

内 譯

金二十四圓二十錢

金一圓三十一錢

金一圓八十錢

金一圓九十五錢

金七十三錢

金一圓二十五錢

金二圓

金六十八錢

金二圓六十錢

此外

金三十圓

金十八圓五十錢

網地代百九十尋分

網糸代四百五十匁分

麻苧六百匁代

棕梠網六十五尋代

藻網七十尋代

桐浮子五十枚代

鉛沈子二貫匁代

針金七百匁代

染 網 費
製網人夫賃十五人分

曳網代(マニラ經五分)三百尋分

(横曳法ナレバ六百尋ヲ要ス)

ウインチ一合代

製 造 部

鯉節製造試験

本年度ハ漁場遠隔ニシテ適當ノ原料ヲ得ザリシヲ以テ主トシテ共同製造試験ヲ續行シ其施設ヲ以テ製造傳習ヲ併行セリ。

鯉節共同製造試驗

本試驗ハ本場多年ノ試驗成績ヲ實地ニ應用シ其經濟的關係ヲ明ニシ兼テ多數原料ヲ傳習生ニ供給シテ技能習熟ノ便宜ヲ圖ラントシ改良速製裝置ニヨリ前年度始メテ民間ト共同シ製造試驗ヲ行ヒタルモノニシテ本年之ヲ續行シタルモノナリ而シテ本年度モ亦縣下枕崎鯉節製造組合トノ間ニ試驗施行ニ關スル一ノ協定條項ヲ作成シ之ニヨリ本年五月一日ヨリ大正五年五月十五日ニ至ル間ニ於テ本場附屬枕崎鯉節製造場ヲ供用シ其組合トノ間ニ共同製造ヲ施行シタリ。

鯉節共同製造試驗經過

鯉ハ例年春季四五月ノ候近海ニ於テ漁獲セラレ同期間ハ鮮魚ノ供給ヲ受ケ易キヲ常トセシニ本年ハ之ニ反シ近海漁場極メテ薄漁ニシテ春漁場ハ遠ク吐噶喇方面ニ移リタルヲ以テ漁船ハ歸港ニ長時間ヲ要シ鮮魚ノ運搬容易ナラザル爲メ鯉ハ多ク沖煮セラレテ搬入スルヲ以テ枕崎ニ於テハ春季生鮮ノ原料ヲ得ルニ由ナク僅ニ頭落シトシテ處理シタル原料ヲ購入シ傳習ニ充當セリ七月以降九月中旬ニ至リ所謂灘魚ノ漁獲多少アリ三四回少量ノ原料ヲ得タルモ九月下旬ヨリ漁場ハ再ビ吐噶喇方面ニ局限セラレ頭附ノ儘歸港スルモノ甚稀ニシテ鮮魚ノ購入意ニ任セズ遂ニ本期間ハ原料ノ不足ト不適當トヲ以テ終始スルノ已ムヲ得ザルニ至レリ從テ製造シタル處モ僅ニ頭落魚及荒節ヲ合セ總計二千五百有餘圓ニ出テザルノミナラズ製品ノ大半ハ薩摩型節及鮪節ニシテ改良型節尠ナク爲ニ販賣上ノ不利ト取引ノ不便トヲ醸シ經濟上影響シタル所尠カラズ從テ之ガ施設經營上非常ノ困難アリタルニ係ラズ收支決算ニ於テ純利二百有餘圓ヲ擧ゲ改良ノ利得ヲ一般ニ認識セシムルヲ得タリ次ニ試驗ノ成績ヲ錄叙スベシ。

試驗ノ成績

製品ハ問屋取引ニヨリ主トシテ大阪市及鹿兒島市ニ販賣シ別ニ販路研究ノ目的ヲ以テ京都福岡兩市竝ニ臺灣米國等ニ試賣ヲ行ヒタリ其數量等ヲ表示スレバ次ノ如シ

取引竝ニ試賣表

種類	取引又ハ試賣數量	取引地名	試賣地名
改良型	十貫	鹿児島市	
薩摩型	三百三十八貫	全	
改良型	二百四十貫	大阪市	
薩摩型	三十三貫	全	
改良型	三十貫		京都
全	四十貫		米
全	三十一貫		福
全	二十貫		臺灣

本表製品中改良節ハ本枯及一、二番徹摺及乾付ニテ出荷シ薩摩型ノモノハ一、二、三番徹摺ニテ出荷シタルガ薩摩型ハ十貫手取金平均三十圓九十九錢餘ニ改良節ハ平均同三十八圓三十五錢ニ上品同四十五圓ニ賣却セラレタリ試ニ之ヲ同一時期ニ於ケル各地産蠟節ノ東京相場ニ對比スルニ(相場ハ大正四年十月東京糶山商報ニヨル)駿遠豆節ハ十貫替極上品五十五圓上品五十三圓土佐節極上品同五十二圓ヲ示シ之ヲ手取值ニ換算スルトキハ(運賃、口錢、入目、目切ノ諸掛總計が賣値ノ一割七分ニ相當シ殘部ヲ其八割三分ト見做ス關係ヨリ普通賣値ニ八三ヲ乘シテ手取值ニ換算ス)駿遠豆節ノ極上品ニシテ十貫換四十五圓六十五錢同上品及土佐極上品ニテ四十三圓十六錢乃至四十三圓九十九錢トナリ本場製極上改良節ハ駿遠豆節ノ同級品ト拮抗シテ遜色ナク土佐極上品ニ比スレバ更ニ約二圓ノ優位ニアルヲ見ル、又本場薩摩型改良品ヲ縣内産ノモノト賣却當時相場ニ比スルニ(七月七日附同上商報ニヨル)屋久節最上三十七八圓薩摩地節(即チ川邊郡地方産)最上三十四五圓ニシテ其年取金ハ前者三十圓七十一錢乃至三十一圓五十四錢後者二十八圓二十

二錢乃至二十九圓五錢トナリ屋久節ニ比シテハ約一圓内外地節ニ比シ約三圓乃至四圓ノ高キニアリ
(本場製品三十二圓ハ二番儼附品ニシテ比
 較屋久及地節ハ本枯品ナリ)

之ヲ要スルニ其原料ヨリ仕立テ製造スル場合ト途中ヨリ加工スル場合トニ係ハラズ常ニ改良操作ノ効果顯著ナルヲ知
 ルベク若シ原料ノ採擇自由ナリセバ中途加工ニ比シ進ンデ當初ヨリ全然改良加工スルヲ有利ナリトス左ニ見本ニヨリ
 得タル各地ノ評價ヲ表記シ上記ト併セテ參考スベシ。

各地 評價表

十貫換手取金	地 名	店 名
四十五圓	大 阪 市	泉 喜 商 店
四十一圓	全	小 林 鹿 藏
三十八圓	全	村 瀨 商 店
三十六圓	全	紀 野 久 商 店
四十二圓	全	成 加 商 會
三十六圓	全	大 豫 會 社
四十五圓	京 都 市	戶 井 田 平 兵 衛
四十一圓	名 古 屋 市	伊 藤 瀧 助
三十七圓	全	名 古 屋 水 産 株 式 會 社
三十七圓	東 京	高 津 伊 兵 衛
四十一圓	全	横 溝 清 助
三十七圓	全	丸 屋 惣 吉
三十八圓	全	山 崎 彌 兵 衛

燈節製造試験

七三

平均三十九圓五十五錢

備考 上表中ニハ四十一二圓又ハ三十七八圓ト記シ程度ヲ表シタル文字アリ之等ハ各別ノ値段トシテ之ヲ平均シタリ。

則チ上表ニヨレバ最高手取四十五圓最低三十六圓五十五錢ニシテ上來記載ノ取引ト對照スレバ其最高及平均ノ能ク本縣改良節極上及同普通品ノ價格ト匹敵スル狀況ヲ考察スルヲ得ベシ、又之ヲ各地別ニ平均スレバ大阪市相場ハ四十圓ニシテ京都ヲ除ケバ最上位ヲ占メ名古屋二十九圓五十錢ニシテ之ニ亞ギ東京ノ三十八圓ヲ最下位トス、以テ本場改良品ニ對スル各地嗜好ノ程度ヲトスルヲ得ベク將來販賣ノ方面亦窺ハレザルニ非ズ、而シテ之ヲ當時ノ地節相場ト對照スレバ十貫ニ對スル利益最高十五圓最低尙約八圓ニ上リ市價ノ騰貴大ナルヲ見ルベシ、而シテ市價ノ騰貴ハ品質ノ向上ニ基クヤ勿論ニシテ其漸次世ニ知ラル、ト共ニ各地ヨリ續々註文アリ、大阪市泉喜商店ヨリ一時ニ二千貫匁ヲ註文シ來リタル京都市戸井田平兵衛ヨリ同府内一手販賣ノ特約ヲ申込ミ來リタル如キ能ク其嗜好ニ投ジタルヲ見得ベシ、只本年原料ノ集收困難ニシテ製品僅少ニ失シ是等需要ニ應ジ盛ナル取引ヲ行ヒ得ザリシハ遺憾ナリ。

斯クシテ本場ハ益々世ノ需用ヲ喚起シテ販路ヲ擴メ取引ノ發達ヲ計ルト共ニ一面速製裝置ノ築設ヲ獎勵シテ生産費ノ減少ヲ計リ營業者ト相提携シテ事業ヲ革新シ其基礎ヲ固ムルニ努力シツ、アリ、次ニ參考ノ爲メ大正四年度共同製造試驗決算ヲ掲ケ其收支ヲ示スベシ。

