

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

14.24
49

大正
四年
度

長崎縣水產試驗場事業報告書

始



14.2-49

大正四年度長崎縣水產試驗場事業報告 目次

漁撈部

一、染料試驗..... 一頁

技手 上野省三
週年 本場

朝鮮海鱈漁業指導獎勵事業

擔任者 飛龍丸船長 戶田半平
時期 自大正四年五月十二日至七月十四日
場所 朝鮮近海

一、羽魚延繩漁業試驗並鮪漁場調查..... 一八頁

擔任者 飛龍丸船長 戶田半平
時期 自大正四年九月十八日至十一月六日
場所 五島近海

一、飛龍丸巡航展覽講話事業..... 二四頁

擔任者 飛龍丸船長 戶田半平
時期 自大正五年二月六日至三月二十五日
場所 縣下沿海



製造部
 一、錫乾燥器試驗.....四三頁

擔任者 技手 日名子章太
 技師 大和地由太郎
 自大正四年五月七日至五月十三日
 自大正四年五月廿五日至六月一日
 南松浦郡奈留島村
 南高來郡堂崎村
 甲一番 付番 錫
 甲一番 付番 錫

一、鯉節速成試驗.....四九頁

擔任者 技手 內藤謹三郎
 自大正四年八月二十日至八月三十日
 南松浦郡富江村

一、鮪油漬罐詰製造試驗.....六一頁

擔任者 技手 內藤謹三郎
 自大正四年九月十日至十一月二十日

一、鯉油漬罐詰製造試驗.....六五頁

擔任者 技手 內藤謹三郎
 自大正四年十二月一日至大正五年三月三十日

一、烏賊墨利用試驗.....六六頁

一、鯉榨粕分拆試驗.....六七頁

擔任者 技手 內藤謹三郎
 自大正四年五月廿五日至六月三十日

一、柔魚肝魚試驗.....六八頁

擔任者 技手 內藤謹三郎
 自大正四年五月廿五日至六月十五日
 自大正四年十月十八日
 本場
 甲付烏賊
 二番柔魚

一、實地指導.....六九頁

佃養製造
 擔任者 技手 日名子章太
 自大正四年五月二十六日
 西彼杵郡茂木村

雲丹及海鼠腸製造
 擔任者 技手 日名子章太
 自大正五年三月十七日至三月廿八日
 北松浦郡山口村
 同 郡田平村

目刺鱸製造
 同 郡星鹿村
 同 郡鷹島村
 技師 大和地由太郎
 自大正四年十二月二日至十二月十九日
 南松浦郡奈良尾村
 同 郡北魚目村

養殖部

一、蝗養殖試驗.....七二頁

擔任者 技手 平 木 治
 場所 泉海水海

一、牡蠣養殖試驗.....八〇頁

擔任者 技手 平 木 治
 場所 泉海水海

一、餌料虫養殖試驗.....八一頁

擔任者 技手 平 木 治
 場所 東彼杵郡大村玖島崎地方

一、海綿養殖試驗.....八一頁

擔任者 技手 平 木 治
 場所 大村灣

一、重要貝類生殖腺發達狀況調查.....八三頁

一、漁業基本調查.....八三頁

擔任者 技手 平 木 治
 場所 泉海水海
 自大正四年十一月至同五年三月
 對馬船越村大船越
 南松浦郡魚目村
 泉海水海
 長崎港
 西彼杵郡樺島及天草郡富岡間
 其他隨時縣下各沿海

漁 撈 部

染料試験

試験ノ目的

坊間販賣スル網地染料ノ種類ハ數種アリ之レガ良否ハ漁具保存ハ勿論經濟上至大ノ關係ヲ及ホスモノナレバ染料ノ撰擇ハ當業者ニ取リ最モ必要ノ事ナリトス然レトモ實際之レヲ使用スルニ方リ準據スベキモノナキヲ以テ撰擇上惑ヲ生スル有様ナルハ遺憾トスル所ナリ仍テ本場ニ於テ以下記スル方法ニヨリ試験ヲ行ヒ其結果ニヨリ當業者ヲシテ適從スル所ヲ知ラシメント欲ス

試験ノ方法

各種染料ヲ其ノ販賣者ガ指定セル方法ニ依リ白煮シタル試験材料ヲ染付ケ之ヲ本場前ノ海中ニ浸シ三日置キニ取リ上ゲテ乾燥シ張力計ニテ張力及伸張度ヲ測定ス而シテ各成績ハ二十回ノ成績ヲ平均シタルモノニシテ張力染付當時ノ張力ニ半減シタル時ハ試験ヲ終了シタルモノトス

試験ニ供シタル染料

- 一、山口かつち
- 二、日高式染料
- 三、大谷式染料
- 四、田中式染料
- 五、アイゼル防腐劑
- 六、コールタ1
- 七、桶油

漁 撈 部

漁撈部

右ノ内かつちハ最モ廣ク用ヒラル、染料ニシテ之ヲ他ト比較試験スルハ特ニ本試験ノ眼目ナリトス而シテ他ノ染料ハ之ヲかつちニ比較シテ實用的効果ヲ知リ經濟的ニ染料問題ヲ解決セムトスルニアリ又コールターハ元ヨリ効力卓越セル染料ナル事明ナレド其ノ小目ノ網ニ使用スルハ尙當業者其ノ他ノ疑惑ナキニアラザルヲ以テ特ニ縵子織ニ使用シテ合セテ之ガ試験チナセリ

桶油ト稱スルハ支那ニ使用セラル、染料ニシテ植物性油二三種ノ混合ニシテ之レヲ本邦在來ノ染料ト比較スルモ又徒勞ニアラズト信フ之ヲ試験中ニ加ヘタリ

試験ニ供シタル網

綿糸二十番手	六本合	廿節	十掛
同	四本合	八節	十掛
同	三子燃	縵子織	十目
同	三子燃	周八分ノ二吋	

網地ハ市内黒積新吉ヨリ購入シタルモノニシテ網糸ハ和歌山紡織株式會社製品三福印ニシテ縣下鯉網ニ多ク使用セラル、ヒノナリ而シテ糸ノ太サ及節數ヲ上記ノ如クシタルモノニシテ廿節ハ鯉巾着網ニ八節ハ鯉刺網ニ又縵子織ハ小鯉舟曳ニ使用セラル鯉漁業ハ本縣ノ重要漁業ナルヲ以テ特ニ之等ノ材料ヲ使用シ該漁業者ノ參考ニ資セムトセシニ外ナラズマニラ麻ハ高津商店ヨリノ寄贈ニ係リ大敷網用トシテ使用セラル、モノナリ

試験ノ經過及概評

最初材料網地ノ張力試験ヲナシタリ其成績左ノ如シ
白煮ハ一時間沸騰シタルモノナリ

網種類	項目	名	張	力(封度)	伸張度(一呎ニ就キ)
白網	廿節			六八、四	三吋八分五、二

漁撈部

白煮	同網			六六、二	四吋八分二、一
白網	八節			四八、〇	二吋八分一、二
白煮	同網			四七、八	二吋八分六、五
白煮	縵子網			二三、一	二吋八分二、四
白煮	同網			二〇、三	二吋

カツチ百匁ヲ水一斗ニ溶解シ五回染トス

廿節網	染付前重量	二七二匁
同	染付後重量	三五四匁
八節網	染付前重量	一三八匁
同	染付後重量	一八八匁

張力試験表

各浸水日數ニ補強於レ張力	種別	染付當時	浸水三日	同六日	同九日	同十二日	同十五日	同十八日	同廿一日
廿節		七六、六	七三、九	六二、〇	五五、四	三九、六	三三、八	二六、〇	一〇、七
八節		五四、〇	五二、一	三七、〇	一七、四	六、三	九、七	〇、七	
マニラ網		一〇一、〇	一〇一、三	八五、七	七九、二	七五、八	五二、六	三六、三	〇、〇

種別	項目	染付當時	浸水三日	同六日	同九日	同十二日	同十五日	同十八日	同廿一日
伸張	度(一呎ニ付キ)								

漁撈部

マニラ綱	一、八分一、五	一、八分二、二	一、八分一、一	一、八分四、一	一、八分一、七	一、八分〇、五
------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

田中 式

一號赤澁染粉二十匁ヲ一斗ノ水ニ溶解シ一時三十分間煮染ス

廿節網地 染付前重量 二七〇匁
 同 染付後重量 二七八匁
 八節網地 染付前重量 一三九匁
 同 染付後重量 一五二匁

張力試驗表(封度)

材種	伸力	染付當時	浸水三日	同 六日	同 九日	同十二日	同十五日	同十八日	同廿一日	同廿四日
廿節	七、七	七三、六	五八、〇	四四、四	二五、〇	三三、四	一五、二	一、九		
八節	五、九	五二、〇	三三、八	一四、八	五、三	二、二				
マニラ綱										

伸長 度(一呎ニ付キ)

アイゼル防腐劑

材種	伸力	染付當時	浸水三日	同 六日	同 九日	同十二日	同十五日	同十八日	同廿一日	同廿四日
廿節	四、八	四四、八	三三、九	三〇、〇	二四、八	二四、八	一四、八	一、八		
八節	二、八	二八、五	二八、二	二八、三	二八、三	二八、五				
マニラ綱										

原液ヲ四百倍ニ水ヲ以テ稀メ材料ヲ四回染メタリ

廿節網地 染付前重量 二七六匁
 同 染付後重量 二八二匁
 八節網地 染付前重量 一四〇匁
 同 染付後重量 一五八匁

張力試驗表(封度)

材種	伸力	染付當時	浸水三日	同 六日	同 九日	同十二日	同十五日	同十八日	同廿一日	同廿四日
廿節	七、四	七〇、五	三三、六	一六、八	一〇、八					
八節	五、五	四八、三	三七、四	七、四	二、三					
マニラ綱										

伸長度試驗表(一呎ニ就キ)

七桶 油

材種	伸力	染付當時	浸水三日	同 六日	同 九日	同十二日	同十五日	同十八日	同廿一日
廿節	四、八	四四、七	三三、七	三三、八	二四、七	一四、六	一四、八		
八節	二、八	二八、二	二八、四	二八、五	一八、三	一八、三	一八、二		
マニラ綱									

原液ヲ以テ染メ得ル丈ケツ、網地ヲ浸シ餘滴ヲ搾リ取リテ乾ス

廿節網地 染付前重量 二七〇匁
 同 染付後重量 三四六匁

漁撈部

漁撈部

八節網地 染付前重量 一三八匁
同 染付後重量 一七二匁

張力試験表(封度)

種別	項目	力	浸水	張力	日	同	日	同	日	同	日	同	日	同	日	同
八節網	節	八〇、三	三	六、六	六	同	九	同	十二	同	十五	同	十八	同	廿一	同
		五五、五	五	五、五	五	同	四	同	七	同	十	同	十三	同	十六	同
マニラ網	節	五五、五	五	五、五	五	同	四	同	七	同	十	同	十三	同	十六	同
		五五、五	五	五、五	五	同	四	同	七	同	十	同	十三	同	十六	同

伸長度試験表(一呎ニ就キ)

種別	項目	力	浸水	張力	日	同	日	同	日	同	日	同	日	同	日	同
八節網	節	四八分四、一	三	八分七、三	三	同	八分二、一	三	八分三、五	三	同	八分三、〇	三	同	八分三、〇	三
		三八分四、六	二	八分四、四	二	同	八分二、三	二	八分二、四	二	同	八分二、四	二	同	八分二、四	二
マニラ網	節	四八分四、一	三	八分七、三	三	同	八分二、一	三	八分三、五	三	同	八分三、〇	三	同	八分三、〇	三
		三八分四、六	二	八分四、四	二	同	八分二、三	二	八分二、四	二	同	八分二、四	二	同	八分二、四	二

網地チコイルターニ浸シ其ノ全ク沈下スルニ至リ引キ上テローラ様九太ニ本合セタル間チ通シ餘滴チ搾リ乾燥ス

張力試験表(封度)

種別	項目	力	浸水	張力	日	同	日	同	日	同	日	同	日	同	日	同
文字織	織	二二、〇	二	二、七	二	同	二、七	二	二、七	二	同	二、七	二	同	二、七	二
		二二、〇	二	二、七	二	同	二、七	二	二、七	二	同	二、七	二	同	二、七	二
マニラ網	網	二二、〇	二	二、七	二	同	二、七	二	二、七	二	同	二、七	二	同	二、七	二
		二二、〇	二	二、七	二	同	二、七	二	二、七	二	同	二、七	二	同	二、七	二

伸長度試験表(一呎ニ就キ)

種別	項目	力	浸水	張力	日	同	日	同	日	同	日	同	日	同	日	同
文字織	織	二八分二、五	二	八分三、三	二	同	八分三、三	二	八分三、三	二	同	八分三、三	二	同	八分三、三	二
		二八分二、五	二	八分三、三	二	同	八分三、三	二	八分三、三	二	同	八分三、三	二	同	八分三、三	二
マニラ網	網	二八分二、五	二	八分三、三	二	同	八分三、三	二	八分三、三	二	同	八分三、三	二	同	八分三、三	二
		二八分二、五	二	八分三、三	二	同	八分三、三	二	八分三、三	二	同	八分三、三	二	同	八分三、三	二

上掲ノ試験表ニ依リ各染料ノ防腐効力ヲ略ホ窺フ事ヲ得ル事ト信ス然レトモ各經過ニ就キ其ノ狀況ヲ述ブレハ試験材料ヲ浸シタル本場前海水ハ外洋ノ水ト大ニ其理化性質ヲ異シ又殊ニ試験當時秋季ニ於テハ時々浮游生物ノ發生アリ海水混濁シ且ツ市内工場其他ノ排泄物多ク材料ヲ腐蝕セシムル事ハ外洋海水ト同日ニ論スルコト能ハサルモノアラムト信ス然レ共之等ハ比較試験ノ目的トスル本試験ニハ大ナル支障ニアラスト思惟スルヲ以テ之等ヲ除外シテ試験ヲ了セリ

尙ホ試験中桶油及日高式染料ヲ以テ染メタル試験材料チ何者カニ盗去セラレ之等ノモノニ就キ最後迄其ノ試験ヲ繼續セザリシヲ遺憾トス其ノ内日高式ノ網材料ハ殆ド試験豫定ノ程度マテ張力減退シタル後ナレド他ハ試験ノ途中ニアルモノナリキ而シテ總括シテ試験ノ成績ヲ評スレハ染網上ノ効果ハ「コイルター」最モ大ニ順次桶油大谷式「かつち」ニシテ日高式田中式ハ殆ド効力相等シク「あいせる」ハ最モ劣等ナリト云フベク其ノ褪色ノ程度ヨリ云ハ尤モ色ニ就キテハ何等ノ標準ナク單ニ試験者ガ目測シタルモノニテ必シモ正確ナリト云フヲ得サラムモ染付當時ハかつち最モ濃ク田中式之ニ亞ギ大谷式日高式ノ順コシテ他ノ染料ハ各固有ノ色ヲ呈スルヲ以テ比較スルヲ得ザルモ浸水後ニ於テハ桶油ハ殆ド褪色セス(黄色)コイルターモ褪色少ク甚シキハ田中式ニシテ日高式之ニ次ギ大谷式「かつち」ハ比較的褪色遅キガ如シ「アイセル」ハ始終白色ナリ又藻類ノ附着ハコイルター桶油比較的多カリキ

試験表ニ現レタル数字ハ或ハ前後撞着セルモノナキニアラズト雖モ數ハ試験ノ結果ニ依ルモノニシテ之ハ材料ニ不同モアリ加之尙一層複雑シタル種々ノ原因ニ歸スヘキモノナラムモ詳ニスル能ズタマ當時材料ノ張力減退セザルモノト認ム

漁撈部

漁 撈 部

ルヲ得ルナリ

借而上記ヲ綜合シテ各種染料ニ就キ一言セムニコールターハ其ノ優良ナル事夙ニ識者ノ認ムルガ如ク且ツ小目ノ網ニ使
用スルモ毫モ差支ナク殊ニ試験ノ結果ニヨレバ使用中必スシモ乾燥セザルモ不可ナキガ如キハ大型網類ニ使用シテ使用
毎ニ乾燥ノ面積ト乾燥ノ煩ト顧慮ヲ要セザル點ヲ優レリトス

桶油モ亦一々乾燥スル手数ヲ省キ得ルガ如ク其染料ハ一回ニシテ數十分ニテ油分乾燥スル點又他ノ企及スル能ハザル處
ナリ若シ廉價ニ自由ニ供給スルノ途ヲ得ハ優ニ本邦在來ノ染料ヲ壓倒シ得ルト云フヘシ

かつち以下ノ各種同色染料ニ就キテ前述スル如ク大谷式最モ優レかつち日高式田中式ノ順序ニシテかつちハ染料ニ數回
ノ手数ヲ要スル事他ニ劣ルガ如キモ之ヲ經濟的ニ觀察スレハかつちハ歐州戰亂ノ影響ヲ蒙リ三割餘ノ騰貴ヲ見タルニ係
ラス其ノ廉ナル事他ノ各染料ニ勝レ染料付ニ手数ヲ要スルヲ不便トスレド比較的效果アルヲ以テ之ト拮抗スヘキ他ノ染料
ヲ選定スルニ苦ム

茲ニ戰後影響以前ニ試験シタル各種染料價格比表ヲ掲ケレハ左ノ如シ

網地一貫目ヲ染料付タルニ要スル各染料價格

コ	日	大	田	か	あ
ール	高	谷	中	つ	い
ター	式	式	式	ち	せ
一	一	一	一	一	一
二	二	二	二	二	二
三	三	三	三	三	三
四	四	四	四	四	四
五	五	五	五	五	五
六	六	六	六	六	六
七	七	七	七	七	七
八	八	八	八	八	八
九	九	九	九	九	九
十	十	十	十	十	十

依之見之かつちハ約大谷式ノ二分ノ一日高式ノ五分ノ二ニシテ其ノ効力大谷式ニ近ク日高式ニ勝ルヲ以テ本試験ノ結果
ニヨリ經濟上ヨリ云ハハかつち最モ勝レト云フベシ

朝鮮海鱈漁業指導獎勵事業

本場飛龍丸ハ大正四年五月十二日ヨリ七月十四日ニ至ル六十四日間朝鮮巨濟島沿海又ハ巨文島及青山島近海ニ於ケル本
縣遠洋漁業團出漁者ノ春鱈巾着網漁業ノ指導獎勵ニ從事セリ仍テ茲ニ其經過並ニ結果ニ就テ報告スルコトアルヘシ

趣旨及方法

本事業ハ前年度ヨリ繼續施行ニ係ルモノニシテ其趣旨タルヤ要スルニ本縣遠洋漁業團ノ申請ニ基キ朝鮮海出漁者ノ根據
地ニ於テ鱈巾着網漁業ニ從事スルヲ援助シ以テ漁獲ヲシテ確實ナラシムルト共ニ鱈漁業ニ關スル調査ヲ爲スチ主眼トシ
其援助ノ方法ニ就テハ左ノ各項ニ外ナラス

一 漁船ノ曳船即チ必要ニ應シテ漁業根據地又ハ漁場ニ於テ網船又ハ魚積船ノ曳船ヲ爲スコト

漁 撈 部

參考トシテ八節網地ノ染メザルモノヲ同時ニ試験シタルニ他染料付網ト比較ニ便セム爲メ左ニ表ヲ掲ケ

材 料	浸 水 三 日 ノ 張 力	同 六 日 ノ 張 力	同 九 日 ノ 張 力
白煮セザルモノ	二六封度四六	一〇、四	〇、九
白煮セシモノ	二三封度三〇	八、〇	
白煮セザルモノ	三日ノ伸長度	六日	九日
白煮セシモノ	一時八分六、八	同	同上
白煮セザルモノ	一時八分五、六	一時八分二、五	

漁撈部

二魚群ノ探索即チ漁場ニ於テ廣ク魚群ノ探見ヲナシタルトキハ直ニ之ヲ網船ニ通報シ漁獲セシムルコト
 三網船ノ督勵即チ本船ニ網主又ハ船頭ヲ搭乘シ各自網船ノ漁夫ヲ直接指揮督勵セシムルコト
 四以上ヲ主トシ若シ網ヲシテ誤ツテ暗礁ニ纏絡セシメ若クハ漁船ノ遭難等ニテ救護ヲ要スルトキハ之レカ救護ニ從事
 スルコト

而シテ指導ヲ要セシ本縣遠洋漁業團巾着網出漁網主ハ總テ二十六名ニシテ之ヲ前年度ニ比較スレハ十名ノ増加ニシテ其住所氏名ハ左ノ如シ

北高來郡有喜村	濱	中	利	七
全	田	田	元	一
全	樹	濱	權	太
全	白	濱	源	一
全	濱	口	壽	四
全	江ノ浦村	口	澤	園
全	有喜村	宮	崎	德
全	有喜村	原	田	才
全	江ノ浦村	西	村	吉
全	有喜村	浦	口	駒
全	西彼杵郡多以良村	山	崎	萬
全	北高來郡江ノ浦村	船	津	頓
全	有喜村	中	濱	金
全	有喜村	田	中	重
全	江ノ浦村	住	吉	益
全	江ノ浦村	松	本	十
全				代
全				吉

全	有喜村	藤	原	唯	八
全	北松浦郡生月村	川	口	三	一
全	北高來郡有喜村	豐	永	惣	平
全		西	村	定	一
全		濱	中	佐	次
全	江ノ浦村	田	野	清	一
全	有喜村	堀	口	藤	五
全		濱	口	清	一
以上					郎

◎經過及結果

以上ノ方針ニ據リ飛龍丸ハ大正四年五月十二日長崎ヲ出帆シ朝鮮巨濟島ニ向ヒ五月十四日巨濟島長承浦ニ到着シ以來六月十三日マテ三十一日間長承浦ニ於テ其指導ニ從事シ六月十四日ヨリ全十六日マテ統營麗水ノ視察ヲ爲シテ巨文島ニ航シ六月十七日ヨリ全二十三日マテ七日間巨文島青山島ニ於テ指導ニ從事シ六月二十四日巨文島出帆歸途ニ就キ翌二十五日歸場シ更ニ七月一日長崎出帆釜山ニ向ヒ翌二日釜山ニ到着シ以來全月五日ニ至ル三日間長承浦統營巨文島及青山島方面ヲ視察セラレタル本縣商工水産課長橋爪理事官ノ搭乘方ニ從事シ七月六日ヨリ全十二日マテ七日間青山島又ハ巨文島ニ在リテ指導ニ從事シ七月十三日巨文島出帆歸場ノ途ニ就キ翌十四日歸場セリ故ニ出張期間ハ實際五十九日ニシテ實地指導ニ從事セシハ四十五日ニ過キヌ然ルニ本年遠洋漁業團出漁者ノ巨濟島ニ於テ巾着網漁業ヲ開始セシハ五月七日ニシテ全島ヲ切揚ケ巨文島青山島ニ移リシハ早キ者ハ六月九日晚キハ六月十三日其大部分ハ六月十日ニシテ巨文島青山島ニ於ケル漁業ノ開始ハ六月十一日ニシテ其終了ハ七月二十八日ナリ是ニ由リ飛龍丸ノ指導ニ從事シタル期間ハ幾ント九分ノ五ニ過キタルモ其指導之ニ就テ最モ緊要トスル所ノ各漁場ニ於ケル主漁期ハ之ヲ外サ、リシナリ

漁撈部

漁 撈 部

以上ハ經過ノ大要ニシテ其結果ニ就テ茲ニ前記二十六組ノ巾着網成績即各漁獲高ヲ示セハ左表ノ如シ

漁 獲 表

尾 數	價	額	氏 名
四三八、〇二八		六、五三、四九一	濱 中 灘 利 七 一
三三三、〇九三		五、八九、五五九	田 中 利 七
三四九、二四五		五、九五、三三〇	榊 田 元 吉
三二〇、六三七		四、九四、九九九	白 濱 權 太 郎
二九二、六三九		四、八二、四一〇	濱 口 源 一 郎
二七三、九六六		三、九五、二五八	溝 口 壽 四 郎
二三四、二八〇		三、五五、五六六	西 澤 園 吉 郎
二二七、〇九二		三、五四、〇四二	宮 崎 德 太 郎
一九八、〇八一		三、〇八、五九六	原 田 才 一 郎
一九八、〇八八		二、八〇、六四四	西 村 吉 次 郎
一九五、八一七		二、四三、二六	浦 口 駒 作
一七五、〇四七		二、五五、九九九	山 崎 萬 作
一七四、二四七		二、六四、三七〇	船 津 頼 吉
一七〇、五三七		二、六七、二五	中 濱 金 一

