



大正四年度事業報告

關東都督府水産試験場

庫	次	間	内
面	一	五 四 九 三 四	和 書
架	冊	號	類

660
54924
7

大正四年度事業報告

目次

漁撈之部

母船式鱈延繩漁業試験……………

試験ノ概況……………

試験日誌……………

試験日表……………

二 鮟延繩漁業試験……………

一 試験ノ趣旨……………

二 試験ノ方法……………

三 試験ノ概況……………

四 試験日誌……………

五 試験日表……………

六 山東省出稼支那人ノ漁業狀況……………

七 本漁業ニ對スル見込……………

一五三二九九八八六一一

五四九三四號



三 ひらす手釣漁業試験 一五

一 試験ノ趣旨 一五

二 試験ノ概況 一五

四 母船式鯛延繩漁業試験 一六

一 試験ノ概況 一六

二 魚道ノ變化ト其ノ原因ニ就テ 一六

三 試験日誌 一八

四 試験日表 二四

五 「ビームトロール」漁業試験 二九

一 試験ノ概況 二九

二 試験ノ成績 四〇

三 漁獲物賣却表 四三

四 漁具局部改造 四三

五 試験日表 四四

製造之部

一 鹽乾鱈繼續試験 五一

二 鯖トマトソース漬罐詰試験 六二

三 鯖大和煮繼續試験 六五

四 鯖節製造試験 六七

五 雲丹繼續試験 七〇

六 鰹大和煮 七一

七 鮟鱇子及魚肚製造試験 七三

八 鯛濱焼及鯛田麩繼續試験 七七

九 削り蒲鉾製造試験 七八

一〇 鰯燻製試験 八三



漁撈之部

大正四年度事業報告

漁撈之部

一、母船式鱈延繩漁業試驗 (第二年)

一、試驗ノ概況

前年ト略ホ同一方法ニ依リ朝陽丸ニ總員十二人乗組ミ「ドーリー」型漁艇三艘ヲ用ヒ五月十八日ヨリ七月十二日迄試驗ニ從事シタリ其間二回ノ航海ヲ爲シ第一回ハ五月十八日出帆外長山水道及樟子島ト圓島間ヲ漁場トシテ從業セシカ漁況不振ニシテ僅ニ鱈五千五百四十一尾ヲ漁獲セルノミニテ六月十二日歸港シタリ又第二回ハ六月十九日出帆汎ク漁場探檢ノ結果同月二十八日ニ至リ海洋島ノ南方約五十哩ノ沖合ニ於テ幸ニ好漁場ヲ探出シ爾後多ク轉錨スルコトナクシテ日々一千尾ニ上ルノ好漁ヲ續ケ用鹽ノ缺乏ト共ニ七月十二日歸港シタリ而シテ爾後猶引續キ好漁ノ見込アリシモ時恰モ鮟延繩試驗準備ニ制セラレ早了ノ止ムナキニ至リタリ斯クテ其總漁獲高鱈一萬五千四百十三尾此鹽藏重量三千八百四十三貫九百九十九斤此賣揚金額六百八十九圓七十一錢(鹽藏鱈ノ百斤ニ付金一錢八厘鹽藏鱈ハ同一錢ノ協定價格ヲ以テ本場製造係ヘ引渡セリ)ニ過キサリシモ一タヒ海洋島沖ニ於ケル好漁ヲ實驗スルニ及ヒ本漁業ノ頗ル有望ナルヲ認識シタリ

二、試驗日誌

第一航海

大正四年五月十八日 朝陽丸ニ鱈繩百鉢(一鉢釣鈎百二十本附採餌繩三十鉢其ノ他鹽藏用天日製鹽
一千百四十五貫ト採餌繩餌料鷄十三貫五十匁鹽鯖二百尾等ヲ積入レ朝刻老虎灘出帆午後十一時
三十分猿子島北方約二湮ノ位置ニ達シ投錨ス

同十九日 早朝鷄肉ヲ餌トシテ油目繩ヲ配ヘ餌採リヲナシ夕刻鱈繩ヲ配下ス

同二十日 早曉前夕ノ繩揚ケニ從事ス一鉢十六尾當リニシテ鱈五百餘尾ヲ獲タリ直ニ裁割鹽藏ニ
從事ス用鹽量ハ魚調理後重量ノ三割見當ヲ用フルコト、セリ夕刻鹽鯖及ヒ鱈繩ニテ釣レタル鱈
ヲ用ヒ鱈繩ヲ配下ス此時本船ハ拔錨漁艇ニ尾シテ西北西ニ航シ猿子島ノ北西五湮半ノ位置ニ到

リ投錨ス

同二十一日 早朝繩揚ケニ從事ス午後鹽鯖及鱈ヲ餌トシテ鱈繩ヲ使用ス一鉢九尾當リニ過キス

同二十二日 早朝揚錨搭連島ノ北東微東一湮ノ位置ニ轉錨ス午前油目繩ヲ配ヘ夕刻鱈繩ヲ配下ス

同二十三日 早朝前夕ノ繩揚ケニ從事ス一鉢十八尾當リニ過キス午後油目繩及鱈繩ヲ使用ス

同二十四日 早朝繩揚ケニ從事ス一鉢十二尾當リニ過キス夫レヨリ油目繩ヲ使用シ次テ夕刻鱈繩
ヲ配下ス

同二十五日 早朝繩揚ケニ從事ス一鉢十二尾當リニ過キス夫レヨリ油目繩ヲ配ヘ次テ夕刻鱈繩ヲ
配下ス

同二十六日 早朝繩揚ケニ從事ス一鉢十四尾當ニ過キス夫レヨリ海洋島ニ向テ幕刻同島ニ入港ス

同二十七日 上陸鱈漁況ヲ取調ヘシモ着手後日ヲ經サル爲メ判然セス此日飲料水ヲ汲取ル

同二十八日 早朝出帆午後猿子島ニ寄港ス時ニ寧波ヨリ來レル鱈買船三艘ノ碇泊セルヲ見ル

同二十九日 天候不良ニヨリ同島ニ休泊ス外長山水道ノ漁況見込ナキニ由リ猿子島ト圓島間ヲ試
漁スルコトトシ油目繩ヲ鱈繩ニ改造ス

同三十日 早朝拔錨廣鹿島ノ南方十二湮ノ所ニ至リ鱈繩ヲ配フ時ニ潮流急迅繩海底ノ石ニ掛リ切
斷亡失ス由テ一時潮待ノ爲メ廣鹿島ニ寄泊スルコトトシ夕刻同島ノ北西方ニ到リ投錨ス

同三十一日 潮待ノ爲メ休泊

六月一日 早朝出帆廣鹿島ノ南方十湮ノ場所ニ到リ鹽鯖ヲ餌トシテ鱈繩ヲ配ヘ夕刻鱈繩ヲ配下ス

同二日 早朝繩揚ケニ從事ス一鉢十五尾當午後鱈繩ヲ配フ天候不良ノ爲メ鱈繩ノ使用ヲ見合ハス

同三日 天候不良ノ爲メ早朝拔錨猿子島ニ避泊ス

同四日 天候ノ恢復ヲ待テ午後一時出帆暮刻無風トナリ其儘沖繫ヲナス

同五日 早朝拔錨大莫項沖ニ於テ支那鱈繩漁船數艘ノ從漁セルヲ見ル同岩ノ南々西約十湮ノ場所
ニ到リ投錨ス夫レヨリ鱈繩ヲ配ヘ(此邊鱈艘多ナリ)次テ鱈繩ヲ配下ス

同六日 高浪ノ爲メ船體動搖激シ早朝繩揚ケニ從事ス一鉢十二尾當夫レヨリ鱈繩及鱈繩ヲ使用ス

同七日 早朝繩揚ケニ從事ス一鉢二十四尾當次テ鱈繩及鱈繩ヲ使用ス

同八日 作業前日ニ同シ一鉢二十一尾當ノ漁獲アリ

同九日 早朝濃霧襲來十一時頃漸ク霧ルルヲ待テ揚錨ニ著手セシニ錨根元ナル錨鎖栓脫離シ錨ノ
亡失シ居レルニ氣付キ急キ展帆探錨ニ從テ同十一時二十分目標旗竿ヲ發見シ繩揚ケニ從事ス時

ニ午後二時四十分再ヒ濃霧ノ襲來ニ會ヒ其ノ儘投錨霧中號角ヲ鳴ラシテ漁艇ニ合圖ス同七時迄

ニ各艇無事歸船ス漁況ハ一鉢十五尾當

同日 早朝鰈繩ヲ配ヘ次テ鰈繩ヲ配下シ夕刻揚了ス一鉢十尾當附近ニ數艘ノ支那鰈漁船ノ從漁セルヲ散見ス

同十一日 朝刻濃霧襲來ス一先歸途ニ就クコトトシ拔錨ス

同十二日 朝刻老虎灘ニ歸著ス

第二航海

六月十九日 鹽藏用鹽六百五十六貫鰈繩餌料鹽鯖百五十尾積入レ早朝出帆時ニ東南東ノ弱逆風ニ會ヒ航海抄取ラス且時々襲來ノ霧ニ苦ルシメラレ徹夜東航ス

同二十日 午後二時三十分圓島ノ北東約九哩ノ位置ニ達シ鰈繩ヲ配フ附近ニ支那鰈漁船數艘ヲ散見ス夕刻鰈繩ヲ配下シ本船ハ其儘投錨ス

同二十一日 早朝鰈揚ケニ從事ス漁獲少ク一鉢九尾當ニ過キス依テ漁場變更ノ爲メ直ニ揚錨廣鹿島ノ南方九哩ノ場所ニ到リ投錨ス午後鰈繩ヲ配ヘ次テ鰈繩ヲ配下ス

同二十二日 早朝鰈揚ケニ從事ス漁獲少ク一鉢九尾當ニ過キス由テ漁場變更ノ爲メ拔錨圓島ノ東北東十四哩ノ場所ニ到リ投錨ス午後鰈繩ヲ配ヘ次テ鰈繩ヲ配下ス

同二十三日 早朝鰈揚ケニ從事ス漁獲少ク一鉢十尾當ニ過キス由テ漁場探檢ノ必要ヲ感シ午前十一時三十分西風ニ乗シテ東航ス

同二十四日 午前五時四十分朝鮮椒島西方約三十七哩ノ場所ニ達シ試ニ鰈繩三鉢ヲ配ヘタルニ紋鰈六十餘尾口細鰈及金頭各數尾ヲ獲タルノミニテ鰈棲息ノ形跡ナキニヨリ猶東航ヲ續ク時ニ霧

雨瀕々トシテ至リ咫尺ヲ辨セス午前九時二十分椒島ノ西約二十五哩ノ所ニ於テ數箇ノ鯖群ニ遭遇ス正午椒島ノ西九哩ノ所ニ投錨ス此邊游鯨夥多ナリ

同二十五日 無風ノ爲メ其ノ儘錨泊ス海底水温十二度五ヲ示ス午後五時三十分南潮ニ變スルト共ニ西南西風吹來セシヲ以テ拔錨南航ス

同二十六日 午前五時五十分小青島ノ西南西二十四哩ノ位置ニ於テ海洋島ヨリ出漁セル鰈漁船數艘ニ會ヒタルモ不漁ノ狀況ナリシヲ以テ針路ヲ西北西ニ更メ進航ス

同二十七日 午前六時山東高角ノ北方五十哩ノ推測位置ニ投錨ス直ニ鰈繩ヲ配ヘ次テ鰈繩ヲ使用ス鰈漁獲少ク一鉢十七尾ニ當ル之レヨリ先キ一艇ハ別ニ鰈繩ヲ配ヘ次テ鰈繩十二鉢ヲ配下ス

同二十八日 早朝鰈揚ケニ從事セシニ夜間強西風ノ爲本船走錨セシモノカ目標旗竿ヲ見出サス全ク陸影ヲ望見スルヲ得サル遠沖ナルヲ以テ搜索ノ便ナク其儘亡失ニ歸ス夫レヨリ漁場變更ノ爲拔錨針路ヲ東北東ニ取リ鰈繩ヲ使用シ午前十一時三十分海洋島ノ西南西五十二哩ノ推測位置ニ投錨鰈繩ヲ使用ス鰈九百餘尾ヲ漁獲ス一鉢二十五尾當ニシテ好漁場ナルヲ知リタリ

同二十九日 早朝鰈繩ヲ配ヘ次テ鰈繩ヲ使用ス一鉢二十三尾ニ當ル此邊潮流緩慢海底泥土ニシテ繩ノ使用ニ便ナリ而シテ所々海藻ノ茂生スル所アリ延繩ニ海藻ノ多ク纏付シ揚リ來ル所ハ鰈釣獲少クナシ又鰈ハ一種ノ小蟹ヲ飽食シ鰈ハ多ク蜘蛛海盤車ヲ飽食セルヲ見タリ

同三十日 作業前ニ同シ一鉢二十三尾當リノ漁アリ

七月一日 作業前日ニ同シ一鉢三十一尾當リノ漁アリ暑氣大ニ加ハリ鰈及鰈ヲ見ル

同二日 作業前日ニ同シ一鉢三十八尾當リノ漁アリ

同三日 天候險惡ノ兆アリ午前三時四十分揚錨圓島ノ方向ニ進航ス同七時天候恢復ノ狀アリシヲ以テ引返シタルニ風風キ午後零時三十分沖繫ヲナス
 同四日 早朝揚錨沖合ニ向フ夕刻海洋島ノ南微西二分ノ一西四十九哩ノ推測位置ニ投錨ス
 同五日 早朝鰈繩ヲ使用ス附近ニ支那鰈繩漁船十數艘ヲ算ス次テ鰈繩ヲ使用ス一鉢二十五尾當ニテ一千尾許ヲ獲テ好漁場ナルヲ知リタリ
 同六日 早朝鰈繩ヲ配ヘ次テ鰈繩ヲ使用ス一鉢三十三尾當リノ漁アリ此邊海況亦前漁場ニ比シ大差ナク唯海藻ヲ生セサルノミ
 同七日 作業前日ニ同シ一鉢三十尾當ノ漁アリ本日ハ高浪起リ船ノ動搖激シク作業上困難セリ
 同八日 南南西風強吹ノ爲メ休漁
 同九日 南風強吹ノ爲メ休漁
 同十日 天候險惡ノ兆アリ午前一時十五分揚錨歸途ニ就キシカ同六時三十分天候恢復セシヲ以テ圓島ノ南東二十四哩ノ推測位置ニ於テ鰈繩ヲ配ヘ本船ハ其ノ儘投錨ス次テ鰈繩ヲ使用ス一鉢二十七尾當ノ漁アリ此夜鰈三四尾本船ニ寄游ス
 同十一日 早朝天候一變俄然豪雨ヲ伴ヘル強北東風襲來セシモ暫時ニシテ靜穩ニ復ス由テ鰈繩ニ次テ鰈繩ヲ使用ス一鉢二十六尾當ノ漁アリタリ
 同十二日 天候險惡ノ兆アリ且用鹽モ殆ント缺乏セシヲ以テ午前四時揚錨歸途ニ就キ午後零時五十分老虎灘ニ歸著ス

三、鰈繩試驗日表

月日	雲量	風位	風力	漁場位置	海深	底質	氣溫	表面水溫	海底水溫	使用繩數	種類	漁獲量
五、一九	晴	南西	弱	外長山水道	一八〇	沙、殼	一五〇	八五	七〇	三〇	同	五三七
同二〇	同	南	同	同	一七〇	同	一三〇	九五	七三	三〇	同	三〇七
同二一	同	南東	同	同	一七〇	同	一二〇	九五	七三	三〇	同	三〇〇
同二二	同	西	同	同	一七五至一九	沙、石	一二〇	九七	七四	四〇	同	六六一
同二三	同	西	同	同	一七〇	同	一二〇	九七	七四	四〇	同	四一
同二四	同	西	同	同	一四〇	同	一二〇	九五	七三	三〇	同	三〇〇
同二五	同	南西	同	同	一五五	同	一二〇	九五	七三	三〇	同	三三〇
同二六	同	南西	同	同	一四〇	同	一二〇	九五	七三	三〇	同	三三〇
同二七	同	南西	同	同	一四〇	同	一二〇	九五	七三	三〇	同	三三〇
同二八	同	南東	同	同	一三〇	同	一二〇	九五	七三	三〇	同	三三〇
同二九	同	同	同	同	一三〇	同	一二〇	九五	七三	三〇	同	三三〇
同三〇	同	同	同	同	一三〇	同	一二〇	九五	七三	三〇	同	三三〇
計	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

月日	雲量	風位	風力	漁場位置	海深	底質	氣溫	表面水溫	海底水溫	使用繩數	種類	漁獲量
六、二〇	同	南南東	弱	圓島北東九哩	二五〇	泥、石	一九〇	一六〇	一四〇	一九鉢	同	一八〇
同二一	同	南南東	弱	廣鹿島南十九哩	二四〇	同	一九〇	一六〇	一四〇	同	同	二〇〇

ノ濱木ニ繫泊セシメ其ノ儘西中島へ向テ航行ス時ニ午後七時五十分ナリシ

同二十六日 南南東風乃至東風強吹ス午前十時十分西中島拉脖子灣ニ著ス夫レヨリ上陸三官廟警

察官吏派出所ヲ訪ヒ事業上ノ打合せヲ爲ス

同二十七日 南風強烈且降雨ス

同二十八日 晴南風和延繩準備ヲナス

同二十九日 雨南東又ハ東風強荒天ノ爲休泊

同三十日 午前一時三十分風位西方ニ變スルト共ニ激浪ヲ生シ危險ニ瀕シタルヲ以テ午前五時四

十分本船ヲ沖合ニ出タサントシテ揚錨ニ從事中波濤激衝ノ爲メ揚錨機破損シ果タサス午前八時

三十分風力稍ヤ減衰セシモ高浪依然タルノミナラス干潮ニ際シ船底ノ海底ニ觸ルルヲ感シタル

ヲ以テ「キヤブスタ」ヲ代用シ再ヒ揚錨ニ著手セシニ亦「パール」破損シ逆轉ヲ始メシ刹那漁夫一

名左指及前額ヲ負傷セシヲ以テ應急手當ヲ施シ已ムヲ得ス波浪ノ稍ヤ鎮靜ニ復スルヲ待チ午後

二時漸ク揚錨ヲ了リ比較的安ナル沖合ニ轉錨スルヲ得タリ

同三十一日 製造用材料物品ノ陸揚ケヲ了シ揚錨機及「キヤブスタ」ヲ修繕竝ニ負傷漁夫治療ノ爲

メ旅順ニ向フコトトシ午前十一時出帆ス

八月一日 霧南東風弱逆風ノ爲メ航海抄ラス

同二日 霧南東風弱午後九時旅順港外ニ達シ假泊ス

同三日 午前二時拔錨風ナキ爲メ漁艇ニテ曳キツツ同五時四十五分入港投錨ス

至同四日 旅順碇泊

至同七日

同八日 揚錨機及「キヤブスタ」ヲ修繕ヲ了シ午前五時拔錨西中島ニ向フ午後零時三十分双頭灣沖

ニ到リシ頃北風大ニ募ル依テ引返シ午後七時三十分旅順港外ニ假泊ス

同九日 北北西風又ハ北風疾午前六時三十分出帆

同十日 午後零時三十分西中島根據地ニ著ス七月二十五日老虎灘出帆以來船尾ニ曳キシ船内ノ

蛸漸次斃死シ盡ス

同十一日 餌料蝦買入レノ爲メ午前五時三十分ヨリ漁艇ニテ西中島ノ北東端ト長興島トノ中間水

道ニ到ル蝦二十三斤ヲ買入レ午後一時三十分歸船ス直ニ漁艇二艘ニ延繩十六鉢ヲ搭載シ約三哩沖

合ニ漕キ出テ使繩ス午後十一時漁艇歸船ス鮫五十九尾釣獲ス急潮礁底ノ爲メ延繩八鉢切斷亡失ス

同十二日 早朝漁艇ニ鮫ヲ搭載シテ根據地ニ陸揚ケヲ爲シ又他ノ一艘ヲシテ前日亡失ノ繩具搜索

ニ從事セシメシモ見當ラスシテ歸ル鮫ノ卵及鰾ヲ取リタル殘肉ハ本船ニ鹽藏ス

餌料拂底ノ爲メ休漁ス午後五時北東風募ル依テ西中島ノ南西岸風蔭ニ到リ同六時十分投錨ス

同十三日 午前六時五十分拔錨根據地ニ向ヒ午後一時三十分到著ス餌料拂底ノ爲メ休漁ス

同十四日 餌料買入ノ爲メ午前零時二十分ヨリ漁艇ニテ西中島北東水道ニ到ル蝦五十五斤ヲ買入

レ鹽藏トシ午後五時歸船ス夫レヨリ直ニ出帆約三哩ノ沖合ニ到リ午後七時三十分投錨ス鮫石首

魚ノ喰鳴喧シ

同十五日 午前六時ヨリ漁艇三艘ニテ繩十八鉢ヲ配下ス鮫釣獲ナク午前十時漁艇歸船ス午後一時

揚錨少シク南南西ニ航シ午後一時二十分漁艇一艘ニ繩四鉢ヲ積ミ出漁ス午後四時二十分歸船ス

鮫二十八尾釣獲ス午後三時漁艇一艘ニ繩四鉢ヲ積ミ出漁シ同七時三十分歸船ス鮫一尾釣獲午後

五時一艇ニ繩三鉢ヲ積ミ出漁午後八時歸船ス饒釣獲ナシ急潮礁底ノ爲メ繩二鉢ヲ亡失ス
 同十六日 午前七時拔錨同九時根據地ニ著シ漁獲物ノ陸揚ケヲ爲ス同十一時十分漁艇ニテ餌料買入レノ爲メ出發ス

