

郡 野 葛				郡 田 桑 北				郡 田 桑 南				郡 井 船				郡 田 天				郡 鹿 何				郡 別	田 別				
第四號田	第三號田	第二號田	第一號田	第四號田	第三號田	第二號田	第一號田	第四號田	第三號田	第二號田	第一號田	第四號田	第三號田	第二號田	第一號田	第四號田	第三號田	第二號田	第一號田	第四號田	第三號田	第二號田	第一號田	第一號田	第二號田	第三號田	第四號田		
施肥セズ	人尿百七十貫 七月三日 全百貫 八月五日	施肥セズ	人糞五十貫 七月十日													柴肥五十貫 八月二日 全六十貫 八月十日	人糞五十貫 八月三日 概肥八十貫 八月十日	柴肥百二十貫 八月一日	施肥セズ	全上	七月十五日 七月廿八日	概肥 七月廿八日	柴草堆肥 七月廿八日	柴草堆肥 七月廿八日	概肥 七月廿八日	概肥 七月廿八日	概肥 七月廿八日	概肥 七月廿八日	概肥 七月廿八日
時日 七月二十四日	回数 四回	時日 七月二日 八月十五日	回数 四回	全上	全上	全上	時回数 四回	全上	全上	全上	時回数 五回	時回数 五回	時回数 五回	時回数 五回	時回数 五回	時回数 四回	時回数 四回	時回数 四回	時回数 四回	全上	時日 七月六日 八月十一日	時日 七月六日 八月十一日	時日 七月六日 八月十一日	時日 七月六日 八月十一日	時日 七月六日 八月十一日	時日 七月六日 八月十一日	時日 七月六日 八月十一日	時日 七月六日 八月十一日	時日 七月六日 八月十一日
	九月二十五日	九月二十五日	九月十八日		全上	九月二十五日	...	全上	九月十一日	全上	九月十日	全上	九月十五日	九月十五日	九月十五日	全上	全上	九月五日	...	全上	九月三日	九月三日	九月三日	九月三日	九月三日	九月三日	九月三日	九月三日	九月三日
	目數 六五	目數 六五	目數 六〇		平均 二七	平均 三〇	...	目數 四二	目數 四七	目數 五七	目數 四八	目數 四八	目數 四八	目數 四八	目數 四八	目數 一七	目數 一七	目數 一八	...	目數 一七	目數 一〇	目數 一〇	目數 一〇	目數 一〇	目數 一〇	目數 一〇	目數 一〇	目數 一〇	目數 一〇

鮮兒放入後各庄ニ
 用キタル肥料ノ種
 類分量及時日
 各稻田除草ノ度數及時日
 鮮兒抄上
 抄上ノ
 魚數及

愛 岩 郡				宇 治 郡				久 世 郡				紀 伊 郡				綴 喜 郡				相 樂 郡				
第一號田	第二號田	第三號田	第四號田	第一號田	第二號田	第三號田	第四號田	第一號田	第二號田	第三號田	第四號田	第一號田	第二號田	第三號田	第四號田	第一號田	第二號田	第三號田	第四號田	第一號田	第二號田	第三號田	第四號田	
位置 反別 修學院村字高野小字鐘突 一反六畝七步	位置 反別 全村全字小字畑ケ田 一反二畝七步	位置 反別 全村全字小字口小森 八畝二十二步	位置 反別 全村全字小字三反田 一反一畝七步	位置 反別 醍醐村字醍醐小字下端 一畝十五步	位置 反別 十五步	位置 反別 十五步	位置 反別 十五步	試驗中出水ノ災ニ遇ヒ成績ヲ見ル能ハザリシ				本所指定ノ手續ニヨリ試験ヲ實施スルヲ能ハ				位置 反別 田邊村字田邊小字南里 三百九坪	位置 反別 全上 九十七坪	位置 反別 全上 二百八十坪						早魃ノ爲メ本所指定ノ手續ニヨリ試験ヲ實
種類 晚稻 大岡	種類 全上 本	種類 全上 大岡	種類 全上 千本	種類 中稻 箱崎	種類 晚稻 黒天	種類 全上 全上									種類 晚稻 神	種類 全上 全上	種類 全上 全上							

打瀬網試験漁業日誌

(明治三十三年)

出漁月日	天候	風候	使用場所	水深	底質	潮向	水温	濃淡	濁清	浪波	使用時間	網入方向	捕獲物	乗組員	備考
八月三十日	晴	東北	鷺崎ノ北微 北ニ見ル凡 ソ四海里	45-50	泥	東北緩	79	2+	清	3	午前九時十分 午後十一時	東北微	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	午後三時宮津出船打瀬網支繩へ結付スヘキ沈石採集ノ爲メ黒崎へ着此夜全所ニ碇泊
八月三十一日	全	西	成生崎ノ北 北西ニ見ル凡 ソ三海里	40-45	泥	東	79	3	清	2	午前八時十分 午後四時	西北	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船底ヨリ海水浸入スルヲ發見セシニヨリ伊根灣へ碇泊修繕ヲナシ終リテ出帆舞鶴灣着泊
九月一日	全	東南	凡ソ四海里	40-50	全	北微東緩	81	3	全	3	午前九時十分 午後十時	西北北	全	6	船床及舵修繕ノ爲メ若狭國西津村へ航ス
九月二日	全	南東	無双崎ノ五 東方凡ソ五 海里	30-40	泥	北東緩	80	3	清	1	午前六時 午後四時	西北	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	午後二時宮津出帆此夜無双崎へ碇泊
九月三日	晴	南東	桂島ノ南微 西ニ見ル凡 ソ二海里	35-40	泥	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後四時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風雨ニ付キ全所ニ繫留スル難キニヨリ野原灣ニ避ク
九月四日	雨	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月五日	全	東北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月六日	全	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月七日	全	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月八日	曇	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月九日	晴	西北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月十日	雨	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月十一日	曇	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月十二日	全	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月十三日	晴	南東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月十四日	雨	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月十五日	晴	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月十六日	全	東北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月十七日	全	東北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月十八日	曇	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月十九日	晴	西北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月二十日	雨	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月二十一日	曇	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月二十二日	全	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月二十三日	雨	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月二十四日	曇	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月二十五日	全	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月二十六日	全	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月二十七日	全	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月二十八日	曇	東	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
九月二十九日	晴	西北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	船体修繕ノ爲メ若狭小濱へ航ス
九月三十日	全	南	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月一日	全	南	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二日	雨	西	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月三日	雨	西	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月四日	晴	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月五日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月六日	雨	西	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月七日	雨	西	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月八日	全	南	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月九日	晴	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十日	曇	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十一日	曇	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十二日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十三日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十四日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十五日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十六日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十七日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十八日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月十九日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十一日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十二日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十三日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十四日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十五日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十六日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十七日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十八日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月二十九日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月三十日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス
十月三十一日	全	北	舞鶴灣内	10-20	全	東緩	76	3	清	3	午前九時 午後一時	西	小鯛 鱈外 餘三十尾	6	風波高キヲ以テ出漁セス

メ既ニ之レヲ知レル地方ニ在リテハ稻田ニ鯉兒ヲ放養セントスルニハ先ツ第一ニ其放養スベキ鯉兒ヲ撰擇セサルベカラザルヲ知ラシメタリ如何トナレバ本年鯉兒ヲウ養シタル者が大和及丹波地方ヨリ行商シ來クレル鯉兒ハ其成長甚ク遅緩ナルニ係ラズ本所ヨリ配付シタル鯉兒ハ其成長甚ク迅速ニシテ其間ニ著シキ差異アルヲ確メタルガ故ナリ然ノミナラズ稻田ニ鯉兒ヲ放養スルモ夫等田面ニ於ケル稻ハ些少ノ害ヲ受ケザルノミナラズ却テ普通ノ稻田ニ於ケル者ヨリ其稻ノ成育甚ク佳良ナルノ傾アルヲハ各郡農會ノ明ニ認ムル所ナリ之レヲ要スルニ各郡共ニ稻田養鯉ハ目下其呼聲甚ク高ク明年ハ各地共ニ此事業ノ愈々盛大トナルヲ見ルベク殊ニ船井郡富本村ニ富本鯉魚孵化場ナル民設ノ鯉魚孵化場ヲ見ルニ至レルハ明ニ養鯉事業ノ利益アルヲ一般ニ知ラシメ得タルヲ示ス者ニシテ誠ニ慶賀スベキコトナリトス

今左ニ各農會ヨリ得タル所ノ報告ヲ表示ス

296
5

明治三十五年三月三十一日印刷
明治三十五年四月五日發行

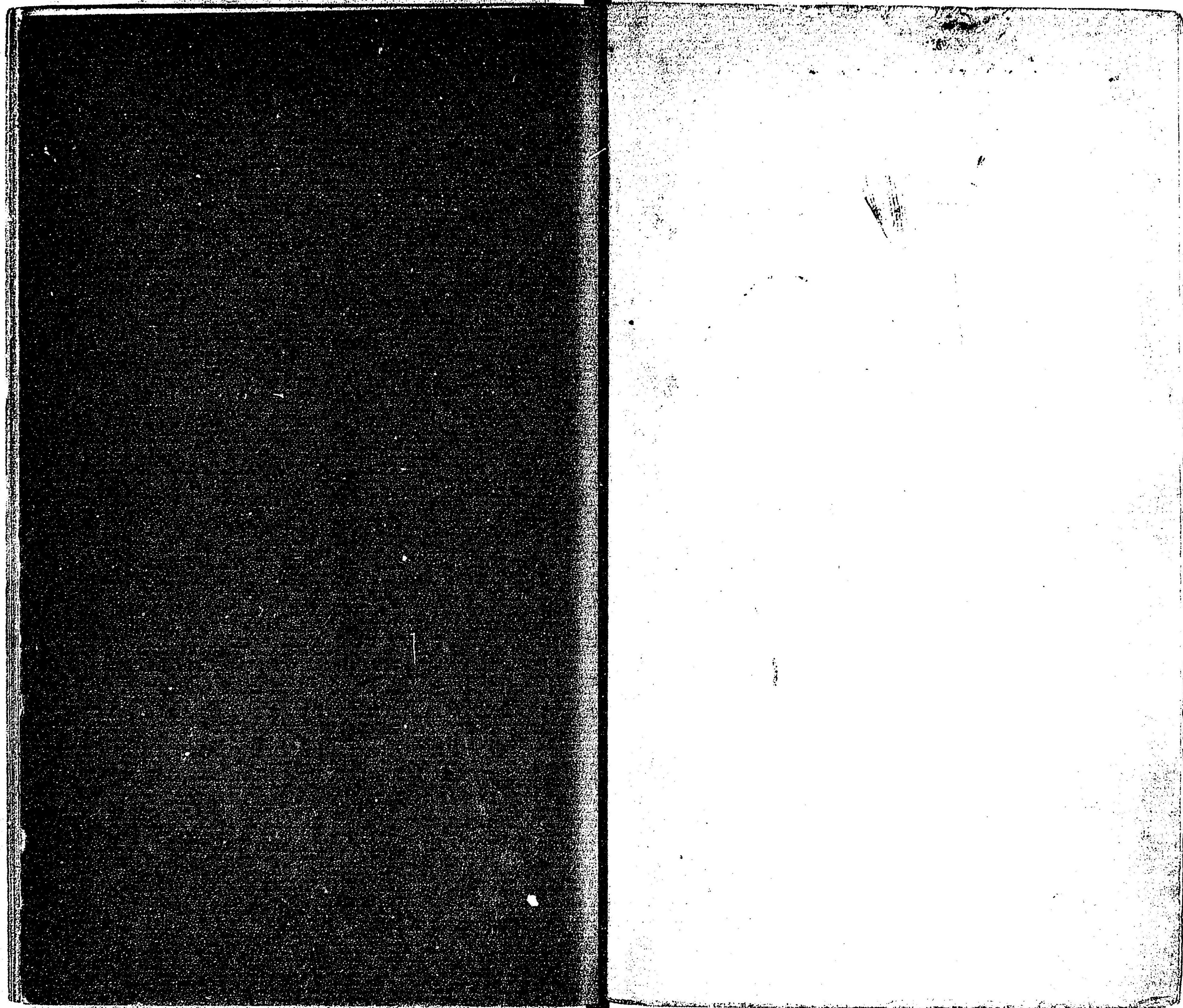
京都府水産講習所

印刷者 佐久間 丑雄

京都府丹後國與謝郡宮津町
字本四十六番戶

印刷所 宮津 耕文 舍

京都府丹後國與謝郡宮津町
字本四十六番戶





90
10
5

明治三十四年 京都府水産講習所報告

〔講習部〕

明治三十四年度 京都府水産講習所報告 (講習部)

目次

- 第一、沿革
- 第二、職務規程
- 第三、處務細則
- 第四、規則
- 第五、職員
- 第六、分科擔任
- 第七、講習要項
- 第八、實習
- 第九、卒業生徒
- 第十、經費



明治三十四年度 京都府水産講習所報告（講習部）

一、沿革

本府ハ夙ニ水産事業獎勵ノ必要ヲ感シ當局者ニ於テモ種々其方法ヲ講シツ、アリシ
カ遂ニ明治三十年開會通常府會郡部會ノ協賛ヲ得タル水産講習所設置ノ建議ヲ時ノ
附會議員上野脩吉宮崎六左衛門春日和助三氏ノ名ヲ以テスルニ至リ三十一年十一月
廿六日其規程ヲ具シ設置認可稟請書ヲ農商務大臣ニ提出セリ○明治三十一年十一月
廿六日附設置認可○明治三十二年五月一日開所式ヲ舉行ス○明治三十三年一月二十
六日規則ノ一部ヲ改正ス○明治三十三年五月一日附國庫ヨリ今後五ケ年間一ケ年金
千圓交付指令○明治三十五年三月三日附國庫補助額更ニ一ケ年壹百圓増加指令○明
治三十五年四月十六日附國庫補助額更ニ一ケ年壹百圓増加指令○明治三十三年二月
書記濱田新之允職ヲ辭シ中川惣吉代テ就任○明治三十四年十一月糸井藤吉雇ニ就任

二、職務規程

京都府水産講習所職務規程

第一條 本所ニ左ノ職員ヲ置ク

- 一 所長 一名
- 一 技手 無定員
- 一 書記 無定員

但シ臨時雇教師ヲ置クコトアルヘシ

第二條 所長ハ府知事ノ指揮監督ヲ受ケ本所一切ノ事務ヲ統理ス

第三條 技手ハ所長ノ指揮監督ヲ受ケ教授及ビ實習ヲ分擔ス

第四條 書記ハ所長ノ指揮監督ヲ受ケ庶務會計ニ従事ス

第五條 所長病氣又ハ事故ニヨリ不在ノ時ハ首席技手之カ代理ナルヘシ

第六條 所長ハ本所整理ノ爲メ必要ナル内規ヲ定メ府知事ノ認可ヲ經テ之レヲ施行スルコトヲ得

第七條 所長ハ毎月一回本所諸般ノ成績ヲ府廳ヘ報告スヘシ

三、處務細則

京都府達第九十一號(明治三十二年四月二十九日制定)

