宮崎縣水産試驗場業務概要

大正十五年、昭和元年度

始

大正十五年
昭和元年度

宮崎縣水産試驗場業務概要

大正十五年度
昭和元年度

宮崎縣水産試驗場業務概要

目次

正誤

頁	行	誤	正
九	一三	合同法	合圖法
一〇	一三	大蝶網	大謀網
一四	一六	十匁入二十錢	二十匁入十錢
一三	一三	二百匁ハ百匁内外	二百匁小百匁内外
一三	一四	水烹	水煮
一五	九	蝕解	融解
一四	一八	午前八時	午前八時
一四	一四	午生籠	シ生蠡
一四	一一	氣ナリ	氣ナタ
一四	一一	千九百百二十疋	千九百二十疋
一六	一	195	165
一六	三	208	205
一七	六	せちゆうなむう	せちゆうむ
一七	一〇	ニシテ飼	ニシテ中飼

大正十五年度業務概要

第一 漁撈

一、鰹巾着網漁業試驗

趣旨

本試驗ハ大正十二年度來ノ繼續事業ニシテ前二年ノ經驗ニ鑑ミ改ムヘキヲ改メ設備スヘキモノヲ設備シ漁夫亦熟練ヲ畢ネタレバ本事業ノ成否ヲ本年度ニ於テ決セントス

方法及經過

本場直營ノ下ニ期間ヲ前二ケ年ヨリ一ケ月延長シテ三ケ月トシ四月中旬開始七月中旬終了ノ豫定ニテ着手シ漁船ハ前年通リ鵬丸及小鷹丸ノ二隻ニシテ漁夫數亦同シ漁具ハ前年度『ネットホーラー』使用ニ依リ大ニ浮子綱ヲ伸長シ縮結ノ割合ヲ減シタルヨリ浮子綱約三十尋ヲ切斷除去セルモ猶設計當初ニ比シ二十尋長ク浮子方全長五百二十七尋ニシテ縮結ノ割合ハ網糸ノ歛縮ト相俟ツテ二割弱ニ減セリ而シテ沈子綱ハ殆ンド伸縮ナキヲ以テ漁具ハ全体トシテ稍扇形ニ變セリト推定セラル

副漁具ハ前年ノ『ウインチ『ネットホーラー』ヲ使用シタル以外新ニ加ヘタルモノナシ

斯クシテ準備漸ク成リ四月廿八日初メテ出漁シ以后七月廿七日迄全三ケ月間試驗ヲ續行セルガ其間ノ漁況及使網狀況ヲ表記スレバ次ノ如シ

漁況表

月別／項目	出漁日數	投網回數	漁獲回數	休漁日數	漁獲物	備考
四	二	一	〇	一(一)	ナシ	
五	一四	五	三	一七(一〇)	鰹 三四尾	（）ハ荒天休漁ノ日數ヲ示ス
六	一七	二	〇	一三(一三)	ナシ	
七	二〇			七(七)		
計	五三	八	三	三八(三一)	鰹 三四尾	

使網日誌

月、日	天候	風力	時刻	場所	漁獲物	摘要
四、三〇	晴	一	自午前十時半至午后二時	内海ヨリ東微北十五浬	ナシ	『ワイヤロープ』ニ『キンク』ヲ生シ網地ニ纏絡シテ之ヲ破リ失敗ス
五、八	晴	二	自午前十時至午后零時半	内海ヨリ東十六浬	鰹 二尾	餌付不良ノ鰹ヲ釣船ヨリ讓受ケテ包圍ス魚群大ニ過キ之ヲ中斷シテ投網セルタメ網裾ニ刺魚ヲ殘シテ逸脫セリ
五、九	晴	二	自午后一時半至仝五時半	内海ヨリ東南東二十浬	鰹 三百二十尾	釣船釣獲中ノ魚群ヲ旋ク完全ニ包圍シタルモ二重潮ニテ網潰レ上記ノ刺魚ヲ殘シテ他ハ袖先ヨリ逸出セリ
五、一七	晴	二	自午前十一時至午后六時半	内海ヨリ東南東廿五浬	鰹 二尾	旋網申分ナカリシモ二重潮ニテ網ハ括結ヲ始ムルト共ニ一所ニ塊リ網ノ如ク撚レ揚網大ニ困難セリ

五、二四	半晴	二	自午前十時至仝十一時	内海ヨリ東十浬	ナシ	適當ノ漁群ニ遭遇シ投網ヲ開始セシモ『ウインチ』ニ故障アリ『ワイヤロープ』ノ走出遲ク失敗セリ
五、二七	晴	二	自午前九時至午后一時半	内海ヨリ東微南十浬	ナシ	投網半ニシテ魚群方向ヲ變シ網足ラス合セ目ヨリ逸セリ
六、八	晴	二	自午前十時至正午	内海ヨリ東十浬	ナシ	釣船ヲ中心ニシ付魚ヲ目的ニテ旋ク漁獲ナシ釣船ニ訊スニ投網半頃魚ハ離レ去レリトイフ
六、一九	半晴	三	自午前十時至午后十一時半	内海ヨリ南東十五浬	ナシ	釣船ノ招キニ應シ之ヲ中心ニシテ旋包圍ニ先チ魚沈潛シ離レ去ル

結論

本年度ノ試驗ニ於テ最モ操業ノ支障ト爲リシハ所謂二重潮ナリ一般的ニハ潮流緩ニシテ魚ノ浮上狀態ハ良好ニ水色ノ透明度モ十三、四尋以内ニシテ魚群ノ包圍ハ比較的容易ニ又刺魚ノ多カリシニ見テ魚ノ沈潛モ深カラス網形サヘ完全ニ保ツテ得バ好漁獲ヲ揚ケ得タル筈ナランモ最モ魚群多カリシ時期ニ於テ急速ナル二重潮アリ五月十七日ノ如キ網全部カ一所ニ寄リ一本ノ綱ノ如ク爲リテ捩レ之ヲ引揚クルニ約七時間ヲ要セリ之カ原因ニ就テハ初年度報告ニ於テ記述セル如ク本試驗ノ網裾括結法ハ終始新案ノ片締法ニ依リタルヲ以テ之ニ比較的長時間ヲ要シ二重潮等ノ場合ニハ不利ナルヲ免レズ又方法及經過ノ項ニ述ヘタル如ク浮子網ノ伸長シテ包圍セル際ノ網ノ膨ミヲ減セルコトカ網形ノ崩潰ヲ招ク助因タルナキカヲ疑フモノナリト雖モ重ナル理由ハ二重潮ノ襲來ニシテ之ニ打勝ツコトハ不可能事ナリト思惟ス

爰ニ前後三年ニ渉ル試驗ノ結果ヲ顧ミルニ初年ハ潮流簡單休潮又ハ上潮一色ニテ作業極メテ容易ニ揚網ハ凡テ人力ニ依リ且ツ不熟ナリシニ係ハラズ風波ニ妨ケラレ又ハ魚取揚ケニ要セシ時間ヲ除キテハ概ネ二時間半

ニテ終了シ投網回數モ操業期間ニ比シ最モ多カリシモ透明度ノ大ナリシタメ完全ニ包圍セル魚群モ屢々網底ヨリ潛脱シ充分ノ漁獲ヲ揚ケ得サリキ次年ハ前年ノ失敗ニ鑑ミ全体ニ通シ網立チヲ約廿尋深メ得ル構造トシ魚ノ潛脱ヲ防止スル計畫ナリシモ海況全ク前年ト一變シ透明度ハ十四尋内外ニ止マリ網中ニ包圍セル魚ハ常ニ網ノ中腹ニ刺シ敢テ網立チヲ増加スル必要ヲ認メサリシモ漁期中ヲ通シ二節以上ノ北上海流アリ魚ノ浮上緩游ヲ見ス且ツ小群散在シテ投網ノ機會少ク稀ニ投網シテ完全ニ漁獲スルモ數百尾ニ止リ一網打盡ノ特色ヲ發揮シ得サリキ但シ潮流ノ速カナルニ似ス片潮ナリシタメ網形ノ潰レシコトナク作業ハ比較的容易ニ揚網機（ネットホーラー）ヲ使用セシ關係上前年ニ比シ漁夫十名ヲ減セシニ關セズ二時間以内ニテ作業ヲ完了セシコト多シ

今年度ニ至ツテハ前記ノ如ク海況亦全然前二年ト異リ表層ノ北上流ハ稍緩漫ニ透明度モ十三尋内外ニシテ平年ノ程度ナリシモ中層以下ニ反流アリ網作業ニハ最モ不適當ナル狀態ヲ現出セリ從ツテ作業最モ困難ナリシハ今年ニテ成績亦最モ不良ナリシヲ免レサリキ

仍テ考フルニ本縣沖ニ於ケル本漁業ハ初年即大正十三年度ニ於ケル如ク潮流簡單ニシテ緩漫且ツ魚群ノ密集（殆ンド前例ナキ程ノ濃厚ナル魚群ヲ見鈎漁モ平均年額ヨリ六割増ヲ示セリ）セル狀態ニ於テ甫メテ成立シ得ヘキ見込アルモ爾余ノ二ケ年ノ如キニ在リテハ假リニ幾分ノ漁獲アルモ收支ノ點ニ於テ到底採算無シ勿論初年度ノ如キ海況及漁況ノ現出ニハ漁期ニ先チ黑潮ノ勢力卓越シ清澄高比重ノ海水ガ近海一帶ニ瀰漫スルヲ前提トシ、從ツテ透明度ノ大ナルニ伴フ漁獲ノ困難ハ必然ナルモ之ニ對シテハ網立チノ増加ヲ以テセントスルモノナリ此對策ハ海況ノ異ナルタメ爾余ノ二年間遂ニ適否ヲ試ムル機會ヲ得サリシハ千秋ノ恨事ナルモ疑問ト共ニ一縷ノ光明ハ爰ニ殘サル

次ニ如斯好適ノ海況ガ何年毎ニ回歸シ來ルヘキカノ問題ナルカコハ不幸ニシテ三年ノ短期試驗ニテ解決シ得ヘキモノナラズ結局乍遺憾技術的ニハ透明度ト網立チトノ關係如何ノ問題ヲ殘シ經濟的ニハ海況ノ回歸ノ週期如何ノ問題ヲ殘シテ本試驗ヲ終了セサルヲ得サルモノナリ

二、鮪延縄漁業試驗

一、趣　旨

本試驗ハ多年繼續ノ指導本位ノ事業ニシテ今年度ハ從來黄肌、目鉢鮪ヲ目的トセル本縣一般ノ漁具ニテ近時回游多キ眞黑鮪ニ對シテハ稍纖弱ナル嫌アルヲ以テ此點ニ研究ヲ進ムルト共ニ他面とんぼ鮪專問ノ漁具ヲ用ヒ之カ漁場探檢ヲ試ミントス

二、經過並ニ成績

試驗船鵬丸ニ監督技手一名船員十二名ヲ乘組マシメ縣内内海港ヲ根據トシ十一月中旬初出漁ヲ爲シタルガ船体老朽ニシテ活動自由ナラス且途中船長ノ交迭アリ一頓挫セシモ爾來三月末マデノ期間ニ於テ左記漁況表ノ如ク出漁ヲ試ミタリ

漁場ハ東徑百三十一度十分ヨリ仝百三十三度北緯三十度ヨリ仝卅一度五十分ニ至ル區域ニシテ就中東徑百三十二度北緯三十一度十分附近ヲ多シトス。

漁具構造ハ大正十三年度報告ノ構造中とんぼ縄ハ幹縄ヲ六匁付棉糸ヲ混シ又大鮪縄ハ幹縄ニハ南京麻糸徑二分五厘ヲ用ヒ枝糸ニハ『マニラロープ』コールタ染メ十二匁付ノモノヲ使用シせきやまハ五尋三十匁上リノモノニ舶來『サウンディングワイヤ』七本線ヲ採用セルヲ異レリトス

月別	出漁日數	投縄回數	漁獲回數	休漁日數	漁獲物 種類	漁獲物 數量	漁獲物 價格
二 三	一四 一七	五 四	五 四	八(七) 一四(九)	きはだ、めばち、ふか めばち、とんぼ、かじき、ふか	一八〇、五五〇 二五一、二〇〇	二四一、二三〇 九一、五九〇

一	一〇	四	三	まぐろ、めばち、きはだ
二	一〇	二	一	こんぼ、ふか
三	四	六	五	かじき、めばち、ふか
計	二五	二二	一八	七八(四四)

二(六)	一六九、一〇〇	一九八、九三〇
一八(一〇)	二〇、〇〇〇	六、〇〇〇
一七(一二)	一二二、二〇〇	一二五、一三〇
七八(四四)	七三三、〇五〇	六五二、八七〇

備考　休漁日數中ノ括弧内ハ荒天休漁ヲ示ス

前記漁獲物ハきはだ、めばちヲ主トシ他ハ稀ニ混獲セルモノナリ投縄回數ニ比シ漁獲率甚低ク眞黑鮪ノ漁獲殊ニ少シ之漁場ヲ廣ク各方面ニ撰定セル關係ニ依ランモ縣下一般ニモ當年ハ稀ニ見ル不漁年ニシテ僅ニ一月中下旬ニ渉リ黑鮪ノ好漁アリシノミニテ他ハ殆ンド不漁ヲ以テ終始セリ

從ツテ各種ノ漁具ヲ使用セシモ魚群ニ遭遇スルコト尠ク其ノ適否ヲ決定スルコトスラ困難ナリシハ遺憾ナリキ又之ヲ海況ヨリ見ルニ十一月中ハ水温二十三度半以上ニシテ未ダ高キニ過キ加フルニ黑潮ノ流速緩漫ニシテ魚ノ食慾ヲ昂メズ不結果ヲ見タルモノトイフベク十二月ニ入リテハ水温廿二度内外ニ下リ漁期ニ入レル筈ナルモ黑潮主流沖合ニ去リ僅ニ其分派ノ接近ヲ見タルノミナルヲ以テ上中旬ニ於テ稍好漁ヲ示セルニ過キス一月ニ於テハ水温廿一度ニ下リ黑潮卓越シテ前記ノ通リ活潑ナル漁況ヲ現セルモノナリ二月ハ黑潮遠ク沖合ニ去リ水温又頓ニ低下シ過冷トナリ距岸百浬附近ニテ漸ク二十度ヲ示シ漁況最モ不振ナリ三月ニ及ンデハ依然前月來ノ海況ヲ持續シ本漁期ヲ終レリ概觀シテ非常ナル不適ノ海況ニ在リシハ明ナルモ一月下旬ノ不漁ハ主トシテ荒天ノ累ヲ爲セシタメナラン

三、近海漁業試驗

趣旨

近海漁業ノ開發指導ニ任スル目的ニシテ本年ハ主トシテ鯖ノ游回時期推定ノ目的ヲ以テ計畫ヲ進メタリ

鯖漁業試驗

流網漁業ハ已ニ民間事業トナリ試驗ノ必要ヲ認メサルモ延縄漁業ハ昨年度ノ試驗ニ於テ未ダ所期ノ目的ヲ達セズ問題ヲ殘セルヲ以テ試驗施行ノ豫定ナリシモ其後縣内當業者ノ實例及縣外各地ノ事實ニ徵シ延縄漁業ノ到底見込ナキ結論ニ達シ爰ニ遺憾ナカラ本事業ハ中止セリ

鯖延縄漁業試驗

本縣ニ於ケル鯖漁業ハ秋冬ノ候近海ノ魚礁ニ於テ夜焚一本釣ニテ鰺ト共ニ六七十匁ノ小鯖ノ漁獲セラル、ハ毎年ノ例ナルモ稀ニ仝時ニ二三百匁廻リノモノ釣獲セラル、事アリ又春季四月前後ニ距岸十浬以内ノ沿海ニテ三百匁大ノ鯖群ヲ見ルコトアリ右ノ内小鯖ハ一本釣漁業ニ依ルヲ適當ト認ムルモ大鯖ハ漁場必ラスシモ魚礁ニ限ラレス平海ニモ出没スルヨリ見ヲ寧ロ延縄ニ依ルヲ可ナリト信セラル仍テ本年度ヨリ之カ試驗ニ着手セルガ漁期不明ニ屬スルヲ以テ年度中隨時投縄ヲ試ミ先ツ最適ノ漁期ヲ決定シ且ツ魚群ノ多少ヲ檢セントセリ

漁具ハ幹縄ニ『ラミー』廿四本合セ三撚糸ヲ用ヒ一鉢ノ長サ二百尋枝間三尋長サ一尋ノ『ラミー』細糸ノ枝糸ヲ付シ土佐型ノ鈎ヲ結ブ十五尋毎ニ浮標縄ヲ配シ其長サハ漁場ニ依リ淺深アリ十五尋乃至二十尋トス、手石ハ縄ノ兩端ニノミ下ケ凡テ浮延縄ノ構造トス總數十二鉢ヲ用意シ試驗船小鷹丸ニ漁夫油差五名ヲ乘組マシメ九月中旬初メテ宮崎郡沖合大塚ノ瀬ニ鹽漬きびなごヲ餌料トシテ二回投縄セリ次デ十月中旬仝所ニ試漁セシモ共ニ河豚群多クシテ或ハ漁具ヲ切斷シ或ハ餌料ヲ奪ヒ去リ目的ヲ達シ難カリシヲ以テ冬期ニ入リ河豚ノ去ルヲ待ツテ試驗スルコト、シ秋鯖漁ハ中止セリ

昭和二年三月ニ入リ前記大塚ノ瀬、宮崎郡沖合長尾瀬南那珂郡沖合池山ノ瀬宮崎郡沖合うみやんノ瀬等ニ前後六回ノ出漁ヲ試ミタリ餌料ハきびなごヲ缺キシヲ以テ背黑鰹又ハ小鯖ノ三寸大ノ活魚ヲ使用シタルカ三月

廿一日池山ノ瀬ニテ浮標繩ノ長サ二十尋ノトキ漸ク百五十匁（体長一尺）ノ鯖一尾ヲ得タリ之ニ先チ大正十五年十月末一鮪繩漁船カ餌料自給ノ目的ヲ以テ大塚ノ瀬ニテ夜焚一本釣ヲ爲シ仝大ノ鯖三百餘尾ヲ得タル實例アリ之ニ仍テ秋冬ノ候ニ於テ中鯖ノ本縣沖ニ回游シ來ルハ明白トナレルモ數量ノ多寡ハ未ダ確言スル時期ニアラス更ニ次年度以後ノ試驗ニ俟タントス

四、編網漁業試驗

以前ヨリノ繼續事業ニシテ今年度ハ南那珂郡市木村漁業組合ト協同シ仝地先ヲ漁場トシ試驗ノ豫定ナリシ所交渉ニ時日ヲ費シ漁期ヲ失スル惧アリタルヨリ依然前年ノ共同者タル南那珂郡大堂津大内久松、阪元寅市ニ右市木村地元漁場マデ出漁スルヲ條件トシテ試驗ヲ托シ施行セリ

秋鰹ノ盛期十月前後ニ於テ荒天ノタメ沿海一帶濁水瀰漫セルタメカ鰹回游少ク且ツ波浪ノタメ市木出漁ヲ敢行シ得サリシハ遺憾ナリキ

五、鰹片手旋漁業試驗

前年通リ東臼杵郡富高町日高要藏ト共同シ施行セリ

六、鰹餌料揚繰網漁業試驗

趣旨

大正十二年度來ノ繼續事業ニシテ鰹餌料漁業振興ノ目的ハ已ニ達シ民間企業者ヲ見タルモ更ニ漁具ノ命脈ノ存スル限リ之ヲ民間ニ貸與シ本事業ノ普及ト餌料難ノ緩和ヲ策セントスルモノナリ

方法及成績

南那珂郡福島村大字西方河野與太郎ニ揚繰網一統及附屬具一切篝火器二個ヲ貸與シ和船二艘旋ノ漁法ニ依リ四月初旬ヨリ着手セリ

當初ハ日々餌料魚五、六籠宛ノ漁獲アリ之ヲ蓄養シテ鰹漁船ノ來ルヲ待チシモ當時鰹ノ回游ナク多クハ食料トシテ安價ニ販賣セリ次デ鰹ノ漁期ニ入リ餌料ノ需要增スニ至ルヤ網地古損ノタメ破損多ク操業意ノ如クナラス偶一部網地ノ入替ヘヲ行ヘル際誤テ網地ヲ石油ニテ稀薄セル『コールター』ニテ染メタルタメ漁獲魚ノ全部斃死セル等ノ失敗アリシモ六月中旬迄繼續シ相當ノ漁獲ヲ揚ケ鰹盛期中能ク餌料供給ノ目的ヲ達セリ

七、潛水作業ノ講習

定置漁業ノ改良ニ潛水機ヲ利用スルヲ目的トシテ計畫セルモノニシテ今年度ニ於テハ單ニ潛水機購入ノ豫定ナリシモ機械購入豫算ニ殘餘ヲ生シ之カ利用策トシテ豫備的ニ極メテ短期ノ講習ヲ施行セリ潛水機ハ東京深川區日本潛水株式會社製作ノ『マスク』式潛水機ニシテ從來ノ兜式潛水機ニ比シ輕量ナルト着脫容易ニ且ツ網類網具ノ裡ニ潛入スルモ纏絡スル憂ナキ特徵アリ最モ漁業用ニ適スルモノナリ講師ニハ農林省水產講習所教官三浦定之助氏ヲ聘シ別ニ助手（持綱）トシテ潛水夫吉田万吉ヲ雇傭シ九月一日ヨリ仝七日迄南那珂郡油津町ニ於テ開講シ日南水產會社其他附近ノ大敷網漁夫六名及本場員一名ヲ加ヘ每日午前中一時間及雨天ニテ實習困難ノ際ヲ利用シテ潛水機ノ構造及使用法潛水者ノ攝生法潛水中ノ合同法及潛水病ノ原因及療法ニ就キ講義シ其他ノ時間ハ潛水機ノ分解及組立、潛水作業ノ實習ヲ課シ講習生中二名ハ十一尋ノ深サニ達シ他ハ五尋內外ニ達セリ

本年ハ日數ノ少ナキニ係ハラズ講習生ハ本漁期ノ鰤大敷網ニ役立タントノ希望ニ燃エ各自潛深度ノ增加ヲ急キシタメ耳鼻ニ出血ヲ見タルモノ三名ヲ生シタルモ次年度以降ノ講習上ニハ好經驗ヲ得タリ

八、漁船々員ノ養成

從來ヨリノ繼續事業ニシテ練習生規程ニ依リ試驗船內ニ收容シ漁船々員トシテノ技術ヲ二ケ年以內ニ練習セ

シムルモノトシ本年度練習生在籍育六名修了者三名内二名ハ海技免狀ヲ得タリ

九、指導船建造

現在ノ試驗船鵬丸ハ船齡已ニ十年ニ達シ且ツ二十七噸ノ小船ナルヲ以テ到底其ノ本務ニ堪ヘ難シ仍テ前記鰹巾着網漁業試驗ノ一段落ト共ニ大型指導船ノ建造ヲ企圖セルモノナルガ當初ハ六十噸百馬力ノ木造船ノ計畫ナリシモ主務省ノ鋼製漁船奬勵ノ方針ニ準據シ多額ノ國庫補助ヲ受ケ七十噸百三十馬力ノ鋼船ニ變更シ昭和二年一月十五日長崎市三菱造船株式會社長崎造船所ニテ起工仝年三月五日進水シ東京市株式會社新潟鐵工所製作百三十馬力デーゼル機關ヲ据付タルガ工事次年度ニ跨リタルヲ以テ爰ニハ單ニ經過ヲ記載スルニ止メ他ノ一般事項ハ次年度報告ニ讓ル

第二　製造

一、鰹燻製々造試驗

（イ）原料

三月十日東臼杵郡伊形村赤水日高大媒網漁場ニ於テ漁獲セルモノヲ氷結トシ宮崎郡折生迫本場附屬製造所ニ送付十一日午後二時半到着

（ロ）製法

鰹ノ土佐切ニ準シ調理シ調理重量ニ對シ砂糖百分ノ五硝石百分ノ一ヲ以テ漬込ミ翌日撒鹽漬ヲ行ヒ數日ノ後更ニ過飽和鹽水ヲ注入シ肉緊リ充分ナルヲ認メタ後鹽拔ヲナシ陰乾一夜ニシテ燻乾ヲ始メ燻乾貳百拾時間ヲ以テ完製セリ

