

五、水洗 水洗ハ三回ノ鹽水洗ヒト最後ノ清水洗ヒトヨリ成ル一番ハ調理品浸漬用トシテ豫備シタル鹽水ニテ洗フモノニシテ調理ノ段落適當ニ達シタルトキ其儘洗水トシテ一番洗ヲ行ヒ汚物ヲ概畧洗ヒ落ヌモノニシテ粗洗トモ稱スニ番洗ヒハ鹽水ヲ換ヘテ行ヒ一番洗ヲ補充スルタメ行ハレ三番洗ハ仕上調理ヲ含ミタル水洗ニシテ此作業ヲ行フニハ二番洗ヒ濟ミタルわた小量宛ヲ小桶ニ取りわたり一々檢シツ、先ノ調理ニ於テ排除不充分殘物及ビ黃色小粒ヲ小刀ニテこき去リ其他幽門垂ノ黑膜(時々發見サル)ヲ剝キ寄生物質ヲ去リ尙ホ幽門垂ヲ机上ニ平置シ角頭部ヨリ底邊部ニ手掌ニテ壓シ行キ十二指腸管底ニ開孔セル主ナル四孔ヨリ膽汁質物並ニ消化性粥狀物質等ヲ排出セシメ除去スル等一切ノ仕上調理ヲ行ヒ豫備シタル鹽水ニ一々投入シ適當量ニ達スレハ洗ヒヲ行フモノニシテ最初ノ調理ヲ粗拵(アラゴシラエ)ト言フニ對シ今回ノ仕上拵ト呼ビ一番洗ヒヲ粗洗(アラ洗ヒ)ト言フニ對シ此水洗作業ヲ仕上洗ヒト稱セリ斯ク鹽水洗ヒヲ行フト雖モ元來わたり如キ柔軟ナル皮膜物質ノ堆積纏絡ニヨリ層間ニハ尙ホ汚物ノ附着殘存スルヲ以テ之レガ除去ヲ目的トシ清水ニテ總括的水洗ヲ取り濁水ノ出デサル程度ニ行ヒ水洗ヒ作業ヲ完成ス所要鹽水ハ本試驗ニ於テハ食鹽水ヲ作りテ使用シクレトモ海水ヲ汲ミ取り又ハ海水ニ於テ水洗ヒ作業ヲ行フヲ可トス而シテ氣溫高騰ニ依リ海水ノミニテハ鮮度害セラル、患アル場合ハ便宜食鹽又ハ氷ヲ加エテ是ガ處理ヲナスヘキナリ

六、膽汁除去作業 水洗終リタルモノハ水切りシテ桶ニ入レ之レヲ浸スニ足ル丈ケ鹽水(水一斗鹽三升比重母氏十六度)ヲ注入シ中蓋ヲ加ヘテ原料ヲ液中ニ存在セシメ一夜ヲ經過シ翌朝平箆上ニ少量ヅ、引揚ゲ最後ノ仕上トシテ幽門垂ヨリハ其ノ寄生物質紅色はりがねむし黃玉黑塊等胃内側ヨリハ黑色小粒等諸多ノ不淨物質ヲ除キ同時ニ水切ニ資ス

七、漬込(撒鹽漬) 水切ヲナシタル原料ハ平箆ヲ用ヒ少量宛撒鹽ヲナシ加鹽ヲ各部均等ナラシムルタメ作業ハ二人ニテ行ヒ一人ハ平箆上ニわたり薄ク並べタルトキ一人ハ鹽ヲ撒リテ滿面ニ平均セシメル様ニシ層々同様ノ作業ヲ行ヒ平箆ニ滿チタルトキ漬ケ樽ニ移シ次第ニ作業シテ全原料ニ及ブ用鹽量ハ斯ク仕上タル原料一斗ニ對シ二升ヲ以テセリ



五合ノ増一ナリ此代金約五十七錢五厘トナル(二斗俵一俵ノ代二圓九錢ヨリ算出ス)只製造場ノ位置海濱ニ近ク洗水ハ海水ヲ用ヒ又ハ海中ニテ作業ヲナストセハ一番洗ヒ分及ビ苦味除鹽水ニ對シ多少鹽ノ鹽用ヲナスニ止マリ在來法トノ差大ナラザルニ至ルモノト思ハル

**生産費** 製品ハ四斗樽入トシアルガ内一丁ハ之レヲ滿タスニ足ラス樽ヲモ加ヘルトキハ生産費不正確トナルニ依リ荷造以下ヲ省キ専ラ内容ニ就テシタリ

原料わた	價格
百六十六貫五百六十匁	五圓八十四錢五厘
食 鹽	同
六斗	六圓二十七錢
人 夫	實金 二十四人 二十圓四十錢
計	三十二圓五十一錢五厘

之レニ由リ得タル製品量五十貫十匁(八斗七升)ナルヲ以テ十貫匁六圓五十錢一斗當三圓七十三錢トナル  
 本製品ハ製造後財界市場不況ノタメ取引極メテ不活潑ヲ示シ例年四斗樽一丁(約二十貫人)二十圓前後ノモノ本年ハ實二十圓台ヲ割ルニ至リ試賣ハ見込ナキニ至リ中止シタルタメ市場相場ヲ確メ得ザリシト雖モ東京其他各地ノ品評優良ナルモノアリ殊ニ色澤佳良ニシテ普通鹽辛ニ見ル挾雜物ヲ見ス食味美シク香氣アルヲ唱ヘラレタリ只苦味ハ甚ダシキニハ非ルモ尙ホ殘存シ製了後却テ増加シタルガ如ク感ゼラレタルモ後日ノ調査ニ讓ラントス

### 水母製造試驗

**趣 旨** 本縣沿岸食用水母ノ浮游多キヲ以テ之レヲ利用製造シ産業化シ得ルヤニツキ試驗セントシ前年始メテ採取シ専ラ製法ヲ有明海地方ノモノニ則リ行ヒタリ然ルニ本縣ノ氣温高キタメ腐敗變質ヲ起スコト多ク固定劑ノ多用ニヨリ防ギ得ル代リニ製品ノ滋味強クナリ料理ニ當リ即座ノ使用困難トナリ製造操作ノ研究完成セシテ終リタルヲ以テ本年度ハ繼續

試験セリ

經過 原料ハ前年ノ如ク鹿兒島市街地附近沿岸ノ産ニシテ七月末ヨリ九月始メニ亘リ採取セリ

採取月日	個數	重量	採取月日	個數	重量	採取月日	個數	重量
七月三十日	一二	貳匁	八月一日	一六	貳匁	同 二日	一一	貳匁
八月 三日	五四	一、二、八八〇	同 四日	三七	八、四五〇	同 五日	二四	五、三〇〇
同 六日	一九	四、五〇〇	同 十五日	一八	三、七七〇	同 十六日	四	九五〇
同 十七日	一三	三、一五〇	同 十八日	五五	一四、〇一〇	同 十九日	二八	七、七〇〇
同 二十日	六	一、六〇〇	同 廿三日	一三	三、二五〇	同 廿四日	一一	二、五〇〇
同 三十日	三二	七、〇〇〇	九月三日	一〇	二、七〇〇			
合計	三百六十八個	八十四匁八百十匁	一個平均	二百三十六匁				

前年ニ比シ本年ハ大形ノモノヲ目的トセシタメ一個平均前年ハ百五十一匁ニ對シ八十五匁ヲ増セリ

成績 前年度ニ於テ完成セザリシ水母ノ製造ハ本年之レヲ成就シタルモノナルガ前年度ノ方法適當ナラザリシ (一)

最初礬鹽ニ漬ケ込ミテ生スル傘ノ縁又ハ口腕先端部ノ凝乳狀物質ニ顧慮セズ次ノ作業ヲ進行セシメタルガ氣温高キ日等ニハ往々臭氣ヲ發セリ (二) 次ニ此凝乳狀物質除去ニ心付キタルモ之レヲ便宜湧出汁液中ニテ洗ヒ又ハ摺リ落シ其汁液ヲ排除シ同容器ヲ再用シテ更ニ礬鹽ヲ加ヘテ作業シタル場合亦前同様汁液濁リ臭氣モ續發セリ (三) 依テ礬鹽ノ使用量ヲ制限セズ常ニ過量狀態ニ處理シ始メテ故障ナク水母ノ固定ヲ見タルモ滋味抜ケ難ク實用上不適當トナリタルナリ今之等ノ狀況ニ就キ仔細ニ觀察スレバ汁液混濁シ臭氣ヲ發スル現象ハ明カニバクテリアノ繁殖ニヨリ腐敗ニ向ヘルモノニシテ直接ノ基因ハ附着セル凝乳狀物質ニ因ルモノノ如ク假リニ除去操作ヲ行フ共其存在セル容器中ニ水母ヲ洗ヒ汁液排除ヲナス共殘汁ノ存スル容器ヲ再用スルニ於テハ之レカ除去ヲ行ハサルト同一結果ニ歸シ之レ等ノ場合ニ於テモ礬鹽ノ使用量過量ナルトキハバクテリアノ繁殖ニ抵抗シ得ルモノト見ラルルナリ本年度ニ於テハ種々ノ道程ヲ經テ上記ノ事項ニ留意シ左ノ如クシ

完成スルヲ得ダリ

## 水母製造法

- (一) 水洗 原料ヲ清水中ニ入レ其ノ粘液ヲ洗ヒ落ス
- (二) 不用物除去 右水洗作業中生殖物ヲ摘出シ傘部及口腕部先端ノ觸糸並ニ懸垂物等ヲ刷毛ニテ摺リ落ス
- (三) 礬鹽假處理 水洗シタルモノハ一應原料容量ヲ縮少シ消耗品ノ節約ヲナメ目的ニテ左ノ用量ニヨリ礬鹽處理ヲ行ヒ含有水分ノ大量ヲ湧出排除シ漬込ノ豫備操作ヲトル礬鹽及ビ用量ヲ示セバ  
礬 鹽 鹽一升ニ明礬末一合ヲ加ヘタルモノ  
礬鹽用量 原料十斤ニツキ礬鹽三合
- (四) 其製造ガ初回ナルトキハ假處理ニ前掲割合ノ新礬鹽ヲ用フルモ次回以後ハ前回ノ製造ニ生ジタル汁液ヲ利用シ殘存礬鹽ノ成分ヲ再用シ新礬鹽ヲ用フレバ是等消耗品ノ節約ニ資ス
- (五) 凝固物質ノ除去 前記ノ礬鹽處理ヲナセバ水分多量ニ湧出シ水母體ノ緣邊ニハ凝乳狀物質ヲ附着シ體量ハ二、三時間處理後其約三分一ヲ減少ス依テ假處理シタル後二、三時間ヲ經過シ水母ヲ靜カニ取り出シテ清水中ニ入レ刷毛ヲ用ヒ凝乳狀物質ヲ充分ニ摺リ取り水換シテ充分清水ニテ洗フ
- (六) 礬鹽假漬 假處理ヲ加ヘタルモノハ處理後二、三時間ヲ經過シ其日ノ内ニ尙ホ一回新礬鹽ヲ以テ仮漬ヲ行ヒ其儘翌朝迄放置ス此回ハ原料ヲ充分收斂シ腐敗又ハ溶解ナカラシムルヲ要シ必ズ新規ノ礬鹽ヲ使用セザルヘカラス此處理ヲ受ケテ前掲同様多量ノ汁液ヲ生ジ凝乳狀物質ハ濃厚ニ水母體ノ緣邊ニ附着シ體ノ重量ハ約原料ノ五割トナル
- (六) 本漬 本漬モ操作ハ仮漬ノ場合ト全ク異ナラヌ要ハ原料ヲ汁液中ニテ洗フヲ避ケ靜カニ汁液中ヨリ引揚別器ノ清水中ニテ凝乳物質ヲ刷去シ水洗作業ヲ繰リ返スニ過キヌ礬鹽ノ用量ハ前ト同様ナレドモ只原料ガ處理セラレタルタメ著シク減量スルノミナリ

(七) 漬換 本漬シテ二三日經過スレハ尙湧出汁液若干ヲ生ジ水母ハ非常ニ縮少ス此際モ亦凝乳狀物質ノ附着アルヲ以テ前

ト同ノ方法ニヨリ除去シ新規ノ礬鹽ニテ上下ヲ轉換シテ最後ノ漬換ヲ與フ斯クシテ水母ハ腐敗スルコトナク固定シ  
成ス

(八) 貯藏 從來ノ製造家ハ此儘ニテ販賣スルモノナレトモ本場ニ於テハ本漬完成後ハ貯藏方法ヲ講ス其方法ハ汁液ヨリ引

キ出シテ別器ニ入レ其面ヲ被ムル程度ニ飽和鹽水ヲ注入スルモノニシテ滋味ヲ緩和シ重量ヲ維持スルノ目的ニ出ツ  
以上ノ方法ニヨリ原料ノ粘液生殖物觸手等ヲ除去シ又礬鹽ニヨル凝固性蛋白質ハ發生ニ從ヒ別器ニ於テ除去操作ヲ行ヒ漬  
込汁液ヲ常ニ清淨ナラシメ置クトキハ原料ハ腐敗變質ヲ起スコトナク滋味強カラザルモヨク固定シ製品トナシ得ベキナリ

歩留 製造ハ前記ノ如ク十七回ニ亘リ原料總量三百六十八個八十四貫八百十匁ヲ供用シタレトモ試験ハ種々ノ曲折ヲ

經タルヲ以テ全部ノ原料ニ對スル製造歩留ハ不確實ナルヲ免カレズ依テ第一回ヨリ第七回ニ亘ル試製ニ基キ記スレハ  
自七月三十日 水母百七十三個 三十八貫百八十匁 製品三貫七百九十四匁 歩留九分九  
至八月 六日

前ノ如ク約一割弱ノ歩留ヲ示セリ是寧ロ本原料トシテハ最高率ナルベク試験期間ニ於ケル諸種ノ體驗ニ徴スレバ歩留ハ原  
料ノ大小品質ニヨルハ元ヨリナルモ此外採集後特ニ其直後一兩日間ニ於ケル操作ノ如何ハ體質ノ溶解量ヲ左右シ是レ等カ  
歩留ニ關スルコト少カラズ

新製造法ノ利点 此製造法ニヨレバ本縣ノ如キ夏時氣温高キ所ニアリテ水母ヲ固定シ得ル外漬込ミニヨリ生ジタル汁

液ハ常ニ清澄ヲ保チ腐敗スルコトナク再用シ得ルヲ以テ之レヲ新原料ノ含水驅除ニ利用シ製造家ノ消耗品節約ニ資スル所  
多キ利益ヲ認メラル左表第十一、十二兩回ノ試験ハ原料ヲ採集シタル日前回ノ殘液ニヨリ假處理ヲ行ヒ一時間經過シテ新  
規ノ礬鹽ニテ別器ニ假漬シ一夜ヲ經過シ翌朝秤量シタルモノナリ

月 日

原 料

假處理後重量

假漬一夜後重量

歩 耗

八月十八日(第十一回)	一四、〇一〇	一〇、二〇〇	五、五〇〇	六割〇八
同、十九日(第十二回)	七、七〇〇	四、四〇〇	二、一五〇	六割五六
計	二一、七一〇	一四、六〇〇	八、一五〇	平均六割三二

### 製品ノ品質ト試賣

製品ハ清水中ニ取り約十五六分間澁抜ヲ行ヘバ料理ニ供シ得ル程度ニ澁味ヲ脱除シ得ベク試食スルニ相當使用シ得ベキモ軟質薄層ニシテ夫ノ上海水母ニ比シ品質劣リ福岡岡山産ニ亞グラ得ベキモ只其形小ニシテ經四五寸ヲ大トシ二寸位ニ至リ商品價値爲メニ少ナク之レヲ鹿兒島巾仲町西南組合購買部ニ試賣シタル所二貫百匁代金二圓五十錢トナリ一貫當一圓二十錢弱トナリ前途ノ望充分ナラサルハ遺憾ナリ

### 丸乾 鰻製造試驗

**趣旨** 從來ノ鹽乾品ハ多クハ食味ニ拘泥セス用鹽ヲ過量ニシ變質ニ備フルノミナリシガ獨リ改良丸乾ハ食味ニ重キヲ置キ魚味ト鹽味トノ調和ヲ計リタル所ニ新味アル製品ニシテ其製造方法及ヒ用具又比較的合理化セリ本品ノ生産ハ長崎熊本ノ諸縣ニ見ラレ數量豊カニ商品トシテ充分ノ根底ヲ有シツ、アリ然ルニ本縣ハ其原料タル中羽うるめノ漁獲多キニ係ハラス殆ント生産セラレス只出水郡阿久根町薩摩郡甑島地方ニ於テ興亡不定ニ行ハル、ニ過キヌ本品ノ嗜好ハ京都ヲ中心トシテ東漸シ目今東京方面ノ需用旺ンナルヲ以テ本縣ニ於テモ之レカ生産ヲ起サシムルノ要アリ

**經過** 原料ハうるめ中羽ヲ適當トスレトモ之レヲ得ス小鰻鯉大羽鰻ヲ用ヒタリ改良丸乾ノ原料トシテハ極メテ新鮮ナルヲ要シ鮮度普通ノモノハ用ヒザルヲ常トスル狀態ナルモ鹿兒島巾等ニテハ得安カラヌ供用原料數モ爲メニ多カラサル憾アリタリ

月日	原料	數量	價格	月日	原料	數量	價格
六月廿一日	小鰻	二、二〇〇 匁	一、〇〇〇 圓	六月廿七日	小鰻	二、六六〇 匁	一、〇〇〇 圓
七月九日	同	二、六五〇	一、〇〇〇	(合計)	小鰻	七、貫五百三十匁	

三月十二日	大羽鰹	四、六〇〇	二、〇〇〇	三月十五日	大羽鰹	一、四八〇	七八一
同 十七日	同	四、二四〇	一、四八〇	(合計)	大羽鰹	十貫二百四十八匁)	
三月十四日	垂口鰹	三五〇	三五〇	三月二十日	垂口鰹	一、一〇〇	七〇〇
同 廿四日	同	一、三〇〇	五四〇	同 廿六日	同	三、〇九五	二、〇〇五
同 廿九日	同	三、四三〇	三、〇〇〇	(合計)	垂口鰹	九貫二百七十五匁)	

製造方法

原料ノ種類大小區々ナルヲ夫々適應ノ處置ヲ必要トシ鹽漬程度日乾時間ヲ異ニシ又串刺シタルト然ラザル

等アリテ部分的操作ニハ相違アレトモ左記ノ方法ヲ骨子トシ製造シタリ原料ヲ水洗ヒシテ立鹽漬トシ一定時間ヲ經テ漬ケ樽ヨリ直チニ串刺ヲ行ヒ掛ケ台ニ懸ク他ノ人夫ハ之レヲ洗ヒ場ニ運ヒ兩手ニ扱ヒ得ル丈ケヅ、掛ケ台ヨリ外ヅシテ洗桶内ノ清水中ニ入レ串ノ儘前後左右ニ動カシテ洗フ洗水ハ直チニ汚濁スル故ニ番洗水ヲ用意シ置キ一番ノ濟ミタル後ヲ二番洗ヒニカケ清洗シ水切ノタメ掛台ニケ懸ク斯クテ後之レヲ乾場ニ運ヒ乾棚ニ掛クルモノニシテ每串ハ約一寸三分ノ間隔ニテ懸垂シ日乾ス五、六日乃至一週間ニテ成就シ乾固ニ至リテ終了ス日乾中ハ製造品ノ取込ミヲナサス其儘乾場ニ置キ夜ハ苙其他覆ヒヲナシ雨天ノトキハ更ニ前後左右ニ苙ヲ懸吊シテ防止ス乾了スルトキハ棚ヨリ取卸シ串ヲ去リ苙上ニ並ベテ日乾シ其夕方荷造ス荷箱ハ主ニ煙草空箱ヲ用ヒ一個ニ中羽うるめ丸乾百斤ヲ收メ得ベシ