大正四年度共同製造試驗收支決算書

支 出 之 部

一金二千八百四十九圓五十五錢

支 出 總 額

內 譯

金二千五百十五圓九十二錢

內

金二千百三十三圓四十九錢

金百三圓四十三錢

金二百七十九圓

金百九十六圓

金六十四圓八十二錢

金四十六圓五十四錢

金三圓二十七錢

金二十一圓

金二圓

收入ノ部

一金三千五十九圓十四錢

內 譯

金二千九百九十圓五十八錢

內

金千五百二十八圓八十四錢

金二十六圓四錢

金千四百四十三圓二十錢

金五圓二十八錢

原料費

生蠶三千六百九十三尾代

生籠三百八尾代

荒節百十五貫代

給料並ニ手當

消耗品費

通信運搬費

輸出検査料

使用料

雜費

收入總額

節賣上代金

改良節 三百九十八貫五百五十九匁代

改良節傷物 九貫三百四匁代

薩摩型本節 三百六十八貫八百九十匁代

全傷物 二貫百九十匁代

總節製造試驗

布糊製造試驗

金五十七圓三十八錢

金龜節 十九貫九百匁代

金九十九圓二十五錢

全歸本節 四十七貫五百匁代

金五十三圓三十六錢

全歸龜節 二十三貫二百匁代

金三圓五十七錢

改良歸本節 一貫二百七十五匁代

金七十三圓六十六錢

全龜節 二十四貫二百六十二匁代

金六十八圓五十七錢

副產物賣上代金

內

金四十五圓二十六錢

削屑 五石三斗二升五合代

金十五圓五十六錢

鯨頭骨代

金五圓十四錢

荒粕内臟肥料代

金二圓六十錢

鹽 辛代

以上差引利益金二百〇九圓五十九錢也

布糊製造試驗

布糊ノ改良發達竝ニ製造ノ普及ヲ圖ランガ爲メ前々年度ヨリ繼續施行スル所ニシテ其始メ大阪商人等ハ本縣ノ水質惡シク且ツ濕氣多キヲ以テ到底製造ニ適セザルヘシト稱シタルモ幸ニ開始以來着々其効果ヲ擧ゲ諸般ノコト年ト共ニ進展スル所アリ、試ニ之ヲ想ヘバ製造技術ハ各種工程ニ涉リ研究ノ進ムト共ニ益々其面目ヲ改メ之ヲ創業時代ニ比スレバ勞力ハ節約セラレ操業ハ敏速トナリ延テ製品ノ精巧ヲ加ヘ生産力ノ増加ヲ來シ試驗開始以來茲ニ三年、各地大約改善セラレタルヲ見技術ノ進歩ト相須テ製品ノ實質ヲ向上シタル處尠カラズ、是故ニ相場モ年ヲ逐フテ昂騰シ前年百斤四十一圓六十錢ノモノ本年四十三圓六十錢トナリ將來益々良好ナラントシツ、アリ、從テ各地競フテ改良ニ志シ器具

設備ノ如キモ到ル處普及ノ状態ニアリ、又生産需用兩地ノ間ニハ本場ノ介在スルアリ輸出ヲ輔ケ品質ヲ監査シテ生産地ノ爲メ信用ヲ維持シ任拂ヲ正確敏速ニシ品質ヲ紹介シテ取引ノ助長ニ努力シ相互ノ利便ニ資シ事業ノ發達ヲ圖リタル結果年々輸出ヲ増加シ本年ハ其額前年ニ三倍シ初年ニ數十倍シ益々増加ノ氣勢ハ次年度以降各地共試験ノ域ヨリ轉シテ營業ノ機運ヲ醸成スルニ至リタル爲メ販路ハ従前ノ範圍ニ狹隘ヲ感シ茲ニ本年度新ニ販路ヲ北陸東北諸縣ニ拓キ従前ノ販路ト合セテ大ニ其發展ニ備フル處アラシムルニ至リ取引ヲ拒絶セラレタル三年前ヲ回顧スレバ桑滄ノ急ナル驚嘆ニ値スルモノナキニアラズ。

本場ハ本年度モ更ニ試験研究ヲ續行シ製造工程ニ於ケル各種關係ヲ明ニセンガ爲メ本場ノ原料以外當業者指導ノ間ニモ終始留意シ以テ當業者ノ參考資料ヲ豊富ナラシメ兼テ技術ノ進歩ニ資セリ、試験品ハ前年ノ如ク縣外ニ試賣シ取引ヲ研究シ廣ク品質ヲ紹介シ他產地品ニ對スル自己ノ位置ヲ考查スル材料タラシメントシ大正四年七月中旬ヨリ同月中旬ニ互ル間ニ於テ各地指導ヲ兼ネ其試験ヲ行ヒ技術上良好ナル成績ヲ得ルニ從テ直ニ民間ニ指導シ其普及ヲ圖ルニ努メタリ、以下之ニ就テ報告スベシ。

製造工程ニ於ケル各種ノ關係

布糊製造ニハ其技術的方面ニ於テ古來不明ノ點頗ル多キハ前年度報告既ニ之ヲ述ベタル處ニシテ往々歸趣ニ迷フモノアリ、是故ニ本場ハ前年ニ引續キ攻究シ古キヲ探リテ順次其鮮明ヲ期スト共ニ進ンデ新機軸ヲ工夫シ古來ノ經驗ト文明ノ惠澤ヲ利用シ以テ本縣布糊ノ大成ニ資スル所アラントス、而シテ本年度ニ於テ行ヒタル所ハ撒水器ノ改善布糊ノ厚サノ改良及醱酵ニ關スル諸種ノ研究ヲ遂ゲタルモノニシテ其詳細ハ以下項別ニ記載シタル處ノ如シ。

(一) 撒水器及撒水方法

布糊作業中撒水ノ重要ナルコトハ大正二年度本場報告已ニ之ヲ縷述セル處ノ如シ、是故ニ大阪其他ニ於テハ水師ト稱

シ特ニ頭領ヲ以テ此任ニ當ラシム、而シテ此操作ノ齟ラスベキ結果ニ就テハ今暫ク措キ撒水ノ實際操作ニ就テ考フレハ撒水ノ平均、撒水粒ノ均等、あげ水ノ適期及ビ操作ノ簡易等ヲ以テ要項トスベク之レガ適當ノ遂行ニハ良好ナル撒水器ヲ撰ブベキヤ言ヲ待タズ、從テ現今各地ニ使用セラル、撒水器ハ其種類尠カラズ就中大阪地方ニ於テ背負ヒト稱シ楕圓形ニシテ負ヒ紐ヲ有スル一種ノ水桶ヲ背負ヒ下方ニ取付ケタル水管ノ有スル如露口ヲ左右ニ打チ振リツ、蕊陣ヲ疾走シテ撒水スルモノヲ以テ比較的良好トナスベキモ此器ハ水量ト共ニ重量大ナル爲メ窪突アリ砂礫處ヲ撰ハズ散亂スル本縣布糊産地ノ現在ニ於ケル乾場ニハ使用上ノ困難頗ル多シ加之撒水粒粗大ニシテ且ツ密集セザル缺點アリ多量ノ水ヲ數時間人背ニ運搬往來スルコト既ニ勞力ノ適當ナル用法ニアラズ、本場ニ於テハ是等諸點ニ鑑ミ指導開始ノ當時ヨリ塵埃ノ混入ヲ豫防シタル特殊ノ如露ヲ使用シ來リシガ尙其容量一升以上重量五六百匁ヲ有スルヲ以テ肩ト同高ニ於テ左右ニ打チ振リツ、全蕊面ニ十數回乃至數十回ノ撒水ヲ與フルコト決シテ容易ナラズ、爾來本場ハ此點ヲ改良センガ爲メ各種ノ實驗ニ腐心シツ、アリシガ今回適當ノ瓦器ヲ得テ其目的ヲ達シタルヲ以テ本年之ヲ當業者ニ指導シ今ヤ縣内悉ク本器ニ依リ撒水操作ヲ爲シツ、アリ。

本器ハ大阪唧筒會社ノ製造ニ係ル輕便消火用唧筒ニシテ吸上ポンプノ構造ヲ有シ上下兩筒ヨリ成レリ、之ヲ撒水用トシテ使用スルニハ其下端ヲ水ヲ充テタル手桶中ニ挿入シ他端噴水孔ヲ拇指腹面ニテ適當ノ角度ニ蔽ヒ上筒ヲ上下動セシメテ水ヲ噴出セシムルトキハ水ハ拇指面ニ衝突シ且ツ僅少ノ空隙ヲ一時ニ通過センガ爲メ茲ニ細粒狀ニ碎カレ唧筒口ヲ離レテ蕊面ニ落ツル様恰モ細霧ノ如ク各粒子均等ニシテ粗密ナラズ且ツ場面ヲ近ク廣ク又ハ遠ク狭ク撒水シ得ルコト一ニ拇指ノ角度ニヨリ任意ニシテ理想ノ水球ヲ與ヘ作業簡易ニ放率ノ大ナルコト如露背負等ノ遠ク及ブ所ニアラズ(拇指疲憊ヲ避ケンガ爲メ後ニ木片ヲ以テフ字形碍子ヲ作り唧筒口ニ挿入シ更ニ利便ヲ認メタリ)本器ハ防火用トシテ何レノ地ニモ之ヲ備ヘザル處ナク縣下何レニ於テモ本器ヲ充用シ得ベキナリ。

(二) 布糊厚サノ改良

布糊ノ厚サハ販賣上ハ勿論外觀及製造進程ニ關シ大ナル影響アリ過厚ノ弊害ハ尤モ大ニシテ大正二年度本場報告其詳細ヲ盡シタルヲ以テ今茲ニ之ヲ省クベキモ過薄ナル場合モ其結果決シテ良好ナルモノニ非ズ即チ過薄ナルトキハ同一原藻ヲ用フルモ外觀厚薄ニ比シ藻枝ノ細ク見エ品位一二割低下スベキハ實驗上人ノ首肯スル處ニシテ賣買上ノ損失少カラズ且ツ破損シ易シ、前年度迄ニ製造セラレタル本縣改良布糊ハ生産ノ方面ヨリ打算シ一日中ニ必ズ製了スルヲ旨トシ成ルベク薄漉シタルヲ以テ其製品ニハ上記ノ外觀的損失ヲ有シタリシハ吾人モ之ヲ認ムル處アリシガ需用地ニ於ケル品評亦同一ニシテ本縣改良布糊ノ薄キニ過ギ較々厚サノ増加ヲ希望スル傾向アリ、依テ前年迄一枚分ノ厚薄ハ水洗品四升付ナリシヲ本年度ヨリ五升付ニ更メ製造スルコトニ定メタリ、此結果多少製了期ヲ遅延シ一日ノ製了ハ困難ニシテ一日半ヲ要スルニ至リタリト雖モ一枚仕上重量平均百十六七匁付トナリ之ヲ前年度ノ八九十匁ニ比スレバ一枚ニ付十二三匁乃至二十二三匁ノ増量トナリ外觀極メテ良好トナレリ、今前年度事業ヲ參照シ四升付竝ニ五升付ニ於ケル製品重量ヲ比較シ變遷ノ状態ヲ明カナラシメントス