本年度ハ鹽拔後調味液浸漬ヲ廢シ品質ニ及ホス影響如何ノ試驗ヲ併セテ行ヒタルニ体肥膩ノモノニハ其ノ必要ヲ認メザルモ稍脂肪衰ヘ時期遲レノ原料ニハ其ノ必要ヲ認メタリ

燻温ハ二十三度内外ニ調節シ最後ノ二十時間ニ稍高温ヲ與ヘ完了セルモノハアルコールヲ以テ拭ヒ硫酸紙ニテ包ミ一部ヲ縣廳構内同安社ニテ百匁六十錢替ヲ以テ試賣ス

（ハ）貯藏試驗

四月二十七日燻了セルモノヲ更ニ五月二十九日燻温三十度ヲ以ヲ二時間燻乾シ冷却セサル内左記方法ヲ行ヘリ

A、アルコールニテ拭ヒ砂糖ニ埋沒セルモノ

B、仝　食鹽ニ埋沒セルモノ

C、崩帶ニテ堅ク卷キオリーブヲ注加セルモノ

D、パラピン紙ヲ以ヲ包ミ崩帶ヲ卷キ上面ニラードヲ摺リ込ミタルモノ

E、オリーブニヲ拭ヒパラピン紙ニテ包ミ崩帶ヲ卷キ製氷會社ノ冷所攝氏十度内外ノ場所ニ放置セルモノ

F、燻乾二時間ノ際燻材ニ胡椒ヲ混シ燻乾シ尙ホ燻了ノモノニ胡椒ノ浸出液ヲ塗付シ崩帶ニテ卷キタルモノ

前記ヲ六月二十七日檢セルニ左記結果ヲ得タリ

A、砂糖カ製品ノ油ヲ吸收シ肉質硬化セルモ發黴ヲ認メス

B、鹽ハ稍潮解ノ氣アリ製品ノ油ヲ吸收シ硬化セルモ發黴ヲ認メス味ハ馴レタル感アリ光澤稍落テリ

C、外部一面ニ黃青色ノ黴ヲ生シ切口ニ光輝アリテBニ優リ肉軟ク味亦前者ト大差ナシ

D、Cト仝シキモ發黴稍少シ

E、肉肌ニ小許ノ油ノ凝固セルヲ認メタレトモ他ハ變化ナク良好ヲ得タリ

F、外部肉肌及皮肌ノ凹部ニ發黴ヲ認ム肉ハ堅ク味Dニ仝シ食後胡椒味ヲ感ス

原料　參拾貳尾　一尾平均二貫四四〇匁

重量　七八貫

頭骨　六貫一三〇匁

臟腑　二七貫一七〇匁

精肉　四四貫七〇〇匁

二四貫四二〇匁

製品

製造工程進捗ニ伴フ重量減少歩合

原料ニ對スル製品歩留　三、一

精肉ニ對スル製品歩留　五、四

原料ニ對スル精肉ノ歩留　五、七

（ニ）鰤燻製生産費

品目	數量	單價	價格	備考
原料	三二尾	三、〇〇〇	九六、〇〇〇	
食鹽	九三斤	〇四三	三、九九九	
砂糖	三七斤	二五〇	九、二五〇	
硝石	四ポンド	四五〇	一、三五〇	
アルコール	一ポンド	九〇〇	九〇〇	
燻材				無償
マッチ	二ケ	〇一〇	〇一〇	
運賃			六四〇	
人夫賃	男三人 女十人		三、六〇〇	
計			一三、七五〇	

百匁ニ付五拾錢當リ

二、雲丹製造試驗

本年度ハ時期遲ノ原料利用法トシテ水切方法ノ研究ヲ兼ネ長期貯藏用鹹口製品ノ試製ヲ左記ノ通リ施行セリ

（イ）燒雲丹

六月十日原料七百匁ヲ購入シ一尺四方高二寸ノ枠ニ五分目ノ金網ヲ張リタル箱ニ百匁ヲ入レ母氏七度ノ鹽水ニテ煮熟シ夾雜汚物ヲ去リ一夜間陰干ノ後焙乾シ終レリ

製品百六十七匁得歩留リ二割三分八厘ナリ依ツテ製品百匁ハ一圓三十一錢ニ當リ普通製品トノ價格ノ懸隔甚タシク、商品トシテ取引至難ナルヘシ

（ロ）鹽辛

水切法研究ヲ目的トシ大正十三年度ニ製作セル雲丹枠ノ一部ヲ改造シ通風ノ宜敷ヲ計リ前年度ニ於テ一段二百五十匁ヲ以ツテセルヲ本年度ハ百五十匁ニ減シ食卓鹽一合ヲ施鹽セリ手返ハ二日目ニ行ヒ其際追鹽二勺ヲ加ヘ四日ヲ經桶ニ取リ入レタリ、本試驗ハ水切ヲナスト共ニ風乾ヲ併行セシニ製品ハ相當ノ硬化ヲ得タリ

長期貯藏品ハ六月八日ヨリ十一日ニ至ル四日間ニ亘リ青島村巾着島附近沿岸ニ於テ採收セルモノニシテ七貫四百四拾壹匁ノ原料ヲ使用シ食鹽ハ三合ノ割ヲ以テシ四貫八百匁ヲ得（六、四六割）タルモノヲ供セリ貯藏中ハ九月二日大阪市某氏ヨリノ注文アリ六壜（三十匁入）送付セルニ非常ニ好評ヲ得隨時買却シ十一月十六

日百七十五匁ヲ買却セルニ稍品質低落ノ感アリ本縣雲丹ハ水切困難ニシテ從テ長期ノ貯藏困難ナルモ本試驗ノ結果ニ鑑ミ一層良ク之ガ研究セハ相當長期貯藏ハ可能ナルベシト推セラル

三、鰹塩辛製造試驗

本縣ハ鰹節ノ製造粉カラサレトモ鹽辛ノ製造ハ未タ幼稚ニシテ本縣内ニテ販賣サレル製品ハ他縣ヨリノ移入ヲ見ル現狀ナリ依テ之カ防止策トシ改良精選セバ日向鰹節ト相俟ツテ一名產品タラシメ得ベク本年度ヨリ開始セルモノナリ

（イ）原料及製造方法

南那珂郡南郷村沖合ニテ漁獲セル一尾平均重量一貫匁内外ノモノニシテ漁獲時ヨリ十時間内外經過シ相當新鮮ナルモノヲ供セリ

鰹ノ胃及腸ノミヲ取リ之ヲ縱割シ洗滌ノ後小許ノ肝臟ヲ入レ原料一斗ニ對シ三升ノ食鹽ヲ加ヘタルモノヲ本場附屬折生迫製造所ニ送付シ一週間ヲ經テ檢セルニ當座用トシテハ申分ナキモ尙長期保存ノ目的ヲ以ツテ原料一斗ニ對シ六合ノ燒鹽ヲ加ヘ鹹味ヲ增加セシメタリ

攪拌ハ當初二週間ハ毎日之ヲ行ヒ以後ハ一回宛ニ止メテ醱酵ヲ助成セリ製造後三週間ヲ經テ檢セルニ桶ノ上下共色澤及味共良好トナリ依ツテ本縣物產陳列場ニ於テ八月一日ヨリ開催サルヘキ土產品展覽會ニ於テ二、三分ニ細斷セルモノヲ壜詰トシ試賣ノ目的ヲ以テ出陳セルニ好評裡ニ賣盡セリ

賣價ハ百匁壜詰四十錢七匁詰三十錢トシ別ニ普及ノ目的ヲ以テ三十匁壜詰十五錢十匁入二十錢ヲ以テ試賣セリ

（ロ）製造進捗ニ依ル製品減少割合

原料　二、二貫三〇六匁　三斗八升

製品　一七貫〇四三匁　二斗三升

原料ニ對スル製品ノ割合　七割六四

原料一斗ハ五貫八七〇匁製品一斗七貫四一〇匁トス

鰹鹽辛製產費

品目	數量	單價	價格	備考
原料	三斗八升	一斗　五、〇〇〇	一九、〇〇〇	
食鹽	三〇斤	十斤　二、三〇〇	六九〇	
人夫賃	女十二人	一人　七〇〇	八、四〇〇	
	男四人	一人　一、〇〇〇	四、〇〇〇	
荷作費		一ケ　一、四〇〇	五、六〇〇	
計			三七、六九〇	

百匁當リ製產費二十二錢一厘

四、鮎粕漬製造試驗

繼續事業ニシテ前年度同樣ノ主旨ニ基キ生產費ノ節減ニ留意シテ試驗ヲ開始セリ

（イ）原料及製造方法

原料ハ十月中旬ヨリ十一月中旬ノ間ニ北川村日向長井附近ニ於テ地曳網及刺網ヲ以テ漁獲シタル十七匁平均ノモノ三百四十二尾六貫百匁ヲ以テセリ

製造方法ハ前年仝樣ニ付省畧スルコトヽシ製造進捗日時ヲ示セハ左述ノ如シ

原料購入　十月中旬至十一月中旬

折生迫製造所着　十二月三日

鹽拔　十二月四日
陰乾　十二月四日
假漬　十二月五日至十二月十七日
假漬中十二月十二日手返ヲナス
箱詰　十二月十八日至十二月二十日

（ロ）箱ノ寸法

種目	長	巾	高	單價
小判漬用	八寸五分	六寸	九寸五分	一ケ　十一錢
普通品用	八寸五分	六寸	八寸五分	一ケ　十一錢

樣ハ仕上正四分トシ蓋底ハ正二分以上トス

（ハ）箱詰ノ内容及出來上リ數

種目	鮎數	箱重量	粕重量	鮎重量	計	出來高
小判漬（大）	五尾	一二五匁	二七五匁	一三〇匁	五三〇匁	七箱
〃（中）	五尾	一〇〇匁	二二〇匁	一〇〇匁	四二〇匁	一〇箱
普通品	五尾	一〇〇匁	二八〇匁	七〇匁	四五〇匁	四九箱

（ニ）生產費

一金九拾八圓八拾貳錢也

鮎粕漬六拾六箱　一箱一圓四十九錢七厘

內譯

品目	數量	單價	價額	備考
鮎	六貫二二〇匁	一貫　六、〇〇〇	三七、三一〇	鹽鮎トシテ計上セリ
酒粕	二〇貫〇〇〇匁	十貫　六、五〇〇	一三、〇〇〇	
卵	六〇〇匁	一貫　一〇、〇〇〇	六、〇〇〇	
味淋	三升五合	一升　一、六〇〇	五、六〇〇	
醬油	二合	〃　五〇〇	一〇〇	
燒酎	一合	〃　一、二五〇	一二五	
寒冷紗	二反	一反　三、五五〇	七、一〇〇	
箱	六六ケ	一ケ　一一〇	七、二六〇	
パラピン紙	一二〇枚	一枚　〇一〇	一、一〇〇	
紺紙	三〇枚	〃　〇一〇	六〇〇	
レッテル	七〇枚	千枚　五、〇〇〇	三五〇	
封緘紙	一五〇枚	百枚　〇八〇	一一〇	
新聞紙	五〇〇匁	一貫　五〇〇	二五〇	運搬用
人夫賃			一一、〇〇〇	

釘	一〇〇匁	百匁	一〇〇	一〇〇
糊粉			二〇〇	二〇〇
運賃				七、五〇〇
雜費				一、〇〇〇
計				九八、八二五

製造

各種目ニ依リ經費ヲ示シ參考トス

内容重量鮎			
七〇匁	四九箱	三貫四三〇匁	
一〇〇匁	一〇箱	一貫〇〇〇匁	
一三〇匁	七箱	九一〇匁	
計		五貫三四〇匁	
鮎	六貫二二〇	三七圓三二錢	
	百匁當リ	六九錢八厘	
内容重量酒粕			
二八〇匁	四九箱	一三貫七二〇匁	
二二〇匁	一〇箱	二貫二〇〇匁	
二七五匁	七箱	一貫九二五匁	
計		一七貫八四五匁	
味淋	三升	四圓　八〇錢	

製造

鹽	五升		一三、〇〇〇
酒粕	二〇貫		一八、〇一五
計			一、一〇〇
小判濱用卵		百匁當リ	
卵	六貫		六圓〇〇〇
味淋	四合		六四〇
燒酎	一合		一二五
雜費			一、〇〇〇　薪炭、砂糖、醬油其ノ他
計			七、七六五
其ノ他ノ共通費		一箱當	四五六
寒冷紗	二反		七圓一〇〇
箱	六六ケ		七、二六〇
ハラピン紙	一二〇枚		一、二〇〇
レッテル	七〇枚		三五〇
紺紙	三〇枚		六〇〇
封緘紙	一五〇枚		一二〇
運賃			七、五〇〇
新聞紙	五〇〇匁		二五〇

人夫賃　一一、〇〇〇
釘　、一〇〇
糊粉　一〇〇匁　、二〇〇
計　三五、六八〇

一箱當リ　、五三八

以上ニ付各種目算定價額左ノ如シ

種目	鮎價額	酒粕代	卵價額	其ノ他共通費
小判漬大	円 九七四	円 二七五	円 四五六	円 五三八
仝中	六九八	二三〇	四五六	五三八
普通品	四八八	二八〇		五三八

製造

賣價

小判漬大　一箱　參圓五拾錢
仝中　一箱　貳圓貳拾五錢
普通品　一箱　壹圓七拾五錢

（ホ）成績

本年度ノ原料ハ時期稍遲レ既ニ瀨付セル頃ナルガ爲ニ魚体一体ニ疲衰シ脊骨著シク硬ク特ニ脂肪尠少ナルノ感アリ爲ニ製品ノ味モ亦宜シカラズト推セラレタルヲ以テ調味ニ留意セル結果相當ノ味ヲ保チ年末贈答品及土產品トシテ縣廳内同安社ニテ販賣セルニ好評ヲ博セリ

生產費ハ一圓四十九錢强ナレバ之カ製造ハ相當ノ利益アルモノト認ム

五、鮮鮎貯藏試驗

試驗ノ目的

凍結シタル鮎ヲ貯藏シ置キ隨時需要者ニ供給スル方法ヲ研究スヘク本試驗ヲ行ヘリ

（イ）試驗ノ方法

十一月二十四日東臼杵郡五ケ瀨川上流簗ニ依リ漁獲セルモノヲ攝氏八度ノ氷水中ニ入レ洗滌シツヽ豫備冷却ヲ行ヒパラピン紙ニテ包ミ冷凍セリ冷凍方法ハ碎氷一貫匁ニ食鹽三百匁ヲ混シ凍結完全ナルニ要スル時間一時間十五分ヲ要セリ最低溫度攝氏零下三十度ヲ示セリ

豫メ製作セル長サ一尺一寸幅八寸五分高八寸五分ノ枠ヲ作リ之ニ格子戸ノ如ク三寸置天地兩側共ニ一寸巾ノ板ヲ附シタルモノ中ニ凍結鮎ヲ入レ別ニ一尺八寸四方ノ輸送箱内ニ其ノ儘入レ間隙ニハ豫備冷却並ニ凍結ノ際ノ使用セル殘氷ヲ鉋屑ト共ニ充塡シ客車便ニ依リ宮崎市大淀日向製氷會社ニ送付シブラインタンク中ニ收容セリ

（ロ）試驗ノ日時

漁獲十一月二十四日午前十時
豫備冷却　午前十一時十五分至十二時半
冷凍　午后十二時半至一時四十五分
輸送　午后四時一分延岡驛發
午后六時四十四分大淀驛着
午后七時十五分日向製氷會社着
午后八時完了ス

所要時間　十時間

（ハ）成績

大淀驛到着ト仝時ニ檢セルニ何等異狀ヲ認メス

十二月一日午前九時取リ出シ自然ニ融解セシメ十二時食セルニ何等ノ變化ナキモ稍香氣ヲ欠キ冷凍特有ノ眼球白色ヲ呈セリ

十二月十二日檢セルニ尾鰭ノ先端三分餘凍結ヲ欠ギ肉稍鹹キモ内臓ニハ何等ノ食鹽浸透ヲ認メス

一月七日味及香氣ハ十二月一日ト仝樣ナレトモ脂肪稍減退セルノ感アリ

一月十八日食鹽ノ浸透ヲ見タリシモ内臓ニハ之ヲ認メス

二月十六日香味薄シトトモ鮎本來ノ味ハ保チ内臓ニ稍油燒ヲ生ゼリ

四月八日完全ニ冷凍ヲ繼續セルモ内臓ノ一部ニ澁味ヲ來シ肉組織細胞ヲ破碎シ鮮度ヲ失セルガ如シ

五月十一日鹹味強ク食鹽ヲ附セスシテ食用ニ供セラル、未ダ食用ニハ差支ナシ

六、宗太鰹利用大和煮罐詰試驗

八、九月ノ候引繩及竿釣ニ依リ大ハ二百匁内外ノ宗太鰹ノ漁多ク價額ハ一貫七拾錢ヨリ四拾錢内外ニシテ其ノ多クハ鮮魚ノ儘市場ニ送リ大漁ニ際シテ稀ニ生節ニ製シ販賣スルモノアレ共他ニ加工スルモノナシ然レトモ原料價格廉價ナルヲ以テ之カ大和煮罐詰トシ利用ノ道ヲ講スレバ相當ノ効果ヲ齎スヘシト認メ豫備研究トシテ本試驗ヲ行ヘリ

（イ）試驗ノ日時及歩留

九月十五日午后四時

原料　一三貫七二〇匁　一尾平均一〇〇匁

尾數　一三七尾

頭骨　二貫三二〇匁

臟腑　一貫八六〇匁

精肉　九貫五四〇匁　脊骨ヲ含ム

煮熟後精肉　六貫一〇〇匁

歩留　四、四割

（ロ）生産費

一金貳拾六圓拾七錢也　一罐當リ貳拾六錢四厘四毛

内譯

品目	數量	單價	價額
原料	一二七尾	一尾 〇、八四	一〇、六六〇
調味液	七升	一升 三六〇	二、六六〇
薪	二八貫	十貫 五〇〇	一、四〇〇
人夫賃	女四人 男二人	七〇〇 一、〇〇〇	二、八〇〇 二、〇〇〇
空罐	九九罐	〇六〇	五、九四〇
雜費			七一〇
計			二六、一七〇

砂糖ニテ調味セルモノ

封蠟雜費

本製產費ニ於テ人夫賃比較的多額ナルハ夕刻購入セルト時恰モ豪雨ナルトニ依ル平時晝間ナレバ優ニ倍數ノ

能力ヲ示スモノト推セラル薪ニ於テ示セル金額ニテ八〇〇罐ヲ加熱スルヲ得ルモノナレバ本試驗ニ於テハ全ク豫備的知識ヲ得タニ過ギズ

（ハ）製造方法

水煮トシ味付セルモノト蒸煮トシテ味付セルモノトノ二法ヲ試ミタリ前者ハ頭ヲ去リ水一斗ニ食鹽五合ノ鹽水中ニ一時間浸漬シ罐高ノ三分ノ一ニ切斷シ水煮シ脊骨ヲ去リ後者ハ頭ヲ去リ蒸煮シテ二枚ニ割リ脊骨ヲ除シテ罐高ノ三分ノ一ニ切斷シタルモノ二法ヲ醤油一升ニ白砂糖百三十匁水五合ノ割合ノ調味液ニテ五分間煮熟シ一夜間放置シテ六十匁詰トセリ

肉詰ニ際シテハ皮肌ヲ罐ニ附着セシメル時ハ表皮著シク損シ内容惡化スルニヨリ之カ防止トシテ肉肌ヲ外部トナセリ

肉詰終レハ醤油一升白砂糖百三十匁水一升七合ノ調味液五勺ヲ加ヘテ卷締トセリ

瓦斯抜　沸騰點　三十分

殺菌加熱　沸騰點　一時間三十分

（ニ）品評

（一）水煮セルモノ

肉ハ（二）ニ比シ稍軟キ感アリ

液ハ（二）ニ比シ稍清澄ナリ

（二）蒸煮トセルモノ

肉少シク（一）ニ比シ硬シ

味ニ付テハ兩者共差違ナシ

備考

今回ノ試驗ニヨレバ生産費一罐當リ貳拾六錢四厘四、一箱十二圓六十七錢トナレリ此レ人夫賃並ニ燃料ノ多額ヲ要シタルニヨルモ同種他罐詰ト對照シ一箱六、七圓ニ販賣シ得ル程度ニアラサレバ取引至難ナルベク後日生産費節減ノ方法ニツキ更ニ試驗セントス

七、堆翅罐詰及壜詰

緒言

大正十三年度ニ於テ用途指定國庫補助ヲ受ケ開始セルモ製造中幾多ノ支障續出セリ卽チ製造當時ニ於テ各種ノ檢査ヲ行ヒ完全ト認メタルモノカ數週後ニ於テ流化水素臭又ハ硫黄臭ヲ發シ或ハ尖端干燥シ黑變ヲ來シ未タ試賣ノ程度ニ達セス依ツテ更ニ研究ヲ要スルヲ以テ左記ノ通リ行ヘリ

（イ）研究方法　自八月卅日　至九月一日

A、C七十度ノ温水ニテ五回洗滌ナシ罐詰並ニ壜詰トセルモノ

但シ罐詰ノハ硫酸紙ヲ敷ケリ以下仝樣

B、仝上洗滌シテ錯酸ヲ滴下シタル液ニ約五分間浸漬シ罐詰及壜詰トセルモノ

C、仝上洗滌シテ水煮シ罐詰及壜詰トセルモノ

D、仝上洗滌ナシA、Bヨリ稍柔ク絞リ約一〇瓦ノオリーフ油ヲ注入シテ罐詰及壜詰トセルモノ

E、仝上ノ如ク絞リ約十瓦ノラードヲ加ヘ罐詰及壜詰トセルモノ

F、仝上トシ錯酸水ニ浸シ五分餘オリーブ油ニテ油煠セルモノヲ罐詰及壜詰トセリ

G、仝上絞リオリーブ油ニテ揚ケタルモノヲ罐詰及壜詰トセリ

以上内容ハ乾堆翅十五匁ヲ用ヒタリ（温水洗滌後四十四匁トナル）

罐詰（一封度立罐）

瓦斯抜　沸騰點　三十分

殺菌加熱　一〇五度一時間ノ後一一〇度三十分

壜詰（東京藤田製）

瓦斯抜　沸騰點　二十分

殺菌加熱　沸騰點　一時間

（ロ）開罐概評　四月九日　製造後八ケ月目

A、罐詰

底部罐ニ接シタル部分ハ前回ニ比シ黑變少ナキモ幾分ノ硫黄臭ト硫化水素臭アリ色澤良好ナラス

壜詰

罐詰ニ比シ色澤可ナレ共臭氣アリテ堆翅ノ固有臭ト混シ臭ヲ發セリ、全ク腐敗セルモノ一個アリタリ

B、罐詰

幾分ノ黑色ヲ認ム醋酸强キ爲他ノ臭氣ヲ感ゼス

壜詰

色澤他ニ比シ幾分赤味ヲ帶レ共大体良好ト認ム醋酸味强キニ失セリ尙罐詰（B）ニ見ル如キ黑變ナク色澤モ亦稍赤味ヲ帶レトモ罐詰ニ比シ良好ナリ

C、罐詰

液清澄ナレ共硫黄臭アリ且ツ筋糸ノ一部ニ黑變ヲ見ルモ只尖端ノミニ止マル、開罐後數分時ニシテ堆翅全体ニ幾分ノ黑變ヲ來セリ仍テ更ニ全品一罐ヲ開罐セルニ底部僅ニ黑變シ筋糸數本ハ漆黑ノモノアリシモ味ニハ變化ナシ他ハ僅ニ硫黄臭硫化水素臭アリ黑變ノ度同シ

壜詰

色澤何レモ可ナレ共液著シク粘稠ナリ筋糸ノ黑變ハ罐詰程之ヲ認メス

D、罐詰

底部ニ焦色ノゼリー狀物アリ上面色澤可ナレ共一部ニ黑變ヲ認ム

壜詰

罐詰ノ如クゼリー狀物ナク小量ノ液ヲ存ス、全ク腐敗セルモノ四個アリ

E、罐詰

ラード凝固シテ全面ニ附着シ底部ニハ特ニ多キモ色澤良ク味亦變化ナキモ、ラード過多ヲ認メ之ヲ煮熟セルニラード蝕解シテ原狀ニ復シ味ニ何等ノ變化ナシ

壜詰

外觀可良ト認メ開罐ヲ延期シ經過ヲ見ルコト、セリ

a、罐詰

色澤可ナレ共筋糸柔軟ニシテ他ニ比シ細少ナリ之油燥ノ際收縮セルモノト認ム味ニハ變化ナシ

壜詰

堆翅ニ鰭根アルモノハ不良ナレ共他ハ概シテ良好ナリ味ニ變化ヲ見ス

b、罐詰

色澤良好ナレ共硫黄臭アリ液中性ナリ

壜詰

色澤良好ナラズト雖變味ナシ

（ハ）開罐ニ對スル結論

内容ニ硫化水素臭、並ニ硫黄臭ヲ感ズルハ堆廐ニ硫黄成分ノ含有スルモノ、如ク倘本試験ニ用ヒタル折生迫製造所ノ井水ハ盛夏ニ於テ特ニ硫化物臭強ク又多量ノ石灰ヲ含有スルヲ以テ一層硫黄臭ノ發生ヲ多カラシメタルモノ、如シ試驗品中最モ良好ト認メラレタルEニ於テ筋糸ノ各部ニ黑變ヲ見ルハ鰻鱔製造ノ際負傷又ハ折曲シタル部分ニ多クヲ認ム

