



治群島ニ五回種子島南西岸ニ九回同島田脇沿岸ニ八回硫黄島沿岸ニ四回湯瀬ニ一回總數二拾七回百貳拾五鉢ヲ使用シ  
 鯨百四「タイム」三十六「マツダイ」二拾八「アカハラ」拾六其他九十三尾此ノ賣却金六百拾八圓六拾四錢ヲ得夏季ヲ通シ  
 テ總計「アラ」百七拾壹「マツタイ」百二「タイム」八拾「アカハラ」四拾一其他百參拾五尾價格壹千百參拾壹圓五拾四錢ニ  
 上リ昨年ニ比シ貳百九拾貳圓〇四參ヲ増シタルモ其ノ收支計算ニ於テハ別項ノ如ク物價騰貴ニ伴フ給料氷等ノ失費甚  
 ダシク却ツテ魚價ノ之ニ伴ワザリシニ依リ結局六百八拾壹圓余ヲ損失シタリ蓋シ過渡期ニ於ケル經濟狀態ニ災セラレ  
 タルモノ亦止ムナ得ザル處ナリ

本年冬季種子島東南海ニ於ケル鯖漁業ニ從事セル縣内小型發動船ハ二拾五六隻ニ及ビタルモ近年稀ニ見ル鯖漁不振ナ  
 リシ爲メ壹月ニ入りテハ漸次瀬物延繩漁業ノ轉漁セルモノ多數アリ壹航海壹千圓内外ノ氷揚ヲナスコト數次ニ及ビ爲  
 メニ鯖漁ノ損失ヲ挽回シタルモノ多ク一般本漁業ノ有利ナルヲ認識スルニ至レリ因ニ前年度末ニ於ケル小型發動船ノ  
 數ハ僅カニ拾四五隻ニ過ギザリシモ本年度ニ於テハ縣下給數六拾三隻ニ激増シ漁業經營ノ順序ハ全ク本場試験ト同様  
 ナルモノ多ク他ハ鯖釣漁業終了後季節ニヨリ鱈鯖漁業ヲナスニ過ギザルモ爲メニ之等漁業ガ著シク伸展スルノ傾向ヲ  
 示セリ

### 瀬魚延繩漁業試験收支計算

收		入	
一金壹千百參拾壹圓五拾四錢			
	支		出
			漁獲物賣却金
一金壹千八百拾參圓〇八錢			

内 譯

金六百貳拾九圓

金七拾貳圓

金貳拾圓

金貳拾六圓九拾錢

金七圓貳拾錢

金九圓參拾錢

金百貳拾九圓五拾錢

金百六拾貳圓〇參錢

金七百貳拾圓

金拾圓

金六圓〇五錢

金拾參圓拾錢

差 引

一金六百八拾壹圓五拾四錢

輕油 五十五罐代

マシン油 十五罐代

カーバイト 五罐代

上松石油 五罐代

種子油 壹罐代

ウエス 十五反代

氷 四噸半代

餌 鱈 柔魚代

船員漁夫給料

木炭 五依代

鹽 五俵代

其他 雜費

損

失

# 瀬魚延縄漁業表

大正九年度

松島九

月日	天候	漁場	漁具使用時	漁具使用數	水面溫度	水面比重	海潮流向	餌料種類	種類	獲量	價格	摘	要
七月六日	晴												
七日	晴												
八日	曇晴												
九日	曇晴	三南											
十日			自后八時 至同八時半	七									
十一日	晴曇		自前八時 至前八時半		二四・七	二四・九三	北急	鱈			一三・一五〇		
十二日	晴												
十三日	晴	四東	自后七時 至同七時半	六	二四・四	二四・六六	北緩	魚			二一		
十四日													
十五日													
十六日													
十七日													
十八日													
十九日													
二十日													
廿一日	晴曇	四東	自后七時 至同七時半	八	二六・三	二六・七三	北緩	魚			八・〇〇〇		