同十七日 鰹八斤半ヲ買入レ午後零時五十分歸船ス直ニ拔錨出帆ス本日ハ試ニ沖合九湮迄出航饒石首魚ノ棲否如何ヲ檢セシニ其間喧嘩ノ喧聲ヲ絶タサリ又饒石首魚ノ鳴クハ毎日規則正シク正午ヨリ正子迄即陰ノ時刻ニ限リ且其ノ鳴聲モ魚種ニ依リ差異アルヲ知リタリ

同十八日 午前零時五十分根據地西方約三湮ノ所ニ投錨ス午後零時十分一艇ニテ繩五鉢ヲ配フ午後五時三十分歸船ス饒三十尾釣獲ス饒ノ爲メ繩ヲ嚼斷セラレ二鉢亡失ス午後六時鰹繩十六本附ヲ配下ス餌料ハ饒肉ヲ使用ス

同十九日 早朝鰹繩取揚ケノ爲メ一艇出發ス同九時三十分歸船スやじ饒二尾釣獲ス
 同二十日 午前五時拔錨根據地ニ向ヒ同六時入著ス餌料缺乏ノ爲メ引揚ケニ決ス
 同二十一日 根據地引揚ケノ爲メ午前四時ヨリ諸品積取ニ著手シ午前十一時終了同十一時三十分拔錨歸航ノ途ニ就ク

同二十二日 微風又ハ逆風ノ爲メ航海捗ラス
 同二十三日 同上此夜旅順沖ニ到リ投錨假泊ス
 同二十四日 逆風且天候險惡ノ爲メ午前九時十分旅順入港
 同二十五日 午前五時北々西風ニ乗シ出帆午後三時老虎灘ニ入港ス

五、 鮑延繩試驗日表

月日	雲量	風位	風力	漁場位置	海深	底質	氣温	表面水温	海底水温	使用繩數	餌料	種類	漁獲高
八一	晴	南	弱	拉摩子西北西三湮	一八	泥石	三〇〇	二〇〇	一九〇	一六	鮮魚	こい	五九
八一	曇	南	弱	拉摩子四方三湮	同	同	二六〇	二二二	一九八	一八	鹽藏	こい	三〇
同	同	同	同	同	同	同	二九〇	二二二	一九八	同	同	こい	二二
同	同	同	同	同	同	同	二七〇	二二二	一九八	同	同	こい	二二
同	同	同	同	同	同	同	二七〇	二二二	一九八	同	同	こい	二二
計	同	同	同	拉摩子南西三湮	一九	同	二七〇	二四五	二〇六	五	同	こい	三〇

六、 山東省出稼支那人ノ漁業狀況

出稼漁船ハ全部石島地方ヨリ遠來スルモノニシテ漁船三艘乗組十二人ヲ以テ一組トシ根據地拉摩子ニ著スルヤ其ノ内ノ比較的大ナル一艘ヲ海濱ニ曳キ揚ケ「アンベラ」ニテ屋根圍ヒヲ爲シ船内ヲ漁獲饒ノ鹽藏所ニ充テ他ノ二艘ニハ各五人ツツ乗組ミ出漁スルモノトス
 前記拉摩子ノ海岸ニハ一棟四戸續ノ家屋四棟出稼漁船ヲ目的トシテ建テラレアリ出稼者ハ之ヲ借入レ住所及物置ニ充ツルノ慣例トナリ居レリ而テ陸上ニハ常ニ一組ニ對シ二人ツツ居殘リ餌料ノ

買入レ製品ノ手入レ其ノ他炊事等ヲ擔當セリ
 彼等ノ使用漁具ハ丈夫ナル麻製ニシテ幹繩ニ尋毎ニ長一尋餘ノ枝絲ヲ附シ百本附ヲ以テ一鉢トシ
 一艘ニ付十鉢ヲ具フ之ヲ使用スルニハ一鉢毎ニ瓢ノ浮標ヲ付シ繩具切斷ニ際シ取揚ケニ便ス而テ
 繩ヲ揚ケ了レハ歸途ニ就キ著岸ト共ニ漁獲物漁具船具等ノ陸揚ケヲ爲シ漁船モ亦引揚ケ夫レヨリ
 一同漁獲物ノ處理ニ從フ

餌料ハ主ニ蝦ヲ用ヒ不足ノ際ハ蝸其ノ他魚肉等ヲ以テ補足ス蝦ハ支那名對蝦ト稱スルモノノ當年
 生長二寸許ノモノニシテ之ヲ漁スルニハ西中島ト對岸長興島トノ中間水道ニ於テ多數ノ杭ヲ建テ
 之ニ鹽網ヲ張リテ潮流ニ順フテ流入セシムル趣向ニシテ其ノ數二百餘統ノ多キニ及フ蝦ノ買入法
 ニ就テハ豫メ買出船ヲ定メ之レト特約シ西中島ノ北東岸迄ハ船ニテ運ヒ夫レヨリ陸上ヲ擔荷運搬
 セシメ其ノ到著ヲ待テ各船平等ニ分配ス而テ往々時間ヲ經過シ腐敗ノ虞アルモノハ直ニ頭部殼皮
 ヲ剝キ去リ一旦海水ニテ洗淨シタル後瓶中ニ鹽藏シ用フルニ臨ミ尾部ヲ殘シテ全部剝皮シ大ナル
 ハ一尾小ナルハ二尾ツツ一鈎ニ縫刺トス
 漁場ハ拉脖子ノ南西方乃至西方約三湮ノ近海ニシテ水深二十尋内外ノ所トス漁期ハ七月下旬ヨリ
 九月上旬迄トス石島人ノ使用スル漁船ハ普通關東州ノ支那漁船ニ比シ其ノ形狀ヲ異ニシ即舳部狹
 小ニ順次艙部ニ向ツテ廣濶トナリ艙部ノ幅八尺餘アリ函狀ヲナシ又長幅ノ割合ニ深大ナルヲ以テ
 耐波性ヲ有スルカ如シ
 本漁業ハ今ヲ距ルコト約三十年前ニ開始セラレタルモノノ如ク爾來引續キ年々十二組乃至十六組
 ノ來島ヲ見ツツアリシカ昨年不漁ノ結果一大打撃ヲ蒙リ本年ハ俄カニ五組ニ激減セリト云フ

七、本漁業ニ對スル見込

西中島近海ニ於ケル夏季鮓及石首魚ノ群游夥シキ事實ハ本年實地踏査ノ結果其ノ喧囂ノ實ニ喧嘩
 ヲ極ムルモノアルニ由テ之ヲ知リタリ然レハ輕快ナル日本型漁船ヲ以テ延繩漁ニ從事センカ多少
 ノ見込ナキニアラスト雖漁場及餌料ノ關係等ヨリ推知シテ寧ロ彼ノ潮流利用ノ鮓網ノ如キヲ有
 望ナリト感シタリ

三、ひらす手釣漁業試驗

一、試驗ノ趣旨

ひらすハ本州沿海ニ於テ頗ル饒多ノ魚族ナルニ拘ハラヌ未タ之カ漁業發達セス然ルニ本魚ノ習性
 鱈ト同シク好シテ陰翳ニ集來スルノ性アルヲ以テ之ヲ利用シ濱木ヲ海面ニ配置シテ手釣漁業ノ適
 否ヲ試驗スルコトトセリ

二、試驗ノ概況

濱木ト同一構造ノ濱木十箇ヲ作り材料ハ昨年鱈漬ニ使用セル古竹ヲ以テ之ニ充テタリ七月二十
 日朝陽丸鮓網試驗ノ爲メ西中島ヘ向テ航行ノ途次之ヲ小平島沖ナル帽島東方ヨリ南南西方ニ向テ
 約一湮宛ノ間隔ヲ以テ一列ニ配置シ同時ニ肩六尺ノ漁船一艘ニ三人乗組ミ朝陽丸ニ曳カレテ濱木
 ノ沖端ニ到リ繫泊シタリ然ルニ東南風強吹ノ爲メ翌日歸港シ爾後荒天打續キ漸ク八月二日ニ至リ

出漁セシニ漬木ヲ見ス翌々日ニ亘リテ百方搜索セシモ遂ニ見當ラヌシテ空シク歸港シタリ而シテ右搜索中偶々支那船ノ舵ノ漂流セルモノニ會ヒひらす及鰯ノ之ニ寄遊セルヲ見テ釣具ヲ投セシニ意外ノ大魚ナリシ爲メ緋絲切斷數尾ヲ逃逸セシメ漸ク擬餌釣ニテ四尾ヲ釣獲スルヲ得タリ由テ歸來再ヒ漬木ノ製作ニ著手シ越ヘテ同月十二日出帆帽島南方四湮ノ所ヨリ沖合ニ向テ漬木三箇ヲ配置シ翌日出帆漬木ノ位置ニ到リシニ亦々見當ラス由テ同日ハ別ニ積ミ來リタル漬木一箇ヲ遇岩ヲ距ル約一湮ノ場所ニ到リテ投入シ翌朝之ヲ見シニ早クモひらす數尾寄遊セルヲ見テ擬餌釣ヲ投シテ一尾ヲ釣獲シ歸港シタリ夫レヨリ同月二十三日ニ至リ再ヒ遇岩附近ニ到リシニ亦々漬木ヲ見出スヲ得サリシ

前述ノ如ク漬木亡失ノ爲メ遺憾ナカラ目的ヲ達スルヲ得スシテ中止シタリ

四、母船式鯛延繩漁業試験(第二年)

一、試験ノ概況

前年ト略ホ同一方法ニ依リ朝陽丸ニ總員十二人乗組ミ「ドーリー」漁艇三艘ヲ用ヒ九月二十日ヨリ十一月三十日迄試験ニ從事シタリ此間出漁回数十回使繩日數二十六日使用鉢數七百十鉢ニシテ鯛一千三百七十八貫雜魚四十八函此賣揚金額一千〇七十圓八十四錢ヲ收得セルニ止リ昨年ト大差ナキ成績ニ了リタリ

二、魚道ノ變化ト其ノ原因ニ就テ

本秋ノ鯛群ハ十月中ハ主ニ南北隍城島及大小欽島ノ附近ニ菌集シタリシカ十一月ニ入り例年ナレハ遇岩附近ニ來集スヘキモノカ其魚道ヲ變シテ隍城島ノ東方ヨリ東南東方ニ向テ走レル深淺ノ境界線ニ沿フテ帶狀ヲ爲シテ群遊セルヲ見タリ今之カ原因ニ就テ考究スルニ本年十一月初旬遇岩附近ニ於ケル海底水温カ著シク低温ナリシ爲メナルカ如シ即昨大正三年十一月八日ノ遇岩附近ニ於ケル海底水温ハ十六度五ヲ示シタルニ反シ本年十一月六日ノ同上水温ハ僅ニ十一度八ヲ示シタリ以テ其ノ一斑ヲ窺知スヘキナリ惟フニ本秋ハ東方ヨリ冷水帶カ西漸擴布シテ此ノ現象ヲ呈セシニハ非サルナキカ又氣温トノ關係ヲ察スルニ本秋ハ氣温殊ニ高ク爲メニ當業者ハ漁期ノ延長說ヲ唱ヘタリシカ事實ハ全ク之ニ反シ却テ早了ノ觀アリタリ仍之觀之氣温ト鯛滯游トノ關係ハ全ク沒交渉ニシテ唯一ニ海底水温ノ高低如何ニ關スルモノナルカ如シ而テ海底水温ノ高低ハ又氣温トハ殆ント沒交渉ニシテ(固ヨリ當面ノ短時期ニ就テ言フノミ)別ニ寒水流ノ影響ヲ受ケテ水温ノ低下ヲ來ス場合カ若クハ暴風ノ爲メ海水攪拌セラレ上下水温ノ平均ニ由リ下層水温ノ上昇ヲ惹起スル場合多キニ居ルカ如シ然レハ偏北風強吹シ寒氣早來ノ時化年ニハ廟島列島以東遇岩附近ノ秋鯛豐漁ヲ呈スヘケンモ之ニ反シ偏南風卓越シ温暖ナル風年ニハ薄漁ヲ呈スルニハ非サルカ(寒氣早來ノ年ハ渤海内ノ退游ヲ速カナラシムルノ理由モアリ)暫ク疑ヲ存シテ後日ノ研究ニ俟ツ

猶本秋ノ漁況ヲ述フレハ十月中ハ廟島列島北部近海ニ於テ例年ヨリモ多額ノ漁獲ヲ擧ケタルモ十一月ニ入りテハ例年ノ轍ヲ踏ミテ遇岩附近ニ彷徨セル多數ノ漁船ハ意外ノ薄漁ニ了リ之ニ反シ會々隍城島ノ東南東ニ出漁セル少數ノ漁船ハ意外ノ好漁ヲ贏チ得タルモノアリシモ大勢ハ稀有ノ不漁ニ了リタリ

三、試験日記

第一 航 海

大正四年九月二十日 本船ニ鯛繩百鉢(一鉢釣鈎百二十本附ヲ具ヘ其ノ他餌料蛸十六貫及漁獲物水藏用ノ水百五十貫ヲ積入レ暮刻北弱風ニ乗シテ老虎灘ヲ出帆ス

同二十一日 朝刻大竹山島ノ東微北二十三湮ノ場所ニ達シ使繩セシニ漁獲僅少一鉢一尾五當リニ過キサリシヲ以テ砵磯島方面ニ向フ本日高浪ノ爲メ蛸船破損ス由テ甲板上ニ引キ揚ケ應急修理ヲ爲ス

同二十二日 朝刻大竹山島ノ正北九湮ノ場所ニ達シ使繩セシニ漁獲僅少次テ北砵磯水道ニ到リ使繩ス漁獲僅少共ニ一鉢二尾當ニ過キサリシ

同二十三日 北東強風ノ爲メ大欽島ニ避泊ス

同二十四日 同上休泊

同二十五日 早朝大欽島ノ南西端ヨリ東微南約四湮ノ場所ニ到リ使繩ス俄然北東ノ強風雨襲來シ操業困難セリ一鉢三十五尾當リノ好漁アリタリ午後三時三十分歸途ニ就ク

同二十六日 逆風ノ爲メ航海遅々午後四時老虎灘ニ歸著ス

第二 航 海

九月二十八日 蛸十六貫水二百貫積入レ朝刻弱南風ヲ犯シテ出帆ス

同二十九日 逆風ノ爲メ大欽島近海ニ到ルヲ得ス午前十時三十分老鐵山燈臺西方二十二湮ノ場所

ニ到リ使繩ス漁獲少ク一鉢五尾漁ニ過キス風風キ其ノ儘沖繫ヲナス

同三十日 早朝使繩ス一鉢十五尾當ノ漁アリタリ午後一時三十分揚錨南航ヲ企テシモ風風キ且逆

潮ニ支ヘラレ却テ北東ニ流サルルコト二湮許ニシテ投錨假泊ス

十月一日 早朝使繩ス漁獲僅少一鉢三尾當ニ過キス午後一時揚錨歸途ニ就ク

同二日 風都合ニ依リ午後八時三十分旅順ニ入港ス

第三 航 海

十月五日 蛸十六貫水二百貫ヲ積入レ朝刻南風ヲ犯カシテ出帆ス

同六日 午前十時十五分北陸城島ノ東方約十二湮ノ場所ニ達シ使繩ス漁獲僅少一鉢五尾當ニ過キ

ス

同七日 早朝北陸城島ノ東方約三湮ノ場所ニ達シ使繩ス漁獲僅少一鉢一尾當ニ充タス午後四時大

欽島ノ南西端ヨリ南東ニ距ルコト約五湮ノ場所ニ到リ投錨ス

同八日 早朝使繩ス漁獲少ク一鉢七尾當ニ過キス二番繩ハ大欽島ニ接近シテ使繩セシニ漁獲稍ヤ

優リ一鉢十五尾漁ニ當リ殊ニ大欽島ノ南方水深二十二尋ノ所ニ於テハ五鉢ニテ百五十尾ヲ獲タ

リ

同九日 二回使繩ス第一回ハ一鉢十八尾當リ第二回ハ同十二尾漁ニ當リタリ夕刻歸途ニ就ク

同十日 終日偏北風ヲ逆航ス

同十一日 朝刻老虎灘ニ歸著ス

第四 航 海

十月十一日 蝟十六貫水二百貫ヲ積入レ朝刻弱北風ニ乘シテ出帆ス
 同十二日 朝刻北陸城島ノ南東微東二十二湮大竹山島ノ東北東四分ノ一北二十二湮ノ位置ニ達シ
 使繩ス一鉢二十三尾漁ニ當リタリ夫レヨリ東北東ノ方向ニ六湮半航走シ夕刻投錨ス
 同十三日 早朝使繩ス一鉢三十二尾當リノ好漁ヲ得タリ直ニ歸途ニ就ク
 同十四日 朝刻老虎灘ニ歸著ス

