| | | |

煮乾（其の二）

地方	鮑		蝦		其の他		總數	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
	貫	円	貫	円	貫	円	貫	円
北海道	三七〇、〇二五	三七〇、八六七	三、六四八	一六、一〇六	二六七、五四六	三二五、二一〇	七六五、四一五	三、六三一、四七七
青森	五一、八六八	五六八、四三〇	一〇〇	三、一〇〇	一九、一一〇	二二、一六〇	二二三、〇八七	一、一九五、三六〇
岩手	四九、六七五	六四三、二七四	—	—	二一、一六〇	四、五四八	七〇、八七七	六六四、七九三
宮城	三、四九二	二六、五〇〇	二六	三九〇	三、四五〇	六、七〇六	三〇、七九七	一〇八、三五七
秋田	—	—	—	—	四、〇二二	四、三五〇	四、三二二	八、三〇六
山形	—	—	—	—	八、〇〇〇	八、〇〇〇	八、〇〇〇	八、〇〇〇
福島	—	—	—	—	—	—	九、四四二	二六、九一七
茨城	—	—	九、〇九〇	三一、九〇四	七七、八〇〇	二〇四、四〇九	二〇四、四〇九	二〇四、四〇九
栃木	—	—	—	—	—	—	—	—
群馬	—	—	—	—	—	—	—	—
埼玉	—	—	—	—	—	—	—	—
千葉	一一〇	三、三〇〇	七三〇	一、三六五	三〇〇	七三〇	九七、六三二	一、三四、一三四
東京	二五	一五〇	五四〇	—	一七〇、九〇〇	二四、七二五	六八、六一〇	一〇三、九七〇
神奈川	—	—	—	—	七五〇	七五〇	三一、六〇一	三六、三〇五
新潟	七一六	四、三一〇	一五〇	一九〇	六八、一〇〇	一二八、五〇〇	六六八、六一六	二六四、一八一
富山	—	—	一九、六三〇	一、九一〇	五、八〇〇	一、九一〇	八八、八〇五	一八、八〇五
石川	八八五	九、六一〇	—	—	一〇、九六〇	二、六三〇	一四、一三二	三九、一五七
福井	一五〇	六〇〇	三〇	一〇〇	—	—	—	—
山梨	—	—	—	—	—	—	五〇	三〇〇
長野	—	—	五〇	—	—	—	—	—
岐阜	—	—	—	—	—	—	—	—
靜岡	—	—	七九、九七〇	一二五、〇六一	四〇六、八六六	九九九、六一五	八六四、九八〇	一、一五三、四六六
愛知	—	—	六四、六五〇	八六、八〇〇	八五、三五〇	四七、四七	二三、三四七	一、五五五、六五五
三重	二、九二三	五〇、〇一〇	七、一〇〇	二三五	六六、八〇〇	二六、八〇〇	六六三、三五七	一、〇〇八、二八〇
滋賀	—	—	—	—	五、七六〇	五、七六〇	二三五	六八、八〇〇
京都	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
大阪	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
兵庫	—	—	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
奈良	—	—	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
和歌山	—	—	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
鳥取	—	—	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
島根	六一〇	四、五八八	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
岡山	—	—	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
廣島	—	—	—	—	一、一〇〇	一、二五〇	一、一〇〇	一、二五〇
山口	五	九〇	一七、一二五	三一、一四五	一三七、四八一	二五七、四八一	一四三、四八一	二六七、四八一
德島	—	—	三〇、七四〇	五〇、六七一	二〇、七四〇	五〇、六七一	五〇、七四〇	一一〇、六七一
香川	—	—	一七、七六七	二七、七六七	—	—	一七、七六七	二七、七六七
愛媛	—	—	—	—	九、七六〇	一七、一六〇	九、七六〇	一七、一六〇
高知	—	—	一七、三六〇	一、一五〇	四、三六〇	一、一五〇	二一、六二〇	二、六七〇
福岡	—	—	二、八八〇	八一、一八〇	一五、六七一	二四、一五一	一七、五五一	一〇五、三八一
佐賀	二一〇	八、八六六	—	—	一、一〇〇	一、一〇〇	二、二一〇	九、九六六
長崎	—	—	一六、八六三	三、四二一	一六、一五〇	二四、八〇〇	三二、〇五三	六六、二五〇
熊本	—	—	一六、八六三	三、四二一	一六、一五〇	二四、八〇〇	三二、〇五三	六六、二五〇
大分	二四	七一〇	天、五一〇	三〇〇	二九〇	一、一〇〇	一、二一四	二、九四〇
宮崎	四〇〇	一、一四〇	天、五一〇	三〇〇	二九〇	一、一〇〇	一、二一四	二、九四〇
鹿兒島	二、〇三一	二五、二八七	—	三五〇	—	七〇〇	二、〇三一	二六、二八七
沖繩	—	—	—	—	—	—	—	—
計	一、一天六、八六五	一、七九二、七九九	四八一、六四七	一、一五六、七〇七	一、一五六、七〇七	二、九二四、二四九	二、一三三、二四三	一、一五六、七〇七
大正十四年	一、一三三、二四三	一、四四〇、八一七	九七七、四〇五	二、九二四、二四九	二、九二四、二四九	一、一五六、七〇七	二、一三三、二四三	二、九二四、二四九

地方	鮭		鱒		其の他		總數	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
	貫	円	貫	円	貫	円	貫	円
同十三年	一〇六、一八一	一、五六四、三一〇	八二七、三六七	三、一二九、五三二	一、〇四六、三三五	一〇四、三一七、四八一	一、〇四六、三三五	一〇四、三一七、四八一
同十二年	一八九、九四四	一、七三一、〇一四	五三八、六八七	二、一三三、九二五	二、一四九、九〇八	一三、一八四、九一一	二、一四九、九〇八	一三、一八四、九一一
同十一年	二四九、八九一	一、八九四、七〇六	八二一、七四五	三、〇一七、八四四	二、二三〇、〇三五	三、八四〇、〇三五	二、二三〇、〇三五	三、八四〇、〇三五
食料（8）								
燻								
北海道	一、七三二	九、三三	九、六四九	一四、三六〇	三三、〇三八	三六、九〇六	三三、四五〇	八二、四九八
青森	—	—	—	—	四四、五六八	六〇、三四五	四四、五六八	六〇、三四五
岩手	—	—	—	—	—	—	—	—
宮城	—	—	—	—	四四	四四	四四	四四
秋田	—	—	—	—	一、二二四	一、三三〇	一、二二四	一、三三〇
山形	—	—	—	—	—	—	—	—
福島	—	—	—	—	一六	一四	一六	一四
茨城	—	—	—	—	三三五	七六五	三三五	七六五
栃木	—	—	—	—	—	—	—	—
群馬	—	—	—	—	—	—	—	—
埼玉	—	—	—	—	九二一	二、五六六	九二一	二、五六六
千葉	—	—	—	—	—	—	—	—
東京	—	—	—	—	—	—	—	—
神奈川	—	—	—	—	六八〇	三、四〇〇	九四〇	四、一九五
新潟	—	—	—	—	—	—	—	—
富山	—	—	—	—	—	—	—	—
石川	一四〇	七六五	—	—	—	—	—	—
乾								
福井	—	—	—	—	—	—	—	—
山梨	—	—	—	—	—	—	—	—
長野	—	—	—	—	—	—	—	—
岐阜	—	—	—	—	—	—	—	—
静岡	—	—	—	—	—	—	—	—
愛知	—	—	—	—	—	—	—	—
三重	—	—	—	—	—	—	—	—
滋賀	—	—	—	—	—	—	—	—
京都	—	—	—	—	—	—	—	—
大阪	—	—	—	—	—	—	—	—
兵庫	—	—	—	—	—	—	—	—
奈良	—	—	—	—	—	—	—	—
和歌山	—	—	—	—	—	—	—	—
鳥取	—	—	—	—	—	—	—	—
島根	—	—	—	—	—	—	—	—
岡山	—	—	—	—	—	—	—	—
廣島	—	—	—	—	—	—	—	—
山口	—	—	—	—	—	—	—	—
徳島	—	—	—	—	—	—	—	—
香川	—	—	—	—	—	—	—	—
愛媛	—	—	—	—	—	—	—	—
高知	—	—	—	—	—	—	—	—
福岡	—	—	—	—	—	—	—	—
佐賀	—	—	—	—	—	—	—	—
長崎	—	—	—	—	—	—	—	—
熊本	—	—	—	—	—	—	—	—
大分	—	—	—	—	—	—	—	—

食料（9）

鹽藏（其の一）

地方	鰯			鯖			鮭		
	數量	價額		數量	價額		數量	價額	
	貫	円		貫	円		貫	円	
宮崎	—	—		—	—		—	—	
鹿兒島	—	—		—	—		—	—	
沖繩	—	—		—	—		—	—	
計	一、九二二	一〇、〇〇七		九、六四九	一四、三六〇		二〇〇	五、〇〇〇	
大正十四年	三、三二八	一七、七七七		七、八一七	一〇、一五七		八二二	一、二二五	
同十三年	三、〇二八	二一、一六二		五、九五九	六、三〇二		二二	九二一	
同十二年	六、一四五	二五、二〇七		四、七二九	一三、一四		—	—	
同十一年	三、二二〇	二二、六三五		三、八七〇	一〇、七四〇		—	—	
食料（9）鹽藏（其の一）北海道	二六一、七二二	七五、八八七		一〇、一五五	一四、三六〇		二〇〇	五、〇〇〇	
青森	四五、五〇〇	一七、一二五		一、六八九	一、一二七		二二	一、二二五	
岩手	二八、九六四	二五、二二二		—	二四六、一八八		二四六、一八八	九二一	
宮城	二、六〇〇	八、二六五		二、〇六〇	一四、七七七		二五七、七六〇	二二	—
秋田	二、二〇〇	一、五四〇		二、〇六〇	一〇、一五七		四〇八、七二二	九二一	二五七
山形	二、二二〇	一、一六七		七、六九一	二二、二二六		二二四、二六〇	二二二	二二
福島	一、七〇〇	四二五		—	—		五五六、二五二	二二二	—
茨城	二、二〇〇	五、四二〇		二、五〇〇	二五〇		二二四、四六七	二二二	—
栃木	—	—		—	—		二八四、九七七	二二二	—
群馬	—	—		—	—		—	—	—
埼玉	—	—		—	—		—	—	—
千葉	八二二	六四〇		三五七	二六六		—	—	—
東京	一、二〇〇	九一〇		—	—		—	—	—
神奈川	二、四二五	二、九二五		二、八二〇	三、四二五		四九、五〇〇	六、二六〇	—
新潟	二七、〇二六	二二、一二四		二二、〇二〇	九、七二二		九、四八〇	二、八二四	—
富山	二七、一四〇	九四、七一〇		二〇、〇六二	二二、一八八		一二、九二〇	一〇、一七七	—
石川	二二、五二二	五八、五二六		五五、九〇〇	二二五、六六五		二六、二二〇	二六、七六六	—
福井	二二、二二〇	二二五、九〇〇		—	—		—	—	—
山梨	—	—		—	—		—	—	—
長野	—	—		—	—		—	—	—
岐阜	—	—		—	—		—	—	—
靜岡	二二、〇八〇	二二、七二二		二四、二〇〇	七二、四六六		二二、二六〇	二二、二六〇	—
愛知	二二、〇〇〇	五〇〇		二、八〇〇	二〇〇、五〇〇		—	—	—
三重	五二、六五〇	二六、七二一		三二、二〇二	一、九八八		—	—	—
滋賀	—	—		—	—		—	—	—
京都	三二、一八〇	一七、九六四		三〇、二〇〇	四二、七〇〇		—	—	—
大阪	—	—		—	—		—	—	—
兵庫	二六、五六七	二二、二〇五		六二、八五〇	四二、二四五		—	—	—
奈良	—	—		三八、四二五	四〇、四九六		—	—	—
和歌山	六、九六〇	五、二〇七		四四、七二六	五五、六六九		—	—	—
鳥取	五、三二五	二、九六九		六二、二二六	七二、九七二		—	—	—
島根	五一、〇二〇	二九、一六二		—	—		—	—	—
岡山	—	—		—	—		—	—	—
廣島	—	—		—	—		—	—	—
山口	一、〇六二、二二〇	五二、九六九		四八六、四四四	三四六、五二五		—	—	—
德島	五〇〇	五〇〇		五〇〇	五〇〇		—	—	—
香川	—	—		—	—		—	—	—
愛媛	一六、二〇〇	四四、〇九二		一五〇	一〇五		—	—	—
高知	九、六五〇	九、九五〇		二、五二〇	二、一二九		—	—	—

地方	鰯			鰹			鰆			秋刀魚		
	數量	價額		數量	價額		數量	價額		數量	價額	
	貫	円		貫	円		貫	円		貫	円	
福岡	—	—		六八、〇八〇	三〇、〇一〇		—	—		—	—	
佐賀	三〇六、一一〇	一〇九、二二五		三九、九九〇	二六、一四八		—	—		—	—	
長崎	七三、二六五	二九、二六五		二九、五二五	一、〇八一		—	—		—	—	
熊本	一、一〇〇	五、二二四		一、二〇〇	五、二二〇		—	—		—	—	
大分	六、九二〇	五、二六二		三、七一〇	八、五六四		五〇〇	四、五〇〇		—	—	
宮崎	三三、七八三	九、二二二		一四、〇六二	一〇、五六〇		五六、六七五	八一、二八一		四、〇五〇	四、〇五〇	
鹿児島	—	—		—	—		—	—		—	—	
沖縄	二、八二二、八四一	一、二二九、二四四		一、四三一、二二五	一、二五四、二二五		二二三、二八八	一、二五六、二九六		一、二五八、二二四	二、〇二〇、四四九	
計	四、二二二、二五四	二、〇四四、〇六八		一、五九三、二五〇	一、三六六、二六八		一七〇、六九一	三三五、四五一		一、四四五、四〇五	二、五〇一、二二〇	
大正十四年	四、七四一、二二八	二、四一六、二五五		二、〇四七、二六七	一、四二三、一四八		一七六、二四五	四七五、四五一		八三三、八四一	一、五四四、二九九	
同十三年	五、〇二六、八六七	二、二七八、七五五		一、八六五、九六〇	一、六六五、二五八		四二六、五四〇	八五二、〇九七		二、一九四、九七五	二、七四四、八四九	
同十二年	二、八二六、〇一六	一、五四六、七二九		一、五三三、一〇一	一、三八八、〇四一		四九七、三二八	一、〇二六、四九四		一、二四六、〇一六	一、九一〇、四七二	
同十一年	—	—		—	—		—	—		—	—	