后六時十分鹿兒島港出帆后十一時二十分山川港入泊

準備ノタメ山川滯泊

前六時十分山川出帆屋久島ニ至ル横斷觀測施行后四時二十分一湊入港同七時ヨリ屋久曾根ニテ餌料鯖釣獲シ同十時三十分種子島漁場ニ向ヒシモ逆風ノ爲メ熊野ニ向フ

前六時三十五分熊野ニ避泊ス

后四時十五分熊野發高崎沖ニテ鱈繩ニ從業同八時三十分投縄ヲ終リ熊野ニ歸泊ス  
前六時三十分熊野發同八時二十分ヨリ揚繩同十時四十五分終リ山川ニ向フ后九時五十分山川入泊

餌料ナキタメ山川休泊

前六時三十分山川發后五時宇治松島曾根着投縄同七時二十分終漁同七時五十分家島ニ歸泊  
前四時四十五分家島發同十一時五十分下飯蘭幸田ニ避難ス后一時四十分更ニ小島瀬上ニ轉泊ス

荒天小島ニ滯泊

后四時三十分小島發同六時蘭幸田ニ入泊  
前七時蘭幸田發后四時宇治漁場着投縄同七時終漁同八時三十分家島ニ返泊同九時家島發

廿二日	廿三日	廿四日	廿五日	廿六日	廿七日	廿八日	廿九日	三十日	卅一日	八月一日	自二 至三	四日	五日	六日
				曇	曇	曇	曇	晴曇	曇	雨曇	雨	晴曇	晴	晴
				東	北東	東北	西	西	南東	北東	北東	西	西	西
ニ														
自前五 至后零														
時時														
三鉢														
二六八														
二七五														
四														
緩														
イ														
カ														
ア マツ シ フ カ ハ タ イ メ イ カ イ メ カ														
一三五														
一四七〇〇														
<p>前七時四十分枕崎ニ寄港同九時五十分同所發后三時山川ニ寄港シ后八時三十分山谷山ニ入港漁獲物ヲ賣却ス</p> <p>前十時山谷山發同十一時三十分鹿兒島ニ歸港ス</p> <p>鹿兒島滯泊</p> <p>同</p> <p>后四時鹿兒島發同八時五十分山川入泊</p> <p>荒天模様ニテ山川休泊</p> <p>荒天時々驟雨アリ滯泊</p> <p>前七時三十分山川ヨリ出流后七時四十分宇治群島向島着飯泊</p> <p>前四時二十分向島ヨリ出流同五時二十分投縄后零時五十分揚繩終了漁獲物賣却ノ爲メ山谷山ニ向フ</p> <p>前一時二十分山川寄港同一時五十分同地發同五時四十分山谷山入港漁獲物賣却チナス</p> <p>前七時四十分山谷山發同八時四十分鹿兒島着</p> <p>鹿兒島休泊</p> <p>后零時二十分鹿兒島發同三時二十分瀬崎寄港同五時山川入泊</p> <p>餌料購入ノ爲メ山川滯泊</p> <p>前八時山川ヨリ出流后八時宇治向島着</p>														

小型發動機船操縦試験







二	二月一日	至廿一日	廿七日	廿六日	廿五日	廿四日	廿三日	廿二日	自廿一日	十九日	十八日	十七日
曇	晴				晴曇					曇	曇	雨
二南	北西		二東		北西					北西	北東	北西
ヨ	カ				ソ					オ	オ	ル
至自	至自				至自					至自	至自	至自
后前	后前				后前					后前	后前	后前
五六	二六				一五					三三	三八	一〇一
時時	時時				時時					時時	時時	時時
一九	四				一五					二三	二	二
一八三	一〇〇				一九〇					一八〇	一八〇	一八〇
三五、四	三、四				二四、七							
					北							
					綫							
イ					イ						鹽イ	鹽イ
											ワ	ワ
カ					カ						小	小
ア	マ				ア						ア	ア
雑	雑				雑					雑	雑	雑
マ	マ				マ					マ	マ	マ
シ	シ				シ					シ	シ	シ
コ	コ				コ					コ	コ	コ
タ	タ				タ					タ	タ	タ
タ	タ				タ					タ	タ	タ
イ	イ				イ					イ	イ	イ
ラ	ラ				ラ					ラ	ラ	ラ
一五〇	一七六	一五三	二		一三六	一九				二〇六	二一	
九四、〇〇					七六、三〇					三、〇〇		
前二時三十分	前八時三十分											
揚着												
從瀨												
后五時												
終瀨												
谷山												
山ニ												
向フ												

