

14.4

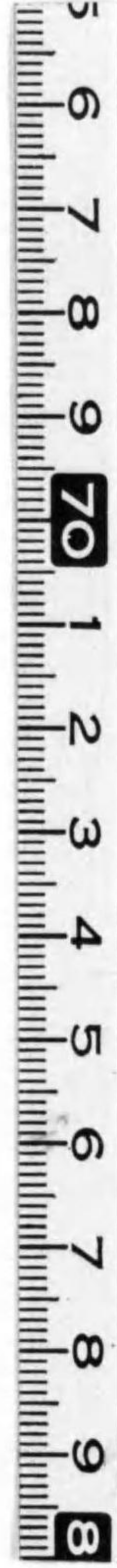
101

14.4-691



1200501208079

東京市魚市場年報 (昭和五年)  
東京市役所



始





昭和六年三月

(代謄寫)

東京市魚市場年報

(昭和五年)

東京市役所



昭和五年

# 東京市魚市場年報

發行所寄贈本

## 目次

第一章 東京市魚市場	頁	一
一、沿革	一	一
二、位置及面積	一	一
三、設備	一	一
四、建物種別及坪數	二	二
五、附屬冷藏庫	三	三
東京市魚市場建物配置圖	三	三
六、管理	三	三
七、東京魚市場組合	四	四
(一) 主要機關	四	四
イ、問屋	四	四
ロ、問屋兼仲買	四	四
ハ、仲買	四	四
(二) 補助機關	四	四
イ、小揚及輕子	四	四
ロ、附屬運送業者	四	四
ハ、買荷保管所營業者	五	五
二、附屬商	五	五
ホ、郵便局	五	五
ヘ、銀行	五	五
八、市場開市時間	五	五
九、販賣方法	五	五
十、買出人	五	五
十一、衛生其他	六	六
イ、汚物處分	六	六
ロ、場内洗滌	六	六
ハ、防蠅及消毒	六	六
ニ、大掃除	六	六
ホ、防火施設	六	六
ヘ、交通取締	六	六
十二、市況日報其他	六	六
第二章 取引	七	七
一、商況一斑	七	七
一月	七	七
二月	七	七



三月	一三
四月	一四
五月	一五
六月	一六
七月	一七
八月	一八
九月	一九
十月	二〇
十一月	二一
十二月	二二
二、入荷状況	二三
三、入場人員及入車数	二四
四、地方出荷状況	二五
五、冷蔵庫寄託魚介状況	二六
一、入場人員数及船車七箇年比較	二七
二、入荷数量七箇年比較	三〇
三、陸運入荷地方別七箇年比較	三四
イ、兩國橋驛	三四
ロ、隅田川驛	三七

ハ、沙留驛	四〇
四、海運入荷地方別七箇年比較	四三
五、地方出荷数量六箇年比較	四七
六、冷蔵庫保管数量七箇年比較	五〇
七、冷蔵品種類別入出庫数量六箇年比較	五三
八、冷蔵庫附属製氷高七箇年比較	七三
九、鮮魚介相場七箇年比較	七七
イ、近海物	七七
ロ、活物	九四
ハ、關西物	九六
ニ、三陸物	一〇五
ホ、北海物	一一三
ヘ、冷凍魚	一一六
ト、川魚	一一九
十、鹽乾魚	一二二
汚物搬出数量五箇年比較	一二八
府縣別産出魚類品名表	
重要魚類卸賣相場指數表	
東京市魚市場魚類入荷及地方出荷比較一覽圖	

附 録

(目次終)

# 昭和五年 東京市魚市場年報

144-691

## 第一章 東京魚市場

### 一、沿革

大正十二年九月一日の地震火災の爲所謂魚河岸なる日本橋市場は烏有に歸せり。依而同魚市場組合は本市より、芝區芝浦二丁目に約二千坪の敷地を借受け、同月十七日より天幕張にて臨時市場を開設す。後更にバラック店舗七百坪を増築し、不充分ながら當時の開業者八、九百名を之に收容し、日々の入荷數量二三百噸内外を取扱ひ入場者も亦一萬人内外を算せしが、固より其の設備不完全にして且つ其の位置市の南方に偏在し交通不便なる爲、本市は同組合の請願を考慮し、震災後の應急施設として、海軍省より築地海軍技術研究所用地の一部を借り受け、同年十一月六日警視廳より食品市場開設の許可を得、同月三十日バラック店舗の竣成を見、日本橋魚市場組合員及附屬業者等全部を此處に收容し、十二月一日開場式舉行、翌二日より營業

を開始せり。爾後年を關するこ八歳、其の間本市は中央卸賣市場建設に力を傾注し、海軍省外關係各省に幾多の折衝を重ねるに共に、建設資金壹千五百萬圓を計上し、敷地として舊海軍諸官衙跡五萬九千餘坪を買収するに至れり。而して本建築用地の關係上舊魚市場を一時移轉するの止む無きに依り前記買收地區の一部即ち元海軍々醫學校跡に一萬二千九百餘坪の地を劃し昭和五年二月五日工事に着手、七月十日完成、同二十日修祓式を擧げ、同二十三日之に移轉し中央卸賣市場開場迄暫定的に營業を開始せるもの即ち現魚市場なり。

### 二、位置及面積

京橋區築地四丁目一番地元海軍々醫學校跡に在り、隅田川口に臨み、隅田川驛より陸路約二里十三丁、汐留驛より約十丁、兩國驛よりは水路約一里四丁を距て、其の敷地廣袤一萬二千九百餘坪、水陸の運至便の地なり。

### 三、設備





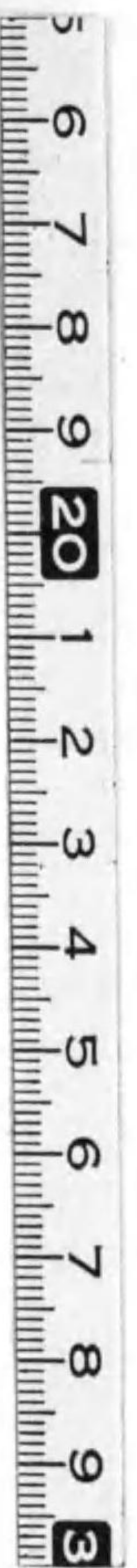
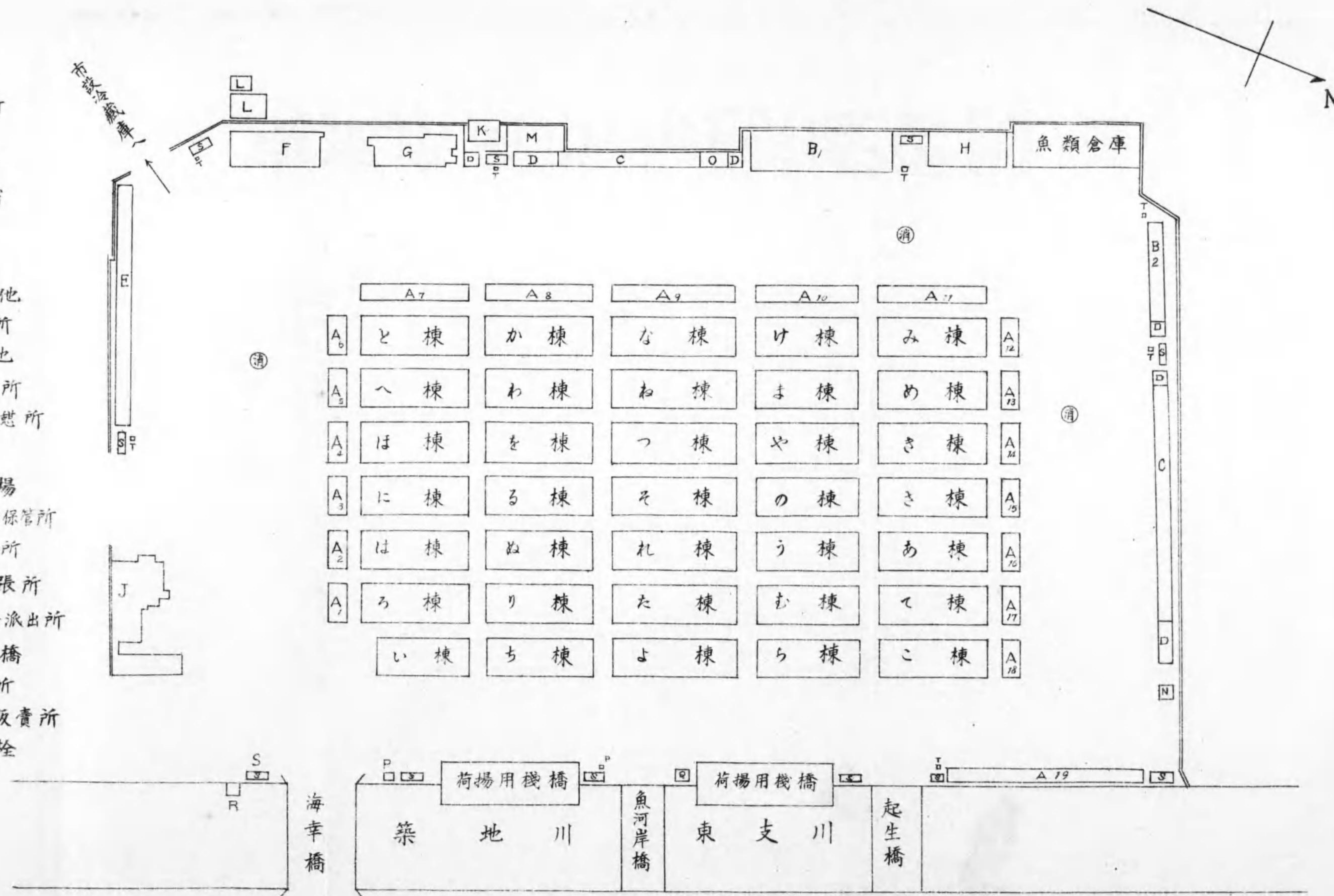


# 東京市魚市場建物配置圖

(壹千貳百分、壹)

(凡例)

- い棟……み棟 魚商店舗
- A<sub>1</sub>……A<sub>19</sub> 買荷保管所
- B<sub>1</sub> B<sub>2</sub> 第一 食堂  
第二 食堂
- C 附屬商店舗
- D 氷販賣所
- E 作業所
- F 郵便局其他
- G H 組合事務所
- I 銀行其他
- J K 市事務所  
小場休憩所
- L 倉庫
- M 章魚煮場
- N O 無料買荷保管所
- P 塩販賣所
- Q 守衛見張所
- R 請願巡查派出所
- S 塵 棧 橋
- T 便 所
- ① 大ばさ販賣所
- ② 消 火 栓





東京市事務所	附屬建物共一棟	一二八・七五〇
東京市冷蔵庫及製氷所	一棟	二六二・〇〇〇
同上宿直室及浴室ボーン	四ヶ所	一八・六六〇
守衛見張所等	二ヶ所	三・〇〇〇
水陸兩請願巡查派出所	二ヶ所	五・〇〇〇
木炭倉庫		六・〇〇〇
材料倉庫	一〇棟	一五・〇〇〇
共同便所		三五・〇〇〇
小揚休憩所及同炊事場	一棟	一三・五〇〇
外ニ煙草賣場七ヶ所鮎煮場公衆電話公舍各一ヶ所アリ		

### 五、附屬冷蔵庫

本市冷蔵庫は大正十三年五月上旬起工、同年七月下旬竣工し八月五日冷蔵及製氷事業を開始せり。煉瓦腰壁の木造建にして、延坪數二六二坪、此内譯冷蔵庫八〇坪、機械室三〇坪、製氷室三二坪、貯氷室二〇坪、其他六七坪、階土は凝縮室一九坪其他一四坪にして冷蔵庫並貯氷庫の各壁及床は全部防熱装置を施す。冷蔵用二〇噸機、製氷用一〇噸機は何れも米國ビルター會社の製品にして、アンモニア直接膨脹式を採用す、本冷蔵庫を十二室に區劃し、其の容積三八、〇〇〇立方呎、冷却用鐵管は

全長八、九〇〇米に達す、本庫及豫備室は華氏二四度を標準として、收容噸數は最大限度一八〇噸なり、製氷量は一晝夜一〇噸にして貯氷庫の收容噸數は一二〇噸なり、尙凝縮機冷却用水は、二個の掘井戸を以て之に充て一時間の所要水量約一七〇石なり、他に豫備として一個の井戸を備ふ。

### 六、管 理

本市場は中央卸賣市場開設の前提にして震災直後應急的に設置されたるものにして當初商工課の主管に屬し、魚市場事務所を置いて専ら事務を執掌せしが、大正十三年七月庶務規程改正に伴ひ東京市魚市場として獨立し、庶務・管理・調査・冷蔵庫の四掛を置き魚市場に關する一切の事務を處理し、次で大正十五年十一月職制改革の結果再び商工課の所管に復したり。されど本市は、市場に於て自ら營業するものにあらず、東京魚市場組合員をして營業を爲さしめ、本市は之が管理統制に任ず。而して東京魚市場組合員は組合規約を作製し本市を經由し警視廳の認可を受け本市建築の店舖を賃借し以て魚介類の取引に従事し居るものなり。



## 七、東京魚市場組合

本組合は嘗て日本橋魚市場組合と稱したりしが昭和三年四月四日規約の一部改正と同時に名稱をも東京魚市場組合と改稱、役員は組合長一名、副組合長一名、理事五名、監事二名、他に代議機關として三十七名の代議員を選出し、總組合員は一千二百九十四名なり。同年七月十四日新に警視廳令第二十九號を以て食品市場取締規則の發布に依り同九月末日組合員全部の營業許可を得て今日に及びり。

### (一) 主要機關

- イ、問屋 問屋とは荷主より魚荷の委託を受け之を仲買に賣渡す業を爲すものを言ひ、斯業を営むものは組合に手数料五十圓、身元保證金五百圓を納入し鑑札の交付を受けるを要す、問屋の專業者は十八名にて規定されたる委託販賣の手数料は、賣上高の七分乃至一割以内とす。
- ロ、問屋兼仲買 問屋兼仲買とは、同一人にして問屋及仲買人の兩者の手数料並に身元保證金を各々組合に納入し以て問屋・仲買二つの鑑札を受けたるものを言ひ、一方問

四

屋として荷受を爲すと共に又仲買人として一般買出人に販賣も爲し得るものを言ふ、其の數七五三名ありて本市場の取引に關する樞軸を爲すものなり。

- ハ、仲買 仲買も亦問屋に次ぐ主要なる販賣機關なり、專業者五二三名、其の業務は魚荷を問屋より受け之を一般買出人に販賣するものにして、業者は組合規約に依り直接荷主より魚荷の委託販賣を引受くる事を許されず。加入手数料二十圓身元保證金百圓を要す。