四升付竝五升付ニヨル製品重量比較表

事項 回数	四升付ノ製品 (大正三年度)			五升付ノ製品 (大正四年度)		
	製品重量	同枚數	全一枚平均重量	製品重量	全一枚數	全一枚平均重量
1	五、六〇〇匁	四四枚	一一八匁	一一、七五五匁	一三二、五枚	九〇匁
2	二、〇〇〇	二七	一一七	六、八五〇	七四五	九二
3	二、五四〇	二四	一〇六	一一、六六〇	一六、六	七六
4	三、一五〇	二七	一一七	三、五六〇	四〇、五	八八

13	12	11	10	9	8	7	6	5
五、一八〇	五、六九五	四、六二五	四、五〇〇	五、六五〇	二、〇〇〇	二、五四〇	三、一五〇	五、一八五
四四	五六	三六	三六	四四	一七	二四	二七	四四
一一七	一〇一	一一八	一二五	一二八	一一七	一〇六	一一七	一一七
七、一八〇	五、七二八	二、二四〇	二、二五六	三、六三二	九、一八〇	六、四二〇	一、四七二	三、五二〇
七八五	七三	三三	二九	五二	一〇五	六八	一七、五	四五、五
九一	一八	六八	七八	七〇	八七	九四	八四	七七

(三) 醱酵操作ニ關スル試驗

海蘿ノ性タル水ノ存在ニ於テ熱ヲ與フレバ組織弛ミ遂ニ溶解スルヲ常トス海蘿ガ細菌ノ作用ニヨリ醱酵スルトキハ其組成成分ノ一部ハ分解シ此際發熱ス之ヲ醱酵熱ト云フ從來採リ來レル醱酵操作ナルモノハ一ニ此熱ノ利用ヲ目的トシ之ニヨリ藻枝ヲ柔軟ニシ洗藻ノ勞力時間ヲ節シ「煮へ」ノ起生ヲ容易ニ且ツ完全ナラシムルモノナリ故ニ適當ノ方法ダニアラバ必ズシモ熱ヲ醱酵操作ニ待ツノ理ナク他ノ原因ニヨリ生マタル熱モ能ク海蘿ヲシテ之ヲ用ヒタルト同一狀態ニ軟化セシメ得ベク本業ガ將來技術的ニ進歩シタル場合ハ能ク此間ニ啓發スル處アルベシト雖モ直接熱ヲ與フルノ手段ハ危險多クシテ現今未ダ全ク經驗ヲ有セズ。

然リ而シテ原藻軟化法トシテ諸國ノ採ル處ヲ大別スレバ浸水及醱酵ノ二方法トナスベク原藻軟化ノ手段タルヤ均シク一ナリト雖モ前者ハ緩和ナル操作ニシテ作業從テ長時間ヲ費ス而シテ本縣從來ノ海蘿製造ニハ原藻軟化ナル手段ヲ缺如シ布糊ハ洗ヒテ乾スニアリトノ觀念因襲的ニ當業者ノ思想界ヲ制シツ、アルコト初年度報告書上記載シタルガ如シ故ニ本縣ノ布糊ハ粗剛ニシテ光澤ナク脆硬ニシテ溶解頗ル不良ナリ長ク縣外ニ販路ヲ有セザリシ因由多クハ茲ニ存セ

リ原藻軟化ハ軟化ニ依テ生ズル影響ヨリ考フレバ此點ハ改良製法ノ骨子トモ云ヒ得ベキ重要事項ニ屬シ之ヲ前記慣習ニ稽ヘ本縣ニ於ケル軟化法トシテハ主トシテ醱酵法ヲ採用シ浸水法ハ原藻弱リノ程度甚シキ時ニ限り應用スルコト、シツ、アリ而シテ現今採リツ、アル醱酵操作ニハ方法効力其他ノ事項ニ亘リ研究スベキコト頗ル多シト雖モ元ヨリ一朝夕ノ業ニ非ズ故ニ次ニハ本年研究シタル處ヲ掲ケ順次々年度以降ニ譲リ續報スル所アルベシ。

い 蕙園時間ト醱酵熱

本縣ニ於テ行ヒツ、アル醱酵ニ關スル操作ハ西村農學士ノ所謂俵填醱酵法ト稱ス可キモノニシテ始メ原藻ヲ厚二寸前後ニ廣ク床上ニ撒布シ如露ニテ藻面ニ撒水シテ反轉シテ又撒水シ爾後モ尙時々撒水シツ、(一)極力藻ヲ掌下ニ揉摩シ(二)又ハ單ニ藻ヲ輕ク攪拌シテ水ト能ク和ハセ試握シテ藻ノ軟化ヲ覺ヘ多少粘質ヲ感ズル程度ニ至リテ俵詰ヲ行フモノニシテ俵ハ臥ヲ以テシ給水シタル原藻ヲ其儘又ハ俵ニ給水シタル後原藻ヲ固クナル迄填充シ口ヲ閉ヤ繩ニテ緊縛シ次ニ床上可成兩壁ヨリ成ル室隅ヲ撰ビ蕙ヲ敷キ俵ヲ積ミ前後左右ヨリ全ク蕙ニテ包被シ繩ニテ結ビ全體ノ崩ヲ支フ此時刻ヲ稱シテ蕙園時刻ト云フ而シテ此時刻ヨリ水洗ニ至ル時間ノ長短ハ藻ノ醱酵度ヲ左右ス可キ要項ニシテ大阪三重地方ニアリテハ二晝夜乃至三晝夜ヲ要セリ、本縣ハ以上ノ諸地ニ比スレバ氣候暖ク濕氣ニ富ミ醱酵ヲ醸ス要素多シ故ニ蕙園時間ハ爾カク長時間ヲ與フルノ必要ナカルベキモ而モ一晝夜前後ヲ下ル可ラズト思惟セラレタリ、前年度迄ハ晴天ノ空過ヲ惜シムト各地ノ日程跡ヲ尋テ迫マレル狀態ヲ考慮シ蕙園時間ノ不足ナルニ拘ラズ強テ醱酵操作ヲ附シタル翌曉ヲ以テ水洗シ來リタリ、水洗ハ普通午前四時又ハ五時ニ開始スルヲ以テ週テ二十四時間ヲ算スルトキハ蕙園操作ハ前日午前五時乃至一時濟了スルヲ要シ醱酵操作着手ハ更ニ一時間ヲ週ラザル可ラズ尤モ必シモ二十四時間ヲ必須トセザルモ尙二十一二時間ハ缺グ可ラズ從テ醱酵操作着手ハ必ズ前日午前六七時ノ頃ナラザル可ラザルモ之ヲ實際上ヨリ考フレバ早曉ヨリ午前ノ大部ニ亘リ一日中尤モ多忙ノ間ニシテ到底醱酵操作ヲ行フノ餘裕ナク前年迄ノ操業狀

態ヲ見ルニ多クハ午後四五時ノ間ニアリタリ從テ水洗ニ至ル時間僅ニ十二三時間ニ過ギザル有様ニシテ到底不足ヲ免
 レズ之レ其年度ニ於テハ努メテ水洗時間ヲ延長セシメ水ト藻トノ接觸時間ヲ増シ辛フシテ軟化不足ヲ補ヒ來レル所以
 ナリ。

斯クノ如キハ却テ時間ト勞力トヲ損失スルコト多キヲ以テ本年度ヨリ此點ヲ改メ醱酵操作ヲ水洗ノ前々日ニ行ヒ完全
 ナル蕈園時間ヲ與フルコト、シタルニ其結果頗ル良ク高キ醱酵温度ヲ示シ原藻ノ軟化充分ニシテ從テ水洗ノ勞力半減
 セラレ之ニ要スル時間モ大ニ節約セラレタルヲ見タリ、仍テ此方法ニ依リ縣下ニ指導シ醱酵操作着手ノ時期ニ變更ヲ
 加ヘタリ、今此關係ヲ明カニセンガ爲メ次ニ大正三年度及本年度ニ於ケル畧同一時季ニ行ハレタルモノニ就キ比較シ
 醱酵操作ヲ表示スベシ。

醱酵成績比較表

其一

事項	年度	大正三年度	大正四年度	差
原藻量		一三二斤(袋)	九〇斤	
用水		六四升	四二升五合	
俵數		六俵	三俵	三俵減
原藻十斤ニ對スル水量		四升九合	四升七合	二合減
一俵ノ平均 塩料		約二十二斤	三十斤	八斤増
蕈園日時		七月十四日午後四間三十分	七月十四日午後五時五十分	
水洗時刻又ハ放冷時刻		七月十五日午前四時十五分	七月十五日午後六時	
蕈園時間		十一時五十分間	十九時四十五分間	七時二十五分間

醱	第一俵	五十九度
酵	第二俵	四十九度五
温	第三俵	四十九度五
度	第一俵	十九度
	第二俵	十八度五
	第三俵	十八度五

其二

事項	年度	年度	差
原藻	五貫	三十二貫	
用水	一斗二升	一石八升	
俵數	二俵	六俵	四俵增
原藻十斤ニ對スル水量	三升八合	五升四合	一升六合增
一俵ノ平均填料	二貫五百匁	五貫三百三十匁	二貫八百卅匁
蕙園日時	七月十八日午後四時三十分	七月十八日午後五時	
水洗時刻又ハ放冷時刻	七月十九日午前五時	七月十九日午後五時	
蕙園時	十二時三十分間	二十四時間	十一時三十分間
醱酵温	三十八度	四十九度	十一度