食料（10）　鹽藏（其の二）

地方	鰯			鰹			鰆			秋刀魚		
	數量	價額		數量	價額		數量	價額		數量	價額	
	貫	円		貫	円		貫	円		貫	円	
北海道	一、六八〇、五九九	一、二四八、八三五		三五六、〇八八	三一〇、八七一		一六〇、四一五	七二、一二五		三一〇	一二、一〇〇	
青森	—	—		三一〇、五〇〇	一四、四四〇		四〇〇	八〇〇		—	—	
岩手	七五〇	四七五		五〇〇	二〇〇		—	—		—	—	
宮城	—	—		五、一三〇	五、一三〇		—	—		—	—	
秋田	—	—		三、二八二	一、〇五〇		—	—		—	—	
山形	—	—		—	—		—	—		—	—	
福島	—	—		—	—		—	—		—	—	
茨城	—	—		—	—		—	—		—	—	
栃木	—	—		—	—		—	—		—	—	
群馬	—	—		—	—		—	—		—	—	
埼玉	—	—		—	—		—	—		—	—	
千葉	—	—		—	—		—	—		—	—	
東京	—	—		—	—		—	—		—	—	
神奈川	—	—		—	—		—	—		—	—	
新潟	八一〇	一、一四五		三三〇	二六五		一、五〇〇	一、五〇〇		一、六七〇	一、六七〇	
富山	一、二六八	二、二二八		三三、二二〇	一、六四五		六、五〇〇	七、八〇〇		—	—	
石川	—	—		三三、七八〇	一、〇〇九		二〇〇、〇〇〇	二五、〇〇〇		—	—	
福井	—	—		—	—		—	—		—	—	
山梨	—	—		—	—		—	—		—	—	
長野	—	—		—	—		—	—		—	—	
岐阜	—	—		—	—		—	—		—	—	
静岡	—	—		—	—		—	—		—	—	
愛知	—	—		—	—		—	—		—	—	
三重	—	—		—	—		—	—		—	—	
滋賀	—	—		—	—		—	—		—	—	
京都	—	—		—	—		—	—		—	—	
大阪	—	—		—	—		—	—		—	—	
兵庫	—	—		二、〇〇〇	一、四〇〇		—	—		—	—	
奈良	—	—		—	—		—	—		—	—	
和歌山	—	—		—	—		—	—		—	—	
鳥取	—	—		—	—		—	—		—	—	
島根	—	—		三、一〇〇	一、二六〇		—	—		—	—	
岡山	—	—		—	—		—	—		—	—	
廣島	—	—		—	—		—	—		—	—	
山口	二四二、〇〇〇	一九三、八〇〇		—	—		—	—		—	—	

食料（10）　鹽藏（其の二）

地方	食料(11) 鯨 数量	鯨 価額	鹽藏(其の三) 其の他 数量	其の他 価額	總數 数量	總數 価額
徳島	—	—	—	—	—	—
香川	—	—	—	—	—	—
愛媛	—	—	—	—	—	—
高知	—	—	—	—	—	—
福岡	—	—	—	—	—	—
佐賀	—	—	—	—	—	—
長崎	—	—	—	—	—	—
熊本	—	—	—	—	—	—
大分	—	—	—	—	—	—
宮崎	—	—	—	—	—	—
鹿兒島	—	—	—	—	—	—
沖縄	—	—	—	—	—	—
計	一、九三五、三三七	六四〇、〇〇〇	三六六、四四三	三〇七、二五三	三三三、四八三	三三四、九四七
大正十四年	一、一九一、一七九	六三五、四五九	四〇五、六六八	九八、三三五	一七七、三六三	一八六、三六六
同十三年	九二一、五四七	五九九、四七三	四一〇、七六三	一四〇、七四五	一四〇、七四五	一四〇、七四五
同十二年	一、三九七、七六六	四六〇、五七四	二六一、〇一〇	五三、一八六	一五七、〇九〇	一五七、〇九〇
同十一年	九六七、二五三	五五三、〇九七	二九五、六二八	六九、〇九八	一四九、八三四	一四九、八三四
地方	食料(11) 鯨 数量	鯨 価額	鹽藏(其の三) 其の他 数量	其の他 価額	總數 数量	總數 価額
北海道	二三、七三四貫	六〇、二九六円	八九八、五九三貫	一、二〇四、四九九円	五、〇五三、六二一貫	四、八五三、六五五円
青森	—	—	四、〇〇〇	一、六〇〇	八〇、五七〇	二四、三三五
岩手	三三二、九八四	二六一、〇八九	四一、九六〇	四一、四二〇	五四九、五六四	三三九、〇七一
宮城	一、二七七、八〇〇	六三、一二〇	三、八〇〇	一、三〇〇	一八〇、三三〇	八一、〇七二
秋田	—	—	三、五〇〇	一、九〇〇	八、八六〇	四、一二〇
山形	—	—	一、九八八	五九九	一六、五三二	四、四四九
福島	—	—	一五	三	一、七一五	四二八
茨城	—	—	二四、五〇〇	一五、九〇〇	二五二、三〇〇	一五一、八一五
栃木	—	—	—	—	—	—
群馬	—	—	—	—	—	—
埼玉	—	—	—	—	—	—
千葉	—	—	—	—	—	—
東京	—	—	—	—	—	—
神奈川	—	—	—	—	—	—
新潟	—	—	—	—	—	—
富山	—	—	—	—	—	—
石川	—	—	—	—	—	—
福井	一、九五〇	六、五〇〇	—	—	—	—
山梨	—	—	—	—	—	—
長野	—	—	—	—	—	—
岐阜	—	—	—	—	—	—
静岡	—	—	—	—	—	—
愛知	—	—	—	—	—	—
三重	—	—	—	—	—	—
滋賀	—	—	—	—	—	—
京都	—	—	—	—	—	—
大阪	—	—	—	—	—	—
兵庫	—	—	—	—	—	—
奈良	—	—	—	—	—	—
和歌山	—	—	—	—	—	—

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

地方	鮭			鱒			蟹		
	數量	價額		數量	價額		數量	價額	
	貫	円		貫	円		貫	円	
北海道	六七、八四七	八一、七九二	一、六八、八三一	二〇五、七四〇	三五、八八七	八	五五九、七三五	二、六六、〇〇一	
青森	六一七	三、四三〇							
岩手	五〇	五〇〇							
宮城	一、三一〇	九、一一〇							
秋田	一〇〇	二五〇							
山形									
福島									
茨城									
栃木									
群馬									
埼玉									
千葉									
東京									
神奈川									
新潟									
富山									
石川									
福井									
山梨									
長野									
岐阜									
静岡									
愛知									
三重									
滋賀									
京都									
大阪									
兵庫									
奈良									
和歌山									
鳥取									
島根									
岡山									
広島									
山口									
徳島									
香川									
愛媛									
高知									
福岡									
佐賀									
長崎									
熊本									
大分									
宮崎									
鹿児島									
沖縄									
計									
大正十四年									
同十三年									
同十二年									

地方	鮭			鱒			蟹		
	數量	價額		數量	價額		數量	價額	
	貫	円		貫	円		貫	円	
北海道	二〇四、五〇〇	二九、〇〇〇		二〇五、七四〇	三五、八八七	八	五五九、七三五	二、六六、〇〇一	
青森	一〇〇	八四〇							
岩手									
宮城									
秋田									
山形									
福島									
茨城									
栃木									
群馬									
埼玉									
千葉									
東京									
神奈川									
新潟									
富山									
石川									
福井									
山梨									
長野									
岐阜									
静岡									
愛知									
三重									
滋賀									
京都									
大阪									
兵庫									
奈良									
和歌山									
鳥取									
島根									
岡山									
広島									
山口									
徳島									
香川									
愛媛									
高知									
福岡									
佐賀									
長崎									
熊本									
大分									
宮崎									
鹿児島									
沖縄									
計									
大正十四年									
同十三年									
同十二年									

地方	鰮		鯖		鰹		鯨	
	數量 貫	價額 円	數量 貫	價額 円	數量 貫	價額 円	數量 貫	價額 円
同十一年	三五五、三六二	一、五四一、七七七	一三、四九八	一五、二五二	九〇、五四八	一二、〇〇〇	二、二三六、六二二	一、二三〇、三三〇
罐詰（2）								
北海道	四〇〇	三、一六〇	八、一三一	四三、八〇五	四、一三八	一八、一五九	一六三、六〇九	一四、〇五二
青森	二	三〇〇	三三四、三三九	六、三〇八	三、三五九	三三、三〇〇	三三、三六二	一三〇、三三七
岩手			二一、七六八	一五、九七七	一〇、一〇七	三、三八、四七七	五、四〇二	六、九九八
宮城			九五、四九八	四五、一六八	一五	六〇	一三、三九九	三、一三〇
秋田			二四、七〇四					
山形								
福島	一七九	四九九	四、〇三二	七、八四〇	三六二	一、二六八		
茨城								
栃木								
群馬								
埼玉								
千葉	三、八〇五	七、二九七	二、一六六	四、九六五	五六七	一、五七七		
東京			四二〇	三四五				
神奈川								
新潟	二、八〇九	三〇、二九六	西、三三五	九〇、五一六	四、六〇〇	九、二〇〇		
富山	一、三〇〇	一〇、一四五	五〇	一〇〇				
石川	六、〇九二	一〇、三三〇	二、六、二七一	五六、〇〇〇				
福井	一、〇〇〇	一、五〇〇	四二、八三三	九四、三三〇	一、〇〇八	二、六二〇		
長野								
岐阜								
静岡								
愛知								
三重	三三	五九	二、二四〇	一七、一八〇	二四	一四、七九九	九六	二四
滋賀	三〇〇	五五						
京都	四〇〇八	一〇一、三六八	三、七三〇	一〇、六〇〇	五〇、六六八	七、一六八	八四、六九二	
大阪			八、〇九一	三五、〇三〇				
兵庫	二、八二	五、二七〇	五、七〇〇	二四、五四八				
奈良								
和歌山	二、四〇〇	三、五〇〇	三、六〇〇	一三、〇〇〇	七、四一〇	六、九九〇		
鳥取	七〇〇	二、八〇〇	二、三〇〇	一一、〇四五				
島根	二三、五〇二	一〇七、三五七	一四五、七〇八	三三五、九六二	三、六〇〇	一五、八〇九		
岡山								
廣島	四、四六六	五、八二一	四四、九五四	四四、四二四	一四〇	六四四		
山口	四、八三七	三、三〇六	三、三六五	五九、一〇四	一〇六	二四四		
德島								
香川			四、八八〇	八、三九〇	五、〇〇〇	六、五〇〇		
愛媛	四、五〇〇	九、〇〇〇	二、五四四	二七、六九五	二、五七五	八、三六九		
高知					七、一二九	二〇、九六八		
福岡								
佐賀					六、五三〇	一四、七五九		
長崎	七〇、六五九	九六、六九八	三、五七〇	七、九三一				
熊本								
大分	三、一〇〇	七、一五〇	六、九七〇	一三、八二七	一〇、〇一一	三、八五二		
宮崎	三六	七五六						
鹿兒島					六、五一〇	二、五〇〇		
沖繩					一四	五七六	七、五〇〇	
					二〇〇	九〇〇		

地方	鮑 罐詰(3) 數量	鮑 罐詰(3) 價額	螺 數量	螺 價額	蒲鉾 數量	蒲鉾 價額	總計 數量	總計 價額
計	三三、三六八	五六、九四四	八〇〇、八四七	一、五三二、六五二	一九四、七〇三	五九、〇八九	二六一、八五	四五二、六四二
大正十四年	二六一、二四七	五一七、四六五	七五一、八一四	一、三一一、三一六	二六九、九九	六七七、二七八	二七四、八四五	一、七四二、五九
同十三年	三四四、二五五	七三五、五六九	六九五、七三三	一、四五六、〇三三	三二七、五九三	七九九、七二三	九四〇、八〇三	四六一、九九二
同十二年	二七七、〇九一	五四三、四九七	七三三、一二三	一、五九五、六三二	三四一、八〇一	八二三、九六八	七六四、一六	四九五、二五〇
同十一年	三一八、七四〇	四八七、五七五	六五五、九二五	一、三六六、九九八	三〇四、一五六	八一九、四九八	二七九、五二八	
北海道								
青森								
岩手								
宮城								
秋田								
山形								
福島								
茨城								
栃木								
群馬								
埼玉								
千葉								
東京								
神奈川								
新潟								
富山								
石川								
福井								
山梨								
長野								
岐阜								
靜岡								
愛知								
三重	四、〇四六	三三、一九四	三五五、五五三	一〇三、三三八	四、八〇〇	一、四〇〇	六四二	一、四〇〇
滋賀								
京都								
大阪								
兵庫								
奈良								
和歌山								
鳥取								
島根	三五九	一、七四	二、七一	一五、二四〇	一〇八	一、六七七	二六、六六七	五〇、〇五〇
岡山								
廣島								
山口								
德島								
香川								
愛媛	七五	六〇〇	三、一八七	六、九八八				
高知								
福岡								
佐賀								
長崎	六六六	二、九九四	六、七八〇	一五、五三五				
熊本								

| 地方 | 其他 | | |

福岡	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
佐賀	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
長崎	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
熊本	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
大分	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
宮崎	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
鹿兒島	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
沖繩	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	一、〇五九、九四〇	三三一、六〇一	四、七三三、七三五	一三、八七二、三三〇	六四四、九八五	一、六四三、二五八	二、九九七、二六一	二、〇九二、五三八	—	—	—
大正十四年	二五八、九二三	一四八、五〇三	三、一二五、二九三	九四、五六八、六四三	三、六四九、五一六	一、八六二、三五五	四、〇三一、九九一	二、七三一、九二三	—	—	—
同十三年	一、〇二九、六八八	一四一、六一九	一、九一四、六〇八	九二、五六八、四〇五	三、五四三、二〇四	二、〇〇一、一三三	四、三五七、一一一	一、九九七、八六六	—	—	—
同十二年	二九、三五四	二八、六三五	一、三二二、四〇〇	八四、七九、五四一	四、三八、三三〇	一、〇〇六、五二九	二、二二二、〇四六	一、四九六、九二三	—	—	—
同十一年	—	—	一、〇六六、九二四	二六、三二一、七三二	四、二二七、二六九	九八一、二六五	一、八七二、八四四	一、四二〇、六六七	—	—	—