第五 航 海

十月二十日 蝟十六貫水二百貫ヲ積入レ強北風ニ乘シ夕刻出帆ス
 同二十一日 朝刻大竹山島ノ東北東二十二湮半ノ位置ニ達シ使繩ス漁獲少ク一鉢七尾漁ニ過キス
 直ニ漁場變更大竹山島ノ東微北二分ノ一北二十五湮ノ位置ニ到リ投錨ス
 同二十二日 朝刻使繩ス漁獲僅少一鉢一尾當ニ過キス直ニ漁場變更大欽島ノ正東三十湮ノ位置ニ
 達シ投錨ス
 同二十三日 朝刻使繩ス漁獲僅少一鉢五尾漁ニ過キス繩具海底ノ石ニ掛リ切斷シ四鉢ヲ亡失ス海
 底水温十一度八ヲ示シ初メテ蝟一尾漁獲アリタリ午後四時三十分歸途ニ就ク
 同二十四日 午後一時老虎灘ニ歸著ス

第六 航 海

十月二十七日 從來使用ノ蝟船ハ之ヲ本船々尾ニ曳行スルニ方リ海水ノ抵抗甚タシク自然毀損シ
 易キノミナラス取扱モ亦極メテ不便ナルヲ以テ試ニ竹筒製ノモノニ改メタリ即チ其ノ製法ハ眞
 竹ノ周リ一尺一寸長二十尺許ノモノヲ取り其ノ中央部五六寸ヲ殘シテ前後ニ兩端近キ迄幅二寸

許ノ蓋トナルヘキ部分ヲ挽キ取り竹筒ニハ節ヲ存シ各節間ニハ徑三分ノ圓孔ヲ節ノ長端ニ應シ
 テ二十箇乃至二十八箇位ヲ穿チタリ而テ蝟ヲ收容スルニハ竹筒一本ニ付四貫匁乃至五貫匁ヲ容
 レ蓋ヲ爲シ繩ニテ數箇所ヲ緊縛シ又竹ノ元口ニハ根付ヲ附シ之ニ曳綱ヲ付シテ本船船尾ニ曳行
 スルコトトセリ斯クテ蝟十六貫及水百五十貫ヲ積入レ朝刻出帆行々海底ノ水温ヲ觀測シ其ノ適
 温ヲ索メテ使繩スルノ方針ヲ探リタリ即チ午後三時老鐵山ノ南東微南三十二湮ノ位置ニ於テ海
 底水温十三度四ヲ得同四時老鐵山南南東三十七湮ノ位置ニ於テ同十五度五ヲ得同六時大竹山島
 東微北二分ノ一北二十三湮ノ位置ニ於テ同十五度九ヲ得タリ由テ投錨ス
 同二十八日 二回使繩ス海底水温十五度七ヲ示ス第一回ハ一鉢二十六尾當リ第二回ハ十尾當リノ
 漁獲アリタリ但シ本船位置ヨリ西方ニ鯛多ク東方ニ至ルニ從ヒ稀薄ニシテ却テ劍鱈多カリシ而
 テ此邊一帶河豚夥シク爲メニ釣鈎ノ殆ント半數ハ嘴ミ切ラレタリ
 同二十九日 朝刻使繩一鉢十六尾當リノ釣獲アリ午後一時五十分南西弱風ニ乘シ歸途ニ就ク
 同三十日 著港間際ニ北風ニ變ヌ午前一時四十分老虎灘ニ歸著ス

第七 航 海

十月三十一日 前回試製ノ竹筒ハ蝟ノ斃死ヲ鮮カラシメ且船尾ニ曳行中海水ノ抵抗少ナク又取扱
 ヒ輕便ニシテ實用ニ適スルヲ知リタリ蝟十八貫及水百二十五貫ヲ積入レ午後十時弱北西風ニ乘
 シテ出帆ス間モナク風風キ港外ニ投錨假泊ス
 十一月一日 午前九時三十分弱南風吹來シ出帆不可能ナルヲ以テ港内ニ引キ返ス
 同至四日南又ハ南西弱風ノ爲メ出帆スルヲ得ス

同五日 午後八時弱北風ニ乗シテ出帆同十時五十分帽島ノ南西微南七哩ノ位置ニ達シ投錨假泊ス
 同六日 午前六時拔錨過岩ノ西北西八哩ノ位置ニ於テ海底水温九度七ヲ得又過岩ノ西微南四分ノ
 一南六哩ノ位置ニ於テ同十一度八ヲ得更ニ三十分南方ニ航行ノ途次第一回ハ同十一度四第二回
 ハ十度七ヲ得南航スルニ從ヒ海底水温ノ却テ低下スルノ傾キアルヲ見針路ヲ西微北ニ轉シ老鐵
 山ノ南東微南十七哩ノ位置ニ達シ海底水温十一度六ヲ得使繩ス漁獲少ナク一鉢九尾當ニ過キス
 時ニ海底水温ヲ檢シ十三度三ヲ得投錨ス本日繩具海底ニ掛リ切斷二鉢ヲ亡失ス
 同七日 早朝使繩ス海底水温十二度五ヲ示シ前日ニ比シ八ノ低下ヲ來シタリ漁獲僅少一鉢四尾當
 ニ充タス午後三時海底水温ヲ檢シ十二度ヲ得タリ即チ同一位置ニ於テモ時々刻々海底水温ノ變
 化スルヲ見タリ本日南西風微弱ノ爲メ沖合ニ出帆スルヲ得ス歸途ニ就ク途次過岩南西四哩ノ位
 置ニ於テ海底水温十一度二ヲ得又過岩ノ北東約三哩ノ位置ニ於テ同十度七ヲ得鯛ニハ全ク見込
 ナキヲ察シタリ

同八日 午前三時四十分老虎灘ニ歸港ス

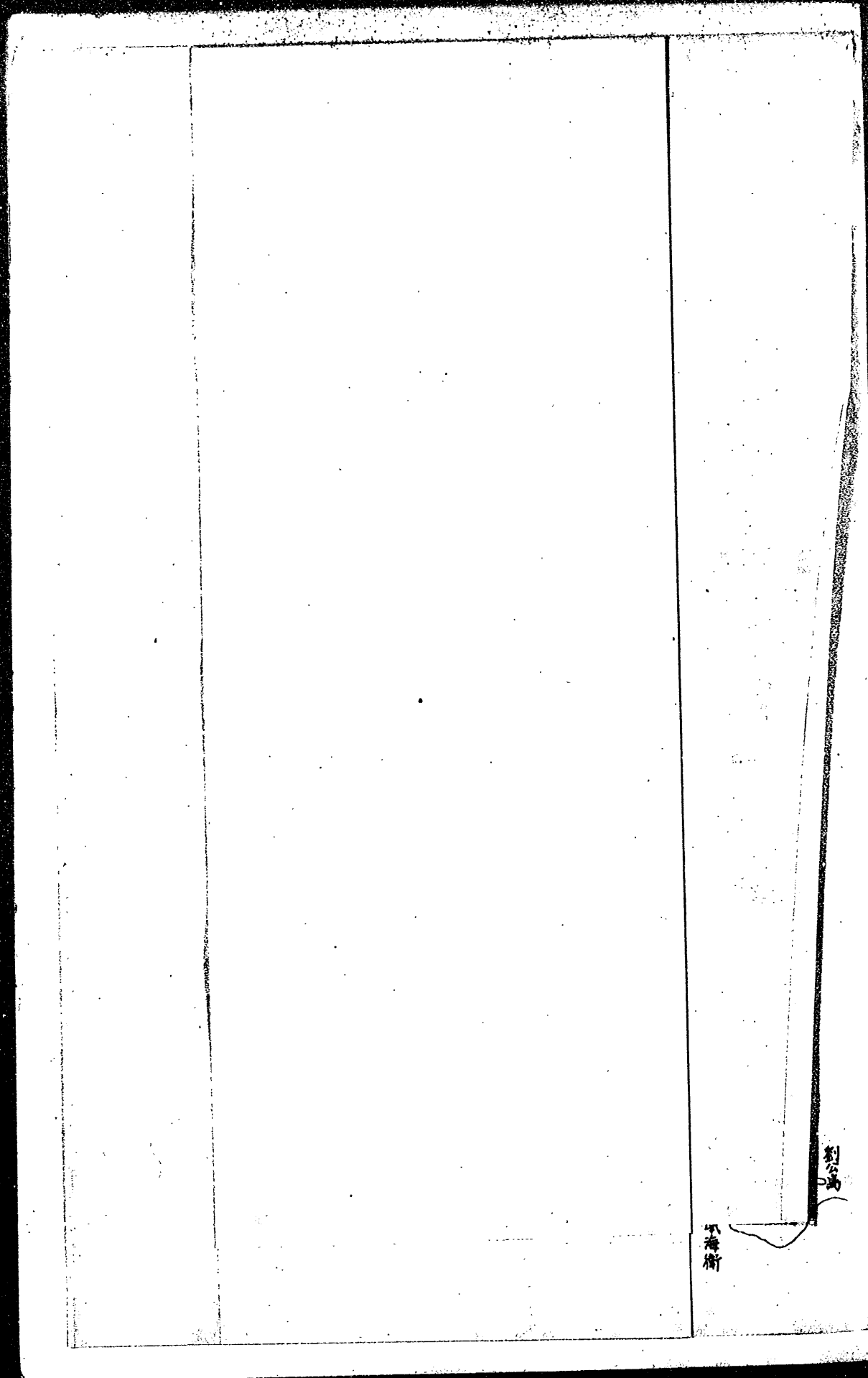
第八 航 海

十一月十二日 蝟十六貫水百貫ヲ積入レ朝刻出帆ス初メ弱西風ナリシモ後強西風トナリシヲ以テ
 引返シ午後四時四十分老虎灘ニ歸著ス
 同十三日 朝刻東北東風ニ乗シ出帆過岩ノ西微北五哩半ノ位置ニ於テ海底水温十二度五ヲ得又過
 岩ノ南西微西三哩ノ位置及過岩南西八哩半ノ位置ニ於テ共ニ同温度ヲ得夕刻過岩ノ南西微南十
 二哩半ノ位置ニ於テ同十三度ヲ得テ投錨ス

同十四日 二回使繩第一回ハ一鉢十一尾當リ第二回ハ一鉢六尾當ニ過キス同夜老虎灘ニ歸港ス

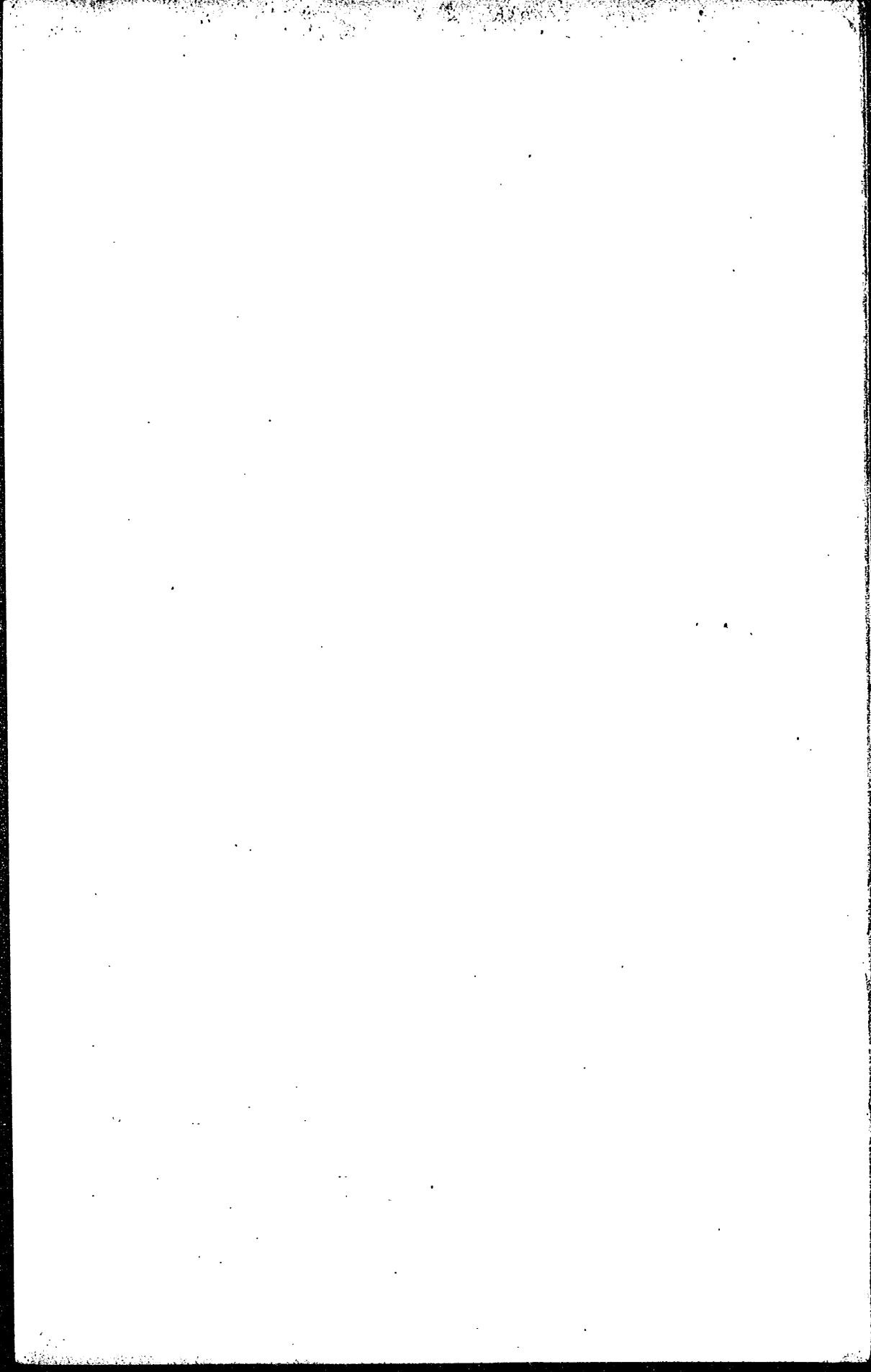
第九 航 海

十一月十七日 蝟十貫水百貫ヲ積入レ早朝北西風ニ乗シテ出帆ス過岩ノ南西九哩ノ位置ニ於テ海
 底水温十三度二ヲ得次テ大竹山島ノ北東微東十七哩ノ位置ニ於テ同十三度四ヲ得投錨ス海深十
 八尋
 同十八日 前夜投錨ノ位置海深淺キニ失セシニヨリ拔錨北東ニ進航ス北隍城島ノ東南東二十四哩
 ノ位置ニ於テ海底水温十二度五ヲ得投錨ス本日ハ西北西風強吹ノ爲メ休漁ス
 同十九日 正午海底水温ヲ檢セシニ十二度六ヲ示シタリ午後三時ニ至リ風風キタルモ波浪高キニ
 ヨリ試ニ一艇ヲ下シ三鉢ヲ配フ一鉢十尾當リニ過キス
 同二十日 朝刻揚錨ニ著手セシニ錨爪海底ニ膠著シ終ニ錨索途中ヨリ切斷ス次テ使繩セシニ漁獲
 少ナク一鉢八尾當ニ過キス由テ場所ヲ轉シ夕刻北隍城島ノ東微南二分ノ一南二十一哩ノ位置ニ
 到リ投錨ス
 同二十一日 早朝使繩ス一鉢十九尾當リノ漁獲アリ午後二番繩ヲ使用セシニ鯛ニ會セス暮刻歸途
 ニ就ク
 同二十二日 午前五時老虎灘ニ歸著ス
 第十 航 海
 十一月二十五日 蝟十六貫水百貫ヲ積入レ朝刻出帆夕刻北隍城島ノ東南東二十八哩ノ位置ニ達シ
 投錨ス海底水温十一度七ヲ示シタリ



平海衛

劉公島

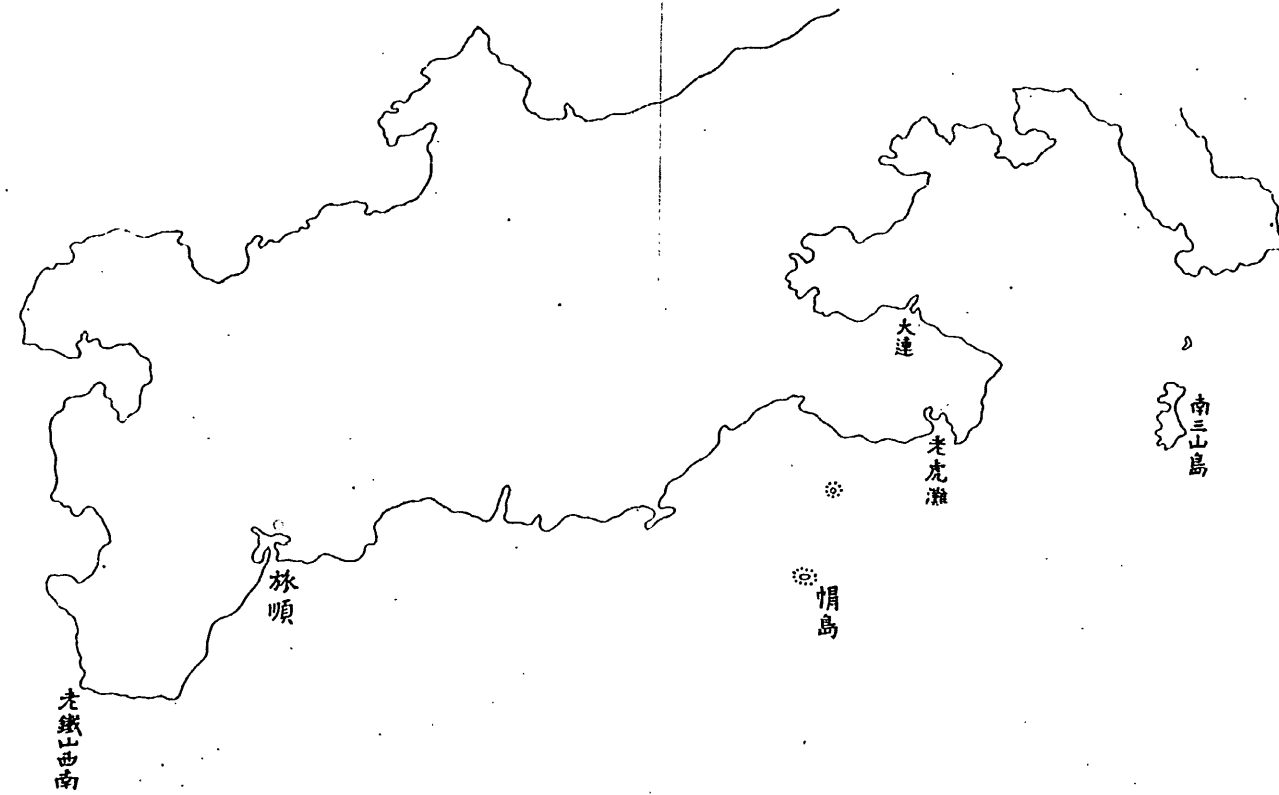




39°

121°

122°



老鐵山西南

林順

大連

老虎灘

南三山島

帽島

帽島

通岩

北三山島
南三山島

29 m

26 m

25 m

30 m 20 m

大正四年十一月五日

五、ビームトロール漁業試験

一、試験ノ概要

前年度試験ノ結果ニヨリ山東省沿海ニ於ケル「ビームトロール」漁業ノ有望ナルヲ認メ本年ハ一層設備ヲ完全ニシ十二月ヨリ試験ニ著手シ航海ヲ重ムルコト十一回ニシテ四月二十日ニ至レリ其概要左ノ如シ