其三

事項	年度	年度	差
原藻	十六貫	三十二貫	
用水	三斗一升五合	七斗二升	
俵數	四俵	六俵	二俵增
原藻十斤ニ對スル水量	三升一合	三升六合	五合增

一俵ノ平均填料	四貫	五貫三百三十二匁	一貫三百三十三匁增
蕙園日時	七月二十日午後四時廿分	七月十九日午後四時十分	
水洗時刻又ハ放冷時刻	七月廿一日午前五時	七月廿日午後九時五分	
蕙園時	十二時三十分間	二十八時五十五分間	十六時二十五分間增
醱酵溫度	三十二度及三十三度	四十六度四十七度四十八度	十四度乃至十六度

其四

原藻量	百四十斤	六十斤	差
用水數量	六斗一升三合	一斗七升五合	
俵數	六俵	二俵	四俵減
原藻十斤ニ對スル水量	二升六合	二升九合	三合增
一俵ノ平均填料	二十三斤餘	三十斤	七斤增
蕙園日時	七月三十日午後三時	七月廿八日午後四時	
水洗時刻又ハ放冷時刻	七月三十一日午前五時	七月廿九日午後六時	
蕙園時	十五時間	二十六時間	十一時間增
醱酵溫度	二十七度乃至四十一度	四十五度、四十七度	六度乃至十三度

其五

事項年度	大正三年度	大正四年度	差
原藻量	百三十斤	三百斤	

用 水 量	俵 數	原藻十斤ニ對スル水量	一俵ノ平均填料	蕙 圃 日 時	水洗時刻又ハ放冷時刻	蕙 圃 時 間	醱 酵 温 度
六斗八升	六 俵	五升二合	二十一斤餘	八月十二日午後四時	八月十三日午前四時	十二時間	三十二度乃至三十三度
五 斗	六 俵	一升六合餘	五十斤	八月十二日午後四時	八月十三日午後五時卅分	二十四時間半	四十三度乃至四十七度
		三升六合減	二十九斤增			十二時間半	十一度乃至十四度

上表ニ據ルトキハ前年度ノ蕙圃時間ハ約十二時間乃至十五時間ニシテ之ヲ本年改訂シタル所ニ比スレバ最小約七時間半最大十六時間半ノ相違ヲ有シ醱酵温度ニ於テハ攝氏六度乃至十九度ノ大差ヲ示セリ從テ其軟化充分ニシテ之ヲ軟化不足ヲ水洗ニヨリ補充シタル當時ニ比スレバ操業ノ難易知ルベキノミ而シテ現今最適ナル醱酵温度トシテ何度ヲ採ルベキヤニ就テハ實驗的ニ確證ヲ經ザレドモ大約攝氏四十五度ヲ標準トシ時々温度ヲ觀測シ此點ニ至ルヲ待テ俵ヲ開キ内容ヲ出シテ放冷ヲ與フルコト、セリ。

ろ 醱酵操作ニ於ケル揉入及無揉法ノ比較

本試驗ハ原藻軟化ノ手段トシテ醱酵操作ヲ與ソルニ當リ從來行レタル如ク俵詰前ニ於テ原藻ヲ極力揉摩スル方法ト輕ク攪拌シテ原藻ヲ能ク水ト和ハス方法トニヨリ醱酵ノ遲速製品ノ歩留等ニ如何ナル相違ヲ生ズルヤヲ比較研究センガ爲メ行ヒタルモノニシテ同一原藻及同一用水ヲ用ヒ大正四年九月十八日川邊郡西南方村久志ニ於テ施行シタルモノナリ。

醱酵温度	十九日午後六時測定	上儀五十二度下儀五十二度	上儀五十二度下儀五十二度	全
莖圍	時間	二十九時五十分間	全	全
放冷		十九日午後六時半	全	一

備考 俵ノ位置下ニアル○印モハ揉入ムハ無揉法ニ依ルモノナルヲ示シレハ垂直線ヲ境トシテ立ツ二壁ノ狭△室隅ヲ示ス俵ノ傍ニ記シタル上下ノ文字ハ元下方ニアアルモノ又ハ元上方ニアリシモノヲ示ス以下之ニ依フ。

俵詰前ノ原藻ニ水ヲ加ヘツ、極力揉摩スルトキハ藻ノ外皮ハ摩傷セラレ莖圍中醱酵菌ノ侵蝕ヲ受ケ易キ状態トナルニヨリ醱酵ヲ早メ得ベキ洗藻ニ當リ水ノ接觸ニ於テ細胞間質ヲ溶損スルコト多ク從テ歩留ヲ減スベシトハ理論上一般ニ肯定セラル、所ナルガ上表ノ結果ニ於テハ醱酵温度ハ同一時間ノ下ニ兩者ニ於テ同一ニシテ些ノ相違ヲ認メズ次ニ掲ゲタル兩者ノ歩留表ニ於テハ明ニ揉入法ハ無揉法ニ比シ歩留少ク豫定ノ進路ヲ辿リタリ勿論是等ノ結果ハ僅ニ一回ノ試験ニ係ルモノニシテ直ニ全豹ヲ信賴スルハ早計ナルベシト雖モ若シ今後續行スル所亦如ストセバ勞力多クシテ時間ヲ多費スル揉入法ヲ廢シ俵填醱酵法ニハ無揉法ヲ用フルヲ利益トスベシ其確報ハ尙ホ後日ノ研究ニ讓リ左ニ兩法ニ於ケル原藻ヲ用ヒ製造シタル結果ヲ表示スベシ。

揉入法及無揉醱酵法ニ於ケル歩留比較表

事項	方法	無揉	揉	揉入
原藻原量		六貫八百匁	全	
醱酵了リタル後ノ重量		十貫九百八十匁	十貫七十五匁	
増量		四貫百八十匁	三貫二百七十五匁	
醱酵後一升重量		八十匁	八十匁	

水	水	全	洗	伸	全	伸	一	伸	全	全	全	撒	褪	乾	製	步
洗用水種類	洗用水温度	洗藻開始時刻	洗換度數	伸藻開始時刻	全終了時刻	伸藻終了時刻	一棹ノ藻量	伸藻法及枚數	全終了時刻	全終了時刻	全時間	撒水回数	褪色ニ要セシ時間	乾燥度	製了品重量	歩留量
河水	二十四度	九月廿二日午前七時四十分	一時五十分間 三度乃至四度 一回五分乃至七分間	午前七時五十分 午前九時三十七分	午後二時三十分	一時四十七分間	五升付	手乾三十六枚 午前六時三十分	午後二時三十分	八時間	三十一回 (兩者合併) 一石六斗二升 (合併)	二時三分間 翌廿四日午後三時ニ乾シタルモノ三十四枚未乾二枚	四貫六百廿五匁	六割八歩		
河水	二十四度	全月廿二日午前六時	一時四十分間	午前六時十分 午前七時五十五分	午後二時三十分	一時四十五分間	五升付	手乾三十六枚 午前六時三十分	午後二時三十分	八時間	三十一回 (兩者合併) 一石六斗二升 (合併)	全上 翌二十四日午後三時迄ニ乾シタルモノ三十六枚	四貫五百匁	六割六分一厘餘		

は 俵ノ位置ト醗酵

原藻ヲ填充シタル俵ハ其積ミタル位置ニヨリ醱酵ニ遲速ヲ生ズトハ先進地方ニ於テモ常ニ唱ヘラル、所ニシテ學理上又正ニ然ルベキモノアルベシ大阪地方ニ於ケル當業者ノ言フ處ヲ以テスレバ俵ノ中下方ニアルモノ早ク上方ノモノ遅ク板敷ヨリモ土間ノ方早シト稱サレツ、アルガ如シ然ルニ實驗ノ結果ハ畧之ト逆行シ上方一般ニ早ク下方遅ク其俵ガ積ミテ三段ヲナス場合ニハ中段最モ遅キ結果ヲ見タリ醱酵ノ遲速ハ各種ノ原因ニ左右セラル、コト大ナルベク從テ今之ヲ以テ確定義トスルヲ控コベシト雖モ其何レヲ是ナリトスルモ俵ノ上下ニ於テ醱酵ニ遲速アルハ確カナルヲ以テ放冷ニ至ル迄ニハ時々位置ノ交換ヲ與ヘ全原料ニ均等ナル醱酵ヲ釀成セシムベキハ必要ナルコトニ屬ス今位置ノ關係ヨリ醱酵ノ遲速ニ就キ本年試驗シタル所ヲ次ニ表記スベシ。

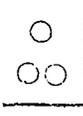
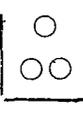
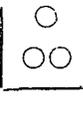
俵ノ位置ト醱酵トノ關係表

其一

事項	回数	第一回	第二回	第三回	第四回
俵ノ位置	敷	六俵 二十斤	六俵 三十三斤	六俵 五十五斤	九俵 大小不定 總計三百斤
醱酵用水量		第一、二俵合一斗三升 第三、四俵合一斗二升 第五、六俵合三斗三升五合	第一、二俵合三斗六升 第三、四俵合三斗 第五、六俵合三斗四升	第一、二俵合三斗四升 第三、四俵合三斗一升 第五、六俵合三斗二升	第一、三、三俵合一斗六升 第四、五、六俵合一斗八升 第七、八、九俵合一斗六升
蒞園時刻		七月十七日 午後五時五分	七月十八日 午後五時	七月廿七日 午後七時十分	八月十二日 午後五時

