

14.21

104

14. 21-104



1200501154786

昭和三年度
業務報告

岡山縣水産試験場



始



昭和二年度業務報告

岡山縣水產試驗場

14-25-104



昭和二年度岡山縣水產試驗場業務報告

目次

漁撈部

一、築磯漁業試驗……………	一
二、壺網漁業適地調查……………	九
蝦漕網漁業委託試驗……………	二二
鯛鮭漁況調查……………	二九
海 洋 觀 測……………	三九
一、備後灘東部海洋橫斷觀測……………	四九
二、備讚瀬戸東部海洋橫斷觀測……………	四九
三、縣下沿岸縱斷觀測……………	五六

製造部

一、名產品製造指導試驗……………	五七
殖 部	
一、淡水魚人工孵化放流事業……………	七五
二、鯉兒養成配付事業……………	七八
鯉兒養成池新設……………	八〇

發行所寄贈本



三、委 托 試 驗	八三
一、稻田養鯉委託試驗	八三
二、鱸養殖委託試驗	八七
三、流水養鯉委託試驗	八九
四、溜池養鯉委託試驗	九一
五、食用蛙養殖委託試驗	九二
六、牡蛎身入委託試驗	九四
四、淺海利用試驗調查	九六
一、懸垂式養蠔試驗	九六
二、藻貝養殖試驗	一二二
三、馬珂貝移植試驗	一二七
四、兒島灣淺海利用調查	一二八
五、雜 試 驗	一二九
稚 鮎 運 搬 試 驗	一二九
六、講習講話指導誘掖	一三三
七、質 疑 應 答	一三四
附 試 驗 船 出 動 表	一三四

漁 撈 部

一 築磯漁業試驗

本試驗ハ大正九年度ヨリノ繼續試驗ニシテ前年度同様ノ趣旨ニ基キ施行セルモノナリ大要左ノ如シ

一、適地調査概況

一、邑久郡牛窓町地先黃島東側宮間尻東方約四百米(昭和二年六月八日調査)

黃島東側ハ殆ド一直線ニシテ絶壁トナリ北東端ヲカ石ト稱シ約三分ノ一哩ヲ隔テ北東方青島及北方前島ニ對シ南東端ヲ大角ト稱シ之ヨリ稱々北方ニ宮間尻ト稱スル突出部アリ、東南ハ開ケ沿岸二十米乃至三十米内ハ岩石ニシテ急傾斜ヲナシ十米内外ハ「あじも」密生ス而シテ宮間尻東方約四百米ノ所ニ黒部礁(北西、南東ニ長キ隋圓形ニテ長徑約五十米短徑約三十米)東南方約五六十米ノ所ニ礁(南西、北東ニ長キ隋圓形ニテ長徑約八十米短徑約四十米)及南方約百米ノ所ニ上成(南西、北東ニ長キ隋圓形ニシテ長徑約百五十米短徑約七八十米)ト稱スル三ツノ岩礁アリ附近一帶水深二十六米乃至三十三米位ノ深度ニシテ南方ヨリ北方ニ向ヒ緩傾斜ヲナシ底質一帶ニ介殼及細砂交リ軟泥ニシテ所々ニ岩石多ク岩礁四部ハ介殼交リノ軟泥沈澱ス底形大ナル變化ナク二三米ノ高低アルニ過ギズ

潮流漲潮時ハ流向南西ニ約六七時間落潮時ハ北東ニ約三四時間ノ影響アリ流速ハ共ニ一哩半内外ニシテ干満ノ差普通約一米半位ナリ尙附近一帶ハ一本釣及延繩漁業行ハレ「ちぬ、あこう、すゞき」ヲ主トシ「めびる、ひら、大たこ、はにべ」其ノ他ノ雜魚ノ漁獲多クシテ

好漁場ナリ、即チ海況並ニ漁獲氣象狀況等ヲ綜合考察シ黒部礁北端ヲ適地ト認メ試驗豫定地トセリ

二、邑久郡鹿忍町地先(昭和二年六月九日調査)

1. 中山北ノ鼻沖約百五十米内
2. 鯛ノ浦北ノ鼻沖約百五十米内
3. 鯛ノ浦沖約二百米内

以上三ヶ所ヲ調査セルニ中山北ノ鼻及鯛ノ浦北ノ鼻ハ共ニ水深三米乃至四米ノ淺海ニテ底質一帯介殼交リノ軟泥ニシテ藻場多ク底型又平坦ニシテ變化ナク其ノ他ノ海況及附近ノ漁業狀況等ヲ綜合考察シ築磯漁場トシテ適當ナラズト認メラレシヲ以テ試驗地ニ選定セザリシモ鯛ノ浦ハ沿岸少シク灣曲シ陸岸絶壁トナリ西端突出部先端ハ暗礁ニシテ附近ハ二十米内外ノ深度ヲ示シ東方ハ漸次淺海トナル沿岸二三十米内外ハ岩石ニシテ比較的急傾斜ヲナシ之レヨリ先約二十米内外ハ水深六七米ニテ稍々平坦トナリ再ビ沖部ニ向ヒ急傾斜ヲナシ二十米内外ノ深度トナル底質一帯ニ介殼交リノ軟泥多ク潮流ハ落張潮時共五六時間ノ影響ヲ受ケ流向殆ド片潮時南ニシテ變化ナキモ落潮時終リ一時間位廻シ潮ガ北ニ向ヒ流速緩ニシテ干満ノ差普通一米半ヲ示ス、尙附近ハ「ちぬ、あこう、めばる、ひら、いな、ぼら、い」其ノ他ノ漁獲多シ、即チ海況並ニ漁獲氣象狀況等ヲ綜合考察シ沿岸二三十米沖ノ水深七八米ノヶ所ヲ適地ト認メタルヲ以テ試驗豫定地トセリ

三、兒島郡琴浦町引網地先琴ノ礁沖約百五十米(昭和二年六月十日調査)
調査ノ結果適地ト認メタルモ當該漁業組合ハ都合ニ依リ本年度ノ試験ヲ中止セリ

二、實施地及試驗方法

一、實施場所

邑久郡牛窓町地先黃島東側宮間尻東方約四百米

二、實施年月日

昭和二年十月三日、四日、五日

三、實施方法並經過

施設材料タル石(大サ約二、三才)及土俵(内容蠟米糠粘土)ノ蒐集ヲ牛窓町漁業組合ニ依頼シ置キタルニ準備完了セルヲ以テ三日午後二時試驗船鳥城丸ヲ施設位置ニ廻航シ實施位置ヲ中心ニ沖部ニ一個陸部ニ二個ノ碇ヲ三角形ニ投入シ碇綱ヲ施設位置中央ニテ一纏トナシ之ニ一個ノ浮標ヲ付シ置キ四日午前十時石積船ヲ鳥城丸ニテ施設位置ニ曳航シ前日投入セル碇ノ外ニ沖部ニ一個ノ碇ヲ増シ即チ船首尾ヨ

リ各二本ノ碇綱ニテ船首ヲ潮上ニ向ケ施設位置中央部ニ繫留シ十一時右舷ヨリ投石シ始メ約百四十個ノ投石ヲ十一時四十分ニ終レリ、時恰モ干潮時ナリシヲ以テ準備シ置キタル土俵ノ内二十五俵ヲ他船ニテ運搬シ來リ直チニ投入シ始メ十二時五分投入シ終ル。石積船ハ再ビ石積場ニ廻航シ荷積ヲ爲ス而シテ碇綱ニハ所定位置ニ「マーク」ヲ付シ次回ノ繫留ニ便ナラシメ午後三時二十分第二回ノ石積終レバ再ビ前回同様繫留シ他船ニテ積ミ來ル四十五俵ノ土俵ヲ三俵乃至六俵宛殊數纏トナシ兩端ニ各一個ノ割石ヲ結付シ石積船潮上ヨリ投入シ終リ引續キ割石投入作業ヲ開始シ五時五分迄ニ約五十個ヲ投石シ本日ノ作業ヲ終レリ

五日午前十時五十分ヨリ前日ト同方法ニテ約百六十個ノ割石ヲ二回ニ亘リ投入作業ヲナシ三時三十分終ル即チ三日間ニ亘リ割石十八立坪約三百五十個土俵七十俵ヲ沈設シ築磯施設ヲ完了セリ

施設後ノ狀況ハ長サ約十二米巾七米半最高部約一米半内外ノ瀬ヲ形成セリ

四、實施位置(別紙圖參照)

1 觀測方位

青島東端

二七度

青島西端

三四三度

小豆島東北端金ヶ崎

一一一度

2 見通位置

青島西端ト前島南側重ネ岩砂濱東角見通

黃島北東端刀石ト前島南側黒岩見通

黃島南側大角下中崎見通

五、實施位置附近ノ海況

築磯中央ヨリ東二十米

水深二十七米

底質岩石

全 西全

全 三十米

全 全

全 南全 全 二十六米 全全
 全 北全 全 二十八米 全全
 築磯中央上 全 二十七米半
 六、實施當日ノ氣象狀況

觀測時	天氣	氣溫	透明度	流向	風力	風向	曇量	曇形	雨量	水	溫	換算比重	摘要
十月四日前十時廿分	曇	二〇、六		北東	南東	南東	六	卷積曇	〇	表面	二二、四	二二、〇七	
十月四日午後五時十分	全	一九、五		北東	南東	南東	九	卷積曇	〇	表面	二二、七	二二、〇七	
十月五日午後十二時〇分	全	二三、〇		北東	南東	南東	〇	卷積曇	〇	表面	二三、一	二三、〇四	
十月五日午後三時十分	全	二〇、七		北東	南東	南東	〇	卷積曇	〇	表面	二三、五	二三、〇四	

七、實施材料及經費

品名	數量	單價	金額	摘要
割石	一八立坪	一一、〇〇〇	一九八、〇〇〇	施設位置ニ運搬投石迄ノ價格
蠅	二一貫	五、〇〇〇	一〇、五〇〇	乾燥モノ
米糠	七石	三、〇〇〇	二一、〇〇〇	
空俵	七〇俵	一、五〇〇	一〇、五〇〇	
施設人夫賃	二七人	一、七〇〇	三五、九〇〇	三、四、五日間ニ使役
土俵製作人夫賃	七人	一、七〇〇	一一、九〇〇	
土俵運搬船借入費	二隻	二、五〇〇	五、〇〇〇	一隻四、五兩日使用

種類	借入損料	合計
網類	一一、〇〇〇	三三三、九〇〇
雜費	二九、一〇〇	
合計		三六三、〇〇〇

内壹百六圓材料費及人夫賃トシテ本場支出
 備考 割石ハ同所黃島東南側沿岸ノ花崗岩ヲ割り使用セルモノニシテ一個大サ二才乃至三才位ノモノナリ
 土俵ハ前記米糠蠅ニ粘土ヲ混シ四斗俵ニ製作ス

一、實施場所

邑久郡鹿忍町地先鯛ノ浦西側約三十米沖

二、實施年月日

昭和二年八月六日

三、實施方法並經過

實施材料ノ蒐集ヲ鹿忍町漁業組合ニ依頼シ置キタルニ準備完了セルヲ以テ六日午前八時沈船ヲ試驗船島城丸ニテ豫定位置ニ廻航シ實施位置中央ニ一個ノ浮標ヲ付シ石積船二艘ニテ沈船ヲ挟ミ各船首ヲ陸岸ニ向ケ兩船船首尾ニテ舳ヲナシ船首尾ヨリ一本宛ノ碇綱ヲ以テ船首碇綱ハ陸岸ノ石ニ取り繋留シ沈船ニハ船首尾ニ各一個ノ浮標ヲ附シ尙船首尾ノ船梁ヨリ四本ノ綱ヲ兩船ニ取り午前九時四十分ヨリ沈船ニ石積ヲ開始シ約二立坪ノ割石ヲ船底ニ敷キ其ノ上部ニ土俵五十五俵ヲ並べ船首尾ノ栓ヲ扱キ注水シ沈下セシメタルニ豫定位置ヨリ約二十米沖ニ沈下セリ依テ沈船位置ノ狀況ヲ調査シタルニ水深二十米内外底質軟泥ニシテ築磯施設ニ差支ヲ來サザルモ同所ハ他漁業ノ操業ニ支障ヲ來ス虞アリ割石ヲ沈設スルコトヲ得ザル爲メ止ムナク右沈船ハ其儘放棄スルコト、セリ、而シテ豫定位置ハ底質ノ關係上沈船ヲ必要條件トシ沈石ノミノ築磯ヲ設クルコトヲ得ザル爲メ更ニ附近ヲ調査ノ結果豫定位置ヨリ約十米陸部ノヶ所ハ底質岩盤ニシテ割石ノミヲ以テ施設スルヲ得尙漁場狀況ニ於テモ豫定位置ニ比シ大差ナク且ツ漁業上ノ支障ナキモノト認メタルニ依リ殘リ割石ヲ以テ實

施スル事トシ石積船ヲ同状態ニテ實施位置ニ引寄せ午後零時四十分ヨリ投石作業ヲ開始シ二時三十分迄ニ八立坪ヲ投石シ施設ヲ完了セリ
 施設後ノ状況ヲ調査シタルニ長サ約八米巾五米ニシテ最高部一米半ノ瀨ヲ形成セリ

四、實施位置(別紙圖参照)

觀測方位

牛窓町瀨戸 七八度
 前島西南端 九二度
 端ノ小島西端 一一〇度

五、實施位置附近ノ海況

築磯中央ヨリ東十米 水深四米 底質岩石上硬泥
 西全 全全
 南全 全五米 全岩石上軟泥
 北全 全三米 全全
 築磯中央上 全 二米半

六、實施當日ノ氣象狀況

觀測時	天氣	氣温	透明度	流速向	風力向	曇量	曇形	雨量	水溫	換算比重	摘	要
八月六日前九分二十分	曇	二六、〇度	五米	東	ナシ	〇	層曇	ナシ	二五、四度	二三八六	午前九時頃迄細雨アリ	
全	全	二五、八	四米	西	東	〇	卷層曇	全	二五、五	二三八〇		
後二時四十分	全	二五、八	四米	急西	東	〇	全	全	二五、五	二三七二		

七、實施材料及經費

品名	數量	單價	金額	摘	要
古船	一隻	三〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	肩巾八尺位ノ古運搬船	
割石	一〇立坪	一〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	施設位置ニ運搬投入迄ノ價格	
米糠	四石	三、〇〇〇	一二、〇〇〇		
麥糠	一石	二、五〇〇	二、五〇〇		
空俵	五五俵	〇、八〇	四、四〇〇		
施設人夫賃	三五人	一、二〇〇	四二、〇〇〇	六日使用(土俵製作人夫ヲ含ム)	
施設船持人夫	六人	二、〇〇〇	一二、〇〇〇	六日使用	
綱代			四、〇〇〇	繋留用並其他ニ使用	
雜費			三、〇〇〇		
合計			二〇九、九〇〇		

内壹百圓材料及人夫賃トシテ本場支出

備考 割石ハ邑久郡犬島ノ花崗岩ヲ使用シ一個大サ一才乃至三才位ノモノナリ

土俵ハ前記米、麥糠ニ粘土ヲ混シ四斗俵ニ製作ス

三、成績

牛窓町ニ施設セルモノハ時期遅レ既ニ盛漁期ニ施設セル爲同漁期ニ於ケル成績如何ヲ調査スルコトヲ得ザレモ施設後一ヶ月ニシテ「ちぬすゞき、はね、あこう」其ノ他ノ雜魚施設前ニ比シ稍々多ク集散セル模様ニシテ一本釣漁業者中三日間ニ亘リ一日拾七圓、拾五圓、拾貳圓宛ノ好漁ヲ爲シタル者アリシモ以後潮流悪シク漁期ヲ終レリ

本試験
窪谷漁
一、小
地
同漁場
端ヲ廻
等ノ暗
米計リ
リ後五
潮
天候ノ
爲メ漁
干満ノ
大潮時
水溫及
水溫ノ
ヲ受ケ
水



島六島西岸

シテ同島南

イ「カナリ」

年三四五十

回シ砂濱トナ

間シテ潮流ノ

出後少時日光

而シテ漁獲物ハ「ちぬ、すゞき」多ク施設前ノモノニ比シ魚体大型ナリシガ如シ
尙鹿忍町ニ施設セルモノハ施設後二ヶ月位ニシテ雑魚ノ集散ヲ見タルモ施設前ト大差ナク好結果ヲ見ズ漁期ヲ終レリ

而シテ
尙鹿



一 壹網漁業適地調査

本試験ハ前年度ヨリノ繼續試験ニシテ前年ト同趣旨ニ基キ本年度ニ於テハ小田郡神島外村字白石島西岸小脇漁場及同郡眞鍋島六島西岸窪谷漁場ノ二ヶ所ヲ撰定シ調査シタリ大要左ノ如シ

一、小脇漁場

地勢

同漁場ハ白石島西側北寄りニ在リ北方ハ數十米ニシテ廻リテ白石瀬戸ニ連リ對岸一湮計リニシテ大高島ニ對シ南ハ約一湮ニシテ同島南端ヲ廻リテ北木瀬戸ニ連リ三分ノ一湮ヲ隔テ、北木島ニ相對ス西方ハ開ケテ備後灘一部ニシテ前方一湮計リノ所ニ「蛸ヅワイ」「カナリ」等ノ暗礁アリ其ノ南東半湮位ノ所ニ梶子島アリ尙西、南數湮ノ所ニ走島飛島其ノ他二三ノ島々散在ス而シテ施設位置ハ沿岸三百四五十米計リ少シク灣曲シタル砂濱中央ニアリ右方ハ少シク突出シタル岩石アリテ暗礁散在シ左方ハ少シク突出シテ再ビ稍々灣曲シ砂濱トナリ後方ハ直チニ百五十米計リノ高地トナル

潮流

天候ノ關係ニ依リ多少ノ差アレモ大差ナク平穩ノ時ニアリテハ流向漲潮時ハ北ニ落潮時ハ南ニシテ共ニ片潮時ノ影響アリ而シテ潮流ノ爲メ漁具ニ特別ナク設備ヲナスコトナク唯左方「ケンノネズケ」ニ他ヨリ一個多ク三個ノ錨ヲ付スルニ過ギズ

干満ノ差

大潮時約九呎小潮時約六呎

水温及日光

水温ノ高低ハ入込魚類ノ遲速漁期ノ長短漁獲ノ豊凶ニ影響ヲ及ボスコト大ナルモノナレモ年々特別變化ナシ尙同漁場ハ日出後少時日光ヲ受ケザルモ日没迄日光ヲ受ク

水色

水色週年殆ど變化ナク唯潮流及風ノ爲メ混濁スルコトアルニ過ギズ此ノ場合ハ漁獲多シ

河川ノ影響 全クナシ

有害物質ノ流出ニ依ル影響 全クナシ

底質及底型

底質 敷設位置灣曲部ハ沿岸砂濱ニシテ灣曲部中央ヨリ百米位迄ハ細砂質ナレモ左方突出部及兩突出部見通線ヨリ七八米内ハ帶狀ノ硬泥部ニシテ「アジ藻」アリ沖合一帶ハ比較的硬泥ニシテ所々ニ軟泥部又ハ貝殻交リノ泥質アリ特別變化ナク尙左右沿岸一帶ハ細砂又ハ硬泥ナレモ沖合ハ比較的硬泥ニシテ大差ナケレモ兩瀬戸間ハ潮流急ニシテ砂礫又ハ貝殻交リノ硬泥ナリ

底型 沿岸一帶多少ノ高低アレモ傾斜緩ナリ而シテ敷設位置灣曲部ハ沿岸ヨリ沖部ニ向ヒ緩傾斜ヲナシ約百五十米位ニシテ十八米ノ深度トナル而シテ右方突出部ハ沿岸ヨリ二十數米位迄ハ比較的傾斜急ナレモ先方約百米位ハ比較的緩傾斜ナリ、沖合一帶ハ陸岸ヨリ百五六十米ノ地點ニ向ヒ沖合ヨリ全ク緩傾斜ヲナス即チ陸岸ヨリ百五六十米ノ地點ニ向ヒ陸岸沖合ヨリ傾斜シ尙左方ヨリ右方ニ向ヒ緩傾斜ヲ爲ス

水深

別紙ニ圖示セルガ如ク施設垣網部ハ汀線ヨリ遂次深度ヲ増シ約三十米ニシテ三米トナリ之レヨリ垣網部トナル垣網中央部ニ於テ十五米身網部入口「十」ニテ巨二十米見當ニテ深二十米ヲ示シ沖部ハ大差ナシ而シテ身網部左方ハ十九米ノ深度ナレモ右方ハ二十米ナリ尙左方ノ突出部附近ハ稍々岸深ニシテ巨四十米計リニテ深十一米沖合ハ遂次深度ヲ増シ巨百二十米位ノ所ニテ深十八米ヲ示スモ之レヨリ巨三四十米ニテ沖合ハ遂次淺海トナリ巨三百米位ニテ深十四米トナル又右方ノ突出部ハ岸深ニシテ巨十米計リニテ深十米トナリ漸次深度ヲ増シ巨百七八十米位ノ所ニ達シ深二十二米ヲ示シ沖部ハ一米許リ淺シ即チ左方ヨリ右方ニ向ヒ深度ヲ増シ左方最深部十八米線ハ約四十米ノ巾ニテ身網部ヨリ陸岸ニ平行ニ左方ニ延長ス

附近ノ水深ハ左方一帶ハ十五米内外ノ深度ニテ北木瀬戸ニ到リ二十米位トナリ前方沖合ハ十五米内外ナレモ身網部ヨリ同島北西端附近迄ハ附近ニ比シ深海ニシテ二十二米内外ナレモ白石瀬戸中央部ニ三十米ニ達スル最深部アリ

漁期及漁獲物

漁期 自三月下旬至六月下旬

漁獲物

漁種	種類	初期	盛期	終期	摘	要
た	ひ	三月下旬	自四月下旬至五月上旬	六月下旬	二貫匁ヨリ七八匁位迄ノモノニシテ四五匁大ノモノ多シ	
は	ぎ	全	全	全	二百匁位ヨリ五十匁位ノモノニシテ初期盛期稍々遅	
ち	ぬ	全	全	全	四百匁ヨリ三十匁位ノモノ多シ	
に	べ	全	自三月下旬至四月中旬	全	雨ノ多キハ漁獲多ク百二十匁ヨリ七十匁大ノモノ多シ	
い	か	全	自五月上旬至六月中旬	全	但シ大いハ漁期中頃ヨリ漁獲アリテ入り込ミ後十日位ヨリ盛氣ヲ呈ス年ニ依リ甚ダシク不況ノコトアリ	
は	ま	四月中旬	自五月中旬至六月中旬	全	漁期中日々數尾ノ漁獲ニ過ギズ	
す	い	三月下旬	四月上旬	全	二貫五百匁位ヨリ三百匁位ノモノ	
く	ろ	五月下旬	五月中旬	全	四百匁位ヨリ二百匁位迄ノモノ	
く	ち	全	全	全	一貫五百匁位ヨリ二百匁位迄ノモノ日々數尾ノ漁獲ニ過ギズ	
あ	こ	四月下旬	五月上旬	全	四百匁ヨリ百二十匁位ノモノ	
か	れ	三月下旬	四月上旬	全	百匁ヨリ三四十匁大ノモノニシテ一日數尾ノ漁獲ナリ	
ぐ	ち	六月下旬	六月下旬	全		
か	に	三月下旬	五月下旬	全		

備考 尙あじ、さば、まなかつを、あび、たこ、おこせ、はも、さめ其ノ他雜魚ノ漁獲アリ而シテ右ノ内たひ、はぎヲ主トシ總漁獲高ノ

導網目通網	棕梠經四分三子燃	一一五				
ガワ網沈子網	ミゴ網四分三子燃	九九	二			沈子方目通シ綱オガリ及縫合セ糸ハ浮子方同様ナリ沈子綱ノ内一本ニ沈子ヲ付ス
導網沈子網	藁經一寸五分六ッ打	一一五	一			オガリハガワ網同物ヲ使用シ目通シナシ
ガワ網導網	ガワ網マニラロープ經四分	一一六	一			但シ導網陸部ニハ特別定マリタルモノヲ用ヒズ尙目通シ綱ハ浮子方同物ナリ
ガワ網	導網全	二〇	一			ネズケ先ニ錨綱二本ヲ二又ニ付シ使用ス
導網錨	ネズケ(マニラロープ經六分)	四〇	一			十ヨリ一五尋ヲ置キ二條ヲ付シ之レヨリ平均ノ間隔ニ付ス
導網錨	綱(藁經一寸五分九ッ打)	四〇	全(左右)			ガワ網ヨリ錨綱二〇尋下リ一個ノテークルヲ付シ之ヲ通シ袋尻ニ付ス
袋出シ	綱藁經一寸五分九ッ打	四〇	全			ガワ網ヨリ錨綱二〇尋下リ一個ノテークルヲ付シ之ヲ通シ袋尻ニ付ス
浮子	吊麻經四分二子燃	一八	全			袋部沈子綱ニ付ス
タル	藁經四分三ッ打	六一	樽	一	一八	六尋ヲ二重トシ樽トガワ網心綱間ニ用フ尙タルカラミ綱ハ藁經二寸内外三子燃ヲ用フ
クモ	ガワ網(マニラロープ經三分)	三	尺			ガワ網ノモノハガハ網浮子綱ヲ二尋ヲキニ結ブ導網ノモノハ心綱目通ヲ一尋オキニ結ブ

沈子 鐵製圓筒形一個重量百匁(又ハ三百匁位ノモノヲ使用スルコトアリ)ノモノオガワ網沈子綱ニ平均ニ付シ總重量七十貫トス尙沈子吊綱部ニハ石一個重量一貫匁内外ノモノニ二個ヲ付ス而シテ導網部ハ石一個重量八百匁内外ノモノヲ二尋ノ間隔ニ付ス尙ガワ網兩端及導網沖部ニハ約二十貫匁大ノ石及陸部ニハ四五貫匁大ノ石ヲ付ス

樽 杉製ニシテ兩立込ノ鼻ハ五升樽導網陸部三個及兩立込導網鼻ハ一斗五升樽其ノ他十ミト兩(ミトワキ、ケン、オロコミ)及導網沖部二個ハ二斗樽ヲ使用シ計十八個トス

錨 木製片爪錨ニシテ長サ由十二尺爪ノ長サ六尺トシ之レニ花崗岩五寸角長サ七尺重量約十貫匁内外ノモノヲ錨棒端ヨリ八尺五六寸ノ所ニ横ニ一個ヲ付ス而シテガワ網部ハミト兩(ミトワキ、ヒシ、オロコミ)ハ各錨綱ニ一個宛計十四個導網部ハ五ヶ所ニテ十本ノ錨綱ニ各一個宛總計二十四個トス

竹輪 眞竹巾一寸内外三枚乃至四枚合セテ使用シ第一第二ノ輪周三尋第三ノ輪二尋半第四ノ輪一尋半トス

二、窪谷漁場

地勢

當漁場ハ眞鍋島南西三湮六島西岸ニ在リ六島ハ周約二湮半位ニシテ北西二湮ノ所ニ大飛島アリテ中間ニ土生島存在ス南東三湮ヲ隔テ香川縣三豊郡三崎ニ對ス西岸ハ多少ノ灣曲部アレモ甚ダシカラズ沿岸ハ全ク絶壁トナリ岩石多ク後方ハ直チニ八九十米乃至五百米ノ高地トナリ松林繁茂シ自然ノ魚付林トナル即チ施設位置ハ西岸中央部ニ在リテ二百米内外ノ少シク灣曲シタル所ニシテ岩石散在シ右方突出部ハ左方ニ比シ稍々多ク大ナル岩石散在シ右方ハ更ニ灣曲部トナル左方突出部ハ切り立テタル岩石ニシテ岸深トナリ再ビ灣曲部トナリ前方二分ノ一湮ニ滿タザル所ニ干出九呎ニ達スル「ネズラ岩」アリテ備後灘ニ連ル

潮流 天候ノ關係ニ依リ多少ノ差アレモ大差ナク平穩ノ時ニアリテハ流向漲潮時ハ六合滿チ位迄ハ北ニ之レヨリ後ハ南ニ落潮時ハ六合引キ位迄ハ北ニ之レヨリ後ハ南ナリ而シテ潮流ノ爲メ漁具ニ特別設備ヲ爲サザレモ左方ミトワキケン間ケンオロコミ間ニ各一個宛及十ニ一個計三個ノ錨ヲ増スニ過ギズ

干満ノ差 白石島同様

水温及日光 全

水色 全

河川ノ影響 全

有害物質ノ流出ニ依ル影響 全

底質及底型

底質 施設位置灣曲部沿岸岩石ニシテ之レヨリ先五六十米位迄ハ細砂又ハ細砂泥ニシテ右方突出部附近ニハ岩石多クシテ附近ニハ小礫ヲ含ム所アリ而シテ沖部一帶ハ比較的硬泥ニシテ所々ニ軟泥部アリ又貝殻砂礫ヲ混ズル所アレモ特別變化ナク尙沖合一帶大差ナキモ「ネズラ岩」北西部ニ砂質泥部アルニ過ギズ

底型 附近一帶一ニ米ノ高低アレモ傾斜緩ナリ而シテ施設位置ハ沿岸ヨリ沖部ニ向ヒ緩傾斜ヲ爲シ百五六十米ニシテ水深二十五米ニ

達シ之レヨリ沖部ハ平坦ナリ左方突出部ハ沿岸岩石ニシテ八九米ノ深度ニシテ比較的急傾斜ニテ約六十米沖合ニテ水深二十三米トナリ之レヨリ先二三十米ハ陸部ニ向ヒ一米位ノ傾斜トナリテ沖合ハ三十米ニ付一米乃至半米ノ傾斜ニテ深度ヲ増ス尙右方突出部ハ沿岸岩石ニシテ急傾斜ヲ爲シ巨八九十米位ニシテ二十八米ノ深度トナリ之ヨリ先ハ少シク上リテ平坦ナリ即チ附近沖部ハ右方突出部八九十米ノ所ヲ中心ニ周圍ヨリ緩傾斜トナル

水深

別紙ニ圖示セルガ如ク施設垣網部ハ汀線ヨリ遂次深度ヲ増シ約巨二十米ニシテ深六米トナリ之レヨリ垣網部トナリ遂次深度ヲ増シ中央部ニ於テ十五米身網部入口ニテ二十五米ヲ示シ先方ハ同様深度ナリ而シテ身網部右方ハ一米ノ深度ヲ増セドモ左方ハ二米許リ淺シ尙左方突出部ハ岸深ニシテ突端ヨリ六七十米許リニシテ二十三米トナリ之レヨリ巨二三三十米ニテ一米淺ク沖合ニ至リ再ビ深度ヲ増シ二十四米トナル即チ左方二十三米線ハ身網部ニ向ヒ二十二米ノ水深ハ左方沖合ニ瀾漫ス又右方ハ左方ニ比シ深度多ク突出部ハ岸深ニシテ巨八十米許ニシテ深二十六米トナリ沖合ハ二十八米乃至二十七米半ノ深度ニシテ突出部沖二八八米ヲ示ス所ハ附近ニ比シ深海ナリ而シテ附近ノ水深ハ左方ハ右方ニ比シ淺海ニシテ二十四米内外ナレ前方「ネズラ岩」附近ハ比較的深度多クシテ二十八米ニ達スル所アリ右方ハ二十五六米ノ深サナレ同島北西端ヲ廻リタル所ニ三十米ヲ示ス所アレ同島周海ハ大差ナク二十四乃至二十八米位ノ水深ナリ

漁期及漁獲物

漁期 自三月下旬 至六月下旬

漁獲物

魚種類	初 期	盛 期	終 期	摘 要
たひ	三月下旬	自四月下旬 至五月上旬	六月下旬	二貫匁位ヨリ三百匁位迄ノモノニシテ四五百匁ノモノ多シ
さわら	四月下旬	六月上旬	全	一貫五百匁位ヨリ六百匁位ノモノ
はぎ	三月下旬	自四月下旬 至五月上旬	全	百五十匁以下ノモノ

すゞき	全	全	全	八百匁位ヨリ二百匁位ノモノニシテ五六百匁大ノモノ多ク盛期ナシ
ちぬ	全	全	全	三百匁以下ノモノ多クシテ盛期ナシ
かれい	全	全	全	一貫二三三百匁以下ノモノニシテ二三三百匁ノモノ多ク盛期ナシ
いか	全	自四月下旬 至五月上旬	全	漁期中大いカノ漁獲アリ
にべ	全	全	全	漁期中平均ニ漁獲アリテ特ニ盛期ナシ
ぐち	五月上旬	全	全	全
えび	五月中旬	全	全	二貫匁以下ニシテ盛期ナシ
ころだひ	六月上旬	全	全	一貫七八百匁位ヨリ三百匁位ノモノ

備考 尙こち、かに、ふぐ、はも、くちぐろ、あじ、さば其ノ他雜ノ漁獲アリ而シテ右ノ内たひ、さわら、はぎハ主ナル漁獲物ニシテ

總漁獲高ノ約五割ヲ占メ之ガ豊凶ハ漁業經營ニ大ナル影響ヲ及ボスモノナリ

尙漁期ハ種類ニ依リ年々多少ノ遲速アルヲ免レザルモノニシテたひ、さわら、はぎ、いカノ如キ入込魚ハ年ニ依リ甚ダシキ遲速アレ且雜

魚ハ大差ナシ

漁獲高 大正十四年 壹千七百七拾圓

大正十五年 六百圓(白石島ノ者經營シ漁具不完全ナル爲メ漁獲少ナシ)

昭和二年 壹千六百五拾圓

氣象ト漁獲

此ノ漁場モ亦三面開ケタルヲ以テ風ノ影響ヲ受クルコト小脇漁場同様ニシテ漁期中ハ南風アル時最モ漁獲多ク東風西風之レニ次グ而レ北風又ハ西ヨリ北ニ廻リタル風ノ時ハ漁獲甚ダシク減少スルコトアリ而シテ風強キニ過ギル時ハ小脇漁場同様漁獲ヲ減少シ漁期ヲ通

シ西風強ク揚網出來得ザルコト一週間位アリ即チ漁獲常ニ多キハ前記ノ如キ相當ノ風ヲ伴ヒ揚網前晴レタル場合ナリ其ノ他ノ狀況ハ小脇漁場ト殆ド大差ナシ袋中常ニ漁獲多キハ右方ノ「オリコミ、ケン」ニシテ其ノ他ハ同様ナリ

漁具(網地)

名	稱	材料	太サ	網目	掛目又ハ巾	長サ	反數	編方又ハ縦目	仕立仕サリ	摘	要
柁	ガワ網	綿糸甘手	一五本合	鯨一尺八節	二〇掛	一四尋(一) 一七尋(二) 二〇尋(三) 二五尋(四)	一六八八	蛙又横目	九尋 九尋 九尋 九尋	(一)各一反(二)反(三)反(四)反(三)反(二)反(一)各一反宛縦縫横目九反四巾	ガワ網同様縦縫横目九反トシ浮子方ニ付ス
網	浮子切	全	全	全	二〇全	全	全	全	浮子切リヨ	浮子切同様縫合セ沈子方ニ付ス	
導網	導網	全	一八全	曲六寸目	一五掛(一) 一三全(二) 一〇全(三) 一〇全(四)	各三五尋各	一全	一全	浮子方九六尋 浮子方一割延	(一)(二)(三)(四)ノ順ニ縦縫横目四反	
袋	浮子切	綿糸甘手	一二本合	鯨一尺五節	二〇掛	六尋	一全	一全	袋尻周曲	一漁具六袋トシ沈子方ヨリ七尋二尺上リ付ス尚第一ノ輪ハ袋先ヨリ一〇目下リ之ヨリ一尋四尺オキニ第二第三ノ輪袋尻ヨリ二尺上リ第四ノ輪ヲ付ス	一袋ニ四反ヲ袋先ニ付シ袋ハガワ網沈子方ヨリ七尋二尺上リ結付ス
網	漏斗	全	全	全	終二〇全 初四〇全	四尺	一全	一全	袋尻周曲	第一漏斗ヨリ一尋四尺下リ付ス	
網	漏斗	全	全	全	終二〇全 初四〇全	三尺五寸	一全	一全	袋尻周曲	第二漏斗ヨリ一尋四尺下リ付ス	
網	漏斗	全	全	全	終二〇全 初四〇全	三尺	一全	一全	袋尻周曲		
網	又ハハケン	全	全	全	終一〇全 初四〇全	三尺	一全	一全	袋尻周曲		

