

昭和十三年度事業報告



鹿兒島縣水產試驗場

昭和十三年度水産試験場事業報告

目次

漁撈部

鯉漁業調査試験

趣旨、調査方法、調査結果、薩南海區春期漁況海況、縣内鯉漁穫高調、魚体測定表、漁業聯絡試験表、漁場圖

南方鯉、鮪漁業共同試験

趣旨、方法、經過概要、通漁試験表、調査結果、漁場圖

野網漁業委託試験

魚 經過概要

活とこふし運搬共同試験

趣旨、方法、活魚艙ノ構造歩減、販賣方法、價格、結果

製造部

鯉節製造試験及傳習

一、蒸煮試験、趣旨

ニヨル試験經過

二、鯉節製造傳習趣旨方法及經過

くさや製造試験

一

一

一

七

九

一〇

一〇

一三

一三

一三

一三

一三

一三

一三

一七

趣旨、方法及經過概要並結果

鮎節製造試驗

趣旨、方法及經過結果

養殖部

眞珠介養殖試驗

趣旨、方法、經過概要

海人草養試驗

趣旨、方法、經過概要

海羅連絡試驗

趣旨、方法、經過概要

魚族放流事業

趣旨、方法、經過概要

河鱒飼育放流試驗

趣旨、方法、經過概要

調查及指導

海洋調查

趣旨、遠洋橫斷觀測概要、沿岸橫斷觀測概要、沿岸漁況及海況概要、遠洋橫斷觀測表沿岸橫斷觀測表

重要魚族洄游調查

趣旨、經過概要

定置漁業改善指導 四三

定置漁業潛水調査 四四

鮒定置漁業漁穫高調 四五

鮒

鹿兒島縣水産試驗場昭和十三年度事業報告

漁撈部

鯉漁業調査試験

趣旨

前年度ニ繼承シ縣下漁業ノ大宗タル鯉漁業春期漁況海況ノ調査並新漁場出漁試験ヲ爲シ以テ縣下當業者ニ豫報速報スルト共ニ各縣ト連絡シ斯業發展助長ニ資セムトス

調査方法

- イ、調査船 照洋丸 五五噸 七五馬力
- ロ、乗組員 調査員 船長機關長無線手各一名水漁夫二十七名
- ハ、調査區域 七島近海ヨリ沖繩南西沖合ニ至ル海區
- ニ、調査期間 自三月十日 至七月六日
- ホ、漁法 竿釣
- ヘ、漁獲物處理 氷藏ニテ鮮魚ノ儘根據地へ運搬賣却ス

調査結果

- イ、航海數 九航海
- ロ、操業日數 二十二日
- ハ、釣獲回數 五十六回
- ニ、漁具使用回數 四六〇回
- ホ、餌料使用數及價格 六三九桶 一、八七四圓
- ヘ、漁獲物 大鯉二、七一九尾
中鯉 四二七尾

小鯉 一三、一一五尾

ト、賣上金額 六、八八〇圓七二錢

薩南海區春期漁況海況

本年度春期ニ於テハ二月二十八日枕崎ニ入港千三百尾千百圓余ノ水揚アリタルヲ初漁トシ試験船照洋丸ハ三月十一日臥蛇西南ニ〇渥水溫二三度海區ニテ一七二尾釣種セルヲ初漁トス例年全旬ニ比シ一度内外ノ水溫低下ヲ見タルモ海況ニ於テハ特異ナル現象ヲ認メス二月中餌料不足ノ爲メ漁況ハ不活發ニシテ加ヘテ魚群ハ淡ク餌付モ亦不良ニシテ魚体ハ小サク平均二疋内外ナリ。三月ニ入り各船餌料ノ供給圓滑トナルニ及ビ七島近海二三度水溫帯ニ於テ餌付モ良好トナリ漁況ハ漸次好調ヲ示シ大型船ニテ一航海五千尾九千七百圓余ノ水揚ヲ見タルモノアリテ活況ヲ呈セリ、本年ハ春期ニ於テ臥蛇島西ニ好漁ヲ見タルモ爾後漁場ハ久米島北東伊平屋島南西三〇渥附近ニ移動シ昨年ニ比シ北移セリ。

縣内鯉漁穫高調

月別	枕崎港		山川港		合計	
	入港船隻	漁穫高	入港船隻	漁穫高	入港船隻	漁穫高
一月	一	1,100.34	1	477.80	1	1,100.34
二月	30	5,299.93	1	477.80	31	5,777.73
三月	167	3,835.88	85	2,173.35	252	5,999.23
四月	119	3,421.99	194	3,715.15	313	6,137.14
五月	137	3,055.61	245	3,999.99	382	5,555.60
六月	104	3,015.88	233	3,015.88	337	3,047.44
七月	144	3,261.60	145	798.71	289	3,397.44
八月	103	1,775.78	64	433.58	167	2,198.36
九月	118	1,783.99	57	1,261.26	175	1,945.25

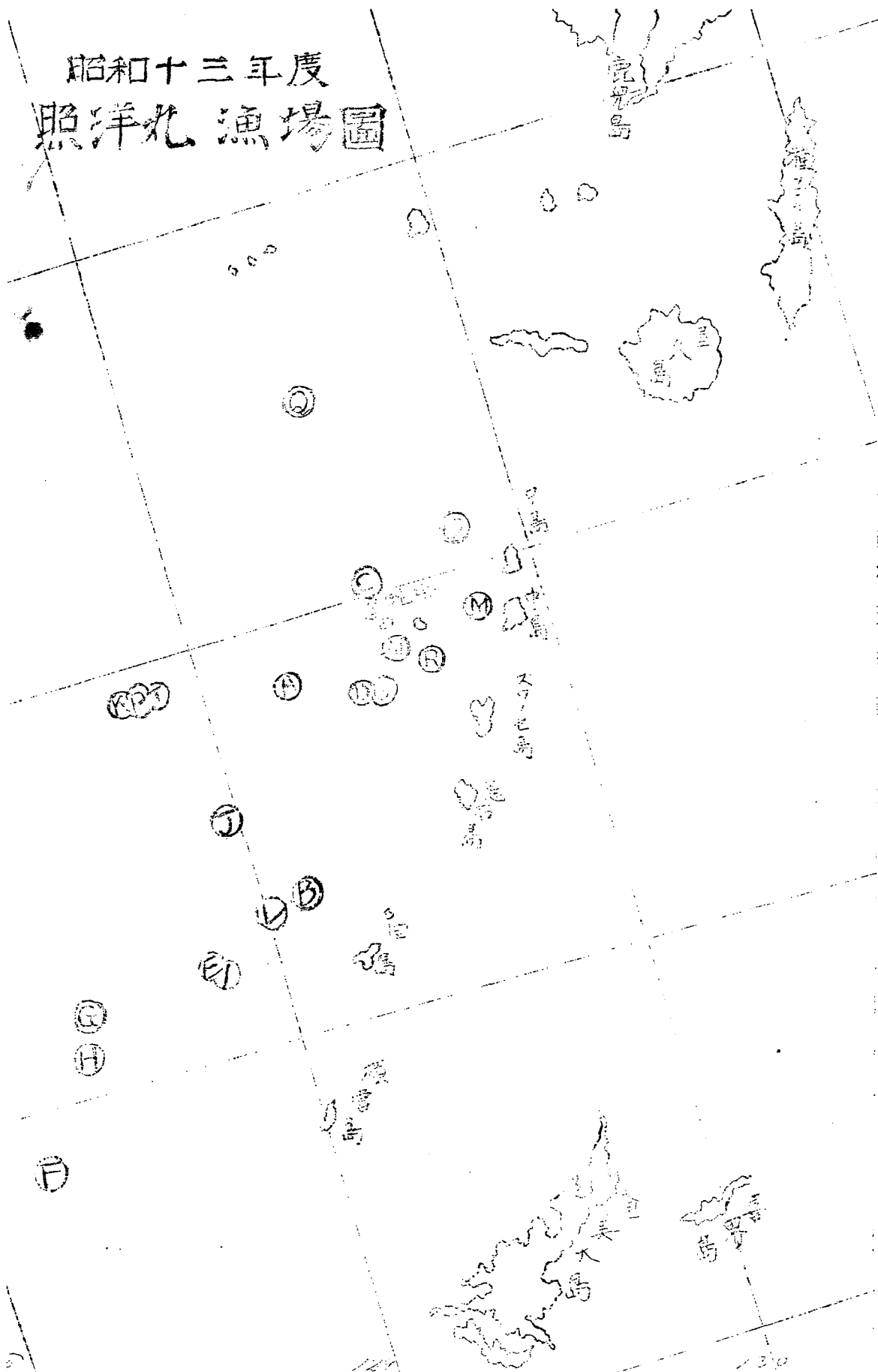
月	日	緯度	經度	尾數	測定尾數	平均體長	平均體重
十月	八	三九°〇九、二六	一三〇、四九三	三	三四六、四〇	一〇五	一三三、五九四、五六
十一月	八	二八、四九四、五〇	七五、七五八	一	一	八四	二八、四四四、五〇
十二月	一〇	四九、九七六、三三	八〇、四九三	一	一	一〇	四九、九七六、三三
合計	一〇	二一九、四三、六九	二、八三三、三〇五	九	三〇六、三三三、三〇	一〇三	三〇六、三三三、三〇

魚 體 測 定 表

釣獲月日	釣獲度		釣獲尾數	測定尾數	平均體長	平均體重
	緯度	經度				
3-11	30°-8	129°-42	116	20	42.9	1.64
3-13	29-21	129-5	100	20	56.0	4.05
3-22	29-46	129-25	270	30	41.3	1.30
3-26	28-49	128-13	38	20	58.8	4.16
3-28	29-7	128-25	83	21	56.0	4.30
4-9	29-32	128-42	900	20	57.9	4.50
4-16	29-53	128-50	2,107	20	51.1	3.48
4-28	29-53	128-50	4,500	20	41.2	1.94
5-5	29-54	129-31	1,500	20	47.7	1.93
5-7	30-6	129-49	1,250	20	49.9	2.75
5-13	30-36	129-29	1,200	23	43.4	1.80
6-4	29-45	129-25	500	20	53.5	2.21
6-27	29-54	128-50	215	20	54.2	3.64

第九航海		第八航海		第七航海		第六航海			第五航海		第四航海	第三航海	第二航海							第一航海		航海数	
6月25日		6月11日		5月12日		5月4日			4月24日		4月13日	4月5日	3月16日							3月7日		出帆月日	
6月28日		6月16日		5月19日		5月8日			4月29日		4月17日	4月10日	3月31日							3月14日		入港月日	
2		2		2		3			2		1	1	7							2		操業日数	
T	T	S	R	Q	P	O	N	N	M	L	K	J	I	H	G	F	E	D	C	B	A	漁	符號
6-27	6-26	6-15	6-12	5-18	5-14	5-7	5-6	5-5	4-28	4-26	4-16	4-9	30	28	27	26	23	3-22	3-20	3-13	3-11		釣種日
29°-46'																							緯度
29°-54'	29°-54'	29°-45'	29°-50'	30°-31'	29°-55'	30°-6'	29°-54'	29°-54'	29°-53'	29°-6'	29°-59'	29°-32'	29°-16'	29°-7'	29°-13'	28°-49'	29°-16'	29°-46'	30°-2'	29°-21'	29°-45'	經度	
129°-29'																							場置
128°-50'	128°-50'	129°-25'	129°-35'	129°-29'	128°-50'	129°-49'	129°-32'	129°-32'	129°-50'	129°-20'	128°-30'	128°-42'	128°-50'	128°-25'	128°-25'	128°-13'	128°-50'	129°-25'	129°-32'	129°-5'	129°-16'		
C5	C6	C5	C6	C8	B	C10	C10	C10	C6	R	B	B	B	B	R	C6	C10	BC5	C10	R	R	氣象	天候雲量
NE2	N1	NNW2	SSW2	SW2	SE2	W3	SW3	S2	N1	ENE1	NW2	NE2	NNW2	NNW3	WSW2	NNW1	N2	NW1	SE2	N3	NW4	風向力	
755	755	759	759	755	765	756	758	764	762	763	758	759	763	759	760	761	753	757	762	761	763	氣壓	
26.8	24.5	23.1	27.5	24.7	24.2	24.5	24.0	24.5	23.0	20.5	19.4	21.4	18.6	18.4	17.5	19.1	21.0	18.0	25.0	14.6	13.8	氣温	
28.4	27.8	27.2	28.0	22.7	24.6	24.9	25.2	24.4	24.2	24.5	23.6	23.4	22.5	22.4	22.2	22.3	21.8	22.0	22.5	22.0	23.4	海水	
		24.9	25.0									22.0									20.7	水温	
		25.92	25.32									25.98										25.84	比
		25.58	25.90									25.50										26.27	重
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	水色透明度
				NE急	E緩	E急				NE急			NE急				NE急						潮流向
																							魚種
																							種類
																							濃淡
																							餌付
			不良	良	不良	良	不良																不良
40	60	30	20	20	15	35	10	30	40	10	90	60 ^m	30	30	30	20	20	30	30	30 ^m	20 ^m	魚使用時	
																							使用數
													中タレ										餌種類
30	30	30	15	70	10	35	10	30	50	10	60	50	8	15	10	8	10	13	10	20	15	數量	
259		240		250		210			250		200	180	200							240		價格	
625	410	790	300	1,100	300	1,120	180	2,400	4,500	110	1,723	900	120	83	83	116	14	270	40	450	172	漁獲物	
556.34		330.61		400.85		998.22			1,495.60		1,504.56	839.97	459.70							294.87		賣上金額	