京都府水産講習所處務細則

第一章 總則

第一條 所長ハ所ノ事務ニ付テハ所名又ハ所長名ヲ以テ府廳ヘ文書ヲ往復スルコトヲ得

但シ往復文書ハ所印又ハ所長印ヲ用フヘシ

第二條 所ニ左ノ職員ヲ置ク

- 所長 技手 實業教師 書記
- 第二章 職務分科

第三條 職員ノ分科左ノ如シ

所長

- 一 本所取締ニ關スル事
- 一 講習分擔ニ關スル事
- 一 職員及生徒ノ願伺届ニ關スル事
- 一 事務成績ニ關スル事

- 一 職員并ニ生徒監督又ハ取締ニ關スル事
- 一 職員出張ニ關スル事
- 一 生徒處罰ニ關スル事
- 技手及實業教師
- 一 教授ニ關スル事
- 一 實習ニ關スル事
- 一 水産製造及水族標本ニ關スル事
- 一 當業者其他質問ニ關スル事
- 書 記
- 一 文書及物品接受發送ニ關スル事
- 一 收受文書ノ處分既未済調査ニ關スル事
- 一 往復文書淨書ニ關スル事
- 一 文書簿冊書籍整理ニ關スル事
- 一 職員出勤簿生徒出席簿ニ關スル事

- 一 所長印所印諸雜保管ニ關スル事
- 一 書籍簿冊諸器具諸備付品保管ニ關スル事
- 一 宿直ニ關スル事
- 一 庶務會計ニ關スル事

第三章

第四條 所長ノ處務順序

- 一 講習科目ノ分擔ヲ定メ之レヲ實施セシムルト同時ニ府廳へ報告スル事
- 一 豫算定額内ヲ以テ實習又ハ調査若シシハ講話等ノ爲メ職員ノ出張ヲ要シ其要務管内ニシテ出張ハ數五日以内ナル時ハ之レヲ專行シ其五日以上ニ渉ル時及ビ管外出張ハ其用務及ビ出張日數里程等ヲ記シ府廳へ經伺ノ上執行スヘシ
- 但シ臨時要急ノ場合及生徒實習上管外へ出張スル場合ハ臨機之レヲ執行シ直ニ本文ノ事項ヲ記シ其理由ヲ具シ府廳へ上申スル事
- 一 本所ニ授受スル文書及物品ハ之レヲ査閲シ其重大ノ事件ハ自ラ之レヲ處理シ普通ノ物ハ書記ヲシテ其處理ノ手續ヲナサシムル事

但シ時宜ニヨリ技手ヲシテ所務ヲ取扱ハシムルコトヲ得

- 一 本所々用ノ物品ヲ購入セントスル時ハ書記ヲシテ成規ノ手續ヲナサシメ尙ホ精査ヲ了シ府廳へ經伺ノ上執行スル事
- 一 職員ノ欠勤届、忌引届、看病届、歸省届、轉地療養願等ハ特ニ要急經伺ヲ待ツ能ハサル場合ハ之レヲ專行シ之レト同時ニ府廳へ上申シ其他ハ府廳へ經伺ノ上處理スル事
- 一 生徒小使ニシテ前條同様ノ届及願ヲ差出シタル時ハ之レヲ專行處理スル事
- 一 生徒ニ對スル處罰ハ其實實ヲ查覈シ水産講習規則第二十三條ニ照シ寬嚴其宜キヲ料リ處分スヘシ但シ該條罰則中停學放所ノ二項ニ處セサルヲ得サルト認ムルトキハ其實實ヲ詳記シ經伺之上其裁可ヲ經テ執行スヘシ
- 一 所中一切ノ事務成績一ヶ月分ヲ纏メ毎月十日迄ニ府廳へ報告スヘシ但シ至急ト認ムル者ハ其都度報告スヘシ

第四章

第五條 技手及實業教師ノ處務順序

- 一 課業ハ嚴肅ヲ旨トシ擔任ノ教科ヲ懇切ニ生徒ニ講習スル事
- 一 實習ノ時ハ技手一名若シハ二名及實業教師付添ヒ嚴正ヲ旨トシ生徒ヲシテ沈勇耐勵ノ氣ヲ養成セシメ輕怯怠慢ニ流レ倦マサシムル事
- 一 所長ノ承諾ヲ經テ漁船漁具ノ製作物ヲ保存シ漁獲物中ノ一部ヲ製造又ハ標本ニ製シ保存スル事
- 一 實習上諸般ノ準備ヲ周到ナラシメ實施上遺漏ナカラシムル事
- 一 課業外ト雖ヒ生徒ヲシテ水産ニ關スル諸般ノ智識ヲ啓發セシムル事ヲ指示シ又ハ注意セシムル事
- 一 管内各沿海及各河川池沼アル地ニ出張シタル時ハ漁場ノ狀況舊來ノ慣行漁業及水産製造ノ方法捕魚ノ種類及製造實數等ヲ注意シ既往將來ノ販路ヲ鑑ミ獎勵勸誘上改良ヲ旨トシ墜跌ナキヲ勸ムル事
- 一 從來ノ漁法漁具及製造器械ヲ改良セントスル時ハ其利害得失ヲ熟查シ猶ホ實地ニ施行シタル他所ト有利無害ナル實蹟確例ヲ精査シタル上之レヲ實行スルコトヲ勸奨シ輕忽ニ失スルナキヲ勤ムヘキ事
- 一 生徒外ノ漁業者水産業者ニ關スル攻究質問ヲ請求スル者アルトキハ課業時間外ニ於テ懇篤ヲ旨トシ平易ニ簡明ニ說示スル事

但シ重大ノ事項ハ所長ノ意見ヲ聞キ應答スルヲ要ス

第五章

第六條 書記ノ處務順序

- 一 本所ニ到達スル諸文書ヲ收受シ開封ノ上收受件名簿ニ分類登記シ其文書ノ欄外ニ番號及受付タル月日ヲ記シ之レヲ所長ニ送付シ印ヲ徴スヘシ
- 但親展文書ハ封緘ノ儘送付簿ニ登記シ之レヲ宛名ノ職員ニ配付シ及ヒ所長宛ノ分ニ限リ所長不在ナル時ハ首席技手ニ送付スヘシ
- 一 處理件名簿ヲ備ヘ諸文書及ヒ物品ノ件名等ヲ詳記シ置キ尙其事件結了ニ至ル迄立案裁決等ノ月日ヲ件名簿ニ記入シ其既濟未濟ヲ明ニスヘシ
- 但所長ノ發案ニ係ル諸文書及票申等モ本項ニ準スヘシ
- 一 所長ノ發案ト自ラノ起案ト論シス淨書校合ノ上職印又ハ所印ヲ捺シ番號ヲ朱記シ發送簿ニ件名月日ヲ記入シ之レヲ發送スヘシ
- 但シ至急ヲ要スル時ハ直ニ淨書發送スヘシ
- 一 前項文書及物品等送達ノ場合ハ其封書ノ件名物品ノ名稱及量目郵便稅額等ヲ郵便電信差立簿ニ記入スヘシ
- 一 發送スル時ハ字數月日料金種類及受信人ノ官姓名ヲ前項ノ郵便電信差立簿ニ記入スヘシ
- 一 日常取扱フ諸文書物品ヲ類別遺漏ナク綴リ込ヲ作り一ケ年分取纏メ整理保管スル事

- 一 所ノ財産ニ屬スル備付品其他諸器具物品書籍簿冊等ヲ遺漏ナク目錄ヲ作り之レヲ保管スル事
- 一 職印所印各箱ノ鍵ヲ保管スル事
- 一 職員出勤簿ヲ毎日所長ノ席ニ配置シ退所之ヲ保管スル事
- 一 所長ノ指揮ニ從ヒ右記載ノ外所中ノ庶務會計ニ從事スル事
- 一 會計收支取扱ハ既定會計取扱規則ニ依リ取扱フヘシ

四、規則

京府令第七號(明治三十二年二月制定)
(明治三十三年一月二十六日改正)

京都府水産講習所規則

第一章

總 則

- 第一條 本所ハ水産ニ關スル學理ト技術ヲ講習スル所トス
- 第二條 本所ハ前條ノ外水産ニ關スル事項ヲ試驗ス
但シ本條ニ關スル規程ハ別ニ之レヲ定ム
- 第三條 講習學科ヲ分テ本科別科ノ二種トス

第四條 本科ノ講習期チ一ケ年トシ別科ノ講習期チ每科各二ケ月トス

但シ別科ノ學期ハ數回ニ分チ講習スル事アルベシ

第五條 講習生徒ノ定員ハ本科生二十五名別科生三十名トス

但シ定員ニ超過シタル時ハ撰拔試験チ行フ者トス

第二章 學科課程

第六條 本科ノ科程チ定ムル左ノ如シ

水	産	通	論
動	物	學	
植	物	學	
地	文	氣	象
漁	撈	學	
製	造	學	
養	殖	學	
實	習		

第七條 別科ノ科程チ定ムル左ノ如シ

漁	撈	科
漁	撈	大
實	習	意
製	造	科
製	造	大
實	習	意
養	殖	科
養	殖	大
實	習	意

第三章 學期授業時間休業

第八條 本科學期ノ初ハ毎年四月一日トス

第九條 別科ノ講習期ハ各科各期節チ撰ヒ之レチ定ム

第十條 授業時間ハ每週二十四時間乃至三十六時間トス

第十一條 休日ヲ定ムル左ノ如シ

日 曜 日

大 祭 日

祝 日

夏 期 休 (十五日以内)

冬 期 休 (十五日以内)

第四章

入所及退所

第十二條 入所期ハ毎年學期ノ初トス

但時宜ニヨリ臨時入所ヲ許可スルコトアルベシ

第十三條 入所ヲ志願スベキ者ハ府下ニ本籍ヲ有スル者ニシテ身体強壯品行端正志望確實且左ノ各項ニ該

當スル者タルベシ

- 一 本科生ハ年齢十五年以上別科生ハ年齢十八年以上ノ者
- 一 本學生ハ高等小學校二年以上ノ課程ヲ卒ヘタル者若シハ之ト同等以上ノ學力アル者
- 一 別科生ハ二年以上漁業ニ従事シタル者

但製造養殖ハ此限リニアラス

第十四條 入所志願者ハ左式ノ願書及履歷書ニ第十三條各項ニ關スル市町村長ノ證明書ヲ添ヘ毎年三月十日限リ差出スベシ

入所願書

私義御所(本科又ハ科)ノ内何科)ハ入所修業致度候ニ付キ御許可相成度別紙履歷書相添此段相願候也

住所族籍戸主又ハ父兄何某(何男又ハ弟)

年 月 日

姓 名 印

何年何月何日生

京都府水産講習所長何某殿

履 歷 書

住所族籍戸主又ハ父兄何某(何男又ハ弟)

志 願 人 姓 名

何年何月何日生

一 何年何月(公私)立)某學校ニ入學何年何月何學科修業又ハ何年生卒業

一 何年何月ヨリ水産ニ關スル實業其他何業ニ從事ス
右之通り相違無之候也

年 月 日

姓 名 ㊦

第十五條 入所ノ許可ヲ得タルモノハ府下ニ本籍ヲ有スル丁年以上ノ男子ニシテ獨立ノ家計ヲ營ムモノニ
名ヲ保證人ト定メ左ノ書式ニ依リ在學證書ヲ差出スヘシ

但シ保證人ノ一人ハ本所々在地ニ住居スル者ニ限ル

在學證書

(證券印紙貼
用スヘシ)

私義今般入所御許可相成候ニ付テハ御規則堅ク相守リ勤學可仕ハ勿論半途妄リニ退學致間敷候仍テ
此段相誓候也

年 月 日

何 某 ㊦

右何某御所在學中本人ニ係ル一切ノ事件ハ拙者ニ於テ引受可申此段保證候也

住所族籍職業

右保證人 何 某 ㊦

何年何月何日生

住所族籍職業

右保證人 何 某 ㊦

何年何月何日生

京都府水産講習所長何某殿

第十六條 保證人死去退隱若シハ府内ニ於ケル轉住ハ其都度届出ヘシ

但本所々在地ノ保證人ハ府内ト雖ヒ他町村ニ轉住シタル時ハ更ニ保證人ヲ定メ在學證書ヲ引

換ユヘシ

第十七條 生徒ハ在學中退學スルヲ許サス

但病氣其他已ヲ得サル事故ニヨリ保證人連署退學ヲ出願スル時ハ詮議ノ上特ニ許可スルコト
アルヘシ

第十八條 生徒在所中病氣又ハ事故ニヨリ本科生ハ引續キニケ月以上別科生ハ引續キ十五日以上欠課シ前
途成業ノ見込ナキ者ニハ退所ヲ命スルコトアルヘシ

第五章

授業料及學資

第十九條 生徒ハ授業料ヲ徴セス

第二十條 生徒ニハ一人一ヶ月貳圓ノ學資ヲ補給ス

第二十一條 前條ノ補給ヲ受クルモノ欠課十五日以上ニ及フカ又ハ停學ヲ命セラレタル時ハ其月分ヨリ欠課又ハ停學中學資ノ補給ヲ停止ス

但病氣ノ爲メ許可ヲ得テ欠課一ヶ月以内ナル時ハ本條ヲ適用セサルコトアルヘシ

第二十二條 第二十八條ニヨリ退所ヲ命シタルトキハ在學中補給シタル學資ハ一時返還セシムヘシ

第六章 試驗

第二十三條 本所試驗ヲ分テ臨時學期ノ二種トス

一 臨時試驗ハ學期內二回以上之ニ行フヘシ

一 學期試驗ハ學期末之ニ行フヘシ

但別科生ハ各學期末ノミ試驗ヲ行フヘシ

第二十四條 學期試驗ニ合格シタル本科生ニハ左式ノ修業證書ヲ授與ス

(表面)

修業證

何 某

京都府水産講習所科程(何)科修了ヲ證ス

年 月 日

京都府水産講習所長何某

第何號

(裏面)

何々

京都府水産講習所技手何某

何々

同

何々

同

第二十五條 學期試業ニ合格シタル別科生ニハ左式ノ修業證書ヲ授與ス

修業證

何 某

京都府水産講習所別科(何)科修了ヲ證ス

年 月 日

京都府水産講習所長何某

第何號

第二十六條 學期試驗ノ當日病氣其他已ヲ得サル事故ニ依リ試験ヲ受シル能ハサル者ニシテ特ニ事情ヲ具

シ試業ヲ出願スル時ハ之カ試験ヲ行フコトアルヘシ

第七章 賞 罰

第二十七條 優等生ニハ卒業證書授與ノ際特ニ之レヲ褒賞ス

第二十八條 怠惰又ハ不品行コシテ成米ノ見込ナキモノ若クハ所規ヲ犯シ職員ノ諭告ヲ服膺セス又ハ生徒分外ノ所爲ニ渉ル者ハ左ノ各項ニ照シ處罰ス

- 一 譴 責
- 一 停 學
- 一 退 所

第八章 生徒心得

第二十九條 本所々在地外ノ本科生徒ハ總テ寄宿舎ニ入ルヘシ

第三十條 入所生徒ハ所規ヲ遵守シ言行ヲ慎ミ信義ヲ重シ職員ノ指示ニ從フヘシ

第三十一條 貸與ノ書籍物品ハ鄰里ニ取扱フヘシ若シ紛失又ハ毀損シタル時ハ直ニ其手續書ヲ差出シ職員ノ指揮ヲ請フヘシ

第三十二條 病氣其他ノ事故ニヨリ欠課スル時ハ授業時間前其旨ヲ届出ヘシ引續キ三日以上ニ及フ時ハ其

理由ヲ具シ(病氣ハ醫師ノ診斷書ヲ添ユ)許可ヲ受クヘシ

五、職 員

所長	技 手	牛 窪	其 三 男
	技 手	内 島	岩 藏
	技 手	後 藤	義 一 郎
	書 記	中 川	惣 吉
	實業教師	山 下	安 治 郎
雇	系 井	藤 吉	

