

水産ノ部(編)

目通シ 浮子方沈子方共ニ岩糸四枚糸一條ツ、

但シ縦線ニハ岩糸五枚糸ヲ用フ

浮子 桐長八寸幅三寸厚一寸二分ノモノヲ八寸間隔ニ附ス

沈子 一個重量百目位ノ石一尺五寸間隔ニ一個ツ、

手木(股木) 徑一寸五分長五尺ノ雜木

股網 上部二間五寸下部二間二尺

曳網 六分徑ロープ三十五尋切ノモノ片袖二十條ツ、

袋網(漏斗網)

麻糸二十三節百掛長十二間切ノモノ二十二反横目縫トス外ニ差輪長サ三間ノモノ下二反

浮子 桐長八寸幅二寸五分厚一寸ノモノ一尺四寸間隔ニ一個ツ、而シテ袋口ニハ大浮子長一尺巾四寸厚二寸ノモノ

二枚

浮子網 徑三分ノロープ

袋口接網 五分徑ロープ長六尋

袋尻接網 三分徑ロープ長五尋

起シ網 長四尋ノモノ四條

千貫部沈石 重量三百多位ノモノ一尺三寸間隔ニ一個ツ、計四個

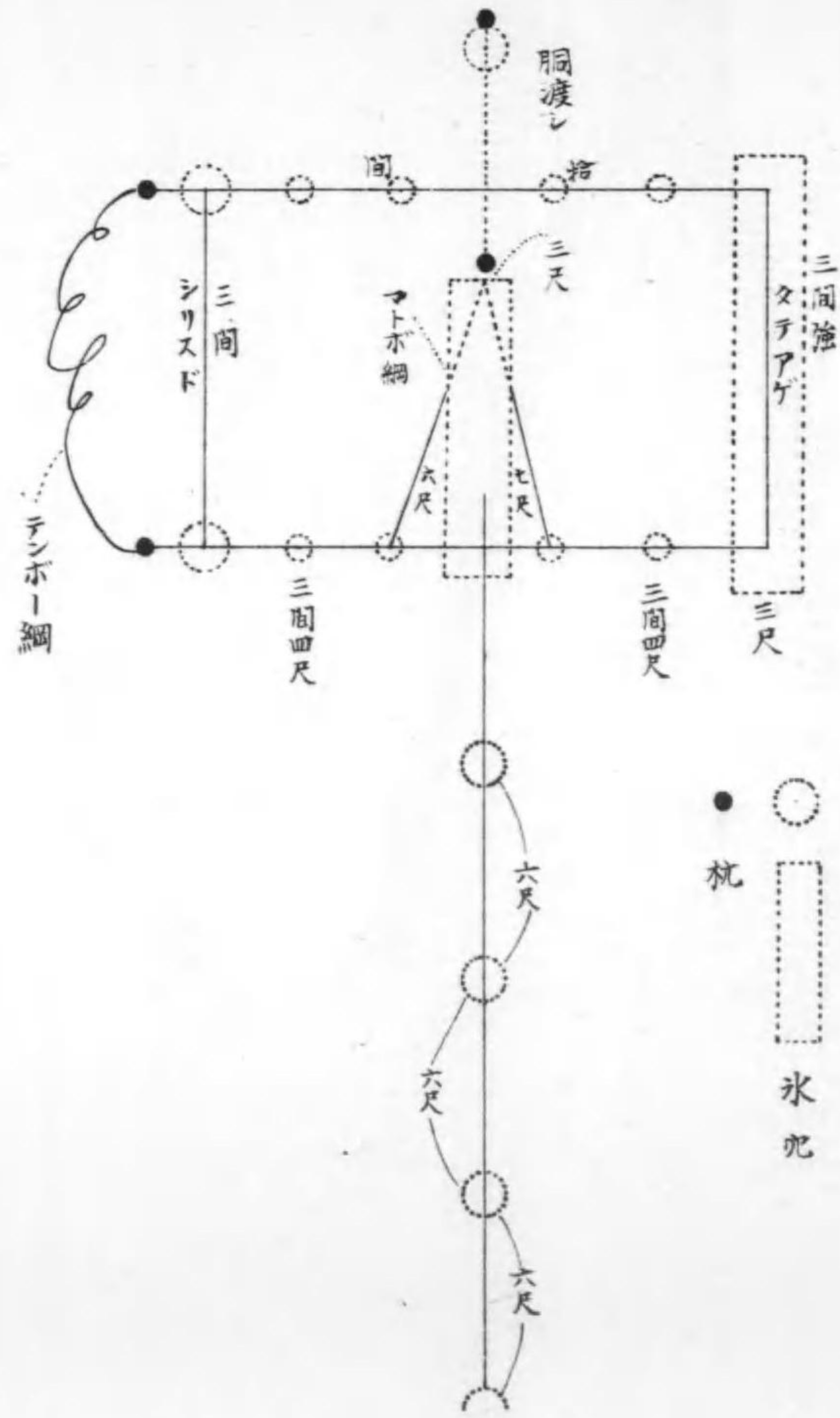
小舌網

立揚 水澤麻三子燃二十節六尋切縦目八反

敷側 同上二十五間四分切ノモノ五反ツ、ヲ横縫シ之レヲ仕立上ケ十八間トス

敷 同上二十五間四分切リノモノ八反ヲ横縫ス

氷下待網



水産ノ部 (鱧)

目通シ 浮子方沈子方共ニ岩糸四枚糸一條ツ、

但シ縦線ニハ岩糸五枚糸ヲ用フ

浮子 桐長八寸幅三寸厚一寸二分ノモノヲ八寸間隔ニ附ス

沈子 一個重量百位ノ石一尺五寸間隔ニ一個ツ、

手木(股木) 徑一寸五分長五尺ノ雜木

股網 上部二間五寸下部二間二尺

曳網 六分徑ロープ三十五尋切ノモノ片袖ニ十條ツ、

袋網(漏斗網)

麻糸二十三節百掛長十二間切ノモノ二十二反横目縫トス外ニ差輪長サ三間ノモノ下二反

浮子 桐長八寸幅二寸五分厚一寸ノモノ一尺四寸間隔ニ一個ツ、而シテ袋口ニハ大浮子長一尺巾四寸厚二寸ノモノ

二枚

浮子網 徑三分ノロープ

袋口接網 五分徑ロープ長六尋

袋尻接網 三分徑ロープ長五尋

起シ網 長四尋ノモノ四條

千貫部沈石 重量三百匁位ノモノ一尺三寸間隔ニ一個ツ、計四個

小舌網

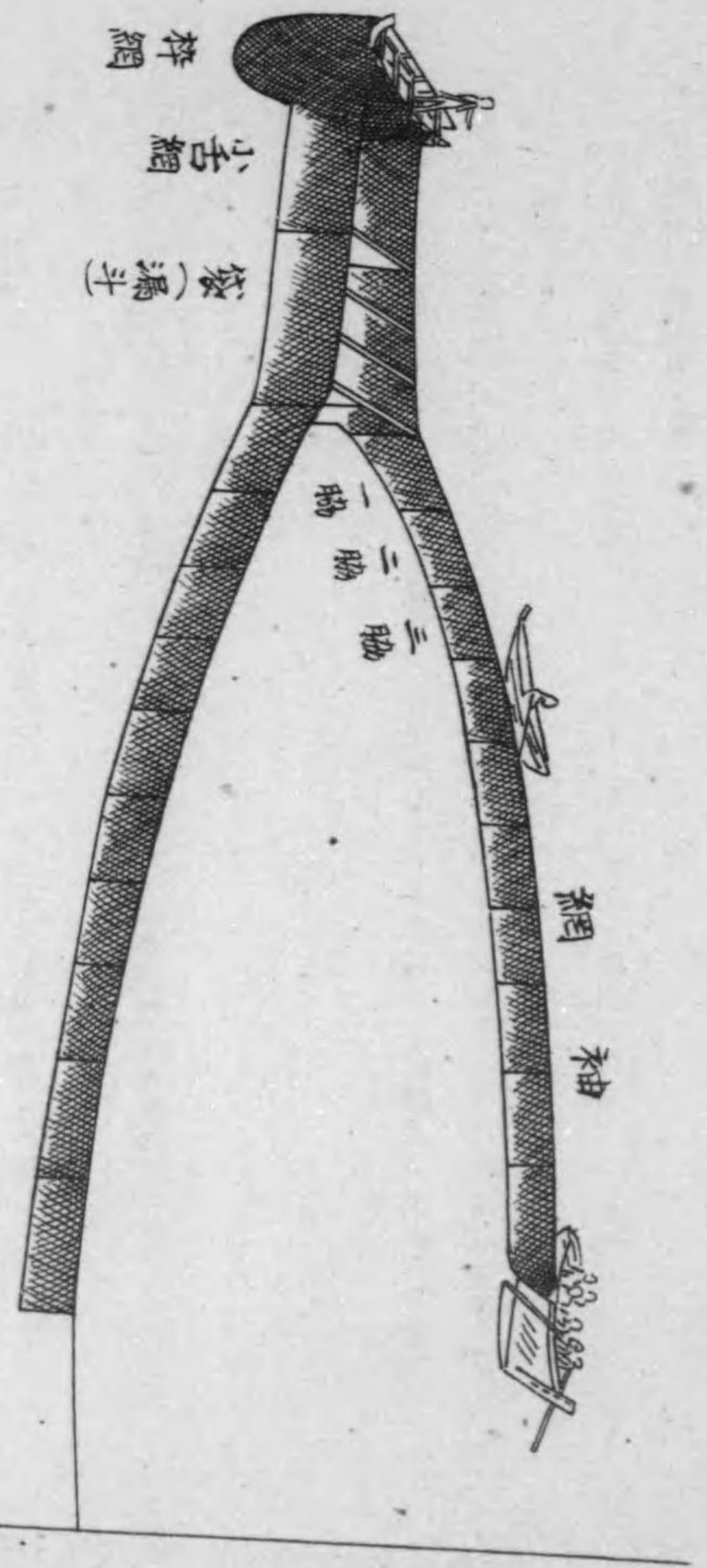
立揚 水澤麻三子燃二十節六尋切縦目八反

敷側 同上二十五間四分切ノモノ五反ツ、ヲ横縫シ之レヲ仕立上ケテ十八間トス

敷 同上二十五間四分切リノモノ八反ヲ横縫ス



網曳地疆



縁網 三枚岩糸二寸目五ツ目掛

縮結 外四割

浮子網 徑四分ノロープ

浮子 桐長八寸巾三寸厚一寸二分ノモノヲ一尺三寸間隔ニ附ス

枠網

水澤麻二十三節百掛長五尋乃至六尋切ノモノ横目ニ二十六反ヨリ二十八反(小ハ五尋二十六反大ハ六尋二十八反)ヲ縫合セタルモノヲ一反トシ更ラニ之レヲ縦目ニ八反縫合シタル後別ニ三角網八反ヲ入レテ構成ス

縁網 岩糸八枚糸

てぼ 岩糸十枚糸

縁網 ロープ徑五分

(ろ) 鱈 角 網 (龜田郡ノモノ)

身網

(イ) 尻スド、麻三子撚二十節百目掛七間切十一反二分ヲ横目ニ接合シ縦目ニ用ユ

(ロ) 上スド、同 八反四分ヲ横目ニ接合シ縦目ニ用ユ

(ハ) 陸ノ側 1、綿糸三號二十節百目掛十一間一尺切七反ヲ横目ニ接合シ横目ニ用ユ

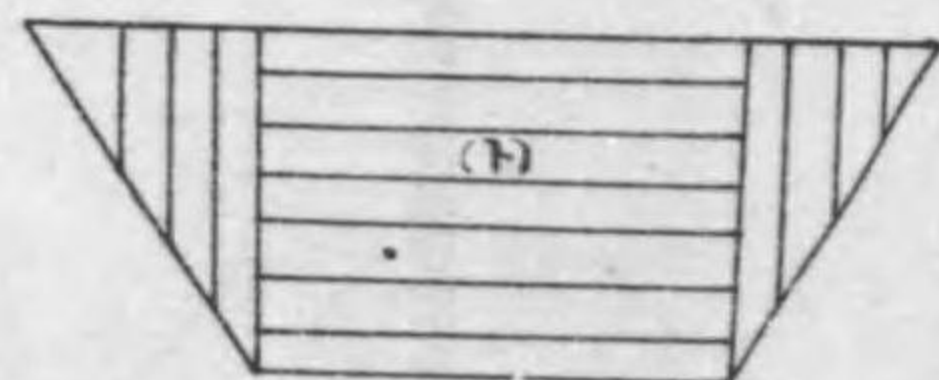
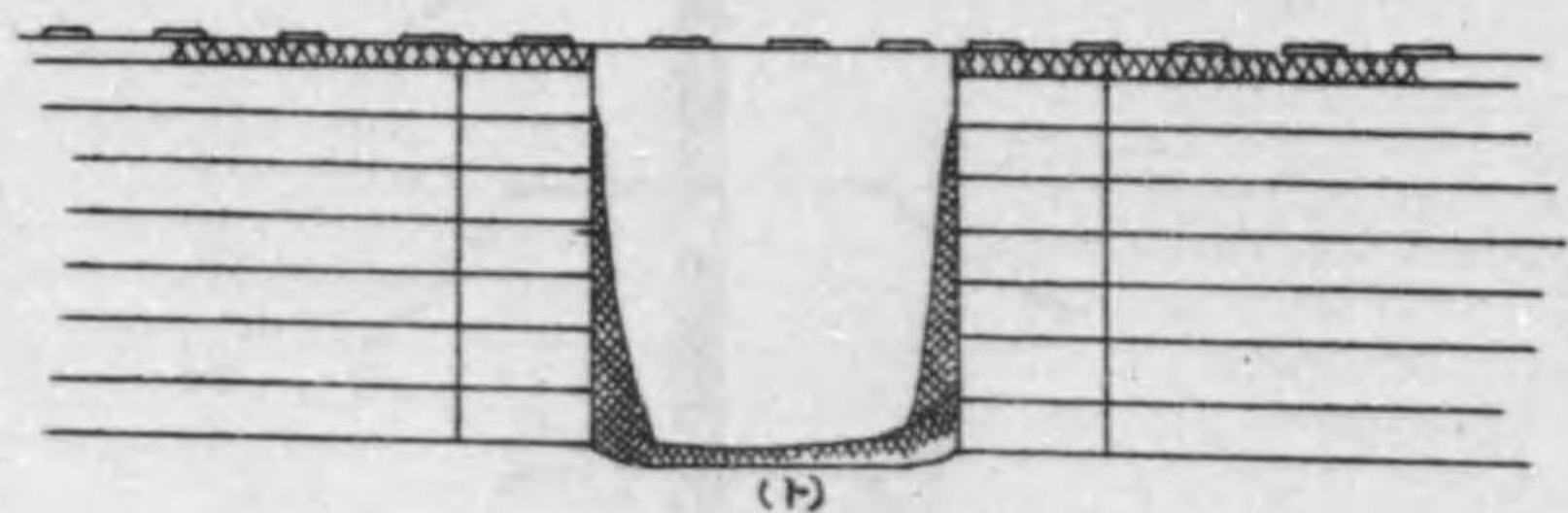
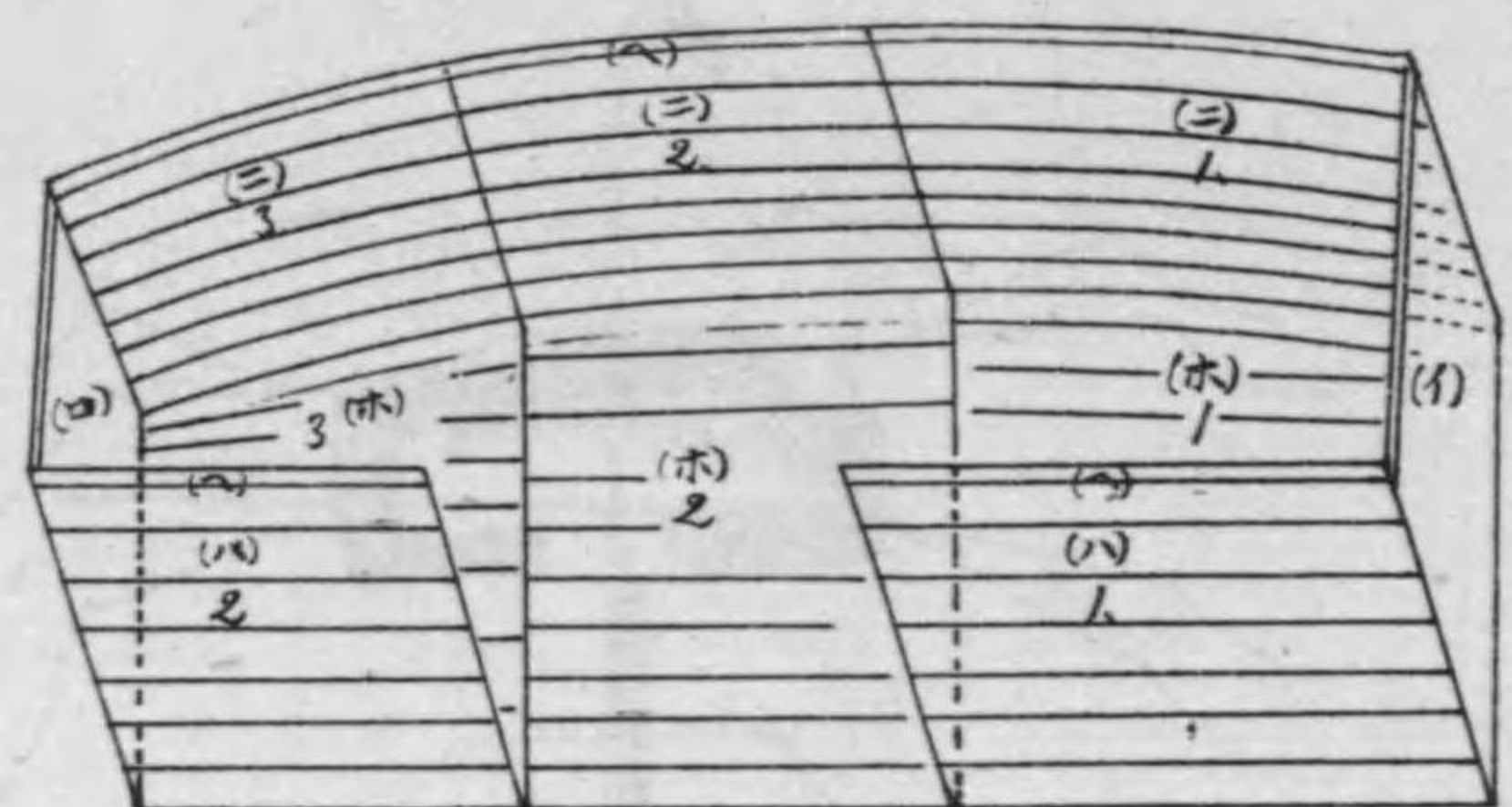
2、同 八間二尺切七反ヲ横目ニ用ユ

(ニ) 沖ノ側 1、綿糸三號二十節百目掛十一間一尺切七反ヲ横目ニ用ユ

2、同 八間二尺切七反ヲ横目ニ用ユ

水産ノ部(鱈)

鯉角網



(ト) (ハ) (イ) (ロ) (ク) (ニ) (ホ) (ヘ) (ト)
 尻 上 陸 沖 敷 縁 前
 ス ト ス 側 側 網 垂 網

本産ノ部(編)

3、同

(ホ) 敷

1、麻二十節百目掛十一間一尺切十一反二分ヲ横目ニ接合ス

2、同 八間二尺切十反ヲ横目ニ接合ス

3、同 八反四分ヲ横目ニ接合ス

(ハ) 縁網、岩糸四枚糸三寸目五ツ目掛

(ト) 前垂網、綿糸三號二十節百目掛七反ヲ横目ニ接合シ且之レニ同網地ノ三角網ヲ縫合シテ圖ノ如ク扇形トス

縮 結 外四割

浮子網 ロープ徑五分

目通シ 岩糸四枚糸

沈子網 ロープ徑三分

浮沈子結ヒ糸 岩糸二枚糸

接ギ網 ロープ徑五分長サ七尋ノモノ總數十一條

碇 網 藁徑一寸二分長サ水深ヨリ二尋延トス

浮子 桐材長サ八寸巾四寸厚サ一寸五分、浮子間隔一尺二寸

土俵 蕤土俵、五俵宛

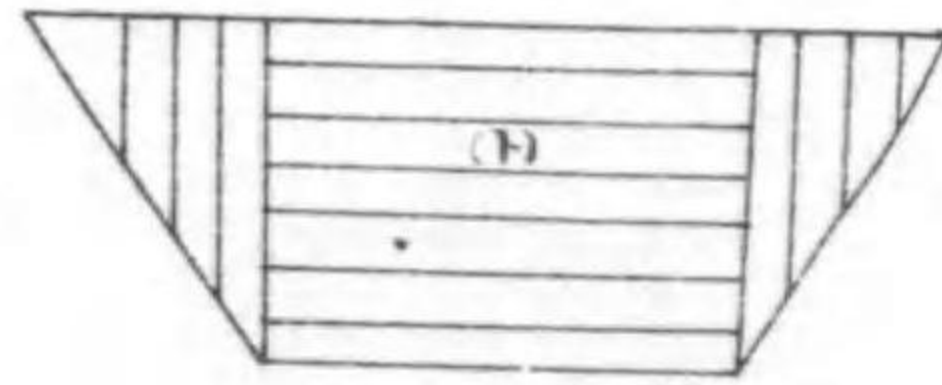
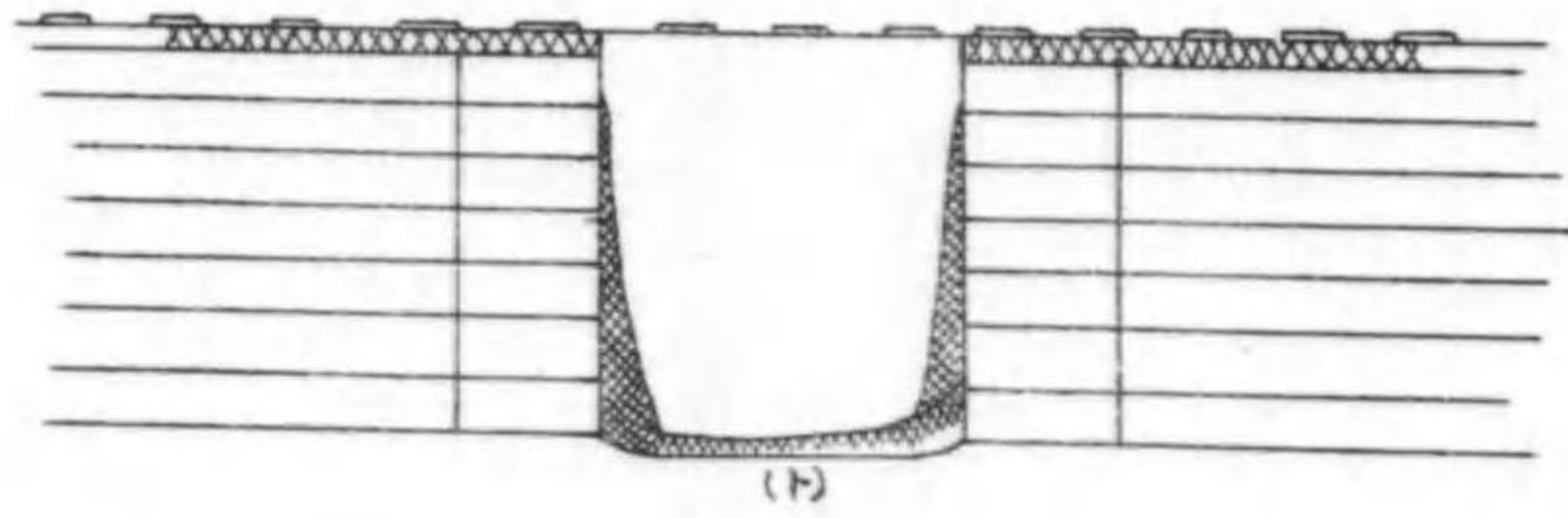
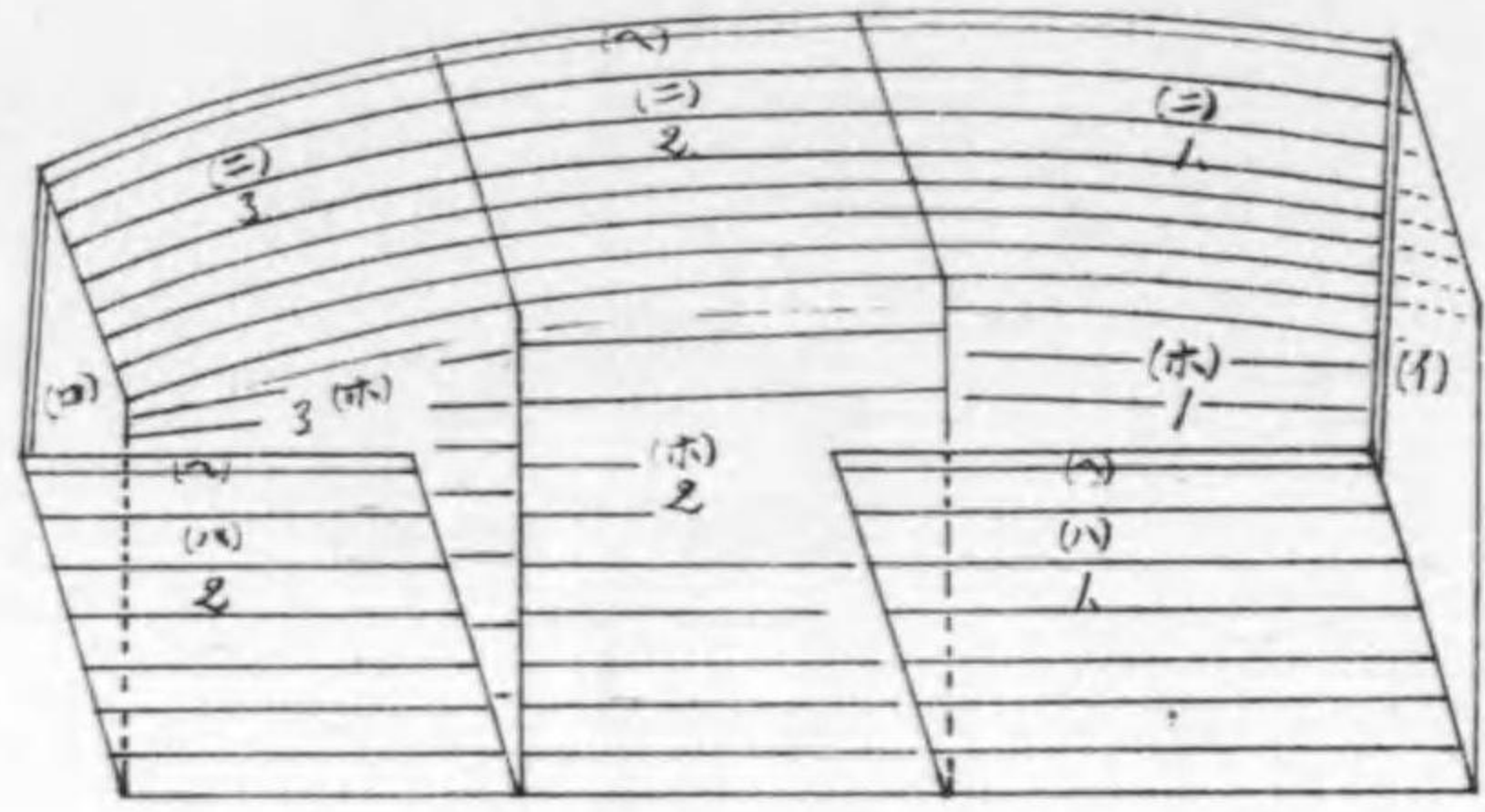
垣 網

一 脇 綿糸三號二十節百目掛七反

二 脇 同 六反半

三 脇 同 六反

鯧角網



(ト) (ハ) (ホ) (ニ) (イ) (ロ) (イ)
 前垂網 縁網 敷 沖側 陸側 上 尻
 下

水産ノ部 (鯧)

3、同

(ホ) 敷

1、麻二十節百目掛十一間一尺切十一反二分ヲ横目ニ接合ス

2、同 八間二尺切十反ヲ横目ニ接合ス

3、同 八反四分ヲ横目ニ接合ス

(ト) (ハ) 縁網、岩糸四枚糸三寸目五ツ目掛

(イ) 前垂網、綿糸三號二十節百目掛七反ヲ横目ニ接合シ且之レニ同網地ノ三角網ヲ縫合シテ圖ノ如ク扇形トス

縮結 外四割

浮子網 ロープ徑五分

目通シ 岩糸四枚糸

沈子網 ロープ徑三分

浮沈子結ヒ糸 岩糸二枚糸

接ギ網 ロープ徑五分長サ七尋ノモノ總數十一條

碇網 藁徑一寸二分長サ水深ヨリ二尋延トス

浮子 桐材長サ八寸巾四寸厚サ一寸五分、浮子間隔一尺二寸

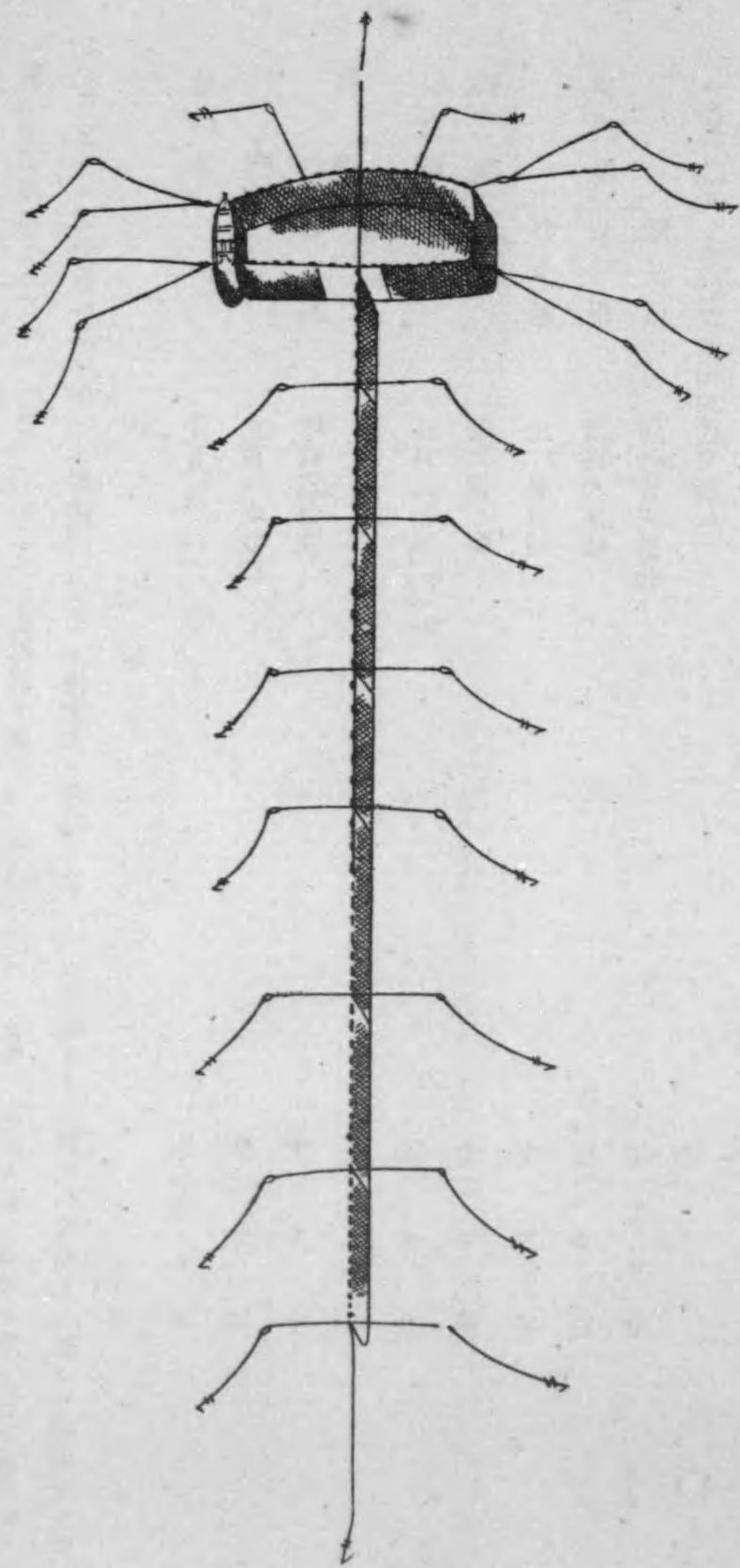
土俵 葦土俵、五俵宛

垣網

一 脇 綿糸三號二十節百目掛七反

二 脇 同 六反半

三 脇 同 六反



鯧角網



荒手網 實子三本撚三寸目三反
 接ギ網 藁綱徑六分
 碇網 藁綱徑六分
 接ギ浮子 杉材長サ四尺巾八寸厚サ四寸
 土俵 藁土俵三俵宛

(は) 製作費、耐久力

左ニ各種漁具ノ製作費及耐久力ヲ記ス

網一切	貳千五百拾圓	二十	ケ	年	
地曳網	貳百六拾圓	五	ケ	年	
梘網	二、參百圓	十	ケ	年	
待網	參百圓	十	ケ	年	
行成網	七百六拾圓 <small>(替へ網ヲ含ム)</small>	三	ケ	年	
角網	七百五拾圓	七	ケ	年	
梘網	四百五拾圓	十	ケ	年	
四ツ手網	參百六拾參圓	四	ケ	年	
揚繰網	千八百圓	二	十	ケ	年

(ウ) 變遷

本道ニ於ケル鱈漁具ハ從來殆ント地曳網ニ限ラレ相當古キ經歷ヲ有スルモ其構造上ニ於テハ各地トモ著シキ變化ナク然ルニ獨リ龜田郡地方ニアリテハ去ル三十二年ノ交袋部ヲ漏斗形ニ改造シ之ニ小舌網ヲ聯結シ更ニ梘網ニ取り付ケ得ル如クシ以テ獲物處理ヲ迅速ナラシムルノ方法ヲ講セリ又漁場狀況ニヨリ角網、待網、行成網、四ツ手及ヒ揚繰網等操縦ニ便ナル

水産ノ部(鱈)

カ或ハ沖取漁業上比較的有利ノ漁具使用セラル、ノ傾向ヲ生セリ將來ニ於テハ一層輕便ナル流網及刺網類ノ發達ヲ見ルヘシト信ス

四 漁 船

(ア) 使用漁船ノ種類及數

漁具ノ種類及規模ノ大小ニヨリ船ノ種類及使用數亦相違スルハ勿論ナルモ主要地ニ於ケル各種ノ漁具一統ニ要スルモノヲ舉クレハ左ノ如シ

地名	漁具名	船 數					摘 要
		さんば船	洞海船	保津船	持符船	磯舟	
茅部郡	鯉地曳網	九	一	一	一	一	此外ニ網船二艘ヲ有ス
	鯉角網	一	一	一	一	一	
龜田郡	鯉船曳網	一	一	一	一	一	川崎船ヲ使用スルモノアリ
	鯉地曳網	九	一	一	一	一	
函館區	鯉揚線網	一	一	一	一	一	保津一隻、磯船一隻ヲ使用スルモノアリ
	鯉待網	一	一	一	一	一	
上磯郡	鯉角網	一	一	一	一	一	規模ノ大ナルモノハ四隻ヲ使用スルモノアリ
	鯉地曳網	一	一	一	一	一	
檜山支應管内	鯉地曳網	一	一	一	一	一	規模ノ小ナルモノハ二隻ノミ
	鯉待網	一	一	一	一	一	

後志支應管内	室蘭支應管内	船 數					摘 要
		鯉地曳網	鯉抄網	鯉地曳網	鯉角網	鯉待網	
一	一	一	一	一	一	一	規模ノ大ナルモノハ四隻ヲ使用スルモノアリ
一	一	一	一	一	一	一	

備考 浦河支應管内以東及後志支應管内以北ハ他種漁業副産ナルニヨリ主要物ノ部ニ記載セリ

(イ) 製作費及保存年限

地方	船名	尺	製作費	保存年限
地方ニヨリ一定ナラサルモ龜田郡地曳網用漁船ノ例ヲ左ニ掲ク	さんば船	巾九尺	參百參拾圓	保 存 年
	洞海船	巾五尺	百五拾圓	十五ケ年
	保津船	巾七尺	百八拾圓	同
	磯舟	巾三尺五寸	參拾五圓	同

五 漁 夫

(ア) 種類及數

總テ定期傭入ニシテ漁具ノ種類及規模ノ大小ニヨリ多少アリ地曳網ニアリテハ松前郡以北ハ十人内外上磯郡ハ八人乃至二十二人茅部郡ハ二十五人内外函館ニ於ケル待網ハ二十人行成網ハ四人四ツ手網ハ十二人トス而シテ龜田郡ニ於ケル地曳網ハ船頭一人、副船頭一人、魚見一人、陸廻一人、飯焚一人、漁夫三十四人、角網ハ二十五人又ハ二十八人トス
臨時傭入ハ大漁ニ際シ沖揚ケ其他雜用使役ニ主トシテ女人夫ヲ傭入ル、モ近年殆ント傭入スルコトナキカ如シ

(イ) 雇主ト漁夫トノ關係

龜田郡ヲ除クノ外ハ各地トモ歩方組織ニシテ雇入ハ漁期以前其地方ノ者ヲ口約ニテ定メ龜田郡ニ於ケル地曳網角網ニアリ

テハ主トシテ給料ノ制度ニシテ南北津輕ヲ最トシ、檜山方面之レニ次キ其他南部、秋田、上磯等ノ者ヲ漁期以前船頭ニ備入
方ヲ依頼シ既ニ契約成立スレハ前金トシテ一人ニ付拾圓乃至拾貳參圓ツ、送金引卒渡來セシム旅費ハ往復トモ自辨セシ
メ獎勵方法トシテ漁獲百石毎ニ貳參圓ノ賞與ヲ給ス

(ウ) 漁夫ノ風儀

(エ) 變遷

全体ヲ通シ特ニ惡シキ方ニアラサルモ龜田郡ニ於ケル傭人中南部及福山方面ノ者往々中途ニ逃亡ノ惡弊アルモノ、如シ
備入方法ハ從來ト異ラスト雖トモ龜田郡以外ニ於テモ從來ハ全部給料制ナリシモノ近年不漁打續キ收支價ハサルニ至リ漁
夫數ヲ減シ殆ント全部歩方トナルニ至レリ

六 漁撈

(ア) 出漁日數及操業ノ順序並ニ方法

龜田郡ニ於ケル地曳網ハ各自專屬ノ魚見アリテ常ニ魚群ノ來游ニ注意シ其之ヲ發見スルヤ網船ニ通知ス網船ハ直ニ圍繞シ
淺所ニ引寄セ袋尻ニ小舌網ヲ接キ之レニ魚ヲ追込ミ更ニ梓船ニ接ク而シテ網船ハ小舌ト袋尻ノ接目ヨリ起シ魚ヲ梓網ニ移
シ陸岸ニ引キ再ヒ網ヲ積込ミ沖合ニ出テ魚見ノ指揮ヲ待ツコト前ノ如クス

網使用度數ハ魚群ノ來否厚薄ニ依ルハ勿論ナルモ概シテ一日ニ一回以上三回ニ及ヒ一回約三時間ヲ要ス而シテ一ヶ月間ニ
四五日間出漁ヲ普通トス

角網ハ鯉角網ト異ルナキモ同地ハ潮流急激ニシテ網ヲ常設スルコト困難ナルヲ以テ型網ヲ入レ置キ滿潮時ニ建設シ干潮時
ニ揚網スルヲ常トス

一漁期間二十五回ノ出漁ヲ普通トス而シテ一回三時間乃至四時間ヲ要ス

用スルヲ例トス

四ツ手網(持田網)主トシテ真鯉ヲ漁獲スルニ用ユ操業晝間ニシテ船四隻ヲ使用シ適宜ニ距離ヲ見計ヒ潮流ヲ横切リテ張網
シ一隻ハ敷網橋ニ網三條ヲ附シテ之レヲ支持シ一隻ハ浮子方ノ中央ニ他ノ二隻ハ浮子方ノ兩端ニ於テ底ノ横及浮子方ノ一
端ヲ支持シ而シテ湖上ヨリいさだ(糠蝦)及豆腐粕ニ油及柔魚腸(豆腐粕一樽ニ柔魚ノ腸半樽ヲ混ス)ヲ混シタルモノヲ撒布
シ鯉ノ之レニ群集スルヲ見テ直チニ之レヲ起ス

