

ブナ防グ

製 造 部

鰺油漬罐詰製造試験

一、緒 言

本試験ハ前年度ノ繼續事業ニシテ本場付屬阿久根製造工場ニ於テ明治四十年十月二日ヨリ十二月九日ニ至ルノ期間十
 二回ノ製造ニヨリ豫定數量五千〇三十二個ヲ産出セリ今順次本年度ニ於ケル當事業ノ概梗ヲ掲グベシ

二、鰺原料ノ購入

購入方法ハ前年ニ異ナラズ各レモ八田網漁獲ヲ以テセリ而シテ本年當地鰺漁ハ例年ニ比シ一般好漁ナリシモ其盛漁期
 ニ當リ雨天日數ノ多カリシト漁期半バヨリ時化ノ爲出漁日數ヲ減ゼシトハ本事業ニ多大ノ困難ヲ極メタリ左ニ原料購
 入表ヲ掲ゲン

鰺原料購入表

月 日	回 次	購 入 量	正 味 一 桶 量 入	十 尾 平 均	備 考
		桶 數 一 桶 價 格 一 總 量		長 一 重 量 一 頭 量 一 腸 量 一 正 味 量	
			混 魚 取 除 量		

以上表示セル如ク本年度ニ於ケル原料ノ購入高ハ總計八十四桶此金五十三圓四十錢一桶平均六十三錢五厘七ニ當リ價額トシテハ中位ニアリ此一桶正味平均三貫五百七十八匁之レヨリ平均五十九罐ニテ得シ割合ナリ混入雜魚ハ一桶ヨリ平均一貫〇二十九匁ヲ出セリ即チ一桶ノ二割二分餘ハ混魚(ウルメ、ダレク、チコサバ等)ニシテ稍ヤ交雜物トシテハ割合ノ多カリシモ之レハ全部頭腸ト共ニ副産物トシテ賣却シ金十三圓三十二錢ヲ收入セリ

魚ハ殆ンド中羽鯷ノ適大ノモノニシテ以上十尾平均ニ示セル如ク油漬原料トシテハ比較的遺憾ナキモノヲ得タリ

三、製造法中改良ノ要點

製造法ハ大部分ハ昨年ニ準ジタルモ改良ヲ加ヘタル二三ノ要點アリ即チ次ノ如シ

一、盪漬時間

昨年ノ製品ハ盪味恰適ナルモ本年ハ籠立後ノ血洗ヒチ増シタルヨリ適切ノ盪梅ヲ保タン爲ホーメ_レ十度液ニ四十分浸漬ニ改メシコト

二、籠立後ノ洗滌

籠立後魚體ニ殘ル血液及ビ汁液ハ頭部切り口ニ集マリ乾燥ニ連レ恰モ血塊ノ如ク固着シ油煤ニ際シ煤油ヲ汚濁セシムルノミナラズ凝固シテ離ルルコトナク爲ニ甚ダシク魚肌ノ觀ナク欠キシチ以テ本年ハ籠立後十數分時ニテ殆ンド該液ノ切り口下部ニ滴集スル頃豫メ用意ノ大桶水中ニテ三四回上下ニ振り洗ヒ此欠點ヲ排除セシコト

三、給熱時間

熱不足ナレバ魯骨ノ硬キヲ覺エ若シ過度ナランニハ罐ノ蓋底ヲ伸展シ魚體ノ破損ト容油ノ汚濁ヲ來スモノニシテ即チ昨年度製品ノ一部ハ稍ヤ過度ニ失ヒシ如クナリシヲ以テ種々試験ノ結果本年ハ左ノ時間ヲ標準時トセシコト及ビ給熱後ハ可成的速ニ取り出シテ放冷シ罐板ノ緊結ヲ圖

リシコト

昨年度給熟度

- 三封度半ニテ 三十分間
- 四封度ニテ 三十分間
- 四封度半ニテ 三十分間

本年度給熟度

- 一封度ニテ 二十分間
- 一封度半ニテ 二十分間
- 二封度半ニテ 二十分間
- 三封度半ニテ 三十分間
- 四封度ニテ 三十分間

四、材 料

材料ノ重ナルモノハ原油及ビ印刷鐵葉板ニシテ就中原油ニ付テハ多大ノ注意ヲ拂ヒタリト雖種類雜多ニシテ最良ノモノヲ求ムニ難ク己ムナクオリブ油ハ昨年通り大阪丸六商會ヨリ一封度金三十二錢(昨年ニ比シニ錢安價)ニテ購入セリ落花生油モ亦昨年ト全ジク静岡縣濱松町雜貨輸出合資會社ヨリ購入セリ價額一斗ニ付キ金七圓五十錢(昨年ニ比シ一圓高價)ナリ双方共勿論油質ハ上品ト稱スルコト能ハズ依テ之レハ當初アルカリー精製ノ上使用ノ豫定ナリシモ其時日ヲ得ザリシ爲漸ク両油共紙漉及砂漉精製ヲ施シテ使用セリ

印刷鐵葉板ハ昨年度ノ圖按ニ則リ只ダ其色彩ノ配合ヲ改メ四色摺トシテ(印刷費蓋板一枚ニ付キ金六錢九厘、胴板一枚ニ付キ金五錢四厘双方合算一枚ニ付キ昨年ノモノヨリ一錢八厘五毛安價)東京市清州商店ニ用テ命ジタリシニ運搬中粗暴ニ取扱ヒシモノ、如ク著荷開荷ノ時己ニ板全部錆チ生ゼザルモノナク甚ダシキハ板ノ表面ニ迄錆ノ貫通セルモノ

蠟油漬詰製造試驗

アリ爲ニ多大ノ損害ヲ蒙ルノ不幸ニ遇ヘリ尤モ荷造リノ不完全ナリシニモヨルベシト雖一ツハ運搬中取扱ヒノ亂暴ナリシニ依ラズンバ非ズ將來大キニ注意ヲ要スル點ナリトス

五、職工及ビ人夫

本年使役ノ職工ハ三名ニシテ内二名ハ昨年度ニ於テ養成セシモノ他ノ一名ハ從來ノ罐詰製造ニ従事セルモノヨリ得タリシヲ以テ比較的便ナリシト雖技術ニ至ツテハ尙ホ熟練ヲ要スベキ點勘ナシトセズ人夫亦然リ常雇人夫ノ數ハ四人ニシテ其他ハ原料ノ多寡ニ依リ六人乃至七人ヲ使役セリ

六、生産費

今年度ニ於ケル各種産出個數ト生産費ヲ示セバ左ノ如シ

罐詰産出高		回数	製造月日	産出罐數	用油區別	一罐入尾數及罐數
第一回	自十月十一日至十月十三日	五百八十七個	落花生油製	十二尾詰	五百八十七個	
第二回	自十月十二日至十月十五日	二百十九個	合油製	十二尾詰	二百十九個	
第三回	自十月十三日至十月十七日	二百二十七個	オリーブ油製	十二尾詰	百七十三個 五十四個	
第四回	自十月十四日至十月十七日	二百三十二個	オリーブ油製	十二尾詰	百七十三個 五十四個 六十九個 六十七個	

原料	落花生油	オリーブ油	印刷鐵葉板	白鐵葉板	半田鐵	食鹽	亞鉛	職工人夫賃	石炭	木炭	摻酸	卷取鍵	雜費
六、四 <small>桶</small>	二、五 <small>合</small>	九、二 <small>合</small>	三、七 <small>枚</small>	二、二 <small>枚</small>	一、〇九四 <small>分</small>	一、一 <small>斤</small>	一、三三 <small>分</small>	一、三〇 <small>斤</small>	一、三〇 <small>斤</small>	三 <small>張</small>	二、八 <small>封度</small>	三、三 <small>本</small>	三、三 <small>本</small>
一桶	一斗	一斗	一枚	一枚	一貫	一斤	一貫	一斤	一斤	一俵	一封度	一本	一本
六三五、七一四 <small>厘</small>	七、五〇〇、〇〇〇	一、八〇〇、〇〇〇	一、三六、五〇〇	〇七五、一七九	四、一五六、二五〇	〇二七、八〇〇	一、四〇〇、〇〇〇	四、四九二	四、四九二	二七〇、〇〇〇	四八、〇〇〇	四、五〇〇	四、五〇〇
四、〇六九 <small>圓</small>	一、八七五	一一、七七六	五、〇五一	一、五七九	四、五四七	三〇六	一八六	九、九三六	五八四	八一〇	一三四	一、五〇三	五〇七
一一、一八三 <small>厘</small>	五、六一四	三五、二五七	一五、一三三	四、七二八	一三、六一四	九一六	五五七	二九、七四八	一、七四八	二、四二五	四〇一	四、五〇〇	一、五一八

備考

雜費中ニハ苛性曹達、米糠、石油、木綿、磨砂紙、薪代等ヲ含ム
凡テ單位ハ四捨五入セリ

角形四分一基蓋卷取罐(蓋胴印刷) 鯷油漬罐詰生産費

一金四百六拾參圓拾錢六厘

オリーブ合油製二千八百〇九個
落花生

但シ一個ニ付金拾貳錢壹厘五毛餘

内 譯

品 目	數 量	單 價	計 金	一罐ニ要セシ費用
原 料 鯷	六三六 <small>桶</small>	一桶、六三五、七一四	四〇、四三一 <small>圓</small>	一〇、六一五 <small>厘</small>
落 花 生 油	六六七 <small>合</small>	一斗、七、五〇〇、〇〇〇	五〇、〇二五	一三、一三三
オリーブ油	六六七 <small>合</small>	一斗、一、八〇〇、〇〇〇	八五、三七六	二二、四一四
印刷鐵葉板	四二七 <small>枚</small>	一枚、一三六、五〇〇	五八、二八六	一五、三〇二
白 鐵 葉 板	二二九 <small>枚</small>	一枚、〇七五、一七九	一七、九六八	四、七一七
半 田 鐵 鑽	一二、四七九 <small>架</small>	一貫、四、一五六、二五〇	五一、八六四	一三、六一六
食 鹽	一一一 <small>斤</small>	一斤、〇二七、八〇〇	三、三六四	八八三
亞 鉛	一、五一七 <small>匁</small>	一貫、一、四〇〇、〇〇〇	二、一二四	五五八
職 工 人 夫 賃	—	—	一一三、三一四	二九、七四九
石 炭	一、四八四 <small>斤</small>	一斤、〇〇四、四九二	六、六六六	一、七五〇
木 炭	三三四 <small>斤</small>	一俵、二七〇、〇〇〇	九、二三四	二、四二四

鯷油漬罐詰製造試驗

鹽	三、一、八 ^{時度}	一 封度	、〇四八、〇〇〇	一、五二六	、四〇一
卷取	三、八〇九 ^本	一本	四、五〇〇	一七、一四一	四、五〇〇
雜費				五、七八七	一、五一九

備考

雜費中ニハ苛性曹達、米糠、石油、木綿、磨砂紙、薪代等ヲ含ム
凡テ單位ハ四捨五入セリ

角形四分一基蓋卷取罐(胴印刷)鯷油漬罐詰生産費

一金九拾五圓七拾五錢

落花生油製八百八十個

但シ一個ニ付金拾錢八厘八毛餘

內譯

品目	數量	單價	計金	一罐ニ要セシ費用
原料 鯷	一四、 ^桶	一桶	六三五、七一四	一〇、一〇六 ^厘
落花生油	三〇八 ^合	一斗	七、五〇〇、〇〇〇	二六、二五〇
印刷鐵葉板	四九 ^枚	一枚	一三六、五〇〇	七、六〇一
白鐵葉板	一一 ^{一枚}	一枚	〇七五、一七九	九、四八三
半田鐵	二、八八三 ^分	一貫	四、一五六、二五〇	一三、六一六
			一一、九八二	
			八、八九三	
			二二、一〇〇	
			六、六八九	
			八、三四五	
			一一、九八二	

食鹽	二八斤	一斤	〇二七、八〇〇	、七七八	八八四
亞鉛	三五〇 _匁	一貫	一、四〇〇、〇〇〇	、四九〇	、五五七
職工人夫賃				二六、一七九	二九、七四九
石炭	三四二斤	一斤	四、四九二	一、五三六	一、七四五
木炭	七、八 _匁	一俵	二七〇、〇〇〇	二、一〇六	二、三九三
鹽酸	七、四 _{封度}	一封度	四八、〇〇〇	、三五五	、四〇三
卷取鍵	八八〇 _本	一本	四、五〇〇	三、九六〇	四、五〇〇
雜費				一、三三七	一、五一九

備考

雜費中ニハ苛性曹達、米糠、石油、木綿、磨砂紙、薪代等ヲ含ム

凡テ單位ハ四捨五入セリ

七、結論

以上生産費ニ表示セル如ク本年度ニ於テハ前年度生産費ニ比シ落花生油製ニ於テ金一錢三厘合油製ニ於テ金一錢六厘一毛ノ高價ヲ呈シ一見異様ノ感ヲ抱カザルヲ得ザルベシト雖之レ全ク前項ニ記述セル如ク盛漁中雨天多カリシ爲事業進捗困難ヲ極メ人夫勞銀ノ嵩ミタルト其他世上一般物價ノ騰貴セシニ起因スルナリ而レドモ材料品中或ル二三ヲ除ク

ノ外ハ購入價格及ビ使用量等昨年度ニ比シ多少ノ削減ヲ見タリシモ未ダ經濟的如上ノ欠點ヲ補フニ足ラザリシハ頗ル遺憾トスル所ナリ

尙ホ製品ハ試賣ノ結果ヲ見テ詳報スベク更ニ本事業ハ明年度ニ繼續シ一層ノ研鑽ヲ遂ゲ經營的模範ヲ示サントス

米國輸出鹽鯖製造試驗

一、目的

本縣鯖ハ經ニ亞グ重要魚ノ一ニシテ漁期ハ四月ヨリ十一月ニ亘リ初期ハ内地沿岸ニ漁獲多ク六月以降ニ至リテハ屋久島沿岸ニ於テ特ニ漁獲多大ナリ上屋久村一湊ニ於テハ六月ヨリ漁期ニ至レバ毎年揖宿川邊二郡ノ内地鯖釣船普通百五十乃至二百隻位此地へ來漁スルヲ以テ一漁期間ニハ概ネ百五十萬貫匁乃至二百萬貫匁ノ漁獲アリ而シテ之レガ處理ハ從來經節ノ如ク鯖節ニ製造シ來レリト雖九月以降ノ魚ニアリテハ脂肪益々増肥スルヲ以テ節ニ製スルモ充分ノ良品ヲ得ザレバ適當ノ製法ヲ施スコトノ急務トシテ價額増進ノ案ヲ考究中ナリシニ四十年五月水産局ニ於テハ米國輸出水産物獎勵上鹽漬鯖ノ製造聯合試驗ノ必要ヲ認メラレ本縣亦國庫特別補助金トシテ金百五十圓ヲ交付スベク之レガ試驗ヲ指定セラレタルヲ以テ本場ハ臨時追加豫算案ヲ具シ金五百三十一圓九十五錢ヲ要求シテ之レニ應ズルコト、ナレリ即チ其連絡試驗ノ方法ハ左ノ手續ヲ以テ施行セリ

米國輸出向鹽鯖試驗方法

一、今回本省ノ指定ニヨリ鹽漬鯖聯合試製者ハ長崎、鹿兒島、高知、和歌山、島根、山口、靜岡ノ七縣ナリ

一、聯合試製ニ係ル鹽鯖ハ將來米國へ輸出ノ途ヲ啓ク目的ナレバ製造上充分注意ヲ加ヘ米國人ノ嗜好ニ適スル方法ニ依ルモノトス

一、試製ニ供スル鯖ハ秋彼岸後ヨリ冬季ニ亘リ捕獲セシモノニシテ可成脂肪ニ富ミ大小ニ係ラズ體ノ肥滿セルモノヲ撰ブベシ

一、製造ハ豫メ別ニ試製用ノ船ヲ仕立テ漁場へ出船シ沖合ニ於テ新鮮ナル鯖ヲ原料ニ供用シ直ニ吻頭ヨリ尾筋迄脊割ニシ鰓及ビ臟腑ヲ除去シ洗滌シテ凡ソ母氏比重計七八度ノ鹽水ニ漬ケ込ミ來リ陸著ノ上ニテ更ニ假漬チナス
コト