六、分科擔任

養殖、地文氣象學、養殖通論

技 手 牛 窪 其 三 男

漁撈、漁撈實習、植物學、漁撈通論

技 手 内 島 岩 藏

二 掩網類

イ 總說

ロ 投網 (網地ノ性質、材料、構造、漁期、漁場、漁法)

三 曳網類

イ 總說

ロ 罾地曳網 (網地ノ性質、材料、構造、漁期、漁場、漁法)

ハ 大地曳網 (全上)

ニ 鱒曳網 (全上)

ホ 鱒曳網 (全上)

ヘ 鯛曳網 (全上)

四 敷網類

イ 總說

ロ 棒受網 (網地ノ性質、材料、構造、漁期、漁場、漁法)

ハ 八手網 (全上)

ニ 鮪焚入網 (全上)

ホ 鯛敷網 (全上)

ヘ 三股張網 (全上)

ト 四股張網 (全上)

チ 縫切網 (全上)

五 刺網類

イ 總說

ロ 罾刺網 (網地ノ性質、材料、構造、漁期、漁場、漁法)

ハ 節流網 (全上)

ニ 平目刺網 (全上)

ホ 飛魚刺網 (全上)

ヘ 鱒網 (全上)

ト 鱒刺網 (全上)

チ 小やち刺網 (全上)

六 綫網類

イ 總說

ロ 手綫網 (網地ノ性質、材料、構造、漁期、漁場、漁法)

ハ 玉筋魚網 (全上)

ニ 打瀬網 (全上)

ホ 鳥介桁網 (全上)

七 旋網類

イ 總說

ロ 鏝旋網 (網地ノ性質、材料、構造、漁期、漁場、漁法)

ハ 八作網 (全上)

ニ 揚綫網 (全上)

ホ 鯛桂網 (全上)

ヘ 飛魚旋網 (全上)

ト 巾着網 (全上)

ナ 踏網 (全上)

八 建網類

イ 總說

ロ 根拵網 (網地ノ性質、材料、構造、漁期、漁場、漁法)

ハ 鮪大敷網 (全上)

二 製造

製造通論

一 製造 二 製造法 三 水産製造上ニ於ケル學理ノ應用

四 製造ノ目的効果 五 水産製造ノ要件 六 分類

製造各論

一 總論

二 食用品

イ 概論

ロ 乾燥品

乾燥要論

素乾品、摻乾品、糞乾品、燒乾品、凍乾品

八 漬藏品

漬藏要論

糠漬品、酢漬品、粕漬品、味噌漬品

九 罐詰品

罐詰要論

水漬品、調味品、油漬品

十 調味品

調味要論

蒸熟品、乾製品、混製品、汁液品、醃製品

十一 燻製品

燻製要論

燻魚法

十二 食鹽

製鹽要論

製鹽法

十三 工用品

十四 概論

十五 油蠟

所在、性分、用途

油蠟採收、精製

十六 阿膠

所在、用途

採膠法

十七 皮革

原料、用途

鞣革法

四 藥用品

イ 概論

ロ 沃度

所在、原料、用途、

採收法

五 肥料品

イ 概論

ロ 糞乾肥料

搾粕、荒粕、

ハ 素乾肥料

魚肥、虫肥、藻肥、

ニ 粉末肥料

骨肥、肉肥、介殼肥、

三 養殖

養殖通論

一、概論

二、養殖法ノ種別

三、養魚沿革

四、人為交接ノ沿革

五、人為交接ヲ爲スヘキ魚ノ種類

六、人為交接法ノ要點

七、人工蕃殖ノ効果

八、保護蕃殖ノ効果

九、養殖ヲ圖ルヘキ魚介ノ種類

十、養殖ヲ圖ルノ必要

十一、運搬法

十二、禦

十三、魚類鍼治法

養殖各論

一 鯉魚

イ 沿革

ロ 親魚撰擇

ハ 雌雄鑑別

ニ 親魚圍地構造

ホ 親魚養成

ヘ 産卵池

ト 産卵法

チ 孵化池

カ 販賣ノ方法

ク 販賣ノ時機

ケ 稚魚大小仕別

コ 新設計畫豫算

ク 稚魚及卵害敵及驅除法

ケ 稚魚運搬法

コ 稚魚養成

ニ 成魚育養

三 牡蠣

イ 總論	ロ 名稱及種類	ハ 性質	ニ 發 生
ホ 生殖期	ヘ 成 長	ト 地 形	チ 害 敵
リ 効 用	ヌ 本邦ノ養蠶法	ル 外國ノ養蠶法	オ 人工交接法
三 鱧			
イ 總論	ロ 産 地	ハ 生 殖	ニ 精卵及交接
ホ 稚鱧湖沂	ヘ 育 養		
四 鼈			
イ 總論	ロ 養 龜由來	ハ 生殖及發生	ニ 産卵及孵化
ホ 育養及生長	ヘ 餌料及害敵	ト 販賣及輸送	
五 蛙			
イ 總論	ロ 人工交接法	ハ 由 來	ニ 採卵法
ホ 交接法	ヘ 孵化法	ト 飼 育	チ 放 流
六 紫 菜			
イ 總論	ロ 採 收		

四 動物學

普通動物學

水産動物學

五 植物學

普通植物學

水産植物學

六 地文氣象學

普通地文氣象學

海洋地文氣象學

八、實 習

漁撈實習

明治三十四年度ニ於テ漁撈ノ實習トシテ課セシ種類ハ、鱧延繩鱮延繩鱮立釣、柔魚釣等
 ニシテ其日數百十日ニ達ス而シテ其實習ノ方法、漁場、時期等ハ前年ト大差ナシト雖モ

漁撈別科ノ講習ヲ行フニ方テハ出漁ノ便ヲ考ヘ一定ノ時期中與謝郡日置村及加佐郡東大浦村字田井ノ二個所ニ根據地ヲ設ケ實習セシメタリシカ本所ヨリ漁場ヘ往返スルヨリモ比較的時聞ト勞力ヲ省クノ利便ヲ感シタリ左ニ各種ノ事業ニ付其概要ヲ述フヘシ

一 鱧延繩

此漁業ヲ實習セシメシ漁具ハ底延繩ニシテ其時期ハ夏秋ノ二期ニアリ出漁日數七十九日ニ及フ而シテ漁獲ノ多キハ殊ニ秋期ニ在リ當年漁獲セシ鱧ノ種類ハメシロサメ、シニモシザメ、シロフカ、オナガザメ等ナリ

從來ノ調査ニヨリ例年秋期ニ在リテハ與謝郡栗田村沿海及冠島附近ヘ鱧ノ來游多キヲ實驗セシテ以テ漁業容易ナルヲ得ルノミナラス漁獲ヲ増スニ至レリ

一 鱧延繩

從來府下ニ於テ鱧刺網ヲ使用シ漁獲スルノ時期ハ例年十一月、十二月ニ在ルヲ以テ右時期中十五日間加佐郡東大浦村字成生ヲ根據トナシ鱧延繩漁ノ實習ヲナシタリ然ルニ餌料トスヘキ柔魚ノ漁獲少ク且ツ海上風波多カリシ爲メ適當ノ漁場

ニ出テ充分ノ實習ヲ行フ能ハサリシモ元來鱧ノ來游少ナカラス極メテ望ヲ屬セラル、事業ナルヲ以テ餌料供給ノ便ヲ講シ一方ニハ天候ノ順ナルヲ見テ此漁ニ着手スルトキハ漁獲アルヲ期セラルヘク信スルヲ以テ今後ニ於テモ亦繼續施行ノ見込ナリ

一 鯛立釣

鯛釣漁業者ノ餌料トシテ主用スルモノハ蝦ナリ故ニ此モノ、外此地方ニテ容易ニ求メ得ラルヘキ柔魚及章魚モ餌料ニ適スルヲ以テ是等ノモノヲ使用シ漁法ヲ實習セシメタリ此漁業ノミニ課セシ日數ハ僅ニ九日ニ過キサレトモ鱧延繩使用ノ傍ラ實習セシメタルハ其日不少而シテ漁獲セシ鯛ハ直ニ鍔治法ヲ示シ禦ニ放養セリ

一 柔魚釣

當業者ノ從來主用スル方言股釣(天秤釣)ノ外本所ニ於テ製作セシ擬餌釣ヲ使用シ其漁法ヲ實習セシメタリ柔魚ノ群ヲナシテ浮游スルトキハ此具ノ良好ナルヲ覺知スルニ至レリ

一 漁具製作

本年度内ニ於ケル實習及其種類細目左記ノ如シ

- 一 鱈延繩
- 一 鱈延繩
- 一 鯛立釣
- 一 柔魚釣具
- 一 水鳥賊擬餌釣
- 一 網地編製
- 一 帆仕立法

製造實習

科別	實習種類	回数	日数
本科生徒		五八	七〇
			一五〇

別科生徒	二七	三〇	四〇
------	----	----	----

雑話

- 水蒸製 鯖、鯛、鱈、S.M.S.、野菜、獸肉
- 調味製 鯖、鯛、鱈、鱈子、鱈、鮭、鰻車魚、S.M.S.、海鹽、柔魚、糠螺、
- 油漬製 鰻、
- 鹽漬魚 鰻、鱈、鯖、鰻車魚、
- 乾製品 一番鰻、二番鰻、海參、鱗鱈、明骨、田作、煮乾鰻、鯉節、興津鯛、乾製調味小魚、魚蒸餅、
- 醃漬品 鱈、合鰻、和布、田藪、
- 醃製品 鱈、鰻、小鯛、ひめち、蟹肉、牡蠣、
- 醃漿品

鯿、方頭魚、海膽、(水雲丹)柔魚、
 油 蠟
 鱈肝油 (採油、精製、油蠟分離)
 魚味噌
 鯛、鰯、
 燻製品
 鱈、鰻、
 蒲 鉾
 板付、切出し、細工、

前記種別以外ノモノニアリテハ前年度ト異ナル事ナシテ右實習中興津鯛ハ當地
 方ニ其原料多ク價格亦頗ル低廉ナルヲ以テ特ニ其製造ニ有名ナル靜岡縣興津町大野
 義一郎ヲ聘シ明治三十四年十一月一日ヨリ全月三十日ニ至ルノ間本科及別科生徒ニ
 對シ之レカ製造方法ヲ授ケシメタリ

九、卒業生徒

本所開始以來本所ヲ卒業セル所ノ生徒ノ住所氏名及卒業後ノ狀況等左ノ如シ

第一回 卒業生

入所年月	卒業年月	卒業後從事セル業務	住 所	姓 名
明治三十一年 五月	明治三十一年 十一月	死 亡	與謝郡本庄村	和 泉 市 藏
全	全	水産製造及商業	全 郡府中村	一 色 彌 太
全	全	漁 業	全 郡伊根村	奥 吉 之 助
全	全	全	全 郡日置村	南 庄 吉
全	全	漁業及商業	全 郡府中村	齋 藤 谷 藏
全	全	商 業	加佐郡東大浦村	高 井 保 太 郎
全	全	漁 業	與謝郡日置村	一 色 長 造
全	全	漁 業	全 郡伊根村	村 山 保 二

別科漁撈科生

入所年月	卒業年月	卒業後従事セル業務	住	姓
明治三十三年 八月二十日	明治三十三年 十月二十日	漁業	與謝郡本庄村	泉 鶴 吉
全	全	漁業及商業	全 郡府中村	齋 藤 谷 藏
全	全	漁業	加佐郡舞鶴町	宮 本 德 藏

別科製造科生

入所年月	卒業年月	卒業後従事セル業務	住	姓
明治三十三年 九月二十五日	明治三十三年 十一月廿五日	水産製造業	竹野郡間人村	東 勝 治
全	全	全	加佐郡舞鶴町	大 石 品 藏
全	全	死亡	全 郡全 町	高 野 喜 三 郎
全	全	商業	與謝郡日置村	一 色 長 造
全	全		竹野郡間人村	下 田 助 三 郎

別科養殖科生

全	全	全	全	全	全	全	全
全	全	全	全	全	全	全	全
水産製造業		全	全	水産製造業			
與謝郡宮津町	竹野郡間人村	全	加佐郡舞鶴町	全 郡全 村	全 郡全 村	全 郡全 村	中 江 重 一
平 尾 清 吉	吉 田 常 藏	出 水 文 吉	葛 野 藤 造	中 村 松 藏	相 見 善 兵 衛		

入所年月	卒業年月	卒業後従事セル業務	住	姓
明治三十三年 四月二十五日	明治三十三年 六月二十五日	水産養殖及農業	愛宕郡修學院村	宮 野 巳 之 助
全	全	水産養殖業	南桑出郡千代川村	村 田 秋 夫
全	全	漁業及農業	久世郡御牧村	丙 田 又 市

第三回 卒業生
本科 生

入所年月	卒業年月	卒業後従事セル業務	住 所	姓 名
明治三十四年四月	明治三十五年三月	漁業	與謝郡伊根村	古板喜藏
全	全	全	竹野郡下宇川村	田中長作
全	全	全	與謝郡伊根村	上林勝治
全	全	漁業及農業	竹野郡竹野村	尾瀬清治
全	全	全	全郡全村	安田利久治
全	全	水産製造業	竹野郡間人村	小谷禎一
全	全	漁業	加佐郡舞鶴町	白井長吉
全	全	漁業	竹野郡間人村	泉範二郎
全	全	漁業	與謝郡養老村	北仲長吉
全	全	漁業	竹野郡濱詰村	高田維四

別科 漁撈科 生

入所年月	卒業年月	卒業後従事セル業務	住 所	姓 名
明治三十四年九月	明治三十四年十一月	漁業	與謝郡日置村	田井源四郎
全	全	全	全郡全村	田井勝藏
全	全	全	全郡全村	田井權造
全	全	全	全郡全村	田井彌三郎
全	全	全	全郡全村	瀬戸重藏
全	全	全	全郡全村	南庄吉

全	全	全
全	全	全
全	全	全
與謝郡本庄村	全郡全村	全郡全村
名田友三郎	山本勇吉	田井勝治

四十四

ハ 別科製造科生

入所年月	卒業年月	卒業後從事セル業務	住 所	姓 名
明治三十四年九月	明治三十四年十一月	水産製造業	熊野郡久美濱町	袖長 録 郎
全	全	本所ニ於テ研究中	竹野郡濱詰村	溝 尻 房 藏
全	全	水産製造物販賣業	竹野郡間人村	中 江 芳 藏
全	全		全郡全村	中 江 重 一
全	全	水産製造業	加佐郡舞鶴町	田 井 安 太 郎
全	全	漁 業	全郡全町	高 井 藤 一
全	全		加佐郡東大浦村	市 瀬 久 吉

