火造リ旋盤平削機其ノ他諸工具ニヨリ製作シ内部諸機
發條、擊銃等ヲ取付ケ銃身トノ接合摺合セテ最モ入念精細ニ爲シタル上銃身ハ膛中仕上ケ、チヨーク
ホアリング、藥莢室仕上ケヲ爲シ彫刻其ノ他裝飾ヲ施シ外部ノ著色ヲ行フ銃機ハ内外部共入念ニ研
磨仕上シ彫刻ヲ施シ「ケース」ハ「ードニング」炭素焼入ヲ行フ

(三)銃床 產地ニ於テ十分乾燥シタルモノヲ輸入シ通風良キ倉庫ニ多數ヲ貯藏シ乾燥良好ナルモノ
ヨリ先ニ使用シ綿實油及「ウァニス」仕上トス

(四)銃床尾 水牛角ヲ挽割リ使用ス

以上ハ製銃方法ノ一斑ヲ略述シタルモノナリ而シテ製銃術中最モ主要ナル點ニシテ最モ技能ヲ要ス
ル部分ハ銃身ノ製作ト銃機トノ接合摺合ノ巧拙ニ在リ今一對ノ銃身ヲ連接スルニ各銃身中心線交叉
點測定ノ正否ト銃膛中ノ正否トハ共ニ銃ノ命中率ヲ左右スヘク又銃身ト銃機部接合ノ精粗ハ銃ノ命
數ニ至大ノ關係ヲ有ス是等ハ實ニ銃ノ良否ヲ別ツ最大要素ナリ之ニ由リテ出品人ハ是等必須ノ點ニ

就キ最モ周到緻密ナル研究ヲ重ネタル結果銃身連接用金屬鐵(鋼、眞鍮、半田)ヲ特定シ且鑲付方法ニ考案
ヲ加ヘ完全ナル鑲付ヲ行ヒ加熱ノ爲銃身ヲ歪メサル方法ヲ會得シタリ又中心線交叉點測定用トシテ
一定規ノ應用ヲ試ミ一定ノ製品ヲ得ルニ至レリ

銃身膛中仕上作業ニ就キテハ各種「クローマー」ノ應用ト英國式「チヨーク」ボアリング機ヲ以テ範ヲ英國製
最良品ニ則リ内測微尺器ヲ使用シ最新式三十三「グレイン」級無煙火藥裝彈(彈量一オンス)ヲ發射シテ最
良ノ成績ヲ得ル様銃膛中ノ勾配「チヨーク」ノ深度等ニ細密ナル注意ヲ以テ加工セルモノヲ英國口徑模
範器ニ據リ嚴正ナル査定ヲ爲スヲ以テ確實ニ「ゲージ」ニ適合シ且正整ナル銃膛ヲ有スル銃身ヲ製作シ
得タリ

内側微測器(千分ノ一吋ノ微ヲ測リ得ルモノ)英國標準口徑模範器、獨逸標準口徑模範器、英國「チヨーク」ボ
アリング機ハ特ニ輸入設備シタルモノニシテ實ニ本邦製銃業者中獨特ノ者ナリ

銃身ト銃機トノ接合ニ就テ出品人ハ新式銃器ノ製作上最古ノ創業ニシテ幾多ノ經驗ヲ有シ而モ新知
識ノ攝取ト精巧ナル機具ノ應用トニ由リ多年技術者ノ養成ニ勉メタル結果常ニ多數ノ熟練堪能ナル
職工ヲ使役シ精密ナル工具ヲ以テ「ラツビン」グ「プロツセス」ニ依リ最モ完全ニ摺合セシメタレハ精選サ
レタル各部分ノ用途ニ適應セル材料ト相俟テ到底他ノ企及シ能ハサル製品ヲ得タリ且本邦人ノ體力
ニ鑑ミ重量ヲ按配シ正シキ平衡ヲ保タシメタリ以テ輕妙愉快ニ操銃シ得ヘシ

引鐵ノ強弱ハ檢定器ヲ以テ測定スルカ故所要ノ強サニ製作シ得ルヲ以テ射手ノ希望ニ副ヒ満足ノ結
果ヲ得ルコト容易ナルノミナラス一定ノモノヲ製作シ得ル便宜アリ銃床製作ノ適否ハ射擊上多大ノ
利害アルコト言フ俟タス出品人ハ多年ノ經驗ニ基キ本邦人ノ體格ト獵野ノ狀況等ヲ考慮シ勾配、屈曲
長短等ノ諸點ニ多大ノ注意ヲ拂ヒ本邦人用トシテ最モ適當ナル型ヲ適用セリ而シテ使用者ノ體格ニ
適セシムル様長短、屈曲ヲ自在ニ加減シ得ル裝置ヲ爲セル試射銃「トライガン」ヲ常備シ如何ナル銃床ノ
製作ニモ應シ得ル設備ヲ有ス

如上ノ順序ト方法トニ依リ製作セル銃ハ經驗ニ富ミ且熟練ナル射手タル店員ヲシテ試射セシメ嚴密ナル検査ヲ經タル後始メテ記名刻印ヲ爲シテ販賣ス

出品第一號乃至第二十九號ハ何レモ前述ノ設備ト方法トニ依リ製作セラレタル物ナリ就中爰ニ解説スル第一號及第二號銃ハ現代ニ於ケル本邦製銃術ヲ代表スルニ足ルヘキ物ナリト思料スル逸品ナリ

第一號銃ハ十二番徑銃身二十九吋右銃身改良圓筒左銃身絞筒製銃器ハ英國ウエストリー、リチャード式取放自在「アンソングレリー」型ニ則リ同式單引鐵ヲ裝置シタル無雞頭二連獵銃ニシテ重量七百七十ナリ

第二號銃ハ十二番徑銃身ノ長三十吋ニシテ銃身膛中及銃機ハ第一號ト同様ナルモ引鐵ハ二本ニシテ重量八百十ナリ各銃共ニ「ウエストリー、リチャード」社最上級品ニ倣ヒ形狀銃床ニ考案ヲ加ヘ本邦人向トシテ製作シタリ

第一號銃ニ裝置セル單引鐵ハ「ウエストリー、リチャード」社ノ型ヲ襲用シタルモノニシテ左右何レヨリモ任意ニ發射シ得ルコト及第一ノ發射ノ反動ヨリ起ル誤發ヲ絕對ニ防止スルノ裝置ヲ有シ僅ニ一封度半ノ重サノ引鐵ヲモ完全ニ製作シ得又他ノ單引鐵ノ如キ三度引ノ煩ナク只二度引ノミニテ可ナリ

機械ノ運轉圓滑ニシテ發射迅速ナリ開閉器及三重止鐵ノ裝置ハ「リチャード」式及「バーデー」式ヲ應用セルモノニシテ各材料ハ其ノ用途ニ適應セル性質ノモノヲ用ヒ鐵付等ノ作業ヲ爲サス全部造出ニシテ研磨仕上ヲ爲セリ

最近英國獵界ニ喧傳賞讃セララル銃ハ實ニ英國前皇帝及現皇帝陛下ノ御愛用ヲ蒙リ又我主獵寮ニ於テモ御採用アラセラルル「ウエストリー、リチャード」社ノ機械部取放自在式銃ナリ其構造ノ簡單ナル普通地板付無雞頭ノ機械ハ二十二箇ノ部分ヨリ成立セルニ比シ只僅ニ七箇ノ堅固ナル部分ヲ以テ完全ニ而モ一層圓滑ニ作用ス且一本ノ螺子若クハ一本ノ栓ヲ拔キ或ハ何等ノ器具ヲモ要セスシテ容易ニ何人ニモ熟練ヲ要セスシテ重要ナル機械部ヲ取外シ又ハ裝置シ得ラルルノ便宜ヲ有シ掃除注油或ハ

機械部ノ検査ヲ隨時隨所ニ於テ行ヒ得ラルル等ノ優秀ナル諸點ハ本邦銃獵界ニ於テモ亦認識セラレ在來賞揚セラレタル「グリーナー」式ヲ凌駕スルニ至レリ

解説書梗概 (其二)

東京市下谷區仲御徒町三丁目二十六番地

銃砲製造業 岡本 光 長

出品番號	品名	容積	摘要	本數	光長
一號	元折形無雞頭二連銃	總長三尺八寸	口徑二十四銃床胡桃樹	一挺	
二號	地板付無雞頭二連銃	總長三尺八寸五分	口徑十二銃床胡桃樹	一挺	
三號	元折形新式無雞頭二連獵銃	總長三尺八寸	口徑十二銃床胡桃樹	一挺	
四號	元折形無雞頭單身獵銃	總長四尺一寸五分	口徑二十八銃床胡桃樹	一挺	
五號	元折形有雞頭單身獵銃	總長六尺一寸	口徑四銃床胡桃樹	一挺	
計					五挺

製造地 東京市下谷區仲御徒町三丁目二十六番地
製造場 東京市下谷區仲御徒町三丁目二十六番地

工場建坪間口三間奥行六間總坪十八坪 構造木造瓦葺

原料 銃身用鋼鐵九州產 銃機部用鐵九州產 銃床用胡桃樹北海道產 同上(桑)三宅島產
製造用品 英國製三馬力瓦斯發動機關壹臺 獨逸國製五馬力電氣發動機關壹臺 銃身筒中線拔器械
壹臺 フライヌ盤四臺 螺鈺製作器械壹臺 村田形銃尾筒穴線器械壹臺 橫ボール盤壹臺 旋盤
三臺

仕上工用据付萬能

著色用藥劑 (黑色仕上ケ) (結晶昇汞十三分) (丹バン三分) (水百分) (過コロール鐵二分) (酒精適度)

同 (赤色仕上) (エンカ鐵) (カンシヨウ石) (硫酸加里) (アルコール)

製造方法 銃身ハ銃身筒中繰抜器械ヲ以テ筒中ヲ作り外部ハ銃身傾斜付旋盤ヲ以テ削リ仕上ケ而シテ外部及筒中ハ銃身磨器械ニテ金剛砂磨擦キ上ケ製作スルナリ

其ノ地銃機等ハ大體ヲ練鐵又ハ鋼鐵ヲ以テ鍛ヘシ「フライス盤」ニテ外部ノ裝形及機關ノ位置ヲ模範ニ依リ定メ小穴類ハ凡テ「ボール盤」ニテ穴ヲ穿チ凡テノ螺鈺類ハ螺鈺製作器械ニ依テ製造スルナリ右製作シタルモノヲ第一種仕上トシ又右品ヲ取揃ヘ一定ノ式ニ從ヒ仕上工ニ於テ組立テ銃床ヲ添ヘ機關部ノ調子ヲ定メタルモノヲ第二種仕上トス而シテ銃身ヲ磨キ上ケ著色シ銃機ハ彫刻ヲ爲シ磨キ上ケ杢目模様ノ炭素蒸色炭素火色(瑠璃或ハ茶色)ヲ現ハシ組立金仕上タルヲ第三種仕上トス銃身着色法ハ設備シアル著色用釜中ニ磨キ上タル銃身ヲ入レ油氣ヲ煮去リ而シテ別記載セシ藥劑ヲ塗り適度ヲ計リ空氣ノ激シク觸レサル様ニ貯藏シ銷ノ現出スル迄塗りタル藥ヲ乾シ「鐵ブラシ」ニテ丁寧ニ摩擦シ復ヒ藥劑ヲ塗り右一日三回位行ヒ數回ノ後目的ノ色ヲ銃身ニ現ハサハ復「鐵ブラシ」ヲ以テ光澤ノ出ツル迄摩擦シ著色釜中ニ入レ仕上ケタル後銷ヲ防ク爲「白湯」ニテ藥劑ヲ煮去リ仕上タルナリ

次ニ銀牌賞ヲ授ケラレタル神奈川縣吉川米次郎及銅牌賞ノ岩手縣黒澤繁左衛門毛皮類出品ノ解説書ハ次ノ如シ

解説書寫(其三)

赤狐皮 產地千島及樺太 木鼠皮 產地樺太 ノブスマ皮 產地奥州 熊皮 產地樺太 黒貂皮 (セーブル) 產地樺太 鼬皮 產地奥州 其他毛皮 一箇年内外販賣金額壹百萬圓以上 仕向地 英、米、獨、佛、支那國

横濱共進會ニ於テ有功二等賞ヲ受ク

雉子及山鳥半製、カケス半製 產地奥州 一箇年輸出高貳拾萬圓以上

内地販賣等

仕向地 佛、獨國

横濱共進會 有功二等賞

捕獸器 產地米國 一箇年産額五千圓

仕向地 支那、朝鮮、樺太、及北海道、露國

製品ノ特徴 毛皮ニ傷ヲ付ケス價值ヲ減セサル爲メ各國共ニ使用隆盛

事業ノ規模非常ニ大ニシテ北米アラスカヨリ南米及オースリトア等到ル所ニ販賣擴張セリ

解説書寫(其四)

岩手縣二戸郡福岡町字下中町十七番地

出品人 黒澤繁 左衛門

一、産額 年々降雪其ノ他ノ如何ニ依リ差違アレトモ例年左記ノ産出アリ

一、狢皮一千五百枚 一、狸皮六百三十枚 一、狐皮四百八十枚 一、貉皮三百七十枚 一、鼬皮二萬三

千五百枚 一、木鼠皮七千枚 一、飼兔皮二萬三千五百枚 一、猫皮 一、鼬鼠皮(ムササビ皮) (一名

モモカ、番鳥、ノブスマ)トモ云フ(四萬八千五百枚 一、山兔皮六千五百枚

右金額五萬八千五百圓也(相場變動之アルヘキニ付平均ニテ見積ル)

一、販路 右種類ノ内狢皮、狸皮、狐皮、貉皮、鼬皮、鼬鼠皮ノ類ハ神戸、横濱ニ在住セル外商ノ手ヲ經テ澳、佛、獨

英、米ノ各國へ輸出シ木鼠皮、猫皮、飼兔皮、山兔皮等ハ内地用トシテ東京、大阪ノ商人へ又飼兔皮ハ近年

支那、朝鮮へ新タニ販路ヲ擴張セリ

一、褒賞 於倫敦日英博覽會銀牌ヲ得
附言

晒毛皮製造セヌ皮取扱ハ當店ノ專業ニ之無ク海外輸出向毛皮取扱ヲ本意トスル爲生皮捕獲シテ直ク皮ヲ剥キ乾燥シタルヲ生皮ト云フノミ多ク取扱フナリ製造方ハ其ノ國ノ氣候風土ニ依リ差違之有ル可キ事ナレハ自然歐洲向米國向共生皮ニテ輸出スル次第ナリ當店ハ明治三十一年不圖シタル緣故ニヨリ橫濱某商館ト契約シ宮城、岩手、青森、秋田ノ四縣ヲ買入區域ト定メ毛皮買收方依頼ヲ受ケ買收セシカ其ノ當時各毛皮ノ價格廉カリシモ員數多ク出來セシ爲相應ノ金額ニ上リ其後追々出來數減シ近年ニ至リ意外ニ減少セシモ價格ニ於テ十年前ノ相場ノ種類ニ依リ六七倍又ハ十倍ナル爲輸出金高ニ大差ナシ
殊ニ鼯鼠皮ハ數年以來捕獲ノ方法ヲ知リシ爲メ驚ク程一時ニ多數出來セリ

第五部 審查報告

第五部 審査報告

總說

漁撈ノ事タルヤ其ノ起原遠ク原始時代ニ溯及シ得ヘシト雖往時ニアリテハ單ニ生存ノ必要上ヨリ天然物ヲ捕採スルニ止マリ之ニ加工ヲ施シ交易ノ資ニ供シ蕃殖保護ノ途ヲ講シテ人爲的廢滅ヲ防遏セント試ムルニ至リシハ極メテ近代ノコトニシテ陸上ニ於ケル農工業其ノ他ノ産業發達ノ程度ニ比スレハ遲々トシテ進マサル憾アリ

蓋シ水界ハ陸界トハ大ニ狀況ヲ異ニシ天候潮流風波等自然ノ支配ヲ蒙ルコト著シク大ニシテ加之陸界カ殆ント其ノ全面生産的要素ヲ備フルニ反シ水界ハ其ノ要素ヲ有スル部面ハ一小局部ニ限ラルル等殆ント不可抗力ノ障礙カ其ノ發達ヲ遲緩ナラシメタル主因ヲナセリト雖從來殖産上ノ學術的研究ハ專ラ昵近ナル陸上ノ生産物ニ限ラレ水界ノ利用ヲ以テ單ニ運輸交通上ノミヨリ觀察セラレタルノ缺陷ニ由ル所亦鮮シトセス

近時文明ノ進歩ト人口ノ増加トハ水中ニ富源ヲ索ムルノ急須ヲ促シ歐米先進國ニ於テモ夙ニ是カ探究ヲ怠ラス明治十二年ニハ獨逸伯林ニ同十六年ニハ英國倫敦ニ同三十一年ニハ諾威國ベルゲンニ同三十五年ニハ露國聖彼得斯堡ニ萬國漁業博覽會ノ開催ヲ見ルアリ我邦ニ於テモ明治十六年及三十年ノ二回ニ内國水産博覽會ノ開催アリ是カ進歩發達ニ貢獻シタル所鮮カラス尙ホ内國勸業博覽會及府縣共進會ノ回ヲ重ヌル毎ニ水産物出品ノ進歩ヲ見産業トシテノ地位重キヲ加ヘツアルハ國家經濟上ノ慶事ト謂フヘシ今回ノ大正博覽會ニ於ケル水産ノ出品ニ關シテモ亦前記一般ノ大勢ヲ窺フニ足ルヘキモノ少カラス左ニ項ヲ分ツテ評說シ次ニ各類ノ審査ニ關シテハ擔當審査官及審査職員ノ意見

ヲ編述スヘシ

一 水産館ノ特設

勸業博覽會ニ於テ水産部ヲ特設シタルハ明治二十三年第三回内國勸業博覽會ニ創リタルトモ其ノ陳列ハ他ノ館内ヲ區劃スルニ過キサリシカ今回始メテ水産館(二九九坪)ヲ特設シ且中庭ニ養殖魚類ヲ畜養スル叩池館内ニ水槽ヲ設ケタルハ當事者用意ノ周到ヲ稱揚スヘシ而シテ同館ニ持續シタル舊建物ヲ第六部飲食品ノ一部トシ水陸産罐詰及清涼飲料水等ヲ陳列シタルハ飲食品出品部ノ狹隘ナルニ餘義ナクセラレタルニ由ルモ罐詰ノ如キハ却テ水陸産相對比スルノ便ヲ得タリ本館以外ニ水産物ノ出品アリシハ北海道、樺太、關東州ヲ一括セル拓殖館、朝鮮館、臺灣館、並小笠原特別館ニシテ是等ノ水産出品部ノ面積ヲ合スルトキハ約十七坪ニシテ出品點數本館及各館ヲ通シテ七千四百四十一點ナリ然レトモ全國府縣中水産ノ重要ナル地方ニシテ本會ニ贊同セス又贊同シタルモ水産ヲ指定セサル地方アリ即チ兵庫、島根、福井、鳥取、岡山等ノ贊同セス熊本、和歌山、山形、岐阜、滋賀等ノ贊同シテ水産物ヲ出品セサルカ如シ即チ地方別出品左表ノ如シ

地方別出品數

府縣	第五八類		第五九類		第六〇類		第六一類		第六二類	
	人員	出品點數	人員	出品點數	人員	出品點數	人員	出品點數	人員	出品點數
朝鮮總督府	一三七	一七三	二	七						
臺灣總督府	一八	二九								
北海道廳	一〇七	一五八	一	二						
樺太廳	三六	四五								
東京府	一、一三一	九八六	一六	一〇二	一、〇七三	一、三五七	二〇	五二五	一	三
京都府	六四	八四	二	三	六二	八一				
大阪府	六	四五	四	二	二	三				

神奈川縣	二四	一三九	五	三三	一五	八三				
長崎縣	二三四	二八七			二三四	二八七				
新潟縣	六三	八二			六〇	六三				
千葉縣	七五二	八四六	四	三九	七四一	八〇〇				
茨城縣	二八〇	三三九			二七五	三〇八				
三重縣	五一	九三	六	一五	四四	七七				
愛知縣	一〇	二三	一〇	二二						
靜岡縣	二九二	三四二	一六	二五	二六九	三〇三				
長野縣	三〇	五四			三〇	五四				
宮城縣	二九四	三三六			二九一	三三三				
福島縣	一五〇	一六四			一四八	一五二				
岩手縣	八一	九六			八〇	九五				
青森縣	七五	八一			七五	八一				
秋田縣	一四	一八	八	二	六	七				
石川縣	一五一	一六六			一五一	一六六				
富山縣	一七二	一八一			一七二	一八一				
山梨縣	七一	八九	二七	四						
山口縣	一三一	一五六	一	二	一三〇	一三五				
德島縣	一二八	一四二			一〇四	一一八				
香川縣	一四	三三			一三	一六				
愛媛縣	二四	二八			二四	二八				
高知縣	一五七	一七一	四	六	一五三	一六五				
福岡縣	四九	五三			四九	五三				
大分縣	六二	七二			六二	七二				
佐賀縣	七七	八〇			七七	八〇				
宮崎縣	一〇〇	一三七	三	五	九七	一三二				
鹿兒島縣	一七	二七			一六	二六				

洋ニ擴張セラレ品種亦原料ヨリ半製品ニ移ルノ傾向アリ即チ鮪介殼ノ原料輸出ヨリ磨介トナリ又一轉シテ介殼等トナリタルカ如シ
 今昆布、錫等主トシテ清國向ノ製品十三種ト歐米向ノ罐詰、魚油、介殼、珊瑚、寒天ノ五種トニ區別シ明治三十六年第五回内國勸業博覽會及明治四十年東京勸業博覽會開催ノ年ト昨大正二年トノ輸出額トヲ對照シ其ノ增加率ヲ示セハ次ノ如シ

年	清國輸出品	歐米輸出品
明治三十六年	五、五九六、八四八	一〇〇
明治四十年	七、三三三、一九七	三、五五一、九八九
大正二年	一〇、九三六、九四四	五、〇六七、一八二

前表ニ示ス如ク十箇年間ニ清國向ニアリテハ其ノ增加一倍九九ナルモ歐米向ニアリテハ三倍ニ示セリ此レ主トシテ樺太、千島ニ於ケル蟹罐詰、露領沿海州ニ於ケル鮭罐詰事業ノ勃興ニヨルモノナリ

水産貿易振興上製品ノ検査ハ最重要事ニ屬ス外國ニ於ケル嚴密ナル食品取締規則ノ施行ニ促サレ且政府ノ獎勵ト組合員ノ覺醒トニ依リ罐詰検査ヲ行フニ至リタルハ喜フヘキモ寒天、錫其ノ他ノ乾製品ニ於テハ一、二地方ノ検査ノ外實行ヲ見ルニ至ラス又輕節ノ品位査定ノ如キモ各人ノ鑑査區區ニシテ歸一スル所ナシト雖化學ノ進歩ハ早晚之ニ向テ歸嚮スル所ヲ示スニ至ルヘシ

海外ニ於ケル我漁權擴張ノ結果トシテハ沿海州ニ於ケル鮭罐詰ノ外出漁船ノ齎ス鹽鮭鱈アリ四十年以來其ノ輸入高漸次増加シテ昨大正二年ニ於テ五、二五一、二七七圓ニ達シ一方合衆國及加奈太方面ヨリノ輸入ヲ防遏シタルノミナラス新ニ南清方面ニ販路ヲ開キ將來重要輸出品ノ一タラントス此ノ如キ現象ハ之ヲ日露漁業協約ニ依ル兩國親善ノ結果ニ歸スヘキモ之ヲ本出品ニ徵スルニ見ルヘキ出品アルコトナシ

魚油其ノ他ノ工業品及介殼、珊瑚、真珠等ノ工藝品製造ノ發達モ亦著シキモノアリ近時大ニ輸出額ヲ

増加シタル貝類ハ其ノ出品ヲ見サリシモ貝殼ノ新利用法タル貝彫刻品及珊瑚製品ノ出品ニ、三アリ他ニ水産皮革ノ出品ヲ見タリ該品ハ尙試驗的ニ屬スルカ如キモ將來ニ於テ望ミナキニアラス

水産製造ノ將來ハ一ニ機械及化學ノ進歩ニ待タサルヘカラス他日之ニ關スル出品ノ多カラシコトハ大ニ希望スル所ナリ

鹽ノ出品ハ一、二ノ地方ニ止マリ樞要ナル鹽業地ニシテ尙出品セス是レ專賣法實施ノ結果品質荷造ノ改良等ハ十分行ハレタレトモ販賣上ニ於テハ製産者ノ努力ヲ要セサルヲ以テ出品者ノ寡少ヲ致セルニアラサル乎

ハ、養殖 本邦ニ於ケル養殖事業ハ尙大ニ發展ノ餘地アリ水産局ノ調査ニヨレハ鱈、公魚、鮎、真珠介等ノ養殖、鰻、車蝦其ノ他海魚ノ蓄養、鮑、海蠟、天草、和布等ノ蕃殖等ニ對スル湖沼、河川、内灣、淺海等ノ養殖適地約二億萬坪ヲ有スト云フ果シテ此ノ如キ廣濶ノ水面ヲ開發スルヲ得タル曉ハ其ノ收穫實ニ莫大ノ額ニ達スヘシ内地ニ於ケル養鯉、養鱈、養鰻事業ハ近時發達ノ見ルヘキモノアリ水産講習所ハ最近種苗配布規則ヲ設ケ良種ノ鱈、鯉等ノ普及ヲ計ラントシツツアリ其ノ施設方法尙完全ナラサルモ其ノ實效ヲ舉ケンコトヲ望ム

北海道其ノ他ニ於ケル鮭人工孵化事業ハ其ノ歴史既ニ久シク當業者等ノ其ノ效果ヲ認ムルモノ少カラス今回ノ出品ニ之ヲ見ル能ハサルヲ遺憾トス

ニ、學術上ノ出品 水産業ノ發展ハ科學ノ研究ニ俟タサルヘカラス然ルニ學術上ノ出品トシテハ農商務省所管トシテ水産局及水産講習所出品ノ外宮内省林野管理局ノ養魚ニ關スル出品北海道廳ノ養殖及鱈生物學的研究ニ關スル出品等ニ過キス又教育學藝部ノ出品トシテハ一、二水産學校ノ出品アルノミ殊ニ漁業ノ基礎タルヘキ海洋及生物學的研究漸ク一般ノ注目ヲ惹クノ際ニ方リ本會出品目錄ニ湖海生物調査ノ目ヲ掲ケタルニ拘ハラス地方廳及試驗場等ノ此等ノ出品ヲ爲スモノヲ見ス蓋シ近年地方費ノ節約モ其ノ原因タルヘシト雖畢竟學術ニ重キヲ措カサル結果ト云ハサルヘカラス

三 審査及報告

イ、審査方法 從來ノ審査方法ハ一、二化學的研究ノ外ハ肉眼鑑定ト解説調査ニ據ルノ外ナカリシト雖
 今回ハ實物ノ鑑定ニハ成ルヘク學術的研究ニ依ルノ方針ヲ執リタリ其ノ例ヲ舉クレハ綱糸ハ其ノ
 張力及燃ヲ檢定シ、鯉節、肥料、魚油、沃度、食、鹽等ハ分析ヲ行ヒ其ノ他寒天ハ凝固度測定器ヲ用ヒ布糊ハ
 分析ノ外レットウード氏粘力計ヲ用ヒ養殖眞珠ノ核ヲ檢スルニX光線ヲ應用シタル等是ナリ
 ロ、審査及報告分擔 審査官、審査囑託、審査補助ノ審査分擔及審査報告員ハ左ノ如シ

第五部審査及報告分擔表

類	別	主任審査官	審査官	審査囑託	審査補助	報告員
第 五 類	漁具、漁法	金田 歸逸	川合角也	中村 利吉	關根 磯吉	金田 歸逸
第 十 類	漁具材料、染料	川合角也	春日信市	石井孝太郎	關根 磯吉	川合角也
第 八 類	漁船、船具、副漁具	春日信市	星野三郎	山本太治兵衛	野崎 知之	春日信市
第 五 類	乾 製 品	高橋孝治	伊谷以知二郎	室伏治郎兵衛	今井次郎	高橋孝治
第 五 類	鹽 藏 品	伊谷以知二郎	高橋孝治	室伏治郎兵衛	今井次郎	伊谷以知二郎
第 五 類	乾 海 苔	岡村金太郎	西村寅三	窪田 惣八	杉生 義勝	岡村金太郎
第 十 類	食用、工業用及藥用藻類	岡村金太郎	西村寅三	西宮 新七	伊比忠三郎	岡村金太郎
第 十 類	寒 天、布 糊	西村寅三	岡村金太郎	西宮 新七	杉生 義勝	岡村金太郎
第 十 類	沃 度	奥田 讓	岡村金太郎	吉永 仁藏	伊比忠三郎	岡村金太郎
第 九 類	水 産 肥 料	山 川 洵	大工原 銀太郎	村 林 榮助	松井秀三郎	山 川 洵
第 九 類	魚 油 蠟 及 膠	西村寅三	高橋増次郎	前田邦太郎	荒木丑平	松井秀三郎
第 九 類	介殼、眞珠、珊瑚、鼈甲等	藤田 經信	前田健次郎	東雲 堅吉	淺倉 唯一	松井秀三郎
第 九 類	水 産 皮 革	伊谷以知二郎	中澤 毅一	松 尼 靈彦	池田晏平	中澤 毅一
第 九 類	製 造 器 械	星野三郎	春日信市	藤田正巳	山本祥吉	松 尼 靈彦

類十六第	海鹽及副産物	奥健藏	西村寅三	山川洵	池田晏平	近藤金一	吉武幾甫	鳥居強次	奥健藏
類一十六第	淡水養殖	日暮忠	金田歸逸	藤田經信	秋山吉五郎	飛塚高次	越田德次郎	越田德次郎	越田德次郎
類一十六第	鹹水養殖	藤田經信	前田庄五郎	岡村金太郎	鈴木磯吉	伊比忠三郎	伊比忠三郎	飛塚高次	藤田經信
類二十六第	水産業ノ方法及成績	長滿欽司	伊谷以知二郎	川合角也	日暮忠	水野武太郎	長滿欽司	水野武太郎	水野武太郎

前表ノ外拓殖地方ノ事情調査ノ必要上特ニ審査囑託トナレル北海道廳技師森脇幾茂、樺太廳技師中村隆、臺灣總督府技師樞谷政鶴及審査補助タリシ朝鮮總督府技師池内猪三郎ハ拓殖地方ニ付テノ出品全體ニ互リテ審査ニ關與セシメ種類ニ依ル審査分擔ヲ定メス

四 擬賞

精査審議ノ結果名譽大賞三點、金牌五十五點、銀牌二百四十三點、銅牌五百四十三點、褒狀千百三十五點合計千九百七十九點ヲ擬賞セリ而シテ擬賞總數ノ出品點數ニ對スル割合ハ二割七分七厘ニシテ出品人員ニ對シテハ三割八分四厘ニ當レリ之ヲ第五回內國勸業博覽會ニ於ケル擬賞割合ニ比スレハ優等賞ノ割合遙ニ増加セリ即チ擬賞表ヲ次ニ掲ク

第五部審査擬賞表

類別	出品點數	出品人員	大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	擬賞合計	出品點數ニ對シ	出品人員ニ對シ
類五第十	漁具漁法	一五九	五二	一	三	五	一八	二七	一、六九	五、一九
類五第十	漁具原料	二〇四	五四	六	七	五	七	二五	一、三二	四、五四
類五第十	副漁具	一九	九	一	一	二	一	四	二、三二	五、〇〇
類五第十	計	三八二	一一五	八	一〇	一二	二六	五六	一、四六	四、八六
類五第十	乾製品	一、九九九	一、七二七	一六	九六	一八九	三一一	六一二	三、〇七	三、五四
類五第十	鹽藏品	一一一	一一六	二	六	一一	三三	五二	四、三三	四、五二
類五第十	節用海苔類	一一一	九六八	一	三五	一〇七	一八七	三四〇	三、〇四	三、五三
類五第十	乾用工業用	一、二七四	一、二三四	三	四三	一三九	三〇五	四九一	三、八五	三、九六
類五第十	倉用藻類	三五五	二七三	三	一〇	一六	九九	二二八	三、六二	四、六八
類五第十	及天澆布類	一五七	一一二	二	一	一六	二一	四四	二、八〇	三、九二
類五第十	沃產肥料	一八	一一	一	一	二	三	七	二、八〇	三、九二
類五第十	水産肥料	三六五	二八三	二	一〇	二二	四六	八〇	二、一九	二、八二
類五第十	魚油蠟膠	九六	七〇	一	三	六	二二	三三	三、四三	四、七一
類五第十	介殼真珠珊瑚等	五一一	一三六	一	七	六	二二	三三	一、一二	四、二七
類五第十	水産皮革	二二	一	一	一	一	一	一	〇、四三	一、〇〇
類五第十	製造器具機械	二	二	一	一	一	一	一	五、〇〇	五、〇〇
類五第十	計	六、〇四〇	四、九三四	四〇	二二七	五二六	一、〇七二	一、八四六	三、一二	三、八六
類六第十	海鹽及副産物	三八	三〇	一	四	六	六	一七	四、四七	五、六六
類六第十	淡水養殖	六三八	三一	二	五	四	一五	二七	〇、四二	八、七〇
類六第十	鹹水養殖	二二	一八	一	一	一	一	一	六、八一	八、三三
類六第十	計	六六〇	四九	三	五	五	二七	四二	六、三六	八、五七
類六第十	水産業ノ方法及成績	七、一四一	五、一四九	三	五五	二四二	五四三	一、二三五	一、九七八	二、七七
類六第十	總計	七、一四一	五、一四九	三	五五	二四二	五四三	一、二三五	一、九七八	二、七七

五 出品部類目録並解説書ニ對スル注意

出品部類分類ノ制定ハ當事者ノ周密ナル用意ヲ要ス今回ノ分類目録ハ水産界ノ現状ニ適應シテ制定セラレタル苦心ノ跡ヲ見ルモ尙審査上ノ都合ニテ取捨セラレタル箇所少ナカラス即チ擬賞表ニ現ハレタル分類ハ他日ノ參考ニ供セラレヘシト信ス要スルニ目録上ノ分類ハ時宜ニ應ジテ變更シ得ル様餘リ細目ニ互ラサルヲ宜シトス
解説書類及出品臺帳ノ不整備ハ今回ノ審査上不便ノ甚シキモノナリキ優賞ヲ擬スヘキモノ及調査講究ヲ要スト認メタルモノニシテ解説書ナキモノハ之ヲ出品委員ニ照會シテ其ノ事績ヲ徵スル等煩冗ナル手數ヲ要シタリ又府縣委員ヨリ提出スヘキ出品臺帳ノ整頓遅レタル爲メ現品審査ノ際ニ人名、品名ヲ附點紙ニ記入スルノミニテ對照スヘキ臺帳ナク調査上頗ル手數ヲ要シタルノミナラス人名等ニ誤謬ヲ生シ訂正シタルモノ亦少カラス是レ今回ノ博覽會ニハ成ヘク手續ヲ簡易ニスル爲メ出品ニハ解説書ノ提出ヲ任意トシ必要ニ應ジテ之ヲ徵スルノ制ヲ採リタルハ出品人側ニ於テハ煩ヲ省キ得タルカ如キモ地方ノ品評會等ト異ナリテ全國ニ互ル大博覽會ニシテ而モ擬賞ノ正確ヲ期スルニ於テハ豫メ解説書ヲ提出セシメ審査官ノ參考ニ資スルヲ要ス

第五十八類 漁業

本類ハ漁業ニ關スル器具、機械、漁業方法、調査成績等ニシテ之ヲ分チテ左ノ各項ト爲ス

- 一、漁具、漁法
- 二、網地、網糸等
- 三、漁船、船具、副漁具
- 四、漁船用發動機及編網機
- 五、水産生物及湖海調査成績及用具

一 漁具及漁法

審査官 金田 歸逸

本類中漁撈ノ方法、装置及漁具等ノ出品ハ二府十二縣ニ互リ出品人員五十二人、其點數總テ百五十九點ニシテ就中釣鉤、擬餌、釣竿ノ類多數ヲ占メ見ルヘキモノアリト雖モ重要漁具タル網類ニ至リテハ寥寥僅カニ指ヲ屈スルニ過キス故ニ本類ノ出品ヲ以テ一般漁業ノ狀態ヲ窺知スルニ足ラス而シテ本邦漁業ノ現状タル概ネ古來ノ因襲ヲ守リ未タ健全ナル發達ヲ見スト雖一方ニ於テハ或ハ漁場ヲ海外ニ擴張シテ漁利ノ増進ヲ圖リ或ハ文明ノ利器ヲ應用シタル漁具、漁船ヲ以テ遠洋ニ漁獵業ヲ營ミ其成績モ亦奮奮ヲ一新スルニ至リタルモノアリト然ルニ今回ハ是等ノ如キ進歩發展ヲ示スヘキ出陳ノ少ナキハ甚ク遺憾トスル所ナリ此種ノ漁業者ニシテ他日再ヒ斯ノ如キ舉アルニ方リ斬新ナル幾多ノ出品ヲ爲シ模範ヲ示サント望マサルヲ得ス茲ニ本類出品中釣鉤、擬餌、釣竿、網具、釣具、捕鯨銃等ニ付擬賞表ヲ掲ケ次ニ一、二ノ論評ヲ加ヘテ參考ニ供ス

漁具漁法擬賞表

出品	出品	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	廳府縣									
							人員	出品	點數	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計		
朝鮮總督府	四	五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
臺灣總督府	二	三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
東京府	七	五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
京都府	二	三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
神奈川縣	一	六	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
千葉縣	三	三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
愛知縣	五	八	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
廳府縣	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
靜岡縣	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
秋田縣	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
廣島縣	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
高知縣	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
宮崎縣	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
沖繩縣	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

改良圍目網模型

本網ハ愛知縣知多郡師崎町大井漁業組合ノ出品ニ係リ綿絲製ノ網ト網船二艘手船一艘トノ模型ニ圖面ヲ添付シテ使用方法ノ概況ヲ示セリ此ノ網ハ旋網ノ一種ニシテ二艘ノ船ニ網ヲ分載シ輪狀ヲナシテ魚ヲ包圍漁獲スル方法ハ揚繰網又ハ巾着網ニ異ラスト雖浮子ノ部分ヨリ内方ニ向ツテ別ニ被網ヲ設

ケ其ノ末端ニモ浮子ヲ付ケ所謂二重浮子トナシ其ノ末端ノ浮子繩ニ一間ノ距離ニ鐵環ヲ付ケテ被網ノ引締ニ便シ以テ魚ノ逃脫ヲ防キ又網裾ノ下端ニハ綿糸ノ沈子繩ニ鉛製ノ沈子ヲ付ケ其沈子ヲ網ノ内方ニ吊揚ケ網裾ヲシテ囊狀ヲナサシメ其外方ニ前垂網ヲ付ケテ魚ノ潜脫ヲ防クモノニシテ其形狀恰モ投網ノ裾ノ如クス故ニ魚ヲ包圍シタルトキハ投網ヲ以テ覆ウタルカ如ク上下共ニ閉塞スルヲ以テ魚ノ飛躍シテ網外ニ逃走セントスレハ被網ニテ遮ラレ又網裾ヨリ潜脫セントスルモノハ沈子ト前垂網トノ爲メニ妨ケラレ遂ニ囊狀中ニ陥リ復脱出スルコト能ハサル構造トス

浮子及ヒ沈子ヲ二重ニ設ケ被網ト前垂網トヲ付シテ包圍シタル魚ノ逃脫ヲ防クモノハ鰯網ニ其類例アリト雖多クハ曳網類ニシテ旋網類ニ設ケタルモノ少シトス凡ソ魚類ハ網具ヲ以テ包圍セラルレハ或ハ飛躍シテ網外ニ逃逸シ或ハ潜伏シテ網裾ヨリ脱出スルノ性アリ殊ニ鰯魚ハ一層甚シトス故ニ之カ防禦ノ方法トシテ被網及前垂網ノ如キモノヲ設クルハ世間其ノ類例ニ乏シカラスト雖本品ノ如キ旋網ニ環ヲ利用シテ被網ノ引締ニ便シ被網前垂網ヲ適用シテ漁獲ノ便利ヲ圖リタルハ稱揚スルニ足ル而シテ海水ニ浸シ錆ヒ易キ鐵環ヲ真鍮環ニ改メナハ尙ホ可ナラン解説書ニ依リテ其ノ構造及ヒ使用法ノ概要ヲ記スレハ左ノ如シ

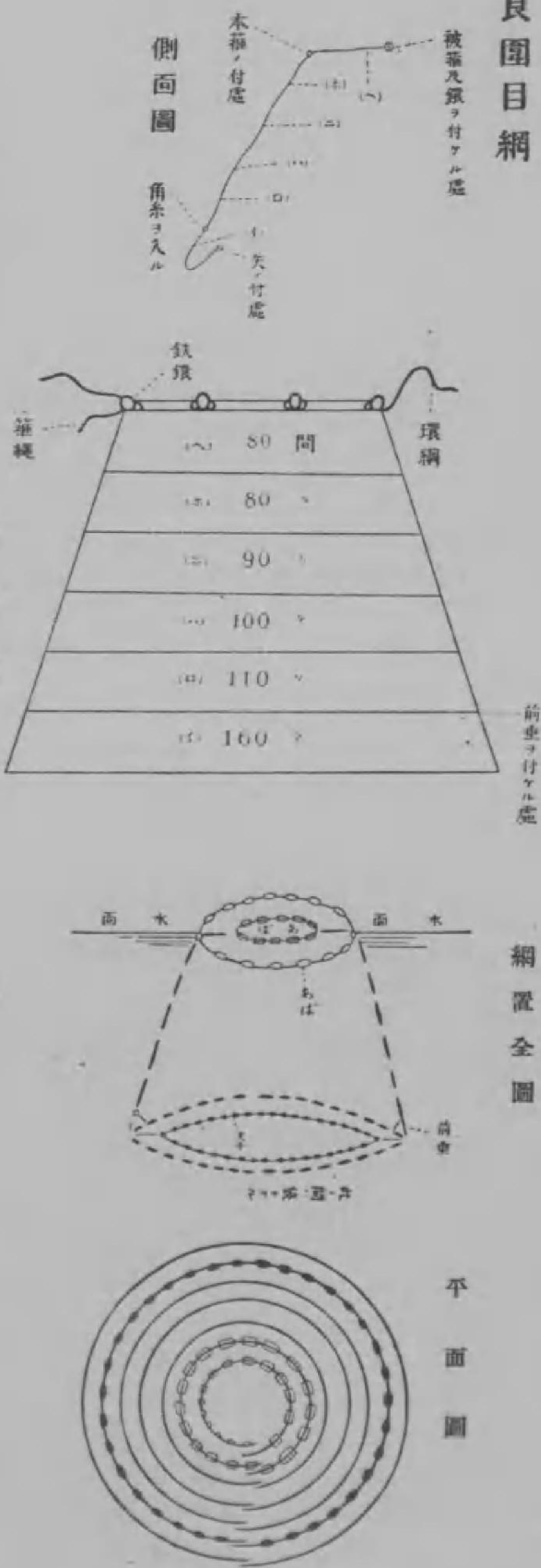
本網ハ總テ綿糸六本七節ヲ横目ニ用キ縫繼ス

左圖(イ)百六拾間(ハ)ノ百十間ノ長サト同等ニ縫繼キ然ル後(イ)ノ下端ニ綿糸二分ノ沈子繩ヲ付ケ而シテ一個十二々ノ鉛製沈子ヲ壹間ニ送リ十五個ノ割合ニ付シ(イ)ノ網幅半折ヲ内方ニ吊リ揚ケテ袋狀ヲナサシメ其ノ吊方ハ沈子三ツ置キニ括付ス而シテ(イ)ノ網目ニ幅一尺五寸ノ前垂網ヲ付ス(カ)ヤシ網ト云フ然ル後(ロ)ハ(ニ)ホ(ヘ)ノ順序ニ繼キ(ホ)ノ網目ニ一分五厘ノ浮子繩ニ長サ六寸五分幅一寸五分厚サ一寸三分ノ浮子ヲ一間送り五枚ノ割ニ付ス次ニ(ヘ)被網ノ末端ニモ綿糸二百本ノ浮子繩ニ浮子厚サ七分長サ五寸幅八分ノモノヲ一間ニ送リ三枚ノ割ニ付ケ此ノ浮子繩ニ直徑二寸ノ鐵環ヲ一間ニ一個ツツ付シ此ノ鐵環ニ徑三分ノ環網ヲ通スルナリ但シ以上ハ全網ノ四分ノ一ノ説明