原料中眞鰹ヲ用ヒタルモノ、内二回ハ本年初漁ノモノニ係ハリ體長大三寸一二分小二寸五分位十尾ノ重量大十六匁小八匁程度ノ小形魚ニシテ串刺操作ハ勞多キニ過クルタメ簀上ニ擴ゲテ日乾シ三回目試製ノモノハ體長三寸五分十尾ノ重量三十六匁六トナリ丸乾ニ適スル體形トナリタルヲ以テ串刺ヲ行ヘリ

試驗期間中恰モ天候惡シク操作區々ニ至レルモ簀乾ト懸垂シタル棚乾トノ比較ハ簀乾ハ製品ノ形體屈曲シ眞直ナルモノナク商品價值ヲ傷ケ棚乾ハ魚體眞直ニシテ均一ニ整頓シ外觀佳良ナルモ體內ヨリ漏ルル血液ノタメ肛門以下體部中線ヲ汚染シ簀乾製ニハ之レナシ從テ優品ヲ得ンタメニハ兩者ノ採長補短ニヨリ魚ヲ棚ニ直チニカケス懸垂前暫時串刺シタル儘ニテ



質上ニ横エ體液ノ出口ニ凝固スルヲ待チ懸垂スベキナリ

次ニ垂口鯷ヲ原料トシタル試験ハ總計五回ニシテ専ラ食味能率用具ノ收容量收支等ヲ調査シタル四回ノ經過左ノ如シ

月日	原料	鹽量	日乾	製品	歩留	附記
三月十一日	貫 芎 一、一〇〇	水四升 鹽一升	晴天四日ニ亘リ曝 乾時延二十三時半	貫 芎 四二〇	三割八一	原料一尾三匁八ノモノ一 匁三トナル味佳
同 廿四日	一、三〇〇	同	初二日天候不其居ニ日 曝乾時延十四時半	五〇〇	三割八四	一尾三匁一ノモノ一匁一ト ナル味劣ル
同 廿六日	三、〇九五	水五升 鹽一升五合	三日曝乾時延十一 時半	一、三二〇	四割二六	一尾三匁一ノモノ九分ト ナル味普通
同 廿九日	三、四三〇	同	延十六時半	一、三三〇	三割五五	一尾二匁六ノモノ九分トナル 鹽味少ク味引立タス

以上四回ノ製造中天候不順ニ逢ヒ成績良好ナラサルモノ三回アリ僅カニ晴天ニ於テ行ハレタル一回ノモノニツキ知ル外己ムナキ状態ニ至リタルモ之レニヨレハ約四匁近クノ大サヲ有スル垂口鯷ヲ原料トセハ母氏比重十五度ニ一時間鹽漬シタル程度ニテ之レヲ晴天四日間ニ日乾二十三時間ヲ加ヘ三割八分前後ニ乾シ上ケタルモノ佳味ナリ

次ニ串刺ノ能率ヲ調査セルモノ左ノ如シ

月日	原料	串數	完了時間	鯷一斗串刺時間	附記
三月廿六日	貫 芎 三、〇九五 (一四六七尾)	本 一一九	二時半	三時十三分	上記串刺ハ瀆桶ヨリ揚ケ串刺水洗チ了ヘ乾場ニ運フ迄ノ作業ナリ
同 廿九日	三、四三〇 (一二七七尾)	一一八	一時半	一時四十四分	上記ハ單ニ串刺スルノミノ作業ナリ

**用具** 主用具ハ串ト乾棚ニシテ乾棚ハ特ニ雨天ノ際室内ニ取込ミ得ル如ク小形ニ作りタルモノニシテ内法長二十五尺上段ヨリ下段迄ノ距離一尺一寸地上ヨリ下段迄ノ高サ一尺二寸八分アリ二段ニ掛ケ得竹串ハ長一尺三寸四分(價一本五厘)串間ノ間隔ヲ三寸ニトリ棚掛スレハ一段十五串二段(乾棚一個)三十串ヲカケ得ヘク一串ノ尾數ハ實驗上此太サノ垂口鯷ニ

テ十尾ヲ適當トスルカ故ニ棚毎一個ハ三百尾ノ製造ヲナスヲ得

**試賣** 製品ハ鹿兒島市仲町下川商店ニ委託シ市公設市場内同店販賣所ニテ試賣セルニ百匁十八錢一厘乃至二十五錢ニ

小賣シ同店ハ毎日賣盡シ一般ノ嗜好大ナリシ下川店ノ販賣口錢ハ一割五分ナルユヘ百匁二十五錢買トシ手取二十一錢二厘

五毛ニ當ル

丸乾鱈原料十斗ニ對スル製造經費ハ左ノ如ク

用鹽

九升

九十二錢二厘

二斗入二圓五錢

人夫

三人二分

二圓五十六錢七厘

女人夫一日八十錢

合計二圓四十八錢九厘ヲ要シ原料十斗ヨリ平均歩留三割七三ト見テ製品十四貫九百二十匁ヲ得之ヲ上記百匁二十一錢二厘五毛賣トセハ收入金ハ三十一圓七十錢四厘トナリ之ヨリ製造經費二圓四十八錢九厘ヲ減シタル差額二十八圓二十一錢五厘ハ原料費ト製造利益ヲ合シタル最大限ナリ本年試驗ニ於テ鹿兒島市場ヨリ買入タル原料一斗代二圓八十五錢餘ヲ以テ計算スルトキハ原料代ノミニテ十斗ニ對シ三十五錢ノ損失ヲ來タセルモ市ヲ離レタル漁村ニテハ一斗一圓位ニテ得ラルルユヘ之ヲ以テセハ相當ノ利潤ヲ得ラルヘキナリ

次ニ大羽鱈ハ漁季ノ終ハ脂肪少キモノニ付試驗セルニ一尾十九匁位ノ瘠瘦シタルモノヲ原料トシ母氏二十度ノ鹽水ニ二時間浸漬シ一串ニ七尾ヲ刺シ乾棚ニカク一段ニ十一串二段ニテ二十二串百五十四尾ヲカク日乾ニハ凡ソ一週間ヲ要セルカ原料脂肪少ナク適當ナルモノナルトキハ銀色鮮カニシテ丸乾トシテ製造シ得ヘク認メラル製品ハ鹿兒島市内下川商店ニ委託販賣シ十錢ニツキ八尾ニテ賣行良好ナリシ

### 張あめたき製造試驗

**趣旨** 鯨ヲ飴焚ニ試製シタル成績良好ナルタメ本場ハ之等ヲ指導シ其生産發達ニ努メ需用方面ノ進轉ヲ期セントシ前年ニ繼續シ試驗セリ

經過成績 昭和二年九月二十日ヨリ翌年二月三日ニ至ル間ニ於テ十回鹿兒島市海岸ニテ買入レタルモノヲ原料トシ製造セリ

月日	數量	價格	月日	數量	價格	月日	數量	價格
九月十日	三、六〇〇 匁	三、〇〇〇 圓	十月四日	一、五〇〇 匁	一、五〇〇 圓	十月五日	七、八〇〇 匁	八、五〇〇 圓
十月十九日	九、二〇〇	九、〇〇〇	同廿九日	八、五〇〇	一〇、〇〇〇	同卅一日	九、六〇〇	一〇、〇〇〇
十一月一日	八、四〇〇	一〇、〇〇〇	同 二日	八、二〇〇	一〇、〇〇〇	二月一日	一四、六〇〇	一三、〇〇〇
二月三日	一六、〇〇〇	一五、〇〇〇						
合計	八十七匁四百匁八十九圓							

銀價格ハ一斗量ニ換算シ平均四圓十一錢ニ當リ郡部漁村ニ比シ三倍四分餘ニ當レリ

製法 原料ハ適度ニ日乾シ煮込ヲ行フ煮込ミハ初煮ニテ調味液ヲ染潤セシメ本煮ニテ品質ヲ整一防腐ニ備ヘ光澤ヲ帶

バシメテ成品トナスコトヲ前年ニ異ラヌ本年ハ飴焚ノ主要事項タル素乾及ビ調味液ニ關シ研究シタル外調味液ニ水飴並ヒニ寒天ヲ試用シ製品光澤維持ニツキ試驗シタリ

製造經過

月日	原料 匁	素干后重量 匁	製了后重量 匁	歩留	附記
九月三十日	三、六〇〇	二、〇七〇	一、八〇〇	原料ニ對シ 五割	上記中天候ニヨリ素干不完全ノモノアリ其真好ナルモノハ原料ニ對シ素干后五割四分位ノ歩留トナルモノ可ナリ
十月四日	一、五〇〇	七五〇	六五〇	四割三	體長ト體量ヲ調査セル例ハ一寸七分(十尾ニ匁)一寸九分(四匁)二寸一分(七匁)二寸四分(八匁)三寸一分(十六匁)ナリシ
同 五日	七、八〇〇	四、四〇〇	四、〇四〇	五割二	
同 十九日	九、二〇〇	五、二二〇	四、二七〇	五割	
同 廿九日	八、五〇〇	五、一五〇	四、九〇〇	五割一	
同 卅一日	九、六〇〇	五、一六〇	四、四〇〇	五割二	
十一月一日	八、四〇〇	五、〇八〇	四、四〇〇	五割二	

同	二日	八、二〇〇	四、七八〇	四、一二〇	五割
同	一日	一四、六〇〇	一一、八五〇	八、一九〇	五割六
同	三日	一六、〇〇〇	一一、一六〇	一〇、一六〇	六割三
計		八七、四〇〇	五一、六〇〇	四二、五七〇	

**飴焚卜調味液** 調味液中初煮ニ用フルモノハ醬油其他ノ材料ヲ混シ加熱スレバ足ルモ本煮液ハ配合シタルモノヲ必要ナル程度迄濃縮スルヲ要シ此程度ヲ如何ニスヘキヤ就中主要ナルハ原料乾燥度トノ關係ニヨリ十月三十一日ノ試験ニ於テ兩者ノ關係ヲ調査シタルニ原料鰹ハ素乾五貫百六十匁ニシテ此品ハ同日始終快晴ナル天候中ニ日乾シ外觀的ニ適當ナル程度ノモノニシテ初煮シ後本煮ヲ行ヒタリ本煮液ハ前回ニ使用シタル本煮液ノ殘五升ニ初煮殘液一升ヲ配合シ適當ノ程度迄加熱シテ成シタルモノニシテ上記原料ヲ五回ニ分チ本煮ヲ行ヒタル後其殘液ニ就キ翌朝冷液ニテ調査シタルモノナルガ其比重母氏三十四度ヲ示シ此製造ニ於テ本煮液ヲ費消シタル量ハ一升ニシテ製品四貫九百匁ヲ得タリ即チ以上ノ如ク適當ノ程度ニ於テナサレタル飴焚製造ニ於テハ素乾魚十貫ニツキ本煮液一升九合餘ヲ要スルコトナル

**製品ノ光澤保持** 鰹ニハ體ノ側線ニ沿ヒ巾廣ク銀白色ノ部走レリ飴焚ニ製シタルトキ此部金色ヲ呈シ美シキ光澤トナリ暫時ハ其色澤ヲ維持スルモ永ク置クトキハ表面乾燥ニ傾クニ從ヒ背部ハ暗褐色ヲ呈シ體側ノ光澤モ褪化シ外觀ヲ損スルヲ普通トス寒天ヲ加用シ此保持ヲ行ヒ得ルヤニ就キ試験シタリ其方法ハ簡單ニシテ本煮液一升ニ對シ角寒天一本乃至半本ノ割合ニテ配合シ常法ニヨリ初煮ヲ終リタルモノノ煮込ヲ行フモノニシテ本場試製品並ヒニ指導ヲ行ヒタル當業者所有原料トフ材料トシ數回之レヲ試験シタリ此方法ヲトレバ製品ハ飴焚固有ノ色澤トハ稍相違スレトモ外觀極メテ滑澤ニシテ一種ノ美觀ヲ呈ス而シテ製品ノ表面濕潤セル間ノミ之レヲ存シ乾燥スレバ褪化スル点ニ於テハ普通品ト同様ノ結果トナルヲ以テ光澤付與ノ方法トシテハ未タ完カラサルモノナリ

**調味材料ニ水飴使用** 飴焚ノ名ハ直チニ調味材料ニ水飴ヲ使用シタル如ク聯想ヲ持ツモ現在ハ之レヲ加用セズ只調

味液ヲ濃縮シテ飴狀トナシ用フルニ由ルナリ此製造ニ水飴ヲ配用セルカ此水飴ハ長崎地方ヨリ鹿兒島市ニ輸入セル唐米製飴ニテ本養液一升ニ對シ一合及ビ五勺ヲ加ヘタル二種ニヨリ試製セルカ何レモ良好ニシテ液ヲ早ク必要ノ稠度トナシ得ルタメ液量ヲ減ズルコト少ク養込作業ノ着手ヲ早ヤメ製品ノ光澤宜ク(五勺ヲ用ヒタルモノニテハ明カナラス)製品ノ食味穩カナル佳味トナル只此使用ノ結果ハ當然本養液ノ生産費ヲ増シ水飴使用量ニ相當スル金額即チ一合ニツキ四十二錢ヲ増加シ本養液一升一圓五十七錢六厘ハ一圓九十九錢トナルカ故ニ普通商品トシテ生産費過大ニ失スヘク特ニ注文ニヨル特殊ノ場合ニ使用シテ其ノ效果ヲ認メ得ヘキモノト思ハル

### 原料十換ノ製造費

調味液ハ從來其日作業ノ終リタルトキ一容器ニ集メテ整理シ次回ノ之レニ使用シタルカ斯クテハ液ノ着色濃厚ニ過キ製品ノ色澤ヲ害スルヲ以テ今回ヨリハ之レヲ合一スルコトナク各別ニ整理貯藏シ次回ニ之レヲ初煮本煮各液ニ夫レ々配用スルコトトナシタリ

### 調味液要量

月 日	原料	初煮液	本煮液	原料十斗分量	同	價 格
十月廿九日	貫 匁	合	合	初煮合	本煮合	初煮 圓 七、四〇七
同 卅一日	八、五〇〇	二〇	五	九四	二三	三、七〇三
十一月一日	九、六〇〇	三五	一〇	一四五	四一	六、五二四
同 二日	八、四〇〇	二五	五	一二〇	二四	三、七八二
	八、二〇〇	二〇	一〇	一〇〇	五〇	七、八八〇

初養液ハ一升七十八錢八厘本養液ハ一圓五十七錢六厘トシ算出ス

調味液要量ハ原料ノ乾度ニヨリ區々ナルモ適當ナルモノニアリテハ原料十斗ニ對シ初養液一斗本養液二升四合程度ト見ルヘキナリ

### 勞力ト薪

本品ノ製造ハ一人ノ職人ニテ三組ノ設備(初煮及本煮ヲ併セテ一組トス)ヲ扱ヒ一日十時間屢記ノ方法ヲ以テ

製造ヲ行ヒ十二貫匁ノ製品ヲ成スコトヲ得ルモノト認メラル(歩留ヲ五割トスレバ原料二十四貫匁ヲ製造スルコトナル)  
 原料及製品ノ配給ニハ女人夫一人ヲ要ス

薪ノ消費ハ本場設備ノモノニ就キ先ニ調査シタル所一釜(初煮一回本煮一回)ニツキ一柁二分此代金十五錢ヲ要セリ即チ素  
 于十貫分ノ原料煮熟ニハ(此量ヲ煮熟スルニハ現設備ニテ十六釜トナル)十九柁二分此代二圓四十錢(一柁十二錢五厘)トナ  
 ル

### 原料銀十斗ニ對スル經費

調味液(初煮)	一斗	七圓八十八錢	一升	七十八錢八厘
同(本煮)	二升四合	一圓五十七錢六厘	同	一圓五十七錢六厘
薪	十九柁二分	二圓四十錢	一柁	十二錢五厘
職人	一人七分	二圓七十五錢	一人	一圓五十錢
女人夫	同	一圓三十六錢	一人	八十錢
素干用女人夫	四人	三圓二十錢	同	
計		二十一圓三十七錢	一斗分	二圓十三錢七厘

本品製造經費ハ調味液ニ要スル處最モ多ク勞費之レニ亞グ毎一年ノ生銀製造費ハ二圓十三錢七厘トナルヲ以テ之レヲ案シ  
 テ原料濱値ヲ取捨スヘキナリ今製品ノ卸値一貫當三圓ノトキ一斗ノ製品(約二貫)ハ六圓ニシテ經費トノ差額三圓八十六錢  
 三厘トナリ又一貫二圓五十錢ノトキ二圓八十六錢三厘トナル原料ハ甌島ノ如ク一斗一圓二十八錢見當ナルトキ二圓六十六  
 錢三厘乃至一圓六十六錢三厘ハ其利益トナル製品移出ヲナス場合ハ更ニ荷樽代トシテ製品一貫當三十五錢ニシテ仮リニ東  
 京迄運送スルトセハ更ニ製品一貫當ノ負擔六十二錢五厘ヲ要シ計九十七錢五厘トナル從テ是等ヲ差引キ殘一圓六十八錢八  
 厘乃至六十八錢八厘ハ其利益トナル(四斗樽ヲ容器トスレバ八貫ヲ入レ得ベク樽一個ハ二圓八十錢ナルニツキ製品一貫當  
 三十五錢トナル但シ白木樽ヲ用フレバ一圓六十五錢位ニシテ一丁ヲ製作シ得ルヲ以テ此場合容器代ノ一貫當ハ二十六錢二

厘五毛トナル又運送先ヲ東京トシ汽車ヲ斤積ストルトキ約五圓ノ運賃ヲ要スルニヨリ一貫當六十二錢五厘トナルモ若シ貨車積又ハ汽船ヲ以テスレハ此点更ニ緩和セラルベシ

**製品ノ試賣** 本年ノ製造ニヨリ得タル製品ハ四十二貫五百七十匁ニシテ生産ニ從ヒ主ニ鹿兒島市松元、大山商店精進

軒等ニ試賣シ百匁二十五錢乃至三十錢ニテ賣却シタル外市内料理店鶴鳴館ニ辨當用トシテ試用セシメ好評アリ又鹿兒島木炭會社ニ試用セシメタル所林業者ノ山中業務ニハ頗ル好適セリト評シ屢々注文アリ又見本ニヨリ鹿兒島紡織會社其ノ他ノ工場ニツキ調査シタル所工女用トシテ大形魚ハ反テ此方面ニ需用アルヲ見出シタリ又神戸市水產會主催水產食品即賣會品評會ニ出品シ百匁三十錢ト二十五錢トニ賣却シ品質良好ノタメ褒賞アリ荷箱トシテビール箱ヲ用ヒタル結果ハ樽ニ比シ價安く容量大ナルニ係ハラズ製品ノ傷損多ク且ツ分割販賣スルニハ四斗樽ヲ以テ勝レリト知ラレタリ以上ノ如ク試賣ヲ行ヒ販路ノ調査ニ資シタル外縣下大根占漁業組合肝屬郡佐多村役場同村大泊實業學校等ノ要請ニヨリ見本ヲ配布シテ本品ノ紹介ニ努メ別項縣下佐多村ニ於テ講習ヲ行ヒ實驗所内ニテ當業者ノタメ製造ヲ指導シ其實技ヲ傳習セシムル等專ラ本製造ニ關シ需用ノ擴大ト生産ノ發達ニ盡シタリ