漁 撈 部

以上ハ漁獲ノ概要ニシテ猶救護ヲ要セシモノニ就テハ五月三十一日如島附近ニ於テ網ヲ暗礁ニ纏絡セシモノ左記一名ニ過キサリキ

北高來郡有喜村

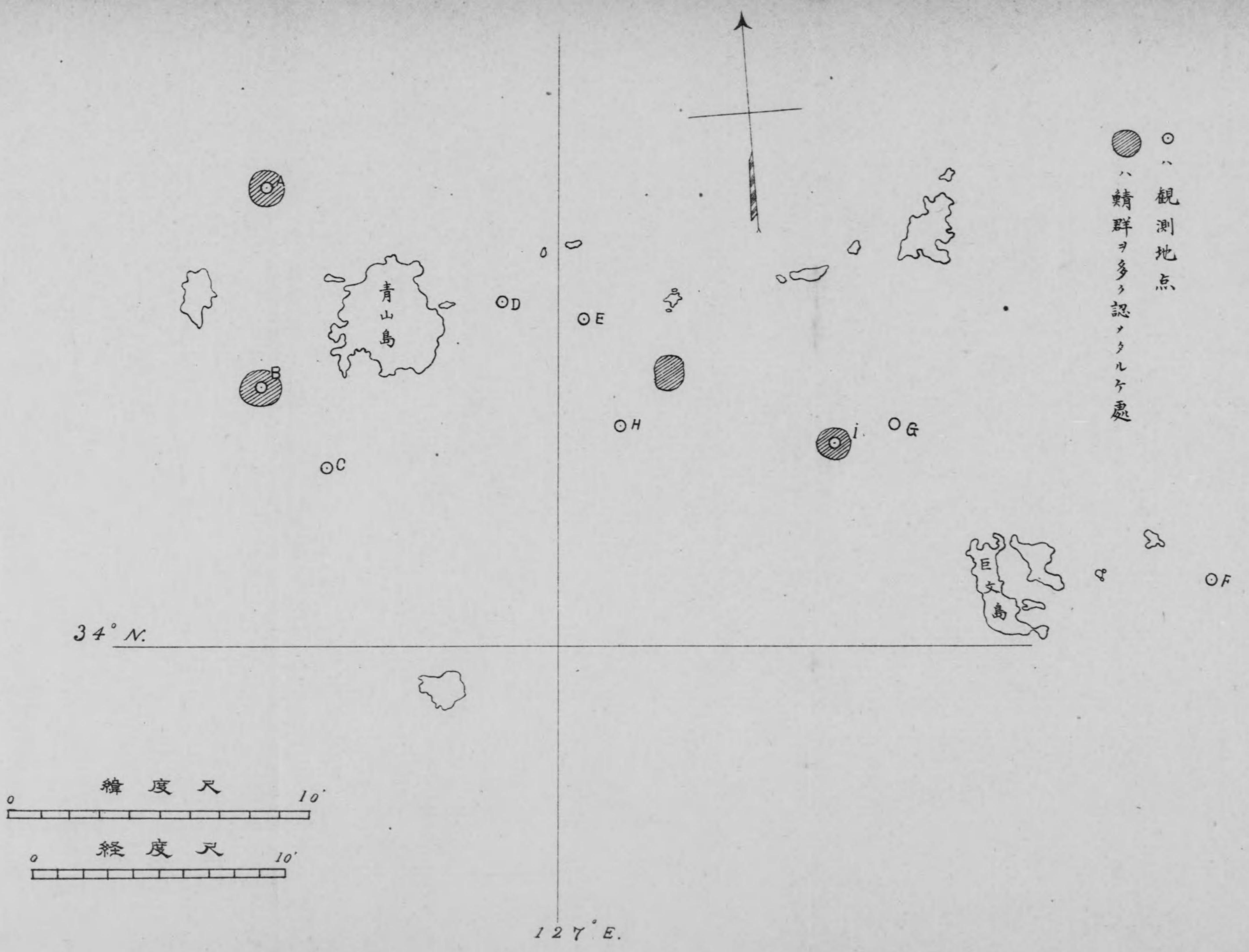
堀 口 藤 五 郎

一六四、六七三	二、五七、八八二	田 中 重 三
一六〇、〇七八	二、三六、〇六四	住 吉 益 太 郎
一三六、九七一	二、二〇、七三三	松 本 十 代 吉
一一二、四七四	一、五〇、四六八	藤 原 唯 一
一一、九四四	一、六二、二九三	川 口 三 八
一〇五、一八一	一、九六、八四三	豐 永 惣 平
一〇一、八一〇	一、五八、五九四	西 村 定 一
九二、六二五	一、一九、二四六	濱 佐 傳 治
八八、七八七	一、七四、八二二	田 中 清 作
八八、四三一	一、五七、四五五	藤 野 光 一
七四、三九五	一、一九、七五〇	堀 口 藤 五 郎
三三、九〇五	四四、五七五	濱 口 清 一
四、八四九、二四〇	七三、一九、七五九	
一八六、五〇九	二、八五、三三六	

漁 撈 部

尙茲ニ本年ノ漁況ニ關シ一言ヲ附記スレハ本年ノ漁場ニ就テ巨濟島ニ於テハ昨年一昨年ノ漁場トハ其場所ヲ異ニシ本年最モ豐漁ナリシ場處ハ長崎島方面ト多太浦沖方面トニシテ昨年豐漁ナリシ如島附近ハ不漁ノ方ニシテ昨年盛況ナリシ爲メ本年モ亦豐漁ナラントテ如島附近ニノミ多ク出漁セシモノハ遂ニ大漁ヲ爲サス終レリ而シテ長崎島方面ノ本年ノ盛況ハ前二年ニ於テハ之ヲ見サリシ所ナリトス巨文島青山島近海ノ漁場ニ就テハ其場處ハ昨年ト敢テ異ナラサルモ而モ巨文島ノ漁況ハ最初六月十二日ヨリ全十五日マテ四日間漁業行ハレ二十三組中六組漁獲シタルノミ合計三十三萬尾許漁獲アリタルモ其後時化績キニテ十數日漁業行ハレス又青山島漁場ニテモ開始ハ六月十一日ナリシモ全月二十日ニ至リ初メテ九萬尾許漁獲セルカ如キ狀態ニシテ最初ノ間ハ兩島トモ漁獲頗ル薄カリシナリ而シテ鯖漁場調査ニ關シテハ七月六日ヨリ十一日ニ至ル間ニ於テ巨文島青山島附近鯖漁場ニ於テ横斷的觀測ヲ施行セルカ其結果左ノ如シ

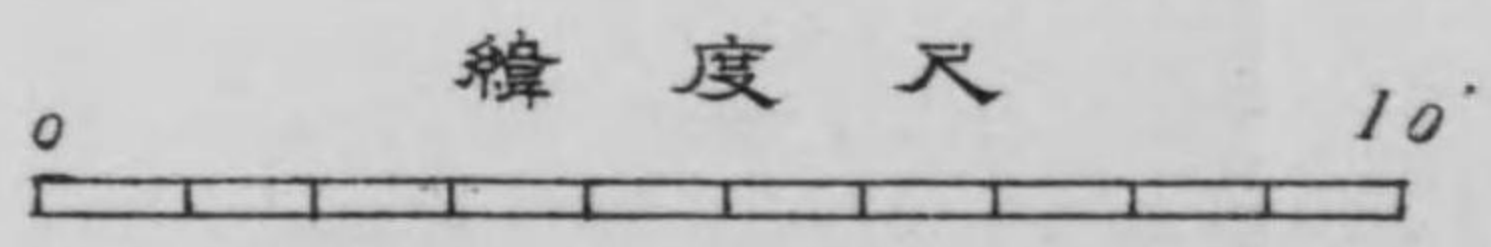
觀測所ハ別圖ノ如ク九ヶ所ニシテ其獲得シタル事項ハ別表ノ如シ



○ 観測地点
 ● ハ 鯖群ヲ多ク認メタル處

$34^{\circ} N$.

$127^{\circ} E$.



漁撈部

備考 比重八十五度ニ換算セルモノ

全 I	七月 十一日 H	全 G	七月 八日 F	全 E	七月 七日 D	全 C	全 B	七月 六日 A	日月 位置
A.M.10	A.M.8 ²⁵	A.M.12	A.M.7 ³⁵	P.M.1	A.M.12	P.M.3	P.M.13 ⁰	A.M.10	時刻
B	B	B	B	B	B	B	BC	B	天氣
29.73	29.70	29.87	29.86	29.86	29.89	29.84	29.83	29.87	氣壓
24.3	24.5	21.8	21.2	21.5	21	21.2	19.5	19.5	氣溫
SIF	SSE	SW	NW	SE	E	SSE	ESE	ESE	風向
1	1	1	2	1	1	1	2	2	風力
									水深
									表面
一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	五尋
一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	十尋
一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	十五尋
一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	二十尋
一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	廿五尋
一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	一〇、三三九 一〇、三三九 一〇、三三九	三十尋
鯖群多ク見ユ	全	全	鯖群見エス	附近ニ鯖群多ク見ユ	全	鯖群見エス	全	鯖群多ク見ユ	鯖群ノ有無

觀測表

漁 撈 部

尙飛龍丸ハ大正四年五月二十三日巨濟島陶藏浦沖ニ於テ淺堆ヲ發見シ出漁者ノ爲メニ臨時瀨印ヲ設置シ巾着網使用上ニ警戒ヲ與フルト共ニ之ヲ水路部ニ報告シタルニ水路部ニ於テハ全年十月二日水路告示第七十號第二九七項ヲ以テ左ノ通り告示セラレタリ

朝鮮南岸巨濟島南東岸陶藏浦沖一淺堆發見

一 記 事 長崎縣水産試驗場所屬飛龍丸船長ハ本年五月陶藏浦沖ニ於テ左記ノ淺堆ヲ發見セリ

葛島北方高頂ハ三〇九度五分(北四六度西)

一 位 置 淺堆ノ中心ヨリ 距離三哩二鏈

周不里頭高頂ハ零度四二分(北ノ東)

葛島北方高頂 北緯三四度四四ノ六分

東經一二八度四一分

一 水 深 十三尋(中央ノ部分ニ於テ)

一 形 狀 淺堆ハ前記位置ヲ中心トシテ東北東、西南西ノ長約四鏈巾約一鏈

一 編 差 大正四年四度五五分西

羽魚延繩漁業試驗並鮪漁業調査

飛龍丸ハ大正四年九月十八日ヨリ十一月六日ニ至ル五十日間羽魚延繩試驗ニ從事シ同十一月二十日ヨリ十二月二十五日ニ至ル三十六日間鮪漁場調査ニ從事セリ仍テ茲ニ其成績ノ概要ヲ報告スヘシ

羽 魚 延 繩 試 驗

一 試 驗 ノ 趣 旨 及 方 法

羽魚ハ本縣沿海ニ群來スルコト多ク之レカ延繩漁業ハ沖合漁業トシテ最モ有望ナルモノナルヲ以テ之レカ振興ヲ圖ラントシ之ニ要スル資料ヲ得ゾカ爲メ本試驗ヲ施行セルモノニシテ試驗ノ要項ハ漁具漁法漁場餌料等所有方面ヲ主眼トシ又羽魚ノ種類習性ヲ究ムルコトヲ主眼トシテ其方法ハ本船作業トシ投繩揚繩ハ共ニ本船ヲ以テシ線繩ハ漁艇ヲ以テシ漁具ハ船繩ヲ改造セルモノヲ用ヒ其構成方ハ幹繩一鉢ノ長サハ二百尋乃至二百四十尋枝繩ハせきやまヲ合シテ十五尋乃至三十尋ノ長トシタルモノトスチール、ワイヤヲ四尋附シ同長トセルモノトシテ二種トナシ枝繩ノ間隔ハ二十尋ニナシ浮繩ノ長ハ四尋乃至十尋トナシ釣鉤ハかいづ形延長三寸二分五厘ニテ長一寸七分巾一寸一分ノモノヲ以テシ釣元ニ約三寸長サノ眞鍮線金製ノ一種ノ鎖ヲ附シ一本ニ九本附ノモノ浮子ハ普通桐製ノモノ一鉢ニ三ヶヲ備ヘ之ニ目標トナル小旗ヲ添付シ三十鉢ヲ設備シ又本船ニハ「ライオンホーラー」ヲ備ヘ揚繩ニハ之ヲ用フルコト、シ餌料ハ供給ノ有ル限リハ之ヲ購入シ供給無キ時ニハ本船ニ於テ釣獲シ之ニ充當スルコト、シ其種類ハ主ニ小鯖及柔魚ヲ用フコト、セリ而シテ漁場ハ先ツ南松浦郡五島近海男女群島島方面ヲ主トセリ

一 經 過 及 結 果

本試驗ハ前記ノ如ク九月十八日ニ開始シ十一月六日ニ終結シ其期日ハ五十日間ニ及ヒシモ其期間中ニ荒天又ハ餌料供給不足等ノ事故アリシ爲メ十分ニ漁業ニ從事スルヲ得スリ其場所ハ五島福江島南方近海及男女群島北方及島島附近ニ止マリ從業シ得タル回数及程度ハ十四回毎回延繩ヲ全部使用スルヲ得ヌ最多ノ時ト雖モ二十六鉢ニ過キス少ナキハ十三鉢ニ止リ結局不結果ニ了リ其詳細ハ左表ノ如シ

漁 撈 部

日六	日五	日四	日三	日二	日一	計	日十三	日十二	日十一	日十	日九
NEC 4	NW 4	SW 3	NE 4	SE 3	NE 6		NEC 5	NE 7	NE 5	NE 6	NE 6
	N		M					L			
	A.M. 7 ¹⁰ -P.M. 4 ⁵⁵		A.M. 7 ⁴⁵ -P.M. 4 ⁵⁵					A.M. 7 ³⁵ P.M. 0 ²⁰			
	24.1		23.6					23.4			
	19.4		2 2					18.6			
	1.0242		1.0236					1.0243			
	SE P		SE P					SE P			
	柔魚		サバ					サバ			
	20-25		1								
	まかちき		1					1			
	1							1			
	10.55							1			
午後十時三十分長崎ニ歸着	午前中ニ食ム	午後二時十分富江出帆漁場ニ向フ	午後八時十分富江ニ着	午後三時富江出帆同五時十分伊福着同六時十分同出帆同十時富江ニ着	富江ニ碇泊		富江ニ碇泊	富江ニ碇泊	富江ニ碇泊	午前六時十分黒瀬出帆漁場ニ向フ強風ノ爲メ午前十一時十分富江ニ歸ル	午前六時十分富江出帆漁場ニ向フ風浪ノ爲メ午後一時黒瀬ニ寄ス

備一考 観測ハ正午ニ於ケルモノヲ掲ク

然レトモ本試験ノ結果左ノ資料ヲ獲得セリ

一羽魚ノ種類及習性ニ就テ 本縣五島沿海ニ多栖スル羽魚ニハ三種アリ即チばせう、あめなし(くろかわ)あすなら(ま

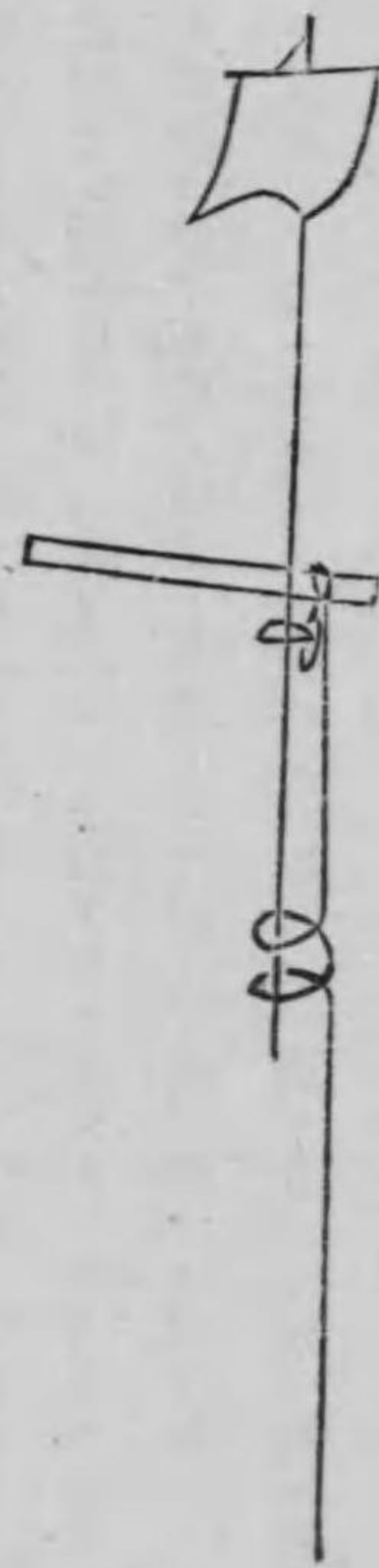
かぢき)是ナリ之レカ價格ハあすなら最高クあめなし之ニ亞キばせうハ最モ下位ニアリ而シテばせうノ漁獲ハ大概十月下旬頃マテニ止マリ爾後ハあめなし、あすならノミトナルカ如シ

釣ニ懸リシトキノ動作ハ三種トモ等シク水上ニ飛躍シ躰軀ハ全ク水外ニ現ハスコト二三回ニ及フヲ以テ能ク其釣ニ懸リシヲ知り得ルナリ但シ稀ニ釣ヲ深ク吞込ミ咽口内ニ釣鈎ノ懸リシトキハ其水上ニ飛躍チナス胃腸ヲ口外ニ吐露シ死シテ沈下シ居ルコトアリ此時ハ大抵浮標ヲシテ沈マシムルヲ以テ又タ能ク釣ニ懸リシヲ知り得ルナリ羽魚ハ皆風ニ随フテ游泳シ風浪ノ可成激シキ時漁獲多シ釣獲ノ時刻ハ午前ニ多ク懸リ午後ニ少ナク其午前ハ九時乃至十時ノ頃ヲ以テ最トス午後ハ三時四時ノ頃トス又タ風ノ時ハ鰭ヲ水上ニ現ハシ三四尾モ一處ニ佇立セルカ如キ態度ヲ取リテ游泳活潑ナラス此時ハ延繩ニ懸ラス所謂口ヲ遣ハサルナリ又タ羽魚ハ「スクリニ」ノ音響ニ驚カサルカ如シ能ク本船ヲ魚ニ接近シ試ミタルニ更ニ驚クカ如キ氣色ヲナサザリシナリ

一餌料ニ就テ 羽魚ハ食餌ヲ求ムルニ活キタルモノヲ好メテ捕食スルノ性ヲ有スルモノナルカ故ニ餌料ハ活餌ニアラザレハ不可トシ之レニ従事スル漁船ハ必ス活洲ヲ備ヘ之ニ餌料ヲ活カシ以テ漁業ヲ營ムチ普通トスルモノナルモ本船ハ改造ノ結果活洲ヲ撤廢シ現時ハ之ヲ有セサルト又タ一面ニハ是等活餌ノ供給ハ困難ナル場合尠カラズ延イテハ斯業ノ發達ニモ多大ノ關係ヲ有スルヲ以テ此意味ニ於テ努メテ氷藏又ハ藥品貯藏ノ餌料ヲ使用スルコト、シ即チ新鮮ナルモノ(即チ強直期ニアルモノ)或ハ氷ヲ用ヒテ冷藏シ或ハ硝石ト食糧トナリテ貯藏シタルモノ等ヲ以テセルニ釣鈎ニ裝スルマテ生活シ居レルモノニ比較スレハ釣方悪シキハ疑フノ餘地ナキモ死餌ヲハ絶對ニ否認スヘキニアラサルヲ認識セリ而シテ最モ適スル餌料ハ柔魚及小鯖トス之レ漁獲セル魚ノ胃中ニハ常ニ必ズ柔魚若クハ小鯖ノアラサル事ナキヲ以テナリ而シテ之レカ供給ニ就テハ鱒ハ鯉餌料ニ供スル鱒ノ中ニ交シリヲ捕獲セラル、モノアルカ故ニ鯉餌料供給地ニ到レハ多少之ヲ求ムルコトヲ得ルモ現時ニ要スル餌料供給者ハ之レナキカ故ニ此漁業ニ従事スルニハ自ラ釣獲スルノ經營ニ出テサルヘカラス之レ本業ノ經營難トスル所タラサルヘカラス又タ餌料漁場ニ就テハ本年實施ノ結果ニ依レハ小鯖ノ栖息ノ稍多

漁 撈 部

キチ認メシハ黒島附近及樺島南東沿海トス柔魚ノ釣獲ニハ大瀬崎南西方面一帯ノ海區ヲ比較的良好ノ場所ト認メタリ
 一 漁具ニ就テ 延繩ハ左記ノ如ク調製スルヲ可トスルヲ認メタリ乃チ一鉢分ヲ示セハ
 幹繩長サ四百八十尋トシ太サハ $\frac{1}{8}$ 三十尋間隔ニヤマツバヲ附シ之ニ枝繩十六本ヲ附スコト斯克枝繩ノ間隔ヲ三十尋
 トスルハ他ナシ羽魚ハ釣ニ懸レハ飛躍シテ暴レ廻ルカ故ニ隣接セル枝ニ接近スルヲ以テナリ
 枝繩ハ三種ノヤマヲ以テ構成シ總長ヲ十五尋乃至十八尋トスルコト内釣元一尋ヲ銅線金太サ $\frac{1}{16}$ ノモノトシ其次ヲ三
 尋セキヤマ太サ $\frac{1}{16}$ トシ其次ヲ幹繩ト等シク太サ $\frac{1}{8}$ トシ麻ヲ精撰スルコト
 釣鉤ハ從來ノモノニテ不可ナキモ少シク小形ヲ可トス釣鉤ノ元ニハ大キサ二寸位ノ眞鍮製ノ一種ノ鎖ヲ附シ枝繩ノ銅
 線金トノ連絡ヲシテ容易ナラシム而シテ釣鉤ハ錫鍍金トナスヲ可トス
 浮繩ハ四尋乃至五尋トスヘキナリ
 浮子ノ大サハ可成小振ヲ可トス之レ水ノ抵抗少ナク魚ノ懸リシトキハ忽チ浮沈シ枝繩ノ破斷ヲ防止スルカ故ナリ而シ
 テ目標ノ旗ハ種々ノ構造アルモ圖ノ如キモノヲ可トス