昭和十三年度 照洋丸漁場圖



南方鯉鮪漁業共同試驗

趣旨

鯉漁業ノ閉散期タル秋冬期ニ於ケル大型漁船ノ利用法トシテ表南洋通漁ノ可否ヲ試驗シ併セテ全方面ニ於ケル新漁礁ヲ探檢シ通漁ノ確實性ヲ増大セントス

方法

本場ト枕崎町國見龜吉トノ共同試驗トシ全人ヨリ調査船及漁夫ヲ提供シ本場ヨリ試驗費トシ一五六〇圓ヲ支出シ漁穫高ノ百分ノ二ヲ本場ニ收入シ殘額ヲ船主所得トス

調査船 薩洲丸 二六一噸 四〇〇馬力

冷蔵能力 十八噸 無線電信電話長短波併用

乗組員 調査員外七十二名

區域 「スル海」

期間 自昭和十三年十月 十日

至昭和十四年二月二十六日

漁獲物處理 氷藏冷蔵ニテ鮮魚ノ儘根據地ニ運搬賣却

經過概要

第一航海 十月十日枕崎發十一日櫻島ニテ餌料二二〇桶積載全地發十九日「スル」海ニ至リ二十二日迄操業歸途高雄ニテ増水ヲナシ三十一日枕崎歸港漁穫高一四、六二二圓ヲ得タリ本航海ハ東支那海ニ於ケル季節信風並ニ高水温ノ爲カ餌料ノ死滅多ク漁場ニテハ魚群多キモ群薄ク餌付ハ概シテ良好ナリキ

第二航海 十一月一日枕崎發櫻島ニテ餌料積載二日全地發九日「スル」海ニ入り十七日迄操業二十六日枕崎歸港漁穫高一、一九八圓一四錢ヲ得タリ本航海ニ於テハ魚群少ナク前航海ニ比シ魚体ハ稍大ナリ

第三航海 十一月二十九日櫻島餌場ニテ二〇桶積載三十日全地發十二月十日スル海着十二日迄操業シ二十一日枕崎歸港セリ本航海モ北東季節風強ク餌料ノ半分ハ斃死シ漁穫高一、一〇五圓六五錢ヲ得タリ

第四航海 二月四日枕崎發幣串獅子島ニテ餌料二四〇桶積載六日全地發十四日漁場着十八日迄操業二十六日枕崎ニ歸港漁穫高一、二一三圓八〇錢ヲ得タリ

調査結果

- イ、操業日数 十九日
- ロ、漁獲回数 一三四回
- ハ、漁獲物 三八、九二四尾
- ニ、賣上高 四九、一三九圓七一錢

・通漁試験表

年月日	漁場位置	漁獲物	水温	摘	要
昭和十三年 十月十九日	カガヤン島 西北十湊	一、七〇〇	二六、三	十二時—十七時 試漁八回釣魚 七回	
十月二十日	カビリ島 南十湊	五、三〇〇	二六、三	十時—十八時 全十一全十	
十月二十一日	全	五、一〇〇	二六、二	八時—十九時 全十三全十三	
十月二十二日	T Bリーフ 西北六湊	九〇〇	二六、五	十一時—十八時 全六全三	
十一月七日	カガヤン島 西北三〇	八〇〇	二六、三	十三時—十四時 全全一	
十一月十一日	カガヤン島 北方二〇湊	三、一〇〇	二六、四	八時—十六時 試漁七回全十五	
十一月十二日	カビリ島 南五湊	六〇〇	二六、三	九時—十七時 全十五全十三	
全 十三日	カガヤン島 西北五湊	三〇〇	二六、三	八時—十五時 全四全三	
全 十四日	砂島 南三湊	八〇〇	二六、三	十一時—十七時 全七全六	

全 十五日	全		八〇〇	二八	十二時—十七	全 三 全 三
全 十六日	全		九〇〇	二八、四	八時—十三	三回
全 十七日	全		四〇〇	二八、三	十一時—十三	二
十二月一日	カビリ島 南一湊		二、〇〇〇	二八、〇	九時—十五	試漁八回 釣魚八回
全 十一日	カビリ島 南三〇湊		二、〇〇〇	二七、〇	八時—十七	全 十一 全 九
全 十二日	カガヤン島 西三〇湊		八〇〇	二八、〇	九時—十八	全 九 全 九
昭和十四年 一月 十四日	カビリ島 南五湊		一、五〇〇	二七、五	八時—十五	全 十三 全 六
全 十五日	カビリ島 南三〇湊		三、五〇〇	二七、五	七時—十七	全 九 全 六
全 十六日	全		二、八〇〇	二七、七	七時—十八	全 八 全 九
全 十七日	カガヤン島 西北三湊		二、六〇〇	二七、七	八時—十七	六回全五
全 十八日	全		八三〇	二七、七	全 一十五	四回

鮎網漁業委託試験

岩礁地帯ニ群棲スル瀬かますハ從來適當ノ漁具ナカリシヲ以テ之カ漁獲方法ヲ講セシカタメ熊毛郡西之表町三ヶ浦漁業組合ニ委託シ之カ試験ヲ實施セリ漁具ハ前年度設計ノ卷刺網ヲ使用シ實施セルカ漁獲能率頗ル良好ナルモ飛魚漁期ト重複スルタカ試験ノ機會少オク僅ニ三回使用シタルニ過キサルモ一尾二百双内外ノモノ五千五百尾九百圓ヲ漁獲セリ

四 番 三 番 船 ト 同 シ

活貝ノ大サ及收容數量設長

活貝ハ平均一個十二匁四分二寸三分四厘ニシテ上徑一尺六寸下徑一尺四寸高七寸ノ籠ニ平均三貫乃至四貫ヲ容シ一番籠ニ約二十籠二番籠ニ約三十籠三四番籠ニ各約二十五籠合計百籠内外ヲ斜メ横ニ各活間ニ收容ス而シテ一籠ニハ五貫ヲ收容シ得ルモ過剩ナルトキハ成績宜シカラス

歩 減

歩減ノ最大原因ハ採捕時ノ損傷ニシテ手鉤ヲ用ヒテ傷ケタルモノハ其ノ成績宜シカラス運搬中死貝ヨリ發生スル細菌ノタメ傷アル貝ハ殆ト斃死スルヲ以テ航海中ハ一日一回乃至二回檢貝シテ死貝ヲ除去スル必要アリ換水ノ良否モ亦歩減ニ著シキ影響ヲ及ホスモノニシテ第四航海ヨリ換水孔ニ木又ハ竹片ヲ挿入シテ換水ヲ一層良好ナラシメタルタメ左表ニ示ス如ク斃死ヲ著シク減少セシタリ又活貝ヲ容ル籠ハ今少シク目ノ荒キモノヲ用フル方成績良好ナラン採捕地ヨリ販賣地ニ至ル輸送時間ハ五十時間内外ニシテ採捕地水温二十九度内外航海中ハ漸減シ淡路島岩屋ニ於テ二十度乃至二十二度ニシテ短期間ニ相當變化アルモ歩減ニハ著シク影響ナキカ如シ今各航海ニ於ケル歩減ヲ表示スレハ次ノ如シ

航海別	積載數量	斃死數量	比率
第一航海	三〇五 <small>貫</small>	三四 <small>貫</small>	〇、一一一
第二全	三四〇	七二	〇、二一一
第三全	四五〇	九六	〇、二一三
第四全	三六〇	二九	〇、〇八〇
第五全	三八六	三六	〇、〇九三
合計	一、八四一	二六七	〇、一四五

販賣方法

種子島ニ於テ採捕セル活捕ハ前記ノ方法ニヨリ活魚籠ニ收容シ九州東岸四國沖合ヲ經テ約五十時間ニテ淡路島岩屋ニ入港シ同所漁業組合直營ノ鮮魚運搬船ニ甲板積トシ午後十時頃同所出帆三四時間ヲ費シテ大阪ニ入港朝市ニテ競賣スル

活とこぶし(方言ながらめ)運搬共同試験

モノトス

價格

從來大阪市場ニハ徳島縣其他ヨリ相當とこぶしノ入荷アルモ本縣産ハ始メテノ入荷ニツテ殊ニ大型ナルタメ相當好評アリ然レトモ一日ノ需要三百貫内外ヲ適當トスルモノ、如クナルヲ以テ市況ニヨリ數日ニ亘リ分賣スルヲ得策トスルコトアリ神戸及京都ニモ試賣セルモ數量僅少ナラザレバ高値ヲ維持シ難シ

今回販賣セル價格ハ第一航海(六月十五日二十三日)一貫匁當手取金(販賣手數料箱代水揚料等ヲ控除シタルモノ)二圓九十六錢第二航海(七月十日一七月二十二日)ハ阪神地方風水害ノタメ價格暴落シ一圓八十二錢第三航海(七月二十三日八月二日)ハ少シク持子直リ二圓三十一錢第四航海(八月五日八月十三日)三圓五錢第五航海(八月十九日一八月二十八日)三圓五錢航海平均二圓六十五錢トス

結果

今回ノ試験ハ六月ヨリ八月迄三ヶ月間從事シタルモ初期ニ於テハ飛魚豐漁ノタメとこぶしノ採集思ハシカラス僅ニ五航海總積載數量一千八百四十一貫數量一千五百七十五貫手取金四千四十八圓余ヲ收メタルニ過キササルモ現地ニ於テ一貫匁八、九十錢ノモノ消費地ニ於テハ三圓内外(平均手取單價ハ二圓六十五錢トナリシモノ)ハ第二第三航海ニ於テ阪神地方風水害ノタメ價格暴落セシ特殊原因アリシニヨル)ニ販賣セラル、ヲ以テ専門ノ活魚運搬船ニヨルトキ相當有利ナル事業タルヲ確メ得タリ

製造部

鯉節製造試験及傳習

鯉節ノ改良發達ヲ圖ラム爲メ左記試験ト傳習ヲ實施セリ

一、蒸煮試験

前年度ノ趣旨ニ基キ本試験ヲ繼續實施セリ。其ノ概要次ノ如シ

(一) 蒸煮、焙干比較試験經過

(イ) 原料處理歩留 昭和十三年七月廿一日調査

鯉總重量(五尾分) 一一、一四〇瓦

内譯 處理肉(左側肉(先卸)三、六五〇瓦蒸煮用)七、三一〇瓦
右側肉(後卸)三、六六〇瓦焙干用

頭 一、五二〇瓦 内臟 一、〇八〇瓦 腹皮 三二〇瓦 背皮 一七〇瓦 背骨 五一五瓦

(ロ) 蒸煮ニ依ル試験經過

前項原料處理ニ依リ得タル左側肉三、六五〇瓦ヲ本試験ニ供セリ。經過ノ概要次ノ如シ

月 日	工 程	重 量	月 日	工 程	重 量
七 二 一	處理肉(左側肉)	三、六五〇瓦	全 全	第二全 全	九一〇
	煮熟後	三、二〇〇	全 二二	第三全 焙干	一〇一〇
	バラ拔後	三、〇五	全 二三	第四全 蒸煮	九一〇
	修繕後	二、七〇	全 二四	第五全 焙干	九一〇
	第一番火、蒸煮攝氏 九一 ^度 三 ^分	二、六〇	全 二五	第六全 全	九一〇

月日	工程	重量	月日	工程	重量
全二六	第七全	一、六〇六	全八	第十四全	一、三六四
全二七	第八全	一、五五五	全一一	第十五全	一、三〇〇
全二九	第九全	一、四四五	全一四	日干全	一、四〇九
七三一	第十番火焙干攝氏七度一分	一、四〇五	全一六	削製後	一、一三八
八二	第十一全	一、三六五	全一九	削り火入後	一、一三一
全三	第十二全	一、三三五	全二一	削り干箱詰前	一、一三三
全五	第十三全	一、二九九			

(ハ) 焙干ニ依ル試驗經過

原料處理ノ際ノ右側肉三、六六〇瓦ヲ本試驗ニ供ス。經過左ノ如シ。

月日	工程	重量	月日	工程	重量
	處理肉(右側肉)	三、六六〇	全二七	第七全	一、五七五
	煮熟後	三、二〇三	全二九	第八全	一、五〇〇
	バラ拔後	三、〇六五	全三一	第九全	一、四四二
	修繕後	二、七八〇	全二	第十全	一、三九七
七二一	第一番火焙干攝氏一〇〇四分	二、六〇〇	全三	第十一全	一、三六五
全二二	第二全	二、四四〇	全五	第十二全	一、三三五
全二三	第三全	二、二七	全八	第十三全	一、二六四
全二四	第四全	一、八七五	全一一	第十四全	一、一五〇
七二五	第五番火焙干攝氏六〇五分	一、八〇〇	全一四	日干	一、一三三
全二六	第六全	一、六六〇	全一六	削製後	一、一六八

全一九	削火入後	1,150	全二一	箱詰前	1,141
-----	------	-------	-----	-----	-------

(二) 異ル蒸煮時間ニ依ル減量調査

原料處理、煮熟、修繕後一五分二〇分、二五分、三〇分、三五分、四〇分夫々蒸煮シテ其減量狀態ヲ調査セリ、昭和十三年七月廿一日調査
 (イ) 原料處理步留

原料番號	原料重量	一、二三三瓦號	二、二一〇瓦號	三、二四九〇瓦號	四、二四五五瓦號	五、二四六〇瓦號
節番號		一 A	二 A	三 A	四 A	五 A
處理肉		七五〇	七〇〇	八五〇	八四〇	八二五
煮熟後重量	六五〇	六四八	六二五	七〇	七二五	七二〇
修繕後重量	五六〇	五三三	五三〇	六五五	六四五	六二五
		一 B	二 B	三 B	四 B	五 B
		七四〇	七〇〇	八五〇	八四〇	八二五
	六四八	六二五	六二五	七〇	七二五	七二〇
	五三三	五三〇	五三〇	六五五	六四五	六二五

