

に於てのみ行はるるに過ぎず、五六月頃近海に來りて産卵す。

本邦人は從來専業として本漁業に従事するものなかりしか、近年日本通漁者に倣ひ流網及び曳繩を購入して之れに従事するに至りたれども其數尙ほ未だ多からず、日本人によりて行はるる本漁業は其盛大なること鯛繩業に次ぐ。

漁場は慶尙道にありては釜山近海を中心とし全羅、忠清兩道にありては安島、突山島、損竹列島、生日島、青山島、所安島、蚰島、隔音島、竹島、煙島、鹿島及び狐島とす、就中蚰島より鹿島附近一帶の廣濶なる海面は西海隨一の好漁場にして水深六尋乃至十尋、底質は沙泥相半し、流網の使用に適するか故に日本流網業者の此處に來漁するもの多く一時は旺盛を極めたりしか、九州地方より鮫繩網業者の來漁するもの續々増加するに従ひ、大に操業を妨げられ充分の漁利を獲る能はざるに至りたれば漸次衰頽し今日にては少數の出漁者を見るのみ、是に於て近年は慶尙、江原兩道に向つて大に發展し其勢侮るへからざるものあり、同地方に於ける根據地の最も有名なるは方魚、津、にして其津、牟浦、九龍浦、汝南、江口、丑山、厚里浦、竹邊等之れに次ぐ、本年漁期の始め此地方に來集したる船舶は釣船百十隻、流網船百三十隻餘、これに附

流網

漁期

漁具

漁獲高見

屬せる母船は日本形三十餘隻、漁船二隻、石油發動機船三、四隻にして香川、岡山、山口和歌山、福岡、島根の諸縣より來る就中香川縣より來るもの最も多し。

漁期は慶尙、江原兩道にありては十月上旬より翌年三月まで、釜山近海にありては殆んど周年に涉ると雖も十月より翌年二月までを最盛期とし全羅、忠清兩道にありては春季より秋季に及び、群山沖に於ては八十八夜より九十九夜迄を最盛期とす、漁具は流網、曳繩及び地曳網等にして近時鎮海灣にて旋網を使用するものありと雖も其數僅少未だ數ふるに足らず、其他敷網にて鰾及鰾と共に混獲することあり、一年中に於ける漁獲高を概算すれば大約二十九萬三千餘圓に達すへし。

本邦人は從來江原、咸鏡兩道沿岸に於て地曳網を使用するものと巨濟島近海にて敷網を用ひて鰾及鰾と共に混獲するもののみなりしか、近年日本人に倣ひ流網及び曳繩を使用するに至れり、地曳網は鰾及鰾を漁獲するにも用ふるものにして、鰾の漁期には之れを専漁し、其盛期を経過せば他の魚類と共に混獲す、日本人は流網を主とし又曳繩を使用す、其長二百四十尋乃至三百二十尋（長八尋のものを二十五把）幅五尋にして之れに二尋許の浮子繩を附し、夜間水中に投し潮流に従ふて流動せし

む故に大に潮流の關係あり、大潮時にして暗夜の際を宜しとす、之れに用ふる漁船は肩幅六尺乃至八尺、長三丈七、八尺にして乗組員は大概一隻には三、四人とす、曳繩は七、八年前山口縣出漁者により試験の結果意外の漁獲ありしより、之れに倣ふもの續出し、遂に今日の盛況を見るに至れり、然れども尙ほ未だ江原、成鏡兩道沿海に止り南海に行はるるを見ず。

香川縣出漁者の鹽切業組織

日本人の本漁業に従事するものは個人又は團體にて營業す、就中香川縣漁業者は其組織整頓し他に範たるものあり、其方法に前貸特約と共同組織との二種あり、何れも鹽切船二、三隻と漁船五、六隻乃至十四、五隻とより成る、鹽切船は百石乃至三百石積の和船にして資本主の營業に係り、漁船は各百圓乃至二百圓つづ其仕込を受らるものとす、鹽切船と漁船との關係甚だ圓滿にして紛議葛藤の爲めに營業を阻礙するか如きことなく、懇々として互に相勵み、採業するか故に收利從て多く一漁期間漁船一隻の收獲三百圓乃至五百圓に達す、仕込船の漁獲物は斤量又は尾數により特約價格を以て鹽切船に賣渡す、價格は一尾平均十五錢内外とす、鹽切船の搭載量は船体の大小によりて異なるも概ね二千尾乃至四千尾にして、滿載せば博多、

鹽切の鹽切方法

馬關、尾の道、兵庫、大阪等に輸送し、十貫目に付六圓内外の相場を以て鹽魚問屋に販賣す、鮮と共に混獲したる他の魚類は大抵沖合にて本邦人に賣渡し、又時としては鹽藏し、鮮と共に販賣することあり、鹽切の方法は腹割となし、脊骨に添ひ兩脇より刀を入れ、五、六百目位の魚一尾に對し平均一升三、四合の鹽を施し、順次船底に排列貯藏す、其切洗滌等一切の作業は船首甲板にて各自手を分ちて行ふ、其技熟練なるものは一日二千尾を切截すと云ふ、切截の際卵は之れを臟腑より分ち取り、二三日鹽藏したる後洗滌し、板上に排へ日乾して、カラスミに製することあり、或は其儘臟腑と共に本邦人に賣渡すことあり、然れども價格甚だ低廉にして一腹分僅に三文乃至八文に過ぎず、西南海方面の漁場にありては其附近沿岸に住みて農商を業とせる本邦人臟腑を得るを目的とし、賃金を要せずして是等日本鹽切船に乗込むことを望むものあり、又木浦、群山沖合の島嶼にありては、常に五人乃至十人の團體をなして之れに従事するものあり、其切截の技量に至りては日本人に及ぶ能はず、然れども尙ほ一日平均四、五百尾を切截するを得、其報酬として得たる臟腑は鹽辛となし、各地村落に送りて販賣す。

本漁業は群山沖合方面にありては、鮫鱈網の影響を受けて一時蹉跎の形勢ありと雖も、他日便宜の工夫を廻して回復するの望なきにあらず、南海面諸島の間江原、咸鏡兩道の沿海の如き尙ほ幾多の漁船を容るる餘地あり、蓋し將來有望の漁業と云ふへし。

たら 鱈 ナラゲ 大口魚

鱈は咸鏡、江原、全羅及忠清の各道に産すれども、就中慶尙道を主とす、漁期は各地により遅速あり、釜山以西の沿海にありては、陰曆十月初旬より始め十二月初旬に終る、咸鏡道、遮湖、海、近海にありては、陰曆一月より三月迄とす、蓋し本魚は水温華氏三十五度より四十二度の海中に棲息するものなれば、慶尙道南部沿海は最も早く、北部咸鏡道に至るに随ひ漸次遅るるものとす。

漁具は魚帳、魚箭、地曳網、刺網、手繰網、延縄及び一本釣等にして、慶尙道沿海及び、永興灣内にありては、魚帳を主とし、咸鏡、江原兩道沿海にありては、延縄を主とし、其他刺網、手繰網等を用ふ、近年日本人中にも亦た本漁業に着目するものあり、蓋し網及び大敷網等を用ひて之れか漁獲に従事せり、忠清道にありては、本土沿岸に來游する

鱈の漁期

漁具

こと共た稀にして、沖合の島嶼間にて網繩に混獲せらる、於青島にありては、冬期舊十二月より一月迄の間に於て、曳網を用ひて漁獲することあれども、其期間短くして産額多からず。

漁船は普通の構造にして、肩幅五尺、長三丈二、三尺なるものを用ふ、慶尙道沿海にありては、日本通漁者の歸國の際、賣却するものを購入して使用するものあり。

延縄  
其餌料  
鱈一本釣  
其餌料

延縄は一隻に平均十鉢を使用し、餌料はイムシ、鱈、鰯、牡蠣等を用ふれども、就中牡蠣を最とす、一夜二十尾乃至三十尾を漁獲す、一本釣は水深十五尋乃至二十尋の處にて操業し、餌料は鱈、イムシ、蛸等を用ふ、一日一隻にて十尾を漁獲し、多漁のときは二十尾に及ぶことあり、刺網は一隻に二十五把を使用し、豐漁の際は一夜に二、三百尾を漁獲す、漁場は十七尋乃至二十尋の處とす、魚帳、魚箭は本邦にありては最も發達せる漁具に屬するものにして、近年魚の減少せるの故を以て昔時の如き盛観なしと雖、尙ほ重要漁業の一たるを失はず、其構造數種ありて、各々其設置する場所を異にす、魚箭は沿海淺くして、大概水深二尋乃至五尋位の處、魚帳中浮設するものは(或は浮網)水深十四、五尋を適度とし、深さも十七尋を超へず、然らざるものは(或は大魚)

水深八尋乃至九尋を適度とし、深さも十尋半を起へず、各其附近には必ず納屋を設け、漁夫常に此處に起臥し自家に歸ることなし、魚帳は凡て漁期に先ちて建設し、漁期終れば之れを撤去す、漁期中は慶尚、全羅、忠清諸道より出買船蝟集し來りて漁獲を持つ魚帳より魚を取揚げ、漁船に満載して納屋に歸着するや、大鼓を打ちて之れを遠近に報す、附近の出買船は之れに應じて忽ち納屋の前に集り、争ふて買取す、出買船は之れを附近の市場に、或は各道に輸送販賣す、魚帳の漁獲高は頗る巨額に上り、魚箭の如き數年前迄は一期間に百貫文の收穫ありたるも、近年は三十貫文位を普通とし、多きも五百貫文を超えることなし、魚帳の如きも亦た同様にして平均千貫文乃至千二百貫文位とす。

魚帳の網代は官有のものあり、民有のものあり、官有のものは多く宮内府直轄に屬し、一定の網代税を定めて之れを民間に貸與す、税は毎年漁期に先ち吏員を各地に派遣して之れを徵收す、當業者は自己の望む所の網代を選び、税金を納附して其使用權を得るものとす、只た加徳島の網代に限り當業者自ら京城に至り、網代税を宮内府に納附して使用の許可を受るを例とす、其營業組織は頗る多様にして地方

により多少の相異あり、魚箭は一人にて數ヶ所を所有するものあり、二人若くは三人にて一ヶ所を有するものあり、其何れを論せず、熊川、固城附近にありては給料を支拂ひて漁夫を雇ひ、豊漁の際のみ別に幾分の配當をなす、釜山及蔚山灣にありては漁獲高の一割を漁夫に配當し、其殘額より營業費一切を除去したるものを帳主の所得とす、浮帳は各地共に總漁獲高より設置費及び營業費一切を引去り、殘額を二分して一半を漁夫に配當し、一半を帳主の所得とす、大漁帳は釜山及び蔚山灣に於けるものは略は浮帳と同一なり、雖も加徳島に於けるものは少しく趣を異にし、帳主は豫め政府より網代使用の權を得て、其場所の附近に納屋を構へ、漁期の至るを待つ、漁期至れば附近の漁業者争ふて帳主と交渉を開き、協約成立するときは帳主は要求に應じて、資本を貸與す、資本は必しも現金を以てせず、漁具材料、漁船等を以てす、帳主は即ち魚帳を設け、漁夫を雇ひて漁業に従事す、漁夫は分割配當にして、日日の漁獲高に應じて一割乃至二割を即日支拂ふ。

獲夫は各地よりの出稼人にして、毎年漁期到れば四方より來集し、營業者の雇用を待つ、浮帳及び大漁帳にありては一名に付一貫文つつの前貸をなして必要の人

員を雇入れ別に四貫文乃至五貫文の前賃をなして漁夫長を雇入る。漁夫長は多年魚帳に従事し充分斯業に経験あるものにして漁期中は雇主に代りて漁夫の指揮監督をなし、漁事一切を掌る。故に雇主の之を遇する極めて厚し、魚籠は規模小にして漁夫二、三名に過ぎざるを以て、是等は多く附近より雇入るるを常とす。漁夫は凡て熱心労働に従事し、漁期中は他と交ることなく、常に納屋に起臥して自から別天地をなす、而して適々雇主より給せらるる濁酒一杯を傾けて勞を慰するを無上の快樂とす。

漁獲高概算

日本人にして本漁業に従事するものは、通漁者よりも釜山居留者に多く、主として慶尙道沿海に漁場を借受けて、壺網及び敷網を使用せり。然るに一昨年來本邦人に倣ひ魚帳を用ふるに至れり。漁船は肩幅五尺、長三丈六尺許のもの又は「サンパン」を用ふ。壺網は一隻の魚船に二、三統を使用す、一年中に於ける魚獲高を概算すれば、大約二十一萬二千餘圓に上るへし。

にしん 鯧 청어 青魚

本邦に來游する鯧は、身長六寸乃至七寸内外のものを通例とす。脊部青綠色にして腹部は銀白且つ銅色の光彩を放つ。之を日本北海道産鯧に比すれば、其体形稍々小なり。咸鏡、江原、慶尙の各道沿岸、靜穩なる内灣、海藻の繁茂せる水深六尋乃至十五

鯧群來期

尋の處に群來して産卵を遂ぐ、其群來北海道沿岸に於ける如く濃密ならず。

群來期は例年十二月上旬より翌年二月中下旬に至る間に在りと雖も、咸鏡道沿岸に在りては稍々遅く、十二月下旬より翌年三月に至る間とし、最北羅津灣、雄基灣に在りては四、五月頃を通例とし、時に冬鯧と唱へ十一月頃同地方に群來を見ることあり、其春季に來るものは冬鯧に比し、体形更に小なり、又稀に夏季六、七月頃咸鏡道新浦附近沿岸に小鯧の群來することあり、各沿岸共に冬季群來するものは年によりて遅速あり、溫暖の年は比較的早く、寒冷の年は幾分遅るるを常とす。其來游期の南部慶尙道沿岸に早くして北部江原、咸鏡兩道沿岸に及ぶに隨ひ漸く遅るるより見れば、恰も南方より來り北方に去るものなるか如しと雖も、咸鏡道最北部沿岸に於て特に著しく早きものあると、本邦東北中部沿岸の地勢深く灣入して、東朝鮮灣と成り、其最北部及び南部慶尙道沿岸に比し、自から寒潮の流域に遠ざかれること等より推せば、本魚は冬季寒潮の流向に従ひ北方より南方に下り、後ち漸く北去するものなるへし。

漁場

永興灣、通川灣、長箭灣、迎日灣、蔚山灣、釜山灣は本魚の主要漁場にして、此他咸鏡道

の雄基灣、羅津灣、遮湖、新浦、西湖、津江、原道の叢石洞、國洞、厚生浦、慶尙道の各灣内及巨濟島沿岸等亦本漁の行はるる所たり。

日本人の  
漁業

本漁業は從來専ら本邦人に依りて營まれ近年日本人にして新浦附近に鰓地曳網を轉用して相互の魚獲を爲すものあり又永興灣内に於て北海道に行はるる建網を使用するに至り漁利頗る有望なりと云ふ此他迎日灣に於て大敷網を布設し又は蔚山、釜山間港灣に防籠を用ひて之れか漁業を營むものあるに至れり。

本邦人の  
漁具

本邦人の使用する漁具は防籠、魚箭の一種、刺網を普通とし、咸鏡道北部にては僅に手繰網又は曳網を使用せり。

防籠にして慶尙道沿岸に於けるものは或は専ら本魚を目的と爲すあり或は鰓を主たる目的として本魚の混獲を爲すもあり江原、咸鏡兩道沿岸に於けるものは専ら本魚を目的とするもの多し。

需用

生鮮又は鹽魚として本邦各地に需用せらるる其最も嗜好珍重するは生鮮に若くはなし嘉儀殊に正月には神饌の供料として飲へからざるものとし各自の食膳にも必ず之れを上すの風習あり此期節に到れば需用額に増加し價格著しく騰貴

漁獲高

するを例とす生鮮にては之れを焼き唐辛味噌を塗り又は醬油煮とし唐辛を調和して食用に供す遠隔の地に輸送するには臙脂等を除去すること無く魚躰其儘に振り鹽を爲し雨露を凌ぐに足るへき小屋に蓆を敷き方形に堆積し一、二回上下積摺を爲すに過ぎず生鮮なると鹽藏なるを問はず藁にて魚の胴部を横編にして二十尾宛を連結し之れを一連と稱して販賣に供す。

本邦に産する鯧は前記せる如く悉く本邦人の食用に供せられ(日本人の需用なきに非ざるも其類僅に止まれ)其供給尙不足の觀あり近時米國産鯧の輸入を試みたるものあり又た北海道鹽鯧も時に輸入を見ることあり何れも本邦産に比し躰形大にして品質佳良なるも本邦に於て鯧の最も多く需用ある時期は二月より四月に至る間にして既に四月を超ゆれば石首魚等の魚類饒多となるを以て殆んど鯧を需用するものなきに至る故に其輸入期に就ては攻究の要あるへし一年中に於ける漁獲高を概算すればは大約二十五萬圓内外なるへし。

にべ 鯧 民魚

本邦西南海に多く東海に至るに従ひ漸次減少し江原、咸鏡沿海に至りては殆ん

と之れを見ず。

漁場 魚場は莞島、珍島、苦耳島、七山灘、隔音列島、仁川、鎮南浦、延平列島、鴨綠江にして、其最も主要なるは木浦、沖合、苦耳島、錦江口、群山近海及び鴨綠江口とす。時に濟州島西北沖合にも來遊することあり。漁期は舊三月より九月までの間に於て、群山近海にては、五六月鎮南浦、鴨綠江近海にありては、六七月、木浦、沖合、苦耳島にありては、七八月最盛とす。苦耳島は古來鮫の産地を以て其名著はれ、本邦人は延繩及び中船を用ひて之れを漁獲し來りしか去る。明治三十九年(光武十年)中、日本福岡縣漁民難波某、竹島近海の漁業を了へて後、同島に來り、荒目鮫網を用ひて試漁せしに、僅に一潮時の短期間に三百圓許の漁獲ありたれば、忽ち之れを傳聞して鮫網業者の來漁するもの續々増加し、本年の如きは其數四十餘隻の多きに達せり。漁具は本邦人は一本釣及び延繩を主とし、時に駐木又は中船を使用す。日本人は鮫網を主とし、稀に延繩及び一本釣を使用することあるも、其の數甚た少し。馬山、木浦、群山、仁川近海にては、網繩或は他の一本釣にて混獲することあり。餌料は何れも章魚、蝦、其他の小魚類を用ふ。一年中に於ける漁獲高を概算すれば、大約四萬一千二百圓内外なるべし。

日本人の

漁具及餌

漁獲高概

漁獲物處

艘の需用

艘の去來

漁獲物は出買船又は行商に販賣す。買取者は之れを沿岸市場に致して生鮮のまま販賣するも多漁の際は之れを鹽藏す。其法、頭部より脊骨に添ひ三枚に開きて鹽を振撒き、十日餘漬け置き、後取出し、其鹽汁にて之れを洗滌し、頭部及び尾部を稍々内方に曲けて圓狀となし、之れに重壓を加へ置き、晴天の日取出して二三日間乾燥す。本魚は本邦人が石首魚に次ひて珍重する魚類にして、陰曆七月觀月祭及び八月盂蘭盆の節會には石首魚と共に本魚を用ふるの風習あり。従て其販路廣く價格亦た廉ならず。本年苦耳島に於ける漁場一尾に付き大十五錢、小十錢にして、鱈四錢内外なりき。日本人の漁獲するものも亦た出買船に賣渡すことあり。或は附近沿岸の市場に送ることあり。然れども多くは本邦製法に倣ひ鹽乾して販賣す時、其他の鹽藏魚と共に日本に輸送することあるも需用少く價格亦た甚た低廉なり。

ぶり 鱈 魴魚

鱈は本邦沿海普く之れか回遊を見ると雖も殊に江原、咸鏡兩道に饒多なり。西南海にありては沿岸に比すれば、沖合の島嶼間に群來するもの甚た多し。本魚の一種

「ヒラマサ」も亦本邦南部海面に温暖の候には回游するもの少なからず。

本魚は本邦人の嗜好に適せざるか故に従来饒多の回游あるに拘らず之れか漁獲に従事するものなかりし、然るに近年日本人の渡來するもの増加するに従ひ販路自ら開くるに至りたれば漸く此漁業に着目するに至れり、漁具は建網及び曳網を用ふ、地曳網は鱒のみならずして鱒及鮭等をも漁獲するに用ふるものなり、日本人も又従來此漁業に従事するものなく唯た鮭流網、敷網及び曳網等にて他の魚類と共に混獲して時々釜山市場に上すに過ぎざりしか近年一本釣を用ひて専ら之れを釣獲するものあり、餌料は主として鮎及蝦を用ひ又た擬餌釣を用ふることもあり、期節は十一月より翌年二月までの間とす、此時期は恰も一般漁業の休止期にして魚類に缺乏せるか故に魚價自から高貴にして收利少なからず。

漁場は江原道三涉、江陵、襄陽、杆城各郡の沿海を主とし、咸鏡道前津以北雄基灣に至る沿岸各地に於ても多少の漁獲あり、釜山近海及び巨濟附近島嶼間に於ては鮭流網等に混獲せらるゝことあり、全羅南道珍島沖合に於ては専ら木浦在留日本漁業者一本釣を用ふ、江原、咸鏡兩道にありては本邦人のみにして未だ日本人の此漁

漁具

日本人の  
鮭流網、  
敷網、  
餌料

季節

漁場

産産販賣

業に従事せるものなし、一年中に於ける漁獲高を推算すれば大約十萬一千圓に上るへし本魚は主として日本人の需用に供するものにして、其本邦人の漁獲したるものは生鮮のまま最寄の沿岸にて日本出買船又は日本人に販賣するも、交通不便の地方にありては概ね腹部を割きて鹽藏して貯へ置き日本出買船の來るを待ちて買販賣するあり、或は豫め特約せる日本人の居留地に輸送するものあり、日本出買船の買取りたるものは凡て日本に輸送して販賣す、又時に本邦人に販賣することあれども、開は甚だ罕れなり、日本人の漁獲したるものは其數量未だ多からず市場に近きときは漁船にて運搬し生鮮のまま販賣し、市場に遠き處にありては日本出買船に販賣す、出買船は生鮮のまま又は鹽藏して馬關、博多等に輸送す。

さば 鯖 コノサビ 古道魚又ハ コノサビ

四月下旬の頃先づ本邦南部沖合に顯はれ、後ち東西二派に分れ、東部は江原、咸鏡兩道、西部は全羅、黃海、平安の各道に來游す、其忠清、京畿兩道の沿海に本魚を見ざるは蓋し遠く沖合を通過するによるならん、而して十月下旬に及へば各道悉く其跡を絶つ、本邦人は古來之れを漁獲するもの少からず、日本人の本漁業に従事するもの

産の去來



日本人の  
鱈漁業

鹿兒島縣通漁者を中心とし、去る日本明治三十三、四年の頃稍々旺盛の域に向ひしか、一兩年不漁引續きたるかため、少しく沮喪の氣味を生したるも近年又々本漁業の收利多きに着目し、漸次出漁船數は増加して漁場は擴張せらるの勢なり。

場主要漁

現今の主要漁場は成鏡永興灣、江原道沿岸一帶、釜山近海、欲知島、巨文島、太郎島、獅子島及び濟州島とす。

鱈漁期

漁期は成鏡道にありては、五、六月、江原道にありては、六月より八月まで、釜山近海にありては、五月中旬より七月中旬まで、全羅道沖合にありては、七月上旬より九月下旬まで、濟州島にありては、八、九月を最盛とす。

漁具

漁具は本邦人は一本釣、刺網及び地曳網を用ふ一、本釣は本漁業に主要なる漁具にして、巨文島及び獅子島近海に最も盛んに行はる、刺網は専ら蔚山附近に行はるゝものにして、網目二寸五分長三尋あるものを一隻に四、五百尋許搭載して二十里内外の沖合に使用す、地曳網は江原道沿岸に行はるゝものにして、同地方にては魚岸邊に近く沿ひ來游するに依る、濟州島にても亦た地曳網を用ふれども、并は鰓と共に混漁するものにて未だ専用の漁具を有せず、蓋し同島に於ける鰓は多く幼

日本人の  
鱈漁業

にして成魚は殆んど來游を見ることなし、日本人も亦た一本釣を主とす、然れども近年成鏡道沿岸に小、莖網を設置して小鰓を焚寄せ網を用ひて大鰓を漁獲するものあり、本年鴨綠江に流網を使用せしに成績頗る良好なりしこと云ふ、日本人の本漁業に従事するものは鹿兒島、熊本、長崎、和歌山、香川、大分、山口、京都、福井の諸縣より來るものにして、其漁船數總計百四十隻に達す、餌料は共餌を普通とし、時として擬餌釣を使用することあり、専ら夜間篝火又は洋燈を用ひて魚を誘致し漁獲するものにして、大漁の時は一、夜四、五千尾を獲することあり。

販賣の處理

本魚は本邦人の嗜好する所にして、販路甚だ廣し、本邦人の漁獲するものは大なるは腹割となし、多量の塩を施して販賣す、全羅道沖合にては忠清道、江原道、廣州、木浦附近より出る出買船に賣渡し、釜山以北迎日灣口及び江原道竹邊附近にて漁獲するものは同しく鹽藏して、大概扶助、慶州、永川等の市場に輸送す、濟州島にて漁獲するものは鰓と共に乾燥して肥料となし、僅に其一部分を食品として鹽乾し各地に輸送す、日本人の漁獲するものは日本に輸送するもの甚だ尠なく、多くは釜山に送り、同地魚市場附屬倉庫を借りて保管を托し置き、市場に屬せずして、市場に上し

て糺買せず本魚のみを取扱ふ仲買人と交渉して賣買す、仲買人は之れを本邦人向として鹽藏し(樽詰となさず)藁吹に包装して大邱、馬山、統營、晋州等に輸送す、又若し天氣都合其他の事情により漁獲物を陸揚することを得るときは船中にて鹽藏するか或は本邦出買船に賣渡すことあり、一ケ年の産額本邦人は約四萬二千圓、日本人は約七萬圓合計拾壹萬貳千圓なるべし。

たちのらゐ 大刀魚 カサガ 刀魚、葛治魚

大刀魚は五六月の候淺所に産卵す、本邦の沿岸普く産すれども、西南海に多く東海に至るに従ひ減少す、本魚は本邦人の嗜好する所にして需用廣き故に従て漁業頗る盛んなり、清國人の之れに従事するもの亦た頗る多く、毎年團體をなして來漁す、日本人も亦た近年之れに着目するに至れり。

漁場は全羅忠清、京畿、黃海、平安の諸道に涉れども特に七山灘、蟬島近海より隔音列島、竹島、煙島、鹿島、狐島の諸島嶼間を主漁場とす。

漁期は舊三月より十月迄の間にして竹島近海にありては五、六月、鎮南浦及び鴨綠江近海にありては六、七月を最盛期とす、九、十月頃に至れば西南海一帶島嶼間に

鮮魚獲高概算

大刀魚の産卵期及其分布

漁場

漁期

散游するものあれども其數多からず、故に特に之れを漁することなし。

漁具は本邦人は延繩、駐木、中船、鮫鱈網等を使用す、慶尙道沿岸にありては魚帳及び箭にて、他の魚類と共に混獲す、其他沿岸到處自家食用を目的として一本釣を使用するものあり、五、六人共同して一隻の漁船に乘組み沖合二、三里許の處に到り夜間篝火を焚きて操業し翌朝歸航す、一夜一人の漁獲僅に十數尾に過ぎず。

日本人は鮫鱈網を主として時に延繩を用ふることあり、鮫鱈網は石首魚及び鯛漁業に用ふるものと同様にして同漁業の期節を終りて本業に轉用するものなり、蓋し本業には適切な漁具なれば石首魚漁業と共に將來大に發展することあるべし。

本魚は石首魚と共に本邦人の需用廣く、初夏田植の頃消費最も盛んなり、故に此時期に至れば出買船及び行商人の仕立てたる出買船相争ふて漁船の周圍に集り買取す、陸上にありても尙ほ諸方より魚商集り來りて之れを競買す、されは如何に多獲あるも販賣に苦むか如きことなし、出買船及び行商人の買取したるものは之れを大中小の三種に區別し、各種毎に頭部を上にして排へ、一列毎に其魚体の全く

需用及價格

漁具

蔽はるゝまで厚く鹽を振撒き、更に其上に魚を排列すること前の如くし、層々相積み重ねて貯藏す、之れを市場に出すには外氣に觸れざる様、蓆にて包みて荷造りす、相場は一尾に付大九錢、中五錢、小二錢内外とす。