十、 經 費

本所經費ハ明治三十二年度ニ於テハ其精算高參千〇六拾四圓六拾六錢貳厘同三十三年度ニ於テハ其精算高五千貳百四拾參圓參拾六錢參厘ナリシカ三十四年度ニ於テハ五千參百拾圓四拾八錢參厘トナレリ今左ニ其明細ヲ表示ス

明治三十四年度精算表

款	項	目	節	金 額
勸業費	水産講習所費	俸 給	所長給俸	一、六三二、五三三
		雜 給	職員俸給	四一八、五〇〇
			旅 費	一、〇二四、〇三三
				一、〇二六、五三八
				六六八、五九〇

四十五

漁撈實習日誌

(別科生)ノ一

根據地與謝郡日置村

出漁月日	天候	風位	風力	使用漁具名稱數量	使用場所	海水深	海底質	潮向	使用時間	漁具投入	漁具方向	餌料	捕獲物名稱	獲數	見積格	乘組人員	備考
九月十五日	雨	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	實業教師一名 別科生徒九名 雇漁夫一名	午後一時宮津出發漁業根據地ナ 置村へ廻航全五時着泊
十六日	全	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	今村ニテ漁具製作	全上
十七日	霽	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	全上	全上
十八日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	全	全上
十九日	曇	東	弱	廿九籠	栗田村無双	30-40	泥	北ニ午後五時	：	：	リ南ニ延ユ	鱒子	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊ス
二十日	雨	南	強	：	：	：	：	全	七午時前	：	：	：	：	：	：	全	風雨ノ兆アルヲ以テ根據地ニ歸
廿一日	雨	西北	弱	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	全	全所ニ碇泊ス
廿二日	晴	西	強	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	全	午前十時出發與謝灣内ニテエソ 實習ヲナサシメ午後七時伊根灣 泊ス
廿三日	全	東	弱	廿九籠	蒲入沖マ	60-80	泥	西ニ午後五時	：	：	向沖合東方ニ	鱒子	：	：	：	全	此夜蒲入三海里余ノ沖ニ碇泊ス
廿四日	全	南	強	：	：	：	：	全	八午時前	：	：	：	：	：	：	全	此夜蒲入ニ碇泊ス
廿五日	雨	西北	強	廿九籠	栗田村無双	30-40	泥	南ニ午後二時	：	：	ユリ東方ニ延ユ	鱒子	：	：	：	全	漁具投入後加佐郡西大浦村宇大世 へ碇泊
廿六日	雨	全	全	：	：	：	：	北ニ	九午時前	：	：	：	：	：	：	全	漁獲物賣却ノ爲メ舞鶴ニ入港此夜 所ニ碇泊ス
廿七日	晴	東	全	廿七籠	栗田村無双	30-40	泥	東ニ午後四時	：	：	無双崎沖ケ	鱒子	：	：	：	全	午前五時全所出發漁具使用後芦公 臺下ニ碇泊ス
廿八日	全	全	弱	：	：	：	：	南ニ	午前五時	：	：	：	：	：	：	全	漁具引揚後根據地へ歸着

十七日	十六日	十五日	十四日	十三日	十二日	十一日	十日	九日	八日	七日	六日	五日	四日	三日	二日	一日	三十日	二十九日	二十八日	二十七日	二十六日	二十五日	二十四日	二十三日	二十二日	二十一日	二十日	十九日	十八日				
雨	晴	晴	晴	晴	雨	雨	曇	晴	晴	晴	雨	雨	雨	雨	雨	雨	全	全	全	全	晴	雨	全	全	晴	雨	曇	曇	曇				
:	:	:	西	東	:	:	:	東	東	東	東	:	:	:	:	:	南	東	全	東	全	南	東	西	西北	南	東	東	曇				
:	:	:	弱	弱	:	:	:	弱	弱	弱	弱	:	:	:	:	:	全	弱	全	全	強	強	弱	強	弱	強	弱	弱	曇				
:	:	:	繩二籠	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	繩二籠	繩二籠	:	:	:	繩二籠	繩二籠	:	:	:	:	:	曇				
:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	東沖	凡四海里東	黒崎沖	栗田村無双	栗田村無双	栗田村無双	栗田村無双	栗田村無双	栗田村無双	栗田村無双	栗田村無双	栗田村無双	栗田村無双				
:	:	:	30-40	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	40-50	40	:	:	:	30-40	30-40	:	60-80	:	:	:	30-40					
:	:	:	泥	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	泥	泥	:	:	:	泥	泥	:	泥	:	:	:	:	泥				
:	:	:	北流	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	南急	北流	:	:	南流	東流	北流	南流	全	西流	:	:	北流					
:	:	:	午前七分	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	五時前	四時後	:	:	四時後	四時後	:	午後二時	:	午後五時	:	:	午後五時					
:	:	:	午後四分	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	十時前	二時前	:	:	午前五分	:	九時前	:	八時前	:	:	七時前	:					
:	:	:	冠島ヨリ	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	延ヨリ	黒崎沖	東方ニ延	無双沖	無双沖	無双沖	無双沖	無双沖	無双沖	無双沖	無双沖	無双沖	無双沖	無双沖				
:	:	:	生脚ニ成	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	子	子	:	:	子	子	:	子	:	子	:	:	子	子				
:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	ヤギ	:	:	:	トギ	:	シユ	:	ヤギ	:	:	白	白					
:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	一尾	:	:	:	一尾	:	四尾	:	二尾	:	:	六十	六十					
:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:				
十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人	十一人				
午後三時日置村出帆官津港へ歸	全上	漁具製作實習	餌料充分ニナリ且捕漁見込モナ付午後九時日置村沖へ引返ス	午後三時三十分日置村出帆養老長江沖ニ碇泊ス	宮津港ヨリ日置村へ漁船ヲ廻航	午前船体掃除ヲナス	午後一時日置村出帆栗田村沿岸テ錨、鯛釣等ノ實習ヲナシ午後官津港	全上	全上	全上	出漁スルコトヲ得サルニヨリ漁作實習ヲナス	雨止マラザルニ付舞鶴港ニ碇泊	午前七時三十分舞鶴港出帆正午村着暴風雨ノ兆アルニ付船ヲ引	全上	風雨ニ付キ全所ニ碇泊ス	此夜舞鶴ニ着泊	技系一本切取セラル	午前十時根拠地出發漁具使用後附近ニ碇泊ス	全上	根拠地ナル日置村ニテ漁具ノ製	漁具引揚後根拠地へ歸着	漁具ノ修補及漁船ヲ全所海濱ニケ掃除ヲナス	午前五時全所出發漁具使用後若	臺下ニ碇泊ス	漁獲物賣却ノ爲メ舞鶴ニ入港此所ニ碇泊ス	漁具投入後加佐郡西大浦村宇大	此夜蒲入ニ碇泊ス	此夜蒲入三海里余ノ沖ニ碇泊ス	午前十時出發與謝灣内ニテエソ	實習ヲナサシメ午後七時伊根灣泊ス	全所ニ碇泊ス	風雨ノ兆アルヲ以テ根拠地ニ歸着	此夜無双沖ニ碇泊ス

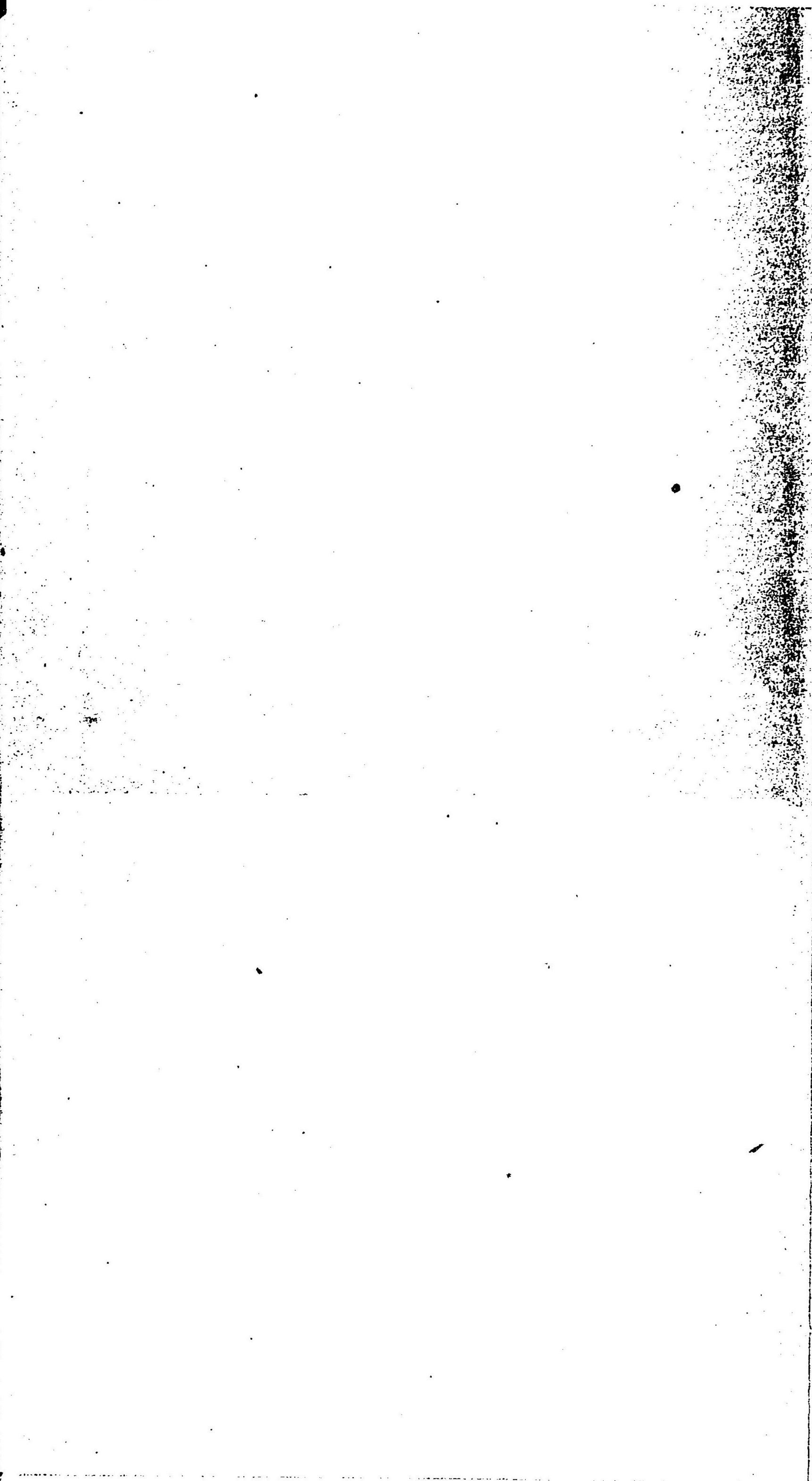
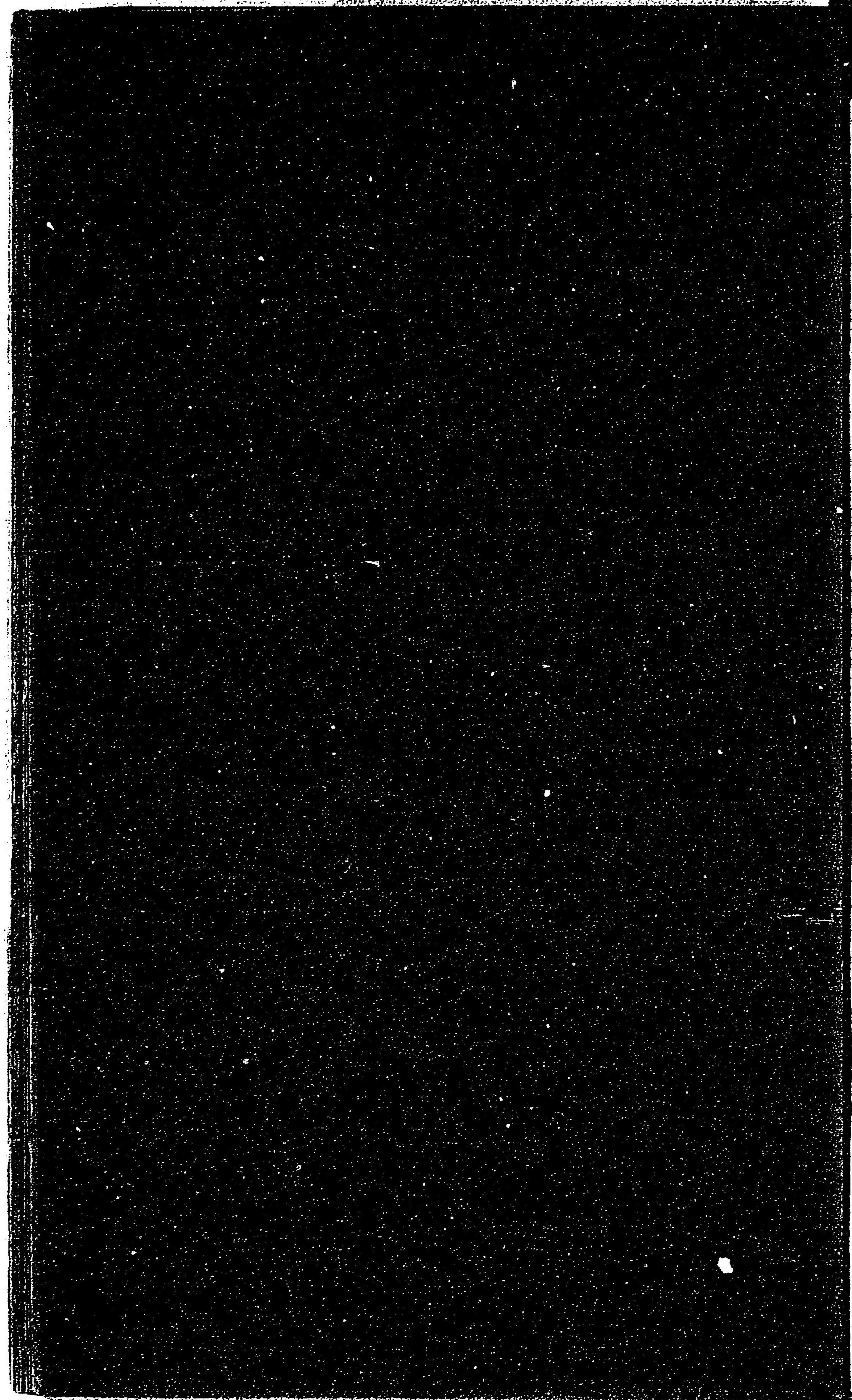
漁撈實習日誌