## 阿久根製造場ノ試驗

本年度阿久根製造場ニテ施行セルハ各種末廣乾試驗、大羽鱈鹽藏試驗、雲膳利用試驗等ナリ

### 各種末廣乾製造試驗

**趣旨** 近時都會地水產食料品商ノ店頭ヲ飾レル水產物加工品ハ著シキ變遷ヲ來セルニ對シ本縣ニ於ケル水產製造業ハ鯉節製造業ノ整備精練セラレツツアルヲ除キテハ遲々トシテ舊態ニ止マリ進歩ノ跡ナキハ甚遺憾ナリ水產加工物中水產珍味等ト稱シ主要ナル地位ヲ占ムル之等製品ノ原料ヲ驗スルニ日常漁村ニ於テ利用價値少ナシトシテ漁村近在ニ駄賣セラル

ルモノニシテ本縣沿岸一帶ニ亘リ入田網地引網刺網等ニヨリテ漁獲セラルル鱚小鯛等價低廉ニシテ之カ原料ニ適セルヲ以テ之等ノ新製品ニ付試験シ一面先進地ノ製造方法ニ學ビ當業者ノ指導開發ニ任ゼン爲メ本試験ヲ行ヘリ

原料 供試原料ノ種類ハ鱚小鯛河豚小鯛等ナリ

(一) 中羽鱚 秋期入田網ニテ漁獲セラルルモノ多ク地方消費トシテ鮮賣セラルヲ常トス前年來之ニ由ル末廣乾ヲ試製シ本年製セルモノ次ノ如シ

月日	數量	利用肉量	調味液配合割合			浸漬時間	生産高
			醬油	砂	糖		
九月 八日	二九〇〇〇 匁	一七、五四〇 匁	一斗	更目二、〇〇〇 匁	水飴少量	一時間	五、八〇〇 匁
同 廿二日	四六、〇〇〇		同	同	同	同	一二、二八〇
同 廿三日	四五、八六〇		同	同	同	同	八、八〇〇
同 廿四日	二一、五〇〇	一二、九三〇	同	同	同	同	四、四〇〇
同 三十日	三一、五三〇		同	同	同	同	七、四六〇
十月 四日	六、八一〇		一升	同	同	同	一、三〇〇
同 二十日	一斗三升	三七、〇二〇	二升	更目 四〇〇〇	水飴 六〇〇〇	同	一三、七七〇
同 廿一日	一〇斗	三一、一七〇	五升五合	更目 一、二〇〇	水飴 三〇〇〇	同	一〇、一七〇
同 廿四日	三斗	七、〇六〇	鹽五合	更目 二〇〇	同	同	二、二八〇

(二) 小鱈 出水郡沿岸ニテ五六月ヨリ八月末ニ亘リ阿久根近海ニ於テ四張網ニヨリテ漁獲セラルルモノ多量アリ其鮮賣セラルルモノハ少量ニシテ處理ニ窮スルコトアリ魚價低廉ナルカユヘ利用増進ヲ圖ルタメ末廣乾ニ試用セリ

本年度製造セルモノ次表ノ如シ

月日	數量	利用肉量	調味液配合割合			浸漬時間	製造高
			醬油	砂	糖		
七月廿四日	三六、三〇〇 匁	二二、二〇〇 匁	一斗	更目二貫匁	水飴少量	一時間	七、九五〇



八月 七日	七、六六〇		四升	白糖	八〇〇	同	一、四〇〇
九月 廿二日	六、九〇〇	四、二二〇	同	同	同	同	一、四五〇
同 廿九日	二六、二〇〇	一六、〇一〇	二升	更目	六〇〇	一時間半	六、一六〇
十月 廿一日	二四、三〇〇	一五、〇六〇	九升	水飴	少量	同	四、七二〇
同 廿五日	一四、五〇〇	九、四〇〇	四升五合	更目	一、八〇〇	同	二、七三〇

(三) 河豚 本地方産ノ「ふぐ」ハ「さばふぐ」ト稱シ五月ヨリ七月ニ亘リ一本釣及網等ニヨリテ漁獲セラレ其ノ漁獲高多數ニ達シ食用ニ供セラルルハ稀少ニシテ價格ハ一尾一錢乃至一錢二三厘ニ當レリ本年製造セルモノ左ノ如シ

月 日	數 量	利用肉量	鹽	調味液配合割合	砂糖	浸漬時間	生産高
六月 九日	一〇、〇三〇	四、二二〇	一升	同	一、六〇〇	一時間	八六〇
同 十一日	六四、一三〇	二五、一五〇	六升	同	九、六〇〇	一時間半	五、三七〇
同 十四日	三、五〇〇	一、三九〇	三合	同	五〇〇	同	三七〇

(四) 小鯛 甌島ヨリ天草ニ至ル間ハ鯛延繩ノ漁場トシテ知ラルルトコロナルカ毎年八月ヨリ十月ノ候此沿岸一帯ニ四張網ニテ稚鯛ノ漁獲アリ平家雑魚ト稱シ地方ニ鮮賣セラルルモ加工製造行ハレサルカユヘ末廣乾ノ原料ニ試用セリ本年二回製造セリ

月 日	數 量	利用肉量	白砂糖	調味液配合割合	鹽	浸漬時間	生産高
八月 十六日	一〇二、五〇〇	三六、四五〇	六、四〇〇	同	四升	一時間半	一一、七四〇
九月 廿二日	一五、四〇〇	四、六二〇	一、〇〇〇	同	同	七合	二、三七〇

試 賣 以上各種製品ノ總量ハ銀末廣干 六十六貫二百六十匁 小鱈 二十四貫四百十匁 河豚 六貫六百匁 小鯛 十

五貫百十匁ニシテ製了ノ都度各地ニ發送試賣セリ發送先試賣金額等次表ノ如シ

月日	品名	試賣先	數量	單價	金額
六月九日	河豚	京都市西納屋	一、五〇〇	一九六	二、九五〇
同	同	大阪市靱	一、五〇〇	二八八	四、三二〇
同	同	東京築地	一、五〇〇	二七六	四、一〇〇
同廿二日	同	京都西納屋	一、五〇〇	二二三	三、五〇〇
同廿九日	鱈	東京築地魚市場	七、九五〇	二五六	二〇、四〇〇
同	河豚	同	六〇〇	一六六	一、〇〇〇
七月六日	大羽鱈	鹿兒島市仲町	四、四〇〇	二六一	七、一一〇
同	同	同	一五、〇〇〇	一二〇	一八、〇〇〇
同	同	鹿兒島市仲町	七、五〇〇	一七八	一三、三五〇
同	同	同	六、〇〇〇	四五〇	二七、〇一〇
同	同	東京築地魚市場	一、五〇〇	三九一	五、八七〇
同	同	東京築地魚市場	一、五〇〇	四五〇	六、七五〇
同	同	京都西納屋	一、五〇〇	四五〇	六、七三〇
同	同	京都西納屋	一、五〇〇	三八六	五、八〇〇
同	同	大阪市中區靱	六、〇〇〇	一五一	九、一〇〇
同	同	大阪市中區靱	五、六〇〇	二六九	一五、〇五〇
同	同	東京市築地	六、〇〇〇	三一四	一八、八八〇
同	同	同	六、〇〇〇	三四四	一九、四二〇
九月十五日	同	京都市西納屋	三、〇〇〇	一九九	五、九七〇
同	同	東京築地魚市場	三、〇〇〇	二〇九	六、二七〇
同	同	京都市西納屋	三、〇〇〇	二八九	三〇、二五〇
同	同	阿久根町	三、〇〇〇	二五〇	七、五〇〇
同	同	鹿兒島市	一、五〇〇	三二七	四、九〇〇
同	同	京都西納屋	四、五〇〇	一〇六	四、七七〇
同	同	大阪市靱	三、〇〇〇	一八〇	五、四〇〇
十一月二日	同	京都市西納屋	四、五五〇	一四九	六、七九〇
同	同	熊本朝市場	同	同	同

同 三十日	鯉	鹿兒島市	松元嘉納助店	六、〇〇〇	二八三	一六、九六〇
一月廿四日	大羽鯉	熊本市朝市場	新川初太郎店	二一、〇〇〇	一一五	二四、一三〇
同	同	久留米	金原駒吉店	二、七〇〇	一二二	三、二九〇
同 廿八日	同	同	同	七、〇〇〇	一〇一	七、一〇〇
同	同	熊本市朝市場	新川初太郎店	三、九〇〇	一〇〇	三、九六〇
二月 八日	同	都城	中村國市店	八、〇〇〇	一二五	一〇、〇〇〇
同	同	久留米市	金原駒吉店	八、〇〇〇	一〇五	八、四二〇
同 廿七日	同	福岡市對島小路	立石善平店	七、〇〇〇	一九九	一三、九五〇
同	同	同	井上藩店	七、〇〇〇	一四〇	九、八〇〇
同	同	鹿兒島市仲町	稻守正之助店	三、〇〇〇	一八〇	五、四〇〇
合 計				一八三、七〇〇		三六六、二〇〇

此結果ヲ見ルトキハ鯉ハ東京丸幸商店ノ賣行宜ク小鱈ハ東京小松原商店依托ノモノ高値ニシテ百匁二十五錢余ニ當リ河豚ハ大阪寶高値小鯛ハ東京京都共ニ高値ナリ大羽鯉ノ末廣乾ハ半乾ノモノニテ遠距離輸送困難ナルヲ九州内ニ試賣セルニ福岡市立石商店依托ノ分高値ヲ示シ鹿兒島市場之ニ亞ケリ

(附記) 本品製造ハ原料ノ調理ハ頭内臟脊骨ヲ除キ水洗シ豫メ準備セル調味液中ニ一時乃至三時間浸漬タル后實ニ竝ヘ胡麻ヲ肉膚ニ撒布シ日乾風乾ヲ行フモノニシテ簡單ナル如キモ製造中注意スヘキ點アルヲ以テ之カ經驗ニ付以下記スヘシ

**天候ト製品** 末廣乾ハ當時ノ天候ニ左右セラルルコト多ク他ノ水産物乾燥ニハ動力乾燥機ノ用ラルルモノアルモ經費設備ノ大ナルニヨリ廣ク行ハレス雨天ノ際ハ普通炭火焙爐ニヨルノ外ナキモ天日乾燥ノ色澤香味優レ質柔軟ナルニ反シ焙爐ヲ用ヒタルモノハ色澤ヲ失ヒ肉質枯瘠シ市價劣レリ秋冬期製造スル場合雨天ニ會スルモ氣候寒冷ナレハ風乾ニヨリ適度ノ乾燥ヲ得ルモ河豚小鯛等春夏製造スルモノハ一度雨天ニ會セハ風乾モ何等効力ナク人工乾燥法ノ完璧ヲ期シ此欠點ヲ補フノ要アリ

次ニ記スル風乾棚ハ此全般ノ目的ニ副フニ非サルモ從來ノモノニ比シ改良シ當業者モ之ニ倣フ者アリテ利便ヲ認メツツ

アリ

風乾棚ハ阿久根海岸ニ西シ風當リ良キ場所ヲ選ビ長六尺横九尺高サ六尺建坪一坪半ノ小屋造リニシテ杉丸太ヲ埋込ミ骨  
骼トナシ板<sub>ニ</sub>根ヲ葺キ周圍ハ細キ女竹ニテ圍ヒ猫鼠ノ害ニ備ヘ入口モ女竹張ノ三尺戸ヲ造リ開閉ヲ自由ニシ内部ハ二側  
ニ竹竿ヲ以テ棚ヲ造リ十二階段トシ一段毎ニ巾二尺ノ乾燥簀四枚ヲ載セ全室九十六枚ノ乾燥簀ヲ收容シ得ルヲ以テ<sub>ニ</sub>五斗  
五斗ノ製造ヲ爲シ得ラルルナリ

製品乾燥ノ簀ハ最初割竹ヲ六枚ニ剥ギ取り交互ニ組合セ長五尺横二尺高サハ七分ノ梓ヲ打付底ニ二分ノ梓ヲ打合セテ堅  
牢ナルモノヲ用ヒタリシガ后長三尺横二尺ノ梓中ニ葎簀張リノモノト長二尺五寸横二尺ノ梓中ニ金網ヲ張リタルモノノ  
二種ヲ作り之等ヲ比較セルニ金網張ノモノ耐久力優ルモ重量重ク葎簀張ノモノ輕ク多量運搬ニ便ナルモ破損シ易ク竹簀  
ハ梅雨時微ヲ發生スルノ欠點アルモ洗滌ニ容易ナル等特長アルモ原料ノ種類ニヨリテ兒ルトキ葎簀ハ<sub>ニ</sub>鱈ノ如ク皮膚軟カ  
ナルモノニアリテ乾燥后魚體ニ殘ス簀跡滑カニシテ色澤美シク甚優レリ金網簀ハ皮膚ノ毀傷ノ恐ナキモ小鯛小鱈河豚  
等ノ乾燥ニ適シ魚體ノ皮膚金網ニ密着シ乾燥ニ從ツテ縮少スルコト少ナク製品ノ整形容易ナリ竹簀ハ大羽<sub>ニ</sub>鱈等多脂質ノ  
モノニ適セリ

### 大羽 鱈 鹽 藏 試驗

趣 旨 毎年四月ヨリ翌年四月ニ亘リ刺網ニテ漁獲サルル大羽鱈ハ屢々大漁ニ會シ魚價斤一錢乃至一錢五厘ニ暴落シ處  
理ニ窮スルコトアリ今大量處理ノ一方法トシテ鹽漬品トナシ縣外ニ販出セントシ着手セリ

方 法 大羽鱈一斗ニ對シ三等鹽二升ヲ撒鹽シ大樽中ニ漬込ミ浸出スル水分ヲ除去シ空樽ニ入レ荷造セリ容器ハ始メセ  
メント樽ト石油箱ヲ用ヒ同量ヅツヲ入レ發送セルカ着荷ノ際石油箱ハ破損シセメント樽ハ故障ナカリシヨリ以後セメント  
樽ヲ用ヒ一樽ニ鱈五斗ヲ收容セリ普通鹽藏品ノ二升鹽ハ鹹キニ過クルモ多脂質ナル大羽鱈ニ於テハ必要ニシテ二三日ヲ經

過ムルトキ鹽味適度ニ浸入シ脂質ト鹽味ハ能ク調和シ銀鱗美シク生鮮ノ状態ヲ維持セリ

經過 試驗ハ阿久根町業者ト共同シ一月十五日ヨリ着手シ前後六回製造試賣セリ

月日	原料鱈	鹽量	發送月日	發送先
一月十五日	一〇斗	一八升	一月十八日	那覇市 濱田彌十商店
同 十八日	一〇	一八	同 十九日	大島郡 水産組合
同 二十日	五	一二	同 廿三日	那覇市 濱田彌十商店
同 廿五日	二八	四五	同 廿六日	同
同 廿八日	二三	五六	同 廿八日	同
二月 四日	二五	四九	二月 七日	同
計	一〇一			

試賣 第一回ノ那覇市濱田商店送りハ舊年末ニ際シ好評ニテ後荷注文アリ一尾一錢二厘ニテ販賣セラレ第二回ノ大島水産組合送りハ地方民ニ汎ク販賣セラルルニ至ラス十斗十圓ニ仕切ラレ利益少ク以後那覇送りノモノハ第一回ト大同小異ニシテ其五回ノ試賣ヲ合計シタル收支關係ヲ舉レハ左ノ如シ

金八十七圓三錢

支出高

内 譯

五十四圓

大羽鱈九十一斗代 一圓六十四錢八厘

二十二圓二十錢

三等鹽十袋代 一袋二圓二錢

一圓八錢

荷造繩十把代 一把十錢八厘

六圓六十五錢

運賃自阿久根驛十樽分 至鹿兒島市

金百八十二圓

鱈九十一斗代一斗二圓

内

五十二圓二十錢

運賃自鹿兒島市 差引 至那覇港

九圓十錢

賣上口錢五分

阿久根製造場ノ試驗

差引百二十圓七十錢

手取高

手取金ヨリ支出高差引金

三十三圓六十七錢

製造手間賃空權代其他利益ニ當ル

## 泥雲丹製造試驗

趣旨 北薩沿岸ニ産スル海膽ハ未ダ利用セラレサルヲ以テ泥雲丹製ニ適スルヤヲ知ルタメ本試驗ヲ行ヘリ

經過方法 本年六月中三回裸潜漁夫ニヨリ阿久根地先大島小島倉津岬等ノ近海ノモノヲ採集セリ種類ハ黑紫長刺ノ「おにがせ」最モ多ク「まかせ」ハ甚ダ僅少ナリ干潮時裸潜漁夫一名ガ採集セル數ハ五月三十一日倉津岬六百個六月八日大島六百八十個六月十日小島八百八十個合計二千百個ナリ

採集セル海膽ハ木鏝ニテ輕ク打割リ水ニテ洗ヒ汚物ヲ除去シツツ卵巢ヲ採收シ箆ニテ充分水切ヲナシ水分ヲ除去スルタメ箆ノ上ニ灰ヲ敷キ布ニテ被ヒ採卵ヲ薄ク擴ゲ一晝夜放置セシメ表面風乾シタル頃取出シテ風乾棚上ニ放置シ二晝夜經過セシムレバ八分通り除去滴下吸收セラル次ニアルコール少量ヲ浸シテ攪拌シ乾燥ヲ促シ尙一日ヲ經過セシメテ乾燥ヲ行ヒ後秤量セルニ第一回六百個ノ分ハ一升四合第二回六百八十個ノ分ハ一升五合第三回八百八十個ノ分ハ二升ヲ得鹽量ハ普通二合鹽位ヲ適度トセルモ原料ノ氣候ノ關係ニヨリ三合鹽トシテ壺中ニ收容セリ

爾後製品ヲ檢スルニ第一回製ハ天候良好ニシテ風乾水切適當ニ行ハレタレバ風味良好ナレドモ原料ノ卵色淡黃ニシテ製品ノ色澤ニ魅力少ク第二回製ハ續キタル雨天ニテ水切不充分ノ儘鹽漬トセルタメ製品ハ泥狀トナリ價値ヲ損セリ第三回製ハ水切除去ニ焙爐ヲ利用セルタメ微褐色ヲ呈シ色澤ヲ失ヒ香味又幾分損セリ

