

14. 4-691

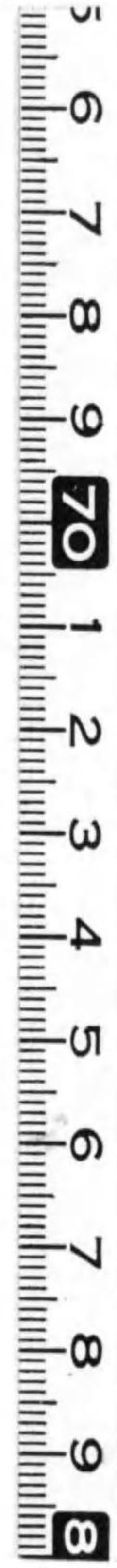


1200501208081

4

641

東京市魚市場年報 昭和七年



始



14.
69

昭和八年三月

(代膽寫)

東京市魚市場年報

(昭和七年)

東京市役所

昭和七年 東京市魚市場年報

東京市中央卸賣市場寄贈本

目次	頁
第一章 東京市魚市場	一
一、沿革	一
二、位置及面積	一
三、設備	一
四、建物種別及坪數	二
五、冷藏庫	三
東京市魚市場建物配置圖	三
六、管理	五
東京市魚市場組合	五
(一) 主要機關	五
イ、問屋	五
ロ、問屋兼仲買	五
ハ、仲買	五
(二) 補助機關	六
イ、小揚及輕子	六
ロ、附屬運送業者	六
ハ、買荷保管所營業者	六
二、附屬商	六
ホ、郵便局	六
ヘ、銀行	六
ト、診療所	六
八、市場開市時間	七
九、販賣方法	七
十、買出人	七
十一、衛生其他	七
イ、汚物處分	七
ロ、場内洗滌	七
ハ、防蠅及消毒	七
ニ、大掃除	七
ホ、防火施設	八
ヘ、交通取締	八
十二、市況日報其他	八
第二章 取引	八
一、商況一斑	八
一月	三



二月	三
三月	四
四月	五
五月	六
六月	七
七月	八
八月	九
九月	一〇
十月	一一
十一月	一二
十二月	一三
二、入荷状況	一四
三、入場人員及入車數	一五
四、地方出荷状況	一六
五、冷蔵庫寄託魚介状況	一七
第三章 統計	一八
一、入場人員數及船車九箇年比較	一九
二、入荷數量九箇年比較	二〇
三、陸運入荷地方別九箇年比較	二一
イ、兩國橋驛	二二

ロ、隅田川驛	二三
ハ、汐留驛	二四
四、海運入荷地方別九箇年比較	二五
五、地方出荷數量八箇年比較	二六
六、冷蔵庫保管數量九箇年比較	二七
七、冷蔵品種類別入出庫數量八箇年比較	二八
八、冷蔵庫附屬製氷高九箇年比較	二九
九、鮮魚介相場九箇年比較	三〇
一、近海物(其一)	三一
近海物(其二)	三二
近海物(其三)	三三
近海物(其四)	三四
近海物(其五)	三五
近海物(其六)	三六
二、活物	三七
三、關西物(其一)	三八
關西物(其二)	三九
關西物(其三)	四〇
四、三陸物(其一)	四一
三陸物(其二)	四二
三陸物(其三)	四三
五、北海物(其一)	四四
北海物(其二)	四五
北海物(其三)	四六
六、冷凍魚	四七

七、川魚	四八
十、鹽乾魚(其一)	四九
鹽乾魚(其二)	五〇

附 錄

汚物搬出數量八箇年比較	五一
府縣別產出魚類品名表	五二
重要魚類卸賣相場指數表	五三
東京市魚市場魚類入荷及地方出荷比較一覽圖	五四
昭和七年度月別魚荷指數變動表	五五
累年推定平均魚荷變動表	五六
昭和七年度月別入荷數量及賣上推定高比較表	五七
魚介類出週期間一覽表	五八

(目次終)

書體本



東京魚市場店舖全景



縱棧橋荷揚

Vertical text columns on the right page, likely bleed-through from the reverse side of the document. The text is faint and difficult to read, but appears to be organized into several columns.



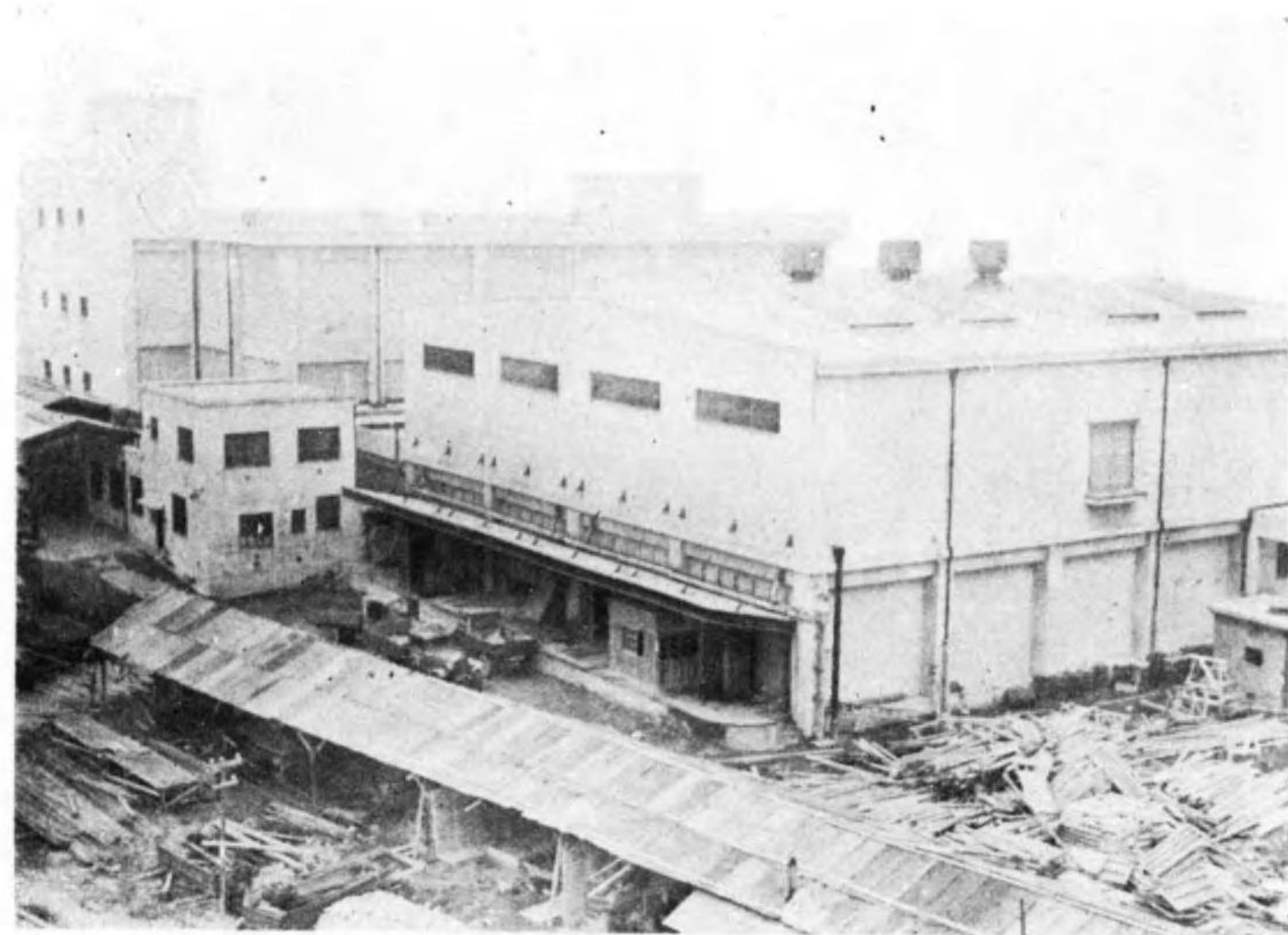
店
舗
内
一
部



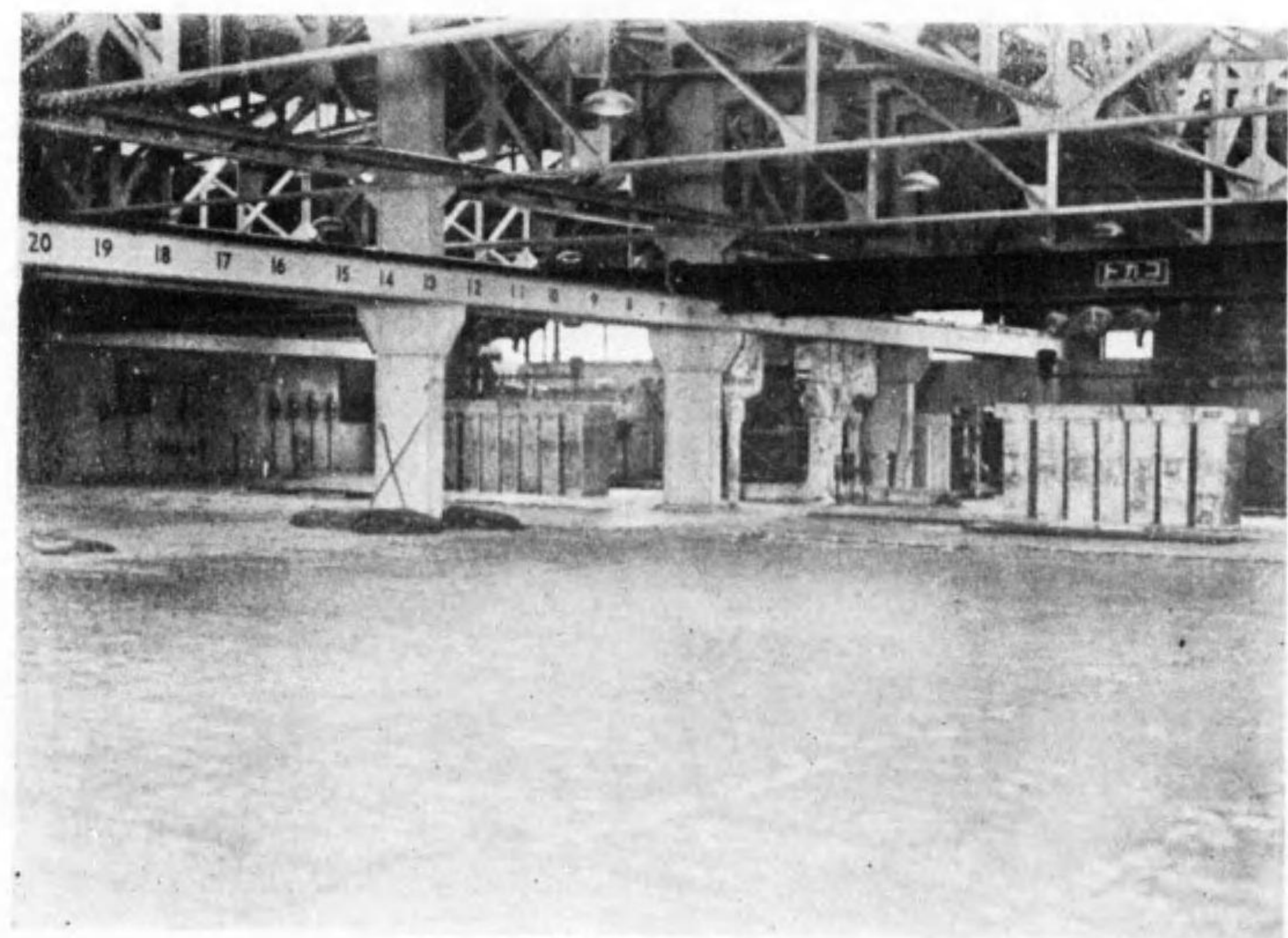
買
荷
保
管
所



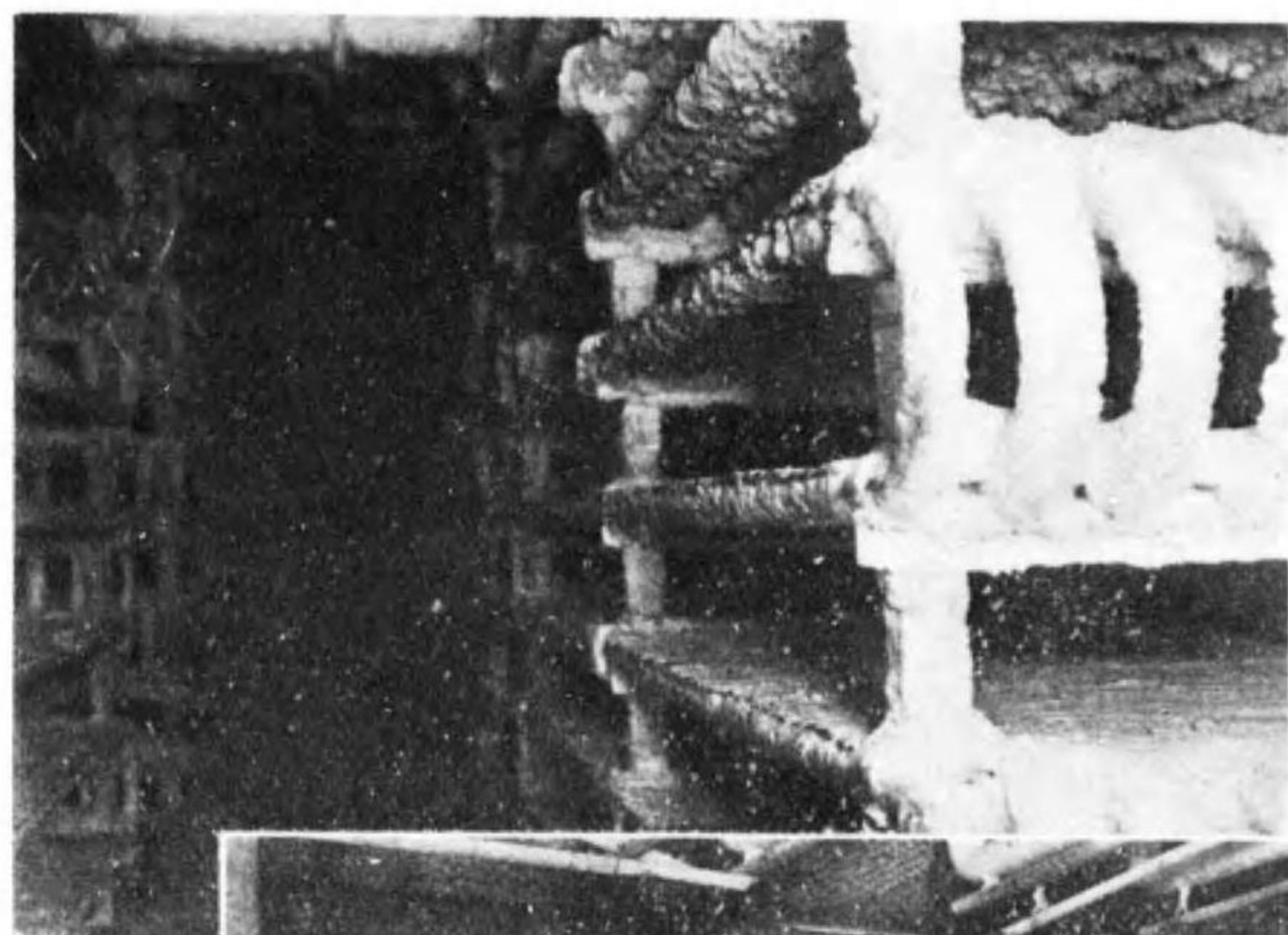
荷
捌
所



冷 藏 庫 全 景

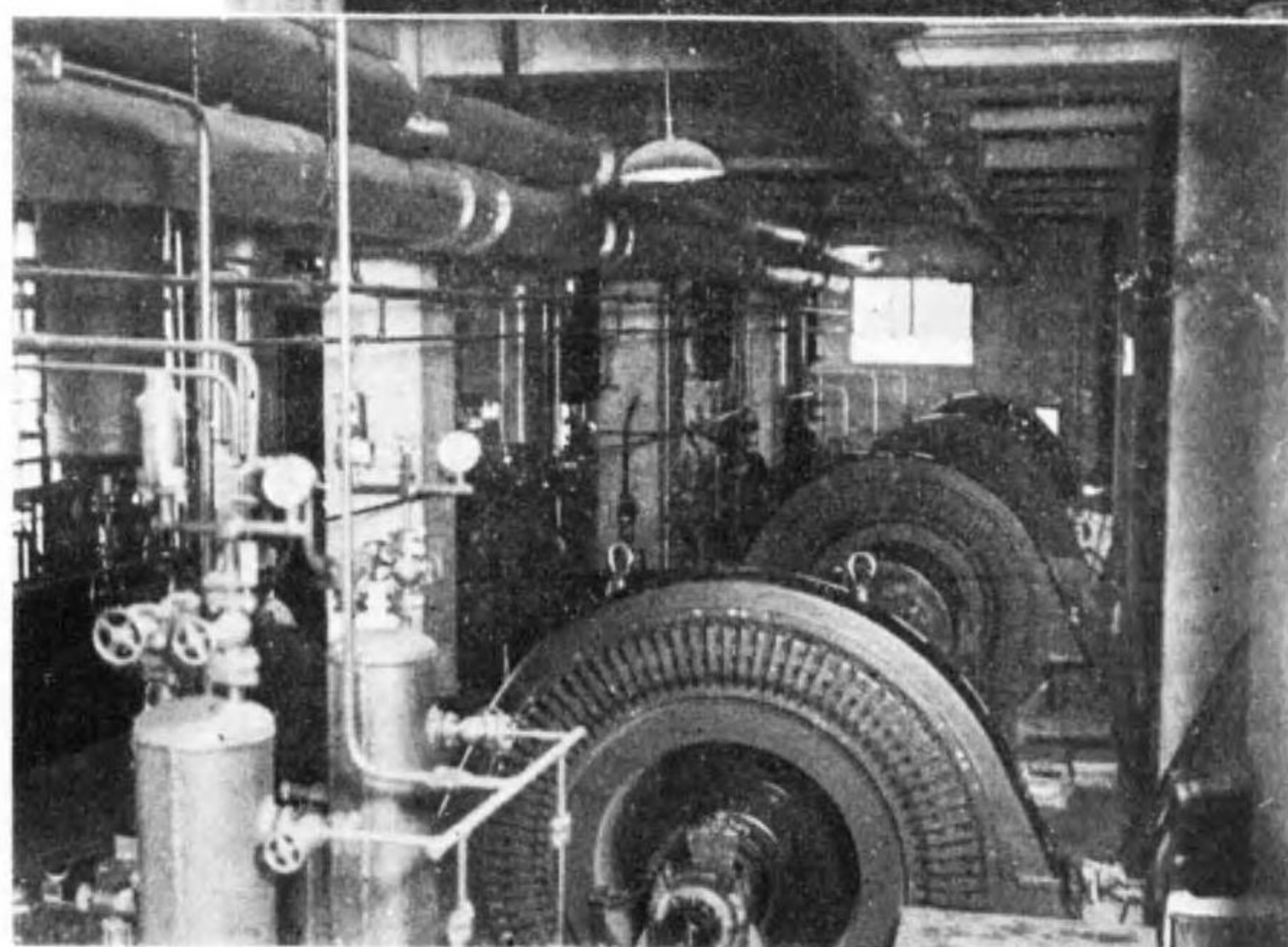


製 冰 室



冷
凍
室

冷
藏
室



機
關
室

昭和七年 東京市魚市場年報

144-691

第一章 東京市魚市場

一、沿革

江戸三百年の昔より魚河岸なる名稱の下に誇ある日本橋魚市場は、大正十二年九月一日の大震災により一朝にして烏有に歸せり。依而同魚市場組合は、芝區芝浦二丁目約二千坪の敷地を借受け、同年九月十七日より天幕張にて臨時市場を開設せり。後更にバラツク店舗七百坪を増築し、不充ながら當時の開業者八、九百名を之に收容し、日々の入荷數量二三百噸内外を取扱ひ入場者又一萬人内外を算せしが、固より其の設備不全にして、且つ其の位置市の南方に偏在し交通不便なる爲、本市は同組合の請願を考慮し、震災直後の應急施設として、海軍省より築地海軍技術研究所用地の一部を借り受け、同年十一月六日に警視廳より食品市場開設の許可を得、同月三十日バラツク店舗を竣工し、日本橋魚市場組合員及同附屬業者等全部を此處に收容し、十二月一日開場式を舉行し、翌二日より營業を開

始せり。其の後年を閲すること八歳、本市は中央卸賣市場建設の爲敷地をこゝに卜し、海軍省外關係各省に幾多の折衝を重ねると共に、建設資金一千五百萬圓を計上し、舊海軍諸官衙跡五萬九千餘坪を買収するに至れり。こゝに於て本建築用地の關係上、前記魚市場を一時移轉するの止む無きに至り、右買収地區の一部即ち元海軍々醫學校及築地病院跡に一萬二千九百餘坪の地を劃し、昭和五年二月五日工事に着手し、七月十日完成、同二十日修祓式を擧げ同二十三日之に移轉し、本市中央卸賣市場開設迄暫定的に營業を開始せるもの即ち現市場之なり。

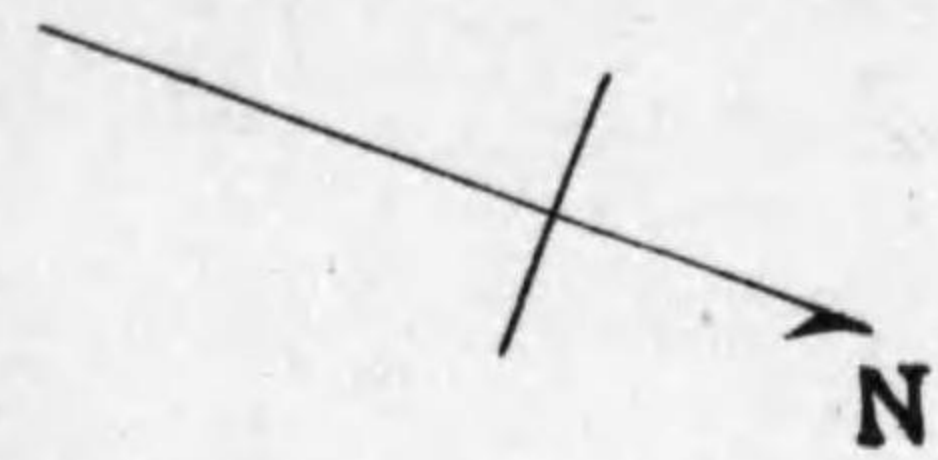
二、位置及面積

京橋區築地五丁目一番地元海軍々醫學校及築地病院跡に在り。築地川東支川に沿つて隅田川口に臨み、汐留驛より陸路約十丁、隅田川驛より約二里十三丁、兩國驛より水路約一里四丁を距て、其の敷地廣袤一萬二千九百餘坪、水陸の運至便の地なり。