小形船

二十日	十九日	自十五日至十八日	十四日	十三日	十二日	十一日	十日	九日	八日	七日	六日	五日	四日	三日
晴	晴曇		曇	晴	晴	曇	晴	晴	晴	晴	晴			
北東			北西					北西						
ソ			レ					タ						
自前六時五分至五時			自前八時至十時					自前七時半至十時五分						
一四			六					六						
一九七			一九〇					一九〇						
北西			北西急					北東急						
イイ ワ シカ タセノア バガ メキソラ			イイ ワ シカ					イ カ アマツダイ アカバラ イ ラメ						

四六  
一九〇、一九七

四五  
一九〇、一九七

后二時三十分谷山ニ入港  
午前中谷山ニテ漁獲物賣却ス午后鹿兒島ニ廻航ス  
鹿兒島休泊  
前九時鹿兒島發后一時山川入泊  
前七時山川發種子島ニ向フ后四時五十分熊野浦着同六時ヨリ餌釣ニ從漁セシモ漁獲ナク熊野ニ歸伯  
后六時ヨリ熊野沖餌漁ニ出漁前二時ヨリ漁揚ニ向フ  
前七時松島曾根着從漁同十一時終漁谷山ニ向フ  
前五時三十分谷山着漁獲物ヲ賣却ス  
前九時半谷山發同十時四十分鹿兒島ニ歸泊  
前十時鹿者島發后二時山川着泊  
前九時五分山川發后七時熊野着同七時ヨリ餌漁ヲナス  
前三時餌漁ヨリ出漁同六時松島曾根着從漁潮流急ニシテ漁具損失シ后三時熊野ニ入港  
荒天熊野浦休泊  
后五時四十分熊野發餌漁ヲナス  
前二時餌揚ヨリ出漁同六時四十分田脇曾根ニ從漁后五時終漁谷山ニ向フ





# 製 造 部

## 鯉 節 製 造 試 驗

本試験ハ本縣鯉節ノ改良發達ヲ謀ルヲ目的トナスコト前年ニ異ラズ川邊郡東南方村枕崎本場附屬製造所ニ於テ四月一日ヨリ着手セシモ初季擔任技術員ニ事故ヲ生シ進捗ヲ妨ケ後著シク不漁トナリシ爲メ共同製造試験ヲナスニ至ラス漸ク六月下旬ニ至リ始製シ主トシテ製造傳習ヲナシ九月末終了セリ其間製造五回供試原料五千百五拾余斤製品ハ百五拾貫ヲ得内三拾三貫ヲ名古屋市ニ其他ヲ縣内ニテ販賣セリ  
試製品ハ僅カノ數量ナリシモ最高ハ拾貫正手取金百五拾圓ニテ賣却シ静岡土佐製品ノ最高ノモノニ比シ更ニ遜色ナク改良品ノ價值ヲ示スヲ得タリ

## 鹿 尾 菜 製 造 試 驗

鹿尾菜ノ利用ヲ目的トシ前年ニ繼續セル試験ニシテ本年ハ從來ノ懸案タル一日千斤以上ノ大量製造ヲ試ミ實業的生産能力ノ如何ヲ確メ之ニヨル收支ノ關係ヲ明カニシテ沿岸漁村ニ移シ家業タラシメ得ルヤ否ヲ確立セントシタルモノナリ蓋シ鹿尾菜ノ製品ハ之ヲ他ノ水産製品ニ比スレバ市價低廉ニ過ギ多量ヲ處理セザレバ一日ノ家業トナスニ足ラズ現今ノ相場ヨリスレバ其ノ量ハ尠クトモ一日千斤以上ナルヲ要スルナリ此ノ目的ノ下ニ多量ノ原藻ヲ取扱ヒ得ル便宜ト斯業普及ヲ容易ナラシムル方途ヨリ產地沿岸青年會ヲ加ヘ共同試験ノ形ヲ採リ實施シタリ其ノ結果一日原藻千斤ノ處理ハ之ヲ遂行シテ畧ホ困難ナラザルヲ望ムルモ供用原藻ノ不良ニ因ル故障ノタメ收支ヲ考慮スベキ資料ノ不完全