(別科生)ノ二

根據地加佐郡東大浦村

出漁月日	天候	風位	候風力	使用漁具名稱數量	使用場所	海水深	海底質	潮向	使用時間	漁具投入	漁具方向	餌料	捕獲物名稱	獲物數量	見積價格	乘組人員	備考
十月十五日	晴	北	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	午後六時宮津出發加佐郡東大浦田井ニ向フ此夜黒崎ニ碇泊ス
十月十六日	曇	北	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	午前六時全所發全十時出井ニ着泊ス
十月十七日	雨	全	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風雨ノ爲メ出漁スルヲ得ス全所漁具製作ノ實習ヲナサシム
十月十八日	全	全	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	全上
十月十九日	曇	全	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風波尙高キニヨリ出漁シ難キヲ以漁具製作ノ實習ヲナサシム
十月二十日	雨	全	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風雨ニ付キ全上
十月廿一日	曇	全	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風波高キニヨリ出漁シ難キヲ以全所出發風雨ノ爲メ高濱ニ着泊ス
十月廿二日	晴	全	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	漁獲物賣却ノ爲メ若狹國小濱ニ碇泊ス此夜全所ニ碇泊ス
十月廿三日	全	南	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	全所出發風雨ノ爲メ高濱ニ着泊ス
十月廿四日	雨	西	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風波甚シキニヨリ全所ニ碇泊ス
十月廿五日	曇	北	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風波甚シキニヨリ全所ニ碇泊ス
十月廿六日	晴	全	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	鱧繩引揚後成生ニ着泊ス
十月廿七日	曇	東南	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風波甚シキニヨリ全所ニ碇泊ス
十月廿八日	全	北	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風波甚シキニヨリ全所ニ碇泊ス
十月廿九日	全	南	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	天候悪シキニヨリ舞鶴ニ着泊ス
十月三十日	全	北	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風雨ノ爲メ全所ニ碇泊ス
十一月一日	雨	西	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風雨ノ爲メ全所ニ碇泊ス
十一月二日	晴	全	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	海上穩カナラサレヲ以テ全所ニ碇泊ス
十一月三日	曇	全	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	全上
十一月四日	雨	北	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風雨ノ爲メ全所ニ碇泊ス
十一月五日	晴	南	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	午後四時全所出發大丹生ニ着泊ス
十一月六日	曇	全	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	全所發成生ニ着泊ス
十一月七日	全	西	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風雨ノ爲メ全所ニ碇泊ス
十一月八日	全	全	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	此夜田井ニ碇泊ス
十一月九日	全	全	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風雨ノ爲メ出漁セス
十一月十日	全	全	3	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	此夜田井ニ碇泊ス
十一月十一日	全	全	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	天候悪シキニヨリ全所ニ碇泊ス
十一月十二日	全	全	2	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	風雨ニ付キ全上
十一月十三日	全	全	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	田井出發歸所ノ途風波ノ爲メ成ニ碇泊ス
十一月十四日	全	全	4	鱧繩 廿九鉢	毛島ヨリ東ノ海	45-50	泥	西ニ午後四時	午前二時	方ニ配ユ	方ニ配ユ	鱧子	サシム	五尾	拾八圓	八名	歸所ス

出漁	月日	天候	温氣	位風	力風	漁具名	使用場所	深水	底質	向潮	水温	濃淡	濁清	波高低	入揚	入方向	餌料	稱名	量數	量重	見積	乗組人員	備考
全	十七日	雨	：	南	3	：	：	：	：	：	：	3. —	清	3	五時前	：	：	ヤチ	二貫三十	：	：	全	全所出發歸所
全	十八日	曇	：	：	：	：	：	：	：	：	：	3. —	清	1	七時前	：	：	：	一尾	：	：	全	此夜冠島附近ニ碇泊
全	十九日	全	28	南東	1	：	：	：	：	：	25.	3. —	清	2	七時前	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十日	全	27	東北	2	：	：	：	：	：	：	3.	清	2	五時前	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十一日	晴	27	南	2	：	：	：	：	：	24. +	3.	清	2	七時前	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十二日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	十時前	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十三日	晴	：	全	3	：	：	：	：	：	：	：	清	：	：	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十四日	晴	：	全	2	：	：	：	：	：	：	：	清	1	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十五日	霽	：	全	2	：	：	：	：	：	20.5	：	清	1	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十六日	霽	：	全	3	：	：	：	：	：	20.	：	清	1	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十七日	霽	：	全	2	：	：	：	：	：	20.5	：	清	1	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十八日	霽	：	全	3	：	：	：	：	：	：	：	清	1	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	二十九日	霽	：	全	3	：	：	：	：	：	：	：	清	1	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	三十日	霽	：	全	2	：	：	：	：	：	：	：	清	1	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	三十一日	霽	：	全	3	：	：	：	：	：	：	：	清	1	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜無双崎沖ニ碇泊
全	六月一日	晴	：	東北	2	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月三日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月四日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月五日	曇	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月六日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月七日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月八日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月九日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十一日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十二日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十三日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十四日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十五日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十六日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十七日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十八日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月十九日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十一日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十二日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十三日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十四日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十五日	曇	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十六日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十七日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十八日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月二十九日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月三十日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊
全	六月三十一日	晴	：	：	：	：	：	：	：	：	20.	：	清	2	六時後	：	：	：	：	：	：	全	此夜伊根灣ニ碇泊



明治三十四年度 京都府水産講習所報告(試験部)

目次

第一 漁撈部

打瀬網試験

第二 製造部

蟹肉罐詰試験

蟹肉醋漬試験

乾燥器試験

海苔製造法研究

乾製品分止試験

鹽液防腐程度試験

第三 養殖部

稻田養鯉試驗
牡蠣蕃殖試驗

一、漁撈部

打瀬網試驗ハ前年度ヨリノ繼續事業ニシテ同年ニ於テ試驗セシ景況及海面ハ已ニ報告セシ如シ同年出漁セシ海面ハ丹後沿海竹野郡經ケ岬以東ナリシガ三十四年ニ在テハ右漁場及經ケ岬以西ヨリ隣縣界ニ至リ沿岸ヲ距ルコト凡ソ二海里以上七海里水深五十乃至八十尋ノ所ナリ其試驗ノ概要ヲ述レハ海底ニ暗礁ノ起伏ナキニアラサルモ沙泥若シハ泥土ノ場所多シ該網使用ニ適スルトコロ少ナカラサレハ風潮ノ方向相同シキ時ニ於テハ漁獲頗ル多シ且ツ網ノ引曳ニ付テハ從來此地方ニテ使用スル手操網ニ比シ勞力ヲ節減シ得ルハ著シク而シテ使用時間ノ長短ハ逆比例ヲナス即チ網ノ引曳彼レニ在テハ全ク人力ニ因ルモノナレハ其使用久シキニ堪ヘサルモ是レニ在テハ帆力ヲ藉ルモノナルヲ以テ海底ノ故障若シハ非常ノ風波アラサル限りハ敢テ使用時間ノ長キハ辭スル所ニアラス勞力經濟上ノ得失モ亦自ラ明カナリ而シテ試驗用ノ打瀬網ハ保存ヲ長カラシメシメカ爲メ椎皮ノ液汁ニテ染色セシガ海水清澄ナルヲ以テ保存ノ如何ニハ關係ヲ來スモ素網ノマ、使用スル方漁獲多ク又網糸ハ繊細ナルモノヲ

採用スルヲ可ナリト認ム

二、製造部

蟹肉罐詰

本試験ハ前年度本所事業報告ニ記載セル如キ目的ヲ以テ着手セルモノニシテ本年度ニ繼續シタル事業ナリ其第一回試験ニ於テハ單ニ原料調理法攻究ニ止マリタルモ明治三十四年五月二十九日ニ於ケル第二回試験ニ於テ前回試験ノ成績ニ依リ變敗生起ノ原因及製造後幾何ノ時日ヲ經レハ變敗ノ生起スルモノナリヤチ試験スルノ目的ヲ以テ時々開罐シテ其經過ヲ檢シタルノ結果左ノ成績ヲ得タリ

本試験方法ハ罐内ニ硫酸紙ヲ入レテ原料ト罐材トノ接觸ヲ遮斷シ調理セル肉ヲ直ニ充填シテ無水製トシタルモノニシテ本年度末期則チ十ヶ月經過迄ハ内容品ニ變異ヲ呈スル事ナク依然製造當時ノ形色ヲ保有セシモ内容硫酸紙ハ左記ノ如ク黒色ヲ附染セリ

罐内ノ水分多キ部分ヨリモ乾燥セル部分則チ底部ハ水分多ク蓋部ハ空所ヲ有シ水

分少キヲ以テ其部分ニ先ツ生起ス

前記ノ着色ハ多ク封罐ノ罐内ニ流下セル部分及排氣孔封罐ノ裏面ナリシ事

右ノ成績ニ依リ水分ハ變敗ノ生起ヲ防止シ得ルモノナルカ或ハ其變敗ヲ遅鈍ナラ

シムルモノナルヘキヤチ思ヒ明治三十四年十二月二十日ノ第三回試験ハ左ノ方法

ニ依リ傍罐材質ト内容品ノ關係ヲ知ラン事ヲ試ミタリ

符號	内容處理	罐材	開罐日	成績概要
甲イ	紙包容水	コークス	明治三十五年 二月二十日	異狀ナシ
甲ロ	同	チヤコール	明治三十五年 二月二十日	異狀ナシ
乙イ	紙包容水	コークス	明治三十五年 二月二十日	内容原料淡褐色ヲ呈ス
乙ロ	同	チヤコール	明治三十五年 二月二十日	内容原料淡褐色ニ變ス
丙イ	無紙容水	コークス	明治三十五年 二月二十日	大体ニ於テ變化ナシ蓋ノ裏面水分ナキ部分ニ附 着セル肉片黒色ニ變ス
丙ロ	同	チヤコール	明治三十五年 二月二十日	内容原料淡褐色ヲ呈シ中ニ鉛黒色ニ變セル部分 アリ
丁イ	無紙無水	コークス	明治三十五年 二月二十日	

丁	同	テヤール		
戊	布包熱水	チャコール		
戊	同	コーシス	明治三十五年 二月二十日	内容品ノ胴部ニ接シタル面悉ク赤褐色ニ變シ布片黄色ナリ

右ノ試験ニ於テ無水製ニ用ヒタル原料ハ採肉後三日間ヲ經過シタル水分少キモノヲ以テシタリ

以上ノ試験ニ於テ得タル成績ハ無水製ヨリモ容水製ノ方結果宜シク内容品ノ遮斷材料ハ布片ヨリモ硫酸紙ノ方適當セルモノ、如ク織材ノ良否ハ顯著ナル變異ヲ認メサルノ三点ニアリトス

蟹肉醋漬塩詰

製造方法ハ已ニ前年度本所報告ニ記載セル如シ

製品ハ塩詰後蒸スルヲ以テ食味ニ異變ナキモ肉ニ淡黄色ヲ附シ外觀良好ナラサルヲ以テ塩詰後蒸セサルモノヲモ製シ之レヲ甲、乙ノ二種トシ木栓ニ昆布ヲ巻キタルモノヲ以テ塩口ヲ緊閉シ依頼書ヲ以テ京都市、東京市ノ商店ニ試送シ品評セシ

メ大阪市ハ特ニ全府内務部第四課ニ依頼シ適當ノ商人ニ品評セシメタル結果左ノ如シ

(依頼書)

本所試験部製造ニ係ル蟹醋漬塩詰甲、乙、二個送付致候間左ノ件ニ付御取調ノ上可成詳細ニ御報相煩シ度及御依頼候也

但シ塩栓ノ白色ナルモノハ甲ニシテ黄色ナルモノハ乙トス、乙品ノ甲品ニ比シテ着色セルハ製

造法ノ異ナルカ爲ニシテ製用材料ノ爲然ルニアラズ

- 一 販路ノ有無及若シアリトスレバ其販賣見積價格
- 一 賣店ハ前項ノ場合ニ於テ其見積價格ヲ以テ販賣ヲ引受クルヤ
- 一 食味及充填ノ適不適
- 一 甲、乙二種其外觀上販賣ニ差支アリヤ否

本 所 名

東京市明治屋東京支店

京都市大藤傳次郎

全 木村傳右衛門

〇六

(依頼書二)

本所試験部製造ニ係ル蟹醋漬甲、乙、二摺送付致候間御市内有名ナル商店ニ試味評價セシメ詳細御聞取ノ上御回報相成度右及御依頼候也

月 日

本 所 名

大阪府内務課第四課宛

(依頼書一ニ對スル回答文)

京都府水産講習所御中

- 拜啓過般御回送相成候瓶詰蟹肉二個到着仕候處右ノ内乙品(黄口)ハ途中ニテ破損セシメ爲メ其要ヲ爲サス今甲品ニ就テ之レヲ檢セシニ概畧左ノ如クニ御座候
- 一 蟹肉ハ風味佳良邦人ノ嗜好ニ適當セルモ少シク特有ノ味ヲ脱失セシ感アリ
 - 一 酢ハ其質佳良美味ナレトモ稍甘味ニ過シトノ評アリ
 - 一 外觀モ美麗ナレトモ只口栓ノ改良ヲ望ム或ハ硝子ノ共口ノ方外觀宜カラシ
 - 一 販路ノ見込ハ不明ナレトモ東京着ニ打金貳圓四拾錢位ナレバ試ノ爲メ引受クルモ可ナリ

右ノ通りニ候

尙左ノ項ニ就キ御回答ヲ煩ハシ度候

- 一 一ケ年中ノ收穫時期
 - 一 調製後ノ保證期限
- 右御回答迄如斯御座候也

東京市京橋區銀座二丁目

明治屋 東京 支店

(依頼書二ノ回報)

今回御廻付相成候蟹醋漬二瓶大阪府北區菅原町二十一番屋敷上田武藏ニ品評セシメ候處二瓶共下層部ニ腐敗ノ傾キアリ兎ニ角醋漬ハ保存期限短ク隨テ販路ニ乏シキニ付價格ハ評定シ難キモ概評セバ一瓶拾四五錢位ニ有之就テハ醋漬トスルヨリモ寧ロ水漬(味ハ付ケズシテ只少々攪分ヲ付スルノミ)ノ繼續トスルニ於テハ長期ノ保存ニ堪ヘ又取扱モ便利ニシテ販路上ノ見込モ可有之ト信スル旨申立候ニ付可然御了知相成度此段及回報候也

明治三十四年五月二十二日

第四課長 宮崎豐次

〇七

京都府水産講習所長 牛窪其三男殿

追テ本品ハ若シ備詰ニ御試製相成候ハ、御都合ニ依リテハ試賣ノ御相談ニ應ズヘキ旨申居候付爲御参考申添候也

依頼ノ一ニ對シ京都市大藤傳次郎、木村傳右衛門共ニ回報セザルモ本所本科卒業生糸井藤吉製造品販路調査ノ爲メ京都市地方ニ赴キ前二家ニ就テ本所ヨリセシ試送品ノ品評ヲ聞取リ報告シ來レルニ左ノ如シ

