

三	三	三	四	四	四	八	八	九	三	九	九	九	九	雄節	除脂セザルモノ
七	八	八	九	九	九	二〇	二〇	二〇	二七	二七	二七	二七	二七	計	除脂セザルモノ
〇二六	〇二七	〇二八	〇二八	〇二九	〇三〇	〇三五	〇三五	〇三五	〇四〇	〇四〇	〇四〇	〇四〇	〇四〇	歩留	除脂セザルモノ
四	四	四	五	五	五	二	二	二	二	二	二	二	二	雄節	除脂セザルモノ
三	三	三	三	三	三	九	九	九	三	三	三	三	三	計	除脂セザルモノ
七	八	八	九	九	九	二〇	二〇	二〇	二七	二七	二七	二七	二七	歩留	除脂セザルモノ
〇二六	〇二七	〇二八	〇二八	〇二九	〇三〇	〇三五	〇三五	〇三五	〇四〇	〇四〇	〇四〇	〇四〇	〇四〇	雄節	除脂セザルモノ
四	四	四	五	五	五	二	二	二	二	二	二	二	二	計	除脂セザルモノ
三	三	三	三	三	三	九	九	九	三	三	三	三	三	歩留	除脂セザルモノ
七	七	八	九	九	九	二〇	二〇	二〇	二七	二七	二七	二七	二七		
〇二六	〇二七	〇二八	〇二八	〇二九	〇三〇	〇三五	〇三五	〇三五	〇四〇	〇四〇	〇四〇	〇四〇	〇四〇		

五
(四) C

計	雄節	雌節	計	雄節	雌節	計	雄節	雌節	計	雄節	雌節
八三	五四	二六	二九	三三	二九	二二	二六	二九	二二	二六	二九
〇・七三	〇・六三	〇・五九	〇・四八	〇・四六	〇・四三	〇・四一	〇・四〇	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九
七九	五六	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四
七五	五二	二三	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
〇・六六	〇・五六	〇・五二	〇・四一	〇・四〇	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九
七三	五〇	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
七三	五〇	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
〇・六六	〇・五六	〇・五二	〇・四一	〇・四〇	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九	〇・三九

六
(四) C

作業ノ名稱	八		同		(一) A)		(二) C)		(三) A)	
	雄節	雌節	計	歩留	雄節	雌節	計	歩留	雄節	雌節
生 鯨 重 量	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
頭 切 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
身 卸 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
身 割 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
煮 熱 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
骨 拔 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
水 拔 乾 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
摺 肉 精 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
焙 乾 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
荒 節 乾 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
荒 節 乾 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
削 節 乾 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
削 節 乾 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900
四 番 敵 付 後	900	900	1800	1000	900	900	1800	1000	900	900

三	三	三	四	四	八	八	八	九	一					節	セ
七	七	九	一	一	二	二	二	三	三	三	三	三	三	計	ザ
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	留	ル
七	九	三	八	八	三	三	三	三	三	三	三	三	三	ノ	モ
四	五	五	六	六	六	二	二	二	二	二	二	二	二	雄	除
三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	節	脂
八	九	九	一	一	二	二	二	二	二	二	二	二	二	計	セ
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	留	ル
七	九	三	八	八	三	三	三	三	三	三	三	三	三	ノ	モ
四	五	五	六	六	六	二	二	二	二	二	二	二	二	雄	除
三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	節	脂
六	八	六	一	一	二	二	二	二	二	二	二	二	二	計	セ
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	留	ザ
七	九	三	八	八	三	三	三	三	三	三	三	三	三	ノ	ル
三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	ノ	モ

七
(四) C

作業ノ名稱	九 同		(四 C)		(一〇同)		(一)	
	雄節	雌節	雄節	雌節	雄節	雌節	雄節	雌節
生 鯨 重 量	1021	1021	1021	1021	1021	1021	1021	1021
頭 切 後	75	75	75	75	75	75	75	75
身 卸 後	34	34	34	34	34	34	34	34
身 割 後	34	34	34	34	34	34	34	34
煮 熱 後	190	190	190	190	190	190	190	190
骨 拔 後	133	133	133	133	133	133	133	133
水 拔 乾 後	110	110	110	110	110	110	110	110
摺 肉 修 繕 後	101	101	101	101	101	101	101	101
焙 乾 後	136	136	136	136	136	136	136	136
荒 節 日 乾 後	110	110	110	110	110	110	110	110
荒 節 日 乾 後	110	110	110	110	110	110	110	110
荒 節 日 乾 後	110	110	110	110	110	110	110	110
削 節 日 乾 後	110	110	110	110	110	110	110	110
削 節 日 乾 後	110	110	110	110	110	110	110	110
四 番 徹 付 後	110	110	110	110	110	110	110	110
計	1021	1021	1021	1021	1021	1021	1021	1021
歩留	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

摘

八

要

前表ニ依リ四番徹付後ノ即チ本枯品ノ除脂セルモノト然ラザルモノトノ歩留狀況ヲ摘記スルニ左ノ如シ

本枯品(四番徹付後)ノ除脂セルモノト然ラザルモノトノ歩留狀況

同	数	除脂セルモノ	除脂セザルモノ	上記ノ差	摘要
一	(E)(C)(A)(A)	0.176	0.176	0.000	△ハ除脂セル方ノ除脂セザルモノヨリ歩留ノ少キ差
二	(三)(二)(一)	0.171	0.171	0.000	
三	(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)	0.171	0.171	0.000	
四	(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)	0.171	0.171	0.000	
五	(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)	0.171	0.171	0.000	
六	(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)	0.171	0.171	0.000	

七	同	(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)	0.121	0.121	0.001
八	同	(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)	0.121	0.121	0.001
九	同	(一)(四)(三)(二)(一)(四)(三)(二)(一)(四)	0.121	0.121	0.001

即チ一回ノ生鯉打針除脂法ハ約一〇%ノ除脂ノ効果アルニ係ハラズ歩留ハ反ツテ除脂セモノノ方〇、〇〇三多キ結果ヲ示シ、二回及三回ノ重曹除脂法ハ大體重曹ノ使用量多キニ伴ヒテ除脂割合モ多キガ又歩留モ夫レニ伴レテ減少シ。四回ノ苛性曹達除脂法モ概シテ苛性曹達ノ使用量ニ比例シテ除脂行ハルルト共ニ歩留モ又之レニ比例シテ減ズルヲ見ルベク即チ三〇ハ約一四%ヲ除脂シ歩留〇、〇五ヲ減ジ二〇ハ約二七%ヲ除脂シテ歩留〇、〇一七ヲ減ゼリ。五回ノ單寧酸除脂法ハ二〇ノ不信ナル除外例ヲ除キテハ除脂ノ効果少キダケ歩留ニモ敢テ差異ナク。六回ノ「アムモニア」除脂法又單寧酸ト同様ニ除脂ノ効果少キモ之レハ「アムモニア」ヲ使用スルニ伴レ多少トモ漸次減ズル傾向ヲ示シ。七回ノ煮熟時間ノ長短ニ依ル除脂法ハ大體煮熟時間ノ長キニ伴レ除脂モ漸次ニ多ク行ハルル代リニ歩留ハ多少トモ漸次減ズル傾向ヲ見。九回ノ苛性加里ノ除脂法ハ一四%ヲ除脂シテ歩留〇、〇〇四ヲ減ジ本藥品ハ大體苛性曹達ト同様ノ傾向ヲ有スルヲ知ルベク。一〇回ノ酸性白土除脂法ハ約三一%ヲ除脂セルニ歩留ハ纒カニ〇、〇〇五ヲ減少セル好結果ヲ示セリ。追テ除脂割合一〇%以上ノ特ニ除脂ノ効果顯著ナルモノノ除脂ニ依ル歩留ノ低減スル割合ヲ摘記スルニ左ノ如シ

特ニ除脂ノ効果顯著ナルモノト其ノ除脂作業ニ依リ歩留スル割合

除脂方法	除脂割合	歩留ノ低減スルニ依	摘	要
酸性白土除脂法	31.0%	0.001		
苛性曹達(四々使用)除脂法	26.5%	0.019		
重炭酸曹達(八々使用)除脂法	17.0%	0.002		
苛性曹達(三々使用)除脂法	16.8%	0.002		
苛性曹達(一々使用)除脂法	14.6%	0.002		
苛性加里(四々使用)除脂法	14.2%	0.002		
米糠(五勺使用)除脂法	13.5%	0.002		
煮熟時間ノ長短ニ依ル除脂法	12.5%	0.002		
米糠(二分使用)除脂法	11.8%	0.002		
苛性曹達(二々使用)除脂法	11.2%	0.002		
生鯉打針除脂法	9.9%	0.002	+	

前表ヨリ見ルトキハ酸性白土除脂法ガ群ヲ抜キテ最モ好成绩ヲ示シ次ハ重炭酸曹達(八々使用)除脂法ニシテ苛性曹達(四々使用)除脂法ハ除脂ノ効果ハ著シケレドヒ又歩留ノ低減スルコトモ多キヲ見ルベク、而シテ生鯉ノ打針除脂法ハ約一〇%ヲ除脂セルニ關ハラズ歩留ハ反ツテ〇、〇〇三ヲ増加セル如キ結果ヲ示セリ

四、本期間ニ於ケル鯉製造業指導状況

本試験開始當初ノ目的ニ沿フベク六月二十二日試験着手以來例年ノ通り現業試験ニ支障ヲ來サザル限リ極力當業者ノ指導機關トナリテ新工場ノ建設既設工場ノ改造製造方法等ニ付質義ニ應ジ又協力試験研究ノ任ニ當レリ
尙本島鯉製造業者又ハ其ノ子弟或ハ水産學校卒業者其他ノ者ニシテ特ニ本業ノ講習ヲ希望スル者左記八名ヲ採用シ現業試験期間中

ヲ通シ經節製造ニ對スル學理及實際ノ作業ニ付傳習ヲ行ヘリ

傳習生

- 高雄州潮州郡枋寮庄水底寮五五〇番地
- 澎湖廳西嶼庄內按一、〇〇五番地
- 澎湖廳白沙庄大赤坎一、六五三番地
- 澎湖廳馬公街雙頭掛三三一番地
- 澎湖廳馬公街馬公六一八番地
- 臺東廳新港區新港字新港六四番戶
- 臺東廳都蘭區大馬武富二八番戶
- 花蓮港廳鳳林支廳新社區福公二六番戶

- 蔡天財
- 薛練
- 涂蕃
- 洪慶
- 顏壯
- オロ
- マ
- キラン

五、試驗生產品ノ處分

本年度試驗生產品ハ經節一、〇九二貫六〇〇〇、經削粉五〇貫ヲ計上セシガ之レガ化學的品質價值ヲ究ムルト共ニ洽ク各方面ニ於ケル一般ノ品評ヲ仰ギ又其ノ市場ニ於ケル實際の品價ヲ知得シ以テ今後ニ於ケル本業ノ助長獎勵上參考ニ資センガ爲左記ノ通り處分セリ

類別	數量	單價	金額	備考
品質鑑定ノ爲化學分析用	1,000	1,000	1,000,000	
東京廣島兩市博覽會出品	100,000	100	10,000,000	
各方面へ品評ノ爲配付	100,000	100	10,000,000	
競賣拂下數量	1,000,000	50	50,000,000	
計			70,000,000	

追テ拂下品ハ十二月六日基隆市八尺門ニ於ケル本局附屬經節製造試驗所ニテ經節一〇口、六四三、九〇〇〇、經削粉一口、五〇、〇〇〇〇ヲ一般ノ競争入札ニ附シ殘餘ノ七口、三七六、五一〇〇〇ハ臺北市ニテ拂下セルガ之レガ賣拂狀況次ノ如シ

試驗生產品拂下高

製品別	數量	單價	金額	備考
經削粉	1,000	800	800,000	
計	1,000	800	800,000	

(十一月十七日生産高報告當時ノ競賣拂下豫定數量ハ一、〇二〇、四一〇〇〇ナリシガ十二月六日競賣後實數量受渡結果二〇貫一六六歩々減セリ)

(一) 基隆市ニ於ケル賣拂狀況

試驗同數	本品種		拂下數量	入札狀況			落札價格	拂下金額	備考
	本總節別	一本平均量		小野原孫一	松下英吉	渡邊五八			
一	同	元	48,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	生産高報告後
二	同	元	67,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	受渡當日迄ニ
五	同	元	91,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	各同ニテ
六	同	元	91,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	各同ニテ
一	同	元	112,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	各同ニテ
三	同	元	112,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	各同ニテ

合 計	小 計	一	一	一	一
計	計	同	同	同	同
上 枯 品	本 龜 節	同	同	同	本 節
六六七〇〇	五〇〇〇〇	六三六〇〇	九〇〇〇〇	四三〇〇〇	二二五〇〇
七〇〇〇	八八〇〇〇	八三〇〇〇	八二〇〇〇	八二〇〇〇	八一五〇〇
一〇〇〇	六〇〇〇	七六〇〇〇	六二〇〇〇	六八〇〇〇	六四〇〇〇
三〇〇〇	六二〇〇〇	六二〇〇〇	六二〇〇〇	六二〇〇〇	六四〇〇〇
三〇〇〇	三九〇〇〇	六二〇〇〇	六二〇〇〇	六二〇〇〇	六四〇〇〇
五五〇〇	七〇〇〇	八八〇〇〇	八八〇〇〇	八八〇〇〇	八八〇〇〇
五〇一〇六六	三三〇〇〇	四九七六六六	四〇三五六〇	三三三五六〇	一九七五〇〇

(二) 臺北市ニ於ケル糶拂状況

試 驗 回 數	本 龜 節 別	種 類	拂 下 數 量	糶 拂 價 格	金 額	備 考
一	本 節	一本平均重量	三三九	八一〇〇〇	四三三四四	生産高報告後受渡當日迄ニ各回ニテ一二、九六六歩減セリ
一	同		三三九	八一〇〇〇	三九一五四四	
九	同		三三九	八一〇〇〇	四八八九四四	
八	同		三三九	八一〇〇〇	三三二六四四	
七	同		三三九	八一〇〇〇	三三九六九四	
四	同		三三九	八一〇〇〇	三三九六九四	
七	同		三三九	八一〇〇〇	三三九六九四	
八	同		三三九	八一〇〇〇	三三九六九四	
九	同		三三九	八一〇〇〇	三三九六九四	
計 二〇	同		三三九	八一〇〇〇	三三九六九四	

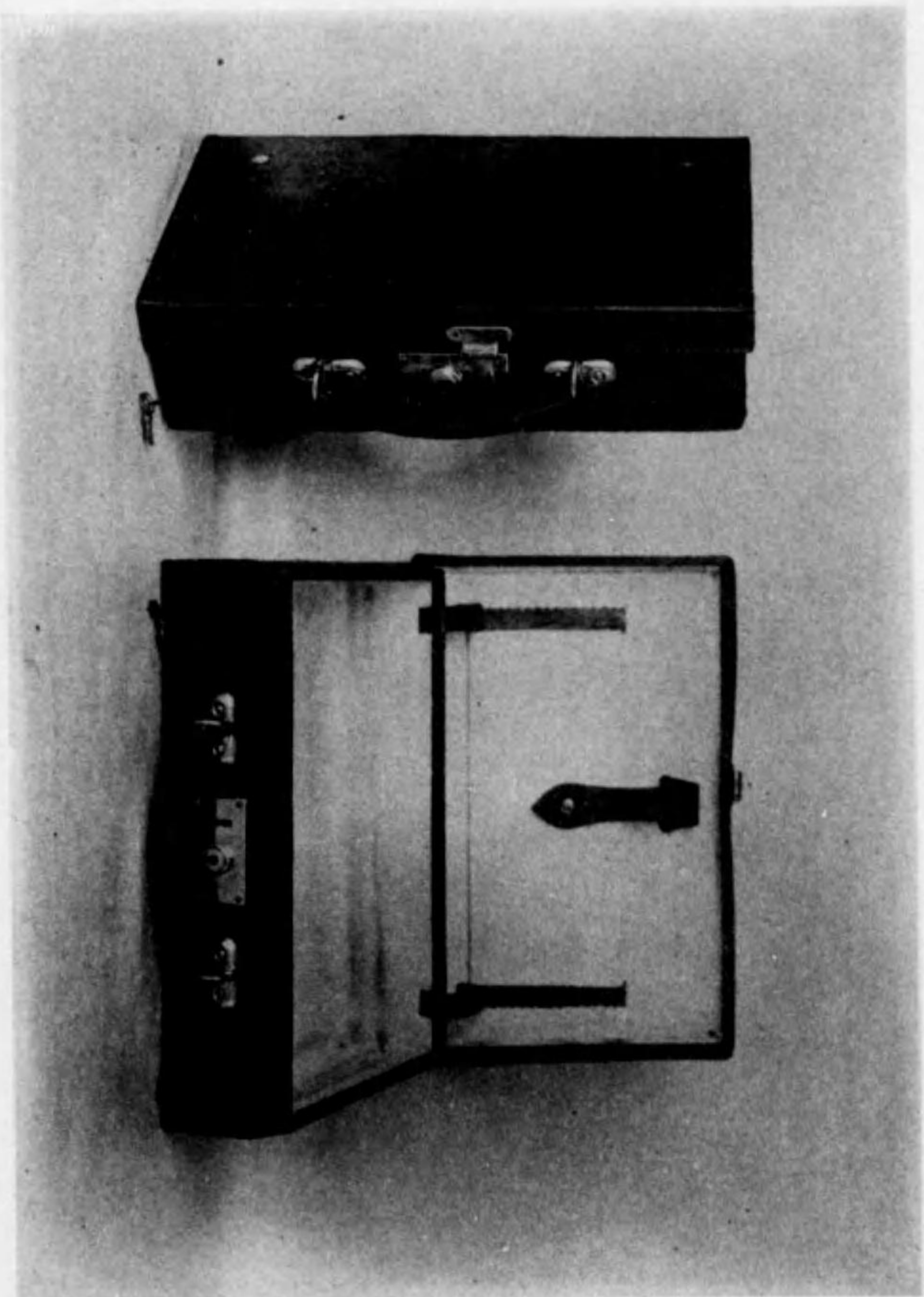
六、附 記

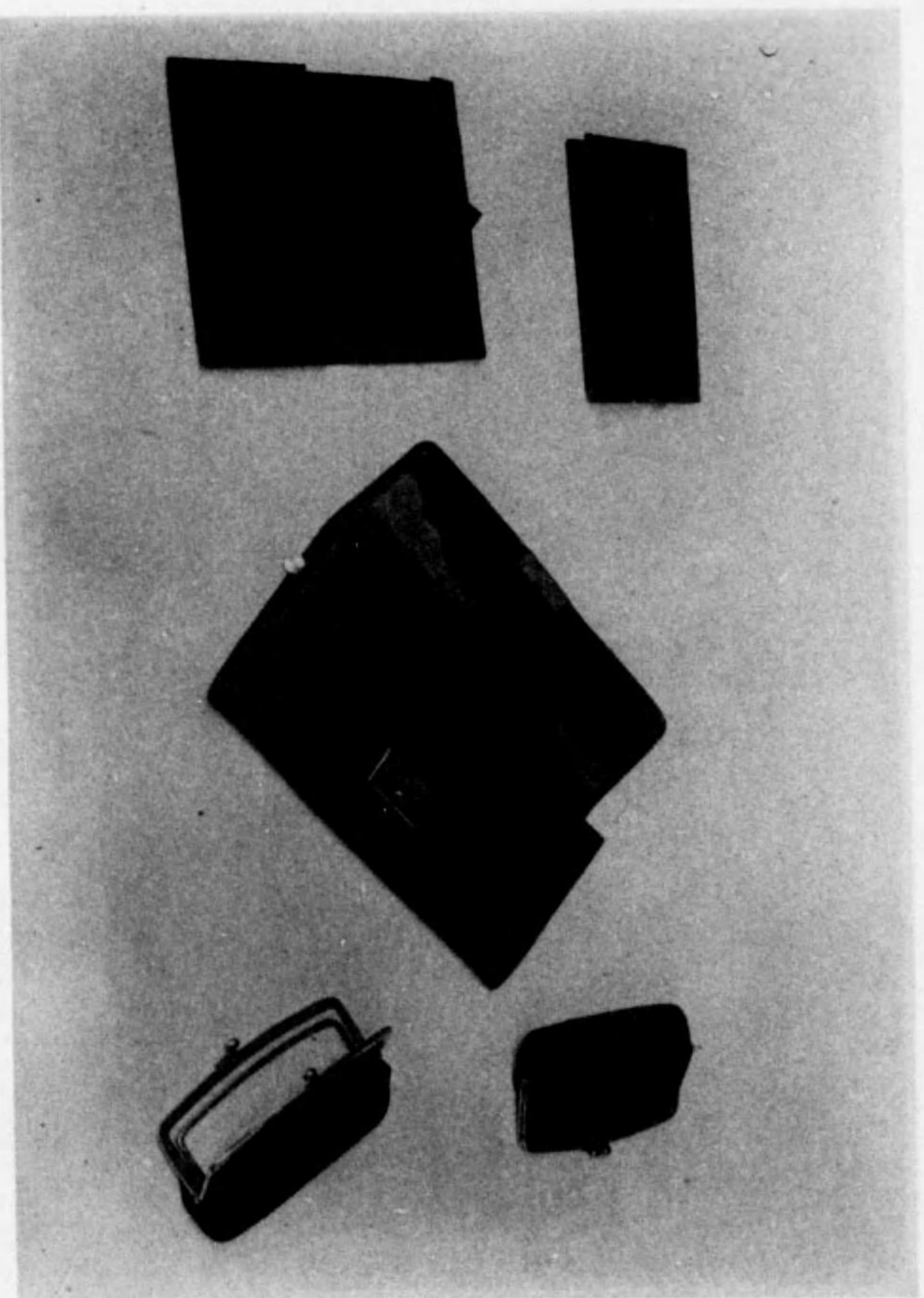
本年度ノ試験ハ前記ノ如ク主トシテ生鯉ニ含有スル脂肪量ノ過多ナル爲鯉節トシテ製造困難ナルモノニ對スル除脂試験ヲ施行セルガ本試験ハ從來共既ニ各所ニ於テ多少トモ之レガ試験研究ニ着手セルモ未ダ産業上直ニ應用スベキ好成绩ヲ收メ得ザル即チ頗ル困難

ナル試験ニ屬スルモノナルガ本局ニ於テモ本試験ハ本年始メテ着手セルモノナルヲ以テ先ヅ本年度ハ之レガ將來ノ試験ノ基礎トナルベキ各種ノ物理的及化學的ノ除脂方法ニ付努メラ廣ク淺ク一般的ニ行ヒタルヲ以テ從テ本報告モ不備ノ點多ク到底完壁ヲ期スル能ハザルガ本年度ノ本試験結果ニ依リ又得ルコト甚カラザリシヲ確信スルモノニシテ今後漸ヲ追ヒテ本試験ノ目的ヲ貫徹セントスルモノナリ

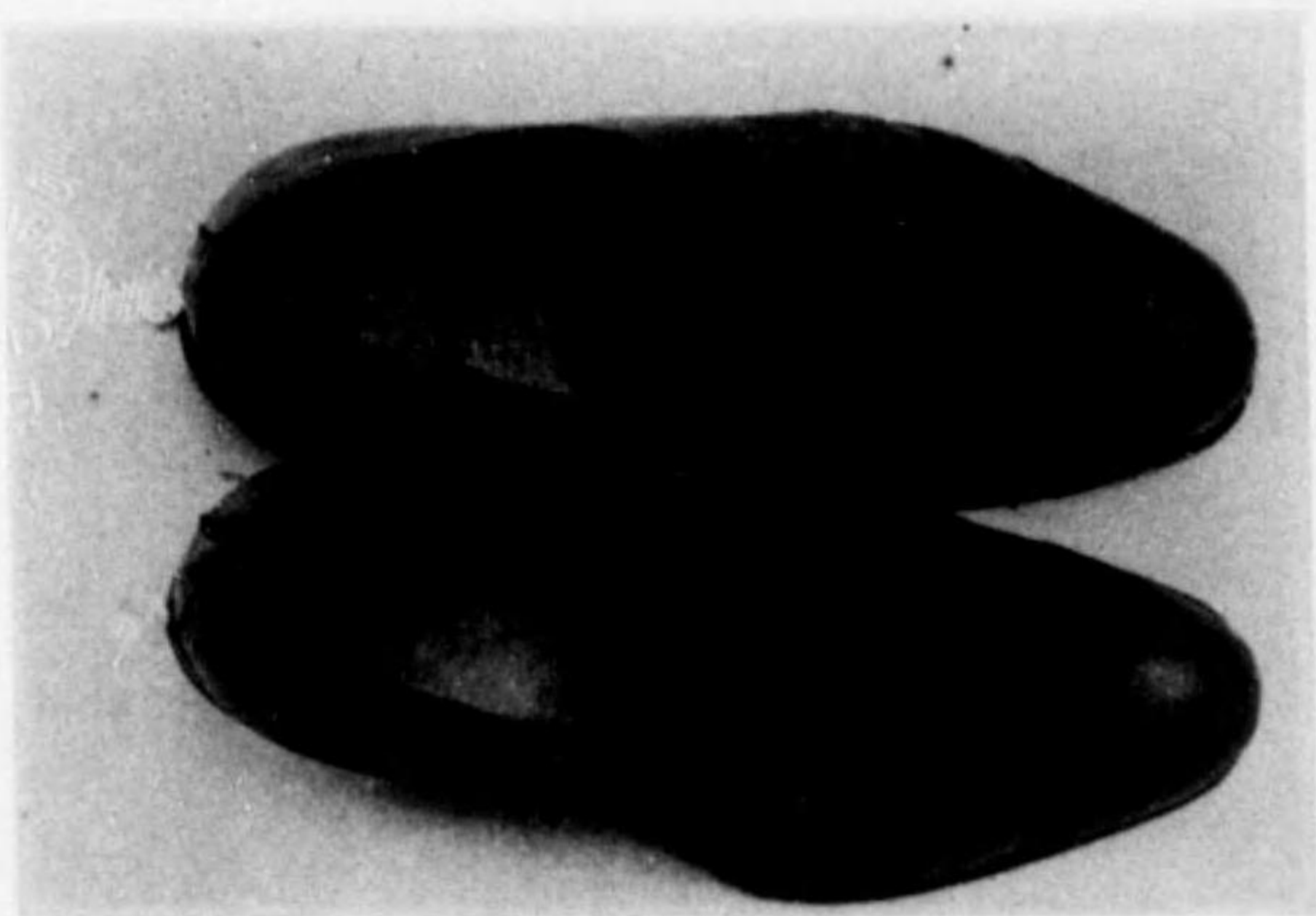
鱧皮鞣革試驗

靴 入 類 書

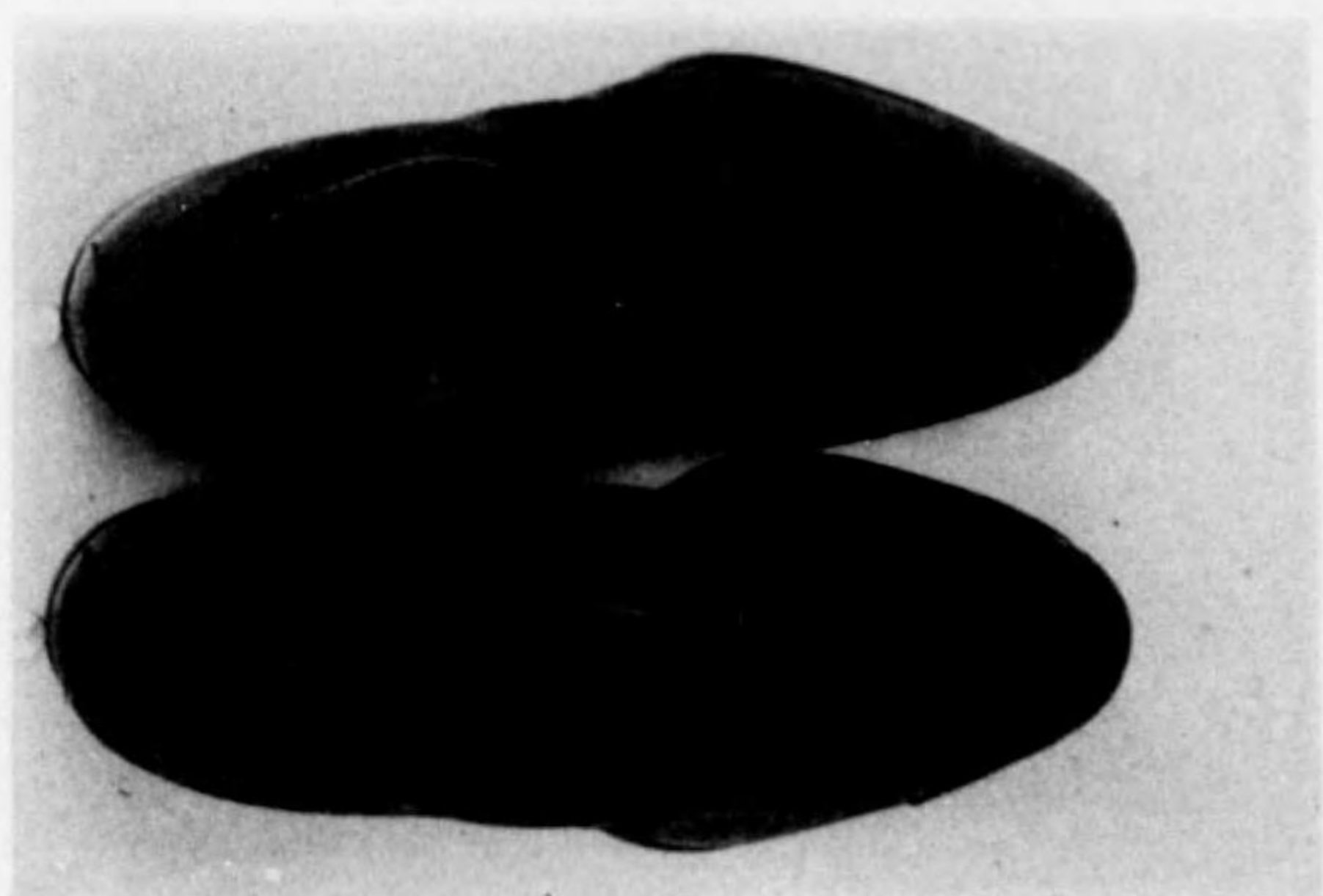




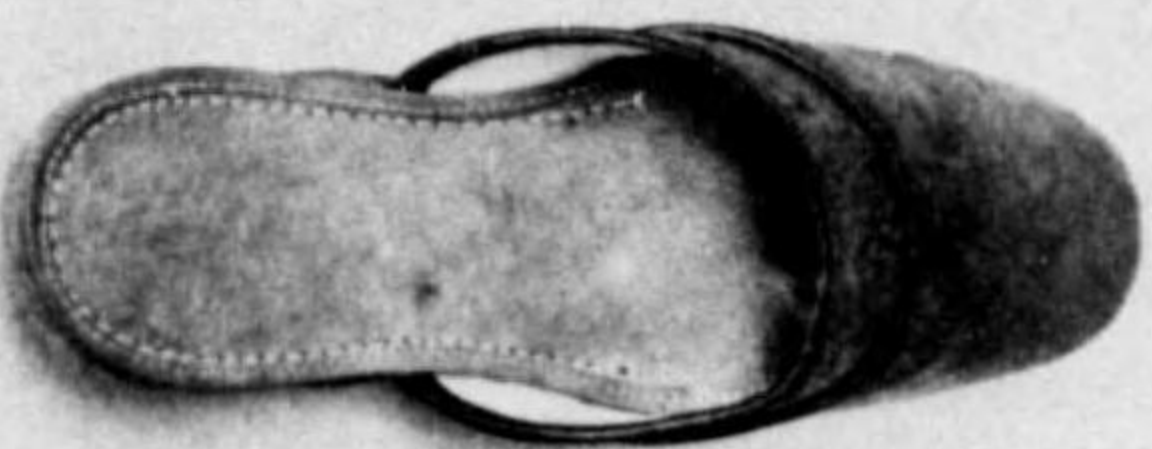
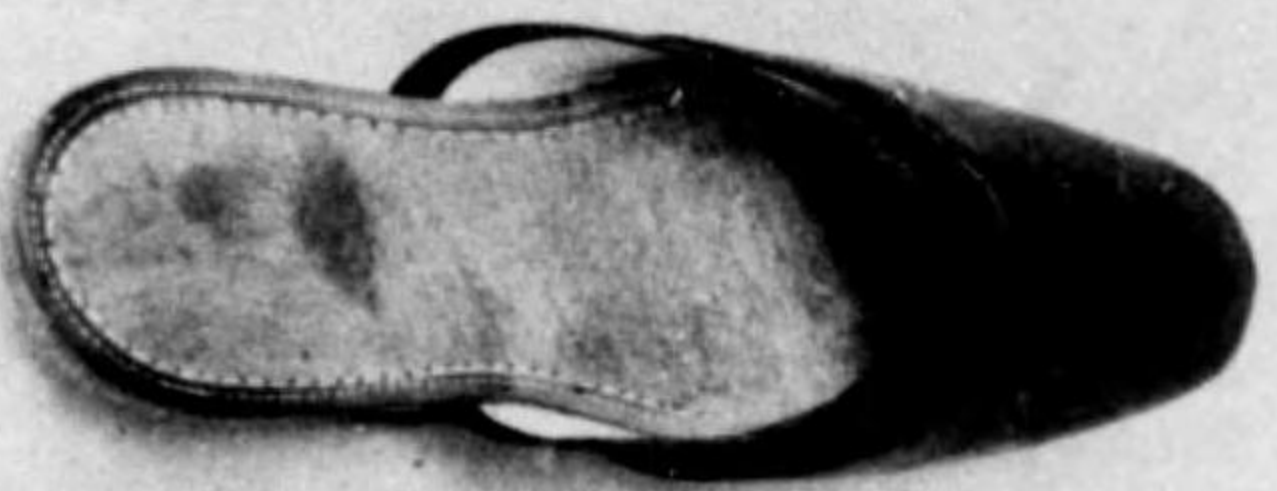
弗·入折·鞆·札·入