ニ陥リタルハ遺憾ナルガ此点ハ回ヲ重キ後任行フ處ニ譲リ以下經過ノ概要ヲ叙説スベシ

**試験ノ概要** 試験地ハ縣下出水郡西長島村蔵之元沿岸ニシテ此處ニ製造納屋一棟並ニ煮熟場ヲ臨時ニ設ケ五月十

四日ヨリ六月三日ニ至ル間ニ於テ從事シ空地青年會ト共同試験ヲ行ヒタリ

**原 藻** 試験事項ノ性質上原藻ヲ多量ニ消費スベキ見込ヲ以テ之ガ供給ヲ容易ナラシムル必要上蔵之元青年會ヲ

シテ其ノ沿岸ヨリ採收提供セシムル計劃ナリシ處例年豊富ニ養生スル全所沿岸ハ不幸ニシテ本年ハ其季節到來スルモ藻体伸長セズ使用ノ見込立ザルヲ以テ俄ニ之ヲ他ニ索ムルノ己ムヲ得ザルニ到リ郡内阿久根村砂瀉地方産ヲ買込ミ充當シタリ供用原藻ハ總計八千八百五十斤五合ニシテ内蔵之元産八百三十五斤五合阿久根村波留並ニ全村砂瀉産合セテ七千三百四十五斤ナリ就中砂瀉産ハ石付ヲ有シ老株ニシテ容易ニ軟化セザル藻質ナリ

**脱 塩 場** 脱塩場ハ同地ヨリ海ニ入ル下流ノ一部ヲ劃シ之ヲ適當ニ堰塞シテ廣サ約一坪深サ一尺位ノ水溜ヲ作り上下兩部ノ堰塞ヲ開閉シテ任意ニ水量ヲ調節シ水質ノ代謝ヲ行フニ便セシメタリ

**煮熟裝置** 煮熟器トシテ單ニ鍔釜ノミヲ使用スルトキハ容量少ナクシテ一日千斤ノ處理ヲ遂ゲルコト困難ナリト思惟シタルヲ以テ本年度ハ徑三尺二寸ノ平釜三個ヲ準備シ之ニ各高三尺五寸徑釜ニ適ヒタル太サノクレヲ掛裝シ一列ニ相並ベテ三個ノ竈ニ架シ煮熟裝置トシタリ

釜ハ鍔釜ヲ準備スルニ若クハナキモ經費節約ノタメ平釜ヲ用ヒタリ平釜ハ元來加熱面積少ナルニ掛裝シタル木製「くれ」ノ燒損ナキ樣竈上縁ノ口徑ヲ制限シタルト天然ノ丸石赤土等ノ材料ヲ集メテ築竈ニ供シタルタメ工事精巧ヲ期シ難ク彼此併セテ加熱面積ノ著シク縮少セラレタルハ己ムナキ處ナリ加フルニ竈モ煙突ロストル等ヲ備エザル舊型ノモノニ屬セリ之レ後揚試焚成績ノ振ハザル所以ナリシナリ加之煮熟加熱ノ爲メ竈内塗抹ノ赤土ハ焚火乾燥ニ伴ヒ漸次剝落スル傾アリ使用后第二日目ノ終末ニ於テ早クモ此故障ヲ生シ「くれ」桶下部ハ赤土剝落ニヨリ火面ニ露出シ燒ケテ

漏レヲ起シタル爲メ事業ヲ中止シ修繕ヲ加フルノ蹉跌ヲ來シタリ前記ノ如ク本竈ハ土塗ニシテ煙突ロストルヲ有セズ極メテ舊型ナルガ釜ノ不備ト共ニ時間及薪材ノ消費ニ多大ノ損失ヲ有シ其ノ成績ノ如キハ敢テ發表ヲ要セザレ共事業成績考慮ノ資料トシ原料煮熟ニ先ンジ素水沸騰ニ關スル其ノ成績ヲ調査シタル所左ノ如クナレリ

土竈試驗成績

釜	水		薪	量	時
	水桶	荷數			
甲釜	十一	荷	二石八斗六升	三、八	二時五〇分間
乙釜	十一	荷	二石八斗六升	三、〇	二、五〇
丙釜	十一	荷	二石八斗六升	三、二	二、五〇
計三釜	三十三	荷	八石五斗八升	九、〇	七、三〇
一釜平均	十一	荷	二石八斗六升	三、〇	二、五〇