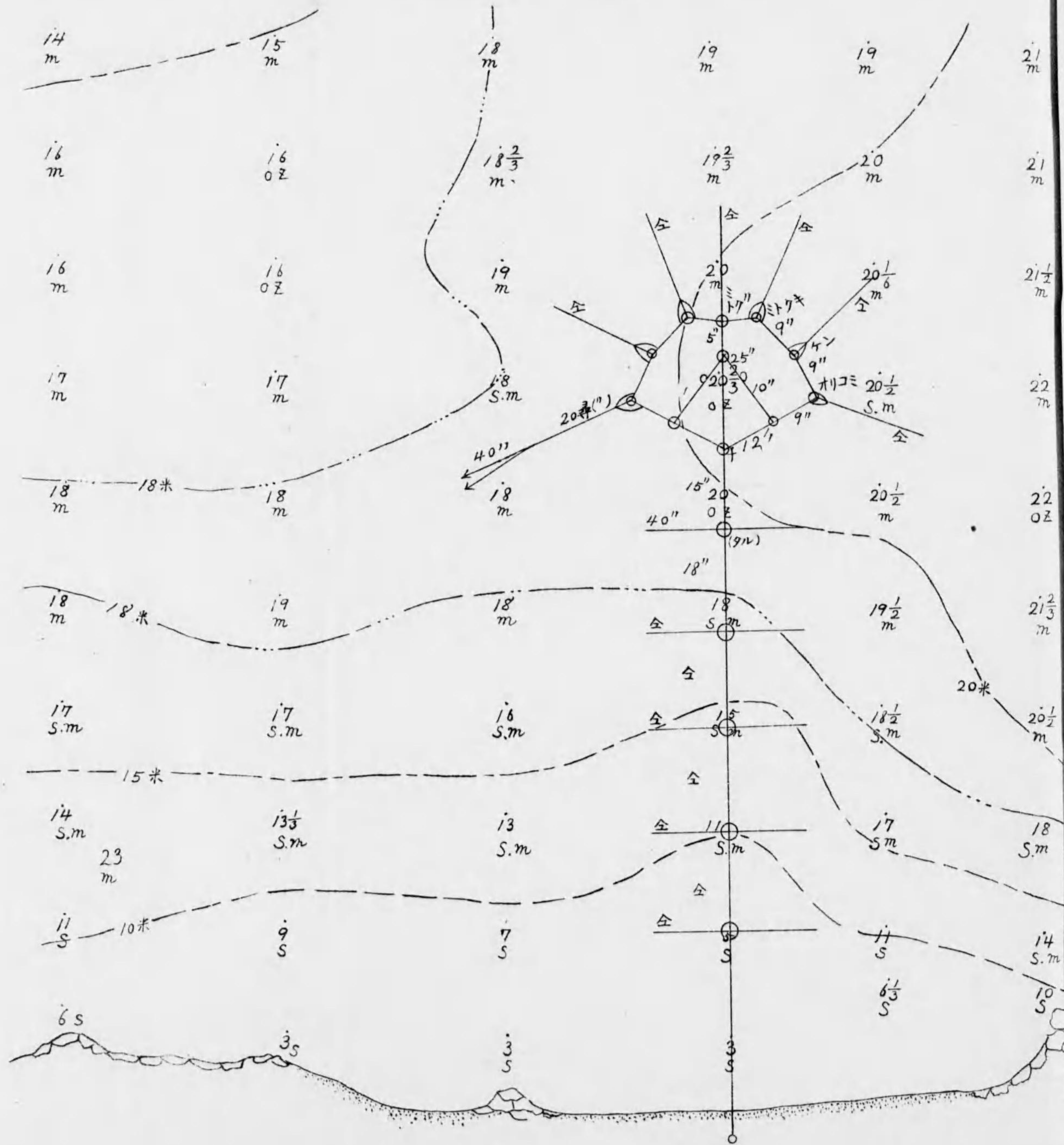
網類

名	稱	材料	及太サ	長サ	數	總數	摘	要
マ	心網	マニラローブ	經六分五厘	九三尋	一條	一條	但シ陸部二〇尋ハ經五分ノワイヤローブヲ用フ	
立	立込及シツバリ網	全	全	一、五	一	一		
ガ	ガワ網浮子網	マニラローブ	經四分(又ハ棕栢網經四分五厘)	八九	一	二	浮子網ニクラト稱シ棕栢網周四分ノモノヲ以テ六寸間ノカゴヲ作ル	
浮	浮子方目通網	綿糸	九本合	八九	二	二	クラト目通シハ棕栢網周四分ノモノヲ以テ縫合ス	
ガ	ガワ網沈子網	藁經	五分三子撚 七分三子撚	九六	一	一	沈子方目通シハ浮子方同様トシクラハ藁一分五厘物ニシテ縫合セ網浮子方同様經五分ニ沈子ヲ付ス	
導	導網目通網	棕栢經	四分三子撚	九六	一	一		
導	導網沈子網	藁經	七分三子撚	九六	一	一	クラワガワ網同物ヲ使用ス目通シナシ	
ガ	ガワ網導網絲網	棕栢經	三分二子撚	一九	三	三	目通シハ綿糸九〇本合セテ以テラシ導網陸岸ノ縁網ハ適當ナルモノ六尋ヲ以テス	
ガ	ガワ網錨網	ネズケマニラ	ローブ經六分五厘 錨網マニラローブ經五分	二五 四五	一ヶ所 三	二七	ネズケ先ニ錨網ニ本ヲ付シ三經トス而シテガワ網ニハ左方ニ(+及ミトワキ、ケン、オリコミ)間ニ各一本宛計三本經五分長サ七〇尋ノモノヲ付ス	
導	導網碇網	藁經	一寸七八分九ツ打	六〇	二	一八	(+)ヨリ一〇尋ノ間隔ニテ計九ヶ所左右二本宛付ス	
袋	袋出し網	マニラローブ	經四分	五〇	一	六	ガワ網ヨリ錨網ニ三尋位下リ一個ノテークルヲ付シ之ヲ通シ袋尻ニ付ス	
沈	沈子吊	マニラローブ	經四分五厘	二三	一	六	袋部ノ沈子網ニ付ス	
チ	チ(經ハ六寸網)	ガワ網	部チ(棕栢經三分二子撚) 導網部チ(全)	三五 三、五	一	二〇	ガワ網ノモノハガワ網浮子網一尋半オキ結ブ導網ノモノハ心網目通ヲ一目オキニ結ブ	
タ	タル	藁經	六分三子撚	四尋	一樽	一	四尋物ヲ二重トシ樽トガワ網心網間ニ用フ尙タルカラミ網ハ藁周二寸二分三子撚ヲ用フ	

沈子 鐵製圓筒形一個重量三百匁内外ノモノヲガワ網沈子網ニ平均ニ付シ總重量百貫トス尙沈子吊網部ハ一貫匁大ノ石ヲ一個付ス導網部ハ石一個重量一貫二百匁乃至一貫四百匁ノモノヲ二尋ノ間隔ヲ以テ付ス而シテガワ網兩端導網沖部ニハ各二十貫ノモノ及陸

小田郡白石島小腕漁場圖

水深(米)7分-30米



部ニハ二貫匁位ノ石ヲ付ス
樽 杉製ニシテ兩立込及導網陸部鋪網部ニケ所ハ二斗樽ヲ用ヒ其ノ他ミト、導網鼻、十、兩(ミトワケン、オリコミ)及左方ミトワキ、
ケンオリコミ間ニ各一個宛導網鋪網部七ヶ所ニ一個宛二斗五升樽ヲ使用シ計二十個トス
錨 白石島ト同物ヲ使用シ各碇綱ニ一個宛付ス
輪竹 眞竹巾一寸内ノモノヲ三枚合セテ使用シ第一ノ輪周十七尺第二第三ハ同物ニテ第二ノ輪ハ第一ノ輪ニ第三ノ輪ハ第二ノ輪ニ入
ル程度ノ大サ第四ノ輪ハ周八尺トス

三 蝦漕網漁業委託試験

本試験ハ前年度ヨリノ繼續試験ニシテ前年同様ノ趣旨ニ基キ試験方法等ハ總テ前年ニ倣ヒ委託試験期間ヲ四月一日ヨリ六月三十日マデ及九月一日ヨリ十一月三十日マデノ春秋二期トシ施行セリ大要左ノ如シ

一、試験經過及成績

前年度使用ノ漁具下座網破損セシヲ以テ今年度ハ同大ノ「ラミー糸」網地ト取替ヘ春漁期ハ四月十五日ヨリ六月六日マデ秋漁期ハ九月十五日ヨリ十一月十六日マデ兩漁期共於蘭鎮ヲ根據トシ同所東浦及西浦ヲ主漁場トシテ出漁シ試験ヲ完了セリ

(一)春漁期調査ハ日數五十三日ノ内荒天ノ爲八日漁具修理ノ爲九日於蘭丸進水ノ爲三日休漁シ出漁日數東浦漁場十四日西浦及北西沖漁場八日倉口沖六日其ノ他ノ漁場ノ五日ニテ計三十三日操業シ七拾七圓七拾七錢ノ漁獲ヲナセリ

(二)秋漁期調査ハ日數六十三日ノ内荒天ノ爲十三日漁具修理ノ爲八日其ノ他ノ都合ニテ四日休漁シ出漁日數東浦漁場ニ二十一日西浦漁場ニ十七日計三十八日操業シ八拾九圓參拾錢ノ漁獲ヲ爲セリ漁獲狀況左ノ如シ

二、漁獲狀況

一 春 漁

漁獲數量

一、車 蝦 二千五百五十七尾(内五百二十尾干蝦トス)

一、真 蝦 百一十一立六(内十八立ヲ餌料トシ販賣他ハ干蝦トス)

一、白ッ蝦 五十二立二(全部干蝦トス)

一、雜 魚 二百八十六斤九(ちぬ、はも、ぐち、つなし、すゞき等)

漁獲金高

金七拾六圓七拾七錢

但シ車蝦四拾八圓拾錢、真蝦參圓、雜魚貳拾八圓六拾七錢ニテ製品トセルモノヲ含マズ

二、秋 漁

漁獲數量

- 一、車 蝦 二千四百七十七尾(内百八十二尾干蝦トス)
- 一、真 蝦 百六十九斤二十九立七(全部干蝦トス)
- 一、雜 魚 二百二斤(春漁全)

漁獲金高

金八拾九圓參拾錢 但シ車蝦六拾九圓五拾錢、雜魚拾九圓八拾錢ニシテ製品トセルモノヲ含マズ

三、結 果

春漁ハ四月十五日ヨリ六月六日迄ノ間三十三日間海況ヲ考慮シ同所東浦漁場ヲ主トシ西浦、北西沖漁場及倉口沖漁場ニ出漁シ四月末迄ハ稍々漁獲アリタルモ以降逐次漁獲衰ヘ五月二十三日頃ヨリ益々不況トナリ通シテ各漁場共好漁ヲ見ズ終漁セリ、即チ初期ハ終期ニ比シ好漁ナリシト雖ドモ一日最高ニテ西浦漁場ノ七圓七拾錢ノ漁獲アリシニ過ギズ

秋漁九月十五日ヨリ十一月十六日迄三十八日間月中旬迄同所東浦漁場ヲ主トシ以降漁期ヲ終ル迄西浦漁場ヲ主トシ出漁シタルニ東浦漁場ハ通シテ稍好漁ニシテ一日最高七圓七拾錢ノ漁獲アリテ一日平均參圓九拾錢餘ノ漁獲ヲ見タルモ西浦漁場ハ漁具破損ノ度多ク操業ニ支障ヲ來シタルニ災セラレタリト雖ドモ甚ダ不況ニ終レリ

今年度ハ昨年度ニ比シ水温漁期ヲ通シテ高温ナリシ爲メ約一句盛期早カリシ感アリ、尙兩年度ヲ通シ東浦漁場ハ西浦漁場ニ比シ漁況良好ナリキ

而シテ二ケ年間三漁期ニ亘ル調査ノ結果ヨリ該漁業經營ノ適否如何ヲ考察スルニ收支計算ニ於テ總漁獲收入高參百餘圓總支出漁具新調費二統貳百六拾五圓七拾錢及二ケ年目ニ於ケル漁具修繕費七拾九圓八拾壹錢計參百四拾五圓五拾壹錢ヲ算シ支出超過トナレリ。尙ホ各漁期ヲ通ジ一日平均漁獲高參圓餘(一人一日平均壹圓五拾錢餘)春秋漁期共ニ一ヶ月平均出漁日數約二十日ニシテ一ヶ月一人漁獲高參拾圓ニ不過漁具漁船ノ修繕費漁具消却費及諸雜費ヲ通算控除スレバ一ヶ月實收入甚ダ僅少トナル。今一家族三人ニテ一ヶ月生活費約四五拾

一 蝦 漕 網 春 漁 期 成 績 表

月 日	試 驗 位 置	時 測 觀	天 候	風 向	氣 温	水 温	水 深	底 質	流 向	速 度	時 間	漁 具 用 具	漁 獲 物		摘 要		
													種 類	數 量			
四月五日	於蘭鎮東浦	前10 ³⁰	晴	N和	18.5 ^C	14.0 ^C	3 ^M	泥	SE		前10 ³⁰ 後2 ⁰	車蝦	七、五	一、八〇	於蘭鎮	車蝦一、五粉大せい、つなし多シ	
一六日全		前10 ⁰	全	SE全	19.0	14.5	全	リアモ	N.S		前10 ⁰ 後3 ⁰	全	五、七五	二、二五	全	全	
一九日	五馬路島沖合	前9 ⁰	曇	シナ	19.0	14.5	14	泥砂	N.S		前10 ⁰ 後4 ⁰	全	二、八〇	三、六〇	全	十七、八日網修理ノ爲休漁	
二〇日	金甲鎮沖合	前8 ⁰	晴	NW輕	18.5	14.5	10	泥	N.S		前7 ³⁰ 後4 ⁰	全	一、五〇	一、五〇	全	はも多シ	
二一日	於蘭鎮西浦	前9 ⁰	全	SE強	19.0	15.0	6	全	SW		後0 ⁰ 後4 ⁰	全	三、五五	一、三五	全	すいき、ちぬ多シ	
二二日	於蘭鎮東浦	前9 ⁰	全	シナ	19.5	15.0	3	全	SE		前8 ⁰ 後3 ³⁰	全	二、二〇	三、〇〇	全	はも、すいき、ちぬ多シ	
二三日全		前7 ⁰	全	S和	19.0	15.0	3	リアモ	SE		前7 ⁰ 後4 ⁰	全	九、三〇	三、九〇	全	全	

圓ヲ要スルモノトシ一人又ハ二人操業スルトスルモ調査ノ結果ヨリ得タル漁獲高ニテハ收支相償ハザル状態ナリ。而シテ今後漁具漁法ノ改良操業ノ熟練ニ依リ漁獲能率ヲ増進シ及交通ノ發達ニ依リ魚價ノ高騰ヲ來スベキヲ豫想シ得ルモ西浦漁場附近ハ沿岸二裡以上沖部ハ石礫粗砂多ク操業困難ノ實狀ニ在リ尙東浦漁場ハ前者ニ比シ魚類豊富ナリト雖ドモ共ニ漁場狹隘ニシテ十數隻以上ノ操業ヲユルサザレバ今後同方面ヘノ進出ハ相當考慮ヲ要スベク試驗經過ニ徴スレバ該漁業ノ經營ハ困難ナルモノト思料セララル

一六日 五馬路島南沖	三一日於蘭鎮東浦	二八日於蘭鎮西浦	二七日全	二六日全	二五日海倉口南沖	二三日於佛島東浦	二二日全	二一日於蘭鎮東浦	一九日全	一八日於蘭鎮西北沖	一七日全
前10 ⁰	前10 ⁰	前8 ⁰	前10 ⁰	前10 ⁰	後0 ⁰	前10 ⁰	前10 ⁰	前10 ⁰	後4 ⁰	後7 ⁰	前9 ⁰
全	全	全	全	晴	全	全	全	曇	全	全	全
S和	SE和	NW強	W和	S和	S輕	無	W和	W強	S和	E和	E輕
23.5	23.5	23.0	22.0	22.5	22.0	21.5	21.5	20.5	21.5	20.5	21.5
17.5	17.0	17.0	16.5	16.5	16.0	16.5	16.0	16.0	16.5	16.5	16.0
14	6	10	3	3	5	5	3	3	10	17	3
全	泥	泥砂	全	全	全	全	泥	泥	全	泥砂	全
N急	W緩	SE急	S急	N急	N急	E緩	E急	NE緩	SW急	N緩	W急
前9 ⁰ 前11 ⁰	前9 ⁰ 後2 ⁰	前8 ⁰ 後10 ⁰	前9 ⁰ 後7 ⁰	前8 ⁰ 後6 ⁰	前10 ⁰ 後2 ⁰	前8 ⁰ 後10 ⁰	前8 ⁰ 後3 ⁰	前8 ⁰ 後0 ⁰	後1 ⁰ 後6 ⁰	前7 ⁰ 後6 ⁰	前8 ⁰ 後4 ⁰
雜魚	雜車魚蝦	車蝦	全	全	白真車 サ蝦蝦	ナ	全	雜車魚蝦	雜魚	全	全
一、三、五	七、五、六	一、四	七、四、立、七	二、八、〇、立、五	五、九、〇、立、四	一、九、七	九、三、七	三、五、五	二、六、九	二、三、四	五、三、九
一、四、全	一、四、於蘭鎮	一、〇	一、	一、	一、	一、三、五、全	一、四、三、全	一、八、〇、全	一、三、五、全	三、五、三、全	一、三、六、全
雜魚はも多ク蝦漁獲ナシ	二十九、三十日網修理ノ爲休漁	雜魚漁獲甚ダ少ナシ	全	漁獲物ハ煮乾蝦トス	二十四日荒天ノ爲休漁漁獲物ハ煮乾蝦トス			二十日染網ノ爲休漁	蝦漁獲ナクはも多シ	蝦少ナクはも多シ	十五、六日荒天ノ爲休漁

一四日全	一三日全	九日全	八日全	三日於蘭鎮東浦	二日於蘭鎮西浦	五月日全	三〇日全	二九日海倉口南沖	二八日全	二七日於蘭鎮西浦	二四日珍島東沖
前10 ⁰	後1 ⁰	前10 ⁰	前10 ⁰	後4 ⁰	前8 ⁰	前10 ⁰	前10 ⁰	前10 ⁰	前7 ⁰	前7 ⁰	前10 ⁰
全	全	全	晴	曇	全	雨	全	全	全	晴	雨
W和	W強	NW和	全	SW強	E和	全	S輕	N全	SW和	N輕	NW輕
20.0	20.0	21.0	22.0	22.5	20.0	21.5	21.0	20.0	19.5	18.0	19.5
15.5	16.0	16.0	16.5	16.5	16.0	16.0	15.5	15.5	15.0	14.5	14.0
3	3	3	3	3	6	5	5	5	11	11	10
全	全	全	全	全	全	全	全	泥	泥砂	全	泥砂
E急	E緩	全	全	NE急	SW緩	全	W.E急	W全	S緩	全	S急
前8 ⁰ 後6 ⁰	後0 ⁰ 後2 ⁰	前10 ⁰ 後5 ⁰	前9 ⁰ 後2 ⁰	前10 ⁰ 後4 ⁰	前8 ⁰ 後3 ⁰	前10 ⁰ 後7 ⁰	前11 ⁰ 後5 ⁰	前10 ⁰ 後6 ⁰	前7 ⁰ 後3 ⁰	前7 ⁰ 後3 ⁰	前9 ⁰ 後6 ⁰
全	全	全	全	全	雜車魚蝦	全	全	白真車 サ蝦蝦	全	雜車魚蝦	雜魚
二、二、七	五、三、三	三、五、五	九、三、五	三、五、二	七、五、七	三、六、九	二、四、六、全	九、〇、全	一、五、三、五	二、四、三	一、五、三
二、九、六、全	一、五、全	一、六、全	二、四、全	一、二、五、全	一、二、四、全	三、〇、於蘭鎮	一、	一、	一、二、八、全	二、五、二、全	二、三、一、於蘭鎮
雜魚つなし多シ	十日ヨリ十二日マデ於蘭凡進水式ノ爲休漁		四日ヨリ七日マデ漁具修理ノ爲休漁	雜魚ぐち、つなし其他	雜魚つなし多シ	車蝦、白サ蝦ハ煮乾蝦トス 真蝦ハ餌料トシ販賣ス	全	粉蝦類ハ煮乾蝦トス 雜魚少ナシ	雜魚前日同様	二十五、六日荒天ノ爲休魚ぐち多シ	蝦漁獲ナクはも多シ

二日全	一日全	一日全	八日全	七日於蘭鎮東浦	三日於蘭鎮西浦	十月日於蘭鎮東浦	三〇日全	二八日於蘭鎮西浦	二七日全	二六日全	二五日全
前7 ⁰	前7 ⁰	前9 ⁰	前8 ⁰	前7 ⁰	前8 ⁰	後2 ⁰	前7 ⁰	前8 ⁰	前10 ⁰	前10 ⁰	前10 ⁰
全	全	全	全	晴	曇	全	晴	雨	全	全	晴
全	W強	シナ	W和	W強	全	シナ	W和	E強	E和	シナ	W和
17.0	18.0	19.0	18.5	18.0	19.5	19.5	20.0	20.0	23.0	23.5	21.5
15.0	16.0	17.0	17.5	17.0	18.5	18.0	18.0	18.5	19.0	19.5	18.5
4	4	4	4	3	3	3	8	8	3	4	3
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
全	全	N緩	E緩	E急	E緩	E急	全	W緩	W緩	W急	E緩
前9 ⁰ 全11 ⁰	前7 ⁰ 後0 ³	前8 ⁰ 後3 ⁰	前7 ⁰ 後2 ³⁰	前7 ⁰ 全10 ⁰	前7 ⁰ 後2 ⁰	前8 ⁰ 後3 ⁰	前6 ⁰ 後3 ⁰	前6 ⁰ 後0 ⁰	前8 ⁰ 後5 ⁰	前9 ⁰ 後3 ⁰	前10 ⁰ 後4 ⁰
車蝦	全	全	全	雜車魚蝦	真車蝦蝦	雜車魚蝦	全	雜真車魚蝦蝦	全	全	全
14	三、一〇〇 一、一五〇	五、一〇〇 三、三〇〇	七、四〇〇 四、二〇〇	五、三二五 一、七五	七、二五 一、二五	三、二〇〇 一、二〇〇	九、九立 三、二五	三、六立 一、五〇	一、三、二六〇 一、二〇〇	九、一四〇 一、三、五〇	一、一、九〇 一、〇〇〇
全	二、七〇〇 木浦	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
十一、二日分ハ木浦ニ運搬販賣ス		九日網染ノ爲休漁		四、五、六日荒天ノ爲休漁	二日都合上休漁 真蝦ハ養乾蝦トス		二十九日網修理ノ爲休漁 真蝦ハ養乾蝦トス	雜魚ハ前日同様真蝦ハ養乾蝦トス	全	雜魚せい、ちぬ子	二十三、四日東風強ク荒天ノ爲休漁

二日全	一日全	一日全	一日全	一日全	九月日於蘭鎮東浦	日位	月試
前9 ⁰	前9 ⁰	前8 ⁰	前8 ⁰	前7 ⁰	前9 ⁰	時測觀	候天
雨	曇	全	全	全	晴	候天	風
E強	シナ	W和	W強	シナ	SE輕	向力	氣
20.0	22.5	21.0	20.5	23.0	22.5 ^C	温	水
19.0	19.0	18.5	19.0	19.0	19.0 ^C	温	水
2.5	2.5	3	3	3	3 ^m	深	底
全	全	全	全	全	泥	質	流
W急	E緩	E緩	E急	N急	NE緩	向速	漁具使
前8 ⁰ 後3 ⁰	前8 ⁰ 後4 ⁰	前7 ⁰ 前11 ⁰	前7 ⁰ 後0 ⁰	前7 ⁰ 後3 ⁰	前8 ³⁰ 前11 ⁰	用時間	種
全	全	全	全	全	雜車魚蝦	種類	獲
一、三、二〇〇	一、五、〇〇〇	七、五、四〇〇	三、五、五〇〇	三、一、四〇〇	八、二、七〇〇	量價	物
一、〇〇〇	一、三、六〇〇	一、七、〇〇〇	一、三、五〇〇	一、〇〇〇	三、六〇〇	格	漁獲物
全	全	全	全	全	於蘭鎮	販賣地	摘
	二十日網修理ノ爲休漁	雜魚せい、ちぬ子	全	全	雜魚せい、つなし		要

二 蝦漕網秋漁期成績表

計	六日於蘭鎮東浦	五日於蘭鎮西北沖
三三日	前11 ⁰	前11 ⁰
	雨	全
	SE全	N強
	23.5	23.0
	17.5	17.0
	3	12
	泥	泥砂(殻貝)
	N急	S急
139.5時間 一日平均 4 ¹² 弱	前7 ⁰ 後0 ⁰	前10 ⁰ 後0 ⁰
雜白真車 魚蝦蝦蝦	雜車魚蝦	ナシ
二、二、五 二、五、二 二、六、九	一、三	一
共、七	一、五	一
總漁獲高ハ製品トセルモノヲ含マズ	荒天ノ爲操業不能	二、三、四日潮流急ニシテ操業不能ノ爲 休漁

大正十年度來ノ繼續事業ニシテ東ハ兵庫縣明石瀬戸及德島鳴門ヨリ西ハ愛媛縣今治ニ至ル縣内及縣外ノ主要漁場ニ就テ鯛鱈ノ漁獲狀況

一、目的
四 鯛鱈漁況調査

計	一六日全	一五日全	一四日全	一三日全	一二日於蘭鎮東浦	一日全	八日全	七日全
三八日		西浦						
	前7 ⁰	前7 ⁰	前10 ⁰	前9 ⁰	前9 ⁰	前10 ⁰	前8 ⁰	前8 ⁰
	全	全	全	全	全	全	全	全
	W強	シナ	W強	W暴	W強	W和	N強	SE全
	13.0	14.0	13.0	13.0	14.0	15.0	15.0	16.5
	13.0	13.0	13.5	13.5	13.5	14.0	14.0	14.0
	8.5	8.5	4	4	4	8.5	8.5	8.5
	全	全	全	全	全	全	全	全
	E急	N緩	E緩	全	E急	E緩	E急	全
203時間 一日平均 5 ²⁰ 強	前7 ⁰ 前8 ³⁰	前7 ⁰ 後1 ⁰	前9 ⁰ 前11 ⁰	前8 ⁰ 前9 ⁰	前8 ⁰ 前10 ⁰	前10 ⁰ 後4 ⁰	前7 ⁰ 前10 ⁰	前8 ⁰ 後2 ⁰
雜真車 魚蝦蝦	ナ シ	真車 蝦蝦	全	全	雜車 魚蝦	雜真車 魚蝦蝦	全	全
	二四七七 二九七五 二〇三	三、二五 三、七五	五、三三 一、〇一	一、八七 一、八七	七、三五 一、〇〇	三、三五 三、四五 一、三五	五、三三 一、〇一	一五、〇五 一、〇一
					於蘭鎮			
	總漁獲高ハ製品トセルモノヲ含マズ	荒天ノ爲メ操業中止	漁獲物ハ煮乾蝦トス	全	荒天ノ爲メ操業中止	雜魚ちぬ子多シ	九、十日西風強ク休漁	全
								漁獲物ハ煮乾蝦トス

六日全	三日全	二日全	十一月全	三日全	二七日全	二六日全	二五日全	二二日於蘭鎮西沖	二一日全	二〇日全	一六日於蘭鎮東浦
							西浦				
前7 ⁰	前7 ⁰	前6 ⁰	前6 ⁰	前10 ⁰	前7 ³⁰	前7 ⁰	前6 ⁰	後4 ⁰	前10 ⁰	前8 ⁰	前9 ⁰
全	全	全	全	全	全	全	全	晴		晴	雨
E全	W全	N全	SW全	W和	シナ	全	全	W和	W強	E和	W和
16.0	15.5	15.0	16.0	16.0	16.5	16.0	16.5	18.0	15.0	16.5	16.5
14.0	14.0	14.0	14.0	14.5	14.0	14.0	14.0	14.5	15.5	15.0	15.5
8.5	8.5	8	8	8	8	8	8	10	4	4	4
全	全	全	全	全	全	全	泥	泥砂	全	全	泥
W全	N全	S全	N緩	N急	全	全	E緩	E急	全	全	N緩
前6 ⁰ 後5 ⁰	前7 ⁰ 後4 ⁰	前6 ⁰ 後0 ⁰	前6 ⁰ 後0 ⁰	前10 ⁰ 後0 ⁰	前7 ⁰ 前11 ⁰	前7 ⁰ 後2 ⁰	前5 ³⁰ 後0 ⁰	後1 ⁰ 後5 ⁰	前8 ⁰ 前10 ⁰	前7 ⁰ 前10 ⁰	前8 ³⁰ 後4 ⁰
全	全	真車 蝦蝦	雜真車 魚蝦蝦	全	真車 蝦蝦	雜真車 魚蝦蝦	真車 蝦蝦	雜真車 魚蝦	雜車 魚蝦	ナ シ	雜車 魚蝦
三、二五 二〇	三、五五	八、九 五、三	五、八 三、三	二、七 二、五	三、五 三、三	三、五 三、三	一、六 九、二	七、五 一、七	一、五		九、元 一、〇
								、空	於蘭鎮		五、八 一、〇
					於蘭鎮						於蘭鎮
											十三、四、五日強風ノ爲休漁
											十七、八、九日漁具修理ノ爲休漁
漁獲物ハ煮乾蝦トス	全	真蝦ハ煮乾蝦トス	真乾ハ煮乾蝦トス雜魚けた	真蝦ハ煮乾蝦トス	二十八、九、三十日ハ潮流悪シク休漁	真蝦ハ煮乾蝦トス	真蝦ハ煮乾蝦トス雜魚けた	真蝦ハ煮乾蝦トス雜魚ぐち、たち			

縣外各漁浦鯛鱒總漁獲數量累年比較表

漁浦名	昭和二年度	大正十五年度	大正十四年度	大正十三年度	大正十二年度	摘 要
	尾	尾	尾	尾	尾	
家島村	四、八七五、五〇〇	三、二〇〇、八〇〇	二、八九四、〇〇〇	三、三六〇、〇〇〇	一、三三七、一〇〇	
東二見	一、二八一、二三〇	九九六、二〇〇	一、一四九、〇〇〇	四、四六、九四〇	一、三三七、一〇〇	
明石浦	六、六四、八五〇	四、九九九、二〇〇	六、六三三、〇〇〇	一、九二〇、一〇〇	六、九四八、五〇〇	
室津浦	八、一七六、七〇〇	二、〇九五、〇〇〇		四、四七四、〇〇〇		
沼島村	八、五九六、〇〇〇	一、五七〇、〇〇〇		八、五九三、三〇〇	一、二五八、八九〇	
北泊浦	二、〇八二、九二〇	一、六四〇、九五〇			三、〇〇七、〇〇〇	
小田村	三、二二三、七〇〇	三、〇九三、九四〇	七、〇九一、〇〇〇	六、〇四二、〇〇〇	四、八四、〇〇〇	
伊吹島	五、四六、四〇〇	七、二八〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇、〇〇〇	一、五五九、〇〇〇	一、二九七、〇〇〇	
大島村	八、四〇、七〇〇	九、三〇、七五〇	三、九二一、〇〇〇	一、五五四、〇〇〇	四、二五、七〇〇	
今治市	七、〇九五、七〇〇	四、二二、三〇〇			二、五〇八、〇〇〇	
福田	六、一四五、〇〇〇	〇、一七〇、〇〇〇		二、〇〇〇、〇〇〇		
家島村	九、二〇五、〇〇〇	四、九二、四〇〇	三、〇〇〇、〇〇〇			
東二見			二、二〇〇、〇〇〇			
鱒子			二、〇〇〇、〇〇〇			

セシメ又時
ニ報告スル

豆島)

漁浦名	昭和二年度	大正十五年度	大正十四年度	大正十三年度	大正十二年度	摘	要
明石浦	八七、三八〇	三九、二〇〇	五、〇〇〇	二、九〇〇	二、九〇〇		
室津浦	三六、七五〇	一八、五五〇	二九、〇〇〇 八五 一九一		五、五〇〇		
沼島村		二四					
北泊浦				三五、六〇〇			
小田村	一、六六、七〇〇	一、八九、四〇〇 一、五二五	一、四九八	一、八九一	九		
伊吹島				三、九七六			
大島村	一、九一、八〇〇 突	一、三九、八〇〇	二、六四、〇〇〇 六九〇	二、五八、八〇〇 七	三、〇一三、四〇〇		
今治市	四、八〇〇 四、八〇〇	二四			六、七四六		
福田						通信ナク不明	

縣内各漁浦鯛鱒總漁獲數量累年比較表

漁浦名	昭和二年度	大正十五年度	大正十四年度	大正十三年度	大正十二年度	摘	要
日生	一、七	二、六四〇 三尾	一〇	二	三		
穗浪	三、二五〇						
虫明	六、九〇〇 五〇	一、六、八五〇	元	四	六		
尻海				四	三		
牛窓	二四	七	四七	一八	二、三三		

漁浦名	昭和二年度	大正十五年度	大正十四年度	大正十三年度	大正十二年度	摘	要
胸上	一五、五〇〇		四		四		
向日比	五五、六八〇	五五、七三〇	二、九九	二、五〇三	二、四九一		
大島	三三、六〇〇	六三、四一〇 九〇〇		一三〇	一、八〇八		
田ノ浦吹上	二二五		二四	四八六			
下津井		二六、一〇〇		五	二、四三		
黒崎村	一一、六二五		一五	四	一、九		
寄島町	二二三		七九	四八	四二		
大島中							
神島外浦	二、三〇〇	三、五二、七〇〇	二、一九	一、〇八六	一、一三七		
白石島	八、二〇〇	四、八〇〇	六				
北木島	三、八〇〇	三、四、八〇〇	五、〇〇〇 六	三、五、〇〇〇	三、三、〇〇〇		
真鍋島	一九、〇〇〇 一八七	二、三三、三五〇	一、八四四	九、二二二	三、八三二		
日生	八、一〇九尾	七、〇〇〇 一、七九四尾	六、〇三三尾	五、四〇〇尾	八四尾		
穗浪							
虫明	一、五、〇〇〇 二七	一、四、〇〇〇 一、五	二、三三	三、三三	二		
尻海				三、四	六		
牛窓	六、五九	五九	五七	七〇	三、六四		

二、鱒

五〇二	四九二	四八二	四七二	四六二	四五三	四四三	四三三	四二三	四一三	四〇二	三九二	三八二
二日前	二日前	二日前	二日前	二日前	二日前	二日前	二日前	二日前	二日前	二日後	二日後	二日後
10,0	9,0	8,5	7,0	5,5	10,7	9,5	8,5	6,3	5,5	5,4	4,5	4,2
全	全	曇	全	細雨	全	全	全	全	全	全	全	全
一五,四	一五,三	一四,八	一四,三	一一,五	一六,〇	一六,八	一六,二	一五,三	一四,〇	一九,〇	一六,六	一七,〇
一四,三	一四,四	一三,五	一三,六	一二,七	一三,五	一三,七	一三,三	一三,三	一三,五	一四,〇	一二,三	一三,五
二四九	二四〇	二三八	二七五	二六四	二六九	二九三	二八七	二四七	二四三	二四〇	二七五	二四七
(一四,五)	(一四,〇)	(一三,五)	(一三,五)	(一三,七)	—	—	(一三,二)	(一三,〇)	(一三,三)	(一三,八)	(一三,六)	(一三,五)
二四六	二四九	二三八	二九四	二七六	—	—	二八四	二四三	二四七	二四〇	二九八	二四三
(一三,六)	(一三,八)	(一三,一)	(一三,五)	(一三,七)	(一三,〇)	(一三,四)	(一三,三)	(一三,三)	(一三,八)	(一三,〇)	(一三,五)	(一三,〇)
二四五	二四二	二四四	二三九	二八五	二九三	二八八	二七七	二九八	二四九	二四〇	二三四	二四四
七	七	六,五	五	四	四,五	六	六	七	二	七	六,五	九
ESE	E	E	E	SE	E	E	ESE	ESE	ESE	E/S	E/S	E/S
三	四	四	三	三	二	二	二	三	二	三	三	三
NW	NW	NW	NW	E	W	W	W	SW	SW	W	W	ESE
全	全	全	急	全	全	全	全	全	緩	急	全	全
一〇全	一〇全	一〇全	一〇全	一〇亂雲	二全	三全	四全	三全	三積卷雲	全全	全全	全全

五 海洋 觀 測

本事業ハ本場創立以來ノ繼續事業ニシテ本年度實施セル狀況左ノ如シ

一、 備後灘東部海洋横斷觀測

大正七年度以來繼續施行セルモノニシテ農林省水産講習所、同大長養魚試驗場、同二見養貝試驗場及内海關係各縣水産試驗場ト連絡ヲ取
 リ本場ニテハ縣下淺口郡青佐鼻ヨリ香川縣三豊郡三崎ニ至ル間ニ於テ毎月一回之ヲ行フコト、セリ而シテ右觀測ノ結果ハ其ノ都度水産
 講習所、同大長養魚試驗場、同二見養貝試驗場及瀬戸内海關係各縣水産試驗場ニ報告シ他縣ノ觀測亦其ノ都度之ヲ接受セリ
 左ニ本年度實施セル各月ノ概況ヲ述ベシ

昭和二年三月三十日觀測

水溫	表面	最高	最低	平均	九、二度
十米	全	八、九度(A D E F点)	全	全	八、八度
二十米	全	八、七度(D F点)	全	全	八、七度
三十米	全	—	全	全	八、七度
比重	表面	最高	最低	平均	二四、〇四
十米	全	二四、八二(E点)	全	全	二四、五八
二十米	全	二四、九〇(E点)	全	全	二四、九〇
三十米	全	二四、九五(E点)	全	全	二四、九三

水溫、青佐鼻沿岸上層ニ見ル最高溫九度八分ヲ除イテハ各所共溫差極メテ小ニシテ九度二分ヨリ八度六分ノ間ニアリ之ヲ昨年四月八日
 (月齡二十六日)ノ觀測ノ結果ニ比スレバ其ノ平均溫度ニ於テ二度一分ノ低溫ヲ示セリ

比重、北木島外淺海鼻東沖附近ヲ中心トシテ比較的北方海區ニ低示度ヲ南方海區ニ高示度ヲ示ス而シテ青佐鼻沿岸ヨリ北木島船越鼻東沖ニ亘ル上層ハ特ニ低示度ナル水帶ヲ成セリ

即チ青佐鼻沿岸ニ一、〇二一八一白石島佐切鼻東沖ニ一、〇二三六一ノ特低示度ヲ示セル外各所共大ナル差ナク一、〇二四二〇ヨリ一、〇二四九五ノ間ヲ示セリ而シテ之ヲ昨年四月ノ觀測ノ結果ニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ僅カニ高ク〇、〇〇〇〇六ノ差ヲ示セルニ過ズ

昭和二年四月二十六日觀測

水溫	表面	最高	一五、三度(B点)	最低	一二、七度(E点)	平均	一三、八度
	十米	全	一二、〇度(B点)	全	一一、三度(D·E点)	全	一一、六度
	二十米	全	一〇、七度(D·E点)	全	一〇、五度(F点)	全	一〇、六度
	三十米	全	一〇、七度(D·E点)	全	一〇、五度(F点)	全	一〇、五度
比重	表面	最高	二四、〇〇(F点)	最低	二〇、六〇(A点)	平均	二二、七四
	十米	全	二四、一八(D点)	全	二三、六〇(B点)	全	二三、九一
	二十米	全	二四、四三(D点)	全	二四、二一(E点)	全	二四、三〇
	三十米	全	二四、四三(D点)	全	二四、二一(E点)	全	二四、三五

水溫、青佐鼻沿岸ヨリ北木島帳場ノ鼻東沖ニ亘ル上層ニ高温水帶ヲ三崎沿岸ヨリ眞鍋島附近ニ亘ル下層ニ低温水帶ヲ形成セリ

概シテ三崎ニ向ヒ而シテ下層ニ向ケ逐次溫度低ク且溫差大ニシテ白石島佐切鼻東沖ニ現レタル最高溫十五度三分ニ對シ三崎沿岸下層ニ示サレタル最低溫十度五分ヲ比スレバ四度八分ノ差アリ之ヲ昨年五月五日(月齡二十四日)觀測ノモノニ比較スレバ其ノ平均溫度ニ於テ二度八分ノ低溫ヲ示セリ

比重、概シテ三崎ニ向ヒ而シテ下層ニ向ケ逐次示度高シ即チ青佐鼻沿岸上層ニ一、〇二〇六〇ノ最低示度ヲ現シ眞鍋島附近下層ニ一、〇二四四三ノ最高示度ヲ表セリ而シテ青佐鼻沿岸ヨリ北木島北東沖ニ亘ル上層ニ特低比重水帶ヲ形成セルハ前月ノ其ニ似タリ

之ヲ昨年五月ニ於ケル觀測ノ結果ニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ〇、〇〇〇〇六七低キヲ示セリ

昭和二年五月二十四日觀測

水溫	表面	最高	一六、八度(A点)	最低	一五、七度(D·E点)	平均	一六、〇度
	十米	全	一六、二度(A点)	全	一五、〇度(F点)	全	一五、五度
	二十米	全	一六、二度(A点)	全	一五、〇度(F点)	全	一五、〇度
	三十米	全	一六、二度(A点)	全	一五、〇度(F点)	全	一四、六度
比重	表面	最高	二三、七七(F点)	最低	二三、二三(A点)	平均	二三、四九
	十米	全	二四、〇〇(E点)	全	二三、三七(A点)	全	二三、七七
	二十米	全	二四、七三(F点)	全	二三、九二(E点)	全	二四、二四
	三十米	全	二四、七三(F点)	全	二三、九二(E点)	全	二四、三三

水溫、青佐鼻沿岸上層ニ十六度八分ノ最高溫度ヲ示シ概シテ逐次三崎ニ向ヒ而シテ下層ニ向ケ低溫トナリ三崎沿岸下層ニ十四度六分ノ最低溫度ヲ示セリ

之ヲ昨年六月三日(月齡二十三日)ノ觀測ノモノニ比スレバ其ノ平均溫度ニ於テ二度一分ノ低溫ヲ表セリ

比重、青佐鼻沿岸上層ニ一、〇二三三三ノ最低示度アリ大要三崎ニ向ヒ而シテ下層ニ向ケ高示度トナリ三崎沿岸下層廿米層ニ最高示度一、〇二四七三ヲ示セリ

昭和二年六月二十六日觀測

水溫	表面	最高	二二、五度(A点)	最低	二一、二度(C点)	平均	二一、九度
	十米	全	二一、〇度(A点)	全	一九、九度(E点)	全	二〇、五度
	二十米	全	一九、九度(D点)	全	一八、六度(F点)	全	一九、二度