靴



短



バ
ッ
リ
ス

鑷利用試験

一、試験ノ目的

本試験ハ大正八年度ヨリノ繼續試験ニシテ周年ヲ通ジテ全島沿海ヨリ饒産スレドモ未ダ利用ノ途完カラザル鱈生皮ヲ原料トシテ鞣革ヲ製出シ此ノ方面ニ一新生面ヲ開クト共ニ間接ニハ本漁業ノ發達ヲ助長セン目的ヲ以テ着手セルモノナリ

二、成績ノ概要

二箇年間ノ試験結果ハ充分鞣革、製出ノ可能ナル確信ヲ得既ニ本年度試験品ノ大部ハ別載寫眞ノ如ク實際價値アル各種製品ノ出來ヲ見ルノ域ニ達セリ

三、今後ノ方針

然レ其末ダ技術上以後ノ試験研究ニ俟ツモノアルト共ニ製造經濟ノ確立ヲ究ムルノ必要アレバ尙引續キ試験ヲ繼續シ本業ニ對スル確固不動ノ試験結果ヲ得ント欲スルモノナリ

一、試験ノ概要

(一) 本島ニ於ケル鱈ノ位置

本島ニ於ケル鱈漁業ハ和船又ハ支那形漁船ニ依ルモノト發動機船ニ依ルモノトノ二種アリテ和船ハ専ラ内地人ニ依リテ使用セラレ高雄ヲ根據地トシ支那形漁船ニ依ルモノハ本島人ノミニシテ高雄、東港其他、南部各地方ニ於テ行ハル、發動機船ノ此レニ使用セラルルニ至レルハ大正二年ノ頃ヨリニシテ近年頗ル旺盛トナリ現在從業船五十餘隻アリ、主トシテ基隆、高雄、媽宮ヲ根據地トス漁場ハ北部ハ彭佳嶼以東附近ヨリ蘇澳沖ニ至ル海面南部ハ高雄ヨリ小琉球嶼沖合及巴西海峽方面ニシテ終年ニ亘リテ漁獲セラレドモ盛漁

期ハ一月ヨリ五月ニ至ル五ヶ月間トス、専ラ延縄ニ依リテ釣獲セラレ餌料ニハ惣田鯉、鮪、鯨等ヲ用ヒ出漁日數ハ普通二日若クハ三日間ヲ要セリ

最近五箇年間鱈魚獲高

年次	數量價額		單價
	數量	價額	
大正五年	二五八四〇二斤	一五四四七二円	五元
同 六年	二六六二七七	二六六二〇元	一三六
同 七年	三六〇五四四	三二一一一〇	八
同 八年	二八七三三六	三七八三三三	一三三
同 九年	三二六〇七六	五九二四二	一八

即チ本島ニ於ケル鱈ノ漁獲高ハ八年産三百萬斤ニ達シ眞鯨、惣田鯉、赤鯨魚、旗魚ト共ニ五大漁獲物ノ一ツニシテ重要ノ地位ヲ占メ尙逐年水揚高ハ増加ノ趨勢ニアリ

(二) 本試験ノ目的及成績ノ概要

前述ノ如ク本島ニ於ケル鱈漁業ハ頗ル有望ニシテ逐年漁獲高ハ増加ノ趨勢ヲ示セルガ獨リ該魚ハ本島ノミナラズ廣ク吾國ノ沿海各地ヨリモ漁獲セラレ就中本島ト相隣レル南洋ノ海面ニハ最も多ク、寧ロ此レガ處置ニ付苦慮セル程ナルガ未ダ本魚ノ利用法ニ至リテハ纔カニ生肉食用ノ外一部鱈ノ製造ニ止マレドモ從來遺棄セラレタル廢棄物ヨリモ幾多重要ナル製品産出セラルベキモノアルニ依リ前年度ヨリ此レガ完全ナル利用試験ニ着手シ先づ左ノ如キ試験ヲ試ミタリ



然レ共就中生皮ヨリハ最も貴重ナル鞣革製セラルレドモ未ダ完ク鞣革法明カナラズ利用ノ途開ケザルニ依リ此レガ製革試験ヲ行ヒ此ノ方面ニ一新生面ヲ開カントセリ

試験ハ供試原料五種三十一尾ヲ用ヒテ試験回數三十一回ニ及ベルガ其ノ結果ハ同一操作ニ依ルモノモ種類異ナルニ從テ同一ナラズ、又同種ノモノニテモ操作ヲ異ニスルニ依リテ結果一様ナラズ未ダ此レガ工程ニ就キテハ總テノ種類ヲ同一操作ニ依リテ製了シ同一ノ成績ヲ得ルコトハ幾多ノ試験ヲ要スベキコトニ屬スルヲ知レリ。然レ共又或幾種ノモノニ付キテハ全ク同一操作ヲ施スコトニ依リテ殆ンド同一ノ結果ヲ得甚ダ良好ナル鞣革ヲ得ルコトヲモ知レリ之レヲ要スルニ鞣革ノ工程ニ付キテハ未ダ幾多ノ研究ヲ要スベキモノアリ今後ノ試験ニ俟ツベキモノ決シテ尠カラザルモノアルベク思料セラルルナリ

二、原料皮

(一) 原料ノ種類

當業者ノ謂フ所ニ依レバ本島産鮫ノ種類ハ三十種ニ餘レリト稱セルガ専門家ノ言ニ徴スレバ島産既知ノ鮫ノ種類ハ十三種ナレドモ之レトテ未ダ確定的ノモノナラズシテ不明ノモノ尠カラズト云フ。要スルニ同一種ノモノニ對シテモ地方々々ニ依テ方言ヲ異ニシ未ダ此レガ研的ノ學名ヲ附スル迄ニ至ラザルナリ今回ノ供試原料ハ左記ノ五種ノモノニ依レリ

(イ) オナガサメ (Alopiacus valpes) (Genelin)

別名ナデブカ又ハヒレナガトモ謂フ基隆地方ニテハネヅミサメト俗稱セリ

(ロ) アヲサメ (Isuropis (Ilausa cu. A))

地方ニ依リテモロサメ カツヲサメ カヲウサメ等ノ名アリ基隆地方ニテハ専ラエラギト稱セリ

(ハ) シユモクサメ (Sphyrna zygaena (Linne))

別名カセブカ又ハカセワニト謂フ基隆地方ニテハ主トシテカセブカト稱セリ

(ニ) オロカサメ (學名不明)

當業者ノ俗稱ナリ。體色青黒色ニシテ魚鱗頗ル硬クヤジブカト伯仲ス、但シ其ノ一夥一々ハヤジブカヨリ小ナリ

(ホ) ヤジブカ (學名不明)

體色暗灰青色ニシテ腹部ニ至ルニ伴レテ淡色ヨリ漸次白色トナル頭部ハ扁平ニシテ口ハ三ヶ月形ヲナセリ脊鰭、腹鰭、尾鰭、共ニ大ニシテ水揚後漸次ニシテ他種ニ比シ腹部ニ著シク赤色ヲ呈ス普通體長六、七尺體量七貫乃至十貫目内外ノモノ多シ

(ニ) 原料ノ種類ニ依ル魚鱗ノ大小硬軟

鱈ハ其ノ種類ノ異ナルニ從ヒテ表皮ノ鱗部一様ナラズ其ノ組成ヲ異ニスルモノノ如シ、左ニ今回試験シタル六種ノモノニ付肉眼ト手

觸トニ依ル鑑別ヲ記載スベシ

鱈ノ種類別魚鱗ノ大小硬軟

種別	魚鱗	大	小	硬	軟
オナガサメ	小、軟 (六種中最モ小ニシテ軟カナリ)				
アヲサメ	小、軟 (オナガサメニ亞ギテ小ニシテ軟カナリ)				
シユモクサメ	中、中軟 (ヒラガシラトアヲサメトノ中位ニアリ然レ共ヤジブカヨリハ小ニシテ軟カナリ)				
オロカサメ	中、中軟 (シユモクサメトヤジブカト中位ナリ)				
ヤジブカ	中、中軟 (ヒラガシラニ亞ギテ大ニシテ硬ナリ)				
ヒラガシラ	大、荒硬 (六種中最モ大ニシテ荒硬ナリ)				

(三) 生鱈ニ對スル原料皮ノ割合

前記五種 (ヒラガシラヲ除ク) ノ生鱈ニ付各其ノ三尾ヲ取ツテ魚體各部ノ平均重量割合ヲ出シ更ニ此ノ五種ノ總平均割合ヲ試験セル結果ハ次ノ如シ

生鱈各部ノ重量割合

生鱈	鱈	總重量	鱗部	皮部	骨部	内臓	肉部
重量割合	1.00	0.02	0.02	0.11	0.11	0.20	0.44

而シテ種類別ニ依ル生皮ノ總重量ニ對スル割合ヲ見ルニ左ノ如シ

生鱈ニ對スル原料皮ノ割合 (各種共三尾ノ平均割合)

種別	總重量	生皮重量	總重量ニ對スル生皮ノ割合
オナガサメ	31100	2670	0.0086
アヲサメ	51100	4130	0.0081
シユモクサメ	41000	6020	0.0147
オロカサメ	26100	1110	0.0042
ヤジブカ	111000	1130	0.0010

右表ニ依テ知ル如ク總重量ニ對シ生皮ノ割合ノ最モ多キハアヲサメ、シユモクサメニシテ最モ少キハオナガサメナリ、而シテ原料皮ハ生鱈ノ種類、年齢、捕獲ノ時期、生活狀態等ニ依リ品質ヲ異ニシ病死シタルモノ又ハ腐敗ニ傾ケルモノハ原料トシテ

使用セザルヲ可トス

剥皮ハ顎下兩胸鰭ノ中央ヨリ肛門ニ向ヒテ一直線ニ切割シ一枚皮トナシタリ

(三) 準備作業

(一) 水漬及酸漬

生鱈ヨリ剥取シタル原料皮ニハ末ダ多量ノ生肉、血液、粘液其ノ他ノ不潔物ヲ附着セルヲ以テ直チニ清水ニ投入シテ一應洗滌シタル後簡單ニ裏漉ヲ行ヒ再ビ清水ニ投ジテ丁寧ニ洗滌ヲ終レバ直チニ豫メ準備シ置キタル稀薄鹽酸水ニ浸漬ス此レ魚鱗ニ鹽酸ヲ作用セシメテ此レヲ溶解剝離セシメンガ爲メニシテ浸酸ノ操作適度ニ及ベバ取出シテ石灰水或ハ苛性曹達液等ノアルカリ性溶液中ニ入レテ酸ノ除去ヲ完全ニ行ヒ次ニ清水ニテ丁寧ニ洗滌シタル後石灰漬ス、

〔稀鹽酸水ノ調製〕

浸漬スベキ原料ニ準ジテ適量ノ清水ヲ取り此ノ清水ニ對シテ所要ノ濃度タルベキ鹽酸ヲ豫メ他ノ容器ニ秤量シ置キテ少量宛注加攪拌シツツ所要ノ稀釋液ヲ調製ス、

(二) 石灰漬及裏漉

石灰漬ハ二槽法ニ依リ各槽ニハ常ニ過剩ノ石灰ヲ沈澱セル濃厚ナル飽和液トナシ置キ此ノ古液ヨリ新液ニ漸次漬ケ替ヘヲ行ヒ一日數回宛攪拌シツツ浸漬適度ニ及ベバ取出ス
斯クテ石灰漬ノ操作終レバ次ニ一旦皮ヲ水洗シタル後蒲鋒先上ニテ肉面ヲ上ニシ裏漉用鉋及裏漉刀ヲ以テ裏面ニ附着セル肉片脂肪等ノ削去ヲ行フ然レ共本操作ハ獸皮ノ場合ト異リテ本皮ハ酸浸漬ノ操作前ニ行フ裏漉作業ニ依テ殆ンド完全ニ裏漉セラレ本操作ハ至ツテ簡單ナリ、

〔石灰液ノ調製〕

木槽ニ生石灰ヲ入レ生石灰ガ充分濕フ丈ケノ清水ヲ注加シ放置スル時ハ漸次ニシテ石灰ハ發熱シ沸騰スルヲ以テ此時更ニ徐々ニ

清水ヲ注加シ攪拌シテ全部ガ糊狀トナルヲ程度トシ一晝夜内放置シテ後必要ニ應ジテ此レヲ取出シ清水ヲ加ヘテ石灰乳トナシ使用ス、

四、鞣作業

(一) クローム鞣

(イ) ビツクリング

石灰戻ヲ行ヒタル皮(器械的脱鱗ヲ行ヘルモノハ一應水洗後羊乾燥ノ状態トナシタル後)ハ次ノ溶液中ニ入レ絶ヘズ攪拌シテ動搖ヲ與ヘツツ三十分内浸漬ス

本操作後ハ皮ハ決シテ清水ニ觸レシメザル様注意スルコト肝要ナリ

〔ビツクリング液ノ調製〕

ビツクリングセントスル皮ノ目方ニ對シ硫酸一〇%食鹽一〇%清水二升ノ割合ノ溶液ヲ作り充分攪拌混加シテ使用ス、

(ロ) クローム酸溶(第一溶)

次ニ左ノ如キ液ニ投入シテ常ニ皮ニ動搖ヲ與ヘツツ三時間内外浸漬ス斯クテ尙漸次皮ヲ液中ニ靜置シタル取後出シテ傾斜セル臺上ニ積ミ重ネ上部ヨリ漉ヲ掩ヒ直接日光ニ當ラシメザル様注意シテ一夜间水切ヲ行フ

〔クローム酸液ノ調製〕

裸皮ノ目方ニ對シニ倍量ノ清水ヲ取りテ此レニ同ジク裸皮ノ目方ニ對シ重クロム酸加里五%鹽酸二、五%ヲ混加シ充分攪拌シタル後使用ス

浸漬ノ適度ヲ知ルニハ皮ノ最厚部ヲ切り見テ黄色ノクローム酸ガ均一ニ中心迄浸透シ置レバ充分ナリ、

(ハ) 還元浴(第二浴)

クローム酸浴ヲ終リタルモノハ次ニ裸皮ノ目方ノ倍量ノ清水ニ裸皮ノ目方ノ一〇%ノ次亞硫酸曹達ヲ混加シタル溶液中ニ入レテ絶

へズ皮ニ動搖ヲ與へツツ豫メ裸皮ノ目方ニ對シ五分の鹽酸ヲ數倍ノ清水ニテ稀釋シタル稀鹽酸液ヲ數等分シテ二十分間置キニ徐々ニ其ノ一部分宛ヲ注加シツツ三時間浸漬攪拌ス、

本操作ニハ成ル可ク溫度ヲ低温ニ保ツ様注意スベシ尙鞣革ノ程度ヲ知ルニハ皮ノ最厚部ヲ切り見テ中心迄青包ヲ帶ブレバ可ナリ、

(二) 單鞣

單鞣ハ最初ハ古ク弱キ液ヨリ漸次新シク強キ液ニ漬ケ替へユク様設備スバユメーターノ二度五度十度ノ三槽ヲ設ケ第一槽ニ一日間第二槽第三槽各二日間即チ浸漬日時五日間ニテ鞣了セリ、

(三) 加脂

クローム鞣ニ依ルモノハ加脂前中和作業ヲナスモノトス即チ革ヲ豫メ温湯ニテ水洗シタル後革ノ目方ニ對シ二%ノ硼砂ノ二%溶液ニ浸漬シ溫度ヲ常ニ五十度内外ニ保チツツ約一時間絶へズ攪拌動搖シテ過剩ノアルカリヲ除去スルモノトス

尙本操作後ハ温湯ヲ以テ二三回丁寧ニ水洗ス。

加脂ハ末ダ全ク革ノ乾了セザル半乾燥ノ状態ニ於テ蓖麻子油二合五勺(蓖麻子油ハ普通皮ノ目方ニ對シ〇、五一二%ヲ使用スルモノトス) マルセイユ石鹼四十二匁卵黃六匁ノ如キ割合ノ溶液中ニ入レ溫度ヲ常ニC氏五十度ニ保チツツ三十分間浸漬シ常ニ革ニ動搖ヲ與へツツ乳狀液ノ透明トナル迄行フ

〔加脂液ノ調製〕

マルセイユ石鹼ヲ其ノ重量ノ約三倍ノ熱湯ニ溶シ次ニ此レニ蓖麻子油ヲ注加シ約五分間沸騰シタル後取下シ攪拌シテ三十五度以下ニ下ゲ豫メ適量ノ微温湯ニテ溶解シ置キタル卵黃ヲ加へ良ク攪拌シテ完全ナル乳狀液トナス

(四) 染色

加脂終リタルモノハ染色ヲ行フ。黒色染、赤色染ノ二方法ヲ試ミタルガ黒色染ニハソリユーゾルブリーユ及オキシブラツクヲ用ヒテ刷毛染トシ最初ハ四十倍ノ稀釋溶液ニテ下染シ後二十倍稀釋ノ濃厚液ニテ本染セリ、

赤色染ニハ鹽化アンチモン及硫化ナトリウムヲ用ヒタルガ下染ハ鹽化アンチモンノ二分ノ一%ノ冷水液ニ依リ本染ハ同ジク二分ノ一%ノ硫化ナトリウムノ冷水液ニ依レリ

〔黒色染料ノ調製〕

最初ハ少量ノ温湯ヲ以テ充分ニ煉リ交ゼタル後更ニ温湯ヲ注加攪拌シテ充分ニ溶解シ尙フランネルノ布片ニテ使用前濾過シ班染ヲ避クル様勉メタリ、

(五) 光澤出し

染色終レバ次ニ光澤出シヲ行フ光澤劑ニハ次ノ如キ割合ノモノヲ用ヒタリ、先ヅ所要ノ適量ヲ取りテ細目ノ布片ニテ濾過シ充分細粉トナシ之レニ少量ノ清水ヲ注加攪拌シテ液狀トナシタル後綿布ニテ一様且ツ迅速ニ革ノ表面ニ塗布シ其ノ乾燥セザル内ニ刷毛ニテ丁寧ニ刷リ込ミ革ノ完全乾燥スルヲ俟チテ光澤臺上ニテ硝子製アーレツキヲ以テ押磨シ光澤出シス、

〔光澤劑ノ調製〕

次ノ如キ割合ノモノトス

- | | | |
|-----------|---|------|
| 清 | 水 | 五合 |
| 膠(サンゼンボン) | | 二五匁 |
| マルセイユ石鹼 | | 九匁 |
| 白 | 蠟 | 四匁 |
| フォルマリン | | 一、五匁 |

清水ニ膠ヲ溶シテ充分溶解シタル後石鹼ヲ加へテ溶解シ次ニ蠟ヲ加へテ溶解煮沸セシメタル後取下シテ五十度以下ニ低下セシメフォルマリンヲ一滴ツツ注加シ攪拌シツツ強度ノ粘性ヲ帯ベル餅狀トナルニ至リテ止ム

六、各種皮鞋革試驗

試験回数	試験操作	原料	準備作業	仕業	仕上	作業	仕製	要
第一回試験	(一)ヤシブカ	稀硫酸浸漬 石灰漬 石灰炭 脱脂 操作	七日三時間	二度—二度 一日	脱脂 機械的 操作	加脂 染色 光澤出シ	一八日	精
第二回試験	(二)ヤシブカ 温湯(八〇度) 注リテ脱脂 計リテ脱脂	同	二日三時間	同	同	同	二三日	温湯ハ稀硫酸浸漬ヨリモ好果アリ 赤色染ハ割合ニ成績良好ナリ
第三回試験	(三)オロカザメ	五%—一〇時間 一〇日三時間	同	同	同	同	二三日	同
第四回試験	(四)ヤシブカ (五)オロカザメ (六)オロカザメ	五%—二〇時間 三日三時間	同	同	同	同	二〇日	五%—二〇時間ノ浸漬ハ結果甚ダ 方好ナリ尚浸漬後直ニ脱脂スル 方法好果著シキ様ナリ
第五回試験	(七)オロカザメ	一〇%—一〇分間	同	同	同	同	一六日	同
第六回試験	(九)オナガザメ	同	同	同	同	同	二〇日	クローム鞣ニ比シ仕上品多少硬 キ差異アルノミ 此ノ方法ニテ上等革出来スルナ

四、仕上革

本試験ニ依リ生産セル各仕上革ニ付品評ヲ爲スコト次ノ如シ
(一) クローム仕上革 (各種皮革鞣表参照)

試験回数	仕上	革品	等	精	要
第一回試験	(一)オナガザメ	上	品	未ダ除鱗完カラザルガ本皮ノ完全除鱗ハ頗ル難事ナリ革最モ強靱ナリ	
第二回試験	(二)ヤシブカ	中	品	肉眼ニテハ魚鱗不明ナレドモ尾部ヨリ頭部ニ向テ擦ル時ハ手觸リアリ本革ハヤシブカニ亞キ テ強靱ナリ	
第三回試験	(三)オロカザメ	中	品	同	
第四回試験	(四)ヤシブカ (五)オロカザメ (六)オロカザメ	中	品	同	
第五回試験	(七)オロカザメ	中	品	同	
第六回試験	(八)オロカザメ	中	品	他ノ同種ノモノノ如ク脱脂完カラズ同種中ニテモ又多少異ナルモノアルニヤ表面ノザラ シク除去セラレタル程度ニシテ脱脂セラルコトナシ	
第七回試験	(一〇)オナガザメ	中	品	長時間石灰漬ヲ試ミタルモ別ニ良好ナル結果ヲ認メズ	
第八回試験	(二)ヤシブカ (三)ヤシブカ (四)ヤシブカ	下品	(價值ナシ)	本品ハ鞣法トシテノ價值ナシ(石灰漬、石灰炭ビツクリンクヲ省ス)	
第九回試験	(一五)オナガザメ (一六)オナガザメ	上	品	第一回試験ト全々同一操作ニ依レリ	
第十回試験	(一七)オナガザメ	中	品	製品ニハ仕上ラザルコトナクレドモ鞣法トシテ採ルべき方法ニアラズ仕上革甚ダ強靱ナリ (石灰漬、石灰炭ビツクリンク加脂ヲ省ス) 但シ酸浸漬ノ一五%—二〇分間ハ甚ダ良好ノ結果ヲ認メタリ	
第十一回試験	(一八)シユモクザメ	下	品	本皮ハオナガザメ アチザメ等ト異リ酸浸漬操作ノミニテハ除鱗ノ効果ナク器械的脱脂行 フノ必要アリ 尙器械的脱脂ハ安易ノ如クシテ反ツテ困難ニシテ厄クナル皮ナリ	
第十二回試験	(一九)アチザメ	上	品	第一回試験オナガメト同様ノ操作(但シビツクリンクヲ省ス)ヲ取リ上等ノ仕上革ヲ得 ルナリ	

第十三回試験	(二〇)	アチザメ	上	品	第十二回試験ト同一ノ操作ニ依リ、但シ酸浸漬チ一〇%液ニテ一〇分間行ヘルガ第十二回及十四回ノモノ一五分間ニ比シ適カニ成績良好ナルヲ認メタリ
第十四回試験	(二一)(二二)(二三)	アチザメ	上	品	第一二回試験ト全ク同一操作ニ依ル

五〇

(二) 單寧仕上革 (各種皮鞣革試験表参照)

試験回数	仕上革	品等	備	要
第一回試験	(一)	下	品	從來ノ單寧鞣革法ニ依ル。酸浸漬チ省畢ス器械的脱鱗チ行ヘルモ除鱗困難ナリ、
第二回試験	(二)	上	品	熱湯チ表皮ニ注ギテ除鱗チ計ルコトハ効果著シクレドモ住々度チ過ギテ皮質チ損スルノ缺點アリ
第三回試験	(三)	中	品	本赤色染ハ割合ニ良成績ナリ
第四回試験	(四)	中	品	(四)ハ皮ノ損傷甚シカリシチ以テ中途ニテ廢棄セリ
第五回試験	(五)	中	品	(五)ハ除鱗稍々完全ニ行ハレ上等ノ革仕上レリ
第六回試験	(六)	中	品	(五)六ハ除鱗稍々完全ニ行ハレ上等ノ革仕上レリ
第七回試験	(七)	中	品	(五)六ハ除鱗稍々完全ニ行ハレ上等ノ革仕上レリ
第八回試験	(八)	上	品	器械的脱鱗チ省畢スルモノ一〇%一〇分間ノ酸浸漬ニテ充分目的ヲ達スルナリ
第九回試験	(九)	上	品	但シ本革ハクローム鞣革ニ比シ硬キ廉モアリ

尙別ニ前年度單寧鞣革法ニ依リ製セルアラザメニ更ニ本年度器械的脱鱗操作ヲ施シテ仕上ゲセルガ頗ル優良品仕上レリ

五、仕上革ノ生皮ニ對スル割合
 鞣革ノ原料タル生皮ツ重量ニ對スル仕上革ノ重量及仕上坪數次ノ如シ

(一) クローム鞣革法

試験回数	原料	生皮ノ重量	仕上革ノ重量	仕上革ノ坪數
第一回試験	(一) オナガザメ	1100	110	10
第二回試験	(二) ヲシ	1100	110	10
第三回試験	(三) オロカザメ	1100	110	10
第四回試験	(四) オロカザメ	1100	110	10
第五回試験	(五) オロカザメ	1100	110	10
第六回試験	(六) オロカザメ	1100	110	10
第七回試験	(七) オロカザメ	1100	110	10
第八回試験	(八) オロカザメ	1100	110	10
第九回試験	(九) オナガザメ	1100	110	10
第十回試験	(一〇) オナガザメ	1100	110	10
第十一回試験	(一一) オナガザメ	1100	110	10
第十二回試験	(一二) オナガザメ	1100	110	10
第十三回試験	(一三) オナガザメ	1100	110	10
第十四回試験	(一四) オナガザメ	1100	110	10
第十五回試験	(一五) オナガザメ	1100	110	10
第十六回試験	(一六) オナガザメ	1100	110	10
第十七回試験	(一七) オナガザメ	1100	110	10
第十八回試験	(一八) オナガザメ	1100	110	10

(二) 單製法

試驗回数	原	料	生皮ノ重量	仕上革ノ重量	仕上革ノ坪數
第一二回試驗	(一九)	アチザメ	六二〇	二七〇	三三
第一三回試驗	(二〇)	アチザメ	六五〇	二七六	三二
第一四回試驗	(二一)	アチザメ	六六〇	二七〇	三二
第一回試驗	(一)	ヤシブカ	一〇〇〇	二六九	三六
第二回試驗	(二)	ヤシブカ	六八〇	二四〇	三七
第三回試驗	(三)	オロカザメ	八〇〇	三〇〇	三七
第四回試驗	(四)	ヤシブカ	五三〇	一八〇	三二
第五回試驗	(五)	オロカザメ	七〇〇	二五〇	三七
第六回試驗	(六)	オロカザメ	七〇〇	二五〇	三七
第七回試驗	(七)	オロカザメ	六七〇	二四〇	三七
第八回試驗	(八)	オロカザメ	六六〇	二四〇	三七
一尾ノ平均			六六	二七	三七

即チ如上ノ五種二十八尾ノ平均ニ依レバ生皮ノ重量ニ對シ仕上革ノ重量ハ二割八分九厘ニ當リ平均一枚ノ生皮ヨリ三坪六合八勺ノ仕上革ヲ得ルコトナルナリ

六、鞣革上ノ注意事項

- (一) 稀鹽酸浸漬及器械的脱鱗
先ツ原料ヲ水洗シテ裏漉ヲ行ヒ血液汚物等ヲ除去シタル後再ビ水洗後稀鹽酸液ニ浸漬シテ除鱗操作ヲ施シ直チニ弱アルカリヲ以テ中和スベシ弱アルカリハ石灰水可ニシテ苛性曹達液モ其ノ目的ハ達スレドモ皮質ニ作用シテ裏面寒天狀ノ膠質ヲ作ルノ缺點アリ。次ニ器械的脱鱗ハ石灰戻後ノ半乾燥ノ状態ニ於テ行フヨリモ鞣革後皮質ヲ強靱トナシタル後半乾燥ノ状態ニ於テ行フヲ優レリトス
以下各種類ニ付キテ詳説スベシ
- (イ) オナガザメ
稀鹽酸液浸漬ノミニ依リテ効果著シキヲ認ム
- (ロ) アヲザメ
稀鹽酸液ニ浸漬シタル後更ニ鞣革後半乾燥ノ状態ニ於テ器械的脱鱗ヲ行フヲ可トス酸浸漬ノミニ依テ殆ンド目的ハ達スレドモオナガザメニ及バザルナリ
- (ハ) シユモクザメ
酸浸漬ニ依ル効果ハ著シク認メラレドモ本操作ノミニテハ未ダ製品トシテ價值ナク更ニ器械的脱鱗ヲ行フノ必要アリ
- (ニ) オロカザメ
ヤシブカニ亞ギテ除鱗困難ナル種類ナリ
- (ホ) ヤジビカ
此ノ種ノモノハ魚鱗硬ク且ツ大ニシテ厚ク強靱ナリ去レバ酸浸漬操作ニ依リ石灰質ヲ除去シタル後更ニ鞣革後半乾燥ノ状態ニ於テ

器械的脱磷ヲ行フノ必要アリ、最モ石灰漬ヲ長ク行ヘルモノハ短時期ノモノニ比シ脱磷ノ操作安易ナレドモ到底他ノ種類ニ比シ除磷頗ル困難トスル所ニシテ手觸リヨキ程度位ニ止ムル方可ナルベク思料セラル。尙此ノ種ニツキ一ツハ稀鹽酸液ニ浸漬シ一ツハ浸漬セズ亦他ノ一ツハ温湯ニテ表鱗ノ脱去ヲ計リタルガ酸浸漬ノモノ最モ表面軟滑ナルヲ認メ他ノ二ツハ其間差異ナク共ニ酸浸漬ノモノニ比シ鱗ザラ／＼セルガ其際直チニ栓力ヲ以テ脱磷操作ヲ試ミタルニ温湯ヲ用ヒタルモノ最モ良ク脱磷セリ。尙脱磷ノ最モ困難ナル本種及オロカサメニ付五物濃度液ニ二〇時間浸漬ヲ試ミタルガ酸液ヨリ取出後直チニ脱磷ヲ試ミタルニオロカサメハ瓜ニテ安易ニ除磷セラルル程度ニ達シヤジブカハ未ダ困難ナレドモ著シク脱磷安易トナリ共ニ鞣作業後ノ脱磷安易ナルヲ知レリ

此レヲ要スルニ酸浸漬ノ操作ハ總テノ種類ニ對シテ一様ニ効果ハアレドモ其ノ程度ハ同ジカラズ尙酸液ノ濃度浸漬時間等ニ付キテハ未ダ幾多ノ試験研究ヲ要スベキモノ懽カラザルナリ