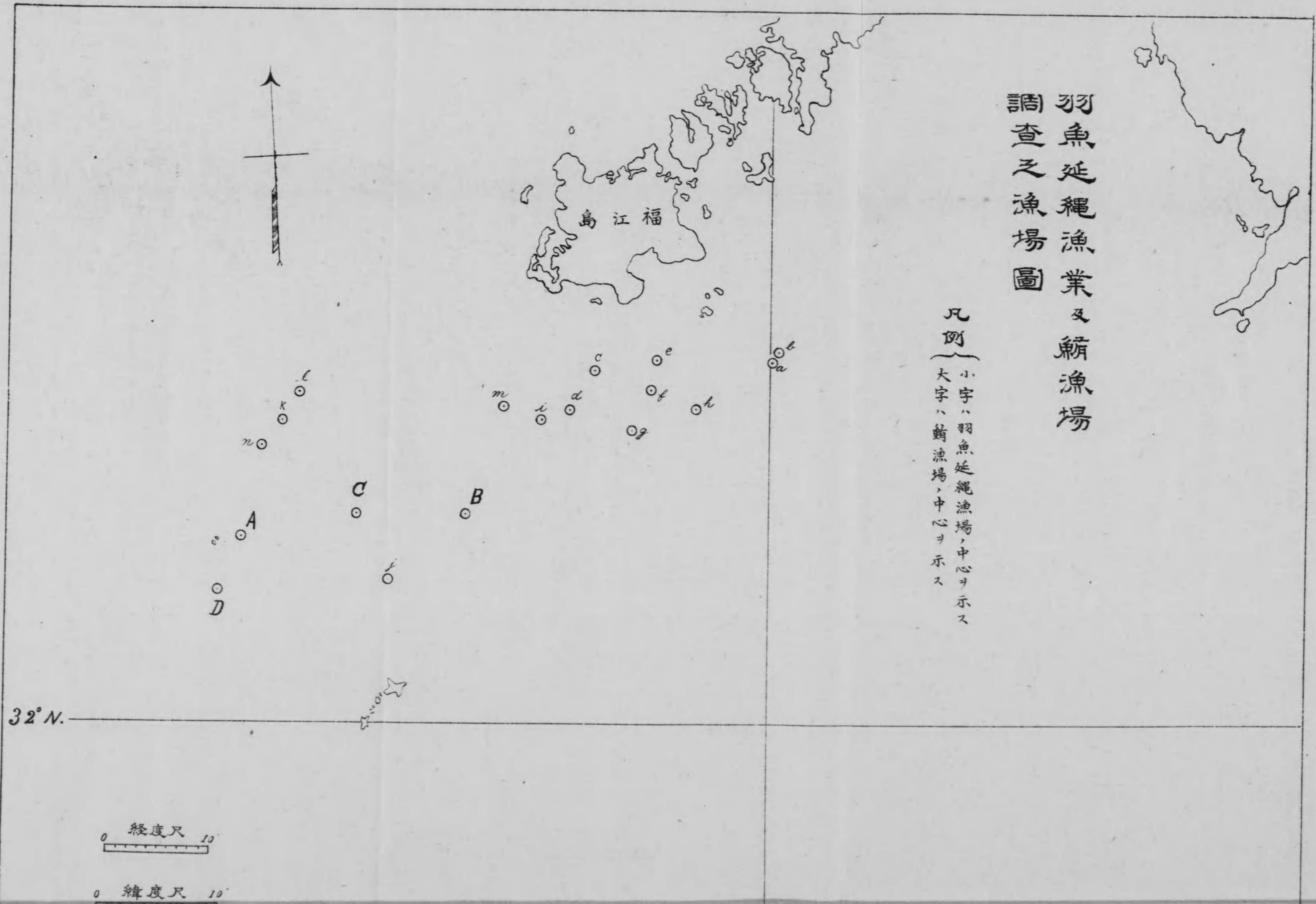


以上ハ實驗ノ結果ニシテ羽魚延繩ハ斯克構成スルヲ適當ト認メタリ

一 漁場及漁期ニ就テ 羽魚ハ冒頭ニモ記セルカ如ク本縣沿海ニハ群來頗ル多ク到ル處之ヲ見サルハナシト雖延繩漁場ト
 シテ最モ有望ナルハ對馬東水道及五島近海男女群島並鳥島附近トス而シテ漁期ハ北方ハ早ク南方ハ南部ニ至ルニ順ヒ遅

羽魚延繩漁業及鯖漁場
調査之漁場圖

凡例
 小字ハ羽魚延繩漁場、中心ヲ示ス
 大字ハ鯖漁場、中心ヲ示ス

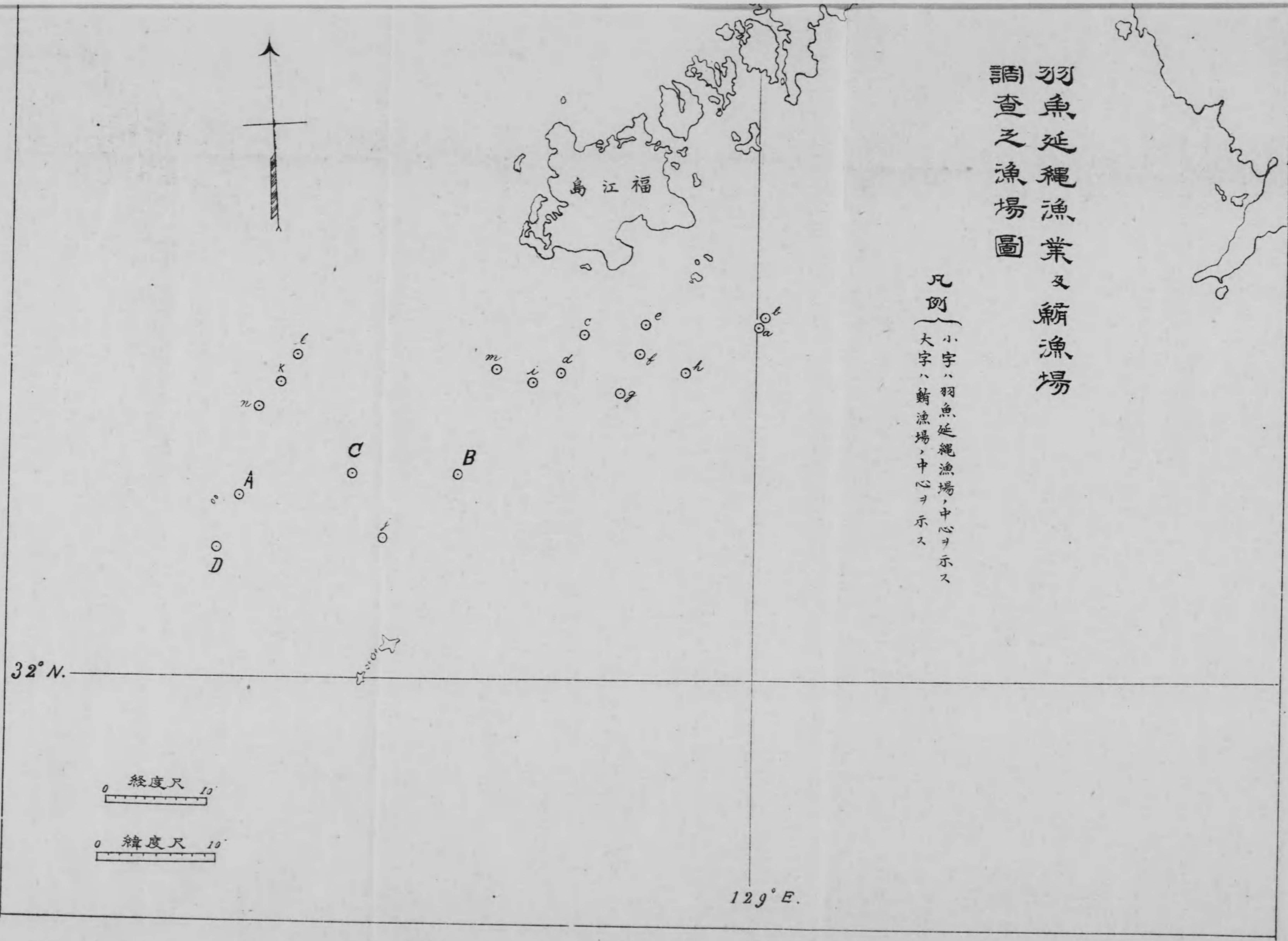


以上ノ實地ノ結果ニシテ羽魚延繩ノ期ク構成スルヲ適當ト認メタリ
 一漁場及漁期ニ就テ 羽魚ハ冒頭ニモ記セルカ如ク本縣沿海ニハ群來頗ル多ク到ル處之ヲ見サルハナ
 シテ最モ有望ナルハ對馬東水道及五島近海男女群島並島島附近トス而シテ漁期ハ北方ハ早ク南方ハ南

以上ノ實験ノ結果ニシテ羽魚延繩ハ斯ク構成スルヲ適當ト認メタリ
 一漁場及漁期ニ就テ 羽魚ハ冒頭ニモ記セルカ如ク本縣沿海ニハ群來頗ル多ク到ル處之ヲ見サルハナシト雖延繩漁場ト
 シテ最モ有望ナルハ對馬東水道及五島近海男女群島並鳥島附近トス而シテ漁期ハ北方ハ早ク南方ハ南部ニ至ルニ順ヒ遅

羽魚延繩漁業及鰯漁場
 調査之漁場圖

凡例
 小字ハ羽魚延繩漁場、中心ヲ示ス
 大字ハ鰯漁場、中心ヲ示ス



漁撈部

四〇	六〇	五〇	四〇	三〇	一〇	二九	一九	日 月
H	G	F	E	D	C	B	A	位 時
P.M.1	P.M.1	P.M.1	P.M.1	P.M.1	P.M.1	A.M.12	P.M.1	刻 天
B	B	B	B	B	CR	B	B	氣 天
30.07	29.74	29.85	29.84	29.95	30.07	29.80	29.84	壓 氣
22	26	26.	25.5	25	24.5	26.5	27	温 氣
NE	NE	ENE	ENE	NE	ENE	ESE	S	向 風
3	3	3	2	5	3	1	1	力 風
23.7	25.2	26.8	27.	25.8	25.8	27.2	27.5	温 水
2492	2542	2519	2566	2530	2525	2528	2501	重 比
23.6	24.8	26.6	25.6	25.9	26.	26.4	26.	温 水
2491	2530	2517	2545	2532	2521	2528	2501	重 比
23.4	24.2	25.8	25.2	25.0	22.2	23.8	23.75	温 水
2492	2554	2517	2548	2534	2565	2531	2531	重 比
21.6	22.6	22.6	24.2	22.8	22.	20.6	21.	温 水
2528	2569	2544	2568	2567	2557	2581	2571	重 比
18.8	18.8	18.4	18.	19.3	21.2	17.8	18.25	温 水
2524	2580	2537	2587	2525	2561	2566	2584	重 比
15.8	16.8	16.5	17.		19.2	16.4	17.	温 水
2526	2574	2559	2587		2574	2266	2588	重 比
14.4	15.	15.4	14.8		17.2	16.8	16.5	温 水
2536	2572	2564	2584		5561	2566	2587	重 比
漁獲無シ	全	漁獲有リ	全	漁獲無シ	全	全	漁獲有リ	漁獲關係

觀測表

クシテ對馬東水道ノ漁期ハ九、十、十一月ニシテ十月ヲ以テ盛漁期トシ五島近海ハ九月末ヨリ十二月ニ至マテテ漁期トシテ、十一月ヲ盛漁期トス而シテ本年飛龍丸ノ試驗調査シタル漁場ハ別示圖面ノ如クシテ漁場ニ於ケル上層ヨリ下層ニ至ルマテノ水温比重ハ左表ノ如シ

漁撈部

十二日	月	位	時	刻	天氣	氣壓	風向	風力	水深	表面	十尋	三十尋	五十尋	七十尋	九十尋	百十尋
一月	日	置	刻	A.M. 12	B	70.43	14	NW	5	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇
										二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
										二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
										二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
										二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
										二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
										二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
										二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
										二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇

觀測表

本調査ハ以上ノ趣旨ニ基キ其方法ハ十一月二十日ヨリ十二月二十五日ニ至ル期間ニ於テ鮪延繩ヲ使用シテ漁獲其他ヲ試驗調査セリ仍テ左ニ其成績ノ概要ヲ摘録スヘシ
以上ノ方法ニ依リ調査ニ從事セルニ其期間中荒天多クシテ從業シ得タル日少ナク豫定ノ遂行ヲ得ス又適マ從業セルモ河豚ノ害ヲ被リ遂ニ不結果ニ了リト雖左表ノ如キ事實ヲ得タリ

タ一本釣漁場トシテ有名ナル五島嶼沖角ノ曾根野母崎沖テんびん曾根等ノ鮪漁場モ亦漁業頓ニ振ハス年々衰頹ニ傾キツ、アリ古來鮪魚道トシテハ夏秋ノ候ニ於テハ五島列島ノ東方ヲ南ヨリ北ニ通過シ冬春ノ候ニ於テハ五島列島ノ西方ヲ北ヨリ南ニ向テ通過シ又々東岸ヲ通過スル鮪ハ海上層ヲ游泳シ西岸ヲ通過スルモノハ下層ヲ游行スルヲ定マリトシ又々鮪ノ種類ニ於テハ冬季ハ小しび(まぐろ)多ク次ニ大しび(黒しび)トシ夏季ハ大しび若クハちりめんしび(黃膚)多ク秋季ハめんしび多ク小しび大しびハ鮪ナシトスルハ今猶當業者ノ熟知ノ事項ナルニ是等ノ事實近年全ク其跡ヲ絶ツニ至レリト雖現今沖合ニ於テハ鮪ノ羽延繩ニ懸リ又ハ鯉釣漁業中一本釣ニテ釣獲セラル、モノ少ナラス茲ニ於テ乎必ヤ沖合何レニカ鮪魚道ノ存在スルハ疑フヘカラス又々本縣近海ニハ宛モ鮪漁場トシテ近年大ニ其名ヲ博シ最有望ノ漁場ト目セラル、ニ至レル種子島漁場ト水理ヲ同ウスル觀アル個所アルヲ以テ之レカ調査ヲ必要トシ尙且之ヲ企テタルモノニ外ナラス

鮪漁場調査

本調査ハ要スルニ鮪延繩漁業ノ開發ニ資セントスルモノニシテ鮪延繩漁業ハ前記羽魚漁業ト等シク沖合漁業トシテ最モ有望ノモノナルカ故ニ之レカ發展ヲ圖ルヘク其資料ヲ獲得センカ爲メ先ツ之レカ漁場調査ヲ施行セリ
由來本縣ハ鮪屬ノ去來夥シク今ヲ去ル四十年前迄ハ縣下到ル處鮪ノ漁獲アラサルナク就中五島平戸對馬等ニハ著名ノ網代アリテ旺盛ヲ極メタルハ今猶明ナル徵證アリ然ルニ近年更ニ沿岸ニ近寄ラサルニ至リ鮪大數網代ハ大概荒廢ニ歸シ又

備考 比重ハ十五度ニ換算シ且ツ一、〇ノ冠數字ヲ省略セルモノ

五	一	三	一	〇	〇	〇	九	〇	六	〇
N	M	L	K	J	I					
P.M. 2	P.M. 1	A.M. 12	P.M. 1	P.M. 1	A.M. 11					
C	CR	C	B	B	R					
30.06	30.145	30.20	30.08	29.99	30.10					
20.6	21.5	20.2	24.5	24.5	23					
N	NE	NE	S	N	ENE					
4	4	7	3	1	5					
24.1	23.6	23.4	25.6	25.4	24.6					
2525	2533	2470	2555	2545	2503					
24.2	23.5		25.5	25	24.6					
2500	2522		2536	2529	2513					
24.2	23.4		25.5	25	24.1					
2530	2522		2536	2526	2492					
23.6	23		23.6	24.5	21.4					
2510	2542		2532	2532	2499					
19.95	19.8		20.5	19.4	19					
2518	2555		2571	2555	2530					
17.6	18.2		18.1	16.2						
2516	2555		2574	2549						
16.3			16.1	14.2						
2517			2561	2555						
漁獲有リ	全	全	全	漁獲無シ	漁獲有リ					

漁撈部

漁 撈 部

横断観測ニ從事セリ

茲ニ観覽ニ供シタル品目ヲ舉クレハ左ノ如シ

漁場調査用器具機械

採水器

採泥器

比重計

潮流計

平圓板計

晴雨計

寒暖計

兩眼鏡

羅針儀

海底寒暖計

測程器

六分儀

これつち

ふらんくこんねつこ

適種漁具副具漁及其他

小臺網模型

たが巾着網模型

鱈流網實物

鯖流網實物

鰈刺網實物

揚線網模型

漁 撈 部

鰈刺網模型

鰈刺網實物

鯛釣具實物

鰻延繩實物

羽魚延繩實物

ばいらつこ

らいんほいら

輕便潜水器

釣鈎標本

珊瑚網實物

玉筋魚曳網模型

秋刀魚網實物

さるく浮子實物

硝子浮子實物

索具結方標本

張力計

漁船模型

水産製造物標本

鱈油漬罐詰

外國製

本場製

低熱罐詰

鰻大和煮罐詰

蟹罐詰

鮑罐詰

漁撈部

本場試驗及調査成績

荷造繩掛諸法模型

海鼠除腸器

蒲鉾製造器具

箱

棹

簀

淺草海苔製造器具

二重捲搾罐詰製造順序

製罐順序

瓦斯錒がすたんく附

製罐器具

らつかいどちん

印刷鐵葉

普通鐵葉

製罐材料

沃かぢめ

沃度灰

天草及晒天草

德永壘

丁字

胡椒

胡。イム

タイル

羅。レ。ル

鯔油漬罐詰ニ用ユル香料

漁撈部

鮭罐詰

海鱈

堆鱈

明骨

鮑貝殼ノ寸法ト明鮑製品トノ對照

硬化油

鯨鯔

柔魚肝油

沃魚度油

鹽化加里

晒布糊

鯔節

刻魚餅

魚煎餅

淺草海苔

ほしこのわた

常磐漬壘詰

鯨水

製造原料材料器具及其他

鯔油漬罐詰用油

橄欖實

製造部

開設月日	開設町村	展覽會場	開會時刻	講話會場	開講時刻	觀覽者	聽講者
二月七日	石田村	民家	自午前八時至午後三時	役場樓上	午後八時ヨリ至午後十時	一〇〇	三
二月八日	河邊村	神社拜殿	自午前四時半至午後四時半	天徳寺	自午後一時至午後二時半	一〇〇	五〇
二月九日	伏見村	小學校舍	自午前九時半至午後五時半	小學校舍	自午後二時半至午後四時半	一五〇	一〇〇
二月十一日	比田村	村役場	自午前九時半至午後三時半	村役場	自午後二時半至午後四時半	二二〇	五〇
二月十四日	佐須村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半	小學校舍	自午後二時半至午後四時半	一五〇	七〇
二月十五日	須奈村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半	小學校舍	自午後二時半至午後四時半	二一〇	四〇
二月十七日	久見村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半	小學校舍	自午後二時半至午後四時半	一六〇	五〇
二月二十日	神ノ久村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半	小學校舍	自午後二時半至午後四時半	二〇〇	八〇
二月廿四日	星鹿村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半	小學校舍	自午後二時半至午後四時半	一六〇	
二月廿五日	生月村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半			一六〇	
二月廿七日	式見村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半			一八〇	
二月廿八日	野母村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半			二〇〇	
三月一日	橋島村	小學校舍	自午前九時半至午後四時半			一六〇	
三月三日	戸石村	神社拜殿	自午前九時半至午後四時半			一九〇	
三月五日	千々石村	工場	自午前九時半至午後四時半			一三〇	
三月六日	西有家村	寺院	自午前九時半至午後四時半	寺院	自午後三時半至午後四時半	二五〇	一〇〇
三月八日	湊町民家	寺院	自午前九時半至午後四時半	寺院		五八〇	

經過及結果

漁撈部

- 本縣鰻網別統計表
- 本縣鰻肥料產額表
- 本縣輸入肥料輸入額表
- 本縣最近三ヶ年間肥料消費高表
- 錫乾燥器圖
- 鯉節速成焙乾室圖
- 煮乾鰻用角釜及竈圖
- 鹽鰻試賣成績
- 鹽鰻製造試驗成績
- 鰻搾粕製造場配置圖
- 珊瑚礁圖附さんご標本
- 海羅鹿尾菜發生順序
- 眞珠介發生順序
- あまのり發生順序
- 和布發生順序
- 魚梯圖
- 珊瑚發生順序
- 石油發動機船連子鯛延繩操業圖
- 基本調査成績表
- 釣鈎圖折本

經過及結果

經過及結果ヲ表示スルヘ左ノ如シ

製造部

三月十三日	大村町	議事堂	自午前十時	至午後五時	二八〇
三月十五日	川棚村	神社拜殿	自午前十時	至午後四時半	一五〇
三月十七日	早岐町	議事堂	自午前四時半	至午後四時半	一一〇
三月二十日	魚目村	小學校舍	自午前九時半	至午後六時	一九〇
三月廿二日	北魚目村	神社拜殿	自午前四時半	至午後四時半	七〇〇
三月廿四日	平村	小學校舍	自午前五時	至午後五時	三五〇
				自正午	二二〇

以上ノ結果ニ就テ本年度施行シ得タルハ前記ノ如ク二十二ヶ所ニ止マリ猶之ニ是迄開設セシモノヲ合スルモ未タ以テ各重要漁村ニハ周到セス又タ之レカ効果ニ就テハ頗ル良好ト認ムルモノアルニヨリ今後モ更ニ其未開設地ニハ之ヲ開設シ大ニ水産業ノ開發ニ資セントス

製造之部

鰯乾燥器試験

本試験ハ前年來ノ繼續事業ニシテ本場考案ニ係ハル乾燥器ヲ以テスル對馬ノ貳番鰯ノ乾燥試験ニ關スル成績ハ既ニ之ヲ公表セル如ク相當ノ成績ヲ擧ケ得タルモ更ニ壹岐郡、南松浦郡、北松浦郡ニ於ケル壹番鰯及南高來郡島原近海ニ於ケル甲付鰯ノ雨天處理法救済トシテ對馬ニ於テ行ハレタル乾燥器ノ局部ニ改良ヲ施シ甲付鰯ヲ南高來郡ニ壹番鰯ヲ南松浦郡ニ於テ施行セリ其成績左ノ如シ

壹番鰯乾燥試験

本試験ハ施行地ノ要求ニ應ジ壹番鰯及磨鰯ノ製造指道ヲ兼テ南松浦郡奈留島村ニ施行セルモノニシテ其成績左ノ如シ
 試験ニ供シタル原料ハ全部大形ノモノノミナリシヲ以テ全部磨鰯ニ製造シタリ其乾燥ニ當リテハ時恰モ雨天ニ際會シタルヲ以テ乾燥器試験ニハ得難キ機會ニテ痛切ニ其必要ヲ感シ一般ノ歡迎ヲ受ケタリ試験原料ハ百斤貳百八拾尾ニシテ之カ火乾ハ三時間ニシテ約四割ノ乾燥ヲナシ雨天ニ遭遇スルモ一兩日腐敗ノ憂ナキヲ認メタレハ一時休火シ翌日天候恢復セルニヨリ日乾ニテ製了セリ即チ左表ノ如シ

原料	皮剥後ノ重量	乾燥器ヨリ除外シ後量	製了後量	歩留	火乾時間	燃料	薪	原料ヲ割截シタルモノヲ買入ル	要
一六ノ四〇〇	一五ノ四〇〇	九メ二四八	三メ八五〇	二割三七	三時	一五〇斤	原料ヲ割截シタルモノヲ買入ル		

甲付島賊乾燥器試験報告

南高來郡島原近海ハ本縣ニ於ケル甲付鰯ノ主産地ニシテ其年度産額ハ五萬圓内外ノ巨額ヲ産スルモ其盛漁期四五月ノ降

製造部

製造部

雨季ナルヲ以テ當業者ハ一般ニ乾燥ニ窮シ年々尠カラサル損失ヲ被ルヲ以テ其救済策トシテ同郡堂崎村ニ於テ乾燥器試驗ヲ施行セリ乾燥器ハ從來對馬ニ行ハルル乾燥器(道成寺)ノ局部ニ改良ヲ施シ即チ對馬ニ於テ細キ割竹ヲ捲キテ釘付シタルモノニ柔魚ヲ懸吊スルヲ本場ニ於テハ圓ノ如ク乾燥器ノ下部ヲ開カシムルト同時ニ木材ノ位置ヲ安定セシムル爲メ鐵輪ヲ嵌メ釘ニテ固定シ且ツ細竹ニ代フルニ細竹ヲ以テセリ今其成績ヲ記スレハ左ノ如シ

第一回乾燥試驗

- 一、原料拾貫百匁 尾數百六拾尾
- 原料ハ堂崎村ヲ去ル約一里許リノ距離ニアル布津村ニ於ケル手續網漁業者ノ漁獲セルモノナリ
- 一、右割殺洗滌後ノ重量 七貫九百九拾匁
- 一、製品ノ出來高 貳貫百貳拾匁

歩留

貳割壹分弱

一、燃料消費高

薪七拾五斤

百斤ニ付參拾五錢替

一、火乾ニ要シタル時間

貳時參拾分

自午後七時四十五分至全十時十五分

一、火乾前ノ處理及火乾ノ狀況

割殺洗滌後火乾前ノ處理トシテ水切器(友禰染織用水切器)ヲ以テ水切試驗ヲ行ヒタルニ左ノ如シ

第一回水切試驗 原料參貫九百參拾匁ノモノヲ以テ十分間水切ヲ行ヒタル後之ヲ秤量セルニ參貫七百拾匁アリテ差引貳百貳拾匁即五分六厘弱ノ水切ヲナシ得タリ

第二回水切試驗 原料四貫六拾匁ノモノヲ以テ第一回ト同様十分間水切ヲ行ヒタル後之ヲ秤量セルニ參貫七百八拾匁アリテ差引貳百八拾匁即六分九厘ノ水切ヲナシ得タリ而シテ此兩回ノ原料ヲ合セテ乾燥器即チ道成寺ニ串ニテ懸垂シ