……實所ヨリ大藤方へ御試送ニ相成候蟹醋漬ハ製品兩個共ニ白濁ヲ生シ居候カ大藤様ノ御意見ニ依レハ該製品ニテハ到底長日月保存ノ見込無之爲ニ其價值ヲ定メ難ク候間暫時停止ノ上何レモナリトモ御意見申述ブヘキ諒申サレ居候又樵木町木村様方ニテモ御同意ニ御座候ガ製後蒸ス方ハ其色茶褐色ヲ帶フルカ故ニ原料古ク見へ購入者ハ却テ蒸サ、ル方ヲ好ムトノ御話ニ御座候カ其價值ハ蒸サ、ル方ニテ製品完全ナレハ拾三錢位ヒニハ賣行ク見込ノ様子ニ御座候右御報……試送品ハ多ク運送中内容ニ異狀ヲ呈セルモノ、如ク爲ニ正確ナル結果ヲ知リ難カリシモ東京明治屋東京支店ヨリノ回報ハ大ニ好望ニシテ今之レニ依リ收支ノ概算ヲナセハ左ノ如シ

支出ノ部

一金拾壹錢

蟹醋漬壹壇賣拂代

内譯

一金六錢

原料

一金貳錢

堀代

一金壹錢五厘

醋及其他雜費

一金壹錢五厘

東京迄運送費及荷造費合計

收入ノ部

一金貳拾貳錢

蟹醋漬壹壇賣拂代

差引金拾壹錢

純益

之レニ京都市及大阪市ノ評價ニ比スルモ尙壹錢餘ノ利益ヲ得可シ
製品ハ各地ニ送付セルモノト同様ナルヲ本所ニモ貯藏シテ其經過ヲ視察シタルニ時恰モ梅雨ノ候ニ際シタルヲ以テ口栓ヲ卷キタル昆布ニ發黴シ漸次内容品ヲ犯スヲ見タリ前年度ニ製セシモノハキルシ口栓ヲナシ封鎖ヲ施セシヲ以テ異狀ナク遂ニ本年度末則チ一ケ年以上ヲ經過セシメタルモ變異ヲ生セス克ク保貯ノ目的ヲ達シタリ

之ヲ要スルニ製品包装上内容ニ變化ヲ來シタルモ之ヲ防シハ單ニ壘ノ口栓ヲ改メレハ可ナル
ト需用ノ有無ハ尙更ニ精品ヲ以テ之レヲ問フノ必要アルカ如シ

乾燥器

當地方ハ秋末ヨリ冬期ノ間陰濕降雨多キヲ以テ乾製品製造ニ適當ナル日少シ今明
治三十二年ヨリ全三十四年ニ至ル三ヶ年間ノ平均降雨日ヲ見ルニ左ノ如シ

月	日
一月	30
一月	29
一月	28
一月	27
一月	26
一月	25
一月	24
一月	23
一月	22
一月	21
一月	20
一月	19
一月	18
一月	17
一月	16
一月	15
一月	14
一月	13
一月	12
一月	11
一月	10
一月	9
一月	8
一月	7
一月	6
一月	5
一月	4
一月	3
一月	2
一月	1
二月	
三月	
四月	
五月	
六月	

月	日
七月	
八月	
九月	
十月	
十一月	
十二月	

則チ周年降雨日數二百〇七ヶ月平均十七日二五ニシテ十月ヨリ翌年三月ニ至ル
六ヶ月間平均二十一日五ナリ

右ノ如ク降雨日數多ク水産物乾燥ニハ天惠的ノ日乾ニ依ル事能ハサル場合多キ當
地方ニアリテハ之レニ代フルニ人工的乾燥ヲ以テセサル可カラサルノ必要アルヲ
以テ規模大ナラス製作ニ費用ヲ要スル事少クシテ能ク當地方當業者ノ現狀ニ鑑ミ
之ニ適應セシムルノ目的ヲ以テ本所ニ於テ以下記ス如キ乾燥器ヲ案出シ其効用如

何ヲ試験シテ得タル成績左ノ如シ
 全体ハ間口六尺奥行九尺高六尺ノ屋形函ニシテ木材ヲ以テ組成シ外部ハ鐵板ヲ以テ被蔽シ内部ヲ區劃シテ乾燥室熱氣室ノ二トス
 乾燥室ハ六尺立方積ヲ有スル室ニシテ上部ニ扇風器ヲ設ケ室外ヨリ回轉スルノ裝置トシ之レニ隣レル熱氣室トノ壁ニ送風管及吸氣口ヲ通ス送風管ハ其中ニ扇風器アリテ乾燥室ノ扇風器ヲ回轉スル動力ニ依テ回轉シ吸氣口ハ熱氣室内ニアル暖爐ノ下底ニ通シ乾燥室内ニ於テ濕潤セル空氣ヲ暖爐ノ燃火ニ依テ自働的ニ吸收セシムルノ裝置トス又室ノ一方ニ小玻璃窓ヲ開キ乾濕計ヲ備ヘ室外ヨリ濕濕度ノ觀測ニ便ス
 熱氣室ニハ一個ノ暖爐ヲ設ケ其燃火口通風口共ニ室外ニ開キ共ニ蓋ヲ有ス乾燥室ヨリ通シタル吸氣口ハ常ニ開放セル儘ナリ
 使用法 使用前暖爐ニ燃火シ(此時ハ普通西洋燗ヲ焚ク如ク燃火口ヲ閉テ通風口ヲ開シ)乾燥室内ノ濕度上昇スルヲ見ハ原料納メ戸ヲ密閉シ之レト同時ニ暖爐ノ通風口ヲ閉塞スルハ暖爐ノ燃火ハ專ラ乾燥室ヨリ通セル吸氣口ノ通風ニヨリテスルヲ

以テ次テ扇風器ヲ回轉シ時々溫度乾濕ヲ測リ溫度高キカ濕度増加スルトキハ戸ヲ開キ之レヲ適度ニ調節ス
 室内ノ溫度ハ二十五度以上三十度以下ヲ以テ最モ適度トシ三十五度ヲ一定時間繼續セシムルトキハ原料ノ乾燥速カナルモ腐敗ヲ招ク患レアリ若シ三十分間四十五度以上五十度ノ濕ヲ與フレハ原料蒸蕩ス
 今明治三十四年十二月十二日ヨリ全十三日兩日興津鯛及鰈ヲ以テ濕濕及其乾燥時間ヲ試験シタル結果左ノ如シ

串	記
	玻璃窓結露ニ付開戸ス
	簀ヲ上下轉換溫度19.6トナル
	扉少シク開キアリ 全 上
	滅火乾燥休止後三十分風乾
	方頭魚ノ方上乾キセルヲ以テ取出シ冷所ニ置ク
	再び方頭魚ヲ入ル
	悉皆乾了ス

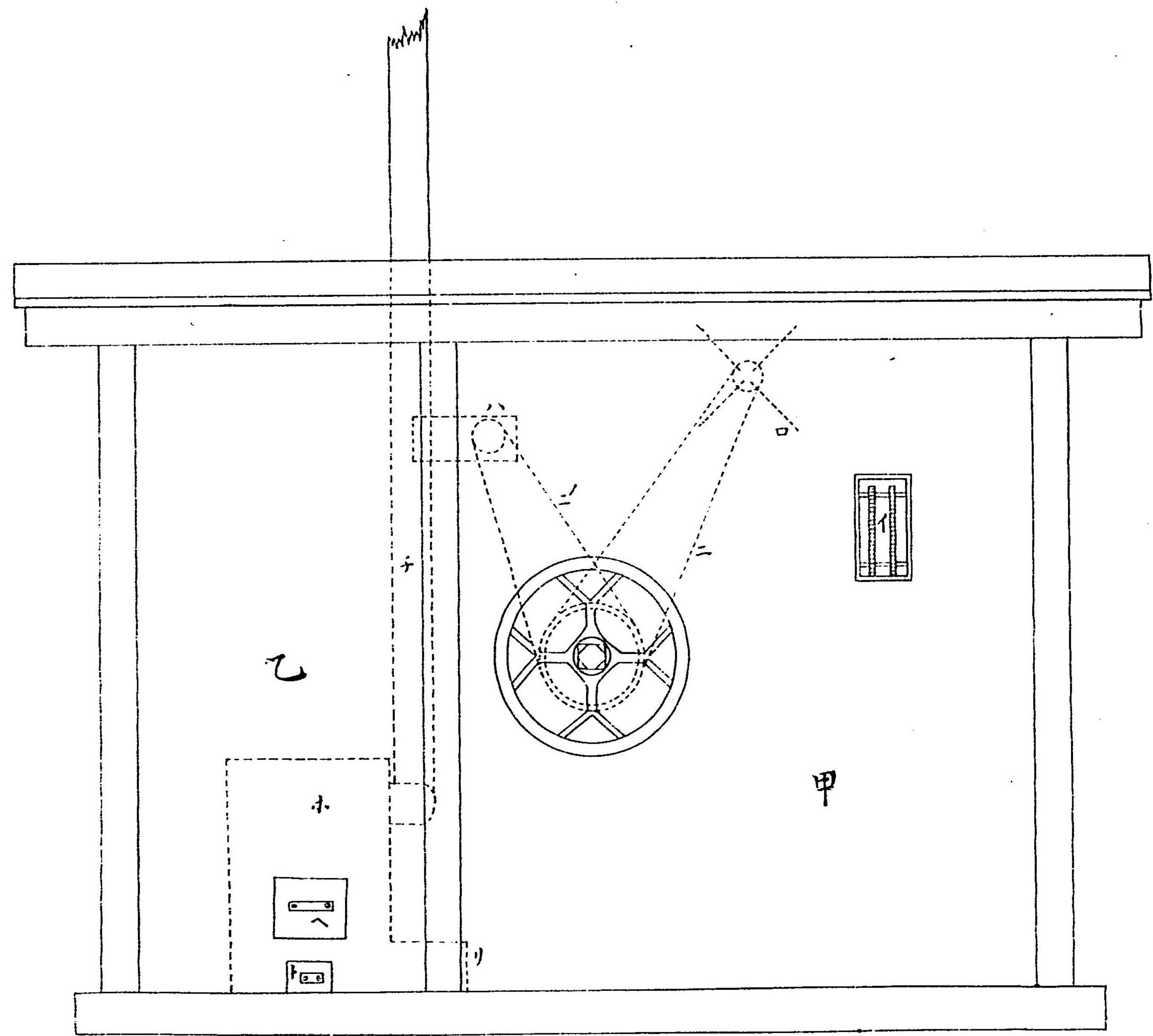
十二月	時間	温度	湿度
十二日	前10.45	14 ^o 6	74
	11.	19 ^o 9	74
	11.30	21 ^o 2	75
	12.	20 ^o 7	66
	後12.53	21 ^o 7	62
	1.	22 ^o 7	72
	1.30	21 ^o 4	68
	2.	20 ^o 9	72
	2.30	23 ^o 6	69
	2.48	25 ^o 1	61
	3.	25 ^o 3	64
	3.35	24 ^o 6	51
	4.07	24 ^o 4	49
	5.	24 ^o 3	55
	5.55
十三日	前 8.
	8.30	10 ^o 6	86
	9.	19 ^o 7	74
	9.30	25 ^o 4	60
	10.	23 ^o 2	68
	10.30	22 ^o 2	48
	11.	22 ^o 2	51
	11.30	25 ^o 1	48
	11.50
	12.	25 ^o 6	49
	後12.30	24 ^o 1	55
	1.	25 ^o 1	48
	1.30	25 ^o 1	48
	2.	26 ^o 1	31
	2.30	19 ^o 8	60
	2.50
	3.	21 ^o 7	54
	3.30	22 ^o 0	60
	4.	20 ^o 2	61
	4.30	24 ^o 1	58
	5.	25 ^o 3	50
	5.30	22 ^o 7	55
	6.
計	17.10		
均平		22 ^o 4	59.8

乾製品中方頭魚ハ日乾製ニ比シ生鮮時ノ赤色ヲ脱セズテ乾了セルヲ著シキ異ナル点ナリトスルモ肉ノ外面皮膜狀トナリ肉ノ内外乾度均一セズ貯藏中漸々肉心ノ水分表面ニ出ツルノ傾キアルヲ以テ一回ニシテ全ク乾了セシムルヲ不可トス強テ之レヲナサントセバ形体ノ卷縮甚ダシク外觀醜シ