(二) 石灰漬

石灰漬ニ付キテハ三日間ノモノヨリ三十五日間ノモノニ至ル各種ノモノニ付試験セルガオナガザメノ如キ薄皮及アラザメノ如キハ短期間普通三日及至五日間位ニテ充分ニシテヤジブカ、シユモクザメノ如キ比較的厚皮モ獸皮ノ如ク長期間行フヲ要セズ。然シ同一種ノモノニ付長短兩期間ノモノヲ比較スル時ハ長期間浸漬ノモノハ短期間ノモノニ比シ鱗皮ノザラ／＼ノ程度多少減ズルガ如ク思料セラルルモ脱磷ノ効果ニ付キテハ特ニ此レガ爲ニ安易ニナルトモ認メラザルナリ

(三) 石灰灰

オナガザメノ如ク薄皮ニシテ石灰漬三日位ニテ足ルモノハ本操作ハ十時間位ニテ充分ナルガ如ク勿論鳥糞液ノ濃度ト皮ノ厚薄トニ依テ浸漬時間異ナルモ一般ニ鱗皮ノ本操作ハ數時間及至二十時間位ニテ足ルベク思料セラルルナリ、尙クローム鞣法ニ依ル場合ハ石灰漬ト共ニ本操作ハ充分行フノ必要ナキモノナリ、

(四) 鞣作業

(イ) クローム鞣

本法ニ於テ酸浸漬後石灰漬石灰灰及ビツクリングヲ省畧シテ直チニ一浴ヲ試ミタルガ斯法ハ全々價値ナキヲ知レリ。尙石灰漬、石灰灰加脂ヲ省畧シ試ミタルガ製革硬ク成績良好ナラズ然レ共ビツクリングノミヲ省畧セルモノハ前ニ酸浸漬操作ヲ施セル爲ニヤ別ニ影響スルコトナクビツクリングヲ爲シタルト同様ノ革仕上ルヲ知レリ

尙クローム鞣ノ程度ヲ鑑別スル方法トシテ革ノ一片ヲ取りテ熱湯中ニ投入シ試ミルコトハ本皮ニハ効力ナシ、即チ本皮ハクローム皮ノ中心迄テ作用シ充分青色ヲ呈シテ鞣サレオルモ熱湯中ニ投入スレバ收縮スルヲ以テ獸皮ニ於ケルガ如ク本鑑別法ハ用ヲナサザルナリ此レ本皮ハ表皮部ニ硬キ魚鱗密着セルニ原因スルナリ

(ロ) 單寧鞣

本法ニ依ル時ハ二度乃至十度ノ液ニ五日間ノ浸漬ヲ以テ適度トス此レヨリ濃厚液ヲ用ヒ或ハ長時間浸漬ノ必要ヲ認メズ尙一般ニ鱗皮ニハ單寧鞣法ハ不適當ニシテクローム鞣法ニ比シ硬ク仕上ルノ缺點アリ就中ヤジブカノ如キ皮ノ厚ク魚鱗ノ硬キモノニハ全々不可トス

(五) 加脂

加脂ハ一般ニ攝氏五十度ニテ三十分間ヲ以テ足レリトス、此レニテ液透明トナリ充分其ノ目的ヲ達スルナリ。本操作ニ於テクローム鞣法ニ依ル同一種ノモノニ付一ツハ加脂シ一ツハ加脂セザルモノヲ比較セルモノハ柔軟ナルニ反シ加脂ヲ省ケルモノハ硬ク結果良好ナラザルヲ認メタリ、依ツテ單寧鞣法ニ依ル際ノ如キハ本操作ハ是非省畧スベカラザル必要操作ナルコトヲ知レリ

尙加脂ヲ染色ノ前ニ行フト後ニ行フトノ可否ニ付キテ見ルニ染色後加脂スル時ハ加脂ノ操作ニ依リ染色溶出シ刷毛染メニ依リテ表面ノミ染色シタルモノノ如キハ裏面モ一樣ニ染色スルニ至リ染度ヲ薄クナスノ缺點アリ然レドモ加脂後染色ノモノノ表面美ナルニ反シ裏面ノ所々ニ浸ミ生ジテ斑點ヲ殘ス等ノ不體裁ハナキナリ

(六) 染色

黒色染ハソリブルブリーノ四十倍ノ稀釋液ニテ下染後、オキシブラツクノ二十倍ノ稀釋液ニテ本染スレバ良シ此レニソリユープ

品名	數量	單位	價金	額	備	考
原灰	100	噸	2000	2000		
石炭	100	噸	1000	1000		
鳥糞	100	噸	1000	1000		
單酸	100	噸	1000	1000		
重口	100	噸	1000	1000		
食鹽	100	噸	1000	1000		
次亞	100	噸	1000	1000		
寬酸	100	噸	1000	1000		
瑪子	100	噸	1000	1000		
瑪油	100	噸	1000	1000		
雞卵	100	噸	1000	1000		
オキ	100	噸	1000	1000		
ソリ	100	噸	1000	1000		
鹽化	100	噸	1000	1000		
硫ナ	100	噸	1000	1000		
古假	100	噸	1000	1000		
膠	100	噸	1000	1000		
フオ	100	噸	1000	1000		
白蠟	100	噸	1000	1000		
輕石	100	噸	1000	1000		
海綿	100	噸	1000	1000		
備料	100	噸	1000	1000		

即ち原料代ヲ加算スル時ハ一枚九圓六錢一坪二圓六十三錢ノ生産費ヲ要シ原料代ヲ控除シタル眞ノ生産費ハ一枚當リ六圓六十一錢一

坪一圓九十二錢ノ割合ナリ

然レ共右ノ原料額ハ法外ノ高價ニシテ加フルニ石灰液鳥糞液單酸液等尙今後モ引續キ使用シ得ベキモノニシテ此等ヲ如上ノ生産費中ニ全部加算スルコトハ矛盾ナリ。要スルニ未ダ全ク鞣革法ノ試験研究中ニシテ依テ此レガ正確ナル生産費ヲ知ルコト能ハザレドモ一工業トシテ民間ノ經營ニ移ラバ生産費ノ著シク低下セラルベキハ期シテ疑ハザルナリ

八、各種鞣革工作品及工賃

鞣革ハ見本トシテ一部ヲ本局ニ殘シ置キ二十七枚ヲ東京市淺草區松本製革所ニ送託シテ次ノ如キ各種ノ製品ヲ工作セシメタリ

各種鞣革工作品及工賃

品名	數量	工賃	價金	額	備	考
短靴	100	1000	1000	11000	十一文、十文七、十文中各一足	
スリッパ	100	1000	1000	10000	折返無双五寸	
札入	100	1000	1000	10000	折返無双五寸	
弗入	100	1000	1000	10000	折返無双五寸	
折入	100	1000	1000	10000	折返無双五寸	
折類	100	1000	1000	10000	折返無双五寸	
計	100	1000	1000	10000	折返無双五寸	

如上各種ノ製品ハ未ダ鞣革技術ノ至ラザルガ爲外見上多少見劣リスル點アレドモ至極品質強靱ニシテ體裁亦敢テ惡シカラズ充分實際ノ使用ニ對ヘ商品トシテ此レガ製出ノ有價値ナル確信ヲ得タリ

九、結

論

由來各種海産動物ノ鞣革法ハ海産動物皮鞣革法ノ發達ニ伴ヒテ舊クヨリ世界各國ニ於テ研究セラレシ處ナルガ未ダ鱈皮ノ鞣革法ニ付キテハ吾國ニ於テモ單ニ此レガ鞣革ノ可能ナルベキヲノミ記載セルニ止リテ從ツテ未ダ本製革業ノ勃興ヲ見ズ本品ノ市場ニ現ハレタ

ルヲ見ザリシガ輓近歐州戰爭ノ結果ハ各種鞣革工作品ノ一大需要ヲ喚起シ世界各國此レガ缺乏ニ困惑セルニ隔々戰亂中米國ニ於テ本皮ノ鞣革法ヲ發見スルニ至リ今ヤ彼國ニ於テハ確實ナル事業トシテ一大工業化シ盛ニ各種ノ製品製出セラレツツアリト謂フ然レ共此レガ製法タルヤ今遽カニ吾人ノ知ルヲ許サザル所ニシテ吾國ニ於テモ最近本皮ノ鞣革業ハ一般企業者間ニ遽カニ着目セラルルニ至リ既ニ一部ノ此レガ實際ノ企業者ヲ見ントスルノ趨勢ニアリテ今ニシテ本皮ノ完全ナル鞣革法ヲ究メ利用厚生ノ途ヲ開クコトハ吾人水産關係官廳ニ携ハレルモノノ誠ニ焦眉ノ責務ニシテ就中本島ノ如ク周年本魚ノ漁獲ヲ見尙亦有望ナル南支南洋ノ此レカ好漁場ヲ控フルニ於テオヤ此レ吾人ノ大正八年以來本試驗ヲ開始セル所以ナルモ勿論此レガ完全ナル鞣革法ヲ究ムルコトハ一朝一夕ノ良クスルコトニアラズ愈々有利確實ナル事業トシテ民間ノ經營ニ移ス迄ニハ尙幾多ノ試驗研究ヲ積マザルベカラズ

然レドモ己ニ吾人ハ既往二箇年ノ試驗結果ニ依リテ此レガ鞣革ノ可能ニシテ寧ロ今日迄知ラレタル多クノ動物皮ノ鞣革法ヨリ一層簡單ナル操作ト短時日トヲ以テ製革シ得ベキ確信ヲ得タリ即チ今後モ引續キ此レガ試驗ヲ繼續シ確固不動ノ試驗結果ヲ得ントスルモノナリ

海 洋 調 査

ルツ見サシツ轉運歐州戰争ノ結果ハ各種皮革工作品ノ一大需要ヲ喚起シ世界各國此レヲ缺乏ニ困惑セルニ隅々戰亂中米國ニ於テ本皮ノ皮革法ヲ發見スルニ至リ今ヤ彼國ニ於テハ確實ナル事業トシテハ大工業化シ盛ニ各種ノ製品製出セラレツツアリト謂フ然レ共此レガ製法ヲルヤ今悉ク吾人ノ知ル所ニシテ吾國ニ於テハ最近本皮ノ皮革業ハ一般企業者間ニ盛カニ着目セララルニ至リ既ニ一部ノ此レヲ實際ノ企業者ヲ見ントスルノ趨勢ニアリテ今ニシテ本皮ノ完全ナル皮革法ヲ究メ利用厚生ノ途ヲ開クコトハ吾人水産關係官廳ニ携ハレルモノノ誠ニ焦眉ノ責務ニシテ就中本島ノ如ク四年本魚ノ漁獲ヲ見爾亦有學ナル南支南洋ノ此レカ好漁場ヲ控フルニ於テオヤ此レ吾人ノ大正八年以來本試驗ヲ開始セル所以ナルモ勿論此レヲ完全ナル皮革法ヲ究ムルコトハ一朝一夕ノ良クスルコトニアラズ余々有利確實ナル事業トシテ民間ノ經營ニ移ス迄ニハ尙幾多ノ試驗研究ヲ積マサルニカラス然レドモ已ニ吾人ハ既往二箇年ノ試驗結果ニ依リテ此レハ皮革ノ可能ニシテ寧ロ今日迄知ラレタル多クノ動物皮ノ皮革法ヨリ一層簡單ナル操作ヲ短時日トシ以テ製革ニ得ヘキ確信ヲ得タリ即チ今後モ引續キ此レヲ試驗ヲ繼續シ確固不動ノ試驗結果ヲ得ントスルモノナリ

海洋調査

臺灣近海海洋調查報告

凡例

- 一、本報告ハ昭和三年中殖産局及各州ニ於テ施行セル海洋調査ノ結果ヲ綜括シタルモノトス。
- 一、本報告中曲線圖ノ太線ハ比重ヲ、細線ハ水温ヲ表ハセリ。
- 一、海水比重例ヘバ一、〇二五八〇ハ本報告中ニハ二五、八〇ト略記セリ。

概要

昭和三年ハ臺北州ニ於テ蘇澳線ニ付キ一月ヨリ三月ニ至ル三ヶ月間、六、七月及十二月ノ六回觀測セル外本局ニ於テハ西表島線成廣澳線、呂宋北部等各一回宛觀測セルニ過キザルヲ以テ前年ノ如ク繼續的海況變化ノ狀態ニ付テハ何等綜括的結果ヲ得ズ、主トシテ蘇澳線觀測ノ結果ニ基ク斷片的海況ヲ知ルノミナリ。

本年蘇澳與那國島間ノ海況ハ冬季低溫期ニ於テ平年ニ比シ著シク高溫和持續シ特ニ三月上旬ノ如キ二月上旬ニ比シ平均一、〇度附近ノ上昇ヲ示シ平年ヨリ二、〇度餘高溫和ナルハ例年二月下旬若クハ三月上旬ニ於テ年中最低温ニ達スルヲ常態トスルニ反シ異狀ノ高溫和ナリ。

例年水温ノ上昇最モ急ナル四、五月ノ觀測ナキヲ以テ確言シ得ザルモ六月ノ平均水温ハ三月ニ比シ僅ニ、〇三度ノ上昇ヲ示セルニ過キサルヲ以テ見レバ四、五月ノ候ニ於テ水温ノ上昇極メテ遅々タリシモノト思考セララル。

其後水温ノ上昇急ナルモノアリ七月ニ於テハ平年ニ比シ〇、五度ノ過高ヲ示セリ。

鯉漁況ノ豫報ニ就テハ七月一回發シ得タルニ過キサルモ其後ノ漁況ト順應シタリ、海流調査ハ試驗船南支航行ノ際汕頭沖ヨリ香港沖合ニ於テ約二百本ノ海流壘ヲ投入シ、尙ホ三月中新竹州舊港ヲ根據トシ附近漁場ニ於テ約三百尾ノ鯛ニ付キ標識放流シタルモ何レモ報告ヲ得ズ其ノ成績ニ付テハ未ダ見ルベキモノナシ。

月	別	蘇	澳	線	西	表	島	線	成	廣	澳	線	呂	宋	北	部
一	月	七	月	五	日											
二	月	一	月	八	日											
三	月	八	月	二	日											
四	月	二	月	三	日											
五	月	七	月	二	日											
六	月	八	月	二	日											
七	月	三	月	七	日											
八	月	二	月	七	日											
九	月	三	月	八	日											
十	月	三	月	八	日											
十一	月	三	月	八	日											
十二	月	三	月	八	日											
一月	月	七	月	五	日											
二月	月	一	月	八	日											
三月	月	八	月	二	日											
四月	月	二	月	三	日											
五月	月	七	月	二	日											
六月	月	八	月	二	日											
七月	月	三	月	七	日											
八月	月	二	月	七	日											
九月	月	三	月	八	日											
十月	月	三	月	八	日											
十一月	月	三	月	八	日											
十二月	月	三	月	八	日											

蘇澳線ハ臺北州ニテ施行シ外ハ本局施行

一 海 況

昭和三年ハ例年ノ如ク繼續的觀測ナク從テ斷片的海況ヲ知リ得ルニ過キズ海況變化ノ傾向ヲ明ニシ得サルハ甚ダ遺憾トスル所ナリ。今觀測セル各月ノ平均水温比重ニ就キ平年トノ比較ヲ見ルニ蘇澳線ニアリテハ一月ヨリ三月ニ至ル間高温、低比重ニシテ六月ハ低温低比重ヲ示シ三月ト六月ノ平均水温ノ差、僅カニ〇、三度ニ過ギザルハ冬季低温期ニ於ケル水温ノ下降例年ノ如ク大ナラズシテ四、五月ノ候ニ於ケル水温ノ上昇極メテ遅々タリシモノト見ルヲ得ヘシ。然レドモ四、五月ハ缺測ニシテ例年海況變化ノ最モ甚ダシキ時期ナルヲ以テ俄カニ明言シ難シ、七月ハ水温ノ上昇急ナルモノアリ、高温、高比重ニシテ暖流ノ優勢ヲ示セリ。

成廣澳正東二〇〇哩間ニ於テハ前年ニ比シ水温上層ニ高ク、各層ヲ通ジ高比重ニシテ暖流稍陸岸ニ接近シ西表島線八月ハ著シク高温ニシテ僅カニ低比重ナリ。

各月別海況ニ就キ其ノ大要ヲ述ブレハ次ノ如シ。

(一) 蘇 澳 線

一月 上層高温部水温二五、〇度餘、前月ニ比スレバ表面ニ於テ平均〇、七度ノ下降ナリ、平均温度ハ平年ニ比シ一、〇度附近ノ

過高ニシテ前月ヨリ僅カニ上昇ヲ示セルハ稍變調ナリ。

比重ハ各層ヲ通シ平年及前年ヨリ低ク蘇澳沿岸上層ニハ二五、五〇以下ノ稀鹽水出現セリ。

二月 前年同期ニ比スレバ相當低温ニシテ水温ノ下降稍急ナリ、然レドモ平年ニ比スレバ猶著シク高温ニシテ前月ヨリ僅カニ下降シ上層暖水帯ハ寧ロ本島ニ接近シ最高温度ハ二五、〇度餘ヲ示セリ。

比重ハ益々低下シ平年及前年ヨリ低ク二五、八〇以上ノ高比重ハ全然之ヲ見ズ、蘇澳沿岸ニ於テハ二五、五〇以下ノ稀鹽水一〇〇米突以深ニ達セリ。

三月 例年表層平均二二、六度附近ヲ示スニ比シ本年ハ二五、五度ニシテ著シク高温ヲ示シ表層ヨリ一〇〇米突ニ至ル平均水温ハ平年及前年ヨリ高ク前月ヨリ一、〇度附近ノ上昇ナリ、斯ク水温ノ上昇早期ナルハ未タ其ノ例ヲ見サル所ニシテ注目ニ價ス。

比重ハ前月ニ比シ稍増大セルモ尙ホ著シク低比重ニシテ二五、八〇以上ノ高比重水ハ與那國島沿岸下層ニ於テ僅カニ之ヲ認ムルノミナリ。

六月 表層平均温度二六、二度表層ヨリ一〇〇米突ニ至ル平均水温ハ平年ヨリ低ク著シク低温ナリシ前年ヨリハ一、〇度附近高シ平年ニ比シ低温ノ傾向最モ大ナルハ一〇〇米突層ニシテ前年ニ比スレバ二五米突層ナリトス。

比重ハ各層ヲ通シ平年及前年ヨリ低ク下層高比重部モ二五、八〇ニ達セズ、暖流概シテ優勢ナラザルガ如ク暖流ハ與那國島沖合ヲ流走セリ。

七月 最高温度二八、四度表層平均二七、八度ニシテ前月ヨリ一、六度ノ上昇ヲ示シ平年及前年ヨリ高温ナリ、比重ハ上層例年ト大差ナク五〇米突附近以下一帶著シク高ク二五、八〇等比重線ハ五〇米突附近ヲ略水平ニ走り暖流中樞ノ示度二六、〇〇以上ニシテ平年及前年ヨリ高比重ナリ。

十二月 水温ハ平年及前年ニ比シ各層ヲ通シ高温ニシテ表層ヨリ一〇〇米突ニ至ル平均ハ二四、二度ヲ示シ高温ノ傾向最モ大ナルハ二五米突層ナリ。

比重亦タ各層ヲ通シ高ク暖流中樞ノ示度二六、〇〇以上ニシテ暖流相當優勢ナルガ如ク與那國島沖合ヲ流走セリ

(イ) 代表觀測點ノ海況

各月海況變化ノ傾向ヲ知ルニ便スル爲メ蘇澳與那國島間中央C觀測點ニ於ケル各月ノ水温比重ヲ一圖ニ收メ曲線圖ヲ作レバ第一圖ノ如ク四、五月缺測ノ爲メ連續セル状態ヲ窺知シ得サルモ年中最低温期ナル一月ヨリ三月ノ候ニ於テ二五、〇度等温線ヲ見ルハ該時期ニ於ケル水温ノ下降順調ナラサルヲ示スモノニシテ例年ニ比シ著シク高温ナリ、各月ノ平均ハ十四、五年ニ比シ著シク高温ニシテ高温ナリシ前年ニ比スレバ一月ハ稍低ク三月ハ高温ナリ。

六月ハ異狀ノ低温ヲ示セル前年ニ比スレバ著シク高温ナルモ十四、五年ト大差ナク七月ハ例年ニ比シ高温ナリ。比重ハ之ニ反シ一月ヨリ三月ニ至ル間低比重ニシテ六、七月ニ於テハ高比重ナリ、

之ヲ要スル本年六月以前ニ於テハ時期ニ應スル水温比重變化ノ傾向例年ト稍異リ水温ノ如キ三月既ニ上昇ヲ示セリ。

蘇澳線C觀測點各月平均水温比重比較表

(平均ノ表面ヨリ一〇〇米突層迄トス)

水	年 月 別		I	II	III	IV	V	VI	VII
	大正十四年	大正十五年							
温	同	和	22.8	21.8	21.5	24.2	25.0	27.0	23.5
	昭	和	22.8	—	—	22.2	26.4	26.2	26.3
差	昭	和	24.9	24.3	24.2	24.5	24.8	23.4	25.3
	昭	和	24.5	24.3	24.8	—	—	26.1	26.3
差	十	十	+	+	+	—	—	—	+
	四	四	+	—	—	—	—	—	+
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	五	五	—	—	—	—	—	—	—
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	二	二	—	—	—	—	—	—	—
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	五	五	—	—	—	—	—	—	—
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	二	二	—	—	—	—	—	—	—

比	大正十四年		I	II	III	IV	V	VI	VII
	同	和							
重	同	和	25.83	25.99	25.89	25.43	25.68	25.06	25.66
	昭	和	25.85	—	—	25.95	25.53	25.44	25.18
差	昭	和	25.51	25.64	25.61	25.87	25.94	25.83	25.51
	昭	和	—	—	—	—	—	—	—
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	四	四	—	—	—	—	—	—	—
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	五	五	—	—	—	—	—	—	—
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	二	二	—	—	—	—	—	—	—
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	五	五	—	—	—	—	—	—	—
差	十	十	—	—	—	—	—	—	—
	二	二	—	—	—	—	—	—	—

(ロ) 四期別海況

本年四期別平均曲線圖ヲ求メ得ラルルハ一、二、三月平均ノミナルヲ以テ四期別海況變化ノ傾向ヲ知リ得サルハ遺憾ナルモ一、二、三月平均曲線圖ニ付キ前年トノ比較ヲ見ルニ昭和二年ニ於テハ二四、〇度等温線ハB觀測點ヨリ沖合ニ向ヒ急傾斜ヲナシテ一〇〇米突以深ニ達シ與那國沿岸ニ至レルモ本年ハ蘇澳沿岸ヨリ二四、〇度等温線ヲ認メB觀測點ヨリ漸次深所ニ傾キC觀測點ニ於テ最深約八〇米突ニ達シ與那國沿岸ニ於テハ再ヒ四〇米突附近ニ現レ前年ニ比シ上層水温ノ低温ナリシ狀明ナリ、二〇、〇度及一八、〇度等温線ニ付テハ略前年同様ニシテ水温分布ノ状態大差ナキモ一五、〇度等温線ヲ見サルハ異リトス。

比重ハ前年與那國沿岸ニ於テ上下層ヲ通シ二五、八〇等比重線ヲ認ムルモ本年ハ蘇澳、與那國島間上層一帶二五、六〇以下ニシテ下層高比重部ニ於テモ二五、八〇等比重線ヲ見ズ前年ニ比シ明ニ低比重ノ狀ヲ示セリ、即チ本年一月ヨリ三月ノ候ニ於ケル海況ハ前年ニ比シ低温、低比重ナルヲ見ルベシ

(二) 西表島線

八月 平均水温ハ二六、七度ニシテ平年ヨリ高ク高温ノ傾向最モ大ナルハ五〇米突層トス。

上層最高温度ハ三〇、〇度ニ達シ表層平均ハ二九、四度ニシテ各層ヲ通シ平年及前年ヨリ著シク高温ナリ。

比重ハ平年ニ比スレバ僅カニ低ク下層二五、八〇以上ノ高比重水帯ハ西表島ニ接シテ發達シ、一部ハ二六、〇〇以上ヲ示シ概シ

テ高比重ナリ。

(三) 成廣澳線

七月下旬 表層平均温度ハ二九、三度ニシテ前年同期ニ比シ一、〇度餘ノ高温ナリ、然レトモ五〇米突以下各層低温ノ爲メ表層ヨリ一〇〇米突ニ至ル平均温度ハ前年ヨリ〇、二度ノ低温ヲ示セリ。之ニ反シ各層ヲ通シ前年ヨリ高ク下層高比重水ノ發達顯著ナリ。

暖流本幹ハ成廣澳沖合六十哩附近以東ニアリテ四五十哩ノ流幅ヲ有シ中心ノ示度二六、二〇以上ニシテ其ノ位置ハ前年ヨリ稍陸岸ニ接近シテ流走セリ。

(四) 呂宋北部

六月 表層平均水温二九、〇度ニシテ表層ヨリ一〇〇米突ニ至ル平均ハ二六、六度ナリ、之ヲ臺灣北部ノ海況ト比較スルニ各層ヲ通シ二、〇度餘高ク平均ニ於テ二、四度ノ高温ナリ。比重ハ平均二五、三八ニシテ各層ヲ通シ低ク平均ニ於テ〇、〇六ノ低比重ナリ。

表層水温ハ太平洋側ニ比シ寧ろ支那海側ニ高温ナルモ中層以下ニ於テハ太平洋側著シク高温ナリ。下層二五、八〇以上ノ高比重水帯ハ二〇〇米突附近ヲ中心トシテ存在シ一般ニ太平洋側ニ高比重ナリ。

之ニヨリ黒潮ノ系統ヲ察スルニ「カラヤン」島附近ニ發達セル高比重水帯ハ北上シテ「イバヤット」島西方ヲ通過シ臺灣南端附近ニ於テ黒潮本幹ト西海岸ヲ洗フ分派トニ分岐スルモノノ如シ。

二 内臺海況比較

臺灣北部ノ海況ハ大體一ヶ月後ニ於ケル内地太平洋南部沿海ノ海況ト其ノ傾向一致スル場合多ク兩者ノ關係密接ナルハ屢々報シタル處ニシテ臺灣北部ニ於ケル暖流本幹ノ流走位置ハ内地太平洋南部沿海ニ於ケル暖流ノ消長ニ影響スル處大ナルハ既報ノ如ク、大體ニ於テ暖流本幹ガ臺灣北部蘇澳沖合ニ優勢ナル時ハ暖流ハ鹿兒島、高知縣ノ沿岸ニ接近シ之ニ反シ暖流東方ニ退キ蘇澳沖合低比重ナル

ガ沿岸ニ暖流ノ影響微弱ナル時ハ遠ク紀州、志摩或ハ房州方面ノ沿岸ニ暖流ヲ認ムルコト多シ。本年度ニ於テハ觀測少ク一年ヲ通シ内臺海況ヲ比較シ得ザルモ記録ノ存スル處ニ依レバ時ニ其ノ傾向相反スルコトアルモ大體一致スル場合多ク、今後調査ノ進ムニ從ヒ内地太平洋南部沿海ノ海況ハ一ヶ月前ニ於ケル臺灣北部ノ海況ニ依リ大體ヲ豫察シ得ルモノト察セラル。

左ニ内臺海況ノ對照ヲ示セバ次表ノ如シ。

内臺海況對照表

地	内												
	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	
臺	平均水温ハ前年ヨリ稍低温ナルモ比重著シク増大シ暖流本島ニ接近シテ相當優勢ナリ。	本年ニ比シ比重低キモ水温著シク高ク暖流ハ與那國島沖合ヲ流走セリ。	本年ニ比シ著シク高温ナルモ比重益々低下シ暖水帯ハ本島ニ接近セリ。	水温依然トシテ高ク前月ヨリ上昇シ、比重ハ前月ヨリ増大セルモ前年ヨリ猶低シ。	低温低比重ニシテ暖流概シテ優勢ナラズ與那國沖合ヲ流走セリ。	水温ノ上昇愈ニシテ前年ニ比シ過高ヲ示シ比重亦俄ガニ増大シ暖流中樞ノ示度二六、二〇以上ニ達セリ。	豆南諸島ハ暖流ノ勢力引續キ強ク比重一層増大セリ。	南部ハ水温比重増大シ暖流ノ卓越ヲ示セリ。	南部ハ高温高比重ニシテ暖流ノ勢力引續キ優勢ナリ。	南部沿海ハ一般ニ暖流ノ擴張著シキモ和歌山沿海ハ例年ニ比シ低温ナリ。	潮岬沿海ハ例年ニ比シ高温高比重ニシテ暖流ハ引續キ相當優勢ナリ。	豆南諸島沿海ハ水温ノ昇降急ニシテ暖流ノ北上著シキモ比重既ニ低下セリ。	和歌山沿海ハ水温低ク比重亦下降著シキハ注目スヘシ。
海	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	南部沿海稍高温ナルモ青森沿海ハ例年ヨリ低ク福島沖合ニテ兩勢力折衝セルガ如シ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。	豆南諸島ハ水温例年ト大差ナキモ比重低ク暖流ノ濃度小ニシテ沿岸水ノ擴張著シキモノアリ。

三 北部海況ト鯉漁況

昭和三年ハ缺測多ク漁期中ノ海況詳カナラサルヲ以テ漁況トノ關係ニ付テハ殆ント不明ナルモ本年冬季(一月ヨリ三月ニ至ル間)ニ於ケル水温ノ下降順調ヲ缺キ例年ニ比シ著シク高温ナリシニ反シ六月ハ低温ナリシヲ以テ四、五月ノ候ニ於ケル水温ノ上昇極メテ遅々タリシモノト假定セバ海況變化ノ狀態略前年同様ノ傾向ヲ辿リタルモノト見ルヲ得ベク魚群ノ襲來前年同様例年ヨリ遅ク漁期後レタル事實ト一致セリ。

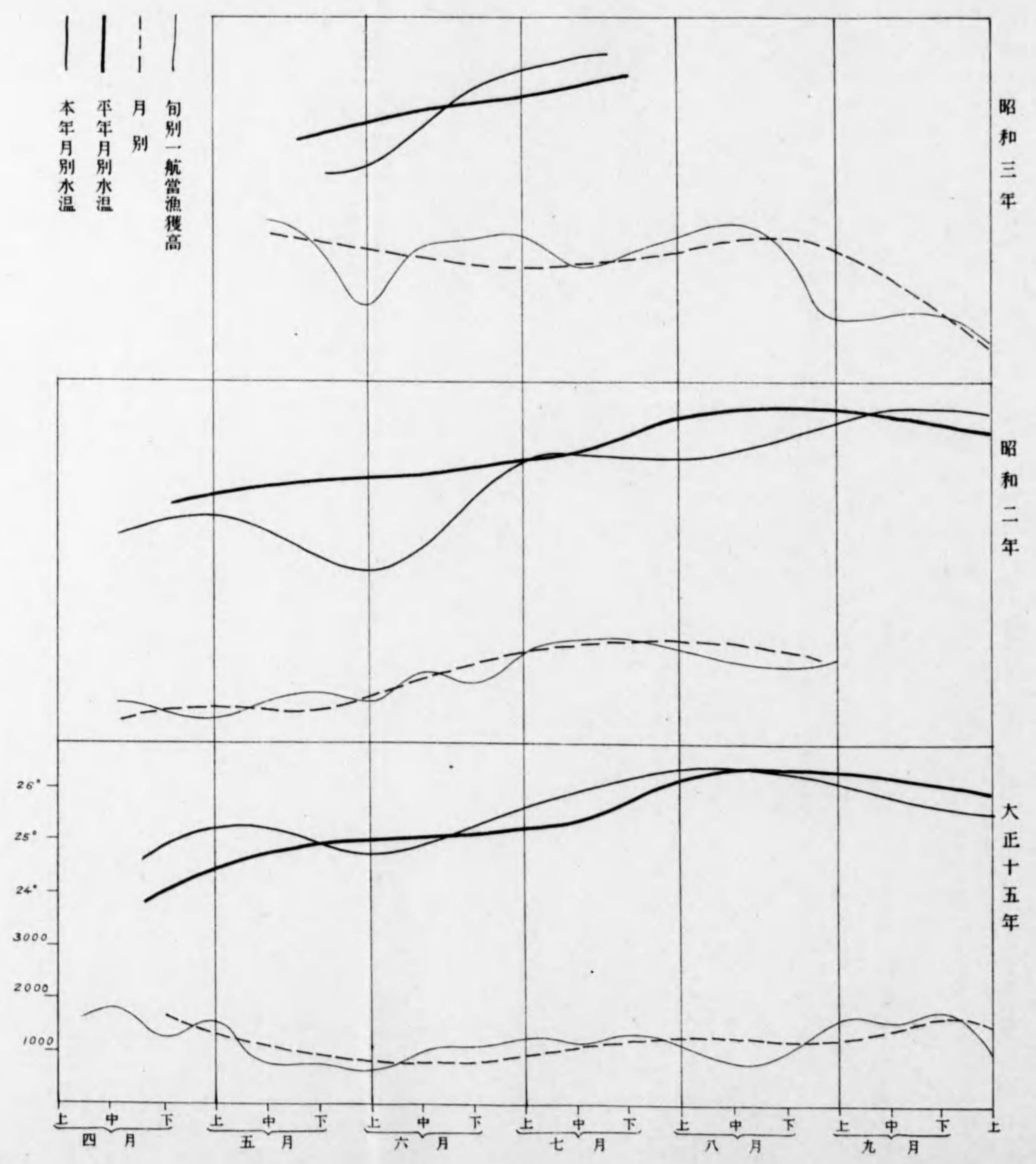
本年鯉漁期中北部漁場ヲ觀測セルハ六月及七月ノ二個月ニシテ漁況豫報ヲ發シタルハ七月一回ニ過キザリシモ大體其後ノ漁況ト順應シタリ、今最近三ヶ年間ニ於ケル月別平均水温ト月別一航海當リ漁獲高トヲ對照スレバ左圖ノ如ク大體ニ於テ月別平均水温ト其ノ高低變化ノ傾向ヲ同フシ平均水温高キトキ低温ノトキヨリ漁獲良好ナリ。