ニシテ四個ヲ以テ一統トスルナリ

使用ノ方法ハ先ツ手船一艘網船二艘ヲ以テシ網船ニ積載シタル全網ノ中央部ヨリ始メ二艘左右ニ分レ輪狀ニ網ヲ張下シ互ニ相合シタル時網ノ兩端ヲ重ネ以テ魚ノ逃逸ヲ防キ而シテ約一時間餘之ヲ放置シ包圍シタル魚ノ沈靜スルヲ待チ然ル後環網ヲ引締メ二艘相接シテ裾網ヨリ引揚ケ魚ヲ捕獲スルコト巾着網又ハ揚線網ノ如クスルナリ

改良圍目網



八角網模型

本網ハ朝鮮總督府慶尙南道釜山大廳町香椎源太郎ノ出品ニ係リ八角網ノ名稱アレトモ臺網ノ一種ニシテ橢圓形ヲナシ綿糸ト棕柁トヲ以テ周圍二百十六間網丈十八尋ニ構造シ垣網ハ總テ二百九十五間ノ臺網ヲ用キタリ年々四月初旬ヨリ一月下旬マテ朝鮮巨濟島菱浦ニ敷設シ太刀魚、石首魚、鱈、沖鱈、鱈等ヲ漁獲ス本網ノ構造法ハ從來臺網又ハ大謀網ト大小異同ナルモ身網數ニ棕柁網ヲ用キ海底ニ接觸部

ノ磨損及腐敗ヲ防キタルコト網地ノ防腐ニハ吧嗎油ヲ用キタルコト魚捕部ノ臺ハ船ヲ以テ代用シタルコト從來一直線ニ張敷シタル垣網ヲ中途ニ於テ屈折點ヲ設ケ魚溜リニ便シタルコト等ノ如キ折衷ヲ加ヘタル點アリトス

凡ソ此種ノ網ハ突出セル岬角又ハ魚道ニ當ル形勝ノ地點ヲ選ミテ定置スルモノナルカ故ニ常ニ潮流ノ壓迫ヲ受ケ網形ヲ保持シ難キ場合アリ随ツテ魚類ノ進入ニ妨ケアルハ免レサル所トス本網ハ説明ニ據レハ北海道ノ鯨角網ニ倣ヒテ多少ノ改良ヲ加ヘタリト云ヘリ而シテ北海道ノ鯨角網ハ長方形ナレトモ本網ハ楕圓形ナルヲ以テ幾分潮流ノ抵抗ヲ減シ網形保持上ニ效力アルヘク其他身網敷ニ棕柁ヲ用キ魚捕部ノ臺ニ船ヲ代用シ綿糸網地ヲ使用シタル等ハ從來ノ大謀網又ハ臺網類ニ比スレハ改良ヲ加ヘタル所アリトス要スルニ此種ノ網ハ地形及海況ヲ利用シテ漁獲ニ便スルモノナレハ網具ノ構造及ヒ使用法而已ニヨリテ一概ニ可否ヲ論斷スヘカラスト雖以上記スル所ノ折衷法ノ如キハ苦心考量ノ點ヲ見ルニ足ル

其ノ構造及布設法ノ説明ハ左ノ如シ

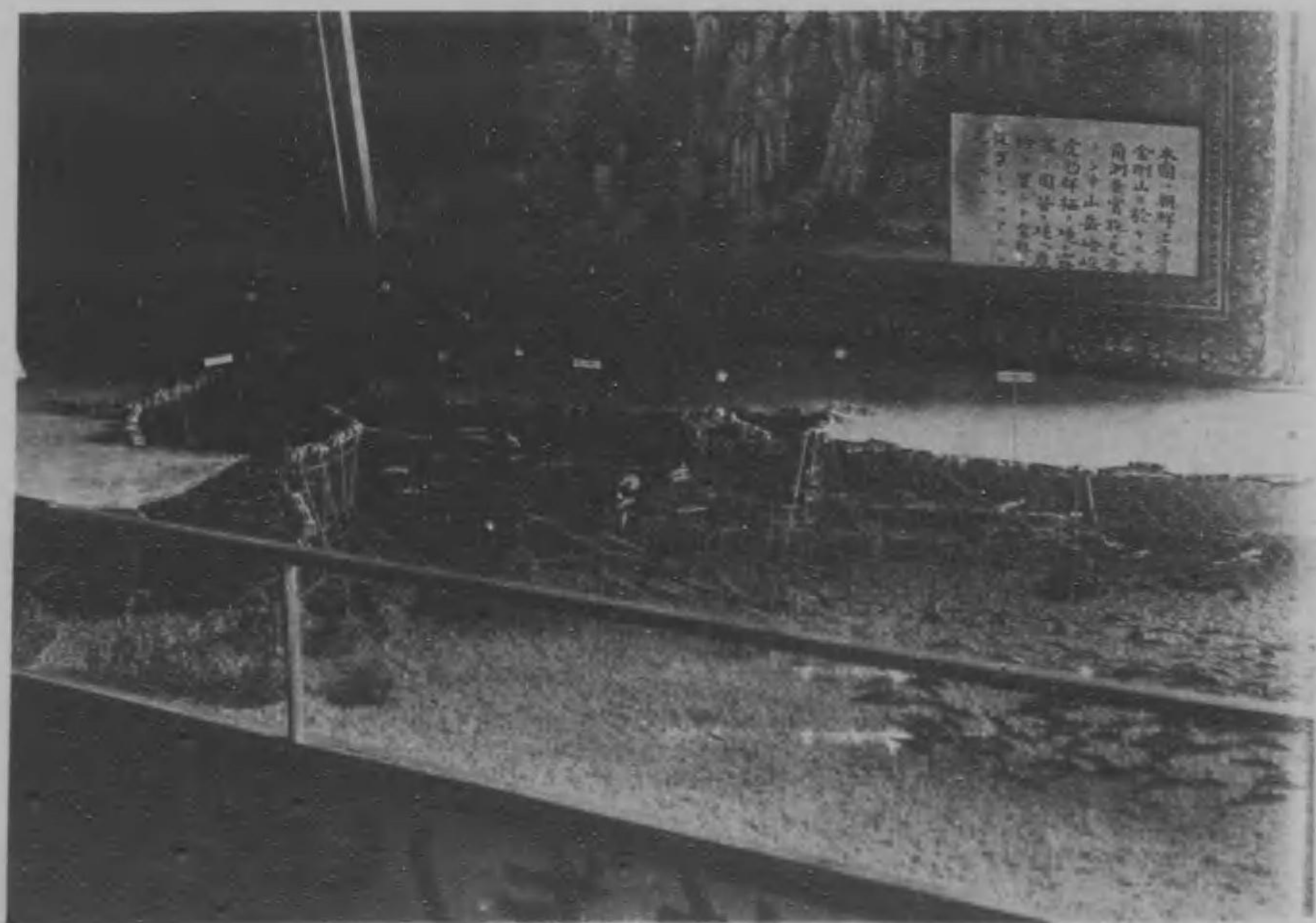
本網ハ沖鯨漁期ニハ身網全部ハ荒目ノ棕柁網ヲ用フレトモ其他ノ漁期ニ於テハ綿糸網ト棕柁網トヲ混用スルナリ而シテ鯨及鱈ノ漁期ニ於ケル網ノ構造法ハ身網ハ沖側百間地側八十六間持立側二十間魚取側十間合計周圍二百十六間網丈十八尋ニシテ綿糸三十二本合セ一寸目乃至四十五本合セ四寸目ノ網地ヲ用キ魚取部袋網ハ棕柁織子網トシ前垂網ハ幅二十四間高サ身網側ニ等シ網地ハ綿糸四十五本合セ四寸目トス身網敷ハ棕柁ノ小繩ヲ以テ編ミタル六寸目乃至一尺二寸目ノ網地ヲ用キ是等ノ網地ハ總テ吧嗎油ヲ塗リテ使用ス

垣網ハ沖百二十間地百七十五間合計二百九十五間ニ延長シ藁網二尺目乃至三尺目トス

浮子網ハ五分徑ノイェロツブヲ用キ錠網ハ都テ藁網製ニシテ徑二寸五分乃至四寸ノ太網ヲ用フ浮子ハ孟宗竹ヲ長サ二十尺ニ切りタルモノヲ五六本乃至二三十本結束シテ使用ス錠ハ土俵及ヒビクヲ



網 目 園



網 角 八

使用ス身網ノ引手網張網及ヒ緑網等ハ徑二分乃至六分ノ「マニラロップ」又ハ棕梠網ヲ用フ
其所用ノ網地及材料ハ左ノ如シ

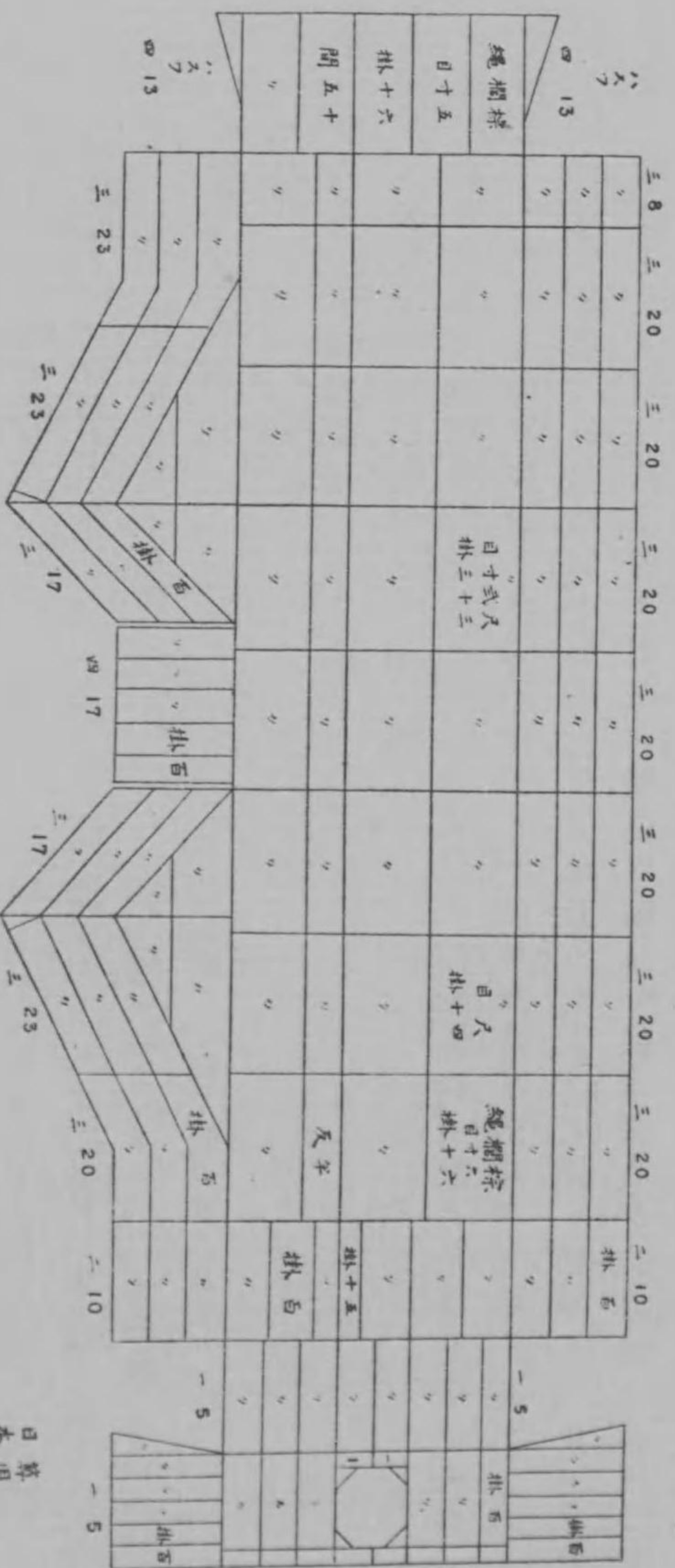
網地	綿糸三十二本合セ一寸目百掛百七十間	網地	三十二本合セ二寸目百掛百二十間
同	四十五本合セ三寸目百掛八百〇六間	同	四十五本合セ四寸目百掛九十六間
棕梠	六寸目六十掛五十間	棕梠	六寸目五十掛四十間
同	五寸目六十掛四十五間	同	五寸目七十掛三十間
同	一尺目四十掛二百五十六間	同	一尺二寸目三十三掛二百七十八間
網類「マニラロップ」	徑六分二百七十九間	網類「マニラロップ」	徑四分二千四百間
棕梠網	徑四分百三十六間	棕梠網	徑二分五厘八百間
孟宗竹	三百束		

其他徑四分乃至六分ノ藁網若干尋

身網ノ構造圖及ヒ裝置シタル平面圖ハ別圖ノ如シ

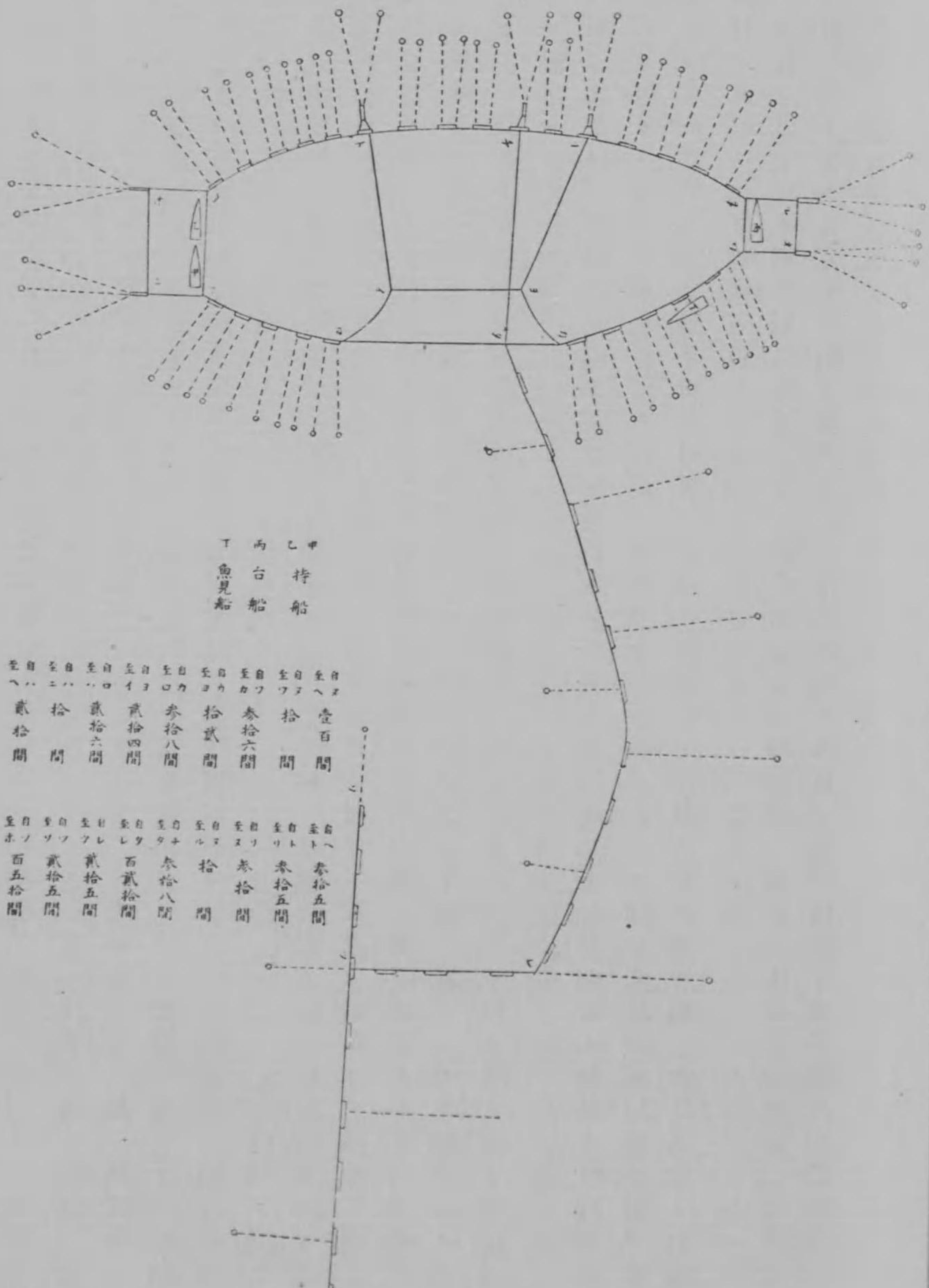
漁法 網ハ晝夜數面繰上ケ漁獲物ヲ採捕スルモノニシテ沖鯨漁期ニ於テハ魚見船ヲ配置シ魚類ノ進
入ヲ見テ繰上ケヲナスト雖モ其他ノ漁期ニ在リテハ主ニ潮時ヲ見計ラヒ繰上ケルモノトシ漁船ハ
別圖ノ如ク持立側ニ網船二隻魚取側ニ臺船一隻ヲ配置シ引上ケノ際ハ網船ノ一隻ハ入口ニ到リ引
手網ヲ繰上ケ網底ニ沈下セル前垂網ヲ引上ケ網口ヲ閉鎖シ置キ次キテ持立側ニ至リ二隻相併列シ
テ繰上ケ爲スモノニシテ漁夫ハ網船一隻ニ付各十人臺船ニ二人乗リトシ魚見船ヲ置ク時ハ魚見一
人之ニ乗ルモノトス漁船ノ大サハ臺船及ヒ魚見船ハ肩五尺乃至六尺網船ハ一丈内外トス
漁期及漁獲高 本漁具ヲ布設スル漁期ハ毎年四月中旬ヨリ翌年一月下旬ニ至ル約十箇月間ニシテ四
月ヨリ九月中旬迄ヲ太刀魚石首魚鱒等ノ漁期トシ九月中旬ヨリ十月下旬迄ヲ沖鯨漁十一月上旬ヨ
リ一月下旬迄ヲ鱒漁期トシ全期間ヲ通シテ一箇年五萬圓内外ノ漁獲ヲ爲スヲ普通トス

網角八造構網身



日本數字讀教
用數字讀教

八角網平面圖



本網ハ朝鮮慶尙北道興海郡東上面ノ鮮人李驥雨及鶴山洞梅本庄太郎等ノ出品ニ係リ網ノ原料ヲ絹糸又ハ天蠶糸ニ取リ目ノ大サヲ一寸九分乃至二寸トナシ櫟皮(アベマキ)ノ圓形浮子ヲ用キ陶製沈子ヲ付ケタルモノニシテ網糸ノ撚方纖細ニシテ編成方ノ巧緻ナルハ遙カニ北海道其他ニ於テ使用スル所ノモノニ優リ鯨刺網トシテ最モ適當ノモノナリ是レ鮮人カ古來慣用スル所ノ特得ノ網具ニシテ彼地迎日灣内其他慶南東萊、機張蔚山三郡ヨリ慶北長鬐、清河、寧海、盈德四郡ニ於テ之ヲ使用シ其船數ハ約六百隻ニ達スト云フ

由來鮮人ハ内地人ノ漁具漁法ニ倣ヒ漸ク習得シツツアルニ拘ラス鯨漁業ハ之ニ反シ内地人ニシテ鮮人ノ構造及用法ニ模倣スルモノアルハ異數ト謂フヘシ顧フニ彼地ニ在テハ鯨群來ノ状態ヲ異ニシ北海道及樺太等ニ於ケルカ如ク夥多ナラサルト多クハ網ヲ水ノ上中層ニ於テ使用スルトノ差異アルヲ以テ隨テ鯨網ノ如キモ亦特ニ纖細ナル構造ノモノヲ選フ必要アリト雖モ鮮人ハ古來鯨刺網ノミスル巧緻ノモノヲ使用シ比較的他ノ漁業ニ迂拙ナルハ彼等ノ爲メニ惜ム所ナリ説明書ニ依リ構造及用法ノ概要ヲ記スレハ左ノ如シ

鯨刺網ハ絹糸又ハ天蠶糸ヲ以テ製シ網目ノ大サ一寸九分乃至二寸トシ四十九掛長サ十二尋ヲ以テ一把トシ浮子ハ圓形ノ櫟皮(コルク)ヲ用フ其ノ長サ一寸厚サ七分ヲ浮子繩二尺五寸置ニ付ケ沈子ハ陶製ニシテ長サ一寸厚サ五分重量五匁ノモノヲ沈子繩一尺毎ニ付ク網ノ幅ハ九尺八寸トシ縮結五割ヲ付ス此網一把ノ代價五圓乃至七圓トス

漁法 漁船ハ肩七尺ノ朝鮮船ヲ用キ一隻ニ四人乗組ミ刺網六把ヲ以テ一人分トシ總計二十四把ヲ所持ス而シテ日沒漁場ニ至テ網ヲ張下シ一夜二三回網ヲ繰揚ケ魚ヲ捕獲ス或ハ朝一回繰揚クルコトアリ一隻一漁期間ノ收獲高大約七百圓乃至三百圓トス
漁期 十一月ヨリ翌年四月マテトシ漁場ハ迎日灣内一圓其他長鬐、清河、寧海等ノ近海トス

鯨待網模型

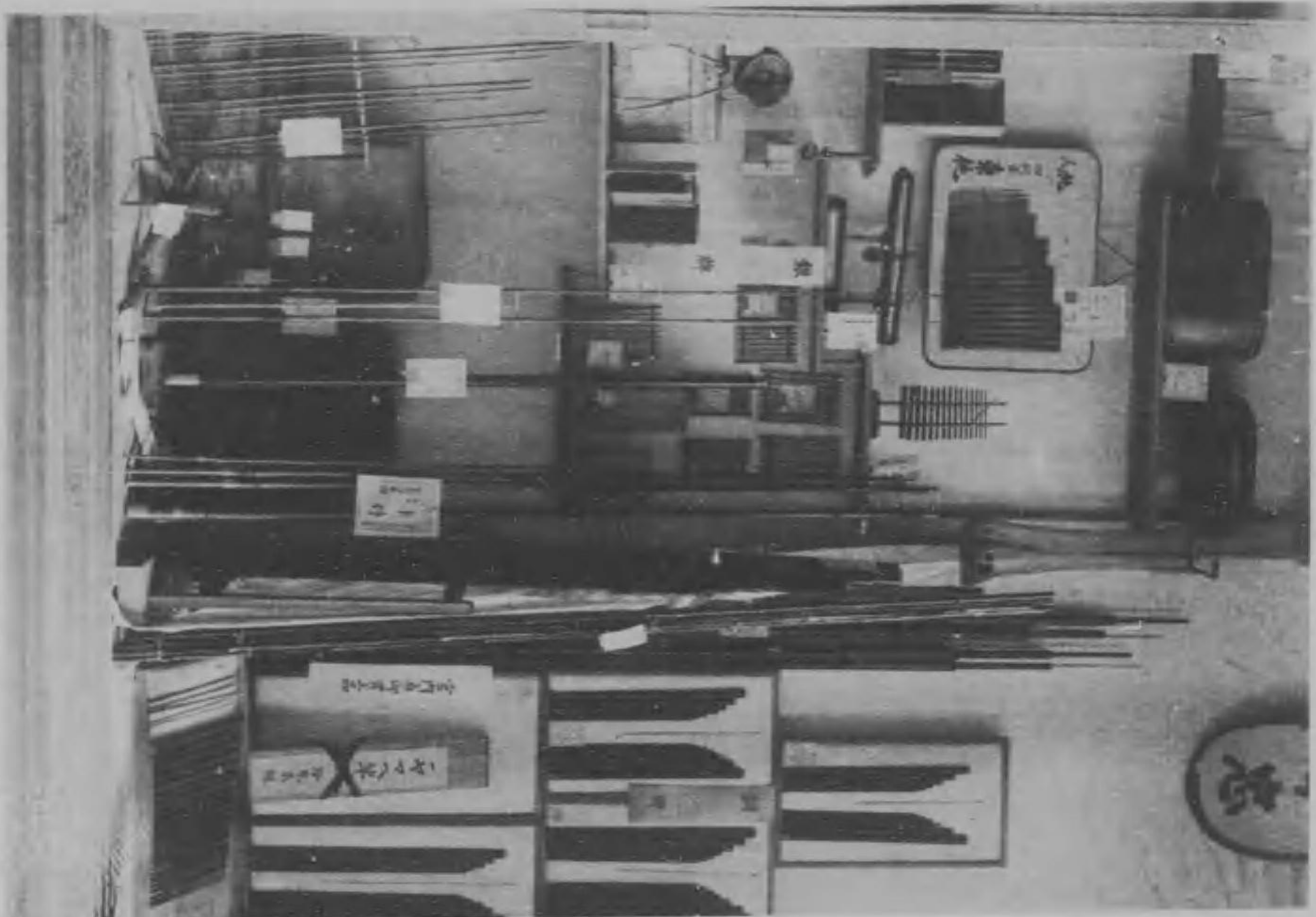
本網ハ臺灣宜蘭廳宜蘭水産公司ノ出品ニ係リ小規模ナル建網ノ一種ニシテ身網及垣網ヨリ成リ垣網ニハ二子撚五寸目五十掛二十五尋ヲ一反トシ之ヲ十二反接合シテ用キ岸邊ノ魚道ヲ選ミ布設スルモノナリ鯨待網ノ名稱アレトモ主トシテソウダ鯨ノ漁獲ヲ目的トスルモノニシテ其裝置ヨリ云ヘハ建網ニ屬スレトモ常ニ定置スルモノニ非スシテ隨時引揚ケ又ハ布設ニ使スルカ爲メ其構造法ヲ輕快ニセルノ外特殊ノ點ナシト雖網具及選擇魚道ノ認定等宜シキニ適ヒソウダ鯨ノ網獲トシテハ該島唯一ノ漁業トナリ年々尠カラサル漁利ヲ收ムルニ至レリ聞ク所ニヨレハ明治四十四年宜蘭地方ノ資産家ニシテ本島人黃挺華ナル者ヲ中心トシ之ニ其一族ヲ加ヘテ一萬圓ヲ出資セシメ魚介ノ雜詰其他鯨待網及鱈魚流網漁業ヲ營ミ就中鯨待網ノ漁獲高ハ網一張三千圓平均ニ及ヒ今ヤ臺北及宜蘭兩廳下ニ於テハ比隣相傳ヘテ之ヲ經營スルモノアリト其功勞嘉賞ス可シ

釣竿類

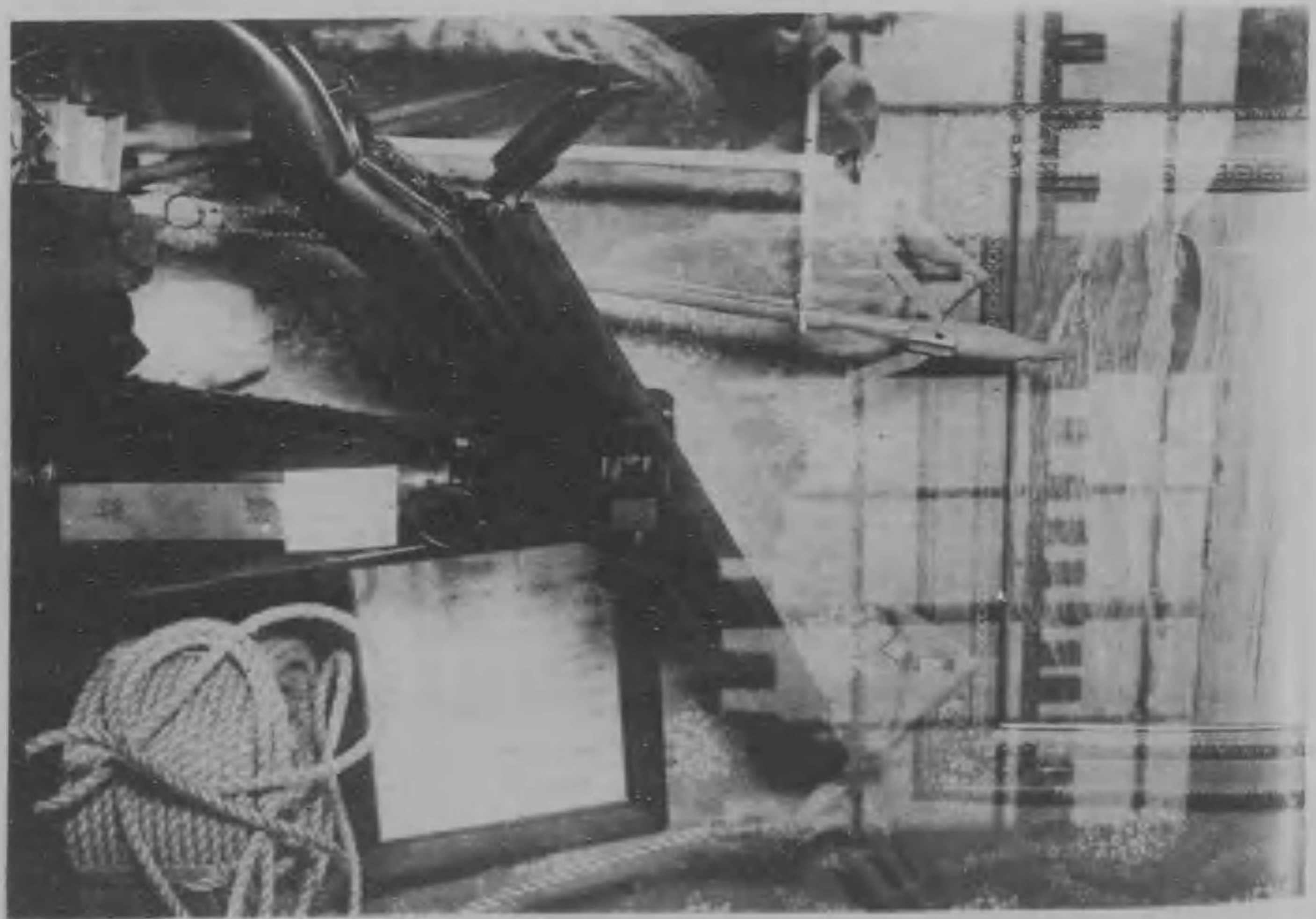
釣竿類ハ東京市下谷區南稻荷町松本政治郎本所區德右衛門町中根忠吉愛知縣名古屋市一色安茂同小澤正左衛門其他數名ノ出品アリ是等ノ出品ニハ各特色トスル所アリト雖亦缺點ナキニアラス其概要ヲ論評スレハ松本政治郎ノ出品ニハ三十三本繼鮎釣竿布袋竹四本繼ノ西洋鮎釣竿其他各種ノ釣竿類ニ各附屬一式ヲ添付セリ就中三十三本繼ノ鮎釣竿ノ如キハ材料ノ選擇、磨方、小口卷、塗揚等ノ製作方最モ佳良ニシテ三十三本ヲ順次連繼シ其根元ヲ持テ穂先ヲ上下ニ振り其ノ調子ヲ試ムルトキ一種謂フ可ラサル妙味ノ存スルヲ覺ユルナリ是レ技能ノ卓絶ナルヲ證スルニ足ル又西洋形鮎竿ハ布袋竹ヲ以テ三尺ヲ四本繼ニ製シ手元ニ糸卷車ヲ付ケ其車ニ依リテ糸ノ伸縮ヲ自在ナラシムル構造ニシテ即チ西洋竿ニ模倣スルニ布袋竹ヲ用キタルモノナリ之ヲ外國製ノモノニ比スレハ輕快ニシテ且強韌ナリ是レ最モ注意ヲ拂ヒタル製作トス
中根忠吉ノ製作ニ係ルハ是ノ竿ハ良質ノ矢竹ヲ選ミ十五本繼ニ製シタルモノナリ其ノ磨礪、塗布、浚方共

ニ良好ニシテ手元ヨリ穂先マテ一直線ナルト調子ノ良好ナルトハ技術ノ熟練ヲ見ルニ足ル其他二十
 五本繼竿ノ如キモ亦平凡ノ品ニ非ストス
 凡ソ繼竿ノ製作上ニハ竹ノ選擇切組方繼方等ヲ以テ最モ肝要トシ而シテ原料竹ハ矢竹布袋竹篠竹眞
 竹等ニシテ繼竿ニハ概ネ矢竹ヲ用フレトモ是等ノ竹ハ皆產地及ヒ伐採ノ時季ヲ選フノ必要アルノミ
 ナラス多數ノ中ヨリ適當ノモノヲ選抜セサル可ラス中根忠吉出品ニハ參考トシテ雀小竹ナル細竹ヲ
 添付シ其ノ説明ノ一節ニ曰ク天保時代ヨリ今日ニ至ル迄繼竿ノ小竿ハ總テ矢竹ニテ造レリ而シテ手
 元其他太キ部分ハ堅牢ニ製作スルコトヲ得ルモ穂下二寸位ノ細キ所ハ力少ナキカ爲メ最モ傷ミ易ク
 シテ多クハ其部分ヨリ折ルル虞アリ故ニ多年苦心ノ結果某ノ山中ニ於テ雀小竹ト稱スルモノヲ發見
 セリ其竹ハ力アリテ之ヲ屈曲スルモ容易ニ折レサルカ故ニ爾來其竹ヲ使用スルニ至レリト以テ原料
 竹選擇ニ苦心スルコト知ル可キナリ

抑モ繼竿類ハ一種ノ美術的製品ニシテ華美ナル裝飾ヲ加ヘ贅澤ナル遊漁者ノ玩弄スル釣竿ニハ頗ル
 高價ノ品アレトモ是レ單ニ外觀ノ美ヲ裝フノミニアラス其製法及漁法ノ如キハ魚類ノ習性ニ鑑ミ漁
 場ノ狀況ニ應シテ研究ヲ積ミタルモノナルヲ以テ或ハ巧妙ナル誘致的ノモノアリ或ハ敏捷ナル欺騙
 的ノモノアリ例セハさす釣ニ脚立ナルモノヲ用キテ波動音響ヲ防キ魚ヲシテ驚怖セシメス靜肅ヲ守
 リテ釣獲シ繼竿ハ調子ノ柔カキモノヲ貴フカ故ニ短キ竿ヲ長ク連繼シテ使用シ又結竿ハ手元ヲ太ク
 シ穂先ノ強キモノヲ選ムカ如キハ釣獲ス可キ魚類ノ習性ニ適應シタル選擇方ト謂フヘキナリ然ルニ
 普通ノ賣品ニ在リテハ製作粗笨ニシテ效用ヲ缺クモノ多シ畢竟價格ノ低廉ナルヲ主トスルカ故ニ勢
 ヒ粗製ニ流レ繼竿ノ特色ヲ失フニ至ルハ一般ノ狀態トス是レ製作者ノ爲メニ惜ム所ナリ
 輸出向ノ釣竿 歐米諸國ニ輸出スル釣竿ニハ單ニ自然竹ヲ矯正シテ釣竿トナシタルモノト繼竿ニテ
 製作シタルモノトノ二種アリ其ノ自然竹ハ原形ノ儘脂肪ヲ抜キタル白根付淡竹ニシテ即チ名古屋市
 一色安茂小澤正左衛門兩名ノ出品ニ係レリ其ノ長サ四尺乃至六尺ニシテ根元太ク節密ニシテ低ク穂



品出合組類針釣



銃鯨捕

先ニ至ル迄節間短クシテ且根元ト穂先トノ釣合ヲ得テ調子ヲ保ツカ故ニ能ク小魚釣ノ小竿ニ適ス本品ノ優劣ハ伐採時期ノ選擇其他脂肪拔キ矯正法ニ在リト雖今回ノ出品ニハ形狀不整ニシテ光澤ヲ失スル等ノ缺點アリトス

繼竿類ニシテ海外ニ輸出スルモノハ多クハ廉價ナル粗製品ニシテ繼竿トシテ特技ヲ凝シタル優良品ノ少ナキハ遺憾トスル所ナリ
抑モ歐米諸國ニ於テ製作スル所ノ釣竿ハ樹木ヲ以テ原料トシ我邦ニ在リテハ竹類ヲ用フルノ差異アレトモ遊漁者ノ愛玩スルモノハ美術的加工品ニ在ルコトハ彼我共ニ其ノ趣ヲ一ニセリ然ルニ樹木ヲ以テ製シタルモノハ使用上竹類ノ如ク輕快ナラス且手元穂先ノ釣合ヲ得テ調子ヲ保ツコトハ竹類ヲ以テ製シタルモノニ若カサルカ故ニ彼國ニ於テモ漸次竹竿ノ需要ヲ増シ隨ツテ本邦製ノ輸出品モ亦増加セントスル傾向アリト雖其輸出シツアルモノハ多クハ不完全ナル粗製濫造品ナルヲ以テ未タ繼竿ノ聲價ヲ博スルコト能ハサルノミナラス現下ノ狀態ヲ以テ推移セハ遂ニハ本邦ヲ以テ粗笨品ノ產地トシテ價値ヲ定メラルルニ至ルヘシ是レ當業者ノ猛省ヲ促サントスル所以ナリ

釣鈎及擬餌鈎

釣鈎及ヒ擬餌鈎類ハ京都府、高知、愛知、千葉、秋田等府縣製作者ノ出品アリ多クハ額面ニ裝置シ一見其種類及ヒ製作ヲ示スニ便セリ而シテ是等ノ出品ニ付キ概要ヲ評スレハ製作上ニハ各長短精粗ノ差異アリト雖釣鈎類ノ形狀及ヒ曲ケ方ノ如キハ其ノ良否如何ニ拘ラス各古來ノ慣習ヲ守リ面目ヲ革メタルモノナク其原料ノ選擇鍛鍊其他磨礪等ニ至リテハ或ハ精密ヲ旨トシタルアリ或ハ粗品ノ混淆シタルモノアリト雖概シテ良好ニシテ實用ニ適ス然レトモ一般製作品ニ就テ觀察スレハ價格ノ低廉ヲ圖リ販路ノ擴張ヲ競ハントスルモノノ如シ之カ爲メ勢ヒ製作粗雜ニ流レ品位ヲ墜スノ虞ナシトセス是注意ヲ促スヘキ點トス

擬餌鈎類ノ出品ニハ主トシテ海水魚ニ用フルモノト淡水用ノモノトノ二種アリ高知、千葉、愛知等諸縣

ヨリハ鯉、鮪、鱈其他各種ノ海魚ニ用フル砂曳釣類ノ出品多ク京都及ヒ秋田縣ハ淡水魚用ノ蚊釣類ヲ出陳セリ是等ノ出品ニハ各特技トスル所ノ製法アリテ從來各地ノ博覽會及ヒ共進會等ニ出品シテ屢優賞ヲ得タルモノアリト雖モ今回ノ出品ニ於テハ著シキ進歩ヲ認メス唯羽毛ノ配合、色彩ニ意匠ヲ凝シタルモノアルト鍍金ヲ施シタルモノノ多キトハ注目スヘキ點ナリトス

凡ソ擬餌釣類ハ魚類ノ嗜好スル生餌ノ形狀ニ擬シタル欺騙的ノ漁具ナルヲ以テ成ルヘク生餌ニ酷似セル形狀、色彩ヲ選ムノ必要アルノミナラス堅牢ニシテ破損ノ虞ナキ製作ヲ以テ肝要トス高知縣ノ出品ニ係ル砂曳釣及ヒ鳥賊曳等ニハ鍍鍊及ヒ鍍金法ハ可ナルモ形狀、色彩ニ缺點アルモノアリ又秋田縣出品ノ蚊釣類ニハ鍍鍊及ヒ羽毛ノ配合ハ可ナルモ鉤軸ニ縊糸ノ接着法完全ナラサルモノアルハ遺憾トスル所ナリ

高知縣廣瀬丹吉ハ夙ニ釣鉤ノ製作ヲ以テ名アリ同人ノ祖先天明年間ニ此業ヲ創始シ現代丹吉業務ニ精勵シ明治十年鍍銀法ヲ施行シ且丹吉形ノ聲價ヲ博シ世間其形狀ニ倣フテ製作スルモノ尠シトセス今回ハ鯉、鮪等ニ用フル各種ノ擬餌釣ヲ出陳シ皆其ノ製法佳良ナリトス而シテ其ノ解説ノ一節ニ曰ク製造法ニハ最初ハ角鐵ヲ截チ鍛鍊シタリシカ現今ハ圓鋼鐵ヲ用キ鍛鍊ヲ精密ニセリ又其磨方ニ於テモ最初ハ一本ツツ磨キタレトモ現今ハ數百本或ハ數千本ヲ一纏メトシ器械ト藥品トヲ用キテ一時ニ仕上ケ手數ヲ省キテ多數ノ製造ニ便セリ又其ノ金揚法及ヒ鍍金法ノ如キモ一本ツツ仕上ケタル舊式ヲ廢シ數百本ヲ大小ニ應シテ溫度ト時間トヲ圖リテ仕上クルコトニ改良セリト是苦心經營業務ノ改良ヲ圖ルモノト謂フヘシ

京都府山内重助ノ出品ニ係ル蚊釣類ハ淡水魚ノ嗜好スル所ノ羽蟲類ニ擬シ羽毛ノ配合、色彩ニ意匠ヲ凝シタルモノニシテ其製作佳良實用ニ適ス殊ニ鉤軸ニ鋸齒狀ノ切目ヲ付シ之ニ縊糸ヲ緊結シ以テ釣鉤ト縊糸トノ離脱ヲ防クヘキ手工ヲ施シタルモノアリ是堅牢ヲ旨トセル製作ニシテ多年ノ經驗ニ依リ此弱點ヲ補フニ至リタルモノト謂フ可シ其技術見ルニ足ル

近年各地共生餌ノ供給ニ缺乏ヲ告ケ往々釣漁者ノ營業上ニ支障ヲ來スコトアルヲ以テ擬餌釣ノ需要漸ク増加セントスル傾向アリ殊ニ海水漁業ニ於テ必要ヲ感スル所ナリ故ニ擬餌釣ノ製作ニ改良ヲ加ヘ餌料ノ缺乏ヲ補フニ至ラハ其利益蓋シ鮮少ナラサルヘシ