温度測定日時	七月十八日 正午												
全上ニ至ル蕙園時間	十七時五十五分間												
各俵醱酵温度	<table border="0"> <tr> <td>上右</td> <td>四十六度</td> </tr> <tr> <td>上左</td> <td>四十九度</td> </tr> <tr> <td>中右</td> <td>四十四度</td> </tr> <tr> <td>中左</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>下右</td> <td>三十九度</td> </tr> <tr> <td>下左</td> <td>三十九度</td> </tr> </table>	上右	四十六度	上左	四十九度	中右	四十四度	中左	四十七度	下右	三十九度	下左	三十九度
上右	四十六度												
上左	四十九度												
中右	四十四度												
中左	四十七度												
下右	三十九度												
下左	三十九度												
温度測定日時	七月十九日 午後三時												
全上ニ至ル蕙園時間	二十二時一分間												
各俵醱酵温度	<table border="0"> <tr> <td>上右</td> <td>四十九度</td> </tr> <tr> <td>上左</td> <td>四十八度</td> </tr> <tr> <td>中右</td> <td>三十八度</td> </tr> <tr> <td>中左</td> <td>三十九度</td> </tr> <tr> <td>下右</td> <td>四十四度</td> </tr> <tr> <td>下左</td> <td>四十四度</td> </tr> </table>	上右	四十九度	上左	四十八度	中右	三十八度	中左	三十九度	下右	四十四度	下左	四十四度
上右	四十九度												
上左	四十八度												
中右	三十八度												
中左	三十九度												
下右	四十四度												
下左	四十四度												
温度測定日時	七月廿八日 午後二時												
全上ニ至ル蕙園時間	十八時五十分間												
各俵醱酵温度	<table border="0"> <tr> <td>最上</td> <td>五十七度</td> </tr> <tr> <td>上右</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>中右</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>中左</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>下中</td> <td>五十七度</td> </tr> <tr> <td>下右</td> <td>四十九度</td> </tr> </table>	最上	五十七度	上右	四十七度	中右	四十七度	中左	四十七度	下中	五十七度	下右	四十九度
最上	五十七度												
上右	四十七度												
中右	四十七度												
中左	四十七度												
下中	五十七度												
下右	四十九度												
温度測定日時	八月十二日 午後四時卅分												
全上ニ至ル蕙園時間	二十三時三十分間												
各俵醱酵温度	<table border="0"> <tr> <td>上右</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>上左</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>中右</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>中左</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>下中</td> <td>四十七度</td> </tr> <tr> <td>下左</td> <td>四十五度</td> </tr> </table>	上右	四十七度	上左	四十七度	中右	四十七度	中左	四十七度	下中	四十七度	下左	四十五度
上右	四十七度												
上左	四十七度												
中右	四十七度												
中左	四十七度												
下中	四十七度												
下左	四十五度												

其二

事項	回数	第 五 回
俵 數	三 俵	
一俵ノ原藻重量	第一俵 三十斤 第二、三俵各二十斤	
醱酵用水量	第一俵 一斗九升五合 第二俵 一斗二升 第三俵 一斗二升	
蕙園時刻	八月廿三日 正午	
俵ノ位置		
温度測定日時	八月廿四日 午後二時	
全上ニ至ル蕙園時間	二十六時間	
事項	回数	第 六 回
俵 數	三 俵	
一俵ノ原藻重量	四十斤	
醱酵用水量	不詳	
蕙園時刻	九月十五日 午後三時三十分	
俵ノ位置		
温度測定日時	九月十六日 午前七時三十分	
全上ニ至ル蕙園時間	十六時間	
事項	回数	第 七 回
俵 數	四 俵	
一俵ノ原藻重量	三貫四百匁	
醱酵用水量	各俵共八升五合	
蕙園時刻	九月十八日 〇時二十分	
俵ノ位置		
温度測定日時	九月十九日 正午	
全上ニ至ル蕙園時間	二十三時四十分間	
事項	回数	第 八 回
俵 數	三 俵	
一俵ノ原藻重量	第一俵 二貫五百匁 第二、三俵各三貫六百匁	
醱酵用水量	第一俵 九升六合 第二俵 八升九合 第三俵 八升四合	
蕙園時刻	十月十一日 午後四時三十分	
俵ノ位置		
温度測定日時	四月十三日 午前七時	
全上ニ至ル蕙園時間	三十七時三十分間	

各儀 醱酵 温度		
上	下	下
四十九度	四十七度五	四十七度
上	下	下
二十九度	二十八度	二十八度
上	下	下
四十八度半	四十七度八	四十七度
上	下	下
四十三度	四十二度	四十二度

備考
一、表中上右ハ上段右下右ハ下段右ノ畧ナリ。

一、儀ノ位置ヲ記シタル項中○ハ儀ノ位置トシテ立ツ二壁ノ狭ム室隅ヲ示ス其右方ニアルハ二壁ノ境界線ガ 右方ニアルヲ示シ垂直線ナキハ單ニ後部ニ壁ヲ有スルヲ示ス。

試 賣

前年度ニ於テハ主トシテ配合品ニ關スル研究試驗ヲ行ヒタル結果製品ハ配合品ニシテ其試賣ノ結果配合品ノ價值ヲ定ムル所アリシガ本年度ニ於テハ各地産原藻ヲ以テ單製シ縣内重要産地ニ於ケル品質價格及需用地ト嗜好トノ關係ヲ考察スル資料タラシメンガ爲メ前年ト同シク直取引ノ方法ニヨリ本場試驗品竝ニ當業者ノ委託品ヲ充當シ岐阜京都埼玉廣島各府縣機業地ニ試賣シ上記ノ目的ニ供シタリ、相場ハまふのりニテ百斤最高四十三圓六十錢ニシテ之ヲ前年度ニ比スレバ二圓ノ増ヲ示シ在來品ニ比シ百斤十一二圓ノ利得トナル又袋まじり品ハ百斤二十八圓八十錢ニシテ價格必シモ高カラズト雖モ絹機業用トシテ充分需用ニ堪ユベシトノ品詳アリ從來主トシテ洗濯用トセラレタルモ袋品ノ前途ハ爲メニ展開セラル、所尠カラズ。

今左ニ本場試驗品竝ニ當業者委託品ノ試賣表ヲ掲ゲ其狀況ノ詳細ヲ知ルニ便セン

本場試驗品ノ部

品名	等級	原 藻	製 法	試賣數量	十貫換 百斤換相場	代 金	販 賣 先
第九號	一等	蘭傘田産 單用	無操醱酵 手干製	一、斤	一七三〇〇 三六八〇	七八〇	岐阜市美園町二丁目 なま屋佐々木清三郎

布糊製造試驗

第十號	第十一號	第十一號	第十二號	第十五號	第十四號	第十六號
一等	二等	二等	四等	九等	八等	十二等
全前	瀨々野浦産 單用	全前	青瀨産 單用	馬毛産 單用	國上産 單用	青瀨産 袋まふわり配用
全前	無操醱酵 手干製	全前	無操醱酵 籠干製	無操醱酵 手干製	全前	全前
三、	二、	二、五、九、三	二、五、	二、七、五、	一、	二、七、
七、三、〇〇	七、〇〇〇	七、〇〇〇	四、〇〇〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	二、八、〇〇〇
一〇、九、三	一〇、八、〇〇	一、二、〇〇	一、二、〇〇	三、七、五	四、九、六	三、七、八
京都府丹後國峯山町 京都府織物試験場	全前	岐阜市美園町二丁目 たき屋佐々木清三郎	京都府丹後國峯山町 京都府織物試験場	岐阜市金町六丁目 岐阜絹織物株式會社	全前	全前

當業者委託品ノ部

品名	等級	試賣數量	百斤換相場	代金	販賣先	委託者
第一號	三等	1000斤	四三〇〇	四三〇〇	京都府中郡口大野村 小西利右衛門	薩摩郡下飯村青瀨 春田稻介
全	三等	六、五	四三〇〇	四九六	京都府丹後國峯山町 京都府織物試験場	全前
第二號	五等	二、五、〇	四〇〇〇	五〇〇〇	岐阜縣稻葉郡鏡島村 鏡島購買組合	全前
全	五等	二、三、五	三〇〇〇	八四二	鹿兒島市内 購買組合	全前
全	五等外	八、五	三〇〇〇	三〇〇〇	全前	全前
第三號	六等	七、五、〇	二六〇〇	二八〇〇	埼玉縣秩父郡秩父大宮町 秩父絹織物同業組合	全前

計	全	第六號	第五號	第四號	第六號	第五號	第四號	全	全
	六等	九等	二等	四等	四等	四等	外	等	等
九ヶ所	五ヶ所	三、	六、二五	二、二五	二、七五	五、五	二、二五	三、	三、
	六、四〇〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇
九ヶ所	三、九八七	三、〇〇〇	二、五〇〇	二、二五〇	二、二五〇	二、二五〇	二、二五〇	二、二五〇	二、二五〇
	鏡島購買組合								
五ヶ所	全	全	全	全	全	全	全	全	全
	薩摩郡上飯村小島	薩摩郡下飯村手打							

上表示ス所ハ本場試賣品ヲ合シ總計九百六十二斤餘ニ過ギザレドモ表ニハ本場ノ手ヲ通シタルモノニテモ縣内ニ於ケル小賣ノ數量ヲ省畧シタルアリ又特ニ本場ノ承認ヲ經テ下飯村青瀨部落ヨリ支那大連港ニ試賣シタルヲ掲記セザルアリ是等ヲ合算スルトキハ大正四年度ニ於テ本場直接監督取扱ヲナシタル試賣數量ハ千二百三十六斤ニ上リ此外當業者自ラ縣ノ内外ニ試賣シタル數量尠カラザルモノアルコト勿論ナリ。

取引狀況ノ一般

本場ハ本年モ亦各府縣機業地ト産地トニ仲介シ取引ノ助長ニ努メ又廣ク各地ニ品質ノ紹介ヲナシ新ニ生産ヲ擧ゲタル

事績ヲ報シ本縣布糊ノ發展ニ盡シ一面需要地ニ於ケル本縣品ニ關スル反響ノ如何ヲ知ルニ志シタリ此結果前年ヨリ引續キタル地ハ益々取引強固ヲ加ヘタルノミナラズ風ヲ聞テ新ニ註文シ來ルアリ年來ノ他產地取引ヲ捨テ、本縣ニ趨リタルアリ各府縣織織試驗場亦相互ノ利益ノ上ヨリ本場ノ主旨ヲ贊スルアリ取引範圍ヲ擴大スルニ至リタリ且ツ本縣改良品ノ溶解良好ニシテ挾雜物少ク經濟上利得多シトハ各地取引書上ニ現ハレタル所ニシテ實用ニヨリ益々其實質ヲ發揮シツ、アルヲ推シ得ベク本縣品ノ機業地糊料界ニ於ケル位置亦自ラ之ヲ知ルニ難カラザルナリ只本年迄ハ創始日尙淺ク其目的主トシテ試賣ニアリタルヲ以テ縣外輸出數量モ多クハ僅少ノ量ニ止マルノ已ムヲ得ザルモノアリシト雖モ本場ノ努力空シカラズ改良ノ利得百斤十數圓ニ上リ販路廣ク取引確實ニ各需用地亦大量取引ヲ希望シツ、アル事情ハ漸ク民間ニ知ラレ各地何レモ試賣ノ域ヨリ一轉シテ今ヤ營業的取引ヲ志スモノ所在ニ勃興スルノ機運ニ至リタリ。