一、假漬チナスニハ血液ノ抜ケタルヲ見計リ鹽水ヨリ鯖ヲ箆ニ取り揚ゲ充分滴下シテ魚ノ肉面ヲ損傷セザル様鹽ヲ擦リ込ミ之レヲ先ヅ假漬樽ノ底ニ食鹽ヲ薄ク撒布シ脊ヲ下ニシテ詰メ一層毎ニ鹽ハ施シ蓋ニ接スル最上部ノ一層ハ脊ヲ上ニシ充分壓シテ其上ニ又食鹽ヲ撒布シ蓋ヲ載セ冷處ニ置キ翌日ニ至リ鎮石ヲ加ヘ而シテ後飽和鹽水ヲ樽内鯖ノ全部浸潤スル迄注入シテ液ノ漏出セザル様堅ク蓋ヲ嵌メ置クベシ

一、以上假漬製造チナシタルモノヲ本漬樽ニ漬ケ換フルニハ輸出引受人ノ設定シタル場所ニ於テ各水産試驗場主任ノ指揮ニ從ヒ引受人ニテ一切ノ準備ヲ負擔シ漬ケ換フルモノナレバ假漬樽ハ鹽水ノ漏洩セザル様充分ニ荷造ヲ施シテ指定ノ場所へ送ルモノトス

一、容器ハ胴張樽(樽板ノ厚サ正七分蓋正一分)ニ延鐵(厚サ五厘巾一寸五分)八本箍ヲ嵌メ一樽半バーレル即チ百斤入トス而シテ尾數斤數或ハ検査ノ證明ヲ烙印又ハ摺込ミトスベシ

一、鹽鯖輸出引受人ハ本省ノ撰定ニヨリ左記ノ條件ヲ以テ大日本水産株式會社ト定メ輸出引受方ニ關シ契約ヲ締結

セリ其契約文ノ條項左ノ如シ

契 約 書

明治四十年度ニ於テ鹿兒島縣水産試驗場ノ製造試驗ニ係ル鹽鯖ノ輸出引受人ニ關シ左ノ各項ヲ契約ス

- 一、 試製ノ鹽鯖輸出先ハ米國トス
- 二、 本樽ニ漬換ハ輸出引受人ノ設定シタル場所ニ於テ施行ス
- 三、 試験地ヨリ假漬鹽鯖ヲ輸出引受人ノ設定シタル場所ニ向ケ送付スルヲ以テ輸出引受人ハ豫メ適當ナル漬換場所ヲ設定シ到著セシ假漬鹽鯖ヲ收納シ漬換迄監護スベシ
- 四、 漬換ノ際水産試驗場主任ノ指揮ヲ受ケ尙ホ樽數尾數鯖ノ大小重量等ヲ詳記シタル受取書ヲ主任ニ交付スベシ
- 五、 漬換ニ要スル本樽及ビ大粒撒布鹽浸水用鹽ノ費用ハ試験者ニ於テ支辨スルモ輸出引受人ニ於テ豫メ右ノ物品ヲ整備シ置クモノトス
- 六、 漬換ニ要セシ人夫其他雜費輸出ニ關スル(米國市場トノ運賃關稅諸掛等)一切ノ費用ハ輸出引受人ニ於テ立替置クモノトス
- 七、 輸出試賣結了ノ上ハ精算書ヲ製シ正當ノ領收書ヲ差出シタル後前項ノ費用ヲ賣上代金ヨリ引キ去リ輸出引受人ニ仕拂ヒ其殘金ハ試験者ニ納付スルモノトス
- 八、 試賣ノ狀況及ビ品評等ハ時々遲滞ナク報告スベシ
- 九、 米國ヘ向ケ發送後製造ノ不良品質ノ劣等及ビ不可抗力ニヨリ生シタル損害ト原料及ビ輸出引受人ニ渡ス迄ノ費用ハ試製者ノ損失輸出ノ運賃諸掛其他輸出後ノ費用ハ輸出引受人ノ損失トス

但シ前項ノ場合ハ其狀況ヲ詳報スベシ

右契約ノ履行ヲ確保スル爲本書ニ通テ作り双方連署ノ上各一通ヲ保有ス

明治四十年十二月

契約擔任官吏

鹿兒島縣水産試験場長

委託人

技師

菟田芝芽男

東京市本所區元町三番地

引受人

取締役社長

鹽屋方國

二、製造ノ時期

鯖ノ原料ハ秋彼岸後ヨリ冬季ニ亘リ捕獲セシモノヲ供用スベキ指定ナリシモ本縣ニ於ケル鯖ノ盛漁期ハ五月ヨリ九月ニアリテ十月以降ハ他漁ニ轉ズルモノ多ク屋久島ノ如キハ十一月トナリテ特ニ時化勝ノ處ナレバ從テ原料鮮ナク加之ナラズ一方ニハ水藏魚運搬試験及ビ前年度ヨリ繼續ノ油漬罐詰試製事業着手ニ差合フコトトナルヲ以テ右盛漁期ニ試製スルコトトセリ即チ熊毛郡屋久島一湊ニ於テ七月下旬ヨリ八月下旬迄ニテ四千〇五十尾ヲ製造セリ

三、原料ノ購入

原料ハ屋久島一湊沖ニ於テ釣獲セルモノニシテ種類ハ丸鯖ニテ一尾百匁乃至百五六十匁ノモノナリ購入方ニ付テハ最

初買船ヲ出ダシ沖合ニ於テ處理セシムル準備ヲナセリ而レドモ鯖釣船ハ船ノ兩舷ニ篝火ヲ炊キ又集魚燈ヲ照ラシテ釣獲スルモノナレバ釣魚中他船ノ接近スルハ集魚燈ヲ破損スルノミナラズ漁機ヲ失スルノ虞アルヲ以テ皆之レヲ非常ニ嫌忌スルモノナリ依テ假令高價ニ購入スト云フモ決シテ之レニ應ズルモノナシ爰ニ於テ止ムナク特ニ船ヲ仕組ミ賃金ヲ給シテ漁夫七名ヲ雇ヒ入レ各自釣魚ニ從事セシメ釣獲物ハ悉皆相當價格ニテ買收スルコトノ約束ヲ以テ一艘ヲ仕出セリ而シテ漁獲物ハ直ニ沖合ニ於テ切り手之レヲ處理シ陸上製造場へ運搬セシメタリ

既述ノ如ク製造ノ時期恰モ酷暑ノ際ニテ製造上甚ダ艱難ヲ生ゼリ鯖ハ最モ腐敗シ易キモノナレバ沖合ニテ捕獲直ニ處理スベク準備ヲナセリト雖元來本邦漁船ニハ處理ニ適當ノ設ケノアルナク漁夫其他處理人夫等ノ乘組ニ尠カラヌ不自由ヲ感ゼリ殊ニ釣魚盛ナル時ニ當リテハ捕魚船中ニ堆積シ少數ノ人夫ニテハ到底其漁獲魚ヲ順次機敏ニ處理製了スルコト能ハザルノミナラズ殊ニ波浪高キ沖合ニ於テ船暈ニ弱キ人夫ニ於テハ陸上作業ト異ナリ漁船中ノ處理頗ル困難ヲ極メタリ元來鯖ハ釣獲後既ニ三十分ヲ經過セシモノハ肉色ヲ變ジ腹腔内ニ瓦斯ヲ生ジ稍々鮮度ヲ欠クヲ以テ釣獲後二十分内外ノモノヲ供用シ既ニ三十分ヲ經タルモノハ之レヲ除キタリ而シテ又陸上ニ於テ假漬スル時ハ特殊充分ノ注意ヲ拂ヒタリト雖瞬時ニ於テ無數ノ蠅虫ノ放産スル如キ頗ル困難ナリキ

四、製造處理

調理 調理ハ沖合ニ於テ鯖ヲ釣獲スル傍ヲ直ニ切り手之レヲ脊割ニセリト雖釣魚盛ナル場合ハ到底一人乃至二人ノ切り手ニテ處理シ得ベキモノニ非レモ幸ヒ鯖漁ハ普通一時盛テ極ムルモ十分乃至二十分間内外ニテ概シテ鎮靜スルモノナルヲ以テ再ビ魚ノ釣始マル暫時間ニ於テ漁夫ノ一部分モ共ニ迅速ニ脊割ヲナサシメ一方ニハ鰓及ビ臟腑ヲ除去シテ

豫メ準備セル盪水槽母氏ノ八度ノ盪汁ニ鯖ノ肉面ヲ下ニシテ浸漬シ陸地ニ運ビ來リテ更ニ假漬ヲ行ヘリ
 假漬 沖合ニテ盪水漬トナシ運ビ來リシモノハ宵漁品ト曉漁品トアリテ充分ノ血液ヲ脱出シタルモノト否ラザルモ
 ノトアレバ前者ハ母氏ノ三度位ノ盪水ヘ更ニ漬ケ換ヘ充分洗滌シテ箆ニ取り揚ゲ水分ヲ滴下シ直ニ食鹽ヲ擦リ込ミ樽
 詰ニセリト雖後者ハ尙ホ七度位ノ盪水ニ漬ケ込ミ暫時血抜ヲ行ハザル可ラズ依テ前者ヨリ假漬ヲ始ムレバ其間ニ於テ
 後者ノ血抜ヲ行フコトトナリ其度合可ナリトス而シテ鯖ニ盪水ヲ付スルニハ魚體ヲ掌上ニ取り肉面ヲ損傷セザル様注意
 シテ擦リ込ミ之レヲ樽ニ詰ムルニハ先ヅ樽底ニ薄ク食鹽ヲ撒布シテ最上層ノモノニ至レバ魚ノ脊ヲ上方ヘ肉面ヲ下向
 ニシテ之レヲ堅ク壓シ付ケ充分ノ食鹽ヲ施シ蓋ヲナシテ翌日ニ至リ輕壓ヲ加ヘ三四日間ニシテ又タ詰直シノ手入シテ
 之レニ飽和盪水ヲ注加シ魚肉ノ全部ヲ浸潤セシメ盪水ノ漏洩セザル様堅ク密封シテ貯藏セリ

五、製造費ト輸送

本試験ノ費目ヲ掲グレバ左ノ如シ

費目	金	高	備考
原料 鯖	一四九、八五〇	四千〇五十尾代	一尾金三錢七厘ツ、
食鹽	三八、一〇〇	三十俵代	一俵金一圓二十六錢ツ、
四斗樽	二七、二〇〇	四十個代	一個金六十八錢ツ、
人夫	一七、〇〇〇	三十四人分	一人一日金五十錢ツ、
借船料	三、〇〇〇	十日間分	一艘一日金三十錢

繩	二、八一〇	十束代	一束金二十八錢一厘ツ、
運賃	五二、八五五	試驗地	ヨリ東京マデ
漬換費	四、二四九	當場	ニテノ手入費
合計	二九、〇六四		

試製品ハ九月十日汽船便ニテ屋久島ヨリ鹿兒島港ヲ經テ本場へ運搬シ貯藏中九月下旬一回製品ノ手入ヲ施シ更ニ二十月上旬又手入ヲ加ヘ充分飽和塩水ヲ注入シテ運搬中塩水ノ漏洩セザル様堅ク密封シ荷造シテ東京市深川區越中島水産講習所内輸出引受人ノ指定場へ發送セリ而シテ本漬換へ指揮立合ニハ高知縣水産試驗場製品指揮官ニ托シ本場品ノ漬換立合方ヲ委任セリ然ルニ本品ハ漁獲時期宜ロシカラザル爲ニ乎製品不良ノ報ニ接セリ依テ製品ノ良否ニ關スル原因及ビ試賣ノ結果ハ報告ヲ得テ次年度ニ詳記スベシ

氷藏魚運搬試驗

一、目的

本縣ノ重要産物中鱒鱒ヲ措キ鮭鱒鯖其他魚産ノ多産ニシテ價ノ低廉ナル時ニ於テ期節ヲ問ハズ之レヲ遠ク運搬售賣シテ其利益ヲ計ルハ漁業經濟上最モ必要ニシテ將來益々有望ナル業トス殊ニ本縣ノ氣候高温度ナルノミナラズ交通不備販路遠隔ノ地ニアルヲ以テ鮮魚氷藏運搬法ノ實行ハ一般ニ必要ノ急務ニ屬セリ此際水産局ハ米國輸出向鯖鹽獎勵ト同様斯業試驗ヲ指定セラレタルヲ以テ本年之レヲ揖宿郡山川及ビ日置郡串木野ノ二ヶ所ニ於テ前後三回ノ試驗ヲ施行セ

リ即チ其ノ試験ノ方法ハ左ノ如シ

氷藏魚運搬試験方法

一、本試験ノ要旨ハ魚類ヲ運搬スルニ氷ノ使用ヲ完全ナラシメ且ツ之レヲ普及セシムルニアリ而シテ販賣地ニアリテハ之レヲ直賣スルノミナラス冷藏庫ノ所在地ニアリテハ之レヲ冷藏シ貯藏ノ試験ヲナシ其善價ヲ待チテ販賣ス

一、試験ハ經濟的ニ實績ヲ舉グルヲ目的トスルガ故ニ運搬荷造ハ實行シ易キ程度トス

一、經濟上ノ試験ヲ確實ナラシムル爲ニ試験品ハ島根愛媛長崎鹿兒島宮崎和歌山高知京都石川三重山口ノ各府縣ハ大阪西區雜喉場阪又商店(酒井猪太郎)ニ北海道青森宮城新瀉ノ各地ハ帝國冷藏株式會社(東京日本橋區室町一丁目)ニ送付シ販賣ヲ引受ケセシム

一、販賣引受人ハ普通ノ委託販賣品ト全一ノ取扱ヲナシ口錢諸掛リノ勘定ヲナシ殘金ヲ委託者ニ送付シ且ツ其成績

ヲ第二號表式ニ依テ報告スベシ且ツ同時ニ水産局ニ報告セシムルコトヲ要ス

一、販賣引受人ハ試験品ノ狀態ニヨリ即賣シ又ハ貯藏ノ上賣却シ又ハ他市場ニ轉送賣スルモ可ナリ

一、試験ニ供スベキ魚ハ漁獲スルヤ船中ニ於テ直ニ豫備冷却ヲナシ温キ氣温日光ニ觸レシメズシテ箱詰トスベシ要ハ鮮魚處理法ノ如何ニ依テ運搬上經濟上ニ如何ナル結果ヲ生ズルヤヲ試験スベシ

一、試験ニ供スベキ魚種ハ左ノ各種ニシテ一回ニ發送ノ量ヲ定ムルコト大要左ノ如シ

鯛	一尺以上	十尾以上	鱈	十貫目以上	十尾以上
	一尺以下	四十尾以上		十貫目以下	三十尾以上
		十五尾以上			二十尾以下

鯉	一貫目	四十尾以上	甘鯛	五十尾以上
鯖	内外	百尾以上	鱈	十五尾以上
鰈	九寸以上	四十尾以上	黒鯛	一尺以上
試験ニ供スベキ魚ノ一梱ノ尾數ハ左ノ標準ニ據ルベシ				二十尾以上

鰯	十貫目以上	一尾	鯛	一尺以上	十五尾
	十貫目以下	二尾又三尾	鯛	一尺以下	十五尾
鰹		五尾	鯽及鱒	大	二尾
甘鯛		二十尾	鯖	一尺以上	二十尾
鱈		五尾	鯉	一尺以下	三十尾
黒鯛		十五尾	鰈		十五尾