捕鯨銃

本器ハ東京市下谷區仲徒岡本光長ノ出品ニシテ銃ノ總長四尺六寸五分ノモノヲ椶ノ銃床ニ裝置シ附屬トシテ銃及ヒ銃網等ヲ添付セリ其製作佳良ニシテ實用ニ適ス本器ハ捕鯨船ノ船首ニ据付ケ銃ヲシテ左右上下ニ廻轉自在ナラシメ銃身ニ銃ヲ挿入シ之ヲ銃網ニ結付シ鯨體ヲ狙ツテ其銃ヲ發射スルモノニシテ專ラ諾威式捕鯨船ニ於テ使用スル所ナリ岡本氏ハ明治四十二年初メテ舶來品ニ倣ヒテ之ヲ製作シ爾來經驗上製作ニ改良ヲ加ヘ本器ヲ製スルニ至リタリト云フ而シテ其改良ノ要點ハ銃身ノ上部ニ樋金ヲ付シ狙ヒヲ定ムルニ便シタルコト「ハンドル」ヲ長クシ勾配ヲ付シタルコト引金ニ鎖ヲ付ケ安全ヲ圖リタルコト反動除器ノ護謨ヲ減シ銃尻ニ勾配ヲ付ケ傾斜ヲ多クシタルコト坐金ヲ付ケタルコト等ナリ而シテ解説ニヨレハ本器ノ價格ハ一挺ニ付平均壹百圓トアリ固ヨリ品質ニヨルト雖之ヲ倫敦ノ時價三十二ポンド(約三百二十圓)ニ比スレハ價格ニ於テハ甚シキ等差アリトス今ヤ諾威式捕鯨法ノ發達セル時ニ當リ是等銃器ノ製作ヲ改良シ販路ノ擴張ヲ圖リ舶來品ノ輸入ヲ防止スルニ至ラハ其利益モ亦尠カラストス

二 網絲、網地類

審査官 川 合 角 也

網絲、網地ノ出品ハ一道二府八縣及朝鮮ノミニシテ就中九州、東北地方ハ共ニ出品一縣ニ止マリ四國山陰、北陸地方ハ皆無ナリ而シテ出品總點數モ亦僅カニ二百四點ニ過キサルヲ以テ全國ニ互ル狀況ヲ知リ得サルハ遺憾トスル所ナリ然レトモ擬賞表ニ示スカ如ク比較的優賞ニ擬セラレシモノ多キハ進歩ノ状態ヲ認ムルヲ得ヘシ

左ニ其類別點數及擬賞數等ヲ示ス

網絲、網地其他出品種類點數表

廳府縣	網絲、網地其他出品種類點數表									
	マニラ麻絲	ミコクゴ繩	網地	網絲	縵子	網地	網絲	縵子	沈子類	計
廳府縣	三	四	三	二	一	二	一	一	三	二
朝鮮										
北海道										
東海										
大坂										
神奈川										
三重										
愛知										
靜岡										
秋田										
廣島										
山口										
宮崎										
合計	三	四	三	二	一	二	一	一	三	二
廳府縣	點數	人員數	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	擬賞合計	出品點數ニ對シ	出品人員ニ對シ	出品數ト擬賞數トノ割合
廳府縣	二	一								
朝鮮	二	一								
北海道	二	一								
東海	三	一								
大坂	四	二								
神奈川	二	一								
三重	四	二								
愛知	三	一								
靜岡	二	一								
秋田	三	一								
廣島	五	二								
山口	二	一								
宮崎	四	二								
合計	二二	一一								

網絲ノ出品總點數ハ八十一點ニシテ綿絲五十點ノ多キヲ占メ麻絲二十六點、クゴ繩二點、馬尼刺麻絲三點ニ過キス其出品點數ノ多少ハ全國ニ於ケル網絲原料使用ノ状態ニ準セリ

本邦ニ於ケル漁業用綿絲ハ需用者カ只價ノ安キヲ好ムノ結果其原料主トシテ紡績絲二十番手ニシテ或ハ十八番又ハ十六番手ヲ用ヒシモ近來二十四番手以上六十番手ノ細紡績絲ヲ使用スルニ至リ出品中數點ヲ認メタリ原料ノ選擇上進歩ノ跡ヲ現ハシタリト雖該網絲ヲ使用スルハ主ニ刺網類ノ網絲ニ止マリ一般ノ網絲ニ及ハサルハ遺憾トスル所ナリ左ニ出品ノ綿絲抗張力ヲ示シ嘗テ水産講習所カ試驗セルモノトヲ比較シテ參考ニ資ス

綿絲抗張力表

品名	乾キタルトキ		濕リタルトキ		出品人名
	抗張力	伸長	抗張力	伸長	
赤鐘印廿手左三子三號	一二、五五	一、五九	一四、三五	二、〇九	熊谷繁藏
同 四號	一七、四〇	二、一四	一九、一〇	二、四三	同
同 右撚二子十本	一四、〇〇	一、九五	一五、〇〇	二、三五	田附源兵衛
同 十本	一六、六〇	二、一一	一八、四〇	二、四六	同
同 左撚三子四號	一七、五〇	二、二一	一八、二〇	二、六三	同
卅二手左撚三子四號	一一、四五	一、六八	一二、四五	二、一三	同

赤鐘印廿手左三子二號	九、三五	一、三四	九、八五	一、六三	濱松市燃糸會社
同 同 三號	一、二、四〇	一、二、二五	一、三、八五	二、二七	石井孝太郎
同 同 十號	六、四、三〇	六、四、九	七、二、四〇	六、六一	同
赤鐘印 左三子六號	二、七、〇〇	二、三、〇	三、〇、五〇	二、五、九	小倉久兵衛
同 同 七號	二、八、四五	一、六、五	三、一、四〇	二、四、一	同
同 同 八號	三、五、七〇	二、一、八	四、〇、五〇	二、八、八	同
同 同 九號	三、七、三五	二、二、九	四、一、〇〇	三、〇、五	同
同 同 十號	三、八、六〇	二、五、四	四、二、三〇	三、〇、〇	同
同 同 十五號	五、八、三五	二、五、四	六、五、六五	三、四、一	同

參考

赤鐘印 左三子四號	一、一、四二	二、四、八	一、三、四一	四、六〇	水産講習所ニテ嘗テ試験セルモノ
同 同 六號	一、五、〇一	二、八、一	一、九、七六	四、九、四	同
同 同 七號	一、八、二六	二、四、二	二、二、八一	五、一一	同
同 同 八號	二、一、八八	二、六、六	二、七、一二	四、九、八	同
同 同 九號	二、三、二八	二、四、五	三、〇、五一	五、二、一	同
同 同 十號	二、五、〇六	二、五、三	三、一、八六	五、二、七	同
同 同 十號	三、六、八五	三、二、九	三、一、八六	五、二、七	同
同 同 十五號	四、一、二六	三、〇、二	三、一、八六	五、二、七	同
同 右二子十本	九、二、三	二、三、七	一、一、三八	三、六、六	同
同 同 十二本	一、一、八九	二、三、六	一、三、四五	三、八、六	同

備考 抗張力ハ、ボンドニヨリ現ハシ五本乃至十本ヲ平均セル數ニシテ濕リタルモノハ十二時間淡水水中ニ浸シタルモノナリ

伸長ハ六時時間ノ伸長ニシテ時ニヨリ示ス

以上ノ成績ニ依レハ出品物ハ普通製品ニ比シ其抗張力ニ於テ著シキ差アリ之レ製作ノ良好ナルニヨルヘシト雖赤鐘印ト稱シテ他ノ優良ナル紡績絲ヲ用ヒタルノ疑アルモノアリ又出品用トシテ特ニ精製セルモノアリ斯カル行爲ハ商品ノ信用ヲ害スルノミナラス世人ヲ欺クノ甚タシキモノナレハ大ニ注意ヲ要ス

漁業上ノ施設ニ付キ研究スヘキ事項多クアリト雖遠洋沿岸ノ漁業ヲ通シ勞力又ハ時間ノ省略ヲ計ルハ漁業經營上必要問題ナリ然ルニ古來ノ習慣トシテ漁具保存ノ長キノミニ留意シ勞力又ハ時間ノ多少ヲ顧ミス猥リニ網絲ヲ使用セル結果綿絲カ麻絲ニ代リタル今日ニ在リテモ依然トシテ太キ網絲ヲ以テ經濟トシ二十番手乃至十六番手原料カ一般網絲ニ使用セラルルニ至リタル所以ナリ然レトモ紡績絲ハ二十番手ヨリ二十四番手抗張力強ク尙數番手ヲ増スモ二十番手ト大差ナシ而シテ腐敗ノ點ニ於テ原料ノ細太ニヨリ幾何ノ差アルヤハ未タ判明セサルモ是レ又甚シキ差ナカルヘシ

今二十番手及二十四番手網絲ノ價ヲ比較スレハ左ノ如シ
赤鐘印二十番手二號絲一貫匁ノ價金三圓三十七錢、同四號絲同金三圓二十五錢、大鳥印二十四番手二號絲同金四圓五十錢、同四號絲同金四圓三十八錢
即チ二十四番手ハ二十番手ニ比シ二號絲ニ於テ三割三分五厘餘、四號絲ニ於テ三割四分八厘ヲ増スモ絲ノ長サニ於テ一割六分七厘ヲ増加スルヲ以テ重量五百貫匁(二號絲ニテ)ノ網ヲ製作スルニ當リ二十番手ニ代フルニ二十四番手ヲ以テスレハ其一割六分七厘減即チ全重量四百十六貫匁餘ニテ足リ其ノ價ニ於テ百九拾五圓ヲ増スモ重量ニ於テ八十三貫匁餘ヲ減少スレハ之ヲ運用スルニ當リ勞力又ハ時間ヲ省略スルコト少ナカラス故ニ製作費ニ於ケル百餘圓ノ損失ヲ補ヒ尙餘リアルヲ信シテ疑ハサルナリ原料撰擇ニ就テ深ク注意ヲ要スル點ナリトス
又從來ノ綿燃絲ハ殆ント全部手工ニ依ルヲ以テ燃度ノ均一ヲ缺キ抗張力不平均ニシテ且一時ニ多數ノ絲ヲ製作スルヲ得サルハ斯業ノ缺點ナリシカ當業者モ亦大ニ悟ル所アリ大阪平野燃絲株式會社及金澤北國燃絲合資會社ニ於テハ英國ヨリ燃絲機械ヲ輸入シ又今回ノ出品中ニテハ濱松市濱松燃絲合資會社ハ英國製燃絲機械ノ一部ヲ輸入シ之レニ會社ノ考案ヲ加ヘタル機械ヲ運轉シ又東京小倉久兵

衛ハ工場技手中川金太郎ノ考案ニ係ル燃絲機械ヲ使用シ何レモ動力ニヨリ機械ヲ運轉セリ而シテ其製品好良ナルハ燃絲製法ノ一進歩ト云ハサルヘカラス今左ニ小倉久兵衛カ使用スル小倉式機械ト舊手燃トノ生産比較ヲ掲ケ參考ニ資ス

新舊燃絲機械製産比較表(燃絲機械解説トシテ小倉久兵衛提出ニ係ル)

號數	小倉式特許燃絲機械			舊手燃絲機械			新舊比較		
	職工一人受持臺數	一臺一時問產出高	一日(十時)問產出高	職工一人張數	一臺ノ日(十時)問產出高	號數	一日一臺ノ動力費	各受持臺數ノ動力費	舊機ニ對シ新機ノ増産高
五	三〇	一五	四、五〇〇	三五	四五	五	二〇	六〇〇	二、八六
六	三〇	二〇	六、〇〇〇	三七	五五	六	二五	七五〇	二、九五
七	二五	三〇	七、五〇〇	四〇	六四	七	三〇	七五〇	二、八三
八	二五	四〇	一〇、〇〇〇	四〇	七二	八	三〇	七五〇	三、四五
九	二〇	四六	九、五〇〇	四〇	八一	九	三五	七〇〇	二、八四
一〇	二〇	五〇	一〇、〇〇〇	四〇	九四	一〇	三五	七〇〇	二、六五
一一	一六	六五	一〇、四〇〇	三八	一一〇	一一	四〇	六四〇	二、四八
一二	一六	八〇	一六、〇〇〇	三八	一三〇	一二	四五	八〇〇	二、二〇
一五	一〇	一〇〇	一六、〇〇〇	三五	一八〇	一五	五五	八二五	二、三三
二〇	一〇	一五〇	一六、〇〇〇	三五	二〇〇	二〇	八二五	一〇、二〇〇	二、六一

備考 器械價格 新機械一臺金貳拾圓 舊機械一臺金拾五圓 職工一人賃金一日金四拾錢

麻絲ノ出品ハ主トシテ大敷網用ナリ大敷網ノ如ク強靱ヲ要スル網地ニ之ヲ使用スルハ已ムヲ得サレトモ麻絲ハ綿絲ニ比スレハ腐敗早シ其比ハ水溫水質ノ差ニ依リ異ナルハ勿論ナルモ大正三年二月中水産講習所カ相州海ニ於テ試驗セル結果左ノ如シ

綿絲麻絲腐敗比較表

材料及抗張力日數	抗張力	伸長	抗張力	伸長	備考
〇	八二、二五	四、九〇	九〇、〇〇	二、五二	麻絲ハ野州麻ニ子徑六厘ヲ用ヒ綿絲ハ赤鏡印
浸水後二日	八二、五五	五、四五	八三、一〇	二、三九	

麻絲ハ其製法上太サ平均セサルヲ以テ抗張力モ亦不均一ヲ免レス故ニ腐敗程度ノ比較ニ付正確ヲ缺ク點ナキニアラサルモ前試驗ニヨリ大體ニ於テ綿絲ニ比シ腐敗迅速ナルヲ證スルヲ得即チ麻絲ハ十二日目ニ其抗張力約半減スルモ綿絲ニ在リテハ十四日目ニ約半減シ三十日目ニ至ルモ尙最初ノ四分ノ一ノ抗張力ヲ保ツニ比シ麻絲ニ在リテハ僅カニ十分ノ一ノ抗張力ヲ有スルニ過キス之ニ加フルニ麻絲ハ其紡績悉ク手工ニヨルヲ以テ如何ニ精巧ナル職工カ製作スルモノト雖其抗張力ニ於テ最強一〇〇ニ對シ最弱約三〇平均五八ノ差アリ(綿大敷網絲抗張力試驗表參照)故ニ之レニテ製シタル網地ハ強キ所一〇〇弱キ所三〇平均五八ノ場所アルヲ免レス之レ麻網地トシテノ大缺點ナリ

本邦トロール漁業發展ニ伴ヒ之ニ要スル十數萬圓ノ馬尼刺麻絲ハ大部分輸入品ナリシカ其輸入ヲ防ク目的ニヨリ該絲ヲ製作スルモノアリ今回マニラ麻網絲株式會社ヨリ其出品ヲ見ルニ製作輸入品ニ及ハサル點アリト雖實用ニ適シ漸次外國品ヲ驅逐スルノ状態ヲ呈スルハ喜フヘキ現象タルノミナラス該絲ヲ大敷網類網絲ニ應用スヘク馬尼刺麻ニ防腐劑ヲ施シ之ヲ絲ニ製シタリ

前途ノ如ク綿絲ハ腐敗ニ堪フルモ抗張力弱ク麻絲ハ之ニ反シ抗張力強キモ腐敗シ易ク且平均抗張力ヲ保ツヲ得ス然ルニ馬尼刺麻絲ハ左表ニ示ス如ク堪腐力遙ニ麻絲ニ優リ抗張力麻絲ト伯仲スルノミナラス機械製ナルヲ以テ抗張力割合ニ平均シ最強一〇〇ニ對シ最弱五八平均六九ニシテ價モ亦麻絲ヨリ廉ナリ故ニ之ニテ製シタル網地ハ麻絲ニ比シ抗張力平均シタルモノヲ得唯該絲ノ缺點トスル所

ハ摩擦ニ堪ヘサル點ナリト雖網地ノ使用ニ堪ヘサルニ至ル主ナル原因ハ摩擦ニアラスシテ腐敗ナルヲ以テ大敷網糸トシテ馬尼刺麻糸ノ適否ハ當業者ノ大ニ講究ヲ要スル點ナリトス

綿大敷網用網糸抗張力強弱表

品名	麻ノ產地	一寸間ノ上撚數	絲ノ直徑	最強抗張力	最弱抗張力	平均抗張力	備考
〇百尺ノ重量卅五匁付	野州	八	九、〇	一三八	八八	一一一	絲ハ總テ梶
同	八	八	九、〇	一〇〇	七二	九一	莊商店ノ製
同	八	八	九、四	一二六	七〇	九五	作ニ係リ内
三十四匁付	長野	一〇	八、八	一九〇	八〇	一一四	二點〇印ノ
三十三匁付	野州	一〇	八、二	一四八	八四	一一九	モノハ今回
同	同	九、五	九、〇	一〇八	五八	八七	ノ出品ニシ
同	長野	八	八、六	一二八	八四	九八	テ他ハ水産
同	支那	八	八、六	一三二	七二	一一〇	講習所ニ於
同	野州	九	八、六	一五六	八二	一一一	テ試験セル
三匁付	同	八	八、六	一五二	一〇〇	一二八	モノナリ抗
同	同	九	八、〇	一四〇	六二	七五	張力ハ十二
同	支那	九	七、四	一四〇	九四	一〇七	時間水中ニ
同	野州	一〇	八、四	一四八	六二	一一六	浸シタルモ
同	新州	一〇	八、〇	一五八	一一〇	一二五	ノヲ十本ツ
二十八匁付	野州	一〇	八、〇	一七六	五二	一〇四	ツ試験セリ
同	同	九	八、〇	一〇〇	五二	一一四	
同	同	九	七、四	九〇	七六	八二	
同	同	九	七、四	一六四	一一八	一三九	
同	同	九	八、四	一一二	五二	九二	
二十六匁付	同	九	七、〇	一六二	五二	六〇	
同	同	九	七、二	六二	五二	九二	
同	同	九	七、二	一一〇	七二	九七	
同	同	九	八、〇	九二	七〇	八二	

馬尼刺麻絲抗張力強弱表(表中二點〇印ハ出品ノモノニシテ他ハ水産講習所ニテ試験セルモノ)

品名	一寸間ノ上撚數	直徑	最強抗張力	最弱抗張力	平均抗張力
トロール網用マニラ絲二子	八	七、六	一一〇	一一〇	一一〇
同	八	七、六	一一〇	一一〇	一一〇
同	六、五	九、六	一一三	一一三	一一三
同	六	九、〇	一一〇	一一〇	一一〇
同	八	八、五	一五六	一五六	一五六
〇防腐劑ニテ染ム二子	一〇	九、〇	一六〇	一六〇	一六〇
〇マニラ絲二子	七	八、二	一五〇	一五〇	一五〇
〇防腐劑ニテ染ム均	七	八、二	一七〇	一七〇	一七〇

各材料腐敗程度比較表(大正三年三月水産講習所ニテ試験)

抗張力及材料	綿絲卅號	麻絲二子	馬尼刺麻絲二子	備考
十日目	一〇六	一一二	一一四	綿絲ハ卅號ニテ徑九厘二
二十日目	一〇四	六五	一一一	麻絲ハ徑九厘
三十日目	七四	四九	一〇七	馬尼刺糸ハ徑八厘五
四十日目	四二	二六	八六	抗張力ハ總テ濕シタル
五十日目	二五	一五	八〇	トキニテ現ハス
六十日目	一一	一五	六二	
七十一日目	六	一五	四四	

網地ノ出品總點數百十九點ニシテ綿網地及綿線子織ヲ合シテ八十一點ノ多キヲ占メ麻網地三十四點

麻緞子織一點、亞麻網地一點、實子網地二點ニシテ麻網地ノ主ナルモノハ鱒大敷網地ナリ
 網地ノ大部分ハ機械編ナリ是レ製網上ノ一大進歩ト云フヘシ而シテ全國ニ於ケル編網機ノ總數ハ統
 計ノ示スナキヲ以テ正確ノ數ヲ知ル能ハサルモ其概數ヲ推算スルニ少クモ五、六千臺ノ多キニ及フ以
 テ其普及度ヲ知ルニ足ルト雖現在使用ノ編網機ハ三重縣平田製網合名會社ノ獨逸製イツエホーエ式
 編網機一臺、愛知縣網太商店ノ同式機械三臺及北海道函館製網會社ニ於ケル佛國製ザング式一臺ヲ除
 クノ外皆足踏ミニヨリ運轉スル編網機ナルヲ以テ生産力少ク又該機ニヨリ編製セララル網地ハ二十
 節以下ニシテ編網上最モ困難ヲ感スル二十節以上及鱒大敷網等ニ使用スル太糸大目ノ網地ヲ編製ス
 ルヲ得ス然ルニ外國編網機ハ太クシテ堅キ糸ヲ除クノ外網目ノ大小ヲ問ハス之ヲ編製シ且動力運轉
 ナルヲ以テ生産力足踏機械ノ比ニアラス然レトモ之レニヨリ編製セルモノハ從來ノ網地ニ反シ長サ
 ト幅ヲ轉倒シ且悉ク蛙又結節ナルヲ以テ大目網地又ハ刺網類網地ニハ適スト雖一般網地ニ向テハ歡
 迎セラレサルノ傾向アリ若シ本目縱編ニシテ小ナル網目ヲモ編製シ得ラルル動力編網機ヲ得ハ漁業
 者ノ幸福少ナカラサルヘシ専門家ノ研究ヲ希望シテ已マサル所ナリ
 網地ハ從來朝鮮、支那、米國等へ多少輸出セリト雖其額多カラズ即チ明治四十四年ハ重量十二萬七千餘
 斤其價七萬八千圓餘、同四十五年ハ二十二萬斤其價十四萬三千圓餘ナリシカ大正二年度ニ於テハ重量
 ニ於テ三十七萬二千餘斤、價格ニ於テ二十五萬九千圓餘ニ増加シ其輸出先モ亦支那、露領亞細亞、比律賓
 諸島、英、米、獨、白耳義、丁抹、濠洲、布哇等殆ト世界ノ各國ニ及ハントスルノ傾向ヲ呈セルハ斯業ノ發展上慶
 賀ニ堪ヘス益々奮勵シテ精良品ヲ製出シ以テ本邦貿易品中重要視セララルルニ至ランコトヲ希望ス大
 ニ貿易年表ニ依リ大正二年度網地輸出先及價額等ヲ掲ケ參考ニ資ス

大正二年度漁網輸出額調

輸出先國名	數量	金額	輸出先國名	數量	金額
支那	一、〇六七	八五五	關東州	一六、九三二	七、七九〇

露領亞細亞	二二八、七三七	一一二、二九八	北米合衆國	一、〇二五	九〇四
比律賓諸島	六、七八三	六、九二〇	英領亞米利加	九、四二一	六、四六七
英吉利	二八〇	一七二	濠洲	二六一	二四七
獨逸	一〇〇、三四二	一一〇、五六七	布哇	一、二九七	一、〇〇五
白耳義	二五〇	一一五	其他ノ諸國	八〇六	五四三
丁抹	一五、四四〇	一一、三九六	合計	三七二、六四一	二五九、二七九

網絲、網地類ニテ金牌賞ヲ得タルモノハ東京市小倉久兵衛、大阪市石井孝太郎、神奈川縣梶莊右衛門、三重
 縣平田製網合名會社、愛知縣山本太次兵衛ナリ其ノ出品漁網用綿絲、網地等ハ孰レモ原料ノ撰擇宜シキ
 ヲ得テ製作良好ナルノミナラス小倉久兵衛ハ其家文化年間ヨリ漁網及ヒ網絲製作ニ從事シ現今ニテ
 ハ毎年ノ産額數拾萬圓ニ達シ率先シテ燃絲機械ノ改良ニ勉メ石井孝太郎ハ其家享和年間ヨリ漁網及
 ヒ網絲製造業ニ從事シ現今ハ燃絲機械百餘臺ヲ据ヘ付ケ專ラ製法ノ改良ニ勉メ梶莊右衛門ハ元治年
 間ヨリ斯業ニ從事シ現今全國ニ互リ鱒大敷網漁業ニ向ツテ網地網絲ヲ供給シ山本太次兵衛ハ編網機
 四百餘臺ヲ使用シ平田製網合名會社ハ編網機六百餘臺ヲ使用シ三重製網合資會社ハ編網機數百臺ヲ
 使用ス前三者何レモ外國輸出向ノ網地製作ニ努メ海外諸國ニ販路ヲ擴張シタルハ斯業界ノ模範トス
 ルニ足ル是レ今回優賞ヲ擬シタル所以ナリ

染料

漁具防腐染料ノ良否ハ漁業經營上大關係アル重要品ニシテ全國ニ互リ其種類多ク加フルニ近來化學
 的研究ニ基ケル有効染料ノ發明少ナカラサルニ之ヲ製造スルモノ其商品ノ販路ヲ擴張スル手段緩慢
 ニシテ出品皆無ナルハ慨嘆ニ堪ヘス故ニ報告スヘキ材料ナシト雖從來當業者ハ染料ノ撰擇及使用ノ
 方法ヲ誤マリ貴重ノ漁具ヲ忽チニシテ腐敗セシムルコト少ナカラサルヲ以テ次ニ染料ニ關シ水産講
 習所ニ於テ試驗又ハ研究セル要領ヲ記シ參考ニ供スヘシ
 夫レ漁具ニ用フル纖維ノ腐敗ハ水中ニ存在セル微菌ノ侵蝕ニ依ルヲ以テ之ヲ防クニハ左ノ方法ニ依

ラサルヘカラス

- 一、被覆物ヲ造ルヘキ物質ヲ纖維ニ塗抹シ其表面ヲ覆ヒ微菌ノ侵入ヲ防クコト
- 二、纖維ノ表面及組織内ニ微菌ニ對シテ有毒ナル物質ヲ塗抹シ例令微菌附著スルモ之ヲ侵蝕セザラシムルコト

三、第一、第二ヲ兼スルコト

纖維ニ染料ヲ塗抹シ其腐敗ヲ防キ得ラルル理由前記ノ三法ニ外ナラサルヲ以テ第一ノ方法ニヨリ防腐スルモノハ被覆物水中ニ在リテ容易ニ剝離セサルモノ最モ有効ニシテ第二ノ方法ニアリテハ微菌ニ對スル有毒物質永ク水中ニ溶解又ハ流失セサルモノ最モ効果アリ

古來當事者カ唯一ノ防腐劑トシテ賞用スル櫛皮、椎皮、カツチ等ノ單寧染料中ニ含有スル單寧ハ微菌ヲ殺スノ効アルモ水中ニ入レハ忽チ溶解スルノミナラス其被覆物ハ質堅固ナラサルカ故ニ容易ニ剝離シ防腐効力甚タ少シ但柿澁ハ被覆物多ク且堅固ナルヲ以テ他ノ單寧劑ニ比シ効果大ナリト雖之ヲ近來化學的研究ニ基キ發明セル染料即チ大谷式、肥田式、ラインドモ、ダン、千葉式、日高式、クレソノト、油及歐米諸國ニテ盛ニ使用スル「コールター」等ニ比スレハ其効果遙ニ及ハサルノ點アリ水産講習所カ出品セル各種染料比較表ヲ掲ケテ參考ニ供セン

此曲線ハ水溫水質ニヨリ變化アルハ勿論ナルモ單寧染料ノ効果少ナキヲ知ルヘシ單寧劑ヲ以テ漁具ヲ染ムルモノハ必ス最初ニ反覆數回乃至十數回染ムルヲ常トス一回染ト數回反覆染トハ其効果ニ於テ幾分差アルハ勿論ナルモ假令反覆染ヲナスモ纖維ヲ被覆スヘキ被膜又ハ纖維ニ附著スル有毒物質ハ其染ムル回數ノ割合ニ増加スルモノニアラサレハ防腐効力モ亦回數ニ比例セサルノミナラス其失費ハ其効ヲ償フヲ得ス是レ最初ニ於ケル反覆染ノ缺點ナリ

纖維ヲ水中ニ浸セハ微菌附著シ或時間ヲ經過スレハ其時間ハ纖維ノ種類及水溫水質ニヨリ異ナル之レカ爲メニ侵蝕セラレ所謂腐敗ヲ催始シ染料ヲ塗抹スレハ腐敗催始ノ時間ハ勿論其後ノ經過ヲ延長

ス而シテ其期間ノ長短ハ染料ノ効果ニ比例スルモノナリ故ニ如何ナル染料ヲ使用スルモ纖維ノ腐敗ヲ催始セサル以前ニ於テ再ヒ之ヲ染ムレハ又或時間中ハ全ク腐敗ヲ防クヲ得之ヲ以テ割合ニ効果少ナキ單寧劑モ使用方法ノ如何ニヨリテハ著大ノ効果ヲ現ハスヲ得ルナリ即チ單寧劑ニテ最初ニ一二回染メ置キ腐敗催始前ニ於テ再ヒ殺菌的染法ヲ施シ爾後之ヲ反覆スレハ永キ期間腐敗セシムルコトナケレハ從來ノ單寧劑使用方法ヲ改メ最初ノ反覆染ニ代フルニ或時期後ニ分染ゾル方法ヲ採ラハ其効果實ニ少ナカラサルナリ左ノ試驗ハ之ヲ證シテ餘リアリト云フヘシ

明治四十四年二月及大正二年一月中ヨリ「カツチ」五匁ヲ水一升ノ割合ニテ溶解シタル澁液ニテ綿絲八號糸ヲ染ムルコト二回之ヲ水中ニ浸シ十日毎ニ取出シ乾燥後前ト同分量ノ澁液ニテ煮染スルコト五分乃至十分充分殺菌的染方ヲ施シ乾燥シテ直ニ水中ニ浸スコト始メノ如シ斯クシテ十數回ヲ反覆シ五月乃至七月ニ至ルモ全ク腐敗状態ヲ認メス

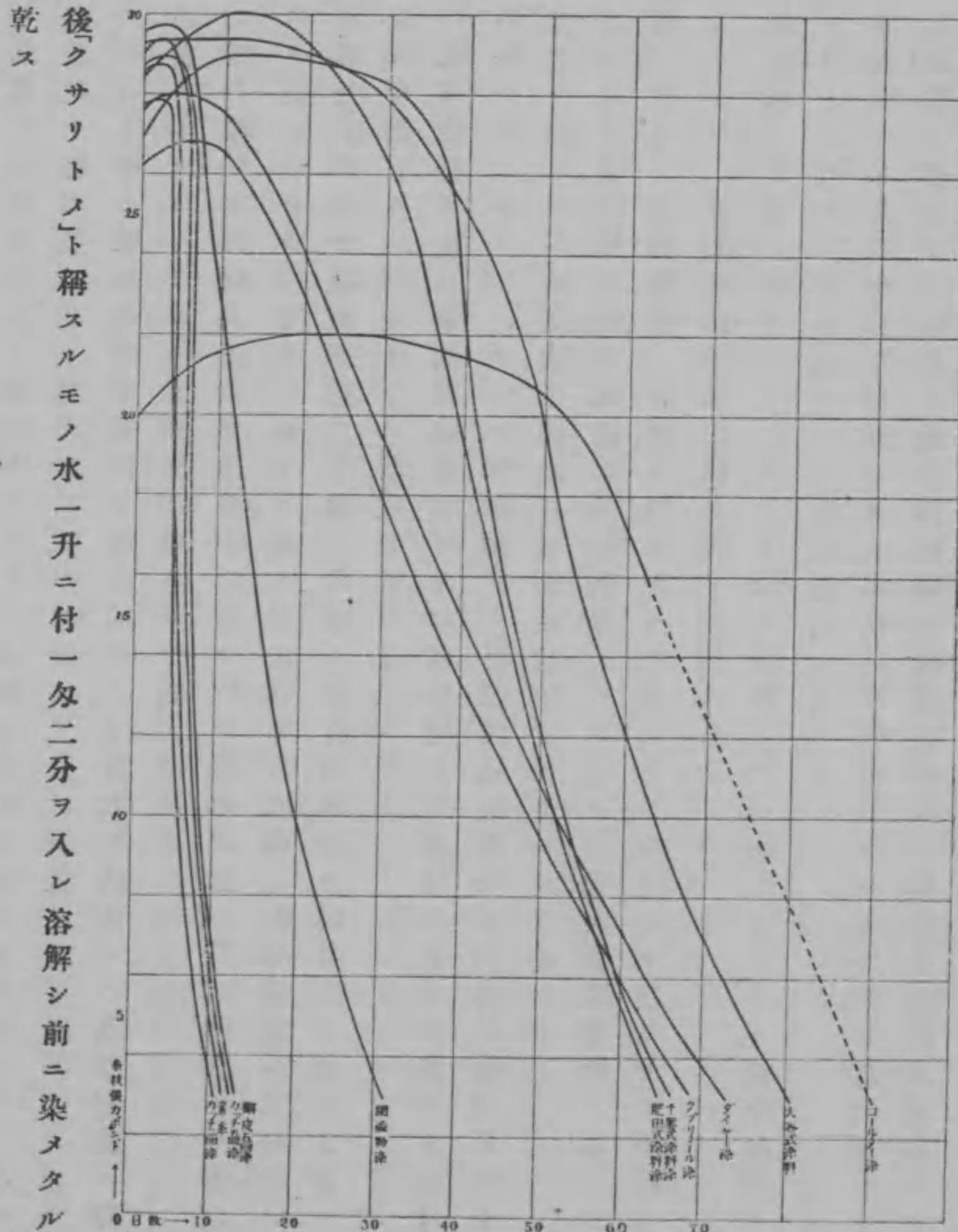
右ハ單寧染料ヲ用ヒ冬期腐敗遅々タル時期ニ於ケル試驗ナリシヲ以テ十日目毎ニ煮染セリト雖化學的染料ヲ用ヒ染メタルモノハ單寧劑ヨリ腐敗催始時期長キヲ以テ例ヘハ二十日目又ハ三十日目毎ニ反覆之ヲ染ムレハ前試驗ト同様長ク腐敗状態ヨリ免ルヲ得

以上ハ水産講習所ニ於テ試驗セル事實ナルノミナラス理論上又當然ノ事ナリトス漁業ヲ營ムモノハ此理ヲ應用シ染料使用ノ方法ヲ誤マラサランコトヲ希望シテ已マサルナリ

各種染料効果比較曲線ノ説明

- 一、此試驗ノ結果ニ依レハ「コールター」最モ効果アルモ染メタルトキ幾分絲質ヲ損スルノ缺點アリ「コールター」ニ次クニ大谷式トシ千葉式肥田式之ニ次ク
- 一、本試験ハ大正二年八月十五日ヨリ水産講習所船渠内ニ糸ヲ浸シ腐敗セシメタル結果ナリ
- 一、本試験ニ使用セル材料ハ鐘ヶ淵紡績會社製赤鐘印二拾番手左撚八號絲トス
- 一、本試験ニ用ヒタル染料ノ使用方法左ノ如シ

各種染料効果比較曲線



六八〇

「カツチ染」旗印「カツチ」
 チ五匁ヲ水一升ノ
 割合ニテ能ク溶解
 シタル澁液ヲ用ヒ
 表ニ記載ノ通りニ
 回乃至五回染トス
 解皮染 解皮五匁ニ
 付水一升ヲ加ヘ能
 ク煮沸シテ澁液ヲ
 造リ糸ヲ染ムルコ
 ト五回トス
 網澁粉染 大阪西山
 染料商店ノ販賣ニ
 係ルモノニシテ水
 一升ニ網澁粉八匁
 ヲ入レ能ク煮沸シ
 テ糸ヲ染シ日乾シ
 後「カツチ」ト稱スルモノ水一升ニ付一匁二分ヲ入レ溶解シ前ニ染メタル糸ヲ浸シテ後取上ケ日
 乾ス

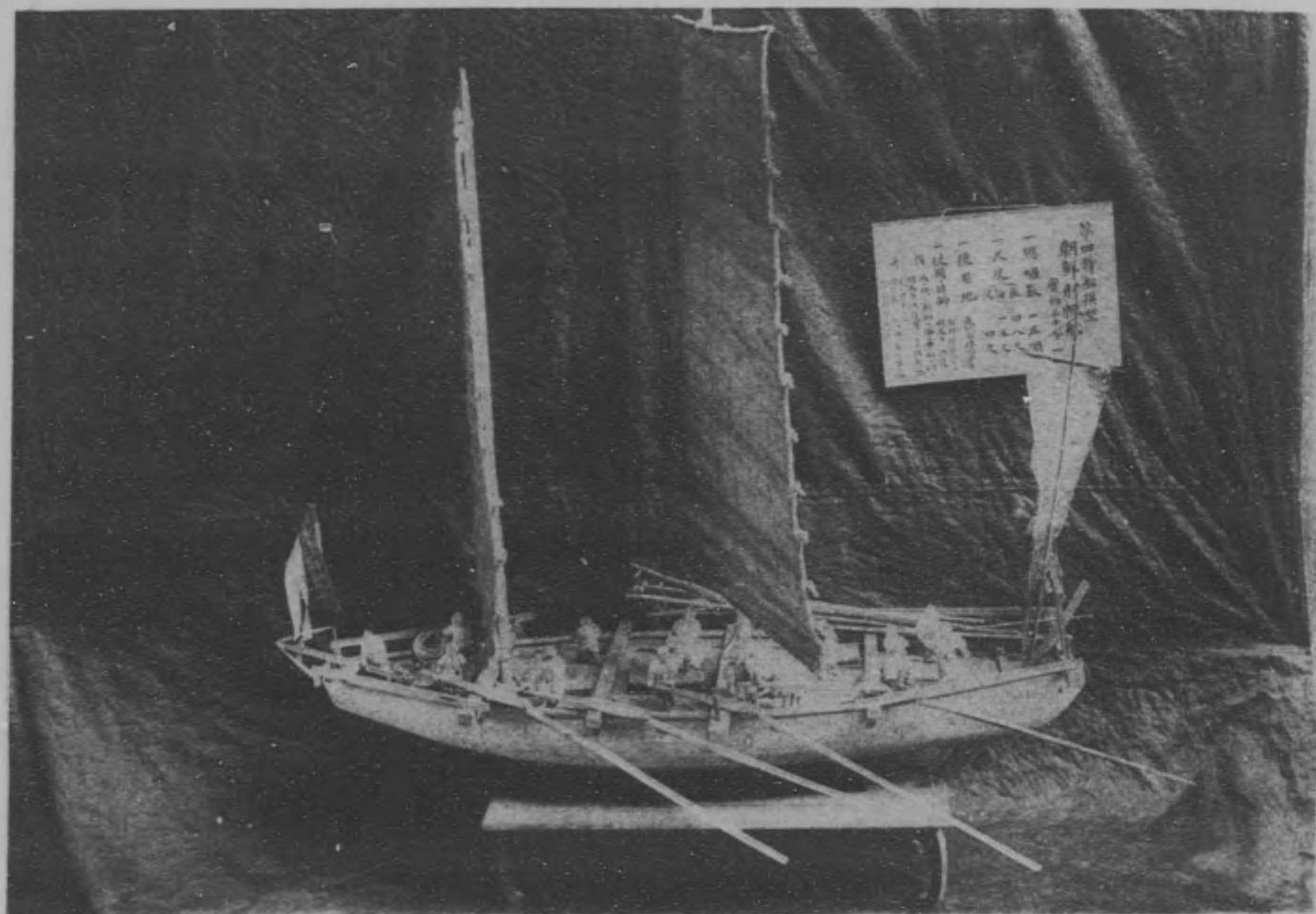
肥田式染 静岡縣川延商店ノ販賣ニ係ル理學士肥田密三氏ノ發明ニシテ專賣特許品ナリ甲乙二劑ア
 リ甲劑五匁ニ水一升ヲ加ヘ煮沸シ澁液ヲ造リ糸ヲ浸シ取上ケ日乾シ後乙劑ヲ甲劑ト同分量ニ造リ

之ニ浸シ日乾シテ了ル
 千葉式染 東京千葉公胤氏ノ發明品ナリ甲乙二劑アリ共ニ水一升ニ付三匁ノ割合ニテ煮沸シ液ヲ造
 リ先ツ甲液ニ浸シ後取出シ日乾シ乙液ニ浸スコト肥田式ニ同シ
 クブリノール染 「クブリノール」ハ和蘭國ノ生物究研所長「ビーターソン」氏ノ發明ニシテA Bノ二劑ア
 リ何レモ液體ナリ之ニテ糸ヲ染ムルニハA B液共其ノ重量ノ四倍ノ水ヲ加ヘ薄メ先ツA液ニ糸ヲ
 浸スコト六時間乾燥シテ後B液ニ十二時間浸シテ終ル
 「ダイヤ」 神戸市五丸商會ノ製品ナリ甲乙二劑アリ糸ヲ染ムルニハ甲五匁乙五分ノ割合ニ混合シ水一
 升ヲ加ヘ煮沸シ液ヲ造リ糸ヲ能ク浸シ取出シテ日乾ス
 大谷式染 鳥取縣大谷續氏ノ發明ニ係リ東京永保社ノ製品ナリ一號、二號劑アリ共ニ水八合ニ付三匁
 ノ割合ニテ煮沸溶解シ先ツ一號劑ニ浸シ後二號劑ニ浸シ染ムルコト肥田式ト同シ
 「コーラル」染 東京瓦斯會社製ノモノヲ用ヒ之ヲ熱シ糸ヲ浸シ取出シテ絞リ日乾スルコト數日ニシ
 テ終ル

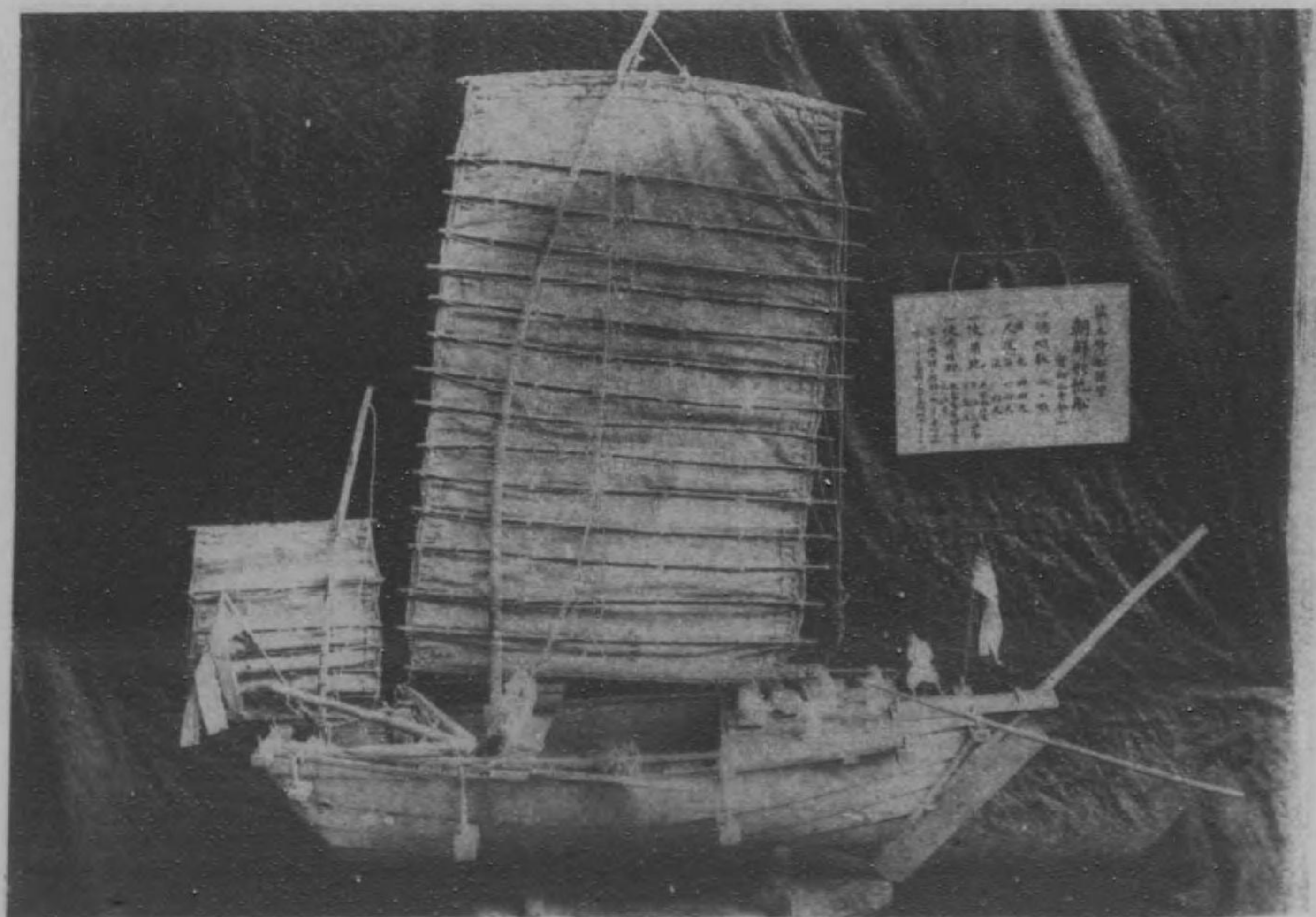
三 漁船、船具及副漁具 審査官 春日 信市

漁船ノ出品ハ大阪府及千葉縣出品ノ各一隻並ニ水産講習所、大分縣、福島縣、小笠原島廳及朝鮮總督府ノ
 参考品拾點トス
 船具ノ出品ハ東京、神奈川、秋田ノ一府二縣其人員三名ニシテ滑車、帆布、麻網ノ類十二點トス
 左ニ其出品點數並ニ擬賞點數ヲ表示ス