左ニ本年取引シタル文書ノ概要ヲ掲ゲ這般ノ事情ヲ窺フノ便トス。

取引文書ノ概要

本文書ハ主トシテ取引狀況ノ一般ヲ了解スルト同時ニ將來當業者ガ直取引ノ資料ヲラシムル目的ヲ以テ掲ゲタルヲ以テ煩ヲ省キ簡ニ就キ且ツ文書中ノ主ナルモノ、ミニ止メタリ。

(一) 埼玉縣秩父絹織物同業組合トノ取引往復

本場宛 秩父絹織物同業組合事務所發

第五〇一號 大正四年十一月十九日

(前署)今春試驗ノ結果ニヨレバ相當使用ニ堪ユル見込ニ付需用ハ有之候へ共如何セン在荷少量ニテ當業者ニ於テモ少々面倒ト存シ居リ其儘ニ相成居候モ折角ノ事ニ付第三號乃至第八號ノ在荷全部御發送相成度此段及註文候也

本注文ハ之ヲ產地ニ照會シ且ツ註文者ニ回答シタルコト左ノ如シ

本場發 荷主薩摩郡下飯村青瀬 春田稻介宛

本場發 全 全郡全村手打延時佐吉宛

左記ヨリ布糊第三號百斤三十八圓四十錢換ニテ在荷全部購入致度由註文有之候ニ付御差支無之候ハ、大至急御發荷相成候テハ如何不取敢右及御通知候也

但シ運賃先拂扱ヒノコト代金ハ直接貴名へ支拂ハルベキコト等從來ノ通りニ御承知相成度候

送 先 (省署)

(本場發手打延時佐吉宛文書省署)

本場發 秩父絹織物同業組合宛

水試第六七號 大正四年十一月二十三日

第五〇一號ヲ以テ布糊御注文相成了承致候第三號在荷全部(七十五斤)及第八號在荷全部(五十斤)ハ各其荷主ヲシテ至急貴事務所宛發送可致様直ニ産地へ通牒致置候間右御了承相成度運賃ハ貴方拂扱ヒト致シ候ニ付品代金ハ運賃差引直接各本人宛爲替御支拂相成度此段及御通知候也

記

布糊名 單 價 數量 荷 主

第三號布糊 十貫匁ニ付二十四圓換 七十五斤 薩摩郡下飯村青瀬 春田稻介

第八號布糊 全 貳十五圓五十錢換 五十斤 全郡 全村 手打 延時佐吉

前記取引ニ次ギ更ニ秩父絹織物同業組合ヨリ追注文來ルコト次ノ如シ

本場宛 秩父絹織物同業組合事務所發

第 五三號 大正四年十二月十四日

拜啓過日來御面倒相煩ハシ候春田稻介延時佐吉兩氏發送ノ布糊到着直ニ代金送附候間御承知被下度候尙在荷品有之候由承知致候候ニ付テハ試用ノ爲メ各種共全部購入致度候間御發荷有之候様御配慮相煩ハシ度御依頼申上候也

本註文ニヨリ更ニ荷主ニ照會シ註文書ニ回答シタルコト次ノ如シ

(荷主宛照會狀省署)

本場發 秩父絹織物同業組合宛回答

墨ニ本場ヨリ御仲介致候薩摩郡下飯村春田稻介並ニ同村手打延時佐吉兩氏ヨリ發送布糊ハ着荷ノ上代金御支拂濟ノ由御通知ニ預リ正ニ了承致候又同書

布糊製造試驗

ヲ以テ新ニ布糊御註文ニ接シ深謝致候先御紹介ノ第六號ハ十貫換二十六圓左記ニ從ヒ下名ヨリ運賃貴方拂扱トシテ發送致候ニ付御了承相成度代金ハ例ニヨリ運賃御差引ノ上直接本人宛爲替御送金相成候様御取斗ヒ相煩ハシ度此段及御通知候也

記

第六號布糊(十貫換二十六圓) 送量五十三斤半 荷主縣下川邊郡西南方村泊 原捨思

(二) 京都府織物試驗場トノ取引往復

本場宛 京都府織物試驗場宛

別便ヲ以テ本縣改頁布糊見本二三種賣場宛本日(十月八日)發送致候ニ付御覽相成度(中畧)試賣都合有之候間折返シ御希望品數量共御報知相煩ハシ度候
本場紹介ト相前後シ京都府織物試驗場ヨリ註文書來ルコト左ノ如シ

本場宛 京都府織物試驗場宛

發第一二號 大正四年九月二十日

本年三月賣場ヨリ御紹介ノ布糊購入致シ最モ好成绩ヲ得申候ニ就テハ更ニ購入致度候ニ付若シ現品有之候ハ、各品ニ對スル價格上中下共至急御一報相煩ハシ度目下當地ニテハ上等品希望ニ付二二等久平ニ比敵スルモノ有之候ハ、百斤程御發送被成下候ハ、好都合ニ存候右如何ニ候哉至急御回答相成度及御照會候也

前記發送見本ニ對シ京都府織物試驗場ヨリ注文通知アリ左ノ如シ

本場宛 京都府織物試驗場宛

發第一四三號 大正四年十月十二日

今回布糊見本御發送ニ預リ大ニ參考ト相成候就テハ見本第十二號程ノ品希望ニ付總量十六貫匁内外御發送相願度第一號ハ御申越ニヨレバ頗ル經濟的ノ様子ニ候ヘ共何分當地方ノ如キ生織物製産地ニテハ可成面白セラレタルモノヲ希望仕候間御承知被下度此段及御註文候也

右ニ對シ本場品ヲ發送シタル所左記ノ如ク到着ノ旨通知シ來ル

本場宛 京都府織物試驗場宛

發第一六九號 大正四年十一月六日

先般御註文致候布糊左記ノ通り到着領收致候 (下畧)

本取引ノ後更ニ機織當業者ヨリ註文ヲ取次來ルコト次ノ如シ

本場宛 京都府織物試験場書記 田村敬吉發

大正四年十月十五日

(前署)其後當業者ヨリ貴場品ヲ取寄セ吳レ度旨申入來リ候間何卒第一號十六貫匁當場宛御送荷被下度候
右當業者ハ

竹野郡溝谷村 (輸出機業) 上田 玄治

同郡間人村 (縮緬業) 東 寅藏

ニシテ何レモ相當信用アルモノニ有之御參考迄申上置候但シ現品ハ當場宛御送附下サレ度代金モ當場ヨリ直ニ徵收シテ御送金可致候間御送品ト同時ニ
請求書御回附相成度候

右ニ付キ本場ヨリ荷主へ照會シタル所左ノ如シ

本場發 薩摩郡上飯村小島 宮内 甚次宛

豫テ試賣方御依頼相成候布糊第七號左記ヨリ百斤四十圓換ニテ取引致度旨ヲ以テ註文有之候ニ付御同意ニ候ハゞ至急御發送相成度代金ハ運賃差引直接
貴名宛爲替送金可相成ニ付御承知相成度候

(宛先省署)

(三) 岐阜市美園町佐々木清三郎トノ取引往復

本場發 岐阜市美園町二丁目 箴ハカリ製造機料品商 佐々木清三郎宛

(前署)別封ヨリ本年製改良布糊見本三種十月八日發送候ニ付御覽相成度(中署)御希望ノ節ハ番號數量御申越相成度在荷量ト値段ハ見本入袋面記載ノ通
ニテ運賃ハ費方持ニ有之候(下署)

右ノ見本ニヨリ佐々木清三郎ヨリ注文到着ス次ノ如シ

ハ本場宛 岐阜市佐々木清三郎發

拜啓今見本品御送付ニ預リ雖有御禮申上候就テハ十三號二十六圓ノ口約五十斤御送付ニ預リ度尙最上等品四五十斤ノ處取合ハセ御發送相成度宜敷御
願申上候代金ハ何時ニテモ御送附可仕候

依テ荷主ニ照會シ又注文主ニ回答スルコト次ノ如シ

本場發 薩摩郡下飯村青瀬春田稻介宛

布糊製造試験

左記ヨリ布糊第一號註文致シ來リ候處代金百斤換四十二圓四十錢ニテ差支無之候ハ、至急同號五十斤丈同店宛御發送相成度此段及御通知候也
尙代金ハ運賃差引ノ上直接賣方ヘ爲換廻送ノ答ニ有之候(下署)

(宛先省署)

本場發 薩摩郡下甌村手打 吉永五郎宛

(文意前項ト大差ナキヲ以テ省署ス)

注文主ニ對シ回答シタル處左ノ如シ

本場發 岐阜市佐々木清三郎宛

早速御注文ニ預リ深謝候十三號御注文ノ處既ニ賣却濟ト相成居候間同級品第六號 十貫二十六圓換)五十斤丈御廻ハシ候
追テ代金ハ各號共左表ニ從ヒ其荷主ヘ直接爲換御廻金有之度運賃先拂扱ニテ差出置候間品代金ヨリ差引御計算相成度候

(發送品表省署)

(四) 岐阜絹織物株式會社トノ取引往復

本場發 岐阜市金町六丁目岐阜絹織物株式會社宛

本春ハ本縣製布糊他ト比較御試用ノ結果成績良好ノ由ヲ以テ御注文ニ預リ候處折悪シク在荷品切ニテ遺憾ニ存候春來御依頼モ有之本年製見本數種本日
(十月八日)及御送附候間御覽ノ上御希望ノ品御申越候様御依頼致候(下署)