第一 航 海 自十二月六日 至十二月十日 五日間

十二月六日 北北西ノ疾風ニシテ午前九時四十分老虎灘出帆同日午後三時二十分北陸城島東方漁場ニ達シ直ニ投網南東ニ向ツテ曳走ス同七時三十分揚網作業ニ著手スル頃ヨリ風勢次第ニ増加シ作業甚タ困難ナリシカ八時三十分漸ク「ウオーブ」及「ブライドル」ヲ捲キ詰メタルニ「ビーム」ハ其中央ヨリ挫折シ居レリ蓋シ曳走中海水張力ノ爲メ毀損シタルモノナルヘシ斯クテ本航海ニ於テ未タ豫備「ビーム」ヲ積載シ居ラサリシヲ以テ直ニ老虎灘ニ向フ此夜十一時頃風勢更ニ強烈ヲ極メ帆走頗ル危険ト認ムルニ至リシカ風向竝陸岸ノ關係上脚躓スル能ハズ主帆ヲ卸シ二縮セル後帆ト一縮セル「スター」下ヲ以テ辛フシテ航送ヲ繼續セリ

同七日 午前八時三十分頃風力稍衰ヘ且北北東ニ變轉セシヲ以テ總帆ヲ展開シ終日縫航ス

同八日 風位西北西乃至西ニ變轉シテ風キタリト雖降雪甚敷咫尺ヲ辨セス辛フシテ航行ス夜ニ入り再ヒ北方ノ強風トナル

同九日 北方ノ強風ニシテ雪ヲ伴フ終日縫航ス

同十日 午前七時頃北風衰へ南南西ノ和風トナリ同十時三十分老虎灘ニ投錨ス

第二航 海 自十二月十三日 八日間 至十二月二十日

十二月十三日 挫折セシ「ビーム」ヲ取換へ午後七時老虎灘出帆威海衛沖漁場ニ向フ此夜北北西ノ疾風ニシテ而モ南西ノ高波激シ

同十四日 午前二時既ニ漁場ニ達セシカ風勢波浪共ニ強大ニシテ操業ニ適セス脚躰シテ天明ヲ待タントシ時ニ諸帆ヲ整ヘントスル時俄然北北西ノ疾風北西風ニ急轉シ爲メニ後帆逆帆トナリ遂ニ同橋ヲ折損セリ依テ應急修理ノ爲メ威海衛ニ向ヒ午後二時三十分同港口ニ投錨應急修理ニ著手ス

同十五日 午後三時三十分應急修理ヲ完成シ同時ニ漁場ニ向ヒ出帆ス西北西ノ和風ニシテ十一時漁場ニ著シ直ニ投錨北北東ニ曳走ス

同十六日 朝來北方ノ和風ナリシカ午後三時第三回ノ揚網ヲ爲サントスル頃ヨリ天候一變シテ北北西ノ強風トナリ忽チ波浪起リ辛フシテ前後トロールヘソドヲ船内ニ取り入レシカ此時かながしら、こちノ類囊中ニ充滿シテ容易ニ引キ揚クル能ハス百方苦辛ノ結果將ニ囊ノ舷ヲ越サントスルニ當リ「ベレー」トノ接合部ヨリ切斷シテ囊部ハ海中ニ脱落セリ此ノ時天候ハ益危険トナリシ故主帆ヲ三縮後帆ヲ二縮シ榮城灣ニ向ツテ航行ス

同十七日 午前一時三十分風勢波浪愈々激シク暗夜航走ノ危険ナルヲ思ヒ主帆ヲ卸シ脚躰シテ天明ヲ待チ五時三十分再ヒ航行ヲ始メ八時四十分榮城灣ニ避難ス九時頃ヨリ吹雪盛ンニシテ午後五時風勢最モ猛烈双錨ニシテ辛フシテ浪泊ス

同十八日 北北西乃至北西ノ強風榮城灣ニ碇泊ス夜ニ入り西ニ變シテ稍ヤ風ク

同十九日 西ノ和風トナリ天候回復ス午前六時二十分拔錨歸途ニ就ク正午頃ヨリ南西ノ和風トナリ北北西ニ向ヒ航走ス

同二十日 南西ノ和風ニシテ午前十時三十分老虎灘ニ投錨ス

第三航 海 自一月六日 十日間 至一月十五日

一月六日 後橋取換ノ爲メ多クノ時日ヲ要シ漸ク完成シ午前九時老虎灘ヲ出帆ス北西ノ微風ハ正午ニ至リ全ク無風トナリ終日南三山島沖ニ漂流ス

同七日 午前一時頃南南東ノ微風來リ僅カニ航走スルコトヲ得ト雖全クノ逆風ニシテ航程遅々トシテ抄ラス終日之字航ス此日午前八時頃ヨリ雨天トナル

同八日 南乃至南西ノ微風ヲ縫航セシカ夜ニ入り北北西ノ和風トナリテ漸次其ノ勢ヲ増加シ南南東ニ航行ス

同九日 午前八時三十分頃吹雪ヲ伴フ北北西ノ強風トナリ漁場ニ於テ操業ノ見込ナク九時四十分榮城灣ニ避難ス夜ニ入り風力最モ強シ

同十日 北北西ノ和風トナリ天候回復ス午前十時榮城灣ヲ出帆シ午後三時三十分漁場ニ到着投錨東微南ニ曳走ス八時三十分揚網ヲ終了セシカ漁況不振南南西ニ航スルコト約十五哩ニシテ十一時四十分再ヒ投錨北東ニ曳走ス

同十一日 午前一時頃ヨリ風力衰へ曳走充分ナラス四時四十分揚網セシニ漁獲殆ントナシ揚網後更ニ南西ニ航走ス然ルニ風勢次第ニ風キ使網スル能ハス航行或ハ脚躰ス

同十二日 午前十一時三十分頃ヨリ西ノ和風トナリ直ニ投網午後九時四十分迄ニ二回使網ス漁獲多カラス漁獲物賣却ノ爲メ歸途ニ就ク

同十三日 西乃至西微北ノ和風ヲ詰メ開キニ航走ス

同十四日 北西ノ和風午前二時三十分葦子島ヲ認メ終日縫航シ午後四時三十分南三山島ニ並行セシカ恰モ逆潮ニシテ航程抄ラス

同十五日 午前七時四十分老虎灘ニ投錨ス

第四 航 海 自一月十八日 九日間 至一月二十六日

一月十八日 午前八時三十分北ノ和風ニ老虎灘ヲ出帆ス午後三時頃ヨリ北風稍ヤ風ク

同十九日 午前二時頃ヨリ風位西ニ變轉シテ風キ順次南ニ廻リテ南西トナリ辛フシテ所要ノ針路ヲ保チテ航走ス夕刻裡島ノ東微北ニ達セリ

同二十日 午前四時漁場ニ到着セシカ風力微弱ニシテ使網スル能ハス同十一時三十分ニ至リ南東ノ和風吹來セシニヨリ直ニ投網セシカ間モナク風キテ曳走スル能ハス依テ揚網シテ再ヒ漂流ス夜七時頃南南東ノ稍有勢ナル風ヲ得投網西北西ニ曳網シ夜半揚網ス

同二十一日 前夜半揚網後東方ニ約五哩航走シ一時零分投網西南西ニ曳走シ六時揚網ス更ニ東微北ニ約五哩航走シ七時二十分第二回ノ投網ヲナス然ルニ午前四時頃ヨリ一變シタル天候ハ遂ニ

降雨トナリ氣温上昇シ晴雨計降下シテ次第ニ不穩ノ模様ヲ示スニ至レリ依テ十時三十分揚網シ附近ニ避難スヘク航走ス果セル哉午後零時三十分頃ニ至リ南南東ノ風風キ同時ニ西方ノ和風ト

ナリ黄塵密ニシテ天日暗ク天候益險惡トナリ而モ風位漸次北轉シテ刻々其ノ勢力ヲ増シ來レリ

依テ荒天ノ準備ヲ爲シ左舷詰開キニ航走シ夜七時二十分山東高角ノ燈火ヲ北西二分ノ一北ニ望見ス

同二十二日 午前二時頃遂ニ北西ノ暴風トナリ雪ヲ伴ヒテ吹キ荒ミ縫航シテ榮城灣ニ避難スル見込ナク船首ヲ回轉シテ愛倫灣ニ向ヒ午前八時三十分同灣ニ投錨ス

同二十三日 北北西ノ和風トナリ時々降雪アリ午後零時十分愛倫灣ヲ發シ漁場ニ向フ然ルニ三十分頃トナルヤ風位再ヒ北西ニ轉スルト同時ニ猛烈ナル吹雪トナリ主帆ヲ二縮後帆ヲ一縮シ

「ジブ」ヲ卸シテ北ニ向ヒ僅ニ航行ヲ繼續セシカ十時頃トナリ風力愈々増加シ北行甚タ危險トナリシニヨリ針路ヲ變シテ南西ニ航走ス

同二十四日 前夜強烈ヲ極メタル北西風モ午前三時頃ヨリ稍ヤ風風キ天候回復セシヲ以テ總帆ヲ展シ五時三十分石島燈臺ノ南々東約十五哩ニ於テ針路ヲ東ニ變シ再ヒ漁場ニ向ヒ午前十一時三十分ヨリ午後九時三十分ニ亘リ二回曳網ス此ノ時風位南西ニ變セシヲ以テ即歸途ニ就ク

同二十五日 西南西乃至南西ノ和風ニ乘シテ終日北航ス

同二十六日 午前一時頃ヨリ無風トナリ三山島沖ニ漂流十時北北東ノ輕風トナリ午後一時三十分老虎灘ニ投錨ス

第五 航 海 自一月三十一日 十日間 至二月九日

一月三十一日 北西ノ和風午前七時三十五分老虎灘ヲ出帆シ南南東ニ向ツテ航進ス

二月一日 午前一時山東高角ノ燈臺ヲ認メ午後六時三十分石島沖漁場ニ達セシモ風力微弱ニシテ操業スルヲ得ス錨泊シテ風ヲ待ツ

同二日 午前四時南西ノ和風吹來ス依テ同五十分拔錨南ニ向ツテ航走シ六時四十分ヨリ午後五時三十分ニ亘リ二回使網ス此ノ時風風キテ引續キ曳網スル能ハス南西ニ向ツテ航ス
同三日 西乃至北北西ノ風ニシテ午前六時ヨリ正子ニ亘リ三回使網ス風力不足ニシテ速力十分ナラス從テ漁獲少ナシ

同四日 北北東ノ和風午前一時投網東南東ニ曳走シ五時揚網ニ著手スルヤ汽鐘ニ故障ヲ生シ應急修理ヲ施シタル爲メ揚網甚タ遅延シ九時三十分作業ヲ終了ス此ノ時恰モ北北東ノ風風キテ南東ノ微風トナリシカハ直ニ漁具ヲ收メテ歸途ニ就ク午後四時頃ヨリ風位再ヒ北北東ニ變ス

同五日 北東乃至東ノ軟風終日縫航ス

同六日 北北東乃至北北西ノ軟風終日縫航ス午後十時頃ヨリ雨天トナル

同七日 午前四時頃降雨歇ミ北西ノ疾風トナリ主帆ヲ一縮シテ縫航ス午前十一時海洋島ヲ北微西四分ノ一西ニ望見ス夕刻ヨリ風勢更ニ加ハリ航行大ニ困難ヲ極ム

同八日 北北東ノ風力更ニ衰ヘス盛ンニ黃塵ヲ飛ハシ咫尺ヲ辨セス午前九時危險ヲ犯シ辛フシテ老虎灘港口ニ到着セシモ風力強烈ニシテ港口ヲ縫航スル能ハス又小平島へ避難ス午後一時頃ヨリ降雪アリ寒氣強シ

同九日 北方ノ和風トナリ午前二時三十分小平島ヲ出帆シ同六時三十分老虎灘ニ入港ス

第六 航 海 自二月十三日 五日間 至二月十七日

二月十三日 北方ノ和風ニシテ午後二時老虎灘ヲ出帆シ漁場ニ向フ夜ニ入り風力募リ且風位北北西乃至北北東ノ間ヲ往復變轉スルコト急激ニシテ航走甚タ危險ナルニヨリ後帆ヲ下シ主帆ノミ

ヲ以テ南南東ニ航行ス

同十四日 午前六時三十分山東高角燈臺ヲ西二分ノ一北ニ望見スル頃ヨリ風勢一層加ハリ漁場ニ到ルモ操業シ能ハサルニヨリ一時石島ニ避難スル目的ヲ以テ針路ヲ西若ハ西南西ニ變シ午後四時石島ノ灣口ニ達セントスルニ至リ風位西ニ變轉シ其ノ勢力モ亦稍減シタレハ再ヒ漁場ニ向ツテ航走ス

同十五日 夜半南ノ和風トナリ午前七時三十分漁場ニ到達午後四時迄ニ二回使網ス然ル處第二回ノ揚網ヲナスニ當リ「キャブスタ」ノ齒輪破碎シ其ノ用ヲ爲ササルニ至リ辛シテ人力ヲ以テ揚網ス

同十六日 「キャブスタ」齒輪ノ豫備品ナカリシ爲メ歸航ノ途ニ就ク午前七時頃ヨリ風位南西ニ轉シ正午山東高角ニ並行シ後北北西ノ針路ニ航行ス

同十七日 南西ノ和風ニシテ午前七時老虎山影ヲ認メ午後零時二十分老虎灘ニ投錨ス

第七 航 海 自二月二十五日 十一日間 至三月六日

二月二十五日 「キャブスタ」修理ニ豫想外ノ時日ヲ要シ午前十一時拔錨老虎灘ヲ出帆シ北北西ノ疾風ニ乗シテ南南東ニ馳走ス夜半風向西乃至西南西トナル

同二十六日 正午漁場ニ達シ零時四十分ヨリ北乃至北北西ニ向テ二回曳走ス

同二十七日 午前一時四十五分前夜投入セシ網ヲ揚ク漁獲振ハス即漁場ヲ變換スル爲メ西南西又ハ南東ニ航走ス午後五時三十分山東角ノ南東微東約四十哩ニ於テ支那鱈延繩漁船ノ操業セルヲ見ル夜半南南東ノ風風キ進退ノ自由ヲ失ス

同二十八日 午前三時三十分頃ヨリ無風ニシテ雨天トナリ九時頃迄繼續セシカ俄然北北西ノ強風吹起シ天候頗ル險惡トナル依テ石島ニ避難スヘク針路ヲ西北西ニ定メテ航走シ午後四時十分石島ニ投錨ス

同二十九日 北北西乃至北西風強烈石島ニ碇泊ス

三月一日 北西風稍風キタルヲ以テ午前七時三十分拔錨シ將ニ石島灣口ヲ出テトスルヤ再ヒ北方ノ強風トナリ其ノ儘灣口ニ投錨ス然ルニ午前十一時石島ニ入港スヘク灣口ヲ縫航セル戎克船ハ誤ツテ本船々首ニ接觸シ之カ爲メ斜橋根部ヨリ毀損ス

同二日 午前七時三十分北風未タ衰ヘスト雖モ天候回復セシヲ以テ斜橋ノ毀損部ニ應急修理ヲ加ヘ石島ヲ出帆漁場ニ向フ正午風全ク風キ午後五時頃ヨリ南西ノ和風トナル

同三日 午前二時三十分漁場ニ達シ同九時迄ニ一回使網ス折柄南西ノ風稍勢ヲ増加セシカハ之ニ乘シテ歸途ニ就ク午後五時頃ニ至リ風位急激ニ轉廻シテ北西ノ強風トナリ其ノ勢猛烈ニシテ縫航スル能ハス主帆ヲ二縮後帆ヲ一縮シテ榮城灣ニ避難ス

同四日 風位ハ依然北西ナレトモ風速稍衰ヘタルヲ以テ榮城灣ヲ拔錨シ終日縫航ス

同五日 北西ノ和風ヲ之字航ス

同六日 午前十一時老虎灘ニ投錨ス

第八 航 海 自三月十三日 至三月十九日 七日間

三月十三日 北北東ノ和風ニシテ午前八時老虎灘ヲ出帆シ南南東ニ向ツテ航走ス

同十四日 午前二時山東高角ノ燈臺ヲ認メ午後二時石島沖漁場ニ達シ直ニ投網東南東乃至北東ニ

二回曳走ス、十一時揚網後西微南約五哩ニ航走

同十五日 午前零時三十分投網風位西北西ニシテ北北東ニ曳網六時揚網シ更ニ西方ニ航スルコト約五哩ニシテ七時三十分第二回目投網ス間モナク無風トナリ曳網スル能ハス直ニ揚網シ投錨シテ風ヲ待ツ然ルニ夜十時頃ニ至リ天候急ニ一變シ南西ノ強風突ト共ニ來リ危險ノ模様トナリシ故偵惶拔錨シテ石島ニ向フ

同十六日 南西ノ強風ハ忽チ變轉シテ北北西トナリテ益強吹シ主帆ヲ二縮後帆ヲ一縮シ午後二時三十分辛フシテ石島ニ避難ス此ノ夜十一時五十分風稍風キ天候回復セシニ付再ヒ漁場ニ向フ

同十七日 午前七時漁場ニ著午後二時迄ニ二回投網ス漁況大ニ振フ

同十八日 朝來西乃至西北西ノ微風ニシテ航程抄ラサリシカ午後四時頃ヨリ南西ノ和風トナリ北西微北ニ航走ス

同十九日 南西風逐次其ノ勢ヲ増シ來リ午前七時四十分圓島ニ並行シ同十一時老虎灘ニ投錨ス

第九 航 海 自三月二十三日 至三月二十八日 六日間

三月二十三日 午前十時五分老虎灘ヲ拔錨北北西ノ強風ニ乘シ漁場ニ向フ

同二十四日 北北西ノ強風衰ヘス漁場ニ到ルモ操業ノ見込ナキニヨリ石島ニ向ケ午後三時同港ニ投錨夜十時三十分風勢稍衰ヘタルヲ以テ漁場ニ向フ

同二十五日 西乃至南西ノ和風午前六時漁場ニ到著午後九時三十分迄ニ三回使網シ漁獲物漁船ニ滿チ貯蔵用ノ水缺乏セシニヨリ歸途ニ就ク

同二十六日 北方ノ和風ヲ終日縫航ス

同二十七日 北西ノ和風終日縫航ス
同二十八日 午前二時老虎灘ニ投錨ス

第十 航 海 自四月六日 六日間

四月一日 南西乃至南ノ軟風午前九時老虎灘出帆威海衛沖漁場ニ到ル目的ヲ以テ終日縫航ス
同日 午前四時頃ヨリ南ノ疾風トナリ刻々其ノ勢力ヲ増シ午後二時頃ニ於テハ遂ニ逆航シ得テ
ル程ノ暴風トナリタルヲ以テ針路ヲ北北西ニ變シ避難ノ途ニ就ケリ然ルニ夜ニ入りテ風位ハ南
西ヨリ北ニ急轉シ愈々吹キ荒ミケレハ再ヒ船首ヲ轉シ總帆ヲ卸シ南南東ニ向ヒ漂流ス
同日 威海衛沖ニ於テ操業スル筈ナリシモ暴風ノ爲メ果サス午前十時頃風稍風キタルヲ以テ總
帆ヲ展揚シ石島沖ニ向ツテ航行ス

