

一、組

一、頭切用ニシテ杉材厚二寸巾一尺二寸長五尺五寸トシ中央ニ長三尺巾一尺厚一寸五分ノ杉材ノ小板ヲ嵌入スル様ニシ
欠損ノタメ取換ニ便セシメ且ツ庖丁ノ損傷ヲ少ナカラシム

一、身卸身割用ニシテ長巾厚前者ニ同ジ

從來使用セル組ハ杉板ヲ主トスレモ庖丁ノ及先ヲ損スルコト多クレバ柳板又ハ朴ノ板ヲ可トス

一、切臺長方形四脚ノ臺ニシテ之ニ組ヲ載セ身卸身割ヲナスモノトス

一、截切庖丁

截切庖丁ニ三種アリ頭落庖丁身卸庖丁身割庖丁之レナリ何レモ土佐形ヲ用ヒタリ之ヲ從來ノ伊勢形ニ比スル鍛造良シク
銳利ナルガ如シ使用者ノ手練ニ屬シ彼我ヲ區別シ難キモ漸次當業者モ土佐形ヲ用ユルニ至レリ

一、煮籠

煮籠ハ身割肉ヲ籠立テシ煮釜ニ投シ煮熟スルニ用ユルモノナレバ其ノ大サハ煮釜ニ準ス從來ノ煮釜ハ底ニ至リ狭小ナル
ニヨリ底ヨリ三枚目迄ハ其ノ大サヲ異ニス從テ煮熟ノ際は等一釜分ヲ籠立スルノ要アリテ盛漁煩雜ヲ極ムルニ際シ無益
ノ手數ヲ費スノ嫌アリシガ現今ハ釜口及釜底トモ同大ノ煮釜俗ニ「桶底」ト稱スルモノヲ用ユルニ至リ之等ノ手數ヲ省キ
煮釜モ一組同大ノモノヲ用ユルヲ得テ大ニ便益トナレリ

一、煮釜

鐵製鋤釜口徑二尺六寸五分深サ二尺六寸五分釜底徑ハ口徑ト同一胴ニ於テ少シク膨大スこしきヲ附セズ一釜ニ煮籠七枚
之ニ空籠一枚都合八枚ヲ以テ一組トス

一、骨拔盤

圓形ナル淺キ桶ニシテ煮節ヲ煮流ト共ニ此ノ骨拔盤ノ水中ニ入レ其ノ外皮及小骨ヲ除去シ節肌ヲ洗滌スルニ用ユ
一、蒸籠

二種アリ一ハ小ニシテ身割肉ヲ入ル、ニ用ユ他ハ大ニシテ煮節ノ燻乾或ハ日乾ニ用ユ

從來本縣ニ於テハ蒸籠ノ微付ニ蒸籠ヲ用ユルコトアルモ發微ニ多クノ時日ヲ要スルノミナラズ其間がいた等ノ虫害ヲ被ム
ルコト多クシテ可シカラズ一定ノ箱又ハ樽ヲ用ユベシ然ルトキハ發微完全ニシテ虫害ノ患ヒ少ナシトス

一、削庖丁

三種アリ各蒸節ノ部分ニ準シテ節ノ表面ヲ削去ルニ使用スル庖丁ナリ

從來削庖丁ノ内ノ突出及ハ右刃ノモノナリシガ今日ヨリ五六十以前ヨリ志摩郡波切村ニテ左刃ノモノヲ用ヒシヨリ爾
來各地ニ傳播シ現今ハ各村之ヲ使用スルニ至レリ只度會郡宿田會村ハ一種ノ右刃庖丁ヲ用ユルノミ當業者ノ言ニヨルト
キハ左刃ノ削庖丁ハ手練容易ニシテ節肌ヲ多ク削リ去ルコト云ヘリ或ハ左刃ヲ以テ削リタル節ハ其當時美觀ヲ呈ス
ルモ微付后ニ於ケル節肌良シカラズト云フモノアリテ彼我一得一失アルベキモ本場ノ見ル處ニヨレハ右刃ノ方良好ナル
ガ如シ

一、節削臺

上面五寸平方底面一尺平方高九寸ノ木製ノ臺ナリ

一、濯蒸箱

木製ノ箱ニシテ節削ノ前之ニ蒸籠ヲ入レ内部ノ濕氣ヲ外部ニ誘致セシムルニ用ユルモノ又樽ヲ用ユルモノ可ナリ

一、微付箱

濯蒸箱ニ同ジ蒸籠ニ發微セシムルニ用ユ

又微付ニハ樽ヲ用ユ即チ酒空樽ノ内部ヲ炭化シ熱湯ヲ注キ數回洗滌シ充分乾燥セシム蓋モ裏面ヲ燒キ樽ニ緊着セシムル様ニスベシ

一、貯藏箱

微付箱又ハ微付樽ヲ用ユ

一、改良貯藏樽

内部ヲトタン板ヲ以テ張り詰メタル樽ニシテ蓋ハ樽ニ緊着セシメ半面ヲ鑲嵌ニヨリテ開閉自由ナラシメがいた等ノ外部ヨリ襲來スルヲ防グヲ得テ貯藏上最モ良シトス

一、石臼及杵

御影石製穴徑八寸深四寸位臼節ノ損傷ヲ修理スルニ用ユル俗ニもみト稱スル磨リ肉ヲ製スルニ用ユル石臼ナリ

一、肉搗器

金屬製ニシテ磨肉ヲ製スル際鯨肉ヲ本器ニヨリテ碎磨シ後石臼ニヨリテ杵搗スルモノトス

摺肉ハ鯨節製造上重要ノモノニシテ從來ノ如ク石臼ノミニテ杵搗スルトキハ時間ヲ要シ時ニ手廻リ兼スルコトアリ且ツ勞力ヲ要スルコト大ナルモノニシテ製節上尤モ手數ヲ要シ困難スル處トス今本器ヲ用ユルトキハ能ク肉ヲ碎磨シ得テ臼搗ノ手數ヲ減シ操業上大ナル便益アリ

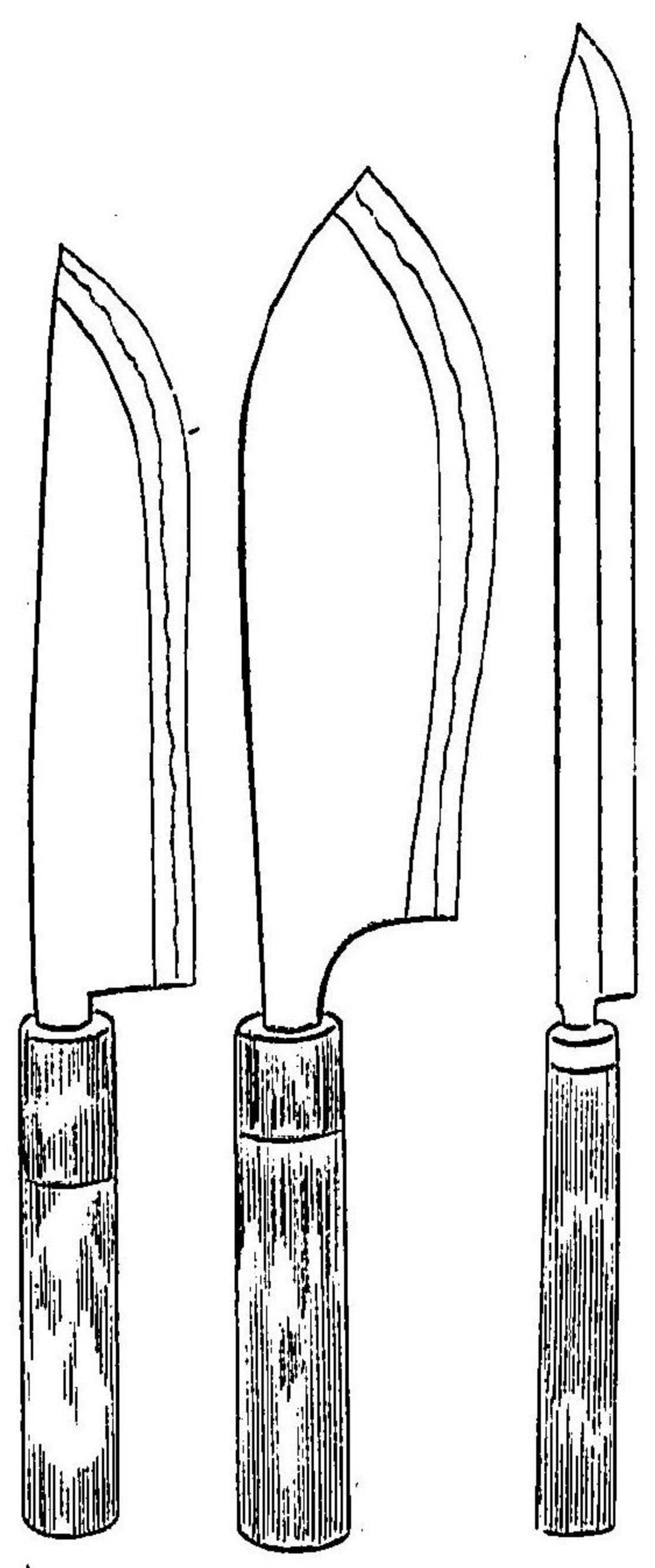
一、毛拔

煮熟セル鯨肉ノ小骨ヲ拔キ去ルニ用ユ地方ニヨリ手指ヲ以テ之ヲナスト雖モ稍モスレバ肉ヲ毀テ所謂節ノ鼻ヲ損スルノ恐レアレバ毛拔ヲ用ユルヲ良シトス

一、運搬籠

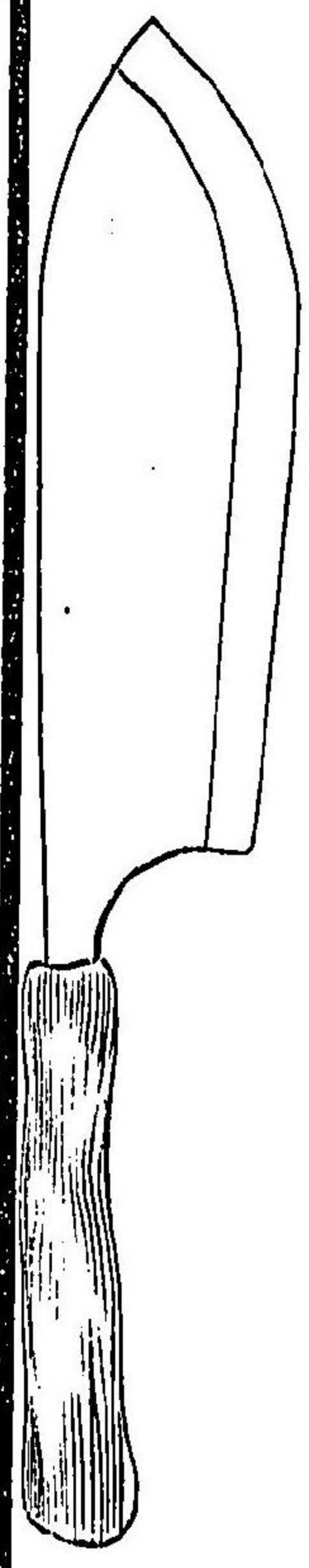
鯉切庖丁

伊豆形



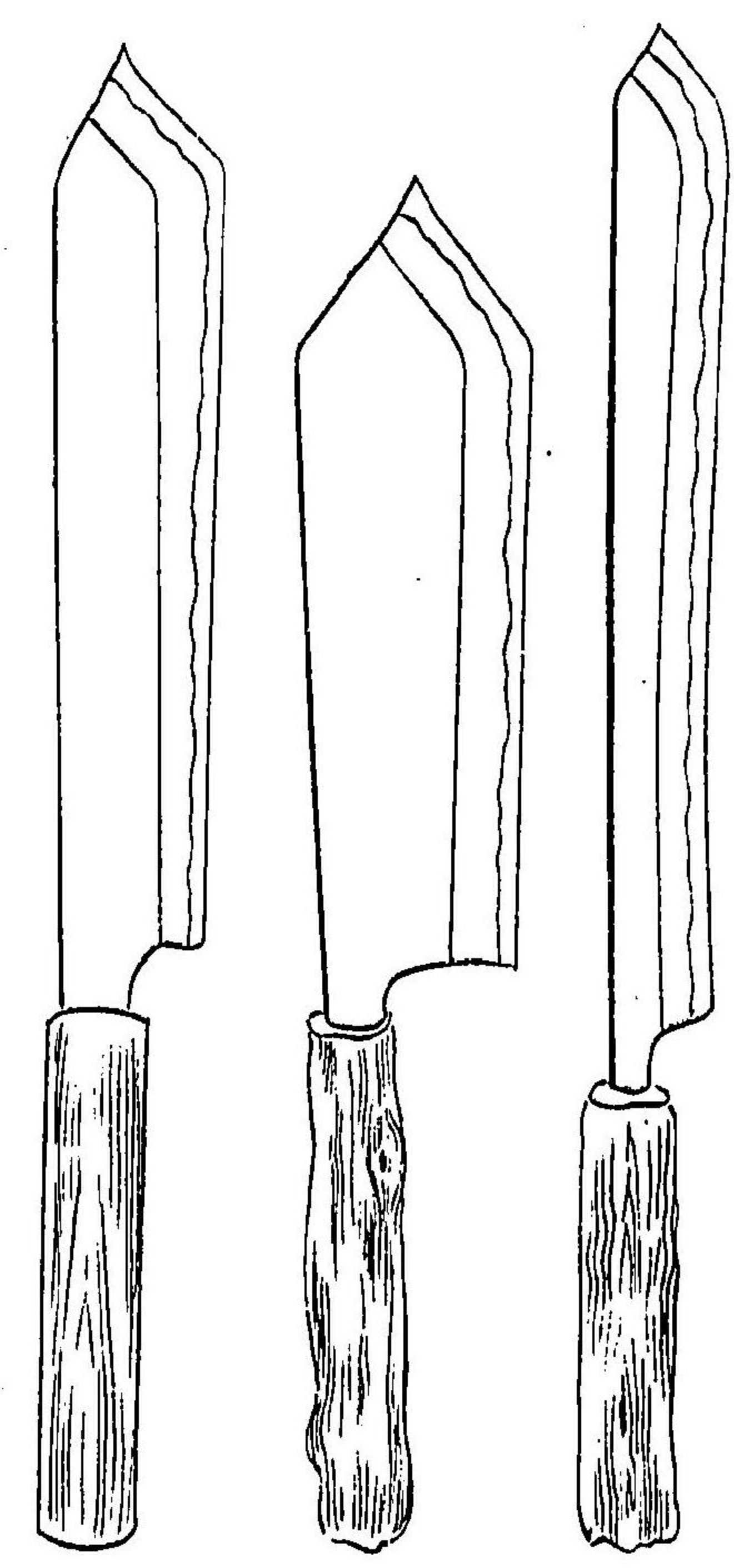
頭落 身割 身卸

伊勢形



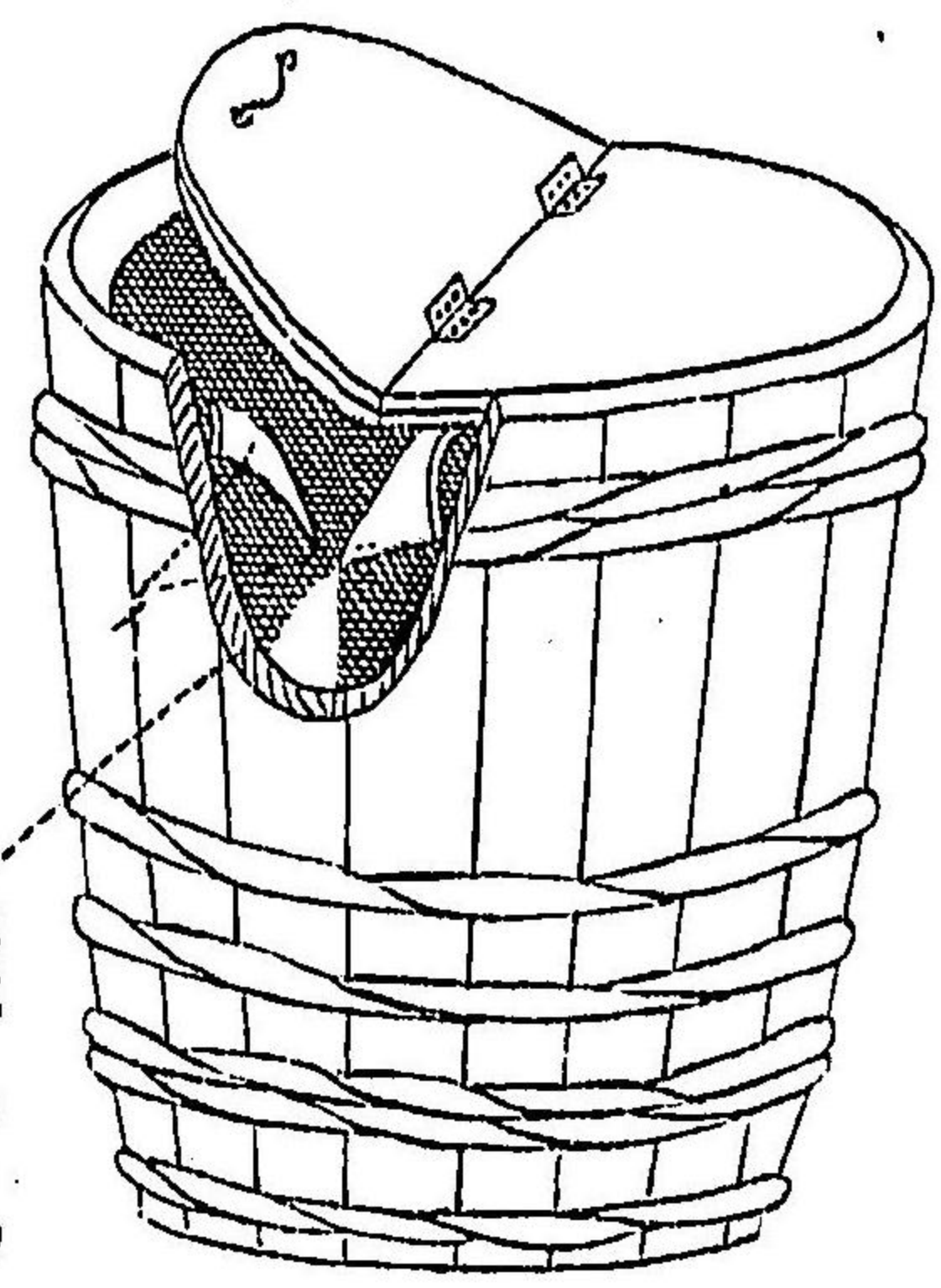
身割

土佐形



頭落 身割 身卸 (両刃)

經節改良貯藏樽

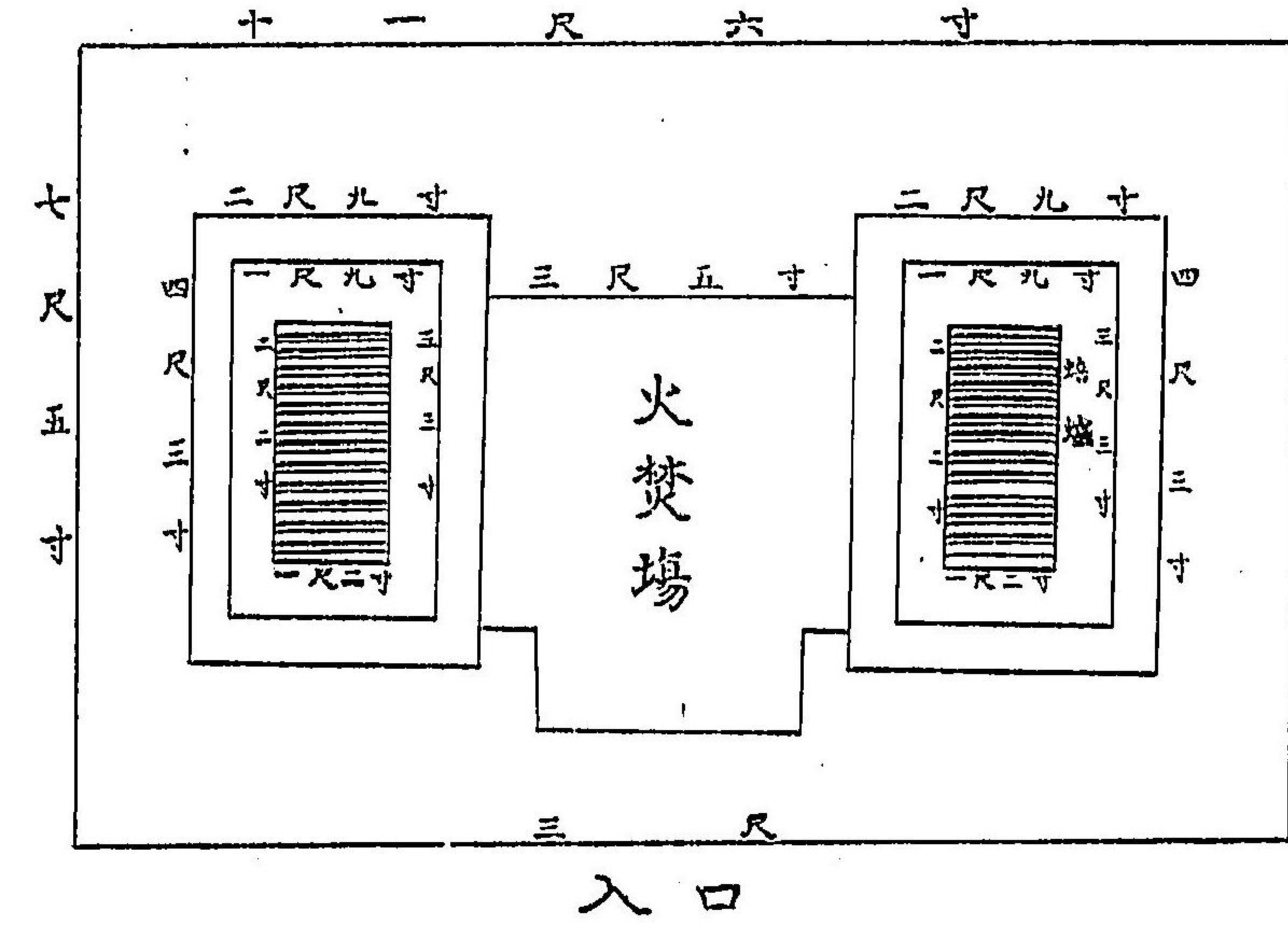


内部ヲ示ス爲メノ切断面

普通ノ經節貯藏樽ノ裡面ニ薄キ亞鉛板ヲ張り蓋ヲ半切斷シテ其
一半ニ蝶番ヲ附シ開閉ヲ便ニス

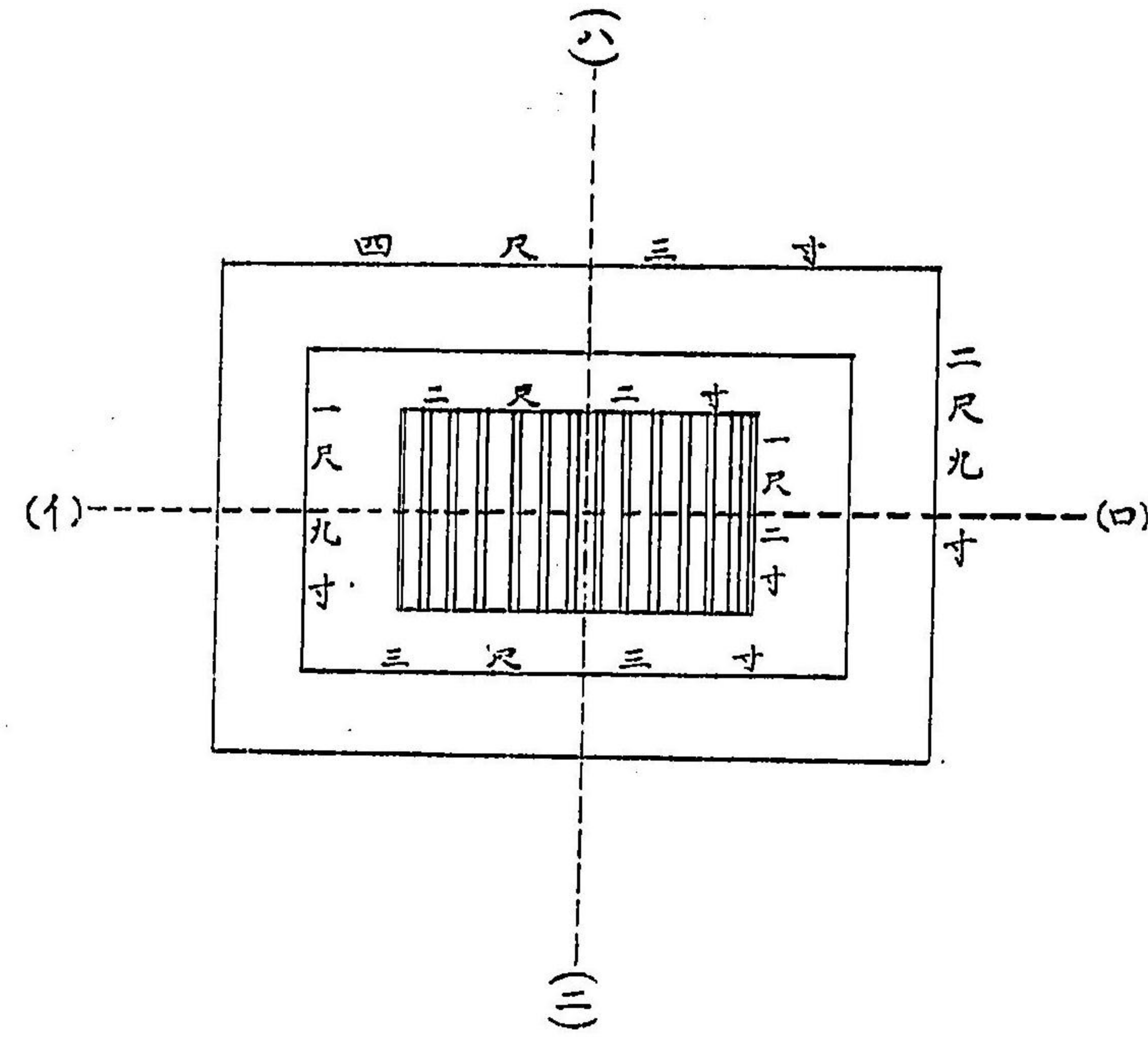
第一圖

焙乾室平面圖



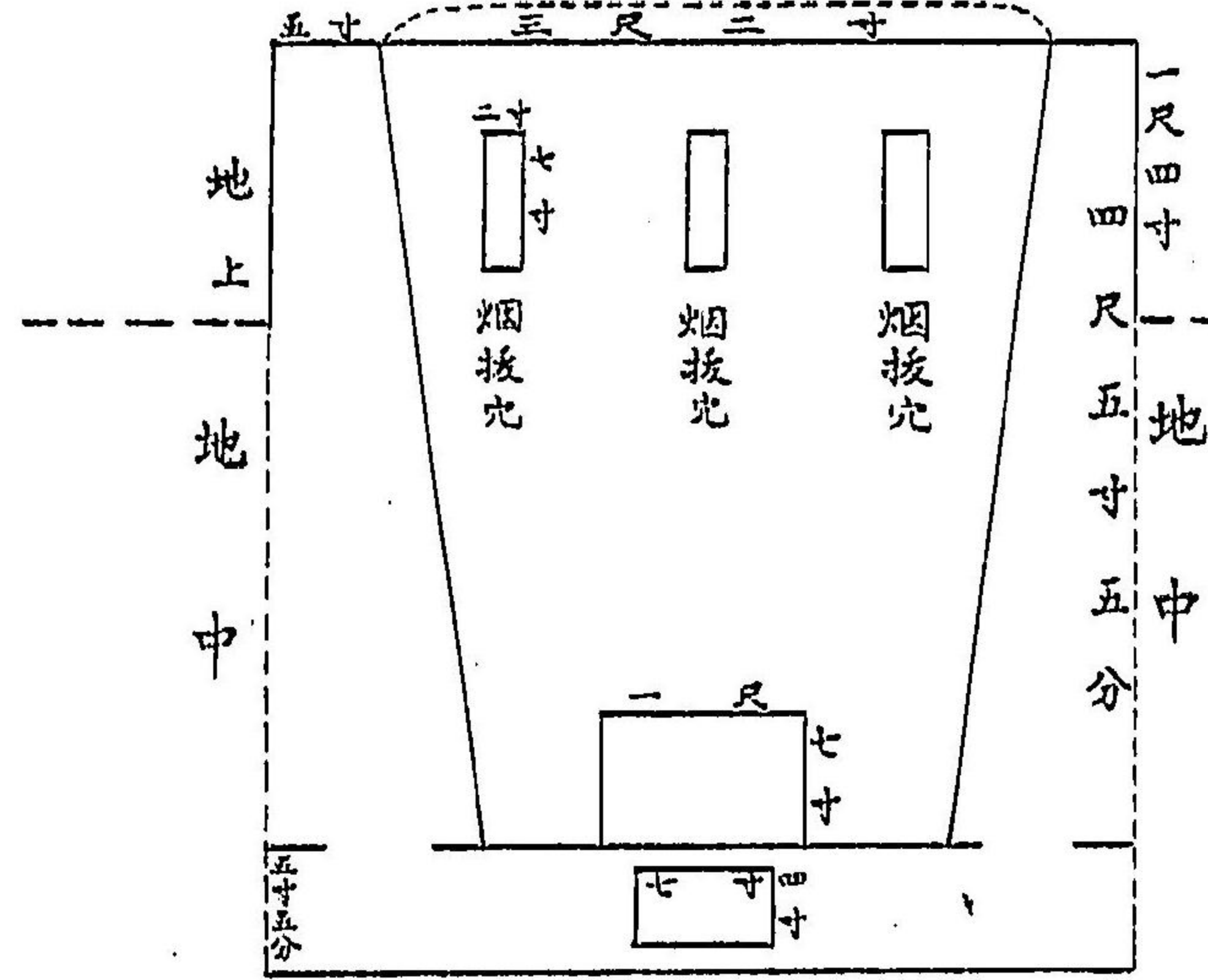
第二圖

焙爐平面圖



第三圖

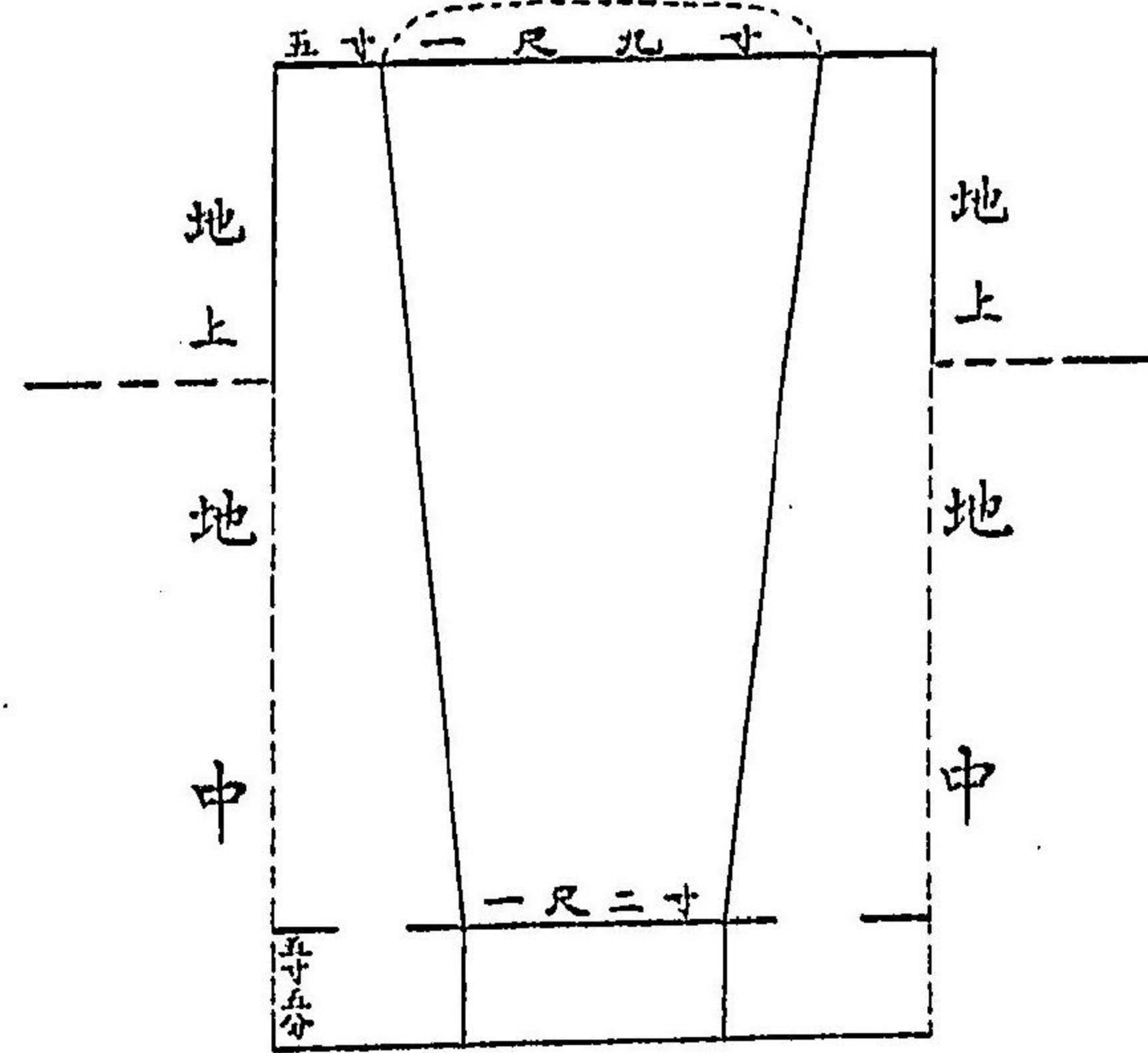
焙爐正面圖



(第二圖ノイロヲ切斷シタルモノ)

第四圖

焙爐側面圖



(第二圖ノハニヲ切斷シタルモノ)

烟抜穴ハ常ニ煉瓦ヲ以テ閉テ烟ノ過
會ナルトキ之ヲ抜キ烟ヲ適當ナラシムルモノトス

四角形ヲナセル竹籠ニシテ鑿ヲ製造場ニ運搬スルニ用ユ

一、焙爐

焙爐ハ水産講習所小田原實習場(和歌山小田原町)ニ設備ノモノヲ摸範トシテ一ノ焙乾室ヲ設ケ之ノ内ニ左右二個ノ焙爐ヲ鑿造セリ即チ其ノ構造ハ圖ニヨリテ明ナレ左ニ之ヲ記ス

焙爐ハ粘土叩キ土ヲ以テ築キ上面ハ蒸籠一個ノ大サ長三尺六寸巾二尺三寸トシ底ニ至ルニ從ヒ左右前後ヨリ狭小トナリ上面ヨリ深サ四尺ノ處ニ至リテ長一尺二寸巾一尺トナル玆ニロストルヲ設ケ又焙爐ノ前面下方ニ當リ焚口及風口ノ鐵器ヲ裝置スルモノトス即チロストル上ニ於テ燃料ヲ燻燒シ蒸籠ヲ焙爐上ニ三四枚ツ、置キ焙乾スルモノニシテ焙乾溫度燻材燃燒ノ度合ハ焚口、風口ノ開閉ニヨリテ自由ニ加減スルヲ得尙底部ヨリ上部ニ至ルニ從ヒ廣大ナルヲ以テ從來ノ如キ底部廣大上面狹小ナルモノ、如ク燻烟ノ中央ニ向ツテノミ昇リ局部ニヨリ燻烟ノ過不足溫度ノ差違ヲ生スルガ如キヲナシ即チ上部廣大ナルヲ以テ燻烟ハ擴散上昇セラレ各部不同ナク且ツ溫度モ一樣ニ供給シ得ルモノナリ且ツ從來ノ如ク竈前ニ火山ナルモノヲ廢シ一ニ此焙爐ニテ焙乾セリ

一、竈

宇都宮式改良煉瓦造ノ竈ニシテロストル焚口風口ヲ設ケ火焰ハ釜底ヲ熱シ温メ夫レヨリ後部ノ焙道ヲ左方ヨリ右方ニ一周シ釜胴ヲ温メツ、燻突ニヨリテ高ク空中ニ飛散セラル從來ノ竈ハ日本竈ニシテ粘土又ハ石ヲ以テ築キ火焚口ハ開ケ放シトス故ニ釜底ヲ熱シタル餘燻ハ前面火焚口ヨリ散亂シ燃料ノ多額ヲ要スルノミナラズ燻烟室内ニ充滿シ作業困難ニシテ尙室内ヲ煤染セシム營業者ハ此ノ餘燻ヲ利用シテ竈前ニ火山ト稱スル木製梓粘土製ノ焙爐ヲ設ケ鑿節ヲ燻乾スト雖モ取扱ニ不便ナルノミナラズ製造高ノ多寡ニヨリ燻燻ニ過不足アリテ焙乾ニ不同ヲ生セシムルノ嫌アリテ良シカラズ營業者ハ從來ノ慣行ニヨリ在來竈ヲ費用スト雖モ本場築造ノ改良竈ニ比スレバ以上ノ欠点アルノミナラズ燃料ヲ節約シ得テ

却テ作業容易ナレバ漸次之ニ模倣シ改良スルヲ要ス
鱈節製造上重要ナル器具上記ノ如キモ尙此他種々ナル雜小道具ヲ要スルモ之レハ煩多一定セザレバ之ヲ略ス

鱈節製造方法

製造ノ方法ハ専ラ土佐法ニヨリ實業教師ヲシテ裁割熟焙乾微付ニ從事セシメ銳意實利的試驗ヲ施行セリ今其改良製造方法ノ概要ヲ述ベ次ニ各項ニ付キ詳論セントス

改良製節法概要

製造場ニ運搬スルヤ魚体ヲ洗滌シ之ヲ冷水ニ浸シ傍ヨリ頭落庖丁ヲ以テ頭ヲ落シ腹部ノ肉ヲ三角形ニ切り取り腸ヲ除キ再ビ清水ニ入レ血液汚物ヲ洗滌シ取り出シ蒸籠ニ背ノ方ア下ニ頭部ノ肉ヲ損傷セザル様並列シ水分滴下後一人ハ身卸庖丁ヲ以テ身卸シテ肉ヲ左右兩片トスレハ一人ハ身割庖丁ヲ以テ身割ヲナシ更ニ二片ツ、ニ分割ス背肉ヲ背節又ハ雄節ト稱シ腹肉ヲ腹節又ハ雌節トイフ身割シタル肉ハ小蒸籠ニ入レ籠立ヌ即チ蒸籠ニ茅又ハ羊齒ヲ敷キタル脊節ヲ中央ニ腹節ヲ前後(時ニ左右ニモ)ニ大魚ハ片立ニ中小魚ハ兩立ニ順序ヨク排列シ七枚ヲ一組トシテ用意セル適當ノ溫度ノ釜中ニ投ジ上ニ空籠一枚ヲ置キ之ニ脊骨ヲ入レテ壓トナシ釜蓋ヲ施シ炎ルヲ四十分開乃至一時間其ノ間沸騰毎ニ冷水ヲ注入シテ之ヲ防グ後取出シ冷却シ骨拔鹽ニ入レ脊腹節トモ規定ノ如ク皮ヲ剥キ毛拔ニテ小骨ヲ除キ水中ニテ節肌ヲ沈ヒ之ヲ蒸籠ニ入レ豫メ製シタル糜肉(もみ)ヲ以テ其欠損ヲ補修シ焙乾ス之ヲ一番火トイフ蒸籠ハ常ニ四枚トシ焙乾中ハ上下ヲ切り換ヘ温熱ヲ平均セシム温熱浸透シタルヲ見テ取り卸ロシ交々隅違ニ重ネ室内陰處ニ積ミ放冷ス爾後二番火三番火四番火五番火ト毎日一回ツ、焙乾シ後陰乾ス其間休火ト稱シ一日焙乾ヲ中止シ室内ニ積ミ置キ内外ノ乾燥度ヲ平均セシム終リニ於テ止火ト稱シ一日焙乾シ後日乾スルヲ三四日ノ後曬蒸箱ニ入レ一二日ヲ經テ節肌ニ濕氣ヲ帯ビ柔軟トナルニ及ンデ節肌ヲ削リテ日乾スルコト二三日ニシテ放冷ス後チ棕櫚束子ニテ塵芥ヲ拂ヒ箱又ハ樽ニ入レ室内ニ置クコト十三日ニ

シテ青色ノ微節ノ全面ニ發生スルヲ見ル之ヲ一番微トイフ之日乾スレバ微ハ自然ニ枯乾スルヲ以テ陰處ニ入レ其ノ温熱ノ去ラザル間ニ輕ク節面ヲ擦リ落シ冷却ノ後再ビ樽ニ入レ七八日乃至十數日ヲ經テ薄キ青白色ノ微ヲ生ズ之ヲ二番微トイフ日乾スルヲ前ノ如ク漸次三番微四番微ヲ發生シ日乾スレバ微ハ白色トナリ輕ク飛散シ鱈節ハ本摺トナルヲ以テ完製ス

第一頭切り

鱈ヲ粗上ニ載セ左手ノ梅指ト食指トヲ兩眼ヘ挿込ミ他ノ指ヲ以テ左方頭面骨ヲ摺ミ押ヘ魚腹ヲ上ニ頭ヲ左方ニシテ頭落庖丁ヲ腹節ノ下方ヨリ臑蓋骨ニ沿フテ脊骨ニ向ツテ切卸シ刃先ノ脊骨ニ達セントスルトキ魚体ヲ倒シ脊ヲ我方ニ向ハシメツ、脊骨ニ沿フテ切り込ミ以テ頭骨ト脊推骨トノ間ヲ真直ニ切斷ス之ヲ土佐切ト稱ス從來ノ切斷方法モ略ボ此ノ方法ニ酷似スト雖モ只最後ニ脊推骨ヲ切斷スル場合ニ少差アリ即チ土佐切ノ方法ハ切斷面垂直ヲナスモ從來ノ方法ニヨレバ頭ニ向ツテ斜面ヲ呈シ身卸割ニ當ツテ頭部ノ肉ノ裂開シ所謂節ノ鼻先ヲ損傷ス且ツ其切斷ノ部分短ク製節後鼻先キ短ク形狀ヲ損スルノミナラズ大ニ品位ヲ墜スモノナリ之ニ反シ土佐切ハ其ノ切斷面垂直ニ能ク節ノ鼻ヲ保チ製節後形狀品位良シク鱈節ノ歩止ヲ増加ス

頭切ハ上記ノ如ク製節ノ鼻先ノ形狀ト歩止ニ大ナル關係ヲ有シ最モ熟練ヲ要スルモノニシテ一定ノ切斷スル部位アリ之ヲ俗ニ「つぼ」ト稱シ頭骨ト脊推骨トノ接續点トス若シ之ヲ切り過クレバ節ノ鼻先ヲ損スルノミナラズ骨質堅クシテ容易ニ切斷スルヲ能ハズ身卸ニ當ツテ困難ヲ感スルモノナリ

右ノ如ク頭ヲ切り落セバ(頭骨ハ樽ニ入レ後荒粕ニ製ス)魚体ノ腹ヲ左ニ尾ヲ我方ニ倒シ左手ノ人、中指ヲ腹腔ニ挿入シ母指ヲ定規トシテ胸節ノ下方ヨリ肛門ニ向ツテ少シク弦月形ニ切り離シ(魚腹膨縮ノ如何ニヨリテ弦月形ニ緩急アリ即チ魚腹膨大ナレバ緩クシ若シ又縮小ナレバ稍多ク弦月形ニ切斷ス)臟腑ヲ取り去リ次ニ切斷シタル腹肉ニ副フテ下腹肉

ヲ切斷ス(腹肉ハ長形ノ二等邊三角形ヲナシ食用ニ供ス俗ニ此ノ肉ヲはらもト稱ス臟腑ハ酒盜ニ製ス從來本縣ニテハ凡テ之ヲ肥料ニ供シ酒盜ニ製スルコト少ナシ然レモ土佐ノ如キハ酒盜ニ製シ重要ノ副産物ニシテ經濟上收利多キモノナレバ當業者ハ宜シク之レガ製ヲ行フベシ以上ノ手段ヲ頭切ト稱ス切斷シタル鯉ハ半切桶ニ入レ血液汚物ヲ清洗シ蒸籠ニ腹部ヲ上ニ頭部ヲ中央ニ兩側ヨリ交入シテ併列シ水分滴下後身卸ヲナス

第一身卸

身卸トハ頭ヲ截斷セル鯉ヲ左右兩側ノ側肉ト脊骨トノ三枚ニ截切スルヲイフ其法鯉ヲ切臺ノ粗上ニ載セ左手ニテ尾鰭ノ基根ノ部ヲ掴ミ頭ヲ前ニ背ヲ上ニ尾ヲ少シク擡グル心地ニシテ右手ニ持テタル身卸庖丁ヲ尾根ヨリ第一背鰭ノ前縁マデ脊椎骨ニ沿フテ左邊ノ側肉ニ薄ク切目ヲ附ケ直ニ刀ヲ返シテ元ノ位置ニ至リ及先ヲ深ク挿シ入レ腹後ニ突き通シ勢能ク肉ヲ切り卸シ頭部脊鰭ノ前縁ニ至ル頃頭端ヲ粗ノ前縁ニテ支ヘツ、切り離シ更ニ尾根ノ附着セル處ニ刀ヲ返シ上向トシテ真直ニ尾際ヲ切斷ス此ノ際脊鰭ハ右側肉ニ臂鰭ハ左側肉ニ附着スル機切斷スルモノトス此ノ肉ヲ前卸トイフ
次ニ魚体ヲ横ニシ切面ヲ上ニ頭ヲ我方ニ右ヨリ左ニ斜ニシ左手ニテ尾際ヲ握リ身卸庖丁ヲ脊椎骨ノ下臂鰭ノ後方ヨリ脊ニ挿シ通シテ脊骨ヲ切り離トキハ左手ヲ上ニアグ魚ヲ釣リ上ケツ、前法ノ如ク尾際ヲ切り離ス之ヲ後卸トイフ
身卸シハ左右ノ兩側ノ肉ヲ切り離スモノナレバ其技術ハ尤モ熟練ヲ要ス若シ身卸方拙劣ナレバ切面ノ肉ヲ粗ニシ且ツ骨ニ肉ヲ多ク附着セシムルノミナラズ左側ノ肉ヲ右側肉ニ右側肉ヲ左側肉ニ附着セシメ節削ノ際此ノ部分ヲ削去セラレ歩止ヲ減スルハ勿論節ノ形狀ヲ損スルモノナレバ茲ニ注意スルヲ肝要トス實業教師ハヨク此手練ニ長シ身卸ノ法良シキヲ得タリ
又土佐法ニヨルトキハ頭部ノ邊ノ肉ヲ切り離スニ當リ頭肉ヲ粗ノ縁ニ當テ靜ニ勢能ク切離ヲ以テ在來法ノ如ク肉ノ先端ヲ損傷スルコトナシ

身卸了レバ身割ヲナス

第三身割

身割トハ左右兩側肉ヲ背腹ノ分界線ヨリ切斷シテ更ニ二片トナス方法ニシテ其ノ身割肉ノ一片ハ一ノ鰭節トナルモノナリ而シテ其ノ背肉ヲ脊節又ハ雄節ト稱シ腹肉ヲ腹節又ハ雌節ト稱ス而シテ其身割ノ方法ヲ述ベンニ先ツ身卸肉ヲ粗上ニ切面ヲ上ニ頭部ヲ我方ニ置キ左手ニテ肉ヲ押ヘツ、右手ノ身割庖丁ニテ脊腹ノ分界線ニ沿フテ小骨ヲ腹肉ニ附ケテ輕ク切目ヲ入レ(之ヲすら庖丁ト云フ)左手ノ指ニテ其ノ間ヲ撫デ更ニ刀ヲ返シテ尾際ヨリ深ク頭ニ向ツテ切り第一脊鰭ノ邊ヨリ少シク刀ヲ斜ニ腹ニ向ハシメ將ニ頭端ヲ切り離サントスル際左手ヲ庖丁ノ上ニ載セ勢能ク切斷シ次ニ刀ヲ返シテ及ヲ上向トシテ尾節ニ向ツテ切り殘レル皮ヲ掬ヒ切ルベシ

身割ハ鰭截切中最シ至難ノ業ニシテ鰭節ノ形狀ハ一ニ此ノ方法ノ巧拙ニヨルモノトス身割シタル肉ハ小蒸籠ニ入レ可成各肉重疊スルヲ避ケ速カニ籠立ヲナス

第四籠立

籠立トハ身割肉ヲ煮籠ニ排列スルノ謂ニシテ其法煮籠ヲ臺上ニ置キ籠底ニ茅又ハ羊齒ヲ薄ク不同ナク平坦ニ敷キ中央ニ雄節ヲ前後ニハ(時ニ左右ニモ)雌節ヲ各身割面ヲ下ニ頭ヲ籠縁ニ左右ヨリ尾ヲ中央ニテ交入シツ、須直ニ排列ス籠立ハ身割ニ次テ最モ緊要ノモノニシテ之レガ巧拙ハ大ニ鰭節ノ形狀ニ關スルモノナリ即チ排列方良シカラザレバ鯉ノ形狀曲リ或ハ長形ニ或ハ短形トナルモノナレバ最モ注意スルヲ要ス鯉ノ体肉軟弱ナルモノハ体形延ヒ易キモノナレバ籠立ノ際頭尾ヲ緊縮セシムル心持ヲ以テ籠立スベシ又各肉ハ密着ニ過クベカラズ又傾倚ニ過クベカラズ且ツ脊腹肉ノ接合面ニハ茅又ハ羊齒ヲ挟ミ其附着スルヲ防ギ又籠ノ前後ニハ脊骨又ハ茅等ヲ挟ミテ煮籠ノ際肉ノ動搖スルヲ防グベシ籠立シタルモノハ梯形ノ臺上ニ置キ一釜分即チ煮籠七枚ニ至リテハ釜中ニ投シ煮熟ス

第五 煮熱

豫メ釜ニ淡水一石二斗乃至一石五斗ヲ入レ一旦沸騰セシメ置キ煮籠ヲ入ル、ニ際シ注水シテ沸騰ヲ止メ適當ノ溫度トシ
 二人ニテ釜ノ兩側ニ立テ煮籠ノ紐ヲ取リ一枚ツ、静カニ釜中ニ投シ順次七枚ニ及ンテ一回轉シテ其ノ位置ヲ正シ此ノ上
 ニ空籠一枚ヲ載セ次ニ「もみ」ニ用ユル脊骨頭又ハ骨ヨリ取リタル肉塊ヲ入レ煮籠ノ重リトナス以テ釜蓋ヲナシ煮熱ス沸
 騰スレバ其ノ都度注水ス煮熱適度ニ至リ之ヲ引上ケルニハ先ツ釜ノ周圍及煮籠ノ紐ニ注水シ其ノ沸騰ヲ止メテハ釜ノ兩
 側ニ立テ煮籠ヲ上ケテ上部ノ煮籠ノ上面ニ來ルニ及ンデ左手ニテ他ノ煮籠ヲ持チナガラ右手ニテ一枚ツ、順次取上ケル
 モノトス取リ揚ゲタルモノハ梯形ノ臺上ニ載セ冷却ノ後次ノばらぬきヲナス
 煮熱中釜水ノ溫度及其時間ハ製節上最モ緊要ナルモノニシテ魚ノ新陳大小脂肪ノ多寡ニヨリテ其ノ適度ヲ異ニスルモノ
 ナレバ之ニ注意セサルベカラズ若シ新鮮ナルモノヲ直ニ沸騰中ニ入ル、トキハ肉質急ニ緊縮シ大ニ節ノ形狀ヲ損スルニ
 至ル又魚体軟柔ナルモノヲ低温中ニ入ル、トキハ却テ製節延長シ良シカラズ故ニ新鮮ナルモノハ比較的低温ニシ陳腐ノ
 モノハ沸騰中ニ入レ大鱈ハ永ク小鱈ハ短カキ時間煮熱スベシ其釜入ノ溫度ハ上述ノ如ク原料ノ新陳大小ニヨリテ差違ア
 ルモ普通攝氏寒暖計八十度乃至八十五度内外ヲ適當トスルガ如シ又煮熱中八九十七八度ノ溫度ニ保タシムベシ又其ノ煮
 熱時間モ一定シ難キモ概シテ五六百匁ノ魚ハ第一回沸騰後ヨリ凡三十分七八百匁ノモノハ四十分一貫匁ノモノハ五十分
 一貫二百匁ノモノハ一時間位ヲ適當トスル又脂肪多キ魚ハ稍永ク煮熱スベシ都テ煮熱ノ過不足ハ製品ノ食味色澤ニ關係
 スルモノナレバ大ニ注意セザルベカラズ煮熱不充分ナレバ内部稍モスレバ腐敗ニ傾キ且ツ發黴良シカラズ又過度ナルト
 キハ外部ノ肉脆弱トナリ節削ノ際碎ケ易ク且ツ料理ニ使用シテ紛末トナルモノナリ
 又用水ハ軟水(軟ラキ水即チ石灰質ヲ多ク含マザルモノ)ヲ良シトス石灰ヲ多ク含ム水ハ肉肌ヲ損スルノミナラズ脂肪ノ
 脱落良シカラズ故ニ溪流ノ水ヲ良シトス又井水ハ桶ニ汲ミ半日以上日光ニ晒シ含有スル處ノ碳酸石灰ノ碳酸ヲ飛散セシ

第六 骨拔及繕ヒ

メ石灰ヲ所謂水垢トシテ沈澱セシメ其ノ硬度(水中ニ溶解スル石灰ノ分量ヲイフ)ヲ減シタルモノヲ用ユベシ又地方ニヨ
 リ雨水ヲ用ユル地方アリ元來雨水ハ天然ノ蒸溜水ニシテ極メテ軟水ナルベキモ空中降下ノ際塵芥炭酸瓦斯「アンモニア」
 等ヲ含ミ又屋上樋中ヲ流下スル間ニ種々ナル有害物ヲ含ミ來ルモノナレバ却テ非水ヨリ不良ナルノアリ故ニ雨水ハ大雨
 ノ中間ニ於テ之ヲ貯藏スベシ又貯藏スルニモ漆喰ヲ以テ製セル壺ヲ用ユルトキハ却テ水中ニ石灰ヲ含有セシメ良シカラ
 サレハ若シ雨水ヲ採取セント欲セバ之ヲ受納スル器物ノ選定ニ注意スベシ尙ユルニ臨ンデ砂濾トセバ最モ良シ又所ニ
 ヨリ煮水ニ一度使用シタル煮水或ハ血汁等ヲ混入スルノアリ是等ハ最モ良シカラザレバ決シテ使用スベカラズ

煮熱シタル鱈節ハ冷却セルモノヨリ順次煮籠ト共ニ骨拔盤ノ水中ニ浸シ皮ヲ剝キ骨ヲ抜キ去ル之ヲばらぬきストイフ即
 チ煮節ヲ左手ニ取リ雄節ハ脊骨及頭部三分ノ二迄ノ皮ヲ剝キ取リ雌節ハ三分ノ一ノ皮ヲ剝キ次ニ煮節ヲ臺上ニ載セ指ニ
 テ挟ミツ、操業中碎折セサル様注意シテ雄節ハ頭部ニアル俗三膈骨ト稱スル二本ノ背上一アル小骨數本雌節ハ頭部ニア
 ル七枚ノ錐骨及身割面ニアル數本ノ小骨(俗ニむかで骨ト稱ス)等ヲ悉ク毛拔ヲ以テ抜キ去リ水ヲ瀝キテ油分ヲ洗除シ蒸
 籠ニ縦ニ雄節ヲ中央ニ雌節ヲ兩端ニ何レモ身卸ヲ下ニ皮付ヲ上ニ排列ス此ノ蒸籠立ニ注意セサレハ節ノ鼻ヲ欠損シ或ハ
 碎折スル恐レアリ又頭部ニアル骨殘存スルトキハ焙乾後節ノ形狀ヲ損スルモノナレバ力メテ抜キ去ラサルベカラズ且ツ
 此等骨拔ハ所ニヨリ手指ヲ以テスルアルモ節ヲ損スルノ恐レアレバ毛拔ヲ用ユルヲ可トス
 右ノ如ク骨拔シタル節ハ豫メ製シ置キタル腐肉ヲ皮付ヲ除ク外表表凡テニ施シ殊ニ鼻先キ及損所ハ注意シテ竹篋ニテ繕
 フベシ之ヲもみろくイトイフ

土佐ニテハ上記ノ如ク全部ニ腐肉ヲ施スモ多クノ手數ヲ要シ盛漁ニ際シテハ煩雜ナルノミナラズ時間ヲ費シ焙乾運レ却
 テ表面ニ粘氣ヲ生シ品質ヲ害スルノアレバ斯ル場合ニハ能ク鼻先キヲ繕フノミニテモ良シトス腐身ヲ施シタルモノハ直

ニ焙乾ス

磨肉製法

磨肉ハ脊骨ニ附着スル肉及頭肉或ハ体肉ヲ煮熱燻シタルモノニシテ節ノ損所ヲ繕ヒ其ノ形状ヲ正シクスルト歩止ヲ増スモノナリ製法ハ鯉節ト共ニ煮タル脊骨頭骨ニ附着スル肉又ハ肉塊ヲ取り袋ニ入レ能ク水ヲ絞出セシメ肉摺器ニテ碎擲シ小骨等ヲ除キタルヲ石臼ニ入レ杵ニテ能ク摺リタルモノナリ之ヲ使用スルニハ水ヲ以テ和ラシク又磨肉ニ血合肉ヲ用ユル處モアリテ粘着力強ク能ク附着スト雖モ節ニ黒色ヲ呈シ良シカラズ又揉ハ腐敗シ易キヲ以テ處用ニ應ジ製スルヲ可トス若シ腐敗シタル磨肉ヲ用ユルトキハ附着惡シク臭氣ヲ發シ所謂もみぐされトナルモノナリ又甚シキ缺損ニハ時ニ生肉ノ磨肉ヲ以テ補修シ濡紙ヲ貼付スルヲアルモ良シカラズ