七 漁獲物數量及價額

鯉總漁獲高及價額表

支 離 名 種 目	生 賣 漁 獲 數 量 及 價 額			生 賣 副 漁 獲 數 量 及 價 額			漁 獲 總 數 量 及 價 額
	生 賣	製 品 原 料	自 家 用	生 賣	製 品 原 料	自 家 用	
後 志 支 應	二七、七八〇圓	一八、四四〇圓	二、六四〇圓	一、二六七圓	一、三三三圓	一、七四六圓	三、五三〇圓
檜 山 支 應	八八、六九〇圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
函 館 支 應	二四、〇五〇圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
室 蘭 支 應	四六、六三五圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
浦 河 支 應	四二、六二四圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
河 西 支 應	七、七六〇圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
釧 路 支 應	七、七六〇圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
根 室 支 應	七、七六〇圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
網 走 支 應	六、四〇〇圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
宗 谷 支 應	六、四〇〇圓	一、三三三圓	一、九六〇圓	一、三三三圓	一、三三三圓	一、三三三圓	三、七〇九圓
計	100,000圓	100,000圓	100,000圓	100,000圓	100,000圓	100,000圓	100,000圓

水産組合名		種類		漁具數	漁夫數	漁船及船數	漁期	生賣	製原料	自家用	計
龜田水産組合	舟曳網	揚繰網	刺網	二五	二十	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
水産部山越	揚繰網	揚繰網	揚繰網	九	四十	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
有珠組田	揚繰網	揚繰網	揚繰網	一五	十六	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
室蘭水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	七	三十五	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
幌別水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	五	十六	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
鷺別水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	一	十七	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
計	揚繰網	揚繰網	揚繰網	八七	二十五	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇

水産組合名		種類		漁具數	漁夫數	漁船及船數	漁期	生賣	製原料	自家用	計
勇拂白老	揚繰網	揚繰網	揚繰網	二	三十	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
十勝水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	三	十八	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
天鹽水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	二	七	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
計	揚繰網	揚繰網	揚繰網	八	五	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇

他種漁具ニヨル鱈獲總高及價額表

水産組合名		種類		漁具數	漁夫數	漁船及船數	漁期	生賣	製原料	自家用	計
小樽水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	六	八三	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
忍路水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	一	四八	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
余市水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	二	二五	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
古平水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	一	七	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
積丹水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	一	六	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
古宇水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	一	九	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
歌乘水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	一	四	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
鳥牧水産組合	揚繰網	揚繰網	揚繰網	一	一六	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇
計	揚繰網	揚繰網	揚繰網	二〇	二〇〇	網海七尺二隻五尺二隻	同	四〇〇〇	一六〇〇	一六〇〇	二六〇〇

(ろ) 漁具

漁業種類	網種類	網數	保存年限	摘	要
角網	角網	一	七ヶ年	同	同
地曳網	地曳網	一	五ヶ年	同	同
網漁業	網	一	二十ヶ年	同	同

船揚場奥行二十間巾四十間位卷胴(立帳軸)二個ワイヤロープ徑四分四十尋ノモノ二條、艫網徑五分ロープ四十尋ノモノ二條「ゴロ」十二本敷板百枚掛矢五挺

(は) 海岸設備

漁舎三間ニ五間十五坪葺平屋網倉二間ニ三間六坪板倉(但シ船圍ハ終漁後漁舎ヲ之ニ當ツ)

(に) 陸上設備

標網大小十五個、卷四十個其他一切

(ほ) 漁業用雜具

平釜及竈五個宛壓搾器十組瓦斯燈及炬火臺各二個干苾千二百枚ビール函石油函各十個

(へ) 製造用雜具

食器一式炊事具一式洗面器點火器及敷苾時計其他一切

(と) 食器其他雜具

船上場、漁舎、網倉、納坪、粕倉、乾場等

(ち) 土地

仕込受ケニヨルモノハ仕込主ヨリ時價ヲ以テ自己資本ニヨルモノハ現金又ハ信用借入ニシテ單獨購入トス

(エ) 物資ノ仕入方法

備入契約當時ニ於テ一ヶ月分ノ給料ヲ前貸ヲナシ殘額ハ漁業終了ノ際精算支拂フモノトス

(オ) 備入金錢ノ支給方法

備入契約當時ニ於テ一ヶ月分ノ給料ヲ前貸ヲナシ殘額ハ漁業終了ノ際精算支拂フモノトス

九 經營例

龜田郡ニ於ケル角網一統分ノ經營例ヲ示セハ左ノ如シ

(ア) 新營費

種目	數量	價額	摘	要
角網	一統	四五〇、〇〇〇	一切	
漁船	三艘	四五〇、〇〇〇		
漁船附屬品	五艘	七八五、〇〇〇		大二隻四六〇圓中二隻二九〇圓磯舟三五圓
漁業用附屬品		五三、〇〇〇		權、網其他
荷上設備		一五、〇〇〇		標網水桶其他一切
海岸設備		一九、〇〇〇		
平釜	五個	七八、〇〇〇		
竈	五個	九〇、〇〇〇		
壓搾器	一組	二五、〇〇〇		
其他器		一三三、〇〇〇		
食器	一切	八、八〇〇		タモ、燈、炬火臺、箆、石油函、ビール函一切
敷苾	一切	三〇、〇〇〇		
干苾	一、二〇〇枚	一五、二〇〇		
時計	一個	一八〇、〇〇〇		
粕玉	四〇〇枚	四、五〇〇		
玉	一個	六〇、〇〇〇		

種	目	數	量	價	額	摘	要
其他計					三〇、〇〇〇 二、四二六、五〇〇		

(イ) 經常支出
(ウ) 償却費

種	目	金額	摘	要
角網		一五七、〇〇〇	枠網及附屬品一切ヲ含ム	
漁船		六七、〇〇〇	附屬品一切ヲ含ム	
海岸設備		三〇、〇〇〇		
製荷上設備		六四、〇〇〇		
製造用具		六〇、〇〇〇		
食器其他計		三七八、〇〇〇	干筴ヲ含ム	

(ろ) 修繕補給費

種	目	修繕費	補給費	計	摘	要
漁船		八〇、〇〇〇	一五、〇〇〇	八〇、〇〇〇	枠ノ染料ヲ含ム	
海上設備		一〇、〇〇〇	三、〇〇〇	二五、〇〇〇	附屬品ヲ含ム	
荷上設備		一五、〇〇〇	四、〇〇〇	四、〇〇〇		
製造用具		一〇、〇〇〇	一、〇〇〇	二五、〇〇〇		
食器其他計		一〇八、〇〇〇	三三、〇〇〇	一四一、〇〇〇		

(は) 備人料

種	目	數	量	金額	摘	要
船頭		一人	一人	四八、〇〇〇	一ヶ月二四圓二ヶ月分	
副船頭		一人	一人	三〇、〇〇〇	一五圓同	
漁船		二人	二人	六二四、〇〇〇	同	
計		四人	四人	八四、〇〇〇	同	
臨時人夫				七八六、〇〇〇	同	

臨時人夫ハ殆ント傭入スルコト近年ナシ

(に) 消耗品費

種	目	數	量	金額	摘	要
米			二六俵	二三四、〇〇〇	一俵九圓替	
味噌			一、五樽	六、六〇〇	一樽四圓四〇〇替	
鹽			八升	二、八〇〇		
漬物			一俵	二、二〇〇		
野物			一五樽	一五、〇〇〇		
酒			二樽	一五、〇〇〇		
砂糖			一五斤	一五、〇〇〇		
小豆			一斗	三、三〇〇		
糯米			一俵	一、七〇〇		
糖			一斗	九、三〇〇		
糯			一俵	三、〇〇〇		
酢			一斗	二、二〇〇		
石			一斗	二、〇〇〇		

種	目	數	量	金	額	摘	要
薪	一〇敷			四〇、〇〇〇			
炭	一〇俵			一〇、〇〇〇			
蠟燭				五、〇〇〇			
其他				三六三、〇〇〇			
計							

(イ) 諸懸り

種	目	金	額	摘	要
主製	二六〇、〇〇〇				
副産	六五、〇〇〇				
通信	五、〇〇〇				
旅費	二〇、〇〇〇				
計	三五〇、〇〇〇				

總計金貳千〇拾八圓

(ウ) 經常收入

品	目	數	量	金	額	摘	要
鮭	一三〇石			二、二一〇、〇〇〇			
魚	四〇函			二九七、〇〇〇			
副産的漁獲物	七〇〇尾			七〇、〇〇〇			
計				二、五七七、〇〇〇			

(エ) 差引計算

經常支出	經常收入	差引	利益
二、〇一八、〇〇〇	二、五七七、〇〇〇		五五九、〇〇〇

龜田郡ニ於ケル九枚合ノ地曳網一統分ノ經營例ヲ示シハ左ノ如シ

(ア) 新營費

種	目	數	量	價	額	保存年限	摘	要
地曳網	一統			二、二〇〇、〇〇〇		二十年		兩袖袋及小舌網ヲ合ム
地曳網	三枚			四五〇、〇〇〇		五年		角網ト異ナルナシ
地曳網	七〇〇尋			二六〇、〇〇〇		六年徑ロープ		さんげ三三〇圓 網海一五〇圓ツ、保津船一八〇圓ツ
漁業用附屬品	七艘			一、〇二五、〇〇〇		十五ヶ年		さんげ三五圓ツ、
漁船附屬品	一切			一八、〇〇〇		十二ヶ年		標網、腰曳、手桶其他一切
荷揚設備	一切			二五、〇〇〇				錨七丁ロープ三〇〇尋 權其他一切
海岸設備	一切			七八、〇〇〇				角網ト同シ
製造用具	一切			四、七五七、五〇〇				
計								

(イ) 經常支出 (ウ) 價却費

種	目	金	額	摘	要
地曳網	一一〇、〇〇〇				
地曳網	九〇、〇〇〇				
地曳網	六五、〇〇〇				
計					

水産ノ部(鮭)

種	目	金額	摘要
漁船	漁業用及漁船ノ附屬品	八九、〇〇〇	七隻分
製造	器具	二八、〇〇〇	
製造	器具	六四、〇〇〇	
製造	器具	六五、〇〇〇	
計	其他	五一、〇〇〇	

(ろ) 修繕補給費

種	目	修繕費	補給費	計	摘要
漁船	漁具	一〇〇、〇〇〇	六五、〇〇〇	一六五、〇〇〇	網一〇〇圓曳綱六五圓
漁船	船具	一四、〇〇〇	四五、〇〇〇	五九、〇〇〇	補給ハ錨綱及權ヲ主トス
海岸	備備	四、〇〇〇		四、〇〇〇	修繕ハ漁船
製造	其他	一五、〇〇〇		一五、〇〇〇	
製造	其他	三、〇〇〇		三、〇〇〇	
計	其他	一四、〇〇〇	一二五、〇〇〇	二六六、〇〇〇	

(は) 備人料

種	目	數量	給料	摘要
船頭	頭	一人	四五、〇〇〇	一ヶ月二二圓五〇二ヶ月分
副頭	頭	一人	三六、〇〇〇	一八圓二ヶ月分
魚見	見	一人	三六、〇〇〇	同上
陸廻	廻	一人	三〇、〇〇〇	一五圓二ヶ月分
飯焚	焚	一人	二四、〇〇〇	一二圓二ヶ月分

種	目	金額	摘要
漁船	船頭其他ノ手當	三四人 八一六、〇〇〇	同 一人同
計		一二五、〇〇〇	
計		一、一二、〇〇〇	

(に) 消耗費及諸掛

種	目	金額	摘要
消耗	製費	四五〇、〇〇〇	内諸品目取價等角網二同シテ右ノ内薪炭費ヲ除キ約五割増加ト
製費	製費	三五七、〇〇〇	見積ルニ七四俵一俵正味二六貫ノモノ運搬費、荷造費、入目、問屋口錢、
副費	副費	九九、〇〇〇	魚油一ニ八兩ノモノ同上
通費	通費	一〇、〇〇〇	
旅費	旅費	三〇、〇〇〇	函館三回往復
計		九四六、〇〇〇	

總計金貳千八百參拾五圓

(ウ) 經常收入

品	目	數量	金額	摘要
鯉	石	一八〇	三、〇六〇、〇〇〇	此外生鯉一八〇〇貫自家用及手傳人へ贈與
魚	油	一二八兩	四二二、四〇〇	鯉二〇〇尾一〇〇圓油八〇〇尾六四圓取一〇〇尾三圓此外自家用鯉
副産	漁獲物		一六七、〇〇〇	鯉二〇〇尾一〇〇圓油八〇〇尾六四圓取一〇〇尾三圓此外自家用鯉
計			三、六四九、四〇〇	

(エ) 收支計算

經常支出	二、八三五、〇〇〇	經常收入	三、六四九、四〇〇	差引	八一四、四〇〇
------	-----------	------	-----------	----	---------

備考 前兩者ノ經營費中資本金ニ對スル金利仕拂ヲ要ス

十 製 造

鱈ハ是ヲ搾粕、煮乾、素乾(田作)鹽鱈(飼料)及ヒ目刺等ニ製造ス而シテ其產地ヲ舉クレハ龜田、函館、茅部山越上磯、磯谷、東西島牧ノ各水産組合煮乾及素乾品ハ勇拂白老、幌別、沙流、東西島牧、上磯、龜田、茅部山越、函館ノ各水産組合鹽鱈ハ龜田函館兩水産組合管内トス就中生産ノ最モ多キ搾粕ハ龜田水産組合煮乾品及素乾品ハ勇拂白老水産組合内トス依テ茲ニハ專ラ兩主產地ノ製法ヲ基礎トシ之ニ他ノ產地ノモノヲ參酌シ左ニ記述ス

(ア) 煮 乾 鱈

製法ハ原料ヲ適宜ノ水ヲ湛ヘタル器ニテ洗滌シ且ツ塵埃ヲ去リ籠ニ上ケ水分ヲ滴下ス煮水ハ多クハ海水ニ食鹽ヲ加フ(其量ハ一樣ナラサルモ普通五斗ニ對シ元鹽三升天候ノ如何ニヨリテ多少加減ス)煮熟ニハ煮籠ヲ用フルモノト否ラサルモノトノ二法アリ多クハ後者ニシテ先ツ原料(原料一同ノ投入量ハ一箱ヲ四五回ニ分チ一箱毎ニ食鹽二合内外ヲ加フ又煮水ハ濁ヌル毎ニ換ユ)ヲ投シテ凡ソ五分間位ニシテ浮上スルヲ度トシ籠ニ上ケ清淨ナル温湯又ハ煮水ヲ注キ洗滌シ冷却後乾燥ス煮熟ノ際雨天ナルカ又霖雨久シキニ亘リ樽蒸ノ憂アルトキハ煮返ト稱シ再度煮ヲナス又乾燥ノ時間少ナキ時ハ其儘止メ置キ翌日乾燥スルコトアリ

乾燥ニハ筴又ハ簧ヲ使用シ原料一箱分ヲ十二枚乃至十五枚ニ擴ケ日乾シ水乾キノ程度ニヨリ漸次寄セ集メ數枚ニ減ス而シテ小筋ハ二日大筋ハ三四日極小筋ハ一日ニテ乾了ス但シ右ハ八月ノ天候ニ於ケル標準ニシテ九月以後ハ一日遅レヲ普通トス歩留ハ丸鱈(背黑鱈)ハ一箱ノ原料ヨリ乾シ上ケ一ベ七百乃至二ベ二三百多平子鱈(真鱈)ハ二ベ二百乃至二ベ五百多トス

(イ) 鱈 目 刺

原料一函ニ對シ食鹽三升ノ割合ヲ以テ一晝夜間撒鹽漬トシ之ヲ取出シ一回洗滌シ一串二十尾刺トシ乾燥棚ニ懸ケ日乾スルコト晴天三日間ニテ製了ス

(ウ) 鹽 鱈

生鮮ナル原料ヲ筴ニ擴ケ食鹽ヲ撒布シ能ク混交セシメ豫メ別ニ鹽切臺ヲ作り筴ヲ敷キ之ニ前ノ鱈ヲ撒ノマ、堆積シ約一週間ヲ經テ函ニ詰ム此際更ニ合鹽ヲ施ス用鹽量ハ原料石油函三個ニ對シ八十斤ノ割合トス(合鹽ヲ合算シタルモノトス)

(エ) 鱈 粕

小鯨粕製法ト同シキヲ以テ茲ニ省略ス

歩留ハ鮮魚ニ對シ約二割二分トス

副産品タル魚油採取方法鱈其他ノモノト同シク而シテ粕一玉ヨリ平均一斗即チ粕百石ヨリ約十九石七斗ヲ得ル割合トス但シ夏鱈ハ油量僅少ニシテ特ニ採油セス

(オ) 素 乾 鱈

原料ハ直ニ筴上ニ擴ケ日乾一日其外皮ノ稍々乾キタル頃筴ニ移シ更ニ四五日間乾燥ス若シ雨天ニ遭遇シ未タ乾了ニ至ラサル場合ハ筴ノマ、巻キテ圍フ

歩留原料一箱ニ對シ乾シ上ケ二ベ五百多内外トス

十一 製品數量及價額

鱈製品總製造高及價額表

支 店 名	品 名		後 志 檜 山 函 館 室 蘭 浦 河 河 西 増 毛 計
	煮 干	鱈	
	三六五〇貫	二〇九七四	二八六〇貫
	五五〇貫	三〇〇貫	一九〇〇貫
	六六四五貫	一八〇貫	八〇〇貫
	一〇四四五貫	一一	一一
	八二九七九貫		

品製副	品製主		品製副	品製主		品名組合名	計
	用自家	用販賣		用自家	用販賣		
ナシ			ナシ			水産組合前	二六九三圓
			油	二九石		水上産組合磯	三三九六圓
			煮干			水函産組合館	七三八〇圓
						水産組合田	五四八二九四圓
						水産部山越	七九八三圓
						計	七七八七圓

室蘭支應

有珠

室蘭水産組合

幌別水産組合

勇拂白老

計

計

浦河支應

沙流

静内新冠

三石浦河

様似幌泉

計

品製副	品製主		品製副	品製主		品名組合名	計
	用自家	用販賣		用自家	用販賣		
ナシ			ナシ			廣尾水産組合	五〇〇圓
			油	二五石		十勝水産組合	二五〇一圓
			煮干			水産組合石	一〇九九圓
						水産組合似	七三三五圓
						水産組合越	七三三五圓
						計	七三三五圓

地方ニヨリ差異アルモ茲ニハ勇拂白老水産組合管区内ニ於ケル例ヲ左ニ掲ク
 資金ハ悉ク自己資金ニ依リ借入若クハ仕込受ナシ
 資金回收及運轉 仲買人渡ハ回收迅速ニシテ凡ソ四五日以内ナルモ他地方へ移出又ハ委託販賣ノモノハ月末勘定ナリト
 而シテ回收金ヲ運轉シ不足ヲ告クルトキハ更ニ他ノ自己資本ヲ流用ス

(二) 設 備

土地 敷地三十坪乾場二百坪(最小規模ノモノハ五十坪内外ナリ)
 建物 製造場(平屋)ハ堀立、草葺、草圍、土間ニシテ十二坪内外、物置納屋構造ハ同前十坪
 使用器具其他 平釜徑二尺五寸ノモノ二個(保存十ヶ年)竈土造二基(保存一ヶ年)葎篋長六尺幅三尺百枚乃至二百枚(保存三ヶ年)筵三百枚(保存五ヶ年)煮篋徑一尺六寸百枚乃至三百枚(保存三ヶ年)四斗樽三挺乃至五挺(保存五ヶ年)柄杓二挺(保存一ヶ年)流シ二個(保存十ヶ年)瓦斯燈二個(保存三ヶ年)水汲籠一組(保存二ヶ年)新割一個(保存五ヶ年)抄籠三挺(保存三ヶ年)火箸一挺(保存五ヶ年)垂木五百本枕木二百本内外(保存五ヶ年)竈臺百個乃至三百個使用スルモノアリ

(三) 備 人

定期備人 男一名給料三分ノ一以上ヲ前金トシテ貸付スルコトアリ
 臨時備人 女一名乃至三名ヲ使役シ他ハ家族ノ手傳ニヨル

(四) 金 錢 支 給 ノ 方 法

定期ノモノハ終了ノ際精算シ臨時ハ隨時支給ス

(五) 物 資 ノ 仕 入 方 法

單獨購入ナリ

(六) 製 造 期 節 及 期 間

八月上旬ヨリ十一月中旬迄トス

(七) 製 品 ノ 處 分 法

製品ノ處分法ハ仲買人渡シヲ主トシ生産ノ約三分ノ一ハ委託販賣トシ稀ニハ小賣商人へ渡ス

(イ) 鱈 粕

漁業兼業ナルヲ以テ設備其他漁業ノ項参照スヘシ

(ウ) 素 乾 鱈

煮乾鱈ト大同小異ナレハ茲ニ省略ス

十四 經 營 例

煮乾鱈製造ニ付キ勇拂白老地方ニ於ケル例ヲ示ス但シ一期間一千貫多製造スルモノト假定シ其新營費及經常支出左ノ如シ

種 目	金 額	摘 要
設 計 備 費	一二九、六〇〇 一二九、六〇〇	製造納屋、製造器具、乾場等一式
(イ) 經 常 支 出		
償 却 費	二四、四四〇	設備費償却
修 繕 補 給 費	一一、一〇〇	諸器具
備 人 料 費	四四、〇〇〇	
原 料 費	五〇〇、〇〇〇	
消 耗 費	九六、五六〇	製造用食鹽及薪炭其他

種目	金額	摘要
諸公懸課	七、二〇〇	
計	五、〇〇〇	
	七、三〇〇	

種目	金額	摘要
煮乾鱈	八〇〇、〇〇〇	
計	八〇〇、〇〇〇	

經常收入	七、三〇〇	經常支出	八〇〇、〇〇〇	差引利益	六五、七〇〇
------	-------	------	---------	------	--------

十五 製造ノ變遷及將來

煮乾鱈ハ膽振地方ニアリテハ明治二十二年ノ頃淡路ノ移住者之レカ製造ヲ創始シ爾來多少ノ改良ヲナセシモ尙内地製品ノ壓迫ヲ受ケ其發達遲々タルヲ以テ道廳ハ明治四十一年及四十二年ニ亙リ實業教師ヲ三重縣ヨリ招聘シ改良上實地指導ニ當ラシメタルニ爾來頓ニ面目ヲ改メ舊法ニヨル製品ニ比シ貫ニ付二十錢内外ノ差ヲ生セルノミナラス亦品質ノ優劣貯藏期間ノ長短ハ到底同日ノ談ニアラスト雖トモ未タ一般ニ普及スルニ至ラサルヲ遺憾トス轉近煮乾品ノ需用ハ益々増加ノ傾向ニアリ斯業ノ將來ハ頗ル有望ナルヲ以テ宜シク實業教師派遣ノ方法ヲ再興シ以テ之レカ獎勵ハ目下ノ緊要事ト認ム

玉筋魚

(方言大ヲながうを小ヲしらうをト稱ス)

一 漁場

日本海方面ノ特産トモ稱スヘク津輕海峽ヨリ宗谷海峽附近ニ至ル間一圓之レカ分布ヲ見ル其内最モ主タル漁場ハ楡山、瀬棚、島牧、古宇、積丹、余市、濱益、厚田水産組合部内ニシテ天鹽沿海之ニ次ク尙津輕海峽並ニ噴火灣沿岸ニ多少アルモ産額多カラス
しらうをハ海底砂地ニシテ距岸僅カニ百間内外水深十尋以内ニ於テ角網地曳網ヲ以テ漁獲ス其初期小形ニシテ五分乃至二寸位後稍大形トナリ二寸以上三寸ニ達スレハ普通之ヲコナゴト稱ス
ながうをハ体長四寸以上六寸ニ達シ其洄游ニ當リ水禽迫害ノ爲メ集團ヲ爲シ水面ニ浮上スルヲ攪網ヲ以テ掬フ此ノ漁法ハ松前楡山爾志郡等ヲ最トシ美國古平郡之ニ次ク而シテ漁場一定セサルモ距岸一湍乃至五湍水深三十尋乃至八十尋ノ間トス産卵期ハ三月下旬乃至四月中旬頃ナルモノ、如シ

二 漁期

魚ノ大小ニヨリ漁期ニ幾分ノ遲速アリながうを最速クしらうを之ニ次ク今左ニ漁期ニヨル使用漁具及魚種ヲ掲ク

漁具名稱	魚種類	開始期	終了期	盛漁期	摘	要
抄網	ながうを	二月下旬	五月下旬	自三月下旬	三月中旬ヨリ着手スル所アリ	
地曳網	しらうを	四月二十日	六月下旬	自四月下旬	五月下旬ヨリ着手スル處アリ	
船曳網	こなご	六月一日	七月三十日	自五月中旬	角網ノ關係上六月以前ニハ着手セス	
各種角網及瓢網	同	五月二十日	七月三十日	自六月中旬	區々ナルモ盛漁期ヲ示セリ	

地勢ニヨリ且他種漁業及免許ノ期日等ノ關係上多少開始及終了期ニ遲速アルモ以上列記セルモノハ其ノ一般ヲ示シタルモノナリ

三 漁 具

角網、瓢網、地曳網、船曳網(手繰網トモ稱ス)櫛網ノ五種トス

(ア) 種 類

(イ) 構 造

(ウ) 櫛 網 (抄網)

櫛ノ輪木ハ徑一吋二三分柄木ハ同長サニ尋半太サ本口二吋末口一寸五分トス網ハ金引麻二十五節百掛長ニ尋切八反ヲ輪木ニ附ス(輪縁ニ太麻糸ニテ十節長サ五寸位ノ縁網ヲ附ス)網地ハ從來總テ麻(金引)糸製ノミナリシモ近年綿糸ヲ使用スルニ至レリ

(カ) 船 曳 網 (手繰網トモ稱ス)

(A)袋 第一圖參照

袋口前 (イ)ヨリ(チ)迄ヲ乘網ト稱シ(イ)ハ綿糸十二節立目七尺二反(ロ)同上六尺一反半(ハ)同上五尺一反(ニ)同上五尺半反(ホ)綿糸十二節百掛一反(ヘ)同上(ト)同上半反(チ)さしわト稱シ三角網ニシテ初メ七十五目ヨリ一目ニ收ム總テ長サハ五尺ツ、ト(ス)十節百目長二間切二反半(ニ)二寸五分目六十五掛五間切二(反)縁網十節二尺五寸ニ長サ兩端ハ五間三尺ツ、中央ハ三間ヲハ五間ツ、(ツ)沈子總重量二貫五百目(カ)千貫網ト稱シ十二節立目ニテ二尺ノモノニ反トス
袖 網 かに繩三尺目三十六目掛ニ初リ十六掛ニ了ル仕立上ケハ上下共ニ十三間縮結ハ外五分トス而シテ沈子方浮子方共ニがに繩二尺切りノモノヲ吊繩トシテ三尺間隔ニ附ス目通ヲ用ヒス直ニ網ニ結付ス
浮 子 桐長一尺二寸五分ノモノヲ二ツ割トス一間隔ニ附ス

浮子繩 藁徑一寸ノモノ一條

沈子 土製圓形一個八十寸ノモノ一尺間隔ニ附ス

沈子繩 浮子繩ニ同シ

曳 網 藁徑一寸二三分ノモノ片方百尋片手廻シヲ爲ス網ノ口前ノ中央ニ小樽ヲ一個附シ曳網ノ元樽ハ八升入大ノモノヲ用ユ

(ハ) 角 網

建上ケ尻すど 共ニ綿糸五號八節百掛七尋切三反ツ、左右相同シ敷ハ綿糸八號三寸目五十掛三反外ニ一反ノさしわ網ヲ

中央ニ三角形ニ入レル而シテ全敷網ノ中央ヲ二分シ得ル如クス

側 網 五號綿糸十節百掛ノモノ三反ツ、

緣 網 綿糸三十號三寸目五掛トス

縮 結 内四割ニシテ網ノ大サ外側二十八間内側八間半ツ、口前八間半計二十五間半巾左右五間ツ、ニシテ建上ケニハもじ網ヲ附ス(別圖參照)

目 通 岩糸八枚糸

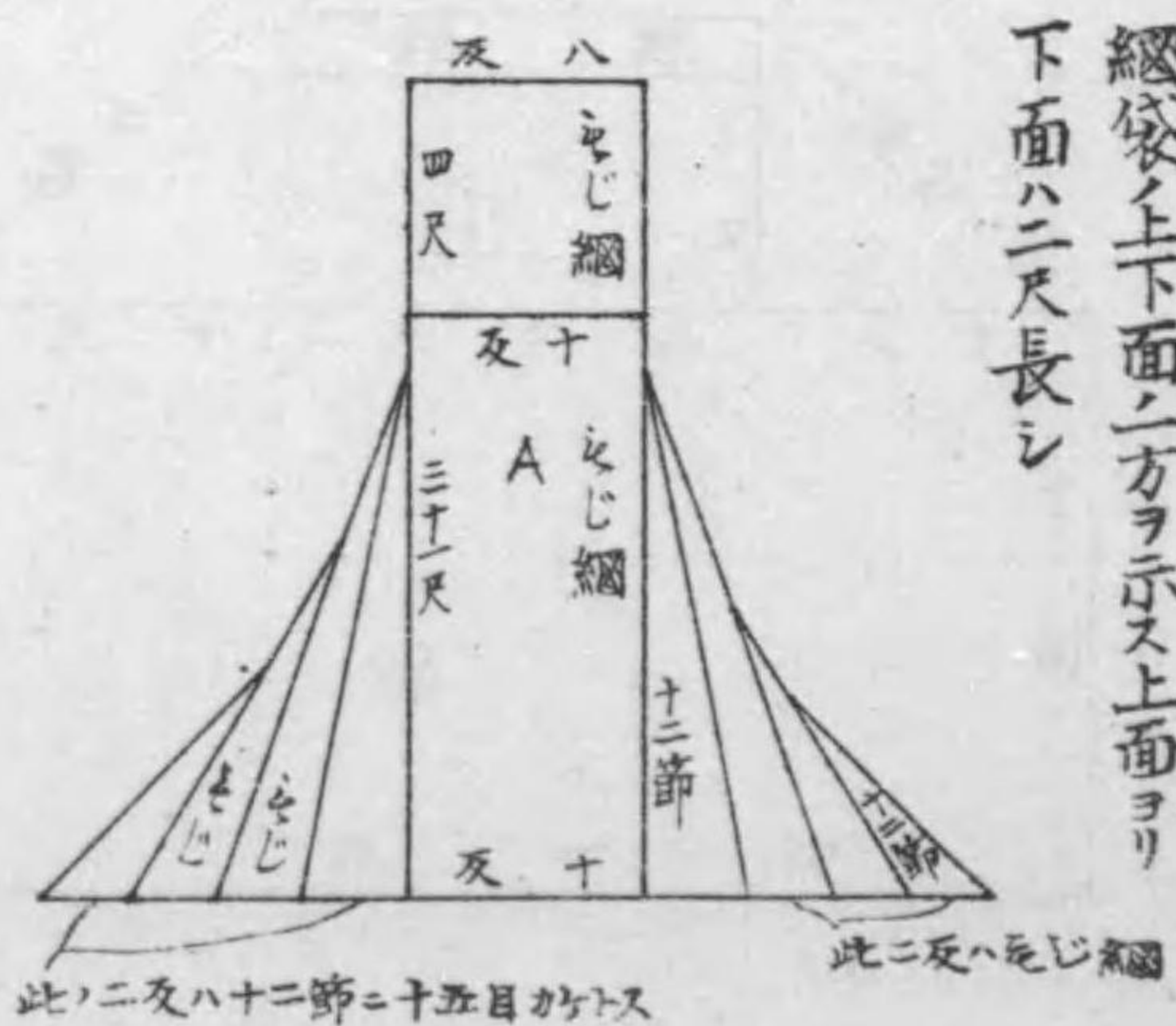
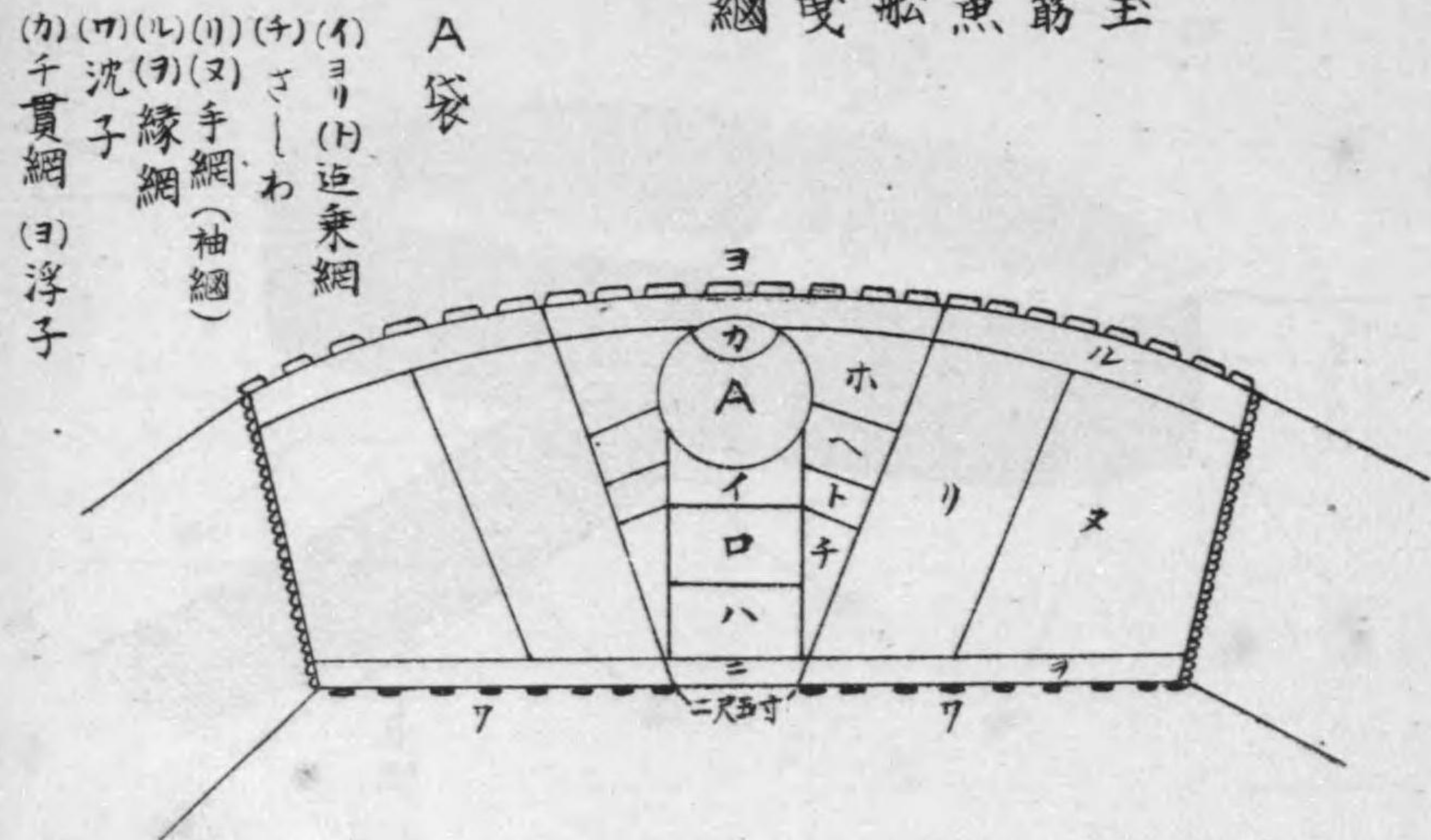
浮 子 檣巾四寸長一尺厚一寸八分ニシテ取付ケハ心距一尺五寸浮子網ハ葛又ハ藁製徑一寸五分位

垣 網 一脇即チ口前ハ綿糸八號三寸目ノモノ十五尋尙口前ノ方ノ下部ニ三角網ヲ附ス二脇以下ハ實子繩(二子持)六寸目掛目ハ水深ニ應シ一反半ヨリ半反ニ收ム以下鍊角網ニ同シ

縮 結 外二割

錨代用トシテ土俵二俵ツ、垣網ニハ一俵ツ、トス接キ網二十五尋ツ、土俵網ハ水深ニ依ル
沖出シ間數ハ遠淺ノ處ハ三百間位アルモ普通ハ百間内外トス
本網布設場所ハ水深七尋ヲ標準トセルモノナリ

第一圖
王筋魚船曳網



網袋上下面二方ヲ示ス上面ヨリ
下面ハ二尺長シ

水産ノ部(玉筋魚)

(に) 地 曳 網

地曳網ハ鱈地曳網ト同一ニシテ只袋ヲもじ網ニ代ヘルノミナルヲ以テ同地曳網ニ詳記セリ

(ウ) 製作費及耐久力

抄網	麻糸製	八十五圓	耐久力	綿糸製	七十ヶ年
船曳網	綿糸製	七十圓	耐久力	綿糸製	二ヶ年
角網		四百圓	耐久力		四ヶ年

本網ハ主トシテ練角網ノ古物ヲ使用スルモ茲ニハ新調スルモノト見做シ計上セリ而シテ年々百五十圓ノ補給ヲ要セリ
瓢網ハ角網ト異ルナク高島方面ニ僅カニ行ハルノミ
地曳網ハ鱈地曳網ニ同シ

(エ) 變遷及將來

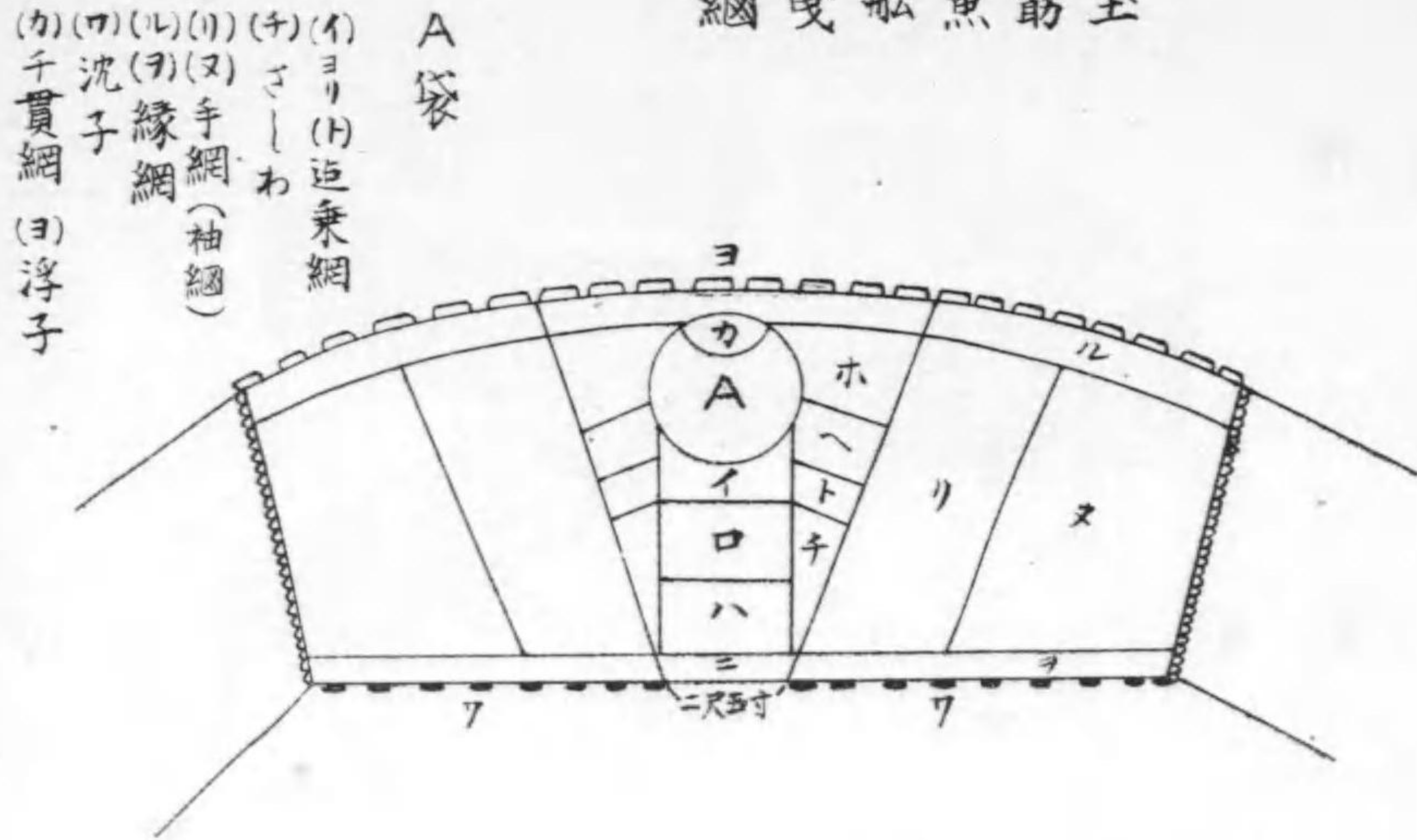
抄網及地曳網ハ何等變化ナキモ角網ハ近年障子網及前垂網ヲ廢セリ之レ潮流ノ爲メ是等ノ網ハ反テ口前ヲ狹塞スルノ害アリ元來玉筋魚ハ一旦乗網セハ容易ニ逸出セサルカ故ニ口前ヲ開放シ置クハ返テ漁獲増大ナラシムノ利アリ船曳網ハ沖取漁具ニシテ地曳網及角網ニ優ル有利ノ漁網タリ將來ハ本網ノ發展ヲ見ルニ至ラン