同日 午前二時三十分漁場ニ達シ直ニ投網南西乃至北西ノ和風ニ午後一時二十分迄ニ二回使網
ス、一時四十分第三回ノ投網ヲナスヤ間モナク北北西ノ強風トナリ波浪高ク操業甚タ危険ニ類セ
シヲ以テ直ニ揚網シ主帆ヲ二縮後帆ヲ一縮シテ西方ニ航走ス、夜半風稍風ク

同日 午前三時北北西ノ和風トナリタルヲ以テ同三十分投網セシカ須臾ニシテ風風キ殆ント曳
走スルヲ得ス七時揚網シ北微西ニ航行ス、九時頃ニ至リ石島ノ山影ヲ北西ニ望見シ恰モ前航海ニ
於テ鮮魚ノ大漁アリシ位置ニ達セン時西南西ノ和風トナリシ故使網セシニ殆ント漁獲ナシ、本航
海ノ漁況竝水温等ヨリ察スルニ冬季ノ嚴寒ヲ南方ニ避ケタル魚族ハ漸ク水温ノ上昇ト産卵期ノ
近ツキタルニ依リ適當ナル場所ニ移動シタルモノノ如シ、午後八時揚網後南西風ニ乗シテ歸途ニ
就ク

同六日 南南西乃至東北東ノ軟風ニシテ北北西ニ航行午後二時三十分老虎灘ニ投錨ス

第十一 航 海 自四月十二日 九日間

四月十二日 東方ノ和風午前九時老虎灘ヲ出帆ス

同日 午前七時三十分威海衛沖漁場ニ達シ黃華魚掛網船ノ多數群集セルヲ見附近ニ投網セシ
カ風力微弱ニシテ曳走スル能ハス十時三十分揚網シ黃華魚漁船中ニ混シテ錨泊ス、掛網ハ一昨十
一日ヨリ操業ヲ開始セシカ未タ漁獲ヲ見スト云フ

同日 區々ノ微風ニシテ使網スル能ハス錨泊ス

同日 午前八區々ノ微風ニシテ使網スルヲ得ス午後五時南東ノ和風吹來第一回ヲ投網南西ニ
向ツテ曳走シ九時十五分揚網ス、九時四十分第二回投網夜半ニ至ル

同日 午前二時四十分揚網漁獲殆ントナシ南南西ノ和風ヲ縫航シテ黃華魚漁船ノ南方ニ出テ
錨泊ス、此ノ日正午ヨリ雨天トナリ雷鳴甚タシ夜ニ至ル

同日 午前區々ノ微風ニシテ使網不可能午後六時南東ノ和風ヲ得同三十分投網南南東ニ曳走
シ九時二十分揚網ス漁獲殆ントナシ揚網後掛網漁船ノ東側ニ出ツル目的ヲ以テ南南東ノ風ヲ右
舷開キニ航走ス此ノ日終日濃霧甚タシ

同日 午前一時四十分濃霧ノ爲メ咫尺ヲ辨セサルニ至リ錨泊セル漁船中ヲ縫航スルコト甚タ
危険ナルニヨリ脚躡シテ天明ヲ待テ四時再ヒ北東ニ向ツテ航走ヲ開始シ六時十分投網ス、間モナ
ク風力衰へタルヲ以テ揚網シ南南東ノ疾風ヲ利シテ歸途ニ就ク

同日 午前三時三十分帽島附近ニ達セシカ濃霧ノ爲メ陸岸ニ接近スルヲ得ズ投錨シテ霧ノ晴

ルヲ待チ六時五十分拔錨東北東ノ風ヲ縫航シテ老虎灘ニ向フ午前十時頃ニ至リ濃霧ハ黄塵ト
 變リ風位北ニ轉スルト共ニ刻々其ノ勢ヒヲ増シ遂ニ總帆ヲ以テ縫航スル能ハサルニ至リシカ午
 後一時辛フシテ老虎灘ノ港口ニ達セシモ灣口ヲ逆航スル能ハス漸ク小平島ニ避難ス
 同二十日 風位北西ニ轉シテ稍風キタルヲ以テ午前四時四十分小平島ヲ出帆シ東大連島附近ニ於
 テ無風ノ爲メ小憩シ午後三時三十分老虎灘ニ歸著ス

二、試驗ノ成績

大正四年十二月六日試驗ニ著手セシ以來四月二十日終業ニ至ル間ニ於ケル試驗ノ成績左ノ如シ

總日數	百三十七日
出漁日數	八十六日
漁具使用日數	二十四日
使網回數	四十六回
航海回數	十一回
漁獲高	二百九十八箱 重量約二千三百八十四貫匁
漁獲物賣却金高	一千二百〇一圓九十二錢

即チ一航海ニ要セシ日數ハ總日數ニ對シ十二日強出漁日數ニ對シ約八日ニシテ出漁日數ハ總日數
 ノ六割強漁具使用日數ハ出漁日數ノ二割七分強ニ該當ス而テ總日數ニ比シ出漁日數及漁具使用日
 數使網回數ノ割合ニ寡キハ主トシテ漁期中ノ天候ニ關係スルモノニシテ前記漁業日誌ニ於テ見ル

如ク氣象甚タ順調ナラス風位風力共ニ急激ナル變化ヲナシ操業ニ適セサリシカ故ナリ
 漁獲物ノ種類數量價格左ノ如シ

種類	數量	價格
金頭魚	九〇箱	三四三.一二〇
鯉	八七箱	五六二.八〇〇
鰈	九一箱	三一七.二五〇
鱈	一一二箱	三七二.〇〇
鱈	一七箱	五九三.〇〇
海老	二五箱	二三.八〇〇
鮫鱈	一一箱	一九四.〇〇
スズキ	四箱	六三.〇〇
コチ	二箱	九.九〇〇
計	二九八箱 (海老ヲ除ク)	一三七九.〇七〇

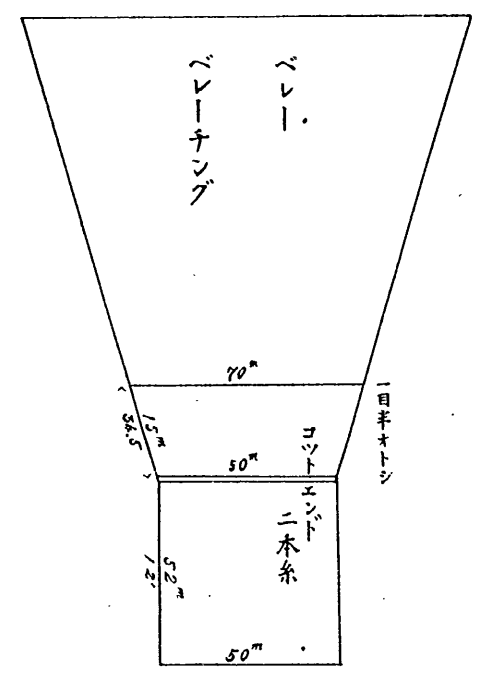
市場賣揚手數料	一七七.一五〇
差引手取金	一二〇.一九二〇
備考 右一箱ハ重量約八貫匁トス	

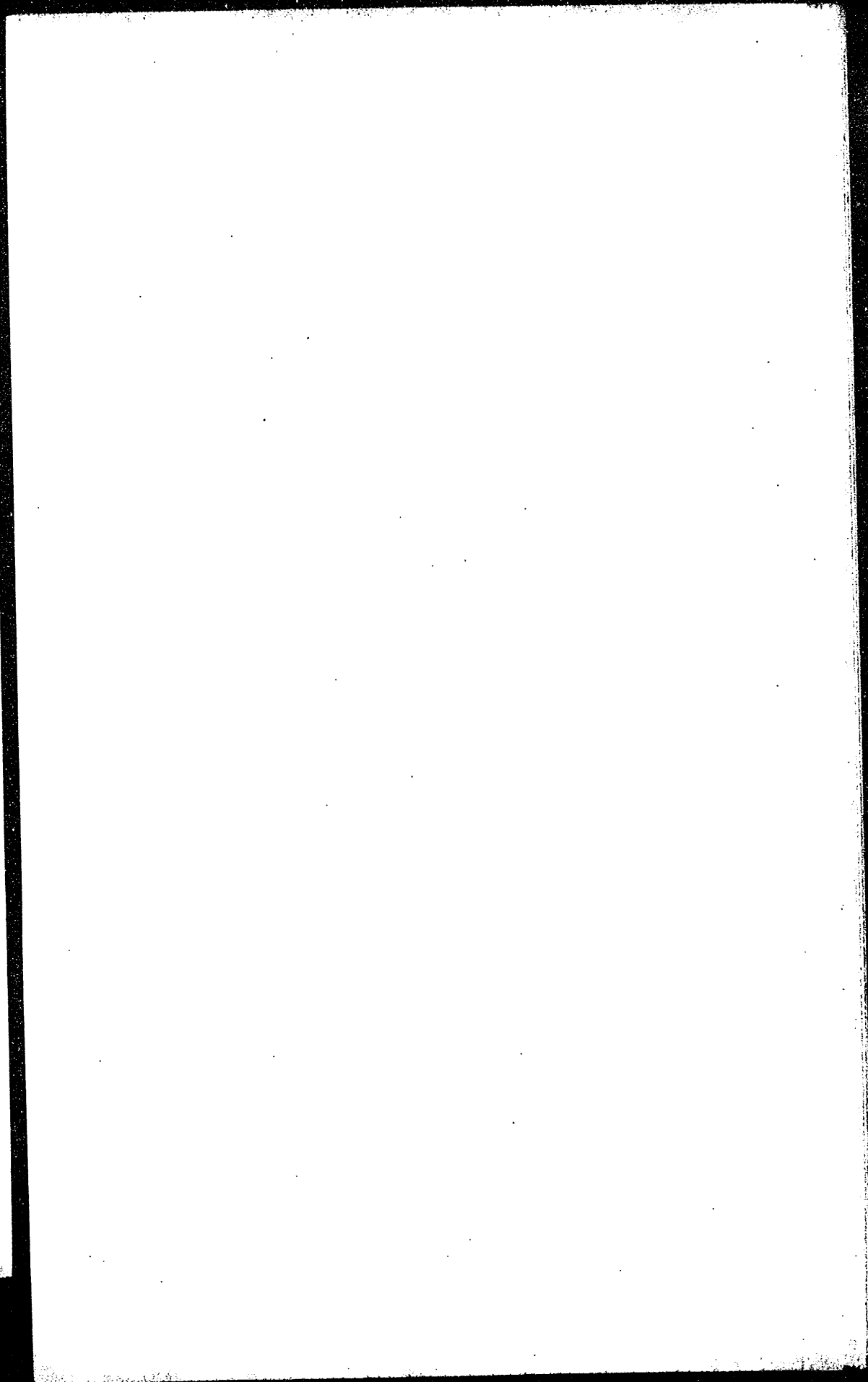
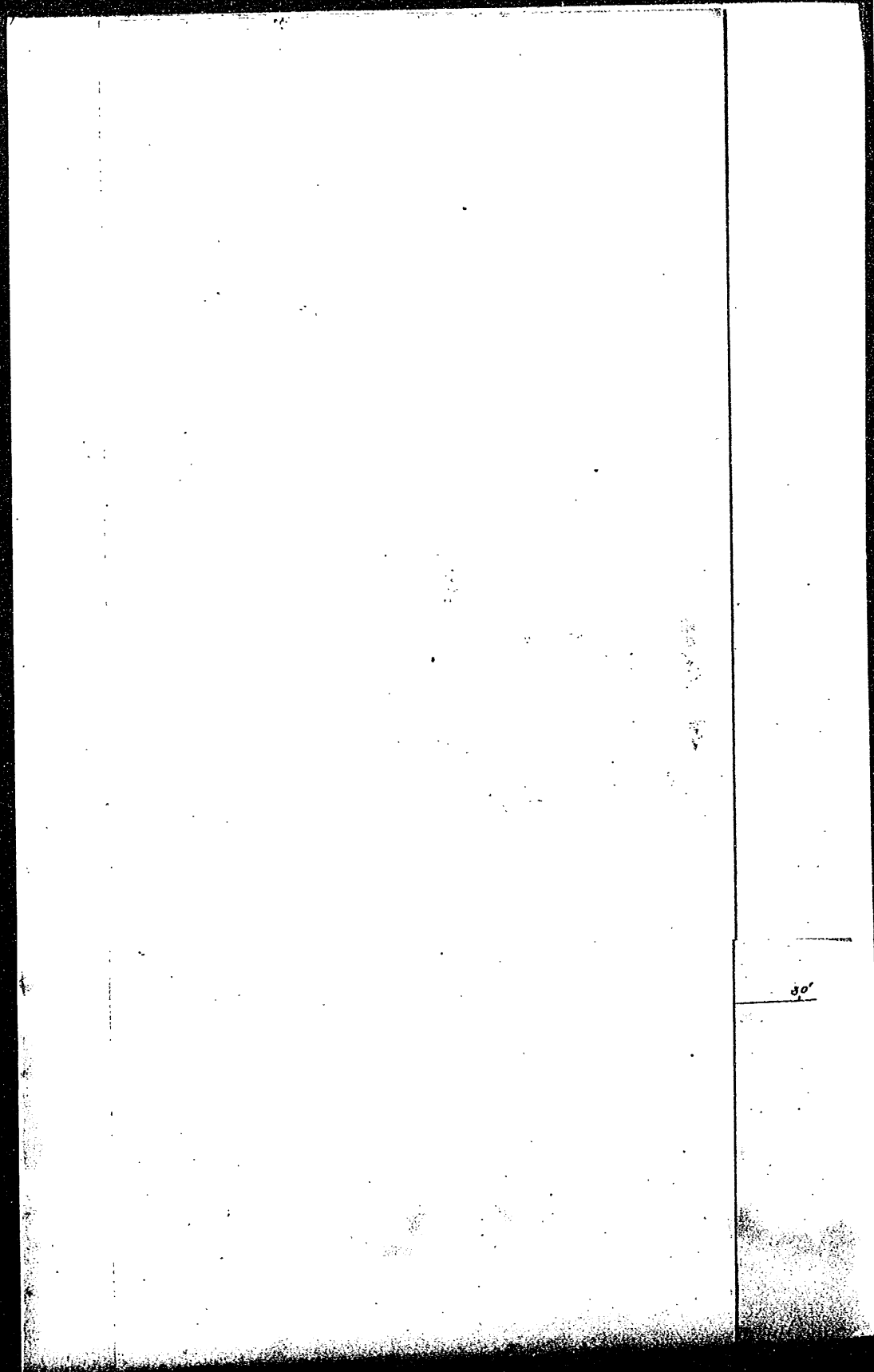
三、漁獲物賣却表

魚種	一月		二月		三月		四月		五月		六月		七月		八月		九月		十月		十一月		小計
	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	
金頭魚	7000	300	5500	180	2200	100	2200	100	6400	260	4500	180	1500	60	5300	210	3500	140	4900	190	3400	130	9000
鯉	12000	300	6700	170	13000	330	25000	630	8700	210	6500	160	21000	530	22000	550	11000	270	17000	430	6600	160	37000
鱈	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000
鮫	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000
海老	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000
スズキ	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000
コナ	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000	100	10000
計	29000	700	19000	450	46000	1130	87000	2160	37000	930	30000	1200	62000	1530	62000	1530	36000	1440	59000	1480	23000	920	130000
市場買上	3800	100	13000	300	10600	270	14500	360	22000	550	14000	350	18500	460	26000	650	15500	390	21000	520	17000	430	17700
手取金	26000	600	9200	150	35000	860	72000	1800	15000	380	16000	850	44000	1100	45000	1100	20000	1050	38000	960	30000	490	112000

四、漁具局部改造

漁具ノ構造及太サハ前年度ニ於テ使用セシモノト殆ント同様ニシテ其ノ詳細ハ同年度事業報告ニ記載シタリ唯先年度試験ノ結果ニヨリ「コットエンド」ノ前方フラツパーヲ結装スル部分ハ他ノ部ヨリ摩損スルコト甚タシキニヨリ「コットエンド」下同様二本糸ヲ使用セリ即チ「ベレー」「ペーティング」ハ七十目ニテ編キ止メ「コットエンド」ハ七十掛ケニ編キ起シ一目半ニ一目ヲ減シ五十目ニ至リテ後増減ナク編キ進ミ編キ卸シ五十二目ニ至リテ止ム故ニ「コットエンド」下稱スル部分ハ從來ノモノヨリ長サニ於テ三尺五寸ヲ増加セリ

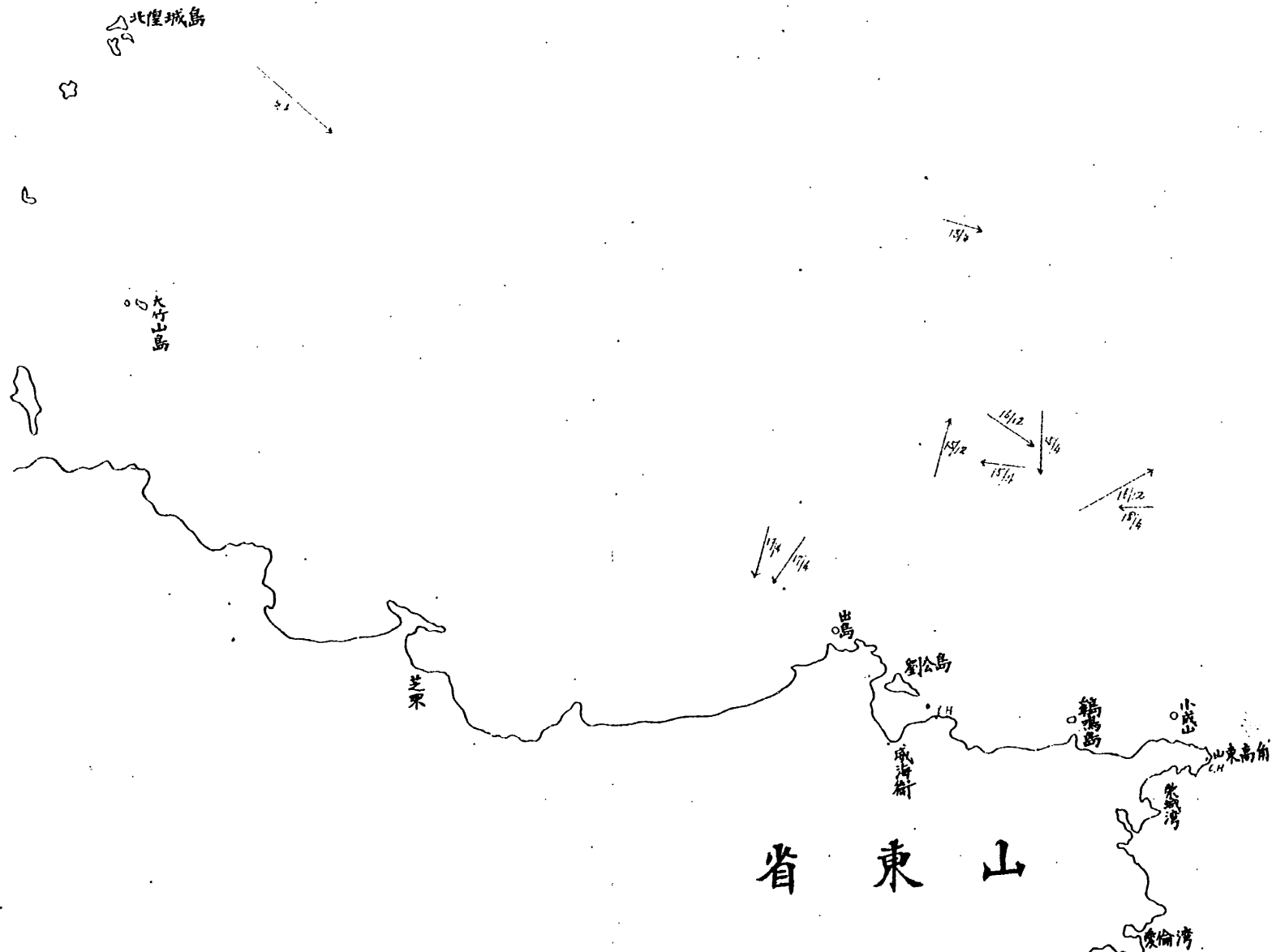






圖島

漁場圖



◎ 朱点
 朱書
 朱線
 凡

製
造
之
部

製造之部

一、鹽乾鱈繼續試驗

試驗ニ供シタル原料ハ前年度ト同シク漁撈試驗船ノ漁獲物即チ鹽藏鱈全部製造係ニ引受ケ一時地下室ニ貯藏シ晴天ノ日ヲ待テ適量ツツ鹽拔乾燥シ製了品ハ從來ノ方針ニ基キ支那需要地ニ輸出シ試賣ヲナセリ