第七焙乾及日乾

磨肉ヲ施シタルモノハ焙乾ニ掛ケ燻乾ス蒸籠ハ四枚以上ヲ決シテ重スベカラズ又火力ハ強烈ナルヲ忌ミ通常最下層ニ盛リタル節ヲ手ニテ握リ得ラル、ヲ度トス又床ヲ離スト稱シ中途ニ於テ節ヲ置キ換ユルヲ良シトス節少シク乾燥スレバ上下ヲ切り換ユベシ熱度通スレバ取り卸シ放冷ノ後納屋ニ蒸籠ノ隅ヲ交入シ蒸籠蓋ヲ斜メニ施シ置ク之ヲ一番火トイフ翌日又焙乾シ納屋ニ置ク之ヲ二番火トイフ三番火四番火ト日々前ノ如ク焙乾スルヲ四五回ニシテ以後ハ隔日又ハ二日隔ニ休火トテ焙乾スルヲナシ納屋ニ置キ内外乾燥ノ平均ヲ保タシム且ツ外部ノミハ急激ノ乾燥ヲ防グ斯クノ如ク前後相通シテ六回乃至十回焙乾スルノミトス其ノ原料ノ大小脂肪ノ多寡等ニ因テ乾燥ノ度數ヲ異ニス乾燥時間モ短時間ニテ回数ノ多クスルヲ水分發散上利益アリトス又乾燥ノ温度モ高キトキハ所謂火膨レヲ生シ品質ヲ損スルノミナラズ爲ニ歩止ヲ大ニ減スルモノナリ

從來本縣ノ鯉節ハ焙乾少ナク日乾多キニ過グ且ツ焙乾後直ニ日光ニ晒ヌヲ以テ内外ノ乾燥均一ナラズ外部ノミ早ク乾燥

シ爲メニ表面龜裂ヲ生シ品位ヲ墜ス、甚シ之レ大ニ改良スベキ点トス左ニ鯉節ノ大小ニヨル焙乾ノ度數及温度ヲ表記シテ營業者ノ參考ニ供ス

鯉節焙乾表

日	鯉節大小	大鯉節	中鯉節	小鯉節	龜鯉節
第一日	一番火	一番火	一番火	一番火	一番火
第二日	二番火	二番火	二番火	二番火	二番火
第三日	三番火	三番火	三番火	三番火	三番火
第四日	四番火	四番火	四番火	四番火	四番火
第五日	休火	休火	休火	休火	休火
第六日	五番火	五番火	五番火	五番火	五番火
第七日	六番火	六番火	六番火	六番火	六番火
第八日	休火	休火	休火	休火	休火
第九日	七番火	七番火	七番火	七番火	七番火
第十日	休火	休火	休火	休火	休火
第十一日	休火	七番火	六番火	六番火	六番火
第十二日	八番火	止火	止火	止火	止火
第十三日	止火	日乾	日乾	日乾	日乾

次回ノ微付ニ困難ナルモノナリ
 日乾後一番微ハ輕ク束子ニテ擦除スルモ二番火以後ハ之ヲナサハルモ可ナリ微付中ハ節ノ兩端ヲ持テ節面ニ觸レザル様
 注意スベシ然ラサレバ手指ノ觸レタル部分ハ發微良シカラズ
 微付ハ鱈節製造中最モ至難ノ業ニシテ微ノ種類發微如何ニヨリテ鱈節ノ色澤品位ヲ左右スルモノナレバ細心事ニ從ヒ常
 ニ注意ヲ怠ルベカラズ

在來ノ鱈節ハ宿節ヲ除クノ外一般ニ微付粗雜ナリ甚シキハ微付セサル儘市場ニ出スアリ又微付後日乾ニ際シ炎天ニテ束
 子ヲ以テ節ヲ嚴擦スレバ一種ノ光澤ヲ有シ名古屋地方ニ於テ費用セラルト雖モ之レ甚シク節肌ヲ損シ一般ノ嗜好ニ應
 セサルノミナラズ之レガタメ無益ニ多クノ費用ヲ要スルモノナレバ營業者ハ之レガ改良ニ注意スベシ
 改良鱈節ノ製造方法ハ凡ソ上陳ノ如シ之ヲ在來ノ方法ト比較スルニ彼是大ナル差異ナク改良方法ハ乾燥微付ノ方法ニ於
 テ一層ノ注意ヲ加ヘタルノミ其ノ裁切ノ点ニ於テハ其ノ方法相同ジク只土佐ノ方切斷ニ意ヲ用ユルノミ依テ縣下營業者
 ニシテ從來ノ慣行ニ拘泥セズ社會ノ進歩人智ノ高尙トナルト共ニ銳意品質改善ノ方法ヲ講シ其ノ販路ノ擴張ニカムルハ
 正ニ勉ムベキノ義務ニシテ全縣下營業者相協力團結シテ專ラ改善ノ途ヲ講スルニ於テハ土佐靜岡節ニ劣ラザル製品ヲ得
 市場ノ信用ヲ博スルハ敢テ難事ニアラザルベシ營業者宜シク本場改良試驗ノ方法ニ倣ヒ相協力シテ改良セズンバアルベ
 カラズ

第十鱈節ノ歩止リ

生魚ニ對スル鱈節ノ重量割合ヲ知ルハ製節經濟上尤モ必要ノ事柄ニシテ其歩止ハ鱈ノ大小時期裁切熟乾微付ノ如何
 ニヨリ差違アルモノナリ今是等ノ割合ヲ比較研究シ其ノ標準ヲ索メンガタメ鱈九尾ニ就テ試驗セルニ左ノ如キ結果アリ
 但シ本試驗ハ三十五年八月廿七日ニ始メ十二月十八日ニ了リ其間百十四日ヲ要セリ原料ハ濱島漁夫ノ釣捕獲セルモノト

鱈ノ重量ト生肉即製節肉トノ比較

鱈ヲ採リ上記製造ノ方法ニヨリ頭切身卸身割ヲナシ其ノ製節肉ト頭骨臟腑等ノ排棄物トノ割合ヲ見タルニ左表ノ數字ヲ
 得タリ

但シ原料ハ三十五年八月二十七日捕獲ノモノニシテ全日裁切セルモノナリ

番 號	全 重 量	製 節 生 肉 量	排 棄 物 量	全重量一貫匁ニ對 スル生肉ノ割合	全重量一貫匁ニ對 スル排棄物ノ割合
一 號	七一〇	二五九	二二二	六七三、四	三二六、六
二 號	六六二	二四八	二〇八	六八五、八	三二四、二
三 號	六六一	二四一	二二二	六七九、三	三三〇、七
四 號	六六〇	二四七	二二二	六七八、九	三三一、一
五 號	六四五	二四一	二二五	六三八、八	三六一、二
六 號	六三〇	二一三	二二八	六三八、二	三六一、八
七 號	六一〇	二一九	一九〇	六八八、五	三二一、五
八 號	六一〇	二二六	一九八	六七五、八	三三四、二

九號	六〇九	二二〇二	六六八、三	三三二、七
合計	五七九七	一八九七	六〇二七〇	三九〇七三
平均	六四四、一	二二〇、八	六六七、四	三三三、六

前表ヲ觀ルニ平均六百四十四匁ノ鱈ヨリ生肉四百三十二匁即チ全魚ノ六割六七四ヲ得ルモノトス然レニ魚ノ大小胃中食
餌ノ有無截切ノ巧拙等ニヨリテ差違アルモノナリ

生肉ト煮熱肉トノ比較

生肉ハ多クノ水分ヲ含有スルモノナレバ煮熱ニヨリテ其水分ヲ脱却セラレ大ニ其重量ヲ減スルモノナリ其ノ減量ハ魚ノ
鮮否大小煮熱時間及温度ニヨリテ差違アリ

上記ノ如ク截切セル生肉ヲ籠立シ釜中攝氏九十度ニ於テ投入セシニ温度八十二度ニ降下セリ以テ焚火煮熱スルコト一時間
(釜上ゲ迄)其ノ間三回沸騰注水シ釜ヨリ取り揚ゲタリ此ノ時ノ温度攝氏六十三度ニ下レリ後ばらぬきヲナシ其ノ減量ヲ檢
シタルニ左表ノ如シ

(但シ三十五年八月二十七日煮熱ス)

番別	全重量	生肉量	煮上肉量	全肉量ニ對スル煮上肉量ノ減量	全肉量一貫匁ニ對スル煮上肉量ノ減量	生肉量ニ對スル煮上肉量ノ減量	生肉量一貫匁ニ對スル煮上肉量ノ減量
一號	七一〇 _ガ	四七八 _ガ	二〇四 _ガ	三三八 _ガ	五二〇、四	一〇六 _ガ	七七八、二 _ガ
二號	六六二	四五四	三〇四 _ガ	三二九	五二八、一	一一一	七五五、五

番別	全重量	生肉量	煮上肉量	全肉量ニ對スル煮上肉量ノ減量	全肉量一貫匁ニ對スル煮上肉量ノ減量	生肉量ニ對スル煮上肉量ノ減量	生肉量一貫匁ニ對スル煮上肉量ノ減量
三號	六六一	四四九	一五九 _ガ	三二五	五三三、四	一〇三	七七〇、六
四號	六六〇	四四八	一五九 _ガ	三二七	五一八、二	一〇五	七六五、六
五號	六四五	四三〇	一五九 _ガ	三〇二	五三三、三	八七	七九七、七
六號	六三〇	四〇二	一五八 _ガ	三四五	四三六、二	一一七	七八九、六
七號	六一〇	四二〇	一八〇 _ガ	二八四	五三三、六	九四	七七六、二
八號	六一〇	四二二	一七二 _ガ	三〇四	五〇〇、〇	一〇六	七四二、七
九號	六〇九	四〇七	一七三 _ガ	二九三	五一八、九	九一	七五一、六
合計	五七九七	三九〇〇	二八九〇	二八一七	四六一二、一	九二二	六九二七、七
平均	六四四、一	四三三、四	三二二、一	三二三	五二二、五	一〇三	七六九、四

由是觀之煮熱ニヨリテ生肉ノ水分ヲ減スル割合ハ平均六百四十四匁ノ鱈ハ生肉量ヨリ平均百參匁ヲ減ス即チ全重量ノ五
割一二五生肉量ノ七割六九四ノ煮熱肉ヲ得ルモノトス

煮熱肉ト乾燥肉トノ比較

乾燥温度時間回数ニヨリ其ノ減量ニ差違アルハ勿論ナルモ前記ノ煮熱肉ヲ磨肉ニテ補修シ蒸籠ニ排列シ六日間一回ツ、

焙乾シ翌日ハ休火ヲナシ更ニ翌日一回焙乾シ後日乾スルコト三日間冷却ノ後秤量セルニ其ノ減量左表ノ如シ

番號	全重量	生肉量	煮熟肉量	焙乾日乾後ノ肉量	煮熟肉ニ對シテ乾燥肉ノ減量	全肉量一貫毎ニ對スル乾燥肉ノ割合	生肉量一貫毎ニ對スル乾燥肉ノ割合	煮熟肉一貫毎ニ對スル乾燥肉ノ割合
一號	七二〇 ₂	四七八 ₀	三七二 ₀	一九五 ₁	一九五 ₁	二四九 ₁	三七〇 ₀	四七五 ₅
二號	六六二	四五四 ₁	三四三 ₀	一八八 ₀	一八八 ₀	二三四 ₁	二九七 _四	四五二 _九
三號	六六一	四四九 ₀	三四六 ₀	一七九 _四	一七九 _四	二五二 _三	三七一 ₀	四五〇 _九
四號	六六〇	四四八 ₀	三四三 ₀	一八〇 _四	一八〇 _四	二四六 _四	三六二 _九	四七四 ₀
五號	六四五	四三〇 ₀	三四三 ₀	一八一 ₀	一八一 ₀	二五〇 _八	三七六 _七	四三二 _三
六號	六三〇	四〇二 ₀	二八五 ₀	一六一 _八	一六一 _八	二三七 _三	二九三 _三	四三二 _三
七號	六一〇	四二〇 ₀	三二六 ₀	一七一 ₁	一七一 ₁	二五三 _九	三六八 _八	四七四 _五
八號	六一〇	四二二 ₀	三〇六 ₀	一六五 _三	一六五 _三	二三〇 _七	三四一 _五	四五九 _八
九號	六〇九	四〇七 ₀	三一六 ₀	一八二 _二	一八二 _二	二三二 _二	三三八 _七	四二三 _四
合計	五七七七三九〇〇〇	二八九〇〇二八九〇〇	一三六四七二六〇四	一七六〇四三二二六五	一八三二一一〇三四一一四	六	六	六

平均	六四四、一	四三三、三	三三二、〇	一五二、七	一七八、二	二四〇、六	三四五、七	四五六、九
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

之ニ由テ之ヲ觀レバ乾燥肉ハ煮熟肉ニ比シ半減セラル即チ全肉ノ二割四分〇六ニ生肉ノ三割四分五七ニ煮熟肉ノ四割五六九ニ減少スルヲ知ルベシ

乾燥肉ト削節トノ比較

削節ハ節ノ肌ヲ削リ去リ其形狀ヲ節ルモノナレバ凡ソ一割ヲ減量スルモノナレバ其削方ノ巧拙裁切ノ良否等ニヨリテ一定セルモノニアラズ今前記ノ乾燥肉ヲ樽ニ詰メ一日間蒸シ節削リヲナセシニ左記ノ如キ結果ヲ得タリ
但シ九月十一日節削ヲナス

番號	全重量	乾燥肉量	削上量	削節ノ減量	全重量一貫毎ニ對スル削節ノ割合	乾燥肉一貫毎ニ對スル減量ノ割合
一號	七二〇 ₂	一七六 _九	一七〇 _三	一八 _六	二二三 _四	一〇 _五
二號	六六二	一五五 ₀	一四〇 _九	一三 _八	二二三 _五	八 _{九〇}
三號	六六一	一六六 _二	一四三 _七	一二 _〇	二三三 _三	七 _{二二}
四號	六六〇	一六二 _六	一四二 _三	一〇 _〇	二三二 _二	七 _{三三八}
五號	六四五	一六二 _〇	一四七 _九	一四 _一	二三九 _三	八 _{七〇}
六號	六三〇	一三三 _二	一四四 _四	八 _八	一八一 _五	七 _{一四}

平均	合計	九號	八號	七號
六四四、一	五七七七	六〇九	六一〇	六一〇
一五二、七	一三六五、七	一三三、八	一四〇、七	一五四、九
一三八、三	一二四四、八	一三三、八 五六七、七 一三三、八	一四〇、七 六七、五 一三三、五	一五四、九 六六、〇 一四一、二
一三、四	一一〇、五	一〇、〇	一九、五	二三、七
二二六、二	一九四五、七	二〇三、三	一九八、七	二三一、五
九、〇三	八一、二六	七、四七	一五、一〇	八、八四

表ニヨレバ削節ト干燥肉ト比較スルニ平均百分ノ九、〇三ノ減量アルモ之レ蒸中幾分ノ乾燥減量ヲモ合算シタルモノニシテ實際削節ニヨリテ減量スルハ之ヨリ少數ナリ又全重量ト比較スルニ削節ハ二割一六、二ノ歩止ニシテ即チ一貫匁ノ鯉ヨリ削節二百六匁ニ得ル割合トス然ルニ鯉節製造法削節ノ部ニ於テ述ベタル如ク在來ノ削節法ハ削方粗漏ナルノミナラズ削去スルノ多ク甚シキハ一割五分以上ニ涉ルルアリテ改良法ト比較スルニ六分以上ノ差アリテ一年中ノ生産額ニ積算トスルトキハ削節ノ粗雜ノ爲メ意外ノ損失ヲ招クコト甚シキ知ルベシ當業者良シク之ニ留意スルルヲ肝要ナリ

削節ト微付節トノ比較

微付ハ節肌ヲ美觀ナラシムルヲ主要ナル目的トスルモ又之レノグタメ減量スルコト甚シキ其ノ減量ハ微付ノ度數ニヨリテ差違アルモノナリ前記ノ如ク製シタル削節ヲ晴天四日間乾燥シ微付箱ニ入レ微付ヲナセルニ鯉節ノ少數ナルタメ充分ノ發微ナク且ツ多クノ時日ヲ要シ一番二番微ト劃然區別スルコト能ハザリシ因テ便宜發微ノ狀況ニヨリテ之ヲ鑑定シ五番微マデ附セシニ左表ノ如キ減量アリタリ而シテ一番微ヨリ五番微迄ニ九月十五日ヨリ十二月十八日ニ至ル九十五日ヲ要セリ以

テ之ヲ本粘トセリ

番號	全重量	削節肉	微付節量	微付後ノ減量	削節百ニ對スル減量ノ割合	全重量一貫匁ニ對スル本粘節ノ割合
一號	七二〇、九	一五八、三	一三〇、一	二八、二	八、二二	一八、三二
二號	六六二	一四一、二	一四九、九	二五、一	八、二二	一七、五四
三號	六六一	一五四、二	二二九	三二、三	七、九七	一八、五九
四號	六六〇	一五二、六	二〇五	三三、一	七、九〇	一八、二六
五號	六四五	一四七、九	二二五、八	二六、八	八、一九	一八、七八
六號	六三〇	一一四、四	九六、九	一七、五	八、四七	一五、三八
七號	六一〇	一四一、二	一七四、〇	二四、二	八、二九	一九、一八
八號	六一〇	一一二、二	一〇〇、七	二〇、五	八、三一	一六、五一
九號	六〇九	一一三、八	一〇三、七	二〇、一	八、三八	一七、〇九
合計	五七七七	一二四四、八	一〇二九、〇	二二五、八	七三、九三	一五九、六五

テ之ヲ本枯トセリ

表ニヨレバ削節ト干燥肉ト比較スルニ平均百分ノ九、〇三ノ減量アルモ之レ蒸中幾分ノ乾燥減量ヲモ合算シタルモノニシテ實際削節ニヨリテ減量スルハ之ヨリ少數ナリ又全重量ト比較スルニ削節ハ二割一六二ノ歩止ニシテ即チ一貫匁ノ鯉ヨリ削節二百六匁ニ得ル割合トス然ルニ鯉節製造法削節ノ部ニ於テ述ベタル如ク在來ノ削節法ハ削方粗漏ナルノミナラズ削去スルコト多ク甚シキハ一割五分以上ニ涉ルコトアリテ改良法ト比較スルニ六分以上ノ差アリテ一年中ノ生産額ニ積算トスルトキハ削節ノ粗雜ノ爲メ意外ノ損失ヲ招クコト甚シキ知ルベシ當業者良シク之ニ留意スルコト肝要ナリ

削節ト微付節トノ比較

微付ハ節肌ヲ美觀ナラシムルヲ主要ナル目的トスルモ又之レガタメ減量スルコト甚シ其ノ減量ハ微付ノ度數ニヨリテ差違アルモノナリ前記ノ如ク製シタル削節ヲ晴天四日間乾燥シ微付箱ニ入レ微付ヲナセルニ鯉節ノ少數ナルタメ充分ノ發微ナク且ツ多クノ時日ヲ要シ一番ニ番微ト劃然區別スルコト能ハザリシ因テ便宜發微ノ狀況ニヨリテ之ヲ鑑定シ五番微マデ附セシニ左表ノ如キ減量アリタリ而シテ一番微ヨリ五番微迄ニ九月十五日ヨリ十二月十八日ニ至ル九月十五日ヲ要セリ以

平均	合計	九號	八號	七號
六四四、一	五七九七	六〇九	六一〇	六一〇
一五二、七	一三六五、七	一三三、八	一四〇、七	一五四、九
一三八、三	一二四四、八	一二三、八	一二二、二	一四一、二
一三、四	一一〇、五	一〇、〇	一九、五	二三、七
二二六、二	一九四五、七	二〇三、三	一九八、七	二二二、五
九、〇三	八一、二六	七、四七	一五、一〇	八、八四

番號	全重量	削節肉	微付節量	微付後ノ減量	削節百ニ對スル減量ノ割合	全重量一貫匁ニ對スル本枯節ノ割合
一號	七一〇、 _九	一五八、 _三	七二、 _二	二八、 _二	八、 _{二二}	一八、 _{三三}
二號	六六二	一四一、 _二	六六、 _二	二五、 _一	八、 _{二二}	一七、 _{五四}
三號	六六一	一五四、 _二	六七、 _三	三三、 _一	七、 _{九七}	一八、 _{五九}
四號	六六〇	一五二、 _六	六三、 _三	三三、 _一	七、 _{九〇}	一八、 _{二六}
五號	六四五	一四七、 _九	六五、 _八	二六、 _八	八、 _{一九}	一八、 _{七八}
六號	六三〇	一二四、 _四	五三、 _四	一七、 _五	八、 _{四七}	一五、 _{三八}
七號	六一〇	一四一、 _二	六三、 _〇	二四、 _二	八、 _{二九}	一九、 _{一八}
八號	六一〇	一二一、 _二	四四、 _三	二〇、 _五	八、 _{三二}	一六、 _{五一}
九號	六〇九	一二三、 _八	五三、 _七	二〇、 _一	八、 _{三八}	一七、 _{〇九}
合計	五七九七	一二四四、 _八	一〇二九、 _〇	二二五、 _八	七三、 _{九三}	一五九、 _{六五}

上表ニ依ルトキハ微付ニ因テ減少セル重量ハ削節ノ量ヨリ平均二十五匁一即チ八分二一ノ步減トナル即チ平均六百四十匁ノ重量ヲ有スル鰹一貫匁ヨリ本精削節百七十七匁ヲ得ル割合トス

以上ノ諸表ニヨリ原料ヨリ本精削節ニ至ル減量ノ割合ヲ知ルベシ今之等ヲ綜合シ一括シテ左表ニ示シ一目瞭然タラシム

平均	六四四、一	一三八、三	一一四、三	二五、一	八、二	一七七、四
----	-------	-------	-------	------	-----	-------

種別	一號	二號	三號	四號	五號	六號	七號	八號	九號	平均	全重量百ニ對スル削節割合
全重量	七〇〇、〇	六三〇、〇	六〇〇、〇	六〇〇、〇	六〇〇、〇	六〇〇、〇	六〇〇、〇	六〇〇、〇	六〇〇、〇	六〇〇、〇	100、0
製節肉重	四六、〇	四四、〇	四六、〇	四六、〇	四六、〇	四六、〇	四六、〇	四六、〇	四六、〇	四六、〇	77、0
排棄物重	二〇、〇	二〇、〇	二〇、〇	二〇、〇	二〇、〇	二〇、〇	二〇、〇	二〇、〇	二〇、〇	二〇、〇	33、0
煮上肉量	二七、〇	二七、〇	二七、〇	二七、〇	二七、〇	二七、〇	二七、〇	二七、〇	二七、〇	二七、〇	55、0
一番火	二五、二	二五、二	二五、二	二五、二	二五、二	二五、二	二五、二	二五、二	二五、二	二五、二	42、0
二番火	二五、五	二五、五	二五、五	二五、五	二五、五	二五、五	二五、五	二五、五	二五、五	二五、五	43、0
三番火	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	42、0
四番火	二四、四	二四、四	二四、四	二四、四	二四、四	二四、四	二四、四	二四、四	二四、四	二四、四	41、0
五番火	二三、九	二三、九	二三、九	二三、九	二三、九	二三、九	二三、九	二三、九	二三、九	二三、九	40、0
六番火	二四、一	二四、一	二四、一	二四、一	二四、一	二四、一	二四、一	二四、一	二四、一	二四、一	41、0
七番火	二四、〇	二四、〇	二四、〇	二四、〇	二四、〇	二四、〇	二四、〇	二四、〇	二四、〇	二四、〇	41、0
日乾量	七五、九	七五、〇	七五、六	七五、六	七五、〇	七五、二	七五、九	七五、七	七五、八	七五、七	124、0

削節量	一號	二號	三號	四號	五號	六號	七號	八號	九號	平均	全重量百ニ對スル削節割合
削節量	一五、三	一四、二	一五、二	一五、六	一四、九	一四、四	一四、二	一三、二	一三、六	一四、三	24、0
木粘量	三〇、二	二六、一	三三、九	三〇、五	三三、一	三六、九	二七、〇	一〇〇、七	一〇四、七	二四、三	17、0

由是觀之平均六百四十四匁ノ鰹ヲ製スルトキハ全重量ニ對シ

- 牛肉量ニ百分ノ 六七、三四
- 排棄物ハ百分ノ 三三、六六
- 煮上肉ハ百分ノ 五二、二五
- 乾燥肉ハ百分ノ 二四、〇六
- 削節肉ハ百分ノ 二二、六二
- 微付本粘節ハ百分ノ 一七、七四

ニシテ一割七分七厘四ノ步止トナル

又鱈百尾ニ就テ之レガ步止試驗ヲナセンニ左表ノ如キ結果ヲ得タリ

本試驗ハ三十五年八月二十三日ニ始メ十二月十七日ニ結了セリ原料ハ濱島村漁夫ノ釣獲セルモノナリ

種別	重 量	全重量百ニ對スル削節割合
尾 數	一〇〇尾	—
全 重 量	五三五〇〇匁	100、000
製節肉ノ量	三四〇九〇匁	六三七、二〇
頭骨重量	生 七、八八〇 干 上(壳粉) 二、四四七	一四、七四 四、五二

肥腸等ノ重量	一一、五三〇	二一、五四
糞上肉量	二八、二四〇	五二、七八
一番火量	二三、二五〇	四三、四六
二番火量	二一、五三〇	四〇、二四
三番火量	一九、〇七〇	三五、六四
四番火量	一七、五一〇	三三、七三
五番火量	一六、五五〇	三〇、九三
六番火量	一五、九七〇	二九、八五
七番火量	一五、三〇〇	二八、六七
八番火量	一四、四〇〇	二六、九二
第一日乾重量	一三、六〇〇	二五、四三
第二日乾重量	一三、〇〇〇	二四、三〇
削節ノ重量	一一、八九〇	二四、一九
削節ノ重量	一一、〇一〇	二三、二三
第一日乾重量	一一、二七〇	一九、八六
第二日乾重量	一一、〇七〇	二一、〇六
第三日乾重量	一〇、九五〇	二〇、六九
		二〇、六三

削節ニ對シテ七分八厘余
水乾ト見做ス

即チ平均五百二十五匁ノ鱈ハ鱈節トシテ一割八分二六ノ歩止トナル之ヲ前記試驗ノ歩止ト比較スルニ平均左ノ如シ
但シ全重量百ニ對スル割合ヲ以テ示ス

一番微付量	一〇、三四〇	一九、三三
二番微付量	九、九四〇	一八、五八
三番微付量	九、八九〇	一八、四九
四番微付量	九、七八〇	一八、二六
全重量	一〇〇、〇〇	一〇〇、〇〇
生肉量	六七、三四	六三、七二
煮上肉量	五一、二五	五二、七八
乾燥肉量	二四、〇六	二四、三〇
削節量	二二、六二	二三、二三
微付木枯節量	一七、七四	一八、二六
第一回試驗		平均
第二回試驗		

鱈節ノ害虫驅除豫防法(貯藏法)

鱈節ノ害虫ヲ二種トスガ、及こむし之レナリ共ニ鱈節ヲ蠶食シ製造家ヲシテ常ニ苦シメ不慮ノ損失ニ陥ラシムルヲ
往々之レアリ之レガ豫防及驅除方法ハ最モ緊要ノコトトス

がいたハ体長四分巾一分全身漆黒色ノ昆虫ニシテ鱈節害虫中最モ其害甚シキモノトス鱈節ノ如キ肉類ノ乾燥品ヲ水分ヲ含メル食餌トナシ一ケ年敷回卵ヲ産下ヌ卵ハ白色ニシテ細長ク孳化シテけむし(蠹)トナル當業者ノ多クハ之ヲがいたト別種ナルノ觀念ヲ有スルモ之レ昆虫類ノ三態變化ヲ知悉セサルニヨルモノニシテ即チ同一ノモノタルヲ忘ルベカラズ此ノけむし敷回脱皮シ鱈節ニ小孔ヲ穿テ之ニ入蝨シテ蠹(サナギ)ニ化ス此孔ヲ穿ツハ敢テ鱈節ヲミナラズ樽材柱等ト雖モ能ク穿孔シテ入蝨ス蝨ニ化シタルモノハ再ビがいた一成虫ニ變態シ産卵後蠹ニ變スルヲ前ノ如クスがいたハ一ケ年敷回産卵シ恰モ鱈節製造時期ハ其産卵期ニ當レリ即チ卵ハ毎年三四月頃ニ孳化シ十一月迄敷回産卵シ蕃殖シ鱈節ヲ蠶食スヲ一甚シク十一月ノ末ヨリ翌年二月頃マテハ卵ノ形ニテ節又ハ貯藏樽中ニ冬眠シ三四月頃ニ至リテ再ビ孳化スルモノトス之レガ豫防法トシテ簡易ナルモノハ前段ニ於テ述ヘタル如キ改良樽ヲ用ユレバ其害ヲ蒙ルコト少ナキモ他ニ良法アラズ只乾燥ヲ良クシ貯藏樽ヲ清洗シ製造場ヲ清潔ニスベシ又がいたハ暗處ヲ好ムモノナレバ明ルキ處ニ貯フルヲ良シトス又貯藏中樽蓋ハ緊着シ外部ヨリがいたノ侵入スルヲ防クベシ之レニ一度蠶食セラレタルトキハ驅除ノ方法ハ別ニ良法ナキモ直ニ日乾シ鱈節ニ熱入セルモノヲ捕除シ貯藏器物ヲ清掃スルヲ可トス當業者ノ多クハがいたノ卵ノ何物タルヲ知ラズシテ之ヲ除去スルコト忘却セルモノアリ宜シク注意スベキコトトス

又こむしハ小ナル昆虫ニシテ色白ク濕氣多キ鱈節ニ發生シがいたニ劣ラザル害ヲ及ボスノミナラズ節ニきじがれヲ生ジ品位ヲ大ニ損スルモノナリ之レガ驅除方法ハ直ニ日乾シ容器モ乾燥清洗スベシ然レモ容易ニ驅除セラル、モノニアラズ唯當業者ノ參考ニ資センガタメ左ノ方法ヲ示サンカ

鱈節十貫匁ニ付灰三升位ヲ撒布スレバこむしハ容易ニ驅除シ得ラルベシ然レモ鱈節ノ色澤ヲ損シきじがれトナルハ免カレザルベシ(石灰ヲ混スルモノアレモ良シカラズ)

製品ノ試賣

製品ハ直ニ試賣スル等ナリシモ一般ニ本年ハ小節ノ産出多ク價格引立タザルタメ本場製品モ豫定ノ價格ヲ保タザリシニヨリ之ヲ翌年ニ持越シ三十六年八月ニ入り名古屋水産會社ニ托シ試賣セルニ左ノ價格ヲ以テ賣却スルヲ得タリ

鱈節 壹匁ニ付貳百拾匁即チ十貫匁ノ價格ニ換算スレバ四拾七匁六拾壹錢八厘替トナル

鱈節 壹匁ニ付貳百三十匁即チ十貫匁ノ價格ニ換算スレバ四拾三匁三拾壹錢八厘替トナル

之ヲ當時名古屋市ニ於ケル在來製品中最モ上製ナル宿節ニ比スルニ左ノ如シ

鱈節宿節 壹匁ニ付二百二十五匁即チ十貫匁ニ付四拾四匁四錢四厘替

鱈節宿節 壹匁ニ付二百四十匁即チ十貫匁ニ付四拾貳匁七拾五錢替

即チ鱈節十貫匁ニ付改良製三匁拾七錢四厘鱈節ニ於テ五拾六錢七厘ノ利益アリタリ

三重縣度會那南島鱈節營業者水産組合定款

第一章 總則

第壹條 本組合ハ三重縣度會那南島鱈節製造ノ改良發達其他組合員協同ノ利益ヲ計ルヲ以テ目的トス

第貳條 本組合ノ業務左ノ如シ

- 一、鱈節製造ノ改良調査指導ニ關スル事項
- 二、製品ノ検査ニ關スル事項
- 三、販路調査ニ關スル事項
- 四、共進會及品評會ノ開設ニ關スル事項
- 五、博覽會共進會及品評會ノ出品ニ關スル事項

第三條 本組合ハ三重縣度會郡南島鯉節營業者水産組合ト稱ス

第四條 本組合ノ事務所ハ度會郡南海村大字相賀百七拾四番屋敷ニ設置ス

第五條 本組合ノ地區ハ三重縣度會郡宿田會村五ヶ所村大字五ヶ所浦南海村大字磯浦相賀浦中島村大字阿會浦鷗倉村大字樋柄浦費浦奈屋浦吉津村大字神前浦高津村大字方座浦古和浦ノ地區ニ依ル

第六條 本組合地區内ニ於ケル鯉節製造業者及販賣業者ヲ以テ組織ス

第七條 本組合ニ於テ使用スル印章左ノ如シ



第貳章

組合員加入及脱退

第八條 本組合地區内ニ於テ組合員ト同一ノ業ヲ營ムモノハ其氏名住所ヲ記シ組長ニ加入ノ申出ヲナスヘシ前項ノ申出アリタルルハ組長ハ之ヲ組合人名簿ニ記載スベシ

第九條 組合員營業ノ廢止又ハ其ノ他ノ理由ニ依リ脱退シタルルハ其旨ヲ組長ニ届出ベシ

前項ノ届出アリタルルハ組長ハ組合員名簿ヨリ其氏名ヲ削除スベシ

第十條 組合員氏名住所ヲ變更シタルルハ遲滞ナク其旨ヲ届出ズベシ

第三章

組合員ノ權利義務

第十一條 組合員ハ總會ニ出席シテ議決ヲナスノ權并ニ議員ノ選舉權被選舉權ヲ有ス

第十二條 組合員ハ定款及ビ議員會ノ決議ヲ遵守シ并ニ組合經費ヲ負擔スルノ義務ヲ負フ

第四章

役員及事務員

第十三條 本組合ニ左ノ役員ヲ置ク

一、組長一名一、副組長一名一、評議員三名役員ハ議員會ニ於テ組合員中ヨリ選舉ス

第十四條 役員ノ任期ハ各ニケ年トス

但シ再選ヲ妨ゲス

補欠選舉ニ依リ就任シタル評議員ハ前任期ヲ繼承ス

組長又ハ副組長任期ノ滿了ニ依リ退任シタルルハ後任者ノ就任ニ至ルマデ尙其職務ヲ行フ

第十五條 組長ハ其組合ヲ統轄シ及事務ヲ擔任ス副組長ハ組長ノ事務ヲ補佐シ組長故障アルルハ之ヲ代理ス評議員ハ組長ノ諮詢ニ應シ及業務施行ノ狀況ヲ監査スルモノトス

第十六條 辭任其他ノ理由ニ依リ役員ニ欠員ヲ生シタルルハ通常議員會ヲ俟ツコト能ハサル場合ニ限り臨時議員會ニ於テ

補欠選舉ヲナスモノトス

第十七條 組合員ハ正當ノ理由ナクシテ役員ノ當選ヲ辭シ又ハ其ノ職ヲ辭スルコトヲ得ス

第十八條 本組合ノ役員ハ凡テ名譽職トス

第十九條 本組合ニ検査員十二名ヲ置キ各浦毎ニ一名ツ、組長之ヲ任免ス

検査員ハ組長ノ指揮ヲ承ケ其ノ浦組合員製品ノ検査ニ關スル事務ニ從事ス

第二十條 定款及業務ノ執行ニ關スル細則ハ組長之ヲ定ム

第五章 會議

第二十一條 會議ハ總會議員會ノ貳種トス

但シ總會ハ組合員ヲ以テ組織シ議員會ハ議員ヲ以テ組織ス

第二十二條 總會ハ左ノ場合ニ於テ之ヲ開ク

組長ガ必要ト認メタルキ或ハ組合員三分ノ一以上ヨリ會議ノ目的事項ヲ示シテ請求シタルキ

第二十三條 本組合ニ議員拾貳名ヲ置キ組合總會ニ於テ之ヲ選舉ス

第二十七條 議員ノ任期ハ貳ケ年トス但シ再選ヲ妨ゲズ

補欠選舉ニ依リテ當選シタル議員ハ前任者ノ任期ヲ繼承ス

第二十五條 通常議員會ハ毎年一回(三月)之ヲ開ク

但シ時宜ニ依リ會期ヲ變更スルコトアルベシ

第二十六條 臨時議員會ハ左ノ場合ニ於テ之ヲ開ク組長ガ必要ト認メタルキ或ハ評議員過半數又ハ議員五分ノ一以上ヨリ會議ノ目的事項ヲ示シテ請求シタルキ

第二十七條 會議ノ招集ハ組長ヨリ七日前ニ書面ヲ以テ通知スベシ

但シ緊急ノ場合ハ此限リニアラズ

第二十八條 會議ハ議員三分ノ二以上出席スルニ非サレハ開會スルコトヲ得ズ

但シ同一事項ニ付キ再度招集シタル場合ハ此限リニアラズ

第二十九條 會議ノ決議ハ出席員ノ過半數ニ依ル可符同數ナルキハ議長之ヲ決ス

第三十條 會議ノ議長ハ組長之ニ當タル組長事故アルルハ副組長之ニ代ル

但シ會議ノ決議ヲ以テ出席員互選スルコトヲ得

第三十一條 會議ノ決議録ハ議長及出席員三名以上之ニ記名捺印スベシ

第三十二條 議事ニ關スル細則ハ各其ノ會議ニ於テ之ヲ定ム

第六章 會計

第三十三條 本組合ノ會計年度ハ毎年四月一日ニ始マリ翌年三月三十一日ニ終ル

第三十四條 本組合經費ノ豫算及徴收法ハ議員會ノ決議ヲ經テ之ヲ定ム經費ノ決算ハ議員會ノ承認ヲ經ヘシ

第三十五條 本組合ノ收入金ハ議員會ノ決議ニヨリ定メタル銀行或ハ郵便局ニ預ケ入ルモノトス

第七章 業務

第三十六條 本組合ニ於テ製造スル鑿節ハ四週間ヲ經過セサルモノハ荒製トシ組合員外ニ販賣スヘカラズ若シ不得止事

故アリテ荒製ノ儘組合員外ニ販賣セントスル者ハ其ノ事由ヲ其浦検査員ニ申出ヅベシ

前項ノ申出ヲ受ケタルルハ検査員ハ其事實ヲ調査シ不得止者ニ限リ認定証ヲ付與スベシ

第三十七條 鑿節ノ荷造ハ必ラズ箱又ハ樽ヲ用ヒ運搬中破損ナキハ勿論雨濕ノ患ヒナキ注意スベシ

第三十八條 組合員製造ノ鑿節ヲ組合地區外ニ搬出シ又ハ組合員ニ非サル者ニ賣渡サントスルトキハ検査員ノ検査ヲ受

クベシ

但シ一箱又ハ一樽ニ滿ザルモノヲ賣渡サントスルトキハ此限リニアラズ

第三十九條 検査員製品ヲ検査シタルルハ組合ノ名稱及製造人又ハ販賣人ノ住所姓名ヲ記シタル検査済之標章ヲ貼付ス

ベシ

第四十條 組長副組長ハ組合内ノ製品ヲ監視センガ爲メ組合村浦ヲ巡回スルモノトス

第四十一條 組合員ハ自己ノ製品販路ノ調査ヲ組合ニ請求スルヲ得

前項ノ請求ヲナサントスルトキハ其ノ見本品ニ價格産出額ノ見込等ヲ記シタル書面ヲ添ニ組合ニ差出スベシ

第四十二條 本組合ニ於テ共進會又ハ品評會ヲ開設セントスルハ該品評會ノ決議ヲ經ベシ

共進會又ハ品評會開設ニ關スル規定ハ該品評會ニ於テ之ヲ定ム

第四十三條 本組合ハ博覽會共進會又ハ品評會等ニ關シ組合員ノ製品ヲ撰拔出品シ又ハ組合員ノ出品ニ關シ諸般ノ便益ヲ與フルコトアルベシ

第四十四條 組合員ニシテ經營製造上ノ改良發達ヲ圖リ協同ノ利益ヲ増進セシメタルモノアルトキハ組合ハ別ニ定ムル規定ニ從ヒ之ニ賞與スベシ

第八章 違約者處分

第四十五條 第十二條ニ背キ或ハ經費ノ納付ヲ怠リ及第三十六條第三十七條第三十八條ノ規定ニ違背シタル者ハ壹圓以上五圓以下ノ過怠金ヲ課ス

第九章 定款變更

第四十六條 定款ノ變更ハ總會ノ決議又ハ該品評會ニ於テ該品評會三分ノ二以上ノ同意ヲ得タル決議ニ依リ之ヲナスモノトス但シ本條ノ規定ヲ變更セントスルトキハ組合員總會ノ決議ニ依ルベシ

第十章 解散

第四十七條 本組合ヲ解散シタル場合ニ於テ清算人タル組長又ハ副組長ニ欠員アルトキハ評議員ノ互選ニ依リ之ニ代ル清算人ヲ定ム

二、罐詰試驗

三十五年度ニ於テ施行セル罐詰ノ種類ハ鮑、龍蝦、鯉、卷螺、水漬罐詰、鯉、卷螺、味付、海苔佃煮罐詰ノ七種トス其ノ製罐方法設備器械器具ハ敢テ前年度ニ異ナルナケレバ左ニ各種ニ對スル製造方法等ヲ記シテ報告トナス

一、鮑水漬罐詰

本品ハ清國向輸出水産製品ニシテ年々其ノ輸出額増加シ將來有望ノ貿易品ナリ由來鮑ハ乾鮑トシテ俵物三品ノ一ニ加ヘラレ清國輸出貿易品ニシテ今尙清人ノ珍賞スルコト甚タシキモ年ヲ追フテ製品小形トナリ市價ヲ充分得ザルニ依リ鮑水漬罐詰ヲ輸出スルニ至レリ

本縣ハ東海道中千葉縣ニ次テ鮑ノ産出多ク品質良好ニシテ古來ヨリ乾鮑鮑粕漬鮑（煮熟シテ後樽漬ニ漬漬シ京都地方ニ輸シ時ニ或ハ乾鮑ヨリ高價ニテ販賣セラルコトアリト云フ）ニ製セラルモ小形ノ鮑（三寸以上四寸五分以下）ハ製品体小ニ歩止少ナク手數ヲ多ク要シ却テ利益比較的少ナク當業者ハ常ニ之レガ處理ニ苦メルモ未ダ鮑水漬罐詰ノ製造方法ヲ知ラズ依テ本場ハ之ガ試製ヲナシ之ヲ清國上海ノ在住ノ本邦貿易店ニ托シ其需用ノ程度嗜好ノ適否并ニ價格ヲ調査試験シ其ノ摸範ヲ當業者ニ示サンガタメ本年度ヨリ之レガ試験ニ着手セリ然レニ試製品少額ナリシニヨリ次年度製品ト共ニ試賣スルコト、セリ因テ左ニ其ノ製造方法ヲ記スルニ止ム

原 料

鮑罐詰ニ適當ナル鮑ノ大ツハ長四寸乃至四寸五分内外ノモノニシテ一封度罐ニ二三個乃至五六個入ノモノトス三寸五分未滿ノモノハ一罐二十個以上ノ鮑ヲ要シ前者ヨリ價格比較的低廉ナリ又原料ハ生鮮ナルヲ良シトス若シ死介ニシテ時日ヲ經タルモノハ罐詰トナシタル後肉色ニ汚点ヲ生シ一種ノ臭氣ヲ發スルモノナリ

本試験ニ供シタル原料ハ志摩郡濱島村産ニシテ蟹婦ノ採捕セルモノニ係ル

製法

除殺乾鮑製造ノ如ク鮑起シト稱スル鉄籠ヲ以テ腸ヲ介殺ニ付スル燻肉ノミヲ分離シ直ニ燻漬ス
 燻漬肉十貫ニ付食塩一升五合乃至二升三合ノ割合ヲ以テ樽ニ燻漬ス其ノ法燻肉ヲ二三貫匁ツ、蕨ニ入レ兩人ニテ蕨
 ノ兩端ヲ持テ交々反轉シツ、食塩ヲ撒布シ食塩附着ノ均一ナルニ及ンデ之ヲ樽ニ入レ充ツレハ蓋ヲナス以テ燻漬スルコ
 ト十二時間以上トス
 食塩ノ分量ハ鮑ノ大小時期ニヨリテ差異アルモ清人ハ鹹キヲ忌ムヲ以テ可成少量ナルヲ要ス且ツ燻漬ハ肉ニ附着スル粘
 液及汚物ヲ除去スルヲ得レバ足レトス其ノ燻漬時間ハ六時間ニ短縮スルコトアルモ汚物ノ洗除容易ナラザレバ十二時
 間以上燻漬スルヲ良シトス
 洗滌燻漬シタル鮑肉ヲ海岸ニ持運ビ四斗桶ニ三分ノ一位ツ、入レ鞋ヲ穿テタル儘桶中ニ入り輕ク踏ムトキハ容易ニ肉ニ
 附着セル汚物ヲ除去スルコト得ベシ然レモ踏ミ方少ナキモノハ汚物除去シ難クレバ汚物除去シ得ラリ、迄踏ムベシ踏ミ
 了レハ籠ニ入レ海中ニテ能ク攪拌洗滌シ後製造場ニ運ビ更ニ揚子ノ如キモノニテ肉ノ周縁ニ殘留セル黒色ノ汚物ヲ洗ヒ
 落シ清水ニテ洗滌シ蒸籠ニ入レ水分ヲ滴下セシメ籠ニ詰ム
 鮑肉ノ填充及蓋付籠ハ一密封度堅籠ニシテ所要ニ應ジ豫メ製作セルモノヲ取り清水ニテ洗ヒ油分及汚物ヲ除キタルモノハ
 前記ノ洗滌鮑肉ヲ七十匁以上秤量シテ順序能ク詰メ之ニ濾セル稀薄燻水ボーメー氏比重計ノ一度乃至二度半位ノモノヲ
 注入シ蓋ヲ嵌メ半田鐵ヲ以テ密封シ煮沸ス注入燻水ハ鹹キモノヲ忌ムヲ以テ燻漬肉ノ燻味如何ニヨリテ斟酌セザルベカ
 ラズ
 給熱 前ノ如ク鐵付シタル籠ハ煮籠ニ排列シ木槽ノ沸騰中ニ入レ蒸熱ヲ通シテ沸スルコト四十時間ニシテ取出シ法ノ如
 ク籠内ノ空氣及瓦斯ヲ排除シ密封ノ上煮籠ニ入レ更ニ蒸釜ニ蒸熱ヲ通シテ八封度(華氏二百二十五度五)乃至十二封度

(華氏二百二十四度三)ノ溫度ニテ蒸殺スルコト一時間トス
 給熱ノ度ハ製肉ノ品質如何ニ大關係ヲ有ス若シ過度ナルトキハ肉ニ汚点ヲ止メ色澤淡茶褐色ヲ呈シ品位大ニ良シカラズ
 都テ溫度ハ汽壓十二封度以上ヲ加フベカラズ
 鮑肉ノ歩止リ
 清國輸出向鮑罐詰ニ用ユル鮑ハ四寸乃至四寸五分位ノモノヲ適當トス大ナルモノヲ機切セルモノハ清人ノヲ忌ミ又三寸
 五分以下ノモノハ小形ニシテ十個以上ヲ要シ製造スルモ得策ニアラズ
 鮑肉ノ歩止ハ鮑ノ種類大小期節産地ニヨリ肉質ノ肥瘠水分ノ多寡アルモノナレバ一定シ難シ左ニ三十五年六月三十日採
 收ノ濱島村鮑ニ付其ノ歩止ヲ檢セルニ左表ノ如シ

第一表

番號	種類	雌雄	大	中	全重量	燻肉量	燻量	腸量	燻漬	燻肉	燻漬
一	メカヒ	♀	四、五	三、七	八、九	四、四	三、三	二、三	三、五	二、三	二、六
二	メカヒ	♀	四、五	三、五	九、三	四、八	三、一	二、四	三、八	二、六	二、三
三	メカヒ	♀	四、四	三、三	一〇、〇	五、五	三、五	二、五	四、一	三、七	二、八
四	メカヒ	♀	四、三	三、〇	九、三	四、八	三、〇	二、〇	三、七	二、八	二、三
五	メカヒ	♀	四、二	三、九	八、九	四、三	二、九	二、〇	三、九	二、八	二、三
平均	メカヒ	♀	四、五	三、六	八、九	四、四	三、三	二、三	三、五	二、三	二、六

第二表

番 號	種 類	雌 雄	大 小		全重量	剝肉量	殼 量	腸 量	肉 量	剝肉量
			長	巾						
一	メカヒ	?	三、四寸	二、七寸	四、〇〇	二、〇〇	一、九〇	六、八〇	二、〇〇	三、四〇
二	メカヒ	?	三、三寸	二、七寸	四、〇〇	二、〇〇	一、五〇	八、〇〇	二、〇〇	三、三〇
三	メカヒ	?	三、三寸	二、七寸	三、五〇	二、〇〇	一、四〇	六、六〇	一、九〇	三、一〇
四	メカヒ	?	三、三寸	二、七寸	三、五〇	二、〇〇	一、四〇	六、六〇	一、九〇	三、一〇
五	メカヒ	?	三、三寸	二、七寸	三、五〇	二、〇〇	一、四〇	六、六〇	一、九〇	三、一〇
平均	メカヒ	?	三、三寸	二、七寸	三、五〇	二、〇〇	一、四〇	六、六〇	一、九〇	三、一〇

第三表

番 號	種 類	雌 雄	大 小		全重量	剝肉量	殼 量	腸 量	肉 量	剝肉量
			長	巾						
一	クロカヒ	?	二、六寸	二、三寸	三、三〇	一、七〇	一、六〇	五、〇〇	一、五〇	二、六〇
二	メカヒ	?	二、五寸	二、二寸	三、〇〇	一、六〇	一、五〇	四、七〇	一、四〇	二、三〇
三	メカヒ	?	二、五寸	二、二寸	三、〇〇	一、六〇	一、五〇	四、七〇	一、四〇	二、三〇
四	メカヒ	?	二、五寸	二、二寸	三、〇〇	一、六〇	一、五〇	四、七〇	一、四〇	二、三〇
五	クロカヒ	?	二、五寸	二、二寸	三、〇〇	一、六〇	一、五〇	四、七〇	一、四〇	二、三〇
平均	メカヒ	?	二、五寸	二、二寸	三、〇〇	一、六〇	一、五〇	四、七〇	一、四〇	二、三〇

平均	二、三寸	一、六寸	二、六寸	五、三寸	六、〇寸	五、〇寸	三、四寸	三、三寸	一、四寸	三、七寸
----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

上表ニヨリ鮑ノ種類及大小ニヨリテ其歩止ニ差違アルヲ知ルベシ即チめがい、くろがいは比シ肉量少ナリ殼量多シ又大ナル鮑ハ小ナル鮑ヨリ歩止多シ第一表ノ鮑ニアリテハ生介ノ二割八八三ノ歩止ニシテ一個ノ殼液肉二十六匁三四アリ第二表ノモノハ歩止二割五分七四、一個拾匁五アリ第三表ノモノハ歩止二割三七五ニシテ一個三匁九二アリテ今一罐正肉七十匁ヲ要スルトセバ

- 第一表ノモノハ 二個六八
- 第二表ノモノハ 六個六七
- 第三表ノモノハ 十八個

ヲ要スル割合トス故ニ第一表ノモノ即チ長サ四寸五分ノモノ鮑罐詰原料トシテ最モ適當ニシテ第二表即チ長三寸五分ノモノモ又良シ第三表ニ至リテハ体形小ニ過ギ不適當ナリトス又第一表ヨリ体形ノ大ナルモノハ殼量増加シ比較的肉量ヲ減スルモノトス左ニ上記三表ヲ綜合シテ彼此相對照シ看者ニ便ナラシム

大 小	体 形		全重量	剝肉量	殼 量	腸 量	肉 量	抽液肉ノ歩止	一罐(七十匁)ニ要スル鮑數
	長	巾							
大(第一表)	四、五寸	三、六寸	四、八匁	四、〇匁	三、六匁	七、七匁	二、六匁	二、六	二、六
中(第二表)	三、五寸	二、七寸	四、〇匁	二、五匁	二、三匁	九、〇匁	二、〇匁	二、五	六、七
小(第三表)	二、三寸	一、六寸	二、六匁	一、五匁	一、四匁	五、〇匁	一、九匁	三、五	一、八、〇〇

製品ノ試賣

本品ハ清國上海在住ノ本邦貿易商ニ托シテ試賣スル見込ナリシモ試製數量少額ナリシタメ次年度製造ノ製品ト共ニ試賣ニ付スルコト、セリ因テ其結果ハ次年度ニ於テ述フベシ

龍蝦水漬罐詰

三十四年度ニ繼キ第二回試驗ヲナス

原料

試驗ニ供シタル龍蝦ハ度會郡中島村阿曾浦産ニシテ三十六年二月五日龍蝦刺網ヲ以テ採捕セルモノニシテ二月六日ニ蒸熟シ二月七日罐裝セリ

製法

前年度ニ異ナル處ナキモ只蒸熟後剝肉ヲ二時間日乾セルト蒸籠ニ於ケル瀋熱ヲ六封度トセリ依テ左ニ製造ノ方法ヲ示ス
二重鍋ニ淡水ヲ沸騰セシメ之ニ洗滌シタル龍蝦ヲ投入シテ蒸沸スルコト二十分乃至二十五分外皮ノ深紅色ヲ呈スルニ至ツテ除去シ蒸籠ニ擴ロゲ一夜放冷ス翌朝頭尾及外皮ヲ剝キ去リ肉ノミヲ取り直ニ稀薄鹽水(ボーメー氏ノ三度)ニ浸漬スルコト三十分間ノ後頭部ニ付着セル膿漿ヲ除去シ蒸籠ニ排列シ日乾スルコト二時間ニシテ取り入レ冷却ノ後無糊ノ清洗シタル寒冷紗ノ袋ニ入レ罐裝セリ

罐裝セルモノハ蒸籠ニ入レ沸騰中ノ木槽ニ入レ瀋熱ニテ四十分間蒸沸ノ後瓦斯抜ヲナシ更ニ蒸籠ニ入レ瀋熱六封度(瀋熱計)ノ即華氏二百三十度六ニテ一時間蒸煮ス

龍蝦罐詰上最モ研究ヲ要スル處ハ罐裝後肉體ノ黑變スルヲ防遏スルノ方法トモ都テ蝦類及蟹類ノ肉ハ罐詰トスレハ肉質

黑變シ殊ニ罐ニ接觸セル部分ニ於テ最モ甚シトス之レガ黑變ヲ防ク方法ハ種々アルベキモ最モ簡略ナルハ寒冷紗ニ入レ、モノトス之等ハ他日尙研究シテ報告スル處アルベシ
今回製造ニ供シタル原料ハ二十八貫四十分ニシテ一封度罐ニ四五個入ノモノ百二十四罐ヲ得タリ之ヲ前年度ト比較スルニ左表ノ如シ

試驗月日	原料ノ產地	數量	尾數	一尾平均重量	蒸上量	全量ニ對スル歩止	刺肉量	全量ニ對スル割合	一尾ノ刺肉平均量	製造罐數	一罐ニ要スル尾數	一罐ニ要スル重量
三十四年度 十二月六日	志摩郡 濱田村	九、七〇〇	三〇〇	三、二七	—	—	二、五〇〇	二、五〇〇	八、四七	三七	八、二	六、六五
三十五年 二月六日	中島會 村	二、〇〇〇	五五	五、七二	—	九、四	七、二五〇	二、五六三、六〇	—	二四	四、四六	六、一八

即チ蒸熟シテ全量ノ九割四分ニ減シ刺肉ハ二割五分八六トナル依テ一罐四五尾平均六十一分入ノモノ百罐ヲ得ルニハ原料二十三貫六百九十七分ヲ要スル割合トス

拳螺水漬罐詰

本品ハ本邦水産物海外販路擴張ノ目的ニヨリ南清地方ニ試賣ノ爲メ農商務省ヨリ指定セラレタルモノニシテ原料ヲ志摩郡布施田村ヨリ購入シ製造セリ而シテ製品ハ堀川農商務省技師南清地方へ出張セラレタル際清商ニ試賣セラレタルハ其ノ報告ヲ得テ報告スベシ依テ其ノ製造方法ヲ記シテ參考トス

原料

原料ハ志摩郡布施田村産ニシテ三十五年九月二十九日ニ採捕セルモノナリ

製法

金匙ヲ以テ介殼ヲ碎キ腸ヲ除キ剝肉十貫匁ニ付食塩一升五合ノ割合ヲ以テ一夜間樽ニ漬臙シ翌朝海岸ノ洗場ニテ草鞋ヲ穿テ樽中ニ入り踏ミ洗滌スルコト鮑罐詰ノ如クヌ後清水ニテ洗滌シ釜中ニ投シ煮ルコト三十分取リ出シ冷却セル後一々七十五匁ツ、秤量シテ罐ニ詰メボーマー氏比重計一度ノ塩水ニ注入シ以テ罐裝ス

罐裝シタルモノハ煮蒸木槽ニ入レ四十分間煮沸シ瓦斯拔ヲナシ更ニ蒸罐ニ入レテ汽壓計八封度(華氏三百二十度五)ニテ更ニ壹時間蒸煮ス

拳螺味付罐詰

前年ニ繼ギ第二回試験ヲナス

原料

原料ハ拳螺永煮罐詰ト全シク志摩郡布施田村産ニシテ凡テ百九拾貫匁六百匁ヲ購入シ水煮及味付罐詰ヲ製セリ

製法

製造ノ方法ハ前年ト全シク即チ本年度ノ製法ヲ述ブレバ先ツ金匙ヲ以テ介殼ヲ碎キ肉ノミヲ取リ剝肉拾貫匁ニ付食塩一升五合ノ割合ヲ桶ニ攪漚スルコト一夜トス翌朝之ヲ洗滌シ煮沸スルコト水煮製ト同様ニシ之ヲ味付ス