開罐數分時ニテ黑變ヲ來セルハ硫酸紙ノ洗方不充分ノ爲ニ酸化スルニアラサルカ

A、Bハ今一歩進ンテ研究セハ相當ノ知識ヲ得ルモノト信スルモ本試験ハ全ク失敗ニ歸セリ此後試験ノ結果ニヨリ硫黄臭發生及黑變ノ原因ヲ研鑽シ更ニ原料鮮度ノ如何並ニ加熱温度ニ對スル研究ヲナサザレバ完成スル能ハス依テ水產講習所ヘモ右試驗ノ報告ヲナシ原因調査ヲ依賴セリ

第三 養殖

一、鯉兒配付

採卵及孵化

本年ハ四月五日ヨリ採卵ニ着手シ五月三十日ヲ以テ終了セリ

採卵一覽表

採卵月日	種類	親魚數 雌	親魚數 雄	採卵數	備考
四月十八日	大和鯉	五七尾	八一三尾	二八〇、〇〇〇粒	
同				二〇〇、〇〇〇	

採卵月日	採卵數	孵化日數	孵化率	孵化尾數	備考
四月十八日	二八〇、〇〇〇粒	六日	九〇%	二五二、〇〇〇尾	
四月二十六日	二〇〇、〇〇〇	六	八五	一七〇、〇〇〇	
五月二日	二四〇、〇〇〇	五	八〇	一九二、〇〇〇	
五月二十三日	三〇、〇〇〇	五	八〇	九六、〇〇〇	
計	八四〇、〇〇〇			七一〇、〇〇〇	
五月二日	同	六	三	二四〇、〇〇〇	
五月二十三日	同	四	一〇	一二〇、〇〇〇	
計			四三	八四〇、〇〇〇	

孵化日數ハ五日ヨリ六日ニシテ孵化率ハ八〇%乃至九〇%ナリ

孵化一覽表

配付

本年ハ六月十三日ヨリ配付ヲ開始シ配付尾數十四万六千尾配付人員百十二名ニシテ各郡市別ニ表示スレバ左ノ如シ

鯉兒配付一覽表

郡市名	町村名	配付人員	配付尾數	備考

宮崎市	小計	人四	四	二、三〇〇尾
宮崎郡	廣瀬村	一	三	五〇〇
	赤江町	三	二	一、九〇〇
	田野村	二	二	三、五〇〇
	清武村	二	一	六、〇〇〇
	生目村	一	一	三〇〇
	木花村	一	一〇	一〇、〇〇〇
	小計			三二、二〇〇
				團体配付
東諸縣郡	綾村	一	一	三、〇〇〇
	本庄町	一	一	五、〇〇〇
	八代村	一	三	一〇〇
	小計			八、一〇〇
西諸縣郡	高原村	四	一	八、三五〇
	小林町	一	五	一、〇〇〇
	小計			九、三五〇
				四千五百尾團体配付
北諸縣郡	高崎村	一	一	五、〇〇〇
	小計			五、〇〇〇

南那珂郡	油津町	二	一	二、五〇〇
	東郷村	一	二	三、〇〇〇
	南郷村	二	二	九〇〇
	吾田村	三	三	四、五〇〇
	北郷村	二	二	六、二五〇
	市木村	一	一	一〇、〇〇〇
	小計			二七、一五〇
				六千尾團体出願
				團体出願
兒湯郡	川南村	三	三	一三、四〇〇
	新田村	一	一	一、〇〇〇
	高鍋町	三	三	一一、六〇〇
	上江村	一	一	四〇〇
	小計		八	二六、四〇〇
				一万尾團体出願
東臼杵郡	北浦村	一	一	一、五〇〇
	南方村	一	一	一〇、〇〇〇
	恒富村	二	二	四、三〇〇
	細島町	一	一	一〇〇
	岡富村	二	二	四、〇〇〇
	小計		七	二〇、〇〇〇

西臼杵郡	田原村	一八	八、八五〇
	上野村	一〇	一、二五〇
	岩戸村	一八	六、〇〇〇
	高千穂町	二七	九、四〇〇
	小計	六三	二五、五〇〇
合計		一二三	一四六、〇〇〇

二、鱒兒配付

産卵及孵化

本年ハ六月九日ヨリ八月二十日ニ至ル間ニ二十二孕粒數四百十四個ヲ產セリ

孵化ハ八月二十日ヨリ開始シ九月十七日ヲ以テ終了セリ、孵化頭數二百六十二頭ニシテ孵化率六割四分弱ニ相當セリ

本年西諸縣郡高原村御池ニ於テ採取セシ天然產鱒卵ハ粒數七百十七個ニシテ孵化セシモノ二百七十七頭ナリ

以上本場及御池ニテ孵化セシモノヲ合スルトキハ本年ハ五百三十九頭ナリ

配付

本年配付セシモノハ昨年孵化セシ二才兒ニシテ配付人員六名配付頭數四百六頭ナリ

三、しらす鰻飼育試驗

本試驗ハ大正十二年度以降ノ繼續試驗ニシテしらす鰻ヲ養殖用鰻苗トシテ適當ナル大サニ養成スルヲ以テ目的トス

採捕

しらす鰻ハ大淀川河口附近ニ於テ三月二十四日採捕セリ

放養

三月二十五日左記ノ通リ放養セリ

池ノ番號	面積	一坪ノ放養量	總放養量	備考
イ號池	二坪	三〇〇匁	六〇〇匁	
ロ號池	二	一〇〇	四〇〇	
ハ號池	二	一〇〇	四〇〇	
ニ號池	二	一〇〇	二〇〇	

飼育

放養當時ハ糸みゝずヲ與ヘ四月下旬ヨリハ人工餌料ヲ主トシ時々糸みゝずヲ投與セリ、人工餌料トシテハ小麥粉ヲ煮沸シ固キ糊狀トナリタルモノニ蠶蛹及雜魚ノ粉末ヲ混入シ小麥ヲ以テ此等粉末ガ飛散セザル程度ニ揑リ固メタルモノヲ用ヒタリ

飼育期間ハ大正十四年三月二十七日ヨリ全年十二月六日迄トシ投餌量及取揚數量ヲ示セバ左ノ如シ

	イ號池	ロ號池	ハ號池	ニ號池
取揚月日	三月二十五日	同	同	同
取揚量	一、七四〇匁	一、五五七	一、四七二	八五〇
投餌量 小麥粉	五、三升	四、四	四、四	三、一
魚粉蛹粉	五、三〇〇匁	四、四〇〇	四、四〇〇	三、一〇〇
糸みゝず	七、五升	五、二	五、二	三、七
備考	魚粉及蛹粉ハ小麥粉ヲ以テ揑リ固ムルモ飛散スルモノ非常ニ多シ、糸みゝずハ全部完全ニ捕食サレ餌料トシテハ最モ適當ナリ			

本年ハ總テノ增肉量ニ於テハ稍々劣リタレドモ大体ニ於テ太サニ大ナル不同ヲ生セズ一匁内外ノモノ最モ多ク其他ノモノハ少ク特ニ大ナルモノハ非常ニ減ゼリ、各大サヲ示セバ左ノ如シ

五百五十三匁　一匁五分以上ノモノ

三貫二百五十匁　一匁五分以下五分以上ノモノ

一貫八百二十匁　五分以下ノモノ

餌料トシテハ糸みゝず最モ適當ナレドモ價額高價ナルト多量ニ得難キ爲メ此レノミヲ以テ飼育スルハ困難

ナリ、又小麥粉及蛹雜魚粉ヲ用フル時ハ粉末ノ飛散スルモノ多ク未ダ完全ナル餌料ニアラザルヲ以テ今後ノしらす鰻飼育ニハ投餌方法及餌料ニツキ特ニ研究ヲ要ス

四、養鰻試驗

本試驗ハ鰻ノ成長度、餌料及經濟試驗ヲモ併セテ行ヒ民間ニ範ヲ示シ養鰻業ノ發達ヲ計ルヲ以テ目的トス

放養及取揚

昨年度ノ繰越魚ノ取揚成績ヲ示セバ左記ノ如シ

	第四號池	第五號池	第六號池
繰越數量	三四、六五〇匁	一八、〇五〇匁	二八、九〇〇匁
鯉放養數	二〇〇尾	二〇〇尾	二〇〇尾
投餌開始月日	三月十五日	三月十五日	三月十五日
投餌終了月日	七月十九日	九月三日	九月三日
取揚月日	七月二十一日	九月五日	九月五日
投餌日數	一三七日	一七三日	一七三日
鰻取揚量	四、七一〇匁	三〇、六二〇匁	四二、六六〇匁
賣却量	三五、二五〇匁	三〇、六二〇匁	一一、三〇〇匁
繰越量	九、四六〇匁	」	三一、三六〇匁
鯉取揚量（生蛹）	一八、五〇〇匁	二一、四〇〇匁	三七、七〇〇匁
投餌量（雜魚）	九九、二〇〇匁	一〇一、三四〇匁	一四七、六二〇匁
	一九、八四〇匁	一〇、二七〇匁	二八、五三〇匁

本年度放養及投餌量

本年度ヨリ更ニ二百十七坪ノ池一區ヲ養鰻試驗ニ用フル事トセリ、各池ノ放養及投餌量ヲ示セバ左ノ如シ

	第四號池	第五號池	第六號池	第一八號池
放養月日	九月七日	七月二十五日	九月十一日	九月九日
鰻苗放養量	一七、〇〇〇匁	一五、〇〇〇匁	三、〇〇〇匁	三、〇〇〇匁
繰越量	一七、〇〇〇匁	四、〇五〇匁	三、〇〇〇匁	八、七五〇匁
新放養量		一〇、九五〇匁		三、一五〇匁
鯉兒放養數	二〇〇〇尾	二〇〇〇尾	二〇〇〇尾	四〇〇〇尾
投餌開始月日	九月十日	七月二十六日	九月十四日	九月十四日
投餌終了月日	十二月八日	十二月七日	十二月七日	十二月七日
投餌日數	九〇日	一三五	八五	八五
投餌量 生蛹	八、八七〇匁	六九、六〇〇	六〇、九六〇	一三六、九六〇
投餌量 雜魚	一七、〇〇〇匁	一五、九〇〇	三、〇〇〇	二八、五〇〇
備考	種鰻一尾七匁平均	新放養ハ大淀川ノ上流地方綾產ナリ	種鰻一尾五匁平均	新放養ハ綾產ナリ

備考

各池共ニ五月頃ヨリいかり虫發生シ且ツ近年稀ニ見ル干魃ニテ投餌意ノ如ク行カズいかり虫ノ研究ニテ了レリ、

五、鮎人工孵化放流試驗

本年度モ亦耳川筋ノ余瀬河畔ニ臨時孵化場ヲ設置シ第一回ヲ十月二十五日ヨリ十月三十日ニ至ル六日間ニ第二回ヲ十一月十八日ヨリ十一月二十九日ニ至ル十二日間ニ採卵シ孵化放流セリ

親魚捕獲及採卵

採卵用親魚ハおとり掛及空掛ニテ捕獲セシ事ハ例年同樣ニシテ採卵粒數及親魚數量ヲ示セバ左表ノ如シ

第一回

月日	採卵數	雌魚數	雄魚數	親魚重量	備考
十月二十五日	三六〇、〇〇〇粒	二七尾	一九尾	二、九一〇匁	
十月二十六日	二、六二〇、〇〇〇	一五二	九九	四、八二〇	
十月二十七日	二、二一〇、〇〇〇	二〇二	二一三	五、四九〇	
十月二十八日	一、四六〇、〇〇〇	二〇〇	一五六	四、〇三〇	
十月二十九日	三、七四〇、〇〇〇	二九七	三六七	六、八〇〇	
十月三十日	二、四六〇、〇〇〇	二九四	一五四	八、五二〇	
計	三、七六〇、〇〇〇	一、一七〇	九〇八	三二、五六〇	

第二回

月日	採卵數	雌魚數	雄魚數	親魚重量	備考
十一月十八日	一、三二〇、〇〇〇粒	二〇四尾	二〇六尾	六、三一〇匁	

十一月十九日	一、四六〇、〇〇〇	二六〇	一五三	四、一一〇	
十一月二十日	二、一一〇、〇〇〇	四六四	二一四	八、四六〇	
十一月二十一日	一、八二〇、〇〇〇	四一三	二六七	八、二八〇	
十一月二十二日	四六〇、〇〇〇	九八	二一〇	四、三三〇	
十一月二十三日	—	—	—	—	
十一月二十四日	七一〇、〇〇〇	一五五	六一	一、六〇〇	
十一月二十五日	六八〇、〇〇〇	一六二	一三六	一、五一〇	
十一月二十六日	一六〇、〇〇〇	一七八	五四	二、三四〇	
十一月二十七日	六一〇、〇〇〇	一六	六二	一、八五〇	
十一月二十八日	—	—	—	三七〇	
十一月二十九日	三四〇、〇〇〇	三七	六一	一、〇七〇	
計	二、一八〇、〇〇〇	一、七七	一、三九	四〇、二三〇	

孵化放流

第一回採卵分ハ十一月十一日ヨリ孵化ヲ開始シ十一月十六日ヲ以テ終了セリ、死卵數約一割ニシテ孵化放流セシモノ千百四十八万四千尾トナレリ

第二回採卵分ハ十二月二十日ヨリ孵化ヲ開始シ昭和二年一月四日ヲ以テ終了セリ、死卵數一割五分ニシテ孵化放流セシモノ九百五十万三千尾トナレリ

以上二回ニ於テ採卵セシ粒數二千三百九十四万粒ニシテ孵化放流セシ尾數二千九十八万七千尾ナリ、孵化期中ニ於ケル氣温及水温ハ第一回分採卵當時ノ十月二十六日午前六時ハ氣温一〇、五度水温一五度ニシテ午後二時ハ氣温二一度水温一七度ナリ、孵化終了當時ノ十一月十八日午前六時ハ氣温一〇度水温一〇度ニシテ午後二時ハ氣温一七度水温一五度ナリ、第二回分ノ採卵終了ノ十一月二十九日ハ午前六時氣温六度水温一〇度ニシテ午後二時ハ氣温一六度水温一一度ヲ示セリ

六、公魚移殖試驗

大正十三度以來ノ繼續試驗ニシテ從來ハ鹿兒島縣揖宿郡山川村鰻池ヨリ公魚卵ヲ購入シ孵化放流ヲ行ヒタレドモ未ダ結果分明セズ且又本縣ノ移殖場所ハ汽水ナル爲メ寧ロ島根縣宍道湖ヨリ公魚卵ヲ移殖スルガ適セルモノナラントノ見解ノ下ニ本年度ハ宍道湖ヨリ公魚卵ヲ購入シ一ツ葉入江ヘ孵化放流セリ

移殖

本年ハ壹千万粒ヲ二回ニ分チ第一回ハ三月八日第二回ハ三月二十五日各五百万粒宛輸送セリ、二回共ニ輸送成績極メテ良好ニシテ第一回分ハ輸送中ノ死卵約二割弱ニシテ第二回分ハ約二割五分ナリ

孵化放流

第一回分ハ到着後ノ經過モ極メテ良好ニシテ死卵ヲ生ズル事モ少ク三月十四日發眼シ三月二十日ヨリ孵化ヲ開始シ三月二十三日終了セリ、孵化率約八割ニシテ約四百万尾ヲ孵化放流セリ、

第二回分ハ三月二十八日發眼シ四月三日ヨリ孵化ヲ開始シ四月六日ヲ以テ終了セリ、孵化率約七割ニシテ三百五十万尾ヲ孵化放流セリ

以上二回ニ於テ孵化放流セシモノ約七百五十万尾ニシテ移殖卵數ノ約七割五分ニ相當セリ

孵化期中ノ氣象ハ三月九日午前六時氣温四、五度水温九、五度ニシテ午後二時氣温一五、五度水温一九度ナリ、第一回分ノ孵化當時ノ三月二十一日ハ午前六時氣温九、五度水温一〇度ニシテ午後二時ハ氣温一二、五度水温一七度ヲ示シ第二回分孵化終了迄ハ大ナル變化ナシ

七、蠣移殖試驗

本試驗ハ昨年度以來ノ繼續試驗ニシテ東臼杵郡富高町梶木沿岸ニ鋼延繩飼料タル蠣ヲ移殖蕃殖セシムルヲ以テ目的トス、昨年度ハ尾道市ヨリ蠣ヲ購入セシモ生產少ク漸ク千百餘疋ヲ移殖セシノミニテ豫期ノ數ヲ移殖スル事能ハズシテ輸送試驗ノミニテ了レリ

本年度ハ前年度ノ例ニ鑑ミ尾道市ヨリ大量ヲ購入スル事困難ナルヲ認メタル爲メ愛媛縣水產試驗場東豫分場ノ斡旋ニヨリ同縣新居郡西條町沿岸產ノ蠣ヲ移殖スル事トセリ

移殖

第一回

移殖數量　千百四十二疋

採取並處理　十一月十一日午前七時ヨリ午前九時マデニ新居郡西條町沿岸ニ於テ採集セシモノヲ整

十二日午前四時迄沖合活船ヘ蓄養セリ、

荷造方法　イ、容器桶直徑一尺一寸深一尺五寸桶ヘあぢもヲ詰メ込ミ其中ヘ蠣ヲ入レ荷造セリ、

疋數七百四十二疋

ロ、容器、箱、長一尺、巾七寸、深五寸箱ヘ砂ヲ詰メ其中ヘ蠣ヲ入レ荷造セリ

疋數二百疋

ハ、容器、桶　徑六寸、深八寸虫ノミヲ桶ニ入レ荷造セリ

疋數二百疋

發送　十一月十二日午前六時四十分西條町ヲ發シ千前八時三十分今治ヘ到着シ午前十時同地發ノ汽船ヘ積込ミタリ

到着　十一月十三日午後五時細島港ヘ到着シ直チニ富高町梶木ヘ輸送シ移殖場所ヘ到着セシハ午後六時三十分ナリ

到着當時ノ狀態　今治發送ヨリ移殖場到着マデ約三十三時間ヲ要セリ、到着當時ノ氣溫及荷造中ノ溫度ヲ示セバ左ノ如シ

十一月十三日午後七時

氣溫　二〇、八

あぢも中ノ溫度　二〇、〇

砂中溫度　一九、八

蠣ノミ中ノ溫度　一九、七

イ、容器桶ニテ深カ、リシ爲メ下層約三割ハ上部あぢもノ爲メニ壓セラレ非常ニ衰弱セルヲ認メタレドモ約七割ハ元氣ナリ

ロ、總テ衰弱セルヲ認メタリ

ハ、數量少キ爲メ（ロ）同樣ナリ

到着後ノ處理　十一月十三日ハ夜ニ入リ放養困難ナル爲メ翌十四日早朝放養スル事ト干生籠ヘ入レ海水ノ流通ヨキ處ヘ畜養セリ

放養當時ノ狀態　十一月十四日午前七時放養場所ヘ運搬シ放養セシニ其當時ノ狀態左ノ如シ

イ、昨夜ノ畜養當時ニ比スレバ非常ニ元氣回復シ干潟ヲ打チ返シ撒布セシニ七割以上ハ直チニ砂中ヘ潛入シ約一割餘ハ動作極メテ遲鈍ナリシモ斃死セシモノハ約一割ニ過ギザリキ

ロ、元氣極メテ惡ク直チニ砂中ヘ潛入セシモノ約三割ニシテ約三割ハ斃死シ其他ハ元

氣ナリ潜入スル事ヲ得ザルヲ認メタリハ、前者ト大差ナシ

放養當時ノ氣溫及砂中水溫

十四日午前七時氣溫一八、二　水溫　一七、八

第二回

移殖數量　八百十五疋

採取及處理　十一月二十二日午前六時頃ヨリ午前七時三十分頃マデニ採集シ翌二十三日午前四時頃マデ沖合活船中ヘ畜養セリ

荷造方法　前回ノ結果ヨリ見ルトキハあぢもヲ以テ荷造セシモノ成績良好ニシテ昨年試驗セシ結果ト一致セリ、然レドモあぢもヲ以テ荷造スル場合ハ下部ノモノ壓セラル、憂ナキ樣容器ノ淺キモノヲ用フル必要アルヲ認メタルヲ以テ今回ノ容器ハ箱ヲ用ヒ大サハ長一尺五寸、巾一尺一寸、深七寸トシ、發送ニ際シ活船中ノ九百五十疋ヨリ健全ナルモノハ八百十五疋ヲ撰別シ箱二個ヘ分チあぢもト共ニ荷造セリ

發送　十一月二十三日午前六時四十分西條町ヲ發シ午前十時今治發ノ汽船ヘ積込ミタリ

到着　十一月二十四日午後七時梶木ヘ到着セリ

到着當時ノ狀態　今回輸送セシモノハあぢもニテ壓セラル事ナリ極メテ元氣ニシテ損傷ノ爲メ斃死セシモノ十數疋ヲ出セシノミナリ、到着當時ノ氣溫及箱中ノ溫度ヲ示セバ左ノ如シ

十一月二十四日午後七時

氣溫　一三、五　箱中ノ溫度　一三、五

到着後ノ處理　前回同樣

放養當時ノ狀態　十一月二十五日午前三時放養セシニ到着當時ヨリ一層元氣ニシテ直チニ地底ヘ潜入スルヲ認メタリ當時ノ氣溫及砂中水溫ヲ示セバ左ノ如シ

氣溫　七、八　砂中水溫　一一、〇

第三回

移殖數量　二千百四十疋

採取及處理　十一月二十四日午前六時三十分頃ヨリ午前八時頃マデニ採集シ沖合活船ヘ畜養セシ事前回同樣ナリ

荷造方法　二千四百四十疋中健全ナルモノ二千百四十疋ヲ撰別シ箱三個ニ分チテ前回同樣ノ方法ヲ以テ荷造セリ、

發送　前回同樣ノ經路ニテ二十五日午前十時今治發ノ汽船ヘ積込ミタリ

到着　十一月二十六日午後六時三十分梶木ヘ到着セリ

到着當時ノ狀態　前回同樣ナリ

到着後ノ處理　前回同樣ナリ

放養當時ノ狀態　十一月二十七日午前五時放養セシニ極メテ元氣ナリ、放養當時ノ氣溫及水溫ヲ示セバ左ノ如シ

氣溫　九、八　砂中水溫　一一、〇

第四回

移殖數量　千九百二十疋

採取並處理　十二月二十四日午前七時頃ヨリ午前八時三十分頃マデ及二十五日午前七時三十分頃ヨリ午前九時頃マデノ二回ニ亘リテ採取シ荷造マデ沖合活船ヘ畜養セリ

荷造方法　二千七疋中健全ナルモノ千九百百二十疋ヲ撰別シ箱三個ニ分チテ荷造セリ
發送　十二月二十六日荷造後直チニ今治ヘ送付シ同地ヨリ汽船ヘ積ミ込ミタリ
到着　十二月二十八日午後十時梶木ヘ到着セリ
到着當時ノ狀態　前回同樣ナリ
到着後ノ處理　前回同樣ナリ
放養當時ノ狀態　十二月二十九日午前八時放養セシニ前回ヨリ寒氣烈シキ爲メ元氣稍々衰ヘ動作遲鈍ナルヲ認メタリ當時ノ氣溫及水溫ヲ示セバ左ノ如シ

氣溫　三、五　砂中水溫　五、三

以上四回ニ於テ輸送セシ數量ハ六千十七疋ニシテ第二、第三回ハ共ニ輸送成績良好ニシテ第四回此ニツギ第一回最モ不良ナリ、各回ニ於ケル荷造方法及氣溫等ヨリ考察シ輸送ニ對シテハ左記ノ如キ結論ヲ得タリ

一、荷造ヲナスニハあぢも最モ良好ナリ
二、容器ハ箱ヲ用ヒ深サヲ七寸以下トナス事
三、輸送時期ハ十一月中旬ヨリ十二月上旬ニ至ル間ニシテ氣溫ハ八度ヨリ一四度ヲ適溫トス