### (二) 補助機關

- イ、小揚及輕子 小揚(かしあけ)とは魚荷の陸揚及荷捌を爲し店舗迄運搬するものを言ひ、輕子とは問屋及仲買に隸屬し、問屋・仲買が買受人に賣渡したる魚介を指定の場所に配達するものを言ふ。二者共各々別に組合を組織し東京魚市場組合より鑑札を受け、同組合に附屬し、市の認可を受け、營業に従事するものなり。小揚組合に屬するもの二三九人にして輕子組合(親興組合と稱す)に屬するもの六二三人なり。
- ロ、附屬運送業者 到着運送業者にして市場内に事務所を有

するものは、東京魚市場運送組合なるものを組織し、各驛當市場間の魚荷の運送及場内魚荷の荷捌に従事す。組合員は十八人なり。其他地方出荷業者十四人、發送運送業者二十人ありて、近縣行魚荷の荷造り及移出を掌る業務に従事す。

- ハ、買荷保管所營業者 買荷保管所は俗に潮待茶屋・棒手茶屋又は單に茶屋と稱し、一定の料金を徴し以て買出人の貨物自動車、自轉車、荷車等を預ると共に其の買受けたる魚介が輕子に依りて配達されたるものを取纏め之を保管し彼等の買出中の安全便宜なる荷預所たるものなり。業者一九八人、其の保管料金は時に高低あれども、一日一輛に付、貨物自動車一圓、自轉車二十錢、リアカー二十五錢、荷車は三十錢内外なり。

- ニ、附屬商 附屬商と稱するは、場内にて主に魚商の需要品たる妻物、荒物及飲食物等を販賣する商人を言ひ、其の種別は妻物を始め青物、漬物、果物、乾物、鳥肉、荒物、靴屋、金物屋及天ぷら、壽し、西洋料理、そば、牛乳、パン、あるは屋等にして、營業者一九九人、之亦附屬商組合を組織す。

- ホ、郵便局 場内に京橋郵便局の分室を設け電信、郵便其他一般の通信事務を取扱ふ。

- ヘ、銀行 三菱銀行出張所を設け、場内營業者の取引に便す。

### 八、市場開市時間

取引時間は毎日未明より正午迄なるも、魚荷の多き時は午後一、二時に及ぶことあり。一月一日及毎月二十二日を市場の定休日とすし當初より之を實行す。

### 九、販賣方法

問屋對仲買間の取引は相對にして、仲買對買出人間の取引も亦相對賣買なり。問屋は特約以外は賣立後直ちに荷主に送金し仲買人は現金取引或は毎月計算に依り買出人に販賣するを例とす。

### 十、買出人

買出人は、市内及近郊にある魚商、料理店、飲食店、鮎屋、そばや、天ぷら屋、辨當屋、仕出屋、棒手等にして、之等日々の入場數は二萬人乃至二萬五千人内外にて遠くは八王子、横濱、



千葉、浦和、前橋、高崎、水戸等より貨物自動車、オートバイ等を利用し來る者少からず。

## 十一、衛生其他

イ、汚物處分 鮮魚及鹽乾魚等の荷扱を爲す爲に生ずる包装用繩、蓆、菰、藁、箱、屑、塵芥、其他魚腸骨、屎尿等の汚物は衛生上忽緒にす可からざるころより日々之を場外に搬出處分す。

ロ、場内洗滌 既に構造設備の項に於て述べたる如く、洗滌用水道栓に護膜ホースを取付け、毎日午後塵芥掃除後之を以て場内一般を洗滌し、清潔の保持に意を用ふ。

ハ、防蟻及消毒 場内路面其他を洗滌する傍、毎日店舗際下水及之より注がれたるころのマンホールを浚渫し、汚泥は場外に搬出處分し、更に河岸、棧橋、便所其他蠅蛆發生の虞ある場所には、如露及唧筒式噴霧機を以てクレシン或はデシンを撒布す。其の量夏期にありては一日四十疋入を三罐乃至四罐を約三十倍に稀薄したるものを用ふ。

ニ、大掃除 食品市場のこまなれば特に衛生に重きを置き毎年五月より十月に至る六ヶ月間は毎月一回東京魚市場組合員

と協力し、營業者總動員の上店舗内外の大掃除を施行す。特に飲食店營業者に對しては毎月一回之れを施行せしむ。

ホ、防火施設 場内路面の洗滌用水栓を出火時の消火用に兼用するころは前述の通りなるも、他に場内適宜の場所に設けたる三ヶ所の消火栓に常時用意しあるホースを取付け直ちに消火に當り得るの準備あり。平常ホースは捲車に捲き格納庫に納め非常時之を搬出し水栓に取付け放水するまでの所要時間約二分位なり。尙夜間の火氣取締に付ては、宿直員及守衛をして盜難豫防と共に徹夜にて之が警戒任務に當らしむ。

ヘ、交通取締 場内は一萬二千九百餘坪の廣域を占有す。雖も、日々二萬餘の人員を吞吐するものなれば盛り時の混雑は意想外なり。而して時を争ふ品物の取引なれば各人の精神異狀に緊張し寧ろ殺氣立つと言ふも可なるべく、爲に行き交ふ時等些細の事より往々喧争に涉るこも稀ならず、又自動車、自轉車の輻輳する爲交通事故起り易く之が安全を期する爲、管理係、守衛等其の取締に任す。

## 十二、市況日報其他

魚介類の數量、價格、商況等を調査し東京魚市場日報と題し毎日五百五十枚印刷し、荷主、問屋、仲買、買出人、消費者、公設市場並に官衛、學校等の希望に應じ無料にて配付し、尙日報を取纏めたる月報五百及年報等を印刷し、希望者に參考として贈與す。

## 第二章 取引

### 一、商況一般

昭和五年に於ける取引狀況を顧るに、大正九年に於ける金融恐慌、大正十二年の大震災に因る大打撃は昭和二年のモラトリアム等を起因として深刻化する財界の不況は次第に峻烈を加へしに、本年一月十一日金解禁の斷行せらるゝあり、又三月末帝都復興事業の完成に伴ふ失業者の輩出、加之政府の緊縮政策に基く實行豫算の編成、消費節約の宣傳、更に世界的不景氣は直接或は間接に市民は勿論全國民の購買力を著しく減退せしめために本市場の取引上にもその蒙りし打撃少なからず、軟弱氣配は昨年度に倍加し商勢更に振はざりき。

例へば花見季節の四月、祭月と稱せらるゝ十一月等例年市場活氣を呈する月に於てさへも、常に豫期に反する取引商況に終

始し氣配更に引立たずして終れり。

次に特定魚類數種に就き本年に於ける商況を左に摘録すれば一、マグロは四季を通じて殆んき間斷なく市場に上場賣買せらるゝものにして、漁場並に漁獲數量は季節に依りて異り、北に多く南に多く近海に多く、或は北陸沿岸に多く、全國に亘りて漁獲せらるゝも、各地共盛漁薄漁の時期一樣ならず、従つて鮮度の良否、入荷數量の多寡に依りて市況を左右せらるゝ、事多し。

各月を追ふて詳述すれば、一月上旬は三陸産の外、近海、日向産も幾分入荷せるも左して多量ならず、高値を持続せしも、中旬に入りて日向産引續き多量入荷せしたため次第に安値を告げ下旬に至りて早くも二十圓臺を割るに至れり。二月上旬は依然品多く安値なりしが、中旬に至り幾分品薄となり十圓方の上昇を示せるも、下旬再び多量の入荷ありしたため下押商況となれり。三月に入りて水戸産の新入荷ありしも各地産共稍々出廻薄にて何れも高値なりしが、中旬に入りて土佐室戸方面よりも入荷あり、近海産を除きては幾分下押氣配となれり。然るに下旬に及び各地産も入荷輻輳せるため一齊に大瓦落を來し、近海産も二十圓臺を割るの暴落商況を呈するに至れり。四月に入りて近



海、常盤産は品薄となり幾分相場は恢復せるも依然軟弱氣配を脱するに至らざりき。五月に入りてより、漁場廣汎に亘り、紀州産も出廻りたるも餘り多量ならざりしため相當高値氣配を辿りしも、下旬に至り紀州、土佐方面に於て豐漁あり、加之敦賀等日本海方面に於ても漁獲あり、入荷輻輳し、商狀一變し、上旬の半値以下に急落し、土佐、北陸産等は肉質軟弱にして彈力なく、脂肪焼し、マグロ特有の色澤香味を失ひたる次品大部分を占め、十圓臺を割るの廉價商狀を呈せり。六月も引續き各地産共豐漁にして、上中旬は紀州、土佐産最も多く、近海、三陸長崎産並に北陸産を交へ、下旬は三陸、北陸産を主とし、連日入荷多量にして漸落商狀を辿り依然安値取引なりき。七月に入りて漁場は次第に北上し、上旬は福井、石川、富山等の日本海沿岸のものを主とし、釜石、宮古、氣仙沼等の三陸産、並に北陸産等これに次ぎ、中旬は三陸、北海道産を主とし秋田産も入荷せしが、下旬は釧路、室蘭等の北海道産のみとなり。而して各地産肉質不同なりしため、品に依りて高低區々なりしも前月に比すれば更に三割乃至五割方の低落を示し、次品の如きは時に三、四圓内外の廉價商狀を唱へ、昨年七月と同様の最低記録を出現せり。八月は釧路、浦河、噴火灣方面の北海道産を

主とし、中旬以降エトロフ島産も次第に入荷し相當に品豐富なりしも、肉質は前月に比すれば恢復し、月末に近づくに従ひ所謂ヤケマグロ減少せしため、漸次相場も引締り相當高値に復したるも尙釧路産は月平均十圓臺に達せざりき。九月は釧路産引續き入荷し、エトロフ島産も出廻りしが、品質稍々良好なる上需要増加せるため漸騰氣配を示し、中旬に至り三陸産入荷せるも釧路産減少せしため、上物は二十圓内外の高値に復活せり。然るに下旬に至り釧路産の中マグロ多量入荷し幾分の下落を來したるも、尙前月に比すれば五、六割方の昂騰なりき。十月は引續き三陸、釧路産の外、エトロフ島産も入荷せしも、上旬は品薄にて高値を告げ、中旬、下旬に次第に入荷増加し漸落商狀を呈せしが、涼氣加はり需要も増加せるため、前月より更に五圓乃至三圓方の高値取引なりき。十一月に入りて、エトロフ島産の漁獲なく、加之釧路産も次第に薄漁となり、漸次減少の一途を辿りしを以て、旬を追ふて強氣配となり、食慾昂進の季節なるに、肉質良好にして美味なるため漸騰し、前月に比し平均一割内外の昂騰を示せり。師走に入りてよりは、三陸産の外入荷なく、薄漁なる上巧みに荷揚げの調節をなし、供給を加減せるため需要を満すに足らず、下旬に至りて近海産の中マグロ出

廻りしも、尙品不足を告げしため、相場は前月に比し五、六割方の急騰を示し、月末の歳末需要期に際しては、全く品拂底し遂に前月の二倍の高値に達するの暴騰商狀を呈するに至れり。一、タヒ 鯛は魚類中最高位に位するものにして、祝儀用は勿論上等料理に遍く使用せられ、需要四季を通じ絶ゆることなし。

一月は近海産大中小タヒ品薄なりしため高値を持続し、ハナタヒ、關西産レンコタヒ、チコタヒ等も従つて高價なりしが、月末となるに従ひ、相當出廻りありしため、稍々安値商狀となり。二月に入りて、上旬は各種共出廻薄にて殊に近海産は高値となりしが、中旬、下旬に次第に入荷豊富となり、且亦人氣薄なるため漸落商狀となり。三月も引續き入荷多く、近海産大中小タヒは旬を追ふて次第に安値を辿りしが、中旬に入りて、小タヒ、ハナタヒ、關西産レンコタヒ等の小物は特に人氣出で暴騰を示せるも、下旬は稍々下押氣配となれるも尙正月と同様の高値を持続せり。四月も依然近海産大中小タヒ共入荷多く漸落し、従つてハナタヒ、關西産レンコタヒ等も押され氣味にて低落商狀なりき。五月に至りては、産卵期を控え、盛漁期を迎へ、上總、銚子、常磐、内海等より大中小タヒの入荷輻輳せるため、

三割乃至三割五分内外の急落商狀を現出し、關西産レンコタヒも一割内外の安値となり。六月上旬は尙入荷多く安値市況なりしも、中旬、下旬に品薄となりて漸次昂騰し、四月と同様の相場に恢復するに至れり。然るに七月に入りてより、再び品豐富なること共に暑氣も加はり、安値商狀となりしも、關西産レンコタヒは上、中旬に次第に品薄となり、下旬に至りて全く姿を没し去りしを以て、再び上昇し前月末と大差なき商勢となり。八月は盛夏期に拘らず、前月末より引續き品薄なるため高値を呼び、相場は大して變動を見ず、關西産レンコタヒは下旬に至り再び入荷し始め、比較的高値に取引せられたり。九月に入りては、幾分冷氣加はり、需要も増加し、各旬を通じては相場の変動少なりしも、前月に比すれば尙一、二割方の昂騰を示せり。十月に入りて、上、中旬は近海産の他、三陸常盤産も多量に出廻りし上、人氣も薄く、二十圓乃至五圓方の暴落を示せるも、下旬に至り、需要頗る加はりしため再び上昇し、前月と大差なき相場となり。關西産レンコタヒは、各地産タヒに押され氣味の上、長崎、下關より入荷輻輳せるため、漸安商狀を辿りて、前月に比し二割内外の下落なりき。十一月は婚禮季節なる上、明治節、七五三祝其他祝日二、三ありしため、需要急



激に増加し、殊に小タヒは人氣非常に好く、大中タヒは月平均四、五圓方、小タヒは一割以上の昂騰、従つて關西産レンコタヒも煽られて、十圓内外の急騰を示せり。師走に入りて、上旬は常弊産の入荷多く、取引拂々しからざりしも、中、下旬に次第に入荷減少し、其の上歳末必需期を控え、一齊に昂騰氣配を示し、高値を持続せり。

一、サバ 惣菜物中、春夏秋冬を通じ、最も豊富に供給せられ市民の食膳を賑はしつゝある物の一として、先づ指を屈せらるゝものはサバを第一とす。

一月より四月迄は、天津、千倉、平館、布良等の外房筋、並に勝浦方面を主とし、伊豆、三崎沿岸及び沼津、大磯等の東海道沿岸の外、時々大島方面の品を交へ、四月中旬より、日本海産サバ加賀、越中方面より入荷し、六月に入りて、磐城産をも交へ、北陸産は次第に姿を消すに至れり。而して相場は一月、二月に漸騰氣配を示せるも、三月に入り安値市況となり、四月は品薄にて可成りの高値商狀を呈せり。五、六月は、産卵期なる上入荷輻輳し、漸落商狀を辿り、近海ゴマサバ、磐城産の如きは、平均相場三、四圓内外の安値取引となり。七、八月は酷暑の候に拘らず次第に品薄となり、四月に略々同様の高値に峯