三、設備

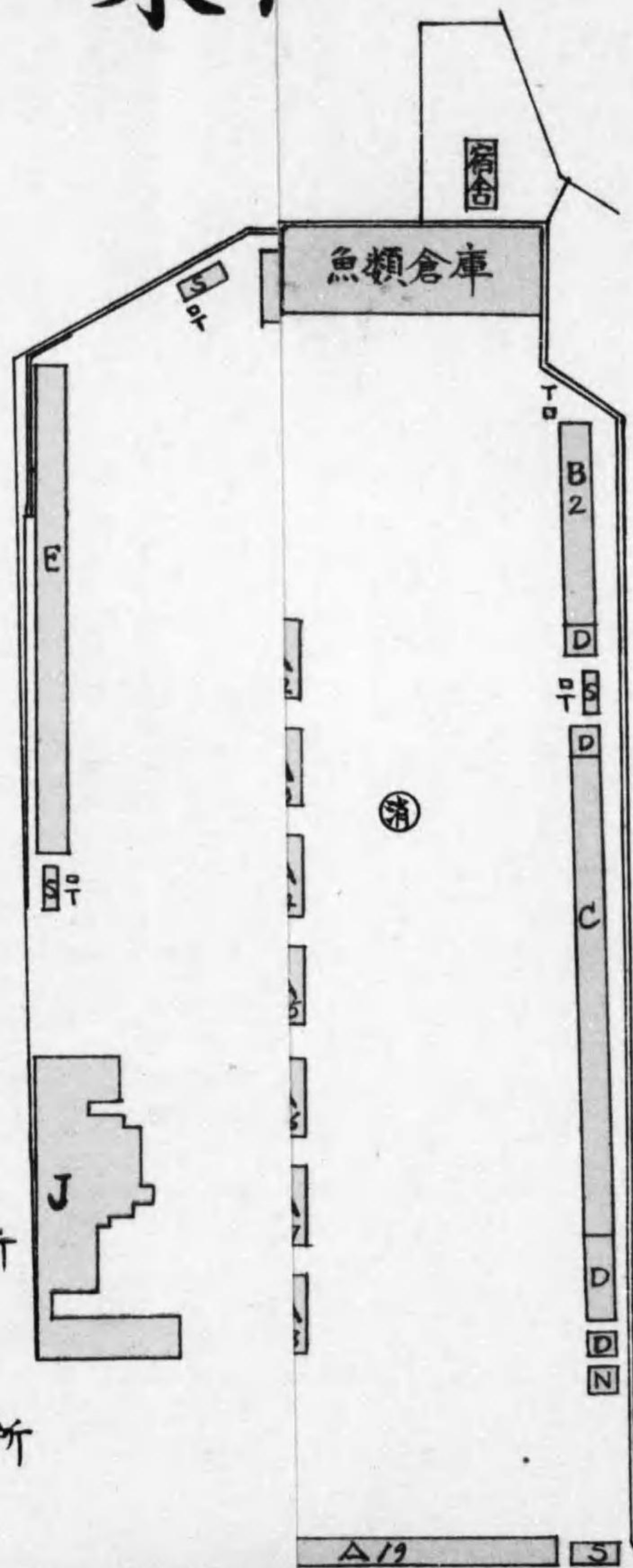
舊市場は震災直後適當なる材料乏しき時建設せられたる關係

東



(凡例)

- い棟...み棟 魚商店舗
- A₁...A₁₉ 買荷保管所
- B₁ B₂ 第一 食堂
- 第二 食堂
- C 附屬商店舗
- D 氷販賣所
- E 作業所
- F 郵便局其他
- G 組合事務所
- H 銀行其他
- I 市事務所
- J 小場休憩所
- K 倉庫
- L 魚煮場
- M 無料買荷保管所
- N 塩販賣所
- O 守衛見張所
- P 請願巡查派出所
- Q 塵棧橋
- R 便所
- S たばこ販賣所
- T 自動車々庫
- U 魚腸骨貝殻搬出所
- V 消火栓



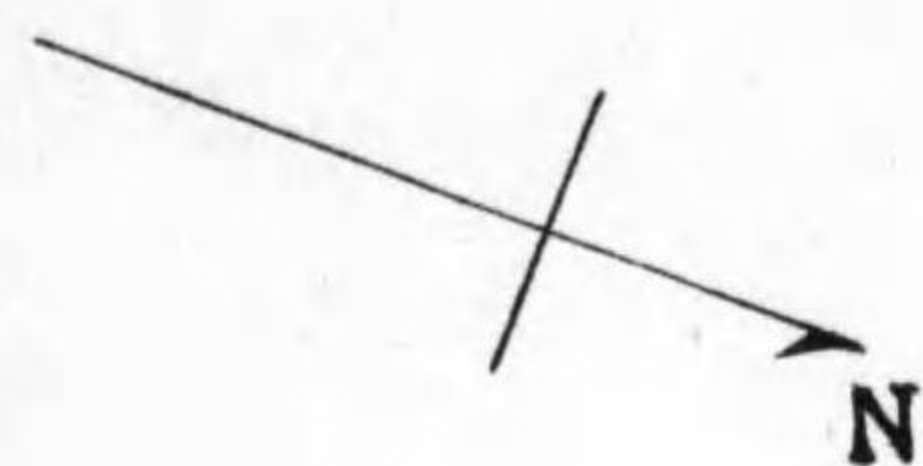
上、建物の構造は總て亜鉛板葺、裏板張の木造バラックたりしが、現市場も亦中央卸賣市場開設迄の暫定的建物なるが爲め之と同様式のものにして、魚商店舗は奥行五間半長さ十五間乃至十七間半を一棟させるもの三十五棟、之を圍繞して十八棟の買荷保管所あり。之等の建物凡ては葺張日覆を廻らし、其の外廓に大通路を距て、附屬商其他の建物、別表配置圖の如く存在す。場内一圓はコンクリート舗装にして、汚水雨水は無蓋の小溝をして店舗際より徑一尺乃至一尺五寸の暗渠に導き、更に此の暗渠により築地川東支川に排出せしむ。衛生施設として三十四ヶ所に水道栓を設置し、汚物掃除後は、此の水栓にゴムホースを取付け、市場路面洗滌の用に供し、有事の際は、之と共に他に設備しある三ヶ所の消火栓と相俟つて、消火の用を兼ねしむ。水運に依る鮮魚の陸揚場としては隅田川沿岸の縦棧橋及築地川東支川に沿ひ、横三五米出幅三、五米のもの二箇の木造横棧橋を架設す。各店舗には間口三、〇三米毎に水道栓一箇と共に百燭光電燈二乃至四燈を設備し更に屋内通路上に百燭光一燈を設備す。尙荷捌所、棧橋、通路等には警戒作業の安全とを期し、百燭乃至五百燭光の電燈を夫々適所に設備す。

四、建物種別及坪數

種別	摘要	坪數
一、魚商店舗	三五棟	二、九七四・五八三
一、買荷保管所	二〇棟	四三二・五〇〇
一、作業所	一棟	六八・〇〇〇
一、附屬商店舗	二棟	一〇八・〇〇〇
一、飲食店々舗	二棟	一三七・〇〇〇
一、東京市事務所	一部二階建 一棟(延)	一八五・〇〇〇
一、郵便局舎	附屬建物共 二階建 一棟(延)	一二五・五〇〇
一、東京魚市場組合事務所	二階建 二棟(延)	七五・〇〇〇
一、銀行用建物	二階建 一棟(延)	八八・〇〇〇
一、魚類倉庫	一棟	一〇八・〇〇〇
一、氷販賣所	二棟七ヶ所	四四・〇〇〇
一、鹽販賣所	一ヶ所	八・〇〇〇
一、材料倉庫	一棟	一五・〇〇〇
一、木炭倉庫	一棟	六〇・〇〇〇
一、守衛見張所	二棟	三〇・〇〇〇
一、水陸請願巡查派出所	二棟	五〇・〇〇〇
一、共同便所	一〇棟	三五・〇〇〇
一、小場休憩所同炊事場	一棟	一三五・〇〇〇
一、宿舎	一棟	一一・五〇〇
一、自動車庫	一棟	四・五〇〇
一、煙草販賣所	九ヶ所	三・九九八

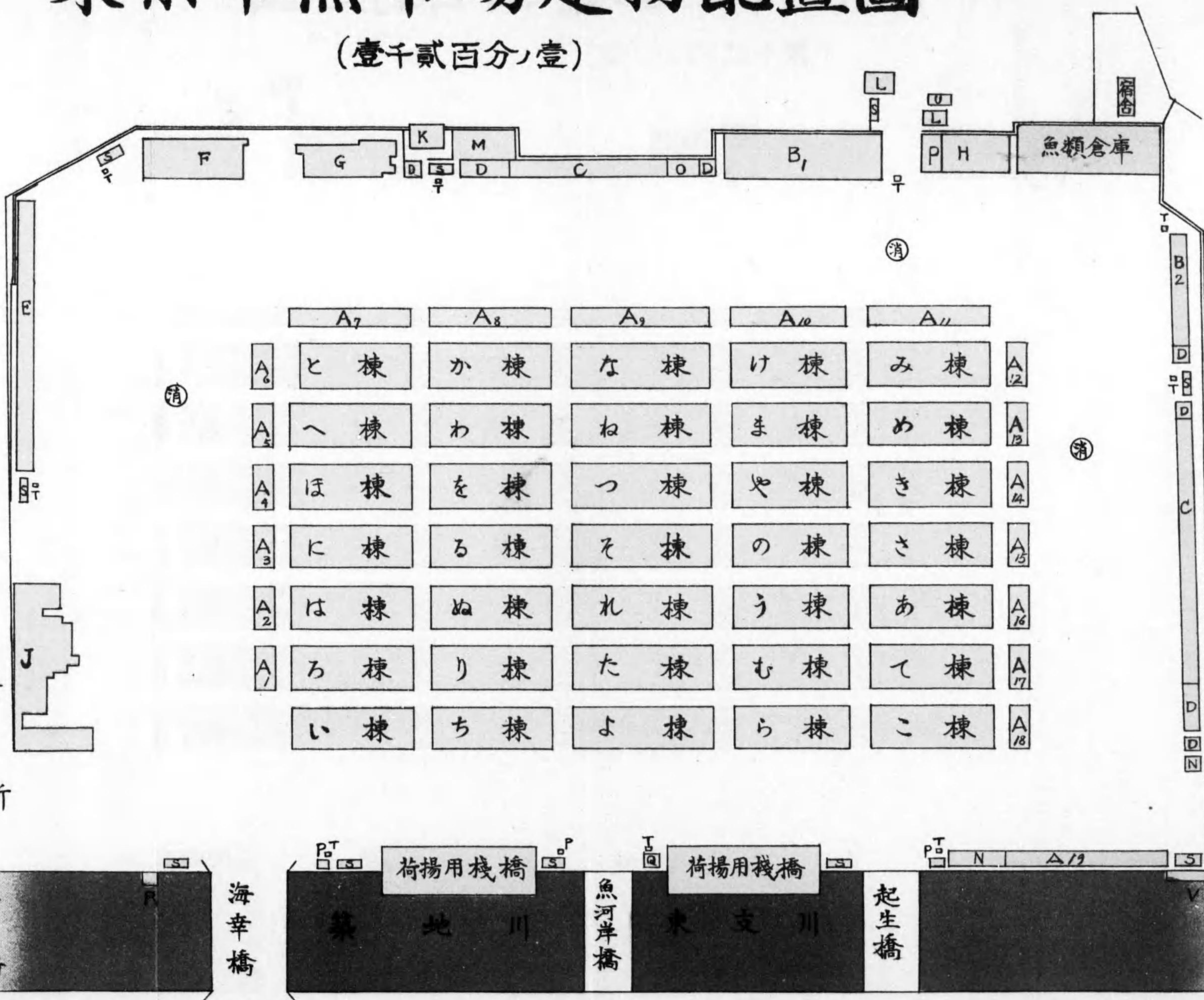
東京市魚市場建物配置圖

(壹千貳百分ノ壹)



(凡例)

- い棟...み棟 魚商店舗
- A₁...A₁₉ 買荷保管所
- B₁ B₂ 第一 食堂
第二
- C D E F G H J K L M N O P Q R S T U V 附屬商店舗
- C D E F 氷販賣所
- D E F 作業所
- F G H J K L M N O P Q R S T U V 郵便局其他
- G H J K L M N O P Q R S T U V 組合事務所
- H J K L M N O P Q R S T U V 銀行其他
- J K L M N O P Q R S T U V 市事務所
- K L M N O P Q R S T U V 小場休憩所
- L M N O P Q R S T U V 倉庫
- M N O P Q R S T U V 章魚煮場
- N O P Q R S T U V 無料買荷保管所
- O P Q R S T U V 塩販賣所
- P Q R S T U V 守衛見張所
- Q R S T U V 請願巡查派出所
- R S T U V 塵棧橋
- S T U V 便所
- T U V たばこ販賣所
- U V 自動車々庫
- V 魚腸骨貝殻搬出所
- 消火栓



四、建物種別及坪數

- 一、木炭倉庫 一棟 六〇〇〇
- 一、守衛見張所 二棟 三〇〇〇
- 一、水陸兩用巡查派出所 二棟 五〇〇〇
- 一、共同便所 一〇棟 三五〇〇
- 一、小場休憩所同炊事場 一棟 一三五〇〇
- 一、宿舎 一棟 一一五〇〇
- 一、自動車庫 一棟 四・五〇〇
- 一、煙草販賣所 九ヶ所 三・九九八

運に依る鮮魚の陸揚場としては隅田川沿岸の縦棧橋及築地川東支川に沿ひ、横三五米出幅三、五米のもの二箇の木造横棧橋を架設す。各店舗には間口三、〇三米毎に水道栓一箇と共に百燭光電燈二乃至四燈を設備し更に屋内通路上に百燭光一燈を設備す。尙荷捌所、棧橋、通路等には警戒ミ作業の安全とを期し、百燭乃至五百燭光の電燈を夫々適所に設備す。

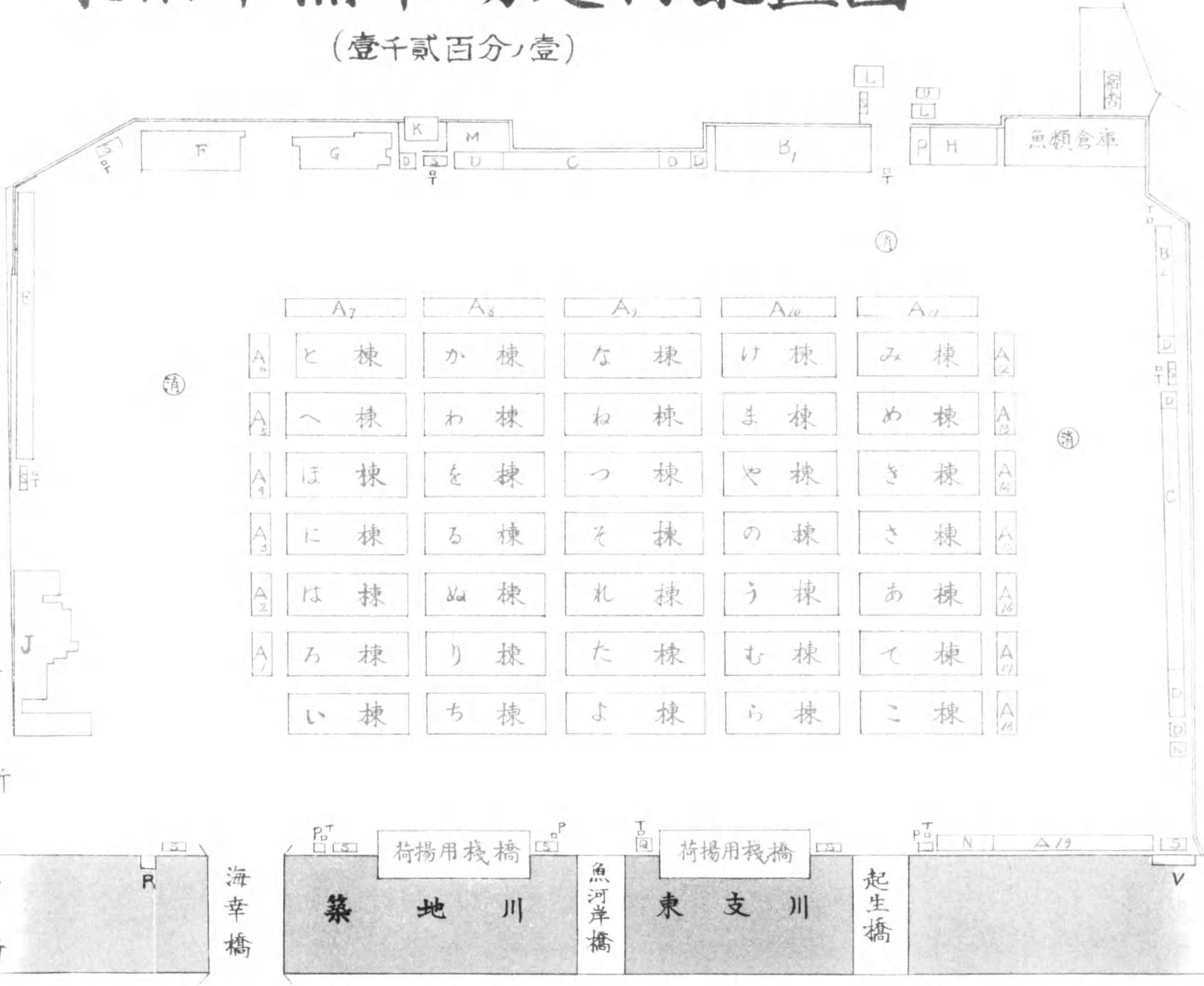
東京市魚市場建物配置圖

(壹千貳百分ノ壹)



(凡例)

- い棟...み棟 魚商店舗
- A₁...A₁₉ 買荷保管所
- B₁ B₂ 第一 食堂
第二
- C 附屬商店舗
- D 氷販賣所
- E 作業所
- F 郵便局其他
- G 組台事務所
- H 銀行其他
- J 市事務所
- K 小揚休憩所
- L 倉庫
- M 章魚煮場
- N 無料買荷保管所
- O 塩販賣所
- P 守衛見張所
- Q 請願巡查派出所
- R 塵棧橋
- S 便所
- T たばこ販賣所
- U 自動車々庫
- V 魚腸骨貝殻搬出所
- 消火栓



四、各物種別及坪數

一、本堂倉庫
二、買荷保管所
三、氷の類卸倉庫
四、魚類倉庫
五、魚類卸倉庫
六、魚類卸倉庫
七、魚類卸倉庫
八、魚類卸倉庫
九、魚類卸倉庫
十、魚類卸倉庫
十一、魚類卸倉庫
十二、魚類卸倉庫
十三、魚類卸倉庫
十四、魚類卸倉庫
十五、魚類卸倉庫
十六、魚類卸倉庫
十七、魚類卸倉庫
十八、魚類卸倉庫
十九、魚類卸倉庫
二十、魚類卸倉庫
二十一、魚類卸倉庫
二十二、魚類卸倉庫
二十三、魚類卸倉庫
二十四、魚類卸倉庫
二十五、魚類卸倉庫
二十六、魚類卸倉庫
二十七、魚類卸倉庫
二十八、魚類卸倉庫
二十九、魚類卸倉庫
三十、魚類卸倉庫
三十一、魚類卸倉庫
三十二、魚類卸倉庫
三十三、魚類卸倉庫
三十四、魚類卸倉庫
三十五、魚類卸倉庫
三十六、魚類卸倉庫
三十七、魚類卸倉庫
三十八、魚類卸倉庫
三十九、魚類卸倉庫
四十、魚類卸倉庫
四十一、魚類卸倉庫
四十二、魚類卸倉庫
四十三、魚類卸倉庫
四十四、魚類卸倉庫
四十五、魚類卸倉庫
四十六、魚類卸倉庫
四十七、魚類卸倉庫
四十八、魚類卸倉庫
四十九、魚類卸倉庫
五十、魚類卸倉庫

一、本堂倉庫
二、買荷保管所
三、氷の類卸倉庫
四、魚類倉庫
五、魚類卸倉庫
六、魚類卸倉庫
七、魚類卸倉庫
八、魚類卸倉庫
九、魚類卸倉庫
十、魚類卸倉庫
十一、魚類卸倉庫
十二、魚類卸倉庫
十三、魚類卸倉庫
十四、魚類卸倉庫
十五、魚類卸倉庫
十六、魚類卸倉庫
十七、魚類卸倉庫
十八、魚類卸倉庫
十九、魚類卸倉庫
二十、魚類卸倉庫
二十一、魚類卸倉庫
二十二、魚類卸倉庫
二十三、魚類卸倉庫
二十四、魚類卸倉庫
二十五、魚類卸倉庫
二十六、魚類卸倉庫
二十七、魚類卸倉庫
二十八、魚類卸倉庫
二十九、魚類卸倉庫
三十、魚類卸倉庫
三十一、魚類卸倉庫
三十二、魚類卸倉庫
三十三、魚類卸倉庫
三十四、魚類卸倉庫
三十五、魚類卸倉庫
三十六、魚類卸倉庫
三十七、魚類卸倉庫
三十八、魚類卸倉庫
三十九、魚類卸倉庫
四十、魚類卸倉庫
四十一、魚類卸倉庫
四十二、魚類卸倉庫
四十三、魚類卸倉庫
四十四、魚類卸倉庫
四十五、魚類卸倉庫
四十六、魚類卸倉庫
四十七、魚類卸倉庫
四十八、魚類卸倉庫
四十九、魚類卸倉庫
五十、魚類卸倉庫

冷蔵設備



一、葺 張 日除 一、七七九・六一五
 外ニ銷煮場、魚腸骨搬出所、塵芥搬出用棧橋、公衆電話一ヶ所
 アリ

五、冷 藏 庫

本冷蔵庫は、中央卸賣市場建築に先ち、昭和七年五月二十八日新に威容を整ひて現出したるものにして、舊冷蔵庫との概況比較を示せば次の如し。

比 較	建 物 様 式	建 坪 (延)	冷 藏 室	製 氷 室	貯 氷 室	ア ン モ ニ ア 圧 縮 機
新 冷 藏 庫	鐵筋コンクリ ト三階建	一、六七四	ブライン循環式 一八室六一坪	一〇〇種製氷 サブマリーチド ライオンクーラー 二式二槽 二五二坪	冷蔵一、二〇〇種 收容一五五坪 三室	神戸製鋼横置復動型直結式 一〇〇噸、四臺 同期電動機二二〇馬力四臺
舊 冷 藏 庫	本造平家一部 二階建	二六二	アンモニア直接 膨脹式 一二室八〇坪	一〇種製氷ピ ット ウイ ン コ イ ル 式 三二坪	一二〇種收容 一室二〇坪	ビルダー横置復動型調帶掛二 〇噸、一〇噸各一臺 誘導電動機七五及四〇馬力各 一臺