八、鰻投餌器

本場技手吉武實ノ考案ニシテ實用新案登錄第一〇八六八四號ヲ以テ登錄セラレタルモノナリ

構造

四本ノ杭（1）ヲ池中ヘ立テ此レニ二本交叉セル横木（2）ヲ取リツケ横木（2）ニハ四本ノ支柱（3）ヲ挿入シ得ル四個ノ穴（13）ヲ設ク支柱（3）ノ上部ハ圓柱トシ螺旋ヲ設ケ下部ハ圓筒（5）ノ在ル部分ヲ平板トス、投餌器ハ支柱（3）ヲ横木（2）ノ穴（13）中ヘ挿入シ捩子（8）ニヨリテ吊リ且ツ投餌器ハ捩子（8）ヲ廻轉セシムル事ニ依テ自由ニ上下セシムル事ヲ得、投餌ノ場合ハ台（4）ノ上面ハ必ズ水面（9）上ヘ出ズル樣ニナス、金屬製板ノ圓筒（5）ハ餌料ヲ入ル、所ニシテ台（4）ト圓筒（5）ノ下端トノ間ニ適當ノ間隙ヲ設クル樣圓筒（5）ヲ支柱（3）ヘ固定セシメ鰻ヲシテ自由ニ此間隙ヨリ圓筒（5）内ノ餌料ヲ捕食セシム、圓筒（5）ニハ四個ノ長方形ノ穴（10）ヲ穿チ支柱（3）ニモ圓形ノ穴（14）ヲ設ケ捩子（7）ニヨリテ兩者ヲ固定ス、固定スル場合ハ圓筒（5）ニ長方形ノ穴（10）ヲ穿チアルニヨリ圓筒（5）ノ上下ハ自在ナルガ故ニ鰻ノ大サニ應シテ圓筒（5）ノ下端ト台（4）トノ間隙ハ任意ニ定ムル事ヲ得、台（4）ノ中央部ニ圓筒（5）ヨリ直徑小ニシテ圓筒（5）ヨリ低キ圓錐体（6）ヲ定着セシム、此圓錐体（6）ハ餌料ヲ圓筒（5）内ヘ投入セシ場合鰻ガ台（4）ノ周緣ヘ群集シ下部ノ餌料ヲ圓筒（5）ノ下端ト台（4）トノ間隙ヨリ捕食スルニ從ヒ漸次上部ノ餌料ヲ台（4）ノ周緣ヘ集合セシメ鰻ガ水中ヨリ容易ニ捕食シ得ル樣ニ設ケタルモノナリ、鰻ガ下部ノ餌料ヲ捕食シ上部ノ餌料下降スル際水中ヘ落下スル憂アルガ故ニ此ヲ防グ爲メ台（4）ノ上面直徑ハ圓筒（5）ノ直徑ヨリ大ラシム、台（4）ノ周緣ニハ斜面ヲ設ケ鰻ガ台（4）上ヘ容易ニ上リ得ル樣ニナス、台（4）ノ下面ニハ十字形ニ金屬製板（11）ヲ設ケ支柱（3）トヲ捩子（12）ニテ固定ス

使用方法

本器ハ餌付セシ鰻ヘ投餌スル場合使用スルモノニシテ初メテ投餌器ヲ使用スル場合ハ器中ヘ餌料ヲ投入シ少量宛器ノ周圍ヘ撒餌シ一回丈ケ鰻ヲ誘導スルトキハ其後ハ自ラ台上ヘ上リ捕食ス、又使用初ハ台ノ上面ヲ殆ンド水面同樣トシ四五日目頃ヨリ漸次台ヲ高クシ一週間後に至レバ水面ヨリ五分高トシ散餌ヲナカラシム圓筒ト臺トノ間隙ハ鰻ノ大サニ應ジ適宜定ム、

効果

本器ハ水面上ニ於テ鰻ヘ餌料ヲ與フル裝置ニシテ餌料ハ常ニ水面上ニアリ少量宛鰻ガ圓筒ノ下端ト臺トノ

間隙ヨリ頭ヲ突込ミ捕食シ左記ノ長所アリ

一、餌料ガ水中ヘ飛散スル事ナク從テ殘餌腐敗シ水質ヲ害スル事ナシ

二、投餌ニ對シテハ投餌器ヘ餌料ヲ投入スルノミナレバ勞力ヲ非常ニ節減スル事ヲ得

三、殘餌ヲ生ジタル場合ハ水面上ノ圓筒内ヘ止リ多過ノ餌料ヲ投入スルトモ其爲メニ水質ヲ害スルガ如キ事ナシ

四、本器ヲ使用スル時ハ總テノ鰻ヘ攝餌セシムル事ヲ得、

五、過剩ノ餌料ハ器中ヘ止リ攝餌量ヲ正確ニ知ル事ヲ得ルガ故ニ投餌量ノ增減ヲ決定スル事容易ナリ

第四調査

趣旨

本調査ハ大正七年度ヨリ繼續事業ニシテ縣下沿岸及沖合ニ於ケル海洋ヲ物理化學生物學的ノ三方面ヨリ調査シ重要水族ノ去來豐凶ヲ支配スル要素ヲ研究シテ漁業ノ健實ナル發達ヲ圖ルベキ資料ヲ得ルニ在リ而シテ東京水産講習所並ニ各地ノ水産試驗場ト相互ニ聯絡シ其ノ効果ヲ確實ナラシメンコトヲ期セリ

一、沿岸定置觀測

東臼杵郡島野浦全細島宮崎郡内海南那珂郡宮ノ浦ノ四ケ所ニ觀測員ヲ囑託シ毎月五回午后四時ニ一定ノ場所ノ氣温水温比重透明度潮候波浪流向風向風力雲量天候海底ヨリ表面ニ至ル蜉ヲ採集セシム

氣温

最高ハ宮ノ浦九月二日三三、四度内海八月一日三三、三度細島八月十二日三二、〇度島野浦八月十七日二九、五度ニシテ最低ハ宮ノ浦二月十一日九、一度内海十二月二十五日九、二度細島十二月二十七日八、九島野浦二月二十一日八、〇度ナリ

水温

最高ハ宮ノ浦九月二十二日表面二六、〇度内海八月二十五日表面二八、一度細島八月二十六日表面二八、〇度島野浦八月二十六日表面二七、六度ニシテ最低ハ宮ノ浦二月二十一日二十六兩日下層一六、〇度内海、二月二十二日下層三月十一日中層下層十六日中層一五、五度細島三月二十一日表面一五、五度島野浦二月二十一日表面中層一四、八度ナリ

比重

最高ハ宮ノ浦四月二十一日下層一、〇二六三〇内海、三月六日中層、一、〇二五八三細島十二月十七日下層一、〇二六〇八島野浦四月十六日下層、一、〇二六一七ニシテ最低ハ宮ノ浦十月一日表面、一、〇二三九四内海、七月八日表面一、〇一四一五細島六月二十七日表面一、〇二二六一島野浦七月十一日表面一、〇二四三ナリ

定置觀測表

場所	年月日	透明度	浮遊	風向	潮候	雲量	氣温	水温 表面	水温 中層	水温 下層	比重 表面	比重 中層	比重 下層
宮ノ浦	四月一日	9	W	満6		5	175	160	155	115	2554	2563	2558
細島	六月十一日	16	W	満7		0	190	165	165	170	2531	2551	2603
内海	七月十六日	23	W	満10		4	185	150	155	135	2525	2554	2587
島野浦	二十一日	30	S	満6		5	174	162	162	160	2530	2547	2592
	平均	14	S	干2		5	187	170	168	167	2612	2608	2630
							182	161	161	161	2554	2565	2594

七月	六日	清晴	10	N	晴3	2	235	201	200	198	2417	2428	2441
十一日	十一日	晴	8	N	雨2	5	215	194	192	191	2498	2517	2535
二十一日	二十一日	雨	8	N	雨1	2	218	196	194	192	2476	2495	2523
二十七日	二十七日	晴	12	N	晴3	3	300	194	193	192	2481	2492	2492
平均	平均						242	196	175	193	2468	2479	2498
八月	一日	晴	10	N	雨3	0	293	257	255	254	2600		
十一日	十一日	晴	2	N	晴1	0	301	257	256	254	2595		
二十一日	二十一日	雨	14	N	晴5	0	295	258	256	255	2601		
二十六日	二十六日	雨	24	N	晴10	0	299	256	255	254	2550	2594	
平均	平均		18	N	晴3		300	257	256	255	2591		
							298	257	256	254	2595	2594	
九月	二日	晴	2	S	晴10	3	334	258	255	250	2533	2495	2474
十二日	十二日	雨	3	S	晴8	0	327	259	255	253	2542	2430	2417
十六日	十六日	牛鹿	8	S	晴5	0	300	255	254	252	2548	2548	2569
二十二日	二十二日	雨	2	N	晴10	3	299	257	255	254	2565	2561	2539
二十六日	二十六日	晴	2	N	晴7	0	280	259	257	256	2518	2550	2547
平均	平均						303	258	255	253	2510	2521	2509
十一月	一日	清	2	S	晴3	2	234	248	245	245	2394	2416	2426
十一月	一日	晴	6	SE	晴2	5	213	245	244	244	2424	2442	2450
十七日	十七日	晴	5	S	晴5	8	230	244	242	240	2438	2450	2462
二十二日	二十二日	雨	6	N	晴8	0	220	248	246	245	2404	2524	2534
二十六日	二十六日	清	2	S	晴1	0	222	246	245	244	2498	2488	2466
平均	平均						224	246	244	244	2432	2464	2468

同	一月	清	10	SE	晴7	0	188	217	216	215	2511	2524	2545
	十六日	晴	18	S	清9	5	202	216	215	213	2532	2554	2562
	一十一日	清	4	S	晴4	5	171	208	206	205	2524	2555	2577
	十六日	清	6	S	晴10	0	195	218	217	215	2534	2575	2597
	二月	清		SE	晴3	0	185	209	207	205	2555	2574	2593
	二十六日				干1	0	187	211	212	215	2564	2582	2604
	平均						188	213	212	211	2537	2562	2580
同	十一月	晴	2	SE	晴3	0	142	205	195	190	2436	2553	2583
	二十一日	雨	8	SE	干5	0	130	180	188	185	2585	2610	2508
	月十七日	晴	2	E	晴10	8	153	198	195	193	2584	2579	2504
	二十七日			SE	干5	0	151	201	198	190			
	平均						144	196	194	190	2585	2581	2565
同	三年一月	清	8	E	清3	2	104	170	168	167	2462	2479	2489
	一日	清	30	S	干8	4	91	165	164	162	2449	2467	2486
	二十一日	清	2	SE	干8	0	102	162	162	160	2485	2504	2525
	二十六日	晴	20	SE	晴10	0	95	165	165	160	2501	2510	2514
	平均						98	166	165	162	2474	2490	2503
同	三月	清	4	SE	清3	0	140	168	166	165	2516	2547	2587
	一日	晴	36	S	晴7	7	143	171	170	168	2500	2518	2555
	十六日	牛鹿	38	S	晴10	0	165	175	170	165	2493	2541	2559
	二十一日	清		SE	晴6	2	145	165	170	170	2532	2541	2578
	平均						148	170	169	167	2510	2537	2570

場所	月日	透明度	浮量	風向	潮候	雲量	氣溫	水溫 表面	水溫 中層	水溫 下層	比重 表面	比重 中層	比重 下層
宮崎郡 青島村内海	四月 二日	清	52	E	干10	10	170	167	164	165	2427	2516	2536
	十二日	清	23	SSE	満1	1	175	170	167	167	2549	2546	2548
	十五日	半濁	48	E	干10	0	142	166	163	163	2536	2536	2536
	二十二日	清	20	SSE	干1	5	173	167	165	162	2553	2528	2534
	二十七日	清	4	SSE	満3	4	175	165	161	163	2538	2540	2543
	平均						167	167	464	164	2521	2533	2539
同	五月 一日	清	6	SE	満2	1	188	185	172	172	2514	2536	2543
	七日	半濁	5	N	干1	1		187	180	180	2408	2511	2539
	十一日	半濁	6	E	満8	6	203	190	180	186	2428	2539	2508
	二十二日	濁	2	N	満10	7	235	203	198	195	2112	2326	2440
	三十一日	清	8	W	干9	9	234	203	204	200	1957	2484	2538
	平均						215	194	187	187	2284	2479	2514
同	六月 三日	半濁	48	SE	干7	6	225	210	206	200	2561	2506	2480
	十一日	半濁	16	SE	満8	10	235	220	218	217	2492	2544	2529
	十四日	濁	4	SE	満1	3	223	225	222	223	2441	2468	2473
	二十一日	半濁	12	E	干1	8	245	239	230	236	2513	2481	2501
	二十九日	半濁	4	S	満1	9	247	240	233	234	1532	2122	1947
	平均						235	227	222	222	2308	2424	2386
同	七月 八日	濁	6	SE	満9	9	234	222	223	224	1415	2448	2466
	十一日	半濁	7	SE	満3	5	270	258	242	235	2327	2150	2405
	十六日	清	10	SE	干7	6	269	362	238	217	2429	2480	2531
	二十一日	清	4	SE	満10	4	275	256	249	248	2476	2483	2496

	二十六日	清	6	SE	満3	5	288	280	265	255	2496	2516	2516
	平均						267	256	243	236	2229	2415	2483
同	八月 一日	清	36	S	干6	4	333	286	228	208	2425	2482	2535
	六日	清	16	W	満9	6	314	246	234	213	2533	2515	2522
	十一日	清	34	SE	満2	2	289	267	229	223	2494	2517	2507
	十九日	清	15	NW	満10	9	294	251	239	222	2497	2509	2529
	二十五日	半濁	9	SE	満1	5	293	281	263	251	2491	2497	2502
	平均						305	266	239	223	2488	2504	2519
同	九月 五日	清	6	SE	満3	3	287	274	269	263	2491	2505	2533
	十四日	清	3	W	干6	8	279	269	268	257	2480	2543	2543
	十九日	半濁	2	W	満10	2	274	263	264	265	2379	2483	2503
	二十三日	清	6	S	干2	10	279	267	262	249	2478	2504	2546
	二十七日	半濁	2	E	満10	2	279	275	257	254	2507	2512	2527
	平均						280	274	264	258	2467	2509	2530
同	十月 十四日	濁	4	N	干10	7	217	234	236	241	2449	2481	2501
	十八日	清	5	W	満10	1	185	230	234	229	2500	2502	2516
	二十一日	清	8	E	満8	1	212	235	236	229	2448	2468	2458
	二十六日	半濁	10	E	満8	1	210	234	234	228	2468	2485	2487
	二十九日	清	8	W	干1	7	225	229	229	229	2491	2491	2500
	平均						210	232	234	231	2471	2485	2493
同	十一月 一日	半濁	12	N	満8	2	180	215	215	212	248	2495	2496
	六日	清	8	N	満6	0	205	225	221	210	2553	2515	2515
	十六日	清	4	N	満10	10	182	213	221	207	2524	2521	2524
	二十一日	清	14	E	干10	10	159	209	209	200	2525	2513	2515

	二十七日	半濁	10	19	滿 9	3	160	195	192	187	2519	2513	2521
	平均						177	211	210	203	2521	2511	2514
同	十二月 二日	半濁	10	N	滿 9	9	195	195	200	193	2477	2527	2529
	五日	清	6	N	滿 7	10	153	186	190	180	2499	2520	2511
	二十日	半濁	2	N	干 3	10	120	166	170	175	2438	2502	2518
	二十五日	清	8	W	干 3	9	92	161	165	162	2538	2550	2542
	三十日	半濁		E	滿 9	3	133	163	155	150	2529	2499	2520
	平均						139	174	176	172	2494	2520	2524
同	二年一月 一日	半濁	4	W	滿 9	8	165	160	168	160	2489	2529	2546
	六日	清	12	N	滿 2	10	150	165	170	165	2530	2550	2550
	十二日	半濁	10	E	滿10	1	125	172	172	166	2529	2539	2529
	十七日	半濁	6	N	滿 3	10	130	171	175	171	2515	2541	2571
	二十四日	清	18	W	干10	4	120	170	170	163	2554	2546	2554
	平均						138	167	171	265	2523	2541	2549
同	二月 六月	清	2	W	干 8	6	125	180	182	175	2538	2519	2547
	十日	清	4	W	干 9	3	135	171	170	168	2564	2560	2554
	十五日	濁	6	SE	滿 7	8	162	166	166	164	2526	2536	2543
	二十二日	濁	6	S	干 9	5	127	158	160	155	2480	2543	2523
	二十七日	清		W	滿 9	5	115	160	161	156	2547	2542	2528
	平均						133	167	168	164	2531	2540	2540
同	三月 六日	濁		SSE	滿 2	10	128	157	156	156	2460	2583	2581
	十一日	濁	2	SSE	干 8	5	125	156	155	155	2503	2533	2578
	十六日	濁	2	SE	滿 9	4	110	160	155	159	2356	2395	2523
	二十二日	濁	6	S	干 8	6	180	165	160	164	2422	2467	2464

	二十七日	半濁	8	SSE	干 7	0	170	164	159	163	2462	2468	2592
	平均						143	160	156	159	2441	2489	2357

場所	年月日	透明度	浮量	風向	潮候	雲量	氣温	水温 表面	水温 中層	水温 下層	比重 表面	比重 中層	比重 下層
東細白杵郡島	四月 一日	清	30	S	干 3	2	189	165	163	161	2500	2518	2527
	七日	清	68	NE	干 4	3	180	166	165	163	2485	2508	2526
	十日	清	71	W	干 6	10	132	167	165	160	2555	2568	2568
	十八日	清	24	S	干 2	10	189	170	165	165	2473	2507	2571
	二十六日	清	14	W	滿 7	2	175	165	162	160	2491	2515	2515
	平均						132	167	164	162	2501	2523	2541
同	五月 一日	清	2	NE	滿 3	3	179	172	198	165	2446	2493	2509
	二十三日	濁	2	N	滿 5	2	219	214	197	184	2282	2417	2488
	二十七日	半濁	8	E	滿 3	3	222	217	209	207	2532	2562	2582
	平均						207	201	191	185	2420	2491	2526
同	六月 三日	清	10	SE	干 7	2	265	214	197	184	2476	2537	2553
	十二日	清	14	S	滿 6	10	262	212	195	185	2504	2545	2565
	二十二日	清	4	NE	滿 2	10	251	232	224	214	2473	2493	2554
	二十七日	半濁	2	NE	滿 2	8	266	244	236	227	2211	2434	2464
	平均						261	226	213	203	2429	2502	2534
同	七月 二日	清	45	E	干 7	9	278	248	226	224	2386	2461	2450
	十一日	清	23	S	滿 8	4	286	240	228	224	2406	2533	2550
	十八日	清	50	S	干 3	9	270	250	226	220	2418	2512	2531
	二十四日	清	35	NE	滿 5	2	295	255	224	222	2404	2480	2489

		二十八日	清	40	E	滿3	3	292	245	232	225	2452	2551	2559
		平均						284	248	227	223	2413	2507	2516
同	八月	六日	清	12	E	滿8	2	310	270	250	244	2450	2492	2510
		十二日	清	18	S	滿4	0	320	265	235	224	2430	2456	2484
		十七日	清	10	S	滿7	8	302	272	255	252	2427	2515	2536
		二十二日	清	14	S	滿9	3	310	278	270	264	2521	2539	2554
		二十六日	清	12	S	滿4	3	310	280	260	256	2545	2542	2536
		平均						210	273	254	248	2475	2509	25[illegible]2
同	九月	二月	清	2	S	干3	3	300	276	265	258	2512	2521	2525
		八日	清	3		滿8	2	292	270	266	262	2509	2506	2524
		十二日	清	2	S	滿2	3	302	262	242	232	2530	2506	2506
		十九日	清	2	E	滿8	4	265	260	258	255	2467	2429	2426
		二十六日	清	4	S	干8	2	265	255	252	250	2458	2474	2474
		平均						285	265	257	251	2495	2487	2491
同	十月	三日	清	5	W	滿8	2	215	213	212	211	2368	2398	2418
		七日	清	5	N	滿9	4	223	219	219	221	2437	2444	2461
		十七日	清	3	W	滿6	1	226	237	237	236	2500	2496	2486
		二十三日	清	6	S	滿7	5	214	226	224	224	2500	2506	2526
		二十七日	清	10	N	干5	2	231	227	225	225	2519	2519	2539
		平均						222	224	223	223	2469	2458	2486
同	十一月	二日	清	6	N	干8	4	172	211	209	206	2516	2516	2534
		七日	清	8	N	滿2	5	175	207	205	205	2523	2541	2538
		十二日	清	6	N	滿2	3	168	205	205	204	2500	250[illegible]	2518
		十九日	清	6	W	滿3	1	162	204	204	202	2529	2510	2510

		二十七日	清	10	N	滿3	3	145	194	192	191	2499	2517	2517
		平均						164	204	203	202	2513	2519	2523
同	十二月	四日	清	2	W	滿10	2	142	191	187	184	2493	2503	2513
		十二日	清	10	NE	滿5	1	124	184	184	182	2578	2578	2578
		十七日	清	40	W	滿8	3	150	189	184	183	2601	2598	2608
		二十日	清	8	N	滿8	10	119	184	179	179	2555	2535	2515
		二十七日	清	15	N	干5	9	89	170	162	160	2518	2536	2536
		平均						125	184	179	178	2549	2550	2550
同	二年一月	二日	清	70	SE	滿7	1	127	174	169	167	2531	2531	2531
		十一日	清	30	NW	滿1	9	127	160	165	165	2419	2437	2455
		十六日	清	24	N	滿9	10	130	165	163	163	2419	2485	2485
		二十五日	清	32	NE	干8	2	104	173	172	170	2540	2570	2570
		三十日	清	23	E	滿8	1	104	170	165	165	2547	2547	2547
		平均						118	168	167	166	2505	2514	2518
同	二月	三日	清		N	滿8	10	119	163	163	165	2520	2540	2544
		十二日	清		W	干5	2	107	163	165	166	2432	2447	2447
		十七日	清		SE	滿9	3	144	168	168	168	2489	2499	2049
		二十四日	半濁		NE	干8	3	145	162	165	166	2523	2543	2563
		平均						129	164	165	165	2491	2507	2409
同	三月	十日	半濁	8	W	干2	3	142	160	164	166	2150	2452	2513
		十六日	清	8	E	滿9	3	155	162	164	164	2526	2546	2556
		二十一日	半濁	10	SE	滿4	0	152	155	163	165	2410	2500	2520
		二十七日	半濁	8	SE	干2	1	160	163	165	167	2322	2431	2449
		平均						152	160	164	166	2430	2493	2510

場所	月日	透明度	浮量	風向	潮候	雲量	氣溫	水溫 表面	水溫 中層	水溫 下層	比重 表面	比重 中層	比重 下層
東京湾	四月六日	清	2	E	干8	7	171	171	165	166	2574	2595	2614
臼杵郡	十一日	清	1	S	滿9	4	206	151	148	149	2562	2566	2600
浦村島	十六日	清	1	S	滿6	5	225	188	189	192	2576	2593	
野浦	二十一日	清	2	N	滿9	4	237	173	165	184	2595	2629	
	二十七日	清	1	S	滿2	7	220	198	194	188	2600		
	平均						212	176	172	176	2581	2596	2610
同	五月一日	清		E	干10	5	230	196	194	193			
	十一日	清		S	滿7	5	235	174	175	175			
	十六日	濁		S	滿2	4	237	204	195	193			
	二十一日	清		S	干9	4	240	188	189	185	2585	2593	2598
	二十五日	清		E	滿6	6	235	216	211	192	2525	25.8	2567
	平均						235	196	193	188	2552	2571	258[illegible]
同	六月四日	清	22	S	滿10	7	244	209	189	187	2500	2538	2543
	十一日	清	4	E	滿4	5	242	214	209	206	2500	2571	260[illegible]
	十六日	濁	2	S	滿2	5	235	220	205	197	2508	2583	2606
	二十一日	清	4	S	滿7	7	282	226	204	204	2505	2559	2595
	二十七日	濁	4	S	滿6	8	250	212	209	207	2506	2596	2606
	平均						251	216	203	200	2504	2569	2590
同	七月八日	濁		E	滿8	7	278	228	208	207	2500	2544	2579
	十一日	清		E	滿6	5	271	237	224	210	2439	2483	2536
	十七日	濁		S	滿3	8	289	225	217	214	2510	2540	2604
	二十二日	濁		S	滿8	4	290	222	220	215	2483	2502	2532

	二十六日	濁		S	滿7	4	292	256	218	215	2462	2531	2594
	平均						284	234	217	212	2479	2520	2568
同	八月一日	清	2	E	干9	5	293	254	240	238	2508	2511	2534
	十一日	清	4	S	滿6	5	294	256	247	345	2515	2523	2559
	十七日	清	2	S	干8	6	295	256	227	224	2472	2528	2594
	二十一日	清	2	E	滿5	4	292	242	217	214	2454	2542	2564
	二十六日	清	5	S	滿7	4	286	276	259	257	2542	2542	2579
	平均						292	257	238	236	2498	2529	2566
同	九月六日	清	4	S	滿7	8	292	262	235	234	2555	2573	2576
	十一日	清	2	S	滿1	9	290	252	234	233	2529	2543	2564
	十六日	濁	3	E	干2	5	288	253	240	238	2501	2504	2524
	二十一日	清	2	S	滿7	4	290	256	229	226	2462	2531	2553
	二十六日		8	E		3	283	261	232	228	2470	2532	5566
	平均						289	257	234	232	2503	2537	2557
	十月六日	濁	2	S	滿10	6	252	242	240	240	2483	2490	2501
	十一日	濁	5	N	滿5	3	248	235	233	234	2512	2555	2575
	十六日	清	2	E	干7	6	238	230	226	227	2507	2518	2536
	二十一日	濁	2	E	滿8	5	202	225	219	220	2542	2505	2560
	二十六日	濁	2	S	滿2	6	228	232	230	228	2502	2492	2494
	平均						234	233	230	230	2509	2512	2533
同	十一月六日	濁		N	滿8	5	207	220	218	219	2485	2530	2541
	十二日	濁		S	干7	3	204	212	210	211	2556	2585	2591
	十八日	清		N	干9	3	191	199	198	198	2498	2511	2540
	二十一日	清		S	滿2	4	184	195	190	189	2520	2524	2503