一月

年更るに共に、市場氣配一變し、入荷、入場者共激減し、極めて閑散なる取引に終始せり。

刺身物Ⅱマグロ、カチキ、キハダ等各品共、上旬は品拂底のため意外なる高値を持続せるも、中旬以降日向産マグロの潤澤なる入荷あり、加之臺灣よりカチキ、キハダ、小等原島よりキハダ、ビンナガ等多量入荷し、漸落商狀に化し、此の外、近海、北陸産メヂ、近海、土佐産ビンナガ等も中、下旬に次第に入荷増加し來りたるため、相場は互に牽制され、安値市況を辿るに至れり。

上物Ⅱタヒ類は、近海産出廻り少なかりしため、大中小タヒ何れも高値商狀を持続し、ハナタヒ、關西産レンコタヒ、チコタヒ等は、土中旬は高値にして、下旬に至り出廻り相當豊富となり、安値となれるも、尙比較的高値に商はれ、月平的是何れも昨年と大差なき相場を示せり。

惣菜物Ⅱ上旬は品薄にて高氣配なりしも、中旬、下旬に出廻り順調なるに及びて、下押商狀に轉じ、昨年一月平均と對比するに概して一割内外の安値にして、近海産サバ、近海、關西産ブリ等は左したる懸隔なかりしも、近海産ボラを除きて、近

復せり。九月は近海産のみとなり品薄なりしも、人氣引立たず稍々安値を呈し、十月は、下旬に至りて下關經由の朝鮮産サバ入荷を始めしも、氣候良きため、旬を追ふて昂騰を示し、十一月に入りてよりは、朝鮮産サバ次第に入荷輻輳、加之下旬より青森産サバも入荷し、軟弱氣配を辿り、十二月も依然近海の他、青森、朝鮮産引續き出廻り多く、漸次安値市況を呈するに至れり。

一、燒竹輪は、相場低廉且つ調理の簡便なる點より、一般消費者の嗜好に投じ、重寶なる惣菜物として遍く歡迎せらる。

燒竹輪の出荷地は、鹽釜を第一とし函館、青森、常磐、釜石石巻、氣仙沼等にして、稀に北海道釧路、室蘭等より多少入荷を見る事あり。出荷期は一月より六月に至る上半期に、九月より十二月に至る下半期の二期にして、盛夏の七、八月の兩月は出荷殆んど皆無なり。需要の最盛期は歳末たる十二月にして、一月より三月に至る三ヶ月に、十、十一の二ヶ月の寒冷の季節に於ては、略々相似たる賣行を示し、四、五月は漸次賣行遞減し、六月並に九月は暑熱も相當強き季節にて、保存も困難なる關係もあり、入荷薄なるも需要も、減退し、賣行溢り勝なりき。

海産ヒラメ、メタヒ、ヤリイカ、コハダ、イワシ、三陸産メヌキ關西産ホウボウ、ヒラメ、北海産マガレヒ等、總て軟弱氣配なりき。

鹽干魚其他Ⅱ新巻鮭、スルメ類、數ノ子等は、年末需要の直後にて、商内閑散なる上、各地産鹽サケ出廻り豊富にして、不景氣も祟り、昨年同期に比すれば甚だしき安値氣配を呈し、殊にスルメ類は六割内外の暴落商狀なりき。

冷凍魚Ⅱカチキ、メヂ、ブリ、サケ、マス、ニシン、スルメイカ、並に米國産エビ等上場せられ、就中カチキ、メヂは上、中旬刺身物高價の時を見計らひ出庫せられたため、人氣高商狀なりしも、尙昨年同期に比すれば約三割方の下落、ブリも上、中旬品薄の時出荷せられたため十八圓乃至十五圓の高値に取引せられ、其他のものは主として中旬以降に出庫せられ、鮮魚の品薄を緩和し、米國産エビは内地産エビ類の品薄に依りて比較的手堅き賣行を示せるも、尙昨年に比すれば二割内外の下落なりき。

二月

本月は入荷前月より減少し、入場者増加せるため、上、中旬



は順調なる取引状態を持續せしも、下旬に至りては、入荷増加し入場者減少せるため、下押商狀に一變し、取引不活潑なりき。

刺身物IIマダロは、上旬日向産相當出廻り多く安値なりしが中旬幾分品薄となり約十圓方の昂騰を示せるも、下旬に至り再び可成りの入荷を見たるため下押氣配となり、月平均は流石に一月より一、二割方の低落なりき。其他近海産マダロ、カチキ、メヂ、臺灣産キハダ、カチキ等も入荷し、餘り多量には非ざりしも、相場は日向産マダロに左右せられ、同一歩調を辿り、中旬は高値なりき。

上物IIタヒは依然近海産の他、北陸産、關西産も入荷せしが上旬は品薄にて、近海産の如きは前月末よりも二、三十圓方昂騰し、従つて、ハナタヒ、關西産レンコタヒ、チコタヒ等も高値商狀なりしも、中旬より臺灣産タヒも入荷を始め、次第に出廻り増加し、加之買人氣薄となりしたため、漸落市況を呈するに至れり。

エビ類中、クルマ、サイマキ等は、中旬稍々安値となりしも上、下旬は品薄にて高調氣配、芝エビは旬を追ふて品薄にて、漸次昂騰せり。

三月

本月二十六日復興記念祭當日は臨時休業し、帝都復興完成に對し祝意を表せり。

本月は前月に比し、入荷は増加し、買出入は減少せるも、上旬は一般に取引圓滑に行はれ、雖の節旬もありしたため概して氣配高にして、旬を追ふて入荷増加の爲漸落商狀となりしは云へ、中旬は比較的入場者多きため、又下旬は復興祭もあり、人氣稍々引立ち順調なる荷動きを示せり。

刺身物IIマダロは東海道筋、伊豆、三崎等の近海産並に日向産の他、水戸方面よりも入荷を始めしも、上旬は各地産共出廻り薄にて高値を見たるに、中旬に入りてより土佐室戸方面よりの入荷あり、遠海物は幾分安値となりしが、近海産は引續き品薄にて多少の低落を見たるに過ぎず、下旬に入り、各地より入荷幅狭するに及び、遂に破綻を生じ、瓦落商狀を呈するに至れり。カチキは上、中旬共相當手堅き商況なりしも、下旬に至り一般刺身物の出廻り多量のため下押氣配となり、其他臺灣産カチキキハダ、近海産メヂ、ビンナガ等も、マダロに同一歩調を辿り旬を追ふて、漸落商狀を呈せり。

惣菜物IIヒラメは上、中旬品薄にて高値を持續せしも、下旬に至り、可成りの出廻り賣行不振のため下押氣配となり、季節物のブリ、ワラサは上旬に於て品薄なりし上人氣引立ち高値に取引せられしも、中、下旬に入荷潤澤なるに及び安値市況となり。其他サバ、ムツ、イカ等は、上旬相當に出廻りしも他の惣菜物品薄の際にて、高値に取引せられしが、中旬には大島産小サバ、北海産タラ、三陸産ムキサメ、關西産ホウボウ、越中産スルメイカ入荷し、下旬に及びて更に北海、三陸産カレヒ類、近海産キンメ、アコウタヒ、朝鮮産ニシン等陸續に入荷し、其の上灣内イワシも出廻りたるため、次第に軟弱氣配を示すに至れり。

鹽干魚其他II鹽サケ、スルメ等は大した變動なく、タラ、メキ等の粕漬、チクワ等は漸落商狀なりき。

冷凍魚IIカチキ、メカチキ、サケ、マス、イカ、ニシン、サバ、サンマ、米國産エビ等上場せられ、前月よりも多量にして稍々下押氣配、カチキ、メカチキは中旬刺身物の品薄の時期を見計らひ出荷せられしも、前月程の人氣なく約二割内外の下落、イカ、ニシン、サンマ等は人氣良好にして、下旬惣菜物多量の際にも下落せず相當高値に取引せられたり。

上物II近海産タヒの中、大、中タヒは上、中、下旬三次第に安値商狀になれるも、近海産小タヒ、カスコタヒ、ハナタヒ、北陸産タヒ、關西産タヒ、チコタヒ、レンコタヒ等は比較的人氣に投じ、殊に中旬は小物人氣好く、暴騰せしも、下旬に至りて稍々下押氣配となりて、月平均は前月と大差なき状態なりき。三州、九州産エビ類は一般に品薄にて昂騰氣配を續け、相當高値に取引せられたり。

惣菜物II近海産ブリ、ワラサ等は出廻り順調にして殆んご相場變動なかりしも、ムツは入荷多量にして安値商狀、近海産メダヒ、アヂ、サバ、コハダ、關西産スミイカ、ムシカレヒ、朝鮮産ニシン、北海産マガレヒ、アサバカレヒ等は、中旬品薄なるため稍々高値なりしも、上、下旬は安値取引、其他近海産スルメイカ、三陸産松川カレヒ、ムキサメ、メキサメ等は旬を追ふて漸落し、只灣内イワシのみ下旬に至りて高値を示せり。

鹽干魚其他II暖氣加はりしは、惣菜物に押され氣味にて賣行良好ならず、チクワ、メザシ、スルメ等は變動なかりしも、鹽サケ、鹽タラ、身欠ニシン等は漸落商狀を辿れり。

冷凍魚II本月上場されし主なるものは、サケ、マス、サバ、サンマ、ニシン、イカ、芝エビ、米國産エビ等にして、相當多



量に上りしも、エビ類は生物品薄の際にて高値に取引せられ、サケ、マス、イカ、サバ、ニシン等も時好に適し、大なる變動を示さざりき。其他カチキ、メカチキも上旬相場せられしも、前月と大差なき取引なりき。

#### 四月

陽春四月に入るに共に、入荷は隅田川驛、兩國驛着のもの、即ち房總、三陸、北海道方面のもの著しく減少し、一日平均噸数は約五分の減少を示し、入場者は反對に一日平均一割内外の増加を示せるを以て、花見季節に適はしき良好なる賣行を豫想せられしも、市民一般の消費節約の氣風濃厚にして、賣行不振を呈し、豫期に反するに甚だしきものありき。

刺身物Ⅱマグロは各旬を通じ土佐方面の旅物を主とし、近海、水戸産多少宛入荷し、上、下旬は相似たる商状なりしが、中旬は品薄に際し賣行好轉し上昇氣配を示せるも、月平均は土佐産小締商状、近海、常磐産は前月より二、三圓方の下落、カチキは上、中旬三崎、房州産の他、臺灣産等出廻り圓滑なりしたため低落し、下旬は稍々品薄にて高値となりしが、月平均は臺灣産は前月と略々同値、近海産は約一割内外の低落、メチは房州、

を呈するの餘地なく氣薄商状、房州産末廣イワシ、粕漬メヌキ等は安値市況、ナマリも出廻り初め賣行圓滑なりしも、入荷次第に増加し軟弱氣配に傾きしが、松前産スルメ、無頭開タラ等は、品薄に加へて需要季節なりしたため小堅き取引商状なりき。

冷凍魚Ⅱ前月に比すれば、出荷一日平均六噸の減少なりしも尙相當の量に上り、その主なるものはサケ、マス、イカ、カチキ、サバ、芝エビ、米國産エビ等にして、エビ類は生物拂底の際にて依然高値に取引せられしも、其他の冷凍品は概して下押商状なりき。

#### 五月

五月に入るに共に、三陸、北海道方面よりの入荷は稍々減少したるも、近海各濱を始め、關西方面よりの魚荷多く、前月に比し一日平均四十噸の激増にして、入場者は之に伴はず幾分の減少を來せるため、需要不振を示し、各鮮魚共軟弱氣配を迎り、商状不活潑なりき。

刺身物Ⅱマグロは、本月に入りて漁場廣汎に亘り、近海、常磐、三陸、紀州、土佐方面より入荷せるも、上、中旬は各地共

伊豆、沼津方面より多量入荷せしに加へて、下旬に至りて紀州産も出廻り、漸落商勢を辿り約二割方の下落を示せり。

上物Ⅱ近海産大中小タヒは入荷多く旬を追ふて安値となり、月平均約二割の下落にして、北陸、關西産タヒ、近海産ハナタヒ、カスコタヒ、關西産チコタヒ、レンコタヒ等も同様に、旬を追ふて低落商状を呈せり。

エビ類は依然品薄にて、前月と殆んど大差なき商状にして、上旬は幾分安値、中旬は高値、下旬は稍々下押氣配なりき。

惣菜物Ⅱブリは伊豆、房州並に下關方面より入荷多く、近海産ワラサ、キンメ、ムツ、アヂも入荷潤澤にして何れも軟弱商状を呈し、其他三陸産メヌキ、關西産ホウボウ、北海道カレヒ類、朝鮮産ニシンも相當出廻り多かりしたため安値氣配、カツチは上旬より出廻り始めしが、初期は珍らしき事にて相當人氣を呼び、賣行も良好なりしが、旬毎に品多量となり、安値相場を唱へたり。トビウチも上旬より季節物にして、八丈、三宅島方面より入荷し、賣行良好なりしも、出廻り漸増に伴ひ下押氣配となり、下旬は北海道ニシンも入荷し、一尾二錢五厘方の取引にて、前年に比すれば約三割方の安値なりき。

鹽干魚其他Ⅱ鹽サケは品薄となりしも、鹽強きため反撥氣配

薄漁なりしたため、前月に比し相當高値商状を辿りしが、下旬に至り紀州、土佐方面に於て豐漁を告げ、連日入荷殺倒せるに加へて、日本海方面の品も入荷せるを以て、商状急轉し、各地産共上旬の半値以下の瓦落を呈するに至れり。メチは上旬出廻薄にて高値氣配なりしも、旬を追ふて、近海産は勿論紀州、土佐産等入荷輻輳せる上、マグロに押され續落商状となり。約二割方の低落を示せり。其他近海産カチキ、メバチ、ビンナガ、臺灣産キハダ、カチキ等も、マグロと同調を歩み漸落し約五、六割方の安値取引となり。

上物Ⅱタヒは上總、銚子、常磐等の各地産共産卵期を迎へ、漁獲季節に入り、入荷多量にして漸落商状を呈し、前月に比し三割乃至三割五分の安値を示し、従つて近海産ハナタヒ、カスコタヒ、關西産タヒ、チコタヒ、レンコタヒ等も軟弱氣配にして一割内外の低落となり。

エビ類の中、三州産に代りて出廻りし近海産クルマエビ、サイマキ等は、相當人氣引立ち高値に取引せられしも、クマエビスエビ、芝エビ等は入荷多く、前月に比し二、三割方の安値を呈せり。