本試驗ハ第一回漁獲物即チ鹽藏鱈千二百七十一貫七百匁鹽藏鱈五十五貫四百匁鱈ハ鱈延繩ニ懸リタルモノニテ項ヲ別ツノ必要ナキニヨリ茲ニ併記セリヲ六月十五日ニ受入レ此日ヨリ製造ヲ開始シ同月二十七日迄十回ニ分チ鹽拔乾燥シ第二回ハ七月十四日鹽藏鱈二千四百九十七貫七百匁鹽藏鱈二十貫匁受入八月二十日迄十四回ニ分チ乾燥セリ斯クテ第一回分ハ幸ニ天氣廻リ宜シキ爲メ乾燥迅速ニ製品モ亦良好ナリシカ第二回ノ内八月四日迄鹽拔セシ四回分ハ降雨ニ妨ケラレ七月十六日ノ如キハ百十四貫全部腐敗シ同二十四日ハ百二十八貫三百匁鹽拔シ降雨ニ際シタル爲メ前回ノ轍ヲ踏マサル様再ヒ鹽藏セシモ尙ホ四十貫餘ハ腐敗ニ傾ケリ其後八月中旬ヨリハ乾燥中略ホ乾了セシモノト雖モ鰓及脊骨下ノ切目ニ蛆ヲ生シ之レカ驅除ニ少カラス腐心セリ斯ノ如クシテ製了セシモノハ比較的多クノ時間ト勞力ヲ要セシニ拘ラス品質劣リ且ツ歩留モ減少セリ要スルニ七月下旬以降ハ降雨繁キ時ナレハ乾燥甚ク困難ナリトス左ニ歩留表ヲ掲ク

歩留表

六月十五日鹽藏鱈一二七一七〇〇同鱈五五四〇〇受入(第一回)

通計	三、七六九四〇〇	一、二二三七〇〇	三、三三三
腐敗セシ重量ヲ	三、七六九四〇〇	二、一八〇〇〇	二、八九
控除シタル歩留	三、六一五四〇〇	一、二二三七〇〇	三、三三六
	五、五四〇〇	二、一八〇〇	三、九四

五四

附記

表中記載セル製品ノ外普通商品トナシ難キモノ百五十六斤及屑物百四十五斤ヲ生セシ

ニヨリ前者ハ一斤ニ付二錢五厘後者ハ同一錢ニ賣却セリ

右原料ノ丙貯藏中ノ歩減ハ第一回分六月十五日ヨリ同二十七日迄十三日間ニ百〇六貫

第二回分ハ七月十四日ヨリ八月二十日迄三十八日間ニ二百十三貫八百九分合計三百十九

貫八百九分ハ空シク減少セシモノトス

茲ニ本年度試験成績ト前年度ノ成績トヲ比較對照センニ前年度ノ漁獲物即チ鹽藏鱈ハ漁撈係ニ於テ一時地下室ニ收納シ製造係ハ日々必要ノ數量丈ケ受入鹽拔乾燥シタルニヨリ貯藏中ノ歩減ハ漁撈係ノ損失ニ歸シ試験開始ハ六月十一日ニシテ原料ノ總額千四百六十四貫百九分受入レ八回ニ分テ乾燥シ七月二十四日全部乾了シ其間晴天打續キタル爲メ製品モ可良ニ歩留四割三分五厘ノ多キヲ示セリ然ルニ本年度ノ成績ハ不良ニシテ歩留遙ニ劣リ僅カニ三割二分二厘ニシテ貯藏中ノ歩減三百十九貫八百九分減却シタル額三千二百九十五貫六百九分此額ハ腐敗セル百五十四貫百九分モ控除シアリ)ニ對シテモ尙ホ三割六分九厘留ニ過キス斯ク大差ヲ生シタル原因ハ孰レニアリヤ不明ナレトモ氣候ノ關係ハ大ニ影響スルナラント信ス試驗ノ結果ニ基キ生産費ヲ計上スレハ左ノ如シ

鹽藏鱈生産費

一金六百七十二圓七十七錢二厘

鹽藏鱈千二百十四貫九百六十分

内譯

生産費百九分ニ付五錢五厘強

金六百五十圓七十七錢二厘

鹽藏鱈三千六百十五貫四百分

金二十二圓

人夫賃

鹽藏鱈生産費

一金五圓八十四錢

製品二十一貫八百分

内譯

百九分ニ付二錢七厘弱

金五圓五十四錢

原料五十五貫四百分代

金三十錢

人夫賃

製品試賣 製品ハ乾了次第三回ニ分チ大倉組大連出張所へ委託シ同店ヨリハ上海支店ニ輸送シ試賣セリ而シテ第一回ハ八月九日三千斤ヲ送リ百斤ニ付金六圓九十四錢一厘餘ニ賣行キ第二回ハ八月十七日千五百斤ヲ送リ銀六兩(金六圓五十二錢二厘)ニ賣捌キ第三回ハ八月三十日二千九百斤ヲ送リ五兩三匁(金五圓九十二錢)ニ賣行キ價格次第ニ下落セリ之レ土產品ノ多量ナルト需要期ノ經過セルハ主ナル原因(大食組委託販賣報告書參照ナリトス)左ニ本試驗ノ收支計算ヲ詳記ス

收支計算

第一回鹽乾鯨三十相輸出ニ對スル支出(八月九日送)

- 一金二百六十四圓
 - 一金四圓六十二錢
 - 一金二圓七十六錢
 - 一金五圓四十錢
 - 一金三圓六十錢
 - 一金十五圓四十八錢
 - 一金三十二錢
 - 一金五十錢
 - 一金一圓二十四錢
 - 一金二十錢
 - 一金六圓十六錢
- 計金三百四圓二十八錢
- 鹽乾鯨三千斤ニ對スル生産費
 - 荷造葎六十枚
 - 同上繩十二貫代
 - 同上人夫賃
 - 大連老虎灘間運賃
 - 大連上海間運賃
 - 保險料
 - 通關手數料
 - 本船積込費
 - 關稅檢査所へ運賃
 - 販賣手數料

收入

- 一金二百五圓二十三錢
 - 差引損失金九十九圓五錢
- 第二回鹽乾鯨十五相輸出ニ對スル支出(八月十七日送)

鹽乾鯨實上二千九百五十六斤四百斤ニ付六圓九十四錢二厘六毛替拂出重量ヨリ四十四斤減少セリ

- 一金百三十二圓
 - 一金二圓三十一錢
 - 一金一圓三十八錢
 - 一金二圓七十錢
 - 一金一圓八十錢
 - 一金八圓四十錢
 - 一金十七錢
 - 一金五十錢
 - 一金六十七錢
 - 一金十錢
 - 一金二圓九十四錢
 - 一金五十錢
- 計金百五十三圓四十七錢
- 換算金十圓三十三錢七厘
 - 通計金百六十三圓八十錢七厘
- 收入
- 一銀八十九兩四分一分

- 鹽乾鯨千五百斤生産費
- 荷造葎三十枚
- 同繩六貫代
- 同人夫賃
- 大連老虎灘間運賃
- 大連上海間運賃
- 保險料
- 通關手數料
- 本船積込費
- 關稅檢査所へ運賃
- 販賣手數料
- 產地證明料
- 上海ニテ關稅及諸掛

賣上干四百九十斤ニ合五匁百斤ニ付六兩拂出重量ヨリ九斤七合減少セリ(換算相場金一圓八銀九十二錢)

換算金九十七圓八十錢八厘

差引損失金六十六圓六十一錢九厘

第三回鹽乾鱈二十九圓輸出ニ對スル支出(八月三十日送)

一金二百五十五圓二十錢

一金四圓四十六錢六厘

一金二圓六十六錢八厘

一金五圓二十二錢

一金三圓四十八錢

一金十三圓九十五錢

一金三十錢

一金五十錢

一金一圓十二錢

一金十錢

一金四圓三十九錢

一金五十錢

計金二百九十一圓八十九錢四厘

一銀十六兩五匁七分

換算金十八圓五十一錢三厘

鹽乾鱈二千九百斤生產費

荷造蕙五十八枚

同繩十一貫六百匁

同人夫賃

大連老虎灘間運賃

大連上海間運賃

保險料

通關手數料

本船積込費

關稅檢査所へ運賃

販賣手數料

產地證明料

上海ニテ關稅及諸掛費

通計金三百十圓四十錢七厘

收入

一銀百四十七兩五匁一分

換算金百六十四圓八十一錢三厘

差引損失金百四十五圓五十九錢四厘

總損失金三百一十一圓二十六錢三厘

鹽乾鱈一箱輸出ニ對スル支出(八月十七日送)

一金五圓八十四錢

一金十五錢四厘

一金九錢二厘

一金十八錢

一金十二錢

一金五十二錢

一金一圓十七錢

一金三十七錢

計金八圓四十四錢六厘

收入

一銀十一兩三匁四分

賣上二千七百八十三斤二合五匁百斤ニ付五兩三匁九錢五厘
賣上十六斤七合五匁減少換算相場金一圓八錢八十九錢五厘

鹽乾鱈百三十六斤二合五匁生產費

荷造蕙二枚

同繩四百匁

人夫賃

大連老虎灘間運賃

大連上海間運賃

上海ニテ關稅及諸掛

販賣手數料

鹽乾鱈百二十六斤賣上百斤ニ付九兩
拂出重量ヨリ十斤二合五匁減少セリ

換算金十二圓三十二錢六厘

換算相場金壹圓ニ付銀九拾貳錢

差引益金三圓八十八錢

試賣ノ結果 收支計算ニヨレハ以上ノ如ク鹽乾鱈ハ多大ノ損失ヲ生シタリ之レ其原因ヲ詳記スレ
 ハ一原料高價ナルコト二貯藏中ノ步減三七月中旬以降ハ氣候製造ニ不適當ニテ製品ノ歩留寡キコ
 ト四輸出ノ當時市場ニハ土産品ノ出市過多ナリシコト五需要季ヲ經過セル等種々アリト雖モ重ナ
 ル原因ハ原料高價ナルニアリ元來乾鱈製造試驗ハ漁撈係ニ於テ漁獲鹽藏セシモノヲ購入シ之ヲ原
 料トナシタルモノニシテ其協定價格ハ百匁一錢八厘ナリト定メシモ本試驗ノ試賣成績ニ徴スレハ
 一錢八厘ニテハ到底收支相償ハス故ニ鹽藏鱈ヲ原料トシテ購入スル場合ハ百匁一錢二厘位ニアラ
 ナレハ利益ヲ見ルコト能ハサルヘシ現今ニ於ケル夏期鱈漁業者ハ自己ノ漁獲物ヲ鹽藏乾製シテ販
 賣シ製造ノミ專業トスルモノナキニ依リ鹽藏鱈ノ標準價格ナカリシモ鱈漁業ノ發達ニ從ヒ製品ハ
 製造者ノ專業トナルハ必然ノコトニシテ亦斯クセサレハ製品ノ統一ヲ缺ク恐レアルヲ以テ此際製
 造業者カ鹽藏鱈ヲ購入スル場合ハ製品價ノ如何ニヨルモ先ツ百匁一錢二厘位ヲ標準價格トシテ協
 定シ製造ニ著手セサレハ相當利益ヲ見ルコト能ハサルヘシ
 左ニ委託販賣者大倉組ヨリノ報告ヲ掲ケ參考ニ資セン

大正四年七月十三日鹽乾鱈賣行狀況問合ニ對スル大倉組ノ回答

大正四年七月二十四日附

拜啓貴第六〇〇號ヲ以テ御問合相成候乾鱈ノ件左ニ回答申上候最初日貨排斥ノ盛ナル時ニアリテ
 ハ日本品ハ買人ナキカ或ハ特ニ安値ナラネハ買人之ナク然トモ本品ハ夏期ノ需要品ニシテ贈答ニ

モ使用セラレ候爲メ中々需用多ク爲メニ上海附近ニテ漁獲製造セララル鱈(六月下旬ヨリ七月初旬
 迄)ハ相場昇騰シ八兩ヲ唱へ申候從ヒテ大連ヨリ來ル製品モ同シク國貨ナリトノ意味ニ於テ需用者
 アリ尙ホ當地附近ノモノト大差ナキヲ以テ七兩五六匁ニテ取引出來セルカ最近日貨排斥ノ決議徹
 同セラレ自由ニ取引ヲナスヲ得ルニ至リ日本品ノ相場モ上昇シ折柄日本ノ安値ニテ續々輸入セラ
 レ候爲メ一時七兩七匁相場ヨリ目下七兩ニ下落致シ加之土産品ノ出廻リモ少ナカラス相場下押シ
 一方ニテ貴地品モ六兩七八匁ヨリ六兩二三匁見當ヲ唱へ居リ候

但シ土産品ハ後半月位ニテ仕拂申スヘク日本品モ此安値ニテハ到底不引合ニ付後入荷モ多カルマ
 シクサスレハ當分此邊ヲ保合ヒ申スヘキカ尤モ舊盆ニハ殊ニ需要多キ本品ナレハ約一箇月後ハ多
 少上昇致スヘク存セラレ候右御回答迄如此御座候

八月九日送付セル鹽乾鱈賣揚報告(八月二十日付)

上海支店ヨリ品質ニ對シテハ左記ノ通申來候

大小中ト分ツコトハ無用日本品ノ如ク大小ニ非常ノ相違アレハ相場モ異リ候へ共貴方ノモノハ大
 ナリトテ左程大ナラス小ニテアレ位ナレハ支那土産品ト同様ニテ苦情ハ之ナク品トシテハ中々一
 番好評ニ御座候荷造ハ籠入りカ宜シク竹或ハ籐類似ノモノニテ作りタル約二百斤入り其外面ハア
 ンペヲ覆ヒ麻絲ニテ綴リタル荷造ハ品ノ痛ム憂ナク荷造賃モ安價ト存候ト申來リ候間御參考ノ
 爲メ申添候

爰許右仕切書一通御送申上候間御查收成被下度願上候賣上代金ハ未タ上海ヨリ送金シ來ラス候へ
 共御都合ニテ立替ニテモ宜シク候何分ノ御下諭願上候仕切書ハ收支計算書ノ部ニ記載セルニヨリ

之レヲ省略ス)

八月十七日第二回送鹽乾鯨試賣報告(九月八日付)

上海支店ヨリ仕切書送付シ來リ候間大連ニテ立替金等差引キ精算書爰許封入仕送り申上候間御査收成被下度候尙ホ右賣捌キニ付上海市況左記ノ通り申來リ候間御參考迄ニ申上候 上海來信寫シ神戸九積十六俵仕切書差上候間水産試驗場ニ御廻送願上度候其後乾鯨市況ハ軟弱一方ニテ土産魚ノ案外多量ナル爲メ上昇ノ機運ニ至ラス殊ニ本品ハ舊七月十五日ヲ經過スレハ頓ニ需用ヲ減少スル例ニテ相場正味六兩ニテ賣却致候

干鯨ノ方ハ小形ノモノ少ナカラス大形ノモノノミナラス十兩五匁ヨリ十一兩ニ賣却出來申候尤モ舊八月初旬迄ニテ十日過キニハ餘リ望手ナキモノニ御座候本品ハ僅カ一俵ニテアリ九兩ニテ賣却致候惡カラス思召被下度候
ト申來リ候ニ付御承引被下度候

第三回委託販賣品ニ付テモ精々高値ニ賣上候様更ニ申送り置キ候間御承知被下度候(仕切書ハ省略ス)

二 鯖トマトソース漬罐詰試験

前年度ニアリテハ鯖ノトマトー漬ヲ試製セシカ賣行充分ナラサルニヨリ本年度ニ於テハ少シク製法ヲ改メトマトーソース漬ヲ試製シ需要ノ有無並ニ經濟關係ヲ調査セントス

試験ノ方法 新鮮ナル鯖ノ頭ヲ切り落シ臍ヲ除キ適宜ノ太サニ筒切シ十三度ノ鹽水ニ四十分間浸漬シテ血抜ヲナシ籠ニ抄ヒ揚ケ暫時陰乾シタル後一封度平籠ニ百十六匁内外詰メ合セ之ヲ煮籠

ニ並ヘ(一籠十九籠ヲ入ル)五六枚重ネ釜ニ入レテ煮熟スルコト約二十分間ニシテ適度ニ至レハ之ヲ引揚ケ籠中ニアル水分ヲ一々滴下シ脊骨ヲ抜キ取り豫メ調製セルトマトーソース液ヲ約三勺五才ツツ注加シ蓋嵌封緘シテ加熱セリ

トマトーソース液ノ調製並ニ給熱ハ左ノ如シ

トマトーソース液ノ調製

トマトー	一斗八升九合	五十四瓶(一瓶三合五勺入)
西洋酢	二升九合四勺	七瓶(一瓶四合二勺入)
バター	二百五十四匁	二籠ト七十匁(一籠九十二匁入)
食鹽	百三十匁	
砂糖	二百七十匁	

附記

最初トマトーヲ瀬戸引鍋ニ入レ文火ニテ煮熟シ水分ヲ蒸發シテ濃厚ナラシメ之レニバターヲ入レ次ニ食鹽砂糖ヲ混シ全量ノ約二分ノ一トナリタルトキ竈ヨリ卸ロシ冷却シテ後西洋酢ヲ入レ使用セリ

加熱三封度四十分 脱氣後六封度一時間

右試験ノ結果左ノ如キ步留表ヲ得タリ

步留表

月 日	原料重量	調理後重量	同上歩留	製了個數	摘要
五月二十五日	一、四〇〇 九、三三〇 九、三三〇 九、三三〇	六〇七・五〇	六四四	七個	
五月二十六日	七、七〇〇 七、七〇〇 七、七〇〇	四八二・〇〇	六二六	五三三	
五月二十九日	八、八〇〇 八、八〇〇 八、八〇〇	五五六・〇〇	六三六	四九	
六月三日	一、八二七 一、七五〇 一、七五〇	一、四四五・〇〇	六三二	一〇一三	
計					