清國人の忠清、京畿、黄海諸道に來漁するものは稍々趣を異にす、常に團體を組織し、百五十石乃至二百石積許の「ジャンク」を母船とし、十四五人乗組み、漁艇三隻乃至五隻、食料及飲料水を搭載して漁場に到る、母船は二重甲板を張り、内を數區に仕切り、一人若くは二人宛の寢室とし、各艙口を設けて潮水の侵入を防ぐ、上下甲板の間、凡そ一尺乃至一尺五寸許の空所を存し、此處に漁具、漁獲物等を入れ、上甲板の板子を外して出入に便し、波浪船内に浸入するときには下甲板の排水口より船外に排出せしむる構造とす、漁具は延繩を用ひ、時に一本釣を用ふることあり、餌料は何れも共餌を主とし、時に蝦を用ふ、黎明漁艇を下して三、四人宛之れに分乗して操業す、母船は常に其附近に游弋し、若し漁業中濃霧俄に起り互に所在を見失ふの虞あるときは母船より螺を吹て相圖をなし、漁業終れば再び之れを收めて根據地に歸る、漁獲物は船中に設けある魚槽に小なるは全形の儘、大なるは切目を入れ兩折して立

清國人の  
人刀魚漁  
業組船及  
其漁船

清國出漁  
者の大刀  
魚處理及  
販賣

漁獲高概  
算

鱈の種類  
及其分布

日本人の  
鱈漁業者

鹽漬となし、常に魚体の鹽水より露出せざる様、壓蓋を施す、貯藏久しきに涉るも光澤を失せず、外形外觀甚た良好なるが故に、本邦在來の製品に比すれば品位優等にして價格亦た廉ならず、是等は凡て歸航の上自國にて販賣す、出漁者は山東省登州府、海南地方、萊州府、福州、及び關東州沿岸より來るもの多し、其不安道沖合に來漁するものは袋網及び旋網を以て他の魚類と共に混獲す、一年中に於ける漁獲高は大約十五萬四千餘圓に達すへし。

ふか 鱈 ナシ 鱈魚、鱈魚

本邦に産する鱈は、「ヤジ」、「マヅカ」、「ヒレタカ」、「ツバ」、「ヲナガ」、「シユモク」、「チヨモダカ」等にして就中「ヤジ」、「マヅカ」、「ヒレタカ」、「ヲナガ」を多しとす、沿海到處に棲息すと雖も、其多きは蔚山以南、黒山列島の間、濟州島及び黄海道沖合にして、「ヤジ」、「マヅカ」、「メジロ」、「チヨ」は濟州島及び巨文島近海、「ツバ」、「ヲナガ」、「ヒレタカ」は安島、所安島、楸子島、黒山列島、「モダマ」は於青島に多しとす。

本邦人の本漁業に従事するは甚た稀にして殆んど日本漁業者の獨占事業に屬す、現今稍々衰退の傾きありて數年前の盛況を見すと雖も尙ほ本邦に於ける日本

人の經營せる重要漁業たるを失はず、通漁者は大分、山口、長崎、福岡、廣島、兵庫、高知の諸縣にして、就中大分、山口二縣を主とす。

周年漁獲ありと雖も、漁期は春秋兩期を主とす、東海の南部、南海面一帯及び西海面の南部諸島の間に於ては六月より七月まで「マヅカ」九月より十一月迄は「ヒレタカ」十一月より十二月迄は「シロフカ」十二月より翌年一月に涉り「ケンフカ」最も多く漁獲せらる「ケンフカ」は殊に西南海、濟州島、巨文島、於青島に多し。

本邦人は大概延繩を用ふと雖も、濟州島にありては刺網を用ふ、又た箭或は石首魚一本釣にて混獲せらるることあり、日本人は専ら延繩を用ふ、餌料は本邦人は鰹、鮪、海鰻、鰹及び目張等を用ひ、日本人は、時魚、鯛、鱈、鱈、小鱈、鱈、比目魚、鰹、トウヘヒ、ドロボツ、「クヅナ」等を用ふ、使用者により各々相異なり、大分縣、佐賀縣及び山口縣、玉江浦の漁業者は共に鱈繩を以て有名なるか、大分縣、漁船は生鰯を以て最良餌料とし、鱈「コブダヒ」之れに次ぎ止むを得ざる時は鰹、鱈、比目魚、鰹等を使用す、又十一月頃釜山近海に鰹を追ふて淺處に來る「マヅカ」を漁するには専ら鰹を用ふ、然るに山口縣、漁船は多種の餌料を用ふるることなく専ら「トウヘヒ」及び鰹のみを用ひ、止むを

漁具及餌料

鱈の漁期

漁船

漁獲

概算

鱈の製造販賣

得ざる場合にあらざれば他の餌料を使用することなし、トウヘヒ及び鰹は鰹を餌料として一本釣にて漁業者自から漁獲し、沿岸に蓄養して隨時使用に供す。

漁船は構造を異にすることなく、普通の小形漁船にして肩幅三尺、長一丈二、三尺許のものに四人乃至六人乗組みて操業す、日本人の使用するものは他種の漁船に比すれば船体偉大、構造堅牢にして操業に不便を感せざる限り甲板を張詰め、且つ兩舷に防波棚を設けて船体の動搖を防ぐ等の設備をなし、能く大洋の航海に堪ふ、其大さは肩幅九尺乃至一丈、長一丈七、八尺なり、一ヶ年の漁獲高を概算すれば大約九萬八千六百餘圓に上るへし。

本邦人の漁獲せる「ケンフカ」は多く背開となし、素乾又は鹽乾となして内地に販賣す、日本人の漁獲せる鱈は従來肉の販賣開けさりしたため、單に鰹のみを採取して清國輸出向に製したるも、肉も亦近年本邦人間に需用あると共に日本人の蒲鉾に製するもの多きに至りたるを以て、生鮮の儘或は鹽藏して釜山其他の地方に輸送販賣せらる、鹽藏したるものは日本人間にも需用あるか故に冬季は博多、馬關等に輸送し、頗る高價に賣れ行くこと云ふ、又た濟州島及び巨文島の如き遠隔の地方にあ

りては多く(タレ) (細長く切りて) に製し、日本に送りて販賣す、濟州島にありては本邦人及び日本人共に肝臓より油を搾取す、専ら本邦人間に燈火用、或は防虫用として需要せらる、價格は石油罐一杯一圓乃至一圓三十錢とす。

ろひ 鱈 ガオラ 鱈魚

鱈は本邦沿岸普く之れを産し、春季温暖なるに従ひ漸次水淺き内海及び沿岸の沙洲に群來して産卵す、東南海には「アカエヒ」、「ハトエヒ」及び「ガンギエヒ」特に多く、冬期忠清、全羅兩道の沖合即ち於青島、嶗島及び巨文島附近には「シラエヒ」多し。

本邦人の専業として之れか漁獲に従事するもの甚た少く、只於青島及び嶗島に於て主として「シラエヒ」を漁獲するものあり、日本人は八、九年前より洛東江口に於て之れか漁業を開始し、一時は頗る盛んなりしも現時稍々衰退の傾あり、然れども他の地方に於ては多少漁業に従事するものあり、要するに本漁業は未だ盛大なるに至らず、雖も將來有望の漁業なり、現今饒產地として有名なるは鎮南浦沿海、漢江口、牙山灣、安眠灣、錦江口、浦浦灣、珍島、康津灣、寶城灣、順天灣、河東灣、晋州灣、鎮海灣、洛東江口、釜山灣、蔚山灣、雄基灣等にして日本漁業者の最も多きは錦江口、浦浦灣、珍島

産の産卵  
期及其種  
類と分布

産の産卵  
期及其種  
類と分布

漁期

漁具

仁川、木浦、馬山及び釜山等とす、其他沿岸到處、産卵期に際し試に延繩を下すときは一回にして容易に百尾以上を漁獲することを得へし、又毎年七、八月頃沿岸灣内到處に稚魚の游泳を見る、此時魚箭及び弓船等に混獲せらるもの頗る多し。

漁期は舊二月下旬より七月に至るを普通とすれども、「シラエヒ」のみは舊十二月より二月迄とす、其盛漁期は馬山沿海を中心として各地皆漸次に遅る、則ち鎮南浦、近海にありては舊二、三月の交、木浦、及、群山沿海にては五月、仁川、及、鎮南浦に至りては六、七月、北部、元山、にても亦た六、七月を盛漁期とす。

漁具は通常延繩及び空釣延繩を用ふ、本邦人は多く「アブラメ」鰈、鰯其他の小魚を餌料として通常延繩を使用すれども、日本通漁者は空釣延繩を使用せるか故に近年之れに倣ひて造り或は彼等より購入して使用するものあり、然れども空釣延繩は多量の沈石を附して海底に沈下するものなれば、深海には適當ならざるか故に、「シラエヒ」の如き常に沿岸近く來遊せざるものには主として普通の延繩を用ふ、赤エヒと共に「ガンギエヒ」の混獲せらるゝもの甚た多く、爲に繩を切斷せらるゝこと屢々なれば、漁具は極めて丈夫なるものを使用せざるへからず、群山に在留せる福

鱈の魚獲  
高概算

需用

處理

鱈の主要  
場漁

岡縣出漁者は専ら「ガンギエヒ」を漁獲するため、特に大形の漁具を使用し、一日三四十尾の漁獲あり、將來甚た有望なる漁業たり、亦た手繰網及び箭等に混獲せらるゝことなきにあらざるも其類甚た多からず。

一年中に於ける漁獲高を概算すれば、大約十二萬八千圓内外なるへし。

本魚は明太魚及び石首魚に次ぐの嗜好品として、本邦人の常食する魚類にして、多くは鮮食す、只市場に遠き漁場にて漁獲したるものは素乾又は鹽藏して販賣せらる、販路頗る廣くして如何なる寒村僻地に至るも之れを見ることがなし之れか製造は漁夫自ら船中に於てし小形なるものは腹部を切開て内臓を去り、亦た口部は頭と共に除き二尾結び合せて繩に掛け乾燥す、其稍々大なるものは左右兩鰓に沿ひ切目を入れて乾燥を容易ならしむ、又「ガンギエヒ」の如きは頭部より背骨に沿ひ兩断して尙ほ之れを數十片に細切し、之れを繩に通し二、三片つゝ連結して乾燥す。

すずき 鱸 송어 鱸魚

鱸は全國普く之れを産すと雖も現今行はるゝ主要の漁場は鴨綠江、大同江、漢江

漁期及漁  
具

季節と漁  
場とに於  
ける漁獲

漁獲高概  
算

錦江、榮山江、洛東江の各河口及蔚山灣にして其最も盛んなるは鴨綠江、漢江、江錦及洛東江の各河口とす秋冷の候河口較深き處に産卵す。

漁期は四月より九月までにして漁具は本邦人及日本人共に延繩及一本釣を主とすれども箭、建干網、石首魚一本釣、筥、漕網等にて他魚と共に混獲せらる本邦人は主として日本人在住地附近の沿岸に於て同國人用に應ずるを目的として漁業す、日本人は多く鯛漁業者の轉漁するものにして秋夏の交鯛漁に利あらざるときに於てす、此時期には魚河口沿岸に群泳し往々水上に飛躍することあり、之れを漁獲すること容易なり、漁期の初は一日僅に二、三十尾に過ぎざれども漸く甜となるに及へば一日三、四百尾に達すことあり、洛東江及錦江等にて漁獲せらるるものは体形頗る大きく長さ三尺七、八寸、目方二貫以上に及ぶものあり、然れども沿岸に於ける箭又は建網等にて混獲せらるるものは小さくして長さ一尺、目方三、四百目に過ぎず、亦た一本釣に上るものは延繩に於けるものに比すれば稍々小なり一年中に於ける漁獲高を概算すれば大約九萬七千圓内外なるへし。

本魚は主として日本人の需用に供するものにして本邦人と日本人とを問はず、

漁獲したるものは凡て同國人在住地に輸送して販賣す、多くは生鮮のまま販賣せらるれども稀れに鹽藏して本邦農家の需用に應ずるものあり、

あかう 赤魚

赤魚本邦全沿岸之れを産せざる處なしと雖も其最も多きは南海面沖合の島嶼間にして江原、威鏡兩道及び西海に至るに従ひ漸次減少す、産卵期は冬春の候にして遠く他に移轉あることなし本邦人は好んで之れを鮮食すれども、時として菜乾となす、其需用未だ廣からざるか故に漁業亦た盛んならず、日本通漁者も從來魚價低廉なるの故を以て之れを重要視せざりしか近年活洲船の發展に伴ひ活漁を遠く日本内地に運搬することを得て市場に高價を博するに至りたれば、頗る活氣を帯ひ來り、本年の如き其主要漁場たる積金島附近に集合せる、漁船百五十餘隻漁獲高八千貫に達せり。

漁場は馬山沖合の諸島嶼間、欲知島、安島、積金島、狼島、國島、元五島、示山島、巨文島、濟州島、蝦島、於青島、鹿島等の近海とす。

漁期は春夏の兩季に涉ると雖も安島、欲知島、近海にては八月より十月に至る

赤魚の多  
産地

漁場

漁期

漁具及餌  
料

漁獲高概  
算

日本人の  
赤魚漁業  
者及其漁  
獲物處理  
販賣

三月月間、積金島、狼島、元五島、示山島、巨文島近海にては五月より八月迄を盛漁期とす。

漁具は本邦人は一本釣を主とし又建網及び延繩にて混獲することあるも其數甚た多からず日本人は從來一本釣のみを用ひたりしも本年延繩を試用したるものありて頗る良結果を得たりと云ふ、又時に綱繩にて混獲することあり、餌料は何れも蝦、烏賊、鱈、其他の小鱼を用ふ一年中に於ける漁獲高を概算すれば大約五萬六千七百圓許なるへし。

本漁業に従事する日本人は個人營業に係るものもあれども亦た他の漁業に於けると同じく活洲船の仕込を受け相伴ふて出漁するものあり、廣島、愛媛、香川、岡山諸縣より來るもの多く此法に依る漁獲物は凡て特約により活洲船に賣渡す、活洲船には長一丈二尺、幅八尺許の長方形の籠數十個を備へ、買取りたる魚は隨時之れに投し、潮水流通の宜しき處に繋留すること五、六日に及び一隻滿載の數即ち六、七百貫に達するとき、船中の活洲に移し、博多、馬關、大阪、兵庫等に到り市場の相場を見計らひ販賣す、馬關迄は大抵晴天三日を経て到着するを常とす、同地より以東

は三四十噸許の汽船に依て曳かる、大阪までの曳船賃一隻に付百五十圓なり。

ひら 鱈 チユウレン 倭魚 眞魚

鱈は主として全羅、忠清、京畿諸道の沿海に産し、南海及東海には甚た少なし、五月頃より漸次内海に至りて六、七月の頃産卵す、本魚は本邦人の嗜食する魚類にして需用頗る多大なるか故に本邦人は盛んに之れを漁獲す、清國人も亦た平安道沖合に來漁す、漁場は珍島近海、木浦灣口、七山灘、全州河口、隔音列島、錦江口、竹島、煙島、仁川灣内魚泳島、鴨綠江等にして、漁期は五月より七月下旬までとす。

魚具は建網、延繩及び流網を使用す、多くは夜間の操業にして、延繩は晝間亦た用ふるこゝあり、其他一種の巻網を用ひて他魚と共に混獲することあり、清國人は専ら巻網を用ふ、日本人は未だ專業として本漁業に従事するものなく、僅に福岡縣より來る鮫鱈網業者の餘暇に副業として流網を使用するものあるのみ、蓋し漁期短く漁場狹隘なるに依る、日本人の往來する漁場は錦江口、隔音列島及び仁川灣内にして小湖時のみ採業す一年中に於ける漁獲高を概算せば大約貳萬一千六百圓許なるへし。

鮮漁場及漁期

漁具

漁獲高概算

漁獲物處理販賣

鮮の饒産地及其漁期

漁具

日本人の漁業者

漁獲物は漁場附近の市場に送り或は問屋に委託販賣す、多漁のときは出買船に賣渡すこゝあり、買取者は之れを割理することなく、其儘鹽漬となし江景及び仁川地方に輸送す、本魚は鮓に次ひて販路甚だ廣く、價格亦た廉ならず、清國人は漁船又は運搬船内に鹽藏して本國へ輸送す、或は生鮮のまま本國より來る出買船に販賣することあり。

ばら 鱈 ムスギイ 秀魚 崇魚

鱈は本邦沿岸到る所に産す、雖も就中饒産地として有名なるは長箭灣、釜山灣、馬山灣、巨濟島、東部沿岸、統營水道、榮山浦、錦江、仁川灣等とす、漁期は七月より翌年三月に至る間にして寒中を最盛とす。

漁具は本邦人は投網、建切網、掛釣、刺網を主とし、秋夏の交河口、港灣等に群游するものを曳網及び箭にて他魚と共に混獲することあり、日本人は建干網、巻刺網及び石線網を使用す、就中巻刺網は岩礁及び藻中に潜伏せるものを包圍し、後其中に建網を投し魚をして之れに懸らしむものにして、本漁業には甚だ適切の漁具とす、平均一組に千圓内外の漁獲あり、通漁者は大概熊本、大分、福岡及び山口諸縣より來、



るものにして船數約五十隻内外に達す。

本漁業は豊凶不定なるか故に當初に通漁者甚た少なかりしも漸次増加の傾向あり、然れども現今は尙ほ全羅道以西及び釜山以北の沿岸にありては未だ專業として之れに従事するものなし、若し今日の勢を以て進まば遠からず是等の海上に幾倍の漁船を見るに至るべきなり、石線網は鹹漁に用ふるものを専用するものにして漁法輕快なるか故に漁獲高に於ては卷刺網に及ばざること遠けれども其收益の點に至つては却て大なるものあり、一年中に於ける漁獲高を概算すれば大約四萬四千四百圓許なるへし。

漁期恰も寒中に際し他の魚類に乏しき期節なるか故に需用意外に多く、販賣に便なり、日本人は大概釜山其他の開港場に送り間々日本に輸送することあり、主とし生鮮のまゝ販賣すれども特に鹽藏することあり、本漁は日本人のみならず本邦人も亦た頗る嗜食す、價格は一尾平均二百文以上なり。

まながつを魴

빙어 瓶魚

魴は本邦西南海に多く、東北に至るに従ひ漸次減少し、元山近海に至りては殆ん

漁獲高概算

船の需用と其價格

魴の分布

漁期

漁具

日本人の魴流網

魴の漁獲高概算

魴の處理販賣

と來遊を見る。

漁期は四月より八月に及ぶと雖も、蛇梁島、河東灣、汝自灣附近にありては四五月全羅、忠清、京畿諸道沿海にありては六月より八月までの間を最盛とす。

本邦人は蛇梁島近海にありては曳網を用ひて之れを漁獲し、其他の地方にありては箭又は中船にて他魚と共に混獲す、日本人は從來全羅道以西の各島嶼間にありては鮓流網にて、群山、仁川近海にありては鮓罾網にて、他魚と共に混獲するのみにて未だ之れを專業とするものなかりしか、數年前九州有明海附近の漁民同地方に行はるる魴流網を携へ來りて竹島、煙島、鹿島近海に試用せしに其結果良好なりしより之れに従事するもの續出し、本年の如きは鮓罾網業者の副業として本業の閑散時則ち小潮時に流網を使用するもの大に増加し、一網五百尾内外の漁獲をなしたりと云ふ、蓋し將來有望の漁業とす、一ヶ年間の漁獲高概算は本邦人二萬五千圓、日本人一萬八千圓、總計四萬三千圓に上るへし。

本邦人の漁獲するものは生鮮のまゝ或は鹽藏して、沿岸各地の村落に販賣するも元來石首魚、大刀魚の如く産額多からざるかゆへに普く國內の市場に上ること

なし、日本人は他の漁獲物と共に出買船に賣渡し或は市場の間屋に委託販賣す。時としては腹を開きて鹽藏し日本に輸送することもある其數甚た少し。

はも

鰓

농장어

鰓は本邦西南海特に馬山、木浦、群山、仁川、鎮南浦附近に饒産し漸次北海に至るに従ひ減少す、忠清、京畿兩道沿海に産するものは形甚た大にして往々長さ四尺に及ぶものあり本魚も亦た本邦人の嗜食せざるものなれば、之れか漁獲をなすものも少かりしか、近年日本通漁者に倣ひ細繩に従事するもの鯛の漁獲少きときは轉して本魚を漁獲す、又其鯛漁業に従事する際及び箭、石首魚一本釣等に混獲せらるることあり、日本通漁者にありても本漁業を専業とするもの少し、多くは鯛延繩業者の轉漁するものにして、其數約五、六十隻に過ぎず。

漁期は春秋兩季にして春季は三月下旬より六月下旬迄、秋季は八月下旬より十月下旬迄とす、漁場は釜山近海、馬山港口、鎮海灣内、統營近海、巨濟島、蛇梁島、南海島、加莫洋、汝自灣、國島、隔音列島、竹島及び鹿島近海とす。

漁具は即ち鯛延繩にして餌料は鰓、鱈、目張、鰻、鯖、サツバ、其他の小魚類を使用す、就中

鰓の分布

鰓の漁期  
及漁場

漁具及餌  
料地漁獲  
高概算

鰓の處理  
賣理

鰓及鱈を主とす、一年中に於ける漁獲高を概算すれば大約四萬六千五百圓に上る。本魚は従來價格極めて低廉にして、一尾僅に三厘乃至八厘に過ぎざりしを以て、其漁業大に振ばざりしも、近年は日本人に販賣するの目的を以て、盛んに之れを漁獲して生鮮の儘或は脊割乾製となし日本人在留地の市場に送ることとなり、然れども乾製品は脂肪に富むの故を以て忽ち黄色に變じ、外觀風味共に不良にして需用盛んなるに至らず、日本漁業者は多く活洲船を同伴し來り、特約相場を以て、漁獲物を販賣す、活洲船は十貫目三圓五十錢の價格にて買取り、先づ長一丈二尺幅八尺許の方形の活籠に投入し、潮水流通の宜しき所に繁留し、魚滿ちて一隻分の荷量に達するときは、之れを活洲船に移し、直ちに馬關、尾の道、兵庫等に送りて販賣す、然れども蓄養甚た困難にして若し繁留中降雨數日に亘り海水汚濁鹽分稀薄となるときは其半數以上を失ひ、意外の損失を招くことあり、本年國島、チャン浦を根據地として集合したる漁船約四十隻、之れに附從せる活洲船五隻に達し、一隻平均三百五十圓内外の漁獲をなしたり、又別に岡山、廣島、大阪地方及び釜山魚市場より活洲船を巨濟島、國島、シヨン、蛇梁等の漁場に派遣して特約船に關係なき漁船より漁獲

物を買取せしむるものあり、大阪地方に於ける相場は約十五圓内外にして同地及神戸地方へ輸送の途中積入の四分を失ふと云ふ、本年香川縣輸送船小富士丸の如き大阪に送りたる鱧は二千七百貫に達し、其他石油、發動機装置の活洲船の渡來せしもの十隻に及びたり。

あなご 海鰻 바다참치 海長魚

海鰻は本邦沿岸普く之れを産すれども南海特に多し、本魚は本邦人の嗜好せざるものなるかゆへに殊更に之れを漁獲するものなく、之れに従事するは日本人のみ、日本人と雖も多くは廣島、香川、岡山等諸縣より來漁する、鯛繩業者の晩秋の頃轉漁するものにして、專業者は甚た少し、漁期は冬季より春季に亘ると雖も其最も盛んなるは十一月より一月頃までとす、現今行はるる漁場は迎日灣、蔚山灣、以西國島近海の間にして南海島附近最も盛んなり、鎮南浦にても亦た多少の漁獲あり、漁具は釣を除く外は凡て鰻漁業に用るものと異らず、餌料はトロボウを用ふ、漁獲物は專業者は悉く之れを活洲船に販賣し、鯛繩の轉業者は自ら其船の活洲に貯へて歸國の上之れを販賣するもの多し、毎年之れに従事する漁船數約百隻、一隻の漁獲

海鰻の多  
産地と其  
盛漁期

漁具及餌  
料

漁獲物處  
理及漁獲  
高概算

火魚の來  
遊季及其  
場所

漁  
期

高約三百圓にして總額三萬圓、之れに手繰網其他の漁具に混獲せらるるもの約五千圓として合算せば總産額三萬五千圓に達するならん。

かながしら 火魚 달강이 달강이

火魚は五、六月の頃産卵の爲めに石首魚、大刀魚と共に沿岸に來遊す、本邦にては忠清、京畿以西鴨綠江に至る間に多く、東北海に至るに従ひ漸次減少す、魚期は釜山、馬山近海にありて周年、西南海にありては五月より七月までとす、本邦全岸多少の魚獲あらざるはなしと雖も未だ之れが専用魚具なし、只た延繩、駐木、中船、一本釣、手繰網等にて他魚と共に混獲するに過ぎず、黄海、平安南道の沿岸にありては山東、盛京及び關東州より來る清國人の旋網、袋網にて他魚と共に混獲するもの尠からず、日本人は從來鯛繩、一本釣、手繰網、鮫網等にて他魚と共に混獲するに過ぎざりしか、一昨年福岡縣柳川の漁夫、黄海、平安南道の沿岸來りて鮫網を以て試漁せしに一網にして五千尾、一隻の漁獲高千圓内外に達し、頗る好果を得たるを以て爾後鮫網を用て專業とする漁船大に増加し、其數本年は十五隻なりき、一ヶ年の魚獲高本邦人約一萬八千圓、日本人約二萬二千圓、清國人約一萬五千圓、合計五萬五千圓なるへし。

漁獲高

大魚の處理販賣

本魚は本邦人甚た之れを嗜み、生鮮、鹽藏共に需用甚た廣し、魚獲物は生鮮の儘或は多漁の時は鹽藏して漁場に近き地方の市場又は問屋に托賣す、黄海、平安兩道沿岸にて魚獲するものは清國安東縣龍巖浦地方の問屋より派遣せられたる回買船に賣渡す、出買船は之れを鹽藏して各地に轉送す、支那人の漁獲するものは石首魚及大刀魚と、同じく各自親船に鹽藏して貯置き、本國に歸着の上販賣す、又其一部は安東縣の問屋より派遣せる出買船に賣渡すことあり。

さより 鱈 コナ 工魚

鱈は本邦全沿岸に産するもの南海面に多くして西北兩海に遠さかるに従ひ漸次減少するもの如し。

鱈の漁場と漁期

漁場は江原、咸鏡兩道釜山、巨濟島、馬山、統營、巨文島、於青島近海とす、漁期は春秋兩季に涉れども其漁獲最も多きは九月より翌年二月までとす、而して江原、咸鏡兩道にありては九、十月釜山、馬山にありては十二月より翌年三月まで、於青島にありては十二月より翌年一月までを最盛とす。

漁具

漁具は本邦人は延繩及び曳網を主とし、日本人は石線網を使用す、石線網は其漁

漁獲物の處理販賣

法簡易にして濶内淺處に使用するが故に寒中時化に際するも尙ほ操業することを得へし、故に他の冬季操業に比すれば出漁日數多く、收利割合に多しと云ふ、一年中に於ける漁獲高を概算すれば大約二萬九千許なるへし。

漁獲物は本邦人、日本人共に釜山、群山、仁川等、其他の開港場に送りて鮮賣す、多漁のときは鹽藏又は乾製し、間々日本に輸送することあり、本魚は主として在留日本人の需用する所なりと雖も、本邦人も亦た大に之れを嗜好し、時恰も魚類に乏しき時期なるを以て需用甚た盛んなり、然れども元來産額の少き魚類なるが故に都會以外の地方の市場に上ることなし、於青島在住の本邦人は之れを目刺乾となし、群山、仁川、京城地方に輸送す。

さけ 鮭 ニイ 鮭魚

鮭は本邦東海岸及び南海岸の河川に産す、特に豆滿江に溯るもの最も饒多なり、従來各河川の漁場は宮内府の所轄にして人民をして漫に本魚の漁業に従事することを許さず、故に之れに従事せんと欲するものは一定の料金を納めて特許を受くるを例とせり、多くは本邦人にして日本人は僅に本年始めて永興濶内、龍興江に

鮭の漁場

漁具及漁法

來漁せる二三組と從來慶尙道洛東江に於て營業せるもの少數あるのみ。  
 漁具は建網、捲網及び地曳網にして日本人は地曳網のみを用ふ、建網は二間乃至三間を距てて徑一寸五分高七尺許の棒杭を立て、之れに幅七尺網目三寸許の網を張りたるものにして河口に設るものは其狀恰も鳥の兩翼を廣けたたるか如きものあり、或は鍵狀をなせるものあり、河中に設くるものは河を遮斷して一枚の網を張り之れを距ること四町許の上流に更に河を遮斷して之れに長方形の網を附せり、此網は主として夜間使用するものにして晝間は上流下流共に何れも網は棒杭に卷附け置くものとす、魚其下流を遮斷せる網の内に入るときは河畔の番小舎にある漁夫等は各々手にヌ（ヌ）を持ちて水中に飛込み之を突刺して漁獲す、其長方形の網に入りたるものは一尺三寸許の棍棒を以て之れを撲殺す、捲網は幅二尺余、長二十尋にして之れを使用するには拂曉二人の漁夫各々其兩端を持ち水中に設けたる槽上に座して魚を窺ふ、魚來れば漁夫は身を躍らして水中に飛入り、網を曳廻はして之を漁獲す、槽は幅五尺長七尺高四尺許にして四方に柱を立て之れに蓆等を被ひ屋根となす、地曳網は長六七尋幅七尺にして日本人の用ふるもの尙は百尋を