活魚類はタヒ、ヒラメ、クロタヒ、フツコ、アナゴ、アワビ



等を主とし、大部分上總、房州寄りの品にして、入荷僅少なりしも、買人氣引立たず安値取引なりき。

**惣菜物**||カツヲ、トビウヲ、アヂ、イサキ、イシナギ等の季節向の品を始めとし、ヒラメ、ブリ、ワラサ等の近海産並に關西産ヒラメ、スミイカ、三陸産メヌキ、北海産マリイカ、ニシ等、入荷相當多量に上り、漸次安値商狀なれり。

**鹽干魚其他**||鹽サケは、昨年来より持越しのものは人氣更に引立たず賣行不振なりしが、中旬頃より入荷し來りし新サケは人氣に投じ順調なる賣行を示し、身欠ニシンは朝鮮産の漸減に代り北海道産の出廻り増加せしも手堅き商内を持続し、ナマリは入荷の増加に連れ漸落商狀、末廣イワシは小堅く、スルメは手持薄にも拘らず氣乗薄氣配なりき。

**冷凍魚**||主としてサケ、イカ、トビウヲ等上場せられ、マスも下旬に至りて出荷せられたるも、前月程の人氣なく、一日平均九噸の減少を示せるに拘らず、賣行良好ならざりき。

## 六月

入梅期の六月に入りて、降雨は少く殆んぎ曇天續きにして、氣温も上昇し、各鮮魚共不活潑の取引なりき。入荷、入場者共

幾分の減少を示せるも、一般經濟界の不況は深刻に影響し、需要減退の一途を辿り、商勢不振を極めたり。

**刺身物**||マグロは前月より引續き入荷多く、上、中旬は紀州土佐産を主とし、近海、三崎、長崎産並に富山、石川、福井等の日本海産を交へ、下旬は三陸、日本海産を主とし、多量の入荷を見たる上、脂肪燻のもの多きため、初旬早々より安値商狀を示し、月平均は十四、五圓内外より八、九圓内外の取引にて前月の半値近くの暴落を呈せり。メヂは伊豆、三崎、房州並に東海道沿岸、常磐地方より各旬共入荷輻輳せるため、マグロ同様の廉價商狀、其他カヂキ、キハダ、メバチ等も多少入荷し、刺身物の供給を過剩ならしめ、これ亦軟弱氣配を示せり。

**上物**||タヒは近海産の他、常磐、三陸、秋田産も入荷し、上旬は依然品多く安値なりしが、中旬、下旬は次第に品薄となり漸騰商狀を呈せり。

エビ類は各旬幾分相場に變動ありしも、前月に比すれば大差なき商狀、活魚類は稍々強調氣配なりき。

アユは本月一日の解禁を待ち、朽木、静岡、兵庫、三重、島根、宮崎、愛知諸縣を筆頭とし、一齊に出荷せられ、上旬は珍重せられ高値氣配なりしが、次第に安値商狀に轉じたるも、時

季相應なる賣行を示せり。

**惣菜物**||ピンナガは、三陸産各旬を通じて入荷多く、中旬よりは常磐、三陸方面のものも入荷し、下旬は三陸産入荷殺到せるため、近年になき記録的安値商狀を現出せり。イサキ、アヂカツヲ等は近海産の他、三陸、關西方面よりも入荷し漸落商狀、トビウオは三宅島、大島、神津島産の他、敦賀、下關、紀州等よりも出廻り多く軟弱市況、近海産イカ、イナダ、北海産サケ、マス等は季節物として客受け比較的良好なりしも、一般惣菜物に押され氣味にして下押し市況なりき。

**鹽干魚其他**||新巻サケは北海道産出廻り來りしが、各旬共小堅き取引商狀を示し、末廣イワシは次第に品薄となり高値取引カツヲ、ナマリ、ピンナガナマリ等は焼津、三崎、伊豆産並に三陸産も入荷し下押し商狀なれり。

**冷凍魚**||惣菜物の不振に依り、殆んぎ上場せられず、僅にサケ、米國産エビのみなりしが、人氣薄にて安値取引なりき。

## 七月

本月に入りて、入荷、入場者共に減少せるも、降雨殆んぎ無く、連日激烈なる酷暑にて食慾減退の氣味にして、其の上諸學

校暑中休暇に入り學生、生徒の歸國する者等、帝都を離る、者相繼ぎ、例年の如く需要大いに減退し、取引一般に活氣なく商狀不振を極めたりき。

**刺身物**||マグロは、上旬に於ては敦賀、小濱等日本海産を主とし、三陸、北海道産これに繼ぎ、中旬は三陸沿岸並に釧路、浦河等の北海道沿岸にて漁獲せられたるものを主とし、下旬は殆んぎ北海道産のみ出廻りしが、相場は各地産共肉質不同なりしたため、品に依りて商狀區々なりしも、炎暑の候なる上、品多く、月平均は五割乃至三割内外の低落商狀を示し、遍く多數市民の需要を滿せり。キハダは三崎、小田原、沼津、房州方面の近海産出廻り、上旬は安値商狀なりしも、中、下旬漁獲減少に伴ひ高値商狀に轉じ、メヂは近海産品薄なりしも、常磐、三陸方面より入荷し、人氣稍々良好にして漸騰氣配、カヂキは伊豆、三崎、銚子方面より出廻り保合市況なりき。

**上物**||タヒは近海、常磐産を主とし、上、中旬は三陸産タヒ、關西産レンコタヒ、エビスタヒ等姿を没し、品薄となりしため、旬を追ふて高値に轉じ、前月に比し一割内外の昂騰を示せり。

エビ類は人氣薄く二割内外の低落、アユは引續き各地より入



荷し軟弱氣配、アワビは季節物として稍々手堅き取引商状なりき。

惣菜物||ビンナガは各旬を通じ三陸産を主とし、銚子、三崎等の近海産之に次ぎ、入荷多きため四、五圓内外の廉價商状を繰返し、トビウヲ、タカベは比較的客受け良好なりしも時に軟弱商状を呈し、カツヲは近海、三陸産入荷豊富にして次第に人氣低下し、近海産アヂは商内小堅く、關西産大アヂ、北海並に露領産サケ、マスは、上、中旬は入荷多く軟弱氣配なりしも、下旬漁獲減少し幾分持直し、三陸産スルメイカ、近海産イナダ、イサキ等は漸落商状を呈せり。

鹽干魚其他||北海道各地産新サケは、下旬に入りて入荷稀薄となりしが、カムサツカ産新巻サケ中旬以降入荷し來り順調なる賣行を示し、カツヲナマリ、ビンナガナマリは各種鮮魚の安値に比例し、入荷多く下押商状となり。

冷凍魚||サケ、米國産エビの二種類のみ上場せられ、一ヶ月僅かに十五噸に過ぎず、惣菜物等の安値のため賣行拂々しからざりき。

惣菜物||カツヲは近海各濱の薄漁に代り、三陸産潤澤に出廻り人氣好く漸騰商況、トビウオは伊豆諸島より入荷し、中形のもの多く小形のもの少く幾分上押氣配、ソウダカツヲは伊豆、三崎の外、三陸方面よりも入荷し、左程多量ならざりしも氣乗薄商状、イワシは立秋なると共に臺場沖並に千葉縣寄りの東京灣内の漁期に入り、入荷増加せるも、未だ需要を十分に喚起するに至らず安値市況、青森經由のカムサツカ産サケ、マス、下關經由の朝鮮産アヂ等は、不振商況を唱へつゝも稍々小高き相場を示せり。

鹽干魚其他||カムサツカ産冷蔵新巻は、入荷輻輳し次第に軟弱氣配化し、ナマリは焼津、清水産等漸減せるも、三陸産代りて多量となり、連日の入荷に押され人氣香しからず、伊豆諸島産アナムロアヂ、ナガムロアヂの手鹽製及びクサヤ製等は相當賣行良好なりしも相場は漸落せり。

冷凍魚||本月は僅かに一噸出荷せられしのみなりき。

九 月

本月に入りて、入荷は漸次増加し、前月に比し一日平均百六十七噸の増加なりしも、入場者も亦一日平均二百五十四人の増

八 月

盛夏の八月を迎ふるに共に、例年の如く鮮魚介類の需要供給何れも夏枯れ時の現象を呈し、入荷、入場者共減少し、市況活氣なかりしも、相場は前月を底値として多少恢復の兆を現出せり。

刺身物||マグロは、各旬共釧路産にて潤ふされ、上、中旬は室蘭を中心とする噴火灣産並に浦河産、中、下旬は浦河産の他、エトロフ島産を交へ、品豊富なりしが、マグロの肉質恢復し來り、脂肪燒の品は中旬以降漸次品薄となりたるため、炎熱の潮にも拘らず相場引締り高値氣配を呈し三割内外の昂騰、近海産キハダ、カヂキは入荷薄のため強調氣配を示し、三陸産カヂキも相當出廻しが平均相場は五圓揃みの高値、これに伴ひメヂ、キメヂ、ヒラメヂ等も漸騰氣配を呈せり。

上物||タヒ類は中旬稍々下押商状なりしも品薄なるため高値商状、クロタヒ、スバキ、フツコ、コチ、イシカレヒ等の活物は、賣行不振なりしも薄漁のため保合氣配、アユは出廻り減少せしも、需要盛期を経過せるに於て商内溢り氣味、エビ類は次第に人氣加はり幾分上押氣配なりき。

加を示し、且つ涼氣加はりしたため、一般に鮮魚の需要を喚起し、市況は幾分活氣を加へ、一部安値のものありしが、概して上昇氣配を呈し取引順調なりき。

刺身物||マグロは釧路産引續き入荷し、エトロフ島産の出廻り時々ありしも、ヤケマグロ少く且つ市内近郊の秋季祭禮の時季にて需要も増加せるため左したる低落を見ず、中旬三陸産出廻りしも釧路産減少し上物は二十圓内外の高値を告げ、下旬に至りては、釧路より小マグロ多量入荷し、幾分下押商状となりても大なる下落を示さざりき。カヂキは近海、三陸産共、マグロ同様漸次高値を示せるも、下旬に入り關西産の出廻りありて稍々安値商状となり。キハダは多量ならざりしも、肉質良好ならず、マグロに押され氣味にて安値取引なりき。

上物||近海産大中小タヒ、ハナタヒ等は、各旬を通じては高値なりき。クロタヒ、フツコ、スバキ、イシカレヒ等の活魚は、既に需要盛期を過ぎしに於て人氣薄く漸落商状を迎えり。エビ類は上、中旬は高値を持続せしも、下旬三州、九州産の入荷潤澤となり安値商状に轉ぜり。

惣菜物||カツヲは近海、三陸産共、上旬は品薄にて高値なりし



も、中、下旬ミ入荷増加し幾分下押市況、コハダ、イワシ等は  
灣内を始めし房州方面よりも入荷幅狭し安値取引、三陸産ブ  
リ、ソウダカツヲ、北海産サケ、マス、近海産タカベ、トビウ  
オ等も概して潤澤なりしため取引撻々しからず、近海産サバ、  
三陸産イカ等は強氣配、關西産アヂは下旬に多量入荷し急落商  
況を呈し、サンマは例年よりも二、三日早く三陸方面より入荷  
せしも、量多きため賣行良好ならざりき。

鹽干魚其他||新巻サケ、改良サケ等は一般惣菜物潤澤なるた  
め賣行不振、ナマリ、チクワ等も漸落市況を辿り、メザシは中  
旬より入荷し一把八厘乃至九厘方の取引なりき。

冷凍魚||本月上場せられしは、サンマ二十六噸のみなりし  
が、生物の少き時は高値なりしも、中旬以降生物多量となりて  
上場中止せられたり。

十月

本月に入りて、入荷は更に一日平均三十九噸増加せしも、入  
場者も亦一日平均二千七百人の増加を示し、仲秋の候きて市況  
は相當活氣を呈すること、思はれしに拘らず、豫期に反し、依  
然として不振を極め、概して下押商況を續け、月末頃に至りて

稍々活氣を呈し強氣配なりしも、相變らず取引撻々しからざ  
りき。

刺身物||マグロは三陸、釧路産の他、エトロフ島産引續き入  
荷あり、上旬は幾分品薄にて高値なりしも、中旬、下旬ミ臺灣  
産キハダ次第に入荷増加し來りしため、これに押され氣味にて  
漸落氣配を示せしが、涼氣加はり需要も増加せること、て、前  
月に比すれば尙五圓乃至三圓方の高値取引、カヂキは近海産の  
他、關西産も相當入荷ありしが品質良好にて高値を示し、三陸  
産は品落ちのため稍々安値取引なりき。

上物||近海産大中小タヒは上、中旬に於ては入荷多く、加之  
三陸産も多量出廻りしたため、二十圓乃至五圓方の下落を示せる  
も、下旬に入るや明治神宮鎮座十周年記念祭及び明治節を控  
え、需要順に加はり漸騰し前月ミ大差なき商況に恢復せり。關  
西産レンコタヒも下關、長崎等よりの入荷幅狭し、漸落氣配を  
呈し四圓乃至二圓方の下落なりき。

エビ類は上、中旬は入荷潤澤なるため安値を持続せしが、下  
旬に入り品薄の上人氣も出でしため稍々高値となりしも、尙前  
月に比すれば約二十圓方の下落を示せり。

惣菜物||ヒラメは各地産共入荷多く漸落商況を辿り、ブリは

三陸、關西産共上旬は稍々高値を持続せしも、中旬、下旬ミ次  
第に入荷激増し、殊に下旬は常磐よりも入荷せる上、品質不良  
にして人氣引立たず下押氣配、近海産サバ、三陸産イカ、關西  
産アヂ、三陸産マコカレヒは依然保合商況、サンマは三陸、常  
磐産の他、房州方面よりも入荷し賣行良好ならず安値取引なり  
き。

鹽干魚其他||各地産新巻鮭は惣菜物の安値に伴ひ漸落し、無  
頭タラは三陸並に北海道より入荷せしが人氣好く漸騰氣配、チ  
クワ、メザシ等は大差なき商況なりき。

冷凍魚||中旬より三陸産イカ出庫せられ、その量二十噸にし  
て、生物の高値に連れ漸騰せり。

十一月

引續き天候順調にして且需要も次第に加はり、初旬以來買出  
人の出入頻繁にして一日平均二百十七人の増加を示し、入荷は  
一日平均十噸の減少なりしため、相場は概して高氣配のもの多  
く、尙明治節、七五三祝、酉の市等の祝日祭事あり、並月に比  
すれば賣行は良好なりしも、時節柄緊縮不況の世相を反映し、  
豫期せし如き活氣ある商勢は見るこゝ能はざりき。

刺身物||マグロはエトロフ島産の入荷なく、釧路、三陸産の  
みにして、釧路産の薄荷に連れ三陸産は旬を追ふて強氣配とな  
り、美味も加はり、相場は月平均一割内外の上昇を示せり。カ  
ヂキは近海、三陸、長崎等よりの入荷豊富なりしも、マグロの  
品薄のため相場に餘り變動なく、キハダは臺灣産の他、近海産  
も出廻りしが、比較的廉價なる上、肉質も良好にして、人氣に  
投じ、相當高値に取引せられたり。