- 一、 鯛鰯鯖其他ノ小魚ハ全形ノマ、鰯等ノ大魚ハ腸ヲ去リ腹腔ヲ洗ヒ頭尾ヲ除去シ箱詰ニ便ナル大ニ切斷スベシ
- 一、 箱ノ下底ニ鋸屑ヲ敷キ碎キタル氷(魚十貫目ニ付キ五貫目以上ノ割)ヲ敷キ油紙ヲ蔽ヒ其上ニ魚ヲ並列シ更ニ油紙ニテ魚ヲ蔽ヒ氷ヲ敷キ上層及ビ間隙ニハ悉ク鋸屑ヲ詰ム小魚ハ二層ニスルモ可ナリ
- 一、 試験品ハ七、八、九ノ三ヶ月間ニ於テ毎月一回以上發送スベシ
- 一、 試験品ヲ發送シタル時ハ魚名箱數汽船名(汽車ナレバ發車時刻又ハ著車時刻)荷揚場所及ビ到着豫定日時等ヲ電信ニテ販賣引受人ニ報告スベシ
- 一、 試験全部終了ノ後子其成績ヲ集纏シ意見ヲ附加シ地方長官ヨリ更ニ報告スルコトヲ要ス

二、第一回氷藏運搬

第一回ハ八月下旬揖宿郡山川村ニ於テマダイ試験ノ目的ナリシガ時恰モ當地漁夫等ハ擧テ朝鮮海漁業出船中ニテ該魚ニ從事スルモノナク遂ニ其主望ノ原料ヲ得ザリキ依テ瀬魚網ニ罹リタル黒鯛タバメ鯛及ビ黒魚ノ如キ魚類ヲ供用シテ試験ニ着手セリ即チ其成績左ノ如シ

氷藏魚運搬試験報告

箱號ノ	箱ノ大サ	重箱ノ	箱代	包裝魚種	尾全上	重全上	魚全上	一箱ニ用ヒタル氷		鋸屑代	油紙代	荷造費	持込費	運費	總一箱ノ
								量	價						
一	深巾長 二六三 一四〇 六九	三〇〇 三〇〇 三〇〇	〇、〇五	ガ レ	二四	四、〇〇 四、〇〇 四、〇〇	四、〇〇 四、〇〇 四、〇〇	五、〇〇 五、〇〇 五、〇〇	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	〇、〇八 〇、〇八 〇、〇八	一、〇〇 一、〇〇 一、〇〇	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	七、〇〇 七、〇〇 七、〇〇	一、五五〇 一、五五〇 一、五五〇
二	深巾長 二七五 一三六 九七	二〇〇 二〇〇 二〇〇	〇、〇五	ウ チ ミ	一〇	四、〇〇 四、〇〇 四、〇〇	四、〇〇 四、〇〇 四、〇〇	六、〇〇 六、〇〇 六、〇〇	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	〇、〇八 〇、〇八 〇、〇八	一、〇〇 一、〇〇 一、〇〇	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	七、〇〇 七、〇〇 七、〇〇	一、六〇〇 一、六〇〇 一、六〇〇
三	深巾長 二七二 一三〇 九五	二五〇 二五〇 二五〇	〇、〇五	ヘ ガ イ レ 合 羽 ハ ケ	一六	五、〇〇 五、〇〇 五、〇〇	五、〇〇 五、〇〇 五、〇〇	五、〇〇 五、〇〇 五、〇〇	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	〇、〇八 〇、〇八 〇、〇八	一、〇〇 一、〇〇 一、〇〇	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	七、〇〇 七、〇〇 七、〇〇	一、六五〇 一、六五〇 一、六五〇
四	深巾長 二六五 一三〇 九三	三〇〇 三〇〇 三〇〇	〇、〇五	ガ レ	二五	四、〇〇 四、〇〇 四、〇〇	四、〇〇 四、〇〇 四、〇〇	四、〇〇 四、〇〇 四、〇〇	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	〇、〇八 〇、〇八 〇、〇八	一、〇〇 一、〇〇 一、〇〇	〇、〇五 〇、〇五 〇、〇五	七、〇〇 七、〇〇 七、〇〇	一、五〇〇 一、五〇〇 一、五〇〇

備考

イ、箱詰ノ日時及ビ魚ノ状態

箱詰ハ八月廿九日午後七時ヨリ始メ原料ハ網獲魚ニシテ漁場ヨリ網中ニ活シテ歸船セシモノヲ撰用セリ魚ハ直ニ打

氷藏魚運搬試験

釣ヲ刺シテ之レヲ殺シ陸上ニ運ビテ暫時氷水ニ浸シ冷却シテ後チ箱詰ニセリ

ロ、箱詰セル時ノ天候及ビ氣温

天候ハ快晴暑氣酷烈ニシテ氣温C三十二度ナリ

ハ、出荷ノ日時及ビ荷扱人

全日午後八時十分山川鹿兒島間定期航海船甲崎丸ニ搭載出荷セリ荷扱人山川港ハ矢崎運送店ニシテ鹿兒島港ハ池端回漕店ナリ

ニ、託送方法及ビ受托者ニ到著ノ豫定時間

全三十日午前七時甲崎丸山川港出帆午後零時三十分鹿兒島港著直ニ池端運送店ニ托シ大阪商船株式會社定期汽船琉球丸ニ積ミ更ヘ全日午後二時大阪へ出帆セリ九月一日午前九時大阪川口著ノ(荷造ヨリ著荷マデ七十時間鹿兒島港出荷ヨリ大阪著荷マデ五十一時間ヲ費ス)豫定ニシテ右時間ハ全日阪又商店へ報知セリ

ホ、試験品包装時ニ於ケル水揚相場

原料水揚相場ハ大小平均ニテ一尾金十七錢ヅ、ナリ

ヘ、當業者試験品ニ對スル意見

生鮮魚類ノ氷藏運搬ノ如キハ本縣ニアリテハ創始ノ事業ナルヲ以テ當業者本試験ニ對スル意見ハ勿論確タル解決チナスモノナシト雖事業有望ナルベキヲ嚮望セリ而シテ暑中赤魚類ノ如キ原料ハ鹽ニ活シ難キヲ以テ遠方ノ漁場ヨリ蒐集スルノ困難アルヲ顧慮ス黒魚タバメ鯛ノ如キ近キ漁場ニ捕獲セラル、モノニシテ其運搬好結果ト經濟上ノ利得充分ナルニ於テハ將來見込ナキニ非ズト云ヘリ

ト、將來普及ノ見込

本試験ニ於テ魚ノ種類ニ應ジ安全ナル氷藏運搬ノ方法ヲ確立スト雖充分經濟上ノ利害得失ヲ知リタル上ニ非レバ普及ノ否ヤヲ未ダ知ル能ハズ

本回ノ販賣報告書ヲ左ニ掲グ

氷藏魚販賣報告書

阪 又 商 店

發 送 地

薩摩國揖宿郡山川村

遞 送 種 類

鹿兒島ヨリ汽船便

當 店 到 著 日 時

九月一日午後五時

到著當時ノ天候及氣温

曇天華氏八十度

當店ニ於テ賣捌迄ノ手當

到著直ニ當店設備ノ氷藏函ニ十六貫匁ノ氷塊ヲ使用シ本朝賣捌迄貯藏ス

賣 捌 日 時

二日午前六時

荷造種類及側數

ビール箱第一號乃至第四號四個

荷造其儘總量

第一號 十五貫四百匁

第二號 十五貫四百匁

第三號 十六貫四百匁

第四號 十五貫三百匁

殘留氷塊重量

全 皆 無

全 皆 無

全 皆 無

全 皆 無

容器風袋重量

全 十一貫五百匁

全 十一貫百匁

全 十一貫四百匁

全 十一貫五百匁

差引現品重量

全 三貫九百匁

全 四貫三百匁

全 五貫匁

全 三貫八百匁

氷藏魚運搬試験

魚種及尾數	第一號	第二號	第三號	第四號
魚價手取仕切金	ぐれ二十四尾	くちみ十尾	ぐれ二十五尾	ぐれ二十五尾
配達及持込費	金八圓三十九錢			
立替運賃	金二十錢 (配達賃)			
差引仕切金	金一圓九十六錢			
現品ノ品位	金四圓六十三錢			
市場一般ニ於ケル他輸入品ト本品トノ市況關係	不長			
荷造法ニ對シ當店ノ意見	本朝紀州ヨリ活船上リクチ三十八圓 ヘダイ二十圓見當ナリ	クレ十五圓	合羽ハダ拾圓	
希望	荷造法ハ完全ナルモ昨一日到着ノ際直ニ開函セシニ己ニ氷塊ハ一破片モ認めス貴地ト當地間ノ距離ニテハ氷塊ノ入量不足ヲ認ム			
備考	將來ハ氷塊ノ入量増加ヲ望ム			
	昨日到着開函ノ節ハ現品ヲ本朝賣捌マデ當店設備ノ氷藏函ニ貯藏シタルニ充分ナル凍水ヲ使用シタルヲ以テ變化ナカリキ			

三、第二回氷藏運搬

第二回ハ全上山川ニ於テ九月中旬青魚類ヲ以テ試験ノ目的ナリシガ不幸ニモ漁期中天候ノ都合及ビ潮流ノ關係ニテ其原料ヲ得ズ依テ第一回試験時ノ原料ニシテ供用セシ殘魚ヲ當灣内へ鹽蓄養シ置キタルモノヲ(二十四日間)更ニ本回ノ試験原料ニ供シ氷藏運搬セリ即チ其結果左ノ如シ

氷藏魚運搬試験報告

箱番號	箱ノ大サ	箱重量	箱代	魚包種裝	尾全上	重全上	魚全價上	一箱ニ用ヒタル水	量	價	罽屑代	油紙代	荷造費	持込費	運賃	總一箱
五	長 二尺 六寸 深 一尺 九寸 五	三〇〇〇 ^匁	二五〇 ^円	イサギ ヒシヤギ	一六	三〇〇〇 ^匁	四〇〇 ^円	三〇〇 ^匁	〇〇〇 ^匁	〇〇〇 ^円	二五〇 ^円	一〇〇 ^円	一〇〇 ^円	〇〇〇 ^円	七〇 ^円	一三〇〇 ^匁

備考

イ、箱詰ノ日時及ビ魚ノ状態

箱詰ハ九月十九日午後七時ヨリ八時ニ涉リ魚ハ八月二十七日網獲ニ係ルモノヲ以テセリ之レ前回ト全シク指定ノ原料ナキ爲止ムナク斯ノ如キモノヲ以テシタル所以ニシテ鱒魚ノ常タル多少ノ瘠瘦ヲ認メタリ而レドモ性活潑ニ決シテ衰弱セシ様ノ觀ハナカリキ。魚ハ鱒ヨリ引キ上ゲ直ニ打釣ヲ以テ撲殺シ陸上ニ運ビテ水洗シ水切レテ待テ箱詰ニセリ

ロ、箱詰セル時ノ天候ビ及氣温

天候ハ曇天ニシテ氣温C二十六度半日ニ比シ稍々冷氣ヲ感ゼリ

ハ、出荷ノ日時及ビ荷扱人

全日ハ荷造ヲ了ヘ屋内冷處ニ積ミ置キ翌廿日午前七時山川發鹿兒島行汽船辰丸ニ搭載出荷セリ荷扱人ハ前回全様山川港ハ矢崎運送店鹿兒島港ハ池端回漕店ナリ

ニ、托送方法及ビ受托者ニ到著ノ豫定時間

氷藏魚運搬試験

全廿日午前七時辰丸山川港出帆午後一時鹿兒島港著直チニ池端運送店ニ托シ大阪行定期船滋賀丸ニ積ミ更ヘ全午後二時大阪ヘ向ケ出帆セリ全船ハ翌々廿二日正午大阪川口著ノ豫定ニシテ荷造ヨリ六十四時間ヲ要スル見込ナリ

ホ、試験品包装時ニ於ケル水揚相場

當時原料魚ノ如キハ當地ニテ漁獲ナク確然タル相場ハ舉ゲ難キモ購入當時ニ比シ大差ナカルベシ即チ購入價格平均一尾十七錢ナリ

ハ、營業者試験品ニ對スル意見

前回ニ報告セシ如ク事業ノ有望ナルベキヲ囑望シツ、アリト雖毫モ經驗ノアルナク杳トシテ確タル解決ヲ下スモノナシ

ト、將來普及ノ見込

本試験ヲ重子經濟的ニ安全ナル氷藏運搬ノ方法確立シタランニハ勿論普及ノ見込アリト雖未ダ進ンデ施行セントスルモノヲ出スノ期運ニ至ラズ

本回ノ販賣報告書左ノ如シ

氷藏魚販賣報告書

發 送 地 鹿兒島縣揖宿郡山川村

遞 送 種 類 鹿兒島ヨリ汽船便

當 店 到 著 日 時 二十二日午後九時

到著當時ノ天候及氣温

晴天華氏六十九度

賣 捌 日 時

二十三日午前六時卅分

荷造種類及個數

ビール箱一個

荷造其儘總量

十四貫匁

殘留冰块重量

ナ シ

容器風袋重量

十貫八百匁

差引現品重量

三貫二百匁

魚種及尾數

はず六尾 いさぎ十八尾

魚價手取仕切高

金三圓三十六錢

立 替 運 賃

金五十錢

配達及持込費

金六錢

差引仕切金

金二圓八十錢

現品ノ品位

中 等

市場一般ニ於ケル他輸入品ト本品トノ市況關係

荷造法ニ對シ當店ノ意見

本朝市況ハ中位以上ナルモ品質ハ中等ナルヲ以テ隨テ價格モ中位ニアリ
荷造ハ完全ナルモ冰块入量不足ヲ認ム

四、第三回氷藏運搬

氷藏魚運搬試驗

第三回ハ九月下旬赤魚類試験ノ目的ヲ以テ日置郡串木野村ニ於テ施行セリ其試験ノ成績左ノ如シ

氷藏魚運搬試験報告

番箱 號ノ	箱ノ 大サ	重箱 量ノ	箱代	魚包 種裝	尾全 數上	重全 量上	魚全 價上	一箱ニ 用ヒタル 水	鋸屑代	油紙代	荷造費	持込費	運賃	總一 量箱
六	深巾長 一七〇 二七〇 九三〇	三〇〇 三〇〇 三〇〇	三〇 三〇 三〇	イトヨリ	三〇	三〇〇〇	三〇〇〇	三〇〇〇	三〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一四七〇〇
七	深巾長 一三六 二六四 九三三	三〇〇 三〇〇 三〇〇	三〇 三〇 三〇	イトヨリ	六〇	二七〇〇	三〇〇〇	四〇〇〇	三〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一四二〇〇
八	深巾長 一三六 二六三 九〇〇	三〇〇 三〇〇 三〇〇	三〇 三〇 三〇	アマタイ イトヨリ	四一 三三 三四	三〇〇〇	三〇〇〇	三〇〇〇	三〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一四一〇〇
九	深巾長 一三六 二六五 九三三	三〇〇 三〇〇 三〇〇	三〇 三〇 三〇	コタイ	八六	二六〇〇	一七〇〇	三〇〇〇	三〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一三二〇〇
一〇	深巾長 一四六 二六二 九四四	四〇〇 三〇〇 三〇〇	三〇 三〇 三〇	アマタイ イトヨリ	一八 二二	二六〇〇	一四〇〇	三〇〇〇	三〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一三〇〇〇

備考

イ、箱詰ノ日時及ビ魚ノ状態

原料ハ十月一日午前六時ヨリ午後二時ノ間ニ於テ釣獲セシモノニシテ全日午後四時歸浦市場ニ上リシモノヲ以テセリ魚ハ何レモ強直期ニ在リシモノニシテ總シテ新鮮ナリ今回ノ試験魚中甘鯛ハ當地ニテ方言白甘鯛ト稱スルモノニシテ状態恰モ腐敗ニ傾キシ如キ白ラゲタル色澤ヲナシ外觀可ナラザルモノナリ、イトヨリハ全部美麗ナル金紅色ヲ