火乾スルコト次ノ如シ

溫度觀測時	道成寺内溫度	氣	溫	摘	要
午後七時四十五分	四十三度		二十一度		
同 八時四十分	四十三度				此時ヨリ上下掛換及表裏反轉ヲナシ
同 九時三十分	三十七度				乾燥ノ平均ヲ計レリ
同 十時十五分	四十二度		十九度		
平均	四十一度				

斯クシテ火氣ヲ減シ鍋ハ道成寺ニ掛ケタル儘周圍ヲ薙ニテ圍ヒ翌朝迄放置シテ之ヲ秤量セルニ四貫五百匁アリテ即チ火乾前七貫四百九拾匁ヨリ差引クトキハ水分ノ蒸發量參貫四百八拾匁ニシテ四割六分五厘弱ノ水分ヲ乾燥セシメ得タリ此程度ノ乾燥ニ達スレハ例令雨天ニ遭遇シテ一兩日乾燥スル能ハストスルモ甲付島賊ノ漁期即チ四五月ノ交ニ於テハ腐敗ノ憂ナキヲ認メタルヲ以テ以後日乾二日半ニテ乾了セシメタリ

第二回乾燥試驗

第一回試驗ニ於テ成績ノ優良ナルハ略ホ之レヲ知ルヲ得タルモ何分原料少量ニシテ乾燥器ノ半部ニ懸垂スル丈クノ分量ニ過キナリシヲ以テ更ニ全体ニ充分ニ懸垂シテ乾燥力ヲ試ミルノ目的ヲ以テ第二回ヲ施行セリ

一、原料貳拾六貫六百八拾匁

尾數參百四拾壹尾

原料ハ第一回ノモノト同様ナリ

一、右割殺洗滌後ノ重量

拾八貫百拾匁

一、製造出來高

五貫四百八拾匁

製造部

製造部

一、燃料消費高 貳割五厘強

百斤ニ付參拾五錢替

薪百拾參斤參合

一、火乾ニ要シタル時間

參時五拾分

自午後八時十五分至午後十一時三十分

一、火乾ノ狀況

第一回試驗ノ如ク特ニ水切法ヲ行ハヌ割殺洗滌後直ニ乾燥器ニ懸垂シテ火乾ヲ行フコト左ノ如シ

溫度觀測時	道成寺内溫度	氣	温	摘	要
午後八時十五分	四十三度		二十一度		
同 九時十五分	四十五度				此時ヨリ上下掛換表裏反轉ヲナシテ乾燥ノ平均ヲ計レリ
同 十時十五分	四十三度				
同 十一時十五分	五十度				
同 十一時三十分	五十四度		十八度五		
平均	四十七度				

斯クシテ火氣ヲ減シ翌朝迄放置スルコト第一回ト同様ニ處理シ秤量セルニ拾貫八百八拾分ニシテ即チ火乾前ノ拾八貫百拾分ヨリ差引水分ノ蒸發量七貫貳百參拾分ニシテ參割九分九厘強ノ水分ヲ乾燥セシムルヲ得タリ

以後ハ特別肥大ナルモノ・二三ヲ除ク外ハ日乾三日弱ニテ乾了セリ

以上兩回ノ試驗ニ於テハ第一回ハ第二回ヨリ火乾時間ニ於テ四十五分燃料ニ於テ三十八斤三合ヲ節約シ得タリ之レ第一

乾燥器調製費

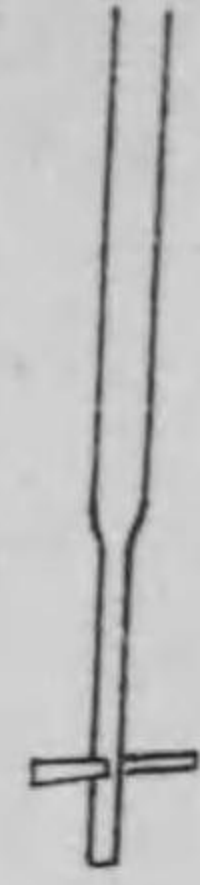
品名	數量	單價	價金	額
杉材 長一寸五分 角七尺	八	〇八五		六八〇
同 長二寸五分 角五尺	四	一六五		六六〇
桤材 長一寸五分 角三尺	一			三五〇
帶鐵 厚一分 巾八分 長十二尺	三	三七〇		一、一〇〇
火力調節器	三	一、〇〇〇		三、〇〇〇
大工職	一			八五〇
計				六、六五〇

同ノモノハ火乾前ノ處理トシテ水前チ行ヒタルト原料ノ少量ナリシニ依ルナルヘシ而シテ兩回共火乾ニ依テ乾燥セシメタル程度ハ約四割ノ水分ヲ蒸發セシメ得タルモノニシテ若シ此程度ノ乾燥チ日乾ニテ行ハント欲セハ少クモ晴天二日間ニ(此時期ノ甲付島賊ハ全乾ニ晴天五日間ヲ要ス)近キ日乾ヲ行ハサルヘカラストハ一般當業者モ認ムル所ニシテ今此程度ニ乾燥スルニ要セル燃料ヲ見ルニ僅カニ薪百十三斤三合價格參拾九錢六厘強ニテ良ク貳拾六貫六百八拾分即チ百六十六斤強ノ原料ヲ雨天ニ遭遇スルモ安全ニ製品トナシ得ルノ程度ニ達セシムルヲ得タルハ成績優良ナリト云フヲ得ヘシ而シテ此實況ニ就テハ堂崎村及布津村當業者ハ親シク來觀シ雨天ノ處理法トシテ適當ナルヲ會得シ居ルヲ以テ明年ヨリハ本乾燥器ノ使用漸時該地方ニ普及セラル、ニ至ルヘキヲ信ス

製造部

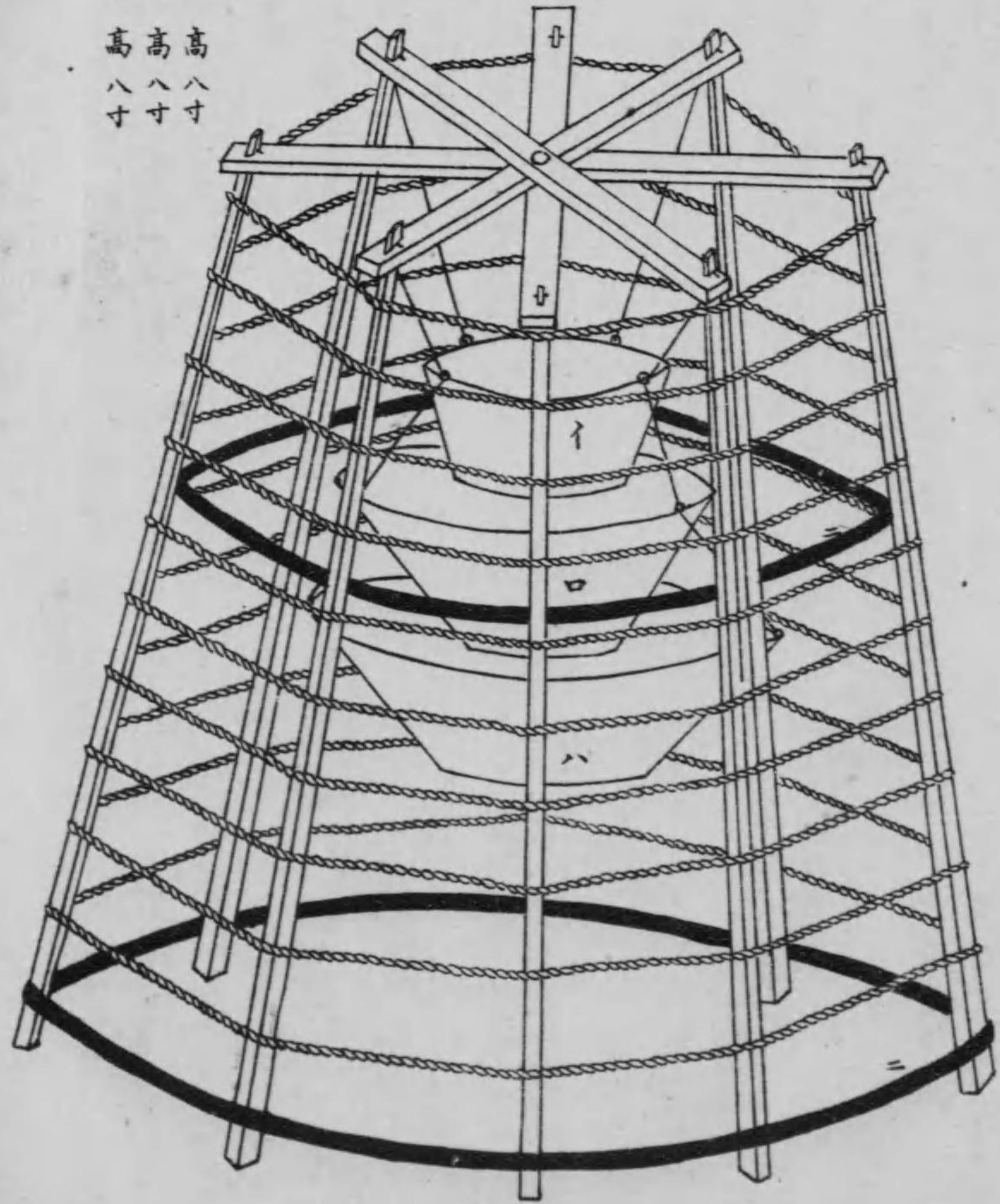
道成寺構造圖

上部 徑四尺
下部 徑六尺
高 六尺



イ口ハ火力調節器

イ 上部 徑二尺 下部 徑一尺 高八寸
 口 上部 徑三尺 下部 徑一尺 高八寸
 八 上部 徑三尺 下部 徑一尺 高八寸
 二 鐵輪 厚一分 中八分 帶鐵



經節速成試驗

一、本試驗ハ昨年度ヨリノ繼續ニシテ前年度本場ニ於テ縣下富江村ニ建設シタル速成濕乾室ハ既ニ建設シ在リタル當業者ノ納屋ノ内ニ建設シタル爲メ外部家屋トノ關係上多少不備ナル點アリタリ然ルニ昨年度ノ本場指導ノ結果トシテ本年度ハ四ヶ所ニ濕乾室ノ新設ヲ見ルニ至リ外部家屋等モ新設シタルヲ以テ設備ニ關シテハ先ヅ以テ充分ナリト云フヲ得タリ今夫レ等ニ就テ試驗シタル結果ヲ擧グレバ次ノ如シ

焙乾室仕様書

- 一、焙乾室ハ土臺ヨリ上部ハ木造ニシテ間口九尺三寸奥行九尺三寸高サ九尺三寸トシテ蒸籠出入口、乾燥節出入口ハ一方ニ設ケ他方ハ之ヲ壁作リトシ下部及上部ハ左右二枚戸ヲ引違ヒニ裝置シ地ハ全部壁塗シ其ノ全内部ハ四分板ヲ以テ張リタリ
- 一、蒸籠ヲ挿入スベキ部分ハ間口三分其ノ界ニ中柱ヲ立テ各邊ハ柱内ヲ二尺六寸トス
- 一、焙乾室ハ温熱、濕氣ノ漏洩ヲ忌ムヲ以テ壁附ハ丁寧ニシ些ノ間隙モ無カラシメ又戸板ノ接合セ目板等ヲ嚴重ニシ且ツ戸ノ立付及合セ目ハ可及的密着セシム
- 一、蒸籠出入口ハ各高サ五尺八寸ノ開戸ヲ裝置ス
- 一、蒸籠段ハ十段ニシテ最下段ハ地盤上ヨリ一尺ノ處トシ各段ノ高サハ蒸籠ノ高ヲニ準ズベキモ凡ソ四寸トス
- 一、蒸籠受棧木ハ松、榿ヲ用ヒ其ノ厚サチ一寸五分ニ仕上ケ室ノ前後ニ貫通シ各柱ニ釘着ス
- 一、蒸籠抜き挿シニ際シ柱ニ當ルヲ防グタメニ棧木ニ沿ヒ滑木トシ貫二ツ割ヲ柱面ト平行ニ釘着ス
- 一、蒸籠段ノ上方ニ管天井ヲ造リ此處ニモ經節ヲ焙乾シ得可カラシム而シテ簀ハ小指大ノ雌竹ヲ編ミ之ヲ金面ニ張り石受根太ハ中杭ノ部分ハ寄桁ヲ用ヒ他ハ二寸角並ニ雌竹ヲ用ユ

製 造 部

製 造 部

一、焙乾室上部ハ全部杉四分板ヲ以テ張リ詰メ些モ間隙ナカラシメ中央ニ二寸七分方形ノ戸ヲ蝶番ヲ以テ取付ケ滑車ト綱トナ以テ開閉自在トナシ室内温度及濕氣ヲ調節ス

一、室ノ左側中央部ニ高サ一尺三寸巾九寸ノ窓ヲ設ケ乾濕球寒暖計ヲ裝置シ室内ノ温度及濕氣ヲ測ルニ便ナラシム

竈 之 部

一、焙乾室下底ニハ煉瓦ヲ用ヒ小竈ヲ設ケ順次積ミ上ダ兩側ハ平石ヲ用ヒ室土臺トナス

一、小竈ハ前後二ヶ所ニシテ地下三尺ノ處ヲ其ノ上面トシ火腔ハ一尺八寸五分深サ一尺五寸ノ圓筒狀ニシテ之ニ二尺二寸ノ平釜ヲ架スルモノトス

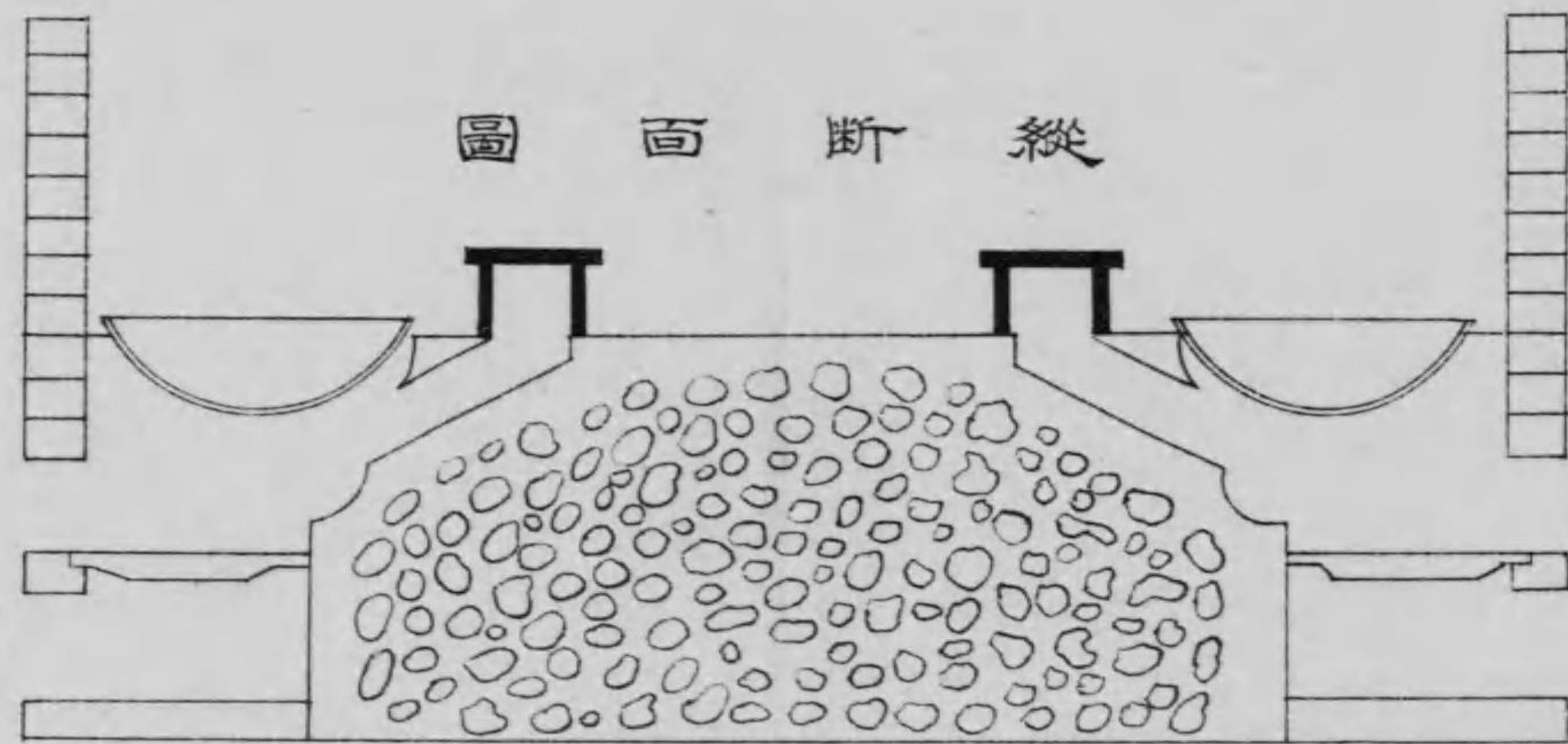
一、焙出口ハ一釜ニ付キ三ヶ所ヲ設ケ孔ノ廣サ三寸五分トシロストルヨリ高サ八寸七分五厘ノ所ヨリ孔ヲ設ケ釜ヨリ一尺一寸ノ處ニ到リ上口ヲ開ク中央ノ焙出口ヨリ左右焙出孔中心ノ距離ハ一尺九寸五分トス

一、焙出口ニ高サ六寸ノ五徳ヲ設ケ鑄板徑五寸ノモノヲ取り付ケ火焰ヲ散亂セシム

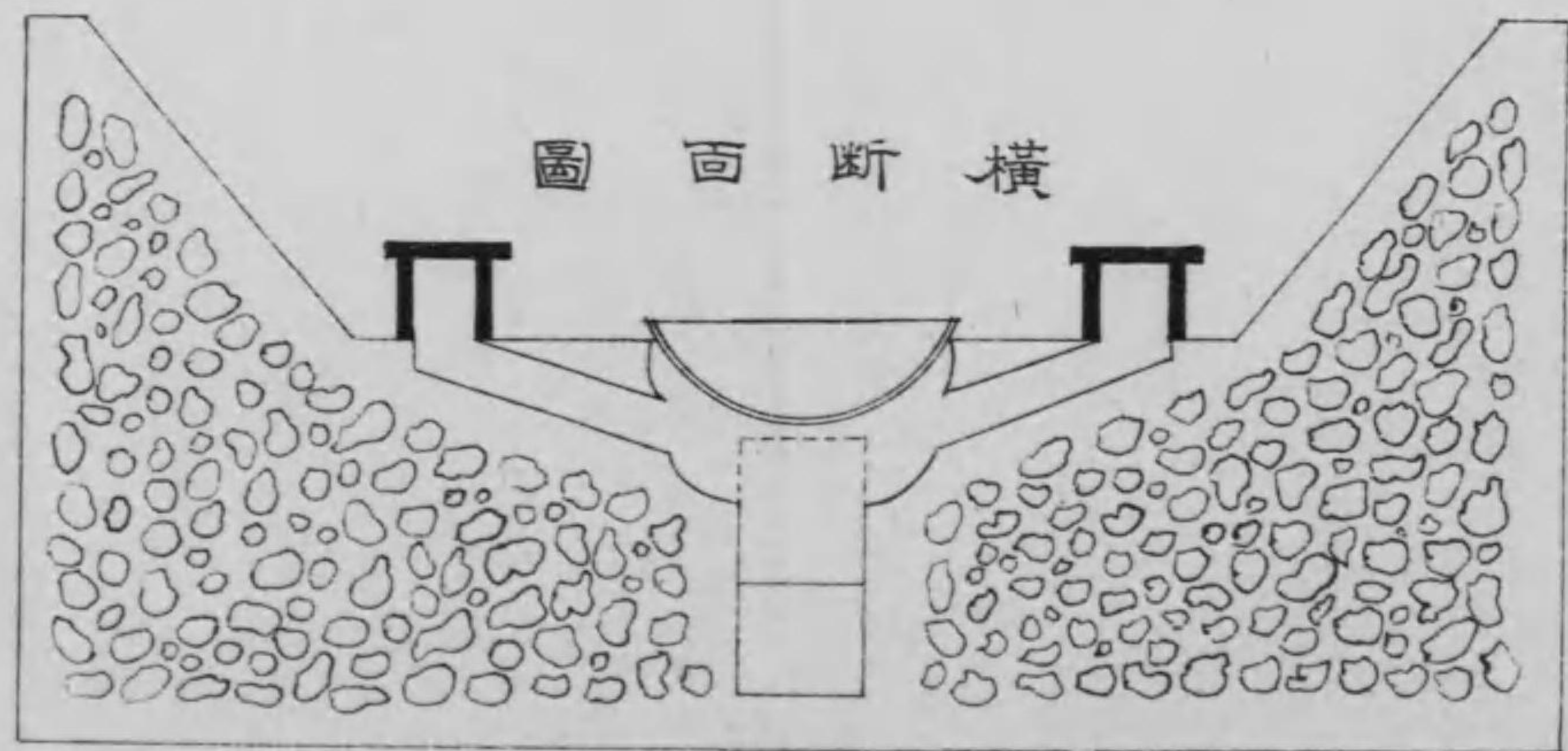
一、釜ノ左右ハ傾斜ナセルモノニシテ左右五徳ヲ離ル、事五分ノ所ヨリ左右土臺ニ向ッテ赤土ヲ以テ塗り上グルモノトス