邦貿易上重要の地位を占むるに至つたのである。

最近に於ては、露領の漁業地より直輸するものを除くも概略五千萬圓に上り、明治初年の百餘萬圓、大正元年の一千七百萬圓に對比し大勢の趨く所を窺ふに足るものがあらう。今輸出品目を通觀するに多種を算するも、之を大別すれば

(一)魚介罐詰
(二)鹽乾鮮魚
(三)其他

の三類とすることを得べく、水産物に屬せざるも漁網の輸出を見るに至つたことも、注目に値する。以下、品種別、國別等に別ちて輸出の内容を檢討するであらう。

水産物輸出額

(昭和元年)

品目	數量	價額
食鹽	九四〇瓩	六、五〇〇円
昆布及刻昆布	六六三、九九八	四、二六六、一六三
鮮魚	三〇、七七七	七八、六八五
介鰯	三二九、三三一	七、〇二九、三三三
鮮鰯	九二、五四四	一、七四四、九〇四

水産貿易

輸出貿易

本邦の水産物が、海外に輸出せられたのは、頗る久しいものであるけれども、其の方面は主として支那に限られて居たのが、近年に至り長足の進歩を示し、明治三十七、八年の交蟹罐詰の米國輸出、明治四十三四年の交鮭罐詰の英國市場への進出以來、本

其他の乾魚	一四、三一九	三三五、六七七	三三〇、二六八	四、四八五、八〇八	魚油及鯨油	三三〇、二六八	四、四八五、八〇八	魚介罐詰	一、六〇六、一四五	三、七四二、〇四〇	寒天
鱒	六〇、八一三	五六三、一八八	二九、二七三	二八、八一三	ヨード加里	二九、二七三	二八、八一三	鮑罐詰	一三三、六四〇	六六七、九三三	鮑
其他の鹹魚	三七、六二九	四四四、四三三	一四、五三二、七五四	七、六二七、五六三	鈕貝	一四、五三二、七五四	七、六二七、五六三	蟹罐詰	二、〇八一、五七九打	一二、五一七、三四三	蟹
煎魚	四四、三〇四	一、五〇六、八三七	五三、二三二、三三七	五三、二三二、三三七	合計	五三、二三二、三三七	五三、二三二、三三七	鮭罐詰	四一、四二二打	一四四、二三六	鮭
鮑	五、〇〇八	八五一、七一八	六三三、一三五	六三三、一三五	漁網	六三三、一三五	六三三、一三五	其他魚介罐詰	三三〇、五三三打	六七一、五六七	其他魚介罐詰
貝柱	一八、三三三	二、一六四、四三三	五七八、一〇四	五七八、一〇四	總計	五七八、一〇四	五七八、一〇四	珊瑚(加工品共)	一七、五六一斤	二九八、八五七	珊瑚(加工品共)
其他の乾貝	三、五三八	一四四、四三三	六四四、六〇五	七、六五七、四七三							
乾蝦	一〇、〇一一	八五一、七一八	五七〇、八一七	六、三五三							
鱶鰭	七、三五五	二、一六四、四三三	九三三、二三一	一、七〇五							
海參	六、三五三	五七八、一〇四	二九三、五二三	三、七四二、〇四〇							
鰹節	一、七〇五	六四四、六〇五	一二、五一七、三四三	六六七、九三三							
寒天	一、八〇六、一四五斤	三、七四二、〇四〇	一四四、二三六	一四四、二三六							
鮑罐詰	一三三、六四〇打	六六七、九三三	四一、七二一斤	四一、七二一斤							
蟹罐詰	二、〇八一、五七九打	一二、五一七、三四三									
鮭罐詰	四一、四二二打	一四四、二三六									
其他魚介罐詰	三三〇、五三三打	六七一、五六七									
珊瑚(加工品共)	一七、五六一斤	二九八、八五七									

國別輸出狀況

(一)支那

支那及實質に於て支那輸出と看做し得べき香港及關東州に對する水産物の輸出額は昭和元年輸出貿易統計に依れば一千二百萬圓に上ぼり、對支貿易品として綿絲、綿織物、精糖等に亞ぐ重要品である。而も實際の輸出額は露領より直送せらるゝ鹽鱒及一旦臺灣に移出せられて更に對岸の福州厦門等に輸出せらるゝもの尠からず。是等統計に表はれざる輸出額大凡三百萬圓ある。是等を考量せば對支輸出額は二千五百萬圓に上るであらう。而して之が輸入に自ら三系路あり即ち上海を中心として長江筋一帶の中部に向けらるゝもの、香港を集散地として廣東方面及基隆經由にて福州厦門等の南部に消費せらるゝもの、及大連天津若は朝鮮經由にて北部支那及滿洲方面に送らるゝものの之である。此の内中部の輸入最も多く約五割を占め南部之に亞ぎ北部は極めて僅少一割にも達せざる狀態である。輸出品の種類も多くは其の地方民族の反影を示し香港向は概して品質優良なるものを望み乾鮑、鱶鰭の如き高價品の輸入比較的多く、上海向は昆布、鹽鱒、乾鱈、海參等一般向のもの大部分を占む。北部地方は需要未だ大ならず、價格の廉なるを必要條件とする傾がある。

港別輸出高

(昭和元年度)

港別 / 種別	煎魚	鮑	貝柱	其他乾鰕	鱶鰭	海參	鰹節	合計
濱横	四二七	九四、五〇三	一七、一九一	四五、九七三	四五、九三六	一九、二八九	一五、七七三	四七四、六九七
神戸	一、二八七、二一九	六〇三、二三八	一、〇〇六、四〇七	三四六、二〇一	四〇七、〇四六	三五六、九〇七	三三四、〇七〇	八二、八八八、二六四
大阪	三三、二八八	一、七三一	六九三	四〇六	一、〇三〇	—	—	四〇六、八七八

品名	支那	關東州	香港	合計
長崎	四七、四九六	六三、三五二	四八、七二八	一六二、三二八
門司	一四一、四六〇	二、九四五	四八、三九二	一、九六、一六五
函館	五、四六〇	八五、九七〇	六八四、〇九七	七六六
其他	五八七	—	三六八、九二四	六四四、六〇五
計	一、一五六、八三七	八五一、七二八	二、一六四、四三一	五七〇、八二七

支那、關東州、香港に對する輸出額

品名	支那	關東州	香港	合計
昆布及刻昆布	三、四四一	七、六	六	四、一五三
鮮魚介	三三四	三八二	—	六〇六
鰹鯛	三、六〇一	二〇	三、四二四	四、五〇五
鱈	一、一三四	一六	一、〇七二	二、八二三
其他乾魚	九一	一五〇	三一	一七二
鹽鱒	一四四	六二	一一〇	三三六
其他鹹魚	三三〇	四〇	三三	三八三
煎魚	二二四	七五	九一	三四七
鮑	二八八	—	二四七	三三三
貝柱	一、三六五	二三五	三三三	二、一八二
其他乾貝	二六三	—	二〇八	二七二
乾蝦	五〇一	四	三六	五四一
鱶				
海鼠				
鱶鰭				
寒天				
小計				
鮑罐詰				
蟹罐詰				
鮭罐詰				
其他の魚介				
小計				
魚油				
鯨油				
沃度				
珊瑚				
小計				
總計				

品名	支那	關東州	香港	合計
鱶鰭	一六二	一六	一四四	一、八二三
海鼠	一六六	二、一四九	一、一四四	三、四五〇
鱶鰭	一、八四一	一	一	一、八四二
寒天	三三	一〇四	一、一四九	一、三五三
小計	一、一四七	一、一四一	一、一四四	三、四五〇
鮑罐詰	一五六	一五	一五九	一、五八三
蟹罐詰	一、一四一	四七	一、一四九	一、三五七
鮭罐詰	一、一四四	一、一四一	一、一四四	三、四五〇
其他魚介	一七二	一七二	一七二	五一六
小計	三、三五六	三、三五六	三、三五六	一、八四二
魚油	一、八四二	一、八四二	一、八四二	五、四二六
鯨油	三五〇	三五〇	三五〇	一、〇五〇
沃度	六	一	六	一三
珊瑚	六三五	一	一	六三六
小計	一、八二二	一、八四二	一、八四二	三、五二六
食鹽	一七二	一八七	一四七	四七二
小計	一、八四二	一、八四二	一、八四二	三、四五〇
總計	五〇一	五八三	四五一	一、四四四

(二)米國

米國に對する水産物の輸出額は蟹罐詰の輸出に依つて增加し、昭和元年には九百九十萬圓なるが、蟹罐詰は實に七割强を占むる魚油の九十二萬九千圓と寒天の五十九萬圓之に亞ぐ。蟹罐詰輸出高は二百八十一萬打一千二百五十一萬七千圓であつたが、米國へは一百三十一萬二千打七百九十四萬八千圓即ち製出品の約六割を米國にて消費されることになる。

米國に對する輸出額

(最近三箇年)

品名	昭和元年 千円	大正十四年 千円	大正十三年 千円
昆布及刻昆布	三九	—	三五
鮮魚介	—	—	—
鰹鯛	三〇	三	三六
鱈	四	七	二
其他乾魚	三〇	三〇	七
其他鹽魚	七	七	二
煎魚	一七	一七	一七
鮑	四六	六〇	三三
貝柱	一九	三五	二七
其他乾貝	六	三	三
乾蝦	七	三	二
鱶			
海鼠			
鱶鰭	一四八	九六	九六
節	九六	四四三	七九
寒天	五九〇	九七	一、三八
小計	一、二五	一、三八	一、三八
鮑罐詰	一一	一八	一八
蟹罐詰	七、九四八	七、五〇三	三、五六七
鮭罐詰	—	—	—
其他の魚介	—	—	—
小計	七、九五九	七、五二一	三、五八五
魚油			
鯨油			
沃度	—	—	—
珊瑚	三三	八	八
小計	九、九四七	五〇二	三一〇
總計	一、四七二	二、〇一〇	二、〇一〇

(三)英國

英國に對する水産物輸出額は貿易統計に依れば、四百四十二萬圓に過ぎざるも、此外露領に於て邦人の製造に係る鮭罐詰の同地より直送せらるゝもの、一千萬圓以上に達するを以て、實際の對英輸出額は千五百萬圓を超へ、支那に亞ぐ重要市場である。蟹罐詰の三百三十七萬圓、魚油の六十四萬圓、寒天十一萬圓である。

英國に對する輸出額

品名	昭和元年 千円	大正十四年 千円	大正十三年 千円
貝柱	—	—	—
乾蝦	—	—	—
鱶	—	—	—
節	八	一〇	六
寒天	五〇二	五	四四九
小計	三一〇	六四一	四六一
鮑罐詰	—	—	—
蟹罐詰	三、三七六	一、八八八	九七九
鮭罐詰	一二五	四八	—
其他の魚介	—	—	—
小計	三、五三二	一、八八六	九七九
魚油			
鯨油	六四〇	一、〇〇二	八〇六
沃度	六	三	九
食鹽	—	—	—
小計	六六八	一、〇二五	八一五
總計	四四三	三、六五四	二、二五五

(四)東洋諸國

南洋諸國中現時水産物輸出額の比較的多きは海狹殖民地、蘭領印度、英領印度、比律賓及濠洲なり。濠洲以外への輸出品は多く是等諸國在留支那人の需要に依るもので對支貿易の延長と見做すべきものである。

唯、是等諸國獨特の需要としては蘭印の寒天、比律賓の乾蝦位に過ぎず。對濠洲貿易品としては魚油、蟹罐詰等て稍見るべきものあるも概して不振である。

南洋諸國に對する輸出額

品名	英領印度 千円	海峡殖民地 千円	蘭領印度 千円	比律賓諸島 千円	濠太利亞 千円	合計 千円
昆布及刻昆布	一	一、一四二	九七	八〇	—	一、二五四
鰹	一	一五	三	一三	—	三三
鱒	—	一五六	一	一	—	一三五
其他の乾魚	—	—	一〇六	一	—	一、二五四
鹽鱒	六六	三	一	—	—	一〇
其他鹽魚	—	一	一四	四七	—	一四
煎魚	三五	二六	一四	九	—	一四
鮑	六	九	一〇	一三	—	一〇
貝柱	一四	一七	一六	一七	—	一六
其他乾貝	二	一四	四	一七	—	一七
乾蝦	一六	一	一〇三	一	—	一〇三
海參	一	三	三	一四	—	三
鰹節	—	一	五	一	—	一
寒天	一	三〇七	四七	一四	—	三〇七
小計	一	二、一九〇	七四	九五	—	四、八一
鮑罐詰	六七	一三	三	八三	—	一三
蟹罐詰	三	五	二	四五	—	一五
鮭罐詰	—	一	二	一	—	一
其他の魚介	一	三	三	一	—	一
小計	一	一	一	一	—	一
魚油	一	一	一	一	—	一
鯨沃度	六	一	一	一	—	一
食鹽	—	—	—	—	—	—
小計	六	一	一	一	—	一
總計	三六八	二、三八五	六八	四八五	一、一七	五、〇四六