試験ノ成績ニ基キ生産費ヲ計上スレハ左ノ如シ

生産費

一金百三十八圓三十錢九厘

但製了個數千十二個ニ對スル生産費一個ニ付十三錢七厘弱

内 譯

- 原料七百二十尾
- 空罐千十二個
- 鑽一貫三百匁
- トマト一九十五本
- バター五百匁
- 西洋酢十二本
- 砂糖四百七十匁
- 金三十二錢
- 金六圓六十錢
- 金四圓五十錢
- 金十九圓
- 金五圓八十二錢五厘
- 金三十五圓四十九錢
- 金三十五圓二十八錢

- 金六十五錢八厘
- 金十三錢六厘
- 金十圓十二錢
- 金一圓四十四錢四厘
- 金三圓七十七錢七厘
- 金十四圓二十一錢七厘
- 金九十四錢二厘

- 再製鹽八貫四百四十匁
- 燒鹽二百二十六匁
- レットアル千十二枚
- 木炭六貫九百六十匁
- 石炭百二十二貫
- 工賃
- 雜費

試賣製品ハ總テ委託販賣ニ附シ試賣中ナルモ日尙ホ淺キニ依リ充分ナル調査ヲナシ難キモ該品ハ中流以上ノモノノ需要ニ適シ漸次賣行増加シツツアリ

三 鯖大和煮繼續試驗

前年度ト同一方法ニテ試驗シ調味ニ注意シ内容量ヲ充分ナラシメ實用的ノ聲價ヲ周知セシムルニ勤メ販路擴張ヲ計ラントス左ニ本試驗ニヨリ得タル歩留表ヲ掲ケ參考ニ供ス

歩留表

月 日	原料重量	調理後重量	煮肉重量	原料ト調理後歩合	原料ト調味後歩合	製了數量
五月十四日	六、九三〇 二、九三〇 八、八六〇	三、八五〇 六、一三〇	三、五五六	五五・六	五二・三	四〇個
五月十五日	八、八八〇 三、八八〇 一、三六〇	六、一三〇 五、七四〇	四、四六二	六八・九	五〇・三	五〇七
五月十八日	九、一六〇 三、一六〇 九、一六〇	五、七四〇 五、九〇〇	四、六七三	六二・七	五二・〇	五三一
五月二十日	九、一六〇 三、一六〇 九、一六〇	五、九〇〇 五、九〇〇	四、四九七	六四・五	四九・二	五一二
計						六五

五月二十五日	九一六〇七〇	五八五〇〇	四三〇八〇	六三九	四九五
五月二十九日	三二一〇〇	一九八〇〇	一五〇五〇	六三七	四八四
六月三日	二四一〇〇	一四九〇〇	一二〇六〇	六一一	四九四
計	八八三〇〇	三〇九三〇	二四二四七〇	六三三	四九七

右試験ノ成績ニ基キ生産費ヲ計上スレハ左ノ如シ

生産費

一金三百十八圓八十六錢六厘

但製了數二千七百五十四個ニシテ平均一個ノ價格十一錢六厘

内譯

- 原料二千五十一尾代
- 空罐二千七百五十八個代
- 鐵三貫六百六十七匁
- 醬油八斗
- 砂糖六貫七百四十匁
- 再製鹽九貫二百八十匁
- レツナル二千七百五十四枚
- 木炭八貫五百四十匁
- 石炭三百六十七貫七百匁

金三十圓二十九錢四厘
金二圓五十六錢二厘

工賃
雜費

試賣 本試験ハ明治四十四年並大正元年ノ兩年度繼續試験シ其際ノ容器ハ一封度堅罐ヲ使用シ内容量正味七十匁(煮熟後)ヲ詰合セタルニ案外廉價ニ生産シ得タルニヨリ賣行甚々盛ナリ其後大正三年并同四年ノ兩年度ハ一封度平罐ニ改メ出來得ル限り内容量九十匁ヲ充實セシニヨリ原料及罐代等増加セル爲メ生産費前者ヨリ高價ニ昇リシニヨリ初年度ハ賣行頗ル鈍カリシカ一度之ヲ玩味セハ其眞價ヲ知得シ漸次需要ヲ増加シ殊ニ昨今滿洲奧地ニ消費セララルモノ多ク新ニ販路ヲ開拓スルヲ得タリ

四 鯖節製造試験

關東州産鯖ニ付テハ已ニ大和煮トマトソース漬鹽藏鯖等ヲ試製シ種々ノ調査ヲナシツツアリト雖モ尙ホ此原料ニシテ節製造ニ適スルヤ否ヤ且ツ歩留經濟上ノ得失需用ノ有無等ニ付キ調査ヲナスノ必要アルニヨリ之レカ試験ヲ施行セリ
試験ノ方法 原料ノ腹部ヲ上ニシ左手ニテ頭部ヲ持チ腹背ノ下ヨリ庖刀ヲ斜ニ入レテ頭ヲ切り落シ腹皮及臟腑ヲ除キ尾根ノ兩側ニ切目ヲ入ル
調理シタルモノハ清水ニテ洗ヒ水ヲ切り籠立ヲナス籠ニハ藁ヲ敷キ魚體ハ藁目ナリニ腹部ヲ上ニシ頭部ヲ籠側ニ尾部ヲ中央ニ兩側ヨリ交互ニ並列ス而シテ一籠ニハ約十四尾乃至十七尾ヲ入ルルヲ得タリ
煮熟 籠立終リタルモノハ五枚重ニテ一釜分トシテ煮熟ス而シテ最初籠ヲ煮釜ニ入ルル時ノ溫度

ハ六十五度攝氏以下同斷位ヲ保タシメ漸次昇騰シテ九十五度位ニ止メ此間約四十分間煮熟シテ終了ス煮熟終リタルモノハ左掌ニ一尾ツツ取り冷水中ニテ骨ト肉トヲ分離セシメテ二片トナシ斯クシタルモノハ一片ツツ左掌ニ上セ冷水中ニテ皮ヲ剥キ脂肪ヲ除キ肉ヲ損セサル様肋骨其他ノ小骨ヲ抜キ去リ此作業ヲ終ヘタルモノハ骨付ヲ下ニシテ蒸籠ニ並ヘ四五枚ツツ重ネ水抜キ即チ一番火ヲ入ル

焙乾 水板即チ一番火ヲ入ルルニハ蒸籠四五枚以下同斷ヲ重ネテ焙爐ニ掛ケ一蒸籠ニ約十分間宛上下轉換シテ四五十分間焙乾ス斯クシタルモノハ焙爐ヨリ下ロシ蒸籠ヲ切り換ヘ別處ニ置キ冷却スニ番火ハ第二日ニ行ヒ一蒸籠ニ二十分乃至二十五分間ツツ焙乾シ前日ノ如クス三番火ハ第三日ニ行ヒ十五分乃至二十分間宛焙乾シ四番火ハ第四日ニ行ヒ十分間宛焙乾シ之ニテ焙乾ヲ止メ翌日ヨリ日乾スルコト一日乃至二日間ニシテ之ヲ箱或ハ樽詰トナシ微付ヲナス一番微ハ十日乃至十二三日ニシテ滿面ニ發生ス斯ルモノハ取り出シテ一日乃至二日間日乾シテ微ヲ落シ箱又ハ樽詰メ一晝夜間寝カシ置キ削リニ從事セリ此作業ヲ終リタルモノハ箱又ハ樽詰メ置クトキハ約一週間乃至十日間ニシテ二番微發生セシニヨリ之ヲ落シ箱詰メ三番微迄發生セシメタリ此方法ニヨリ試験ヲ行フコト前後三回ニ及ヒ製品二十二貫七百匁ヲ製了セリ左ニ步留表ヲ掲ク

步留表

月 日	原 料 重 量	調 理 後 重 量	製 品 重 量	步 留
-----	---------	-----------	---------	-----

五月十三日	六八二〇四	三五二八〇		
五月十九日	五九八八〇	三八五五〇		
五月二十五日	五九〇三〇	三六六〇〇		
六月五日	一八六九〇	一〇三三〇	二二七〇〇	
計				一一三

附記 前記製了品ノ外屑物八百匁ヲ生セリ

試験ノ結果ニ基キ生産費ヲ計上スレハ左ノ如シ

鯖節生産費
一金四十八圓七十三錢五厘

鯖節生産費製了高二十二貫七
百匁一貫匁ニ付二圓十五錢弱

内 譯

- 鯖七百十八尾代
- 薪三把
- 石炭三十六貫
- 人夫賃
- 金三十五圓十八錢二厘
- 金二圓四十五錢
- 金一圓十一錢三厘
- 金九圓九十九錢

試賣 大連市ニ於テ一二商店(鯉節扱商)ニ付見本ヲ送り商談セシモ滿洲居住民ハ比較的贅澤ナレハ鯉節ニテモ上品ノ需要多ク鯖節如キハ到底願ルモノナカルヘシトテ成立セズ依テ本場ニ於テハ委託販賣者ヲシテ百匁ニ付十七錢ノ定價ヲ付シ試賣セシメシニ日ヲ追テ需要増加シ僅カノ日數ニテ全部賣盡セリ此現況ヨリ推考スレハ相當ノ商品ニテ價格廉ナレハ需用アルコト確メ得タリト雖モ如何セン原料高價ニテ繼續試験スルノ必要ヲ認メス將來ニ於テ漁獲豐饒ニシテ低廉ナル原料ヲ求

ムルコトヲ得ハ起業スルノ價值アリト信ス

五 雲丹繼續試驗

本試驗ニ供シタル原料ハ支那人ヲシテ捕採セシメ之ヲ購入シテ試驗ニ供シタリ製法ハ從來ノ如シト雖モ良品ヲ製出センカ爲メ水分ノ除去ニ留意セリ而シテ製品ハ是迄捺蓋付硝子瓶ヲ使用シ來リシモ該品ハ雲丹容器トシテハ不適當ナルヲ以テ南滿洲鐵道株式會社中央試驗所所屬小崗子耐火煉瓦工場ニ依頼シ内容量約一合入ノ陶器製共蓋付小壺ヲ製作シテ使用シ稍々顧客ニ満足ヲ與フルコトヲ得タリ左ニ步留表ヲ掲ケ參考ニ資セン

步留表

月 日	原料重量	採卵重量	鹽	量	鹽藏後重量	原料ト卵トノ歩合	鹽藏後ノ歩合	製了數	摘 要
七月二日	四五六〇	三六四八	一升	二八〇〇	〇八〇	〇六二	四八個	斃死セル原料ニテ製シタルニ味	
七月三日	二六一〇〇	一九六五	一升	一三〇〇	〇七五	〇五〇	一七個	斃死セル原料ニテ製シタルニ味	
七月六日	四八六〇〇	三八七五	一升	二九〇〇	〇八〇	〇六〇	五三	斃死セル原料ニテ製シタルニ味	
七月十二日	二八六〇〇	二四三〇	一〇	一八〇〇	〇八五	〇六三	二五	壺ノ底部ニ水分沈澱セリ	
七月十四日	七四八〇〇	六六九〇	二升	五〇五〇	〇八九	〇六八	七〇	同右	
七月十五日	八六七〇〇	八八一	三升	六四〇〇	〇九〇	〇七四	七八	同右	
計	三〇四〇〇	二七四〇九	一二升	二〇三五〇	〇八八	〇六五	二九〇	同右	

附記

表中七月二日購入ノ原料ハ七十一貫七百九ニテ製造ニ著手セシカ著手時間ノ遅カリシト人夫ノ寡カリシ爲メ其日全部製了シ能ハス二十六貫百九殘留セシニヨリ活巢ニ入レ

置キシニ總テ斃死セリ試ニ此原料ヲ以テ製造セシニ滋味ナク頗ル劣等ナリキ
七月十二日同十四日同十五日製ハ鹽藏後水分ノ滴下充分ナラサリシタメ壺ノ下部ニ水分沈澱セリ

右試驗ノ結果ニヨリ生産費ヲ計上スレハ左ノ如シ
生産費

- 一金七十圓九十錢
- 内 譯
- 雲丹二百九十個生産費一箇ニ付二十四錢五厘弱
- 金二十四圓八十三錢二厘
- 原料三百十貫四百九百九ニ付八錢替
- 金二圓六十二錢八厘
- 燒鹽四貫六百十五文
- 金十四圓五十錢
- 壺二百九十個代
- 金五圓八十錢
- レツタル桂其他蓋密封用
- 金五十錢
- 雜費
- 金二十二圓六十四錢
- 人夫賃

試賣 製品ハ總テ委託販賣ニ付セリ而シテ品質優勝食味佳良ナル爲メ需用頗ル多ク發賣開始後忽チ缺乏ヲ告ケ顧客ニ満足ヲ與フルコト能ハサルノ盛況ナリ

六 鱈大和煮

老虎灘小平島沿海ニハ六月上旬ヨリ七月上旬頃迄就中小平島ハ十月迄かたくちいわし群洄游セルニヨリ小平島ニ於テハ之レヲ煮乾ニ製シ小部分ハ刀魚繩ノ餌料ニ老虎灘ニ於テハ主トシテ刀魚ノ

餌料ニ殘餘ハ生賣トナセリ而シテ價格頗ル廉值ナリシニヨリ之ヲ味付トナシ饋詰ニ試製セハ需要ヲ喚起スルナラント推考シ試驗ヲ施行セリ

試驗ノ方法 頭及尾鰭ヲ缺ニテ切り落シ腸ヲ除キ鹽水ニ浸漬シ血抜シタル後洗ヒ揚ケ充分水ヲ切リタル後約七十度ノ温湯ニ入レ沸騰セサル様約五分間煮熟シ引揚ケ豫メ調製セル液汁ニテ味付ヲナシ正味五十々ツツ秤量シ角形四分ノ一キロ半封度罐ニ詰メ差汁ヲ加ヘ封鎖加熱セリ左ニ調味液ノ配合量竝ニ步留表ヲ掲ク

調味液 醬油一升 砂糖三十々 水三合
差汁 醬油一升 砂糖百十々 水四合

步留表

月 日	原料重量	調理後重量	調味後重量	調味後ノ歩合	製了數
六月十二日	1100g	780g	515g	42.9%	103個

加熱 三封度三十分 瓦斯拔後五封度一時間

試驗ノ結果ニ基キ生産費ヲ計上スレハ左ノ如シ

生産費

一金九圓四十二錢五厘

生銀大和煮百〇三個ニ對スル
生産費一箇ニ付九錢二厘弱

内 譯

金一圓六十錢

原料十二貫百五十々ナチ一斤
トシ單價金二錢

金三圓二十九錢六厘

空罐百〇三個

金一圓三十五錢

醬油四升五合

金十七錢七厘

砂糖二百六十々

金十五錢六厘

鹽二貫々

金九十一錢四厘

半田二百〇三々

金二十錢六厘

レツタル百〇三枚

金十八錢七厘

木炭九百々

金三十錢九厘

石炭十貫

金一圓十三錢三厘

工賃

金九錢七厘

雜費

試賣 製品ハ委託販賣ニ付シ試賣セシカ意外ニ好評ヲ博シ注文續々來リシモ試製品僅少ニシテ廣ク試賣スルコト能ハサリシハ甚タ遺憾ナリトス

七 鮠鱺子及魚肚製造試驗

本年度漁撈係ニテハ西中島拉脖子ノ西南沖合ニ群集セル鮠漁業試驗ヲ施行スルニヨリ製造係ニ於テモ該魚ヨリ取り出サルル鱺竝ニ眞子ヲ引受ケ鱺子竝ニ魚肚ヲ製造試驗スルノ計畫ニテ七月二十五日朝陽丸ニ乗込ミ出帆シ翌二十六日西中島拉脖子沖合ニ碇泊直チニ根據地ノ選定ヲナシ餌料供給ノ關係及家屋借入等ヨリ終ニ拉脖子ニ決定シ同月三十一日上陸シ居住竝ニ製造上ノ準備ニ著手シ僅カニ二日ニシテ全部整頓セリ斯クシテ製造ノ準備整ヘタリト雖モ餌料不漁ニテ意ノ如ク購入

シ能ハス爲メニ漁獲物寡ク到抵豫定ノ日數試驗シ能ハサルニヨリ八月二十一日根據地ヲ引揚ケ同二十四日歸場セリ

試驗ノ方法

鰾子 漁獲セラレタル鰾ハ脊割トシテ眞子及鰾ヲ取り出シ眞子ハ清水ニテ能ク洗滌シ水ヲ切り一腹分ニ對シ約七合ノ再製鹽ニテ鹽藏シ三日間ヲ經テ鹽抜ヲナス其法午後九時頃水ニ浸シ置キ翌朝五時頃ニ至リ可及的卵囊ノ血管中ニアル血液ヲ排除シ卵粒ヲ分離セシメテ板上ニ並ヘ板ヲ上セ漸次輕壓ヲ加ヘ置キ午後二時頃ヨリ乾燥シ夕刻ニ至レハ板ノ儘取り入レ上部ニハ板ヲ置キ重石ヲ加ヘ翌朝日乾スルコト午前十一時迄トシ十一時ヨリ午後二時迄ハ陰所ニ收入レ二時ヨリ夕刻迄再ヒ日乾ススルコト約一週間ニシテ乾了セリ其步留左ノ如シ

步留表

月	日	眞子重量	製了重量	歩留
八月	十六日	六四〇分	三〇〇分	五〇〇

附記

右原料ハ二十九尾(二十七貫百匁)ニシテ内六尾孕卵アリ而シテ此内二尾分ハ卵成熟シ幾分産卵セシカ如ク鹽藏後ト雖モ最初ノ情態ヲ保チ水分多量ニテ緊縮セス己ムナク之ヲ放棄セリ此重量三百四十匁ナリキ故ニ表ニハ之ヲ控除セリ

製品 鰾ノ鰾子トハ比較シ難キモ鰾ノ原料トシテハ比較的良品ヲ得タリ
魚肚 鰾ニ取り出サレタル鰾ハ石灰水中ニ浸シ置キ二時間經過セシ後取り出シテ清水ニ浸シ鰾ノ

内外ニ附著セル薄膜及脂肪ヲ丁寧ニ除去シ稀薄ナル鹽酸水ニ暫時浸漬シ缺ニテ切り開キ清水ニテ洗ヒ揚ケ布ニテ水分ヲ拭ヒ取り乾燥セリ鰾ハ質薄キモノナレハ大抵一日ニテ乾了ス左ニ步留表ヲ揚ク

步留表

月	日	鰾重量	製了重量	歩留
八月	十六日	六四〇分	一六〇分	二五〇

次ニ參考ノ爲メ山東省石島ヨリ出漁セル漁民ノ鰾鹽藏法鰾子並魚肚ノ製造法ノ概梗ヲ記載ス
西中島ニ於ケル山東省石島人ノ鰾漁業並ニ製造業ニ就テハ記錄ナキニヨリ其沿革ヲ知ルコト能ハサルモ今ヲ去ルコト三十年前ニ創始セラレタルカ如シ而シテ斯業ノ盛衰ハ漁獲ノ豊凶ニヨリ多少ノ相違アリシモ昨年(大正三年)ノ如キ不漁ハ稀ナリト云フ之カ爲メ年々十二組乃至十六組來島セシモ本年(大正四年)ハ僅カニ五組ニ減少セリ而シテ一組ハ母船一隻漁船二隻合計三隻ニテ之ニ要スル人員十二人ナリト漁船ハ各五人乗ニテ出漁シ母船ハ陸上ニ引揚ケ漁獲物ヲ鹽藏ス残り二人ハ陸上ニ在リテ炊事並製造ニ従事ス此陸上勤務ノ一人ハ概シテ組主即チ資本主ナリトス
漁季ハ年ニヨリ幾分相違アルモ大抵七月下旬ヨリ約二箇月間トス漁具ハ總テ延繩ニテ一隻十鉢ヲ使用シ餌料ハ蝦及蛸ヲ主トス出漁船ノ歸港ハ大抵夕景ヨリ夜ニ入ルヲ常トス漁船歸港スレハ漁獲物ハ直ニ陸揚シテ處理ス其法胸鰾ノ下部ニ穴ヲ穿チ之ヨリ人差指ヲ插入レテ脊部ニ附著セル鰾ヲ放シテ引出シ次ニ眞子ノ陰口接續スル薄膜ヲ指ニテ放チ後魚體ヲ倒ニシ吻頭ヲ下ニ突キ先ニ穿チ