圖竈並室乾焙成速節燬

一分十二尺縮

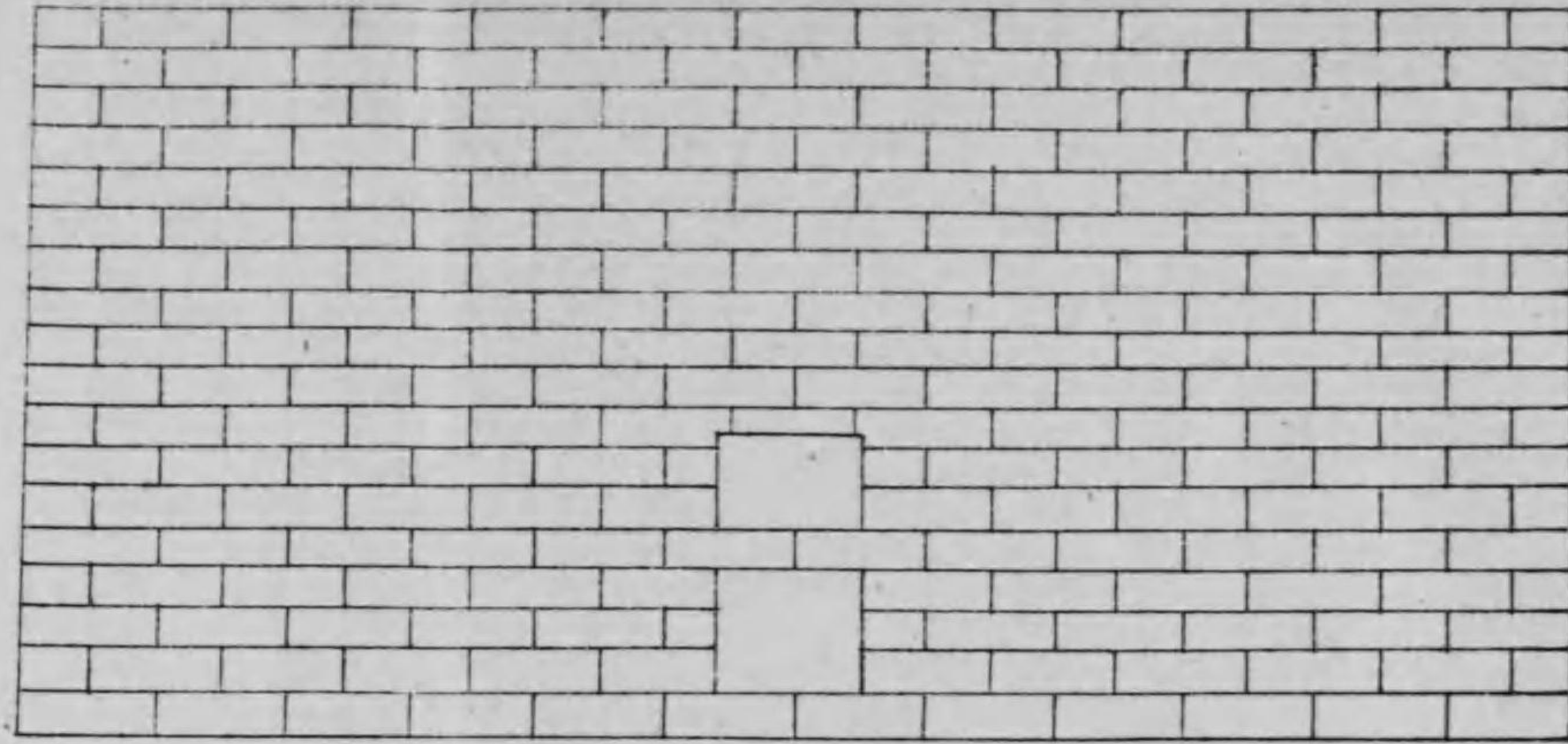


圖面斷縱

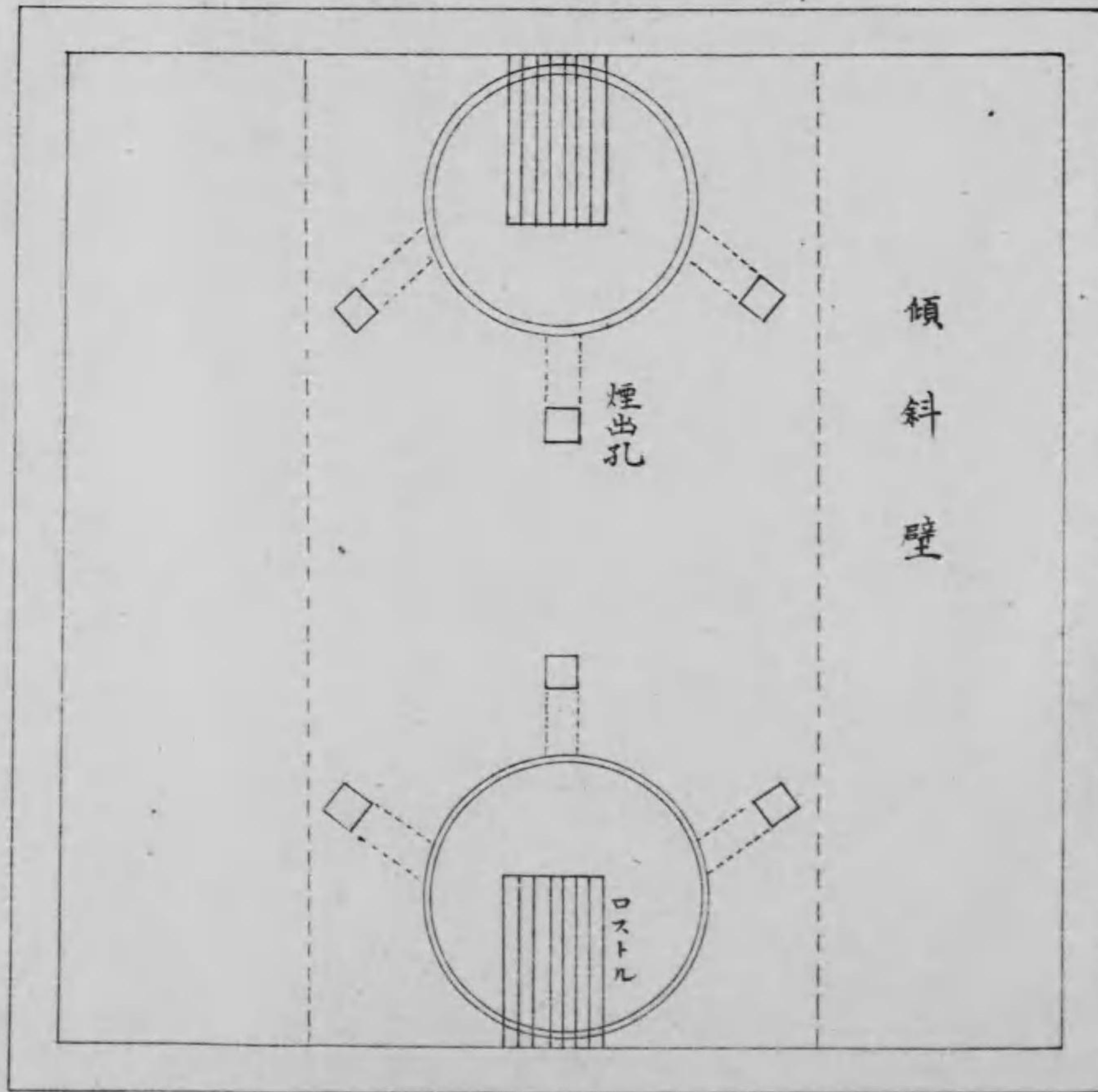


圖面斷橫

圖面正



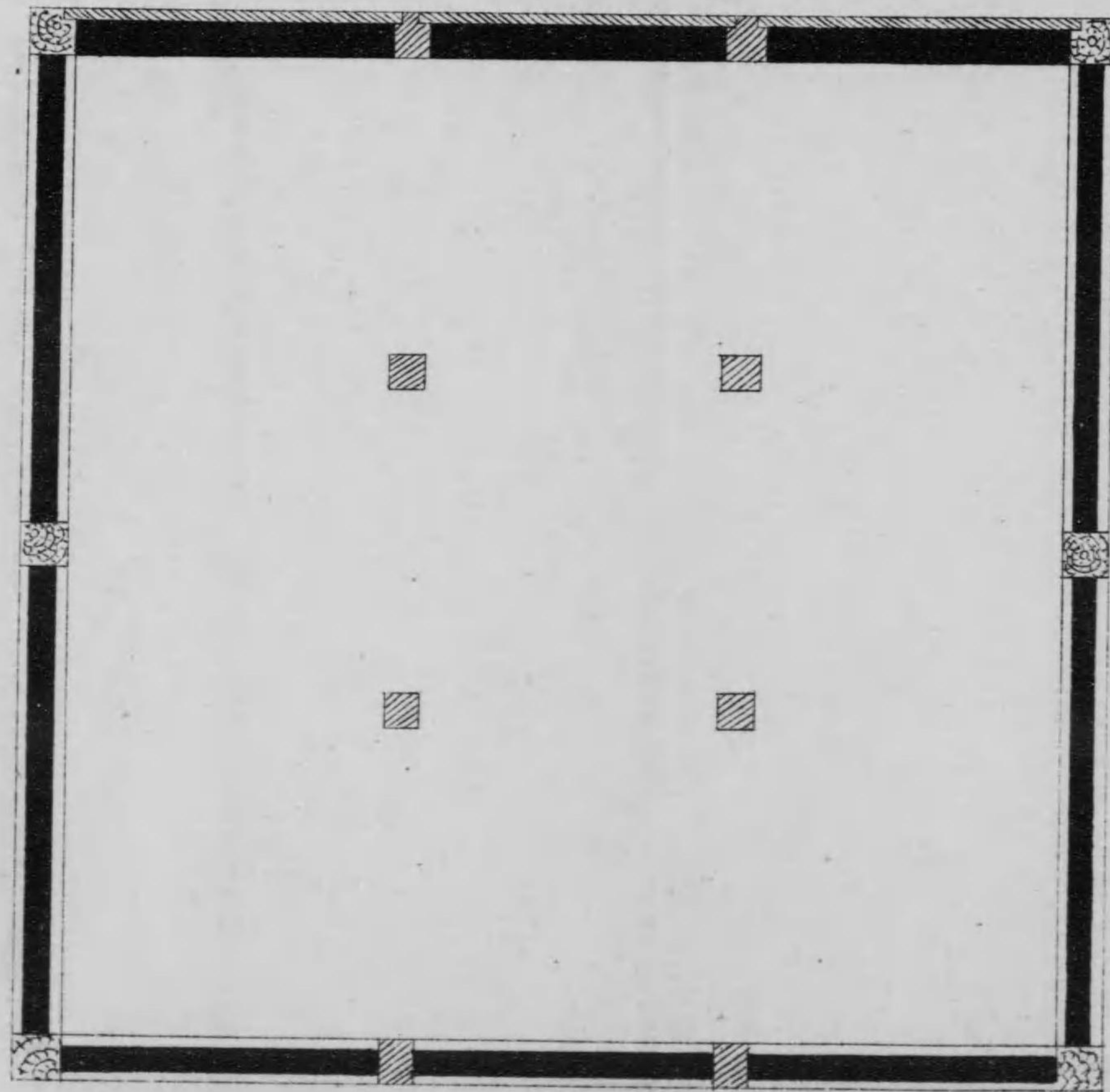
圖面平



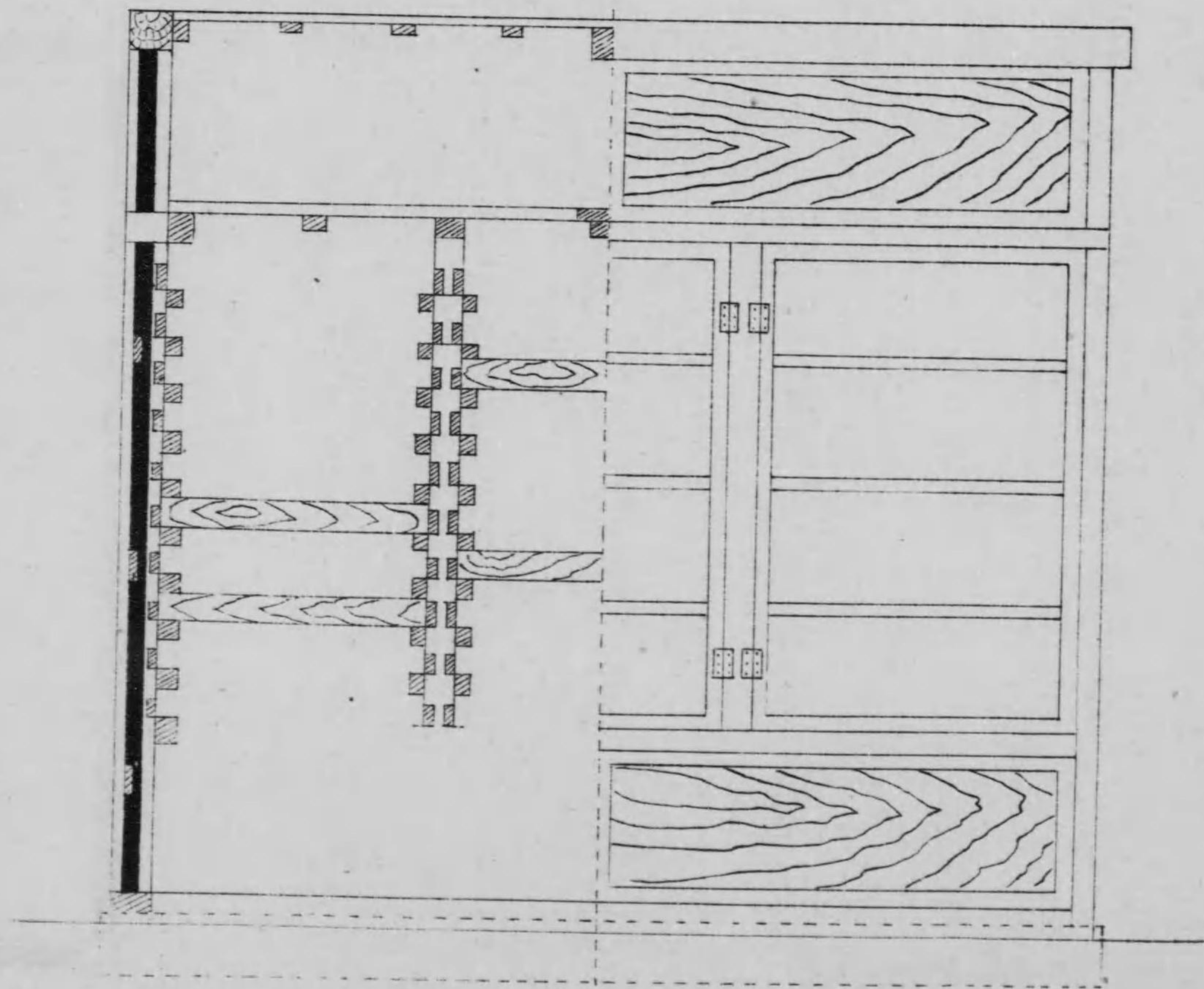
室乾濕用成速節經

一尺分十二縮

面平



面正



製造部

品名	數量	寸法	單價	小計	摘要
杉地覆	四本	長九尺五寸	八〇〇	三、二〇〇	
同外柱	十本	長九尺五寸	八〇〇	八、〇〇〇	
同中柱	四本	長七尺五寸	七〇〇	二、八〇〇	
同上梓	四本	長九尺六分	八〇〇	三、二〇〇	
同中根太	二本	長九尺五分	八〇〇	一、六〇〇	
同敷居鴨居	四本	長九尺二分	七〇〇	二、八〇〇	
同天井根太	二本	長九尺五分	七〇〇	一、四〇〇	
同同	五本	長九尺五分	五〇〇	二、五〇〇	
同最上天井根太	一本	長九尺五分	七〇〇	七〇〇	
同	八本	長九尺一寸	三〇〇	二、四〇〇	
杉板	二坪六合	六分板	一、五〇〇	三、九〇〇	
杉受棧	六〇本		三〇〇	一、八〇〇	
同受棧摺	六〇本	長九尺一寸五分	一五〇	九〇〇	
壁貫	九本		四〇〇	三、六〇〇	

一金壹百七拾六圓七拾參錢
內譯

鯉節速成燻乾室建設費

製造部

調査時間	乾球示度	濕球示度	給水量	薪材量	備考
午前六時	三五度〇	三四度〇			
同 七時	五五、〇	五二、〇			
午後三時	三四、〇	三三、〇		右左	
同 四時	六六、五	五六、五			
同 五時	七、五	六三、五			
同 六時	七、〇	六四、〇		右左	九、〇〇〇 一〇、〇〇〇
同 七時	六九、〇	六二、〇			
同 八時	六九、〇	六二、〇			

檢定表 八月二十三日

重量	一尾平均重量	歩留	修繕後	三回焙乾後
一六九貫〇四〇分	一、〇九〇	枚	八月二十二日	八月二十四日
二七〇貫八〇〇分		大重		
		小重		
		生ヨリノ歩留		

檢定表 八月二十二日

製造部

第一回ニ試験シタル原料ハ當業者古本秀三郎ノ原料ニシテ全部ノ本節之ヲ土佐ノ方法ニ依テ八月廿一日午後五時生切ヲ行ヒ翌廿二日午前修繕ヲ了ス爾後三日ニ渡リ焙乾試験ヲ行ヒタリ

事項	回数	月日	焙乾開始	焙乾終時	焙乾時間	乾球平均示度	濕球平均示度	乾濕球ノ差	薪重	種類	釜水蒸發量	合計	平均	
第一回焙乾	第一回	八月二十二日	午後三時	午後八時	五時間	六九、八	六二、二	七、六	一六、八〇〇分	雜木	三六〇〇	廿六時間	八、六時間	
			同 二十三日	午前六時	午後十時	十四時間	六八、三	六〇、〇	八、三	三六、三〇〇分	同	二、六〇〇		
			同 二十四日	午前九時	午後四時	七時間	六九、四	五九、〇	一〇、四	八、六〇〇分	同	一、一〇〇		
			同 二十四日	午後四時	午後九時	七時間	六九、四	五九、〇	一〇、四	一、一〇〇	同	三斗八升		
第二回焙乾		八月二十三日	午後三時	午後八時	五時間	六九、八	六二、二	七、六	一六、八〇〇分	雜木	三六〇〇	廿六時間	八、六時間	
第三回焙乾		八月二十四日	午前六時	午後十時	十四時間	六八、三	六〇、〇	八、三	三六、三〇〇分	同	二、六〇〇			
第四回焙乾		八月二十四日	午前九時	午後四時	七時間	六九、四	五九、〇	一〇、四	八、六〇〇分	同	一、一〇〇			
合計														
平均														

歩留成績表

本節 (土佐製)

事項	尾數
大	一四二尾
小	二九三尾

製造部

差引

右 六斗二升 六斗一升 右 三、八五〇 三、八五〇

本年ノ成績ハ昨年ノ成績ニ比シ良好ニシテ昨年ノ欠點タリシ節ノ黒色ニ過ギルヲ除キ得且ツ一般當業者モ順次之ニ習ハ
ノトスル趨勢ニアルヲ以テ目的ノ一部ハ貫徹スルヲ得タル次第ナリ依ツテ次年度ヨリハ此ノ方法ヲ本縣ニ多産スル羽
節並ニ鰯節ニモ普及セシメントス

鮪油漬罐詰製造試験

試験目的及經過

本縣ニ於ケル鮪漁業ハ延繩大敷網其他一本釣アルモ其主ナルモノハ延繩漁業ニシテ年産額トシテハ漸ク五萬圓内外ニ過
ギサルモ順次發達ノ趨勢ニ在ルヲ以テ之ガ價額向上ヲ計ラシメ油漬罐詰製造試験ヲ施行シタリ
漁況ハ比較的豊漁タリシヲ以テ原料購入ニ左程ノ困難ヲ感スル事無ク供用シタル原料ノ種類ハさわかぢハばせウカヒ
きまかぢハ三種ニシテ内ばせウカぢハ最も多ク全購入高ノ約半數ヲ占メさわかぢハ約四割ニシテまかぢハ一割内
外ニ過キザリキ

原料處理

魚市場ニテ購入シタル原料ハ直チニ之ヲ三枚ニ卸シ鮮度保存ノ爲メ運搬スルニ氷ト食塩トヲ併用シタリ其ノ法トロール
運搬函ノ底部ニ碎氷ヲ撒布シ其ノ上ニ少量ノ食塩ヲ振り掛ケ然ル後ニ再ビ碎氷ト食塩トヲ以テ外氣トノ接觸ヲ防ギ可及
的鮮度ノ保存ニ意ヲ用ヒタリ

原料調理

斯クシテ市場ヨリ運搬シタル原料ハ迅速ニ之ヲ取出シテ身割及剥皮シタル後血合ヲ除去シ罐高ヨリ少シ長ク横斷シテ取
扱ヒノ便ヲ計リ母氏比重十度ノ塩水ニ一時間浸漬シタル後煮籠ニ入レテ煮熟シタリ之レ煮熟後剥皮又ハ血合ヲ除去スル
時ハ他ノ肉ヲ損スル懼アルヲ以テ是等各工程ハ凡テ煮熟前ニ爲シタリ

鹽水煮熟

煮熟ハ最も技術ヲ要スル點ニシテ若シ高熱ヲ以テ之ヲ爲サンカ肉容易ニ崩解シテ歩留リヲ減少スルノミナラズ所謂肉ノ
味ナルモノヲ容易ニ浸出ス可ク其ノ適度トスル所ハ藥心ヲ以テ肉ヲ刺シ其ノ自由ニ通シ得ルノ時即チ攝氏八十度ヨリ九
十度迄ノ温度ヲ以テ一時間半ヨリ二時間位煮スルニアリス而シテ煮熟ニ使用セシ鹽水ハ母氏比重九度ヲ標準トシタ
リ

放冷

煮熟適度ニ達シテ釜中ヨリ引揚グタル原料ハ之レヲ實上ニ併列シテ靜カニ冷水ヲ撒布シ表面ノ汚物ヲ除去スルト同時ニ
放冷シテ取り扱ヒノ便ヲ計レリ

肉詰

前記ノ如ク煮熟放冷シタルモノハ罐高ヨリ少シ低ク肉纖維ニ直角ニ一段詰トナル様切斷シテ間隙ヲ生ゼザル様留意シテ
、填充シタリ若シ夫レ詰方惡シクシテ徒ラニ空隙ヲ生ズレバ管ニ體裁ヲ損スルノミナラズ油ノ注加量ヲ増シテ經濟ニ影
響ヲ來ス可ケレバ成ル可ク屑肉ニ至ル迄利用シテ空隙ヲ生ゼザラン事ニ意ヲ注ギタリ罐ハ三基罐ヲ用ヒ鹽煮熟放冷肉七百
三十匁ヲ標準トシテ填充シ之レニ胡椒二粒丁字一粒ロール二片ノ割合ヲ以テ添付シ「サラ」油八十匁乃至九十匁ヲ度
トシテ注加シタリ

封臘及加熱

罐大ナルガ故ニ十二分ノ注意ヲ拂ツテ封臘シ半田モ其レガ接着ノ効チ可良タラシメシメガ爲メ錫五分五厘鉛四分五厘ノ割

製造部

製造部

合ヲ以テ配合シタルモノヲ使用シ加熱ハ前後ニ洗ツテ脱氣ヲナシ後四磅度ノ壓力ヲ以テ一時間ノ殺菌加熱ヲ行ヒタリ

一罐ノ重量殆ソド九百匁ニ達スル大罐ナルヲ以テ荷造惡シクレバ罐各自ノ動搖摩擦ニ依リ容易ニ凸凹ヲ生ズル懼アリタレバ一段八個詰トシ中央ニ動搖ヲ防グニ足ル可キ隔壁ヲ設ケ破損ノ患ナキ様正六分ノ松板ヲ使用シ尙兩側ニハ五分ノ帶鏡ヲ用ヒタリ

鮪油漬罐詰製造費

一金八百八拾八圓七拾貳錢貳厘 三基罐四八五個製造費

名目	數	量	單價	價	價	額	摘	要
原		五七一斤		〇、二〇		五七〇、七七五		
空		四九三個		〇、一〇〇		四九、五〇〇		
注		二二〇		〇、六〇〇		一三二、〇〇〇		「サラダ」油ヲ使用ス
半		六、八〇〇匁		三、九〇〇		一六六、五二〇		
食		一八匁		〇、五〇〇		九、〇〇〇		
水		一四本		〇、四六〇		一、〇四〇		
石		三、六〇六斤		〇、二八〇		一〇、〇九七		百斤廿八錢ノ割
木		七俵		〇、七八〇		五、四六〇		
女						一三、〇八〇		
職						一五、〇〇〇		

荷	運	雜
六一個		
〇、五〇〇		
三〇、五〇〇		
	六、七五〇	
	原料及材料運賃	
	五、〇〇〇	

製品ハ目下試賣中ニ屬スルヲ以テ成績ハ他日發表スル時アル可シ

鮪油漬罐詰試驗製造

本試驗ハ前年度來繼續事業ニシテ本年ハ近年稀有ノ不漁タルノミナラズ魚形一般ニ大ニ過キタルヲ以テ製造ノ機會ヲ逸シ只少數ヲ製造シタルニ過ギザリシハ頗ル遺憾トスル處ニシテ製造月別左ノ如シ

大正五年一月	十五	兩
同 二月	三	兩
同 三月	三	兩
計	三十一	兩

原料ハ本場ノ漁獲ニ依ルモノ及當市場ニ集マリタルモノヲ主トシテ使用シ一尾平均廿二、三匁ノ刺網大羽鱈大部分ヲ占メ雌雄ノ別ニヨリ歩留ニ多少ノ差異アリタル共概テ四割前後ニ過ギズ製造方法ハ大体ニ於テ前年度ト異ナル處ナシト雖モ倫敦ヨリノ品評常ニ魚形過大ヲ傳フルガ故ニ少ナクトモ一罐内容十四尾詰以上トシ該尾數以下ノモノハ「トマト」漬トシテ新販路ヲ研究セントシタリ

製造部

用油ハ佛國産「オリブ」油七ニ對シ亞米利加産「バキアム」サラド「油」三ノ割合ヲ以テ混シタルモノヲ注入シ之ニ丁字一粒

製造部

胡椒二粒ローレル一片ヲ添加シテ封鎖シタリ

「トマト」漬ハ原料ノ處理及調理ノ仕方等全ク油漬ケト同一ニシテ何等異ナル處ナク只油ヲ注入スル代リニ「トマト」エキス」ヲ以テシ封鎖檢罐後沸騰湯中ニテ五十分加熱シタル後脱氣シテ再ビ一時間ノ殺菌加熱ヲ行フノ點ニ於テ多少ノ相違ヲ見ニ過ギス使用シタル「トマト」エキス」ハ東京府立中野農事試験場製ノモノニシテ坊間ノ商品ニ比スレバ品質遙カニ優良ニシテ一合ノ重量六十七匁前後アリ之ニ阿列布油一割三分ノ割合ヲ以テ加ヘ徐々ニ加熱シツ、適度ニ攪拌シ充分兩者ノ相混シタルヲ見テ之ヲ止メ一罐十六匁前後宛注加シ油漬ノ場合ニ於ケルト同様ノ香料ヲ添加シテ密封シタリ