呈セリ魚ハ一々丁寧ニ洗滌シ後氷水ニ投入冷却ヲ待テ水切りナシ箱詰ニセリ即チ全日午後五時ニ始メ全八時ニ終了セリ

ロ、箱詰セル時ノ天候及氣温

全日ハ朝來天候快晴ニシテ箱詰當時氣温恰モC二十四度ヲ示セリ

ハ、出荷ノ日時及ビ荷扱人

全日午後八時荷造終了直ニ荷馬車ニ搭載シ全十一時申木野村出荷セリ荷扱人ハ日置郡申木野村ヨリ鹿兒島市迄ハ全村中尾武吉ニ鹿兒島市ヨリ大阪迄ハ全市池端回漕店へ托セリ

ニ、托送方法及ビ委託者ニ到著豫定日時

全日午後十一時荷馬車便ニテ申木野村出荷翌二日午前八時鹿兒島市著直ニ大阪行定期汽船滋賀丸ニ積ミ更ヘタリ全船ハ全日午後二時全港出帆セリ而シテ翌々四日正午大阪川口著ノ豫定ニテ即チ荷造時ヨリ約六十時間ヲ費スノ見込ナリ

ホ、試験品包装時ニ於ケル水揚相場

當時水揚相場左ノ如シ

イトヨリ魚	大	一尺内外	一尾	十二錢
全	小	四五寸位	一尾	五錢
小	鯛	五六寸位	一尾	五錢
全	小	三四寸位	一尾	二錢

甘鯛	大	八九寸ヨリ一尺位	一尾	八錢
全	小	四五寸位	一尾	二錢

即チ一貫目平均九十七錢三厘餘ニ當ル

へ、當業者試験品ニ對スル意見

何人モ事業ノ有望ナルベキヲ囑望シツ、アリト雖何處モ全ジク確固タル解決ヲ下スモノナシ

ト、將來普及ノ見込

經濟的ニ相當ノ見込立チタランニハ普及疑ヒナシ

本回ノ販賣報告ヲ示セバ次ノ如シ

氷藏魚販賣報告書

發送地

發送種類

鹿兒島縣日置郡串木野村
鹿兒島ヨリ汽船便

當店到著日時

四日 午後十時

到著當時ノ天候
及ビ氣溫

晴天 華氏六十五度

賣捌日時

五日 午前五時三十分

荷造種類及個數

ビール箱入 第六號乃至第十號五個

荷造其儘總量

第六號	第十四貫五百匁	第七號	第十四貫六百匁	第八號	十四貫匁	第九號	十三貫四百匁	第十號	十四貫九百匁
-----	---------	-----	---------	-----	------	-----	--------	-----	--------

殘留氷塊重量

全	ナシ								
---	----	---	----	---	----	---	----	---	----

容器風袋重量
 差引現品重量
 魚種及尾數
 魚價手取仕切高
 立替運賃
 配達及持込費
 差引仕切金
 現品ノ品位

全 十一貫七百匁 全 十一貫九百匁 全 十貫九百匁 全 十貫七百匁 全 十二貫二百匁
 全 二貫八百匁 全 二貫七百匁 全 三貫百匁 全 二貫七百匁 全 二貫七百匁
 全 一トヨリ卅尾 全 一トヨリ六十尾 全 一トヨリ三十四尾 全 一トヨリ卅八尾
 金十三圓六十四錢
 金一圓九十八錢
 金三十二錢五厘 配達賃 金七錢 書留料
 金十一圓二十七錢
 比較的良好
 本朝市況ハ過日來引續キ天候順調ノ爲各地共漁量多量從テ入荷多數ニシテ相場ハ中位以下ニアリ
 荷造ハ完全ナルモ到著ノ際ハ一片ノ氷塊ヲモ認メズ
 本品ノ如キハ冬季ト雖縣下ヨリノ出荷ニ對シテハ品質良好ナル成績ヲ認メズ然ルニ氷
 藏法ヲ施シタルト雖現季ニ四日間ヲ能ク比較的良好ナル品質ヲ保タシメシハ其施行ニ
 於テ周到ナル注意セラレシナラント賞讃ス

五、試驗ノ結果

如上試驗ノ結果ニ徴スル時ハ本縣産魚類ハ夏季酷暑ニ於テ京阪地方へ輸送販賣シ得ルコトヲ認知セリ然レモ今經濟上
 其利害得失ヲ確定スル能ハザル所以ノモノハ主要ナル氷ノ供給不便ナルニアリ然リ而シテ之レハ本縣ノミナラズ九州

氷藏魚運搬試驗

一般ニ於テ氣候其他關係上ヨリ考フルモ既ニ經濟上斯業ノ啓發ヲ見ザル可ラザル地方ナルニ却テ氣候寒冷ナル關東地方ニ於テ其發達ヲ見ルハ要スル一氷貯藏ノ便否ニ基因スルモノナラント信ズ故ニ經濟的斯業發達ヲ促サントセバ速ニ凍氷製造ノ起業ヲ希望スルト共ニ食用ト貯藏トノ二種別ノ氷ヲ製造シ貯藏用ノ如キハ極メテ廉價ニ氷ヲ供給シ得ルニアリ現在ノ如ク食用目的ニ供給シアル氷ヲ以テ魚類ノ氷藏運搬ニ供用スルハ不經濟ナルノミナラズ否夏季高温ノ時期氷ノ溶解力甚ダシク未ダ鮮魚氷藏ニ供用セザル前氷塊ハ運搬途中ノ消費莫大ニシテ甚ダ收支相償ハザルナリ前項第一回ノ試驗ニ供用セシ氷ハ八月二十七日正午華氏九十二三度内外ノ氣候ニ於テ鹿兒島市函館氷販賣店ヨリ十一貫匁入箱詰ニシテ發送全日汽船便ニテ午後山川著翌日午後六時開荷秤量セシニ既ニ五割ヲ減ゼリ尤モ如斯ク減リハ例外ナリト雖畢竟魚類氷藏運搬チナサントセバ漁村ニ適當ナル簡易ノ氷室ヲ設ケ冬季ニ於テ購入シ以テ氷室ニ貯藏シ必要ニ應ジ使用スルコトヲ得ルノ設備チナスニ至ラバ或ハ斯業ノ發達ヲ見ルニ至ランカ尙ホ明年度本試驗チ重子經濟的之レヲ覈査セントス

鹽 藏 試 驗

鹽藏品ノ改良ハ軌近用鹽ノ騰貴ニ依リ大ニ其發達ニ影響ヲ蒙リタル狀態ナレバ愈以テ經濟上該製品ノ利害得失ノ試驗チ講究スルコト必要ナリトス而シテ前年度大藏省農商務省ノ協定ニヨリ魚類貯藏用鹽ノ適否及用鹽量等ノ調査研究チ托セラレ本年度亦之レカ囑托アリタルヲ以テ三田尻五等鹽及ビ撫養二等鹽ヲ以テ鯖鯨ニ就キ試驗スルコトトナレリ是レ本場ノ趣旨ニ於テ同軌幸トシテ本試驗チナセリ即チ其成績左ノ如シ

一、鯨(赤肉)鹽藏試驗

原料ハ四十年四月二十二日夜西加世田村小浦松島ニ於テ捕獲シ二十四日解剖ニ係ル座頭鯨ノ新鮮ナルモノニシテ全日午後四時製造場著直ニ製造ニ着手ス

イ、試製法

切方 長サ一尺五六寸巾七八厚サ一寸内外ニ切り要スルニ搥ノ浸透シ易キ様適宜ニ庖丁ヲ加ヘ而シテ海水ニテ一回之レヲ洗滌シ清水ニ浸シ數回水ヲ取り換ヘ血抜ヲ行ヒ血液ノ浸出止ミタル比ニ於テ箆ニ取リ上ゲテ能ク水切りヲナシ直ニ搥漬ニセリ

搥漬法 水切セシ肉ヲ秤量シテ二分シ撫養ニ田尻ノ二搥ニテ試驗ス各肉量五貫五百匁宛之ニ對スル搥量一貫五百匁宛ナリ其法能ク搥ヲ肉ニ擦リ付ケ用搥ハ厚薄ナキ様桶ニ層々合搥ヲ施シツ、漬ケ込ミ席ヲ以テ之レヲ覆ヒ適宜ノ重壓ヲ加ヘタリ

試驗品ニ製造着手後二週間目ニシテ箱ニ蓆ヲ敷キ其内ヘ正シク並ベ又其上ヲ蓆ヲ以テ覆ヒ釘着シテ繩掛シ試賣ノ爲出荷セリ

ロ、搥鯨貯藏中經過(赤肉)

三田尻 搥製

色澤

固有ノ色澤ヲ脱シ稍々黒色ヲ帯ビ其斷面ハ桃色ニ黒斑點ヲ呈シ肉色潤メリ

撫養 搥製

色澤

色澤美ニシテ固有ノ肉色ヲ保チ何處モ一樣ノ色ヲ呈ス斷面又赤褐色ニシテ一種ノ光ヲ有ス

鹽藏試驗

筋肉緊縮ノ度

緊縮ノ度ハ撫養鹽製ニ比シ或部ハ堅硬ニ或部ハ非常ニ軟ニ甚ダ不平均ニシテ肉面ヲ荒ラシ肉縮リ脆弱ナリ而シテ纖維ヲ粗ナラシメシ如キハ全ク苦汁ノ多キニ因ルモノト認ム

鹽分浸透度

鹽分浸透ノ度ハ前項緊縮ノ度ニ比例シ即チ鹽ノ均一ナル奏功ヲ欠ク

試食ノ可否

一部ノ肉片ヲ細切シテ之レヲ二三度湯ガイテ試食ス即チ鹹味強ク舌ヲ刺スノ感アリ從テ眞味ヲ失フ

ハ、試賣品評

該試驗品ハ之レヲ鹿兒島市魚市場石塚休右衛門ヲシテ試賣セシメタリ而ルニ全地ハ時恰モ各地ヨリノ鯨肉出廻リ多ク爲ニ非常ニ廉價ナルノ止ムヲ得ザリキ即チ左ノ如シ

品	種	買入一斤ノ價格	賣却一斤ノ價格
鯨赤肉	(兩鹽製共)	六 錢	五 錢

全商店ノ品評ニヨレバ兩鹽製共鹽加減ヨリ漬ケ方ハ充分ナリト而レモ撫養三田尻鹽製共販賣時ノ價格ハ全一ナリキ

筋肉緊縮ノ度

肉纖維緻密ニ平均ニ適當ノ緊縮ヲナセリ一見三田尻鹽製ニ比シ鹽作用ノ薄キニ非ラザルヤノ觀アレドモ實際其能ク働キ居ルハ全ク鹽質ノ佳良ナルニ因ルモノナリト認ム

鹽分浸透ノ度

鹽分ノ浸透適當ナリ

試食ノ可否

全シク一部ノ肉片ヲ細切シテ三度湯ガイシテ試食ス三田尻鹽製ニ比シ數等鹽梅上品ニシテ味佳ナリ

二、鯨鹽藏試驗（白肉）

原料ハ四十年四月二十二日夜西加世田村小浦松島ニ於テ捕獲ノ座頭鯨ニテシ二十四日解剖ノモノ全日午後四時製造場著直ニ製造ニ着手ス

イ、試製法

切り方 原料ハ長サ凡ソ四五寸ニ截斷シ鹽ノ浸透ヲ容易ナラシメン爲縱ニ深ク黒皮付ヨリ内方ヘ庖丁ヲ入レ僅カニ白肉ヲ殘シテ連續セシメ而シテ清水ヲ盛リタル桶ニ投入シテ幾回トナク其水ヲ交換シ尙一夜間ハ清水ニ浸漬シテ惡質ノ油血ヲ浸出セン爲放置セリ

翌二十五日午前八時之レヲ筈ニ取り揚ゲ能ク水切レヲ行ヒ直ニ鹽漬ニス

鹽漬法 能ク水切リヲ行ヒシ後秤量シテ二分シ赤肉ト全様撫養鹽及ピ三田尻鹽ヲ以テ試驗ヲ行フ各方共肉量五貫五百匁用鹽一貫五百匁宛トス其法藁分ラヲ以テ能ク肉ニ鹽ヲ擦リ付ケ厚薄ナキ様適宜ノ合鹽ヲ加用シ桶ニ層々漬ケ込ミ蓆ヲ以テ覆ヒ置ク

二十九日重石ヲ加ヘ次日ヨリ各日ニ手入ヲ行ヒ鹽廻リヲ均一ナラシメタリ而シテ五月七日赤肉ト全ジク荷造シテ試賣ノ爲出荷ス

ロ、試賣品評

試賣ノ結果左ノ如シ

鹽藏試驗

品 種	買入時一斤ノ價格	販賣時一斤ノ價格
鯨白肉(兩鹽製共)	十 錢	十 錢

品評其他赤肉ト全シ

ハ、白肉貯藏中經過狀況

製造後七日目ニシテ之レヲ檢セシニ狀況左ノ如シ

三田尻鹽製

撫養鹽製

色澤ニ於テハ撫養製鹽ニ比シ稍々黄バヲ帶ビ緊縮ノ度及ビ鹽分浸透ノ度ハ稍々不平均ナリ

色澤ハ三田尻鹽製ニ比シ白色ニ緊縮ノ度及ビ鹽分浸透ノ度ハ三田尻鹽製ニ比シ効果薄キヤノ感アルモ平均ニ奏功シ居レリ

試食シテ稍々鹹キ方ナルモ著シキ變化ナシ

試食シテ三田尻鹽製ニ比シ著シキ變化ナキモ鹽梅稍々佳良ナリ

三、鯨鹽藏試驗成績表

魚名	用鹽種類	鮮魚尾數及其重量	鹽		製品重量	鮮魚百斤ニ對スル用鹽量割合	製品百斤ニ對スル用鹽量割合
			假漬	本漬			
鯨赤肉	撫養二等鹽 三田尻五等鹽	五、五〇〇 五、五〇〇	—	—	四、〇八〇 四、二三〇	四、三六四 四、三六四	五、八八二 五、六七四
鯨白肉	撫養二等鹽 三田尻五等鹽	五、五〇〇 五、五〇〇	—	—	四、八〇〇 四、八〇〇	四、三六四 四、三六四	五、〇〇〇 五、〇〇〇

四、鹽藏試驗鯨分拆表

	水分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	不溶解分
等二 撫養鹽	四、九〇五〇	〇、八九〇八	一、一五一二	〇、六一八七	一、〇五八四	九一、〇〇八一	〇、〇五六〇
等五 三田尻鹽	八、六一〇〇	一、二〇三六	二、一七九九	三、七八一五	一、五三八五	八〇、六一三二	〇、〇七〇一
撫養鹽ヲ用ヒタル白肉		〇、〇一九〇	〇、〇一〇八	〇、〇九七八	〇、〇五二〇	四、三八〇六	
三田尻鹽ヲ用ヒタル白肉		〇、〇二七二	〇、〇七八〇	〇、一〇八五	〇、〇四五八	四、三七二三	
撫養鹽ヲ用ヒタル赤肉	九、二四八〇	〇、一九〇四	〇、三七五四	一、三五一八	〇、六五二〇	二八、二七九四	
三田尻鹽ヲ用ヒタル赤肉	一〇、九七二〇	〇、三二一〇	一、二九六三	一、三六二四	〇、七九三七	二七、八六二一	

備考 赤肉ハ粉碎シ得ル程度迄乾燥シ白肉ハ直ニ可檢物ヲ取り分拆シタリ

五、鯖鹽藏試驗

原料數 八十尾

原料ハ酷暑ノ候ニテ陸着ノモノハ既ニ殆ンド腐敗ニ傾キタルモノニシテ多數ノ原料ヲ購入シ充分ノ試驗ヲ施ス事能ハズ已テ得ズシテ多數漁獲物中最モ生氣善キモノ八十尾ヲ撰ビ取り原料ニ供用セリ