漁獲高概算

漁獲物處理所實及價格

鮎の産地

超へず。

漁獲高は年により豊凶ありと雖も、今其重要なる河川の平均數を推測するに豆滿江は五十萬尾、楡城江は二三千尾、成川江は三千尾、德地灘、及龍興江は二三萬尾と見て大差なかるへし、而して其價額總計十萬圓乃至十五萬圓に達するならん。

漁獲物は豆滿江にありては各地方より來集せる魚商に賣渡す、魚商は之れを牛車に積載して輸送し、途中腐敗に傾くときは之れに鹽を振り撒くを常とす、其他の漁場にありては生鮮のまま其地附近に販賣するのみ、又之れを貯藏するには數片に横斷し、筋々木纖維を通して結ひ、或は脊割となして日乾するものあり、價格は年々多少の差異ありと雖も、本年豆滿江にありては一尾二十五錢、楡城江にては一尾六十錢より一圓五十錢に騰貴し、成川江、及德地灘等にありては一尾六十錢なりき。

鮎

은구어

銀口魚

鮎は大江川、春福川、翠湖江以上路東江の支流、錦江、龍興江、南大川等の諸川に産す、名地多少之れを産するものありと雖も、就中其最も盛んなるは大江川にして特に日本人の漁業に従事するもの甚た多し、漁具は懸釣、捲網及び築にして日本人は捲

網のみを用ふ、日本人一日の漁獲高約二十貫なりと云ふ、本邦人の漁獲したるものは直に其地方にて販賣し、密陽附近にて日本人の漁獲したるものは水詰となし夜行瀛車に托して釜山及び京城に輸送す、価格は密陽附近にて一尾二錢なるもの京城にては二十錢以上に騰る。

うなぎ

鰻

장어

장어

長魚

鰻の分布

鰻は本邦東南地方に多く漸次北境に到るに従ひ減少す、本魚は從來本邦人の嗜食せざるものなれば之れか漁獲に従事するものなかりし、明治二十七年の頃日本漁業者洛東江口を主要場として本漁業を開始し漁利漸く減するに従ひ漁場を擴張して蔚山灣、迎日灣、河東江、錦江、漢江及び鴨綠江に及へり是に於て本邦人も亦た之れに倣ひ、延繩或は抓捕具を用ひて之れを漁獲し、日本人在住の市場に出して販賣す、日本人は主として岡山、熊本、廣島、福岡及び山口の諸縣より來るものにして多く活洲母船に伴はれ、各自二三十圓つもの仕込を受けて漁場に來り肩幅三尺長一丈三尺許の小漁船に一人乗込み操業す、此漁船は胴の間に活洲を設け櫓及帆各々一箇を具ふ、漁期終れば附近の村落に預け置きて歸國し翌年再び單身渡來するを

鰻の主漁場

日本人の漁業者

漁期と漁具

常とす、餌料は蝦、蚯蚓、田螺等を主とし、時に或は小魚類を用ふることあり、漁獲物は總て特約相場を以て活洲船に賣渡す、本年春季河東灣内「マンテキ」を根據地と定めて出漁せしもの約百二十隻、活洲船二十隻に達し一人一日平均五六貫つもの漁獲をなしたり、之れを一漁期に平均すれば約百三十圓、總漁獲高一萬五千六百圓餘に上れり、漁期は春秋兩季にして春季は一月より七月迄、秋季は九月より十一月迄とす、漁具は漕網、延繩、鰻搔、手釣等にして大概延繩と鰻搔とを混用す、而して本魚は時期により棲息の状態を異にするを以て其群泳夥しき初夏の候には主として漕網、春季専ら食餌を求むる時節には延繩、初春及び秋季には水冷かにして多くは泥中に潜伏するか故に専ら鰻搔を使用す、其他筒鉤、鯰網、手押網等にも混獲せらるることあり。

元來本漁業は狹隘なる河川を漁場とし、供給に限あるか故に從來の主漁場においてには已に漁利減退の現象を呈せり、將來相當の保護取締をなすにあらざれば到底回復の見込みなかるへし、且つ重要漁業たるの位地を失ふに至らん、一年中の漁獲高を概算すれば大約三萬三千餘圓に上るへし。

漁獲高概算

しらうを 白魚 빙어 白魚

白魚は西南沿海に多く、東北沿海に至るに従ひ漸く減少し元山附近にては殆んど見ることなし、体形大にして日本九州有明海に産するものに同しく長さ概して四寸以上に及ぶ、漁期は十二月より翌年二月までとす、漁場の主要なるものは洛東江、錦江、漢江、大同江、清川江、鴨綠江等の各河口とす、漁具は四つ手網、刺網、抄網等を用ひ、又た中船及蝦網にて混獲することあり、又た清國人の蝦駐木網にて混獲するもの少からず、漢江、大同江、鴨綠江等にありては冬季結氷に小孔を穿ち、夜間篝火を焚きて魚を誘致し抄網にて之れを漁獲す、日本人は兩椗袋網を用ふ、則ち洛東江口に於て岡山縣漁民の操業する所なり、又た錦江口にては群山在留の漁民鮫鱈網を用ひて早春の頃他魚と共に混獲するものあり、一年中の漁獲高を概算すれば大約五千圓に達するならん。

はぜ 沙魚 망둥이 忘魚

沙魚は六月の頃淡水鹹水相交はる處の水藻又は小石等の間に産卵す、南西沿海の淺所に多く、東北沿海に至るに従ひ稍々減少す、漁場の主要なるものは迎日灣、蔚山

白魚の産地

漁期及主

沙魚の分布漁場及漁期

漁具及餌

沙魚の處理

沙魚の價格及漁獲高概算

灣、釜山灣、洛東江口、馬山灣、汝自灣、錦江口、仁川灣、鎮南浦及鴨綠江口とし、漁期は十月より十二月までとす。

漁具は延繩を主とし、又箭にて混獲す、其他一本釣を用ひて遊漁するもの多し、餌は蝦、ゴカイ、蛭虫、蚯蚓を用ふ、稀に曳網及び四手網を以て漁するものあり。

錦江、仁川及び鎮南浦近海の泥底に棲息するものは泥沙魚と稱し、形体大にして其長さ八寸以上に及ぶもの多し、清水の沙底に棲息するものは形小にして前者に比すれば肉味稍々優れり、本邦人は主として之れを鮮食するも、鎮南浦、鴨綠江口附近にありては鹽藏又は目刺鹽乾となして用ふ、目刺鹽乾は大小二種に類別し、一、串に、二十尾を貫きて販賣す、漁期恰も寒中に際し他の鮮魚に乏しき期節なるかゆへに日本人の需用亦た頗多し、故に同國人在留地には本邦人の之れを行商するものあり、群山及び仁川等に在留の日本漁民は冬季漁業として附近の港灣河口の淺處に延繩を使用して之れを漁獲するものあり、一日の漁獲高四五十斤にして一斤の價格六、七錢とす、一年中の漁獲高を概算すれば大約五千餘圓に上るへし。

あび 蝦 새우 蝦

蝦の種類  
地と其多産

蝦去來の  
季節

蝦主要漁  
場

本邦に産する蝦は真蝦、白蝦、車蝦、アカゾエビ及び伊勢蝦の四種にして真蝦、白蝦を主とし、車蝦、アカゾエビ之れに次く、沿海到る所之れを産せざるはなしと雖も其多きは稍々淡水の注入せる底質沙泥の内灣とす、春季三月初旬より沿岸に來集し、夏季七月下旬に至りて一旦沖合深所に向つて去る、秋季八月下旬に至れば再び沿岸内灣に群集す、其春季に來るものは産卵の爲にして秋季に比し群集夥多なり、秋季に來るものは春季の者に比すれば体形小なり、漁業者の説によれば秋季漁獲多き時は翌春亦た必ず漁獲多しと、西南沿海到る處本邦人の此漁業に従事するものあり、其漁獲の夥多なる明太魚、石首魚、鰻等の如き重要漁業に次く、特に平安北道清川江口及鴨綠江口にありては清國漁船の輻輳夥しく其數百隻に上る、是等の漁船は安東縣以西魏子窩に至る沿岸各地より來漁する者にして清川江口にありては根據地を構へ、運搬船ありて時々自國と漁場との間を往復せり、日本人も亦た來漁す、主として岡山、廣島二縣の漁船にして五里島、國島、汝自灣、光陽灣等を漁場とす。

主要なる漁場は、西部沿海にありては苗浦灣、全州河口、群山近海、淺水灣、仁川近海、清川江口及鴨綠江口、南部沿海にありては光陽灣、汝自灣、國島、芝湖島、寶城灣及び木

漁期

漁具

漁船

本邦人の  
蝦處理販

浦近海とす。

漁期は春秋兩季にして春季は三月初旬より七月下旬迄、秋季は八月下旬より十月中旬に及ぶ。

漁具は本邦人の使用するものは箭抄網、弓船及中船等にして箭及び抄網は沿岸に於て最も多く用ひられ、弓船及中船は沖合に於て用ひらる、日本人は漕網及び鯨網を主とし、間々打瀬網及び箭をも使用する、特に箭は仁川、群山沿海に最も多し、清國人は本邦の駐木に類似せる漁具を主とし、亦た抄網を使用するものあり。

漁船は特殊の構造を備ふるものなく、只本邦人の中船漁業には百三十石積位の大船を用ひ、日本人の漁船中特異なるは、岡山縣漁船の内家族を擧げて乗組み居るものあることなり。

本邦人の漁獲したるものは漁船内に於て各自に鹽藏、或は生鮮の儘出買船に販賣す、其生鮮の儘買取したる出買船は自ら之れを鹽藏し、其大形なるものは乾蝦に製して二十尾を一連となし市場に出す、小形なるものも亦た時として乾蝦に製して販賣することあり、汝自灣、順天灣、國島附近にある弓船は日本製造業者より前以



て資金を借受け且つ其年の漁期間に漁獲したる鰈全部を其製造業者に賣渡すの契約をなして出漁す、其數約六十隻に及ぶ。

日本人の漁獲したる鰈の一部は各種延縄漁の餌料に供すれども其過半は豫め特約せる製造人に賣渡し、製造人は漁船と共に漁場に到り、附近島嶼に根據地を定め、納屋、製造場及び乾燥場等の設備をなし、製品數量七八百斤以上に及へば運搬船に搭載して日本又は豫め定めたる國島及び芝湖島の根據地に送りて摺鰈に造り、百斤を一捆に包裝して、神戸又は長崎に輸送す。

清國人は清川江口の漁場にありては沙五浦、艾島、外鶉島、雲霧島に根據地を構へ、漁獲物は盡く此處に運びて乾鰈に製し、一旦安東縣に輸送して後ち同地及び他の地方に轉送販賣す、鴨綠江口の漁場にありては其位置恰も自國に接近せるか故に漁獲物は概ね日々自村に持歸りて製造を加ふ、又た時に船中にて熟煮し置き、陸地に到着して乾燥するものあり、一年中に於ける漁獲高を概算すれば本邦人約四十七萬二千八百圓、日本人約八萬九百圓、清國人約二十九萬一千五百圓、總計大約七十七萬五千二百圓許なるへし。

日本人の  
處理販賣

清國人の  
處理販賣

高麗の漁獲

鮑の分布

鮑漁業の  
沿革

あわび

鮑

生腹

鮑は沿海普く之なを産すれども就中饒産するは威鏡南道以南江原道、慶尙北道一帶の沿海、慶尙南道の巨濟島、欲知島、全羅南道の巨文島、生日島、太郎島、珍島、濟州島、黑山列島及忠清南道の於青島、トルコ島、黃海道の小青島、大青島、白翎島近海とす、威鏡南道、江原道沿海に産するものは主として「クロ」にして慶尙南道以西南各島に産するものは「マダカ」を主とし「メタカ」を交ふ。

鮑漁業は海鼠漁業と其沿革を同ふし古來本邦人の之れを捕獲するの業徹々として振はさりき、されは日本漁業者のこれに手を染むるに至るや到處鮑の群棲を見ざるはなく其形跡頗る大に、一顆の量八百匁以上に及ぶものありて當時潜水器一臺にて一日二百貫匁の鮑を捕獲するは易々たりしと云ふ、而して其創始は今を去る二十五六年前長崎縣人の濟州島に渡航して捕獲に従事したるにあり、是れ實に本邦沿海に於ける日本人潜水器漁業の嚆矢なりとす、爾後本邦に於ける鮑の漁利巨多なること一般の知る所となり漸次日本漁船の數を増加し殊に此時恰も日本長崎其他の地方に於て潜水器漁業の制限令發布せられしかは潜水器漁船の本

邦に渡航するもの一時に激増し海鼠と共に濫採酷捕し其結果或は轉して海鼠、貽の採收を主とするあり、或は全然他の漁業に轉するありて、漸く其數を減少し今や當初の盛況を見る能はざるに至れり、然れども尙海鼠、貽貝、帆立貝等と併せ捕獲すると共に近來製品を改良して良品を出すことにより相應の漁利あり、而も探檢を遂ぐれば江原、咸鏡兩道沿海其他に於て新漁場を發見し得られざるにあらざるへし。

本邦人の採取法

本邦人の鮑を採收するは専ら裸潜に依るものにして從來南部沿岸殊に濟州島に於て婦女の之れに従事するもの尠なからず、其總數約一千五百人許なるへし。

日本人の採取法

日本人にありては主として潜水器を用ひ、裸潜にて採收するもの亦た多く其數潜水器(海鼠其他貝類を採收す)百三十七臺、裸潜漁船六十八艘、四百八十五人にして其出漁元は潜水器船長崎縣、德島、愛媛、大分、廣島、山口、兵庫、新潟等の諸縣とし、裸潜は愛媛、長崎、三重、福岡、兵庫、熊本の各縣なりとす。

期節

潜水器にて鮑を採收するは南部沿海に在りては殆んど周年に涉ると雖も濟州島の如きは夏季七八九の三ヶ月は休止するを通例とし、江原、咸鏡西道沿岸にては普通夏季より秋季とし、又秋季海鼠漁期に入るの前及冬季咸鏡道沿岸海鼠漁期を

本邦人の所理販賣

終りたる後南下しつつ江原道沿岸に於て採收す、裸潜は例年四月より十月に至る温暖の季間に於てす。

本邦人は採收したる鮑を附近の日本人に販賣するものなきにあらざるも概して各漁村に於ける本邦人の問屋に買收せられ、問屋は之れを乾製して本邦内各地に傳賣す、其乾製法は肉を殻より外つして、鹽を施し、能く肉に擦付け置くこと二三日後、洗滌して十箇一串に貫き、日乾す、之れを全鮑、こ唱ふ、又産地にては生乾のものを小口切とし、食膳に上するものあり。

日本人の處理

日本人は潜水器にて採收したるものは釜山近海にありては生鮮のまま販賣すること、あれども其大部及其他の方面にありては根據地にて乾製し、又は割詰と爲して釜山、元山、木浦等の開港場に輸送したる後、長崎、神戸に轉輸し、該地清國商人の手に依りて清國に輸出せらる、乾製品は元と灰鮑を主としたるも、近來は概して明鮑に製せり、江原、咸鏡兩道産鮑は形小にして、繖詰原料として適當せり、鮑の繖詰を製する箇所は江原道、長嶺、慶尙道、蔚山、釜山、代也島、全羅道の生日島、珍島、濟州島とす、又鮑の介殼は長崎、神戸に輸出す、其價格百斤二圓乃至三圓なり、一年中に於ける

繖詰

産額を概算すれば大約十萬五千餘圓に上るへし。

本邦人の裸潜業は和布を主とし石花菜、搗布、鮑を採收し、日本人の裸潜業は鮑を主とし、石花菜、和布、貽貝等を採收す、近年日本人の裸潜業者逐年増加するに至れり、従業者は男女共に之れあり、一艘の乗組は八人乃至十人にして其組織は他の漁業と趣を異にし概して捕獲物を買集するの契約より成る、即ち食料を営業主より給與し漁獲物は豫約價格を以て営業主に於て買收するものとす、故に各自競ふて採收し其勤勉なる他業者の比にあらず、日本人の潜水器漁業に關する組織等は海鼠漁業に同じ。

なまこ

海鼠

新合

海參

本邦沿海に産する海鼠に突起高きもの低きもの及躰色赤きもの帶青黑色のもの等種々あり、咸鏡北道豆滿江口以南慶尙兩道沿海を経て全羅南道所安島附近に至る間に産するものは突起高く躰色帶青黑色にして濟州島近海に産するものは突起低く躰色赤し、沿海普く之これを産すれども就中多産なるは咸鏡、江原、慶尙、全

海鼠の種  
類及其分  
布

羅各道の沿海にして忠清道の於青島、黃海道の大青島及小青島近海も亦た其生産  
少なからず。

海鼠漁業は古來本邦に行はれしと雖も其漁法の迂遠なるより産額僅少なりき、  
今を去る二十五六年前日本長崎縣人の本邦沿海に於て本漁業を開始するや、到處  
海鼠の棲息饒多にして其漁利頗る大なりしより爾來日本人の潜水器漁船年と共に  
増加せんとするに際し、恰も長崎縣其他に於て潜水器漁業の禁止制限令發布せ  
られたる爲め是等漁業者は滔々として本邦沿海に出漁するに至り、今より十年前  
の如きは漁船數二百餘艘に達し、當時日本人の本邦沿海漁業中最盛のものたりし  
なり、同時に競漁濫獲の弊に陥り日本人の通漁に便利なる南部沿海にありては漸  
く漁利の減少を來たせしかば日本通漁者の組織にかかる朝鮮海通漁組合は鮑と  
共に漁場區域を制限し共に蕃殖を保護せんことを、爾後轉座業者相蹴て起り一部  
は濟州島方面に退き、一部は北移して江原、咸鏡兩道方面に進み、今や往時の盛況を  
見る能はざるに至りし、然れども東北部咸鏡道及江原道沿海に就ては尙漁場の餘  
地廣く海鼠の棲息饒多にして漁利も亦た尠なからず、近年本邦人にありても潜水

## 第一章 水産物

器漁業を營むものに至れる等未だ本邦重要漁業の位置を失はず。

現今著明の海鼠漁業は咸鏡道にありては、羅津灣、楡津、沙湖、龍左井湖、梨湖、遮湖、馬養島近海、永興灣、江原道に在りては、致弓、金蘭頭、白南涯、長箭、靈湖里、味口、味、猪津、黃金、巨津、鵝也津、東津、注文津、沙川、漢津、佛來、長營里、厚生浦にして慶尙、全羅兩道にありては、釜山近海、巨濟島、欲知島、蛇梁島、南海島、安島、突山島、金熬島、損竹列島、巨文島、濟州島、楸子島、黑山列島、所安島、生山島、忠清道於青島及黃海道に於ける大青島、小青島等とす。

## 漁具

漁具は本邦人は從來桁網を主とし或は錨を用ふるものあり、其潜水器を用ふるは咸鏡道沿岸に於て稀れに見る所にして清國人との共同經營にかかれり、日本人は總て潜水器を使用し一時回轉式潜水器を使用せるものありしも其構造桁杆式に比し密なる出漁中損所を修理するに困難なるを以て近時は之れを使用するもの殆んど其跡を絶ち桁杆式潜水器のみとなれり、其漁具の員數は本邦人に在りては桁網約三百統、錨約二百五十具、潜水器三臺とす、日本人に在りては潜水器百三十七臺にして内本邦に土着せるもの元山に三十臺、釜山に五十臺、濟州島に三臺、其他

## 漁期

は通漁せるものなり。

漁期は咸鏡江、原、沿岸は春秋二季に止まり夏冬は休止す、其冬季休業するは寒氣の酷烈なるに由れり、釜山以西南は殆んど周年にして就中春秋二季を盛期となすも濟州島沿岸に在りては十二月より翌年二月までの間に於て黃海道は春より初夏に至る間とす。

釜山近海及濟州島附近に於て營業せる日本潜水器漁業者中江原道の鰐を採集しつつ漸次北に進み秋漁期に入れば咸鏡道の海鼠漁に従事し十一月初旬に及び再び江原道の海鼠及鰐を採取しつつ釜山に歸るを例とするものあり、日本人の出漁元府縣の主なるものは長崎、兵庫、徳島、山口等にして近年船數の減少に伴ひて自から漁獲を増加し各相當の漁利あるに至れり。

本邦人は從來漁獲したる海鼠を鮮食するも、多くは煎海鼠として之れを貯ふ、本邦人は海鼠を以て補血強腎に特効ありとし甚た貴重せり、山間僻地に住する者にして虚弱を治せんか爲め海岸に旅行し生鮮海鼠を食するものありと云ふ、其潜水器にて漁獲したるものは清國人向海參に製し、元山居留地清國商人等に販賣せり。

## 需用

## 第一章 水産物

日本人の漁獲したるものは總て漁場附近の海岸に於て海參に製す、製法に藍製、炭製の二法あり。

(一) アイ製 漁船漁場より根據地に歸るや納屋番は漁船より海鼠を受取り直に煮熟す、煮熟は前後二回にして最初は海鼠脱腸(肛門部を庖刀にて縦截す)したるものを沸騰淡水中に投入し時々攪拌して煮沸七分目の程度に於て抄ひ上げ、水分を切り、食鹽を摻加し、一晝夜乃至二晝夜放置す、加鹽の量は海鼠一樽(四斗樽)に付夏季は二升五合、冬季は二升七合とす、鹽漬を終れば樽より取出し水を注ぎて附着物を去り更に水一斗に綠礬五匁及「ロクウレド」七匁を溶解し沸騰せしめたる中にて約十五分間煮沸し抄ひ出して日乾す、往々着色品を用ひざる【ものあり、普通原料一樽より海參十二三斤を得へし。】

(二) 炭製 腸を脱したる海鼠を海水の沸騰中に投入し攪拌煮沸すること七分目抄ひ上げて一樽に付食鹽六升の割合を以て四、五日間漬け置き後其鹽汁と共に再び釜中に投して煮沸し度を計ひて抄ひ上げ未だ冷却せざる間に松炭の粉末を摻掛け着色す、製品百斤を得るには原料五樽半を要す。

右二製品中炭製は多く元山に居留せる潜水器業者の行ふ所にしてアイ製は釜山に居留せるもの及釜山近海以西北に於ける同業者の行ふ所にかかれり、炭製は概ね浦鹽斯德に向け元山港より直輸出せらるるも近年元山居留西島商店に於て清國芝罘に直輸出を試み既に兩三回實行したりと云ふ、アイ製は素より清國人向なるも其輸出に二途あり、一は一旦日本長崎又は神戸に輸出し彼地日本商人の手を経て清國商人の手に渡り更に清國に輸出せらるるものと、釜山港より直ちに清國に向け輸出せらるるものと是なり。

價格は元山地方にての取調に依れば百斤に付炭製二十圓乃至三十五圓アイ製卅五圓乃至六十五圓とす、又濟州島にての取調に依れば同島産上等天形のもの七十圓次等(小形のもの)四十圓乃至五十圓、江原道沿岸産四十五六圓なりとす、日本潜水器業にして資力豊かなる者は直接長崎又は神戸に輸出するも資力乏しき者は漁場より開港地(元山、釜山其他)に廻漕し日本人若くは清國人の海産物商に售賣す、其仕込を受けたるものは豫約日本人の間屋に依りて多く長崎又は神戸に輸出版賣せり、近時一年中に於る海鼠及其製品産額を推算すれば大約廿七萬六千餘圓に達すへし

潜水器漁船は肩七尺乃至八尺構造一様ならざるものを用ひ一隻に潜水夫一人船頭一人網持一人水夫六人乃至九人を使用す水深淺き個所に於ては水夫を四五人に減し總員七八人にて従事することあり船員雇入方法は全部給料法を以てするも船頭網持水夫は給料法により潜水夫に限り漁獲歩合法を以てするとの二種あり元山方面にありて前法を採るものは一ヶ月給料船頭網持十圓乃至十二圓水夫八圓乃至十圓潜水夫二十五圓乃至三十圓にして其後法を採るものによりては漁獲海鼠一樽毎に八十錢を潜水夫に配與するものとす而して二法共に船員の食料は營業主に於て負擔せり元山方面に於ては近時船員殊に潜水夫缺乏し且つ素行常ならざるもの多きを以て中には新に日本より雇入るものあり日本より雇入る場合の汽車汽船其他の必要旅費は片路若くは往復共雇主より支辨するを例とす日本より年々通漁する潜水器漁船に在りては雇主被雇者相互間の關係概して圓滿なると共に被雇者間にありても甚たしき惡習あるを聞かすと雖も其本邦に土着營業せるものの中には種々の惡習あり蓋し冬季四ヶ月間は全然休業するものなるに漁夫は其間何の爲すことなく坐して來漁期を待つの有様なるを以

て自ら飲酒惡戯に耽るは免かれざるを以てなりされは土着潜水器漁船か來漁期に於ける漁夫を雇備せんには自然普通水夫一人に付十圓乃至二十圓潜水夫一人に付三十圓乃至五十圓の前貸を要することとなり時としては二重貸を爲すことなきにあらすと云ふ畢竟休業中坐食するに由るものにして此等の弊を矯正せんには相當職を授くるに若かさるなり近頃釜山元山の兩地に於ける潜水器業者は弊風を矯正し且つ一般遭難者を救護し以て同業者の福利を増進するを目的として斯業組合を組織し漁夫に前貸を爲さざること給與を一定すること漁夫の雇入には必ず前雇主の承諾を経へること其他漁船漁夫の遭難を救護すること等を規約し且つ兩地方面に出漁する潜水器業者をして之れに加入せしむるの方法を講せりと果して此規約は以て這般の弊風を矯正するに足るや否や。

潜水器漁業者の出漁地に於ける状況を見るに彼等は漁場附近適宜の地をトシて納屋を構へ此處を根據地として日々海鼠を捕獲し之れを根據地に持歸りて海參に製す現今に在りては漁業者自ら漁獲物を處理し別に製造擔任者を設けざるを常とす製造に要する器具は普通平釜徑二尺三四寸二個四斗椀二十個筴二十枚水椀

一 荷柄杓大小二個及金網櫛、小權鈎各一本なり、釜場は別に屋根を用ひず。  
出漁に當りては豫め右等の納屋材料、製造用具の外食品及食鹽等を漁船に積載す、資力乏しくして他の仕込を受くるものに在りては出漁準備期中の米鹽等を時々出漁根據地に引き代ふるに製品を根據地より輸送して之れか販賣方を委託し、漁期終了し歸港の後決算す、此種資本の融通を受くるもの、問屋に支拂ふ金利は月三分乃至四分にして而も供給を受くる米鹽雜貨代は普通の市價より不廉なり、此他製造委託販賣手数料として普通三分を支拂らへりされは問屋の利潤多大なるか如しと雖も是等仕込を受けたる潜水器漁船中往々製品を拔賣するものあり、決算に當り問屋に於て收支相償はさるものなきにあらす、要するに是等の弊害を矯正し漁業の組織を改め海鼠製造法を改良すると共に清國に直輸出を爲すは海鼠漁業上目下の緊要事たるへし。

かき 牡蠣 石花 石花

本邦沿海に産する牡蠣の種類は「ナガガキ」「イタボガキ」「マガキ」にして沿海普く之

れを産すれども就中饒多なるは威鏡北海道造山灣の黄魚浦同南道の永興灣内に於ける西北部松田灣、變尙北道洛東江と加徳島との間に於ける海狹、同南道榮山江口及京畿道仁川近海、黄海道スニ一島の北東に横はる龍威島、平安北道の鴨綠江外鐵山半島に至る海岸、蔚島列島とす、黄魚浦は主として「ナガガキ」を産し、近く五、六年前より採收を始めたる所にして當初は該貝の蕃殖夥しく貝亦長大しにて殻高一尺三、四寸に達するもの珍しからず、該浦は周圍約一里餘の灣澳にして水深二、三尋最深の箇所にて四尋内外に止れり、元山居留清國商人並に日本商人及雄基附近に在留せる日本人の計畫に依りて一時盛んに採收したる結果今は頗る其蕃殖を減少せり、松田灣は主として「マガキ」「イタボガキ」を産し、古來本邦人の年々之れを採收する所なりし而して元山居留日本商人の之れを買收して乾蠣に製造し清國輸出品に供するに至るや附近日本人の是れに倣ふて買收に従業するもの逐年増加し産額亦著しく増加せり、同灣は分布區域頗る廣濶且つ水深きを以て蕃殖力減することなく現今引續き相當の收穫あり、加徳島附近にては「マガキ」「イタボガキ」を産し従來沿岸本邦人之れを採收す、榮山江口は住古之れか蕃殖尠なからさりしも水流

急迅地盤に變動を來し一方之れを採收するの業較々盛んなりし爲め現時は自然産のもの大に減少し殆んど之れを採收するものなきに至れり然れども之れに人爲を加へて蕃殖を圖り後順次に採收するは該貝自然の習性に適應せるの業なるより近年に至り日本人の同江口に於て之れを養殖業の免許を受け事業に着手せるもの三組其面積合計五拾町九反三畝十九歩に及へり仁川近海に在りては本邦人之れを採收し仁川京城に輸送して生鮮にて售賣する外鹽藏して之れを貯ふ黄海道龍威島に在りては日本人此に移住して本邦人の採收したるものを買集し清國輸出向干蠣に製す又殻を焼きて牡蠣灰をも製造せり鴨綠江外に在りては干潮に際し沿岸本邦人の僅に採收するを見るのみ。