烏賊墨利用試験

本試験ハ甲付鰯乾燥試験ヲ施行シタル際傍ラ行ヒタルモノニシテ大略ノ方法ハ東京水産講習所試験報告第十卷第二冊ノ烏賊墨汁利用試験ノ方法ニ準シテ行ヒタリ

◎原料處理

元來本烏賊ハ其ノ墨汁柔魚ニ比シテ墨囊大ニシテ小ハ一、二瓦ヨリ大ナルハ八、九瓦ニ及ブモノアリ

原料ノ處理方法トシテハ其ノ儘送附スル方法ト乾燥シテ送附スル方法ト防腐劑ヲ使用シテ送附スル方法トアレモ防腐劑ヲ使用スル方法最モ良好ナリシト稱セラル、ヲ以テ其ノ方法ニ依リ先ヅ取りタル墨ハ囊ト分チ別器ニ入レ之ニ5%ノホルマリソナ加ヘ來リ適當ナル容器ニ入レ少シク酸性トナシ墨ヲ沈澱セシメ數回傾斜ヲ行ヒ殆ンド中性トナル迄洗滌シタリ

◎精製法

精製法トシテハ右ノ如クシタルモノヲ「強アルカリ」ニ依リテ「セピア」ノ主成分タル「メラニン」ヲ溶解セシメ後酸及

塩基ニテ再ビ沈澱セシムル方法ト其ノ主ナル不純物タル炭酸鹽類及少量ノ有機物ヲ鹽酸及硝酸ニ依テ處理シ次ギニ「アルコール」及水ニテ充分洗滌シテ不純物ヲ除去スル方法トアレモ前者ハ多大ノ費用ト手數トヲ要シ工程至難ナルヲ以テ後者ノ方法ニ依テ精製シタリ精製シタルモノハ次ノ割合ニ於テ混和物ト混テ鉛管入トナシ貯藏シタリ

第一

- 一セピア 十瓦
- 一膠 四瓦
- 一亞麻仁油 二瓦
- 一酸化亞鉛 少量

第二

- 一セピア 十瓦
- 一アラビアゴム溶液 一瓦
- 一グリセリン 少量

製造セラレタルモノハ市賣ノ製品ニ類似シタルモノヲ生ジタルモ褐色ノ稍薄キガ如キ感アリタリ而シテ數ヶ月貯藏シタルモノハ乾固シ終レリ是レ精製法ノ宜シキヲ得ザリシナラム

鱈搾粕分拆試験

一試験目的

本縣ニ於ケル鱈搾粕ハ水産製造物ノ第二位ニ位シ其ノ産額百萬圓ニ及ブト雖モ市場ニ於ケル魚肥ノ位置ハ常ニ北海道鱈搾粕ノ次位ニアリ其遺憾トスル處ナリ蓋シ其原因種々アランモ主要原因トシテ製造ノ不備ニ歸スル所大ナルハ一般ノ認識スル處ナルヲ以テ是ガ主成分ノ分拆ヲ行ヒ鱈搾粕ノ夫レニ對スル比較ヲ示シ進ンデハ最良品最下品ノ比較季節ノ含有

製造部

製 造 部

成分ニ及ボス影響等一般當業者ニ示シテ製造改良ノ一端トナサン主意ニ基ツキ本試験ヲ施行シタリ
原料ハ海事博覽會ニ本縣ヨリ出品シタル品ノ殘品アルタルヲ以テ之ヲ最良品ト見做シ分拆チ行ヒタリ其結果次ノ如シ

種 類	窒 素	磷 酸	加 里	脂 肪	水 分
北 杵 浦 郡 獅子 村	九、一八	四、〇三	四七八	一一、二六	一一、〇一八
同 郡 志 々 岐 村	一〇、〇二	四、〇八五	四 五	一〇、二三	一〇、五五六
同 郡 大 島 村	九、二	三、五五	三七八	一二、四九五	一〇、八八六
川 久 保 佐 吉	一〇、〇八	三、三七	四五	八、〇九	一一、二一〇
同	九、七五	四、〇七	一	九、八一	一、三五二

是レチ一般ノ鯨ノ夫レニ比較スルニ窒素磷酸加里ニ於テハ大差ナキモ一般ニ水分及脂肪ノ含有最大ナルガ如シ是レ煮熟
乾燥等ニ原因スルモノナラン
猶進ンデ下等品及季節ニ依ル含有成分ノ變化等ヲ研究スル豫定ナリ

柔 魚 肝 油 試 驗

本試験ハ前年度ニ於テ一番柔魚及二番柔魚ニ就テ粗脂肪ノ定量試験ヲ施行セルヲ以テ本年度ハ縣下南高來郡島原近海ノ
甲付島賊及對馬近海ニテ漁獲セル二番柔魚ノ肝臟ヲ原料トシテ採油ヲ試ミタルニ甲付島賊ノ肝臟ハ二パーセントノ肝油
ヲ得タルモ二番柔魚ノ肝臟ハ夏季ノ漁獲ナリシ爲メ對馬ヨリ本場迄輸送途中全部腐敗シ且ツ其融出シタル油分ハ大部分
漏洩シテ成績ヲ見ルコト能ハサリシヲ以テ明年度ノ漁期チ期シテ施行スル豫定ナリ

實 地 指 導

- 一、佃 煮 製 造
 - 西彼杵郡ノ要求ニ應シ同郡茂木村ニ於テ及び佃煮製造ノ指導ニ從事セリ
- 一、海 鼠 腸 製 造
 - 西彼杵郡大串村當業者ノ要求ニ應シ同村ニ於ケル本製造ノ指導ヲナセリ
 - 一、雲丹及海鼠腸製造
 - 北松浦郡ノ要求ニ應シ同郡山口村、田平村、星鹿村、鷹島村ノ各村ニ於テ雲丹、海鼠腸ノ製造指導ヲナセリ
 - 一、目刺鱈製造指導
 - 南松浦郡ノ要求ニ應シ同郡奈良尾村及北魚目村ノ兩村ニ於テ目刺鱈製造ノ指導ヲナセリ

製 造 部

養殖部

蠶養殖試驗

本試驗ハ毎年度發生スル被害研究ノ目的ヲ以テ前年度ニ引續キ施行セルモノナリ本年ニ於ケル蠶種介ノ發生ハ一般ニ多カラズ發生地各所ニ於テ五ヶ所ツ、調査シタル一平方尺内ニ於ケル平均數ハ破新開内十一個同外八個吉永開下十個深海川上流東九個同西十二個同中流東二十七個同西三十四個同下流東四十二個同西十三個藤田尾下二十六個小江川落西三十個同東四十一個深海川波止東十八個ナリシガ五月十八日前後被害發生ノ爲メ一部斃死セシモ其地域ハ大ナラズ深海川波止ヨリ藤田尾下迄約二百間沖合百五十間ノ地ニ最モ多カリシモ其他ハ異狀ナカリキ尙四月ヨリ九月ニ至ル間ニ於テ左記ノ時付ヲナセリ

時付月日	數量	體長	體高	體量	一升ノ數	摘	要
四月廿八日	一斗八升	一、九〇	四、〇	二、一〇	一、五	一坪一個、二個	
五月九日	一斗九升五合	一、八〇	四、一	二、一〇	一、五	同	
六月十三日	六升	〇、八〇	一、七五	〇、二五	四、三	一坪千個二千個時	
七月十五日	五斗	一、六三	三、五	〇、五	三、〇	同五百、千、二千	
八月廿三日	六斗五升	一、七	三、四	一、三〇	二、三	同	
九月八日	五斗	一、六	三、六	一、六〇	三、三	同	

養殖部

養殖部

而シテ十月中旬マデ何等ノ異狀ナク左ノ成績ヲ表ハセリ

飼付月日	体長	体高	体量	一升ノ數
四月廿八日 一坪一升ノ分	二、三	六、八	八、九	四、六
同 一坪二升ノ分	二、七	六、七	九、一	四、三
同 三升ノ分	二、六	六、八	八、二	四、九
五月九日 一升ノ分	二、五	六、六	八、〇	五、〇
同 二升ノ分	二、六	六、四	九、九	四、九
同 三升ノ分	二、四	六、五	七、五	五、三
六月十三日 一坪五百個ノ分	二、三	五、四	五、四	七、〇
同 千個ノ分	二、四	五、三	五、二	六、七
同 二千個ノ分	二、三	五、二	五、六	七、五
七月十五日 一坪五百個ノ分	二、二	四、八	四、六	八、〇
同 千個ノ分	二、〇	四、七	四、五	八、三
同 二千個ノ分	二、〇	四、〇	四、五	八、六
八月廿三日 一坪五百個ノ分	一、八	四、三	二、五	一、三〇
同 千個ノ分	一、七	四、三	二、三	一、三三
同 二千個ノ分	一、八〇	四、三	二、三	一、四〇

九月八日	体長	体高	体量	一升ノ數
一坪五百個ノ分	一、七〇	三、七	一、六	二、〇
同 一坪千個ノ分	一、六	三、六	一、六	二、三
同 二千個ノ分	一、六	三、六	一、五	二、三

然ルニ十月廿一日前後ニ被害現ハレ沖合養殖場ノモノ約八割ヲ斃死シタリ五月ニ於ケル被害ハ沿岸稚介ノ發生場ノ一部
分ニ限ラレ十月ニ於ケルモノハ沖合ニ限ラレタリ
被害原因研究ノ一方法トシテ五月ニ於ケル被害類死介ヨリ十二種ノ細菌ヲ取り之ヲ分離シテ各純粹培養ヲナシ其性質ヲ
研究セリ即左ノ如シ

一ノ一號

形 態

寒天斜面培養基
ニ對スル作用

寒天高層培養基
ニ對スル作用

肉汁 全

牛乳 全

一ノ二號

形 態

寒天斜面培養基
ニ對スル作用

寒天高層培養基
ニ對スル作用

養殖部

枯草菌形

周縁廣ニ鋸齒狀ヲナシコロニー洗レ乳白色ヲ呈ス(廿四時間)

瓦斯ノ發生ナシ (二日間)

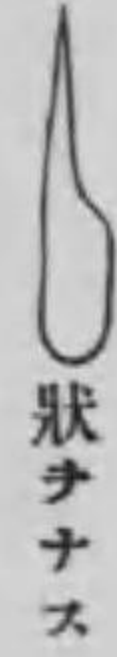
混濁セズ薄キ菌膜ヲ有ス (廿四時間)

凝固ス (全)

細長菌形

薄キ乳白色ヲ呈シ 狀ヲナス (廿四時間)

瓦斯ノ發生ナシ (全)



養殖部

二ノ五號	二ノ四號	二ノ三號	二ノ二號
寒天斜面全 肉汁全	寒天斜面全 全高層全 肉汁全 牛乳全	寒天斜面全 全高層全 肉汁全 牛乳全	寒天斜面全 全高層全 肉汁全 牛乳全
形態	形態	形態	形態
大杆菌形 乳白色ヲナシ	ホク? 乳白色ヲナシ 瓦斯ノ發生ナシ 凝固ス	短杆菌形 乳白色ヲナシ 瓦斯ノ發生ナシ 混濁ス薄キ菌膜ヲ有ス 凝固セズ	杆菌形 乳白色ヲナシ 瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ厚キ菌膜ヲ有ス 凝固セズ
(全)	(全) (全) (全)	(全) (全) (全)	(全) (全)



養殖部

二ノ一號	一ノ四號	一ノ三號
寒天斜面培養基 ニ對スル作用	寒天斜面培養基 ニ對スル作用 寒天高層培養基 ニ對スル作用	寒天斜面培養基 ニ對スル作用 寒天高層培養基 ニ對スル作用
肉汁全 牛乳全	肉汁全 牛乳全	肉汁全 牛乳全
形態	形態	形態
杆状菌形 乳白色ヲナシ	グキブリオ形 乳白色ヲナシ 瓦斯ノ發生ナシ 混濁ス菌膜ナシ 凝固ス	大杆菌形 乳白色ヲナシ 瓦斯ノ發生ナシ 少シ混濁ス菌膜ナシ 凝固ス
(廿四時間)	(全) (全) (全) (廿四時間)	(全) (全) (廿四時間)



養殖部

一ノ一號 形態 寒天斜面培養基 ニ對スル作用 肉汁 全 牛乳 全	一ノ二號 形態 寒天斜面培養基 ニ對スル作用 肉汁 全 牛乳 全	一ノ三號 形態 寒天斜面培養基 ニ對スル作用 寒天高層培養基 ニ對スル作用 肉汁 全 牛乳 全	二ノ一號 形態 寒天斜面培養基 ニ對スル作用 肉汁 全 牛乳 全
球 菌 乳白褐色表面滑カニシテ 瓦スノ發生ナシ 二日間ニテ混濁シ厚キ菌膜ヲ有シ四日目ニ沈澱ス 凝固セズ	桿 菌 大小ノ褶アリテチリメン狀チナス 混濁セズ厚キ菌膜ヲ有シ菌沈下シ菌膜ハ狀泡チナス 凝固セズ	枯草菌形 大ナル褶アリ 瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ厚キ泡狀菌膜ヲ有シ菌沈下ス 凝固セズ	球 菌形 表面滑カナリ
(全)	(全) (全) (全)	(全) (全) (全)	(全)



養殖部

二ノ六號 形態 寒天斜面全 全高層全 肉汁 全 牛乳 全	二ノ七號 形態 寒天斜面全 全高層全 肉汁 全 牛乳 全
瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ厚キ菌膜ヲ有ス 凝固セズ	短桿菌形 狀チナシ下ニ流ル 瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ薄キ菌膜ヲ有ス 凝固セズ
(全) (全) (全)	(全) (全) (全)

短桿菌形(球菌ニ近シ)
乳白色ヲナシ
瓦スノ發生ナシ
混濁シ可ナリ厚キ菌膜ヲ有ス
凝固ス

狀ヲナシ褶チ有ス
狀ヲナシ褶チ有ス

八月五日是等ノ菌ヲ健康ナル煙ニ接種セシニ十一日ニ於テ一ノ五號十二日ニ二ノ一號全滅セリ十月被害時ニ於テハ同ノ
ク被害介三個ヨリ菌ヲ分離セリ即
一、殆ソド健康ノモノ
二、半死ノモノ
三、全ク斃死ノモノ

ヲ撰ビ抽出シタル細菌及其作用左ノ如シ

養殖部

二ノ二號	寒天高層培養基 ニ對スル作用	瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ厚キ菌膜ヲ有シ菌沈下ス 凝固セズ	(全)
二ノ二號	寒天斜面培養基 ニ對スル作用	桿菌形 表面滑カナリ	(全)
二ノ二號	寒天高層培養基 ニ對スル作用	瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ厚キ菌膜ヲ有シ菌沈下ス 凝固セズ	(全)
二ノ二號	寒天斜面培養基 ニ對スル作用	短桿菌形(兩端ノミ染色ス) 表面滑カナリ	(全)
三ノ一號	寒天高層培養基 ニ對スル作用	瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ菌膜ヲ四日間ニシテ菌沈下ス 凝固ス	(全)
三ノ二號	寒天斜面培養基 ニ對スル作用	短桿菌形 面滑カナリ	(廿四時間)
三ノ二號	寒天高層培養基 ニ對スル作用	瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ菌膜ヲ菌沈下ス 凝固セズ	(廿四時間)

養殖部

三ノ三號	寒天斜面全	球菌形 表面滑カナリシテ周邊及中軸膨ル 瓦斯發生ナシ	(全)
三ノ三號	全高層全	混濁シ厚キ菌膜ヲ有シ菌沈下ス 凝固セズ	(全)
三ノ三號	肉汁全	瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ厚キ菌膜ヲ有シ菌沈下ス 凝固セズ	(全)
三ノ三號	牛乳全	瓦斯ノ發生ナシ 混濁シ厚キ菌膜ヲ有シ菌沈下ス 凝固セズ	(全)

十一月五日是等ノ菌ヲ煙ニ接種シタルコト七日ニ於テ一ノ三全滅セシヲ以テ直チニ補給シ十五日ニ於テ更ニ菌ヲ接種シタルニ其後異狀ナリ尙十九日ニ於テ三ノ二全滅セシヲ以テ直チニ煙ノ補給ヲナセシニ其後ニ於テ異狀ナカリキ二者ノ斃死ハ菌ノ作用ニヨルカ將又他ノ原因ニヨルモノナルカ反復研究スルニアラザレバ明カナラズ

尙煙ノ生活ト海水ノ比重關係ヲ知ランガ爲メ四月十五日ニ於テ八個ノ水槽内ニ左記ノ比重ヲ有スル飼養水ヲ入レ各三年介十個ツ、放養シ五月十九日マデ繼續セリ

一	號	一〇一〇 (一七五二)
二	號	一〇二〇 (一七五)
三	號	一〇三五 (一七四)
四	號	一〇二五 (一七六)
五	號	一〇一〇 (一七二)
六	號	一〇二〇 (一七四)
七	號	一〇三五 (一七五)
八	號	一〇二五 (一七六)

然ルニ放養ノ翌日五號ニ於テ一個ノ斃死介ヲ出セシ外異狀ナカリキ

牡蠣養殖試験

前年度ニ引續キ施行セルモノニシテ前年十一月体長一寸二分体高一寸四分体量二匁九分五厘ノモノヲ泉水海養殖場ニ蒔付ケタルモノハ五月ヨリ六月ニ至ル間ニ於テ個々の三寸ノ間隔ヲ保タシメテ蒔付ヲナシ毎潮時浮泥ノ堆積セルモノヲ洗ヒタリ各月ニ於ケル成績左ノ如シ

月別	体長	体高	体量	摘	要
四月	二、四六	二、一〇	一、六五〇		
五月	二、五〇	三、二四	一、七、六		
六月	二、六〇	三、五〇	二、三、〇	廿一日豪雨ノ爲メ養殖場ニ土砂ヲ糺ヒ被害アリ	
七月	二、八〇	三、七〇	二、五、〇		
八月	二、八五	三、七九	二、六、三		
九月	三、〇〇	三、八五	三、〇、〇		
十月	三、一〇	三、九〇	三、三、〇		
十一月	三、三〇	四、二〇	五、五、〇		

十二月ニ於テ販賣ニ適當ナル大サニ達セシヲ以テ廿三日公入札ニ附シ四十三圓九錢二厘ニテ賣買セリ
 本年ニ於テハ養殖場ニ稚介發生セシヲ以テ稚介多量ノ購入ヲ止メ只十月体長一寸四分体高一寸五分体量三匁ノモノ三百斤及三月九日体長二寸一分体高二寸三分体量五匁九分ノモノ五百斤ヲ蒔付ケタリ而シテ十月植付ケタルモノ翌年三月ニ於ケル成績左ノ如シ

体長 二寸七分
 体高 三寸
 体量 十匁二分

餌料虫養殖試験

前年ヨリ繼續セルモノニシテ東彼杵郡大村玖島崎地先ニ於テ養殖セルモノハ步減多キモ西彼杵郡時津村地先ニ於ケルモノハ斃死ナク仔虫ハ同地干瀉全面ニ繁殖シ當初ノ目的ヲ收メタルヲ以テ一部ヲ大村灣水産組合ニ配付シ他ハ全部時津村漁業組合ニ引渡シ同組合ニ於テ養殖ヲ繼續セリ

海綿養殖試験

本試験ハ本年度ニ於テ新設セルモノニシテ現今海綿ノ需用額ニ増加シ機械ニ印刷ニ其他海綿ヲ使用スル量少ナカラザルモ其多クハ外國ニ其供給ヲ仰ギ年々ノ輸入額少ナカラズ本邦ニ於テ之ガ産出ヲ見バ蓋シ其利スル所大ナルベシ
 大村灣及有明海ニ於テハ其棲息セルヲ見ルモ形状品質共ニ外國品ニ及バザルコト遠シ然ルニ之ガ養殖ヲナシ形状ヲ整フレバ或ハ商品トシテ適當ナルモノヲ得ベキヤ否ヤ東彼杵郡大村玖島崎地先及西彼杵郡大串村長崎地先ニ於テ本試験ヲ施行セリ即第一回ハ八月十八日淺ミニ煉瓦八個及瓦八個ヲ養殖盤トシ天然生ノ海綿ヲ採收シ凡二寸立方ニ切斷シ養殖盤ニ孔ヲ穿チ針金ヲ以テ之ニ固定シ玖島崎地先ニ放養シ九月十四日調査ナセシニ煉瓦二個瓦二個ハ下等動物ノ再生原理ニヨリ完全ニ附着セシヲ以テ引續キコンクリートノ養殖盤(徑六寸厚七分ノ圓盤ニシテセ)ヲ使用シ結付用針金ハ、アルミニウム十八番線ヲ用ヒタリ手術ノ時日及數量並ニ成績左ノ如シ

養 殖 部

大 村 養 殖 場

九月十五日コソクワリト板ヲ調製シ十六日海綿ヲ採收シ内褐色ノモノト黒色ノモノトノ二種ニツキ手術ヲナセリ

施 術 數 十 五 個 内褐色ノモノ八個黒色ノモノ七個

放 養 地 大村玖島崎干潮時約四尺ノ海底

同 十七日同様ノ試験ヲナセリ

手 術 數 十 二 個 内褐色ノモノ六個黒色ノモノ四個

其成績左ノ如シ

九月十七日調査

九月廿一日調査

十六日手術ノモノ三個斃死十二個ハ生存セルモ未ダ附着セズ体ノ部分的斃死セルモノアリ
十六日手術ノモノ四個ハ全ク斃死シ内一個ハ附着ノ後斃死セリ殘八個ハ生存附着セリ但シ体ノ部分的斃死セルモノアリ十七日手術ノモノハ六個死滅殘餘六個生存附着セリ但シ体ノ部分的斃死セルモノアリ

長 島 養 殖 場

九月十八日

九月廿三日調査

九月廿五日

九月三十日調査

十月三日

十月八日調査時

其後一月ニ於テ

ハ明カナラザル

表ハシタルニ

手 術 數 九 個

手 術 數 七 個

手 術 數 七 個

手 術 數 七 個

手 術 數 七 個

手 術 數 七 個

手 術 數 七 個

手 術 數 七 個

手 術 數 七 個

重要貝類生殖腺發達狀況調査

本調査ハ本年十一月ヨリ開始セルモノニシテ泉水海ニ發生スル重要貝類淺蜆、灰介、味六介、蛭、牡蠣(すみのゑかき)ニツキ毎月一回ツ、朔ノ大潮時ニ於テ其生殖腺ノ發達狀況ヲ調査セリ

大正四年十一月ヨリ同五年三月ニ至ル間ニ於ケル調査ノ結果左ノ如シ

年 月	肥大シ成熟卵ヲ認ム	成 熟 卵 ナ シ	成 熟 卵 少 シ
四年十一月	全	全	全
全 十二月	全	全	全
五年一月	全	全	全
全 二月	全	全	全
全 三月	全	全	全

漁 業 基 本 調 査

前年度ニ繼續シタル事業ニシテ分チテ三種トナス即一ハ對馬大船越及南松浦郡魚目村ニテ一定ノ場所ニ於テ毎月五日、十五日、廿五日ノ三回(時化ノ際ハ順延)海ノ上層及下層ニ於ケル水温比重ヲ測定シ當時ノ漁況トノ對照ヲナシ定所調査ト名ケ二ハ對馬東水道ニテ貳番柔魚ノ漁期ニ於テ漁業ノ傍ラ上層下層ノ水温比重ヲ測定シ當時ノ漁況ト對照スルモノニシテ貳番柔魚基本調査ト稱シ三ハ各所ニ於テ横斷觀測ヲナシ上層ヨリ下層マデ各所ニ於ケル水温比重ヲ測定シ海洋ノ狀