釜ハ各個共水量十一荷(一荷ハ水桶二個)ヲ入ル、時ハ水深二尺四寸四分トナリ原料ヲ收容スレバ此ノ水量ニテ恰カモ「くれ」桶上縁附近ノ高サヲ占ム表ノ如ク此竈ハ其一個ニ付キ冷水十一荷ヲ沸騰スルニ約三時間薪三縮ヲ要シタリ沸騰成績不良ナルハ正ニ加熱面積ノ縮少ニ基因シ此種ノ裝置トシテハ己ムヲ得ザルモノナリ從テ之レヲ使用シテ行ヒタル本試驗期間ノ煮熟ニ關係スル事項モ常ニ貧弱ナル此ノ能率ニ支配セラレタルモノニシテ前記ノ水量ハ本釜ノ常用量ナルヲ以テ生産量ト經費ノ徒浪セラル、割合モ此ノ範圍ニアルヲ斟酌シテ成績ノ肯定ヲナスヲ要ス

然シテ試驗用原藥總數ハ前掲ノ如ク乾燥八千八百八十五斤五合ニシテ之ヲ煮熟スル爲メ消費シタル松薪ハ合計百四拾三縮六合即チ原藥百斤ニ對シ約一縮七五合其千斤ニ對シ拾七縮半割合トナレリ而シテ長島地方ニ於テ松薪一縮ト稱スルモノニ就キ其ノ數縮ヲ實査シタル處一縮ハ平均四十三本此ノ重量平均七貫百匁(概畧四十四斤半)ヲ有シ之ヨリ計算スレ

前記竈ハ素水沸騰用トシテ毎日松薪重量約二十一貫三百匁約百三拾本ノ消費ヲ伴ヒ原藻百斤ニ對シテハ七拾五本重量十二貫四百四十五匁千斤ニ對シテハ七百五拾本百二十四貫四百五拾匁ノ割合ナリ當時全地ノ薪相場ハ一締四十錢ナリシヲ以テ價格ヨリ見レバ毎回素水沸騰用トシテ金壹圓貳拾錢原藻處理ハ百斤ニ付キ七拾錢千斤ニ付キ七圓ノ計算トナル故ニ將來竈並ニ釜ノ適良ナルモノヲ撰用スルトキハ薪材消費ハ重量價格共著シク削減セラルベキハ勿論ナリ  
 次ニ長島地方ニ於ケル薪一締トハ長サ五尺五寸ノ繩ニテ圍ミ得ベキ容積ニシテ其ノ實査シタル成績ヲ參考トシテ附記スベシ

土竈試驗成績

回次	本數	重		量
		斤數	價數	
第一回	四三本	四五斤		七、二〇〇匁
第二回	四二本	四三斤		六、八八〇匁
第三回	四七本	四四斤		七、〇四〇匁
第四回	四〇本	四五斤半		七、二八〇匁
平均	四三本	四四斤半		七、一〇四匁

一ト釜原藻收容量 一日千斤以上ノ處理ヲナス計劃ヲ遂行スルタメ前掲ノ如ク高サ三尺三尺口徑三尺二寸ノくれヲ掛裝シタル口徑三尺二寸ノ平釜三個ヲ用意シ其一ノ收容量ヲ減シタルニ藻ノ表面くれ桶上縁ヲ超過シテ丘狀ニ推積スル迄收容スルトキハ潤藻量荒籠十四荷トナル荷籠一荷(籠二個分)ニ入ルベキ刻切セル潤藻量ハ左掲調査ノ如ク五十四斤ニシテ一ト釜分ハ七百五拾六斤三釜分二千二百六十八斤トナル之ヲ乾燥ニ換算スレバ(乾燥ヲ生戻スルトキハ原重ノ約三倍一八ニ増量スルコト本場場報大正七年十一月號參照)一釜量ハ乾燥二百三十余斤ニ當ル故ニ一日釜三個ヲ使