(ロ) 蒸煮時間ト減量關係 步留蒸煮前重量ニ對スル步留

節番號	蒸煮前重量	一五分蒸煮		二五分蒸煮		三〇分蒸煮		三五分蒸煮		四〇分蒸煮	
		蒸煮後重量	步留	蒸煮後重量	步留	蒸煮後重量	步留	蒸煮後重量	步留	蒸煮後重量	步留
一 A	五六〇	五四〇	〇、六四三	五四〇	〇、九五一	五三三	〇、九五八	六〇五	〇、九三五	六〇〇	〇、九四三
一 B	五三三	五三〇	〇、九三三	五三〇	〇、九三三	六二〇	〇、九三八	六〇五	〇、九三五	六〇〇	〇、九四三
二 A	五三〇	五三〇	〇、九三三	五三〇	〇、九三三	六二〇	〇、九三八	六〇五	〇、九三五	六〇〇	〇、九四三
二 B	五三三	五三〇	〇、九三三	五三〇	〇、九三三	六二〇	〇、九三八	六〇五	〇、九三五	六〇〇	〇、九四三
三 A	六五五	六三〇	〇、六二八	六三〇	〇、六二八	六二〇	〇、九三八	六〇五	〇、九三五	六〇〇	〇、九四三
三 B	六四三	六三〇	〇、六二八	六三〇	〇、六二八	六二〇	〇、九三八	六〇五	〇、九三五	六〇〇	〇、九四三
四 A	六三〇	六三〇	〇、六八三	六三〇	〇、六八三	六二〇	〇、九三八	六〇五	〇、九三五	六〇〇	〇、九四三
四 B	六三〇	六三〇	〇、六八三	六三〇	〇、六八三	六二〇	〇、九三八	六〇五	〇、九三五	六〇〇	〇、九四三

五 A	六二五	〇、六四三	〇、六六〇	〇、六〇三	〇、九六八	五九五	〇、九五二〇	〇、九四三
五 B	六三三	〇、六六〇	〇、六六〇	〇、六〇三	〇、九六八	五九五	〇、九五二〇	〇、九四三
平均		〇、六四三	〇、六六〇	〇、六〇三	〇、九六八	五九五	〇、九五二〇	〇、九四三

試験結果

上述試験ノ結果ニ基キ左記考察ヲ得。

一、蒸煮ニ依リ完全ニ殺菌ヲ行ヒねと發生ノ余地ヲ無カラシメ得、翻テ焙干法ハ加熱ノ調節ヲ堪エズ注意シテモ加熱ニ厚薄ノむらアルヲ免レズ、而シテ其及バザル部分ニねとヲ生ズルモノナリ。蒸煮法ニ依レバコノ欠点ヲ補ヒ得且左程ノ技術ヲ要セズシテ本試験ノ目的ヲ完遂シ得ルモノナリ。

一、又能率時間的カラ見テモ焙干法ハ約一時間内外ヲ要スルニ對シ蒸煮法ハ僅カニ三十分内外ニテ足ルガ故ニ夜間作業等ノ際作業ノ早キヲ欲スル從業員ノ志氣ニ及ボス影響大ナルモノアリ。

一、製造中ニ於テ兩法ノ干燥率ハ多少ノ差ハアレドモ終期ニ至リテ畧全様トナレリ。

一、蒸煮ニ依ル製品ハ風味外觀等良シク又黴付モ極メテ良好ナリ。

一、蒸煮時間ニ依ル減量状態ハ其ノ差極メテ僅少ナリ二〇分乃至三〇分蒸煮ヲ適當トスベシ。

一、鯉節製造傳習

趣旨方法

大体前年ト全様ニ施行セリ。今要領ノ概要ヲ左ニ記ス。

(イ) 期間 昭和十三年四月一日ヨリ七月末日迄

(ロ) 場所 揖宿郡山川町鯉節傳習所

川邊郡枕崎町 全 全

(ハ) 山川町ノ傳習

原料鯉 二一、四四六疋二(三、六一四圓九〇錢)

切込回数 二二回

製品 四、四〇一疋五

傳習終了者 三十名 内二年終了者十二名 一年終了者十八名

(二) 枕崎町ノ傳習

原料鯉 一八、七二三疋三(三、五九九圓三九錢)

切込回数 三一回

製品 三、七四五疋

傳習終了者 十三名

製品ハ共同者ニ交付シ本場監督ノ下ニ直賣又ハ入札ニ依リ賣却シ、傳習終了者ハ夫々各工場ニ配シテ就職セシメタリ

くさや製造試験

趣旨

前年度ニ繼承シ本縣沿岸並離島方面ニ饒産スル青鯉ノ利用方法講究ノ爲東京方面ニ珍重セラルルくさや製品ニ試製シ以テ其ノ利用價值増進ヲ圖ラムトス。

方法及經過概要並結果

場所 鹿兒島市上之園町 鹿兒島新興物産株式會社

期日 昭和十三年八月下旬及十月上旬

製造方法ハ大体昨年ノ如ク原料ヲ腹開キトナシ、數回清水ニテ洗滌シ水切りヲナシ、くさや液ニ浸漬シテ鹽味ヲ附加ス。然ル後原料ヲ引上げ更ニ清水ニテ數回洗滌ス斯クセシモノヲ竇上ニ並ベテ日干シ試了ス

即チ八月二十八日ひろあじ二五六尾(三七、三一二瓦)及八月二十九日ひろあじ二三〇尾(三三、七五〇瓦)ヲ處理シテ母氏十五度ノくさやニ五時間漬ケテ試験セリ、然ル處雨天續キニテ干燥意ノ如ク進マズ其ノ間蠅ノ蛆害ヲ被リ良品ヲ得ルニ至ラズ

更ニ十月一日ひろあじ三五〇尾(六五、六二五瓦)ヲ處理シテ母氏十三度ノくさや液ニ十五時間浸漬シテ加鹽後日干試了センガ原料不鮮ナリシト且ツ脂肪相當多カリシニ依リ良品ヲ得ルニ至ラザリキ

各製品ノ内稍良好ナリシモノノミヲ撰ビテ東京市京橋區月島仲通り松本修二氏及東京中央市場ニ送付シテ批評試賣ヲ試ミシニ良結果ヲ得ルニ至ラズ、コレ購テ製造中ニ於ケル天候ノ不良ト原料ノ不鮮ト脂肪過多ナリシニ依ルモノト信ズ、次年度ニ尙續行シ斯業開發ノ資トセムトス。

鯖節製造試験

趣旨 鯖節ノ品質向上ヲ圖ム爲メ脱脂方法ニ付キ左記ノ通り試験セリ。

方法及経過

場所 熊毛郡上屋久村永田當業者工場

期間 十四年三月

原料 栗生沖並ニ一湊沖漁獲ノモノニシテ平均体重約五九一瓦内外ノモノヲ使用セリ。

處理

新鮮ナル原料ヲ三枚卸トナシ片肉ハ標準法ニヨリ製造シ他ノ片肉ハ五種ノ脱脂劑(炭酸加里及重曹、醋酸、芒硝、ベンジン、苛性曹達)ヲ種々ノ割合ニテ溶解シタル溶液ニテ煮熟シ煮熟時間ハ試験節標準節トモ約二十五分トシ煮熟中浮上セル汚物ハ其ノ都度之ヲ除外セリ。

(一)炭酸加里及重曹ニ依ル試験経過

炭酸加里重曹ノ一%ヨリ八%ノ溶液中ニ煮熟シ左記ノ通り脱脂程度並歩留調査セルニ節肌稍々黒味ヲ帯ビ殆ンド脱脂ノ効果ナキ様認めラレ且ツ鯖節ノ商品價值上肝要ナル表皮ヲ損傷セリ。

歩留ハ溶液ノ濃度ニ依リ大ナル差異ヲ認めズ

(二)炭酸加里・重曹ノ1%溶液

L=体長 U=体高 W=重量 dW=各片肉ノ重量 dW1=煮熟後ノ片肉重量 dW2=焙乾後ノ片肉重量 dW3=日干後ノ片肉重量 dW4=歩留ダツ
 シーナ附ツアルモノハ脱脂済ヲ使用セシモノ R=雌雄

NO	L	C	W	dW	dW'	dW1	dW1'	dW2	dW2'	dW3	dW3'	dW4	dW4'	R
1	38	21.5	732	210	169	206	161	116	86	75	56			♀
2	36	19.7	607	172	120	180	113	69	71	45	49			♀
3	35	18.2	495	154	131	146	131	90	93	60	56			♂
計			1,834	536	430	532	405	274	250	180	161	33.5%	38.3%	

(ロ) 全 2% 溶液

NO	L	C	w	dW	dW	dW1	dW1	dW2	dW2	dW3	dW3	歩 dW4	留 dW4	R
4	Cm 38	Cm 21.2	g 720	g 184	g 184	g 139	g 189	g 86	g 75	g 56	g 49			♀
5	35	18.1	529	165	165	120	124	79	75	56	53			♀
6	35	18.1	529	161	158	124	124	86	86	60	64			♂
計			1.778	510	507	383	437	251	236	172	166	33.7%	32.7%	

(ハ) 全 5% 溶液

NO	L	C	w	dW	dW	dW1	dW1	dW2	dW2	dW3	dW4	歩 dW4	留 dW4	R
7	Cm 37	Cm 21.2	g 656	g 213	g 213	g 165	g 169	g 105	g 84	g 79	g 75			♀
8	33	19.0	510	201	201	109	113	73	75	49	53			♀
9	37	18.1	443	143	146	124	124	84	78	71	68			♂
計			1.609	557	560	398	398	264	237	199	196	35.7%	35.0%	

(ニ) 全 8% 溶液

NO	L	C	w	dW	dW	dW1	dW1	dW2	dW2	dW3	dW3	歩 dW4	留 dW4	R
10	Cm 34	Cm 21.2	g 675	g 210	g 206	g 165	g 158	g 113	g 113	g 75	g 71			♀
11	33	19.4	540	176	176	120	128	86	94	60	56			♀
12	34	19.7	547	158	158	139	146	113	120	88	83			♂
計			1.762	547	540	424	432	312	327	218	210	39.8%	38.8%	

(ホ) 全 10% 溶液

NO	L	C	W	DW	DW'	DW1	DW1'	DW2	DW2'	DW3	DW3'	DW4 ^歩	DW4 ^留	R
13	39 ^{Om}	21.2 ^{Om}	694 ^g	203 ^g	196 ^g	120 ^g	128 ^g	124 ^g	79 ^g	75 ^g	58 ^g			♀
14	34	18.1	491	180	150	131	131	105	101	64	41			♀
15	35	19.0	551		165	165	165	64	86	56	41	37.6%	26%	♀

(ニ) 醋酸ニ依ル試験經過

一%ヨリ八%マデノ溶液中ニ煮熱シ(一)ト全様脱脂程度並歩留調査セルニ節肌幾分淡黑色ヲ呈シ溶液ノ濃度大ナルニツレ表皮ヲ損傷シ且ツ脱脂ノ効果ヲ認メズ

歩留ノ標準法ニ依ルモノト始ント差異ナシ

(1) 醋酸ノ1%溶液

NO	L	C	W	DW	DW'	DW1	DW1'	DW2	DW2'	DW3	DW3'	DW4 ^歩	DW4 ^留	R
1	36 ^{Om}	21.5 ^{Om}	713 ^g	206 ^g	199 ^g	169 ^g	116 ^g	116 ^g	79 ^g	75 ^g	68 ^g			♂
2	36	20.6	570	176	180	146	139	86	79	60	56			♀
3	36	20.9	696	184	188	135	135	86	83	56	60			♂
計			1,909	566	567	450	390	288	241	191	184	33.7%	32.4%	

(2) 全 3%溶液

NO	L	C	W	DW	DW'	DW1	DW1'	DW2	DW2'	DW3	DW3'	DW4 ^歩	DW4 ^留	R
4	37 ^{Om}	21.2 ^{Om}	636 ^g	184 ^g	188 ^g	150 ^g	150 ^g	83 ^g	105 ^g	83 ^g	83 ^g			♂
5	35	19.0	548	176	176	173	165	85	94	75	68			♀
6	37	21.0	690	274	210	146	143	94	90	68	64			♀
計			1,864	634	574	469	458	263	28	226	215	35.6%	37.4%	

(3) 全 5%溶液

NO	L	G	W	DW	DW	DW	DW1	DW1	DW2	DW2	DW3	DW3	DW4	歩留	R
7	37 ^{Um}	21.2 ^{Um}	656 ^g	195 ^g	191 ^g	158 ^g	158 ^g	158 ^g	98 ^g	86 ^g	63 ^g	64 ^g			♂
8	35	19.6	578	169	165	158	158	78	98	68	68	68			♂
9	35	21.2	658	188	195	185	185	75	71	56	49	49	34.7%		♂
	計		1,887	552	551	451	451	271	255	192	181	181	32.8%		