味付ハ豫メ二重鍋ニ醬油九升水一升八合ツヲメ砂糖一貫三百匁ヲ入レ沸煮シ泡沫ヲ除去シタル中へ前記煮蒸肉ヲ投シ煮ルコト一時間ニシテ穴ニ抄ヒ揚ゲ放冷ノ後一々秤量シテ七十五匁ツ、詰メ該液汁ノ濾過セルモノ二十匁位ツ、注入シ罐裝ス

之ヲ木槽ニ入レ蒸氣ヲ通シテ四十分間煮沸シ瓦斯ヲ拔キ更ニ蒸罐ニ入レ四封度(華氏二百三十五度三)ニテ一時間煮沸シ

テ製成ル

海苔佃煮罐詰

三十四年度ニ繼ギ第二回試験ヲ施行セリ

原料

桑名郡伊曾島村ニ於テ培養セル本場製造ノ干海苔ニシテ品質ハ後期ニ於テ製造セルモノナレバ質稍堅ク味モ稍下位ナリ

製造方法

前年ト全シク二重釜ニテ醬油ニ一夜浸漬シタル干海苔ヲ投シ弱熱ヲ以テ煮沸シ冷却ノ後罐詰ニ詰メ製ヲナス而シテ罐形ハ左ノ三種ヲ用ヒタリ

- 一、半封度罐 高一寸九分 四徑一寸七分
- 二、六十匁佃煮罐 高二寸七分 四徑一寸七分
- 三、四十匁佃煮罐 高一寸九分 四徑一寸七分

本試験ハ三十五年八月十五日ニ始メ全十八日ニ終了ス其ノ歩止ヲ示セハ左ノ如シ

區別	數	量	摘	要
干海苔枚數	二二二六〇	干海苔一千枚ニ要スル量	午前八時ヨリ午後三時半マテ焙乾シテ後細切シテ醬油ニ浸漬ス	
右重量	一、四六〇	六四八	午前九時半二重釜ニ入レ一時間煮沸シテ冷却セシム	
浸漬用醬油量	二、二二六	一、〇〇〇	前日ノ煮沸佃煮ヲ放冷ス	罐詰ヲ製ス
			醬油ハ度合郡東二見村産比重ボーマー氏二十二度并二目方五百六十匁	

給熱	罐詰數	煮沸時間	煮沸量	煮沸時間	煮沸量	浸漬時間	浸漬中ハ林ニテ攪拌ス
木樽ニテ 蒸釜ニテ 二十分	半封度罐 六十枚 四十九枚 計一〇九枚	一時間半	二、一三〇 _g	一時間半	九、三九四 _g	十八時間	煮沸ノ際淡水三升五合ヲ加フ一千枚ニ二升五合ニ當ル
木樽ニテ 蒸釜ニテ 二十分	半封度罐 六十枚 四十九枚 計一〇九枚	一時間半	二、一三〇 _g	一時間半	九、三九四 _g	十八時間	煮沸ノ際淡水三升五合ヲ加フ一千枚ニ二升五合ニ當ル
木樽ニテ 蒸釜ニテ 二十分	半封度罐 六十枚 四十九枚 計一〇九枚	一時間半	二、一三〇 _g	一時間半	九、三九四 _g	十八時間	煮沸ノ際淡水三升五合ヲ加フ一千枚ニ二升五合ニ當ル

鱈水漬罐詰

原料

製法

志摩郡濱島漁夫ノ釣獲セルモノニシテ三十五年九月二十二日之レガ試験ヲナス

鱈節製造方法ノ如ク頭切身卸身卸ヲナシ次ニ背腹ノ分界線ニアル血合肉ヲ除去シ一封度罐ニ恰好ノ寸法ニ切截シボ氏六度ノ塩水ニ浸漬シ血抜スルヲ五十分間能ク洗滌シ淡水ニ二十五分間浸漬シテ鹽抜ヲナシタルモノヲ一封度罐ニ詰メ之ニ英國岩鹽六分ツ、ヲ加ヘテ蓋ヲ嵌メ鐵付シ煮沸ス其ノ時間木樽ニテ四十分瓦斯抜ヲナシ蒸釜ニテ十二封度(華氏二百四十

四度三)ニテ一時間加熱ス

鱈照燒罐詰

原料

製法

鱈水漬罐詰ノ同一ノモノニシテ三十五年九月二十二日之レガ試験ヲナス

鱈節ノ如ク頭切身卸身卸ヲナシ罐ノ寸法ニ準シテ切斷シ金串ニ刺シ魚燒火鉢ニ懸ケテ炙リ白燒トナリタル際鹽ヲ調合シ置キタル醬油液ニ浸シ再ビ炙リ亦醬油ニ浸シ斯クノ如ク魚ヲ炙ルヲ三回ニシテ最後ノ一回ハ醬油液ニ浸シタル儘炙ルヲナク液汁ヲ滴下冷却セシメ罐ニ詰ム

罐ハ半封度罐ヲ用ヒ豫メ清洗シ置キ之ニ順序ヨク燒肉ヲ詰メ少許ノ液汁ヲ注加シ以テ蓋付ヲナス之ヲ木樽沸騰中ニ入レ二十分間煮沸シ取り出し瓦斯抜キ更ニ蒸釜ニ入レ四封度(華氏二百二十五度三)ノ沸熱ニテ四十分間蒸製セリ

三海參改良試驗

本年度ハ濱島及度會郡南海村大字磯浦ノ二ヶ所ニ於テ前年度ニ繼續シ第四回試驗ヲ施行セリ而シテ南海村ニ於テハ實業者中村三四郎ノ製造納屋ヲ借り受ケ茲ニテ脫腸蒸熱焙乾ヲ行ヒ之ヲ木樽ニ運搬シ日乾製了セリ

度會郡ニ於テハ實業者ニシテ大ニ改良ノ必要ヲ喚起セシメ現ニ中島村阿曾浦西浦義術ノ如キハ本場改良方法ニヨリテ製造シ第五回内國勸業博覽會ニ出品シ二等賞牌ヲ受領セリ以テ改良ノ顯著ナルヲ知ルベシ然レモ近來海風ノ産額減少セルノミナラズ体形小トナリ遺憾ナキ能ハズ實業者ハ宜シク左記本場試驗ノ海參歩止ヲ見テ品質ノ改善ヲ圖ルト共ニ一方ニ於テハ製造時期ヲ制限シ幼稚ナルモノ、濫獲ヲ戒シメザルベカラズ

原 料

度會郡南海村ニ於テ五ヶ所灣内下津浦木谷浦地方ニ於テ三十六年二月一日捕獲セルモノニシテ總テ五十五貫五百八十匁ヲ濱島村ハ全村灣内ニテ三十六年二月二十五、二十六、二十七日ノ三日間ニ於テ捕獲セルモノニシテ總テ一千百十九貫二百六十匁ヲ購入シ試驗ニ供シタリ而シテ本年濱島灣產海鼠ハ例年ニ比シテ少ナク海鼠ノ水分ヲ含ムコト多カリシ

製 造 ノ 方 法 及 順 序

步 止 リ

製造ノ方法順序ハ總テ前年度ニ同シケレハ略ス

本年度試驗ノ海參歩止ハ百分ノ二、〇八ニシテ前二年度平均歩止三、〇六ヨリ少ナキコト〇、八九ニシテ原料一千百十九貫二百六十匁ニ對シ製品三拾貫八百拾六匁ニシテ百貫ノ海鼠ハ二貫〇八拾匁ニ減量セル割合ナリ之レ本年度ノ海鼠ハ前年度ニ比較的大形ノモノ少ナク中小ノモノ多カリシト又水分ヲ含ムコト多カリシニヨリ又五ヶ所灣產ノモノハ百分ノ二、九一ノ歩止ニシテ濱島灣產ヨリ多キコト前年平均ノ歩止三、〇六ニ比シ〇、一五丈歩止少ナシ即チ原料五十五貫五百八十匁ヨリ製品一貫六百二十匁ヲ得タリ

左ニ前年ノ歩止ト比較對照シテ表示ス

試 驗 年 月 日	原 料 及 種 類	生 量	脱 脂 量	生 量 對 比 率	表 上 量	生 量 對 比 率	乾 燥 量	生 量 對 比 率
三 月 十 三 日	濱島灣內產物	三六、七四匁	一八、〇〇匁	五、五二	二〇、〇四匁	一六、四四	一〇、三〇匁	三、一四
三 月 十 二 日	濱島灣內產物	四六、八〇匁	二〇、七五匁	四、八〇	二六、五〇匁	一五、〇六	一三、〇〇匁	二、八九
三 月 十 四 日	全 上	四六、八〇匁	二〇、七五匁	四、八〇	二六、五〇匁	一五、〇六	一三、〇〇匁	二、八九

試 驗 年 月 日	原 料 及 種 類	生 量	脱 脂 量	生 量 對 比 率	表 上 量	生 量 對 比 率	乾 燥 量	生 量 對 比 率
三 月 十 五 日	全 上	三六、七四匁	一八、〇〇匁	五、五二	二〇、〇四匁	一六、四四	一〇、三〇匁	三、一四
三 月 十 六 日	全 上	四六、八〇匁	二〇、七五匁	四、八〇	二六、五〇匁	一五、〇六	一三、〇〇匁	二、八九
三 月 十 一 日	五ヶ所灣內產物	五五、五〇匁	二六、四〇匁	四、七四	三三、〇〇匁	二一、一七	一六、〇〇匁	二、九一

前表ニヨルトキハ脱脂量ハ百分ノ五十一、〇八表上量ハ百分ノ十四、〇八乾燥量ハ百分ノ二、八九ノ歩止トナル

又海鼠數尾ヲ採リ其大小ニヨリ歩止如何ヲ檢シタルニ左表ノ如キ結果ヲ得タリ

平均五、〇尺 平均一四、〇尺 平均二、八尺

番 號	年 月 日	産 地	生 量 (十尾)	均 生 量 (十尾)	脱 脂 量 (十尾)	均 脱 脂 量 (十尾)	生 量 對 比 率 (%)	表 上 量 (十尾)	均 表 上 量 (十尾)	生 量 對 比 率 (%)	乾 燥 量 (十尾)	均 乾 燥 量 (十尾)	生 量 對 比 率 (%)	海 參 一 斤 普 時 ノ 番 號
一、大	廿六年二月廿五日	濱島灣	一、四一五、〇	一、四一五、〇	一、〇〇〇、〇	一、〇〇〇、〇	四、二五	二、五〇〇、〇	二、五〇〇、〇	一、五五	六、五五	六、五五	二、七	二、四、六八番
二、中全	全	全	一、五〇〇、〇	一、五〇〇、〇	一、〇〇〇、〇	一、〇〇〇、〇	四、二五	二、五〇〇、〇	二、五〇〇、〇	一、五五	四、三〇	四、三〇	二、七	三、八、二六番
三、小全	全	全	一、〇〇〇、〇	一、〇〇〇、〇	五〇〇、〇	五〇〇、〇	五、〇〇	三、〇〇〇、〇	三、〇〇〇、〇	三、〇〇	二、三〇	二、三〇	二、七	五、九、五番
四、最小全	全	全	二、四〇〇、〇	二、四〇〇、〇	九〇〇、〇	九〇〇、〇	三、七五	一、三〇〇、〇	一、三〇〇、〇	九、〇〇	三、五〇	三、五〇	二、七	四、七、二壹番

斯ノ如ク海鼠ハ歩止リ少ナキモノナレバ一尾百匁以下ノモノニ至リテハ製品小形ニ過キ貿易上ノ價值ナシ凡ソ貿易品トシテ價值アルモノハ五番即一尾百匁ニシテ製品五十九個ヲ以テ一斤トナルモノニシテ四番以下ノモノハ体小ニシテ貿易上價最低廉ニシテ利益ナシトス殊ニ表中四號ノ如キハ一個ノ目方三分五厘ニシテ更ニ價值ナシ當業者宜シク之ニ鑑ミ稚魚ノ濫獲ヲ戒ムベキナリ左ニ往時長崎儀物役所ニテ海參ノ品質ヲ區分セル番立ヲ記シテ參考トス

海 參 番 立

拾番 四寸五分内外 海鼠凡拾個ヲ以テ一斤(百六十包)ヲ製ス
 北海道ノ産ニシテ肉刺高キ上品ヲ云フ然レモ津輕南部仙臺等ノ産ニシテ上等ニ屬スルモノ若クハ各地産ニシテ肉刺高キモノ亦此中ニ入ル
 九番 四寸内外 海鼠凡十二三個ヲ以テ右同斷
 津輕南部ノ産ヲ主トシ各地ノ産ト雖モ形大ニシテ肉刺アル佳品此中ニ入ル
 八番 三寸五分内外 海鼠二十個ヲ以テ右同斷
 各地ノ産肉刺ニ拘ハラズ形大ナルモノ此中ニ入ル
 七番 三寸内外 海鼠參拾個ヲ以テ右同斷
 各地ノ産肉刺アル中小ノ二種此中ニ入ル特ニ小ナルモ肉刺高キモノ亦之ニ加フ小七番之レナリ
 六番 海鼠四十個ヲ以テ右同斷
 五番 海鼠五十五個ヲ以テ右同斷
 四番 海鼠八十個ヲ以テ右同斷
 三番 海鼠百二十個ヲ以テ右同斷
 二番 海鼠百六七十個ヲ以テ右同斷
 六番以下二番ニ至ル迄ハ形ノ大小(二寸五分ヨリ一寸迄)ヲ以テ之ヲ分ツ其最大ナルモノヲ六番トシ最小ナルモノヲ二番トス
 一番 海鼠三百個ヨリ五百個以上ヲ以テ右同斷
 形小ニシテ二番ニ入ラサルモノ

此他損傷品或ハ形狀屈曲シテ完全ナラザルモノハよれト稱シ此等ハ右番立ニ加ヘズ

製法

製品ハ見本ヲ小泉清左衛門(大阪)岡野利兵衛(横濱)小松貿易店(神戸)ニ送り其品評ヲ求メ試賣ニ附セシニ何レモ品質ニ就テハ前年報告ノ如ク貿易品トシテ申分ノ點ナク上等品ナルノ品評ナリシモ價格引立タザリシ因テ之ヲ數回照會ノ上左記ノモノニ賣却セリ

平均百斤ニ付四拾九圓五拾錢

志摩郡布施田村

劔山伊右衛門

四、鹽鱈製造試驗

本年度ハ製造地ヲ河越郡白子町ニ定メ三十五年十一月十二日及三十六年一月十三日ノ兩度該地ニ場員ヲ出張セシメ之レガ試験ヲ施行セリ

原料

第一回即チ三十五年十一月十二日ノ原料ハ若松漁夫ノ四日市港沖合ニ於テ鰯刺目網ヲ以テ捕獲セルモノニシテ午後十二時之ヲ買入レ午後十二時ヨリ翌午前二時ニ至ル三時間ニ於テ洗滌シ樽ニ假漬ヲナセリ又第二回即チ三十六年一月十三日ノ原料ハ若松漁夫ノ全沖合三里ノ處ニテ鰯刺目網ヲ以テ捕獲セルモノニシテ午後十二時之ヲ買入レ翌午前三時假漬ヲ終了セリ而シテ共ニ大羽鰯ニシテ体幅ノ完美ナルモノハミヲ用ヒタリ第二回ノ原料ニ付其体址ヲ檢シタルニ百尾ニ付一貫五百八十五匁一尾百五十八匁五ノ重量ヲ有セリ

製造方法

製造方法ハ前年報告ト全一ナレバ左ニ本年度ニ於テ施行シタル順序ヲ略述スベシ
 第一回試験ニ於テハ原料九千三百十尾此重量百卅九貫六百五十匁ヲ製造場ニ運搬スルヤ直ニ籠ニ入レ清水ニテ二回洗滌
 シ水分滴下ノ後假漬ヲナス此ノ間ニ要シタル時間三時間トス假漬後魚上ニ捕俵ヲ蔽ヒ瓦石ヲ以テ輕壓ヲ加ヘ假漬スルヲ
 三日間ニシテ本漬ヲナス後日ハ樽ヲ檢シテ捕水ヲ補注ス
 假漬ニ用ヒタル食塩ハ臺灣再製鹽ニシテ食塩一升ニ付硝石七匁硝酸各六匁ヲ混合シタルモノヲ用ヒタリ而シテ假漬
 ニ要シタル食塩總テ一石六升原料一千尾ニ付(此重量十五貫匁)一斗一升三合八匁(一升三百五十匁トシテ三貫九百八十
 三匁)即魚体重量ノ三割八分ニ當ル
 本漬ニ要シタル食塩ハ撒鹽二斗八升飽和鹽水一石二斗ニシテ即魚一千尾ニ撒鹽三升飽和鹽水一斗二升七合余ニ當ル左ニ
 第一回製造高ヲ記ス

號	數	樽ノ種類	尾	數	假漬ニ要シタル食塩
一	號	四斗入	一、二五〇	尾	
二	號	全	一、二五〇	尾	
三	號	全	一、〇〇〇	尾	
四	號	全	一、二五〇	尾	臺灣ノ再製鹽
五	號	全	一、二〇〇	尾	臺灣ノ再製鹽
六	號	全	一、二五〇	尾	飽和鹽水
七	號	全	八五〇	尾	飽和鹽水

第二回試験ニ於テハ原料三千五百尾此重量五十五貫四百七十五匁第一回ノ如ク假漬シテ後本漬トナセリ假漬ニ要シタル食塩ハ臺灣再製鹽ニシテ四斗(一升三百五十匁トシテ十四匁)即魚量ノ約四分ノ一ノ割トス
 本漬ハ總テ第一回ト同量ニセリ

製品ノ試賣

製品ハ兩分シ一ハ名古屋水産合資會社ニ一ハ熱田町島本權左衛門ニ試賣シタルニ左ノ價格ヲ得タリ
 名古屋水産合資會社ノ分手取平均一尾金壹厘七毛
 島本權左衛門ノ分手取一尾金貳厘五毛
 之ヲ一樽一千二百尾入トスレハ前者ハ貳圓七拾錢後者ハ貳圓〇四錢ノ割合ナリ而シテ本年モ一般ニ生魚ノ市場ニ現ハル
 ヲ多キタメ捕鹽モ比較的價格廉ナリシ

五、潤目鱈鹽乾試驗

本品ハ峯嶽水産鹽詰ト均シク水産物海外販路擴張ノタメ農商務省ヨリ試製方指定セラル而シテ三十五年十二月三日原料
 ヲ北牟婁郡桂城村島勝浦ニ索メ三十六年一月七日乾了セルニヨリ之ヲ農商務省ニ輸送セリ其試賣ノ結果ハ全省ヨリ峯嶽

- 一、海參
- 一、鹽鱈
- 一、鱈鱒
- 一、潤目丸鹽乾
- 一、乾海苔
- 以上

● 蕃殖部

本年度事業ノ要目左ノ如シ

- 牡蠣養殖試験第二回試験繼續
- 全 第三回試験
- 珠母養殖方法試験
- 全 養殖上生理研究
- 伏老移殖試験繼續
- 蠔移殖試験繼續
- 紫菜養殖第四回試験
- 鯉魚養殖試験繼續
- 鯉魚配付稻田放養試験
- 鰻鱺養殖試験

泥甕養殖試験

海中養殖

一、牡蠣かき

牡蠣ノ養殖事業ハ明治三十三年度始メテ之ガ試験業務ニ着手シ桑名郡伊曾島村地先及志摩郡鵜方村地先ノ兩海中養殖場ニ於テ之ヲ施行シ概況ハ載セテ明治三十三年及三十四年度ノ兩事業報告ニアリ此間伊曾島海中養殖場ニアリテハ養殖試験經過ノ大ニ見ルベキモノアリ益該事業ノ完全ヲ期シ有利事業ノ根底ヲ堅メンガ爲メ本年度ニ入りテ進テ第三回試験ニ着手シタリ之ニ反シ鵜方海中養殖場ニ於ケルモノハ第一回試験ニ於テ經過ノ多少見ルベキモノアリ亞テ第二回試験ニ着手シタリシモ以後殆ンド蠣胚ノ着生スルモノナク事業ノ價值トシテ認ムベキモノ無キヲ以テ本年度ノ事業ハ之ヲ中止シ亞テ本年度限り養殖試験ヲ廢止スルコトセリ

在桑名郡伊曾島海中養殖場

第三回試験

附着材料ノ設置及構成

牡蠣ノ着生ニ要スル附着材料ハ從來ノ試験成績ニヨリ築立法ト架狀豎付法トノ二法ヲ撰ビタリ其方法ハ己ニ明ラカニセシヲ以テ復茲ニ掲ゲズ五月二十三日ヨリ二十七日ニ至ル間ニ於テ建設ヲ終レリ

- 築立地 三百坪 二千百株ヲ樹立ス
- 臺付地 百坪 六十個ヲ設置ス

以上ノ附着器設置ニ要セン材料左ノ如シ

	築立地構成材料	臺付地構成材料
淡竹(根回り三寸長十五尺枝付ノマ)	二千二百二十本	六百十二本
築立及竹切男入夫	十三人	七人
全 女人夫	十二人	八人
杭(末口四寸長三尺杉四ツ割)	ナ	三百六十本
棕梠繩(徑三分)	ナ	十把
以上	ナ	ナ

牡蠣ノ發生成育

之ヲ價格ニ見積ルルハ各壹反歩ノ構成費ノ比ハ築立地一、臺付地一、二六ニシテ假リニ築立地壹反歩ニ就キ三拾五圓ノ經費ヲ要スルモノトセバ臺付地ハ四拾四圓拾錢ヲ要スル割合トナル

附着器設置後六月下旬ニ入りテ全面ヨゴレヲ着生シ徑壹分以内ノ藤壺(せい)稚介ヲ附着シ七月下旬ニ入りテ始メテ大サ二分貳厘以下ノ牡蠣稚介ノ着生最モ夥多ナルヲ認メタリ最小ナル圓粟粒大ヨリ最多ナルハ胡麻大ノモノニシテ最小ナルハ八月中旬ニ至リ漸ク其形ヲ絶テリ之ニヨリテ見レバ牡蠣ハ七月ニ入りテ發生ヲ始メ八月上旬ニ亘リ一般附着器ニ着生セシモノナルベク此間ハ發生ノ盛期ニシテ八月中旬以後大ニ發生ノ衰ヘタルモノト見ルヲ得ベシ然シテ本年ニ於ケル牡蠣ノ發生ハ從來ニ比シ其經過最良好ニシテ附着材料ノ一トシテ附着セザルモノナク着生セルモノハ凡テ其面ヲ蔽ヒ未ダ會テ此ノ如キ好果ヲ見ザルナリ由來此地牡蠣ノ年ヲ亞ダ益増殖ノ傾アル蕃殖保護ノ結果原トヨリ然ルベキナリト雖モ本年ノ如キ産卵發生期中ノ氣象ハ別表ニ示ス如ク氣温ハ滿次序ヲ逐ヒテ上昇シ降雨亦甚シカラズ從テ海水ノ現象順ニシテ異變ノ激甚ナルモノナカリシ結果牡蠣胚子ノ完全ナル發育ニヨリ安全ニ着生成育セルニ依レルモノナラズンバアラズハ

月ニ入り降雨頻リニ至リ温度亦著シク下降セルモノアリト雖モ己ニ牡蠣ノ大部分ハ發育着生ヲ終リシ以後ニ於ケルモノナレバ其以前ニ於ケルヨリハ被害極メテ少ナク益々成育シテ全月中旬ニ入りテ最大ナルハ介形高七分ニ成育シ凡テ大豆大ニ成育シ僅ニ胡麻粒大ノモノヲ見シノミ牡蠣ハ水底二寸以上一尺以内ノ處ニ最モ多ク着生シ枝條ニ着生セルモノ甚ダ少ナク臺付ニアリテハ下面ニ着生夥多ナルヲ見ル

牡蠣發生後其發育ハ最モ良好ニシテ九月ニ入りテ最大ナルハ介形壹寸二分ニ達シ最大ナルモノハ蠶豆粒大トナリ最小ナルモ大豆大アリ殊ニ臺付ハ築立ニ比シ着生成育共ニ良好ナルモ介形ハ高サニ多ク成長シ厚サ幅ニ至リテハ浜付地ノモノニ及バズ以下成長度ヲ示ス

發見 常時	築付地ニ於ケルモノ				臺付地ニ於ケルモノ			
	最大形	最小形	平均体形	最大形	最小形	平均体形	最大形	
七月廿一日	高〇、二二	高〇、〇五	〇、一〇	〇、二二	〇、〇五	〇、一〇	〇、二二	
八月十六日	高〇、七〇	〇、一〇	〇、二五	〇、八〇	〇、〇八	〇、三〇	〇、七〇	
發見后廿七日	中〇、六〇	〇、一〇	〇、二三	〇、八〇	〇、一〇	〇、二五	〇、六〇	
九月十九日	高			一、二〇	〇、二五	〇、六〇		
發見后六十一日	中			〇、八〇	〇、二〇	〇、五五		
十一月廿二日	高			二、五〇	〇、八〇	一、九〇		
發見后百廿五日	中			一、五〇	〇、六〇	一、〇〇		
十二月十八日	高二、五〇	一、〇〇	二、〇〇	三、〇〇	一、四〇	二、二〇		

養殖場ノ海水比重水温左ノ如シ

養殖地ノ海水

月 日	氣温	水温	比重	記事	全月中降水量
發見后百五十一日	巾一、四〇	〇、七〇	一、〇〇〇	一、五〇	〇、七〇
三十六年一月十五日	高二、六〇	一、六〇	二、二〇〇		一、二〇〇
發見后百七十九日	巾一、四〇	〇、九〇	一、二〇〇		
二月十七日	高二、五〇	一、四三	一、八〇	三、〇五	一、二九
發見后二百十二日	巾一、四五	〇、九八	一、二五	一、三五	〇、九五
三月十八日	高二、四〇	一、四〇	一、九八	二、九〇	一、二〇
發見后二百四十一日	巾一、六〇	一、一〇	一、四〇	一、六〇	一、〇〇
四月廿一日	一八、二	一八、二	一、〇一九	八分落潮時	四月中一九六、四耗
五月廿三日	一八、五	一七、六	一、〇二二	全	
廿五日	二〇、五	一八、九	一、〇二二	全	五月中二七五、五
廿六日	二一、三	一九、五	一、〇〇五	全	
六月二十日	一九、五	二一、八	一、〇〇五	全	六月中三三九、〇
七月廿一日	二四、二	二五、二	一、〇一八	三分昇潮時	七月中二二八、二
八月十六日	二六、三	二三、二	一、〇〇一	半落潮時	八月中三二九、五
九月十九日	二四、二	二三、五	一、〇一九	全	九月中一七七、七

養殖場ノ被害

二十日	二五、〇	二四、二	一、〇一九	全	
十月十三日	一五、〇	二〇、二	一、〇二三	初落潮時	十月中二三五、二
十一月廿二日	一八、七	一五、二	一、〇二〇	二分昇潮時	十一月中八六、一
十二月十七日	一六、四	一四、〇	一、〇二〇	半落潮時	
十八日	一二、六	一三、〇	一、〇二〇	全	十二月中三三二、四
十九日	三、六	一〇、七	一、〇二〇	全	
三十六年一月十五日	八、〇	一〇、二	一、〇二五	落潮時	一月中一〇六、四
二月十七日	八、二	九、九	一、〇二〇		二月中八二、四
三月十八日	一三、五	一一、〇	一、〇二五	半落潮時	二三〇、六

附着器設置以後牡蠣養殖地ハ些ノ被害ヲ被ムルコトナク牡蠣稚介ノ着生發育セシメシガ九月上旬ニ於ケル暴風雨ハ海面ニ激浪ヲ起シ爲メニ養付地ノ四個ヲ破壊流失セシメ下旬ノ暴風浪ニヨリテ全六個ヲ流失シ前後合計拾個ハ流失シテ跡ナク四五個ノ損障ヲ來セシモノアリシモ直ニ原形ニ修理ヲ行ヒタリ築立地ハ北方面ノ築竹ニ損障流失セルモノヲ少シク認めタルノミ其他養殖場中著シキ被害アリシコトナシ

牡蠣ノ成育ニ被リシ害ハ之ヲ認めシコトナシ稚介着生後八月上旬中多量ノ降雨ニヨリテ著シク海中鹽分ヲ稀薄ナラシメシモ依テ被リシ害ヲ見出サ、リシ由來此地ニ於テ牡蠣養殖上ニ及ボス障害ノ主ナルモノハ暴風浪ノ襲來ト降雨後ノ出水ニシテ由テ以テ養殖場ヲ荒廢シ牡蠣ヲ斃サシムルニ至ルモノナリ其他彼ノ赤潮襲來ノ如キハ最モ稀有ノコトニ屬シ居常之ヲ見ルモノニアラズ魚屬ノ被害亦甚ダ鮮少ナシ

本年中ノ經過成績

本年度施設ニ係ル前項養殖試驗ノ經過即附着器ノ良否牡蠣胚子ノ着生等ニ就キ得タル結果ヲ概括シテ記述セシニ附着器ノ構成ニ至リテハ現在ニアリテハ從來ノ試驗ト等シク養付法ハ最も健全ニシテ損傷甚少ナク養付法ハ前年ノ經過ニ鑑ミ用材ヲ撰ミ構成ニ注意シタル結果其堅牢ハ前年ニ比スベクモアラズ殊ニ流潮ニヨリテ洗ハレタル杭根ハ其露出ヲ大ニシ前年ヨリ多ク着セル牡蠣ハ其量ヲ増加シテ之ヲ支持スル杭ニ依ルモ依然トシテ損傷スルコトナク結果ノ大ニ見ルベキモノアリ氣象順ニシテ降雨甚シカラザリシ結果ハ其發生ヲ速ニシ前年ニ比シ二十日余ノ差ヲ來シ從テ本年度中ニ成長セル体形遙ニ前年ノ上ニアリ氣象ノ順候ナリシト牡蠣ノ増殖セル結果ハ前記セル如ク年ヲ追フテ蕃殖ノ大ヲ來シ外觀上前年ニ比シ約一、五ヲ増加セリト云フモ亦過ラズ此經過ヲ以テ來春ヲ經冬季ノ採收期ニ至ル迄完全ニ現狀ヲ保テツ、發育スルヲ得バ其結果ハ復タ云ヌルノ要ナク益多望ノ域ニ進ミ優ニ將來ノ利源トシテ囑望スルノ價值ヲ舉グルニ至ルベキハ茲ニ確信シテ過ラザルナリ

之カ養殖方法ニ至リテハ從來試驗セル處ニシテ一ニ之ヲ確立法ト養付法ノ二ニ取り得失ヲ檢シツ、アリ其本年度ニ於ケル經過ヲ見ルニ牡蠣ノ着生成育ハ共ニ養付法ニ良好ナルモ其被害モ亦確立法ニ優レリ左ニ比較對照シテ之ヲ述ベン

項目	養付法	確立法
附着器構成費ノ比(ニ對シ)	一〇〇	一二六
附着面積ノ比(ニ對シ)	一〇〇	二二二
胚子ノ着生量	多	最多(一才平方内ノ着生量ニ對シ)
稚介成長度	良	最良
稚介ノ被害	少	少

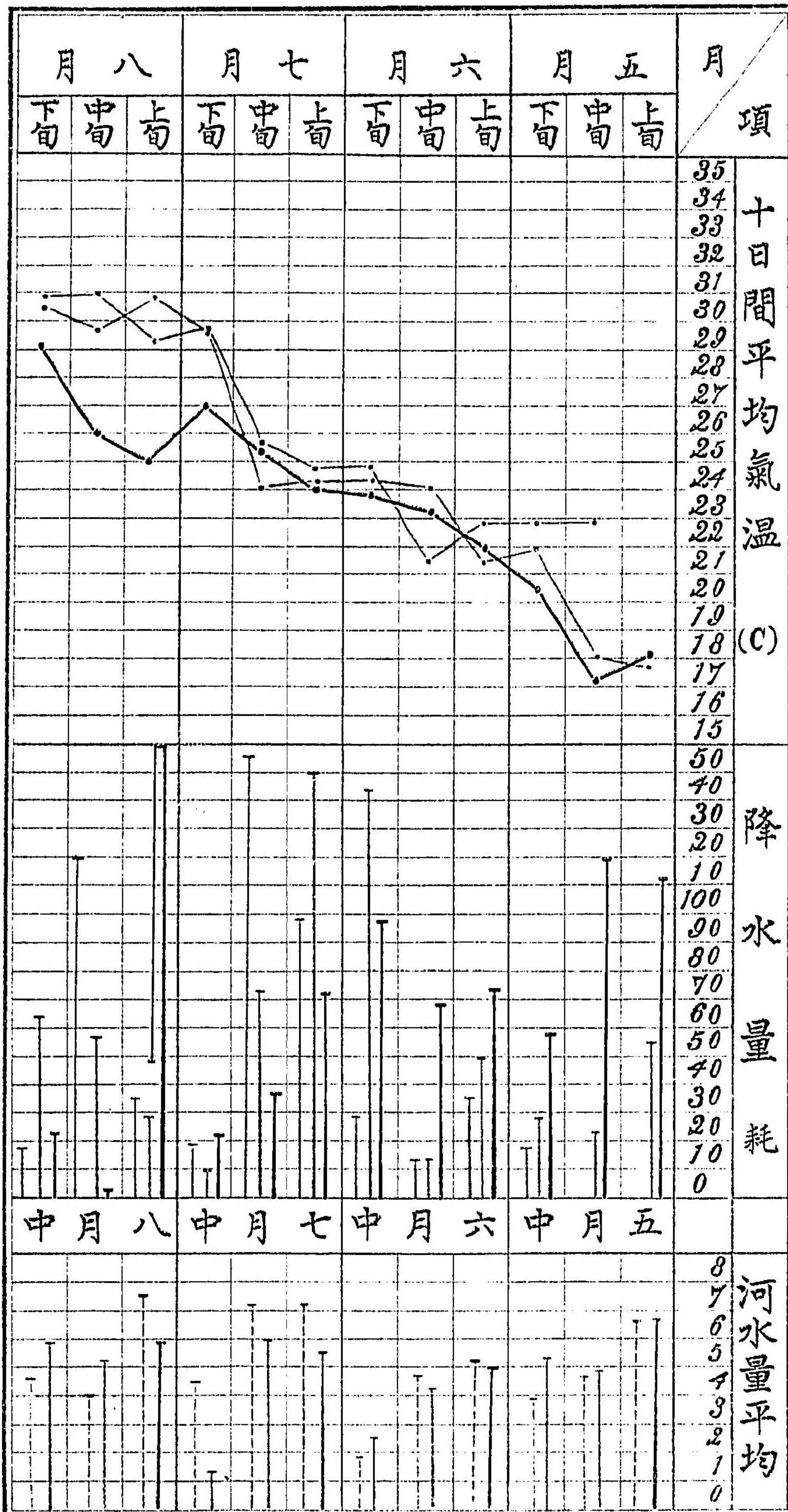
牡蠣産卵期氣象

三十三年
三十四年
三十五年

對照表

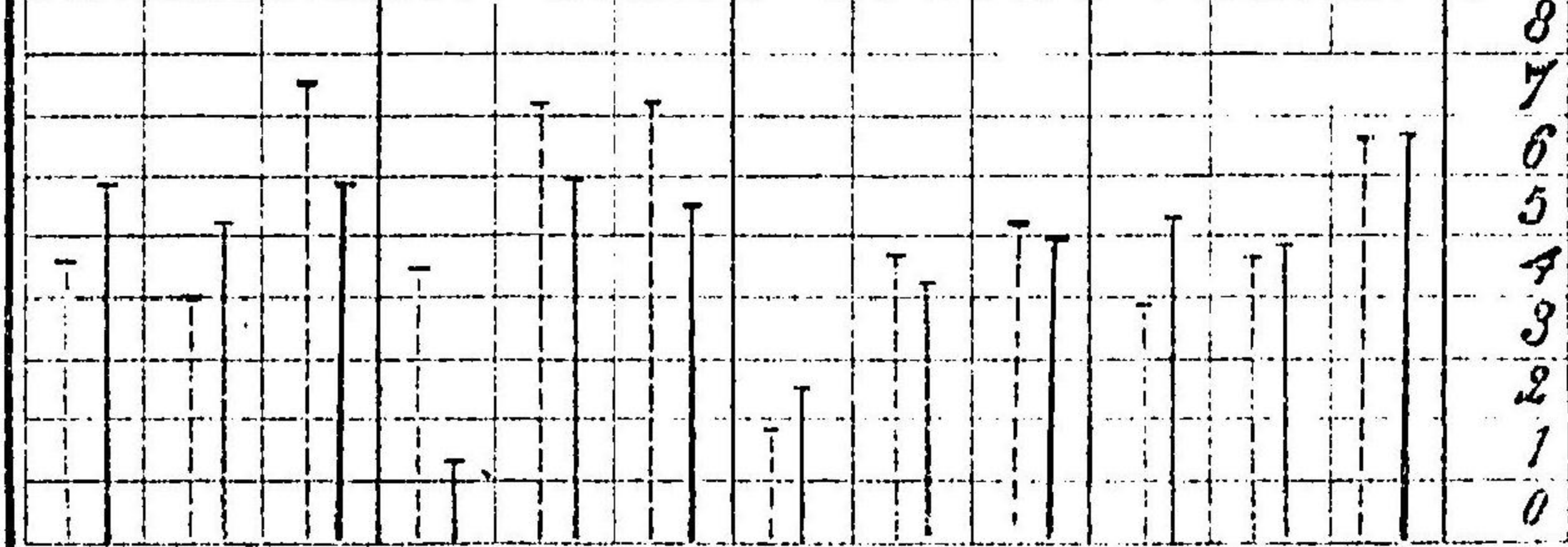
三十四年
三十五年

三十四年
三十五年



点線ハ水曾川ノ水量ニシテ直線ハ揖斐川ノ水量ナリ共ニ第四土木監督署ノ測量ニ依ル

河水量平均



自五月十五日
至八月卅一日

氣象表

桑名郡役所觀測 前十時

五月															六月															七月															八月																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
十五日															一日															九日															廿一日																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
日	項	天候	風位	力	氣	溫	降水	日	項	天候	風位	力	氣	溫	降水	日	項	天候	風位	力	氣	溫	降水	日	項	天候	風位	力	氣	溫	降水																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
八	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	九	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十一	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十二	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十三	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十四	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十五	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十六	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十七	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十八	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十九	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	二十	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿一	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿二	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿三	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿四	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿五	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿六	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿七	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿八	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿九	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	三十	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	卅一	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	一	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	二	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	三	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	四	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	五	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	六	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	七	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	八	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	九	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十一	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十二	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十三	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十四	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十五	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十六	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十七	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十八	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	十九	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	二十	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿一	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿二	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿三	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿四	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿五	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿六	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿七	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿八	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	廿九	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	三十	日	全快晴	北	全	三	二	0.0	卅一	日	全快晴	北	全	三	二	0.0

時	測										觀	中					事
	風力	風位				雨天日數	晴天日數	快晴日數	氣	降水日數		降水日數	降水日數	月			
六月	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
七月	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
八月	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

全月中ノ氣象

附着器ノ損傷

無

少

兩者間ノ得失ハ尙今後ノ結果ニ徴セザレバ確實ナル判定ヲ下スベカラズ記シテ參考トナスモノナリ

第二回試驗

經過ト成績

第二回試驗ハ明治三十四年度ノ事業ニ係ルモノニシテ其構成牡蠣ノ着生成育其他ノ状態ハ全年度報告ニ之レヲ記シタリ
 爾後三十五年ニ入りテ得タル牡蠣ノ成育養殖場ノ被害及採收量等ノ狀況ヲ茲ニ記述セントス養殖場ノ荒廢ハ一ニ風波ノ
 激衝如何ニ依ルモノ多シト雖モ海面ヲ通航スル船舶漁船ニヨリ毀損セラル、モノ亦鮮少カラズ築立地ノ枝條ハ流失シテ
 只牡蠣ノ叢着シテ並列セル幹ノミヲ存シ此間ニ風波ニヨリ離落セラル、モノ少ナカラズト雖モ是等ハ皆沙泥ニ埋没セラ
 レテ室死スルモ篠竹ノ折流離脱ハ甚少ナシ臺付地ハ前年ニ於テ己ニ毀損流失或ハ修理ノ途ナキ者ヲ生ジ本年ニ入り均シ
 ク其數ヲ増スモ己ニ最初ニ於テ構成完タカラザリシニ加ヘテ牡蠣ノ堆積着生セルヲ以テ之ヲ修理センニハ着生牡蠣ノ多
 クヲ離落セシメザルベカラズ其上ニ完全ニ修理ヲ施シ難キ點ナキニアラザルヲ以テ其儘遺棄スルノ勝レルアリ爲メニ修
 理ヲ與ヘザリシニ九月中ノ暴風浪ニヨリテ全ク流失セラレ結局遂ニ完全ナルモノ二個ヲ殘スニ至レリ牡蠣自身ニ被リシ
 害ハ前記養殖場ノ障害ニヨリテ受ケレル外他ニ之ヲ認メザリシモ牡蠣ノ密生セル部分ハ浜立臺付兩ツナガラ互ニ相重疊
 室死ヲ來シ空殼ヲ存スルモノアリ

牡蠣ノ成育ハ良好ニシテ殊ニ臺付ニ於テ然リトス体形ノ完全ナルハ浜付ニ見ルベク臺付ニ在ルモノハ体高ニ多ク成長シ
 体幅体厚ニ於テハ遙ニ浜付ノモノニ劣レリトス其成長度左項ノ如シ

稚介發見后
經過日數

養付地

臺付地

日期	最大形	最小形	平均体形	最大形	最小形	平均体形
四月廿一日	九ヶ月	高三、〇	一、六	二、二	三、三	一、八
五月廿四日	十ヶ月	高三、〇	一、〇	二、二	三、〇	一、五
六月廿二日	十一ヶ月	高三、一	一、二	二、二	三、二	一、四
十二月十八日	十七ヶ月	高四、二	二、五	三、二	四、二	一、四

二年生牡蠣ノ成育ハ前記ノ如クニシテ養付地ハ種々毀損シテ完全ノ發育ヲ認メザリシ爲メ欠測セリト雖モ養付地ニアルモノハ六月以降成育ノ盛ナル時ニ於テ取揚期マテニ最大ナルモノハ体高ニ於テ百分ノ三八、七ヲ成長シ平均百分ノ四七、三ヲ成長セシ割トナル

以上ノ牡蠣ハ十二月下旬ヨリ一月中夜潮ニ乗シテ悉ク採收シ販賣セリ其量左ノ如シ

築立地

面積 二百七十坪

採收高 九百七貫五百目(取揚ノ儘)

但シ前年十二月盜難ノ厄ニ罹リシモノ約九拾坪量五百貫目(約五百四十株餘)

臺付地

面積 四拾八坪

採收高 拾二貫三百目(取揚ノ儘)

但シ臺付ハ凡毀損流失シ僅ニ架狀臺二個ノ取量ナリ

前記ノ牡蠣ハ拾貫目ニ付正割身量二升四合五勺余アリ之ガ販路ヲ名古屋市岐阜縣大垣町伊賀國上野町及桑名町ニ於テ試賣セシニ左ノ價格ヲ得タリ

割身登升平均價格

- 名古屋市魚市場相場 拾三錢三厘
- 大垣町魚市場相場 三十四錢八厘乃至二十五錢
- 上野町魚市場相場 三十六錢乃至二十六錢五厘
- 桑名町魚市場相場 二十八錢六厘乃至十九錢

其他東京都大坂ノ各牡蠣問屋ニ見本ヲ送り價格ヲ照會シ相當ノ價格ヲ得タルモ期日後レタルヲ以テ之ヲ見合シタリ以上ノ試驗結果ニヨリ之ヲ見レバ牡蠣ノ着生生育共ニ良好ニシテ流失セル臺付ハ論外トシテ築立地ノ收穫量ハ又經濟上ノ價值ヲ存セルナリ即二百七十坪中ノ三分ノ一ハ盜難後ノ荒レ果テタルモノニシテ其殘部百八十坪ノ牡蠣生産額九百貫目ヲ得タルモノナレバ一反歩ニ付登千五百貫目ノ生産ヲナス理ナリ其臺付ノ殘部ヨリ論ズルハ臺付壹個ノ着生量ハ六貫百五十目若シモ完全ニ保ツテ得バ尙多量ノ牡蠣ヲ着生スルコト疑ナキ處ナリト雖モ茲ニ明示スルコト能ハズ第三回試驗ノ結果ヲ俟テ比較論定セントス

牡蠣ノ採收及割身法

養殖場ニ於ケル牡蠣ヲ採收スルニハ圖示スル如キ馬鍬及箕籠ヲ整ヒ夜間干潮時(冬季ハ夜間ニ於テ落潮大ナルヲ以テ)ヲ俟テ養殖場ニ至リ馬鍬ヲ以テ築ヲ一打シ離落スル牡蠣ヲ箕中ニ拾ヒ籠ニヨリテ船中ニ運搬ス

採收セラレタル牡蠣ハ俄裝トナシ便宜ノ海水中ニ放養シ五日間以内ニ於テ剥身ヲ終ル牡蠣ノ肉ヲ得ルニハ圖ノ如キ蠟刺ヲ以テ牡蠣ノ後部ニ加ヘ筋柱ヲ切り殺シ左片(薄キ方)ヲ去リ別ニ備ヘタル容器ニ肉ヲ移ス

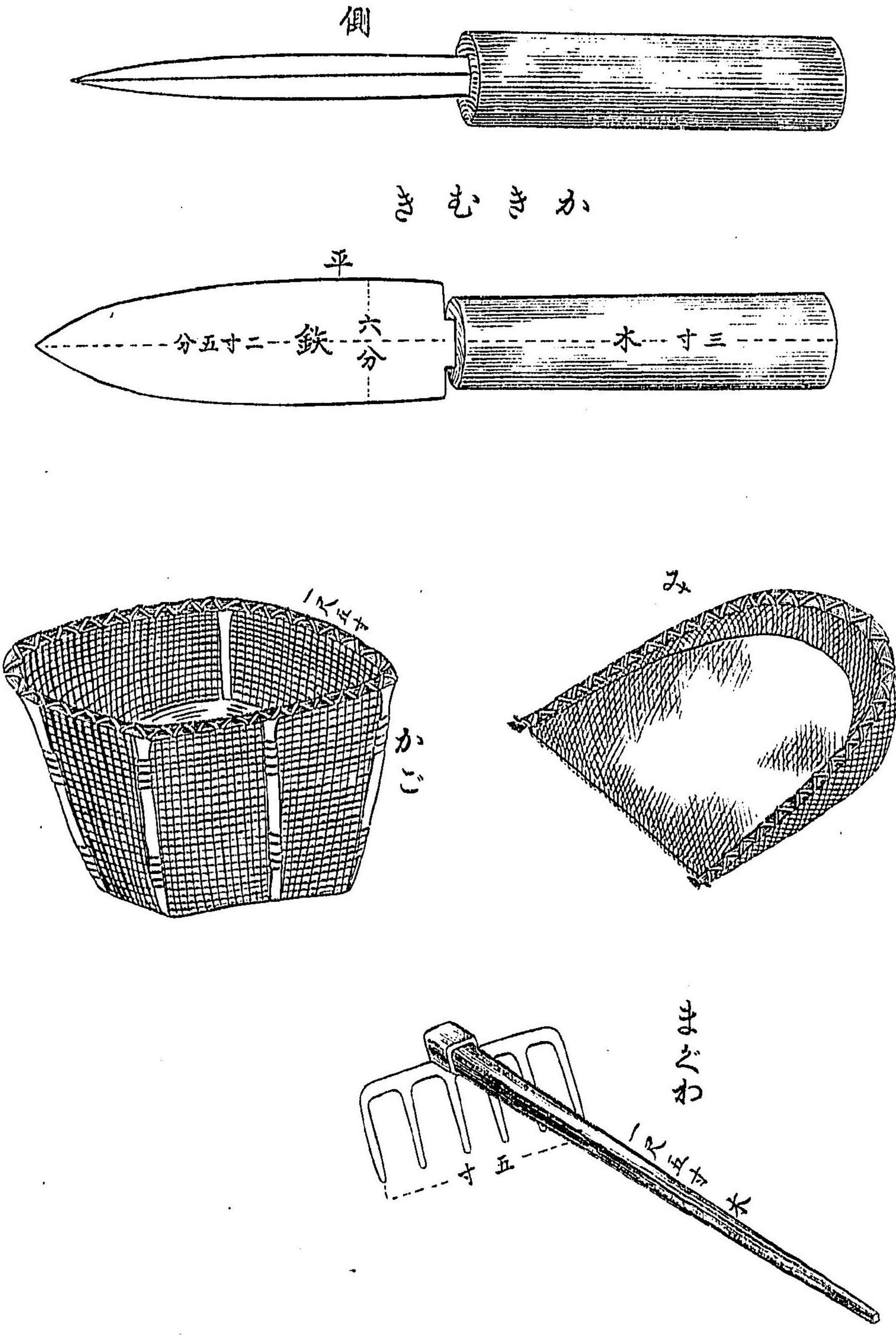
在志摩郡鵜方海中養殖場

第一回第二回試験ニ係ル此地養蠟試験ノ概況ハ前年度報告ニ記述シタリ爾後第二回試験ニ係ルモノハ全然牡蠣ノ着生ヲ認メズ第一回試験ニ係ル牡蠣ノ築場及貯場ニアルモノハ少シク應育セルヲ見シモ薄付ケタル牡蠣ハ沙泥出水ノ爲メ散亂埋没シ或ハ室死スルモノアリ數回ノ手入モ効ヲ見ズシテ終ルニ至レリ如斯此地ニ於ケル養蠟事業ハ位置宜シキニ適セズ試験ノ結果好位置ノ區域狭小ニシテ充分ノ價值ヲ見出サズ殊ニ初年ニ於テ著シク牡蠣ノ發生附着セルモノアリシニ反シ爾後連年牡蠣ノ發生甚微ニシテ到底特ニ附着器ヲ與ヘテ養成スルノ値ヲ存セザルヲ以テ本年度ニ於テ牡蠣ヲ取揚ケ養殖場ヲ撤去シ全然養蠟試験ヲ廢スルコトセリ

一、珠母 あこやかい又しんじゆいか

三十三年度以降志摩郡濱島村及越賀村ノ兩海中養殖場ニ於テ養殖試験ヲ施行セシニ珠母ハ其經過成育共ニ頗ル良好ナルモ本年度ニ於テハ之ニ對シ特別ノ施設ヲ施サズ專ラ其生理及發生ノ状態ヲ調査セリ養成地ニ於ケル珠母ハ他動物ノ被害更ニナク氣象上ノ影響ヨリ斃死ニ至リシモノ亦之ヲ認メズ殊ニ養殖上饑害ヲ與フベキ赤潮ノ襲來一モナカリシ爲メ經過ハ頗ル良好ニシテ越賀養殖場ニ於ケルモノ其成育殊ニ佳良ナリ底面ニ繁茂スルみるほんだわら等ノ關係ニ就テハ前年度報告ニ其一端ヲ舉ゲタリ本年度ニ於ケル状態ヲ略スルモ特ニ著シキ影響ヲ來タシタルモノナク成育上亦甚シキ障害ヲ與ヘシ跡ヲ認メズ珠母ノ成長量左ノ如シ

牡蠣採收具



三 重 縣 水 産 試 験 場 事 業 報 告

九六

濱島海中養殖場放養

三十三年度放養ニ係ル
モノ放養後滿一ケ年
十一月十日 驗
三十三年度放養ニ係ルモ
ノ放養後滿二年三ケ月
十一月十日 驗

	最大 高	体 巾	形	最小 高	体 巾	形	平均 高	体 巾	形
本場地先 第一區	二、五〇	二、四〇	二、〇〇	一、八〇	二、二一	二、二二			
全 第二區	二、七〇	二、五〇	二、一〇	二、〇〇	二、三〇	二、二六			
切石浦 第二區	ナ	シ							
第三區	二、五〇	二、四〇	二、〇〇	一、九〇	二、二四	二、二四			
第四區	二、六〇	二、四〇	二、〇〇	一、九〇	二、二八	二、二二			
第五區	三、〇〇	二、七〇	二、五〇	二、三〇	二、六六	二、五二			
越賀海中養殖場放養									
放養後二年八ケ月	二、六六	二、六〇	二、三〇	二、二二	二、四九	二、三七			

如上ノ成育度ハ今茲ニ之ヲ記スノミニシテ其結果ハ之ヲ採取期ニ當リ詳論セントス
 珠母ノ蕃殖ハ倍々佳良ニシテ稚介發育ノ狀況ハ之ヲ前年度報告ニ記述セルガ如シ養殖場附近ハ倍々稚介ノ増殖ヲ來シ保
 護蕃殖ノ結果著シク佳良ナルヲ見ル此結果ニ依リテ見レバ漸次養殖場ヲ擴張シテ樞要ノ地ヲ撰ビテ所々ニ設ケ母介ヲ養

成ヌルト全時ニ發生セル稚介ハ探テ一ハ背介トシテ他ノ地區ニ移殖シ他ハ自然ノ成育ニ委シテ益々珠母ヲ蕃殖セシムルニカメンニハ人爲養殖及蕃殖保護共ニ兩立シ其事業ニ於テ遺憾ナカルベシト信ズ之ガ養殖方法ハ尙研究中ニ屬スルヲ以テ次年度ニ於テ報告スル處アルベシ

眞珠介ニ關スル研究

第一報

眞珠介ニ關スル生理的研究ニ就テハ未ダ其結果ノ普ク世上ニ發表セラレタルモノアルヲ見ズ之カ研究ハ珠母養殖上緊要ノ事ニ屬シ爾後養殖方法ノ完全斯業ノ發達ヲ計ルニ於テ欠クベカラザルコトナリトス茲ニ於テ本場養殖方法ノ完全ヲ計ルト全時ニ專ラ之ト關係ヲ有セル生理上ノ研究ヲ行フコトシ先ツ本年度ニ於テ施行セルモノニ就キ左ニ第一回試驗ノ經過ヲ示ス

第一試驗 珠母ノ生活力ト海水ノ比重

本試驗ニ於テ珠母ノ生活力ヲ維持スベキ海水比重ノ濃度ニ對スル絶對的關係ヲ檢ス

(方法)容積約一〇「リートル」我五升餘ノ海水ヲ盛ルベキ容器ニ後記ノ各比重ヲ異ニセル海水(一、〇一〇以下ハ海水ニ淡水ヲ混ジ一、〇二五以上ノモノハ海水ニ食鹽ヲ加フ)五「リートル」我二升五合餘ヲ盛リ之ニ各年齢ヲ異ニセル珠母採收即時ノモノ五個宛ヲ放養シ毎日二回容水ヲ交換シ其都度氣水溫ヲ檢シ時ニ攪拌シテ含氣ヲ充分ナラシメ每一時間毎ニ其体力ヲ檢ス体力ノ健否ハ針尖ヲ以テ外套膜縁及筋柱ノ感覺ヲ檢シ筋柱ノ緊縮力ヲ欠クニ至リタルルキヲ死期トセリ放養セシ珠母ハ殼ノ一片ヲ切斷シテ水ト肉体トノ接觸ヲ充分ナラシメタ

種別	種類	比重(毎日九時六時ノ水溫ニ於ケル)	放養セシ珠母
一號	一、〇〇〇(淡水)	滿一年介二個	二年介一個
二號	一、〇〇五	全	四年介一個
三號	一、〇一〇	全	
四號	一、〇二〇	全	
五號	一、〇二五	全	
六號	一、〇三〇	全	
七號	一、〇三五	全	

日誌	月	日	氣溫	水	溫
十一月十二日	前九時	一號	一五、五	一四、五	一四、九
		二號	二一、四	一五、八	一六、〇
		三號	一六、五	一四、四	一五、〇
		四號	一五、二	一五、八	一六、六
		五號	一八、二	一六、四	一六、五
		六號	一六、八	一六、五	一六、六
	後六時	一號	一四、七	一四、九	一五、〇
		二號	一五、〇	一六、〇	一六、二
		三號	一五、〇	一五、四	一六、〇
		四號	一六、四	一六、四	一七、二
		五號	一六、五	一六、五	一七、〇
		六號	一六、六	一六、六	一七、〇

日	前九時	後二時	後六時	前九時	後二時	後六時	前九時	後二時	後六時	前九時	後二時	後六時
十三日	一五、五	一六、七	一五、四	一七、五	一七、五	一九、五	一七、五	一七、五	一九、五	一七、五	一七、五	一九、五
十四日	一七、五	一七、五	一七、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五
十五日	一七、五	一七、五	一七、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五	一九、五
十六日	一三、〇	一七、五	一五、五	一三、〇	一七、五	一五、五	一三、〇	一七、五	一五、五	一三、〇	一七、五	一五、五
十七日	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九	一四、九
十八日	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇
十九日	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四	一五、四

海水鹹度と真珠介ノ生活力

日	比重	一音	二音	三音	四音	五音	六音	七音	八音	九音	十音	十一音	十二音
1	1.000												
2	1.005												
3	1.010												
4	1.015												
5	1.020												
6	1.025												
7	1.030												
8	1.035												

一滿一年介ノ生活力ヲ示ス
 一滿二年介ノ生活力ヲ示ス
 一滿三年介ノ生活力ヲ示ス
 一滿四年介ノ生活力ヲ示ス
 日々ノ氣水温ハ本文欄ノ日誌ニアリ
 比重ハ毎午前九時后六時ノ交水時ノ水温
 ニ於ケルモノナリ