之れを要するに採收したる牡蠣を買集し之れを乾蠣に製するの業は日本人に於て營めるものありと雖も之れを採收は全然本邦人の營む所に係り其採收法は咸鏡道にては漁船に二三人乗組み牡蠣棲息場に到り先づ水管を以て船を留め置き木製長柄の熊手を以て掻き上くるか又は木製貝袂を以て袂み上くるを普通とす加徳島沿岸にては長き木柄を附しれたる鐵製の熊手を以て掻き上げ採收し鴨綠江

外の如きは手鋏を以て釣け上げ採るに止まれり。

採收期は咸鏡道方面は例年四月より六月まで及九月より十月までの二季とし加徳島附近にては十月より翌年四月に至る間其他は温暖の季節に於て時々採收せり採收に従事するもの永興灣にありては約百五十人黄魚浦に在りては一時漁船數八百隻人員二千人以上に達したりしも今は大に減少したり加徳島附近にありては二十四五人其他の沿岸は概ね他業の餘暇に於てするに止まり專業とするもの少なし。

前記する如く牡蠣採收業は現今専ら本邦人の營む所にして咸鏡道にありては多く日本人の貿易商より前借多く米穀に代るを爲し代ふるに採收製造したる乾蠣を豫約價格を以て取引す一時黄魚浦に在りては採收したる牡蠣の生肉を日本人に供し日本人の手に於て之れを乾製したることあり此方法に依るときは分業となり本邦人は採收一方に係り其肉は採收に従事する者の家族多く婦女之れを分擔し双方利益なるも日本人に於て遠く出張製造を營むの面倒ありて今之れを行ふものなし該方面に在りては専ら清國輸出向乾蠣に製造し概ね元山居留日本商



人又は清國商人と取引す、清國商人は直に之れを本國に輸出し、日本商人は一旦長崎、神戸へ輸送し、同地日本商人を経て清國清人の手に渡し、更に清國へ輸出せらる。其他は之れを生鮮にて本邦人又は日本人に售賣し、或は乾製又は鹽藏して本邦各地人の需用に供せり、其製造法下の如し。

製法

口徑三尺の平釜に淡水二斗許を容れ、之れに食鹽五升を投入して沸騰し、生蠔肉凡そ四貫匁を容れ、四十分間煮沸して、擲上げ、賽上に配列して日乾に附す。晴天なれば約五日にして乾了するも、雨天に際會せば一週間以上を費やすことあり、輸出に際しては百三十五斤入箱を造りて荷造す。

一箇年間に於ける産額、咸鏡道に於て大約五萬七、八千圓、其他の沿岸に於て大約三萬圓、合計八萬七、八千圓許なるへし。

産額

たこ 蛸 蛸 絡蹄

蛸は全沿岸に産すと雖も、マダゴは東北沿岸に多く北進するに従ひ漸次体形大となり、長七尺以上に及ぶ、特に咸鏡道、靑津の東北、小西水羅沿岸に産するもの口長七尺、目方八、九貫に達するものあり、イイダゴ及びアシナガダゴは西南沿岸の沙泥

地に多く、東北海に至るに従ひ漸次減少す。

漁場

漁場マダゴは咸鏡道にありては小西水羅近海、江原道にありては靈湖、津味、口味、長脚里、竹邊沿岸、南海にありては徳加水道、並山列島、忘蛙島、突山島、三川里、露梁津近海を主とす、イイダゴ及びアシナガダゴは統營、河東灣、汝自灣、寶城灣、康津灣、珍島、木浦、淺水灣、仁川灣、鎮南浦、鴨綠江口、鐵山半島等とす。

漁期

漁期はマダゴは五月より九月まで、イイダゴは四月より十月までとす、而して蛸

漁具

壺繩の盛んなるは春夏の交とす、漁具マダゴは一本釣、鉤及び壺繩を用ひ、イイダゴ及びアシナガダゴは壺繩を用ふるものあれども、其數甚た少く、多くは干潮時に其潜伏處を探り、又た夜間篝火を焚きて誘致し、手つから之れを捕獲す、壺繩は八十尋許の繩に二尋許の間を隔てて、經六、七寸、長一尺四、五寸、乃至二尺許の丸竹を結附けたるものにして、三千里、露梁津附近には之れを使用せるもの五、六十隻あり、時に日本人より素燒壺を購入して使用するものあれども、未だ甚た少し、又竹の代りに釜を用ふるものあり、釜山統營附近海にては手繰網及び釣具を以て漁獲することあるも、網繩及び一本釣餌料に供するを目的とするものにして、自之れを使用し、或

は他の漁船に販賣す、年中に於ける漁獲高を概算すれば大約二萬一千圓内外なるへし。

「イイダゴ」及び「アシナガダゴ」は主として餌料に供するものにして本邦人日本人共に之れを使用す、故に本邦人は其需用に應せんか爲め之れを漁獲するもの多し之れに従事するものは悉く婦女子にして一日の漁獲熟練なるものは能く百頭以上及びふも三四十頭を普通とす、漁獲したるものは、經一尺、深七寸許の素焼壺又は小桶に八分許海水を盛りたる中に投して貯ふ、投入の割合は一壺に十七、八尾とす時々潮水を易へ五、六日間貯ふことを得へし、而して隨時漁業者の需要に應じて販賣す、価格は一頭に付春季は十二文、夏季は三文内外とす、本魚は本邦人の嗜好する所にして生鮮なるを食用すと雖も、「マダゴ」は多く乾製す、其法、体の幹部に割竹を挿入して之れを隋圓形に張延し外皮を剝きて素乾す、乾上りたるものは表面に白粉を生し外觀頗る美にして日本産袋鰯に酷似す、祝宴等の際に用ひらるか故に販路頗る廣く全國到る處の市場に販賣す、價格亦た賤しからず、「イイダゴ」は餌料に供するの外生鮮なるを食用することあればとも乾製することなし。

乾製法及販賣

いか 鳥賊 <sup>オジエンヤ</sup> 鳥賊

本邦に産する鳥賊に「マイカ」「スルメイカ」「ヤリイカ」「ミヅイカ」の四種あり、「マイカ」及び「ヤリイカ」は西南沿海一帯に多し、東北海に至るに従ひ漸次減少し、元山地方にては殆んど見ることなし、「スルメイカ」は江原道及び南海に産し、西海に見ること甚た稀なり、「ミヅイカ」は南海沖合の島嶼間に秋季多く來游を見るも未だ其饒産地を發見せず。

漁場は「マイカ」は全羅、忠清兩道の沿岸以西に涉り、其主要なるは南海、島國島、嶺島、七山灘、隔音列島、煙島、鹿島、江華島、龍威島、巡威島、大和島、盤城列島沿海等とす、「スルメイカ」及び「ヤリイカ」は共に巨文島、楸子島、濟州島等を主とし、「ミヅイカ」は太郎島、巨文島等の近海に於て、「ヤリイカ」と共に混漁するのみにて未だ主要漁場を發見するに至らず。

漁期は「マイカ」は四月より六月まで、「スルメイカ」及び「ヤリイカ」は共に三月より五月まで、「ミヅイカ」は九月より十一月までとす。

漁具は本邦人は一本釣を主とし、又手繰網及箭にて他魚と共に混漁することあり。

漁法

り、日本人は敷網一本釣等を主とし、時に鮫鱈網手繰網及び曳網等を用ひて他魚と共に混漁することあり、一本釣は本邦人日本人共に擬餌釣を用ふ、其構造は竹木鹿角鉛鐵等の先端に多数の釣を附し、柔魚鯖、鰹、鯨等の光澤ある外皮を巻きたるものなり、晝間は釣糸を長くして水底に垂れ、夜間は釣糸を短くして水面に用ふ、又た夜間は篝火を焚きて魚を誘致す、一年中に於ける漁獲高を概算すれば大約二萬五千圓内外なるへし。

處理

本邦人は生乾共に嗜好すと雖も多くは片脯に製す、片脯は鰯に似て只た其形を異にするのみ、則ち脚を去りて乾燥したるものなり、又脚を存するものあり、國內一般に需用せられ市場到る處に之れを見ることがなし、日本人の釣獲したるものは多く船中にて腹部を開き、内臓を去り、能く洗滌して鰯に製し、網獲したるものは大抵他の混獲物と共に生鮮のまま販賣す。

いがひ 貽貝 喜甘 紅蛤

貽貝

貽貝は本邦沿海普く産すれども、就中共生産饒多なるは成鏡南通永興灣口以南

分布

漁具

原道及慶尙北道沿海一帶殊に巨濟島鎮海灣口、慶尙道の欲知島、安島等とす。

日本人漁

漁期

處理

本邦人は從來「ヤグパン」と唱ふる三角形の掃網に長き竹柄を附したるもの及び「シリツテ」と唱ふる鐵製鑿様のものに長柄を附したるものを以て之れを採收す、日本人は潜水器又は裸潜にて之れを採收するも、多くは海鼠又は鮑漁業の餘暇に於てするに過ぎず、該貝の蕃殖饒多にして江原、成鏡兩道沿岸の如き壘々相重なり、手を入るるに餘地なきまでに着生せるに拘はらず、其採收の振はさる所以のもの、其漁利尠なきに非ずして之れを採收するよりは海鼠、鮑を採收するの利益夥多なるに因るならん、徳島縣の潜水器漁船は慶尙南道の欲知島を根據として専ら、は同近海に之れを採收を爲すことあり、又三重縣志摩より來れる裸潜業者は近年成鏡南道永興灣口に於て石花菜、鮑と共に採收すること尠なからず。

本邦人は漁船一隻に漁夫二、三人乗組み例年二月より十月に至る間に於て採收し、日本人は潜水器に在りては十一月より翌年四月までの間裸潜に在りては五月より九月までの間に於て採收せり。

本邦人は生鮮にて需用するものあるも、多くは素乾製となす、其法は肉を殻より

算類概

外つし大は一箇宛小は串刺となして日乾す、補腎に奇効ありとし一般に嗜好需用するの風あり、日本人の採收したるものは各自根據地に於て之れを乾製して淡菜となし釜山、元山を経て長崎、神戸に輸送し清國商人の手に依り清國に輸出せらる其製法は介殼のまゝ釜中に投し殼の開くを度として釜中を搦ひ上げ肉を介殼より外つし篋上に並へて日乾するにあり。

一年中に於ける産類は本邦人の漁獲高大約四千圓、日本獲夫の漁獲高大約一萬八千圓計三萬二千圓許なるへし。

貽貝より眞珠を出すこと少なからず、眞珠としての價值大ならずと雖も罕れに瑠璃色の光澤を具へ裝飾品に供すへきものあり、共に日本に輸出して眞珠商人と取引す。

あまのり 海苔 海衣

海苔主産地

本邦に産する海苔は葉面肥大にして單生なるものと累葉枝出するものとあり前者は風味佳なれども後者は稍や劣れり、其形大なるは幅八寸長さ一尺に達するものあり沿岸普く之れを産すと雖も其最多きは蔚山灣、洛東江、河東江口、長直路海

河東江口に於ける海苔養殖の起原

莞島、佐子島、蚰島及び於青島とす、河東江口にては龍菜を樹て之れを養殖すること盛んに行はる長直路海にても亦た行はるれども未だ盛んならず、其天然生なると養殖せるものとを問はず本邦人は之れを採收し漉きて乾製販賣す。

河東江口に於ける海苔養殖業の起原に就ては確かなる記録の存するものなく只た古老の口碑によりて察するに少くも二百年以前にあるものの如し、其傳ふる所によれば一老嫗あり海岸に出て貝類を採り居たるに偶々木片の流れ來るに値ふ之れを見れば滿面に海苔を着生す採りて其味を試れば頗る佳なり、是に於て人工を以て竹木を水中に樹て置けば亦た斯の如くなるへしと思ひ、其翌年龍菜を設けたるに果して良果を得たり、當初は採收の後ち直に乾燥して食用に位するに過ぎざりしか何時しか、藁篋を用ひて漉製するの法を發見し販路亦た擴張するに従ひ本業に従事するもの大に増加し今日にては重要な産業となれり、其區域は河東、突山、光陽、昆陽の四郡に亘り、其最も盛んなるは光陽郡にして沿海到る處に龍菜を見る光陽郡以外の地方は何れも周圍一里内外なる島嶼にして面積狭小且つ峻坂多く、其幾部を開墾して麥粟の耕作に従事すと雖も僅に島民糧食の一助たる

に過ぎずして年中の生計を維持するに足らず、故に専ら島民は老幼婦女子に至るまで本業に従事して生計費の七八歩を收得す、餘は何人も隨意に設置することを得ず、其場所は祖先以來所有權を所有すること、田圃山野に於けると異なることなく、賣買抵當の物件となすことを得、故に貧者は漸次富者に併呑せられ、年を追ふて貧富の懸隔を生ず、賣買の價格は一反歩に付き約四十五圓乃至五十圓にして一年間賃借するもの約四圓五十錢乃至七圓なり、光陽郡にては大抵一ヶ年間の契約を以て賃借し營業するもの多し。

製造は粗悪にして創業後年所の久しきに似す甚しき改良進歩の跡を見ず、其法先づ着生後四十日乃至六十日を経て之れを採取し、鹽分を去り塵埃を除き、粗上に於て細切して長一尺、幅八寸許の藁篋の上に載せらる長八寸、幅五寸許の木枠の内に約一勺許の割合にて投入し、之れを水槽中に浸し、海苔を篋上一面に均等ならしめて後ち水分を滴らし木枠を去る、斯くて四、五十枚に至れば乾場に運搬して日乾す、乾場は別に設備あるにあらず、單に家屋の柵壁又は丘陵の傾斜面等を以て之れに充つ、此處に排列して曝乾し日没前に之れを取込み、乾上りたるものは剝取り然ら

製法

産額

は翌日再び曝乾す斯くて製了したるものは四十枚を一束となし、藁或は段等にて之れを括り、河東市場に出して販賣す、又全州、公州、羅州、光陽浦、木浦、仁川、京城附近より買集の爲め來りたる商人に賣渡すものあり、價格は年の豊凶によりて差異あり、雖も一束に付き四十文乃至五十文なるを普通とし、凶作の年には七十文に騰貴することあり。

産出額に就ては未だ正確なる統計の徹すべきものなし、雖も河東江口附近に於ける製造業者戸數約五百戸にして一戸壹萬枚を製出するものと見做し、一束五十文として計上せば、價額六萬二千五百貫文、即ち日貨十二萬六千圓に上る、尙ほ此他の地方に於て岩石より採收して製造するものを合算せば、全國の産出額約十六萬六千圓に達するならん。

ふのり 海蘿 加士里 カキリ

海蘿は南部慶尙道、全羅道の各沖合島嶼、忠清道の於青島及び黃海道の白翎島近海に生産す、中主要産地は全羅道の珍島、所安島、濟州島、楸子島、莞島等にして、初春の候干潮線上の岩礁に着生す、是等の岩礁は概して其地方部落の専有に係り、濫りに

海蘿の主産地

他人の採收を許さず、又自村内の者と雖も一定の期間外に在りては採收せしめざるの慣行あり、鎌又は介殼を以て之れを掻き集め、乾燥して木浦、釜山等に輸送し日本商人に賣渡す、日本商人は一部は之れを酒干し大部は原藻の儘更らに大阪に輸出す、其酒干したるものは多く日本人の屋根漆喰、其他壁塗用に供し、日本に輸出するものは百斤乃至百五十斤入の筵包となせり、品位は珍島産を以て最上とし日本に於て最優等品たる肥前五島産に譲らすと云ふ、其産出季節は四、五月頃を終る一ヶ年産額は約八萬圓内外に達し本邦南部地方に於ける重要水産物の一稱とせらる。

てんぐさ 石花菜 ウモガキ 牛毛加士里

本邦に産する石花菜は「マクサ」「ヒラクサ」の二種にして「マクサ」を主とす、成鏡、江原、慶尚、全羅の各道沿岸に分布し、其饒産地として現今知られたるは成鏡道の永興灣、内外江、原道の致弓灣、慶尚道の蔚山灣、釜山近海、巨濟島、安島、全羅道の珍島、所安島、濟州島とす。

従來南部に於ける本邦人婦女の裸潜に依り採收するのみなりしか近年日本人

の採收に従事するもの噸に増加し來れり、殊に永興灣、致弓灣の如きは古來未だ曾て採取に従事するものなく漸く昨年に至り、始めて其饒産地たるを發見したるものなり、されば水深二三尋より九尋乃至十尋に至る岩礁一帯に夥しく繁茂し、裸潜婦一人にて一日能く六十貫匁以上を採收するは容易なりと云ふ、是等日本人は三重、長崎、山口、大分等の諸縣より來るもの概ね營業主と共に母船に乗組み來り、石花菜の外貽貝、鮑、和布をも採收す、採收物は豫約價格を以て全部營業主に於て買取するの方法を採れり、石花菜は岸上に乾燥し原藻の儘十五、六貫入筵包となして神戸、大阪に輸送す、本邦人の採收したるものは總て日本人に賣却す、本邦人の之れを採收するに至りしは日本人の之れを買収するものあるに依る、採收期は五、六月より十月頃迄の間とす、最近一ヶ年産收に係るもの約二萬圓、日本人の採收に係るもの約四萬圓、計六萬圓内外なるへし。

こんぶ 混布 海带 ヒゲ 又 コシロ 昆布

本邦に産する昆布は「ナガコンブ」の一種にして成鏡南道、西湖津以北沿岸一帯に産す、北方に至るに隨ひ分布漸く厚く、就中城津の東北方舞水端以北魚大津に至る

沿岸、青津の東北方小西水羅近海、豆滿江口右岸西水羅近海を最多とす、舞水端附近に産するものは藻体細小にして、幅二寸内外、長二三尺に充たさるも此處より北するに随ひ、稍々長大なるものを産し、幅三四寸長五尺内外に達するものあり、多く水深二三尋の沿岸岩礁上に簇生す、從來専ら本邦人の採收する所に係り、最も盛んなるは葛麻浦にして、之れに次くを西水羅、小西水羅とす、葛麻浦は舞水端岬角の南西面灣入せる個所に在り、人家二十餘戸、毎年季節に至れば遠く江原、慶尙兩道地方より採收業者集合し來りて沿岸に納屋を構へ、盛んに之れを採收に従事す、一般に長柄の鎌及び巻取竿を用ひ、小船又は岩礁上より採收したる昆布は、鍋中にて煮ること少時砂上に展開して乾燥す。

採收期は夏季六、七月頃にして其出盛りには於ては葛麻浦の如き之れを積載する爲め態々汽船の寄港するを例とす、販路は本邦内にして、一旦之れを元山に集積し、後ち各地に分輸せらる、一年の産額約四萬圓内外に上るへし。

わかめ 若布 말뚝 甘菜

若布は成鏡、江原、慶尙、全羅の各道沿海に産す、殊に成鏡道中部以北江原道及び慶

昆布採收  
具及産額  
概算

若布の主  
産地

産額概算

尙道の北部に多し、從來若布の着生多き礁は概ね本邦人の専有者ありて、猥りに他人の採收を許さざるの慣行あり、本邦人頗る之れを賞食し、特に忠清道地方の農民産婦は産後必ず之れを食するの風習あり、日本人亦之れを嗜食するを以て、販路頗る廣潤なり、現今専ら本邦人の採收する所に係り、成鏡、江原地方沿岸にては多く刈採し、或は風浪の爲め沿岸に漂着するを拾採す、南部沿岸にては裸潜之れを採收せり、一ヶ年産額江原道沿岸のみにては三百束、價額壹萬貳千圓、其他の沿岸を通すれば約五萬圓なるへく、合計六萬貳千圓に達すへし。

附録

本邦に生産すると否とを問はず水産物の名稱を日本名稱と對照すれば左の如し。

水産物日韓名稱對照表

日 本 名 稱	韓 國 名 稱
いわし	鰯 <small>말치</small>
いか	烏賊 <small>오징어</small>
	鰺魚 鰺魚
	烏賊魚

第一章 水産物

にしん  
にべ  
ほら  
ほをぼう  
ほたてがい  
ほつきがい  
ほや  
こびゑひ  
ごじよう  
ごこぶし  
こりがひ  
ちぬ  
たつとせい  
たこそ

鯧 鰯 鮪 鮑 鮓 帆立貝 北寄貝 石脚 鳶 鰩 腹魚 烏貝 海鯽 (黒鯛) 鰮 鰻

청어(青魚) 비웃  
민어(民魚)  
송어(崇魚) 비  
갈이비(貝)  
불詳  
미가오리(鰩)  
미가리(鰯)  
불詳  
全  
떡도미(鰻)  
하(海狗)  
不詳

青魚  
民魚  
崇魚 秀魚  
鰯  
黑道味 黑刀味  
海狗

第一章 水産物

いな  
いるか  
いわな  
いかなご  
いだ  
いせゑび  
いわだこ  
いがひ  
はも  
はぜ  
はなたれだひ  
はや  
はまぐり  
はいがい

魷 海豚 鯨 玉筋魚 龍蝦 岩章魚 貽貝 鱧 沙魚 鮪 蛤 伏老

동어(冬魚)  
불詳  
全  
全  
全  
가제(蟹)  
문어(魷)  
홍합(龍蝦)  
봉장어(岩章魚)  
망둥이(貽貝)  
흑도미(鱧)  
불詳  
백합(沙魚)  
不詳

冬魚  
蟹  
文魚  
紅蛤  
忘魚  
贅道味  
白蛤



わに  
わかさぎ  
わかめ  
かれい  
かつを  
がんぎゑひ  
かます  
かながしを  
かわうり  
かははぎ  
かに  
かき  
がざみ  
かひ

鱒  
公魚  
若布  
鰈  
鱈  
鮭  
火魚  
水獺  
鮫魚  
蟹  
蠣  
冠蟹  
貝

악어  
不詳  
메역  
광어  
불치  
홍어  
不詳  
달팽이  
수달  
不詳  
계  
굴  
게  
조리

鱒魚  
甘藷  
廣魚  
鱈魚  
火魚  
水獺  
蟹  
石花  
蛤

からすがひ  
かじめ  
たひ  
たら  
たちのうを  
たこ  
たいまい  
たいらぎ  
つのだじ  
ねこさめ  
なます  
なまこ  
うなぎ  
うはざめ

蚌貝  
搗布  
網  
鱈  
大刀魚  
蛸  
珊瑚  
王蚌貝  
猫鮫  
鮫  
海鼠  
鰻  
姥鮫

不詳  
不詳  
도미  
대구어  
갈치  
락다  
티모  
不詳  
全  
합복사  
미에기  
히슬  
입장어  
기름상아

道味刀味  
大口魚  
刀魚葛治魚  
絡蹄小八蛸  
大八蛸(文魚)  
玳瑁  
海參  
長魚

うに  
のこぎりさめ  
のり  
くじら  
ぐち  
くろいを  
くつろこ  
くらげ  
まながつな  
ます  
またがい  
ふか  
ぶり  
ぶら

海胆  
海苔  
鯨  
石首魚  
黒魚  
牛舌魚(靴底魚)  
水母  
魷  
鱈  
竹蛸  
鱈  
鱈  
河豚

不詳  
슴상어  
김  
고리  
족의  
不詳  
소디  
하파디  
병어  
송어  
구신맛  
상어  
방어  
복어

海衣  
鯨  
石魚  
瓶魚  
松魚  
鱈  
鯨魚(鯨魚)  
魷魚  
河豚

ふな  
ふのり  
このしろ  
こち  
こひ  
こんぶ  
えひ  
えり  
えつ  
えび  
てんぐさ  
あなご  
あら  
あじ

鮎  
海羅  
鯨(鯨)  
鱈  
鯉  
昆布  
鱈  
鱈  
鱈魚(鱈)  
蝦  
石花菜  
海鏡  
鱈  
鱈

붕어  
가시  
전어  
남지  
링어  
곤푸  
다시마  
가오리  
不詳  
순  
새우  
우모가사리  
바다빌장어  
不詳  
순

鮎魚  
加士里  
鮎魚  
鯉魚  
昆布(小)海帶(大)  
鱈魚  
蝦魚  
牛毛加士里  
海長魚

あこう  
あんこう  
あゆ  
あざらし  
あげまき  
あわび  
あじか  
あさり  
あかにし  
あらめ  
あたのり  
あたさ  
さは  
さはら

赤魚  
鮫鱒  
鮎  
海豹  
蛭  
鮑  
海膽  
刺  
紅螺 (赤辛螺)  
荒布  
青苔  
鱒  
鱒

不詳  
아구  
온구어  
不詳  
죽합  
성복  
不詳  
참조리  
소라고동  
不詳  
파리  
不詳  
고동어  
망어삼치

銀口魚、銀魚  
竹蛤  
生鮓  
古蓮魚  
亡魚 一名麻魚

さより  
さけ  
さかたざめ  
さざえ  
さだひ  
ますこ  
ぎんぼ  
めんたい  
めはる  
みるくい  
しび  
しもくざめ  
しろうな  
しやこ

鱒  
鮭  
鱒  
菜螺  
解  
明太魚 (北魚)  
目張魚  
鮪  
榎木鮫  
白魚  
蝦姑

공자  
연어  
죽상아  
참고동  
고동  
不詳  
비도라지  
명태 북어  
천령어  
不詳  
不詳  
기서아  
빙어  
가제

工魚 公魚  
鱒魚  
明太魚、北魚  
白魚  
鱒

しほふき	鱧吹	신조기	
しじみ	蜆	不詳	
ひらめ	鮓	가자마	加魚
ひら	鱒	준치	俊魚
ひじき	鹿角菜	不詳	
もがい	藻貝	고양조기	
すすき	鱧	송어	鱧魚
すつぽん	鮓	참치	
すなめり	滑魚	不詳	

第二章 水産物養殖

従来本邦人に依つて營まるゝ養殖業として見るべきは唯海苔養殖の一あるのみ、其他牡蠣、伏老の養殖を營むものなきにあらざるも規模小にして一の著養として見るに過ぎざるなり、(牡蠣は光陽海内の河東村、伏老は汝自海内の津島、大浦、下津浦等とす、其詳細は各村誌に於て記す)海苔養殖は南沿岸

に於て二三の場所に營まるゝも其最盛地は光陽海内嶺津江口(東江一名河)附近にして、魚朶を挿植するもの數里に亘り其盛況日本東京灣の比にあらざる、而も其色澤香味共に優等なる東京灣産の紫菜に較へて遜色を見ざるのみならず寧ろ優れるものなきにあらざるも製法兪惡亂雜にして品質を損するを憾みとす。

日本人にして養殖を願出て免許したるは左の如し。

養殖場	位置	免許數	區劃數	面積	積養殖物
慶尙南道洛東江口		一		二一八五町二畝餘	海苔
全羅南道如自灣(順天灣)		一		三六十八町八反五畝餘	伏老
全羅北道榮山江口		三		八五十町九反餘	牡蠣

此外東沿岸(咸鏡道)に於て牡蠣、烏貝、南沿岸(全羅南道)に於て伏老、西沿岸(京畿道)に於て埋養殖を目的として出願せるものあり。

茲に各種類養殖場として有望なる場所を紹介すれば左の如し。

牡蠣 石花 東沿岸にては咸鏡道、道山灣内の黃魚浦、水興灣内の松田灣等とし、南沿岸にて

は、慶尙道洛東江口の東岸一帯、全道及全羅南道に跨る光陽灣、全羅南道の順天灣(如自灣)、寶城灣、康津灣等とし、西沿岸にては、忠清道の淺水灣、黃海道の龍威島等なるへし。

煙アソキ 竹蛤チユクカク

東沿岸にては未だ其棲息を認めず、南岸にても其生産多からず、既知の豫定地として紹介すべきは唯西沿岸に於ける忠清道の淺水灣、京畿道江華灣の永宗島及江華島沿岸一帯、平安北道小艦城列島の西南一帯とす。

伏老フシガ

是れ亦東沿岸には未だ其棲息せるを見ず、南岸にては光陽灣、順天灣(一名如許)、寶城灣、康津灣有望にして、西沿岸に在りては淺水灣多望なり。

鳥貝カラスガイ (アカイイとも云ふ)

唯東沿岸に於て其恰適地を見るのみ、則ち咸鏡道及江原道に周圍約二里に達する淡水池ありて自然生のもの多し。

海苔ヒジク 海衣ウミイ

煙 竹蛤 伏老 鳥貝 海苔 海衣

自然生の饒多なるは南、及南西沿岸とす、隨て其養殖場として多望なるは同沿岸の洛東江口(免許場)、光陽灣内の蟾津江口(本邦人の養殖場多し)、榮山河口とし(牡蠣養殖の免許場あり)、東沿岸にては蔚山灣内大和川河口有望なり。