用シ各二回ツツ煮熟ヲ繰返ストキハ少クトモ千斤以上乾燥處理ヲナシ得ルコト確カナリ切刻シタル潤藻一籠(半荷)ノ内容重量ヲ調査シタル所左ノ如シ

荷籠ノ原藻收容量表

回次	第一籠	第二籠	第三籠	第四籠	第五籠	第六籠	平均
收容量	二六、七五	二九、七五	二五、七五	二六、二五	二七、五〇	二、七五〇	二七、二〇

製造方法

本試験ニ採用シタル製造方法ハ大体從來ノ如クナレトモ大量取扱ノ狀況ヲ知ル便宜ノタメ左ニ概要記ス

ベシ

乾燥貯藏セラレタル原藻ノ内ヨリ一回ニ千斤ツ、秤量シ其間夕刻脱鹽場ノ水中ニ投シ足ニテ踏ミ込ミタル後藻面ニ板數枚ヲ横ヘ石ヲ置キ藻ヲ鎮壓シ翌朝迄漬込ミテ脱鹽ヲ行フ事實流水量充分ナル所ニ在リテハ十數分間前後ニテ満足ニ脱鹽ヲ遂ケ得ベキモ取扱フ藻量大ナル場合ニハ水ノ接觸行キ渡ラザル所ヲ生ズルコトアルヲ以テ前日終業后漬ケ置ク方翌朝作業ヲ行フニ便宜多シ

翌朝釜ノ焚付ト同時ニ岸邊ニ押切ニ挺ヲ据ヘ釜水ノ沸騰ヲ待テ、原藻ヲ刻切ス水ハ水桶ニテ十一荷ヲ一ト釜ニ入ル此ノ水量ハ二石八斗六升ナリ(水桶一荷ハ二斗六升)釜水ハ焚始メヨリ約三時間ニシテ沸騰ス煮水沸騰シタルトキハ市販硫酸少量(一釜ニ付三分ノ一磅ニテハ今回ハ効果ヲ見ズ半磅ツ、使用シ効力發現シタリ但シ何久根村砂瀉産老藻ニハ充分ノ効果ヲ見ザリシ)ヲ添加シタル後原藻ノ釜入ヲナス生原藻ヲ切刻スルニハ二人ニテ絶エズ從事シ釜三個分ヲ處理スルニ約三時間ヲ要シ恰モ湯ノ沸騰時刻ニ一致スル都合ナリ原藻量ハ一ト釜ニツキ一回ニ荷ヒ籠ニテ十四荷約乾燥二百斤ニ當レリ三釜分ニテ一回ニ六百斤乾燥量ヲ收容シ二回煮熟ヲ一日ノ仕事トシテ總計一日千斤以上處理ス原

藪ノ收容終レバ、莖ニテ藻面ヲ蔽ヒ軟化ノ來ル迄テ焚火ス原藪收容ニ依リ一旦低溫トナリタル煮水ハ漸次溫度ヲ恢復シ遂ニ沸騰ニ達シ蒸氣鬱積シ藻層膨起スル時又條ヲ突キ込ミ巧ミニ藻面ノ轉換ヲ計リ軟化ノ平均ヲ計ル藻ノ軟化ト共ニ釜前ノ莖上ニ掬ヒ上ゲテ之ヲ乾場ニ運ビテ地上ニ敷キ詰メタル藪上ニ擴散シ日乾ニ附ス乾燥中一回手返シヲ與フ乾了后石附ヲ除キ整理シ多少ノ給濕ヲ與ヘツ、梱包ス壹俵ノ正味二十四五貫ヲ標準トシ合計十三俵重量約三百貫ヲ得タリ一日此ノ製造ヲナスニ要スル人夫ハ男三人女四人計七人ニシテ内切刻二人釜場一人乾燥運搬女四人ナリ次ニ製造狀況ヲ表示スベシ