各年別比較ニ至ツテハ漁況良否ノ標準一定ナラズ種々年ニヨリ狀況ヲ異ニスルヲ以テ比較容易ナラサルモ單ニ漁獲ノ多寡ヲ以テスレバ昭和三年ハ漁獲最モ多ク大正十五年之ニ亞キ昭和二年最モ少シ、而シテ各年ニ於ケル海況ヲ見ルニ昭和三年ハ缺測多ク不明ナルモ大正十五年ハ平均水温平年ヨリ高温ナリシコト多ク昭和二年ハ之レニ反セリ

之レニ依ツテ見レバ大體漁期中ニ於ケル月別平均水温カ平年ヨリ高温ナルコト多キ年ハ比較的漁獲多キ結果トナル、即チ北部漁場ニ於ケル鯉漁況ハ主トシテ水温ノ高低ニ依リ支配セラルルモノノ如ク高温ナルトキ漁獲良好ニシテ低温ノトキ不良ナルガ如シ。

左ニ臺灣北部海況ト鯉漁況トノ關係ニ付キ其ノ大要ヲ示セハ次ノ如シ。
一、七、八、九月ノ候蘇澳、與那國島間ノ上層ニ二八、〇度乃至二九、〇度ノ高温水帶發達セルトキハ漁獲良好ナリ。
二、蘇澳、與那國島間ノ上層水温(〇—一〇〇米突)ガ平年ヨリ高キトキ好漁ニシテ低キトキ不漁ナリ
三、比重ノ影響ハ水温ニ於ケルガ如ク適確ナラザルモ水温ノ如何ニ拘ラス著シク高比重ナル時好漁ナルガ如シ、但シ夏季上層水温ノ低温ナル場合ハ之レニ反セリ。

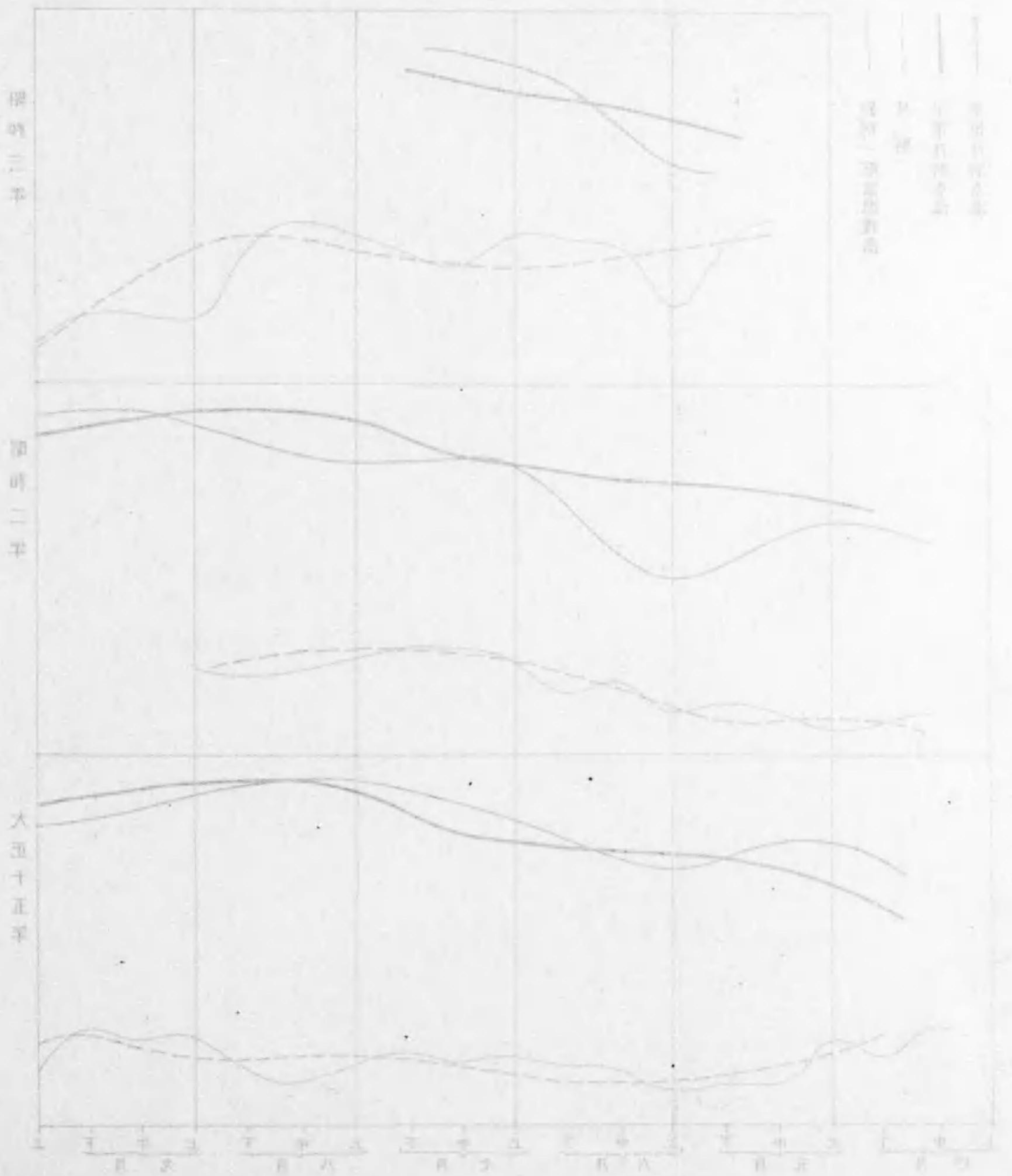
四、同一漁場中各所ノ觀測ヲ平均セル表面水温ニ比シ高温ナル部分ニ漁獲多キ場合多シ。
五、鯉漁期中ノ海水温度及比重ノ範圍ハ大體水温二三、四度乃至二九、六度比重二五、〇五乃至二六、四五ニシテ表面温度二四、〇



昭和三年

昭和二年

大正十五年



度附近ヨリ餌付良好トナル。
六、臺灣北部近海ニ於ケル暖水帯ノ西進ハ鯉群ヲ甚タシク近海ニ誘致ス、即チ暖流本島ニ接近シテ鼻頭角以西ニ突進スルトキハ濃厚ナル鯉群、基隆島沖合附近ノ近海ニ迄來游ス。

ナル鯉群、基隆島沖合附近ノ近海ニ迄來游ス。
之等ノ關係ニヨリ北部漁場ニ於ケル鯉ノ漁況ヲ豫察スルニ大體其後ノ漁況ト一致スル場合多シ。

本年ハ七月僅カニ一回豫報シ得タルニ過ズ即チ次ノ如シ
七月上旬、海況スタノ如ク高温、高比重ニシテ暖流本幹ハ與那國島沿岸附近ヲ流走スルモ勢力稍強大ニシテ其ノ影響ハ蘇澳沿岸ニ迄

デ及ビ鯉群ノ來游ニ對シ好適ナルヲ以テ今後北部漁場一帶相當活氣ヲ呈スルモノト豫想セラレシ。
其後ノ漁況ヲ見ルニ次ノ如シ

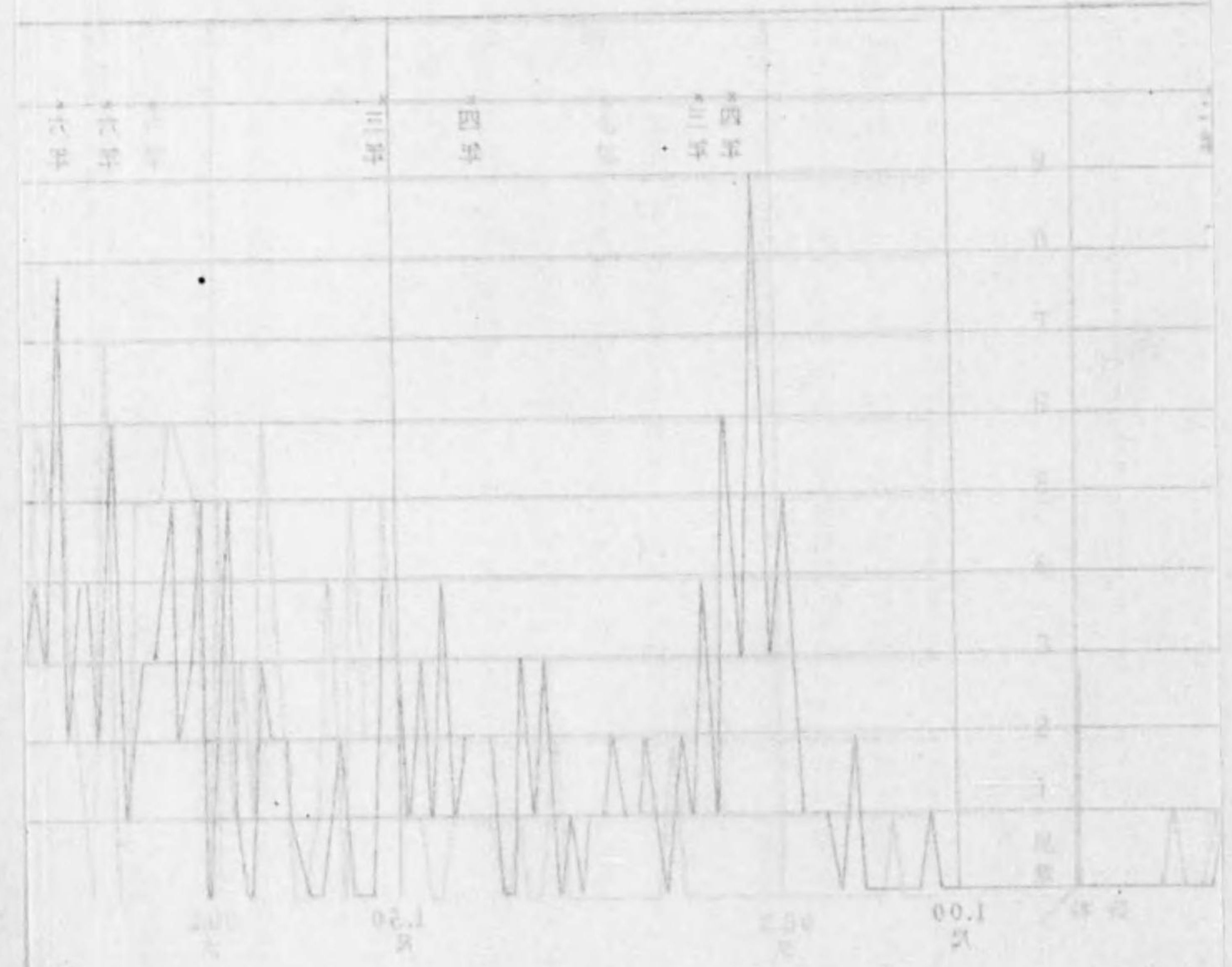
七月中旬、漁場ハ近海ニ接近シ來ルモノノ如ク餌料ノ供給圓滑ニシテ活氣ノ度漸次昂進シツツアリ、本旬漁獲高六一、二八九貫餘ニシテ前旬ニ比シ一、七四八貫餘ノ増加ナリ。

次ニ昭和三年中ニ於ケル旬別一航海當リ漁獲高ヲ示セバ左ノ如シ

昭和三年旬別鯉獲高表

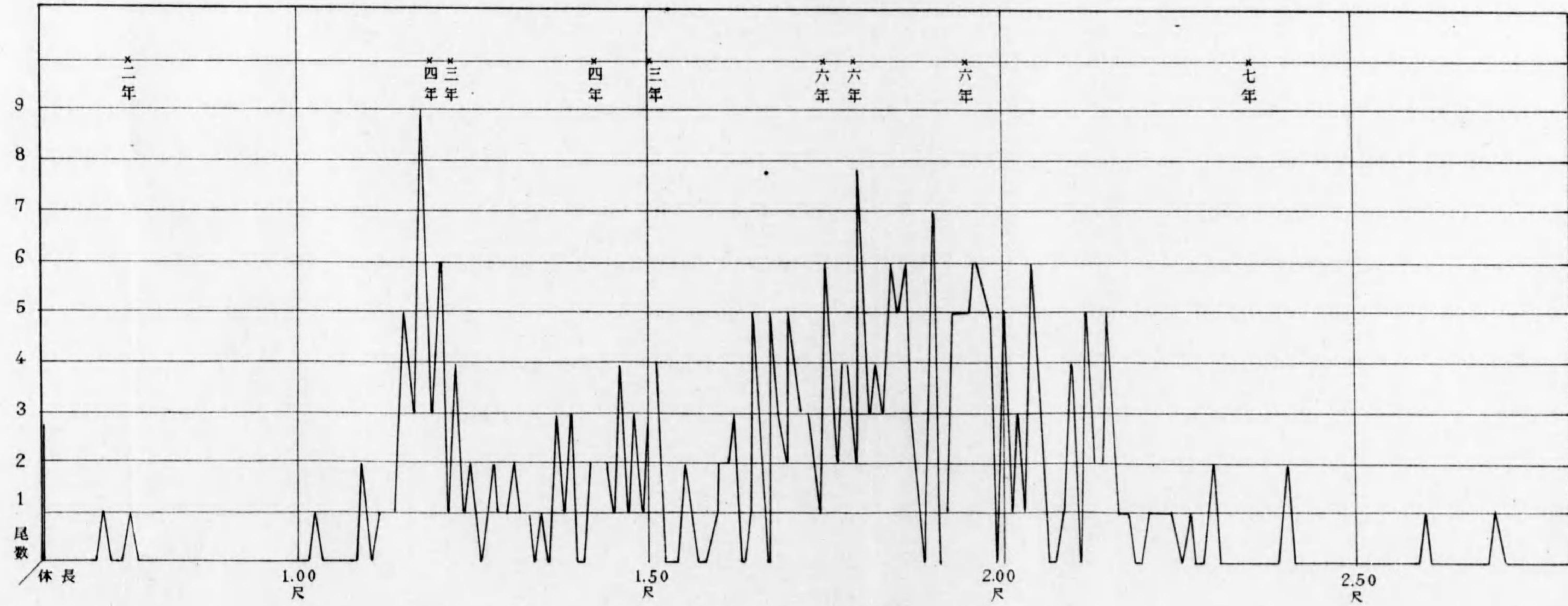
旬別	航海數	漁獲貫數	一航海平均漁獲	前年一航海平均	前年トノ差
五月 中旬	三	九,五九〇	三,一九六	八,〇〇〇	(+) 一,五九〇
五月 下旬	九	一〇,七〇〇	一,一九七	一〇,〇〇〇	(+) 七〇〇
六月 上旬	二六	三三,七〇〇	一,二九三	八,六〇〇	(+) 四,一〇〇
六月 中旬	二七	四〇,〇〇〇	一,四八〇	一,三〇〇	(+) 一,八〇〇
六月 下旬	三五	六八,七〇〇	二,一〇〇	一,六〇〇	(+) 五,一〇〇
七月 上旬	三	五九,〇〇〇	一九,六六六	一八,〇〇〇	(+) 一,六六六

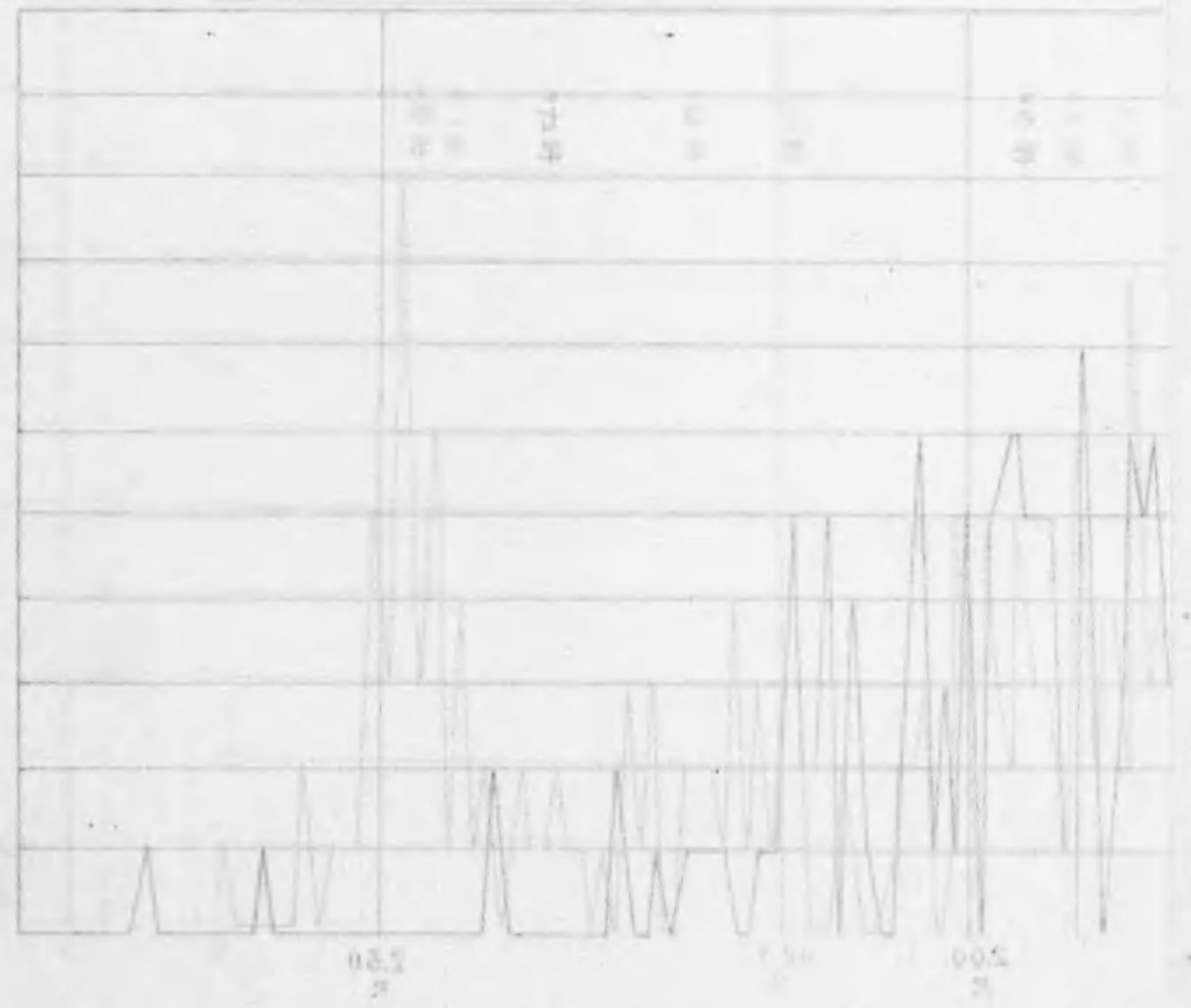
魚類調査報告書



重約四百五十乃至一貫大ナリ
 而シテ七寸餘ノ二才魚及ビ二尺五寸内外ノ七才魚ハ魚群中極メテ僅數ナリ。
 今回放流セル鯛二百九十一尾中ノ最大形ハ全長二尺六寸、體重一貫百〇五尾ナルモ當時ハ放卵後ニシテ體重著シク減シ十二月當時ニ
 比スレバ約二割五分減ナリト稱セララル
 體長ト尾數トノ關係ヲ圖示スレバ次ノ如シ。

舊港沖鯛ノ体形ト尾数ノ關係





洄游経路ノ推定

- (イ) 新竹州沿岸ニ鯛ノ洄游ヲ見ルハ十月下旬ニシテ最初苗栗郡白沙沖ニ小漁ヲ見、四月上旬迄沿岸ニ止マル、魚群ノ洄游方向ハ明カナラザルモ大體十一月中旬公同寮沖ニ小漁アリ、十二月ハ主要漁場ハ舊港沖ニ移リ、十二月中旬ヨリ一月中ハ盛漁期ト見ルヘク二月中ハ魚群急激ニ消散シ舊港沖一帯鳥賊ノ大群ヲ見ル、三月ニ至リ再ヒ漁況回復シ魚群ハ舊港ヨリ北スルニ從ヒ濃厚ニシテ同月中ノ漁獲ハ十二月ヲ凌駕スルヲ普通トス、同期漁場ノ中心ハ白沙燈臺沖ニ集中スルカ如ク三月末ニハ漁期ヲ終ルモ時ニ四月上旬ニ至ルコトアリ、夫以後ハ殆ント沿岸ヲ去ルモ少數ノ漁獲ナキニアラズ、夏季血鯛繩ニテ一航四、五十斤ヲ漁スルコトアリト。
- (ロ) 臺灣海峽ニ面セル臺北州下鯛漁場ノ漁期ハ十一月中旬ヨリ三月末トシテ四月上旬ニ及ヘリ、十一月中旬先ツ淡水河口北微東十五哩附近ニ魚群密集シ二月ニ於テハ新竹州沿岸ト同様ニ魚群消散スルヲ常トシ三月ニ至リ白沙沖ニ移動スルモノノ如シ即チ本島西海岸ニ洄游スル鯛ハ新竹臺北兩州沿岸共十月下旬ニ於テ南ヨリスルモノハ通霄附近ニ北ヨリスルモノハ富貴角附近ニ現ハレ産卵後魚群ハ漸次白沙燈臺沖ニ集中シ然ル後沿岸ヲ去ルガ如シ、然レドモ之等ハ單ニ推定ニ過キササルヲ以テ今後多數再捕ノ結果ヲ待ツニ非サレバ確定シ難カルヘシ。

附一、九箇年平均海況

大正九年ヨリ昭和三年ニ至ル蘇澳、與那國島間ノ觀測記録ヲ基礎トセル月別平均水溫比重曲線圖ニ付キ各月海況變化ノ大勢ヲ窺フニ蘇澳、與那國島間ノ上層ニ二五、五〇以下ノ稀鹽水ガ明瞭ニ分布スル時期ハ六月ヨリ十月ニ至ル五個月ニシテ九月及十月ハ東海稀鹽水ノ東漸最モ甚タシク蘇澳沿岸上層ニハ比重二五、〇〇以下ノ稀鹽水瀰漫セリ、五月及十一月ニ於テハ上層僅カニ二五、五〇以下ノ稀鹽水ヲ認ムルモ其ノ影響極メテ微弱ナルガ如シ。

上層水溫ハ二、三月ニ於テ二三、〇度附近ニ下降シ、七、八、九月ノ三個月ハ二八、〇度以上ニシテ八月及九月與那國島沖合ノ一部ハ二九、〇度附近ニ上昇セリ。

表層ヨリ一〇〇米突層ニ至ル平均溫度ノ年中最低ヲ示スハ三月上旬ニシテ二二、三度年中ノ最高ハ九月上旬ニシテ二六、三度トシ其差四、〇度ニ達ス。

各月比重ノ高低變化ハ極メテ不規則ナルモノノ如ク時ニ著シク増大シ翌月俄カニ低比重ヲ示ス状態ナルモ大體三、四月頃ニ最も高ク夫レヨリ漸次低下シ八月著シク高比重トナリ九月最低ニシテ各年別ニ見ルモ略同様ノ傾向ヲ示セリ。

平均比重ノ各月變化ハ下層高比重ノ變化ト時ニ相反スルコトアルモ大體ニ於テ一致シ海水溫度ノ最低ナル三月ハ比重最も高ク水溫最も高キ九月ニ於テ比重最低ヲ示セリ。

而シテ上層平均溫度二五、〇度以上ノ七月ヨリ十一月ニ至ル間ハ八月ヲ除キ上層比重概シテ低ク他ノ各月ハ比較的高比重ニシテ本海區ニ於ケル上層水溫ト比重ノ高低變化ノ傾向ハ大體相反セルガ如シ。然レドモ上層ニ稀鹽水ノ發達著シキ高溫期ハ概シテ下層ハ高比重ナリ。

上層水溫ノ變化ハ時期ニヨリ一定ナラズ四月上旬ヨリ五月上旬ニ至ル間水溫ノ上昇最も急ニシテ下降ハ十一月ヨリ十二月至ル間ニ於テ最も急ナリ。

下層高比重部ハ二〇〇米突附近ヲ中心トシ二〇〇米突層平均ハ二五、八〇以上ナルヲ普通トシ八月最も高ク二六〇〇以上ヲ示シ一、二、六、十ノ四個月ハ二五、八〇以下ナリ。

下層水溫ハ年中大ナル變化ヲ見ズ二〇〇米突層ニ於テ一八、〇度乃至一九、〇度四〇〇米突層ニ於テ一四、〇度内外ヲ示セリ。以下各月海況ニ就キ概要ヲ述フレバ左ノ如シ。

一月 上層高溫部ハ與那國沖合ニアリテ二四、〇度餘、最高溫度二四、二度ニシテ蘇澳沖合ハ二三、〇度附近ヲ示ス。

比重ハ上下ヲ通シ大差ナク下層高比重部ニ於テモ二五、八〇等比重線ヲ見ズ、表層ヨリ一〇〇米突層ニ至ル平均溫度ハ二二、九度比

重二五、六八ニシテ暖流ハ與那國島沖合ヲ流走ス。

二月 蘇澳、與那國間中央〇觀測點ニ於テ水溫最も高ク二三、八度ヲ示シ、二三、〇度等溫線ハ蘇澳沖十五哩附近ヨリ急傾斜ヲナシ中央附近ニテ最も深ク約八〇米突ニ達ス。

比重ハ與那國島方面一帶ニ相當高比重ナルモ二五、八〇等比重線ヲ見ス、平均水溫ハ二二、四度比重ハ二五、六七ニシテ水溫ハ前月ヨリ〇、五度低ク比重大差ナシ。

三月 暖流ハ蘇澳、與那國島間ノ中央ニアリテ下層高比重部ノ發達著シク中樞ノ示度二五、九〇以上ニシテ一五〇米突附近ヲ中心トス、

最高水溫二三、五度上層平均二二、三度ニシテ年中最低温ナリ、平均比重ハ二五、七九ヲ示シ年中最高トス

四月 上層最溫度ハ二四、二度上層平均水溫二一、七度ヲ示シ平均比重二五、九二ニシテ水溫ハ年中最低、比重最高ヲ示セルモ過去ヲ通シ未ダ一回觀測セルニ過キズ之ヲ以テ常態ナリト認メ難ク寧ろ變調ト見ルベシ、

五月 上層水溫ハ最高二六、六度ニ上昇シ二六、〇度等溫線ハB觀測點ヨリ與那國島ニ向ヒ漸次傾斜シ五〇米突以深ニ達ス。蘇澳沿岸上層ニハ二五、五〇以下ノ稀鹽水出現シ下層比重相當高シ、暖流本幹ハ中央ニ位シ示度二五、八〇以上

六月 表層平均溫度二六、八度最高水溫二七、二度ニ上昇セルモ一〇〇米突層附近ハ大ナル變化ナシ、上層二五、五〇以下ノ稀鹽水ハ益々發達シ沿岸水瀰漫ノ狀明ナリ、

下層比重概シテ低ク高比重部ニ於テモ二五、八〇等比重線ヲ認メズ、

七月 與那國島沖合上層水溫ノ一部ハ二八、〇度以上ヲ示シ二五米突層以上ノ上層ハ水溫ノ上昇相當大ナルモノアルモ一〇〇米突層ニ於テハ未タ大ナル變化ヲ見ズ、

上層平均比重二五、五〇以下水溫二五、五度暖流ハ與那國島沿岸方面ニアリテ下層僅カニ二五、八〇等比重線ヲ見ル

八月 上層水溫ノ最高ハ二八、九度二八、〇度等溫線ノ範圍著シク擴大シB觀測點以東ニアリテ二五米突層以深ニ達ス、

百米突層ニ於テモ水温相當上昇ヲ示シ年中最低ヲ示ス三月上旬ニ比シ一〇〇米突層平均ニ於テ二、四度ノ差ナリ
 上層比重ハ畧前月ノ狀勢ヲ持續シ二五、五〇以下ノ稀鹽水瀰漫セルモ下層比重ハ著シク増大シ二五米突層附近以深一帶ハ二五、八〇
 以上二〇〇米突層平均比重ハ二六、〇〇以上ニシテ年中最高シ。

九月 上層水温ハ前月ト大差ナク一〇〇米突層平均温度ハ前月ヨリ〇、四度上昇シ年中最高ヲ示ス。

上層稀鹽水ノ發達益々顯著ニシテ蘇澳沿岸ニハ二五〇〇以下ノ稀鹽水出現ス、

上層平均水温ハ二六、三度ニシテ年中最高ク比重ハ二五、三五ニシテ年中最小ヲ示ス。

十月 表層最高温度二七、九度ニシテ前月ニ比シ一、〇度低ク表層平均ニ於テ〇、八度ノ下降ナリ、二五米突ニ於テハ既ニ水温下降
 ノ影響ヲ認ムルモ五〇米突以深ニ於テハ全ク其ノ影響ヲ認メズ表層ヨリ一〇〇米突ニ至ル平均ニテ〇、三度ノ下降ヲ示ス、

上層一帶ハ二五、五〇以下ノ稀鹽水ヲ以テ掩ハレ蘇澳沿岸ニハ二五、〇〇等比重線ヲ見ル、

暖流東ニ退キ與那國沿岸下層ニ於テ僅カニ二五、八〇等比重線ヲ存ス。

十一月 上層水温ノ下降漸次急ニシテ最高水温二六、一度二六〇度等温線ハ與那國島沿岸上層ニ於テ僅ニ之ヲ見ル五〇米突以上ノ上
 層水温下降ス。

上層二五、五〇以下ノ稀鹽水殆ント其ノ影ヲ没シ蘇澳沿岸上層僅ニ二五、五〇等比重線ヲ認ム、下層二〇〇米突附近ヲ中心トスル
 高比重水帶發達シ二五、八〇等比重線ノ範圍相當廣汎ナリ。

十二月 上層水温ノ下降急ニテ二五、〇度等温線ヲ認ムルノミ、五月以降出現セル上層二五、五〇以下ノ稀鹽水ハ全ク其跡ヲ絶チ
 下層ニ於ケル高比重水帶ノ發達益々顯著ナリ。

上層平均温二三、六度比重二五、七〇ニシテ前月ニ比シ水温一、四度下降シ比重増大セリ。

表層ヨリ一〇〇米突層ニ至ル月別水温比重ヲ示セバ次ノ如シ。

月次	I	II	III	IV	V	VI	VII	XIII	IX	X	XI	XII	平均
水温	22.9	22.4	22.3	(21.7)	24.6	24.7	25.5	26.2	26.3	26.0	25.0	23.6	24.5
比重	25.68	25.67	25.79	(25.92)	25.66	25.52	25.46	25.64	25.55	25.40	25.65	25.70	25.59

二百米突層月別平均水温比重

月次	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	平均
水温	19.3	18.9	18.3	(17.6)	19.8	18.6	18.1	17.8	18.1	18.3	19.7	18.3	18.7
比重	25.75	25.71	25.87	(25.90)	25.87	25.71	25.82	26.12	25.83	25.75	25.87	25.89	25.84

四百米突層月別平均水温比重

月次	I	II	III	IV	V	VI	VII	XIII	IX	X	XI	XII	平均
水温	16.0	14.2	14.3	(13.5)	14.3	14.2	14.1	13.8	13.7	13.9	14.4	14.1	14.3
比重	25.70	25.64	25.70	(25.72)	25.69	25.66	25.66	25.83	25.67	25.67	25.76	25.70	25.70