上記する所は相當の規模として營むに足るべき場所を擧げしのみ、されは小規模營業に適する場所に至りては各種類共に多々あるは勿論にして、或は他日未知に屬する適所を發見せらるるや蓋し知るを得ざるなり、又本邦に於ては未だ眞珠貝の棲息を確め得ざるも、鎮海灣の西水道統營附近は底質及潮水流通の状態等其養殖に適せるを疑はず。

第三章 水産物製品

從來本邦人の製品には乾製品、鹽藏品、醃藏品、肝油等あれども孰れも粗製にして乾製品中明太を除きては他に製品として見るべきものあらず、試に坊間に散見する各製品を列記すれば左の如し。

乾製品には素干、煮干、凍干、鹽干の四種ありて、素干品には石首魚、鱈、鱈、沙魚、牛

舌魚、河豚、小鱈、鰹、鯛、火魚、鯨、鮫、鱈、鰯、鰺、烏賊、蝦、蟹、竹蛭、螺、海苔、海藻等を重なるものとし、煮干品には鰹、蝦、海鼠、鮑、牡蠣、蛤、蜆、蛸、白魚、鱈、胎貝、鱈、竹蛭等とし、凍品には明太とし、鹽干品には石首魚、鱈、鮭、鱈、鯛、大刀魚、火魚、鱈、牛舌魚、鱈、鮭、乾蝦、鱈、卵等あり。醃藏品は本邦人の殊に嗜好するものにして是れに供せらるゝは蝦、小烏賊、牡蠣、シホフキ、煙、蛤、鮭、卵、明太、卵、其他雜腸等とし、鹽藏品には石首魚、大刀魚、鱈、鱈、鮭、鱈、河豚、鯛、鱈、鮭、火魚、鮭、鱈、牡蠣、蛤等多し、肝油は主として鱈及鱈より搾取せられ、点燈用として需用あり。

各種製品の概要此の如し而して凍干製は本邦特有のものに係り就中明太の製品は外觀備はり且つ其製造の盛んなる各種製品中の主位を占め威鏡道に於ける新浦、遮湖の如き専ら其製造販賣を業とするものありて干場に建設せる杭木は部落の四周に森列し一見其盛を想はしむ蓋し斯業の發達せしは元と其漁獲の多大なるに由れるは勿論なれども要するに漁獲時に於ける氣候は此技を生かせしものにして本製品は確かに本邦獨得のものとして誇るに足るものあり其製法の如き其他特種製品の製法に至りては各條下に於て附記するを以て茲に之れを省くべし。

日本人の製品には乾鹽製品の外、鱈詰及加工品として蒲鉾、鯛田、麩、鯛味、噌、鯛粕漬等あり而して鱈詰には鮑、鯛、鱈、鮭、鰻、鱈、鮭等種々ありと雖も就中主なるものは鯛及鮑にして其他のものは多からず其製造は釜山、仁川、群山、蔚山、長箭洞、代也島(日本に呼ぶ)、山日島(日根島)、珍島、濟州島等各地に於て開始せるも孰れも小規模にして未だ工場を設け盛んに營業するものを見ず、乾鹽製品中未だ本邦人の染手せざるものにして日本人の製造に従事せるは鱈、鮭、及鱈肉、及鱈の鱈子等とし而して其製品中主なるものを干鮑及海參とす然れども此二種は從來漁獲の結果漸く其製産を減少し之れを數年前に較ぶれば著しき相違あり而も沿海其生産の饒多なる二者共に未だ本邦重要物産の一たるを失はず。

之れを要するに本邦人の製品は明太凍干製を除くの外大概漁業者に依つて製造せらるゝるものに係り特に製造者なるものありて製造に従事するにあらず随て其製品粗悪にして價值に乏しきを免かれざるも指導宜しきを得ば之れを改良する難きにあらす況んや本邦の氣象は夏季に於て豪雨屢々臻るありと雖も概し

て空氣乾燥に濕度少なく乾製品の製造に恰適せるに於てをや彼の日本人の製造に係る乾鮑及海參の如き其製造の完全なる日本内地のそれに比し遙に優等なるは何人も否認せざる所なり而して其理由として彼れは販賣市場(或時を云ふ)近きを以て乾燥不十分なるものを上市するも荷傷み少なしと雖も是れは市場遠隔の爲め已むなく乾燥を十分にするにありとの説は明らかに製造者の意志を穿てるものなるべしと雖も而も亦其製造の完全なる蓋し氣象の賜たること多きに居を疑はず。

### 第四章 捕魚輸送及販賣

#### 一、捕魚輸送及販賣

本邦人の漁業は未だ幼稚の域を脱せざるも各種魚類の饒多なる殊に石首魚の如き漁場廣く且つ漁獲の多大なる自然漁場と市場の間を連絡する機關の發達を來し其盛漁季に在りては出買船(仲買船)の漁場に幅濶するもの甚多く最盛なるときは一漁船に集合する出買船二三隻なることあり而して此等の中には漁船に仕込(前)を爲せるあり或は中商人(仲買)あり或は小賣商人あり孰れも漁船に附隨して漁

場に碇泊し荷充つれば便宜の都邑に運ひて客主(問)に賣渡し若くは貯藏して最寄の市場に放賣す但し仕込を爲せるものに在りては其性質日本漁船の母船と相似たり出買船の中最進歩し規模も亦大なるは冷蔵船と爲す左に其概要を叙述せん。

#### 冷蔵船の沿革

本業は在京城の資本家又は其南方漢江に沿へる麻浦附近の客主又は船主等の營む處にして起原は之れを詳かにするを得ざるも中船漁法の創始後漁獲物多大に達せるより自然本業を開始せらるゝに至りしものにして其始業は恐らく特許氷庫設立と同時期なるへしと雖も是れ亦其創設年代を明らかにせず(特許氷庫のこは後に記す)然れども麻浦附近の斯業に従事する古老にして尙且つ古來營まると所なりと語るに依て察すれば其創始年代の近年にあらざるは明らかなり、本業は元と漁場の有權者か其漁場に於ける漁獲物收容運搬の爲めに營みし所に於て今より十數年前までは非常の勢力を有し捕魚を極めて廉價に收容して暴利を貪りしなり然れども今は彼等か威權を弄する根源たりし漁場の權利を認めざるのみならず近來同業者を増加せる等に依りて復た前日の如き弊を見ず。

因に云ふ漁場の有權者とは客主其他の資本家か或地方の漁利を獨占せんと欲する場合に權勢ある

大官其他に金品を上納して其種利を得たるものに係り此有種者を地主人と云ひ又其漁場に對する許可狀の如き書類を有するを以て一に有文券主人とも稱したり而して其許可區域内には他人の濫入を許さず若し其區域内に於て漁業する者あれば其捕魚は悉く之れを一手に買収して他に販賣するを許さず故に有文券主人は漁場の有種者たると同時に其漁場に於ける捕魚の専賣權者たり此の如きは獨り漁業に止まず各種事業に行はれし從來の通弊たりしなり。

**營業組織** 冷蔵輸送業者の營業組織を窺へば(一)資本家が自身に冷蔵船を仕出すものと(二)單に冷蔵輸送のみを爲すものと(三)他人の出資を仰ぎて爲すものとあり而して資本家が自身に冷蔵船を仕出すものには(イ)單に捕魚沖買にのみ従事するものと(ロ)自身に漁船を出して其捕魚收容を爲すものとの別あり此の第二に屬する單に輸送のみを爲すものとは船主か一定の金額にて輸送を請負ふものにして漁場の遠近に依り其請負額に高低ありと雖も百五十石以上二百石積未滿の船にて一往復二百圓(新貨)を普通とす而して此の二百圓は單に一航海を爲すの料に過ぎざるを以て船員の給料、食料を除くの外、使用水代、出船諸雜費等は營業者より支出せざるを得ず其詳細は別に山船概算表を示すへし第三に屬する他人の出資を仰ぎて冷蔵輸送を爲すものとは斯業に經驗あるものか出船のため他人の出資

を仰ぐものにして此場合には借入資金に對し三步又は四歩の利息を支拂ひ輸送に要したる諸費を引去り尙殘金あれば之れを金主と折半して收得す但し計算は一往復毎に之れを行ふ。

**冷蔵船及其乘組員** 船は普通のものにして出船に臨み水室の設備を爲すに過ぎざるなり而して其容積は普通日本の五斗入呎に水塊三百呎を積載するものなれば大抵百五十石より二百石積許とし其乘組員は八人乃至十人とす乘組員中の主宰者は之れを首沙工と名け其以下の者は沙工沙格同謀格軍等階級に依りて名稱を異にせり若し資本主にして出船するか又は運搬を請負はしむるときは捕魚買収又は販賣に關する事務を處理せしむる爲め共同者若くは自己か信用する者一人を乗込しむ之れを船任者と稱す此の如くにして冷蔵船は毎年陰曆三月に出航し其九月を終期と爲す而して此期間に於ける毎船漁場との往復は其距離の遠近に依ると雖も大抵四五回なるを普通とす左に冷蔵船仕出しに要する費用概算を示すへし。

冷蔵船一隻仕出しに要する諸費概算表



費目	金額	
	自カラ出船スル場合	輸送ヲ請負ハシメタル場合
氷積込に要する船内設備	六〇	六〇
以三百俵代	二〇	二〇
氷代(三百以分)	五〇	五〇
祭熱料 <small>(龍神及林將軍ヲ祭ル贈入費)</small>	四五	四五
諸雜費	八〇	八〇
船長並沙工給料	二〇	二〇
船員給料(一人平均三圓宛八人分)	一〇四	一〇四
監視役船任者給料	二〇	二〇
鞋代	三	三
糞代	五	五
白米四俵代	二〇	二〇

薪炭代	八	一
請負料	一	一
計	三二	二二

則ち上段は資本家が自身に冷蔵船を仕出しする場合にして下段は船舶所有者をして輸送を請負はしめたる場合に要する費用として見積りたり、是れに依て觀れば請負に付すれば自家に出船するより費用を増すこと四十圓なり、然れども麻桶附近に於て冷蔵輸送に使用すべき船舶一隻を新造するにせは六百圓にして外に船具一式代二十圓、管代三十圓計六百五十五圓を要すへし、若し中古船を購入するときは其代價大抵二百圓より三百圓なりと云ふ、上記する處は單に輸送に要する費用のみを見積りたり、若し夫れ捕魚買収資金に至りては其規模の大小に依りて差ありと雖も大抵一隻一回の購入資金一千五百圓なりと稱せらる、但し前表中氷積込に要する設備費六圓、祭熱料四十五圓計五拾壹圓は初回に限り要する費用にして次回以後は此費用を除かるへし。

冷蔵船の數 毎年於ける冷蔵船の出船數は百隻内外にして最近兩三年間

第四章 捕魚輸送販賣

麻浦附近に生鮮魚を齎らし來れる船數を表示すれば左の如し。

石首魚 九十隻 内冷蔵船二十隻冷蔵せざるもの七十隻

鯛 二十二隻 都て冷蔵船

鮠 十八隻

計 百六十隻 内冷蔵船八十隻

捕魚買收區域及收容魚類 冷蔵船が捕魚買收の爲め往來するは黃海道の長山串以南、全羅道の七山灘に至る一帯の漁場にして捕魚の種類と季節とに依り其場所を異にせり、左に其概要を表示すへし。

捕魚買收區域及收容魚類

魚名	買收地(漁場)	季節	航海ニ要スル日數(片道)
石首魚	全羅道 七山灘	陰曆 三月	五日乃至 六日間
	黃海道 延手列島	同 四月	二日乃至 三日間
	忠清道 内 島		二日乃至 三日間

買收方法

魚名	買收地(漁場)	季節	航海ニ要スル日數(片道)
鯛	全羅道 竹 島	陰曆 三、四月	三日乃至 四日間
	黃海道		二日乃至 三日間
鮠	江華	陰曆 六、七、八月	二日間
	南陽沖 クヨク		二日乃至 三日間
鮠	仁川沖及江華沖	陰曆 五月	二日間
	忠清道 内 島		二日乃至 三日間

但し延半列島附近に於て買收したる石首魚は冷蔵せず生鮮の儘輸送し來る是れ其距離近く腐廢の虞なきを以てなり。

買收方法 石首魚及鮠の如きは大小不同の差少なきを以て其程合を見計らひ一尾幾許として買取り、鯛は大小の不同甚しと雖も沖合にては大小取交せ平均となし是れより小なるものは三尾を以て二尾、若くは四尾を以て三尾と看做し、それより大なるものは之れに準して反對の方法を採る、最近時に於ける沖買値段大率左の如し。

第四章 捕魚輸送販賣

仲買値段

魚名	最高値	最低値	普通値
石首魚	十尾 二十錢	六錢	八錢乃至十二錢
鯛	大小取交一尾二十錢	十錢	十二、三錢
鱒	一尾 八錢	五錢	六錢
鮭	一尾 二十錢	十錢	十二、三錢

冷蔵船一隻に於ける魚類積載量及其販賣見積價額 船體の大小に依りて相違ありと雖も假に氷三百呎を積載する冷蔵船とすれば通例左の如し。

積載量及販賣見積價額

魚名	積込高	水揚場ノ單價	積荷見積價額(販賣地ノ値段)
石首魚	氷藏セサルトキ二十萬尾乃至四十萬尾	一錢五厘	三千圓乃至四千五百圓
同	氷藏セルトキ十萬尾乃至十六萬尾	二錢	二千圓乃至三千二百圓
鯛	同 三千尾乃至一萬尾	十五錢	四百五十圓乃至一千五百圓
鱒	同 四千尾乃至六千尾	十錢	四百圓乃至六百圓
鮭	同 三千尾乃至六千尾	十八錢	五百圓乃至一千四十圓

氷積込方法

氷積込方法 出船に際して船内に方形の氷室を造り、底部には草藎を敷き、周

收容魚類の水揚方法

圓には草藎又は空吹を繞らし此に氷塊を容れて其間隙には氷片を打込み些の空隙をも存せしめ層を重ねて同様の方法を施し以て一大氷塊を造り其上を數枚の藎又は空吹にて蔽ひ更に其外部を藎にて蓋ふ斯くて數日後これを検査し若し龜裂(亀裂)せる場所あれば更に氷片を打込みて内部に空氣の侵入するを防ぐ若し蔽ふ所の藎にして濕潤せるものあれば之れを取除きて乾燥せるものと取替へ以て其溶解豫防に力む但し其積載は數々前述せしか如く三百呎を普通とすれども遠行するときは成へく多量に積込み近海に至るには其量を減す其他天候により斟酌するは勿論なり。

收容魚類氷藏方法

先づ準備せる水を碎きて船底に厚さ五寸位に敷き其上に魚類を並へ更に水を容れて反復す而して小なるものは平らに並へ大なるものは斜に排列す斯くしたる魚類は三、四月の頃は十五日乃至二十日變色變味することなしと雖も六月より八月に至る交は十三、四日間を經れば氷の溶解と共に變態するを常となす。

收容魚類の水揚地 收容魚類の水揚地は京城の南方なる東蘇玄石里、西湖

收容魚類の水揚地

の三ヶ所とす而して此等の場所は京城附近及漢江流域一帯に於ける百貨の集散地にして旅閑及客主の大なるもの櫛比し其取引甚た盛んなり左に上記の三ヶ所に於ける客主數及生鮮魚を取扱へる客主名を表示すへし。

地名	客主戸數	生鮮魚取扱客主名
東 幕	二五	吳機善、金洛熙、景道潤、以上三戸
玄 石 里	一〇	張龍植、盧相旗、以上二戸
西 湖	九	尹弘一、金聖元、金漢益、文應奎、車公炳、以上五戸
計	四四	

此の如くにして以上三ヶ所に毎一年入津する生鮮魚荷船の數を概算すれば東幕三十五隻、玄石里四十五隻、西湖八十隻の割合なり而して生鮮魚の販路は京城を中心として附近二里の間(日本里程)を最大限度と爲す。

販賣方法

販賣方法は客主か自家に造船して收容したるものなるを否とを問はず客主は仲介人の位置に立ち船上に於て中商人(仲買人)又は小賣商人へ賣渡し荷主に對して代金支拂の責を負ふこと恰も日本魚市場經營者と荷主との關係と相似た

東海岸地方に於ける魚の賣買

り而して其建値は石首魚鱈等は一尾幾錢とし鯛は大中小に区分し鮓は大中小の内標準魚を定めて賣買すること沖買の方法に異なるなし但し船上にて俄に價格を附し難き場合又は市場の相場變動甚しき時は客主は責を負ひて中商人又は小賣商人等が要求する魚類を渡し置き京城内外に於ける賣れ行き値段を調査し後其値段より二三割を割引して勘定を爲す船上の賣買は常に日没後點燈して爲すこれ冷蔵船に在りては日中は氷の溶解速かなるの虞あるのみならず夜間は魚の色澤鮮麗に見ゆるの利あると又翌朝市場に出すに便なることを以てなり。

本年中に於ける前記集散地河岸に於ける船上賣買の平均値段は大率左の如し。

魚 類	最 高	最 低	普 通			
石首魚 冷蔵セザルモノ	一 尾	二 錢二 厘	一 尾	九 厘	一 尾	一 錢五 厘
石首魚 冷蔵セルモノ	同	三 錢二 厘	同	壹 錢二 厘	同	二 錢
鯛 大	同	三 十 錢	同	二 十 錢	同	二 十 五 錢
鯛 中	同	十 五 錢	同	十 錢	同	十 二 錢

鱈	(小)		
	同	同	同
同	十二錢	同	七錢
同	十八錢	同	六錢
同	二十五錢	同	十四錢
同	同	同	同
同	十八錢	同	十錢
同	同	同	同
同	十八錢	同	八錢

氷庫

氷庫 現時漢江流域に於ける氷庫は稍完全なるもの十二庫あり而して内日本人の經營に係るもの二庫、日本人の出資を仰ぎて本邦人の經營するもの四庫あり、氷藏業は元と官の特許を要したり、されば數年前までは麻浦の下流陽花津に於て氷庫を營む者ありしに止り他に其存在を見ざりき、當時に在りては毎年陰曆十二月官より吏員を派して豆毛浦(京城東大門外)高地に壇を設け藏氷祭を執行し後採氷を許したりと傳へらる、(又毎年陰曆二月ニ至レハ結氷ノ溶解ヲ祈ル爲メ啓氷祭ヲ執行セラレシト云フ)現時に於ける氷庫の所在地左の如し。

現時漢江沿岸に於る氷庫所在地

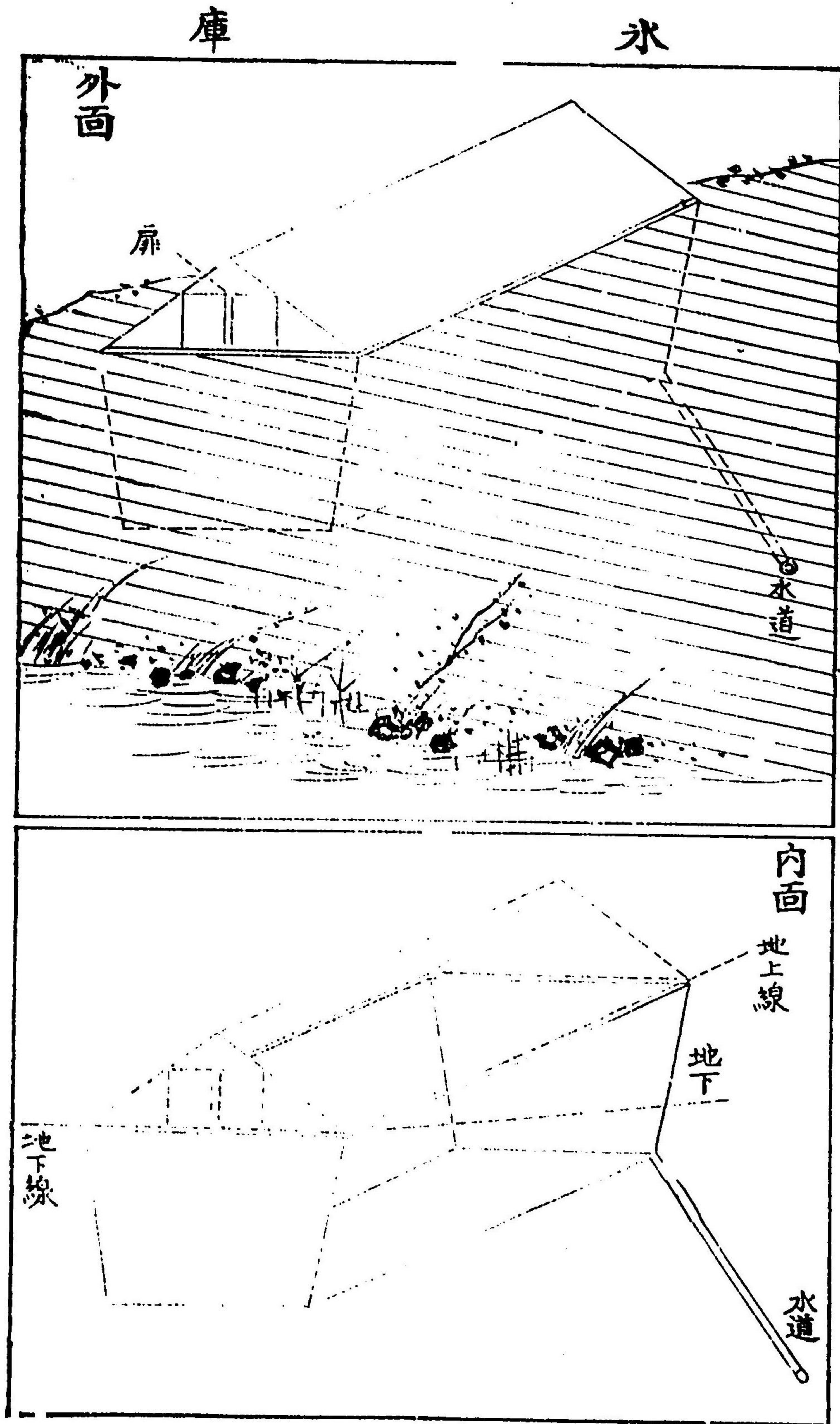
- 黒石洞 龍山鐵橋の上流約十丁の左岸
- 鷲梁津 鷲梁津驛より北方約二丁
- 麻浦 龍山の西方
- 玄石里 麻浦の下流約八丁

氷庫の構造

- 西湖 玄石里の下流約五丁
- 陽花津 西湖の下流

前記黒石洞及鷲梁津の貯氷場は日本人羽多野松太郎の經營する處にして専ら病院其他一般の衛生用に供するを目的とし而して其始業は今より十年前にありと云ふ、他の十庫も多くは一般の需用を目的とすれども冷藏船に販賣するものも亦た少なからず、但し冷藏船を營む者は多くは自ら二坪位の小氷庫を設けて貯氷し、其數年々不同なれども結氷厚き年には百庫餘に達することあり、此等小規模の氷庫建設費は一庫三十圓乃至五十圓を要すと云ふ。

氷庫の構造 河岸の高地を穿ちて大なる地下室を造り地上には唯屋蓋のみを設く、其河岸を掘むは自然の排水を圍るか爲めなり、概略左圖の如し。



氷庫の築造費

氷庫建築費 大小に依りて差ありと雖も奥行十三間、間口上巾二十六尺、下幅二十尺、深さ十八尺、屋蓋茅葺にて九百圓乃至一千圓を要すと云ふ。

採氷時季

採氷時季 嚴冬の節に於て寒氣最極點に達したりと認むる時、夜間午前二時頃より日出前迄の間(約五時間)に於て爲す。蓋し溶解を虞るればなり、されば年に依り或は陰曆十二月なるあり、或は一月なるありて、其時季一定ならず。

採氷方法

採氷方法 斧を以て水面を切割り、大抵長一尺五寸巾一尺位に割採す。漢江に於ける氷の厚さは年に依り一尺餘とすることあれば、例年七寸位に達するを極度とす。故に前記の寸法にて一枚の目方大約五貫目なるを普通とし、其三枚を以て一負(一ツケ)と爲す。則ち一負は十五貫目に相當す。

採氷及貯藏費

採氷及貯藏費 採氷工及貯藏工は經驗ある者を使用するの必要あり、一日(午前二時ヨリ日出マテ約五時間労働)採氷工(水)八人、貯藏工(庫積)六人、運搬人夫三百人を使用して、氷一萬貫乃至一萬二三千貫を貯藏す。前記の氷庫一庫に貯藏する氷は、大概十五萬貫にして、是れに要する費用は採氷工及貯藏工(庫積)賃錢一百四五十圓を要し、大抵請負に附す。運搬人夫賃は五貫目のも一枚を三錢とし、一負九錢を普通とす。故に十五萬貫

を運ぶには九百圓を要する割合にして其貯藏に要する總費用は採氷貯藏工の請負額と合せて一千四五十圓を要する計算なり。

貯藏方法

貯藏方法 切採りたる氷を氷庫内に排列して其接合部の間隙は氷片を叩き込みて些の空隙をも存せしめず順次積み重ねて氷庫内全部の一大氷塊を造り後其上に藁又は空吹敷枚を蔽ひ重ね成るべく外氣の流通せざる様密閉し置く。

貯藏氷の歩留

貯藏氷の歩留 此の如くにして貯藏したるものは販賣して其歩留大概三分一を得へしと云ふ販賣値段は春夏に依りて大差なく本年(昭和二年)の如きは春夏を通じて卸値一貫目八錢なりとされば十五萬貫を貯藏して其歩留三分一則ち五萬貫なりとせば其價額四千圓となるへし若し此の割合にて收支を試むれば差引二千五六百圓の利益となる計算なり然れども事實此の如き巨利を占め得らるるや否や。

日本漁船の漁獲物處理運搬

次に日本漁船の漁獲物處理運搬を營む者を觀るに其船種に就て云へば汽船あり石油發動機船あり帆船あり(汽船主として漁船の大なるもの)浮船あり而して其漁船との關係は直接なるあり間接なるあり漁船に前貸を爲せるものと然らざるものとあり漁船と間

母船

体を組織せるものと單獨なるものとあり又漁獲物は直に鹽切として處理するあり生魚又は鮮魚にて輸送するあり輸送先は本邦市場の外日本内地なるあり左に便宜に従ひて分類し其業務の概要を叙述せん。

(一) 母船

母船とは団体漁船の元船にして豫め漁船に對して資金を貸給し其漁獲物を買收し之れを運ひて市場に販賣するを業とするものなり而して又此母船には鹽切母船及活洲母船の二あり是れ其名の示すか如く漁獲物の處理を別にするに依り區分したりと雖も其漁船との關係に至りては二者略は一様なり此他潜水器船の小廻船(漁業根據地と本邦又は日本市場間と往來し漁獲物の製造又は輸入は概して他日用品を運搬するに依り此名あり)を母船と稱すれども其性質茲に云ふ母船と全く相違せり。

鹽切母船

鹽切母船が団体を組織する漁船は綱延繩鉋流網鉋鯨網漁船にして其団体は普通母船一隻に漁船五隻の割合とし春秋二季に出漁せり則ち春季は大抵陰曆二月に來り其六月末までに歸國し秋季は同八月に來り十二月末までに去る則ち陰曆正月及宇蘭盆の頃を休漁期と爲す而して其漁船との關係は漁獲物全部買收の約にて年二期の出漁に先ち漁船每一隻に百圓内外の前貸を爲し尙ほ出漁中漁船必

用の米鹽其他日用品の總てを貸給し魚價支拂は延と爲す則ち盆暮兩節勘定にして漁業を丁へ歸國の上計算す其値段は契約價格に依ると雖も大抵、相場に標準、す、則ち南岸に於て鯛は平均十貫目三四乃至三圓五六十錢とし鮭は春季八十八夜前後を中心として一尾十八錢乃至三十錢とす、漁場は季節と漁業とに依りて異なれり而して此等は其分布圖に見て明らかなるか故に茲に之れを省略すへし、鮮魚は釜山及仁川市場に販賣すれども鹽魚は主に下ノ關門司博多其他九州地方に販賣す。

本業は各種運搬船中(潜水船の附屬運搬船は別とす)最先に開始せられしものにして日本出漁船の發達今の盛を見るに至りしは本業開始に依りて助長せられしもの多きに居れるを疑はず而して本業は元と廣島縣人荒川留十郎なるもの明治二十二年の頃其所有船を以て單獨渡來し當時出漁船が本邦人に對し捨賣同様に廉買せるものを買收し鹽藏して本國に輸送し巨利を博したるに端緒すと傳へらる、されは今尙は同人所有の母船を鯛福丸と稱す、蓋し始業當時の紀念號に外ならず、左に最近二ヶ年間に於ける本母船營業者の出漁統計を示すへし。

明治三十九年	母船數一五二	從業者五四五
同 四十年	同 一八六	同 五五八

此の如くにして本營業者中其規模最大なるは前記鯛福丸及び香川縣の浦一九蛙子丸等とす。

活洲母船は生魚の輸送販賣を目的とするものなり隨て其船體には活洲裝置を施せり其漁船との關係は鹽切母船と大同小異にして一母船の契約船は其數大概四五隻の間にあり活洲母船が收容する魚類は鯛、鮭、鱈、海、鰻、鰯、アコウ、小鱈等とし價格は季節に依りて高低あり、本年に於ける沖買値段に關し釜山水産株式會社支配人の談る所左の如し。