成績 製品ノ色澤微黑色ヲ帯ビ下關牛深雲丹等ノまかせ雲丹ニ比シ製品ノ劣ルハ止ムヲ得サルモ二三試食ニ供セルニ

家庭用酒香品トシテ良好ナルタメ分譲ヲ希望スルモノアリ實際ノ商品價値ヲ問ハンタメ大阪市朝日谷商店下關市和田又藏商店ニ品評評價ヲ求メタルニ時恰モ時期ヲ經過シ何等ノ回答ニ接セス充分ナル商品價値ヲ知ルヲ得ズ鹿兒島市松元商店ニ

試賣ヲ委托セルニ一合四十錢ノ割ニテ販賣セラレタリ今回試験ニ要セシ生産費ハ左ノ如シ

一金拾圓八拾錢 原料代 千百六十個代

一金一圓八拾錢 人夫賃 三人一日六拾錢

一金一圓四拾錢 精製鹽 二瓶一瓶七拾錢

生産量五升二合ニテ一合貳拾七錢ニ當レリ

# 調 査 部

## 海 洋 調 査

本調査ハ海ノ性状ヲ究明シ魚族ノ移動回游ノ研究資料ニ供セントノ意圖ヲ有スルモノニテ從來繼續施行セルハ開聞岬ヨリ屋久島ニ至ル横斷觀測ト鹿兒島灣ノ定點觀測トノ二様デアル

### (一) 開聞岬屋久島間横斷觀測

本年度ニ於ケル横斷觀測ハ六月下旬十月中旬ニ於テ施行セリ

期 日	6 月 28 日				10 月 15 日			
	A	B	C	D	A	B	C	D
位 置	PM. 4.40	PM. 2.55	PM. 08.5	AM. 10.15	AM. 11.0	PM. 12.40	PM. 2.20	PM. 4.0
時								
氣 温	24.0	26.0	24.2	23.5	21.0	22.0	22.0	22.0

表面	23.4	23.5	24.5	24.6	表面	23.2	25.3	25.3	25.3	24.8
水 4.1 米	23.2	23.0	22.6	24.0	2.5 米	23.2	25.5	25.5	25.5	25.0
7.5 米	18.2	20.0	19.8	21.3	5.0 米	23.4	25.5	25.3	25.3	25.0
15.0 米	16.5	17.9	18.3	21.4	10.0 米	21.2	23.2	24.7	21.1	21.1
22.7 米	16.2	18.3	18.0	19.7	15.0 米	19.9	19.1	21.4	22.7	22.7
表面	25.79	26.16	26.25	26.22	表面	25.66	25.66	25.83	25.65	25.65
比 4.1 米	25.71	25.57	25.80	25.91	2.5 米	25.07	25.68	25.93	25.83	25.83
7.5 米	25.95	24.98	26.04	26.57	5.0 米	25.23	25.68	26.13	25.58	25.58
15.0 米	26.16	26.16	26.02	26.44	10.0 米	26.03	25.88	25.86	26.01	26.01
22.7 米	26.23	26.16	26.05	26.05	15.0 米	26.06	26.13	25.86	25.78	25.78
透明度	15m.	22m.	24m.	18m.		20m.	25m.	28m.	23m.	
潮方向	ES	ES	ES	NE S		NE	NNE	NNE	NNE	
風向、力	E 3	ENE 2	E 2	E 2		NE 1.5	NNE 1.5	NN 1.0	NE 1.0	
雲量	10	5	3	10		5	8	6	8	
氣 壓	749	749	749	748		760	760	760	760	760

以上觀測ノ結果ヨリ見レハ第一回ノ觀測ハ水温ハA點ヨリ南進スルニ從ヒ上昇シC點下二百二十七米深ニ於テ見ラルル十八度ノ水ハA點下ニ在テハ七十五米深ニ見ラルル有様テアル第二回ノ觀測ハ表面水ハ既ニ冷却サレ始メ五十米深アタリカ最高水温ヲ示シ夫ヨリ深度ヲ増スニツレ水温ハ下降シ秋季冷却ニ由ル海水ノ對流カ此時期ニ於テハ五十米深ヲ限界トシテ行ハルコトヲ如實ニ物語ツテアル比重ハ第一回觀測ハ一般ニ高比重テアルカ殊ニAB點下二百二十七米深アタリカ他ヨリ高比重(二六一—二六二)ヲ示シテ居リ第二回觀測ハ一般ニ前回ヨリ低比重テアルカAB點下百五十米深ニ於テハ他ノ水



圏ヨリモ高比重(二六〇—二六一)ヲ示シテ居ル

(二) 鹿兒島灣内定点觀測

觀測場所ハ鹿兒島灣外神瀬沖テ海ノ周期的變化ヲ調査ス之カ連年ニ及フトキハ該水域ノ個性ヲ指示スルハ元ヨリ推シテ外海ノ一般ヲ知ルコトモ出來ルノテアル本年ニ於テモ月三回ヲ標準トシ觀測ヲ施行セリ

**表面水溫** 一月ヨリ六月迄ハ十五度ヨリ二十二度ニ漸次上昇シ七月ニ至リテ二十九度迄急騰シテ本年度ニ於ケル最高水溫ヲ示シ以後漸次下降シタリシカ九月ニ至リテ急ニ下降シ例年ヨリ低溫ヲ現ハシ此現象ハ十月迄持續セリ

種別	昭和二年		同 元年		大正十四年		同 十三年		同 十二年	
	示度	月 日	示度	月 日	示度	月 日	示度	月 日	示度	月 日
表面水溫	最高	元、二	元、九	元、〇	元、〇	元、〇	元、二	元、二	元、二	元、二
	最低	一五、〇	一五、〇	一四、九	一五、四	一五、五	一五、五	一五、一	一五、一	一五、一
		七月三十日	八月二十六日	八月二十九日	八月二十九日	八月三十日	八月三十日	八月二十六日	八月二十六日	八月二十六日
		二月二十九日	一月二十七日	三月六日	三月一日	三月一日	三月一日	三月一日	三月一日	一月三十日
		三月二十日	三月中							

**下層水溫** 水深五十米層ノモノヲ見ルニ一月ヨリ二月ハ十四度八ヨリ十五度八ノ間ヲ上下シ三月ハ十七度トナリ次ニ下降シ五月上旬ニハ最低溫ヲ示シテ後ハ上昇シ十月ニハ最高溫ヲ現出シ十二月ニ入りテハ十九度ヨリ十九度七ノ間ヲ上下セリ

種別	昭和二年		同 元年		大正十四年		同 十三年		同 十二年	
	示度	月 日	示度	月 日	示度	月 日	示度	月 日	示度	月 日
下層水溫	最高	二五、五	三、五	二、三	二、三	二、四〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇
	最低	一四、七	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、〇	一五、五	一五、一	一五、一	一五、一
		十月十日	九月二十三日	八月九日	八月九日	八月二十一日	八月二十一日	八月二十一日	八月二十一日	三月五日
		五月六日	二月二日	四月六日	四月六日	三月一日	三月一日	三月一日	三月一日	一月九日



同日 同雨 平年 氣比 照量 溫	昭和二年 表面比 前九年 平均			
	高	平	前	表
多	(一) 三	二五三	二五三	二五三
少	(十) 二	二五三	二五三	二五三
平	(十) 五	二五三	二五三	二五三
多	(十) 四	二五三	二五三	二五三
少	(十) 三	二五三	二五三	二五三
平	(一) 五	二五三	二五三	二五三
多	(十) 七	二五三	二五三	二五三
少	(一) 八	二五三	二五三	二五三
多	(一) 五	二五三	二五三	二五三
少	(一) 七	二五三	二五三	二五三
多	(一) 三	二五三	二五三	二五三
少	(一) 三	二五三	二五三	二五三

各月別ニ見ルトキ水温平年比ハ一、三、七、十一、十二月ハ高ク二、四、五、六、八、九、十月ハ低シ比重平年比ハ二、三、四、五月ハ高ク一、六、八、九、十、十一、十二月ハ低シ之等ハ氣温雨量日照時等ノ影響ヲ受ケタルモノアルモ概シテ低温低比重ノ月多カリシハ氣温等而已ノ關係ニアラスシテ外海水ノ流入ノ勢弱カリシコト即チ暖流北上ノ勢小ナリシコトハ主因ニシテ從ツテ向夏水温上昇ノ勢モ緩漫ニシテ秋季ノ降下モ早カリシナリ如斯ハ寧ロ鹿兒島灣内トシテハ稍ヤ變調ニシテ漁業モ自ラ左右セラレ鱈漁季ハ前年ヨリ後レ潤目鱈ノ如キハ概シテ薄漁ヲ見タリシナリ

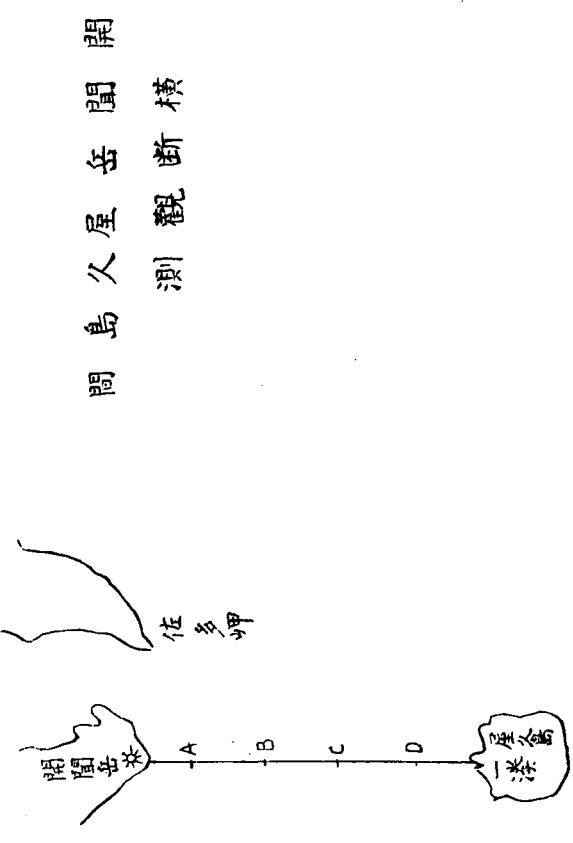
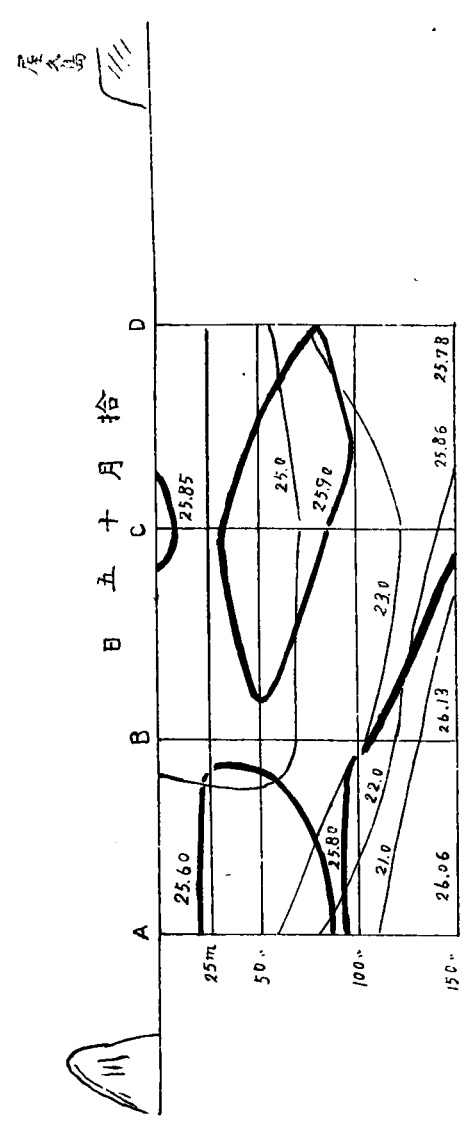
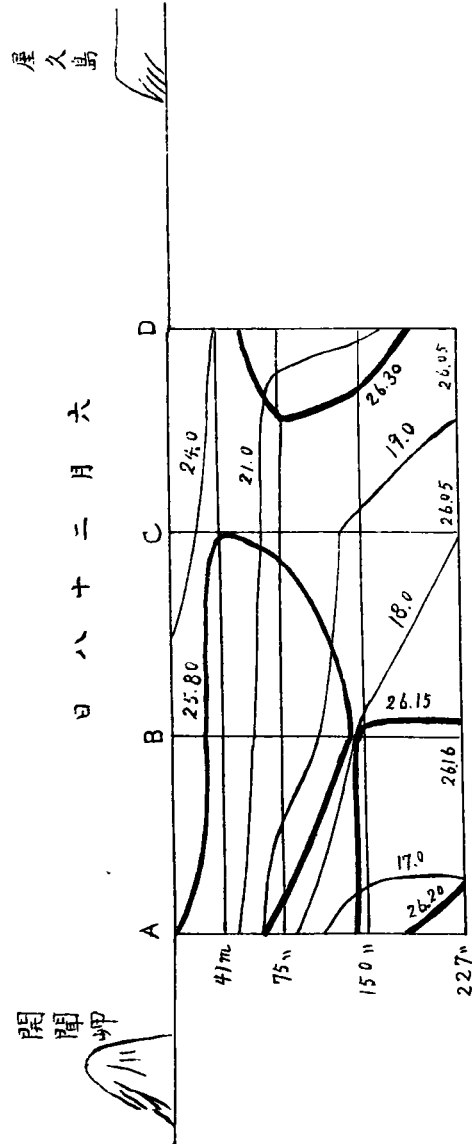
鹿兒島灣定点觀測 (昭和二年)

觀測日時	氣象		水溫(右)比重(左)		月齡	潮向	透明度	記	事
	天候	風向力	面	均					
一月十日	晴北	一	二四〇	一七〇	二月	南下	一五〇	灣内鱈少漁	
一月十三日	曇西	一	二二五	一七〇	二月	南下	一三〇	灣内心岳寺ヨリ重富間不知火ヲ呈ス	
一月十六日	曇西	一	二二五	一七〇	二月	南下	一三〇	灣内心岳寺ヨリ重富間不知火ヲ呈ス	
一月二十日	同西	一	二二〇	一七〇	二月	南下	一三〇	灣内心岳寺ヨリ重富間不知火ヲ呈ス	

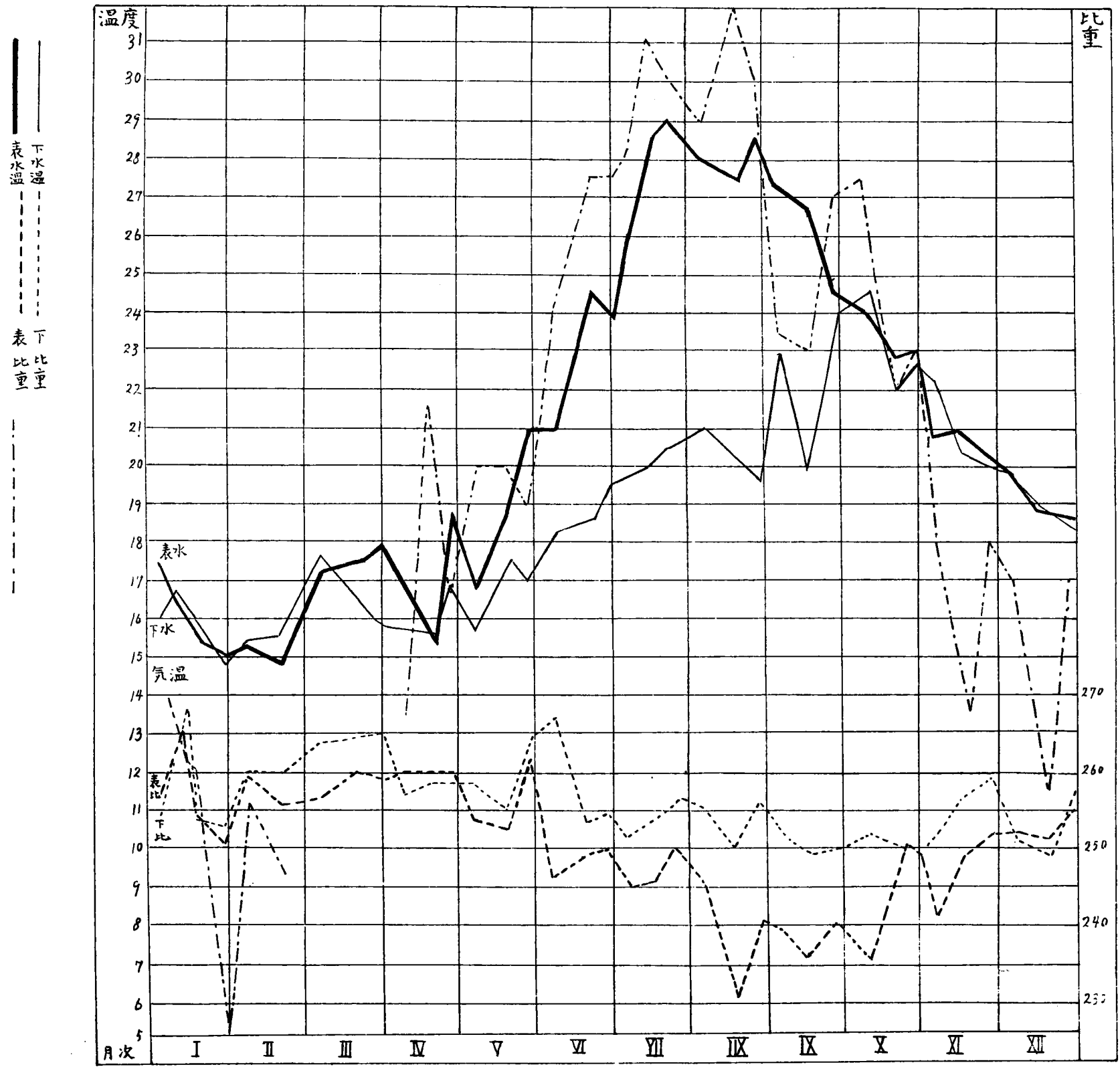


前同 一、二〇 廿八日	前同 一、二〇 十八日	前十一月 一、二〇 五日	前同 一、二〇 廿八日	前同 一、二〇 十八日	前同 一、二〇 十八日	前同 一、二〇 廿七日	前同 一、二〇 十六日	后九月 一、二〇 五日	前同 一、二〇 廿六日	前同 一、二〇 十七日	前同 一、二〇 三日	前同 一、二〇 廿三日	正同 一、二〇 十三日	前七月 一、二〇 四日
同	同	同	曇	同	晴	同	曇	雨	曇	晴	雨	同	晴	同
北東三	北一	北東二	東二		〇	北東四	北一	南々東	南東二	南一	南四	西二	南二	南一
一八、〇	三三、五	一七、八	三三、〇	三三、〇	三七、五	三七、〇		三三、五	三〇、〇	三三、〇	二九、〇	三三、五	三三、〇	二八、〇
二五、二八	二四、八七	二四、九	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇	二四、八〇
二五、三三	二四、九七	二五、二四	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六	二四、六六
二五、七六	二五、〇一	二五、二二	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三	二五、三三
二五、八八	二五、三三	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二	二五、二二
二五、六六	二五、四四	二四、九七	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六	二四、九六
一七	七	三	一	五	七	四	三	三	三	三	三	七	六	七
南下		北上	滿	北上	北上	北上	北上	北上	南下	北上	北上	北上	北上	北上
八、〇	九、〇	一〇、〇	七、〇	九、〇	一〇、〇	七、〇	七、〇	六、〇	一〇、〇	六、〇	八、〇	九、〇	一〇、〇	八、五
		上中旬チ通シ灣内薄流	小鯛小流タレクチ好流	ウルメ小鯉小鯛カマス小流ナリ	鯉カマス小流	天候不良多ク流少シ	定点附近カマス小鯉ウルメ小流	喜入沖ウルメ流アリ鯉流少シ	下旬ウルメ鯉流アリ			ウルメ鯉流多シ		メレクチ鯉小鯛コノシロ流アリ