上物||タヒ類は、婚禮季節なる上、祝日も二、三ありしたため、  
需要順に加はり、殊に小タヒは大に人氣引立ち市況は小縮商況  
を呈し、近海、常磐大中タヒは月平均四、五圓の昂騰に過ぎざ  
りしも、小タヒは一割以上の上昇を示し、關西産レンコタヒも  
小タヒに煽られ十圓内外の暴騰を見たり。

エビ類は荷動き良好にして、相場も引締り、中旬を峠とし幾  
分の高低はありしも、尙前月に比すれば月平均十五圓内外の高  
値取引なりき。

惣菜物||ブリは引續き釜石、陸奥湊等の三陸方面より相當入  
荷あり、向寒の折柄五圓方の上昇を示せるも氣乗薄商況、サン  
マは三陸、常磐産の他、房總、三崎等近海産も多量出廻り、不  
味なるため、旬を追ふて漸落傾向を辿りしも、イカ、ムツ、關



西産サバ、北海産カレヒ類等は逐次入荷増加せるため安値なりしも、賣行比較的良好なりき。

鹽干魚其他各地産新巻鮭は寒氣加はるゝ共に人氣引立ち漸騰商狀、前月末より入荷せし北海産タラ子は次第に増加し一割安を告げ、無頭タラ、干サンマは安値ながらも需要加はり、相當に良好なる賣行を示せり。

冷凍魚冷凍魚も次第に需要増加せるため、旬を追ふて多量出荷せられ、米國産エビは各旬を通じ相當出荷せられしも、生エビ高値のため漸騰氣配を呈し、上、中旬は刺身物の品薄の際ビンナガ、メヂ等出荷せられたため次第に高値となり、中、下旬に至りてはブリ、サケ等相場せられ、人氣に投げ相當の賣行を示せり。

### 十二月

本月に入りて各地産共に魚荷輻輳し、殊に中、下旬著しく増加を示し、一日平均五十七噸の増加なりしも、入場者は反つて百人の減少を來し、上、中旬は刺身物其他二、三を除きては概して下押氣配なりしも、下旬に至りては、不景氣は云へ歳末氣分濃厚にして、買出人も一日平均二萬七千人餘の多數に上り

したため、市場頓に活氣を加へ概して高値取引となり。

刺身物マグロは釧路産姿を没し、宮古、氣仙沼等三陸産のみにして甚だ品薄にて、下旬三崎方面より中マグロ入荷せしも、マグロの品薄を補ふに至らず、前月に比すれば約四、五割方の急騰を呈し、カチキも近海、三陸、臺灣各地より相當入荷せしも、刺身物品薄なるため、上、中旬稍々高値なりしが、下旬に至りては更に漸減し、其の上需要増加し前月に比すれば三、四割方の昂騰商狀、其他近海産メヂ、キハダ、メバチ、臺灣産キハダ等も高値取引なりしも、ビンナガは三崎産の他中旬より三陸方面よりも出廻り入荷多量なるため漸落商狀を辿れり。

上物近海産大中小タヒ、ハナタヒ等は上、中旬は餘り多量ならざりしも、常磐産タヒの入荷相當多く取引撈々しからざりしも、下旬は歳末の需要増加し其の上入荷減少せるため一齊に昂騰氣配を示し、關西産レンコタヒ、チコタヒも近海、常磐産タヒの上昇に伴ひ、漸次高値商狀となり。

エビ類は一般に出廻薄なりしも氣乗薄にて、取引良好ならず、相場は高低區々なりき。

凍菜物惣菜物は概して出廻り潤澤なる上、年末に近づくに従ひ需要頓に減少し、近海産サバ、ムツ、キンメ、イカ等を始

め、關西産サバ、アヂ、北海産カレヒ類等何れも軟弱氣配を示せり。

鹽干魚其他根室、三場所産新巻サケ、冷蔵新巻、改良サケ及び數の子等季節物は漸次上昇せしも、荷動き圓滑にして、松前、南部スルメ、カマボコ等も順調なる商内なりしが、房州産メザシ、三陸、函館産チクワ等は、入荷多く下押市況なりき。

冷凍魚ビンナガ、メヂ、ブリ、サケ、イカ、米國産エビ等相場せられ、旬を追ふて出荷増加し、一ヶ月計五百二噸に達せしも、惣菜物多くして人氣出でず、ブリ、米國産エビを除きては、商内更に撈々しからざりき。

### 二、入荷狀況

當市場に集散せらる、魚介類は、北は千島、北海道より南は九州に至る内地各沿岸は勿論、或は朝鮮、臺灣、樺太、關東州等の植民地よりも搬入せられ、尙露領カムサツカ、沿海州、及び北米合衆國、メキシコ等の外國よりも輸入せらる、等、その範圍實に廣汎に亘れり。昭和五年中の魚荷總數量は二十三萬三千三百九十餘噸にして、一日最大入荷の記録は、昨年同日の十月二十三日の市場定休日明にて千二百十八噸、同上最少入荷

は七月二十日の三百五十二噸にして、一ヶ年一日平均入荷數量は六百六十四噸に上り、前年に比し總數量に於て五千八百十餘噸、一日平均に於て十七噸の増加を示せり、入荷は逐年増加しつ、あり、是は即ち昨今の中央集荷の傾向を如實に示すものゝ推察せらる。

之を月別に觀察すれば、二月より八月に至る七ヶ月は、昨年より幾分の減少を見たるも、殘餘の五ヶ月は増加を來せり。

尙此を入荷経路に依り陸運、海運、生産地直送自動車、冷凍魚介別をすれば、鐵道輸送量は、昨年度に比し五千二百二十餘噸を減少し、船舶輸送量は三千五百五十餘噸、自動車直送に依るものは約六千七十噸、冷凍魚介は千八百六十餘噸を夫々増加し、前記の通り總數量に於て約二分六厘の増加を來せるなり。

而して鐵道便に依る魚荷の減退は、昨年同様兩國、汐留兩驛扱の減少に起因し、隅田川驛扱のものは幾分の増加を示せり。兩國驛着の減少は銚子を始め勝浦、大原方面に於ける不漁に基き、殊に兩國驛入荷の筆頭を占めたる銚子港の如きが、引續き大不漁たりしが主たる原因にして、又汐留驛着の減少は下關、長崎、燒津を始め北陸地方よりの入荷の減退に基くもの、如し。次に船舶の入荷の増加を検するに、入港隻數は本年度に於て



昨年度に比し百二十九隻増加し、一萬二千四百六十餘隻を算せり。而して發動機船は八十四隻増の入荷に於て約二千二百噸を増し、是は遠海輸送を主とする大型發動機船の増加を語るものにして、商況に於て既述せるマダゴの豊漁に基因し、日向、土佐、紀州並に三陸、北海道沿岸より大型船の多數入港せるを示すものなり。

東京灣汽船扱に依るものは、昨年度に比すれば伊豆、房州方面よりの入荷は稍々減少せるも、三崎並に伊豆諸島よりの入荷は増加を示し、殊に伊豆諸島よりの入荷は千五百噸餘の激増にして、即ち同方面に於けるアヂ、サバ、トビウオ等の豊漁を物語るものなり。

自動車直送に依る魚荷は、千葉縣鮎子、並に片貝を中心とする九十九里沿岸のものを主とし、西は沼津以東の魚荷にして、その量次第に増加を示し、昨年度の五千六百八十餘臺の八千三百四十餘噸に對し、本年は九千六百四十餘臺の一萬四千四百十餘噸に達し、その性質上、所謂少量發荷者のみに用ひらるゝを以て、利用の範圍は制限せらるゝも、尙今後は相當に漸増する傾向あるもの、如し。

冷凍魚介の販賣時期は、鮮魚需要期の一月より四月に至る上

半期に、十、十一、十二月の候にして、數量は四千三百三十餘噸にして、昨年度に比すれば千八百餘噸即ち七割以上の増加を示し、その主なるものはサケ、マス、カチキ、ビンナガ、イカ、サンマ、サバ、ブリ、米國産エビ等にして、總入荷に對比すれば極めて僅少なり。雖も、魚類供給の調節並に消費經濟上、重要且つ確固たる一地步を占め、冷凍法の進歩發達に伴ひ、將來に於ては甚だ主要なる地位を確立し、大に發展の餘地あるものと認めらる。

### 三、入場人員並に入車數

買出人を主とする入場人員は逐年増加する傾向あり、本年は實に八百三十五萬五千餘人を算し、前年度の七百九十四萬六千餘人に對し四十萬人餘を増加せり。而して消費節約の呼ばるゝ時此の如く激増し、加之軟弱市況に終始するは一見奇なるが如くに觀察せらるゝも、この現象は即ち、一般に市場に對する理解の發達増進を示すは勿論、一方不景氣に依りて、從來鮮魚小賣商の手を経て購入せし各種飲食店業者等が、營業不振を打開する方法として、仕入方法を改善し市場より直接に購入する傾向を生ぜしことを語るものと認めらる。

者は地方出荷業者並に發送運送業者等の附屬運送業者なり。

本年に於ける最大入場者は一月二日の三萬一千四百餘人、最少は三月六日の一萬五千三百餘人にして、一ヶ年を通じ一日平均入場者數は二萬三千八百餘人、之を前年に比すれば千二百餘人の増加なり。更に各月別に見れば、最も多數の入場者を見たるは師走の七十五萬四千餘人、一日平均二萬五千餘人、最少は正月の六十四萬二千餘人、一日平均二萬二千餘人なり。貨物自動車は本年三十二萬五千七百餘臺にして、前年に比すれば一萬三千餘臺を増加し、自轉車も百七十九萬九千餘臺にして、前年より二十三萬餘臺を増し、次に手車は十九萬八千餘臺にして、昨年度に比し約二萬八千臺の増加を示せり。自動車は逐年増加する傾向あるものにして輸送の輕便、時間の經濟短縮等のため最も利用の範圍の廣きを語り、自轉車の著しき増加は即ち前述の各種飲食業者等の少量購買者の増加を語るものなり。

### 四、地方出荷數量

地方出荷を稱するは、一度當市場に搬入せられたる魚荷を取引後、碎氷を加へ荷造の上、之を直接消費地に送るもの及市内各驛より近縣に積出せらるゝもの、總稱にして、之に従事せる

秋田縣等を主とし、數量二千二百六十餘噸、上野驛經由のものの上記各地方に至急を要するものを仕向け千八百噸、兩國驛經由のものは千葉方面を主とし千九百餘噸、汐留驛扱は静岡、愛知を始め、阪神地方に迄及び、數量は九百餘噸にして比較的少量なり。飯田町、新宿驛經由のものは山梨縣、長野縣南部、岐阜縣一部等にして二千八百五十餘噸、池袋經由は東上線各驛にして千三百八十噸、淺草驛經由のものは群馬、栃木、埼玉等の諸縣にして千八百八十餘噸、又消費地直送は埼玉縣本庄、群馬縣高崎、前橋、栃木縣宇都宮、山梨縣上野原を主とし、遠くも六、七十哩以内の範圍に止まり、其の數量三千百餘噸に達せり。出荷總數量は一萬五千四百九十一噸にして昨年に比すれば千百十噸の増加は示せしも、一昨年に比すれば尙四千三百餘噸の減少なり。

此の著しき減少は農村並に小都市等、地方消費地に於ける不景氣に基く購買力の衰退、及び輸送方法の簡便化に依り漁業地より直接消費地に仕向けらるゝ數量の逐年増加する傾向に依る事大なりと推定せらるゝものにして、出荷數量と入荷總數量と



對照するに本年は約六分六厘の割合を示せり。

### 五、冷蔵庫魚荷寄託狀況

當市場に入荷せる鮮魚介類の大部分は當日上場消化せられ、市設冷蔵庫に寄託せらるるもの、多くは、其の日に賣れ残りたる魚荷に對し利用せらるるものにして、多量に纏りたる魚荷を寄託し、商機を待ちつゝ、出庫販賣するが如き事殆んき稀なり。從つて之が利用者の大部分は東京魚市場組合員にして、地方荷主の利用には寧ろ不適當にして、殆んきその利用者を見ざるなり。本年中冷蔵庫寄託數量は三萬八千三百三十餘件の五千九百二十餘噸にして、昨年度に比し件數、噸數に於て約四割の激減を示し成績甚だ不振なりき。

如斯激減は即ち、昨年十二月より市場附近の私設冷蔵庫が區劃整理終了と共に再び開業せしめ、加之七月末假市場に移轉せし上、残留海軍諸建設物の撤去の遅延せし關係上、市場と冷蔵庫間の近徑を設置する運びに支障を來し、運搬のためには迂回を餘儀なくされ、日々の搬出入に一方ならぬ不便を感じたるため、利用者の激減せしに依るものにして、又不得止結果と云はざるべからず。

本年冷蔵庫の寄託魚荷を總入荷に對比すれば、昨年度に於ては約四分八厘なりしが、本年度に於ては僅かに約二分五厘に過ぎず、本年一日平均入荷數量六百六十四噸に對し冷蔵庫保管一日平均は十四噸なりき。

## 第三章 統計

### 一、入場人員及船車數七箇年比較

年 月 別	種 別	入 場 者 數		自 動 車 數		自 轉 車 數		手 車 數		汽 船 數		發 動 機		小 舟 數		兩 國 橋 樑 其 他	
		合 計	平 均	合 計	平 均	合 計	平 均	合 計	平 均	合 計	平 均	合 計	平 均	合 計	平 均	合 計	平 均
大正十三年一月	大正十三年	三九〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
大正十三年二月	大正十三年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
大正十三年三月	大正十三年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
大正十三年四月	大正十三年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
昭和十三年一月	昭和十三年	三九〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
昭和十三年二月	昭和十三年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
昭和十三年三月	昭和十三年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
昭和十三年四月	昭和十三年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
昭和十四年一月	昭和十四年	三九〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
昭和十四年二月	昭和十四年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
昭和十四年三月	昭和十四年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇
昭和十四年四月	昭和十四年	四〇〇,〇〇〇	一三,〇〇〇	二六,〇〇〇	九〇	三五,二六〇	一,二六六	一五,〇〇〇	一八,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇	一,〇〇〇















三、陸運入荷地方別七箇年比較  
(一) 兩國橋驛

年 月 別	大正			昭和			昭和			年 月 別
	十三年	十四年	十五年	十四年	十五年	十六年	十四年	十五年	十六年	
三 月	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
二 月	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
一 月	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
銚子	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
勝浦	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
千倉	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
御宿	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
大原	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
八日市場	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
房總各驛	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
合計	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七

年 月 別	大正			昭和			昭和			年 月 別
	十三年	十四年	十五年	十四年	十五年	十六年	十四年	十五年	十六年	
四 月	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
五 月	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
六 月	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
七 月	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
八 月	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七
合計	一八三三	一九三三	一九三三	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七	一七〇七