二十六日 平均	海			千8	4	168	185	189	187	2548	2586	2586
調 十二月二十一日	海	2	W	海8	4	181	184	187	186	2575	2560	2563
十一月二十六日	海	4	E	千7	6	179	186	189	187	2591	2584	2594
十一月二十一日	海	2	N	海10	10	159	187	187	186		2584	2574
十一月二十七日	海	2	N	海6	7	151	174	178	173	2572	2584	2590
平均	海	2	N	千5	6	147	177	179	176	2557	2577	2575
						163	182	184	182	2574	2576	2586
調 七月十二日	海	4	E	海2	6	124	169	168	167	2541	2541	2539
七月十七日	海	4	E	海8	7	163	167	169	168	2563	2547	2556
七月二十一日	海	2	N	海2	10	130	162	167	163	2571	2552	2542
平均	海	6	N	千8	7	90	156	157	150	2538	2590	2580
					6	102	156	156	157	2598	2598	2598
						122	162	163	161	2569	2578	2567
調 五月十二日	海	16	N	海4	7	89	153	153	154	2585	2584	2504
十七日	海	2	E	千2	6	147	155	156	155	2557	2566	
月二十一日	海	2	N	海7	5	134	154	155	155	2603	2611	2621
二十八日	海	6	N	千9	7	80	148	148	149	2602	2592	2584
平均	海	3	E	海7	7	74	152	153	153	2592	2563	2552
						105	153	154	153	2588	2583	2588
調 三月十一日	海	2	N	海3	7	174	146	164	147	2564	2587	2585
十七日	海	2	E	千8	3	194	155	156	156	2549	2537	2595
月二十二日	海	5	E	海8	5	187	165	164	164	2550	2550	2559
	海	2	S	千8	2	191	164	164	165	2591	2612	2632

二、海洋横断觀測

二十八日 平均	海	5	S	海5	1	184	166	164	195	2559	2532	2566
						186	159	159	159	2569	2564	2578

試驗船鵬丸ヲ使用シ毎月初メニ一回所定線上ヲ航シ其ノ航線上所定ノ位置ニ於テ表面十米二十五米五十米百米二百米三百米ノ各層ニ於ケル水温比重ヲ調査シ表面下二十五米間ニ於ケル浮ヲ採集シ且ツ氣温氣壓透明度水色流向流速風向風力曇量雲形天氣魚類ノ回游狀況等ヲ觀察セリ而シテ此ノ觀測ヲ甲乙二種ニ分カチタルモ業務ノ都合ニ依リ欠測或ハ荒天ニ遭ヒ中途ニテ中止ノ止ムナキニ至リタルコトアリ

調査

甲種

南那珂郡大島燈台ヲ基點トシ東一點北ノ方位ニ向ヒ航程百浬ノ直航線上ニ於テ八箇所ノ位置ニ就キ觀測スルモノニシテ毎年一、三、四、六、七、九、十、十二月ノ各月一回月ノ初メニ施行ス

乙種

南那珂郡都井崎ヲ基点トシ東一点北ノ方位ニ向ヒ五十浬ノ点ニ至リ夫レヨリ針路ヲ北西ニ轉シ陸岸ニ接近シ距岸一浬ノ点ニ進ミ又針路ヲ正東ニ轉シ五十浬ヲ航シ之ヨリ更ニ針路ヲ北西ニ變シ東臼杵郡北浦村烏帽子島東南一浬ノ沖迄M字形ニ航走シ此ノ間二十ケ所ノ点ニ於テ觀測スルモノニシテ毎年二、五、八、十一月ノ各月ニ一回月ノ初ニ施行ス

本年度ニ於ケル海況ノ概要ヲ述フレバ左ノ如シ

四月一日甲種觀測ヲ開始ス觀測中天候險悪トナリシ爲メ基点大島鞍埼燈台ヨリ東一点北ノ方位五十浬間ニ止メタルガ此觀測ノ結果ニ依レバ水温、概シテ前月ニ比シ上昇セリ卽距岸一浬ノ表面ハ前月ト同温ニシテ一七、四度ヲ示セリト雖之ヨリ沖合ニ進ムニ從ヒテ次第ニ上昇シ距岸二十沖ノ表面ニ於テハ一九、七度トナリ

更ニ五十浬ニ於テ二一、一度ヲ示セリ而シテ最高ハ三十浬ノ表面二一、五度ニシテ最低ハ二十浬ノ水深三百米ノ處ニ一三、二度ヲ表セリ次ニ比重ヲ見ルニ前月ノ濃厚ナル海水ハ幾分淡ラキテ距岸八浬以内並ニ二十浬ノ二百米以深ハ一、〇二六〇〇以下トナリ其ノ他ノ處モ一、〇二六〇〇ヲ出ルコト僅ニシテ唯二十浬ヨリ四十浬ノ十米乃至五十米層二一、〇二六二〇ノ高比重ヲ示シ最高ハ三十浬ノ二十五米乃至五十米層ニ一、〇二六三三ヲ示シ最低ハ一浬ノ表面ニ於テ、一〇二五七五ヲ示セリ暖流ハ沿岸ニ接近シテ流速急ナリ鰹ハ二三十浬ノ處ニ回游シ來レリ

五月乙種横断観測六月甲種横断観測並ニ七月甲種横断観測ハ業務ノ都合ニ依リ欠測セリ

八月七日都井崎ノ東一浬ノ基点ヨリM字形ニ航走シ九日二百浬ノ乙種観測ヲ終了セリ其結果ニ依レバ水温ハ前年同月ニ比シテ高ク卽チ表面ニ於テハ都井崎距岸一浬ノ点ニ於テ二六、二度ヲ示シ十浬ニシテ二八、五度五十浬ニシテ二九、〇度ニ達シ再ヒ北西ニ進ミ陸岸ニ接近スルニ從ヒ下降シ川南ノ五浬沖合ハ二四、〇度ヲ示シ尙此ノ沖合二十浬ヨリ五十浬間ハ二八、七度乃至二八、九度ニシテ割合ニ變化少シ次ニ其ノ垂直的分布ヲ見ルニ暖水滯ハ深キ處ニ及ビ都井崎沖ノ二十浬並ニ五十浬及川南ノ東北東沖合二十浬及五十浬ノ點ニシテ三百米ノ下層迄二〇、〇度ノ等温線突入セリ最高部ハ都井崎五十浬ノ表面二九、〇度最低ハ島野浦ト沖ノ島ノ中間ノ三百米層ニシテ一三、三度ヲ示セリ而シテ距岸十浬迄ハ沿岸水ニシテ夜光虫多量ニ出現シ所々ニ水面ノ赤色滯ヲ認メタリ次ニ比重ハ都井崎沖十浬ノ水深二百米川南沖十浬ノ水深百米ノ處ニ僅ニ一、〇二五五〇ヲ示セルノミニシテ一、〇二五二〇ノ等比重線ハ都井崎三十浬沖ノ處ニアリテハ二百八十米川南二十浬沖ニアリテハ三百米迄達セシモ北部ニ於テハ五十米乃至百米層ヲ通レリ水色一般ニ清澄ニシテ透明度ハ都井崎沖五浬ニ於テ二十一米二十浬ニアリテハ二十六米川南ノ東北東二三十浬ノ處ハ二十七米ニ達セリ海潮流ハ距岸一浬迄ハ下リ潮ナレ共次第ニ上リ潮ニ變リ海流ハ都井埼十浬沖ヲ過リ川南沖二十浬ヨリ東北東ニ向ヒ足摺崎ニ向ケテ流レ一浬ノ流速ヲ有セリ

九月甲種海洋横断観測ハ業務ノ都合ニ依リ欠測セリ

十月三日南那珂郡大島鞍埼燈台ノ東一浬ノ基點ヨリ東一點北ノ方位五十浬ノ甲種横断観測ノ結果ニ依レバ數日前ヨリ西北風連吹ノ爲氣温低下シ平均一九、七度ニシテ前年同月ノ二一、〇度ニ比シ一、三度低シ然ルニ水温ハ表面平均二四、九度ニシテ前年同月ノ二五、四度ニ比シ〇、五度低ク水温ノ最高ノ處ハ三十浬並ニ五十浬ノ水深十米ノ所ニシテ二五、八度ヲ示シ最低ノ處ハ二十浬及五十浬ノ水深三百米ノ處ニ一六、三度ヲ示セリ次ニ分布ヲ見ルニ表面ノ二五、〇度以上ノ區域ハ十六浬ヨリ四十五浬間ニシテ其ノ他ハ之ニ達セス前年同月ヨリ上層冷クシテ下層温キハ氣温ノ急ニ降下セルニ依ルナルベシ比重ハ表面平均一、〇二五一一ニシテ前年同月ノ一、〇二五二〇ニ比シ〇、〇〇〇〇九低ク最高ハ三十浬ノ水深百米並ニ二百米ノ處ニ於テ一〇二五五〇ヲ表ハシ最低ハ五十浬ノ表面ニ於テ一、〇二四九〇ヲ示セリ透明度ニ於テハ距岸十浬迄ハ十七米此ヨリ沖合ハ二十四米ニ達シ海潮ハ一浬ノ所ハ下リ潮ニシテ五浬沖ヨリ上リ潮ニ變リシモ緩ニシテ二十浬ヨリ急速トナレリ故ニ黑潮ハ三四十浬附近ヲ北上スルモノト認メタリ

十一月四日都井埼ヨリ東ヘ五十浬ヲ航シ之ヨリ北西ニ轉航シテ小丸川口ニ達シタル乙種海洋観測ノ結果ニ依レバ水温ハ表面平均二三、二度ニシテ前年同月ノ二二、七度ニ比シ〇、四度高シ水深三百米層ハ平均一六、四度ニシテ前年同月ノ一四、九度ニ比シ、一、五度高ク最高ハ都井崎三十浬及五十浬ノ表面ニ於テ二四、五度最低ハ都井崎二十浬ノ水深三百米ノ所ニ、一三二度ヲ示セリ而シテ二四、〇度ノ等温線ハ都井崎沖二十浬ヨリ五十浬ノ水深二十五米迄ノ域ヲ占ムルモ小丸川口ノ附近ハ概シテ水温低下セリ比重ハ都井崎沖十浬ノ所ニ水深五十米ノ處迄並ニ小丸川口ノ南東十浬ノ所迄ハ一、〇二五五〇以下ヲ示シ其他ノ處ハ高比重ニシテ沖合ニ進ムニ從ツテ概シテ上昇シ最高ハ都井崎沖五十浬ノ水深百米ノ所ニ一、〇二五九一ヲ示セリ以上ニヨリ暖流ハ距岸三十浬ヨリ五十浬ヲ北上スルモノト認メタリ

十二月四日大島鞍崎燈台ヨリ七十五浬ノ沖合ニ至ル甲種横断観測ノ結果ニ依レバ海上氣温ノ平均一三、九

度ヲ示シ水溫ハ表面平均二二、一度ニシテ前年同月ノ二一、四度ニ比シ〇、七度高シ尙今年ハ三十浬乃至、五十浬ノ水深二十五米ヨリ百米層ニ至ル間ハ表面ヨリモ高水溫ニシテ三十浬ノ水深二十五米乃至五十米層ニ最高水溫、二三、四度ヲ表セリ最低水溫ハ二十浬ノ水深三百米ノ處ニ一六、二度ヲ現セリ比重ハ表面平均一、〇二五七七ニシテ前年同月ノ一、〇二五八五ニ比シ〇、〇〇〇〇八低シ高比重滯ハ十五浬ヨリ三十浬ノ表面ヨリ五十米層ニ至ル間五十浬ノ表面七十五浬ノ五十米層ノ所ニ散在シ最高ハ七十五浬ノ五十米層ニ一、〇二六二八ヲ現シ最低ハ一浬ノ表面ニ一、〇二五五七ヲ示セリ距岸二浬マテハ下リ地潮ヲ認メタルモ三浬ヨリ大潮目ヲ爲シ上リ潮トナリ濁水ハ次第ニ清澄シ五浬ニ至リテ透明度ハ二十三米迄ニ及ビ三十浬及五十浬ハ二十七米乃至二十九米ニシテ一時間二浬半餘ノ上リ急潮ヲ認メ黑潮ハ三十浬一帶ヲ北上セリ

一月九日大島鞍崎燈台ヨリ五十浬ノ沖合ニ至ル甲種橫斷觀測ノ結果ニ依レバ海上氣溫ノ平均一一、六度ヲ示シ水溫ハ表面平均一九、八度ニシテ前年同月ノ一八、五度ニ比シ一、三度高シ水溫ノ最高ハ三十浬ノ表面二一、六度最低ハ二十浬水深三百米ノ一六、三度ニシテ一八度ノ等溫線ハ距岸二浬ノ所ヨリ急勾配ヲ以テ深部ニ達シ三十浬ノ所ニテハ三百米ノ所ニ達セリ比重ハ表面平均一、〇二五五三ニシテ前年同月ノ一、〇二五五一ニ比シ〇、〇〇〇〇二高ク概シテ大差ナシ最高ハ二十浬ノ水深百米ノ處ニ一、〇二五六九ニシテ最低ハ一浬ノ二十五米ノ處ニ、一、〇二五三一ヲ示シ高比重滯ハ二十浬ノ百米乃至二百米層及三十浬五十浬ノ表面ヨリ五十米間ニ出現セリ六日夜來ノ暴風雨ノ爲メニ沿岸ノ海水ハ濁リ距岸一浬ニテ透明度十二米ナリシモ上リ潮急速ノ爲メ五浬急ニヨリ清澄トナリ二十五米ニ達シ此ヨリ沖合ハ次第ニ增加シ二十浬三十浬ハ二十八米ニ達シ暖流主流ハ二十浬ヨリ四十浬間ヲ北上セルモノト推定セリ

二月九日乙種觀測ノ都井崎基點ヨリ開始セシガ高浪ノ爲百浬迄ノ觀測ヲ了シ中止セリ此ノ結果ニ依レバ水溫ハ前年同月ニ比シ低ク表面ハ平均一九、八度ニ比シ一、八度降下シ最高ハ小丸川口ノ東南三十浬ノ水深十浬乃至二十五浬ノ處ニ一八、六度ヲ示シ最低ハ同所ノ水深三百米ノ所ヲ一三、一度ヲ示セリ比重ハ前年同月ニ比シ低ク一、〇二六〇〇ニ達スル所ナク前月ニ比スレバ稍高ク特ニ距岸十浬乃至二十浬ノ表面ヨリ百米間ニ高比重ノ擴撒セルヲ認ム最高ハ小丸川口東五浬ノ表面乃至十米ノ域ニ一、〇二五九四ニシテ最低ハ、小丸川口ノ東南五十浬ノ水深三百米ノ所並ニ小丸川口ノ表面ニ、一、〇二五四四ヲ示セリ

三月五日甲種觀測ノ基點大島鞍崎燈台ヨリ開始シ同日高浪ノ爲メ五十浬迄ノ觀測ヲ了シ中止セリ此ノ結果ニ依レハ水溫ハ前年同月ニ比シ一般ニ低ク表面平均ハ一六、九度ナルニ前年同月ノ一八、六度ニ比シ一、七度降下セリ當時ハ沖合ニ至ルマテ一七、〇度ニシテ例年ニ無キ寒潮ナリ最高ハ五十浬ノ沖合ノ表面ヨリ二十五米間ニ到ル迄一七、九度ニシテ最低ハ同所ノ三百米ノ處ニ一二、〇度ヲ示セリ比重ハ前年同月ニ比シ低ク一、〇二六〇〇ニ達スル所ハ十浬ノ百米ヨリ二百米並ニ二十浬ノ表面ヨリ二十五米間ニ到ル域ニシテ最高ハ十浬ノ二百米ノ所ニ一、〇二六一ニシテ最低ハ二十浬ノ三百米ノ所ニ一、〇二五〇四ヲ示セリ

海斷觀測表

月日	時分	場所	氣溫	水溫 表面	水溫 10米	水溫 25米	水溫 50米	水溫 100米	水溫 200米	水溫 300米	比重 表面	比重 10米	比重 25米	比重 50米	比重 100米	比重 200米	比重 300米
四—日	11—0	1浬	190	174	178	175	164				2575	2575	2581	2587			
	11—50	5	190	181	174	170	164	155			2590	2593	2597	2590	2597		
月	12—50	10	200	188	175	170	168	161	151		2607	2600	2603	2603	2603	2603	
	14—25	20	210	197	194	190	187	172	160	132	2621	2611	2619	2619	2619	2599	2591
	16—15	30	200	215	211	206	199	190	178	149	2613	2627	2633	2633	2615	2617	2603
	19—40	50	180	211	211	211	210	205	187	168	2615	2623	2611	2611	2611	2621	2621
	平均		195	194	191	187	182	177	169	150	2604	2605	2607	2607	2609	2610	2605

年月日	時分	場所	氣温	水温 表面	水温 10米	水温 25米	水温 50米	水温 100米	水温 200米	水温 300米	比重 表面	比重 10米	比重 20米	比重 50米	比重 100米	比重 200米	比重 300米
八七日	12—5	1	300	262	263	245	208				2500	2494	2527	2537			
	13—55	5	300	275	270	240	208	180			2479	2500	2523	2540	2537		
月	14—40	10	295	285	265	233	205	170	165		2507	2500	2523	2542	2546	2564	
	16—30	20	295	285	285	275	250	215	215	203	2487	2500	2479	2504	2519	2527	2530
	18—0	30	290	280	280	277	270	260	190	145	2500	2501	2519	2514	2497	2507	2525
	21—0	50	290	290	290	282	256	248	208	204	2494	2491	2514	2539	2519	2526	2527
八日	0—30	70	270	283	278	268	237	215	195	165	2479	2473	2500	2504	2537	2534	2507
	2—10	80	264	275	270	250	227	202	188	160	2473	2491	2524	2501	2516	2507	2516
	5—0	90	264	262	250	247	200	168	157		2487	2497	2500	2523	2555	2544	
	6—0	95	248	240	235	225	208	195			2510	2515	2507	2523	2523		
	7—0	100	248	243	228	211	213				2523	2502	2500	2510			
	7—50	105	253	245	229	218	196	183			2494	2502	2512	2512	2521		
	8—50	110	253	263	245	218	194	170	168		2505	2505	2512	2536	2536	2534	
	10—25	120	223	287	278	268	258	195	204	218	2523	2510	2519	2510	2534	2530	2530
	12—20	130	284	289	277	263	248	191	163	251	2500	2504	2504	2510	2523	2523	2519
	14—50	150	284	289	285	265	251	218	218	218	2500	2500	2500	2528	2530	2534	2527
	19—10	170	284	273	263	241	218	190	166	145	2523	2523	2512	2523	2533	2533	2510
	21—40	180	263	273	271	213	193	172	148	133	2502	2531	2523	2515	2534	2534	2534
九日	0—30	190	248	270	238	210	204	172	148		2523	2516	2519	2534	2534	2527	
	2—05	195	238	247	208	198	191	148			2516	2510	2494	2523	2523		
	3—30	200	238	241	225	213					2500	2502	2500				
	平均		268	269	259	241	222	194	181	174	2501	2503	2510	2521	2529	2530	2323

年月日	時分	場所	氣温	水温 表面	水温 10米	水温 25米	水温 50米	水温 100米	水温 200米	水温 300米	比重 表面	比重 10米	比重 25米	比重 50米	比重 100米	比重 200米	比重 300米
十三日	7—0	1	183	245	238	238	240				2511	2518	2511	2513			
	7—55	5	188	246	243	243	240	206			2513	2516	2520	2516	2538		
月	8—55	10	188	244	243	243	243	213	181		2503	2516	2520	2518	2540	2540	
	10—45	20	198	254	255	253	234	208	183	163	2520	2520	2520	2516	2536	2536	2528
	12—35	30	213	255	258	255	228	203	172	168	2526	2513	2520	2546	2550	2550	2540
	16—30	50	213	248	258	255	236	213	198	163	2490	2532	2519	2549	2546	2544	2548
	平均		197	249	249	248	237	209	184	165	2511	2519	2518	2526	2542	2543	2539

年月日	時分	場所	氣温	水温 表面	水温 10米	水温 25米	水温 50米	水温 100米	水温 200米	水温 300米	比重 表面	比重 10米	比重 25米	比重 50米	比重 100米	比重 200米	比重 300米
十四日	21—50	1	165	221	220	220	210				2494	2578	2552	2559			
一	23—10	5	160	230	222	213	220	194			2578	3576	2559	2549	2559		
月五日	0—20	10	160	227	212	210	212	194	160		2529	2561	2541	2544	2561	2561	
六日	8—5	20	180	242	235	240	230	203	173	132	2559	2570	2573	2570	2574	2584	2572
	10—10	30	185	245	242	242	233	228	190	175	2576	3576	2579	2567	2557	2567	2576
	13—45	50	185	245	240	245	238	232	197	172	2584	2586	2573	2573	2591	2584	2584
	17—10	70	180	230	230	227	222	225	180	172	2584	2568	2564	2564	2573	2573	2568
	19—30	80	175	225	225	227	217	195	186	170	2578	2570	2568	2564	2542	2559	2568
	21—40	90	175	225	222	220	217	207	189		2540	2554	2525	2533	2526	2534	
	23—30	100	175	225	225	222	212				2533	2530	2550	2531			
	平均		174	232	227	227	221	210	182	164	2556	2567	2558	2554	2560	2566	2574

年月日	時分	場所	氣溫	水溫 表面	10米	25米	50米	100米	200米	300米	比重 表面	10米	25米	50米	100米	200米	300米
十四日 二月	6—45	1	130	198	187	195	183				2557	2557	2567	2565			
	7—50	5	127	216	210	202	195	182			2557	2588	2588	2565	2565		
	8—55	10	127	220	222	222	205	196	167		2565	2588	2600	2565	2571	2565	
	10—35	20	140	230	231	230	229	211	179	162	2600	2573	2602	2573	2556	2565	2559
	12—25	30	150	228	230	234	234	231	195	168	2577	2556	2571	2579	2569	2571	2582
	15—55	50	175	228	227	232	232	233	188	173	2622	2573	2567	2573	2573	2571	2563
	19—55	75	126	230	228	230	228	228	200	181	2563	2563	2563	2628	2571	2581	2563
	平均		139	221	219	221	215	214	186	171	2577	2571	2579	2578	2568	2571	2567

年月日	時分	場所	氣溫	水溫 表面	10米	25米	50米	100米	200米	300米	比重 表面	10米	25米	50米	100米	200米	300米
二九日 二年一月	6—35	1	106	175	175	173	171				2547	2546	2531	2536			
	7—20	5	106	188	186	191	188	173			2549	2549	2560	2542	2641		
	8—30	10	119	195	190	192	195	181	172		2551	2561	2551	2541	2550	2550	
	10—50	20	126	204	200	205	205	205	180	163	2549	2549	2559	2556	2569	2567	2569
	13—10	30	119	216	206	206	206	200	185	184	2559	2559	2560	2561	2552	2551	2551
	17—0	50	117	208	206	210	208	208	201	195	2561	2570	2560	2551	2550	2560	2559
	平均		116	198	194	196	196	193	185	181	2553	2556	2554	2548	2552	2557	2556

年月日	時分	場所	氣溫	水溫 表面	10米	25米	50米	100米	200米	300米	比重 表面	10米	25米	50米	100米	200米	300米
二九日 月 十日	6—50	1	210	176	174	174	172				2552	2573	2571	2563			
	7—45	5	46	183	183	183	181	178	170		2572		2573	2573	2584		
	8—40	10	41	185	184	185	185	180	163				2583	2563	2573		
	10—55	20	79	185	184	185	185	184	160	134			2583	2573	2563	2555	2546
	13—30	30	81	186	183	185	185	184	165	136	2564	2564	2564	2564	2574	2564	2535
	16—50	50	65	183	183	183	184	183	160	135	2564	2564	2573	2563	2563	2553	2544
	20—10	70	73	185	186	186	186	185	155	131	2563	2573	3573	2573	2573	2563	2564
	22—55	80	88	182	183	183	183	183	158	151	2564	2574	2574	2574	2573	2564	2556
	1—10	90	84	178	178	178	176	166	161		2586	2566	2564	2573	2553	2574	
	2—25	95	50	173	173	172	161				2554	2564	2564	2553			
	3—10	100	38	160	158	161						2544	2584				
	4—10	105	58	177	179	177	174	172			2594	2574	2594	2574	2594		
	5—30	110	69	181	183	183	180	175	155		2583	2574	2574	2563	2573	2554	
	平均		61	180	179	180	171	179	144	137	2567	2568	2575	2567	2572	2561	2549