府縣	出品總數	擬賞	擬賞合計
東京	七	名譽大賞牌、金牌、銀牌、銅牌、綉狀	
神奈川	一		



朝鮮漁船



朝鮮漁船

本ノ肋骨ト有シ外板ハ純然タル西洋型式ニシテ其ノ船型速力ヲ得ルニ利アルモノナリ之ヲ西洋形
船型ニ比較セハ其ノ強力速力及耐海性等ニ於テ稍々劣レル所アリト雖モ之ヲ本邦和船型ニ比較セハ
甚タ出色アリ近時各地ニ新造サルル所謂和洋折衷船型ニ比スルモ尙一步進ミタルモノト斷スルヲ憚
ラス勿論此等漁船ハ朝鮮海使用漁船ノ大部分ナルヤ將又一地方ニ限ラレタル船型ナルヤハ詳カナラ
スト雖漁船難破ノ比較的少キ彼地ニ於テハ漁船改良ノ急務ナル自カラ明ナリ

數年前漁船改良ノ聲各地ニ盛ニシテ中央ト地方官廳ト民間トヲ問ハス共ニ其急ヲ呼ビタル時代ニ在
リテハ各所ニ漁船改良ノ企アリ從テ其ノ當時開催ノ共進會ノ如キハ夥多改良漁船ノ出品ヲ見彼我漁
業者ハ漁船ノ改良上利スル所大ナルモノアリシカ近時何故カ漁船改良ノ聲沈靜シ屢々多數難破漁船
アルモ世人ハ之ヲ止ムヲ得サルモノトナスノ傾向ヲ呈ス殊ニ業ニ本邦漁業發達ニ從事スルモノ甚タ
シク之ヲ疎外セルノ感アリ爲メニ共進會開催ニ際シテモ漁船出品ヲ勸誘スルモノ稀ナルカ如シ是レ
思サルノ甚タシキモノニシテ斯クノ如クンハ漁船改良ノ美名ハ管タ之レ邦人特有ノ一時的熱狂性ノ
發作タラムノミ誠ニ慨嘆ニ堪ヘサルナリ

船具ハ總テ漁具並ニ漁具材料ニ附加出品セシモノニシテ出品者ハ之ニ重キヲ置カサリシカ如ク從テ
特ニ記載スヘキモノナカリキ

副漁具

今後本邦漁業ノ啓發ニ副漁具即漁業用器具機械ノ進步ノ要アルハ之ヲ贅セスシテ明ナリト雖眞ニ其
ノ急務タルヲ悟ルモノ幾許カアル直接漁業ニ從事スル當業者ニアリテハ何等統一セル名稱ヲ附シ具
體的ニ之ヲ指スニアラサレトモ必竟スルニ副漁具研究ノ急務タルヲ自覺シ漁業者ノ智識及能力程度
ニ於テ夫々研究考案ニ腐心シツツアルモノ多キカ如シ然ルニ職指導ノ任ニアリ智力能力其ノ研究ニ
適應セル水産技術官ニシテ却テ副漁具研究ノ要ヲ忘却シツツアルモノ多キカ如キハ余ノ遺憾トスル
所ナリ各地ニ稍々効果ヲ修メ又理論上理想ニ近キ副漁具考案ノ存スルニモ不拘共進會又ハ博覽會ニ

之ヲ出品シ彼我漁業者ノ裨益ヲ計ル者稀ナルハ専ラ漁業者カ其ノ出品ヲ欲セサルニ歸スヘキモ亦出品勸誘ノ任ニアルモノ副漁具出品ノ要アルヲ自覺セサルニ因ル所鮮ナカラサルヘシト思惟ス大正博覽會農業館ニ就テ水産界ノ副漁具ニ類セル農業用器具機械ノ出陳ヲ數フルニ副漁具中ノ「ウインナ」程度ノ製作ニ屬スルモノ十一點大日本水産會漁網引網捲揚機程度ノモノ三十點「バンドラインホーラー」程度ノモノ五十餘點ノ多キヲ得タリ之ニ反シ水産館ニ出陳セル副漁具ハ左表ノ如ク東京大阪静岡愛知ノ二府二縣其ノ人員四名、點數五點及官廳出品ノ點數並ニ副漁具ニ關スル圖面七葉ヲ算スルニ過キスシテ農業ニ比シ吾水産界カ如何ニ機械學應用ノ念ニ乏シキカヲ窺フニ足ル副漁具ノ如ク未來ヲ有スルモノニアリテハ既ニ其效果ヲ修メツツアルモノハ勿論假令現狀ニ於ケル利益鮮ク又曾テ實際ニ使用サレサルモノニアリテモ理想的考案ノ類ハ悉ク共進會又ハ博覽會ノ開催ヲ利用シ之ヲ公ニシ彼我研究材料ヲ交換セシムルハ最必要ナリトス本邦ノ各地ニ開催ノ共進會又ハ博覽會ノ目的カ當ニ商業ノ一機關ニシテ大規模廣告燈ノ一種ニ過キストセハ何ヲカ言ハン苟モ吾人ノ期待セルカ如ク殖産興業ノ援トナリ改良進歩ノ助タルヘキモノトセハ水産當局ハ其ノ職責トシテ又民間漁業者ハ水産發達ニ資スル義務トシテ今後開催ノ各地共進會博覽會ニハ努メテ副漁具ノ出陳ニ顧慮サレムコトヲ切ニ希望ス

左ニ副漁具ノ出品點數並ニ擬賞點數ヲ表示ス

副漁具擬賞表

府縣別	出品總數		擬賞					擬賞合計
	點數	人員數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	
東京	1	1						1
大阪	1	1						1
静岡	1	1						1
愛知	1	1						1
合計	4	4						4

合計

五

四

一

二

三

「エリオットキヤブスタ」ハ大阪鐵工所出品ニシテ本品ハ元英國「ベツクルス」市「エリオット」會社ノ專賣ニ係リ三年前特許期限ノ盡キタルモノナリ其ノ期間内同社カ該機ヲ英國ハ勿論諸外國ニ於ケル汽船流網漁船及「ビームトロール」漁船ニ供給シタル數實ニ夥キカ如シ是レ「エリオット」會社カ一見數十萬圓ノ資金ヲ投シ本機ノ專門製造所トシテ隆々タルノ有様ニ徴シテモ明ナリ

本機ハ本邦ヘ數臺ノ輸入ノ後大阪鐵工所ハ之ヲ模擬シ寧ロ堅牢ナルモノヲ造リ本邦漁業界ニ供給スル事トセリ然レトモ製造者タル大阪鐵工所ニ副漁具研究ノ念ナク漁業家亦其利用ヲ企ツルナシ爲ニ其輸入副漁具ヲ日本化シ本邦從來漁業ニ適用スルコト能ハス歐洲漁業ト同型漁業ヲ企ツルニアラサレハ本副漁具ハ之ヲ使用スルヲ得ス如斯ハ本邦漁業啓發ノ途ニアラサルヘク須ラク其小型ノモノ及變型ノモノヲ試用シ其ノ用途ノ擴張ニ努メサルヘカラス抑々大阪鐵工場ハ普通船舶建造ノ傍ラ鐵鋼製漁船ヲ建造セシコト既ニ數十隻ニ及ベリ同所ハ漁船ニ關シテハ本邦造船業者中最モ研究的ニシテ曩ニハ造船技術ヲ歐洲諸國ニ派遣シ「トロール」漁船ニ就キテ研究調査ヲ重ネシメ率先内地「トロール」漁業ノ啓發ニ努メ後ニハ漁船技術者ヲ英國「グリムスビー」港ヨリ聘シ汽船流網漁船ノ設計ニ當ラシメ又曾テハ專ラ輸入セシ副漁具「エリオットキヤブスタ」ヲ模造シ之ヲ改造シ以テ輸入ヲ防キ尙ホ且各地開催ノ共進會又ハ博覽會ニハ常ニ新型漁船或ハ副漁具ヲ出品シ漁業者ノ參考ニ供セシ等本邦漁業ノ發達ニ資セシ所少シトセス是レ今回金牌賞ヲ擬シタル所以ナリ

村田式打瀬網閉閉器

本器ハ愛知縣村田德太郎出品ニシテ汽船「トロール」網用「オッターボード」ヲ改造シタルモノナリ本器ハ「オッター」板ニ比シ其ノ構造稍ヤ複雑理論上ヨリシテ諸種ノ効果ヲ本器ニ附シタルナリ發明者タル出品者ノ説明スル所ニ依レハ本器ハ海底泥又ハ砂或ハ瀬河レニテモ使用シ得袖網ヲ開張シ囊口ヲ擴大セシムルニ充分ナリ且ツ軟風ニ際シテモ網中ニ泥土ノ入ルコトナク逆潮及横潮ニ際シテモ共ニ使用ニ

堪へ又本器ハ揚網ニ當リテハ反轉作用ニ依リ兩袖網ヲ引寄スルコトヲ得、囊口ヲ閉鎖シツツ網ヲ曳揚クルノ利アリトス

出品難型ニ依テ之ヲ判スレハ發明者ノ主張スル所一々理アリト雖之ヲ簡單ナル「オッター」板ニ比シ優ル所果シテ幾許カ久シキニ涉リ之ヲ使用スルカ又ハ相當規模ノ試験設備ニ依リ比較試驗ヲナスニアラサレハ直ニ其ノ優劣ヲ斷シ得ス然リト雖民間ノ漁業者カ村田氏ノ如ク苦心シテ漁具副漁具ノ改良ニ努メラルルハ是レ本邦漁業發達ノ兆ニシテ其ノ結果如何ヲ問ハス斯カル出品ヲ見ルニ至リシハ斯業界ノ爲メ深ク陳謝セサルヲ得ス

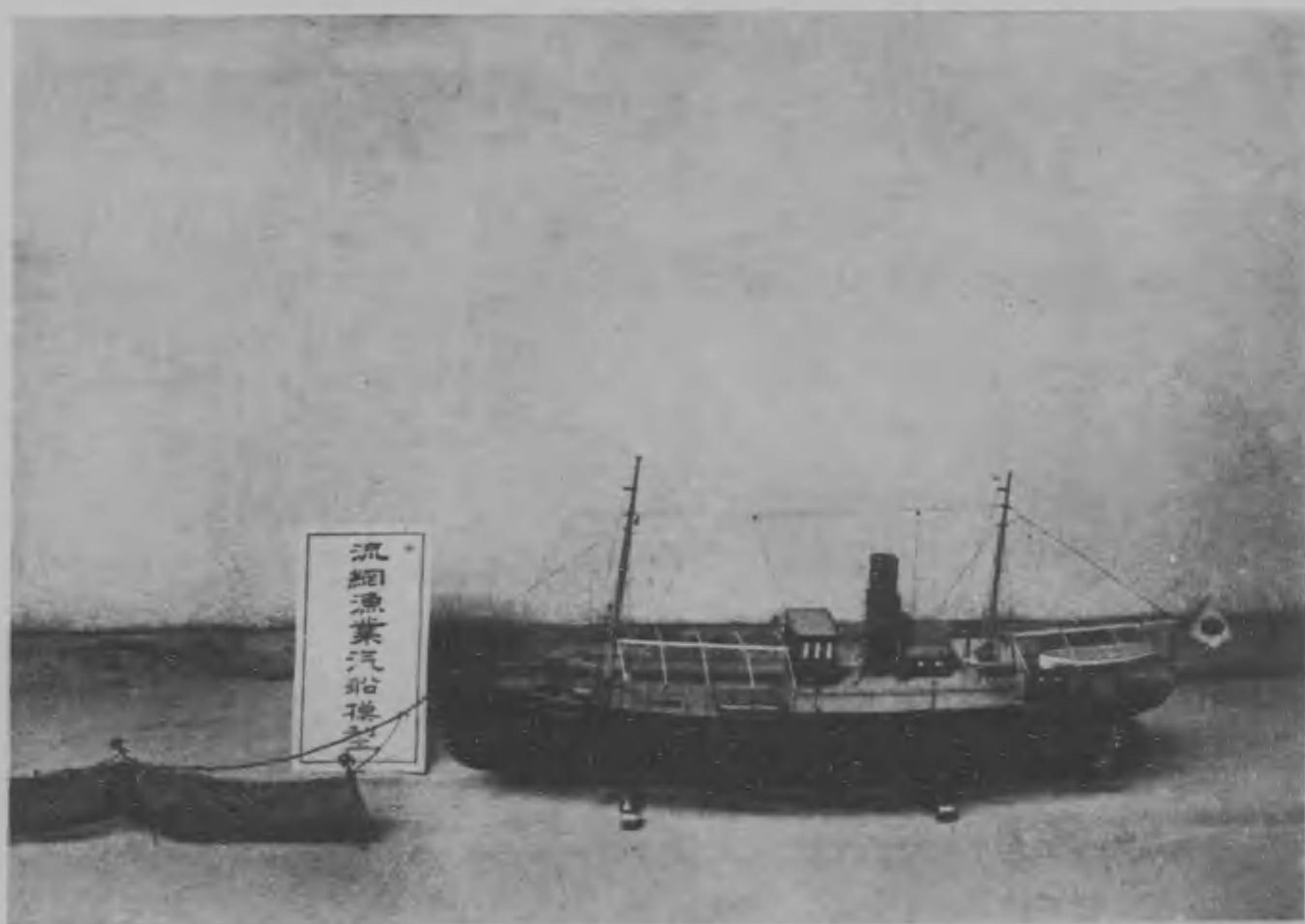
發明者ハ使用漁船ノ大小間接ニ漁具ノ大小ヲ示スニ應シ開口板ノ種類ヲ七種トセリ左ニ最大最小板ノ寸法ヲ記ス

一號 肩一丈五尺乃至一丈六尺ノ漁船ニ使用スルモノ 大サ縦一尺八寸、横三尺二寸、板厚九分

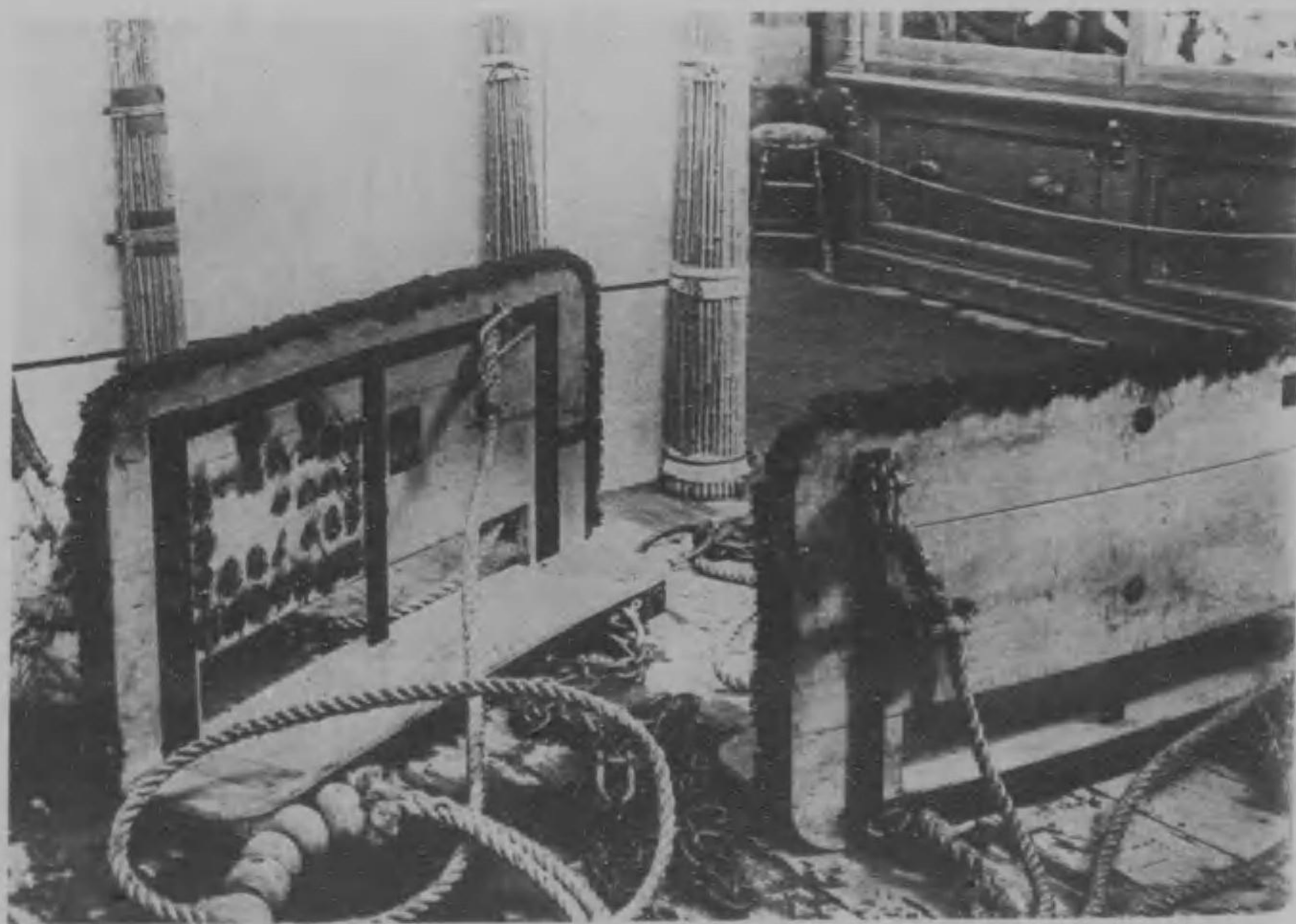
七號 肩九尺乃至一丈ノ漁船ニ使用スルモノ 大サ縦一尺二寸、横二尺六寸、板厚六分五厘

餌籠輕便運搬器模型ハ静岡縣中井真三出品ナリ近時鯉釣漁業隆盛ヲ極メ漁船根據地附近ノミニテハ到底各船ニ餌料活籠ニテハ其ノ運搬甚タ不便ニシテ而モ容量尠ナキカ爲メ多數ノ籠ヲ要シ甚タシク困難ヲ感スルニ依リ一般漁業者ハ本器ノ如キ輕便ナルモノノ案出ヲ要求スルコト切ナルニ際シ發明者ハ其ノ考案ノ任ニ當リ明治四十五年畜養網ト共ニ試用スルニ至レリ尤モ之ニ類スルモノ夫レ以前ニ於テ瀬戸内海地方ニ試用サレタルコトアリシハ之ヲ記憶ス從テ本發明ハ之ヲ以テ氏獨創ノ考案ニ出ツルモノトハ認メサレトモ氏力之ヲシテ實用ニ供セシメントシ益々其ノ改善ニ努メラレシハ吾意ヲ得タルモノナリ而シテ氏ノ本器カ從來ノ籠ニ優ルトシテ主張セル所ヲ舉クレハ大要左ノ如シ

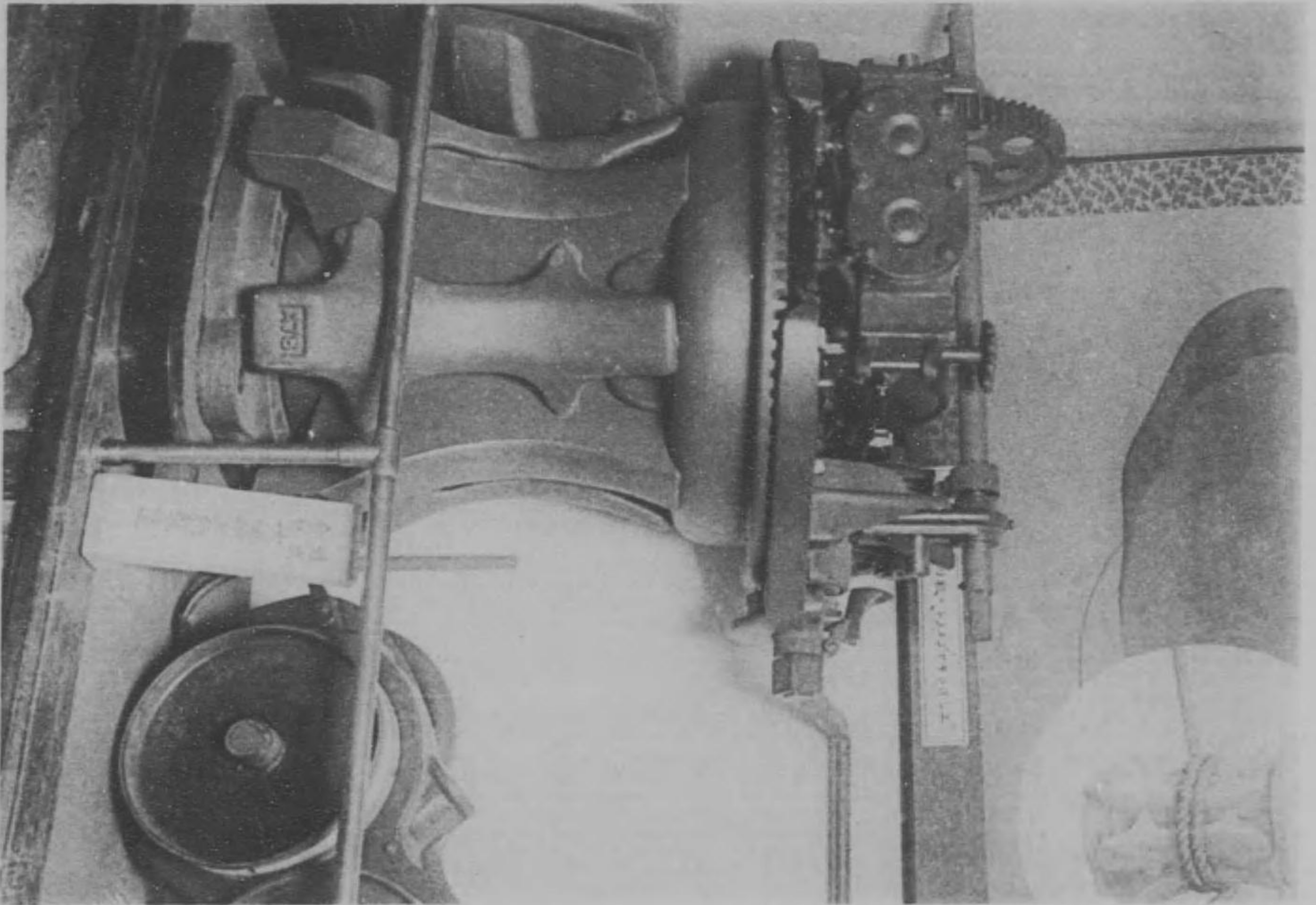
(一)重量輕ク (二)取扱輕便 (三)保存年限長ク (四)價格低廉 (五)貯藏ニ面積ヲ要セス且使用輕便 (六)使用ニ際シ運搬ノ自由 (七)風波ノ抵抗少ナク (八)天然餌料出入スルヲ以テ蠟燭勞セス (九)長期間



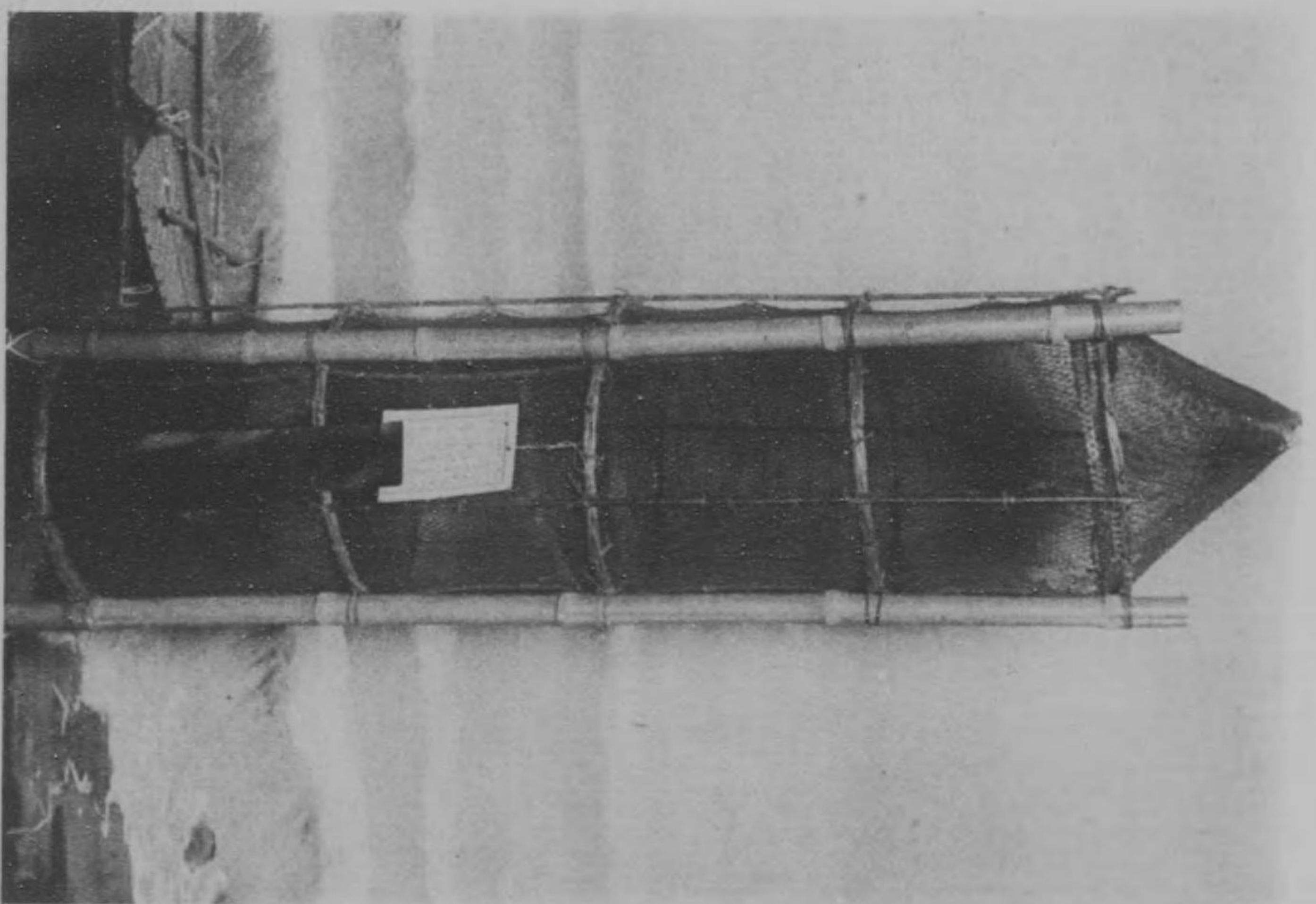
流網漁業汽船



打掛網開閉器



機 鋸 揚



器 搬 運 魚 活

蓄養スルモ斃死セス(十)必要ニ際シ漁場ニ於テ急速何十個ナリトモ用意シ得(十一)鱈ヲ放養シテ運搬スルニ際シ水ノ抵抗少ナキ爲メ勞力ヲ要セス(十二)容積廣キ爲メ直徑六尺長四間ノモノニシテ貳石以上ノ鱈ヲ放養シ得(十三)大漁ニ際シ急速用意シ得ラレ漁網ヲ用ヒス漁網ヨリ其ノ儘活洲網へ鱈ヲ移シ得ルヲ以テ鱈ノ鱗ヲ剝離セサル爲メ至テ健全ナル等是ナリ

其ノ長所トシテ主張スル所悉ク之ヲ是認スルノ外ナシト雖活籠亦本器ニ比シ使用ノ場所ニ依リテハ長所ナシトハセス本器亦必スシモ缺點ナシトハ云ヒ難シ然レトモ少クトモ或ル特別ノ地方ニ於テ本器ノ活籠ニ優ルコト極メテ大ナルヘキハ疑ヒナカルヘシ又漸次本器ノ構造及形狀ニ改良ヲ施サンカ益其ノ特徴ヲ發揮スルニ至ルヘク兎ニ角本器カ本邦漁業界ニ貢獻スル所アルヘキハ否定スルヲ得サルヘシ

集魚燈 近時集魚燈ヲ研究スルモノ各地ニ多ク近キニ集魚燈使用漁業ノ發展ヲ見ムトナスハ吾人ノ祝ササルヲ得サル所トス集魚燈ニハ其ノ使用ノ方式ニ二アリ一ハ水上ヲ照シ其ノ直下ニ魚類ヲ誘集スルモノ(水上式)二ハ水中ニ點火シテ其ノ周圍ニ集魚セシムルモノ(水中式)トス現今主トシテ實用サルルハ水上式ニシテ水中式ノ如キハ管ニ數回試驗ノ行ハレシニ過キスシテ未タ廣ク實用サレシヲ聞カス然レトモ其ノ何レカ集魚上效果大ナルヤハ疑問ニシテ夫ノ解決如何ニ依リテハ今後集魚燈ノ形狀及種類ニ變化ヲ來スコトハ疑ナシ集魚燈ニ使用スル燃料ニハ電氣アセチリン石油ノ三種アリ使用ノ便否ヨリ之ヲ論スレハ電燈ヲ以テ第一トシ「マントル」ノ使用ヲ要スル石油ヲ以テ最下トス然レトモ之ヲ經濟如何ヨリ論スレハ石油ヲ以テ第一位トシ間接燈火タル電燈ヲ以テ最劣レルモノトナササルヘカラス結果アセチリン瓦斯燈ハ水上式ト水中式トヲ問ハス共ニ中間ニ位シ大ナル特徴ヲ有セサルト共ニ亦大ナル缺點ヲモ有セス爲メニ初期タル現狀ニ於テハ最も多ク使用サルヘキノ理アリト雖集魚ノ研究益其ノ度ヲ進ムルニ於テハ必スヤ電氣燈若クハ石油燈タルノ期至ルヘク要ハ管々水上式ト水中式ノ優劣ニ依リテ決セララルモノタルヘキヲ信ス

本回出品ノ(東京府鹽田萬太郎出品)電氣用集魚燈ハ蓋シ水中式ノ先驅ニシテ濕電池ニ特種ノ構造ヲ施シ海上使用ニ適セシメタルハ一進歩ト云ハサルヘカラス
又機械館出品ノ東京電氣瓦斯株式會社「アセチリン」集魚燈ハ現在集魚燈トシテ特ニ「アセチリン」ノ臭氣ヲ化學的ニ除去シタルハ集魚燈トシテ差シタル效果ナシトスルモ而モ大ナル進歩タルヲ疑ハス

副漁具ニ關スル官廳出品

副漁具ノ官廳出品ハ水産局ヨリ左記ノ副漁具使用漁業圖解七種並ニ「マクドナルドラインホーラー」一臺ヲ出品セリ

- 一、「エリオットキャブスタ」使用秋刀魚流網漁業
- 二、「マクドナルドラインホーラー」使用鮪延繩漁業
- 三、「モーターラインホーラー」使用鯛延繩漁業
- 四、「モータービンキャブスタ」使用鰺刺網漁業
- 五、漁網引網捲揚機使用鰹巾着網漁業
- 六、「モーターウインチ」使用手線網漁業
- 七、縛網捲揚機使用鯛縛網漁業

以上ノ各圖解ハ漁船ニ依リ夫々副漁具ヲ使用シ漁業ヲ行ヒツツアル狀況ヲ説明的ニ示シ且ツ特ニ副漁具ノミヲ擴大圖示シタルモノニシテ副漁具ノ性質ハ説明シ足レルカ如キモ之ヲ實見セシ人ニシテ屢、説明文字ノ不足ヲ訴フルモノアルニ徴スレハ何等カノ方法ニ依リ説明ノ概要ヲ附シ且ツ副漁具ノ實物ヲ添ヘ陳列スルニ於テハ本出品ヲシテ倍、有效タラシメ得タルナルヘシ
本出品ノ趣旨ハ本邦漁業者ヲシテ副漁具ノ研究並ニ使用ヲ勸奨スルカ爲メ副漁具ノ數種ヲ示シタルニ過キスシテ此ノ外米國ニハ數種ノ刺網用並ニ巾着網用副漁具アリスカンヂネビヤ地方ニハ延繩及

曳網用ノ副漁具アリ本邦ニ於テモ尙數種ノ簡單ナル副漁具アレハ此等ヲ改良シ改造シ本邦漁業ニ適セシメントスルニ在リ若シ本出品ヲ參考シ適當ナル考案ヲ加ヘ其ノ效力ヲ増進シ又特種ノ副漁具ヲ研究發明スルニ於テハ漁業界ニ貢獻スル所少ナカラサルヘシ

四 漁船用發動機及編網機發動機 審査官 星野三郎

水産館ニ出品セル漁船ハ單ニ從來使用スルモノニ過キサルモ現時本邦ニ盛行スル石油發動機ノ如キハ明治三十六年第五回勸業博覽會ノ當時ニ於テハ高田商會ヨリ僅ニ取外シ得ル發動推進器一臺ノ出品アリシノミナリシカ今回ハ機械館へ出品セルモノハ石油發動機五點吸入瓦斯發動機三點ヲ算スルニ至リ其ノ多クハ漁船用ナリトス是レ漁業界ニ於テ看過スヘカラサル新事實ナルヲ以テ茲ニ該機械ノ發達カ漁業進歩ヲ徵スルノ一證左ト爲サントス
抑今回博覽會ニ於テ發動機ノ如キモノハ機械館ニ出陳スルノ規定ナルヲ以テ本部ニ出品ナカリシモ機械館ニハ相當ナル出品アリ且概テ漁船用ナリシヲ以テ左ニ其發達ノ概況ヲ批評シ以テ參考ニ資セントス

發動機カ漁船ノ動力ニ試用セラレタルハ明治三十八年遠洋漁業獎勵法ニ依リ新造シタル静岡縣水産試験場所屬漁船富士丸ニ始マル、本船ニ試用セラレタルハ四「サイクル」式貳拾馬力「ユニオン」型石油發動機ナリ其成績佳良ナリシヲ以テ三十九年、四十年、四十一年ニ於テハ發動機使用ノ範圍漸ク増大セントスルノ傾向ヲ生シ且農商務省ノ獎勵金ヲ下付シテ其發達ニ努メタル結果明治四十三年以來發動機付漁船ノ急激ナル増加ヲ來シタルハ著名ノ事實ナリ現在ニ於テハ其總數二千隻馬力二萬五千ニ達セリ水産局調査ニ係ル明治三十八年ヨリ大正元年末迄ノ發動機船數及馬力ノ累年表ヲ記載セハ次ノ如シ

年次	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	四十五年
船數	一	二二	二二	八二	一九八	五四一	八二八	一、六七四

リシモ振ハス四十年開催ノ東京勸業博覽會ニ於テ二、三ノ出陳品ヲ見タルモ甚タ貧弱ナリキ此時ニ當
 リ大阪ノ一工場ハ船用型吸入瓦斯發動機ヲ製作シテ漁用瓦斯發動機トシテ石油發動機ノ競争裡ニ加
 ハリ吸入瓦斯發動機ノ小型船舶ニ試用セラレタル世界ノ記録ヲ創成シタリ
 發動機ノ試用漸次増加スルニ從ヒ運轉ノ故障ハ頻發シ燃料ノ價格ハ騰貴シ漁船ノ經濟狀態漸ク險惡
 ニ陥ラントスルノ傾向ヲ生シタルヲ以テ水産局ハ之カ救濟策ヲ講シ運轉故障ノ頻發ハ機械ノ不完全
 ト運轉技術者ノ不熟練ニ依ルヲ以テ製作工場ノ監督ヲ嚴ニ爲シ工場設備ヲ完全ナラシメントスルト
 共ニ各地ニ技術官ヲ派シ發動機取扱ノ簡易講習會ヲ開催シテ漁業者中ニ發動機三等機關士ナルモノ
 ノ養成ニ努メタリ燃料ノ騰貴ニ至リテハ何等ノ策ヲ講スルコト能ハサリシト雖モ燃料ヲ要スルコト
 ノ少ナクシテ且堅固ナル發動機ノ選擇ニ關シテ常ニ其注意ヲ怠ラサリキ四十四年四十五年ニ至リテ
 ハ機械製作者ハ漸次其工場設備ヲ改良シ製作材料ヲ精選シ工事ヲ精確ナラシムルコトニ勉メ使用者
 側ニ於テモ機械ノ動作ヲ理解シ運轉方法ニモ漸次習熟スルニ至レリ然レトモ二、三ノサイクル式發動機ハ
 「ユニオン」型ノ如キ四、五ノサイクル式ノ發動機ニ比スレハ概シテ燃料少ナキノミナラス低廉ナル輕油ヲ使
 用スルコトヲ得ルヲ以テ四十四年頃ヨリ一般當業者ハ二、三ノサイクル式ノ發動機ヲ用キントスルノ傾向
 ヲ生シ同時ニ其頃丁抹瑞典等ヨリ二、三ノサイクル式ノ優秀ナルモノ輸入セラレテ益々二、三ノサイクル式ノ採用
 ヲ促シタル結果終ニ今日ノ如キ二、三ノサイクル式發動機ノ全盛時代ヲ見ルニ至レリ今、後ハ一層燃料ヲ要
 セサル「デーゼル」型發動機ノ採用ヲ見ルモ遠キ將來ニアラサルヘシ
 吸入瓦斯發動機ハ四十二年四十四年頃ヨリ漸次其數ヲ加ヘ今ヤ石油發動機ト競争狀態ニアルノ感ア
 リ吸入瓦斯發動機ハ燃料費ヲ節約スル點ニ於テハ石油發動機ヲ凌駕スルモ收容場所ヲ多ク要スルコ
 ト及投炭方法ノ不備ナルコト等ハ本機ノ缺點ナリトス若シ將來ニ於テ此等ノ缺點カ改良セラレルト
 同時ニ有煙炭ヲ容易ニ使用スルコトヲ得ルニ至ラハ漁船用發動機トシテ吸入瓦斯發動機ノ全盛時代
 ヲ見ルコト必スシモ困難ナリト云フヘカラス

又外國館出品ノ發動機ヲ調査スルニ發動機ノ出陳品十四、五點中五、六點ハ漁船用ニシテ其等ノ中八十
 馬力ノ「ボリンダ」型船用發動機ノ外ハ見ルヘキモノナシ十五馬力「オットー」型「デーゼル」機關並ニ五十馬
 力「ボーラ、デーゼル」機關ハ陸上用ノモノナレトモ最新式ノモノニシテ十分參考ト爲スニ足レリ
 編網機 從來網地ハ悉ク手工ニ依リ漁業者自カラ若シクハ婦女子ノ家内工業ニ止マリシカ明治二十
 七年頃編網機ノ發明ヲ見タリ其後四十四年頃新タニ編網機ヲ案出シテ特許ヲ得タル二箇ノ製網會
 社アリ網地ノミナラス機械ノ販賣ヲ行ヒ年々其販路ヲ擴張シタル結果編網機ノ普及ヲ見ルト同時
 ニ網地ノ製作ハ家内工業ヨリ漸次機械工業ニ推移セントスルノ傾向ヲ生シタリ此等ノ編網機ハ凡
 テ手働又ハ足踏用ニシテ本目結、百掛結節七八分ナリシカ近來五分目ヲ編ミ得ルニ至レリ四十年長
 崎市ニ開催セラレタル水産共進會ニ於テ佛國ヨリ「ザンダ」式動力編網機一臺ヲ輸入出陳シ其運轉實
 景ヲ示シテ斯界ノ開發ヲ促セリ(本機ハ北海道機械網株式會社ニ在リ)四十二年頃在來ノ本目結足踏
 編網機ヨリ實用ニ適スル蛙股編網機ノ新考案出テ四十五年ニ至リテ動力用機械ニ完成セラル又四
 十二年ニハ一ツノ漁網會社創立ノ企圖アリテ北獨逸編網株式會社ノ製作セル編網機三臺輸入セラ
 レ之カ試験ヲ行ヒタルモ其成績良好ナラサリシヲ以テ同會社ノ創立ヲ視ル能ハサリシハ甚タ遺憾
 ナリ(本機ハ網太製網工場ニ於テ試用シ當初ハ使用ニ慣レサル爲不成績ナリシカ漸次慣熟シ現時ハ
 相當ノ成績ヲ擧ケ得ルニ至レリ)次テ大正二年三重縣ニ於ケル一製網會社ハ北獨逸編網株式會社ヨ
 リ一臺ノ編網機ヲ購入シタリ此等外國製編網機ハ凡テ動力用ニシテ蛙股橫編三百掛以上結節二十
 五節ヲ編製シ得ルモノ多シ

今ヤ我國ノ編網業ハ純然タル機械工業タルノ觀ヲ呈シ從テ手働又ハ足踏ニ依ル機械ハ漸次動力機
 械ニ推移セントスルハ頗ル嬉フヘキ現象ナリ然ルニ今回尾三製網會社出陳ノ編網機ハ明治四十一
 年特許ニ係ルモノニシテ其機構巧妙ナリト雖モ原動力ヲ用キテ大規模ニ網地ノ製作ヲ行ハントス
 ル機運ニ向ヘル今日ニ在リテハ幾分遜色アルモノナリト思考ス

翻テ歐米ニ於ケル斯業ノ狀況ヲ視ルニ往時ハ皆手工ニシテ家内工業ニ過キサリシカ西曆千八百五十年頃英國蘇格蘭ニ於テ踏板ト槓杆トニ依リ手ト足トヲ以テ運用スル編網機ノ發明アリタルモ其製造高少ナクシテ甚タ幼稚ナリキ千八百七十三年佛人「エ、ボナミー」氏ハ動力ニ依ル大規模編網機ヲ發明シ千八百八十五年之ヲ完成シ「ボナミー」式編網機ト稱ス千八百九十年佛人「シヤ、ザン」氏ハ「ザン」式編網機ヲ發明シタリ此外千九百年頃獨逸ニ於テ北獨逸編網株式會社ハ「ザン」式ニ類似ノ編網機ヲ發表シ其後千九百十二年頃米國「ポストン」ニ於テ技師「クランシー」氏ノ考案ニ成ル最モ完全ナル編網機ノ發明ヲ見タリ此等ノ編網機ハ何レモ廣ク使用セラレ從テ此等ノ機械ヲ用キテ製網ヲ爲ス工場ハ其規模區々アリト雖モ小ナルモノハ三四十臺ヲ大ナルモノニ至リテハ百臺内外ヲ備フル處尠カラズ以テ斯業ノ如何ニ隆盛ナルカヲ推知シ得ヘシ