四 漁 船

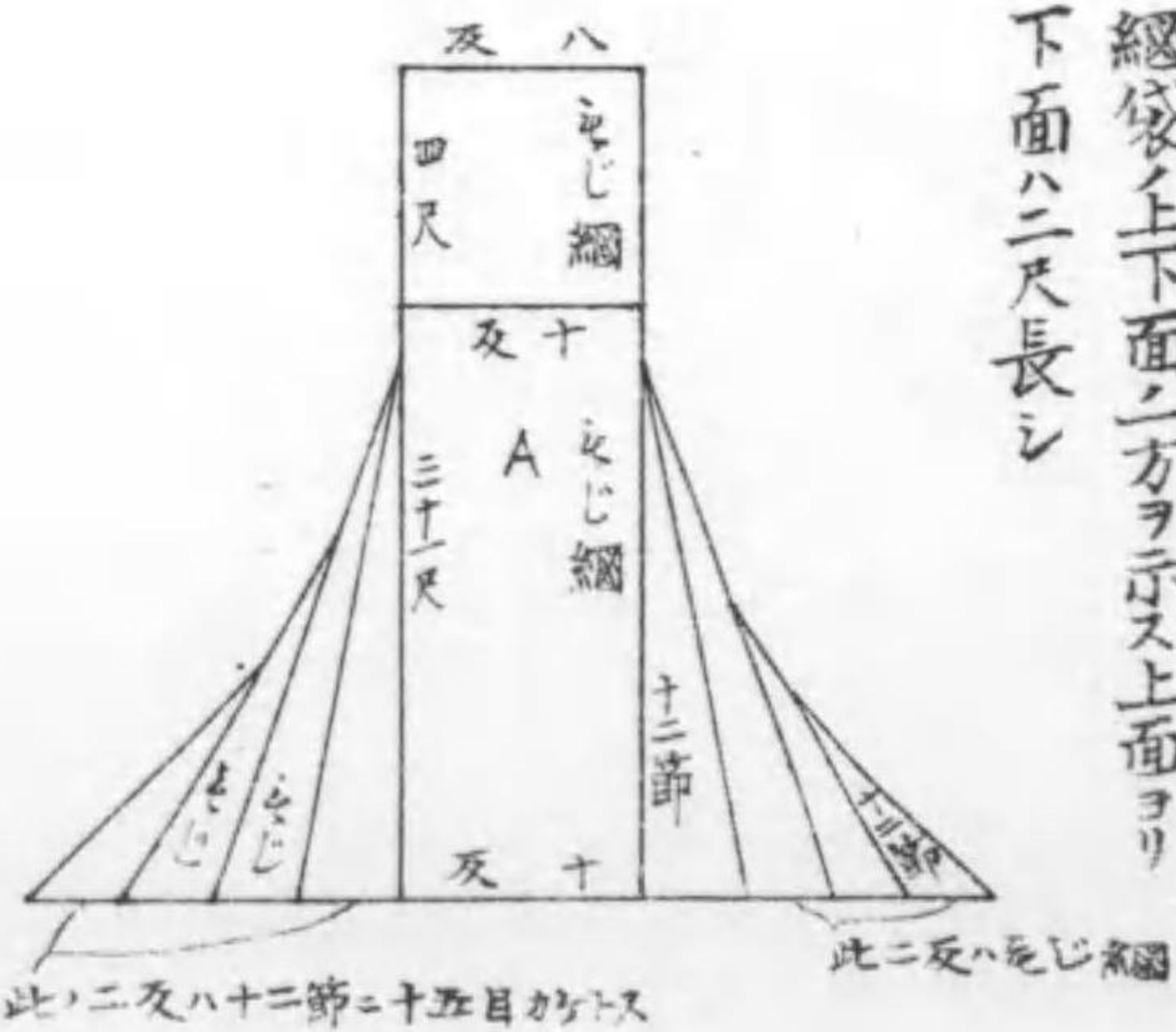
漁具漁法ノ異ルニ從ヒ使用スル漁船ノ種類及數ニ差異アリ抄網ハ川崎船、持符船、磯舟、等各一艘トス地曳網ニハ保津船一艘磯舟二隻ヲ船曳網ニハ持符一艘磯舟三隻ヲ角網類ニハ保津船又ハ傳馬船一隻磯舟一隻ヲ使用ス
漁具漁船ノ種類及其總數ヲ左ニ示ス

漁 村 名	漁 具 名	數	保津	持符	磯舟	川崎	合 計	總 計	摘 要
	使用統一統ニ對スル								
	保津								
	持符								
	磯舟								
	川崎								
	保津								
	持符								
	磯舟								
	川崎								
	總 計								
	摘 要								

第一圖
王筋魚船曳網



- (イ) ヨリ(ト) 返乗網
- (キ) さしわ
- (ク) 手網(袖網)
- (ケ) 縁網
- (コ) 沈子
- (カ) 千貫網
- (キ) 浮子



網袋上下面二方ヲ示ス上面ヨリ
下面ハ二尺長シ

此ノニ及ハ十二節二十五目カトス
此ニ反ハ五尺長シ

水産ノ部(王筋魚)

(に) 地曳網

地曳網ハ鯉地曳網ト同一ニシテ只袋ヲもじ網ニ代ヘルノミナルヲ以テ同地曳網ニ詳記セリ

(ウ) 製作費及耐久力

抄網	綿糸製	十五圓	耐久力	綿糸製	七十ヶ年
船曳網	綿糸製	七十圓	耐久力	綿糸製	七十ヶ年
角網	綿糸製	四百圓	耐久力	綿糸製	四十ヶ年

本網ハ主トシテ鯉角網ノ古物ヲ使用スルモ茲ニハ新調スルモノト見做シ計上セリ而シテ年々百五十圓ノ補給ヲ要セリ
瓢網ハ角網ト異ルナク高島方面ニ僅カニ行ハルノミ
地曳網ハ鯉地曳網ニ同シ

(エ) 變遷及將來

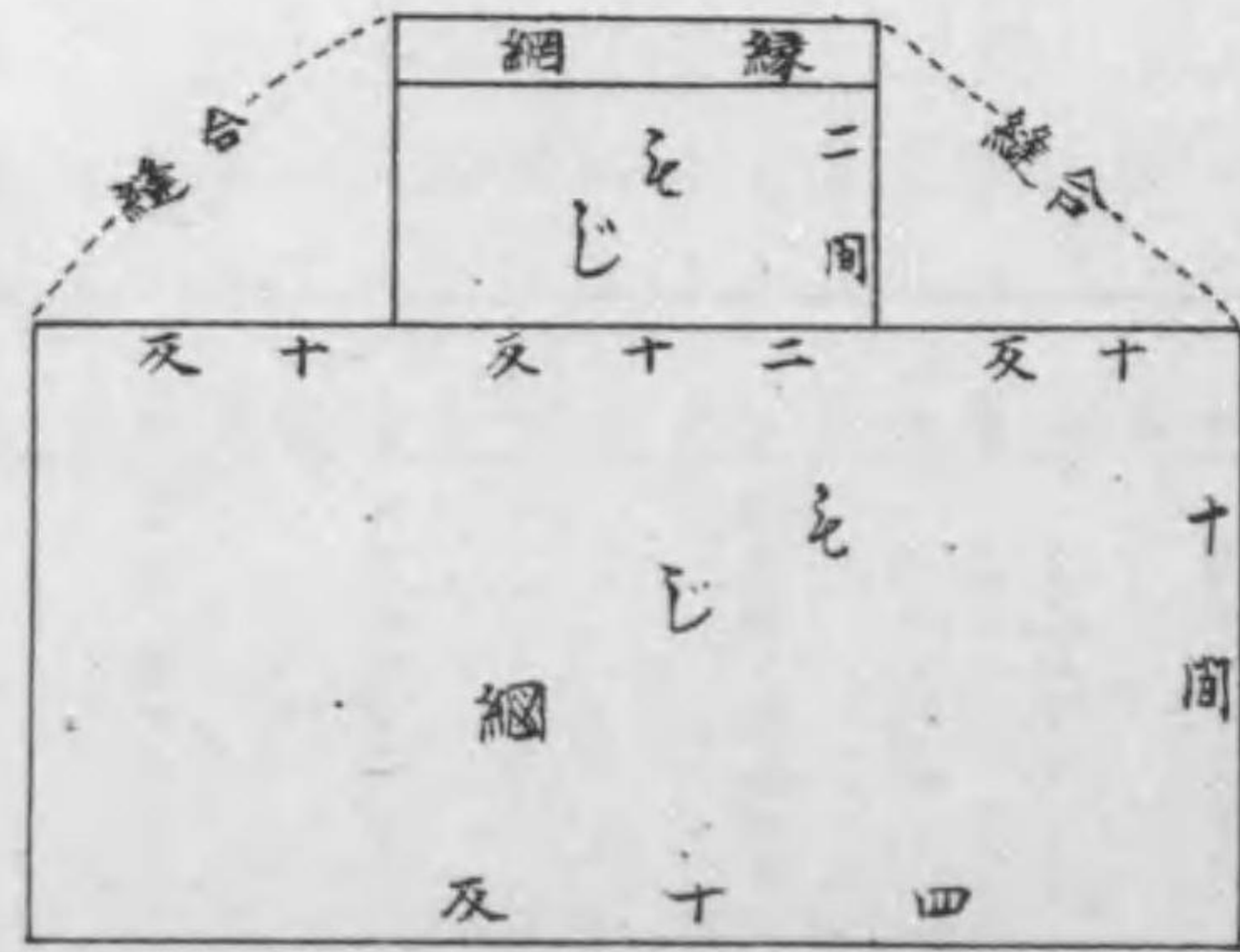
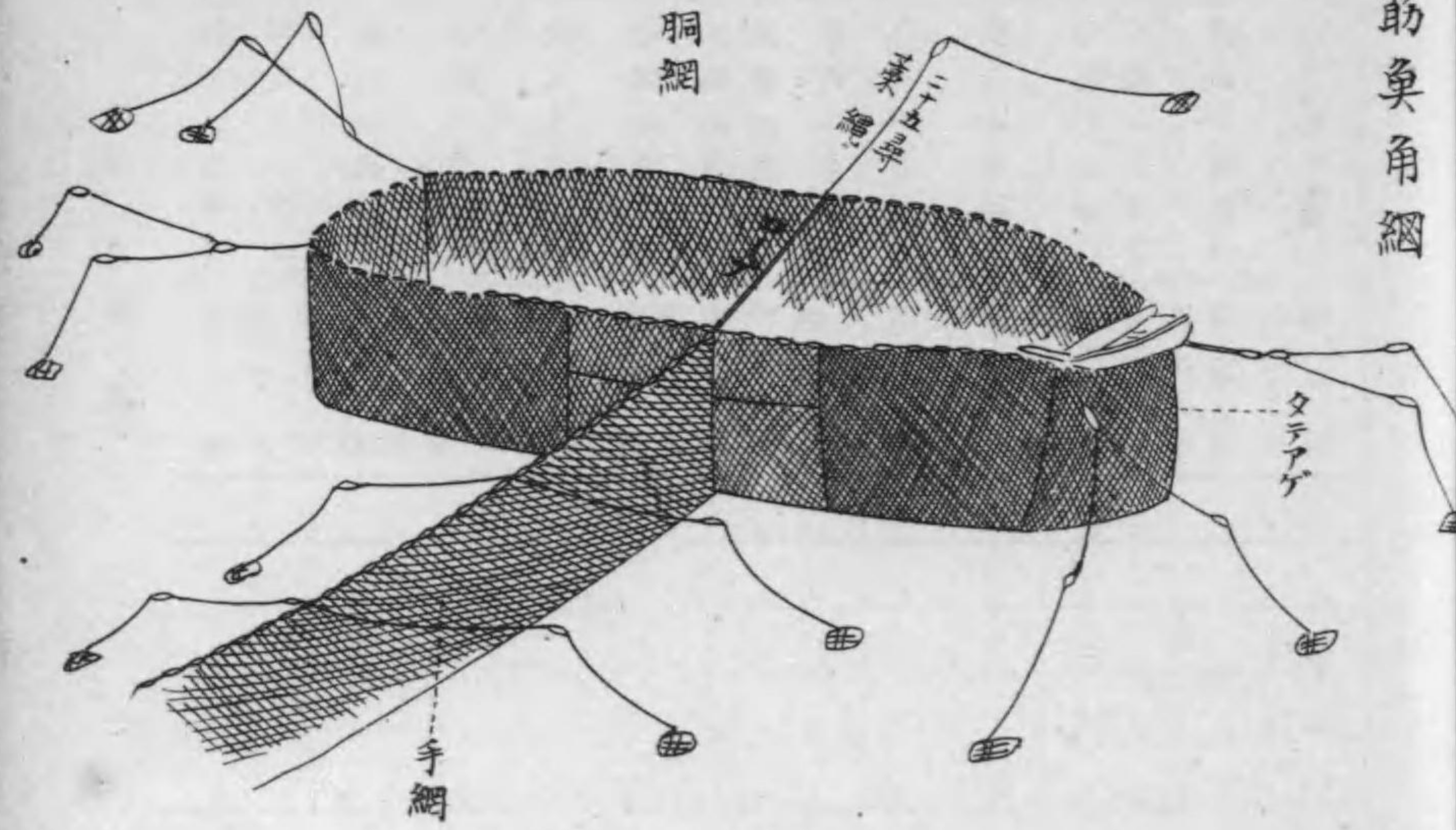
抄網及地曳網ハ何等變化ナキモ角網ハ近年障子網及前垂網ヲ廢セリ之レ潮流ノ爲メ是等ノ網ハ反テ口前ヲ狹塞スルノ害アリ元來玉筋魚ハ一旦乗網セハ容易ニ逸出セサルカ故ニ口前ヲ開放シ置クハ返テ漁獲増大ナラシムノ利アリ船曳網ハ沖取漁具ニシテ地曳網及角網ニ優ル有利ノ漁網タリ將來ハ本網ノ發展ヲ見ルニ至ラン

四 漁 船

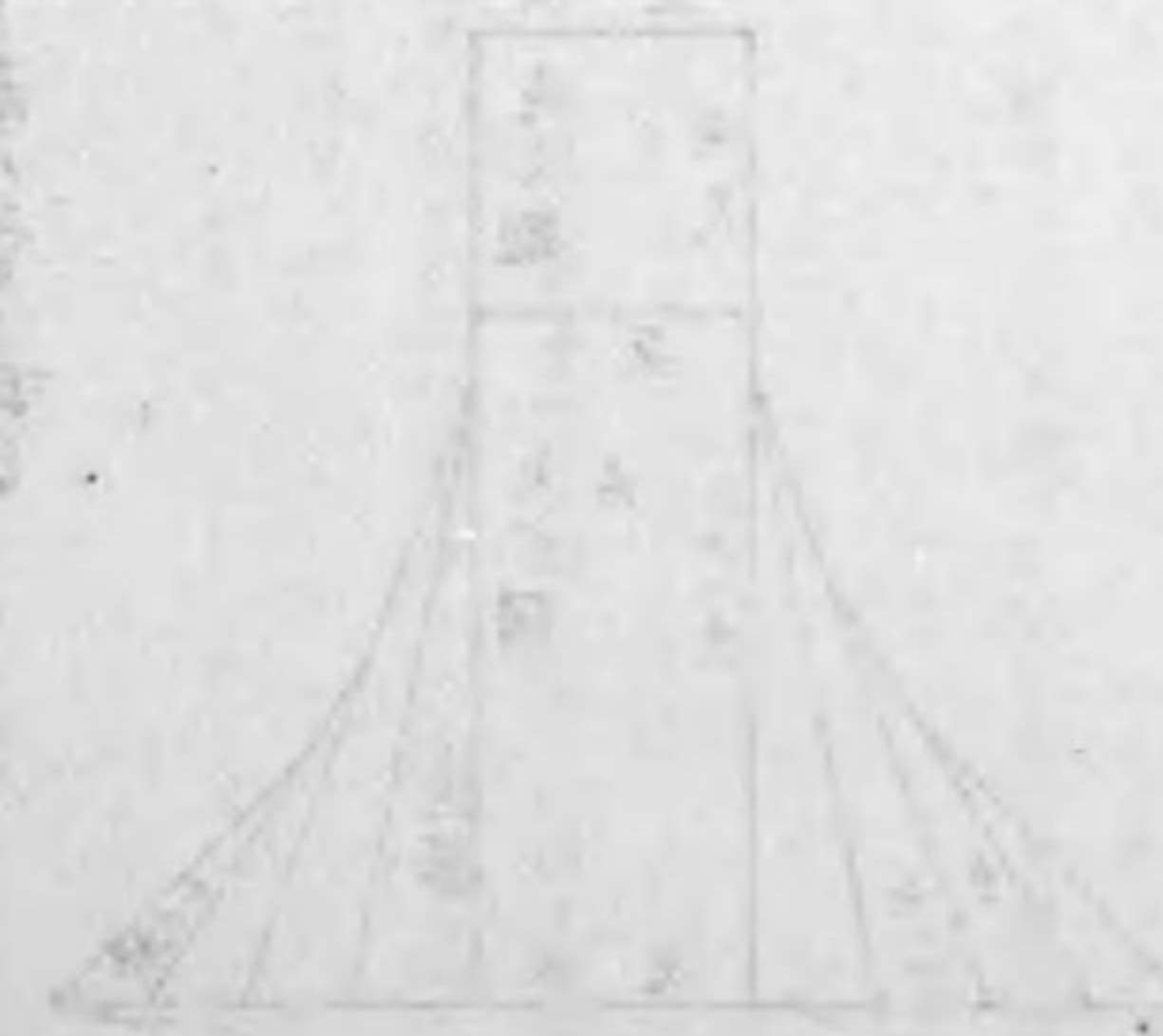
漁具漁法ノ異ルニ從ヒ使用スル漁船ノ種類及數ニ差異アリ抄網ハ川崎船、持符船、磯舟、等各一艘トス地曳網ニハ保津船一艘磯舟二隻ヲ船曳網ニハ持符一隻磯舟三隻ヲ角網類ニハ保津船又ハ傳馬船一隻磯舟一隻ヲ使用ス
漁具漁船ノ種類及其總數ヲ左ニ示ス

漁村名	漁具名	數	使用統制ノ數	合計	總計	摘	要	
保津	持符	磯舟	川崎	保津	持符	磯舟	川崎	

玉筋魚角網



第一節
玉筋魚角網



漁村名	漁具名	數	合		總計	摘	要
			保津	使一統ニ對スル			
岩内水産組合	角	八	一	一	一六	各種網ヲ含ム	
古宇水産組合	角	五	一	一	一六	各種網ヲ含ム	
積丹水産組合	角	三	一	一	一六	同上	
美國水産組合	抄角	三	一	一	一六	同上	
古平水産組合	抄角	三	一	一	一六	同上	
余市水産組合	角	三	一	一	一六	各種網ヲ含ム	
忍路水産組合	角	三	一	一	一六	各種網ヲ含ム	
小樽水産組合	角	三	一	一	一六	各種網ヲ含ム	
濱益水産組合	角	三	一	一	一六	各種網ヲ含ム	
増毛水産組合	角	三	一	一	一六	各種網ヲ含ム	
利尻水産組合	角	三	一	一	一六	各種網ヲ含ム	
計	抄船地角 曳曳 網網網網	四八五 四三三 四九五 一	三三 三〇六 九九三 五五	一七五	一七五	抄網アルモ極メテ少數ニシテ出漁船數不明ナリ 同上	

五 漁 夫

漁夫ハ總テ歩方組織ニテ恰モ共同經營ノ如クナルモ事實ハ定期傭人ニシテ漁獲物ヲ以テ給金ニ代ユ漁夫數ハ抄網ハ二人乃至五人多クハ三人角網ハ五人乃至八人多クハ七人船曳網及ヒ地曳網ハ七人トス總テ地方ノ者ノミ傭入ス傭人ノ方法ハ漁期以前ニ於テシ口約ニ止マリ保證及前金ノ貸與等ノコトナシ而シテ從來ハ各自宅ヨリ食費自辨ニテ通ヒ漁獲高ノ分配ヲ受ク

六 漁 撈

(ア) 操業ノ順序及方法

(イ) 角 網

角網ノ建込及操業方法ハ鯨角網ト異ルナク規模小ナル爲メ之レニ要スル漁船其他ノ設備等簡單ナリトス而シテ網起シハ朝夕ハ定時ニ其他ハ魚ノ模様ニヨリ一日四五回トス盛漁期ニ至レハ尙夜十時頃一回之レヲ爲スコトアリ

(ロ) 地 曳 網

地曳網ハ鑑地網ニ綵子網ノ袋ヲ代ヘルニ止マルヲ以テ操業法亦同シ而シテ網掛ハ朝夕四回日中ハ休止スルモ雨天又ハ濁水ノ時ハ終日ニテ回数ニ定マリナシ

(ハ) 船 曳 網

船曳網ハ磯舟ニ一人乘リ水眼鏡ニテ海底ヲ覗キ魚ノ群集ヲ見出セハ網船ヲ指揮シ湖下ニ向ヒテ圍繞セシム磯舟一隻ハ錨ヲ投シテ網船ニ渡シ潮流ノ緩急ニ依リ錨ノ工合ヲ司リ他ノ一隻ハ漁獲物運搬ニ從事ス網船ノ操業ハ鯨手線網ト異ルナシ網使用度數ハ一日ニ八回乃至十一回トス

(ニ) 抄 網

抄網ハ産卵ノ爲メ沿岸ヘ洄游スルニ當リ水禽(鴨)ノ種類ニシテひちりとり又ハかつをとりと稱ス)ニ啄マレ集團シ途ニ水面ニ一塊トナルヲ待テ抄ヒ取ルモノトス

七 漁獲物ノ數量及價額

玉筋魚總漁獲高及價額表

支團名	支團種目	漁獲數量及價額			副漁獲數量及價額			漁獲總數
		生賣	製品原料	自家用	生賣	製品原料	自家用	
後志支團	魚	八〇九三貫	八八八五三貫	一三二四貫	四七三九七貫	一〇、三八九貫	一、〇三九貫	
檜山支團	魚	一〇四二貫	九九五七貫	一八六貫	五三三〇貫	一、二七一貫	一、〇六九貫	
函館支團	魚	三、八〇〇貫	二、八〇五七貫	二、六四〇貫	一〇貫	三、二一七貫	三、二一七貫	
室蘭支團	魚	六、四〇〇貫	二、四九七九貫	二、〇四〇貫	二、六〇貫	五、八七二貫	四、三六五貫	
浦河支團	魚	五〇〇貫	五、八六一貫	三、六〇貫	四、〇五〇貫	一、七〇〇貫	一、七〇〇貫	
河路支團	魚	九〇貫	三、八三四貫	二〇貫	二、一六〇貫	二、五五〇貫	二、五五〇貫	
釧路支團	魚	一、九四〇貫	一、五二七三貫	一、四九八貫	一、七〇〇貫	六、六五五貫	一、五二七三貫	
根室支團	魚	一、六九〇貫	一、〇六九貫	一、九八八貫	八、二六五貫	一、四五一貫	一、〇六九貫	
網走支團	魚	一、六九〇貫	一、〇六九貫	一、九八八貫	八、二六五貫	一、四五一貫	一、〇六九貫	
宗谷支團	魚	一、六九〇貫	一、〇六九貫	一、九八八貫	八、二六五貫	一、四五一貫	一、〇六九貫	
増毛支團	魚	一、六九〇貫	一、〇六九貫	一、九八八貫	八、二六五貫	一、四五一貫	一、〇六九貫	
札支團	魚	一、六九〇貫	一、〇六九貫	一、九八八貫	八、二六五貫	一、四五一貫	一、〇六九貫	
計		一、六九〇貫	一、〇六九貫	一、九八八貫	八、二六五貫	一、四五一貫	一、〇六九貫	

玉筋魚ヲ目的トスル漁具ニヨル漁獲高及價額表

水産組合名	漁具種類	漁具數	漁夫數	漁獲總數量及價額	自家用	計
小樽水産組合	瓢網	二〇種	三人	三、〇〇〇貫	一、八〇〇貫	一、二〇〇貫

支團名	支團種目	漁具種類	漁具數	漁夫數	漁獲總數量及價額	自家用	計
忍路水産組合	魚	雜角網	二四種	四人	一、五二〇貫	一、〇〇貫	一、五二〇貫
余市水産組合	魚	雜角網	三三種	八人	一、二八〇貫	一、〇〇貫	一、二八〇貫
古平水産組合	魚	角網	二六種	六人	一、二六〇貫	一、〇〇貫	一、二六〇貫
美國水産組合	魚	角網	二二種	七人	一、〇六〇貫	一、〇〇貫	一、〇六〇貫
積丹水産組合	魚	角網	四二種	六人	一、八二〇貫	一、〇〇貫	一、八二〇貫
古宇水産組合	魚	角網	五二種	八人	一、四二〇貫	一、〇〇貫	一、四二〇貫
岩内水産組合	魚	角網	八種	二人	一、二八〇貫	一、〇〇貫	一、二八〇貫
磯谷水産組合	魚	角網	二二種	七人	一、二八〇貫	一、〇〇貫	一、二八〇貫
歌棄水産組合	魚	角網	七種	七人	一、二八〇貫	一、〇〇貫	一、二八〇貫
壽都水産組合	魚	角網	一九種	七人	一、二八〇貫	一、〇〇貫	一、二八〇貫
島牧水産組合	魚	角網	七種	七人	一、二八〇貫	一、〇〇貫	一、二八〇貫
計					一、〇五三貫	七〇九貫	一、七六二貫

應支館函	應支山檜						計	水産組合名	漁具種類	漁具數	漁夫數	漁及船數種	漁期	漁獲總數量及價額		計
	計	檜	山	支	應	館								生賣	自家用	
龜田水産組合	手繰網	地曳網	地曳網	地曳網	地曳網	地曳網	計	角網	一四統	五人乘	持符一隻	同	一八〇九三圓	一三二四三圓	一八二五九六圓	
上磯水産組合	手繰網	地曳網	地曳網	地曳網	地曳網	地曳網	計	角網	一三統	五人乘	持符一隻	自五月廿五日	一〇九〇圓	一〇九〇圓	一〇九〇圓	
松前水産組合	手繰網	地曳網	地曳網	地曳網	地曳網	地曳網	計	角網	一三統	五人乘	持符一隻	自五月廿五日	一〇九〇圓	一〇九〇圓	一〇九〇圓	
乙部水産組合	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	計	角網	一六統	七人乘	磯保船一隻	自六月一日	二六〇〇圓	二六〇〇圓	二六〇〇圓	
久遠水産組合	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	計	角網	七統	八人乘	磯保船一隻	自六月一日	一八〇〇圓	一八〇〇圓	一八〇〇圓	
太櫓水産組合	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	計	角網	一〇統	八人乘	磯保船一隻	自六月一日	四四〇〇圓	四四〇〇圓	四四〇〇圓	
瀬棚水産組合	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	計	角網	三三統	八人乘	磯保船一隻	自六月一日	二七五〇圓	二七五〇圓	二七五〇圓	
奥尻水産組合	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	船曳網	計	角網	一九統	三人乘	磯保船一隻	自六月十五日	一〇〇〇圓	一〇〇〇圓	一〇〇〇圓	
計													一八〇九三圓	一三二四三圓	一八二五九六圓	

他種漁具ニヨル漁獲高及價額

應支館函	應支山檜	應支志後	計	水産組合名		生賣	製品原料	自家用	計	摘	要
				水産組合名	生賣						
有珠水産組合	計	計	計	有珠水産組合	計	計	計	計	計	計	計
松前水産組合	計	計	計	松前水産組合	計	計	計	計	計	計	計
濶棚水産組合	計	計	計	濶棚水産組合	計	計	計	計	計	計	計
志後	計	計	計	志後	計	計	計	計	計	計	計
余市水産組合	計	計	計	余市水産組合	計	計	計	計	計	計	計
忍路水産組合	計	計	計	忍路水産組合	計	計	計	計	計	計	計
美國水産組合	計	計	計	美國水産組合	計	計	計	計	計	計	計
計				計							

八製 造

計	製副		品製主		玉筋魚 品名 組合名
	用自家	用販賣	用自家	用販賣	
	ナ	油	煮	粕	
八三六〇圓					函館支應
七三三圓					函館支應
七三六圓					函館支應
二八四圓					函館支應
一〇九六圓					函館支應
二四四二圓					函館支應
二四四〇圓					函館支應
一五九七五圓					計

計	製副		品製主		玉筋魚 品名 組合名
	用自家	用販賣	用自家	用販賣	
	ナ	油	煮	粕	
一三三五圓					函館支應
七三〇圓					函館支應
七三〇圓					函館支應
二八四圓					函館支應
一三三五圓					函館支應
三三三三三圓					函館支應
一三三五圓					計

十 荷造及運搬

(ア) 荷造

煮乾ハ函詰又ハ俵装トス函詰ニハ先ツ函内ニ新聞紙ヲ敷キ之ヲ詰メ苳ニテ包ミ兩小口ハ網掛トシ繩二條ヲ以テ横三ヶ所縱十文字掛トス俵装ハ粕俵装ト略同シ而シテ函詰ハ正味六貫俵装ハ同十九貫入トス粕ハ鯉其他魚粕ニ同シ

(イ) 運搬

煮乾品ハ土地渡シニテ製造者ハ殊ニ運搬スルコトナキヲ以テ省略ス
粕及魚油ハ鯉類ノモノト大差ナキヲ以テ同項参照スヘシ

十一 經營

(ア) 漁業權ノ獲得及貸借

角網及地曳網ノ權利ハ主トシテ免許ニヨル偶々賣買及抵當流レニ依リ獲得スルモノアルモ極テ少ナシ
賣買ハ漁業權ノミニシテ漁船漁具陸上設備等ヲ含マス相場ハ普通五十圓乃至百圓最高ノ場所ト雖モ百五十圓位トス抵當流
レノモノハ從來百圓内外ナルカ如シ

貸借ハ各地共多少行ハルモ之レ亦漁權ノミニシテ期間ハ概シテ一ケ年トス而シテ公課ハ借主負擔ニテ最高五十圓ヨリ七十
圓位普通三十圓内外トス

(イ) 資 金

資金及運轉總テ歩方組織ナルカ故ニ必要資金ハ僅少ノ縋子網或ハ船曳網ノ購入並ニ製造用ノ薪及干蒔ニ止ル而シテ借入及
仕込受ケ等ナク殆ント自己資本トス漁獲物ハ煮干及粕ノ原料ニ供シ製品出來次第賣却シテ資金ノ運轉ヲ爲ス

(ウ) 設 備

本漁業中建網類ノ材料ハ多ク鯨漁業ノ古物ヲ利用シ漁船ハ同建網其他ノ漁業ニ兼用シ陸上設備亦同様ナルヲ以テ新規經營
スル場合ニ於テモ其設備ニハ少許ノ資金ヲ以テ足レリトス然レトモ古物或ハ他業兼用ノモノハ其價額ヲ算定スルコト困難
ナルヲ以テ茲ニハ多クノ設備ヲ新調スルモノト假定シ其數量價額等ヲ記ス

(イ) 漁 船

角網ニハ保津船及持符(傳馬船)ヲ使用スルモノアリ(一隻磯舟二隻)地曳網ハ持符船一隻磯船一隻船曳網ハ持符船一隻磯舟
三隻ヲ使用シ抄網ハ磯舟持符船川崎舟等各種ヲ使用スルモ總テ一隻トス

(ろ) 漁 具

角網地曳網船曳網共ニ一統ツ、ニシテ代へ網ヲ有セス抄網ハ代へ網一個ヲ有スルモノアルモ概シテ一個ツ、トス
保存年限ハ角網ニ於テハ主トシテ古練建網ヲ用ユルモ新タニ調製スルモノト見做シテ四ケ年網類二ケ年トス船曳網ハ二ケ
年地曳網及抄網ハ十ケ年ニシテ地曳網ノ曳網ハ二ケ年トス

(は) 海岸及陸上設備

鯨漁業終了後其儘使用スル漁業權ノミ借受ケタル角網及地曳網、漁舎、干場及釜場等ノ借料ヲ仕拂ハス船曳網ニシテ漁舎、干
場及釜場等ヲ借入ル、モノハ借料三十圓位ヲ仕拂フモノアルモ概シテ五圓位ノ謝禮ヲナスニ過キス本經營ハ規模極メテ小
ナルヲ以テ船揚ニごろ三四本及敷板十枚捲胴一個其他鯨漁舎ノ一隅ヲ使用シ漁獲物陸上ケ器具ハ四斗樽八個乃至十個籠十
個標網大小二個ヲ備フルノミ

(エ) 土 地

製造ニ用ユル釜場及干場百五十坪内外ニ過キス

(オ) 物資ノ仕入方法

薪蒔其他概シテ漁期前ニ地方ヨリ購入準備シ尙必需品ハ其都度買入ル、ヲ以テ特記スヘキモノナシ

(カ) 備人金錢支給方法

歩方組織ナルヲ以テ漁夫ハ食費ヲ自辨シ經營者ハ薪、蒔其他消耗品一切ヲ負擔スルアリ又ハ網、船ノミヲ提供シ
其他ノ經費ハ一切漁夫ノ負擔スルアリテ一定セサルモ概シテ諸經費ハ漁獲高ヨリ引去リ殘高ヲ配當スルモノ多數トス而シ
テ其配當方法ハ前者ハ漁獲高ノ十分ノ六ヲ收得シ十分ノ四ヲ漁夫一同ニ配當ス後者ニアリテハ漁獲高ノ十分ノ四ヲ收得シ
殘リ十分ノ六中ヨリ諸經費ヲ引去リ其殘額ヲ等分ニ配當ス或ハ諸經費一切(船網ヲ除ク)ヲ漁獲高ヨリ控除シ殘金ヲ二分シ
一分ハ網主一分ハ漁夫ノ員數ニ等分シ更ニ經營者ヨリ船頭へ五圓乃至十圓位ヲ分與ス又ハ配當ニ際シ船頭ハ一人二分ヲ收
得スルアリテ一定セサルモ概シテ前斷ノ場合多シ而シテ配當方法ハ角網地曳網船曳網共ニ同一ナルモ抄網ニアリテハ漁獲
物ハ製造者ニ生賣シ之カ分配ハ五回乃至七回毎ニ實行シ其方法ハ船網ニ一人分ト乘組人員數假ヘハ三人乗ハ四分シ五人乗
ハ六分シ内二人分ヲ網船主ノ所得トス

十二 經 營 例

左ニ船曳網ヲ使用シ漁業製造營業ノ一例ヲ舉ク

(ア) 新營業

品目	數量	金額	保存年限	摘要
船網	一統	七〇、〇〇〇	二年	曳網ヲ含ム
持符	一隻	八〇、〇〇〇	二年	附屬品權錨及錨鋼ヲ含ム
海備	三隻	九〇、〇〇〇	三年	同
四備	八個	五、〇〇〇	三年	
櫂網	二個	三、二〇〇	同	
柄網	四個	一、五〇〇	同	
策網	一〇個	一、五〇〇	同	自作
樽網	二挺	一、六〇〇	同	
手釜	一個	一、六〇〇	同	
竈釜	一個	一、六〇〇	同	
筥	一基	一、〇〇〇	同	自作ニテ入費ヲ要セス
早計	二〇〇枚	一、二〇〇	同	
其計	二五〇枚	三、〇〇〇	同	
其他	一五〇本	一、五〇〇	同	箕桶食器類
合計		三、四八、四〇〇		

種目	金額	摘要
修繕費	八一、二〇〇	修繕費造船四圓
償却費	五四、二〇〇	補給費網二〇圓 櫂四枚三圓 五〇〇費三四圓 一二四早切三圓 穴圓五〇〇
合計		

借諸	消費	備
計地	料懸	費料
料懸	費料	
五七三、二〇〇	五、〇〇〇	二四〇、〇〇〇
	四六、二〇〇	一四六、六〇〇
	五、〇〇〇	二四〇、〇〇〇

(ウ) 經常收入

種目	數量	金額	摘要
玉筋魚	八五〇貫	六〇〇、〇〇〇	漁獲高配當
煮乾	六〇〇、〇〇〇	六〇〇、〇〇〇	運八俵一八圓四〇〇箱二〇〇個五〇圓連二〇〇枚二四圓中間機一二圓
計		六〇〇、〇〇〇	釘二圓古新開三四口連五圓薪一〇枚三〇圓石油一斗二圓二〇〇

(エ) 收支計算

經常支出	經常收入	差引	利益
五七三、二〇〇	六〇〇、〇〇〇		二六、八〇〇

十三 將來

本漁業ハ鯉稚魚蕃殖保護上ニ關係少カラス就中船曳網中小規模ナルモノニシテ春夏ノ候河口若ハ灣内等ニ於テ使用スルモノニアリテハ稍々モスレハ鯉稚魚ヲ混獲スルコト夥シク將來適法ノ下ニ此種漁具ニ相當制限ヲ施スニ非ラサレハ前途甚タ憂慮ニ堪エサルモノアリ

公魚 (鮫)

一 漁場

本道沿岸ノ河川湖沼及其近海ニ於テ秋冬ノ候之レカ漁獲ヲ見サルノ地稀ナリト雖モ就中十勝釧路根室及日高ヲ以テ最トス
今大正元年度ニ於ケル其漁獲高ヲ示セハ左ノ如シ(第廿四回北海道廳統計表)

支應別	數	價	額	支應別	數	價	額
札 幌	一九五〇	二九五〇〇	二九五〇〇	室 浦	三二一九	二八七〇	二八七〇
函 館	一一六〇	六六〇〇〇	六六〇〇〇	宗 谷	三三二九	六三六〇〇	六三六〇〇
河 西	八五八〇	二九七〇〇〇	二九七〇〇〇	小 樽	九七五	五二〇〇〇	五二〇〇〇
釧 路	五九七〇〇	六四二〇〇〇	六四二〇〇〇	毛 谷	一七五	三五〇〇〇	三五〇〇〇
根 室	四二四〇	六二四二〇〇〇	六二四二〇〇〇	計	一〇〇	六五〇〇〇	六五〇〇〇
走 路	一六六七	四四〇〇〇〇	四四〇〇〇〇				