鹽藏試驗

イ、製造法

原料重量

九貫四百八十匁

臟腑量

三貫二百三十匁

右原料ヲ二分シテ製スルコト左ノ如シ

三田尻鹽製

原料

三貫二百五十匁

用鹽

八百二十八匁

撫養鹽製

原料

二貫九百匁

用鹽

七百二十五匁

切割法 魚ハ吻頭ヨリ尾筋迄通シテ脊割ニシ脊骨ニ沿フテ一條ノ切レ目ヲ付セリ而シテ鰓及ビ臟腑ヲ除去シ洗滌シテ八度ノ鹽水ヘ二三時間浸漬セリ

加鹽法 鹽ハ左手ニ魚ヲ取り右手ニテ魚ノ肉面ヘ一尾宛擦リ付ケ之レヲ樽ヘ都テ皮付ヲ下ニシ肉面ヲ上方ニ向ケテ詰メ込ミ食鹽ヲ少シク多量ニ撒布シテ詰メリ其上ニ荳ヲ取テ掩ヒ置キ翌日ニ至リ輕壓ヲ加ヘタリ其後二日ヲ經テ取リ出シ充分魚ヨリ分泌セル鹽汁ニテ洗滌シ暫時其汁ヲ滴下シテ本漬ヲナセリ

本漬ハ魚ノ肉面ヲ上方ニシテ一層毎ニ浸漬ヲナシ最上ノ一層ハ肉面ヲ下ニシ皮付ヲ上方ニ向ケ詰メテ少シク多量ノ鹽ヲ施セリ

ロ、貯藏中ノ經過狀況

斯クノ如クシテ翌日之レヲ檢セシニ狀況左ノ如シ

撫養鹽製

色澤

魚ハ平均ニ白色ヲ呈シ見事ナリ然レモ普通銀目ト稱スル光澤ハ鹽分ノ浸透過ギタル爲ニ聊カ脱出セルモノ、如シ

肉色

鹽分ノ浸透良好ニシテ善ク血液ヲ脱シ隨テ肉身平均ニ白色ヲ呈セリ

筋肉硬軟ノ度合

鹽分ノ浸透佳良ニシテ肉身善ク緊縮セリ

用鹽浸透ノ度合

鹽ノ浸透著シク佳良ナリ

用鹽溶解ノ度合

本鹽ハ魚肉ヘ充分ノ浸透ヲ果タシ而シテ三田尻鹽ト凡ソケ量ノ汁液中ニテ尙ホ不溶解鹽ヲ存シ其量三四合程モ殘存セリ

鹽藏試驗

三田尻鹽製

色澤

撫養鹽製ニ比シ稍々光澤ヲ有スル感ヲ呈スレドモ其光リ不平均ニシテ良好ナラズ

肉色

鹽分ノ浸透不平均ニシテ肉身桃色ヲ呈シ良好ナラズ

筋肉硬軟ノ度合

鹽分ノ浸透良好ナラズ依テ肉身柔軟ニシテ血液充分脱却セザルモノ、如シ

用鹽浸透ノ度合

鹽ノ浸透惡シ

用鹽溶解ノ度合

本鹽ハ魚肉ヨリ分泌セル汁液中ヘ充分溶解シ不溶解鹽ノ殘存ヲ認メズ

本鹽ノ特長

鹽ノ浸透力佳良ナルヲ以テ鯨鰯ノ如キ肉身厚キモノ或ハ脂肪多キ鯖鰹ノ如キモノニ供用セバ可ナラン

試食ノ可否

夏鯖ノ製品下シテハ比較的肉緊リ能クシテ味ヒ佳良ナリ

本鹽ノ特長

浸透力遲緩ナルヲ以テ小魚類或ハ肉身薄キモノニ供用スル方適當ナルベシ而シテ夏季甚ダシキ候ニ於テ肉身厚キモノヲ永ク貯藏スル目的ニハ不適當ナラン

試食ノ可否

本品ハ撫養鹽製ニ比シ鹽分ノ浸透チ欠キ筋肉ノ緊縮充分ナラズ味不良ナリ

試賣ハ本場ニ於テ公示一般入札ナシ一尾平均金參錢替ニ賣却セリ

六、鯖鹽藏試驗成績表

魚名	用鹽種類	鮮魚尾重量數	用鹽		製品重量	鮮魚百斤ニ對スル用鹽量割合		製品百斤ニ對スル用鹽量割合	
			假	本		用	用		
鯖	撫養鹽 二田等 三田等 五田等	四〇〇 四〇〇 四〇〇 三三〇	七二五 七二五 八三八	七〇〇 七〇〇 七〇〇	二、六一〇 二、四一〇	七、八六 七、三五	八、七四 一、〇二五		

七、鹽藏試驗鯖分拆表

二等撫養產鹽	水分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	不溶解分
四、六三	八四	一、〇二	七〇	九八	九一、二六	〇五	

用三 ヒ田 タル尻 ル盥 罎	用 ヲ 罎 罎 罎	五等 三田 尻產 盥	七、八五	一、二一	二、二二	二、九二	一、五六	八三、七八	〇七
九、八五	九、二三	九、二三	、二三	、二八	、三七	、三四	一、〇九	二八、九五	二八、三七

盥罎試驗

漁業報告及漁獲調查統計

漁業通信員報告

縣下重要漁業ノ漁期及漁撈ノ狀況并ニ魚群來游ノ有様ヲ精確ニ調査スルハ斯業改良發達ヲ企畫スル上ニ於テ肝要之レニ過グルモノナシ然リト雖之レ頗ル難事トシテ短日月ノ能クシ得ル所ニアラズ爾來本場技術員各地漁村ニ出張シテ之レヲ調査實驗スル所アリト雖來游常ナキ魚類ノ事トテ之レヲ概括統一シテ一個明確ナル斷案ヲ下シ若クハ周年ヲ通ジテ玆ニ魚群來游變遷ノ狀況ヲ研究セントスル上ニ於テ連續的材料ヲ以テ捕捉スベキモノナシ玆ニ臻リテ漁業通信員ノ必要ヲ感ズ則チ重要漁村ニ常置通信員ヲ設ケ若クハ直接漁業者ヲシテ其地方主要漁業ニ關シ漁撈ノ狀況漁期漁場漁獲并ニ魚群來游ノ模様變遷等ヲ時々報告セシメ之レヲ綜理一括シ數年之レヲ蒐集セバ周年一貫セル這般ノ概況ヲ詳ニスルヲ得テ以上ノ要求ニ應スベキ材料ヲ蒐ムルヲ得ンカ即チ明治三十九年九月左ノ規程ヲ設ケ縣下重要漁村十二ヶ所ノ各通信員ヲ置キ毎月二回報告スベク定メタリ

鹿兒島縣水産試驗場漁業通信員規程

第一條 本規定ハ本場ト漁業者ト互ニ氣脈ヲ通ジテ本縣重要漁業ノ狀況ヲ詳カニシ之レヲ綜理シテ斯業ノ參考ニスルヲ目的トス

第二條 本縣樞要漁業地ニ漁業報告員ヲ置ク

第三條 漁業報告員ハ十二名トス

第四條 漁業報告員ハ常ニ所在地漁業上ニ注意シ之レヲ本場ニ報告スベシ

第五條 漁業報告ハ定時報告(毎月二回十六日末日)臨時諮問報告ノ二トス

第六條 定時報告ハ本場交附ノ用紙ニ記入シ臨時諮問報告ハ本場ヨリ漁業上諮問アリタル片報告スルモノトス
第七條 漁業通信員ノ調査ハ總テ精確ナルヲ要ス

以上ノ七箇條ニシテ全年十月ヨリ直チニ實施シタリ而シテ通信員十二名皆各自事業ノ繁忙ナルニモ拘ラズ斯業ノ改良
發展上本場ノ囑托ヲ快諾シ確實定期ニ報告セラル特ニ訛シテ以テ通信員諸氏ノ熱心ナル勞ヲ謝シ併セテ益々以上ノ目
的ヲ繼承シ本場所企ノ遂行ヲ援ケ斯業ノ發展ニ努力セラレントヲ望ム今左ニ通信員諸氏ノ芳名ヲ録ス

出水郡阿久根村波留

松元善三郎

贈吹郡東志布志村志布志

兒玉伊兵衛

肝屬郡佐多村伊座敷

黒木甚介

川邊郡東南方村枕崎

貴島菊二

熊毛郡北種子村西之表

國上時興

熊毛郡下屋久村粟生

岡留太平次

熊毛郡上屋久村志戸子

田實常正

薩摩郡里村里

鹽田忠志

薩摩郡下甌村手打

中村津太郎

日置郡串木野村下名

栗山愛吉

大島郡金久村

宿野愛太郎

全郡芝村

富幸長子

通信報告開始以來四十年三月迄ノ報告大要ヲ摘記スルコト左ノ如シ

出水郡阿久根村波留

松元善三郎

羽 鰹

舊曆六月中旬ヨリ漸次漁獲アリ十月乃至翌年二月迄當浦漁獲高五萬七千六百斤代金五千圓餘ニシテ價格十二月以前一斤七八錢以後ハ十二三錢ヲ保チ例年ニ比シ増漁ナリ一月及ビ二月近年稀ナル大漁ヲ見鰹及鯛漁業者爲ニ本漁ニ從事ス鮮魚ノ儘肥後地方ニ輸出ス

鰹

漁期ハ一月乃至三月ニシテ漁獲一萬斤餘アリ肥後地方ニ輸出ス價額千三百七十餘圓一斤平均十四錢ナリ二月中來游多カリシモ餌料缺乏シ且ツ天候不穩ニシテ出漁不能ナリキ

鯖

五月頃ヨリ多少ノ釣獲アリ十月乃至十二月漁獲四千五百斤代金二百六十圓餘ナリ一斤六七錢替トス

鰻

十月乃至十二月漁獲高一萬三千二百五十カヘ(一カヘハ一斗)七千五百餘圓一カヘ四十五錢乃至一圓ニシテ六十五錢内外ヲ普通トセリ例年ニ比シ甚ダ不漁ナリ多クハ本郡内ニ於テ需用セラレ多獲ノ際ハ摺濱トシ肥後地方ニ販賣ス

鯛

一月下旬ヨリ漸次釣獲アリ近年ニナキ好漁ニシテ二月中旬ヨリ三月ニ至ル四十日間ノ漁獲二萬二千斤餘二千八百餘圓ニ達シ一斤十三錢乃至十六錢ナリキ出水以南川内間ニ於テ需用セラレ多獲ノ際ハ定期船ニヨリテ肥後長崎ニ輸送ス

鰻

五月頃ヨリ漸次漁獲ヲ見ル八九月ヲ盛漁期トス十、十一兩月ノ漁獲ハ二千五百斤百五十餘圓ニシテ一斤六錢内外ナリ
當地近傍ニ於テ鮮魚ノ儘消費セラレ

烏賊

五月ヨリ十月頃迄トシ八九月ヲ盛期トス本年ハ既ニ終期ニ達セリ鰯ニ製シテ長崎地方ニ輸出ス

贈嶽郡東志布村志布志

兒玉 伊 兵 衛

前報告員肱岡和兵衛都合アリテ之レヲ辭シ一月以前ノ報告ヲ缺ケリ

鯖

八田網ニヨリ捕獲ス一月中ニ於テ多キハ五千斤少キハ千斤ノ漁獲ヲナセリ二月ニ入りテハ西風連日ニシテ來游ナク内
浦灣ニ出漁シテ相當ノ漁利ヲ見三月初旬天候不良中旬ヨリ批榔島附近ニ於テ五百斤乃至千斤ヲ獲タリ一月以降當浦ノ
漁獲ハ三萬六千斤ニシテ一斤三四錢ヨリ五錢ヲ上下ス例年ニ比シ不漁ナリ半バ鮮魚ノ儘地方ニ消費セラレ半バハ宮崎
縣下都城ニ輸出ス

うるめいわし

批榔島附近ニ於テ捧受網ヲ以テ捕獲ス一二兩月一張ノ漁獲二千斤乃至五千斤總漁獲二萬斤ニシテ一斤三錢乃至四錢ナ
リ

鰻

漁具ハ鰻刺網ナリ批榔島附近ヨリ宮崎縣ノ境界沖合ニ出漁シ五千斤乃至一萬二千斤ヲ漁獲ス價格ハ三錢五厘位ニシ

テ一、二兩月ノ總漁獲四十五萬斤ニ達ス例年ニ比シ好漁ナリ二月ヲ以テ終漁ス宮崎縣都城及當地近村ニ需用セラレ又
盤濱トシテ大阪ニ送り或ハ乾製ス鱒撒餌釣餌料トシテ枕崎坊泊若クハ加世田ニ向ツテ輸出スルモノ亦少カラズ

鯛

一月及二月ニ於ケル本浦總漁獲四萬五千斤一艘平均千六七百斤ナリ而シテ一斤七錢乃至十一錢ニ販賣セラル延繩ヲ以
テ宮崎縣都井岬ヨリ内浦沖合ニ出漁スルモノナリ但シ鹿兒島郡谷山村ヨリノ入漁者三分ノ二以上ヲ占ム

鱒

漁場ハ内浦火崎ヨリ東南凡二里ノ沖合ニシテ延繩ヲ以テ一、二兩月千斤乃至二千斤ヲ釣獲セリ總計三萬五千斤價格千七
百圓ニ達ス

鰻

枇榔島及宮崎縣長田岬近海ニ於テ八田網ヲ以テ捕獲ス一月ヨリ三月ニ至ル漁獲ハ四萬斤ニ達シ一艘平均五千五百斤ナ
リ一斤四錢乃至六錢ニシテ鰻ト共ニ都城或ハ大阪ニ輸出シ其四分ノ一ハ鮮魚若クハ乾製シ當地ニ需用セラル

烏賊

枇榔島若シクハ内浦方面ニ於テ釣獲ス一斤五錢乃至八錢ニ販賣セラル一、二兩月一萬斤内外ノ釣獲アリ一艘多キハ四五
百斤ヲ釣ル鮮魚ノ儘食用ニ供シ若シクハ鯛延繩ノ餌料トナシ或ハ製シテ鰯トナス

肝屬郡佐多村

黒木甚介

鯉

秋季鯉漁ハ十、十一月ヲ盛期トス本年ハ例年ニ比シ漁期一ヶ月餘早カリシモ漁獲多カラス當地兩月ノ總釣上五千餘圓

ニシテ一斤八錢ナリ漁場ハ屋久島及ビ竹島近海トス屋久島ニ於テ販賣シ又ハ當地ニ歸リテ節ニ製ス

鰯

一月ヨリ鰯掛網出漁スルモ更ラニ漁事ナク三月ニ於テ十五圓乃至三十五圓ノ漁獲ヲ見タルニ過キス鰯ノ來游逐年減少シ亦昔日ノ好況ヲ觀ルナシ

鰯

鹿兒島郡谷山及ヒ櫻島ノ漁業者當地沖合ニ出漁スレモ本年ハ既ニ終漁セリ

うるめいわし

伊坐敷沖合ニ於テ焚寄網ヲ以テ捕獲ス例年ニ比シ漁期後レ漁獲少シ節及ヒ鹽漬トナシ鹿兒島市ニ出荷ス生賣ハ一斤二錢乃至三錢ナリ十月十一月ノ二ヶ月間一張多キハ三百餘圓ノ水揚ゲチナシ總漁獲二千圓ニシテ十二月ハ時化ノ爲出漁セズ以テ終期ニ及ベリ二月ニ至リ俄カニ再ヒ其群來ヲ見三十圓乃至八十圓ノ漁獲ヲナセリ二月以後斯ノ如キ來游ヲ見ルハ甚ダ異例ナリトス三月ニ入りテハ常ニ時化ノ爲出漁スル能ハザリキ

鯛

三月下旬ヨリ延繩船出漁シ十五六圓ノ漁獲アリ以後引續キ出漁ス

川邊郡東南方村枕崎

貴島菊二

鰹

十月上半十五日間本村總漁獲一萬五千三百二十八尾價格一萬五千二百七十餘圓ニシテ船數四十七艘ノ内最多六百九十四尾ナリ内七艘ハ一尾ダニ釣獲セズ本年ハ近來稀ナル不漁ニシテ剩ヘ餌料缺乏シ熊本縣下牛深ヨリ購入スルモ甚ダ高