試驗中ノ經過

十九日 前九時 一六、七

珠母放養後ノ經過ヲ見ルニ比重一、〇〇〇ノ中ニアルモノハ常ニ介殼ヲ緊閉シテ些シモ開口スルコトナク三日目(十一月十三日)ニ至リ体力大ニ衰ヘ四日目(十一月十四日)ノ朝ニ於テ悉ク斃死ス死介ハ粘液ヲ流出シ体硬化ス一、〇〇五ノ比重ヲ有スル水中ニアルモノハ三日目ニ至リ体力漸ク厚ヘ筋柱ノ緊張力大ニ鈍リ四年介殊ニ甚シ四日目午前十時全ク斃死ス

比重一、〇二〇ノ水中ニ在ルモノハ三日目ニ至リ漸ク疲勞シ二年介殊ニ疲勞ス四日目午前九時二年介三年介斃死シ次テ十一月四年介斃死シ午後六時一年介斃死ス

比重一、〇三〇ノ水中ニ在ルモノハ二日目ヨリ屢々開口スルヲ見ルモ体力最モ健全五日目(十一月十五日)以後漸ク衰弱スルヲ見午後二時ニ至リ二年介先ツ斃ル殘餘ノモノハ以後体力衰弱ノ中ニ持續シ著シキ變態ヲ見ズ九日目(十一月十九日)午前九時全ク斃死セルヲ見タリ

比重一、〇三五ノ水中ニ在ルモノハ放養後常ニ開口シ二日目ニ至リ感覺カ漸ク鈍リ四日目以後体力大ニ衰ヘ午前十時四年介先ツ斃レ五日目午前九時一年介二年介次テ斃レ六日目午後三年介斃死スルニ至レリ

結果

別表ノ如シ

第貳試驗 氣界ニ於ケル珠母ノ生活力

本試驗ニ於テ珠母捕採後氣界ニ於テ生活力ヲ維持スベキ絶對的時日ヲ驗ス然レモ其生活力ハ氣温ノ高低即四季ノ氣候ニヨリテ大ニ差違ヲ來スモノナリ此ニハ試驗當時秋季ニ於ケル結果ヲ示スモノナリ

方法 各年齡ヲ異ニセル珠母五苑ヲ採リ太陽光線ノ直射スル個所ニハ蔭所三ハ籠ニ入レ蔭所ニ放置シ常ニ濕氣(海水)ヲ供給ス此三個所ニアルモノニ就キ各絶對的生活力ヲ驗スルニアリ体力ノ健否ハ第一試驗ノ方法ニ依リ放置後二日目ヨリ毎時間之ヲ檢ス

種別

第一號 光線ノ直射セル個所ニ放置ス

第二號 蔭所ニ放置ス

第三號 濕氣ヲ給養シテ陰所ニ放置ス

日誌

月 日 時	天候	風位・力	第一號地 氣	第二號地	第三號地 温
十一月十一日	晴	北西二	二二、六	一四、八	一一、四
前十時			三〇、五	一八、〇	一四、五
後二時			一一、〇	一六、八	一三、五
後六時			二三、六	一六、一	一五、六
十一月十二日	曇	北一	三五、六	一八、八	一五、二
前十時			一五、五	一七、〇	一四、五
後二時			一八、二	一六、三	一五、二
後六時			一五、〇	一六、七	一四、五
十一月十三日	雨	北東一	一一、〇	一五、四	一三、六
前十時			一一、七		
後二時					
後六時					

試驗中ノ經過

十一月十一日午前九時捕採セル珠母ヲ試驗位置ニ放置シタリ初日ニ於テ全部異狀ヲ見ズ二日目ニ至リ太陽直射ノ位置ニアルモノハ四年介ヲ除ク外活力大ニ衰フ他ハ著シキ變調ナキモ稍疲勞ノ体アリ三日目雨天ナリシヲ以テ太陽直射ノ地ニアルモノハ蔭所ニ移ス他ハ異狀ナシ四日目ニ至リ第一號ノモノハ前位置ニ復ス十一時三年介四年介ヲ除ク外斃死ス第二號第三號共ニ介殼緊張力感覺共ニ衰フ五日目ニ至リ前六時太陽直射ノ位置ニアルモノ殘部全ク斃ル他ノ位置ニアルモノ亦活力大ニ衰フ六日目ニ至リ陰所ニアルモノ前九時三年介先ツ斃ル午後二時二年介亞テ斃ル濕氣ヲ供給セル位置ニアルモノ亦活力順ヲ追フテ著シク衰フ七日目ニ至リ陰所ニアルモノ前九時悉ク死ス濕氣ヲ與フルモノハ前九時四年介先ツ斃レ八日目ニ至リ全部斃死スルニ至レリ

日	時	天候	風位・力	第一號地 氣	第二號地	第三號地 温
十一月十四日	前十時	晴	南〇	二三、五	一七、五	一六、二
後二時		曇	南東一	二九、九	二〇、二	一七、八
後六時		雨	北西一	一五、九	一八、一	一六、二
十一月十五日	前十時	晴	全三	一七、五	一五、六
後二時		全	全三	一七、八	一七、〇
後六時		全	全全	一三、四	一一、一
十一月十六日	前十時	全	全全	一三、〇	一三、〇
後二時		全	全全	一五、八	一四、〇
後六時		全	全全	一三、二	一一、一
十一月十七日	前九時	晴	北西一	一一、〇	一一、一

結果

別表ニ示ス如シ

第參試驗 眞珠介ノ老幼ニ依テ生ズル成長力ノ差違

放養セル珠母ノ成長力ヲ驗シ既往三ヶ年間ノ平均ニヨリ眞珠介ノ老幼ニヨリテ生ズル成長力ニ就キ左記ノ數ヲ得タリ

一ヶ年間成長力 体形ト成長力トノ比(百分率)

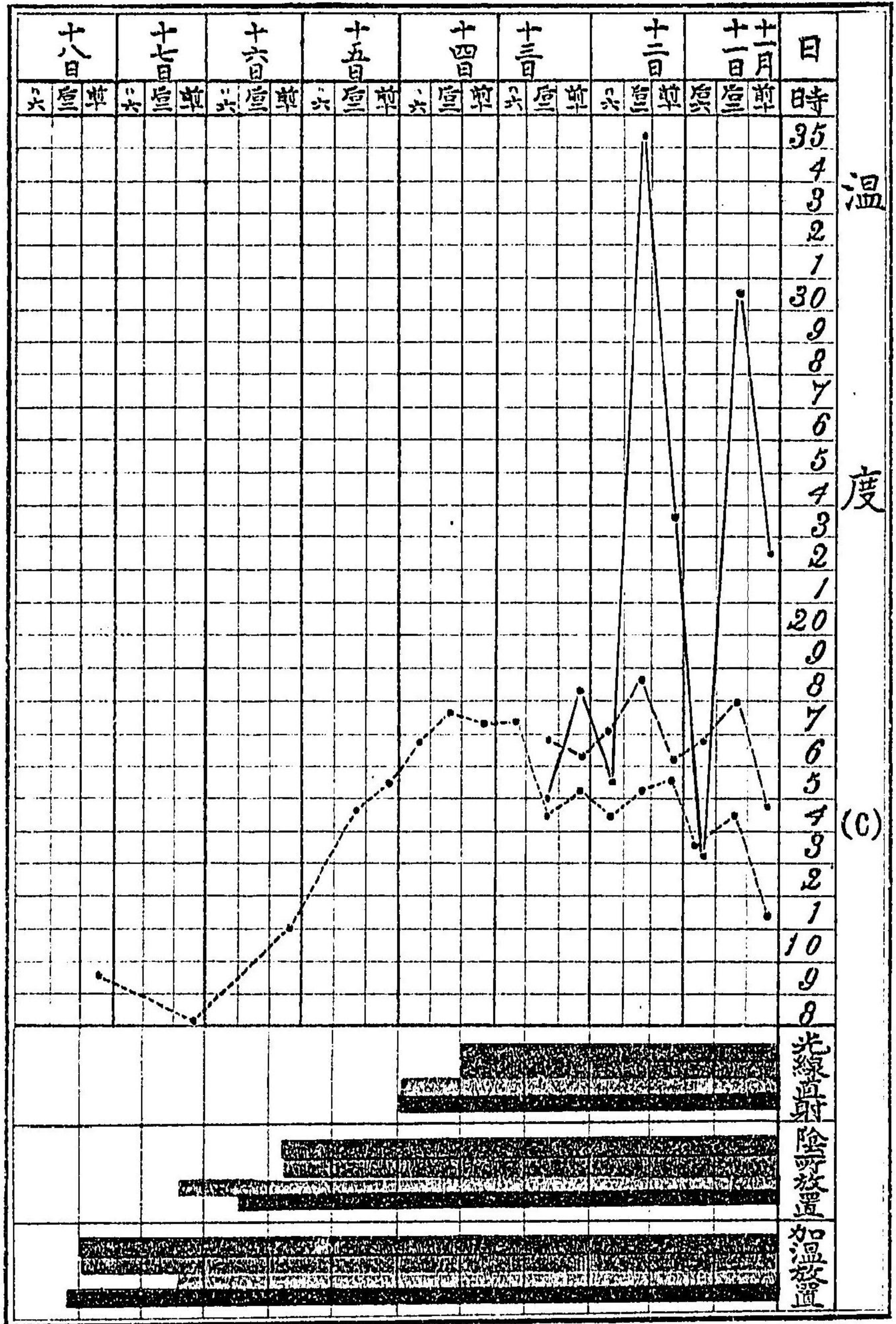
發生後滿一ヶ年	高		巾	
	高	巾	高	巾
二 年 生	一、五三	一、五一	一、〇〇	一、〇〇
三 年 生	三、九	二、七	二、〇	一、五
四 年 生	四、八	四、二	二、〇	一、九
五 年 生	〇、八	二、二	〇、七	〇、八三
			〇、三	〇、四七

即チ壹年間生長力最モ大ナルハ初年生ノモノニシテ亞テ三年生ノモノトス四年以後ニ至レバ体高ヨリモ体幅ニ於テ成長力ヲ增加ス

第四試驗 眞珠介ノ生長

年齢ヲ異ニセル珠母ノ体形ヲ檢定センガ爲メ定期ニ於テ各年齢ヲ異ニシ全状態ノ位置ニ放養セルモノニ就キ成長ヲ檢シ平均シタル左ノ數ヲ得タリ

眞珠介ノ氣中生活力



ハ満一年介ノ生活力ヲ示ス

ハ満二年介

ハ満三年介

ハ満四年介

種別	發生年月	調査年月日	最大	最小	平均
滿一年生	三十四年八月	三十五年九月十七日	高 一、八〇 巾 一、八〇	一、〇〇 一、〇〇	一、五三 一、五一
二年生	三十三年八月	全	全 二、二〇	一、三五	一、九二
三年生	三十二年八月	全	全 二、二〇	一、二五	一、七八
四年生	三十一年八月	全 十月一日	全 二、七〇	二、四五	二、四〇
五年生	三十年八月	全 十一月十七日	全 二、八〇	二、二二	二、四〇
			全 二、七〇	二、五〇	二、六六
			全 二、七〇	二、三〇	二、五二

三、伏老及蠟蛻 はいかい及さるぼう

伏老ハ三十三年度ノ事業トシテ桃取海中養殖場ニ放養シ此種ノ蕃殖ヲ謀リシモ未ダ十分ノ効果ヲ見ズ種苗ノ發生セルモ
ノ尙之ヲ認ムルニ難ク却テ母介ノ斃死スルモノアルヲ見ル此地タル水深クあじもノ繁殖實ニ夥多ニシテ容易ニ除却スル
ヲ難ク從テ莖根錯綜底面ヲ織ルガ如キヲ以テ水温比重ノ影響ト併セテ或ハ此介ノ發育ニ適セザルニハアヲザルカ尙此後
ノ經過如何ニ由リ其結果ヲ見ントス蠟蛻ハ三十四年度ニ於テ鶴方海中養殖場へ放養セシモノ種苗ハ自然生ノモノト共ニ
沿岸干潟ニ蕃殖スルモノ多キヲ見ル母介ハ砂筋ニ接近スル深所ニ移リ曾テ放養セシ地區ニ現存スルモノ甚少ナク甚深所

ニ移轉セルモノハ体形亦大ニ成長セルヲ見ル放養後壹ケ年ヲ經過セシモノ、体形左ノ如シ
三十五年五月十三日檢

最大体形	高 一、二〇	長 一、六五	厚 九〇
最小体形	六五	八五	五五
平均体形	九〇	一一五	七五

四、紫菜 あまのり

第四回試験

紫菜養殖試験ハ桑名郡伊弉島海中養殖場ニ於テ施行シ已往三ケ年間位置ノ適否粗朶ノ得失等ニ就キ畧ボ試験ノ結果ヲ認
ムル處アリシヲ以テ本年度ニアリテハ主トシテ經濟的試験ヲ行ヘリ其要旨ハ個人的事業トシテ紫菜養殖ノ經濟如何ヲ見
ルニアリ左ニ概況ヲ記述ス

養場ノ面積及浜立

養場ハ從來試験地トシテ使用セル箇所ニシテ材料ハ槽ヲ主トセル雜木粗朶(根回り二寸五分長五尺)及女竹(長五尺)ヲ使
用セリ三十五年十月三日ヨリ五日ニ至ル間ニ於テ樹立ヲ終ヘ女竹ハ十一月三日ヨリ五日ニ至ル間ニ於テ樹テ終レリ浜立
ノ方法ハ從來ノモノト變更シ少シク水底面ニ傾斜セシメ交互ニ樹立スルコトヲ改メ一列ニ樹立スルコトセリ浜敷面積左ノ
如シ

第一區	雜木粗朶	二百坪	株數壹千七十一株
-----	------	-----	----------

第二區 女竹 百坪 株數五百五十株

第二區

雜木粗朶	二百坪	株數壹千七十一株
女竹	百坪	株數五百五十株

以上ノ養場ヲ構成スルニ要セシ材料左ノ如シ

粗朶ヲ用ヒタルモノ一區域ニ付

粗朶 三千二百一十一本

男人夫 九人五分

女人夫 十人

藻 細 六貫百五十匁

女竹ヲ用ヒタルモノ一區域ニ付

女竹 二千二百本

男人夫 五人

女人夫 十二人

藻 細 三貫七百匁

ニシテ即壹反歩ニ付粗朶ヲ使用スルモノハ四十八回餘女竹ヲ使用スルモノハ五十六回餘ヲ要シ經費ニ於テ女竹ハ粗朶ノ
一割七分ヲ多ク要スルコトナル

浜立後ノ氣象及海水

築立後ノ紫菜發生ニ至ルマデノ氣象ハ別表ニ示ス如シ
海水ノ比重左ノ如シ

明治三十三年五月年度

日	一區		二區	
	氣温	水温	氣温	水温
十月十三日
十一月廿二日	一七、〇	一五、〇	一八、七	一五、二
十二月十七日	一八、〇	一五、二	一六、四	一四、〇
十八日	二二、六	一三、〇
十九日	三、六	一〇、七
三十六年一月十五日	八、一	九、八	八、〇	一〇、二
二月十七日	八、二	九、八	八、二	九、九
三月十八日	一七、一	一〇、八	一三、五	一一、〇
四月十三日	一七、五	一六、八
				一、〇二四

築立後ノ經過紫菜ノ着生

築立後十一月下旬ニ入り風波ニヨリテ著シク築場ニ損傷ヲ被リ殊ニ第一區ハ其七分ヲ脱流セラレ殆ンド荒廢ニ歸セント
セリ然レハ附近ニアルモノヲ收拾シテ其全部ヲ修理シタルモ女竹ノ脱流セルモノハ全ク影跡ナシ第二區ハ一區ニ比シ損
傷些キモ脱流セルモノハ悉ク流失シ去リテ跡ナク女竹ハ完全ニ之ヲ保チタリ以後築場ニ被リシ障害ハ皆無ニシテ漸次
「ヨゴレ」ヲ附着シ亞テ青苔ノ幼芽ヲ着生シ十二月十七日視察當時ニアリテハ一面青苔ヲ以テ埋メ長五寸余ニ成長セルモ

自十月十五日 至一月卅一日 氣象表 桑名郡役所觀測 前十時

十月											十一月											十二月										
日	項	天候	風位	力	前時最高	最低	降水	日	項	天候	風位	力	前時最高	最低	降水	日	項	天候	風位	力	前時最高	最低	降水									
八	日	晴	北	疾	三	一	0.0	九	日	晴	北	疾	三	一	0.0	卅	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
七	日	晴	北	疾	三	一	0.0	八	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿九	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
六	日	晴	北	疾	三	一	0.0	七	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿八	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
五	日	晴	北	疾	三	一	0.0	六	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿七	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
四	日	晴	北	疾	三	一	0.0	五	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿六	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
三	日	晴	北	疾	三	一	0.0	四	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿五	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
二	日	晴	北	疾	三	一	0.0	三	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿四	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
一	日	晴	北	疾	三	一	0.0	二	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿三	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
卅	日	晴	北	疾	三	一	0.0	卅一	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿二	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿九	日	晴	北	疾	三	一	0.0	卅	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿一	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿八	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿九	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿七	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿八	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十九	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿六	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿七	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十八	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿五	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿六	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十七	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿四	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿五	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十六	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿三	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿四	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十五	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿二	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿三	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十四	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿一	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿二	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十三	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
廿	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿一	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十二	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十九	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十一	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十八	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十九	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十七	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十八	日	晴	北	疾	三	一	0.0	九	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十六	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十七	日	晴	北	疾	三	一	0.0	八	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十五	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十六	日	晴	北	疾	三	一	0.0	七	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十四	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十五	日	晴	北	疾	三	一	0.0	六	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十三	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十四	日	晴	北	疾	三	一	0.0	五	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十二	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十三	日	晴	北	疾	三	一	0.0	四	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十一	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十二	日	晴	北	疾	三	一	0.0	三	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
十	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十一	日	晴	北	疾	三	一	0.0	二	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
九	日	晴	北	疾	三	一	0.0	十	日	晴	北	疾	三	一	0.0	一	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
八	日	晴	北	疾	三	一	0.0	九	日	晴	北	疾	三	一	0.0	卅	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
七	日	晴	北	疾	三	一	0.0	八	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿九	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
六	日	晴	北	疾	三	一	0.0	七	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿八	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
五	日	晴	北	疾	三	一	0.0	六	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿七	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
四	日	晴	北	疾	三	一	0.0	五	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿六	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
三	日	晴	北	疾	三	一	0.0	四	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿五	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
二	日	晴	北	疾	三	一	0.0	三	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿四	日	晴	北	疾	三	一	0.0									
一	日	晴	北	疾	三	一	0.0	二	日	晴	北	疾	三	一	0.0	廿三	日	晴	北	疾	三	一	0.0									

時	測	觀	全月				事																
			風力	風位	降水	最高最低																	
風力	風位	降水	最高	最低	最高	最低																	
烈	強	疾	和	無	北	西	南	東	北	日數	日數	日數	日數	日數	日數	日數	日數	日數	日數	日數	日數	日數	日數
三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

全月中ノ氣象

三重縣水産試驗場事業報告

紫菜ノ着生ニ至リテハ殆ンド皆無ニシテ時ニ目ニ觸ルハモノハ長三寸余ノ單生セルモノノミ寡キトシテ一列中僅ニ一二片ノ目ニ映ズルアルノミ其幼芽亦甚ク僅少ニシテ親シク探索スルモ容易ニ認ムベカラズ殊ニ第二區ニ比シ第一區ニ然ルトス如斯紫菜ノ發生生育ハ甚不良ニシテ漸次一月ニ入ルモ更ニ増殖ノ跡ナク綠叢中紫片ノ漂搖ヲ見ルノミニシテ其成育亦大ニ遅レタリ然ルニ一月下旬ニ至リ青苔亦全ク繁殖ノ跡ヲ絶チ荒寥ノ極曝サレタル白變ノ青苔ヲ見ルノミ養殖場附近木曾川掛斐川畔ニ着生スル青苔モ亦從來ニ比シ著シク生産ヲ減少セリ二月ニ入り再ビ青苔ノ發芽ヲ認ムルニ至リ三月ニ入り漸ク繁茂シ兩區ヲ通シテ紫菜ノ稍發生シテ三寸内外ニ成育セルモノアルヲ認ムルニ至リシモ四月ニ入りテハ遂ニ枯衰シ全ク紫菜ノ跡ヲ絶ツニ至レリ

本年紫菜發生ノ狀況前記ノ如キヲ以テ從テ採收大ニ遅レタルノミナラズ收穫高亦僅微ニ止マレリ左ノ如シ

	第一區		第二區	
	粗朶	竹	粗朶	竹
三月二日	一三〇 _枚	五〇 _枚
三月十七日	一一〇	四〇
四月一日	二四〇	五〇
四月三日	一七〇
四月四日	六〇
合計	六〇	六六〇	一四〇

本年度ノ成績

上記記述シタル處ニヨリ本年度ノ成績ハ己ニ明瞭セリ即紫菜ノ發生不良ノ結果僅少ノ收穫ニ止マリ經濟上ノ計算ヲ見ル

「能ハズ蓋シ本年度ノ繁榮發生完タカラザリシモノ一ニ氣候ノ不順ニ歸セザルベカラズ發生期ノ氣温ハ別表ニ示シタル如クニシテ之ヲ前年ニ見ルニ十一月以降ノ温度著シク上昇シ一月以降降雨頻リニ至リ多量ノ降水ヲ見タリ此等ノ變候ニ職山シ水温從テ高ク河水ノ注入ヲ増シタル結果胞子ノ發芽ヲ阻碍セシモノ主タラザルベカラズ青苔ノ如キモ前年ニ比シ發生成育共ニ順ナラズ河川ニ着生セルモノ亦大ニ僅少ナリシヨリ見レバ附近一休ノ海水變稠シテ繁榮及青苔ノ發生ニ適應セザリシモノト云ハザルベカラズ

池中養殖

在伊賀國上野淡水養殖場

一、鯉魚 こひ

本年度鯉魚ノ採卵及稚魚ノ養成

採卵以前ノ天候

鯉魚ノ採卵ハ五月二十一日ニ於テ全二十五日全ク孕化ヲ終リタリ今採卵以前ノ天候ヲ見ルニ本年四月ニ入りテ以後氣候ノ不順ハ時ニ鬱蒸ナル天候ヲ生ジテ氣温著シク上騰シ忽チ變シテ結霜ヲ見或ハ降雨降雹時ニ至リテ寒氣身ニ滲ムノ日トナリ一時一雨一モ順候ナラズ四月二十二日以降ニ至ルモ尙陰鬱ノ天候ニシテ降雨連續シ三十日間僅ニ九日間ノ晴天ヲ見シノミナラズ北東又ハ北西ノ風卓越シテ多クハ氣温下降シ池水温ノ變化著シク爲メニ鯉魚ノ產卵ヲ催スモノナカリシト天候ノ不定ナリシヨリ採卵ヲ斷斷セシメ漸ク五月二十一日ニ於テ採卵ニ着手セリ是ヲ三十四年度全期節ニ比較スルニ第二表ニ示ス如ク氣温ハ五月二日以降漸ク上昇シ八度以下ノ高度ヲ示セシモ水温ハ常ニ低度ニアリ十九日以後少シク其交差ヲ感ズルニ至リ採卵ヲ促ガシタリ之ヲ前年ニ見ルニ六日間ヲ廻レタリ

採卵及孕化

五月十八日天候露レ漸ク順候ヲ呈シ氣温水温共ニ激變ナクシテ昇騰シ鯉魚亦産兆ヲ呈セルヲ以テ池水ヲ交換シ十九日親魚ヲ産卵地ニ移シ魚巢ヲ投入シテ採卵ノ準備ヲナシタリ二十一日水温著シク上昇シ早曉ヨリ産卵ヲ始メ六時乃至九時三十分ノ間最も盛ニシテ十一時三十分ニ至リ全ク産卵ヲ中止セシメタリ採卵數約七拾六萬粒親魚ハ前年使用セルモノ及新ニ岐阜縣ヨリ購入セシモノニシテ四年乃至六年生ノ雌魚二十七尾(体量四百目乃至五百目)全雄魚二十五尾(体量二百目乃至七百目)ヲ用ヒタリ産卵池ハ土地三十三坪五合水深壹尺五寸ノ處トス鯉卵ノ附着材料ハきんぎよも二十七束柳根七束ヲ用ニ何レモ長六尺ノ繩繩ニ四十房ノ材料ヲ結着シ輪形ナラシム(詳細ハ前年度報告書ニアリ)

産着セラレタル卵粒ハ魚巢ト共ニ直ニ孕化池ニ移ス(孕化池ハ前年ニ全シ)卵ハ極メテ健全ニシテ殊ニ天候順ヲ得氣水温共ニ激變ナク發眼以前ニ於テ受胎ノ完全ナラザルモノ及水面ニ浮上シテ高温度ヲ受ケタル部分ニ於ケルモノ約一割七分強ノ死卵ヲ出タシ最も好成績ヲ以テ五日間ニ全ク孕化ヲ終レリ(別表)之ヲ前年ニ比スルニ氣水温共ニ著シク高ク殊ニ卵子健全ナルヨリ僅ニ少數ノ死卵ヲ出スニ過ギズシテ而カモ五日間ノ差ヲ生セリ結果左ノ如シ

五月二十一日	五月二十二日	五月二十三日	五月二十四日	五月二十五日	計
採卵概數	死卵概數	孕出概數	眼點表ハル		
七六〇、〇〇〇	七六、〇〇〇	七六、〇〇〇	六八、〇〇〇	五〇〇、〇〇〇	一四四、〇〇〇
			眼點表ハル	一一六、〇〇〇	六一六、〇〇〇
				一四四、〇〇〇	六一六、〇〇〇

稚魚ノ養成及成長

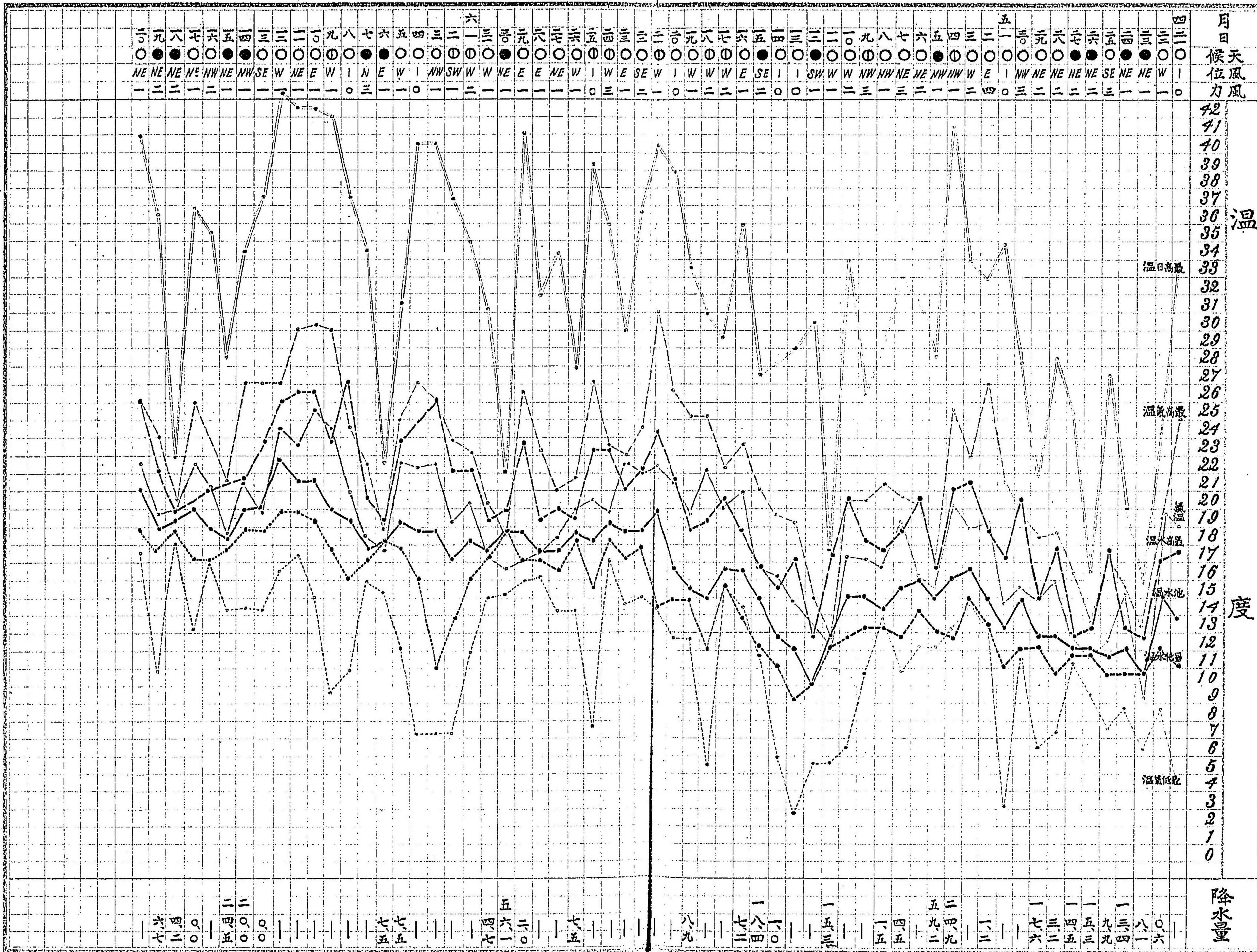
孕化シタル稚魚ハ健全ニシテ二十六日悉ク魚巢ヲ撤去シ鰾卵ヲ表拂シ卵黄ノ適量ヲ木綿袋ニ入レ水ニ溶解シテ投與シ經
 過良好ナリシガ五月三十日以後(孕化後五日目)ノ雨天ニテ不測ノ被害アリ豪雨ニ打タレ風波ニ漂ヒ池壁ニ衝壓セラレテ
 斃死スルモノ無數ニシテ其大部分ヲ失ヒタリ六月中旬ニ至リ孕化池ニアルモノハ凡テ稚魚養成池(面積二十坪水深八寸)
 ニ移シテ飼育セシニ全月下旬氣温ノ上昇スルト共ニ池中ニ面水網料(Magilochrysa)中あみごろノ一種植物ノ繁殖ヲ
 來タシ其除去ニ際シ鯉兒ノ之ニ纏絡スルモノ甚多ク又池中ニアリテハ一面刺網ヲ流シタルガ如ク爲メニ鯉兒ヲ纏絡セン
 メテ其游泳ヲ妨グ途ニ死ニ到ラシムルモノ及害敵ノ爲メ斃ルモノ多クアリ前後ノ被害ニ於テ殆ンド稚魚ヲ失ヒ体格強
 壯能ク是等ノ障害ニ耐ヘ得タルモノニ万三千三百尾ヲ得タリ

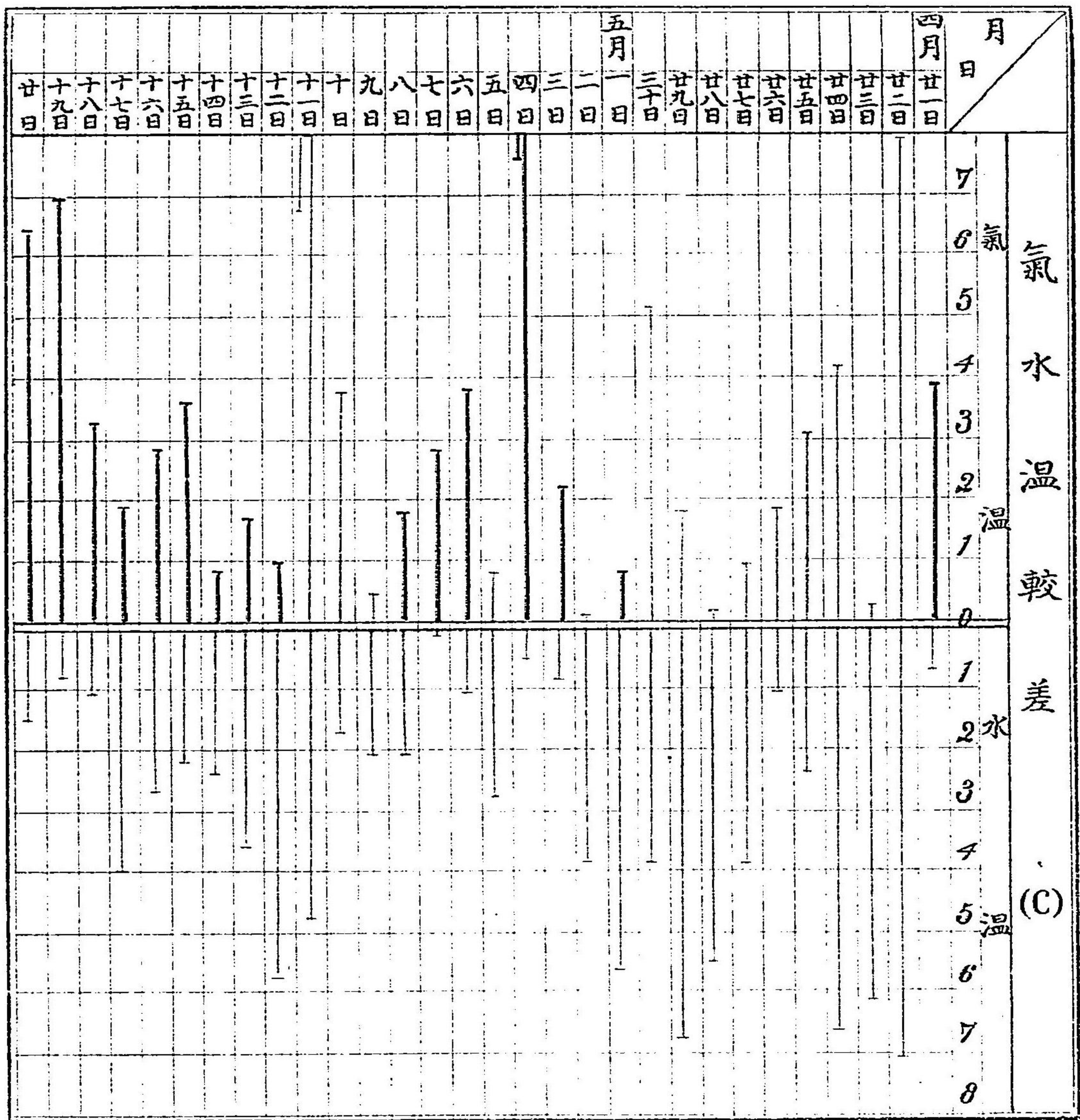
稚魚ハ最初孕化池壹坪ニ付約三万ノ割ヲ以テ放養シ稚魚養成池ニ移シテハ壹坪約壹千ノ割ヲ以テ養育シ七月二十二日壹
 万八千三百尾ノ鯉兒ヲ配付シ(以下ニ詳記ス)五千尾ハ本場養殖用トシテ九十六坪ノ池面ニ放養セリ爾後自然ノ淘汰ト害
 敵ノ饑害ニヨリ十一月末調査ノ際總數壹千〇八十九尾ヲ殘存セリ鯉兒ノ成長度左ノ如シ

月日	孕化後時日	平均体長	平均体量
五月末	壹週間	六分	〇.〇六五
六月末	三十七日	一寸二分	〇.二
七月末	六十八日	二寸一分	一.〇
八月末	百日	二寸五分	二.一
九月末	百三十日	三寸	三.一
十月末	百六十日	三寸七分	五.〇

鯉魚採卵季前後氣象表

上野養殖場 觀測(前十時)

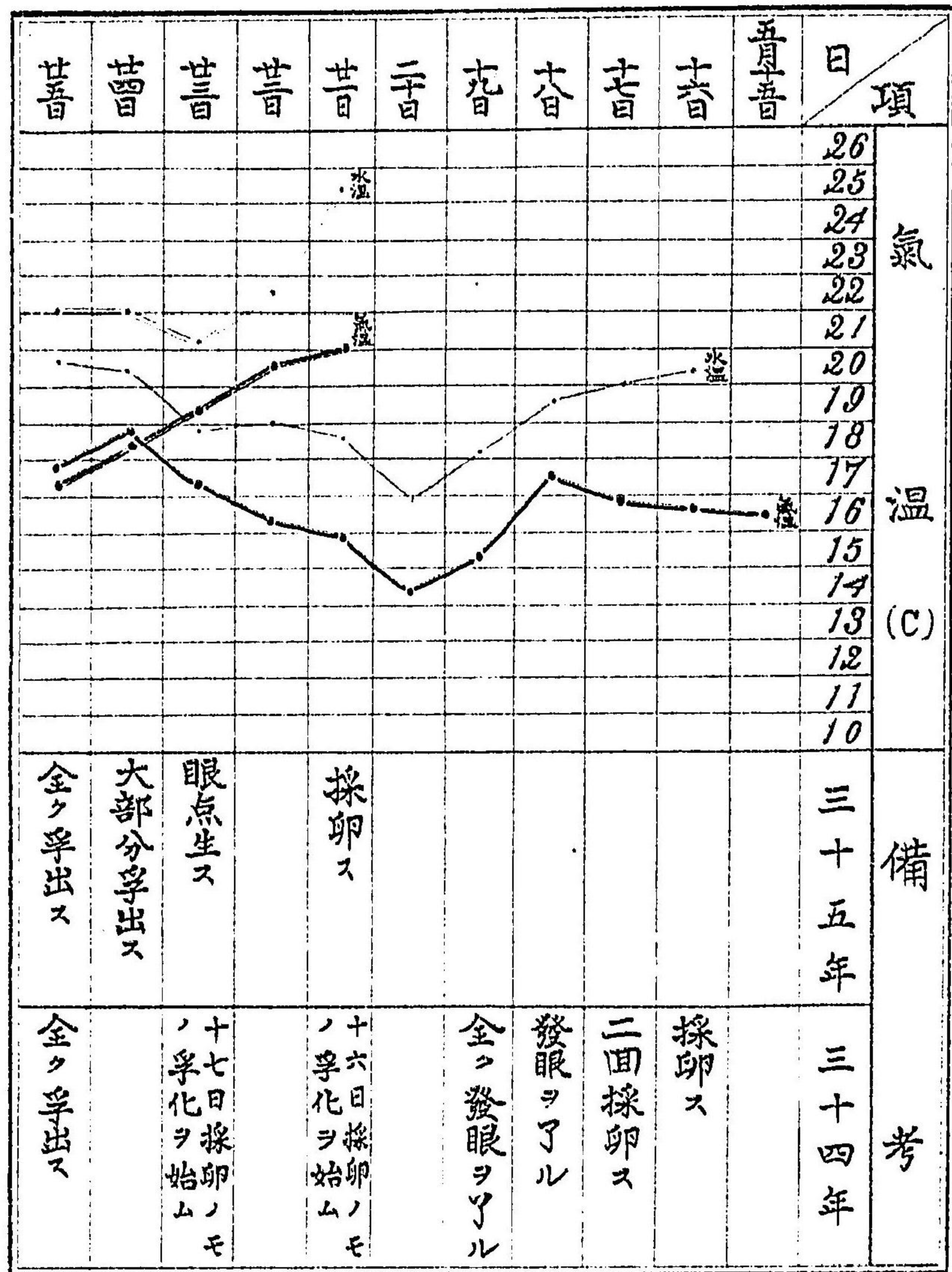




明治三十四年
三十五年
氣溫池水溫高低比較

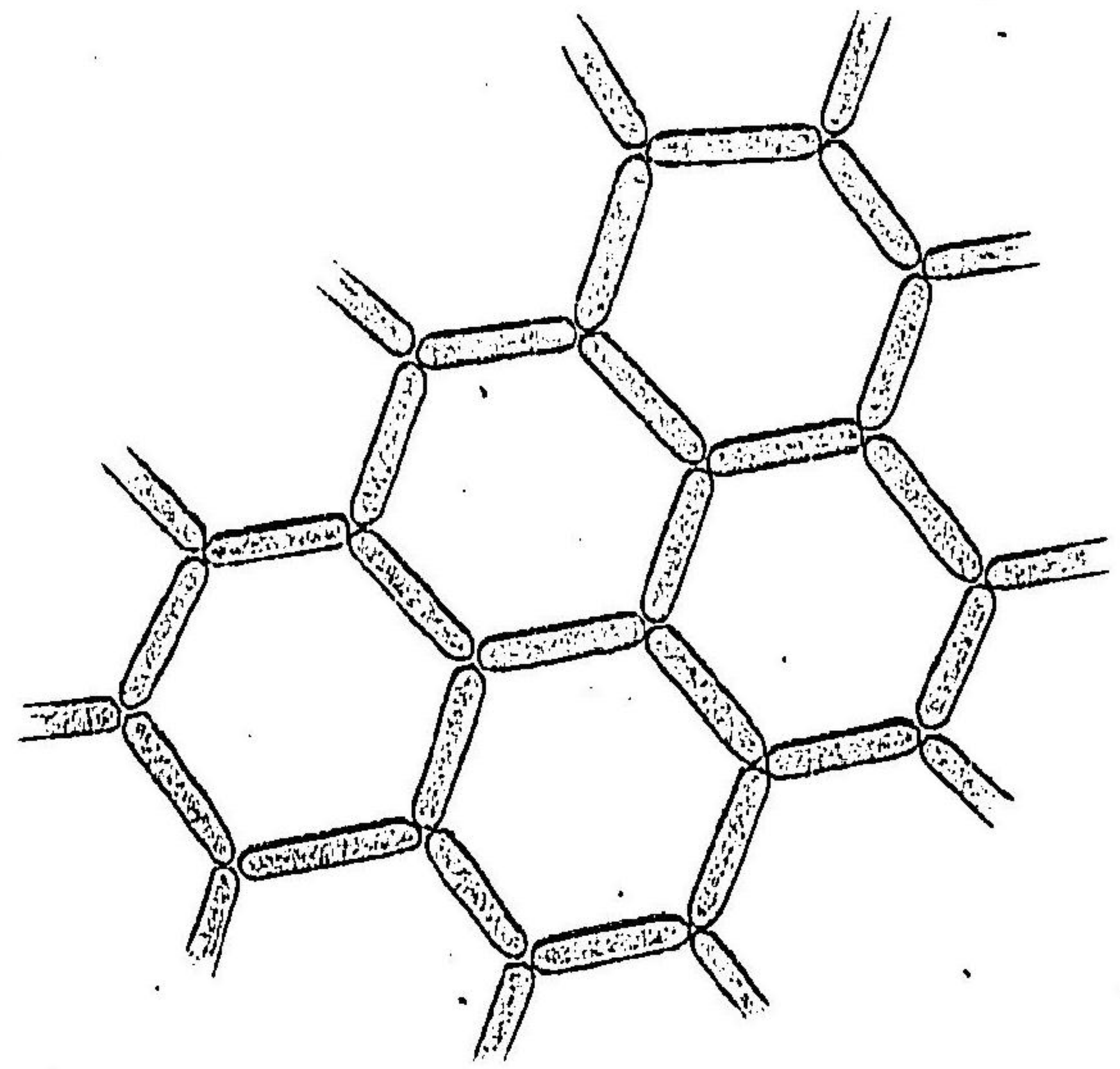
—— 全 上 ——
三十四年度ニ比シ三十五年度氣水溫、低カリシ度ヲ示ス
高カリシ度ヲ示ス

(C)

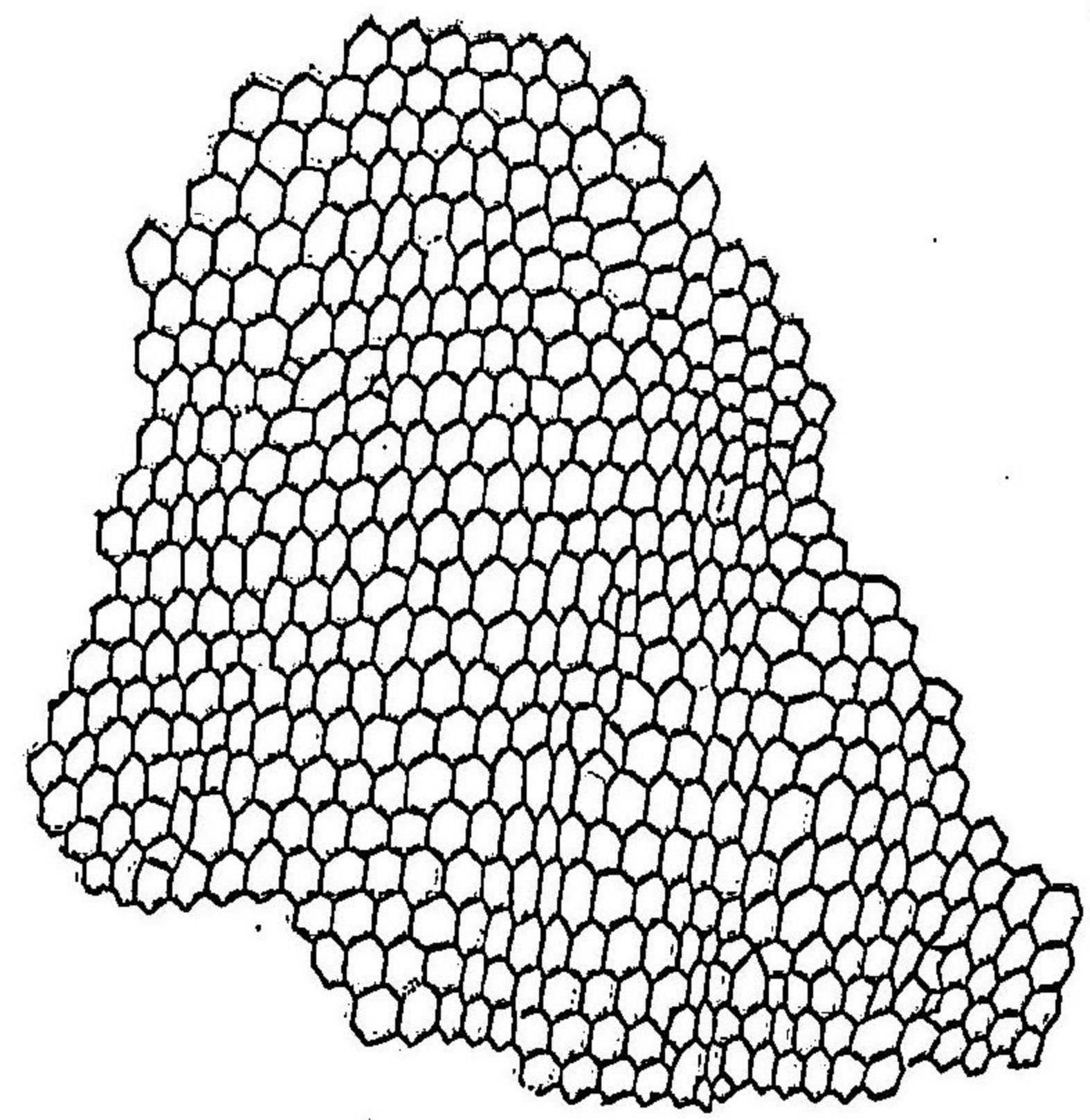


鯉魚浮出中氣水温三十四年三十五年比較表

單線 三十四年度
複線 三十五年度



水網科 *Hydrodictyaceae* 一種廓大圖



自然大體一部

十一月末

百九十日

四 寸

一〇〇

餌料及害敵

餌料ハ鯉兒孕化後三日間ハ鵝卵ヲ煮沸シ卵黃ノミヲ投與シ以後みじんこヲ採收シ投與セリみじんこハ鯉魚ノ採卵ニ先チ飼育池中ニ之ヲ蕃殖ヲ講セシモ降雨頻リナルト氣温ノ下降セルニヨリ蕃殖ノ盛ナルヲ見ズ其多クハ他ニ捕探シテ少許ツヽヲ投與セシニ不過主ナル餌料ハ蠅粉ニシテ蠅粉ニ蠟燭粕粉一麥粉三ノ割ヲ以テ日々六合ヅヽヲ煮沸シ團子トナシ池邊ニ投與セリ本場ノ飼育ニ係ルモノハ前記ノ混合餌料ノ適量ト時々田蠟ヲ粉碎シテ投與セリ

鯉兒ノ被害ニ就テハ前項ニ其主ナルモノヲ記述セリ動物ノ害敵ハ主ニげんごろう、かつばむしノ如キ有吻類ノ二種及鞘翅類ノ三四種ニシテ殊ニ鞘翅類ノ仔虫ハ發生最多ク其害亦甚シ巧ニ稚魚ヲ捕捉餌食スもむし(又ヤもめトモ云フ)即之ナリ是等ノ害虫ハ見當リ次第驅除ニ注意スト雖モ夜間附近ノ田圃ヨリ飛來シ卵ヲ水邊ノ雜草ニ産着スルヲ以テ悉ク驅除スルノ容易ナラズ遂ニ水汀ノ雜草ヲ去リ母虫及仔虫ノ驅除ニ勉メ其害ノ減少ナランコトヲ謀リタリ

わみみごろうノ一種ハ六月下旬ニ至リわみみごろうト共ニ著シク發生セリ池底ヨリ池面ニ亘リテ繁茂シ老成シタルモノハ團塊ヲナシテ池底ニ沈堆シ日光ノ直射ヲ受ケテ池水ノ温度上騰スルキハ池面ニ浮游スルニ至ルト全時ニ更ニ芽胞ノ増殖ニヨリテ幼体長五六分ノモノ水面ヨリ水底一面ニ繁殖シ日ナラズシテ發育シ全池面ニ細漫スルニ至ル之ヲ採收除去ニ付テハ素ヨリ全力ヲ竭シタリシモ爲メニ稚鯉ヲ纏絡シテ共ニ引上げラルヽモノ無數ニシテ如何ニ注意ヲ加フルモ亦詮ナカリキ蓋シ如斯水藻ノ繁殖ヲ見ルニ至リシモノ抑モ故ナキニアラザルナリ由來養魚池ノ用水ハ服部川ヨリ引用スルモノニシテ水質清冽ナルト全時ニ其流域凡テ水藻ノ繁茂セザル處ナキヲ以テ用水ハ此等ノ芽胞ヲ包含セルコト多大ナルハ論ヲ俟タズ是ヲ以テ前年冬季ニ於テ池面ヲ早涸シ爾後採卵以前ニ於テ池底一面ニ搾粕粉ヲ散布シ少許ノ水ヲ盛り天然餌料ノ増加ヲ計リ以後新水ノ注入ハ可及的之ヲ避ケタルモ鯉兒放養後稚兒ノ生理上永ク池水ノ滯滯ヲ許サヽルコトアルヲ以テ時々新

壯成鯉魚ノ飼育

水ヲ注加セシガ爲メ從テ水藻ノ芽胞ヲ注入シ如是蕃殖ヲ見ルニ至リシナルベシ
 二年及三年兒ハ漸次成長シ二月初旬溫暖ノ日ヨリ投餌ヲ始メタリ餌料ハ四月ヨリ七月ニ至ル間田螺ヲ粉粹シテ投與シ其
 餘ハ蠶蛹醬油粕及鱈糠粕ノ混合餌料ヲ煮沸シテ投與セリ鯉魚ハ著シキ變態ヲ呈セズ完全ニ成育セシモ池面ニ比シ放養數
 稍多量ナリシヲ以テ其成長稍鈍キト時ニ病魚ヲ出シ暑中兩三尾ツ、ノ死魚ヲ見シコアリ壹月ニ入り百二十匁以上ノモノ
 百二十拾貫匁餘ヲ取揚ゲ販賣セリ
 左ニ養育概要ヲ一括シテ表示ス

月	放養尾數	放養量	一坪放養率	平均成長度	蠶蛹	醬油粕	鱈糠粕	田螺
四月	五、四六六	一〇、〇五〇	三三〇	五、二二	一〇、〇〇〇	一八、八五〇	一四、二五〇	二四、三〇〇
五月	五、四六六	一〇、〇五〇	三三〇	二、五七六	一五、〇〇〇	二五、四六〇	二、五〇〇	三、一〇〇
六月	四、八〇〇	一五、五〇〇	二七	二、五九二	一六、四〇〇	一五、五〇〇	一七、〇〇〇	一、五〇〇
七月	四、〇〇〇	二〇、〇〇〇	四〇	五、〇七五	一五、七〇〇	一四、〇〇〇	一〇、五〇〇	三、三〇〇
八月	四、〇〇〇	一八、七五〇	三〇	七、九七三	一三、八四〇	一四、七六〇	三、〇〇〇
九月	四、〇〇〇	四三、八七〇	七五	八、九六三	一四、〇〇〇	一六、〇〇〇	八、四〇〇
十月	四、〇〇〇	四〇、五〇〇	七五	八、九六三	一四、〇〇〇	一六、〇〇〇	八、四〇〇
十一月	五、三九六	五五、二五〇	九〇	九、九七九	一三、三三〇	一四、〇〇〇
十二月	五、三九六	五五、二五〇	九〇	九、九七九	一三、三三〇	一四、〇〇〇

放養池ハ七號八號ノ兩池ヲ主トシ總面積四百八十坪アリ鯉ヲ混養ス

一、鯉 鯉 うなぎ

池面ノ狭小ナルニ反シ比較的少量ノ鯉魚及鰻兒ヲ放養シ加フルニ田螺ハ五六月ノ兩月ニアリテハ其供給多量ナルヲ以テ十分ノ投餌ヲナスモ以後挿秧後ニ至レバ供給大ニ減少シ主トシテ蠶粉醬油粕ノ混合餌料ヲ投與スルヲ以テ鰻兒ノ成育充分ナラズ壯成セルモノハ池塘ニ潜伏シテ捕獲ニ最モ困難ヲ感ジ成長度ハ十分ノ調査ヲナスベカラズ苗魚ハ累々トシテ投餌ノ際常ニ池邊ニ來ル斃死最モ少ナシ本年夏期体量二十匁以上ノモノ壹貫五百匁餘ヲ捕獲シ販賣セリ本年放養數四十二貫目平均壹匁四匁アリ

三、泥 髓 すっぱん

泥髓ハ雌三尾雄三尾ノ親ヲ飼養ス六月二十九日曇產卵十四顆 三十日曇第二回產卵二十三顆 七月十二日晴第三回產卵十八顆 全十四日曇第四回產卵九顆合計六十四顆ノ產卵ヲナス九月六日晴第一回產卵ノモノ十二顆孕化 九月十日曇第三回產卵ノモノ九顆孕化合計二十拾壹尾ノ鰻兒ヲ得余ハ凡テ腐敗シ居レリ孕化兒ハ第二號池ニ放養シ養成ス体形背甲ニ於テ八分五厘体量一匁アリ三月末体形背甲兩徑一寸ニ成長シ体量二匁乃至一匁八分アリ
 前年度孕化ニ係ルモノ四尾ヲ存ス三月末体形背甲長徑二寸短徑一寸九分体量十一匁乃至八匁ニ成長ス餌料ハ田螺及蠶蛹ヲ投與ス

四、鯉 苗配布

養鯉事業ノ有利ナルハ曾テ淡水養殖試驗開始當時(三十三年度)ニ於テ論辨セリ殊ニ縣下瀬海郡市十一ヲ以テ數フト雖モ尙山間田圃溜水ノ間ニ水産ノ遺利ヲ存セルモノ亦多大ナリ養鯉事業ハ即其一ニシテ稻田放鯉溜池養鯉ノ如キ其最タルモ

ノナリ多ク年數ヲ要セズ單ニ鯉苗ヲ放養シテ其成育ヲ俟テバ足ルノミ縣下ニ於ケル溜池ハ其數擧テ知ルベカラズ皆灌溉水ヲ供給スルニ過ギザルノミ就中養鯉ニ適不適ナルモノアルベシト雖モ其面積ヲ通算スレバ頗ル廣大ナルモノニシテ若シ夫レ他ニ給水ノ道アラシカ是等ノ面積ハ凡テ米麥稼耕ノ地タルベク其利ヤ又云フヲ要セザルナリ如何セン給水ノ不利ナルヨリ有利ノ變換地タル溜池ニヨリテ幾多ノ田面ヲ涵養スルヲ要スルモノナレバ此溜池ヲ利用シテ收益ノ計ヲ立ツルハ即理ノ然ラシムル處ニシテ養鯉ノ如キ最モ其途ニ適ヒタル事業ナリトス況ンヤ稻田放鯉ノ收益アル今日ニ於テヤ市場ハ近ク流車ノ便ニヨリテ京阪及愛知ニアリ養育販賣共ニ安全ナル今日ニ於テ空シク此遺利ヲ没却スルハ其遺憾ナルナリトス鯉苗配布ノ議即之ヨリ出ツ依テ以テ稻田溜池ノ利用ヲ普及シ一方ニ鯉苗養成ノ方法ヲ知ラシメ以テ斯業ノ開發ヲ謀ルニアリ

水産試験場養殖鯉苗配布規程

- 第一條 水産試験場ニ於テ養殖シタル鯉苗ハ本規定ニヨリ無償ニテ之ヲ配布ス
- 第二條 鯉苗ノ配付ヲ請求シ得ベキ者ハ養殖池又ハ水田五反歩以上ヲ占有シテ放養セントスルモノニ限ル
但當應ニ於テ事業ノ成功確實ナリト認ムルモノハ此限ニアラズ
- 第三條 配付ヲ請求セントスル者ハ其年三月三十一日マデニ請求書ニ左ノ事項ヲ記載シテ當應ニ差出スベシ
 - 一、放養池田ノ位置面積
 - 二、鯉苗ノ數量
 - 三、請求者ノ住所氏名
- 第四條 配付ノ鯉苗ハ一人ニ付二万尾以下トス
但シ左ノ場合ニ於テハ其數量ヲ減ジ又ハ之ヲ許サハルコトアルベシ