鯛 春季四月頃には十貫目六圓位なりしも一潮毎に五十錢宛下落七月に於ける三圓五十錢を最低値段とし七月より漸次昂騰十一月初旬には六圓乃至六圓五十錢の價格を示したり尙は此先き拾圓まで昂騰の見込みなり。鮭 魚買取は大概毎年九月より十一月中とす當年九月には一本二十七八錢なりしも十一月には六十錢乃至七十錢に騰貴せり尙は此先き九十錢より一圓ま



て昂の見込みなり。餌は一尺二寸を一枚と定め九月頃は一枚十五錢なりし  
も十一月には二十一錢となれり尙ほ此先き二十五錢となる見込みなり但し  
「ヒラメ」は秋季より冬季にかけ十日毎に一枚に付一錢宛値上することと爲  
し居れり。鱧は其季節中十貫目三圓二十五錢乃至三圓五十錢なり。

生魚輸送方法は南岸釜山を中心とせるものと西岸仁川を中心とせるものに  
依り多少趣を異にせり乃ち釜山を中心とせるものは釜山水産株式會社が設備せ  
る活洲を借入れて貯蔵するあり(釜山水産株式會社  
社の記事参照)或は自ら活洲を設備するあり而して  
便宜活洲船に取出して釜山市場又は日本内地へ生送す但し日本へ生送するもの  
は主として鱧、海鰻とし鯛も幾分は生送すと雖も其他は多く鮮送せり日本に於け  
る生魚輸送先は主として大阪とす近頃下ノ關より大阪に至る間曳船業を開始せ  
るものあり而して其曳船料は活洲船一隻なれば百五十圓とし二隻なれば二百圓  
三隻なれば二百五十圓とし船數を増すと共に漸次遞減せり生魚收容區域は大概  
東方迎日灣より西南島海に至る間とすれども季節に依りて多少の異動あり但し  
海鰻は迎日灣蔚山灣洛東江河東江(江津)の外西岸木浦釜山江に於ても收容す收容

生魚輸送  
方法

時季は漁業に伴ひ春秋二季なるあり秋季なるあり大概釜山水産株式會社の輸送  
業に記すと同様なるを以て茲に省略すへし但し海鰻等の如きは主として秋季と  
す仁川を中心とせるものは西岸に於ける潮汐干満の激甚なる沿海海水の濁潤な  
る離島にあらざれば洲を設備すへき恰當の場所を得ずされは現時其設備を爲せ  
るは於青島の一あるのみ而も漁季主に春夏なるを以て捕魚は大概直ちに活洲母  
船に收容して生送するに止り洲に貯蔵するもの少し隨て其輸送先は仁川又は  
群山市場に止り日本内地へ生送するは寡少なり漁場より仁川市場に生送するは  
母船の活洲装置へ收容し潮水に浸漬するのみにして收容多大なる魚類游泳の餘  
地を存せず然れども竹島より運ひて五百尾小斃死三十尾許の割合に過ぎずと云  
ふ左に過去五ヶ年に於ける活洲装置を爲せる出漁船の統計を掲ぐへし。

明治三十六年(光武七年)	船數	四〇	從業者	一三五人
同 三十七年(同 八年)	同	五三	同	一八六
同 三十八年(同 九年)	同	二六	同	九七
同 三十九年(同 十年)	同	四三	同	一六四

同 四十年隆熙元年

五三

同

一三八

獨立運搬船

(二) 獨立運搬船 漁船との直接関係を有せざるものを稱したり、是れに屬するものは漁船あり、石油發動機船あり、日本形帆船あり、舢舨あり而して此等は歩合法に依り運搬するあり、母船又は本邦漁夫より其漁獲物を購入し市場に運ひて販賣するあり、大要左の如し。

漁船 漁船にして運搬に従事せるは明治四十年中に於て四隻なりしも本年は五隻となれり、其船名左の如し。

小富士丸、千葉丸、海利丸、有魚丸、貫榮丸。

此等漁船中千葉、海利の二船は常時本邦沿海に在りて航運を業とするものなれども他は漁季中來りて營業し漁季を了ると共に其本地(日本)へ歸航す、海利丸、仁川港荒木某等の經營する所にして春夏秋の交は西岸漁場より冬季は南岸漁場より仁川市場に至る鮮魚類を運搬す、千葉丸は仁川市場專屬の如く盛漁季中は専ら漁場より仁川迄漁船母船を其市場に引曳し、又は漁獲物を運搬す、其手数料は何れも漁獲物賣揚高の一割乃至一割五分なりとす。

石油發動機船

浮船

石油發動機船 昨四十年中に在りては六隻に過ぎざりしも本年は一躍七隻を増して十三隻となれり、(此内には釜山水産株式會社の所有船を含む) 其往來は主に釜山市場と漁場間にして仁川に至るものは多らず、輸送手数料及び曳船料は漁船と略は同し。

浮船 浮船運搬業のことならず、則ち漁季中に於て日本人、韓形浮船を賃借して漁場に至り、鹽藏魚類を買收して便宜の市場に販賣するものを稱したり、此方法は鮫鱈網漁業者と並ひ進歩し現時其數五十隻に達せるか如し、營業者は木浦、群山、仁川在留の日本人とし、其買出しは春季に於て盛んなるも秋冬に繼續するは多からず。

上記せしもの外、漁業關係の運搬船には潜水器船の小廻船運搬船あり、而して其船數は一組一隻を普通とし、此他裸潛業者、大敷網、鯧網、海鼠網又は居留地より遠隔せる漁場に於て漁獲物製造を營む漁業團體に附屬せる小廻船あり、是れ亦大抵一組一隻を普通とすれども、規模大なるものに在りては二三隻を具ふるあり、然れども此等は孰れも附屬船にして自家の經濟にて運搬業を營む者にあらす。

二 販賣機關

第四章 捕魚輸送販賣

水産物専門の販賣機關として營業せるは大抵日本人の經營に係り、本邦人の手に成れるは其數少く規模も亦小にして特に紹介するに値すべきものならず、然れども從來客主又は旅閣なるものありて其業態は日本の問屋業に等しく、其取扱品は各専門ならざるも而も地方物産の多寡又は時季に依りては自ら主とするものありて其取扱高も亦比較的巨額に達するものなきにあらざる、左に各機關の業態及現狀を略説せん。

客主

客主 既に一言せしか如く本邦に於ける唯一の販賣機關にして各地集散に便なる場所には其開設を見ざるはなく、而して重要市街又は要港には數十又は十數軒の同業者あり、其業態は各種物品の却賣、委託販賣、仲買とし又銀行業及兩替業をも兼ね、客主の大なるものを旅閣と稱し其名を別にすれども其内容は一にして唯大小の差あるのみ、客主、旅閣は文字の示すか如く共に旅客を宿泊せしむ故に貨主の爲めには甚た便なり、客主は倉庫を所有して貨主の物品保管に任ず、而も貨主其客主の手を経ずして該物品を他に販賣せざる限りは其保管に對し別に倉敷料を要せざるの慣例なり、日本人は客主を問屋と呼ぶ、蓋し其業態自國の問屋に類似せ

各地魚市場

るを以てなり、然れども其業務の範圍は前記の如くにして其問屋業よりも廣し、水産物取扱の場合に於ける口銭手数料は各地多少の差なきにあらざるも大概一割乃至八歩にして日本人との取引には七歩乃至五歩とせり、但し本邦人に對して多額の手敷料を徴するは貨主に食を給するの例なるを以てなり。

魚市場 前言せしか如く大抵日本人の經營する所なり、これを表示すれば左の如し。

魚市場所在地	魚市場名稱	經營者氏名	資本金額	拂込金額	設立年月日	設 立 中
慶尚南道蔚山	蔚山魚市場	蔚山水産株式會社	一萬圓			
同	釜山釜山魚市場	釜山水産株式會社	六十萬圓		明治卅六年二月一日	
同	馬山馬山水産株式會社	馬山水産株式會社	二萬圓	五千圓	卅九年四月八日	
同	長承浦長承浦魚市場	長承浦魚市場	一萬圓		全 四十年二月廿日	
同	統營統營魚市場	統營魚市場組合	五千圓		全 四十年四月一日	
全羅南道木浦	木浦魚市場	大分縣人長浦福市	五千圓		全 三十三年九月六日	

第四章 捕魚輸送販賣

同	北海道群山市	群山海産株式會社	一萬圓	二千五百圓	全四十年三月廿七日	
同	京畿道京城	株式會社	六萬圓	一萬五千圓	全卅八年二月十一日	
同	龍山	株式會社	一萬七千五百圓		全四十年十一月九日	
同	京城日ノ丸魚市場	香椎源太郎	不詳		全四十二年五月十六日	
同	仁川	仁川水産株式會社	三十萬圓	七萬五千圓	全十年十一月	
同	仁川	仁港魚商會社	三百八十圓		光武三年十二月十五日	
同	平安南道鎮南浦	鎮南浦水産株式會社	四萬圓		明治四十一年三月十二日	
同	平安南道平壤	平壤魚菜市場	三萬圓		全三十九年十月廿日	
同	同北道新義州	新義州江岸魚市場	原秀吉	二千二百圓	全四十一年五月十日	
同	全羅北道萬頃	共榮社	鄭翰圭	外七名	八百圓	隆熙二年八月一日
同	平安南道郡北面夢山	李用	仁	二百圓	不詳	
同	三和府龍井洞	宗鳳	年無		不詳	
同	永柔郡魚龍里					

前示魚市場中取扱高多額なるは日本人の經營に係れる釜山及仁川魚市場にして是れに亞けるは群山馬山鎮南浦とす左に重要地に於ける魚類販賣機關の經營

本位置及資

狀態沿革及現況を述へ併せて其賣上月計及價值を表示せん。

釜山水産株式會社

本會社は釜山港南濱町三番地に在り、會社設立は日本明治四十年五月一日なりと雖も其前身は遠く明治二十二年八月の創設にして現會社は其事業を繼承せるものに係れるなり、會社資本金は六拾萬圓にして之れを壹萬貳千株に分ち一株の金額は五拾圓なり、現時拂込金額は拾八萬圓にして則ち每一株十五圓の割合なり、會社重役左の如し。

専務取締役社長	矢橋寛一郎	取締役	迫間房太郎
取締役	大池忠助	同	河村茂八郎
同	香椎源太郎	支配人	河面道三郎
監査役	坂田文吉	監査役	保家貞八
同	豊田福太郎		

更に三百株以上を所有する株主及其持株數を示せば左の如し。

一三六〇株岡十郎、二二二四株大池忠助、一一三三株河村茂八郎、八二〇株迫間



第四章 捕魚輸送販賣

共事業を擧げて此團體に移し本社は亦其費用を補助せんか爲め毎月幾千金を支出して益々斯業の改善發達に資せり云々。

左に前身會社創立以來會社市場に於ける水揚高を掲ぐへし以て會社發展の一斑を窺ふと同時に南海に於ける日水出漁者漁業趨勢の一端を推知するに足るものあらん。

年次	水揚金高	年次	水揚金高
明治二十二年	一一,三三三 <sup>圓</sup>	明治三十二年	一〇三,八三一 <sup>圓</sup>
同二十三年	一九,九八九	同三十三年	九三,六七三
同二十四年	三四,四一〇	同三十四年	一〇一,一四二
同二十五年	三〇,七〇〇	同三十五年	九五,四七五
同二十六年	二七,九三一	同三十六年	一〇四,六三七
同二十七年	四一,六三七	同三十七年	一五七,五四一
同二十八年	七二,七七二	同三十八年	三三四,四九四
同二十九年	一一二,六一七	同三十九年	四〇二,一三一

魚市場の位置

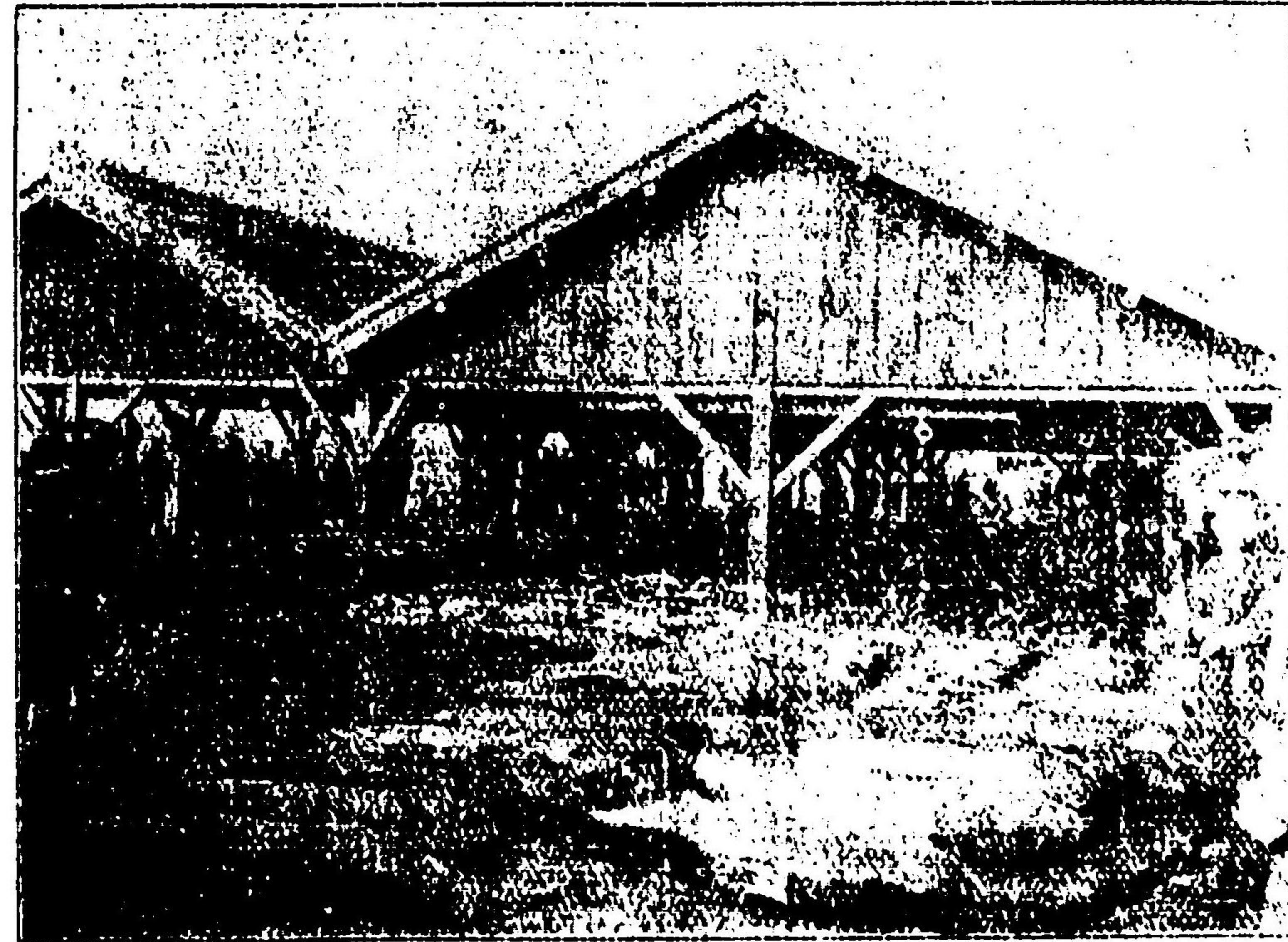
同三十年	一一一,八九六	同四十年	五四七,三三九
同三十一年	一〇四,四四九		

●魚市場は會社の前面海岸に沿ふて建設せられ漁船直に緊きて荷揚げし得べく殊に此地方潮汐干満の差少なきを以て漁船の幅湊するもの常に不絶其集散の大なる本邦各魚市場中第一に位するは常に釜山か日韓交通の關門たるに依るのみならず亦以て船舶の不斷出入し得るに因るもの多きに居るを疑はず。

釜山水产會社魚市場



(一 其)



(二 其)

營業

委託販賣

營業の概況 業務の範圍は其定款第二條に示すか如く水産物の賣買、捕魚輸送、製造委託販賣、漁業資金の融通等なり。雖も主たる事業は其魚市場に於ける委託販賣なるは勿論らり、左に其重要事項及現況を略説せん。

(一) 委託販賣 會社の主たる業務にして附屬魚市場に於て營業す、魚市場は毎日午前八時に開市し午後五時に閉る(但し五月一日より十一月末日迄は午前七時より一、二時より一、二時)販賣は糶賣算當買入札賣の三にして會社の承認したる仲買人をして買取らしむ、但し魚類非常に堆積したるとき又は不適當の廉價なるとき又は他より注文あるときは會社自ら糶市に立會して買取す、販賣手数料は鮮魚なると鹽乾魚なるとを問はず糶賣なるときは一割算當又は入札賣なるときは五歩とす、而して青魚、鯖魚の二種にありては通過手数料として買取主より其買取直段の百分の五を收受せり、但し此等の魚類は市場にて糶賣を爲さず別に専門の仲買人ありて荷主と直接取引を爲し唯市場構内の一部を使用するに過ぎざるを以てなり、昨年五月より十二月に至る會社收入の糶賣手数料は二萬六千〇四十一圓餘にして通過手数料は二千五百八十圓餘とす、委託者則ち荷主に對する仕切勘定は直に仕切切符を交付し仕切金を請

捕魚輸送

求するときには仕切々符引替に仕切勘定書を添へ支拂ふことにせり、會社は本業の發展を期するか爲めに捕魚輸送衙主たる漁業者獎勵、漁業貸金の融通、漁業者の罹災救助、仲買人獎勵等種々の手段を施行せり、左に之れを略記せん。

(二) 捕魚輸送 本業は昨年(日本明治四十年)現會社を組織せし以來開始せし所にして未だ其成績報告を得ず、故に其精細を知らずと雖も、會社は漁業者の便を圖ると同時に其市場に生鮮魚を蒐集せんか爲めに所有船を附近漁場に派遣して輸送に従事せり、而して其輸送料は漁場の遠近に依りて多少の差あるも大抵會社市場に於ける賣上價額の一割乃至一割五歩とし、夫れ以上に出づるはあらず、則ち巨濟島附近よりは一割、南海島附近よりは一割五歩にして其他の漁場も亦是れに準ず、會社は捕魚輸送の爲め其附帶事業として各漁場附近に活洲を設備し、漁船又は其母船の依頼に應じて使用せしむ、活洲設備は昨年九月より開始したる所にして、本年春季には、羅老島(召山島又國)三千浦麗水港口、南海島、欲知島、蛇梁島、九城羅、長承島附近其他都て九ヶ所に設備し、秋季以降は長承浦、順天灣口附近、蔚山燈臺附近、迎日灣内其他都て六ヶ所に設備せり、魚類は主に春秋共に鯛、鯉、鱈、ヒラメ、鰾等とし、昨年九月よ

活洲設備

り本年一月に至る間漁船又は母船の依頼に應じて貯魚したるは大率左の如し。

種別	數	量	價	格	仕	向	地
鯛	1	4,000	日本	5割	内國	5割	
鯉	6,400	22,330	同	10割	同	1	
鱈	1	7,000	同	5割	同	5割	

漁業者獎勵

而して此等の貯魚中鯉は洲より取出して其全部を鮮送し、鯛は其大部分鮮送し、生魚にて輸送するは少なし、之れに反して鯉は其全部を生魚の儘輸送せり。

(三) 漁業者獎勵 漁業の種類に依りて其標準を區別せり、則ち鯛繩、鯉繩、ウツ瀬、鱈釣其他の漁船は一期間の賣上高(販賣に)一千圓に達したるものは祝章旗一流を賞與し、一千以上は一千圓を増す毎に酒五升宛を増すものとし、網船又は器械船は同上二千圓に達したるものに旗一流とし、二千圓以上は一千圓を増す毎に酒五升宛を増す。

漁業資金融通

(四) 漁業資金融通 所謂仕込にして其漁船は主に鯉、鱈、鮮海鰻、鱈、鰾等を漁獲する



ものとし、融通金は每一隻二三百圓を限度とす、昨明治四十年七月より同年十二月までに前貸せる金額は二萬圓内外にして、漁船數は百二隻なりし、而して當年に繰越したる貸付金額は五千九十五圓餘なりとす。

(五) 罹災救助 仕込を爲したる漁船又は荷主たる漁船乗組員に遭難又は疾病死亡者ありたるときは、每一人遭難死亡十圓、疾病死亡五圓の割にて、其遺族に給與す。

昨年中救助金を送付したる人員十二名にして、金額七十五圓に達したり。

(六) 仲買人獎勵 仲買人の積立獎勵としては、毎半年期十圓宛特に仲買人の共有金とし、銀行に預け入れ會社之れを保管して、其共同の費用に充用するものとし、其業務の獎勵としては、糶賣より會社の收入に歸せる手数料の十分の一を戻口錢とし、て毎半年期計算の上、仲賣總代の手を経て還付し、且つ毎半年期間魚類購入高(糶賣に限る)壹萬圓以上のものに、木杯一箇、貳萬圓以上の者に五十圓、貳萬圓以上は壹萬圓を増す毎に五十圓を増加して賞與す、昨年前半期に於て賞與したるは七名にして、買取高五萬圓を超過せしもの河野卯吉、貳萬圓を超過せしもの尾崎煤太郎にして、他は壹萬圓超過者たり、仲買人たることを得へきものは、釜山民間團區域内に居留し、一戸

罹災救助

仲買人獎勵

仲買人の資格

仲買人の計

魚類集散の状況

を拂へ、丁年以上のものに限り、且つ前記の條件を具備せる身元確なる二名の保證人と身元金五十圓(會社株券又は國庫債を代用し得へし)とを要す、仲買人の買取りたる魚類代金支拂は糶賣なると算當又は入札なるとを問はず、三日目拂とす(町ち買取りたる翌日の開市前)、然れども此支拂期間は一日中の買取高貳百圓を限度とするものにして、此額を超過したるときは、其超過は即日支拂を要するものとせり、目下仲買人は五十餘名なるも、多額の取扱を爲すものは十名に足らず。

(七) 市場に於ける魚類集散の状況 一年中に於て市場の最も閑散なるは夏季にして、晩秋の頃より漸く繁忙を來し、冬季より春末に亘りて、般盛なり、隨て其水揚價額も是れに伴ひ七、八、九の三ヶ月寡少なるも、十月より漸く多く、十二月に至りて最多を示し、一、二、三の三ヶ月尙ほ多く、四月に入りて稍少なく、以後漸々減少に傾くを見る、水揚價額の多寡は魚價の高低に關係するものなれば、其多寡を以て市場の繁閑を推測すること難しと雖も、而も夏季の著しく寡少なるは明らかに其閑散なるを表示するものにして、其因一にして足らずと雖も、魚價の底廉なると、近海に於ける魚類の減少とは、蓋し此れが主因たらずんば、あらざるなり、乃ち夏季の魚價低廉

なるは輸送難なるに湿度多くして乾鹽貯藏を施すにも尙ほ困難を免かれず、近海に於ける魚類の減少は潮汐干満の差此季節に於て殊に甚しく海水冷清ならざるを以て其多くは沖合に逃避せるに外ならず、夏季に反して冬季水揚價格の多額に上るは南沿岸特有の現象なり、蓋し此季節に在りては南沿岸獨り各種魚類の漁場を有せるを以て其市場は内國一圓に對する鮮魚の供給となるのみならず、日本其他遠路輸送を爲すも此期間を以て有利と爲すべく而も亦魚價は一年中の最高を示せばなり、更に市に上る魚類の主要なるものを列記せんか、鯛、鮓、鮓、鮓、鮓、鮓、鮓、鰻、鰻、鰻等にして此等は大概四季を通してあり、然れども鯛は十一月より翌年五月に亘りて多く殊に其集散多大を示すは十二月とし、鮓は春秋二季に多く、鮓は十一月より翌年三月に至る間に多く、鮓は冬季、鮓は秋季に、鮓は秋季より冬季に多く、鮓は四季を通して相應に多しと雖も取扱價額大ならざるを曇中とし、鮓、海鰻、鮓は初秋に多く、鮓は曇中に多し而して此等は全然日本漁夫の漁獲物とす、其漁場は季節に依りて廣狹ありと雖も大体に於て東北、迎日灣近海より南は濟州島、西は海南島に至る一帯の海面とす、鮮魚の販路は京釜、京義鐵道線路に沿へる各驛より清國安

東縣に亘り、又日本にては門司、馬關、廣島、岡山、神戸、大阪、京都、名古屋とし、時としては東京にまで至ることあり、但し各地に輸送販賣するは仲買人の事業なりと雖も其輸送は附屬運送部に於て取扱ふ、此運送部に於て取扱ふ、此運送部は昨明治四十年十二月の創業に係り魚市場の構内に在り、但し此運送部は會社附屬の文字を冠せるも實は經濟を別にせり、而して其業態は魚荷運送問屋にして内國に在りては鐵道便に依り、日本へは連絡汽船に托して輸送せり、内國に在りて鮮魚の最も多く輸送せらるるは京城にして之れに亞くは仁川、龍山なり、但し鹽、乾魚に至つては大邱附近の各驛に多く就中最多なるを大邱とす、日本に輸送するものは全然鮮生なり(運送部の手を經由す)、而して其數量は正確なる統計を示す能ざるも一ヶ月二千箇乃至三千箇と看て大差なかるへし、其内譯は數字を以て示し難しと雖も大阪最多にして次は京都、廣島、岡山とす、鮮魚輸送に使用する水塊は會社の供給する所にして社は之れを大阪、神戸、廣島、長崎の各地に購入す。

に市場に於ける最近三ヶ年間の水揚月計及集散魚類の價格を表示すへし

釜山水産株式會社魚市場賣上及草價月次表

(明治三十八、三十九、四十、三ヶ年比較)

魚名	年	買上總高		單價		建値	主ナル漁獲地	仕向地	摘要
		最高	普通	最低	標準				
鯛	明治三十八年	一〇,三〇七	二五	八	拾貫目	八	太邊ヨリ巨濟島迄	韓國内地	卅八年ハ日露戰爭ノ爲ニ付
鯛	同三十九年	一七,三〇五	四	二〇	相場ノ間	九	全	日本及韓國内地	魚價昂進卅九年ハ第十
鯛	同四十年	二〇,七四八	四	二六	全	八	全	全	五部團ニ據
鱈	全	四七,六八三	三	二	馬山ヨリ巨濟島近海及蔚山	七	全	韓國内地	食供給等戰後ノ影響少
鱈	全	九,四五,二八六	三	一七	全	三	全	日本及韓國	ガ故魚價著シク騰貴シ
鱈	全	一三,三五,八五五	三	一五	全	八	全	日本及韓國	四拾年ニ至
鱈	全	九三,六〇〇	一五	一〇	巨濟島近海ヨリ蔚山沿海ニ至ル	八	全	韓國	ヲ呈ス
鱈	全	二,五六,六八〇	二〇	九	全	七	全	全	全
鱈	全	一,六三,一五〇	三	一〇	全	八	全	全	全
鱈	全	三,一七,〇七三	三	八	全	六	全	全	全

魚名	年	買上總高		單價		建値	主ナル漁獲地	仕向地	摘要
		最高	普通	最低	標準				
鯛	全	二七,八三〇	一五	一〇	又ハ蔚山内海	九	全	全	全
鯛	全	四八,六三九	一〇	八	全	六	全	全	全
鯛	全	二,一〇,一九五	三	二	長承浦沖及クジヨ	八	全	全	全
鯛	全	九三,一四五	二七	一五	全	一〇	全	日本及韓國	全
鯛	全	六三,六九五	一八	一四	全	一〇	全	全	全
鯛	全	九四,六七六	一五	八	巨濟島東南面及釜山沖合迄	五	全	韓國	全
鯛	全	二,二四,〇七〇	二〇	八	全	四	全	全	全
鯛	全	一,三〇,三三〇	一〇	八	全	五	全	全	全
鯛	全	一四,九七〇	八	五	蔚山沖合ヨリ濟州島沖合ニ至ル	三	全	全	全
鯛	全	二,六九,六六〇	六	五	全	四	全	全	全
鯛	全	五,四六,三九〇	八	六	全	四	全	全	全
鯛	全	三,六三,八二二	一〇	八	釜山ヲ中心トシ巨濟島東北面ヨリ太	五	全	韓國内地	全
鯛	全	六,五三,〇八七	一四	一〇	蔚山沖合迄	六	全	日本及韓國	全
鯛	全	七,七三,八四九	二〇	一一	全	二	全	全	全