値當業者一般ノ窮乏一方ナラズ同月下半十五日間ノ漁獲高ハ四千二百四十二尾價格四千二百三十四圓七十四錢二厘ニシテ漁獲皆無ノモノ十三艘ニ及ベリ彼ノ十月二十一日ノ大暴風ニ際シ黒島ニ於テ破船セルモノ本村中十二艘アリ十一月ニ至リテハ釣獲減シ四千五百七十二尾四千二百二十餘圓ニシテ過半ハ終漁セリ十二月ハ四千六百七十二尾四千三百三十圓ナリキ以テ終漁ス十月以來ノ釣揚ケ金二萬八千圓例年ニ比シ頗ル不漁ナルニ加エテ船體破壞ノ爲三四艘ノ廢業者ヲ出シタル等ノ結果例年ノ如キ釣子雇入競争ノ行ハルルナシ

鰺

當地鰺漁株式會社ニテハ十一月三日ヨリ出漁ス以後三月三十一日迄ノ釣上高一萬二千尾價格一萬七千三百圓近年稀ナル薄漁ナリシガ三月末ニ至リ稍々好漁ノ模様ナリ

うるめいわし

十一月中ハ捧受網ヲ使用シ朝夕兩まづめ時當地沖合約一里ニ出漁ス四五十艘各五六百斤宛ノ漁獲ヲナス一斤平均三錢ナリ以後捧受網ハ不漁ニシテ専ラ八田網ニ從事ス三月迄ノ漁獲三十餘萬斤二萬餘圓ニ達シ悉ク鰺餌料タリ八田網一張一夜ノ費用二十五六圓ヲ要セリ内薪代過半ヲ占ム

鯛

鯛ト共ニ釣獲セラルル外該漁目的ノ漁業ナクシテ其來游狀況ヲ詳細ニスル能ハズト雖鰺漁期ノ頃棲息多キガ如シ

熊毛郡北種子村西之表

國 上 時 興

鰹

十月初旬天候平穩東又ハ東北ノ微風ニシテ浦田崎及ヒ瀬ノ上漁場ニ於テ八百匁乃至一貫六百匁大ノ鰹ヲ釣獲スルコト各船二千尾一斤ノ代價五錢内外ヲ上下ス十一日以後魚群ヲ認メズシテ漁業ヲ中止セリ

鰹

毎年二月ヨリ刺網出漁スレモ本年ハ西風連日吹荒出漁スル能ハサリシヲ以テ其狀況不明ナリ

熊毛郡下屋久村栗生

岡 留 太 平 次

鰹

當地鰹ノ秋漁ハ九、十両月ヲ以テ盛漁期トス然ルニ本年度ハ例年ニ比シ來游甚ダ少ク十月初メ漸ク口ノ島南部ニ來集シタル模様ナリシガ餌魚欠乏ノ爲此處ニ向フ能ハズ中旬ニ至リ近海ニ出漁スルコト三四日間ニシテ二百尾乃至千尾ヲ釣獲シタルノミ其後十一月ニ亘リ暴風ノ襲來等アリシ或ハ潮流混濁釣獲皆無ニシテ終漁セリ而シテ春漁ハ毎年三月ヨリ出漁スレドモ本年ハ餘寒激シキ爲大ニ後レ三月下旬ニ至リ漸ク十數尾ツ、ヲ釣リ得タルニ過ギズ十月中體長五六寸ノ兒鰹各地漁場ニ多ク多少ノ釣獲アリト雖節ニ製スルニハ頗ル小ニ失シ價廉ナルヲ以テ進ンデ釣獲スルモノナシ其他ノ魚類ニアリテハ十月乃至三月ニ於テ捕獲スルモノナシ

熊毛郡上屋久村志戸子

田 實 常 正

鰹

當地ノ鰹漁場ハ主トシテ屋久瀬下リ瀬西瀬等ニシテ所謂瀬付魚ヲ釣獲スルモノナリ十月一日ヨリ十五日ニ至ル漁獲高一隻八十貫ヨリ三百二十貫ニ及ビ本村二十七艘ヲ合シテ五千四百貫ニ達シ魚價一斤八錢五厘ナリ九月下旬迄ハ黒島ヨリ口永長部島附近中瀬島近海ニ釣獲多カリシガ十月一日以後魚群屋久島近海ニ群來シ其周密ナル近年稀ニ見ル所ナリ

シモ比較的餌附キ悪ク爲ニ釣上ハ魚群ノ密ナル割合ニ少カリキ

十月五日ヨリ十日ニ至ル間體長七八寸ノ少形真鯉非常ニ來游シタリシモ漁業者製造法ヲ知ラズ節トシテハ價極メテ低廉ナリシ爲進ンデ之レヲ釣獲スルモノナク徒ラニ散去ニ放任セリ爾後十二月中旬終業ニ至ル間頗ル小形ナル鯉ノ僅カニ二三千尾ノ釣獲アリシニ過ギザルヲ以テ終漁前數日ニ於テハ小鯉一尾一圓以上ニ昂騰シタリ

翌年三月上旬口永長部島沿岸魚群多カリシモ餌料織ノ捕獲甚ダ困難ニシテ三百尾内外ヲ釣り得タルノミ之レヲ本年ノ初漁トス三月下旬ニ至リ一艘二百尾位ノ釣獲アリ全島ヲ通ジテ四千尾二千圓ノ水上ゲヲナス屋久島ニハ未ダ魚群ヲ認メズ

鯖

例年十月ヲ盛漁期トスレモ本年ハ天候平穩ナルニ拘ハラズ毫モ漁獲ヲ見ズ十數年來曾テ聞カザル所ナリ十一月極メテ少數ノ釣獲アリ形體亦小ニシテ節ノ原料タルベカラズ稀有ノ不漁ナリ

以上ノ外一月ヨリ三月ニ至ル間赤鯉、たかべ、めこん、(がつん)及びいしなぎ等ノ漁獲アリ

薩摩郡里村里

鹽田忠志

鰯

本年ヨリ赤曾根ニ撒餌釣ヲ開始ス十二月頃ヨリ來游甚ダ多キモ薄資ノ爲投餌充分ナラズ釣獲少シ延繩亦不漁ナリ無鹽ノ儘肥後八代際崎ニ輸送ス

秋太郎

十月頃北曾根ニ來游多キモ捕獲スルモノナシ

うるめしわし

十月初旬ヨリ棒受網ヲ以テ北曾根ニテ漁獲ス近來棒受網及ビ罾網大ニ流行シ鯖鱈等來游多キモ之レヲ捕獲セズ十月乃至十二月ノ間多キハ百圓少キハ四五十圓ナリ上ゲ當浦總額參千圓ナリ十一月初旬片潮急激ニシテ漁獲ヲ全フスル能ハズ十二月中亦サシタル漁ヲ獲見ズ摺專賣以來摺漬トスルモノ減ジ多クハ節ニ製シ大阪ニ向ケ出荷ス
翌年十一月來游多クシテ出漁セシモ餌付良シカラズ一月下旬僅カニ漁獲アリ以後皆無ニシテ三月ニ至ル一斤一錢五厘乃至二錢八厘ナリ

鰻

うるめト共ニ來游多キモ捕獲具ナク僅カニ棒受網ヲ以テうるめト混ジテ漁獲アリタルノミ

鰯

掛網及ビ地曳網ヲ以テ捕獲ス一斤平均一錢六厘ニシテ多クハ糞干或ハ素干ニ製シ糞干ハ肥後若シクハ筑後地方ニ素干ハ臺灣輸出向トシテ長崎市ニ送り小部分摺漬トシ縣下川内地方ニ輸送ス十月ヨリ翌年二月ノ間百圓乃至二百圓ノ利益アリ當地總漁獲二千圓ナリ

鯛

一月頃肥後大草地方ノ漁業者當地沖合ニテ延繩ヲ營ミ當港ニ入ルモノ各六七十貫ヲ釣上グルモ當地漁業者ハ他漁業トノ關係上二月以後ニアラザレバ之レヲ開始スルモノナシ而シテ三月以後來游多カリシト雖生憎餌魚不足ノ爲充分ノ漁利ヲ見ル能ハズ例年彼岸以後漁獲多キモ本年ハ甚シキ不漁ナリ熊本縣下天草郡及宇土郡ノ延繩船非常ニ多シ彼等ハ章魚ヲ以テ餌料トス鯛ト共ニ八代際崎ニ輸送ス一斤九錢乃至十一錢ニシテ三月中ノ漁獲一隻五六十圓ツ、ナリ

鱈

やじ鱈其他周年來游多キモ漁業者ナシ天草ノ延繩漁業者僅カニ之レヲ捕フルノミ

い
か

本年ハ頗ル不漁ニシテ殆ンド錫ノ製造ヲナスニ至ラズ僅カニ鱈延繩餌料トシテ少量ノ釣獲ヲ見ルノミ毎年二三月頃ヨリ開始ス

薩摩郡下甕村手打

中 村 津 太 郎

鯉

十月二千尾千四百圓

十一月二千尾千三百八十圓

十二月二千尾千四百圓

鯽

十月三百三十三尾二百六十六圓四十錢

十一月三百五十尾二百八十七圓

十二月三百尾二百八

十五圓

一月二千尾二千七百圓

二月三千七百尾五千五百五十圓

鯖

十月一千斤四十圓

十一月一千斤四十圓

十二月一千斤四十圓

うるめいわし

十月二萬斤三千四百圓

十一月二萬斤三千四百圓

十二月二萬斤三千四百圓

一月一萬斤二千七百圓

二月八萬斤二千二百四十圓

萬 引(鰯)

十月一萬六千斤六百四十圓

十一月一萬斤四百圓

十二月九千斤三百六十圓

さか

十月三千斤七百八十圓

十一月三千斤七百八十圓

十二月三千斤七百八十圓

一月

千斤二百六十圓

二月五百斤百三十圓

日置郡串木野村

栗山愛吉

報告員病氣入院中ニテ一月以前ノ報告ヲ缺ケリ

羽 鯉

沖羽島漁場ニ於テ幌曳ニテ釣獲ス一斤ノ價平均十六錢ニシテ例年ニ比シ増漁ナリ當地本浦ニ於テ二月上旬五日間ノ漁獲五百斤ニ達シタルモノアリ總計七千斤ヲ數フ大阪商船會社定期船ニ依リ生ノ儘直チニ肥後長崎地方ニ輸出チナス爲ニ漁價前年ニ比シ二倍以上騰セリ二月下半以後三月迄天候險惡常ニ西北ノ強風吹キスサミ出漁スル能ハズ時ニ出漁スルモ魚群ニ遭遭セザリキ

鰯

當地沖台高松曾根ニ於テ幌曳ヲ以テ釣獲ス一日多キハ百二三十斤ヲ釣ル節分ノ前後ヲ盛漁期トス本年ハ稍々遅レテ來游多カリシト雖天候險惡浪高クシテ充分ノ出漁不可能例年ノ如ク釣獲ナシ生ノ儘川内地方ニ送ルニ二月下半以後漁獲ナシ

鰻

二月上旬沖台來游多ク出漁四日間刺網ニテ千五百斤ヲ網獲ス一斤二錢五厘當浦總獲七斤加世田地方ニ向ケ鰻撒餌ト

シテ販賣ス

鯖

毎年三月下旬ヨリ川邊郡黒島附近ニ來遊ヲ見ル一日乃至三日間出漁シ一艘平均二百斤餘ヲ釣獲セリ一斤八錢ニ賣買セラレ三日間ノ釣獲一萬斤ニ及ブ而シテ黒島ニ於テ釣獲アリテ後即チ五日以後日置郡川邊郡一帯ノ沿岸ハ毎夜漁火周密時ニ意外ノ好漁アレトモ七八年以前ノ如キ釣上ナシ

大島郡金久村

宿野慶太郎

前報告員死亡其他ノ事情ニヨリ二月以前ノ報告ヲ缺ク

鯖

高瀬若クハ名瀬漁場ニ於テ釣獲ス一本釣ナリ二三両月間一艘百斤乃至二百斤總獲一千斤一斤ノ價格六錢ヨリ七錢ナリ

秋太郎

高瀬漁場ニ於テ銛殺ス二三両月中出漁二十三日間ニシテ五十斤乃至百五十斤ヲ得一斤五錢ヨリ六錢五厘ナリ

うるめいわし

名瀬浦及横當島東岸漁場ニ於テ立網ニテ捕獲ス二月及三月中二萬五千斤ノ漁獲アリ一張千七百斤乃至二千五百斤ニシテ一斤六錢ヨリ八錢以下トス

鰻

漁具ハ立網若クハ六分釣ナリ名瀬浦ヲ漁場トス二月ヨリ三月ノ間多キハ千斤少キハ五百斤ノ漁獲アリ一斤七錢乃至九錢ニシテ當浦總漁獲一萬斤餘トス

い
か

名瀬浦ニ於テ釣獲ス一艘百斤乃至二百斤總獲千五百斤一斤ノ價ハ十五錢ナリ

大島郡芝村

富 幸 長 子

鯉

本年度漁期中餌料ハ常ニ豊富ナリシカド十月ニ入りテヨリ天候常ニ險惡鯉ノ來游亦跡ヲ絶チタル有様ニテ漁業者ハ夫レノ終業セントシ宮崎縣地方ヨリ出漁セルモノ亦歸國ノ準備ヲナシタルニ十月廿五六日ヨリ岡近々海ニ來游多ク六七百匁乃至一貫五六匁廻ハリノ鯉七八十尾乃至三百尾ノ釣上ゲアリ以後十一月中旬迄全村ノ漁獲三千圓ニ達シタリシモ十一月十二日ヨリ東北ノ風強ク鯉來游セズ遂ニ終漁シタリ本年度漁期ヲ通ジ總釣上高ハ前年度ニ比シ頗ル寡ク僅カニ其三分ノ一ニ過ギザリキ節ハ當地仲買商ノ手ニ渡シ又ハ直接鹿兒島市問屋ニ委託販賣ス翌年春季三月上旬ヨリ餌料繼非常ニ群來シ鯉亦頗ル好況ナリシヲ以テ例年ヨリ少シク早ク着手シ三月二十二日當地宇檢方ノ漁船五隻出漁シ天候不穩ナリシモ三四日間ニシテ何レモ一貫目内外ノモノ八九百尾ツ、ヲ釣獲シテ歸レリ

鱧

漁業者僅カニ一人アルノミ幼稚不完全ナガラ五六百圓ノ利益ヲ見ツ、アリ魚群甚ダ多キヲ以テ將來大キニ有望ナラン
うるめ

方言赤うるめ及ヒ青うるめト稱スルモノ(本場未ダ現物ニ接セザレモむろわちナラン)漁獲甚ダ多ク青うるめハ本島漁民小舟ニ乘ジテ釣獲シ一人能ク十斤ヲ釣ル赤うるめハ沖繩人ノ經營ニヨリ網獲セラレ天候宜シキ時ハ一日數千斤ツ、ヲ下ラズ一斤五六錢ナリ搥漬又ハ乾製ス

鹿兒島縣釣餌一覽

魚名	餌料	魚名	餌料
鯽	ウルメイワシ、マーソシ、コシロソシダカツヲ、イカ キビナゴ、コイワシ、コサバ、コマジ	鯛	エビ、イワシ、キレナゴ、イカ、クラゲ、インコシ チナガタコ、サツマイモ ハマガニ、ゴカヒ、コムギゴ、ミン、ダンゴ
鰱	凝餌、イワシ、サバ、イカ、シイラノキリニク キビナゴ、サバ、イワシ、イカ	鰻	キビナゴ、アジ、タレクチ、イカ、サバ イワシ、ミツイカ タコ、「イカ」「サバ」
鱈	コサバ、イカ、キンバリ コサバ、イカ	鱈	ブリ、サバ
鰹	凝餌、ウルメイワシ、サツマイモ、アジ、其他雜魚切肉	鮎	キビナゴ、イワシ、イカ
烏賊	トビウヲ、サバ、イカ、其他雜魚	狗母魚	凝餌
鰻	サバ、アジ、カマス、イカ	鯽	サバ、キビナゴ、ウルメイワシ