製造表

回数	月日	天候	産地	原藪量	硫酸	煮熱回数	薪	備考
第一回	五月十五日	半晴	蔵之元	六三二斤五	一〇	三回	一七、二	軟化十分ナラズ
第二回	十六日	晴	阿久根波留	一〇〇斤	一、五	五回	一九、〇	軟化佳良 本日ハ終末第二號釜漏水ヲ始ム
第三回	十七日	晴	砂瀧	四〇〇斤	〇、五	二回	三、五	第一號釜漏水ヲ始ム
第四回	十八日	晴	全	二〇〇斤	〇、五	一回	三、〇	本日桶工石工ヲ使用シ第一二號修理ス
第五回	十九日	晴	全	一、二〇〇斤	一、五	六回	一七、〇	
第六回	二十日	晴	全	一、二〇〇斤	一、五	六回	一七、〇	
第七回	二十一日	後半晴 小雨	全	一、二〇〇斤	一、五	六回	?	
第八回	自二十二日 至二十四日	雨	爲メ煮	熱ヲ休	仕上	作業ス	一六、〇	軟化不十分ナリ
第九回	二十五日	雨	砂瀧	一、〇〇〇斤	一、五	五回	?	
第十回	二十六日	曇	全	一、二〇〇斤	一、五	六回	?	
計	二十八日	曇半晴	蔵之元	八、一〇八斤五	一一、五	四二回	一四三、五	薪ハ表中不明ノ處アルモ總數確實ナルモノニヨリ記入セリ

試賣ノ成績

製品ハ總計二百九十四貫五百六拾匁ニシテ壹俵二十四貫入トシ十三俵ニ作り六月三日熊本縣牛深港發全縣三角港ヨリ汽車ニテ東京市ニ積ミ左記ノ如ク市内ニ商店ニ卸シ委託販賣ニ附シタリ

製品發送表

俵數	重量	商店
七俵	百四拾九貫百二十匁	日本橋區 井上商店
六俵	百四十五貫四百四十匁	全 辻本商店
計十三俵	二百九十四貫五百六十匁	

其後井上商店ヨリ試賣品ニ關シ通知シ來ル處ニヨレバ品ハ軟化不足ニシテ之ヲ湯ニ入レ置クコト長キニ亘ルモ質硬クシテ直チニ食料ニ適セズ煮方ニ就テ一段ノ工夫ヲ要スベキ注意ナリ依テ現品ハ他ニ托シ再製セシメ辛クシテ賣却ヲ遂ゲクリ

斯種製品ニ於ケル軟化不足ノ批難ハ致命ヲ制スベキ重大影響アルヲ以テ本場ハ直ニ現品調査ヲ行ヒ後圖ニ資セントシ東京市場ニアリタル房州製品ト本場ニ蒐集シ置キタル對州製品ト今回東京ニ發送シタル本場製品トヲ資料トシ左記方法ニ依リ其ノ硬軟ノ實狀ヲ調査シタリ然ルニ本場製品ハ各種比較品ニ比シ同等又ハ以上ノ成績ヲ示シ毫モ遜色ヲ見ス全然井上商店ノ通知ヲ裏切ルニ至ルコト表示ノ如シ

標品硬軟實查表

熱湯	處理	冷水	處理
房州製上製品	房州製下製品	對州製本場	製

着液濃度ノ順位	藻体軟度ノ順位
2	1
1	2
3	3
4	1

右表處理ノ方法ハ各標品少量ツ、ヲビーカーニ取り熱湯ヲ注加シ其ノ儘十五分間浸漬シタル後液着色ノ程度ト指間ニ試摘シタル藻体軟度ヲ觀察シタルモノニシテ冷水處理ハ熱湯ニ代ユ普通井水ヲ用ヒ浸漬スルコト三十分間ニシテ觀察シタルモノナリ之ニ用ヒタル標品中房州製ハ上品次品二種ニシテ上品ハ本年全地製ニシテ東京市場ニ廻リタルヲ辻本商店ヨリ摸範的意味ニテ見本ニ送來シタルモノ全次品ハ前年本場ニ於テ東京市場ヨリ購入シタルモノ又對州品ハ兩三年前ノ全地製造ニ係ワリタルヲ本場標品トシテ保管シ置キタルモノナリ今以上ノ事由ヲ考フルニ兩者ノ主張ハ共ニ事實ニシテ井上商店ニ於ケル實驗資料ノ軟化不足ナリシモ亦信シテ可ナル所ナリ蓋シ送荷シタル試賣品ハ其ノ全部ガ軟ニアラズシテ硬キヲ混シタルモノト想察スベキ理由アリ始メ原料ヲ試驗地沿岸ニ索ムル豫定ノ齟齬シ補充ヲ他ニ索メタル事已記ノ如ク其ノ阿久根村砂瀉産ノ如キ石付ノ老株ニシテ本報文後段ニ記載シタル東京辻本商店ニヨリナサシタル試賣品評語ニ藻料ニ水垢ノ如キモノヲ附着シ外觀空シカラズトアルハ良ク此ノ事實ヲ証スルモノナリ從テ原料ガ老株ニ失シ軟化徹底セザリシモ其ノ一原因ナリ又煮熱操作ノ實況ヲ見ルニ最表部ヲ占ムル藻層一二寸ハ軟化常ニ遅ル、爲メ湯ノ沸騰時ヲ利用シ藻層ノ轉換ヲ圖リタルガ其ノ不十分ナル場合ハ未軟品ハ混入ヲ生スルニ至ルベキナリ而シテ本場硬軟調査資料ハ恰モ煮熟ノ遂ゲラレタルモノニ係ハリ此事ハ又能ク本縣産原藻モ適當ナル煮熟ヲ經タル場合ハ其ノ製品軟度房州上等品ト全一ナルベキヲ表ワスモノナリ要スルニ以上ノ蹉跌ハ上下軟度ノ不平均ヲ生スベキ煮熟方式ノ欠陥ト原藻不良トニ歸スベキモノナリ