- 一、鯉苗ノ數量不足ナルル
- 二、請求ノ數量池田ノ面積ニ比シ過多ナリト認ムルル
- 三、池田ガ養殖ニ不適當ナリト認ムルル
- 四、其他當應ニ於テ配付スベカラズト認ムルル
- 第五條 配付ノ指令ヲ受ケタル者ハ指令ノ期日迄ニ上野淡水養殖場ニ就キ現品ヲ受領スベシ
- 第六條 鯉魚ノ飼育及管理ハ凡テ水産試験場ニ於テ定メタル方法ニ依ルベシ
- 第七條 配付ヲ受ケタル者ハ三ヶ年以上飼育シ毎年一月三十一日マデニ別ニ交付スル報告書ニ其前年ノ成績ヲ記入シ當應ニ差出スベシ
- 第八條 飼育管理ノ方法ニ違ヒ又ハ故ナク其成績ノ報告ヲ爲サズ及三ヶ年以内ニ飼育ヲ廢止シタル者ハ配付當時指定シタル代價ヲ辨償セシム

管 理 法

- 第一項 配布ヲ受ケタル鯉苗ハ之ヲ溜池又ハ稻田ニ放養シテ養育スベシ
- 第二項 養育中ハ常ニ巡視シ別ニ交付スル報告用紙ニ記載シアル事項ニ就キ特ニ注意スベシ
- 第三項 養育中鯉魚ヲ逃逸セシメタルルハ勉メテ之ヲ搜索捕獲シテ原位置ニ放養スベシ
- 第四項 飼養法ニ記載セル害敵ヲ防ギ其他ノ被害ヲ豫防スベシ
- 第五項 第三第四項ノ事故生シタルルハ報告書備考欄ニ記入スベシ
- 第六項 養育中天災其他ノ事故ニヨリ鯉魚ノ全部ヲ逃逸又ハ流失シタルルハ詳細其事由ヲ具シ直ニ届出ベシ

鯉 魚 養 育 成 績 報 告 事 項

- 一、放養月日及尾數
- 一、取上月日及尾數 總量
- 一、取上時体形 最大最小平均ニ就テ
- 一、放養地及面積
- 一、池田ノ水ノ増減
- 一、施肥ノ種類及量 放養前後ニ就テ
- 一、餌料投與期間
- 一、餌料種類 數量
- 一、鯉魚ノ被害
- 一、鯉魚賣拂價格
- 一、鯉魚販賣地
- 一、養鯉田稻作良否
- 一、備考

以上

前記ノ規程ニヨリ本年度鯉苗ノ配布ヲ請求セシモノ左ノ如シ

桑名郡	十八名	五四八、〇〇〇 <small>円</small>
員辨郡	二名	一〇〇、〇〇〇
三重郡	一名	二〇、〇〇〇

ニシテ凡テ過當ノ請求ニシテ其査定數ハ百八十九万八千尾トナルモ規程違背ノ請求過多ナリシト前記ノ如ク鯉兒ノ發育意外ノ被害アリシ爲メ悉ク配布スベカラズ七月二十二日季化後約二ヶ月ヲ經テ左記ノ如ク配布ヲナセリ

河藝郡	六名	五五、〇〇〇
鈴鹿郡	四名	四〇、〇〇〇
安濃郡	六名	一一〇、〇〇〇
阿山郡	三十九名	三三三、五〇〇
名賀郡	三十名	三五二、三〇〇
飯南郡	二名	二〇、〇〇〇
多氣郡	十五名	二四五、三〇〇
志摩郡	五名	四八、九〇〇
南牟婁郡	三名	三五、〇〇〇
合計	百三十一名	一、八九八、〇〇〇

一、鯉苗	八百尾	阿山郡花ノ木村	豐田幸助
一、全	八百尾	全	前田金松
一、全	八百尾	全	清水宇之助
一、全	八百尾	全	福澤伊之助
一、全	八百尾	全	廣地九助
一、全	八百尾	全	久保喜代松

放養取上月日	放養尾數	取上尾數	體量	最大形長	最小形長	平均體形長	放養面積	肥料	記	事
七月六日	八〇〇	七〇〇	七、三〇〇	七、八〇〇	四、五八〇	六、二六〇	二、五八〇	稻作普通	名賀郡上津村	福持熊藏
七月五日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月一日	名賀郡上津村	川浪六次郎
七月四日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	豐田幸助
七月三日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	前田金松
七月二日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	福澤亥之助
七月一日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	清水宇之助
七月一日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	喜多金助
七月一日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	川口勝二郎
七月一日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	大西利右衛門
七月一日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	廣地九助
七月一日	八〇〇	七〇〇	六、五〇〇	七、三〇〇	四、六二〇	六、一六〇	二、〇〇〇	八月十日	名賀郡上津村	久保喜代松

以上配布ヲ受ケタルモノ本年度報告書ニヨリ放養ノ狀況ヲ見ルニ大畧左ノ如シ

三拾五年中成績一覽

配付當時體長五分以上二寸以下

尾數	體量	最大形長	最小形長	平均體形長	放養面積	肥料	記	事
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	今岡喜平次	九柱村
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	川口勝次郎	名賀郡矢持村
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	喜田金助	美濃波多村
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	川浪六次郎	上津村
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	福持熊藏	瀧川村
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	大西利右衛門	桑名郡木曾岬村
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	伊藤繼次郎	長島村
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	伊藤庄太郎	全
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	大高半吾	全
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	加藤幸太郎	全
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	加藤金太	全
一、全	八百尾	八百尾	八百尾	八百尾	全	全	佐藤佐吉	全

八分者	志摩郡御座町	午前十一時	晴	南	2	攝廿八度〇	南東	表二十六度六	〇三〇	しんら廿一尾	正午氣象上ノ観測チナス
合	南東約十河津	午後二時						下二十三度八		毎	船及ノ観測ニ會セリ

備考 表中水温ノ欄ニ於テ表及下ト冒示セルハ表ハ水面温度ニシテ下ハ水面ヨリ十尋乃至十五尋下ノ處ノ温度ヲ計リタルナリ

● 氣象觀測

前年ニ引繼キ氣象ノ變化ヲ觀測セリ即チ本表ハ明治三十五年一月一日ヨリ全年十二月三十一日ニ至ル一ケ年間ニ於テ毎日中央標準時午前十時觀測シタルモノニシテ所要ノ器械ハ前年度ト全一ナリ表中ノ諸現象ハ左ノ示度ヲ以テ顯ハン更正ニハ大日本氣象學會編纂氣象觀測常用表ヲ用ヒタリ

- 一、晴雨計ハ耗ヲ以テ測リ其示度ハ單ニ温度ノ更正ヲ施シタルモノ
 - 一、温度ハ攝氏ノ度ニヨル水點以下ノ度数ニハ(一)ナル符號ヲ附ス
 - 一、水蒸氣ノ張力ハ耗ヲ以テ測ル
 - 一、湿度ハ最乾ヲ零トシ最濕ヲ百トス
 - 一、風向ハ左ノ八方位ニ分ツ
- 北 北東 東 南東 南 南西 西 北西

一、風力ハ左ノ如ク零ヨリ六ニ分ツ

風力 名稱	風 速		一時間ノ哩	煙ノ直上スルモノ
	一秒時米	度		
〇 無風	〇—一、五	〇—三、三六		
一 軟風	一、五—三、五	三、三六—七、八六		風アルヲ感ズルモノ
二 和風	三、五—六、〇	七、八六—一三、四二		樹葉ヲ動カスモノ
三 疾風	六、〇—一〇、〇	一三、四二—二二、三七		樹枝ヲ動カスモノ
四 強風	一六、〇—二五、〇	二二、三七—三三、五五		樹ノ大枝ヲ動カスモノ
五 烈風	一五、〇—二九、〇	三三、五五—六四、八七		樹ノ大幹ヲ動カスモノ
六 颶風	二九—	六四、八七—		樹ヲ拔キ家ヲ倒スモノ

一、雲量ハ滿天雲ヲ以テ蔽フヲ十トシ一點ノ雲ナキヲ零トス

一、蒸發量及雨雪量ハ耗ヲ以テ量ル

一、類別天氣ハ平均雲量ニ未滿(ニヲ含マズ)ナルヲ快晴トシ八以上(八ヲ含ム)ナル日ヲ曇天トシ全日ノ降水量雨雪

一月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	最高風力	風力	雲量	霧量	降水量	天氣
1	768,5	6,1	7,9	1,2	7,6	3,0	43	北西	1	10	2,0	曇天
2	767,6	7,6	8,3	3,9	4,4	2,4	31	北西	5	10	3,3	曇天
3	761,9	7,3	7,8	1,7	6,1	3,2	42	北西	5	2	3,3	晴
4	769,4	3,6	6,8	1,4	5,4	3,6	61	北西	3	10	2,9	晴
5	767,6	8,1	9,6	1,0	8,6	3,4	43	西	4	7	3,4	晴
6	769,5	5,6	6,4	0,6	5,8	3,6	52	北	5	5	2,9	晴
7	770,9	4,6	7,9	0,6	7,3	3,0	47	北	3	5	2,6	2,6	雨
8	768,2	7,6	11,3	5,0	6,3	4,0	51	北	3	8	2,9	7,8	雨
9	763,4	5,6	7,3	2,7	4,6	3,1	46	北西	0	5	2,8	曇天
10	765,5	5,6	7,4	0,3	7,1	4,4	65	東	1	10	1,0	0,0	曇天
11	768,2	5,3	9,8	1,0	8,8	3,4	51	北西	2	1	2,1	晴
12	763,6	10,6	13,5	1,9	11,6	5,8	62	西	3	1	2,8	快晴
13	760,8	7,6	9,3	4,0	5,3	4,6	60	北西	2	10	2,9	晴
14	765,3	6,1	8,1	2,9	5,2	3,6	51	北西	2	2	2,7	快晴
15	765,2	9,8	12,3	1,1	11,2	4,2	47	北西	2	0	2,2	快晴
16	766,0	11,6	12,9	3,4	9,5	4,9	49	北	3	2	2,9	快晴
17	762,6	10,1	15,2	3,5	11,7	6,1	67	北	1	8	4,3	曇天
18	765,3	8,3	11,3	4,9	6,4	4,1	50	北西	3	—	3,3	快晴
19	763,0	10,7	13,3	2,4	10,9	3,4	35	北西	2	8	晴
20	768,0	6,1	9,7	1,9	7,8	3,3	47	北西	2	0	6,1	晴
21	764,4	7,8	11,4	3,5	7,9	4,1	53	北東	2	10	2,0	3,5	雨
22	759,9	7,2	11,0	4,9	6,1	6,4	84	北	2	10	2,4	13,8	雨
23	760,9	8,8	10,4	1,9	8,5	3,9	45	北西	3	4	4,1	晴
24	766,1	2,7	9,1	-0,2	9,3	2,3	44	北西	4	3	4,8	晴
25	767,1	4,8	6,3	4,1	2,2	2,9	46	北西	2	7	5,8	晴
26	764,3	5,7	8,2	-0,5	8,7	3,1	46	北西	3	3	4,0	晴
27	764,6	5,1	7,7	2,2	5,5	3,6	54	西	3	6	2,3	晴
28	768,5	6,2	9,6	1,9	7,7	8,7	52	西	2	8	2,8	晴
29	769,5	11,1	12,9	2,0	10,9	4,0	41	北	3	0	3,1	快晴
30	772,1	11,4	12,6	2,6	10,0	5,4	54	北	1	10	3,0	雨
31	760,5	10,6	12,5	8,4	4,1	9,1	96	北東	3	10	1,5	21,5	
平均	765,4	7,4	9,9	2,4	7,5	4,0	52		2,6	5,7	3,1	18,4	

ノ種類ニ拘ハラズ十分ノ一耗以上ニ達シタル日ヲ雨天トセリ

三月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	最高風	風力	雲量	濕差	降水量	天氣
1	750,4	16,1	17,4	5,9	11,5	12,8	94	南西	4	10	3,3	1,0	雨
2	761,8	6,8	8,7	3,9	4,8	4,0	56	北西	5	9	3,7	曇天
3	768,9	9,2	10,2	2,2	8,0	4,7	55	東	2	10	1,2	0,0	曇天
4	756,5	12,6	13,4	4,5	8,9	7,0	65	北西	3	8	6,6	雨
5	765,3	7,0	2,6	2,6	0,0	3,6	44	北西	3	3	3,4	曇天
6	768,2	7,3	11,4	1,1	10,3	3,4	52	北西	3	2	3,8	晴
7	767,9	10,3	12,8	3,3	9,5	4,4	48	北西	3	—	4,1	快晴
8	767,7	9,6	13,4	6,2	7,2	5,9	66	東	3	10	1,6	晴
9	767,2	11,5	11,5	6,2	5,3	8,3	83	東	2	10	2,4	5,5	雨
10	759,8	12,6	13,8	5,3	8,5	4,3	39	北西	3	1	3,6	0,0	曇天
11	769,0	7,6	11,3	3,7	7,6	3,6	46	北西	3	6	4,2	晴
12	769,9	10,6	12,8	3,0	9,8	5,5	58	南	2	7	1,5	晴
13	760,6	9,3	14,4	7,1	7,3	8,6	98	北東	2	10	67,2	雨
14	757,8	12,4	15,6	7,9	7,7	5,7	53	北西	2	2	3,8	晴
15	761,5	10,6	14,3	7,0	7,3	5,3	56	西	2	8	4,6	晴
16	766,8	11,0	14,7	5,0	9,7	3,7	38	北西	3	—	4,5	快晴
17	764,0	12,1	14,5	5,6	8,9	7,7	73	北	0	10	1,1	6,3	雨
18	764,6	14,6	16,8	8,1	8,7	11,0	89	南西	4	—	3,1	快晴
19	765,9	15,4	16,9	10,6	6,3	10,5	86	南西	2	2	4,5	晴
20	764,0	19,7	21,8	11,0	10,8	9,7	57	北西	2	7	3,9	曇天
21	765,4	19,4	13,4	11,3	2,1	9,7	85	東	3	10	0,0	4,5	雨
22	761,9	15,1	11,4	8,5	2,9	9,3	94	北	2	10	33,8	雨
23	765,4	9,1	11,1	8,0	3,1	8,1	94	東	2	10	0,0	12,8	雨
24	768,3	11,7	13,7	8,0	5,7	7,8	77	北東	4	10	1,7	4,8	雨
25	766,3	12,6	12,8	10,2	2,6	8,9	82	南東	1	10	1,6	9,6	雨
26	763,0	12,4	16,7	8,6	8,1	6,5	61	北	2	0	4,5	晴
27	762,5	14,5	17,1	9,8	7,3	—	56	北	2	9	1,3	晴
28	764,7	12,8	15,9	8,0	7,9	6,2	72	北西	3	—	4,5	快晴
29	769,9	14,1	15,1	7,1	8,0	8,5	74	東	2	7	3,3	晴
30	763,9	17,1	17,7	11,7	6,0	10,6	74	南	4	10	4,1	9,1	雨
31	764,8	13,0	17,7	11,2	6,5	5,9	53	北西	3	8	5,0	0,3	晴
平均	768,0	12,2	14,0	6,8	7,0	7,0	67		2,6	7	3,0	161,1	

二月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	最高風	風力	雲量	濕差	降水量	天氣
1	755,9	9,4	12,9	7,9	4,8	6,2	71	北東	3	10	1,5	雨
2	755,1	8,3	8,8	3,6	5,2	4,3	53	北西	4	8	3,9	2,8	曇天
3	764,5	6,1	7,7	2,9	4,8	2,9	41	北西	3	1	3,3	晴
4	766,2	3,4	5,3	0,0	5,3	2,0	35	北西	3	1	3,7	快晴
5	768,6	5,6	8,3	0,2	8,1	2,9	42	西	2	0	3,7	快晴
6	770,1	5,7	7,1	1,6	5,5	3,5	51	北西	3	4	2,8	晴
7	771,3	6,2	9,7	1,7	8,0	3,7	45	北	3	9	2,7	曇天
8	765,9	8,8	10,3	2,1	8,2	3,2	38	北西	2	8	曇天
9	762,8	8,6	11,1	1,4	9,7	3,5	42	西	2	2	2,8	0,0	曇天
10	767,7	5,4	7,3	1,6	5,7	3,2	48	北西	2	6	3,4	0,0	曇天
11	769,3	3,6	6,2	0,4	5,8	3,6	61	西	5	8	3,3	曇天
12	772,7	4,3	6,8	0,0	6,8	3,0	49	北西	2	2	1,4	晴
13	763,4	4,1	8,6	2,5	6,1	5,6	91	北西	2	10	2,1	6,5	雨
14	763,0	5,1	6,8	3,0	3,8	3,6	54	北西	4	1	3,3	晴
15	771,5	6,9	9,4	1,4	8,0	3,4	46	北西	2	1	2,8	快晴
16	770,7	10,6	13,0	3,6	9,4	4,3	45	南西	1	0	3,1	快晴
17	766,8	7,6	10,0	1,1	8,9	5,0	64	北	3	10	2,7	曇天
18	770,2	5,5	8,4	0,1	8,3	3,1	46	北	3	—	快晴
19	769,0	6,1	7,7	1,9	5,8	3,8	55	北西	3	10	3,3	晴
20	770,6	6,1	8,6	1,2	7,4	4,0	57	東	1	10	1,0	0,6	曇天
21	768,3	8,1	11,8	3,3	8,5	4,5	56	北	3	0	4,1	快晴
22	770,4	9,4	12,8	3,6	9,2	4,0	45	北	2	6	4,5	晴
23	773,7	10,4	12,5	4,0	8,5	8,7	93	東	1	1	2,7	快晴
24	770,9	11,7	13,2	3,5	9,7	6,4	63	南東	0	7	3,0	曇天
25	778,6	12,6	15,5	6,5	9,0	6,8	62	東	1	9	2,9	曇天
26	765,7	10,5	14,8	6,1	8,7	4,4	47	北	4	3	4,8	1,7	晴
27	772,3	11,7	13,3	5,0	8,3	6,4	63	北東	1	1	2,9	晴
28	767,8	12,6	15,8	9,1	8,7	7,5	68	東南	0	10	0,0	曇天
平均	768,0	7,7	10,1	2,8	7,4	4,4	55		2,3	5	3,1	13,1	

五月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	最高風力	風力	雲量	濕度	降水量	天氣
1	768,7	18,2	20,5	11,6	8,9	4,1	26	北	2	2	8,1	曇天
2	767,8	19,7	20,8	16,4	4,4	11,7	69	南東	2	10	5,5	0,6	雨
3	762,6	20,3	23,8	14,5	9,3	10,4	59	北	0	8	3,8	5,6	曇天
4	755,7	19,7	20,8	11,1	9,7	11,9	70	南西	2	8	6,1	曇天
5	758,4	16,3	20,5	14,7	5,8	13,1	95	北	1	10	1,7	41,1	雨
6	759,8	20,1	23,6	15,6	8,0	9,7	55	北西	3	4	0,0	曇天
7	764,7	18,8	19,7	17,0	2,7	12,7	79	東	4	10	1,4	曇天
8	756,3	17,3	19,9	15,6	4,3	11,5	99	南東	2	10	43,3	雨
9	752,4	20,1	22,7	13,2	9,5	7,4	43	北西	2	8	3,0	曇天
10	756,6	20,6	22,4	11,6	10,8	6,6	37	北	2	—	4,3	晴
11	758,6	14,1	16,8	12,3	4,5	5,1	43	北	2	10	6,7	0,0	曇天
12	757,3	12,4	13,2	8,2	5,0	11,2	99	北西	3	10	4,6	43,1	雨
13	763,6	14,6	17,5	8,4	9,1	7,2	59	南西	1	1	2,8	—	曇天
14	767,8	16,7	18,3	10,5	7,8	9,5	71	南東	1	10	4,2	7,4	雨
15	766,1	17,0	18,5	15,6	2,9	12,4	86	南東	1	10	3,1	20,0	雨
16	756,1	18,6	21,3	17,0	4,3	15,5	98	東	3	10	45,6	雨
17	758,1	21,3	23,6	15,8	7,8	6,9	37	西	2	2	4,0	1,5	晴
18	722,0	20,0	21,5	11,8	9,7	9,5	55	南西	1	10	5,7	—	曇天
19	759,5	21,6	23,3	14,2	9,1	10,5	55	南	0	10	3,2	9,8	雨
20	754,5	20,5	20,9	13,6	7,3	12,1	67	北東	2	9	2,1	10,6	曇天
21	759,7	21,0	21,6	14,8	6,8	12,5	67	南西	1	8	3,6	曇天
22	761,9	20,7	23,3	18,2	4,1	16,2	89	南	1	10	4,7	曇天
23	758,1	20,2	20,7	18,3	2,4	16,8	96	南	1	10	2,1	7,2	雨
24	754,0	22,5	25,4	19,2	6,2	8,8	44	北西	5	8	2,4	曇天
25	762,2	21,1	28,8	15,2	7,6	12,1	65	南	1	2	1,8	曇天
26	760,3	20,6	23,1	17,2	5,9	15,4	85	東	1	10	3,7	0,0	雨
27	761,1	18,7	19,6	17,6	2,0	14,4	93	北東	2	10	3,4	8,6	雨
28	764,0	16,3	18,2	15,5	2,7	12,0	87	東	4	10	1,0	7,7	雨
29	757,9	20,3	21,3	16,7	4,6	15,1	85	南西	1	10	2,2	2,7	雨
30	754,9	18,5	14,2	90	北	2	10	2,7	1,0	雨
31	750,1	17,0	20,2	15,9	4,3	14,1	92	北	1	10	53,4	雨
平均	760,0	18,6	20,8	14,6	6,2	11,8	71		1,8	8,8	3,9	308,6	

四月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	最高風力	風力	雲量	濕度	降水量	天氣
1	770,8	15,1	16,5	8,1	8,4	8,5	67	北	2	8	2,1	0,0	曇天
2	768,0	13,3	14,4	12,2	2,2	11,4	100	東	3	10	42,9	雨
3	756,5	16,6	17,3	7,9	9,4	6,6	48	北	3	5	7,1	2,4	晴
4	763,4	12,2	14,0	6,4	7,6	10,6	100	北西	3	0	4,6	晴
5	766,2	14,6	16,3	6,6	9,7	5,4	43	南西	1	2	5,7	晴
6	770,5	15,1	16,1	6,3	9,8	5,7	45	南西	1	10	3,8	曇天
7	763,2	13,4	15,4	9,3	6,1	10,0	87	南西	0	10	2,8	15,5	雨
8	761,7	15,2	26,8	12,5	14,3	6,9	70	北西	2	9	4,6	曇天
9	753,3	15,8	16,3	12,0	4,3	10,1	76	南東	4	10	4,7	3,6	曇天
10	751,7	10,6	12,3	4,0	8,3	8,6	95	北西	3	10	3,8	0,0	雨
11	761,1	9,1	11,2	5,2	6,0	3,9	46	西	3	3	4,4	曇天
12	761,7	8,6	11,0	1,5	9,5	4,3	53	南	1	7	6,6	雨
13	764,9	10,3	13,1	4,4	8,7	4,7	53	西	1	4	4,3	0,6	曇天
14	768,1	12,1	16,2	6,7	9,5	7,6	72	南西	2	—	快晴
15	765,4	14,9	15,3	7,0	8,3	6,5	52	北	1	10	3,0	0,0	曇天
16	763,4	17,1	19,4	7,4	12,0	6,0	42	北	1	9	4,1	曇天
17	760,5	16,6	16,9	6,5	10,4	7,9	57	南西	2	9	4,0	曇天
18	763,2	15,0	16,1	6,1	10,0	10,8	86	東	4	10	17,0	雨
19	763,2	16,9	18,6	12,4	6,2	12,3	86	北	2	9	3,5	34,9	雨
20	769,4	22,3	23,3	11,2	12,1	8,0	40	北西	3	—	6,2	快晴
21	762,0	18,2	19,5	10,8	8,7	11,8	78	南西	1	9	3,0	曇天
22	758,2	19,8	22,4	10,8	11,6	13,5	77	西	1	6	6,0	曇天
23	762,3	12,5	14,5	10,9	3,6	10,6	99	北	2	10	4,0	3,8	雨
24	757,5	14,5	14,7	10,5	4,2	10,9	83	北東	1	10	1,5	19,0	雨
25	767,6	14,3	15,7	10,7	5,0	6,8	56	東	5	10	4,3	0,3	曇天
26	764,4	14,4	15,7	14,0	1,7	10,5	86	南東	1	10	0,8	23,3	雨
27	760,9	17,8	18,3	10,6	7,7	10,2	68	南西	1	10	1,2	15,6	雨
28	769,2	16,4	17,6	9,8	7,8	9,0	66	東	1	3	3,9	4,0	晴
29	765,2	16,6	20,0	15,8	4,2	13,6	90	東	3	10	1,9	4,6	雨
30	763,2	18,1	21,6	13,3	8,3	6,4	42	北西	3	—	8,1	晴
平均	763,3	14,9	16,9	9,0	7,7	8,7	69		2	7,9	4,0	188,5	

七月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣	濕度	最高濕度	風力	雲量	日照量	降水量	天氣
1	760,7	20,6	21,7	20,0	1,7	17,2	96	南東	2	10	4,0	12,1	雨
2	758,0	21,1	21,9	19,8	2,5	16,8	90	南東	3	10	2,3	10,5	雨
3	757,9	20,4	21,4	20,0	1,4	17,0	96	東	4	10	60,7	雨
4	753,7	25,8	28,1	20,3	7,8	14,2	58	北西	4	2	5,7	6,7	晴
5	757,7	22,2	23,1	18,5	4,6	16,8	86	南	1	10	2,4	曇天
6	756,0	22,4	24,6	19,1	3,5	18,0	90	南西	2	9	5,3	曇天
7	754,5	23,4	24,6	20,0	4,6	15,6	71	南西	1	6	3,9	3,2	雨
8	754,4	24,4	24,4	18,7	5,7	15,2	67	南	1	3	5,2	晴
9	755,1	24,1	25,3	18,8	6,5	16,9	75	南西	1	9	4,6	晴
10	754,7	22,6	23,5	20,8	3,2	19,5	95	南	2	10	3,2	14,2	雨
11	758,1	23,6	25,5	18,9	6,6	17,0	83	南西	1	5	5,0	晴
12	769,7	25,6	27,3	18,4	8,9	14,0	60	北西	0	10	6,4	曇天
13	757,1	26,2	27,8	18,9	8,9	16,0	63	南西	2	9	曇天
14	753,4	26,6	27,3	22,3	5,0	19,2	74	南西	1	10	3,4	曇天
15	753,0	26,6	28,0	22,7	3,9	19,4	75	南西	2	9	4,0	曇天
16	755,8	25,1	26,3	24,1	2,2	19,3	86	南西	1	10	6,0	0,7	雨
17	758,9	24,2	25,1	22,5	2,6	19,4	86	西	1	10	1,3	32,0	雨
18	760,1	24,7	25,8	21,3	4,5	18,5	80	西	1	10	3,6	6,2	雨
19	753,6	25,0	25,4	22,5	2,9	20,1	86	南西	2	10	1,6	4,5	雨
20	752,8	23,1	24,1	20,0	4,1	17,5	88	西	1	10	1,3	9,4	雨
21	755,4	23,8	24,2	18,9	5,3	13,2	60	北東	1	5	4,5	0,4	曇天
22	767,6	22,5	22,9	19,8	3,1	15,3	67	南東	3	10	0,3	雨
23	757,4	22,2	23,6	20,2	3,4	18,8	95	東	2	10	4,5	40,0	雨
24	758,6	25,3	26,7	23,2	3,5	21,6	90	西	1	10	3,6	0,9	曇天
25	758,1	26,2	27,8	23,4	4,4	20,6	82	南西	2	8	4,5	曇天
26	760,3	28,4	30,2	22,2	8,0	19,0	66	南	0	8	3,6	2,8	曇天
27	761,7	26,1	27,5	22,4	5,1	19,4	78	南東	1	7	5,4	晴
28	761,1	27,1	27,7	23,4	4,3	19,6	74	南	1	8	4,2	曇天
29	758,8	25,8	19,7	80	東	3	10	1,0	曇天
30	759,7	22,1	25,1	21,0	4,1	18,1	92	北東	1	10	5,7	0,0	曇天
31	757,9	24,5	26,7	21,0	5,7	19,7	86	南	1	9	5,2	曇天
平均	757,8	24,9	25,4	20,7	4,6	17,8	80		1,6	8,6	4,0	204,6	

六月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣	濕度	最高濕度	風力	雲量	日照量	降水量	天氣
1	755,5	18,1	21,7	15,0	6,7	14,9	95	西	4	5	6,7	晴
2	760,9	21,4	22,2	12,9	9,3	6,6	35	北西	2	7	5,6	曇天
3	762,6	21,7	22,2	11,6	10,6	9,4	49	南東	2	8	5,7	曇天
4	762,6	23,3	23,0	19,2	3,8	12,9	65	南	2	1	5,2	晴
5	761,0	21,0	21,4	11,6	9,8	15,4	83	南西	2	10	2,4	曇天
6	756,4	18,4	20,6	8,5	12,1	14,5	92	南西	3	10	53,7	雨
7	760,0	19,6	24,2	9,3	14,9	14,6	86	北	2	10	5,1	16,3	雨
8	756,6	24,3	25,8	9,7	16,1	11,1	49	南東	0	0	6,0	快晴
9	710,4	22,6	24,2	13,9	68	南西	1	8	4,0	曇天
10	756,7	22,6	23,7	19,0	4,7	16,7	81	南	0	10	4,7	曇天
11	756,1	22,3	24,4	18,3	6,1	16,6	83	南	2	9	6,0	0,0	曇天
12	757,6	24,3	26,9	18,0	8,9	15,2	68	南西	2	6	4,9	晴
13	757,2	23,1	24,1	17,7	6,4	15,1	72	西	1	10	3,0	曇天
14	756,3	21,9	22,5	18,4	4,1	14,7	75	西	1	10	0,0	雨
15	753,4	18,8	20,7	17,5	3,2	15,0	83	南	4	10	40,6	雨
16	755,4	21,9	22,5	17,3	5,2	14,2	73	南西	1	10	3,0	0,2	曇天
17	760,5	21,8	22,5	19,1	3,4	15,2	80	東	2	10	0,9	曇天
18	757,3	20,5	21,0	18,2	2,8	16,2	90	東	3	10	0,7	6,4	雨
19	755,9	21,7	22,5	18,1	4,4	14,5	75	東	2	10	2,5	曇天
20	766,6	20,3	22,5	18,7	3,8	15,4	87	北東	2	10	3,7	3,6	曇天
21	761,2	22,1	23,7	14,7	6,3	15,8	80	南東	3	7	3,7	雨
22	758,9	23,7	24,1	18,5	5,6	13,8	64	南東	2	6	1,8	曇天
23	753,8	20,3	22,1	19,5	2,6	16,3	92	東	3	10	75,3	曇天
24	746,2	25,7	26,5	20,5	6,0	15,8	65	西	2	8	4,6	29,5	雨
25	750,0	24,2	24,9	19,0	5,9	17,0	76	南西	2	8	5,8	曇天
26	748,2	25,1	26,2	20,1	6,1	12,2	52	北西	2	8	6,0	曇天
27	757,4	22,3	22,5	17,8	4,7	13,3	66	北	1	10	0,5	雨
28	755,9	21,1	22,9	18,6	4,3	18,4	99	南西	1	10	34,9	雨
29	761,0	21,7	22,8	21,3	1,5	18,3	95	西	2	10	3,3	11,8	雨
30	760,0	24,4	26,1	21,3	4,8	19,4	86	東北	2	10	13,4	雨
平均	757,4	21,6	23,2	16,9	6,4	14,7	76		1,9	8,4	4,2	288,7	

九月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	風向	風力	雲量	蒸發量	降水量	天氣
1	762.8	27.4	30.0	24.4	5.6	22.7	84	東	3	9	3.6	0.0	曇天
2	764.3	26.7	27.4	24.8	2.6	21.0	81	東	4	10	1.7	1.4	雨
3	761.0	27.1	27.7	25.1	2.6	20.9	79	東	4	9	4.3	0.7	曇天
4	768.4	26.6	27.8	25.0	2.8	20.1	78	東	3	9	4.7	曇天
5	753.9	26.8	27.9	25.1	2.8	21.0	80	東	4	9	5.5	曇天
6	753.6	28.3	29.9	26.0	3.8	23.0	96	東	4	9	6.0	曇天
7	753.3	26.7	27.2	25.8	1.4	21.0	81	東	5	10	2.2	5.2	雨
8	766.0	26.2	28.4	25.3	3.1	21.6	84	南東	5	10	2.9	18.2	雨
9	761.1	27.5	28.1	25.2	2.9	22.8	84	南	1	9	2.9	0.3	曇天
10	762.6	27.3	28.8	23.3	5.5	21.6	80	南西	1	10	曇天
11	760.1	27.6	29.3	24.3	5.0	20.8	73	南	1	10	7.8	曇天
12	759.1	23.1	28.5	21.2	7.3	18.1	60	北東	0	1	5.9	快晴
13	760.4	27.0	27.6	21.4	6.2	10.5	70	南東	0	3	1.2	快晴
14	760.4	25.0	25.4	21.7	3.7	17.5	74	南	0	10	2.0	3.1	曇天
15	761.0	25.7	28.3	20.5	7.8	15.1	62	北西	1	7	5.2	曇天
16	760.0	26.4	27.5	20.2	7.3	16.4	64	南	1	1	5.3	晴
17	755.6	27.3	28.7	20.0	8.7	16.9	63	南	2	9	5.8	曇天
18	756.0	25.1	26.3	20.0	6.3	19.8	84	西	2	8	5.3	曇天
19	756.0	24.2	27.4	19.4	8.0	20.4	91	北西	3	1	6.8	快晴
20	758.9	22.2	25.3	18.7	6.6	15.0	75	北西	3	8	6.8	曇天
21	759.9	23.4	24.6	18.8	5.8	17.8	83	北	1	9	0.0	雨
22	759.1	20.5	21.9	18.7	3.2	16.7	94	東	1	10	0.8	15.8	雨
23	758.0	23.6	24.4	20.4	4.0	17.1	79	南西	1	10	1.1	0.5	雨
24	760.0	21.4	23.1	20.0	3.1	15.1	80	北	2	10	1.1	14.5	雨
25	761.9	18.6	18.8	16.5	2.3	14.3	90	北	1	10	1.1	雨
26	763.9	15.8	18.8	13.0	5.8	12.2	92	北	0	10	6.2	雨
27	758.5	20.4	23.2	15.9	7.3	16.1	90	北	2	10	11.2	雨
28	739.6	23.3	24.6	20.0	4.6	18.9	89	北西	2	10	9.8	雨
29	758.2	22.1	24.6	17.8	6.8	17.9	91	北西	1	10	2.6	13.4	雨
30	764.4	22.7	23.9	18.3	5.6	16.1	78	東	0	8	1.6	1.0	曇天
平均	759.0	24.5	26.2	21.2	4.6	18.1	80		1.9	7.8	3.8	102.4	

八月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	風向	風力	雲量	蒸發量	降水量	天氣
1	754.6	27.3	22.8	23.5	5.3	21.9	84	南西	1	8	5.4	曇天
2	753.3	25.6	27.3	22.2	5.1	19.8	81	北東	1	10	4.5	1.7	雨
3	753.8	23.3	23.2	21.9	1.3	19.8	95	北東	0	10	20.9	雨
4	760.0	22.1	23.5	20.0	3.5	16.6	84	北東	1	10	1.2	雨
5	761.5	22.9	23.6	21.8	1.8	20.1	97	東	2	10	0.6	49.6	雨
6	760.9	26.3	27.2	23.2	4.0	22.3	88	東	2	7	4.9	9.8	曇天
7	759.1	22.9	24.2	22.3	1.9	19.3	93	東	3	7	29.4	雨
8	755.8	24.9	26.7	22.3	4.4	20.4	87	東	4	10	3.3	雨
9	754.2	30.2	30.9	23.3	7.6	19.5	61	北	2	3	4.3	3.0	曇天
10	755.9	22.8	25.5	22.6	2.9	18.1	88	東	3	10	1.9	雨
11	750.7	22.8	20.2	98	南東	4	10	1.1	132.8	雨
12	757.2	23.7	25.5	20.3	5.2	17.6	81	南西	0	10	3.8	5.4	曇天
13	770.0	25.2	25.8	22.0	3.8	17.3	73	南東	1	10	3.2	曇天
14	760.1	24.8	25.5	22.4	3.1	18.2	78	南東	2	10	2.3	曇天
15	769.7	24.4	25.0	22.1	2.9	19.6	86	東	1	10	3.1	0.3	曇天
16	761.0	24.3	25.0	21.8	3.2	17.1	76	東	0	10	曇天
17	761.3	25.0	26.3	21.1	5.2	17.3	74	東	3	6	5.4	曇天
18	751.7	25.3	26.8	21.3	5.5	16.1	67	北東	1	10	5.8	曇天
19	759.3	25.7	27.9	22.5	5.4	17.3	75	南東	1	10	晴
20	759.0	25.9	27.2	21.5	5.7	17.2	73	南西	1	2	5.1	晴
21	758.0	26.5	27.7	21.5	6.4	18.7	73	北西	1	8	6.3	曇天
22	756.9	27.2	27.8	22.3	5.5	19.8	74	南	1	8	4.4	曇天
23	756.5	28.1	29.7	24.4	5.3	23.2	82	南西	0	7	5.3	曇天
24	758.3	30.4	30.4	24.0	6.4	18.1	57	北	1	2	曇天
25	756.4	28.1	28.7	23.5	5.2	20.5	73	東	2	8	3.5	曇天
26	763.6	27.1	27.9	23.4	4.5	18.6	70	東	3	10	0.0	曇天
27	759.6	24.2	27.4	23.5	3.9	20.0	89	北東	2	10	3.7	0.0	雨
28	760.6	26.6	27.8	23.4	4.4	19.0	78	南西	1	5	6.8	晴
29	757.6	27.6	28.3	24.0	4.3	19.2	70	南西	1	3	6.7	晴
30	769.4	23.1	29.5	24.5	5.0	21.4	76	南西	2	1	6.4	晴
31	762.1	29.2	30.8	23.3	7.5	29.1	68	南東	2	2	5.0	晴
平均	758.4	25.4	27.1	22.5	4.5	19.2	79		1.6	7.6	4.2	257.3	

十一月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	風向	風力	雲量	霧量	降水量	天氣
1	766.8	16.3	17.7	14.9	2.8	13.1	95	北東	1	10	58.3	雨
2	763.0	20.7	21.5	17.6	3.9	17.7	98	東	3	10	59.3	雨
3	768.2	20.6	22.1	15.3	6.8	12.7	70	東	1	4	1.9	雨
4	759.3	17.0	22.0	15.5	6.5	13.0	96	北	3	9	16.0	曇天
5	764.1	15.7	18.5	13.2	5.3	7.0	52	北西	3	8	1.4	晴
6	764.8	16.7	6.6	50	北西	2	1	5.0	快晴
7	769.5	14.4	16.4	11.3	5.1	北	3	2	2.7	快晴
8	770.5	13.6	18.2	9.5	8.7	8.2	59	北	1	1	2.8	快晴
9	768.8	16.6	19.6	9.0	10.6	7.9	55	北	1	1	3.2	快晴
10	763.1	16.9	19.8	10.7	9.1	6.7	46	西	2	—	快晴
11	759.1	16.1	18.6	11.8	6.8	7.9	58	北	3	1	2.7	快晴
12	767.9	16.1	18.8	10.5	8.3	9.4	69	北	2	9	曇天
13	767.7	16.3	16.7	12.9	3.8	10.3	75	北東	1	10	0.8	4.5	雨
14	761.5	18.2	19.4	12.5	6.9	12.8	83	南	0	2	1.7	4.0	雨
15	760.5	16.7	19.0	12.4	5.6	8.7	62	北西	3	2	4.3	0.2	晴
16	763.4	12.2	14.0	10.5	3.5	7.6	72	北南	3	—	4.3	快晴
17	771.2	12.1	14.5	9.0	5.5	6.8	59	北西	3	1	2.9	晴
18	771.0	13.7	15.7	10.7	5.0	11.3	97	北東	3	10	42.7	雨
19	762.8	17.8	22.0	13.9	8.1	11.7	77	東	1	10	3.2	18.1	曇天
20	769.8	17.6	18.1	12.1	6.0	8.3	55	北	1	3	0.9	曇天
21	765.4	15.2	17.1	10.1	7.0	11.1	87	北西	0	10	1.8	0.3	曇天
22	762.4	16.2	17.9	12.0	5.9	9.3	68	北西	3	10	3.6	1.2	曇天
23	768.7	13.1	14.7	10.5	4.2	6.7	60	北	2	10	2.3	快晴
24	767.6	14.7	15.6	10.0	5.6	6.9	56	北	3	2	3.8	快晴
25	771.4	12.4	17.7	8.3	9.4	5.9	55	北	3	—	3.0	快晴
26	771.5	15.3	16.8	9.9	6.9	7.0	54	北西	3	1	3.0	晴
27	773.8	14.3	17.1	10.7	6.4	9.9	82	北東	3	10	2.9	6.5	雨
28	767.5	14.4	16.2	12.4	3.8	11.4	94	北	2	10	1.4	18.1	雨
29	767.8	16.6	17.9	13.0	4.9	7.5	54	北西	2	8	2.9	1.7	雨
30	767.6	15.6	18.2	12.1	6.1	9.6	72	北西	2	10	2.5	15.2	雨
平均	766.5	15.8	17.6	11.8	6.1	9.5	67		2.1	6.1	3.0	231.7	

十月中氣象

日	氣壓	氣溫	最高氣溫	最低氣溫	較差	水蒸氣力	濕度	風向	風力	雲量	霧量	降水量	天氣
1	766.7	22.7	25.0	19.2	5.8	11.7	57	北	3	10	4.7	曇天
2	768.0	23.6	23.8	19.1	4.7	14.0	65	北東	2	7	4.0	雨
3	714.9	20.6	21.1	17.6	3.5	16.3	90	東	5	10	73.8	雨
4	762.1	21.1	24.6	20.4	4.2	17.8	96	北	10	2.9	0.4	雨
5	762.2	23.3	25.4	17.6	7.8	19.3	91	北	1	0	4.7	快晴
6	761.0	21.4	22.7	17.1	5.6	11.2	63	北	4	1	6.6	快晴
7	755.8	21.5	22.8	16.9	5.9	9.3	49	北西	4	1	6.2	快晴
8	761.3	21.4	23.9	17.1	6.8	10.8	57	北西	3	3	5.2	晴
9	765.1	20.7	23.1	17.2	5.9	14.1	77	北	2	1	6.1	晴
10	769.2	19.6	21.8	15.8	6.0	8.1	48	北西	2	4	4.5	晴
11	768.9	20.1	21.7	13.2	8.7	8.8	51	北東	1	0	4.9	快晴
12	768.2	20.3	22.2	14.1	8.7	10.3	57	南東	2	1	3.5	曇天
13	765.7	19.3	20.4	14.9	5.5	12.5	81	北東	10	曇天
14	762.1	18.4	20.3	14.9	5.4	12.5	79	北東	3	10	1.5	0.0	雨
15	760.9	20.7	21.8	13.2	8.6	13.9	81	北西	1	10	1.5	10.9	雨
16	763.7	19.6	20.8	15.8	5.0	11.2	66	北西	3	5	2.8	曇天
17	757.2	18.5	21.8	15.4	6.4	12.9	68	北	4	10	3.3	0.0	雨
18	761.3	19.4	21.3	12.4	8.9	9.1	55	西	1	1	4.7	晴
19	767.0	17.1	21.3	13.6	7.7	6.5	49	北	4	1	4.8	晴
20	766.6	19.8	22.5	13.9	8.6	8.3	50	北	3	3	5.0	快晴
21	768.2	20.6	22.8	14.3	8.5	9.4	52	北	2	—	4.7	快晴
22	779.3	19.0	22.4	14.1	8.3	11.6	71	北	1	10	2.3	曇天
23	767.6	18.0	20.1	14.5	5.6	13.6	89	東	2	10	1.9	曇天
24	762.3	20.0	22.6	16.4	6.2	14.9	86	南西	4	10	34.3	雨
25	762.1	19.5	21.2	16.2	5.0	11.6	68	北	2	10	2.3	6.2	雨
26	766.6	19.7	23.0	14.9	8.1	10.8	64	北西	2	3	3.1	0.4	曇天
27	768.2	21.1	21.0	15.0	6.0	14.4	78	東	1	7	1.2	晴
28	765.3	27.5	23.5	16.2	7.3	11.0	58	北	2	1	2.2	晴
29	764.1	18.7	19.3	17.5	1.8	14.8	92	北東	1	10	2.6	17.4	雨
30	761.9	21.1	22.5	17.8	4.7	10.0	54	北西	3	8	4.3	曇天
31	770.0	16.6	16.8	12.9	3.9	8.8	63	北	2	10	18.9	雨
平均	764.9	20.2	22.0	16.3	6.5	11.9	68		2.3	5.9	3.7	166.3	

三 重 縣 水 產 試 驗 場 事 業 報 告

年 中 平 均 氣 象

項 目	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
氣 壓	765,4	768,0	763,0	763,3	760,0	757,4	757,8	758,4	759,0	764,9	766,5	766,5
氣 溫	7,4	7,7	12,2	14,9	18,6	21,6	24,9	25,4	24,5	20,2	15,8	12,9
水 蒸 氣 張 力	4,0	4,4	7,0	8,7	11,3	14,7	17,8	19,2	18,1	11,9	9,5	6,6
濕 度	52	55	67	66	71	76	80	79	80	68	67	62
最 多 向	北 西	北 西	北 西	南 西	北	南 西	南 西	東	東	北	北	北
風 力	2,6	2,3	2,6	2,0	1,8	1,9	1,6	1,6	1,9	2,3	2,1	2,2
雲 量	5,7	5,0	7,0	7,9	8,3	8,4	8,6	7,6	7,3	5,9	6,1	4,7
雨 雪 量	48,4	13,1	161,1	188,5	308,6	288,7	204,6	257,3	102,4	166,3	231,7	79,1
蒸 發 量	3,1	3,1	3,0	4,0	3,9	4,2	4,0	4,2	3,8	3,7	3,0	2,7
類 別 天 氣 日 數	雨	5	2	11	11	15	11	12	9	12	10	10
	曇	5	11	5	12	14	18	14	16	14	8	6
	晴	14	8	11	5	2	4	5	6	1	7	4
	快 晴	6	7	4	2	0	1	0	0	3	6	10

明 治 三 十 五 年 度

十 二 月 中 氣 象

日	氣 壓	氣 溫	最 高 氣 溫	最 低 氣 溫	較 差	水 蒸 氣 張 力	濕 度	最 多 向	風 力	雲 量	蒸 發 量	降 水 量	天 氣
1	765,9	16,9	18,4	8,7	9,7	7,7	54	西	1	1	2,6	快晴
2	762,3	16,5	18,3	9,1	9,2	6,8	48	西	2	1	3,2	晴
3	768,5	11,8	14,6	7,8	6,8	6,2	61	北東	2	1	1,2	0,7	雨
4	762,8	13,4	17,2	11,2	6,0	9,1	80	北東	2	10	1,6	曇天
5	767,2	13,3	16,3	10,5	5,8	6,5	57	北	3	1	2,4	快晴
6	763,1	15,8	19,6	15,9	3,7	10,4	78	北東	3	10	15,1	雨
7	762,8	12,1	18,6	8,5	10,1	6,0	58	北西	3	2	3,3	晴
8	766,1	10,6	13,2	7,5	5,7	北	2	10	1,8	曇天
9	763,7	12,8	14,9	9,2	5,7	6,3	57	北	0	3,4	快晴
10	768,3	13,3	14,8	8,1	6,7	6,4	55	北	3	6	2,2	晴
11	769,4	13,1	14,5	10,5	4,0	7,9	71	北東	3	10	2,1	7,6	雨
12	764,2	12,6	15,8	10,8	5,0	9,0	83	北	4	10	1,5	2,5	雨
13	763,3	14,7	17,4	8,4	9,0	8,9	72	南東	0	3	5,3	曇天
14	756,3	14,6	16,9	11,6	5,3	11,0	89	東	5	10	0,8	28,7	雨
15	753,6	17,6	18,5	12,2	6,3	9,2	62	西	1	2	3,6	晴
16	761,6	14,6	16,5	10,2	6,3	6,7	54	北西	1	1	2,8	快晴
17	765,7	14,4	16,5	8,8	7,7	6,4	53	北西	2	0	2,8	快晴
18	764,7	15,6	16,9	10,7	6,2	6,9	52	西	1	1	3,2	快晴
19	761,9	11,6	13,8	8,4	5,4	6,6	65	北	3	10	2,4	曇天
20	766,3	7,8	9,3	5,7	3,6	4,8	61	北西	3	5	2,6	晴
21	769,4	8,6	10,9	4,3	6,6	4,9	56	北	0	.9	曇天
22	758,5	11,1	12,4	7,1	5,3	6,8	69	北西	2	8	24,5	雨
23	765,2	7,1	8,4	5,7	2,7	4,9	66	北	4	5	2,3	晴
24	763,7	7,4	9,3	4,9	4,4	4,5	58	北	4	2	2,4	晴
25	757,8	10,7	15,1	3,5	11,6	6,4	67	東	0	3	4,4	晴
26	756,0	8,2	9,7	6,1	3,6	4,7	58	西	3	4	2,9	快晴
27	760,5	9,0	10,2	6,2	4,0	4,4	51	西	3	5	3,5	晴
28	762,1	10,3	11,8	7,2	4,6	4,8	52	北西	1	7	2,9	晴
29	761,6	10,3	12,6	4,4	8,2	4,6	47	西	1	2	3,3	晴
30	764,7	10,0	10,7	7,7	3,0	5,3	58	北	3	10	2,5	曇天
31	766,1	10,1	12,4	5,4	7,0	5,0	55	北	3	0	2,4	晴
平均	767,3	12,9	14,4	8,3	6,1	6,6	62		2,2	4,7	2,7	79,1	

● 調査部

一、水族生殖期節査定

前年度ニ引續キ從來ノ方法ニヨリ各種ノ介類蝦類等ニ就キ其生殖期節ヲ査定セリト雖モ漁期以外ニアリテハ原料ノ蒐集意ノ如クナラズ毎月二回各種ニ付十個以上ヲ得テ一回ニ檢定スル定メナルモ其數ニ充タザルモノ及ビ規定ハ回数ニ應ジ檢セザルモノアルハ遺憾ナリト雖モ其全班ニ亘ラザルモノハ一部ノ現象ニヨリ此ニ其結果ヲ示ストセリ左ニ三十三年以降三ヶ年間ノ産卵期ヲ對照表示ス元來水族ノ生殖期間ハ一定季節ニ限定サルベキモノニアラズ遲速其度ヲ異ニシ又ハ四時孕卵セルモノヲ見ルヲ稀ナラズ此ニ示シタルハ週年中其大部分ガ孕卵セル時期ヲ表ハシタルモノニシテ此時期以外ニハ産卵セザルモノト思フハ大ナル誤ナリ只此期節ニ比シ孕卵セル母体ノ數僅少ナリト云フニ止マルナリ

別表中加キ、はまぐり、しほふき、ハ桑名郡伊曾島村地先(揖斐川口)ニ産スルモノニ就テ檢シ他ハ凡テ志摩郡濱島村沿海ノ産ニ就テ調査セシ結果ナリ

各月ノ間ニ亘ル線ノ細太ニヨリテ生殖素ノ熟否及始終ヲ示ス

青線ハ三十三年ノ生殖期ヲ示ス

赤線ハ三十四年 全

黒線ハ三十五年 全

いせ及びハ産着セシ卵子ヲ母体ヨリ放下シ(孕化)終ルマデノ間ヲ示セリ

水族生殖期調査一覽表 (自三十三年 至三十五年)

種類	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
あじ												
しんじゆかい												
いたやかい												
かき												
はまぐり												
あさり												
したふき												
いせ及び												
なまこ												

備考

青線ハ三十三年ノ生殖期間ヲ示ス
 赤線ハ三十四年 全
 黒線ハ三十五年 全
 上

三重縣漁業調查第壹報

三重縣漁業調查第一報

志摩郡北部

志摩郡ハ本縣ノ南東端ニ位シ洋中ニ斗出スル一郡ニシテ伊勢海志摩海及ヒ熊野海ニ面シ其ノ背面ニ一帯ノ山ヲ負フ之ニ
 所屬スル島嶼大ルモノ六其ノ周圍數里ニ亘ルアリ各漁村落アリ其他住民ナキ小島嶼點々沿海ニ散在スルモノ多シ北緯
 三十四度十四分五十人秒(約)ヨリ三十三分十五秒ニ亘リ東經百三十六度四十二分四十秒ヨリ五十九分(約)ニ蟠マル地形
 犬牙差互其ノ海岸線ハ百哩ニ垂タラントス從テ港灣ニ乏シカラス島羽灣的矢灣英虞灣ハ其著名ノモノニシテ近縣諸市ノ
 運輸ノ關衝タリ且ツ岬角多ク航海者ノ目標トシテ有名ナル大王岬麥崎ハ郡ノ南部ニ突出シテ黒潮ノ流域ニ近ク遠ニ紀陽
 ノ連番ヲ控ニ神島若志島管島坂手ノ諸島嶼ハ郡ノ北部ニ點列シテ漸ク三河半島ニ接近シ以テ伊勢海ノ咽喉ヲ扼ス
 地勢斯クノ如キヲ以テ水產動物植物ノ豊饒ナルコト縣下復々傳ナシトスル所ナリ殊ニ本郡ノ特産ト稱ス可キモノ少ナカラ
 ス眞珠貝貽貝鮑和布帛等ノ類即チ之レナリ其ノ他産額ノ大ナル水産魚族ハ鯉鰻鰯鯛玉筋魚鰯鰯鰯秋刀魚旗魚章
 魚等ナリ是レヲ以テ本郡ノ人口其ノ大半ハ水産物ニ據リテ生計ヲ營メリ水産物ノ豊凶ハ實ニ本郡一般經濟上重大ナル關
 係ヲ有セリ而シテ水産物漁撈法ノ如キモ其ノ沿革ハ殆ント湖レ可カラサル往古ヨリ相傳紹セルモノニシテ或モノハ甚々
 精巧緻密ナルモ或モノハ幼稚陋劣之レヲ概シテ沿岸生物ヲ捕採スルニ留マリテ大海の漁業ノ企摸ニ乏シ蓋シ是レカ改良
 ヲ計カリ進ンテ其ノ企圖ヲ大ニスレバ水産上多囑ノ郡ト謂フ可シ

本場ハ志摩郡ノ漁具漁法ヲ調査スルニ當リ先ツ海況上之ヲ北部南部及ヒ灣部ノ三區ニ劃別セリ即チ的矢灣口ノ安乘村ヨ
 リ以北各沿岸漁村ヲ北部トシ志島村ヨリ以南外洋而各漁村ヲ經テ濱島村ニ至ル迄ヲ南部トシ島羽灣的矢灣及英虞灣内ノ
 漁村落ヲ總括シテ灣部トセリ此ノ區劃ハ單ニ地形上ノ便ニ據リタルノミナラズ各海況情態又ハ沿岸生物ノ種類等ニ至
 ルマテ自ラ相異ナル點アリ隨フテ漁業事情モ亦々相違セリ假令ハ本郡ノ名産タル眞珠貝ハ南部ニ多産スレモ北部ニハ一

モコレナク之ニ反シ貽貝ハ北部沿岸ニ多産スレバ南部沿岸ニハ甚タ少ナク又タ玉筋魚ノ如キハ北部沿海ニ於テハ重要ノ魚族ナレバ南部沿海ニハ其ノ隻影ヲモ認メザルカ如シ今マ漁業事情ニ就キ乙ヲ約言スレバ南部ハ遠海ノ漁業即チ鱈釣漁業秋刀魚網漁業鱈鮫漁業等ヲ主トシ北部ハ沿海ノ漁業即チ玉筋魚抄漁業鱈鮫切網漁業及ヒ底刺網漁業等ヲ主トス而シテ灣部ハ灣内沿岸ノ小漁業ヲ營ムモノタルニ過キス然レバ灣部漁業ハ他ノ外部漁業ト相關聯スルモノアリ復タ水産動物學上忽諾ニ附スベカラザルモノナリ

北部ハ志摩海ノ北部ヲ占メ伊勢灣口ニ斗出散敷シテ從テ伊勢灣流ノ影響ヲ蒙ルコト多シ其ノ沿岸海水ハ概シテ比重低ク溫度ニモ變化多シ大海潮流ノ支配ヲ受クルコト稀ニシテ潮ノ干満ニ依ル時潮流ノタメ又ハ伊勢海ノ水潮流(灣内ニ起ル一種ノ潮流)ノ爲メ沿岸ハ常ニ一ノ海流ヲ生ス恰モ地勢伊勢海ノ瀬戸ニ位スルヲ以テ比較的潮流急激ナリ北部ノ中ニテモ國崎鐵岬ヨリ以南安乘ニ至ル間ニ外海ノ影響ト的矢灣ノ干係ヲ受クルコト尠カラズ都テ沿海ハ暗礁岩磯ノ處多ク礁脈數裡沖合ニ達シ其ノ水深二三尋ヨリ二十尋内外ナリ暗礁岩磯ノ間際ハ泥質又ハ砂礫質ニシテ一ノ埒底ヲナシ水深ハ多ク廿尋以上五十尋内外ナリ礁脈岩層ノ海底ニハ鮑貽貝螺螺ノ介類ニ甚るルカサゴ、めはる、たかのは、たひ、はた、むつ、くろめ、等ノ魚族蕃殖シカチめ、わかめ、あらめ、かばのり、てんぐさ、いさぎ、類ノ藻類能ク繁茂セリ砂礫泥ノ底層ニテハかながしら、あまたひ、またひ、ちたひ、きたひ、くろたひ、いなだ、わらさ、ぶり、さわら、せいご、すき、あいなめ、くじめ、ばら、いしもち、このしろ、たなご、ごろうつば、さす、さば、しび、よこわ、ひらがしら、しろさめ、つまくらさめ、ころめ、すきめ、ねこさめ、あかねび、がんきび、すぶた、ひらめ、かんかうひらめ、うしのひた、いしかれひ、めたかかれひ、めいたかれひ、ほしかれひ、まきもち、ほしもち、たきもち、等ノ魚類生育去來ス其ノ他底質ノ如何ニ關セシむし、ひし、こをなご、あじ、ノ類ハヨク同游ス又タ頭足類ノまたこ、まいか、ノ類ハ其ノ産育甚タ多シ而シテ是等水産動物ニ據リテ生計ヲ營ム所ノ漁民部落即チ北部沿岸ニ面スル漁村區ハ左ノ如シ