五 水產生物及湖海調査成績及用具

海洋及生物研究ノ漁業振興ノ基礎タルハ泰西文明諸國ノ夙ニ確認スル所ニシテ我農商務省ニ於テモ數年來銳意此ノ研究ノ必要ヲ提唱シ地方試驗場等ニ命シ調査ニ從事セシムルヲ以テ今回ノ出品ニ於テ觀ルヘキノ出品アルヲ期待シタリ是レ即チ今回ノ博覽會出品部類目錄ニ本項目ヲ掲ケタル所以ナルヘシ然ルニ開場ニ及ヒ其出品ヲ通覽スレハ豫期ニ反シ當業者ハ勿論地方廳ノ如キモ此種ノ出品ヲ爲シタルハ寥寥々晨星ノ如シ是レ調査研究ノ必要ナキニ由ルカ抑必要ヲ知リテ出品セサル乎將又出品ノ方法ヲ了得セサルニ由ル乎其僅カニ出品スルモノハ農商務省、北海道廳、小笠原島廳ニ於ケル左ノ數點ニ過キス是レ洵ニ遺憾トナスヘキナリ

- 一、潮流模型 壹具 農商務省水產局
- 一、海洋調査器具 拾壹點 同水產講習所
- 一、魚類標本 拾五點 關東都督府水產試驗場

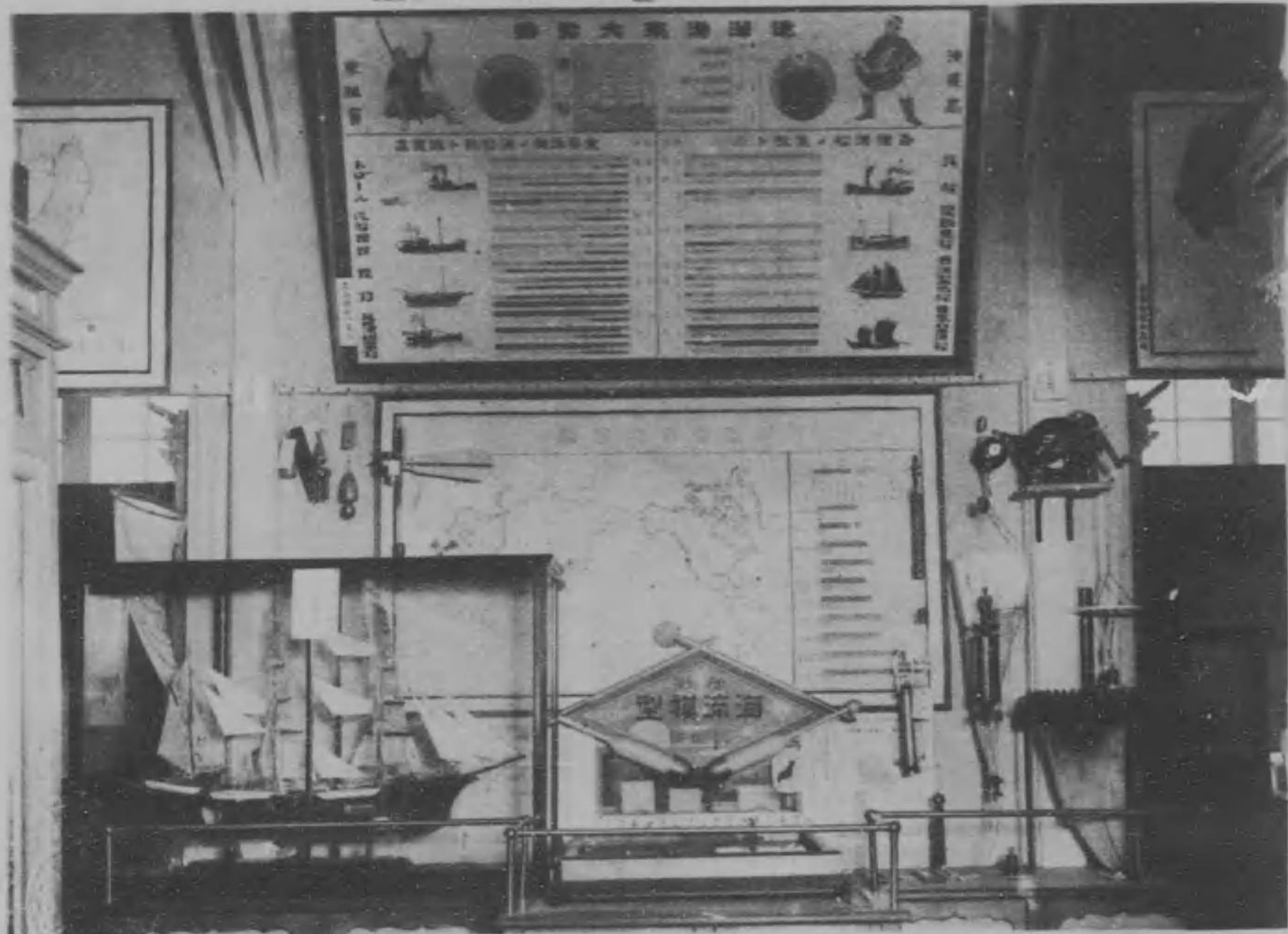
- 一、鱈年齡別標本及魚類標本 北海道水產試驗場
- 一、海洋觀測表 小笠原島廳

海洋及生物ニ關スル官廳出品ノ批評

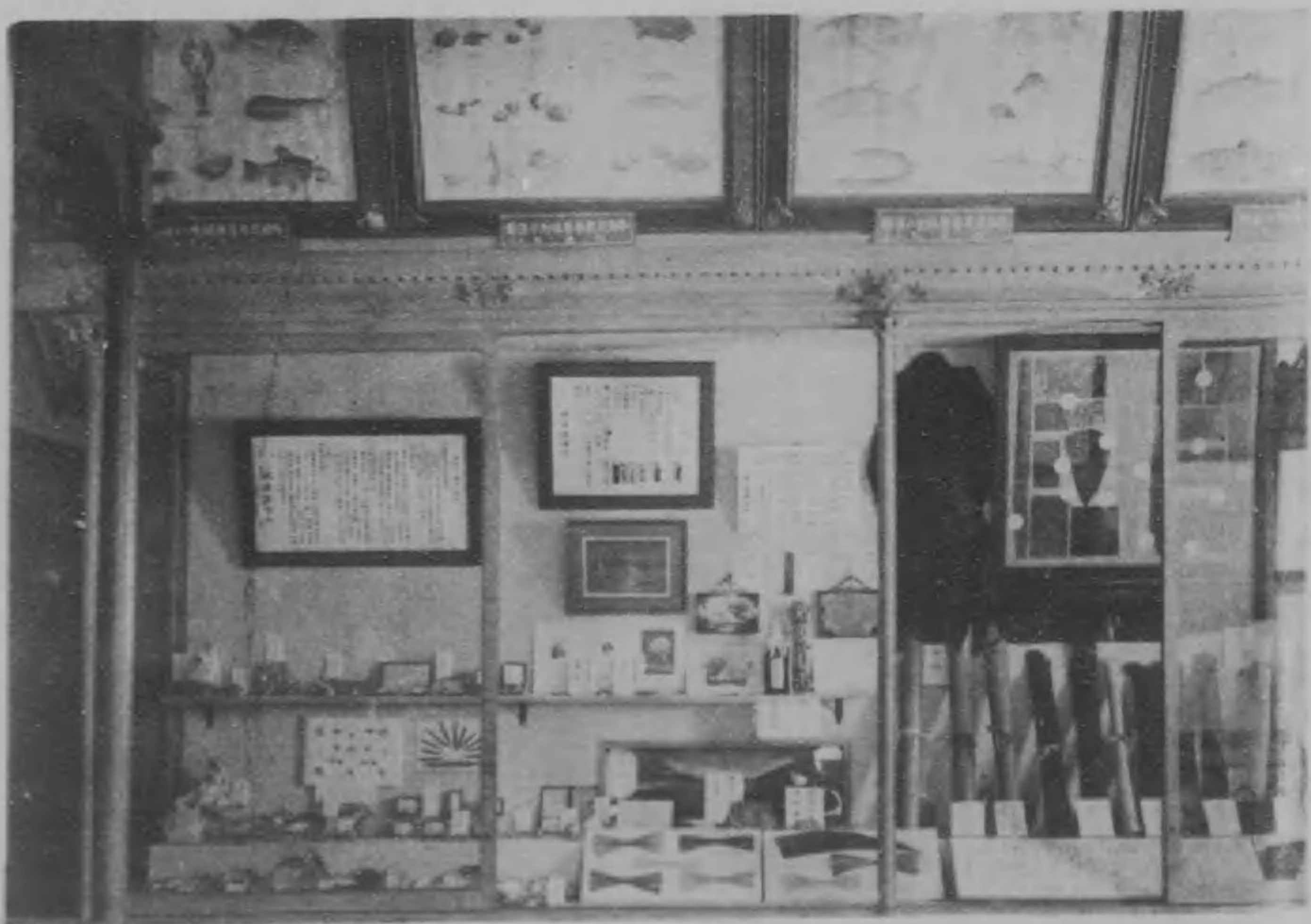
審査官 藤田 經信

○水產局出品 同局ノ出品ハ海洋及ヒ養殖ニ關スル調査ナリ近來同局ノ斯業ニ盡瘁スルハ吾人ノ賞賛ヲ惜マサル處ナリ蓋シ海洋ノ水產ニ於ケルハ猶土壤ノ農業ニ於ケルカ如クニシテ尙一層密邇ノ關係ヲ有ス故ニ其研究調査ハ水產振興ノ第一義ナリト云フヘシ又生物研究ハ專ラ水族ノ増加ヲ圖ルニアレハ之カ開發ニ據テ水產ニ生命アリト稱スルモ溢美ニアラス是水產局ノ此調査ヲ推獎スル所以ニアラスヤ海洋ニ關シテハ同局ニ於テ既ニ數年間調査セル處アリ故ニ此回ハ其結果タル海流ノ狀況ヲ模型ニテ又之ヨリ生スル漁不漁ノ原因ヲ圖面ニテ説明シ且之カ調査ニ使用セル驗温、測深、酌水、動物採集等各地ノ器具ヲ陳列シテ用意周密ヲ極ムルカ如シ然レトモ此器具ノ類聚ハ未タ完全ナラス又其説明モ十分ナラスシテ之カ使用ノ方法、目的等ヲ局外者ニ知悉セシメ難シ隨テ模型及ヒ圖畫トノ聯絡ヲ缺キ器具出陳ノ目的ヲ稍沒却スルノ虞アリ加之ナラス調査方法ニ就キテモ多少異議ヲ挿ムノ餘地ナキ能ハス抑モ海洋ハ世界共通ナリ故ニ之カ調査方法モ東西兩洋亦共通トシテ彼此其結果ヲ參照シテ利益スル所ナカラサルヘカラス故ニ此目的ヲ達センカ爲調査器具ハ博ク學界ニ於テ承認セラレタルモノヲ採用セサヘルカラス或ハ方法ノ簡便或ハ費用ノ節約等目前小利ノ爲ニ他日紛議ノ因ヲ遺スカ如キコトアルヘカラス此點ヨリ考察スレハ今回出陳ノ器具及ヒ調査ノ方法ニ就テハ大ニ遺憾トスヘキモノ尠カラズ就中比重計ヲ以テ海水ノ比重ヲ測定スルカ如キハ極メテ不徹底トシテ近來歐洲諸國ニ於テハ之ヲ採取セサルコトトセリ素ヨリ之ヲ用フルハ經費ニ於テ最モ廉ナルモ永ク斯學界ニ記錄ヲ殘シ迢ニ歐洲諸國ト相呼應セントスルニハ此ノ如ク精緻ナラサ

水產局出品海流模型



水產講習所製出品



第五十九類 製造

本類ハ水産物ノ製品及製造器具等ニシテ之ヲ分チテ左ノ各項ト爲ス

- 一、乾製魚介類
- 二、鹽藏魚類
- 三、鯉節類
- 四、食用工業用藥用海藻
- 五、寒天
- 六、布糊
- 七、粗製沃度
- 八、水産肥料
- 九、魚油蠟膠類
- 十、水産皮革類
- 十一、水産工藝品
- 十二、製造機械
- 十三、本類ニ關スル官廳出品

乾製魚介類

本乾製魚介類ノ出品ハ水産出品中最モ多數ヲ占ムルモノニシテ且其ノ品種モ亦甚タ多シ其ノ總點數

審査官 高橋孝次
 審査補助 小川清一

ル方法ハ之ヲ撤廢スルヲ佳トス之ヲ要スルニ海洋調査ノ根本精神トシテハ其方法ヲ世界的ニ且學術的權威アルモノニ執ラサルヘカラス又今回ノ如ク局外者ニ海洋調査ノ如ク一見枯淡ニシテ學究的研鑽モ之カ應用ハ漁不漁ノ如キ水産上死活ノ大問題ヲ解決スルニ與リテカアル狀況ヲ説明スルニハ更ニ懇切ニシテ斯業ノ實務ニ重要ナルコトヲ容易ニ首肯セシムル方法ニ據ラサルヘカラス

○北海道廳出品 同廳ノ出品ハ鯉ノ年齢標本ヲ出陳ス此年齢ハ産卵漁撈等ニ關聯シ頗ル重要ナル問題ニシテ當業者ヲ裨益スルコトモ亦尠カラサルヘシ然レトモ此論決ヲ得タル徑路ヲ示サスンハ之ヲ臆斷ナリト云フモ辯明ノ途ナカラン蓋シ此ノ如キ出品ハ専門家以外ノ智識開發ヲ目的トスルモノナルニ其用意ヲ缺キシハ實ニ遺憾ノ極ナリトス

千九百九十九點、總人員千七百二十七人ニ達シ出品區域ハ一府、二府、二十四縣及樺太、朝鮮、臺灣ノ植民地ニ互レリ茲ニ本類出品ノ府縣別授賞表ヲ掲クレハ左ノ如シ

第五部 第五十九類 乾製品 擬賞歩合表

府縣	出品人員	出品點數	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	七六	一〇九		二	八	二二	一九	四一	五・三九
臺灣總督府	二八	三七		二	一	二	一	七・五〇	五・七一
北海道廳	二九	一三		一	一	三	一	八・八八	七・五〇
樺太廳	二四	二七		一	一	三	一	一・四八	八・八八
東京府	四一	五二				三	一	一・五九	五・七九
京都府	九	四八				三	一	三・六五	三・六五
神奈川縣	一七一	一八二		二	六	三	一	一・〇〇	一・〇〇
長崎縣	四〇	四三		一	三	二	一	三・〇四	三・〇四
新潟縣	一八八	二二六		一	三	二	一	一・五二	三・〇四
千葉縣	一一三	二二八		一	四	二	一	一・五二	三・七五
茨城縣	二七	二九				四	一	二・三九	二・三九
三重縣	八〇	九〇				二	一	三・二七	三・二七
靜岡縣	一一二	一二九				三	一	三・三三	三・三三
宮城縣	六二	七〇				三	一	四・一二	四・一二
福島縣	七五	八一				三	一	三・二一	三・二一
岩手縣	九四	九七				三	一	七・五〇	七・五〇
青森縣	一四六	一五三				三	一	三・二九	三・二九
秋田縣	二四三	二七三				三	一	三・二六	三・二六
石川縣	九四	九八				三	一	三・〇四	三・〇四
富山縣	二四三	二七三				三	一	三・〇四	三・〇四
廣島縣	九四	九八				三	一	三・〇四	三・〇四
山口縣	九四	九八				三	一	三・〇四	三・〇四
計	六九七	六九七				六九七		六九七	六九七

德島縣	三二	三二							六九八
香川縣	一三	一六							四五一
愛媛縣	一六	一九							三八四
福岡縣	四九	五三							五〇〇
大分縣	六二	七二							三二六
佐賀縣	六七	七〇							三八七
宮崎縣	三五	四〇							三二八
沖繩縣	二五	三五							三七一
計	一、七二七	一、九九九	一六	九六	一八九	三二一	六一二	三五四	

今出品ニ付觀察スルニ從來其ノ種類ノ紛雜混淆甚シカリシモノ今ヤ漸ク淘汰シテ經濟上必要ナル種類ノ出品多ク殊ニ海外輸出品ニ重キヲ措ケルノ傾向アルハ本邦現下ノ經濟上ヨリ見テ最モ喜フヘキ現象ト謂フヘシ且其ノ製造方法ノ如キ各地方漸ク一定セントスルノ趨向ヲ有スルハ賞揚スヘキ所ニシテ右ハ海外輸出品ニ對シテ必要ナルヲ以テ官民一致シテ此趨向ヲ助長シ以テ之カ販路ノ擴張ヲ期セサルヘカラス本回ノ出品中意外ニ感セルコトハ乾鮑海參ノ形態概シテ肥大ニシテ優良品ノ少カラサリシコトナレトモ右ハ繁殖保護ヲ實施セル一、二地方ヲ除ク外ハ本博覽會出品ノ爲特ニ精選シタルモノニ非ルナキカ茲ニ疑ヲ挿マサルヲ得サルヲ遺憾トス

又内國需用品ニシテ大ニ改良ノ蹟ヲ認ムルモノハ煮干鰯ニシテ改良竈ノ普及ト組合検査ノ效果ニ因ルモノ多シ其ノ他ノ出品モ概シテ良好ナルモノ多シト雖中ニハ却テ退歩ノモノアリ注意ヲ要ス

次ニ各種類ニ就テ之カ批評ヲ試ミ以テ改良進歩ノ跡ヲ探リ併テ將來ノ參考ニ資セント欲ス

錫

錫ハ我重要水産製品ニシテ内地ノ需要固ヨリ少ラスト雖其ノ海外輸出ノ大ナル他ノ水産物中之ニ及フモノナシ今其ノ生産額ニ付最近三箇年ノ農商務統計(自明治四十三年)ニ徴スルニ平均一箇年ノ數量二百八十七萬八千二百七十七貫、價額三百八十八萬四千九百八十七圓ニ達シ全國沿海中殆ト之ヲ産

セサルハナシト雖モ特ニ其ノ主要府縣ヲ舉クレハ北海道長崎、大分、島根、新潟、山口、岩手、青森等ナリ次ニ其ノ輸出額ニ付同三箇年ノ大藏省貿易年報ニ徴スルニ平均一箇年ノ輸出ハ數量ニ於テ一千五百二十萬九千三百五十九斤、價額ニ於テ二百三十六萬六千七百七十四圓ニ達シ殊ニ昨年ノ如キハ未曾有ノ盛況ヲ呈シ四百四十萬圓餘ノ輸出ヲ見ルニ至レリ而シテ其販路ハ支那及香港ニシテ南洋之ニ次ク本回ノ出品總數ハ四百四十點、總人員四百五人ニシテ之ヲ出品セル府縣ハ一道二府十三縣及朝鮮、樺太ニ互リ殆ト全國ヲ網羅スレトモ就中出品ノ最モ多キハ長崎縣ニシテ岩手、宮城、青森、佐賀、新潟、大分等順次之ニ亞ク而モ前記ノ如ク豊富ニシテ且廣大ナル生産區域ヲ有スル本品ノ出陳トシテハ尙過少ノ感ナキ能ハス而シテ其起因ニ至テハ固ヨリ一、二ニシテ止ラサルヘシト雖モ本博覽會開會ノ時期カ此ノ出品ニ適當ナラサリシコト其ノ主因ナルカ如シ而シテ常ニ優良品ヲ出品セル地方ニシテ本回見ルヘキモノ少カリシ所以モ亦恐ラク此ニ基因スヘシ

以上出品中其ノ審査成績ヲ舉クレハ金牌ニ該當セル府縣ハ北海道、長崎、大分、佐賀、新潟ノ五縣ニシテ其ノ數五點ニ達シ銀牌ニ該當セルモノハ一道一府七縣ニシテ其ノ數十八點ニ達セリ茲ニ參考ノ爲其ノ府縣別授賞表ヲ左ニ掲ケン

錫授賞表

府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計
廳府縣	三	三						一
朝鮮總督府	五	五						三
北海道廳	一	一						一
樺太廳	九	九						三
東京府	一四	一四						三
京都府	一	一						四
神奈川縣	一	一						三
長崎縣	一三六	一三七	一	三	九	一五	二七	六九九

小笠原
北海道

七
不明
二番

スルメイカ屬

乾鮑

乾鮑ハ鱈鱈ト同シク俵物三品ノ一ニ數ヘラレ往古ヨリ支那ヘ輸出セラレタルモノニシテ一箇年ノ輸出額四十五六萬圓アリ競争品トシテハ米國産アレトモ肉質硬ク風味劣レル爲メ本邦産ハ外國市場ニ於テモ殆ト獨歩ノ感アリ而モ内ニ在テハ濫獲ノ弊ニ罹リ外ニ在テハ粗惡ノ爲メ信用ヲ害セントスルカ如キ今ヤ眞ニ猛省ノ時期ニ在リ

本回ノ出品總數ハ百七十三點、總人員百四十二人ニシテ之ヲ出品スル府縣ハ一道一府十縣及朝鮮ニシテ就中出品ノ多キハ宮城縣ニシテ長崎、岩手、青森等順次之ニ亞ク茲ニ其審査成績ヲ舉クレハ金牌ニ該當セル府縣ハ長崎、茨城ノ二縣ニシテ其ノ數ニ點銀牌ニ該當セルモノハ朝鮮外六縣ニシテ其ノ數十三點ニ達セリ今參考ノ爲府縣別授賞表ヲ左ニ掲ケン

乾鮑授賞表

府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計
朝鮮總督府	五	五						二
北海道廳	二	二						二
京都府	一	一						一
神奈川縣	九	二〇						四
長崎縣	二二	二二						四
茨城縣	六	一一						一
三重縣	三	三						三
宮城縣	四〇	四四						一
福島縣	五	七						一
岩手縣	二〇	二七						四
計	一四二	一七三	二	一	三	一	一	五五

青森縣
山口縣
大分縣

計

次ニ其ノ品位ノ優劣ヲ舉クレハ明鮑ニ在リテハ茨城縣ニ優品多ク其ノ形體肥大整正ニシテ且色澤ノ鮮明ナル眞ニ賞揚ノ價值アリ長崎縣産ハ其ノ肉質ニ於テ稍劣ル所アレトモ其製法概シテ佳良ナリ灰鮑ニ在リテハ青森縣ニ優品多ク原料製法共ニ批難ノ餘地アルモノ少シ岩手縣産亦優秀ノモノ少キニ在ラサレトモ其出品中製法區々ニシテ或ハ明鮑ナルカ又灰鮑ナルカ一見識別シ能ハサルモノアリ或ハ明鮑ニシテ光澤不良ノモノアリ又灰鮑ニ多量ノ臟腑ヲ附著セシムルカ如キハ缺點ト謂ハサルヘカラス其他ノ府縣ノ出品ニ於テモ臟腑ヲ附著スルモノ歪形ノモノ、乾燥不十分ノモノ又ハ色澤不良ノモノアリ今後改良ヲ要ス惟フニ本品ノ如キハ貴重ナル商品ニシテ而カモ一時ニ多額ノ製造ヲ爲スモノニ在ラサルヲ以テ周到ナル注意ヲ拂フニ於テハ良品ノ産出難シトセス當業者タルモノ宜シク眼前ノ小利ヲ捨テテ其優品ノ作成ニ努メ以テ永遠ノ信用ヲ獲得スルヲ要ス

海參

海參モ亦俵物三品ノ一トシテ往古ヨリ支那ヘ輸出セラレタルモノ其ノ輸出額乾鮑ト殆ト同額ニシテ四十四、五萬圓ヲ有セリ競争品トシテハ南洋産アリ其ノ種類ヲ異ニスレトモ生産頗ル豊富ニシテ且良品少カラサルヲ以テ香港及南清方面ニ在テハ殆ト彼ノ獨占スル所トナリ本邦産ハ長江一帶及其ノ以北ヲ占ムルニ過キス故ニ其ノ製品ニ對シテハ之カ粗製ヲ戒メ品位ノ改善ヲ圖ルト同時ニ之カ原料ノ増殖ヲ圖リ生産費ノ昂騰ヲ防クコト肝要ナリ

ニ互ル就中出品ノ多キハ石川縣ニシテ長崎、三重、青森、宮城等順次之ニ亞ク茲ニ其ノ審査成績ヲ舉クレ
ハ金牌ニ該當セル府縣ハ青森ノ一縣ニシテ其ノ數二點、銀牌ニ該當セルモノハ朝鮮、北海道外七縣ニシ
テ其ノ數十五點ニ達セリ今參考ノ爲メ其ノ府縣別授賞表ヲ左ニ掲ケン

海參授賞表

府縣	出品人員	出品點數	名譽	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計
朝鮮總督府	五	八						三
北海道廳	四	八						二
樺太廳	一	一						一
東京府	三	三						一
京都府	四	四						一
神奈川縣	五	五						一
長崎縣	二	二						二
三重縣	一	一						一
宮城縣	二	二						一
青森縣	二	二						一
石川縣	四	七						一
廣島縣	五	五						一
山口縣	四	五						一
香川縣	三	四						一
愛媛縣	一	三						一
大分縣	一	一						一
沖繩縣	一	一						一
計	一五六	一七〇		二	一五	二二	二二	五八

次ニ其ノ品種ノ優劣ヲ舉クレハ石川、青森ノ二縣下ノ出品ハ其ノ特產地名ニ背カス優良品多クシテ改
良ノ跡大ニ見ルヘキモノアリ三重縣產亦佳良ノモノ少ナシトセス北海道產ニ至テハ其ノ原料殊ニ優

越セルヲ以テ貿易市場ニ於テハ其ノ名噴々タルニモ拘ラス本同ノ出品意外ニ振ハサリシハ該道ノ爲
メ惜マサルヲ得ス沖繩縣ノ出品ハ凡ヘテ南洋產ト同一ニシテ其ノ種類頗ル多ク刺參トシテハ唯梅花
參アルノミニシテ他ハ凡テ禿參ニ屬セリ今回ノ出品中入レ子ト稱スルモノ一點モナカリシハ喜フヘ
キ現象ナレトモ尙砂ヲ除去セサルモノ、大小混交ノモノ或ハ乾燥不良ノモノ依然トシテ改マラサルハ
遺憾トスル所ナリ尙ホ染色ニ關シ一言ヲ要スルモノハ其ノ染方一定セス或ハ淡キアリ或ハ極端ニ濃
厚ナルアリ或ハ染料ノ粉末ヲ附著セルモノアリ外見頗ル宜シカラサルヲ以テ十分ノ注意ヲ要ス

鯨鯨

鯨鯨ノ出品總數ハ九十點、總人員八十九人ニシテ之ヲ出品セル府縣ハ二府八縣及朝鮮、臺灣ナリ其ノ内
出品ノ多キハ宮崎縣ニシテ山口、沖繩、石川、宮城等順次之ニ亞ク茲ニ其ノ審査成績ヲ舉クレハ銀牌ニ該
當セルモノハ朝鮮、臺灣及一府三縣トス左ニ參考ノ爲メ其ノ府縣別授賞表ヲ掲ケン

鯨鯨授賞表

府縣	出品人員	出品點數	名譽	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計
朝鮮總督府	五	五						三
臺灣總督府	四	四						一
東京府	八	八						一
京都府	五	五						一
神奈川縣	二	二						一
千葉縣	七	七						一
茨城縣	八	八						一
宮城縣	八	八						一
石川縣	八	八						一
山口縣	〇	〇						一
宮崎縣	一	一						六
計	一八	一八		二	二	二	三	七〇

原料ヲ撰擇スルヲ要ス近年蝦罐詰ノ需用歐米ニ開ケントシ其ノ原料亦勢ヒ騰貴スヘキ傾向ニ在ルヲ以テ乾蝦ニ於テモ今後ハ努メテ良品ヲ製造シ可成高價ニ販賣スルノ覺悟ナカルヘカラス

乾蝦ノ種類ニ就テ

審査官 中澤 毅 一

蝦乾製品ノ出品ハ一府十四縣ニ互リ原料蝦ノ種類數多アリト雖モ最モ多數ヲ占ムルモノハ赤蝦ニシテ大分、廣島、愛媛、德島、香川、山口ノ六縣ノ出品物ハ皆之ニ屬ス又佐賀、福岡、兩縣ハ赤蝦ト車蝦ヲ出品セリ一縣トシテ蝦ノ出品點數最多ナルハ靜岡縣ニシテ六十三點アリ其ノ種類悉ク櫻蝦ニシテ同縣ニ於ケル此種蝦ノ産額ノ多キト販路ノ廣キトヲ知ルニ足ル富山縣、石川縣出品ノ蝦ハ他縣出品ニ見サル種類ニシテ其ノ剝蝦トセルモノハ「タラバエビ」屬ナリ同屬ノ蝦ハ本邦ニアリテハ前記二縣ノ外北海道、樺太地方ニ多産シ殊ニ北海道噴火灣、千島列島ニ夥シク蕃殖ス將來千島方面漁業ノ發達ニ依リ此等蝦ノ産出増加センコトヲ希望スルモノナリ聞ク處ニヨレハ千島列島中國後島南部及ヒ擇捉島新知島ノ沿岸灣ヲ形成セル場所ハ蕃殖夥シク已ニ同蝦罐詰事業勃興シツアリト雖モ尙將來大ニ開拓發展セシメ得ルト云フ次ニ茨城縣、千葉縣出品ノ蝦ハ總テ淡水産ニシテ種類全ク他ト異ナルモノナリ殊ニ茨城縣産ノ手長蝦乾製品ハ肉味蔑ルヘカラサルモノナリ而シテ手長蝦ナル種類ハ茨城縣特産ニアラス本邦南部諸縣ニ於テ大河ノ注口或ハ沿岸沼地到ル處ニ饒産スルヲ以テ地方ニ依リテハ立派ナル産物トナスニ足ルモノト信ス淡水産條蝦ニ就テハ其ノ形小ナルヲ以テ製品トシテ比較的價値少シト雖モ其ノ分布ハ廣ク琵琶湖、諏訪湖、印旛沼等ニ於テハ其ノ産額著シク之ヲ佃煮ニ製造スルコト多キヲ以テ乾製品トシテ出品少ナシ今左ニ重ナル種類ノ特徴ヲ述フルハ

(一) 赤蝦 *Panurus Velutinus Kishinoue*

殼付ノ乾製品ハ體左右ニ扁平ニシテ常ニ腹部ニ於テ彎曲ス殼ノ面ニハ細毛密生ス香川縣出品中ノ一

部ハ殼付ニシテ體長三寸四分白色ナリ剝蝦トセルモノハ各縣共蝦ノ頭胸部ヲ除去シ腹部筋肉ノミナリト雖モ唯愛媛縣ノ出品剝蝦ハ頭胸部内肉ヲ留存セシメ置ケリ

乾製品ニヨリ赤蝦ヲ識別スルニハ多數ノ蝦中尙腹面殼ノ除去セサルモノヲ撰ミ其ニ就テ雄ハ第一腹脚間ノ生殖突起雌ハ第五胸肢間ノ受精器ノ構造(水産調査報告第八卷第一冊岸上博士くるまゑび屬ノ報告書中ニ精細ナル圖アリ)ニヨリ他種ト區別スルコトヲ得

(二) 櫻 蝦

此種ハ靜岡縣庵原郡及ヒ富士郡地先ノ特産ニシテ體著シク左右ニ扁平ナリ素乾剝蝦二種製造ノ出品アリ素乾ノ上等品ハ櫻色ニシテ體側ニ數多ノ赤色アリ胸甲ハ極メテ短カク上面鋸齒ヲナス體長一寸五分乃至一寸七分アリ剝蝦ハ其ノ特徴トスル所ヲ論シ難キモ他種ノ剝蝦ニ比シテ肉扁平ナリトス

(三) タラバエビ

本種ノ完全ナルモノハ胸甲著シク前方ニ突出シ背面ニ許多ノ棘アリ亦尾節ニハ十個内外ノ棘ヲ具フ二種ノ製法ニ依ル出品アリ一ツハ富山縣ニテ辨慶蝦ト稱シ腹部ノミヨリナク殼付ナリトス他ハ珊瑚蝦ト稱シ剝蝦ナリ赤蝦ノ其ト異ナル所ハ乾固スル時ハ著シク堅ク又黃赤色強ク殊ニ尾端ノ色ハ一層赤キニヨリ區別スルコトヲ得

(四) 鼈 甲 蝦

現今富山縣ノ特産ニシテ體櫻蝦ノ如ク左右ニ扁平ニシテ色ハ黃白色ナリ體長四寸内外アリ胸甲腹甲共ニ櫻蝦ニ類スト雖モ體側ニ赤點無ク又第二腹節ノ側甲ハ第一及第三腹節ノ側甲ヲ蔽フコトニヨリ區別セラル

(五) 手長 蝦

胸甲ハ前方ニ著シク突出ス、出品物ハ總テ殼付ニシテ黃色ナリ本種ノ殼ハ平滑ニシテ鼈甲蝦ノ如ク第二腹節側甲ハ第一及第三腹節ヲ蔽フ

(六) 條 蝦

手長蝦ニ類スト雖モ體長大ナラス第二歩行脚長カラス殻ニ横條アリ以テ區別セラル
出品物一部ニ就テ各種十尾ノ重量ヲ量レリ左ニ之ヲ示セハ

赤 蝦 (殻付)	香川縣三豐郡產	二、五〇	
同 (頭付剥蝦)	愛媛縣伊豫郡產	三、二五	
同 (無頭剥蝦)	德島縣名取郡產	二、七五	
同	富山縣下新川郡產	一、七五	
同	石川縣石川郡產	二、九五	
同	(無頭殻付)	富山縣中新川郡產	三、五〇
同	(頭付殻付)	富山縣上新川郡產	一、二五
同	靜岡縣庵原郡產	、七五	
同	茨城縣新治郡產	二、八五	
同	千葉縣印旛郡產	、七五	

各縣出品ノ乾蝦種類ヲ大別スレハ左ノ如シ

乾 蝦	點數	品 名	種 類
富 山	二二	(一) 珊瑚蝦 (二) 辨慶蝦 (三) 龍甲蝦	タラバエビ屬二種 バシフヒア屬一種
大 分	一五	剥 蝦	アカエビ
廣 島	五	同	アカエビ
佐 賀	一四	同	アカエビ
石 川	二二	同	アカエビ
茨 城	三〇	同	クルマエビ
愛 媛	六	同	タラバエビ屬
德 島	三二	同	テナガエビ
香 川	七	同	スヂエビ
			アカエビ
			アカエビ
			アカエビ

福 岡	八	同	アカエビ
靜 岡	六三	同	クルマエビ
山 口	一六	同	サクラエビ
千 葉	四	同	アカエビ
神 奈 川	四	同	不明
小 笠 原	一	同	不明

貝 柱

貝柱ノ出品總數ハ三十二點、總人員二十三ニシテ之ヲ出品セル府縣ハ北海道、青森及神奈川ノ一道二
縣並ニ朝鮮、樺太ノ植民地トス内、出品點數ノ最モ多キハ青森縣ニシテ神奈川縣之ニ次ク茲ニ審査ノ成
績ヲ舉クレハ金牌ニ該當セルモノハ北海道ニシテ銀牌ニ該當セルモノハ北海道、樺太外二縣トス左ニ
參考ノ爲其ノ府縣別授賞表ヲ掲ケン

貝柱授賞表

府縣	出品人員	出品點數	名譽大賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計
朝鮮總督府	一	一						一
北海道廳	三	六						三
樺太廳	二	二						一
神奈川縣	六	二						二
青森縣	一	一						二
計	二三	三二	一	一	五	三	四	二三

本回ノ出品ヲ見ルニ何レモ帆立ノ肉柱ヨリ製セルモノナルヲ以テ大ナルモノハ截割シテ角製ト爲リ
小ナルモノハ其儘圓狀ヲ呈セリ其品位概シテ優良ナレトモ往々形ノ破碎セルモノアルハ缺點ナリ本
品ハ支那人ノ能ク嗜食スルモノニシテ其需用多大ナルカ故ニ内地ノ産額豐富ナルトキハ其輸出モ亦
隨テ盛況ヲ呈スルモノニシテ二、三年前ハ一箇年ノ輸出漸ク七十萬圓臺ノモノ最近二年間ニ於テハ每

年約百十萬圓ノ輸出ヲ爲セルカ如キ以テ之ヲ證スルニ足ルヘシ故ニ此際最モ切要ナルハ原料ノ増殖ヲ圖ルニ在リ

乾 煙

佐賀、福岡ノ二縣ヨリ出品アリ何レモ製法佳良ナレトモ福岡縣ノ出品中甚タ小形ノモノニ、三點ヲ見タルハ警戒ヲ要ス蓋シ近年割合ニ小形ノモノ増加セシハ煙ノ被害連年繼續セル結果ニモ依ルヘシト雖モ二年生以下ノ細小形ノモノニ在テハ價值乏ク不經濟ナルヲ以テ之ヲ採捕ハ少クモ二年生以上トナスコト肝要ナリ本品亦前途好望ノ輸出品ナルカ故ニ此際十分ニ原料タル煙ノ被害ヲ調査シ其増殖ヲ怠ルヘカラス

乾 鱈

棒鱈開鱈ハ始ト在來ノ姿ヲ失ハサルニ止リ特ニ改良ノ跡ヲ認メス唯從來著シク劣等ナリシ樺太棒鱈ノ改良進歩ハ組合検査ノ効ニ歸スヘシ日本漁業會社ノ輸入無骨鱈ハ其製法最モ可嗜ニシテ近時南洋各地ニ其販路ヲ發見シ將來有望ナリ元來乾鱈ハ支那ニ在テハ南方人ノ特ニ嗜好スルモノニシテ其輸出ハ近年著シク増進シ今ヤ一箇年六十萬圓ヲ超ユルカ如キ盛況ニ在ルヲ以テ在來ノ眞鱈ノミニ止メス鹹鱈ヲ輸出スルカ如キモ亦一策ナルヘシ從來支那ニ輸出セラレタル乾鱈ニハ棒鱈多クシテ頭付開鱈ハ割合ニ少量ナリシモ開鱈ノ方歩留遙ニ多キ爲メ頗ル經濟的ニシテ且其製了日數モ短キニ依リ輒近北海道地方ノ如キ之ニ仕立ツルモノ漸次増加セルハ面白キ現象ト云フヘシ又此乾鱈ハ歐米ニ在テハ羅甸人種ノ殊ニ珍重スルモノナルヲ以テ南米方面ヘ販路ノ開拓ヲ行フハ刻下ノ急務ナルヘシ

煮干鱈及田作

煮干鱈ノ出品區域亦甚タ廣シト雖モ就中千葉、茨城、山口ノ出品多シ但シ茨城縣ノ出品ハ公魚ヲ原料トナセルモノナリ概シテ色澤鮮明形態乾燥共ニ完全ナルモノ多シト雖モ洗滌不足煮熟度ヲ失シタルモノ亦少ラス殊ニ原料大形ニ過クルモノアリ此等ハ制節又ハ身割乾ニ製スルヲ得策トスヘシ近時煮干

鱈ノ改良各地ニ行ハレ漸ク統一セル商品ヲ出スニ至リシハ喜フヘシ本品ノ需用亦年々逐ヒ擴大シツツアルヲ以テ品位ノ精選常ニ怠ルヘカラス

田作モ亦千葉縣ヨリ多數ノ出品アリ優品少シトセス

雜乾魚

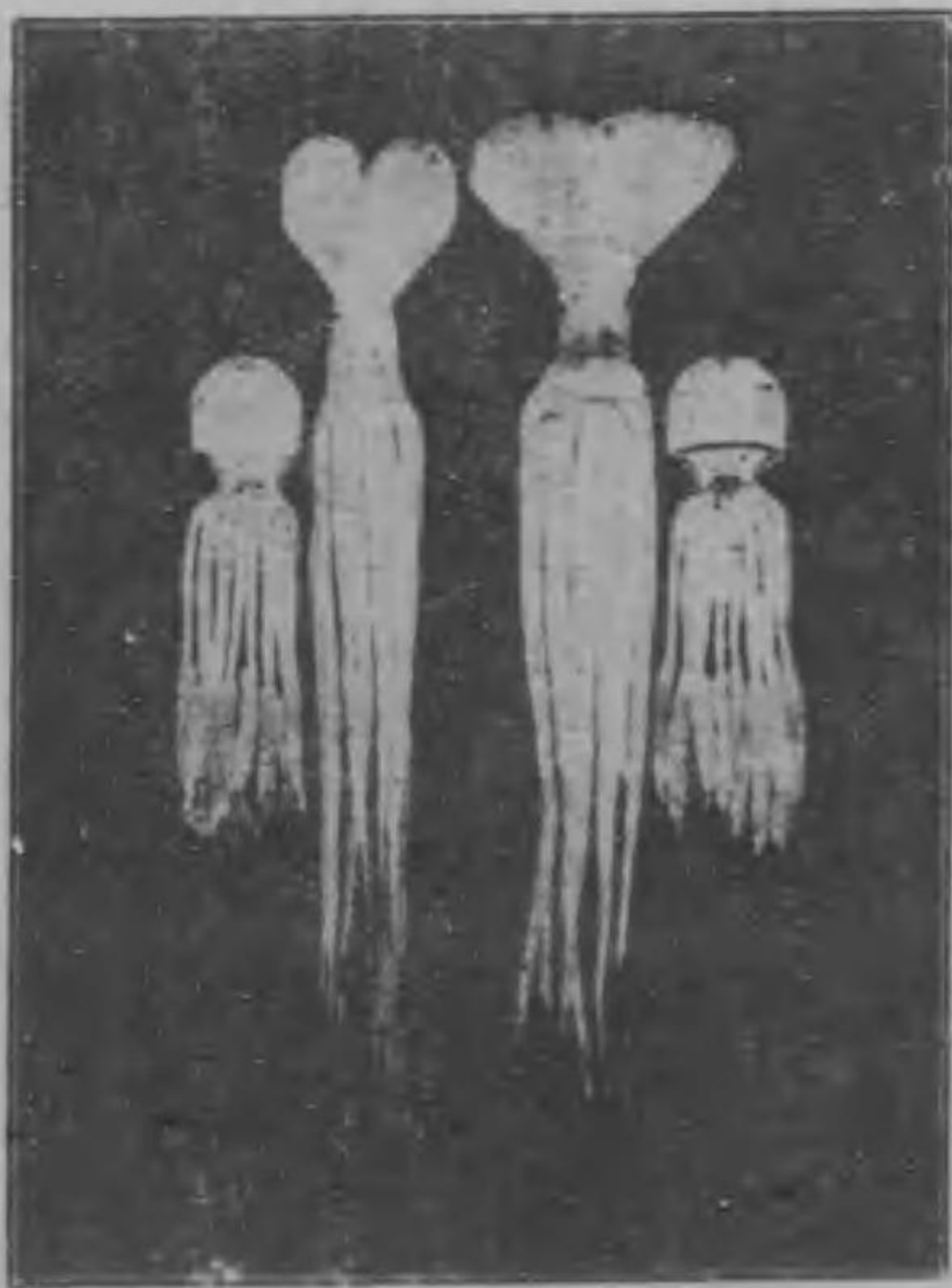
靜岡縣ノ興津鯛ハ夙ニ其名ヲ知ラレタルモノニシテ本回ノ出品亦優良品少カラサリシハ大ニ賞揚ノ價值アリ宮崎縣ノ有明鯛ニ至テハ未タ世人ノ知ルモノ少ナキカ如シト雖モ本回ノ出品ヲ見ルニ其色澤及風味ノ佳良ナル以テ製法ノ周到ナルヲ示スモノニシテ前途有望ノ商品タルヲ疑ハス又朝鮮人ノ製造ニ係ル乾章魚ハ祝儀用ニ供セラルルモノニシテ其製法ノ雅美ナル範ト爲スニ足レリ此他廣島縣ノ乾鰯東京府ノ乾鱈等見ルヘキモノナシトセス