(五)南米諸國

南米諸國に對する水産物輸出は、現時極めて僅少にして寒天、乾蝦、以外殆んど見るべきものなし。一時、智利其他へ乾鱒の輸出を見たるも、今は殆どなく、夫れに代り蟹罐詰の幾分の輸出を見るに至つた。

南米諸國に對する輸出額

品名	秘露 千円	亞爾然丁 千円	伯剌西爾 千円	合計 千円
昆布及刻昆布	一	—	—	一
鰹	二	—	—	二
鱒	一	—	—	一
煎魚	三	—	一	三
鮑	一	—	—	一
貝柱	七	—	—	七
乾蝦	—	—	—	—
鰹節	四	—	—	四
寒天	四	一	一	六
小計	一七	一	一	一九
鮑罐詰	六	—	—	六
蟹罐詰	一	—	—	一
鮭罐詰	三	—	—	三
其他の魚介	一	—	—	一
小計	一	—	—	一
總計	四八	一	一	五〇

輸入貿易

本邦は、水産に關する限りに於ては、輸出國に屬し、輸入に在りては、僅かに食鹽、貝殼、鼈甲、フイッシュ・グアノ の四種に限られ、食鹽の一千百萬圓を除くときは、全輸入額の一小部分を占むるに止まるのである。

水産物輸入額

(昭和元年)

品目	數量	價額
食鹽	二六六、四四五 瓩	二、三二八、九七二 円
貝殼	一、三五、〇三一	四、一七、九七一
鼈甲	三三、〇六二	四七三、九四八
フイッシュ・グアノ	三八、四七九	二、七四五、三六六
合計		一八、七一五、一一七
總計		一八、七一五、一一七

水産冷藏事業

奬勵の概況

昭和元年度に於ける水産冷藏奬勵金は豫算額四十萬七千五十圓で、指令を交付せるもの冷藏運搬船三隻六萬七千二百十四圓、冷藏庫十三庫三十二萬三千四百五十圓貯氷庫十二庫二萬七十二圓である。之れを大正十四年度に對比すると、冷藏運搬船は隻數に於て二隻奬勵金額に於て三萬圓增加し、その最大なるものは貯氷量四百四十四噸、最小なるものは七噸である。貯氷庫に於て漁業組合貯氷庫は大正十二年度に於ては出願も少なく僅かに三庫を奬勵したに過ぎなかつたが、昭和元年には出願數十二で中、八庫に奬勵金を交付し、貯氷庫奬勵の主旨に添ふことを得た。

減少を示し、金額に於て四千圓程減したが其の收容力增大し、最大なもの千四百十五噸、最小なるもの三噸である。貯氷庫も六庫、奬勵金二萬四千圓を減少した。その最大なるものは貯氷量四百四十四噸、最小なるものは七噸である。貯氷庫に於て漁業組合貯氷庫は大正十二年度に於ては出願も少なく僅かに三庫を奬勵したに過ぎなかつたが、昭和元年には出願數十二で中、八庫に奬勵金を交付し、貯氷庫奬勵の主旨に添ふことを得た。

種類		大正十四年度 奬勵數	大正十四年度 奬勵金額	昭和元年度 奬勵數	昭和元年度 奬勵金額
冷藏運搬船	隻數	一	三六、八二 円	三	六七、二四 円
冷藏庫	一七	三九、三六一	三三	三三、四五〇	
貯氷庫	一八	四四、四五五	三三	二〇、〇七二	

冷藏運搬業の概況

(一)冷藏運搬船

冷藏機據付の運搬船を以て鮮魚の輸送を開始したのは明治四十年新造の有漁丸であるが、その當時は斯業に對する一般社會の智識幼稚で、氷藏魚でさへ尙忌避する有樣で、あつたので結局失敗に歸したが、その後大正十年米國視察から歸來した葛原猪平氏斯業に着手し、「カムサツカ」より生鮭を輸入し市民の食膳に供するやうになつて大に刺戟を與へたのであつた。他方大正十二年度農商務省が水産冷藏奬勵を開始してから愈々冷藏船を新造するもの續出し、今日の隆盛を見るに至つた。左に最近の概要を示さう。

冷藏運搬船奬勵金交付許可表

	大正十二年度	同十三年度	同十四年度	昭和元年度	計
隻數	五	一	三	一	一四
氷室容積 (自大正十二年四月至昭和二年四月)	八四、九六四立方尺				

冷藏運搬船奬勵金交付許可府縣別表

	大正十二年度	同十三年度	同十四年度	昭和元年度	計
東京	—	—	—	—	—
靜岡	—	—	—	—	—
兵庫	—	—	—	—	—
鳥取	—	—	—	—	—
山口	四	三	—	—	七
計	五	五	一	三	一四

奬勵冷藏船最大最小收容量

年度	最大收容量	最小收容量
大正十二年度	三三〇噸	一三七噸
同十三年度	三三五	一三七
同十四年度	一三〇	一三〇
昭和元年度	一三五	一三

(二)氷藏運搬船

明治十八年頃から帆船を以て朝鮮の鮮魚を下關に運搬する方法が實行されたが、逐年發達して同三十四年には汽船を以て運搬するに至つた。この年恰も山陽鐵道が開通し一層その機運を速め翌年には專門運搬汽船小富士丸(木造百四十三噸)の出現を見るに至り、益々發達の情勢を進めた。明治三十八年小倉に關門製氷株式會社の創立を見たが、此の頃から鮮魚輸送に氷を使用するに至り四十一年二月氷藏貨車の新設と共に鮮魚の氷藏輸送次第に聞け、漸次發達の氣運に向に逐年一般國民の氷藏魚に對する理解と共に船數も增加し、一方發動機船の發達は益々本業を有利に導くに至り、現時に於ける全國の船數は不明であるが、恐らく甚しく多數に上つてゐるであらう。

(三)冷藏貨車

鮮魚運搬の目的を以て鐵道院に於て冷藏貨車を新造したのは、明治四十一年で當初の目的は貨車自身を氷を以て冷却する豫定であつたが、實際に於ては其效果少なかつたので、其の後の使用は單に魚箱中に入れてある碎氷の融解を少なくする爲めに、防熱工事を成せる防熱貨車たるに止まり、其の數は漸次增加して大正十五年末現在に於ては、鐵道省の所有する冷藏貨車は九百九十六輛に上り大正十四年度中に於て同貨車に依る魚類の運搬量は六十四萬餘噸に達し大正十二年に比較すれば約五倍に上れり。獸肉の運搬量は魚類に比し僅かに一%即六千六百四十五噸に過ぎない。

今冷藏貨車の配屬狀況を示せば

下關及長崎	六五六車(六、五六四噸)
青森及鹽釜	一四四車(一、二二五噸)
山陰地方	八四車(八七九噸)
北陸地方	七三車(五一九噸)
北海道	三九車(三一八噸)

(四)冷藏庫業

大正十年葛原猪平氏によつて初めて米國から空氣式冷凍法が輸入せられ、鮮魚冷凍をするに及んで長期保存に耐へ得るに至ると共に大正十二年農商務省水產局の水產冷藏奬勵の結果水產冷藏業は全國各地に勃興し來り、大正十二年より十五年までに、農林省に奬勵金交付を出願したるもの百十九庫中、交付許可を得たるもの六十九庫、その冷室容積百八十九萬千五百二十四立方尺、冷凍室容積十九萬七十八立方尺に及んだ。而して、冷凍法も空氣鹹水兩式尙ほ行はれるやうになつたが、我國に於ては國民一般魚食が盛んで、古來から魚味に對し頗る敏感なるのみならず、料理法として之れを生食する習慣があるから單に歐米の鮮魚冷凍法で滿足すべきでなく、今後益々研究の要がある。

冷藏庫奬勵金交付數及容積

(自大正十二年四月至昭和二年三月)

地方別	庫數	冷藏室容積(立方尺)	冷凍室容積(立方尺)
北海道	四	一四六、四四九	五、八九〇
本州	五六	一、六五四、七八一	一三、一八八
九州	四	三六、四六七	—
四國	五	五三、八二七	—
計	六九	一、八九一、五二四	一九、〇七八

冷藏庫奬勵金交付許可府縣別表

年度別 府縣別	大正十二年度	同十三年度	同十四年度	昭和元年度	計
北海道	—	三	一	一	五
青森	—	—	—	—	—
岩手	—	—	—	—	—
宮城	—	—	—	—	—
福島	—	—	—	—	—
栃木	—	—	—	—	—
群馬	—	—	—	—	—
千葉	—	—	—	—	—
東京	三	二	一	一	七
神奈川	—	—	—	—	—
富山	—	—	—	—	—
石川	—	二	一	一	三
靜岡	四	二	一	一	一〇
愛知	—	二	—	—	二
三重	—	一	—	—	一
京都	—	—	—	—	—
大阪	一	一	一	—	四
兵庫	—	二	二	—	三
和歌山	—	二	二	—	三
島根	—	—	—	—	—
岡山	—	—	—	—	—
山口	二	—	—	—	二
德島	—	—	—	—	—
香川	—	—	—	—	—
高知	—	—	—	—	—
長崎	—	—	—	—	—
熊本	—	—	—	—	—
大分	—	—	—	—	—
計	一七	三三	一一	一一	六六

奬勵庫最大最小收容量

年度	最大收容量	最小收容量
大正十二年度	六〇〇噸	三九噸
同十三年度	五六六	二四
同十四年度	八九九	九元
昭和元年度	一、四二五	三

(五)貯氷庫

貯氷庫は製氷業の發達に從ひ、各地に發達し、鮮魚氷藏の途が開けてから漁業用貯氷庫は沿岸各地に其の建設を見たのである。大正十二年農商務省水產局に於て漁村にその奬勵を開始したが奬勵金を交付せるものを擧げると次の通りである。

漁業組合貯氷庫許可數

年度	貯氷庫許可數	漁業組合許可數
大正十二年度	九	三
同十三年度	三五	八
同十四年度	六	七
昭和元年度	三	八
計	六四	三六

奬勵貯氷庫最大最小收容量

年度	最大收容量	最小收容量
大正十二年度	七〇〇噸	三〇噸
同十三年度	九〇〇	七
同十四年度	八八六	三〇
昭和元年度	四四四	三五

漁業組合貯氷庫許可府縣別表

縣名＼年度	大正十二年度	同十三年度	同十四年度	昭和元年度	計
千葉	二	二	一		五
靜岡	一	一	一	二	四
愛知	一	一	一	一	三
京都	一	一	一	二	三
德島	一	一	一	一	二
兵庫	一	一	一	一	四
神奈川	一	一	一	一	三
福井	一	一	一	一	三
東京	一	一	一	一	二
高知	一	一	一	一	二
三重	一	一	一	一	二
島根	一	一	一	一	二
山口	一	一	一	一	二
鳥取	一	一	一	一	二
計十五縣	三	八	七	八	六

貯氷庫奬勵金交付許可府縣別表

縣別＼年度	大正十二年度	同十三年度	同十四年度	昭和元年度	計
青森	一	一	二	一	四
宮城	一	一	一	一	三
山形	一	一	一	一	三
千葉	四	五	二	一	一二
東京	一	一	一	一	三
神奈川	一	一	一	一	五
富山	一	一	一	一	二
石川	一	一	一	一	二
福井	一	一	一	一	三
靜岡	一	一	一	一	三
愛知	一	一	一	一	四
三重	一	一	一	一	二
京都	一	一	一	一	三
兵庫	一	一	一	一	三
和歌山	一	一	一	一	二
鳥取	一	一	一	一	二
山口	一	一	一	一	二
德島	一	一	一	一	二
高知	一	一	一	一	二
長崎	一	一	一	一	四
大分	一	一	一	一	三
宮崎	一	一	一	一	三
鹿兒島	一	一	一	一	四
計	九	三五	一七	三	六四

(六)製氷業

現今氷が人類の生活上直接に貢獻して居る事は實に多大にして、直接食料とし又は衞生方面に使用せらるゝものは別とし、腐敗し易き食品の貯藏に是を利用する事は年を逐ふて盛んになつて來たのである。

我國に於ける機械製氷の發達は極めて最近の事に屬するも、天然氷の貯藏利用に關しては記錄に依れば今より約千六百年前、仁德帝の御代に氷室に貯へたる氷を毎年四月より九月に至る迄朝廷に獻上したるが如き、近くは慶應二年横濱の中川嘉兵衞氏が富士山上より天然氷を採取し市場に出し、又明治三年には北海濱より函館氷を搬出し一般の需要に供して居つた。越えて明治十六年獨逸商館カールローテは東京築地と大阪川口とに亞硫酸式五噸製氷を据付け製氷業を開始した。これ我國に機械製氷を見るに至つた始めである。

(イ)天然氷

天然氷は機械製氷と異り自然を利用する關係上其の製法も比較的簡單なるを以て、前記の如く夙に製造貯藏したる事跡あり、殊に明治年代に至り長足の發達をなし、就中北海道函館五稜郭の外濠より產したる氷は、水質純良淸洌加ふるに該地は運搬至便なる港灣を有し各港に輸送する便ありしを以て横濱、東京等に搬出し一般の需要に供し其後漸次隆盛を加へ逆に支那の天津及米國ボストンより輸入したる外國製氷を驅逐し、函館氷の聲價を斯界に博したのである。現在に於ては機械製氷の造產多きため、天然氷減少しつゝはあれど、今尙前記北海道の外東京附近及輕井澤より多數に產出せらるつゝある。