但し新冷蔵庫には「アンモニア」直接膨脹式冷凍室及試験室ミ之に要する壓縮機並附帶設備を有す
 本冷蔵庫は中央卸賣市場附屬冷蔵庫として建設せられたるものにして、其の目的は魚類、蔬菜、果實、肉類、鳥卵、等生鮮食料品の冷蔵保管及冷凍並製氷を行ひ之を市場に供給するにあり。昭和五年十二月十八日起工、翌々七年五月二十八日竣工し、爾來東京市設冷蔵庫使用條例に基き業務を開始しつゝあり。
 建物構造は、近代式鐵骨及鐵筋混凝土造三階建にして、其の防熱材には壓縮炭化「コルク」板を使用し左の各室に分たる。

- 冷蔵庫 (一階一室)
- 試験室 (二階一室、三階一室) 一七坪
- 冷蔵準備室 (一階一室、二階二室、三階二室) 一四坪
- 製氷室 (二階) 一三九坪
- 貯氷庫 (一階三室) 二五一坪
- 貯氷庫準備室 (二階三室) 一五五坪
- 機關室 (二階三室) 四三坪
- 上屋 (二階三室) 一四一坪
- 一〇四坪

事務室
其他

五五坪
一四四坪

内部設備は冷蔵製氷並之に附随する諸装置より成り、凝縮器の冷却水は、毎分二八石八の揚水能力を有する「ポンプ」二臺を以て隅田川より海水を吸揚げ、別に一臺分の凝縮器及壓縮機氣管冷却用としては、一晝夜一〇、〇〇〇石の湧出量を有する鑿井を充當し、更に其の排水は溶氷並場内撒水等の雜用に供す。

冷蔵室の温度は、嚴密を期する爲各室に電氣抵抗温度測定器を取付け、之を機關室の一部に設備せる温度指示計に導きて、常時温度の監視に便ならしむ。

冷蔵装置は冷却能力一〇〇英噸の横置複動型電動機直結式

「アムモニア」壓縮機二臺を以て「シエル、エンド、マルティバ」型鹹水冷却器に依る鹹水循環式にして、冷却鹹水を各室天井に裝備せる冷凍「セクション」に循環せしむ、魚類以外の青果、肉、鳥卵等を目的とせる三階冷蔵各室には、自動温度調節器を備ふると共に、「エロフィン、クーラー」による冷風循環設備を以て、温度の調整、冷氣の循環及換氣を行ひて、保管品の安全を期し、冷蔵室收容能力は約一、五八八噸にして、尙貯氷庫を合算すれば約二、二〇〇噸の收容能力となり、二、三階の出入庫品

運搬には積載量三噸の「エレベーター」二臺を使用し、各冷蔵室の最低保持温度は華氏五度乃至十度とす、

冷凍装置は各階一室宛を當て冷凍棚の設備を有し魚類の凍結を行ふ。冷却能力四四米噸二氣管單動型誘導電動機(九〇馬力)直結式「アムモニア」壓縮機一臺を之に使用し、「アムモニア」直接膨張式を以てす。各室の最低保持温度は華氏零下三十度なり。

製氷装置は冷蔵装置同様の冷却能力一〇〇米噸の壓縮機二臺を使用し、一日一〇〇英噸の製氷能力を有す。冷却方式は「サブマード、ブライン、クーラー」式にして、製氷槽は長さ約七三呎、幅三五呎、深さ四呎の二槽を有し、各槽兩端に一ヶ宛の鹹水冷却器を沈め、「アヂターター」を以て鹹水を攪拌し、結氷罐は三〇〇封度罐を使用し、各槽に八六八を備へ七罐を一組とし、「グリット」を以て結束し、全電動式揚水機の操作により脱氷水、之を「ローアレーター」により貯氷庫又は屋外に搬出す。原料水は水道を使用し、濾過器を通過せしめ空氣攪拌を行ふ、

貯氷庫は三室有効面積一三二坪約一、二二〇英噸の貯氷能力を有し、適温に冷保し得る鹹水循環式冷却設備を有す。尙屋外には一時間三〇噸の碎氷能力を有する碎氷塔を設備し、隅田河岸の大棧橋と相待つて、冷蔵運搬船の氷積載に便ならしむ。

六、管理

本市場は中央卸賣市場開設の前提にして、震災直後應急的に設置されたるものにして、當初商工課の主管に屬し、魚市場事務所を置きて専ら事務を執掌せしが、大正十三年七月庶務規程改正に伴ひ東京市魚市場として獨立し、庶務、管理、調査、冷蔵庫の四掛を置き魚市場に關する一切の事務を處理し、次て大正十五年十一月職制改革の結果再び商工課の所管に復したれども、昭和六年七月中央卸賣市場の獨立と共に其の所管下になれり。されど本市は、市場に於て自ら營業するものにあらず、東京魚市場組合員をして營業を爲さしめ、本市は之が管理統制に任ず。而して東京魚市場組合員は組合規約を作製し、本市を経由し警視廳の認可を受け、本市場建築の店舗を賃借し、以て魚介類の取引に従事し居るものなり。

七、東京魚市場組合

本組合は嘗て日本橋魚市場組合と稱したりしが、昭和三年四月四日規約の一部改正と同時に、名稱をも東京魚市場組合と改稱、役員は組合長一名、副組合長一名、理事五名、監事二名、他に代議機關として三十七名の代議員を選出し、總組合員は一十二

百九十四名なり。同年七月十四日新に警視廳令第二十九號食品市場取締規則の發布に依り、同九月末日組合員全部の營業許可を得て今日に及べり。

(一)主要機關

イ 問屋 問屋とは荷主より魚荷の委託を受け之を仲買に賣渡す業を爲すものを言ひ、斯業を營むものは組合に手数料五十圓、身元保證金五百圓を納入し鑑札の交付を受けるを要す。問屋の專業者は十八名にて、規定された委託販賣の手數料は、賣上高の七分乃至一割以内とす。

ロ 問屋兼仲買 問屋兼仲買とは、同一人にして問屋及仲買人の兩者の手續料並に身元保證金を各々組合に納入し、以て問屋、仲買二つの鑑札を受けたるものを言ひ、一方問屋として荷受を爲すと共に、又仲買人として一般買出人に販賣を爲し得るものを言ふ。其の數七五二名ありて、本市場の取引に關する樞軸を爲すものなり。

ハ 仲買 仲買も問屋に次ぐ主要なる販賣機關なり。專業者五二三名、其の業務は魚荷を問屋より受け、之を一般買出人に販賣するものにして、業者は組合規約に依り、直接荷主より魚荷の委託販賣を引受くる事を許されず。

加入手数料二十圓身元保證金百圓を要す。

(二)補助機關

イ 小揚及輕子 小揚(かしあげ)は魚荷の陸揚及荷捌を爲し店舗迄運搬するものを言ひ、輕子とは問屋兼仲買又は仲買に隸屬し、問屋兼仲買、仲買が買出人に賣渡したる魚介を指定の場所に配達するものを言ふ。二者共各別に組合を組織し、東京魚市場組合より鑑札を受け、同組合に附屬し、市の認可を受け、營業に従事するものなり。小揚組合に屬するもの二三人、補助員約三〇〇名内外にして、輕子組合(親興組合と稱す)に屬するもの六二人、外に同補助員二百六十餘人あり。

ロ 附屬運送業者 到着運送業者にして市場内に事務所を有するものは、東京魚市場運送組合なるものを組織し、各驛當市場間の魚荷の運送及場内魚荷の荷捌に従事す組合員は十五人なり。其他地方出荷業者十四人、發送運送業者二十人ありて、地方行魚荷の荷造り及移出を掌る業務に従事す。

ハ、買荷保管所營業者 買荷保管所は俗に潮待茶屋、棒手茶屋又は單に茶屋と稱し、一定の料金を徴し以て買出人の

貨物自動車、自轉車、荷車等を預るに共に、其の買受けたる魚介が輕子に依りて配達されたるものを取纏め、之を保管し、彼等の買出中の安全便宜なる荷預所たるものなり。業者一九八人、其の保管料金は時に高低あれども、一日一輛に付、貨物自動車一圓、自轉車二十錢、リアカ一二十五錢、荷車は三十錢内外なり。尙この外に無料買荷保管所の施設あり。

ニ 附屬商 附屬商と稱するは、場内にて主に魚商の需用品たる妻物、荒物及飯食物等を販賣するものを言ひ其の種別は妻物を始め青物、漬物、果物、乾物、鳥肉、荒物、靴屋、金物屋及天ぶら、壽し、西洋料理、そば、牛乳、パン、しるこ屋等にして、營業者一九九人、之亦附屬商組合及飲食業組合を組織し、其他煙草、鹽、氷、包装材料、自轉車自動車附屬品販賣並に修理、度量衡器販賣等合計九名の營業者あり。

ホ 郵便局 場内に京橋郵便局の分室を設け電信、郵便其他一般の通信事務を取扱ふ。

ヘ 銀行 三菱銀行出張所を設け、場内營業者の取引に便す。

ト 診療所 銀行建物階下の一部を利用し、魚市場組合囑託醫をして、場内關係業者並來場者等に對し、實費を以て救急の手、當其の他一般的診療治療手當等の診療に當らしむ。

八、市場開市時間

取引時間は毎日未明より正午迄なるも、魚荷の多き時は午後一、二時に及ぶことあり。一月一日及毎月二十二日を市場の定休日となし、當初より之を實行す。

九、販賣方法

問屋對仲買間の取引は相對にして、仲買對買出人の取引も亦相對賣買なり。問屋は特約以外は賣立後直ちに荷主に送金し、仲買人は現金取引或は毎月計算に依り買出人に販賣するを例す。

十、買出人

買出人は、市内及近郊にある魚商、料理店、飲食店、鮭屋、そばや、天ぶら屋、辨當屋、仕出屋、棒手等にして、之等日々の入場数は二萬乃至二萬五千内外にて遠くは八王寺、横濱、千

葉、浦和、前橋、高崎、水戸等より貨物自動車、オートバイ等を利用し來る者尠からず。

十一、衛生其他

イ 汚物處分 鮮魚及鹽乾魚等の荷役を爲すために生ずる包装用繩、蓆、菰葉、箱、屑、塵芥、其他魚腸骨、貝殼、尿尿等の汚物は、衛生上忽緒にす可からざるころより日々之を場外に搬出處分す。

ロ 場内洗滌 既に構造設備の項に於て述べたる如く、洗滌用水道栓に護謨ホースを取付け、毎日午後汚物掃除後之を以て場内一般を洗滌し、清潔の保持に意を用ふ。

ハ 防蠅及消毒 場内路面其他を洗滌する傍、毎日店舗際下水及び之より注がるるところのマンホールを浸漬し、汚泥は場外に搬出處分し、更に河岸、棧橋、便所其他蠅蛆發生の虞ある場所には、如露及ポンプ式噴霧器を以てクレンシン或はデシンを撒布す。其量夏期にありては一日十五斤入を三罐乃至四罐を約三十倍に稀釋したるものを用ふ。

ニ 大掃除 食品市場のことなれば、特に衛生に重きを置き

毎年五月より十月に至る六ヶ月間は、毎月一回東京魚市場組合員と協力し、營業者總動員の上店舗内外の大掃除を施行す。特に飲食店營業者に對しては毎月一回之を施行せしむ。

ホ 防火施設 場内路面の洗滌用水栓を出火時に消火用に兼用することは前述の通りなるも、外に場内適當の場所に設けたる三ヶ所の消火栓に常時用意しあるホースを取付け直ちに消火に當り得るの準備あり。平常ホースは捲車に捲き格納庫に納め、非常時之を搬出し水栓に取付け放水する迄の所要時間約二分位なり。尙夜間の火氣取締に付ては、宿直員及守衛をして盜難豫防と共に徹夜にて之が警戒任務に當らしむ。

ハ 交通取締 場内は一萬二千九百餘坪の廣域を占有すと雖も、日々二萬餘の人員を吞吐するものなれば、盛り時の混雑は意想外なり。而して時を争ふ品物の取引なれば、各人の精神異狀に緊張し、寧ろ殺氣立つと言ふも可なるべく、爲に行き交ふ時等些細の事より往々喧嘩に涉るゝ稀ならず。又自轉車自動車の輻輳する爲交通事故を起し易く、之が安全を期する爲、請願巡查、管理係、守衛等其の取

締に任す。

十二、市況日報其他

魚介類の數量、價格、商況等を調査し、東京市魚市場日報と題し、毎日七百枚印刷し荷主、問屋、仲買、買出人、消費者、公設市場並に官衛、學校等の希望に應じ無償或は實費にて配布し、尙日報を取纏めたる月報四百及年報等を印刷し、希望者に參考として贈與す。

第二章 取引

一、商況一般

昭和七年に於ける取引狀況を顧るに、昨年末斷行せられし金輸出再禁止に依り、不況の打開を期待せられしも、尙世界的不況は深刻を重ぬるのみ、失業者は輩出し、需要者の大部を占むる中、小商工業者、山農村の疲弊は其の極に達し、非常時内閣に依る通貨膨脹政策も全國民の購買力を刺激するに至らず、本市場の取引上に蒙る打撃は依然甚大にして、終始人氣引立たず、

軟弱氣配は昨年倍加し、商勢更に振はざりき。

例へば、花見季節の四月、祭月と稱せらるゝ十一月等、例年市場活氣を呈する月に於てさへも、常に豫期に反する取引商狀に終始し、氣配更に引立たずして終れり。

次に特定魚類數種に就き、本年に於ける商狀を左に摘録すれば

一、マグロ は四季を通じて、間斷なく、市場に上場賣買せらるゝものにして、漁場並に漁獲數量は季節に依りて異り、北に多く、南に多く、近海に多く、或は北陸沿岸に多く、全國に亘りて漁獲せらるゝも、各地共盛漁薄漁の時期一様ならず、従つて鮮度の良否、入荷數量の多寡に依りて市況を左右せらるゝ事多し。

各月を追ふて詳述すれば、一月上旬は近海、三陸、日向各地産共入荷せしも多量ならず、且つ需要多く、昨年末よりも尙三、四割方の上昇を示したるも、下旬に至り日向産の入荷増加し、加之輸送に長時日を要し品質良好ならず、早くも二十圓臺を割り、近海、三陸産共、これに伴ひ三十圓を割るに至れり。二月に入り、上旬は各地産共多量出廻りしため、依然安値なりしが、中旬以降入荷漸減し、下旬に至

り三陸産の入荷杜絶えると共に、次第に高値に轉じたるも、尙前月に比すれば數割方の急落なりき。三月は上、中旬近海、日向産共出廻り多からず、稍々強氣配なりしが、下旬に至り、伊豆方面に於て豊漁を告げ、連日入荷殺倒し、且つ暖氣加はりしたため、荷動き不活潑にして、各地産共約半値となり、日向産の如きは十圓臺を割るの急落商狀なりき。四月に入り、上旬は引續き入荷多く依然安値なりしも、中旬以降次第に薄漁となり、漸騰氣配に轉じたるに拘らず、尙前月には及ばざりき。五月に入りては、前月末同様品薄を續け、中旬以降日向産の入荷杜絶え、近海土佐産のみにして、其の量も極めて少く、旬を追ふて昂騰するに至り、前月に比すれば九割乃至六割方の暴騰を示せり。併し六月に入りて近海、土佐産の他、宮古、釜石、氣仙沼等の三陸産及び敦賀を中心とする北陸産も出廻り、上旬は依然品薄のため大なる低落はなかりしも、中旬以降三陸、北海産共出廻り増加し、加之肉質良好ならず、脂肪焼けし弾力なく、マグロ特有の色澤、香味を失ひたるもの多く、且暑氣加はりしたため商狀一變し、月平均五割方の暴落を示し、各地産共十圓臺を割り、次品の如き三圓内外の安値取引なりき。

七月に入りて、漁場北上し、日向、土佐方面及北陸方面よりの入荷なく、三陸産及釧路、浦河を中心とする北海産を主とし、入荷相當多く、且つ暑氣厳しきため、旬に依り多少高低ありしも、前月と大差なく、依然安値商状を呈せり。八月上旬は三陸、北海産共引續き入荷多く、暑氣のため需要減退し、著るしく低落を示し、次品の如き二圓方の取引にして、開場以來の最低記録を現出せり。中旬以降は入荷減少し、且つ品質漸次回復し、次第に高値に轉じたり。九月に入り、涼氣加はると共に、人氣好轉し、肉質も良好となり、各地産共相當出廻り多かりしに拘らず、需要増加し、荷動き活氣を呈し、前月に比し三、四割方の昂騰を呈せり。十月上、中旬は、三陸、北海産の他、擇捉島産も交へ、入荷多きため漸落せしも、下旬に至り、入荷減少したる上、品質も良好を加へ、需要増加と共に上昇し、前月と大差なき商状なりき。十一月に至り、中旬以降擇捉島産の入荷杜絶し、三陸、北海産のみにして、入荷激減したる上、需要盛期に入りしため漸騰し、前月に比すれば、三割乃至六割方の上昇を示せり。師走に入りて、北海産の入荷なく、三陸産のみなりしが、上、中旬は、例年に比し入荷遙に多く

前月に比し低落せしも、下旬最需要期に入り俄然入荷激減し、需要を充すべくもあらず、次第に強氣配となり、前月に比し五割以上の騰貴を示すに至れり。

一、夕ヒ 鯛は魚類中最高位を占むるものにして、祝儀用は勿論、上等料理に遍く使用せられ、需要四季を通じて絶ゆることなし。

一月は時節柄品薄にして、上旬幾分出廻り増加と共に稍々低落したる他は、漸騰の一途を辿り、昨年末に比し二割方の高値商状、カスコタヒ、ハナタヒ等も上昇氣配なりしが、關西産レンコタヒは入荷順調なりしため左して昂騰せず、僅に一般の購買力を満すに過ぎざりき。二月に入りても、各地産何れも品薄を告げ、臺灣産タヒの入荷を見たるも、尙需要を充すに足らず、昂騰に昂騰を重ね、本場開始以來の最高記録を現出するに至れり。これに反し、カスコタヒ、ハナタヒ、關西産レンコタヒ等は、入荷相當多き上人氣引立たず、軟弱商状を辿れり。三月も亦引續き品薄にして、依然高値を持続し、中タヒの如きは連日百圓以上を稱へ、ハナタヒ、カスコタヒ、關西産チコタヒ、レンコタヒ等も上昇商状なりき。四月に入りては、入荷漸次増加し

旬を追ふて安値歩調を辿り、近海産タヒ類は約二割方の低落、又これに伴ひ各地産タヒ、カスコタヒ、ハナタヒ、關西産レンコタヒ等も軟弱商状に轉ぜり。五月は例年の如く産卵期を控え、盛漁期を迎へ、上總、銚子、東海道筋を始め、秋田方面よりも大、中、小タヒの入荷幅狭し二、三割方の續落、中、下旬入荷減少と共に稍々高値となりしも、尙前月に及ばず、關西産レンコタヒも同様漸落市況なりき。六月初めは、各地産共品薄のため幾分高値なりしが、水戸方面に於て豊漁あり、加之三陸、新潟方面よりも入荷を見たるため、急落商状を呈し、中旬以降再び入荷減少したるも、産卵直後のため肉質良好ならず、昂騰するに至らず、前月に比し約二、三割方の安値なりき。亦關西産レンコタヒは終了期に近づき人氣揚らず、約二割方の低落を示せり。七月は近海産少量なりしも、銚子、水戸方面よりの入荷引續き多く、下押氣配を辿りしが、八月に入りて各地産共入荷漸減し、五割乃至三割方の急騰を示し、カスコタヒ、ハナタヒ等も亦高値氣配なりき。九月上旬は、各地産共出廻りあり、幾分安値なりしが、中旬以降入荷減少し、且つ冷氣加はり需要増加し漸騰せしも、關西産レンコタヒは人氣引

立たず大なる上昇は示さざりき。十月に至り、旬を追ふて入荷増加し、近海産は一割五分方の低落、其他カスコタヒ、ハナタヒ、常磐産タヒも亦下押氣配なりしが、關西産レンコタヒは人氣回復と共に漸騰し、小堅き商状を示せり。十一月は婚禮季節なる上、七五三祝、明治節、西の市等あり且つ出廻り多からず、各地産共一、二割方の高値、關西産レンコタヒも亦約三割方の上昇を示し、殊に中旬は、七五三祝の前後、時化のため、甚だしく品薄を告げ、著るしく昂騰を呈せり。師走に入り各地産共旬を追ふて入荷減少し、下旬の如きは時化續きにて出廻り激減し、漸次高値となりしが、尙前月に及ばず、これに反し關西産レンコタヒは、比較的安値のため人氣に投じ二、三割方の上昇を示せり。

一、サバ 惣菜物中、春夏秋冬を通じ、最も豊富に供給せられ、市民の食膳を賑はしつゝ、あるものゝ一として、先づ指を屈せらるゝものはサバを第一とす。

一月より五月迄は天津、千倉、平館、布良等の外房筋、並に勝浦方面を主とし、伊豆、三崎沿岸及び沼津、大磯等の東海道沿岸の外、大島方面よりの品を交へ、五月は三陸産の入荷あり、六月に入りて常磐、九州方面よりも入荷あ

り、而して相場は一月、二月は漸騰氣配を示せるも、三月四月は入荷増加し下押氣配を呈せり。五、六月は産卵期なる上入荷輻輳し、漸落商状を辿り、近海産ゴマサバ、九州産サバの如きは平均相場二、三圓内外の安値取引となれり。七、八月は九州方面より入荷なく、三陸、能代産幾分出廻り主として近海産にして、品薄のため、酷暑の候に拘らず次第に高値なるに至れり。九月に入りて、下關經由の朝鮮産サバの入荷ありしも、氣候良好にして、旬を追ふて昂騰を示し、十月に至り、朝鮮産サバの入荷輻輳せるため安値に轉じ、十一月以降は近海産の他、朝鮮産、青森産も入荷せしが、左して多量ならず、再び漸騰氣配に轉せり

一、饒竹輪 相場低廉且つ調理の簡便なる點より一般消費者の嗜好に投じ、重寶なる惣菜物として遍く歡迎せらる。

燒竹輪の出荷地は、鹽釜を第一とし、函館、青森、金石、石ノ巻、氣仙沼等にして、稀に北海道産釧路、室蘭等より多少入荷を見る事あり。出荷期は一月より六月に至る上半期と九月より十二月に至る下半期の二期にして、盛夏の七、八月の兩月は出荷殆んど稀なり。需要の最盛期は歳末たる十二月にして、一月より三月に至る三ヶ月、十、十一の

一、二月の寒冷の季節に於ては、略々相似たる賣行を示し、四、五月は漸次賣行選減し、六月並に九月は暑熱も相當強き季節にて、保存も困難なる關係もあり、入荷薄なるも需要減退し賣行溢り勝なりき。

年更ると共に、上旬は入荷少く市況稍々活氣を呈したるも、中、下旬次第に入荷増加し、これに反し入場者は増加を示さず、ために賣行捗々しからず、甚だ不活潑なる商勢を呈せり。