(4) 全 8%溶液

NO	L	G	W	DW	DW	DW	DW1	DW1	DW2	DW2	DW3	DW3	DW4	歩留	R
10	86 ^{Um}	21.2 ^{Um}	667 ^g	199 ^g	199 ^g	165 ^g	161 ^g	98 ^g	98 ^g	64 ^g	68 ^g	68 ^g			♀
11	35	18.7	521	158	165	139	131	90	79	60	56	56			♂
12	35	20.0	578	178	152	131	135	79	83	46	49	49	32.6%		♀
	計		1,756	530	516	485	427	267	260	173	173	173	33.5%		

(三) 芒硝ニ依ル試験經過

一%ヨリ八%マデ溶液中ニ者熟シ (一) (二)ト全様脱脂程度並ニ歩留調査セルニ外觀ニ般品ト殆ンド區別シ難ク且ツ脱脂程度ハ前記ニ者ノ場合ヨリモ良好ナル様認メラル。

(1) 芒硝 1%溶液 (少量ノ米糠ヲ入レル)

NO	L	G	W	DW	DW	DW1	DW1	DW2	DW2	DW3	DW3	DW4	歩留	AR
1	27 ^{Um}	20.9 ^{Um}	731 ^g	203 ^g	195 ^g	161 ^g	150 ^g	101 ^g	89 ^g	83 ^g	79 ^g			♂
2	34	18.4	503	161	161	128	124	79	71	53	56			♀
3	34	19.0	506	150	146	105	105	64	64	71	71			♂
	計		1,740	510	502	394	319	244	221	207	206	40.5%	41.0%	

(2) 全 3%溶液 (全)

NO	I	C	W	DW	DW'	DW1	DW1'	DW2	DW2'	DW3	DW3'	DW4	歩留	R
4	38	21.2	716	206	210	161	158	83	83	83	75		♀	
5	32	17.5	428	131	115	98	98	56	56	68	64		♀	
6	35	18.7	518	169	169	131	121	68	69	53	49		♀	
計			1,662	506	494	390	387	217	207	204	188	40.3%	38.0%	

(3) 全 5%溶液 (全)

NO	I	C	W	DW	DW'	DW1	DW1'	DW2	DW2'	DW3	DW3'	DW4	歩留	R
7	38	20.3	713	240	206	161	154	84	84	71	71		♂	
8	33	18.1	473	146	146	113	105	75	79	53	53		♀	
9	35	18.4	540	173	169	124	113	56	56	60	60		♂	
計			1,716	559	521	398	372	215	219	184	184	32.9%	35.3%	

(4) 全 8%溶液 (全)

NO	I	C	W	DW	DW'	DW1	DW1'	DW2	DW2'	DW3	DW3'	DW4	歩留	R
10	38	21.2	750	214	214	165	154	105	94	79	71		♀	
11	35	18.7	536	165	161	131	131	64	64	64	64		♂	
12	35	19.3	585	173	173	113	124	90	83	60	60		♂	
計			1,781	552	548	409	409	259	241	203	195	36.7%	35.5%	

(四) ベンジンは依ル試驗經過

片肉ヲ二十五分間ポイルシ後焙乾シ然ル後ベンジン液ニ約五時間浸漬シタルモノト他ノ片肉ヲ前記ノ如ク標準法ニテ處理セルモノト比較檢

討セルニ前者ハ後者ヨリモ外觀良好ニシテ脱脂程度モ好成绩ノ様認メラレ且ツ他脱脂劑ノ如ク煎汁ノ品質ヲ變ゼシムルガ如キ憂絶對ナシ故ニ試験品中商品價値最モ大ナリト思考サル。

(1) ベンジン 250gノ中ニ焙乾品2.125g入レ約五時間浸漬セリ

NO	I	C	W	DW	DW	DW1	DW1	DW2	DW2	DW3	DW3	DW4	DW4	R
1	37	21.1	749	213	210	164	155	104	95	78	70			2
2	35	18.8	535	164	162	130	130	63	65	63	63			3
3	35	19.2	585	172	172	113	124	90	82	60	60			3
	計		1,869	549	544	407	409	257	242	201	193	36.6%	35.4%	

(五) 苛性曹達ニ依ル試験經過

○、五%ヨリ五%マデノ溶液ニテ煮熟シ脱脂程度並ニ步留調査セルニアルカリ度強キ爲脱脂程度優良ナルモ表皮損傷サレ商品價値ナシ。尙溶液濃度大ナルニ從ヒ表皮損傷程度大ニシテ蛋白質ヲモ分解スルタメ步留著シク減退セリ。依而苛性曹達ハ精節脱脂濟トシテ適セザルモノト認ム

(1) 苛性曹達ノ1%溶液

NO	I	C	W	DW	DW	DW1	DW1	DW2	DW2	DW3	DW3	DW4	DW4	R
1	36	21.5	630	206	210	169	150	113	94	86	91			3
2	35	18.1	503	154	161	124	113	71	68	56	45			3
3	35	18.4	559	180	173	131	105	83	68	64	49			3
	計		1,692	540	424	424	387	267	230	206	185	38.1%	34.0%	

(2) 全 3%溶液

NO	I	G	W	DW	DW'	DW1	DW1'	DW2	DW2'	DW3	DW3'	DW4	DW4'	R
4	36 Cm	21.8 Cm	690 G	199 G	206 G	150 G	113 G	86 G	60 G	60 G	45 G			♀
5	36	19.0	626	191	191	143	98	71	53	55	38			♀
6	36	19.6	675	195	195	150	94	75	45	56	34			♂
	計		1,991	585	592	443	305	232	158	172	117	29.4%	19.7%	

(3) 全 5%溶液

NO	I	G	W	DW	DW'	DW1	DW1'	DW2	DW2'	DW3	DW3'	DW4	DW4'	R
7	38 Cm	21.2 Cm	619 G	181 G	133 G	139 G	60 G	69 G	23 G	49 G	19 G			♀
8	34	17.8	514	165	165	124	64	75	38	55	19			♂
9	32	17.5	423	135	135	98	45	53	30	38	19			♂
	計		1,561	488	433	361	169	197	91	142	57	29.5%	11.6%	

結果

前記試験、結果ヲ綜合考察スルニ、ベルジン利用ノモノハ特ニ表皮ヲ損傷スルコトナク且ツ節肌モ良好ナリキ、尙又ベンチン利用ノ

モノハ煎汁ノ品質ヲ變ゼシムルガ如キ憂ナシ。依而前記何レノ場合ヨリモ鯨節脱脂劑トシテ最モ適當ナラムカ

更ニ次年度ニ繼承シ實用化スベク、ベンチン利用並ニ冷凍、冷蔵ニ依ル物理的脱脂ノ試験ヲモ併セテ施行セムトス

養殖部

眞珠介養殖試験

趣旨 前年度ノ繼續試験ニシテ眞珠介ノ稚貝ヲ養成シ眞珠採取用ノ完全ナル母貝トナサントス

方法 海鼠池ニ發生スル稚貝ヲ採收シ之ヲ縱四五糎横三〇糎深サ一四糎ノ五分目金網籠ニ收容シ孟棕竹（之ヲ浮子トス）ニ吊シ比較的潮ノ

流通ヨキ浦内灣ニ浮設ス

經過概要 前年末ニ於ケル試験用眞珠貝ノ成長ノ狀況ハ小形ノモノニシテ殻長五、四五糎殻高一、九〇糎中形ノモノ殻長五、八二糎殻高

二、一八糎大形ノモノ殻長六、一三糎高二、二五糎トナリタルモ本年度末ニ於テハ小形ノモノ殻長五、六糎殻高一、三八糎、中形ノモノ殻長六、三七糎殻高二、五九糎大形ノモノ殻長六、七一糎殻高二、六四糎ニ成長セリ尙前年（昭和十二年）八月二十八日新ニ平均殻長一、三七糎平均殻高〇、四七糎ノ稚貝ヲ移植セシニ翌年七月八日マデニハ平均殻長四、五七糎平均殻高一、六三糎ニ成長セリ然ルニ其後暴風ニ會ヒタル際金網ノ紐ガ切斷サレ流失シタルタメ年度末ニ於ケル成長度ハ不明ナリ

海人草養殖試験

趣旨 前年度ノ繼續試験ニシテ單位面積ニ着生スル數量及ビ人工面ト天然面トノ着生量ノ比較及成長ノ狀況等ヲ闡明ニスルト共ニ海人草ノ

附着セルコンクリート盤ヲ他ノ適當ナル場所ニ移動シ以テ該藻ノ増産ヲ計ラントス

方法 二尺平方厚サ三寸ノコンクリート盤十五個並ニ一尺平方ノ厚サ三寸ノコンクリート盤三個ヲ上籠村江石沿岸ノ水深一尋乃至一尋半（

干潮時）ノ地点ニ投入シ之ニ發生スル海人草ニヨリ前記事項ヲ明ラカニスルト共ニ他ニ移植スルモノナリ

經過概要 一尺平方ノ盤ハ波浪或ハ潮流ノ爲三個共屢々反轉シ海底トノ摩擦ニヨリ殆ンド着生セル海人草ヲ認メザレドモ二尺平方ノモノハ

重董有リシ爲反轉スル事ナク隨テ相當多數ノ附着ヲ認メタリ、毎年七月上旬一齊ニ海人草ヲ採收スル習慣アル爲之ト時期ヲ同ジウシテ良ク掃除シタル三個ノコンクリート盤ヲ海底ニ投入シ置キ滿一ヶ年後ノ本年七月上旬ニ至リ調査セルニ天然岩面約二尺平方ニ發生セル海人草ノ量ハ

眞珠介養殖試験、海人草養殖試験

八二、三瓦(生ノマ、)有リ二尺平方ノコンクリート盤ニ於テハ平均一個分ニ付九〇、三瓦(生ノマ、)有リテ後者ノ方ガ八瓦増産ナリキ之ヲ一坪ニ換算セバ人工面ニテハ八一四瓦(二一六匁)天然面ニテハ七四一瓦(一九七匁)ノ生産トナリ人工面ノ方一九匁ノ増産トナル成長度ニ就テハ前年ノ七月上旬ヨリ一年後ノ本年七月上旬マデニハ平均三、二種ノ成長ヲ示シ十一月月上旬ニハ平均四、八種ノ成長ヲ成セリ。從テ七月上旬後ノ四ヶ月間ニハ平均一、六種ダケノ生育ヲ示セリ分岐數(枝)ニ於テハ七月上旬ニ平均六條ナリシガ四ヶ月經過後ハ三條増加シ平均九條ニ繁茂セリ尙七月上旬稍々生熟セル裏果及成實枝ヲ認メタレバ盛期ハ七月半頃ノ如シ然シナガラ藩殖期ニ就テハ更ニ調査ヲ要ス次ニ使用セルコンクリート盤ハ相當重キ爲波浪ニ依ル反轉ナキモ運搬上甚シク支障アリテ本年ハ適地移殖ヲ施行シ得ザリキ

海羅連絡試驗

趣旨

中央水産試驗場主催ニ係ル連絡試驗ニシテ海羅胞子着生期(初期盛期終期)ノ決定並ニ海水ノ水溫比重ト胞子着成及生育トノ關係並ニ各種附着材料ニ依ル着生ノ適否等ヲ明ニシ海羅増産ノ基トナサン

方法

本縣下海羅生産地トシテ著名ナル下甌村蘭牟田漁業組合地先沿岸ヲ選ビ同地先立瀬ニ試驗地ヲ設ケ海羅ノ發生スル岩盤上ニ附着材料トシテ瓦スレート練瓦セメント塗布等ヲ固定セシメ是等ニ發生スル海羅ノ状態ニ依リ附着材料ノ適否且又發生ノ時期ヲモ知ラントス尙一方ニ於テハ毎月六回宛試驗地附近ノ海況ヲ觀測シ兩者相俟ツテ相關關係ヲ探究スルモノナリ

經過概要

本試驗ハ本年五月下旬場長會議ニ於テ決定セラレタルモノナレバ諸準備ノ都合上七月上旬ヨリ開始セリ。然ルニ本縣下ニ於テハ六月下旬ヲ以テ海羅ノ採收ヲ終了スルタメ胞子ノ脱落状態ニ就テハ時期ヲ失シ調査スル能ハザリキサレド各種附着材料ニ依ル海羅發生ノ狀況ニ就テハ十一月月上旬セメント塗布面ニハ大サ〇、三種位ノ海羅ノ萌芽ヲ多數認メ又練瓦上ニモンレトオボシキモノ有リタルモ他材料ニハ總テ認メザリキ右ノ結果ヨリ見レバ七月七日以降ニ於テ胞子ノ附着セルハ明ナルモ之ガ確實ナル時期ハ不明ナリ、尙海羅發生ニ伴フ海況ニ關シテハ七月中下旬ノ平均水溫並ニ比重ハ二六、四度一、〇二四五、八月八二四、八度一、〇二四七、九月八二五、八度一、〇二五七十月ハ二二、一度一、〇二三九ナリキ

魚族放流事業

趣旨

近年縣下各河川ニ於テ人工的ニ水流ヲ妨ケタル障害物ノ築設及水質ノ汚濁等ノ結果魚族ノ棲息並ニ遡上ヲ著シク阻害シツ、アルニ鑑

ミ民間側ト相提携シ（經費ハ水力電氣會社ノ寄附ニ據ル）是レガ對策トシテ各種魚魚族ノ補充ヲナサントス

方法

堰堤下ニ集中スル稚鮎ヲ傷付ケザル様採捕シ上部口經三五厘米底部直經七〇厘米高サ七五厘米ノ竹籠ニ蓄養シ相當數量ニ達スル毎ニ長サ一〇〇厘米中四〇厘米深サ七五厘米ノ運搬器ニ收容シ障害物ノ上流水域マデ輸送シ放流ス又五匁内外ノ種鰻ヲ熊本縣八代町方面ヨリ購入シ上流水域ニ放流ス