年月日	時分	場所	氣溫	水溫 表面	10米	25米	50米	100米	200米	300米	比重 表面	10米	25米	50米	100米	200米	300米
三五日 月	9—40	1	33	156	163	164	163	161			2542	2552	2571	2554	2547		
	10—40	5	95	170	170	170	172	170	163		2571	2570	2566	2555	2565	2566	
	11—55	10	99	167	170	170	169	169	158		2574	2571	2576	2574	2604	2612	
	13—30	20	109	172	169	171	169	166	156	136	2601	2609	2600	2580	2591	2562	2504
	15—20	30	94	172	170	171	170	169	154	125	2571	2571	2573	2573	2573	5574	2565
	18—20	50	91	179	179	179	176	165	145	120	2573	2549	2555	2554	2560	2551	2544
	平均		87	169	170	171	170	167	155	127	2572	2570	2574	2565	2573	2572	2538

三、浮游生物

沿岸ニ於ケル分布

四ケ所ノ定置觀測點ニ於テ毎月數回ノ觀測ノ際採集セシメタルモノヲ七パーセントノホルマリン溶液ニテ處理セシメテ本場ニ送ラセ到着ノ上一晝夜沈澱セシメテ定量シ後七十パーセントノアルコール溶液ヲ以テホルマリン溶液ト入換ヘ後檢鏡セリ此ノ結果左ノ如シ

宮ノ浦ハ比較的少量ニシテ且ツ動物性ニ富ミ四月最多量ニシテ平均一、九立方糎ヲ占メ七月稍減シタルモ八月再增加シ九、十月減少シ十一月一時增加セシモ十二月急ニ減シ一二三月ト次第ニ增加セリ動物性トシテハ春夏夜光虫。おいぞうな。あつぺんできらりあ。夏秋からなあす。こりしゆうす。秋ニハひろしすてすちゆうたニシテ周年ニせらちゆうむまくろせらすアリ植物性ニハ春ゆうかんびや春並ニ冬ニアリテきいこせらす冬ハすけれこねまあ現レ亦リぞそれにあハ周年認メタリ

內海ハ四月最多量ニシテ平均二、八立方糎ナレ共五月減少シ六七月ト稍增加シタレ共九月ニ至リテ最少量ニ達シ〇、四立方糎ニシテ十月ヨリ次第ニ增加シ十一月一、〇立方糎トナリシモ亦十二月減少シ一月再一時增加セシモ二三月ハ亦減少セリ動物性ニハ春せらちゆうむふゆうざす。したろしらす。春夏ニこりしゆうす。みくろせてらあ。むいぞうな春夏秋ニひろしすてすすちゆうた秋あつぺんできらりあ周年ニ渡ツテからあなあす夜光虫せらちゆむまくろせらす現レ植物性ニハ春ばくてりやすこるむ春夏冬ニきいこせらす。すけれこねまあ。周年ニりぞそれにあ。でてりゆうむ。ゆうかんびあヲ認メタリ。

細島ハ量ニ於テハ四月最モ多ク平均四、一立方糎ニシテ五月急ニ減少シ僅ニ〇、四立方糎トナレ共六月ヨリ次第ニ增加シ七月三、九立方糎ニ達シタレ共亦次第ニ減シ九月最少量ノ〇、三立方糎ニシテ引續キ少量ニシテ一立方糎ニ達セス十二月ヨリ次第ニ增加シ一月再增加セシモ、三、五立方糎ヲ示メタレ共三月ニ至リ亦減

少セリ動物性ニハ春夏ニあつぺんできゆらりあ。夏大陽虫ひろしすてすすちゆうた夏秋ニおいそうな秋ぺりでにゆらむ春秋ニみくろせてらあ。周年ニこりしゆうす。からなあす。夜光虫せらちゆうむまくろせらすヲ認メ植物性ニハ春こしのですかす。したろしらす。春夏ニばくてりあすこらたむ。夏あすてりおねらあ。ばしらりあ。春夏冬ニゆうかんぴあ。きいこせらす。りぞそれにあ。冬これそうん。でてりゆうむ。ぷらんくこにえらあ。出現せり

島野浦ハ採集量少ク內四月最モ少ク平均〇、一四立方糎ニシテ六月最モ多ク〇、六二立方糎ヲ占メ八九月稍減シ十二月ニハ尙減シ〇、三立方糎ニシテ一月ヨリ次第ニ增加シ二月〇、五八立方糎トナリタレ共再減少セリ動物性ニハ春夏冬夜光虫夏おいぞうなあ夏秋冬せらちゆうむまくろせらす、秋せらちゆうむふゆうざす。したろしらす。ひろしすてすすちゆうた秋冬あつぺんできゆらりあ。周年ニ渡リテこりしゆうす。からなあす。みくろせてらあ。ぺりでにゆうむヲ認メ植物性ニハ春ばくてりあすこるむ夏冬ゆうかんびあ秋さらしをしりつくす秋冬ニさらしをしらあ周年ニきいこせらす。りぞそれにあ。すけれこねまあ出現セリ

沖合ニ於ケル分布

毎月橫斷觀測中各觀測定點ニテ採集シタルモノヲ七パーセントノホルマリン溶液ニ浸シテ持チ歸リテメスシリンダーニ入レ一晝夜放置シテ沈澱セシメ其ノ量ヲ測リタル後此ニ七十パーセントノアルコールト入レ換テ檢鏡シテ分類ス一般ニ沿岸ハ浮游生物ノ量多ク且ツ植物性ニ富ミ沖合ニ進ムニツレテ動物性增加シ三十浬迄ハ植物性ヲ認ムレ共五十浬ニ達スル時ハ動物性ノミトナリ其ノ量亦少シ植物性ハ沿岸水滯ニ棲息シ海流距岸遠ク亦緩ナル時並ニ河水ノ注入多キ季節ニ增殖セリ各月ニ渡リ南部距岸五十浬間ヲ比較スルニ四月稍多量ニシテ平均二、二立方糎ヲ算シ五十月ハ稍減シ十一月ニ至リ急ニ增加シ最多量トナリ三、五立方糎ニ達シタルモ十二月ニハ急ニ減シ最少量トナリ〇、八立方糎ヲ算セリ一月一時、稍增加セシモ二三月ハ次第ニ減シ一、〇立方糎ヲ占タリ最多量ハ十一月四日都井崎十浬沖ニ於テ八、二立方糎ヲ占メ最少量ハ一月九日並ニ三月

五日大島沖二十浬ノ處ニテ〇、二立方糎ヲ示セリ動物性ニハ八月島野浦沖合ニテ矢虫高鍋沖十浬ノ處ニテみすしすヲ認メみくろせてらあハ八十一月ニかからなあす。こりしゆうす。あつぺんできゆらりあひろしすてすすちゆうたハ周年ニ渡リテ出現シ夜光虫せらちゆうなむうまくろせらすハ十二月、一月ヲノゾクノ各月ニ現レ特ニ八月七八日夜光虫ハ都井崎一浬小丸川口ヨリ十浬ノ沖合島野浦ノ十哩沖合迄ノ沿岸ニ多量ニ出現セリ八月八日小丸川口沖二十浬ノ處せらちゆうむふゆうざすヲ認メ大陽虫ぺりでにゆうむハ八月十一月ニ多量ニ現レ放散虫ハ八月ニ出現セリ植物性ノすけれとねまあハ四八十一十二一二月ゆうかんぴあハ四十一一二三月でてりゆうむハ四十一二三月さらしをしりつくすハ十十一月さらしをしらあハ十一一二月ニきいとせらす。りぞそれにあハ周年ニ渡リヲ出現セリ

四、漁況調査

從來ノ事業ヲ繼承シ福島外浦桑松目井津大堂津油津内海折生迫川南細島門川土々呂方財島島野浦市振ノ十五箇所ニ調査員ヲ囑託シ毎旬ノ漁獲物ノ種類數量金額等ヲ調査シ重要漁業ノ盛衰魚族ノ回游分布ノ狀態ヲ察知シ海洋觀測ト相關聯シテ漁業消長ニ關スル原因ノ研究資料トシ或ハ當業者ノ事業計畫上ノ參考ニ供セントス

本年度中ニ於ケル縣下主要漁業ノ消長ニ就キ概要ヲ叙述スレバ左ノ如シ

鰹、三月中旬ヨリ漁期ニ入リ目井津ニ於テハ十八日一五九貫ノ初漁アリ亦二十五日三八九貫ノ水揚ヲナセリ油津二十二日四二貫六十九尾三十日一、〇〇三貫一千六百二十六尾ノ漁獲アリ一尾六百十匁廻ナリ大堂津ニ於テハ三十一日七〇三貫一千百八尾ノ水揚アリ一尾平均六百三十四匁廻ナリ漁場ハ都井崎ノ東沖合三十浬乃至内海ノ沖合四十浬ノ所ニシテ漁場ハ漸次沿岸ニ接近せり

四月上旬漁場益々沿岸ニ接近シ都井油津内海ノ距岸二十浬ノ處一帶トナリ一尾一貫餘ノモノナリ中旬漁場

ハ次第ニ宮崎沖合ニ延ヒ皆々好漁ニシテ一尾一貫二三百匁廻ノ大型モノ多シ下旬一時漁事アリシガ二十八日ヨリ西風强ク氣溫並ニ表面水溫一時低下セシ爲メ餌付悪シク不漁ニ落入リ一尾八百匁乃至一貫百匁廻ナリ總揚量五四、八一一貫ニ達セリ

五月上旬ハ漁獲多キモ尙好漁ノ域ニ達セス一貫五百匁乃至七百匁廻ナリ、中旬盛漁ニシテ魚群ハ沿岸ニ接近シ距岸五浬ニ及ビ而カモ大群多カリシモ稍餌付悪シク一群ニテ二三百尾ノ釣獲ニ過キス一尾五百匁廻ナリ下旬前旬ト仝シク回游多キモ餌付不良ニシテ漁場ハ北ニ延ビ細島ノ沖合迄達セリ一尾五百匁餘廻ナリ總揚量九四、〇八四貫ニ達シタリ

六月上旬ハ海流一時停滯シ餌付悪シク不漁トナリ一尾四百匁廻ナリ中旬尙好漁ノ域ニ達セス下旬稍好漁ニ向ヒシモ尙一般ニ魚群少ク漁場轉々トシテ一定セス大部分ノ機船ハ不漁ナレ共南部機船ハ都井崎沖合ノ礁付ヲ釣リ一隻ニテ千尾内外ニシテ總揚量五九、七二九貫ニ達セリ

七月上旬縣下沖合十四五浬ヲ漁場トシテ出漁シ相當漁事アリ中旬魚群ノ回游薄ク當業者間ニハ休漁スルモノモアリタレ共油津南郷方面ノ機船ハ鹿兒島縣下ノ種子ケ島屋久島ノ礁付鰹釣ニ出漁セリ下旬ハ種子ケ島方面ニ出漁セル南部機船ハ尙相當漁事アリテ總揚量四三、八一六貫ニ減シタリ

八月上旬ハ種子ケ島方面尙漁事アリ北部地方ハ不漁ナリ中旬南部機船遂ニ不漁ニ陷リ北部僅ニ細島ニ漁事アリ下旬南部不漁ニシテ北部細島稍漁事アリ

九月上旬秋鰹ノ時節トナリタレ共魚群少ク幸ニモ群ニ遭遇スレ共二三百尾ヲ釣取ルニ過ス中旬不漁ニシテ繫船多シ下旬稍回復シタレ共大型機船ハ鮪延縄ノ準備ヲ爲スモノ多シ

十月上旬中旬不漁ニシテ下旬終漁セリ

鮪、五月ハ鰹群ニ混游ノ鮪子ニシテ一尾九百匁乃至五百匁廻ノモノノ漁事アリ

六月南部ハ鰹ノ群ニ混游ノ一尾四五百匁ノ鮪子ニシテ水揚少ク北部ハ延縄ニテきはだノ漁事アリ

七月南部不漁ニシテ北部ハきはだノ回游少ク總水揚量三、四七六貫ニ達セリ
十月下旬ヨリ漁期ニ入リ魚種ハめばち。きはだナレ共尚好漁ニ達セス且東北地方大漁ノ爲市價廉ニシテ他縣ノ鮪縄船油津ニ集合シツツアリ
十一月上旬稍好漁ニ向ヒ中旬好漁トナリ漁場ハ距岸二三十浬ノ沖合ヲ漁場トセシモ下旬不漁トナリタリ總揚量二三、八二九貫ニ達セリ
十二月上旬不漁ニシテ中旬尚引續キ不漁下旬二十五日頃ヨリ鹿兒島縣下種子ケ島漁場ヲテ活況ヲ呈シ一航海ニ四五十貫ノ黒鮪ヲ十尾乃至十五尾漁獲シ益々盛漁トナリ漁場モ次第ニ北上シツツアリ黒鮪八割めばちきはだ其他二割ヲ占メ總揚量二三、四四七貫ニ達セリ
一月上旬ハ引續キ益々好漁ニシテ漁場ハ種子ケ島ノ東十浬ヨリ都井崎沖合三十浬ノ所ニシテ五十貫乃至八十貫ノくろ鮪ノ回游多ク魚價最低十貫九圓ニ迄下落セリ中旬回游益々多ク盛漁期ニ達シ油津港ハ他縣ヨリノ入漁船甚多シ下旬不漁トナリタリ油津八九、二八九貫ノ水揚ニ達シ亦總揚量一三八、六二六貫ノ水揚アリ
二月上旬ハ不漁ニシテ出漁船二三隻ニ止リ鰹多ク鮪極テ少シ中旬下旬引續キ不漁ナリ
三月上旬尚不漁中旬ノ末稍漁事アリ下旬ノ初メ稍漁事アリシモ亦再不漁ニ陥リ終漁セリ

鰹、四月下旬ヨリ漁期ニ入リ

五月南部油津方面北部土々呂方面ニテ曳縄或ハ旋網ニテ漁事アリ總揚量一七、一五六貫ニ達セリ
六月ハ同樣ニ南部ハ曳縄北部ハ旋網ニテ漁事アリ總揚量一〇、三九八貫ヲ示セリ
七月南部ハ曳縄ヲ使用スレ共不漁ニシテ北部ハ鰹漬ニ付ヲナシ旋網ヲ使用シ漁獲ス中旬稍好漁ナレドモ下旬不漁ニ陥リタリ總揚量五、〇四六貫ニ達セリ
八月上旬稍漁事アリ中旬不漁ニシテ下旬稍好漁ニ向ヒ總揚量四、〇一八貫ヲ示セリ

九月縣下一帶曳縄釣ヲ以テ漁獲ス上中旬共ニ不漁下旬稍漁事アリ總揚量五、〇六一貫ニ及ベリ
十月上旬不漁中旬次第ニ漁場南部ニ及ビ下旬稍漁事アリ總量四、五四〇貫ノ水揚アリ
十一月上旬南部ニ稍漁事アリ中旬不漁ニシテ下旬終漁セリ

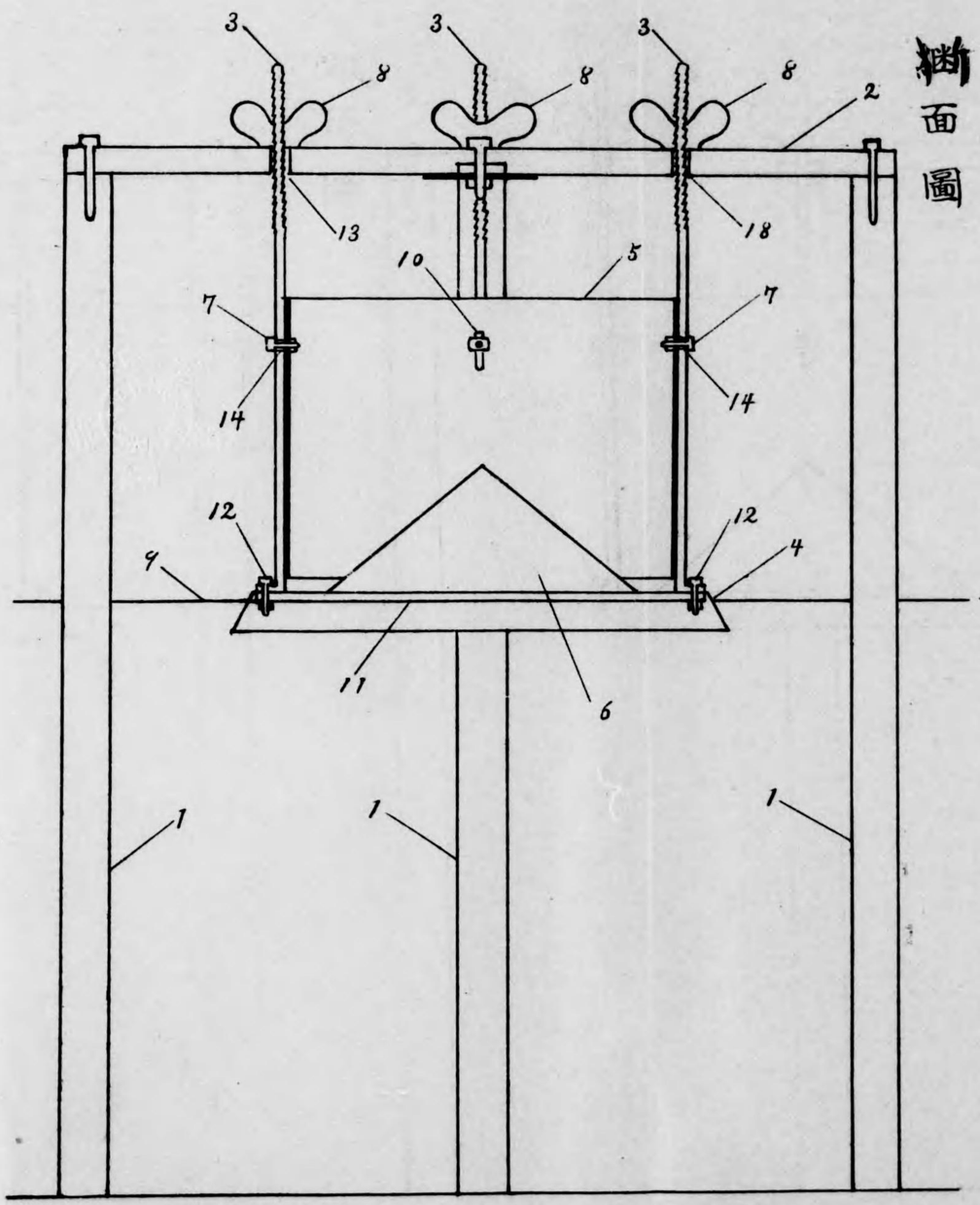
鰮、五月北部地方焚込網ヲ使用シ漁事アリ鰹餌料並ニ煮乾ヲ製セリ

九月中旬北部漁期ニ入リ一尾十匁乃至十五匁廻ノモノニシテ豐漁シ總揚量三〇、七〇二貫ニ達セリ
十月上旬北部地方好漁ニシテ十五匁乃至三十匁ノモノニシテ中旬不漁下旬再好漁ナリ特ニ土々呂方面ハ春黒鰮ノ盛漁ノ爲メ煮乾ヲ製造セリ總揚量一一三、九四〇貫達セリ
十一月上旬うるめノ棒受網ノ漁期ニ入リ漁場ハ北部島野浦ノ十浬沖トシ例年ノ漁場ヨリモ近シ一尾ノ大サ六七寸ノモノナリ中旬好漁ニシテ時ニ室鰺ヲ混ス下旬一時不漁ニ陥リタレ共總揚量一〇四、〇八七貫ニ達セリ
十二月上旬稍好漁ニシテ夜焚込網棒受網刺網ヲ使用セリ中旬下旬ハ刺網小台網ニテ漁事アリ總揚量一五、六七九貫ニ減シタリ
一月大羽鰮ノ漁期ニ入リ門川八、六七三貫ノ水揚アリ
二月尚刺網ヲ使用シテ門川七、二九四貫ノ水揚アリ
三月門川三二、〇四六貫土々呂七、二七九貫ノ水揚アリテ大羽鰮モ終漁セリ

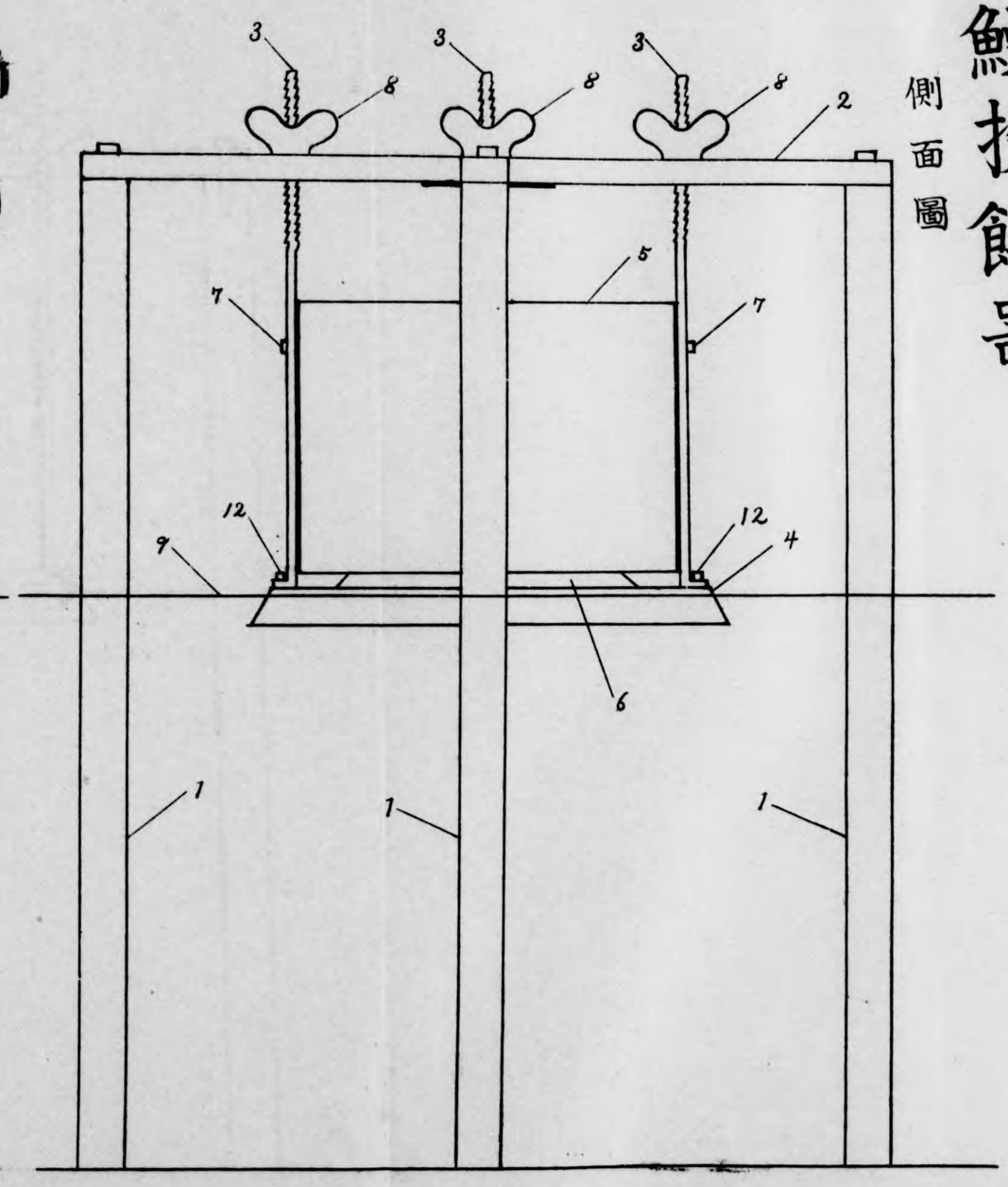
いか、十一月上旬ヨリするめいかノ漁期ニ入リ中旬一時好漁ナレ共十六七日頃不漁トナリ下旬再ビ好漁トナリ北部中部地方ノ距岸一浬ノ所ニシテ總揚量五六、三一九貫ノ水揚アリ
十二月するめいか上旬好漁ニシテ中旬下旬薄漁トナリ總揚量八六、五二四貫ノ水揚アリ
一月上旬するめいか一般ニ薄漁ニシテ甲いか好漁ナリ中旬稍減シタルモ下旬再漁事アリ
二月するめいか甲いか共ニ不漁ニシテ旬稍漁事アリ下旬不漁ニシテ終漁セリ