右ノ見本ニヨリ案内シタル處岐阜絹織物株式會社ヨリ左記注文到着ス

本場宛 岐阜絹織物株式會社發

(前署)誠ニ御面倒ナガラ十八圓及二十圓五十錢ノ二口全部御送附相成度願上候右ハ大至急御送附相成様御取計ラヒ相成度候

右ニヨリ荷主ニ紹介シ注文主ニ回答シタル處次ノ如シ

本場發 薩摩郡下甌村青瀬春田稻介宛

左ノ會社ヨリ第四號品百五十斤全部百斤ニ付金三十二圓換ニテ購入致度旨本場ヘ註文有之候ニ付右ニテ御差支無之候ハ、大至急同會社宛御發送相成度
テハ如何ニ候哉不取敢及御通知候也

追テ發送相成候ハ、其旨至急本場宛御一報相成度

(注文先省署)

右ニ對シ産地ヨリ出荷シタル旨左ノ通知アリ

本場宛 薩摩郡下甌村青瀬春田稻介發

仰セノ通り岐阜絹織物株式會社へ四號品全部百五十斤本日本日發送仕候間可然御了知被成下度此段及御通知候也

依テ本場ヨリ註文者ニ回答シタル處左ノ如シ

本場發 岐阜絹織物株式會社宛

十一月十五日付布糊御註文相成了承致候内第十六號(十貫匁十八圓ノ口)十一斤七三ハ本場ヨリ十一月十九日發送致候第四號(十貫匁二十圓五十錢ノ口)百五十斤ハ荷主懸下薩摩郡下甌村青瀬春田稻介ヨリ出荷致候ニ付御承知相成度本場分ハ運賃濟ニ候へ共當業者分ハ運賃賣方拂扱トシテ差送候間此分ハ品代金ヨリ御差引御計算相成度代金ハ何レモ爲替ニテ荷主へ直接御送付相成度候(下畧)

當業者ヨリ註文先ノ回金受領通知左ノ如シ

本場宛 薩摩郡下甌村青瀬春田稻介發

拜啓本日岐阜絹織物株式會社ヨリ代金着正ニ受領致候間此段及御通知候也

(五) 京都府丹後國小西利右衛門トノ取引往復

本場宛 京都府丹後國中郡口大浦村小西利右衛門發

(前畧)過日京都府織物試驗場へ御發送相成候布糊未タ有之候哉若シ同品又ハ同品ヨリ上等ノモノ有之候ハ引換價ヲ以テ十貫匁計御送附下サレ度願上候目下無之候ハ其旨御 報相成度候

引續キ同人ヨリ左ノ如ク文通アリ

一昨日布糊十貫匁計御送附御願致シ置候品御發送前價格ト見本御送附下サレ度見本拜見ノ上多量御註文申上ベク候

右注文ニヨリ見本及價格ヲ示シ其承諾ヲ得タルヲ以テ左ノ通り産地へ照會ス

本場發 薩摩郡下甌村青瀬春田稻介發

御地改良布糊左記ヨリ註文有之候間百斤代四十三圓二十錢ニテ(運賃先方持)差支無之候ハバ一梱丈御發送相成度品代金ハ直接賣下宛爲替廻金ノコトニ取計ヒ置候

當業者ヨリ出荷ノ通知ヲ得タルニヨリ注文主ニ左記通知ス

布糊製造試験

(左記書署)

本場宛 丹後國中郡口大野村小西利右衛門宛

九月二十九日付ヲ以テ本縣改良布糊御註文御申越相成候處目下ハ先頃京都府織物試験場へ送リタルモノニ比シ較々優良ノモノ一種丈製造セラレ居候間一相丈(百斤)早速御送付可致様産地へ申遣ハシ候間御了承相成度候當縣布糊ハ一相ヲ百斤ニ仕立居候間端數ニテハ荷主ノ都合モ有之不得已御申越數量ヨリ較々送量超過致候段御了承被下度候代金ハ御地渡ニテ十貫匁換二十七圓ニ有之候ニ付品着ノ上ハ運賃差引直接荷主宛御支拂相成度此段及回答候也
右送荷ニ對シ注文者ヨリ荷主へ廻金シタル旨通知アリ左ノ如シ

本場宛 丹後國中郡口大野村小西利右衛門宛

(前書)過日御塚ノ御配慮ニヨリ春田氏ヨリ御送附下サレ候布糊代四十一圓二十錢(但シ運賃一圓差引)只今郵便爲替トシテ春田様へ送附致候間左様御承知被下度候(中略)尙今二三ヶ月中ニ先日御送付ニ預リシ分ト同品位ノモノ百斤位御願可申候間其節ハ御配慮蒙リ度願上候

(六) 岐阜縣鏡島購買組合ト取引往復

本場宛 岐阜縣稻葉郡鏡島村鏡島購買組合發

拜啓過般岐阜市縮緬組合へ御越シノ際布糊見本御持參相成候ニ付當時端書ヲ以テ註文仕候處品切ノ御返事ニ有之候最早新物出來ノ事ト察シ候若シ出來分有之候ハハ先般ノ見本六號了號位ノ處五七貫匁見本旁至急御送り被下度值段ハ品物ニヨリ新二三四十貫匁位申受ケル見込ニ候

之ト前後シ本場ヨリ同組合へ見本ヲ發送シ品案内シタルコト次ノ如シ

本場發 岐阜縣稻葉郡鏡島購買組合宛

今般見本二三種貴組合宛御送致置候ニ付御覽ノ上可然御註文被成度候(下略)

右ニヨリ更ニ註文シ來ルコト次ノ如シ

本場宛 鏡島購買組合發

拜啓本日布糊第二號第八號ノ二種見本着仕候兩方トモ二圓替御値引被下候ハバ二號百二十五斤八號五十斤全部申受度候ニ付御送り被下度代金ハ荷爲替付ニテ不苦候哉否ヤ本狀着次第御返事有之度候

右照會ニ對シ産地へ交渉スルコト下ノ如シ

本場發 薩摩郡下飯村青瀬春田稻介宛

全郡 全村 手打延時佐吉宛

其地ヨリ御委託ノ布糊第二號ニ對シ鏡島購買組合ヨリ二圓寸値引セラレ度旨申越候今後ノ賣先ヲ考へ御承諾有之度候(下畧)
右ニヨリ產地ヨリ通信左ノ如シ

本場宛 薩摩郡下飯村青瀬春田稻介發
(前畧)本日直ニ荷造長濱迄送附仕候漁船へ積ムハ明日ニ相成候申水野ヨリ瀧車積可致候延時佐吉發本場宛出荷通知 畧(下畧)

產地ヨリノ送荷ニ對シ注文者ヨリ代金領收通知アリ左ノ如シ

本場宛 薩摩郡下飯村青瀬春田稻介發
鏡島ヨリノ布糊代金ハ相濟ミ申候尙御安神被下度候(下畧)

其他尙取引シタル處頗ル多キモ煩雜ヲ避クル爲メ注文先ヨリ本場へノ回答又ハ申越シタルモノ、内主ナル所ヲ掲ゲテ
參考トス

一、本場發 岐阜絹織物株式會社發

(前畧)當方ニ從前ノ他地方糊ニハ品質餘リ惡シキ爲メ値段ニ於テハ低廉ニ候且却テ高價ニ相成懷考ヘラレ候ニ付可相成ハ貴試驗場仲介品ヨリ頂戴仕度候(下畧)

二、本場宛 度島縣工業試驗場發

第六四二號ヲ以テ照會ニ相成候布糊見本第十六號十一斤見本トシテ購入致候ニ付現品御送附相成度候從來當地ハ木綿織物ノ產地ニシテ餘リ布糊ノ需用無之處近年蠶業ノ發展ニ伴ヒ絹織物製造ノ必要ヲ認メ當場ニ於テ本年度ヨリ絹織物ノ製織試驗ヲ開始シ之ガ指導獎勵致居候間今後相應ニ布糊ノ需用相生スベキ見込ニ付夫々當業者へ紹介可致候

三、本場宛 福島縣工業試驗場發

水試第六三四號ヲ以テ御送附相成候布糊第三、四、八、十一、十四、十五ノ各號見本正ニ受取申候就テハ至急實地試用ノ結果地方當業者へ充分吹聴推薦致スベキ候(下畧)

四、本場宛 山梨縣北都留郡谷村町鈴木忠兵衛發

(前畧)過般ハ態々布糊見本御送り被下有難存シ候昨年頂戴致候布糊中々成績宜シク溶解ノ工合モ更ニ御説明ニ相違ナク御座候ニ付相應ノ需用有之候目下他品荷澤山ニ付品薄ラキ次第書面ヲ以テ申上ベク何卒宜敷御願申上候(下畧)

布糊製造試驗

指道ノ狀況

大正四年七月十一日ヨリ十月廿日ニ至ル約三ヶ月間ニ互リ左記主要産地ニ於テ之ガ指道ヲナシタルガ其狀況ノ大要ヲ表示スレバ次ノ如シ

場 所	期 間	供 用 原 藻	講 習 員 數
熊毛郡北種子村西之表	自十月八日 至十八日	一六五斤	二三名
川邊郡西南方村久志	自九月十三日 至廿一日	二六二	三四
出水郡西長島村城川内	自八月卅一日 至九月十日	一七八、一	二一
薩摩郡上甑村瀬上	自八月廿一日 至廿五日	一五一、一五	三二
全 郡 里 村 里	自八月十四日 至十九日	二六五、八	四〇
全 郡 下 甑 村 手 打	自八月一日 至十三日	五四七、四	三五
全 郡 下 甑 村 片 野 浦	自七月廿六日 至三十日	三九、七	二四
全 郡 全 村 瀬 々 野 浦	自七月廿日 至廿五日	二七一、四五	二七
全 郡 全 村 青 瀬	自七月十四日 至十九日	四五〇、	四二
計 九 ヶ 所		一一、三三〇、餘	二七八

表記ノ數ハ本年度ニ於テ本場ノ直接指道シタル所ニ係ルモノナレドモ前年ヨリ指道ヲ受ケタル各地ニシテ本場指道期ノ前後ニ於テ産地自ラ製造ヲナシタルモノ多ク西之表ノ三千餘斤青瀬ノ一千餘斤其他蘭卒田、手打、瀬上、里、城川内等各所ノ産額ヲ合スレバ非常ノ大量ニ上ルベシ。