備考

本表ハ重要漁村ニ於テ重ニ使用スル餌料ヲ掲ゲタリ
 一「ハ延繩」本釣共用。無印ハ一本釣餌料
 一「ヲ施シタルハ延繩餌料。」

縣下漁獲高及漁村教育統計

縣下漁業ノ改良發達ヲ圖ラント欲セバ必スヤ先ツ斯業ノ現況ト當業者智識ノ程度トヲ調査シ以テ斯業獎勵啓發ノ基礎
 タラシメザルベカラザルハ多言ノ喋々ヲ待ス然リ而シテ之レヲ知ルノ途一ニ統計ニ憑ルノ外ナシ由來統計ノコトタル
 固ヨリ精確ナ期ス可カラスト雖モ亦以テ其一般ヲ諷知スルヲ得ベシ則チ本場ニ於テハ縣下各沿岸村役場ニ依頼シ最近

漁業報告及漁獲調査統計

三ヶ年間各種漁業ノ漁具數漁獲數量并價格ヲ統計シ更ラニ各郡役所ニ依頼シ沿岸漁村ノ最近五ヶ年間就學不就學數ヲ各男女別ニ調査シ稍々眞ニ近キモノヲ得タリ以テ縣下漁業ノ概況ヲ知ルベク以テ漁民教育ノ程度ヲ視フヲ得ベシニ之レガニ表ヲ掲ゲ一般當業者ノ參考ニ資ス

鹿兒島縣漁獲統計表

明治三十七年一月ヨリ
明治三十九年十二月マデ

郡名	飛魚		網		網之部	
	年	度	年	度	年	度
肝屬	三	十	三	十	三	十
熊毛	五	七	五	八	六	九
薩摩	二八〇	七五、九三五	二四一	四八一、四一六	二二七	四七一、八五〇
出水	三	三、四四六	五	四、七七八	六	五、一〇〇
合計	二九三	九〇、八八一	二五四	五〇四、六九四	二四二	四八九、九五〇
漁具數	七、五〇〇 <small>圓</small>	一、五〇〇 <small>圓</small>	一、五〇〇 <small>圓</small>	三、〇〇〇 <small>圓</small>	八、〇〇〇 <small>圓</small>	二、〇〇〇 <small>圓</small>
漁獲數量	二二、五三一	二二、五三一	四八一、四一六	一四〇、〇五〇	四七一、八五〇	一二七、〇八九
價格	二五、一七三	二五、一七三	三、五〇〇	四八〇	五、〇〇〇	六〇〇
地	肝屬	熊毛	薩摩	出水	合計	
始頁	六五	二七、〇三〇	四二、八七〇	九、八二六	六八	三二、六〇〇
日置	二二	四、一四〇	四、三三〇	一、〇二六	二二	三、七七〇
薩摩	九〇	六六、九四八	七二、四二〇	一三、〇三六	九一	九六、一〇〇
宿摩	二〇	七、九五五	一五、三八〇	五、二〇九	二一	一二、七三〇
揖宿	五二	一八、八五〇	七、九四五	二、一五〇	三〇	九、五〇〇
		七、二九一	九、八二六			八、一三八
		九〇〇	一、〇二六			八九〇
		七、〇八二	一三、〇三六			一四、六四五
		二、四〇〇	五、二〇九			一二、九七七
		三、六九七	二、一五〇			二、六九二

川 揖 薩 肝 邊 宿 摩 屬				鱒 掛 網	合 出 鹿 揖 日 始 肝 計 水 兒 宿 置 貢 屬				手 線 網	合 熊 鱒 出 川 鹿 計 毛 嚙 水 邊 兒 島								
六	一	七	四〇		一〇〇	五四	五	二五		二	五	九	三八七	二六	四七	六七	一〇	一五
一、二三〇	二〇〇	二六、〇五〇	四、七四〇		一二、九六六	五、八五〇	一、五〇〇	三、八四五		二、三〇〇	五八一	九六〇	五三六、三七二	一二、四五五	九〇、九九七	二九四、九七〇	八、四八七	四、五〇〇
六一五	一一〇	三九、九四五	一、〇一〇		五、〇三七	二、三四〇	五〇〇	一、三一六		二二	三三〇	五二九	四九、四一三	四、三七五	八、五五一	一一、八九四	一、七七八	一、四四三
六	一	七	三七		一〇四	五五	六	二七		二	五	九	三七八	二五	四一	六八	一〇	一六
二、五八〇	四五〇	二一、五四一	三、五五〇		一四、五四六	五、七二〇	一、九〇〇	五、三五五		二〇〇	五四一	八三〇	五六七、七二八	一二、一五〇	七〇、三六八	三三二、三〇〇	六、五七五	三、三九〇
一、二九〇	二一〇	二三、六八九	五一〇		五、三四六	二、三四〇	七〇〇	一、五六三		二〇	二九一	四三二	五八、七一三	四、〇二二	八、四八二	一二、二九九	一、四二〇	一、二三八
七	一	七	三二		一〇六	五六	六	二七		二	五	一〇	三八八	二五	三九	七〇	一〇	一二
二、二七〇	三八〇	一一、八七〇	一、六五〇		一五、一〇三	六、二八〇	二、二〇〇	四、七九五		二四〇	六六八	九二〇	四八六、二九八	一九、七〇〇	六〇、九八〇	二四〇、二〇〇	七、九〇〇	二、八一八
一、一三五	一九五	一二、二〇五	七〇〇		五、七一	二、五五〇	八〇〇	一、四二九		二四	三九一	五一七	七一、六九一	四、八六〇	八、一四八	一六、三二二	一、八一八	一、一〇一

出	熊	合
水	毛	計
五	一一	七〇
三、五〇〇	九〇〇	三六、六二〇
一、七五〇	三三〇	四三、七六〇
五	一一	六六
一、五〇〇	八五〇	三〇、四七一
七五〇	四九〇	二六、九三九
五	一二	六四
三、二〇〇	九五〇	二〇、三二〇
一、五〇〇	五二五	一六、二六〇

肝	始	薩	川	合
屬	瓦	摩	邊	計
六	一	一〇	九	二六
一二、四五〇	一、八〇〇	一三、〇五三	四一、二〇〇	六八、五〇三
三、五三三	九〇〇	九、四八五	一六、四八〇	三〇、三九八
六	一	一〇	九	二六
一三、七四五	一、八〇〇	一三、二〇八	五二、五五〇	八一、二七三
四、八六四	九〇〇	二一、三四三	二一、〇二〇	四八、一二六
八	一	一〇	九	二八
九、三二〇	一、八〇〇	五〇、三七〇	五一、八七五	一一三、三六五
四、三五二	九〇〇	一四、九九〇	二〇、七五〇	四〇、九九二

肝	薩	攝	鹿	川	出	熊	合
屬	摩	宿	兒	邊	水	毛	計
八	三八	四	八	一九	三一	二七	一三六
六〇、〇〇〇	一九〇、四八〇	一、六〇〇	九八二	六、四〇〇	九九、二〇〇	九、九八〇	三六八、六四二
一、五〇〇	四、九五八	二五〇	三九四	一、一七二	三、九四〇	三、〇八〇	一五、二九四
九	四三	四	一〇	一八	三〇	二七	一四一
三〇、〇〇〇	一九六、五二四	一、八〇〇	九〇〇	七、六六〇	一一〇、〇五〇	一〇、一〇〇	三五七、〇三四
七〇〇	三、七七六	二八一	四一〇	一、四九一	三、八六〇	二、九八〇	一三、四九八
八	四三	三	一三	一九	三二	二七	一四五
六、〇〇〇	六六六、九八八	八五〇	一、四五〇	四、二三〇	七三、七〇〇	一一、一五〇	七六四、三六八
六〇〇	一〇、七五〇	一二三	六七五	七八四	四、〇六〇	三、四一〇	二〇、四〇二

鱈					鱈					鱈				
合	出	薩	日	計	合	出	薩	日	計	合	出	薩	日	計
計	水	摩	置		計	水	摩	置		計	水	摩	置	
一〇七	一七七	一〇	二〇	一〇七	一〇七	一七七	一〇	二〇	一〇七	八八	一三	八	六	五四
一四、四六五	一一、八八五	二、二〇〇	三八〇	一四、四六五	二四、九九四	三、七二六	四七八	二五〇	一〇、五〇〇	八、四九四	八七五	一一九	一五〇	四、二五〇
九、四五四	九、〇七四	一五三	二二八	九、四五四	八、四九四	八七五	一一九	一五〇	四、二五〇	九〇	一二	一一	六	五四
一一六	八七	一〇	一九	一一六	二〇、四八九	二、七五〇	二、一〇〇	一五〇	六、五〇〇	一九、三七九	七二五	五二五	八〇	一五、二五〇
一三、五六九	一一、三六五	一、八二五	三七九	一三、五六九	一九、三七九	七二五	五二五	八〇	一五、二五〇	一〇、二四七	八、九一〇	一、一一〇	二二七	五四
一二六	九八	一〇	一八	一二六	九一	一二	一一	六	五四	一二六	九八	一〇	一八	五四
一三、八一二	一一、五四六	一、九二〇	三四六	一三、八一二	二二、三六六〇	二、八〇〇	二、〇六〇	二〇〇	六、五〇〇	一一、二一〇	九、六五〇	一、三四四	二一六	一五、二五〇
一一、二一〇	九、六五〇	一、三四四	二一六	一一、二一〇	二〇、三五七	六九〇	五五〇	一二〇	一五、二五〇	一一、二一〇	九、六五〇	一、三四四	二一六	一五、二五〇
二八五	一〇三	一一七	二〇	二八五	二八五	一〇三	一一七	二〇	二八五	二八五	一〇三	一一七	二〇	二八五
一〇、九九二	四、七一七	五六〇、九〇〇	三〇	一〇、九九二	一〇、九九二	四、七一七	五六〇、九〇〇	三〇	一〇、九九二	二、〇三二	一、四二八	一一一、一三〇	二二	二、〇三二
二、〇三二	一、四二八	一一一、一三〇	二二	二、〇三二	二、〇三二	一、四二八	一一一、一三〇	二二	二、〇三二	二、〇三二	一、四二八	一一一、一三〇	二二	二、〇三二
二九三	一〇五	一三三、二二五、三五〇	一九	二九三	二九三	一〇五	一三三、二二五、三五〇	一九	二九三	二九三	一〇五	一三三、二二五、三五〇	一九	二九三
一〇、九五六	五、一〇八	一三四、二七二	二二	一〇、九五六	一〇、九五六	五、一〇八	一三四、二七二	二二	一〇、九五六	二、一九一	一、五三〇	一一一	一一	二、一九一
二、一九一	一、五三〇	一一一	一一	二、一九一	二、一九一	一、五三〇	一一一	一一	二、一九一	二、一九一	一、五三〇	一一一	一一	二、一九一
一四二	一一一	一三〇、四七五、〇五〇	一八	一四二	一四二	一一一	一三〇、四七五、〇五〇	一八	一四二	一四二	一一一	一三〇、四七五、〇五〇	一八	一四二
一二、九八五	八、三五二	一一九、四一七	三	一二、九八五	一二、九八五	八、三五二	一一九、四一七	三	一二、九八五	一二、九八五	八、三五二	一一九、四一七	三	一二、九八五
三、二四八	一、九六〇	一一九、四一七	三	三、二四八	三、二四八	一、九六〇	一一九、四一七	三	三、二四八	三、二四八	一、九六〇	一一九、四一七	三	三、二四八
一〇、一〇七	七六五	三、二二二	一〇、一〇七	一〇、一〇七	一〇、一〇七	七六五	三、二二二	一〇、一〇七	一〇、一〇七	一〇、一〇七	七六五	三、二二二	一〇、一〇七	一〇、一〇七

肝屬		日置		薩摩		指宿		合計	
一五	一〇	二二	一〇	一〇	一七	一〇	一七	八四五	六三五、二五二
二、五〇〇	一四〇	九五六	七〇	一、二〇〇	一、七〇〇	五七四	六八〇	一三四、六八一	
二四	一〇	二二	一〇	一、七〇〇	一七	一〇	一七	八七二、二九五、九五四	一五六、三八二
二、七〇〇	一〇〇	一、〇一五	一〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇	六〇九	七二〇	七四二、六二〇、四四二	一四一、八〇九
一、一〇〇	五〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇		
三一	一〇	二五	一〇	一、二五〇	一七	一〇	一七		
三、三〇〇	一六〇	一、二五	一、二五	一、二五〇	一、六〇〇	二二五	一、二二五		
一、三〇〇	八〇	六七五	八〇	一、一五〇	六四〇	一五	一五		

肝屬		日置		薩摩		出水		合計	
六一	一六	二二	一六	一七	一一六	一七	一一六	六六一	二、八八〇
二、八八〇	三三〇	二、〇二〇	一、六五〇	一、三〇五	六、八八〇	一、二九〇	三、四五三	六六〇	一九八
六六〇	一九八	一、二九〇	一、三〇五	一、三〇五	一、三〇五	二二	二〇	六三	二、八六〇
二、八六〇	三五〇	一、四〇〇	一、六〇〇	一、六〇〇	六、二一〇	二一〇	八三〇	二一〇	六六〇
六六〇	二一〇	八三〇	二、一〇〇	二、一〇〇	三、八〇〇	二二	二五	一八	三、一八〇
六五	一八	二二	二、一四二	二、一四二	一三〇	二二	二、六〇〇	三六〇	二、一四二
三、一八〇	三六〇	二、一四二	二、六〇〇	二、六〇〇	八、二八二	二、〇六〇	四、二三六	九八〇	二一六
九八〇	二一六	九八〇	二、〇六〇	二、〇六〇	四、二三六	二、〇六〇	四、二三六		

肝屬		川邊		熊毛		合計		合計	
一二	一〇	七四	六四	一六〇	一二	一〇	七四	八四五	六三五、二五二
四七、九〇〇	三〇〇	二八二、五一	五八、一六〇	三、八八、八七一	一六〇	二〇五、八五〇	二五八、五六一	一三四、六八一	
一六、五二七	七五	二〇五、八五〇	三五、四三八	二五八、五六一	二五八、五六一	七四	一七四	八七二、二九五、九五四	一五六、三八二
四七、九五〇	一一、三五〇	四五〇、二六九	一六〇、八〇〇	六七〇、三六九	一七四	二二九、八一六	四一三、五〇八	七四二、六二〇、四四二	一四一、八〇九
一六、五四三	二、二七〇	二三九、八一六	一五四、八八〇	四一三、五〇八	一八五	一五四、八八〇	二六八、一九三		
一五	一二	七五	八三	一八五	一八五	二二〇、五六六	二六八、一九三		
三三、〇六七	二五〇	二二〇、五六六	二五、三一〇	二六八、一九三	二六八、一九三	一九三、九五〇	三〇、九四七		
一一、〇八八	七五	一九三、九五〇	三〇、九四七	二六八、一九三	二六八、一九三	三〇、九四七	二六八、一九三		