二 漁期

各地多少ノ相違ハ免レナレトモ大凡左ノ如シ

地 方 別	始 漁 期	終 了 期	盛 漁 期	摘
十 勝	十一月二十日	三月 末	十二、一月中	結氷ノ如何ニヨリ年々差異アリ
厚 岸	同	同	同	
釧 路	九月十五日	十二月 末	十、十一月中	
根 室	一月上旬	三月 末	二 月中	
室 蘭	七月十一日	十一月二十日	十 月中	
勇 拂	六月初旬	十一月初旬	十 月中	

三 漁具

(ア) 漁具種類

本漁ヲ目的トシテ使用スル漁具ハ左ノ如シ

地 方 別	種 類	摘	要
十 勝	手 綠 網	稀ニ曳網ヲ使用スルモノアリ	
釧 路	手 綠 網、水 下 待 網	水 下 待 網ハ 厚 岸 鹹 湖 ニ ノ ミ 行 ハ ル	
根 室	水 下 待 網	稀ニ九月以降十一月頃迄落石及幌茂尻ニテ捧受網ヲ使用ス	
北 見	地 曳 網	室蘭港附近ニテハ沖曳網又ハ建網ヲ使用スルモノアリ	
日 高	地 曳 網		

(イ) 構造

(ウ) 水 下 待 網 (根室國幌茂尻及春別附近ノモノ)

敷 綿糸四號十節百掛十三間切三反ヲ横目ニ用ヒ之ヲ十間ニ縮結ス

垣 沖ノ側同上十四節百掛十三間切二反及至二反半ヲ横目ニ用ヒ之ヲ十間ニ縮結ス

陸ノ例同上ヲ中央ヨリ裁斷シ六尺宛ノ障子(又ハアゲト云フ)ヲ作ル

シリズド 綿糸四號十八節百掛三間切六反ヲ縦目ニ用ユ

タテアゲ 同上

綠 網 綿糸十號三寸目三ツ掛

水産ノ部(公魚)

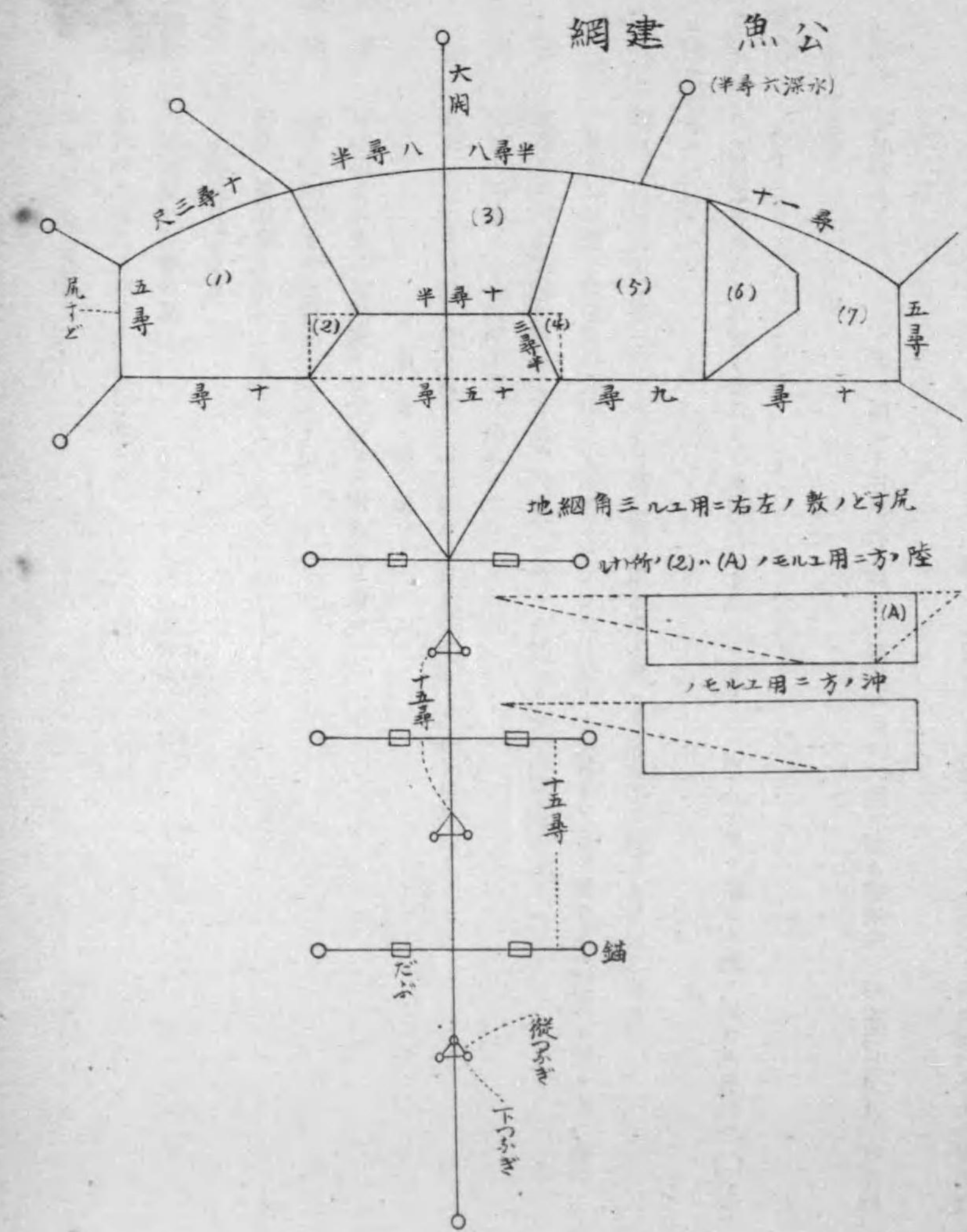
目通シ糸 同上十號位ノモノ一本
 浮子 楸松長サ三尺幅四寸ノ平浮子ニシテ間隔二尺位
 浮子網 棕栲三子徑三分ノモノ一本
 手網

一 脇 綿糸四號十節百掛七間切一反ヲ横目ニ用ヒ之ヲ五間ニ縮結ス
 二 脇 實子網三寸目五十掛長サ二十五間切一反ヲ横目ニ用ヒ二十間ニ縮結ス
 以下手網ノ長サニ應シ本網ノ若干ヲ用エ
 目通シ及縁網 一脇ノミニ用エルモノニシテ垣網ノモノニ同シ
 沈子 三百匁内外ノ石ヲ一間隔ニ用ユ但シ一脇ノ奥下端ノ隅ハ特ニ一個一貫匁位ノ石ヲ用エルカ又ハ敷ニ留メ置ク
 モノトス

沈子網 中間繩一本
 浮子 ナシ浮子網ヲ穴ヨリ少シ計上ケ之ニ小サキ棒ヲ通シテ止メ置ク
 以上手網ハアゲヨリ一尺位短カク差入ル
 てんぼう網 十二枚糸二十五間一本
 まとぼ網 同五間一本
 胴渡シ網 同三間一本
 あげ網 同一丈四五尺一本
 染料 櫨皮

備考 温根沼、風蓮湖及厚岸湖内ニテハ身網ノ前方右又ハ左ノ角ヨリ後方ニ稍斜ニぼんで網三、四十間ヲ使用ス
 (ろ) 手 繰 網

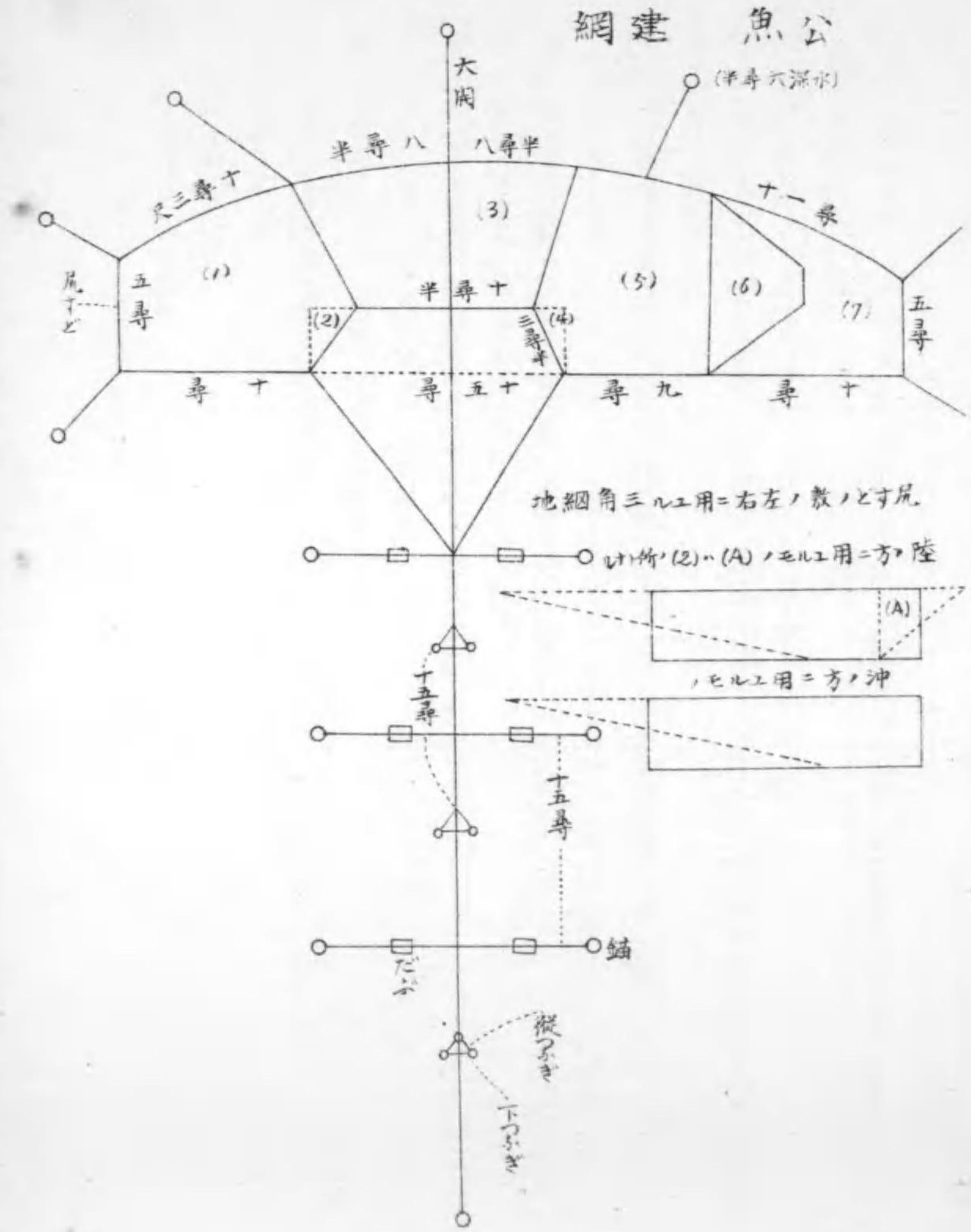
袋 袋 綿糸二號十二節百目掛長五尋切ノモノ一反半ヲ縫合セタルモノ左右ニ一反宛
 下 反 同上長五尋一尺切ノモノ一反
 上 反 同上長五尋切ノモノ一反
 とぢり 綿糸二號二十二節百目掛七尺切ノモノ三反ヲ横縫シ折返シ胴網ノ末端ニ附ス
 袋上口 長四尺トシテ浮子三ヶヲ附ス
 袋下口 長四尺二寸トシ沈子十五個ヲ附ス
 脇 脇 綿糸二號(六木燃)十二節百掛長七尋二尺切ノモノ右左一反半ツ、ヲ引目ニ用ヒ縮結三分トス
 浮子 棧製長サ一尺二寸厚四分ノモノ十八枚
 浮子繩 葉經三分長サ十四尋ノモノ二本
 沈子繩 同上
 沈子 (唐津燒)一個重量十匁位一尋間九個
 荒手網
 浮子、浮子繩、沈子、沈子繩各種類個數及構造ハ前記脇ノモノニ同シ
 網 地 綿糸三號二寸五分目六十五掛長三尋ノモノト三寸五分目四尋三尺ノモノト合モテ七尋三尺ノモノヲ左右一反
 ツ、但シ沈子方三寸長シ
 曳 網 葉製經八分長百六十尋ノモノ左右各一本ツ、
 使用ノ水深ハ四尋ヨリ七尋ニ至ル
 (は) 公 魚 建 網 (室蘭港内)



水産ノ部(公魚)

其構造左ノ如シ

- (1) 尻すどノ敷 綿糸四號六節目百掛十四尋切二反ヲ中央トシ其左右ニ置ノ如ク切リタル網地各一反宛合計四反
- (2) 三角網 示圖
- (3) 中車敷 綿糸四號六節百掛廿一尋切三反(三角網ヲ要セス)
- (4) 三角網 (2)ニ同シ
- (5) 昇リ敷 (1)ト同一ノ方法トシ網地ヲ十二尋半ニ切り三寸勾配ノ昇リトス
- (6) 昇リ網 綿糸四號十四節ヲ用ヒ五尋三尺切りヲ四尋ニ仕立上ケ三寸勾配トシ頂上落シ口ノ幅三尺トス
- (7) 魚留 綿糸四號十四節十五尋二尺切三反ト外ニ楕形ノ三角網左右各々一反ツ、
- 尻すどノ建揚 綿糸二號十四節百掛七尋六反ヲ縦目ニ用ユ
- 魚留部ノ建揚 綿糸二號廿節百掛七尋切七反ヲ縦目ニ用ユガわ網ハ陸沖口前分共悉ク綿糸二號十四節百掛横縫五反ニシテ總テ外四割ノ縮結トス
- 上リ網ノガわ網 他ノガわ網ノ同一ニシテ深キ方ハ五反淺キ方ハ二反半トス
- 沈子及沈子網 口前ノ處ニハ「マニラ」網徑四分ノモノニ鉛製沈子一ケ二十五匁ノモノヲ二尺隔テニ貫通シタルモノヲ結付シ敷網トガわ網トノ縫合セノ處ニ鉛製沈子一ケ貳拾五匁ノモノヲ五尺隔ニ結付ス
- 縁網 全体ノ上方ニ二十五號系三寸目五掛ノモノニ二十號系ノ目通シヲ用ヒ此糸ト縁網地トヲ絡ムナリ
- 八百網 綿糸三十號四寸目一目ニシテ長サ他ノ網地ヨリ一割減ニシテ一方ニハ上リ網ト魚留網トヲ縫合セ他方ニハ敷網ヲ縫合ハス
- 浮子網 普通大浮子繩ノ上等品ヲ用ヒ之レト胸網地トノ長サノ割合ハ此網ニ比シ網地ヲ外四割ニ縮結シ四寸隔ニ結付ス
- 浮子 材幅四寸長サ一尺二寸厚一寸ノモノヲ一尺二寸隔ニ結付ス



水産ノ部 (公魚)

其構造左ノ如シ

- (1) 尻すどノ敷 綿糸四號六節目百掛十四尋切二反ヲ中央トシ其左右ニ圖ノ如ク切リタル網地各一反宛合計四反
- (2) 三角網 示圖
- (3) 中車敷 綿糸四號六節目百掛廿一尋切三反(三角網ヲ要セス)
- (4) 三角網 (2)ニ同シ
- (5) 昇リ敷 (1)ト同一ノ方法トシ網地ヲ十二尋半ニ切り三寸勾配ノ昇リトス
- (6) 昇リ網 綿糸四號十四節ヲ用ヒ五尋三尺切リヲ四尋ニ仕立上ケ三寸勾配トシ頂上落シ口ノ幅三尺トス
- (7) 魚留 綿糸四號十四節十五尋二尺切三反ト外ニ楕形ノ三角網左右各々一反ツ、
尻すどノ建揚 綿糸二號十四節百掛七尋六反ヲ縦目ニ用ユ
- 魚留部ノ建揚 綿糸二號廿節百掛七尋切七反ヲ縦目ニ用ユガわ網ハ陸沖口前分共悉ク綿糸二號十四節百掛横縫五反ニシテ總テ外四割ノ縮結トス
- 上リ網ノがわ網 他ノがわ網ノ同一ニシテ深キ方ハ五反淺キ方ハ二反半トス
- 沈子及沈子網 口前ノ處ニハ「マニラ」網徑四分ノモノニ鉛製沈子一ケ二十五ヌノモノヲ二尺隔テニ貫通シタルモノヲ結付シ敷網トガわ網トノ縫合セノ處ニ鉛製沈子一ケ貳拾五ヌノモノヲ五尺隔ニ結付ス
- 縁網 全体ノ上方ニ十五號系三寸目五掛ノモノニ二十號系ノ目通シヲ用ヒ此糸ト縁網地トヲ絡ムナリ
- 八百網 綿糸三十號四寸目一目ニシテ長サ他ノ網地ヨリ一割減ニシテ一方ニハ上リ網ト魚留網トヲ縫合セ他方ニハ敷網ヲ縫合ハス
- 浮子網 普通大浮子繩ノ上等品ヲ用ヒ之レト胴網地トノ長サノ割合ハ此網ニ比シ網地ヲ外四割ニ縮結シ四寸隔ニ結付ス
- 浮子 機材幅四寸長サ一尺二寸厚一寸ノモノヲ一尺二寸隔ニ結付ス

錨 網 佐渡製井戸網長三十五尋ノモノ一ヶ所ニ一條宛

錨 總テ「マツケ」ニシテ桐木ノ周リ一尺長八尺爪ノ長サ三尺許ニシテ大開キノモノハ石二十貫其他ハ石十六貫目許リナ

だ ぶ 醬油樽八升入ノモノヲ用ヒ網ヨリ五尺位ヲ隔テ、結附ス但シ大開ニ限リ樽徑六寸以上長三尺五寸乃至四尺許ノモノヲ加フ

垣網部

網 地 みご三本合セ六寸目五十掛ニシテ沖出百五十間ノモノニハ二百五十間ヲ用ヒ水深ノ大ナル處ニハ一反半ヲ用ヒ淺キ所ニハ一反トス

浮 子 桐丸太徑一寸五分長三尺ノモノヲ三尺隔ニ用ユ浮子網ハ大抵大浮子繩ノ上等品ヲ用ユ

錨 「マツケ」ヲ用ユ錨網ハ佐渡製井戸網三十五尋ノモノヲ二十尋ト十五尋トニ切り長キ方ハ深所ニ短キ方ハ淺所ニ用ユ

だ ぶ 樽製長三尺徑六寸位ノモノヲ二ツ乃至三ツ割トシ網ヨリ十尺位ヲ隔テ、用ユ

つなぎ網 縱繫キ下繫共ニ普通浮子繩ヲ用ユ

土 俵 垣網ノ左右各々五尺位ヲ隔テ、一ヶ宛ヲ一組トシ各組ノ距離十五尋トス

(イ) 袋 奥 戻子網長サ五尋切横縫十反ノモノヲ折返シテ用ユ

(ロ) 袋 網 綿糸二號二十節三尋切ノモノ十反

小 舌 各部ノ構造左ノ如シ

(ハ) ハ綿糸二號二十節四尋切三反

(ニ) ハ綿糸五號八節百掛五尋切一反

(ホ) ハ二號二十節八尋半切五反ヲ仕立上ケ七尋トス

水産ノ部 (公魚)

(ハ)二號二十節五尋切ノ三角網一反宛
袖網

左右同一ナルニ付其一方ヲ記ス

- 一 脇 二號二十節十九尋半切横縫五反ヲ十五尋ニ仕立上ク
- 二 脇 二號十六節十九尋半切横縫四反ヲ十五尋ニ仕立上ク
- 三 脇 二號十節十八尋半横縫二反ヲ十五尋ニ仕立上リ
- 四 脇 四號二寸目一反十八尋半切十五尋ニ仕立上リ
- 荒手網 四本合四寸目五十掛十二尋切一反ヲ十尋ニ仕立上ク
- 浮子 桐長六寸幅二寸五分厚六分ノモノヲ口前及小舌ニハ八寸置キ一二脇ニハ一尺五寸隔其他ハ三尺隔ニ結付ス
- 沈子 一個二十夕ノモノ口前ニハ七個其他ハ二十夕乃至三十夕ノモノヲ一尺五寸乃至二尺五寸隔テニ附ス
- 縁網浮子網沈子網 此等ノ製作法ハ鱈沖曳網ニ異ル所ナシ曳網ハ大浮子繩ニシテ片手五十尋トス
- 漁具使用方法 傳馬船肩幅五尺ノモノニハ二人乗込ミ網ヲ積載シテ出漁シ水深四尋半乃至三尋半許ノ所ニ於テ片手廻シヲナシテ網ヲ曳キ別ニ磯舟一隻ニ一人乗込ミ網口ニ至リテ魚群ヲ威嚇ス

新調費約百五十圓

(イ) 公魚地曳網 (秋田網)

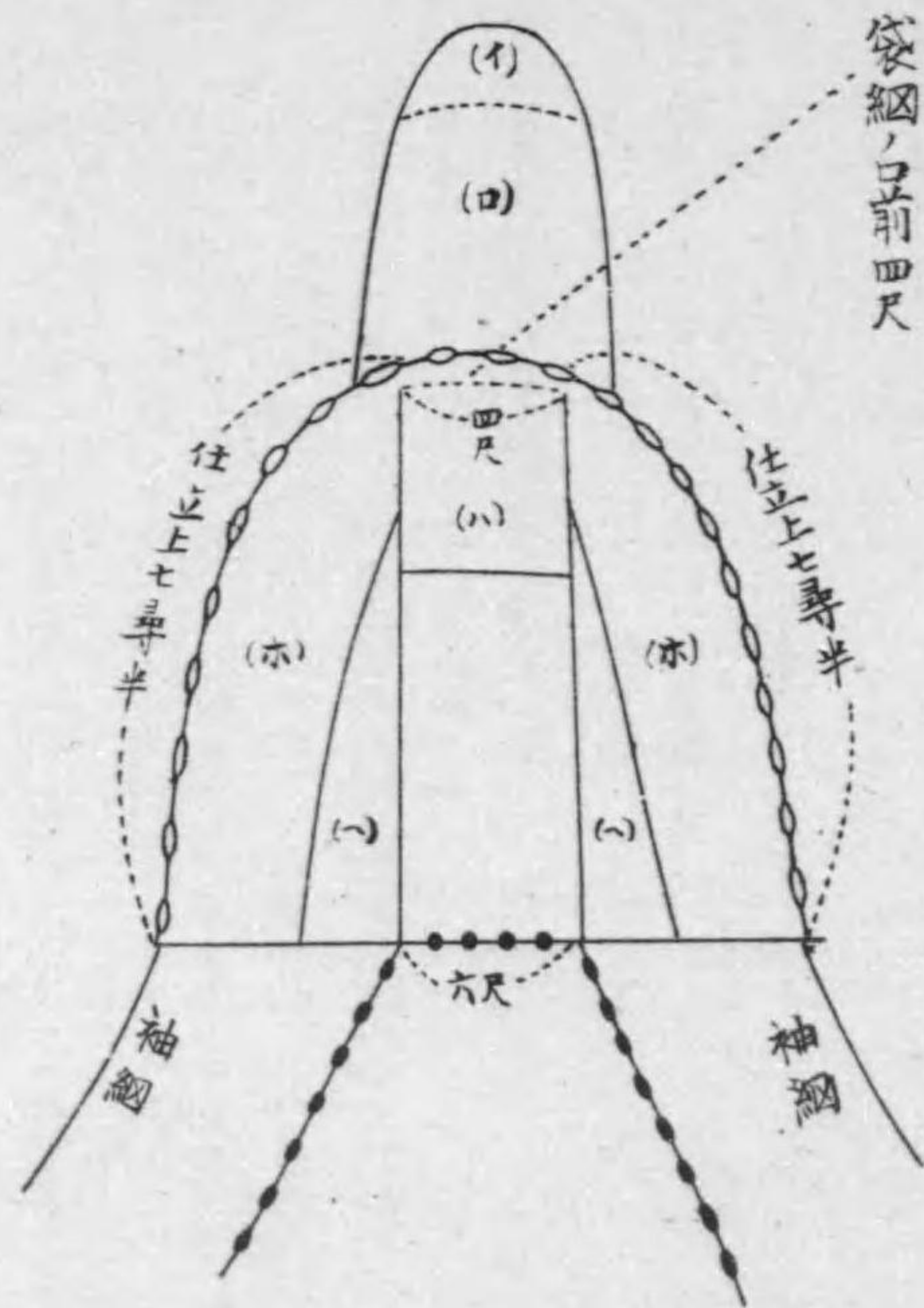
袋 奥 綿糸二號もぢ網五尋ノモノ十反(漁獲多キトキハ此袋ヲ幾個ニテモ使用ス其數ハ何レノ網モ凡三四ヶ宛ヲ用意ス)

口 袋 同上十反三角網五尋切四反三角網二尋半切四反ヲ適當ニ配置シ實際使用ノ時ハ上下左右ヲ問ハス

しようじ 上面ニハ同上ノもぢ五尋切三反面ニハ綿糸二號二十節百掛五尋切一反其下方ニ同上ノ網地ノ三角網五尋切

一反更ニ其下方ニもぢ五尋切二反ニシテ以上ノモノヲ各左右ニ用ユ

公魚沖曳網



(ハ)二號二十節五尋切ノ三角網一反宛
袖網

左右同一ナルニ付其一方ヲ記ス

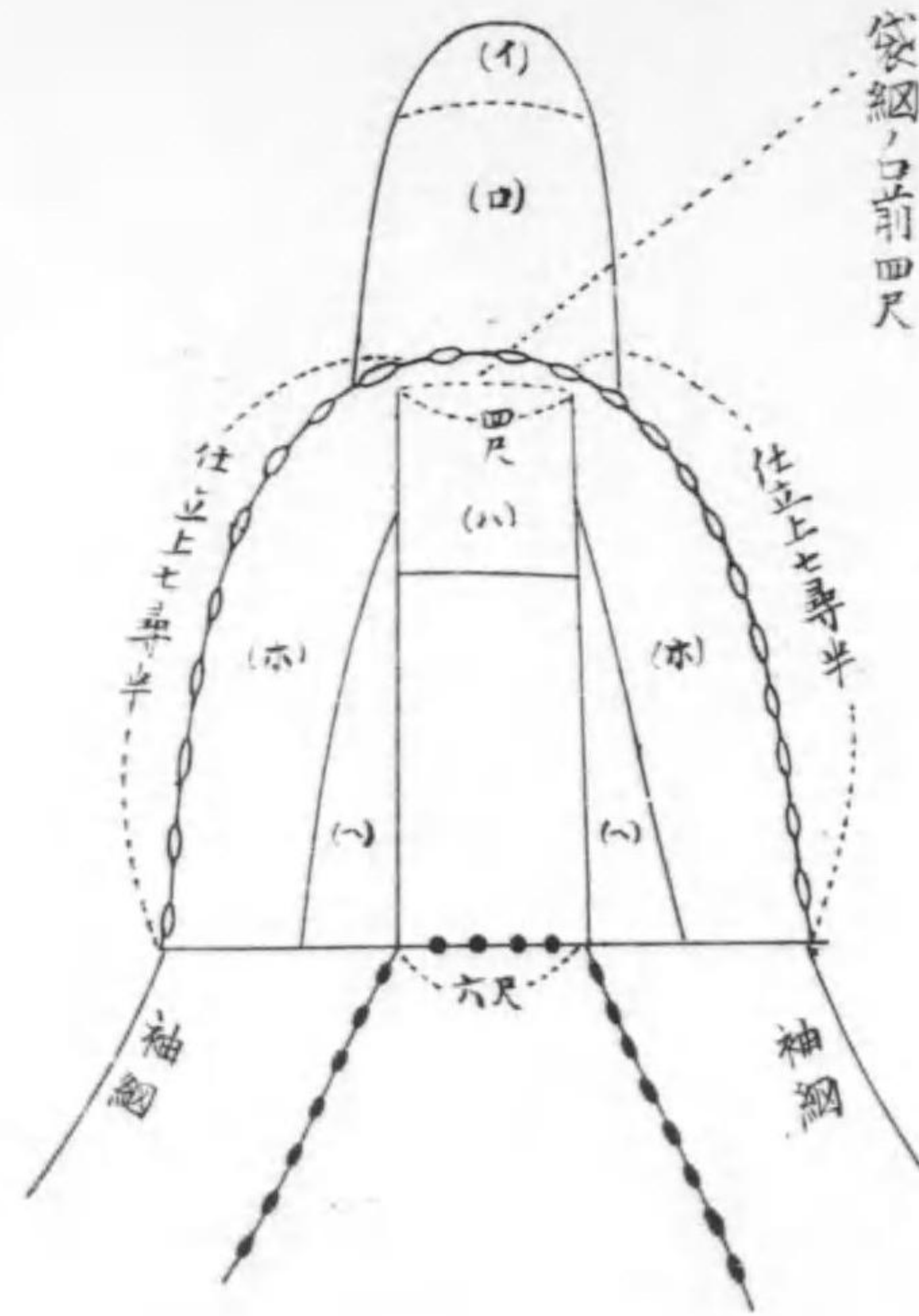
- 一 脇 二號二十節十九尋半切横縫五反ヲ十五尋ニ仕立上ク
- 二 脇 二號十六節十九尋半切横縫四反ヲ十五尋ニ仕立上ク
- 三 脇 二號十節十八尋半横縫二反ヲ十五尋ニ仕立上リ
- 四 脇 四號二寸目一反十八尋半切十五尋ニ仕立上リ
- 荒手網 四本合四寸目五十掛十二尋切一反ヲ十尋ニ仕立上ク
- 浮子 桐長六寸幅二寸五分厚六分ノモノヲ口前及小舌ニハ八寸置キ一二脇ニハ一尺五寸隔其他ハ三尺隔ニ結付ス
- 沈子 一個二十夕ノモノ口前ニハ七個其他ハ二十夕乃至三十夕ノモノヲ一尺五寸乃至二尺五寸隔テニ附ス
- 縁網浮子網沈子網 此等ノ製作法ハ鱧沖曳網ニ異ル所ナシ曳網ハ大浮子繩ニシテ片手五十尋トス
- 漁具使用方法 傳馬船肩幅五尺ノモノニハ二人乗込ミ網ヲ積載シテ出漁シ水深四尋半乃至三尋半許ノ所ニ於テ片手廻シ
ヲナシテ網ヲ曳キ別ニ磯舟一隻ニ一人乗込ミ網口ニ至リテ魚群ヲ威嚇ス

新調費約百五十圓

(ほ) 公魚地曳網 (秋田網)

- 袋 奥 綿糸二號もぢ網五尋ノモノ十反(漁獲多キトキハ此袋ヲ幾個ニテモ使用ス其數ハ何レノ網モ凡三四ヶ宛ヲ用意ス)
- 口 袋 同上十反三角網五尋切四反三角網二尋半切四反ヲ適當ニ配置シ實際使用ノ時ハ上下左右ヲ問ハス
- しようじ 上面ニハ同上ノもぢ五尋切三反側面ニハ綿糸二號二十節百掛五尋切一反其下方ニ同上ノ網地ノ三角網五尋切
- 一反更ニ其下方ニもぢ五尋切二反ニシテ以上ノモノヲ各左右ニ用ユ

公魚沖曳網



口 前 上面ニもぢ二尺八寸切横目ニ二反下面ニ十五號二寸目廿五掛二尺八寸切横目ニ一反ヲ入レ上下共ニ仕立上二尺八寸トス

まがき みご二本合(方言一本子)二寸五分目九十掛長五尋切ヲ緊張シテ製シ沈子繩ハ却テ五尋間ニテ二尺位長キモノヲ用ヒ中央ニ二十節五尋切ノモノ六反ヲ用ユ(縮結ナシ)仕立方ハ上下共ニ同一トス

口前大浮子 撥松厚五寸長二尺八寸巾七寸ノモノ壹個

同沈子 陶燒六十夕ノモノ七個

袖 網

一 脇 みご二本合三寸目三百廿五掛長二十二尋切一反

二 脇 四本合五寸目二百五十掛二十二尋切一反

三 脇 同上七寸目二百二十掛二十二尋切一反

四 脇 同上九寸目百九十掛二十二尋切一反

五 脇 同上二尺二寸目百六十五掛廿二切一反

六 脇 六本合一尺三寸目八十掛長七尋次ニ一尺四寸目六十掛長七尋次ニ一尺五寸目四十五掛長八尋ノモノ一反

縮 結 外一割トスルモ沈子方ハ浮子方ニ比シ一脇毎ニ凡一尺餘長クス

浮子繩 方言秋田浮子繩ヲ用ヒ添繩ハ之レヨリ少ク小キモノ一條沈子繩ハ浮子方ト同一ノモノトシ只上方ヲ小ニシ下方ヲ大ニス

方ヲ大ニス

浮子 杉長一尺二寸幅四寸厚五分兩袖ニテ四百二十板沈子ハ陶燒六十夕ノモノ兩袖ニテ六百三十個

曳 網 「マニラ」徑三分(しな皮製ハ徑六分藁ハ徑一寸)三十五尋切ノモノ片手ニ十五本宛

網 船 胴海船肩巾六尺五寸内外ノモノ一隻

新調費 約貳百五十圓

水産ノ部(公魚)

支 廳 名 種 目	漁獲數量及價額			副漁獲數量及價額			漁獲總數量及價額
	生 賣	製 品 原 料	自 家 用	生 賣	製 品 原 料	自 家 用	
檜 山 支 廳	六〇〇圓	二七〇〇圓	四〇〇圓	六〇〇圓	二七〇〇圓	四〇〇圓	六〇〇圓
函 館 支 廳	九一五〇圓	一一五五〇圓	一四五〇圓	八五〇〇圓	一〇七〇〇圓	一七五〇圓	二四〇〇〇圓
室 蘭 支 廳	九三〇〇圓	一一五五〇圓	一四五〇圓	八五〇〇圓	一〇七〇〇圓	一七五〇圓	二四〇〇〇圓
浦 河 支 廳	九一〇〇圓	一一五五〇圓	一四五〇圓	八五〇〇圓	一〇七〇〇圓	一七五〇圓	二四〇〇〇圓
河 西 支 廳	三〇八五〇圓	三二四六〇圓	三九七五圓	二九七五圓	三二四六〇圓	三九七五圓	三二四六〇圓
劍 路 支 廳	三〇八五〇圓	三二四六〇圓	三九七五圓	二九七五圓	三二四六〇圓	三九七五圓	三二四六〇圓
網 走 支 廳	三〇八五〇圓	三二四六〇圓	三九七五圓	二九七五圓	三二四六〇圓	三九七五圓	三二四六〇圓
宗 谷 支 廳	三〇八五〇圓	三二四六〇圓	三九七五圓	二九七五圓	三二四六〇圓	三九七五圓	三二四六〇圓
增 毛 支 廳	三〇八五〇圓	三二四六〇圓	三九七五圓	二九七五圓	三二四六〇圓	三九七五圓	三二四六〇圓
札 幌 支 廳	三〇八五〇圓	三二四六〇圓	三九七五圓	二九七五圓	三二四六〇圓	三九七五圓	三二四六〇圓
計	一三三二〇圓	一三五七五圓	一七三二〇圓	一三三二〇圓	一三五七五圓	一七三二〇圓	一三三二〇圓

公魚ヲ目的トスル漁具ニヨル漁獲高及價額表

支 廳 名 種 目	水 産 組 合 名	漁 具 類 目	漁 具 數	漁 夫 數	漁 船 及 數 種	漁 期	漁獲總數量及價額		
							生 賣	製 品 原 料	自 家 用
函 館 支 廳	函 館 水 産 組 合	地 曳 網	一	一	磯 船 大 小 各 一 隻	自 二 月 下 旬	六〇〇圓	二七〇〇圓	六〇〇圓
計							六〇〇圓	二七〇〇圓	六〇〇圓

他種漁具ニヨル漁獲高及價額表

支 廳 名 種 目	水 産 組 合 名	漁 具 類 目	漁 具 數	漁 夫 數	漁 船 及 數 種	漁 期	漁獲總數量及價額		
							生 賣	製 品 原 料	自 家 用
室 蘭 支 廳	室 蘭 水 産 組 合	建 網	六 統	三 人	傳 馬 船	自 七 月 十 一 日	一六八〇〇圓	二〇一五〇圓	一三二五〇圓
蘭 支 廳	勇 拂 白 老 水 産 組 合	抄 攪 網	一	五 十 人	磯 船 船	自 十 一 月 上 旬	二二五〇圓	二二五〇圓	一〇〇〇圓
浦 河 支 廳	沙 流 水 産 組 合	四 ツ 手 攪 網	一	一		自 十 一 月 下 旬	九一〇〇圓	三二九〇圓	三二九〇圓
河 西 支 廳	廣 尾 水 産 組 合	手 繰 網	一	二 人 乘 持 符		自 十 一 月 十 五 日	八七五〇圓	七〇〇〇圓	三三七五圓
西 支 廳	十 勝 水 産 組 合	同	一	二 人 乘 持 符		自 十 一 月 廿 日	三三〇〇圓	一七六八圓	一七六八圓
室 根 支 廳	根 室 外 四 郡 水 産 組 合	水 待 網	一	一		自 三 月 十 日	一五四統	一三三三〇圓	七七八八圓
計							一三三二〇圓	一三五七五圓	一七三二〇圓

水産組合名		生	賣	製品原料	自家用	計	摘	要
室蘭支應	有珠組 水産組合		八五〇圓 一七〇〇圓 一七〇〇圓			八五〇圓 一七〇〇圓 一七〇〇圓	鱒角網	
浦河支應	静内新組 水産組合		一八〇圓 一八〇圓 一八〇圓	五八〇圓 四八〇圓 四八〇圓		七六〇圓 六八〇圓 六八〇圓	鱒角網	
計								

六 製 造

(ア) 煮 乾

十勝國地方ニアリテハ徑二尺五寸ノ平釜ニ淡水ヲ入レ之レニ食鹽ヲ加ヘ(水一斗ニ付鹽四合位)沸騰セシメ之ニ原料ヲ投シ煮熟スル約五六分間魚ノ浮上スルヲ度トシテ掬ヒ上ケ放冷後蒸籠ニ入レ約五時間乾燥器ニ移シ後蕙ニ撒布シテ日乾スルコト約二三日ニシテ製了ス

膽振地方ニアリテハ製造期節ハ六月十日頃ヨリ七月末迄トス徑二尺五寸ノ平釜ニ淡水三斗ヲ入レ五等鹽三合位ヲ加ヘテ煮沸セシメ原料ヲ凡一升位ヲ煮籠ニ入レ其儘煮熟シ魚ノ浮上スルヲ度トシ(煮熟ノ際浮上レル泡沫ヲ取り去ル)引揚ケ冷却シ後蕙ニ擴ケ日乾晴天二三日ニテ乾了ス(二回目ヨリハ食鹽一握リ宛ヲ附加ス斯クシテ五回煮熟ニ供スレハ煮水ヲ交換ス)

釧路地方ニアリテハ釜ニ河水ヲ入レ一旦沸騰セシメ鹽ヲ加ヘ(水一石ニ對シ鹽四升ニ釜目ヨリハ合鹽トシテ二合宛加フ)原料約七升ヲ投入シ再ヒ沸騰後四五分間ニシテ攪ニテ掬ヒ上ケ直ニ之レヲ折ニ移シ薄ク擴ケ火乾シ(水分ヲ發散セシメ其凍結ヲ防ク)水分ノ含有稍々減少スルニ至レハ專ラ日乾ス

秋期ノ晴天ニ於テハ大公魚ハ二日小公魚ハ一日ニテ殆ント水分ナキニ至ルヲ以テ折ニ敷キタル簀ノ兩端ヲ折返シ魚ヲ中央ニ集メ再ヒ之レヲ攪ケ日乾一日更ニ之レヲ蕙ニ移シ大公魚ハ五日間小公魚ハ二日間日乾シ製了ス

製造中若シ雨天ノ連續スル場合ハ焙爐ニテ乾燥シ此設備ナキモノハ折ノ儘保存シ晴天ヲ待ツ然レモ遂ニ腐敗スル場合ハ肥料トス

(イ) 素 乾 (十勝釧路方面)