平一 均日	昭和 二年	昭和 三年	昭和 四年	昭和 五年	昭和 六年	昭和 七年	昭和 八年	昭和 九年	昭和 十年	昭和 十一年	昭和 十二年	昭和 十三年	昭和 十四年	昭和 十五年	昭和 十六年	昭和 十七年	昭和 十八年	昭和 十九年	昭和 二十年
同同同 五四三 年年年																			
四二七 四																			
六七〇 四																			
六五六 七																			
五六〇 二																			
三二二 四																			
八七八 〇																			
四三五 五																			
三三四 六																			
九八一 七																			

備考 一、十三年ニ地方出荷數量ノ記載ナキハ都合上調査ヲ缺キシニ依ル。

二、主ナル出荷先ハ長野縣、新潟縣、山梨縣、群馬縣、栃木縣、埼玉縣ニシテ千葉、神奈川諸縣之ニ次グ。

一、大正十四年及十五年消費地直送數量中ニハ池袋、淺草兩驛ヨリノ出荷ヲ包含ス。

(六) 冷蔵庫保管數量七箇年比較

年 月 別	種 別		件 數	入 庫 數 噸	前 月 ヨ リ ノ 繰 越 噸 數	出 庫 數 噸	件 數
	大正	昭和					
一 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
二 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
三 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
四 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
五 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
六 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
七 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九

年 月 別	種 別		件 數	入 庫 數 噸	前 月 ヨ リ ノ 繰 越 噸 數	出 庫 數 噸	件 數
	大正	昭和					
一 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
二 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
三 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
四 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
五 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
六 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九
七 月	五 四 三	五 四 三	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九	一 一 七 六 九







種別	年別					
	大正十四年	大正十五年	大正十六年	大正十七年	大正十八年	大正十九年
入庫	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇
出庫	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇
入びん						
出びん						
入め						
出め						
入か						
出か						
入さ						
出さ						
入庫類	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇
出庫類	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇	三、七、〇、〇、〇

種別	年別					
	大正十四年	大正十五年	大正十六年	大正十七年	大正十八年	大正十九年
入庫	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇
出庫	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇
入びん						
出びん						
入め						
出め						
入か						
出か						
入さ						
出さ						
入庫類	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇
出庫類	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇	三、八、八、〇、〇



















年 月 別	種 別	このしる		あがひ		あな		あ		ゆ		生さ		け	
		入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫
同大正 和十 三十四 年五年	四 月	00 00	00 00	1 00	0 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00
同大正 和十 三十四 年五年	三 月	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00
同大正 和十 三十四 年五年	二 月	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00
同大正 和十 三十四 年五年	一 月	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00
同大正 和十 三十四 年五年	平一 均日	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00	00 00

年 月 別	種 別	このしる		あがひ		あな		あ		ゆ		生さ		け	
		入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫
同大正 和十 三十四 年五年	平一 ヶ月	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00
同大正 和十 三十四 年五年	合一 ヶ年	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00
同大正 和十 三十四 年五年	十二 月	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00
同大正 和十 三十四 年五年	十一 月	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00
同大正 和十 三十四 年五年	十 月	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00
同大正 和十 三十四 年五年	九 月	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00	1 00







年 月 別	大正十四年		昭和十五年		昭和十六年		昭和十七年		昭和十八年		昭和十九年	
	十 月	十一 月	九 月	十 月	十 月	十一 月	八 月	九 月	十 月	十一 月	七 月	八 月
生	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020
ま	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020
す	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020
と												
り												
が												
ひ												
に												
し												
ん												
き												
ん												
ま												
其												
他												
鮮												
魚												

年 月 別	大正十四年		昭和十五年		昭和十六年		昭和十七年		昭和十八年		昭和十九年	
	一 月	二 月	三 月	四 月	五 月	六 月	七 月	八 月	九 月	十 月	十一 月	十二 月
生	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020
ま	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020
す	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020	1,020
と												
り												
が												
ひ												
に												
し												
ん												
き												
ん												
ま												
其												
他												
鮮												
魚												







年別	種別	
	入庫	出庫
大正十四年	四六、四〇〇	四五、五五六
同和十五年	九二、〇七〇	九〇、七〇〇
同和十六年	一〇八、七〇〇	一〇三、〇〇〇
同和十七年	一五〇、四〇〇	一四〇、〇〇〇
同和十八年	一五九、三〇〇	一五〇、七〇〇
同和十九年	一五九、三〇〇	一五〇、七〇〇

各ルケ於=別月及計合・一 考備  
日五十二月六年三和昭・一

庫 藏 冷

年別	種別	
	入庫	出庫
大正十三年	一〇〇	一〇〇
同和十四年	三、四八〇	三、四八〇
同和十五年	三、五七〇	三、五七〇
同和十六年	三、九八〇	三、九八〇
同和十七年	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和十八年	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和十九年	一、〇〇〇	一、〇〇〇

年三十正大ハ業事氷製・一 考備  
日五十二月六年三和昭・一

年別	種別	入庫	出庫	計
同和十五年	平均日	一七六、七〇〇	一七六、七〇〇	一七六、七〇〇
同和十六年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和十七年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和十八年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和十九年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十一年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十二年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十三年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十四年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十五年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十六年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十七年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十八年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和二十九年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十一年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十二年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十三年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十四年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十五年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十六年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十七年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十八年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和三十九年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇
同和四十年	平均月	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇	一、七六七、〇〇〇

年別	種別	入庫	出庫	計
同和十四年	十二月	六、四〇〇	六、四〇〇	六、四〇〇
同和十五年	十一月	八、一〇〇	八、一〇〇	八、一〇〇
同和十六年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和十七年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和十八年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和十九年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十一年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十二年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十三年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十四年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十五年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十六年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十七年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十八年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和二十九年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十一年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十二年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十三年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十四年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十五年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十六年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十七年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十八年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和三十九年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
同和四十年	十一月	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇



同大 正十 五年	同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同 五 年
	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	
五 四 三 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	
	十二 月		十一 月		十 月		九 月		八 月		
二 三 三 八 八 〇 〇	六 六 六 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	二 三 三 八 八 〇 〇
二 三 三 八 八 〇 〇	六 六 六 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	二 三 三 八 八 〇 〇

ル依ニルタシ上計括包ニ欄ノ他其部全ヲノモルタリ下

同同昭同大	同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大
	和	正	和	正	和	正	和	正	
五 四 三 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年
	十一 月		十 月		九 月		八 月		七 月
七 四 〇 〇	三 三 三 七 三	八 四 四 三	七 三 三 六	六 八 九 五	七 三 三 六	六 八 九 五	七 三 三 六	六 八 九 五	七 三 三 六
七 四 〇 〇	三 三 三 七 三	八 四 四 三	七 三 三 六	六 八 九 五	七 三 三 六	六 八 九 五	七 三 三 六	六 八 九 五	七 三 三 六

同同昭同大	同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大
	和	正	和	正	和	正	和	正	
四 三 年	四 三 年	十 五 四 年	四 三 年	十 五 四 年	四 三 年	十 五 四 年	四 三 年	十 五 四 年	四 三 年
	七 月		六 月		五 月		四 月		三 月
二 七 五 〇 七	一 九 三 八 七 五	二 四 六 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	二 七 五 〇 七
二 七 五 〇 七	一 九 三 八 七 五	二 四 六 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	一 七 七 九 〇 〇	二 七 五 〇 七

ニ下以貫五十三百數品一庫出入ノ日毎ツ且シ因原ニ越繰テシト主ハルア異差ニ量數庫出入品  
ス業休メタノ理修械機庫藏冷間日六ル至ニ日十三リヨ

較比年箇七高氷製屬附

大正十三年	同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大		同同昭同大	
	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正
五 四 三 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年	五 四 三 年	十 五 四 年
	六 月		五 月		四 月		三 月		二 月	
八 〇 三 六	八 八 七 〇 四	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇
八 〇 三 六	八 八 七 〇 四	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇	八 八 九 〇

リセ始開日五月八

ス止休ヲ務事給供メタノ理修械機庫藏冷間日六ル至ニ日十三リヨ



















































同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 正 年
十一	十	九	八	七															
月	月	月	月	月															
二 三 八 五 三 六 六	九 四 五 五 三 七				二				三 二					八 七 八					
〇 〇 六 五 三 三 三	七 三 三 三 〇 三				九				二 七					七 六 七					
六 三 四 九	九 七 七 三 三 七	三 六 七 三 六 三 四	〇 〇 六 五 三 六	三 七 三 三 三															
三 元 四 三	四 三 三 〇 三 三	二 四 〇 六 四 〇 九	二 五 四 三 三 五	九 二 一 八 三 七															
七 四 三		六	〇	四 三 九 五 二					三 八 二 三 二										
四 三 七		三	九	二 二 八 七					一 三 八 五 九 七										
七 五 九	七 一 〇	二							六 四										
五 七 九	六 〇 八	九							五 五										
二 三 〇	二 〇 〇	二 〇 八 九																	
九 一 九	〇 九 六	八 九 七 七							九 九										
一 八																			
一 五																			
八	九 八	四 八 八 八 七	六 〇 八	四 八															
七	八 七	三 七 七 七 六	五 八 七	三 七															
四 九 六	四 三			二 九															
七 七 二	〇 八			八 七															
七 九 九 七	〇 二 〇 二	九 八 〇 二	九 八	六 二 七 七															
六 八 七 六	九 九 九 九	八 七 九 八	八 七	五 六 五 六															
五 四 六 九 八	七 九 〇 〇 二	七 〇 八 八 〇	九 六 九 七	七 六 七 六															
四 七 五 八 七	六 八 八 九 九	六 九 六 七 九	八 五 七 五	六 五 五 五															
〇 四 九 三 五 六 七	七 九 三 五 四 三 七	七 四 三 〇 四 三 五	八 一 三 三 二 八 四	〇 三 三 七 三 三 〇															
六 三 九 二 七 八 七	五 九 七 二 七 七 六	四 八 六 七 三 八 二	五 八 七 六 三 九 八	五 八 七 四 七 二 八															
七 三 四 〇 三 七 九	六 〇 三 七 八 四 六	五 九 八 四 〇 九 三	六 九 七 〇 八 四 〇	五 八 五 〇 三 九 七															
五 九 八 〇 四 四 〇	四 七 六 〇 七 六 五	三 六 五 九 六 三 八	四 六 〇 六 三 七 六	四 六 五 六 〇 七															

同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 正 年
六	五	四	三	二										
月	月	月	月	月										
九 三 二 〇	九 五 四 三 五 六 七	三 七 三 四 七 九 八	三 〇 七 四 八 〇	九 三 九 三										
七 〇 九 五	八 四 三 一 四 四 五	二 五 五 三 五 七 四	九 八 五 三 六 五	八 三 七 八										
元 四 元 四 元 三	六 七 三 三 三 七	五 四 三 三 三 三	四 七 七 三 三 三	六 六 六 六 六										
五 〇 五 七 三 三	三 四 三 二 七 二	五 〇 三 〇 三 〇	六 五 〇 三 〇	五 四 六 五										
〇 三 三 三 四 三	四 七 九 六 八 三	〇 九 五 九	〇 八 六 三	〇 〇 〇 八 二										
九 一 七 八 九 九	二 五 七 〇 三 五	七 五 四 三	七 五 四 六	七 六 六 五 五										
八 八				六										
六 七				四										
五 八 八	八 八 七 八	三 三 〇 二	五 四 三 三	四 五 五										
四 七 四	七 七 五 七	〇 三 九 九	三 二 〇 二	二 三 三										
	三	七	八 七 六	八 七 七										
	二	六	六 六 五	六 六 五										
八 三	九 五 九	二	〇											
七 二	八 五 八	〇	九											
〇 一 三	九 三 三	五 七	四 四	三 五										
八 八 〇	七 七 二	七 三	八 〇	九 二										
七 二 六 七	八 七 七 六	九 九 八 〇	八 九 九 九	九 八 〇 八										
六 五 六 六	七 五 六 五	八 八 七 八	七 八 八 七	八 七 九 六										
五 六 六 七	六 二 七 七 七	七 九 七 八	〇 九 九 九	九 〇 九										
四 五 五 六	七 六 五 六	六 八 六 七	八 八 七 七	七 九 七										
九 五 七 六 五 九 七	二 九 〇 三 二 九 八 〇	三 八 五 二 〇 四 三 〇	三 七 〇 八 三 七 四 三	二 四 四 四 四 九 九 八										
七 〇 八 七 八 三 〇	〇 三 〇 三 六 三 七 一 六	一 七 四 四 六 四 〇 〇	一 五 七 六 六 五 〇 五	一 四 五 四 五 四 七 八										
七 四 七 五 九 三	九 〇 八 六 八 五 七	一 三 三 〇 三 八 三 〇	二 七 一 八 八 八 三	三 六 四 三 八 三 九										
四 八 五 〇 六 九	六 二 八 三 七 〇 三	七 六 八 七 七 四	九 三 五 三 七 五	七 三 五 七 九 美										



























同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 一 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 一 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 一 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 一 年	同 正 年	
十一	十	九	八	七																				
月	月	月	月	月																				
二 〇 七 三 六 八 六	九 六 四 八 三 二 〇	四 五 九 六 〇 四 五	〇 三 八 〇 三 〇 三	八 一 三 〇																				
八 六 二 九 四 四 二	一 六 一 七 三 〇 八 四	〇 一 四 三 七 二 一 八	八 八 六 八 二 六 八	六 九 〇 八																				
九 二 九	七	〇	三	三	七 四	三 七 三 四																		
五 七 五	三	六	五	〇	一 六	七 〇	三 二	八 三 〇 三																
	七 五 〇 二 一 五	八 七 九 一 九 三 三	九 三 九 〇 九 〇 二	六 八 二 九	二 四																			
	六 五 九 〇 〇 三	七 六 七 九 五 一	七 四 六 八 八 〇	五 八 七 九 七	九																			
二 四 〇 六 六 七	〇 四 八 三 三 七 九	二 五 四 四 三 四 四	二 二 六 四 五	五	〇 三 五 三 五	五																		
〇 三 八 五 四 五	九 二 七 三 二 四 六	〇 二 三 三 二 二 二	〇 二 五 三 三	三	八 一 三 〇 三	三																		
九 五 二 一 二 三	九 五 二 九 三	八 〇 九 〇 二	八 六 〇 七 六	六 四 六 六 七																				
八 〇 八 九 九 九	七 〇 八 八 二	七 九 七 五 九	七 五 六 五 五	四 八 三 四 五 五																				
六 三 六	七																							
五 二 五	六																							
八 六	七																							
六 五	六																							
六 三 五	六																							
四 八 四	五																							
〇 五 六 四 三 五	九 五 一 六																							
八 四 五 三 〇 二	八 五 一 四																							