刺身物 上旬は、マグロ、カチキ、メヂ、メバチ等何れも品薄にして、且つ松の内にて需要多きため、昨年末よりも三、四割方の昂騰を示せるも、旬を追ふて日向産マグロの入荷増加し、加之臺灣産カチキ、キハダの出廻り多く、商状一變し、相場は互に牽制され、安値市況を辿り、遂に五、六割方の暴落を示すに至れり。

上物 タヒ類は上旬常磐、三州方面より相當出廻りあり、幾分安値なりしも、中旬以降各地産共入荷漸減と共に、相場は昂騰氣配を辿り、カスコタヒ、バナタヒ等もこれに伴ひ比較的高値取引、これに反し關西産レンコタヒは、入荷順調なりしたため左したる昂騰は示さざりき。

ヒラメは各地産共上、中旬は品薄のため強氣配なりしも、下旬に至り銚子、常磐方面より入荷増加し、一齊に安値商状に轉ずるに至れり。

惣菜物 上旬は松の内にて人氣引立たず、賣行不振なりしに拘らず、品薄のため概して高値氣配なりしも、中旬以降入荷増加し、サバ、イカ、アコウタヒ、アヂ等漸落し、タラ、メヌキ、サメ等も不活潑商状に終始せり。然れども北海道産カレヒ類は上旬人氣薄にて安値なりしも、中旬以降季節物の事とて人氣回復し商状好轉せり。

朝鮮産ニシンは、中旬以降新入荷を見たるも、人氣芳しからず安値取引なりき。

鹽干魚其他 新巻サケ、スルメ類、鹽タラ、數ノ子等は年末需要の直後とて、商内閑散を極め、旬を追ふて下押商状を呈せり。

冷凍魚 一般魚介の出廻り多く、百三十八噸上場せられしのみ、昨年同期に比し六分の一に過ぎず、サケ、マス、イカ、カチキ、メカチキ、米國産エビを主とし、何れも生物に押され氣味に、荷動き不振を極め、昨年同期に比し、約一割方の低落なりき。

二月

本月は旬を追ふて入荷減少し、前月に比し一日平均百十七噸を激減せるも、入場者も亦少く、人氣依然不振にして、荷動き捗々しからず、相場は概して下押氣配ながらも、市況甚だ閑散なりき。

刺身物 マグロは、上旬各地産共出廻り多く安値なりしも旬毎に入荷減少と共に漸騰せしが、尙前月に及ばず、従つてカチキ、メヂ、メバチ、ビンナガ、メカチキ、臺灣産カチキ、キハダ等もマグロに同一步調を辿り漸騰商状を示せり。

上物 タヒ類は、各地産共品拂底し、臺灣産タヒの入荷も尙需要を充すに足らず、高値に高値を重ね、遂に本市場開設以來の最高記録を現出せり、これに反しカスコタヒ、バナタヒ等は入荷多く保合商状、關西産レンコタヒは出廻り多く、二、三割方の低落を示せり。

ヒラメは入荷少く、漸次高値に回復し、一割五分方の上昇なりき。

惣菜物 ハタ、ムツ、キンメ、ボラ、イナ等は入荷薄のため高値商状、北海道産カレヒ類は入荷多かりしも、産卵期前とて人氣比較的良好にして、約二割方の上昇を示したるも、サバは

人氣引立たず安値取引、イカは陸中産スルメイカの出廻り多きため下押商狀、ブリは先月より引續き高値なりしが、月半頃より伊豆、三崎、房州方面に於て連日大漁あり、入荷殺倒し、急落商狀を現出せるも季節物の事にて、人氣良好にして相當活氣ある賣行を示せり。

鹽干魚其他——新巻サケは、各地産共次第に品薄となりしも米國産サケの出廻り多く押され氣味にて下押商狀、身欠ニシンは朝鮮方面よりの入荷増加し安値となりしも、スルメ類、鹽タラ、チクワ等は品薄のため昂騰氣配なりき。

冷凍魚——一般魚介品薄のため、上場せられし數量三百七十噸、前月の約二倍半に達し、サケ、マス、イカ、ブリ、米國産エビ等なりしが、イカを除きては概して人氣なく、何れも安値商狀に轉じ、賣行捗々しからざりき。

三 月

本月の入荷は前月と大差なかりしも、入場者は一日平均約千四百人の増加を示せるを以て、相當良好なる賣行を豫想せられしも、財界不況の影響甚大にして、賣行振はず豫期に反する事大なるものありき。

刺身物——マグロは、上、中旬は入荷多からず強氣配なりし

國産エビ等にして、其の量二百三十六噸、前月の三分の二に過ぎざりしも、惣菜物豊富のため、人氣引立たず賣行良好ならざりき。

四 月

陽春四月に入ると共に、各地産共入荷激増し、一日平均三十噸の増加を示せるも、入場者は反つて減少せるを以て、花見季節にて前月より稍々好轉せり。雖も、尙賣行捗々しからず、不活潑なる市況を呈せり。

刺身物——マグロは出廻盛期の事とて、近海、日向、土佐産の入荷多く安値となり、中旬以降薄漁にて漸騰せしも、尙前月に比し約二割内外の低落、メヂ、メバチ、臺灣産カヂキ、キハダも亦マグロと同一歩調を辿りしも、近海産カヂキ、ビンナガは出廻り少く前月に比し幾分の昂騰を示せり。カツヲは次第に漁期に入ると共に、出廻り増加し漸落せしも、肉質良好となり美味を加へしたため、荷動き相當活潑なりき。

上物——タヒ類は、産卵期に近づくと共に入荷漸増し、旬を追ふて安値に轉じ、月平均二割方の低落、ハナタヒ、カスコタヒアマタヒ、關西産レンコタヒ等も一割内外の下落を示せり。活魚類は、出廻り漸次増加せるも、比較的人氣良好にして、

が、下旬に至り網代を中心とする伊豆方面に豊漁あり、連日入荷幅狭し約五割方の暴落を示し、日向産は遂に一圓臺を割るに至れり、然れ共カヂキ、メヂ、メバチ、メカヂキ、ビンナガ等は入荷少く、大なる低落は示さざりき。

上物——タヒ類は、各地産共引續き入荷僅少にして、依然高値を持続し、近海産中タヒの如きは連日百圓臺を續け、カスコタヒ、ハナタヒ、關西産チコタヒ、レンコタヒ等も亦上昇氣配サハラ、ホウボウ等も高値商狀なりしが、ヒラメは銚子、常磐方面よりの入荷多く漸落し、エビ類も出廻り増加と共に、軟弱商狀に轉ぜり。

惣菜物——ブリは前月に引續き入荷多く、且つ肉質不良にして急落商狀、サバ、ムツ、キンメ、イワシ等も比較的入荷多く安値を辿り、スルメイカは近海産の外、陸中方面よりの出廻り多く低落氣配、常磐、三陸、北海産カレヒ類も亦安値取引なりき。

鹽干魚其他——新巻サケは次第に品薄となりしも、商内捗々しからず下押商狀を示し、チクワ、身欠ニシンも亦安値なりしが、スルメ類は品薄のため、幾分高値氣配なりき。

冷凍魚——本月上場せられし主なるものは、サケ、イカ、米

何れも小堅き取引なりき。

惣菜物——サバ、ボラ、イカ、北海産カレヒ類は品薄のため高値商狀、アヂ、メヌキ等も保合氣配なりしが、ブリ、ホウボウ、キンメ等は、暖氣加はると共に人氣なく低落商狀を示し、ムツは盛漁期に入ると共に、房州方面よりの入荷多量となり、約四割方の暴落を示せり。

季節物として、上旬より、三宅、八丈等の伊豆諸島よりトビウチ、中旬以降北海道方面よりニシンの新入荷あり、最初高値なりしも、入荷の増加に伴ひ漸落するに至れり。

鹽干魚其他——新巻サケ、鹽サケは、次第に品薄となりしも、鹽強きたため反撥氣配を呈するの餘地なく、氣乗薄商狀なりしも、ナマリは焼津、清水方面より新入荷し比較的高値取引、其他スルメ、無頭タラ、末廣イワシ、粕漬メヌキ、タラ等、需要季節なりしたため小堅き取引商狀なりき。

冷凍魚——主としてサケ、イカ、米國産エビ等にして其の量百四十三噸に過ぎず、サケ、イカは比較的荷動き良く、稍々高値取引なりき。

五 月

五月に入りて、入荷一日平均九噸の減少を示せるも、入場者

も亦一日平均約三百人の減少を示し、加之暖氣加はりしたため、需要不振を來し、賣行良好ならざりき。

刺身物——マダロは前月より引續き出廻薄のため漸騰し、殊に中旬以降日向産の入荷なく、これに代りし常磐産も入荷少く著るしく上昇し、月平均七、八割の急騰を示せり。メバチも亦マダロ同様漸騰氣配なりしも、カチキは房州方面よりの外、臺灣産も多量入荷あり漸落商狀、メヂ、カツヲも亦旬を追ふて入荷増加し、次第に安値を辿るに至れり。

上物——タヒは、産卵期を迎へ、近海を始め、常磐、秋田、關西各方面よりの出廻り豊富にして、二、三割方低落し、旬を追ふて魚荷減少と共に漸騰せしも、尙前月に及ばず、従つてカスコタヒ、ハナタヒ、關西産チコタヒ、レンコタヒ等も、總て軟弱氣配を呈するに至れり。

ヒラメ、サハラ等も入荷多く不活潑商狀、アユは中旬以降九州方面より出廻り初めしも、不況のため人氣揚らず、去年同期に比し約三割方の安値商狀なりき。

惣菜物——カツヲは近海産の出廻り漸増し下押商狀、ブリ、ワラサ、サバ、イカ等も亦安値氣配、ビンナガ、トビウチも入荷多く低落し、關西産アヂ、サバ、紀州産メヂ、三陸産メヌキ

品薄のため大なる低落は示さざりしも、中旬以降三陸、北陸産共出廻り漸増し、加之肉質不良にして脂肪焼けのもの多きため、次第に安値に轉じ、月平均五割方の暴落商狀にして、殊に次品の如きは三圓内外の安値取引、従つてカチキ、キハダ、メバチ、ビンナガ等も、マダロ同様漸落し三割乃至五割方の急落、メヂも近海産の外、常磐、北陸、紀州各方面よりの出廻り多く、約半値の安値を呈するに至れり。

上物——タヒ類は、月初めは各地産共品薄のため引續き高値なりしも、水戸方面に豊漁あり入荷輻輳し、加之三陸、新潟産も出廻りしたため急落商狀を呈し、中旬以降再び入荷減少せるも、産卵直後の事にて品質不良にして昂騰せず、月平均二、三割方の低落、其他アマタヒ、ハナタヒ、カスコタヒ、關西産レンコタヒ等も同様軟弱商狀を示せり。

活魚類は、暑氣加はると共に需要期に入りしも、不況のため人氣薄にて高値を示さず。アユも一日解禁となり、近縣産も出廻り初めしが、これ又不況の影響にて例年の如き高値に及ばざりき。

惣菜物——降雨多く賣行阻まれ勝ちにして、カツヲ、ブリ、ワラサ、イナダ、アヂ、イカ、サケ、マス等を始めとし、季節

等も荷動き不振にして軟弱商狀なりき。上旬よりマス、中旬以降サバが、三陸方面より初入荷せるも、珍らしき事とて意外に高値商狀を呈したり。

鹽干魚其他——鹽サケは、昨年末よりの持越しのものは、人氣更に引立たず賣行不振なりしが、上旬より入荷せし新サケは人氣に投じ順調なる賣行を示し比較的高値取引、無頭タラ、粕漬メヌキ、タラ等も高値商狀なりしも、ナマリは焼津、清水よりの外、三崎、房州方面より入荷し、出廻り豊富なるため安値に轉じ、前月に比し約二割方の低落を示せり。

冷凍魚——次第に暖氣加はりしたため人氣振はず、僅かに九十九噸上場せられしのみ、主としてサケ、イカ、米國産エビなりしが、何れも前月と大差なき商狀なりき。

六月

本月に入りて、入荷は幾分増加を示せるも、入場者は反つて一日平均六百餘人の減少を示し、加之梅雨期のため天候不良にして、人氣不振を極め、賣行捗々しからず、依然活氣ある商内を見る事能はざりき。

刺身物——マダロは、近海、土佐産の外、宮古、釜石、氣仙沼等の三陸産及敦賀を中心とする北陸産の新人荷を見、上旬は

物のスバキ、イサキ等も安値取引、サバは近海産の外、常磐關西方面よりも多量出廻り、二割方の安値商狀なりき。

鹽干魚其他——新サケは、根室の他、室蘭、釧路、浦河方面より出廻り、上旬は未だ品薄にて高値なりしも、中旬以降入荷増加せるため、賣行比較的良好ながらも漸落し、三割内外の安値ナマリも引續き入荷多く三割内外の低落、其他末廣イワシ、無頭タラ等も人氣不振にして軟弱氣配なりき。

冷凍魚——惣菜物の賣行不振に依り、上旬米國産エビ八噸上場せられしのみ。

七月

本月の入荷は、前月に比し一日平均七十二噸の減少を示し、これに反し入場者は一日平均千人餘を増加し、上、中旬は氣候比較的涼しく荷動き稍々活潑なりしも、下旬に至り、暑氣急激に加はり、加之諸學校暑中休暇に入り、學生、生徒の歸國するもの等、帝都を離るゝもの相繼ぎ、例年の如く需要大に減退し、商狀不振となれり。

刺身物——マダロは、關西方面よりの入荷少量となりしも、三陸、北海産の入荷多く、殊に下旬は暑氣のため低落せしも前月と大差なき商狀、カチキは引續き房州方面よりの入荷多く漸

落氣配、メヂ、カツヲも近海産の外、三陸方面よりも入荷あり下押商状なりしが、キハダは季節向なる上品薄にして、且つ肉質良好なりしたため、漸騰氣配を連れり。

上物——タヒ類は、近海、三州産は幾分入荷減少せるも、銚子、水戸方面よりの入荷多く、且つ三陸、秋田方面よりも出廻りありしたため幾分下押氣配、カスコタヒ、ハナタヒ等も同様安値商状なりき。

活魚類は、暑氣加はると共に需要増加し比較的活氣を呈し、ヒラメ、サハラ等も品薄にて強氣配なりしも、アユは旬を追ふて入荷増加し軟弱商状を呈せり。

ウナギ、ドゼウは丑の日ありしたため、月半頃より漸次騰貴せるも、賣行相當良好なりき。

惣菜物——一般に出廻薄となり、ブリ、ワラサ、イナダ等の安値なりし外は、サバ、アヂ、トビウヲ、タカベ、イワシ、スルメイカ等季節向にて高値取引、關西産アヂ、サバ、北海産サケ、マス等も前月と大差なき商状を示せり。

鹽干魚其他——新サケは、各地産其次第に品薄となり、高値に轉じ、従つて新入荷せる冷蔵新巻サケも人氣良好にして高値取引、又中旬以降伊豆諸島よりアラムロアヂクサヤ製出廻りし

が、季節物として比較的良好的賣行を示せり。

冷凍魚——全然上場せられず。

八 月

盛夏の八月を迎へ、上旬は例月と大差なかりしも、前月末より兆したる魚市場組合對買出人聯盟間の紛争は、十四日遂に決裂し、不買同盟斷行せられ、その影響を受け、各産地よりの出荷は手控え氣味にて漸次減少し、一日平均僅かに四百五十八噸に過ぎず、殊に近海産の出廻り著るしく少きため、相場は概して上昇氣配を辿れるも、買出人の主體をなす鮮魚商の不買同盟は、十四日以降約二週間の長さに亘り、一日平均五千餘人を激減せるため、例年の夏枯れの現象は倍加し、不活潑なる商勢に終始せり。

刺身物——マダロは上旬三陸、北海産の入荷多く著しく低落し、次品の如き二圓方の取引にて最低記録を作るに至れり。中旬以降入荷少く且つ品質恢復し次第に高値に轉じ、下旬釧路産中マダロの入荷を見たるも、人氣比較的良好にして續騰商状なりき。又メヂ、カチキ、キハダ等も品薄にて昂騰氣配、近海産カツヲも出廻り少く高値商状なりき。

上物——タヒは、近海、常磐産共出廻り少く五割乃至三割方

の急騰、アマタヒ、カスコタヒ、ハナタヒ等も上昇氣配なりしが、賣行抄々しからざりき。

又活物類、シマアヂ、カンバチ、ヒラメ、スダキ等も品薄にて昂騰商状なりしも、アユは各地産共入荷増加せる上、不況のため商内不振にして漸落せり。

惣菜物——不買同盟の影響最も大にして、品に依り高低區々の商状を辿り、季節向のイサキ、サケ、マスは入荷少く高値取引、アヂは近海の外、關西産出廻りしも、賣行比較的良く高値を示せり。これに反し、ワラサ、イナダ、サバは賣行悪く安値取引、スルメイカ、トビウヲは伊豆諸島より、カツヲは三陸方面よりの入荷輻輳し、何れも漸落商状を示せり。

鹽干魚其他——カムサツカ産冷蔵新巻サケは、入荷漸増と共に軟弱氣配と化し、ナマリも入荷多く安値氣配、鹽タラも人氣薄にて賣行抄々しからざりき。

冷凍魚——本月は全然上場せられず。

九 月

二週間に亘る不買同盟も先月末解決せられ、入荷漸次増加し、前月に比し一日平均二百五十噸の激増を示せるも、入場者も亦一日平均五千餘人を増加し舊に復せるを以て、買人氣引立ち、加

之冷氣加はり需要喚起せるため、市況活氣を加へ、順調なる取引狀況を現出せり。

刺身物——マダロは三陸、北海産の他、擇捉島産も交り、入荷相當多かりしも、肉質良好となり荷動き順調なりしたため三、四割方の昂騰、カチキは房州、三陸産共入荷薄にて昂騰商状、メヂも亦出廻り少く二、三割方の上昇を示せるも、キハダは既に需要期を経過し、品薄に拘らず漸落市況を辿れり。

上物——タヒ類は、上旬出廻り多く安値なりしも、旬を追ふて品薄となり續騰し、前月に比し一割内外の上昇、關西産レンコタヒもこれに伴ひ一、二圓方の高値を示せり。

其他活物類、シマアヂ、カンバチ、ヒラメ等は、人氣芳しからず、前月と大差なき商状なりき。

惣菜物——サバは品質良好にして漸騰氣配、ブリ、ワラサ、イナダ、アヂ、トビウヲ等も高値商状、關西産アヂ、三陸産メヌキ、イカ、北海産カレヒ、サケ等も一般に高値を示せるも、スルメイカ、タカベは入荷多く下押氣配を辿れり。

サンマは、昨年に比し幾分遅れ、中旬以降三陸方面より出廻り初めしが、肉質良好にして、昨年度に比し一尾一錢内外の高値取引なりき。

鹽干魚其他 冷蔵新巻サケは、人氣次第に回復し漸騰し、下旬擇捉島産新巻サケの入荷を見たるも影響なく、強氣配なりしが、無頭タラは人氣薄にて下押氣配、ナマリは三陸産の入荷多し、軟弱商狀、伊豆諸島産クサヤ干物は、季節物として賣行良好なりしも、出廻り多く前月に比し幾分安値商狀なりき。

冷凍魚 全然上場せられず。

十月

本月は出廻盛期に近づき、各地産共増加し一日平均八百三十七噸の多量に達し、十月としては開場以來の最高記録なりしも、買出人の出足相當頻繁にして、且つ一般鮮魚介の需要期に入りしため、順調なる賣行を示せり。

刺身物 マグロは前月同様三陸、北海、擇捉島産にして上、中旬は入荷多く漸落せるも、下旬に至り入荷減少したるため上昇し前月と大差なき商狀、中マグロは三陸、北海産共比較的人氣引立ち上昇氣配、メヂも亦品薄のため一割内外の高値なりしも、カチキは三陸産の出廻り増加し一、二割方の低落商狀を示せり。

上物 タヒ類は、入荷旬を追ふて増加し、近海産大中小タヒは月平均一割五分方の低落、近海産アマタヒ、カスコタヒ、

ハナタヒ、常磐産タヒも同様下押商狀なりしが、關西産レンコタヒは賣行良好にして漸騰氣配なりき。

ヒラメ、サハラ、カンバチ等は出廻り多く稍々低落せり。

惣菜物 荷動き次第に好轉し、ブリ、ワラサ、イナダ、ワカシ等何れも高値商狀、イワシも出廻薄のため上昇氣配、北海産サケ、カレヒ類も人氣良く高値取引なりしが、ボラ、イナは横須賀方面より、アヂ、サバ、トビウヲも伊豆、房州方面より夫々出廻り多く軟弱氣配、スルメイカは伊豆、房州方面に大漁あり、加之三陸、北海道方面よりも連日入荷殺倒し、賣行良好ながら安値に轉じ、サンマも漁場南下し、下旬に至り三陸産の他、常磐、近海産も出廻り初め、且つ品質良好ならず安値取引なりき。

鹽干魚其他 新巻サケは根室、三場所、擇捉島方面より入荷し、幾分出廻薄の上、品質も良好なりしため漸次氣配高となり、冷蔵新巻サケ、改良サケ等も小堅き商狀を呈せり。

冷凍魚 全然上場せられず。

十一月

本月は魚荷出廻盛期に拘らず、前月に比し一日平均六十一噸を減少せるも、買出人は相當多く、明治節、七五三祝、酉の市

等祝日祭事あり、需要増加せるため荷動き比較的良好なりき。

刺身物 マグロは漸次需要を増加せる上、中旬以降擇捉島産の入荷杜絶え、加之北海、三陸産共入荷激減し、三、四割乃至五、六割方の昂騰を示し、カチキも亦各地産共出廻薄にて四、五割方の上昇、其他キハダ、メヂ、メバチ等もマグロの高値に支配され、一般に上昇商狀を呈せり。

上物 タヒ類は近海、遠海産共出廻薄なる上、七五三祝の關係もあり、前月に比し一割内外の上昇、關西産レンコタヒも亦二、三割方の昂騰を示せり。

ヒラメ、サハラ等も品薄にて上昇氣配、エビ類も亦出廻り少く二、三割方の高値取引なりき。

鹽干魚其他 各地産新巻サケは、前途品薄を豫想せられ二、三割方の漸騰、無頭タラ、スルメ、末廣イワシ等も賣行増加し上昇商狀を呈せり。

冷凍魚 中旬以降サケが百九十九噸上場せられ、生物拂底の際とて比較的賣行良好なりき。

十二月

本月に入りて入荷は幾分増加せるも、入場者も亦一日平均約二萬五千人の多數にして、不況とは云へ歳末氣分濃厚にして、

市況活氣を加へ、荷動き相當良好なりき。

刺身物 マグロは、北海産の入荷なく、三陸産を主とし、常磐産中マグロも出廻り、上、中旬は出廻り多量のため安値なりしが、下旬に至り入荷著しく減少せる上、正月用として賣行好轉し急騰、カチキも亦マグロ同様旬を追ふて昂騰し、キハダ、メカチキ、ビンナガ、メバチ等も上昇氣配なりしも、メヂは近海産の外、中旬以降北陸産の出廻り多きたため上昇するに至らざりき。