簀上ニ撒布シ晴天二日間日乾シ(時々火氣ヲ與ヘ氷結ヲ防ク)後之レヲ蕙ニ移シ更ニ五日間日乾ス其間時々手返シヲナシ乾燥ノ平均ヲ計ル

(ウ) 燒 乾 (室蘭地方)

燒乾ニ供スル公魚ハ大抵大サ四寸五分以上ノモノニシテ先ツ鰓孔ヨリ臟腑ヲ除去シ一回洗滌シテ口腔ヨリ申ヲ刺シ炭火ニテ炙ル

炉ハ巾三尺長一間高一尺許ノ木函ニ細砂ヲ詰メ中央ヲ少シク堀リテ溝トナシ炭火ヲ入レ其周圍ニ前記ノ申ヲ立テ列フ燒キ終レハ申ヲ去リ簀上ニ擴ケ晴天一日間日乾シ二十尾宛ヲ一連トス(すげニテ編ミ)

原料ハ石油函一函一圓内外ニシテ之レヨリ約五十連ヲ製シ得

七 製品數量價格

公魚製品製造數量及價格表

公 魚	支 店 名	主 製 品				計
		餵 煮 干	煮 干	燒 干	用 素 干	
函 館 支 應	三〇〇圓箱					三〇〇圓箱
室 蘭 支 應	三〇〇圓箱 一五九〇圓 七二五〇圓 五〇八圓					三〇〇圓箱 一五九〇圓 七二五〇圓 五〇八圓
浦 河 支 應	八〇〇圓 五六〇圓					八〇〇圓 五六〇圓
河 西 支 應	一三三六圓 八六五圓					一三三六圓 八六五圓
計	四〇〇圓箱 三〇〇圓箱 五〇一五圓 三〇一五圓 七二五〇圓 五〇八圓 一三三六圓 八七二九圓					四〇〇圓箱 三〇〇圓箱 五〇一五圓 三〇一五圓 七二五〇圓 五〇八圓 一三三六圓 八七二九圓

公魚	品名 支應名	品製副		計
		用自家	用販賣	
		ナ	シ	
函館支應				三三〇圓
室蘭支應				二二〇圓
浦河支應				五〇圓
河西支應				八八〇八圓
計				九一〇六圓

函館支應

室蘭支應

浦河支應

河西支應

計

室蘭支應

浦河支應

河西支應

計

公魚	品名 組合名	品製副		品製主		計
		用自家	用販賣	用自家	用販賣	
		ナ	シ	煮	焼	
水産組合						三三〇圓
有珠組合						三九〇圓
室蘭水産組合						二二〇圓
幌別水産組合						一八七三圓
水勇産組合						三三〇圓
水産組合						三三〇圓
計						二一〇一圓

室蘭支應

浦河支應

河西支應

計

室蘭支應

浦河支應

河西支應

計

公魚	品名 組合名	品製副		品製主		計
		用自家	用販賣	用自家	用販賣	
		ナ	シ	煮	焼	
水産組合						三三〇圓
有珠組合						三九〇圓
室蘭水産組合						二二〇圓
幌別水産組合						一八七三圓
水勇産組合						三三〇圓
水産組合						三三〇圓
計						二一〇一圓

室蘭支應

浦河支應

河西支應

計

室蘭支應

浦河支應

河西支應

計

品目	数量	金額	摘要
小造器具	一棟	一五、〇〇〇	
製用器具	一式	二二、五〇〇	
乾燥器具	一臺	一〇〇、〇〇〇	庭ヲ含ム
計		二五五、四〇〇	

(ろ) 經常支出

種目	数量	金額	摘要
修繕補給費		一四、五〇〇	
消耗費		八八、〇〇〇	
公課費		二、二〇〇	
計		一〇五、一〇〇	

(は) 經常收入

品目	数量	金額	摘要
公魚	二五〇貫	一七五、〇〇〇	
計		一七五、〇〇〇	一、七〇〇錢替

(に) 收支計算

經常支出	一〇五、一〇〇	經常收入	一七五、〇〇〇	差引利益	六九、九〇〇
------	---------	------	---------	------	--------

漁船漁具ヲ一人半トシ船頭即チ經營者一人備一人都合三人半ニテ利益金ヲ除シ經營者ハ其ノ二人半ヲ收得ス

(ほ) 配當

(ウ) 建新營費 (室蘭町)

品目	数量	金額	摘要
建網	一統	三〇五、〇〇〇	附屬品付
傳馬船	一棟	八〇、〇〇〇	附屬品付
引揚器	二隻	一八〇、〇〇〇	
納屋	一式	一七、〇〇〇	
折及食器	一棟	二〇、〇〇〇	
雜具及食器	一五枚	一五、〇〇〇	
平釜及電	一式	一八、〇〇〇	
計		六三六、五〇〇	

(ろ) 經常支出

種目	数量	金額	摘要
修繕補給費		一〇、〇〇〇	
消耗費		七〇、二八〇	
備料費		一六〇、〇〇〇	船頭一二圓漁夫一名一〇圓一名七圓外ニ臨時備人延
公課		二九、九六〇	一人一日六〇錢
諸懸		九、〇〇〇	
計		二七九、二四〇	問屋口錢

(は) 經常收入

種目	數量	金額	摘要
公魚賣拂代		三一四、六〇〇	
問屋戻口錢		五、九九二	
計		三二〇、五九二	

(に) 收支計算

經常支出	經常收入	差引	利益
二七九、二四〇	三二〇、五九二		四一、三五二

(に) 地曳網

鱈ト同様ナルヲ以テ省略ス

鱈

一 漁場

(ア) 區域及海況

本道到ル處之カ分布ヲ見サルナク隨テ沿岸漁村殆ント之レカ漁獲ヲナサ、ルナシ就中利尻郡、禮文郡、枝幸、紋別兩郡、目梨郡、根室郡、花咲郡、厚岸郡、釧路郡、浦河郡、龜田郡、爾志郡、岩内郡、古宇郡、余市郡、増毛郡、色丹郡、國後郡、擇捉島ノ内藥取郡、紗那郡及占守郡沖合ヲ重ナル漁場トシ水深ハ日本海方面ニ於テハ五十尋乃至二百二十尋太平洋方面ニ於テハ三十尋乃至百二十尋「オコック」海方面ニ於テハ三十尋乃至百尋許ニシテ北千島方面ニ於テハ一般ニ淺ク十

五尋ヨリ漁獲サル底質ハ多ク泥小礫又ハ礫泥ニシテ日本海ニ於テハ潮流ハ多ク北向シ「オコック」海方面ハ南東ニ太平洋方面ハ多ク西向シ而シテ其流速ハ各地共ニ急激ナルモ漁具使用ニ支障ヲ生スルコト極メテ稀ナリ

本魚ハ一般ニ十一月頃ヨリ翌年二月頃ニ至ル間ハ深處ニ群棲シ一月ヨリ二月ニ亘リテ産卵ヲ了リ三月頃ヨリ漸次淺所ニ來リテ散棲シ(此際漁場ハ多ク熱化ス)五、六月頃ニ至レハ再ヒ沖合ノ深所ニ去ル而シテ其体量ハ利尻禮文島方面ノモノハ盛期ニ於テハ磯鱈ハ平均凡四五百匁沖鱈ハ一貫乃至三貫匁平均一貫五六匁古平余市方面ノモノハ多ク一貫二三百匁太平洋方面ノモノハ凡七百匁乃至一貫匁擇捉及幌筵等ノモノハ利尻方面ノモノニ略同シ

(イ) 漁場ニ於ケル漁業相互侵害及狀況

鱈漁場ハ比較的廣濶ナリト雖モ好漁場トシテハ其區域狹隘ナルヲ以テ爭フテ茲ニ群集投網スルト一ハ潮流ノ爲メ繩ノ未ダ海底ニ達セサルニ先達チ其位置ノ變更等勢ヒ纏絡シ相互ノ侵害少カラス之レカ爲メ各地ニ於テハ諸般ノ申合セ若クハ規約(此ノ申合規約中ニハ相互侵害豫防ノ外遭難豫防ヲ主ナル目的トシテ規定セリ)ヲ以テ紛爭ヲ逸ル、手段ヲ講スル所尠カラズ本漁業ハ屢々風雪ノ爲メ多大ノ遭難船ヲ出スニ係ラス漁業者ハ尙危險多キ輕快ナル漁船ヲ撰フ所以ノモノ主トシテ好漁場ヲ先占シ以テ其漁利ノ多カラシム事ヲ希ニ外ナラス而シテ他種漁業トノ關係ハ釧路地方ニ於テ手續網漁業者ト一時紛爭ヲ讓シタル事アリタルモ鱈漁場逐年沖合ニ遷リシ結果現時ニ於テハ亦其ノ事ナシ

(ウ) 漁場ノ過去及將來

本漁業ハ昔時手釣ノミノ時代ニ於テハ漁場亦近カリシト雖モ近年盛ニ延繩ヲ使用スルニ至リタル結果沿岸漁場ハ荒廢シ自然沖合ニ移遷セリ而シテ鱈ノ性質トシテ集團ニ「バンク」ヲ要スルヲ以テ其漁場ノ無限ニ沖合ニ移ルコトナカルヘシト雖モ將來漁船漁具ノ改良ト漁法ノ發達ニ伴ヒ新漁場ノ開發期待シ得ヘキモノアルヲ信ス

二 漁期

本漁業ハ海況及魚ノ價格他種漁業トノ關係其他ニ因リ各地漁期一定セスト雖モ左ニ重要漁業地ニ付キ之ヲ記ス

地 區	開 始 期	盛 漁 期	終 了 期	摘 要
利尻禮文地方	十一月下旬	一、二、三、四、五月	五月下旬	此期節以外ニハ魚群來遊セス
古平余市方面	十月中旬	二月初旬ヨリマデ	四月下旬	九月ニハ魚群來遊少ク三月末ニ至レハ鯨漁業ニ從事スルニ依リ本流ニ從事セス
惠山岬方面	十一月初旬	一月	六月下旬	此漁期以外ニハ魚群ノ來遊少シ
浦河方面	十一月初旬	三、四月	四月下旬	十月ニハ鯨漁五月ニハ鯨及鯨漁ニ從事スルト一ハ開鯨ノ價額下落スルニ由リ從事セス
釧路方面	十一月初旬	五、六月	六月下旬	其他ノ時季ニハ他ノ漁業ヲナスニ由ル
厚岸方面	同	同	同	同
花咲根室方面	三月中旬	同	同	二月以前ハ天候及流水ノタメ七月以後ハ昆布及ヒ酒鯨漁業ニ從事スル爲メ出漁セス
目梨郡方面	四月十日頃	同	十二月下旬	一月ヨリ三月マテハ結氷ノ爲メ其他ノ時季ニ於テハ他種漁業ニ從事スルカ爲メ本流ヲ行ハス
國後色丹方面	四月二十五日	五月下旬ヨリマデ	六月下旬	四月以前ニハ流水等ノタメ七月以後ハ價額下落スル爲メ出漁セス
擇捉島方面	五月十日頃	六月廿日ヨリマデ	九月十日頃	四月以前ニハ魚群ノ來遊少ク十月以後ハ荒天多キ爲メ出漁セス
幌筵島	五月下旬	七、八月	八月下旬	上記ノ季節以外ニハ在住者ナキニ依リ出漁セス
枝幸紋別方面	十二月初旬	一、二、三、四月	五月下旬	此季節以外ニハ魚群來遊少キニツキ出漁セス

三 漁 具

昔時ハ主トシテ刺網及手釣(方言ゴロた釣)ヲ用ヒシモ明治ノ初メ頃ヨリ漸次延繩ヲ使用シ(明治八年乃至十二年頃ニハ已ニ使用シタルモノアルコト明ナリ)其結果良好ナリシ爲メ逐年隆盛ニ趨キ近年營業トシテ殆ント手釣ヲ用ユルモノナク刺網ハ函館區ニ於テ二三之アルニ至レリ又鯨底刺網目抜延繩鮫延繩大鯨延繩其他建網手續網等ニ副産的漁獲ナキニアラサルモ其量殆ント數フルニ足ラス左ニ本漁業ノ最モ隆盛ナル利尻禮文地方ニ於テ使用セラル、延繩ノ構造ヲ記ス

(ア) 構 造

幹 繩 岩糸八枚糸長五十尋ヲ一籠トシ七人乗一艘ニテ一日ニ使用スル數量ハ初期ヨリ三月末マテハ五十籠四月以後

ハ七十籠許ニシテ常ニ百二十三十籠ヲ準備シ置クモノトス

枝 糸 岩糸一枚半乃至二枚糸長五尺五寸乃至六尺ニシテ之ノ長サト同一ノ間隔ヲ保チテ結附ス

釣 鈎 鐵線一匁八分乃至二匁ノモノヲ以テ製ス

浮 標 繩 岩糸九枚糸長二百尋ノモノヲ十籠毎ニ一條ツ、

浮 樽 徑一尺六寸深サ一尺二寸ノモノニシテ其數ハ浮標繩ニ同シ

沈 石 重量一ケ一貫七八百匁ツ、トス

小手石 重量一ケ百匁内外ノモノヲ一籠ニ一ケツ、トス

製作費 一籠ニ付一圓五十錢(自作スルヲ以テ手間賃ヲ加ヘス)浮標繩百尋ニ付凡三圓五十錢浮樽一ケ三十錢

耐久力 二漁期乃至三漁期

主要漁獲物 鱈

副産的漁獲物 利尻禮文方面ニ於テハ殆ント記スヘキモノナシ然レトモ後志室蘭浦河支廳管内等ニテハ章魚、鯨、小鯨

鱈其他多種ノ魚類少量ツ、併獲セラル

(イ) 變 遷 及 將 來

漁具ハ前ニ記シタル如ク手釣ヨリ延繩ニ遷リタルモ延繩其物ノ構造ニ於テハ大ナル變遷ナシ然レトモ利尻禮文地方ニ於テハ各枝糸ノ間隔七尺ナリシモノヲ近年五尺五寸余ニ短縮シ以テ使用鈎數ヲ多カラシムルノ方法ヲ採ルニ至レリ將來ニ於テモ恐ク大ナル變遷ヲ來サ、ルヘシ漁業ノ組織及其方法現時ノ狀態ニアル間ハ特ニ其必要ヲ認メサルモ枝糸ノ岩糸ヲ綿糸ニ變更セハ其利スル處少ナカラサルヘク又鱈ハ海底ヨリ多少上層ニ游泳スルモノ、如ク認メラル、ニ依リ餌料ヲ適當ノ位置ニ在ラシムル様漁具ノ構造ヲ改作シ或ハ揚繩機ヲ使用スル等大ニ研究スヘキ問題少ナク

四 漁 船

本漁業ニ使用スル漁船ハ地域ニ依リ一定セサルノミナラス其構造ニ至リテハ殆ント各船毎ニ多少ノ相違アリト云フヲ得ヘシ然レトモ大体ニ於テ之レヲ區別スレハ川崎船ニ於テハ加賀型最モ多ク越後型之ニ次キ其他因幡型、因幡型改良船、秋田型、庄内型、越前型、越中型等各多少ツ、混交セリ

(ア) 製作費

本道ニ於テハ材料供給ノ便否ニ非常ノ軒輊アリ從テ其價格ニ差異アルハ勿論同一型ノモノヲ同一造船所ニ於テ製作スル場合ト雖モ甚タシキニ至テハ一艘ニ對シ數十圓ノ差ヲ生スルコトナキニアラス況ンヤ場所ヲ異ニスルニ於テハ著シク相異ヲ免カル、能ハスト雖モ大体ニ於テ凡左ノ如シ

余市水産組合部内 越後型肩巾八尺五寸ノモノ船体二百三十圓附屬具一式百五十圓合計三百八十圓
天賣水産組合部内 庄内型肩巾八尺内外ノモノ船体百三十圓附屬具一式百圓合計二百三十圓
鬼臨水産組合部内 因幡型肩巾七尺五寸乃至八尺ノモノ船体百二十圓乃至百五十圓附屬具一式六十圓合計百八十圓乃至二百十圓

杵形水産組合部内 越後型肩巾八尺五寸内外ノモノ船体百八十圓附屬具一式百五十圓合計三百三十圓
香深船泊水産組合部内 越後型肩巾八尺五寸内外ノモノ前掲杵形ノモノト同シ
紋別水産組合部内 越後型肩巾七尺五寸内外ノモノ船体百五十圓附屬具一式七十圓合計二百二十圓
釧路白糠水産組合部内 越後型肩巾六尺二寸ノモノ船体八十五圓附屬具一式五十圓合計百三十五圓
浦河水産組合部内 加賀型肩巾八尺六寸ノモノ船体二百圓附屬具一式百六十圓合計三百六十圓
幌泉水産組合部内 因幡型改良船肩巾九尺内外ノモノ船体三百三十圓附屬具一式二百六十圓合計五百三十六圓
龜田水産組合部内 越後型肩巾八尺四寸ノモノ船体二百圓附屬具一式百二十六圓合計三百二十六圓
久遠水産組合部内 越前型肩巾七尺八寸ノモノ船体百八十圓附屬具百〇八圓合計二百八十八圓
岩内水産組合部内 越前型七尺五寸ノモノ普通ニシテ久遠ノモノト大差ナシ

右ノ外磯船ハ船体凡廿五圓乃至三十圓附屬具凡二圓乃至三圓持符船ハ船体凡四十圓乃至五十圓附屬具凡九十圓ヲ普通トス(但シ櫻法華村ニ於テハ鱈漁業トシテ特ニ造船シ船体ノミニテ九十圓許トス)

(イ) 性能及操業上ノ便否

本漁業ニ使用スル漁船ハ大ハ七八人乗川崎船ヨリ小ハ二人乗磯船ニ至ル多種ニシテ之レカ性能及操業上ノ便否ニ付テハ各地同一船型ニ於テ既ニ多少ノ相違ヲ免レサルノ状態ナレハ其詳細ナル比較ハ頗ル至難ノ事タルヲ以テ只茲ニハ其概況ニ付彼是綜合記載スルニ止メントス

船型	耐波力	復原力	帆走	漕航	操業上ノ便否
加賀型	特ニ記スヘキコトナシ	特ニ記スヘキコトナシ	汎船ヨリモ許開ニ可ナリ	敢テ不便ナラス	輕快ニシテ寧ロ便ナル如シ
越前型	前者ニ優ルトノ評アリ	前者ニ比シ稍々大ナルモノノ如シ	許開ニハ不便ナレドモ真體走リニ適ス	前者ニ比シ寧ロ優ルモノノ如シ	前者ニ幾分劣ルモノノ如シ
越中型	同	同	同	同	同
庄内型	同	同	同	同	同
因幡型	特ニ記スヘキコトナシ	前者ニ比シ稍々劣ルモノノ如シ	許開ニ適ス	波浪高キニ當リテハ表面波ニ突入ルトノ評アリ	輕快ナルコト加賀型以上ノ評アリ
持符船	特ニ記スヘキコトナシ	前者ニ比シ稍々劣ルモノノ如シ	許開ニ適ス	漕航ニ適ス	特ニ記スヘキコトナシ
磯船	同	同	同	同	同

附 近時因幡型ニ則リ二乃至四組ノ助材ヲ用ヒ甲板ヲ張りタル改良川崎船各地ニ續々新造セラル、ヲ認ム本漁船ハ前陳各漁船ニ比シ頗ル輕快ニシテ帆走及漕航等總テ優秀ナルモノ、如キモ未タ本漁業ニ使用スルモノアルヲ聞カス

(5) 變遷及將來

手釣漁業時代ニ於テハ磯船又持符船ニヨリシモ延繩漁業ノ勃興ニ伴ヒ川崎船ヲ使用スルニ至リ之レ亦漸次大型トナリ近年ニ於テハ甲板ヲ張り上棚ノ開キヲ少クスルモノ其數年ヲ逐フテ増加シ特ニ大正二年ヨリ補助機關附漁船ノ斯業ニ從事スルモノアルニ至レルハ最モ快心トスル處タリ元來本漁業ノ如ク酷暑ノ候沖合ニ於テ從業スル漁船ニヨリテハ可及的耐波性大

ナル帆船又ハ推進機附漁船ヲ可トシ少クモ甲板ヲ設クルカ或ハ復原力大ナル改良船ヲ使用セシメサルヘカラス之レ獨リ人命問題ノミナラス依テ以テ漁獲ヲ増加シ併セテ新漁場ノ開發ヲ期スルノ所以ナリトス

五 漁 夫

漁夫ハ全部歩合組織ニシテ一種ノ共同經營トモ稱スルコトヲ得ヘシ而シテ之ヲ備入ル、ニハ主トシテ經營者又ハ船頭ノ同郷人ヲ取ル處アリ或ハ一般的ニ備入ル、處アリ而シテ一般ノ乗込員ハ船頭ト共ニ大形船ハ七八人中形船ハ五六人小形船ハ三四人持符船ハ三人磯船ハ二人ヲ普通トス又大中型船ノモノハ乗込員ノ外ニ陸廻リ一人炊事女一人ツ、ヲ加フルヲ常トス漁夫備入上已往ニ於テハ特記スヘキ變遷ナク又近キ將來ニ於テ著シキ變化ヲ來スコトナカルヘシト信ス然レトモ現今ノ如ク一般ニ多額ノ前金ヲ貸與セサルヘカラサルト又俗ニ稱スル二重賣ヲナスモノアルハ斯業ノ發展上大ナル障礙ナルニヨリ先ツ漁夫自身ノ德義心及ヒ貯蓄心ノ涵養ニ努ムルト共ニ他面組合規約等ヲ以テ經營者及被備者ノ行動ヲ束縛スルノ必要アルヲ認ム

六 漁 撈

出漁日數ハ漁船ノ種類及ヒ地區又年ニヨリ一定セサルハ勿論ナルモ利尻禮文地方ノモノヲ示セハ大凡左ノ如シ

月 別	出 漁 日 數	摘 要	月 別	出 漁 日 數	摘 要
十一月	二日	下旬開始	三月	十日	
十二月	八日		四月	二十日	
一月	七日		五月	十五日以上	異切上ケノ時期ニヨリ
二月	五日				

(ろ) 操業ノ順序及方法

出漁ニ先チテ全部裝餌シ置キ大凡午前三四時頃出帆シ未明漁場ニ至レハ縮帆シテ風上舷ヨリ投繩シ約一時間ヲ經過後揚繩シ歸帆ノ途ニ着クヲ普通トスレトモ若シ天候良好ニシテ且ツ豫備ノ漁具ヲ有スル場合ニアリテハ再度ノ操業ヲ爲スコトアリ北千島ノ如キハ漁場近キ所ニ於テハ再三往復スル事稀ナラス

(は) 出 漁 船 數

地 區	船 種	隻 數	地 區	船 種	隻 數
幌泉水産組合内	中形川崎船	一三	太櫓水産組合内	大形川崎船	一
樺似水産組合内	大形川崎船	二〇	瀬棚水産組合内	大形川崎船	四
浦河水産組合内	小形川崎船	三〇	奥尻水産組合内	小形川崎船	一三
三石水産組合内	中形川崎船	一〇六	島牧水産組合内	磯中形川崎船	二
静内新冠水産組合内	中形川崎船	一六五	壽都水産組合内	中形川崎船	九
沙流水産組合内	中形川崎船	一九	岩内水産組合内	大形川崎船	二五
幌別水産組合内	大形川崎船	三〇	古宇水産組合内	中形川崎船	一一
勇拂白老水産組合内	大形川崎船	六五	積丹水産組合内	大形川崎船	二
室蘭水産組合内	大形川崎船	一三	美國水産組合内	大形川崎船	七
茅部山越水産組合内	持符船	一〇八	古平水産組合内	大形川崎船	七
龜田水産組合内	持符船	三二	余市水産組合内	大形川崎船	二一
函館水産組合内	磯大形川崎船	二五	小樽水産組合内	大形川崎船	三七
熊石水産組合内	小形川崎船	三五	天賣水産組合内	大形川崎船	二七
同	持符船	六	香深水産組合内	大形川崎船	九六
久遠水産組合内	大形川崎船	一〇	鬼脇水産組合内	大形川崎船	一四

地	區	船	種	隻	數	地	區	船	種	隻	數
船泊水産組合部内		大	中形川崎船	五七		釧路白糠水産組合部内		中	中形川崎船	約	一〇〇
杏形水産組合部内		大	中形川崎船	五一		十勝外四郡水産組合部内		中	中形川崎船		二
紋別水産組合部内		大	中形川崎船	三四		廣尾水産組合部内		中	中形川崎船		一
根室外四郡水産組合部内	花咲方面	大	中形川崎船	八〇				大	中形川崎船		八八
産組合部内	羅臼方面	中	形川崎船	四〇				中	中形川崎船		八六
石盛水産組合部内		大	中形川崎船	四〇				小	中形川崎船		一六
厚岸水産組合部内		越	八尺二、三寸後及加賀型	四〇				磯持	中形川崎船		一、一五八
備考	一經營漁船一隻ナルヲ以テ漁船數ハ即チ經營數トス										
	(イ) 餌ノ種類及使用方法										

餌料ハ鹽鯉ヲ主トシ章魚及生鯉之ニ次タ蓋シ生鯉ハ最モ良好ト認メラル、モ之レカ供給ハ單ニ其ノ漁獲時期ニ限ラル、ノ

欠點アリ其他稀ニ鯉其他ノモノヲ用ユル處ナキアラヌ

鯉ハ小ナルモノハ二尾乃至五尾ヲ括リテ釣鈎ニ刺シ章魚ハ皮ヲ剥キ鯉ハ丸ノマ、共ニ適宜ニ細切シテ用ユ而シテ鹽鯉ハ各漁村共ニ殆ント全部龜田郡及函館方面ヨリ移入シ章魚及鯉ハ各漁村又ハ其附近ニテ漁獲セラレタルモノヲ購入ス

七 漁獲物及數量價格

鯉總漁獲高及價額表

支 離 名 種 目	漁獲數量及價額		副漁獲數量及價額		漁獲總數量及價額
	生 賣	製 品 原 料	生 賣	製 品 原 料	
後 志 支 廳	五六一、四四四	三、八九三	九一〇	八、七三三	三、九七三
檜 山 支 廳	三〇、九〇〇	一、六三九	七、八〇〇	四、九六四	一、九五九
計	五八二、三四四	五、五三二	一、六一〇	一三、六九七	五、九三二

支 離 名 種 目	漁獲數量	價 額	副漁獲數量	價 額	漁獲總數量	價 額
函 館 支 廳	一、五〇四	二、九〇〇	四、五五五	三、六九二	六、〇五九	六、五九二
室 蘭 支 廳	一、七九三	一、六四五	七、〇〇〇	三、四一七	八、七九三	五、〇一七
浦 河 支 廳	三、四七五	一、六四五	三、〇〇〇	三、〇〇〇	六、四七五	四、六五五
河 西 支 廳	一、八〇〇	一、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	二、八〇〇	二、三〇〇
釧 路 支 廳	八、一〇〇	二、五〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	九、一〇〇	三、五〇〇
根 室 支 廳	一、九八九	一、九八九	一、〇〇〇	一、〇〇〇	二、九八九	二、九八九
網 走 支 廳	四、二〇〇	四、二〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	五、二〇〇	五、二〇〇
宗 谷 支 廳	三、四〇〇	三、四〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	四、四〇〇	四、四〇〇
增 毛 支 廳	二、六〇〇	一、六〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	三、六〇〇	二、六〇〇
札 幌 支 廳	二、六〇〇	一、六〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	三、六〇〇	二、六〇〇
計	二、六三〇	二、六三〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	三、六三〇	三、六三〇

鯉ヲ目的トスル漁具ニヨル漁獲物及價額表

水産組合名	漁具種類	漁具數	漁夫數	漁船種類及數	漁期	生 賣 漁獲總數量及價額	製 品 原 料 自 家 用	計
小樽水産組合	延繩	?	?	?	自五月至五月	一、三三〇	一、三三〇	二、六六〇
余市水産組合	同	?	?	?	自五月上旬至五月中旬	四、三七八	四、三七八	八、六五八
古平水産組合	同	?	?	?	自五月上旬至五月中旬	二、六八五	二、六八五	五、三七〇
美國水産組合	同	?	?	?	自四月廿日至五月廿日	五、〇四〇	五、〇四〇	一〇、〇八〇
積丹水産組合	同	?	?	?	自四月廿日至五月廿日	一、四四四	一、四四四	二、八八八
計						一、三三〇	一、三三〇	二、六六〇

水産組合名	漁具類	漁具數	漁夫數	漁船及種類數	漁期	漁獲總數量及價格	自家用	計
古宇水産組合	延繩	六〇五鉢	五人乃至	庄内型川崎十一隻	自五月十一日	一〇五,四四〇圓	八六四〇圓	一四〇,〇八〇圓
岩内水産組合	同	一五〇鉢	一人	川崎三隻	一期自二月下旬	五,二八〇圓	一〇八七二〇圓	一四〇,〇〇〇圓
壽都水産組合	同	七二鉢	五人乘	川崎九隻	二期自四月末	三,七〇〇圓	一〇八七二〇圓	一四〇,〇〇〇圓
島牧水産組合	同	二〇八鉢	磯船五人乘	磯川崎四十八隻	自十一月廿日	七,二〇〇圓	二一八五〇圓	二七〇〇圓
計						五六,一四四圓	三,一八九七圓	三九,九四九圓
奥尻水産組合	延繩	一六〇鉢	一人	磯川崎十三隻	自十一月	一四,四〇〇圓	一六八〇圓	三三,〇〇〇圓
太櫓水産組合	同	一〇鉢	一人	川崎三隻	自十一月	一,一〇〇圓	一三三四圓	三三,〇〇〇圓
久遠水産組合	同	一〇鉢	五人乘	川崎十隻	自四月末	三,三〇〇圓	三三,〇〇〇圓	三三,〇〇〇圓
熊石水産組合	同	二四五鉢	川崎五人乘	川崎六隻	自四月初	八,六〇〇圓	三〇六〇圓	八六,四〇〇圓
計						二二,一八〇圓	二,二〇〇圓	二五,三八〇圓
函館水産組合	刺網	五〇把	二人乘	磯舟二十五隻	自十二月上旬	七,七三〇圓	一六八〇圓	九六,四二〇圓
龜田水産組合	延繩	二二〇鉢	川崎七人乘	川崎九隻	自二月下旬	一〇,〇五〇圓	一〇五圓	二九,七五〇圓
計						二,六二五圓	一六〇圓	三二,九七五圓
第越水産組合	同	二七〇鉢	川崎六人乘	川崎六十九隻	自三月初旬	六九,三〇〇圓	一九九〇〇圓	二六八,〇〇〇圓
計						一五〇,四六五圓	一六四五〇圓	三六九,九二〇圓

水産組合名	漁具類	漁具數	漁夫數	漁船及種類數	漁期	漁獲總數量及價格	自家用	計
室蘭水産組合	延繩	三六鉢	七人乘	加賀型川崎(肩九尺)八隻	自十二月三日	二,五五〇圓	一圓	二,五五九圓
幌別水産組合	延繩	七〇鉢	六人乘	加賀型川崎(肩九尺)八隻	自一月下旬	三,九八五圓	一圓	三,九八六圓
(鶯別)	延繩	一〇〇鉢	八人乘	越後型川崎	自一月下旬	二,〇二八〇圓	一圓	二,〇二九圓
勇拂水産組合	同	六〇鉢	五人乘	越後型川崎	自四月三十日	一〇,二二四圓	一圓	一〇,二二五圓
計						二四,七八三圓	四圓	二四,七八七圓
浦内水産組合	延繩	二二〇鉢	五人乘	四反型川崎十九隻	自四月初旬	二,六六〇圓	三八〇圓	三,〇四〇圓
三石水産組合	延繩	二〇四鉢	四人乘	四反型川崎二十六隻	自三月下旬	三,〇〇〇圓	九四圓	三,〇九四圓
浦河水産組合	延繩	三二七鉢	四人乘	三反型川崎二十六隻	自四月末	二,九〇〇圓	七三六〇圓	一〇,二六〇圓
浦河水産組合	延繩	九〇鉢	四人乘	川崎(大)三十八隻	自十一月初旬	四,四〇〇圓	三〇〇圓	四,七〇〇圓
幌泉水産組合	延繩	六五鉢	五人乘	川崎(大)三十八隻	自三月初旬	三,七〇〇圓	一〇〇圓	三,八〇〇圓
計						一〇,八二〇圓	一,二四八圓	一二,〇六八圓
水産組合	延繩	八四〇鉢	五人乘	川崎(大)三十八隻	自三月初旬	一,〇八二九七圓	六三圓	一,〇八,三六〇圓
計						七五,〇〇〇圓	七三九二圓	八二,三九二圓

水産組合名	漁具種類	漁具數	漁夫數	漁船種類及數	漁期	生賣	漁獲總數量及價額	製品原料	自家用	計
厚岸水産組合	延繩	三八〇〇鉢	六八人乘	越後型加賀型(八尺二寸)四十隻	自三月一日末	六〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
石盛水産組合	延繩	三〇六〇鉢	八八人乘	越中型川崎(八尺五寸)十七隻	自四月一日	七二〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
根室外四郡水産組合	同	二〇〇〇鉢	七人乘	越中型川崎(八尺三寸)八十五隻	自四月十日	七〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
國後水産組合	同	五六〇五鉢	六八人乘	川崎(八尺五寸)五十九隻	自四月廿五日	七〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
擇捉水産組合	同	四二五〇鉢	五人乘	加賀型川崎八十五隻	自五月十日	三三〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
計										
紋別水産組合	延繩	五四〇鉢	五人乘	川崎(八尺三寸)十八隻	自四月十日	四三〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
枝幸水産組合	延繩	二八〇鉢	四人乘	川崎(八尺六、七尺)三十五隻	自四月十日	八四〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
杵形水産組合	同	五二〇鉢	七人乘	川崎(八尺五寸)五十一隻	自四月下旬	七〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
鬼脇水産組合	同	五六〇鉢	四人乘	川崎(因鑿型)七尺五寸)十四隻	自五月初旬	三六〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
香深水産組合	同	七二〇鉢	七人乘	越後型庄内型九十六隻	自五月初末	一七九〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
計										
天賣水産組合	延繩	一六〇鉢	七人乘	川崎(八尺)二十七隻	自四月十日	二六〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓	一三〇〇〇圓
計										

他種漁具ニヨル漁獲高及價額表

水産組合名	生賣	製品原料	自家用	計	摘	要
忍路水産組合	三〇〇〇圓	二四〇〇圓	三〇〇圓	三〇〇〇圓	鯨刺網	
古平水産組合	六、二〇〇圓	四〇〇〇圓	二〇〇圓	一三、七〇〇圓	鯨刺網	
積丹水産組合	九、一〇〇圓	一、六〇五圓	二〇〇圓	一〇、九〇〇圓	鯨刺網、鯨手線網	
計	九、七〇〇圓	八、二二七圓	三〇〇圓	一八、二二七圓		
奥尻水産組合	四八〇圓	四、一四〇圓	三〇〇圓	四、九四〇圓	油鯨延繩	
久遠水産組合	四八〇圓	四、一四〇圓	三〇〇圓	四、九四〇圓	同	
計	九六〇圓	八、二八〇圓	六〇〇圓	一八、五四〇圓		
上磯水産組合	三三〇圓	一、七五〇圓	一〇〇圓	三、一八〇圓	鯨角網及地曳網	
室蘭水産組合	一七、七五〇圓	三、三六〇圓	一〇〇圓	二一、二一〇圓	鯨延繩	
幌別水産組合	三、三六〇圓	二、九〇〇圓	一〇〇圓	六、六六〇圓	鯨延繩	
計	三六、四一〇圓	二〇、〇一〇圓	二〇〇圓	五六、六二〇圓		
沙流水産組合	二〇〇圓	一、一五〇圓	一〇〇圓	一、四五〇圓	鯨刺網	
静内水産組合	一、一五〇圓	六九〇圓	一〇〇圓	一、九四〇圓	同	
水産組合	一〇、四七三圓	二、九三六圓	一〇〇圓	一三、五一〇圓	油鯨延繩	
計	一六、六一三圓	五、〇七六圓	二〇〇圓	二一、八九九圓		

(ア) 資 金

資金ハ自己借入仕込受ケ或ハ一部ノ借入一部ノ仕込受ケ等種々ニシテ此内何レノ方法ニ依レルモノ幾何ナルヤハ確實ニ之レヲ知ルコト不可能ナルモ宗谷、増毛、根室、釧路、各支應管内等ハ主トシテ其地海産商ヨリノ仕込受ケニシテ後志、一桧山、函館、室蘭、浦河各支應管内等ハ大形船ハ仕込受ケモノ最モ多ク一部ノ仕込自己資金順次之ニ次キ小形船ハ自己資金最モ多ク一部ノ仕込一部ノ借入順次之ニ次クモノ、如シ

仕込受ケノモノハ漁獲物ヲ仕込主ニ渡シ資金ハ物品又ハ現金ニテ之ヲ受ケ新鱈期了リタル時一回又ハ漁業終了後ニ於テ總決算ヲナシ以テ貸借ヲ明ニスルモノナルニヨリ資金ノ回收及運轉上ニ就テハ特記スヘキ事項ナシ自己資金及一部ノ借入レ等ノモノハ多クハ鮮魚ノマ、又ハ製品ノ製了次第之ヲ市場ニ送り賣上金ハ其都度又ハ月末等ニ回收シ又多少ノ米増類ハ無關係ナル商店ヨリ一時借入レ得ルノ便法アルニヨリ資金回收及運轉上ニ就テハ之亦特記スヘキモノナシ

(イ) 設 備

漁船ハ本漁業ノ爲メ特種ノ設備ヲ要スルナク漁具亦前記構造ノ部ニ於テ記載シタルモノ、外特記スヘキモノナシ海岸設備トシテハ船曳上用捲轆轤同附屬用綱轉木滑木ヲ準備スルニ止マル(但シ高島及余市町ニ於テハ多クハ船ヲ曳入レ置クヘキ納屋ヲ有スルモノ多シ)陸上設備ハ日高廳振後志國方面ニ於テハ主トシテ生賣スルニ付特記スヘキモノナキモ北見根室方面ノ如ク製造業ヲ兼營スルモノハ製造納屋十五坪乃至二十坪洗滌水槽二個乃至三個(現時ハ全部鍊釜又ハ磯船ヲ用ヒツ、アリ)杭五十本早切二百本乃至三百本庖刀二本粕壓搾器一臺釜一個竈一基其他雜器具ノ設備ヲ要ス

(ウ) 土 地

根室方面ニ於テハ船曳上用及製造干場ヲ合シ凡二三百坪ヲ借入レ一漁期間ノ借料凡三圓乃至五圓北見方面ニ於テハ同上三百坪乃至五百坪ニテ十圓乃至十五圓後志渡島方面ハ多クハ船体ヲ曳上ケ得ルノミノ場所(面積ハ巾三間乃至五間長サ濱通シトス)ニテ五圓乃至十圓位ヲ普通トシ膽振方面ニ於テハ多ク共同シテ官有地ヲ借入レ一艘一ケ年間ノ使用料一二圓位ニ過キス日高方面ニ於テハ船曳上用トシテ巾三間長サ濱通シ凡十四五圓位ノ場所ヲ一ケ年二圓乃至六圓位ニテ借入ル、モノ

リ或ハ無料ニテ使用スルモノアリ釧路町ニ於ケルモノハ漁期中釧路川ニ繋留スルモ漁終了後陸上圍ノ場合ニ至リ多少ノ敷地料ヲ仕拂フモノトス

(エ) 物資ノ仕入方法

物資ノ仕入方法ハ殆ント各人各異ニシテ一律ノ許ニ記スルコト能ハサルモ大要左ノ範圍ヲ出テス仕込受ケモノハ公課金ノ外ハ全部物品ニテ供給ヲ受ケ

一部ノ仕込受ケノモノハ米増類ノ如キ主要品ノミノ供給ヲ受ケ其他ノ物品ハ適宜商店ヨリ現金又ハ通帳ヲ以テ購入ス一部借入全部借入及自己資金ノモノハ現金拂又ハ通帳ヲ以テ各自其欲スル商店ヨリ購入ス