同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 一 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 一 年	同 正 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年	同 一 年	同 正 年
六	五	四	三	二													
月	月	月	月	月													
三 六 四 六 四 〇	六 八 九 三	三 四 五	三 五	三 八	三 五	七 九											
〇 五 二 三 二 五	三 六 六 八	八 九 三	〇	三 八	三 九	三 三											
七 三 三	〇	〇	三														
六 三 九	八	七	八														
〇 六 〇 六 五 〇	一 六																
九 五 七 五 五 八	一 四																
六 四 七 七 八 二	八 二 三 八 四 八	二 五 二 三 三 〇 八	四 五 五 六 四 四 一	三 五 五 五 三 〇 五													
五 五 六 六 五 七 八	六 〇 五 七 二 六	〇 四 一 五 一 八 六	三 四 三 四 一 三 八	三 三 四 三 二 八 〇													
	四 八 六 六 五	六 七 七 六 六	六 八 七 八	七 六 八 八													
	三 八 五 五 四	五 六 六 五 五	五 七 六 六	六 四 七 七 七													
	四 二	五	六 八 九 七	七 三 七 八													
	三 二	四 五	六 八 六	六 三 六 七													
		四 五	七 五	七 四 七 八													
		四	六 五	六 六 六 七													
			四 八 六 五 六 五	六 六 六 七 六													
			四 五 四 五 四	五 二 五 五 六 五													
			四 七	六 五													
			三 五	五 五													
			二 四	二 五	七 一 七	二 四 三 三 七 六 三	三 三 五 三 五 六 三										
			七 三	〇 三	一 六	九 三 三 二 六	〇	三 三 四 三 二 三	九								
			一 一 二 二	二 四 三 二 三 六				六	六								
			九 七 九 五	六 〇 二 六 五				〇	〇								
			一 一 二 二	二 三 二 二 五				四	四								















同大正十三年	同大正十三年	同大正十三年	同大正十三年	同大正十三年
同昭和十三年	同昭和十三年	同昭和十三年	同昭和十三年	同昭和十三年
同和十三年	同和十三年	同和十三年	同和十三年	同和十三年
同五十四年	同五十四年	同五十四年	同五十四年	同五十四年
同四年	同四年	同四年	同四年	同四年
九	八	七	六	五
月	月	月	月	月
10				
15				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				
56				
57				
58				
59				
60				
61				
62				
63				
64				
65				
66				
67				
68				
69				
70				
71				
72				
73				
74				
75				
76				
77				
78				
79				
80				
81				
82				
83				
84				
85				
86				
87				
88				
89				
90				
91				
92				
93				
94				
95				
96				
97				
98				
99				
100				

同大正十三年	同大正十三年	同大正十三年	同大正十三年
同昭和十三年	同昭和十三年	同昭和十三年	同昭和十三年
同和十三年	同和十三年	同和十三年	同和十三年
同五十四年	同五十四年	同五十四年	同五十四年
同四年	同四年	同四年	同四年
四	三	二	一
月	月	月	月
10			
15			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			
57			
58			
59			
60			
61			
62			
63			
64			
65			
66			
67			
68			
69			
70			
71			
72			
73			
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			
81			
82			
83			
84			
85			
86			
87			
88			
89			
90			
91			
92			
93			
94			
95			
96			
97			
98			
99			
100			

(十) 鹽 乾 魚 (其一) (十貫建單位圓)

年 月 別

米國産  
新巻さけ  
北見産  
新巻さけ  
新巻さけ  
室産  
三場所産  
樺太産  
根  
室  
松前  
南  
南部改良  
煮わし  
か  
こず  
くた  
りつ























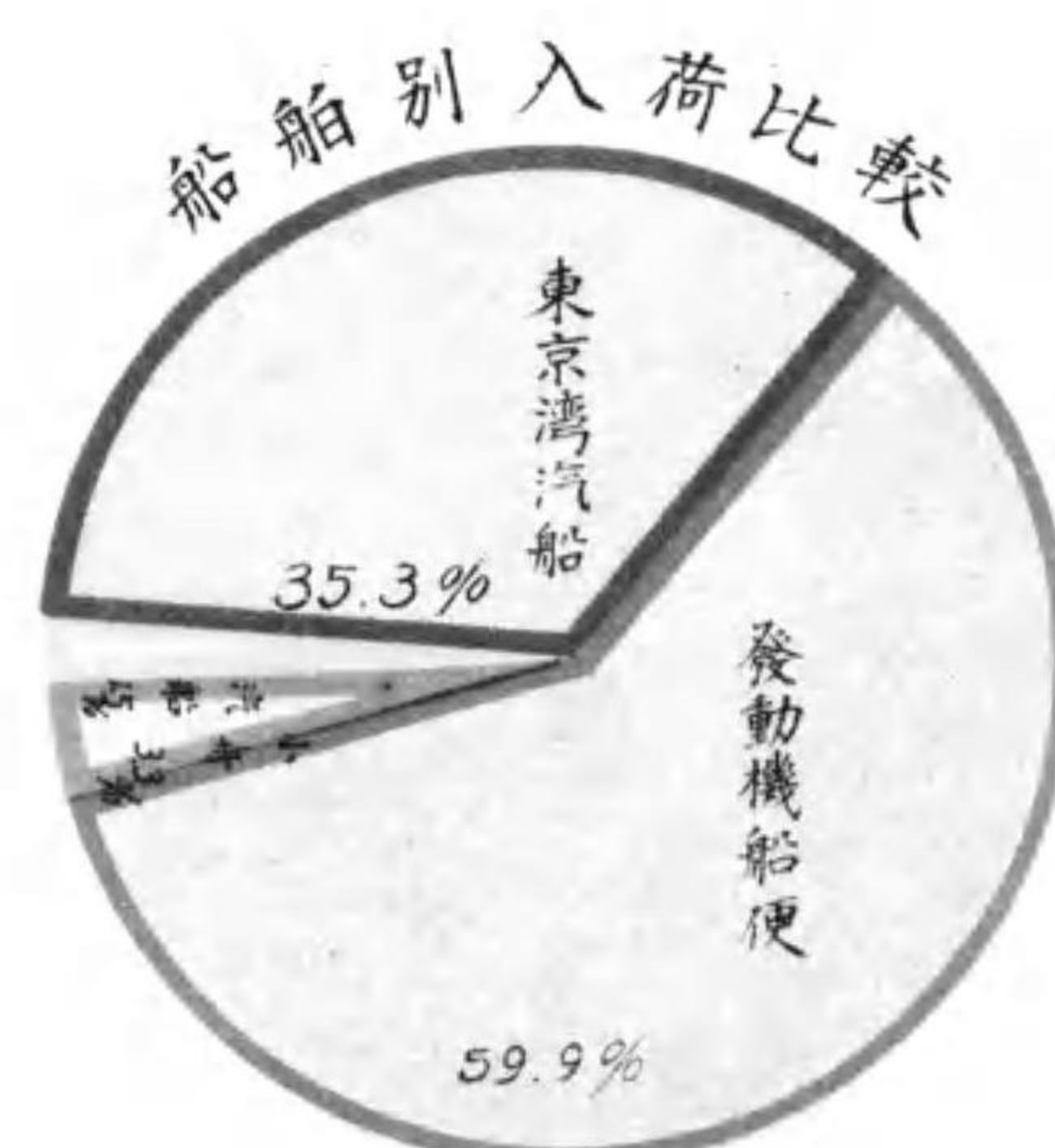
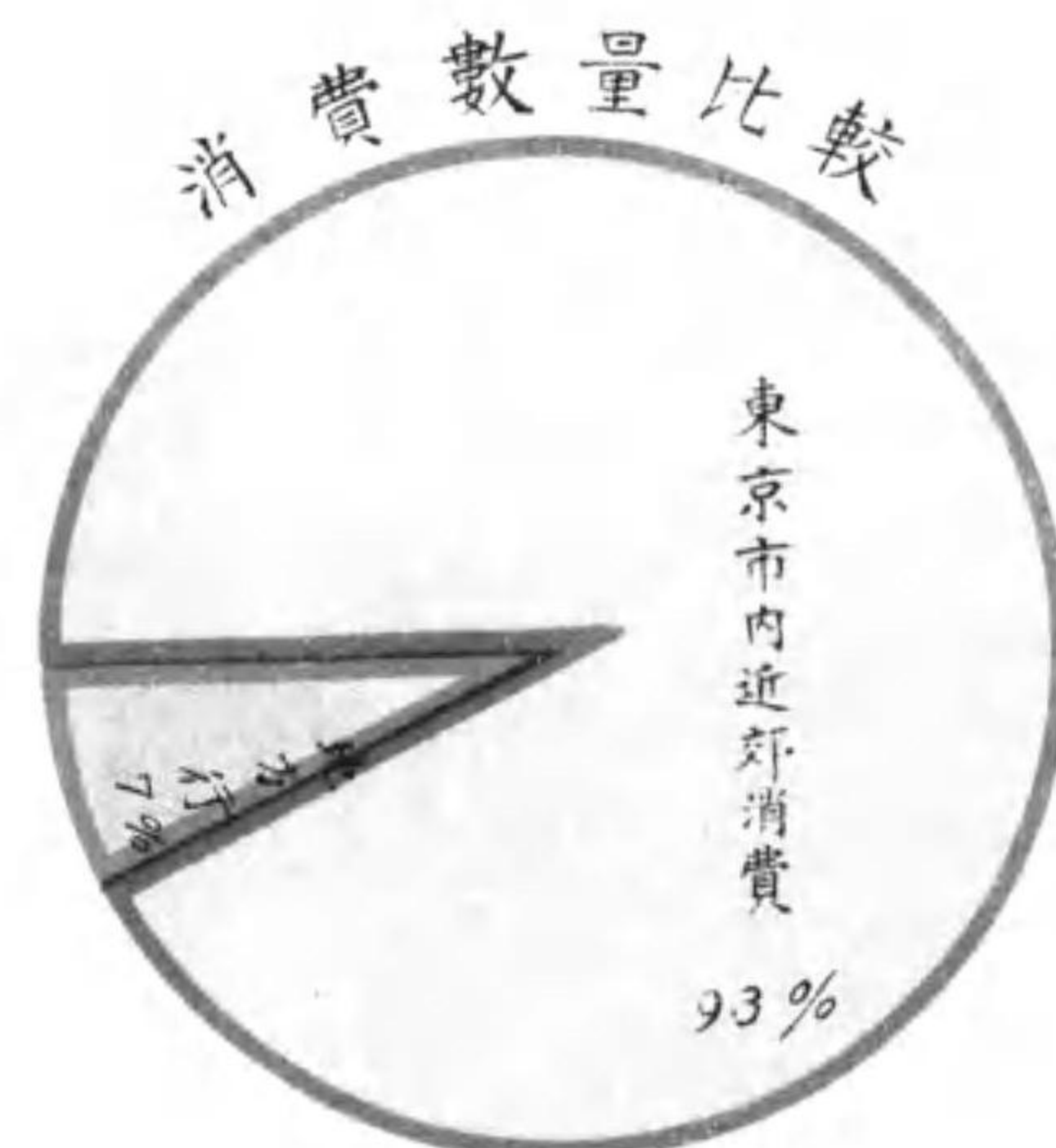
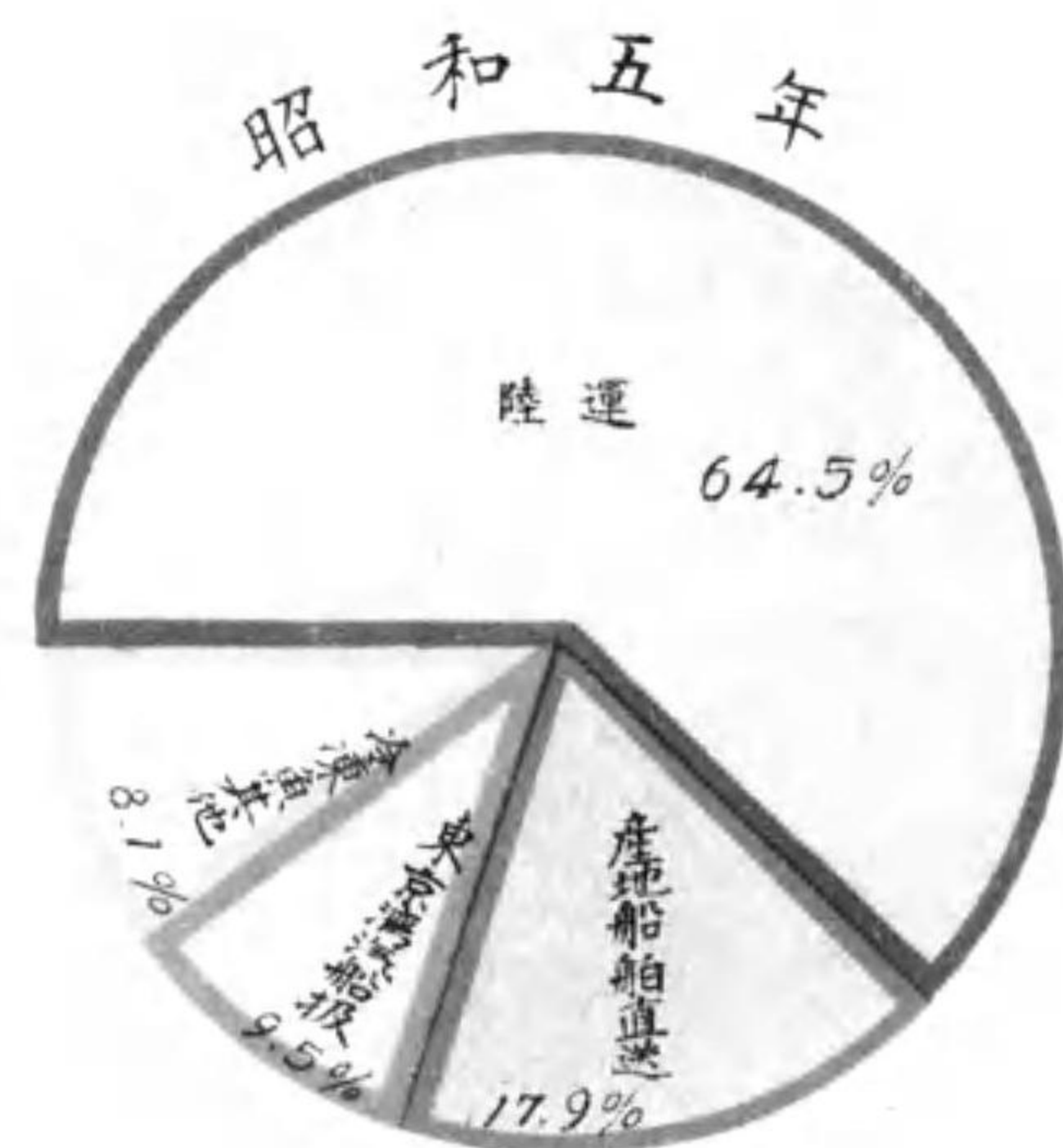
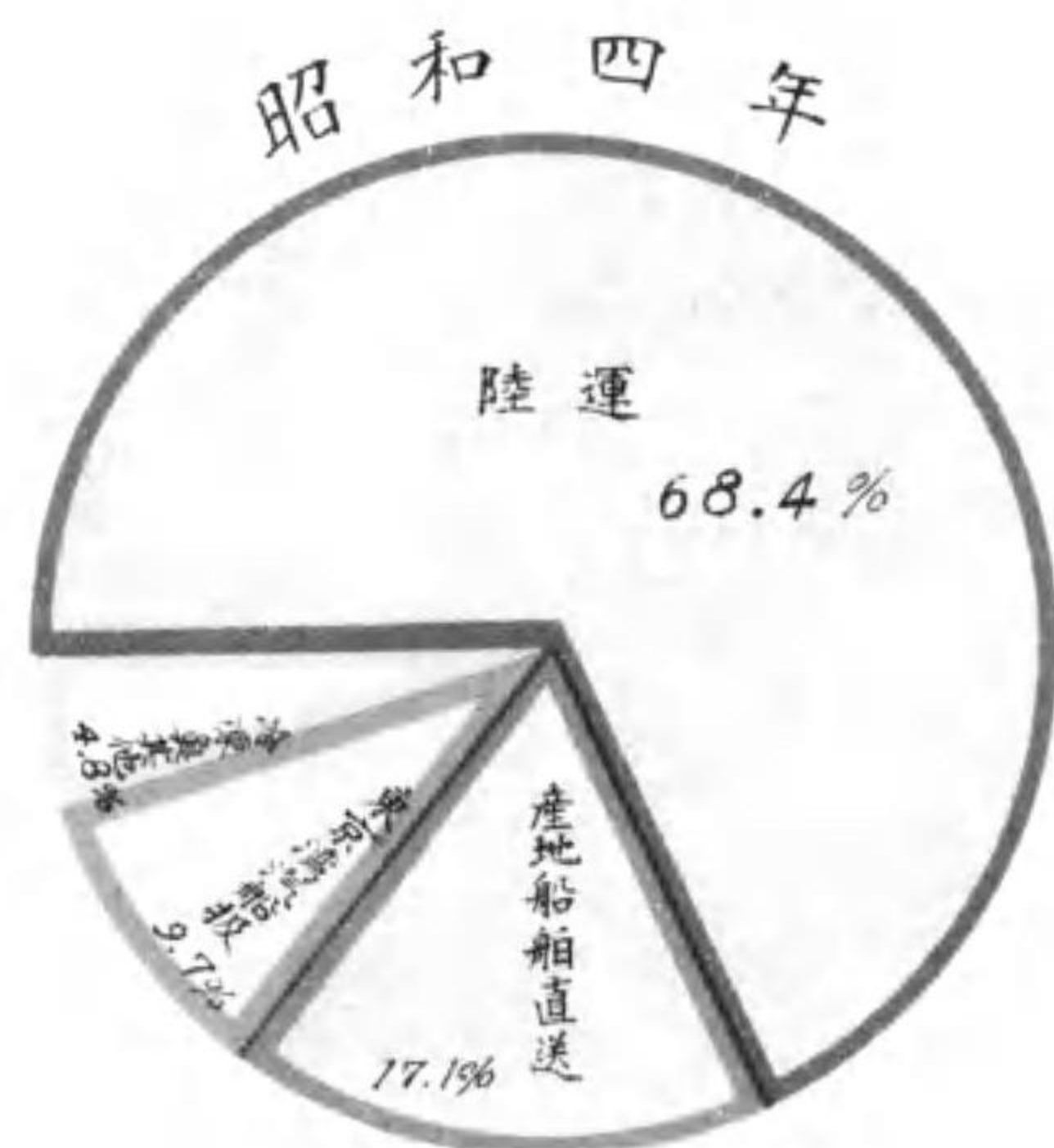
重要魚類卸賣相場指數表