上物 近海産大中小タヒは旬を追ふて上昇せるも前月と大差なく、カスコタヒ、ハナタヒ、常磐産タヒも變動なかりしが關西産レンコタヒは、比較的安値なるため賣行良く、前月に比し二、三割方の昂騰を示せり。

惣菜物 一般に品薄となり、サバ、イカ、ボラ、イナ、イワシ、三陸産メヌキ、北海産カレヒ等、何れも高値なりしが、例年の如く旬を追ふて賣行不振に陥れり。然るにブリ、ワラサは、下旬に至り小田原並に北陸方面より多量入荷を見たるも、賣行頗る良く高値取引なりき。

鹽干魚其他 新巻サケは年末必需品なる上、不漁のため著しく高値を豫想せられ、上旬早々昂騰し、中旬に至りては約四

割方の上昇を示せるも、賣行之に伴はず、下旬に至り遂に下押氣配に轉じ、數の子も亦品薄なりしも、これ亦新巻サケ同様の商狀を迎れり。

冷凍魚——サケ、イカ、米國産エビを主とし、三百四十四噸上場せられしが、何れも人氣良好にして相當高値に取引せられたり。

二、入荷狀況

當市場に集散せらるゝ魚介類は、北は千島、北海道より、南は九州に至る内地沿岸は勿論、或は朝鮮、臺灣、樺太、關東州等の植民地よりも搬入せられ、尙露領カムサツカ、沿海州及北米合衆國、メキシコ等の外國よりも輸入せらるゝ等、その範圍實に廣汎に亘れり。

昭和七年中の魚荷總數量は二十三萬七千五百十八噸にして、一日最大入荷の記録は十二月二十三日の市場定休日明けにて千五百十五噸、同上最少入荷は八月十六日の二百八十九噸にして、一ケ年一日平均入荷數量は六百七十五噸、前年に比し總數量に於て一萬六千四百四十四噸、一日平均四十五噸の減少を示せり。入荷は逐年増加しつゝ、あるに拘らず、斯の如き減少は、一に

八月に於ける市場紛争の際、各地よりの出荷手控えに起因するのみならず、各地全般に亘る漁事不振に基くものと推察せらる。之を月別に觀察すれば、一、六、七、十月のみ昨年より幾分増加し、殘餘の八ヶ月は減少を示せり。

尙之を入荷経路に依り、陸運、海運、生産地自動車直送、冷凍魚介別とすれば、鐵道輸送量は昨年度に比し一萬二千二十八噸、船舶輸送量は三千二十九噸、冷凍魚介は八百九十三噸を夫々減少し、自動車直送のみ九百三噸を増加し、前記の如く總量に於て約七分の減少を來せるなり。

而して鐵道便に依る魚荷の減退は、兩國、汐留及隅田川各驛扱の全般に亘る減少に起因す。

次に海運入荷の減少を検するに、入荷隻數に於て昨年度に比し千四百二隻減の一萬千七百二十八隻、而して東京灣汽船扱のものに入荷幾分増加せるも、發動機船便のもの著しく減少し、各地の漁事稀薄を語るものなり。

自動車直送に依る魚荷は、千葉縣銚子、並に片貝を中心とする九十九里沿岸のものを主とし、西は沼津以東、東は水戸以西の魚荷にして、その量次第に増加を示し、昨年度の一萬五千四百九十四噸の二萬三千二百十六噸に對し、本年は一萬五千九百七

十六臺の二萬四千二十一噸に達し、その性質上所謂小量發荷にのみ用ひらるゝを以て、利用の範圍は制限せらるゝも、尙今後國道の完成に伴ひ相當漸増の傾向あるもの、如し。

冷凍魚介の販賣時期は、鮮魚需要期の一月より四月に至る上半期に、十、十一、十二月の候なるも、本年は鮮魚賣行不振のため、上場せられし數量僅かに千五百四十一噸、昨年度に比し八百九十二噸即ち三割七分の減少を示せり。然れども、魚類供給の調節並に消費經濟上、重要且つ確固たる一地步を占むるを以て、冷凍法の進歩發達に伴ひ、將來に於ては甚だ主要なる地位を確立し、大に發展の餘地あるもの認めらる。

三、入場人員並入車數

買出人を主とする入場人員は、逐年増加する傾向あり。然るに、本年に於ては八百三十六萬四千餘人を算し、昨年に比し九千餘人を減少せり、然れ共、一日平均に於ては左して遜色を認めず、依然二萬三千七百餘人に達せり。

而して消費節約の叫ばるゝ時、斯の如き多數の買出人あり、加之軟弱氣配に終始せるは一見奇なるが如く觀察せらるゝも、この現象は即ち、一般に市場に對する理解の發達増進を示すは

勿論、一方不況に依り、從來鮮魚小賣商の手を経て購入せし各種飲食業者が、營業不振を打開する一法として、仕入方法を改善し、市場より直接購入する傾向を生ぜし事を語るもの認めらる。

本年に於ける最大入場者は一月三月初荷の三萬六千七十四人、最少は八月十六日の一萬二千二百十五人にして、一ケ年を通じ一日平均入場者は二萬三千七百六十四人、更に月別に見れば、最も多數の入場者を見たるは、師走の七十四萬八千九百餘人、一日平均二萬四千九百六十五人、最少は八月の五十六萬五千餘人一日平均一萬八千六百八十六人なり。

貨物自動車は、本年に於ては三十四萬四千六百餘臺にして、前年に比し二萬二千九十九臺を増加し、自轉車も二百十三萬七千七百餘臺にして、前年に比し二十三萬八千四百餘臺を激増し、手車は十萬九千九百餘臺にして、前年に比し八萬二千五百餘臺を減少せり。

自動車は逐年増加する傾向あるものにして、輸送の輕便、時間の經濟短縮のため、最も利用の範圍の廣き事を語り、自轉車の著しき増加は、前述の各種飲食業者等の小量購買者の激増を語るものなり。

四、地方出荷數量

地方出荷を稱するは、一度市場に搬入せられたる魚荷を、取引後碎氷を加へ、荷造りの上、之を直接消費地に送るもの、及市内各驛より近縣に積出せらるゝもの、總稱にして、此に従事する者は地方出荷業者並に發送運送業者等の附屬運送業者なり。而して隅田川驛經由のものは長野、新潟、富山、栃木、宮城、秋田縣を主とし數量千五百五十五噸、上野驛經由のものは上記各地方に至急を要するものを仕向け九百九十餘噸、兩國驛經由のものは千葉方面を主とし八百十五噸、汐留驛扱は静岡、愛知を初め阪神地方に迄及び數量五百七十餘噸にして比較的少量なり。飯田町、新宿驛經由のものは山梨縣、長野縣南部、岐阜縣一部等にして千六百六十餘噸、池袋經由のものは東上線各驛にして千九百九十餘噸、淺草驛のものは群馬、栃木、埼玉等の諸縣にして八百二十餘噸、又消費地直送は埼玉縣本庄、群馬縣高崎、前橋、栃木縣宇都宮、山梨縣上野原等を主とし、遠くとも六、七十哩以内の範圍に止り、その數量二千三百餘噸に達せり。

出荷總數量は九千九百十五噸にして、昨年比すれば二千二百十三噸の激減を示せり。

斯の如き著しき減少は、農村並に小都市等地方消費地に於ける不景氣に依る購買力の衰退、又輸送方法の簡便化に依り漁業地より直接消費地に仕向けらるゝ數量の逐年増加する傾向に基く事大なりと推定せらるゝ、出荷數量と入荷總數量の比較を對照するに、本年は約四分二厘の割合を示せり。

五、冷蔵庫寄託狀況

本冷蔵庫は、近く本市中央卸賣市場附屬冷蔵庫として、其の業務を開始す可きものなるが、舊冷蔵庫に比し、約十五倍の規模と機能とを有し、日々市場に上場せらるゝ賣殘品の貯藏保管は勿論、一般腐敗性食料品需給の調節を目的とする市場に於る貯藏設備の一つとして、生産者及び問屋業者の寄託に應ぜんとするものなれども、本年度に於ては、不取敢従前通り市設冷蔵庫としての營業を繼續したり。従つて寄託物の主體は魚類にして、極めて僅少には、鶏卵の保管も取扱はれたり。

當冷蔵庫は、本年度五月下旬に竣工を見たれ共、冷蔵設備の完成遅れ、事實上の寄託事務は七月下旬より行はれたり。乍ら本建築の工事の關係上、大棧橋が使用し得ざりしと、魚市場との間は、工事現場に遮られ遠隔なるに加へ、不完全且つ狹隘なる通路となり、交通困難にして、搬出入の不便素より甚だしく、

爲めに、一般小口寄託者は、場外附近の私設冷蔵庫を利用し、僅に散見するの狀況にありしが、九月下旬使用條例の改正に伴ひ、運搬に自動車を利用する坪扱使用者の激増により、漸く左記の如き結果を得るに至れり。

尙ほ冷蔵設備の完備は、業者の冷凍に關する智識の向上と理解を相待つて、今後益々利用せらるゝ傾向を有し、本年度に於て、外國輸出品としてメヂ、ビン長、メカジキ及び、内地向として、海産物に乏しき長野、山梨等の奥地へのブリ、ワラサ等、約三四〇、九四噸の多量の冷凍を見たるは、本市としての新設備にして、注目に値する所なり。

記

昭和七年度	寄託數量	一七四件	四、五四一・七〇	一日平均	二五・〇九	
内	坪	扱	三六一件	三、三三二・四四	一日平均	一七・九六
		小	一三八二件	一、三四三・六六	一日平均	七・四六
	冷蔵數量	九一件	三四〇・九四	一日平均	一・八九	

本年の冷凍は、七、八、九月のブリ、メヂ、ワラサ、及び十、十一月のメカジキ等其の主なるものなり。

第二章 統計

一、入場人員及船車數九箇年比較

年月日	種別	入場者數		自動車數		白轉車數		手車數		汽船數		發動機		小舟數		兩國橋靜	
		合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均
大正十三年	一月	三九,〇〇〇	一,三〇〇	二,六六六	九	三,二〇〇	一,二〇〇	一,五〇〇	五	一,二〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	二月	四〇,〇〇〇	一,六〇〇	三,〇〇〇	一〇	三,五〇〇	一,三〇〇	一,六〇〇	六	一,三〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	三月	四一,〇〇〇	一,七〇〇	三,一〇〇	一〇	三,六〇〇	一,四〇〇	一,七〇〇	七	一,四〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	四月	四二,〇〇〇	一,八〇〇	三,二〇〇	一〇	三,七〇〇	一,五〇〇	一,八〇〇	八	一,五〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	五月	四三,〇〇〇	一,九〇〇	三,三〇〇	一〇	三,八〇〇	一,六〇〇	一,九〇〇	九	一,六〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	六月	四四,〇〇〇	二,〇〇〇	三,四〇〇	一〇	三,九〇〇	一,七〇〇	二,〇〇〇	一〇	一,七〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	七月	四五,〇〇〇	二,一〇〇	三,五〇〇	一〇	四,〇〇〇	一,八〇〇	二,一〇〇	一一	一,八〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	八月	四六,〇〇〇	二,二〇〇	三,六〇〇	一〇	四,一〇〇	一,九〇〇	二,二〇〇	一二	一,九〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	合計	三,九〇〇,〇〇〇	一,五〇,〇〇〇	二,七〇,〇〇〇	九〇	三,二〇,〇〇〇	一,二〇,〇〇〇	三,九〇,〇〇〇	一五	二,七〇,〇〇〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
大正十三年	平均	四〇,〇〇〇	一,五〇〇	二,七〇〇	九	三,二〇〇	一,二〇〇	三,九〇〇	一五	二,七〇〇	一	一	一	一	一	一	一

年月日	種別	入場者數		自動車數		白轉車數		手車數		汽船數		發動機		小舟數		兩國橋靜	
		合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均
大正十三年	一月	三九,〇〇〇	一,三〇〇	二,六六六	九	三,二〇〇	一,二〇〇	一,五〇〇	五	一,二〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	二月	四〇,〇〇〇	一,六〇〇	三,〇〇〇	一〇	三,五〇〇	一,三〇〇	一,六〇〇	六	一,三〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	三月	四一,〇〇〇	一,七〇〇	三,一〇〇	一〇	三,六〇〇	一,四〇〇	一,七〇〇	七	一,四〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	四月	四二,〇〇〇	一,八〇〇	三,二〇〇	一〇	三,七〇〇	一,五〇〇	一,八〇〇	八	一,五〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	五月	四三,〇〇〇	一,九〇〇	三,三〇〇	一〇	三,八〇〇	一,六〇〇	一,九〇〇	九	一,六〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	六月	四四,〇〇〇	二,〇〇〇	三,四〇〇	一〇	三,九〇〇	一,七〇〇	二,〇〇〇	一〇	一,七〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	七月	四五,〇〇〇	二,一〇〇	三,五〇〇	一〇	四,〇〇〇	一,八〇〇	二,一〇〇	一一	一,八〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	八月	四六,〇〇〇	二,二〇〇	三,六〇〇	一〇	四,一〇〇	一,九〇〇	二,二〇〇	一二	一,九〇〇	一	一	一	一	一	一	一
大正十三年	合計	三,九〇〇,〇〇〇	一,五〇,〇〇〇	二,七〇,〇〇〇	九〇	三,二〇,〇〇〇	一,二〇,〇〇〇	三,九〇,〇〇〇	一五	二,七〇,〇〇〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
大正十三年	平均	四〇,〇〇〇	一,五〇〇	二,七〇〇	九	三,二〇〇	一,二〇〇	三,九〇〇	一五	二,七〇〇	一	一	一	一	一	一	一

一、月別一日平均數ハ其月ノ開市日數ヲ以テ算出シ年別一日平均數ハ其一ケ年ヲ運算シタル開市日數ヲ以テ算出ス但シ大正十三年昭和三年昭和七年ハ開年ナリ。

一、昭和二年以降ニ於テ發動機船並ニ小船數ノ激増セルハ魚荷運搬船ノ外、買出船ノ調査ヲ加算セル爲メナリ、自大正十三年至同十五年三ケ年ハ買出船ノ調査ヲ缺ク。

一、昭和七年一月二日臨時休業セリ。

二、入荷數量九箇年比較

年月日種別	一ヶ月入荷數量	入荷日數平均	陸		海		自動車直送		市内冷蔵庫 其他ヨリ搬入冷蔵魚介
			貨車數	噸	隻	噸	臺數	噸	
大正十三年一月	14,435	49.8	1,981	10,949	704	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年二月	15,670	55.3	1,531	11,217	774	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年三月	16,017	55.3	1,531	11,217	774	3,446	1,009	1,184	97
昭和十三年一月	17,087	56.8	1,494	11,334	885	3,446	1,009	1,184	97
昭和十三年二月	18,800	61.0	1,303	11,334	1,000	3,446	1,009	1,184	97
昭和十三年三月	17,868	58.8	1,303	11,334	1,000	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年四月	20,910	70.7	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年五月	19,949	66.2	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年六月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年七月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97

年月日種別	一ヶ月入荷數量	入荷日數平均	陸		海		自動車直送		市内冷蔵庫 其他ヨリ搬入冷蔵魚介
			貨車數	噸	隻	噸	臺數	噸	
大正十三年一月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年二月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年三月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年四月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年五月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年六月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97
大正十三年七月	18,800	61.0	1,215	11,334	893	3,446	1,009	1,184	97

年 月 別	種 別		入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫
	ま ぐ ろ	び ん な が												
大正十四年一月	一	昭和大正	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000
大正十四年二月	二	昭和大正	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
大正十四年三月	三	昭和大正	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
大正十四年四月	四	昭和大正	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000

(七) 冷蔵品種類別入庫数量八箇年比較 (單位貫)

備考
 一、冷蔵庫ハ大正十三年七月三十日開始セリ。
 一、出入庫噸數ノ端數ハ四捨五入シテ計上ス。
 一、大正十三年、十四兩年ニ於テ出庫噸數ガ入庫噸數ニ超越セル月アルハ前月ヨリノ繰越在庫噸數ヲ計算セザルガ爲メナリ、
 一、昭和三年六月二十五日ヨリ三十日迄ハ機械修理ノ爲メ全部出庫セルニヨリ繰越ナシ。
 一、自大正十三年至昭和二年四ヶ年ノ出庫噸數ハ商號ニ依リテ計算セシガ昭和三年ヨリ取扱件數ニ改メタリ。
 一、昭和六年度ハ十一月二十五日限り一時營業ヲ休止ス。
 一、昭和七年五月二十八日竣工シ爾來東京市設冷蔵庫使用條例ニ基キ業務開始ス。

平一 均日	平一 ヶ 均月	合一 ヶ 計年						
			同 七 年	同 六 年	同 五 年	同 四 年	同 三 年	同 二 年
11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000
10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000

年 月 別	種 別		入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫
	ぶ	り												
大正十四年三月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年四月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年五月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年六月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年七月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

年 月 別	種 別		入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫	入 庫	出 庫
	ぶ	り												
大正十四年一月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年二月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年三月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年四月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年五月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年六月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
大正十四年七月	同	同	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年			
和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正		
七	六	五	四	三	二	一	十	九	八	七	六	五	四	三	二	一	十	九	八	七	
年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年
十		九		八		七		六		五		四		三		二		一		月	
1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000

大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年		大正十一年			
和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正	和	正		
七	六	五	四	三	二	一	十	九	八	七	六	五	四	三	二	一	十	九	八	七	
年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年
五		四		三		二		一		月		月		月		月		月		月	
1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000

年 月 別	種 別	こはだ		かま		あ		ち		とび		を		い		わ		し		
		入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	
大正十五年	一月																			
昭和十四年	一月																			
昭和十三年	一月																			
昭和十二年	一月																			
昭和十一年	一月																			
昭和十年	一月																			
昭和九年	一月																			
昭和八年	一月																			
昭和七年	一月																			
昭和六年	一月																			
昭和五年	一月																			
昭和四年	一月																			
昭和三年	一月																			
昭和二年	一月																			
昭和元年	一月																			
大正十四年	一月																			
大正十三年	一月																			
大正十二年	一月																			
大正十一年	一月																			
大正十年	一月																			
大正九年	一月																			
大正八年	一月																			
大正七年	一月																			
大正六年	一月																			
大正五年	一月																			
大正四年	一月																			
大正三年	一月																			
大正二年	一月																			
大正元年	一月																			

年 月 別	種 別	こはだ		かま		あ		ち		とび		を		い		わ		し		
		入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	入	出	
大正十五年	一月																			
昭和十四年	一月																			
昭和十三年	一月																			
昭和十二年	一月																			
昭和十一年	一月																			
昭和十年	一月																			
昭和九年	一月																			
昭和八年	一月																			
昭和七年	一月																			
昭和六年	一月																			
昭和五年	一月																			
昭和四年	一月																			
昭和三年	一月																			
昭和二年	一月																			
昭和元年	一月																			
大正十四年	一月																			
大正十三年	一月																			
大正十二年	一月																			
大正十一年	一月																			
大正十年	一月																			
大正九年	一月																			
大正八年	一月																			
大正七年	一月																			
大正六年	一月																			
大正五年	一月																			
大正四年	一月																			
大正三年	一月																			
大正二年	一月																			
大正元年	一月																			

年 月 別	大正			昭和			魚名
	一 月	二 月	三 月	一 月	二 月	三 月	
大正	七	六	五	七	六	五	まぐろ
正	四	三	二	四	三	二	きはだ
和	三	二	一	三	二	一	めばち
十	二	一	一	二	一	一	なび
九	一	一	一	一	一	一	がん
八	一	一	一	一	一	一	め
七	一	一	一	一	一	一	ち
六	一	一	一	一	一	一	ま
五	一	一	一	一	一	一	か
四	一	一	一	一	一	一	ち
三	一	一	一	一	一	一	め
二	一	一	一	一	一	一	さ
一	一	一	一	一	一	一	あ
一	一	一	一	一	一	一	め
一	一	一	一	一	一	一	ほ
一	一	一	一	一	一	一	し
一	一	一	一	一	一	一	大
一	一	一	一	一	一	一	た
一	一	一	一	一	一	一	ひ
一	一	一	一	一	一	一	申
一	一	一	一	一	一	一	た
一	一	一	一	一	一	一	ひ
一	一	一	一	一	一	一	小
一	一	一	一	一	一	一	た
一	一	一	一	一	一	一	ひ

(一) 近海物 (其一) (十買建單位圓)

九、鮮魚介相場九箇年比較

備考(魚名別上段ハ高値下段ハ低値トス以下同ツ、平均魚價ハ便宜上各月ニ於ケル高値低値ヲ各別ニ合計シ其ノ月日ニテ除シ四捨五入セリ)

年 月 別	大正			昭和			魚名
	一 月	二 月	三 月	一 月	二 月	三 月	
大正	七	六	五	七	六	五	冷凍
正	四	三	二	四	三	二	入
和	三	二	一	三	二	一	出
十	二	一	一	二	一	一	庫
九	一	一	一	一	一	一	長
八	一	一	一	一	一	一	入
七	一	一	一	一	一	一	出
六	一	一	一	一	一	一	庫
五	一	一	一	一	一	一	さ
四	一	一	一	一	一	一	げ
三	一	一	一	一	一	一	入
二	一	一	一	一	一	一	出
一	一	一	一	一	一	一	庫
一	一	一	一	一	一	一	い
一	一	一	一	一	一	一	か
一	一	一	一	一	一	一	入
一	一	一	一	一	一	一	出
一	一	一	一	一	一	一	庫
一	一	一	一	一	一	一	れ
一	一	一	一	一	一	一	ん
一	一	一	一	一	一	一	こ
一	一	一	一	一	一	一	入
一	一	一	一	一	一	一	出
一	一	一	一	一	一	一	庫
一	一	一	一	一	一	一	其
一	一	一	一	一	一	一	他
一	一	一	一	一	一	一	冷
一	一	一	一	一	一	一	凍
一	一	一	一	一	一	一	魚

年 月 別	魚名	大正 十三年		昭和 十四年		昭和 十五年		昭和 十六年		昭和 十七年	
		一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
年 月 別	かちき	三六	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三
	さき	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二
	ま	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一
	す	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
	さ	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
	ば	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
	米國えび	八六	八六	八六	八六	八六	八六	八六	八六	八六	八六
	とびうな	七六	七六	七六	七六	七六	七六	七六	七六	七六	七六
	さんま	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九
	にしん	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七
	いか	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
	ぶり	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一

(六) 凍魚 (十貫建單位圓) (一尾建單位錢)