經過概要

四月一日ヨリ五月上旬マデト翌年三月下旬トノ二期ニ亘リ稚鮎ヲ又七月一日ヨリ八月三十一日マデニ種鰻ヲ新川水係上流ニ次ノ如ク放流セリ即チ稚鮎ヲ金山川上流ヘ六一、九四尾金山川下流ヘ七、四四九尾中津川ヘ一五、四四六尾石坂川ヘ一八、七四四尾放流シ種鰻ヲ金山川ヘ五、五五五尾中津川ヘ六、八八八尾石坂川ヘ三、一一一尾稚鰻ヲ金山川ヘ八、九〇〇尾石坂川ヘ一、八〇〇尾中津川ヘ三、〇〇〇尾ヲ放流セリ

河鰻飼育放流試驗

趣旨

前年度ノ經續試驗ニシテ農林省ヨリ無償交付ヲ受ケタル米國産河鰻卵二五、〇〇〇粒ヲ養成シ内水面利用開發ノ目的ヲ以テ其ノ大部分ヲ霧島川上流ヘ放流シ僅カナル殘余ヲ以テ池中飼育試驗ヲ成サントス

方法

河鰻稚魚浮出後ハ水面積四坪ノ孵化兼飼育池二面ヘ各々半々ニ分納シ毎日投餌及氣象池水温等ヲ觀測シツ、放流可能ノ大イサニ達スルマデ飼育シ放派ス其後ハ少數ノ稚魚ヲ該池中ニ殘シ成長度並ニ池水温トノ關係諸餌料ノ適否等ヲ試驗スルモノナリ

經過概要

六月上旬ニハ体長五、八厘米重四、〇瓦ニ成長シ放流可能ノ大イサニ達シタレドモ時恰モ梅雨期ヲ前ニ控ヘタレバ増水ノ害ヲ考慮シ七月二十日ニ至リ放流ヲ施行セリ。即チ放流尾數ハ二一、〇〇〇尾（此ノ内四〇〇尾ヲ池中飼育ニ殘ス）ニシテ魚体ノ平均大イサハ体長六、五厘米重四、三瓦總投餌料ハ肝藏一一、九二四瓦鰻ノ卵二、九二五瓦ソノ他メリケン粉干魚粉野菜等ナリキ四月一日ヨリ放流當日マデノ氣温水温最高氣温二五度最低氣温二度最高水温一九、七度最低水温六、五度ナリ池中飼育ノ分ニ就テハ七月二十一日ヨリ餌料トシテ鰻ノ卵（鹽藏）糠、メリケン粉蛹、野菜等ヲ十二月上旬ニ至ルマデ給與シツ、飼育セシニ其後ハ最低氣温二、三度最高水温六、七度トナルタルタメ投餌ヲ中止ス當日マデニ魚体ハ最小九厘米内外最大一九厘米内外ニ成長シ其後餌料給與開始ノ三月下旬マデニハ殆ンド成長ヲ認メズ右飼育ノ期間中餌留メマデニハ斃死ヲ認メザルモ其ノ後ニ於テ五尾ノ斃死ヲ見タリ

調査及指導

海洋調査

趣旨 本調査ハ海洋ノ性狀ヲ究明シ以テ魚族ノ移動洄游並ニ豊凶豫察ノ研究資料ニ供セントスルモノニシテ遠洋横斷觀測及沿岸横斷觀測ノ

二部ニ分チ施行セリ

一、遠洋横斷觀測概要

薩南海區ハ本邦黒潮通過ノ最尖端ニシテ本縣鯉鰯飛魚等各種漁業ノ主要漁場タリ隨テ本海區ノ海況ヲ究明スルコトハ是等漁況ノ豫察其他ヨリシテ極メテ重要ナル事項ナリ依テ前年ニ繼續シ各府縣ト連絡シ本場ハ開聞大島間及大島ヨリ正西東海百尋線ニ亘ル海區ヲ分擔シ二月四月六月ノ三回之ヲ實施セリ觀測線及觀測点ハ前年度ト同様ナリ

二月(二月二十三日ヨリ二十六日迄施行ス)

(イ) 開聞岬大島間

水溫ハ開聞屋久島間B点表層ニ最高二十度水溫一部アリ昨年ニ比シ上層二度下層三度ヨリ四度低ク本年沿岸冷水帶勢力強キヲ示セリ
比重ハ二六、〇〇ニシテ昨年ヨリ高減ナリ

(ロ) 大島西百尋線間

最高水溫二十一度線ハ横當島西R点ヨリ丁点下層ニ達シ横當島側ニ低シ昨年ノ二十二度線ハ本年ノ二十二度線ト全所ニアリ平均一度内外ノ低溫ナリ

四月(四月六日ヨリ八日迄施行ス)

(イ) 開聞岬大島間

最高水溫二十二度ニシテ屋久島寄リD点附近ヨリ表層ニ現ハレG点ニ於テ百米層ニ達シI点ニテ再ビ表層ニ達ス 最低十六度ハ開聞岬寄リニ僅ニ現ハル、ノミニシテ依然トシテ沿岸冷水帶ノ勢力強キヲ示セリ屋久島以南ハ水溫層ノ差僅少ニシテ二十度ヲ最低トス 比重ハ二六、〇〇平均ニシテ平年並ナリ

(ロ) 大島西百尋線間

最高二十三度線ハ横當島西三十五渚附近ヨリ八十米層ヲ連ネ二十三度線ハ全島西十渚ヨリ三十渚ノ間表層ニ在リ漸次百尋層ニ潛入ス 最低ハ

二十度ナレドモ百尋線寄りニ僅ニ現ハル、ノミナリ

六月(四日ヨリ六日迄施行ス)

(イ) 開闢岬大島間

水溫ハ昨年ニ比シ上層ニ於テ約二度内外ノ上昇ヲ示シ底層部ニ於テハ暑全温ナルモ大島寄りニ二度内外高キガ如シ、比重ハ二五、五五及僅ニ

二六、〇〇ヲ見ルモノニシテ昨年ト大差ナシ

(ロ) 大島西百尋線間

水溫ハ表層ニテ二十六度帯ヲ作り僅ニ百尋線寄り 二十七度帯ヲ見タルノミニシテ昨年ヨリ主流ニ於テ稍低キガ如シ、比重ハ昨年ト全様二六、〇〇ヲ示ス

二、沿岸横斷觀測

本縣沿岸漁業中主要位置ヲ占ムル鰯鱈等冬期來游スル魚族ト海況トノ關係ヲ調査センガ爲前年ニ繼續シ昭和十三年一月二月三月四月ノ四回實施セリ觀測線及觀測点ハ總テ前年度ト同様ナリ

一、黒島——野間岬間

一月 昨年ニ比シ二—三度ノ低温ニシテ例年ト暑々全温ナリ最高十九度水帯僅ニ存在ス

二月 最高二十度ニシテ野間崎側表層ヨリ黒島一五〇米層ニ達シ最低十七度ハ野間側ニ偏在ス

三月 二十度線ハ野間岬寄り表層ニアリ十九度線ハA点表層ヨリ漸次C点一五〇米層ニ達ス、最低十八度線ハA C二点間一五〇米層ニアリ。

昨年ニ比シ平均一—二度ノ高温ナリ

四月 二十度線ハ黒島側表層ニ現ハレ十九度ハ全側五十米ヨリB C二点間ニテ表層ニ達ス十八度線ハ百米層ヲ貫キ十七度十六度十五度ノ各低温帯ハ野間岬寄り底層ニ僅ニアルノミニシテ昨年ニ比シ一度内外ノ低温ナリ

一、野間岬—釣掛岬北西微西

一月 十七度線ハ五十米層ヲ貫キ十六度線ハ百米層二十五度線ハ最低ニシテF点底層ニ僅ニ在リ昨年ヨリ二度内外ノ低温ナリ

二月 十四度水帯ノ勢力大ニシテ十五度ハ釣掛岬側百米層ニ僅ニ在ルノミナリ

三月 二十度線ハ五十米層ヲ貫キ十九度ハE点表層ヨリ百米層ヲ經テE点表層ニ達シ十八度ハH点百米層ヨリ底層ニ達ス 最低水溫ハ十七度ニシテ底層ニ僅カニアリ

四月 十八度線ハ野間岬寄り表層ニアリテ最高水溫ナリ十七度ハH点表層ヨリE点七十米ニ達シ最低十六度ハ百二十米層ニ連ナレリ

一、繩瀬鼻―北西微西

一月 最高十七度線ハK点五十米ヨリ表層ニ達シ十六度ハK点底層ヨリ急激ニ二十五米層ニ達ス

二月 十四度線ノミニシテK点底層ヨリL点八十米層ニ達ス

三月 坡高十八度ハK点表層ニ僅ニ現ハレR点表層ニ再ビ現出ス十七度ハK点百米層ヨリ二十五米層ヲ經テQ点底層ニ連リ最低十六度ハK点間百六十米層ニアルノミナリ

四月 KL間中層ニ於テ十六度線アリ十八度線ハQR間表層ニノミアリ

一、射手崎―長島燈台

一月 十六度線ハ射手崎側表層ニアリ十七度ハ全側E点二十五米層ニ僅ニ見ル

二月 十六度線ノミ表層ニアリ

三月 十七度線ハ五十米層ヲ連リ十六度ハ底層ニノミ僅ニ在リ

四月 全海區共十七度水溫ナリ

一、東浦―羽島崎

一月 全海區ニ涉リ十六度水溫ニシテ昨年ニ比シ一乃至二度ノ低温ナリ

二月 全海區共十三度水溫ナリ

三月 十七度線ハ全海區ニ涉リ底層ヲ連テ最高水溫十八度ハR点表層ニ散在ス

四月 十八度線ハPR間表層ニ在リ

一、羽島崎―野間岬間

一月 十六度線ハTU間ニ在リ十七度ハS点中層U点表層ニ偏在ス

二月 全海區共十四度水溫ナリ

三月 十八度線ハ全海區下層ヲ連テ十九度ハS点U点表層ニ偏在ス

四月 十八度線ハST間表層ニ在リ十七度ハU点下層ニ僅ニ見ルノミナリ

一、佐多岬―喜志鹿崎

一月 十七度線ハV点表層ヨリX点三十米層ヲ經テ底層ニ達シ十六度ハV点下層ニ偏在ス昨年ニ比シ二一三度ノ低溫ナリ
二月 二十度線ハW点表層ヨリY点五十米ニ連リ十八度ハV点五十米層ヨリW点下層ニ達ス最低ハ十六度ニシテV点下層ニ偏在ス
三月 十八度線ハ五〇米層ヲ連ネ十九度ハ最高ナレドW及Y点表層ニ僅ニ見ルノミナリ
四月 十九度及十八度ハY点附近表層ニ在リ十七度ハ全海區中層ニ連リ最低水溫十五度ハV点表層ヨリW点下層ニ達ス

一、火崎―東南東

一月 十八度ハF点表層ヨリG点七〇米層ヲ經テH点表層ニ達ス

二月 最高一八度線ハ沖合H点附近ニ僅ニ現ハル、ノミニシテ十六度ハG点ヨリ垂直ニ分布シ十六線ハ火崎寄り表層及百米層ニ在リ

三月 二十度線ハE点表層ヨリG点百米層ヲ經テ沖合H点附近表層ニ達シ十九度十八度ノ各水溫線ハ空シク火崎寄り五十米層ヨリG点底層ヲ

經テ稍中層ニ出ツ 最低水溫ハ十七度ナレドモ火崎寄り五十米層ヨリG点底層ヲ經テ稍中層ニ出ツ 最低水溫ハ十七度ナレドモ火崎寄り底層

ニ偏在スルノミナリ 昨年ニ比シ一度内外ノ高溫ヲ示ス

四月 最高ハ十七度ニシテ全海區表層ニ在リ十六度線ハ八十米層ニ最低水溫十五度ハ底層ニ分布ス昨年ヨリ一度位ノ低溫ナリ

一、都井崎―火崎

一月 十八度線ハ都井崎寄り表層ニ在リ十七度ハ火崎寄り中層ニ偏在ス

二月 全海區共十五度水溫ナリ

三月 二十度線ハ表層ニ在リ十九度及十八度各水溫線ハ火崎寄り底層ニ潜在ス

四月 十七度線ハ全海區ニ涉リ中層ニ存在シ最低十六度ハ底層ニ僅ニ見ルノミナリ

沿岸漁況及海況概要

一月ハ昨年ニ比シ二一三度ノ低溫ニシテ例年ト界同溫ナリ大羽鰯ノ初漁ハ一月末ニアリ例年ニ約二ヶ月遅ル尙大羽鰯ノ漁獲前ニ例年ニ見ザル
うるめ鰯(一斤七尾内外)枕崎山川鰯島西岸ニ漁獲セラル 二月ニアリテハ二十度水溫ハ野間崎西部十余渚ヨリ佐多岬ヲ經テ種子島北部ヲ連
ネタル線ニアルモ以北ノ沿岸及内海ハ之ニ反シ極メテ冷水溫ヲ示シ西薩海區十三度ヨリ十五度内之浦灣亦十五度ヲ示ス即チ黒潮ハ例年ニ比シ
比上シ高溫ヲ示セルモ冷水帶ハ例年ニ比シ低ク兩者ハ薩摩大隅半島南部ヲ連ネタル線附近ニ於テ相拮抗セルヲ見ル漁況ニ亦此ノ海況ニ影響サ
レシタメカ定置漁具ニヨル鰯其他ハ不振ニシテ鰯ハ例年ニ比シ沖合ニ洄游シ定置網ハ二一ノ漁場ヲ除ク外漁獲ナク刺網ニヨル鰯モ例年ニ比シ
約一ヶ月遅レ薩摩半島南部ノ『ヨコワ』曳繩モ不況ナリ之ニ反シ梅吉會根附近ノ鯖漁ハ好漁ヲ呈セリ