三十米	最高	二四、五〇(E点)	最低	二四、一二(A点)	平均	二四、三三
比 重	表面					
十米	全	二五、一八(A点)	全	二四、二二(F点)	全	二四、六〇
二十米	全	二四、五五(E点)	全	二四、一六(F点)	全	二四、四一
三十米						二四、四五

水温、青佐鼻沿岸ヨリ逐次三崎ニ向ケ而シテ下層ニ向ヒテ水温ノ低下セルヲ順調ナリトセバ該観測ニ表レタル海況ハ稍々錯綜シタル感アリ而シテ其ノ最高温度ハ二十二度五分ニシテ青佐鼻沿岸上層ニアリ最低温度ハ十八度六分ニシテ三崎沿岸下層(二十米層)ニアリ

之ヲ昨年七月三日(月齡二十三)ノ観測ニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ等温ナルヲ見ル

比重、該観測ニヨル海況ハ常ニ比シ稍々奇ナル現象ヲ示シ三崎沿海比較的低温ニシテ青佐鼻沿岸下層ニ最高示度ヲ示セリ即チ青佐鼻沿岸下層ニ有スル一、〇二五、一八ノ最高示度ヲ除ケバ各所ニ於ケル示度ニ大ナル差ヲ認メザルモ比較的高示度ナル水帯青佐鼻沿岸ヨリ六島東沖ニ至ル中下層ニ亘リテ形成セラル、ヲ見ル而シテ其ノ最低示度ハ一、〇二四、一一ニシテ青佐鼻沿岸上層ニアリ之ヲ昨年七月観測ノモノニ比スレバ大差ナク其ノ平均温度ニ於テ〇、〇〇〇二二ノ高キヲ示セリ

昭和二年七月二十二日観測

水温	表面	最高	二七、六度(F点)	最低	二四、五度(D点)	平均	二五、五度
十米	全	二五、二度(F点)	全	二二、三度(E点)	全	二三、五度	
二十米	全	二三、五度(F点)	全	二二、六度(D点)	全	二三、三度	
三十米						二二、三度	
比 重	表面	最高	二四、〇三(E点)	最低	二三、五九(B点)	平均	二三、八六
十米	全	二四、三九(E点)	全	二三、九〇(A点)	全	二四、一〇	

二十米	全	二四、三九(E点)	全	二四、一六(F点)	全	二四、二七
三十米						二四、四五

水温、三崎沿岸上層ニ最高温二十七度六分ヲ示シ其ノ下層ニ最低温二十一度三分ヲ示セリ而シテ概要三崎方面高温ニシテ真鍋島南西沖ヨリ北木島帳場ノ鼻東沖ニ亘ル中間海區低温ナリ尙各所其下層ニ向ケ水温低下シ温差比較的大ナリ

之ヲ昨年八月二日(月齡二十三)日観測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ一度二分ノ低温ヲ示セリ
比重、概要青佐鼻方面ニ低示度ニシテ逐次三崎ニ向ケ而シテ下層ニ向ヒ高示度ヲ示セリ其ノ最高水帯ハ六島東沖中下層三崎沿岸下層ニ亘リテ形成セラル而シテ最高示度ハ三崎沿岸下層ニアリ一、〇二四、四五ヲ示シ最低示度ハ白石島佐切鼻東沖上層ニ存シ一、〇二三五ヲ示セリ

之ヲ昨年八月ノ観測ノ結果ニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ〇、〇〇〇六九ノ高キヲ示セリ

昭和二年八月二十二日観測

水温	表面	最高	二九、七度(F点)	最低	二七、三度(C点)	平均	二八、六度
十米	全	二六、七度(A点)	全	二六、二度(E点)	全	二六、五度	
二十米	全	二五、三度(D点)	全	二四、六度(F点)	全	二四、九度	
三十米						二四、三度	
比 重	表面	最高	二四、九四(D点)	最低	二三、七九(F点)	平均	二四、四六
十米	全	二四、七二(B点)	全	二三、〇〇(F点)	全	二四、三六	
二十米	全	二四、八九(E点)	全	二四、六四(D点)	全	二四、七三	
三十米						二四、二九	

水温、概シテ三崎方面高温ニシテ北木島東北海區低温ナリト雖モ上層ヨリ下層ニ向ヒ逐次水温低下シ其ノ最低水帯ハ三崎ヨリ六島、真鍋島中間海區ニ亘ル下層ニアリ而シテ三崎沿岸上層ニ最高温度アリ二十九度七分ヲ示シ最低温度ハ其ノ下層ニアリテ二十四度三

分ヲ示セリ

之ヲ昨年九月二日(月齡二十五日)観測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ六分低温ナリ

比重、海況稍々錯綜セル観アリ概要三崎、青佐鼻南岸ニ低示度ニシテ中間海區ニ高示度ヲ示セリ而シテ三崎上中層ニ特ニ低示度ナル水帯ヲ成セルハ余リ見ザル現象ナリ尙其ノ最高示度ハ真鍋島南西沖上層ニアリ一、〇二四九四ヲ示シ最低示度ハ三崎沿岸中層(十米層)ニアリ一、〇二三〇〇ヲ示セリ

之ヲ昨年九月ノ観測ノ結果ニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ〇、〇〇〇二二ノ高キヲ示セリ

昭和二年九月二十日観測

水温	表面	最高	二五、〇度(C点)	最低	二四、八度(FB点)	平均	二四、九度
	十米	全	二五、〇度(FD点)	全	二四、八度(A点)	全	二四、九度
	二十米	全	二五、三度(E点)	全	二五、〇度(D点)	全	二五、一度
	三十米	全		全	二五、〇度	全	二五、〇度
比重	表面	最高	二四、〇六(D点)	最低	二三、五九(F点)	平均	二三、八四
	十米	全	二三、九九(F点)	全	二三、七一(B点)	全	二三、八九
	二十米	全	二三、九六(E点)	全	二三、八六(D点)	全	二三、九二
	三十米	全		全	二三、九一	全	二三、九一

水温、各所共大ナル差ナク六島東沖下層ニアル最高温度二十五度三分ノ外ハ二十四度九分ヨリ一度内外ノ相違アルニ過ズ

之ヲ昨年九月二十九日(月齡二十三日)観測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ僅カニ五分低温ナルノミ

比重、一般ニ示度大差ナク比較的低下示度ノ水帯一ハ三崎沿岸上層ヨリ真鍋島附近中下層ニ亘リテ形成セラレ他ハ青佐鼻距岸一湮半沖ヨリ北木島港沖ニ亘リテ形成セラレ其ノ最高示度ハ一、〇二四〇六ニシテ真鍋島南沖上層ニアリ最低示度ハ一、〇二三五九ニシテ三崎沿岸上層ニアリ

之ヲ昨年九月観測ノモノニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ〇、〇〇〇一七ノ低示度ヲ示セリ

昭和二年十月二十一日観測

水温	表面	最高	二一、八度(D点)	最低	二〇、八度(A点)	平均	二一、六度
	十米	全	二一、七度(C点)	全	二〇、三度(A点)	全	二一、〇度
	二十米	全	二一、一度(E点)	全	二一、〇度(D点)	全	二一、一度
	三十米	全		全	二一、一度	全	二一、一度
比重	表面	最高	二四、〇二(E点)	最低	二三、二三(A点)	平均	二三、八〇
	十米	全	二四、〇二(D点)	全	二三、五七(A点)	全	二三、八五
	二十米	全	二四、〇五(D点)	全	二三、九二(F点)	全	二三、九八
	三十米	全		全	二三、九二	全	二四、〇〇

水温、大要三崎ヨリ青佐鼻ニ向ケ而シテ下層ニ向ヒ低下セリ其ノ最高温度ハ二十二度ニシテ六島東沖上層ニアリ最低温度ハ二十度三分

ニシテ青佐鼻沿岸下層ニアリ

之ヲ昨年十月二十八日(月齡二十二日)観測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ一度二分高温ナリ

比重、一般ニ示度大差ナク概要青佐鼻ヨリ三崎方面ニ向ケ高騰セリ而シテ幾分高示度ナル水帯真鍋島南沖ニアリ下層ヲ流レ三崎沿岸下層ニ延漫セリ尙三崎沿海海況稍々亂レタルガ如シ

之ヲ昨年十月ノ観測ノ結果ニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ昨年ノ一、〇二四一五ヨリ〇、〇〇〇二四低シ

昭和二年十一月十八日観測

水温	表面	最高	一八、〇度(F点)	最低	一七、三度(A点)	平均	一七、七度
	十米	全	一七、九度(F点)	全	一六、八度(A点)	全	一七、六度
	二十米	全		全		全	一七、八度

水溫、最高温十八度ニシテ三崎沿岸上層ニアリ最低温ハ十六度八分ニシテ青佐鼻沿岸下層ニアリ而シテ三崎沿岸上層ト青佐鼻ヨリ白石島切鼻正東沖ニ亘ル海區ヲ除ク外ハ何レモ十七度七分乃至十七度八分ナリ

之ヲ昨年十一月二十九日(月齡二十五日)觀測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ二度五分高温ナリ

比重、海況甚ダ錯綜セルガ如シ其ノ最高示度ハ北木島港東沖上層及眞鍋島南沖下層ニアリ一、〇二四五ヲ示シ最低示度ハ一、〇二四二ニシテ三崎沿岸下層ニアリ

之ヲ昨年十一月觀測ノモノニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ〇、〇〇〇二四低シ

三十米	表面	最高	二四、五八(C点)	最低	二四、二五(F点)	平均	二四、四三
十米	全		二四、五一(B点)	全	二四、三二(E点)	全	二四、四四
二十米	全		二四、五八(D点)	全	二四、三五(F点)	全	二四、四五
三十米	全			全	二四、二〇		二四、二〇

水溫、最高 一四、七度(E点) 最低 一二、七度(A点) 平均 一四、一度

十米 全 一四、六度(F点) 全 一二、八度(A点) 全 一四、一度

二十米 全 一四、六度(E点) 全 一四、三度(D点) 全 一四、五度

三十米 全 一四、六度(E点) 全 一四、三度(D点) 全 一四、七度

水溫、青佐鼻沿岸ニ低ク概シテ三崎沿岸ニ向ケ逐次高騰セリ而シテ其ノ最低温度ハ十二度七分ニシテ青佐鼻沿岸上層ニアリ最高温度ハ三崎沿岸下層及ヒ六島東沖上層ニアリ

之ヲ昨年十二月二十八日(月齡二十三日)觀測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ四度三分高温ナリ

比重、一般ニ示度大差ナク青佐鼻及三崎沿岸ニ稍々低シ其ノ最高示度ハ一、〇二四六五ニシテ白石島切鼻東沖上層ニアリ最低示度ハ一、〇二四二〇ニシテ三崎沿岸上層ニアリ

之ヲ昨年十二月ノ觀測ニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ〇、〇〇〇一六低シ

三十米	表面	最高	二四、六五(B点)	最低	二四、二〇(F点)	平均	二四、四九
十米	全		二四、六二(E点)	全	二四、三四(A点)	全	二四、五三
二十米	全		二四、六五(D点)	全	二四、四二(F点)	全	二四、五七
三十米	全			全	二四、四二(F点)		二四、五四

水溫、最高 一四、七度(E点) 最低 一二、七度(A点) 平均 一四、一度

十米 全 一四、六度(F点) 全 一二、八度(A点) 全 一四、一度

二十米 全 一四、六度(E点) 全 一四、三度(D点) 全 一四、五度

三十米 全 一四、六度(E点) 全 一四、三度(D点) 全 一四、七度

水溫、青佐鼻沿岸上層ニ七度二分ノ最低温ヲ有シ三崎ニ向ケ而シテ下層ニ向ヒ逐時高騰セリ

之ヲ昨年一月十八日(月齡二十五日)ノ觀測ニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ僅カニ二分低キニ過ズ

比重、三崎沿岸ヲ除クノ外青佐鼻ヨリ三崎ニ向ケ而シテ下層ニ向ヒ逐次示度高騰セリ即チ比較的低示度ナル水帶三崎沿岸上層及青佐鼻ヨリ白石島切鼻正東沖ニ亘ッテ存シ比較的高示度ノ水帶六島眞鍋島間下層ニアリ而シテ其ノ最低示度ハ一、〇二三八六ニシテ青佐鼻沿岸上層ニアリ最高示度ハ一、〇二五〇一ニシテ六島東沖下層ニアリ

之ヲ昨年一月ノ觀測ノ結果ニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ〇、〇〇〇三七低シ

昭和三年三月十四日觀測

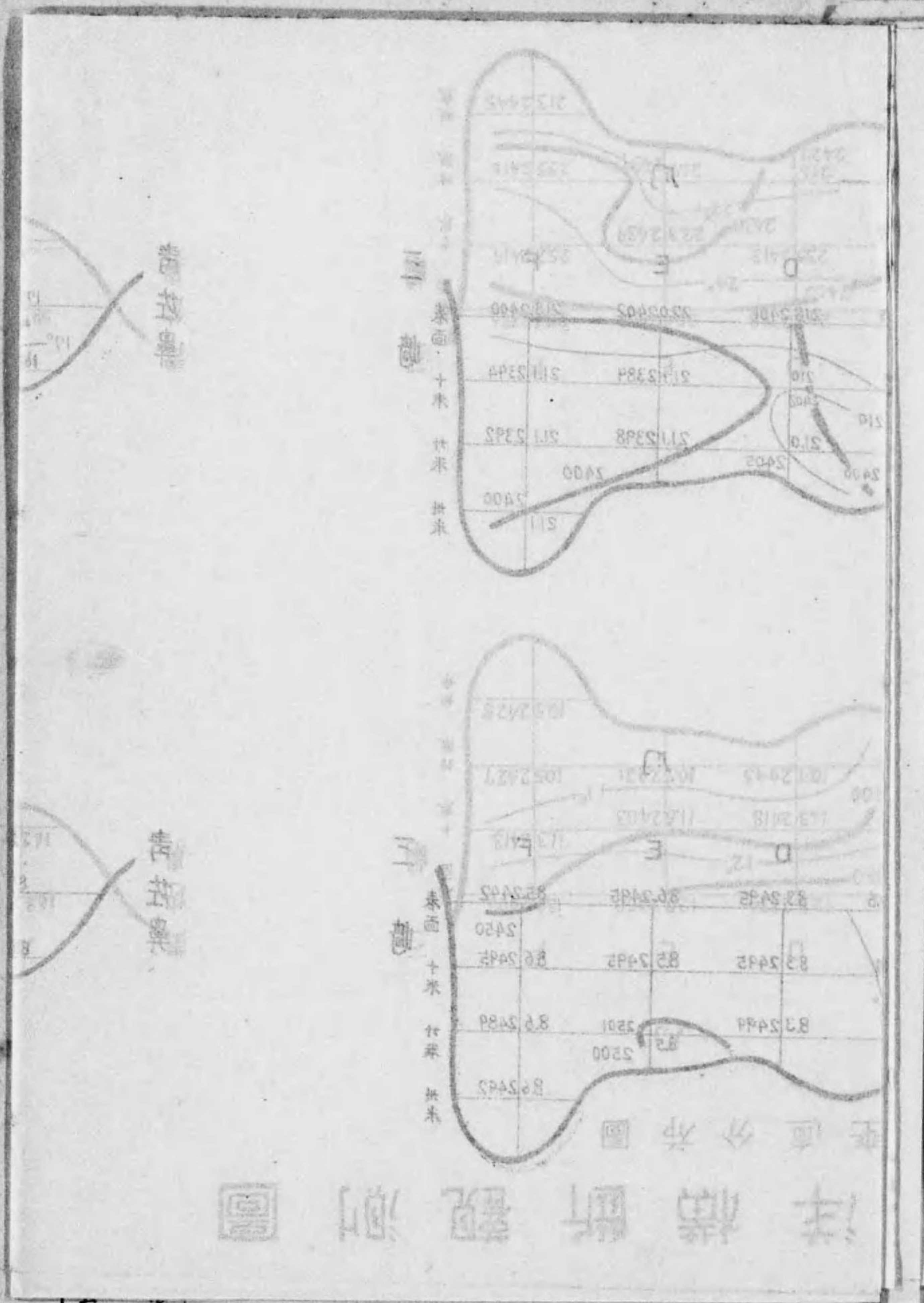
水溫	表面	最高	最低	平均	比重	表面	最高	最低	平均
九、二度(F点)	九、〇度(D E F点)	九、〇度(D E点)	八、七度(A点)	八、九度	二四、八四(C点)	二四、〇二(F点)	二四、三一(D点)	二四、八八	九、〇度
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
九、〇度(D E点)	八、九度(F点)	八、九度(F点)	八、六度(A点)	八、九度	二四、九一(E点)	二四、八一(E点)	二四、七二(F点)	二四、八三	九、〇度
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
九、〇度(D E点)	八、九度(F点)	八、九度(F点)	八、七度(A点)	八、九度	二四、九一(E点)	二四、八一(E点)	二四、七二(F点)	二四、八三	九、〇度
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全

水溫、概シテ三崎ヨリ青佐鼻ニ向ケ而シテ下層ニ向ヒ溫度低下スト雖モ溫差小ナリ即チ最高溫三崎沿岸上層ニアリテ九度二分ヲ示シ最低溫ハ八度六分ニシテ青佐鼻下層ニアリ

之ヲ昨年二月二十五日(月齡二十四日)觀測ノモノニ比スレバ其ノ平均溫度ニ於テ一度八分高シ

比重、最高示度三崎沿岸中層(十米層)ニアリ、〇二五〇ニヲ示シ最低示度ハ、〇二四三ニシテ真鍋島南沖上層ニアリ而シテ右最高最低示度ハ殆ンド孤立ノ状態ニシテ之ヲ除クノ他ハ總テ示度大差ナシ