魚名	大正 十三年	昭和 十四年	昭和 十五年	昭和 十六年	昭和 十七年
かちき	一一	一一	一一	一一	一一
さき	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇
ま	一六	一六	一六	一六	一六
す	一一	一一	一一	一一	一一
さ	一三	一三	一三	一三	一三
ば	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
米國えび	八	八	八	八	八
とびうな	六	六	六	六	六
さんま	六	六	六	六	六
にしん	五	五	五	五	五
いか	三	三	三	三	三
ぶり	四	四	四	四	四

年 月 別	魚名	大正 十三年		昭和 十四年		昭和 十五年		昭和 十六年		昭和 十七年		
年 月 別	魚名	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	
		かちき	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三
		さき	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二
		ま	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一
		す	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
		さ	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
		ば	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
		米國えび	八六	八六	八六	八六	八六	八六	八六	八六	八六	八六
		とびうな	七六	七六	七六	七六	七六	七六	七六	七六	七六	七六
		さんま	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九
		にしん	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七
		いか	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
		ぶり	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一

附錄

汚物搬出數量八箇年比較

種別	年月別			一ヶ月合計	一日平均	一ヶ月合計	一日平均	一ヶ月合計	一日平均
	昭和十五年	昭和十四年	昭和十三年						
糞	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
骨	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
尿	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
汚泥	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111

種別	年月別			一ヶ月合計	一日平均	一ヶ月合計	一日平均	一ヶ月合計	一日平均
	昭和十五年	昭和十四年	昭和十三年						
魚	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
骨	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
糞	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
尿	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
汚泥	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111
	一月	二月	三月	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111	1,111

府縣別産出魚類品名表

(當市場ニ入荷スルモノヲ主トシ
數量ノ少キモノハ除ク)

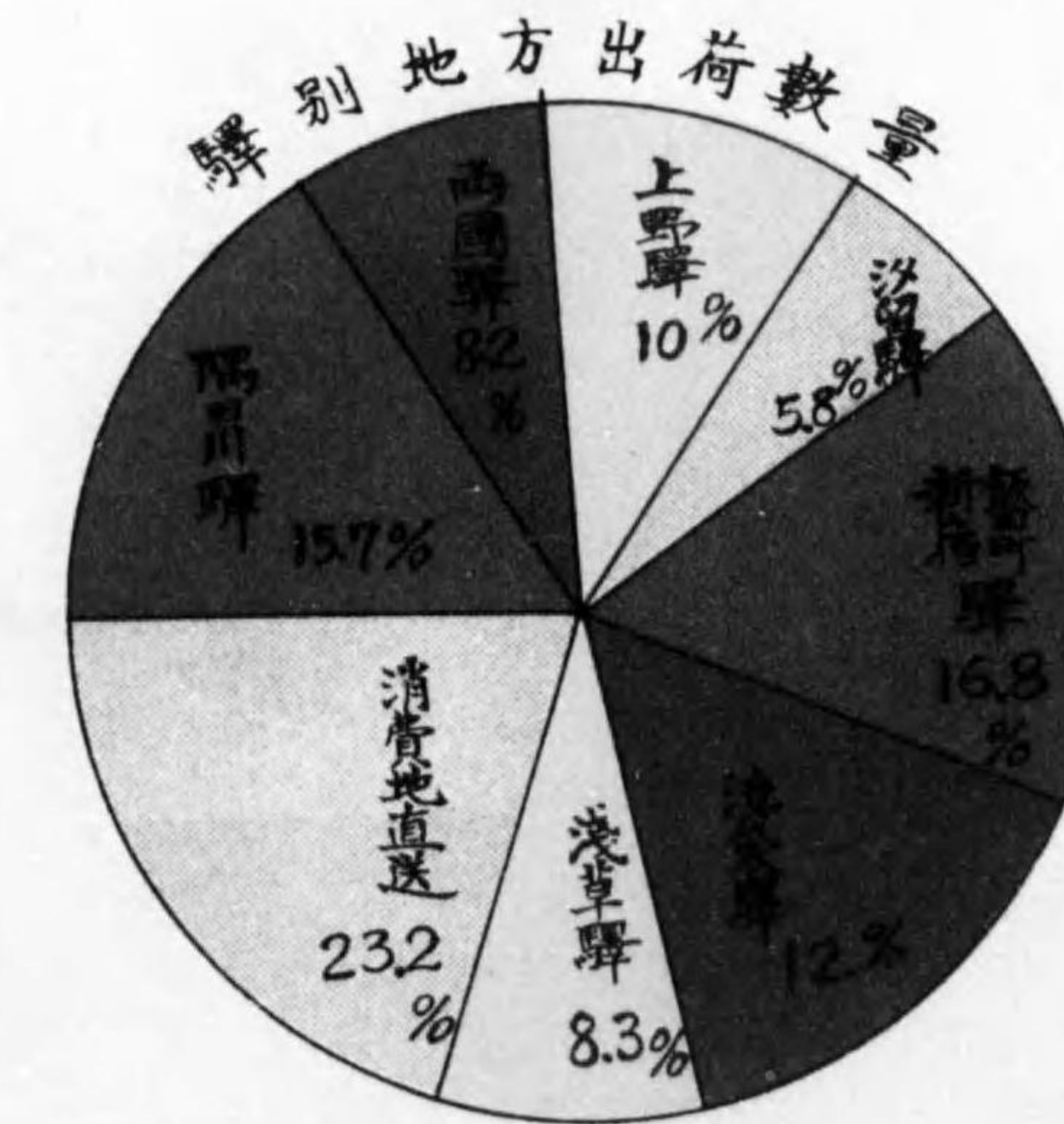
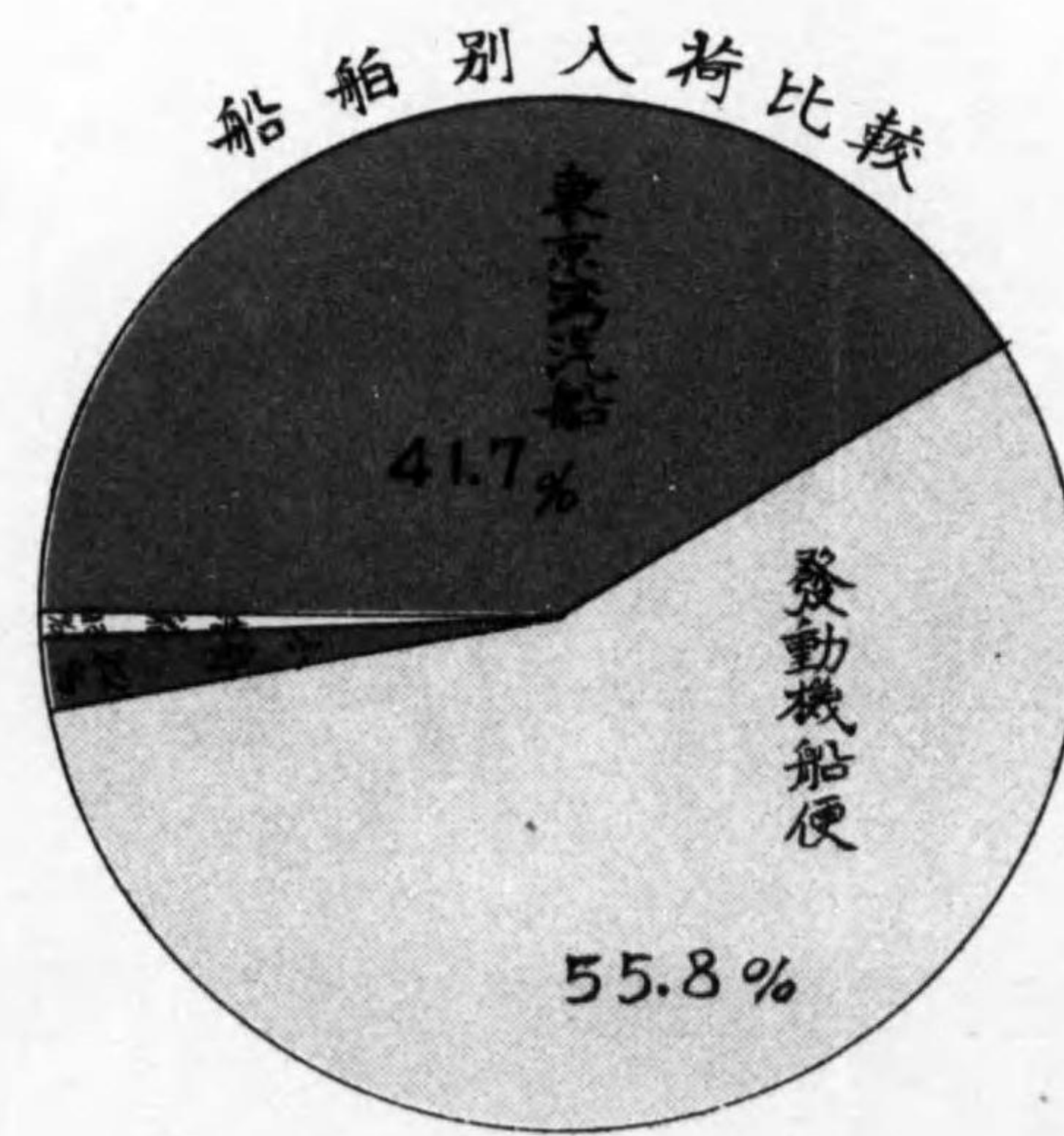
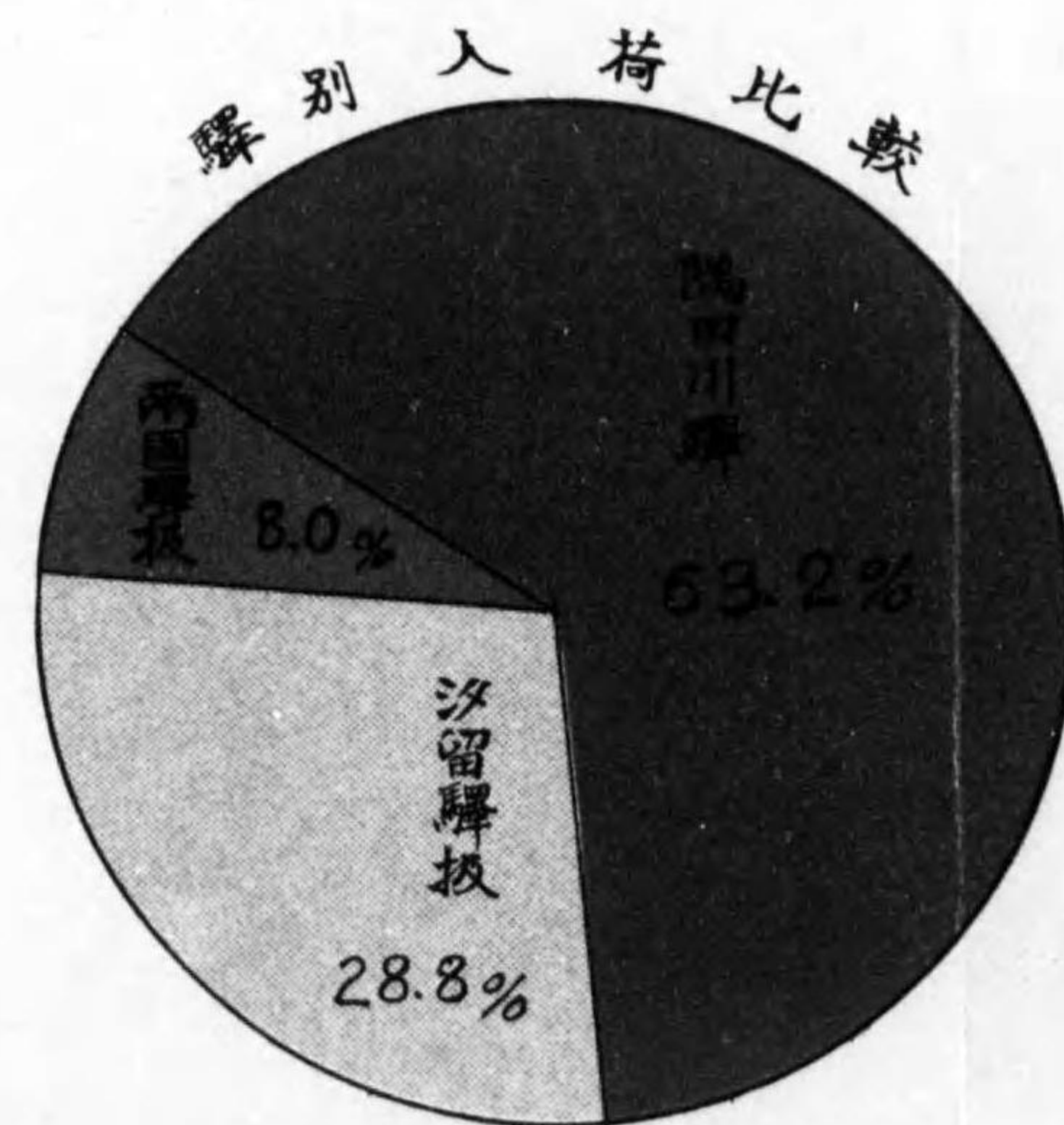
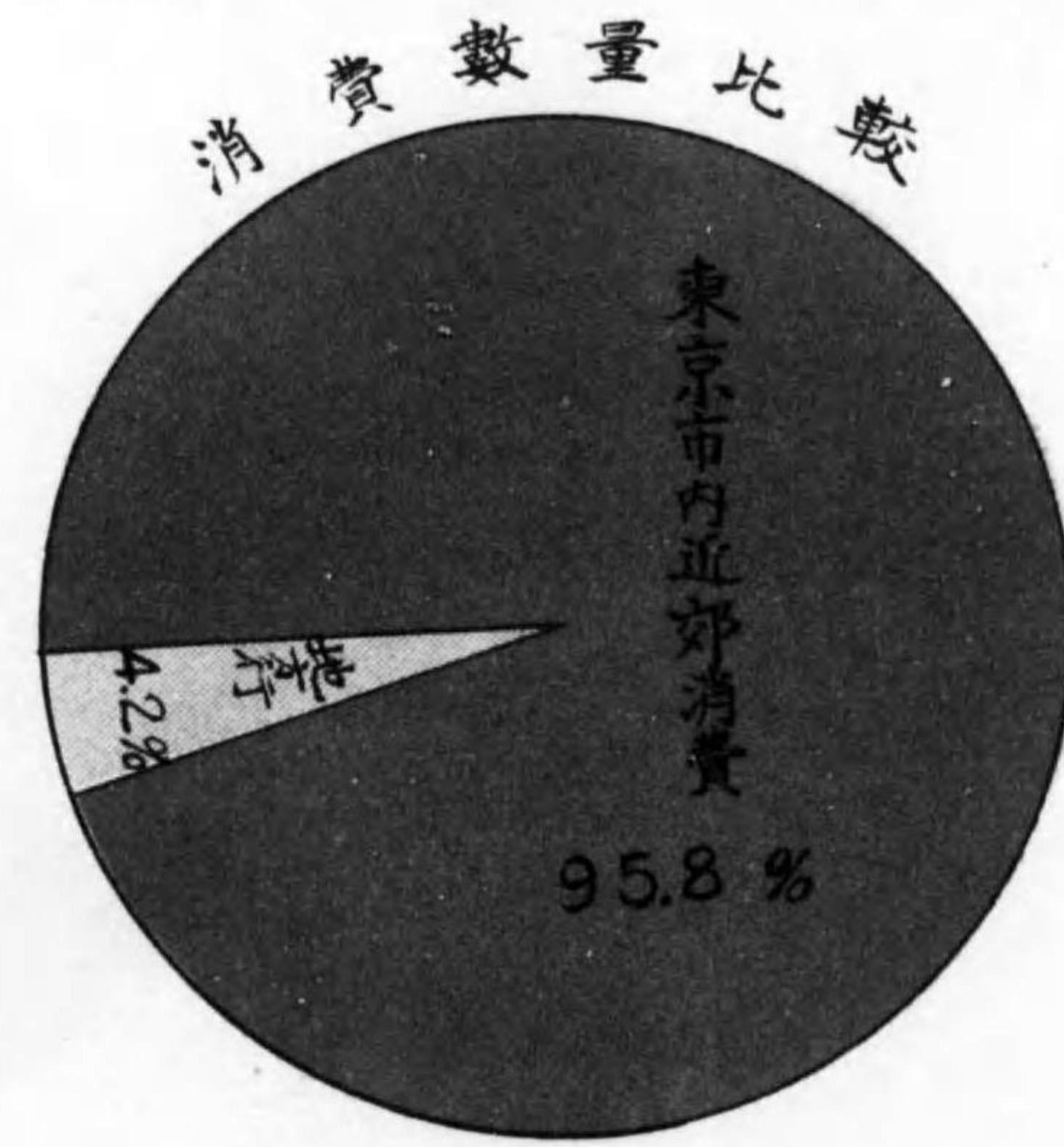
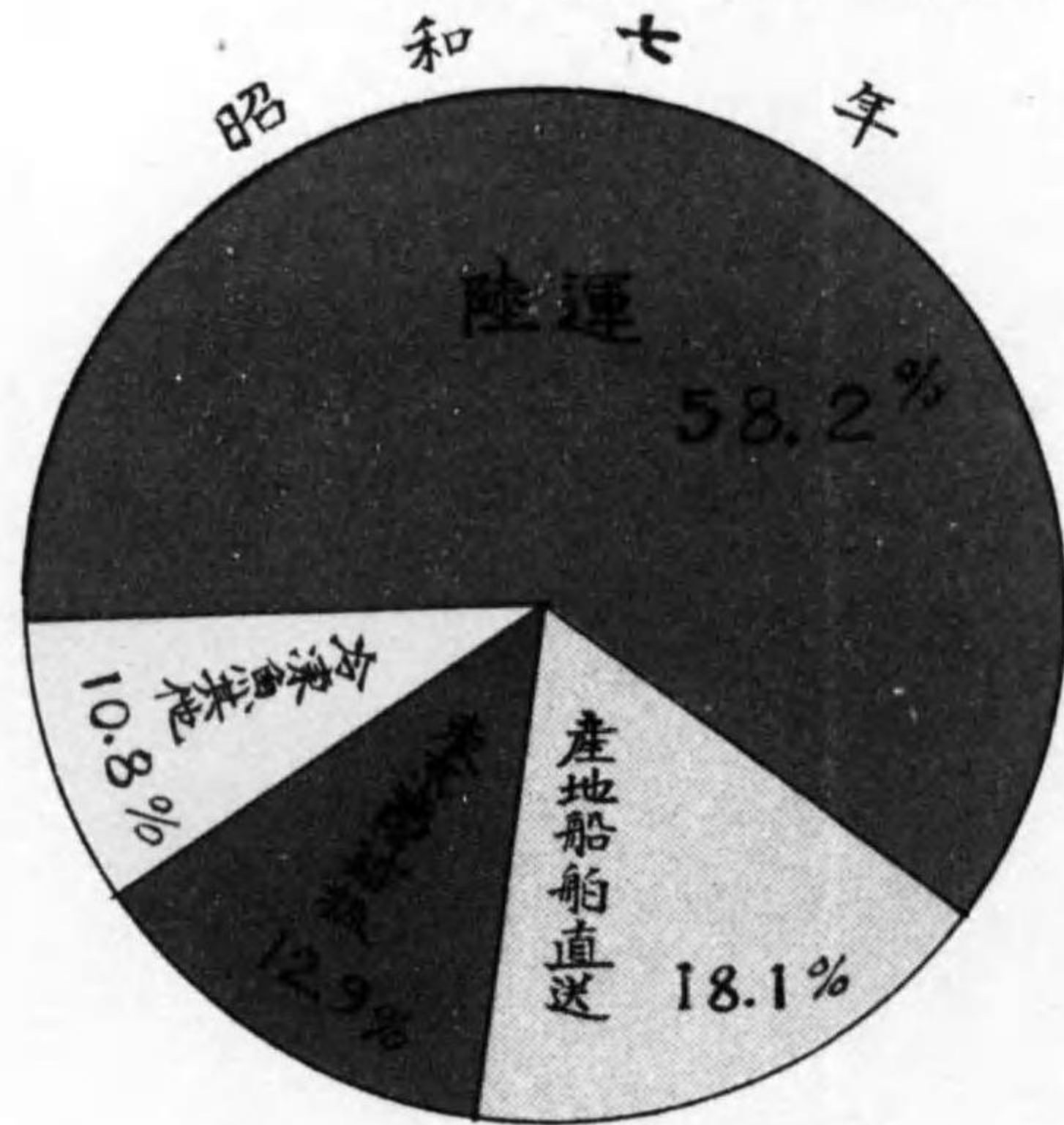
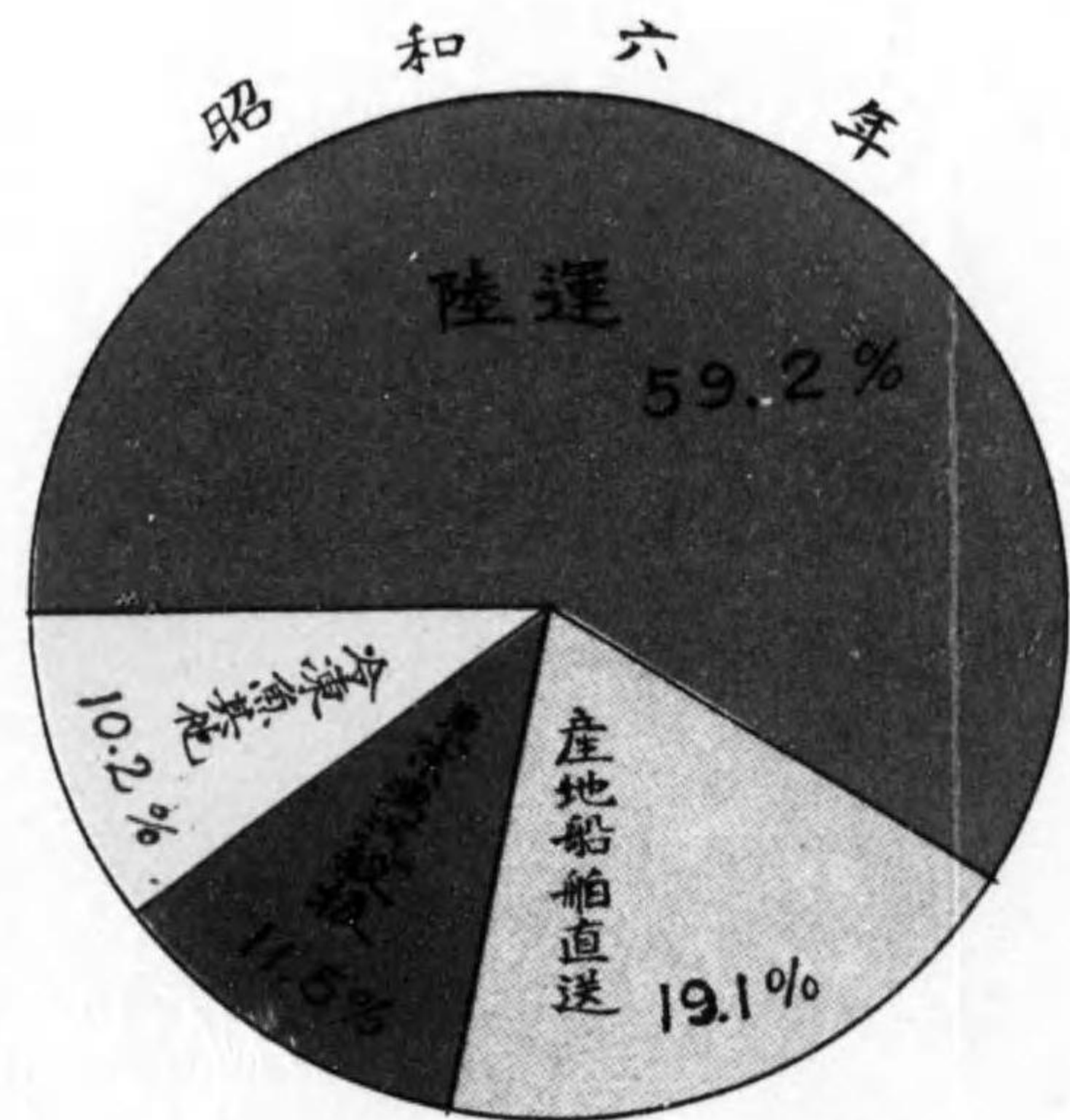
府縣名	魚名	府縣名	魚名
北海道 <small>(千島ヲ含ム)</small>	さけ、ます、かれひ類、たら、にしん、酢たこ、まぐろ、いか、ぼたんえび、さば、めねき、さめ	滋賀縣	あゆ、うがひ
樺太	さけ、ます、たら	京都府	ぶり、さわら、いか、かに
青森縣	さけ、いか、さば、たら、さめ、ぼたんえび、赤貝	大阪府	—
岩手縣	まぐろ、かじき、めかじき、びんなが、かつを、いか、かれひ、ぶり、さめ、さんま、さば	兵庫縣	—
宮城縣	まぐろ、かぢき、めかぢき、びんなが、かつを、いか、かれひ、さめ、さんま、さば、たひ、かき、ぶり、めねき	岡山縣	えび類
福島縣	まぐろ、かぢき、かつを、いか、たひ、さば、かれひ、あじ、いわし、ひらめ	廣島縣	たひ、かき、えび、貝類
秋田縣	まぐろ、たひ、さば、いわし、めぢ、さめ	山口縣	たひ、あまたひ、れんこたひ、めぢ、ぶり、あぢ、あまたひ、まぐろ、さわら、いわし、さめ、ぐち、さば、えび類
山形縣	たひ、さば、あまたい、いわし、ひらめ	鳥取縣	まぐろ、めぢ、ぶり、いか、たひ、さば、あぢ、あゆ
茨城縣	まぐろ、たひ、ひらめ、さんま、いわし、さば、いかなずき	島根縣	まぐろ、たひ、いか、いわし
栃木縣	あゆ、こひ、どぜう	香川縣	—
群馬縣	こひ、どぜう	徳島縣	—
埼玉縣	こひ、どぜう、うなぎ	愛媛縣	—
千葉縣	まぐろ、かぢき、たひ、さば、さんま、いか、あぢ、いわし、びんなが、ぶり、むつ、あまたい、ひらめ	高知縣	えび、まぐろ、かつを、びんなが、めぢ
東京府 <small>(小笠原島及伊豆諸島ヲ含ム)</small>	まぐろ、かぢき、めばち、きはだ、びんなが、とびうを、あぢ、いわし、貝類、かつを、そうだかつな、さば、まぐろ、かぢき、めはち、きはだ、びんなが、さめ、ぶり、さわら、たひ、かつを、あぢ、いわし、こはだ、いさき、むつ、ぼら	福岡縣	れんこたひ、あまたひ、いぼたひ、えび類、ぐち、えそ
神奈川縣	かつを、めぢ、かぢき、たひ、あまたひ、ぶり、そうだ、えび類、いわし、あぢ、さば、櫻えび、こひ、うなぎ、さわら	佐賀縣	たひ、さわら、めぢ、芝えび
静岡縣	たひ、あぢ、さば、いなだ、いわし、めこち、こはだ	長崎縣	たひ、れんこたひ、ちこたひ、ぶり、さわら、かぢき、ぐち、あまたひ、えび類
愛知縣	あなご、赤貝、こひ、うなぎ、すつぼん	熊本縣	えび類、あゆ
山梨縣	あゆ、こひ	鹿兒島縣	まぐろ、かぢき、めぢ、いせえび、とびうを
岐阜縣	あゆ	大分縣	え類
長野縣	こひ	宮崎縣	まぐろ、めぢ
新潟縣	たひ、さば、いわし、ます、ひらめ、さより、このしろ、こはだ	沖繩縣	—
富山縣	たひ、ます、さより、いか、さば、ぶり、えび、まぐろ	臺灣	かぢき、きはだ、たひ
石川縣	まぐろ、めぢ、ぶり、いなだ、いわし、いか、たら、さば	朝鮮	さば、いわし、にしん、大正えび、芝えび、平貝、すつぼん
福井縣	まぐろ、めぢ、ぶり、さば、あぢ、いか、とびうを、いわし、いなだ、わらさ	關東州	大正えび
三重縣	たひ、あぢ、さば、いなだ、いわし、めこち、こはだ	露領カムサツカ	さけ、ます
和歌山縣	まぐろ、めぢ、びんなが、ぶり、いか、とびうを、かながしら、いせえび、かつな	沿海州	さけ、ます
奈良縣	—	米國	冷凍えび