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	年	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低			
鮭	全	一、五三〇、〇〇〇	一四	一〇	全	全	
鱈	全	七、七六六〇	二五	二三	全	韓國	
	全	四、五六二、七〇〇	四〇	二三	巨濟島東南沖合ヨリ	日本	
	全	一、五七四、五〇〇	三三	三三	巨濟島東南沖合ヨリ	韓國	
鯛	全	一、九四六、五八〇	三〇	一九	全	全	
	全	三、〇七八、四〇〇	三五	二三	太邊ヨリ巨濟島間	日本	
	全	一、〇五〇、七三〇	三五	二五	相賀目	韓國	
魚名	明治三十八年	一、〇五〇、七三〇	三五	二五			
	明治三十九年	三、〇七八、四〇〇	三五	二三			
	明治四十年	一、九四六、五八〇	三〇	一九			
月計	全	二、七三六、四〇八					
	三十九年	五、四二二、四三三					
	四十年	六、五三〇、八五					

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	年	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低			
鮭	全	五、七六一、六四二	一八	一三	巨濟島東北方面ヨリ	全	
鱈	全	五、六〇七、三六〇	七	六	全	全	
	全	二、二五五、六五〇	六	五	濟州島沖合ヨリ	韓國	
	全	二、〇三三、〇五〇	八	六	山沖合に至る	國內	
鯛	全	二、九一九、二八〇	三	一五	全	日本	
	全	八、九三三、四四〇	二五	一七	巨濟島東南方面沖合	全	
	全	六、八五五、一五	三五	二四	全	全	
鰈	全	一、六七一、四四〇	三	九	全	全	
	全	一、三三三、四四〇	三	三	釜山沖合	全	
	全	二、〇九〇、二〇〇	三	一〇	全	全	
鱈	全	一、七五二、九五〇	三	一〇	全	全	
	全	一、七八三、八三〇	一六	一一	巨濟島沿海ヨリ	全	
	全	一、三六〇、一八〇	二〇	一〇	山ニ至ル沿海	全	
魚名	全	四、四七七、七五五	一五	一〇	全	全	

鱈	鮑			鱈			鮑			鱈	
	全	全	全	全	全	全	全	全	全		
三、四〇、二〇〇	五、七〇、九七〇	三、九一、三〇〇	一、七九、三九〇	一、五七、三六〇	一、六三、六〇〇	五、三〇、二六〇	六、三六、四二〇	八、四七、四八〇	二、〇七、一〇〇	一、九〇、七六〇	三、二〇、〇〇〇
八	二八	三〇	〇	二五	三三	七	四	八	二二	二七	三〇
三	七	三	八	〇	二五	五	六	六	九	三	五
六全	〇全	一四全	六全	七全	八全	三全	六全	四全	七全	八全	八全
沖合	巨濟島西南東方面		合	加德島ヨリ釜山沖		合	濟州島ヨリ蔚山沖		山ニ至ル	巨濟島沿海ヨリ蔚山ニ至ル	
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	日本及韓國

鱈	鱈	魚名	年	賣上總高	單價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
					最高	普通	最低			
全	全		明治三十八年	二、五九、七四五	三〇	一九	八拾貳目	韓國		
全	全		明治三十九年	一、四三、〇三五	二五	三三	相	日本及韓國		
全	全		明治四十年	一、五九、五三〇	二七	三三	七全	日本及韓國		
全	全		三月	一、〇八、四九〇	三三	三三	三全	所安島南海島北山	日本及韓國	
全	全		三月	二、三〇、六〇〇	三三	三三	三全	近海	日本及韓國	
全	全		三月	五、二四、八二五	二五	二四	三全	及日韓國		
全	全		三月	三、九一、七四〇	二五	二四	三全	及日韓國		
全	全		三月	二、四四、一五六	二五	二四	三全	及日韓國		

魚名	年	賣上總高			單價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
		最高	普通	最低	最高	普通	最低			
鰯	明治三十八年	三,七〇,〇〇〇	二〇	二〇	二〇	二〇	巨濟島西南方面 統營口、欲知島近海	韓國及 日本		
	明治三十九年	一,五〇,〇〇〇	三三	三三	三三	八全				
	明治四十年	五,八四八,一七五	二四	二四	二四	二全				
	全	一〇,〇〇〇,〇〇〇	三三	三三	三三	八全				
鰯	明治三十八年	三,二〇,〇〇〇	二一	二一	二一	巨濟島東北方面 大邊近海	韓國及 日本	韓國		
	明治三十九年	四,〇〇,〇〇〇	二六	二六	二六					八全
	明治四十年	五,一八六,六〇〇	二七	二七	二七					七全
	全	一二,三八六,六〇〇	二四	二四	二四					八全
鰯	明治三十八年	三,一〇,〇〇〇	二二	二二	二二	馬山口、加德島、統營口及蔚山近海	全	全	全	
	明治三十九年	三,二〇,〇〇〇	二五	二五	二五					八全
	明治四十年	三,一〇,〇〇〇	二二	二二	二二					七全
	全	九,四〇,〇〇〇	二二	二二	二二					八全

魚名	年	賣上總高			單價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
		最高	普通	最低	最高	普通	最低			
鰯	明治三十八年	九,三七一,九六五	二四	二四	二四	巨濟島沿岸ヨリ蔚山沿岸ニ至ル	韓國及 日本	韓國及 日本		
	明治三十九年	二,〇五五,〇六四	三三	三三	三三					七全
	明治四十年	一,三三六,〇六四	二七	二七	二七					七全
	全	一二,七〇三,〇九三	二七	二七	二七					七全
鰯	明治三十八年	一,四〇四,六〇〇	一九	一九	一九	釜山近海	全	全	全	
	明治三十九年	一,二七二,七三〇	二一	二一	二一					八全
	明治四十年	一,五二七,二六四	二四	二四	二四					八全
	全	四,二〇四,五九四	二〇	二〇	二〇					八全
鰯	明治三十八年	一,三八九,四三〇	二三	二三	二三	巨濟島西南沖合	全	全	全	
	明治三十九年	五,五五四,七〇〇	二二	二二	二二					六全
	明治四十年	六,六六五,五四〇	二〇	二〇	二〇					六全
	全	一三,六一九,六七〇	二一	二一	二一					六全

魚名	年	賣上總高	單價			仕向地	摘要
			最高	普通	最低		
鯛	明治三十八年	10,403,700	11	9	7	韓國內	
	三十九年	11,500,000	14	10	7	韓國及日本	
	四十年	11,500,900	18	13	8	韓國及日本	
鱈		21,231,400	9	7	5	韓國內	
		18,673,306	13	9	5	日本及韓國內	
		7,644,400	9	7	5	韓國內	
鱈		1,659,433	8	6	4	韓國內	
		2,335,100	9	6	3	韓國內	
		2,278,300	7	6	5	韓國內	
鱈		2,892,080	4	3	2	韓國內	
		2,001,070	8	6	4	韓國內	
		2,639,090	6	4	2	韓國內	

月計	其他	鱈			海鰻		
		全	全	全	全	全	全
全三十八年							
全三十九年							
全四十年							
五月							
全三十八年		3,366,885	2,872,400	2,661,200	3,533,000	3,917,800	3,932,200
全三十九年		3,917,500	2,661,200	2,661,200	3,917,500	3,917,500	3,917,500
全四十年		4,556,508	2,661,200	2,661,200	4,556,508	4,556,508	4,556,508
五月							
全三十八年		10	17	22	6	6	7
全三十九年		15	21	20	5	5	6
全四十年		20	23	30	4	4	5
五月							
全三十八年		六五四,150	四三二,000	四三二,000	六九七	六九七	一〇
全三十九年		四三二,000	四三二,000	四三二,000	六九七	六九七	一〇
全四十年		四三二,000	四三二,000	四三二,000	六九七	六九七	一〇
五月							
全三十八年		至濟州島東北方面ヨリ蔚山近海	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ
全三十九年		至濟州島東北方面ヨリ蔚山近海	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ
全四十年		至濟州島東北方面ヨリ蔚山近海	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ	至濟州島ヨリ蔚山ニ
五月							
全三十八年		全	全	全	全	全	全
全三十九年		全	全	全	全	全	全
全四十年		全	全	全	全	全	全
五月							

魚名	年			賣上總高	單價	最低標	最高標	平均標	仕向地	摘要
	明治三十八年	三十九年	四十年							
鮭	全	全	全	七〇,六一〇,〇〇〇	三	一〇	七〇	拾貳圓	韓國內	
鱈	全	全	全	五八,三三,二七〇	三	九	六	六	韓國及日本	
鰯	全	全	全	七,八三,二〇〇	一	八	六	六	韓國內	
鱈	全	全	全	一,二五,五〇〇	二〇	九	八	八	韓國內	
鱈	全	全	全	八四,二五〇	二	二	八	八	韓國內	
鱈	全	全	全	六五,七九〇	一	二	八	八	韓國內	
鮭	全	全	全	一〇,七〇,二五〇	八	六	四	四	韓國內	
鮭	全	全	全	一三九,五〇〇	五	四	四	四	韓國內	
鮭	全	全	全	七六,九四〇	九	四	三	三	韓國內	
主ナル漁獲地 巨濟島沿岸鎮海灣及欲知島近海 巨濟島ヨリ蔚山ニ至ル沖合 加德島近海及釜山近海										

六月

月計全	三十九年	二七,七六,一〇〇
全	四十年	三,八二六,〇八〇

魚名	年			賣上總高	單價	最低標	最高標	平均標	仕向地	摘要
	明治三十八年	三十九年	四十年							
鳥賊	全	全	全	五〇,一八〇	六	五	四	四	全	
鮭	全	全	全	三九,七二六〇	六	五	四	四	全	
鱈	全	全	全	九四,三八九〇	五	四	三	三	全	
鱈	全	全	全	五,三三〇,〇〇〇	五	四	三	三	全	
鱈	全	全	全	六四,七四,五二	一〇	八	六	六	全	
鱈	全	全	全	八,三八〇,〇〇〇	七	五	三	三	全	
鱈	全	全	全	一〇,五八,三三〇	三	二	一	一	全	
鱈	全	全	全	一〇,五八,三三〇	三	二	一	一	全	
鱈	全	全	全	七,八四八〇	二	一	一	一	全	
鱈	全	全	全	一〇〇,三三〇	一〇	八	六	六	全	
鱈	全	全	全	二,三六,五〇〇	九	七	四	四	全	
鱈	全	全	全	四,三四,九四四	八	六	四	四	全	
鱈	全	全	全	五,九〇,四九〇	二	一	一	一	全	
主ナル漁獲地 釜山近海ヨリ太邊沖合迄 巨濟島ヨリ蔚山ニ至ル 巨濟島東北方面ヨリ馬山口及蔚山近海										



魚名	年	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低標準			
鱈	全三十八年	四、八八、八〇〇	一八	一四	統營口近海ヨリ欲知島近海	韓國内	
	全三十九年	五、八〇、七五〇	一五	一二			
鱈	全四十年	六、五九、二〇〇	一六	一〇	濟州島より蔚山に至る沖合		
	全	一、七五、二八〇	五	四			
全		八六、三三〇	六	四			
全		二、〇六、三七四	五	三			
月計	全三十八年	一四、二四九、六八八	二〇	一六			
全三十九年	二、一〇〇、三三三	六	三				
全四十年	四、七〇六、六五五	二	二				
七月							

其他	鱈	目張	鱈	鱈	其他	鱈	鱈	鱈
全	全	全	全	全	全	全	全	全
二、七〇五、七五〇	一、六六、三三三	三、〇〇、四三六	九、二三、九六三	三、七四、五〇七	五、七、一八〇	三、八、八五〇	三、六、二、九五〇	一、四、七、四七三
八	七	四	六	六	六	八	七	四
六	五	三	四	五	五	六	六	三
四	三	二	二	四	四	四	五	二
全	全	全	全	全	全	全	全	全
加徳島ヨリ近海太邊沿海迄	釜山沖合ヨリ太邊迄	馬山口ヨリ太邊迄沿海	濟州島ヨリ蔚山ニ至ル沖合	加徳島近海ヨリ釜山近海				
全	全	全	全	全	全	全	全	全

魚名	年	買上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低標準			
鯛	明治三十八年	四二九〇、六五〇	二〇	一六	釜山近海ヨリ欲知 韓國内		
	全三十九年	三八九六、九六〇	三三	一〇			
鮪	明治三十八年	二二、五〇五、七二二	九	七	安島珍島近海及鎮 海灣内		
	全三十九年	三三、〇一六、四二二	七	六			
其他	明治三十八年	一、五九九、三八二	八	六	加德島近海より太 邊近海		
	全三十九年	二、〇〇九、二〇一	七	六			
其他	明治三十八年	二、八四八、六	九	七	安島珍島近海及鎮 海灣内		
	全三十九年	五、三九七、七五	一〇	七			
月計	全三十九年	一八八七九、五六〇	九	八			
全	全四十年	二二、四一五、	九	八			

鮪	鮪	鮪	鮪	鮪	鮪	鮪	鮪	鮪	鮪
二〇、四一五、	一、三六六、五七二	一、四二五、四〇〇	五、二六九、二六	一、一五五、四四〇	三、四〇五、四八〇	一、五〇七、四四〇	一、〇三三、五〇〇	三、四一五、五〇〇	一、〇三三、五〇〇
二〇	八	六	五	二	二	二	六	九	九
九	六	四	四	八	八	九	五	七	七
八全	四全	二全	三全	六全	六全	七全	四全	五全	五全
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
	釜山沖合より太邊 沖合に至る				馬山口より加德島 近海及釜山近海		加德島沖合より釜 山近海		巨濟島沿海より蔚 山に至る沿海

月計	其他			海鰻			鱈		
	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全四十年	一六六四、六四七	六四八、五八五	二〇八、八九〇	五九、三三〇	七二、八二〇	四七四、六八〇	六九八、六九五	二七三、二二〇	四八七、七〇〇
明治三十八年	一三、二二、三三七	二〇	七	六	五	六	六	三	八
三十九年	三、四六、九六一	二〇	六	五	四	五	五	八	七
九月	一六六四、六四七	二〇	七	六	五	六	六	三	八
		二二	六	五	四	五	五	八	七
		二全	五全	四全	三全	四全	三全	五全	六全
		全	全	全	全	全	全	全	全
		全	全	全	全	全	全	全	全
		全	全	全	全	全	全	全	全
		全	全	全	全	全	全	全	全

鱈			石首魚			鮪			鱈			全四十年
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	
八二、六〇〇	二、四八、九七〇	二、四八、九七〇	四、五九、五六〇	五、三三、六九〇	七、四六、五八七	二、〇七、八五四	一、三九、七三〇	一、七四、五五〇	一、〇〇、三七五	二、八九、〇一〇	九、七四、四〇〇	五、〇七、二四八
二	九	九	五	八	七	八	八	九	五	五	八	一、五
八	八	八	四	五	五	五	七	八	四	四	六	二
五全	八全	六全	三全	二全	三全	三全	四全	七全	三全	三全	四全	六全
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全

其他	鮑			鱧			石首魚			全
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	
三、四八八、四九五	一、一九六、四一〇	一、〇四一、七五〇	一、六八三、〇〇〇	二、五三四、三〇〇	五、三三六、九〇〇	二、〇二四、四一〇	五、六六六、七〇〇	二、三	二、四	二、九
三、四〇四、三八九	八九九、一五〇	一、〇四一、七五〇	一、六八三、〇〇〇	二、五三四、三〇〇	五、三三六、九〇〇	二、〇二四、四一〇	五、六六六、七〇〇	二、三	二、四	二、九
六、七九、二九二	一、一九六、四一〇	一、〇四一、七五〇	一、六八三、〇〇〇	二、五三四、三〇〇	五、三三六、九〇〇	二、〇二四、四一〇	五、六六六、七〇〇	二、三	二、四	二、九
三、四八八、四九五	一、一九六、四一〇	一、〇四一、七五〇	一、六八三、〇〇〇	二、五三四、三〇〇	五、三三六、九〇〇	二、〇二四、四一〇	五、六六六、七〇〇	二、三	二、四	二、九
三、四〇四、三八九	八九九、一五〇	一、〇四一、七五〇	一、六八三、〇〇〇	二、五三四、三〇〇	五、三三六、九〇〇	二、〇二四、四一〇	五、六六六、七〇〇	二、三	二、四	二、九
六、七九、二九二	一、一九六、四一〇	一、〇四一、七五〇	一、六八三、〇〇〇	二、五三四、三〇〇	五、三三六、九〇〇	二、〇二四、四一〇	五、六六六、七〇〇	二、三	二、四	二、九
巨濟島東北方面ヨ リ太邊沿海	巨濟島沿海及全所 ヨリ蔚山ニ至ル沿 海	加徳島ヨリ太邊ノ 沿海	加徳島近海巨濟島 東南方面及釜山近 海							
全	全	全	全	全	全	全	全			

魚名	年	賣上總高	價建		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高普通最低標準	價建			
鯛	明治三十八年	四、五四六、四〇〇	一七	一三	南海島欲知島近海 及鎮海灣ヨリ釜山 近海	韓國内	
	全三十九年	四、五四六、〇五〇	一六	一三			
	全四十年	五、三七五、〇〇〇	一五	一三			
鱈		一、四九九、三三〇	五	四	濟州島ヨリ蔚山ニ 至ル沖合	全	
		六、五八六、四三〇	六	五			
		八、四三三、七三〇	八	六			
鯧		二、三三〇、九〇九	九	七	巨濟島東北方面ヨ リ釜山近海	全	
		一、五七四、四〇〇	八	七			
		一、七四五、一五〇	二	八			
鱈		六、五八六、四三〇	二	二	迎日灣ヨリ牟浦沖 合	全	
		二、九九五、九〇〇	三	〇			
		二、三三〇、九〇九	三	〇			
			九	八	相貫目		
			九	八	場目		

魚名	年	買上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低標準			
鮭	明治三十八年	六四八七七〇	一八	三五	南海島嶼知島近海 巨濟島沿海及釜山近海	韓國内	十月分
	明治三十九年	五七九六九〇	一五	三三			
鱈	明治三十八年	四三三二八〇	七	五	濟州島ヨリ蔚山ニ至ル沖合	全	
	明治三十九年	一三〇七九〇〇	六	四			
鱈	明治三十八年	一四六八八五〇	二〇	八	全		
	明治三十九年	三七八六六六	六	四			
鱈	明治三十八年	九九四六六〇	二八	一四	全		
	明治三十九年	九二九六六〇	二八	一四			

魚名	年	買上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低標準			
鮭	明治三十八年	八八五四四〇	二〇	九	巨濟島沿海あり蔚山に至る沿海	全	
	明治三十九年	三三九〇八三	二	九			
鱈	明治三十八年	二〇八七四四	九	六	巨濟島東南方面より蔚山に至る沖合	全	
	明治三十九年	二五四〇六七〇	九	六			
鱈	明治三十八年	三三九〇八三	八	七	迎日灣より牟補沖合	韓國内	
	明治三十九年	二五三二八二六	八	七			
鱈	明治三十八年	一八二四九八	一六	三	迎日灣及巨濟島東南方面沖合	韓國内	
	明治三十九年	八三三三〇〇	一四	二			
鱈	明治三十八年	七九七三九七	一四	二	加德島より太邊沿海	全	
	明治三十九年	八四一七〇〇	一〇	七			
鱈	明治三十八年	八六〇二八〇	一〇	五	全		
	明治三十九年	八四一七〇〇	一〇	五			

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	鱈			鮭			鱒			鱒				
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全			
全	三〇,二〇〇	四,四〇〇	四,五〇〇	一五,二五〇	一〇,三三〇	七,五二〇	三,三八四	二,四一三	三,三三三	一,五八七	五,七〇〇	九,九二九	六,四九三	三,九三三
	一三	一四	一六	一五	一八	二〇	七	一〇	六	三	三	一〇	五	六
	九	三	一四	二	三	九	六	八	五	〇	〇	八	四	四
	六	二〇	三	七	八	八	四	六	四	八	八	六	三	二
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
	迎日灣及巨濟島南東の沖合			迎日灣より蔚山に至る沖合			巨濟島西南東方面より太邊に至る沿海			巨濟島沿海より蔚山に至る沖合				
	韓	日	韓	韓	日	韓	日	韓	全	全	全	全	全	全
	本	國	國	本	本	國	本	本	國	全	全	全	全	全
	國	本	本	國	及	本	及	本	本	本	本	本	本	本

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	年	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高普通	最低標準			
全	全	四、六四、五二〇	八	五	濟州島より蔚山に至る沖合	韓國	
全	全	一、九〇、五三〇	一五	三	濟州島より蔚山に至る沖合	韓國	
全	全	二、三三、六八〇	二〇	四	統管及南海島欲知島近海及巨濟島沖合鎮海灣内	日、韓、本	
全	全	三、九〇、六五〇	一〇	八	統管及南海島欲知島近海及巨濟島沖合鎮海灣内	韓國	
全	全	二、七〇、二九九	一〇	八	統管及南海島欲知島近海及巨濟島沖合鎮海灣内	韓國	
全	全	二〇、三九、六四八	一六	〇	巨濟島東北方面より太邊沿海	日、韓、本	
全	全	七、四六、〇一七	二	八	巨濟島東北方面より太邊沿海	日本	
全	全	五、三五、三五四	八	六	巨濟島東北方面より太邊沿海	全	
全	全	三、二六、二四五	四	全	巨濟島東北方面より太邊沿海	全	

十一月

魚名	明治三十八年			明治三十九年			明治四十年								
	全	全	全	全	全	全	全	全	全						
鯨	一五〇八九、六九二	一六、九七二、七六六	三八、四八〇、〇五八	一四	二四	二二	八八	八八	一〇〇						
鮫	三、九〇八、四〇〇	三、〇一九、五五五	四、五八八、七四〇	八	九	六	五	四	五						
鰹	二、七四一、七〇〇	一、五七三、四〇〇	一、四〇二、五八〇	二	二	二	九	七	七						
鱈	五、五七三、七〇〇	五、一〇五、七三〇	五、七六七、一四〇	五	六	五	四	三	三						
鯛	三、〇〇三、三六〇	三、三九七、七八九	三、〇〇三、三六〇	三	八	二	七	七	二						
主ナル漁獲地	巨濟島東南沿海より蔚山沿海に至る			巨濟島西南東方面ヨリ蔚山ニ至ル沿海			巨濟島ヨリ蔚山ニ至ル沿海			濟州島ヨリ蔚山ニ至ル沖合			統營南海島欲知島近海及巨濟島ヨリ釜山近海		
仕向地	韓日本及內			韓日本及內			韓日本及內			韓日本及內			韓日本及內		

魚名	年	月計	其他			鯨						
			全	全	全	全	全	全				
明治三十八年	二、九三三、四三三	三、九八三、六六三	七、五九二、〇四五	五、八二六、九七六	七、五八九、六三四	三、三八四、三三〇	一、三五〇、九〇八	一、〇二〇、八四四				
明治三十九年	二、二一五、九二四	三、九八三、六六三	一、六〇九	九〇七	一〇〇八	七〇六	七〇五	六〇五				
明治四十年	九、九四三、七四九	三、九八三、六六三	三、九八三、六六三	五、八二六、九七六	六、〇〇〇	四、〇〇〇	三、〇〇〇	四、〇〇〇				
賣上總高	二、九三三、四三三	三、九八三、六六三	七、五九二、〇四五	五、八二六、九七六	七、五八九、六三四	三、三八四、三三〇	一、三五〇、九〇八	一、〇二〇、八四四				
單價	二、二一五、九二四	三、九八三、六六三	一、六〇九	九〇七	一〇〇八	七〇六	七〇五	六〇五				
最高普通最低標準	九、九四三、七四九	三、九八三、六六三	三、九八三、六六三	五、八二六、九七六	六、〇〇〇	四、〇〇〇	三、〇〇〇	四、〇〇〇				
主ナル漁獲地	巨濟島東南沿海より蔚山沿海に至る			巨濟島西南東方面ヨリ蔚山ニ至ル沿海			巨濟島ヨリ蔚山ニ至ル沖合			統營南海島欲知島近海及巨濟島ヨリ釜山近海		
仕向地	韓日本及內			韓日本及內			韓日本及內			韓日本及內		
摘要	十二月											

年計	月計	其他			鱈			鱈		
		全	全	全	全	全	全	全	全	全
全 三十九年	全 三十八年	全 三十九年	全 三十八年	全 三十九年	全 三十八年	全 三十九年	全 三十八年	全 三十九年	全 三十八年	全 三十九年
四〇,二三二,八五五	三〇,四四九,〇〇七	一五,三八四,一八〇	一三,一五九,三六八	七,七五九,九九六	五,五五九,一一二	六,二〇六,六四〇	三,三七八,九五〇	九,六三五,四二〇	一,一三三,一七〇	七,三九九,六四六
		二〇	二〇	二〇	二〇	一三	九	一七	一三	一五
		二	二	二	二	二	七	二	二	三
		三	三	三	三	七	五	八	七	二
		全	全	全	全	全	全	全	全	全
		蔚山海濱及至る沿海	蔚山海濱及至る沿海	蔚山海濱及至る沿海	蔚山海濱及至る沿海	蔚山海濱及至る沿海	蔚山海濱及至る沿海	蔚山海濱及至る沿海	蔚山海濱及至る沿海	蔚山海濱及至る沿海
		韓日本及	韓日本及	韓日本及	韓日本及	韓日本及	韓日本及	韓日本及	韓日本及	韓日本及

全四十年 五〇,七三九,二六二

(八)製造販賣 會社第一回營業報告(創立以來至明治四十年十二月末)を見るに昨年中に於ける製品

は鱈鰯摺蝦干魚罐詰魚油の四種とし、鱈は山口縣玉江、鶴江の兩浦及大分縣中津浦の漁業者と契約を爲し、且つ其市場に來集のものを買収せし外、猶濟州島並に清國大連に於て買収し其結果良好なりしと雖も、銀貨下落の爲めに販賣を見合せ、蝦は岡山縣日比の漁業者と契約を爲し社員を漁場に派して製造に従事せしが其製品佳良なると時機を逸せず販賣せしことを以て相當の利益を得、魚油は近年需用乏しく前途の見込立たざるを以て製造を差控へ僅に製造高を賣却し、罐詰は鯛田麩の製造にして多大の需用なきも相當の利益を得たり云々と其製造高及製品賣却高左の如し。

品名	買收及製造高	賣却高	現在殘品高
鱈鰯	千八百十四本 八千五百二十九斤	千八百十四本	千八百十五本 八千五百二十九斤
同上	生 七千六百一十一本五合 一萬一千四百二十四斤四合五	一	生 七千六百一十一本五合 一萬一千四百二十四斤四合五
干蝦	一萬八千九十斤	一萬八千九十斤	一



罐詰 七千四百〇六箇  
魚油 百六十八箇

三千百九十二箇 四千二百十四箇  
百六十八箇

此の如く多額の残品を生したるに拘はらず尙ほ全體を通して四百圓の利益を得たりと云ふ意ふに罐肉販賣上の收得に依り此計算を示すに至りしならんか。

因に云ふ罐肉は從來其處理に窮しタレに製造するの外手段なかりしに近來鹽鱈の販路本邦人間(韓人間)に開かれ而も相當の價格を以て賣行き需用頗る多し然れども其販賣區域は目下尙ほ慶尙道一圓に止ると云ふ。

●馬山水産株式会社

本會社は馬山浦各國居留地内濱町に在り、明治三十九年四月の創立に係り日本人の經營する所なり、會社資本金額は二萬圓にして之れを四百株に分ち一株の金額五十圓なり、現拂込金額は資本總額の四分の一にして其金額五千圓、一株に付十二圓五十錢の割合なり、重役は五名にして現社長は松本卯一なり。

營業、業務の範圍は水産物委託販賣及び製造にして其の營業方法の如きは他市場に行はるゝものと異なる所なし、但し手数料は二途に區別し生魚は一割鹽乾

位置及資本

營業

仲買人

し仕切勘定は即日とす。

仲買人の現に會社市場に出入するもの十二名あり、此等は會社の定款に基き三十圓の保證金を提供し、尙ほ馬山浦に於て土地或は家屋を有する保證人一名を要するものとせり、而して仲買人の會社に對する仕切勘定は毎四日とし、其歩戻金は一步とす、又仲買人には其義務として特に利益の三步を積立てしむ、是れ海難救助等の費用に充つるが爲めにして年二期に於ける會社決算期に精算し剩餘は還付することにせり。

集敷

集、散、市場に上る魚類の主なるものは鯛にして總水揚高の十分の三に相當し、鱈、鰯等これに亞く、而して此等は概ね馬山浦近海及鎮海灣附近又は巨濟島の南岸一帶に於て日本漁夫の漁獲せるものに係り、本邦漁夫の漁獲物は主に舊馬山浦なる本邦人經營に係る客主に依て取扱はる、近頃會社は曳船伊呂丸を使用し各漁場に漁船の集合地を定め置き此にて其漁獲物を蒐集することに爲したりしかば從來釜山其他の市場に吸收せられし漁獲物は漸次市場に集むることとなり市場順に活氣を呈するに至りし。

販路

販路は三浪津、密陽、大邱、烏致院、太田、京城、龍山、仁川、平壤、新義州、安東縣等にして馬山浦に需用せらるは市場水揚高の十分ノ一にも足らず、近時日本内地にも輸送を開始し馬關、廣島、大阪等に送附したりしが何れも成績良好なりしと云ふ、然れども水の供給十分ならざれば之れを日本内地に仰がざるを得ず、先年天然氷を密陽より求めしが一貫目の價格約四十錢なりしと云ふ。