神島(神島村)荅志、荅志和具(荅志村)桃取(桃取村)坂手(坂手村)小濱(鳥羽)菅島(菅島村)安樂島(加茂村)石鏡浦(鏡浦村)國崎、相差(長岡村)安乘(安乘村)ノ十四區町村トス但シ浦、安樂島、鳥羽、ノ三區ハ灣部ニ屬セシメ北部ニハ編入セザルモノトス

三重縣水産試驗場業務報告

北部各漁業部落ハ從來ノ慣習又ハ各地形海況等ニ應シテ自ラ漁撈ノ状態ニ差アリ之ヲ概言スレバ小濱、桃取、國崎、相差、ハ網漁ヲ主トシ坂手、安乘、菅島、石鏡、ハ釣漁ヲ主トシ荅志、神島、荅志和具、ハ延繩及刺網漁ヲ主ナルモノトス從テ各區ニ於ケル重要漁獲物ニ相異ナルモノ多シ今北部ニ於ケル重要水産物ヲ之ヲ漁獲スル主ナル各區ニ類別スルトキハ概ネ左ノ如シ

一、かつを、……坂手、石鏡、菅島、ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高二万九千五百八十九圓

一、さば、……安乘、坂手、石鏡、相差、ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高二千五百五十五圓

一、ぶり、……坂手、菅島、安乘、小濱、神島、國崎、相差、ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高一万八千三百四十七圓

一、いわし、……桃取、荅志、和具、神島、菅島、國崎、相差、石鏡、安乘ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高四万九千七百五十三圓

一、いかなご、……荅志、荅志和具、神島、菅島、桃取、坂手、石鏡、國崎、ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高三万三千五百三十五圓

一、さわら、……坂手、菅島、安乘、ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高一万三千三百二十六圓

一、たひ、……坂手、安乘、神島、石鏡、小濱ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高一万一千〇六圓

一、ほら、……小濱、石鏡、桃取、坂手、相差、國崎、ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高一万五千八百九十七圓

一、ひらめ、……坂手、桃取、安乘、小濱、菅島、ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高四千五百十四圓

一、かれひ、……桃取、菅島、坂手、小濱、相差、石鏡、安乘、ヲ主トス……三十五年中ノ漁獲高千三百二十四圓

- 一、あじ、..... 國崎、石鏡、相差、安乘、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高千七百四十五圓
- 一、かながしら、..... 安乘、坂手、小濱、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高四千百十六圓
- 一、すゞき、..... 桃取、神島、石鏡、小濱、國崎、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高千四百五十圓
- 一、しび、..... 坂手、神島、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高九百八十圓
- 一、ろをだかつを、..... 坂手、石鏡、菅島、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高千八百五十圓
- 一、ふか、..... 坂手、神島、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高七百五十圓
- 一、むつ、..... 國崎、石鏡、相差、安乘、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高九百廿圓
- 一、ゑび、..... 桃取、小濱、坂手、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高五百三十圓
- 一、はも、..... 神島、小濱、桃取、安乘、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高七百三十五圓
- 一、こち、..... 坂手、桃取、小濱、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高六百四十三圓
- 一、たこ、..... 荅志、和具、神島、安乘、石鏡、國崎、桃取、坂手、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高八千三十圓
- 一、ゑび、..... 相差、神島、菅島、安乘、石鏡、國崎、荅志、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高三千七百五十圓
- 一、あわび、..... 荅志、神島、菅島、石鏡、國崎、安乘、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高一万三千八百八十圓
- 一、さかひ、..... 荅志、神島、石鏡、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高八千五百八十圓
- 一、なまこ、..... 荅志、和具、菅島、坂手、石鏡、桃取、相差、安乘、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高千五百七十圓
- 一、かぢめ、..... 國崎、相差、安乘、荅志、神島、菅島、ヲ主トス..... 三十五年中ノ漁獲高四千七百二十圓
- 一、わかめ、..... 荅志、和具、神島、菅島、石鏡、國崎、相差、安乘、桃取、ヲ主トス..... 三十五年中ノ水揚高一万四百十八圓

八圓

- 一、あらめ、安乘、石鏡、國崎、相差、菅島、荅志、神島、ヲ主トス..... 三十五年中ノ水揚高千七百八十四十三圓
 - 一、てんぐさ、..... 荅志、菅島、國崎、安乘、ヲ主トス..... 三十五年中ノ水揚高千三百三十二圓
 - 一、ふのり、..... 菅島、桃取、荅志、和具、小濱、石鏡、國崎、相差、ヲ主トス..... 三十五年中ノ水揚高千八百八十二圓
 - 一、つのまた、..... 神島、石鏡、荅志、國崎、ヲ主トス..... 三十五年中ノ水揚高千九百十圓
 - 一、ひじき、..... 石鏡、菅島、荅志、相差、安乘、ヲ主トス..... 三十五年中ノ水揚高千五百九十九圓
 - 一、あまのり、..... 石鏡、菅島、國崎、ヲ主トス..... 三十五年中ノ水揚高五百八十三圓
 - 一、雜藻、..... 菅島、國崎、相差、安乘、小濱..... 三十五年中ノ水揚高千九百九十三圓
- 備考 三十五年中ノ水揚高ハ、本場ノ調査ニ依リタルモノナレモ未タ正確ナリト云ヒ難シ且ツ水産物ハ年ニヨリ甚クシキ豊凶ノ差アルモノナレバ、三十五年ノモノトミヨリ以テ標準ト定メ難キ點アレモ亦々以テ其大体ヲ推知スルニ足ラン

更ニ復タ稿ヲ更メ前記重要水産物ニ就テ其ノ習性及ヒ捕獲状態ヲ畧記スレバ
 いわし、..... 北部沿海ニ廻游スルいわしの種類ハ、いし、まいわし、うるめいわし、等ナレモいし、ハ多ク鱧釣御トシテ捕獲セラル、ニ過キヌうるめいわし、ハ僅少ニシテ産額ヲ稱スルニ至ラズ、いわしトシテ尤モ重要視セラレ、ハマいわし、ノ中羽及大羽ノモノナリ、いわしハ通例五六月ノ頃ヨリ北部沿岸ニ沿フテ漸々廻游シ來リ伊勢灣口小築海及大築海附近ニ群泳シ徐々トシテ伊勢海内へ入ル北部ニ於テいわしヲ捕ラヌル漁具トシテ専ラ使用セラル、ハ一種ノ揚網的刺網ニシテ刺網ノ中ニテモ他ニ多ク類ヲ見ザル所ノモノナリ蓋シ一種ノ揚網的刺網ニ變化セシメシモノナラシ其使用輕便ニシテ比較的漁獲多キ漁具ナリ荅志、和具、神島、桃取、菅島、專ラ此網ヲ使用シテいわしヲ捕獲シ漁場ハ小築海大築海附近ヨリ荅志島、伊勢海方面一帯ニシテ八九月ノ頃ヲ尤モ盛漁期トス近來ハ石鏡、國崎、相差、安乘、ノ諸村モ亦

タ該刺網ヲ使用スルニ至レリ其ノ他地曳網八田網等ニテいわしヲ捕フルハ桃取、和具、國崎、相差、安乘、ニシテ桃取、ニハ又タ改良揚網(俗ニ所謂金巾網)ヲ使用シ十一月、二月ヨリ翌一月迄モ漁獲ニ從事ス蓋シ鱈漁業中尤モ進歩シタルモノナリ相差、安乘ハ近來餌取網ヲ使用スレモ未タ充分ナラザルカ如シハ、いわし、ハ棒受網及ヒ船曳網ヲ用ヒテ捕獲ス多ク鯉釣餌料ニ使用セラル、モノニシテ坂手石鏡菅島ハ棒受網ヲ使用シ安乘ハ船曳網ニテ之ヲ捕獲ス

一、かつせ、……かつせ、ハ黒潮ニ乗シテ去來スル大海性魚族ナルヲ以テ志摩郡北部沿岸ニ群泳スルコト殆ント稀ナリ然レモ沿岸ヨリ十哩乃至廿哩沖合ニハ能ク群泳ス之レカ漁業ニ從事スルハ坂手石鏡菅島ノ三區ニシテ就中坂手ハ尤モ盛シナリ漁法ハ釣漁ノミニシテ餌料ニハ専ラいわしノ生餌ヲ用ユ其ノ他金鰻介角等ニテ作りタル擬餌釣ヲ用ユ釣法ハ一種ノ熟練ヲ要シ其ノ産額又大ナリ北部漁業中少ナクトモ大海性魚ノ性質ヲ有スルハ唯斯ノ鯉釣漁業アルノミニナリ漁期ハ五六月頃ヨリ十月頃迄ナリトス漁船ハ肩六尺内外ニシテ漁夫十三四人乗ヲ常例トス

一、たひ、……鯛ハ例年二三月ノ頃ヨリ漸々沿海ニ廻遊シ來リ四五月ノ候ニ至レバ北部沿岸附近ヨリ伊勢灣口ニ群泳シ夏季ニ向フニ及ンダ益々伊勢灣奥ニ入り秋末、灣内ノ海温冷却スルニ從フテ徐々トシテ再ヒ外洋ニ去ル故ニ春季夏季秋季ノ三季ヲ通シテ常ニ漁獲アリ小濱、神島、桃取、若志、和具、ハ多ク延繩又ハ刺網ヲ以テ之ヲ漁獲シ坂手、安乘、菅島、石鏡、國崎、相差、八手釣又ハ配繩ヲ以テ漁獲ス桃取、ニハ鯛網ト稱シ一種ノ旋網アレモ規談小ニシテ熾ニ使用スルニ至ラス、(鯛地曳網ハ灣部ノ浦村ニ於テ専ラ使用セラル)たひ、ノ生殖腺ハ北部沿海ニテハ三月上浣ニ熟シ始メ四月下浣ニハ尤モヨク熟シ五月上浣ニハ大半産卵ヲ終了ス北部沿岸ノ小築海及大築海附近又ハ伊勢海ノ石ヶ瀬附近ハ殆ント鯛ノ卵産場ナリ稚魚ハ伊勢海内ニ生育シ秋末ニハ三四寸ノ大サニ達スたひノ漁場トシテハ沖ノ瀬鯛ノ島(北部沿海數哩沖合ニ在ル磯脈及伊勢灣内ノ石ヶ瀬九郎瀬等ハ有名ナリ彼ノ愛知縣ノ打瀬網ト常ニ紛争ヲ生スルハ此等漁場附近ナリ尤モ遠ク沖合

ニ出漁シテ鯛ヲ漁獲スルハ坂手村ニシテ二三月ノ候温美半島ノ大山沖七八哩外洋ニ出ツ専ラ一本釣ナリ北部沿岸ニテたひノ餌トシテ用ユルハ多ク穴しや、こ嶋しばるび等ナリ元來たひニハまたひ、ちたひ、きたひ、三種類アリ北部沿岸ニテハちたひ、やまき、と唱へきたひやきたひ又ハちたひト稱ス

一、ぶり、……北部沿海ニテ漁獲スル期間ハ九月、十月頃ヨリ四五月頃迄ヲ主トス北部漁者ノ言ニヨレハぶりハ春季ニ及ベバ安乘又ハ國崎方面ノ沿海ヨリ廻遊シ來リ漸々灣口ニ北巡シ菅島沿岸又ハ小築海大築海附近ノ海深廿尋ヨリ四十尋内外ノ海底ニ群泳シ盛夏ノ候ニ及ンテ伊勢海ニ入り秋末海温ノ下向ト共ニ再ヒ神島及菅島沿海ニ群泳シ時ニ外洋ニ去來スルナリト要スルニ神島菅島沿海水深四十間内外ノ礁脈海底ニハ周年鯛ノ廻遊アリテ時ニ餌ヲ追フテ去來スルナリ蓋シ該漁場附近ニ於テ鹿兒島流ノ撒餌釣ヲ創メタランニハ亦タ妙カラサル利潤ヲ得ラルルナラン

北部沿岸ノ從來鯛ヲ漁獲スルハ手釣延繩釣及底刺網ノ三法ナリ坂手菅島ハ専ラ手釣ニシテ安乘神島小濱若志和具桃取ハ一本釣又ハ配繩ヲ使用シ國崎、相差、ハ底刺網ヲ以テ漁獲ス就中鯛漁業ニ熱心ニシテ漁獲多キハ坂手村ナリトス一本釣ノ餌ハいわしノ生餌ヲ用ユ春季ハ専ラ擬餌釣ヲ以テ釣獲ス此ノ鯛ノ擬餌釣ハ志摩郡北部特得ノ釣ニシテ鉛ト河豚ノ皮トヲ以テ製シ輕便ニシテ漁獲多キハ他ニ多ク類ヲ見サル所ノモノナリ

鯛ハ稚魚ノ中ヲわかかなト稱シ夫ヨリ長シタルヲいなだトシ猶ホ長シテ体量七八百匁ニ至レルモノヲわらさト唱フ稚魚ノ時ハ好シテ海ノ上層ヲ游泳シ長スルニ隨フテ中層ヨリ下層ニ至ル之ヲ捕獲スル刺網ニモいなだ網わらさ網等ノ差アリ鯛ノ生殖腺ハ四月下浣ニ至リテヨク成熟ス

一、さわら、……夏季ノ中項ヨリ群泳シ來リ北部沿海ヲ經テ伊勢内海ニ入ル秋季ノ終リニ盛漁期ニシテ坂手菅島神島安乘之ヲ漁獲ス多ク一本釣ニシテ又ハ擬餌釣ヲ用ユ僻ノ投釣即チ是ナリ廻遊ノ時ハ其ノ群甚々大ナリ然レモ其ノ漁期割合ニ短カキヲ以テ漁獲高御ニ違ハス

一、さば、……北部沿岸ニテは、漁獲スルノ尤モ盛ナルハ安乗村ナリトス。其他石鏡國崎坂手モ多少ノ漁獲アリト雖モ安乗ノ半ハニモ足ラス安乗ノ鱒漁ハ志摩郡ヲ通シテ有名ナルノミナラス縣下復々較ブ所ナシ漁法ハ手釣片天秤ニシテ鱒又ハ鱒ノ切肉ヲ以テ餌トナス暗夜篝火ヲ以テ之ヲ誘ヒ釣獲スルナリ

北部沿海ニテハさばハ四五月ノ候ヨリ群游シ來リ盛夏ノ候ニ至リテ尤モ多シ安乗崎ヨリ東又ハ南東四五哩沖合水深三十尋ヨリ五十尋ノ處ヲ漁場トス。さばハ二月下浣ニハ生殖線熟シ始メ五月下浣ニ至リ尤モヨク成熟ス稚魚ハ内灣ニ群泳成育ス

一、ろをだかつを、……志摩郡ニテは、ろをだかつを屬ノモノ及鱒ノ幼魚ヲモ總稱セルモノナリ多クハろをだかつをヲ主トスルナリ。ろをだかつをハ其ノ習性かつをニ似タレハ八月ノ候沿岸ニヨク群泳シ來ル北部ニテ之ヲ漁獲スルハ坂手石鏡國崎坂手ト多ク一本釣ナリ。桃取ニハやつばら網ト稱シ。ろをだかつを屬ノモノ及鱒ノ幼魚ヲ漁獲スル網具アレモ盛ナラズ

一、ぼら、……鱒ハ北部沿岸重要魚族ノ一ニシテ小濱、坂手、桃取、和具、石鏡、國崎、相差、ノ各村落ハ之ヲ漁獲セサルナシ漁法ハ桶切網漁法及收取網ノ二アリ。收取網ハ石鏡、國崎、相差、安乗、等ニ行ハレ他ハ多ク桶切網取法ナリ之ヲ方言ほらたてト唱フ。桶切網取ニテ有名ナルハ小濱ナリトス。志摩郡ニテ漁獲スル鱒ノ過半以上ハ小濱ノ一區ニテ漁獲セラルトナリ蓋シ鱒ハ例年秋末ノ候ニ及ベハ漸々伊勢内海ヨリ志摩郡北部沿岸ニ群泳シ來リ冬季中及春季ノ初メノ間ハ北部沿海ヲ去ラズ春季間クルニ從テテ漸々南部ノ方面ヘ向ケテ去ル。其ノ群游シテ數魚之ガ先導トナリ。皆之ニ隨フテ去來シ海温食餌適當ノ場所ニ至レハ暫ク其ノ所ニ留リテ去ラズ故ニ各村ニ於テ各地先沿海ニ廻游シ來ルニ充テテ之ヲ捕漁ス。一村ヲ經テ一村ニ渡リ殆ント驟然タル一魚道ヲ捕ク志摩郡北部沿岸ニテ冬季ノ交鱒ノ尤モ群棲シ易キ所ハ小濱ノ池ノ浦、はまへ、鳥羽ノ灣内及捕村ノ大灣灣及大月灣ナリトス。上記ノ漁場ハ皆水深大ニシテ底質泥濘ニ富ミ且ツ灣入セ

三重縣水産試驗場事業報告

ルヲ以テ波浪靜カニ頗ル鱒ノ群游ニ適ス故ニ鱒群ノ他ヨリ如斯漁場ニ入ルトキハ數日群圍シテ去ラス漁者ハ其ノ機ヲ伺ヒ桶切網ヲ以テ一方ノ沿岸ヨリ他方ノ沿岸迄之ヲ張下シ魚道ノ逃口ヲ遮斷シ魚ヲシテ逸去スルコトナカラシメ其ノ内側ニ刺網ヲ投シ或ハ摸線網ヲ張廻シ舷ヲ叩キ石ヲ投シ魚群ヲ威嚇擾亂セシメ之ヲ捕漁ス。ヨク數十萬尾ヲ漁獲スルコトアリ之ヲ以テ北部ノ鱒捕漁ナルモノ遠近ニ著シ從前ハ浦村ヲ盛ナリトナセシガ近年ニ至リテ浦村及鳥羽ノ漁場共少シモ鱒群ノ廻游ヲ認メズ唯小濱ノミ益々其ノ漁獲ヲ増ス小濱ノ池ノ浦ハ伊勢灣ノ喉側ニ位シ灣入シテ恰モ池ノ如ク而シテ其ノ海深ハ一ノ尋ヲナシガ爲メ比較的深大ニ底質泥土ナルヲ以テ伊勢灣ニ去來スル鱒魚ハ必ラズ此處ヲ以テ一時ノ休息場トナス殊ニ小濱ハ其ノ附近海底ニ豫メ糠滓ヲ投入シ置キ以テ魚群ノ食餌トナサシムはまへハ池ノ浦ノ如ク水深大ナラズ又漁場池ノ浦ノ如ク好望ナラズト雖モ夜間鱒ノ性トシテ滿潮ト共ニ潮上シ群來スルヲ捕フル漁場ナリ。小濱ノ鱒捕網漁ハ舊來ノ慣行トシテ其ノ漁業ヲ爲スノ際必ラズ附近他村落ヘ通報ヲナシ他村落漁夫ト協力捕漁シテ其ノ幾分ヲ他村落漁夫ヘ分與スルモノトス。阪手桃取若志和具菅島等皆之レニ趣クモノナリ。舊鳥羽藩ニテハ此ノ鱒捕漁ノタメ舊曆三月ヨリ舊曆九月迄其ノ附近各村ニ於テ底刺網類ヲ一切使用スルコトナカラシメタルモノナリ。今日ニテモ猶其ノ舊慣ヲ守ルモノアリ

一、いかなど、……玉筋魚ハ復々志摩北部ニ於ケル重要ナル魚族ニシテ而シテ南部ニハ殆ンド是ナシ北部ト南部ハ該魚ヲ捕獲スルトセザルトニ依リテ區別スト云フモ可ナリ。北部各漁村部落ニテハ之ヲ漁獲セサルモノナシト雖モ其ノ中若志神島和具、菅島、桃取、石鏡、國崎、ノ七村落ハ尤モ盛シニテ之ヲ捕漁ス。漁具ハ皆一ノ抄撒ニシテ口徑五尺内外。籠身ハ線子織又ハ細抄網ニシテ長サ三尋半位トス。附屬具ハ長四尋以上ノ竹竿ニシテ其ノ先端ニ河豚ノ皮或ハ海鳥ノ羽毛ヲ吊シ下ケタルモノニシテ之ヲ驅リ竿ト唱ヘ二三本ヲ要ス。漁法ハ此ノ驅竿ニテ魚群ヲ威怖圍集セシメ其ノ機ヲ伺ヒ抄撒網ニテ抄ヒ捕フルナリ。漁船ハ肩四尺内外之ニ漁夫三四名乘組ミ出流ス。多ク沿岸附近ノ海上ニテ魚群ヲ搜索ス。此ノ漁業ヲ爲スニハ海鳥ノ補助ニヨルコト多シ之レ海鳥ハ海ノ下層ヲ游泳スル魚群ヲ上層ニ驅集シ捕獲上甚タ便宜ヲ與フルモノナリ故ニ漁業

者田漁スルトキハ専ラ海鳥ノ浮泳ヲ察メ静ニ格ヲ繰リテ浮泳スル海鳥ノ後ニ隨フナリ然ルトキハ海鳥ハ先ツ玉筋魚ノ群ヲ認ムルヤ直ニ海中ニ潜水シテ魚群ヲ海ノ上層ニ驅リ集メ來ルヲ以テ漁夫ハ直ニ其所ニ船ヲ漕キ寄セ驅リ竿ヲ用ヒテ益々其ノ群ヲ圍集セシメ之ヲ漁獲ス實ニ海鳥ハ人カヲ以テ及バサル所ノ助力ヲ與フルモノニシテ此ノ尤モ漁業上有益ナル海鳥ハあび、うす、め、うみがらすの類ニシテ鷓鴣モ亦タ漁者ニ益スル所多シ

漁期ハ二月上浣ヨリ六月下浣ニ亘ルノ間ニシテ其ノ中二三月頃捕漁スル所ノ玉筋魚ハ身長四五寸ニ達シ肉肥エ脂肪多ク生殖腺能ク熟スレモ五六月頃ニ至レハ前キノ大ナル魚群忽チ其ノ跡ヲ絶チ之レニ代ルニ体長二三寸ノ幼魚ノミナリ

玉筋魚ハ之ヲ活シ貯エテ鯛釣ノ餌刺ニ用ユ該魚ヲ貯フルニハ船ノ生洲ノ底ニ細砂ヲ厚ク撒布スルニ非ズンハ永ク生存スズト云フ又該魚ノ油ヲ以テ柔魚ヲ浸漬シ以テ鯛漁ノ餌トス

一、かながしら、……火魚ハ冬季末ヨリ春季ニ亘リ盛シニ漁獲セラル漁法ハ多ク延繩ニシテ又一本釣ヲモ用ユ安乘及ヒ國崎ノ沖合方面水深二三尋内外底質砂礫ノ處ニ多シ該魚ヲ漁獲スルハ安乘尤モ多ク阪手小濱之レニ次ク他ハ皆微々タルモノナリ志摩海北部ニテハかながしら、ハ三月中浣頃生殖腺尤モヨク熟ス

一、ひらめ、……比目魚ハ神島ト伊良湖崎トノ間即チ東渡合ト稱スル方面又小築海沖島沖方面ニ於テ漁獲セラル大ナルモノ三尺余ニ達スルモノアリ阪手、神島、小濱、桃取、若志、和具、之ヲ漁獲ス漁法ハ多ク一本釣ニシテ小ナルモノハ底刺網ヲ用ユ

漁期ハ二三月頃ヨリ五六月頃又ハ秋季末等ナリトス

ひらめ、ハ夏季ニ於テ生殖腺ヨク熟ス志摩郡北部ハ從來該魚ノ産額多カリシモ愛知縣打瀬網ノタメニ大ニ其ノ種族ヲ減少セリト云フ

一、むつ、あじ、……鱈ハ多ク其ノ幼魚ヲノミ捕漁シ成魚ヲ捕獲スルコト稀ナリ夏季ノ初メニ於テ其ノ幼魚沿岸ニ群

游シ來リ鱈ハ伊勢内海ニ廻浮ス漁法ハ四艘張網及ヒ南北網又ハ一本釣ニシテ之レニ從事スルハ主ニ相差、石鏡、國崎、安乘、坂手、桃取、小濱ノ諸村落トス

一、しび、ふか、……鮪及鱈ハ八九月頃ヨリ沿海ニ群游シ來ル之ヲ漁獲スルニ主ニ坂手、神島、ニシテ漁具ハ一本釣又ハ延繩ニシテ渡合又ハ小築海沖附近ヲ重ナル漁場トス鱈ハ大ナルモノ三四十貫ニ達ヘルモノアリ其ノ他ノ漁村ニテモころ鮫又ハさめ、ノ幼魚ヲ底刺網及ヒ延繩ニテ漁獲スルコトアリ而シテ其季節ハ春季及夏季ニ多シ桃取ハしびノ幼魚ヲ掛切網ニテ漁獲スルコトアルモ盛シナラズ

一、すいぎ、……鱈、ハ春秋ノ二季ニ於テ主ニ漁獲セラル漁法ハ多ク一本釣ニシテ網ハ桃取ニ鱈揚網石鏡ニ鮫刺網アリ又安乘、若志、和具、桃取ハ藻打網又壺網ヲ以テ漁獲スルコトアリ鱈ハ其ノ幼ナルモノヲせいご、又ハまたか、等ト稱ス海波靜穩ニシテ海底あじもノ繁茂スル所ニ多シ

一、こち、はも、えひ、めばる、たなご、このしろ、あいなめ、かます、かれひ、……以上魚類ハ皆北部沿海ニ産産スル所ノモノニシテこちハ夏季ニはもハ秋季ニえひ、類ハ夏秋季ニめばる、たなご、このしろ、あいなめ、ハ冬季及ヒ春季ニかますハ夏秋季ニかれひハ春季夏季秋季ニ皆漁獲セラレ是等ニ使用セラル、漁具ハ底刺網延繩又ハ旋網壺網類ニシテ一本釣擬餌釣モ亦タ盛シニ使用セラル

一、たご、……章魚、ハ北部沿岸ニ於ケル重要水産生物ニス或ル漁村ニテ總水産漁獲高ノ其ノ大部分ハ章魚ニ依ル所アリ北部ニテ章魚ヲ漁獲スルニハ瓶繩及手釣ノ兩法トス章魚瓶繩ノ尤モ盛シナルハ若志、神島、桃取、安乘、國崎、菅島、ニシテ手釣ニテハ坂手、石鏡、若志、和具、小濱、相差、ナリトス然レモ各村多少トモ手釣又ハ瓶繩ヲ併セ用イザルハナシ

章魚ハ春季彼岸ヲ過クル頃ヨリ漸々沿岸ニ浮廻シ來リ夏季ニ向フニ從テ伊勢海ニ溯游シ六七月頃産卵ヲナシ益々伊勢灣奥ニ入ル秋末海水冷却スルニ從テ再び伊勢灣口ニ下リ冬季冬至ノ節ニ至レハ全ク伊勢灣ヲ去リ外海ニ入ル之レヲ以

テ北部沿岸漁村ハ春季伊勢海ニ浜上スルノ際及秋末伊勢灣ヨリ廻下スルノ際尤モ多ク之ヲ漁獲ス夏季ニ於テモ之ヲ漁獲スルコト多シト雖モ夏季ノ章魚ハ俗ニ所謂みすたコ、ト稱シ價格低廉ナルヲ以テ他ニ漁業アルトキハ之ヲ營ムモノ少ナシ要スルニ章魚漁ノ盛期ハ秋末ヨリ冬季ノ中頃ニ至ル間即チ十、十一、十二月、ノ頃トスルコトハ嚴冬ノ候ト雖モ沿岸ノ外洋方面ニハ常ニ栖游スルヲ以テ安乘、國崎、荻志、菅島、ハ前記漁期外ト雖モ瓶網ヲ以テ常ニ之ヲ漁獲ス

章魚瓶網ノ漁場ハ小築海ノ北伊勢海方面大築海及荻志島ノ北西伊勢海方面神島菅島外洋方面國崎安乘崎外海面一帯トス而シテ章魚瓶網ノ幹繩ハ一隻分長キハ七千尋ニ超ユ從テ廣漠ナル漁場ヲ占有スルヲ以テ常ニ其ノ漁場ニ就テ紛議多ク殊ニ愛知縣ノ打瀬網ノ爲メニハ多大ノ損害ヲ蒙ルヲ以テ一層ノ紛議ヲ生スルコト多シ

一、あはび、……北部沿岸ニテ漁獲セラル、あびノ種類ハ多クいせあびニシテ一般之ヲしまあび又ハあびト稱ス龍蝦ヲ漁獲スルハ主ニ安乘、相差、國崎、石鏡、菅島、神島、荻志、和具、ノ八村落トス漁具ハ皆一定ノ底刺網ナリ漁場ハ上記各漁村地先沿岸海ニシテ漁期ハ普通十月頃ヨリ翌四五月頃迄ナレハ神島、荻志、ノ二村ハ六月ヨリ八月頃迄ヲ漁期トセリ是レ龍蝦ハ夏季海温上騰スルノ候外海ヨリ漸々伊勢灣口沿岸ニ浜廻シ來リ秋末海温ノ低下ト共ニ再ヒ外海ニ潮去スルモノナルヲ以テ伊勢灣口ニ位スル荻志、神島、ノ兩村ハ其ノ地先沿岸海ニテ夏季ニ非ズンバ漁獲スルコト能ハサルヲ以テナリ然レハ龍蝦ハ夏季伊勢灣ニ潮游スルノ際ハ生殖作用ヲ營ムノ時ニシテ此際之ヲ漁獲スルハ生物蕃殖上少ナカラサル障害ヲ與フルモノト云フ可シ

一、あはび、……北部沿岸ニ於テ魚類ヲ除キ水産動物中尤モ産額ノ大ナルモノヲ鮑ナリトス志摩郡ニ在リテモ其ノ産格ノ多キト成育盛シナルハ北部沿岸ヲ第一トス蓋シ北部沿岸ハ外海ト伊勢内海トノ海潮交和點ニ在ルヲ以テ是等ノ際ニ於テ自ラ生スル所ノ海温ト比重トノ關係ハ鮑ノ成育ニ適スルモノ在ルニ由ルナラン

鮑ヲ漁獲スル主ナル漁村ハ神島、荻志、菅島、石鏡、國崎、相差、安乘、トス漁場ハ上記各村地先沿岸ニシテ又數津ノ沖合ト

雖モ礁派ノ相連續シテ暗礁ヲナスノ邊ハ鮑ノ産セサル所ナシ神島トノ東ニ三津沖合ニ在ル所ノ鯛ノ島礁ノ如キハ以テ鮑ノ重要漁場ナリ鮑ヲ漁獲スル法ハ別ニ漁具ヲ使用スルナク悉ク潜婦ノ採集ニシテ尤モ深キ處ハ潜水器ヲ用ヒ又ハ突取ヲナスコトアリ

潜婦ハ志摩郡特得ノ職技ニシテ他郡及ヒ他府縣ニハ殆ンド其ノ例ヲ觀ザル所ナリ即チ潜婦トハ婦女ノ海中ニ游泳シ巧ニ海底ニ潜入シテ介藻類ヲ採探シ來ル所ノ一ノ技術的ノ婦女勞働者ヲ云フナリ志摩郡ニ産出スル所ノ鮑貽貝眞珠ノ類及ヒ若布荒布掲布石花菜ノ藻類ハ大底此ノ潜婦ニヨリ採探セラル、ナリ潜婦ハ俗稱あまト呼フ蓋シ潜婦ノ義又海ニ潜入シテ物ヲ採探スルヲ「かつぐ」ト娼フ之レ潜ハ國訓「かつぐ」ナリ其ノ沿革ノ如キハ頗ル上右ニ創マレリ潜婦ハ年齢十八九ヨリ四十前後迄ノモノニシテ普通十尋未満ノ海底ニ勞働採探スルモノナレハ熟練ノモノハ十五尋迄ヨリ勞働採探ニ堪ユ海ニ潜入スル際ハ髪ハ之ヲ束ネ腰ニ白布ヲ纏ヒ目ニ眼鏡ヲ箝シ耳ハ「護謨」ヲ以テ之ヲ掩ヒ以テ海水ノ壓力ヲ防ク陸地ヲ遠ク離レタル海中ニテ採探スル場合ニハ必ラズ一潜婦ニ一漁舟ヲ從ヘ舟上ニハ男漁夫棹ヲ繰リ又繩ヲ繰ル此ノ繩ノ一端ハ海底ニ匍匐勞働スル潜婦ノ腰ニ縛シアルナリ潜婦海底ニテ勞働シ呼吸已ニ迫ルノ期ニ至レハ其ノ繩ヲ引ク然ルトキハ舟上ノ漁夫力ヲ極メテ之ヲ繰上ケ潜婦ヲシテ早ク海上ニ出ラシム潜婦ノ海中ニ勞働スル時間ハ長キハ約二三分間ニシテ海上ニ出ツルヤ舷側ニ據リ數分間呼吸ヲ憩メ再ヒ海底ニ潛入捕索ス如斯終日海中ニテ勞働スルモノナリ

北部沿岸村ニテ潜婦ノ訓練ナキハ小濱、坂手、ノ二ヶ村ノミニシテ其ノ他ハ皆ヨク此ノ技ニ熟スル婦女多シ

鮑ハ十一月上浣ニ其ノ生殖腺ヨク熟シ十二月下浣ヨリ一月中浣迄ニ多ク放卵スルモノ、如シ其ノ生殖腺ノ黄色ヲ呈スルハ雄ニシテ雌ハ雌ナリ北部沿岸ニハまたか、くろ、めかひ、共ニ多シ然レハ鮑ノ別種タルト云フハ少ナシ

一、いのかひ、……貽介ハ志摩郡北部ノ特産トモ稱シツ可キ海生物ニシテ又北部ノ中ニテモ貽貝ノ生育宜シキハ伊勢

灣口ノ方面ニシテ神島、苔志、菅島、石鏡ノ沿岸海ナリトス其ノ生育ノ宜シキハ長サ七寸以上重量百目以上ニ逮フモノ多シ胎貝ヲ捕採スルハ鮑ト全シク全ク潜婦ノ採集ニ由ルナリ胎貝ノ生殖腺ハ六七月ノ候ヨク熟シ雌雄共ニ乳白色ナリ

一、なまこ、……海鼠、ハ冬季ノ終リ頃ヨリ春季ノ初メ頃主ニ之ヲ漁獲ス漁具ハ殆ンド一定ノ海鼠桁網ニシテ其ノ他々漁ノ底刺網ニテ捕漁スルコトアリ安乘、相差、國崎、石鏡、苔志、和具、菅島、桃取、ノ諸村多ク之ヲ漁獲ス海鼠ハ春季中頃其ノ生殖腺ヨク熟スルモノナリ

一、わかめ、あらめ、かぢめ、……若布、荒布、搦布、北部沿岸ニ於テハ重要ナル水産植物ニシテ其ノ産額時ニ重要魚介類ト相階抗スルニ至ルコトアリ志摩郡漁民生計ノ幾分ハ實ニ是等海藻ノ天恵ニ浴スルモノナリ若布ハ三四月ノ候ニ至レハ尤モヨク成育スルヲ以テ此際之ヲ採捕ス其ノ法ハ舟上ヨリ鎌又ハ木ノ又狀ヲナシタル枝基ヲ以テ採集スルナリ海深三四尋ヨリ六七尋ノ處ヲ主トス但モ鎌ハ淺處ノモノヲ採ルニ用ヒ又枝ハ深キ處ノモノニ用ユ之レニ附スル柄ハ竹、樫又椎ヲ用ヒ長サ三尋ヨリ七尋迄ニ製ス專ラ之ヲ採取スル漁村ハ桃取、苔志、和具、神島、菅島、石鏡、國崎、相差、安乘、小濱、坂手、トス其ノ内小濱、坂手、ハ其ノ産額尤モ少ナシ荒布、搦布、七八月ノ交ヨク成育スルヲ以テ此ノ際之ヲ採取ス其ノ法ハ主ニ潜婦ニ依ルモノニシテ潜婦ハ鎌ヲ以テ之ヲ刺リ取ルナリ又夕近來ハ一種ノ桁網ヲ以テ採集スルモノアリ志摩郡一帯ニ搦布ヲあらく、又ハあぬた、ト稱シ從前ハ遺棄シテ之ヲ顧ミサリシモノナリシカ近來沃度ノ製造ニ用ヒラレテヨリ盛ンニ採取スルニ至レリ荒布及ヒ搦布ヲ採集スル漁村ハ安乘、相差、國崎、石鏡、菅島、苔志、神島トス

一、かばのり、ふのりひじき、……かばのりハ神島、苔志、菅島ノ沖合沿海ニ産ス之ヲ採集スルハ夏季ニシテ皆潜婦ニヨルふのりハ北部沿岸之ヲ産セサルナシ春季主ニ之ヲ採取スひじきモ北部沿岸大抵之ヲ産シ安乘、相差、國崎、石鏡、苔志、菅島、主ニ之ヲ採取ス其ノヨク成育スルハ春季ニアリ(前記漁獲物表中つのもたトセシハ其ノ大部分ハかばのりナリ)、一、てんぐさ、さきす、とりのあじ、……てんぐさ、ハ北部沿海ニハ多産セズ神島、菅島及ヒ國崎、ノ沖合ニ産ス之ヲ採取

スルニハ潜婦ヲ用ユ採取期ハ夏秋ノ交いすハ小濱、苔志、桃取、和具、石鏡ノ沿岸ニ多シ五六月ノ候主ニ之ヲ採捕ス潜婦又ハ又枝ヲ用ユとりのあじハ安乘ヨリ石鏡ニ至ル外海方面ニ多シ夏季潜婦ヲ以テ之ヲ採取ス

一、其ノ他多ク、つのもた、あまのり、あせさ、まつばのり、いめのり、もつく、等ノ有益海藻復タ多少ノ産額アリ

前記要稿記述ノ如ク志摩郡北部漁撈ノ情態ハ殆ント沿岸的小漁業ノミニシテ釣ト糸トハ漁民生計上唯一ノ資本ナリト云可シ幸ヒ其ノ沿岸ハ水産動物ノ生産儘カニシテ氣象上不測ノ天變ニ會セサル限リハ水産物ノ欠亡ヲ訴フルコトナカル可ク又伊勢灣ノ關門ニ當ルヲ以テ該海ニ去來スル所ノ魚類水族ニ期シテ之ヲ捕漁スルコトヲ得可ク座ナガヲ海中ノ寶庫ヲ握ルモノナリ然レモ漁業稍消長ノ甚クシキモノハ無ク今年鼓腹ノ豊漁アルモ明年ハ隻尾ノ細鱗ヲモ觀サルコトアリ唯ニ魚類ノミナラズ他ノ動物ニ於テモ數年多産ヲ續クルモ俄ニ海底拂フカ如キニ至ルコト往々之レアリ彼ノ石花菜ノ如キ是レナリ石花菜ハ志摩郡ノ名産ニシテ其ノ産額夥多ナリシモ數年來急ニ其ノ産額ヲ減少シ或ル所ハ海底殆緒ニ變シ大ニ漁民ヲシテ困難ヲ感セシメツ、アリ復タ同シ一郡一部ノ内ニテモ互ニ水族ニ消長アリ胎貝ノ如キハ數年以前ハ菅島沿海ノ漁場ニ産シテ苔志沿海漁場ニ僅少ナリシモ近來ハ之レニ反シ苔志沿岸ニハ年々多大ノ産額アルモ菅島沿岸ニハ甚クシク減耗セリ如斯ノ例證實ニ乏シカラズ其ノ他いわし、たひ、ぶり、等ノ魚族た、いか、あはび、等ノ水族わかめ、あらめ、かぢめ、等ノ藻類ニ至ルマテ皆各豊凶盈枯アリ是等ノ原因ハ都テ海潮海水温度海水比重又ハ生物相互ニ起ル間ノ關係其ノ他氣象上ノ關係等皆學理上ノ變動ニ基クモノナリ是等ノ學理ヲ究メ水族豊凶ト理ヲ明カニシ其ノ漁具漁法漁期ヲ改定シ水産動物ノ保護ト蕃殖ヲ謀リ又巧ニ之ヲ漁獲多産スルノ法ヲ講スルハ豈ニ唯志摩郡北部ノタメ緊要ナルノミナラズ漁業經濟上一日モ忽諸ニ附スベカラザル所ノモノナリ

志摩郡北部ノ漁業ハ前陳ノ如ク沿岸漁撈ヲ主トシテ營ムモノナレバ其ノ漁場ト漁具トノ關係上打瀬網漁業者トノ間ニ衝突ヲ惹起シ紛争ヲ生ズルコト多シ但シ志摩郡北部ニ於テハ打瀬網ヲ看ルコト蛇蝎モ唯ナラズト云フ可シ

抑モ志摩郡北部沿岸ニ出漁スル所ノ打瀬網漁業者ハ多ク愛知縣ヨリ出漁スルモノニシテ其ノ志摩郡北部漁業者ト相容レザル點ハ

一、漁具ノ衝突 二、漁場ノ衝突 三、魚族減少ニ就テノ衝突 四、感情ノ衝突
ノ四ニ在リ打瀬網漁業者ト漁具ノ衝突ヲ起スハ若志、神島、桃取、小濱、安乘、ニシテ其ノ漁具ハ章魚瓶底刺網底延繩ナリトス殊ニ章魚瓶底ニ至リテハ其ノ損害ヲ蒙ルルコト甚ダシキモノトス漁場ノ衝突ヲ起スハ若志、神島、青島、桃取、小濱、阪手、安乘、ニシテ其ノ漁場ハ神島ト伊良湖崎トノ間(東渡合)若志島ノ伊勢海方面(石ヶ瀬清九郎瀬)やは、たしもせ、るせ、できせ、たいしだし、あごせ)國崎、及安乘ノ東沖合(たきのせ、みすみ、又たひのしま)附近等トス魚族ノ減耗ニ就テノ衝突ハ又タ上記各漁村ニシテ其ノ魚類ハひらめ、かれひ、こち、かなかしら、たひ、ふり、あひ、いしもち、等ハ其ノ主ナルモノナリ然レモ是等魚類ノ減耗ハ悉ク打瀬網ノ被害ニ由ルモノナルヤ否ヤハ斷定シ難シ感情ノ衝突ヲ起スハ志摩郡北部皆同一ニシテ往古ヨリ己レノ漁場ナリト臆定シ漁業ヲ營ム處(他縣ノ漁者ガ自由ニ是ガ漁場ヲ横行スルヲ以テ勢ヒ感情ノ衝突ヲ起スハ免レサル所ナリ

漁具ノ損害ニ就テ若志村ノ陳述ニ由レハ明治三十三年三十四年ノ二ケ年中打瀬網ノタメニ攪亂セラレ流失セラレ全ク漁業者ノ損失ニ陥リシモノハ章魚瓶二万九千四百六十箇之レニ附セル繩類卅八万七千七百八十尋底魚延繩二百三十二鉢分底刺網四百二十五把此ノ合計價額二千六百五十八圓其ノ他間接ニ被害ヲ受タルモノハ濠打網刺網漁手線刺網釣漁等ニテ三千圓以上ナリト云ヘリ蓋シ此ノ間接ノ損害ナルモノハ未ダ首肯シ難キ點アリト雖モ兎ニ角章魚瓶繩漁及底刺網漁業者ハ少ナカラサル損害ヲ蒙リシモノナル可シ此等ノモノハ多ク石ヶ瀬清九郎瀬にたしもせ、あごせ、等ノ漁場ニ於ケルモノナリ又タ東渡合にたしもせ、あごせ、石ヶ瀬等ニテ阪手、青島、小濱、桃取、安乘ノ漁業者ハふり、さわら、たひ、ひらめ、こち、いか、等ノ群泳ヲ誘致シ釣漁又ハ延繩漁ヲナセル場合ニ打瀬網船數十隻群ヲナシテ其ノ間ヲ通過スルニヨリ折角誘致セシ魚群ヲ

攪亂散逸セシメ復タ己マヲ得ス漁具ヲ繰揚ケ位置ヲ變更セザルベカラザル等ノ場合ニ遭遇スルコト尠カラザルカ如シ又漁業者ノ信ズル所ニ由レバ前記漁場ニ於テヨク魚群ヲ誘致シ置キ晝間多漁ヲ得ルモ其ノ夜打瀬網船其ノ漁場附近ニテ繰業スルトキハ翌日ハ隻尾ノ魚ヲモ得ルコト能ハズトセリ其ノ例トシテ阪手村ノ陳述ニ由レバ明治三十三年四月上浣ニたきのせ漁場ニ於テ數日打瀬キ鯛漁アリ日々千余圓ノ漁獲アリシモノ一夜打瀬網船群ヲナシテ其ノ漁場ニテ繰業セルタメ其ノ翌日ニハ漁獲非常ニ減少シテ僅ニ數十圓ヲ揚ゲシノミナリト云ヘリ是等ノ如キハ強テ打瀬網ノ關係ノミニ依ルベカラザルモノナレモ亦タ以テ多少ノ障害タルハ疑フベカラサル所ノモノナリ又魚類ニテ少ナクトモ打瀬網ノタメ其ノ種族ノ蕃殖ヲ障害サレシモノハひらめ、いしもち、かれひ、類ナル可シ是等ノ魚族ハ比較的深淺移轉ノ少ナキモノニシテ其ノ漁場界ホ一定セルヲ以テ志摩郡北部ノ如キ狹隘ナル漁場ヲ數多ク打瀬網ヲ以テ捕漁スルトキハ自然種族ノ減耗ヲ來スハ數ノ免カレサル所ナル可シ惟フニ志摩郡北部漁業者ノ時々打瀬網漁業者ト紛争ヲ醸モスハ亦タ以テ故ヘナキニ非ラザルナリ今茲ニ志摩郡北部漁業事情ヲ述括概述スルニ當リ其ノ打瀬網トノ關係リ就テ一言附記セシ所ノモノナリ其ノ他漁業上ノ細目ニ亘リテハ各漁業村區ニ就テ記述スルノ際再ヒ之ヲ陳述ス可シ

志摩郡北部沿海々洋觀測表

年 月	觀測 時日	場 所	天候 氣 温	潮 時	海表面温	海底水温	比 重	記 事
三十五年一月	十六日午 前十二時三十分	管島ノ燈臺ヨリ南東約三哩沖合水深四十八尋	晴	十一度一滿	潮十度九十二度一	一〇・〇三〇	一〇・〇三〇	延繩ヲ使用シテかんぎえひ、まごたひ、みしまな、せ等ヲ獲まごたひハ生殖腺ヨリ熱セリ
全	十七日午 前十一時三十分	神島ヨリ北西約三哩沖合水深四十五尋底泥	晴	九度二滿	潮十度〇九	九度九	一〇・〇三〇	潮流ハ東南ニテ緩

三十五年三	三月二十日	神島ノ南西約三哩沖水	晴	十六度四	漲潮時十一度五十一度〇	一、〇三五 玉筋魚群ノ浮泳ヲ見ル、シラカク多クシテ配種ヲナシ難シ
全	前月十四日	國崎ノ北東約三哩沖水	曇	十四度三	落潮時十一度四十一度八	一、〇三五 水自風ハ北ニシテカク、海上波浪荒シ
三十五年四	四月十四日	國崎ノ北東約三哩沖水	快晴	十三度三	落潮時十三度〇十二度五	一、〇三五 本日南東ノ風力強シ潮流南ニシテ稍急、沿岸漁夫ハ沖ノ潮邊ニテ釣ヲナス
全	前月十五日	神島ノ北西約三哩沖水	曇	十三度五	落潮時十二度五十二度四	一、〇三六 風位北西力
三十五年五	五月廿一日	神島ノ北西約三哩沖水	晴	廿三度〇	漲潮時十八度五十四度九	一、〇三六 玉筋魚群ノ浮泳ヲ見ル、東渡合ヨリ石ケ瀬邊ニテ潮船數十隻漁業ヲナス
全	前月廿四日	神島ノ北西約三哩沖水	晴	廿二度八	落潮時十八度九十五度九	一、〇三六 延繩ヲ使用シテまたひ、はた、さらきヲ獲たひハ生殖腺ロク熱セリ
三十五年六	六月十三日	神島ノ北西約三哩沖水	曇	廿二度一	落潮時廿一度六十七度〇	一、〇三六 延繩ヲ使用シテまたひヲ獲、生殖腺ロク熱ス
全	前月十四日	神島ノ北西約三哩沖水	曇	廿二度〇	潮二十度五十六度五	一、〇三六 延繩ヲ使用シテまたひヲ獲、生殖腺ロク熱セリ
三十五年七	七月廿一日	神島ノ北西約三哩沖水	雨	廿二度九	潮廿三度一十七度〇	一、〇三六 風位南ニシテ力弱、潮流急ニシテ波浪大ナリ延繩ヲ使用シテまたひ、はた、さらきヲ獲
全	前月廿三日	神島ノ北西約三哩沖水	晴	廿四度七	漲潮時廿二度三十六度五	一、〇三四 此頃ハ伊勢海比最低シ是レ前日降雨ノため表面ハ一ノ水潮流ヲ作ルメナリ
三十五年八	八月廿一日	神島ノ北西約三哩沖水	晴	廿六度四	落潮時廿五度三廿四度二	一、〇三四 潮流南西ニシテ急ナリ

三十五年九	九月廿九日	神島ノ北西約三哩沖水	曇	廿二度二	潮廿二度八廿二度六	一、〇三四 潮流南ニシテ波浪強シ
全	前月十九日	神島ノ北西約三哩沖水	晴	十八度六	漲潮時廿一度三廿一度六	一、〇三五 延繩ヲ使用シテまたひ、はた、さらきヲ獲たひハ生殖腺ハ熱ス
三十五年十	十月十五日	神島ノ北西約三哩沖水	快晴	十八度三	落潮時廿一度三廿二度二	一、〇三五 延繩ヲ使用シテまたひ、はた、さらきヲ獲たひハ生殖腺ハ熱ス
全	前月十六日	神島ノ北西約三哩沖水	快晴	十四度〇	潮十八度五二十度二	一、〇三五 風位北西力
三十五年十一	十一月八日	神島ノ北西約三哩沖水	快晴	十四度一	落潮時十六度六十七度五	一、〇三五 延繩ヲ使用シテまたひ、はた、さらきヲ獲たひハ生殖腺ハ熱ス
全	前月十七日	神島ノ北西約三哩沖水	曇	七度四	潮十二度三十二度五	一、〇三五 風位北西力
三十五年十二	十二月十七日	神島ノ北西約三哩沖水	曇	七度八	潮十一度〇十一度五	一、〇三五 延繩ヲ使用シテまたひ、はた、さらきヲ獲たひハ生殖腺ハ熱ス
全	前月廿五日	神島ノ北西約三哩沖水	晴	九度五	漲潮時十二度七十一度八	一、〇三五 延繩ヲ使用シテまたひ、はた、さらきヲ獲たひハ生殖腺ハ熱ス
三十六年一	一月十九日	神島ノ北西約三哩沖水	晴	十二度一	潮十二度〇十三度五	一、〇三五 延繩ヲ使用シテまたひ、はた、さらきヲ獲たひハ生殖腺ハ熱ス

漁具圖解

備考 漁場ノ水深ハ五尺ヲ以テ尋トセリ。驗温器ハ攝氏ヲ比重計ハ海水比重計ヲ共ニ精確ナルモノヲ用ヒタリ。

一、鯛釣具(第一版)方言たゝのかぶらつり(版手)専ラ鯛ヲ釣獲スルニ用ヒ水深廿尋以上七十尋迄使用セラルルハ穴しやこ、しばるび、いはし等ノ活餌ヲ用ヒるび及ヒしやこハ其ノ尾節ヨリ釣ヲ刺シ込ミ腹部ノ上方ニテ釣先ヲ出スいわし

ヲ用ユルトキハ鉛沈子ノ下ニ別ニ一二寸ノ天蠶糸ヲ付シテ餌蠶ノ頭部ヲ括リ用ユ(第四版より釣ノ餌装圖參照)此ノ釣具ヲ使用スルニハ一旦海底ニ達セシメ之ヲ五六尋線上ケ又之ヲ海底ニ放チ如斯繰返シツ、鯛ヲ釣ルナリ

一、鯛釣擬餌(第二版)方言より釣るゑばつり(坂手)専ラ鯛ヲ釣獲スルニ用ユル擬餌ニシテ圖ノ如ク先端ニ鉛ノ廿分許ノモノヲ附シ夫レヨリ糸ヲ通シテ釣鉤ヲ附シ其ノ釣鉤ヨシラふぐノ皮ニテ包メルナリ此ノふぐノ皮ハ二重ニ包メルモノニシテ最初ハ長五寸許巾五分許ノモノニテ包ミ其ノ上ヲ圖ノ如ク長サ六寸三分巾七分五厘ノモノニテ包ムナリ其ノ包ミタルふぐノ皮ト釣ト細キ糸ヲ以テ結び其ノ他所々天蠶糸ニテ結ブ水深十六七尋ヨリ三十尋内外ノ海中ニ用ヒ其ノ使用法ハ一旦海底ニ垂下シ直チニ之ヲ線上ケ縋糸ニ鉛ノ小沈子(方言びし)ノ附セル部ニ達スルトキハ又速カニ之ヲ垂下シ盡シテ盡シテ否ヤ亦之ヲ前ノ如ク線上ケ復タ放棄シ如斯反覆スルナリ此ノ擬餌ハ一月ヨリ以後春季ノ鯛ヲ釣ルニ専ラ用ラレ一人ニテ大ナル鯛數十尾ヲ釣獲シ得ルト云フ

一、鯛釣具(第二版及第三版)方言より釣るゑだつり(坂手)秋末又ハ冬季ニ於テ鯛ヲ釣獲スルニ用ユ水深二十尋以上ヨリ五六十尋内外ノ處マテ使用セラレ餌ハ主ニ活鯛トシ又烏賊ヲモ用ユルコトアリ使用法ハ海底迄釣下シ絶ニス其ノ縋糸ヲ上下シ時ニ二尋位上下スルコトアリテ鯛ヲ釣獲ス第三版中ノかぶらつりハゑだつりト共ニ用イラレ縋糸製法ハ皆全一ノモノニシテ唯其ノ釣鉤ヲ替ユルノミナリ

以上鯛ニ使用スル漁船ハ肩四尺五六寸ノモノニシテ漁夫二三人乗組ミ出漁シ一人ハ常ニ櫂ヲ繰リテ其ノ漁場ヲ保ツ一、鯛釣具(第五版)方言より釣るゑだつり(坂手)六月ヨリ十二月頃迄ノ間ニ鯛ヲ釣獲スルニ用ユ水深三四十尋ノ處ニテ専ラ使用ス餌ハ鯛ニシテ其ノ刺方鯛ノかぶらつりニ同シ使用法ハ海底ニ垂下シ又直ニ線上ケ鯛ノゑだつりノ如クス復タ時トシテハ三十尋位縋糸ヲ抽出シ船ヲ風又ハ潮ニ流シテ之ヲ繰入レ如斯反覆シテ釣獲スルコトアリ鯛ハ齒鋭キヲ以テ釣鉤ノ近シハ皆眞鍮針金ヲ用ユルナリ

一、鯉釣具(第六版)方言より釣るゑだつり(坂手)十月頃鯉ヲ釣獲スルニ専ラ用イラル水深十二三尋ヨリ五六十尋内外ノ處ニテ使用セラレ餌ハ活鯛ヲ用キ圖ノ如ク餌裝シ使用中餌蠶衰弱スルトキハ新ラシキモノト取換ニ是レ餌蠶全ク活カナキニ至ルトキハ魚之レニ掛リ難キヲ以テナリ使用法ハ船舷ヨリ縋糸三十尋位垂下シ常ニ櫂ヲ繰リ之ヲ引キ廻ハスナリ而シテ魚釣ニ掛ルトキハ舟ヲ留メ之ヲ捕アルナリ

第六版ハ其ノ釣鉤ト餌裝法ヲ示セルモノニテ之レヲ第五版ノ如キ縋糸ニ附スルナリ第五版ト異ナル所ハ只釣鉤ノミナリ

一、鯉釣具(第七版)方言より釣るゑだつり(坂手)該具ハ海上鯉ノ群ヲナシテ跳躍セルヲ見ルトキ多ク用ラル、釣具ナリ縋糸ハ大抵長サ廿五六尋ニシテ太キ縋糸トス之ヲ使用スルニハ鯉群ヲ認ムルトキハ此ノ縋糸ノ上端ヲ腕ニ括リ置キ其ノ全部ヲ擬餌鉤ト共ニ力ヲ極メテ魚群中ニ抛投シ直ニ之ヲ船中ニ繰リ曳クナリ然ルトキハ鯉ハ此ノ擬餌鉤ヲ追隨喫食シテ釣獲セラレ、ナリ

一、鯉釣具(第八版)坂手)秋末鯉ヲ釣獲スルニ用ユル釣具ニシテ餌ハまゝいわしヲ用ヒ其ノ刺方ハ第九版鯉釣ノ餌裝法ト全シ使用法ハ船舷ヨリ七八尋縋糸ヲ垂下シ之ヲ上下スルコトナク拇指ヲ以テ堅ク持シ縋糸之レニ掛ルト雖モ能フ丈ケ一旦之ヲ持チ船ニ後放ツナリ而シテ縋糸ヲ百尋余モ伸ハシ鯉ノ疲衰ニ乘シテ漸々又之ヲ繰リ揚ケ魚ト二三尋ヲ巨ツ處ニ至レバ鉈ヲ魚体ニ投シ遂ニ之ヲ漁獲スルナリ