附 共同購買方法ニヨリテ供給ヲ受クルモノナシ

(オ) 備人ノ金錢支給方法

備人ニ關スル金錢支給モ亦殆ント各人各異ト雖モ大体ニ於テ同一地區ノモノハ特記スヘキ差ナシ左ニ主要ナル漁村二三ヶ處ニ於ケル方法ヲ記ス

浦河地方 漁獲物賣却手取金ヨリ沖合ニテ使用スル餌料木炭醬油荳蔻等ヲ引去リ其殘額ヲ漁船漁具各一人分ツ、及船頭以下乗込員各一人分ツ、ノ割合ニテ配當ス

龜田郡地方 大形川崎船ニアリテハ漁獲物賣却手取金ヨリ沖合ニテ使用スル餌料米増薪炭公課金等一切ノ費用ヲ引去リ其殘額ヲ九個四分ニ分チ漁船漁具及乗込員七人各一人分ツ、及炊事女ニ四分ヲ分配ス

持符船ニアリテハ船体ノ借入料ヲ凡二十五圓トシ其他沖合ニテ使用スル餌料木炭醬油味噌代等ヲ漁獲物賣却金ヨリ引去リ其殘金ヲ乗込員三人ニテ平等ニ配當シ公課ハ各自分擔トス

久遠水産組合部内 食事ハ各自辨トシ公課木炭餌料酒荳蔻味噌醬油代ヲ漁獲物賣却代金ヨリ引去リ其殘額ヲ漁船漁具乗込員五人陸廻二人ニテ各一人分ツ、ニ配當ス

余市水産組合部内 漁獲物賣却手取金ヨリ公課薪炭米噌代ヲ引去リ其殘額中ヨリ漁船漁具二人半分船頭一人三分炊事係

三分五厘他ハ皆一人分ツ、ニ配當ス
 杵形水産組合部内 漁獲物賣却手取金ヨリ諸經費一切ヲ控除シ其殘額ヲ漁船一人分漁具一人半分船頭一人三分漁夫及陸廻リ各一人分女半人分ニ配當ス

天賣水産組合部内 前記同様ノ殘額金ヲ漁船及漁具ヲ三人半トシ之レニ乘込員七名及陸廻リ二人並ニ女一人半(三人)合計十人半ニテ除シ其三人半分ヲ經營者ノ收得トス

紋別枝幸方面 多クハ給料組織ニシテ前金ハ全給料ノ凡半額以内ヲ貸與シ而シテ相當漁獲アリタルトキハ經營者各自ノ見込ニヨリ若干ノ賞與金ヲ與フ

備考 給料ハ船頭一ヶ月二十圓漁夫三ヶ月間ニテ四十圓陸廻三ヶ月間ニテ三十五圓女人夫ハ臨時ニ之ヲ備入レ一日金五十錢トス

目梨郡地方 全費用ヲ經營主ニ於テ負擔シ全收穫高ノ三割五分ヲ船頭以下女人夫ニ與ヘ六割五分ヲ經營者ノ收入トス而シテ右三割五分ハ船頭漁夫各一人女三分ノ割合ニ分ツモノトス
 漁夫ニハ前金貸與ト否ラサルモノアルモ大形船經營者ハ概ネ之ヲ貸與シ其金額ハ十圓乃至七八十圓ニシテ三十圓乃至五十圓位ノモノ最多ク小川崎船持符船磯船經營者ハ前金ヲ貸與セス

九 經營例

各地共設備其他ニ於テ大差ナキモ左ニ利尻郡杵形村ニ於ケル平年漁ノ收支概算ヲ例示ス

(ア) 新 營 費

種 目	數 量	金 額	摘 要
漁 船	一隻	一八〇,〇〇〇	

種 目	數 量	金 額	摘 要
同 附 屬 具	一式	一五〇,〇〇〇	船七艇七五圓
延 繩 及 附 屬 具	一〇〇籠	一四〇,〇〇〇	附屬具一式
船 曳 揚 用 具	一式	二二,〇〇〇	
乾 場 用 杭 類	一式	一一,〇〇〇	
漁 獲 物 處 理 具	一式	一五,〇〇〇	棒鱈製造用
榨 粕 用 具	一式	二七,〇〇〇	
乾 蕈	三〇束	四五,〇〇〇	
食器大工道具其他雜品		三二,五〇〇	
計		七二三,五〇〇	

(イ) 經 常 支 出

種 目	金 額	摘 要
償 却 及 金 利	一〇,〇〇〇	
修 繕 補 給 費	九〇,〇五〇	漁船漁具及製造用具ノ分
米 贈 其 他 消 耗 費	六九五,〇〇〇	
餌 料 費	三九五,〇〇〇	
乾 場 及 納 屋 借 入 費	一三〇,〇〇〇	
公 課	一五,〇〇〇	
計	一,三三五,五〇〇	

備考 新鱈製造ハ經營主ノ事業ニシテ從テ鹽代及鹽戻金ニ付テモ經營主ノ別途計算トナルヲ以テ茲ニハ之ヲ計上セス

(ウ) 經 常 收 入

品 目	數 量	金 額	摘 要
新 鱈	九〇〇束	八七五,〇〇〇	

品目	數量	金額	摘要
生鱈	五〇〇東	六七五、〇〇〇	生賣
棒鱈	五八石	五五〇、〇〇〇	
搾肝	一六〇箱	五八〇、〇〇〇	
總計		九六、〇〇〇	
付		一二、〇〇〇	方言笹目付「チュー」
胃臟		一、九二三、〇〇〇	

備考 卵及白子ハ人夫賃ノ一部トシテ現品ヲ備女ニ與フル習慣ナレハ計上セス

(エ) 收支計算

經常支出	經常收入	差引	利益
一、三三五、五〇〇	一、九二三、〇〇〇		五八七、五〇〇

十 製 造

運輸、交通ノ機關發達シタル地方而モ漁獲割合ニ少キ處ニアリテハ多ク生賣シ又全然製品ヲ見サル地方アリト雖モ其他ニアリテハ凡ソ鱈漁業ニ従事スル漁村一トシテ之レカ製造ヲ爲サ、ル處ナシ本道水産物中鱈ニ亞ク重要物ノ一トス

(ア) 製造方法

(イ) 開 鱈

(1) 有 骨 開 鱈

製造季節ハ地方ニ依リテ一定セスト雖モ十一月中旬ヨリ六月ニ至ル間就中一月ヨリ三月下旬迄ヲ最盛期トナス

製法ハ頭部ヨリ背開トナシ更ニ背骨ニ沿フテ刀ヲ入レ(乾燥ノ際骨ヲ反轉ス)汚物ヲ洗ヒ黒膜ヲ去リ四時間乃至六時間淡水

中ニ漂白シ充分水切後木槽中ニ鹽漬シ(地方ニヨリ坐切法ニ依ル處アリ用鹽量ハ一定セサルモ多クハ三田尻五等鹽八十斤ニ對シ七東乃至八東トス)一晝夜間放置シ鹽漬其度ニ達スレハ漬汁ニテ洗ヒ簞上ニ擴ケテ日乾ス乾燥ハ先ツ肉肌ヲ二日間次ニ一日皮付ヲ次ノ二日間再ヒ肉肌ヲ日乾シ斯ク反覆スルコト秋冬ノ候ハ十三四日春季九日間ニテ乾了ス歩留ハ原料重量ノ約二割内外トス

(2) 無 骨 開 鱈

製法ハ大体ニ於テ前者ト同一ナレトモ只頭及背骨ヲ除去スルノ差アルノミ歩留ハ産地ニヨリ肥瘦形体ノ大小等ヲ一定シ難ケレトモ普通原料重量ノ一割五分トス

(ろ) 副 産 品

(1) 鱈 鹽 藏

鱈ハ石油箱一個分ニ對シ食鹽一升乃至三升ノ割合ヲ以テ鹽藏ス而シテ其產出量ハ時季ト地方ニヨリ異ルモ平均十五東ノ鱈ヨリ一函ヲ得

(2) 胃(ちゆう)素 乾

總附着ノマ、胃部ノミヲ縦ニ割リ内部ノ汚物ヲ庖刀ニテ掻キ去リ能ク洗滌シ早切ニ掛ケ乾燥ス而シテ歩留ハ一尾分乾上ケ約十匁トス

(3) 肝 油 (燈油)

肝臟ハ釜ニ少許ノ水ヲ入レ沸騰セシメタル後投入煮沸シ絶ヘス攪拌粉粹シ油分全ク融出セハ火力ヲ去リ靜置シ之レヲ掬ヒ取リ尙殘渣ハ壓搾シ其上澄油ヲ採取ス歩留ハ之レ亦時季ト産地ニ依リ異ルモ平均鱈十九東半ヨリ石油函一個ヲ得之レヨリ肝油約八升トス

(4) 荒 粕

無骨開鱈ノ副産ニシテ其製法ハ普通魚粕ニ同シ而シテ歩留ハ原料十東分ヨリ乾上ケ約八貫トス

(は) 新 鱈
新鱈ハ函館宗谷浦河後志支應管内ヲ主要ナル産地トシ特ニ宗谷支應管内利尻禮文ハ其産額最も多ク製造季節ハ十一月十二月ニシテ年末用トシテ販路最も廣シ

(に) 新 鱈

製法魚ノ口腔ヨリ刀ヲ入レ鰓ヲ切り離シ内臓物ト共ニ除キ淡水ニテ洗ヒ水分ヲ滴下シタル後鹽藏シ(用鹽量ハ八十斤ニテ四東五分乃至五東ヲ普通トス)一晝夜經過後直ニ發送スルモノト洗滌ノ上更ニ加鹽シ荷造發送スルモノトアリ(直ニ搬出不可能ノ場合ハ一時座切法ニ依ルコトアリ)而シテ運搬不便ナル地方ニアリテハ多ク後者ノ方法ニヨル

(ほ) 副産品

副産品處理ニ付テハ地方ニヨリ一定セサルモ今左ニ余市附近ニ於ケル例ヲ示サン

(1) 鱈 鹽 藏

鱈一函分ニ對シ食鹽三升ノ割ヲ以テ撒鹽漬トス而シテ十二月中ニハ原料十八東一月ヨリ二月十日頃マテハ十二三東二月十日ヨリ同二十八日頃マテハ十七八東ヨリ石油函一個ヲ得

(2) 肝 臟

肝臟ハ悉ク肝油製造者ニ販賣シ自ラ採油スルコトナシ而シテ二月ヨリ一月十日頃迄ハ原料十四五東一月十日ヨリ二月二十日頃迄ハ十東乃至十一東之レヨリ以後ニアリテハ十七八東ヨリ一箱ヲ得

(3) 白子、胃及臟腑

白子ハ多ク生賣ニシテ十二月中ハ原料十三四東一月ヨリ二月十日頃迄ハ八九東乃至十東二月十日ヨリ二月二十一日頃迄ハ十七八東ヨリ一函ヲ得ヘシ而シテ胃及臟腑ハ人夫ニ贈與スルノ習慣ニシテ製品トナスコトナシ

(へ) 棒 鱈

本品ハ多ク三月以後ノ原料ヲ以テシ根室利尻禮文及後志支應管内ヲ主ナル産地トス

製法ハ胸部ヲ殘シ背ヨリ腹部ニ刀ヲ入レ三枚ニ卸シ頭及背骨ヲ去リ直ニ早切ニ鞍掛トシ曝乾スルコト二十五日乃至三十日間トス但シ近年ニ至リ截割後一旦洗滌シ血抜ヲ爲スモノアリ

(と) 副産品

副産品ハ前記開鱈ノ項参照スヘシ

(ち) 藥用鱈肝油

本品ノ主要ナル産地ハ岩内古宇余市利尻禮文釧路地方ニシテ就中最モ盛ナルハ利尻禮文トス該地方ニ於ケル製法ヲ左ニ記載ス可シ

豫メ海水ヲ充タセル(母氏比重四度内外)水槽内ニ肝臟ヲ投入シテ洗滌シ其浮上セルモノヲ肝油原料ニ供シ槽底若クハ中層以下ニ沈下セルモノハ工業油原料ニ供用ス斯クシテ洗滌撰別セル良質肝臟ハ充分水分ヲ滴下シ一樽(四斗入)内外ヲ煮沸釜ニ投入シテ蓋ヲ密閉シ蒸氣ヲ噴出セシメ約三十分煮沸シ後沸騰ヲ止メテ蓋ヲ去リ浮上セル油分ヲ掬ヒ取リテ別器ニ納メ藥用肝油ノ原料ニ供ス殘渣ハ袋ニ汲ミ入レ壓搾シ油分ハ工業用油トシ粕ハ乾燥ノ上肥料トナス又不良肝臟ハ鍊釜ニ投入シ煮取法ニ依リ壓搾シテ採油ス

精製法藥用ノ原料ハ凍塞ニ遭フテ多量ノ蠟分拆出スルヲ以テ油分ヲ分離ス其法ハ帆布綿製ノ袋(直徑五寸内外長サ五六尺)ニ之ヲ汲ミ入レ懸垂シ滴下セル油分ヲ受器ニ集ム之レヲ荒濾シ若シクハ第一回精製ト云ヒ其濾過油ハ嚴寒ニ遭ヒ再ヒ蠟分拆出スルヲ以テ更ラニ紙濾シヲ行フ之ヲ第二回精製トス斯クシテ尚蠟分ヲ生スル時ハ第三回ノ精製ヲ行フ(普通三回ニテ精製ヲ終ハル)精製品ハ罐ニ納メ密閉シ販出ス蠟分ハ袋ヨリ去リ石油空罐ニ詰メ其他ノ工業油ト區別シテ販出ニ供ス斯ク油蠟ヲ分離スル必要アルニヨリ三月以後ノ採油ハ原油トシテ空罐ニ詰メ氣候寒冷ナルニ及ヒ前記ノ如ク精製ヲ行フ歩留リハ地方ニヨリテ差異アリ今利尻ニ於ケル一例ヲ舉クレハ肝臟一函ヨリ得ル藥用肝油ノ量ハ二升二合四勺工業用油五升七合六勺油粕一貫九百二十匁トス

(b) 工業用肝油 (通稱鱈燈油)

工業油ハ藥用肝油製造ノ副産タルハ前記ノ如ク然レトモ藥用油製造ノ行ハレサル地方ニ於テハ専ラ本品ノミヲ製造スルモ

製造期節ハ地方ニヨリ差異アレトモ大凡十一月ヨリ五月頃迄トス製法ハ一釜ニ肝臟約十五函ヲ投入シ少量ノ水ヲ加ヘ(一釜ニ一斗乃至二斗又全然熬取法ニ依ル場所アリ)絶ヘス攪拌シツ、熱ヲ與ヘ適度ニ達スレハ火ヲ止メ放冷シテ其上澄油ヲ汲ミ取り殘渣ハ木綿袋ニ入レ壓搾シ搾出油ハ水ト分離セシメ抄ヒ取り前ノ油ト共ニ別器ニ移シ清澄ヲ待テ(但シ採收セル油ヲ一回若クハ二回洗滌スル地方モアリ)罐ニ詰ム少留リハ季節ト地方ニ依リ一定セスト雖モ今浦河地方ノ一例ヲ舉ケレハ走リハ一函ノ肝臟ヨリ一罐中ハ八分後ハ五分位ヲ得

(イ) 將 來

鯨ハ本道ニ於ケル重要水産物ニシテ漁業製造トモ考究ヲ要スヘキ問題ニシテ先ツ之レヲ製造ニ就キテ述ヘンニ開鯨ニ有骨無骨棒鯨新鯨等ニシテ前者ハ主トシテ貿易品後者ハ内地向キ製品トナス 有骨製無骨製何レヲ獎勵ス可キカハ各一得一失アリト雖モ無骨鯨ハ荒粕ノ副産品アルノミナラス製造上手數少ク且ツ用鹽經濟等ノ得點アリ而シテ形体大ナル鯨ノ有骨製ハ其色澤小形ノ鯨ニ及ハサルノミナラス市場ニ歡迎セラレサル事實アリ小形鯨ハ全然之ト反對ノ傾向トス要スルニ大形ハ可及的無骨製トナシ小形ハ却テ有骨製トナシ一方販路ノ擴張ヲ獎勵セハ將來有望ノ製品タル可シト信ス棒鯨ハ其歩留リ開鯨ノ殆ント半額ニ過キサルノミナラス現今ノ狀況ヨリ推スニ將來著シキ發展ヲ期待スルコト甚タ困難ナリトス依テ特ニ獎勵ノ要ヲ認メス寧ロ現狀維持ニ止メ只改良製法ニ則ラシムレハ足ル新鯨ハ専ラ内地向ニシテ且ツ需要期間販路區域自然限定サル、ヲ以テ特ニ獎勵ノ要ヲ認メス但シ將來冷蔵運搬業ノ隆盛ニ伴ヒ海外ニ販路ヲ需ムルヲ得ハ是レ亦獎勵ノ必要ヲ認ムルニ至ルヘシ 藥用肝油現時ハ單ニ内地需用ニ止マリ末々輸出サルニ至ラスト雖モ近來供給ノ過多ハ價格年々下落ノ大勢ヲ示シツ、アリ然ルニ近來技術ノ進歩ハ大ニ品質ノ面目ヲ改メ外國製ノモノニ比シ敢テ遜色ナキニ至レリサレハ將來輸出獎勵ノ方針ヲ採ランニハ重要貿易品タルニ至ルヘキヲ信ス

工業油ハ内外共其需用日ニ増加シツ、アリ特ニ化學工業ノ發展ハ將來本品ノ需要ニ一新紀元ヲ畫ス可ク豫想サル此際製法ニ改良ヲ加ヘ品質ヲ向上セシムルニ最美ノ努力必要アルヲ信ス

十一 製造品數量價額

鯨製品製造數量及價額

Table with columns for '品名' (Product Name), '支廳名' (Prefecture Name), '後志' (Koshu), '檜山' (Hirayama), '函館' (Hokkaido), '浦河' (Uraha), '釧路' (Kushiro), '根室' (Nemuro), '網走' (Aomori), '宗谷' (Soya), '増毛' (Masumi), '計' (Total). Rows include '主製' (Main Production) and '副製' (Secondary Production) for items like '棒鯨' (Stick Whale), '新鯨' (New Whale), '開鯨' (Open Whale), '粕鯨' (Residue Whale), '自家用' (Home Use), '棒鯨' (Stick Whale), '開鯨' (Open Whale), '魚蠟' (Fish Wax), '胃蠟' (Stomach Wax), '魚肝油' (Cod Liver Oil), '工業用肝油' (Industrial Cod Liver Oil), '藥用肝油' (Medicinal Cod Liver Oil), '油粕' (Oil Residue).

主 賣 販	鱈 品名 組合名	計	副製品					主製品				
			自家用	賣用	賣用	販用	自家用	賣用	賣用	販用		
			ナ シ	油 粕	藥用 魚肝油	工業用 魚肝油	魚 蠟	胃 ノ子	ナ シ	粕	新開 鱈鱈	棒 鱈
	初山別 水産組合	二四三〇〇圓									一七五〇〇圓	一六三〇〇圓
	羽幌水 産組合											
	苫前水 産組合											
	鬼鹿水 産組合	一八二八五圓	二二〇〇圓	四九〇〇圓	一七九八八石	六〇〇〇〇圓	七二〇〇圓	七五〇〇圓	四八〇〇圓	一六八〇〇圓	七五〇〇〇圓	三三〇〇〇圓
	留萌水 産組合											
	増毛水 産組合	二八九六圓			七九六石						二二〇〇圓	五二五〇圓
	天賣水 産組合	一三七八一圓	一〇八〇圓	二二〇〇圓	七七八八石	四〇三圓	二六八八圓	四〇〇圓	二六八八圓	一八〇〇圓	一六八〇〇圓	八二二〇圓
	焼尻水 産組合	五二二三圓			三九八石	一〇八〇圓	一四〇四圓	九二〇〇圓	一〇九〇〇圓	一〇一三五圓	二六四〇〇圓	六六〇〇圓
	計	三三四一五圓	三三三〇圓	三三〇〇圓	二九一七五石	六〇〇〇〇圓	五四三六圓	七三〇〇圓	一四八〇〇圓	一七五〇〇圓	一六八〇〇圓	三三三三五〇圓

主 賣 販	鱈 品名 組合名	計	副製品			主製品		計	副製品			計
			自家用	賣用	販用	自家用	販用		自家用	賣用	販用	
			ナ シ	油 粕	工業用 魚肝油	ナ シ	棒 鱈		ナ シ	油 粕	工業用 魚肝油	
	網走外二郡水産組合	三三七四圓								一九二〇石		
	雄武水産組合	九〇三六圓								四二五三石		
	各形水 産組合									五三〇七石		
	仙法志 水産組合	四五七四圓								一三四四圓		
	鬼脇水 産組合	四四一三六圓								二二九五石		
	香深水 産組合											
	船泊水 産組合											
	計	一五三〇圓								一三四四圓		
	計	一五三〇圓								一四二五石		

(b) 工業用油
貯藏 別ニ設備セス多クハ製造場ノ一部ヲ之ニ充ツ

荷造 之レ亦薬用油ニ異ナラサルモ容器ハ普通石油空罐ヲ用ヒ一個荷造費七十八錢トス

(㉒) 油粕
荷造 普通魚粕ニ同シ
(イ) 運搬

運搬ハ地方ニヨリ汽船帆船車馬或ハ汽車等種々ニシテ一々其方面ニ亘リ記載スルハ實ニ難事ナルヲ以テ省略ス
但シ多クハ商人ノ手ニヨリ製造者直接ニ需用地ニ搬出スルコト極メテ稀ナリトス

十三 經營

(ア) 開鑿
經營ノ方法ハ地方ニヨリテ相違アルハ勿論ナレトモ茲ニ浦河支應管區内三石村ニ於ケル專業者ノ例ヲ記載シテ參考トナス
可シ

(イ) 資金
資金ノ項ニ就テハ漁業ノ項ニ誌シタル處ト異ルナキヲ以テ同項参照ス可シ
(㉔) 設備

本經營ハ此地方ニ於テ最モ普通ニ行ハル、一漁期間正味二十六貫五百匁入二百五十捆ヲ製造スルモノ、經營及經營例ヲ左
ニ記ス可シ
(1) 土地
干場ヲ合セテ百四十五坪ニシテ中四十坪ハ敷地百坪ハ海産干場トス

(2) 建物
處理場及納屋ニシテ處理場ハ葎葎平屋床ハ板張此建坪二十坪トス納屋ハ即チ物置ニシテ葎葎平屋堀立ニ近キ構造此建坪十
坪トス

(3) 使用器具其他
木槽巾三尺長六尺深サ二尺五寸ノモノ五個鱈切庖丁五個さきり三百本蘆管長サ一丈巾四尺ノモノ三百枚まつか

圖ノ如キモノ七百本桶二個砥石三個すこつぶ二個荷造器一臺油槽一個袋三十枚油柄杓二個水汲柄杓三個釜一枚(徑四尺平
釜)竈一個たも二個荷桶二組四斗樽十個

(は) 備人
定期備人ハ一人ニシテ食料一ヶ月六圓給料一ヶ月五圓備入季節ハ一月初旬ヨリ鱈終了期マテトス多クハ土地ノ土人ヲ使役
シ金錢ノ支給方法ハ月末ニ精算給與ス

臨時備人ハ女人夫ニシテ約三十名トス食料ハ雇主持ニシテ金錢支給方法ハ其都度支拂フ假ニ四五日停滯スルコトアルモ請
求ニ依リ何時タリトモ支拂ヲナス
(に) 物資仕入方法
單獨購入トス

(ほ) 製造期節及期間
新鱈製造ヲ終リタル後即チ一月初旬ヨリ五月下旬マテ約百五十一日間トス

(へ) 製品ノ處分方法
製品ハ全部函館ニ送り依託販賣トナス

(イ) 肝油
左ニ禮文利尻方面ニ於ケル例ヲ掲ケテ參考トス

(ウ) 資金
資金ニ就テハ特記ス可キコトナシ殆ント自己資本ヲ以テ經營ス

(ロ) 設備
本業ニ於テハ蒸溜採油ト在來法トノニアリ茲ニハ前者ニ就テ記述セン

(1) 土地
建物敷地七十坪ヲ要ス

(2) 建物
海産干場トシテハ九百九十三坪

(3) 使用器具其他
製造場一棟此建坪七十坪(但シ人夫小舎ハ此中ニアリ)

ボイラー一基約五馬力煮釜二枚直徑二尺九寸深サ三尺蓋ヲ堅實ニナシ得ル様ニ裝置シ其一部ニ徑四寸ノ亞鉛板製圓筒ヲ取
リ付ケ屋外ニ開口セシム平釜五枚直徑四尺五寸乃至四尺八寸ノモノ壓搾器七臺槓杆式ノモノ五臺螺旋式ノモノ二臺トス濾
舟三個各三個運搬籠十二個攪網二個木槽三個木綿袋八百枚干筵七十束四斗樽五個帆木綿袋三個同上附屬具一式ポンプ一臺
井一附屬物ヲ含ム

(ハ) 備人

定期備人 職工長一人職工六人計七人

備人ハ毎年十二月ヨリ翌年六月ニ至ル期間トスレトモ資格ノ異ナルト事業ノ繁閑ニヨリ五ヶ月乃至七ヶ月間トス

備考 右ハ皆製造期中ノミ備入ル、モノニシテ五ヶ月ノモノ七ヶ月ノモノ、二種アリ

金錢ノ支給ハ月末トス

(ニ) 金錢支給方法

單獨購入

(ホ) 物資ノ仕入方法

(ヘ) 製造季節及期間

地方ニヨリ差異アリ當地方(利尻方面)十二月ヨリ翌年六月ニ至ル

(ト) 製造品ノ處分方法

冬季寒冷ノ候ニ採製セルモノハ直ニ大坂商人ニ特約販賣ヲナシ春期温暖ノ氣候ニ採收セルモノハ翌年十二月マテ貯藏シ精製ノ上販出ス但シ工業油ハ小樽ニ販出スルヲ普通トス

十四 經營例

(ア) 開鱈 (三石地方)

(イ) 新營費

品目	數量	金額	摘要
處理場	二〇坪	二五〇、〇〇〇	一坪十二圓五十錢
納屋	一〇坪	五〇、〇〇〇	坪五圓
木槽	五個	三〇、〇〇〇	
鱈切丁	五挺	五、〇〇〇	
早切	三〇〇本	四五、〇〇〇	
簧	三〇〇枚	六〇、〇〇〇	
マツカ	七〇〇本	八、四〇〇	

品目	数量	金額	摘要
桶	二個	六〇〇	
スッ	二個	二、四〇〇	
荷造	一個	八、〇〇〇	
油杓	一個	八、〇〇〇	
油杓	一個	八、〇〇〇	
水柄	一個	八、〇〇〇	
釜柄	一個	八、〇〇〇	
竈基	一枚	一五、〇〇〇	
櫛	一個	四、〇〇〇	
櫛	一個	四、〇〇〇	
荷	一個	一、四〇〇	
斗	一個	八、〇〇〇	
計		五〇二、二〇〇	

(ろ) 經常支出

種目	金額	摘要
償却費	五一、一三二	償却年限
修繕補給費	三二、六〇〇	本槽八ヶ年、鷲切刃刀、櫛二ヶ年、早切、桶、九ヶ年、スッ、五ヶ年、マツカ、三ヶ年、荷造機、油杓、納屋十ヶ年、油杓、水柄、一ヶ年、釜十五ヶ年、竈四斗、櫛五ヶ年、荷杓四ヶ年、處理場四十ヶ年。
備材費	七三、〇〇〇	處理場三ヶ年、油杓一圓六〇〇、木槽一圓、桶三〇〇、荷造機二圓三〇〇、油杓一圓、釜一圓、櫛五〇〇、荷杓四〇〇、早切七圓五〇〇、費一三圓、マツカ一圓八〇〇計二一圓三〇〇
製造材料費	二、二七一、二〇〇	支給食費六圓、給料五圓五ヶ月分計五五圓、女延三〇人食費六圓、給料一圓計一八圓
消耗費	八五、九三〇	生鷲一、〇〇〇、東東二付二圓計二、〇〇〇圓、三田尻五等鷲二、〇〇〇、後依二付二圓二六〇計二七一圓二〇〇、二五〇枚枚ニ付キ圓二〇〇計五〇圓

公課

種目	金額	摘要
諸公	二二、五〇〇	中間油 一四三把ニ付圓一一〇計一五圓七三〇
計	一八三、〇六〇	其他新築油 二〇圓二〇〇

(は) 經常收入

種目	数量	金額	摘要
開魚	二五〇箱	三、一二五、〇〇〇	一箱二六、五〇〇入圓ニ付二、八替
魚油	三三函	一一五、五〇〇	一函三圓五〇〇替
胃素	二〇箱	九〇、〇〇〇	一箱四圓五〇〇替
鯛	三三函	一一五、五〇〇	一函三圓五〇〇替
計		三、五七〇、八〇〇	一俵ニ付一圓〇四〇ノ割

(に) 收支計算

經常支出	經常收入	差引	利益
二、七一九、四二二	三、五七〇、八〇〇		八五一、三七八

備考 實際ハ以上計上ノ總支出額ノ外尙五分内外ノ雜費ヲ要スルモノトセハ殆ント確的ナル計算トス

(イ) 肝 油 (利尻禮文地方)

以下列記スル經營例ハ肝臟二千五百函ヲ處理スル規模大ナルモノ

(イ) 新 營 費

品 目	數 量	金 額	保 存 年 限	摘 要
バーチカルホイラ	一坐	六五〇、〇〇〇	十五年	据付運賃ヲ含ム
煮 釜	二枚	六〇、〇〇〇	十年	
平 釜	五枚	九〇、〇〇〇	十年	
壓 搾 器	七個	二一〇、〇〇〇	五年	
漚 籠	三隻	九〇、〇〇〇	五年	
運 搬 籠	二個	一、八〇〇	五年	
丸 籠	二個	八、四〇〇	五年	
木 槽	三個	四、五〇〇	五年	
木 袋	七〇枚	三二、〇〇〇	五年	
干 斗	五個	四、〇〇〇	五年	
帆 斗	三枚	二、〇〇〇	五年	
帆 附 屬 具	一式	五、〇〇〇	五年	
井 上 附 屬 具	一式	八、〇〇〇	五年	
井 上 附 屬 具	一式	二〇、〇〇〇	五年	
雜 物 具	一棟	一、四〇〇、〇〇〇	九年	
計		二、七三一、二〇〇		

種 目 金 額 摘 要

(ロ) 經 常 支 出

種 目	數 量	金 額	摘 要
價 却 及 金 利		八〇七、五一〇	金 價 却 六〇七、四一〇 賣 金 同 收 迄 ノ 分
修 繕 補 給 費		五二、五〇〇	修 繕 費 一、〇〇〇 運 搬 籠 三 個 五〇〇 木 槽 袋 四 個 千 越 二 六 圓 雜 具 五 圓 計 三 八 圓
備 用 人 材 料		四八八、〇〇〇	定 期 備 用 人 四 人 五 月 二 〇 〇 圓 職 工 二 人 七 月 一 六 八 圓 男 人 夫 四 人 五 月 二 〇 〇 圓
製 造 材 料 費		一、七五〇、〇〇〇	肝 臟 二 五 〇 〇 函 函 二 付 函 七 〇 〇 替
消 耗 費		一、五三一、六〇〇	備 用 人 材 料 費 一、〇〇〇 函 函 二 付 函 七 〇 〇 替 六 圓 八 〇 釘 五 圓 計 九 圓 函 函 二 付 函 七 〇 〇 替 六 圓 八 〇 釘 五 圓 計 九 圓 函 函 二 付 函 七 〇 〇 替 六 圓 八 〇 釘 五 圓 計 九 圓
公 諸 懸 課		一五〇、〇〇〇	其 他 費 一、〇〇〇 函 函 二 付 函 七 〇 〇 替 六 圓 八 〇 釘 五 圓 計 九 圓 函 函 二 付 函 七 〇 〇 替 六 圓 八 〇 釘 五 圓 計 九 圓
計		五、二六六、六一〇	

備考 漁船一隻ニ付仕込金百五十圓ニシテ此金額ハ三ヶ年据置キトス原料肝臟二千五百函ヲ得ンニハ大略十七隻ヲ要シ此ノ仕込金額二千五百圓トス

(ハ) 經 常 收 入

種 目	數 量	金 額	摘 要
藥 用 肝 油	二八〇函	三、一五〇、〇〇〇	函ニ付一圓二五〇替
工 業 用 肝 油	七二〇函	二、五二〇、〇〇〇	同 三圓五〇〇替
油 粕	一二〇石	八四〇、〇〇〇	一〇〇石ニ付七〇〇圓替
計		六、五一〇、〇〇〇	

(ニ) 收 支 計 算

經常支出	五、二二六、六一〇	經常收入	六、五一〇、〇〇〇	差引	一、二八三、三九〇
------	-----------	------	-----------	----	-----------

鯨

一 漁場

(ア) 區域及海況

本道近海殆ント其分布ヲ見ルナシト雖モ殊ニ太平洋及ヒ日本海方面ニ多ク其棲息甚タ豊富ナリ而シテ現時專ラ之カ漁獲ニ從事スルハ釧路檜山爾志久遠岩内古宇郡ニシテ其他各地ノ鯨手繰網、鯨刺網、鯨延繩、鯨延繩、鯨角網、鯨角網等ノ類ニテ副産的ニ漁獲セラル

(イ) 海況

底質ハ本漁業ニ關係少キニヨリ明白ナラサルモ恐クハ泥ノ處最多ク砂泥小礫之ニ次クモノ、如シ潮汐ノ干満ハ漁業上ニ影響ヲ來スコト殆ント之レナシト雖モ海流ハ日本海ニ於テハ多ク北行シ岩内方面ハ此ノ障礙少キモ檜山爾志久遠郡沖合ハ激潮ノ爲メ漁業上支障多ク特ニ久遠郡ニ於テ最モ甚シ釧路沖合ハ海流多ク東方ヨリ襟裳岬方面ニ向ヒ多少急速ナルコトナキニアラサルモ漁業上別段支障ヲ見ス

ニ來游ス五月下旬ニ至レハ再ヒ深海ニ去ル其体量平均百二十匁釧路方面ノモノハ五月頃ヨリ漸次淺所ニ來リ八月下旬ニ至レハ深所ニ移動シ一月頃ニ放卵ス体量平均五百匁室蘭浦河方面ノモノハ普通三百匁トス

(イ) 漁場ニ於ケル漁業相互ノ侵害及狀況

漁場ニ於テ他種漁業者ト相互侵害ノコトナキモ同業者間ニ於テハ場所ニヨリ繩繩ノ爲メ住々紛擾ヲ來スコトアルヲ以テ岩内地方ノ如キハ同業者間ニ申合セ規約ヲ爲セリ

(ウ) 漁場ノ過去及將來

漁獲ハ從來之ヲ見タレトモ專業トシテ從業スルニ至レルハ比較的近年ノ事ニ屬シ從テ漁場ノ過去ニ於ケル變遷ハ斷案ヲ下スニ甚タ困難ナルモノアリ然レトモ前記ノ如ク其ノ棲息場若クハ來游區域頗ル廣潤ナルニヨリ例令ヘ年ニヨリ多少變化ハ免レサルモ將來ハ大ニ擴張セララルヘク又其必要ヲ認ムルコト切ナリ

二 漁期

日本海方面ハ多ク冬期ヨリ夏期ニ亘リ釧路方面ニ於テハ夏期ニシテ左ニ各漁村ニ於ケル開始終了及盛漁期ヲ記ス

組 合 名	開 始 期	盛 漁 期	終 了 期	摘 要
岩内水産組合部内	十一月初旬	二、三、月	五月下旬	十一月初旬ニハ魚群來游セス三月末ヨリ四月末ハ鯨ノ爲メ從流セス五月末方ハ魚群游去ス十二月ハ荒天多キタメ三月末ニ至レハ鯨漁期ニ入ルタメ出漁セス
古宇水産組合部内	一月初旬	二、三、月	三月下旬	此漁期以外ハ他ノ漁事ニ從事ス
久遠水産組合部内	四、五、月	一、二、月	五月下旬	此漁期以外ハ他ノ漁事ニ從事ス
乙部水産組合部内	二月初旬	三、四、月	五月下旬	四月ノ鯨漁期中ハ從業セス
熊石水産組合部内	一月下旬	三、四、月	六月下旬	此漁期以外ハ魚群來游セス
檜山水産組合部内	二月十日頃	三、四、月	六月廿日	一月ニハ荒天ノタメ六月下旬ニハ魚群薄キタメ出漁セス
釧路白糠水産組合部内	五月二十日	五、六、月	八月末	冬期市場ニ上ルモノハ鯨延繩ニテ副産的ニ漁獲セラレタルモノニ係ル

三 漁具

漁具ハ總テ延繩ニシテ其構造ハ各地多少ノ差アリト雖モ大体ニ於テ異ナラス本漁業上最モ有名ナル岩内ニ於ケルモノニ付
キ左ニ掲ク

幹 繩 岩糸五枚糸長二十五尋ヲ一籠トシ二百二十籠ヲ準備ス(一回ノ使用數量ハ百籠ヲ限リトス)

枝 糸 岩糸一枚糸長九寸五分切ノモノヲ八寸隔トシ一籠ニ百四十本ヲ附ス

釣 鈎 普通ノ鐵線一々ノモノヲ用ヒ一把ニテ凡ソ一千七百本ヲ製ス然レトモ近年ハ多ク内地ヨリ移入ノ既製品ヲ購
入ス

浮標繩

岩糸五枚糸ヲ用ヒ長サ七十尋乃至百七十尋ニシテ水深ニ應シテ之ヲ用ヒ延繩十籠ニ付一條ツ、ヲ結附ス

浮 標 五升入位ノ樽ニシテ浮標繩一條ニ付一個トス

沈 石 一個凡ソ二百乃至三百乃至ニシテ浮標繩ノ最下端ト幹繩トノ接合部ヲ結附ス

染 料 「カツチ」ヲ用ヒ一回染ニシテ一漁期中ニ一回染ムルノミトス

繩 籠 徑一尺八寸ノモノヲ用フ

製作費 二百二十籠分ニテ百三十圓(手間賃ヲ含マズ)

耐久力 三漁期

主要漁獲物 鱈

副産的漁獲物 稀ニイ、たら鱈等少量

四 漁船及出漁船數

漁船ハ鱈、目抜ノ項ニ記載セルモノニ同シ

出漁船數左ノ如シ

組 合 名	船 種	隻 數	摘 要
岩内水産組合部内	大型川崎船	八〇	
古宇水産組合部内	同 川崎船	一三	
久遠水産組合部内	持大型川崎船	一〇	
熊石水産組合部内	持小型川崎船	七〇	
乙部水産組合部内	持大型川崎船	一五	
檜山水産組合部内	持小型川崎船	七四	
釧路白糠水産組合部内	持大型川崎船	一七	
計		一四八	

備考 奥尻郡ニ於テハ明治四十四年同郡水産組合ニ於テハ漁船二艘ニ對シ補助金ヲ支給シ獎勵シタルニ其結果見ルヘキ
所アリ大正元年ニ於テハ四艘ニ増加シタルモ同二年ニ至リテハ漁夫斯漁ニ馴レサルノ故ヲ以テ出漁スルヲ好マズ
遂ニ廢絶シタリ

五 漁夫及雇主トノ關係

漁夫ハ大中小型川崎船ノモノ全部歩合配當法ニヨル定期傭ニシテ其傭入方法傭主トノ關係並ニ變遷等ハ鱈及目抜魚ノ部ニ記
載セルモノニ同シク持符及磯船ノモノハ多クハ漁具ヲ持チ寄リトシ漁獲物ヲ二分スルヲ常トス