昭和三年水温比重各月水平及垂直平均表

(一) 蘇澳線

月

水			平			垂				
深	度	水	温	比	重	觀測點	水	温	比	重
0			24.0		25.56	A		21.8		25.06
25			24.8		25.48	B		22.2		25.67
50			24.2		25.54	C		24.5		25.52
100			22.8		25.06	D		25.2		25.54
平均			23.7		25.56	E		25.0		25.43
						平均		23.7		25.56

二 月

水			平			垂				
深	度	水	温	比	重	觀測點	水	温	比	重
0			24.0		25.40	A		21.7		25.42
25			23.5		25.52	B		23.5		25.45
50			23.3		25.54	C		24.3		25.64
100			21.2		25.64	D		22.8		25.66
平均			23.0		25.53	E		22.5		25.47
						平均		23.0		25.53

三 月

水			平			垂				
深	度	水	温	比	重	觀測點	水	温	比	重
0			25.5		25.61	A		22.0		25.66

25			24.8		25.66	B		23.9		25.71
50			23.7		25.63	C		24.8		25.62
100			21.6		25.73	D		24.8		25.61
平均			23.9		25.66	E		24.1		25.70
						平均		23.9		25.66

六 月

水			平			垂				
深	度	水	温	比	重	觀測點	水	温	比	重
0			26.2		25.13	A		20.7		25.31
25			25.6		25.41	B		23.3		25.38
50			24.0		25.53	D		26.1		25.54
100			21.1		25.67	D		25.8		25.54
平均			24.2		25.44	E		25.3		25.44
						平均		24.2		25.44

七 月

水			平			垂				
深	度	水	温	比	重	觀測點	水	温	比	重
0			27.8		25.30	A		24.9		25.47
25			27.7		25.38	B		24.4		25.77
50			26.1		25.73	C		26.8		25.68
						D		26.9		25.63

100 平均	29.5 29.0	26.04 25.61	F 平均	27.1 26.0	29.52 29.61
-----------	--------------	----------------	---------	--------------	----------------

10

(二) 西 表 島 線
八 月

水			垂		
深 度	水 温	平 比 重	觀 測 點	水 温	直 比 重
0	29.4	25.28	I II	27.7 28.6	25.60 25.74
25	28.1	25.32	III IV	27.8 27.2	25.71 25.65
50	27.0	25.46	V VI	24.9 24.7	25.61 25.33
100	22.4	25.85	VII VIII	25.9 26.8	25.08 25.10
平 均	26.7	25.48	平 均	26.7	25.48

(三) 成 · 廣 澳 線
七 月 (下 旬)

水			垂		
深 度	水 温	平 比 重	觀 測 點	水 温	直 比 重
0	29.5	25.72	I II	23.8 27.4	25.60 25.71
25	27.9	25.71	III IV	27.3 27.6	25.72 25.83

50	26.4	25.80	V VI VII	28.2 27.9 27.0	26.05 25.79 25.82
100	23.6	26.00	VIII IX X XI	27.0 26.4 25.9 26.3 26.8	25.73 25.80 25.79 25.88 25.80
平 均	26.9	25.81	平 均	26.8	25.80

(四) 呂 宋 北 部
六 月

水			垂		
深 度	水 温	平 比 重	觀 測 點	水 温	直 比 重
0	29.0	25.11	I II	26.5 26.5	25.72 25.82
25	27.8	25.33	III IV V VI	26.8 26.5 26.8 27.2	25.74 25.72 25.70 25.67
50	26.3	25.46	VII VIII IX X XI	27.0 28.0 27.7 27.3 27.1	25.42 25.31 24.98 25.03 24.88
100	23.2	25.63	XII XIII XIV XV XVI XVII	26.3 26.4 25.6 25.0 24.8	25.03 25.35 25.10 25.40 25.36 25.38
平 均	26.6	25.38	平 均	26.6	25.38

11

蘇澳線、四期別平均水温比重表
一、二、三月平均

	A		B		C		D		E		
	水温	比重	水温	比重	水温	比重	水温	比重	水温	比重	
0	一月	23.6	25.51	23.0	25.78	23.5	25.44	25.0	25.55	25.0	25.54
	二月	24.6	25.44	24.9	25.52	25.0	25.59	23.3	25.55	22.3	24.89
	三月	26.0	25.75	25.6	25.50	25.5	25.44	25.3	25.08	25.0	25.08
平均	24.7	25.57	24.5	25.60	24.7	25.40	24.5	25.59	24.1	25.37	
25	一月	23.2	25.51	23.1	25.57	25.0	25.44	25.3	25.58	25.0	25.31
	二月	22.2	25.42	24.6	25.39	25.0	25.52	23.3	25.62	22.6	25.04
	三月	24.2	25.65	24.8	25.72	25.2	25.72	25.0	25.64	24.7	25.58
平均	23.2	25.53	24.2	25.56	25.1	25.56	24.5	25.61	24.1	25.51	
50	一月	23.0	25.53	22.8	25.43	25.0	25.64	25.3	25.54	25.0	25.56
	二月	21.7	25.35	24.6	25.35	24.7	25.65	23.0	25.67	22.6	25.08
	三月	20.5	25.47	24.5	25.75	24.8	25.68	24.8	25.55	24.0	25.68
平均	21.7	25.45	24.0	25.51	24.8	25.66	24.3	25.59	23.9	25.63	
100	一月	—	—	20.0	25.91	24.6	25.54	25.1	25.48	24.8	25.31
	二月	18.4	25.45	19.8	25.52	22.6	25.78	21.7	25.78	22.6	25.08
	三月	17.0	25.75	20.7	25.85	23.8	25.65	24.0	25.55	22.5	25.84
平均	17.7	25.60	20.2	25.76	23.7	25.66	23.6	25.60	23.3	25.61	
200	一月	—	—	19.0	25.64	20.1	25.73	19.6	25.31	20.1	25.75
	二月	—	—	17.0	25.62	18.6	25.77	18.0	25.63	22.6	25.67
	三月	—	—	16.5	25.60	18.2	25.68	21.5	25.72	21.3	25.94
平均	—	—	17.5	25.62	19.0	25.73	19.7	25.55	21.3	25.79	

	一		二		三		
	水温	比重	水温	比重	水温	比重	
300	一月	15.2	25.57	22.0	25.68	13.9	25.73
	二月	14.5	25.50	16.6	25.70	17.0	25.62
	三月	15.3	25.70	16.0	25.75	16.5	25.68
平均	—	25.59	18.2	25.71	15.8	25.68	

蘇澳線自大正九年至昭和三年月別平均水温比重表 (0—100米深)

	一		二		三		四		五		六	
	水温	比重	水温	比重	水温	比重	水温	比重	水温	比重	水温	比重
0	—	23.6	23.4	23.4	23.4	23.4	23.4	23.4	23.4	23.4	23.3	23.3
	25	23.6	23.1	23.1	23.1	23.1	23.1	23.1	23.1	23.1	23.1	23.1
	50	22.9	22.6	22.6	22.6	22.6	22.6	22.6	22.6	22.6	22.2	22.2
100	—	21.5	21.3	21.3	21.3	21.3	21.3	21.3	21.3	21.3	20.6	20.6
	25	21.5	21.3	21.3	21.3	21.3	21.3	21.3	21.3	21.3	20.6	20.6
	50	22.9	22.6	22.6	22.6	22.6	22.6	22.6	22.6	22.6	22.2	22.2
平均	—	22.9	22.4	22.4	22.4	22.4	22.4	22.4	22.4	22.3	22.3	

	四		五		六		七		八		九	
	水温	比重	水温	比重	水温	比重	水温	比重	水温	比重	水温	比重
0	—	23.0	26.1	25.54	26.8	26.8	23.0	25.94	23.0	25.94	23.0	25.27
	25	21.8	25.3	25.59	25.8	25.44	21.8	25.88	21.8	25.88	21.8	25.44
	50	21.6	24.5	24.5	25.73	24.4	25.64	21.6	25.87	21.6	25.87	21.6
100	—	20.2	24.6	25.76	24.7	25.71	20.2	25.98	20.2	25.98	20.2	25.71
	25	20.2	24.6	25.76	24.7	25.71	20.2	25.98	20.2	25.98	20.2	25.71
	50	21.7	24.6	25.66	24.7	25.66	21.7	25.92	21.7	25.92	21.7	25.52
平均	—	21.7	24.6	25.66	24.7	25.66	21.7	25.92	21.7	25.92	21.7	25.52

表四

平均	十月		十一月		十二月		一月		二月	
	水	重	水	重	水	重	水	重	水	重
25	26.8	25.41	27.5	25.49	27.4	25.20	27.4	25.20	27.4	25.20
50	25.1	25.57	26.0	25.72	26.1	25.43	26.1	25.43	26.1	25.43
100	22.2	25.70	23.0	25.95	23.4	25.68	23.4	25.68	23.4	25.68
平均	25.5	25.46	26.2	25.64	26.3	25.35	26.3	25.35	26.3	25.35

平均	十月		十一月		十二月		一月		二月	
	水	重	水	重	水	重	水	重	水	重
0	27.6	25.12	25.8	25.55	24.7	25.67	24.7	25.67	24.7	25.67
25	27.1	25.31	25.6	25.62	24.5	25.67	24.5	25.67	24.5	25.67
50	26.3	25.45	25.2	25.65	24.0	25.64	24.0	25.64	24.0	25.64
100	22.8	25.71	23.2	25.76	21.3	25.83	21.3	25.83	21.3	25.83
平均	26.0	25.40	25.0	25.65	23.6	25.70	23.6	25.70	23.6	25.70

表五 自大正九年至昭和三年月别各層各点平均水温比重表

平均	A		B		C		D		E	
	水	重	水	重	水	重	水	重	水	重
0	23.0	25.62	23.2	25.75	23.5	25.71	24.2	25.71	24.0	25.66
25	22.6	25.60	23.3	25.66	24.0	25.64	24.2	25.68	24.1	25.69
50	19.6	25.69	23.0	25.59	23.9	25.71	24.1	25.66	24.1	25.73
100	15.9	25.65	20.8	25.82	23.3	25.68	23.9	25.71	23.6	25.69

平均	A		B		C		D		E	
	水	重	水	重	水	重	水	重	水	重
200	—	—	17.9	25.70	19.0	25.73	19.6	25.76	20.7	25.81
400	—	—	13.7	25.62	16.4	25.72	16.8	25.75	17.0	25.72

二月

平均	A		B		C		D		E	
	水	重	水	重	水	重	水	重	水	重
0	23.0	25.50	23.5	25.59	23.8	25.67	23.4	25.66	23.1	25.55
25	21.5	25.62	23.6	25.53	23.7	25.68	23.3	25.74	23.2	25.78
50	19.8	25.59	23.3	25.54	23.5	25.67	23.2	25.74	23.0	25.74
100	17.4	25.63	20.6	25.68	22.8	25.79	22.9	25.81	22.8	25.77
200	—	—	16.0	25.64	18.5	25.77	20.1	25.70	20.9	25.76
400	—	—	12.6	25.54	14.0	25.68	15.9	25.71	(19.2)	(25.69)

三月

平均	A		B		C		D		E	
	水	重	水	重	水	重	水	重	水	重
0	23.3	25.71	23.5	25.67	23.4	25.65	23.2	25.82	23.1	25.75
25	22.0	25.70	23.4	25.73	23.5	25.80	23.4	25.77	23.2	25.83
50	19.3	25.80	22.3	25.83	23.4	25.62	23.3	25.82	22.8	25.79
100	16.8	25.79	19.5	25.88	22.0	25.95	22.7	25.68	21.9	25.82
200	—	—	15.7	25.80	27.7	25.94	19.5	25.92	20.3	25.81
400	—	—	12.9	25.65	14.2	25.75	15.8	25.70	(17.4)	(25.86)

	A		B		C		D		E			
	水	温	比	重	水	温	比	重	水	温	比	重
0	21.5	25.97	24.2	26.05	23.2	25.90	23.1	25.87	23.0	25.89		
25	18.1	25.94	23.8	25.89	22.2	25.80	22.3	25.92	22.5	25.86		
50	16.5	25.84	23.1	25.94	22.1	25.89	22.2	25.89	22.1	25.81		
100	15.3	25.81	20.6	26.09	21.3	26.30	21.9	25.94	21.7	25.84		
200			15.6	25.90	17.5	25.90	19.8	25.91				
400			14.8	25.92	11.5	25.54	14.3	25.69				

五月

	A		B		C		D		E			
	水	温	比	重	水	温	比	重	水	温	比	重
0	24.2	25.37	26.4	25.59	26.5	25.57	26.6	25.59	26.6	25.56		
25	21.8	25.50	25.9	25.70	26.2	25.54	26.3	25.57	26.4	25.62		
50	20.8	25.73	24.3	25.89	25.2	25.75	26.1	25.63	26.3	25.63		
100	18.3	25.68	21.1	25.78	23.9	25.77	24.5	25.80	24.8	25.79		
200			16.9	25.79	19.5	25.89	20.6	25.84	22.1	25.66		
400			13.7	25.75	13.8	25.61	15.3	25.71	(17.4)	(26.18)		

六月

	A		B		C		D		E			
	水	温	比	重	水	温	比	重	水	温	比	重
0	25.5	25.18	27.2	25.22	27.3	25.37	27.1	25.17	26.7	25.39		
25	23.5	25.36	26.4	25.37	26.5	25.50	26.4	25.43	26.4	25.55		
50	20.8	25.52	24.4	25.54	25.9	25.58	25.5	25.79	25.3	25.75		
100	17.9	25.61	20.4	25.74	23.6	25.73	23.5	25.75	23.4	25.70		
200			17.2	25.64	19.0	25.73	19.6	25.75				
400			13.2	25.64	14.5	25.68	14.9	25.65				

七月

	A		B		C		D		E			
	水	温	比	重	水	温	比	重	水	温	比	重
0	26.8	25.04	27.7	25.00	28.4	25.30	28.5	25.04	28.4	25.37		
25	25.8	25.25	25.8	25.35	26.9	25.57	28.0	25.48	27.6	25.39		
50	22.9	25.32	23.7	25.59	25.6	25.65	26.6	25.70	26.8	25.61		
100	19.4	25.61	20.7	25.58	22.7	25.71	23.9	25.79	24.2	25.79		
200			17.0	25.67	18.2	25.80	18.9	25.81	18.3	26.01		
400			13.0	25.58	14.5	25.76	14.9	25.64	(14.3)	(25.81)		

八月

	A		B		C		D		E			
	水	温	比	重	水	温	比	重	水	温	比	重
0	26.8	25.32	28.3	25.26	28.5	25.32	28.6	25.53	28.9	25.49		

25	25.5	25.31	27.4	25.39	28.1	25.58	28.1	25.47	28.4	25.71
50	23.9	25.44	25.3	25.89	26.6	25.80	27.4	25.84	26.8	25.61
100	19.3	25.86	21.3	26.02	24.2	25.99	24.6	25.99	25.4	25.89
200	—	—	16.3	26.05	17.8	26.18	18.5	26.04	18.5	26.21
400	—	—	13.1	25.80	13.6	25.83	14.8	25.85	17.5	25.90

九 月

0	27.2	24.92	28.3	25.02	28.6	24.99	28.8	25.09	28.9	25.09
25	25.5	25.27	27.8	25.17	28.0	25.24	28.0	25.34	27.9	25.27
50	22.6	25.47	26.0	25.47	27.4	25.55	27.2	25.33	27.2	25.31
100	20.3	25.52	21.1	25.87	24.9	25.79	25.7	25.64	24.9	25.57
200	—	—	17.3	25.83	18.2	25.76	18.9	25.90	(19.6)	(25.84)
400	—	—	13.3	25.62	13.6	25.68	14.3	25.71	(17.7)	(25.49)

十 月

0	26.9	24.89	27.4	24.77	27.9	25.09	27.8	25.37	27.8	25.47
25	25.6	25.06	27.1	25.35	27.6	25.30	27.7	25.37	27.6	25.49
50	23.4	25.30	26.3	25.45	27.4	25.45	27.2	25.48	27.2	25.49
100	19.6	25.45	21.3	25.70	22.9	25.70	24.7	25.85	24.7	25.75

200	—	—	16.9	25.67	18.5	25.71	19.5	25.87	(19.5)	(25.88)
400	—	—	12.4	25.60	13.9	25.63	15.3	25.76	(16.1)	(25.84)

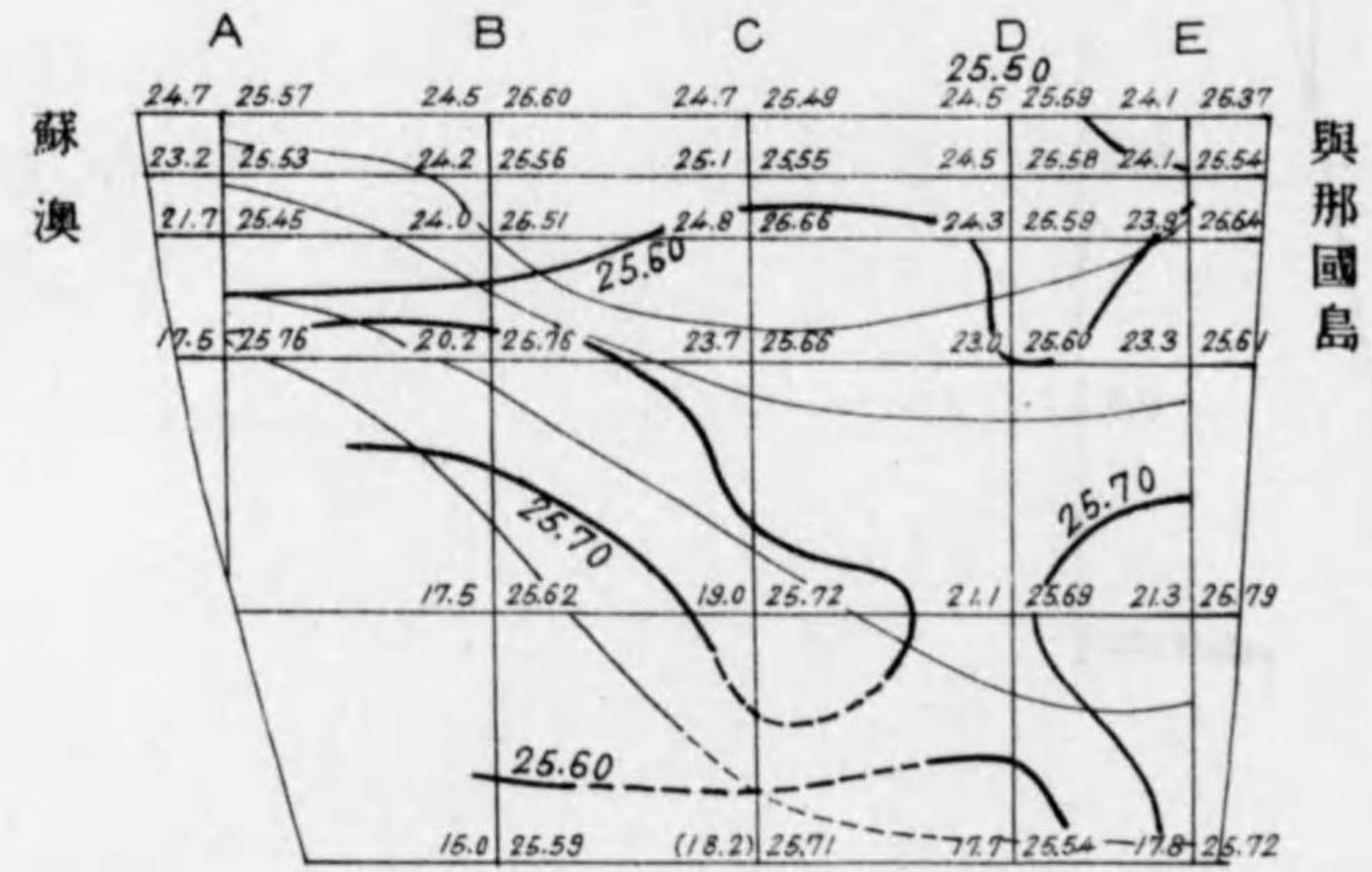
十 一 月

0	25.2	25.28	25.9	25.60	25.9	25.60	26.1	25.62	26.0	25.67
25	24.3	25.52	25.8	25.62	25.9	25.68	26.0	25.63	26.0	25.64
50	22.7	25.54	25.4	25.65	25.8	25.71	25.9	25.67	26.0	25.70
100	18.4	25.60	22.7	25.79	24.3	25.79	25.3	25.80	25.4	25.84
200	—	—	16.9	25.83	19.3	25.81	21.6	25.84	20.8	25.98
400	—	—	13.4	25.83	14.4	25.75	15.5	25.71	(18.9)	(25.76)

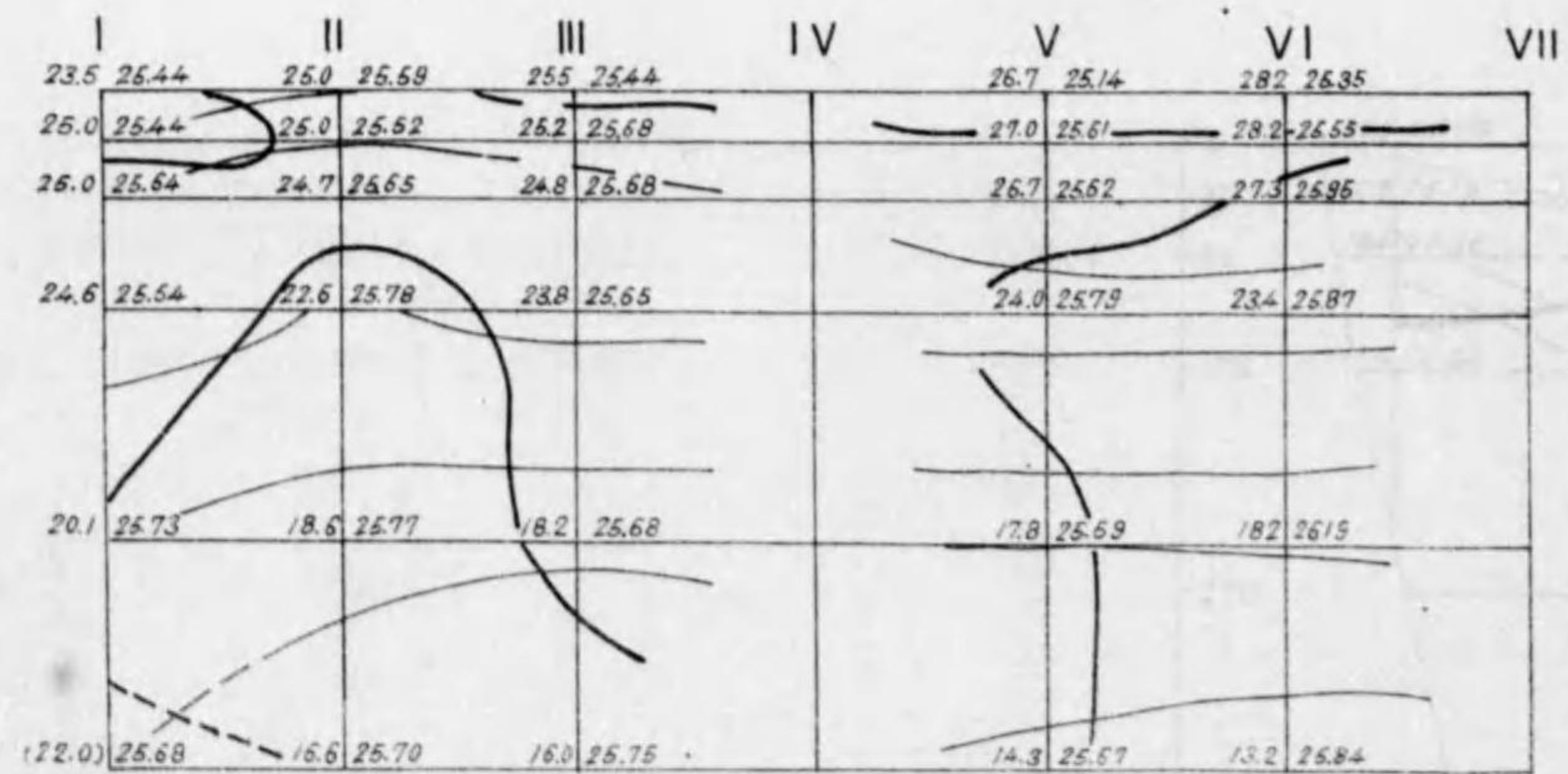
十 二 月

0	24.0	25.57	24.6	25.65	24.9	25.75	25.0	25.66	24.8	25.71
25	22.4	25.58	24.7	25.70	25.1	25.55	25.1	25.80	25.1	25.73
50	20.7	25.60	24.5	25.56	24.9	25.68	24.9	25.68	25.0	25.60
100	17.0	25.82	21.7	25.81	23.7	25.80	23.3	25.93	21.0	25.80
200	—	—	16.4	25.93	18.4	25.86	18.8	25.97	19.6	25.81
400	—	—	12.6	25.60	14.2	25.75	15.5	25.76	—	—

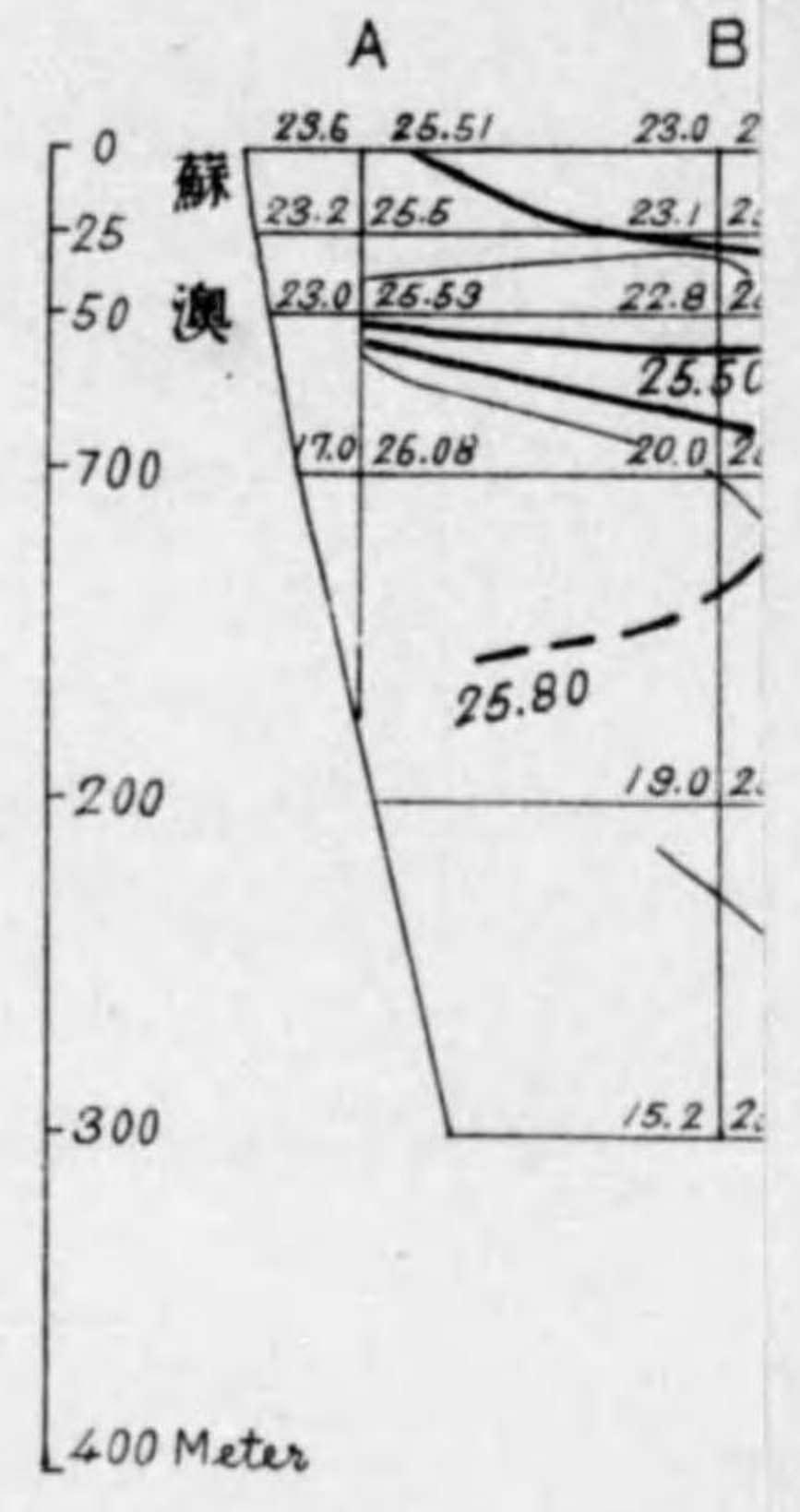
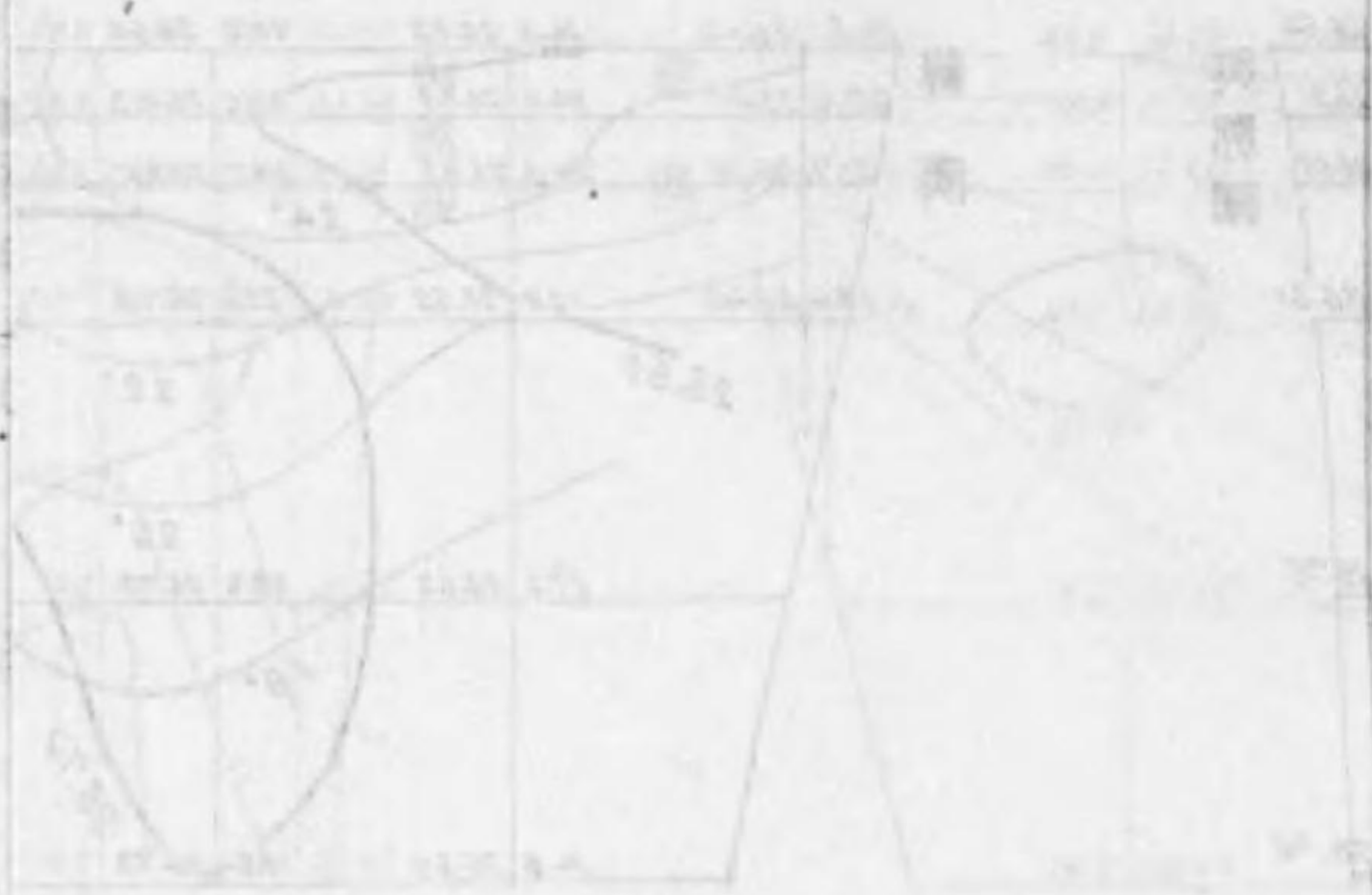
一 二 三 月 平 均