(ロ)機械製氷

現今我國に於ける機械製氷の最も盛んなるは需要の關係上東京市を中心とする關東地方及大阪市を中心とする近畿是に次ぎ、其他各地共大小の差こそあれ製氷工場を有せざる所なきが如き狀況を見るに至つた。然しながら我國の製氷業が斯く著しく發達をなしたるは最近五、六年間にして最近の調査に依れば製氷會社數は二百八十餘社、其の工場四百三十餘を算し、此の一日の製氷能力は一萬噸に近く、是に投下せられる公稱資本金の總額は一億一百五十餘萬圓にして內現在拂込濟の金額は六千六百三十餘萬圓に上るのである。

而して一面季節の關係より製氷の多寡を觀るときは夏季に於ける製造最も多く其の用途は飲料、冷藏、醫藥用等其他幾多の方面に利用せらるゝと共に、製氷業は益々旺盛になつて行く趨勢にある。

今最近の製氷生產額を示せば

製氷生產額

年次	數量	價額
明治四十三年度	噸	円
大正三年度	八六、四五五、〇九七	六六七、一五一
同八年度	一六〇、二〇三、〇七七	二、一〇三、九六六
同九年度	一八四、九七七、五二一	四、八六一、三二八
同十年度	二五四、七二一、九八	六、六二〇、七五二
同十一年度	二七六、九〇〇、一八七	九、三〇八、七三一
同十二年度	二四〇、三一一、二八三	九、七九九、六六〇
同十三年度	三三七、三六、六二一	九、二〇五、四三三
	三三七、三六、六二一	三、〇九〇、〇四五

製氷工場數及從業者數

(大正十四年度)

工場數	從業者數	職工	總數	事務員	技術員	男	女
三三四	三、三六六人		四四六人	二六五人	二、三三六人	二、二九三人	八三人

製鹽

本邦の製鹽は、年々の豊凶に基くことは暫らく措き、之を概觀すれば、內地製鹽は殆んど發達の頂點に達し、寧ろ稍々減產の傾あるに反し、殖民地の製鹽は、著しく增產を示しつゝあるは、固より現行專賣制度に左右せらるゝ所多かるべきも、大體の趨勢を窺ふに足るものがある。

今、最近に於ける內地其他の製鹽の概況を示せば、左の如くである。

年次	製造人員	製鹽段別	製鹽高
(一)內地			
大正元	二、四四一人	五、九三五・五反	一、〇三三、四四五千斤
同一四	五、五一八	五、八四三・九	一、一一四、四七〇
(二)朝鮮			
大正元	—	九五二・〇反	一四、九八三千斤
同一四	—	二、四四六・〇	八四、九九二
(三)臺灣			
大正元	—	一、五三五・〇甲	一〇五、三四〇千斤
同一四	—	二、三四九・〇	二四八・四一三
(四)關東州			
大正元	—	九、六六〇・六千坪	一一七、一三八石
同一四	—	一八、六八九・八	六九四、〇六三

製氷冷藏裝置一式

事業目論見・設計監督・工事請負

合資會社 中央冷凍工業所

東京丸ノ内報知ビルヂング
電話丸ノ内（23）八四九番
東京工場、電話世田ヶ谷五五五番

第十四編 樺太、朝鮮、臺灣及關東州露領漁業

第十四編　樺太、朝鮮、臺灣及關東州

「附、露領漁業」

樺太

概說

樺太の水産行政は、樺太廳農林部水産課を中心として、各支廳に相當技術官を配置し、其の指導監督に當らしめて居る。樺太廳水産試驗場は、樂磨に在りて調査研究に兼ねて指導奬勵を行ふ。

樺太に於ける水産の法制は、内地法の延長に屬し、勅令を以て漁業法を同地に施行すると共に、漁業法施行規則、漁業登錄令漁業取締規則、漁業組合令、水産組合規則等を夫々發布したのである。

水産團體としては、漁業組合及水産組合の二種があり、漁業組合は現在三十一、組合員三千五百餘名を有す。

水産組合としては、現在の樺太定置漁業水産組合の一あるのみ。水産會法も同島に施行せられ、目下支廳を地區とする郡市水産會及全島一圓を地區とする樺太水産會創立中である。

漁業の概況

樺太に於ける鰊鱒鮭の漁業は、遠く松前氏の蝦夷に封ぜられたる時代より既に邦人に依りて行はれ來り、明治八年千島、樺太交換條約の結果露領に屬したる後も漁業は依然として邦人に依り經營せられて居つたが、明治三十八年再び我が領土となつては水産行政は最も重要視せられ、殊に鰊鱒及鮭に付ては其の漁利を永遠に保持し漁業の建實なる發達を期せむが爲め建網制度を採用し邦人の經營したる漁場は從前の經營者に免許し然らざるものは競爭入札に依り漁業者を定め其の他の漁業に付ては、鰊、鱒鮭の蕃殖保護に妨なき範圍内に於て一般に之を許可したのである。

大正四年に至り漁業法規の一部を改正して樺太定住の漁業者を以て漁業組合を組織せしめ之に對し鰊、鱒及鮭の專用漁業を免許し其の組合員たる者には一般漁業に從事するの傍ら夫等の漁利に均霑せしめ以て小漁業者の經濟の一端を補はしむるやうになつた。大正十年に至り專用漁業の數を增加し、更に同十一年漁業法規を改正し漁業免許の入札制度を廢し其の他漁具漁法に關する規定をも改正し今日に至つたのである。

本島の漁業は、鰊を主とし其の年産額は一千萬圓以上に達し鱒、鮭、鱈、蟹及昆布等之に次いで重要の位置を占めて居るのである。

水産增殖の概況

本島に於ける養殖の主なるものは河川養殖に屬する鮭人工孵化にして孵化場は現在幌内川及多蘭泊川に於ける廳營孵化場二、内淵川及阿幸川に於ける民營孵化場二箇所あり。孵化裝置は孰れも簡易式を採用し、大正十四年には八百五十萬粒を採卵孵化放流せり。最近諸般の事業勃興するに伴ひ、天然蕃殖に障害を與へるもの尠からざるを以て年々廳營又は民營の孵化場を增設し之が蕃殖を圖るに至つた。其他湖沼、池中及淺海養殖に屬するものには遠淵湖に於ける寒天原藻たる伊谷草及牡蠣の養殖、池中に於ける鯉、鮒類の養殖竝漁業組合の施設に屬する昆布蕃殖保護の爲めの投石、雜藻芟

除等の實施を見ると雖も尙試驗的施設の範圍を脫せざる現況である。

水産製造の概況

太に於ては漁獲物は概ね製造工程を經て製品とせられ、その年産額は最近の統計に依ると約一千六百餘萬圓に達し其重なるものは鰊搾粕、鹽鱒、蟹罐詰、棒鱈、鹽鮭及昆布等である。

鰊は從來其大部分を搾粕に製せられしも近時身缺鰊並に鯡の製品漸次增加し且つ製品の品質改良に意を用ふるに至り、鱒及鮭は從來重に鹽藏せられ又は罐詰原料に供せられしも近年冷藏船の發達により、生鮮の儘內地に移出せらるゝもの漸く增加せり。

鱈は主として棒鱈に製せらるゝも夏期溫暖なる時期に於ては搾粕又は開鱈に製せられ、其の副産物として鱈肝油の産出あり年産額約二萬圓を超ゆるを常とするも大正十四年には百二十萬圓の巨額を示すに至つた。

又蟹罐詰の製造は明治四十二年頃に始まり、大正六年には其産額十二萬圓三百十六萬五千圓に上つたのであるが爾後漸次製造高が減少する傾ありたるを以て、製造工場の合同を行ひて亂獲を防ぐと共に品質の改良統一を計るに至つたが産額僅かに八十萬圓に過ぎない。

昆布は其の品質に應じ、反昆布、長切昆布、花折昆布、トロロ昆布、島田昆布等に製造せられ食用に堪へざるものは澤度製造原料たるケルプ(昆布灰)に製せらる、一時、沃度加里の製造業海岸到る處に盛になりしも近時全く休止の狀態を呈するに至つたのである。

水産物檢査、水産物の改善を圖るには之が檢査を行ふを以て最も緊要なることゝし明治四十三年西海岸南部水産組合の鱈、昆布等の檢査を實行せしを始とし建網漁業水産組合、亞庭灣水産組合及罐詰業水産組合等相繼で之が實行に着手し其の成績見るべきものなきに非ざりしも管下全般に對して其の統一を欠き未だ完全なる檢査を行ふを得ざりき仍て其の統一を計り檢査の目的を貫徹せむが爲大正三年始て樺太廳に水産物檢査所を設置し爾來今日に及び現在檢査員五十八名を沿岸各所に駐在せしめ一定の管區域を絕ず巡回して檢査の統一敏活を圖らしむると共に、本所より三名の檢査監督員を派遣し檢査業務に遺憾なきを期し居れり。

檢査を受くべき水産物の種類は水産肥料、身欠鰊、鰊鰯、鹽鱒、鹽鮭、鹽鱒、鹽鰊、鱒及鮭の筋子、開鱈、棒鱈、魚油、昆布、銀杏草、海參、乾貝、剝蝦、鯛、鮫鰭、飯王筋魚及小鰊の煮乾、又は素乾魚、タラバ蟹、蝦、北寄貝、鱒及鮭の水煮罐詰等にして、殆ど主なる水産製品を網羅せり。

水産物統計

種別	大正十一年	同 十二年	同 十三年	同 十四年
鰊	六、三九二、五三一円	五、九九〇、一五三円	五、八五〇、三五〇円	一〇、七六、八三七円
鱈	五四、〇八二	三四三、四三八	六〇八、九五〇	一、一四三、五八六
鮭	一三、九二〇	九、二九四	—	三六、一〇三
鱒	六、一〇八	五、八〇三	二〇、八六七	三〇、五八一
鰯	三五、〇八九	三三、九八八	四五、三三〇	七七、〇五七
昆布	五六四、〇八二	三四三、四三八	六〇八、九五〇	一、一四三、五八六
鯨	一三、九二〇	九、二九四	—	三六、一〇三
鮫	六、一〇八	五、八〇三	二〇、八六七	三〇、五八一
鮟	三五、〇八九	三三、九八八	四五、三三〇	七七、〇五七
貝類	一九、九二〇	一四七、六七一	二三三、〇六七	一〇七、八四五
其他	四二三、三六九	三、一六八、六〇一	一、九八三、六一七	一、八六〇、三四五
計	一、八〇二、七七一	一三、二六三、三九三	二、六四〇、五九三	一七、五〇六、四五一
鱈	八四三、三二〇	四一〇、八六六	一、七三六、九四七	八九三、三三
鮭	三六、三三三	四八、六九八	二六七、五九九	二九三、〇八
鱒	一、七三八、三三七	一、七五五、九七三	一、四五五、八五九	三、〇六〇、一〇八
鰯	九七、〇九八	二一四、二二三	四五、六四七	六四、五九〇
蟹	一、三六三、六二四	八六三、九七四	三六五、三七〇	三九、〇六九

朝鮮

概說

(一)水産の行政

朝鮮に於ける水産行政組織を概觀するに、各道及郡に夫々水産技術官を配置して、奬勵及監督に當らしめ、總督府殖産局に水産課を設け事務官課長技師以下の職員を置きて之を總管せしむること、內地のそれと敢て異なるものを見ない。

一般行政事務以外に屬する事項の調査研究に任ぜしむる爲め、釜山府牧之島に朝鮮水産試驗場を置き、場長以下數名の技師、其他の職員各部門を擔當して、逐次調査業績を擧ぐるに努めて居る。

(二)水産の法制

朝鮮の現行水産法制は、大體に於て、內地の法制に準據せる所が多い。其の基本的法令としては、明治四十四年六月制令第六號を以て制定せられた朝鮮漁業令があり、其の內容概ね內地に於る現行漁業法に同じ。漁業令に伴ひ、明治四十四年六月府令第六十七號漁業令施行規則同年同月府令第六十八號漁業取締規則を發布し、各道も亦必要に應じて、道令を以て漁業取締規則を制定して居る。

(三)水産の團體

朝鮮の水産團體として重要なるものは、漁業組合と水産會との二者とす。

漁業組合は、漁業權の共同亨有及行使竝に漁業に關する共同施設を爲すを目的とせる法人で、朝鮮漁業令の規定する所である其の性質、機能等は、內地の漁業組合を以て類推することを得

水産會は、大正十二年一月制令第一號朝鮮水産會令の規定する所に依り、朝鮮水産會及各道水産會の二種とし系統的産業團體たること、全く內地の系統的水産會と同一である。朝鮮水産會は、帝國水産會に正式加入し、內地との聯絡を圖りつゝある。

漁業の概要

朝鮮沿岸は地勢及海況の關係上、各種水族の洄游するものが多く、種類數量共に豐富であつて、東海岸には明太魚、鰊、鱈、鰰、鮭、鱒、氷魚、油目、鰈、帆立貝、北寄貝、鱈場蟹、ズワイ蟹、昆布等棲息し、西海岸には石首魚、蝦、鰣、鮸、鰮、赤魚、火魚、鱸、玉兆貝、搗布等を饒産し、又南海岸には特種の種族を産せざるも、漁業上重要なるものは、概ね之を産し鰮、鯖、鰆、鯛、鱈、太刀魚等を重なるものとするのである。

朝鮮在來の漁業中重要なるは、江原、慶北、慶南及全南諸道に於ける鰮地曳網漁業、

同抄網漁業、咸北、咸南兩道に於ける明太魚刺網漁業、同延繩漁業、咸南慶南兩道に於ける鰯防篠漁業、同魚張漁業、咸南、江原及慶北各道に於ける鰊防篠漁業、同刺網漁業、慶南、全南兩道並西海岸に於ける石首魚中船漁業、及太刀魚一本釣漁業等であつて、其の他沿岸各地に於ける採藿業、慶南地方に於ける鮹釣及鯖網船網漁業、咸南地方に於ける鰊擧網漁業、平南、平北兩道に於ける蝦中船漁業、全南地方に於ける蝦弓船漁業　江原、慶南、咸南、及咸北各道に於ける鮭刺網漁業等稍見るべきものがある。