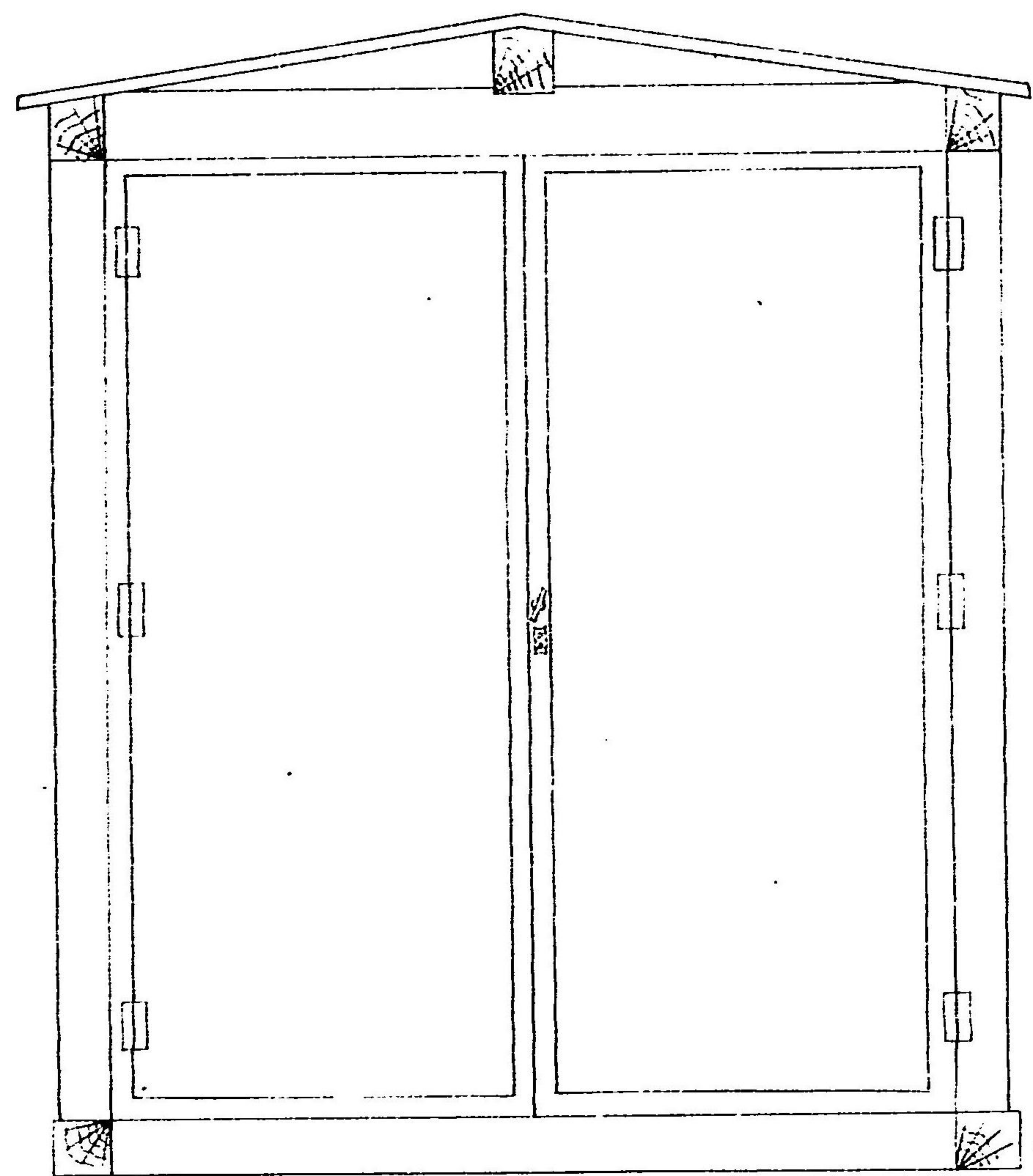
本器改良ノ要点

本器ハ其構造上煽風器ヲ上方ニ附セルヲ以テ簀ニ併列シテ乾燥スル必要アル場合ハ其上面ノ簀ノミ直接煽風ヲ受クルモ下面ノ簀ハ之レナキカ故ニ乾燥ニ遅速アル

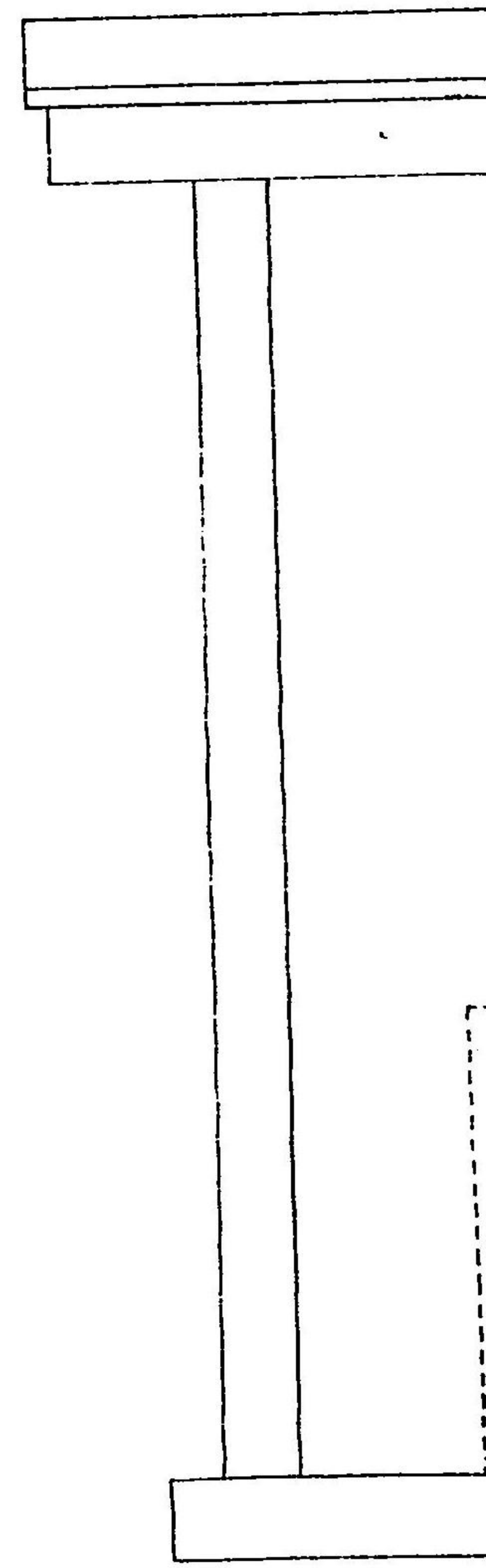
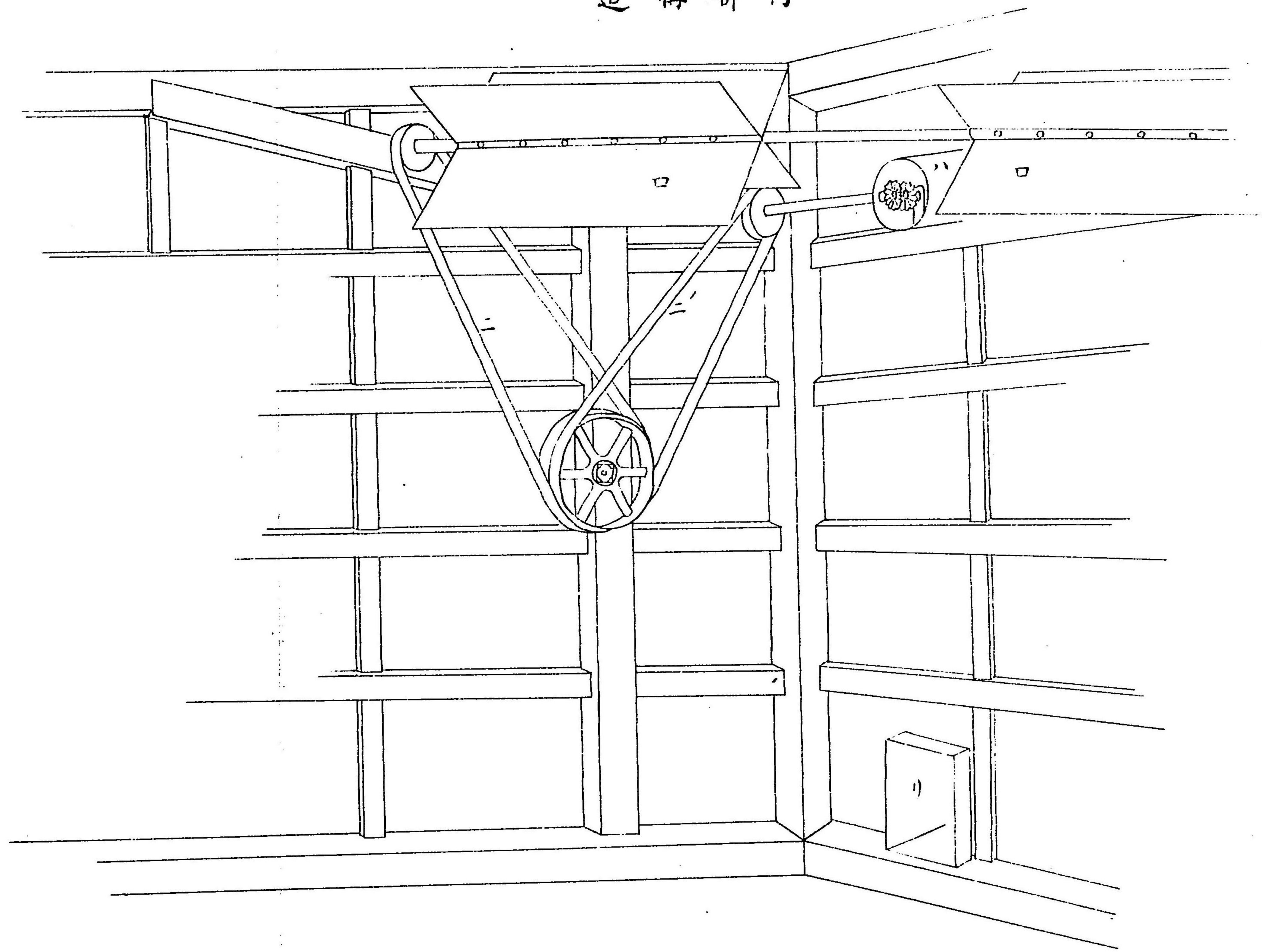
ヲ以テ度々簀ノ上下ヲ轉換セサル可カラサルノ不便アリ爲ニ開戸毎ニ温度ヲ下降シ無用ノ時間ヲ費ス事多シ更ニ煽風器ノ構造及位置ヲ改ムルヲ要ス此他本器ハ都合ニ依リ鐵張トセルハ當初ヨリ熱ノ消散ニ就キ損失多カラシム事ヲ豫期セシ所ニモ前記ノ如ク高温度ヲ要セザルヲ以テ其不便ヲ感スル事無キニ反シ熱氣室ト乾燥室トノ隔壁ヨリ熱ノ傳達上昇スルコト急速ニシテ温度調節ヲ煩繁ニセサル可カラサルノ不便アルヲ以テ暖爐ノ燃火ヲ弱カラシムル爲メ乾燥室内ノ濕氣ヲ吸入スル力弱ク爲ニ湿度ヲ増シ乾燥ニ時間ヲ要スル事多キヲ以テ熱氣室ト乾燥室トノ隔壁ハ熱ノ不傳導体ヲ以テ遮斷シ單ニ熱氣ノ送風管ヨリ來ルノミトシ乾燥室内ノ吸氣ヲ盛ナラシムル爲メ暖爐ノ燃火ヲ強クスルモ傳熱ノ爲メ犯サル、事ナカラシムルヲ要ス



甲 乾燥室
 イ 乾濕計
 口 燭風器
 八 熱氣管
 二 調節帶
 乙 熱氣室
 亦 暖爐
 へ 火焚口
 下 通風口
 千 煙筒
 リ 吸氣口



造構部内



海苔製法研究

當地方所産ノ海苔ハ鹹水ノ岩礁ニ附着スル岩海苔ト稱スルモノニシテ從來ノ製法タル器中ニ水ヲ盛り其中ニ二個ノ杵ヲ狹ミタル筥ヲ浸シ原藻ヲ摘ミ入レ浮游擴散セシメ後抄ヒ揚ケ乾梓ニ掛ケ乾燥ス抄製ニ用ユル水ハ始終代謝スル事ナキヲ以テ度ヲ重ヌルニ從ヒ汚濁シ褐色ヲ呈スルモノ之レヲ更ユルコトナシ原藻ハ採收後海水ニテ一回洗滌シ全ク截刻スル事ナキカ或ハ粗ク截刻シ直チニ前記ノ如ク抄製スレバ乾燥スルニ從ヒ筥上ニ於テ原藻卷縮緊張スル事甚シク爲ニ間隙粗大トナリ試ニ之レヲ食スルニ砂粒甚ク多シ以上ハ製法ノ概要ナリ品位モ亦前記ノ如クニシテ劣等ナルヲ以テ到底一地方ノ産トシテ市場ニ聲價ヲ爭フノ價値ナキモ沿岸一帶其産額少カラズ竹野郡下宇川村宇袖志ノ如キハ一部落ニシテ一期ノ收獲壹萬圓ニ達スト聞ク之レニ對シ適當ナル製法ヲ試ミ其品質ヲ良好ナラシムルヲ得可キヤ否ヲ知ルハ大ニ必要ノ事ニ屬ス今製造法ニ起因スル製品粗惡ノ点ヲ擧クレハ左ノ如シ

一 原藻ノ載刻其法ヲ得ズ洗滌不頁ナルヲ以テ製品ノ間隙大ニ緊張強ク砂粒多シ

二 抄製ノ際抄水ノ更代セサルヲ以テ其汚濁反テ原藻ヲ汚シ製後ノ色澤ヲ損ス

凡テ鹹水産藻類ハ淡水ニ遇フテ軟化スル者ナリ故ニ採取セル原藻ヲ細刻シテ淡水ニ洗滌シ抄製セハ製後ノ卷縮緊張ヲ少フシ得可キノミホラズ砂粒ハ多ク其着生点ニ附着シ他ヨリ混シタルモノナラザルガ故之ヲ除去スルニモ大ニ便ナルノ理ナリ今試ニ普通抄製ニ用ユル原藻ヲ細刻シ桶中ニ水ヲ盛リタル中ニ投シ能ク攪拌洗滌シ箆ニ水ト共ニ移シ後桶底ヲ檢スルニ砂粒多ク沈澱セリ更ニ其砂粒ヲ細視スルニ多クハ藻ノ小斷片ノ附着セルモノ多カリキ之レ細刻ニ依テ砂粒ヲ除去シ得ルモノナルヲ證スルモノナリ次ニ斯レテ得タル原藻ヲ淡水中ニ混シ暫時ノ後東京風ノ流シ抄キニ依リ抄製シ乾製シタルニ原藻ノ軟化シタルガ上ニ細刻シタルモノナルヲ以テ從來ノ製品ニ於ケル如キ緊張間隙ヲ存スル事ナク光澤又大ニ優良ナル製品ヲ得タリ

之レヲ要スルニ當地方海苔製造改良ノ主点トス可キハ採取セル原藻ノ截刻ヲ密ニシ淡水ニテ洗滌シ之レヲ軟化セシメ從來ノ桶中ニテ抄キ揚グル法ヲ改メ東京風ノ流シ抄トスルカ若クハ桶中ニ於テスルモ抄製用水ノ混濁セザル様時々之レヲ更代スレバ可ナリ

製造法ノ改良ニ次テ研究ヲ要スルハ器具ノ適否ニシテ就中抄製ハ乾燥上至大ノ關係ヲ有スルモノナリ前記ノ如ク當地方ノ抄製法トシテ箆ヲ桶中ニ浸没スルヲ以テ箆ノ沾水スル事多ク乾燥ニ無用ノ時間ヲ費スノ理ナルノミナラス用箆ハ薄葉ヲ以テ編製シタルモノナレバ箆等ニ比スレハ殊ニ箆ノ沾水量多カル可ク從テ二者ノ間ニ水分蒸發時間ノ差違アル可キヲ以テ之レヲ確ムル爲メ當地方ノ箆ト葎東京製トニ就キ其沾水量水分蒸發時間ノ試験ヲナセシニ左ノ如キ結果ヲ得タリ

常地方ノ抄キ方ノ如クシテ箆ヲ水中ニ浸没シタルモノ	葎	葎	面積100	沾水量	100Iノ平方尺面	乾燥時間
流シ抄キノ如クシテ箆ニ抄キ箱ノ水ヲ灌キタルモノ	地方 葎	地方 葎	六〇六八	三、二	〇、〇〇〇五二七四	一時五分
	地方 葎	地方 葎	七七四二	五、七	〇、〇〇〇七三六二	一時五分
	地方 葎	地方 葎	六〇六八	三、四	〇、〇〇〇五六〇三	一時
	地方 葎	地方 葎	七七四二	七、八	〇、〇〇〇一〇〇六四	一時

右ニ依テ見レハ水中ニ浸没シタルモノハ沾水量少ク乾燥ニ要セシ時間多ク水ヲ灌キタル方ハ之レニ反シ沾水量多ク乾燥ニ要セシ時間少シ之レ前者ハ全ク水中ニ浸

没シタルカ故ニ篋ノ表面滑澤水ノ流下シ易キ爲メ沾水量少キモ水ノ軸心ニ滲入セ
 ル爲メ水分蒸發シ難ク乾燥ニ要セシ時間多カリシモ後者ハ單ニ水ヲ灌キタルノミ
 ナルヲ以テ篋面滑澤ナラスシテ水ノ滞留シタルヨリ沾水量多カリシモ其水單ニ表
 面ヲ沾シ軸心ニ入ラサルヲ以テ蒸發容易從テ乾燥ニ要セシ時間少カリシナリ而シ
 テ當地方篋ハ葎篋ニ比シ乾燥上全用ノ効力ナ有シ而モ葎篋ヨリモ沾水量多キニ拘
 ラス全一時間内ニ於テ其水分ヲ蒸發シ得ルヲ以テ見レハ豫期ニ反シ良好ナル製用
 器具タル事ヲ證シ得タリ