三月ニ於ケル水溫ハ昨年同期ニ比シ沿岸ニ於テ一度内外高ク沖合ニ於テ一度内外ノ低溫ヲ示ス即二十度水帶ハ鰯島釣掛岬ヨリ稍北上シテ野間

岬沖合ヨリ黒島北方沖合ヲ經テ種子ヶ島ノ東沖合ニ至ル又前月志布志灣口ニアリタル十五度水帯ハ二十度ニ上昇シ甌島方面ノ十五度水帯モ十八度ニ上昇シ鱒漁モ好況ヲ呈セリ四月ニ於テハ志布志灣口ハ十七度ニ低下シ昨年同期ニ比シ一度低ク西薩海區ハ甌島西岸十六度乃至十七度東方乃至十八度ニテ前年ト大差ナク黒島附近ハ昨年ニ比シ一度低シ

二 月 施 行 (遠 洋)

月 日	時 分	場 所	水 温 及 比 重					氣 象				水 色 透明度	潮 流
			0	25	50	100	150	天候	雲量	風向力	氣 温 氣 壓		
2-23	9-50	A	16.3	15.7	15.4	15.0	13.8	c	9	N	8.5	2	
			26.14	26.10	26.32	26.17	25.97						1
"	11-30	B	20.0	19.0	17.5	16.5	15.2	c	8	N	12.8	2	
			25.97	26.17	25.88	26.11	25.88						1
"	13-10	C	19.8	19.5	19.4	18.6	18.3	c	8	N	13.7	1	
			25.97	26.25	26.01	26.07	26.36						1
"	14-50	D	19.3	19.0	18.4	18.2	18.0	c	8	NW	15.0	1	
			26.34	26.05	26.37	25.66	25.75						5
"	16-50	D'	19.8	20.0	20.0	19.5	19.7	c	9	NW	13.5	1	
			25.76	25.96	26.10	25.66	25.75						3
"	17-25	E	20.0	19.9	19.6	19.5	18.0	c	9	NW	13.5	1	
			25.97	25.75	25.59	25.67	25.58						4
"	19-0	F	20.5		20.2	20.0	19.9	c	8	"	14.0		
			25.84	25.90	26.30	26.30	25.66						
"	20-40	G	21.0	20.6	20.5	20.1	19.8	B	7	"			
			25.72	25.92	26.25	26.37	26.45						
"	22-15	H	20.2	20.4	20.1	20.2	20.0	B	7	NW	14.3		
			25.90	25.67	25.89	25.86	26.25						5
"	23-50	I	20.1	20.8	20.5	20.6	20.3	B	4	NW	14.0		
			25.70	26.00	25.87	26.19	26.17						4
2-24	1-05	J	21.0	20.9	20.9	20.4	20.2	B	4	"	14.0		
			25.78	26.01	28.75	26.21	26.34						
"	2-45	K	22.3	21.2	21.0	20.5	20.8	B	3	"	14.5		
			25.75	26.13	26.00	25.81	26.27						
"	4-25	L	20.5	20.4	20.2	20.4	19.8	B	3	"	13.5		
			25.94	26.11	26.14	26.01	25.97						
"	6-05	M	20.0	20.2	20.2	20.0	20.3	c	10	NW	13.5		
			25.85	26.13	25.91	26.17	26.31						5
"	7-40	N	20.2	20.4	20.4	20.0	20.0	c	10	"			
			25.85	26.13	25.91	26.17	26.31						
"	9-15	O	20.5	20.2	20.3	20.0	20.0	c	9	NW	14.0		
			25.85	25.96	26.17	26.27	26.27						6
2-26	0-30	P	20.7	20.7	20.7	20.5	20.1	c	10	NW	13.4		
			26.01	25.85	26.17	26.06	25.60						1
"	5-55	Q	20.4	20.7	20.2	20.0	20.0	c	10	"	14.8		
			25.90	26.24	25.99	26.17	25.94						
"	8-35	R	21.0	20.8	20.8	20.6	20.4	c	10	"	15.0	1	
			25.77	29.17	25.90	25.97	26.02						
"	11-20	S	21.7	21.5	21.5	20.8	20.0	c	10	NW	16.3	1	
			25.94	26.07	25.97	26.04	26.07						2
"	14-00	T	21.6	21.5	21.5	21.1	21.1	B	4	NW	19.4	1	
			25.76	24.91	25.69	25.97	25.76						3
"	16-40	U	22.3	22.0	22.0	21.0	20.8	B	6	"	19.2	1	
			25.54	25.82	25.89	25.80	25.82						
"	19-25	V	22.4	22.4	22.6	21.7	21.8	c	10	NW	16.0		
			25.84	26.63	26.30	26.20	25.84						2

四 月 施 行 (遠 洋)

月 日	時 分	場 所	水 溫 及 比 重					氣 象				水 色 透明度	潮流向
			0	25	50	100	M 150	天候	雲量	風向力	氣 溫 氣 壓		
4-6	1-10	A	17.2 25.71	17.2 25.73	17.4 25.78	16.3 26.02	15.3 25.42	B	0	N 1	17.5 758		
〃	2-40	B	20.0 25.77	20.0 25.78	19.8 25.82	19.5 25.99	17.2 25.74	〃	〃	NW 1	17.5 758		
〃	4-30	C	20.0 25.58	20.1 25.66	20.0 25.81	20.0 25.82	18.3 25.64	〃	〃	NW 1	17.9 758.5		
〃	6-10	D	21.0 25.67	21.0 25.72	21.0 25.61	20.3 25.71	17.4 25.55	〃	〃	NW 1	17.5 759	2 15	
〃	7-40	D'	21.4 25.82	21.3 25.81	21.1 25.69	20.9 25.91	19.5 25.72	〃	〃	NW 1	19.4 760	2 20	
〃	9-20	E	22.5 25.78	21.9 25.98	21.5 25.76	19.7 25.66	19.0 25.67	〃	〃	〃	19.5 761	2 24	
〃	10-55	F	22.3 25.82	22.0 25.77	21.4 25.82	21.1 25.65	20.0 25.61	〃	1	NW 1	20.5 761	1 20	
〃	12-30	G	22.2 25.65	21.9 25.63	21.9 25.67	21.5 25.47	21.1 25.86	〃	0	NW 1	21.5 761	1 22	
〃	14-05	H	22.2 25.78	22.0 25.80	22.3 26.01	22.0 25.50	20.4 26.07	〃	〃	NW 1	22.1 761	1 25	
〃	15-50	I	22.4 2.600	21.8 25.82	21.8 26.02	21.9 25.89	21.8 25.76	〃	〃	SW 1	22.9 761	1 24	
〃	17-25	J	22.4 25.70	22.2 25.71	21.8 26.36	21.9 25.89	21.9 26.27	〃	〃	〃	21.8 760	1 24	
〃	18-55	K	22.0 25.74	22.2 26.57	21.5 26.10	21.4 26.19	20.7 25.64	〃	〃	E 1	21.0 760		
〃	20-25	L	21.9 25.91	22.0 26.15	21.6 25.86	21.3 25.64	21.3 26.27	〃	〃	SE 1	21.8 761		
〃	22-00	M	21.8 25.96	21.8 26.46	21.6 25.83	20.0 25.97	20.9 25.64	〃	〃	〃	20.5 761		
〃	23-35	N	21.1 26.07	21.0 25.70	21.1 26.28	21.0 25.83	21.3 26.27	〃	〃	〃	21.0 760		
4-7	1-05	O	21.1 25.77	21.0 25.87	21.3 25.92	21.2 26.03	20.6 25.98	〃	〃	〃	19.5 760		
〃	3-00	P	21.6 25.77	21.5 25.86	21.4 25.83	21.2 26.03	21.1 26.06	C	4	SE 1	20.0 760		
〃	4-20	Q	21.8 25.67	21.8 25.98	21.8 25.87	21.8 25.85	21.2 26.00	〃	〃	S 1	19.5 759.5		
〃	7-00	R	21.7 25.42	21.6 25.64	21.4 26.28	21.4 25.68	21.4 25.9	B	0	SSE 2	20.0 759.5	1 22	
〃	10-20	S	22.4 25.67	21.8 25.78	21.8 25.79	21.8 25.63	20.4 25.88	BC	4	NW 2	21.0 760	1 25	
〃	13-00	T	22.2 25.71	21.9 25.88	21.8 25.89	21.2 25.66	20.9 26.21	〃	3	SW 2	21.5 759	1 20	
〃	15-35	U	23.6 25.72	23.5 25.81	22.4 26.16	22.7 26.16	21.3 26.41	〃	5	〃	23.5 758	1 25	

月日	時分	場所	水溫及比重					氣象				水色 透明度	潮流向
			0	25	50	100	150	天候	雲候	風向力	氣溫 氣壓		
4	18-15	Y	24.0 26.31	23.9 26.24	23.8 25.78	22.3 26.07	21.0 25.89	4	6	4	23.0 759	1 28	
4	20-50	W	23.9 25.69	23.5 25.93	23.5 25.72	22.1 25.81	21.5 25.82	4	3	4	4		
4	23-25	X	23.7 25.78	23.4 25.84	23.3 25.68	22.3 25.79	20.6 25.83	4	5	W 1	23.0 759		
4-8	2-00	Y	23.8 26.10	23.0 26.02	22.7 26.02	20.2 26.07	19.3 26.12	4	4	4	23.4 759		

六月施行 (遠洋)

6-4	11-40	A	25.8 25.90	22.2 25.75	21.1 24.93	18.4 25.52	16.6 25.64	B	1	S 1	237 760	1 21	E
4	13-20	B	27.5 25.80	24.7 25.69	22.8 26.20	20.5 25.95	17.3 25.32	4	1	4	24.8 760	1 33	4
4	14-55	C	27.0 25.81	25.4 26.46	23.2 25.95	19.7 25.51	18.6 25.16	BC	4	4	25.3 760	1 31	4
4	16-30	D	26.4 25.88	25.6 25.11	23.8 25.68	21.3 26.00	20.2 25.19	C	5	4	25.6 760	1 34	4
4	18-30	D'	25.5 25.92	25.0 25.49	24.2 26.04	22.7 25.38	22.5 25.70	BC	4	4	25.6 760	1 28	4
4	20-05	E	26.0 25.72	25.6 25.31	24.3 26.11	23.5 25.62	20.5 25.95	BC	4	4	25.9 760		4
4	21-40	F	26.0 25.51	25.5 26.04	25.6 25.49	25.4 25.97	25.5 25.72	C	7	4	25.6 760		4
4	23-20	G	26.0 25.60	25.6 25.40	25.6 25.60	22.7 25.47	20.1 25.57	4	4	4	25.2 761		4
6-5	0-55	H	26.2 25.32	25.8 25.62	25.6 25.60	25.0 25.90	23.5 25.94	4	4	4	249 761		4
4	2-30	I	26.2 25.92	25.8 25.54	25.8 25.57	24.9 25.58	23.4 25.58	4	4	4	254 761		4
4	4-05	J	25.5 25.69	25.0 25.49	25.0 25.69	24.4 25.78	23.4 25.80	4	2	4	25.0 761		4
4	5-40	K	26.1 25.65	25.8 25.65	25.5 25.68	24.6 25.68	23.8 25.98	B	4	4	24.7 760.5	1 34	NE
4	7-20	L	26.0 25.60	25.7 25.71	25.2 25.66	24.5 25.00	22.7 25.68	4	1	4	256 761		4
4	8-55	M	25.8 25.70	25.4 25.64	25.3 25.96	24.0 25.83	23.1 25.85	4	0	4	25.6 761	1 36	4
4	11-00	N	26.0 25.71	25.5 25.66	25.0 25.68	24.0 25.76	23.0 25.91	4	0	4	25.8 762	38	4
4	12-50	O	26.6 25.63	25.2 25.76	25.2 25.95	23.8 25.80	23.6 25.95	4	0	4	26.2 762	35	4
4	16-10	P	26.2 25.67	25.5 25.61	24.7 25.91	23.7 25.94	22.5 25.90	4	0	4	27.0 762	1 35	4