次ニ該試賣品ニ關シ井上商店ハ製品ノ切方余リ長キニ失シテ宜シカラズ大畧三四寸位トスベシト云ヒ辻本商店亦製品

大葉(荒切ノ意)長過ノ爲メ一般安價ナラデハ出來合ワザルベシト意見アリ共ニ本場製ノ切方長キニ失スルヲ注意シタルモノナリ本年ハ切刻ニ押切器ヲ用ヒタルハ已記ノ如クナルモ製品ヲ粉末化セザルヲ重要トシ長切ヲ輕視シタルニ由ルモノナリ然レトモ商品トシテ之ガ價值ヲ左右セラル、原因タリトセバ今更ニ此点ノ工夫ヲナサザル可ラズ  
 試賣品ノ仕切ハ出荷ノ翌年即チ大正十年春ニ到リ送來シタルガ當時辻本商店ヨリ折柄不況ノタメ一時各商内ヲ中止ノ姿トナリ買人僅少ノタメ取引延引シタルヲ附記シ是ヨリ先製造初期ニ於テ井上商店ハ本年ノ近海作ヲ報シ房州上總附近ノ鹽拔鹿尾菜大豐作ニテ目下入荷多數從テ一般ニ相場下向ニシテ尙ホ先キ見込良好ナラズ爾後恐シク下押ナラシト云ヒ恰モ歐洲戰亂後ノ財界不況ノ時機ニ逢遭シ試賣品ノ不良ト近海豐作ノ關係ト相合シ賣行ノ滯滯相場ノ低廉ヲ來シタルハ遺憾ニシテ井上店扱ヒハ拾貫匁四圓六拾四錢辻本店扱ヒハ全六圓八拾錢換ニ相當シタルコト表ノ如シ

仕 切 表

送荷數量	改買數量	價 格	拾 貫 換	取 扱 店	備 考
一四九、一二〇	不 詳	六九、二七〇	四、六四〇	井 上	再製稻アリ改買アルベキ筈ナルモ報告ナク不詳 送荷數ヨリ仕切當時十五貫ヲ減シ更ニ其二分ヲ 入用トシテ控除サレ改買數トナレリ
一四五、四四〇	一二七、八三〇	八六、九二〇	六、八〇〇	辻 本	

以上ハ之ヲ左ノ如ク要約セラル

原藻ハ生長時代ニ切刻スルトキハ長短統一セズ製品ノ外觀荒切ニ見ユルノ慮アリ故ニ乾了品トシテ形体固定ノ時期ニ行フヲ可トス

煮熟裝置ニ於テハ今回ト畧ボ同一ノ大サヲ有スル設備ヲナサザレバ一日千斤以上ノ生産ヲ上ゲ得ベカラズ釜竈ノ撰擇ヲナサザレバ經費徒ラニ嵩ミ且ツ一日ノ生産増大セザルベシ

蒸熟方法ハ熱湯蒸熟ニ比スレバ蒸氣蒸熟ノ方利率多キヲ見ル

## 布糊製造試験

前年ニ引繼キ漂白試験ヲ行フ豫定ナリシモ恰モ擔當者ニ故障ヲ生シ其ノ施行ヲ休止シタリ