鯉釣ニ用ユル縋糸ハ釣元ハ徑七厘許ノ縋糸ヲ「せきまき」シタルモノ十尋夫レヨリハやなはト唱フル太サ徑二分四厘強ノ麻繩ニ結付ス此ノ麻繩即チやなはト總長二百五十尋乃至三百尋之ヲ高サ八寸五分徑九寸余ノ桶ニ入ル而シテ此ノやなはト一端ハ釣鉤ノ縋糸ト結付シ末端ハ鉈網ト結付ス是レ其ノ釣鉤ノ方ヲ以テ魚ヲ釣り魚ヲ船ニ揚グルノ際他ノ一端ノ方ヲ繰リ擴ク鉈ヲ鉈竿ニ箆入シテ魚ヲ鉈殺スルカ爲メナリ

諸ハ鋼製形状圖ノ如シ鋸竿ハ樫ノ圓材ニテ製シ其ノ形状凡ソ圖ノ如シ

此ノやなは、鋸及ヒ鋸竿ハ鮪鯊魚鰻車魚等都テ巨大ノ魚族ヲ捕漁スルトキニハ必ス用ユルモノニシテ漁夫ノ沿海ニ出漁スル場合ニハ必ス之ヲ携持スルモノナリ

一、鯊釣具(第九版第十版)坂手(八、九、十月頃伊勢灣口ニ於テ鯊ヲ釣獲スルニ用ユル「いなだ」「さわら」「ぶり」等ノ切肉ヲ用ヒ又タ鯊ヲモ用ユ其ノ使用法ハ稍鮪釣ト同シやなは鋸ヲ使用スルモ鮪ト全シ此ノ釣具ヲ以テ漁獲セラル、鯊ノ種類ハしろざめ、ひらがしら、つまぐら等ナリ

一、鯊延繩(第十一版、第十二版、第十三版)坂手(鯊延繩ハ幹繩九十尋之レニ長四尋三尺ノ枝繩三本ヲ附ス普通五鉢位使用ス然ルトキハ浮樽ハ四箇ニシテ兩端ハ大ナルモノヲ附シ中間ハ小ナル樽ヲ附ス沈石ハ七八百目ノ天然石ニシテ浮樽一個ニ付キ一個ヲ要ス若シ流潮急ナルトキハ沈石ヲ増加ス何ハ鯊鯊等ニシテ之ヲ數個ニ切り用ユ其ノ延布法ハ潮流ニ從テ延布シ多クノ場合一直線ナル延布ノ後三四十分ヲ經テ之ヲ繰リ上ク小潮ノ時ハ一日ニ三回位使用スルモ大潮ノ時ハ二回位トス又タ夜間之ヲ漁場ニ延布シ置キ明朝之ヲ曳上クルコトアリ漁期ハ九、十、十一月ニシテ漁場ハ石ヶ瀬おしもせ、渡合、鏡石沖等ヲ主トシ捕獲魚ハひらかしら、しろざめよしきり等ナリ

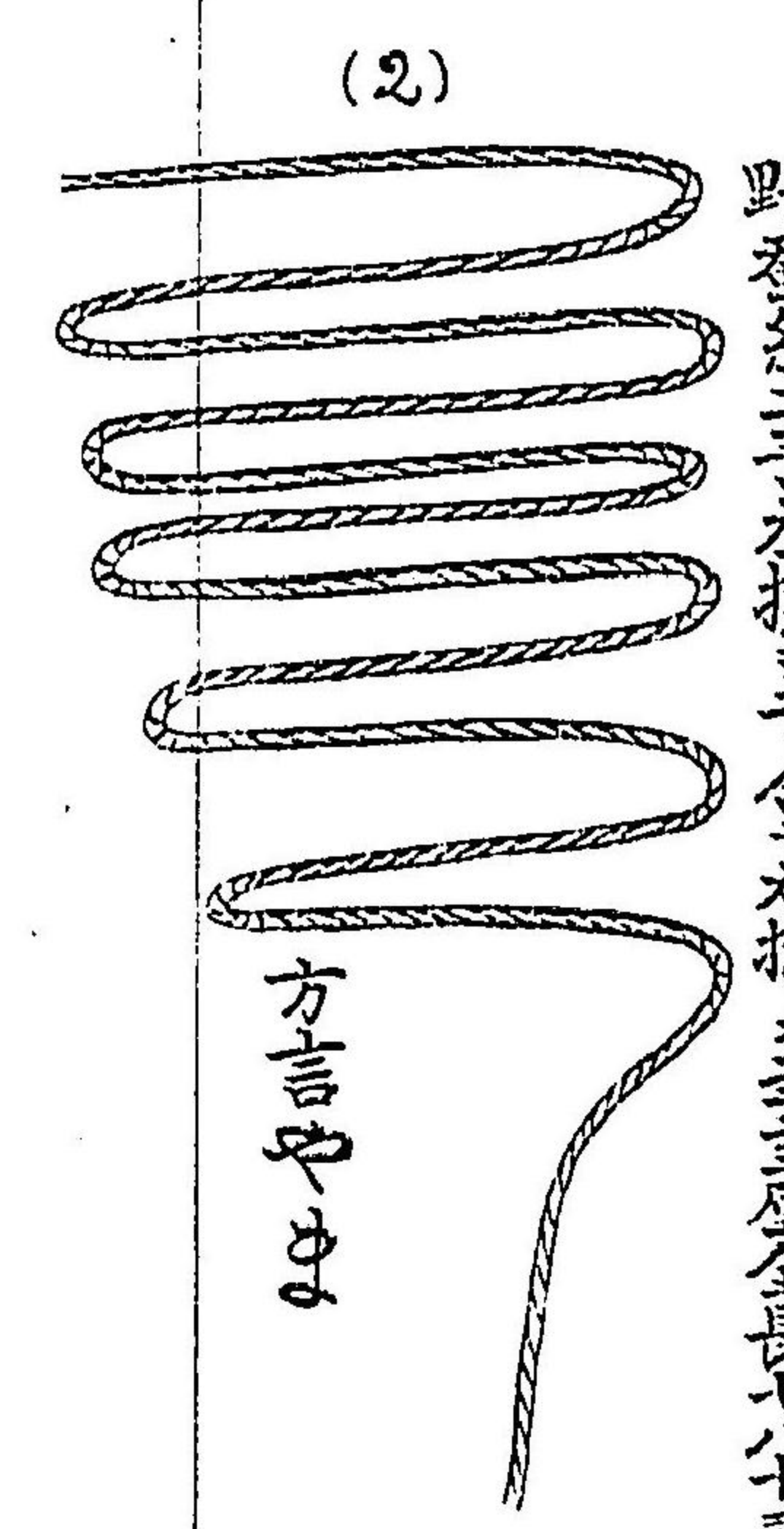
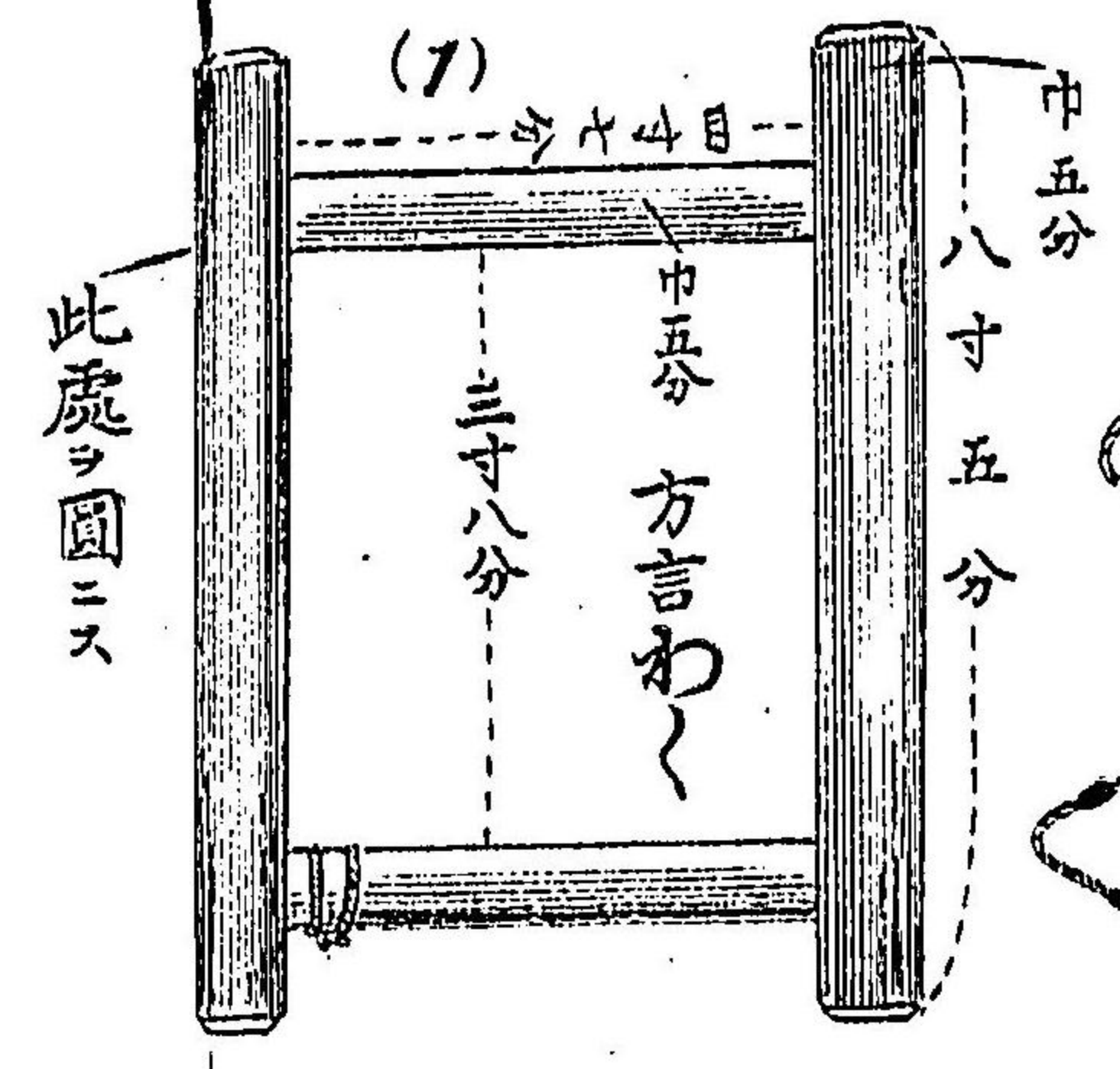
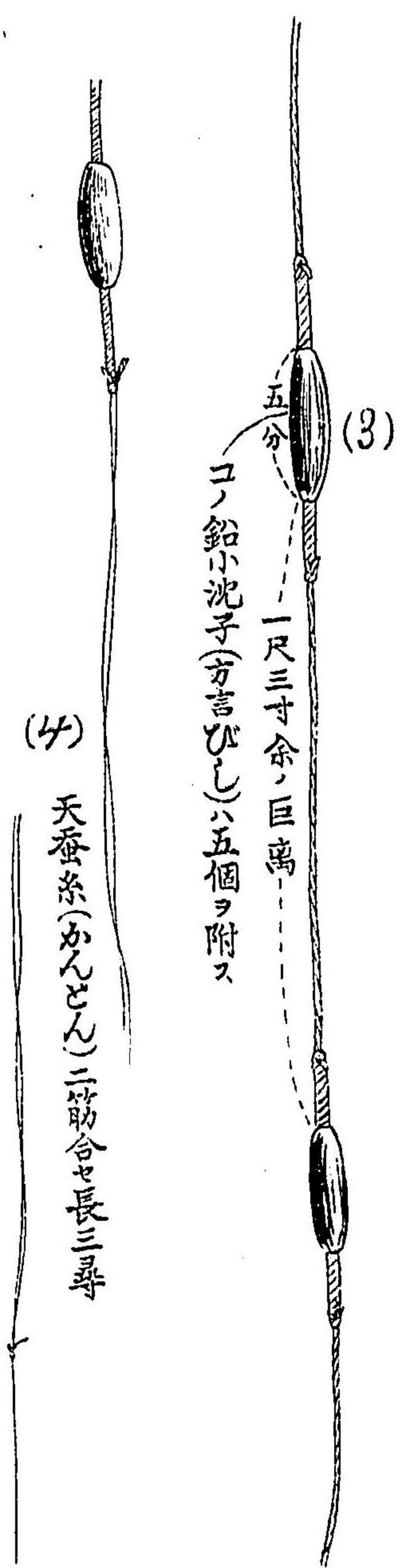
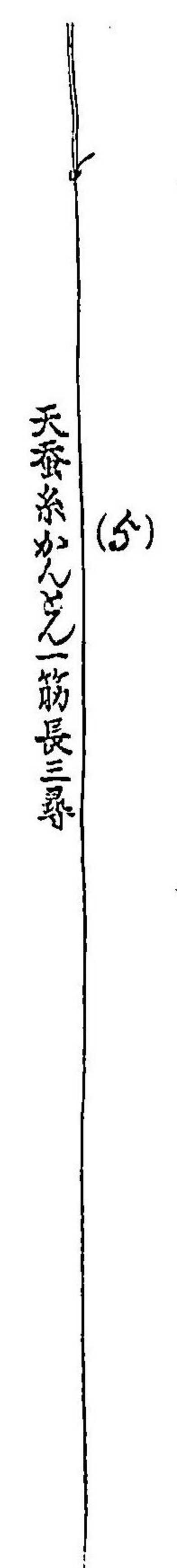
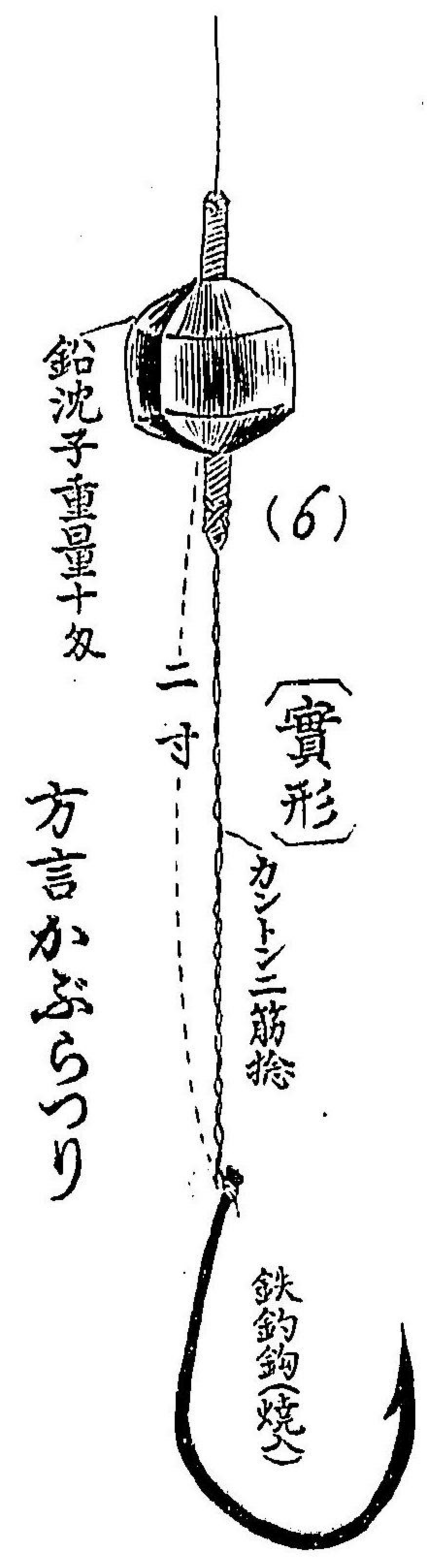
一、鯊釣具(第十四、十五、十六版)坂手(鯊釣獲スル各種擬餌釣及釣鈎ナリ第十五版ノ3456ハ水牛角製ノモノ12及ヒ第十四版ノモノハ錫又ハ錫ト鉛ノ合金ヘ鶏又ハ海鳥ノ羽毛ヲ付シタルナリ

一、鯊餌捕網(第十七版、第十八版)方言はらあみ(坂手)、鯊釣船ノ其ノ餌鯊ヲ獲ンガタメニ用ユル網具ニシテ主ニひしこいわしヲ捕漁ス使用法ハ漁場ニ至リ船ヲ潮流ニ向ケ長五六尋ノ竹竿二本ニ各網ノ兩側ノ先端部ヲ括リ之ヲ左舷ヨリ海中ニ突出シせしし繩ヲ伸シテ海中ニ網ヲ三四尋沈下セシメ竹竿ハ堅ク船中ニテ保テ而シテ舳ノ方ニテこましまし何袋ニ入レタルモノヲ攪拌散布ス然ルトキハ餌ハ潮ニ流レテ網ノ上ニ至リ餌鯊ハ之ヲ逐フテ網上ニ乗ルヲ伺ひま

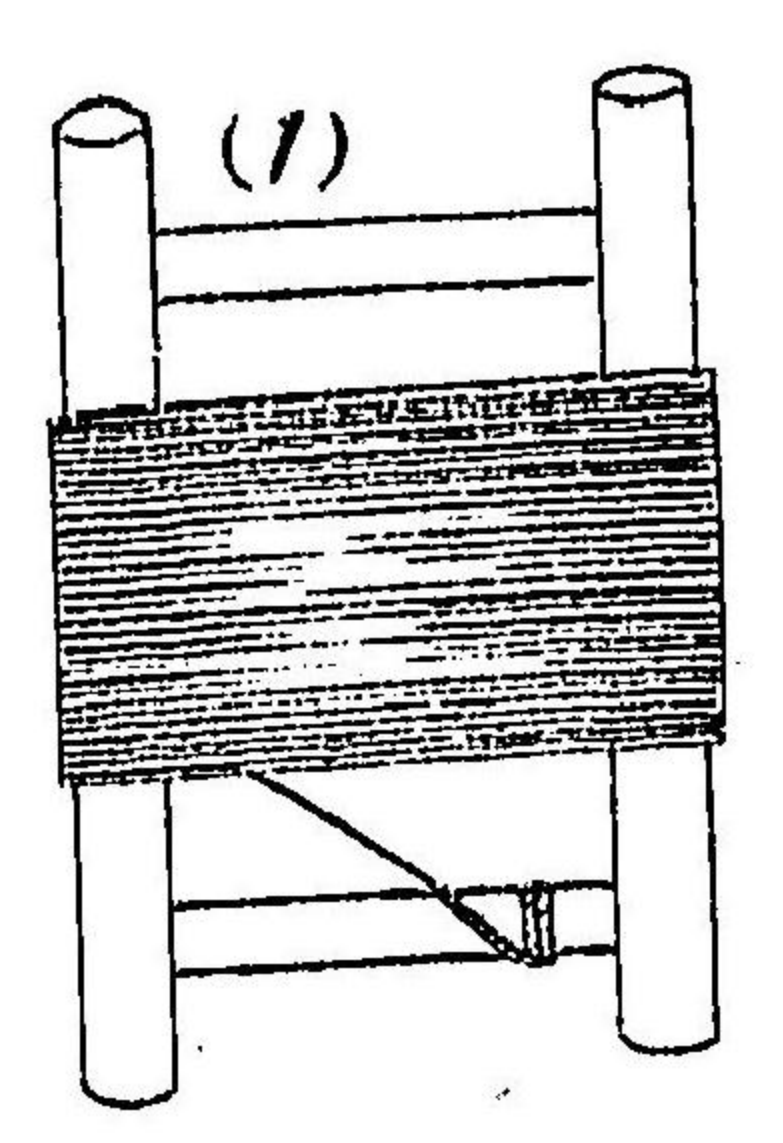
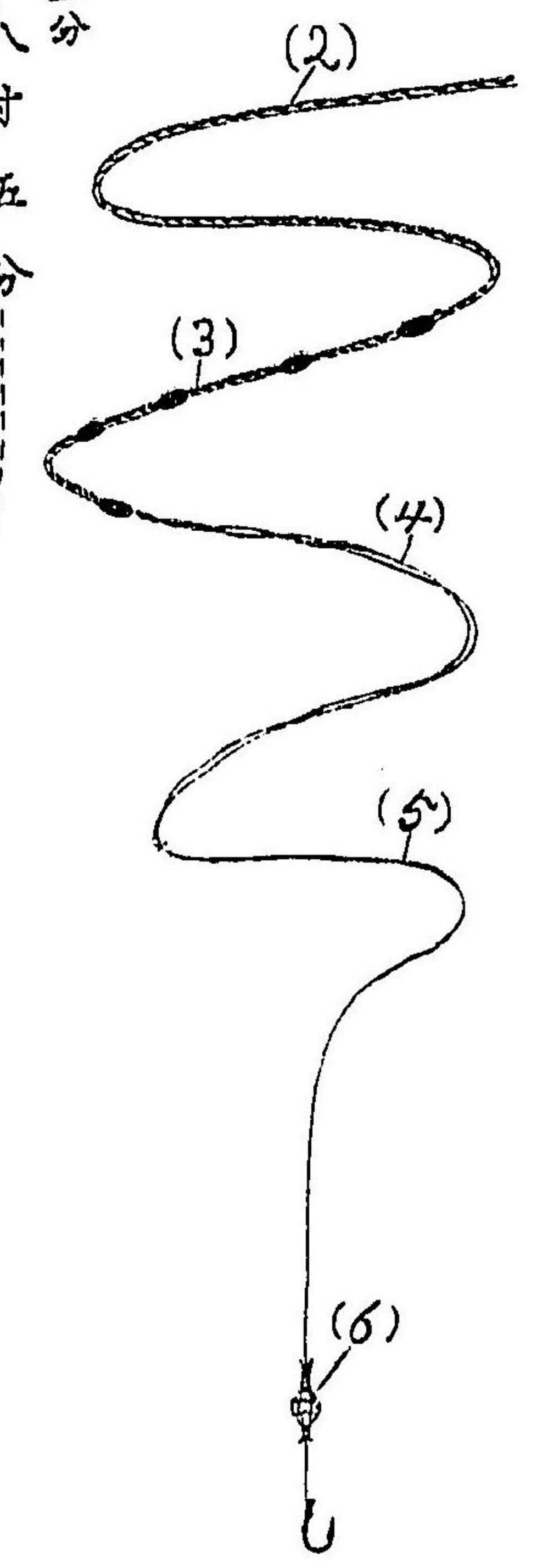
し繩ヲ手探リ竹竿ヲ徐々ト船中ニ引キ入レ途ニ網ノ下端兩側ヲ絞リ餌鯊ヲ網上方ニ追詰メテ撒網ヲ以テ之ヲ抄ヒ捕フルナリ漁場ハ志摩北部沿海何レノ處ニテモ使用セラル

一、鯊抄網(第十九版)方言はらあみ(坂手)沖合ニ於テ鯊又ハ鰹ノ類他ノ魚族ニ追ハレ一ノ群團ヲナスヲ見ルトキ此ノ網ヲ用ヒテ直ニ之ヲ抄ヒ捕フルナリ使用法ハ棒受網ノ如ク兩側ニ長キ竹竿ヲ附シ直ニ海中ニ突キ入レ魚群ヲ抄フモノナリ鯊釣漁船ニハ必ズ此ノ網ヲ準備携持セサルハナシ

以上ハ皆坂手村ニ就キテ調査シタル所ノ漁具ナリ但シ坂手村ハ志摩北部沿岸漁村中釣漁ニハ第一位ヲ占ムル漁業村ナリ猶ホ坂手村ニ於テ漁具漁法ヲ調査ノ際當時同村漁業總代タリシ池田吉松氏ノ斡旋ニヨリ抄カラザル便宜ヲ得タリ茲ニ附記シテ深ク同氏ノ勞ヲ謝ス

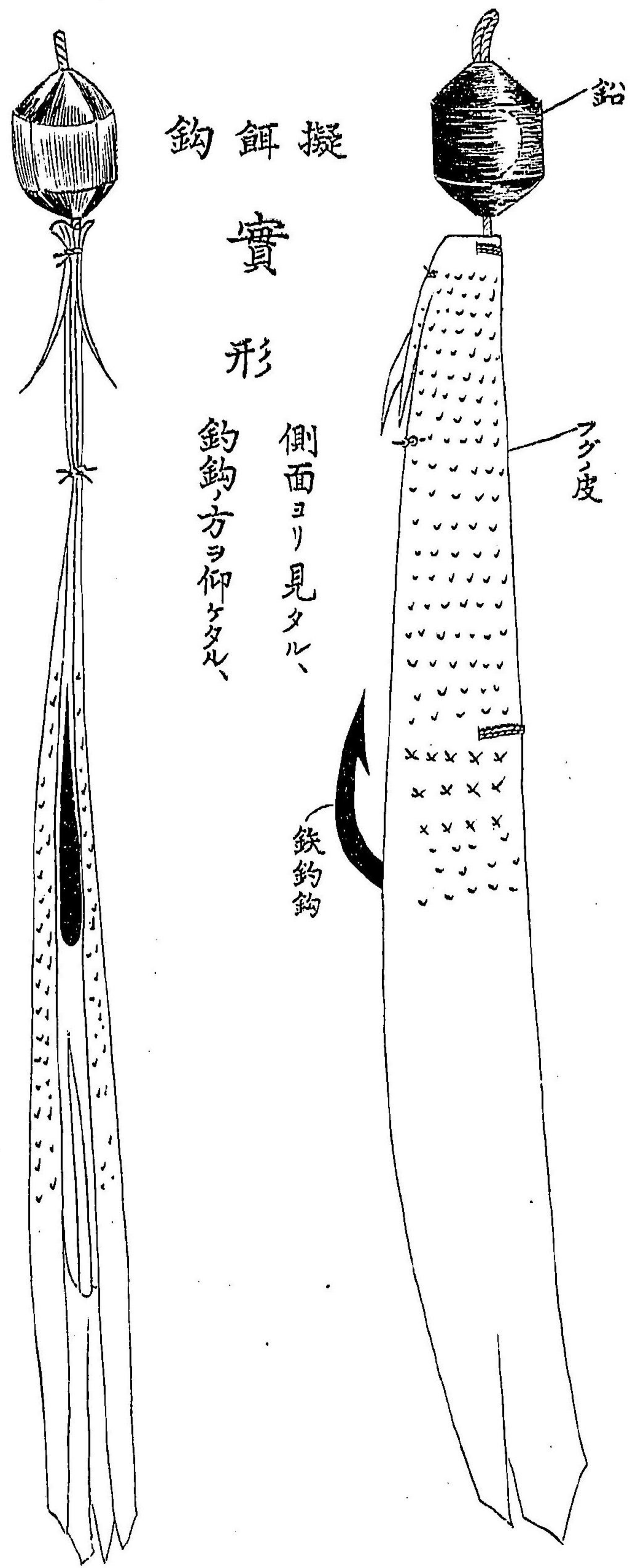
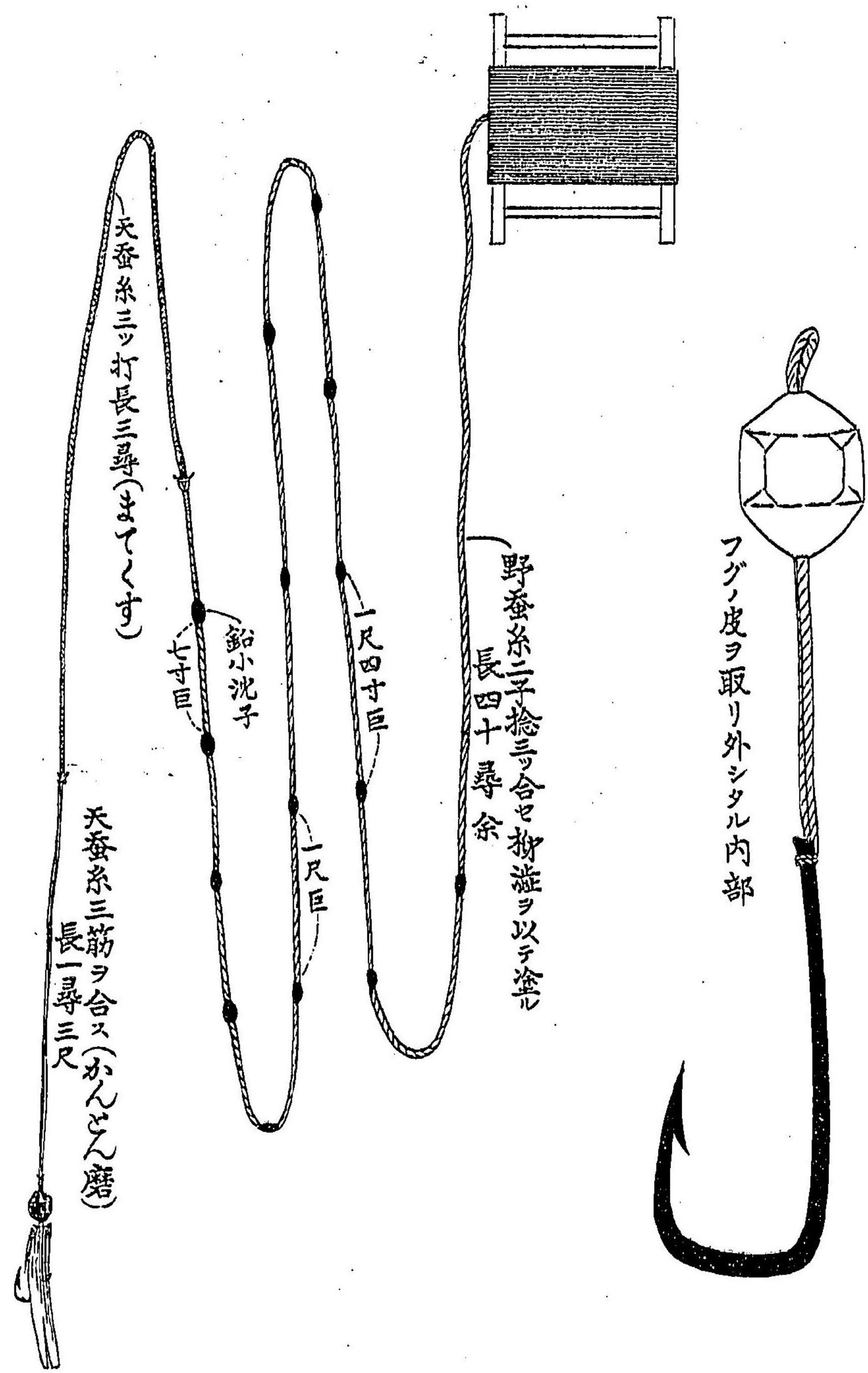


野蚕糸三子左撚三ツ合右撚三ツ合全長七十尋柳葉ヲ以テ漆塗
セシメ



鯛釣具
方言たいのかぶらつり

(版一第)



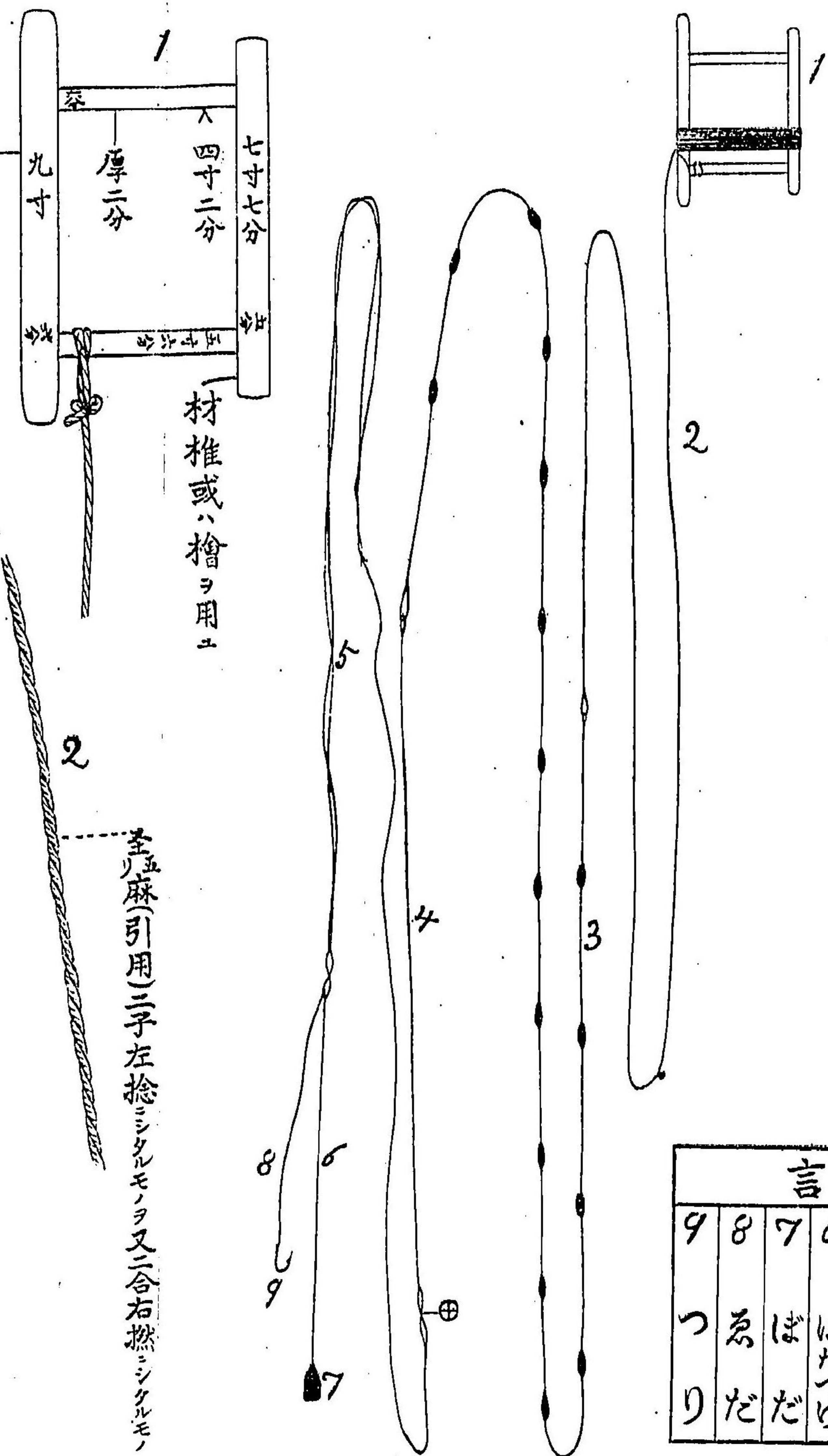
鯿釣擬餌鉤
ぶりのゑばつり

(版二第)

鯰釣具 其二

方言ぶりのゑだつり

言		方						
9	8	7	6	5	4	3	2	1
つ	ゑ	ぼ	ぼ	み	か	び	あ	わ
り	だ	だ	た	ひ	ぶ	ぶ	つ	く



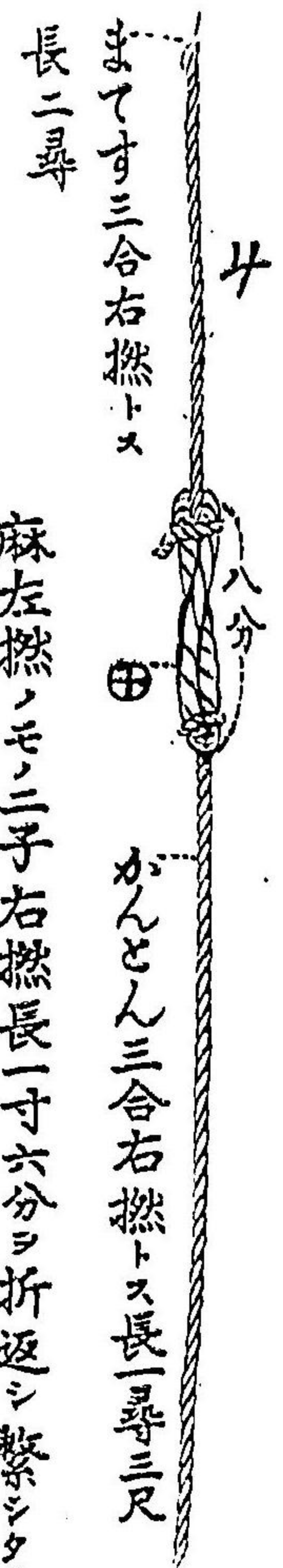
材椎或ハ檜ヲ用ユ

此背ヲ九クムヤキヲ捲ケタシ

此部ハ總長九十尋内三十尋ハ麻製ニシタルモノ余ハ悉ク野蚕糸ヲ用ユ野蚕糸ハ二十尋三匁七分ノ量ノモノナリ柿渋ヲ以テ染ム

此麻引用ニ于テ左捻ニシタルモノ又ニ合右捻ニシタルモノ

此部ハ總長四間大引麻(引田)三子左捻ヲ三合右捻トス柿澁ニテ染ム



長二尋
まてすニ合右捻トス
かんとん三合右捻トス長一尋三尺
麻左捻ノモノニ于テ右捻長一寸六分ヲ折返シ繫シタモノナリ(方言フボト称ス)
フボト以前ナリシガ近來之ヲ用ユ魚ニ由リかんとん以下ヲ他ノモノト自由ニ取挽ヘル爲メナリ

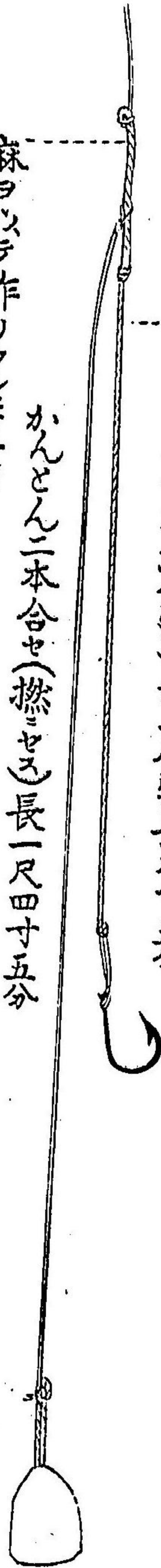
鯽釣具 其二

枝釣及蕪釣ノ擴大

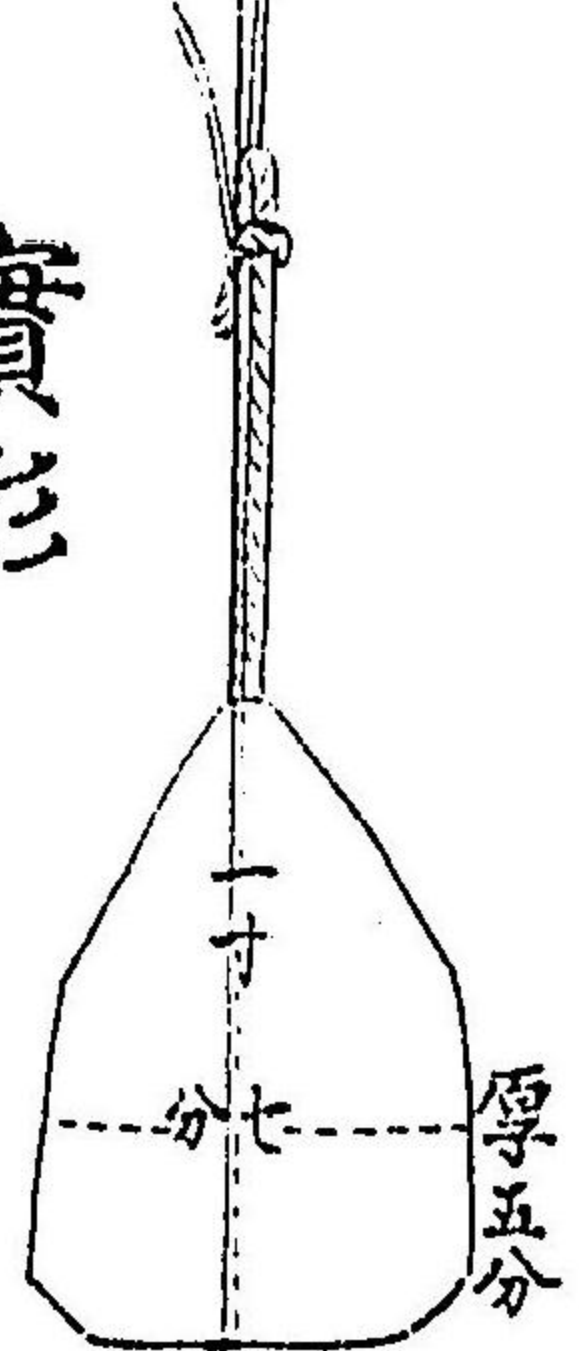
かんとん二本ヲ合ヤルモノナリ長一尋三尺(細口)

かんとん三合左燃(細口)至三厘弱長九寸五分

麻ヲ以テ作リタルモノナリ
かんとん二本合ヤ(擦キセ)長一尺四寸五分

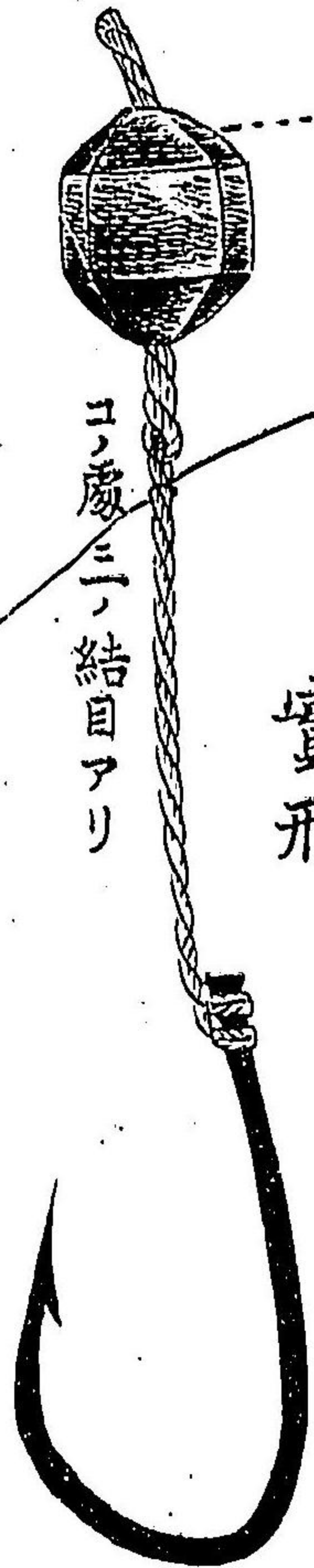


實形



此處ニ天蚕
糸ヲ結付テ
言ハシ留テ
稱シ鯽ヲ此
處ニテ留ル

實形

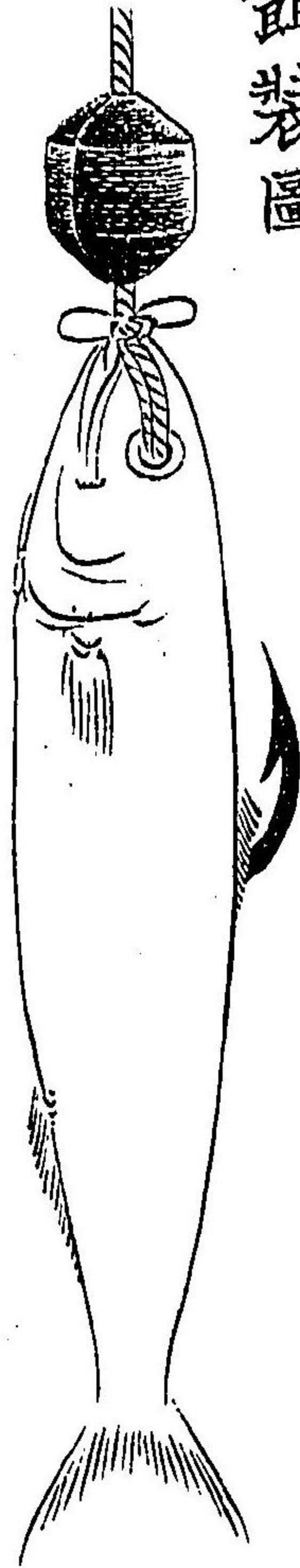


天蚕糸白根長三寸
鯽鯿ヲ括ル

かぶら釣實形

ニ處ニ、結目アリ

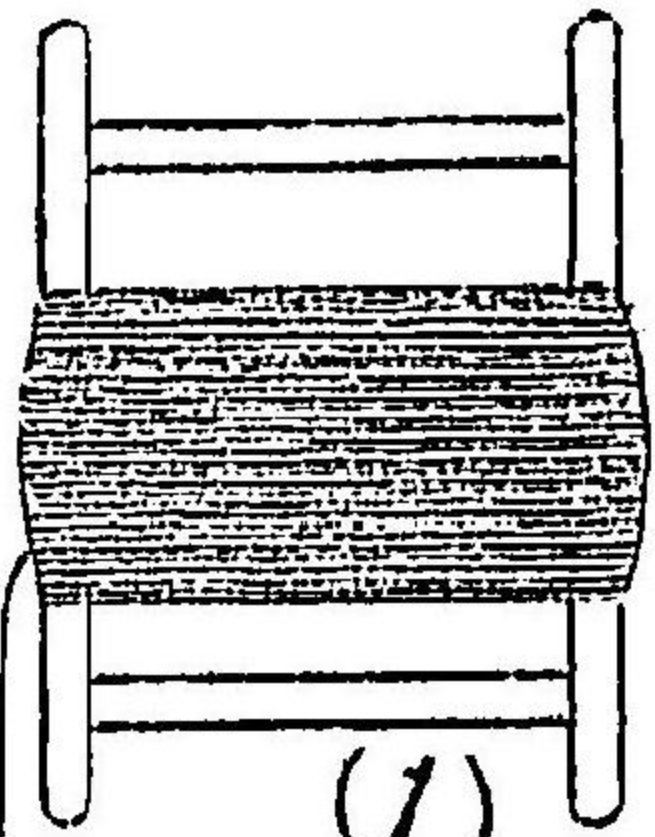
餌装圖



鯽鯿ハ廿分間位ヲ取換ルナリ

鱈釣具 其二

方言とわらひのりたてり



(1) 糸のりつりて回す

(2) 野蚕糸ニテ廿尋ニ勿七分ノ量ノモノナリ長七十尋

(2)

(4)

(3)

(5)

(3)

ヒビ付スル部ハ紙ヲ巻キ少シク太クス

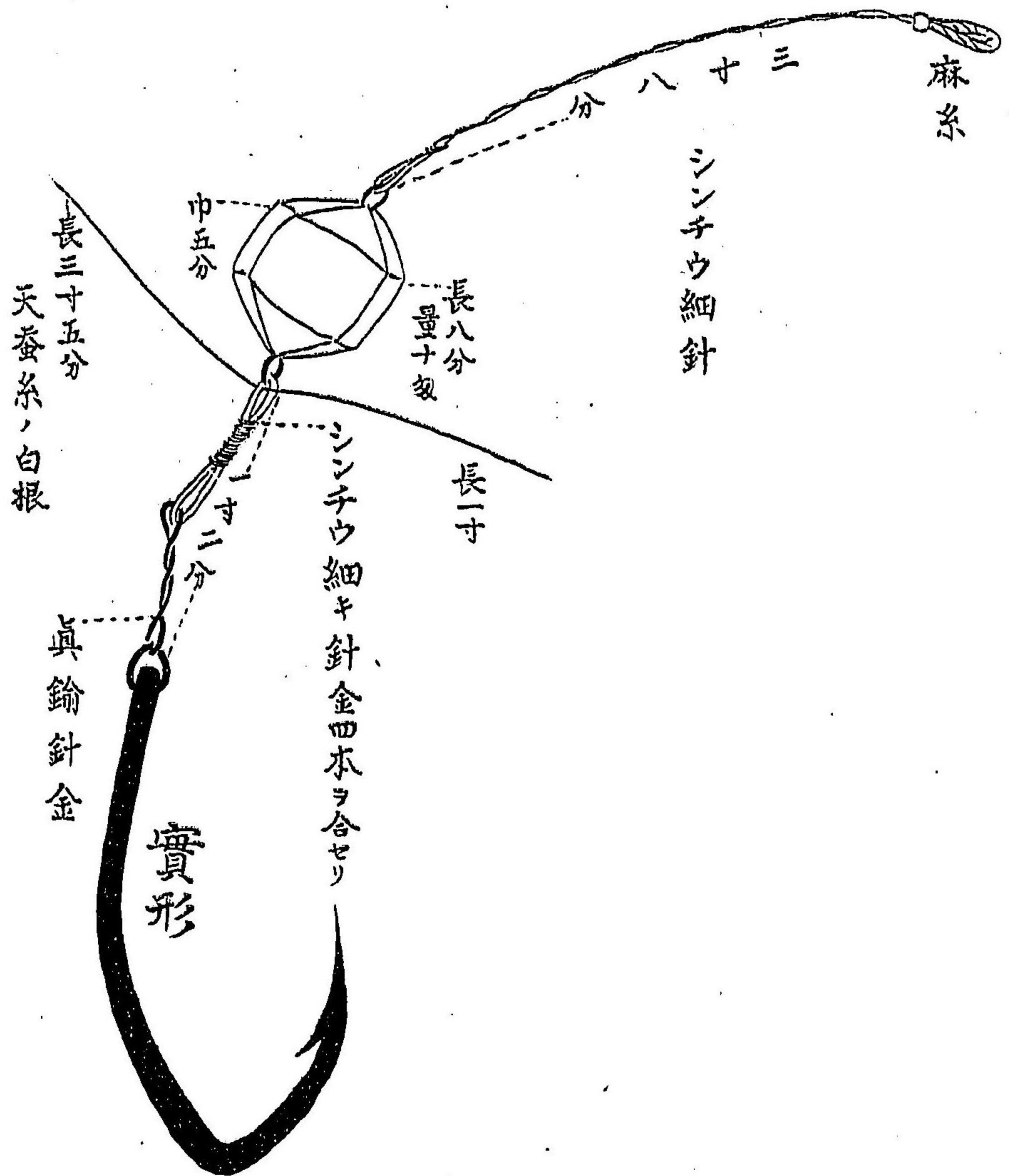
四寸五分

方言ヒビ

麻糸長四尋ニ子左撚リ三合右撚トス
柿渋ヲ染ム

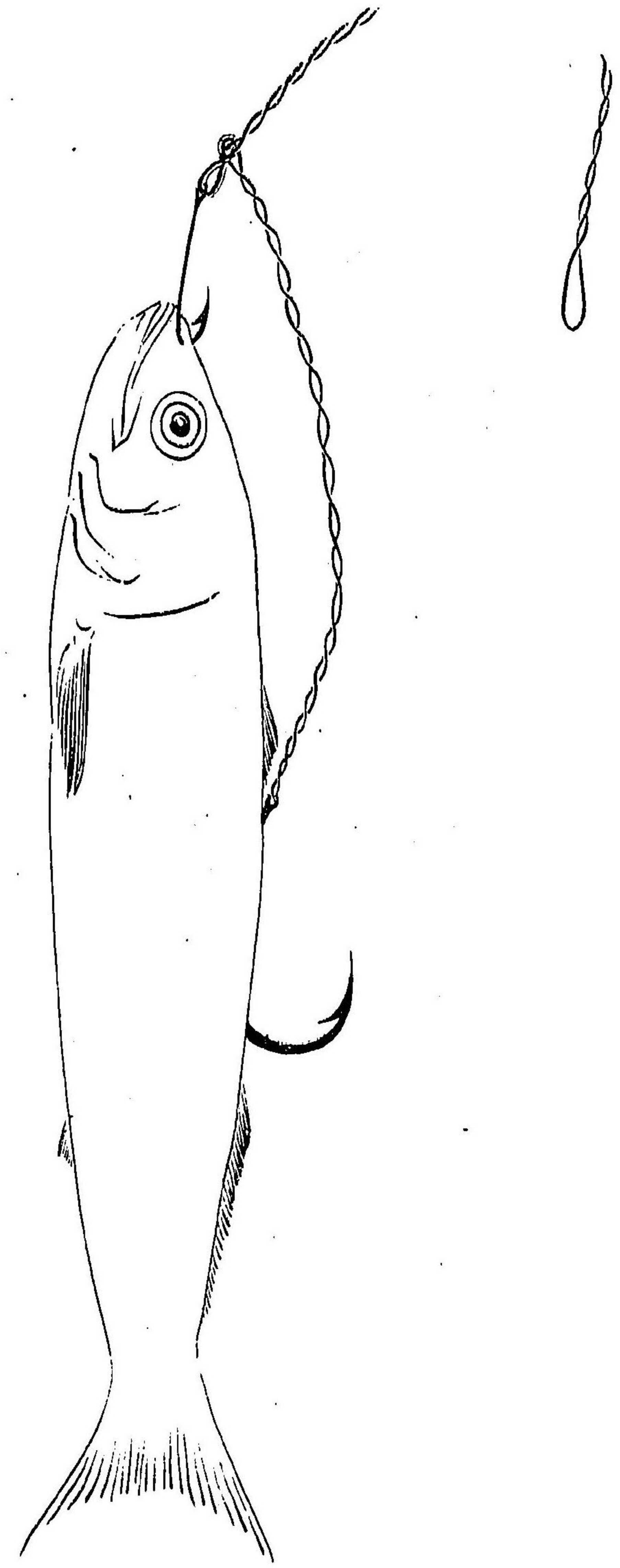
此てくす三合右撚トス長二尋

かんとんニ合左撚トス長二尋

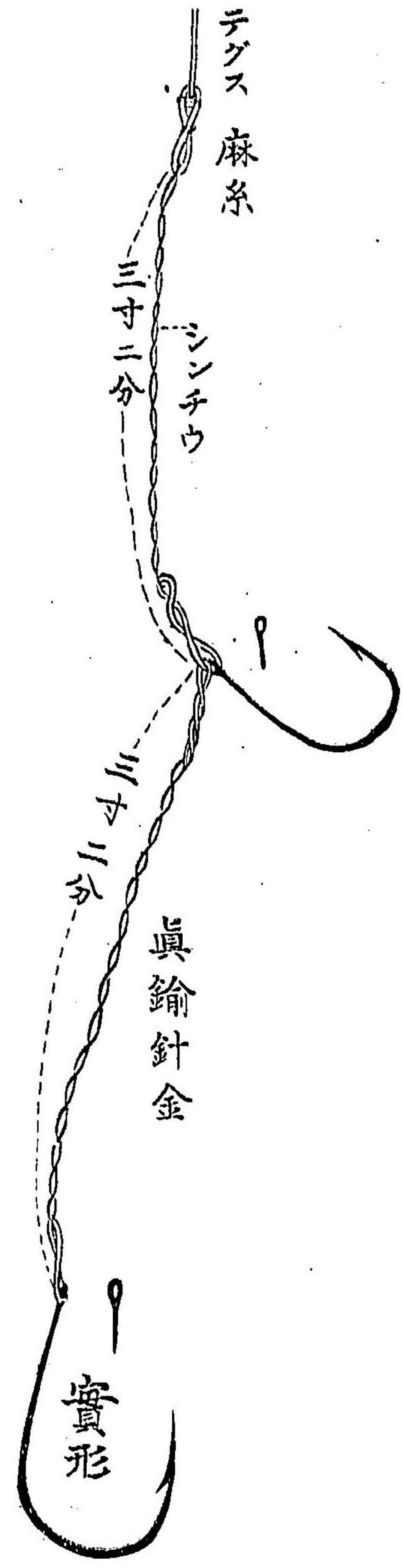


鯖釣具 其二

方言とわらのひきつり
釣鉤



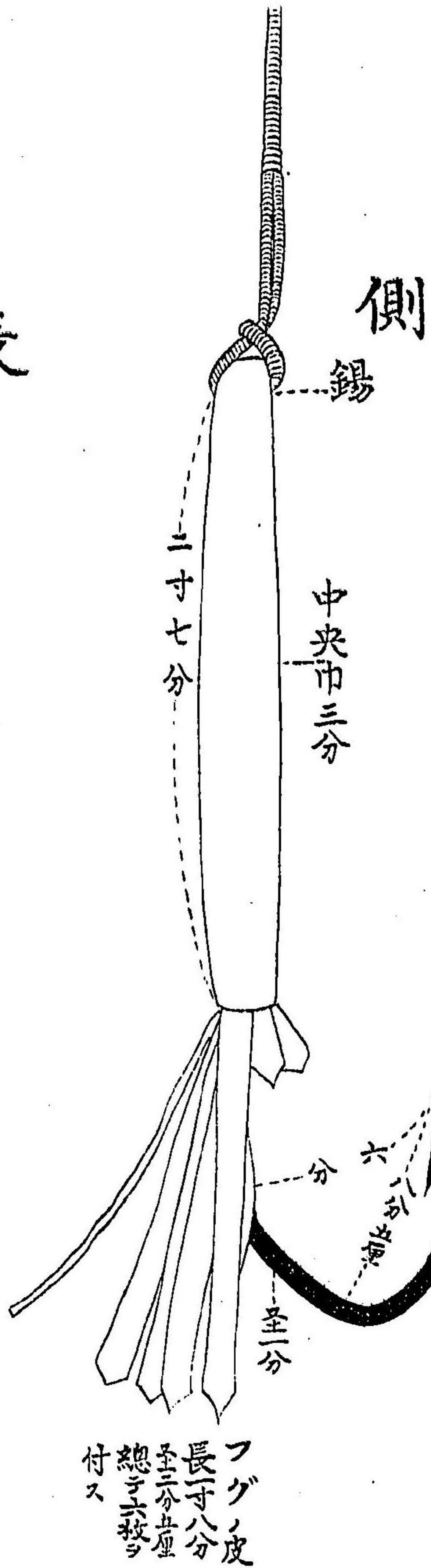
釣鉤及ビ
餌装(餌ハ鰻)