月日	時分	場所	氣溫及比重					氣象				水色 透明度	潮流向
			0	25	50	100	M 150	天候	雲量	風向力	氣溫 壓		
6-5	20-15	Q	25.8 25.65	24.7 25.69	24.6 25.77	24.6 25.75	23.9 25.62	☉	2	SW 1	26.0 762		
☉	22-55	R	26.2 25.83	25.5 25.73	25.4 25.88	23.6 25.90	23.5 25.69	☉	0	☉	25.4 762		
6-6	1-30	S	26.0 25.76	25.4 25.90	25.2 25.80	24.2 25.91	24.0 26.16	C	7	SW 2	26.9 762		
☉	4-10	T	25.6 25.60	25.0 25.65	24.9 25.74	24.1 25.88	23.5 25.74	B	3	SW 1	27.0 762		
☉	6-45	U	26.7 25.71	26.7 25.83	26.1 25.85	23.7 25.89	22.5 25.89	C	6	2	25.4 762.5	1 30	NE
☉	9-25	V	27.3 25.64	27.1 25.77	26.6 25.83	25.5 25.86	23.0 25.85	☉	7	☉	25.5 762.5	1 28	☉
☉	12-00	W	27.6 25.44	26.8 25.51	25.5 25.67	22.1 25.80	21.5 25.79	B	2	W 1	27.5 763	1 30	☉
☉	14-35	X	26.2 24.87	26.0 25.40	24.5 25.84	24.0 25.36	23.7 25.65	☉	1	☉	28.6 762	1 30	☉
☉	19-15	Y	27.1 25.41	26.0 25.52	25.0 25.53	19.2 25.78	18.7 25.51	☉	1	☉	28.6 760	1 30	☉

一月施行(沿岸)

1-18	14-10	A	18.7 25.97	18.5 26.94	18.4 25.85	17.5 25.81	17.1 25.83	B	7	SE 3	18.0 766	2 15	E溪
☉	15-40	B	19.3 25.90	17.5 25.85	16.5 25.63	16.2 25.70	16.1 25.74	C	10	☉	19.0 767	2 21	E溪
☉	17-00	C	16.5 25.60	16.5 26.05	16.2 24.74	15.1 25.73	14.2 25.88	☉	7	SSE 3	19.0 767	2 20	E急
1-20	10-50	D	17.3 25.77	16.5 25.92	16.1 25.92	16.1 25.87	14.5 25.86	☉	☉	NNW 2	20.0 763	2 18	N溪
☉	12-00	E	17.5 25.95	17.5 25.94	16.1 25.97	16.6 25.92		☉	8	☉	20.0 763	2 17	☉
☉	12-50	F	17.5 26.02	17.0 25.98	17.0 25.87	15.9 25.85	15.0 25.96	☉	10	☉	18.5 763	2 18	☉
☉	13-45	G	17.5 25.94	17.5 26.04	17.0 26.13	16.5 25.97	15.7 25.88	☉	☉	☉	18.0 762	2 25	☉
☉	14-40	H	17.0 26.07	16.5 25.86	16.5 26.03	16.0 25.88	15.4 25.95	B	4	NNW 1	18.0 762	2 20	☉
☉	16-30	I	18.6 26.08	18.5 26.08	17.5 26.05	16.6 25.86	16.5 25.99	☉	4	☉	☉	☉	☉
☉	17-20	J	18.5 26.02	17.7 26.05	18.0 25.81	16.5 26.01	15.3 25.96	☉	5	☉	19.0 762	☉	☉
1-21	5-40	K	17.4 25.79	17.2 25.80	16.6 25.78	16.4 25.77	15.5 25.75	☉	3	N 3	16.0 762	☉	☉
☉	4-45	L	16.5 25.54	16.1 25.98	15.8 25.70	16.0 25.75	16.0 25.84	☉	☉	NNW 3	16.5 762	☉	☉

月日	時分	場所	永 溫 及 比 重					氣 象				水 色 透明度	潮流向
			0—	25	50	100	150 ^M	天候	雲量	風向力	氣 溫 氣 壓		
•	11—10	M	16.0 25.69	17.0 25.78	16.9 25.63			C	7	N 3	15.0 763	3 12	N急
•	10—10	N	16.2 25.85	15.8 25.63	15.5 24.94			•	8	N 2	15.0 764	3 14	•
•	9—25	O	15.6 25.74	15.5 25.62	15.0 25.75			•	10	•	16.5 762	3 15	•
•	12—20	P	16.5 25.72	16.0 25.62	16.5 25.72			R	•	N 3	15.0 763	3 14	•
•	12—50	Q	16.5 25.78	16.8 25.71	16.4 25.72	16.1 25.82		C	9	•	14.5 763	3 18	•
•	13—40	R	16.7 25.66	16.5 25.72	16.5 25.63			•	10	•	14.5 763	3 17	•
•	14—40	S	15.7 25.76	17.6 25.77	16.6 25.74	16.2 25.75		•	9	• 2	15.0 762	3 16	•
•	15—20	S	16.0 25.76	16.0 25.73	16.9 25.80	16.4 25.77		•	9	• 2	15.0 762	• •	•
•	16—10	U	17.0 26.05	16.0 25.84	16.5 25.73	16.6 25.81		B	9	•	•	• 14	•
1—23	12—05	V	16.6 25.97	16.5 26.01	16.0 25.78	15.0 26.86		•	2	NNW 1	12.0 769	1 27	•
•	12—50	W	17.5 25.79	16.8 25.87	16.8 25.73	16.1 25.76		•	•	•	13.0 769	1 29	E淺
•	13—40	X	17.5 25.87	17.4 25.71	16.5 25.92	16.6 25.79		•	•	•	14.0 769	1 26	•
•	14—30	Y	17.8 25.92	17.5 25.92	17.6 26.06	17.5 25.90		•	3	•	•	2 23	•
1—24	9—05	Z	17.2 26.08	17.0 25.80	17.0 25.22	17.0 25.87		•	0	•	18.0 770	3 13	•
•	15—30	A1	18.2 25.83	17.5 25.70	17.9 24.91	17.0 25.87		•	3	HNW 1	12.0 768	1 18	ESE淺
•	16—05	B1	18.9 25.91	17.3 25.94	17.4 25.91	16.9 25.81		•	6	•	•	•	•
•	16—35	C1	12.5 26.08	16.5 25.84	16.5 25.84	16.5 26.20		•	4	•	•	1 16	•
•	17—00	D1	17.5 25.87	17.5 25.74	17.0 25.84	17.5 25.83		•	•	•	•	•	•
•	10—20	E1	17.7 25.30	17.5 26.22	18.2 25.86	16.5 25.82		•	•	•	10.0 770	2 23	N淺
•	11—10	F1	18.0 25.88	17.5 25.98	17.4 25.90	17.5 25.92		C	7	•	12.0 770	2 20	•
•	12—10	G1	18.1 25.87	18.0 25.81	18.3 25.84	17.0 25.82	16.9 25.88	B	4	•	13.0 770	1 18	•
•	13—00	H1	18.0 26.10	17.0 25.78	17.2 25.85	16.0 25.78	15.0 25.72	•	2	•	•	1 20	•

二 月 施 行 (沿岸)

月 日	時 分	場 所	水 温 及 比 重					氣 象				水 色 透明度	潮流向
			0	25	50	100	150	天候	雲量	風向力	氣 温 氣 壓		
2-26	15-15	A	20.9 25.99	21.0	20.7	20.5	20.0	C		W 3	21.0 768	2 16	
♠	13-50	B	20.5 25.75	20.3	20.2	20.0	19.0	B		W 1	17.0 768	2 18	
♠	10-10	C	19.2 25.69	20.0	17.0	16.4	16.0	♠	2	NE 2	17.0 769	2 24	
♠	11-20	D	17.2 25.71	15.2	15.5	15.5	15.2	♠	1	N 1	16.0 769	2 30	
2-23	10-20	E	13.6 25.89	14.0	13.4	13.0	13.0	♠	6	NW 4	8.0 769	3 17	E
♠	11-25	F	14.1 25.91	14.6	14.6	14.8	14.8	♠	7	NW 4	8.0 769	3 17	♠
♠	12-20	G	14.4 25.99	14.6	14.8	14.4	14.4	♠	5	NW 4	12.0 769	3 20	♠
♠	14-05	H	14.6 25.92	14.8	14.8	15.0	14.2	♠	6	NW 3	12.0 769	3 16	♠
2-25	7-40	I	15.2 25.64	15.4	15.2	14.8	14.0	♠	2	NW 2	10.0 769	2 26	♠
♠	8-30	J	15.2 26.27	15.2	15.5	15.3	15.2	♠	2	♠ 2	10.0 769	2 28	
♠	12-50	K	14.5 26.09	14.5	14.5	14.3	14.0	♠	1	NNE 2	10.5 771	2 28	
♠	11-50	L	14.6 25.66	14.5	14.5	13.9	13.8	♠	1	♠ 2	10.5 771	2 28	
♠	14-40	M	14.7 25.79	13.5	13.5	13.8		♠	1	N 2	16.0 771	2 20	
♠	15-30	N	14.4 25.48	13.8	13.7	13.7		♠	3	N 3	17.0 771	2 20	
♠	16-20	O	13.8 25.44	14.0	13.8	13.7		♠	1	N 3	18.0 770	2 18	
♠	18-50	P	13.8 25.62	13.7	13.7	13.2		♠	0	N 2	18.0 770	♠	
♠	19-35	Q	13.5 25.94	13.5	13.5	13.5		♠	1	♠ 2	15.0 769	♠	
♠	20-10	R	13.6 25.32	13.8	13.5			♠	1	NE 2	12.0 767	♠	
2-26	7-50	S	13.2 25.62	13.8	13.0	13.0		♠	1	♠	12.0 769	4 15	
♠	8-10	T	13.7 25.41	14.0	13.5	13.2		♠	2	♠ 2	11.0 769	4 17	
2-26	9-30	U	14.2 25.87	14.0	14.0	13.0		♠	2	NE 2	14.0 769	3 21	

月日	時分	場所	水 温 及 比 重					氣 象				水 色 透明度	潮流向
			0	25	50	100	150	天候	雲量	風向力	氣 溫 及 濕 壓		
2-26	19-30	V	19.5 26.01	18.8	17.4	15.6		B	5	NE 2	12.0 768	3 21	E 淺
〃	20-20	W	20.0 26.01	18.7	18.0	16.5		〃	7	NW 3	12.0 768	〃	〃
〃	21-10	X	20.2 25.82	19.9	19.6	19.5		〃	5	NW 2	12.0 768	〃	〃
〃	21-50	Y	20.2 25.86	20.0	20.0	19.6		〃	〃	NW 3	14.0 768	〃	〃
2-27	10-25	A1	15.2 25.88	15.4	15.3	15.0		〃	4	NW 2	13.0 768	3 16	〃
〃	9-55	B1'	15.5 25.74	15.3	15.2	15.0		〃	3	NW 4	13.0 768	3 16	〃
〃	9-20	C1'	15.1 25.74	15.4	15.2	15.0		〃	4	NW 4	14.0 768	3 16	〃
〃	8-45	P1'	15.5 25.74	15.3	15.2	15.1		〃	2	NW 4	14.0 768	3 17	〃
〃	1-30	E1'	14.6 25.76	15.4	14.8	14.8		〃	2	NW 2	17.0 768	3 17	〃
〃	2-20	F1	14.8 25.89	15.4	15.5	15.5	15.1	〃	2	NW 2	12.0 767	〃	〃
〃	3-25	G1	15.2 25.68	15.2	15.0	15.0	14.6	〃	5	NW 3	12.0 768	〃	〃
〃	4-20	H1	18.0 25.98	18.3	17.5	17.5	17.5	〃	3	NW 3	12.0 768	〃	〃

三 月 施 行 (沿岸)

3-20	9-25	A	19.1 25.64	18.5 25.69	18.3 25.62	19.0 25.57	18.1 25.45	C		SE 4	24.0 766		
〃	18-00	B	20.0 25.79	19.2 25.79	18.8 25.57	18.2 25.56	17.0 25.54	B		S 4	23.0 766	20	
〃	16-25	C	20.3 25.76	20.0 25.73	19.3 25.73	19.3 25.53	19.0 25.81	〃		〃	22.0 766	22	
〃	15-25	D	20.5 25.80	20.0 25.84	19.5 25.63	18.5 25.63	17.5 25.72	〃		〃	〃	21	
〃	14-10	E	20.2 15.63	20.0 25.67	18.3 25.65	18.5 25.64	15.7 25.59	〃		〃	〃	22	
〃	13-10	F	20.5 25.65	20.1 25.74	20.0 25.67	19.4 25.57	18.0 25.44	〃		〃	21.0 767	21	
〃	12-20	G	20.5 25.62	19.9 25.65	19.0 25.75	17.8 25.64	16.7 25.60	〃		〃	20.0 767	〃	
〃	11-30	H	21.0 25.87	18.5 25.67	18.9 25.37	17.2 25.66	16.3 25.75	〃		〃	〃	〃	
〃	10-00	I	18.9 25.67	18.0 25.75	17.5 25.71	17.5 25.70	17.6 25.69	〃		〃	20.0 768	19	