乾章魚ハ古來朝鮮ニテ冠婚葬祭共ニ念入ノ儀式ニ用フルモノニテ其名稱ハ單ニ魚物ト呼フ但シ本品ハ乾章魚ノ他ニ乾鮑ヲモ材料ニ供シ寫眞ニ示スモノハ上部欄干形縱ニ列ヲ成セル花形周圍ノ帶等ハ

朝 鮮 魚 物



朝 鮮 乾 章 魚



總テ乾章魚ニテ最上部ニ簇立セル飾リハ乾鮑モテ巧妙ニ細工セルモノナリ
 要スルニ本類ニ屬スル乾製魚介類ハ輸出ニ供セラルルモノニ在テハ主トシテ支那人ノ需用ニ係リ英
 領香港ニ輸出セラルルモノニ於テモ概シテ廣東其他南方支那ニ轉送セラルルモノニシテ且近年南洋
 方面ノ輸出著シク増加セル理由モ亦支那人南洋發展ノ結果ニ依ルモノ多シ由來支那人ハ本類水産製
 品ヲ能ク嗜食スルモノナルヲ以テ其需用割合ニ多ク隨テ輸出向水産製品トシテハ近年白人向新規輸
 出品ノ大ニ増加セルニモ拘ラス尙本類ノミニテ全輸出額ノ約四割ヲ占メ一箇年八九百萬圓ノ間ヲ往
 來セリ故ニ若シ之ニ他ノ類ニ屬スル昆布寒天(寒天ニハ尙ホ歐米向ト南洋向トアリトモ)等支那人需用ノモノヲ加算センカ
 昨大正二年ノ如キハ一千百萬圓ニ達スルヲ以テ同年ノ總輸出額二千四百四十萬圓ニ比較スレハ約二
 分ノ一ヲ占ムヘシ然レトモ繭ヲ一度其ノ輸出ノ歴史ニ想到シ孰レモ俵物役所時代ノ往時ニ始リ且鱈
 鯖乾鮑海參ノ如キハ既ニ二百六十有餘年ノ年曆ヲ有スルモノナルコトヲ知ルニ於テハ其増進ノ程度
 意外ニ遅々タルニ一驚ヲ喫セサルヲ得サルヘク況ンヤ又近年ハ往時ト異リ支那方面ト日本トノ航路
 ノ頻繁トナリシコト支那國內ノ交通年々開進シツツアルコト彼ノ國人口ノ饒多ニシテ且年々激増シ
 ツツアルコト等ニ想到センカ寧ロ其輸出ノ過少ナルヲ痛嘆セサルヲ得サルヘシ而シテ其輸出不振ナ
 ル基因ニ付テ考究スルニ左記ノ事項其主要ナルモノト認メサルヲ得ス

(一) 製品粗悪ニ流レ信用ヲ害セルコト

博覽會又ハ共進會ノ出品ヲ見ルニ形狀色澤ハ勿論乾燥ノ如キモ概シテ良好ノモノ多シト雖モ市場ニ
 賣買セラルルモノニ至テハ大ニ之ト異リ輸出上最モ注意ヲ要スヘキ乾燥ノ點スラ忽緒ニ附シ或ハ殊
 更ラ水分ヲ注加スル等不正行爲ヲ行フモノ少ラサルニ依リ到着ノ途中又ハ着後程ナク變敗スルモノ
 アリ又重量増加ノ爲メ故意ニ鹽量ヲ多ク使用シ若クハ贅肉ヲ多量ニ附着シ品位ヲ劣惡ナラシム等著
 シク取引上ノ信用ヲ阻碍シツツアリ

(二) 原料ノ產出割合ニ増進セサルコト

乾鮑海參ノ如キハ博覽會又ハ共進會ノ出品ニ於テハ各自ノ特別ナル注意ニ依リ容易ニ細小ノ出品ヲ
 見ルコト能ハサレトモ之カ取引市場ニ付テ見ルニ近年其形體著シク小形トナレルコト及ヒ各主要產
 地ノ產出年ト共ニ減退ノ傾向アルニ徵スルモ既ニ酷捕濫獲ノ弊ニ罹リツツアルナリ又鱈鯖ノ如キハ
 近年鱈漁ノ衰退ニ依リ其產額却テ減少セリ

(三) 販賣機關ノ完備セサルコト

凡ソ販路ヲ海外ニ擴張セントセハ其需用國內ニ向テ自國人直營ノ販賣機關ヲ有スルコト甚タ切要ナ
 レトモ此等在來水産物ニ對シテハ未タ邦人ノ手ヲ染ムルモノ甚タ少シ
 今之カ輸出振興策ヲ記センカ前記(一)ニ對シテハ生産地及各開港地ニ製品ノ検査機關ヲ設ケシメ官廳
 ハ十分ニ之ヲ督勵シテ其ノ粗濫ヲ矯正スルト同時ニ從來ノ如キ區々タル製法ヲ改メ少クモ一府縣下
 ハ其製法ヲ一定シテ統一セル製品ヲ作ルニ在リ隱岐鰯又ハ佐渡鰯ノ内外ニ特別ノ信用ヲ有スルカ如
 キ其一例ナリ殊ニ今ヤ支那政府ノ關稅ヲ改正シテ其率ヲ増加セントスルノ時期ニ際スルヲ以テ之ニ
 依リ其品位ノ精選ヲ圖ルハ刻下ノ急務ト云ハサルヘカラス(二)ニ對シテハ鮑海鼠ニ在テハ農商務省令
 ニ依リ其製品ノ取締ヲ行フト同時ニ輪採又ハ移植ヲ圖ル等盛ニ増殖ノ途ヲ講スルニ在リ岩手縣下ノ
 如キ現ニ鮑ニ關シ著大ノ好果ヲ收メツツアルニ在ラスヤ又鱈鯖ノ如キハ之カ遠洋漁業ヲ獎勵シテ朝
 鮮南洋等ノ出漁ヲ促カシ其漁獲ノ増進ヲ圖ルニ在リ柔魚ニ在テハ此一二年間殊ニ其漁獲著シク増進
 ヲ見タレトモ仍ホ其產出區域ノ全國ニ普延セルコトヨリ察スルモ其產額ヲシテ一層大ナラシムル見
 込アルノミナラス之カ漁業ノ探檢ヲ十分ニ遂行シ且漁法ノ改善普及ヲ圖ルニ於テハ更ニ其原料ヲ倍
 加ナラシムルコト蓋シ容易ナルヘシ茲ニ漁場探檢ノ必要ニ付一例ヲ舉ンカ北海道ニ在テハ現時ノ柔
 魚漁場ハ殆ト函館方面ノ西南海岸ニ限ラレ根室方面ノ東海岸ニ至テハ之カ漁場トシテ何等注目ヲ拂
 ハレサレトモ近時該方面ニ於テ捕獲セラルル抹香鯨類ノ胃囊ヨリ夥多ノ柔魚ノ嘴發見セラルルニ付
 テモ其沖合ニハ柔魚ノ多數カ棲息スルコト察知スルニ難カラサルヘシ(三)ニ對シテハ政府カ助成シテ

支那及南洋方面ノ重要地ニ邦人ノ健全ナル販賣機關ヲ設ケシムルト共ニ之カ機關ヲシテ其奧地トノ間ニモ密接ナル聯絡ヲ取ラシムル等諸種ノ活動方法ヲ講セシムルニ在リ

乾製品ニテ金牌ヲ得タルモノハ二番錫ニテ北海道中村米吉、長崎縣末永卯三郎、新潟縣古跡編四郎、一番錫及磨錫ニテ大分縣柏原市五郎、佐賀縣加茂善太郎、山口縣三輪榮三郎、乾鮑ニテ長崎縣石本龜吉、茨城縣森真、青森縣津幡文長、海參ニテ同津幡文長及河野榮藏、刺蝦ニテ山口縣梶山文作、乾鱈ニテ東京市日本漁業株式會社、棒鱈ニテ樺太西海岸南部水産組合、貝柱ニテ北海道田村清四郎、開鱈ニテ朝鮮香椎源太郎、明太魚ニテ同崔景煥ナリ

出品者ハ何レモ水産製造ノ改良ニ熱心ナルヲ以テ其ノ製品優良ナリ是レ今回金牌ヲ得タル所以ナリ

日本漁業株式會社ハ從來鱈ノ歐米諸國ニ於テ珍重セララル有用魚類ナルニ係ラス本邦ニ於テハ殆ント棄テテ顧ミラレサルヲ慨嘆シ率先鱈遠洋漁業ヲ經營シ其製造ニ係ルトコロノ鱈ヲ廣ク内外各地ニ試賣シ收支相償ハサルモノアルモ屈スルコトナク事業ノ經營困難ノ状態ニ陷ツルモ敢テ意トセス或ハ鹽藏法ヲ改良シ或ハ副産物ノ利用ヲ考案シ或ハ乾燥ノ方法ニ幾多ノ試驗ヲ重ネ今日ニ於テハ商品トシテ漸ク内外ノ需用ニ應スルニ至リ國家有用ノ貿易品タル素地ヲ作ルニ至レリ本會社ノ製品ハ内地ノ共進會ニ於テ受賞セシノミナラス遠ク伊太利、亞米利加ノ各博覽會ニ於テモ名譽賞牌ヲ得タリ

香椎源太郎ノ出品セル開鱈ハ同人ノ所有セル鱈漁場七十箇所中慶尙南道加德島漁場ニテ漁獲シ直チニ製造ヲ加ヘタルモノニシテ品質良好ナリ其ノ事業ハ明治四十三年ノ創始ニ係リ爾來毎年數量二十五萬斤餘價額三萬餘圓ヲ製造シ全部支那ニ輸出セルモノナリ從來鱈ハ朝鮮東南岸ニ於テ漁獲夥シキニ拘ハラス總テ朝鮮内ニテ需用セララルニ過キス其ノ外國輸出向トシテ本品ヲ製造スルニ至レルハ本出品人ヲ以テ嚆矢トシ爾後漸ク之ニ倣フテ製造ヲ爲スモノアルニ至リ斯業上裨益スル所尠カラズ

崔景煥ノ出品セル乾明太魚ハ咸鏡南道利原郡沖合ニ於テ漁獲シ製造セルモノニ係ル其ノ年々生産額八十噸(一噸ハ千斤)此價額千五百圓餘ニ過キスト雖本出品人ハ常ニ事業ニ熱心ニシテ製品亦他ニ比シ良好ナルモノヲ出シ同地方當業者間ニ信用厚シ乾明太魚ハ咸鏡南道利原、洪原、北青ノ三郡ヲ中心トシ朝鮮東海岸一帶ニ涉リ漁獲セラルル明太魚ヲ凍乾セルモノニシテ其總產額約八十萬圓ト稱シ悉ク朝鮮内ニ於テ需用セラレ特ニ冠婚葬祭ニ缺クヘカラサルモノトシテ普ク朝鮮人間ニ珍重セラル

鹽藏魚

審査官 伊谷 以知 一 耶

本類出品ハ出品人員百十六人、出品點數百二十一點アリ出品地方及擬賞左ノ如シ

廳府縣	出品人員	出品點數	名譽	金牌	銀牌	銅牌	褒狀	計	出品人員ニ對スル擬賞割合
朝鮮總督府	一四	一七						四	二・八五
北海道廳	一〇	一〇						四	四・〇〇
樺太廳	二	二						一	五・〇〇
東京府	一	一						一	一・〇〇
京都府	一	一						一	一・〇〇
新潟縣	一〇	一〇						三	三・〇〇
千葉縣	一一	一一						四	三・六三
石川縣	三二	三二						七	三・七五
富山縣	二六	二八						四	一・二
山口縣	八	八						三	三・七五
宮崎縣	一	一						三	三・七五
計	一一六	一一一		二	六	一一	三三	五二	四・五二

本邦鹽魚ノ製産ハ輒近著シク減退シ還タ昔日ノ盛況ナシ往時著名ノ產地ニシテ今ハ全ク其生産ヲ見サルノ地少ナカラス漁獲物處分ノ變遷セルニ由ルナリ舊來鮮魚輸送ノ便少キ地方ニ於テ多額ノ漁獲アルヤ止ムヲ得ス鹽魚ノ製造ヲ爲セルノ地少ナカラサリシカ近來運輸交通ノ機關漸次完成シ又製氷

事業各地ニ起リ用水ノ供給廉價ニシテ容易トナリ之ニ加フル鹽價著ク高價トナレルヲ以テ競フテ鮮魚輸送ノ方法ヲ研究シ之ニ關スル智識大ニ進ミ從前夢想タモ爲シ能ハサリシ遠隔ノ地ニ向テ安全ニ鮮魚ノ輸送ヲ爲シ得ルニ至レルヲ以テ又昔日ノ如ク廉價ノ鹽魚ヲ製造スルノ要ナキニ至レルナリ然レトモ鹽魚ノ需用ハ必スシモ減退セルニハアラス内地鹽魚ノ製造ハ斯ノ如ク衰頹スルニ反シ輸入及ヒ移入ノ鹽魚ハ反比例ニ激増シタリ左ニ最近五箇年間ノ鹽魚類輸入及ヒ移入ノ表ヲ掲ク

明治三十六年	一、六四九、二七〇 ^四	大正元年	五、一三六、一八三 ^四
同 四十年	三、八七〇、六三七	同 二年	六、九一六、九七五
同 四十四年	五、四一五、六七七		

斯ノ如ク輸入移入ノ激増ハ我生産ノ減少ヲ補填スルノ必要ニ迫レルニ依ルト雖モ亦他ニ原因ナキニ非ス我領土及ヒ漁業權ノ擴張ニ依リ邦人ノ舊領域外ニ出漁スルモノ増加シ是等遠隔ノ方面ニ於テハ勢ヒ鹽魚ノ製造ヲ爲ササルヲ得サルニ由ルナリ即チ表中輸入ノ大部分ハ露領ニ於ケル我出漁著ノ漁獲ニ係ル鮭、鱈ニシテ名ハ輸入ナレトモ實際ニ於テハ我出漁者漁獲ノ轉送ニ過キササルナリ北海ノ鮭、鱈族減少ニ拘ハラヌ年毎ニ増加スル需用ヲ充シ尙ホ且更ニ輸出ヲ爲スニ至レルハ此ノ關係ニ由ルナリ今回待ニ注目ニ値スヘキハ輸出鹽藏魚ノ出品ニシテ從來此ノ種ノ出品頗ル稀ナリシカ今回ハ鱈、鮭、鱈、鮭ノ數種ヲ算スルニ至レリ最近六箇年間ノ輸出額ヲ表示スレハ左ノ如シ

明治四十一年度輸出總額	三四九、四七四 ^四	明治四十四年度輸出總額	九〇八、六八一 ^四
同 四十二年度同	五五二、五八一	大正元年度同	一、三三〇、〇二四
同 四十三年度同	五二八、一三五	同 二年度同	一、三三三、六〇六

鹽魚ノ輸出額ハ最近ノ六箇年間ニ於テ約四倍ノ増進ヲ爲シ尙ホ逐年増加ノ傾向アリ是レ支那ニ向ク

テ販路ヲ開ケルノ結果ニシテ内地各地ニ於テ鮮魚トシテ價值少ナキモノ又ハ鹽藏スルモ低廉ニシテ勞費相償ハサリシモノノ輸向キ製造起リ再ヒ此種鹽藏ノ盛況ヲ見ントスルノ現象アリ變遷轉化ノ著ルシキモノアルヲ覺ユ然レトモ現時ノ輸出タル殆ント全ク支那一國ニ局限セラレ其他ノ諸國ニ向テ未タ的確ナル端緒スラ開クヲ得サルハ鹽藏魚ノ爲メニ遺憾ニ堪ヘサルモノナキニ非ス若シ鱈、鮭、鱈ノ如キ廣ク外國ニ向テ輸出ヲ開クヲ得ハ更ニ幾層ノ發展ヲ爲スニ至ルヘシ次回ニハ此種出品ノ増加ヲ望マサルヲ得ス今左ニ出品ニ就キ一、二ノ批評ヲ試ムヘシ

富山縣堀野與右衛門出品鹽鱈ハ明治四十年舊來ノ臺網ヲ大敷網ニ改良シ漁獲ヲ増大シ其漁獲ヲ以テ製造シ肉豊肥ニシテ脂肪ニ富ミ調製優良ニシテ善ク保存ニ堪ユ絹谷與右衛門出品モ亦製法佳良ナリ東京粗山商店出品ニ係ル鹽引鮭鱈ハ内外各種ヲ類蒐シ其產額輸出入額ヲ表示シ一目鹽魚集散ノ商業關係ヲ知悉セシムルニ足レリ北海道藤山要吉及ヒ樺太建網漁業水產組合聯合出品鹽鮭ハ原料品質調製其ニ佳良ナリ新潟縣新潟鮮魚問屋出品鹽引鮭ハ所謂眞ノ鹽引ノ製法ニシテ鹽味強カラズ味佳良ナリ

石川縣細木板東外數名出品ノ鹽鱈ハ生鱈ヲ裁割加鹽セルニ過キス製法頗ル簡單ニシテ技術ニ於テ特ニ評スヘキ點ナキモ最近支那輸出ヲ開始セルモノニシテ市場ト遠隔セサル地方ニ於テハ此種製造ハ却テ利益アルヘク大ニ獎勵ヲ爲スヘキ必要アリ山口縣山本林之助今津萬之助外數名出品ノ鹽鱈ハ製法鹽鱈ト同シク簡單ニシテ特ニ記スヘキ點ナシト雖モ九州各縣及ヒ日本海方面ニ多獲アル大鱈ヲ鹽藏シ支那ニ於ケル鹽鱈ノ販路ニ充當セントセルモノニシテ漸次輸出ヲ増進セルモノノ如シ支那ニ交通ノ便多キ關西方面ニ於テ是レ又獎勵スヘキ品種ナリ朝鮮鹽魚類ノ出品ハ拾七點ヲ數フレ共製法ニ於テハ優良ナラサルモノ多シ内金鳳文金英燹出品ノ明太魚ハ製法佳良ナリ歐米ノ製法ニ倣ヒ本邦ニ於テ煙鹽魚ノ製法ハ既ニ相當ノ歲月ヲ經タルニ拘ハラヌ一般尙ホ甚タ幼稚ニシテ今回之カ出品ハ寥寥數點ヲ數フルノミ其製法モ亦專ラ冷煙製ノミニシテ溫煙製ノモノハ一ツ

ノ出品ナシ是レ未タ邦人カ該製品ニ對スル嗜好少ク趣味ヲ解セサルニ由ルナラン北海道廣谷順吉出品ノ鯨燻製及ヒ同高橋儀兵衛出品鮭燻製ハ多年ノ經驗ニ成レルヲ以テ調製稍、良好ナリ石川縣島山雄之助外數名出品ノ卷鱈ハ燻製ニ非ラサレ共稍、之ト風趣ヲ同ウシ一種ノ嗜好品トシテ製法熟練シ味佳良ニシテ保存モ亦永キニ堪ユ少シク製法ヲ改良セハ需用ヲ海外ニ開クノ見込ナキニアラサルヘシ

節類

本類出品ハ一廳一府十四縣ニシテ出品人員九百六十八人、一千百十六點ニシテ其擬賞等級左表ノ如シ

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
樺太廳	一	一						一	一〇〇〇
東京府	二二	三三						五五	六〇〇八
神奈川縣	一	三						四	一〇〇〇
千葉縣	一三四	一五〇						二八四	三三二〇
茨城縣	六六	七五						一四一	三三二〇
三重縣	一五	一八						三三	三三八
靜岡縣	一七三	一九三						三六	三三三
宮城縣	一〇二	一一九						二四	三三三
福島縣	一四四	一四五						三〇	三二四
岩手縣	一八	二五						四	三〇六
德島縣	二五	三八						五	三〇六
愛媛縣	八	九						一	四四〇
高知縣	二二八	一七四						二二	四四〇
宮崎縣	二六	二八						五	四四〇
鹿兒島縣	九五	九五						一〇	三三五
沖繩縣	九	一〇						二	四三一
計	九六八	一一一六	一一	三五	一〇七	一八七	三四〇	三・五三	

本類出品ノ審査ハ從來肉眼鑑定ノミナリシカ今回ハ左ノ方法ニ依レリ

審査方法

第一、商品鑑定 從來博覽會共進會ニ於テ採リ來リシ方法ニシテ鯨節問屋ノ熟練者ノ審査囑託員ヲシテ第一次ノ鑑定ヲ爲サシメタリ

第二、食味鑑定 嘗テ明治二十三年第三回内國勸業博覽會ニ於テ鯨節ノ優等賞ヲ定ムルトキ採用シタル方法ニシテ今回ハ割烹家及化學者ヲ審査囑託トシ主要産地ニ於ケル商品鑑定ノ各事ニ就キ味ノ強サ及良否ヲ鑑定シタリ

第三、分析鑑定 今回初メテ採用シタル方法ナリ抑、鯨節ノ食味ノ良否ハ其含有性分ノ何物ニ屬スルヤ今尙詳カナラサルヲ以テ水産講習所ニ於テ之カ研究ニ從事シタリシカ食品研究ニ從事スル化學者モ亦之ニ注意シ既ニ「イノシン酸」ヒスチヂン「鹽」ヲ其主ナル食味ノ要素ト視做スモノアリ今回亦之ヲ參考トシ商品鑑定ニ於テ優良ト見做セルモノト然ラサルモノト數種ヲ分析シテ對照比較セリ

以上ノ三方法ニ依リ三者一致シタルモノアレトモ又一致セサルモノアリ加之第二第三ノ方法ヲ全部ニ適用スルコトハ審査時間ヲ要シ且出品ヲ消費スル爲メ出品人ニ於テ困難ヲ感スル事情アリ殊ニ目下市場取引ハ形狀色澤重量等ノ外部状態ニ依リ等級ヲ定ムルノ場合ニ於テ食味及成分ノ分析ニ依リ等級ヲ擬スルノ尙今日ノ時勢ニ適セサルヲ以テ商品鑑定ヲ主眼トシ食味及分析鑑定ヲ參考スルニ止メタリ是レ今日ノ程度ニ於テ已ムヲ得サルモノト認メタレハナリ

節類出品一般ノ批評

審査官 柁 川 温

鯨節類ハ出品ノ點數出品人員ノ多キハ第二回水産博覽會（明治三十年神戶市ニ開設）第五回内國勸業博覽會（明治三十四年大阪）ノ出品人員ト雖之ニ及ハス本邦博覽會ノ創設以來如斯多數ノ出品者ヲ一場ニ網羅セシハ蓋シ空前ト云ツヘシ又出品區域ハ一廳一府十四縣ニ涉リ從來鯨節ノ製産地方ニシテ今回出品セサルハ纔カ和歌山、長崎ノ二縣トス出品人員ヲ府縣別トスレハ靜岡縣ノ百七十三人ヲ最多數トシ之ニ亞クハ

千葉縣ノ百三十四人高知縣ノ百二十八人ニシテ出品人員ノ最モ尠ナキハ樺太廳神奈川縣ノ唯一人ナリ如斯鯉節類ノ出品多數ナルハ敢テ故ナキニアラス從來鯉節ヲ食用ニ供スル能ハサリシ山間僻地ノ人モ交通ノ便利ナルト近來生活程度ノ上昂スルニ隨ヒ鯉節ノ需要ハ著シク増進シ古來鯉節ノ本場トシテ其名聲市場ニ噴々タリシ土佐伊豆薩摩ノ產額ト價格トハ一般ノ需要ヲ充タスコト能ハサルヲ以テ本場以外ノ鯉節モ續々市場ニ上リ於是從來鯉節ノ產セサル地方ニ於テモ新タニ鯉漁業ヲ開始スルニ至レリ品質ハ置キ製造ニ形狀ニ於テ本場ノ製品ニ及ハサルヲ以テ商品トシテ本場產ニ比スレハ價格ハ常ニ低シ是ヲ以テ時運ノ然ラシムルトコロ苟モ鯉節ヲ產出スル地方ニ於テハ縣費或ハ郡費又ハ個人ノ資力ニ依テ鯉節製造教師ヲ土佐伊豆駿河等ノ特產地ニ覓メテ之ヲ聘用シ各地競フテ改良ニ着手セリ鯉節ノ製造ハ他ノ水産製品ニ比スレハ其工程極メテ複雑ナルヲ以テ改良ノ效果モ亦顯著ニシテ改良ヲ行フモノト否トハ價格ニ著シキ高低ヲ生スルヲ以テ一般ニ改良ノ效果ヲ認ムルニ至レリ從來鯉節ノ產額ハ鹿兒島靜岡高知ノ一部ニシテ他ノ府縣ニ於テモ其產額少ナク又嗜好ハ一般的ナルモ其需要カ中産以上ニ止マリシハ畢竟價格ノ比較的高價ナリシカ爲メ一般ニ及ハサルモノナリ從來鯉節ノ販路ニハ凡ソ常軌アリ土佐節ハ京都方面ヨリ北陸地方薩摩節ハ越後信濃上野地方伊豆駿河節ハ東京方面及ヒ其近傍伊勢節ハ名古屋最寄阿波紀伊節ハ畿内最寄ヲ皆主ナル得意トセリ是皆各方面ニ於ケル舊來嗜好ノ習慣ニ基クモノナラン然ルニ昨今ハ關東ヨリ三陸地方ノ鯉節カ產額ノ増加スルト同時ニ著シク改良セララルニ伴ヒ其大部分ハ關西地方ヨリ九州方面ニ販路ヲ伸張シ殆ント一般ノ需要ニ應スルノ勢ヲナセリ則チ改良ノ效果ト比較的價格ノ低廉ナルヲ以テ中産以下ノ需要ヲ惹起シ今日需要ノ急ナル尙ホ鯉節ニテハ供給ノ不足ナルヲ以テ鯉節ヲ以テ一時ノ急ヲ補ハントスルニ至レリ鯉節モ亦產額ノ増加ト共ニ近頃大ニ改良セリ茲ニ十年前以前ト今日トノ鯉節、鯉節ノ產額ヲ比較スレハ左ノ如シ

明治三十六年

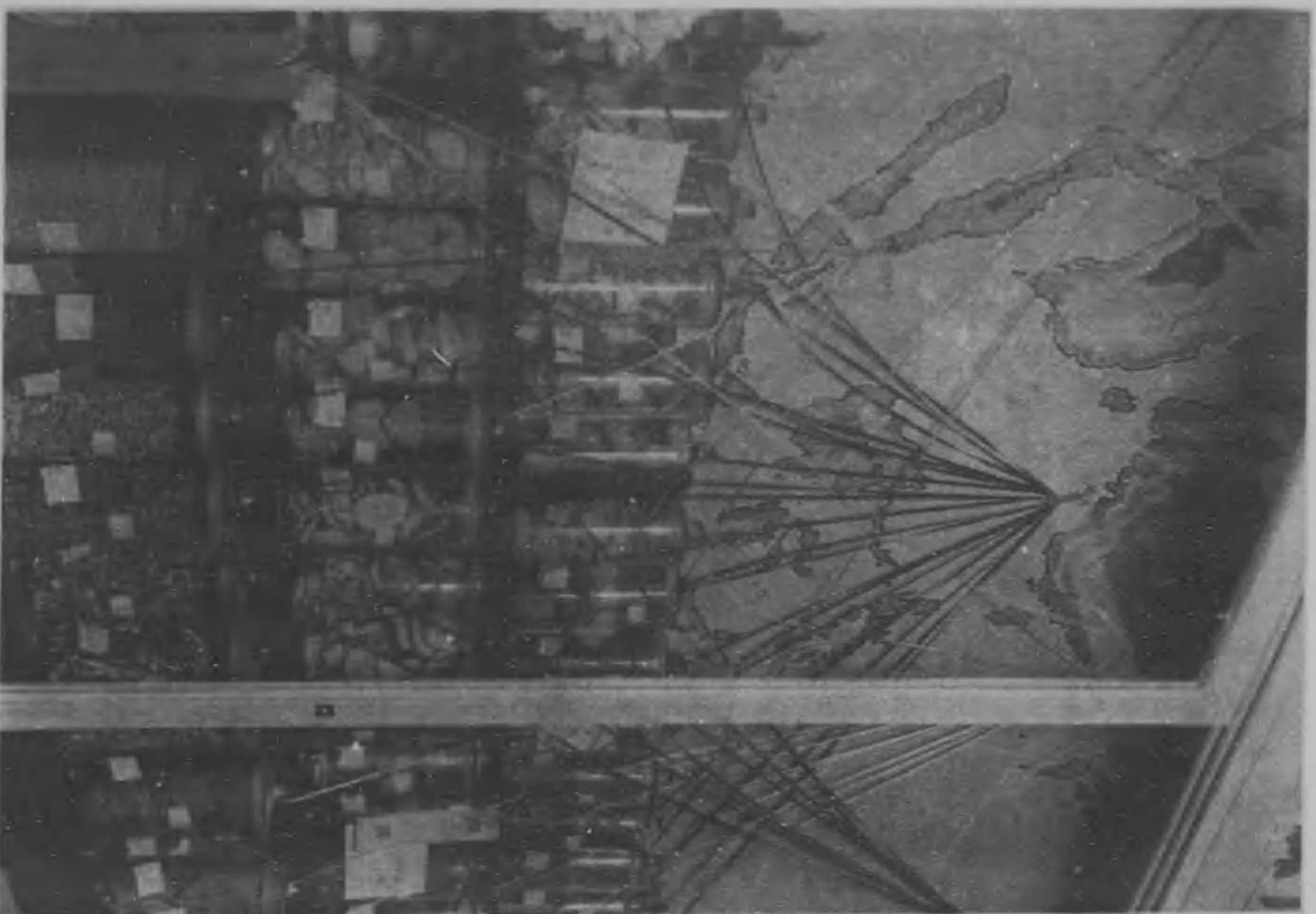
鯉節

產額

一、三四四、一二五貫

價額

三、四一六、六五六圓



品出品易賀縣川奈神



品出品節鯉縣岡靜

年	産額	價額
同 明治三十七年	一〇三、八〇二貫	一〇二、七〇二圓
同 明治三十八年	一、四八九、一二五貫	三、九五八、四五六圓
同 明治三十九年	八〇、二四三貫	一六七、五八一圓
同 明治四十四年	二、一六〇、一九〇貫	七、三三一、〇〇四圓
同 大正元年	二、一九〇、〇一六貫	六四一、〇〇九圓
同 大正二年	二、四七八、五四四貫	八、四六九、〇六三圓
同 大正三年	二、〇二二、六五九貫	五九八、九八七圓

此表ニ據レハ鯉節ハ十年間ニ其産額ニ倍價格ハ殆ント三倍ノ増加ナリ此他鯖鱈目鯉類ノ擬製品ヲ加フレハ節類ノ産額ハ實ニ著シキ増加ニシテ他ノ水産製品ノ如キ年ニ因テ増シ時ニ因テ減スルカ如キトハ全ク其軌轍ヲ異ニセリ需要ノ急ナルカ爲メ之レニ應セントシテ各地一齊ニ憤起セシ結果ニシテ又十年前以前ノ價格ヲ以テ今日ノ價格ニ比スレハ殆ント五割以上ノ騰貴トナルノ割合ナリ如斯價格ノ騰貴セシハ需要ノ劇増ト改良ノ效果ニ職由シ今ヤ鯉節改良ノ氣勢ハ全國ヲ風靡セリ鯉漁場モ漸次南遷スルノ徴候アリ小笠原島伊豆ノ八丈島薩摩ノ大島沖繩諸島ノ如キハ最近ニ鯉漁業ヲ開始シ後進タルニモ係ラス鯉節トシテノ品位ト云ヒ先進地方ノ製品ヲ凌駕セントス實ニ鯉節ハ水産製品中漁業ト製造ノ狀況之ヲ二十年以前ニ比スレハ全ク地ヲ易タルノ感アリ尙鯉漁業ハ一層其組織ヲ大ニセハ將來十分ノ餘地アリ今日ノ如ク需要ノ増進スルニ於テハ前途販路ノ擴張ハ測ルヘカラス鯉節ノ眞味ヲ會得スルモノハ獨リ日本人ノミニアラサルヘシ必ス將來ハ世界ノ人モ之ヲ會得スヘキ時期ノ到來ヲ疑ハス今日ハ鯉節ハ日本人ノ専用食物ニシテ其嗜好ハ日本人ノ固有性ナルカ故ニ家毎ニ貯ヘ人毎ニ嗜ム苟モ日本人ニシテ鯉節ヲ口ニセサルモノハ殆ントナカルヘシ鯉節ノ製造ハ恐ラク日本人ノ發明ナラン印度ニ之ニ類スルモノアルモ其形狀ハ今日ノ節ノ如キ品格ヲ備ヘス萬割ニ似タルトコロアリテ今日ノ節ニアラス一ツノ乾腊物ニ過キス又鯉節ノ製法ハ多ク土佐ヲ祖述スルモノ節ノ形格ヲ備フルニ至テハ或ハ土佐節カ創始ナランモ其以前ニ於テ必ス斯ル一種ノ製品ハ存在セシモノナラン今日

ノ節ニハ色ト形ニ特種ノ規格ヲ存シ節ノ表皮ニ微ヲ生セシメ微肌ヲ以テ節ノ本體トス則チ微菌ヲ利用シテ一ツノ食品ヲ製造スルニ至リテハ奇ト云ハサル可ラス他邦人ノ如キハ日本ノ鯉節ノ製造法ニハ想像ノ至ラサルノミナラス恐ラク奇異ノ感ヲ生セシムルナラン微菌ノ鯉節製造ニ於ケル微妙ナル働キアリ鯉節ノ實質ハ堅緻ナルモノナレハ水分ヲ蒸發セシメテ内部ヨリ外部ニ至ルマテ平均ニ乾カス事ハ其製造ノ第一要義ナリ急乾スレハ外部ノミ乾キ緩乾スレハ或ハ腐敗スルコトアリ鯉節ノ乾燥ハ火乾日乾ノミニ依ルヘカラス是ヲ以テ或程度マテ火乾日乾シタル後之ヲ蒸蒸シテ青色ノ微ヲ生セシム微全體ニ生殖シタル時之ヲ日光ニ曝セハ自然内部ノ水分誘致セラレテ蒸發ススノ如ク三回乃至四回モ繰返セハ其度毎ニ水分蒸散シテ内外均一ニ乾了スルモ若シ微菌ノ働キヲ借ラヌシテ火乾日乾シタルモノニアリテハ貯藏中ニ表面ノ水分自然ニ蒸發シテ全ク乾燥シ之レヲ削レハ輕脆粉碎シテ味ヲ失フ微肌ノモノハ之ヲ削レハ微温ヲ含ミ錠花狀ヲナシテ味ヲ能ク保ツ微肌ノモノハ貯藏中ニ乾燥ノ憂ナク即チ微カ空氣中ノ水分ヲ攝收シテ常ニ微濕ヲ帶フ微ハ乾燥ヲ防クノ効アリ製造ノ際ニハ微ハ水分ヲ去ルノ用ヲナシ貯藏中ニハ乾燥ヲ防クノ効アリ微キカ鯉節ニ於ケル効力ハ實ニ奇妙ト云ハサル可ラス微ノ働キヲ借リタルモノト借ラサルモノトハ其品位ニ等差アリ價格モ亦隨テ高低アリ微菌ヲ鯉節ノ製造ニ利用スルコトハ固ヨリ偶然ナランモ之ヲ歸納的ニ推論スレハ多少ノ原理ニ想著スルトコロアラン敢テ世ノ鯉節改良論者ニ問フ鯉節ノ製造ニハ乾燥ハ第一ノ要義ト雖日乾火乾ヲ以テ急乾シテ全水分ヲ去リテ乾燥セシムル事ハ不可ナリ只味ヲ保ツ適度ノ水分ヲ平均ニ存セシムルノ必要アリ總テ水産製品ニハ乾燥ハ最モ必要ナルモ全水分ヲ去リテ乾燥セシムルハ却テ品位ヲ墜シ味ヲ損ス鰯煮干鰯乾海苔ノ如キ殊ニ然リトス品位ヲ墜サス味ヲ損セサル底ノ水分ヲ存セシメテ貯藏ニ堪エシムルコトヲ得ルノ程度ヲ覺ルハ乾燥ノ秘訣ナリ鯉節ハ製造ニ時日ヲ費スヲ以テ種々ノ乾燥法ヲ試ムルモノアリ近來流行ノ濕乾法ノ如キハ時日ヲ省クコトニ於テハ適法ナルモ生地枯即チ表面ノ乾燥ヲ免カニス濕乾法ハ尙ホ熟練ト注意ヲ要ス日本人ノ鯉節ニ對スル趣味嗜好ハ習慣性ナルモ

近頃ハ色ヤ形チニノミ留意シテ虛飾ニ流レルノ傾向アリ是ハ世ノ風潮ニシテ凡テノ衣食住ニ對シテモ亦然リ實質ノ如何ニ關セス唯外觀の彩色ノ鮮美ナルモノヲ好ムハ現代ノ人氣ニシテ虛飾ニ流レルノ弊ナリ今ヤ鯉節モ亦時弊ニ罹リツツアリ鯉節ノ食法ハ之ヲ削リ碎キテ水蒸シタル液汁ヲ取テ他ノ食品ニ加味スルヲ以テ本能トス節其儘ヲ食スルモノニアラサレハ敢テ色ヤ形ハ問フトコロニ非ラス鯉節ノ眞價即チ味ノ善惡ハ主トシテ漁場ノ位置ト漁獲ノ時期ニ因ルモ製造上蒸熱乾燥ノ周到ナルト否トニ因テ各漁場ト其時期ニ對スル自然ノ味ヲ保タシムルコトヲ得ヘシ三陸地方ノ鯉節カ一般ノ需要ニ適スルニ至リシハ改良ノ結果蒸熱乾燥ニ注意セシヲ以テ二十年以前ノ節ニ比シテ能ク形色ト自然ノ味ヲ保チシニ因ル然レトモ本場産ニ比スレハ香味ニ於テ及ハサルトコロアリ此點ハ人爲的改良ニテハ如何トモスル能ハス鯉節ノ實質即チ味ト形狀ト市價トハ正比例ヲ以テ符合スルコトハ甚タ難シ實質ハ美味ナラサルモ一警形狀ノ鮮麗ナルモノカ市價ハ比較的高シ實質ハ美味ナルモ形狀ノ粗荒ナルモノハ市場ハ却テ低シ尙モ商品トシテ眞價ト市價ハ悉ク符合スルモノニアラス他ノ商品モ亦然リ凡テ製品ノ供給者ハ需要者ノ意向ニ因テ動くモノナレハ鯉節製造者ニモ亦曠ニ倣フテ動くモ已ムヲ得サル所ナリ

出品ノ品評

今回ノ博覽會ハ各地競フテ出品セシヲ以ツテ出品人員ハ斯ノ如ク多ク各地方改良ニ從事セシ結果概シテ形狀ハ良好ナルカ如キモ仔細ニ之ヲ審査スレハ改良ニ伴フ弊モ亦少ナカラス古來薩摩節ハ粗豪ノ風格ヲ備ヘ巍然トシテ西陲ニ據リ他地方ヲ睥睨セシモノ今ヤ改良ノ趨勢ハ邊陲ニ及ヒテ薩摩節ノ面目モ一變セントシ只形狀ノ變化ノミナラス蒸熱乾燥粗略ナリトノ評アリ今回ノ出品ヲ看ルニ形ノ變化ノミナラス削リ細密ニシテ稍削リ過キ微肌ヲ擦落シテ生地肌露出シ恰カモ生地枯節ニ類スルモノアリ屋玖島節ニ於テ殊ニ甚タシキヲ覺ユ是等ハ改良ノ主旨ヲ誤ルモノナラン乎然レトモ近頃ノ鯉節論者ノ說ニ隨ヒ節ハ只乾固セハ可ナリ何ソ節肌ヲ微ニスルノ必要アラン此ノ說ヲ以テ改良ノ本旨

トセハ敢テ批評ヲ試ムルノ要ナカラン大島節ハ近年産額著シク増加シ殆ント川邊熊毛ノ二郡ヲ壓セ
 ントス然レトモ新進ノ地方ナルヲ以テ舊來ノ薩摩系ニ出テスシテ或ハ静岡或ハ高知系統ニ據レリ今
 日大島節トシテ一定ノ品格ヲ備フルニ至ラサルハ一實ヲ缺クノ感アリ燒津節ニ倣フカ適當ナラン乎
 宮崎縣ノ節ハ從來油津近傍ハ土佐型ニ擬ヒシカ近年ハ燒津節ニ擬スルカ如シ形狀ハ備ハルトコロア
 ルモ何時ノ出品ト雖品質ノ良好ナルモノ少シ今回ノ出品モ多ク脂肪節ニシテ形狀ノ備ハルトコロア
 ハ品質劣レリ愛媛縣ノ節産額ハ少ナシ然レトモ鮪大節ハ色ヤ形チニ特色ヲ備ヘ殆ント他ニ類ナシ鯉
 節ニ至リテハ其地域高知縣幡多郡ニ隣接スルヲ以ツテ漁場モ殆ント同一方面ナリ隨テ製造人モ亦此
 方面ヨリ雇入レタルヲ以テ純然タル土佐型ニシテ今回ノ出品モ一、二ノ良品アリ宇和海ハ一層獎勵セ
 ハ鯉漁業ハ十分擴張ノ餘地アルヲ以テ官民共ニ努力セヨ德島縣ノ節ハ高知縣ニ隣接スル穴喰淺川方
 面ニハ良好ノ鯉節ヲ産出セシカ今回ノ出品ヲ看ルニ多クハ牟岐目佐最寄ノ出品多ク形狀ニ於テモ
 品質ニ於テモ良好ノモノ少シ品質ノ良好ナラサルハ蓋シ漁期ノ然ラシムル所ナラン三重縣ノ節ハ度
 會郡沿岸北牟婁郡ノ一部志摩郡ノ一部ニ産シ從來微肌ヲ有セサル赤節即チ裸節ニシテ赭色ヲ帶ヒ之
 ヲ伊勢節ト稱シ專ラ名古屋方面ノ需要ニ局限セラレシカ今回ノ出品ヲ看ルニ改良シテ薄キ微肌ヲ有
 シ形狀ハ燒津型ニ類シテ品位ヲ進メリ是レ時勢ニ感シテ一般ノ需要ニ應セントスルモノノ如シ今
 後赤節ヲ出ササルニ於テハ三重節ノ一大進歩ナリ高知縣ノ鯉節ノ產地ハ最南ノ幡多郡ニ産スルモノ
 ハ品質殊ニ良好ナリ高岡郡沿岸ニ産スルモノハ中土佐ト稱シ製造最モ巧妙ナリ安藝郡沿岸ノ産ハ東
 物ト稱セリ近頃安藝郡ノ沿岸ハ其産額大ニ増加セリ鯉節ハ土佐産ヲ以テ一般ニ最良ト思惟スルモ今
 日ニ至リテハ尙ホ缺點アリ其缺點ヲ一言スレハ脊節ノ鼻ノ斗出スル贅肉ヲ短カクスヘシ一ツハ摺肉
 ヲ以テ鼻ヲ殊更ニ造ルコトヲ絕對ニ廢スヘシ運搬貯藏中ニ缺損ノ多キハ是カ爲メナリ又價格ノ低落
 スルモ缺損多キカ爲メナリ此一言ハ土佐節製造者ノ坐右ノ箴トスヘシ今回ノ出品ヲ看ルニ品位ノ階
 級多ク製品ノ一定ヲ缺クハ遺憾トスントコロナリ静岡縣ノ節ハ伊豆駿河遠江ノ沿岸ニ産シ國ヲ異ニ