昭和二年神瀬沖 鹿兒島灣內 定觀點測



Rabioraia																			
Corethrona	r	rr	+	r			c	g	+										
Chaetoceras	+	+	gg				+												
Dytilium	c	g			+														
Ceratium	cc	ccc											+	+					
Noctilea	g	gg	g																
Rhizosolenia																			
Thalassiothrix		r																	
Coscinodiscus	r	gg																	
Funariae																			
Sagitta		g	g																
Copepoda Larva	+	rr	r																

### 内浦灣ノ鰯大敷網漁業

(昭和二年度)

肝屬嶺吹郡ニテ包擁セル有明灣ノ内部ハ内浦灣ヲ中心トシ其外海及高山村沿岸ニ亘リ鰯大敷網漁業ノ經營セラル、モノ多ク其網型モ大謀式ニ改メラル、モノアリ夙ニ鰯漁業適地トシテ知ラル、トコロナリ本年同村漁業組合ト共同シ氣象及海洋ノ變化ト鰯漁業ノ關係ヲ調査スルコト、シ鹿兒島測候所ノ參加ヲ求メ昭和三年一月三十日ヨリ同五月十日迄漁季中ノ大部分技術員ヲ派遣シ調査セリ

### (一) 調査方法

氣象象觀測 (測候所員擔當) 内浦灣ノ東側宇津代ノ山腹小丘(小谷魚見場東海拔三十米)ニ自記風力計、自記風向計、自



記氣壓計、最高最低寒暖計ヲ裝置觀測スルノ外雲量降雨氣温（午前十時）ヲ調査シ測候所ヨリノ通電ニヨリ毎日天氣圖ヲ作製ス

## 海洋觀測（水産試驗場員擔當）

橫斷觀測 左記線ニ於テ毎月三回施行

荒垣南東線 灣外字荒垣ヨリ南東三湮間

火崎南東線 灣口火崎ヨリ南東三湮間

火崎福島線 灣口火崎ヨリ宮崎縣福島港見通線ニ於テ火崎ヨリ五湮間

高崎枇榔島線 灣口高崎ヨリ枇榔島見通線ニ於テ高崎ヨリ五湮間

灣口線 火崎ヨリ高崎ニ至ル間

灣内線 鍋浦ヨリ垂水ニ至ル間

橫斷線上灣口灣内線ハ半湮其他ハ一湮毎ノ点ニテ表面ヨリ下層十尋毎ニ水温比重ヲ觀測ス

同上線ノ外事情ノ許ス限リ便宜竝行線ヲ設ケ同様觀測シ精密ヲ期ス

定點觀測 灣内小谷漁場ノ一部ヲ定點トシ毎日一回又ハ二回表面ヨリ下層十尋毎ニ水温比重ヲ觀測ス

前記二種ノ觀測ノ際天候氣温潮向速波浪透明度ヲ調査ス

漁獲調査 附近各漁場ニ於ケル鱒漁獲時尾數及漁獲鱒ノ體長體重卵精ノ發育ヲ調査ス

## (二) 調査經過

氣象觀測 鹿兒島測候所員ニヨリ機械据付ヲ了ヘ制規ノ觀測セルハ三月三日ヨリ五月九日迄ニシテ一日中ノ平均ヲ示シ

其前二月九日ヨリ三月二日迄ノモノハ本場員カ海洋觀測ノ際調査セルモノニシテ平均値ニアラス其精確ノ度ヲ異ニセリ

之ニ由リ觀測期間中ノ狀況ヲ概記スレハ

天候 晴又ハ曇ニシテ降雨日數少シ

氣溫 二月ハ九度乃至十五度三月ハ七度乃至十六度ニシテ月ノ前半ニ低ク後半ニ高シ四月ハ七度乃至二十一度ナルモ七度ノ低溫ヲ見タルハ四日ニシテ前月ヨリモ多ク二十三日迄ハ高低齒々ナリシモ二十四日后ハ果進的ニ溫度上昇セリ五月ハ十九度乃至二十三度ニシテ前月ヨリ著ルンク高溫ヲ持續セリ

氣壓 三月中ハ七五三乃至七七一ニシテ平均氣壓ヨリ低カリシ日ハ十四日四月ハ七五〇乃至七六七ニシテ平均ヨリ低カリシ日二十一日五月ハ七五〇乃至七六六ニシテ平均ヨリ低カリシ日六日ヲ見タリ更ニ同期間ノ天氣圖ニヨリ低氣壓カ漁場ノ南北約二百哩以内ヲ通過セシ回數ヲ見ルトキハ一月ハ南ヲ通過セシモノ四北ヲ通過セシモノ一回二月ハ南三回北二回三月ハ南四回北二回四月ハ南六回五月ハ十日迄ノ間ニハ通過スルモノナカリシ

風向 最強風向ハ三月ハ東北東入北東、西、南西各五北西三日ヲ數ヘ四月ハ東北東十二南西五西南西三日ヲ五月ハ東北東五日ヲ數ヘタリ

本調査ニ關聯シ測候所ヨリ毎日午前六時ニ於ケル全國天氣實況電報ヲ天氣圖材料トシテ六十四回電報シ同シク高低壓位置示度方向ノ電報六十回正午及午後六時ニ於テ發達シタル低氣壓ニシテ内浦地方ニ相當影響アル見込ノ場合高低氣壓ノ位置示度方向ノ通知電報ヲ十一回出張員ニ通電セリ

海洋觀測 橫斷觀測ハ一月三十日第一回ノ施行ヲ爲シ二月中四回三月中三回四月中三回五月中一回合計十二回施行シ各回ノ測線左ノ如シ

一月 第一回 戶崎東南東線 小山田東南東線 長坪東南東線 火崎東南東線 火崎福島線 高崎枇杷島線

東風泊枇杷島線 灣口線 津代高崎線 灣內線

二月 第二回 荒垣南東線 火崎南東線 火崎福島線 高崎枇榔島線 灣口線 灣内線

第三回 荒垣南東線 火崎南東線

第四回 火崎福島線 灣口線

第五回 荒垣南東線 火崎南東線 火崎福島線 高崎枇榔島線 灣口線 灣内線

三月 第六回 火崎福島線 高崎枇榔島線

第七回 荒垣南東線 火崎南東線 火崎福島線 高崎枇榔島線 灣口線 灣内線

第八回 荒垣南東線 火崎南東線 火崎福島線 高崎枇榔島線 灣口線 灣内線

四月 第九回 黒島南東線 火崎南東線 火崎福島線 高崎枇榔島線 灣口線 灣内線

第十回 火崎福島線 高崎枇榔島線 灣内線

第十一回 荒垣南東線 火崎南東線 火崎福島線 高崎枇榔島線 灣口線 灣内線

五月 第十二回 火崎南東線 火崎福島線 高崎枇榔島線 灣口線 灣内線

之等各回ノ觀測ハ附圖ノ如ク上下水温ノ配列ヲナス之ニ由リ灣内外ノ水温ノ概況ヲ記スレハ次ノ如シ  
讀者ノ煩ヲ避クルタメ火崎南東線以南ヲ外海トシ火崎福島線高崎枇榔島線ヲ有明灣トシ灣口線以内ヲ内浦灣トシ表面ト  
下層ハ三十尋深ノモノトシ距岸一哩以上ノ水温ヲ記スルニ止ム

外海 有明灣 内浦灣

一月三十日 (第一回)	〔表面〕 〔下層〕	一八、二二、一九、一 一七、一一、一八、八	度 度	一六、二二、一八、九 一六、二二、一八、九	度 度	一六、二二、一八、二 一六、二二、一七、七	度 度
二月四日 (第二回)	〔表面〕 〔下層〕	一八、〇一、一八、五 一七、五二、一八、五	度 度	一六、五二、一八、三 一六、五二、一八、三	度 度	一六、五二、一七、七 一六、五二、一七、七	度 度

二月十六日 (第三回)	〔表層〕 一八、二一八、九		
二月廿一日 (第四回)	〔表層〕 一八、〇一一八、八		
二月廿六日 (第五回)	〔表層〕 一七、五一七、八	一八、〇一七、九	一八、〇一一八、二
三月四日 (第六回)	〔表層〕 一七、四一一七、七	一七、七一七、九	一七、二一一七、九
三月十五日 (第七回)	〔表層〕 一七、二一一七、五	一七、七一八、一	一六、九一一八、二
三月廿四日 (第八回)	〔表層〕 一六、六一七、六	一七、四一一七、八	一七、二一一七、四
四月十八日 (第九回)	〔表層〕 一八、八一九、二	一七、六一八、五	一七、三一八、〇
四月廿四日 (第十回)	〔表層〕 一八、四一九、〇	一七、二一一七、六	一七、三一七、四
四月廿八日 (第十一回)	〔表層〕 二〇、四一一〇、七	一六、三一一七、〇	一四、八一六、五
五月十日 (第十二回)	〔表層〕 二〇、二一七、七	一六、四一一七、〇	一六、一一六、九
		二〇、九一一二、三	二一、二一一二、七
		二〇、二一一九、二	二〇、三一三〇、九
		一九、〇一一九、二	一九、五一一二、〇
		一九、九一一九、〇	一九、〇一一九、三
		一八、九一一九、〇	一八、七一一九、〇
		一八、二一一八、六	一八、二一一八、七
		一七、〇一一八、〇	一七、〇一一七、五
		一七、〇一一八、〇	一六、九一一七、二
		一六、三一一七、〇	一六、一一六、九

以上ノ如ク内浦灣内外ノ水温ハ外海及之ニ近キ有明灣口ニ高ク高崎枇杷島線以西及内浦灣ハ殆ンド同様ノ程度ニ低キヲ常トシ之ヲ季別ニ見ルトキハ一月下旬ヨリ二月中旬迄ハ暑ホ同様ニテ最高十八度ナルモ同月下旬ヨリ低下シ三月中旬ニ於テ最低温季トナリ同月下旬ハ稍ヤ高マルモ上旬ト暑ホ同様ノ程度ニ止マリシモ四月ニ入り漸騰シ同月中旬ハ一月末ヨリモ高ク同月下旬迄同様ノ状態ヲ維持セシモ同月末ヨリ高マリ五月上旬ニ及ヒ観測期間ヲ通シ一月末ヨリ三月末迄ハ低温季ニシテ就中三月中旬ヲ最低温季トセリ



五月中 二 三 四ノ合計三日

以上漁獲日ハ刺鱒ト稱シ揚網ニ際シ發見スル一尾乃至數尾ノ網權鱒ヲモ包含スルモノニシテ其内一網五十尾以上ノ漁獲ヲ見タルハ單劃□ヲ附シタル日ニシテ一月中ニ二回二月二回三月十五回四月八回計二十七回ナリ更ニ一網千尾以上ノ漁獲ヲ見タルハ同上ノ内二重劃ヲ附セル日ニシテ二月中二回三月中六回計八回ナリ

### (二) 調査成績

氣象海洋ノ變化ト鱒漁獲トノ關係ニ付本年ノ調査資料ヲ對照スルニ當リ俗ニ刺鱒ト稱スル揚網ノ際發見スル少數ノ網權鱒ニ就テハ必シモ氣象海洋ノ變化ヨリ來レルモノト認メ難キカユヘ後段別項ニ記スルコト、シ茲ニハ一網五十尾以上ノ漁獲ヲ見タル前後二十七回ノ場合ニ付對照ノ結果ヲ記スヘシ

### 一、低氣壓ト鱒漁獲

調査期間中一網五十尾以上ヲ漁獲セル二十七回ハ一月ヨリ四月迄ニシテ其季節中漁場ノ南又ハ北ヲ通過スル低氣壓中本灣ニ相當影響ヲ與フルモノハ約二百哩以南ヲ通過スルモノナルユヘ此回数ト漁獲トヲ比スレバ

月	低氣壓通過	通過回数	漁獲回数	割合
一月	漁場ノ南 同 北	一 四	二	五分ノ二ニ當ル
二月	同 南 同 北	二 三	一	五分ノ一
三月	同 南 同 北	二 四	二 四	十割
四月	同 南	六	五	六分ノ五

漁獲日數二十七回ノ内二十六回ハ漁獲ヲ見タル低氣壓十四回中ニ屬シ他ノ一回(二月二十日ノ分)ハ當時高氣壓ノ發達シ連日北西風吹續ノ期間中ニテ低氣壓ノ關係ニヨルモノト認メ難シ

以上低氣壓トノ關係明カナル漁獲日數二十六回ニ低氣壓通過前後ノ日數ニ別テテ見ルトキハ

低氣壓通過前後日數	漁獲アリシ日數	漁獲尾數
通過前三日	一	三九三
同 二日	ナシ	
同 一日	三	二、四七六
通過 當日	七	一三、〇一六
通過后一日	八	四、一五〇
同 二日	三	三、三二三
同 三日	三	一七、七二五
同 四日	一	六五
計	二六	四〇、四四〇

之ニ由レハ漁獲率ハ低氣壓通過當日及后三日目ニ最高ヲ示シ其他ハ少ク又通過前ハ少ク通過后ニ多キヲ見ルナリ

以上ノ關係ヲ明ニスルタメ低氣壓ノ影響ト認ラル、漁獲日二十六日ノ氣壓配置等ニ付觀測記錄中ヨリ左ニ摘記スヘシ

一月十一日 大島東方ノ低氣壓ハ現位置ノ少シク南方ニ發生シタルモノニテ極メテ淺薄ナリシカ現位置附近ニテ埋沒セリ  
 漁場ヨリ距離六百三十軒氣壓ハ支那大陸ノ高氣壓發達セシタメ次第ニ上昇ス北西ノ和風后疾風トナル(低氣壓正南通過后一日)

一月二十四日 此低氣壓ハ二十一日揚子江中流ヨリ東支那海ニ入り廿三日午前六時ニ同中部ニ來タリ九州南端ヲ横ギリヲ房總沖ヲ東北東ニ去リ殆ンド大隅半島ヲ東北東ニ横斷セリ最短距離四十軒内外

氣壓ハ低氣壓東海沖ニ出テ、廿二日午後ヨリ徐々低下ヲ示サス廿四日ハ漸次上昇セリ風向ハ主ニ北東ナリシガ薩摩半島ニ入ル十六時頃ヨリ東ヨリ南ニ變リ廿一時ニハ南西ヨリ西トナル風力ハ軟和風(低氣壓通過后一日)

二月廿九日 南海岸沖ニアリタル高氣壓ハ小笠原島附近ニ移リ揚子江流域ヨリ東海ニ出テタル低氣壓ハ朝鮮海峽ヲ過キテ日本海ニ去ル廿八日ヨリ廿九日ノ夜中ニ日向ニ發生シタル小低氣壓ハ翌日ハ少シク發達シテ八丈島附近ニ至ル本日ハ九州四國中國ノ一部ニ雨ヲ降ラス低氣壓トノ距離五百二十軒日向灘トノ距離二百五十軒氣壓ハ低氣壓カ朝鮮南岸ヲ掠メテ日本海ニ入ル迄十一時ヨリ十七時迄ニ二四軒ノ低下ヲ示ス

風向ハ未明ハ西又ハ西北西ナリシモ五時以後西ヨリ南東ニ廻ル氣壓低下ノ時ハ南東十六時以後ハ一定セス風力ハ軟和風(低氣壓通過當日)

三月一日 八丈島附近ニ七百五十四耗ノ低氣壓アリテ附近ニハ風強キ所アレトモ九州四國等ニハ大シタ影響ナク支那南部又低氣部トナリシ爲メキツバリシタル天氣トナラス低氣壓ハ前日朝鮮海峽ヲ通過シテ日本海ニ入りタリ氣壓ハ大シタル昇降ナシ

風向ハ主ニ北西ニシテ時々或ハ北等ニ轉ス風ハ軟風多シ(低氣壓通過後一日)

三月二日 前日ノ支那南部ノ低氣壓ハ發達シテ本朝ハ黃海ヨリ滿州ニカケテ風強クナリタレトモ九州附近ニハ大シタル影響ナシ距離ハ朝鮮中部迄八百三十耗氣壓ハ前夜半ヨリ次第ニ下降シ零時ヨリ十六時迄六、九耗低下シ後上昇シタリ風向ハ午前中主ニ東ナリシカ低氣壓朝鮮ヲ横斷スル頃ヨリ南西ヘト廻リ日本海中部ニ至ル頃北西トナル風力ハ南風多ク午後和風トナル(低氣壓通過後二日)

三月三日 二日黃海ニアリタル低氣壓ハ日本海ニ入りテヨリ倍々發達シ本朝ハ北海道ニ迫リ七百三十耗ヲ示シ北海道東岸ニハ副低氣壓ヲ生シ附近ハ暴風トナリタレト九州地方ハ支那北部ノ高氣壓ノ影響ヲ受ケテ天氣良シ支那大陸ノ高氣壓ノ爲メ氣壓徐々ニ上昇シ北西ノ軟和風ヲ交ヘテ天氣良シ漁場ニ於ケル氣壓ハ上昇シ風向ハ一定セス軟風(低氣壓通過後三日)

三月八日 前日午後六時ニ上海南西ニ現ハレタル低氣壓ハ上海北東沖ニ出テ進路ヲ南東ニトリテ九州南方海上ヲ土佐沖ニ出テタリ距離八百耗内外(午前六時)最短三十耗(九日午前八時頃)氣壓ハ午前九時頃ヨリ次第ニ下降シ廿四時迄ハ七、四耗降レリ主ニ東北東ノ和風又ハ軟風漁場ニ於ケル氣壓ハ夜半ヨリ下降シ廿四時迄ニ八、二耗ヲ降ル北東ノ軟風ハ正午ヨリ東北東ノ和風疾風トナリ夜ニ入りテ東トナリ午後ハ雨(低氣壓通過當日)

三月十一日 前日土佐沖ニアリタル低氣壓ハ益々發達シテ本朝房總沖ニ七百三十耗ヲ示シテ猛烈ナル風雨ヲ起シタレトモ九州地方ハ大シタル影響ナシ支那ノ高氣壓發達シタル爲メ次第ニ恢復シツ、アリ低氣壓東ニ遷ク去リ支那東氣壓徐々ニ東ニ擴カリシタメ十日午前ヨリ次第ニ氣壓上昇シツ、アリ風ハ少シ強ク主ニ疾風トナル天氣恢復セリ漁場ノ氣壓ハ上昇シ西又ハ北西ノ疾風ハ時々強風ヲ交ユ(低氣壓通過後二日)