支 隊 名 種 目	漁獲數量		量 價 額		副 漁 獲 數量及價額		漁獲總數 量價額	
	生 產	製 品 原 料	自 家 用	計	生 賣	製 品 原 料		自 家 用
河 西 支 隊		九六〇〇〇圓		九六〇〇〇圓		六三〇〇〇圓		一五九〇〇〇圓
鉦 路 支 隊		三八四〇〇圓		三八四〇〇圓		三三〇〇〇圓		六一七〇〇〇圓
根 室 支 隊								
網 走 支 隊								
宗 谷 支 隊								
增 毛 支 隊								
札 幌 支 隊								
計	三六三〇七圓 二〇一三三圓 二四七七圓	三六〇〇〇圓 三八四〇〇圓	二六〇六圓 一三三〇圓 四二七二八圓	七九六一〇圓 一〇三三〇圓 四二七二八圓	六五八二圓 二五〇七圓	六六六六圓 三〇〇〇圓	九八八〇圓 一〇六八圓	七六二四九圓 二九二九圓 八七五八七圓 四六六五八圓

漁ヲ目的トスル漁具ニヨル漁獲高及價額表

水産組合名	種 類	漁 具 數	漁 夫 數	類 及 船 數 種	漁 期	漁獲總數量及價額			計
						生 賣	製 品 原 料	自 家 用	
後 志 支 隊	延 繩	一七〇枚	七人乘	越後型五反型九隻 庄内型五反型四隻	自一月廿三日 至三月廿三日	四六八〇圓	一四八〇〇圓	一五六〇〇圓	一三一〇四〇圓
古 宇 水 産 組 合	延 繩	?	六人乘	越後型 庄内型	自十一月廿日 至三月末日	一九二〇〇圓	一八四七六圓	一四〇〇〇圓	五二六二圓
岩 内 水 産 組 合	同			七拾隻		一八〇〇〇圓	六四〇八三圓	六〇〇〇圓	三八一九一六圓
計						一八〇三三圓	二〇九、五六〇圓	一五九六〇圓	三九、九二〇〇圓
後 志 支 隊	延 繩	一五〇枚	六人乘	川崎船	三月 中	二一、〇〇〇圓	四三、〇八〇圓	一六、三三〇圓	四六、三三〇圓
奧 尻 水 産 組 合	延 繩			川崎船		一〇、八七圓	一三、八四三圓	三、八三三圓	一四、七六七圓
久 遠 水 産 組 合	同	四三枚	持符五人乘 持符二人乘	川崎船	自四月十五日 至五月末	一〇、八七圓	三、八三三圓		一四、七六七圓
計						二一、〇〇〇圓	四三、〇八〇圓	一六、三三〇圓	四六、三三〇圓

他種漁具ニヨル漁獲高及價額表

水産組合名	生 産	製 品 原 料	自 家 用	計	摘 要		
						後 志 支 隊	志 支 隊
忍 路 水 産 組 合		一三三三圓	三、〇〇〇圓	三、〇〇〇圓	鯉 刺 網		
美 國 水 産 組 合		一三三三圓	三、〇〇〇圓	三、〇〇〇圓	鯉 刺 網		
積 丹 水 産 組 合		一三三三圓	三、〇〇〇圓	三、〇〇〇圓	鯉 刺 網		
余 市 水 産 組 合		一三三三圓	三、〇〇〇圓	三、〇〇〇圓	鯉 刺 網		
計		五、三三三圓	一〇、〇〇〇圓	一〇、〇〇〇圓			
山 熊 石 水 産 組 合	延 繩	川崎船 持符六人乘 持符三人乘 持符二人乘	自一月下旬 至六月下旬	一八三、七六〇圓	六、一五九五圓 二、五八七圓	四、八八八圓 三、五〇〇圓	二、五〇、二六圓 九、五、四四圓
乙 部 水 産 組 合	同	川崎船 持符六人乘 持符三人乘 持符二人乘	自二月下旬 至五月下旬	一四九、二〇五圓	八、五三六圓	一、四九三、〇五圓	一、四九三、〇五圓
檜 山 水 産 組 合	同	川崎船 持符六人乘 持符三人乘 持符二人乘	自二月二十日 至六月二十日	四三、三六〇圓	三、一八〇圓	五、三九二圓	七、四九七、二二圓
水 産 組 合	延 繩	川崎船 持符六人乘 持符三人乘 持符二人乘	自五月廿一日 至八月廿一日	六、八四二圓	九、六〇〇圓	一〇、一〇〇圓	三〇、九九二圓
計				二、〇一、〇〇〇圓	三、八四〇圓	三、八四〇圓	九、〇〇〇圓

水産組合名	生	賣	製品原料	自家用	計	摘要
奥尻水産組合	100圓	100圓		150圓	150圓	
計	100圓	100圓		150圓	150圓	
室蘭水産組合	350圓	170圓		750圓	1,270圓	鯨延繩
有珠組	170圓					
計	350圓	170圓		750圓	1,270圓	同
河浦支路	383圓	383圓		480圓	480圓	
計	383圓	383圓		480圓	480圓	
釧路白糠	383圓	383圓		480圓	480圓	
水産組合	383圓	383圓		480圓	480圓	油絞延繩
計	383圓	383圓		480圓	480圓	鯨延繩
支路	383圓	383圓		480圓	480圓	
計	383圓	383圓		480圓	480圓	
應支	383圓	383圓		480圓	480圓	
計	383圓	383圓		480圓	480圓	

九 經營

(ア) 資金

岩内町ニ於ケルモノハ全部仕込受ケ古宇郡ハ一部ノ仕込受ケ檜山支應管内ハ殆ント全部自己資金釧路町ニ於ケルモノハ自己借入相半ス而シテ岩内古宇ニ於テハ仕込品ニ對シテハ金利ヲ附セス釧路ニ於テハ翌月ヨリ凡ソ月一分位ノ金利ヲ附スルヲ常トス

資金回收及運轉上ニ付テハ鱈及目抜魚ノ部ニ記載セルモノニ大差ナシ

漁具ハ前項ノ如ク漁船及海岸陸上兩設備ハ普通沖合漁業ニ使用スルモノト異ルコトナシ

(ウ) 土地

岩内町ニ於ケルモノハ船揚場巾三間長十五間ニテ(鱈ニ五ヶ月鯨ニ一ヶ月)凡五十間ヲ普通トシ檜山支應管内ニ於テハ多クハ自家所有ノ土地ナルモ若シ借入ル、トセハ漁期中ニテ巾三間長ヲ濱通シノ處凡ソ三間乃至五間内外ヲ普通トシ釧路ニ於ケルモノハ鱈及目抜魚ノ部ニ記載セルモノニ同シ

(エ) 物資ノ仕入方法

自己資金及仕込受ケ共ニ鱈ニ同シ

(オ) 備人ノ金錢支給方法

釧路ニ於ケルモノハ鱈及目抜魚ト同一ニシテ檜山支應管内ノモノハ磯船持寄船ハ漁具持寄ニテ漁獲物ヲ平等ニ分チ船体ハ借入レタルモノト假定シテ各人ニテ之ヲ分擔シ川崎船ノ分ハ食料各自辦薪炭石油ハ經營者之ヲ負擔シ木炭餌料代等ヲ漁獲高ヨリ控除シ其殘額ヲ船体漁具ニテ一人半分乘込員ハ各一人分ツ、ニ分配ス

岩内町ニ於ケルモノハ公課其他餌料米噌類等ノ代價ヲ漁獲高ヨリ引去リ其殘額ヲ漁船一人漁具一人半乘込員及陸廻リ各一人分ツ、ニ分配ス

十 經營例

(ア) 新 營 費

岩内町ニ於ケルモノ一例ヲ左ニ掲ク

品 目	數 量	金 額	摘 要
船 体 船 具	一式	三六二,〇〇〇圓	

品目	數量	金額	摘要
漁具	一式	一三〇、〇〇〇	
海岸設備		二〇、〇〇〇	
漁業用具		五、〇〇〇	
食器及雜具		一〇、〇〇〇	
計		五二七、〇〇〇	

(イ) 經常費

品目	金額	摘要
償却及金	二二一、四八〇	設備費償却及金
修繕補給	四五、〇〇〇	漁船漁具其他
餌料費	一五〇、〇〇〇	
食費	二九四、〇〇〇	
公課	二五、〇〇〇	
薪炭類	九五、七〇〇	
諸掛	五八、〇〇〇	
計	八八九、一八〇	

(ウ) 經常收入

品目	數量	金額	摘要
鱈	二〇〇、〇〇〇尾	一、〇〇〇、〇〇〇	拾錢ニ付廿尾一尾一平均百二十匁
計	二〇〇、〇〇〇尾	一、〇〇〇、〇〇〇	

(エ) 收支計算

經常支出	經常收入	差引	利益
八八九、一八〇	一、〇〇〇、〇〇〇		一一〇、八二〇

備考 前記經常支出中新營費ノ償却費金及漁船漁具其他ノ修繕補給費合計二百六十六圓四十八錢ハ漁夫之ヲ負擔セス故ニ實際漁夫負擔ノ經常支出ハ六百二十二圓七十錢ニシテ之レヲ收入ヨリ控除スルトキハ殘額三百七十七圓三十三錢トナリ之ヲ九人半分ニ分割シ漁夫ハ各一人分ツ、ヲ收得ス

十一 製造

搾粕ハ檜山後志兩支應管内ヲ主トシ釧路根室兩支應管内ニ多少ノ生産アリ又開乾其他ノ製造業ハ岩内古宇檜山三水産組合部内ニ行ハレ其他ノ管區ニ於テハ寥寥見ルヘキモノナシ左ニ最多産地タル岩内水産組合部内ノ方法ヲ掲ケン

(ア) 製造方法 (イ) 開乾鱈

鱈及ヒ臟腑血合等ヲ除去シテ三枚開トナシ淡水中ニテ血合ヲ能ク洗滌シ更ニ三時間内外換水シ血抜ヲナシ魚肉ノ白色ニ晒サル、ヲ度トシ充分水切ヲナシ鹽漬ス(加鹽量ハ原料千五百尾ニ對シ鹽八十斤ノ割トス其ノ方法ハ鹽切桶ニ食鹽ヲ移シ魚五枚ツ、ヲ取り普通のニ鹽ヲ附着セシメ別ニ用意セル即チ下ニ早切ヲ置キ數キ更ニ蕙ヲ擴ケタル上ニ移シ背骨ヲ外方ニ開カシメテ三四尺ノ高ニ累積シ翌日迄放置ス)鹽漬シタルモノハ一旦水ニテ洗淨シ篋上ニ取り上ケ水切ヲ爲シ後二尾ツ、背合セトナシ鱈孔ニ蕙ヲ通シテ括リ乾場ノ張繩ニ吊シ日乾スルコト一週乃至二週間乾了セハ取卸シテ蕙ヲ解キ蕙ニ魚ノ表皮ヲ下ニシ五尺以内ニ累積シ周圍ハ蕙ヲ以テ圍ミ厚板ヲ置キ凡ソ三十貫内外ノ重壓ヲ加ヘ放置スルコト一日以上一週間以内ニテ製了ス篋乾ハ降雪期以外ニ於テハ多ク此ノ方法ニヨル即チ鹽漬洗滌後直ニ篋上ニ併列シ日乾三四日ニシテ製了ス篋乾ハ之ヲ吊乾ニ比スレハ形狀整ヒ色澤亦佳良從テ高價トス歩留ハ生魚一尾百二十匁調理後六七十匁乾上二十三四十匁アリ

(ろ) 明太魚

壺拔シ次ニ眼球ヲ潰シ實子繩ヲ以テ四尾ツ、鰓ヲ刺シ通シ淡水ニテ洗滌シ直ニ早切ニ掛ケ乾燥ス雨天ト雖モ其儘放置シ八分乾キニテ取卸シ繩ヲ取り萩串(長サ二尺八寸)ヲ頭ノ中央部ヨリ鰓下ニ貫通ス二十一尾ヲ一連トシ再ヒ早切ニ架シ乾燥シ前後約一ヶ月ニテ乾了ス歩留リハ生一尾百二十尾ノモノ乾上二十五尾トス

(は) 搾粕

一釜ニ約七百尾一尾平均九十五尾ノ腹拔シタルモノヲ投入シ凡五十分間煮熟ス其他ノ操作練粕ニ同シ歩留一玉乾上十三貫(一尾乾上十八尾五強)アリ

(に) 鹽藏

壺拔ヲナシ八百尾ニ付食鹽八十斤ノ割合ニテ加鹽シ木槽ニ漬込ミ(上層ハ下層ヨリ稍々多量ノ鹽ヲ加フ)鹽以テ掩ヒ少クモ三日間乃至一週間ヲ經テ荷造ス歩留ハ生一尾百二十尾ノモノ腹拔キ九十五尾鹽藏後八十尾トナル

(ほ) 鮭副産品

副産品ハ卵(子)白子(タツ)肝臟臟腑(ワタ)等ノ副産物等トス

(1) 鹽藏卵

半切ニ鹽水(水一斗ニ對シ食鹽約三升ノ割合ニテ煮沸溶解シテ冷却シタルモノ)ヲ約五分ノ一ヲ盛り之ニ卵ヲ投入シテ凡ソ半ハニ達スルニ及ヒ食鹽凡ソ一升位ヲ撒布シ(卵ノ赤味ノ見ヘサル位ヲ適度トス)更ニ其上ニ卵ヲ併ヘ撒鹽スルコト前ノ如クシテ(最上層ノ用鹽ハ下層ニ比シ殆ント二倍ス)食鹽ノ滲透ヲ可及的均等ナラシメ(單ニ撒鹽漬トナス時ハ上層下層ノ鹽味ヲ不平等ナラシムルノ嫌アリ)最後ニ漚ヲ掩ヒ約十五時間ヲ經過シ之ヲ平籠ニ(凡四十腹)掬ヒ出シ淡水ニテ洗淨シ後竹簀上ニ凡ソ五六寸位ニ積ミ暫ク水分ヲ滴下シ荷造ヲナス

卵ハ一月ヨリ二月下旬迄ノモノハ最モ肥大シ八百尾(雌雄取合セ)ヨリ大山樽一樽分(八貫尾卵六百腹)ヲ得十二月ハ千尾三月ニハ千二百尾ニテ一樽ヲ得ヘシ而シテ用鹽量ハ七樽分ニ對シ八十斤ノ割合トス

經營ノ項參照

(ウ) 設備

- (2) 白子
白子ハ生ヲ主トシ多キ時期ニハ吸入トナシ青森ニ仕向ケ少量ノ時期ニハ地方ニ於テ小賣ス十二月ヨリ一月下旬迄ハ二千尾二月ヨリ三月下旬ノモノハ三千尾ニテ大山樽一個ヲ得ルノ割合ナリ
- (3) 肝臟
肝臟ハ採油ノ原料トナス平均二千二百尾ニ付石油函一個(一函正味八貫尾)ヲ得
- (4) 臟腑
臟腑ハ肥料ノ原料ニ販賣ス平均千尾ニ付石油函一個ヲ得

(イ) 變遷及ヒ將來

開乾ハ四十二年頃迄ハ専ラ養乾トナシ其期節ハ降雪期以外ナリシモ四十三年ヨリ繩掛ケ乾燥ヲ爲スニ至リ自然製造期節ヲ多カラシメ延テ其生産額ヲ増進セシメタルコト少カカラス然レトモ本道ノ食用トシテ製造セラル、ノ數ハ現在ニアリテ總漁獲高ノ約七分ノ一ニ過キスト雖トモ本鹽藏品ハ諸國ノ需用ニ適スルモノト認メラル、ヲ以テ之レカ販路ニ付キ調査ヲ爲スハ目下ノ急務ト信ス

十二 製造品數量及價格

鹽製品總製造數量及價額表

主販開鮭	支店名		後志支應	檜山支應	釧路支應	計
	品名	支店名				
			五,一三三,〇〇〇尾	三六,〇〇〇尾		五,一五九,四〇〇尾
			三三,一〇〇尾	三三,〇〇〇尾		三三,五〇〇尾

種	類	長	巾	高	正味	風袋
鹽	藏	同 二尺五寸	一 二尺五寸	一 尺五寸	十四貫匁	一貫匁
明	太	同 二尺八寸	二 尺五寸	一 尺五寸	十五貫匁	一貫匁
搾	魚	同 二尺八寸	一 尺三寸八分	一 尺二寸	八貫匁	二貫匁
鹽	粕	同 二尺八寸	上 一尺三寸八分	一 尺二寸	八貫匁	二貫匁
同	藏	同 二尺八寸	下 一尺三寸八分	一 尺二寸	八貫匁	二貫匁
同	卵	同 二尺八寸	大箱一尺三寸七分	八寸六分	八貫匁	一貫二百匁
同	同	同 二尺八寸	小箱一尺三寸	六寸八分	四貫二百匁	八貫二百匁

(に) 變遷及ヒ將來

開乾四十年迄ハ一定ノ荷造方法ナク各自任意ニ梱包セシモ四十一年四十集商組合ニ於テ荷造方法ヲ一定セリ
 鹽藏卵四十二年迄全然樽詰トナセシカ四十二年ヨリ箱入ヲナスモノアルニ至レリ又四十四年迄ハ樽及ヒ箱共莖ヲ以テ包裝
 セシモ運搬ノ際却テ破損多キヲ以テ之ヲ廢スルト同時ニ容器ノ内部ニ硫酸紙ヲ布クニ至レリ

(イ) 運搬

鮭開乾 販路ハ函館敦賀東京伏木等ニシテ函館東京ハ馬車並ニ流車便ニ敦賀伏木ハ馬車並ニ流船便ニヨリ搬出シ函館
 行ハ五十錢東京行ハ一圓十錢敦賀七十五錢伏木六十錢ヲ要シ(流車積ハ噸扱ノ運賃トス)又保険料百圓ニ對シ日歩三錢
 十日分ヲ要ス

鹽藏 販路ハ越中加賀伏木直江津ヲ主トシ馬車及流船便ニヨリ運賃率一圓三十錢内外ヲ要ス
 明太魚 凡テ小樽商人ノ注文ニヨリ製造シ地元渡シトナルヲ以テ賃率ハ不明ナリ
 搾粕 練粕ニ同シ

十四 經營

(ア) 資金

(イ) 資本ノ種類

自己資本及 入資本ニヨルモノアリト雖モ多クハ前兩資本ヲ混用ス
 資本主ハ問屋業者及ヒ製造業者ニシテ貸借條件トシテハ保證人一名若クハ二名ヲ以テ信用貸借トス而シテ製造品ハ價格ノ
 折合ノ限リハ資本主ニ渡スヲ例トシ精算ノ期限ハ五月末ニシテ利息ハ二分乃至二分半トス
 釧路水産組合部内ニ於ケル搾粕製造者ハ主トシテ借入資本ナルモ仕込受ノモノ亦無キニアラス根室厚岸水産組合部内ニ於
 テハ全然仕込受ナルコト鱈ト相同シ

(ロ) 資金回收及運轉

資金回收開乾ハ地元ニ於テ販賣處分スルモノハ約二十五日間内地ニ移送スルモノハ一ヶ月半乃至二ヶ月ヲ要シ副産物卵ハ
 地元渡ノモノハ直ニ回收シ内地向ハ一ヶ月内外ヲ要スヘシ
 回收金ヲ運轉スルモ万一不足ヲ來ス時ハ一時他ヨリ借入レス

(イ) 設備

(ウ) 土地

開乾ハ敷地乾場(百十坪乃至三百四十坪)鹽藏明太等ハ此ノ設備ノ一部ヲ使用スルニ過キス搾粕ハ練ニ異ラス以下同シ

(エ) 建物

開乾ハ製造納屋十六坪半乃至三十七坪半構造ハ平屋葺板圍土臺付板敷トス
 乾場百五十坪乃至四百坪構造ハ早切ヲ一間半每ニ地下二尺位堀立テ其ノ間隙ヲ四尺トシ上端ヲ早切ヲ以テ相連結シテ之レ
 ニ地面ヨリ一尺五寸ヲ隔テタル處ヨリ一尺ノ間隙ヲ以テ張繩ヲナシタルモノナリ

(ハ) 使用器具

開乾ハ収六枚組(長一尺五寸巾一尺厚八分撥板)十枚石油函二十個斗樽十五本大樽(口徑五尺深四尺ノモノ)五本鹽切半

切(口徑三尺深二尺)八本テツコ(上口一尺角下口八寸角高サ一尺)三十個籠(楕圓形一寸目縱二尺橫一尺五寸)三十個鹽切流
 (上長二尺二寸巾一尺九寸深七寸下長一尺八寸巾一尺五寸)二個櫛三本木製櫛(楕圓形長八寸巾六寸)三本庖刀五挺二斗櫓八
 挺竹箕(長一丈巾三尺五寸真竹製)百五十枚井戸一ヶ處其他雜器具

(ウ) 備人

定期備人 開乾製造ニハ規模ノ大小ニヨリ一名ヨリ三名ニ至ル備入期間ハ十月中旬ヨリ三月末迄及ヒ五月一日ヨリ同月
 三十一日迄トシ備入方法ハ前貸ヲナスコトアルモ極メテ稀ナリ鹽藏其他製造ニハ備人ハ前記備人ヲ使役ス但シ厚岸根
 室釧路水産組合管區ニ於ケル該搾粕製造ハ兼營ナルアリ單獨ナルアリテ一定セス隨テ備人ノ如キヲ一様ナラサルヲ以
 テ其地ニ於ケル鯨粕ト同一ナリト見ルヲ妥當トス

(エ) 金錢ノ支給方法

臨時備人數 開乾製法ニハ一日女七人ヨリ二十人ニ及フ

(オ) 物資ノ仕入方法

定期備人ハ月末支給ニシテ稀ニハ臨時支給スルコトアリ臨時備人ハ本人ノ請求ニヨリ支給スルモノニシテ一定セス

(カ) 製造季節及ヒ期間

地名	期	間
西海方面	十一月ヨリ五月三十一日	但シ四月ハ休業ス
東海岸方面	五月二十日ヨリ八月三十一日	

(キ) 製品ノ處分法

開乾並ニ鹽藏 仲買人渡委託販賣相半ハ稀ニハ仕向先ヨリ注文ニヨリ卸賣トナスコトアリ

明太魚 凡テ注文ニヨリ製造スルモノニシテ地元ニ於テ直ニ注文者ニ引渡ス
 搾粕 鯨粕ニ同シ
 副産卵 開乾ニ同シ

十五 經營例

開乾製造 岩内水産組合部内最モ盛ニシテ檜山水産組合及古宇水産組合部内之ニ亞ク而シテ其設備ニハ元ヨリ大小區
 々ナリト雖モ其中位ヲ探リテ左ニ掲ク

(ア) 新營費

品目	金額	摘要
建物及諸器具	五二八、六〇〇	
計	五二八、六〇〇	

(イ) 經常支出

品目	金額	摘要
設備償却費	五二、四八八	
金繕補給費	五〇、〇〇〇	
修繕費	三二、九九三	
備人補給費	一、〇九二、二六〇	
原料費	三、七五〇、〇〇〇	
消耗品費	一、一九五、六六五	
諸公課懸	一六、〇〇〇	
計	八七八、八一二	

水産ノ部 (續)

六十万尾購入
 鹽代一、〇九三、四五〇米會代七八圓其他雜品二四圓一六五
 寄造費五〇九圓一〇〇運搬費二三九圓一〇〇通信費二〇圓口錢六三圓
 九二七製品検査費三〇圓保險爲替料一六圓六八五

品目	金額	摘要
借地	二九、一六六	
漁船仕込	六〇〇、〇〇〇	
計	七、六九七、三八四	

(ウ) 經常收入

品目	金額	摘要
主製	五、二〇九、〇九〇	六十万尾分
副製	三、五九二、〇〇〇	卵、白子、肝臟、臟腑
雜收	四三二、〇〇〇	鹽交付金
計	九、二三三、〇九〇	

(エ) 收支計算

經常支出	經常收入	差引	利益
七、六九七、三八四	九、二三三、〇九〇		一、五三五、七〇六

氷魚 (ニマス)

一 漁場

氷魚ハ襟裳崎ヨリ知床岬ニ至ル沿海並ニ千島諸島ニ分布セラレ尙オコック海ニテハ網走近海ニ之ヲ見ル就中根室半島ヨリ野付崎ニ至ル沿海ヲ最モ豊富ナリトス氷魚漁場トシテ釧路町厚岸鹹湖根室町ヨリ野付半島ニ至ル間及色丹島並ニ國後島泊

村ヨリ米戸賀ニ至ル沿海ヲ其主ナルモノトス

本魚ハ周年淺海ニ棲息スルモノ、如ケレトモ殊ニ冬季結水期ニ際シテハ結氷セル水面ニ彙集スル習性ヲ有ス之レ氷魚ナル文字ヲ用ユル所以ナランカ而シテ根室國後方面ノモノ形体最モ大ニシテ其長一尺二三寸ニ達シ厚岸釧路方面ニ至ルニ從ヒ漸ク小形トナリ五寸内外ニ過キス

漁場ハ北海道本土ニ於テハ開發ノ餘地少ナキモ千島列島諸港灣ニ於テハ之ヲ擴張ノ餘地アルモノ、如シ

二 漁期

漁期ハ根室厚岸及釧路ニ於テハ十一月ヨリ翌年二月末日マテ國後島ニ於テハ二月初旬ヨリ三月中旬ニ至ル間トス

三 漁具及漁船

(ア) 漁具

釧路方面ニ於テハ手操網刺網其他ニテハ角網ニテ他ノ雜魚ト共ニ漁獲セラレ色丹島ハ地曳網ヲ厚岸鹹湖及根室方面ハ水卜待網ヲ使用ス手繰網構造ハ鏝手繰網ト大差ナシ左ニ厚岸鹹湖ニ於ケル水卜待網ノ構造ヲ記ス水卜待網ハ公魚及別圖ヲ參考スヘシ

水卜待

(1) 立揚 綿糸四號十四節百目掛二尋半切ノ網地ヲ縱目ニ五反ヲ用ヒ其上縁ハ八百トス

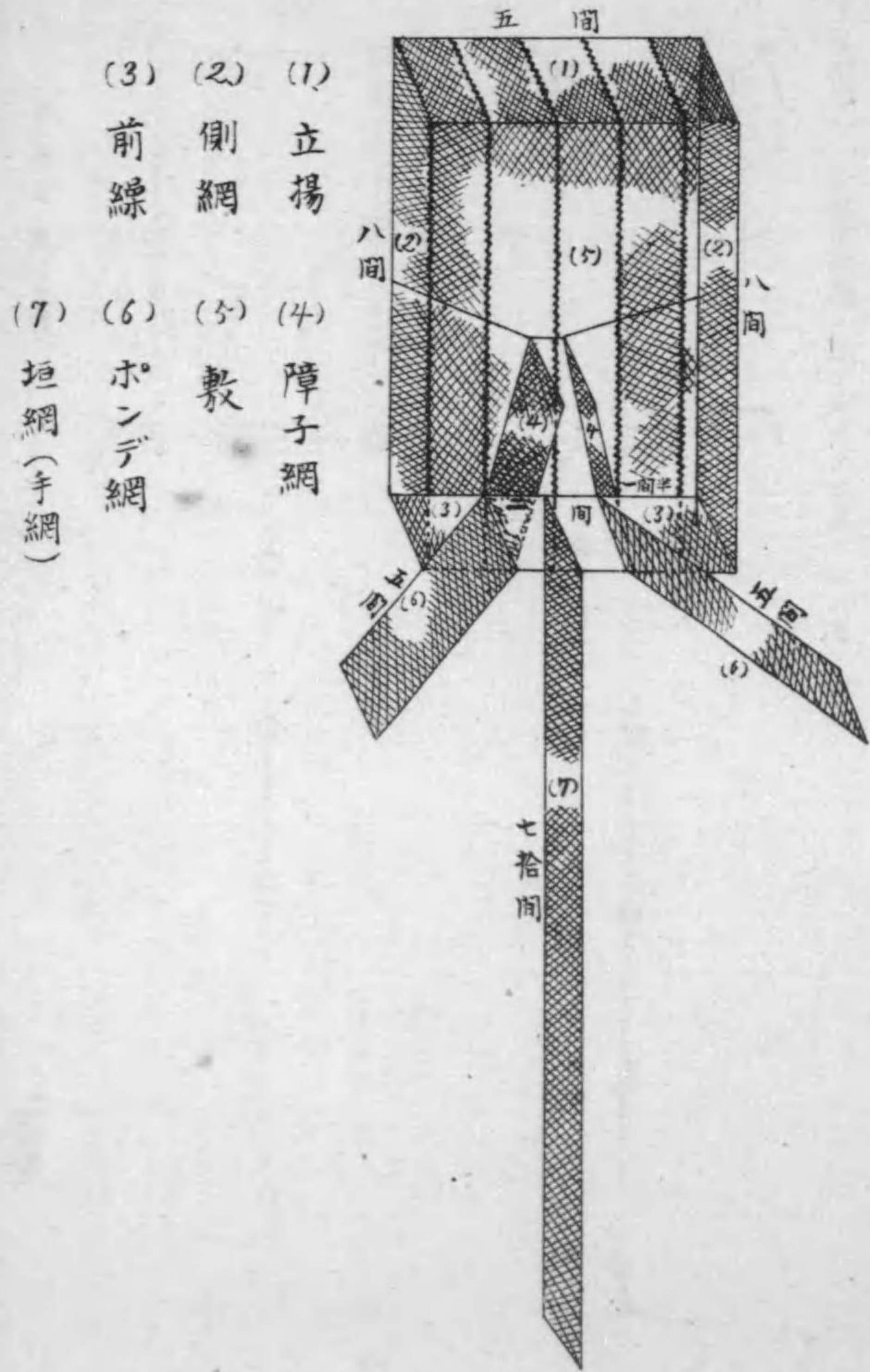
(2) 側網 綿糸四號十二節百目掛十二尋半切一反半ヲ横目ニ縫合ス

(3) 前縁網 綿糸四號十二節百目掛二尋半切一反半ヲ横目ニ用ユ

縁網綿糸十號二寸目五ツ目掛ノモノヲ(2)及ヒ(3)ノ浮子方ニ縫着ス

(4) 障子網 綿糸四號十二節百目掛三尋半切一反ヲ横目ニ使用シ下方ニハ同網地二尋切ノモノヲ對角線ニ沿ヘテ切斷シ

氷下待網



水産ノ部(水魚)

タルモノヲ下方ニ縫合スルコト圖ノ如クス
口前奥ハ間隔ヲ一尺トナシ上部ハ網ニヨリテ連続ス

(5)敷 綿糸四號十二節十二尋半切ノモノ五反ヲ横目ニ縫合ス

(6)ポンテ網 綿糸四號八節乃至十節百目掛ノ網地ヲ横目ニ用ユ(長サ五間)

(7)垣 網 同上長サ七十尋位

浮子網 身網部 ロープ二分五厘徑

垣網部 藁網三分徑

垣網及沈子網 中間繩

筋 繩 岩糸五枚糸ヲ用ヒ敷ト側網トノ縫合線ヲ強クス

浮子 機材長サ八寸幅二寸五分厚サ八寸ノ寸法ニシテ四面削リ落シ中高ノモノヲ左ノ如キ間隔ニ結着ス

立揚 七寸間隔 側網 一尺二寸間隔

口前網 一尺四寸間隔 障子網 一尺五寸間隔

但シ垣網部ニハ附セス

沈子 鉛重量一箇廿五匁ノモノヲ左ノ如ク括着ス

立揚及口前網 二十七箇

ポンテ及垣網 石又ハカベアシ重量三十匁間隔二尺

但シ側網ニハ附セス

縮結側網ハ三割六分(十二尋半切ノモノヲ八尋トス)前線網四割(二尋半ヲ一尋半ニ縮結ス)ポンテ網外三割五分垣網外

一割 以上縮結ヲ以テ身網部ハ網口五間(口前三間)奥行八間深サ八間ニ構成シ垣網ハ七十尋ポンテ網ハ五尋トス

水産ノ部(水魚)

二五八

- タルモノヲ下方ニ縫合スルコト圖ノ如クス
- 口前奥ハ間隔ヲ一尺トナシ上部ハ網ニヨリテ連續ス
- (5)敷 綿糸四號十二節十二尋半切ノモノ五反ヲ横目ニ縫合ス
- (6)ボンテ網 綿糸四號八節乃至十節百目掛ノ網地ヲ横目ニ用ユ(長サ五間)
- (7)垣 網 同上長サ七十尋位

浮子網 身網部 ロープ二分五厘徑

垣網部 藁網三分徑

垣網及沈子網 中間繩

筋 繩 岩糸五枚糸ヲ用ヒ敷ト側網トノ縫合線ヲ強クス

浮子 横材長サ八寸幅二寸五分厚サ八寸ノ寸法ニシテ四面削リ落シ中高ノモノヲ左ノ如キ間隔ニ結着ス

立揚 七寸間隔 側網 一尺二寸間隔

口前網 一尺四寸間隔 障子網 一尺五寸間隔

但シ垣網部ニハ附セス

沈子 鉛重量一箇廿五匁ノモノヲ左ノ如ク括着ス

立揚及口前網 二十七箇

ボンテ及垣網 石又ハカベアシ重量三十匁間隔二尺

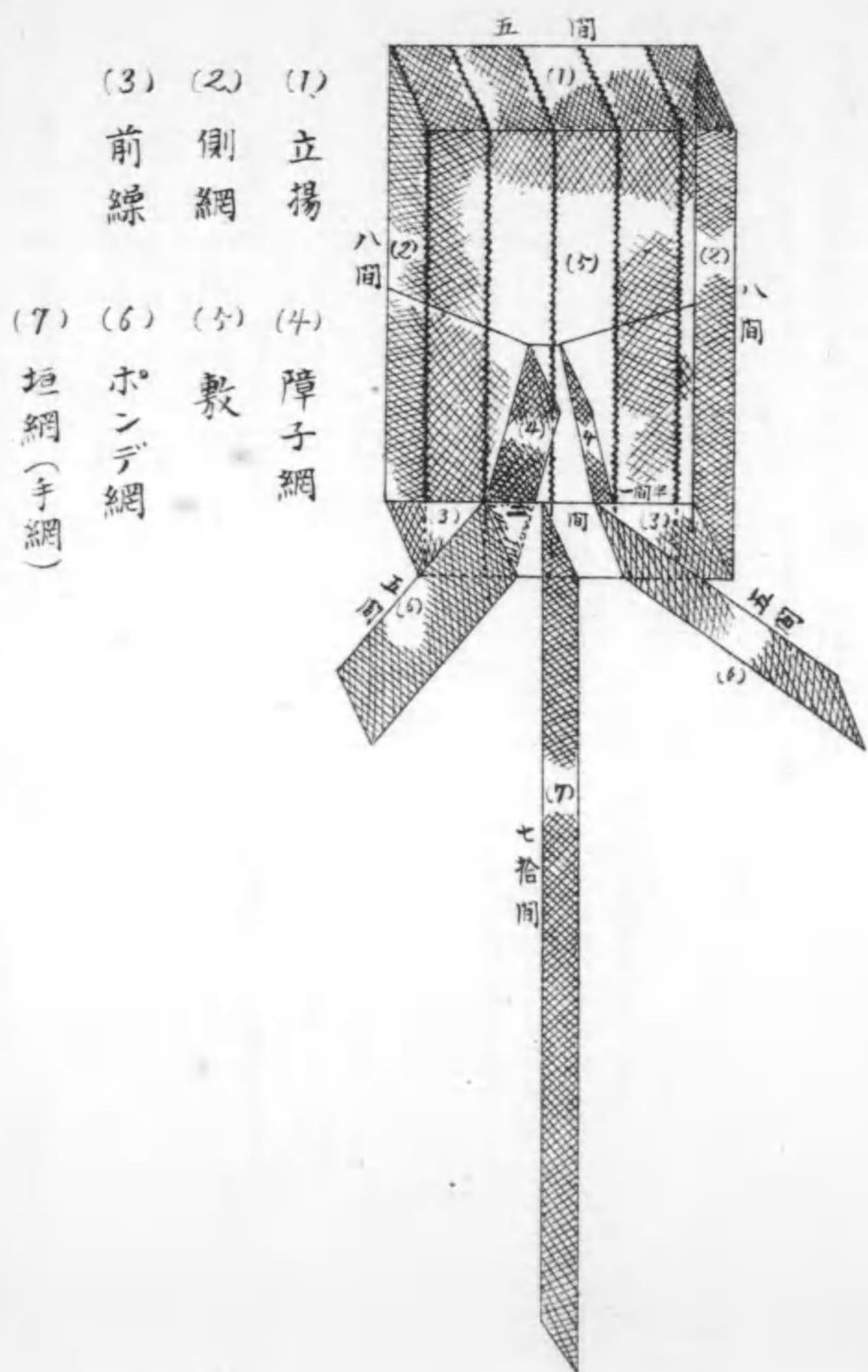
但シ側網ニハ附セス

縮結側網ハ三割六分(十二尋半切ノモノヲ八尋トス)前線網四割(二尋半ヲ一尋半ニ縮結ス)ボンテ網外三割五分垣網外

一割

以上縮結ヲ以テ身網部ハ網口五間(口前三間(前線一問半)奥行八間深サ八間ニ構成シ垣網ハ七十尋ボンテ網ハ五尋トス

氷下待網



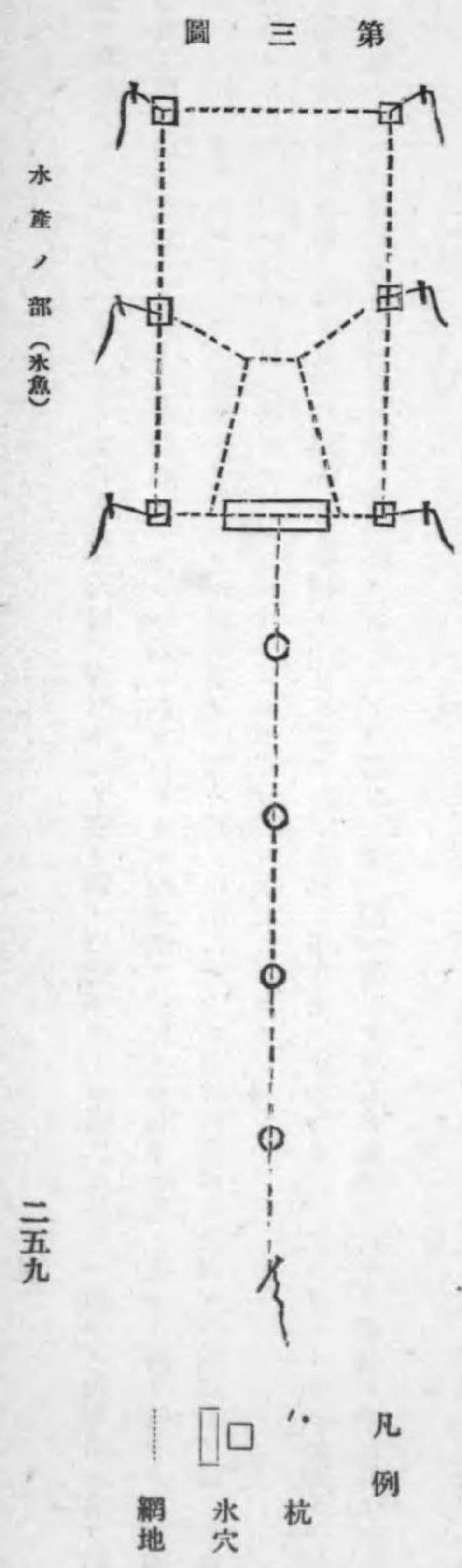
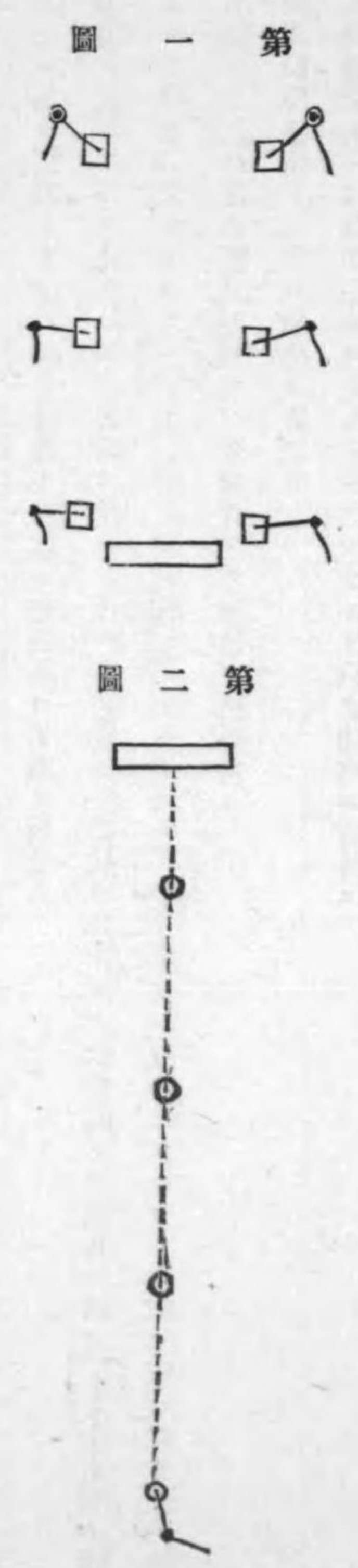
本魚ハ結氷下ニ群集スル特性ヲ有スルヲ以テ年ニヨリ結氷セサルカ若クハ薄弱ナルトキハ敷設不可能ニシテ從テ根室近海及國後島ニ於テハ漁獲ヲ見サルコト屢ナリトス之カ漁撈法ノ講究ハ最モ必要ノ事ニ屬ス