スルト共ニ節ノ風格モ多少異ナルトコロアリ從來伊豆節ハ土佐節ト聯馳セシカ其後駿河沿岸殊ニ燒
 津方面ハ著シク進歩發達シ産額モ亦増進セリ今日ニ至リテハ燒津方面ノ節ハ品格能ク一定シ實ニ一
 段ノ進歩ナリ伊豆ハ品格ニ階級アリテ一定スルニ至ラス遠江節ニ至リテハ尙ホ改良ノ餘地アリ今回
 ノ出品モ伊豆節ハ一、二ノ良品アルモ概シテ不揃ナリ燒津ニ至テハ同型同色ニシテ鑑別ニ苦シム所ナ
 リ製品改良ノ價值ハ品位ノ一定ニアレハ静岡縣ノ製造者ハ改良ノ價值ヲ一層擴充セラレンコトヲ望
 ム神奈川縣下ハ鯉漁業ヲ營ムニハ適當ノ位置ニアリナカラ該漁業ノ發達セサルハ沿岸當業者ノ因循
 ニシテ奮發セサルニ基クモノナラン此ノ際官民共力シテ鯉漁業ノ發展ヲ圖ルヘシ今回一人ノ出品ア
 リシモ評スルノ價值ナシ千葉縣下ノ節ハ近頃産額モ増加セリ從來房州産ヲ房熊ト稱シ市場ニ名聲ア
 リシカ沿海ノ長キ鯉漁業ニ適スルヲ以テ近年鯉漁ハ各部落ニ勃興シ殊ニ銚子方面ハ産額最モ多キモ
 如何セン節ノ品位良好ナラス上總房州ノ一部ハ稍改良セリ今回ノ出品ヲ見ルニ色ヤ形ハ殆ント一定
 セントスルモ多クハ脂肪節ニシテ品質ノ良好ナルモノ甚タ少シ蓋シ末期ノ製品ナラン茨城縣ノ節ハ
 那珂ノ湊ハ夙ニ改良ニ著手シ土佐型ノ節ヲ出シ大津方面ハ伊豆型ノ節ヲ出シ一般ニ改良ノ氣運ニ向
 ヒシカ當代ノ篤志家ハ世ヲ去リ或ハ廢業スル等ニテ近頃ハ節ノ製造退歩ノ傾向アリ元來常陸節ハ魚
 ノ性質カ或ハ水質カ節色ノ薄黒キハ特徴一層甚クシク形ハ稍備ハルモ多クハ脂肪節ニシテ香味ニ乏
 シ茨城縣ノ當業者ハ此際戒心注意ヲ要ス福島縣ノ節ハ從來磐城節ト稱シ荒節ニ類似スル粗製品ヲ出
 セシカ近年石城郡ノ當業者ハ節改良ノ大勢ヲ察シテ一齊ニ蹶起シ銳意改良ニ從事セシ結果磐城節ハ
 舊態ヲ蟬脫シ今日ハ燒津節ノ風格ヲ備フルニ至レリ今回ノ出品ヲ見ルニ漁期ノ然ラシムルトコロ乎
 平素ノ製品ニ似ス品質ノ良好ナルモノ少ナキハ遺憾トスルトコロナリ宮城縣ノ鯉節ハ從來製法區々
 ニシテ房熊ニ類スルモノアリ土佐ニ擬スルモノアリテ不統一ナリシカ昨今ハ此弊ヲ免カレシカ如シ
 宮城節トシテ牡鹿郡ハ産額モ多ク可ナリ進歩セシカ近頃ハ桃生郡カ稍進歩ノ微アリ鮪小節ニ至テハ
 大ニ改良シ且ツ産額モ多ク他ニ類例少ナシ特産ト稱スヘシ今回ノ出品ハ概シテ末期ノ製品ニシテ良

好ノモノ甚タ少ナシ岩手縣ノ節ハ從來田老小本方面ヲ除ケハ荒節ニ類スル粗製品ナリシカ近年官民一致シテ改良ニ從事セシ結果今日ニ至テハ燒津系ノ節ヲ產出シテ新生面ヲ開クニ至レリ今同ノ出品ヲ見ルニ少シ退歩ノ感アリ品位稍錯雜セリ殊ニ末期ノ製品ニシテ脂肪節多ク改良當初ノ顏色ナキハ遺憾ナリ沖繩縣小笠原島ノ鯨節ハ比較的出品多シ其品質品位モ亦悔ルヘカラサルモノアリ鯨漁場ハ近時南遷ノ兆アリ將來此ノ方面カ鯨漁場ノ中心トナルヘキヲ以テ此ノ方面ノ官民ハ鯨漁業ニ一層ノ努力ヲ要ス

今回鯨節ノ出品ハ罕ナル多數ナリシモ昨年ハ何レノ地方モ不漁ニ加フルニ漁期遅レタル爲メニ概シテ脂肪節多ク品質ノ良好ナルモノ少ナキハ遺憾ナリ殊ニ關東ヨリ三陸方面ニ於テ最モ甚タシ此同ノ出品ニ關シ特ニ誌スヘキハ其出品ニ其地ニ産セサル全ク場違ノ製品ト認ムルモノアリ或ハ他地方ノ荒節ヲ購入シテ此地ニテ削リ潤色シテ自己ノ製品トシテ出品セシ形跡ヲ認ムルモノアリ又ハ出品ノ爲メ特ニ一尾一本ヲ苦心シテ製造セシモノト認ムルモノアリ是等ノ出品者ハ唯一時ノ虛榮ヲ貪ラントスルノ意思ナラン如斯疑點ヲ挿ム出品ハ悉ク擯斥セリ其地ニテ漁獲シ其地ニテ普通製品トシテ製造セラルルモノノ中ニ就テ良品ト認ムルモノヲ採リ之ヲ調査シテ階級ヲ付シ之ニ因テ褒賞ヲ擬セリ眞正ナル出品者ヲ獎勵スルノ目的ニ據ル例之ハ燒津ノ製造者カ茨城縣ノ荒節ヲ買フテ燒津型ニ削リ潤色シテ販賣スルカ如キハ即チ商業上ノ機轉ニシテ咎ムルトコロニアラス又獎勵スヘキ點アルモ其地方ニアラサル製品又ハ特ニ製造シテ普通ノ商品ニアリ得ヘカラサルモノヲ出品シテ敢テ一時ノ虛榮ヲ得ントスルカ如キ出品ハ博覽會出品ノ主旨ニアラス將來博覽會ヤ共進會ニ出品スル人ハ此ノ主旨ヲ愆ラサランコトヲ警告ス

今回ノ出品ニ付テハ新進地方ノ節モアリ世人ハ未タ眞價ヲ知ラサルヲ以テ之ヲ實際ノ正式料理法ニ因テ調味シ其味ヲ比較セリ齒舌ノ觸覺ハ鋭敏ナルモノニシテ地方ニ因ル味ノ良否ヲ凡ソ判別スルコトヲ得タリ然レトモ前ニ述ヘシ如ク地方ニ習慣アリテ土佐節ヲ好ムトコロアリ伊豆節ヲ好ムトコロ

アリ薩摩節ヲ好ムトコロアリ嗜好ニ適否アリテ一律ニ評スヘカラサルモ苟モ十人集リテ美味ト評スルモノ又ハ不味ト評スルモノハ凡ソ一般ノ嗜好ヲ推定スルニ難カラス然レトモ味ノ善惡ト價格即チ眞價ト市價トハ必ス正比例ヲ以テ符合スルモノニ非ス是レ管タ鯨節ノミナランヤ工業品ニモ其例少ナシトセス商業上ノ興味ハ符合セサルトコロニ蘊蓄セラルルモノナラン

節類ニテ優等賞ヲ得タルモノヲ地方別ニ依リテ概叙スレハ左ノ如シ
東京市ニ於テハ東京鯨節問屋組合員高津伊兵衛金牌ヲ得タリ同組合ハ今回廣ク各地方ノ原產地ヨリ節類ヲ蒐集シテ商品ノ種類品質等ヲ示シ斯業界ノ發展ニ資セリ高津伊兵衛ハ遠ク元祿年間ヨリ鯨節販賣ノ業ヲ營ミ現今ニ至ルマテ二百餘年來能ク祖先ノ遺業ヲ繼續シ廣ク各地方ノ製產地ヨリ良好ナル商品ヲ撰擇シテ都鄙ノ需用者ヲ満足セシメ斯業者間老舗ノ名アリ

高知縣ニテ金牌ヲ得タルハ吉福嘉太郎及西岡芳松ナリ土佐ノ節ニハ南土佐中土佐東土佐ノ三方面ヲ以テ土佐節ノ稱アルモ南土佐高知縣南中土佐高知縣中トハ相對峙シテ良節ヲ生産セリ土佐ノ南部即チ足摺岬以西ノ所謂鼻前地方ハ古來七濱ト唱ヘ鯨漁業ノ盛大ナル方面ニテ天賦ノ鯨漁場ニ富メル外洋ニ面シ節ノ品質良好ナルヲ以テ名アリ吉福嘉太郎ハ當地方ニテ多年鯨漁業ヲ營ミ近頃發動機船數隻ヲ所有シ漁業及製造ヲ營ミ其產額多大ナリ土佐大灣中ノ中央部ナル中土佐地方ハ古來鯨節製造ニ熟練ナルモノ多ク土佐形ノ節ハ此地方ノ製造ニシテ初メテ市場ニ土佐節ノ形容ヲ認メラル故ニ縣内ハ勿論遠ク縣外ヘ製造教師トシテ多數ノ製造人ヲ出セリ西岡芳松ハ節製造技術ノ名家トシテ多クノ製造者ニ尊重セラレ自身漁業ヲ營ミ且製造モ盛ナリ加之ナラス公共心ニ富ミ節ノ改良ニハ最モ功勞アリ

鹿兒島縣ニテ金牌ヲ得タルハ山元寅次郎及橋口嘉藤二ナリ大島ハ絶海ノ孤島ニシテ古來住民ハ砂糖ヲ以テ一島ノ生命トセラレシカ近來ハ鯨漁業俄然勃興シ他縣ヨリ此ノ島ニ移住シテ鯨漁業及節製造ヲ營ムモノ大ニ増加シ今ヤ殆ト五十萬圓ノ產額アリト云フ縣ハ勿論島廳ノ如キモ全力ヲ盡シ

テ之カ獎勵ヲナセシヲ以テ製品モ亦改良シ從來ノ薩摩節トハ形容ヲ異ニシテ一種ノ大島節ヲ産出セリ山元寅次郎ハ該地方ノ節製造熱心家タリ薩摩節ハ川邊部郡沿岸ト熊毛郡屋久島ノ一部ヨリ産シ之ヲ薩摩節ト稱シ古來厚味ヲ以テ名アリ橋口嘉藤二ハ近頃石油發動機船數隻ヲ所有シテ盛大ニ漁業及製造ヲ營ミ良節ヲ産出セリ

靜岡縣ニテ金牌ヲ得タルハ鈴木柳平及八木徳太郎ナリ靜岡縣ノ鯉節ハ伊豆節ト稱シ伊豆ハ夙ニ鯉漁業ト節ノ製造發達セリ伊豆節ハ土佐薩摩ト駢馳シテ市場ニ噴々タリシモノニテ昨今率先シテ靜岡縣ハ鯉漁業ニ石油發動機ヲ使用シタリ田子村ノ鈴木柳平ハ舊家ニシテ數隻ノ發動機船ヲ所有シ漁業製造販賣ヲ盛ニ營ミ伊豆節ノ大勢ヲ克ク維持シ又公共的ノ事業ニ盡力セル篤志ノ人ナリ駿河ノ焼津町ハ現今靜岡縣ニ於ル鯉節製造ノ最盛ノ地トナリ且漁業製造者最モ多數ニシテ一ツ組合ヲ設ケテ漁業製造ノ改良發達ニ熱心シ今ヤ焼津一町ニテ石油發動機船數十隻ヲ有シ一村ノ産額ハ靜岡縣節産額ノ半ヲ占ム就中八木徳太郎ハ漁業製造ヲ最モ手廣ク營業セリ

宮城縣ニテ金牌ヲ得タルハ野村林之助ナリ從來東奥ノ鯉節ハ粗製ナリシカ宮城縣節ハ其方面ニ於テモ仙臺節ノ名稱ヲ以テ市場ニ販賣セラレタリ爾來時勢ノ進運ニ伴ヒ改良ニ熱心シ縣モ獎勵ヲ怠タラサリシ結果一般ニ仙臺節ノ名聲高マリシカ殊ニ牡鹿郡石卷地方ハ近來良好ナル節ヲ産出スルニ至レリ野村林之助ハ多數ノ漁業者ニ資本ヲ融通シテ陰ニ鯉漁業ヲ獎勵シ自カラ製造ニ從事シテ常ニ良節ヲ多量ニ産出セリ

福島縣ニテ金牌ヲ得タルハ小松金作ナリ福島縣ノ節ハ從來黑節ト稱シ實ニ節ノ形ヲナサス市場ニ於テハ改造シテ初メテ節トナセシモノカ數年以來ヨリ沿岸擧ケテ漁業及節ノ製造ニ熱中シ縣モ亦地方費ヲ支出シ靜岡縣焼津町ヨリ節ノ製造教師數名ヲ聘用シテ連年改良ヲ獎勵セシ結果磐城節ノ名市場ニ擧リ殊ニ石城郡江名村ハ擧村製造ニ熱中シ小松金作ハ良節ヲ多數産出セルヲ以テ名アリ愛媛縣ニテ金牌ヲ得タルハ猪崎保直ナリ南宇和郡ハ陸上ハ勿論海上モ交通極メテ不便ナル僻遠ノ

地方ナリ猪崎保直ハ同郡西外海村ニ鯉大敷網ヲ所有シ傍ラ鯉漁業ヲ經營シ多大ノ漁獲物ハ交通不便ノ爲メ悉ク節ニ製造シ其鯉節ハ殊ニ良好ナルヲ以テ市場ニ其名ヲ知ラル又土佐ヨリ製造者ヲ備用シ鯉節ノ製造ヲ改良シ管ニ生産額ノ多キノミナラス常ニ良節ヲ産出セリ

鯉節分析報告

審査官 山川 洵

鯉節ハ本邦唯一ノ海産調味製品ニシテ古來醬油味淋等ト共ニ其需要多大ナルモノアリト雖モ沿海漁村ト都會商人トハ其ノ間ニ取引キ關係ヲ存スルノミニシテ製品ノ等級價格ノ如キハ唯漁業ノ豊凶都會人士ノ嗜好ニ基キ確乎タル味ニヨル標準ノ元ニ定メラレタルモノニアラサリキ斯ル趨勢ハ遂ニ鯉節ノ價格ヲ形態ニ及ホシ一地方ノ形式ヲ備フルニ至レリ其弊ハ延テ他産ノ荒節ヲ名産地ニ送リテ其地ノ形態ヲ容リ以テ其地ノ産トシテ市場ニ出スカ如キ或ハ名産地ノ形態ニ摸スルカ如キ技巧的ノ陋ヲ帶フルノ類往々ニシテ之ヲ見ル是レ蓋シ習慣ハ鯉節ヲ嘉儀ノ贈答品トスルヲ以テ徒ラニ形態ニ拘泥シ其本末ヲ失シ鯉節ノ調味品タルノ意義ヲ没却セルモノニシテ管ニ製造者ノ罪ノミニアラザルナリ

斯ノ如キ習慣ト試味不可能ナル形質トハ商人ヲシテ形態ニ重キヲ置カサルヲ得サルニ到レリ勿論其間水分並ニ脂肪ノ多少ノ如キハ比較的ニ外觀的検査ヲナシ得ルト雖モ未タ全般ヲ定ムルニハ足ラサルナリ然ルニ近年科學ノ進歩ト人智ノ發達トハ數百年來ノ食品ニ改革ノ曙光ヲ認メ廉價ニシテ滋養アリ且ツ本來ノ意義ヲ有スルモノ需要ヲ増加シ徒ラニ形態ニ高價ヲ拂フカ如キハ漸次減少シツツア

此ノ時ニ當リ一方ニ於テ製造ノ改良ヲ企圖スルモノ簇出シ鯉節製造ノ諸操作ヲ改竄シテ其ノ行程ヲ短縮シ以テ或ハ生産費ヲ減セントシ或ハ良品ヲ得ントスルモノアリ其方法其種類枚擧ニ遑アララス然リト雖モ其改良タル鯉節ノ如何ナルモノカ佳良ニシテ而シテ又古來ノ製造法ハ如何ナル意義ヲ有ス

ルカヲ知ラスシテ之ヲ行ハムトス愚モ亦甚タシト云フヘシ
 元來鯉節ハ調味品タルヲ以テ味良好ニシテ保存ニ堪フレハ即チ可ナルモ人ノ味覺ハ時ニヨリ同シカ
 ラス況ンヤ多數ノ人ニ於テオヤ茲ニ於テ若シ出來得ヘクンハ多數ノ人ヨリ良好ナル味ト稱セララル
 或ル成分ヲ見出シ之カ數學的ノ量ノ差異ニヨリ優劣ヲ定ムルヲ以テ最モ適當ナル方法ト思惟セラルル
 シテ同時ニ多數ノ日數ト複雑ナル操作トヲ以テ製セララルル此ノ鯉節ノ行程ハ如何ナル意義ヲ有スル
 カヲ覺知セハ或ハ其ノ有効成分ヲ見出スニ難カラサルヘシ
 即チ余輩ハ先年來此ノ鯉節ノ製造行程中ニ於ケル肉成分ノ變化ヲ研究シ今其途ニアリト雖モ少シク
 得タル所ヲ記サム(水産講習所試驗報告八卷第十冊)鯉魚鮮肉一〇〇瓦ハ節トナル間ニ其約四分ノ一ト
 ナル其間水分ハ減少シ爲ニ乾物ハ關係的ニ増加シ其他蛋白質ノ減少燐ウオルフラム酸ニ沈澱ス可キ
 含窒素物ノ増加シヒスチヂンニ於テ漸次的増加ヲ認ム尙ホ中性脂肪減少シ並ニ酸度ノ減少ヲ來タセ
 リ

而シテ此ノ六種ノ特別ナル成分中第一ノ水分ノ減少ハ今更ニ言フ俟サル處ニシテ實質ノ充實ト保存
 上ノ意義ニ於テ然ラサルヲ得サルモノナリ第二ノ蛋白質ハ之ヲ分解ニヨリ生スル第三ノ有機鹽基ヲ
 増加セシメ殊ニヒスチヂンノ如キハ漸次増加シテ倍量ヲ超ヘタリ中性脂肪ノ減少モ古來ノ傳説ニ一
 致スルヲ見ル

茲ニ於テ余輩ハ鯉節ノ製造諸操作ヲ以テ以上ノ變化ヲ起サシムル一目的ナリト考フルヲ得ヘク從ツ
 テ操作中ニ減少スルモノハ鯉節ニ不適當ニシテ増加セルモノハ適當即チ鯉節ノ味ニ特段ナル良關係
 ヲ有スルモノタルヲ思考セリ

然ルニ農學士西村寅三氏(水産講習所試驗報告第七卷第五冊)ハ市場ノ製品ヲ價格ニヨル等級ノ下ニモ
 ノアミノ酸ヲ定量シ該酸ノ等級ト共ニ増加スルヲ發表セラレタリ而モ余輩ノ前研究ニ於テ製造中増
 加スルヨリハ寧ロ遞減シ〇・〇八二ヨリ〇・〇一五ナル約五分ノ一トナリシ結果ヨリ單ニモノアミノ酸

トシテハ鯉節ノ味ニ良關係アルトハ思考スルニ苦シム事實ヲ見タリ若シ夫レ味ニ良關係アラシムニハ
 何ソ長日月ヲ費シテ之ヲ減少セシムルノ苦ヲナサムヤ其後理學士小玉新太郎氏(東京化學會誌第三十
 四秩第七冊)ハ「イノシン」酸ヲ鯉節ノ浸出液ヨリ分離シ此ノモノノ「ヒスチヂン」鹽ハ鯉節ノ味ヲナス主成
 分ナリトセリ

「イノシン」酸「ヒスチヂン」ハ其味鯉節ノ味ノ濃厚ナルモノニ似テ頗ル良味ヲ呈セリ然レトモ此ノ酸ノ定
 量法ハ未タ知ラレス其ノ分離ノ方法タル頗ル複雑ニシテ且ツ定量的ノモノニ非サレハ之ヲ直チニ製
 造ノ各操作ニ就テ應用スルハ至難ノコトナリト雖「イノシン」酸ハ鹽酸ニヨリ分解セハ一分子ノ「ペント
 ーズ」ヲ出スヲ以テ各操作後ニ之ヲ試ミ其ノ「ペントーズ」ニヨリ増減ヲ比較スルノ便ヲ思ヒ此ノ方法ヲ
 前研究ノ時ニ於ケル同様條件ノ下ニ行ヒタリ今之ヲ「イノシン」酸ニ換算シテ次ニ之ヲ擧ケム

鯉	鮮	肉	一〇〇・〇〇瓦	鮮肉百瓦ニ相當スル各操作後ノ肉量	〇・五四五瓦
同	煮	熟	肉	八一・四一瓦	〇・五七〇瓦
同	焙	乾	肉	二七・五七瓦	三・七一六瓦
同	削	後	肉	二一・七六瓦	三・三八四瓦
同	本	枯	節	一九・六五瓦	四・〇九六瓦

即チ約八倍トナルヲ見タリ先キニ「ヒスチヂン」ハ製造中ニ増加シ今又更ニ「イノシン」酸ノ増加ヲ見ル茲
 ニ於テ鯉節製造行程ハ少ナクトモ「イノシン」酸ト「ヒスチヂン」トノ増加ト他ノ脂肪蛋白質酸味ノ減少
 ヲ一ツ目的トスルモノニシテ之ヲ換言スレハ前者ハ鯉節ノ味ニ比較的良關係ヲ有スルモノト認ム
 ルヲ得ヘシト信ス此ノ「イノシン」酸並ニ「ヒスチヂン」ハ前記ノ如ク頗ル困難ニシテ「イノシン」酸ハ同時ニ
 「ペントーズ」ヲ出ス所ノ「カルニン」ノ如キ成分ヲ鯉節中ニ有シ又「ヒスチヂン」ハ其色反應ニ於テ「チロシン」
 ノ存在ヲ許ササルカ如キ十分ナル用意ト日數トヲ要スルヲ以テ之ヲ直チニ迅速ヲ旨トスル鯉節鑑定
 ノ一助トナスハ適當ノ方法ニハアラサルモ然シ鑑定ハ簡單ヲ要スルヲ以テ前記諸成分ノ共存セサル

ト假定シテ先ツ「イノシン」酸ヲ以テ試験ヲ試ミタルニ市販ノモノニ就キ四回ノ中第一回ハ異產地無條件ノモノ三種、第三回ハ同產地同形ノモノ三種、第四回ハ同產地同形ノモノ四種ニシテ皆價格ト比例セリ但シ第二回ハ異產地形態大小混合セル五種ハ其ノ差異ヲ確ムルコトヲ得サリキ

之ヲ要スルニ少ナクトモ鯉節ノ固體中ノ「ベントース」ハ稍々品等ト一致スルモノト云フヲ得ヘシ

今回東京大正博覽會出品ニ於テハ一方ニ熟練ナル當業者ノ肉眼鑑定ニヨル等級ヲ定メ此ノ等級ト從來余輩ノ研究シツツアル方法トカ如何ニ差異ヲ生スヘキカヲ試ムルモ徒事ニハアラサルヘク尙ホ將來此ノ種ノ會ニ於テ肉眼鑑定ノ不備缺陷ヲ補フニ足ル何等カノ方法ヲ定ムル一助ヲモ見出サムトシテ簡單ニ定量シ得ヘキ水分乾物粗脂肪粗「イノシン」酸「フロログルチッド」トシテ並ニ粗「ヒスチヂン」ノ五種ノ成分ヲ分析セリ

分析法

一、水分乾物並ニ粗脂肪ハ普通ノ定量法ヲ用ヒタレハ略ス

二、粗「イノシン」酸各資料ヲ削リ粉末トシ其中ヨリ一定量ヲ採リ「フラスコ」中ニ比重ノ定マレル鹽酸ト共ニ蒸溜シ溜出液ニ「フロログルチッド」ヲ加ヘ「フロログルチッド」ノ沈澱ヲ作り一定時間後ニ濾過シ洗滌シ乾燥シ後秤量セリ即チ「イノシン」酸ヲ「フロログルチッド」トシテ表ハセリ

三、「ヒスチヂン」「ダイアゾベンゾールサルホン」酸ニ依ル色反應ヲ「モリツス」「ワイス」ノ改良セルモノヲ使用セリ即チ資料ノ削リタルモノ一五瓦ヲ一五〇瓦ノ水ヲ以テ殺菌釜中ニ六〇度ニ二時間保タシメ後濾過シ更ニ同量ノ水ヲ加ヘ一〇〇度ニ三分ヲ保タシメ後濾過シ前後ノ液ヲ合シ一定量トシ此ノ中ヨリ一定量ヲ採リテ該試験ヲ行ヘリ但シ單簡ヲ旨トスル爲液ハ他ノ夾雜物ヲ除カサリキ

分析結果

先ツ同地方産ノモノノ肉眼鑑定ニ於テ一定ノ等級ヲ附セラレタルモノニ就キ順次分析セリ静岡縣中ニ於テ焼津地方ト伊豆地方トヲ別ニセリ

第一表 (甲)焼津地方五種

分析 番號	肉眼 定點	産地	姓 名	雄節一 本重量	水 分	乾 物	粗脂肪	フロログル チッド	ヒスチヂン
1	九二	静岡縣焼津町	松村 鉄太郎	365	一四、六三	八五、三七	四、三四	〇、一七五五	二、五六
2	八〇	静岡縣焼津町	松村 長衛	314	一五、一四	八四、八六	四、六四	〇、一五五〇	二、八二
3	七〇	静岡縣焼津町	見原 浅右衛門	221	一四、七〇	八五、三〇	三、九七	〇、一四五〇	二、六一
4	六〇	静岡縣焼津町	中村 清次郎	302	一四、五八	八五、四二	三、九五	〇、一六一五	二、八八
5	五〇	静岡縣焼津町	山崎 平八	318	一五、六一	八四、三九	四、四一	〇、一六九五	二、五〇

第一表 (乙)伊豆地方四種

分析 番號	肉眼 定點	産地	姓 名	雄節一 本重量	水 分	乾 物	粗脂肪	フロログル チッド	ヒスチヂン
6	九五	静岡縣田子村	鈴木 柳平	195	一五、九七	八四、〇三	五、四七	〇、一三八五	三、三三
7	八〇	静岡縣田子村	森幸 右衛門	274	一六、八三	八三、一七	二、三四	〇、一五五五	二、八三
8	七〇	静岡縣安良里村	鈴木 庄右衛門	330	一六、九二	八三、〇八	二、九七	〇、一九九〇	四、〇〇
9	六五	静岡縣安良里村	高木 象太郎	210	一六、三八	八三、六二	一、八九	〇、一六八五	二、八〇

右ノ表ニ於テ等級ト成分ト比例セルモノ一ツモナシ焼津地方ニ於テ「イノシン」酸ノ最大量ナルノ點一ツアルノミナリ「ヒスチヂン」ノ如キハ第四級ノモノ最大量ヲ占ムルカ如キ有様ニシテ粗脂肪モ此ノモノ最モ少ナシ

伊豆地方ハ第一級ノモノ粗脂肪最モ多ク「イノシン」酸並ニ「ヒスチヂン」ハ第三級ノモノ最大量ヲ呈セリ

鹿兒島縣モ亦所謂地方屋久島並ニ大島ト區別セリ

第二表 (甲)川邊郡地方四種

分析 番號	肉眼 定點	産地	姓 名	雄節一 本重量	水 分	乾 物	粗脂肪	フロログル チッド	ヒスチヂン

10	九〇	鹿兒島縣川邊郡西加世田村	橋口嘉藤二	373	一七、七三	八二、二七	一、九三	〇、一六五〇	二、九〇
11	八〇	鹿兒島縣揖宿郡山川村	黒岩佐與	325	一六、七四	八三、二六	四、一一	〇、二二五五	二、八六
12	七〇	鹿兒島縣川邊郡西南方村	原平之進	347	一七、〇八	八二、九二	三、〇〇	〇、一八九〇	二、〇二
13	六〇	鹿兒島縣川邊郡西南方村	貴島元志	386	一七、九九	八二、〇一	一、五二	〇、一三五〇	二、七〇

第二表 (乙)屋久島地方三種

14	八五	鹿兒島縣屋久島	羽生直次郎	293	一七、八五	八二、一五	二、九四	〇、一七八〇	二、六二
15	七〇	鹿兒島縣屋久島	村田嘉一郎	387	一七、〇四	八二、九六	四、七四	〇、一九三五	二、二八
16	六〇	鹿兒島縣屋久島	小田與次郎	387	一八、七二	八一、二八	二、七一	〇、二四一五	二、九九

第二表 (丙)大島地方三種

17	八〇	鹿兒島縣大島燒内村	榮秀太郎	406	一七、九一	八二、〇九	二、三〇	〇、一五九五	二、〇六
18	七〇	鹿兒島縣大島東方村	清岩次郎	340	一七、四九	八二、五一	二、五五	〇、一七一〇	二、六六
19	六〇	鹿兒島縣大島東方村	嘉富次郎	313	一八、三六	八一、六四	三、二〇	〇、一七三五	二、二〇

川邊地方ノモノハ「ヒスチヂン」ニ於テ最大ナルモ他成分ハ第二第三位等ニシテ屋久島ハ寧ロ第三級ノモノ最モ優良ナリ大島ハ脂肪ニ於テ等級ト比例スルヲ見ルノミナリ

高知縣ハ宇佐地方ト清松地方トヲ別ニスルヲ至當トスルモ適當ナル資料ナキヲ以テ一括セリ

第三表 高知縣五種

20	九〇	高知縣高岡郡宇佐村	西岡芳松	220	一五、〇二	八四、九八	四、〇九	〇、一五二五	二、六三
----	----	-----------	------	-----	-------	-------	------	--------	------

21	八〇	高知縣幡多郡清松村	倉松重四郎	219	一四、七四	八五、二六	五、〇三	〇、二二〇〇	二、七六
22	七〇	高知縣幡多郡清松村	吉福福十郎	276	一四、六九	八五、三一	二、七二	〇、二三八八	二、九六
23	六〇	高知縣幡多郡清松村	山崎勝太郎	195	一四、五六	八五、四四	四、〇二	〇、一九一〇	二、八三
24	五〇	高知縣幡多郡清松村	今津鹿之助	207	一四、八六	八五、一四	五、六八	〇、二三〇五	三、〇三

此ノ縣モ第一級ノモノ良好ナラス寧ロ第三級ノモノ優レリ

千葉縣モ内外ニ區別スヘカリシカ之レ亦資料ノ都合上一括セリ

第四表 千葉縣四種

25	七〇	千葉縣安房郡船形町	藤田磯右衛門	169	一五、六〇	八四、四〇	三、八一	〇、一四八〇	一、四三
26	六〇	千葉縣安房郡船形町	吉田子之助	182	一六、〇六	八三、九四	九、三三	〇、一三七〇	二、一三
27	五五	千葉縣安房郡大海村	都坂喜太郎	203	一四、〇六	八五、九四	三、七三	〇、一五〇〇	二、二五
28	四五	千葉縣安房郡鴨川町	山田吉平	139	一六、〇八	八三、九二	三、七四	〇、一四六〇	一、八一

第三級ノモノ水分以下各成分ニ於テ最優良ヲ占メ第一級ノモノヲシテ第三位ニ退カシメタリ

以下一括セリ即チ

第五表 福島縣四種

29	八〇	福島縣石城郡江名村	加澤一造	188	一四、九四	八五、〇六	五、八一	〇、一七〇〇	二、六〇
30	七〇	福島縣石城郡江名村	吉田長八	154	一四、六九	八五、三一	三、五五	〇、一三四〇	二、六二
31	六〇	福島縣石城郡江名村	吉田代三郎	218	一三、八〇	八六、二〇	三、四八	〇、一二一五	二、三三
32	五二	福島縣石城郡四ツ倉	門馬菊太郎	188	一四、五二	八五、四八	二、二八	〇、一六三〇	二、七〇

第一級ノモノ「イノシン」酸ニ於テ最大量ニシテ「ヒスチヂン」亦稍々可ナルモ粗脂肪ノ如キ最大ニシテ是

レ亦順序一定セス

第六表 宮城縣三種

分析 番號	肉眼鑑 定點	産地	姓名	雄節一 本重量	水	分乾	物粗脂肪	フロログル チツド	ヒスチヂン
33	八五	宮城縣牡鹿郡石卷町	野村林之助	233	一四、四六	八五、五四	四、四一	〇、一五六五	二、九〇
34	七〇	宮城縣牡鹿郡石卷町	小野寺甚七	225	一五、〇六	八四、九四	三、六六	〇、一五二〇	一、八七
35	六〇	宮城縣牡鹿郡石卷町	古座藤茂	191	一四、四五	八五、五五	三、五五	〇、二二〇〇	一、九八

此ノ縣ノ出品ハ「イノシン」酸ハ等級ノ比例スルモ其他ハ不同ナリ但シ第一級ノモノ「ヒスチヂン」ニ於テ
最大量ヲ呈セリ

第七表 三重縣二種

分析 番號	肉眼鑑 定點	産地	姓名	雄節一 本重量	水	分乾	物粗脂肪	フロログル チツド	ヒスチヂン
36	八八	三重縣度會郡宿田會村	田岡與兵衛	210	一六、〇七	八三、九三	三、五五	〇、二九〇四	三、三三
37	六五	三重縣度會郡南海村	村田卯助	302	一四、九四	八五、〇六	六、四五	〇、二〇八〇	三、三三

此ノ縣ノモノハ唯二品ニシテ加之其ノ肉眼鑑定ノ差著シキモノナレハ粗脂肪「フロログルチツド」ノ兩
者ニ於テ優等ノ位置ヲ占ムルハ勿論ナレハ茲ニハ唯其表ヲ掲クルニ止ム
之ヲ要スルニ九地方ノ鯉節ニ就テハ殆ント一定ノ順序ヲ見出スヲ得ス而シテ一等級ノモノニシテ成
分ニ於テ優レルハ「イノシン」酸ニ於テ三「ヒスチヂン」ニ於テ二粗脂肪ニ於テ一ツノミナリ然レトモ「イノ
シン」酸ニ優レルモノハ「ヒスチヂン」ニ又多量ヲ示セリ但シ粗脂肪ニ於テ少數ノ例外ヲ存スルモ概シテ一
成分ニ於テ優等位ヲ占ムルモノハ又他ノ成分ニ於テ他ニ優ル良好條件ノ下ニアルヲ見ルナリ次ニ各
縣ニ於テ肉眼鑑定六〇點附近ノモノヲ比較セルニ次ノ如シ

第八表 一六種

分析 番號	肉眼鑑 定點	産地	姓名	雄節一 本重量	水	分乾	物粗脂肪	フロログル チツド	ヒスチヂン
38	六〇	神戶縣八重山郡八重山村	坂田安次郎	337	一七、三八	八二、六二	二、七六	〇、二二五〇	二、六八
19	六〇	鹿兒島縣大島東方村	嘉富次郎	313	一八、三六	一八、六四	三、二〇	〇、一七三五	二、二〇
16	六〇	鹿兒島縣屋久島	小田與次郎	387	一八、七二	八一、二八	二、七一	〇、二四一五	二、九九
13	六〇	鹿兒島縣川邊郡西南方村	貴島元志	386	一七、九九	八二、〇一	一、五二	〇、一三五〇	二、七〇
23	六〇	高知縣幡多郡清松村	山崎勝太郎	195	一四、五六	八五、四四	四、〇二	〇、一九一〇	二、八三
39	六〇	宮崎縣	菅野眞俊	130	一四、八三	八五、一七	四、二六	〇、一六八〇	二、八〇
37	六五	三重縣度會郡南海村	村田卯助	302	一四、九四	八五、〇六	六、四五	〇、二〇八〇	三、三三
4	六〇	靜岡縣燒津町	中村清次郎	302	一四、五八	八五、四二	三、九五	〇、一六一五	二、八八
9	六五	靜岡縣安良里村	高木衆太郎	210	一六、三八	八三、六二	一、八九	〇、一六八五	二、八〇
26	六〇	千葉縣安房郡船形町	吉田子之助	182	一六、〇六	八三、九四	九、三三	〇、一三七〇	二、一三
40	五七	茨城縣久慈郡久慈町	荒川利三郎	267	一六、四〇	八三、六〇	六、八四	〇、二四〇五	四、一七
31	六〇	福島縣石城郡江名村	吉田代三郎	218	一三、八〇	八六、二〇	三、四八	〇、二二一五	二、三三
35	六〇	宮城縣牡鹿郡石卷町	古座藤茂	191	一四、四五	八五、五五	三、五五	〇、二二〇〇	一、九八
41	六〇	德島縣那賀郡椿村	齋藤實太郎	206	一七、八〇	八二、二〇	二、二二	〇、一四一〇	三、〇七
42	六五	岩手縣上閉伊郡大槌町	古館武兵衛	145	一五、四〇	八四、六〇	五、六〇	〇、一三五七	三、〇八
43	—	東京府八丈島	—	—	一五、七四	八四、二六	二、四七	〇、一八四五	七、〇〇

右ノ表ニ於テ南方鹿兒島附近ノモノハ概シテ脂肪ノ少ナキヲ見ル之ニ反シテ岩手、千葉等ハ多シ之レ
原料ニ依ル處ナレトモ此ノ附近就中千葉以北ノ製品カ往々酸味ヲ多ク呈スルト共ニ一考ス可キ點ナ
リトス「ヒスチヂン」ニ於テハ殆ント中庸ノ量ヲ示セリ但シ八丈島産ノ七、〇〇ハ少シク疑ヒナキヲ保セ
ス「イノシン」酸ハ皆一體ニ少量ニシテ同地産ノ優品ニ比シ皆遜色ヲ呈セリ
尙ホ四、五縣ノ出品物ニシテ肉眼鑑定上優良ノ品ト目スヘキモノニ就テ分析セルモノヲ擧クレハ

第九表 八種

分析 番號	肉眼 定點	産地	姓名	雄節一 本重量	水分	乾物	粗脂肪	フロログル チツド	ヒスチヂン
6	九五	静岡縣賀茂郡田子村	鈴木柳平	195	一五、九七	八四、〇三	五、四七	〇、一三八五	三、三三三
10	九〇	鹿兒島縣川邊郡西加 世田村	橋口嘉藤二	373	一七、七三	八二、二七	一、九三	〇、一六五〇	二、九〇
44	九〇	鹿兒島縣大島郡燒内村	山元寅次郎	472	一六、一〇	八三、九〇	二、八七	〇、一八七三	二、二二三
20	九〇	高知縣高岡郡字佐村	西岡芳松	220	一五、〇二	八四、九八	四、〇九	〇、一五二五	二、六三三
45	九〇	高知縣幡多郡清松村	吉福嘉太郎	180	一四、〇〇	八六、〇〇	二、八五	〇、一七七〇	二、七五
33	八五	宮城縣牡鹿郡石巻町	野村林之助	233	一四、四六	八五、五四	四、四一	〇、一五六五	二、九〇
46	八八	千葉縣安房郡船形町	正木清一郎	301	一四、九三	八五、〇七	五、三四	〇、一七〇五	二、八三
47	九二	愛媛縣南宇和郡西外 海村	猪崎保直	225	一二、五三	八七、四七	四、三三	〇、一八四五	四、一三

前掲諸表ニ於テ見ル如ク其地産ノモノニ就テ肉眼鑑定ノ第一位ノモノ成分ニ於テ最高ノ優勝條件ヲ有セス故ニ各地ノ優品ト稱セララルモノモ從フテ成分ニ於テ優レルモノヲ見ス蓋シ其地ナルカ故ニ優品トセラレタルモノアルカ爲ナリ

之ヲ概括的ニ述フレハ肉眼鑑定ハ前記ノ如ク形態色澤ニ重キヲ置キ尙ホ産地ニ依ル點ノ斟酌ヲ添加スルカ爲ニ此ノ等級ハ成分ノ優劣多少ト比例セサルハ又止ムヲ得サルコトナリ而シテ前掲ノ成分モ尙ホ研究ノ餘地アレハ一概ニ這般ノ表ヲ以テ論スルハ不可ナラムモ其一優良成分ノ優ルモノハ又他成分ニ於テ優位ヲ占ムルカ如キハ一顧ノ價ナキニアラサルナリ

審査ノ日審査囑託小玉氏ト謀リ更ニ鯉節ノ濃度ヲ定メ其優劣ヲ檢スルノ法ヲ企圖シタレハ次ニ其結果ヲ擧クルコトトセリ

方法 鯉節ヲ削リ一五瓦ヲ豫メ蒸發皿中ニ水四〇〇珪ヲ入レ九五度ニ温メタルモノニ投シ煮沸二分後ニ直チニ温過シ五〇〇珪ノ定容ヲラスコニ於テ一定量トス之ヲ原液トス(此ノ方法ハ普通割烹ニ

於テ行ハルル煮汁ノ際ニ用ユル使用法ニシテ審査囑託石井氏ニヨリ試味ノ勞ヲ煩ハシタリ原液ハ定容ヲラスコヲ用ヒテ五倍ヨリ五倍置キニ稀釋シテ其ノ都度之ヲ味ヒ鯉節ノ味ノ消滅スル度ヲ檢セリ而シテ資料ハ前分析ノ殘部ヲ以テセリ

第一〇表 三七種

分析 番號	肉眼 定點	産地	姓名	備考	浸出液ノ 味ノ等級	ハ味ノ存スルモノ△ハ癖ノミナリ
1	九二	静岡縣燒津	松村鉄太郎	▲	1/8	1/10
2	八〇	静岡縣燒津	松村長衛	▲	1/10	1/15
3	七〇	静岡縣燒津	見原淺右衛門	▲	1/15	1/20
4	六〇	静岡縣燒津	中村清次郎	▲	1/20	1/25
5	五〇	静岡縣燒津	岩崎平八	▲	1/25	1/30
静岡縣伊豆地方産						
6	九五	静岡縣田子村	鈴木柳平	▲	1/30	1/35
7	八〇	静岡縣田子村	森幸右衛門	▲	1/35	1/40
8	七〇	静岡縣安良里村	鈴木庄右衛門	▲	1/40	1/45
9	六五	静岡縣安良里村	高木衆太郎	▲	1/45	1/50
鹿兒島縣川邊地方産						
10	九〇	鹿兒島縣川邊郡	橋口嘉藤二	▲	1/50	1/55
11	八〇	鹿兒島縣川邊郡	黒岩佐與	▲	1/55	1/60
12	七〇	鹿兒島縣川邊郡	原平之進	▲	1/60	1/65
13	六〇	鹿兒島縣川邊郡	貴島元志	▲	1/65	1/70
鹿兒島縣屋久島地方産						
14	八五	鹿兒島縣屋久島	羽生直次郎	▲	1/70	1/75
15	七〇	鹿兒島縣屋久島	村田嘉一郎	▲	1/75	1/80

35 34 33 32 31 30 29 28 27 26 25 24 23 22 21 20 19 18 17 16
 六〇 七〇 八〇 九〇 五〇 六〇 七〇 八〇 九〇 六〇 七〇 八〇 六〇 七〇 八〇 六〇