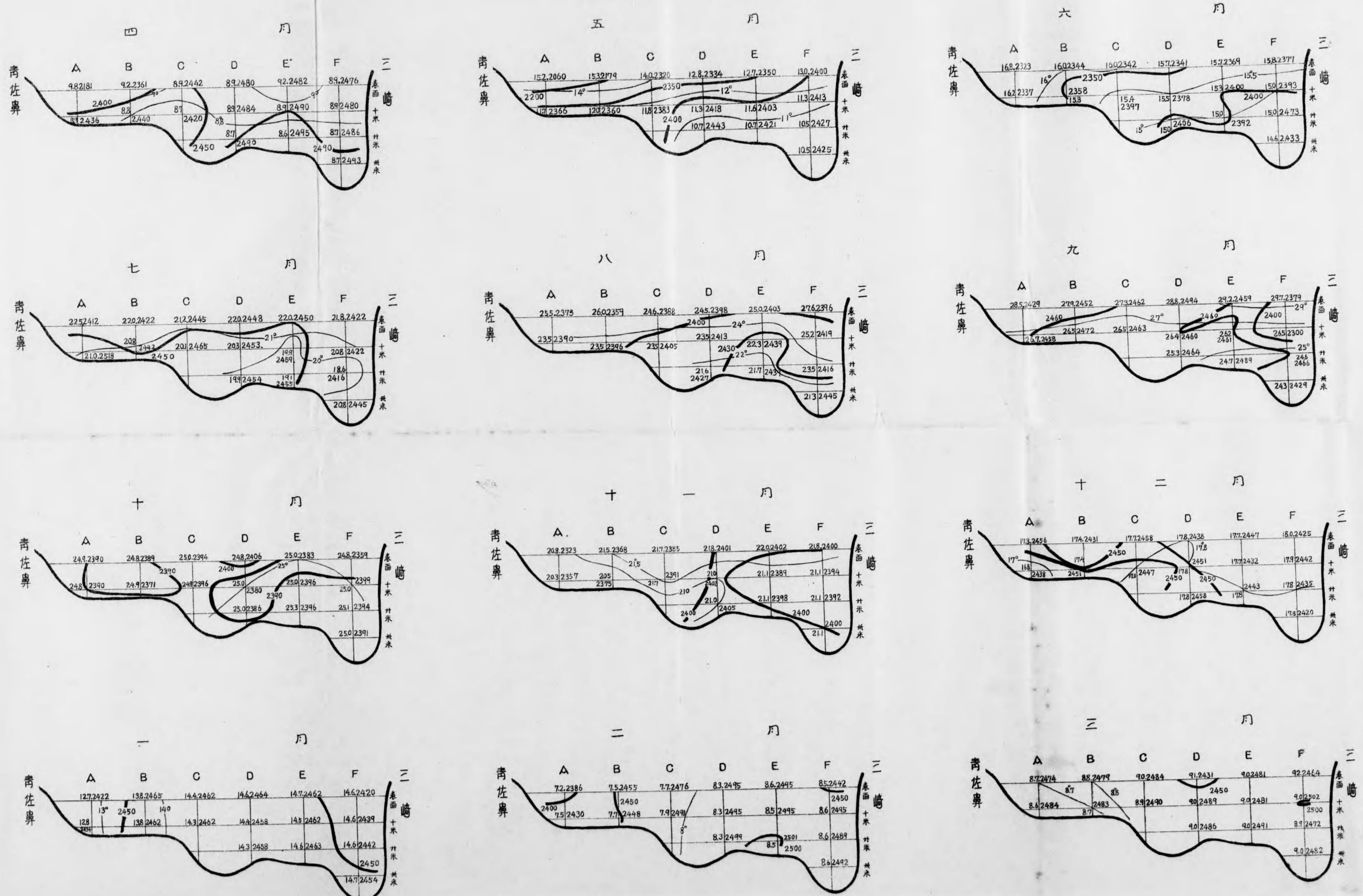
之ヲ昨年二月二十五日觀測ノモノニ比スレバ其ノ平均示度ニ於テ〇、〇〇一八低シ



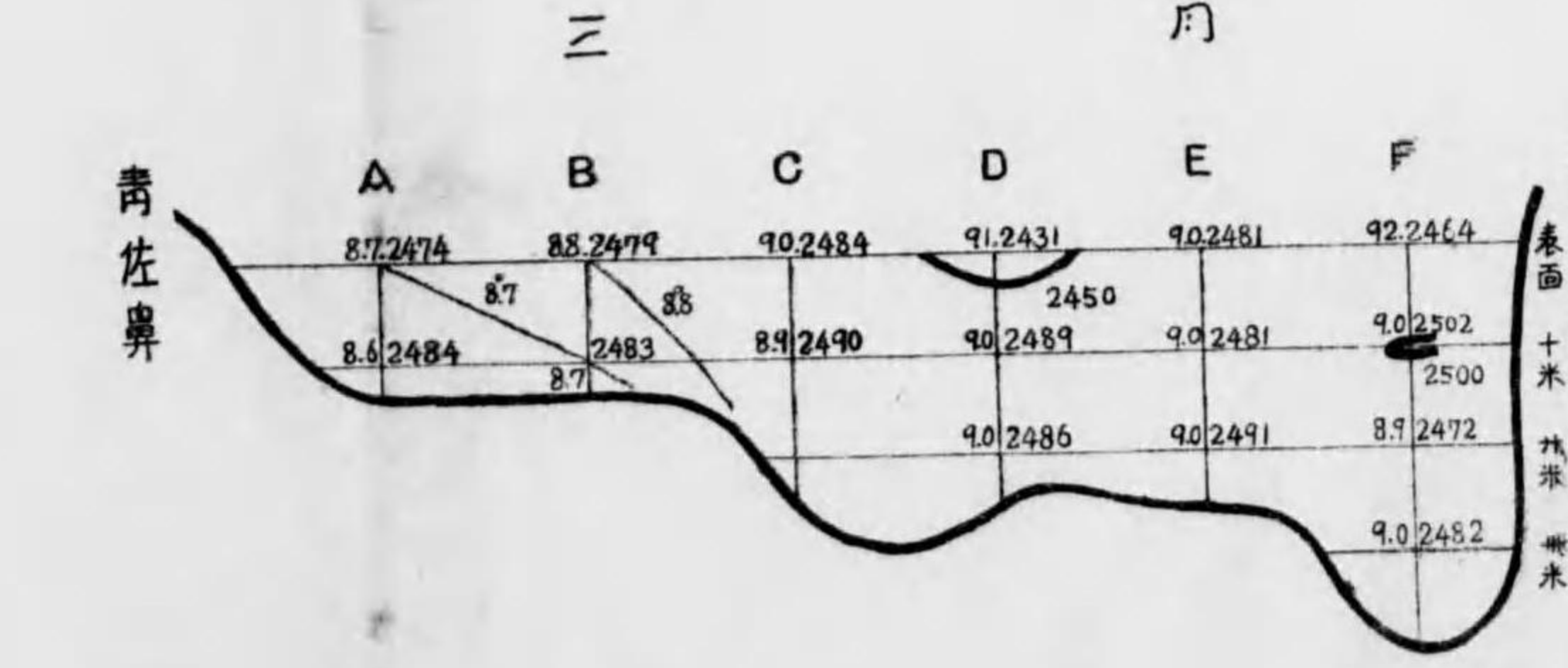
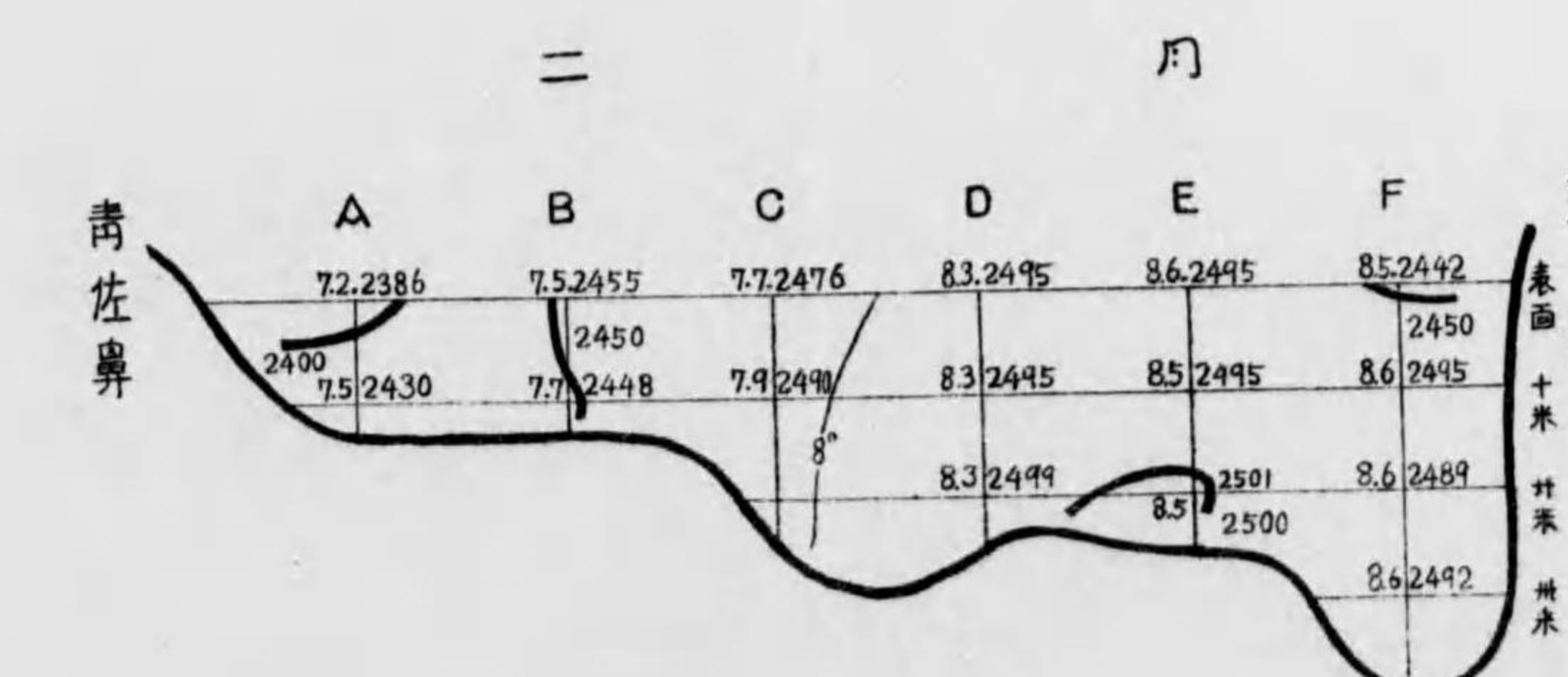
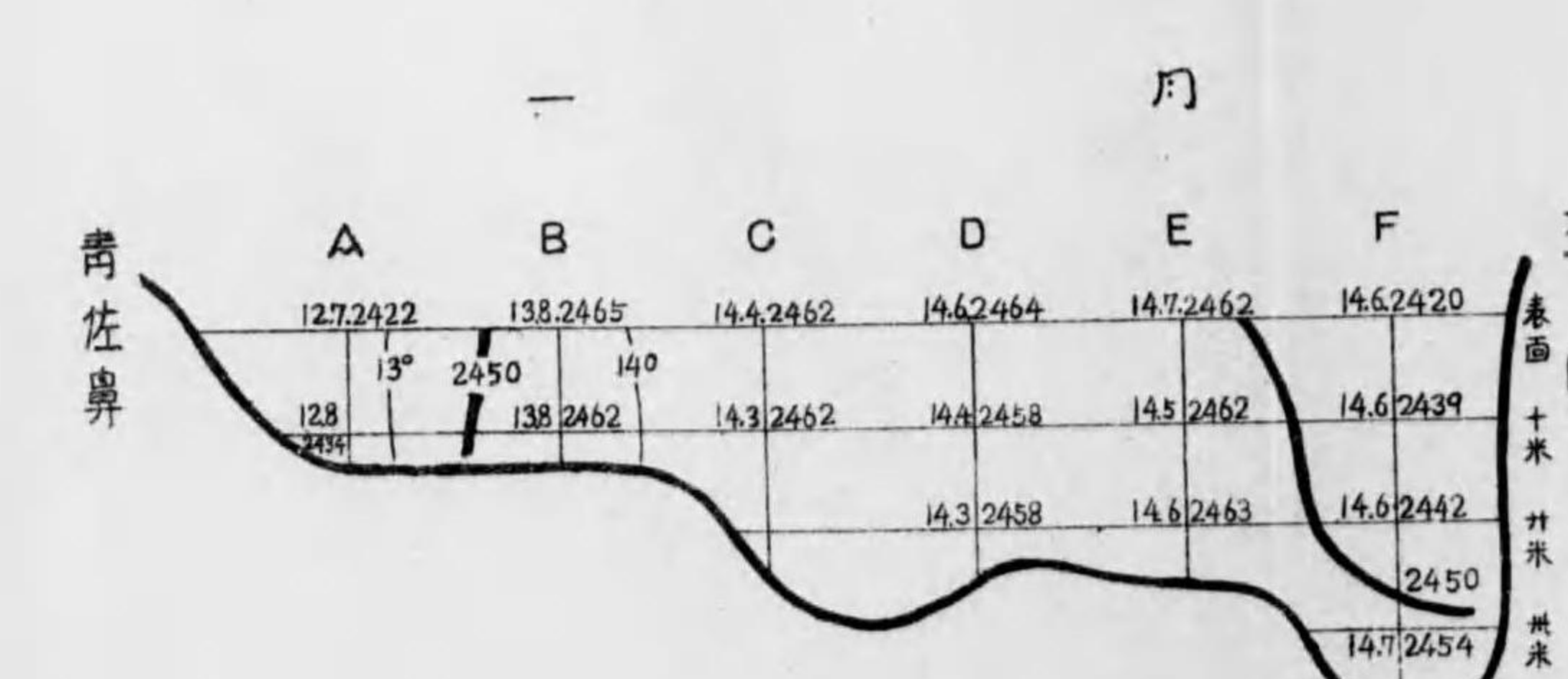
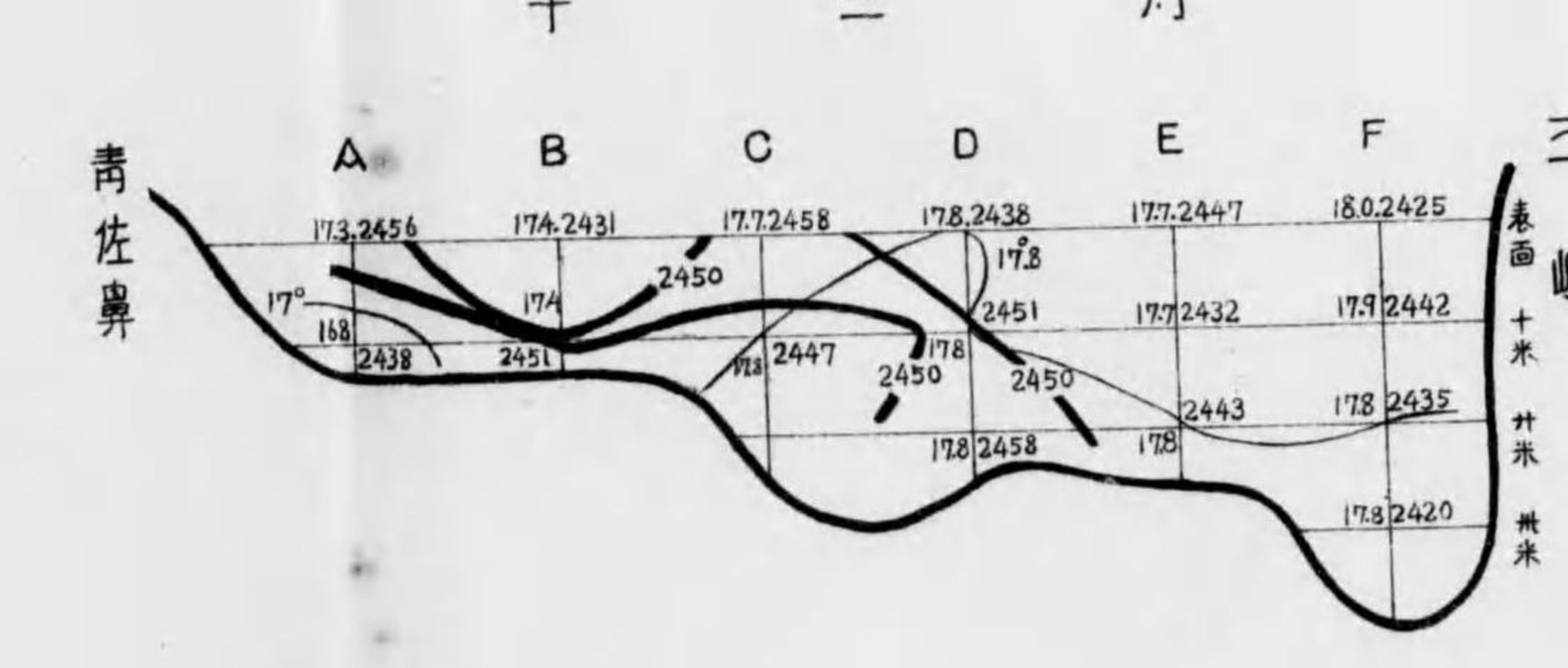
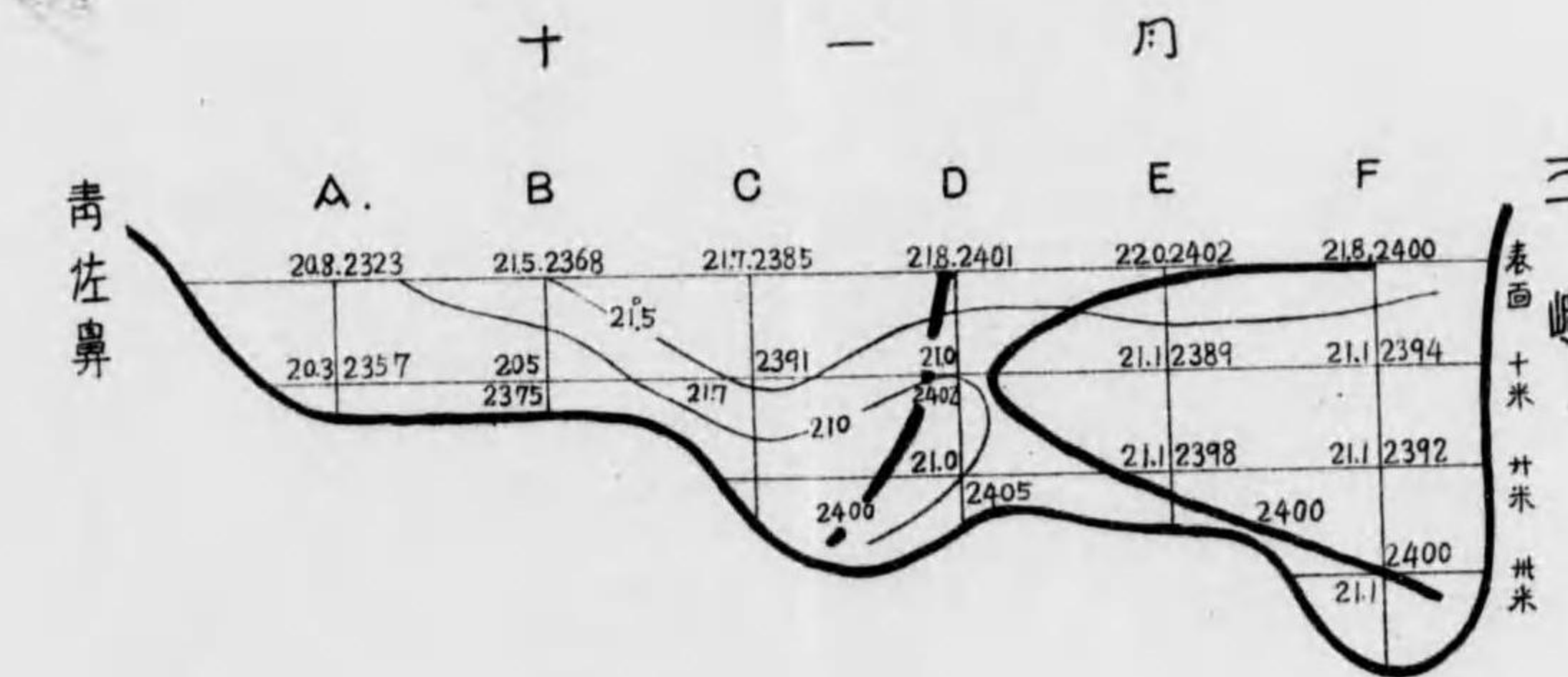
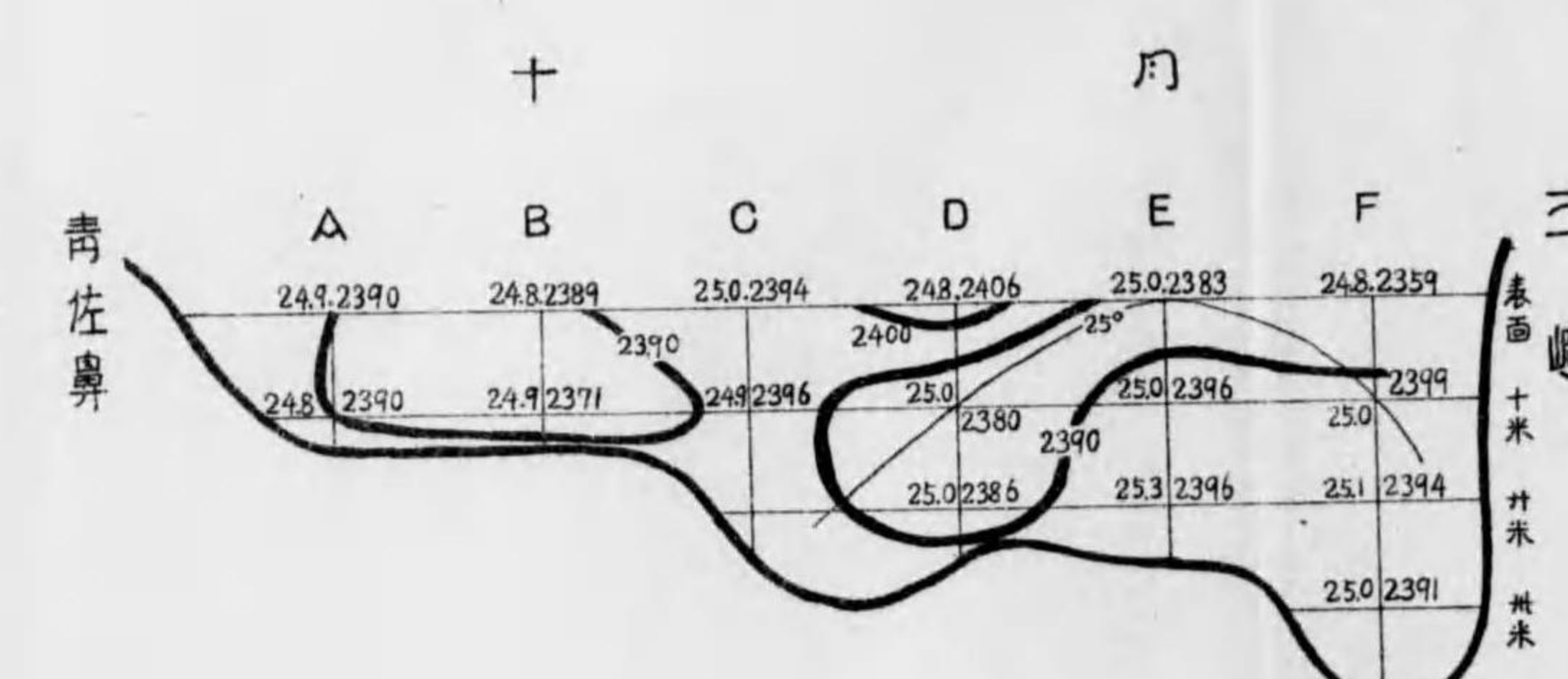
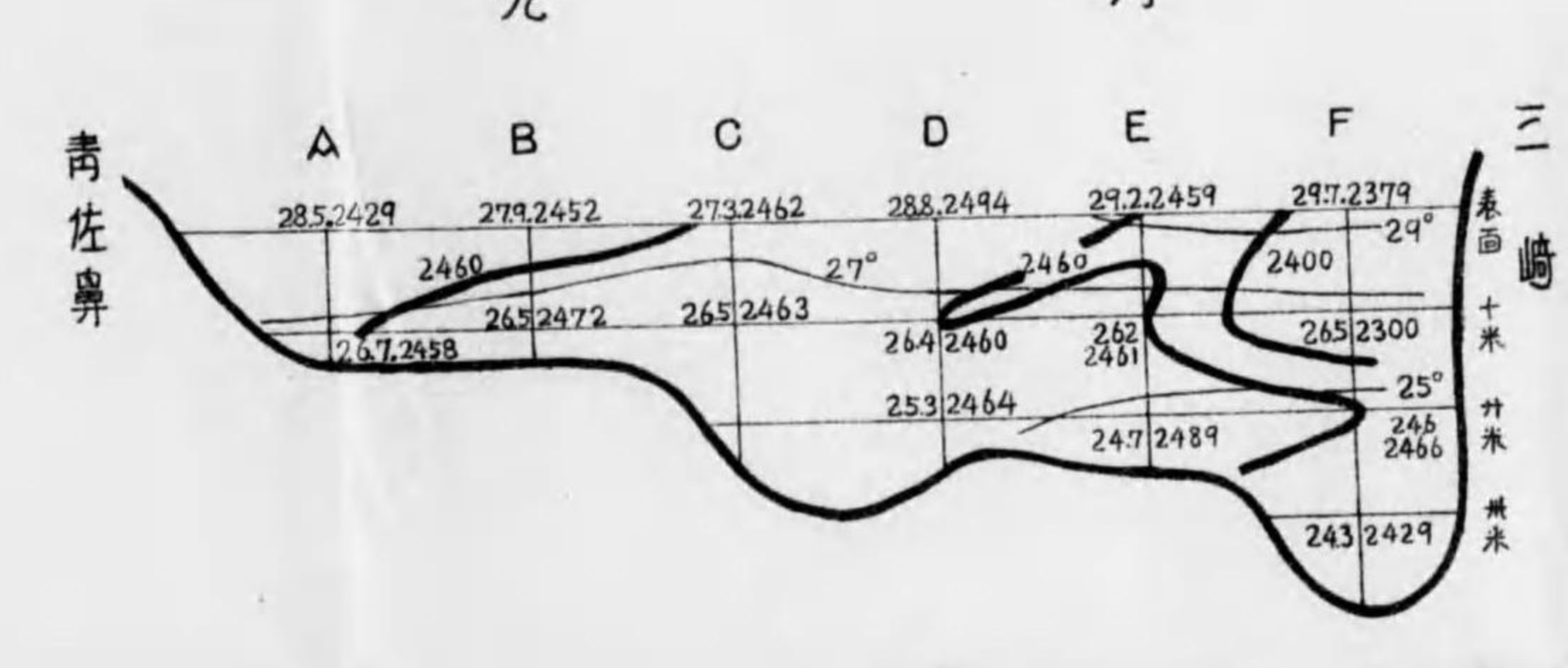
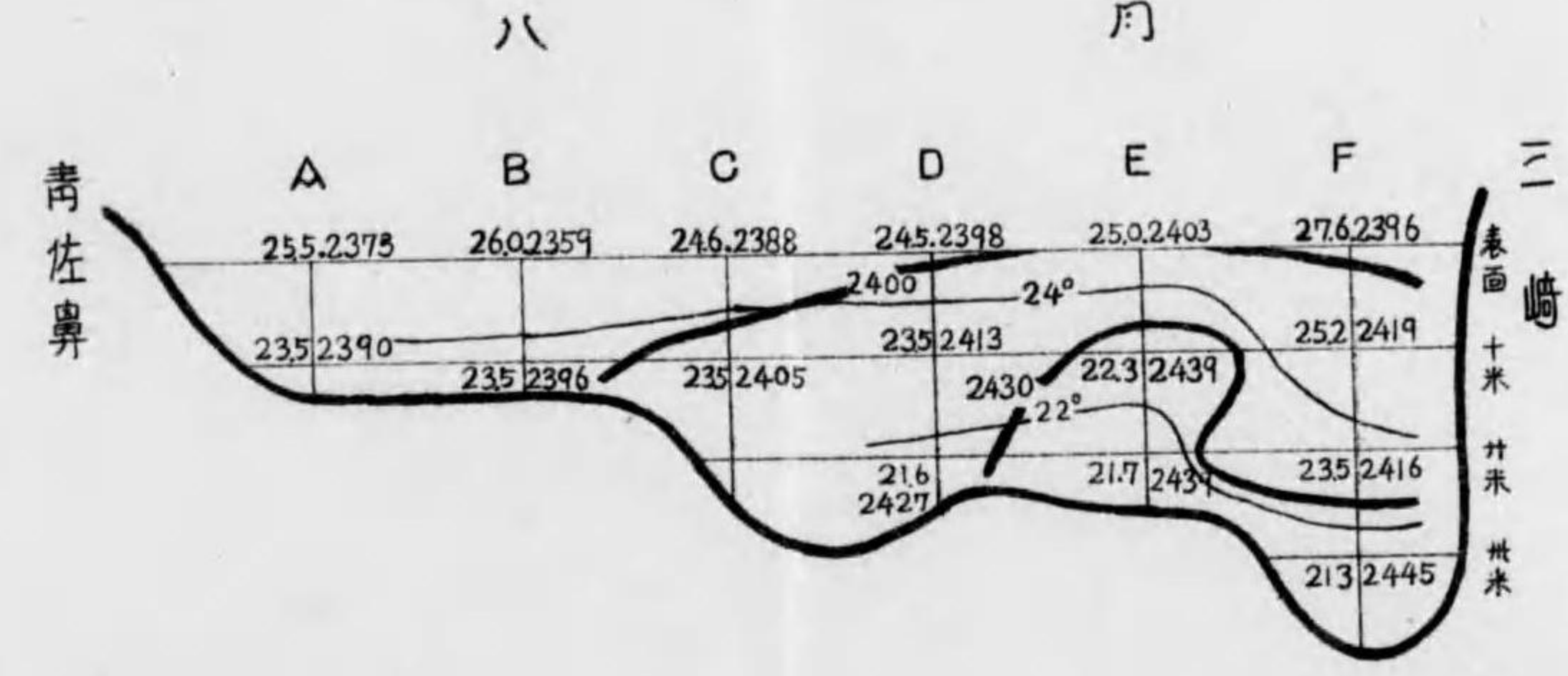
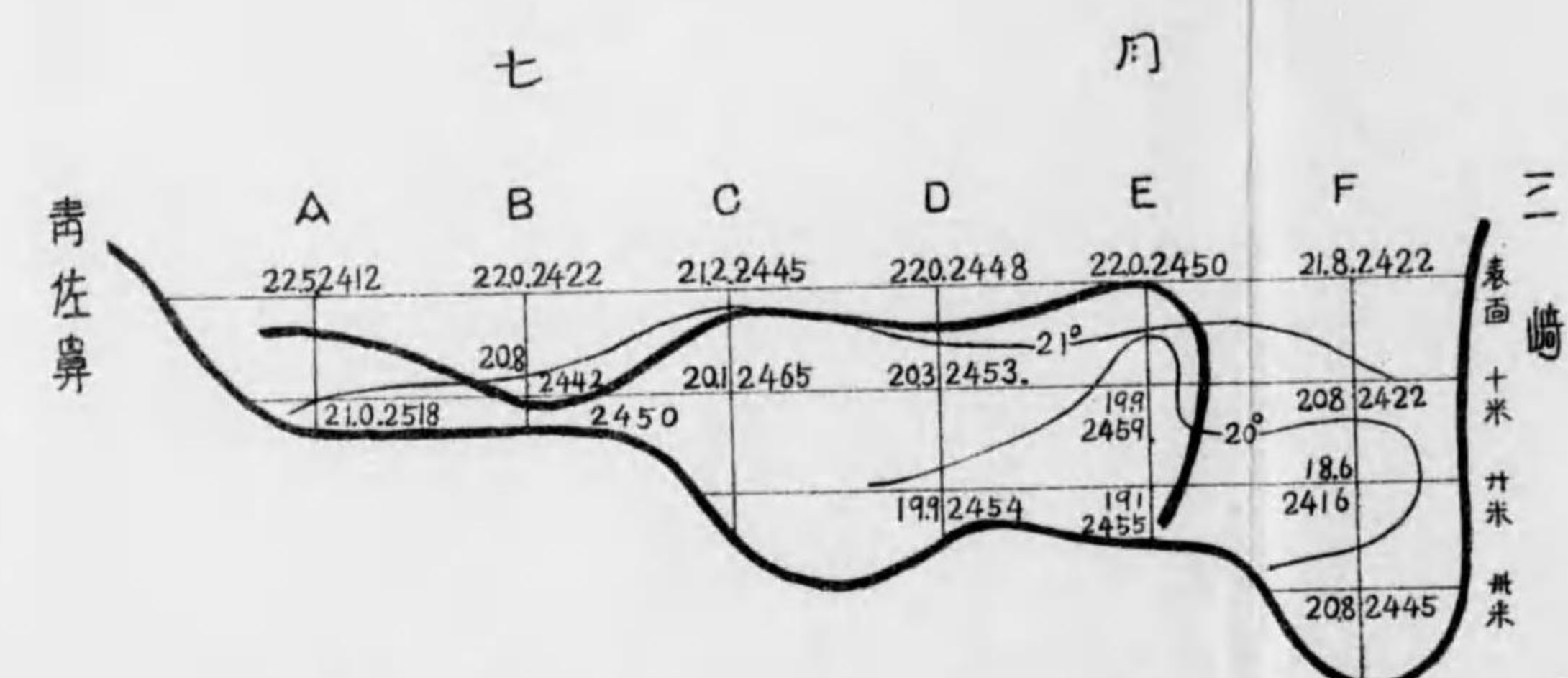
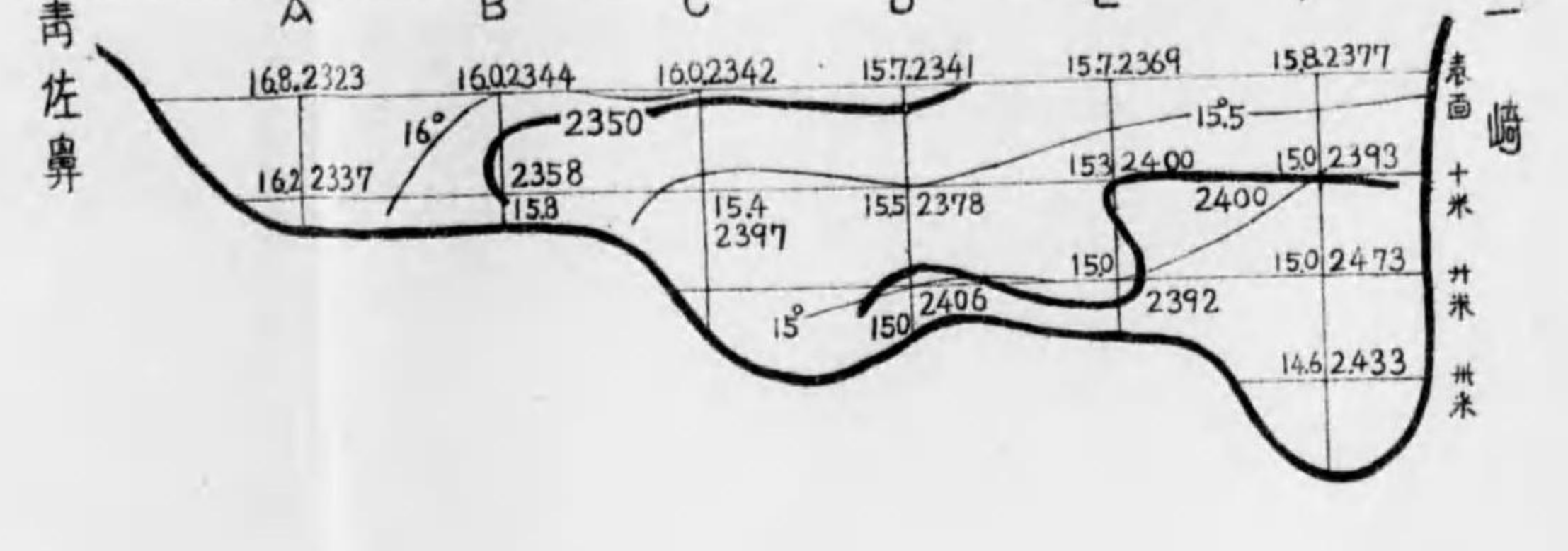
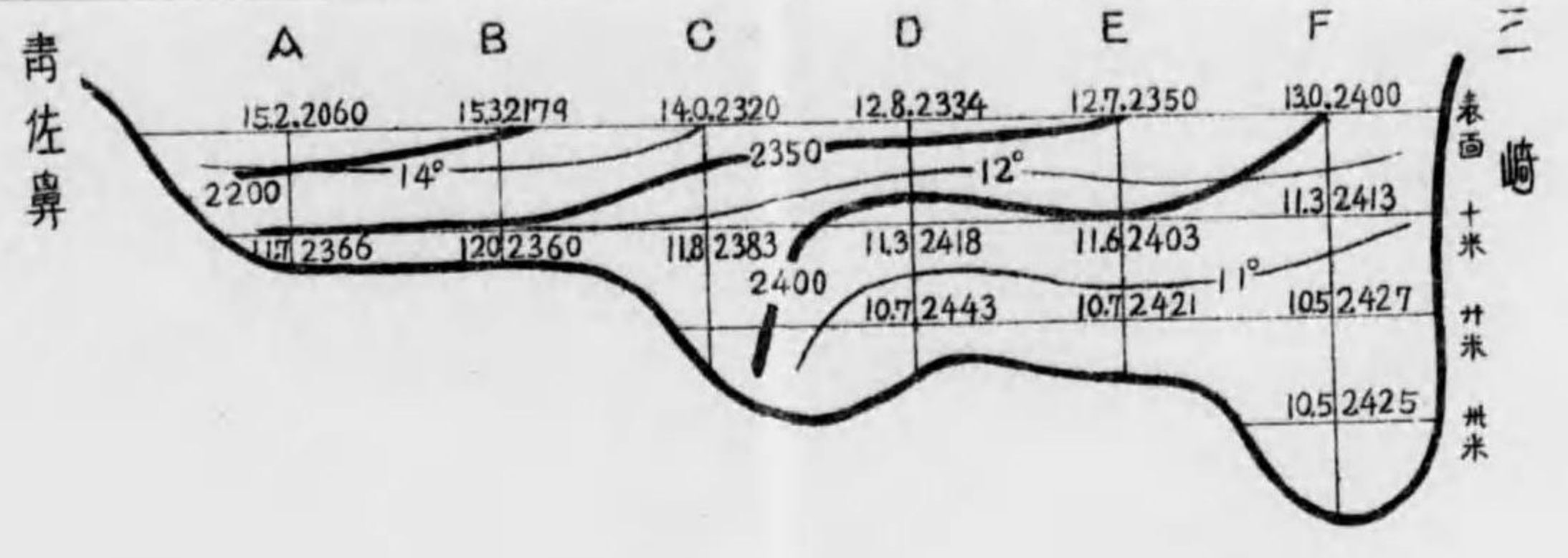
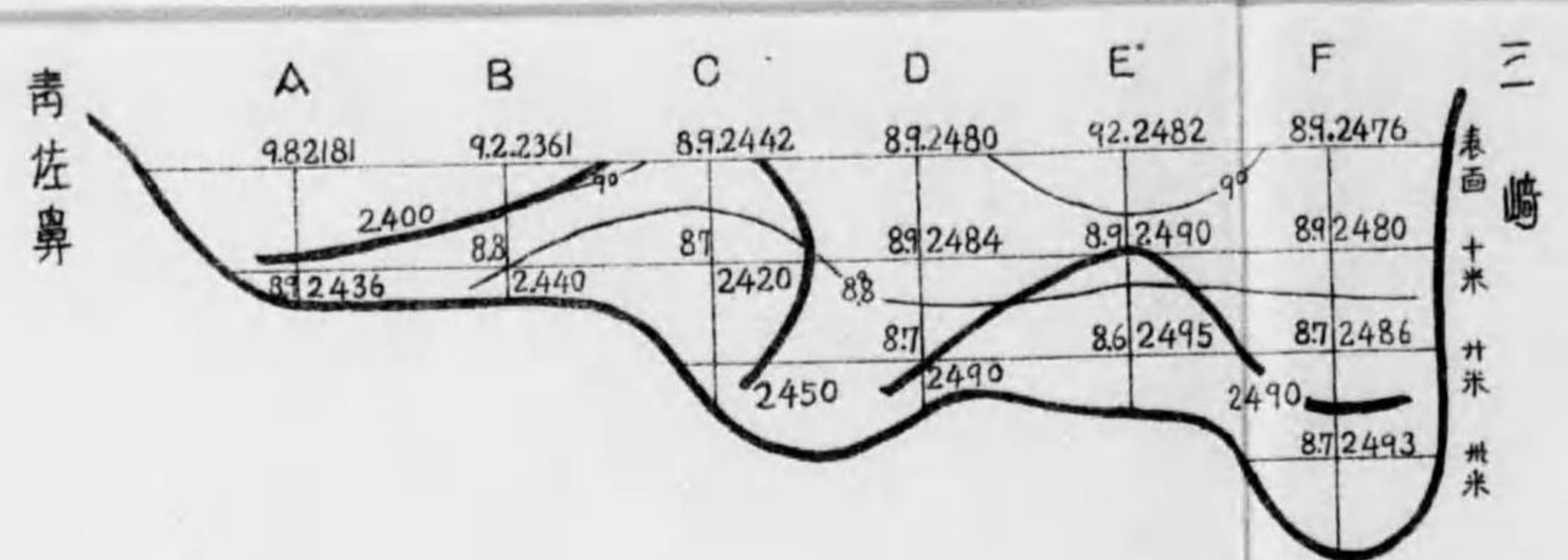
天	氣	D	D	D	D	D	O
---	---	---	---	---	---	---	---

備後灘東部海洋横斷觀測圖

水溫比重垂直分布圖



0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15



備後灘東部海洋横断観測表

(其ノ一)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年三月三十日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平	
観測日 (月齡)	30 (27)	30 (27)	30 (27)	30 (27)	30 (27)	30 (27)		
観測時 時分	A.M.8.15	A.M.8.4	A.M.7.32	A.M.7.20	A.M.7.3	A.M.6.43	均	
水	表面	9.8	9.2	8.9	8.9	9.2	8.9	9.2
	十米	8.9	8.8	8.7	8.9	8.9	8.9	8.8
	二十米				8.7	8.6	8.7	8.7
温	三十米					8.7	8.7	8.7
	表面	2181	2361	2442	2480	2482	2476	2404
比	十米	2436	2440	2420	2484	2490	2480	2458
	二十米				2490	2495	2486	2490
	三十米						2493	2493
重								
透明度	6 ^m	6 ^m	6 ^m	8 ^m	7 ^m	7 ^m	備考	
流向	E	E	W	W	W	W	各点ニ於テ プランク トンを採集ス	
流速	Slaw	Slaw	Slaw	Fast	Fast	Fast		
氣温	11.5	10.8	11.2	10.6	10.5	10.4		
風向	NW	NW	NEDE	NEDE	EBN	EBN		
風力	1	1	1	2	2	2		
雲量	10	10	10	10	10	10		
雲形	S	S	S	S	S	S		
天氣	D	D	D	D	D	O		

比 水 比 水

〓シテ右最高

二分ヲ示シ最

備後灘東部海洋横断観測表

(其ノ二)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年三月二十六日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平
観測日 (月日)	26 (25)	26 (25)	26 (25)	26 (25)	26 (25)	26 (25)	均
観測時 時分	P.M.3.5	P.M.1.52	A.M.11.20	A.M.9.17	A.M.8.58	A.M.8.42	
水表面	15.2	15.3	14.0	12.8	12.7	13.0	13.8
水十米	11.7	12.0	11.8	11.3	11.6	11.3	11.6
水二十米				10.7	10.7	10.5	10.6
水三十米						10.5	10.5
比表面	2060	2179	2320	2334	2350	2400	2274
比十米	2366	2360	2383	2418	2403	2413	2391
比二十米				2443	2421	2427	2430
比三十米						2435	2435
透明度	4.5 ^m	5 ^m	6 ^m	8 ^m	10 ^m	11 ^m	備考
流向	W	W	S	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流速	Fast	Slaw	Slaw	Fast	Fast	Fast	
氣温	18.6	19.1	16.8	14.0	14.3	14.3	
風向	SSW	W	W	EBN	EBN	ENE	
風力	1	1	1	1	2	2	
雲量	1	1					
雲形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天氣	B	B	B	B	B	B	

備後灘東部海洋横断観測表

昭和二年三月二十六日施行

岡山縣淺口郡青佐鼻 香川縣三豊郡三崎

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平
観測日 (月日)	26 (25)	26 (25)	26 (25)	26 (25)	26 (25)	26 (25)	均
観測時 時分	P.M.3.5	P.M.1.52	A.M.11.20	A.M.9.17	A.M.8.58	A.M.8.42	
水表面	15.2	15.3	14.0	12.8	12.7	13.0	13.8
水十米	11.7	12.0	11.8	11.3	11.6	11.3	11.6
水二十米				10.7	10.7	10.5	10.6
水三十米						10.5	10.5
比表面	2060	2179	2320	2334	2350	2400	2274
比十米	2366	2360	2383	2418	2403	2413	2391
比二十米				2443	2421	2427	2430
比三十米						2435	2435
透明度	4.5 ^m	5 ^m	6 ^m	8 ^m	10 ^m	11 ^m	備考
流向	W	W	S	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流速	Fast	Slaw	Slaw	Fast	Fast	Fast	
氣温	18.6	19.1	16.8	14.0	14.3	14.3	
風向	SSW	W	W	EBN	EBN	ENE	
風力	1	1	1	1	2	2	
雲量	1	1					
雲形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天氣	B	B	B	B	B	B	

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ三)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年五月二十四日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平	
観測日 (月日)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	
観測時 時分	A.M.7.18	A.M.7.0	A.M.6.38	A.M.6.16	A.M.6.1	A.M.5.45	均	
水	表面	16.8	16.0	16.0	15.7	15.7	15.8	16.0
	十米	16.2	15.8	15.4	15.5	15.3	15.0	15.5
	二十米				15.0	15.0	15.0	15.0
温	三十米					14.6	14.6	
	表面	2323	2344	2342	2341	2369	2377	2349
比	十米	2337	2358	2397	2378	2400	2393	2377
	二十米				2406	2392	2473	2424
	三十米						2433	2433
透明度	5 ^m	5.5 ^m	7 ^m	8.5 ^m	8 ^m	5.5 ^m	備考	
流向	E	E	E	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン 採集ス	
流速	Fast	Fast	Fast	Slow	Slow	Slow		
气温	14.8	14.6	14.3	14.4	14.5	15.8		
风向	E	E	NE	NE	NE	NE		
风力	3	3	2	2	2	3		
雲量	10	10	10	10	10	10		
雲形	N	N	N	N	N	N		
天氣	R	R	R	R	R	R		

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ三)

自岡山縣淺口郡青佐鼻
至香川縣三豊郡三崎
昭和二年五月二十四日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平	
観測日 (月日)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	24 (24)	
観測時 時分	A.M.7.18	A.M.7.0	A.M.6.38	A.M.6.16	A.M.6.1	A.M.5.45	均	
水	表面	16.8	16.0	16.0	15.7	15.7	15.8	16.0
	十米	16.2	15.8	15.4	15.5	15.3	15.0	15.5
	二十米				15.0	15.0	15.0	15.0
温	三十米					14.6	14.6	
	表面	2323	2344	2342	2341	2369	2377	2349
比	十米	2337	2358	2397	2378	2400	2393	2377
	二十米				2406	2392	2473	2424
	三十米						2433	2433
透明度	5 ^m	5.5 ^m	7 ^m	8.5 ^m	8 ^m	5.5 ^m	備考	
流向	E	E	E	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン 採集ス	
流速	Fast	Fast	Fast	Slow	Slow	Slow		
气温	14.8	14.6	14.3	14.4	14.5	15.8		
风向	E	E	NE	NE	NE	NE		
风力	3	3	2	2	2	3		
雲量	10	10	10	10	10	10		
雲形	N	N	N	N	N	N		
天氣	R	R	R	R	R	R		

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ四)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年六月二十六日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平
観測日 (月齡)	26 (27)	26 (27)	26 (27)	26 (27)	26 (27)	26 (27)	
観測時 時分	A.M.10.56	A.M.11.15	A.M.11.40	P.M.0.5	P.M.0.25	P.M.0.45	均
水	表面	22.5	22.0	21.2	22.0	22.0	21.8
	十米	21.0	20.8	20.1	20.3	19.9	20.8
	二十米				19.9	19.1	18.6
温	三十米					20.8	20.8
	表面	2412	2422	2445	2448	2450	2422
比	十米	2518	2442	2465	2453	2459	2422
	二十米				2454	2455	2416
	三十米						2445
重						2445	2445
透明度	4.5 ^m	6.5 ^m	9.5 ^m	5.5 ^m	1.2 ^m	1.5 ^m	備考
流向	E	E	E	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流速	Slow	Slow	Slow	Slow	Slow	Slow	
气温	23.0	23.8	24.0	23.8	23.3	22.5	
风向	Calm	E	Calm	Calm	SSE	SSE	
风力		1			1	1	
雲量	10	10	10	10	10	10	
雲形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天氣	O	O	O	O	O	O	

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ四)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年六月二十六日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平
観測日 (月齡)	26 (27)	26 (27)	26 (27)	26 (27)	26 (27)	26 (27)	
観測時 時分	A.M.10.56	A.M.11.15	A.M.11.40	P.M.0.5	P.M.0.25	P.M.0.45	均
水	表面	22.5	22.0	21.2	22.0	22.0	21.8
	十米	21.0	20.8	20.1	20.3	19.9	20.8
	二十米				19.9	19.1	18.6
温	三十米					20.8	20.8
	表面	2412	2422	2445	2448	2450	2422
比	十米	2518	2442	2465	2453	2459	2422
	二十米				2454	2455	2416
	三十米						2445
重						2445	2445
透明度	4.5 ^m	6.5 ^m	9.5 ^m	5.5 ^m	1.2 ^m	1.5 ^m	備考
流向	E	E	E	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流速	Slow	Slow	Slow	Slow	Slow	Slow	
气温	23.0	23.8	24.0	23.8	23.3	22.5	
风向	Calm	E	Calm	Calm	SSE	SSE	
风力		1			1	1	
雲量	10	10	10	10	10	10	
雲形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天氣	O	O	O	O	O	O	

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ五)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年七月二十二日施行

観測点番號		A	B	C	D	E	F	平
観測日 (月日)	日	22	22	22	22	22	22	均
	(月日)	(24)	(24)	(24)	(24)	(24)	(24)	
観測時	時分	P.M.1.23	P.M.1.7	P.M.0.45	P.M.0.17	P.M.0.0	A.M.11.43	均
	時分							
水	表面	25.5	26.0	24.6	24.5	25.0	27.6	25.5
	十米	23.5	23.5	23.1	23.5	22.3	25.2	23.5
	二十米				21.6	21.7	23.5	22.3
温	三十米						21.3	21.3
	表面	2373	2359	2388	2398	2403	2396	2386
比重	十米	2390	2396	2405	2413	2439	2419	2410
	二十米				2427	2439	2416	2427
	三十米						2445	2445
透明度		2.5 ^m	3.5 ^m	5 ^m	8 ^m	9 ^m	1.1 ^m	備考
流向		NE	N	N	SW	SW	SW	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流速		Fast	Slow	Slow	Slow	Slow	Slow	
气温		28.0	29.0	28.1	26.8	28.5	28.5	
风向		SW	SW	SW	SW	SW	SW	
风力		1	3	3	3	3	3	
雲量		1	1	1	1	1	1	
雲形		CK	CK	CK	CK	CK	CK	
天氣		B	B	B	B	B	B	

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ五)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年七月二十二日施行

観測点番號		A	B	C	D	E	F	平
観測日 (月日)	日	22	22	22	22	22	22	均
	(月日)	(24)	(24)	(24)	(24)	(24)	(24)	
観測時	時分	P.M.1.23	P.M.1.7	P.M.0.45	P.M.0.17	P.M.0.0	A.M.11.43	均
	時分							
水	表面	25.5	26.0	24.6	24.5	25.0	27.6	25.5
	十米	23.5	23.5	23.1	23.5	22.3	25.2	23.5
	二十米				21.6	21.7	23.5	22.3
温	三十米						21.3	21.3
	表面	2373	2359	2388	2398	2403	2396	2386
比重	十米	2390	2396	2405	2413	2439	2419	2410
	二十米				2427	2439	2416	2427
	三十米						2445	2445
透明度		2.5 ^m	3.5 ^m	5 ^m	8 ^m	9 ^m	1.1 ^m	備考
流向		NE	N	N	SW	SW	SW	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流速		Fast	Slow	Slow	Slow	Slow	Slow	
气温		28.0	29.0	28.1	26.8	28.5	28.5	
风向		SW	SW	SW	SW	SW	SW	
风力		1	3	3	3	3	3	
雲量		1	1	1	1	1	1	
雲形		CK	CK	CK	CK	CK	CK	
天氣		B	B	B	B	B	B	

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ六)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年八月二十二日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平	
観測日 (月齡)	22 (25)	22 (25)	22 (25)	22 (25)	22 (25)	22 (25)	均	
観測時 時分	P.M.5.21	P.M.5.4	P.M.4.41	P.M.4.14	P.M.3.55	P.M.3.39		
水	表面	28.5	27.9	27.3	28.8	29.2	29.7	28.6
	十米	26.7	26.5	26.5	26.4	26.2	26.5	26.5
	二十米				25.3	24.7	24.6	24.9
温	三十米					24.3	24.3	
	表面	2429	2452	2462	2494	2459	2379	2446
比	十米	2458	2472	2463	2460	2461	2300	2436
	二十米				2464	2489	2466	2473
重	三十米					2429	2429	
	透明度	4 ^m	4 ^m	5 ^m	6 ^m	6 ^m	8 ^m	備考
流向	W	W	W	W	W	W	各点ニ於テプランクトン採集ス	
流速	Slow	Slow	Fast	Fast	Fast	Fast		
气温	28.7	28.7	28.5	28.9	29.4	30.0		
风向	E	E	E	NNE	NNE	NE		
风力	3	3	3	2	1	1		
雲量	8	10	10	10	9	8		
雲形	KC	KC	KC	KC.SC.KN	KC	KC.OK.KN		
天氣	C	O	O	O	C	C		

支那海横斷観測表

(其ノ六)

自青島市膠州路

至三豊郡三崎

昭和二年八月二十二日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平	
観測日 (月齡)	22 (25)	22 (25)	22 (25)	22 (25)	22 (25)	22 (25)	均	
観測時 時分	P.M.5.21	P.M.5.4	P.M.4.41	P.M.4.14	P.M.3.55	P.M.3.39		
水	表面	28.5	27.9	27.3	28.8	29.2	29.7	28.6
	十米	26.7	26.5	26.5	26.4	26.2	26.5	26.5
	二十米				25.3	24.7	24.6	24.9
温	三十米					24.3	24.3	
	表面	2429	2452	2462	2494	2459	2379	2446
比	十米	2458	2472	2463	2460	2461	2300	2436
	二十米				2464	2489	2466	2473
重	三十米					2429	2429	
	透明度	4 ^m	4 ^m	5 ^m	6 ^m	6 ^m	8 ^m	備考
流向	W	W	W	W	W	W	各点ニ於テプランクトン採集ス	
流速	Slow	Slow	Fast	Fast	Fast	Fast		
气温	28.7	28.7	28.5	28.9	29.4	30.0		
风向	E	E	E	NNE	NNE	NE		
风力	3	3	3	2	1	1		
雲量	8	10	10	10	9	8		
雲形	KC	KC	KC	KC.SC.KN	KC	KC.OK.KN		
天氣	C	O	O	O	C	C		

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ七)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年九月二十日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平	
観測日 (月齡)	20 (25)	20 (25)	20 (25)	20 (25)	20 (25)	20 (25)	均	
観測時 時分	A.M.8.15	A.M.7.58	A.M.7.32	A.M.7.8	A.M.6.49	A.M.6.30		
水 温	表面	24.9	24.8	25.0	24.8	25.0	24.8	24.9
	十米	24.8	24.9	24.9	25.0	25.0	25.0	24.9
	二十米				25.0	25.3	25.1	25.1
	三十米						25.0	25.0
比 重	表面	2390	2389	2394	2406	2383	2359	2384
	十米	2390	2371	2396	2380	2396	2399	2389
	二十米				2386	2396	2394	2392
	三十米						2391	2391
透明度	3 ^m	3.5 ^m	4 ^m	4 ^m	6 ^m	7.5 ^m	備考	
流向	E	E	E	E	NE	NE	各点ニ於テ ブランクトン採集ス	
流速	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast		
氣温	20.7	20.2	21.0	20.6	21.5	21.5		
風向	NE	NE	NE	NE	NE	NE		
風力	5	5	5	5	5	5		
雲量	10	10	10	10	10	10		
雲形	KC	KC.N	KC	KC	KC	KC		
天氣	O	O	O	O	O	O		

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ七)

自岡山縣淺口郡青佐鼻
至香川縣三豊郡三崎
昭和二年九月二十日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平	
観測日 (月齡)	20 (25)	20 (25)	20 (25)	20 (25)	20 (25)	20 (25)	均	
観測時 時分	A.M.8.15	A.M.7.58	A.M.7.32	A.M.7.8	A.M.6.49	A.M.6.30		
水 温	表面	24.9	24.8	25.0	24.8	25.0	24.8	24.9
	十米	24.8	24.9	24.9	25.0	25.0	25.0	24.9
	二十米				25.0	25.3	25.1	25.1
	三十米						25.0	25.0
比 重	表面	2390	2389	2394	2406	2383	2359	2384
	十米	2390	2371	2396	2380	2396	2399	2389
	二十米				2386	2396	2394	2392
	三十米						2391	2391
透明度	3 ^m	3.5 ^m	4 ^m	4 ^m	6 ^m	7.5 ^m	備考	
流向	E	E	E	E	NE	NE	各点ニ於テ ブランクトン採集ス	
流速	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast		
氣温	20.7	20.2	21.0	20.6	21.5	21.5		
風向	NE	NE	NE	NE	NE	NE		
風力	5	5	5	5	5	5		
雲量	10	10	10	10	10	10		
雲形	KC	KC.N	KC	KC	KC	KC		
天氣	O	O	O	O	O	O		

備後灘東部海洋横断観測表

(其ノ八)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年十月二十一日施行

観測点番號		A	B	C	D	E	F	平
観測日 (月日)	日	21 (27)	21 (27)	21 (27)	21 (27)	21 (27)	21 (27)	均
	時分	P.M.1.7	P.M.1.22	P.M.1.45	P.M.2.7	P.M.2.24	P.M.2.40	
水	表面	20.8	21.5	21.7	21.8	22.0	21.8	21.6
	十米	20.3	20.5	21.7	21.0	21.1	21.1	21.0
	二十米				21.0	21.1	21.1	21.1
温	三十米						21.1	21.1
	表面	2323	2368	2385	2401	2402	2400	2380
比重	十米	2357	2375	2391	2402	2389	2394	2385
	二十米				2405	2398	2392	2398
	三十米						2400	2400
透明度	4.5 ^m	4 ^m	5 ^m	7 ^m	7 ^m	8 ^m	備考	
流向	W	W	W	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン 採集ス	
流速	Slow	Slow	Fast	Fast	Fast	Fast		
气温	21.3	21.3	21.7	21.6	21.6	21.2		
风向	SW	SW	SW	SW	SW	SW		
风力	1	1	1	1	1	1		
雲量	1	1	1	1	1	1		
雲形	C.K	C.K	C	C	C	C		
天氣	B	B	B	B	B	B		

備後灘東部海洋横断観測表

昭和二年十月二十一日施行

香川縣三豊郡三崎

岡山縣淺口郡青佐鼻

観測日 21 (27)

観測時 P.M.1.7

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平均
水表面	20.8	21.5	21.7	21.8	22.0	21.8	21.6
水十米	20.3	20.5	21.7	21.0	21.1	21.1	21.0
水二十米				21.0	21.1	21.1	21.1
水温三十米						21.1	21.1
比重表面	2323	2368	2385	2401	2402	2400	2380
比重十米	2357	2375	2391	2402	2389	2394	2385
比重二十米				2405	2398	2392	2398
比重三十米						2400	2400
透明度	4.5 ^m	4 ^m	5 ^m	7 ^m	7 ^m	8 ^m	備考
流向	W	W	W	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン 採集ス
流速	Slow	Slow	Fast	Fast	Fast	Fast	
气温	21.3	21.3	21.7	21.6	21.6	21.2	
风向	SW	SW	SW	SW	SW	SW	
风力	1	1	1	1	1	1	
雲量	1	1	1	1	1	1	
雲形	C.K	C.K	C	C	C	C	
天氣	B	B	B	B	B	B	