鳥								鰹			鮪							
肝	始	日	薩	攝	川	出	熊	合	肝	鹿	合	川	出	鹿	合	川	出	鹿
屬	頁	置	摩	宿	邊	水	毛	計	屬	兒	計	邊	水	兒	計	邊	水	兒
一二	二〇	一一〇	二三九	九三	二	二七八	七五	九四二	五	一五	二〇	八	四九	一七	一九八	八	四九	一七
八、六五三	七〇	三、一一二	一四、八五〇	六一、四三六	六〇	三、三三〇	二、〇〇〇	九三、五一	三、八〇〇	二、〇〇〇	五、八〇〇	八七〇	一、七二〇	五五〇	二六、一七一	八七〇	一、七二〇	五五〇
二、六五一	四五	一、〇二四	二六、六三七	二五、〇五一	一五	七、〇二四	八〇〇	六三、五八〇	一、九〇〇	八〇〇	二、七〇〇	三七八	一、一五〇	四一六	一〇、〇三二	三七八	一、一五〇	四一六
一二八	二〇	一一三	二三九	九一	二	二九八	七三	九六四	八	二〇	二八	九	五四	一六	二一三	九	五四	一六
八、二七四	八〇	三、四三二	二三、二三〇	一六、三五六	五〇	一一、三四〇	二、〇〇〇	六四、七六二	四、〇〇〇	九五〇	四、九五〇	一、三六〇	一、九一〇	五二六	二五、六八二	一、三六〇	一、九一〇	五二六
二、六二〇	四八	一、一二〇	二五、五五六	九、六九九	一三	四、一六六	八〇〇	四四、〇二二	二、〇〇〇	三〇〇	二、三〇〇	八四八	一、二四二	三七三	九、八八〇	八四八	一、二四二	三七三
一三四	二〇	一一三	二四二	八八	三	三三〇	七〇	一、〇〇〇	八	一八	二六	一〇	六〇	一四	二二八	一〇	六〇	一四
四、五七八	六〇	二、九九〇	二七、四四四	一一、一一六	一〇	四、〇八五	二、〇〇〇	五二、二八三	二、〇〇〇	五〇〇	二、五〇〇	一、四二〇	二、〇三〇	二、四八	二六、九六四	一、四二〇	二、〇三〇	二、四八
二、〇五四	三四	九八二	一六、八一七	四、六〇三	二六	九、三五八	八〇〇	三四、六七四	一、〇〇〇	二〇〇	一、二〇〇	六六七	一、三四三	三四八	一〇、五五四	六六七	一、三四三	三四八

日 置		鮒		鯉		曳		釣		鮒		鯉		釣	
合 計	日 置	合 計	鮒	合 計	鯉	合 計	鮒	合 計	鯉	合 計	鮒	合 計	鯉	合 計	釣
一六	一六	四七二	一	六〇	三一	三一	一〇	一〇一	二三八	一〇一	二三八	五〇	二八	九	八
二五〇	二五〇	二二、四〇八	二二〇	三、二〇〇	一三、九三〇	六六〇	三〇〇	二、三七八	一、七二〇	二、四〇〇	二、四〇〇	六二五、九七七	五八六、〇五五	二四、〇〇〇	一四、九一〇
一五六	一五六	五、四一三	一〇〇	八六〇	二、三二九	三八〇	七五	一、〇八五	五七五	二四、〇〇〇	二四、〇〇〇	二九四、三五五	二五八、一〇〇	一二、一七三	七八
一七	一七	四七九	一	七三	二九	二六	一〇	一〇三	二三七	一〇	八	五一	二八	一〇	五
二八〇	二八〇	二二、〇六五	二二〇	三、〇六〇	二、四五〇	五三五	一一、三五〇	二、四六九	一、九八一	三五、八八〇	二四、九八〇	六三六、〇四七	四七四、一七五	二四、九八〇	一、〇一二
一七五	一七五	六、〇六〇	一〇〇	八五三	七三八	三三九	二、二七〇	一、一〇八	六五二	二六、七六五	二三、〇五〇	四五五、二九三	四〇五、四〇〇	二六、七六五	七八
一八	一八	三九八	一	八五	三四	二六	一一	一一一	七九	一〇	七	五〇	二八	一〇	五
二八八	二八八	一四、五五八	二〇〇	二、八六〇	四、一三二	六八五	二五〇	四、〇〇一	二、四三〇	一一四、九七五	八四、一〇〇	六八二、三九	四八二、三〇四	一一四、九七五	一、〇一二
一八〇	一八〇	五、三〇五	一〇〇	五九三	一、七七八	四三五	七五	一、三八九	九三五	二四〇、八〇五	七八、五〇〇	三五八、三〇八	二四〇、八〇五	三八、九二五	七八

雜 漁 業

雜 漁 業 之 部

肝島	始良	日置	薩摩	揖宿	鹿兒島	川邊	出水	熊毛	合計
三六	五五	一四	六二	一三三	三五九	一〇	一六四	七三	九〇六
一七、四〇四	一、二九〇	二、二七五	九一、二六八	五、四二〇	一三、八八+	八、〇	一四、六七〇	九、二〇〇	一五六、二一三
三、九四六	五二〇	一七四	七、三六〇	一、四一七	七、二七六	二五〇	六、一五六	二、〇五〇	八八、一四九
三九	三三	一四	六三	一三三	三五四	一〇	一六四	八八	八九六
一五、七〇八	四九七	二、四〇〇	九四、九八〇	五、六二四	一三、二二五	九六〇	一四、九四〇	一〇、五五〇	一六三、三五七
三、二一七	七六〇	一八四	七、一二五	一、四三九	六、九六四	三〇〇	八、三四六	二、四〇六	三〇、七四一
五六	五九	一四	六八	一三一	三五六	一二	一八三	九〇	九六九
一四、〇〇二	八、五一〇	二、五九〇	九八、六〇五	四、九八四	一六、一二一	一、一五二	二一、六三〇	一〇、七八〇	一七八、三七四
二、五六七	二、二〇三	一九九	九、七六三	一、二一一	八、三九七	三六〇	九、九二五	二、五二一	三七、一四五

備考

川邊郡西南方村及肝屬郡内之浦ノ二ヶ村ハ數次照會ニ及ビタルモ遂ニ回答ニ接セズ日置郡串木野村ハ本統計開始後同村役場ヨリ通知アリタルヲ以テ以上三ヶ村ハ本表中ニ之レヲ欠ケリ

置 日							合 計	郡 吹 嶺			合 計	額 娃
永 吉 日 下 東 西 串	吉 利 置 伊 市 市 木	永 吉 日 下 東 西 串	吉 利 置 伊 市 市 木	永 吉 日 下 東 西 串	吉 利 置 伊 市 市 木	永 吉 日 下 東 西 串		大 西 東	吹 嶺	嶺		
女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男
三三 七九 五九	三三 一〇 八四	四六 七四 四九	四四 九〇 一九	九〇 六九 一九	四五 七六 六七	一一 、三五 、七八	一一 、二五 、五〇	六六 〇六 三九	四五 二〇 七五	一、〇 六七 三	四、四 、三七 、七五	一一 、二四 、九〇
一一 二五	九三	三一 九五	一六 四	七二 六	二〇 五	六三 二四	一六 七五	六二 三〇	四一 五三	五二 九二	三一 八一〇	一三 六八
三三 八九 八五	二二 六六 七八	四六 二六 三	四四 八〇 〇八	八六 二五 六五	三四 六九 七	一一 、三四 、九八	一一 、七三 、八九	五六 一八 六	四四 五九 二	一、〇 六七 二四	四、四 、四八 、七八	一一 、五六 、九〇
一四 九	八三	一九 三	一一 三二	七二 四一	一一 三二	九三 七八	一八 九四	七〇 八	四一 二一	七三 七五	四〇 〇三	一九 五二
三四 九一 九四	二二 九八 八一	五七 〇三 二	五五 二〇 二一	七五 三八 五	四四 二一 五	一一 、四七 、四二	一一 、七九 、六二	五六 八三 〇	四九 〇八 八	一、一 、四六 、一一	四、五 、三〇 、九	一一 、九一 、六三
一四 九	九四	二七 四	二六 二	九一 三八	一五 二	一〇 四三	二〇 七五	六二 三六	五一 一九	八三 六〇	五一 二四三	二四 六一
四四 〇一 二七	三二 〇九 八一	五八 八〇 六一	五五 四〇 〇九	七八 七八 八	四四 六六 七	一一 、三五 、六六	二二 、〇四 、七七	七七 八四 三五	五五 二四 六	一、一 、七八 、二八	五、五 、一八 、六三	一一 、八八 、五六
一一 四〇	七三	二六 四	一七 七	八一 八六	二四 六	五一 四三	二〇 七八	七二 二五	四二 五一	九三 二二	五一 三六四	二三 七四二
四四 三七 八二	三三 四六 四	六七 〇八 二六	六五 六一 三	一一 、〇九 、四五	四六 八〇 七九	一一 、五八 、〇二	二二 、〇〇 、九二	八八 三四 〇四	四五 二〇 七	一、三 、四二 、二一	五、五 、二九 、五二	一一 、九八 、六一
一一 三〇	一五 九	一一 二四	一一 四五	九一 八八	九三	五一 三三	一五 五四	三一 八二	三一 九四	七二 八八	四一 〇〇八	二一 三五

出		合 計	郡 長 始			合 計	島 鹿 郡 兒 谷 山	合 計	郡		
中 出 水	阿 久 根		敷 根	東 國 分	福 山				阿 多	田 布 施	伊 作
女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	
五八六	五八一	一一、〇九〇	五四	三三五	六七一	一一、九七五	一一、九七五	六、七九四	五〇七	七九二	一一、二〇七
一一四	一九〇	八二〇		三一三	四一九	一五六	一五六	三二五	三九七	一九三	三一七
六一二	七八一	一一、〇七九	二一	三四九	七二八	一一、九一五	一一、九一五	六、四九三	四七五	六九三	一一、二八二
一一〇	二三四	六二四		二六三	四三一	九二八	九二八	三一〇	二二七	一四二	三一五
三九〇	七八〇	一一、二二八	六四	三三九	七六一	一一、九〇七	一一、九〇七	六、七三六	四三三	六九八	一一、二六五
一五五	二七〇	六二二		二七九	三七三	一〇八	一〇八	三六三	三一七	二二二	二二二
四五七	七〇九	一一、二八七	五五	三四五	八三七	一一、九一五	一一、九一五	七、七二二	四四一	八九〇	一一、三九五
二四五	三六八	五二七		二〇〇	三一七	一五四	一五四	三〇八	二三五	一三三	三一四
四六四	八〇三	一一、一〇三	三五	三三〇	七五〇	一一、七四四	一一、七四四	七、九三〇	四八四	九三八	一一、四五〇
二〇四	二六四	五四八		二一五	二九五	一七三	一七三	二七六	二〇四	一四〇	二四〇

合 計	郡 毛 熊								合 計	郡 水		
	南 種 子	下 屋 久	上 屋 久	西 之 表	屋 久 津 浦	熊 野 浦	濱 津 脇 浦	牧 川 浦		西 長 島	東 長 島	下 出 水
女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	
九九四九	一六〇	三八八	五六一六	一七一	四〇九	一一五四	三二一五	一一六三	二、五七〇	二、四七一	二、三六六	
五二〇二	八五	九五	二一三	七		三一			四一六	六二七	四三〇	
九九七六一	一一〇三	三三六一	五二三八	一一七八	三二九五	一一七三	三二四一	二一〇二	二、三九七	四三三七	三二五〇	
四二二六	六四	九三	二一五		一	二			五五五	六二四	六一七	
九九七八三	一一二五	二九四二	五五六〇	一一六六	二二八四	一一五〇	三二五一	一一八〇	二、〇九八	三三九七	二九六〇	
三一五八	二	八一	二一三五	一	一	一			六一六	八一四	一〇九一	
一一、〇〇二五〇	一一三八	三三五六	五五七三	二一五	二二八四	一一六四	二二七七	一一四三	二、一四七	三三九八	三二五三	
五二〇五	三一	一八七	二一六	二	一	一			九三五	九二九	一四四一	
一一、一一九一	一一五〇	四四〇六	五五七九	三五二〇	三二三四	一一五五	二二九六	一一五三	二、二六二	三三七七	三三八五	
四一八八	一	二四一	二一〇	二		一	一		六一六	七四八	一〇三七	

合 計	郡 屬 肝											
	佐 多	小 根 占	大 根 占	大 始 良	高 山	內 之 浦	東 串 良	牛 根	垂 水	新 城	花 岡	鹿 屋
女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男
二、 四、 五、 七、 八、 二、 五	四 〇 三 〇 五	四 三 三	四 五 〇 一 六	三 四 五 二		二 四 五 二 四 〇		三 二 〇 六	一、 〇、 二、 八、 八、 八	二 二 〇 三 一	一 七 六	一 一 二 八
二、 一、 八、 三、 一、 六	三 二 四 〇	四 三	五 一 三	四 二		四 一 三 五		一 四	九 四 一 八	一 二 九 二	一 一 九 一	二 二
二、 五、 九、 四、 二、 三、 六	四 四 一 一 五 〇	五 六 六 〇	四 五 〇 一 八	三 四 三		二 四 九 二 三 二		三 三 八 七	一、 〇、 一、 八、 七、 三、 五	一 二 九 三 四 三	一 一 四 一	一 一 三 六
二、 一、 六、 五、 六	三 一 七 三	四 二	六 一 二 四	四 二		三 二 九		一 〇 三	八 四 六 五	一 一 三 九	一 六 九	一
二、 三、 六、 〇、 八、 四、 九、 四	三 七 六 五	六 六 一 四	四 五 三 六 二	三 四 五 三		三 四 二 四 六 六		二 四 九 一	一、 一、 三、 四、 一、 七、 七	二 二 一 四 六	一 一 一 三	一 一 四 五
二、 三、 七、 九	三 一 四 三	三 一	四 九 六	三 三		三 一 二		二 五 二	八 三 五 三	一 一 二 三	一 四 七	一
二、 三、 八、 〇、 二、 九、 八	三 四 八 〇 八 五	六 六 五 二	四 五 五 四 一	三 四 七 六		三 四 五 七 九 四		三 一 五 九	一、 一、 二、 八、 三、 九、 三	二 二 二 四 一 九	一 一 〇 一	二 一 八
二、 一、 七、 六、 三	三 一 三 二	三 二	二 九 六	二 一		二 八 三		一 五 二	七 二 〇 三	二 一 八	一 五 六	
二、 三、 九、 二、 七、 八、 六	三 四 八 二 八 八	六 六 五 九	五 五 一 九 〇 一	四 四 〇 八		三 四 九 八 〇 〇		二 二 三 一	一、 一、 三、 〇、 〇、 二	二 二 三 四 六 五	一 一 八 九	二 七 一
一、 九、 六、 五、 八	四 一 三 二	二 一	二 八 八	二 一		二 九 三		七 三	六 二 三	一 一 三 三	九 四	一

合 計	郡 摩 薩					
	下 甌	上 甌	里 江	高 城	高 城	栗 引
女男	女男	女男	女男	女男	女男	女男
二、三、七、二、四、八、一	五六二〇二	四四五四二六	一二三八六	二三五〇二四	六七三七二	二三七七九一
四〇八三五	一八三九六	一六四〇〇	二二七五	一一二〇〇	四三八	
二、三、二、〇、九、一、七、八	五八三五一	四四七二五	二二〇〇六	二三五〇三六	六七二四一	二七一七三九
四三八八五	一五三四八	一六五二七	二二七六五	一五四一	五一九	
二、三、三、〇、六、一、三、〇	五八五四三	四四六一三	二二八二六	二二七二一	六七六一九	一三九八二
三二六四五	四一二七	一七七五	二二八八	一一三二	四九六	
二、三、六、〇、一、六、七、五	六九八〇七四	三三七九六	二二〇四八	二二九二五九	六七八八四	三四二五六
二五四二四	一〇三五	二二三	一一七〇	二九五	六七六	一四五
二、三、七、〇、一、三、二	六八三一〇	四四七五八三	二二三四二	三三三〇二	七七〇二	三三八九三
二〇三四九	六一六〇	二〇五	一五九	二一三	五七四	二五八

明治四十一年四月四日印刷

明治四十一年四月九日發行

鹿兒島縣水產試驗場

大阪市東區本町一丁目三十番屋敷

印刷者 西 森 勝 次 郎

大阪市東區本町一丁目三十番屋敷

印刷所 株式會社 大 阪 國 文 社