然るに、明治十五、六年以來、內地人の通漁するもの漸次增加し同四十二、三年頃日韓併合前後より內地人各種の漁業急激に發展し、就中巾着網、縛網、大敷網、角網、桝網等の漁業が盛況を來すや鮮人亦之に刺戟せられて自然發達の機運に向ひ、朝鮮在來の漁業も稍其の面目を一新するに至り、殊に、鰮地曳網漁業、延繩漁業等の如きは內地人の資本を仰ぎて經營し、漁獲物の處理方法等內地人と全然同樣に操業するに至つたのである。

漁業統計

（昭和元年）

年次	常住者 漁船 動力を有せざるもの 總數	總數 五噸未滿	五噸以上二十噸未滿	二十噸以上	動力を有するもの 總數	蒸氣機關 二十噸未滿	蒸氣機關 二十噸以上	發動機 二十噸未滿	發動機 二十噸以上	乘組員數	漁獲高 數量	漁獲高 價額
											貫	圓
大正五年	一、四〇〇	一、三一七	一八三	…	五	一	…	四	…	九、三一八	二、一五四、八一六	四、〇〇三、五一八
同六年	一、七三一	一、三五一	三八三	…	元	一	二	三	三	九、一八一	八、三六四、一二四	八、三六四、一二四
同七年	一、六九九	一、六三四	四五〇	…	四五	一	二	一四	八、三六八	一四、一九八	一一、四三二、二七三	一一、四三二、二七三
同八年	二、七〇六	二、六四四	八	…	六三	一	一〇	六	一四、一九八	一五、二八九	八、二〇四、七五三	八、二〇四、七五三
同九年	二、六二七	二、五五五	六二	…	八三	…	三五	八三	一五、七一〇	六、八二四、三五〇	一四、八八九、八九三	一四、八八九、八九三
同十年	二、五三九	二、四五〇	七九	…	八九	…	八九	…	一四、七三二	一一、四九、七三二	四〇、二七五、〇八八	四〇、二七五、〇八八
同十一年	五、一五二	五、〇八九	…	…	六三	…	五二	…	二一	九四、一六九	二六、四五二、九六六	二六、四五二、九六六
同十二年	二九、一四二	二九、〇二九	…	…	一三	…	一〇一	…	三	九四、一六九	二六、四五二、九六六	二六、四五二、九六六

年次	漁船 動力を有せざるもの 總數	總數 五噸未滿	五噸以上二十噸未滿	二十噸以上	動力を有するもの 總數	蒸氣機關 二十噸未滿	蒸氣機關 二十噸以上	發動機 二十噸未滿	發動機 二十噸以上	乘組合數	漁獲高 數量	漁獲高 價額
											貫	圓
同十三年	三、八六五	三、六二一	…	…	二四	…	三〇	九六、五二四	二七、六〇四、六九二	四四、一六九、九五四	三、九八七、九一四	
同十四年	三、三二二	三、〇二六	…	…	二六六	…	六	九八、〇四六	二三〇、五二八、八〇〇	四四、四三三、二五九	五、一〇四、六〇五	
昭和元年	三、六〇七	三、六二〇	…	…	三七	…	三三五	三二、〇〇六	一四二、五〇四、九七八	四七、〇七六、二二一	九、七〇四、九六五	
大正五年	三、三三五	三、三三五	…	…	二四	…	二〇	九六、五二四	二七、六〇四、六九二	四四、一六九、九五四	五、四五〇、八六六	
同六年	三、二二一	三、一四七	…	…	二六六	…	六	九八、〇四六	二三〇、五二八、八〇〇	四四、四三三、二五九	四、一三五、七四六	
同七年	三、三三一	三、二六二	…	…	二八〇	…	一	九七二	一四〇、四三五	四七、〇七六、二二一	三、六六六、六五六	
同八年	二、九九六	一、九二三	…	…	三五五	…	二	四四	一四、一四三五	九、五六五	八、三〇八	
同九年	二、四一四	二、三一〇	…	…	三七	…	…	四四	元	八、三〇八	三、四四六	
同十年	二、三五五	二、三一〇	…	…	二〇〇	…	…	九四	一四、一四三五	四、一四三五	三、三二二、六三八	
同十一年	四、六二一	…	…	…	一〇六	…	…	九七	一〇、一四七	三、三二二、六三八	一〇、〇四七、九〇九	
同十二年	四、三三五	…	…	…	…	…	…	…	元、四一〇	八、六五五、〇〇八	七、八二七、九六七	
同十三年	三、九二一	…	…	…	…	…	…	…	元、〇九九	一〇、〇四七、九〇九	一〇、一〇四、八二五	
同十四年	三、三六一	…	…	…	…	…	…	…	一九、九三七	一六、一〇四、八二五	一三、七八四、一七四	
昭和元年	三、六〇一	…	…	…	…	…	…	…	一九、五三〇	一三、七八四、一七四	七、一三八、三八三	
									二一、九二〇	一三、九三〇、九四三	六、六六六、六五六	

水產增殖の概況

朝鮮に於ける增殖業の大宗は、海苔增殖にして其他牡蠣、蠣、灰貝、鰤、鯉、金魚、鼈、鰻、鱒增殖等あるも、之等は創業日淺く其の收獲高の如き見るに足るものの尠なし。又近年和布、海羅等を投石又は磯掃除を以て增殖を試むるものあるも未だ普及するに至らないのである。

今昭和元年の統計の示す所に依れば、增殖總水面積約千八百九十五萬坪、其の收獲高約百五十萬貫價額二百五十一萬圓にし

て、新政以來各種產業の進步發展顯著なるに比し甚だ不振の現況に在るは、主として斯業の技術の周知せられざると、半島の諸情態の未だ闡明せられざるもの多きに歸因するであらう。朝鮮に於ては未だ利用適地の擴大なる上に斯業の將來の極めて有利多望なるものがあるから適當の施設を爲し民間の企業を促進するに於ては增殖業の面目を一新するに至るべきか。

養殖面積及生產高

年次	養殖個所	養殖面積	生產量	生產價額
大正一〇	三一	二〇、九五六、〇三六	一、五〇一、六九一貫	七一七、四三九円
同一三	一、四九七	一七、九九一、六八七	一、二二五、三三五	一、七〇一、二四五
昭和元	三、三六〇	八、九五〇、一三三	一、五六五、一〇八	二、五一七、四七四

水產製造の概況

朝鮮在來の水產製造は、素乾、鹽乾及鹽藏等簡單なるもので製品の種類も明大魚、鱈、鰮、章魚、鱈、鱚、玉筋魚、鮑、和布及海苔の素乾品、石首魚、鮸の鹽乾品、石首魚、太刀魚、鰊、鱈、鮸、及明太魚卵の鹽藏品等主として鮮內向のもの多く、品質も粗惡を免れざりしも、內地漁民の移住するものが增加すると共に、製品の種類及其の產額を增加し且つ品質も改良せられたのである。即ち煮乾鰮、鱚鰭、鯣、乾蝦、明鮑、海參、開鱈、鹽鯖、淡菜、乾牡蠣、貝柱、鮑罐詰等の新規の製品を出し、之を他に輸移出するやうになつたのである。

水產物製造高（昭和元年）

種目	製造高 數量	製造高 價額
食用品	—	二四、〇九一、九四四円
肥料	八、二九九、〇九七貫	三、七六三、六四五
魚油	八〇、七三八石	一、六三〇、一三四
蠟	四〇、八三三	七四、四七七
工藝品	一、六七一、九三九	四、五八〇、一七八
海藻	—	三四、一三九、三六八
合計		

臺灣

概說

臺灣に於ける水產業は、我が國の領有に歸した當時に於ても、殆んと重要視せられざりしも、近年、之が開發に留意するに至り、總督府殖產局農務課に、專任の技師以下の職員を置き、水產行政を總管し臺北、高雄の兩州には技師以下の職員其他の州廳等には夫々相當の技術官を配置して、監督の奬勵に當らしめつゝあり、臺灣には未だ水產試驗場の設けなきも、漁撈指導船、養殖製造の試驗設備を爲し、調査指導に努めつゝあるは勿論である。

臺灣には、唯一の水產團體として臺灣水產協會あるのみ。大正十五年律令を以て臺灣水產會令を公布し、略々內地に於ける系統的水產會に則り、州水產會及臺灣水產會の二種とし、州水產會は略々成立を告げ、目下臺灣水產會創立中である。

漁業の概況

本島人と內地人との間には經營する漁業の種類を異にして居る。本島人の經營する重なる漁業は、臺北州下にては鰹待網を初めとして、鰮鰺焚入敷網、地曳網、鱶流網、鰤刺網、石滬、赤鯨釣等であつて、專ら支那型漁船に依つて行はれて居るも、基隆港には發動機船及戎克船を用ゐて赤鯨延繩漁業を爲すものがある。臺中臺南の二州下の西海岸一帶には、地曳網、鱶建網、立干網、石鱶、搖鐘、鰆刺網、鰮卷網、鱶空釣等が行はれ之には重に竹筏を用ゐて居る。高雄より大板埒(南灣)に至る南海岸には、搖鐘地曳網、鱶流網、鰮卷網、鱶、鯛、鮪の延繩及夜光貝漁業等が行はれ漁船は重に竹筏を用ゆるも、高雄東港にては鱶鮪延繩漁業に內地型漁船を使用するものがある。數年前山口縣より移住して來た漁民が之を傳へたものであると云ふ。臺東及花蓮港廳下にては鰹待網、鉾突及夜光貝漁業の外近年鰹釣漁業を始めたものがあるが未だ其の成績の見るべきものがない。尙澎湖島には石滬、搖鐘、鮪鰆建網等が行はれ鯛延繩は澎湖廳に於て其の漁法を傳習せしめたる結果近來廣く行はるゝ樣になつた。

要するに本島人の漁業は未だ格段の變化を見ないけれども近年當局の奬勵指導と內地より渡臺する漁民との接觸に依りて其の刺戟を受けて覺醒しつゝあるを觀るのである。

內地人の經營する漁業は、赤鯨釣漁業を初めとして鰹釣、鮪、鱶及旗魚の延繩漁業、鯛の延繩及一本釣漁業、珊瑚漁業、捕鯨業、「トロール」漁業等が重なるもので、當局の指導奬勵の結果將來益發達の趨勢にあるのである。

本島の漁業は、最近數年間に長足の進步を爲し、大正十三年に於ける漁獲高は、九百十九萬三十六圓に達し、之を十年前の大正三年の漁獲高に比較すると、五倍强に當る。而して其の增加の率を重要漁獲物に就て觀ると、連子鯛は六倍、鰹は八倍、鮪は十四倍、鱶は七倍、旗魚は二十四倍、鰮は三倍、惣田鰹は七倍となつて居る。之れ蓋し內地の漁業者の渡臺する者の增加に伴ひ此等の漁業に從事するものが多くなつた爲である。

水產製造の概況

臺灣は氣溫高く濕氣多きが爲め原料を腐敗せしめ易きが故に、水產製造業は至つて發達せず。唯近年鰹漁業の發達と共に鰹節製造業勃興し、今や年產額二百餘萬圓を超ゆるやうになつたが、其他は概ね本島式製品のみで魚腊（雜魚の煮干品）熟魚、鹽干魚、鱶鰭、鰾子等を數ふるに過ぎないのである。

けれども、製造總價額三百四十萬餘圓に達し、臺北の二百七十萬餘圓を首位とし高雄の三十萬餘圓を次位とす。而して對岸には世界有數の海產物市場たる支那大陸あり、更に南方には南洋なる無盡の需要地あり、將來本島の水產製造業は大いに發達の餘地があるのである。

水産增殖の概況

本島人は海に對する觀念淺く、且つ冒險心の乏しいのと、漁船の如きも主として竹筏を用ひたるとに因り、沖合に於ける漁業が發達せず之が爲め古來養殖業が著しく發達して居り、其の技術の如きも大に見るべきものがある。最近の統計に依ると養殖業の收獲は漁獲高の二一%に過きないけれども、明治三十年頃迄は漁獲高より多く本島水産の主位を占めて居つたのである。之れ島に於ける養殖業は最も早くから開けて居たゆためであつて、他の殖民地の先つ漁業の開發を觀、養殖業の最後に開拓せらゝに比べて甚だ趣を異にして居るのである。

大十三年の統計に據れば養殖場養漁池一萬七千六百八十六甲、牡蠣田三千八百甲と稱せられ、産額三百三萬二千餘圓に達し虱目魚其の首位を占め牡蠣は次位を占む。

水産物産額累年表

年次	漁獲高	製造高	養殖收獲高	計
明治四二	七三五、五二九	二二、一八七	六四、九九一	一、五六三、七〇七
大正七	四、〇六四、三三四	一、五五三、九六九	二、六七、三四〇	七、八五五、六四三
同一〇	五、九四三、二二一	一、六六四、二二四	二、一五三、八五六	九、七六一、二〇一
同一三	九、一九二、〇三六	三、四二〇、三七七	三、〇三三、二二四	一五、六四五、六二七

關東州

概說

明治三十八年九月關東州が、我が租借地となるや、邦人の移住する者漸く增加し、從て漁類の需要も增加を見るに伴ひ、邦人出漁者年々千二三百人に達し、支那漁業者も邦人の漁具漁法に習ふて漁業を營む者漸次增加するに至つたが、今同州の水産行政を概觀するに、關東廳の內務部殖産局商工課に於て、水産行政を總管し、別に、關東廳水産試驗場(大連)を設けて、調査指導に當らしむ。