備後灘東部海洋横断観測表

(其ノ九)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年十一月十八日施行

観測点番號	A B C D E F						平
	18 (24)	18 (24)	18 (24)	18 (24)	18 (24)	18 (24)	
観測日 (月日)	18 (24)						均
観測時	P.M.3.8	P.M.2.51	P.M.2.30	P.M.2.8	P.M.1.52	P.M.1.34	
水表面	17.3	17.4	17.7	17.8	17.7	18.0	17.7
	16.8	17.4	17.8	17.8	17.7	17.9	17.6
				17.8	17.8	17.8	17.8
温						17.8	17.8
比重	2456	2431	2458	2438	2447	2425	2443
	2438	2451	2447	2451	2432	2412	2444
				2458	2443	2435	2445
重						2420	2420
透明度	5 ^m	6 ^m	6 ^m	9 ^m	7 ^m	8 ^m	備考
流向	W	W	W	W	W	W	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流速	Fast	Fast	Fast	Fast	Slow	Slow	
气温	14.5	14.7	14.2	14.5	14.3	15.0	
风向	SW	SW	SW	SW	SW	SW	
风力	3	4	4	4	4	3	
雲量	1						
雲形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天氣	B	B	B	B	B	B	

其前灘部海洋横断観測表

(其ノ八)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年十一月十八日施行

観測点番號	A B C D E F						平
	18 (24)	18 (24)	18 (24)	18 (24)	18 (24)	18 (24)	
観測日 (月日)	18 (24)						均
観測時	P.M.3.8	P.M.2.51	P.M.2.30	P.M.2.8	P.M.1.52	P.M.1.34	
水表面	17.3	17.4	17.7	17.8	17.7	18.0	17.7
	16.8	17.4	17.8	17.8	17.7	17.9	17.6
				17.8	17.8	17.8	17.8
温						17.8	17.8
比重	2456	2431	2458	2438	2447	2425	2443
	2438	2451	2447	2451	2432	2412	2444
				2458	2443	2435	2445
重						2420	2420
透明度	5 ^m	6 ^m	6 ^m	9 ^m	7 ^m	8 ^m	備考
流向	W	W	W	W	W	W	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流速	Fast	Fast	Fast	Fast	Slow	Slow	
气温	14.5	14.7	14.2	14.5	14.3	15.0	
风向	SW	SW	SW	SW	SW	SW	
风力	3	4	4	4	4	3	
雲量	1						
雲形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天氣	B	B	B	B	B	B	

備後灘東部海洋横断観測表

(其ノ十)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和二年十二月十五日施行

観測点番號		A	B	C	D	E	F	平
観測時	日 (月日)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	均
	時分	P.M.4.48	P.M.3.31	P.M.3.12	P.M.2.52	P.M.2.35	P.M.2.20	
水	表面	12.7	13.8	14.4	14.6	14.7	14.6	14.1
	十米	12.8	13.8	14.3	14.4	14.5	14.6	14.1
	二十米				14.3	14.6	14.6	14.5
温	三十米						14.7	14.7
	表面	2422	2465	2462	2464	2462	2420	2449
比	十米	2434	2462	2462	2458	2462	2439	2453
	二十米				2465	2463	2442	2457
	三十米						2454	2454
重	透明度	3 ^m	5 ^m	8 ^m	9 ^m	9 ^m	10 ^m	備考
流	向	E	E	E	W	W	W	各点ニ於テプランクトン採集ス
流	速	Fast	Slow	Stow	Slow	Slow	Slow	
氣	温	12.8	13.9	14.0	14.5	14.8	14.5	
風	向	NE	SSW	SW	SW	SW	SW	
風	力	2	1	1	1	1	1	
雲	量	9	10	10	9	10	10	
雲	形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天	氣	C	O	O	C	O	O	

備後灘東部海洋横断観測表

観測点番號		A	B	C	D	E	F	平
観測時	日 (月日)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	均
	時分	P.M.4.48	P.M.3.31	P.M.3.12	P.M.2.52	P.M.2.35	P.M.2.20	
水	表面	12.7	13.8	14.4	14.6	14.7	14.6	14.1
	十米	12.8	13.8	14.3	14.4	14.5	14.6	14.1
	二十米				14.3	14.6	14.6	14.5
温	三十米						14.7	14.7
	表面	2422	2465	2462	2464	2462	2420	2449
比	十米	2434	2462	2462	2458	2462	2439	2453
	二十米				2465	2463	2442	2457
	三十米						2454	2454
重	透明度	3 ^m	5 ^m	8 ^m	9 ^m	9 ^m	10 ^m	備考
流	向	E	E	E	W	W	W	各点ニ於テプランクトン採集ス
流	速	Fast	Slow	Stow	Slow	Slow	Slow	
氣	温	12.8	13.9	14.0	14.5	14.8	14.5	
風	向	NE	SSW	SW	SW	SW	SW	
風	力	2	1	1	1	1	1	
雲	量	9	10	10	9	10	10	
雲	形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天	氣	C	O	O	C	O	O	

備後灘東部海洋横断観測表

(其ノ十一)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和三年二月十四日施行

観測点番號		A	B	C	D	E	F	平 均
観測 時	日 (月齡)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	
	時分	P.M.4.15	P.M.4.0	P.M.3.37	P.M.3.7	P.M.2.49	P.M.2.32	
水	表面	7.2	7.5	7.7	8.3	8.6	8.5	8.0
	十米	7.5	7.7	7.9	8.3	8.5	8.6	8.1
	二十米				8.3	8.5	8.6	8.5
温	三十米						8.6	8.6
	表面	2386	2455	2476	2495	2495	2442	2458
比	十米	2430	2448	2490	2495	2495	2495	2476
	二十米				2499	2501	2489	2499
	三十米						2492	2492
透明度		7 ^m	10 ^m	8 ^m	11 ^m	10 ^m	10 ^m	備考
流向		W	W	W	W	W	W	各点ニ於テプランクトン採集ス
流速		Slow	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast	
氣温		7.0	7.0	6.6	7.0	6.8	7.0	
風向		N	N	N	N	N	N	
風力		5	5	5	5	5	5	
雲量		10	9	10	10	10	10	
雲形		SK	SK	SK	N	N	N	
天氣		O	C	O	O	O	O	

其ノ十一

観測点番號		A	B	C	D	E	F	平 均
観測 時	日 (月齡)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	
	時分	P.M.4.15	P.M.4.0	P.M.3.37	P.M.3.7	P.M.2.49	P.M.2.32	
水	表面	7.2	7.5	7.7	8.3	8.6	8.5	8.0
	十米	7.5	7.7	7.9	8.3	8.5	8.6	8.1
	二十米				8.3	8.5	8.6	8.5
温	三十米						8.6	8.6
	表面	2386	2455	2476	2495	2495	2442	2458
比	十米	2430	2448	2490	2495	2495	2495	2476
	二十米				2499	2501	2489	2499
	三十米						2492	2492
透明度		7 ^m	10 ^m	8 ^m	11 ^m	10 ^m	10 ^m	備考
流向		W	W	W	W	W	W	各点ニ於テプランクトン採集ス
流速		Slow	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast	
氣温		7.0	7.0	6.6	7.0	6.8	7.0	
風向		N	N	N	N	N	N	
風力		5	5	5	5	5	5	
雲量		10	9	10	10	10	10	
雲形		SK	SK	SK	N	N	N	
天氣		O	C	O	O	O	O	

備後灘東部海洋横斷観測表

(其ノ十二)

自岡山縣淺口郡青佐鼻

至香川縣三豊郡三崎

昭和三年三月十四日施行

観測点番號	A	B	C	D	E	F	平	
観測時	日 (月日)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	均
	時分	P.M.6.20	P.M.5.58	P.M.5.36	P.M.5.15	P.M.4.57	P.M.4.40	
水	表面	8.7	8.8	9.0	9.1	9.0	9.2	9.0
	十米	8.6	8.7	8.9	9.0	9.0	9.0	8.9
	二十米				9.0	9.0	8.9	9.0
温	三十米						9.0	9.0
	表面	2474	2479	2484	2431	2481	2464	2469
比	十米	2484	2483	2490	2489	2481	2502	2488
	二十米				2486	2491	2472	2483
	三十米						2482	2482
重	透明度	4 ^m	5 ^m	5 ^m	6 ^m	6 ^m	7 ^m	備考
流	向	E	E	E	E	E	E	各点ニ於テ プランクトン採集ス
流	速	Fast	Fast	Fast	Fast	Slow	Slow	
氣	温	6.2	6.8	7.5	7.8	7.5	6.0	
風	向	N	N	NW	NW	NW	WBS	
風	力	3	4	4	4	3	2	
雲	量	5	4	4	5	10	10	
雲	形	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
天	氣	B	B	B	B	O	O	

Table with faint text and a grid structure, likely a continuation of the data or a separate record page. The text is mostly illegible due to fading.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

二、備讚瀬戸東部海洋横断観測

大正十四年度以降施行セルモノニシテ水産講習所大長養魚試験場及内海關係各縣水産試験場ト連絡ヲ取り本場ニテハ本縣邑久郡丈ヶ鼻ヨリ香川縣木田郡觀音崎ニ至ル間五點並本縣九幡村波止場ヨリ香川縣小豆郡鹿島西端ニ至ル間三點計八點ニ於テ隨時備後難東部海洋横断観測ト同時ニ行フコト、セリ左ニ本年度施行セル各月ノ概況ヲ記ス

昭和二年三月三十日、四月一日観測

水温	表面	最高	一〇、二度(8点)	最低	八、二度(3.5点)	平均	八、六度
	十米	全	八、七度(8点)	全	八、〇度(1点)	全	八、三度
	二十米	全	八、三度(2点)	全	八、二度(4.5点)	全	八、二度
	三十米	全		全		全	八、二度
比重	表面	最高	二三、八七(5点)	最低	一五、八一(8点)	平均	二二、四六
	十米	全	二四、〇三(7点)	全	二三、三二(6点)	全	二三、七五
	二十米	全	二四、一九(4点)	全	二三、九一(2点)	全	二四、〇四
	三十米	全		全		全	二四、〇七
水温、平均温度八度三分、前年欠測							
比重、平均示度一、〇二三五八、前年欠測							
昭和二年四月二十七日観測							
水温	表面	最高	一四、五度(3点)	最低	一二、四度(6点)	平均	一三、二度
	十米	全	一二、三度(3点)	全	一一、二度(1点)	全	一一、八度
	二十米	全	一一、七度(5点)	全	一一、五度(2.4点)	全	一一、六度

三十米	表面	最高	二二、七九(4点)	最低	二〇、九四(8点)	平均	一一、八度
十米	全	全	二三、〇八(5点)	全	二二、二三(8点)	全	二二、七一
二十米	全	全	二三、〇八(5点)	全	二二、六八(2点)	全	二二、九五
三十米	全	全	二三、〇八(5点)	全	二二、六八(2点)	全	二二、九〇
							二三、〇三

水温、平均温度十二度一分、前年欠測

比重、平均示度一、〇二二七二、前年欠測

昭和二年五月二十四日観測

水温	表面	最高	一七、四度(8点)	最低	一五、一度(4点)	平均	一五、七度
十米	全	全	一六、二度(8点)	全	一四、八度(4点)	全	一五、三度
二十米	全	全	一四、九度(5点)	全	一四、七度(4点)	全	一四、八度
三十米	全	全	一四、九度(5点)	全	一四、八度	全	一四、八度
比重	表面	最高	二三、六六(5点)	最低	二三、五六(8点)	平均	二三、〇五
十米	全	全	二三、七二(5点)	全	二二、三六(8点)	全	二三、一四
二十米	全	全	二三、八七(4点)	全	二三、一六(2点)	全	二三、七〇
三十米	全	全	二三、八七(4点)	全	二三、一六(2点)	全	二三、七一

水温、平均温度十五度二分ニシテ昨年六月四、五日(月齡二十四、二十五日)観測ノ結果ニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ二度六分ノ低温ナリ

比重、平均示度一、〇二三一五ニシテ昨年六月ノ平均示度ニ比スレバ〇、〇〇〇〇六高シ

昭和二年六月二十五日観測

水温	表面	最高	二二、三度(1点)	最低	一九、九度(5点)	平均	二〇、八度
十米	全	全	二〇、五度(1.3.6.7点)	全	一九、五度(5点)	全	二〇、三度
二十米	全	全	二〇、三度(2点)	全	一九、五度(5点)	全	二〇、〇度
三十米	全	全	二〇、三度(2点)	全	一九、五度(5点)	全	二〇、〇度
比重	表面	最高	二四、五六(8点)	最低	二四、〇一(2.6点)	平均	二四、二九
十米	全	全	二四、七二(8点)	全	二四、〇一(7点)	全	二四、二一
二十米	全	全	二四、三四(4点)	全	二四、一二(2点)	全	二四、二四
三十米	全	全	二四、三四(4点)	全	二四、一二(2点)	全	二四、二四

水温、平均温度二十度一分ニシテ昨年七月二日(月齡二十二日)観測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ三分低温ナリ

比重、平均示度一、〇二四二二ニシテ昨年七月ノ平均示度ニ比スレバ〇、〇〇〇〇六一高シ

昭和二年七月二十三日、二十四日観測

水温	表面	最高	二四、七度(2点)	最低	二三、八度(4.8点)	平均	二四、三度
十米	全	全	二四、五度(3.6点)	全	二三、二度(8点)	全	二三、八度
二十米	全	全	二三、七度(5点)	全	二三、九度(4点)	全	二三、三度
三十米	全	全	二三、七度(5点)	全	二三、九度(4点)	全	二三、二度
比重	表面	最高	二三、七〇(5点)	最低	二二、四二(8点)	平均	二二、九九
十米	全	全	二三、八五(4点)	全	二三、二八(8点)	全	二三、五一
二十米	全	全	二三、七九(4点)	全	二三、五八(2点)	全	二三、六八
三十米	全	全	二三、七九(4点)	全	二三、五八(2点)	全	二三、七九

水温、平均温度二十三度七分ニシテ昨年八月二日、三日(月齡二十三日、二十四日)観測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ三分ノ低温

ヲ示セリ

比重、平均示度一、〇二三四九ニシテ昨年八月ノ平均示度ニ比スレバ甚ダ高ク〇、〇〇一〇八ノ差ヲ示セリ

昭和二年八月二十三日、二十四日観測

水温	表面	最高	二七、八度(2点)	最低	二六、八度(5点)	平均	二七、三度
	十米	全	二七、二度(3.8点)	全	二六、六度(4点)	全	二六、九度
	二十米	全	二六、八度(2点)	全	二六、四度(4点)	全	二六、六度
	三十米	全					二六、四度
比重	表面	最高	二四、三四(5点)	最低	二二、〇〇(8点)	平均	二三、四七
	十米	全	二四、二六(5点)	全	二三、七〇(1点)	全	二四、〇四
	二十米	全	二四、二三(4.5点)	全	二三、七四(2点)	全	二四、〇七
	三十米	全					二四、三三

水温、平均温度二十六度八分ニシテ昨年九月一日(月齡二十四日)観測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ八分低温ナリ

比重、平均示度一、〇二三九八ニシテ昨年九月ノ平均示度ニ比スレバ其ノ差甚ダ小ニシテ〇、〇〇〇〇四低キニ過ズ

昭和二年九月二十日、二十一日観測

水温	表面	最高	二五、七度(5点)	最低	二四、〇度(8点)	平均	二五、二度
	十米	全	二五、七度(7点)	全	二四、八度(8点)	全	二五、四度
	二十米	全	二五、六度(2点)	全	二五、三度(4点)	全	二五、五度
	三十米	全					二五、五度
比重	表面	最高	二三、九四(4点)	最低	三、六九(8点)	平均	一九、六四
	十米	全	二三、八六(4点)	全	二二、一五(8点)	全	二三、三六
	二十米	全	二三、九九(4点)	全	二三、四一(2点)	全	二三、七六
	三十米	全					

二三、八五

水温、平均温度二十五度四分ニシテ昨年十月一日(月齡二十五日)観測ノモノニ比スレバ平均温度ニ於テ二分ノ低温ナリ

比重、平均示度一、〇二二六五ニシテ昨年十月ノ平均示度ニ比スレバ〇、〇〇〇〇八九低シ

昭和二年十月二十二日、二十三日観測

水温	表面	最高	二二、三度(3点)	最低	二一、二度(8点)	平均	二一、七度
	十米	全	二一、七度(5点)	全	二〇、八度(8点)	全	二一、三度
	二十米	全	二一、六度(5点)	全	二一、二度(2点)	全	二一、四度
	三十米	全					二一、六度
比重	表面	最高	二三、六一(4点)	最低	二三、〇九(7点)	平均	二三、四〇
	十米	全	二三、六二(8点)	全	二三、三六(1.2点)	全	二三、五〇
	二十米	全	二三、七七(4点)	全	二三、三六(2点)	全	二三、五八
	三十米	全					二三、七七

水温、平均温度二十一度五分ニシテ昨年十月二十九日、三十日(月齡二十三日、二十四日)観測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ一度

三分高温ナリ

比重、平均示度一、〇二三五六ニシテ昨年十月ノ平均示度ニ比スレバ〇、〇〇〇〇二四低シ

昭和二年十一月十九日観測

水温	表面	最高	一七、二度(4点)	最低	六、六度(8点)	平均	一五、五度
	十米	全	一七、二度(4点)	全	六、八度(8点)	全	一五、七度
	二十米	全	一七、二度(4.5点)	全	一七、〇度(2点)	全	一七、一度
	三十米	全					一七、二度

比重	表面	最高	二四、四〇(1点)	最低	二三、六八(8点)	平均	二四、一〇
	十米	全	二四、四九(1点)	全	二三、八二(8点)	全	二四、一三
	二十米	全	二四、四三(4点)	全	二四、一四(5点)	全	二四、二九
	三十米						二三、九二

水温、平均温度十六度四分、前年欠測

比重、平均示度一、〇二四二一、前年欠測

昭和二年十二月十六日觀測

水温	表面	最高	一四、三度(5点)	最低	一二、一度(8点)	平均	一三、八度
	十米	全	一四、二度(4.5点)	全	一三、二度(8点)	全	一三、八度
	二十米	全	一四、一度(4点)	全	一三、八度(1点)	全	一四、〇度
	三十米						一四、〇度
比重	表面	最高	二四、三五(1点)	最低	一三、八三(8点)	平均	二二、八〇
	十米	全	二四、三三(1点)	全	二二、七七(8点)	全	二三、九八
	二十米	全	二四、四〇(2点)	全	二四、一五(4点)	全	二四、二六
	三十米						二四、二三

水温、平均温度十三度九分ニシテ本年一月二十九日(月齡二十六日)觀測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ六度六分高温ヲ示セリ

比重、平均示度一、〇二三八二ニシテ本年一月ノ平均示度ニ比スレバ〇、〇〇〇七二低シ

昭和三年二月十五日觀測

水温	表面	最高	七、八度(1点)	最低	六、三度(8点)	平均	七、七度
	十米	全	七、八度(1点)	全	七、四度(8点)	全	七、七度

比重	表面	最高	二四、七〇(5点)	最低	一四、七三(8点)	平均	二二、二九
	十米	全	二四、七四(5点)	全	二三、八一(8点)	全	二四、二四
	二十米	全	二四、七四(5点)	全	二四、二〇(2点)	全	二四、四八
	三十米						二四、五二

水温、平均温度七度六分ニシテ昨年二月二十六日(月齡二十五日)觀測ノモノニ比スレバ其ノ平均温度ニ於テ八分ノ高温ヲ示セリ

比重、平均示度一、〇二三八八ニシテ昨年二月ノ平均示度ニ比シ〇、〇〇〇八八低シ

昭和三年三月十五日觀測

水温	表面	最高	八、八度(5点)	最低	七、九度(8点)	平均	八、五度
	十米	全	八、八度(5点)	全	八、三度(8点)	全	八、五度
	二十米	全	八、五度(5点)	全	八、四度(2.4点)	全	八、四度
	三十米						八、六度
比重	表面	最高	二四、七〇(4点)	最低	二一、七〇(6点)	平均	二三、九九
	十米	全	二四、七四(5点)	全	二〇、三三(8点)	全	二三、九二
	二十米	全	二四、七七(4点)	全	二四、四一(2点)	全	二四、六五
	三十米						二四、七〇

水温、平均温度八度五分、前年欠測

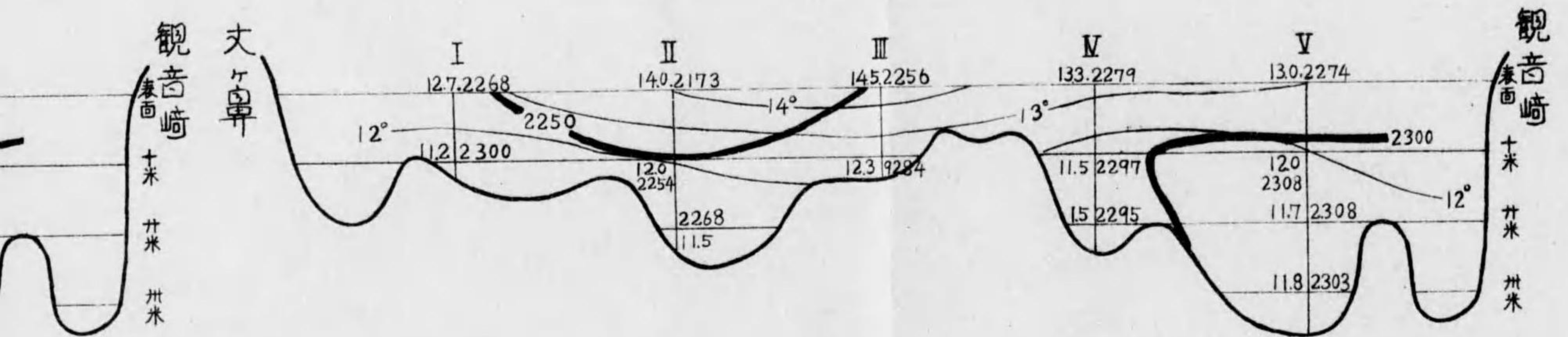
比重、平均示度一、〇二四三二、前年欠測



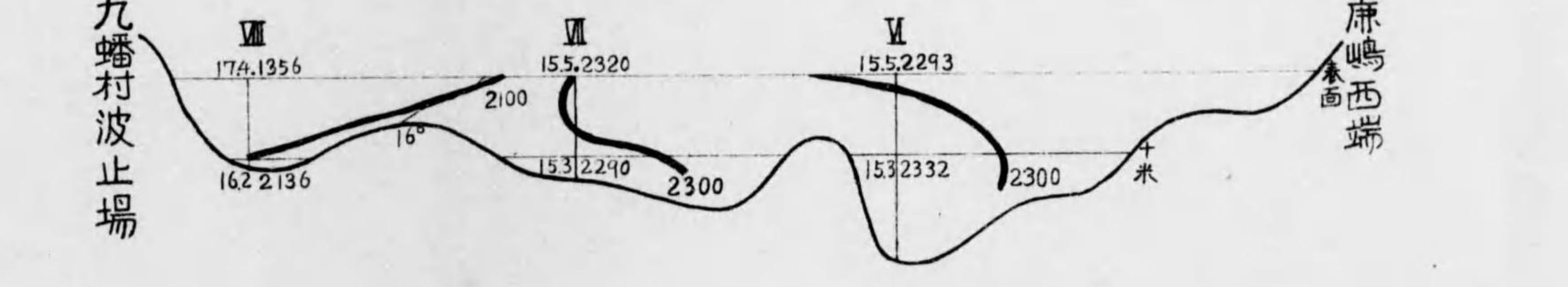
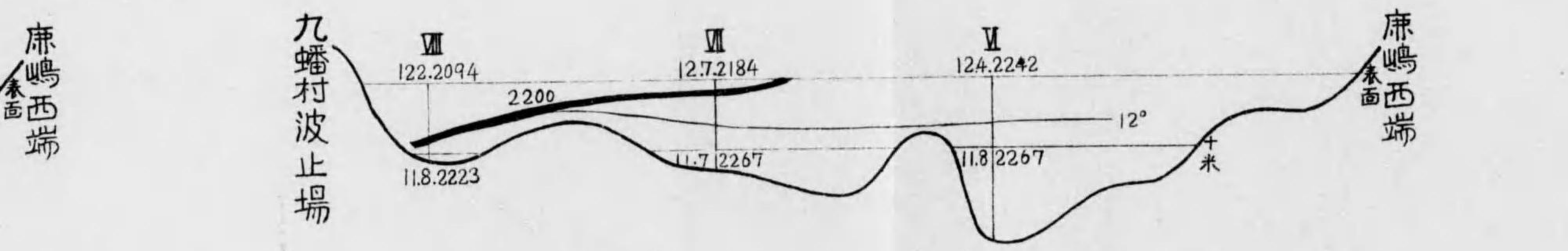
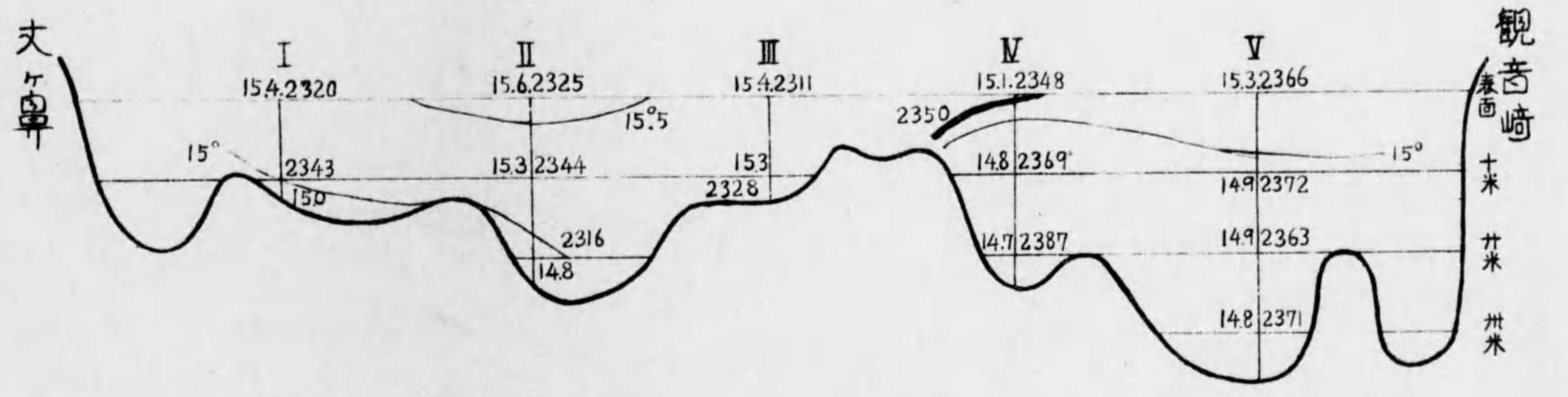
備讚瀬戸東部海洋横斷観測圖

水溫比重垂直分布圖

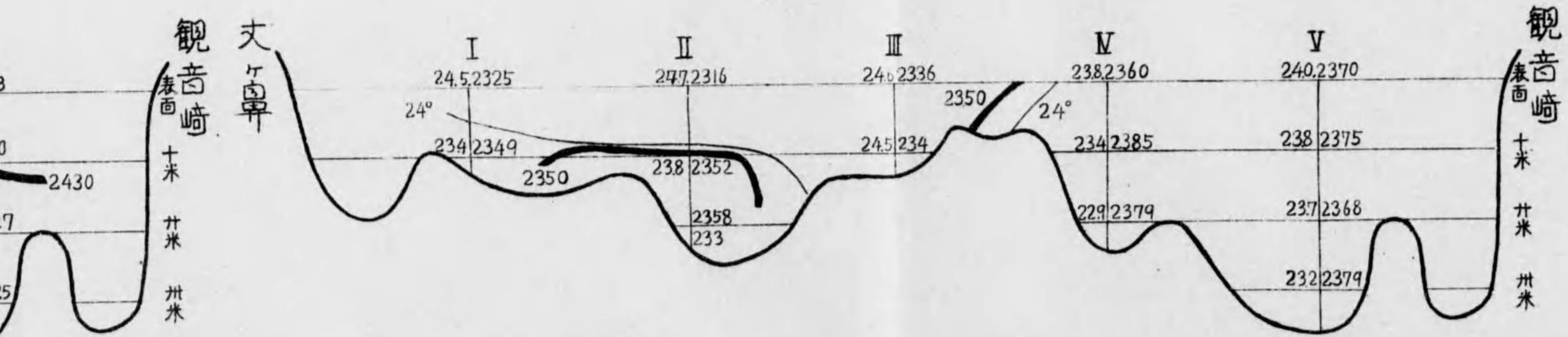
五 月



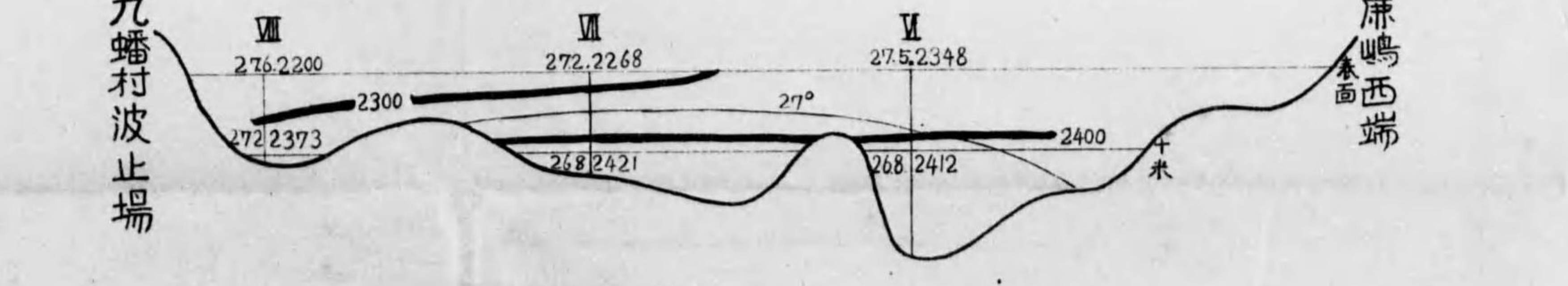
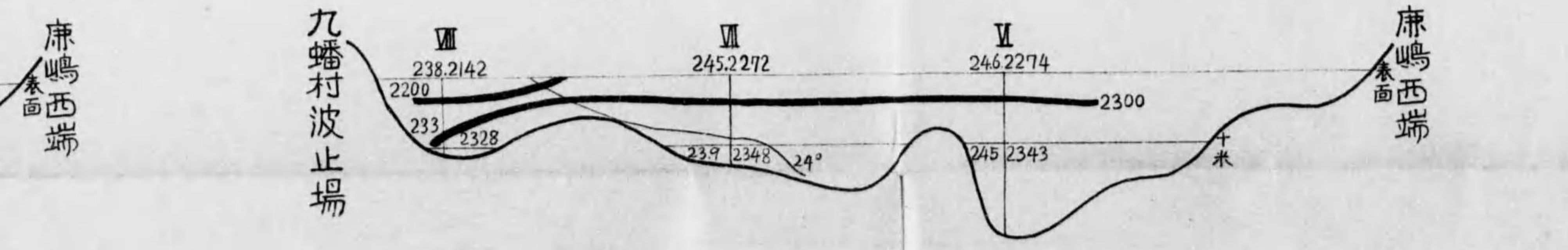
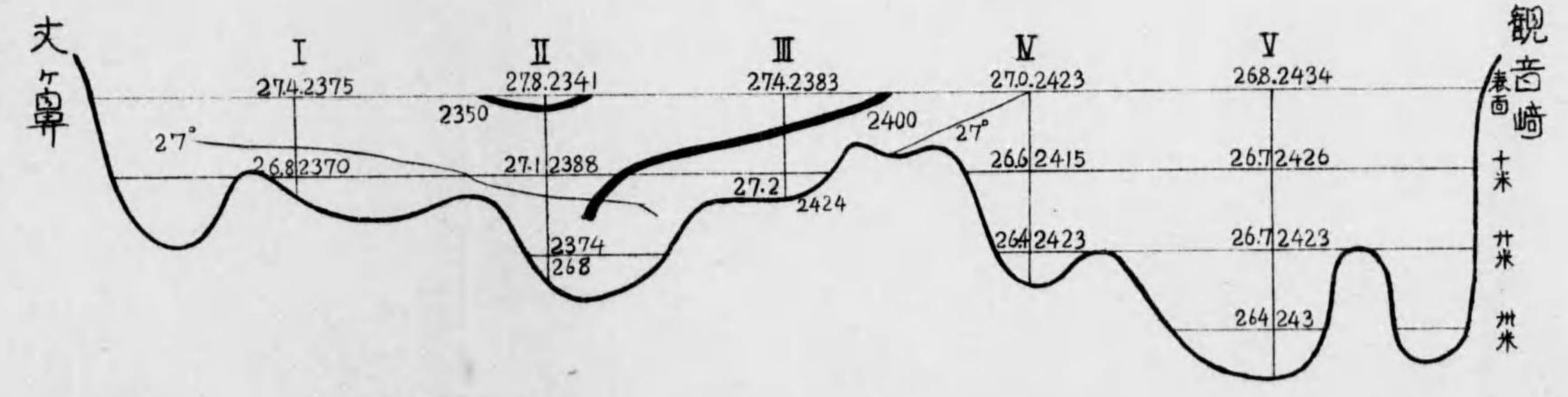
六 月