乾製品分止

製造品ノ歩留リハ當業者經濟上ノ一大要件ニシテ損益ノ計算一ニ之レニ因ラサル
 可カラサルモノナルヲ以テ一ハ之レヲ當業者ニ知悉セシメ一ハ之レヲ講習部實習
 上ノ參考トセンガ爲メ當地方重要産物四十種ニ就キ之レヲ試験セル結果左表ノ如
 シ

品名	歩留%	原料	季節	節	摘要
----	-----	----	----	---	----

素乾品

二番 錫	二五、六一〇		七月		
笹 錫	二四、七六一		二月		一番形
田 作	二五、三八〇	ひいて、うるめ まいわし	十月		
田 作	二九、五三〇	ひして	一月		
鱈 鱈	二九、四四〇	しろふか	九月		改良裁
全 鱈	三五、一一四	めしろざめ	八月		全右
葉 鱈	二〇、五四〇		三月		
鱈 子	二四、七三〇		八月		
系 の は	二四、〇三六		二月		
小 鱈	一八、六八四	つのじ	一月		頭腸除去、皮骨付
全 鱈	一六、四〇三	つのと	一月		頭、腸、骨、除去、皮付
鱈	一九、四五八		一月		

第一號田	百二十六坪	百二十六尾
第二號田	七十九坪	百五十八尾
第三號田	百坪	三百尾
第四號田	百坪	四百尾
第五號田	七十六坪	七十六尾
第六號田	八十坪	百六十尾

八月十八日ニ至リ試ニ第二號田ノ鯉兒ヲ抄ヒ上ケ其數ヲ改ムルト全時ニ其成長ノ度如何ヲ驗スルニ總數百五十尾體長最大ノモノ三寸四分此重量四匁六分最少ノモノ一寸二分目方一匁一分普通二寸七八分ヨリ三寸迄目方三匁五分位第一號田モ全時ニ抄ヒ上ケ驗スルニ大ナルモノ四寸五分目方八匁少ナルモノ一寸三分目方一匁四分普通三寸位目方四匁位ニ成長セルヲ確メタリ

八月三十日頃ヨリ試驗田附近ノ山間ニ棲息スル所ノ鷺二羽此試驗田ニ鯉兒ノ枚養セラレ、ヲ知り毎夜來タリテ之ヲ捕フ依テ種々ノ方法ニヨリ之ヲ追ヘトモ多クハ夜間ニ於テ襲來スルニヨリ充分ニ之ヲ防シテ得ズ九月十日頃ニ至リ其害益々烈シキ

ヲ發見セルニヨリ遂ニ翌十一日第一號田ヲ除クノ外悉ク之ヲ抄ヒ上ケタルニ其結果左ノ如シ

田面	放養數	抄上數	最長	大目方	最長	小目方	普通
第二號	一五八	一一六	五四分	三七分匁	三寸	二匁	八三分
第三號	三〇〇	一三〇	七四分	六十三分匁	五五分	三二分匁	四寸
第四號	四〇〇	一一八	六四分	五九分匁	八分	二一分匁	四寸
第五號	七六	九二	六四分	五九分匁	七分	五二分匁	一四寸
第六號	一六〇	五二	六四分	八九分匁	三寸	八三分匁	四寸

右ノ表中第五號田抄ヒ上ケ數ノ放養數ヨリ多クナルハ第六號田トノ區劃竹簀ノ編製方少シ組ナリシカ爲メ放養當初鯉兒ノ休小ナル間ニ於テ第六號田ノモノ幾分第五號田ニ移リ居リシニヨルナラン

九月二十二日第一號田ノ鯉兒ヲ抄ヒ上ケタルニ其結果左ノ如シ

田面	放養數	抄上數	最長	大目方	最長	小目方	普通

右等ノ表ニヨリ見ル時ハ放養數千二百二十尾ニ對シ抄上數六百十八尾ヲ得タル者ニシテ則チ放養尾數ノ五分強ニ當レリ鷹ノ害ナカリセハ尙ホ多クノ數ヲ得タリシナルヘシ而シテ凡ソ稻田一坪ニ付鯉兒幾尾ヲ放養スルチ適當トナスヤハ鷹ノ害アリシ爲メ此度ノ試験ニ於テハ明ニ之ヲ知ルチ得スト雖モ右表ニヨリ推測スル時ハ其放養尾數ヲ成丈少ナクセルチ得策トスルチ發見セリ

牡蠣蕃殖試驗

牡蠣蕃殖試驗ハ本年度内ニ於テ實施セルモ種々事情ノ爲メ着手延引シ未ダ著シキ成績ヲ見ス次年度ニ於テ共ニ之レヲ報告スヘシ

全	四	十百	尾	余	全	全	全
	名	全	名	名	全	全	全
此日午後五時歸所ス	此日本科生ハ全所ヨリ下船釣漁及製造實習ノ爲メ中濱ニ行シ	此日二回網ヲ使用ス潮向網ヲ曳シニ適セサルモ風力強キチ以テ相應ノ漁獲アリ此夜蒲入灣ニ碇泊ス	風雨ノ爲メ間人港ニ碇泊ス少シ	問人村富業者ヨリ打瀬網使用法ヲ示サシテ請求セルニヨリ其漁法ヲ一見セシムルノミニ使用ス故ニ漁獲少シ	全上	風雨ノ爲メ全所ニ碇泊ス	此日出漁ノ目的ハ經ケ崎以西ニ於テ試験セシトスルニ在リ今朝伊根灣發間人港ニ碇泊

打瀬網試驗漁業日誌

(明治三十四年度分)

Main data table with columns for date, weather, wind, tide, water temperature, salinity, and catch details. Includes sub-headers for '出漁' (Fishing), '海況' (Sea Condition), and '使用時間' (Usage Time).

考

午後三時宮津出發養老村海濱ニ於テ沈石ヲ取ス此夜全村沖ニ碇泊ス

午前四時養老村出發一回網使用ノ後ナリ根ニ入港帆桁ノ修繕ヲナシ全村ニテ漁夫一名入ル

此日二回投網ス然レドモ帆曳スルニ風力弱且ツ潮向宜シカラサルヲ以テ漁獲少シ此夜雨伊根灣ニ碇泊ス

西風強シ降雨ニ付キ伊根灣ニ碇泊ス

午後ニ至リ風力止ミタルヲ以テ黒崎沖ニ碇泊ス

午前四時黒崎沖發午後二時歸所此日伊根村リ雇入レタル漁夫ハ下船セシム

午後二時宮津出發此夜日置村ニ碇泊ス

風雨ニ付キ舞鶴灣口ニ碇泊ス

此夜栗田灣ニ碇泊ス

此日二回使用ス伊根灣ニ碇泊

此日歸所ス

午前八時宮津出發逆風ナルヲ以テ數回開キテ帆走午後五時伊根灣ニ碇泊ス

此回出漁ノ目的ハ經ケ崎以西ニ於テ試驗セトスルニ在リ今朝伊根灣發間人港ニ碇泊

風雨ノ爲メ全所ニ碇泊ス

全上

問人村當業者ヨリ打瀬網使用法ヲ示サソフ請求セルニヨリ其漁法ヲ一見セシムルノミ使用ス故ニ漁獲少シ

明治三十六年四月十日印刷
明治三十六年四月二十日發行

京都府水産講習所

印刷者 佐久間 丑雄

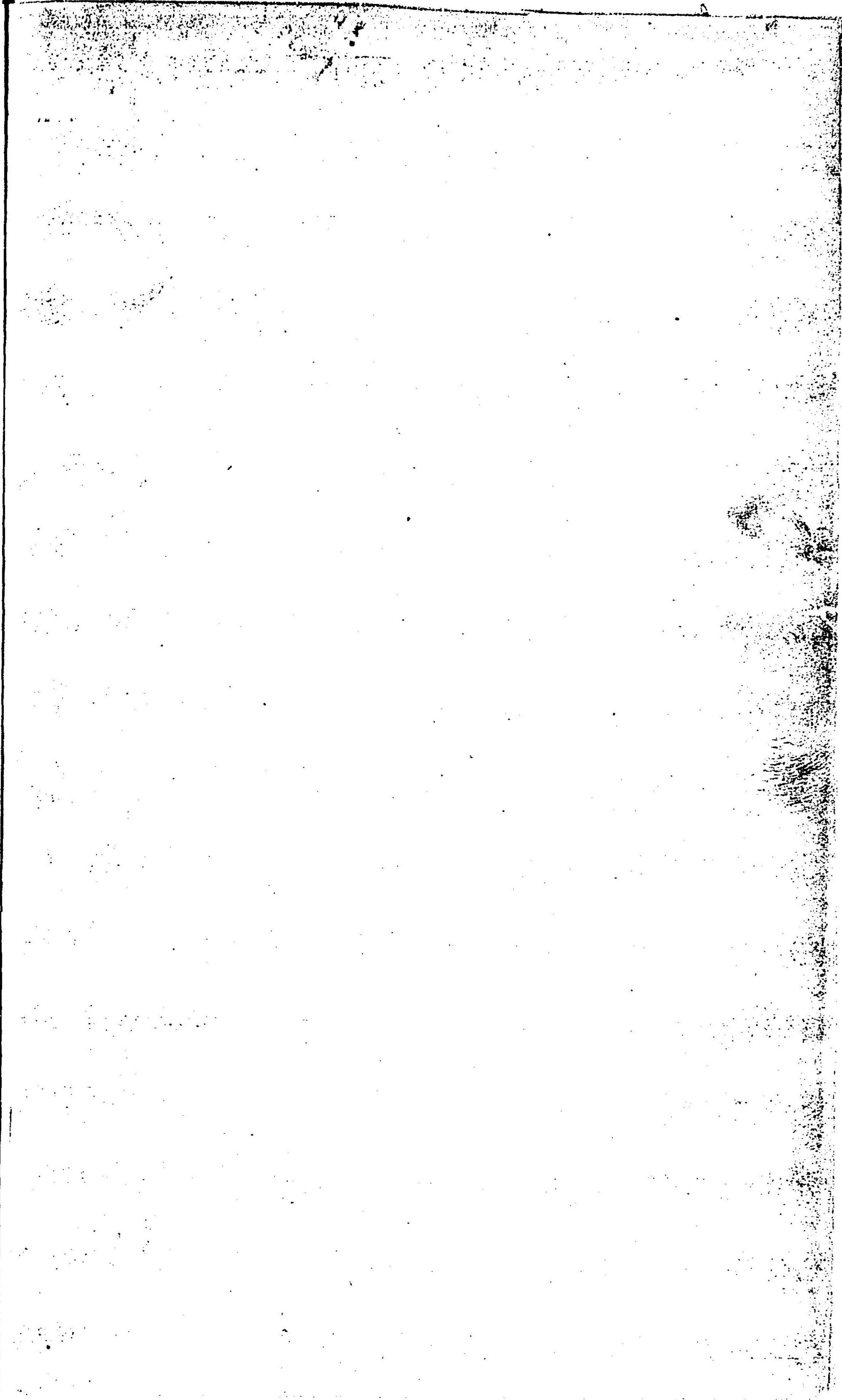
京都府丹後國與謝郡宮津町
字本第四十六番戶

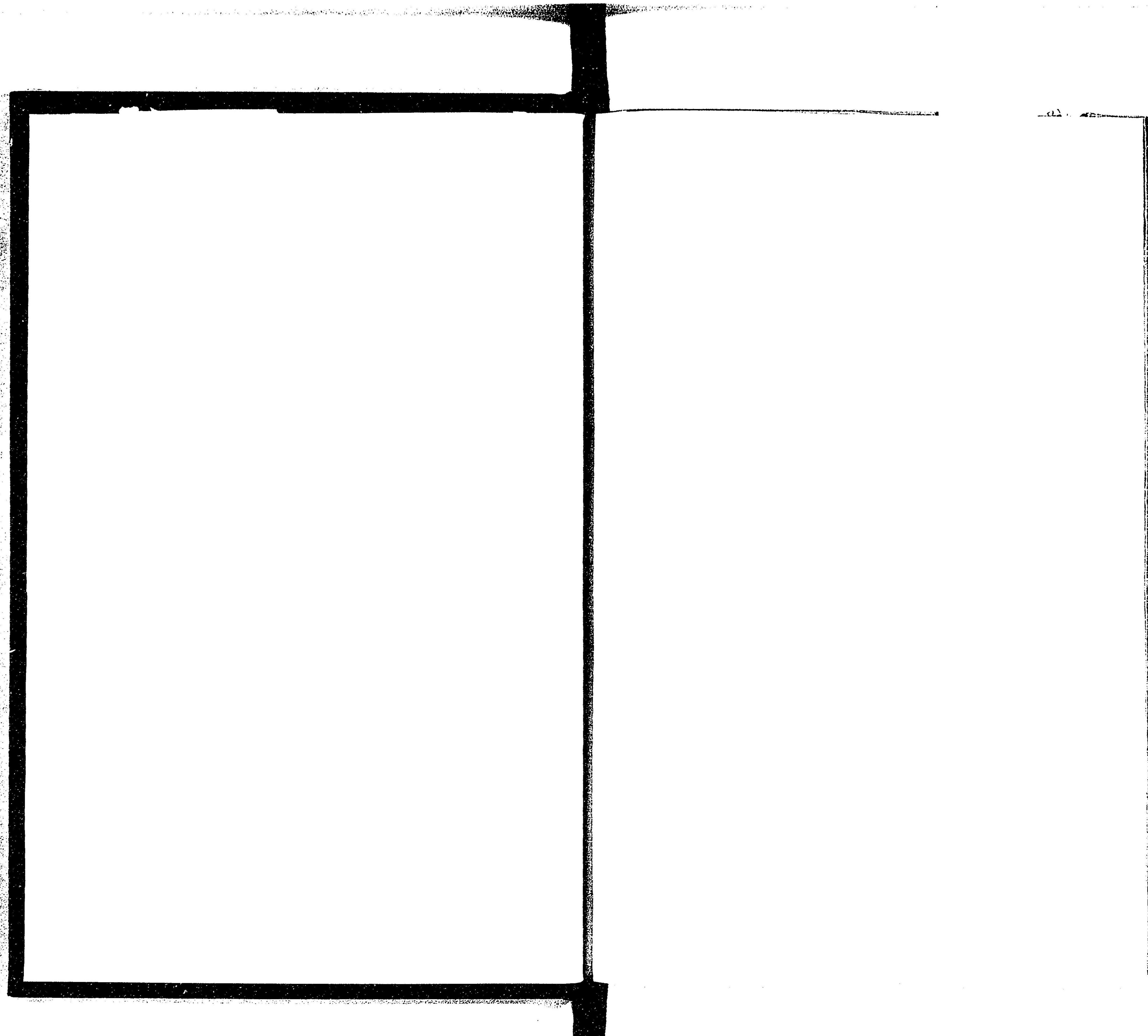
印刷所 宮津 耕文 舍

京都府丹後國與謝郡宮津町
字本第四十六番戶

296
5

IT 5N-9







296

5

048663-001-5

296-5

京都府水産講習所一覽

京都府水産講習所

M35-T1

BEJ-0147