同州には、從來、水産界に於ける唯一の團體として、關東州水産組合の設けありしが、大正十四年之が組織を政策して、關東州水産會を創立するに至つた。

漁業の概況

關東州の漁業は、地形上よりすれば、黃海の漁業と勃海の漁業とに區別し得べく、又民族上より日本人漁業と支那人漁業との二つに區別せらる黃海は朝鮮の西岸より直隸海峽に至る間の一帶にして海底は平坦であつて、水深からすれば其の大部分は二三十尋で最も深き所も五十尋を出でないのである。回游する水族は其種類數十種に達し、內重要なるものは鯛、鰆、鯖、鰤、鰹、鰤、鱸、金頭魚、鰈、鮃、鮸鱇、鯖、太刀魚、鰐、鰡及鯨等である。

渤海は水深一般に淺くして二十二三尋を超へず。其の大部分は十尋內外である。故に、冬季は水温甚しく冷却するを以て、例年十二月下旬に至れば、多くの魚族は外海に去り其の雙影を認めざるに至り、且つ風波荒く、沿岸は多く結氷するが故に、漁業は全く休止せらる。

毎年四月初旬に至れば、先づ黃華魚の群來に依りて渤海漁業の幕が開かれ、之に亞で蝦、鯛、鰆、鱸、鮸等の來游を見るのである鯛は產卵の爲め群來するので、四月下旬黃海の南部より直隸海峽の南水道を經て龍口沖合に集合し、夫れより漸次渤海の灣澳に到り他の魚族に後れて十二月上旬に至りて全く外海に去る。

日本人の漁業は、明治二十七八年の日清戰役の當時始めて出漁したるも、講和後中絕し、同三十七年日露戰役の際、出征軍隊に鮮魚を供給するの目的を以て更に出漁するに至り、爾來繼續して今日に至つたのである。

漁業統計

年次	漁船					漁獲高	
	常住者乘組員數						
	動力を有せざるもの		動力を有するもの				
	總數	總數	蒸氣機關	發動機		總數	價額
		五噸以上二十噸未滿	二十噸以上	二十噸未滿	二十噸以上		
大正五年	三六	三〇	一九	一	…	六	二六九
同六年	三三	三三	一九	一五	…	…	八三八、三〇〇
同七年	四一	三七	…	…	…	…	三一九
同八年	三一	二九	…	…	…	四	一一六、一八六
	二	…	…	…	…	…	七三、〇〇〇
	…	…	…	…	…	二	一〇五、五九九
	…	…	…	…	…	二	八三、五〇九
	…	…	…	…	…	…	二六〇
							一二、九六四、九四二
							三六、〇〇〇

(昭和元年)

年次	出漁者	漁船	動力を有せざるもの 總數	動力を有せざるもの 五噸以上二十噸未滿	動力を有せざるもの 二十噸以上	動力を有するもの 蒸氣機關 總數	動力を有するもの 蒸氣機關 二十噸未滿	動力を有するもの 蒸氣機關 二十噸以上	動力を有するもの 發動機 二十噸未滿	動力を有するもの 發動機 二十噸以上	乘組員數	漁獲高 數量	漁獲高 價額
同九年	三四	三	三	二	…	二	…	…	…	…	二九三	一〇一、八六八（貫）	一八四、三〇〇（円）
同一〇年	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…
同一一年	二一〇	一〇三	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…
同一二年	八五三	六六	一〇	…	…	八	五	…	…	…	三七五	二四八、三五五	二八五、四八四
同一三年	九九	九五	九五	…	…	…	…	—	…	…	四一三	一九二、〇七三	二五二、〇八五
同一四年	一〇五	九五	九五	…	…	…	…	…	…	…	四六六	二三三、一二六	三五三、八六六
昭和元年	九九	七四	六六	…	…	…	三	四	…	…	四四八	四六二、七二五	四七六、七二七
大正五年	二三三	一八八	四五	…	…	…	…	…	…	…	四四〇、六〇〇（貫）	二五八、八七七（円）	
同六年	二四五	二〇〇	七三	…	…	…	五	…	…	…	一、二七九	一、二六〇、三五二	五七五、五六二
同七年	二五四	二五四	…	…	…	…	…	…	…	…	一、五四（頭）	（三九五、七九六）一五五	四二五、三八四 三一〇、〇〇〇
同八年	二六三	二六三	…	…	…	…	…	…	…	…	四六〇、三五四	六六八、〇七〇	
同九年	三七	三一	一八四	…	…	…	…	…	…	…	一、六七九	一、一五九、〇六六	七二〇、三九九
同一〇年	三六	…	…	…	…	…	…	…	…	…	一、五九五	四六六、〇六六	…
同一一年	三五	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…	…
同一二年	二〇六	一九四	一三三	六三	…	…	三	…	…	…	…	…	…
同一三年	二〇三	一五	一一〇	五五	…	…	二六	…	…	…	…	…	…
同一四年	三六	一〇八	六三	四五	…	…	一八	…	…	…	…	…	…
昭和元年	一四一	六一	三五	三六	…	…	八〇	…	…	…	…	…	…

露領漁業

―本邦人經營の―

本邦人の露領出漁は、露領沿海州及勘察加兩州約七千浬に亘り、其の年產額五千萬圓と稱せられ、本邦北洋漁業の大宗である今昭和元年に於ける概況を左に摘錄せん。

(一)經營漁區　本年に於るけ經營漁區は二五七箇所で、前年に比し十箇所を增加した。

(二)出漁船數　出漁船數は、汽船に在りて三三五隻、帆船に於て六七隻で前年に比し前者は一一八隻を增加し、後者は二三隻を減じて居る。

(三)從業者數　乘組員は五四一人、漁夫は二〇、一二四人を算し前年に比すれば、前者は二二七人後者は二五五人を何れも減少した。

(四)漁獲高　本年に於ける漁獲高は六、三〇、五六一石で、前年に比すれば、三七七、九七〇石を增加した。

(五)罐詰製造高　罐詰製造高は九七五、〇六三函を示し、前年に對して、三四四、三〇二函を增加した。

年次又は監視區	經營漁區數	出漁船數 汽船 隻數	出漁船數 汽船 噸數	出漁船數 帆船 隻數	出漁船數 帆船 噸數	乘組員 漁夫	漁獲高 總數	漁獲高 鮭	漁獲高 鱒	漁獲高 にしん	漁獲高 くぢらすけ（鯨）（紅鯨、（鱒の助）、搾粕）	漁獲高 かに（蟹）
大正五年	二〇一	一〇九	九四、一四三	二六八	四〇、〇三〇	二、三六三	九、九二九	四八〇、一五一（石）	五三、七四九（石）	三八三、五六五（石）	三六、六〇四（石）	三四（石） 五、九〇九（石） —
同六年	二一三	一〇六	七九、三三八	二四六	三六、九八〇	三、三三八	一〇、四一八	四四三、九四一	九一、三三五	三一三、〇三三	三四、三三一	三四四 —
同七年	二三五	一三九	九六、二三三	三三七	三七、二七九	一、九三〇	一〇、九八六	四一三、四一七	一三二、三三五	二二三、七二三	五七、二四三	二〇〇 —
同八年	二四六	八四	七三、八三四	二三五	三六、三四一	二、三六〇	一三、二〇〇	四六〇、三六八	一七〇、一七二	二〇六、四三二	七二、一九八	一二六六 —

年次	工場數	總數	罐詰 べにさけ（紅鮭）	罐詰 さけ（鮭）	罐詰 ますのすけ（鱒の助）	罐詰 ぎんさけ（銀鮭）	罐詰 か（蟹）	製造高
同　九年	二六〇	一五三	四二、五六	一九〇	三、六五五	二、〇九四	一三、二六八 尾	五四九、三〇九
同　十年	三三七	二三五	三二、六五七	一六二	二、七〇五	一、七四五	三、五六六 尾	一三三、四〇〇
同　十一年	二七二	一四四	一六七、一三三	一六三	二八、三〇九	一、六六四	一三、六九八	二八六、六五〇
同　十二年	二四一	一〇九	一一六、五六二	一二八	二四、二四八	一、一七四	一六、五四二	六八〇、八八二
同　十三年	三三七	三三四	二五〇、一〇四	九九	二〇、九四九	八〇四	一五、八一三 尾	三八五、四二〇
同　十四年	二四七	二一七	二六七、二一〇	九〇	一七、四二七	七六八	二〇、三七九 尾	一六四、九二九
昭和元年	二五七	三三五	四四八、二六九	六七	一六、八二八	五四一	二〇、二二四 尾	一六四、九五、五八六
西南區	一四	三一	八、八七七	—	—	—	六一四	二五、一八、一〇五
ヌイスキー區	六	五	二、三六八	—	—	—	一六三	八六、二四四
オホトスキー區	三九	二六	三三、五八七	六	一、四九四	三一	一、五九七	二六九
ギヂギンスキー區	四	四	三、二二九	一	四九九	六	三〇九	一七、八二五
イチンスキー區	五三	六〇	六七、六六五	二九	七、五三二	二四七	三、二八一 尾	二、七四
西堪察加區	一〇二	一五三	二五九、五〇二	二	五、〇八五	一五〇	二、三六一 尾	六、六二〇
東堪察加區	一四	三一	五八、四二二	—	—	—	二、〇八三	一六四、八二八
カラギンスキー區	二四	一一	二三、六九六	九	一、五四〇	九五	七二七	一三、五五七
オリユートルナワリンスキー區	二	三	三、〇六三	一	六八	—	六	七、三四一

年次	罐詰	備考
大正五年	一〇	二三二、三九〇
同　六年	二三	二七一、七六九
同　七年	一六	三八二、四八一
同　八年	一八	六六一、七三八
同　九年	二四	五三四、四九〇
同　十年	一九	七〇三、三九一
同　十一年	二一	五三三、七二八
同　十二年	一六	六六、一九三
同　十三年	一七	九〇六、六二七
同　十四年	二〇	六三〇、七六一
昭和元年	一九	九七五、〇六三

（備考）一、大正九年より大正十三年迄は薩哈嗹州派遣軍管理區域内のものを含まず　二、罐詰一函は一封度入罐四打とす　三、西南區にはシヨマを含み調査す

ソヴエイト・ロシアの水産

ロシアは、其の範圍の廣大な關係上、水産も亦豐富であるが、「ソヴエイト・ロシア聯邦年鑑」に依れば、大戰前には、裏海から三千五百萬プフード、太平洋から九百十萬プフード、歐露の河川湖沼から八百萬プフード、バルト海から七百九十萬プフード、アゾーヴ海及黑海から二百六十萬プフード、アラル海から二百二十萬プフード、北極白海から百六十萬プフード、シベリアの河川湖沼から百五十萬プフード、合計六千七百九十萬プフード（一プフードは、本邦の四貫三百六十二匁强）の漁獲があつたといふことである。然るに、戰後の情況激變の結果、一時水産額も亦激減を免れなかつたが、其の後漸次恢復の歩調を示しつゝあるらしく、一九二一年以降の極東地方以外の全ロシアの産額（數量）は、次の如しと。