タル孔ヨリ眞子ヲ出スモノトス
 醃鹽藏法 鱈及眞子ヲ取り出シタル魚ハ胸脰ノ上部脊脰ニ沿フニ五六寸切り開キ腹部ニ通セシメ
 尙ホ及先ヲ尾部へ出來得ル丈ケ突込ミテ切目ヲ入レ次ニ頰肉ニ一寸尾根ノ上部中央ニ横ニ三四寸
 乃至五六寸ノ切目ヲ各兩側ニ入ルテ割裁ヲ終リタルモノハ棒ニテ鹽天日製鹽ヲ突キ込ミ腹部
 ハ鹽ニテ充滿セリ此手續キヲ了セハ母船ニ鹽藏ス一船給充滿セハ板ヲ置キ重石ヲ施セリ
 眞子支那人ハ之ヲ魚子ト稱ス先ニ取り出サレタル眞子ハ鉢(支那人ノ常用スル土色ノコネバチ)ニ天
 日製鹽ヲ以テ鹽藏ス其法先ツ底ニ鹽ヲ撒布シ眞子ヲ並へ鹽ヲ撒ク次ニ眞子ヲ反對ノ方向即チ井桁
 ニ重ネ間鹽ヲ施シ斯ク層々漬ケ込ミ其儘ニ置キ翌朝ニ至レハ海水ニテ濯キ揚ケ(薄鹽ナルニヨリ鹽
 抜セス)直ニ「アンペラ」上ニ並へ乾燥ス而シテ時々反轉シ夕景ニ至レハ板上ニ並へ幾層ニモ都合
 ヨク重ネ上部ニ板ヲ置キ重石ヲ施ス翌朝ニ至レハ前日ノ如ク乾燥シ斯クテ一週間位ニシテ乾了ス
 製品ハ油篋子ニ入レ密封シテ貯藏ス

魚肚 取り出サレタル鱈ハ海水中ニ浸シ翌早朝ヨリ製造ニ著手ス(此場合ハ午後ヨリ夜ニカケ歸港
 シタル時ナルモ若シ都合アリテ午前中ニ歸港セハ直チニ製造シテ乾燥ス)先ツ前夜浸シ置キタル海
 水ハ新鮮ナルモノト取換へ鱈ノ表面ニ附著セル脂肪竝ニ薄膜ヲ除去ス此作業中明礬ノ塊ヲ擦
 リ付ケ後兩手ニテ少シク揉ミ右ノ作業ヲナスモノトス表面ノ作業了レハ裏轉換シ兩手ニテ揉ミ
 内部薄膜ヲ除去ス此手續キヲ終リタルモノハ水桶ノ縁ニ掛ケ置キ次ノ氣胞ニ付同一作業ヲ施シ約
 二三分經過セハ縁ニ掛ケ置キタルモノハ海水中ニ入ル如クシテ全部終了スレハ新鮮ナル海
 水ヲ汲ミ明礬塊ヲ暫時入レ置キ此水ニ前記ノ氣胞ヲ浸シ一々鉄ニテ切り開キ後布ノ上ニ擲ケ布ト

共ニ卷キ込ム斯クシテ水ヲ切りタルモノハ布ヨリ離シ「アンペラ」上ニ乾燥ス該品ハ質薄ケレハ大
 抵一日ニテ乾了ス若シ脂肪肉ノ少量ニテモ殘存スレハ乾燥中油分湧出シ製品ノ品質ヲ損ス

八 鯛濱燒及鯛田麩繼續試驗

前年度ト同シク販路擴張ノタメ繼續試驗セリ本品ハ滿洲ニ於ケル一ノ名物トナリ需用頗ル多ク殊
 ニ内地ヘノ土産物トシテ贈答ニ供セラルルモノ亦多シ左ニ本年度製造セシ數量歩留表及生産費等
 ヲ表示ス

鯛濱燒製了表

月 日	原 料 重 量	切 揚 重 量	燒 揚 重 量	歩 留	製 了 個 數
十月二十五日	四〇二五〇〇	三六二〇〇	二五〇二〇	六二六	二二九
十月二十九日	七九〇四〇〇	六八一八〇	四九四四〇	六二六	二二九
十一月四日	四八五〇〇	四一九六〇	三一六六〇	六五三	二二九
計	一六七五〇〇	一四六二四〇	一〇六一二〇	六三四	二二九

同生産費

種 別	原 料 重 量	同 單 價	生 産 費	製 了 數	單 價
二百 匆 入	六九七〇〇	〇五九七	九九一五五	二二九	四三五
二百二十 匆 入	七七七〇〇	〇五九三	一〇六〇八三	二二六	四七〇
三百 匆 入	二〇一〇〇	〇六〇〇	二二一七〇	二二	一〇〇〇

鯛田製了表

月 日	原料重量 數量	肉重量	其他重量	搾肉重量	揉肉重量	揉肉歩合	製了數
十月九日	三七五〇〇 二七五〇〇 三九〇五〇	一三〇五〇	一九四〇〇	二八〇〇〇	八、四〇〇	二二七	七一四
十月十二日	三七七五〇 一五七五〇 三九〇五〇	一三〇〇〇	二二六〇〇	二二、一五〇	九、一三〇	二四二	七六八
十月十三日	三九〇五〇 二六六〇〇 一四三〇〇	一三〇〇〇	二〇四〇〇	二二、三〇〇	九、六三〇	二四六	八六九
計	一四三、〇〇〇 六五、〇〇〇	三、七六五〇	六二、四〇〇	三六、二五〇	二六、九〇〇	二、三三五	二、三五一

附記 表中其他重量トハ胸鰭部、腹皮部、骨頭等ヲ含有ス
同生産費

原料重量	同 單 價	生 産 費	製 了 數	單 價
一、四三、〇〇〇	〇、五八七	一、五七、八六五	二、三五、一四	四、六七二

九 削り蒲鉾製造試験

關東州ニ於ケル鯛ハ漁獲物中重要ナルモノニシテ年々二十四五萬貫ニ上リ豊漁ノ際ハ價格頗ル低落シテ三四錢ニ下ルコトアリ故ニ本場ニ於テハ之レカ有利ノ處理方ニ付種々研究ヲ重ネタル結果種々ノ試験ヲナシ就中鯛濱焼同田麩ノ如キハ大ニ好評ヲ博セリ本年度ニ於テハ鯛ヲ主ナル原料トシ金頭等ヲ混合シタルモノト各種ノ削り蒲鉾ニ付試験ヲ行ヒ歩留及經濟關係ヲ調査セントス製造ノ方法 原料ハ鱗ヲ剝キ臟腑ヲ除キ頭ヲ切り放チテ能ク洗滌ス斯クシテ洗ヒ揚ケタルモノハ

三枚ニ卸ロシ肉ノミヲ採收シ摺身トナシ次ノ如キ方法ニヨリ各種ノ試験ヲ施行セリ

一 鯛八貫 之ヲ調理シ摺身三貫四百匁ヲ得タリ

甲 摺身一貫七百匁 食鹽五十一匁 砂糖五十一匁 卵白百三十六匁(十三個分)味淋四合三勺

水三合

乙 孰レモ前者(甲)ト同一割合ニテ水ノ代リニ頭骨等ノ煮出汁ヲ用キタリ

二 鯛金頭各四貫混合 摺身三貫二百匁ヲ得タリ

イ 摺身一貫六百匁 食鹽四十八匁 砂糖四十八匁 味淋四合 卵白百二十八匁 水一合五勺

ロ 孰レモ前者(イ)ト同一割合ニテ水ノ代リニ頭骨等ノ煮出汁ヲ用キタリ

三 金頭八貫五百匁 摺身三貫二百匁ヲ得タリ

い 摺身一貫六百匁 食鹽四十八匁 砂糖四十八匁 味淋四合 卵白百二十八匁 水三合

ろ 孰レモいト同一割合ニテ水ノ代リニ頭骨等ノ煮出汁ヲ用キタリ

以上各種共材料ヲ混加シタル摺身ハ巾五寸長七寸二分厚五分ノ臺付枠ニ付ケ蒸煮シテ蒲鉾ヲ製シ後之ヲ乾燥セリ左ニ歩留表ヲ掲ク

歩留表

月 日	原料種類	原料重量 數量	調理後ノ重量 同歩合	肉ノ重量 同歩合	板付數量	蒸上重量 同歩合	乾了重量 同歩合
十月二日	鯛	八〇、四〇〇	七〇、七五〇	三、四四五	二六	四、〇五〇	一九、七五〇
十月四日	鯛 金頭	八〇、四〇〇 六〇、〇〇〇	七〇、七五〇 二七、〇〇〇	三、四四五 一、四〇〇	二六 二二	四、〇五〇 三、四三〇	一九、七五〇 一八、一〇〇

十月五日 金頭 八〇
 五八〇
 五八〇
 三二七〇
 三二七〇
 三二七〇
 三二七〇
 二〇三六

附記 表中第三回ノ原料ハ八貫五百匁ナリシモ第一第二回ノ原料ト同一重量トスレハ左ノ如キ割合トナル

月	日	原料種類	原料重量	調理後重量	肉重量	板付數	蒸上重量	乾了重量
十月五日	金頭	八〇〇匁	同歩	同歩	同歩	二貫	三二七〇匁	二〇三六匁

右試験ノ結果ニヨレハ鯛ハ歩留最モ多ク鯛金頭ノ混合製之ニ亞ク金頭ハ最モ僅少ナリキ次ニ經濟上ノ比較ヲナサンカ爲メ生産費ヲ計上ス

鯛乾銚蒲生産費

一金七圓八十三錢六厘
 鯛乾銚蒲九百三十五匁ニ對スル生産費百匁ニ付八十三錢八厘強

内譯

- 金五圓二十錢
- 金六錢一厘
- 金五十八錢
- 金七錢
- 金五十四錢
- 金十五錢五厘
- 鯛八貫匁百匁六錢五厘替
- 燒鹽百〇二匁
- 味淋八合六勺
- 砂糖百〇二匁
- 鷄卵三十六個
- 石炭五貫匁

金一圓二十三錢

鯛金頭混合製生産費

一金六圓四十二錢

内譯

- 金三圓八十錢
- 金五錢八厘
- 金五十四錢
- 金六錢七厘
- 金五十七錢
- 金十五錢五厘
- 金一圓二十三錢
- 混合製八百八十二匁生産費百匁ニ付七十二錢八厘弱
- 鯛四貫匁百匁六錢五厘
- 金頭四貫匁百匁三錢替
- 燒鹽九十六匁
- 味淋八合
- 砂糖九十六匁
- 鷄卵三十八個
- 石炭五貫匁
- 工賃

金頭乾銚蒲生産費

一金五圓十五錢五厘

内譯

- 金二圓五十五錢
- 金五錢八厘
- 金五十四錢
- 金六錢七厘
- 金頭乾銚蒲八百七十六匁ニ對スル生産費百匁ニ付五十八錢八厘強
- 金頭八貫五百匁百匁ニ付三錢替
- 燒鹽九十六匁
- 味淋八合
- 砂糖九十六匁

金五十五錢五厘
 金十五錢五厘
 金一圓二十三錢

鶏卵三十七個
 石炭五貫匁
 工賃

前述ノ如ク生産費ヲ計上シ比較スルニ歩留多キ鯛ハ最も高價ニ第二ニ位スル混合製ハ亦同シク二位ニ歩留最モ寡キ金頭ハ最も廉ナリ之原料價格ノ相違ヨリ生スル結果ニシテ若シ同一價格ノ原料ヲ使用セハ歩留多キモノハ從ヒテ生産費モ廉價ニ製造シ得ル割合ナリ左ニ現品ニ付其比較ヲ詳記ス

第一回製鯛製乾蒲鉾

甲 色澤良好ナレトモ滋味薄シ

乙 同上

第二回混合製乾蒲鉾

イ 色澤味共ニ良好

ロ 色澤味共ニ良好ニシテイヨリ尙ホ優レリ

第三回金頭製乾蒲鉾

い 色少シク黄色ヲ帶ヒ光澤ナク味劣リ且ツ油臭ヲ感ス

ろ 味色澤共ニ劣リ且ツ油臭ヲ感ス

以上ノ如クニシテ混合製最モ良好ナルカ如シ繙テ乾燥前ノ味ハ鯛最モ滋味アリ之ニ亞クハ混合製金頭ノ順序ニテ乾燥中ト雖モ尙ホ此順序ヲ失ハサリシモ愈々乾了セシモノニ付試食セシニ前記ノ

如クニシテ甚不可解ノ結果ヲ來セシハ意外ナリキ
 乾蒲鉾ハ之ヲ削ルニ萬力ニ狹ミ飽ニテ削レハ容易ニシテ其削リ揚ケノ歩留ハ八割五分乃至九割ナリトス

一〇 鯛燻製試験

關東州ニ於ケル鯛漁業ハ支那人ノミニ營マレ漁具ハ掛網樹網ヲ用キ其漁獲高ハ甚タ僅少ナリ然レトモ旅順東港ニ於ケル冬季鯛漁業ハ他ニ類例少キ特種ノ漁業ニシテ漁具ハ普通ノ旋網ヲ使用スルモ嚴寒ヲ凌カンカ爲メカ東港内ニ群集セルモノヲ漁獲スルモノナレハ漁撈容易ニシテ漁獲モ亦頗ル大ナリ此漁業ハ明治四十年關東州水産組合移住漁業者ニ冬季ノ漁業ヲ授ケンカ爲メ旅順海軍鎮守府ノ特許ヲ得テ試験セシニ創リ爾後特許ヲ受クルモノハ異ナルト雖モ漁業ハ年々繼承セラレ漁獲ハ年ニヨリ豊凶アルモ概略三萬貫乃至四萬貫ニ上リ冬季漁業ハ十二月ヨリ翌年三月ニ至ル旅順ニ於ケル一ノ名物トナレリ本場ニ於テハ斯ル豊漁ノ鯛ヲ有利ニ處理センカ爲メ燻製シ歩留需要ノ有無經濟關係ヲ調査センカ爲メ試験ノ計畫ヲ立テシモ折悪シク本年ノ冬季ハ格別ノ暖氣ニテ漁獲ナク己ムナク金州管内ニ於テ漁獲セルモノヲ購入シ試験ヲ施行セリ

試験ノ方法 原料ハ胸部ヨリ肛門迄開キ鰓及臟腑ヲ除キ能ク洗滌シ水分ヲ滴下シ之レヲ二等分シ各種ノ試験ヲナセリ

- 甲 原料ハ八貫五百匁調理後ノ重量六十六尾ニ對シ左ノ如キ材料ヲ混合シテ鹽藏セリ
 - 鹽 一貫二百八十匁 砂糖百九十二匁 ロールル 胡椒 肉桂 丁字各十匁
- 乙 原料八貫匁調理後ノ重量六十六尾ニ對シ左ノ如キ材料ヲ混シテ漬ケ込メリ

鹽一貫二百々 砂糖百八十々

右ノ方法ニテ三月二十四日鹽藏シ同三十日鹽抜ノ爲メ清水ニ浸漬シ同三十一日午後ヨリ陰乾シ四月一日午後三時燻乾室ニ吊下シ同四時半ヨリ十二時迄監視シテ燻乾シ(燻材ハ鋸屑ヲ使用セリ)以後ハ適宜鋸屑ヲ追加シ其燻乾セリ燻室内ノ溫度ハ華氏六十度乃至七十度間ヲ保タシメ翌日ハ燻乾室ノ窓ヲ開キテ放冷ス斯クシテ同月二日ハ暴風雨ナリシ爲メ燻乾ヲ見合セ以後毎夜燻乾シ同月十四日ニ至リテ製了セリ左ニ製品ノ歩留表ヲ掲ク

歩留表

月 日	原料 重量 數量	調理後重量	製了 重量 數量	調理後歩留	製品歩留	備 考
三月二十四日	一〇二〇 九八〇	八五〇 八〇〇	二九七〇 二八七〇	八三三 八一	三二〇 三二七	甲ニヨルモノ 乙ニヨルモノ
同						

附記

原料數量ト製品數量ト相違セルハ鹽加減又ハ燻乾ノ度ヲ檢スル爲メ消費セルモノニシテ歩留ノ算出ニハ原料數ヲ製了數ト同一ニ換算シテ計上セリ

製品ノ比較 製了品甲乙ノ兩者ヲ比較スルニ外觀ニ於テハ同一ナルモ食味ハ香料ヲ使用セル甲ハ使用セサル乙ヨリ遙カニ佳良ナリキ而シテ製品中ニハ甲乙共肉纖維緊縮セサルモノアリテ食味モ亦不良ナルモノアリシカ此等ハ鹽藏ノ際氣候寒冷ナル爲メ鹽汁充分ニ上ラス故ニ上層ヨリ二層位ニ鹽汁ニ浸漬セサリシカ原因ナラント信ス

製品試賣 製品ノ内良品ハ試賣セシカ始メテノ製品ナレハ如何アラシカト憂慮セシカ日ヲ經ルニ

從ヒ需要ヲ喚起シ全部賣盡セシモ生産費割合ニ高値ニ付試賣ニ甚タ困難セリ左ニ生産費ヲ計上ス

甲 生産費

一金十圓七十三錢九厘

内 譯

金七圓六十五錢

金十一錢七厘

金六錢七厘

金十錢九厘

金十四錢

金十三錢一厘

金一圓八十七錢五厘

金五十錢

金五錢

製了數六十二尾二貫九百七十々一尾ニ付三十六錢三厘

鱈十貫二百々

胡椒末十々

肉桂末十々

丁香末十々

ローレル十々

鹽一貫二百八十々

砂糖百九十二々

鋸屑七俵半

工賃

雜費

乙 生産費

一金九圓九十九錢二厘

金七圓三十五錢

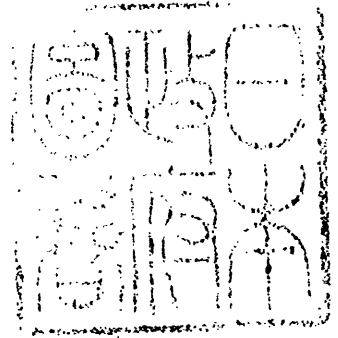
製了數六十一尾二貫八百七十々一尾ニ付三十五錢二厘

鱈九貫八百々

金九錢四厘
金十二錢三厘
金一圓八十七錢五厘
金五十錢
金五錢

鹽一貫二百匁
砂糖百八十匁
鋸屑七俵半
工賃
雜費

八六



大正六年九月

大正六年三月二十日印刷
大正六年三月廿五日發行

關東都督府水產試驗場

印刷者 太田信三
大連市大山通七十四號地

印刷所 小林又七支店
大連市大山通七十四號地