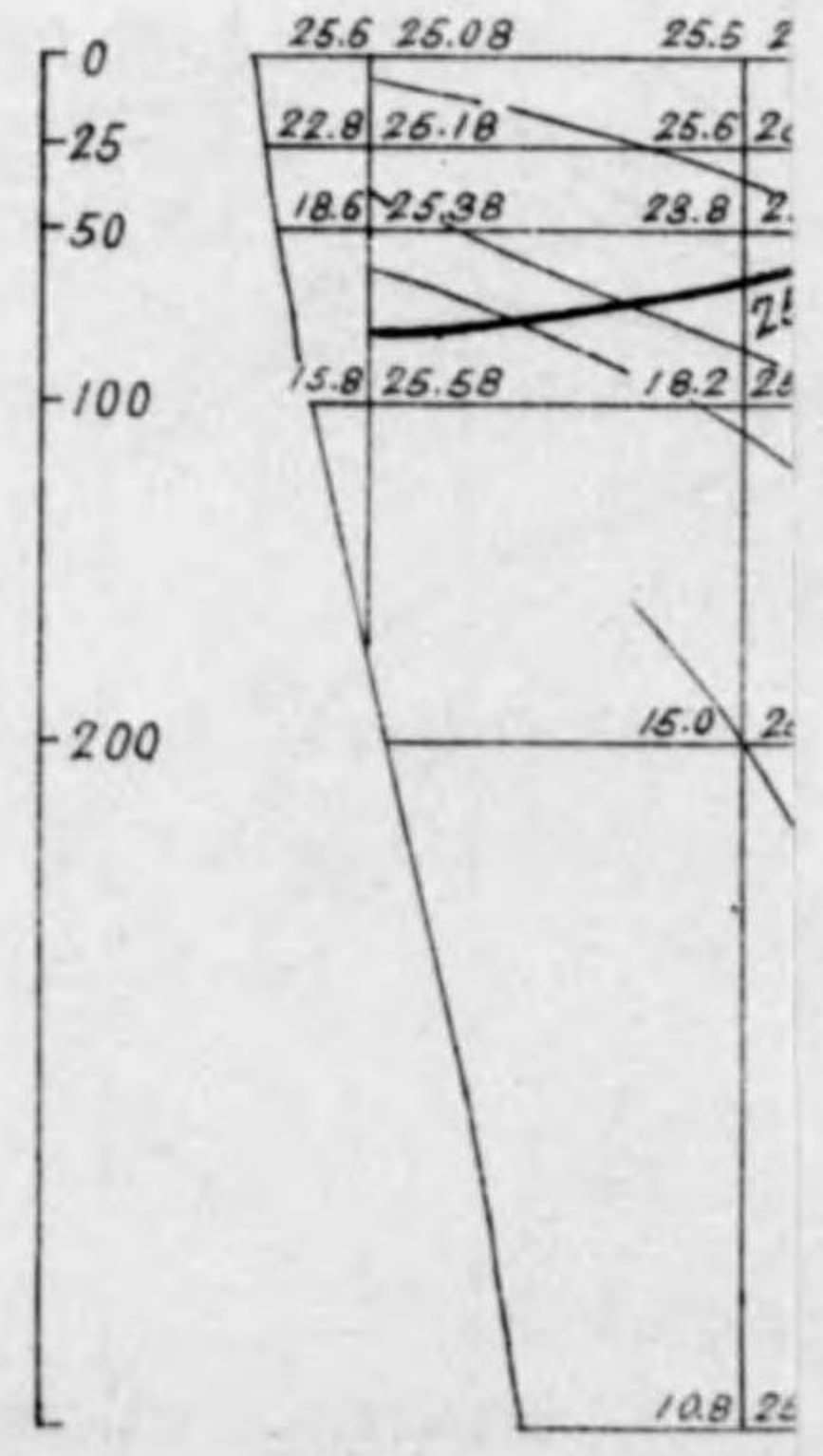
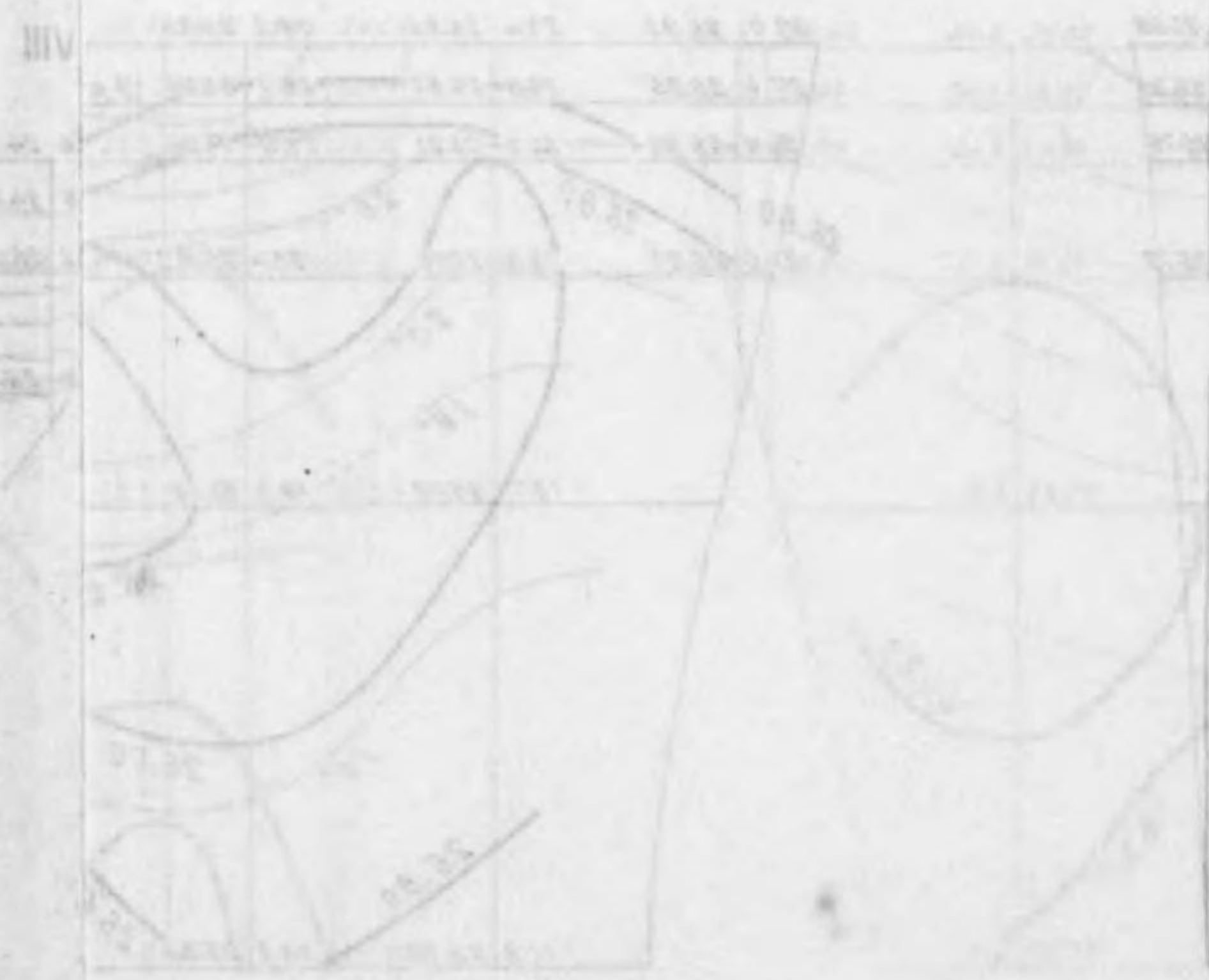
蘇澳線 C 觀測點各月變化圖



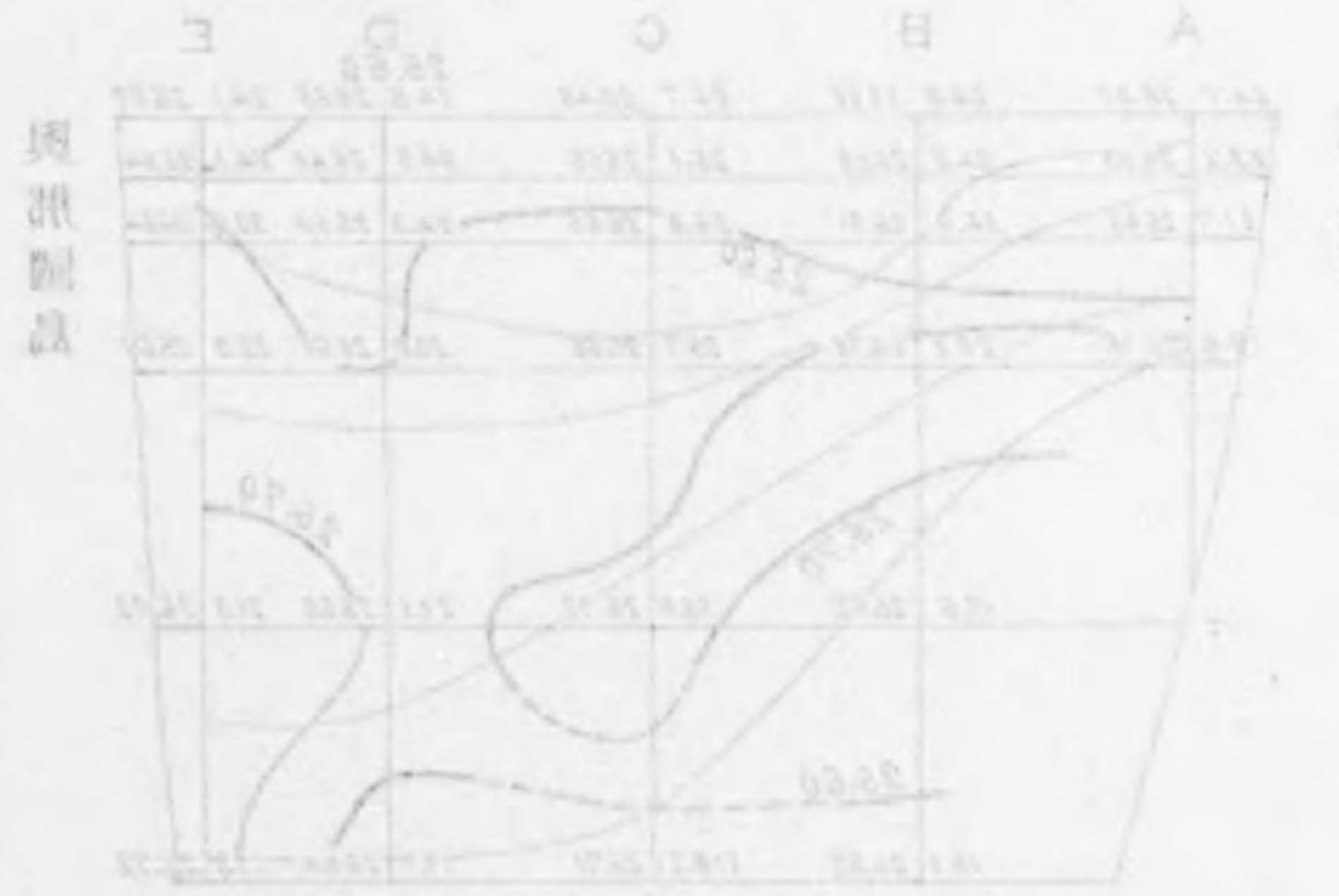
蘇澳



蘇澳



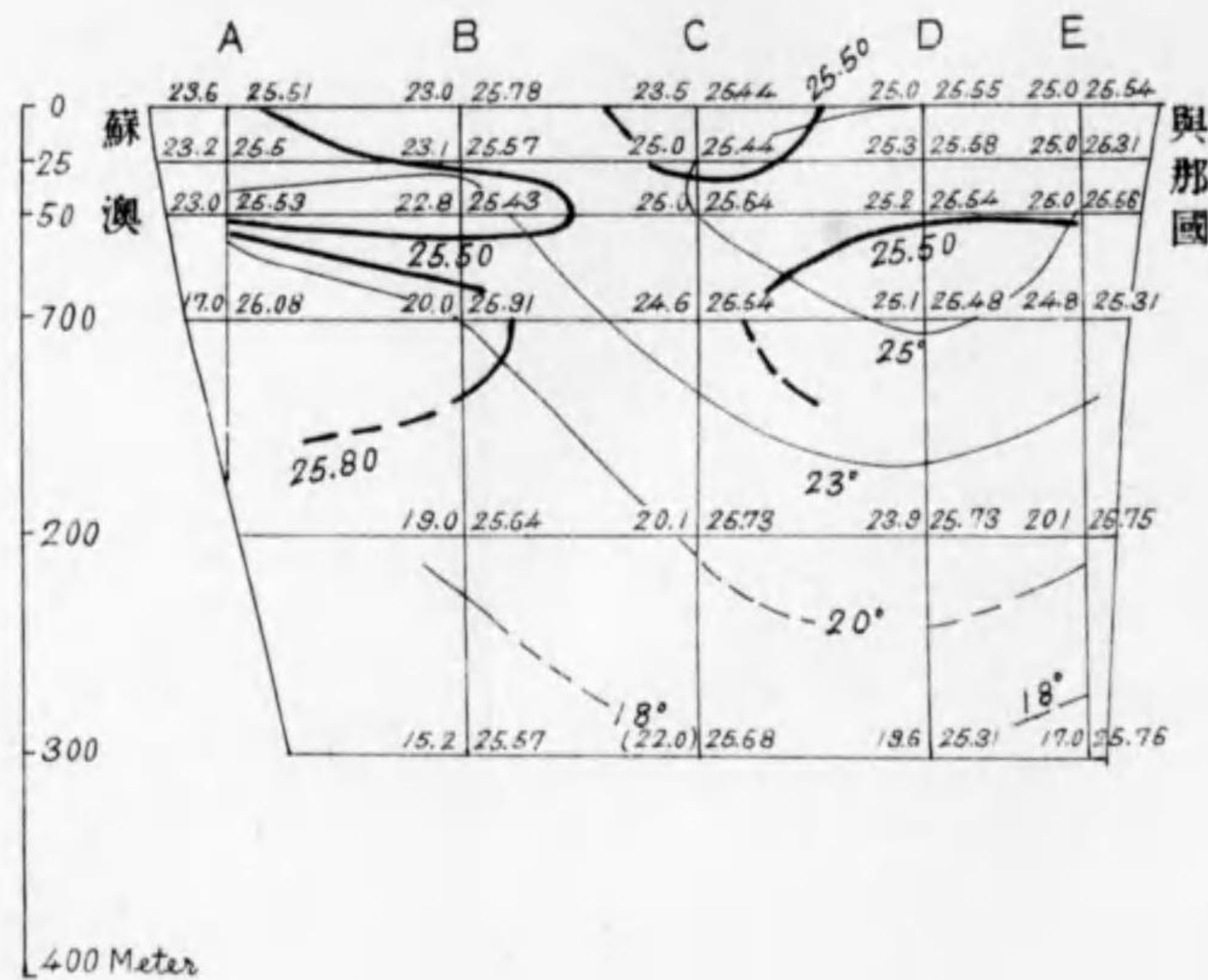
蘇澳



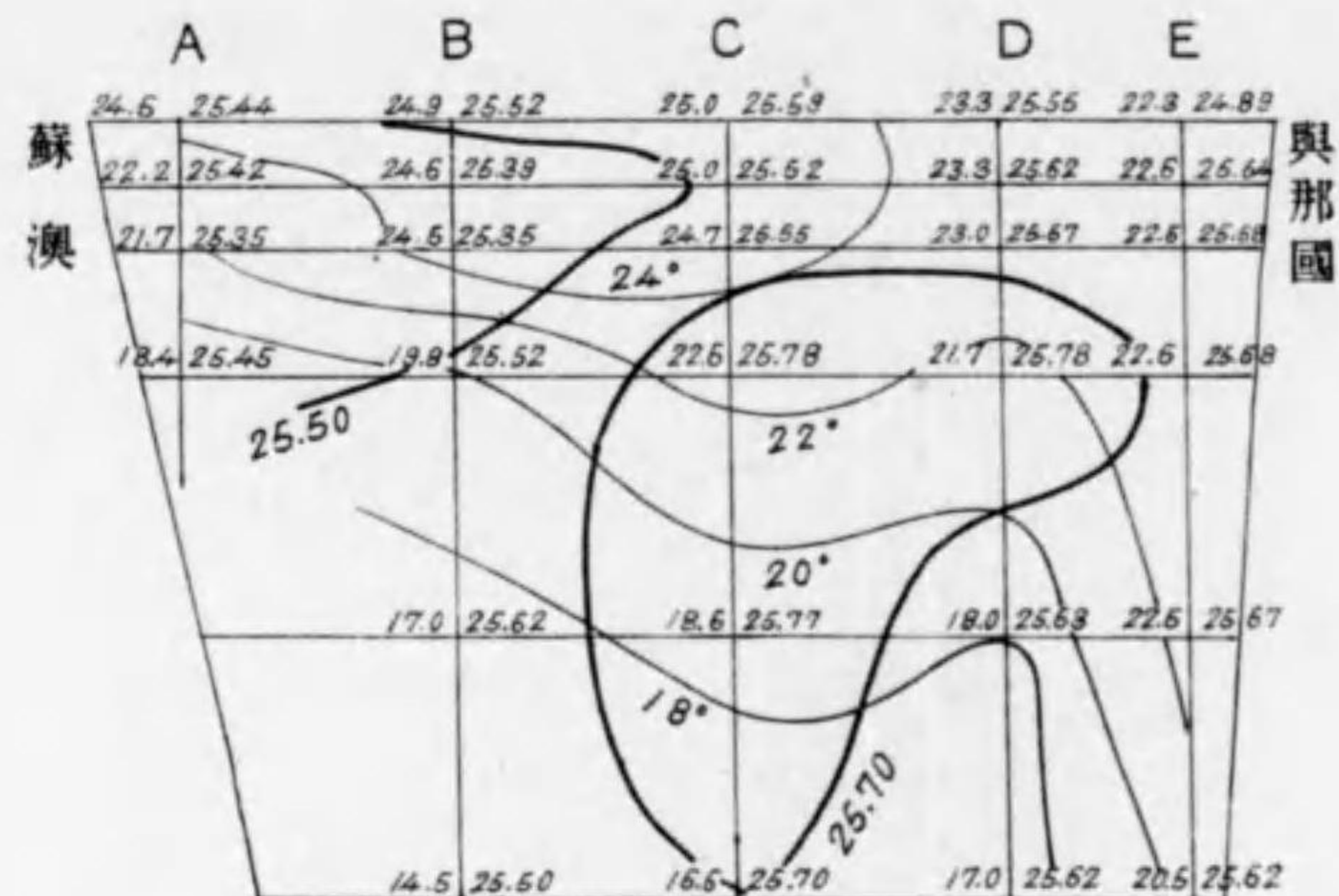
蘇澳



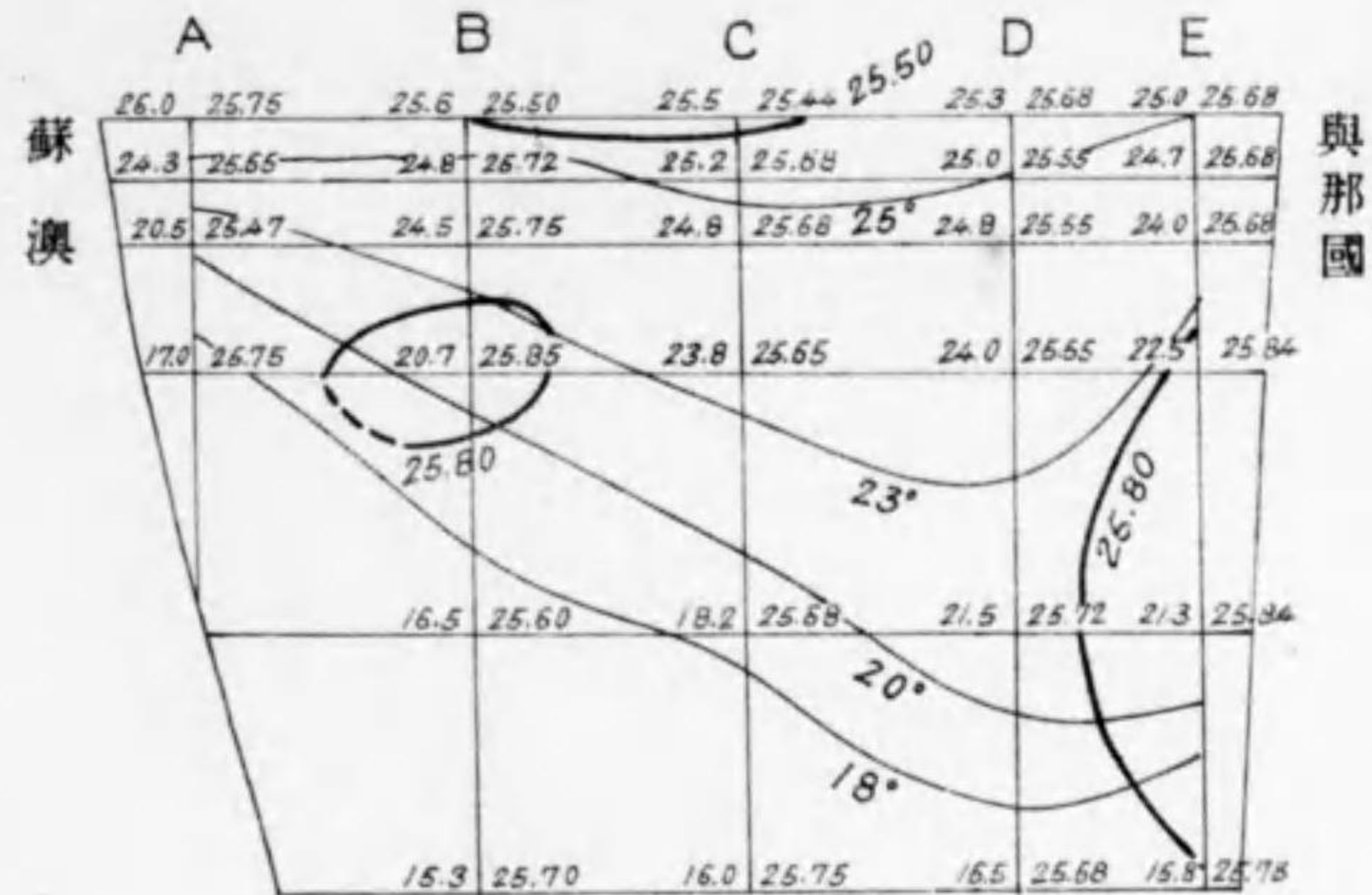
一月 (七日)



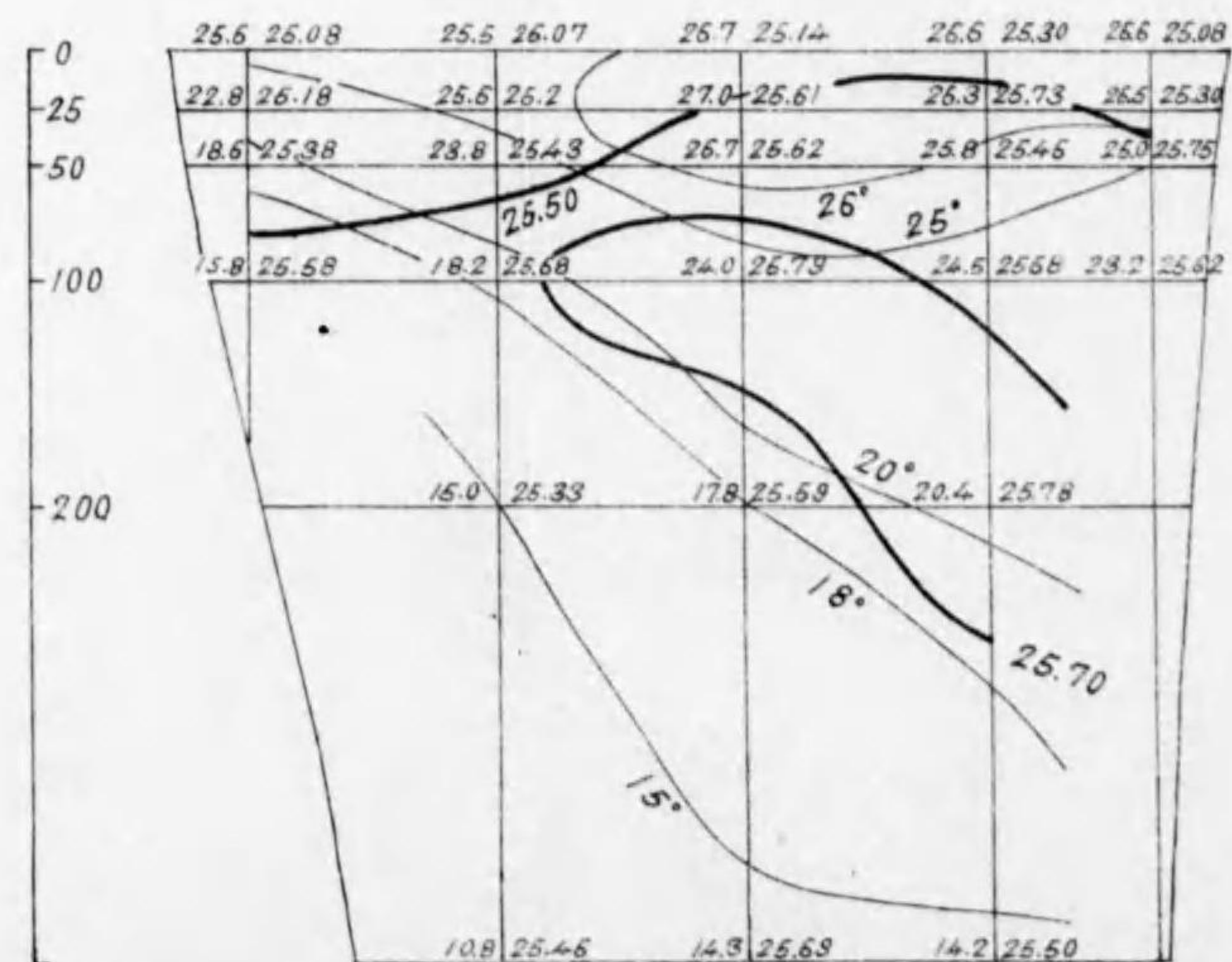
二月 (五日)



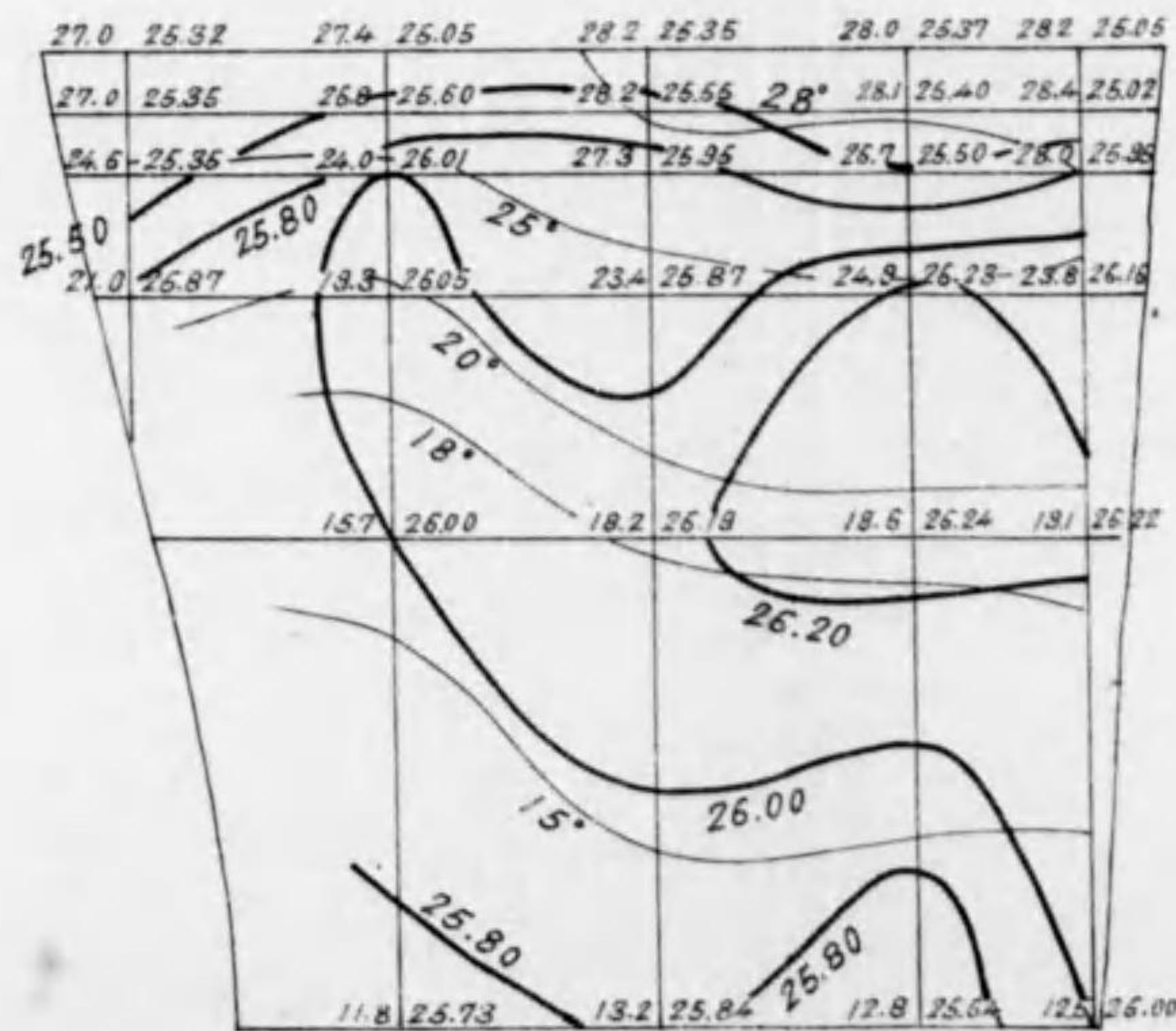
三月 (一日)



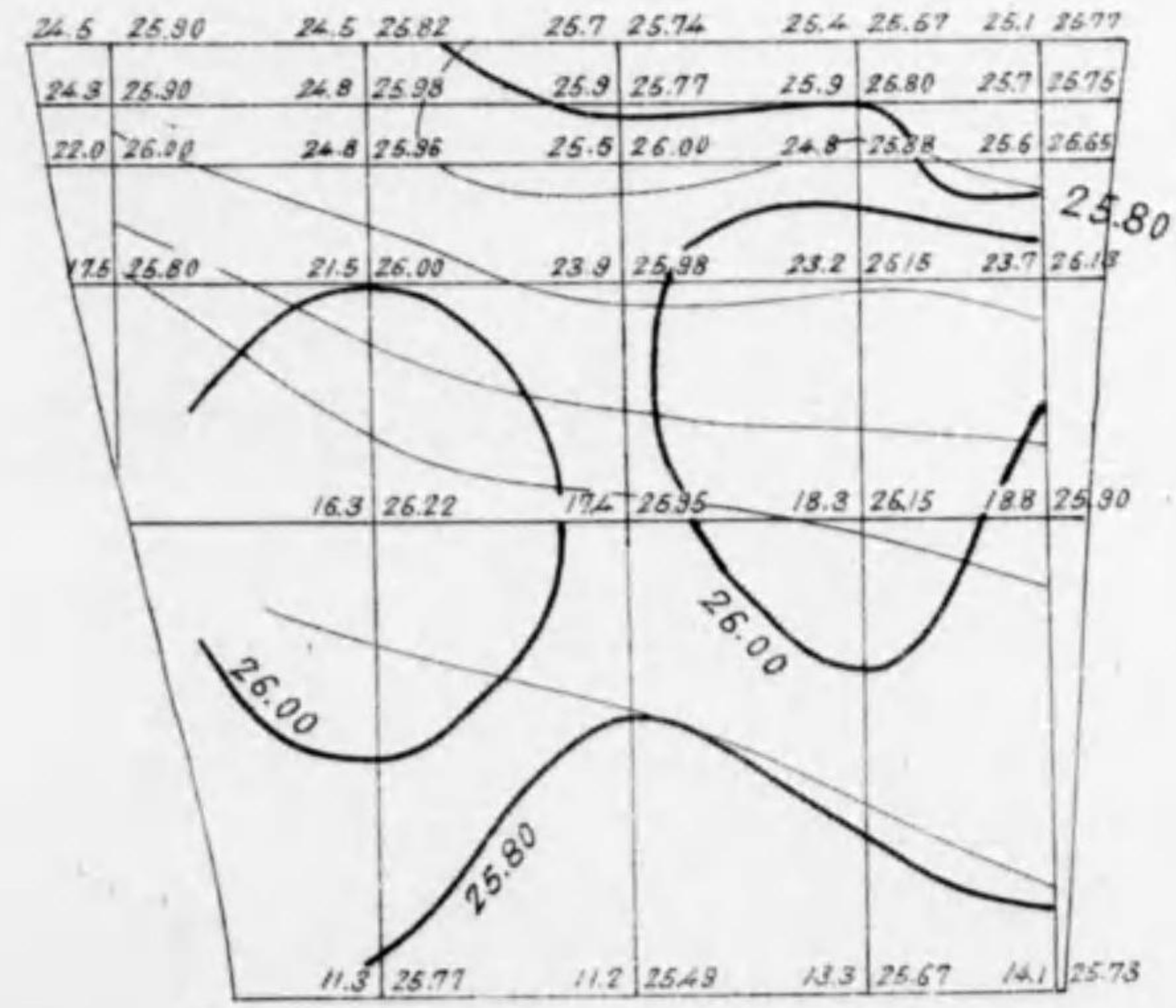
六月 (八日)