（單位メトリック・トン）

一九二一年	二三四、一〇〇	一九二二年	三三二、一〇〇
一九二三年	三二八、〇〇〇	一九二四年	三六〇、七〇〇
一九二五年	四七四、三〇〇		

備考　一メトリック・トンは本邦の二六六貫强に當る

昭和三年七月十五日印刷
昭和三年七月二十日發行

定價金貳圓（送料共）

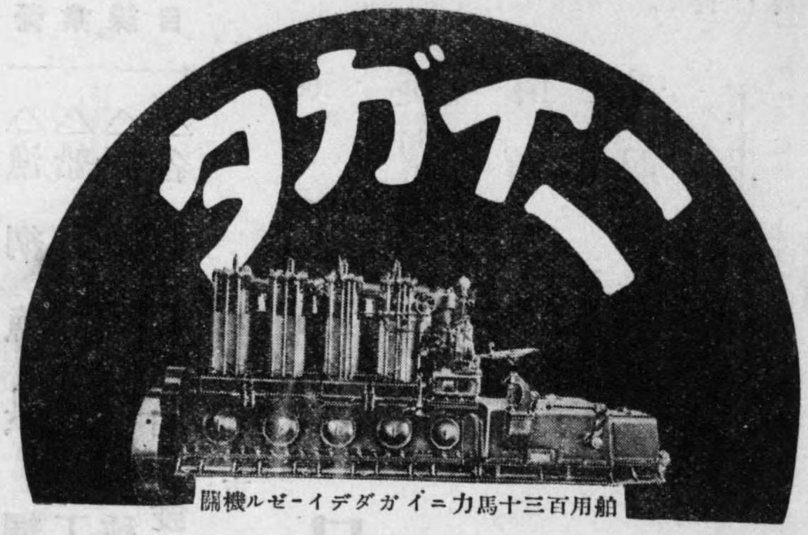
帝國水産會編纂

發行者　東京府下大久保町西大久保一三四　小林甚

印刷人　東京市京橋區南鍛冶町九番地　小張才三郎

印刷所　東京市京橋區南鍛冶町九番地　小張印刷所

發行所　東京市麹町區内山下町一ノ一　帝國水産會
電話銀座五〇〇一番
振替口座東京六二四一四番



船用百三十馬力ニイガダデイーゼル機關

ディーゼル機關
無注水式重油發動機

自五十馬力至四千馬力
自十五馬力至六十馬力

漁船用ディーゼル機關ノ過半數ハ弊社ニ於テ供給セリ

株式會社新潟鐵工所

本社　東京市丸ノ内三菱二十一號館
出張所　大阪西區江戸堀北通一ノ十一
朝鮮京城府旭町一ノ二十

營業課目

△漁網漁具、綱索類
△船具金物、工具類
△網染料、各種油類
△各種石油發動機

日本漁網船具株式會社

下關市岬之町三二番地

本社營業所（電話四九四、九二六、一〇一三、一五五三
振替口座下關三〇八番）

東京市丸ノ内ビルディング第八六一區
東京營業所
電話丸ノ内二八四〇番

函館市末廣町
函館營業所
電話一六八九番

基隆市哨船頭
基隆營業所
電話七六五番

各種印刷
和洋紙類
封筒包裝紙類
カード一式
和洋帳簿

諸官衙會社御用達

印刷物は多少に不拘御用命に應じます

小張印刷所

東京市京橋區南鍛冶町九番地
電話京橋(56)二二二一番

日東製氷株式會社直營工場

第一東京工場
第二東京深川工場
第三東京業平工場
第四東京芝工場
第五大阪南堀江工場
第六靜岡水崎工場
第七清津工場
第八沼津工場
第九京都三條工場
第十下關田河岸工場
第十一東京飯津工場
第十二燒田原工場
第十三小濱工場
第十四松島工場
第十五豐田工場
第十六熱田中町工場
第十七名古屋松重町工場
第十八東京扇橋工場
第十九岡山工場
第二十大分工場
第二十一熊本工場
第二十二和歌山久保町工場
第二十三和歌山久保町工場
第二十四相良工場
第二十五一宮工場
第二十六江松工場
第二十七垣大工場
第二十八津北工場
第二十九臺北工場
第三十岡崎工場
第三十一基隆工場
第三十二堺工場
第三十三山田工場
第三十四長崎工場
第三十五鳥取工場
第三十六日市工場
第三十七臺中工場
第三十八臺南工場
第三十九高雄工場
第四十岐阜工場
第四十一京都七條工場
第四十二大阪新炭屋町工場
第四十三神戸荒田工場
第四十四兵庫工場
第四十五竹崎工場
第四十六彥島江ノ浦工場
第四十七熊本工場
第四十八佐賀工場
第四十九佐世保工場
第五十長崎工場
第五十一長崎工場
第五十二錦工場
第五十三燒津町工場
第五十四岡山工場
第五十五高松工場
第五十六高知工場
第五十七佐清水工場
第五十八土佐清水工場
第五十九基隆工場
第六十東京神田工場
第六十一和歌山元寺町工場
第六十二千葉工場
第六十三博多工場
第六十四北條工場
第六十五佐世保工場
第六十六沼津工場
第六十七平塚工場
第六十八長崎工場
第六十九臺北市上奉府町三丁目三番地
第七十明治冷藏株式會社
第七十一岐阜製氷株式會社
第七十二枕崎製氷株式會社
第七十三若狹製氷株式會社
第七十四東京神冷藏製氷株式會社
第七十五豆石製氷株式會社
第七十六明關西製氷株式會社
第七十七尾慧製氷株式會社
第七十八山川製氷株式會社
第七十九土浦製氷株式會社
第八十三谷銑製氷冷藏株式會社
第八十四日三製氷株式會社
第八十五土佐製氷冷藏株式會社
第八十六麻布冷藏製氷株式會社
第八十七佐原製氷株式會社
第八十八別府製氷株式會社
第八十九勝浦製氷冷藏株式會社
第九十宇和島製氷冷藏株式會社
第九十一長濱製氷冷藏株式會社
第九十二大湊冷藏株式會社
第九十三知山製氷冷藏株式會社
第九十四福輪濱製氷冷藏株式會社
第九十五伊豆製氷冷藏株式會社
第九十六灘製氷冷藏株式會社
第九十七東京大塚工場
第九十八東京鎌倉工場
第九十九千種工場
第百清水波止場工場
第百一蒲原工場
第百二小萬田原工場
第百三伊里工場
第百四羽子工場
第百五鳥來工場
第百六境工場
第百七奈良工場
第百八佐賀工場
第百九佐世保工場
第百十東京對馬河岸工場
第百十一彰化工場
第百十二屏東工場
第百十三王子工場
第百十四大阪木津工場
第百十五松山工場
第百十六三津濱工場
第百十七玉之浦工場
第百十八佐世保工場
第百十九燒津工場
第百二十橫須賀工場
第百二十一富洲原工場
第百二十二牛深工場
第百二十三臺南工場
第百二十四臺八代工場
第百二十五厚狹山工場
第百二十六德仙崎工場
第百二十七萩工場
第百二十八東京大塚工場
第百二十九鎌倉工場
第百三十清水波止場工場
第百三十一千種工場
第百三十二蒲原工場
第百三十三小萬田原工場
第百三十四伊里工場
第百三十五鳥羽子工場
第百三十六來境工場
第百三十七奈良工場
第百三十八佐賀工場
第百三十九佐世保工場
第百四十東京對馬河岸工場
第百四十一彰化工場
第百四十二屏東工場
第百四十三王子工場
第百四十四大阪木津工場
第百四十五松山工場
第百四十六三津濱工場
第百四十七玉之浦工場
第百四十八佐世保工場
第百四十九燒津工場
第百五十橫須賀工場
第百五十一富洲原工場
第百五十二牛深工場
第百五十三臺南工場
第百五十四臺八代工場
第百五十五厚狹山工場
第百五十六德仙崎工場
第百五十七萩工場
第百五十八東京大塚工場
第百五十九鎌倉工場
第百六十清水波止場工場
第百六十一千種工場
第百六十二蒲原工場
第百六十三小萬田原工場
第百六十四伊里工場
第百六十五鳥羽子工場
第百六十六來境工場
第百六十七奈良工場
第百六十八佐賀工場
第百六十九佐世保工場
第百七十東京對馬河岸工場
第百七十一彰化工場
第百七十二屏東工場
第百七十三王子工場
第百七十四大阪木津工場
第百七十五松山工場
第百七十六三津濱工場
第百七十七玉之浦工場
第百七十八佐世保工場
第百七十九燒津工場
第百八十橫須賀工場
第百八十一富洲原工場
第百八十二牛深工場
第百八十三臺南工場
第百八十四臺八代工場
第百八十五厚狹山工場
第百八十六德仙崎工場
第百八十七萩工場
第百八十八東京大塚工場
第百八十九鎌倉工場
第百九十清水波止場工場
第百九十一千種工場
第百九十二蒲原工場
第百九十三小萬田原工場
第百九十四伊里工場
第百九十五鳥羽子工場
第百九十六來境工場
第百九十七奈良工場
第百九十八佐賀工場
第百九十九佐世保工場
第百二十東京對馬河岸工場
第百二十一彰化工場
第百二十二屏東工場
第百二十三王子工場
第百二十四大阪木津工場
第百二十五松山工場
第百二十六三津濱工場
第百二十七玉之浦工場
第百二十八佐世保工場
第百二十九燒津工場
第百三十橫須賀工場
第百三十一富洲原工場
第百三十二牛深工場
第百三十三臺南工場
第百三十四臺八代工場
第百三十五厚狹山工場
第百三十六德仙崎工場
第百三十七萩工場
第百三十八東京大塚工場
第百三十九鎌倉工場
第百四十清水波止場工場
第百四十一千種工場
第百四十二蒲原工場
第百四十三小萬田原工場
第百四十四伊里工場
第百四十五鳥羽子工場
第百四十六來境工場
第百四十七奈良工場
第百四十八佐賀工場
第百四十九佐世保工場
第百五十東京對馬河岸工場
第百五十一彰化工場
第百五十二屏東工場
第百五十三王子工場
第百五十四大阪木津工場
第百五十五松山工場
第百五十六三津濱工場
第百五十七玉之浦工場
第百五十八佐世保工場
第百五十九燒津工場
第百六十橫須賀工場
第百六十一富洲原工場
第百六十二牛深工場
第百六十三臺南工場
第百六十四臺八代工場
第百六十五厚狹山工場
第百六十六德仙崎工場
第百六十七萩工場
第百六十八東京大塚工場
第百六十九鎌倉工場
第百七十清水波止場工場
第百七十一千種工場
第百七十二蒲原工場
第百七十三小萬田原工場
第百七十四伊里工場
第百七十五鳥羽子工場
第百七十六來境工場
第百七十七奈良工場
第百七十八佐賀工場
第百七十九佐世保工場
第百八十東京對馬河岸工場
第百八十一彰化工場
第百八十二屏東工場
第百八十三王子工場
第百八十四大阪木津工場
第百八十五松山工場
第百八十六三津濱工場
第百八十七玉之浦工場
第百八十八佐世保工場
第百八十九燒津工場
第百九十橫須賀工場
第百九十一富洲原工場
第百九十二牛深工場
第百九十三臺南工場
第百九十四臺八代工場
第百九十五厚狹山工場
第百九十六德仙崎工場
第百九十七萩工場
第百九十八東京大塚工場
第百九十九鎌倉工場
第百二十清水波止場工場
第百二十一千種工場
第百二十二蒲原工場
第百二十三小萬田原工場
第百二十四伊里工場
第百二十五鳥羽子工場
第百二十六來境工場
第百二十七奈良工場
第百二十八佐賀工場
第百二十九佐世保工場
第百三十東京對馬河岸工場
第百三十一彰化工場
第百三十二屏東工場
第百三十三王子工場
第百三十四大阪木津工場
第百三十五松山工場
第百三十六三津濱工場
第百三十七玉之浦工場
第百三十八佐世保工場
第百三十九燒津工場
第百四十橫須賀工場
第百四十一富洲原工場
第百四十二牛深工場
第百四十三臺南工場
第百四十四臺八代工場
第百四十五厚狹山工場
第百四十六德仙崎工場
第百四十七萩工場
第百四十八東京大塚工場
第百四十九鎌倉工場
第百五十清水波止場工場
第百五十一千種工場
第百五十二蒲原工場
第百五十三小萬田原工場
第百五十四伊里工場
第百五十五鳥羽子工場
第百五十六來境工場
第百五十七奈良工場
第百五十八佐賀工場
第百五十九佐世保工場
第百六十東京對馬河岸工場
第百六十一彰化工場
第百六十二屏東工場
第百六十三王子工場
第百六十四大阪木津工場
第百六十五松山工場
第百六十六三津濱工場
第百六十七玉之浦工場
第百六十八佐世保工場
第百六十九燒津工場
第百七十橫須賀工場
第百七十一富洲原工場
第百七十二牛深工場
第百七十三臺南工場
第百七十四臺八代工場
第百七十五厚狹山工場
第百七十六德仙崎工場
第百七十七萩工場
第百七十八東京大塚工場
第百七十九鎌倉工場
第百八十清水波止場工場
第百八十一千種工場
第百八十二蒲原工場
第百八十三小萬田原工場
第百八十四伊里工場
第百八十五鳥羽子工場
第百八十六來境工場
第百八十七奈良工場
第百八十八佐賀工場
第百八十九佐世保工場
第百九十東京對馬河岸工場
第百九十一彰化工場
第百九十二屏東工場
第百九十三王子工場
第百九十四大阪木津工場
第百九十五松山工場
第百九十六三津濱工場
第百九十七玉之浦工場
第百九十八佐世保工場
第百九十九燒津工場
第百二十橫須賀工場
第百二十一富洲原工場
第百二十二牛深工場
第百二十三臺南工場
第百二十四臺八代工場
第百二十五厚狹山工場
第百二十六德仙崎工場
第百二十七萩工場
第百二十八東京大塚工場
第百二十九鎌倉工場
第百三十清水波止場工場
第百三十一千種工場
第百三十二蒲原工場
第百三十三小萬田原工場
第百三十四伊里工場
第百三十五鳥羽子工場
第百三十六來境工場
第百三十七奈良工場
第百三十八佐賀工場
第百三十九佐世保工場
第百四十東京對馬河岸工場
第百四十一彰化工場
第百四十二屏東工場
第百四十三王子工場
第百四十四大阪木津工場
第百四十五松山工場
第百四十六三津濱工場
第百四十七玉之浦工場
第百四十八佐世保工場
第百四十九燒津工場
第百五十橫須賀工場
第百五十一富洲原工場
第百五十二牛深工場
第百五十三臺南工場
第百五十四臺八代工場
第百五十五厚狹山工場
第百五十六德仙崎工場
第百五十七萩工場

日東製氷株式會社

○本社　東京市本所區中ノ郷業平町百七十一番地　電話（二六〇、二六一、二六二、二六三、二七六、二八三、二九八三、二六六〇、二六六一）

○資本金　參千八拾六萬六千八百圓

○製氷能力　（一日ニ於ケル）五千五百七噸半　（當社直營）四千七百六拾壹噸半　（共同經營）七百四拾六噸

○冷藏能力　（一日ニ於ケル）壹千五百四拾九噸　（當社直營）壹千參百八噸　（共同經營）貳百四拾壹噸

○出張所

靜岡出張所　靜岡縣安倍郡豐田村南安東百四十番地ノ二　電話長三

名古屋出張所　名古屋市中區松重町八番地　電話南一長八四二〇六九四八一二四七

大阪出張所　大阪市西區南堀江三番町六十九番地　電話櫻川自一九三八、二六五、至六四二〇七五

下關出張所　下關市岬ノ町五十番地　電話特長七〇〇、九七五

博多出張所　福岡市石城町二丁目十九番地　電話長四一四六六

長崎出張所　長崎市旭町二丁目一番地　電話長二一四三〇

臺灣出張所　臺北市上奉府町三丁目三番地　電話八八四六〇五四

共同經營會社

茨城製氷株式會社
佐土製氷冷藏株式會社
平製氷株式會社
田子製氷株式會社
唐津製氷株式會社
日本製氷株式會社
多度津製氷株式會社
佐伯製氷株式會社
鹽釜港製氷株式會社
寵羽兒島製氷株式會社
後製氷株式會社
明治冷藏株式會社
岐阜製氷株式會社
枕崎製氷株式會社
若狹製氷株式會社
東神冷藏製氷株式會社
豆石製氷株式會社
明關西製氷株式會社
尾慧製氷株式會社
山川製氷株式會社
土浦製氷株式會社
三谷銑製氷冷藏株式會社
日三製氷株式會社
土佐製氷冷藏株式會社
麻布冷藏製氷株式會社
佐原製氷株式會社
別府製氷株式會社
勝浦製氷冷藏株式會社
宇和島製氷冷藏株式會社
長濱製氷冷藏株式會社
大湊冷藏株式會社
知山製氷冷藏株式會社
福輪濱製氷冷藏株式會社
伊豆製氷冷藏株式會社
灘製氷冷藏株式會社

14.4
712

終