はも、四月漁期ニ入リ
五月上旬南部有明灣油津地方好漁ニシテ中旬盛漁ニ達シ下旬稍薄漁トナリタレ共總揚量六、七二一貫ノ水揚アリ
六月上旬南部地方好漁ニシテ中下旬不漁ナリ總揚量四、四九一貫ノ水揚アリ
七月前月ニ比シ不漁ニシテ縣下ヲ通シテ一、四九八貫ノ水揚アリ
八月上旬南部ニ一時漁事アリ中旬不漁下旬終漁セリ
飛魚、九月上旬ヨリ南部地方ハ魚期ニ入リタレ共上旬水揚少ク中旬稍好漁ニシテ下旬ニ至リテ尚好漁ニシテ油津ノ出漁船多シ總揚量三、一六三貫ニ達セリ
十月上旬ヨリ中部南部地方好漁トナリ中旬盛漁ニシテ下旬稍減シタルモ總揚量七、四四四貫ニ達セリ
十二月上旬尚漁事アレ共中旬ニ至リテ終漁セリ

鰻投餌器



側面圖



側面圖

第一表　大正十五年月別漁獲高

	鯛類 甘鯛	鯛類 めだい	鯛類 れんこ	鯛類 計	鮟鱇	鰆	鰤	鮪	鰹類 眞鰹	鰹類 小鰹	鰹類 計	鮪
一月	二、五六三 五、二四八	四、一八九 一三、四一一	二、五一八 四、九四八	九、二七〇 二三、六〇七	二、〇一六 四、九八八	一、二一〇 一、三四六	九、一八 一、八三三	三、四七一 四、三六三		八七一 二、二六八	八七一 二、二六八	八三、二五七 八五、六六九
二月	一、三六一 二、四七六	一、六〇六 六、〇三七	一、〇〇四 二、一五七	三、九七一 一〇、六七〇	一、〇一八 二、一三五	三五二 六一七	一三七 二二〇	三六〇 六一二	二三六 二六一	二、三〇一 三、四八五	二、三〇一 三六	五一、三五四 八五、六六九
三月	二、一九〇 三、四〇三	二、七八九 一〇、一五三	二、二一三 三、七九〇	七、一九二 一七、三四六	一七九 三〇七		一、一〇〇 一、七六〇	三六七 五二四	一、六七二 一、二一三	五四、八一一 九一、四五〇	一二 三六	二〇、六九八 三二、九八〇
四月	一、八八一 二、九一〇	五、二七六 一四、七六八	二、三三〇 四、〇六二	九、三八七 二二、七四〇			一、四一二 一、七六〇	二四三 四一五	三一八 六二六	八一七 六九四		四、九九九 七、二八一
五月	四四九 六六九	八九八 二、〇一六	一、〇〇四 一、七七五	二、四三一 四、四六〇	七三 一一三	五六 七三	一、九一四	二、五八四 三、四四五	三一九 六二六	一〇〇 七八二	一、〇〇四 六、〇一三	二、九九四 七、一四〇
六月	一、三一六 一、六九三	一、四六一 二、九〇九	一、二七三 一、九一八	一、〇五〇 六、五二〇			一、四一二 一、九一四	五、七三九 七、三四五	三、〇四二 六、〇一三	一、三四一 八六八	一、三四一 八六八	五九五 七五、四四二
七月	六五六 八四四	五六二 一、二三七	一、七〇六 二、二九二	二、九二四 四、三七三		五三 一〇五	六、三〇四 六、一五五	六、二七三 六、一八六	二、七二四 六、三七〇	二、八五八 一、一四三	二、八五八 一、一四三	五九五 二七五
八月	一、四七八 一、九四五	五三四 一、二五三	一、四一〇 二、一〇六	三、四二一 五、三〇四		一四三 二四〇	六、二七三 六、一八六	二五 八六		一六、七六一 二、一四三	一六、七六一 二、一四三	一六、七六一 二、一四三
九月	三、四九 四、五一八	七九八 一、八六六	一、三七八 一、八五〇	二、二八六 三、二九五		一六一 二六六	六、五八二 九、六七九	一、七五九 一、四七四	六、二一九 五、八八二	一、〇九四 一、五一四	一、〇九四 一、五一四	一、〇九四 一、五一四
十月	四〇三 五八六	一、三七八 二、八五〇	一、〇一四 一、二六二	八一七 一、二六二	一、四六二 四、三六二	五〇 八〇	二、五八八 四、六九八	一、四六二 二、二六六	一、二七九 一、四七四	二、九五九 三、二九五	二、九五九 三、二九五	二、九五九 三、二九五
十一月	二五 二〇	一、六九八 三、三〇三	一、〇〇三	七三九 一、〇〇三	二、四六二 四、三六二	一六七 二六六	一、五五六 二、八四一	一、〇〇五 一、四七四	一、二六〇 一、〇〇五	一、三四九 二、九二五	一、三四九 二、九二五	一、三四九 二、九二五
十二月	二六五 六五一	一、六六六 五、八七一	八七〇 一、九五九	二、八〇一 八、四八一	一、五五六 二、八四一	五、六六三 一一、七六五	一三、四四八 二、四、〇〇三	三四、一四〇 三七、二二七	四八、三三三 六三、八三五	六八、五四〇 三二、八六八	六八、五四〇 三二、八六八	六八、五四〇 三二、八六八
計	一六、〇八五 二四、九六三	二二、八五五 六五、六七四	一八、一六〇 三〇、六〇三	五七、一〇〇 一二、二四〇	二、八〇一 八、四八一	一、一〇〇 一一、七六五	一三、四四八 二、四、〇〇三	二、一四〇 一、一、七六〇	二、一六〇 一、一、〇〇五	一、三四〇 六七二	一、三四〇 六七二	一、三四〇 六七二
前年全月分比較 増減	一三、八一五 二三、四七五	二六、二八八 七〇、五一〇	△三、四三三 △四、八三六	△三、一九〇 △三、九四一	△四、三五三 △六、二八九	△六、七八五 △二、二三八	△二四、一八三 △六、六一八	四八、三三三 六三、八三五	八、四七八 一七、五一五	四、九四二 一〇、一五〇	四、九四二 一〇、一五〇	二、八六一 一〇、三五一
	二、二七〇 二、四八八	△三、四三三 △四、八三六	二一、三五〇 △三、九四一	二一、二四〇 △六、二八九	一二、四四八 △二、二三八	一一、七六五 二四、〇〇三	三四、一四〇 三七、二二七	三、五三六 七、三六五		二、八六一 一〇、三五一	二、八六一 一〇、三五一	二、八六一 一〇、三五一

註

(一)各欄共右ハ重量左ハ金額ヲ示ス

(二)重量ハ貫金額ハ圓ヲ單位トシ以下四捨五入トス

(三)△符ヲ付セルハ減其他ハ增加ヲ示ス

獲高

計	八七一	一、二六八	一	三六	一、三〇三	二、四八五	四、八一一	一、四五〇	四、一三四	六、一三三	九、七二九	五、四四二	三、八六八	一、五五三	九、八九一	一、八六二	、八一一	、九五二	一、一三八	、五三四	、三〇八	、一一八	、〇七四	、六八〇	、九四八	、五一三	、八八八	、八八五	、〇六〇	、三七二
鮪	八三、二五七	一八七、五六〇	五一、三五四	八五、六六九	三三、一二六	四一、二八〇	二〇、六九八	三三、九八〇	四、九九九	七、二八一	二、九九四	四、〇二一	三、四七六	五、五四二	三一八	五九五	一九二	四一九	七、一〇〇	一三、二三〇	二三、八二九	四三、〇九一	二三、四四七	六〇、九〇八	二四三、七九〇	四八一、五七六	一九二、五一一	四七〇、六八〇	五一、二七九	一〇、八九六
鰆	一、七九二	五、二六三	八六三	三、二三三	一、三一〇	四、六五一	一、五八六	四、七九〇	七二	一六二	八	九			一	一	一三五	二七〇	一三三	三〇三	二七七	五三五	七九	二三三	六、二五五	一九、四四〇	八、八四九	二五、九七二	△二、五九四	△六、五三二
梶木	七四二	一、三七三	七九五	一、六八〇	三三五	七〇〇	二三〇	四二〇	六三三	一、〇六二	二、三八七	二、七七六	一、九六四	二、六四一	三五二	五一三	一三五	二三八	五六九	八二八	一、〇六六	一、五〇九	一九六	六一四	九、三九四	一四、三五四	六、七六七	一〇、四九〇	二、六二七	三、八六四
鯖	四五	八〇	八	三	一六	一八	七五七	一、〇九六	一七、一五六	一三、九七六	一〇、三九八	九、六二二	五、〇四六	四、五七六	四、〇一八	三、〇一三	五、〇六一	三、三四三	四、五四〇	三、四二五	二、一四〇	一、四七一	三三	六九	四九、二一八	三九、六六一	六〇、六八二	四九、八八二	△二一、四六四	△一〇、二〇一
飛魚									一一	九			三	五	四九	一四	三、一六三	三、七三〇	七、四四四	八、一三一	一、二〇五	九九八			二一、八九四	一三、八八七	九、八四五	一〇、九三六	二、〇四九	一、九五一
魣	二〇	三三					一五	二四	一八七	二三四	五七一	五七一	一、四四六	一、四九四	七一三	七七一	九七	一三三	二六九	三六五	四一三	四八六	六二七	一、五一五	四、三五八	五、六一六	二、〇一八	二、三三二	二、三四〇	三、二八四
鰮	一七、〇七三	八、九五九	三五、五二三	一九、二〇八	九、三〇七	三、七四二	四二、四〇三	一五、七一四	七三、九五七	一九、一四四	三八、〇二六	九、〇四三	一六四	八二	四、七七九	一、〇七五	三〇、七〇二	一一、五四三	二一三、九四〇	五五、四七〇	一〇四、〇八七	四一、三九四	一五、六七九	七、四〇二	四八五、六四〇	一九二、七七六	三〇一、四四一	一一四、一六九	一八四、一九九	七八、六〇七
鱧							二八五	三六九	六、七二一	九、一五一	四、四九一	六、四二一	一、四九八	二、六九二	二九九	四四〇									一三、二九六	一九、〇七三	一〇、九九二	一六、一四五	二、三〇二	二、九二八
鱶	一七、六三七	二、九九六	六、八九九	三、七八九	五、五九五	三、五二〇	六、五一三	五、五一七	七、三七〇	四、六五二	六、四七二	三、七〇七	二、二一五	一、三五五	一、二五九	七四七	一、二〇五	七九〇	八、四五二	四、三九六	二一、八一〇	九、三六九	二一、七三八	九、四四六	一〇七、一六五	六〇、二八四	一〇二、四三三	六五、七七八	四、七三二	五、四九四
いか	一四、五三六	二六、四二〇	五、三五六	九、二五九	三、三七二	六、九一一	七二一	一、二〇八	一五四	一八三					一一三	一六六	四三三	六〇一	二、一〇六	二、四六六	五六、三一九	三二、一五四	八六、五二四	五一、七八三	一六九、六二四	一三一、一五一	七一、〇三六	九〇、九一四	九八、五八八	四〇、二三七
其他ノ雑魚	一四、三九九	二五、二五〇	五、六九五	八、三三五	六、五三四	一〇、〇六二	四、八六四	六、五七五	九、三三〇	六、八八四	八、〇七五	九、一四二	一三、二二九	一五、一〇八	一三、五二一	一五、八三八	一二、六四二	一四、〇七六	二六、六〇八	二三、九七四	一二、七三三	一五、六六二	九、四三九	一七、二八一	一三六、〇三八	一六七、一七	一五四、三〇三	一八〇、四二六	△一八、二六五	△一三、二四九
天草									一、一八四	一、四九四			一、一七一	一、五三〇	三、二五二	四、三六四			三	八					五、六一〇	七、三九六	一、八一三	四、一九二	三、七九七	三、二〇四
計	一六七、一六七	三〇六、三三九	一二三、三三三	一四五、三六六	六〇、六一七	九四、二九九	一四三、七八二	一八四、三二五	二三〇、九九九	一七七、一八二	一四一、二五九	一三三、三四三	八六、一三五	一一六、一七七	五九、六七四	六八、六〇八	九七、四四七	八三、四一九	二一八、一一三	一五〇、二二七	二六二、八四一	一七一、六七七	一六五、八二三	一六五、〇〇三	一七三六、一四九	一七九四、九六五	一四〇六、四二三	一七三〇、二七一	三二九、七二六	六四、六九四

第二表　主要漁獲物ノ前年トノ比較

魚種	數量比較	月次	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
鯛	數量	本年	九、二七〇	三、九七一	七、一九二	九、三八七	二、四三一	四、〇五〇	二、九二四	三、四三二	六、五八二	二、五九八	二、四六二	二、八〇一
	數量	前年	二三、六〇七	一〇、六七〇	一七、三四六	二一、七四〇	四、四六〇	六、五二〇	四、三七三	五、三〇四	九、六七九	四、六九八	四、三六二	八、四八一
	金高	本年	三、二七二	七、一四七	二一、七四三	七、九三四	五、二二二	三、〇六五	二、七二一	二、四八六	四、八七〇	四、七二二	三、五〇八	四、七五四
	金高	前年	一〇、七〇四	一五、一二四	二七、〇二〇	一九、四六九	九、七九二	五、一二〇	四、二六八	三、八八八	七、三六〇	八、四三	六、一五五	一〇、一六六
	比較	増減	五、九九八	△三、一七六	△四、五五一	一、四五三	△二、七八一	一、四〇〇	一、一三	一、四八六	一、七二二	△三、七七五	△一、〇〇四	△一、九五三
	比較	増減	△一、六八五	△四、四四四	△九、六七四	二、二七一	△五、三三二	九八五	一〇五	九四六	二、三一九	△二、一三三	△一、七九三	△一、九五三
鮪	數量	本年	二、〇一六	一、〇一八	三五二	一七九	一、四二	五六	七三	五三	一四三	五〇	一六七	一、五五六
	數量	前年	四、九八八	二、一三五	六一七	三〇七	二一三	七三		一〇五	二四〇	八〇	二六六	二、八四一
	金高	本年	二、九一七	一〇、一三四	一、五七〇	七三	一四二	五六	一八	五三	一〇	四八	二三八	二、五八七
	金高	前年	七、〇九五	七、九九九	二、七七三	二三二	九二	七三	一七	一〇五	二三〇	八七	四〇六	三七八
	比較	増減	△九〇二	△三、九九三	△一、二一八	△一四二	△六一	五六	△一八	五三	一〇	△二	△七一	△一〇三二
	比較	増減	△二、一〇七	△七、九九九	△二、一五六	二三二	九二	七三	△一七	一〇五	二三〇	七	△一四〇	五三七
鱈	數量	本年	一、一一〇	二三三	一四三	一、〇〇〇	一、四二	二、八四	五、七二九	六、三〇四	六、二二九	一、七五九	一、二六〇	一、〇〇五
	數量	前年	一、三四六	四八六	二一〇	一、七六〇	一、九一四	三、四四五	七、三四五	六、一五五	六、一八六	五、八八一	四、七四四	一、〇〇五
	金高	本年	四、四六三	一、五四〇	一三七	一四三	一、七八一	五、九二四	三、三一六	二、三四八	一〇、一五五	七、五九三	七、七三八	二、六四二
	金高	前年	六、一〇九	一、九一九	六二五	二〇九	二、二九九	九、八〇六	五、一〇六	二、七四八	一一、〇八八	九、一九三	一〇、二九三	四、三四〇
	比較	増減	△三、三五三	△一、三〇七	△七二二	一、五五一	△三、一六	△三、三五〇	△二、四二三	△三、九五六	△三、八八二	△一、三六四	△五、九七九	△三、三二一
	比較	増減	△四、八六三	△一、四三三	△五八五	九五七	△三八五	△六、三六一	△二、三三九	△三、四〇七	△四、九〇二	△三、三一二	△八、八一九	△三、三三五
鰤	數量	本年	九八	三六〇	三六七	二四三	三一九	三一八	二、七二四	二、七四八	二五	一〇二	一一六	三〇七三
	數量	前年	一、八三	六一二	五一四	四一五	六三六	六八〇	六、〇一三	六、三七〇	八六	二五七	一四八	六八二
	金高	本年	四五五	一、〇一八	一、八九九	一、〇五八	三一二	三一二	三、〇四二	二、七二四	二五	一〇二	一〇二	三七三
	金高	前年	一、一五八	二、〇六六	三、三四八	一、七〇二		六八	三九九	二九				六八二
	比較	増減	四七三	△六六八	△一〇二三	△八一五	三一九	六二	二、八四五	二、七〇五	二五	一〇二	△九一	△三四三
	比較	増減	六七五	△一四五四	△二、八一四	△一、二八七	六三六		五、六一三	六、三四一	八六	二五七	△一三	△六〇九
鯖	數量	本年	三、四七一				八二七	一、〇〇	一、三四一	五九五	二、八五八	二四、八四四	三〇	一、三四〇
	數量	前年	四、三六三	二六二	一、二二三	一、六七一	六九四	八七二	八六八	二七五	一、一四三	一三、一八一	一三、七七二	六七二
	金高	本年	一、一			一、六	二、七	一、四	一、三	一九、五	一、三	三、〇	一〇、七	二、八
	金高	前年	一、四			一、四	一、九	一、五	八	二、〇	一、一	一、三	八、七	四、四

（註）
（一）各欄共右ハ重量左ハ金額ヲ示ス
（二）重量ハ貫金額ハ圓ヲ單位トシ以下四捨五入トス
（三）△符ヲ付セルハ減其他ハ増加ヲ示ス

鯖	額	年	一、一三四	一、四二五	一四	一八			一、六三五	一、四三九	一、七〇二	一、九八九	一、四七七	一、五三七	一、一六七	八四四	九、五七九	一、〇一四	一、三〇三	一、一九五	一、〇七一	三、三三二	〇、七四〇	八、七八八	一、八五七	、四〇二
	比較	增減	二、三三七	二、九四八	二三三	二四三	一、六七二	一、三三三	△一、六三五	△一、四三九	△一、八七五	△一、二九五	△三七七	△六六五	一七四	二四	△二八、九八四	△一、七三九	一、五五五	△五二	二、七七三	△九、八四九	一九、五一六	△四、九八四	△一、五一七	△三、七三〇
鰹	數量金額	本年	八七一	二、二六八	一一	三六	二、三〇二	三、四八五	五四、八一一	九一、四五〇	九四、一三四	一〇六、一三三	五九、七二九	七五、四四二	四三、八六八	六三、五五三	一七、八九一	三二、八六二	二七、八一一	三〇、九五二	一三、一三八	一五、五三四	四、三〇八	五、一一八	一、〇七四	二、六八〇
		前年	一、三三七	二、八九六	一七	四二			二三、四一三	三九、六四五	一〇八、二九一	一五二、一九八	六九、八七三	九二、五四二	二九、五八三	三九、八〇五	二一、九一九	三六、一〇八	二四、六六五	三五、七五四	二四、九一〇	三五、〇八八	四、七〇四	九、〇七八	二、一七六	二、七二九
	比較	增減	△四六六	△六二八	△六	△六	二、三〇二	三、四八五	三一、三九八	五一、八〇五	△一四、一五七	△四六、〇六五	△一〇、一四四	△一七、一〇〇	一四、二八五	二三、七四八	△四、〇二八	△三、二四六	三、一四六	△四、八〇二	△一一、七七二	△一九、五五四	△三九七	△三、九六〇	△一、一〇二	△四九
鮪	數量金額	本年	八三、二五七	一八七、五六〇	五一、三五四	八五、六六九	三一、一三六	四一、二八〇	二〇、六九八	三二、九八〇	四、九九九	七、二八一	二、九九四	四、〇二一	三、四七六	五、五四二	三一八	五九五	一九二	四一九	七、一〇〇	一三、二三〇	二三、八二九	四三、〇九一	二三、四四七	六〇、九〇八
		前年	四二、七七五	一二四、九三一	一八、四七八	三八、四二七	一〇、六八五	二一、〇五一	八、一七五	一五、三〇二	九、八二九	一三、八八一	九、〇五二	一一、七〇〇	一〇、六二八	一五、七二二	四一一	八〇四	八四	一一三	四六〇	一、一五〇	三一、一一三	六五、二七二	五〇、八二一	一六二、三三七
	比較	增減	四〇、四八二	六二、六二九	三二、八七六	四七、二四二	二〇、四五一	二〇、二二九	一二、五二三	一七、六七八	△四、八三〇	△六、六〇〇	△六、〇五八	△七、六七九	△七、一五二	△一〇、一八〇	△九三	△二〇九	一〇八	三〇六	六、六四〇	一二、〇八〇	△七、二八四	△二二、一八一	△二七、三七四	△一〇一、四二九
鰆	數量金額	本年	一、七九二	五、二六三	八六三	三、二三三	一、三一〇	四、六五一	一、五八六	四、七九〇	七二	一六二	八	九			一	一	一三五	二七〇	一三二	三〇三	一七七	五三五	七九	二三三
		前年	二、八七二	八、六五一	一、九九九	五、二九一	八三九	二、八五一	七八五	二、八五四	五五	一四一			五〇	一三九	三〇一	六五一	六三九	九六三	二四七	五九六	一〇七	四三五		三、四〇〇
	比較	增減	△一、〇八〇	△三、三八八	△一、一三六	△二、〇五八	四七一	一、八〇〇	八〇一	一、九三六	一七	二一	八	九	△五〇	△一三九	△三〇〇	△六五〇	△五〇四	△六九三	△一一五	△二九三	七〇	一〇〇	△七七六	△三、一六七
梶木	數量金額	本年	七四二	一、三七三	七九五	一、六八〇	三三五	七〇〇	二三〇	四二〇	六三二	一、〇六二	二、三八七	二、七七六	一、九六四	二、六四一	三五三	五一三	一三五	二三八	五六九	八二八	一、〇六六	一、五〇九	一九六	六一四
		前年	三〇一	八〇五	五一	一三九	一一三	二九七			三九七	六六九	一、〇八四	一、四九九	二、三七五	三、二九九	六六四	九三五	一八	三五	五四	四六	五二三	七一九	一、一九六	二、〇四七
	比較	增減	四四一	五六八	七四四	一、五四五	二二二	四〇三	二三〇	四二〇	二三五	三九三	一、三〇三	一、二七七	△四一一	△六五八	△三一一	△四二二	一〇七	二〇三	五二四	七八二	五四三	七九〇	△一、〇〇〇	△一、四三三
鰈	數量金額	本年	四五	八〇	八	一三	一六	一八	七五七	一、〇五六	一七、一五六	一二、九七六	一〇、三九八	九、六二一	五、〇四六	四、五七六	四、〇一八	三、〇一三	五、〇六一	三、三四三	四、五四〇	三、四二五	二、一四〇	一、四七一	三三	六九
		前年	四五七	三七二			四	六	二〇一	二二〇	四、三三八	四、五〇〇	八、〇二八	六、五七三	一二、一二九	九、〇七五	五、七四〇	四、五四〇	一一、〇九八	七、四七八	一〇、八三三	一一、三八一	七、二四八	四、九一六	六〇六	八〇一
	比較	增減	△四一二	△二九二	八	一三	一二	一二	五五六	八三六	一二、八一八	八、四七六	二、三七〇	三、〇四八	△七、〇八三	△四、四九九	△一、七二二	△一、五二七	△六、〇三七	△四、一三五	△六、二九三	△七、九五六	△五、一〇八	△三、四四五	△五七三	△七三二
鰮	數量金額	本年	一七、〇七三	八、九五九	三五、五二三	一九、二〇八	九、三〇七	三、七四二	四二、四〇三	一五、七一四	七三、九五七	一九、一四四	三八、〇二六	九、〇四三	一六四	八二	四、七七九	一、〇七五	三〇、七〇二	一一、五四三	二三、九四〇	五五、四七〇	二〇四、〇八七	四一、三九四	一五、六七九	七、四〇三
		前年	六〇、八〇二	二四、三三〇	二、四〇四	一、三四三	一六、八〇一	七、〇六五	三四、七九九	一三、五〇七	五三、八四〇	九、九九七	一六、〇八五	三、〇六〇	一、六六〇	一、〇四三	三三三	一三六	三六五	二五二	一五、一五八	八、一三八	八〇、〇二六	三五、三九〇	一九、一六八	一〇、九一八