(1) 漁船

氷下待網ハ結氷上ノ操業ニシテ漁船ノ必要ナク之ニ代ユルニ小形ノ橇ヲ以テシ釧路方面手續網漁業ニテハ多ク持符船ヲ用ユ

四 漁法及漁夫

今氷下待網漁法ニ付厚岸鹹湖ニ於ケルモノヲ舉クレハ次ノ如シ



網ヲ敷設スルニハ身網ハ第一圖ノ如ク水上ニ六個ノ方形小孔ヲ穿テ網ノ口前部ノミハ幅二尺長サ一間半ノ長方形ニ水ヲ切リ取り然ル後口前部ヨリ探リ竿ヲ使用シテ豫メ一端ニ石ヲ付シタル繰越網ヲ前記各小孔下ニ送り孔ヨリ鈎ヲ卸シテ之ヲ引揚ケ附近ニ建テタル杭ニ縛ス斯クシテ通シタル繰越網ノ一端ハ網ノ四隅及障子ニ結付シ全網ヲ投入シ各繰越網ヲ繰テ張網ハ斯クスル時ハ網ハ自己重量及底部ニ付シタル沈子ニヨリ正位置ニ敷設スルコトヲ得

垣網ヲ建ツルニハ第二圖ノ如ク口前部ヨリ數個ノ小孔ヲ穿テ然ル後探リ竿ヲ用ヒテ一ヨリ二、二ヨリ三ト順次繰越網ヲ送り最後ノ孔ニテ曳揚ケ附近ノ杭ニ縛ス然ル後口前部ニテ一端ヲ垣網ノ端ニ縛シテ投入シ繰越網ヲ曳キテ建設シ第三圖ノ如クナス

揚網ハ概ネ午前午後一回之ヲ行フ其法先ツ各繰越網ヲ緩メ後チ口前部ヲ引揚ケ順次網ヲ繰リテ水上ニ揚ケ最後ニ「立場」ニ來タレハ魚ヲ攔網ニテ抄ヒ取り後再ヒ前述ノ方法ニヨリ網ヲ敷設ス

本業ハ既ニアイヌ土人ニヨリ經營セラレタルモ其ノ創始ノ時代ヲ知ルモノナシ而シテ漁具ハ創メ

タルモ明治二十年頃ヨリ型ニ變シ次テ三十八年更ニ形ニ改良セラレタリ水待網ニアリテハ漁夫ハ經營者自カラ之ニ當リ家族ト共ニ一ケ統若シクハ數ケ統經營ス

副産の漁獲物トシテハ鯨公魚等アリ

手繰網漁夫ハ本魚ヲ主トスルモノニアラサルヲ以テ此處ニ省略ス

五 漁獲物數量價額

水魚漁獲高及價額表

支 離 名 種 日	漁 獲 數 量		價 額	
	生	賣	自 家 用	計
後 志 支 離				
檜 山 支 離				
函 館 支 離				
計				

支 離 名 種 日	生	賣	自 家 用	計
室 蘭 支 離				
浦 河 支 離				
河 西 支 離				
劍 路 支 離				
根 室 支 離				
網 走 支 離				
宗 谷 支 離				
增 毛 支 離				
札 幌 支 離				
計				

内 譯 表

支 離 名 種 日	水産組合名	漁具類	漁具數	漁夫數	漁船及種類數	漁 期	生 賣 價	製品原料	自家用	計
室 蘭 支 離	奔渡水産組合	水待網	四〇統	二統二付		自十一月廿日 至三月下旬	三〇,一四〇圓	一〇〇,八〇〇圓		一三〇,九四〇圓
浦 河 支 離	根室外四郡 水産組合	水待網	一五四統	二統二付		自一月一日 至三月廿日	一七三,四八〇圓	一六六,三三〇圓		三三八,八〇〇圓
河 西 支 離	國後水産組合	水待網	七〇統	二		自二月十六日 至三月十五日	一七三,四八〇圓	二二,三六三圓		一九五,八四三圓
計										

(ア) 漁具ノ種類

漁具ハ延繩ノミニシテ稀ニ鱈延繩ニテ少數漁獲セラル、コトアルニ過キス

(イ) 構造

地方ニ依リ多少相セルハ勿論ニシテ殊ニ膽振地方ニ於テハ硝子球ヲ浮子トシ幹繩ヲシテ山形ニ浮沈セシメ釧路地方ニ於テハ全然浮子ヲ用スシテ底着延トナス然レトモ前者ハ本魚ノ性質上進歩セル方法ナリト認メラル、ニ依リ幌別水産組合部内菅別村ニ於テ使用スルモノニ就テ其詳細ヲ記ス

幹繩 綿糸五十號長三十七尋ヲ一籠トシ百二十籠ヲ準備ス

枝糸 綿糸十號長二尺三寸ノモノヲ二尺二寸隔テニ一條ツ、一籠ニ七十五條ヲ附ス

釣鈎 鐵線九分ノモノヲ以テシ鍍錫シテ用ユ

浮樽 上徑一尺一寸底徑九寸高一尺一寸ノモノ四個

浮標繩 綿糸七十號長平均三百三十尋ノモノ四條

沈子 一個一貫二百多許リノモノ各浮標繩ノ下端ニ一個ツ、

小手石 一ヶ五百多許リノモノ一籠ニ一個ツ、

浮子 硝子球徑四寸重量百二十多許リノモノ一籠ニ各一個ツ、

繩籠 徑一尺六寸ノモノ百二十枚

染料 幹繩及枝糸共ニ「カッチ」ヲ以テ染色シテ使用ス

製作費 別記漁具ヲ製作スルニハ人夫延二十人計リヲ要スルモ總テ漁夫自ラ之ヲ爲スニ依リ特ニ人夫賃ヲ要セス故ニ

各種材料ノ價額合計ハ一百五十圓五十四錢許リトス

耐久力 一漁期半

主要漁獲物 目抜魚

副産的漁獲物 章魚、鱈、黒はも、油蝶、さんさん、くろ小鮫其他

(ウ) 變遷及將來

漁具構造上ニ於テ特種ノ變遷ナキモ膽振地方ニ於テハ以前浮子材ハ櫂ヲ用ヒタルヲ以テ之レカ乾燥ノ必要ヨリ多數ノ代リ品ト手數ヲ要シ非常ニ困難セシモ明治三十九年以來「トロール」ニ似ヒ硝子球ヲ使用セルヨリ之カ經費ト手數ヲ省キ加之著シク漁獲ノ増加ヲ見ルニ至レリ將來釧路及其他ノ地方ニ之レカ使用ヲ勸誘スルノ必要ヲ認ム彼ノ繩材料タル岩糸ニ代ユルニ綿糸ヲ以テセハ經濟上ノ利益少カラサルヘキヲ信ス

四 漁 船

(ア) 出 漁 船 數

漁船ハ其型種々アレトモ總テ川崎ニシテ左記船數ハ即チ經營數トス

地 區	船 種	隻 數	地 區	船 種	隻 數
浦河水産組合部内	加賀型大形船	七	越後型大形船	越後型大形船	一四五
沙流水産組合部内	同	九	幌別水産組合部内	加賀型改良大形船	一八四
勇拂白老水産組合部内	越後型大形船	五	室蘭水産組合部内	同	一五一
龜田水産組合部内	加賀型大形船	六	同	加賀型改良大形船	一
釧路白糠水産組合部内	越後型中形船	八〇	計	因幡型改良大形船	一七〇
		合			

備考 右ノ外様似村ニ於ケル鱈延繩漁船一隻ハ一漁期間ニ一回位目抜魚ニ出漁スルコトアリ又靜内郡「ホイナシリ」ヨリ

數年前ニハ出漁シタルコトアリシモ現今ハ全ク從漁セス

(イ) 製作費及保存年限

水産ノ部 (目抜魚)

鱈漁業ノ部ニ記載セルモト大差ナシ

(ウ) 性能

各漁船ノ性能ヲ完全ニ比較スルハ頗ル困難事ニシテ容易ニ成シ得ルコトニアラス依テ經驗アル漁業者ニ就キ聞キ得タルモノト調査セル處ヲ綜合シ左ニ各船ノ長短ヲ記ス

船種	耐波力	復原力	帆	走	漕	航
加賀型船	越後型船ニ勝ル	越後型船ニ大差ナシ	越後型船ニ比シ諸開ハ良好	越後型船ニ劣ル	越後型船ニ劣ル	
越前型船	同 劣ル	同 劣ル	越後型船ニ稍同シ	同 良好		
庄内型船	同船形ニ同シ	同形船ニ同シ	同形船ニ同シ	同形船ニ同シ		
因幡型改良船	前數者ニ勝ル	前數者ニ勝ル	前數者ニ勝ル	前數者ニ勝ル		
越中型船	加賀型船ニ勝ル	越後型船ニ勝ル	越後型船ニ劣ル	越後型船ニ劣ル		

(エ) 操業上ノ便否

操業等ノ便否等ニ就キテハ各船共ニ特記スヘキ差ナシ

(オ) 變遷及將來

本漁業ハ其創始以來年猶淺ク隨テ使用漁船ノ變遷トシテハ特記スヘキモノナキモ大正元年頃ヨリ因幡型改良船大ニ歡迎セラル、ニ至リ日高膽振地方ニ於テハ恐クハ今後數年ナラスシテ全部此種漁船ニ改變セラルヘク然レトモ其漁場區域頗ル廣キヲ以テ推進機ヲ設備セル漁船ヲ以テ從漁スルヲ最モ必要ナリト認ム

五 漁夫

漁夫ハ全部定期傭ニシテ其傭入方法ハ經營者又ハ船頭ト同郷人ヲ撰フ處アリ膽振地方ノ如キ即チ之ナリ其他ノ地方ニ於テハ萬止ヲ得サル場合ノ外可及的土地ノ者ヲ傭入ル而シテ其ノ多クハ經營者或ハ船頭ト被傭者ト直接契約ヲナシ雇入口入業

者ノ手ヲ經ルコト極メテ稀トス

漁夫雇入ニ就テハ前金ヲ貸與セサルヘカラサル場合多ク且ツ中途違約或ハ逃亡等少カラサルハ本漁業ノ經營發上ニ一大支障トス將來之レカ改善ノ方法ヲ講究スルノ必要アリト認ム

六 漁撈

(ア) 出漁日數及度數

出漁日數及度數ハ天候漁村ノ地勢漁場ノ海況漁船ノ種類等ニ依リ各地同一ナラサルハ勿論ナルモ本漁業ニ最モ熱心ナル鷺別村ニ於ケルモノヲ左ニ掲ク

出漁月別	出漁日數	出漁度數	摘	要
十月	六日	六回	同日	一日ヨリ着業
十一月	六日	六回	同日	
十二月	六日	六回	同日	
一月	六日	六回	同日	
二月	六日	六回	同日	
三月	六日	六回	同日	
四月	十日	十回	同日	
五月	十日	十回	同日	末日迄就業
計	四十九日間	四十九回		

(イ) 操業ノ順序及方法

漁村ニヨリ多少ノ相違アレトモ鷺別村ニ於ケルモノヲ記ス
前日裝餌シ置キ午前一時乃至二時頃出帆シ漁場ニ達スレハ適當ノ位置ヲ測リテ投籠ニ着手ス而シテ漕行ノ場合ニハ三人ヲ帆走ノ場合ハ四人ヲ要シ此内二人ハ投籠ニ他ノ一人又ハ二人ハ繩ノ連結、沈子及浮子ノ結附ニ從事ス而シテ小手石ハ各一籠分ノ結ヒ付ケ所ニ浮子ハ各一籠分ノ中央ニ附ス(幹繩ハ自ラ山形ヲナス)繩ヲ投入シ終レハ凡一時間内外適當ノ時間ヲ經

テ揚繩ニ着手ス其方法ハ二人ニテ繩ヲ繰リ他ノ一人ハ之ヲ籠ニ納メ整理シ又他ノ一人ハ舷ニ倚リ鈎ニテ魚ヲ取入ル、ノ作業ヲナス

(ウ) 餌料ノ種類及ヒ使用方法

餌料ハ鹽柔魚生鯨魚油鯨水魚鹽鯨ヲ用ヒ惠山岬方面ニ於テハ生柔魚鹽柔魚鹽鯨ヲ鷺別方面ニ於テハ鹽柔魚生鯨ヲ浦河方面ハ章魚ヲ主トシ釣路ニ於テハ油鯨水魚ヲ混用ス而シテ柔魚ハ巾五六分長一寸乃至一寸五分許ノ短冊形ニ切り鯨ハすき身トシ一尾分ヲ二十二三片ニ切斷ス油鯨ハ三枚ニ却シ長一寸巾六七分許リニ切り章魚ハ適當ノ大サニ切ル鯨ハ長三寸位ノモノハ三片ニ切り其二片ヲ括リア一個トシ水魚ハ少ナルモノヲ撰ヒ二片ニ切りテ用ユ

七 漁獲物ノ數量及價額

目抜魚漁獲高及價額表

支應名	種目	漁獲數量		及價額	
		生	賣	自家	計
後志支應	魚	18,362	1,658	1,658	18,362
檜山支應	魚	3,375	330	330	3,375
函館支應	魚	1,836	885	885	1,836
室蘭支應	魚	2,906	938	938	2,906
浦河支應	魚	1,400	108	108	1,400
河路支應	魚	1,250	250	250	1,250
網走支應	魚	7,968	880	880	7,968
計		47,143	5,504	5,504	47,143

内譯表

支應名	種目	漁獲數量	及價額
宗谷支應	魚	1,836	1,658
増毛支應	魚	3,375	330
札幌支應	魚	1,836	885
計		7,047	2,873

支應名	種目	漁獲數量		及價額	
		生	賣	自家	計
函館支應	魚	1,093	1,836	1,836	1,093
室蘭支應	魚	7	880	880	7
蘭支應	魚	6	969	969	6
支應	魚	1,040	1,199	1,199	1,040
計		2,146	4,884	4,884	2,146
浦河支應	魚	63	450	450	63
河路支應	魚	84	534	534	84
支應	魚	1,400	1,080	1,080	1,400
計		2,547	2,064	2,064	2,547
浦河支應	魚	63	450	450	63
河路支應	魚	84	534	534	84
支應	魚	1,400	1,080	1,080	1,400
計		2,547	2,064	2,064	2,547

品目	數量	金額	摘要
漁船	一隻	五三六、〇〇〇	同
延船	一二〇籠	一五二、七〇〇	同
船揚場及海岸設備		三一、三〇〇	
漁業用雜具		一六、〇五〇	
食器其他雜具		一〇、〇〇〇	
計		七四六、〇五〇	

(イ) 經常支出

品目	金額	摘要
償却及金利	二〇六、〇〇〇	新營費ニ對スル分
修繕補給費	八七、〇〇〇	漁船漁具其他
消耗費	一〇、八〇〇	薪炭油其他
卸料費	一九五、二〇〇	
公課	一四、五〇〇	
諸縣	二二三、七九〇	運搬費口錢借地料等
計	七二七、二九〇	

(ウ) 經常收入

品目	數量	金額	摘要
目抜魚	九三〇兩	一、二六四、九五〇	一兩七貫内外
副産品		七七、一〇〇	
問屋戻口錢		三三、八九〇	
計		一、三三五、九四〇	

(エ) 收支計算

經常支出	七二七、二九〇	經常收入	一、三三五、九四〇	差引	六四八、六五〇	利益	
------	---------	------	-----------	----	---------	----	--

(オ) 配當法

右配當スルニ當リ漁夫ハ經常支出中新營費ノ償却及金利並ニ漁船漁具ノ修繕補給費ヲ負擔セス(經營者負擔)經常收入中ノ問屋戻口錢ハ之ヲ配當セス故ニ其一人分ノ配當額ハ百圓八十六錢餘トナリ經營者ハ自ラ船頭ヲ兼ヌル場合ハ三百三十六圓四十七錢ヲ收得ス

十 製造

(ア) 目抜魚 搾粕

概ネ鱈粕ト大差ナシ一釜(平釜約四尺四五寸ノモノ)ニ投入スル原料ハ普通石油函ニテ八兩乃至九兩(一兩ハ約二十四五尾入ニシテ此正味重量六貫四百多乃至六貫八百多内外トス)ニシテ煮熟壓搾ハ鱈粕ニ比シ稍ヤ長時ヲ要ス乾燥日數ハ晴天三日間トシ歩留ハ一釜一玉ノ乾燥量平均九貫二三多トス
副産品ハ魚油ニシテ其採油方法ハ鱈ト略ホ同一ナリ即チ採油後釜ニ投入シ一割内外ノ水ヲ注加シテ一度沸騰セシメ直ニ火氣ヲ除キ翌日迄放置シ其上澄ヲ汲ミ取り罐ニ入詰ム歩留ハ採油量ハ一玉ヨリ一升二三合ヲ得ヘシト云フ

(イ) 目抜魚 粕漬 (浦河町)

製造時期ハ三月ヨリ四月中旬迄トス製法ハ鱈ヲ去リ三枚ニ卸シ(鎌骨ヲ去ル)洗滌シ後淡水ニ三時間位浸シ血液及脂肪ヲ除去シ木槽内ニ鹽漬スルコト二晝夜以上經テ取出シ水分ヲ去リ粕漬トス粕ハ原料二十七八尾分ニ對シ二貫目乃至二貫五百多トス

品名	目抜魚		計
	自家	ナシ	
組名	銚路白糠水産組合		二二八圓
品名	厚岸奔渡水産組合		
品名	濱中水産組合		二二八圓
品名	計		

十二 荷造運搬

(ア) 目抜魚粕及魚油
 粕及魚油ハ鯨其他ノ魚粕並ニ魚油ニ同シキヲ以テ之ヲ省略ス

(イ) 目抜魚粕漬

荷造ハ二斗樽三斗樽入ノ二種ニシテ二斗樽ハ正味七貫三斗樽ハ正味十貫多ヲ詰メ普通裸ノマ、酒樽ト同一ノ繩掛ヲ爲ス一個ニ要スル荷造經費ハ前者ハ五十七錢後者ハ六十八錢七厘ニシテ運搬ハ汽船運車便トス仕向先ハ函館東京信甲上州及秋田方面ヲ主トセリ

(ウ) 目抜魚鹽藏

荷造身欠ハ三斗入樽四斗入樽及ヒ箱入ノ三種ニシテ「ブワ」ハ苳包及ヒ籠入ノ二種トス身欠三斗入樽ハ正味十三貫多約五十五尾詰メニシテ樽詰メノ際食鹽一升五合ヲ添加ス包裝ハ普通裸ノ儘樽掛ケ繩トス一個荷造ニ要スル經費ハ約六十七錢五厘ナリ四斗入ハ正味二十貫約七八十尾ヲ詰ム此際食鹽二升ヲ添加ス包裝ハ前者ニ同シク一個ニ要スル經費ハ八十錢五厘トス箱入レハ正味十三貫入レ(長二尺二寸八分巾一尺一寸深サ九寸五分正六分板)ニシテ箱詰メノ際一函ニ對シ約二升ノ合鹽ヲナス繩掛ケハ胴二條三ヶ處縱横二條十文字トナス一個荷造ニ要スル經費三十六錢五厘トスブワ苳包ハ一個正味八貫多二十尾乃至二十五尾入レトナシ包裝ノ際食鹽一升五合ヲ添加ス包裝ハ苳包トナシ胴二條三ヶ處縱二條一ヶ處トナス一個荷造ニ要スル經費ハ十四錢一厘トス籠入ハ一個正味拾二三貫ニシテ詰方ハ籠ノ内部ニ苳ヲ敷キ其上ニ三十尾乃至四十五尾ヲ四段ニ

ニ併ヘ苳ヲ四方ヨリ折リ曲ケテ後繩掛トス繩掛ケハ胴二條三ヶ處縱二條一ヶ處トス一個荷造ニ要スル經費ハ二十三錢一厘トス運搬ハ浦河港ヨリ汽船便ニ依ルモノニシテ貨率不明

十三 變遷並ニ將來

近時本漁業ノ發展ハ稍見ルヘキモノアリト雖トモ夏季鮮賣困難ニシテ勢ヒ肥料ト爲スノ已ムヲ得サルノ狀況ナリ然レトモ製肥ノ利寡少ナル漁業經濟上寧ロ該時期ニアリテハ轉業ノ有利ナルヲ以テ之レカ化學製法ハ大ニ研究ヲ要スル問題トス

きんきん

一 漁場

目抜魚ニ酷似セルモ總シテ其形体遙ニ小凡四五寸許リニ過キス現時之カ漁場トシテ知ラサル、ハ惠山岬ヨリ銚路地方ニ到ル間ノ沖合水深六七寸乃至百七八寸尋ノ處トス室蘭幌別郡及浦河内郡地方ニ於テハ手繰網ヲ以テ專業トナスモ其他ハ多ク鯉手繰網、雜手繰網、雜延繩、鯉延繩、目抜延繩等ノ副産的ニ漁獲セラル、ニ過キス

二 漁期

漁期出漁日數等ハ地方ニヨリ同一ナラス左ニ主要漁村ニ於ケルモノヲ記ス

地	區	漁具	漁期	盛漁期	出漁日數
室蘭	町手	線網	自三月下旬	三四月	四七日(度數二三回)
蘭法華村	同	同	自四月下旬	三四月	四五日(度數四五回)

水産ノ部 (きんきん)

地 區	漁 具	漁 期	盛 漁 期	出 漁 日 數
鷺 別 村	同 手 繰 網	自 二 月 中 旬 至 六 月 下 旬	三 月 中 旬 中	五 六 日 (度 數 三 六 回)
幌 泉 村	手 繰 網	自 七 月 中 旬 至 八 月 中 旬	四 月 中 旬 中	三 三 日 (度 數 二 五 回)
釧 路 町	手 繰 網	自 八 月 中 旬 至 八 月 中 旬	—	八 八 日 (度 數 四 四 回)

三 漁 具

手繰網構造(室蘭町ニ於テ使用スルモノ)

袋 網 袋尻(方言どじり)ハ綿糸十號七節目九十掛長十六尺ノモノヲ折返シテ用ユ袋胴下面ハ綿糸六號八節目五十掛

ニ起リ四十掛ニ了ルモノ四尋切一反上面ハ三號八節目四十五掛ニ起リ四十掛ニ了ルモノ三尋三尺五寸切一反ニシテ左

右ハ三號八節目百十掛ニ起リ百掛ニ了ルモノ長サ四尋一尺五寸切一反

袖 網 綿糸三號八節目横百七十五乃至百八十掛編下シ百十目ノモノ左右各一反ツ、

荒手網 六號三寸目二十五掛ニ起リ二十掛ニ了ルモノ九尋切ヲ横目ニ用ヒ左右各一反ツ、

浮 子 漆材厚三分五厘巾三寸長一尺五寸ノモノヲ口前及兩袖ヲ合シテ十三枚荒手網ニハ兩脇ニテ十六枚ヲ附ス

浮子繩 袋口及袖網ニハ南京麻三ツ打徑二分五厘ノモノ一條荒手網部ハ藁三打徑三分五厘ノモノ一條沈子繩袋口及袖

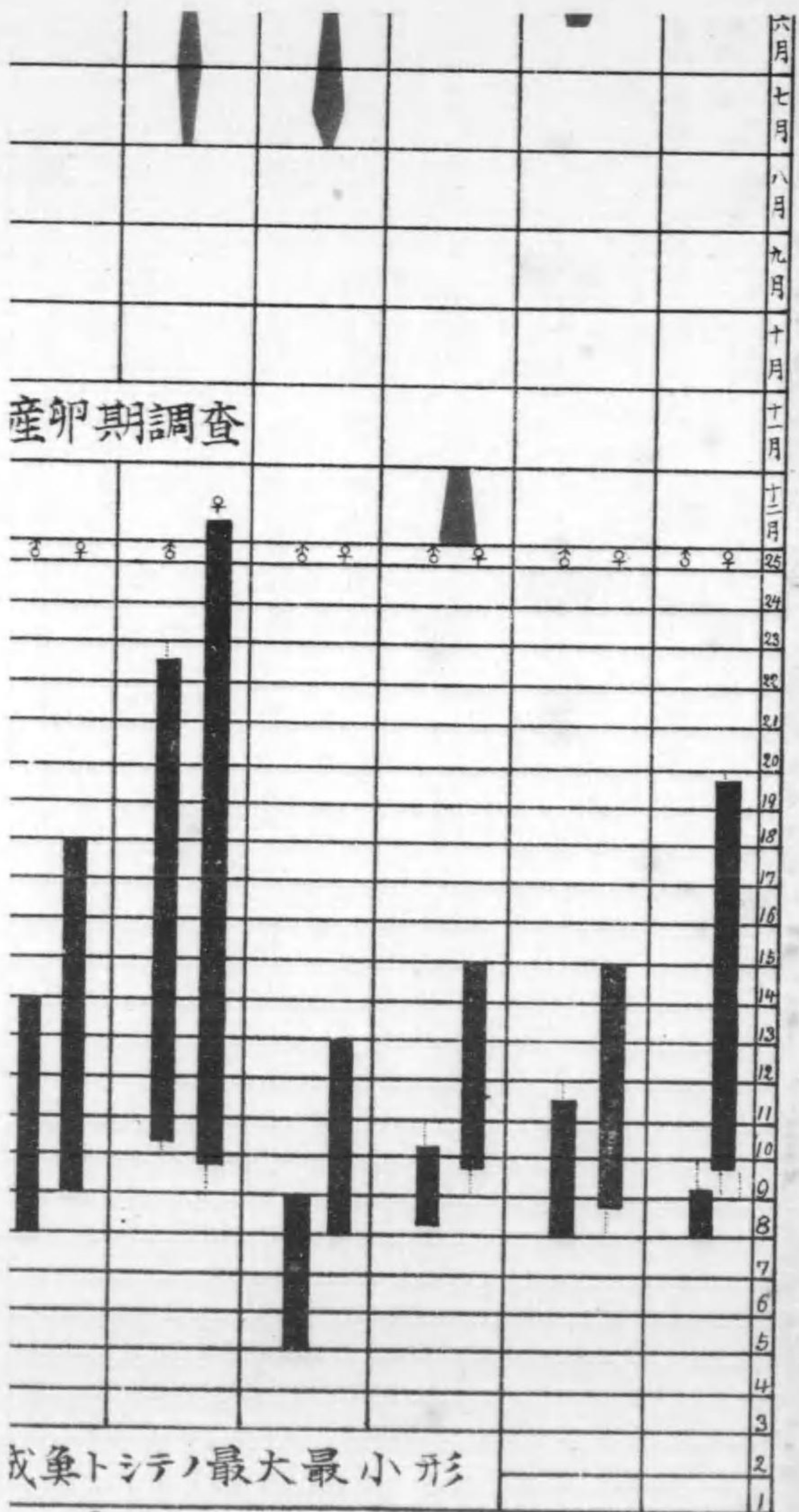
網部ニハ南京麻三ツ打徑四分ノモノ一條荒手網部ニハ藁三打徑五分ノモノ一條

沈子通シ 袋口及袖網部ニハ南京三ツ打徑二分ノモノ一條荒手網部ニハ藁三打徑二分五厘ノモノ一條

沈 子 素燒製徑九分長一寸三分ノモノ(方言二十多玉)ヲ口前ニ十一個袖網部ニハ片手ニ三十個ツ、荒手網部ニハ三

十五ノモノヲ片手ニ十八個ツ、トス

曳 網 大浮子繩片手ニ五百尋ツ、トス



鶯	別	村	同	自	自	五
幌	泉	村	幌	六	六	六
釧	路	町	沖	八	八	八
			手	月	月	日
			線			(度數三六回)
			網			(度數二五回)
						(度數四四回)

三漁具

手線網構造(室蘭町ニ於テ使用スルモノ)

袋 網 袋尻(方言どじり)ハ綿糸十號七節目九十掛長十六尺ノモノヲ折返シテ用ユ袋胴下面ハ綿糸六號八節目五十掛ニ起リ四十掛ニ了ルモノ四尋切一反上面ハ三號八節目四十五掛ニ起リ四十掛ニ了ルモノ三尋三尺五寸切一反ニシテ左右ハ三號八節目百十掛ニ起リ百掛ニ了ルモノ長サ四尋一尺五寸切一反

袖 網 綿糸三號八節目横百七十五乃至百八十掛編下シ百十目ノモノ左右各一反ツ、

荒手網 六號三寸目二十五掛ニ起リ二十掛ニ了ルモノ九尋切ヲ横目ニ用ヒ左右各一反ツ、

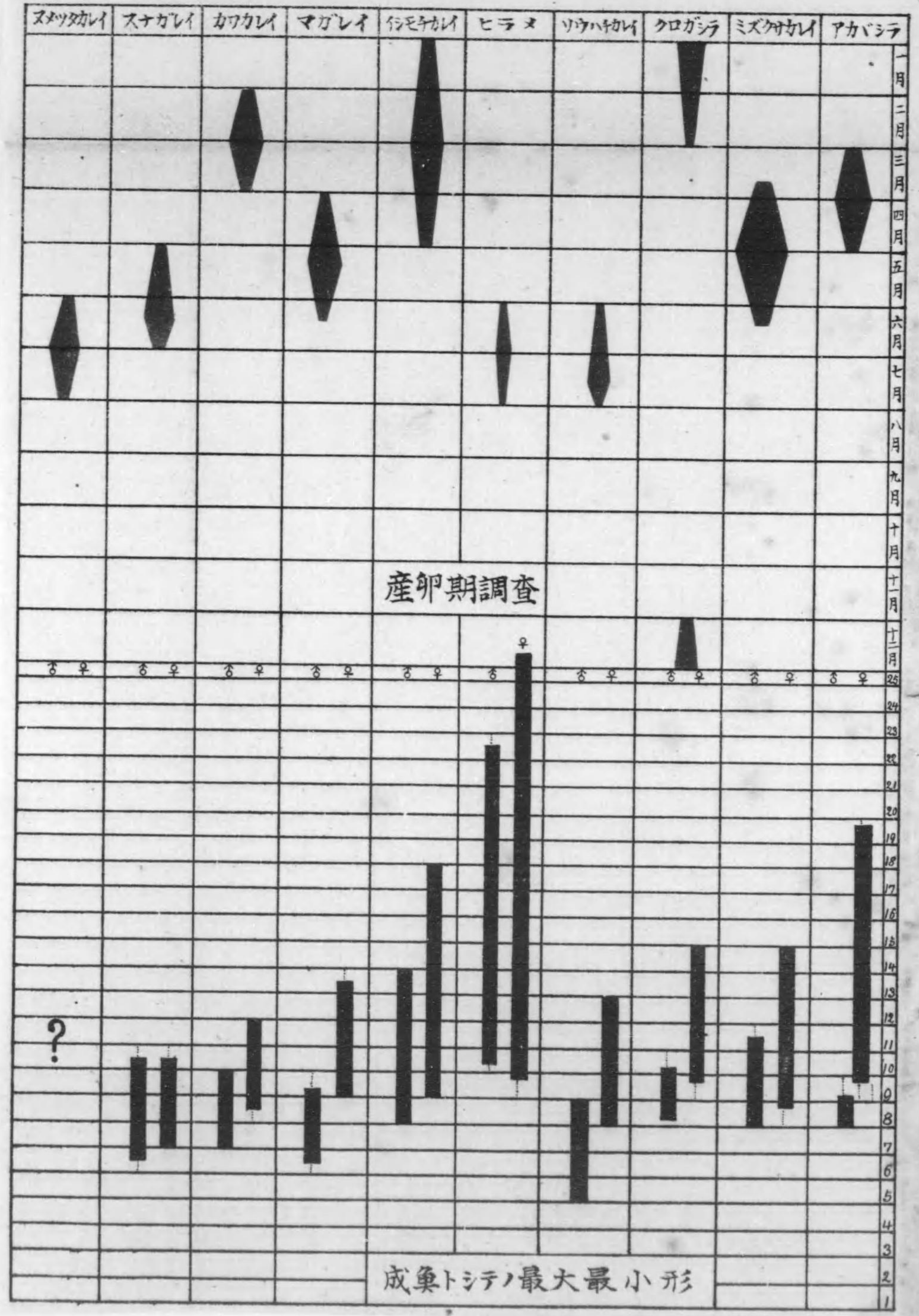
浮子 棹材厚三分五厘巾三寸長一尺五寸ノモノヲ口前及兩袖ヲ合シテ十三枚荒手網ニハ兩脇ニテ十六枚ヲ附ス

浮子網 袋口及袖網ニハ南京麻三ツ打徑二分五厘ノモノ一條荒手網部ハ藁三打徑三分五厘ノモノ一條沈子繩袋口及袖網部ニハ南京麻三ツ打徑四分ノモノ一條荒手網部ニハ藁三打徑五分ノモノ一條

沈子通シ 袋口及袖網部ニハ南京三ツ打徑二分ノモノ一條荒手網部ニハ藁三打徑二分五厘ノモノ一條

沈子 素焼製徑九分長一寸三分ノモノ(方言二十夕玉)ヲ口前ニ十一個袖網部ニハ片手ニ三十個ツ、荒手網部ニハ三十五ノモノヲ片手ニ十八個ツ、トス

曳網 大浮子繩片手ニ五百尋ツ、トス



手 石 一個四百匁六百匁八百匁ノ三種ニシテ輕キモノヲ網元ニ手元ニ重キモノヲ附シ總數片手ニ十二個ツ、トス
製作費 參拾九圓

耐久力 三ヶ月

主要漁獲物 きんさん

副産的漁獲物 油蝶、婆蝶、章魚、鮫、鮎、鱈、

四 漁 船

漁船ハ大形川崎船八人乗ニシテ其構造製作費性能及設備土地等ニ關シテハ蝶目抜魚鱈漁業ニ同シキヲ以テ省略ス

五 漁獲物處理

漁獲物ハ稀ニ生賣スルモノアルモ(食用及蒲鉾製造原料)多クハ搾粕ニ製ス其方法ハ他ノ粕類ニ異ルコトナク步留ハ凡二割
二三分トス

六 經 營

室蘭町方面ニ於テハ多ク步方經營方法ニ依リ漁業及搾粕製造兼營ヲ普通トス

七 經 營 例

室蘭町ニ於ケルきんさん手繰網ノ一例左ノ如シ

(ア) 新 營 費

水産ノ部(きんさん)

品目	数量	金額	摘要
漁船及漁具	一式	三八一、〇〇〇	保存年限船体八ヶ年船具三ヶ年
網及曳網	三組	一一七、〇〇〇	同 三ヶ月
船揚場海岸設備	一式	二四、五〇〇	同 五ヶ年
食器雜具	一式	三、八五〇	同 二ヶ年
粕納屋	一、五坪	一五、〇〇〇	同 十ヶ年
粕製造器	一式	三四、三〇〇	同 五ヶ年
乾計	三〇〇枚	四五、〇〇〇	同 二ヶ年
計		六二〇、六五〇	

(イ) 經常支出
設備償却及金利

種目	金額	摘要
設備償却及金利	二一八、一五〇	
計	二一八、一五〇	

(ロ) 修繕補給費

種目	金額	摘要
修繕及補給費	九八、五八〇	漁具漁船海岸設備納屋修繕乾蕨器具ノ補給
計	九八、五八〇	

(ハ) 消耗費

品目	金額	摘要
米 噌 薪 炭 其他	一七四、一一〇	
計	一七四、一一〇	

(ニ) 公課及諸懸

品目	金額	摘要
公課	二五、五六〇	
運賃口錢其他	一五五、三六〇	
計	一八〇、九二〇	

總計金六百七十一圓七拾六錢

(ウ) 經常收入

品目	数量	金額	摘要
生 賣	六六箱	五二、八〇〇	一箱八貫乃至八貫五百匁入
粕 賣	三、六三〇貫	一、二七九、七五〇	
魚 計	四二箱	一二六、〇〇〇	一箱貳斗入
計		一、三五八、五五〇	

(エ) 收支計算

經常支出	經常收入	差引	利益
六七一、七六〇	一、三五八、五五〇		六八六、七九〇

(オ) 配當法

漁夫共同負擔トナルヘキ消耗品費公課及諸懸リ收入額ヨリ控除シ其殘額金ヲ漁夫八人船一人網一人陸働半人分粕乾燥等ニ
從事シタル漁夫家族三四人ニ對シ半人分合計十一人ニテ除シ經營者ハ自ラ船頭ヲ爲スモノハ漁船、漁具及自己ノ配當ヲ加
ヘ三人分ヲ收得シ之ヨリ設備費ノ償却及金利並ニ漁船漁具等ノ修繕補給費ヲ負擔ス

八 將 來

本漁業ハ現時ノ狀態ニ於テハ微々トシテ世人ノ注目ヲ惹クニ足ラスト雖トモ肉ハ最モ蒲鉾原料ニ適シ且ツ含有脂油量ノ多
キハ注目ニ價スヘク加之其漁場區域ノ廣キ棲息ノ饒多ナル將來大ニ獎勵スヘキモノト信ス

九 漁獲物數量及價額

きんぎん總漁獲高及價格表

支 廳 名 目	漁 獲 量		自 家 用 價 額		計
	生 賣	製 品 原 料	自 家 用	價 額	
後志支廳					
檜山支廳					
函館支廳					
室蘭支廳	六九、九八三圓	一〇、一八〇圓	九、一五圓		七三、三三八圓
浦河支廳	七三、〇四四圓	一〇、一八〇圓	九、一五圓		九五、四八八圓
河路支廳					
釧路支廳					
根室支廳					
計	一四四、〇〇圓	二〇、三六〇圓	一八、三〇圓		一六六、〇〇圓

内 譯 表

支 廳 名 目	漁 獲 量	自 家 用 價 額	計
網走支廳			
宗谷支廳			
増毛支廳			
札幌支廳			
計	六九、九八三圓 七三、〇四四圓	三〇、六六八圓 三三、七六四圓	一〇〇、六五〇圓 一〇七、五二八圓

水産組合名	種漁類具	漁具數	漁夫數	類漁及船數種	漁 期	漁獲總數量及價額		計
						生 賣	製 品 原 料	
室蘭水産組合	延繩	五統	八人乘	加賀型川崎	自三月初旬 至六月初旬	四九五圓	七五三九〇圓	七六〇五〇圓
幌別水産組合	延繩	三五〇鉢		加賀型川崎	自五月初旬 至五十二月初旬	三、一五〇圓	七、五〇〇圓	一〇、六五〇圓
(鷺別村)	延繩	五統	八人乘	加賀型	自四月初旬 至四月中旬	六三〇〇圓	七、五〇圓	六、三九〇圓
手繰	手繰	六統	八人乘	加賀型	自五月中旬 至五月中旬	一、三八八圓	一、〇六四圓	三、七八八圓
手繰	手繰	六統	八人乘	五反型川崎	自五月中旬 至五月中旬	七三〇圓	一、〇六四圓	一、七九四圓
計						六九、九八三圓 七三、〇四四圓	一〇、一八〇圓 一〇、一八〇圓	九五、四八八圓 一〇七、五二八圓
河浦支廳	幌泉水産組合				自七月初旬 至七月初旬			
釧路支廳	水産組合	八〇統	四人乘	越後型川崎八十隻	自八月初旬 至八月初旬			
計								