産地	魚名	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	昭和三年	昭和四年	昭和五年	産地	魚名	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	昭和三年	昭和四年	昭和五年
近海	まぐろ	100	91	78	89	81	79	73	關西産	まかぢき	100	92	82	87	81	74	74
	まかぢき	100	97	88	87	88	84	70		まぐろ	100	78	70	65	70	59	55
	きはだ	100	95	90	100	96	69	59		びんなが	100	90	64	73	79	64	44
	めぢ	100	97	86	82	70	70	58		またひ	100	89	85	93	97	114	109
	かつを	100	94	87	68	64	70	55		れんこたひ	100	93	103	128	125	128	148
	そらだかつを	100	93	89	71	86	76	48		あぢ	100	96	88	80	84	76	68
	ぶり	100	91	74	79	81	81	72		さば	100	94	89	73	73	83	61
	またひ	100	94	90	88	91	97	90		ぶり	100	92	70	70	84	76	62
	まこたひ	100	92	101	86	88	93	82		さわら	100	75	78	119	136	105	113
	はなたひ	100	91	93	94	94	99	91		ひらめ	100	100	97	107	107	114	110
海産	さわら	100	98	97	88	94	87	68	三陸産	くるまえび	100	113	102	112	106	110	70
	むつ	100	115	95	90	95	80	65		すえび	100	110	110	110	108	99	78
	ぼら	100	95	68	66	84	68	68		くまえび	100	115	114	108	114	113	88
	すゞき	100	86	83	85	86	83	83		まぐろ	100	92	72	80	93	70	57
	ひらめ	100	97	102	103	107	109	96		めぢ	100	96	77	65	65	77	58
	いさき	100	87	88	85	75	92	65		ばらめぬき	100	94	81	81	81	69	62
	さば	100	93	93	88	85	85	65		ぶり	100	92	79	67	92	95	81
	うでたこ	100	92	81	75	83	73	58		かつを	100	94	85	71	79	68	42
	くるまえび	100	109	112	109	109	98	84		ひらめ	100	100	98	94	94	110	75
	しばえび	100	184	207	218	246	120	76		すゞき	100	98	98	93	102	95	85
産	こはだ	100	100	97	105	89	74	53	北産	大ぎす	100	76	72	62	62	62	56
	きす	100	97	119	121	108	110	92		さんま	100	77	100	129	110	119	91
	さより	100	87	101	96	108	122	138		まぐろ	100	108	62	62	63	43	43
	大あぢ	100	109	117	109	109	107	101		まがれひ	100	95	95	90	95	100	81
	いわし	100	105	80	90	90	80	60		ます	100	100	77	91	91	68	72
	さんま	100	82	86	94	70	88	70		さけ	100	114	100	100	121	96	79

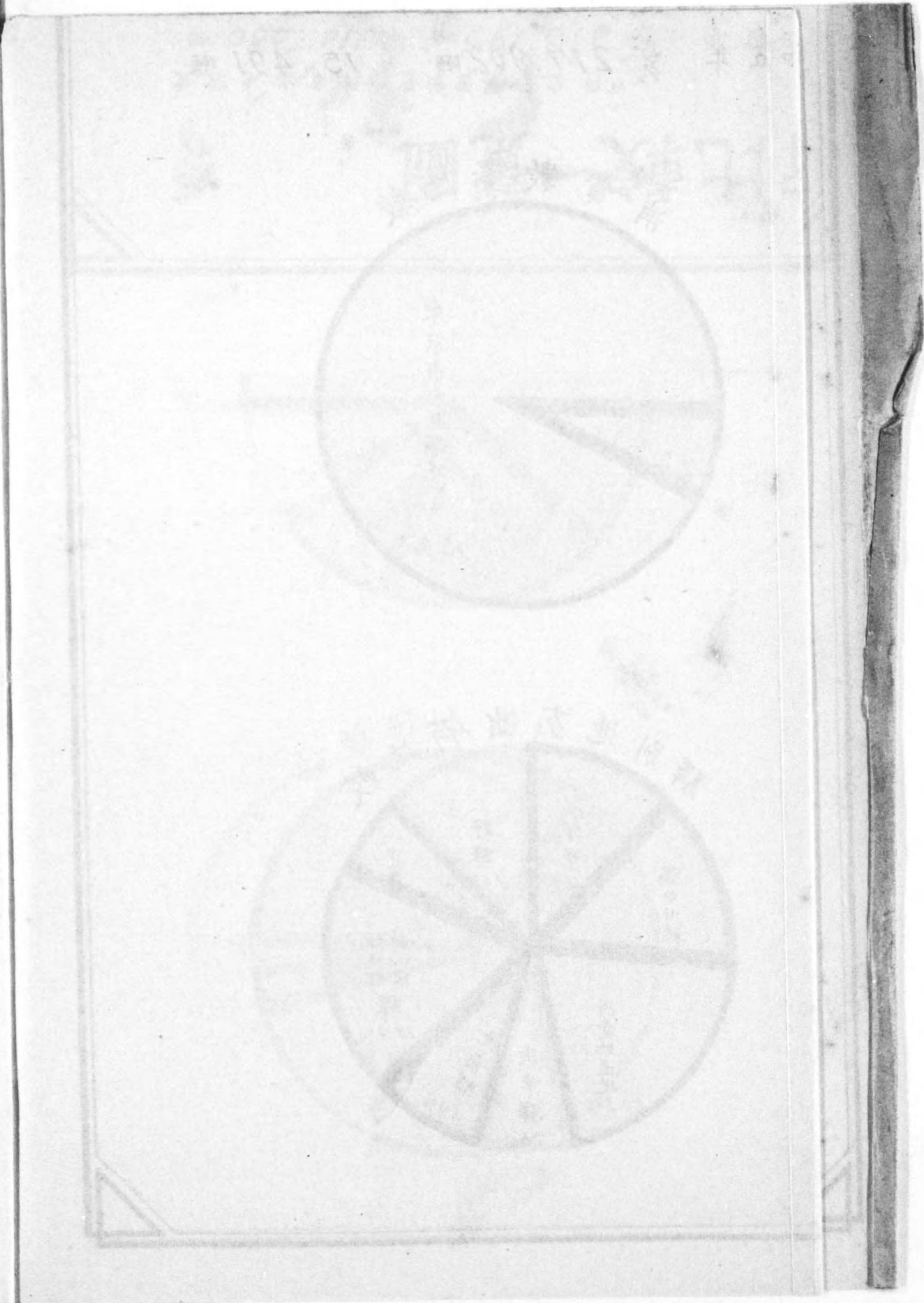
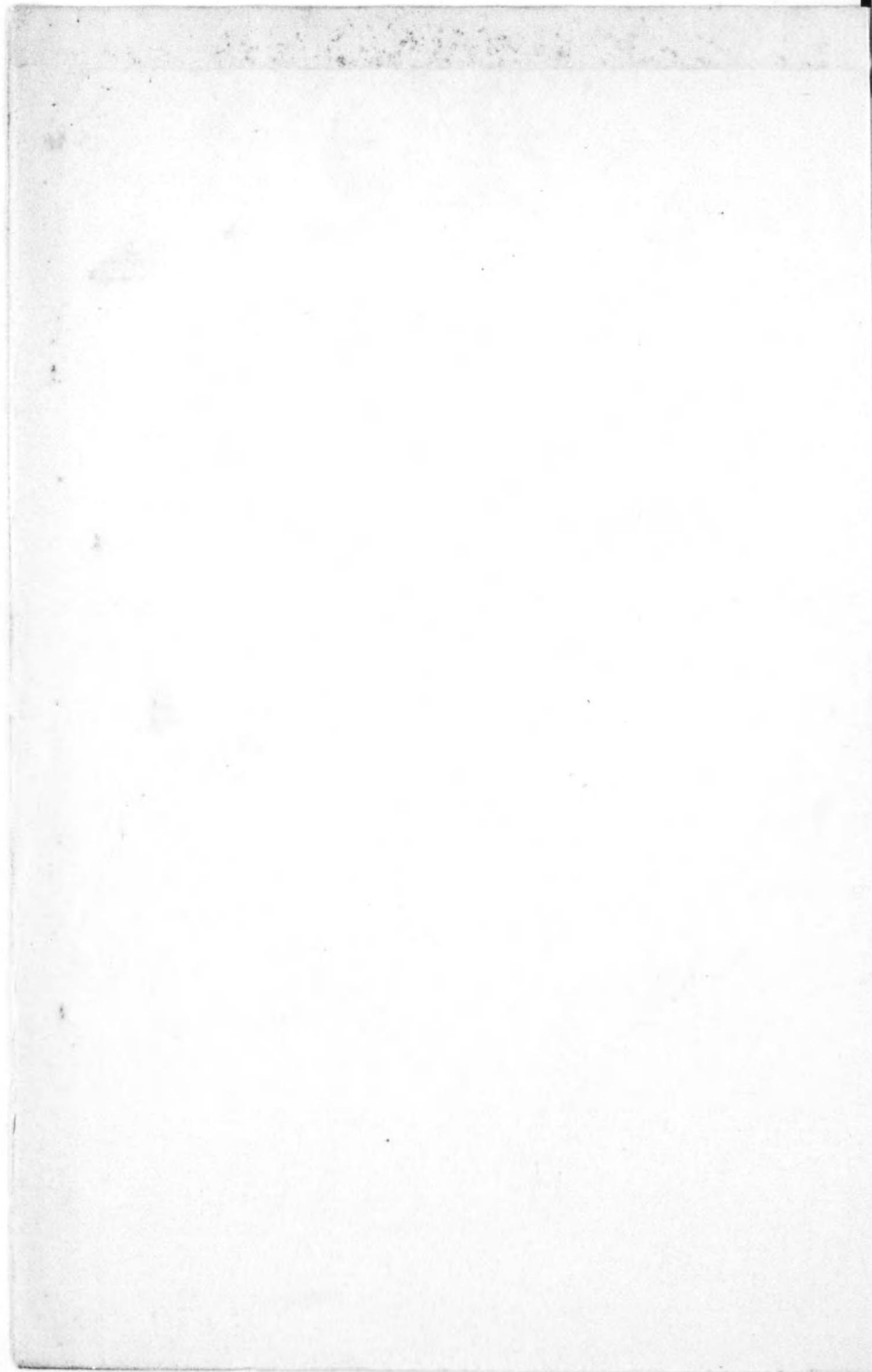


# 東京市魚市場魚類入荷及地方出荷比較一覽圖

	一々年入荷總噸數	一日平均	內譯	市内近郊消費數量	地方出荷數量
昭和四年	227.575噸	647噸	陸運 474噸 73% 海運 173噸 27%	213.195噸	14.380噸
昭和五年	233.393噸	664噸	陸運 482噸 73% 海運 182噸 27%	217.902噸	15.491噸









14.4  
691

NO.

PATENTED NO. 119016

"F-M"

**PAMPHLET BINDERS**

are carried in stock in the following sizes

Catalog No.	High	Wide	Thick
851(菊倍)	30. cm. x	22.5cm. x	1cm.
852(四六倍)	26. ,, x	18.5 ,, x	1 ,,
853(菊)	22.5 ,, x	15. ,, x	1 ,,
854(四六)	18.5 ,, x	12.5 ,, x	1 ,,
855(特)	24. ,, x	15. ,, x	1 ,,

Special sizes are made to order

LIBRARY SUPPLIES IN ALL KINDS

F. MAMIYA & CO.  
OSAKA-TOKYO-FUKUOKA



終