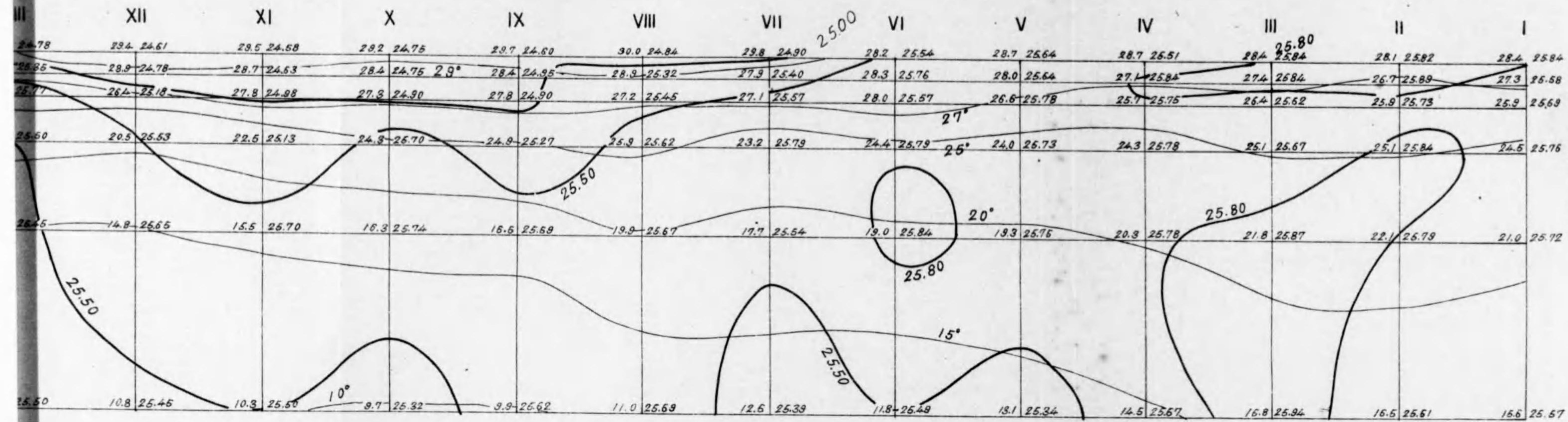
七月 (二日)



十二月 (二日)