養 殖 部

養殖部

調査時	水温	比重	摘	要
全 廿六日	二六、一	二四、〇六	二番柔魚少ク鯖ハ漁獲少シ	
九月十六日	二五、三	二四、四三	二番柔魚ハ本月十日ヨリ漁獲アリ十五六日頃ニ至リ七八千尾ノ漁獲アリ鯖ハ例年ニ比シ漁獲少シ	
全 廿六日	二五、五	二四、九五	二番柔魚ハ大漁ニシテ鯖ハ漁獲少シ	
十月五日	二五、五	二五、三三	全	
全 廿七日	二二、二	二五、〇六	全	
十一月五日	二二、一	二五、七〇	二番柔魚ハ廿五日以後少漁ナリシガ本月一日ヨリ一艘千五六百ヨリ五六千尾ノ漁獲アリ	
全 十八日	二〇、七	二六、六五	二番柔魚ハ七八日頃マデハ四五十尾ノ漁獲アリシガ其後ナシ	
十二月五日	一九、九	二五、二九	二番柔魚ハ四日マテ千尾内外ノ漁獲アリシガ四日ニ至リ少ク其後漁獲ナシ鯖ハ一日ヨリ三日迄四五十尾ヨリ七八十尾ノ漁獲アリシガ其後ナシ	
全 十五日	一七、九	二五、四三	二番柔魚ハ少漁ニシテ一番柔魚ハ例年ニ比シ少シ	
全 廿六日	一七、五	二四、四三	全	
大正五年一月十八日	一六、四	二五、三五	二番柔魚ハ漁獲少ク一番柔魚漁獲ナシ	
全 廿六日	一六、四	二五、五八	二番柔魚ハ沖合ニ四五十尾ノ漁獲アリシガ廿四日ヨリ百五六十尾トナレリ一番柔魚少ナシ	
二月十五日	一五、四	二五、五二	柔魚ハ二番共漁獲ナシ	
全 廿五日	一四、三	二五、五七	全	
三月六日	一三、八	二五、五五	全	
三月十五日	一三、三	二五、六七	全	
全 廿八日	一三、三	二六、〇九	全	

養殖部

況ト漁況トヲ對照セルモノナリ以下順チ追フテ詳記スベシ
 一定所調査 毎月調査時ニ於ケル水温比重ノ平均ヲ擧ゲ漁況ト對照スレバ對馬六船越ニアリテハ

調査時	水温	比重	摘	要
大正四年四月六日	一六、二	二五、二三	鯖ハ例年ニ比シ少シ一番柔魚二尾ヲ漁獲セリ	
全 十五日	一六、三	二四、八八	全	
全 廿六日	一五、三	二五、五五	廿日頃ヨリ鯖ノ洄游多シ	
五月五日	一五、九	二六、〇三	鯖洄游多シ一番柔魚四五十尾ノ漁獲アリ	
全 十五日	一六、五	二五、五五	一番いか四五十尾ツ、ノ漁獲アリ鯖、鯖ノ洄游多シ	
全 廿六日	一六、九	二五、六九	例年ヨリ二番柔魚多シ	
六月六日	一八、〇	二五、五〇	けんささいかノ漁獲少クふごういかノ漁獲多シ鯖モ亦洄游多シ	
全 十五日	二二、二	二四、九八	ふごういかノ漁獲少ク亦けんささいかノ漁獲ナシ	
全 廿六日	二〇、一	二五、一九	鯖ハ二三涅ノ沖ニ二三三百尾ノ漁獲アリ一番柔魚少シ	
七月六日	二二、〇	二四、六三	一番柔魚少ナカリシガ二日ヨリ多ク六日ニ至リ減少セリ	
全 十六日	二二、〇	二四、五七	鯖ハ皆無トナレリ一番柔魚ハ八日ヨリ十一日迄四五百尾ツ、ノ漁獲アリ二番柔魚ハ十四日頃ヨリ七八十尾ノ漁獲アリシモ十六日ヨリ減少セリ	
全 廿六日	二二、〇	二四、六〇	鯖柔魚共ニ漁獲ナシ	
八月六日	二七、三	二三、七七	一番柔魚皆無トナリ二番柔魚百尾内外ノ漁獲アリ	
全 十六日	二八、三	二四、〇六	二番柔魚ハ六七十尾ヨリ二百尾ノ漁獲アリ鯖ハ十四日ヨリ百尾内外ノ漁獲アリ	

ニシテ右ニケ所ニ於ケル水温比重ト漁況トノ關係ヲ見易カラシメメ爲メ第一表ニ詳記セリ
養殖部

十月五日	二四、八	二五、五〇	全
全 十六日	一八、九	二三、八九	十三日頃アリ毎日鱈二萬斤位ノ漁事アリ
全 廿七日	一八、八	二四、二九	しいら本日三千斤ノ漁獲アリ
十一月五日	二〇、八	二四、七八	特記スベキ漁事ナシ
全 十八日	一八、五	二四、〇〇	羽鯉少許ノ漁事アリ
全 廿六日	一八、〇	二五、五九	廿三日羽鯉二千尾乃至三千尾ノ漁獲アリ尙廿六日少許ノ鱈ヲ漁ア
十二月五日	一八、五	二四、一六	四日羽鯉千尾ノ漁獲アリ尙少許ノ鱈ヲ漁アリ
全 十六日	一六、四	二四、七八	鯉五百尾ノ漁獲アリ又黒魚多數ノ漁獲アリ
全 廿五日	一六、九	二四、六三	特記スベキ漁事ナシ
大正五年 一月十七日	一五、〇	三四、三二	少許ノ鯉漁アリシ外特記スベキモノナシ
全 廿五日	一五、〇	二五、九四	全
二月十五日	二二、九	二三、五二	鯉二千尾ノ漁獲アリ
全 廿六日	二二、四	二五、一〇	特記スベキ漁事ナシ
三月五日	二二、八	二五、二七	全
全 十五日	二三、四	二五、九三	少許ノ鯉漁アリ
全 廿五日	二三、四	二五、四九	鯉ノ大漁アリ

養殖部

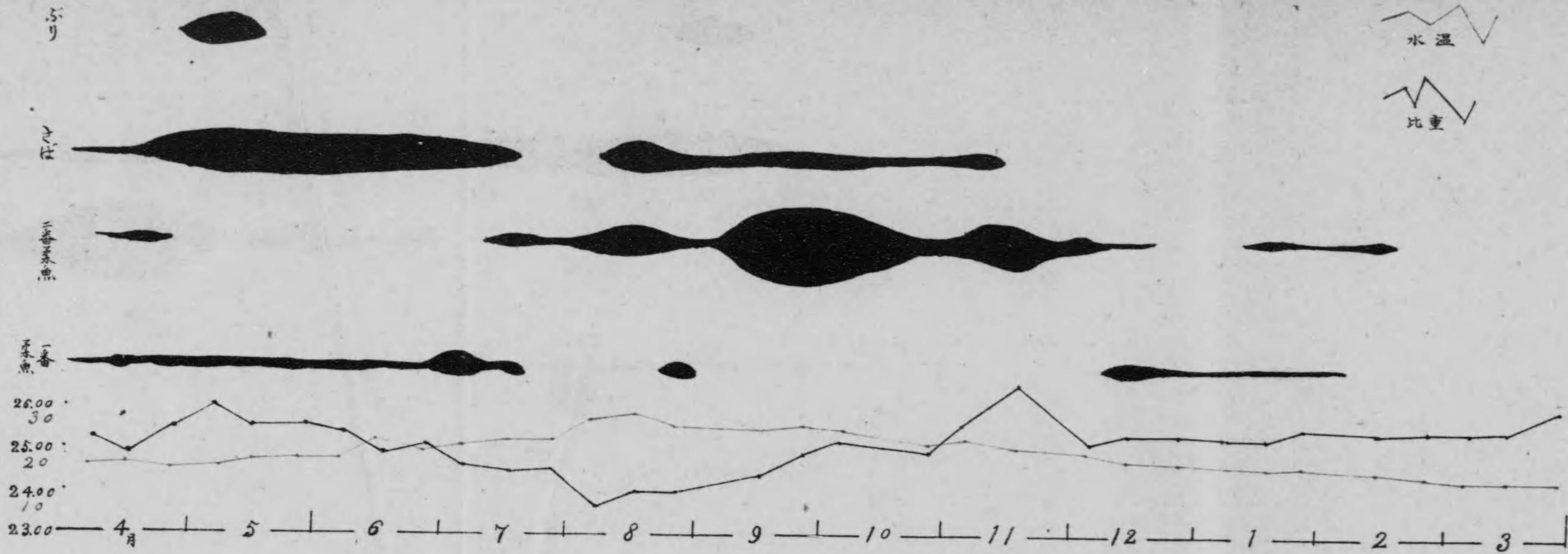
ニシテ南松浦諸魚目ニ於ケルモノハ

大正四年 四月五日	一五、三	二五、九二	有川灣内ニ於テ二千尾ノ鯉漁アリ
全 十六日	一五、三	二四、六三	全千八百尾ノ鯉漁アリ
全 廿五日	一五、九	二四、六三	特記スベキ漁獲ナシ
五月五日	一七、五	二四、八二	全
全 廿五日	一八、四	二四、八一	全
六月五日	一九、三	二五、二〇	全
全 十五日	一九、八	二五、〇八	全
七月七日	二三、〇	二五、一五	全
全 十五日	二四、五	二五、八五	少許ノ小鯉漁アリ
全 廿五日	二六、四	二六、一八	赤潮出現ス
八月五日	二三、六	二三、八八	特記スベキ漁事ナシ
全 十五日	二六、五	二五、七七	全
全 廿五日	二五、五	二四、三二	全
九月六日	二五、八	二四、八八	しいら飛魚少許ノ漁事アリ
全 十五日	二三、八	二五、四九	鯉少許ノ漁事アリ
全 廿五日	二三、三	二四、六六	全

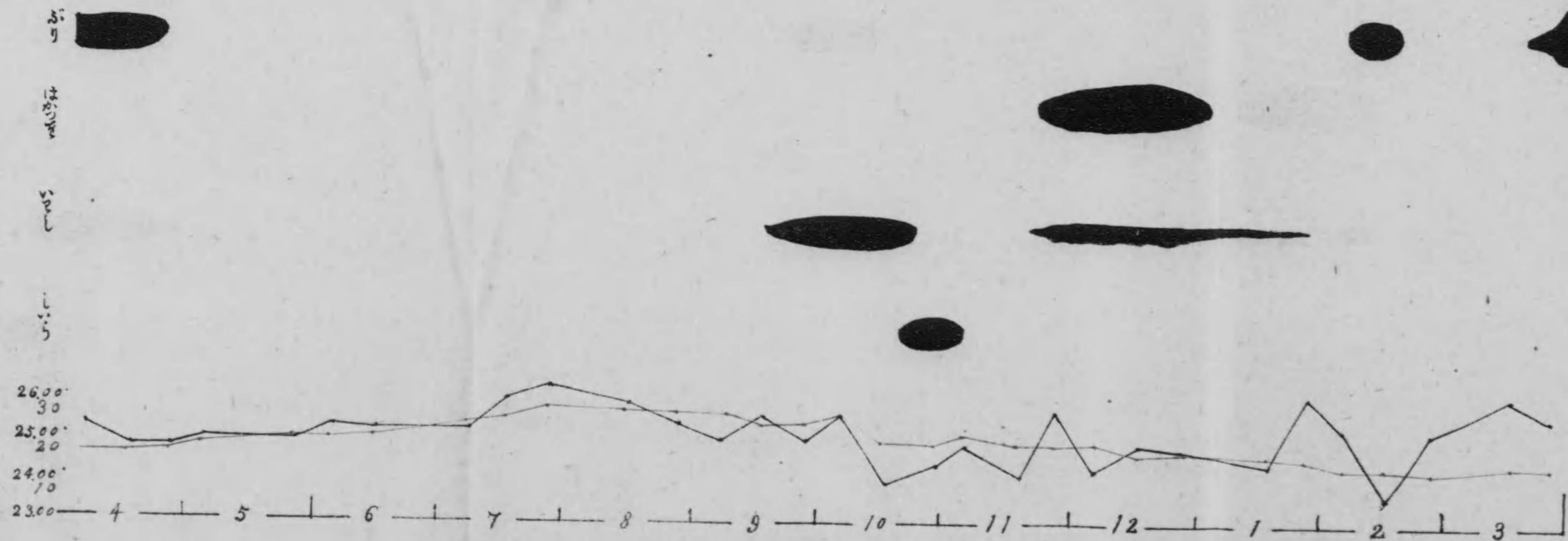


第一表

對馬大船越



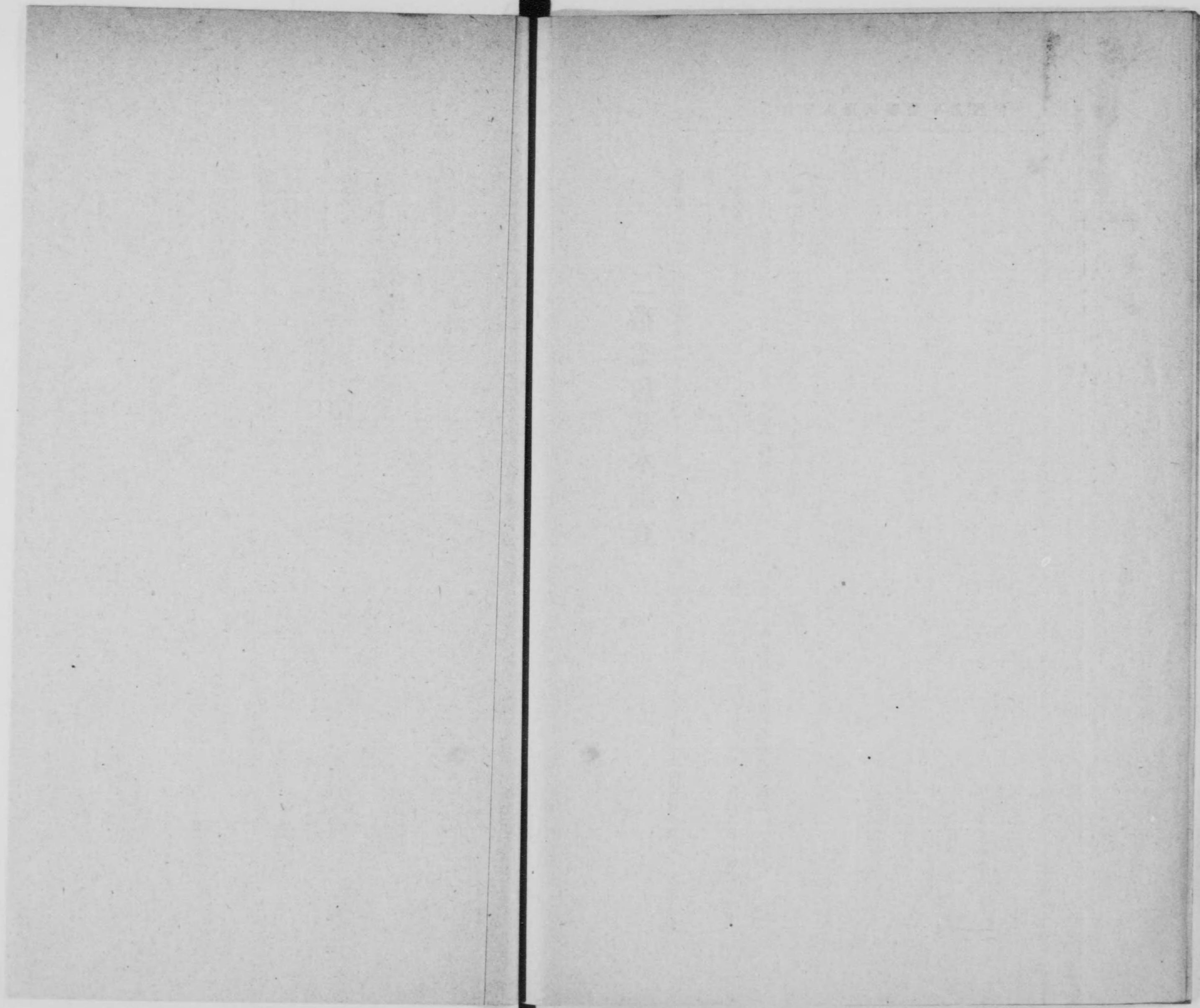
五島魚目

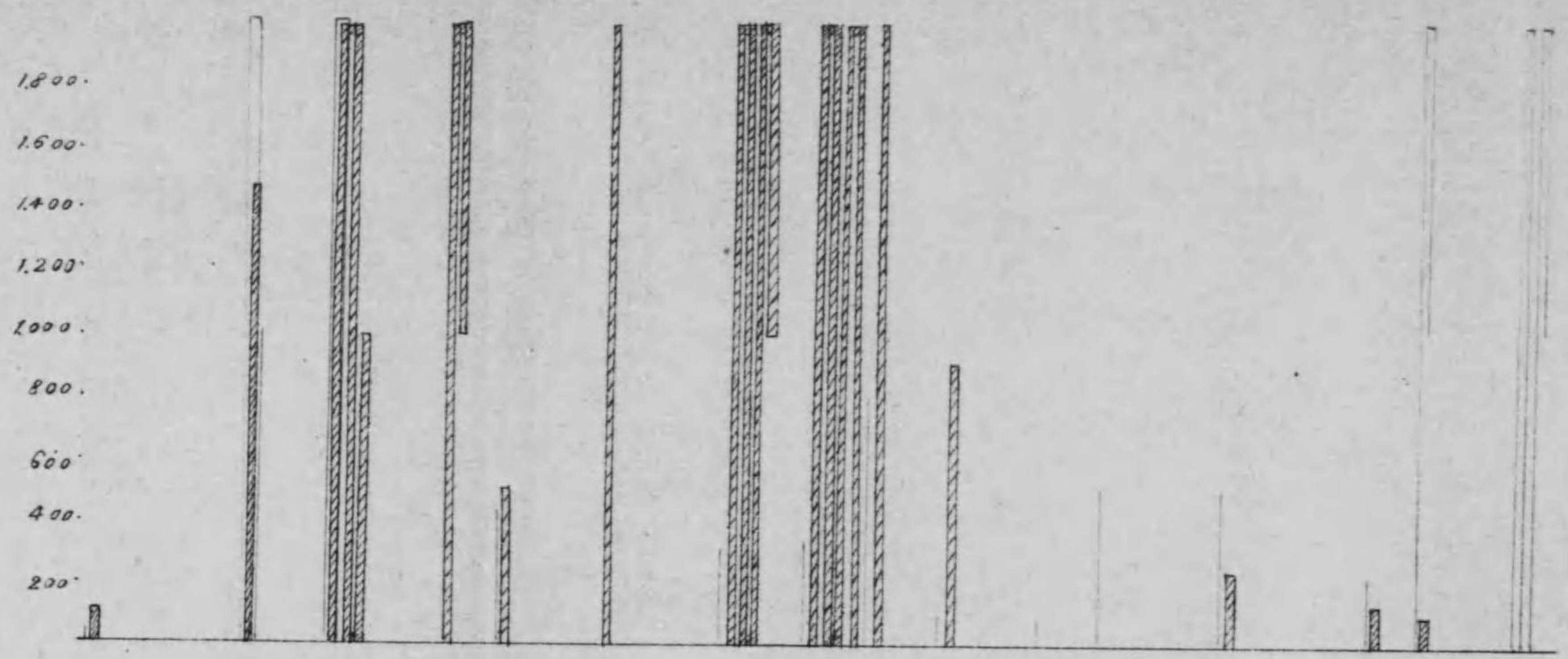


二番柔魚基本調査

前年度ニ引續キ對馬東水道ニ於テ九月ヨリ十二月ニ至ル間ニ於テ柔魚釣出漁ノ際上層下層ノ水温比重ヲ測定シ漁況ト對照ヲナセリ

今水温比重ト漁獲高トノ對照ヲ見易カラシムル爲メ左記ノ表ヲ作製セルガ本表ニ於テ見ルトキハ九月二日ヲ例外シ十月廿三日、九月廿一日、十二月ノ廿八日ハ全部比重高キ時ニ於テ漁獲多シ即比重ノ高低ハ漁獲高ノ消長ニ大關係アルモノ、如シ此事實ハ前年調査時ニ於ケルモノト一致セリ





濃度(一般平均)
濃度(高所近濃度)

表面比重
下層比重
表面温度
下層温度



横斷観測

本項ハ前二者ノ如キ一局部ノ調査ト相待ツテ外海ニ於ケル海洋ノ状況ヲ知ランガ爲メ海洋ヲ横斷シテ各點ニテ上層ヨリ下層ニ至ル水温及比重ヲ測定シ其配置ノ状況ト各種漁業トノ關係ヲ研究セリ即本年度ニ於テ施行セル場所及調査時左ノ如シ

養殖部	七月廿八日	六月廿八日	五月廿八日	五月廿五日	四月廿三日	三月廿四日	二月廿五日	一月廿五日	十一月廿九日	十月廿九日	八月廿九日	七月廿九日	六月廿九日	五月廿九日	四月廿九日	大正四年七月七日	調査時
	同	同	同	同	長崎港	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	北高來郡小長井村井崎及南高來郡西郷村伊古崎間(泉水海)	場所

養 殖 部

九月一日	同
九月十六日	同
九月廿九日	同
十月廿六日	同
十一月廿三日	同
十二月廿五日	同
大正五年一月廿五日	同
一月廿七日	同
二月廿九日	同
三月廿一日	同
四月廿三日	同
五月廿五日	同
六月廿七日	同
七月廿九日	同
八月三十日	同
九月一日	同
九月十日	同
十月一日	同
十月十日	同
十月廿一日	同
十月卅一日	同
十一月十一日	同
十一月廿一日	同
十二月十一日	同
十二月廿一日	同
十二月卅一日	同

對州殿原及北松浦、北二神島間
長崎港外伊王島及五島野崎島間
北松浦郡小値賀島及生月間
同 大島壹州間
壹州立神島及小呂島間
壹州勝本及對馬殿原間
南松浦郡福見崎及長崎港外伊王島間
同 泉 水 海 ノ 分

大正五年
二月十九日 對州殿原及北松浦、北二神島間
三月十一日 長崎港外伊王島及五島野崎島間
三月十二日 北松浦郡小値賀島及生月間
三月十四日 同 大島壹州間
三月十五日 壹州立神島及小呂島間
三月十九日 壹州勝本及對馬殿原間
同 南松浦郡福見崎及長崎港外伊王島間
今毎回ニ於ケル海洋ノ狀況ト漁業トニツキ述ブレバ

四月十七日 漁況不明 泉 水 海 ノ 分

五月十七日 水温最低C點下層ニテ十七度四最高同上層十九度五比重最高部二二、五〇乃至二二、八一ハA Bノ下層
アリ同日深海川及藤田尾下ニ天然稚介約七割ノ被害アリ

六月十六日 水温最高廿三度最低二十度六比重二三 五〇乃至二三、八〇ノモノハ底部ニ膨脹シ比重一般ニ高シ即沖
合ヨリノ潮ノ進入ニ伴ヒ小鯉群來シ抄細ニテ一人一斗ヲ漁獲ス

七月十三日 水温廿四度乃至廿三度六比重二一、八九乃至二一、〇〇ニシテ小鯉群去レリ

八月十三日 水温廿六度乃至廿七度七比重二一、九六乃至二三、二五ニシテ此附近多少ノるび漁アリ

九月十九日 水温廿五度乃至廿六度二比重二一、五〇乃至二二、三四ニシテ深海方面ハしるび近年稀ナル大漁ニシ

テ鱧モ亦相當ノ漁獲ハセ亦漁期ニ入レリ

十月十日 水温廿四度乃至廿四度七比重二一、五一乃至二二、八七ニシテるび引續キ大漁ナリあみハセモ相當ノ漁獲アリ西郷方面ハるび不漁ナリ

養 殖 部

養 殖 部

十一月九日 水温十九度乃至十九度八比重二二、一九乃至二二、六二ニシテしばしばハ灣奥ニテ減少シ次第ニ沖合ニ出テ西郷村附近ニテ漁獲多シ

十二月八日 水温十三度四乃至十四度八比重二二、一六乃至二二、九八ニシテ深海村方面ニ於ケルニハ次第ニ減少シハセノ漁獲多シ及ビハ神代村沖合ニテ今尙漁獲セラル

十一月十一日 水温十四度乃至十一度六比重二二、〇七乃至二二、〇二ニシテ及ビハ深海村方面ニテ今尙多少ノ漁獲アリ及ビノ滞在長キハ稀有ノコト、ス

二月四日 水温十度乃至十度四比重二二、八七乃至二二、二二西郷方面ニテ多少ノこち漁アルノ外特記スベキモノナシ

三月三日 水温九度乃至九度九比重二二、八六乃至二二、八八ニシテ特記スベキ漁事ナシ
長崎港ノ分

四月一日及五月五日ノ二回分ハ漁況不明コトキ以後ノモノニ就テ述ベシ

五月廿八日 前回ニ比シ各線共ニ比重高ク殊ニ第三線ハ二五、〇〇ヨリ二五、七四ノモノ大部分ヲ占メ沖合ノ比重高キ海水ノ進入ヲ示シ多量ノ小鰻灣内ニ進入セリ

六月廿八日 時恰カモ梅雨中ニテ港内ノ比重減少シ、はち釣ノ外特記スベキ漁事ナシ

七月廿八日 水温ハ各線ニ於テ二度強高ク比重ハ前回ヨリモ低ク第三線ニ二四、六〇ノモノ底部ヲ覆ヒタルニ過ギズ

九月一日 水温次第ニ上昇シ比重第三線二五、三〇―二五、四七ノモノ現ハレ鯛、このしろ、ベにさし來游セリ

同 十六日 十四日以後港内ニ鰻豊漁アリシヲ以テ本調査ヲナセルガ本回ハ第一線ヲ除クノ外比重一般ニ高ク第二線マデハ前回ニ比シ沖合ノ潮ノ浸入多ク第一線ニ至リ著シク淡ク前夜マデハ第一線附近ニテ鰻豊漁ナリシガ當夜ハ不漁ニシテ港外ニ於テ豊漁ナリシヲ見ルトキハ本月一日調査時ヨリ本回調査ノ前夜マデハ第一