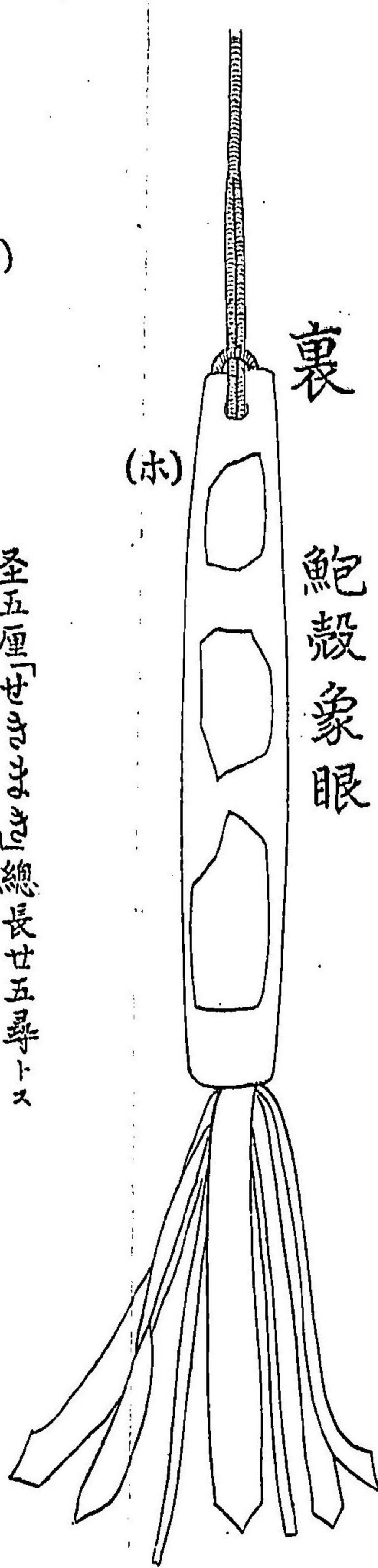
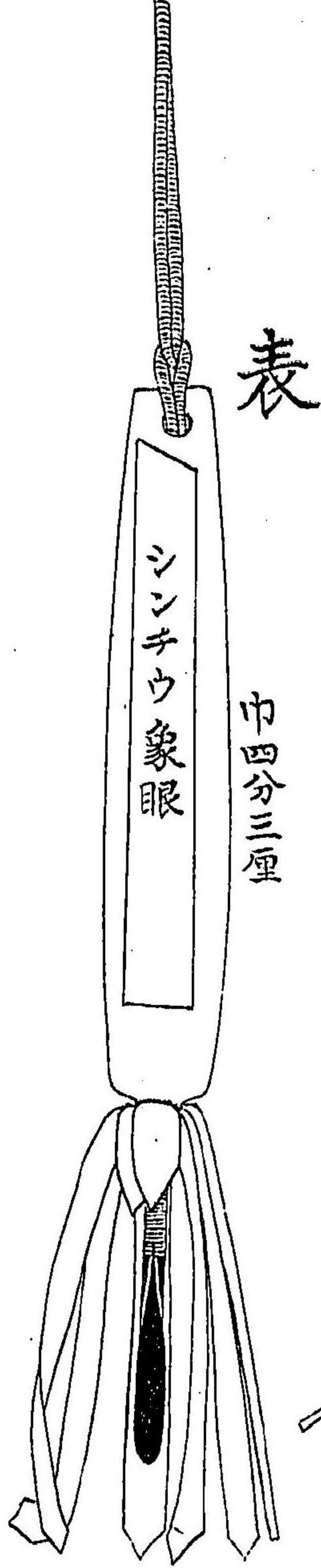
鱈釣具 其三

方言さめらのあげつり

フグノ皮ヲ以テ巻キ麻糸ニテ括ル

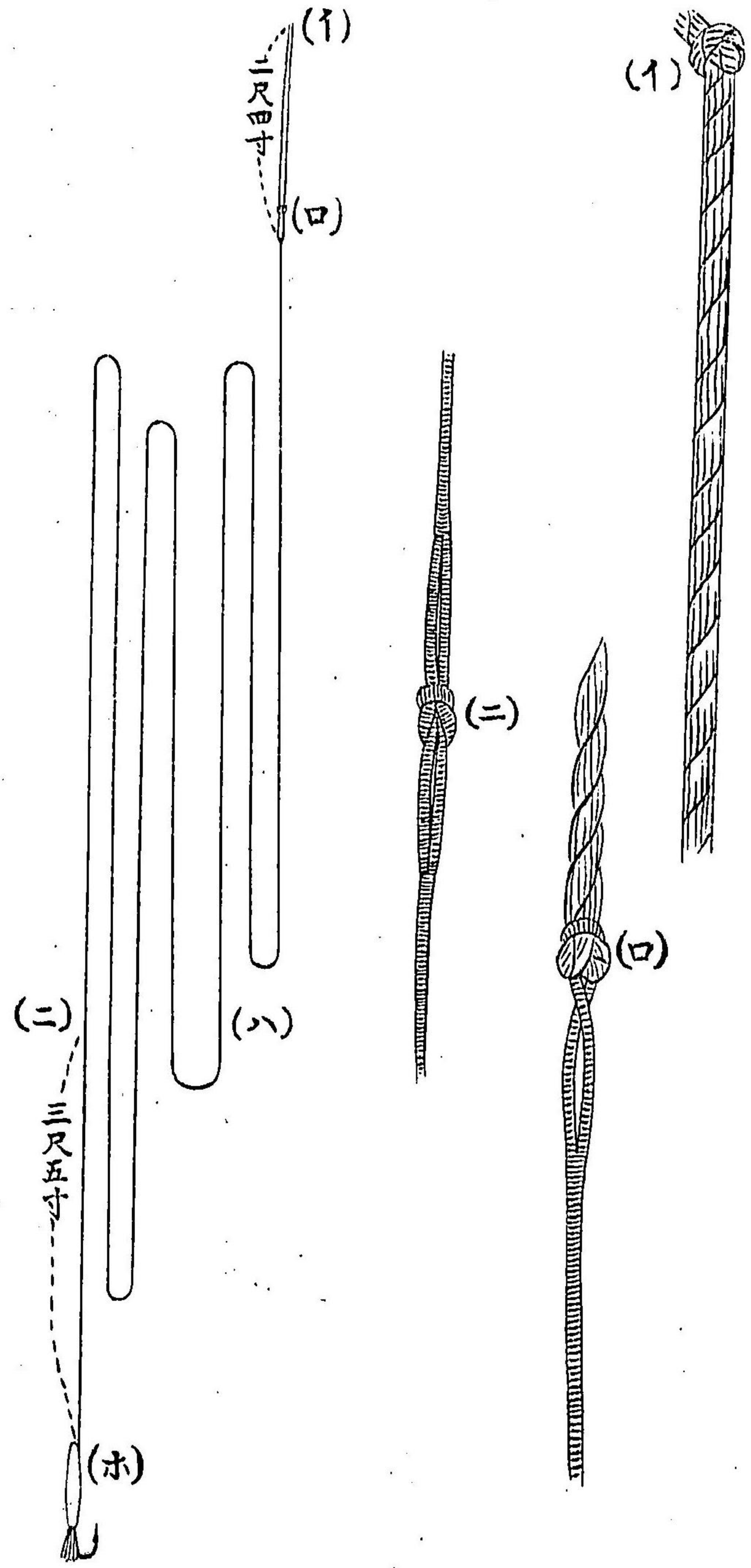


フグノ皮
長寸八分
至一分
至一分
付ス



(イ) 至五厘「サメ」の「鱈」長廿五釐トス

麻ニ子左撚至二分二厘但シ下捻ハ右捻ニ子ノモノナリ

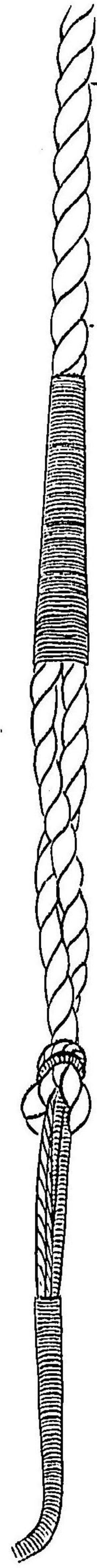


鮪釣具

直径一分四厘

方言やふじ

やふじつりしと、接合部



やふじ麻直径一分四厘

左三子捻總長二百

五十尋乃至三百尋

但し三十尋毎接合ス

常ニ左圓ノ如キ桶ニ入

置キ使用ス一端ハ釣

糸ニ接合シ底部ニテ

一端ハ鉛細ト接合ス

鉛裏

直径一分八厘

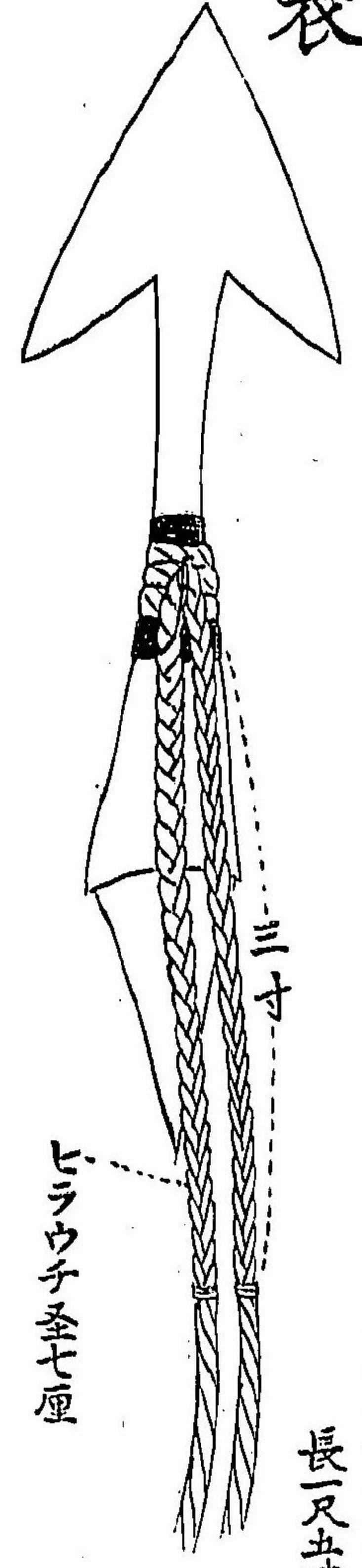
鉛鉄製長三寸五分

直径二分五厘

直径一分六厘

コノ先端ハ十三度ノ角ニテソル

右捻三子至二分長一尺五寸



鉛表

やふじつりしと、接合部



桶

(高)分五寸八
(径)分五寸九

蓋

竹輪



内材極

八寸五分

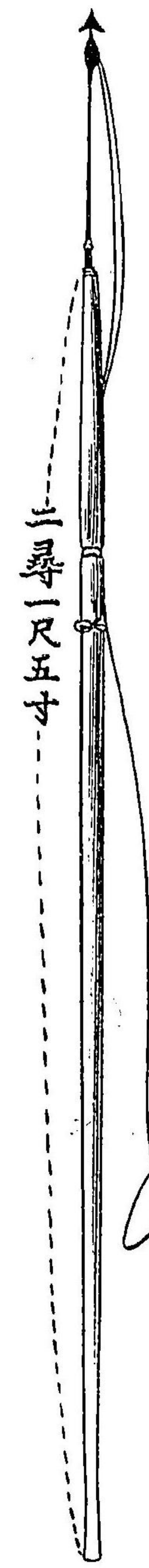
直径二分五厘

直径二分二厘

一尺八寸

直径六分

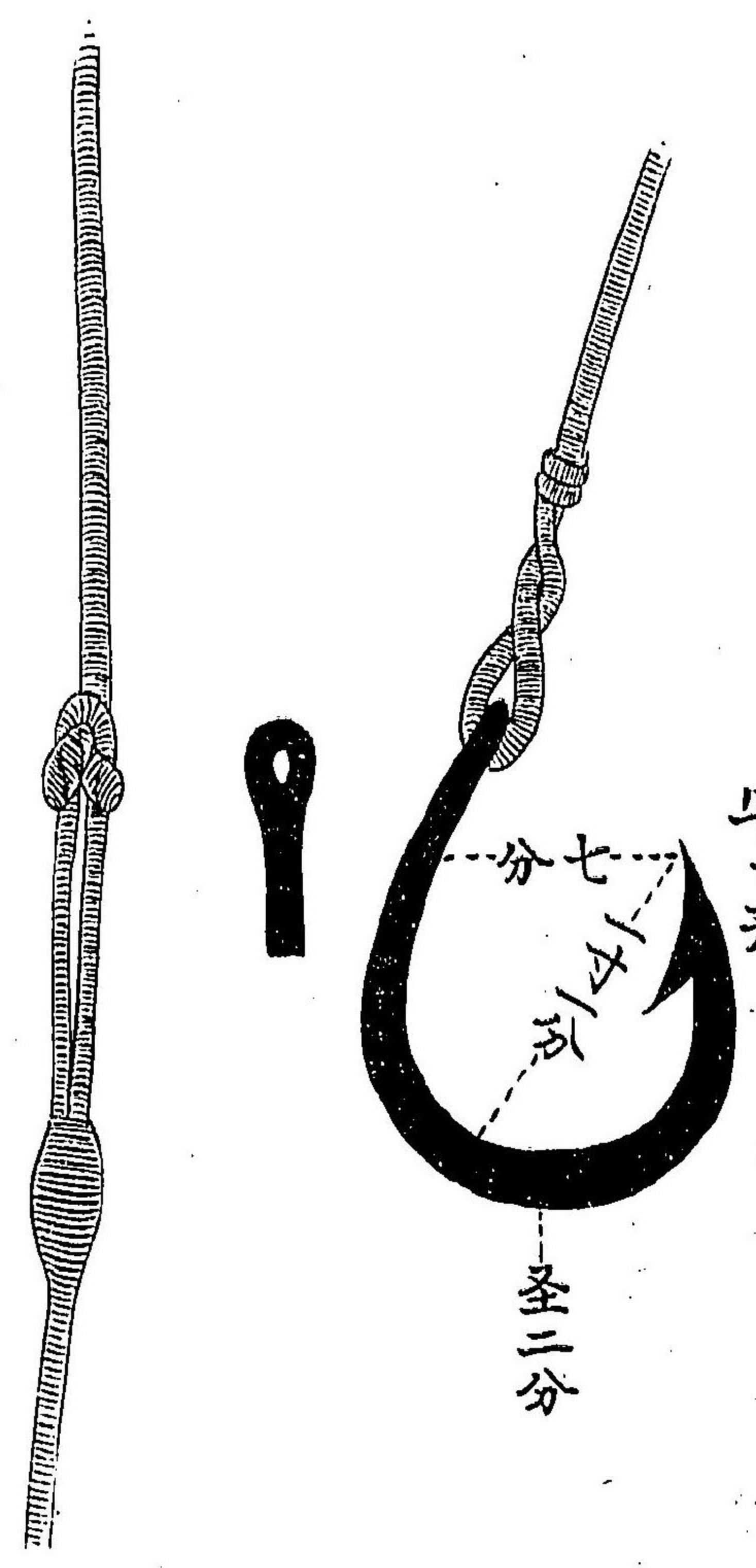
直径七分



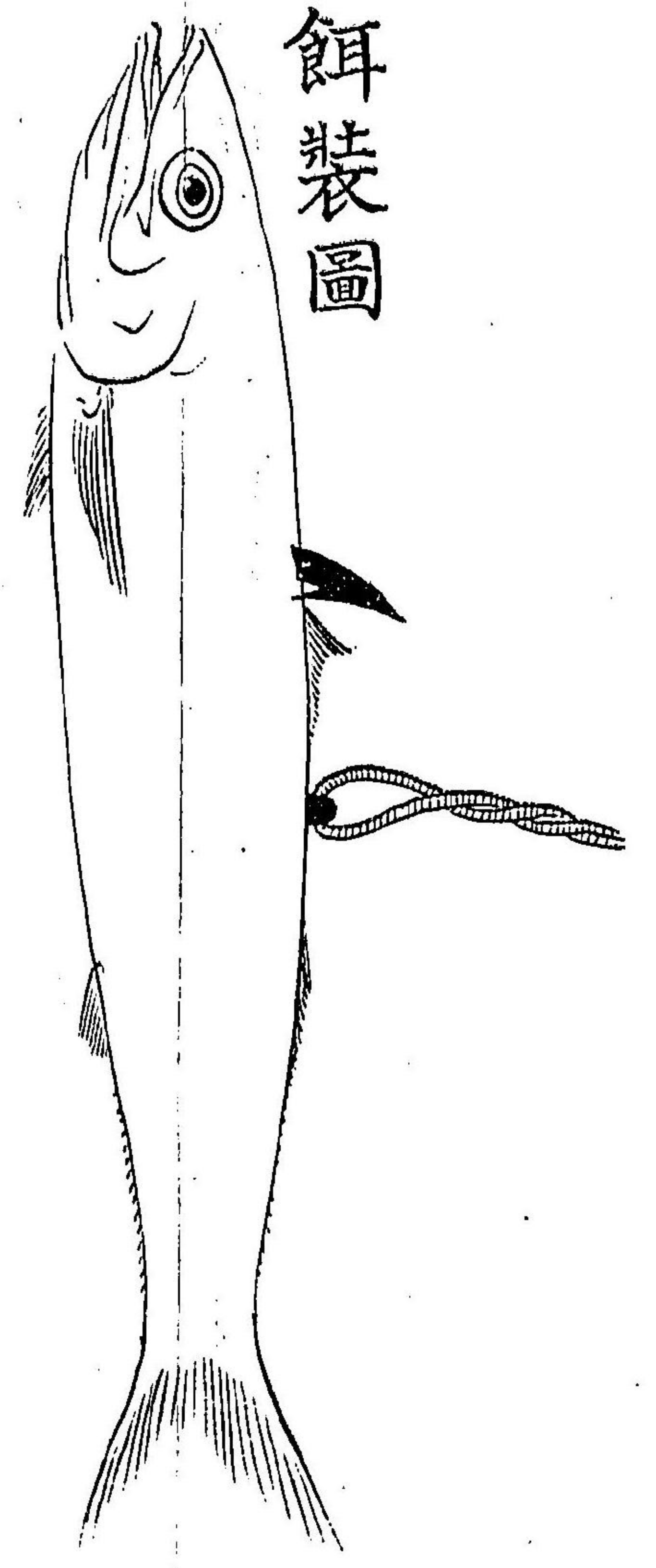
二尋一尺五寸

鱈釣具

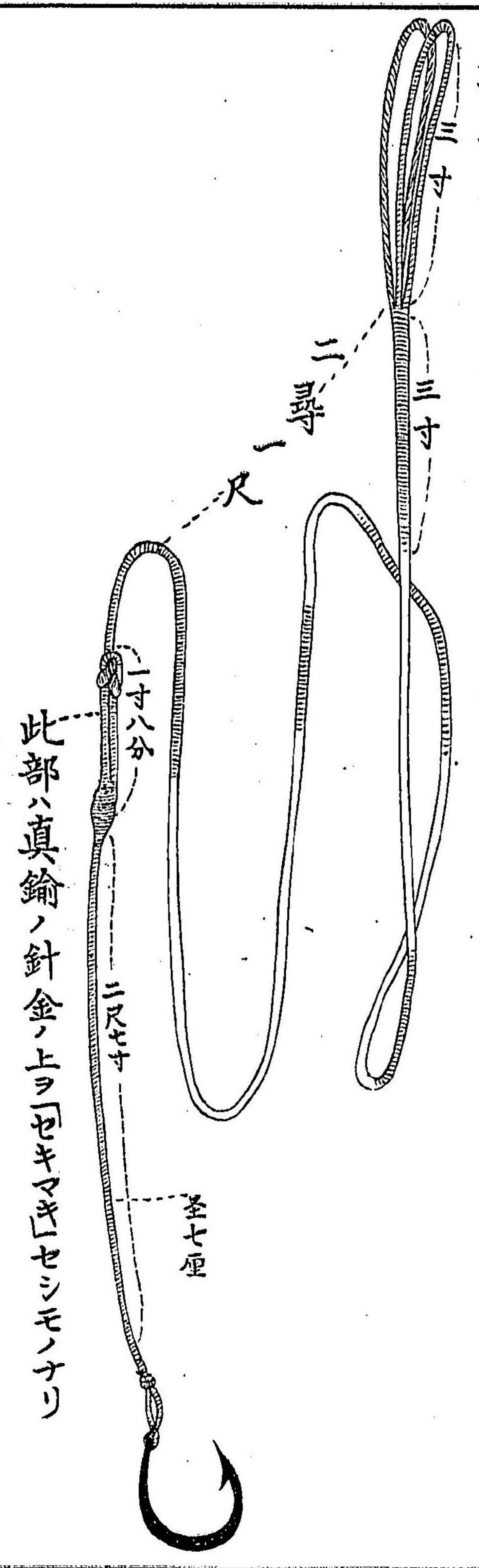
實形



餌装圖



此處へやふわヲ接合スルハ志ハ釣ノ如シ

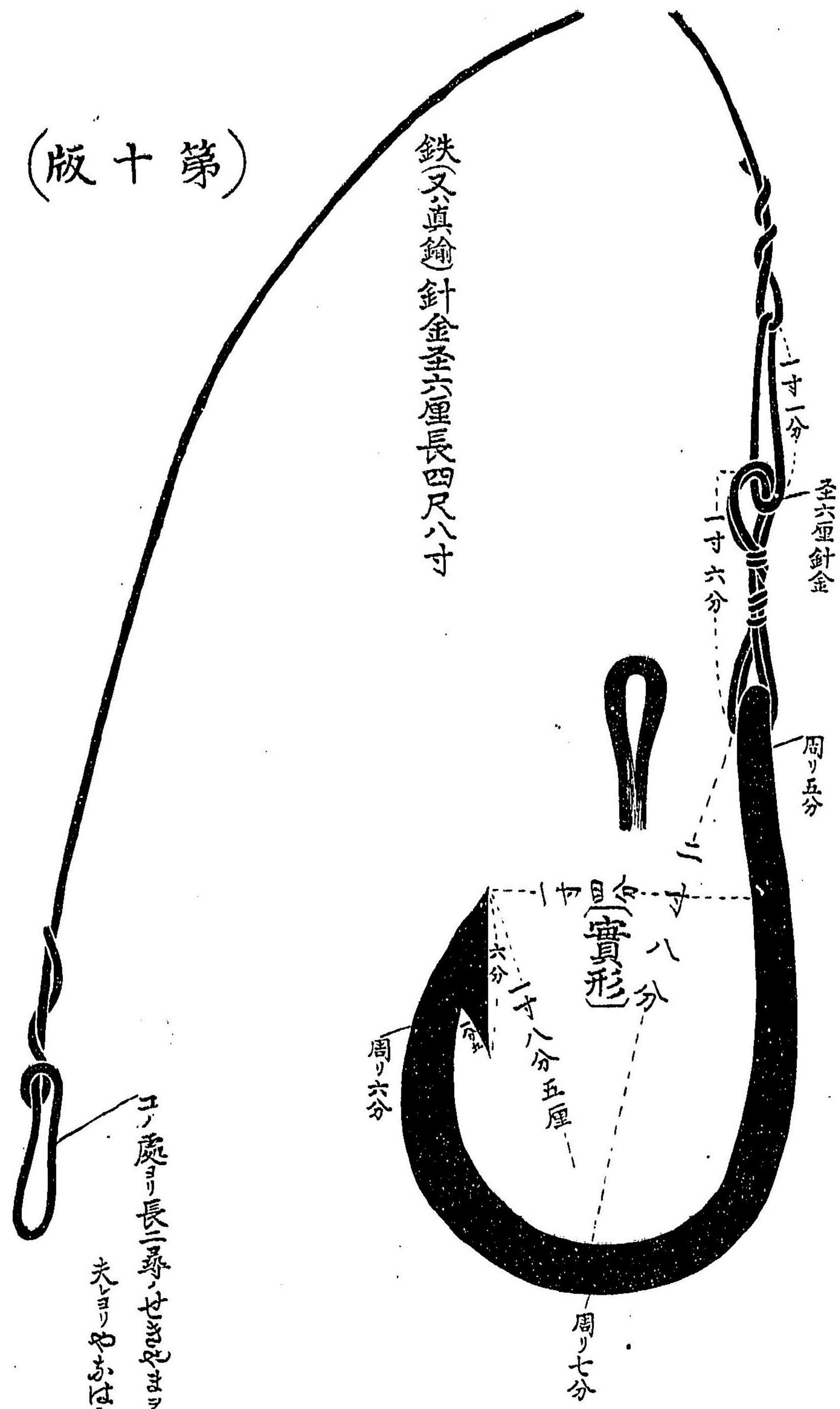


此部ハ真鍮ノ針金ノ上ヨリキマキセシモノナリ

(第十版)

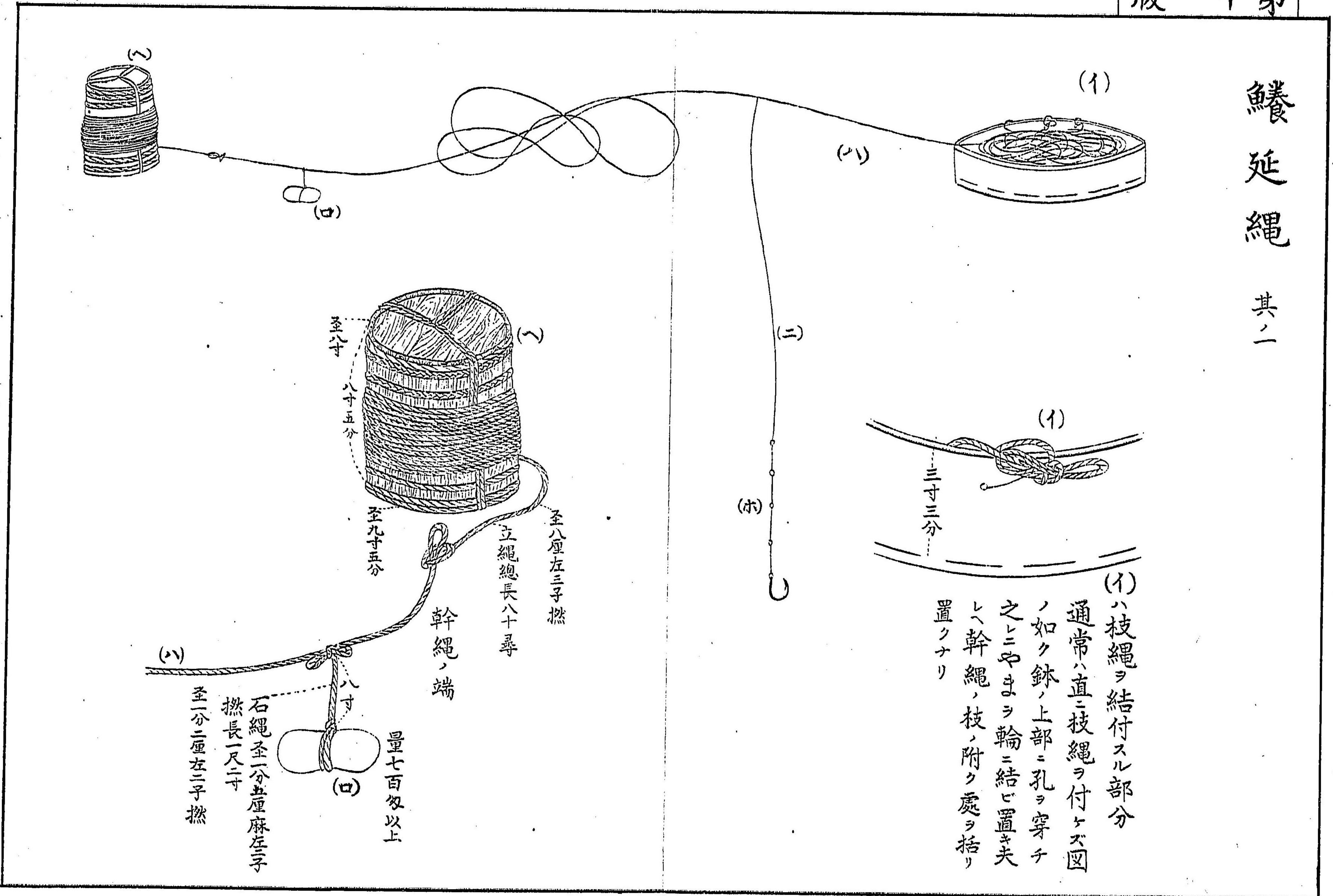
鉄又真鍮針金至六厘長四尺八寸

鱈釣々鈎



この處より長二尋にせしめ糸を結付す
夫より名は鱈釣

鱈延繩 其二



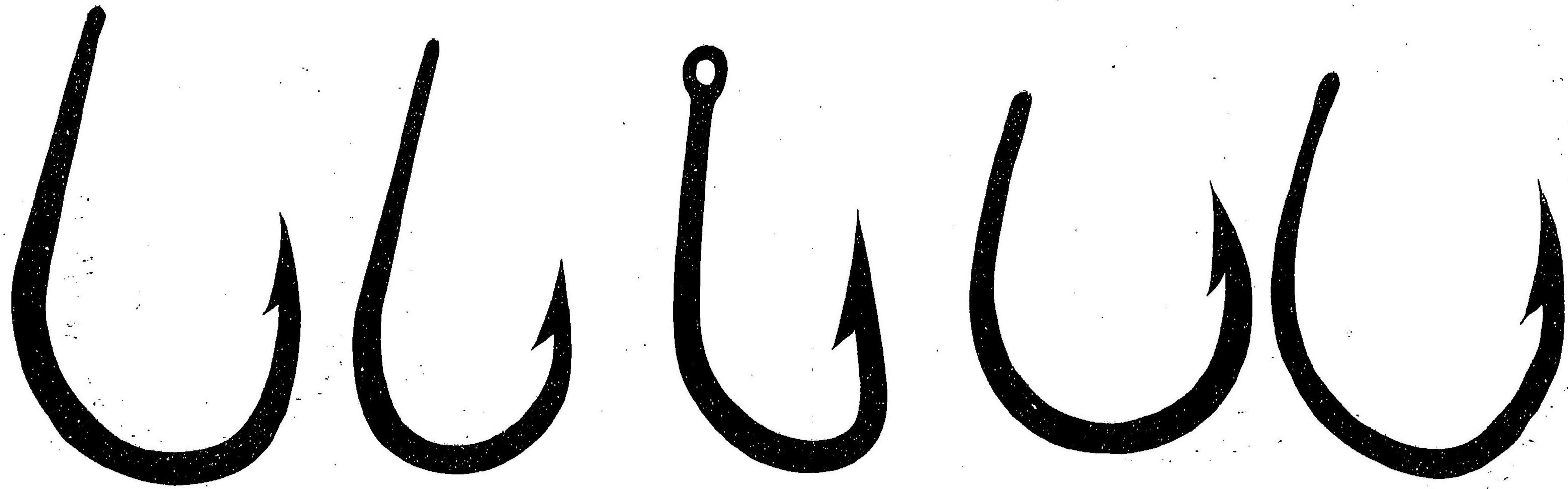
(イ) 枝繩ヲ結付スル部分
 通常ハ直ニ枝繩ヲ付ケテ
 ノ如ク鉢ノ上部ニ孔ヲ穿テ
 之ニやまヲ輪ニ結ビ置キ夫
 トノ幹繩ノ枝ノ附ク處ヲ括リ
 置クナリ

至八厘左ニ子撚
 立繩總長八十尋
 至九寸五分
 八寸五分
 至八寸
 至一分二厘左ニ子撚
 石繩至一分五厘麻左子撚
 撚長一尺二寸
 至七百分以上
 八寸
 至一分二厘左ニ子撚

幹繩ノ端

鱖延繩其三

釣鈎各種

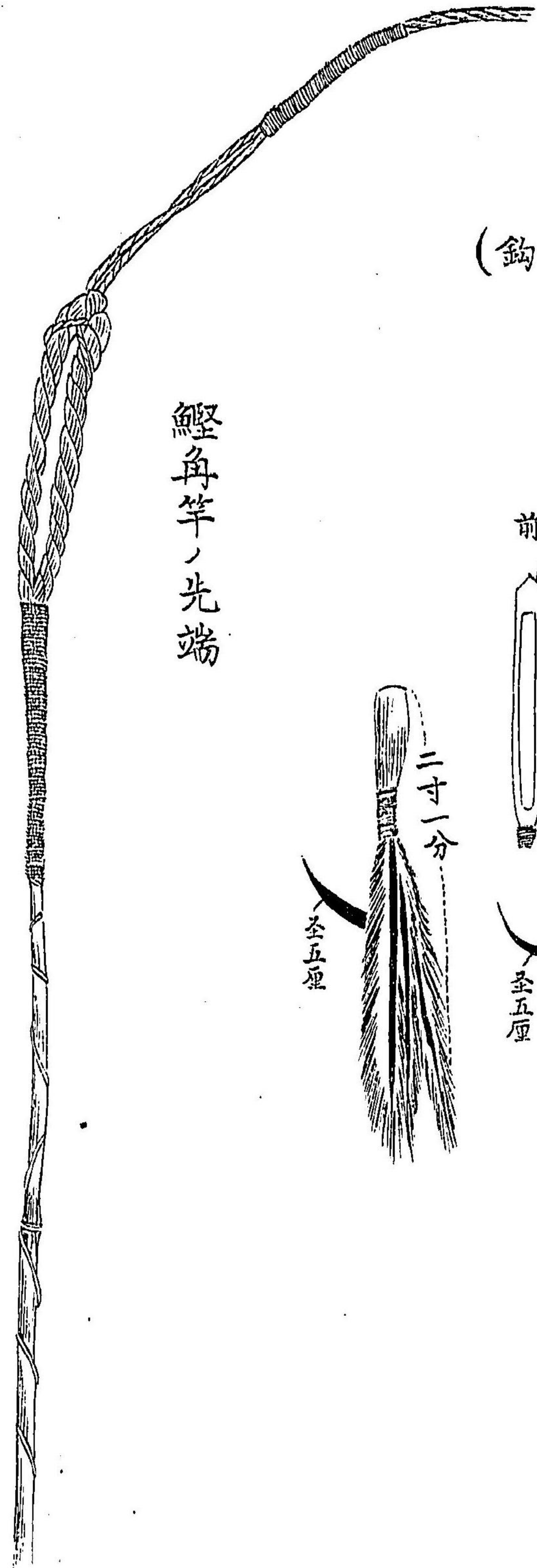


各種實形

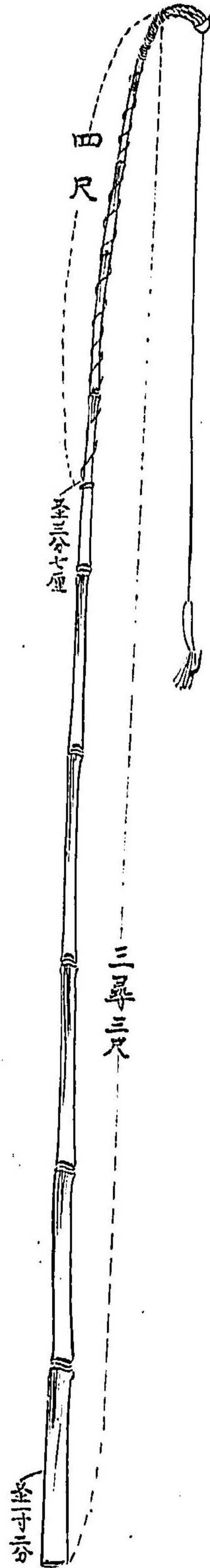
(第三十版)

(小鯉釣擬餌鉤)
三種實形

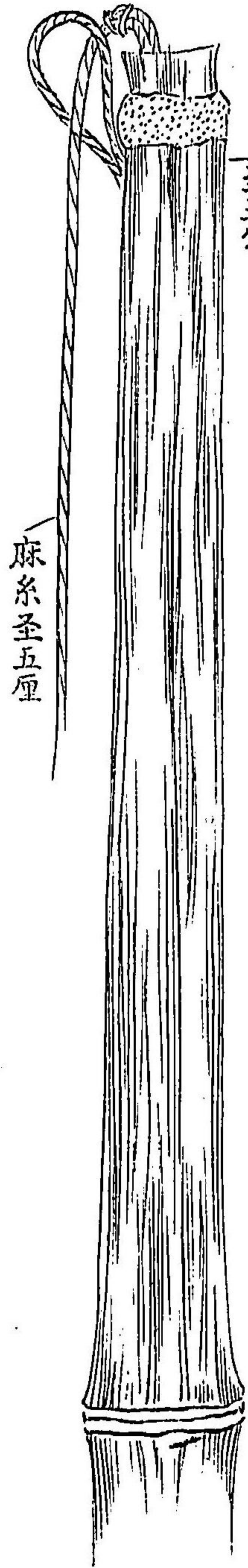
鯉角竿ノ先端



鯉擬餌鉤(竿ニ釣ヲ附セン處)



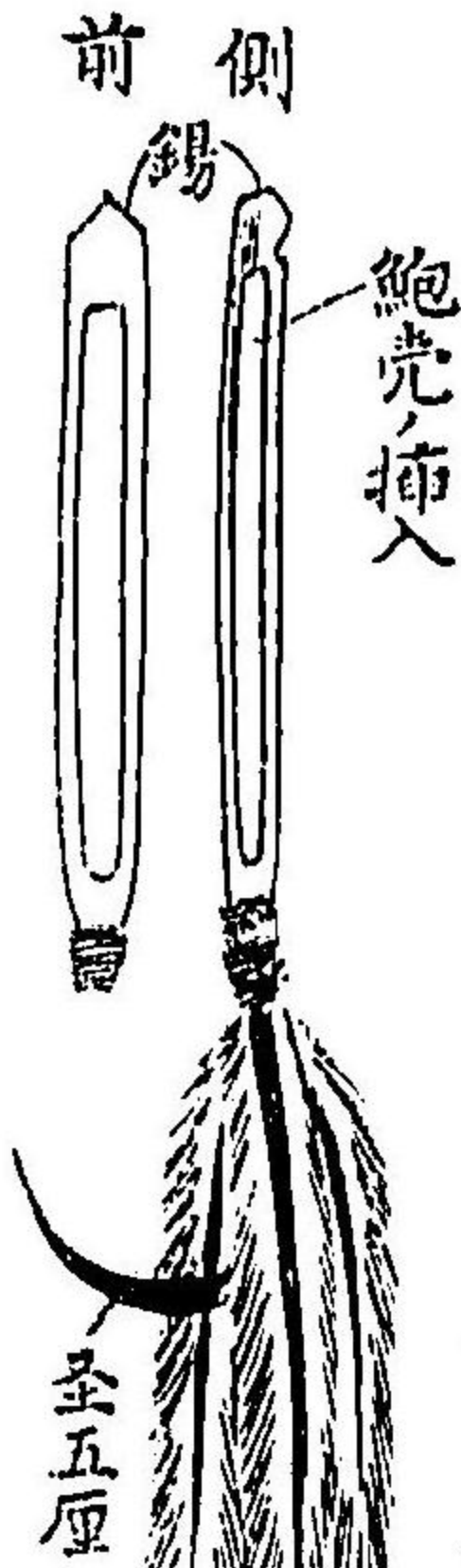
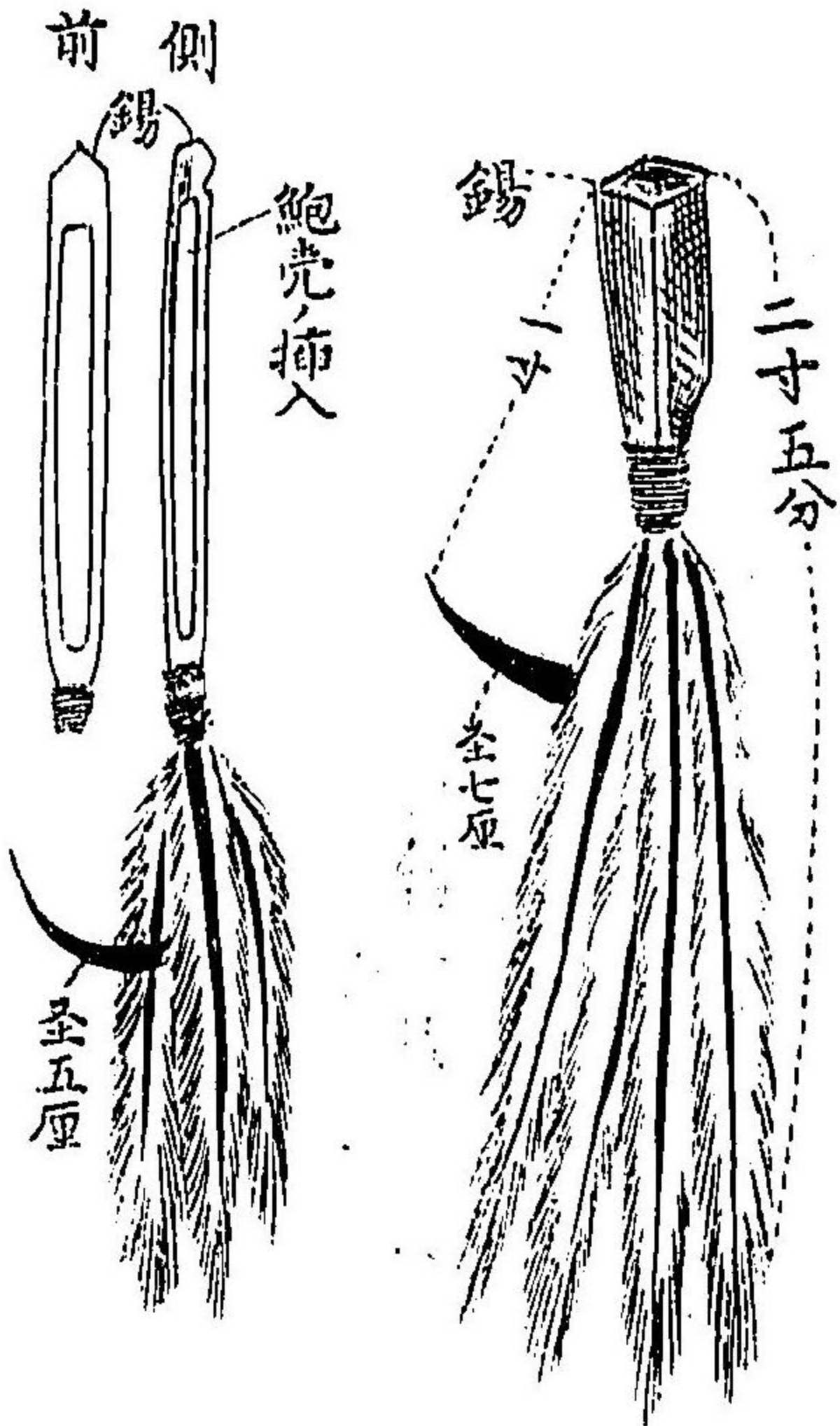
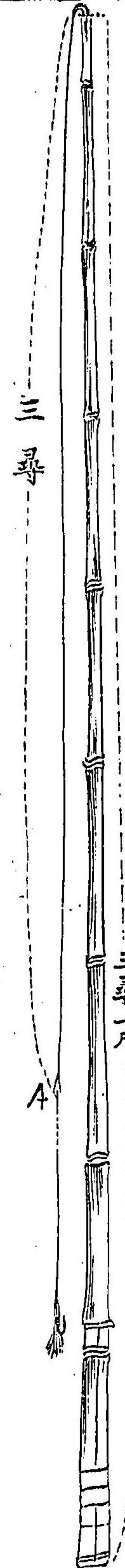
鯉小角竿ノ先端



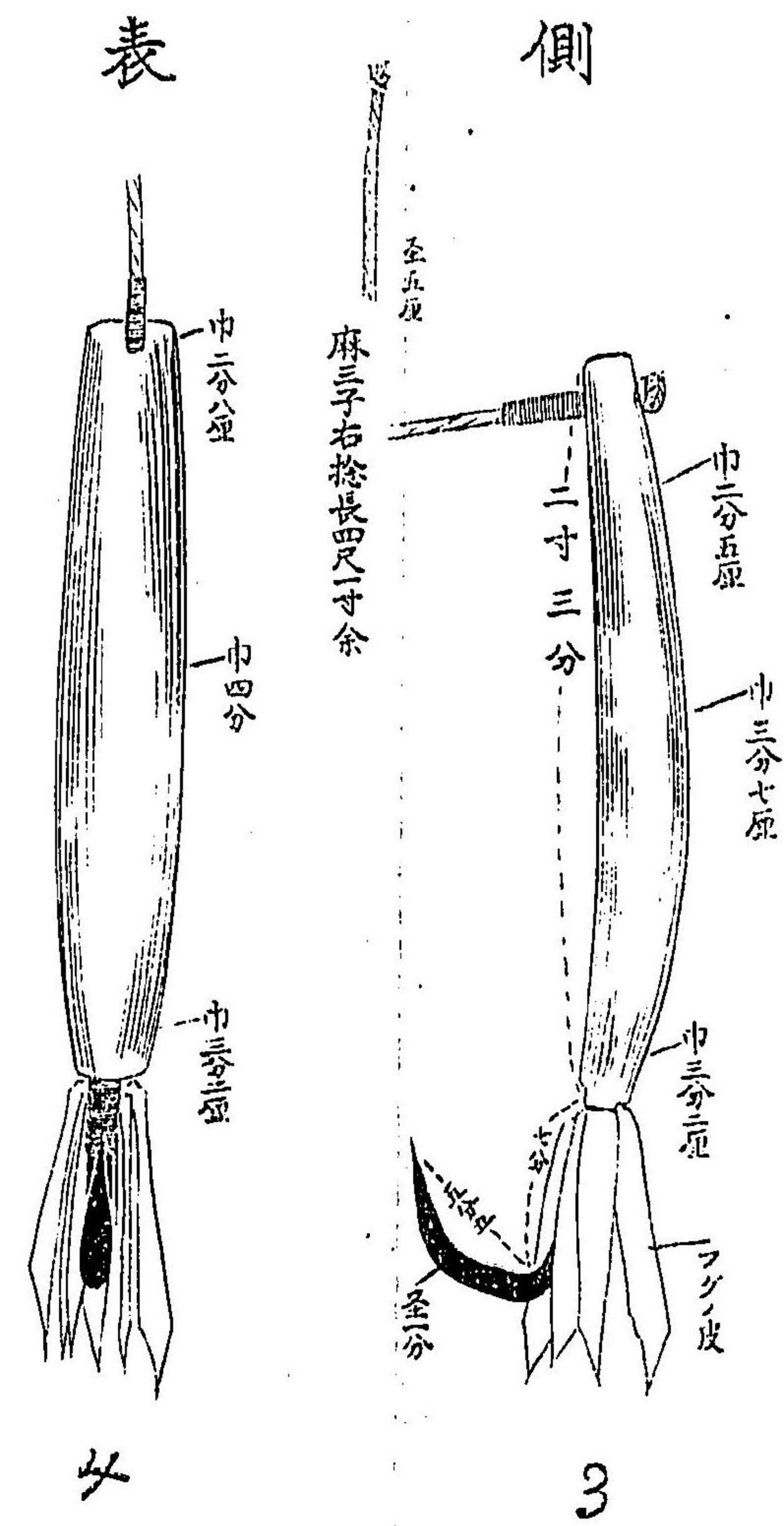
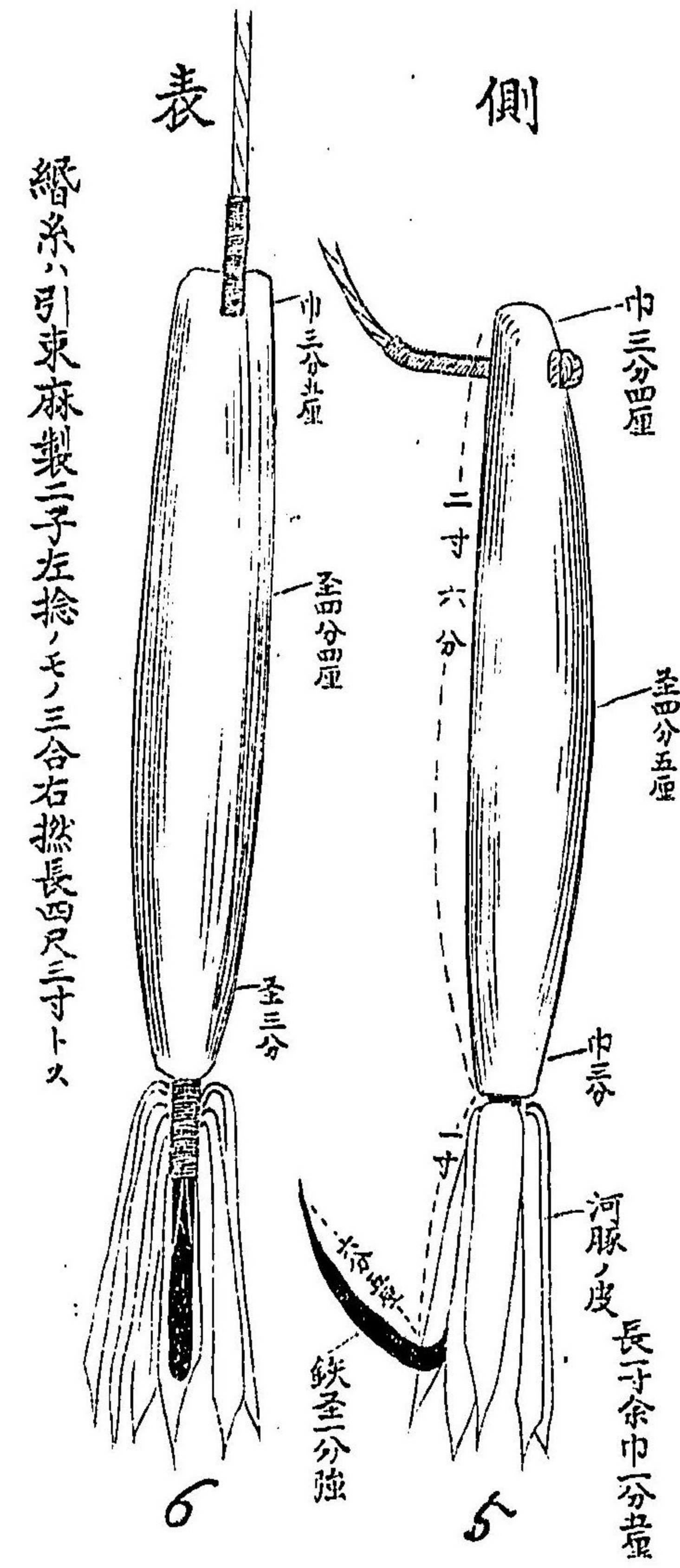
三尋



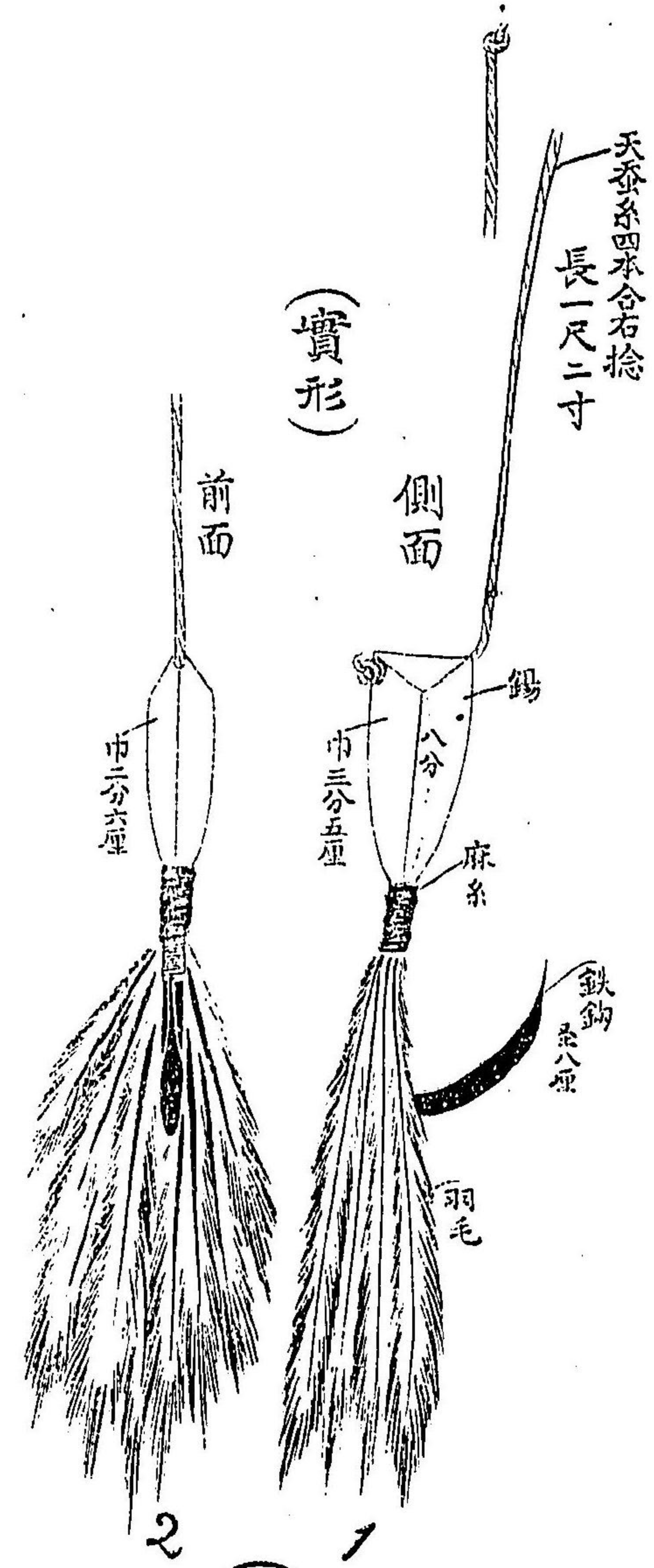
三尋一尺



〔種各鈎餌擬釣鯉〕

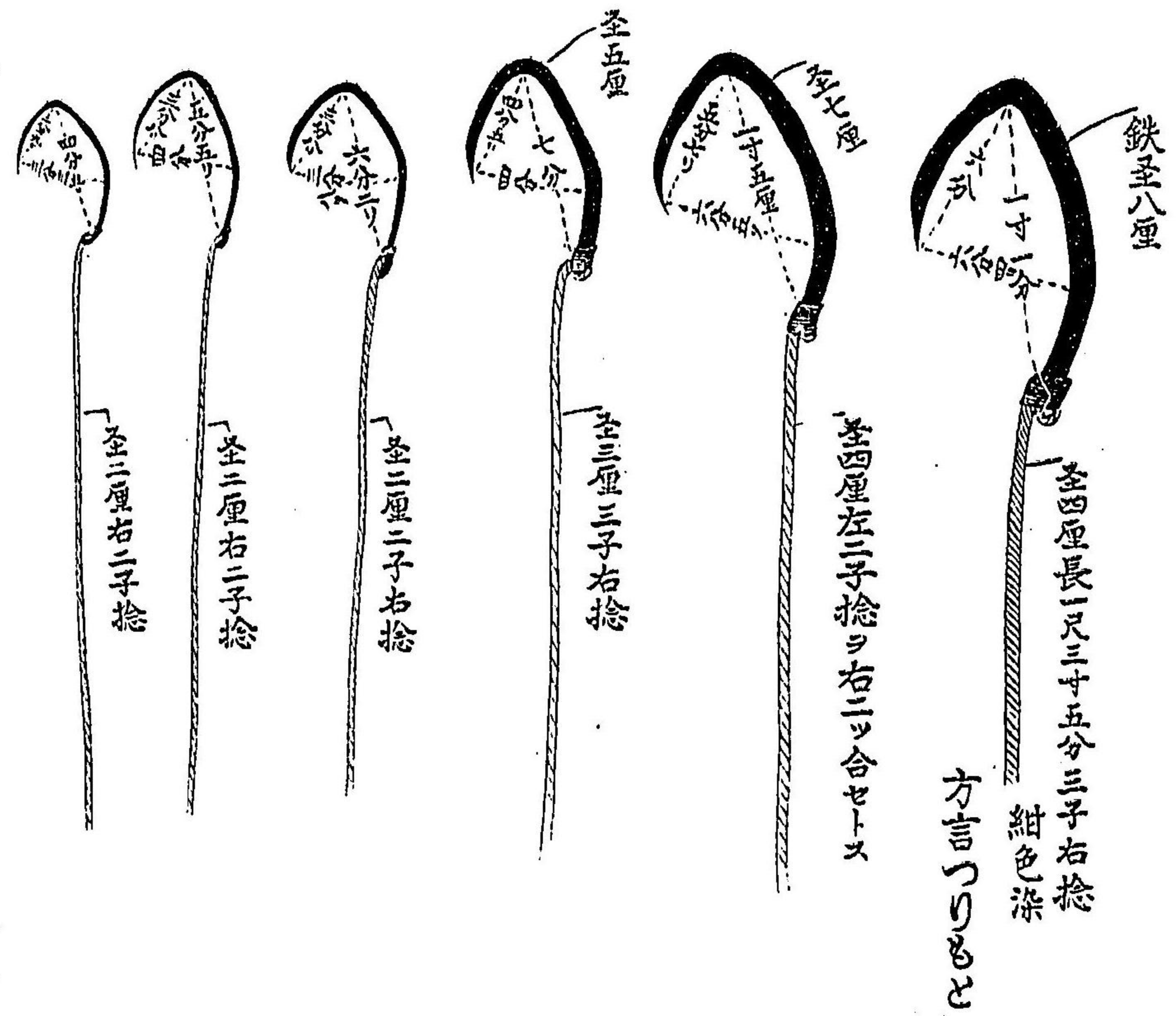


(方言方)

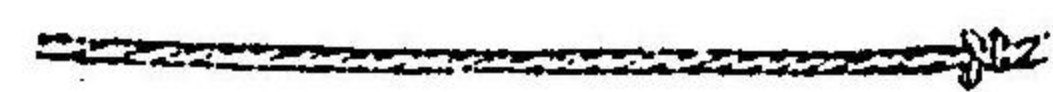
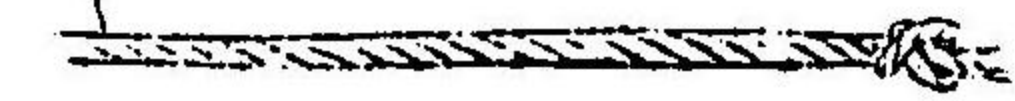


(方言小角)

[種各釣餌鯉]



方三寸五分三子拾



(版六十第)