三月十二日 高氣壓ハ支那大陸ニ七百七十耗ヲ示シ東ニ擴カリシ爲メ九州四國天氣良ク低氣壓ハ日本海北陸沖ニ七百五



十二耗ヲ示セリ支那高氣壓ノ爲メ氣壓ハ益々昇リ天氣良シ風ハ主ニ北西ノ和風ナリ漁場ハ氣壓ノ變化少ク北西又ハ西北西ノ和風（低氣壓通過后三日）

三月十三日 高氣壓ハ支那ニ七百七十三耗低氣壓ハ太平洋上ニ七百四十耗東海道以西ノ表日本ハ天氣良ク裏日本ハ一帶ニ惡ク雨勝チナリ支那高氣壓發達ノタメ氣壓ハ漸次昇リ天氣良ク北西ノ風力ナリ強シ漁場ノ氣壓ハ益々昇リ西又ハ北西ノ風吹ク（低氣壓通過后四日）

三月十四日 高氣壓ハ支那北部ニ七百七十四耗低氣壓ハ北海道東海岸ニ七百六十耗太平洋上ニ七百五十耗位ヒ天氣一帶ニ良シ北西ノ風ハ晝間東ヨリ南ニ移リ夕方ヨリ北西トナル風力ハ軟和風漁場ノ氣壓ハ一帶ニ高ク風向一定セス（低氣壓通過前三日）

三月十六日 高氣壓ハ七百七十二耗ヲ示シテ本邦西半部ト朝鮮ヲ覆ヒ低氣壓ハ千島列島ニアリ本邦一帶天氣良ク北西ノ軟和風ハ北東ヨリ南東ニ廻リ夜半ニ至リテ北西トナル漁場ノ氣壓ハ高ク東寄リノ和軟風吹キ夜ニ入りテ南西トナル（低氣壓通過前一日）

三月十七日 七百七十耗ノ高氣壓黃海ト本州東部ニアリ低氣壓ハ淺薄ナルモノ石垣島ノ東方ニアリテ全國曇リ勝チ北西ノ和軟風ハ前日ト同シク東南トナリ夕方北西ニ歸ル漁場ニ在リテハ東又ハ北東ノ軟風（低氣壓通過前一日）

三月二十日 高氣壓ハ南海岸ニ七百六十四耗低氣壓ハ黑流江中流ニ七百四十六耗ノモノアリ本邦一帶天氣良シ低氣壓ハノ距離千五百耗以上氣壓ノ昇降大シテナク風力弱シ漁場ハ東寄リノ軟風時々和風ヲ交ユ（低氣壓通過后三日）

三月二十三日 前日支那中部ニアリシ高氣壓ハ今朝黃海ニ來タリシ爲メ本邦全部風靜カニ天氣良シ本高氣壓ハ翌日ハ本州全部ヲ覆ヒ支那南部ニハ低氣壓發生セリ高氣壓ノ爲メ天氣良ク風強ク風向ハ高氣壓ノ東ニ移ルニツレテ北西カ東ヨリ南西ヘト廻ル漁場ハ北又ハ北西ノ和軟風吹キ天氣良シ（低氣壓通過后一日）

三月二十五日 高氣壓ハ東海岸沖ニアリ前日支那南部ニ發生セシ低氣壓ハ黃海ニ入り爲メ九州中國四國ノ大部分ハ雨ヲ降セリ然レトモ支那北部ハ高氣壓發生シテ東ニ擴カリ來タルタメ漸次恢復ニ向ヒタリ低氣壓トノ距離ハ約四百耗氣壓ハ前日午後ヨリ下降ヲ始メ低氣壓ノ朝鮮ヲ橫斷セシ十七時頃最モ下降シ後次第ニ昇ル九時ヨリ十七時迄ハ約三、五耗降ル主ニ南東ノ風ハ東ヨリ北々西トナル漁場ノ氣壓ハ前日ヨリ下降シ零時ヨリ十七時迄七、七耗低下ス南ヨリノ軟和風吹ク（低氣壓通過當日）

三月廿九日 中部支那ヨリ昨日出テシ高氣壓ハ本朝鮮ヨリ本邦一帯ヲ包ミ天氣良ク附近ハ低氣壓ナシ北西ヨリ北東東

南ヘ廻リ又北トナル風力軟風漁場ハ氣壓ノ變化少シ軟風吹キ午後ヨリ雨トナル(低氣壓通過當日)

三月三十日 高氣壓ハ少シク東方ニ移リタルタメ天氣ハ變リカケテ九州附近ハ曇リ始メタルモ低氣壓ナキヲ以テ大シタル惡化ナシ北ヨリノ風次第ニ東ヨリ南ヘ廻リ又北西トナリ風モ弱シ漁場ハ氣壓ノ變化少ク北東ノ軟風吹キ前日來ノ雨

未明ヤム(低氣壓通過後一日)

四月四日 前日大島近海ニアリシ七百五十二耗ノ低氣壓ハ日向灘ヨリ北東ニ進ミ房總沖ニアリ本邦西部ハ昨日雨ナリシ

モ九州地方ハ夜中ニ恢復シタリ低氣壓トノ最短距離ハ三日午前中二百耗内外氣壓ハ二日午後ヨリ下降シ始メ三日十

四、五時最低後次第ニ上昇ス三日零時ヨリ十五時迄四、三耗下降四日ハ次第ニ上昇ス

風向ハ北寄リノ風低氣壓種子島南方ヲ東ニ通過スル頃ヨリ東ヨリ南ニ變リ通過シテヨリ急ニ又東ヨリ北々西トナル軟和風吹ク漁場ノ氣壓ハ次第ニ昇リ北東ヨリ南西ノ軟風吹キ曇(低氣壓通過後一日)

四月七日 昨日東海南部ヨリ北東ニ進ミシ低氣壓ハ午後六時大島西方ニ來タリ夜中ハ種子島附近ヲ北東ニ進ンテ當地方

ニモ雨ヲ降ラシ本朝土佐沖ニアリ最短距離二百耗内外(七日未明)氣壓ノ變化大シテナシ北西ノ軟風ハ午前九時頃ヨリ

北東々南ニナリ十一時ニハ西トナリ和風疾風吹ク漁場ハ氣壓ノ變化ナク風弱シ(低氣壓通過當日)

四月八日 七百六十六耗ノ高氣壓本州ヲ覆ヒ東ニ動キツ、アリタメニ本邦全部上天氣氣壓ノ變化大シテナシ北西ノ軟風ハ九時頃ヨリ東ニ廻リ十三時頃南トナリテ和風ヲ交ヘ十七時又北西トナル漁場ハ氣壓ノ變化少ク南寄リノ軟風吹キ天氣良シ(低氣壓通過後一日)

四月十二日 シベリア東部ニ七百六十六耗ノ高氣壓アリテ本邦全部マテ擴カリ爲メニ一般ニ天氣良シ氣壓ノ變化少シ北

西ノ軟風九時頃ヨリ東南ニ廻リ夕方西トナル漁場ハ氣壓ノ變化少ク東寄リノ軟風吹キ天氣良シ(低氣壓通過後二日)

四月十三日 高氣壓ハ東海岸沖ニ七百六十二耗低氣壓ハ沖繩ノ東岸ニ七百五十耗ヲ示ス距離約五百耗氣壓ハ夜半ヨリ徐々に下降シテ廿四時間ハ二、九耗ノ低下ヲ示ス東寄リノ和風ハ午後疾風トナル漁場ノ氣壓徐徐ニ下降シテ廿四時間ニ

二、七耗低下東北東ノ和疾風吹キ夕方ヨリ雨トナル(低氣壓通過前一日)

四月廿二日 昨朝東海南部ニアリシ低氣壓ハ大島附近ヲ北東ニ進ミ大島ノ東方沖ニアリソノタメ本邦西部ハ雨降リ北東風強シ低氣壓ハ二百五十耗前十時頃低氣壓大島西方ニ來タリシ頃ヨリ徐々に下降シ始メ氣壓ハ廿一時ヨリ著シク下降

シ大島ヲ東ニ過キテ廿二日四時ニ於テ最低ヲ示シ後畧ボ同示度ヲ保テテ十五時ヨリ上昇ヲ始ム前日二十一時ヨリ東四時迄六、五耗下降東ヨリノ疾風ハ夜半ヨリ北東ニナリ夜明ケヨリ北西ニ變ル漁場ノ氣壓ハ下降シ前日正午ヨリ本日正午マテ十五耗ト降シ北東又ハ西ノ軟風時々疾風ヲ交ユ（低氣壓通過當日）

四月廿三日 前日朝大島東方ニアリシ低氣壓ハ午後六時ニハ遷州灘ニ來タリ倍々發達シテ尙北東ニ進ミ今朝ハ三陸沖ニ來タリテ七百二十四耗ヲ示シテ暴風ヲ吹カス九州地方ハ支那中部ノ高氣壓ノ爲メ漸次恢復セリ前日ヨリ上昇セシ氣壓ハ益々上昇ス午前ハ北西ノ軟和風午後ハ疾風トナル漁場ノ氣壓ハ次第ニ上昇シ西寄りノ軟風吹ク（低氣壓通過後一日）

### 二 朔望大潮季ト鱒漁獲

朔望及前後二日間ノ大潮季ニ鱒漁獲ヲ見タルハ本年ノ漁獲二十七回中次ノ六回ニシテ

一月廿四日 (舊一月二日) 二月二十日 (舊一月廿九日)

三月 八日 (舊二月十七日) 同 廿三日 (舊閏二月二日)

四月 四日 (舊閏二月十四日) 同 七日 (舊閏二月十七日)

内五回ハ低氣壓ノ影響ヲモ受ケ居リタルモ二月二十日ハ低氣壓ノ影響ナク全ク連日高氣壓發達圈内ニ在リタルトキニテ其漁獲ヲ見タルハ大潮季ナリシ關係ト見ラル、ナリ

### 三、風向ト鱒漁獲

鱒漁獲二十七回中觀測開始后ノモノハ二十五回ニシテ内低氣壓ノ關係ニアラサル二月二十日ノ一回ヲ除キ二十四回ニ付當日ノ風向ヲ見ルトキハ

北々東	一回	北東	三回	東北東	四回	南々東	一回
南	二回	北西	一回	西北西	一回	西	五回
西南西	一回	南西	二回	南々西	一回	區々ノ風	二回

ニシテ西又ハ東北東、北東風ノ場合最モ多シ他ノ風向ノ場合モ其前日ニ溯レハ殆ント東北東又北東ニシテ僅カニ二回南又

ハ南西ノ日アリシモ其風力弱ク更ニ前日ニ溯ボレハ北東又ハ北々東ノ風ニシテ此風アルトキ又ハ其后ノ變化スルトキノ風ニ於テ漁獲ヲ見ルナリ之レ低氣壓カ漁場ノ南方ヲ通過セントスルヤ北東又ハ東北東ノ風トナリ北へ廻リテ通過后北西ヨリ西風トナリ又漁場ノ北方ヲ通過セントスルヤ北東又ハ東北東ノ風トナリ南ニ廻リテ通過后南西ヨリ西風トナル事實ノ何レカニ該當スルモノナリ

低氣壓ニヨル風向中北東又ハ東北東カ連吹シ強キトキノ后ハ西偏ノ風モ連吹スルカユヘ鱒ノ漁獲ハ其ノ西偏風連吹中ニ在ルモ北東又東北東カ連吹強力ナラサルトキノ后ハ西偏ノ風モ強カラズ此場合ハ北偏風ノトキ又ハ風向區々ナルトキニモ漁獲ヲ見ルナリ

#### 四、水溫ト鱒漁獲

鱒漁獲日中觀測開始后二十五回ノ小谷定点ニ於ケル當時ノ水溫ハ表面ハ十五度四乃至十九度六下層三十尋深ニ於テハ十六度二乃至十八度九ニシテ漁場ニ於ケル溫度モ畧ホ同様ナリ而シテ此季ノ鱒ノ游泳層カ何尋位ノ所ニ在ルカ適確ノ資料ナキモ漁場ノ水深ヨリ見テ約三十尋層或ハ浮上スルモ十尋層以下ト推セラル、ユヘ漁獲時ノ水溫ハ十六度二乃至十八度九ナリト推定セラル、ナリ更ニ一日五百尾以上ノ漁獲ヲ見タル回数ハ一月一回二月二回三月八回四月二回ニシテ漁獲ノ最盛季ハ三月ト見ルヘク二月四月ハ回数ニ於テハ同シキモ漁獲量ハ二月ノ方遙カニ多キユヘ三月ニ亞クモノハ二月ニシテ以下四月一月ノ順位ニ在リ此事實ハ水溫觀測ノ項ニ記セル二三月ヲ低溫季トシ就中三月ヲ最低溫季トスル事實ト一致シ即チ最低溫季ヲ漁獲最盛季トシ低溫季之ニ亞ケルモノナリ

以上各項ニ記セル結果ヲ綜合スルトキ内浦灣ニ於ケル本年ノ漁獲二十七回中二十六回ハ低氣壓通過ノ影響ニヨリ一回ハ大潮期ナルニ由リ漁獲ヲ見何レモ同灣ニ於ケル低水溫季ニ當リ其最低水溫ナルトキ漁獲多キヲ見ルナリ

之ニ對スル説明ハ猶調査ヲ重ネ資料ヲ求ムヘキモノアリ今ハ一部想像ニヨルノ外ナキモ之ト既知ノ事實ト併セ見ルトキハ

以下列記スル如ク考ラル、ナリ本灣ノ鱒大敷網カ多年ノ經驗上一月ヨリ五月迄ヲ鱒ノ來游季トシテ敷設セラル、ハ本年刺鱒トシテ魚影ヲ認メタルハ一月七日ヲ最初トシ五月四日迄殆ント間斷ナク其例アルユヘ恰モ魚群來游季ニ相當セルハ疑ナキコトナルカ當時魚群ノ大部分カ何レノ場所ニ在ルヘキカ之ヲ知ルコト極メテ必要ナルモ未タ確實ノ資料ナク唯一月頃迄行ハル、縣内ノ鱒撒餌釣其ノ他ノ例ニヨレハ鱒群ハ五六十尋以下ニ在ルカユヘ暫ク之ニ基キ其ノ水深ヲ求ムルトキハ内浦灣ニハナク有明灣ニ於テハ大崎都井崎見通線附近ヨリ外海ニ亙ラサレハ同深ニ達セサルユヘ大部分ノ魚群ハ灣外ニ在ルモノト察セラレ、ナリ而シテ大敷網ハ遠ク離テ陸岸ニ近キ部位ニ在テ網口ハ四十尋深位ニテ灣奥ニ向テ開ケルユヘ魚群カ遠ク所在ヨリ離レ淺キトコロニ來リ岸ニ沿フテ灣外ニ出ントスルトキ漁獲セラレ、モノニシテ此關係ハ高崎以西ノ大敷網カ二十乃至二十五尋深ヲ受ケテ網口ヲ開ケルモノニ於テハ内浦灣ニ漁獲サル、場合ヨリ更ニ一層淺キ灣奥ニ來ル場合ノ漁獲ヲ目的トスルモノナリ大敷網ノ相當量ノ漁獲ヲ見ル回数少キハ魚群所在トノ距離遠キタメニシテ可ナリ大ナル誘因ノ發生ニヨリ鱒ノ大運動ヲ起ス事トナリ始メテ漁獲ヲ見ルモノト斷スルハ誤リナカルベシ低氣壓通過ハ先以テ起ル北東、北々東風ハ恰モ有明灣ニ吹込ム風ナルユヘ之ニ伴フ海水ノ動キニヨリ灣内ニ魚群ヲ追込其風力ノ減退又ハ通過后ニ生スル反對方向(西偏)ノ風ニヨリ海水ノ動キモ舊ニ復セントシ之ニ伴ヒ魚群カ灣外ニ出ントスルニ際シ網ニ入ルコト、ナル大潮期漁獲ノ一例モ大潮潮ニハ灣外北上ノ流速加ハリ爲ニ都井岬ノトコロヨリ灣内ニ向フ海水ノ流レヲ生スルユヘ之ニ伴ヒ魚群ノ入込トナリ漁獲ヲ見タルモノナリ蓋シ低氣壓ノ通過稀ニ大潮ナル原因ニヨリ生スル風向海水ノ流レカ誘因トナリ魚群ノ運動ヲ起シ漁獲ヲ見タルモノナリ

低氣壓ノ通過ニヨリ海水ハ陸岸ニ向フテ上向流ヲ生スルタメ魚群ハ之ニ伴フモノナリトハ大敷網研究者三浦氏ノ説クトコロニシテ此說ニ敬意ヲ表スルハ勿論ナルモ低氣壓ニヨリ海面ノ隆起スルコトモ併セ考フヘキモノニテ公式上氣壓一M、Mニ付海面ハ十三M、Mノ昇高ヲ見ルモノニシテ之ニ風力ノ加ハルトキ更ニ勢ヲ助長スルユヘ之カタメ下層冷水帶ノ擴大トナリ同水

帶ニ在ル鰯ノ群泳ヲ促スコト、ナルニアラサルカ本年ノ調査資料ニヨリ直ニ之ヲ證明スルニ至ラサルモ暫ク記シテ今后ノ調査ニ資セントス

而シテ上記ノ原因ニヨリ漁獲サル、鰯カ就中水温低下期ニ殊ニ多量ナリシハ其ノ習性トシテ低温ナルトキ魚群濃厚トナルモノト見ルカ或ハ魚カ沈棲シ海底ノ地形ニ制セラレ自ラ濃厚トナルカ海水ノ流速ノ如何ニヨルカ尙ホ考フヘキ点多キモ漁場附近カ低温トナルニ從ヒ刺鰯ノ回數多キヨリ見レハ魚群ノ所在トノ距離近キニ由ルカ如シ

終リニ臨ミ本年調査ニヨリ知り得タル二三ノ事項ヲ附記シ今后ノ調査ニ資スヘシ

**刺鰯ニ就テ** 揚網ノ際一二尾乃至十數尾網自ニ刺シタルモノヲ見ル本年ハ一月七日濱ノ田漁場ニ一尾ノ刺鰯ヲ得タルヲ最初トシ五月五日迄ニ連日又ハ二三日ヲ隔テ、其例アリ刺鰯ヲ見タル日ヲモ通算スルトキハ漁獲日ハ一月中十四日二月中十三日三月中二十六日四月中二十日五月中三日合計七十四日ニシテ網入期間百三十一日ニ對シ五十六%ニ當リ其日數ノ多キハ刺鰯ノ多キ月ナリ月別トスレハ三月ハ七十八%四月ハ六十六%ニ及ヒ此期ハ對岸枇杷島ノ建網ニモ混獲サレタルコトアリ刺鰯ノ多キトキ相當童ノ漁獲回數多カリシハ事實ヲ偶刺鰯ノ外網中ニ鰯ノ吐出セル多量ノ殘餌ヲ認ムルトキハ相當量ノ魚群網入シ僅カニ一二尾カ網ニ刺セルノ外ハ遺去セシモノナリトノ說アルモ本年ハ實例ニ遭遇セス又大謀網ノ構造ニ由ル漁場ニテ網持ニ當リ豫想セサル多量漁獲ノ例モナカリシユヘ此說ハ暫ク疑ヲ存ス寧ロ低氣壓大潮ヲ以テ魚群網入ノ原因ナリトスル前項ノ所說ヨリセハ夫等ノ原因ヲキ場合ノ刺鰯ハ群團ヨリ離レタル少數カ散游求餌シ知ラス不識網ニ陥人セシモノニシテ群團ヲ爲スモノニ在ラスト信スルナリ而シテ刺鰯ニヨリ鰯群カ近ク來リ居ルコトハ疑ナク其回數及量ノ多寡ニヨリ來游セル魚群ノ大小又ハ其群團數ヲ想像スルコトハ尙調査ノ餘地アルモ刺鰯ノ多キトキ魚群カ比較的漁場ニ接近セルモノト見ルハ誤ナカルヘシ