重要卸魚類賣相場指數表

地産	魚名	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	昭和三年	昭和四年	昭和五年	昭和六年	昭和七年	産地	魚名	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	昭和三年	昭和四年	昭和五年	昭和六年	昭和七年
近	まぐろ	100	91	78	89	81	79	73	76	53	關西産	まかぢき	100	92	82	87	81	74	74	70	35
	まかぢき	100	97	88	87	88	84	70	62	55		まぐろ	100	78	70	65	70	59	55	51	51
	きはだ	100	95	90	100	96	69	59	59	38		びんなが	100	90	64	73	79	64	44	—	—
	めぢ	100	97	86	82	70	70	58	54	54		またひ	100	89	85	93	97	114	109	86	103
	かつを	100	94	87	68	64	70	55	52	47		れんこたひ	100	93	103	128	125	128	148	150	133
	そうだかつを	100	93	89	71	86	76	48	—	39		あぢ	100	96	88	80	84	76	68	60	54
	ぶり	100	91	74	79	81	81	72	58	47		さば	100	94	89	73	73	83	61	44	50
	またひ	100	94	90	88	91	97	90	97	104		ぶり	100	92	70	70	84	76	62	75	54
	まこたひ	100	92	101	86	88	93	82	82	80		さわら	100	75	78	119	136	105	113	110	91
	はなたひ	100	91	93	94	94	99	91	89	93		ひらめ	100	100	97	107	107	114	110	110	89
海産	さわら	100	98	97	88	94	87	68	76	70	三陸産	くるまえび	100	113	102	112	106	110	70	67	65
	むつ	100	115	95	90	95	80	65	55	65		すえび	100	110	110	110	108	99	78	68	67
	ぼら	100	95	68	66	84	68	68	63	53		くまびえ	100	115	114	108	114	113	88	77	76
	すずき	100	86	83	85	86	83	83	63	73		まぐろ	100	92	72	80	93	70	57	55	64
	ひらめ	100	97	102	103	107	109	96	85	85		めぢ	100	96	77	65	65	77	58	40	42
	いさき	100	87	88	85	75	92	65	65	50		ばらめぬき	100	94	81	81	81	69	62	54	43
	さば	100	93	93	88	85	85	65	69	61		ぶり	100	92	79	97	92	95	81	60	70
	ゆでだこ	100	92	81	75	83	73	58	47	43		かつを	100	94	85	71	79	68	42	42	37
	くるまえび	100	109	112	109	109	98	84	93	90		ひらめ	100	100	98	94	94	110	75	68	68
	しばえび	100	184	207	218	246	120	76	135	88		すゞき	100	98	98	93	102	95	85	67	72
産	こはだ	100	100	97	105	89	74	58	45	48	北産	大ぎす	100	76	72	62	62	62	59	47	30
	きす	100	97	119	121	108	110	92	129	142		さんま	100	77	100	129	110	119	91	70	80
	さより	100	87	101	96	108	122	138	133	160		まぐろ	100	108	62	62	63	43	43	37	45
	大あぢ	100	109	117	109	109	107	101	88	73		まがれひ	100	95	95	90	95	100	81	75	72
	いわし	100	105	80	90	90	80	60	35	35		ます	100	100	77	91	91	68	72	66	70
	さんま	100	82	86	94	70	88	70	85	70		さけ	100	114	100	100	121	96	79	66	63
												平均	100	97	91	92	94	88	75	72	67

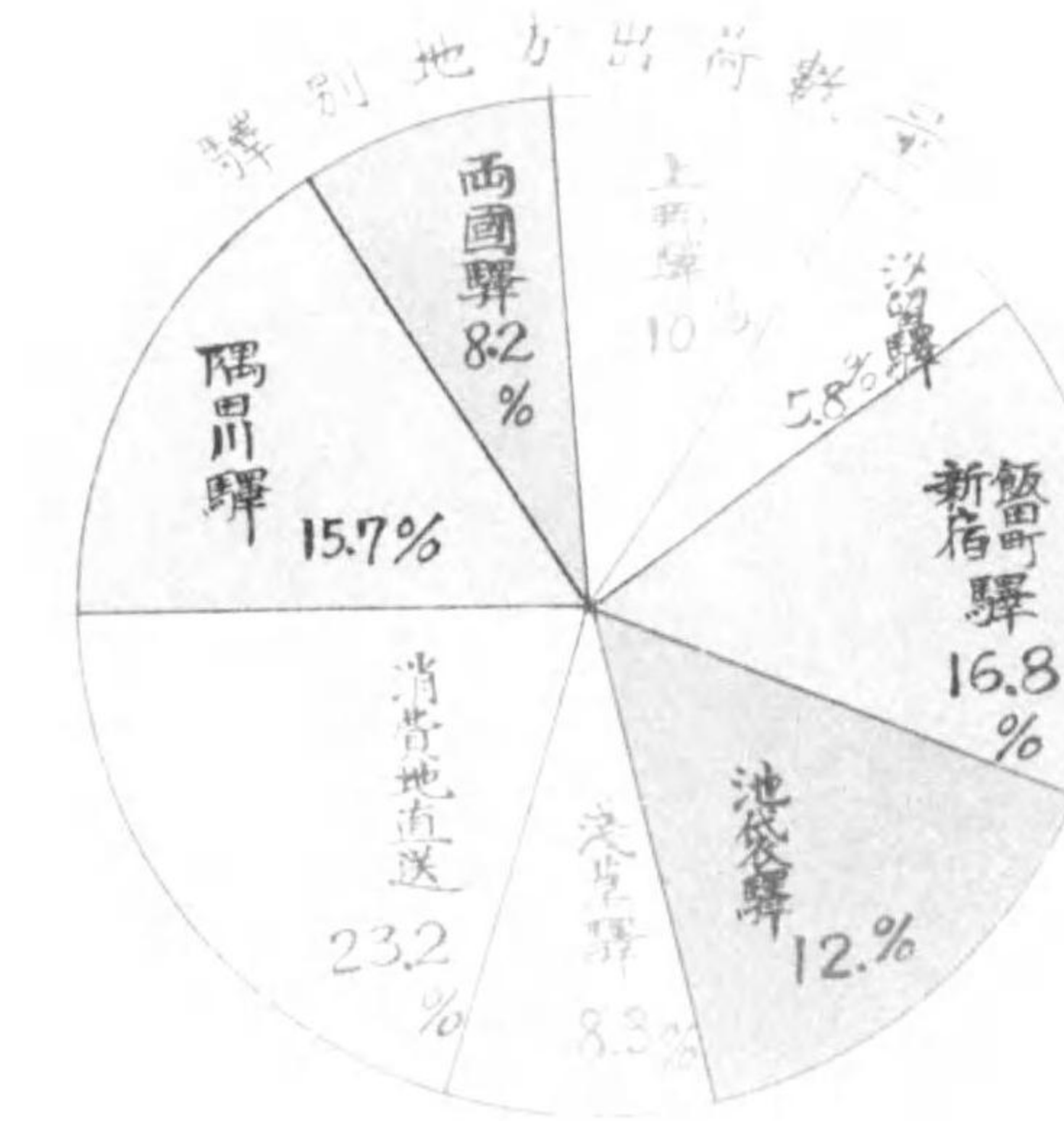
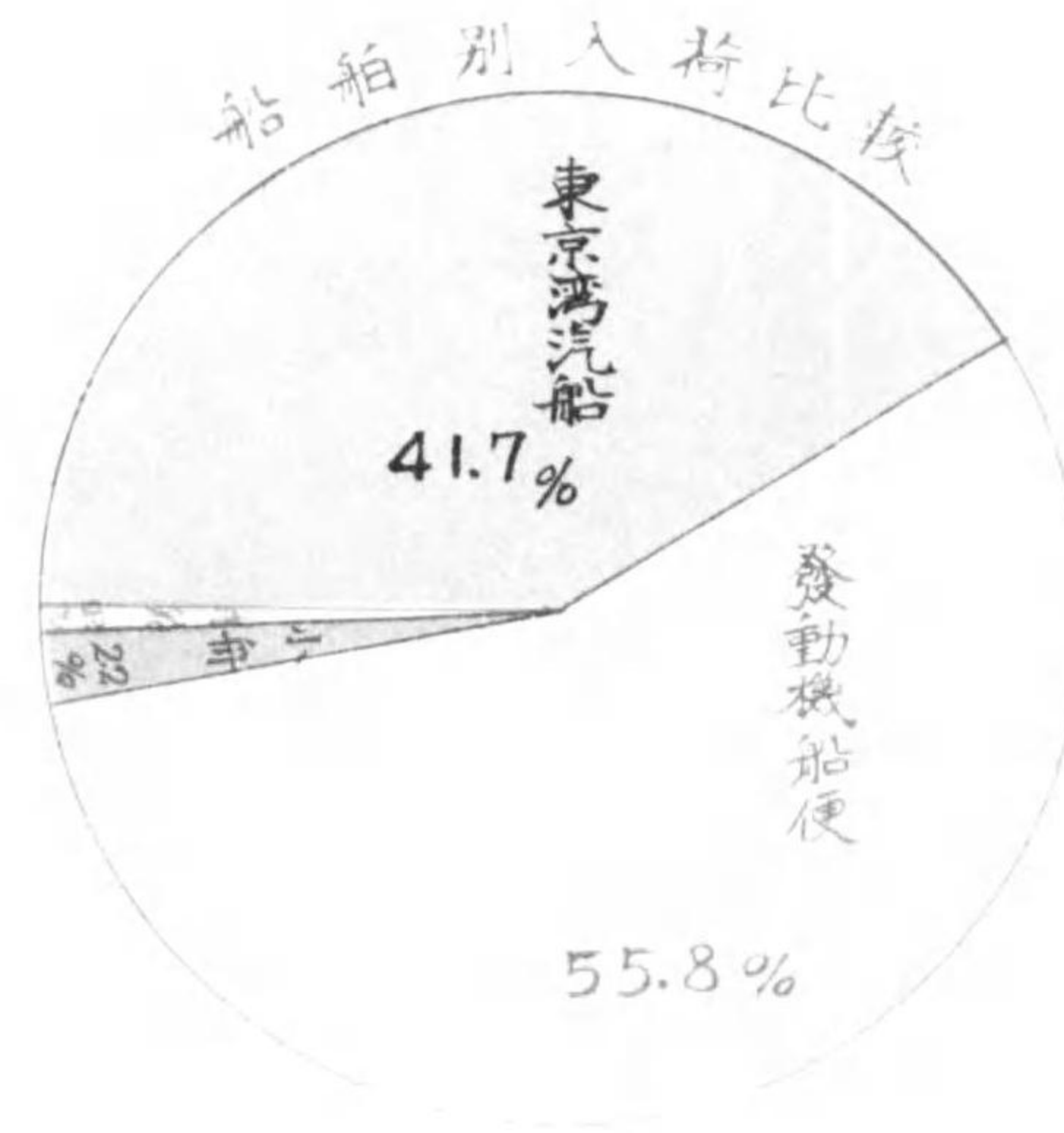
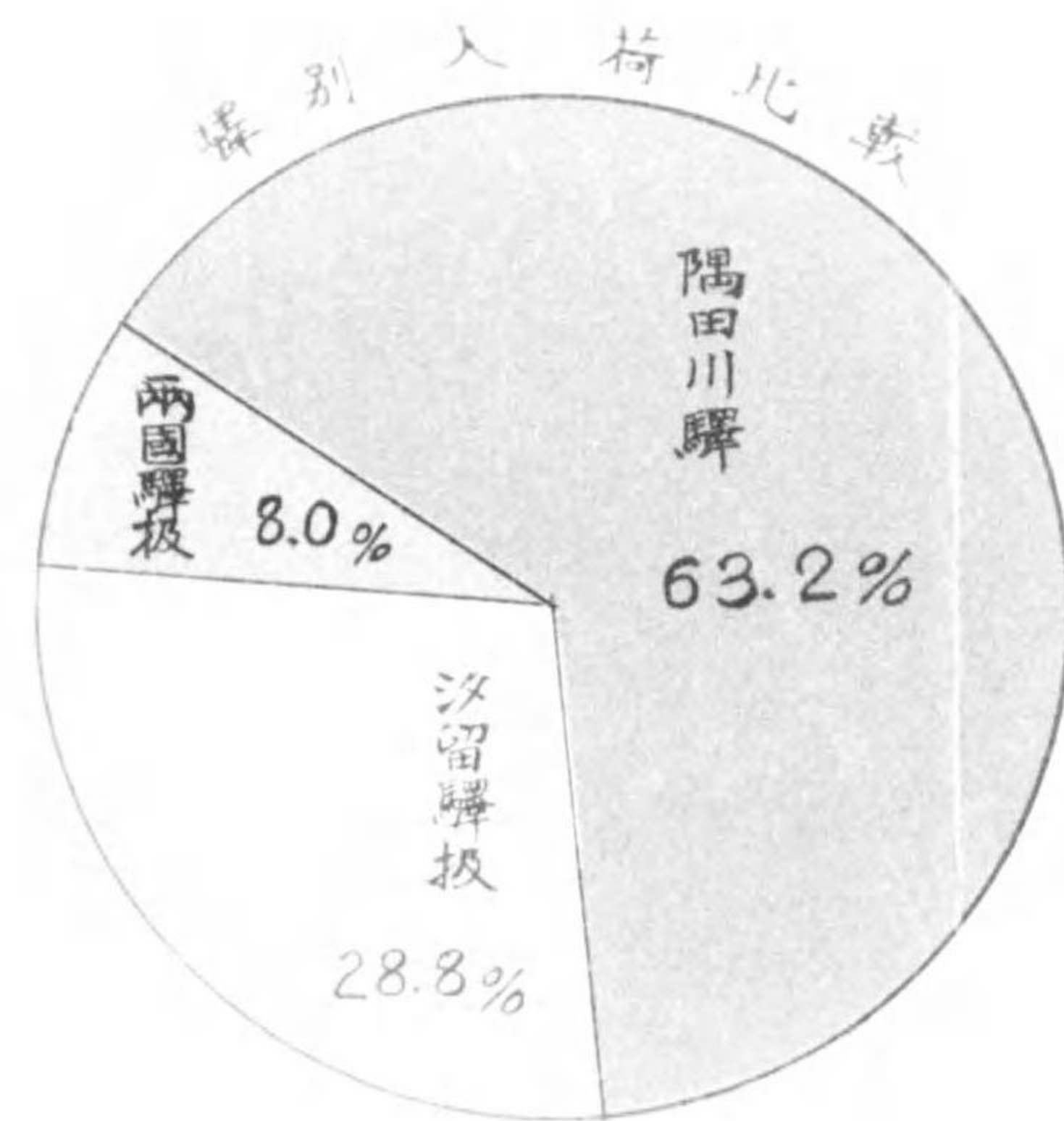
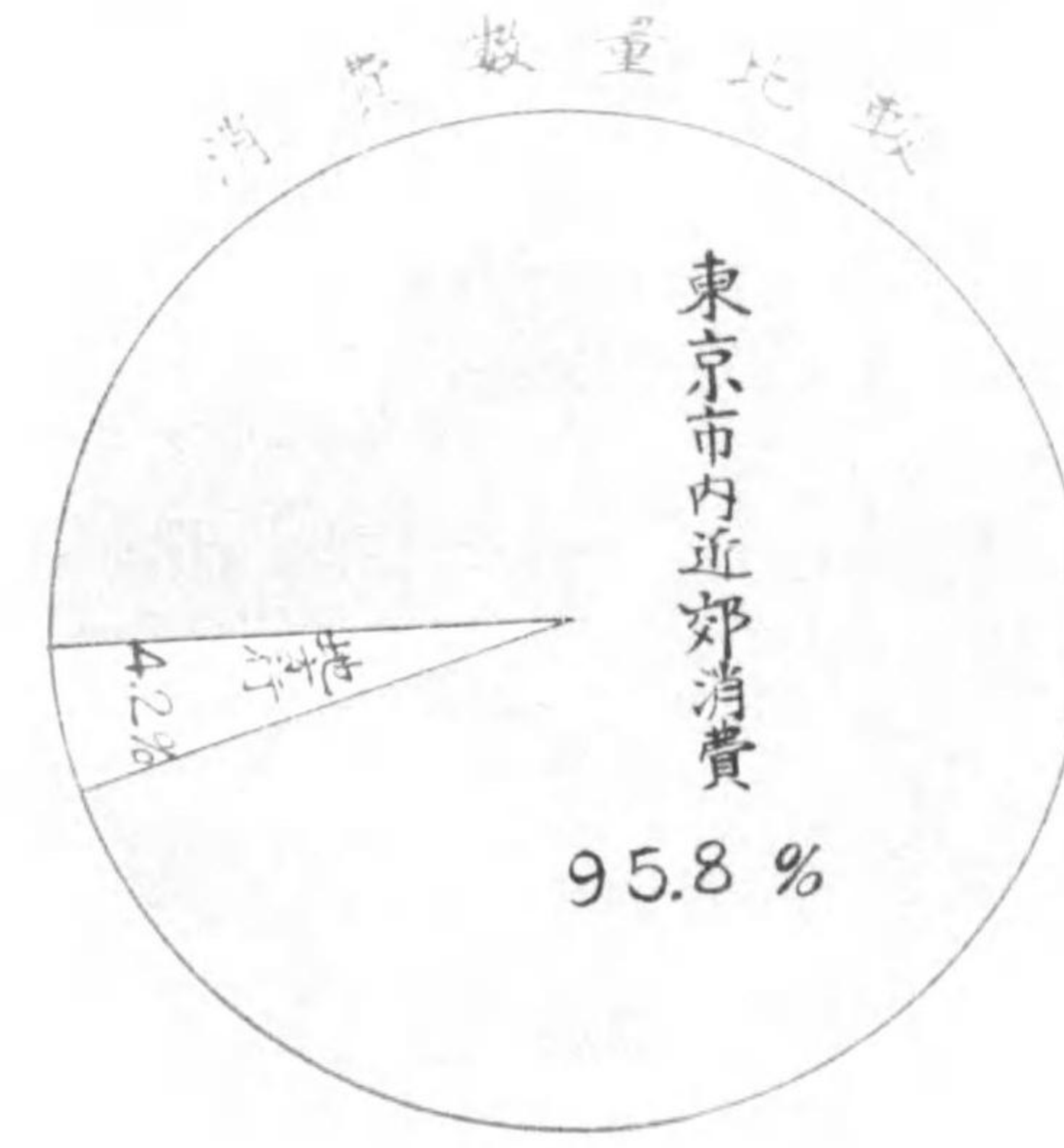
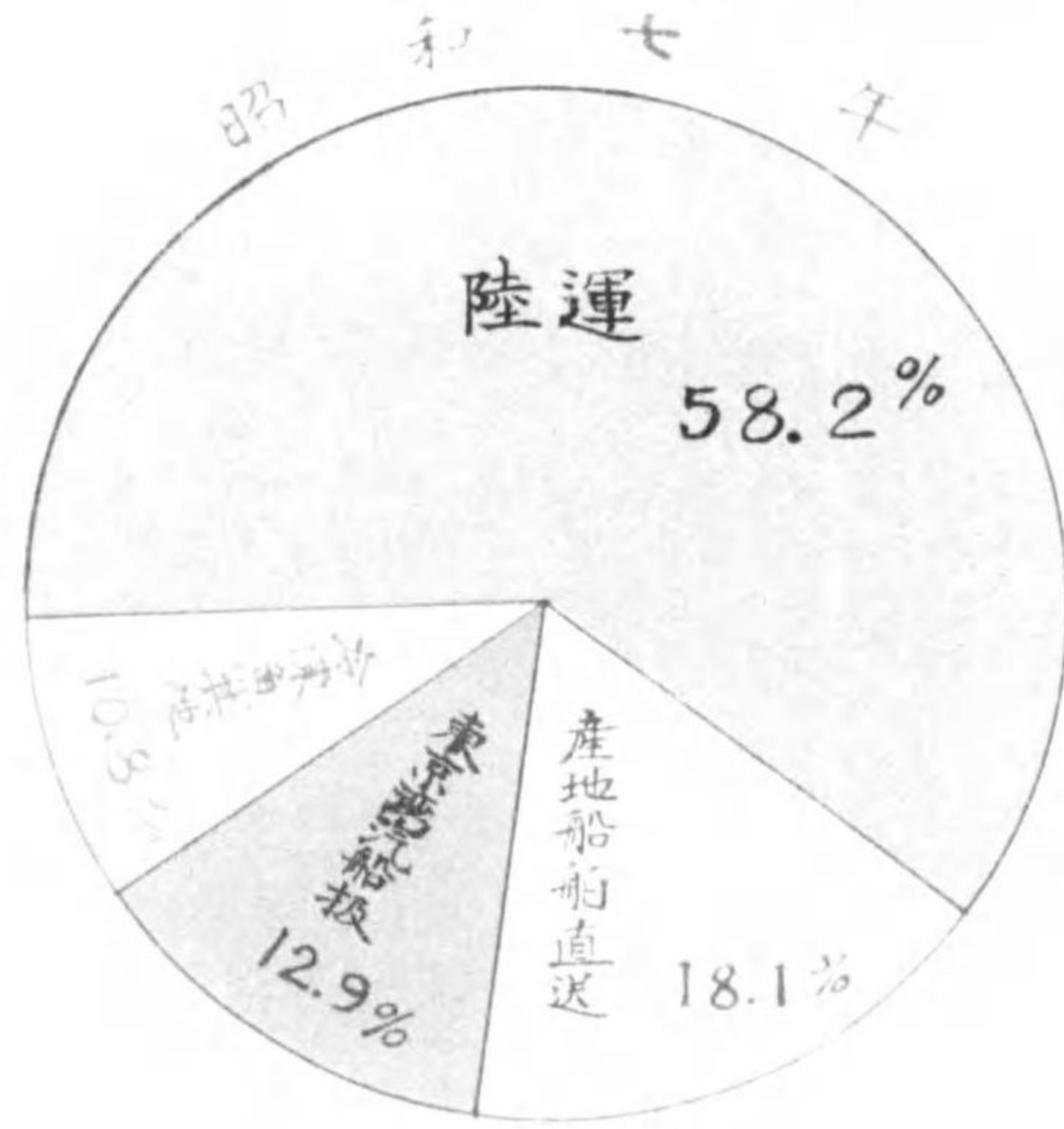
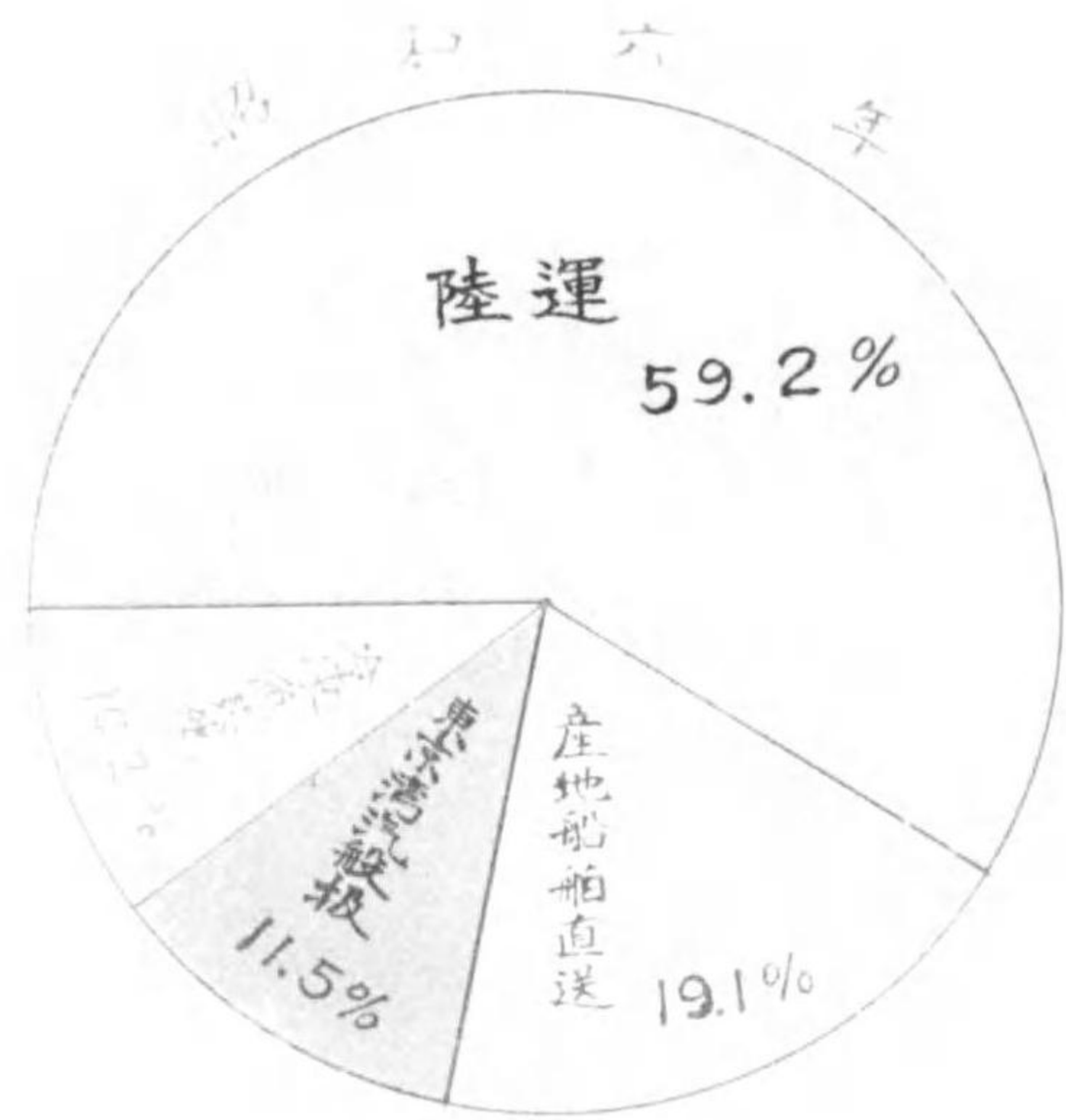
東京市魚市場魚類入荷及地方出荷比較一覽圖