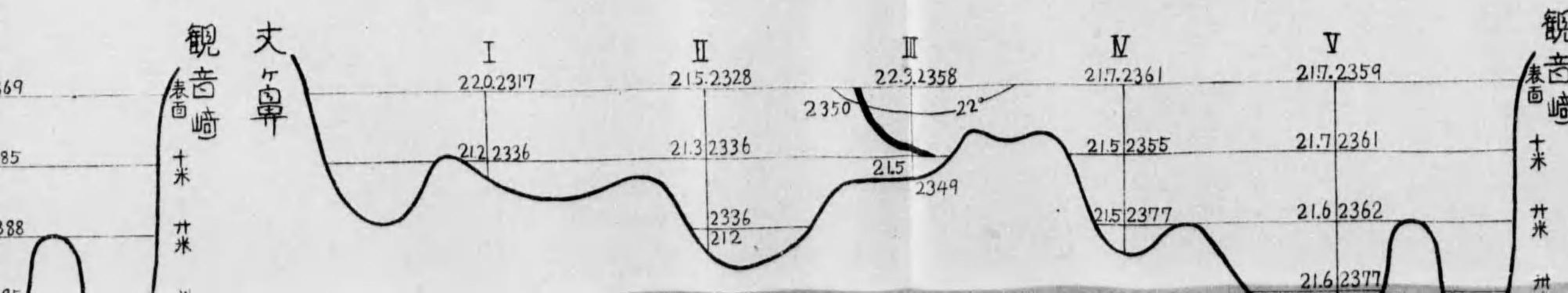
八 月



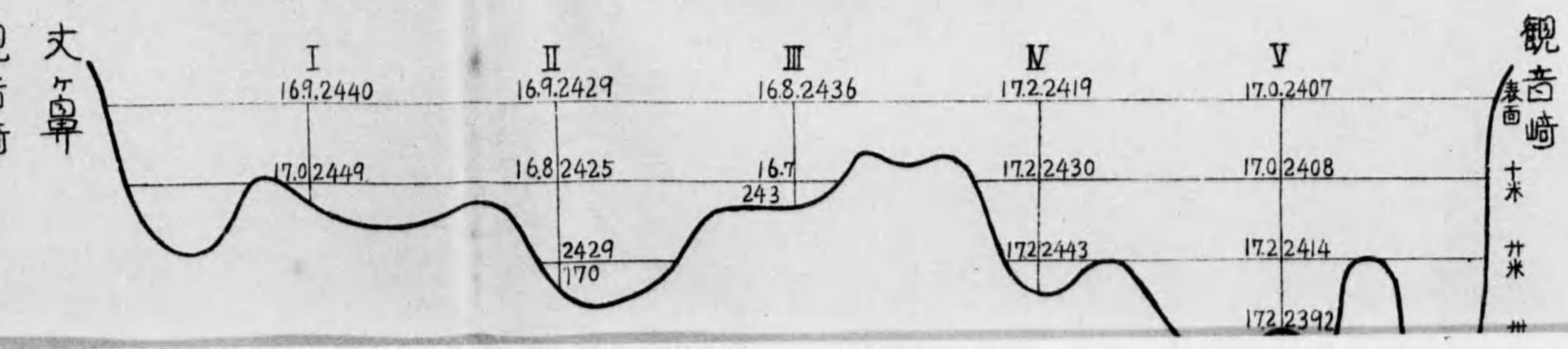
九 月



十 月

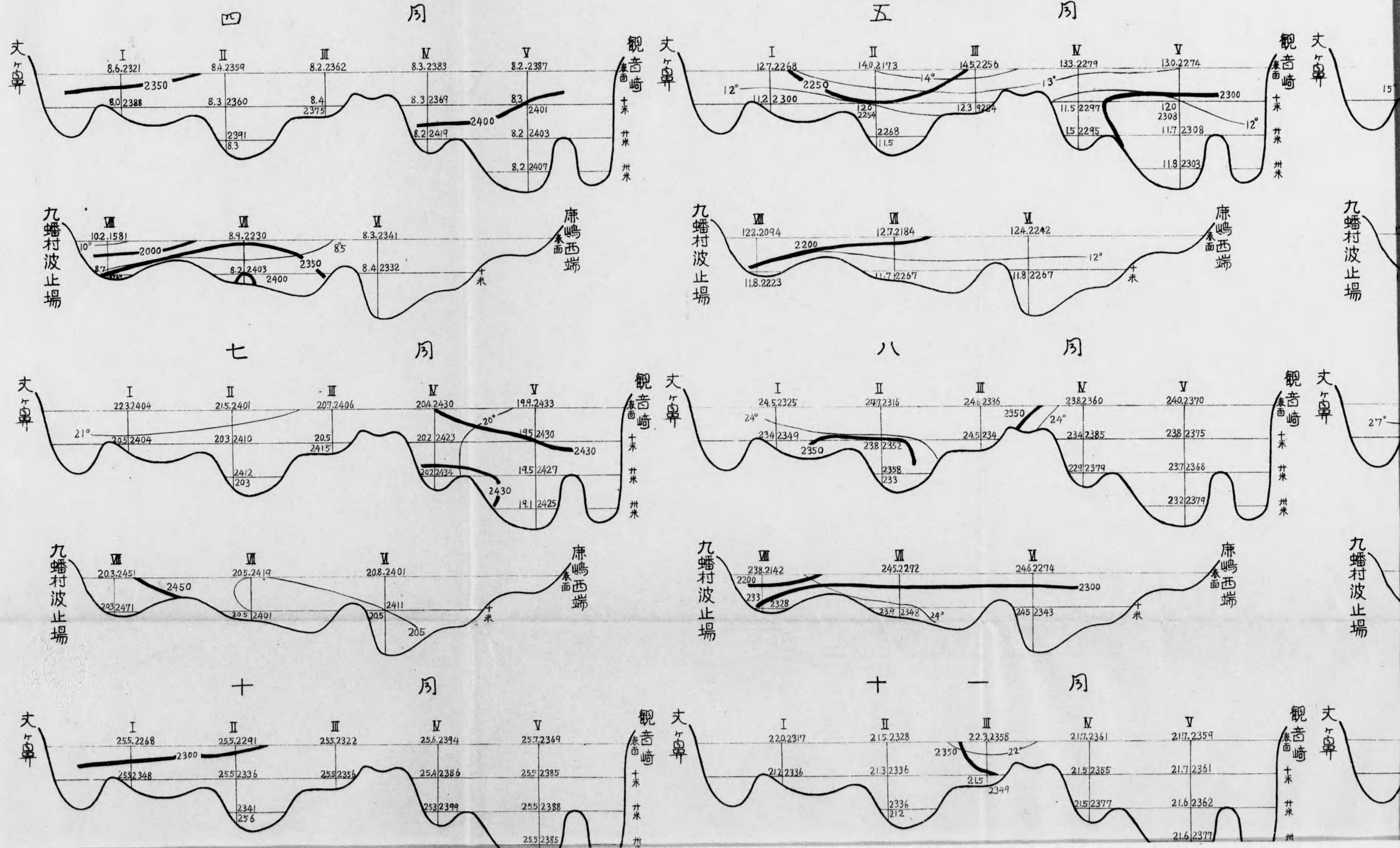


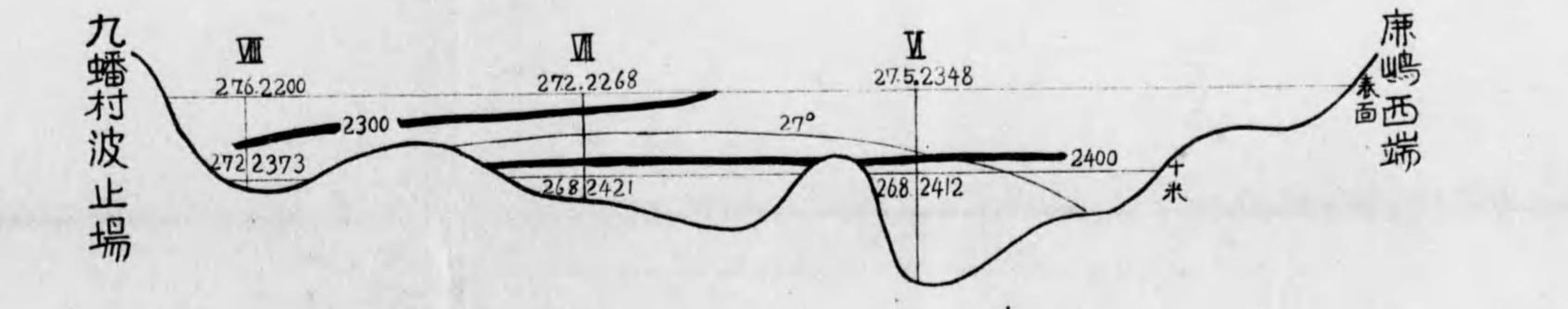
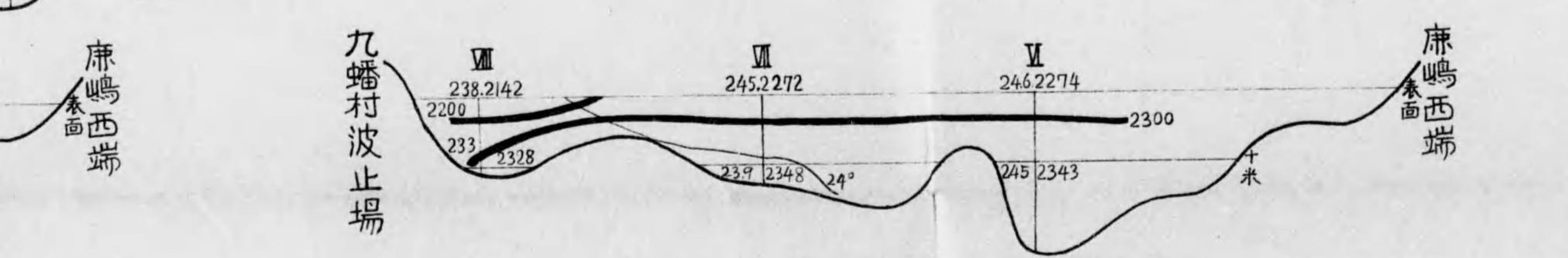
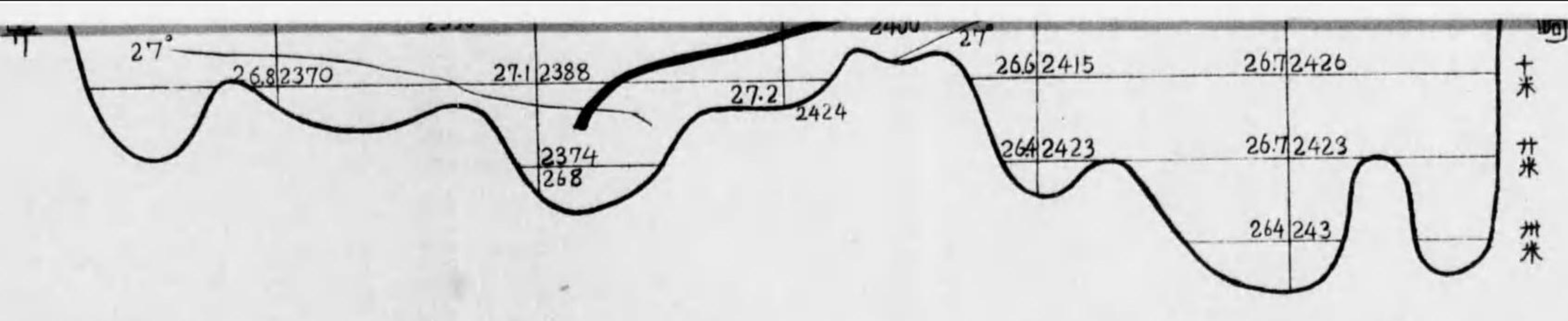
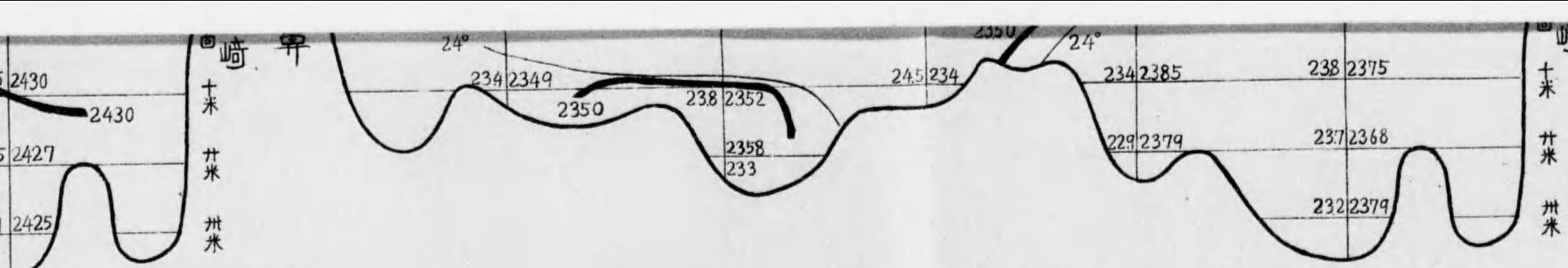
十 二 月



備讚瀬戸東部海洋横断観測圖

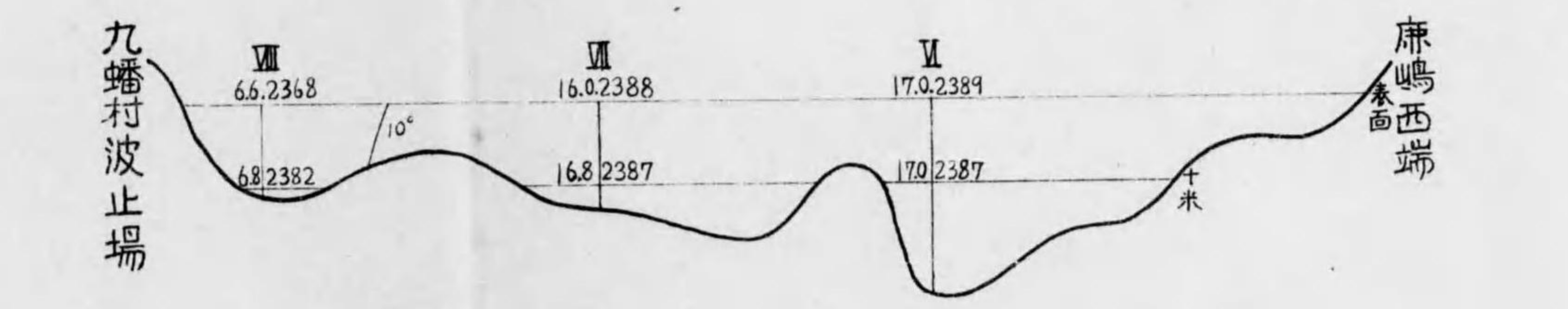
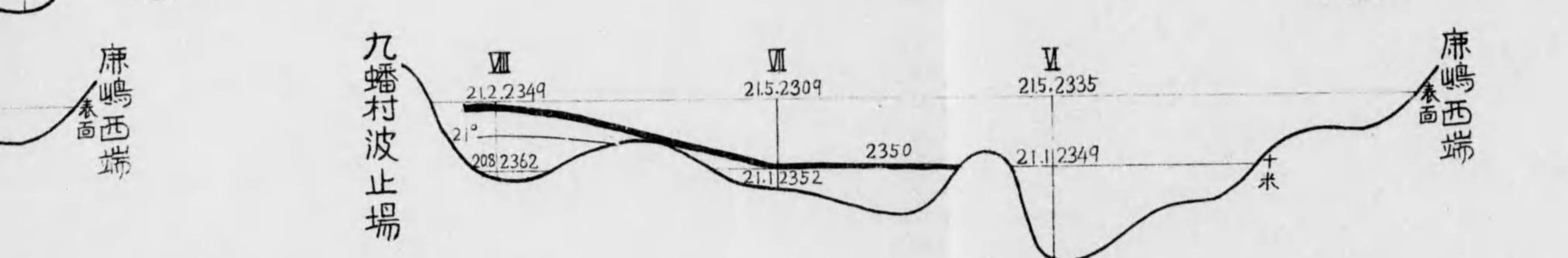
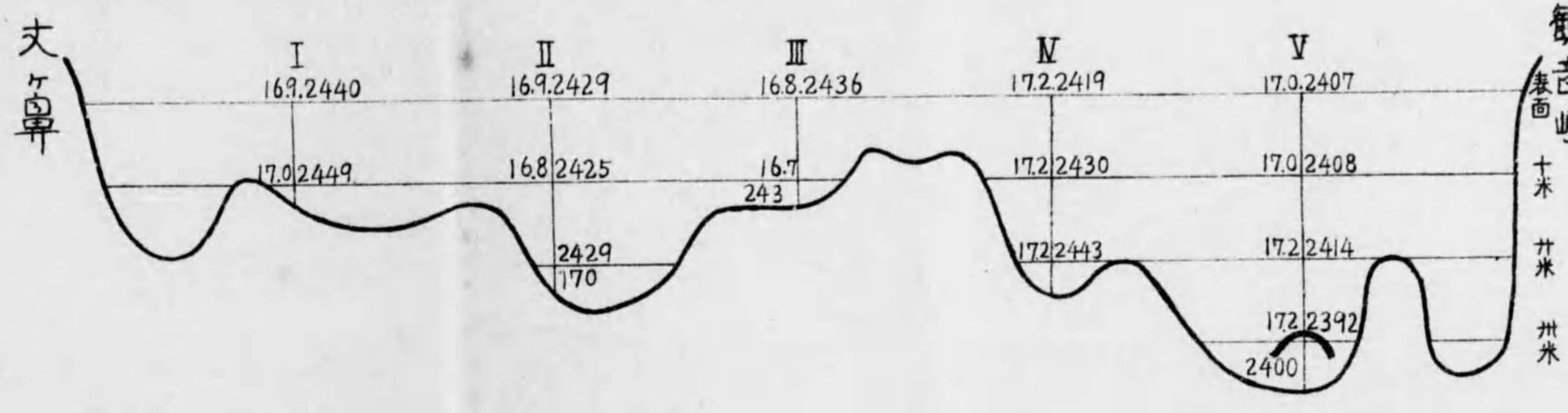
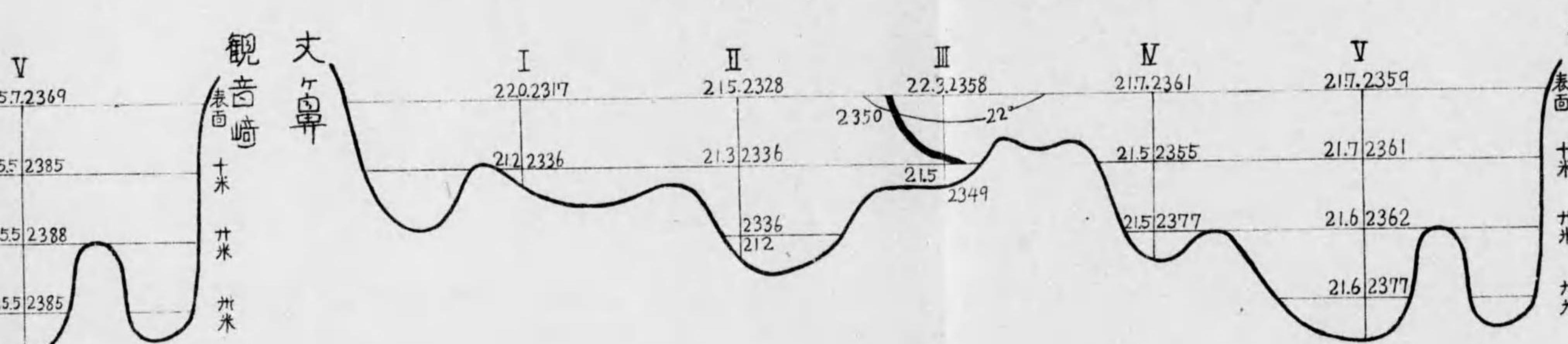
水温比重垂直分布圖





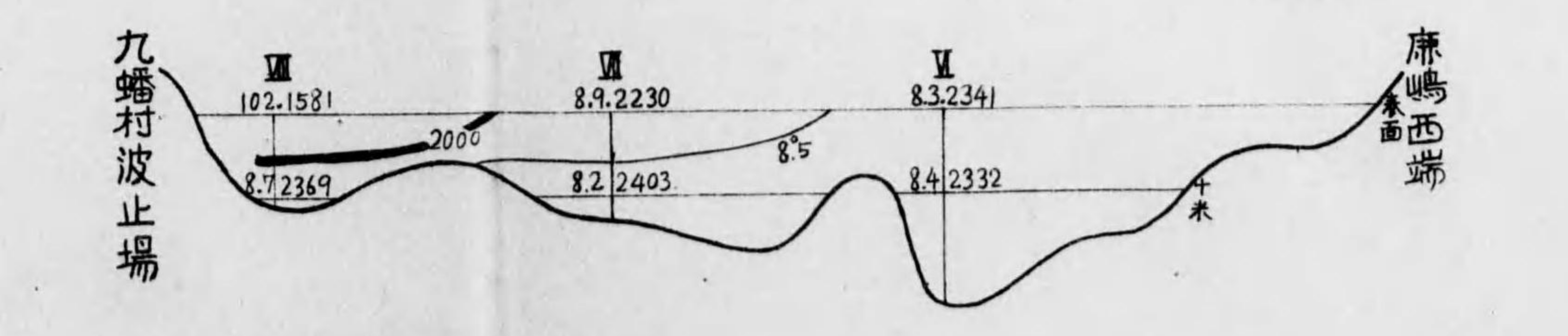
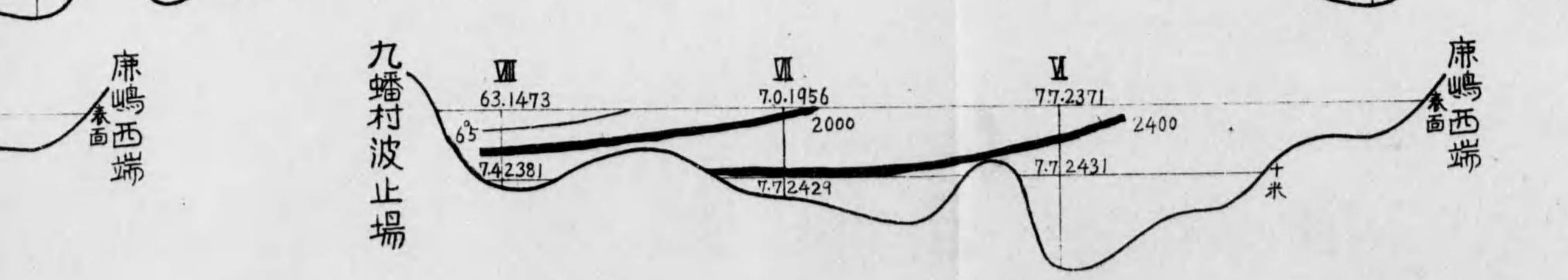
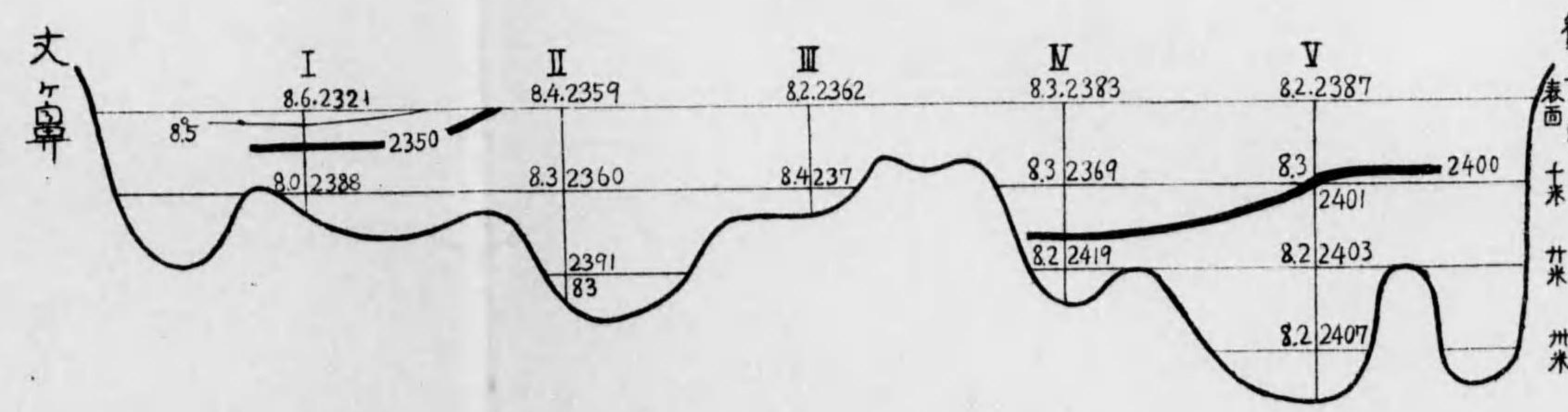
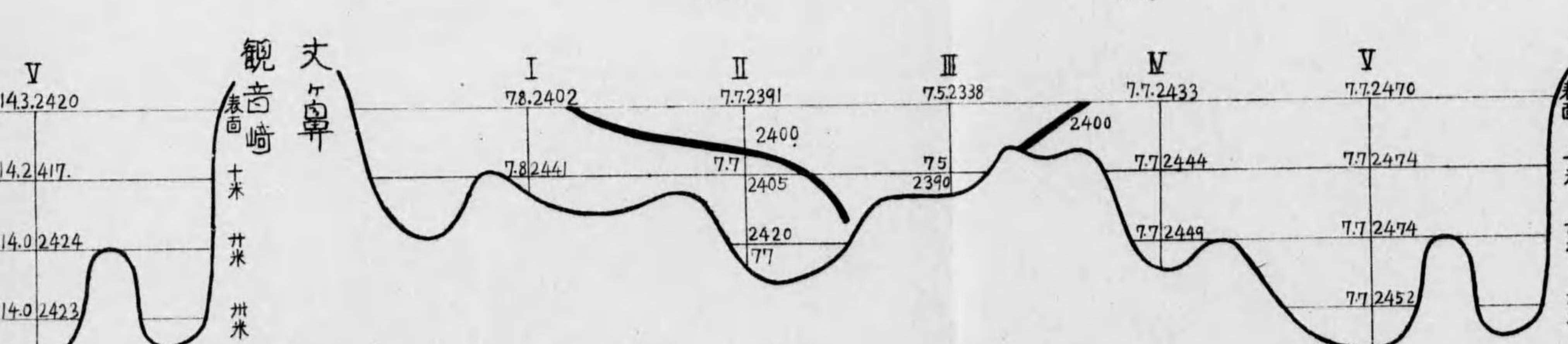
十 一 月

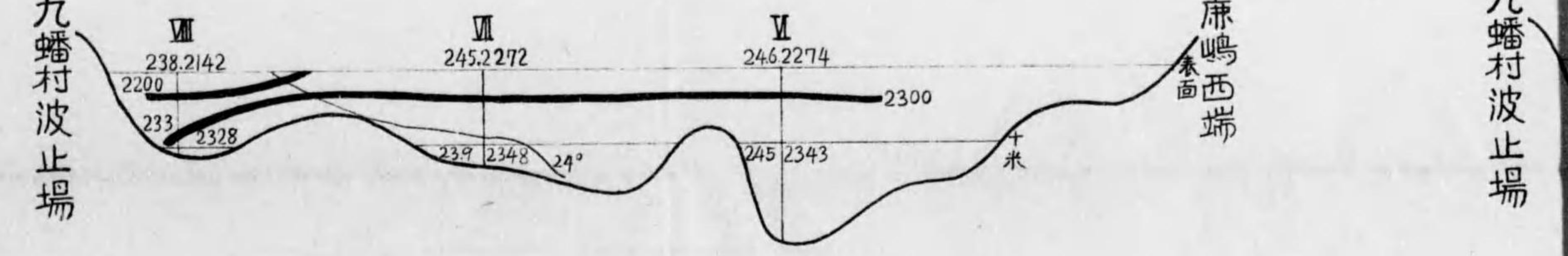
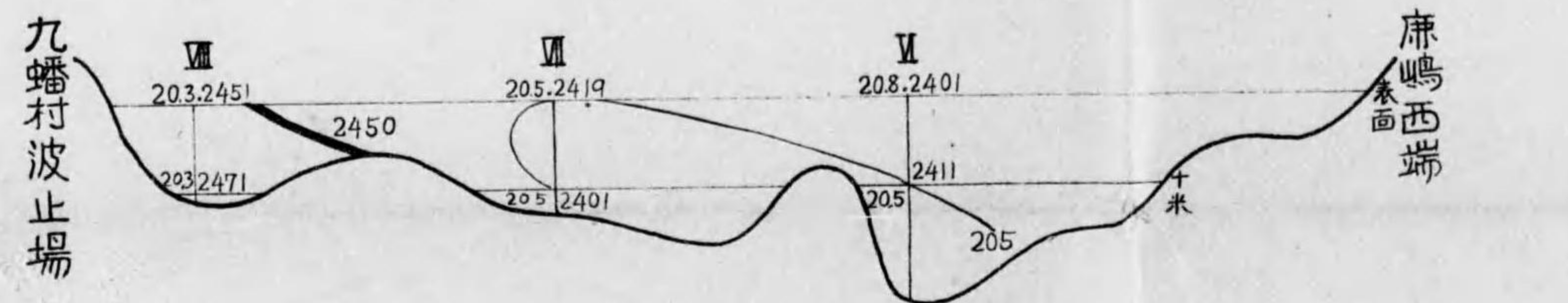
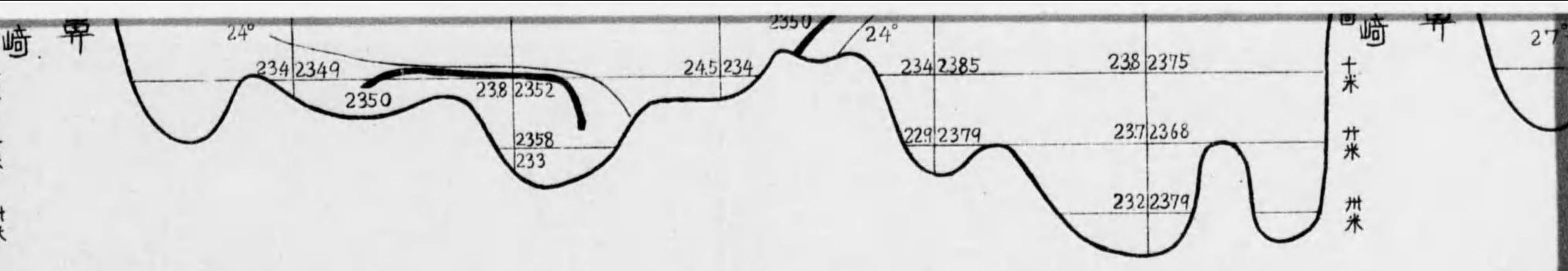
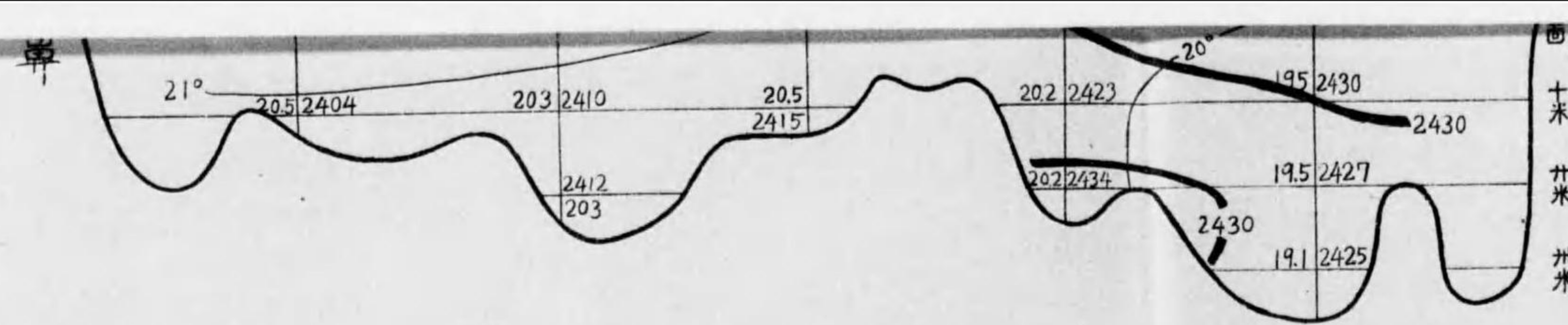
十 二 月



二 月

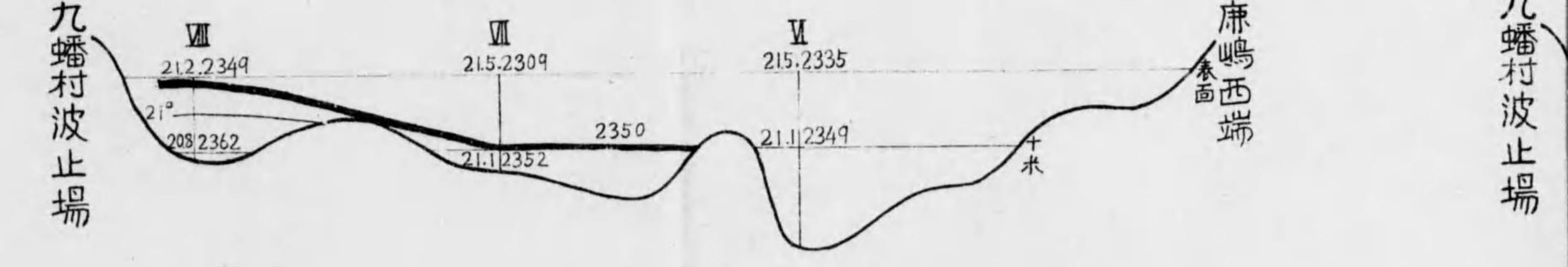
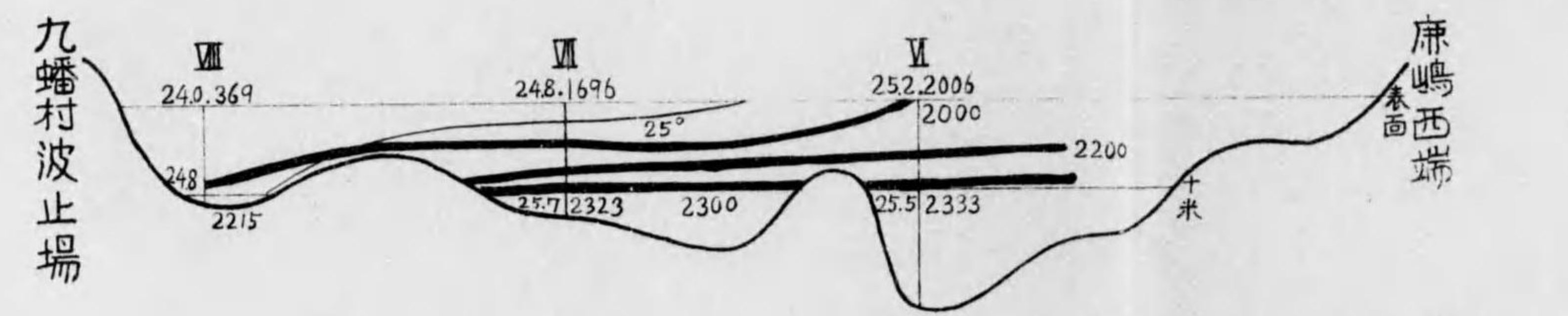
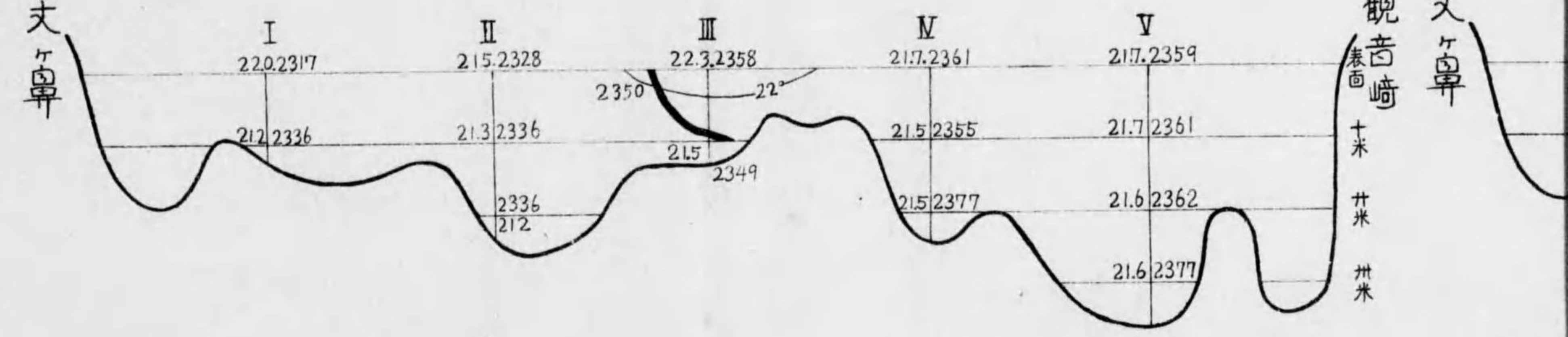
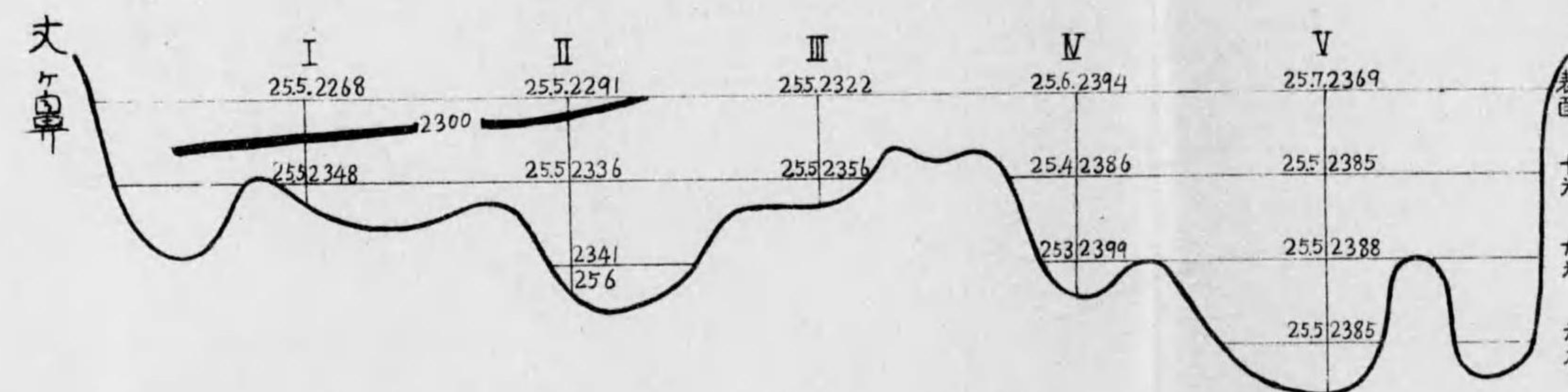
三 月





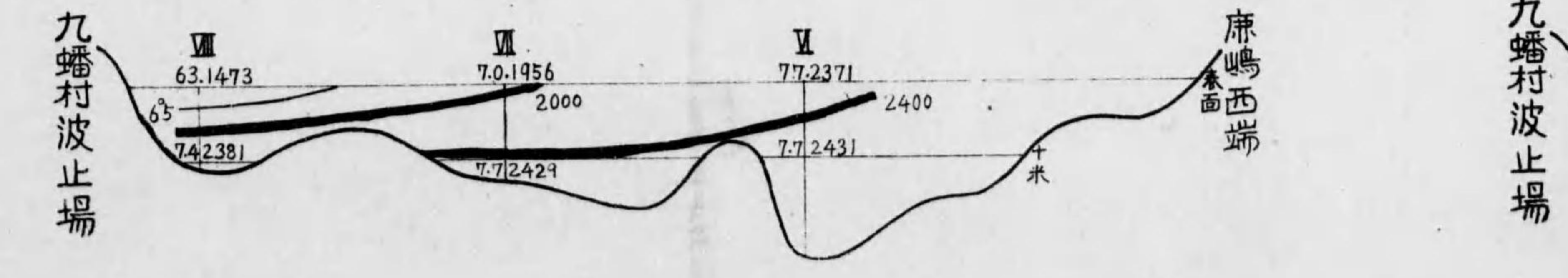
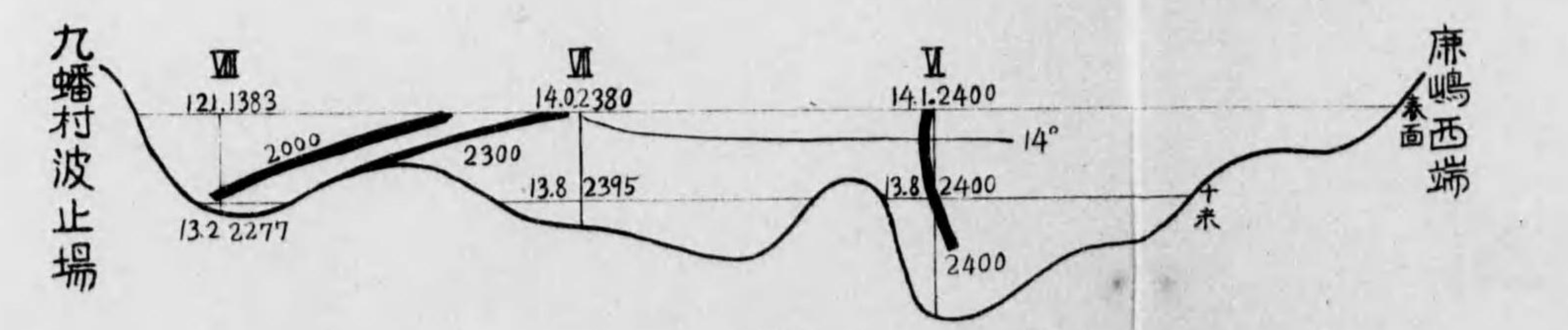
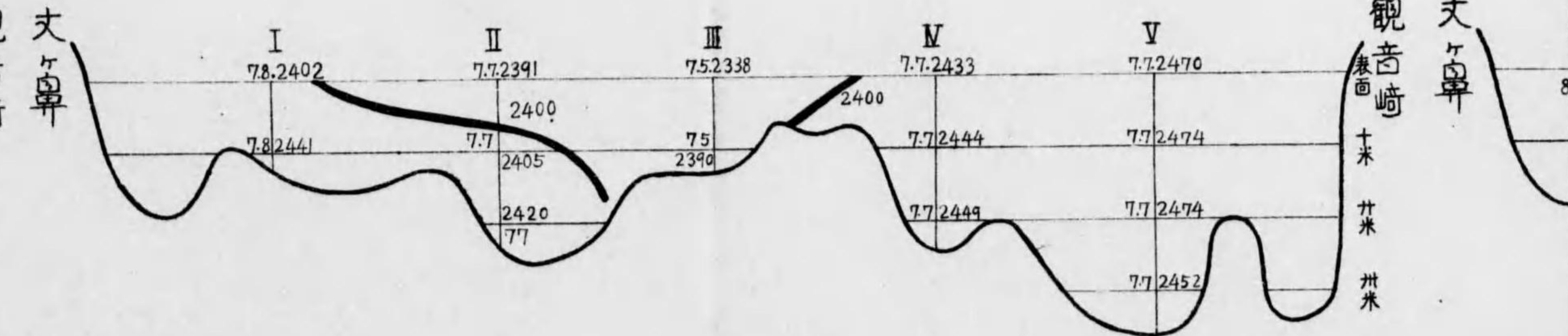
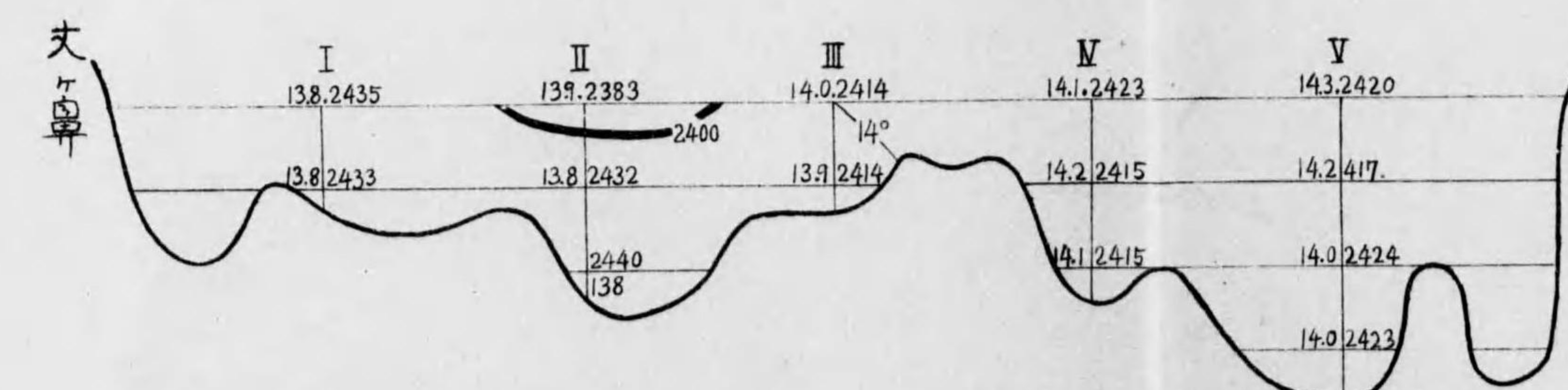
十 月