**漁獲ノ鰯ニ就テ** 鰯卵ノ發生シ五六分乃至一寸位ノ稚魚トナレルモノ六七月頃當地方ニ發見サルノヲ聞クユヘ大敷網

ノ漁季ハ恰カモ産卵期ニ相當スルモノナリ漁獲鱚ノ生殖素熟否ノ調査ヲ爲ス能ハサリシモ調査セシ十四尾ノ體型ハ次ノ如ク大體三四年生ノモノト認ラレ又別ニ採收セル鱚二十一枚ヲ檢鏡セルモノハ四年生十枚三年生七枚五年生三枚年齡不明ナルモノ一枚ナリ

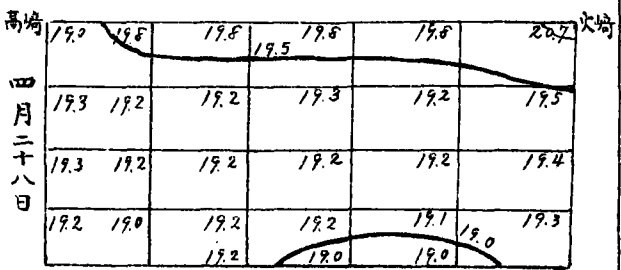
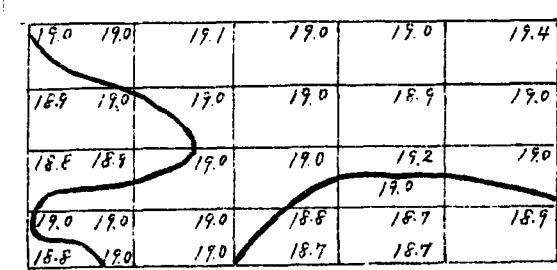
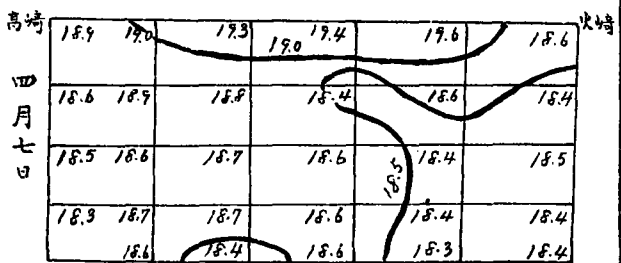
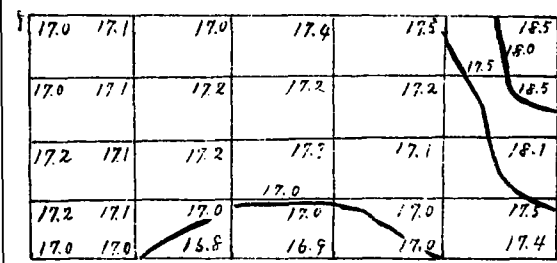
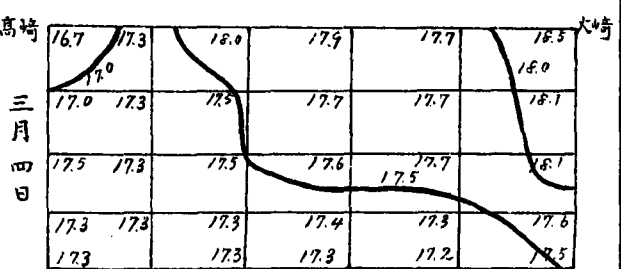
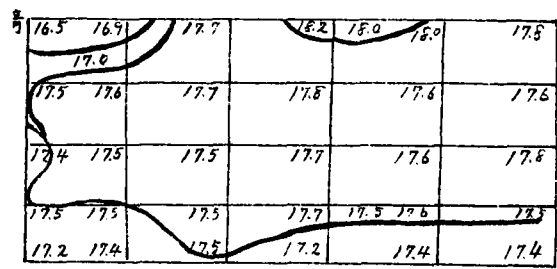
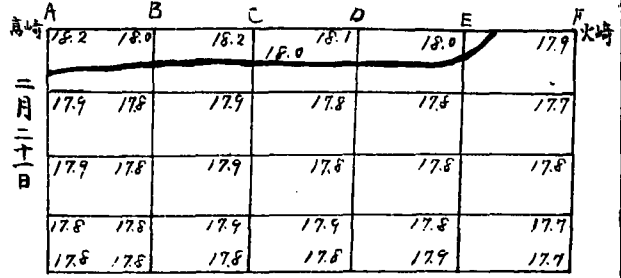
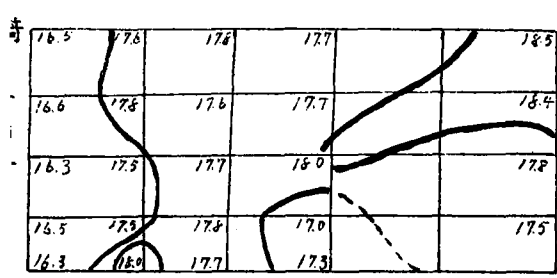
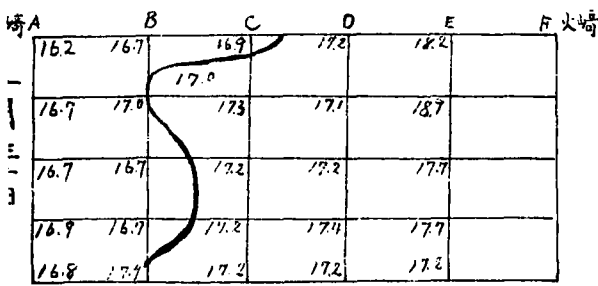
調査鱚	體重	體長	頭長	體高	胸圍
二月二十日二本松漁場ニテ得タルモノ	二、八〇〇	二、九〇	〇、七五	〇、七〇	一、七五
同	三、〇〇〇	二、八三	〇、七五	〇、八〇	一、九〇
同		二、六七	〇、八〇	〇、八〇	一、六二
三月四日小谷漁場ニテ得タルモノ		二、七一	〇、八四	〇、八〇	一、八七
同		二、六〇	〇、七二	〇、六七	一、七二
三月十九日濱幸田漁場ニテ得タルモノ	一、七五〇	二、三〇	〇、六七	〇、六〇	一、六二
三月十九日荒垣	同	二、八五〇	二、三〇	〇、六五	一、八二
同		二、一五〇	二、七六	〇、六七	一、七六
三月廿五日小谷漁場ニテ得タルモノ	一、六〇〇	二、二五	〇、六五	〇、五五	一、四九
同		一、九〇〇	二、三八	〇、七〇	一、六五
三月廿七日小谷漁場ニテ得タルモノ	二、〇〇〇	二、四二	〇、七〇	〇、七〇	一、七〇
四月廿二日津代	同	一、三〇〇	二、三〇		一、四五
四月廿九日小谷	同	二、〇〇〇	二、九〇		一、七〇
四月十四日津代	同	一、四〇〇	二、三〇		一、五八

# 内ノ浦湾 鮪漁場調査

## 湾口線(高崎火崎)

### 横断観測

(昭和二年度)

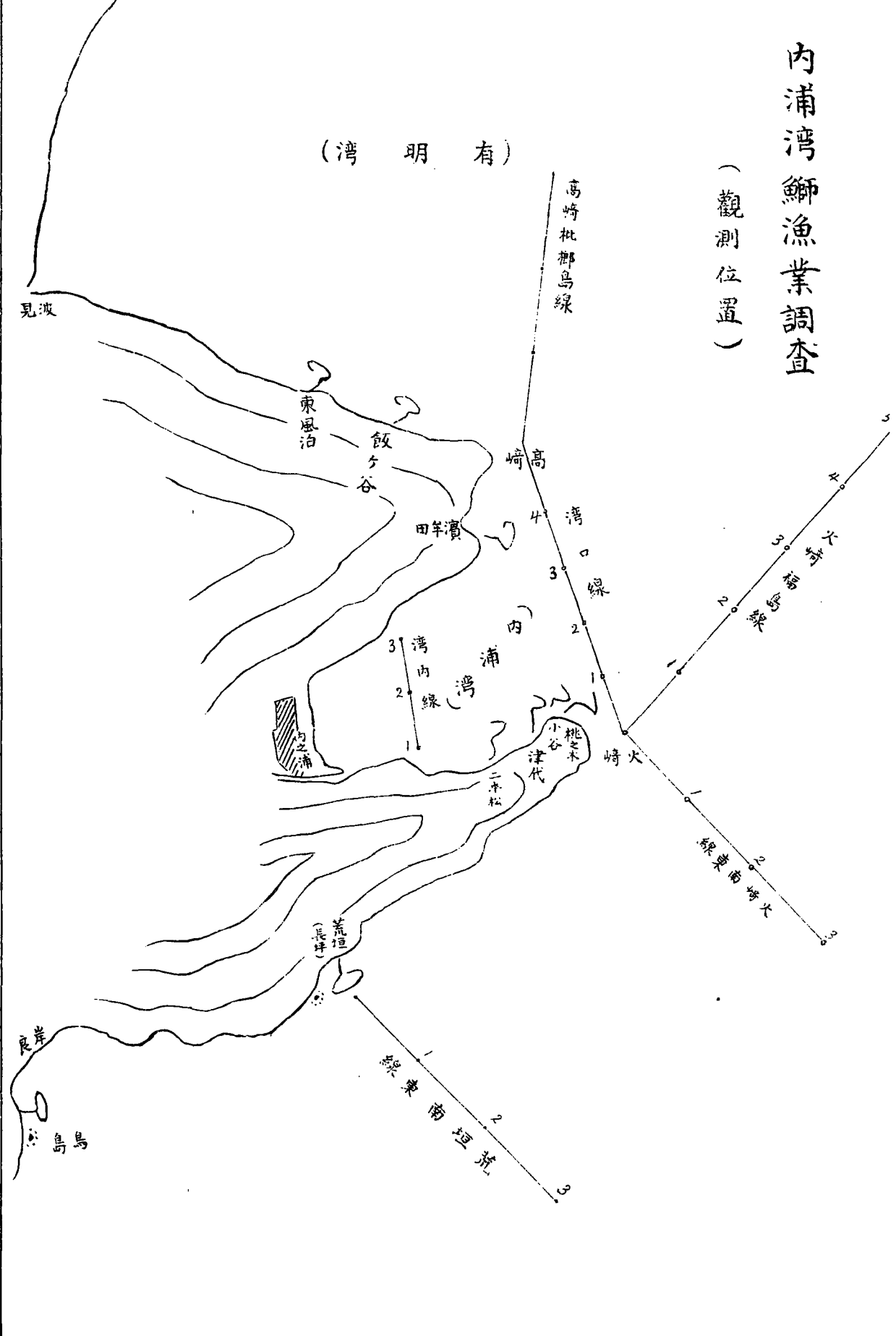




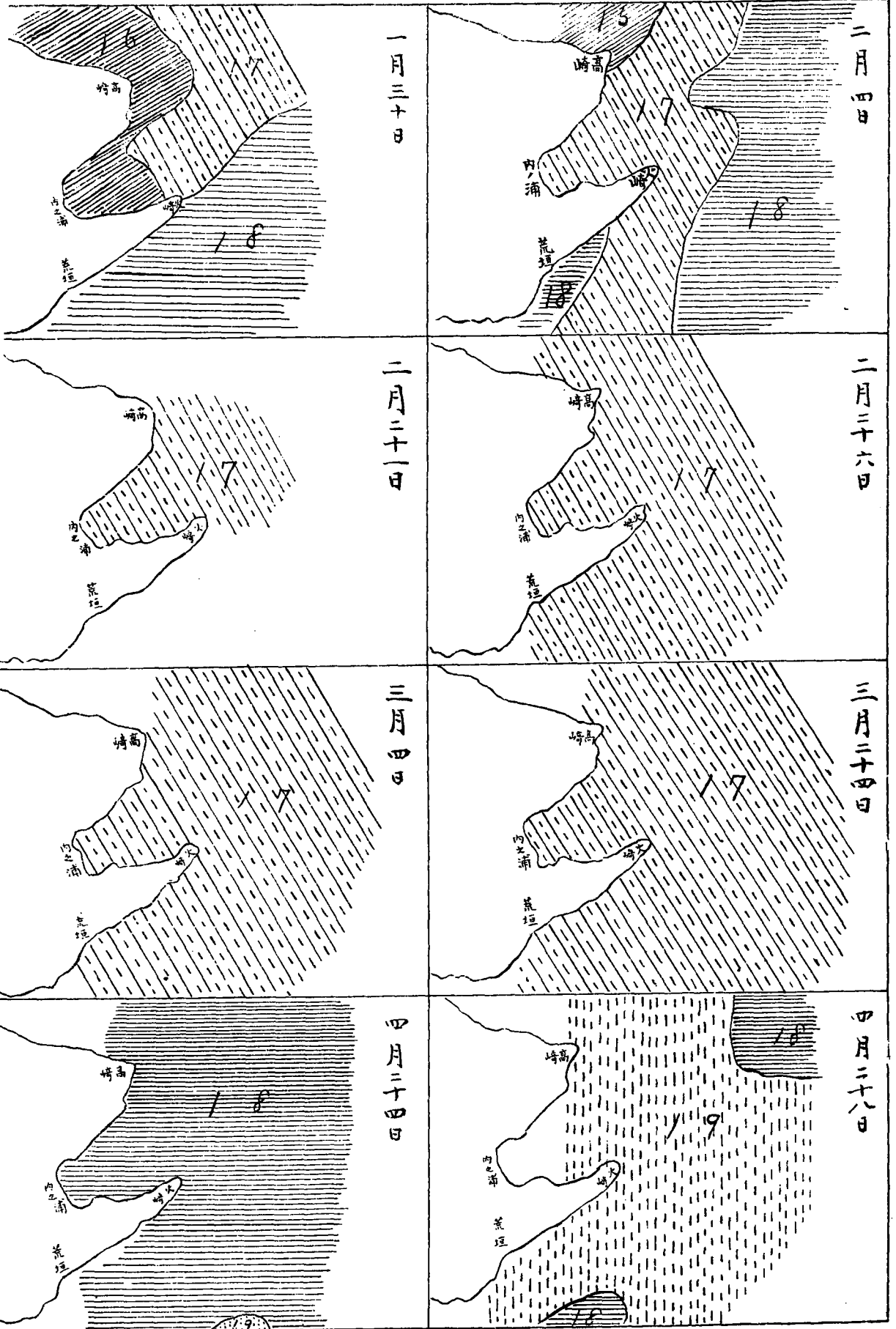
# 内浦湾 鯽漁業調査

(観測位置)

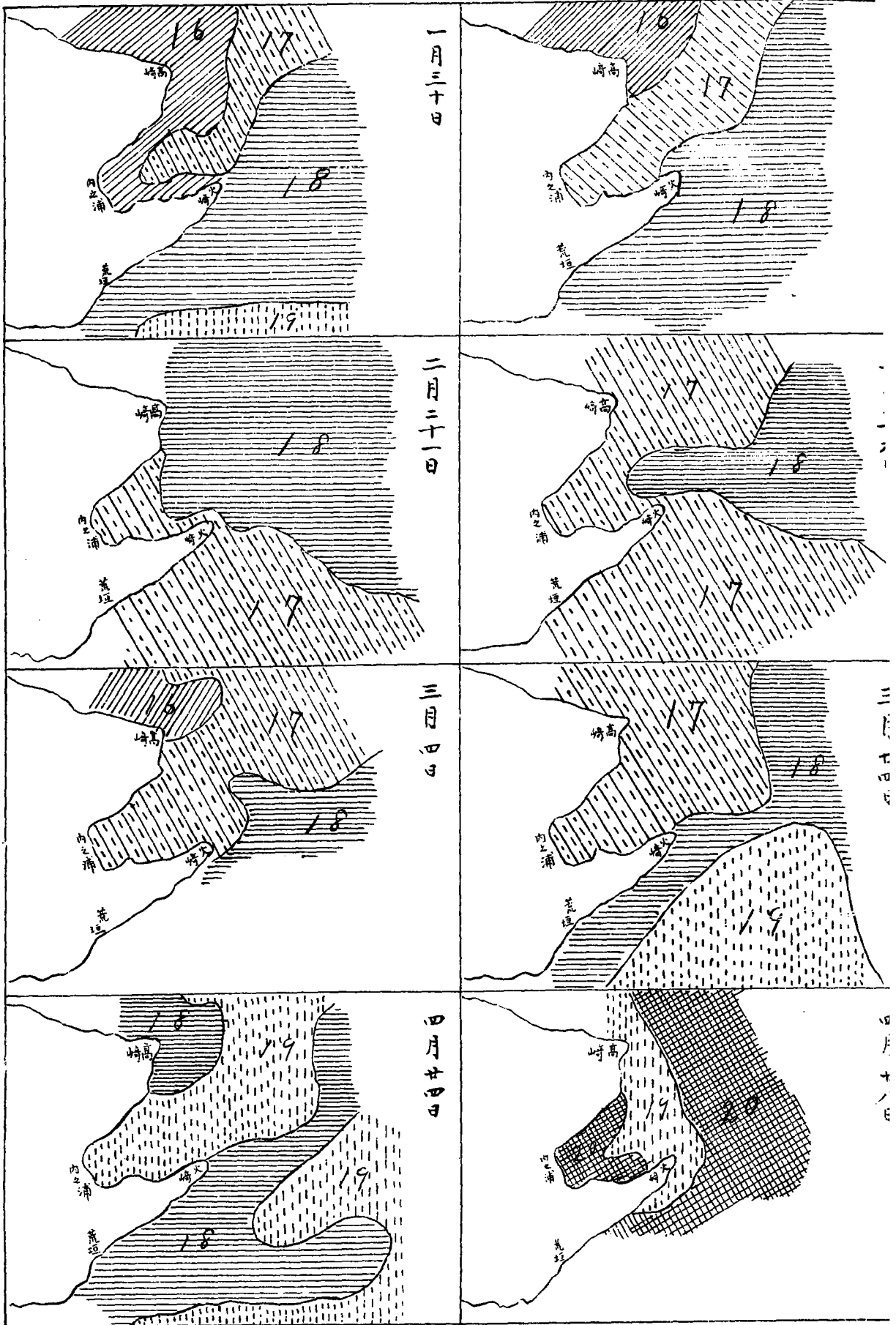
(湾 明 有)