月 日	時 分	場 所	水 溫 及 比 重					氣 象			水 色 透明度	潮流向	
			0	25	50	100	150	天候	雲量	風向力			氣 壓
"	9-05	J	18.6 25.97	18.3 26.01	19.8 25.72	17.2 25.81	15.8 25.72	C		SSE 2	22.0 768	19	
"	6-20	K	18.1 25.98	17.5 25.81	17.5 25.65	17.5 25.58	15.5 25.90	B		N 1	15.0 766	17	
"	5-20	L	17.8 26.13	17.5 25.81	16.8 25.71	16.5 25.93	15.2 25.81	B		NW 1	15.0 766		
3-19	12-50	M	17.5 25.72	17.1 25.86	17.0 25.91	17.0 26.07	"	BC	N 1	18.0 767	19		
"	13-40	N	17.2 26.05	17.0 25.83	16.7 25.97	16.0 25.87	"	"	NNW 3'	"	18		
"	14-25	O	17.7 25.73	16.7 25.91	16.4 25.63	15.5 25.80	"	B	NNW 2	"	17		
3-19	11-25	P	17.6 25.82	17.2 26.13	17.2 26.09	16.8 26.05	"	"	" 2	18.0 765	17		
"	10-40	Q	17.5 26.05	17.2 25.91	17.0 26.08	"	"	"	"	18.0 769	22		
"	10-0	R	18.3 25.85	17.5 26.03	16.5 26.01	"	"	"	"	17.0 768	20		
"	9-30	S	19.8 26.01	18.5 25.83	18.0 25.91	"	"	"	"	10.0 768	19		
"	8-35	T	18.8 25.98	18.9 25.88	18.4 25.78	17.8 25.83	"	"	"	17.0 768	19		
"	7-50	U	19.7 25.79	18.2 25.79	18.3 25.60	15.5 25.62	"	C	NW 2	17.0 768	18		
3-24	11-20	V	18.9 25.77	18.5 25.75	18.0 25.50	17.6 25.73	"	B	NW 3	17.0 768	25		
"	13-50	W	19.0 25.68	18.3 25.63	18.0 25.65	17.5 25.75	"	"	NW 4	19.0 757	25		
"	14-30	X	18.8 25.34	18.4 25.56	17.3 25.63	17.0 25.65	"	"	"	"	24		
"	15-05	Y	20.0 25.66	20.5 25.73	19.8 25.73	18.0 25.77	"	"	"	"	"		
3-25	12-30	Z	1.88 25.74	18.4 25.54	17.4 25.54	16.8 25.67	"	"	"	18.0 757	20		
"	10-10	A'	20.4 25.73	20.0 25.73	19.8 25.90	19.4 25.93	"	"	NW 5	17.0 757	23		
"	10-50	B'	20.5 25.83	20.2 25.92	19.7 25.89	19.5 25.69	"	"	"	"	24		
"	11-20	C'	20.1 25.61	20.0 25.71	19.5 25.73	17.0 25.67	"	"	"	"	"		
"	11-50	D'	20.4 25.81	19.5 25.31	19.0 25.87	17.5 25.79	"	"	NW 4	"	"		
"	6-05	E'	20.0 25.71	19.2 25.79	18.9 25.80	16.3 25.72	"	"	NW 2	14.0 758	"		
"	7-0	F'	19.5 25.87	20.4 25.63	20.0 25.68	17.5 25.57	"	"	NW 3	"	"		

月日	時分	場所	水溫及比重					氣象				水色 透明度	潮流向
			0	25	50	100	150	天候	雲量	風向力	氣壓 濕壓		
“	7-40	G	20.3 25.72	20.2 25.74	20.3 25.73	20.5 25.79	18.0 25.81	B		NW 3	18.0 759	24	
“	8-35	H	20.7 25.81	20.1 25.71	19.8 25.77	19.8 25.77	15.1 25.57	B		“	“	24	

四 月 施 行 (沿岸)

4-19	15-00	A	20.6 26.39	19.0 25.75	19.0 25.32	17.2 24.94	17.1 25.09	B		SW 2	24.0 762.5	13	
“	13-30	B	20.4 26.01	19.6 26.47	19.2 26.01	17.8 25.71	17.0 25.91	B		“	23.0 763	12	
“	12-00	C	18.4 25.86	18.0 25.66	18.2 25.61	17.0 25.86	15.0 25.68	B		SW 5	22.0 763	12	
“	11-10	D	18.5 25.75	18.0 25.61	17.2 25.66	16.0 25.76	14.5 25.51	C		SW 2	22.0 762	13	
“	7-40	E	18.4 25.98	18.2 26.21	17.4	16.3 24.85	15.2 25.51	B		“	22.0 762	“	
“	8-35	F	18.2 26.30	17.5 26.07	17.1 25.88	16.1 26.64	15.2 26.54	“		“	22.0 762	13	
“	7-45	G	17.1 26.32	17.0 26.24	16.6 26.04	16.0 26.01	15.0 26.05	“		“	21.0 761	12	
“	6-55	H	16.8 26.60	17.0 25.92	16.7 26.27	16.2 26.08	15.6 26.18	“		SW 1	18.0 761	10	
4-18	11-35	I	17.7 25.90	16.8 26.00	16.5 26.17	16.4 26.40	15.6 26.12	“		SW 5	18.0 758	10	
月	10-45	J	16.5 26.19	16.3 26.34	16.6 26.29	16.2 26.32	15.8 26.12	“		SW 5	19.0 758	10	
“	7-40	K	16.3 26.22	16.9 25.99	16.4 26.39	16.2 24.07	15.4 25.93	“		SW 4	19.0 758	“	
“	6-45	L	16.7 26.27	16.3 26.28	16.2 26.08	15.8 26.32	15.8 25.67	“		SW 3	17.0 758	13	
4-16	13-20	M	17.1 26.30	16.8 26.21	17.2 26.26	16.0 26.06		C		SW 1	23.0 762	17	
“	14-05	N	18.0 26.55	17.5 26.11	16.4 26.19	16.4 26.12		B		“	23.0 761	14	
“	14-45	O	16.9 26.06	16.3 26.06	16.6 25.81	16.0 25.82		“		SW 2	23.0 761	14	
“	11-40	P	18.2 26.27	18.0 26.11	17.6 26.32	17.7 26.18		“		SW 1		14	
“	11-05	Q	18.3 26.86	17.8 25.91	17.2			“		“	28.0 762	14	
“	10-35	R	17.3 26.12	17.8 26.06	17.3 26.18	17.8 26.20		“		“	21.0 762	15	
“	9-30	S	18.2 25.96	17.9 26.31	17.8 25.96	17.52 26.22		“		“	20.0 762	16	

月日	時分	場所	水溫及比重					氣象				水色 透明度	潮流向
			0	25	50	100	150	天候	雲量	風向力	氣溫 氣壓		
▲	8-50	T	18.0 26.04	16.7 25.74	26.13	17.5 26.06			SW 2	20.0 760	15 16		
▲	8-00	U	17.5 26.09	18.6 25.73	16.8 25.63	16.5 25.44			▲ 2	190			
4-20	5-55	V	17.1 25.95	14.5 25.88	15.2 25.64	14.3 25.44			▲ 2	22.0 762	13		
▲	6-45	W	17.2 25.68	15.8 25.13	16.4 25.51	14.4 25.32		C	NE 2	22.0 762	12		
▲	7-30	X	17.4 25.61	17.3 25.56	16.4 25.66	15.8 25.63		▲	NE 2	22.0 762	10		
▲	8-20	Y	19.8 25.15	19.6 25.13	16.4 25.05	17.6 25.80		▲	NE 2	22.0 762	11	NE 急	
▲	14-47	E'	17.4 25.48	16.8 25.63	16.4 25.66	15.0 25.55		▲	NE 2	22.0 763	5		
▲	14-00	F'	17.8 25.59	17.0 25.50	16.6 25.55	14.2 25.55	14.0 25.43	▲	SE 1	22.0 763	5		
▲	13-15	G'	17.6 26.04	16.8 25.76	16.6 28.60	15.6 26.53	14.2 25.48	▲	SE 1	23.0 764	5		
▲	12-25	H'	17.9 25.63	17.0 25.56	16.6 25.70	16.0 26.56	15.0 25.43	▲	SE 2	22.0 764	8		
▲	19-35	A'	17.7 25.99	17.4 25.64	17.0 25.38	15.6 25.99		CR	SE 2	22.0 762			
▲	19-30	B'	17.7 25.59	17.4 25.13	16.6 25.54	16.4 25.84		C	SE 2	22.0 762			
▲	18-55	C'	17.6 24.99	17.2 26.18	16.4 26.05	15.9 29.53		R	SE 1	22.0 762			
▲	18-30	D'	17.4 25.95	17.0 25.65	16.4 26.53	16.3 25.68		R	SE 1	20.0 762			

重要魚族洄遊調査

趣旨 鯉及鯿ハ本縣重要洄游魚族ニシテ是等魚類ノ移動洄游ノ状態ハ漁業上ニ重大ナル影響アルヲ以テ標識放流ニヨリ其洄游移動ノ經路時期
 成長度等ヲ明ラカニセンタメ前年度ニ繼續施行セシガ其ノ經過成績左ノ如シ

鯉

放流月日	位 置	尾 數	水 溫	全時 漁獲高	平均体長	平均体重	標 識 番 號
一三、五、一八	三〇一三 二九一二	二〇	二二、七一、二〇〇	四三、四種	一、八疋	ヨ七〇一七二〇	

(未ダ再捕サレタルモノナシ)

鯿ハ業務ノ都合上放流ヲ行ハス

定置漁業改善指導

前年ニ引續キ鯿鱸雜魚落網及大謀網ニ對シテ設計仕立側張り等ノ實地指導ヲナセリ本事業モ本年ヲ以テ既ニ五ヶ年繼續シ縣下主要漁場ノ大半ヲ了セリ本年度施行箇所及概要左ノ如シ

指 道 月 日	漁 場 名	位 置	指 導 要 項
昭和十三年四月八日	戸 立	川邊郡西南方村坊	漁場調査並設計指導
全 十三年四月九日	大 瀬	全 泊	漁場調査
全 四 月 九 日	草 島	川邊郡西南方村泊	全
全 四 月 二 三 日	茅 牟 田	薩摩郡上飯村	漁網設計指導

定置漁場潜水調査

調査船探礁丸（五馬力發動機付）ニ依リマスク式潜水機ヲ以テ定置漁場海底状態並ニ漁具ノ敷設状況ヲ精査シ漁法ノ改善敷設位置ノ良否障害物除去等ヲ施行セル箇所左ノ如シ

全	五月一日	島平	日置郡串木野町	漁場調査
全	九月二十三日	水成川	指宿郡穎娃村	全
全	十月二十六日	立瀬	薩摩郡下頓村	全
全	自十一月十一日 至十一月十八日	海藏	肝屬郡内ノ浦町	漁網仕立指導
全	全	白木	全	全
全	全	大迫尻	全	全
全	全	冷水	肝屬郡佐多村	漁場調査漁網設計仕立指導
全	十四年自二月十四日 至二月十三日	全	全	全

昭和十四年四月八日	戸立	川邊郡西南方村坊	漁場後方海底調査
全	草島	全	海底調査
全	海藏	肝屬郡内ノ浦町	海底岩石十六個除去
全	白木	全	垣網状況調査
全	佛崎	全	潜水五回漁網細密調査
全	水成川	指宿郡穎娃村	海底調査

鯽魚漁獲高調査(昭和十三年度自昭和十二年秋至全十三年春)

高根【秋田】	戸元立	岩元網	大重網	中村淺次郎網	枕崎六ヶ所	知覽	川	小計	川尻濱崎	川尻中川網	上村網	中川網	長崎鼻	川尻田	指				
一、〇〇〇	六、〇〇〇	五、〇〇〇	一五、七〇〇	二、〇〇〇	六〇、〇〇〇	一六、〇〇〇	邊	一〇四、五〇〇	四七、〇〇〇	一七、〇〇〇	二、五〇〇	三、〇〇〇	三、五〇〇	三、〇〇〇	七、五〇〇	一二、〇〇〇	九、〇〇〇	宿	
雜全	全	全	全	全	全	全	郡	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	郡	
立本	一松	吹切	中山	夜萩	尖萩	浮水	蹴柄	獅子	黑瀨	阿母	薩摩	小計	桂瀨	白瀨	有馬	松島	前網	中網	
四、〇〇〇	四、〇〇〇	五、〇〇〇	一五、〇〇〇	八、〇〇〇	一三、〇〇〇	四、〇〇〇	八、〇〇〇	一、〇〇〇	五、〇〇〇	一〇、〇〇〇	摩	一五二、一九〇	二、八五〇	七、〇四〇	八、〇〇〇	一〇、〇〇〇	六、八〇〇	二、二〇〇	一四、〇〇〇
鯽	雜	全	全	全	全	全	鯽	雜	全	全	鯽	全	雜	全	雜	全	全	鯽	鯽

濱古竹外大田尾鷓海浦高冷		小	茅矢深瀬辨壘德
ノノ波ノ	肝	幸	
尻里浦浦泊尻瀬瀬水口瀬水		計	田崎浦尾慶床坊
三、二、一、二、一、一、六、二、二、八、 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	屬	三一五、四〇〇〇〇 一五、〇〇〇〇〇 二〇、〇〇〇〇〇 三〇、〇〇〇〇〇 八一、〇〇〇〇〇 四五、〇〇〇〇〇 三五、〇〇〇〇〇 一二、〇〇〇〇〇	
全全全全全全全全全全全全	郡		鱒全鱈鱒鱒鱒全
合	矢小	白佛涼桃小濱二海大飯	ノノ子迫ヶ
計	管計	木崎松木谷田瀬藏尻谷	
九七〇、〇九〇	一〇、〇〇〇〇 三八八、〇〇〇〇 六、〇〇〇〇 三、五〇〇〇 八五、六〇〇〇 三〇、六〇〇〇 三九、六〇〇〇 四〇、〇〇〇〇 七六、五〇〇〇 二八、〇〇〇〇 一〇、〇〇〇〇 二〇、七〇〇〇		
	雜	全全鱒休鱒休全全全鱒	

昭和十五年三月十日 印刷
昭和十五年三月十五日 發行

(非賣品)

鹿兒島縣水産試験場

印刷人

鹿兒島市西千石町一七番地

馬場種次

印刷所

鹿兒島市西千石町一七番地

合名 文尙堂印刷所
會社

電話一六四三番
振替鹿兒島五六五八番