十 一 月



一 月

二 月



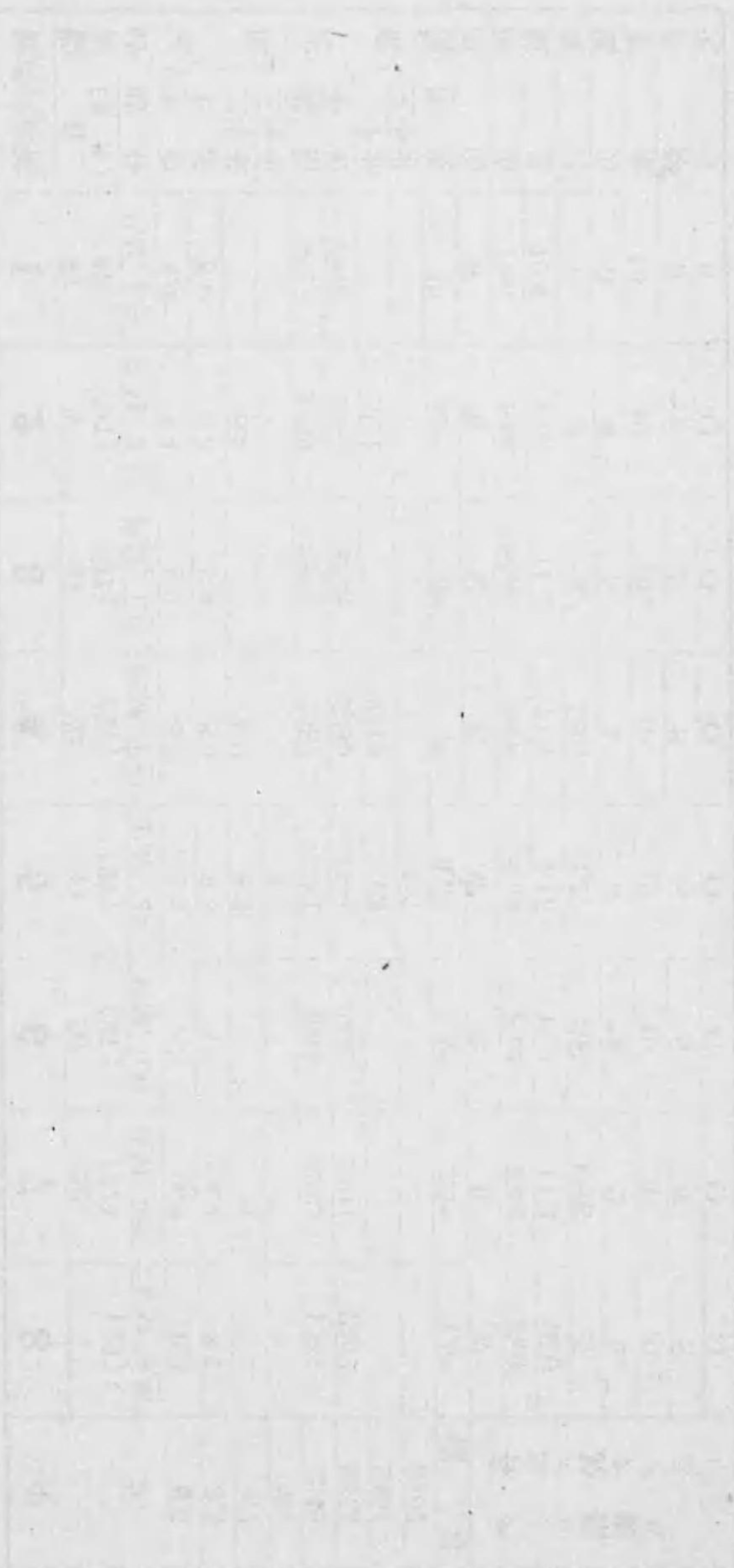
九幡村波止場

観音崎

九幡村波止場

観音崎

九幡村波止場



備 讃 瀬 戸 東 部 海 洋 横 斷 観 測 表

(其 ノ 二)

自 岡 山 縣 邑 久 郡 次 々 鼻 至 香 川 縣 木 田 郡 觀 音 崎
 自 岡 山 縣 上 道 郡 九 幡 村 波 止 塙 至 香 川 縣 小 豆 郡 鹿 島 西 端
 昭 和 二 年 四 月 二 十 七 日 施 行

観測点番號	1		2		3		4		5		6		7		8		平均
	日 (月)	時 分	日 (月)	時 分	日 (月)	時 分	日 (月)	時 分	日 (月)	時 分	日 (月)	時 分	日 (月)	時 分	日 (月)	時 分	
観測時	27 (26)	P.M. 3.20	27 (26)	P.M. 3.58	27 (26)	P.M. 2.35	27 (26)	P.M. 2.13	27 (26)	P.M. 1.50	27 (26)	P.M. 0.41	27 (26)	P.M. 0.33	27 (26)	P.M. 0.0	13.2
水 温	1.27	11.2	14.0	12.0	14.5	12.3	13.3	11.5	13.0	12.0	12.4	11.8	12.7	11.7	12.8	11.8	11.8
比 重	2268	2300	2173	2254	2256	2284	2279	2297	2274	2308	2242	2267	2184	2267	2094	2223	2221
透 流	3m	W	4m	W	4m	W	5.5m	W	5m	W	4.5m	E	3.5m	E	1m	SE	2303
流 速	Fast	15.5	Fast	15.5	Fast	16.6	Fast	16.7	Slow	16.8	Slow	14.8	Slow	15.3	Fast	16.0	2275
風 向	E	2	ESE	2	SE	2	SE	1	SE	3	E	3	E	3	E	3	2290
風 力	2	10	2	10	2	10	1	10	3	10	3	10	3	10	3	10	11.6
雲 量	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	11.8
雲 形	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	KC	KC	KC	KC	KC	KC	2221
天 氣	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	2275
備 考	各 点 於 於 探 集 考																

1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54
55	56	57	58	59	60	61	62	63
64	65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80	81
82	83	84	85	86	87	88	89	90
91	92	93	94	95	96	97	98	99
100	101	102	103	104	105	106	107	108
109	110	111	112	113	114	115	116	117
118	119	120	121	122	123	124	125	126
127	128	129	130	131	132	133	134	135
136	137	138	139	140	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152	153
154	155	156	157	158	159	160	161	162
163	164	165	166	167	168	169	170	171
172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189
190	191	192	193	194	195	196	197	198
199	200	201	202	203	204	205	206	207
208	209	210	211	212	213	214	215	216
217	218	219	220	221	222	223	224	225
226	227	228	229	230	231	232	233	234
235	236	237	238	239	240	241	242	243
244	245	246	247	248	249	250	251	252
253	254	255	256	257	258	259	260	261
262	263	264	265	266	267	268	269	270
271	272	273	274	275	276	277	278	279
280	281	282	283	284	285	286	287	288
289	290	291	292	293	294	295	296	297
298	299	300	301	302	303	304	305	306
307	308	309	310	311	312	313	314	315
316	317	318	319	320	321	322	323	324
325	326	327	328	329	330	331	332	333
334	335	336	337	338	339	340	341	342
343	344	345	346	347	348	349	350	351
352	353	354	355	356	357	358	359	360
361	362	363	364	365	366	367	368	369
370	371	372	373	374	375	376	377	378
379	380	381	382	383	384	385	386	387
388	389	390	391	392	393	394	395	396
397	398	399	400	401	402	403	404	405
406	407	408	409	410	411	412	413	414
415	416	417	418	419	420	421	422	423
424	425	426	427	428	429	430	431	432
433	434	435	436	437	438	439	440	441
442	443	444	445	446	447	448	449	450
451	452	453	454	455	456	457	458	459
460	461	462	463	464	465	466	467	468
469	470	471	472	473	474	475	476	477
478	479	480	481	482	483	484	485	486
487	488	489	490	491	492	493	494	495
496	497	498	499	500	501	502	503	504
505	506	507	508	509	510	511	512	513
514	515	516	517	518	519	520	521	522
523	524	525	526	527	528	529	530	531
532	533	534	535	536	537	538	539	540
541	542	543	544	545	546	547	548	549
550	551	552	553	554	555	556	557	558
559	560	561	562	563	564	565	566	567
568	569	570	571	572	573	574	575	576
577	578	579	580	581	582	583	584	585
586	587	588	589	590	591	592	593	594
595	596	597	598	599	600	601	602	603
604	605	606	607	608	609	610	611	612
613	614	615	616	617	618	619	620	621
622	623	624	625	626	627	628	629	630
631	632	633	634	635	636	637	638	639
640	641	642	643	644	645	646	647	648
649	650	651	652	653	654	655	656	657
658	659	660	661	662	663	664	665	666
667	668	669	670	671	672	673	674	675
676	677	678	679	680	681	682	683	684
685	686	687	688	689	690	691	692	693
694	695	696	697	698	699	700	701	702
703	704	705	706	707	708	709	710	711
712	713	714	715	716	717	718	719	720
721	722	723	724	725	726	727	728	729
730	731	732	733	734	735	736	737	738
739	740	741	742	743	744	745	746	747
748	749	750	751	752	753	754	755	756
757	758	759	760	761	762	763	764	765
766	767	768	769	770	771	772	773	774
775	776	777	778	779	780	781	782	783
784	785	786	787	788	789	790	791	792
793	794	795	796	797	798	799	800	801
802	803	804	805	806	807	808	809	810
811	812	813	814	815	816	817	818	819
820	821	822	823	824	825	826	827	828
829	830	831	832	833	834	835	836	837
838	839	840	841	842	843	844	845	846
847	848	849	850	851	852	853	854	855
856	857	858	859	860	861	862	863	864
865	866	867	868	869	870	871	872	873
874	875	876	877	878	879	880	881	882
883	884	885	886	887	888	889	890	891
892	893	894	895	896	897	898	899	900
901	902	903	904	905	906	907	908	909
910	911	912	913	914	915	916	917	918
919	920	921	922	923	924	925	926	927
928	929	930	931	932	933	934	935	936
937	938	939	940	941	942	943	944	945
946	947	948	949	950	951	952	953	954
955	956	957	958	959	960	961	962	963
964	965	966	967	968	969	970	971	972
973	974	975	976	977	978	979	980	981
982	983	984	985	986	987	988	989	990
991	992	993	994	995	996	997	998	999
1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008
1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017
1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026
1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035
1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044
1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053
1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062
1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071
1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080
1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089
1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098
1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107
1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116
1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125
1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134
1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143
1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152
1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161
1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170
1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179
1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188
1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197
1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206
1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215
1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224
1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233
1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242
1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251
1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260
1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269
1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278
1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287
1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296
1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305
1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314
1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323
1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332
1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341
1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350
1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359
1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368
1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377
1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386
1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395
1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404
1405	1406	1407	1408					

三、 縣下沿海縦斷観測

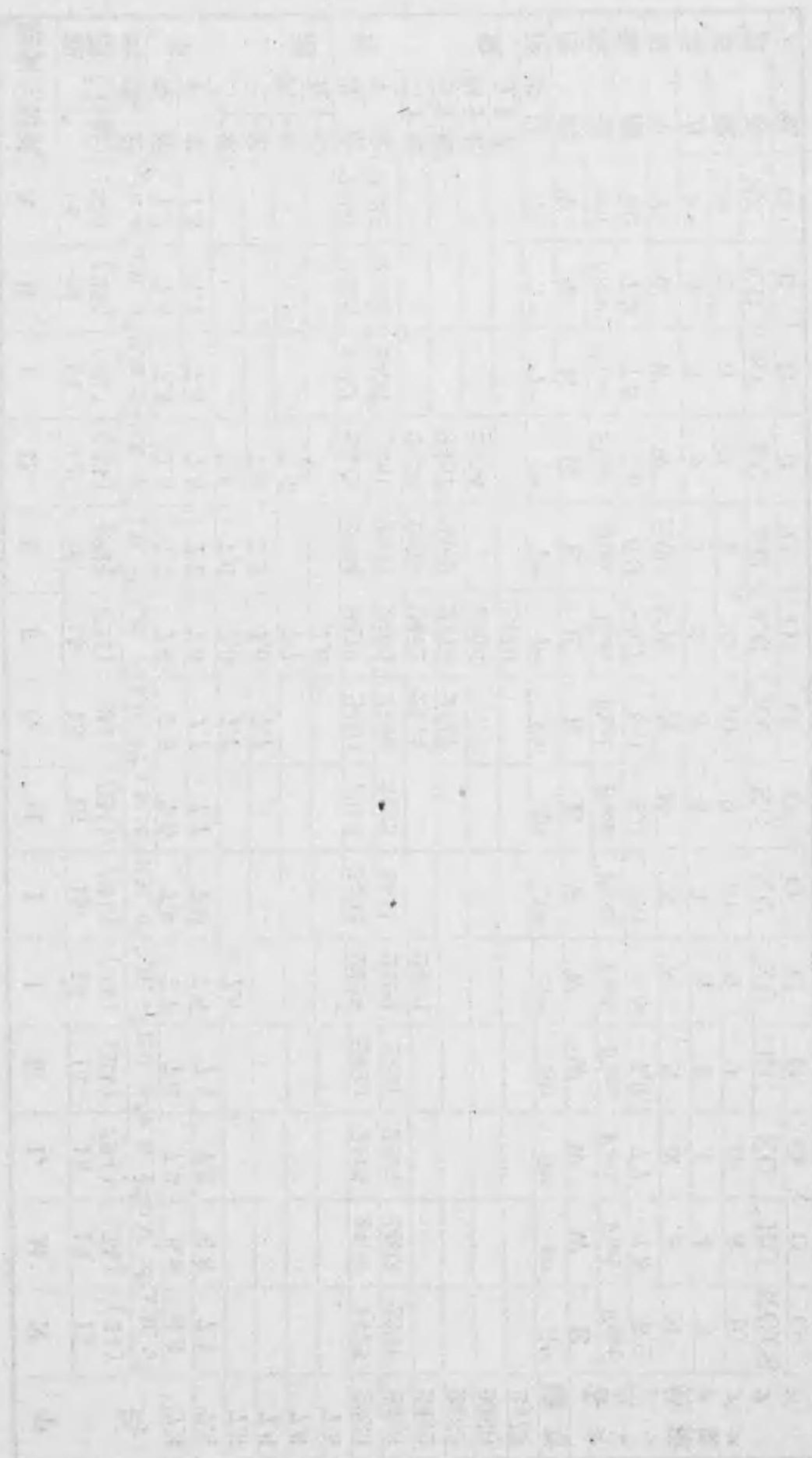
大正十年度ヨリノ繼續事業ニシテ 淺口郡青佐鼻沖ヨリ和氣郡福河村沖ニ至ル十四ヶ所ニ於テ毎月一回備後灘東部海洋横斷観測ト同時ニ
 施行シ漁況其ノ他ノ參考ニ供セリ
 本年度實施セル各月ノ狀況別表ノ如シ

備後灘東部海洋横斷観測結果表

(二十八年九月)

観測所 浅口郡青佐鼻沖 和氣郡福河村沖 備後灘東部海洋横斷観測結果表

観測所	観測日	観測時刻	観測者	観測結果	備考
浅口郡青佐鼻沖	1	10:00	山田	...	
	2	10:00	山田	...	
	3	10:00	山田	...	
	4	10:00	山田	...	
	5	10:00	山田	...	
	6	10:00	山田	...	
	7	10:00	山田	...	
	8	10:00	山田	...	
	9	10:00	山田	...	
	10	10:00	山田	...	
	11	10:00	山田	...	
	12	10:00	山田	...	
	13	10:00	山田	...	
	14	10:00	山田	...	
平均					



縣下沿海縱斷觀測表

(其ノ十二)

自昭和三年三月十四日 至昭和三年三月十六日施行

觀測點番號	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	平均
觀測時	14 (23)	14 (23)	14 (23)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	16 (25)	16 (25)	16 (25)	16 (25)	8.3
日(月)	14 (23)	14 (23)	14 (23)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	15 (24)	16 (25)	16 (25)	16 (25)	16 (25)	8.3
分	6 ⁵⁰	6 ⁵⁵	7 ⁵⁵	6 ⁴²	7 ²⁵	7 ⁵⁵	10 ¹⁵	11 ³⁰	2 ³⁵	3 ³⁰	7 ⁴⁵	8 ²⁰	8 ⁵⁵	11 ¹⁵	8.3
米	8.7	8.6	8.5	8.3	8.6	8.7	8.6	8.3	8.6	8.5	8.2	7.8	7.3	7.9	9.2
十米				8.5	8.5	8.5	8.6	8.5	8.5	8.3	8.1	8.0	7.8	8.3	8.3
二十米				8.5	8.7	8.5	8.6								8.7
三十米				8.5	8.7	8.5	8.6								8.5
四十米				8.5	8.7	8.5	8.6								8.5
五十米				8.5	8.7	8.5	8.6								8.5
比															
重															
透	4 ^m	m	m	5 ^m	4 ^m	6 ^m	5 ^m	2 ^m	3 ^m	3 ^m	3.5 ^m	3 ^m	3.5 ^m	1.5 ^m	2476
流	E	E	E	E	E	E	E	W	W	W	E	E	E	SE	備考
氣	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast	Slow	Fast	Fast	Fast	Fast	Fast	Slow	各點ニ於テ
風	6.2	6.0	5.0	4.0	4.3	4.8	6.0	6.7	7.5	6.8	4.0	6.3	4.5	6.0	於テ
風	N	N	N	W	W	W	NW	N	NNW	N	NNW	NNW	NE	N	探
雲	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	2	2	2	3	集
雲	5	5	5	1	1	1	9	10	9	10	1	1	1	10	メ
天	KC	KC	KC	KC	KC	KC	KC	KC	KC	KC	KC	KC	KC	KC	
氣	B	B	B	B	B	B	C	O	O	O	B	B	B	O	
形															
量															
向															
速															
度															
向															
明															
五															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															
表															
十															
米															
面															

第二回(於金浦町)自十一月七日至十一月十日

四、試驗指導方法

儀助煮製造ノ隆盛地愛媛縣三津ヶ濱町ヨリ實習教師ヲ聘シ、前記ニケ所ニ於テ縣下水産關係者ヨリ希望者ヲ募リ、本場技手立合ノ下ニ實習教師ヲシテ左記要領ニヨリ口述指導並實地指導ヲナサシム。

口述指導

- (一)原料ニ就テ(原料ノ種類、産地、漁期、魚價)
- (二)原料處理法(原料ノ撰別、洗滌ヨリ煮乾或ハ日乾ニ至ル迄)
- (三)調味加工ニ就テ(調味液ノ造リ方、味付法、化粧法、焙乾法)
- (四)原料及製品貯藏法
- (五)製品調合法
- (六)販賣用製品
- (七)荷造法
- (八)販路等ニ就テ
- (九)經濟關係ニ就テ

實地指導

調味液ノ造リ方、味付法、化粧法、焙乾法ニ就テ

試驗指導時間

毎日午前八時ヨリ午後五時迄

講習費

無料

五、口述指導

儀助煮製造法

緒論

儀助煮ハ明治ノ中頃福岡縣ノ人宮野儀助氏ニヨツテ始メテ造ラレタ製品デアツテ、其ノ名モ製造者ノ名カラ取ツタモノデアル。春夏秋冬何時デモヨク賣レル結果、今日デハ異名同種ノ製品ガ各地カラ産スルヤウニナツタ。福岡縣ノ水田煮、儀七煮、熊本縣ノ佳香見焼、愛媛縣ノ二多煮、桂煮、小富士煮、八幡煮、妻煮及ビ金剛煮ナド、儀助煮ト同一物デアツテ、漁家ヤ農家ノ副業トシテ推奨スベキモノノ一デアル。

原料ハ手繰網ヤ打瀬網デ澤山捕レテ、而モ利用ノ方法ノナイヤウナ小魚デアツテ、中型ノ名ビ、小かれい、あをのり、小だいい、小はせ、げた、あぢ及ビあかうをやだいちようナド喜バレ、之等ヲ白砂糖ト水飴ト塩ト唐辛等デ味付シテ乾燥シタモノデアル。

即チ佃煮ヤ田麩ヨリ一步進シテ製品ト言フコト出来ル。製品トシテノ特長ハ、(一)魚ノ型ソノマ、ヲ立派ニ保ツテキルコト、(二)滋養分ガ多クテ加之清潔ナコト、(三)味が非常ニ良イコト、(四)比較的長ク貯藏シテ置ケルコト等デアル。從ツテ製造スル場合ハ此ノ特長ヲ損シナイヤウニ注意シナケレバナラナイ。先ヅ第一ニ原料ハ丁寧ニ洗ツテ、魚ノ形ヲ崩サナイト同時ニ清潔ニスルヤウ心掛ケ、原料モ新鮮ナモノヲ選バナケレバナラナイ。調味液ハ充分吟味シ、糖密ヲ使ツタリ、水飴ヲ多ク用フルコトハ避ケルガヨイ。之等ノモノヲ使ウト製品ノ歩留ハ非常ニ良イガ、味ヲ悪クスルバカリデナク、濕氣ヲウケテベトベトシタモノニナツタリ、黴ガ生ヘタリ、腐ツタリシテ、遂ニ賣品トナラナクナルコトガアル。又イロイロノ香辛料ヲ入レタリ、胡摩ヤ罌粟ナドヲ振りカケタリスルガ、非常ニ良イコトデ、製品ガ一段ト美味シク且見榮ヘガヨクナル。殊ニヨクビールノ肴ニスルモノデアルカラ、辛味ハ稍々強クスルガヨイ。尙上等品ニ限リ雲丹ヲ使用スル。斯ル製法ノ研究モ面白イコトノ一ツデアル。乾燥ノ度ハ非常ニ注意スベキコトデ、焦ゲナイ様ニ可成ヨク乾燥スルコトガ必要デアル。若シ乾燥不十分デハ、濕ツテ製品ヲ惡變サセル。其ノ他脂肪ノ少ナイ原料ヲ選ブコト、適當ニ色付ケスルコトナドモ注意スベキコトデアル。容器ハ丸型又ハ角型ノ鉢力罐デアツテ、大ハ百五十匁、中ハ百十匁、小ハ三四十匁グライヲ詰メ、罐ノ合セ目ヲ紙デ充分ニ目貼シテ濕氣ヲ防ギ、罐ノ表面ニハ體裁ノ良イ「レツタル」ヲ貼ツテキル。而シテ内容ハ蓋ヲアケタ時ニ美シク見エルヤウ、赤イ色ビニ白イかれいヲ混

ゼ、更ニ緑ノあをのりヲ詰メ合セテキルガ、誠ニ結構ナ思ヒツキデアアル。但シズビヤタヒヲ赤クシ、あをのりヲ緑ニスルタメニ色ヲツケルモノモアルガ、餘リ強イ色ヲツケルト却ツテ毒々シク見エテ威服シナイ。大都會ノ需要先へ送ル場合ハ、石油空罐ノ油ヲ充分ニ抜イタモノニ入レテキル。即チ罐ノ上部ヲ切り抜イテ、其處ニ口ヲ造リ、中ニバラノマ、製品ヲ詰メテ堅ク蓋ヲナシ、日本紙ノ丈夫ナモノデヨク目貼ヲナシ、コノ罐二個ヲ木箱ニ入レ、蓋ヲ釘付ケシ繩ヲカケテ送ルノデアアル。又小型ノ罐ハ特別丈夫ニ造ツタ箱ニ入レ、繩ガケシテ送ルベク、マツチ箱ナドハ輸送中ニ破レル虞レガアル。

各 論

(一) 原料ノ種類

通常使用サレテ居ルモノハ小だひ、小かれい、小はせ、あぢ、あかうを、げた、あび、あをのり、だいちよう、いしもち(一名めぶと)、わいな(めばるノ仔)、あいご、いかなご、ひらご、しきし(煎餅ヲ焼イタモノ)、ふらいばてどう(甘薯ヲふらいニシタルモノ)等デアアル。而シ雜魚等何ンデモヨイデアアル。ケレモ鱈ガ高カツタリ、身ノ黒イモノハ製品トシテ体裁ガ甚ダ粗悪デアアルカラ不適當デアアル。尙わいな、いかなご、ひしこ、ひらごノ様ニ油ノ廻リ易イモノ。あいごノ様ニ腹ノ苦イモノハ、製品トシテ不良ナモノデアアルカラ材料不足ノ場合ノ外使ハナイ様ニスルガヨイ。而シテ原料ハ總テ一寸内外ノ大キサノモノガ適當デアアル。右ノ中優良ナ製品トナルモノハ、小だひ、小かれい、小はせ、あび、げた、あぢ、あかうを、だいちよう、のり等デアアル。

(二) 原料ノ産地及漁期並魚價

たひ、福岡縣姫濱町、長崎縣樺嶋半島ノ各漁村、山口縣萩仙崎附近ガ特ニ多ク、其ノ他愛媛縣ト高知縣トノ國境附近モ相當多イシ又瀬戸内海各縣沿岸藻場ニハ何處ニデモ棲息シテキル。尙愛媛縣城邊町ニハ多量ニ集散スル。漁期ハ梅雨上リ頃デアアル。但シ高知縣方面ニ於テハ四月頃漁獲サレル。魚價ハ十貫ニ付(以下同)貳拾圓ヨリ叁拾五圓、本年貳拾八圓、昨年叁拾參圓デアッタ。げた、山口縣室積町、熊毛郡笠戸島附近ニ多ク、十一月頃ヨリ翌年二三月頃迄漁獲サレル。魚價ハ貳拾貳圓位デアアル。あをのり、大分縣ノ三大川流域及宮崎縣ノ三大川流域、愛媛縣宇和島市出先カブラ崎附近、愛媛縣西條川流域ニ多ク、丸龜市附近ニ於テモ相當採レル。何處デモ大低淡鹹混交ノ場所ニハ産スルモノデアアル。十二月中旬ヨリ翌年六月頃マデ採集スル。價格ハ貳拾圓ヨリ拾圓内

外デアアル。

あかうを、山口縣萩仙崎方面ニ多イ。十二、一月頃漁獲サレル。魚價ハ貳拾五圓ヨリ貳拾貳圓位デアアル。

わいな、愛媛縣宇和島市、同縣八幡濱、大分縣佐伯郡杵杵郡方面ノ海ニ多ク、愛媛縣三津ヶ濱沿海ニモ相當産スル。漁期ハ三四月頃デアアル。魚價ハ拾七、八圓

あいご、熊本縣三角方面ガ特ニ多イ。魚價ハ拾四、五圓位デアアル
いりこ、瀬戸内海各地方デ獲レルガ、宇和島市地方ヤ三津ヶ濱附近ニ割合多イ。

はせ、大分縣大分新田、山口縣下松町、安下庄町、愛知縣知多郡須賀龜崎町等附近デ澤山トレル。漁期ハ大分縣、愛知縣ハ九月頃山口縣ハ梅雨後一ヶ月間位デアアル。尙大分縣及愛知縣ノモノハヨク乾燥シテ居リ且品質モ優良デアツテ、値段ハ貳拾五圓位デアアル。山口縣ノモノハ半乾燥デ、品質モ愛知縣、大分縣ノモノニ劣ルガ、仔モチハせナルガ故ニ値段ガ高ク、貳拾八圓位デアアル。

だいちよう、大分縣佐伯郡杵杵郡長崎縣樺嶋半島、愛媛縣宇和島市地方ニ澤山産スル。漁期ハ十二月末頃カラ翌年二月頃迄デアアル。値段ハ貳拾壹圓位。

あぢ、愛媛縣温泉郡三津ヶ濱、同縣宇和島市、香川縣ト徳島縣トノ國境附近、紀州和歌山地方、大阪灣、神戸市附近、明石市附近等ノ海面ニ多ク、梅雨後漁獲サレル。

いしもち、廣島縣佐伯郡大野村、山口縣室積町、笠戸島附近ノ海面ニ多イ。漁期ハげたと同シデアアル。魚價ハ素乾品七圓乃至拾圓、煮乾品拾四五圓デアアル。かれい、三津ヶ濱沖ノ特産デアアル。漁期ハ八月ヨリ十二月頃迄デアツテ、漁期ガ遅レル程油ノ廻ラナイ色彩ノ變ラナイ製品ヲ得ル事ガ出來ル。而シテ初漁期ノ頃ハ參拾圓位ノ相場ダケレモ十二月ノ末頃ハ五拾圓位ニナル。

(三) 原料處理法

たひ、新鮮ナ原料ヲ選ビ、海水(冷タイ清水ヲ使ツテモヨイ、但シ此場合ハ煮沸ノ際海水ヲ用セタルモノニ比シテ塩ノ量ヲ澤山ニスル。)デ丁寧に洗ツテ血ヤ粘液ヲナガシ塵ヤ夾雜物ヲヨク取り除キ、手網デ抄ツテ籠又ハ籠ニ入レ充分ニ水切ヲシテカラ、海水ヲ沸騰セル釜中

ニ海水二升ニ對シ食塩一握位ヲ入レテ適當濃度ノ食塩水ヲ造リ、(清水ヲ使用シテモヨイ、而シ此ノ場合モ食塩ヲ多量ニ入ル、ハ勿論デア
ル)其ノ沸騰液中ニ原料ヲ入レテ少時煮沸シ、手網ヲ掬揚ゲ箆又ハ籠ニ入レテ滴液シ、熱氣ヲ冷マシテカラ竹又ハ葦製ノ箆ノ上ニナラベ
日光ヲ乾カス。乾燥中ハ魚ト魚トガ密着シナイヤウニ箆又ハ手デ時々ハガシテ見ル。又形ノ崩レタモノハ形ヲナラシ、イロイロノ魚ガ混
ツテキルトキハコレヲ魚種別ニ撰リ分ケル。乾燥ノ程度ハ普通ノ煮キ品ト同一程度デヨイ。而シテ此ガ製造ニ當リ永ク煮沸シタリ、煮沸
中魚ヲ動搖サセル事、魚ガ多カッタリスル時ハ頸ガ離脱シタリ、腹部ガ切レタリスルカラ充分注意シテ製造シナケレバナラナイ。尙降雨
ノ場合トカ、或ハ乾燥ヲ速カナラシムル爲ニ焙爐ニテ乾燥シ、又ハ乾燥中焙爐ニ入ル、コトモアル。

ス、此ハたハト異イ煮沸シナイノヲ普通トスル。先ヅ塩水ニテヨク洗滌シテ手網ヲ掬揚ゲ箆上ニ薄ク廣ゲテ日乾スル(日乾ニ當リ筵ヲ
用ヒルノハ筵ガ水分ヲ吸收シテ早く乾燥スルカラデアアル)而シテ九分通り乾燥スレバ焙爐ニ入レテ充分乾燥スルモノデアアルケレ、充分
日乾シテ後焙爐ニ入レテモ差支ヘナイ。而シ出來得レバ九分通り日乾シ焙爐ニ入レテ乾燥ヲ仕上ゲル方ガ製品ノ色澤ガ良好デアアルカラ、
可成スル方ガヨイノデアアル。サレド通常行ツテ居ル方法ハ日光ニテ充分乾燥シテ焙爐ヲ用ヒナイソウデアアル。右處理中日乾ニ當リ乾燥
ヲ速カナラシムル爲ニ、箆ヤ手ヲ入ル、ノハ控ヘタ方ガヨイ。何故ナレバ未乾燥ノ時屢々手ヲ入ル、時ハ、特ニススハ壞レ易ク、頭ガ離
脱シタリ皮ガ割ゲタリスルカラ特ニ注意シナケレバナラナイ。又製造家ノ中ニハ、洗ツタマ、乾カスト体ガ延ビテ醜クナルカラ、日光デ
乾燥スル前ニ一度ザツト湯デ煮ルガヨイト云フ者モアルガ、ススビハ煮沸スルト体色ガ鮮紅トナツテ、其ノ個有ノ色彩ヲ無クスルバカリデ
ナク、肉ガ凝結シテ調味ニ當ツテ調味液ガ肉ニ滲透シニクイ爲未ク調味液ノ中デ煮ナケレバ製品トシテ優良ナモノガ出來ナイノデアアルカ
ラ此点モ心得テ置ク必要ガアル。

かれい、洗滌スル水ハ鹹水デモ淡水デモヨイ、何レ良ク洗滌シテ充分水切ヲナシ箆上ニ一枚宛併列シテ日乾スルモノデアアル。之ハ九分通
リ乾燥シタモノヲ直チニ調味加工スルガヨイ。十一月中旬カラ十二月末迄ニ獲ツタモノデアレバ充分乾燥シテモ鱈ガ赤クナルコトハナイ
ケレ、遅クモ二三日中ニハ味付シナケレバナラナイ。尙かれいハ身ノモロイ魚デアアルカラ煮沸シナイ方ガ得策デアアル。
はせ、たハハ製法ト同様デアアル。
あぢ、だいちよう、わいな、あいご、ひらご、ひーこ、此等ハいりこノ中カラ撰リ採ルノガ普通デアアルダカラいりこノ中カラ撰別スル事

ナク特別ニ製造シ様トスル時ハいりこ製造ノ要領ニ依ルモノデアアル。而シテ震ル時体型ノ崩レナイ様注意シナケレバナラナイノハ勿論デ
アル。尙此等ノ中だいちようハ地方ニヨツテハ素乾ノ儘販賣スルモノガアルガ、此ハ調味加工ニ當リ味付ガ不充分デ、肉ガ固クナツテ製
品トシテ其ノ價值ヲ損フコトガ大デアアルカラ、此ヲ使ハナケレバナラヌ時ハ煮沸シテ用ヒタ方ガヨイ。煮沸スレバ其ノ儘使用スルヨリハ
遙カニ良品ヲ得ルカラデアアル。尙脂肪ノ多イト思ハル、わいなヤハーこヲ原料トスル時ハ、先ヅ灰水ニ入レテ脂肪ヲ抜き、更ニ數回水ヲ
取り換ヘナガラ清水デ晒シ、其ノ後ハ同一方法デ製スルノデアアツテ、コノ脂肪ヲ抜き方法ハ脂肪ノ多イ魚ニ應用シテ効果ノアルモノデア
ル。

あをのり、淡水デ良ク洗滌シ繩ニ掛ケ日乾スルモノデアアル。
大体ハ右ニ述ベタガ、其ノ他ノモノハ其々右ニ準據シテ造レバヨイノデアアル。尙總テ右原料乾燥ハ指端デ摺ミ容易ニ崩レル位ノ程度ニス
ルガヨイノデアアル。

(四) 調味加工

右ニ記シタ様ナ方法デ調製シタ原料ハ、貯藏箱(普通石油ノ空罐ヲ使用ス)ニ密封保存シテ置イテ、必要ニ應ジテ隨時取り出シ調味加工ス
ル。又原料ニヨツテハ原料處理後直チニ調味加工スルモノモアル。左ニ各種類別ニ調味液ノ造リ方並調味法及化粧法等ヲ述ブル事ニスル。
たひ、先ヅ水一升ニ對シタカノツメ一合ノ割合ヲ以テ唐辛液ヲ造リ、該液一升ニ對シ砂糖(ザラメガ經濟的デモアリ甘味ガ強イカラ最モ
適當デアアル)三百五十匁、食塩三十五匁、水飴三十五匁ノ割合ヲ以テ調味液ヲ造リ、火熱ヲ弱メテ液ノ熱氣ヲ冷マシ、乾燥シタ原料ヲ入
レ少時ニシテ手網ニテ取り揚ゲ、液ヲ滴ラシ罌粟ヲ振り掛ケ焙爐用箆上ニ擴ゲ焙爐ニ入レルノデアアル。
のり、先ヅ前法ニ從ツテ唐辛液ヲ造リ、該液一升ニ對シ砂糖五百匁、食塩三四十匁、水飴百二十匁乃至百五十匁ノ割合デ調味液ヲ造リ、
熱氣ヲ冷マシタ液ニ少時浸シ、適宜摺ミ出シ液ヲ搾リ乍ラ長方形ノ板狀ノモノヲ造リ、焙爐用箆上ニ併ベ焙爐ニ入レテ乾燥シ、表面ガ乾
燥シタ時取出シ、巾四分位、長サ一寸位ニ切り、再ビ焙爐ニ入レルモノデアアル。尙原料ニシテ褪色セル時ハ調味液ノ中ニ食用染料ヲ入レ
テ着色スル。然シナガラ原料ガ新鮮デアツテ個有ノ色彩ヲ充分持ツテキルモノハ着色スルノ必要ハ全然ナイ。
はせ、あぢ、だいちよう、唐辛液一升ニ對シ砂糖三百五十匁乃至四百匁、水飴少ナク七八十匁、食塩ハ砂糖ノ一割ノ割合ヲ以テ調味液

ヲ造リ、熱氣ヲ冷マシテカラ原料ヲ入レ少時ニシテ取揚ゲ、罌粟ヲ振掛ケテ焙爐ニ入レルモノデアル。尙原料ノ油強キ時ヤ身ノ崩レタ時ハ、のり掛ニスレバ体裁モヨクナリ、美味シクモナル。其ノ方法ハのり焙爐ニ掛ケテ充分乾燥シ粉砕シタモノヲ、調味液一升ニ對シ片粟又ハ麥粉十匁位ヲ水ニ溶カシテカラ入レテ置キ、此液ニテ味付シタ上化粧料ヲ振掛クル時ノ要領デ体面ニ纏線セシムルモノデアル。かれい、一升ノ唐辛液ニ砂糖四百匁、食鹽四十匁、水飴五匁(普通此調味液ニハ水飴ヲ入レナイガ少量ナレバ入レテモ何等差支ヘハナイ。尙水飴ノ換リニ鶏卵ヲ使用スル場合ガアルガ、此ノ場合ハ一升ノ液ニ對シテ一個デ充分デアル。而シテ鶏卵ヲ使用スルニハ唯ニ製品ニ光澤ヲ持タセル爲デアル。)ノ割合ニ調製シ、熱氣ヲ抜イテ使用スル。其ノ使用法ハ前記ノモノト異リ、原料ヲ器ノ中ニ取り液ヲ振掛ケテ味付スルノガ普通デアル。而シテ此ノ化粧料ハ罌粟ヲ用ヒル。

スズ、之ガ調味液ハ特ニ辛ク造ルガヨイ。其レガ爲メ唐辛ヲ多量ニ用ヒル。而シテ一升ノ唐辛液ニ砂糖百二三十匁、食鹽二三十匁ノ割合ニ入レテ調製スル。此ノ場合水飴ハ入レテモ亦入レナクモ大ナル不可ハナク、入ル、トキハ十匁乃至二十匁位デ結構デアル。尙時ニ椒薑ノ汁ヲ入ル、コトモアル。斯クシテ造リタル液ハ熱氣ヲ冷マシ、器ニ入レタル原料ニ振り掛ケ、液ヲ滴ラシテ焙爐ニ入レルモノデアル。而シテ該品ニハ化粧料ヲ用ヒナイ。