一々年入荷總噸數		一日平均	内譯	市内近郊消費數量	地方出荷數量
昭和六年	253,662 噸	720 噸	陸運 499 噸 69% 海運 221 噸 31%	241,634 噸	12,028 噸
昭和七年	237,518 噸	675 噸	陸運 466 噸 69% 海運 209 噸 31%	227,603 噸	9,915 噸

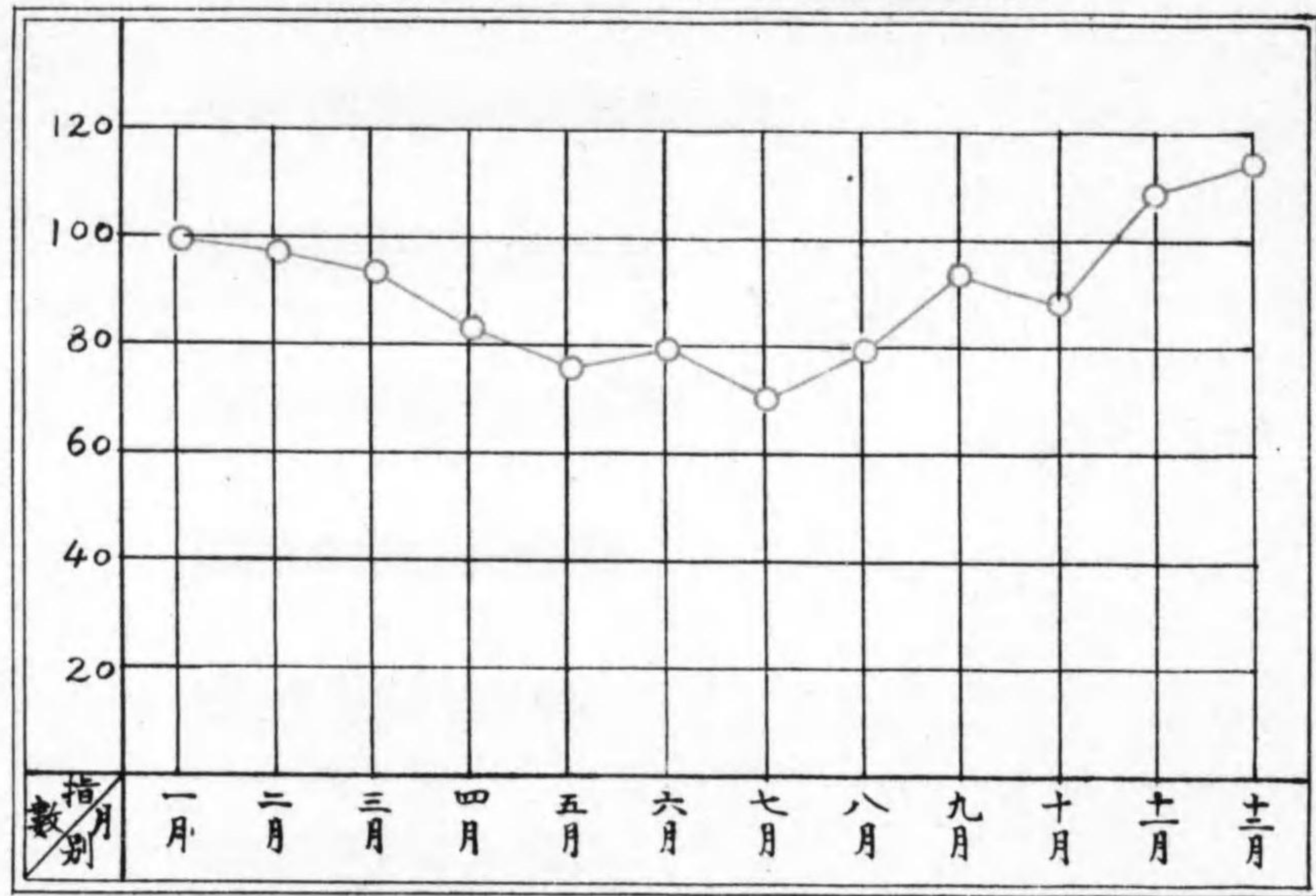


東京市魚市場魚類入荷及地方出荷比較一覽圖

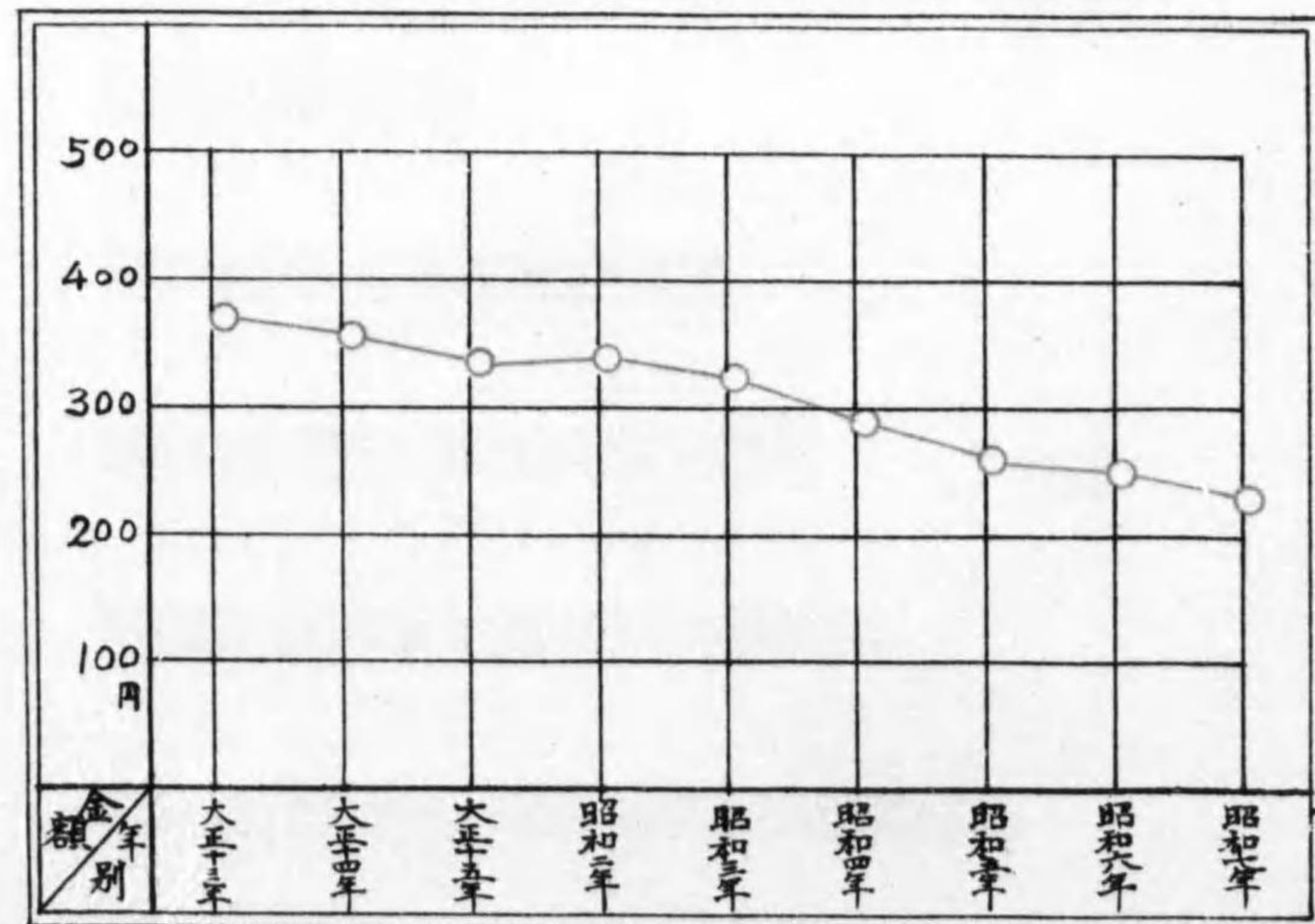
一々年入荷總噸數		一日平均	内 譯	市内近郊消費數量	地方出荷數量
昭和六年	253,662 噸	720 噸	陸運 499 噸 69% 海運 221 噸 31%	241,634 噸	12,028 噸
昭和七年	237,518 噸	675 噸	陸運 466 噸 69% 海運 209 噸 31%	227,603 噸	9,915 噸



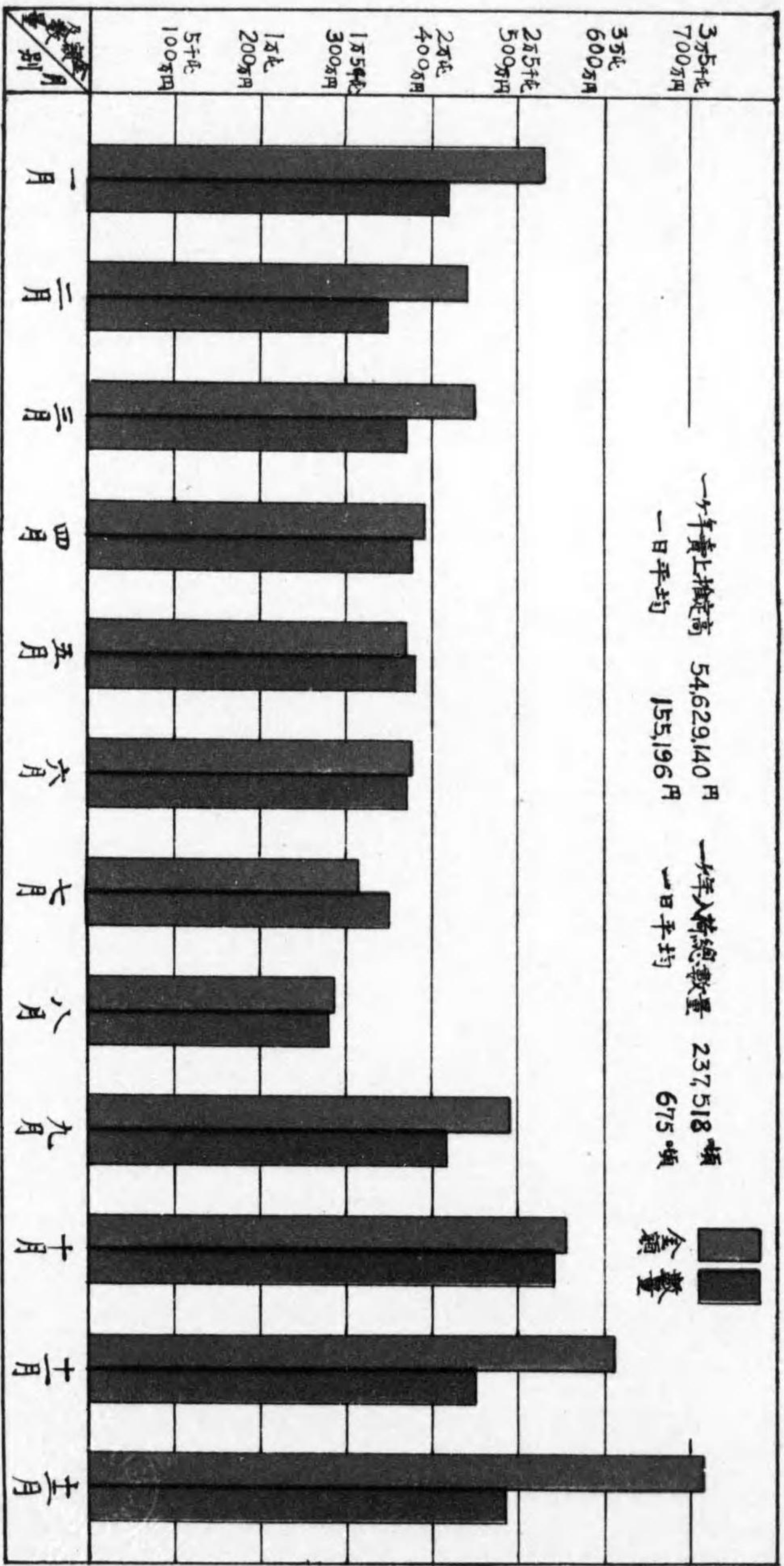
昭和七年度月別魚價指數變動表



累年推定平均魚價變動表(一噸平均)



昭和七年度月別入荷数量及売上推定高比較表



品目	月別											
	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12		
まぐろ	近海産			○								
	三陸産					○						
	北海産											
	エロ産									○		
	日向産		○								○	
	土佐産				○							○
	北陸産											
	近海産									○		
かぢき	三陸産											
	関西産						○					
	台湾産											
	近海産				○							
めぢ	三陸産								○			
	北陸産								○			
	関西産	○										
	近海産											
きはだ	台湾産	○										
	近海産											
めかぢき	三陸産											
	北陸産											
	近海産						○					
めばち									○			
びんなか						○		○				
まだひ						○		○				
北んこだひ												
ひらめ											○	
さわら				○								
ずいき												
えび												
むつ				○								
たちうを											○	

凡例
○ 出漁期
— 水揚げ期

鮮魚介出廻期間一覽表

品目	月別												品目	月別																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12								
まぐろ	近海産			○									かつお	近海産														○					
	三陸産							○						三陸産								○											
	北海産									○				近海産			○																
	エトロ産										○			三陸産																○			
	日向産		○											関西産																		○	
	土佐産				○									北陸産																	○		
	北陸産									○				近海産									○										
かぢき	近海産											○	三陸産																	○			
	三陸産												関西産								○												
	関西産												近海産																	○			
	台湾産												関西産									○											
めぢ	近海産												近海産																	○			
	三陸産												三陸産																○				
	北陸産												北海産																○				
	関西産	○											北陸産	○																			
きはだ	近海産												北海産									○											
	台湾産	○											朝鮮産				○																
めかぢき	近海産												いさき																○				
	三陸産												とびう															○					
	北陸産												たかべ															○					
めばち												さんま																	○				
びんなが												いわし																	○				
まだひ												さけ																	○				
北んこだひ												たらけ	○																				
ひらめ												ぬき																		○			
さわら												かれ	○																				
ずき												わび																		○			
えび												さび																					
むつ												平貝																		○			
たちう												赤貝																		○			

凡例
 ○ 出廻期
 — 出廻期

144
691

This page is a blank ledger with a grid structure. It features approximately 10 columns and 30 rows. The columns are of varying widths, with the leftmost column being the widest. The grid is formed by faint lines on a light-colored paper. There is no text or data written on the page.

終