木	比較	増減	四二	五六八	七四四	一、五四五	三三三	四〇三	二三〇	四二〇	二三五	三九三	一、三〇三	一、二七七	△四二一	△六五八	△三一一	△四三三	一〇七	二〇三	五二四	七八二	五四三	七九〇	△一、〇〇〇	△一、四二三
鱈	數量金額	本年	四五	八〇	八	三	一六	一八	七五七	一、〇五六	一七、一五六	一二、九七六	一〇、三九八	九、六二一	五、〇四六	四、五七六	四、〇一八	三、〇一三	五、〇六一	三、三四三	四、五四〇	三、四二五	二、一四〇	一、四七一	三三	六九
		前年	四五七	三七二			四	六	二〇一	二三〇	四、三三八	四、五〇〇	八、〇二八	六、五七三	一二、一二九	九、〇七五	五、七四〇	四、五四〇	一一、〇九八	七、四七八	一〇、八三三	一一、三八一	七、二四八	四、九一六	六〇六	八〇二
	比較	増減	△四一二	△二九二	八	三	一二	一二	五五六	八二六	一三、八一八	八、四七六	二、三七〇	三、〇四八	△七、〇八三	△四、四九九	△一、七二二	△一、五二七	△六、〇三七	△四、一三五	△六、二九三	△七、九五六	△五、一〇八	△三、四四五	△五七三	△七三三
鰮	數量金額	本年	一七、〇七三	八、九五九	三五、五二三	一九、二〇八	九、三〇七	三、七四二	四二、四〇三	一五、七一四	七三、九五七	一九、一四四	三八、〇二六	九、〇四三	一六四	八二	四、七七九	一、〇七五	三〇、七〇二	一一、五四三	一一三、九四〇	五五、四七〇	二〇四、〇八七	四一、三九四	一五、六七九	七、四〇二
		前年	六〇、八〇二	二四、三二〇	二、四〇四	一、三四三	一六、八〇一	七、〇六五	三四、七九九	一二、五〇七	五三、八四〇	九、九九七	一六、〇八五	三、〇六〇	一、六六〇	一、〇四三	三三	一三六	三六五	二五二	一五、一五八	八、一三八	八〇、〇二六	三五、三九〇	一九、一六八	一〇、九一八
	比較	増減	△四三、七二九	△一五、三六一	三三、一一九	一七、八六五	△七、四九四	△三、三二三	七、六〇四	三、二〇七	二〇、一一七	九、一四七	二一、九四一	五、九八三	△一、四九六	△九六一	四、七四六	九三九	三〇、三三七	一一、二九一	九八、七八二	四七、三三二	一二四、〇六一	六、〇〇四	△三、四八九	△三、五一六
鱧	數量金額	本年							二八五	三六九	六、七二一	九、一五一	四、四九一	六、四二一	一、四九八	二、六九二	二九九	四四〇								
		前年					八五	八七	二、三九五	三、八二八	六、六五〇	一〇、〇〇三	一、四六七	一、八六四	二〇八	一五四			八三	八六			一四	一三		
	比較	増減					△八五	△八七	△二、一一〇	△三、四五九	七一	△八五二	三、〇二四	四、五五七	一、二九〇	二、五三八	二九九	四四〇	△八三	△八六			△一四	△一三		
鰆	數量金額	本年	一七、六三七	一二、九九六	六、八九九	三、七八九	五、五九五	三、五二〇	六、五一三	五、五一七	七、三七〇	四、六五二	六、四七二	三、七〇七	二、二一五	一、三五五	一、二五九	七四七	一、二〇五	七九〇	八、四五二	四、三九六	二二、八一〇	九、三六九	二一、七三八	九、四四六
		前年	一九、二八七	一〇、五六三	六、六九三	三、五七八	六、九二八	五、五五二	七、二五八	六、二二一	五、五三三	五、七九五	三、〇二二	二、〇二九	三、四四六	一、八三七	二、六一七	一、五六九	一、九七九	一、四二八	一〇、八四七	六、四五六	一六、六一〇	八、五四四	一八、二一四	一二、二〇六
	比較	増減	△一、六五〇	二、四三三	二〇六	二一一	△一、三三三	△二、〇三二	△七四五	△七〇四	一、八三八	△一、一四三	三、四五〇	一、六七八	△一、二三二	△四八二	△一、三五八	△八二三	△七七四	△六三八	△二、三九五	△二、〇六〇	五二〇	七五	三、五二四	△二、七六〇
いか	數量金額	本年	一四、五三六	二六、四二〇	五、三五六	九、二五九	三、三七二	六、九一一	七二一	一、二〇八	一五四	一八三					一一三	一六六	四三三	六〇二	二、一〇六	二、四六六	三六、三一九	三二、一五四	八六、五二四	五一、七八三
		前年	八、二五四	一七、七六八	三、九六〇	八、一〇七	一、九〇四	四、〇一〇	一、七二六	四、二四六	五〇	七八	二五	三二	三七	三七	二四〇	二一五	三一〇	三九二	七五〇	一、一二〇	三二、三五一	一四、三五七	二〇、三八九	四〇、五五二
	比較	増減	六、二八二	八、六五二	一、三九六	一、一五二	一、四六八	二、九〇一	△一、〇〇五	△三、〇三八	一〇四	一〇五	△二五	△三二	△三七	△三七	△一二七	△四九	一二三	二〇九	一、三五六	一、三四六	三、九六八	一七、七九七	六六、一三五	一一、二三一

第三表　大正十五年主要漁業組合漁獲高

組合名		福島	金谷	南郷				大堂津	油津	内海	折生迫	川南	細島	門川	土々呂	方財島	島野浦	市振	計
				外浦	榮松	目井津	計												
鯛類	甘鯛					三五七 一、〇二七	三五七 一、〇二七	五、九七四 九、二〇八	六、〇五三 八、二六一		三、七〇一 六、四六七								一六、〇八五 二四、九六三
	めだい	三、一二八 四、一七〇			二四一 三一一	五六八 一、五八〇	八〇九 一、八九一	七 一四	一、二五一 二、六六一	一九四 八五四	三、三五一 八、〇三一	三一一 五一二	二、五二八 三、五〇四		八二 一四一	一、六九五 二、五六二	四〇九 一、三三四		一三、八五五 二五、六七四
	れんこ			一五五 二二七	二、七〇六 三、五五三	七四六 一、三五四	三、六〇七 五、一三四	二、二七〇 三、二八六	七〇一 一、六九七	三、三三五 五、五九四	三、六六〇 六、五九七	四、五八七 八、二九五							一八、一六〇 三〇、六〇三
	計	三、一二八 四、一七〇		一五五 二二七	二、九四七 三、八六四	一、六七一 三、九六一	四、七七三 八、〇五二	八、二五一 一二、五〇八	八、〇〇五 一二、六一九	三、五二九 六、四四八	一〇、七一二 二一、〇九五	四、八九八 八、八〇七	二、五二八 三、五〇四		八二 一四一	一、六九五 二、五六二	四〇九 一、三三四		五七、一〇〇 一二一、二四〇
鮸		一、〇二二 一、九八四				二、六六八 五、五九四	二、六六八 五、五九四		三四二 八三四	四三三 一、一六〇	四六 一〇三	二八三 七八五	八七〇 一、三〇五						五、六六三 一一、七六五
鰺		六、一九〇 三、五九二		四二〇 二三三	九七 六六	三、五〇三 五、四六三	四、〇二〇 五、七六一	二六四 七五		五四六 八〇六	六、七八六 一〇、八七六	四、二八四 五、七七五	三、七五七 二、八九五	三、五八〇 二、五二一	一、六九〇 一、三一一	二、八六八 三、四二七	一五五 一七八		三四、一四〇 三七、二一七
鰤						一、二九七 二、四三五	一、二九七 二、四三五		一五〇 一七一		六、五〇五 一三、九二〇		五〇四 九四二	二二 四七					八、四七八 一七、五一五
鯖		六、五四六 五、四二三			四 七	一、九八七 三、一二五	一、九九一 三、一三二			六六 六四	八五 九二		一五一 一三六	一、四二一 九六七	一四、二五八 六、七一三	三六一 三八三	四三、三二〇 二〇、二三三	三五一 一九三	六八、五四〇 三七、三二四
鰹類	眞鰹	三、三一三 三、九四四		九、五四七 一三、二九六	七六三 二、一〇二	六四、二九一 九二、七四一	七四、六〇〇 一〇八、一三八	七、八七一 一一、九四六	九五、九七八 一四〇、五九〇	二三、一四八 二九、二二三	三、二三二 三、六八四		二六、〇二一 三一、三九二	五三、九九五 五二、九四六	九、二五〇 九、八九一	二、八〇六 二、八〇六	一三、六六四 一三、七五二		三一三、八六八 四〇八、三一二
	小鰹	三三五 六四二			一 一	一、二一七 二、〇六七	一、二一八 二、〇六八		九一 二八四	一、四五〇 一、九三五	二、九四六 五、二三三				五〇 三九				六、〇八〇 一〇、二〇一
	計	三、六四八 四、五八六		九、五四七 一三、二九六	七六三 二、一〇二	六五、五〇八 九四、八〇八	七五、八一八 一一〇、二〇六	七、八七一 一一、九四六	九六、〇六九 一四〇、八七四	二四、五九八 三一、一五八	六、一七八 八、九一七		二六、〇二一 三一、三九二	五三、九九五 五二、九四六	九、三〇〇 九、九三〇	二、八〇六 二、八〇六	一三、六六四 一三、七五二		三一九、九四八 四一八、五一三
鮪		九八五 一、〇三三		三九、五八六 七三、七三七	一三、四一八 二九、四六八	一一、五六八 二三、五一六	六四、五七二 一二六、七二一	七、三三九 一三、三八二	一二一、五五一 二三四、七五四	九、四一五 二〇、六五一	三、八三九 五、六三七		二一、一九八 四三、八六四	一八、六〇六 三三、三二七	六、二八五 三、三二八				二五三、七九〇 四八一、五七六
鰆		五二五 一、〇六一			一 一	三六八 一、二三二	三六九 一、二三三		一七 三五	四二三 一、五一六	一、四二九 四、〇七七	二、三五五 九、〇五一	四六六 一、四六八			七二一 九九九			六、二五五 一九、四四〇
梶木		七 九		五三三 七二九	二三九 三九五	三〇四 五一七	一、〇五五 一、六四二	一七一 二八一	二、二一九 三、七七五	五六七 一、一七三	二〇五 三五七		三、六〇六 五、〇四六		一、五六四 二、〇七二				九、三九四 一三、三五四

註
（一）各欄共右ハ重量左ハ金額ヲ示ス
（二）重量ハ貫金額ハ圓ヲ單位トシ以下四捨五入トス

獲高

鰯	鰆	梶木	鰯	飛魚	舒	鰹	鰹	鰹	鯨	い か	其他ノ雑魚	天草	計
九八五	五一五	七	三六	四一六			六、二〇二	三六七	一〇、八一九	二、五七六			六四、〇六七
五八六		五三	一五			一、一八三	二、五一一	二、二七六	一、一六九	五一五	一、五一九	五六、九一七	七八、三四八
七三七		七一九	七			三一一	一、四五三	一、四六一	三一一	三五四	二、〇五七	九一、七一三	
四一八	一	二二九	九六	八三	三	一九四	一、七五六	二〇、〇六〇	二四五	二四		二〇、〇六〇	
四六八		三九五	六四	三〇	二	三六	六六五	三六、九八六	一〇	一六二		三六、九八六	
五六八	三八	三〇四	九六	一、九六六	一、九〇	四九五	五、六三一	一二四、三四八	一、四〇九	一、四五九	一、四五一	一二四、三四八	
五一六	一、二三一	五一七	五七六	二、一〇四	四一九	三五三	八、六〇三	一八二、〇一一	一〇、四四九	一五、九二一	五七九	一八二、〇一一	
五七二	三九	一、〇五五	七二一	二、〇四九	二九〇	一、八七二	五、六四一	二〇一、三二五	一二、八三三	一二、一七三	二、〇九八	二〇一、三二五	
七二一	一、二三三	一六四一	六四七	二、一三四	四二一	七〇〇	八、六〇七	三一、七一〇	一〇、八七〇	一六、四三七	七一八	三一、七一〇	
三三九		一七一	二、九八〇	七、九五〇	六三七			三四、九一三	二、七六八	三、八〇〇	五七九	三四、九一三	
三八二		二八一	三、二七一	八、七〇五	七五二			五〇、二八六	三、〇六七	四、九七六	二、〇九八	五〇、二八六	
五五一	一七	二二九	六、五九五	七、一八三	六三七		二九八、九一三	二九八、九一三	一四、八八二	二、三六三	二、〇九八	二九八、九一三	
七五四	三五	三、七七五	七、一八三		七五二		四三九、五九一	四三九、五九一	一八、三八一	三、七六七	三一一	四三九、五九一	
四一五	四二三	三〇四	六一〇	四、九五〇	四六七	一、四三〇	五、九三〇	五一、六七八	三、四〇八	一、九八八	五七九	五一、六七八	
六五一	一、五一六	一、一七三	五八六	八、七〇五	四五九	二、一二五	七七、四三〇	七七、四三〇	二、八五二	一、七三九	七一八	七七、四三〇	
八三九	九一九	一〇五五	一七六		六〇一		六八、〇三七	六八、〇三七	一三、五三三	七、八五七		六八、〇三七	
六三七	四、〇七七	一六四一	七二一	二、〇四九	一、四八四		九二、八四九	九二、八四九	三、二五二	一五、八五〇		九二、八四九	
一九八	二、三五五	一、〇二六	四〇	一、〇〇一		二七一	四二、〇三二	四二、〇三二	一、八八六	二二、三九六	八〇一	四二、〇三二	
四六六	九、〇五一	三、六〇八	三六	四〇	五七一	六、〇三五	一九、〇七〇	四五、九七四	三、五一三	三八、七二八	一、五六三	一九、〇七〇	
四六四	一、四六八	五、〇四六	一、一六八	一二、九八八	四、四六三	三、七三二	一六、二四六	三二、三一〇	一〇、四九七	八、七八五	八〇一	一六、二四六	
二八五	七一一	二〇七二	一、五六四	三、五四〇	四、四二七	九	七九、四六九	七、〇五七	二、四八	二六、〇五七	一、五六三	七、〇五七	
二一八	九九九		四、四六六	八、四九一	八、四六三		三三、九四三	三、三八四	二、二四九	二二、九九〇	一〇、四九七	三、三八四	
六〇六			七、五七二	六、〇七〇		五七一	五一、九二五	五四四	三、一八八	三、六八〇	二、四四四	五四四	
三一七			四九、二一八	一、九〇四		五七一	三三、二〇五	四二五	二、四四四	六、六八四		四二五	
七七六			三九、六六一	一、一二九		四〇三	五一、〇〇四						
一九〇	六、二五五	九、三九四	一三、三五四	二二、八八七	四、三五八	一、九〇四	一七六、八六八	一、九八五	一〇七、一六五	一六九、一六四	三五	一七六、一六四	
一九、四四〇						五、六一六	一九二、七七六	二〇、〇六八	九〇七三	一三一、一五一	三一	一三一、一五一	
一三、二九一	一〇七	一六九	一六、二六六	一二、八九四	一、一八三	六、〇三五	二七一	二二三	二一	一六、二四一	三、一〇一	一七、〇七八	
九、〇七三						三、七三二	二三三			二六、六二一	六、〇七八	二、〇九七	
一〇、〇六〇	一六五	一六、九一〇	一、四六六	一、四六八	五、〇四六	一、四六八	一、四六六	四五、九七四	三〇、五九二	二六、〇五七	一、五六三	八〇一	
二八四	三六七	一四、二六一	一〇、八一九	二、二六六	一、二六六	八、四九一	四、四六三	三二、三一〇	一〇、四九七	二二、九九〇		八、七八五	
一、四八一	一、七五六	一〇、四四九	一、一六九	一、一二九	三、五四〇	四、四二七	四、四六三	二、二四八	二、四四四	一八、〇七六		六、一一一	
六六五	三六七	三二一	二四五	一〇	二四	一六二	一、五六四	七、〇五七	五四四	二、一〇一	二、一〇一	二、一〇一	
三、〇九〇	七七、九一七	二、二七六	一、一六九	一、四〇九	一、一四三	一、五六八	一、五六四	三、三八四	四二五	三、三一〇	三、三一〇	三、三一〇	
二、二一七	一、四六二	三二一	三一一	一〇、四四九	一五、九二一	一、一二四	一、一二四	三、三一〇	三、一八八	二、二一、九九〇	一〇、二一〇	一、一八、〇七六	
七、一三三	六六五	一四、二六一	一〇、八一九	一二、八三三	一二、一七三	二二、一二四	一、一二四	一〇、五九二	二、四四四	六、六八四	一一、三〇五	二、一〇一	
四、三四四													
一、四七九	一、七五六	二、二七六	一、一六九	二、七六八	一、四〇九	一、一四三	一、一四四	一、一八八	三、四〇八	二、一八、三八一	二、一〇一	一、一八、〇七六	
七八〇	六六五	一、四六二	三一一	一〇、四四九	一〇、四四九	二、二一九	一、一八、三八一	一、一八、三八一	二、八五二	一、一七三	一、一七三	一、一八、〇七六	
四、九七一	一、七五六	二、二一七	二四五	一二、八三三	一〇、八七〇	一、一七一	二、七六八	二、七六八	一、八八六	一二、一七三	二、〇九八	一、一八、〇七六	
七七、九一七	六六五	一四、二六一	一〇、八一九	二、二七六	一、四〇九	二、一二九	三、〇六七	三、〇六七	一、五三三	一六、四三七	七七九	三、〇六七	
三、〇九〇	二、二一七	三二一	三一一	一〇、四四九	一五、九二一	一、一二四	一、一二四	三、三一〇	一、八八六	二二、一七三	二、〇九八	三、三一〇	
五六、九一七	九一、七一三	二〇、〇六〇	三六、九八六	一二四、三四八	一八二、〇一一	二〇一、三二五	三一、七一〇	三四、九一三	五〇、二八六	二、〇九八	二、〇九八	五〇、二八六	
六四、〇六七	七八、三四八												
二一、五七六	一、五六一	二、〇九一	一、一六九	二、一二四	一、一四〇九	二、二一九	二、二一九	二、七六八	三、〇六七	二、二一、五七六	二、〇九八	二、二一九	
六、二五五	一、四六二	三二一	三一一	一〇、四四九	一五、九二一	一、一二四	一、一二四	三、三一〇	一、八八六	二、二一、五七六	二、〇九八	一、一二四	
一三、二九一	一〇七	一六九	一六、二六六	一二、八三三	一〇、八七〇	二、二一九	二、二一九	二、七六八	三、〇六七	二、二一、五七六	二、〇九八	二、二一九	
九、〇七三													
一〇、〇六〇	一六五	一六、九一〇	一、四六六	一、四六八	五、〇四六	一、四六八	一、四六六	四五、九七四	三〇、五九二	二六、〇五七	一、五六三	八〇一	
二八四	三六七	一四、二六一	一〇、八一九	二、二六六	一、二六六	八、四九一	四、四六三	三二、三一〇	一〇、四九七	二二、九九〇		八、七八五	
一、四八一	一、七五六	一〇、四四九	一、一六九	一、一二九	三、五四〇	四、四二七	四、四六三	二、二四八	二、四四四	一八、〇七六		六、一一一	
六六五	三六七	三二一	二四五	一〇	二四	一六二	一、五六四	七、〇五七	五四四	二、一〇一	二、一〇一	二、一〇一	
三、〇九〇	七七、九一七	二、二七六	一、一六九	一、四〇九	一、一四三	一、五六八	一、五六四	三、三八四	四二五	三、三一〇	三、三一〇	三、三一〇	
二、二一七	一、四六二	三二一	三一一	一〇、四四九	一五、九二一	一、一二四	一、一二四	三、三一〇	三、一八八	二、二一、九九〇	一〇、二一〇	一、一八、〇七六	
七、一三三	六六五	一四、二六一	一〇、八一九	一二、八三三	一二、一七三	二二、一二四	一、一二四	一〇、五九二	二、四四四	六、六八四	一一、三〇五	二、一〇一	
四、三四四													
一、四七九	一、七五六	二、二七六	一、一六九	二、七六八	一、四〇九	一、一四三	一、一四四	一、一八八	三、四〇八	二、一八、三八一	二、一〇一	一、一八、〇七六	
七八〇	六六五	一、四六二	三一一	一〇、四四九	一〇、四四九	二、二一九	一、一八、三八一	一、一八、三八一	二、八五二	一、一七三	一、一七三	一、一八、〇七六	
四、九七一	一、七五六	二、二一七	二四五	一二、八三三	一〇、八七〇	一、一七一	二、七六八	二、七六八	一、八八六	一二、一七三	二、〇九八	一、一八、〇七六	
七七、九一七	六六五	一四、二六一	一〇、八一九	二、二七六	一、四〇九	二、一二九	三、〇六七	三、〇六七	一、五三三	一六、四三七	七七九	三、〇六七	
三、〇九〇	二、二一七	三二一	三一一	一〇、四四九	一五、九二一	一、一二四	一、一二四	三、三一〇	一、八八六	二二、一七三	二、〇九八	三、三一〇	
五六、九一七	九一、七一三	二〇、〇六〇	三六、九八六	一二四、三四八	一八二、〇一一	二〇一、三二五	三一、七一〇	三四、九一三	五〇、二八六	二、〇九八	二、〇九八	五〇、二八六	
六四、〇六七	七八、三四八												
二一、五七六	一、五六一	二、〇九一	一、一六九	二、一二四	一、一四〇九	二、二一九	二、二一九	二、七六八	三、〇六七	二、二一、五七六	二、〇九八	二、二一九	
六、二五五	一、四六二	三二一	三一一	一〇、四四九	一五、九二一	一、一二四	一、一二四	三、三一〇	一、八八六	二、二一、五七六	二、〇九八	一、一二四	
一三、二九一	一〇七	一六九	一六、二六六	一二、八三三	一〇、八七〇	二、二一九	二、二一九	二、七六八	三、〇六七	二、二一、五七六	二、〇九八	二、二一九	
九、〇七三													
一〇、〇六〇	一六五	一六、九一〇	一、四六六	一、四六八	五、〇四六	一、四六八	一、四六六	四五、九七四	三〇、五九二	二六、〇五七	一、五六三	八〇一	
二八四	三六七	一四、二六一	一〇、八一九	二、二六六	一、二六六	八、四九一	四、四六三	三二、三一〇	一〇、四九七	二二、九九〇		八、七八五	
一、四八一	一、七五六	一〇、四四九	一、一六九	一、一二九	三、五四〇	四、四二七	四、四六三	二、二四八	二、四四四	一八、〇七六		六、一一一	
六六五	三六七	三二一	二四五	一〇	二四	一六二	一、五六四	七、〇五七	五四四	二、一〇一	二、一〇一	二、一〇一	
三、〇九〇	七七、九一七	二、二七六	一、一六九	一、四〇九	一、一四三	一、五六八	一、五六四	三、三八四	四二五	三、三一〇	三、三一〇	三、三一〇	
二、二一七	一、四六二	三二一	三一一	一〇、四四九	一五、九二一	一、一二四	一、一二四	三、三一〇	三、一八八	二、二一、九九〇	一〇、二一〇	一、一八、〇七六	
七、一三三	六六五	一四、二六一	一〇、八一九	一二、八三三	一二、一七三	二二、一二四	一、一二四	一〇、五九二	二、四四四	六、六八四	一一、三〇五	二、一〇一	
四、三四四													
一、四七九	一、七五六	二、二七六	一、一六九	二、七六八	一、四〇九	一、一四三	一、一四四	一、一八八	三、四〇八	二、一八、三八一	二、一〇一	一、一八、〇七六	
七八〇	六六五	一、四六二	三一一	一〇、四四九	一〇、四四九	二、二一九	一、一八、三八一	一、一八、三八一	二、八五二	一、一七三	一、一七三	一、一八、〇七六	
四、九七一	一、七五六	二、二一七	二四五	一二、八三三	一〇、八七〇	一、一七一	二、七六八	二、七六八	一、八八六	一二、一七三	二、〇九八	一、一八、〇七六	
七七、九一七	六六五	一四、二六一	一〇、八一九	二、二七六	一、四〇九	二、一二九	三、〇六七	三、〇六七	一、五三三	一六、四三七	七七九	三、〇六七	
三、〇九〇	二、二一七	三二一	三一一	一〇、四四九	一五、九二一	一、一二四	一、一二四	三、三一〇	一、八八六	二二、一七三	二、〇九八	三、三一〇	
五六、九一七	九一、七一三	二〇、〇六〇	三六、九八六	一二四、三四八	一八二、〇一一	二〇一、三二五	三一、七一〇	三四、九一三	五〇、二八六	二、〇九八	二、〇九八	五〇、二八六	
六四、〇六七	七八、三四八												

昭和四年三月十五日印刷
昭和四年三月二十日發行

宮崎縣水産試驗場

印刷者　宮崎市宮田町一一四番地　柴原重吉

印刷所　宮崎市宮田町一一四番地　柴原印刷所

終