いしもち、あぢ、だいちようト大同小違デアル。唯中ニハあぢ、だいちようヲ味付スルモノヨリ飴ノ量ヲ少ナクスル。

げた、原料ノ素乾ニシタモノナレバ、身ノ薄イモノハ一般ニ一寸液ニ入レタ丈デヨイガ、之ハ比較的身ノ崩レナイモノデアルカラ、多少永ク糞テモ差支ヘナイモノデアル。

調味液製造ニ當リ、素乾ニ用フルモノハ一般ニ液ヲ濃クシナケレバナラナイ。尙原料ハ(比較的長時液ニツケルコトガ必要デアル。殊ニだいちよう、めぶとノ様ナモノハ十分時位ツケナケレバナラナイ。)而シテ右ハ大体ノ調味液ノ造リ方デアルガ、右ニ述べタ以外ノ何小魚ニテモ其ノ小魚ノ状態ニヨリ其々前述ノ調味液ニ準據シテ造レバヨイ。然シナガラ調味液ノ配合ト材料ハ製造家ニヨツテ違ヒ、同シ製造家デモ原料ノ種類ト製品ノ向ケ口ニヨツテ手加減スル。即チ甘口ノ製品ヲ造ルカ鹹口ノ製品ヲ造ルカニヨツテ、唐辛、砂糖、鹽ノ量ヲ加減シナケレバナラナイカラ、ソノ邊ノコトハ製造家ニ於テ適當ニ定ムベク、尙生薑ヲ細ク刻シダモノ、胡椒、辛子又ハ其ノ他ノ西洋産香料ヲ入レテ調味液ヲ造ルモノモアル。又液ヲ薄メルタメニ、單ニ淡水ヲ入レルバカリデナク、こんぶノ出汁ヲ入レルモノモアル。又化

粧料ハ白胡麻、罌粟或ハ黒胡麻、あをのりノ粉等アルガ、此等ハ原料ノ色彩ノ如何ニヨツテ白イモノニハ黒胡麻、黒イモノニハ白胡麻等、要スルニ体裁ノヨイ様ニ造レバヨイノデアル。

尙儀助糞ノ製法ハ元來食鹽ノ換リニ醬油ヲ用ヒタモノデアルガ、食鹽ヲ使ヘバ魚ソノモノノ色ヲ失ナハズ非常ニ美シク味モ亦頗ル良イノデ、今ハ大抵食鹽ヲ用ヒル様デアル。又別法トシテ、日光デ乾カシタ材料ヲ直チニ焙爐ニ入レテ更ニ乾カシ、魚ガ火熱ノタメ暑クナツタ時ヲ見ハカラツテ暫時調味液ニ浸シ、再ビ焙爐ニカケテ熱シ、調味液ニ入レテ又焙爐ニカケルト云フ様ニ、三四回繰リ返シ程ヨク味ガツキ充分ニ乾イタ時ニ罐ニ入レテ製品トスル方法モアルサウデアルガ、コンナ手數ナ事ヲシナクトモ、一度調味液ニ浸シタ丈デ結構充分ダト思フ。

五) 焙 乾 法

原料ヲ液ニ浸シ能ク滴液セバ焙乾用簀苳ニ散入シ、焙爐ニ掛ケ、時々焙爐ヨリ取出シ空簀苳ヲ蔽セ轉倒シテ上下ヲ置換ヘ、簀又ハ手ヲ以テ搔マゼ乾燥ヲ速カナラシメルモノデアル。而シテ朝カラ製造ニ取リカ、ル時ハ夕方ハ大半乾燥スルカラ、其レヨリ焙爐中ノ炭火ニ灰ヲ蔽ヒ、翌朝焙爐中ノ溫度ガ攝氏十度位ニ低下スル程度ニ乾燥ヲ繼續スル。然ル時ハ充分乾燥シ得ルカラ、焙爐中ヨリ取り出シ暫時空氣ニ晒シタ後貯藏箱ニ納メルモノデアル。

六) 製品貯藏法

右ノ如クシテ得タル製品ヲ貯藏スルニハ、一ニ空氣ノ接觸ヲ避ケナクテハナラナイ。故ニ石油罐ヲ以テ蔽蓋ノ容器ヲ造リ、硫酸紙ヲ敷イテ詰込ミ、蓋ヲ蔽ヒ貯藏スルヲ適當トスル。參考ノ爲一罐ニ納メ得ル種類別數量ヲ示セバ、

たい、一貫六百匁位。かれい、一貫匁。スズ(頭ヲ切斷シタモノ)一貫二百匁、頭ヲ有スルモノ九百匁乃至一貫百匁)。あぢ、一貫七百匁乃至一貫八百匁。だいちよう、一貫六百匁。あをのり、二貫匁内外。げた、一貫四五百匁。いしもち、一貫七八百匁。わいな、一貫五百匁。あいご、一貫六七百匁。あかうを、一貫八百匁位。あぢ、一貫七八百匁デアル。

七) 製品ノ價格

十貫匁ニ就キ、たい、五拾五圓。かれい、七拾圓。スズ(頭ヲ切斷シタモノ)四拾八圓乃至五拾圓、頭ヲ有スルモノ四拾貳參圓)。はせ、五

拾五圓。あぢ、四拾圓。だいちよう、參拾七八圓。あをのり、參拾六圓。げた、五拾圓。いしもち、糞乾ノ分參拾貳參圓、素乾ノ分貳拾八圓位。わいな、(極小)參拾四五圓。あいご、參拾圓位。あかうを、四拾五圓ガ普通ノ卸相場デアル。

(八) 製品調合法

各別ニ調製シタ製品ハ、販賣ニ當リ各種ノ調合ヲシテ、販賣用鉢力罐ニ詰メ出荷スル。其ノ調合ノ割合ハ普通左ノ通りデアル。
上等品(二十本ヲ調合スル場合以下同)

たい、かれない、はせ、一本宛。えび、六本。あぢ、四本。あかうを、二本。げた、一本。あをのり、四本。

此ノ價格四拾八圓位(十貫匁ニ就キ以下同)

右ノ調合ノ中、あをのり一本ノ換リニだいちよう一本ヲ入ル、事モアル。

中等品

たい、かれない、はせ、各半本宛。えび、六本。あぢ、二本。だいちよう、三本。あをのり、四本。いしもち、三本半

此ノ價格參拾八圓位。

下等品

たい、半本。だいちよう、三本。いしもち、四本。わいな、二本。えび、四本。しきし、(せんべいノ焼イタモノ)二本半。あをのり、四本。

四本。

此ノ價格貳拾八圓位。

此ノ中いしもちノ赤色ノモノヲえび一本ノ換リニ入ル、モヨイ。

(九) 販賣用製品

右ノ様ニ調合シタ原料ハ其々販賣用鉢力罐ニ詰ムル。販賣用鉢力罐ハ普通三十匁罐、四十匁罐、六十匁罐、七十五匁罐、百十匁罐、百五十匁罐デアル。此中最モ賣行ノ良好ナノハ三四十匁ノ罐デアル。其罐入レノ方法ハ、罐ノ内面ニ硫酸紙ヲ敷キ製品ヲ入レテ包ミ、蔽蓋ヲナシヨク目貼シテレッテルヲ貼り、硫酸紙デ包装シ販賣スルモノデアル。

(十) 荷造法

四十匁罐ハ九十本詰一箱ヲ單位トシテ賣買スルヲ普通トスル。而シテ此價格上等品參拾圓位デアル(卸相場)。他ハ之ニ準據スルモノデア
ル。尙運賃ハ通常荷受主ニ於テ負担スルコトニナツテキル。

(十一) 販路

麥酒ノツキ出シトカ茶受トカニ適當ナ處カラ、現在デハ日本内地ハ勿論、近クハ北海道、樺太、朝鮮、臺灣、遠クハ滿洲、上海、ハワイ
等迄輸出セラレテキル。而シテ移出並輸出先ノ主ナ處ハ東京、北海道ナドデアツテ殊ニ北海道ハ今後有望デアル。

尙三津ヶ濱町ノ行商人ハ蓋シ日本全土ニ足跡ヲ印シナイ處ハナイ程ノ發展振デアル。

(十二) 原料保存年限

かれない以外乾燥充分ナルモノハ裕ニ三ヶ年ノ保存ニハ耐ヘ得ル。而シ保存中時ニ乾燥ヲ直ス事ハ必要デアル。

(十三) 製品保存年限

四ヶ年位ハ保存スル事ガ出來ル。而シかれない、はせハ三年以上經過スル時ハ光澤ヲ失フニ至ルモノデアリシ、かれない、めばる仔ノ如キハ
一ヶ年位ノ保存ニシカ耐ヘ得ナイ。

(十四) 經濟關係

調味液ハ原料一貫匁ニ對シ八拾錢位カ、ルノヲ普通トスル。

六、實地指導

(一) 原料

漁期ノ關係上小えび、いしもち、(めぶど)だいちようヲ蒐集シ得タルニ過ズ

(二) 原料處理

是ハ口述指導ニ於テ充分ナリト察シ且種々ノ關係アリタルヲ以テ、糞乾ヲ必要トスルモノハ、前以テ本場技手立會ノ上ニテ當業者ニ製造
セシメ置キタリ。

其ノ實地指導ハ口述指導ニ於テ詳述セルヲ以テ省略ス。
 (三)調味液ノ造リ方
 (四)味付法
 (五)化粧法
 (六)焙乾法ニ就テ
 右(三)、(四)、(五)、(六)項ハ口述指導ノ項ニテ詳述シタル所ニシテ、實地指導ニ於テ何等異ナル處ナキヲ以テ省略ス
 七、名産品製造指導試験豫算並出費

種別	數量	單價	金額	摘要
講師手當	一日	七、〇〇	九一、〇〇	諸備給一五五圓ノ内
銅鍋	一枚	九、三六	九、三六	蓋附口徑一尺四寸
杓子	二個	〇、〇七	〇、一四	
焙子	一個	五八、〇〇	五八、〇〇	別紙設計略圖參照
原料貯藏箱	三個	四、〇〇	一二、〇〇	縱一尺横二尺深サ一尺五寸ノ身ニ深サ三寸横二尺一寸縱一尺一寸ノ蓋蓋ヲ一寸丈ケ蔽フ如ク工作而シテ之ニ使用セル材料ハ杉製正六分板ナリ
計	並製品		七九、五〇	備品費一〇六圓ノ内
醬油	十八立入	六、〇〇	六、〇〇	
白砂糖	一樽	〇、四七	七、〇五	
水飴	一五斤全	〇、三二	四、八〇	
生薑	二斤全	〇、四〇	〇、八〇	

種別	數量	單價	金額	摘要
胡椒	二百瓦入	〇、三〇	〇、六〇	
罌粟	三斤一斤	〇、三三	〇、九九	
胡椒	一斤全	〇、二二	二、二〇	
食鹽	三升一升	〇、一〇	〇、三〇	
煮乾蝦	五斗六升	〇、三〇	一九、六〇	
煮乾石首魚	二斗一升	〇、三〇	六、〇〇	
鮮蝦	一貫七〇〇匁	二、〇〇	二、〇〇	だいちよう僅少ヲ含ム
鮮石首魚	七〇〇匁	〇、五〇	〇、五〇	
鮮石首魚	四貫一貫	五、三六	五、三六	
鮮石首魚	一貫三〇匁	一、七〇	一、七〇	
木炭	三俵	七、五〇	七、五〇	
割木	三俵	〇、二三	〇、二三	
計			六五、六三	消耗品七九圓ノ内
納屋借上料	五日一日	一、〇〇	五、〇〇	金浦町ニテ
箱損料			〇、一〇	日生町ニテハ小學校ヲ無料借用セリ
計			五、一〇	
總計			二四一、二三	雜費二〇圓ノ内

鮮蝦	一貫七〇〇匁		二、〇〇	
煮干蝦	五斗六升		一九、六〇	
煮干石首魚	二斗一升	〇、三〇	六、〇〇	
鮮石首魚	七〇〇匁		〇、五〇	
鮮蝦	四貫一貫	一、三四	五、三六	
鮮石首魚	一貫三〇匁		一、七〇	
計			三五、一六	原料
白砂糖	一五斤二斤	〇、四七	六七、〇五	
食鹽	三升一升	〇、一〇	〇、三〇	
水飴	四〇〇匁	〇、一二	〇、四八	
生薑	二斤二斤	〇、四〇	〇、八〇	
醬	〇、五斤二斤	〇、三三	〇、一七	
胡椒	〇、五斤二斤	〇、三三	〇、一六	
唐辛	一升一升	〇、二〇	〇、二〇	
計			九、一六	調味料
木炭	三俵一俵	二、五〇	七、五〇	
割木			〇、二三	
計			七、七三	燃料
總計			五九、七八	

九、製品ノ狀況
(一)製品出來上リ數量
八貫六百六十匁

内譯

一、蝦製品 五貫五百四十匁

但シ素乾蝦ヲ製精シタルモノ二貫二百七十匁

煮乾蝦ヲ製精シタルモノ三貫二百七十匁

二、石首魚製品 三貫二匁

但シ煮乾石首魚ヲ製精シタルモノ七百八十二匁

素乾石首魚ヲ製精シタルモノ二貫二百二十匁

三、だいちよう 百十八匁

(二)生産高 一貫匁 六圓九拾錢三厘

(三)試食ニ供セルモノ 三貫五百九十匁

(四)試賣用製品 五貫七十匁

内譯

素乾蝦製品 九百匁

煮乾蝦製品 二貫七百匁

石首魚 一貫四百匁

だいちよう 七十匁

右ハ縣會計課ニ於テ處分スルコト、セリ
十、講習生ノ狀況及出缺狀態

日生町

氏名	住所	職業	出席	摘要
小野寅吉				
横山善平				
山脇泰吉				
橋本てる子				
下林善吉				
橋本榮太郎				
芳田丑松				
松本いね				
青木久四郎				
磯中春野				
中脇文次郎				
橋本若松				
本田忠治				
山本篤太郎				
堀秀一				
岸本藤江				
橋本政野				
中川早治				
山本熊太郎				
芳田國太郎				
芳田藤野				
柿本龜太郎				
堀岡四郎				
橋本お徳				

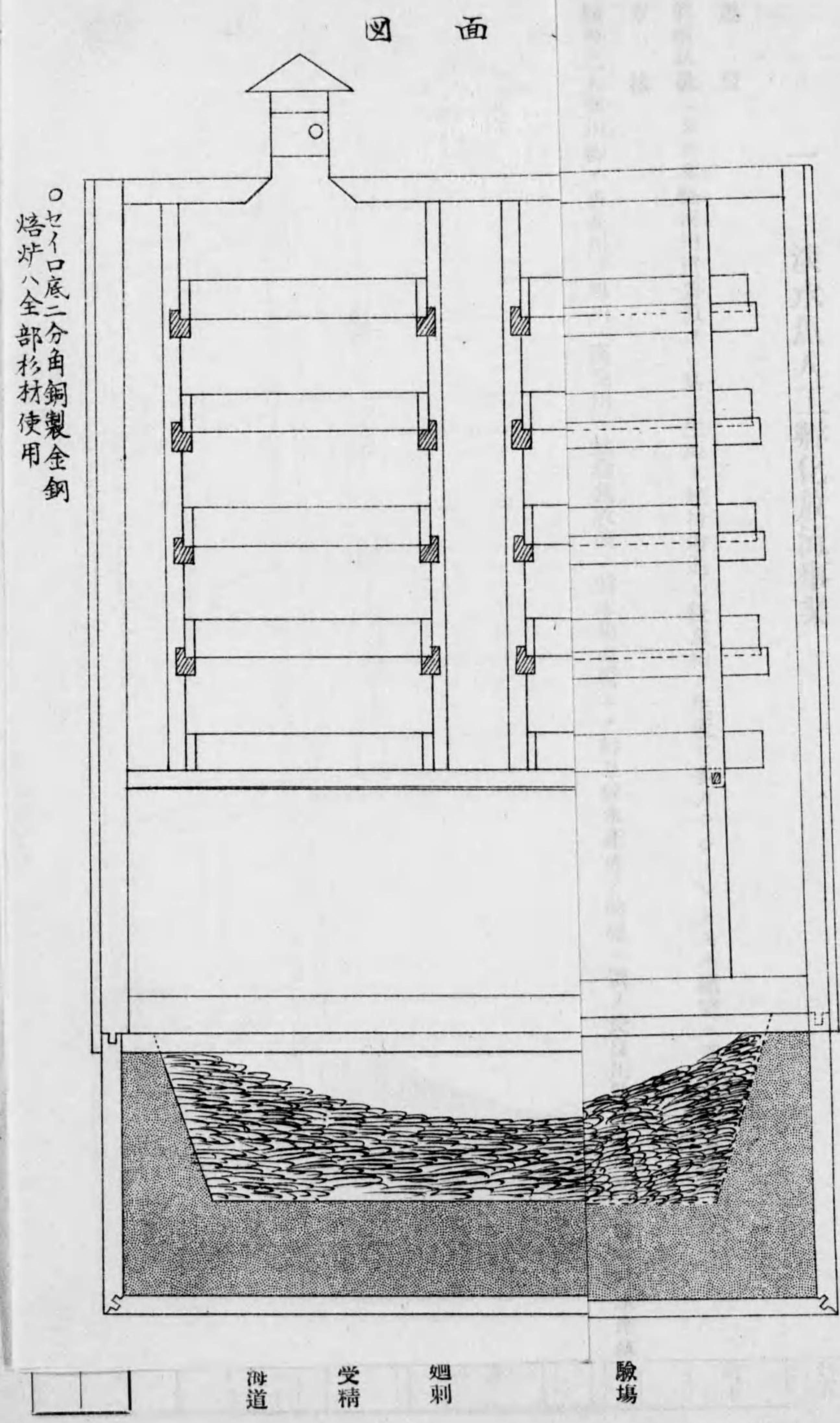
川淵利子
藤脇千代
龜井留美志
小林

金浦町

氏名	住所	職業	出席	摘要
原熊太	兒島郡本莊村	本莊村漁業組合理事	全日出席	
岡一誠	兒島郡下津井町	魚問屋	全日出席	
原田曠	淺口郡寄島町		全日出席	
上杉基	小田郡金浦町西濱		九日十日缺席	
原克平			全日出席	
原庸雄			九日缺席	
原清一郎			九日缺席	
原八壽太		西濱漁業組合理事	全日出席	
笠原房吉			全日出席	
小早川善夫			九日出席	

結論

漁期ノ關係上小魚び、いしもら、だいらようヲ蒐集シ得タルニ過ギズ、他種ニ亘リ充分之ガ實地指導ヲナシ得ルヤヲ憂ヒタル所ナリシモ幸ヒ講師ノ好意ニヨリ、極少量宛ナリシモ小はせ、あをのり、げた、小だひ等一般原料ニ對シ其々實地指導ヲ試ミ得タル外口流指導詳細ニ亘リタルヲ以テ、講習生ヲシテ充分儀助産製造ノ要領ヲ會得セシメタルハ勿論、其ノ製法ノ比較的簡單ナルト、美味ニシテ製品ノ高價ナルトヨリ之ガ企業畫策ヲナス者アリ、試驗指導ノ目的ハ半バ達セラレタルガ如シ。尤モ試驗指導ニ於テ製造シ得タル製品ハ、原料高價ナリシガ爲、現在市場ニ販賣セラル、モノニ比シ甚ダ高價ヲ示シタルモ、右ハ漁期ノ關係ニ影響ヲ及ボセシ結果ニシテ夫々魚種ニ應ジ適



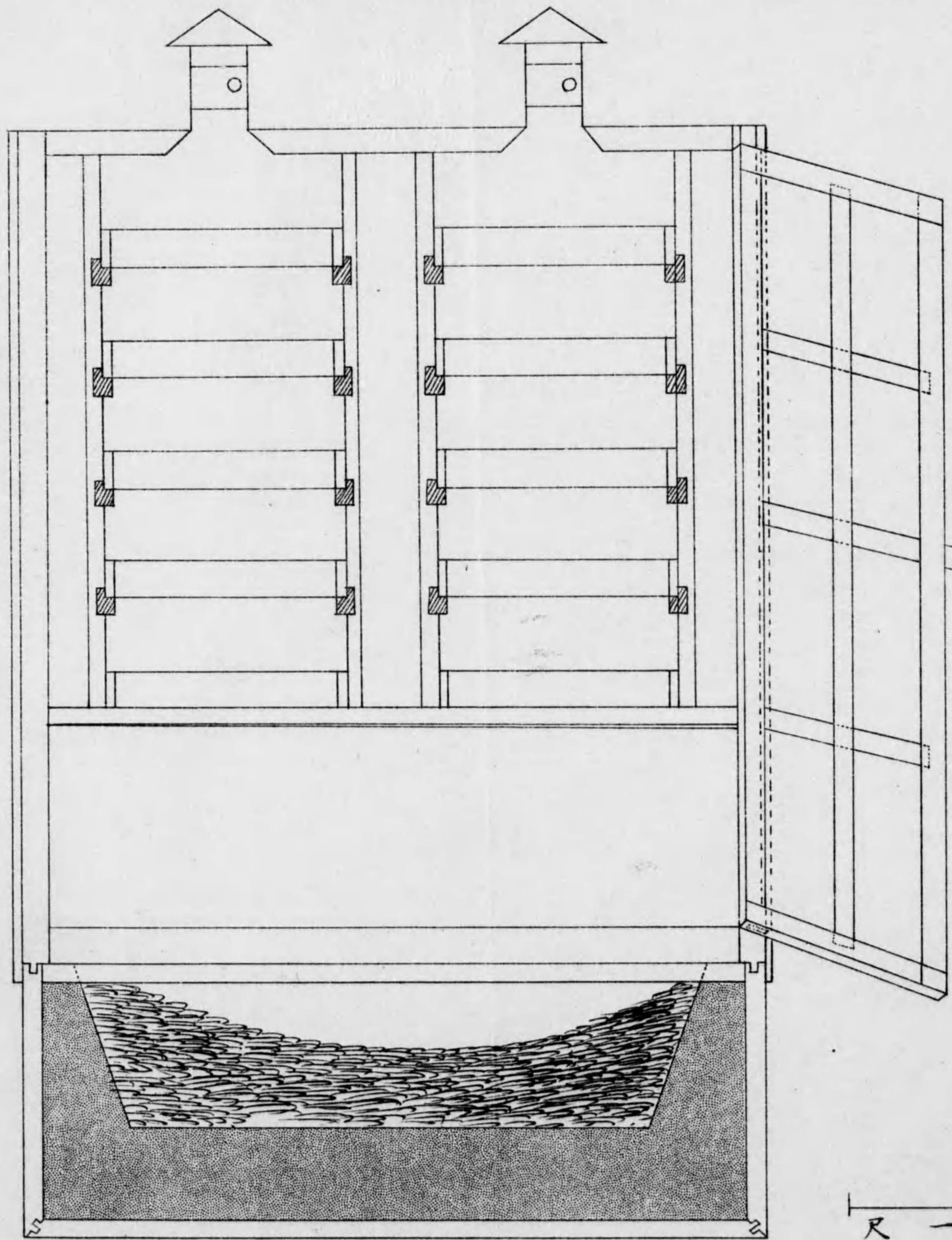
當ノ時期ヲ選定シ、製造經營ヲ爲スニ於テハ相當有望ナル事業ナリト言フヲ得ベシ。

焙 炉 略 图

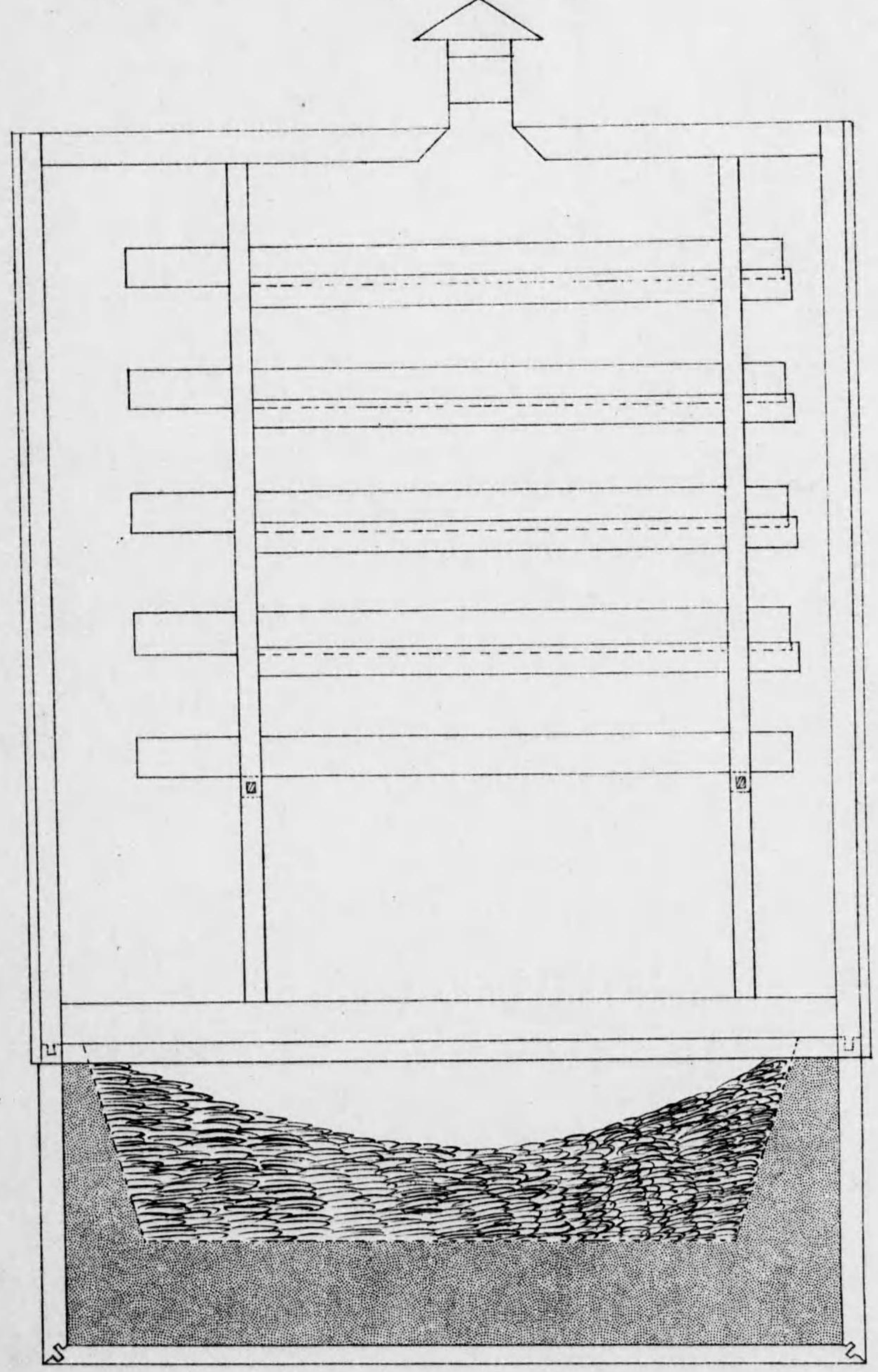
正 面 图

侧 面 图

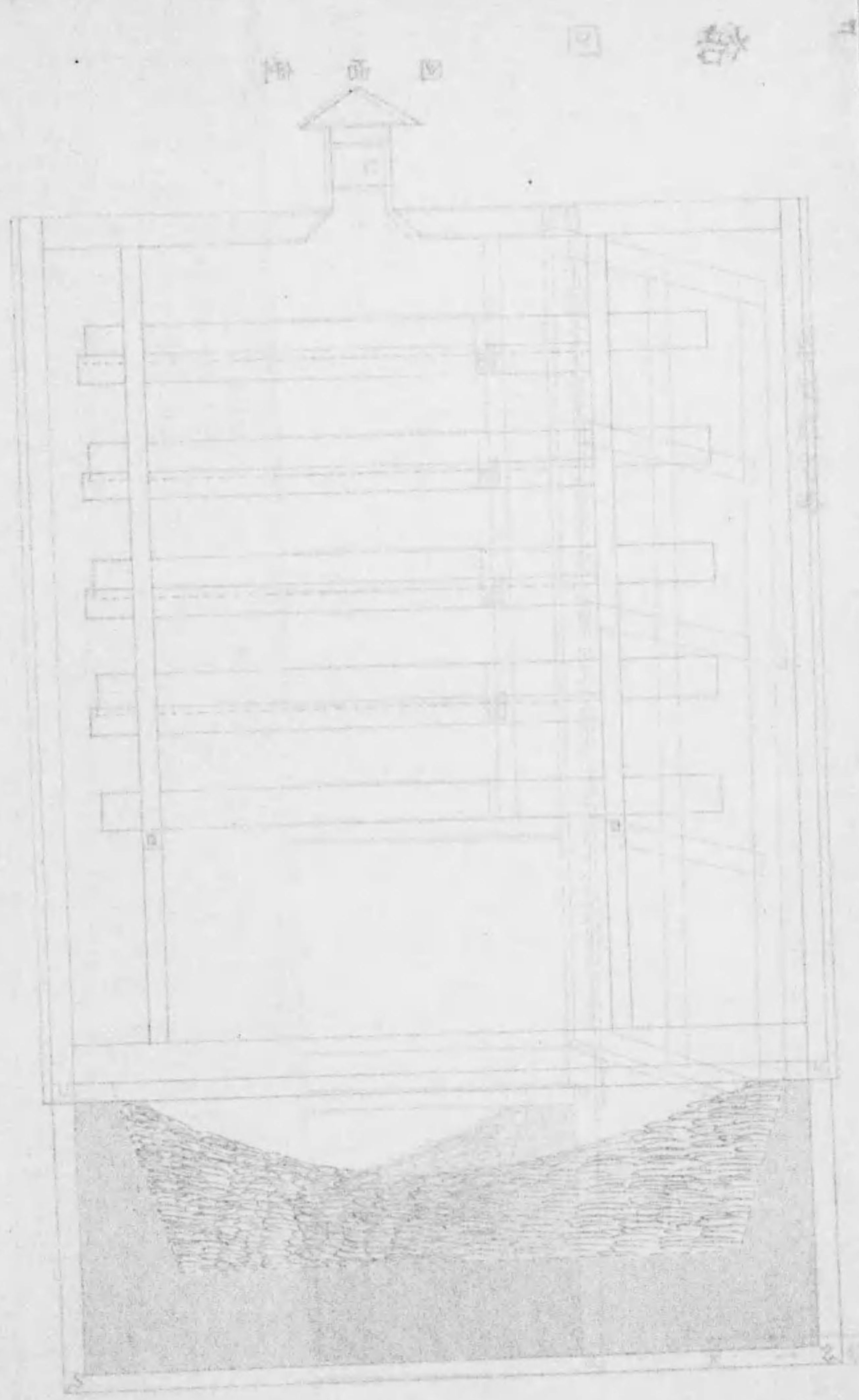
○ 七寸口底二分角鋼製金鋼
 焙炉八全部杉材使用



片側扉省略



尺 一 縮



養殖部

一 淡水魚人工孵化放流事業

趣旨

繼續試驗ニシテ本縣河川重要魚タル鮎ノ生産ヲ維持増進シ優良種ノ生産ヲ多カラシメントスル趣旨ニ基キ施行セリ

方法

縣内三大河川即チ吉井川。旭川。高梁川ニ鮎稚魚放流ノ爲本場直營ニテ岐阜縣水産會ノ幹旋ニ依リ長良川鮎卵ヲ。及ビ熊本縣水産試驗場ノ幹旋ニ依リ球摩川産鮎卵ヲ購入運搬シ旭川孵化場及高梁川孵化場ニ收容シ孵化放流セリ

成績

(一)

- 岐阜縣長良川産鮎卵ノ孵化放流成績左ノ如シ
- (一) 親鮎 親鮎ハ岐阜縣本巢郡穂積村地内長良川鐵橋下流數町(長良川筋禁漁區ノ上流)ノ産卵場近接ノ瀬ニ集團シツ、アル親鮎ヲ鮎刺網「俗稱かさあげ」ニテ採捕シタルモノニシテ雌体重平均三十六匁雄体重三十九匁ノ優良魚ヲ撰別シ採卵ニ使用セリ
- (二) 採卵 採卵場ハ鏡島村富浦池ニテ早朝施行シ十月廿一日ヨリ二十四日迄四日間ニ親魚雌三百二十五尾雄六百七十尾ヲ使用シ採卵受精シ一梓表裏ニテ二万粒附着ノ孵化梓三百十九枚受精卵六百三十八万粒ヲ得タリ
- (三) 荷造運搬 着卵梓ハ一梓宛晒木綿ニテ包ミ上下ニ水苔ヲ填充シ一箱四十梓入ノモノ八個ニ荷造シタリ。廿四日午後七時五十六分東海道線穂積驛ヲ發送シ廿五日午前五時十五分岡山驛着同日午前七時三十六分清音驛ニ到着セリ
- (四) 孵化場卵配給

河川名	旭川(岡山市上出石町山陽線鐵橋下流約二町)	高梁川(都窪郡清音村古地河邊橋下流)
孵化場到着時間	廿五日午前六時三十分	廿五日午前八時十分

孵化槽收容時間	自午前六時四十五分 至午前八時五十分	自午前八時二十分 至午前十時三十分
發送地ヨリ所要時間	十三時間	十四時間三十分
手入	小舟ノ兩側ニ孵化槽ヲ繫留シ毎日二回手入ヲナス	杭ニ孵化槽ヲ繫留シ毎日二回宛手入ヲナス

(五) 孵化放流成績

河川名	旭川	高梁川
孵化槽數	六個(一個三十枠入)	五個
着卵枠數	百六十枚	百五十九枚
收容卵數	三百二十万粒	三百十八万粒
收容當時死卵ノ割合	約四十枠ノ全卵ノ三割他ノ各枠ハ五分内外ノ死卵ナリ	約三十枠ノ全卵ノ二割他ノ各枠ハ約三分内外ノ死卵ナリ
採卵月日	十月廿一日乃至廿四日	十月廿一日乃至廿四日
發眼月日	十月廿六日乃至廿八日	十月廿六日乃至廿八日
孵化月日	十一月六日孵化開始 十一月九日孵化終了	十一月三日孵化開始 十一月十日孵化終了
孵化率	平均七割五分	平均七割
放流數	二百四十万尾	二百二十二万六千尾
水温	最高十八度 最低十五度五分 平均十六度五分	最高十八度二分 最低十二度五分 平均十五度四分

成 績 (二)

熊本縣球摩川産鮎卵ノ孵化放流成績左記ノ如シ(長良川産鮎卵購入數量少カリシヲ以テ球摩川水産組合ニ依頼シ三百万粒ヲ購入旭川、高梁川ニ收容放流セリ)

(一) 親鮎 親鮎ハ熊本縣八代郡松求摩村、宮地村、太田郷村地先ノ球摩川ニテ地獄網及投網ニテ採捕シタルモノニテ体重最大形三十匁最小五匁平均十五匁ノモノナリ

(二) 採卵 採卵ハ十一月三日ヨリ九日迄七日間ニ雌四百四十尾雄六百六十尾ヲ使用シ採卵受精シ着卵枠百五十枚(一枠三萬粒附着)四百五十萬粒ヲ得タリ

(三) 荷造運搬 着卵枠ハ水ヲ含マセタル水藻ヲ以テ枠四枚宛包ミ晒木綿ニテ覆ヒタルモノヲ順次ニ重ネ一箱三十枚入ノモノ五個ニ荷造セリ十一月九日午後五時十二分八代驛發送シ拾日午後十一時十五分岡山驛着セリ

(四) 孵化場配給

河川名	旭川	高梁川
孵化場到着時間	十一日午前一時十五分	十一日午前七時十分
孵化槽收容時間	十一日午前七時乃至七時四十分發送地ヨリ所要時間三十八時間	十一日午前七時十五分乃至午前八時發送地ヨリ所要時間三十九時間
手入	毎日二回手入ヲナス	全上

(五) 孵化放流成績

河川名	旭川	高梁川
孵化槽數	三個	三個
着卵枠數	七十六枚	七十四枚
收容卵數	二百二十八万粒	二百廿二万粒
收容當時死卵ノ割合	六枚ハ全卵ノ七割二十枚ハ四割五十枚ハ三分内外ノ死卵ナリ	八枚ハ全卵ノ二割三分五十枚ハ約一割十四枚ハ三分内外ノ死卵ナリ
採卵月日	十一月三日乃至九日	全上

發眼月日	十一月十六日乃至十八日	全上
孵化月日	十一月廿三日孵化開始 十二月三日孵化終了	十一月廿五日孵化開始 十二月十日孵化終了
孵化率	六割三分	六割
放流數	百四十五万六千尾	百二十六万尾
水温	最高十五度五分 最低十度 平均十二度七分	最高十六度 最低九度六分 平均十二度八分

二 鯉兒養成配付事業

趣旨

大正十二年度ヨリノ繼續事業ニシテ稻田養鯉並養鯉普及發達ヲ圖ルノ目的ヲ以テ兒島郡八濱町所在本場養魚池ニ於テ鯉兒ヲ養成シ縣内各郡ノ希望者ニ配付セムトスルニアリ

成績

本年度施行ノ養成配付成績左ノ如シ

一、親鯉ノ飼養 親鯉ハ昭和元年度ニ滋賀縣ヨリ購入シタルモノ、外更ニ本年ハ奈良縣郡山産ノモノヲ購入シ雌魚五十九尾(体重三百五十匁乃至八百匁ノモノ)雄魚百五尾(体重二百五十匁乃至四百匁ノモノ)合計百六十四尾ヲ飼育池(面積百五坪)ニハ四月五日ヨリ白麥及麥糠ニ少量ノ蛹ヲ混シタルモノヲ煮沸シ給餌シ充分ニ生殖器ノ成熟ヲ圖リタリ

二、採卵 五月十三日雌雄魚ノ成熟狀況ヲ檢シ成熟雌魚二十尾雄六十五尾アリ水温適度ニ至リタルヲ以テ柳根ヲ魚巢ニ使用シ五月十四日第一回ノ産卵配合ヲ行ヒタルニ翌朝約五十万粒ノ産卵ヲ得タリ次テ十六日第二回ノ産卵配合ヲ行ヒ翌朝約三十万粒ノ産卵ヲナシタリ六月一日第三回ノ配合ヲ行ヘドモ産卵ヲ見ズ合計八十万粒ノ産卵ナリ産卵孵化ノ狀況左ノ如シ

回数	配合月日	親魚數		産卵月日	産卵數	孵化數	孵化月日	備考
		雌	雄					
第一回	五月十四日	三〇	四九	五月十六日	五〇	一〇	自五月廿一日至五月廿一日	産卵池面積一〇〇坪産卵雌魚八尾魚巢柳根四十把
第二回	五月十六日	一九	二六	五月十七日	三〇	六	自五月廿一日至五月廿二日	産卵池面積四十五坪産卵雌魚五尾魚巢柳根十三把
第三回	六月一日	一〇	三〇					産卵ヲ促シタルモ遂ニ産卵セズ
計		五九	一〇五		八〇	一六		

備考 産卵時ニ際シ水温低下シ魚ノ活躍充分ナラザリシ爲カ卵子ノ魚巢附着狀況濃厚ナリシト孵化當時天候不良ノ爲孵化率ヲ減セリ。孵化後ノ稚魚ハ孵化池ニテ六月八日マデ養成シ六月九日みじんこ發生池(第四號池)へ移養シ「みじんこ」盡キタル後ハ「あみ」ヲ給餌シ養成セリ

配付

鯉兒請求尾數ハ十五万九千八百五十尾ナリシガ養成尾數約六万尾ヲ得タルノミナリシヲ以テ稻田及養魚池ニ飼養スルモノニ主トシテ配付スルコト、シ七月一日ヨリ十四日迄ニ六回ニ分テ一市九郡ノ希望者ニ本場八濱養魚池ニテ有償配付ヲナシタリ請求並配付ノ狀況左記ノ如シ

鯉兒請求配付數一覽

郡市別	請求尾數	配付尾數	備考
和氣郡	五、四〇〇	一、七五〇	体長七分内外及一寸内外ノ二種ヲ含ム
赤磐郡	一〇、六〇〇	一、二七五	
上道郡	六、一二〇	二、四九〇	
御津郡	二二、六〇〇	一〇、八八〇	
兒島郡	一六、二〇〇	六、〇六〇	
窪郡	三、三七〇	七〇〇	
都窪郡	三、三七〇	七〇〇	