舊馬山浦の客主

●舊馬山浦魚問屋 舊馬山浦には客主二十一戸ありて何れも沿岸に位置をトして軒擔櫛比し主として魚類を取扱へり。

取引の狀

取引の狀況 此地方に於ける荷主と問屋との關係は比較的鞏固なる商慣例を有し一朝荷主は自己の信ずる問屋と取引を開始せば容易に之れを變更することなく數年に繼續するを常と爲す、而して問屋は取引を結へる漁船の入港あるや時を移さず之れを迎へ價格を協定し船上に於て仲買人若くは小賣商人に賣渡し或は陸上に運び賣賣に付す其賣揚金は直ちに精算し自己の所謂問屋口錢なるものを扣除し殘金を荷主に交付す口錢は賣買高に準し百分の五乃至十とす、而も荷主等は問屋を信するの念頗る厚く魚類の販賣に付ては總て問屋の處置に一任し

明太魚の取引

向顧みる所なし。

取扱魚類及一年中取扱高概算

此地に於ける明太魚の取引は甚だ盛んなるものにして近年前記二十一戸の問屋業者相謀り一の倉庫を設け荷主の委託品若くは同業者の貨物收藏の用途に充つ蓋し此魚類に限り荷主は大抵一船千駄以上、二駄は明太魚二十四聯のもの三十箇即ち六百匹なりを集積して出荷し逐次問屋の手に依り放賣し、以て現金に代へ歸り去るを常とするか故に時季に依り往々出荷品の集積滯滞する場合少からず倉庫は則ち此等の場合に於ける收容場所の不足を補ふに外ならず、而して倉庫使用者には倉敷料として日數に拘らす一箇三十連十文とし其の賣買に於ける問屋口錢は一駄二百文とす、明太魚の外周年問屋に集中する魚類の大部は巨濟島外海方面、鎮海灣、加德島附近及び其他近海沿岸の漁場に於て漁獲せるものに係り、其主なるものは鯧太刀魚、石首魚、黑鯛、鱸、鯖、鯛、其他雜魚とす、其水揚高は統計の據るべきものなきを以て明らかならずと雖も一ヶ年一客主の取扱高平均韓貨四千五百貫文、則ち新貨十八萬九千圓二十割と計算すに達すべし、然れども京釜鐵道開通し釜山水産株式會社、馬山水産會社の所屬仲買人等同鐵道沿線の各驛に其販路を擴張せし以來營

第四章 捕魚輸送販賣

業漸く不振を來し今や逐年衰頹の傾向にあるか如し。

●長承浦組合魚市場

長承浦魚市は南海に位する巨濟島の東岸長水浦に在り此れ亦日本人の經營にして明治四十年二月の創設に係り資本金額一萬圓を有する組合組織なり、營業、本組合事務の範圍は専ら海産物の委託販賣とし開市は毎日一回以上とす其販賣方法は糶賣又は卸賣等にして手数料又は仲買人又は荷主との取引關係等は市場に於けると異なるなし。

集、散、季節及び魚類を異にするに依り漁場及仕向地を別にすと雖も周年通して市場に現るべき主要魚類の多くは本島南海岸舊助羅沖、知世浦、玉浦及び長承浦近海漁場に於て漁獲せらるるものに係り其種別は鯛、鱈、石首魚、鮫、鱈、大刀魚、鱈、鱈、鱈等とす就中鯛、鱈は其取引數量金額に於て遙かに他を凌駕せり販路は本市場に蜆集するものは直ちに涼船に依り釜山又は馬山浦に搬出するを常とし地方に於ける販賣數の如きは極めて少額なり而して毎年十一月より翌二月頃迄は近海に於ける盛漁季なるを以て従つて本市場の物資豊富となり此の期間は亦以

て一年中尤も取引殷盛なる時季となす今同市場に於ける四十年中の水揚高及び平均相場を月別に掲記すれば左の如し。  
長承浦魚市場賣上及單價月次表 (明治四十年自二月)

魚名	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
		最高普通	最低標準				
鯛	二八五〇〇	三	九	舊助羅沖	釜山		
鱈	八三、〇〇〇	八	六	全	全		
其他	二六、九六六	五	四	釜山沖	全		
月計	三六、六六六						

魚名	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
		最高普通	最低標準				

第四章 捕魚輸送販賣

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
		最高	普通最低標準				
月計	二四三二						
五月							
魚名	賣上總高	最高	普通最低標準	主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
鯛	三二〇〇	九	七	貫長承浦沖	釜山		
石首	六二七二	六	一	登 尼玉浦	馬山		
其他	二六三〇	四	三	二拾貫全	釜山		
月計	二四三二						
五月							
魚名	賣上總高	最高	普通最低標準	主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
鯛	一五、二〇〇	一	八	貫知世浦沖	釜山		
鯽	二六、四〇七	七	五	玉浦沖	全		
其他	二八、八〇〇	五	四	釜山浦	全		
月計	三三、四〇七						
四月							

魚名	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
		最高	普通最低標準				
月計	一五〇、二九二						
六月							
魚名	賣上總高	最高	普通最低標準	主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
鯛	一七、三〇四	八	六	貫鎮海灣	釜山		
大刀魚	三、七四八	一	七	一 尼玉浦	馬山		
石首魚	二六、六〇〇	二	三	一 全	全		
鯽	五、二五〇	八	六	五 全 長承浦附近	釜山		
其他	一三、七〇〇	三	二	二 拾貫全	全		
月計	一五〇、二九二						
六月							
魚名	賣上總高	最高	普通最低標準	主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
鯛	一八〇、一〇〇	五	四	二 一 尼長承浦附近	釜山		
鯽	五、三三八	五	四	二 全	全		
大刀魚	二五、〇〇〇	八	六	四 全 玉浦	馬山		
石首	二五、三〇〇	一	六	七 全	全		
魚	三、五六〇	八	六	五 拾貫長承浦灣	釜山		

第四章 捕魚輸送販賣

月計	其他	魚名	賣上總高	單價	建值	主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
七月	八八七元		三,四〇〇	四圓	三圓	二拾貫玉浦	釜山		

月計	其他	石首	刀魚	鯉	魚名	賣上總高	單價	建值	主ナル漁獲地	仕向地	摘	要	
八月	七九四四	七五三	八三三〇	一八二二五	四五二二〇	三	二	二十	貫長承浦	全	馬山	釜山	
		三	一三	七	七	三	八	五	三	全	全	全	
		二	八	五	五	四	八	四	四	全	全	全	
		二	五	三	四	四	五	三	三	全	全	全	
		二	五	三	四	四	五	三	三	全	全	全	

月計	其他	鯛	鯉	魚名	賣上總高	單價	建值	主ナル漁獲地	仕向地	摘	要	
九月	一六三六	三〇一九〇	七八四二	六三三五	三	二	二	全	知世浦附近	全	釜山	
		三	七	五	三	二	二	全	知世浦附近	全	釜山	
		三	七	五	三	二	二	全	知世浦附近	全	釜山	
		三	七	五	三	二	二	全	知世浦附近	全	釜山	
		三	七	五	三	二	二	全	知世浦附近	全	釜山	

月計	其他	刀魚	鯛	鯉	魚名	賣上總高	單價	建值	主ナル漁獲地	仕向地	摘	要	
十月	一九三三	二五二七	三二二四	四三六八	二九二〇	四	三	二	貫知世浦附近	釜山	馬山	釜山	
		四	八	六	二	三	三	二	貫知世浦附近	釜山	馬山	釜山	
		四	八	六	二	三	三	二	貫知世浦附近	釜山	馬山	釜山	
		四	八	六	二	三	三	二	貫知世浦附近	釜山	馬山	釜山	
		四	八	六	二	三	三	二	貫知世浦附近	釜山	馬山	釜山	

魚名	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
		最高	普通最低				
鯛	三二二六	九	八	貫 舊助羅沖	釜山		
平ス	三三四五	八	七	長承浦附近	全		
刀魚	二四五九	二	一	尼玉浦	馬山		
其他	一〇五九	四	三	貫全	釜山		
月計	一九七四						

十一月

魚名	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
		最高	普通最低				
鱈	三二八四	八	七	貫 長承浦沖	釜山		
鯨	七,五三三	三	二	尼長承浦附近	全		
平ス	二五,二三	一〇	九	貫全	全		

●統營組合魚市場

魚名	賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘	要
		最高	普通最低				
鱈	三三,四五三	一〇	九	貫 長承浦沖			
鯨	一〇〇,五〇〇	四	三	舊助羅沖			
鯛	五,二四五	六	五	玉浦灣			
其他	八七,三三三	三	二	長承浦沖			
月計	四九,五七三						
年計	三,五六七,四六六						

十二月

位置及資本

營業

統營魚市場は慶尙南道固城半島の南端統營海岸に在り、明治四十年十二月業務を開始せるものにして日本人三十三人、本邦人二人の組合組織とし、組長は日本人古賀鹿一なり、資本金額は五千圓にして之れを百圓に分ち一口を五十圓と定め而して現今第一期拂込を了し一口に付十圓則ち其拂込金一千圓を以て創業資本金として經營せり。本組合には組長以下副組長評議員監事を合せ九名の役員を置けり。

**營業** 本組合業務の範圍は専ら水産物委託販賣と爲し毎日一回以上に開市を行ひ、售賣に従事せり。其販賣方法は糶賣又は競争入札にして手数料は生魚一割、鹽乾魚及び海藻類は五歩とし、鱒、鯛に限りて七歩と定め、賣揚高に應じ、毎時徴收す、而して組合は組合基本金として毎年度純益金より其の百分の一以上の積立金を爲し、亦別に百分の一の積立を以て、地方漁業者の遭難救助の補助金に充用せり。荷主に對する計算は即日現金拂とし、仲買人の勘定は翌日拂とす。

**仲買人** 現今本市場に出入する仲買人は日本人十六人、本邦人韓人にして何れも組合出資者なり、而して此等は組合規定の下に各自信認金として金三十圓及び本組合出資券三枚以上を有する者の身元保證を要するものとせり。組合にては仲

買人獎勵として毎決算期に際し其の買取金高に對する百分の二を割戻す。

**集散** 本市場に集中する主要魚類は欲知島、巨濟島、外交方面に於ける鯛、石首魚及び日本人經營大敷網の漁獲物たる沖鱒、統營灣附近に於るる大鱈及鱈等にして、就中網、石首魚其大部を占む。販路は京城、仁川、釜山、馬山等とし、稀に日本へ輸送することあり、而して統營に於ける販賣の如きは算するに足らざるなり。今市場開始明治四十年十二月以來、四ヶ月に於ける取引高を見るに其高九千四百圓にして一ヶ月に平均二千四百圓弱なり。統營は鎮海灣南口の要衝に當り、由來此の附近に於ける重鎮地にして且つ沿海は各種の漁族に富み、周年群遊絶ゆることなく、一ヶ年の漁獲高少くとも三十萬圓を下らず、而も本市場の水揚高前記の如く寡少なるは開業日尙は淺きに由ると雖も、抑も亦位地に關係するもの多きに依ると疑はず。近時馬山水産會社が成船を派し、魚類吸集に努むるや、本市場は其影響を受け、昨今頗る落莫の狀を呈せりと、本地の如き長承浦の如きは其地勢上唯一地方に於ける魚類收容場たるに過ぎざれば、主として日本内地に對する輸送を目的とするか、又は釜山若くは馬山等の市場と連絡あるにあらざれば、獨立して其業務を擴張せんこと

ならん。

### ●木浦魚市場

位置及資本

難木浦港木浦臺に在り、日本大分縣人長浦福市の經營する所に係り、資本金は五千圓と稱すれども規模大ならず。

沿革

沿革●木浦開港當時則ち明治三十年十月釜山居住日本人白井朴外十九名相謀りて海産會社を組織し魚市場を設置したり、然るに當時居留日本人少數にして販賣少なく收支償はさるか故に中には株金拂込を爲さざるありて遂に明治三十三年解散するの己むなきに至れり、乃ち長浦福市は其後を引受け、貳百五十圓にて引受けたりと云ふ以て今日に及へるなり。

營業

營業●一般魚市場と異なるなしと雖も開市は毎朝一回に止り、糶賣手數料は鮮魚なると鹽魚乾魚なるとを問はず渾て一割を徴收せり、目下仲買人は八名あり、而して仲買人たるには三十圓信認金を要す、仕切勘定は荷主に對しては即日とし、仲買人よりは十日計算なり、仲買人獎勵方法としては歩戻法に依り一ヶ年間買入高の一步とす。

集散

### ●集散

●集散 市場の閑散なるは冬季十二月より翌年二月に至る三ヶ月間にして其他の時期は著しき繁閑を見ず市に上る魚類の重なるものは網にして四季を通して水揚高の首位を占む、其一年中の賣上高は大凡總水揚高の七割に相當す而して鯛の最も多く市に上るは秋季にして冬季十二月より春季に少なし、蓋し此現象を呈せるは漁獲高の多少に依るは勿論なりと雖も主として冬季節に於ける漁場の遠近に關係す則ち一月より四月に至る間市に上る鯛は主に濟列島及び損竹列島(羣島)沿海に於て漁獲せられ、五、六月頃のもの、獅子島及び蜆島近海とし、八月より十一月に至る間は珍島所安島等の近海とし、十二月は青山島又は釜山附近とす、而して珍島附近の漁場は本地を距る遠からず且つ交通便なり、是れ秋季に於て鯛の最も多く市に上る所以とす、本市場の在荷主は主に居留日本漁業者とし、其漁船十四隻あり、本邦人の漁獲物にして市に上るは多からず、販路は僅に本地及釜山江上游の釜山浦羅州等在留の日本人に止り、未だ本邦人間に販賣の途開かれず、隨て其一ヶ年の水揚高の如き尙は釜山魚市場一日の水揚高にも及ばざるの狀態なり、然れども本邦人を對手として釜山江流域一帶其他本地附近に販路を擴張せば相當發展の

販路



餘地なきにあらざるへし、左に本市場報告に係る過去三年間の水揚高及價格月次表を示すへし。

木浦魚市場賣上及單價月次表 (明治三十八、三十九、四十年北較)

魚名	年	賣上總高	單價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通	最低			
鯛	明治三十八年	一、九七〇	六	六	九	草島、濟州島	市、仁、市、川内	需給ノ關係上他ニ輸送スルヲ許サズ
	三十九年	二、五八八	三	三	〇			
	四十年	四、四九〇	五	三	〇			
紅子鯛	明治三十八年	七、五二五	三	六	四	全	市、仁、市、川内	副漁有數ノ鯛漁物ナリ
	三十九年	九、六二九	一	〇	六			
	四十年	一、四三六	一	八	三			
鱈	明治三十八年	二、七八〇	五	八	一	獅子島	市、全	市、全
	三十九年	五、〇二九	二	五	〇			
	四十年	一、七八〇	一	一	全			

二月

月計	其他			海鰻			鮪			
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	
全 三十八年	三、五二八	七、〇九四	四、二六二	二〇	二〇	八全	全	濟州島	市、全	目張、海鰻、イカケ等
全 三十九年	四、九四三	五、五二二	四、二六二	二〇	二〇	八全	全	市	市、全	目張、海鰻、イカケ等
全 四十年	七、二〇四	八、四三三	四、二六二	二〇	二〇	八全	全	市	市、全	目張、海鰻、イカケ等

漁場遠方ナルニ依リ一月三航海ヲ遂グルハ稀ニシテ甚シキハ僅ニ一航海スラ爲シ能ハザルコトアリ故ニ小形漁船ハ捕獲シ生洲籠ニハレテ十日若クハ十五日毎ニ售賣セリ

魚名	年	賣上總高	單價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通	最低			
黒魚	全四十年	八〇、一五	廢	來ルニ至レリ	廢			
	全三十九年	一〇、七五	來ルニ至レリ	來ルニ至レリ				
	全三十八年	二、三、二八	表の中ノ「イッサキ」	表中ノ「イッサキ」				
鯛	全	五、二、五						
	全	一、四、四						
	全	大						
鱒	全	三、七、〇〇			米國品	韓人	青魚ト形懸相 同シカウザル ヨリ好味アル 上ノ好味アル ニ不係價額ハ 至チ廉且ツ賣 行不瓦	
	全	三、〇〇						
	全	三、七、〇〇						
其他								
月計								
全三十八年								
全三十九年								
全四十年								

三 月

魚名	年	賣上總高	單價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通	最低			
鯛	明治三十八年	一、三、六五	三、〇	二、二	二、〇	草洲島	仁市	
	全三十九年	三、二、七六	二、〇	一、三	七、全	草洲島	全	
	全四十年	三、四、九〇	二、五	一、八	七、全	草洲島	市	
紅子鯛	全	四、八、七〇	三、三	二、八	四、全		仁市	
	全	六、六、九四	一、五	九	六、全		市	
	全	二、七、八七	三、七	九	五、全		市	
鯽	全	二、三、一六	二、五	一、七	三、全	楸子島	市	
	全	二、三、六	二、六	一、七	六、全		市	
	全	二、三、六	二、六	一、七	六、全		市中	釜山及對州ヨリ輸入ノ分モ含ム
黒魚	全	二、〇、五、四四	七、五	四、全	草島		仁市	
	全		七、五	四、全			市中	
	全		七、五	四、全			市中	

第四章 捕魚輸送販賣

全	鱈			黒鯛			紅子鯛			鯛		
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	
												明治三十八年
												全
												全
												全
												全
												全
												全
												全
												全
												全
												全

第四章 捕魚輸送販賣

月計	其他			小鯛			黒魚	
	全	全	全	全	全	全	全	全
全 三十八年							八六四	
全 三十九年								
全 四十年								

四月

魚名	年	買上總高	單價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通	最低			
鯛	明治三十八年	四五六七〇	二〇	九	六拾	濟州島 嶺子島	市中	
	全三十九年	六〇〇二二	一八	二	七全			
紅子鯛	全四十年	一、三三七三六	三	一五	六全	濟州島 草子島	全	
			二二、六五	六	四全			
黒鯛	全	四〇一、三四	二五	八	四全	珍島	全	
			三九、四三	七	五全			
			三七、八〇	五	三全			

魚名	年	買上總高	單價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通	最低			
海鰻	全	七五、四〇	二五	二四	二〇全	所安島 木浦港口	全	
			三九、七	〇	六全			
鱈	全	三三、一九	二〇	三	二〇全	木浦港口	全	
			五六、三	〇	八全			
黒魚	全	一〇八、一〇	八	一	一全	草島	全	
鯛	全	三三、三	六	五	四全	木浦港口	全	
全	全	二四、六二六	一	一			全	フカ、メハル ニヤ等

第四章 捕魚輸送販賣

全	鮫			鱈			鱈			黒鯛		
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
四二六	八九八	二七九〇	一〇九三九	一六〇二四	九五七〇	一八〇二七	二〇五二〇	一六三九五	二四五五六	二〇〇二五	一〇七二七	
一五	七	六	八	五	六	九	一〇	六	一〇	一〇	一〇	
九	五	四	二	三	三	五	六	五	五	八	五	
七全	三全	三全	一全	一全	二全	三全	四全	四全	四全	四全	三全	
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	珍島
		木浦港附近						所安島 ヨキセム				
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	

第四章 捕魚輸送販賣

五月

魚名	年	賣上總高	價			主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通	最低			
鯛	明治三十八年	五二九二	一六	八	五	市		
	三十九年	七九〇三	一八	一〇	七	中		
	四十年	七四六〇	二〇	七	四			
其他	全	三九五七				全	アロビ、フカ メバル等	
月計	全	一、五九四五	近海ノ漁獲漸ク饒多トナリ其中心ヲチヌ繩トス			全	サワラ、エイ ハロ等	
	三十九年	一、四〇二八						
	四十年	二、二二五						

第四章 捕魚輸送販賣

全	鱈			鮪			鰯			鯛		明治三十八年 三十九年 四十年
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	
全	六九七〇	六九五四	二二五〇	三三三四	三三〇〇	一七四七四	四九六四〇	三三九二	二四二五五	八五四五	六七二五	三七四二六
全	一六	一五	一八	六	六	五	八	一五	六	一八	一五	一五
全	一〇	一〇	一〇	四	三	三	六	九	五	七	九	八
全	九全	七全	七全	一全	一全	二全	三全	七全	三全	四全	七全	四拾貫 子島
全	全	全	木浦港口	全	全	全	全	全	所安島	全	全	市中
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	市中

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	年	賣上總高	價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低			
月計	全	全	全	全	全	全	全
全	三十八年	一、三六五、二八	一、七〇〇、五二	一、七〇〇、五二	濟州島ニ遅ク珍島ニ早ク蚬島ニ遅ク三十九年度軟子島ノ漁地ヲ發見スルマテ鯛漁ニ最モ困難ヲ感セシハ此月ナリ	全	全
全	三十九年	一、七〇〇、五二	一、七〇〇、五二	一、七〇〇、五二		全	全
全	四十年	一、七〇〇、五二	一、七〇〇、五二	一、七〇〇、五二		全	全
其他	全	二八三六七	一	一		全	全
海鰻	全	三三〇、二六	一	一		全	全
鮪	全	三三〇、二六	一	一		全	全
鮪	全	二七九三	一	一		全	全
鮪	全	六三三三	一	一		全	全
鮪	全	五九〇八	一	一		全	全
鮪	全	七二六五	一	一		全	全

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	年	賣上總高		單價		建値標準	主ナル漁獲地	仕向地	摘要
		最高	普通最低	最高	普通最低				
鮭 <sup>サケ</sup>	明治二十八年	七五,八五	一五	七	四拾貫	珍子島			
	三十九年	八四〇,九七	二〇	三	八全				
	四十年	九四八,六六	一八	七	四全				
鱈 <sup>タラ</sup>		二八,二一六	八	三	二全	所安島			
		七,一〇三	一〇	六	五全				
		三三,〇四	六	二	一五全	所安島			
鱈 <sup>タラ</sup>		一〇〇,四〇	五	三	二全				
		二二,八〇	六	二	一全	所安島			

全四十年

二九二,四四五  
カラス

七 月

第四章 捕魚輸送販賣

月計	其他		黒鯛		小鯛		鮫	
	全	全	全	全	全	全	全	全
三十八年								
三十九年								
總計	九九,一九	二五,七二	一五九,八四	二二,七九	三〇,六五	三,四〇	七八,八五	六一,三三
海水ノ關係上、アガリ鯛最モ多シ、鮭流網全盛期ニテ他ニ販路ヲ有セサル當地ノ事トテ一般ノ漁價ニ影響スル處少ナ								
ソラギ、コーマド	全	全	全	全	全	全	全	全
ニベ、アワビ、グチ等	全	全	全	全	全	全	全	全
アワビ等	全	全	全	全	全	全	全	全
グチ等	全	全	全	全	全	全	全	全
ニベ等	全	全	全	全	全	全	全	全
アラ等	全	全	全	全	全	全	全	全
ソラギ、コーマド	全	全	全	全	全	全	全	全
ニベ、アワビ、グチ等	全	全	全	全	全	全	全	全
アワビ等	全	全	全	全	全	全	全	全
グチ等	全	全	全	全	全	全	全	全
ニベ等	全	全	全	全	全	全	全	全
アラ等	全	全	全	全	全	全	全	全

第四章・捕魚輸送販賣

其他	アカウ			鱈			鮭			全
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
四〇二元	三〇七元	二五三四	八六元	五三四〇	八二二五	三五四〇	一〇五四八	一五六	一六九七	二六九七
一	一	一	七	四	二	一五	一五	一	六	六
一	一	一	七	二	一	九	一	一	二	二
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
			蚶 島			莊子島及珍島			木浦港口	
ハモ等	ニベアナゴ	グチ等	ニベ、フカ、	フカ等	チス、メバル					

月計	明治三十八年	明治三十九年	明治四十年
全	一四六四〇	一四六六七	一八七〇七
全	當時漁船ノ寶庫トモ言フ可キ珍島ノ漁場ハ本月ヲ以テ初ト爲ス		

八 月

魚名	年	賣上總高	價		標準値	主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低				
鮭	明治三十八年	八六七〇	二六	六	四拾貫	珍島	市中	
鮭	明治三十九年	八七六二	二五	三	九全	安島	市中	
鮭	明治四十年	八五七六	二六	八	三全		市中	
鱈		一〇三三五	六	四	二全			
其他		九四七五	六	四	三全			

第四章・捕魚輸送販賣



魚名	年	賣上總高		單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
		最高	普通最低	最高	普通最低			
鯛	明治三十八年	八五、六〇	六四	四拾	貫珍島	市中		
	三十九年	八五、九二	二五	一〇	貫珍島	市中		
海鱈	全	二六九、六二	二七	四	全	全		
	全	二九、五九	一八	九	港内 小安島	全		

九月

月計	其他
全 三十八年	全 全
全 三十九年	全 全
全 四十年	全 全
一三〇、二〇	二八、九五
一三三、二二	二七、〇四
一六、八三	

有、望、ナ、リ、シ、珍、島、漁、場、ハ、年、々、ニ、退、步、シ、漸、々、沖、合、ニ、出、漁、ス、ル、ノ、止、ナ、キ、ニ、至、リ、三、日、ニ、得、シ、モ、ノ、ハ、五、日、ニ、シ、テ、尙、ホ、及、ハ、サ、ル、ニ、至、レ、リ

フ、カ、ハ、ア、カ、  
ウ、カ、ハ、ア、カ、  
フ、カ、ハ、ア、カ、  
ゴ、ハ、モ、等

	鯛			鰺			鱈			鯖		
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	
全												
	二九、五九			二六、六三	六、六	五、四	三、三	二、二	一、一	一、一	四、五	
ア、ナ、ゴ、ア、フ ビ、ハ、モ、等												

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	年		賣上總高	單價		主ナル漁獲地	仕向地	摘要
	明治三十八年	明治三十九年		最高	普通最低			
鯛	全	全	七八五	一九	六拾	貫茨島	市中	
	全	全	二二九三三	二六	八全			
	全	全	一三三九二九	一五	四全			
	全	全	四八四五	七	四全	珍島		
其他	全	全	二二七四					ハモ、チヌ、鰺等
	全	全	二八〇八四					ハモ、チヌ、鰺等
	全	全	五三三					ハモ、チヌ、鰺等
月計	全	全	一三三、五〇					
	全	全	二二、九七〇					
	全	全	二四、五二					

十月

漁場漸ク定マリ天候順ナルニ至リ市中ニハ魚類潤澤トナレ

第四章 捕魚輸送販賣

鱈	小鱈	鱈	鮫	鱈
全	全	全	全	全
全	全	全	全	全
全	全	全	全	全
五二八	三五四〇	四七三	三二〇	二四〇二
二五	二五	五	三	一〇
一三	一六	二	二	五
一〇全	一〇全	一全	一全	三全
	港口	青山	附莊子近島	全
全	全	全	全	全
全	全	全	全	全
全	全	全	全	全

第四章 捕魚輸送販賣

魚名	年	賣上總高	單價		標準值	主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低				
其他	全	三十八年	一〇八五〇			大體ニ於テ珍島ノ漁場ハ終リトス		
	全	三十九年	一六八〇九					
	全	四十年	二二〇七九					
	全	十一月						
黒鯛	全		二八、四二	一五	八	全		
	全				六全			
	全							
全			七五	一五	八	七全		

第四章 捕魚輸送販賣

鱈	鮪			海鰻			小鰻			鮫	
	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全											
全	二九二八			四	二	一	三	二	一	一	一
	〇			一八	八	五	二〇	二	四	三	六
	八			二	二	二	二	二	二	二	五
	六全			一全	一全	五全	三全	二全	一全	一全	四全
	珍島			港内			港内			珍島	
	全			全			全			全	全

魚名	年	賣上總高	單價		標準	主ナル漁獲地	仕向地	摘要
			最高	普通最低				
鯛	明治三十八年	四〇〇六〇	二五	一五	七拾	青島	仁市	
	全三十九年	五〇四三	二八	一五	九全	所安島	川中	

十二月

月計	其他			黒鯛
	全	全	全	
全三十八年	八五、一五	二六、〇五	二七、二七	九、二
全三十九年	一、三三、三九	二六、〇五	二七、二七	九、二
全四十年	一、七四、六三	二六、〇五	二七、二七	九、二

途多望ナリ  
四十年ニ至リ光州ニ販路開カレタリ末ダ僅少ナリト雖モ前

ニベ、フカ  
エヒ、ブリ  
フカ、ブリ  
エヒ、ハモ  
グチ等

鯛	海鰻			鮫			鯛		
	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全	三、一九	一、四〇、七四	六、五〇	三、六〇	四、〇〇	五、六九	五、四〇	一、二〇、七四	一、二〇、七四
	五	二五	一八	二五	七	一〇	七	二五	二五
	七	六	一五	一八	五	七	五	三	一五
	二四全	三全	二〇全	二六全	四全	五全	四全	七全	八全
	嶺南島	港所安島	所安島	港内	全	全	珍島	全	全
	全	全	全	全	全	全	市中	光州	市中