鹿兒島縣屋久島 小田與次郎 II
 鹿兒島縣大島 榮 秀次郎 I
 鹿兒島縣大島 清 岩次郎 III
 鹿兒島縣大島 嘉 富次郎 II
 高知縣産
 高知縣宇佐 西岡芳松 III
 高知縣清松 倉松重四郎 III
 高知縣清松 吉福福十郎 III
 高知縣清松 山崎勝太郎 III
 高知縣清松 今津鹿之助 IV
 千葉縣産
 千葉縣船形 藤田磯右衛門 IV
 千葉縣船形 吉田子之助 III
 千葉縣大海 都坂喜太郎 III
 千葉縣鴨川 山田吉平 I
 福島縣産
 福島縣江名 加澤一造 IV
 福島縣江名 吉田長八 III
 福島縣江名 吉田代三郎 III
 福島縣四ツ倉 門馬菊太郎 III
 宮城縣産
 宮城縣石巻 野村林之助 I
 宮城縣石巻 小野寺甚七 III
 宮城縣石巻 古座藤茂 III

45 20 44 10 6 43 42 41 35 31 40 26 9 4 37 39 23 13 16 19 38 37 36
 九〇 九〇 九〇 九〇 九五 六五 六〇 六〇 六〇 六〇 六〇 五七 六〇 六〇 六五 六〇 六〇 六〇 六〇 六〇 六〇 六〇 八八 六五

三重縣産
 三重縣宿田會 田岡與兵衛
 三重縣南海村 村田卯助
 肉眼鑑定點六〇點附近ノモノ各縣産
 沖繩縣八重山 坂田安次郎
 鹿兒島縣大島 嘉 富次郎
 鹿兒島縣屋久 小田與次郎
 鹿兒島縣川邊郡 貴島元志
 高知縣清松 山崎勝太郎
 宮崎縣 菅野眞俊
 三重縣南海 村田卯助
 靜岡縣燒津 中村清次郎
 靜岡縣安良里 高木衆太郎
 千葉縣船形 吉田子之助
 茨城縣久慈 荒川利三郎
 福島縣江名 吉田代三郎
 宮城縣石巻 古座藤茂
 德島縣椿村 齋藤實太郎
 岩手縣大槌 古館武兵衛
 東京府八丈島
 肉眼鑑定ニ於テ各縣出品中優良ノモノ
 靜岡縣田子 鈴木柳平
 鹿兒島縣川邊郡 橋口嘉藤二
 鹿兒島縣大島 山元寅次郎
 高知縣宇佐 西岡芳松
 高知縣清松 吉福嘉太郎

33 八五 宮城縣石巻 野村林之助
 46 八八 千葉縣船形 正木清一郎
 47 九二 愛媛縣 猪崎保直

最濃厚ナルハ焼津並ニ高知ニシテ第一級ノモノハ何レモ之ニ劣レリ濃厚ヲ以テ稱セララル鹿兒島産ノモノハ反ツテ第二級ニアルハ意外トスル處ニシテ等級トノ順序ハ總テ皆一致セス唯三重縣ニ於ケルカ如キ兩者頗ル差アルモノニ於テハ相當ノ順序ト一致スルヲ見タリ

優良品ニ於テハ高知ヲ第一トシ鹿兒島愛媛之ニ續キ前ノ各縣別ノモノトハ反テ異ナル結果ヲ與ヘ居レリ六〇點附近ノモノニ於テハ焼津徳島各ヨリ有シ高知鹿兒島等ノ鑑定點ノ上級ノモノノ疊ヲ摩スルモノアリ

今之ヲ前掲成分ノ分析表ト對照スルニ濃厚ナルモノニシテ成分ニ於テ優位ヲ占ムルモノハ鹿兒島縣川邊郡ノモノ、イノシン酸ニ於テ他ヲ抜キ高知縣幡多郡ニ於テ同シク一ツアリ更ニヒスチヂンニ於テハ福島縣石城郡ニ一ツアリ又兩者ニ於テ優位ヲ占ムルハ宮城縣牡鹿郡ニ唯一ツヲ存スルノミナリ而シテ六〇點附近ノモノヲ見ルニ彼ノ焼津並ニ徳島ノモノハ同列ニ比シ前者ハ一六種中、イノシン酸ニ於テ優ルコト七、ヒスチヂンニ於テ九而シテ兩成分ニ於テ優ルコト五ナリ後者ハ同數中、イノシン酸ニ於テ優ルモノ五、ヒスチヂンニ於テ一二且ツ兩成分ニ於テ優ルモノ三ナリ是ニ由テ之ヲ見レハ前者ハヒスチヂンニ於テ最モ多ク優リ後者モ亦ヒスチヂンニ於テ最モ多ク優ルヲ見ル優良品ニ於テハ其ノ標準全ク前掲ノモノト異ナルヲ以テ十分ナル比較ヲナスコトヲ得サリキ之ヲ要スルニ今回ノ資料ハ其ノ等級ヲ肉眼鑑定ニ置キテ以テ採擇シタレハ味ニ於テ將又成分ニ於テ一致ノ點ヲ見ルヲ得サリシト雖モ之ヲ詳細ニ通檢スル時ハ少ナクトモ優等ナル或分ヲ有スルモノハ優良ナル位置ヲ他ノ重要ナル成分ニ於テ占メ又味ノ濃厚ナルモノハ同程度ノモノニ於テハ概シテヒスチヂンニ優良ナル含有量ヲ示セリ但シ味ノ優劣ト濃淡トハ又自ラ差異アルヘク且ツハ鯨節ノ味カスカル單簡ナル一、二ノ成分ニ依リテ支配サルルモノニアラサルハ勿論ナレトモ現今ニ於テハ斯ノ如キ標準ヲ斟酌シテ鑑定ヲ行フヘキヲ最良ノ手段ト思考ス

其ノ味ノ根元並ニ鑑定方法ニ就テハ尙ホ研究ヲ進ムルコトヲ期スルト同時ニ現在ノ唯形態ニ依ル方法ノ頗フル不確實ニシテ而シテ加之不合理ナルヲ茲ニ切言セントスル所ナリ終リニ余輩ハ曰ハン鯨節ハ美術品ニ非ラス食料品ナリト

鯨節ノ審査ハ此ノ外一助トシテ他ノ調味料ヲ加ヘ同様ナル條件ノ下ニ浸出液ヲ作り肉眼鑑定六〇點附近ノモノ約一〇種ニ就キ次ノ方法ヲ以テ行ヒタリ

煮水一升ニ鯨節ノ削リタルモノ二〇匁ヲ投シ一分間沸騰セシメ後直チニすいのふヲ以テ濾シ之ヲ煮出汁トナス此ノ煮出汁ヲ温メ七〇度以上ニナリシ時ニ醬油(帝印銚子濱口合資會社製品)六匁、味淋(三河屋製品)三匁、並ニ鹽四分ノ一匁ヲ加ヘ沸騰ニ及ヒテ火ヲ引ケリ試味ハ液ノ放冷後ニ於テ行ヘリ

第一一表

分析 番號	肉眼鑑 定點	産地	姓名	等級	浸出液ノ味ノ評
4	六〇	靜岡縣焼津	中村清次郎	II	無癖ニシテ淡白
9	六五	靜岡縣安良里	高木衆太郎	III	無癖ニシテ淡白
23	六〇	高知縣清松	山崎勝太郎	IV	無癖ニシテ濃厚
13	六〇	鹿兒島縣川邊郡	貴島元志	V	少シク癖アリ濃厚
19	六〇	鹿兒島縣大島	嘉富次郎	VI	稍、少シク癖アリ濃厚
16	六〇	鹿兒島縣屋久島	小田與次郎	VII	少シク癖アリ味淡シ
26	六〇	千葉縣船形	吉田子之助	VIII	癖多クシテ味劣ル
31	六〇	岩手縣宮古	鳥居金兵衛	IX	味ニ少シク酸味ヲ含ム癖アリ
31	六〇	福島縣江名	吉田代三郎	X	比較的ニ癖少ナク味稍、良シ
58	五八	茨城縣磯濱	飛田彌太夫	XI	味ニ少シク酸味ヲ含ム癖アリ
41	六〇	徳島縣那賀郡	齋藤實太郎	XII	稍、濃厚ナルモ少シク癖アリ

是レハ當業者、割烹家並ニ審査ノ人々十名以上ニヨリ試食シテ定メタル等級並ニ評ナレトモ唯空然ト癖アリ癖ナシト云フ蓋シ比較ニ困シムナリ之レ味ノ學術的研究ノ幼稚ナル現今ニ於テハ免カルヘカラサル缺陷ナレトモ何等カノ方法ヲ以テ今少シク具體的ニ其ノ味或ハ其ノ癖ヲ云ヒ表ハシ得ル言辭ヲ修正シ得ラルヘカラサルナキカヲ思フ是レトモ味ノ化學ノ進步ハ遂ニ此等ヲシテ杞憂タラシムルヘキ時代ニ到達スヘキハ疑フヘカラサルコトニシテ其ノ責任ハ係リテ皆吾人ノ肩上ニアリト信ス尙ホ鯉節ト共ニ他ノ魚ニヨリ製セラレタル節類數種ヲ共ニ鯉節ニ於ケルト同様ノ分析ヲ行ヒタレハ終リニ附スルコトトセリ

第一二表

分析番號	節名	產地	姓名	重量	稀釋度	水分	乾物	粗脂肪	イノシン酸	ヒスチヂン
48	鮪節	宮城縣牡鹿郡石卷町	野村林之助	172	10	一七、三五	八二、六五	二、四七	〇、一〇九八	二、六八
49	鮪節	東京府小笠原島父島大村	青野青三郎	242	10	一六、四八	八三、五二	二、四五	〇、〇六六五	一、八三
50	鮪節	高知縣幡多郡清松村	吉福福十郎	不明	25	一五、六九	八四、三一	一、九二	〇、〇九〇五	一、八七
51	鮪節	東京府小笠原島父島大村	笹々桂太郎	166	25	一七、九九	八二、〇一	一、二三	〇、一〇四〇	〇、九六
52	鱒節	樺太東海岸	松島長十郎	141	10	一六、四〇	八三、六〇	九、九八	〇、一六六五	〇、一四
53	鮪節	東京府東京市	鯉節問屋組合	61	10	一六、〇六	八三、九四	二、二七	〇、〇八七〇	二、五八

右ノ表ヲ見ルニ濃度ニ於テハ鯉節ヲ抜クモノアレトモ概シテ成分量ニ於テ優レルモノヲ見ス彼ノ節ノ如キハ油質多大ニシテ其ノ濃度ニ於テ辛シテ其ノ味ヲ帶ヒ唯油ヲ味フノ感ヲ覺ユルノミナリキ

右分析者 審査補助 山本 祥吉
 審査補助 淺倉 唯一

鯉節食味審査ノ一標準ニ就テ 審査囑託 小玉新太郎

食味ノ優劣ニ影響スル要素ハ複雑多様ニシテ容易ニ斷定スヘカラス且同一ノ食味ニ於テモ人ニヨリテ好惡ノ感ヲ異ニスルヲ以テ其ノ比較品評ニ多大ノ困難存スヘキハ疑ヲ容レス左レト吾人ノ味覺ハ可ナリ鋭敏ニシテ殊ニ練習ニヨリテ益々鋭敏ノ度ヲ増加スルヲ以テ從來食味ノ比較品評ハ老練家ノ舌ヲ待ツテ初メテ殆ント正確ト信セラルル程度ニ行ハレタルカ如シ

近時鯉節「エキス」ニ關スル化學的研究ノ結果種々ナル呈味成分分離鑑識セラレ化學的成分ノ檢定ヨリ鯉節食味ノ比較品評ノ可能ナルヘキヲ推定シ得ルニ至レリ而シテ此等ノ化學的事項ハ將來香味化學ノ進步スルト共ニ食味ノ審査上益々有力ナルニ至ルヘキハ豫想スルニ難カラズ

由來食味ノ優劣ヲ判定スヘキ第一ノ標準ハ味^①ノ性質^②所謂風味^③ニ在ルヤ勿論ニシテ從來ノ試味法ハ明カニ之ヲ根柢トセルカ如シ余ハ池田博士ノ勸告ニ從ヒ更ニ之レニ加フルニ第二ノ標準トシテ味^④ノ強サヲ選擇シ得ヘキヤ否ヤヲ吟味シタリ

一 風味ノ比較

風味ノ比較ニ對シテハ余ハ寧ロ門外漢ニシテ其ノ專門家ノ所說サヘ未タ十分ニ了解セス鯉節「エキス」ニ適當ナル調味料(醬油、味淋、鹽、砂糖等)ヲ加ヘ以テ風味ヲ比較スル從來ノ方法ハ明カニ實用的而カモ簡便ニシテ鑑定法トシテ頗ル適當ナルヘク或ハ更ニ其ノ配合ノ變化ニ伴フ風味ノ變化等ヲ試ムルハ必スヤ風味鑑定上種々ノ便宜アルヘシト雖モ斯カル調味料ヲ加フル際ニハ一方ニ於テハ鯉節ニ固有ナル風味鑑定ニ或ハ多少ノ不便ナキヤ疑ナキ能ハス故ニ余ハ風味ノ比較ニハ(一)實用ヲ主眼トセル從來ノ風味鑑定法ト共ニ(二)純粹ナル鯉節^⑤ハ風味鑑定ヲ行ヒ出來得ヘクンハ從來ノ「濃厚」「淡白」「優雅」「癖アリ」或ハ癖ナシ^⑥等ノ如キ簡單ナル品評ノミナラス多少具體的ナル表出法例ヘハ「うま味」「濃淡」「烟臭」「キヤ否ヤ」「刺戟性」及「收斂性」ノ味アリヤ否ヤ或ハ更ニ新術語「クハラ味」「ヒスチヂン」「磷酸鹽」ニ於テ顯ハルル

「コッテリシタ味」アルコロールエキスニ顯ハルル等ヲ用ユルモ可ナリヲ試ミラレンコトヲ希望セサルヲ得ス

又試味法ニヨル比較ニ際シテハ審査員ハ先ツ各自單獨ニ品評ヲ試ミタル後初メテ合議スルヲ可トスヘク然ラサレハ徒ニ附和雷同或ハ正鵠ヲ失スルノ患アラシ

二 味ノ強サ

混合溶液ノ味ハ其ノ濃淡ニヨリテ多少風味ヲ異ニスルハ實驗上理論上疑ナキ事實ナリ而シテ良好ナル風味ノ強キモノ程其ノ價値大ナルヲ論ナシ

サレハ茲ニ數多ノ供試鯉節「エキス」アリモ良好ナル風味ヲ有スルコト確定セラレ其ノ優劣ヲ斷定スル能ハサル場合アリトセンカ其ノ味ノ強サハ優劣判定ノ第二ノ標準トシテ採用スルヲ得ヘキナリ一般ニ味ノ強サヲ比較スルニハ之ヲ稀釋シ味ノ消失スルニ至レル濃度ヲ以テス即チ普通味ノ域價ト稱スルモノ之ナリ會、審査會上静岡産及土佐産ノ鯉節ハ何レモ風味良好ニシテ殆ント其ノ優劣ヲ斷定シ能ハサルモノアリキ

余ハ山川學士ト共ニ其ノ域價ヲ測定シ次ノ事實ヲ確定セリ即チ供試鯉節各十五瓦ヨリ一定ノ方法ニテ「エキス」ヲ製シ一萬瓦ニ稀釋シタルニ土佐産ノモノハ味ヲ感知スヘカラサルニ至リタレト静岡産ノモノハ明ニ鯉節「エキス」ニ固有ナル味ヲ殘存セリ即チ静岡産ハ味ノ強サニ於テ土佐産ニ優リ又審査ニ際シテ風味頗ル不良ノ評アリシ鹿兒島産ハ同濃度ニ於テ尙一種ノ味殘存シタリト雖モ刺戟性(?)ニシテ優良ナル鯉節ヨリ來ルモノト明カニ異レルカ如シ

斯クシテ余ハ日本産ノ優良ナル鯉節乾燥「エキス」ノ味域價ハ約一萬分ノ二前後ニシテ鯉節食味審査ノ一良標準トシテ採用シ得ヘキヲ確定セリ

尙域價ハ他ノ海産物其ノ他ノ味判定ノ標準トシテ又便宜ナルヘキヲ信ス

鯉節食味審査

審査囑託 石井泰次郎

鯉節ノ良否審査ニ就テ從來實行セル鑑定法ノ例證ヲ掲クレハ

一、先ツ近世風俗百般ニ互リテノ中心點ト爲スヘキ元祿年間其ノ以前ヨリノ方法ナリト知ルヘシニ於テハ堅魚ノ生物ト干物トノ差別ヲ述ヘ次ニ干物即チ鯉節ノ可否ヲ云ヘリ其ノ鑑定法左ノ如シ

○土佐紀伊之産味厚肉肥乾堅則爲上品生食則味過美而易飽阿波伊勢次之駿豆相武之産味淺肉脆生食則爲上品乾堅則味不足而稍薄房總陸奥次之

○鯉節近世以土佐紀伊之産爲上品土佐之産大者一二尺餘肥實表黑裏紅味極厚美呼稱土佐節紀伊熊野之産次之呼稱熊野節阿波伊勢志摩遠江駿河伊豆相模豊後日向亦次之

大抵以狀肥大堅實外黑膩内淡紅者爲新爲上其價亦貴以狀瘦脆細小外乾枯内微赤爲舊爲下其價亦輕矣(本朝食鑑)

二、又同シク享保年間ノ記事ニ一ノ鑑定法ヲ示セリ

○鯉節土佐の小なる物先の曲りたる吉いきかつを製したる物なり能く吟味すべし(料理綱目調味抄)

三、約百年ヲ經タル安永年間ニ於テハ其ノ產地ノ等級ニ變化ヲ生シタリ本朝食鑑ニ「土佐阿波紀伊伊勢駿豆相房總陸奥等の諸州最も多く採る」ト記載シタル伊勢ヲ改メテ伊豫トナシ總陸奥ノ下ニ薩摩ヲ加ヘ其ノ上

○四五月の頃は陽に向ひて東南の海に群集して浮泳す故に相模土佐紀州にあり殊に鎌倉熊野に多く就中土佐薩摩を名産として味厚く肉肥乾魚の上品とす(以下ノ文元祿ノ食鑑ニ同シ)(日本山海名産圖繪)

此ノ文ハ殊更ニ薩摩ヲ掲載シタル様ナリ鑑定法トシテハ同書ニ

○背節を上とし腹節を次とす背は上へ反り腹は直なり

或云腹節の味劣れるにはあらざれども武家の音物とするに腹節の名を忌みて用ひられざる故なり

四、其以前ヨリ寛政頃或ハ文化文政頃ヲ盛トシテ後年迄モ鯉節賣買ノ際ニ於ケル鑑定法トシテ一般ニ知ラレタルハ江戸時代ノ小舟町ヲ題ニセル狂歌ニ

手合のきまりし外に鯉ふし、きんてふをしてうる小舟町扶桑名所武藏國之部

是鯉節ヲ打合シテ其ノ音ノ亮不亮ヲ聞テ乾燥ト品質ノ可否ヲ撰擇スルニアリ

以上ハ何レモ其ノ一本ノ形狀、色彩、堅柔ノ上ヨリ爲シタル鑑定法ニシテ其ノ形狀ノ美麗ニシテ色彩宜シク打合スル音ノ亮タルヲ以テ良トシ(延テ其ノ食味モ宜シカリシヲ以テ否ナラストセシナランカ)其ノ使用法ニ就テ能ク其ノ品質ノ等級ヲ示ス迄ニハ至ラサリシカ如シ

五、使用シタル上ヨリ良否ヲ鑑定シタル例ハ享和年間ニ

○かつを煮汁を製するには乾鯉を擇ぶべし乾鯉を製するの地多しと雖も土佐を最上とし薩摩これに續ぎ紀州の物は是につぐ三州とも各々善悪ありといへとも精饌には必土州の物に限るべしされど土佐上品の乾鯉大に得がたし、土佐の鯉は首尾を以て證すべしと古人いへれと今諸國皆

土佐の鯉を模して製すれば大にわかち難しと云々薩州に製する上品の物最微氣盡敗せざるものを用うべしかの紀州熊野浦にて製する物はすべて微氣多く柔軟にして煮汁少し濁りて見ゆれど

味ひはよしされども二州には劣れりとす。俄ならんには家畜にまかせて通しもちうべし(新撰庖丁梯)

熊野節ノ煮汁ニテ一例ヲ示シ薩摩節ヲ其ノ上トシ土佐節ヲ其ノ又上品トスルヨシヲ示シ得タリ

六、又春節、秋節ニ就テハ天保年間ニ於テ左ノ記事アリ

○暑中の製作を上品とす(魚鑑)

七、鯉節問屋評定ノ等級 此ノ評定ハ前二、三、四ノ鑑定法ヨリ爲シタルナルヘシ(或ハ賣上額ノ員數ヨ

リ自然品質ノ等級ヲ轉倒セルモノナキニ非サルカ)明治初年ノ程度ヲ示シタル十一年調ニ係レリ

○一等土佐、二等薩摩、三等伊豆、四等紀伊熊野浦、五等安房、六等磐城、七等下總銚子、八等陸前仙臺並ニ杜鹿桃生、本吉、氣仙四郡、九等陸中南部(海産一斑)

右ノ等級ヲ評定セシヨリ三年ヲ經タル明治十四年頃ニ於ケル新舊産出地ヲ記載セルモノアリ

○鯉魚は土佐、阿波、紀伊、伊豫、駿河、伊豆、相模、安房、上總、磐城、陸前、陸中、薩摩に於て漁獲するを最も著名と爲すと雖も近年に至りては下總、肥前、常陸、遠江、豊後等の諸州より産出する物頗る世に聞ゆれば則ち其の漁獵の盛り行く事も亦想ひ遣るゝなり(中外水産雜誌)

右ノ記事ヨリ七年ヲ經タル明治二十一年頃ノ産出地ニシテ等級ヲモ含メルカ如ク記載シタルモノアリ

○鯉節の出品三十五點あり其中の産地を擧ぐれば土佐、伊豆、駿河、薩摩、常陸等とす(第二回水産品評定會出品評定説之内)

明治初年以來品質等級ニ就テ或ハ一、二等品ノ三、四等品ト爲サレ三、四等品ノ何レカノ一品ノ一、二等ニ擬セラルルニ至リシ時モアリシナリ故ニ明治十一年調ノ等級ノ如キモ今日ニ於テハ全然改級セラレタルナルヘシ

然ルニ其ノ鑑定法ノ如何ニ就テ能ク其ノ方法ヲ得タルヤ否ヤヲ窺ハンカ實ニ寒心ニ堪ヘサルナリ

鯉生物、同干物ト差別シテノ分析表、鯉煮汁ノ分析表ノ世間ニ發表サレタレトモ大概各自一産地ノ物ヲ一品、二品、三品ト分別シタル程度ニ於テ又ハ一産地一品ノ分析ヲ試ミシニ止マレルカ如シ

大正三年ニ當リテ猶元祿、享保、安永、天明ノ鯉節鑑定法ニ甘ンシ文化、文政ノ煮汁本位ニ撰擇ヲ旨トセシ遺風ヲ等閑ニ附シタルハ鯉節使用者ノ使用法研究ニ熱心ナラサルカ爲メニシテ又一方鯉節販賣者ノ時世ニ盡スヘキ親切ナキカ爲ナラント思ヘト是レ或ハ時世變遷ノ然ラシメタルニ依ルナルヘシ

鯉節賣買ノ上ヨリ舊來ノ習慣ヲ守リテ形容色彩ノ美麗ナルヲ採リ製造地名ノ著聞セルヲ採リ以テ

食味如何ヲ度外視スルハ鯉節界ノ進歩ヲ阻害スルモノナリ

茲ニ其ノ賣買及使用上ノ基礎ヲ建ツヘキ學術方面ヨリ鯉節品質及食味ノ良否ヲ確定スヘキ鑑定法ヲ得ヘク水産講習所長下啓助氏ハ先年來苦慮セラレタルカ本年大正博覽會ノ開會ニ方リ所長第五部審査部長トシテ其ノ責任ヲ明示セララルルニ際シ舊ク鯉節産出地ノ爲ニ功勞アル審査官柘川温氏ト共ニ余ニ審査囑托ノ事ヲ計ラレ先年來ノ大問題タル鯉節審査ノ一部ヲ以テス其ノ學術技師ニ山川洵氏アリ所長及柘川氏ノ意見ヲ本トシテ山川氏ト余ト食味上ヨリ見ルヘキ鯉節鑑定法ヲ案出シ殆ト全國ニ互レル出品ヲ網羅シ一々其ノ品質ノ良否ヲ鑑別スルヲ得タリ

鯉節食味鑑定方法

鯉節温湯ニ浸シ能ク洗淨シテ上皮ヲ去リ上部ヲ飽ニテ削リ去リ中ノ心バカリヲ血合ヲ除キテ極メテ薄ク削ルトイフ標準ナレト今回ハ他ニ分析スヘキ分量ヲ同一本宛ノ内ヨリ殘スヘキ爲ニ此ノ標準ヲ略シテ削ル事トス)上皮ノ黒キ所ヲ小刀ニテ削リ去リ次ノ上部ヲ一面ニ削リ去リテ飽ニテ極薄ク削リ四匁ニシテ鍋ニ水二合ヲ入レ煮沸スル(攝氏九十度)ヲ見テ削リタルヲ入レ沸騰セシムルコト約一分間ニテ鍋ヲ下シ(絹篩ニテ漉スヘキヲ)一分間餘置テ後漉紙ニテ漉ス

- 右煮汁ニ對シ其ノ品質ノ外面ヨリ見タル舊鑑定ノ等級ニ依リ又ハ等級ニ依ラス何レモ
- 一、煮汁ヲ小分シタル液量ニ十倍五勺ニ五合ノ水ヲ加フ
 - 二、同小分シタル液量ニ十五倍五勺ニ七合五勺ノ水ヲ加フ
 - 三、同小分シタル液量ニ二十倍五勺ニ一升ノ水ヲ加フ
 - 四、同小分シタル液量ニ二十五倍五勺ニ一升二合五勺ノ水ヲ加フ
 - 五、同小分シタル液量ニ三十倍五勺ニ一升五合ノ水ヲ加フ
- 右ノ如ク爲シタルヲ先ツ一ノ十倍ニ依テ其ノ味ヲ試驗シタル後ニ二ノ十五倍ニ依テ再ヒ其ノ味ノ厚薄良否ヲ試驗スルニ◎品質佳良ナル物ハ其ノ味厚ク○品質並等ナル物ハ其ノ味薄ク殘リ△品質劣ン

ル物ハ其ノ味ヲ止メサルニ至レリ此ノ程度ニ就テ◎ノ二種ハ(三)ノ二十倍ノ試驗ニ掛ルト雖モ△ノ一種ハ(二)ノ十倍ノ品位ノ物ト假定シ甚タ劣等ノ部ニ屬セシム次ニ◎ノ二種ノ物ヲ二十倍ニ依テ再ヒ試驗スルニ◎ハ其味未タ厚ク殘ル然ラハ是ヲ二十五倍ニ依テ試驗ス○ハ其味ヲ止メサルニ至レハ(二)ノ十五倍ノ品位ノ物ト假定シ並等ノ部ニ屬セシム斯クテ◎ハ二十五倍ニモ未タ其味能ク存スレハ三十倍ノ試驗ニ懸ケテ若シ未タ其ノ味存スレハ三十五倍ノ試驗ニ懸ケ若シ三十倍ニテ其ノ味存セサレハ(四)ノ二十五倍ノ品位ノ物ト假定シ上等ノ部ニ屬セシム要スルニ

- 三十倍ノ品位アル物ハ最上等トナシ
- 二十五倍ノ品位アル物ハ上等トナシ
- 二十倍ノ品位アル物ハ中上トナシ
- 十五倍ノ品位アル物ハ中下トナシ
- 十倍ノ品位アル物ヲ並等トナス

右鑑定法ニ依テ審査シタルニ産出地一箇所ナルモ其ノ製造法ニ隨テ上品下品ヲ出セルアリ然レトモ其ノ品ノ上下ヲ平均シタル點數ニ依リテ分別スレハ自然等級ノ上位ノ物ヲ産出スル地方ハ上最上位シ中位ノ物ヲ産出スル地方ハ中上ニ位スルヲ得タリ其ノ等級左ノ如シ

甲 最上	高知	乙 上	伊豆
丙 上	静岡	丁 上	三重
戊 中ノ上	愛媛 同上 徳島	己 中ノ下	鹿兒島
庚 並上	小笠原島 並中 宮崎	辛 並中	千葉 並下 八丈 並下 沖繩
壬 等外	福島 同宮城	癸 等外	岩手 同茨城

一方法ニ依テ試験ヲ行ヒタリ是レ出品ノ確實ナルヘキハ勿論ナレトモ一層其ノ出品物ヲ確證スヘキ爲メナリ

又審査終了後ニ於テ出品産出地ニ依ラス單ニ全國各方面ノ料理業者ニ向ケ其ノ使用セル鯉節ニ付テ産出地ト品質見分法ト煮汁料理法トノ三質問ヲ發シ近世ヨリノ習慣上使用シ來レル品質ノ産出地ニ重キヲ置キタルヲ知ルコトヲ得又良否ノ鑑定法ノ舊式ニ偏セルヲ知ルニ至レリ故ニ其ノ質問ノ答案ノ七通ヲ掲ケテ以テ新舊鯉節審査上ノ參考ニ供ス

第一問 其地市郡部ニテ重ニ何地ノ鯉節ヲ料理店向ニ使用スルヤ

第二問 鯉節ヲ買入ルル時ニ品質可否見分方アラハ其ノ鑑定法

第三問 其ノ地ニテ鯉節ノだしヲ取ル仕方、水ト削鯉ノ分量

福島縣福島市 元松葉節料理主任

大野重三郎

第一答 鯉節ハ水戸物及磐城物ヲ重ニ使用セリ但シ料理店向ニハ水戸並ニ磐城物ノ品質宜敷物ヲ撰

ミ使用ス昨年ノ如キ品不足ノ際ニ於テハ關西物及土佐物其ノ他取交使用セシナリ

第二答 鯉節ヲ買入ルニハ大方信用アル魚屋ニテ買入方ヲ任セ居レリサシ俗ニハナカカリノ無キ物

油節俗ニトロトイフ様ナ物ノ無キシマリノ能キ物ヲ撰フ

第三答 料理業者ノ上級ノ家ニテハ東京ト同一ノ取方ナリ素人ニテハ昆布ヲモ加ヘ煮汁トル時ニ鯉節削リタルヲ入レ煮上リニ昆布ヲ入レ扱次ニ鍋下下シシヅマセ漉シテ使用スルモアリ

新潟縣新潟市 舊島清

鳥谷清太郎

第一答 料理店向ニハ昔ヨリ薩摩ノ大形許リヲ使用ナシ來リシカ近頃ヨリ薩摩ノ中形ノ節ノミ使用

スル様ニナレリ然レトモ新潟市外各地ノ料理店ニテハ未タ古風ノ儘ニ大節ヲ使用セリ

素人向ニハ猶ホ薩摩ノ大節ヲ好ミテ使用スルナリ

又料理店モ素人モ昔ヨリ薩摩節ヲ信用シテ他ノ鯉節ヲ使用スル者ナシト云フ迄ニ他地方ノ鯉節ヲ買入レヌ様ナリ

第二答 當地一般ニ就テ云ヘハ買入ルル時委シク品質ヲ見分クル事ヲ知ラサルカ如シ唯ホシアガリ

ノヨキトコロ、堅イ所トイフバカリヲ可トシテ撰ヒ居レリ

第三答 煮汁トリ方、料理店ニテハ水約三升ニ中形節ノ上等ナル品一本五十日三本ヨキ所ヲ削リテト

ル一番、二番トヲ使用ス

附言 明治三十五年頃ハ薩摩節ノ鯉節ト云ヒテ小サキ鯉節背モ腹モ一ツニ付テ居ルヲ料理店ニ

テ使用セシカ今ハ是ヲ使用スル事ナシ近頃大阪市ヨリ鯉節ヲ送り來ル出地ハ何地ノ節カ不知

福井縣足羽 五嶽樓

山田仁右衛門

第一答 市モ郡部モ大概同様ニテ薩摩ヨリ送り越ス物最モ多シカコトイフ節ノ事中ニハ土佐ヨリ來

ル品モアリ

第二答 背腹ヲ見分クル事

第三答 削加減ニヨリ見計ラヒ分量スル事

長野縣上諏訪 長源

海老澤源次郎

第一答 諏訪地方ハ汽車開通以前ハ伊豆、遠州、房州物多カリシカ現今ハ土佐、屋久島、大島、伊豆、遠州、房州

ト云フ順ニイヅレモ參リ居レリ料理店向ニテハ土佐、伊豆、遠州物ヲ使用シ素人向ニテハ屋久島物最

モ多ク遠州、改良房州ヲ次ニ使用ス

三陸地方物モ小賣店ニアレト賣行悪シキ様ナリ

又料理店、素人家兩方ニテ格安ナレハトテ土佐、伊豆ノ鯉節使用者多數ナリ

附言 長野、上田、松本地方ノ使用節モ諏訪ノ上級ニ同様ナリ又下級ニモ同様ナリ飯田、福島地方ハ重

第二答 買入ルル時ノ可否試験ハ重量アル品油氣無キカ如何(油氣無キヲ撰フ)堅キカ柔キカ(堅キ物ヲヨシトス)

第三答 長野、上田地方、諏訪地方ニテモ上級ノ料理店ニテハ昆布煎汁ニテ水一升ニ鯉節削リテ十五匁位ノ割合ニテ爲ル松本、飯田、福島地方ニテハ水一升ニ削鯉節八匁位ノ割合ニテ爲ル

兵庫縣舞子公園 高尾 松 下 庄 一 郎

第一答 料理店用鯉節ハ十中ノ九迄ハ土佐幡多郡及高岡郡方面ニ産出スル鯉節並本小節ヲ用フ尤モ鯉節、本節共春物ヲ重ニ用ヒ秋物ハ地油多ク質惡キ故大抵ノ場合用ヒサル事春物トテモ中ニハ地油多キ物アレトモ概シテ秋物ヨリハ上品ナリ鯉節トハ鯉三枚ニ卸シタル物ニテ造リタルヲ云ヒ本節トハ其ノ三枚ニ卸シタル物ヲ各二ツ割ニシテ製シタルヲ云フ
素人用ハ土佐小節ヲ第一トスレト日向、紀州産ノ物ヲ重ニ用フ
土佐大節ハ重ニ進物用祝儀用ニ使用ス

料理店ニテ鯉節ヲ使用スルハ其ノ形狀ニ於テ見苦シケレト價格低廉ニシテ煮汁ヨク出ルニ依テナリ

第二答 鯉節買入ニ付品質ヲ見分クルニハ何レノ種類ヲ問ハス總テ能ク乾燥シタル物ヲ撰ミ面ニ薄紅ヲ引キタル様ナ色ノ出テタル物ヲ以テ上等トシ地油アリテ黒色ヲ呈シタル物ヲ下等トス

第三答 煮汁トリカタハ鯉節ニテモ小節ニテモ同様スルキ湯ニテ洗ヒ切葉ヲ以テ能クコスリ清メテ後能ク乾シ上皮ニ附著スル黒キ皮ヲ削リ去リ(鯉節ナレハ血合ノ所二ツニ割リ黒キ所削リ去ル)今煮汁ヲ料理ラント爲ル時ニ極メテ薄ク削ルナリ水一斗ヲ鍋ニ入レ少シヌルクワキ上ル所へ煮汁用昆布(北海道利尻昆布又カムサツカ昆布)幅二寸、長一尺位ノ物ヲ五六枚入レ昆布フクレテ瓜ノハイル程ニ柔ラカクナリタル時ニ引キ上ケアトノ煮汁ノ煮上リタル節ニ削鯉節ヲ入レ一寸待テハ一度鯉節入レタル爲ニ沸ク事ヲヤスメタルカ再ヒ煮上ルヲ見テ鍋ヲ火上ヨリ下シ中ノ鯉節ノ沈ムヲ待テ水囊

ニテ濾ス(水囊ニテ濾セハ味早ク變ルトテ鍋ノ端ヨリソコト他ノ器ヘ移シ入ルル人モアリ)是ヲ一番煮汁トイフ

右ノ取リタル滓ヲ水三升五合四升位ノ水ヲ加ヘテ煮ル煮上リタル後暫ク置キテ煮汁十分出タル時火上ヨリオロシテ濾ス是ヲ二番煮汁トイフ

但シ二番煮汁ハ赤ダシ其ノ他下味薄味ナトノ時ニ使用ス

長崎縣伊其林町 藤屋

松 尾 重 吉

第一答 九州鯉節ノ産出地ハ鹿兒島、五島、天草等ナリ其ノ中ノ一等品ヲ鹿兒島縣下屋久島産トス大形小形アリ小形ヲ以テ上品トス料理屋向ハ鹿兒島産大形ヲ重ニ使用シ素人向ハ五島産、天草産ヲ重ニ使用ス

第二答 鯉節鑑定法ハ黒色ヲ帶ヒ上下曲リタル物ヲ良好トス破フケ入、大ニ嫌フ又赤色青色ノ物ヲ不良品トス

小形ヲ撰ムハ大形ノ物ハ油氣多ク小形ノ物ハ油氣少ク又乾燥ノ時間ノ長短ノ上ニ於テモ小形ヲ優トスル故ナリ

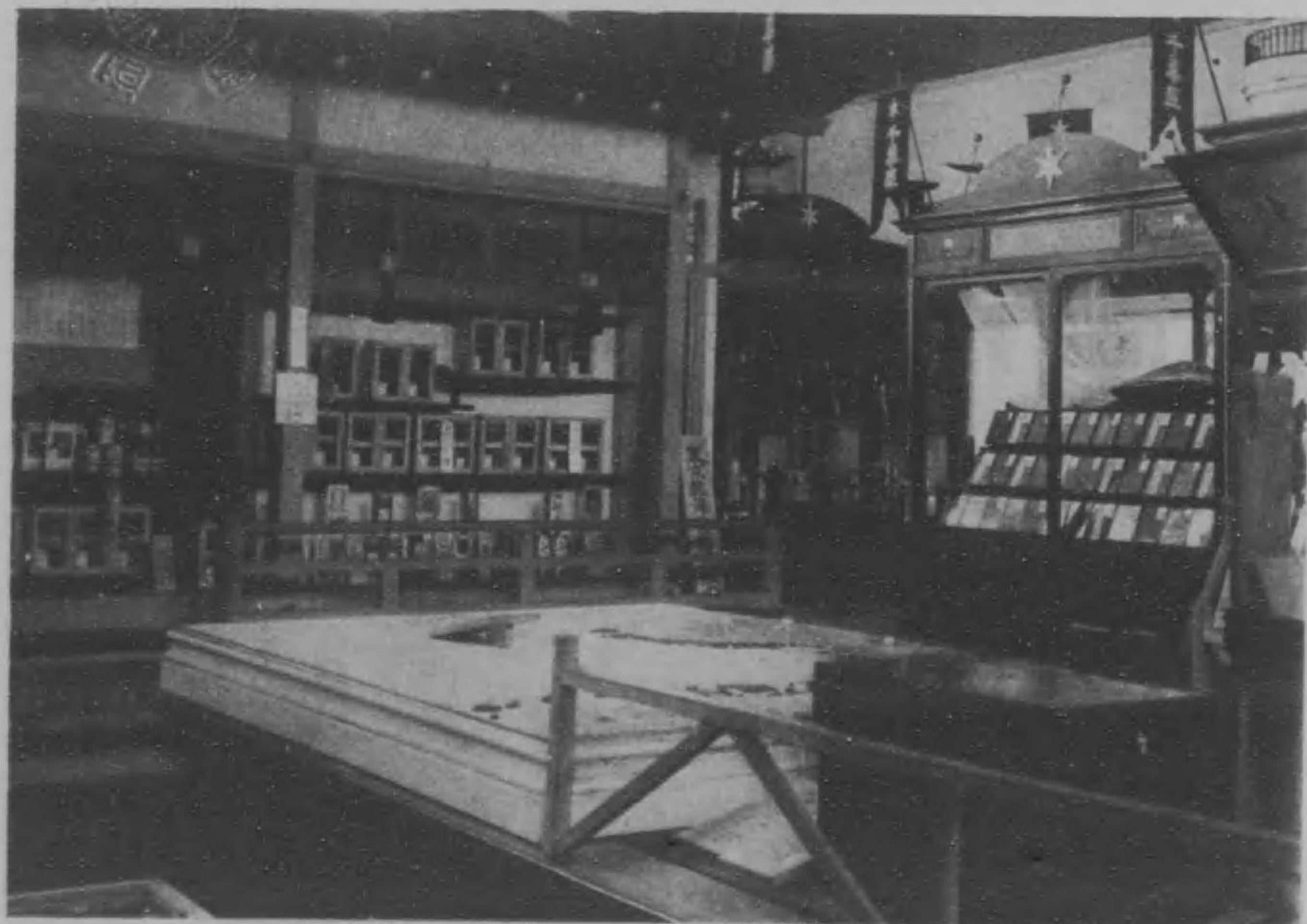
上下曲リタル節ハ鯉漁船ニ積載シタル魚ノ自カラ下積トナリ中積トナリ上積トナル其上層ノ魚ノ最モ新鮮ナルヲ以テ製造スル鯉節ノ仕上ケタル物ハ必ス上下トモ屈曲ヲ生スルナリ故ニ上下曲リタル節ヲ賞スルナリ

第三答 鯉節煮汁製法 屋久島節ノ小形ノ中ノ大ナル雄節ヲ以テ先ツ上表面ヲ可成深ク削リ去リ中ノ宜シキ所ノミヲ削ル(十匁餘)上等飲料水一升五合ヲ鍋ニ入レ能ク煮立沸騰點ニ達セントスル時ニ右ノ削鯉節ヲ投入シ一分二分ノ一(間煮沸シ火上ヨリ下シ上部へ浮ヘル泡ヲ掬ヒ取り約三分間置テ濾シ取ル

吸物(すまし仕立)調和品分量表



海苔陳列場全景



海苔問屋陳列場及中央海苔場模型

飲料水
一升五合
上酒
二勺二夕餘
食鹽
五分

削鯉節(小形物用)
十夕餘
醬油(金星一印)
三勺餘

七五八

島根縣松江市
臨水亭
西尾隆次

第一答 松江市ニテハ土佐物、薩摩物ヲ多ク用ヒ郡部ニテハ關東物、薩摩物ヲ多ク用フ

第二答 打合セテ其音ノ亮テ良否ヲ分ツナリ

第三答 今ハ東京同様ニ取ル事トスレト未タ東京風ヲ知ラヌ人ハ湯ノ煮立ツタ中へ削鯉節ヲ入レテ

又削方ハ料理店ニテハ鮑ヲ以テ削レトモ素人家ニテハ小刀ニテ削リ居レリ

乾海苔其他食用工用藥用藻類

審査官 岡村金太郎
理學博士

乾海苔其他食用、工用、藥用、藻類ノ出品地方別及ヒ擬賞等級ハ左表ノ如シ
第五部第五九類乾海苔擬賞歩合表

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
朝鮮總督府	三	三						三	一〇〇〇
東京府	九三八	九七七		三	四	三	二二二	三八九	四・一四
大阪府	一	一					一	一	一〇〇〇
千葉縣	二三八	二三九			二	一	六〇一	七六一	三・二〇
靜岡縣	八	八			一	二	一	四	五・〇〇
宮城縣	二七	二七				六	一	二二	四・〇七
廣島縣	一九	一九				二	六	一六	三・一五
計	一、二三四	一、二七四		三	四	一三九	三〇五	四九一	三・九七