内浦湾水温分布(三十等深)  
昭和二年度



内浦湾表面水温分布  
昭和二年度





氣象及小谷定點海洋觀測

日	氣象			水			比重			潮向	速	透明度	記	事	
	天候	氣溫	風向	氣壓	觀測時	表面	十尋	二十尋	三十尋						四十尋
二月九日	曇		E		前 一	二四六	二四七	二四七	二四七	二四七	二四七	二四七	急	一三〇	
一〇	同				同 七	二五五	二五五	二五五	二五五	二五五	二五五	二五五	緩	八〇	
一一	同		SW		同 一	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	同	一〇〇	
一二	同		〇		后 五	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	同	一〇〇	
一三	同		NW		前 〇	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	同	一〇〇	
一六	晴	九〇	W		后 一	二八〇	二八〇	二八〇	二八〇	二八〇	二八〇	二八〇	同	一〇〇	
一九	同		N		〇	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	同	一〇〇	后一時二本松ニテ六 八八〇尾漁獲
二〇	同		SE		后 五	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	同	一〇〇	
二六	同	一四、五	N			二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	二五九	同	八〇	
二七	曇		SE			二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	急	七〇	
二八	晴		S			二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	緩	七〇	
二九	雨	一五〇	S			二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	急	六〇	前五時桃ノ木ニテ一 九九〇尾漁 前九時桃ノ木ニテ九 六〇尾后十一時同處
三月一日	曇	一八〇	同		前 七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	二五七	急	六〇	

一六	一五	一四	一三	一二	一一	一〇	九	八	七	六	五	四	三	二
晴	曇 晴	同	晴	同	同	曇	雨	曇 雨	曇	晴	雨	曇	晴	同
一〇、六	一〇、二	九、六	七、四	七、四	九、九	三、〇	三、一	二、一	一〇、四	二、六	二、六	三、一		一八、〇
ENE	NE		W	同	NW	W	同	同	ENE	同	W	NE	SSW	W
七、七 前	七、六 后	七、九	七、六	七、三	七、二	七、五	七、三	七、三	七、七	七、三	七、八	七、九	七、九	同
七	四	〇												七
二五、五	二六、三	二六、〇	二六、〇	二五、七	二六、二	二五、五	二五、三	二六、三	二五、四	二五、三	二五、八	二七、七	二七、五	二七、五
一五、五	一六、三	一六、三	一六、三	一五、七	一六、二	一五、五	一五、三	一六、三	一五、四	一五、三	一五、八	一七、五	一七、五	
二五、五〇	二六、四	二六、三	二六、三	二五、七	二六、二	二五、五	二五、三	二六、三	二五、四	二五、三	二五、八	二七、五	二七、五	
二五、五〇	二六、三	二六、三	二六、三	二五、七	二六、二	二五、五	二五、三	二六、三	二五、四	二五、三	二五、八	二七、五	二七、五	
二五、七	二六、五	二六、六	二六、六	二五、八	二六、三	二五、五	二五、三	二六、三	二五、四	二五、三	二五、八	二七、五	二七、五	
二五、五	二六、三	二六、三	二六、三	二五、七	二六、二	二五、五	二五、三	二六、三	二五、四	二五、三	二五、八	二七、五	二七、五	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
七、〇	八、〇	六、〇												六、〇
荒垣ニテ一〇二尾流	荒垣六〇〇〇尾流	津代三〇三尾其他小谷ヲ合シ三九三尾流	荒垣ニテ六九尾流	他二本松津代ヲ合シ四七七一尾流	濱ノ田四四五尾其他二本松津代ヲ合シ	濱ノ田ニテ二五〇一尾流			小谷ニテ一四一七尾其他二本松津代桃ノ木濱ノ田各漁場ノモ				后四時小谷ニテ二七〇〇尾流	前六時小谷ニテ一〇九尾流



四月一日	二	三	四	五	六	七	八	九	〇	一	二
同	同	雨曇	曇	晴	曇雨	曇	晴	曇	雨曇	晴	同
二五、〇		一六六	一五、〇	一三、六	一四、九	一六、六	一七、三	一七、一	一九、三	二五、四	七、三
NNE	ENE	SW	NNE	ENE	NE	NW	S	WSW	SW	同	ENE
七六六	七六三	七五五	七六二	七六六	七六五	七六三	七六五	七六三	七五七	七六〇	七六一
前			前	前	后	同	前	后	前	同	
七			九	四	三	〇	六	〇	六	九	九
一八〇	二五七三		一八二	一八四	一八六	一八七	一八七	一八七	一八五	一八三	一八三
二五九二	一八二		一八四	一八三	一八四	一八六	一八六	一八六	一八五	一八三	一八三
一八二	二五九四		一八五	一八五	一八二	一八四	一八四	一八四	一八三	一八三	一八三
一七九	二五九五		一七四	一八三	一八三	一八四	一八二	一八二	一八三	一八三	一八三
一七六	二六〇三		一七五	一八〇	一八〇	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
一七九	二五九二		一七九	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
WSW			E	W	E	E	W	E	S	E	W
緩			緩	同	同						
七、〇			九、〇	八、〇	八、〇	八、〇	八、〇	七、〇	七、〇	七、〇	七、〇
前六時小谷桃ノ木ニテ 五〇尾漁			前六時濱ノ田ニテ三五 四尾漁	同津代ニテ六八尾漁							前六時二本松ニテ七〇 四尾漁









横 断 観 測 第一回 昭和三年一月三十日

横断線	位置	時	水					天候	風向力	氣温	潮向速	透明度
			表面	十尋	二十尋	三十尋	四十尋					
戸崎東南東線	1前	九	一七、二	一七、一	一七、二	一六、八	一六、九	曇	北	五、七	北	一四、〇
	2	九	一八、〇	一八、〇	一七、五	一七、七	一七、五	同	同	六、三	同	一四、〇
	3	九	一八、五	一八、〇	一七、〇	一七、五	一七、三	同	同	八、〇	同	一四、〇
	2	九	一八、五	一八、〇	一七、五	一七、五	一七、三	同	同	八、〇	同	一四、〇
	3	九	一八、五	一八、〇	一七、五	一七、五	一七、三	同	同	八、〇	同	一四、〇
小山田東南東線	1	一	一八、八	一八、九	一八、九	一八、三	一八、二	同	同	八、三	同	一五、〇
	2	〇	一八、九	一九、〇	一八、九	一八、三	一八、二	同	同	八、〇	同	一七、〇
	3	〇	一九、〇	一九、〇	一八、九	一八、三	一八、二	同	同	八、〇	同	一七、〇
	2	一	一九、〇	一九、〇	一八、九	一八、三	一八、二	同	同	八、〇	同	一七、〇
	3	一	一九、〇	一九、〇	一八、九	一八、三	一八、二	同	同	八、〇	同	一七、〇
長坪東南東線	1	一	一八、八	一八、八	一八、八	一八、五	一八、七	同	同	三、三	同	二二、〇
	2	二	一九、〇	一九、〇	一八、九	一八、六	一八、六	同	同	三、一	同	三三、〇
	3	二	一九、〇	一九、〇	一八、九	一八、六	一八、六	同	同	三、一	同	三三、〇
	2	一	一九、〇	一九、〇	一八、九	一八、六	一八、六	同	同	三、一	同	三三、〇
	3	一	一九、〇	一九、〇	一八、九	一八、六	一八、六	同	同	三、一	同	三三、〇
火崎東南東線	1	一	一八、八	一八、八	一八、八	一八、三	一八、二	同	同	九、〇	滿	二二、〇
	2	一	一八、八	一八、八	一八、八	一八、三	一八、二	同	同	九、〇	同	二二、〇
	3	一	一八、八	一八、八	一八、八	一八、三	一八、二	同	同	九、〇	同	二二、〇
	2	一	一八、八	一八、八	一八、八	一八、三	一八、二	同	同	九、〇	同	二二、〇
	3	一	一八、八	一八、八	一八、八	一八、三	一八、二	同	同	九、〇	同	二二、〇
火崎福島線	1	二	一八、六	一八、五	一八、〇	一七、四	一七、三	同	同	八、五	南	二二、〇
	2	二	一八、六	一八、五	一八、〇	一七、四	一七、三	同	同	八、五	同	二二、〇
	3	二	一八、六	一八、五	一八、〇	一七、四	一七、三	同	同	八、五	同	二二、〇
	4	二	一八、六	一八、五	一八、〇	一七、四	一七、三	同	同	八、五	同	二二、〇
	5	三	一七、二	一七、二	一七、二	一七、二	一七、二	同	同	八、〇	同	二二、〇











横断線	位置	時	水					温	天候	風向力	氣温	潮向速	透明度
荒垣南東線	網端	三三二	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	曇	同	一四 四 五	同	一〇 〇 〇
火崎南東線	火崎三分	一〇〇	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	曇	同	一六 六 〇	同	一〇 〇 〇	
火崎福島線	火崎三分	一〇〇	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	曇	同	一五 五 〇	同	一〇 〇 〇	
高崎枇杷島線	高崎三分	八〇	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	曇	同	一五 五 〇	同	一〇 〇 〇	
		九	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	一六 六 五	曇	同	一五 五 〇	同	一〇 〇 〇	

横断観測 第七回

昭和三年三月十五日

横断線	位置	時	水					温	天候	風向力	氣温	潮向速	透明度
高崎枇杷島線	高崎三分	一一	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	曇	北	一八 八 〇	同	同	
火崎福島線	火崎三分	一一	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	曇	北	一八 八 〇	同	同	
		二	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	曇	北	一八 八 〇	同	同	
		一	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	曇	北	一八 八 〇	同	同	
		一	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	一七 七 三	曇	北	一八 八 〇	同	同	

横断線	位置	時	水面				水温				天候	風向力	氣温	潮向速	透明度	
荒垣南東線	網端	8 2 1	九〇〇	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五
火崎南東線	火崎一湊	8 2 1	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五
火崎福島線	火崎一湊	5 4 3 2 1	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五	八八五
高崎枇杷島線	高崎一湊	3 2 1	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇

横断観測 第八回 昭和三年三月二十四日

横断線	位置	時	水面				水温				天候	風向力	氣温	潮向速	透明度	
灣口線	網端	6 5 4 3 2 1	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五
灣内線	網端	3 2 1	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五	六六五

灣口線	高崎枇杷島線	火崎福島線	火崎南東線	黒島南東線	横断線
5 4 3 2 1	8 2 1	4 3 2 1	3 2 1	3 2 1	位置
二同同三二	一同二	一同同二一	同〇同一	九同同八	時
九九九八 〇三四六九	九九九八 二二三三九	九九九八 〇二二九二	九九九八 〇八〇六	九九九八 〇二二一七	表面
八八八八 七七八四六	八九八八 六六一七六	八八八八 六五五六五	八八八八 八七六四	八九八八 八〇八八五	水
八八八八 六七八四六	八九八八 五〇四八	八八八八 四五六六三	八八八八 八六四五	八九八八 八〇八〇	二十尋
八八八八 七七八四三	八八八八 二四四三	八八八八 四四六五五	八八八八 七四五四	八九八八 七〇六四	三十尋
八八八八 六四六三	八八八八 二二三	八八八八 四三三四三	八八八八 七五五四	八九八八 七〇五四	四十尋
					五十尋
八八八八 七七七六五	八八八八 七八五五	八八八八 五五六六四	八八八八 八六四	八九八八 九七七四	平均
同同同同	同同同同	同同同同	同同同同	同同同晴	天候
同南同東	西南西	同同同南	同北東	同同北北	風向
同同〇	同同〇	同同二二	同同〇	同同〇	風速
九九九二 〇四四〇五	八七七八 二五五五	八八八八 〇〇五三	八八八八 二五五	八八八八 七五五	氣温
同東	同西	南南南東	北北北東	同北北北	潮向
同緩	同同	同同同同	同同同同	同同同緩	潮速
七七七八 〇〇〇〇	九九八七 〇〇〇〇	九九九九 〇〇〇〇	九九九九 〇〇〇〇	八八八八 五五〇〇	透明度

横断観測 第九回 昭和三年四月十八日

灣口線	灣口線
3 2 1	6 5 4 3 2 1
一一二	同同〇同一九
七七一〇 〇七一〇	七七一〇 〇七一〇
七七一〇 〇七一〇	七七一〇 〇七一〇
七七一〇 〇七一〇	七七一〇 〇七一〇
七七一〇 〇七一〇	七七一〇 〇七一〇
六七六九 九〇九	七七一〇 〇七一〇
七七一〇 〇七一〇	七七一〇 〇七一〇
同同雨	同同曇雨同
同同南東	同同同同同
三二二	三三三三三
四三二〇 〇四五	二二二二二
同東	南同西同東
同同	急同緩同同
七八七〇 〇〇〇〇	七七一〇 〇七一〇

橫斷觀測 第十回

昭和三年四月二十四日

灣 内 線	位置 3 2 1	時	表面 一十等 二九、九、三 二八、八、三	水 二十等 二八、八、四 二八、八、三	三十等 二八、八、三	四十等 二八、八、三	五十等 	平均	天候 同同同	風向速 同南南 同西	氣溫 二八、〇 二八、〇	潮向速 同南南 同西同	透明度 八、八、八 〇、〇、〇
-------------	-------------	---	-------------------------------	------------------------------	---------------	---------------	---------	----	-----------	------------------	--------------------	-------------------	-----------------------

橫斷觀測 第十一回

昭和三年四月二十八日

灣 内 線	位置 3 2 1	時	表面 一十等 二九、九、〇 二八、八、〇	水 二十等 二八、八、〇 二八、八、〇	三十等 二八、八、〇	四十等 	五十等 	平均	天候 同同晴 同同晴	風向速 同東東 同南南	氣溫 二八、〇 二八、〇	潮向速 同同同 同同同	透明度 七、七、七 〇、〇、〇
-------------	-------------	---	-------------------------------	------------------------------	---------------	---------	---------	----	------------------	-------------------	--------------------	-------------------	-----------------------

火 崎 南 東 線	網 火 崎 三 分 3 2 1	位置 3 2 1	時	表面 一十等 二〇、〇、〇 二〇、〇、〇	水 二十等 二〇、〇、〇 二〇、〇、〇	三十等 二〇、〇、〇	四十等 二〇、〇、〇	五十等 二〇、〇、〇	平均	天候 同同同	風向速 同同東 同同東	氣溫 二〇、〇 二〇、〇	潮向速 同同同 同同同	透明度 二〇、〇 二〇、〇
-----------------------	--------------------------------	-------------	---	-------------------------------	------------------------------	---------------	---------------	---------------	----	-----------	-------------------	--------------------	-------------------	---------------------



# 講習指導

## 鯉節製造講習

鯉節製造職工養生ノ目的ニテ昭和二年四月一日ヨリ七月末日迄川邊郡枕崎町本場附屬製造場ニ於テ製造試験ノ傍男女三十四名ヲ收容講習ヲ爲シ修業生氏名左ノ如シ

住所	氏名	住所	氏名
熊毛郡上屋久村	柴 十 治	揖宿郡山川村	松 林 林 造
揖宿郡山川村	岡 本 三 次	同	長 野 哲 夫
同	濱 崎 徹 夫	川邊郡枕崎町	松之下 長代二
川邊郡枕崎町	岩下矢之助	同	上 釜 ナ ヨ
同	久 保 エ ミ	同	臺場アツミ

灣 内 線	灣 口 線		
3 2 1	4 3 2 1		
同 同 二	一 〇 同 同 一		
三三三 六六六	三三三 六六六		
三〇三 七七七	三三三 三九九		
三〇三 七八七	三三三 〇〇四		
三〇三 四三四	三三三 六九九		
	一九九 八八八		
	一九九 八八八		
	三〇三 八八八		
同 同 曇	晴 同 同 曇		
南 同 東	同 同 北 南		
	東 西		
三三三 四四四	三三三 〇〇〇		
同 同 東	南 南 北 東		
同 同	同 緩 急 同		
八 八 八 〇 〇 〇	六 七 九 〇 〇 〇		

## 製造場建築指導及講習

同	加治トミ	同	松尾スメ
同	立石トシ	同	加治ミク
同	米倉カネミ	同	上釜ミチエ
同	松尾ミテ	同	上釜マスエ
同	味園チエ	同	上湊キタエ
同	上釜スエミツ	同	吉留ヒル
同	石井タツミ	同	味園ミキ
同	上釜サミ	同	家弓サツキ
同	新敷屋アツミ	同	中釜ミサエ
同	松尾イサエ	同	茶屋ウメ
同	國生サヲ	同	上釜ミエ
同	加治クミエ	同	上釜ノエ

本年度當業者ノ要求ニヨリ製造場建築指導ヲ爲セシモノ左ノ如シ

角釜用籠(煮干鯧用) 一基 九月二十一日ヨリ十月十六日 肝屬郡佐多村田尻 佐多岬漁業組合

同 (煮干鯧用) 一基 一月二十四日ヨリ同三十日 同 花岡村古江 堀口吉次郎

同上佐多村ニテハ同漁業組合ノ要請ニヨリ十月十二日ヨリ二日間鯧鮓製造ヲ講習シ受講者十二名ノ外大泊補習學校生徒

四名又花岡村ニテハ十月二十三日鹽喉肝屬兩郡水產集談會ニテ煮乾鱈製造ニ關シ講話セリ

### 發動機三等機關士試驗

昭和二年八月三十日ヨリ九月三日迄熊本遞信局長崎海事部ニ依頼シ鹿兒島市ニテ臨時船舶職員試驗ノ施行ヲ求メ志願者三十一名中體格不良三名口述受験二十八名合格證書ヲ得タルモノ左記十六名ヲ出セリ

川邊郡西南方村久志	城戸勝吉	同	中村武雄
同	平尾貞藏	揖宿郡額姓村	川畑重幸
川邊郡枕崎町	山神政次郎	同	上釜友市
日置郡串木野村	長瀬吉義	同	西田佐一
同	白石清志	同	今井新吉
同	下村戸市	同	上新敬吉
同	瀬戸口常市	大分縣佐藤關町	姫野吉五郎

### 漁船丙種運轉士試驗

本縣水産會主催漁船長養成講習ノ後ヲ承ケ昭和三年二月一日ヨリ四日迄熊本遞信局門司海事部ニ依頼シ川邊郡枕崎町ニテ臨時船舶職員試驗ノ施行ヲ求メ志願者十九名中體格不良一名口述受験十八名合格證書ヲ得タルモノ左記十七名ヲ出セリ

川邊郡枕崎町	安樂伊勢守	同	立石榮之助
同	久保素	同	榮村市次郎



同 同 同 同 同 同

入佐盛太郎  
立石敏成  
前山喜次郎  
加治正一  
田畑清吉  
田畑喜成  
小湊喜太郎

同 同 同 同 同 同

西南方村坊

久保喜之助  
松尾藤吉  
松尾喜藏  
松野下常太郎  
中村榮吉  
村上喜太郎

昭和四年三月廿五日印刷  
昭和四年三月三十日發行

鹿兒島縣水產試驗場

鹿兒島市泉町四

印刷人 馬場 彦太郎

鹿兒島市泉町四

印刷所 馬場印刷所

電話八四〇番