線ニ於テモ比重高キ海水ノ進入アリシヨリ第一線ニテ漁獲アリシモ潮ノ減退ト共ニ灣口ニ至リシモノナルベシ

十月廿九日 前回ニ比シ各線共ニ比重高ク前回ハ港口ニ於テ鰻漁アリシノミナリシモ本回ハ第二線附近ニうるめいはし、小鰻群ノ來游ヲ認メ又多數ノ鯖、鯉アリ又及ばざり、ベにさしノ漁獲アリ

十一月廿六日 水温ハ氣温低下ト共ニ漸次低下シ比重モ亦前回ニ比シ低ク只少許ノこのしろ漁アルノミ

十二月廿三日 水温低下シタルモ比重ハ前月ニ比シ高ク鰻ノ漁獲多シ

大正五年 一月廿五日 水温低下シ比重ハ前回ニ比シ第一線及第三線僅カニ高ク特記スベキ漁事ナシ

二月廿七日 前回ニ比シ水温低ク比重ハ大差ナク特記スベキ漁事ナシ

三月卅一日 比重ハ各線共ニ二六、〇〇以上ヲ示スハ異例ナリ漁事ハ特記スベキモノナキモ、い、だこ、まいか來游セリ

四月廿九日 樺島、富岡間 漁況不明

五月三十日 沖合ヨリ來リシ潮ハ富岡及樺島ノ兩岸ヲ押セリ即比重二五、七〇―二五、九六ノモノ、進入ニ伴ヒ小鰻ヲ進入セシメシカ何レモ大漁ニシテ一夜三千桶ヲ漁獲シタリ(富岡方面)

七月一日 前回ニ沖合ヨリ來レル潮ハ大部分富岡方面ヲ流レ小鰻漁多大ニシテ樺島方面ニテハ比重高キ海水ノ大部分ハ野母ヨリ長崎方面ニ押シ小鰻漁多カラザリシガ今回ノモノハ富岡方面ハ概シテ比重大ナル沖合ノ潮ノ影響ヲ蒙ラザリシヲ以テ鰻漁地曳網ニテ三四百ニ過ギズ樺島方面ノ小鰻ハ篝火漁業ニシテ時恰カモ月明ナリシノミナラズ引續キ降雨ノ爲メ特記スベキ漁事ナシ

八月十一日 前回ニ比シ水温一般ニ高ク比重ハ上層ニ高ク下層ニ低ク二六、〇〇ノモノハ樺島方面ノ低部ニ匍匐セル

養 殖 部

養 殖 部

ノミニシテ特記スベキ漁事ナシ

九月十日 二五、〇ノ線ハ樺島方面ニ於テ淡キ潮ヲ押シ二五、五ノ線ハ下層過下部ニアリ前回ニ比シ海底ハ淡キモ上層ハ比重高ク二五、〇ノ線ガ樺島方面ヲ押シタル點ニ於テ二百杯内外ノ鰻漁アリ

十一月二日 比重二五、七〇ノモノ海底ニアリ二五、三〇ノ線ハ中央部十哩間ニ於テ膨脹セリ而シテ水温比重共ニ前回トノ差少ナシ樺島ノ南方約五六哩ノ處ニテ毎夜一艘五六百杯ノ鰻漁アリ

十二月二日 前回ニ比シ比重高ク樺島南方五六哩ノ處ニテ鰻大漁アリ
一月十五日 前回ニ比シ一般ニ比重低ク前月ヨリ鰻刺網ノ漁期ニ入レルモ漁獲少シ

同 卅一日 前回ニ比シ比重高キモ鰻漁少ク樺島周圍ニテ二十杯内外ヲ漁スルノミ
三月六日 樺島ヨリ略七八哩間ハ海水混濁セルモ富岡ニ偏セル部ハ清澄ニシテ中央ニ於テ境界明瞭ナリ鰻漁概シテ少ク二三杯ツ、ヲ漁スルニ過ギス

五島崎山及男女群島間

八月十五日 水温ハ百尋下ニ於テ激降シ最低十三度五ヲ示セリ比重ハ中層高ク二六、〇〇ノ線ヲ以テ大部分ヲ包メリ此附近ハ鰻漁場ナルモ一般ニ少シ

五島福江及長崎港外伊王島間

九月廿二日 水温海底部著シク低ク十六度五ヨリ十八度ヲ示シ比重ハ海底ニ二五、七三ヨリ二六、〇四ノモノアリ而シテ潮流ノ本流ハ福江ノ沖合十二三哩ノ海底ニ沿フテ進入セリ漁況ハ五島方面ニテ二三杯ノ鰻漁アルノミ

野母富江間

九月廿一日 水温最高(上層)二十五度五最低十四度、八比重二六、〇〇ノ線ハ富江ヨリ略十哩ノ附近ヨリ起リ二十哩

ノ所ニテハ四十間マデ膨脹セリ野母方面ニテ二百杯内外ノ鰻漁アリ富江方面ハかぢき豊漁ナリ

十一月十一日 前回ニ比シ水温ハ上層ニテハ五點ヲ除クノ外各點共ニ一度内外低ク百尋下ニアリテハ僅カニ高シ比重二六、〇〇ノ線ハ只富江ヨリ二十哩ノ所ニテ五十尋ノ處ニ認ムルノミナリ而シテ野母方面ハ鰻大漁ニシテ富江方面ハ可ナリノかぢき漁アリ

十一月廿一日 前回ニ比シ比重各層ノ差少ク漁事ハ時恰カモ月明ニシテ野母方面ノ鰻漁不明ナルモ其前後ニ於テハ可ナリノ漁獲アリ富江方面ニテハ特記スベキモノナシ

十二月廿五日 百尋線下ニ水温十五度二十五度三ノ部分アリ比重ハ野母及富江ノ兩沿岸ニテ高ク中央部殊ニ海底ニ於テ低ク調査ノ前後ハ引續キ荒天ニシテ特記スベキモノナシ

對州嚴原及北松浦郡二神島間

大正五年 二月十九日 嚴原ヨリ略十二哩ノ所ノ上層下層共ニ他ノ部分ヨリ水温低ク殊ニ海底ニ於テ著シク此附近ニ寒冷ナル潮流アルヲ見ル比重ハ嚴原ヨリ二神島ニ到ルニ從ヒ増加シ二六、〇〇ノ線ハ嚴原ヨリ略十二哩ノ所ノ下六十尋線ノ處ニ少シク頭首ヲ現ハセリ漁事ハ壹州方面ニテ鰻ノ豊漁アリ

長崎港外伊王島及五島野崎島間

三月十一日 概シテ伊王島ニ向フニ從フテ水温低下シ比重ハ上層高ク下層低シ伊王島方面ハ他ニ比シ殊ニ低シ伊王島ノ沖ヨリ西彼杵郡三重村沖合ニ於テ約百杯ノ鰻漁ヲナシタルモノアリシモ鰻群小ナリ五島方面ハ記スベキ漁事ナシ

小値賀及生月間

三月十二日 水温前者ニ比シ著シク低下セルヲ見ル潮流ノ主要部ハ生月ニ偏セル部ノ上層及中層ヨリ中央部附近ニアリ漁事ニアリテハ特記スベキモノナシ

養 殖 部

養殖部

大島 壹州間

三月十四日 此間ノ水温著シク低下シ比重ハ全部二六、〇〇以上ヲ示セリニ神島方面ニテ二三日相嘗ノ鯧漁アリ壹州ニテハ前日ニ於テ一艘五六十杯ツ、ノ鯧漁アリ

壹州立神鼻及小呂島間

三月十五日 水温十三度七ヨリ十四度二ノ間ニアリ比重ハ全部二六、〇〇以上ニシテ小呂島方面ニ相嘗ノ鯧漁アリ

壹州勝本及對州殿原間

三月十九日 水温十四度八ヨリ十三度二ノ間ニアリ比重ハ全部二六、〇〇以上ニシテ對州方面ニ於テ連日鯧ノ大漁アリ

南松浦郡福見崎及伊王島間

三月十九日 水温十六度四ヨリ十六度ノ間ニアリ潮流ノ要部ハC點下層及E、Fノ間ニアリ漁事ハ特記スベキモノナ

即泉水海ニアリテハ四年六月ニ於テハ中層部ニ二三、八九ノ高比重ノ海水浸入ト共ニ小鯧群多ク來遊シ七月此海水ノ減退ト共ニ鯧群去レリ茲ハ九月十月大漁ニシテ水温二十五度乃至二十五度八比重二一、五〇乃至一、八〇(九月)水温二十四度乃至二十四度一比重二一、五乃至二三九(十月)ニ於テ大漁ニシテ水温十九度乃至十九度七比重二一、二五乃至二二、六三(十一月)ニ至リ下リ初メタルモ尙水温十度乃至十一度六比重二二、〇七乃至二三、〇二(十二月)マデ多少深海近海ニ滞在セルハ稀有ノ事ナリ而シテ水温十度乃至十度四比重二二、八七乃至二三、二二トナリ至ク漁獲ナシ
長崎港ニアリテハ大正四年五月廿八日、九月十六日、十月廿九日、十二月廿三日大正五年三月卅一日ノ各調査時ニ於テハ沖合ヨリ比重高キ海水進入セルヲ示シ小鯧其他ノ魚屬來遊多ク然ラザルトキハ特記スベキ漁事ナク樺島富岡ニ於テモ常ニ魚類ハ之ニ左右セラルレ比重高キ海水現ハル、方面ニ漁獲多ク多少ノ例外アルモ常ニ前記ノ状態ヲ現ハシ其他ニ於テモ亦然リ本縣下ニ於テ最モ重要ナル鯧ハ其小形ナル間ハ主トシテ篝火ヲ以テ集メ漁獲スルモノニシテ其漁業ノ消長ハ前述ノ如シ

養殖部

毎年十二月以後鯧ノ大形トナルニ及ベバ主トシテ刺網ヲ以テ漁獲ス然ルニ本年度ハ一月ニ入ルモ未ダ漁獲ナク体疲瘠シタルモノ會々僅カノ漁獲アルノミニシテ肥大セル魚群絶無ナリキ前年鯧刺網ノ豐漁時ニ於テハ水温十三度乃至十五度殊ニ十五度ノ附近ニ多ク比重ハ二六、〇〇内外ナリシガ當時ニ於ケル鯧ノ洄游スル五尋乃至二十五尋ノ各點ヲ見ルトキハ水温ニ於テ一度乃至二度高ク且比重ニ於テ〇、三三乃至〇、四五低キヲ以テ鯧ノ群來少ク豐漁ニ至ラザリシモノナルベシ然レドモ一月十五日樺島富岡間ノ觀測時ニ於テ富岡ニ近キ場所即C點附近ハ他ノ部分ニ比シ比重高ク二五、八〇ヲ示シ此附近ノ鯧ハ他ノモノニ比シ肥大セルヲ以テ見レバ此部分ニ於テ比重高キ海水ノ進入ニ伴ヒ沖合ヨリ來リシモノ、如キヲ以テ當時海水前記ノ如ク水温十五度比重二六、〇〇ヲ示スニ至ラバ鯧ノ群來モ亦從テ多カルベシト唱ヘタルニ十九日ニ至リ何處モ大漁アリ一週間餘ニシテ少漁トナレリ尙鯧刺網漁業ト海洋ノ狀況トニツキ適格ニ證明セル事實アリ即長崎港外伊王島ヨリ五島へ向ヘル線ニ於テ一月十九日、同二十日、同二十一日、二月十五日、同十七日、同二十一日、同二十二日、同二十三日ノ八回ニ亘リ觀測ヲナセシニ一月十九日ニ於テハ二六、〇〇線附近ニテ一艘七十杯ノ漁獲アリ二十日ハ伊王島沖合六哩ノ處ニテハ二十杯ノ漁獲アリ此點ニ於ケル水温ハ十五度九乃至十七度五比重二六、〇七乃至二六、〇九ナリシガ同夜ハ伊王島沖合二哩ノ處ニ大漁アリ同島沖合二哩ノ處ニテ二六、〇〇以上ノ比重ヲ示シ漁獲ナク二十二日夜ハ同島沖合五哩ノ處ニテ二五、六五乃至二五、八七ノ比重ヲ示シ此點ニテ一艘五十杯其沖合ニテハ大漁アリ二月十五日ハ比重低下シ漁獲ナク十六日モ漁獲殆ンド皆無ナリシヲ以テ十七日海洋ノ狀況ヲ知ランガ爲メ同島西方十二哩マデノ間ノ觀測ヲナセシニ圖ノ如ク水温十五度内外殊ニ伊王島ヨリ西方六哩附近ニテ二六、〇〇ヲ示セシヲ以テ此附近ニテ鯧漁アルベキヲ豫報シタリ然ルニ同夜ハ鯧群ノ前驅トモ見ベキ肥大セルモノ約一杯ノ漁獲アリタルニ過ギザリシモ十八日夜約百杯ノ漁獲アリ其後ハ比重減少ノ爲メカ引續キ殆ンド見ルベキ漁事ナク平戸以南ノ當業者ハ皆悲境ヲ嘆ゼリ然ルニ當時ハ壹州對州方面ニアリテハ連日大漁アリシニヨリ其原因ヲ知ランガ爲メ三月十一日ヨリ同十九日ニ亘リ伊王島野崎間、小值賀生月間、大島壹州間、壹州小呂島間、勝本殿原間ノ觀測ヲナセリ其局部ニ亘ル事實ハ前述ノ如クナルガ鯧ノ

豊漁アリタル場所ハ伊王島沖合 壹州小呂島附近及對州内院沖合ニシテ伊王島沖合及對州ノモノハ水温十三度八乃至十四度八比重二六、〇〇附近ニアルモ只小呂島ノモノハ此條件ニ適セズ此地方ハ例年ニ比シ多量ノあみ發生シ鱈ノ胃ヲ切解スルトキハ全部之ヲ以テ充タサル、チ見レバ或ハ比重ニ關セズ索餌ノ爲メ群游セシモノニアラザルカ而シテ對州ニ於ケル鱈ハ壹州及伊王島方面ノモノヨリ小形ニシテ且多數ノ小形ノうるめヲ混シ他方面ノモノト別群ナリシガ如シ

要スルニ從來ノ調査ノ結果ニヨレバ本縣ニテハ水温十五度(或ハ以下)比重二六、〇〇ハ大羽鱈群游ノ一大要件ナルガ如シ今五島長崎間及五島野母間ノ觀測ノ結果ヲ見ルトキハ八月ニ於テハ五島沖合ノ海底僅カノ部分ニ二六、〇〇ノ比重ヲ有スルモノアルノミニシテ水温ハ全部高ク九月ニハ同比重ノモノハ稍膨大セルモ十五度ヲ示スモノハ百二十尋下ニ僅カニ存シ中央部ノ中層ニ二六、〇〇ノモノ僅カニ存シ同海底部ニ十五度ニ示シ如斯右温度及比重ヲ示ス海水ハ十二月ニ至ルモ鱈漁場ニ出現セズ同所ニテハ其後ノ觀測ヲ欠ゲルモ一月十九日伊王島附近ノ成績ニ徴スルニ當時初メテ之等ノ水温比重ヲ示スモノ沖合ノ深所ヨリ漁場附近ニ擴張セラル、ト同時ニ漁獲初マリ其進退ハ漁業ノ消長ト一致セリ以上ハ唯本年度ニ於ケル成績ナルヲ以テ尙數年ヲ重テ研究ヲナサントス

大正六年三月二十五日印刷

大正六年三月三十日發行

編輯兼發行所

長崎縣水產試驗場

印刷者

松添榮次郎

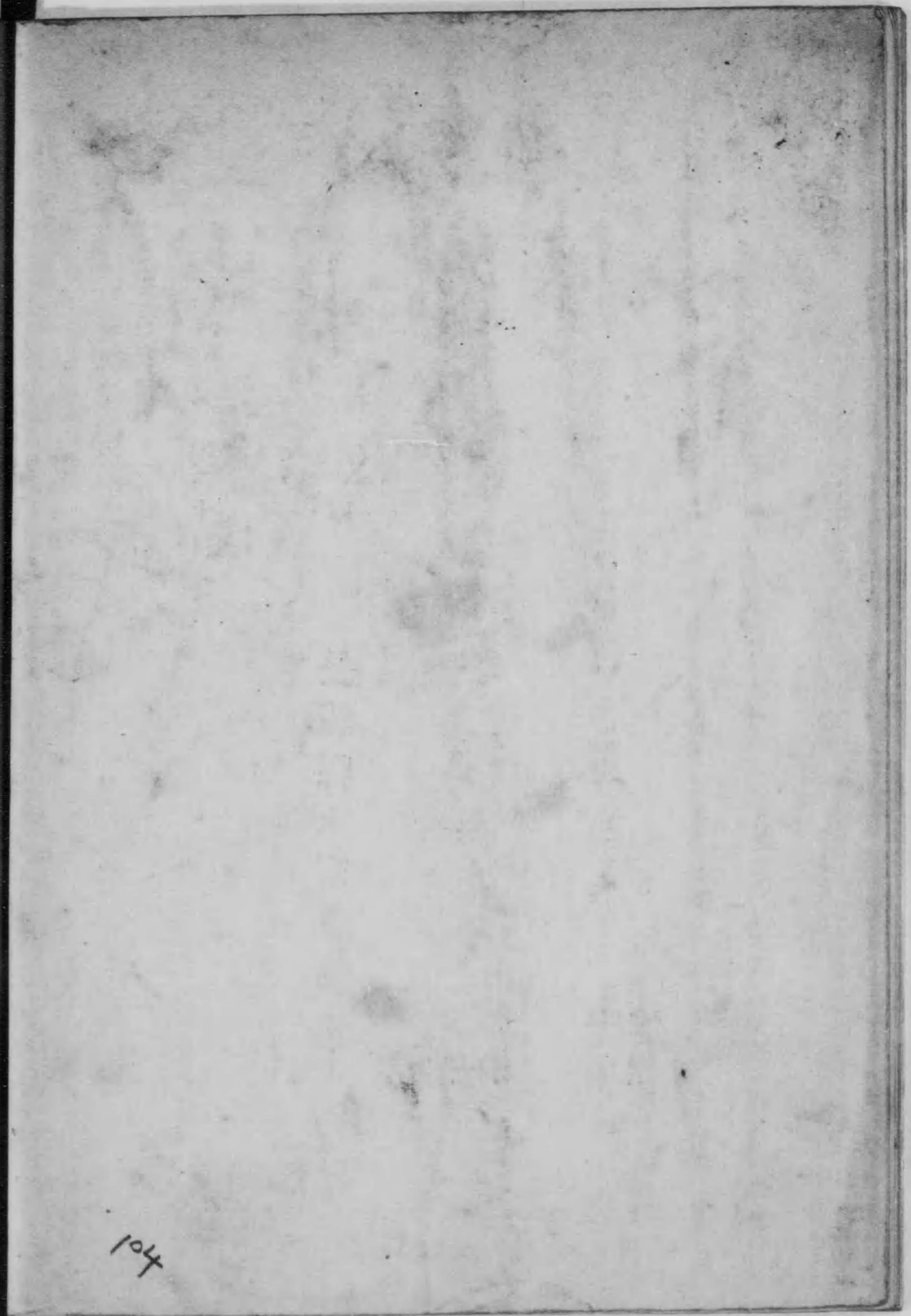
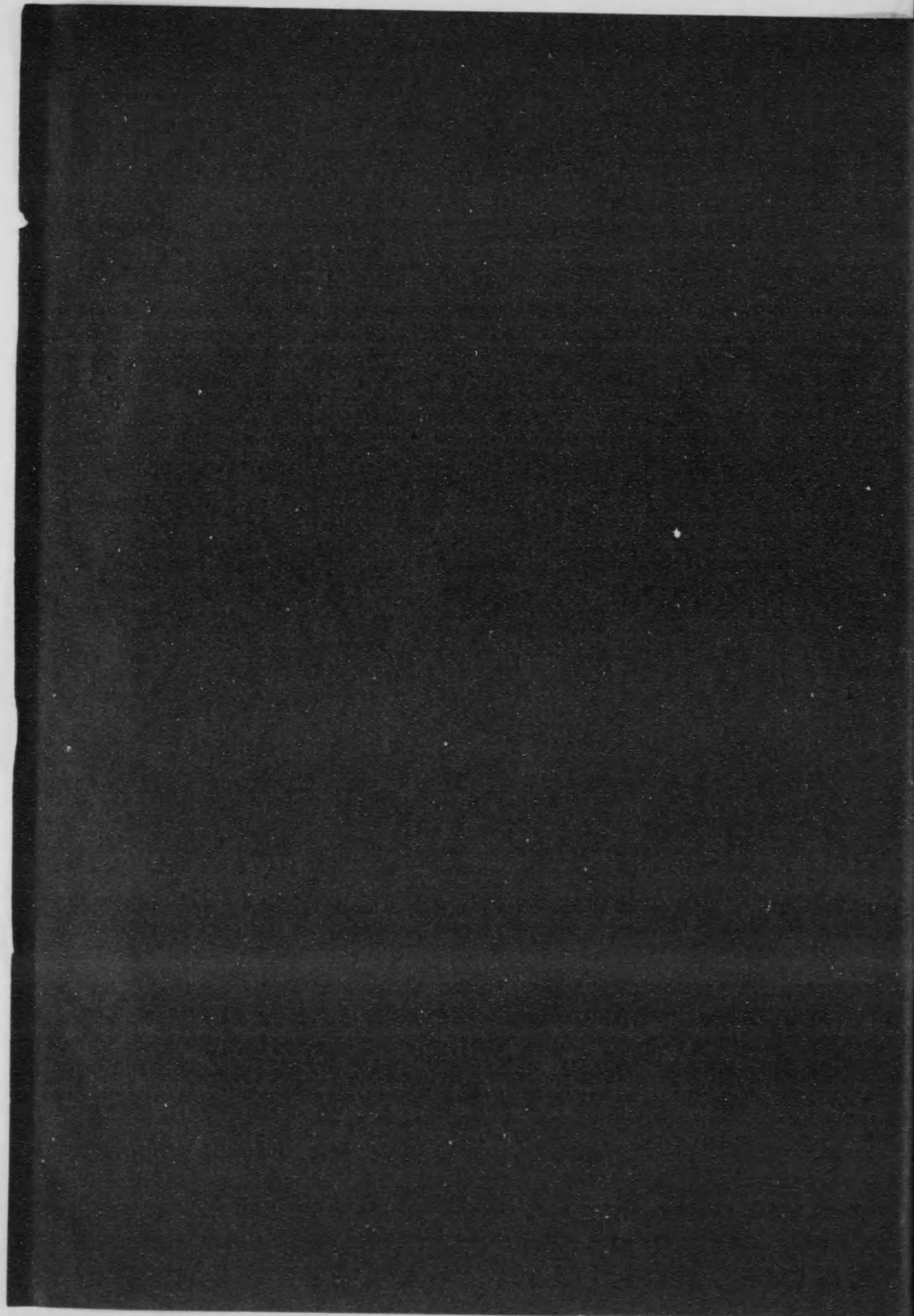
長崎市麹屋町四十九番地

印刷所

松添活版所

長崎市麹屋町四十九番地





104

終