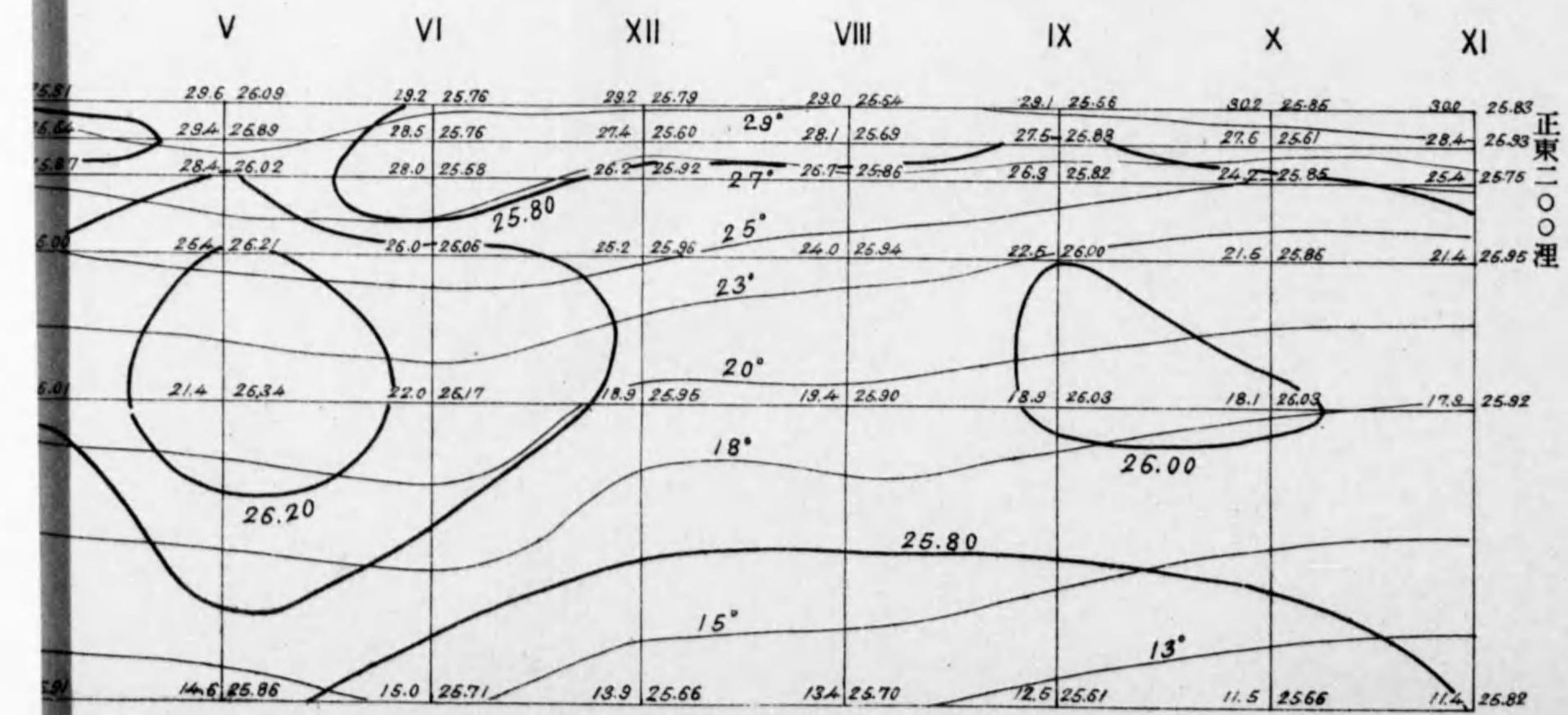


五月三十一日—六月二日



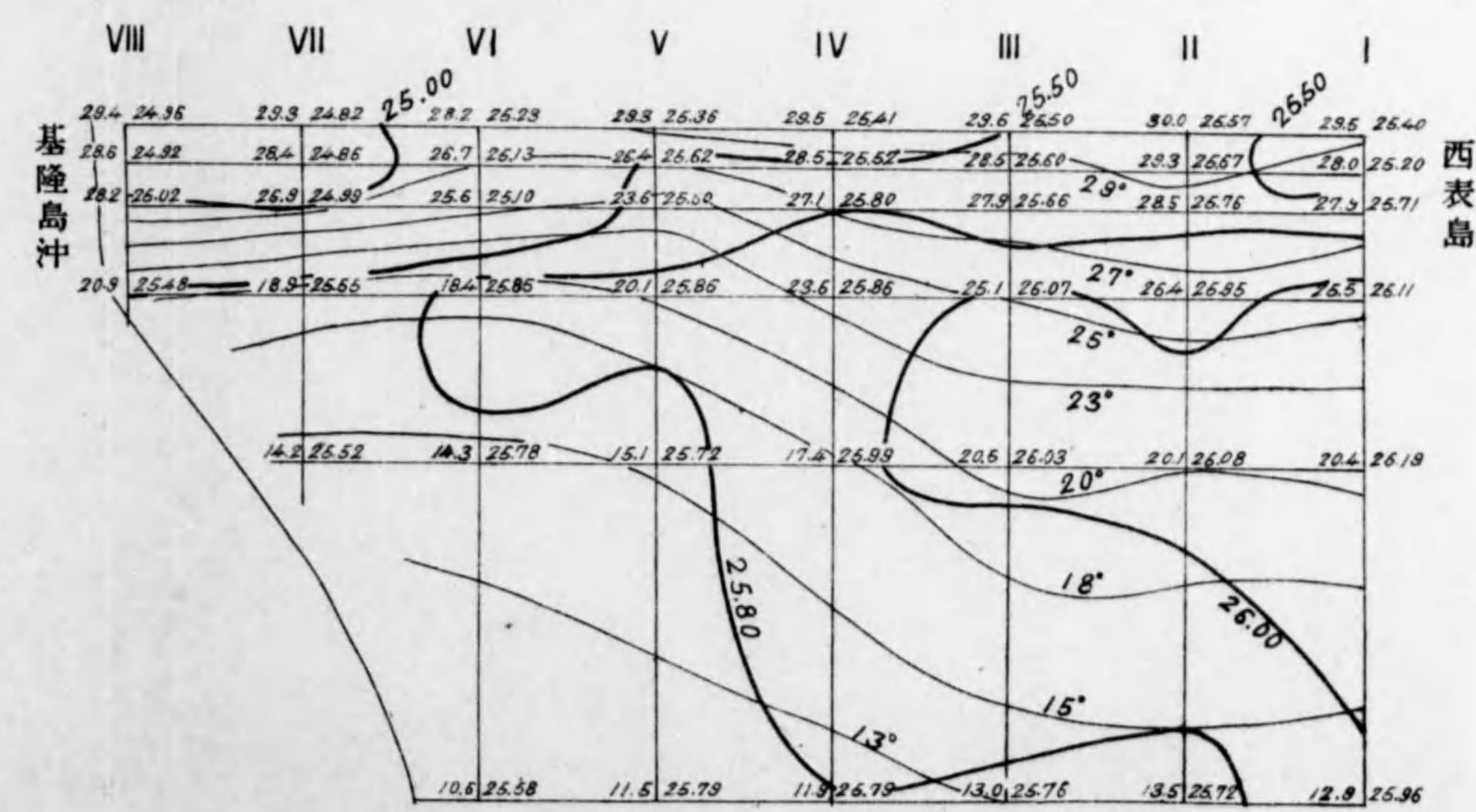
東經百二十三度四十分
北緯十九度四十分

七月二十七.八日



正東二〇〇哩

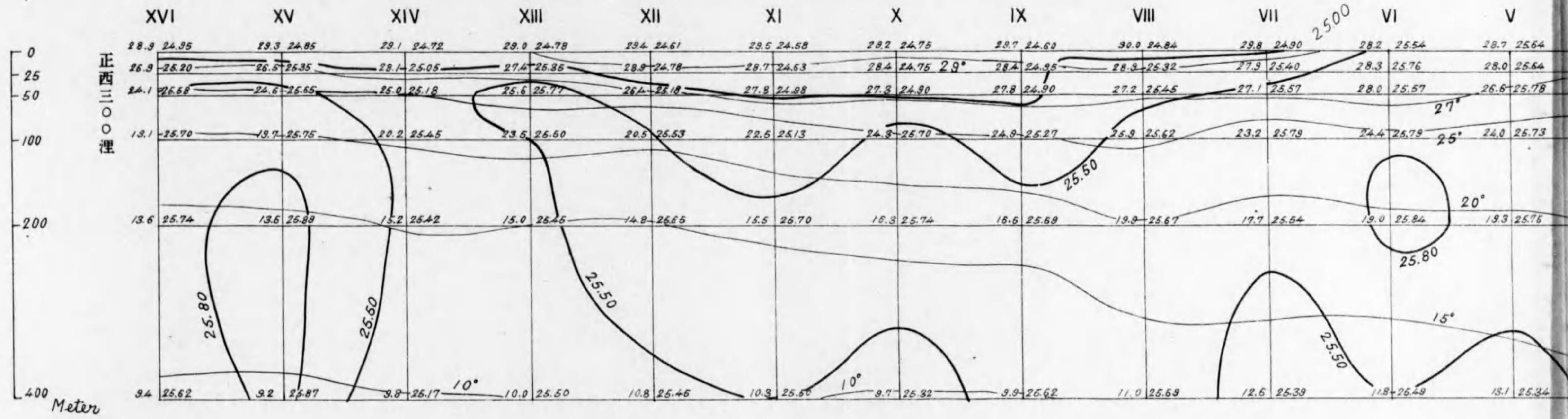
八月二.三日



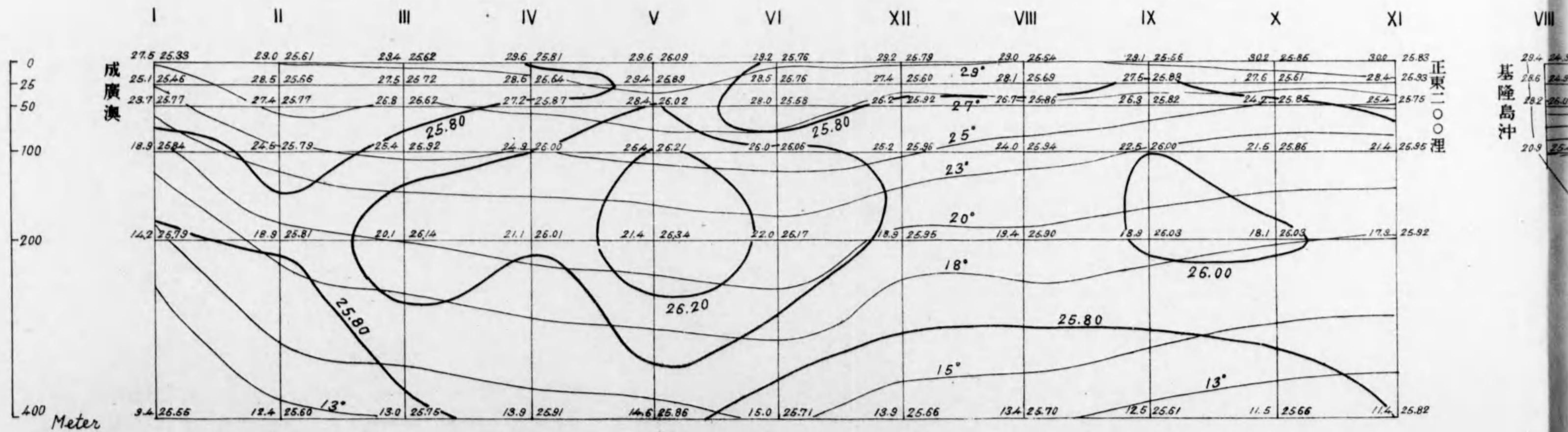
基隆島沖

西表島

五月三十一日=六月二日

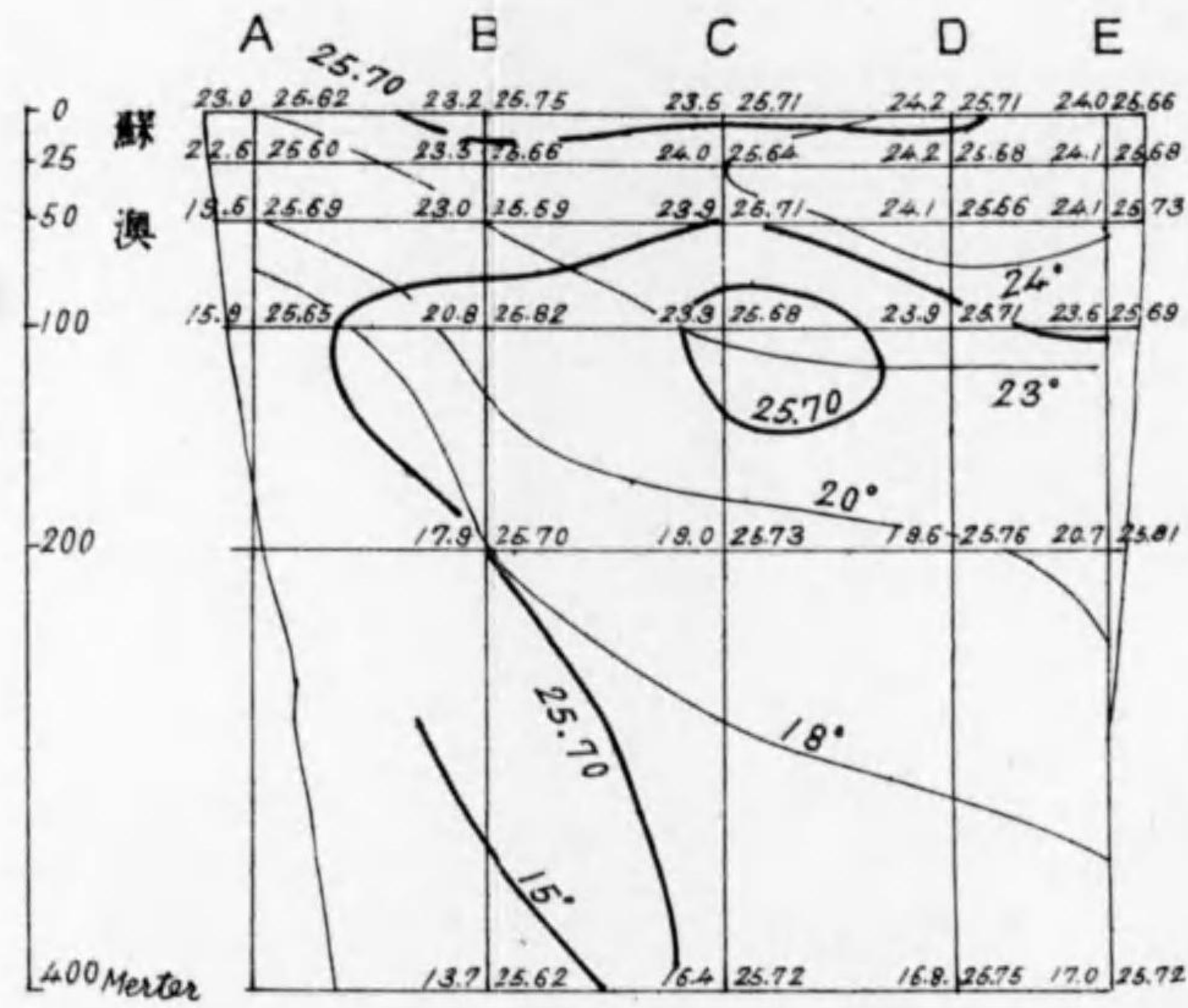


七月二十七.八日

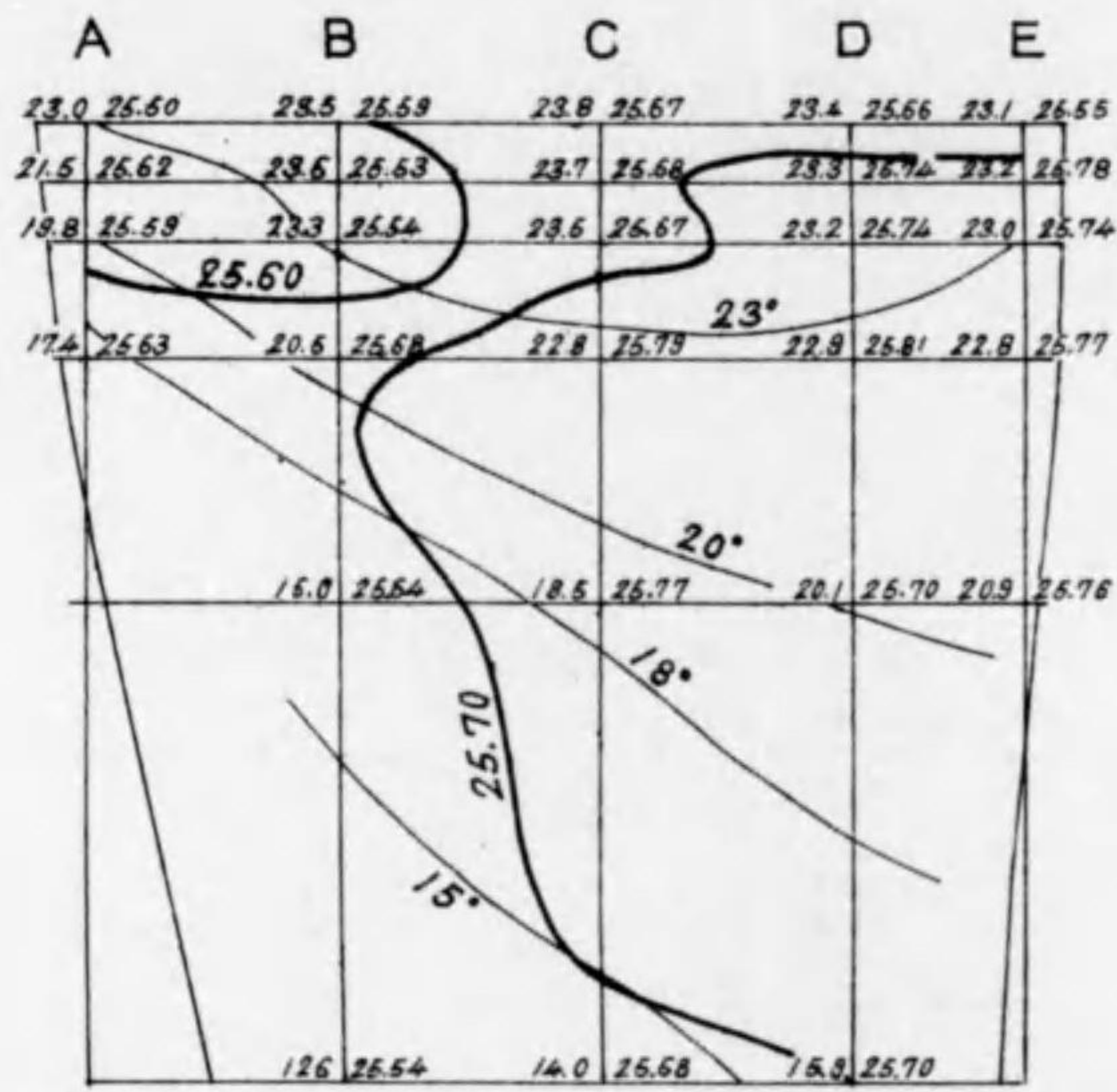


自大正九年至昭和三年各月平均曲線圖

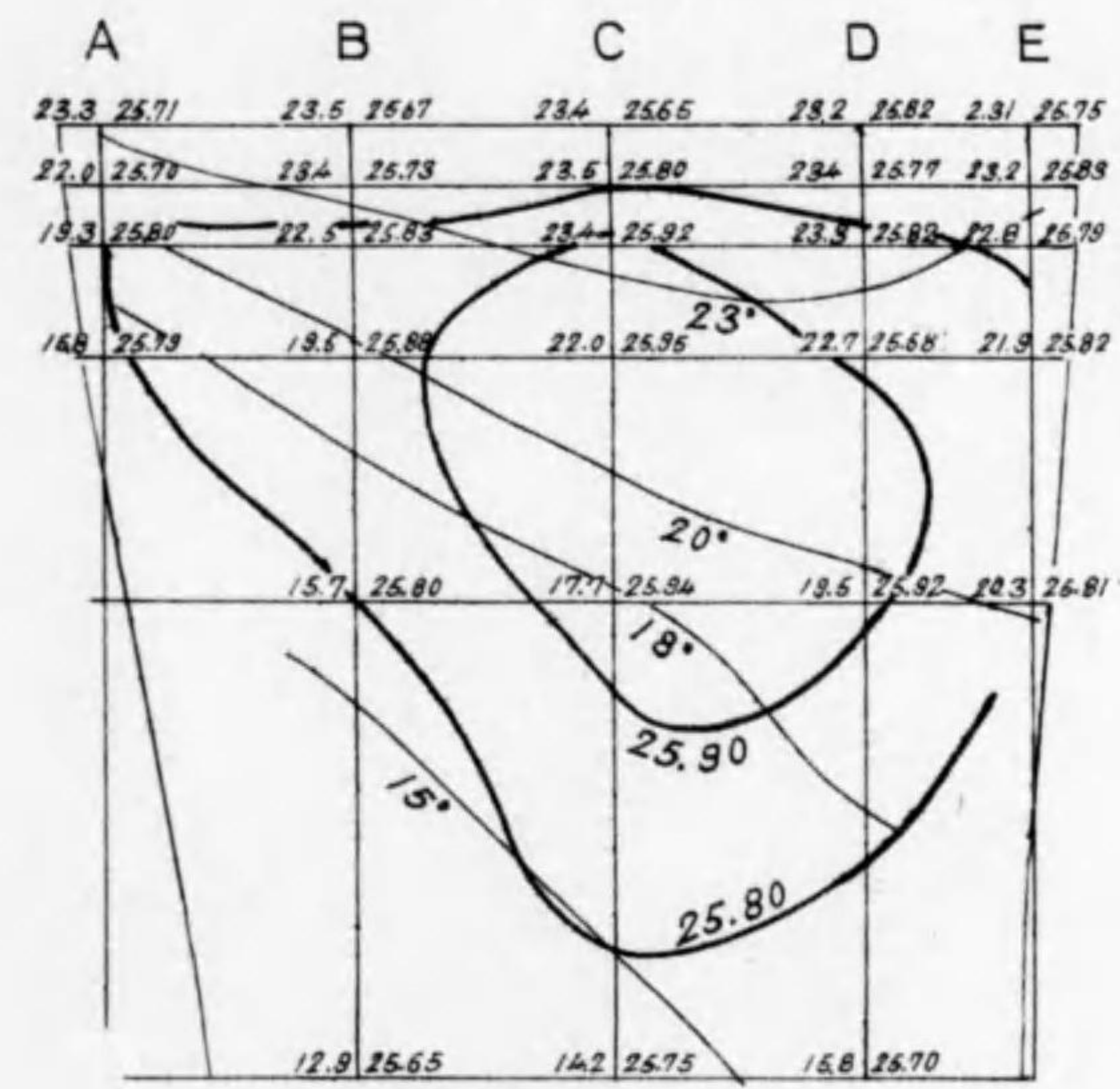
一月



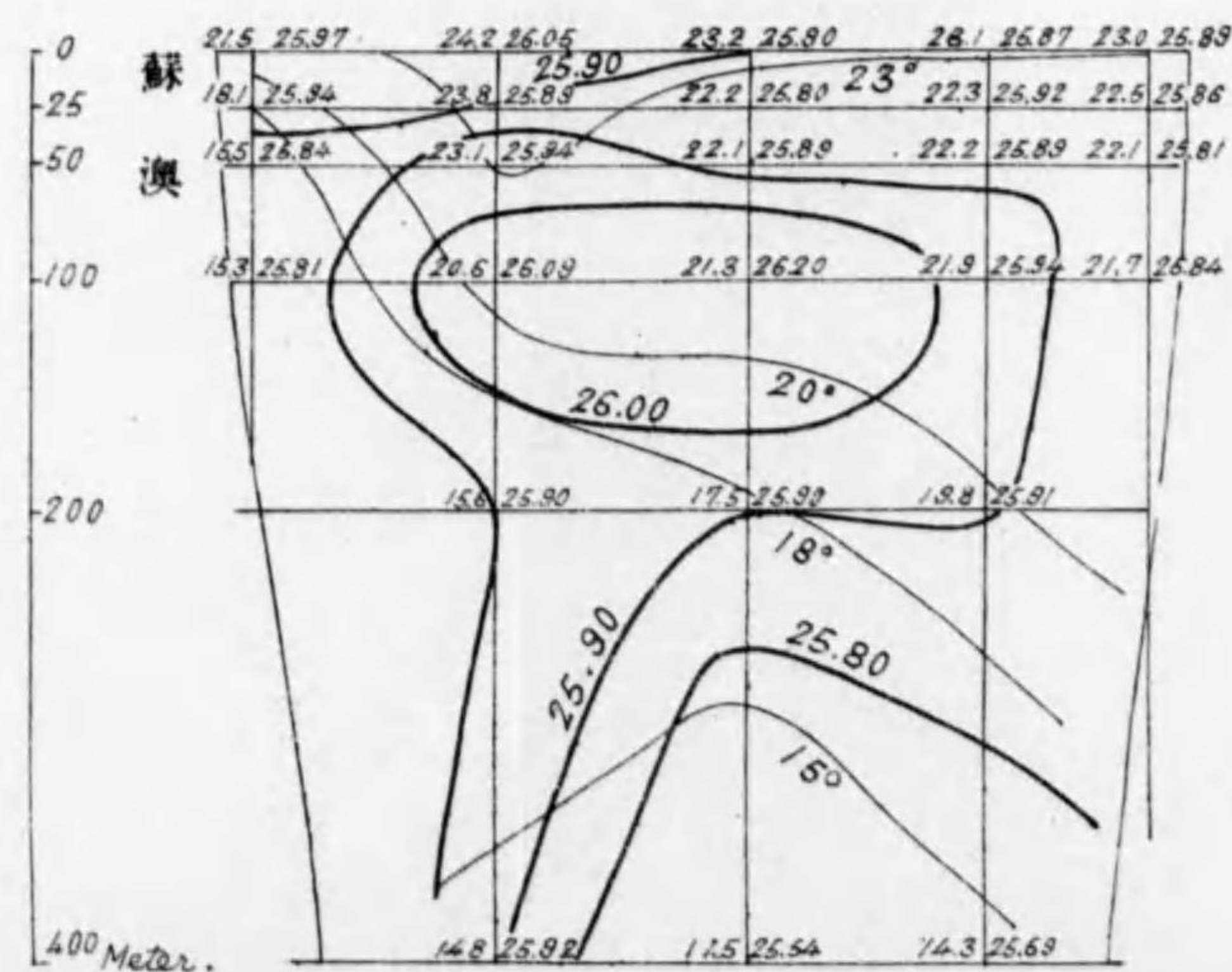
二月



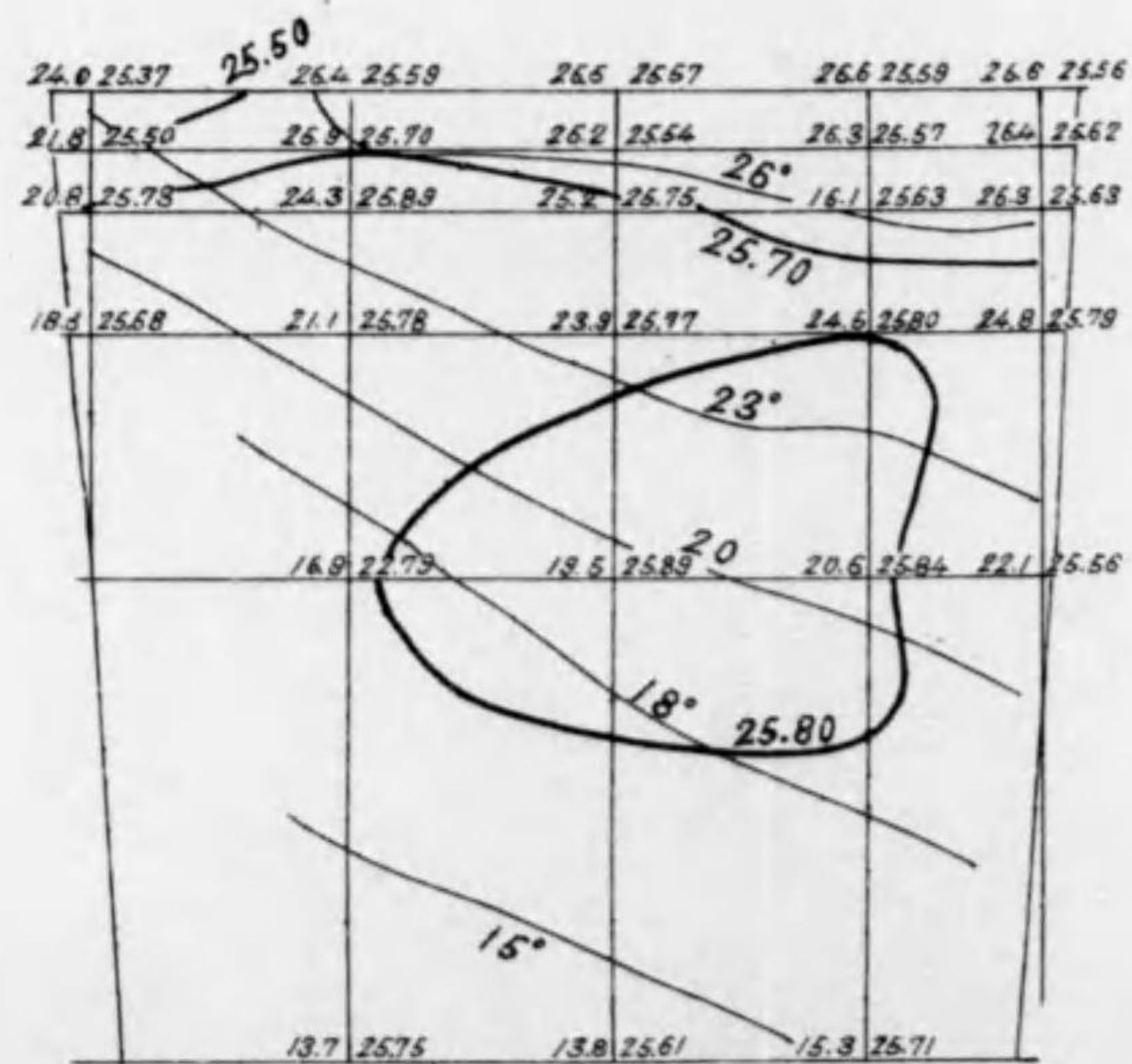
三月



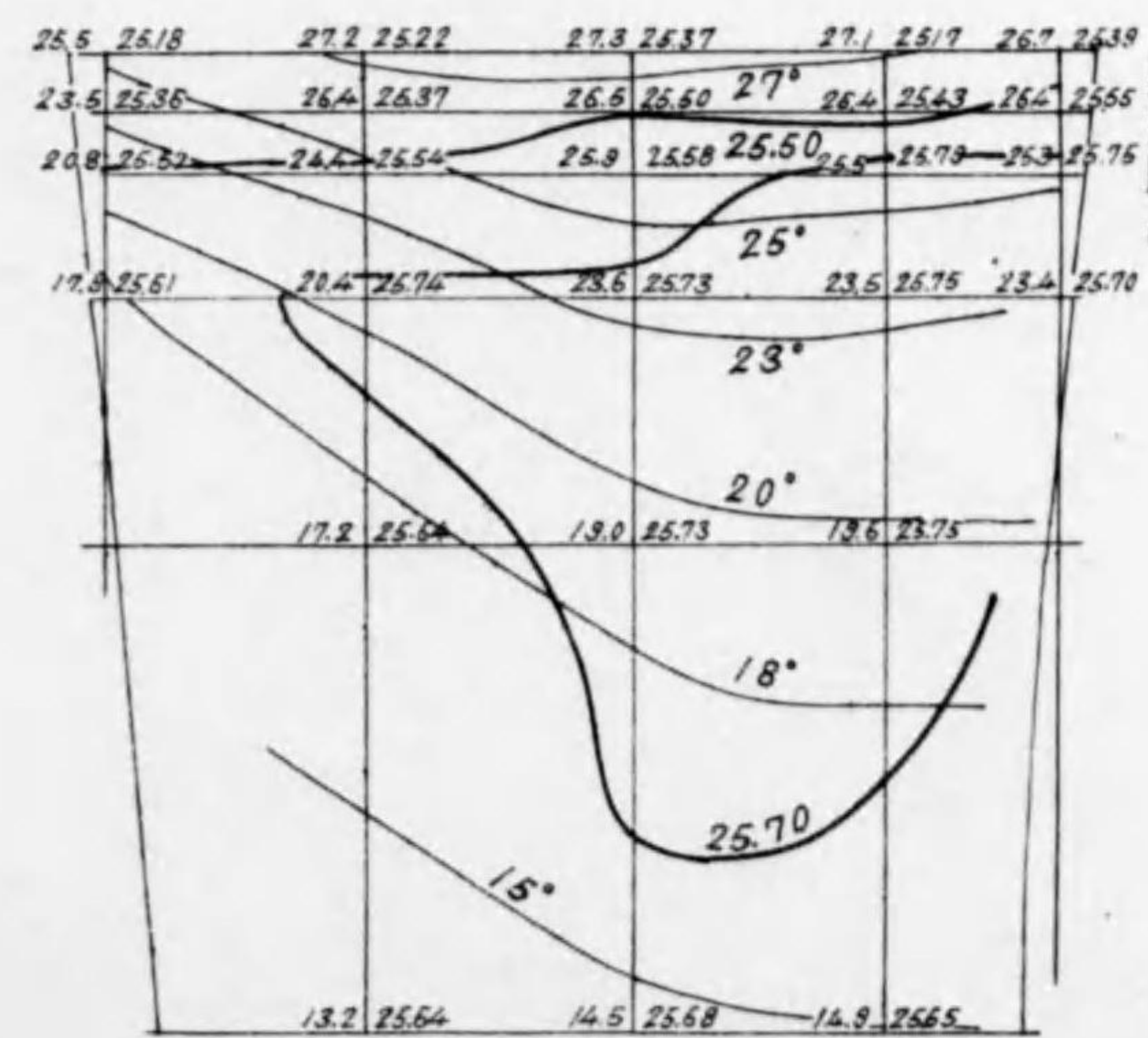
四月



五月



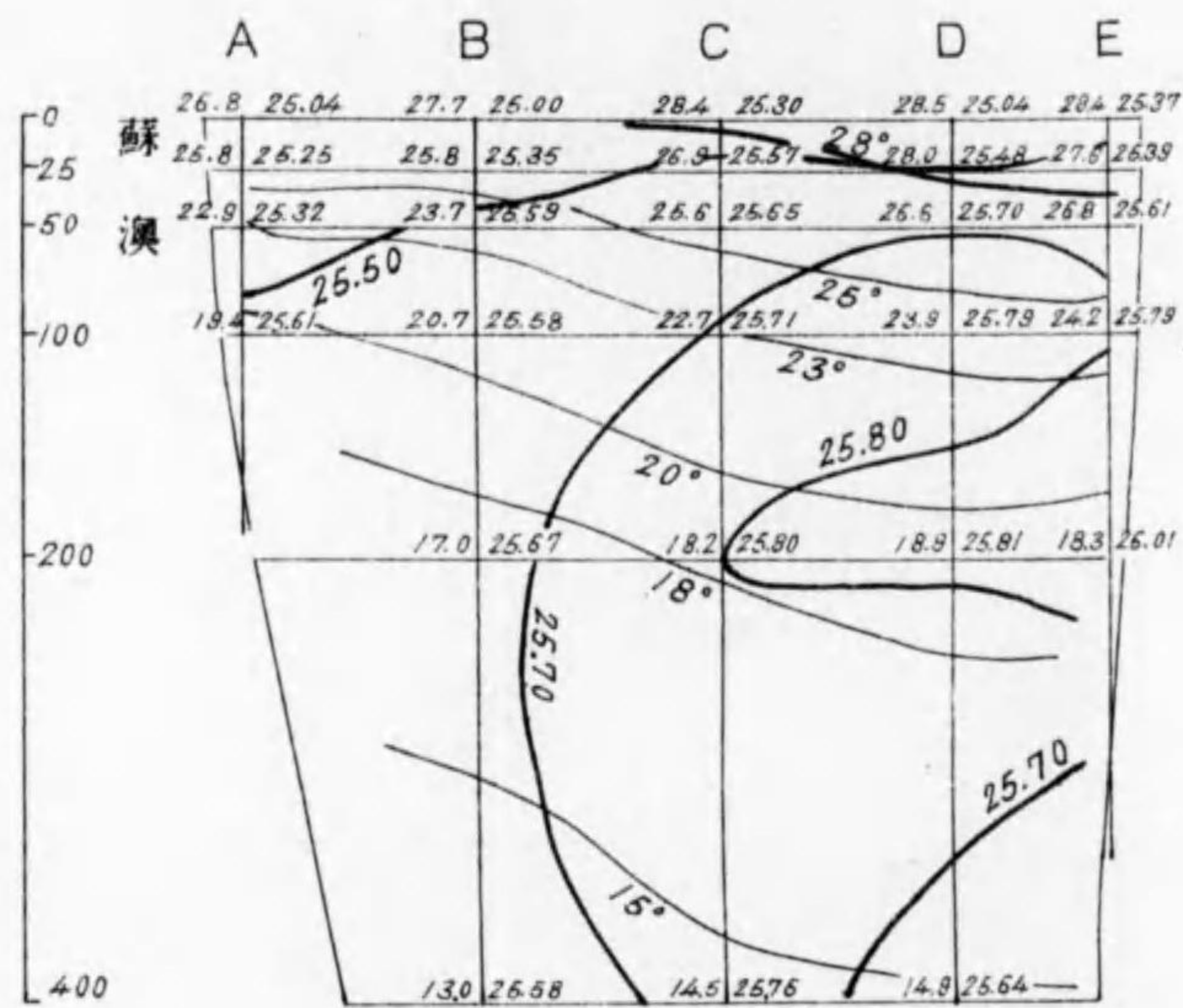
六月



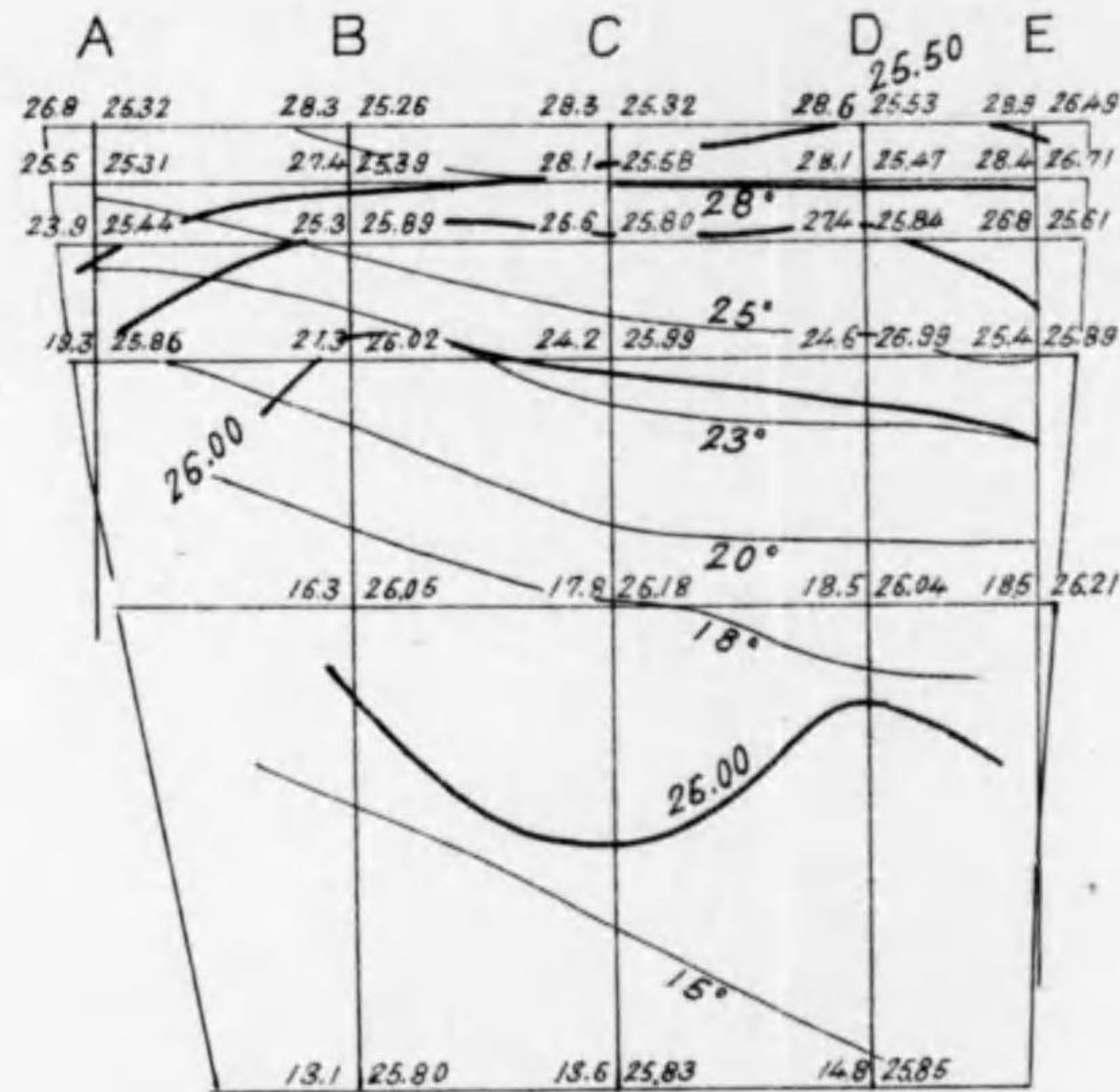
與那國島

與那國島

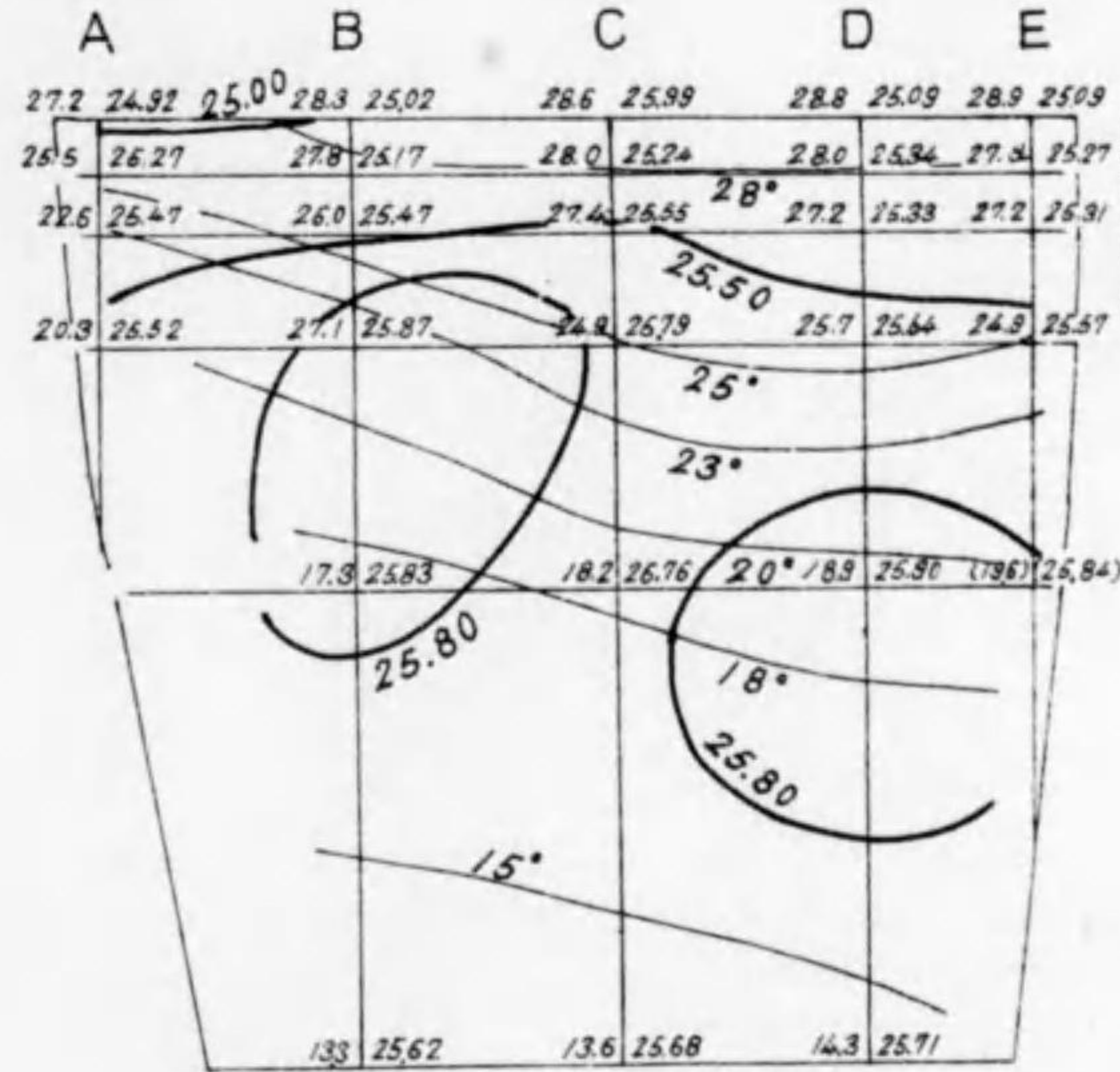
七月



八月

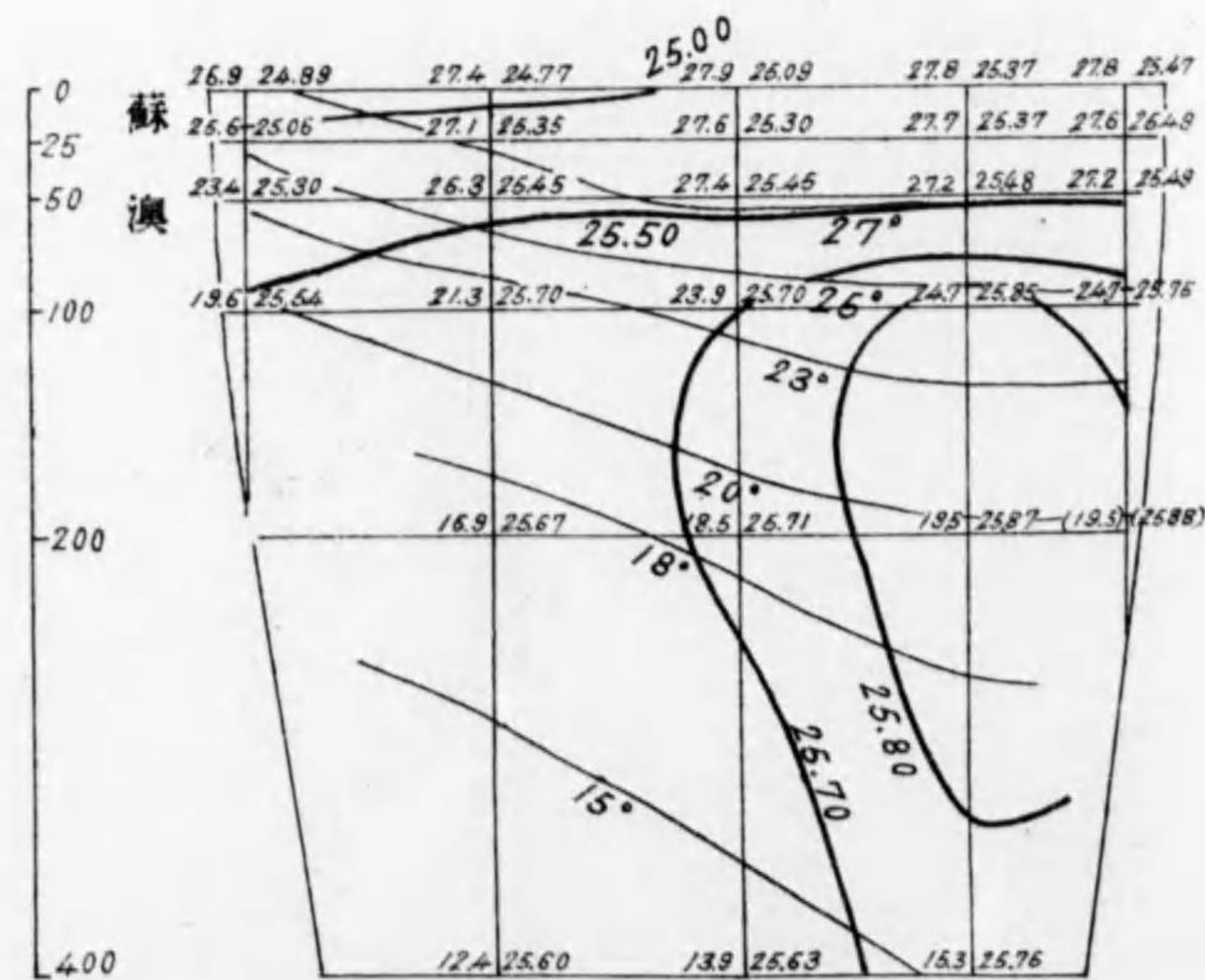


九月

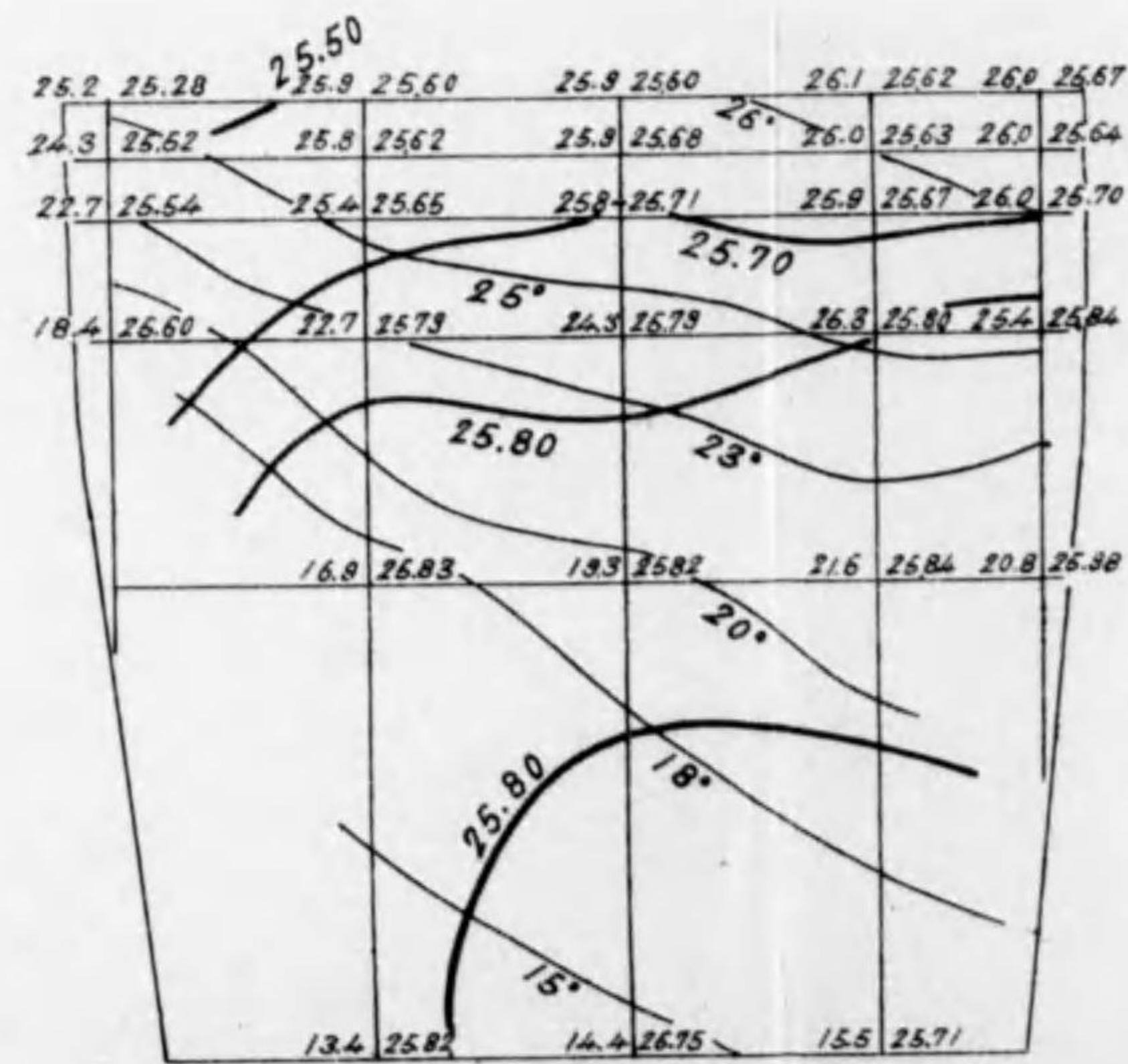


與那國島

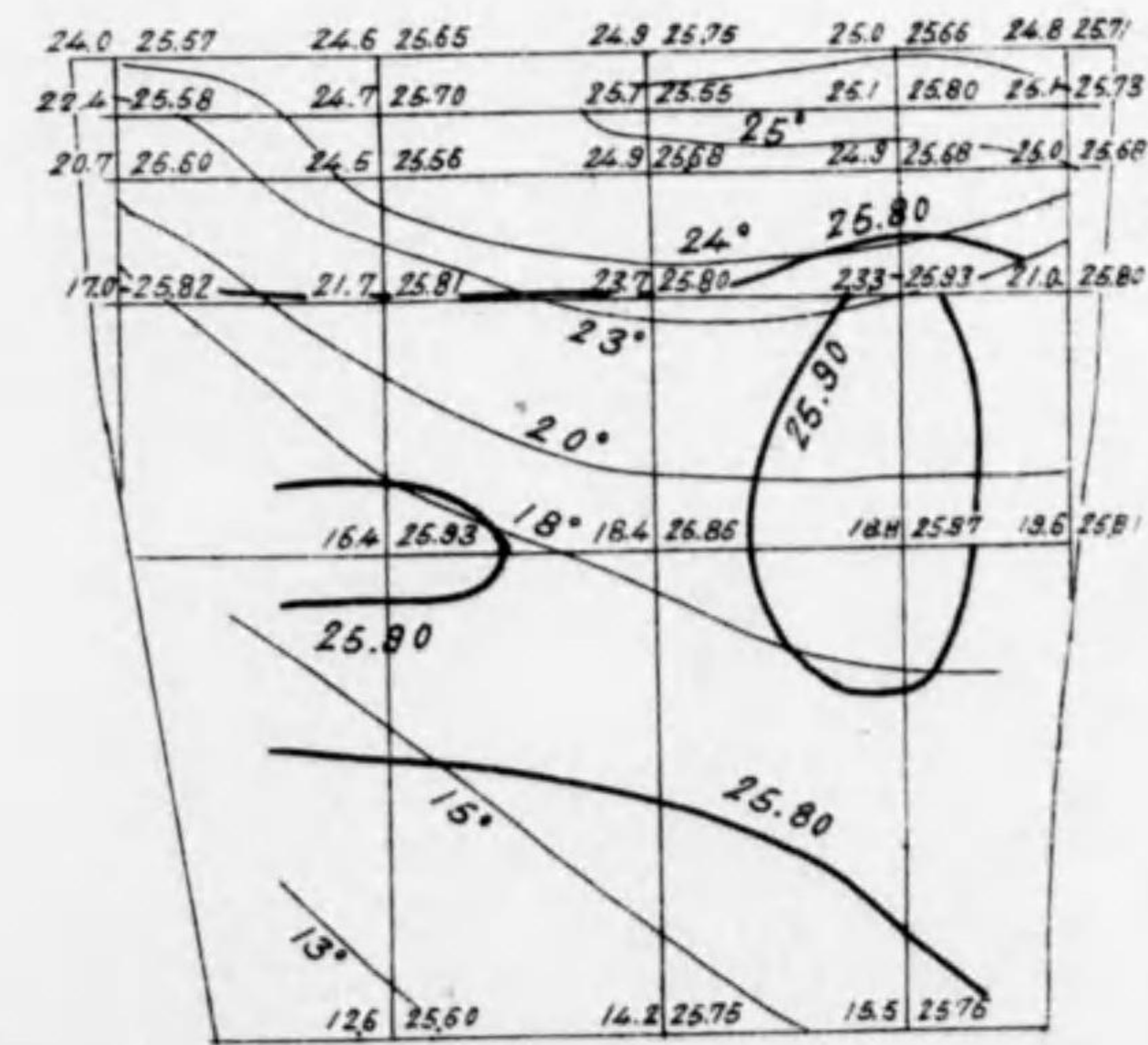
十月



十一月



十二月



與那國島

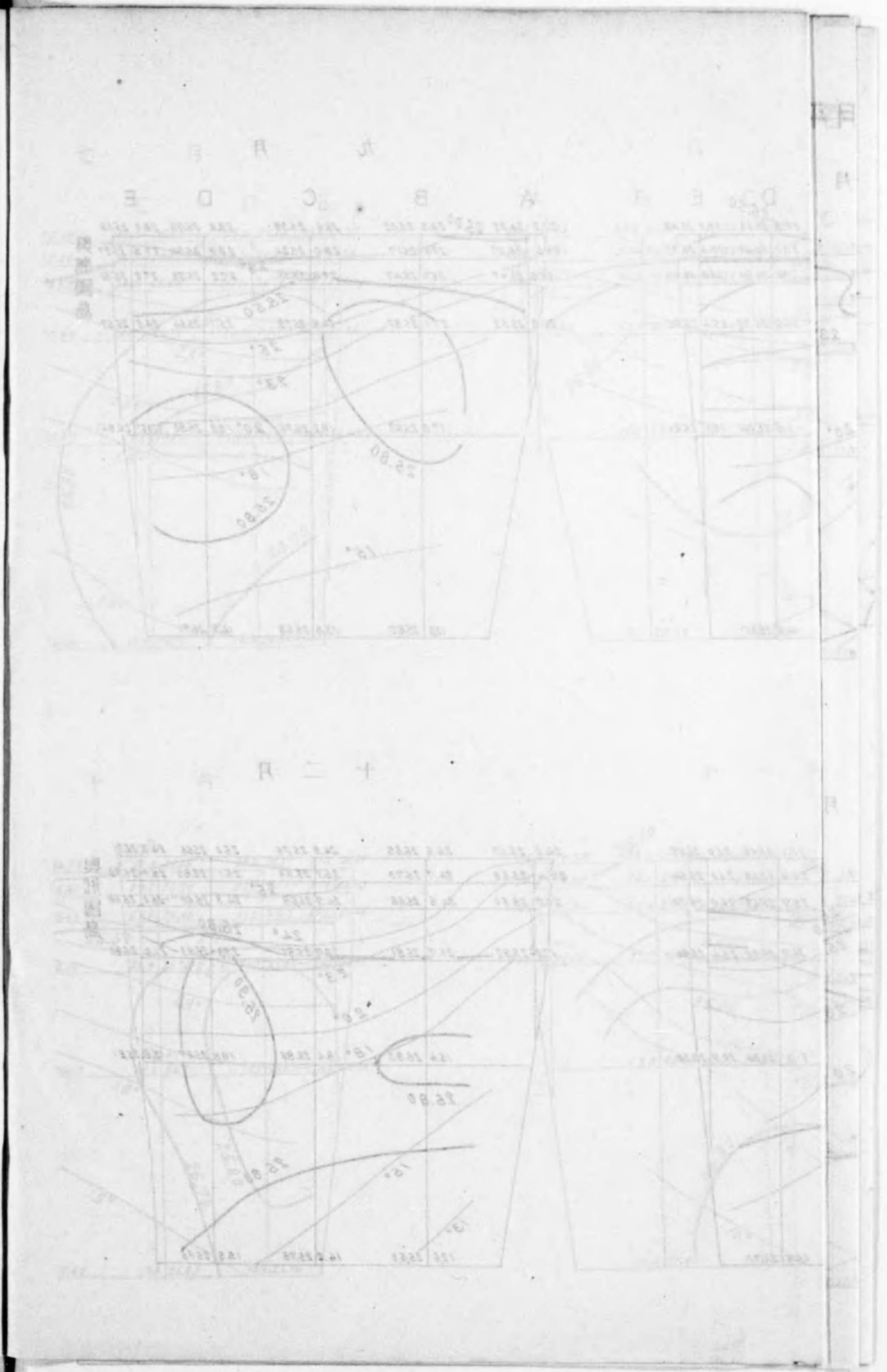


昭和五年四月二十七日印刷
昭和五年四月三十日發行

臺灣總督府水產試驗場

印刷者 臺北市榮町二丁目四番地
江里口利三郎

印刷所 臺北市榮町一丁目十二番地
江里口印刷工場



14.2
670

14.2
670

終