指 導 ノ 成 績

本場ハ初年度布糊試驗開始以來常 民業ノ發達ニ留意シ指道ニ全力ヲ注ギタリ民間亦頗ル熱心ナルモノアリ指道ノ効

果著シク製造ノ改良生産ノ増加ハ元ヨリ器具ノ整調原料ノ改善、繁殖ノ方面ニ至ル迄一トシテ一新ノ跡ヲ窺ヒ得ザル
ハナシ其主ナル事項ヲ摘録シテ指導ノ成績ヲ偲ブ便宜タラシメントス。

指導成績ノ概要

一、原藻採收期ハ縣下一般ニ早キニ失シ製造ニ當リ屢々幼弱ナル原藻ヲ見ルコト多カリシガ本年度ヨリ一潮乃至二潮
位前年ヨリ採收期ヲ遅ラスモノ多ク熊毛郡馬毛島ニ於テハ大正三年度ニ於テ舊三月二十九日ヨリ四月二日迄ニ採收シ
タリシモノ本年度ハ新曆六月之ヲ行ヒタリ又甌島蘭牟田ニ於テハ例年新五月中第一又ハ第二潮ヲ以テ採收シタリシモ
ノ本年ハ六月ニ入りテ之ヲ行ヒタルニ藻枝長大トナリ早期採收ノ損失アルヲ認メツ、アリ。

一、單純ニまふのりヲ産セズ袋ふのりヲ混生セル磯ヲ有スル地方ノ原藻ハ多ク袋まじりニシテ混在スル袋ふのりハ少
數ナリト雖モ原藻ノ品位ハ著シク低下セラル、ヲ常トセリ近年指導ノ影響ハ之ヲ磯ニテ分別採收スル地方増加シ殊ニ
甌島青瀬ノ如キ卒先シテ改良シ曾テハ袋一二割混在ノ爲メ同島生産品中下級品ト稱ヘラレ一斤十二錢ニ過ギザリシモ
ノ本年度ニ於テ一躍一斤十八錢五厘ニ上リ効果ノ大ナルニ驚嘆シツ、アリ。

一、或ハ故意ニ或ハ事理ノ誤解ニヨリ本縣產海羅ハ從來乾燥竝ニ貯藏ニ當テ得ズシテ自然醱酵ヲ遂ゲザルモノ稀ニ時
々腐敗シテ團塊トナリ惡臭ヲ放ツモノアリシガ近時此狀態ハ減退シ乾燥一般ニ良好ニ向ヒ貯藏所ノ如キ床下ヨリ棟上
ニ移リタリ殊ニ甌島ノ青瀬手打二部落ノ如キ共ニ不良ヲ以テ知レタリシモノ區ニ於テ銳意其取締ヲ勵行シタル爲メ
現今優良ノ地位ヲ占メ原藻ハ一斤ニ付従前ヨリ六錢乃至八錢ノ奔騰ヲ見ルニ至レリ。

一、磯掃除ハ本場ニ於テ布糊試驗開始ト共ニ獎勵スル所アリシガ現今ニ於テハ甌島地方ハ組合又ハ部落ニ於テ卒先之
ヲ實用的ニ行ヒツ、アリ出水川邊熊毛ノ各沿岸ニ於テモ本年試驗的ニ磯洗ヒヲ行ヒタル所頗ル多シ其結果概テ良好ニ
シテ甌島蘭牟田ニテハ大正三年其東海岸及青年團ノ地區ヲ除キタル部分ニ組合ニテ行ヒタルニ本年其部ノ産額倍加ヲ

見タリト云ヘリ又同地瀬々野浦ニ於テモ前年磯掃除ヲシタル部分ハ着生良好ナルヲ認メタル(誤テ採收シタル爲メ數量不明トナリタリ)爲メ本年ハ各戸一名ヲ賦役シ八月中磯掃除ヲ施行シ同島手打部落亦之ニ倣ヒテ施行シ各地續々之ヲ行ヒ生産増加ヲ計リ居レリ。

一、製造器具モ漸次各部落ニ整調セラレ既島里村ニ於テハ農會費ヲ支出シテ用具二十五組ヲ調ヘ之ヲ管内二十五農事小組合ニ分貸シ組合員ノ任意使用ヲ許シ其發達ニ努メツ、アリ其他同島瀬々野浦手打、蘭牟田、青瀬ノ如キ手杵十餘組簀杵三組其他ノ雜具ヲ藏シ部落ノ共同シテ製造シ得ル準備アリ其他ノ地亦多少ノ器具ヲ備フル處アリ近時進ンデ荷造用壓搾器ノ如キ比較的高價ノモノスヲ漸次各地ニ求メテレツ、アルヲ見ル。

一、改良製造ノ利益ガ各地ニ喧傳セラレタル結果多忙ニシテ未ダ本場ニ於テ指導ノ手ヲ染メザル縣下屋久島地方ヨリ改良品ニ模シタルモノ本年盛ニ鹿児島市場ニ向ツテ出荷セラレツ、アル勢ニシテ今ヤ縣内ニ於テハ大島郡ヲ除クノ外悉ク純良品又ハ半改良品トナリ在來品ハ本年ヲ限り市場ニ其跡ヲ絶ツノ盛運ニアリ。

一、縣下海羅ヲ産スル沿岸各地ニハ海羅ノ收入ヲ以テ其區民ノ税金資源ニ充當スル處頗ル多シ納稅期ハ布糊製造ニ先チ到來スルヲ以テ從來ハ改良製ノ利益ヲ認メツ、モ之ニ代ハルベキ資源ヲ有セズシテ口惜シクモ原藻賣買ヲナス處アリ然ルニ近來改良輸出ノ好望ナルニ刺戟セラレタル結果是等ノ地方モ止ムヲ得ズトシテ措置セラレズ或ハ區債ヲ呼ビ其他ノ方法ヲ求メテ此羈絆ヲ脱シ改良品製造ヲ志スモノ漸ク多キガ如シ。

一、在來方法ニヨリテハ晒白困難ナリシモノ改良法修得ノ結果容易ニ之ヲ行ヒ勞力ヲ節約シ利得ヲ擧ゲタルモノアリ例ヘバ馬毛島産原藻ノ如キナリ同藻ハ從來種子島ニテ取扱ハレ水洗ト晒乾トナ線返スコト三回ニシテ辛フジテ晒白ヲ得頗ル困難トセラレタリシガ今ハ能ク一回ニシテ製造ヲ遂ゲ得ルニ至リ從テ産額頗ル増加セリ。

一、本場ハ短キ夏季ニ於テ各地ノ指導ヲナスガ故ニ一定部落ニ於テハ指導時期自ラ一定シ期間モ決シテ充分ナラズ民

間ニ事業心ノ發達シタル現今ニアリテハ本場指導ニ引續キ製造ヲ行フモノアリ例ヘバ甌島青瀬部落ノ如キ指導後引續キ千餘斤ノ製造ヲナシタル又指導期ヲ遅ク定メラレタル地方ニシテ夏季良好ノ氣候ヲ徒消スルニ忍ビズ前年度ノ修業者ヲ使役シ先ンシテ製造ヲ開始スルモノアリ本場指導前ニ於テ能ク三千餘斤ヲ處理シタル種子島西之表ノ如キ之レナリ如斯一般ニ事業ニ勵精スルノ傾向ヲ見ル。

一、甌島青瀬ハ從來原藻賣買ヲナセシ處ナリシガ夙ニ改良製造ノ有利ナルヲ唱導シ本場指導以來日尙淺キニ係ラズ沿岸産ノ海蘿ヲ擧ゲテ改良製品トシ本年之ヲ縣外ニ輸出シタリ從前同沿岸ノ生産百六十餘圓ノトコロ此結果三百二十餘圓トナリ殆ド倍加ノ增收ヲ見タリ且ツ同地ハ上來記載ノ如ク原藻ノ乾燥ヲ改良シ袋ふのりノ分別採收ヲ行フ等銳意改善ヲ圖リタル爲メ從來原藻價格一斤十二錢ノモノ十八錢五厘トナリタルコト上來記載ノ如キノミナラズ曾テ在來製トシテ同地布糊ハ一斤二十二錢ナリシモノ改良シタル現今ハ一斤四十三錢二厘ヲ贏チ得ルニ至リ今昔ノ感少カラズ。

一、本場指導ノ初期ヲ回顧スレバ鹿兒島市ニ於ケル布糊商人ハ改良品ハ過薄ナリ又糊分少シ等各種ノ言ヲ爲シタル者ナキニアラザリシガ現下是等商人ノ間ニハ改良品ノ產地ヨリ自店ヘノ送荷ヲ熟望シ改良品ノ質付ニ腐心シ時期ニ至レバ各店間其爭奪ニ激烈ナル競争ヲ見ルコト多シ。

一、鹿兒島市内ニ於ケル雜貨荒物店等ニ於ケル改良品ハ本年一斤ノ小賣六十三錢ヲ示シ半改良品尙四十二錢ニシテ之ヲ在來品二十四五錢乃至三十六錢ナリシ時代ヲ追懷スレバ正ニ霄壤ノ感深キヲ覺ユ。

煮乾 鯷 製造 試驗

本試驗ハ本年五月初旬ヨリ六月中旬ニ至ル間ニ於テ出水郡東長島村竹島ニ於ケル同村漁業組合設置ノ煮乾鯷製造場ヲ用ヒ前年度ニ繼續シ本縣煮乾鯷製造業ノ改良發達ヲ計ルニ必要ナル數多ノ宿題ニ對シ專ラ其解決ヲ目的トシ從事シタ

ルモノナリ。

其内設備又ハ用具ニ關スル諸項ハ實驗ノ結果ヲ參酌シテ之ニ改善増補ヲ加ヘ前年度假リニ設置シタル所ヲ完成シタル結果諸種ノ方面ニ作業ノ圓滑敏速ヲ加ヘ體其他基礎的設備ノ能力ハ爲メニ愈々發揮セラレ茲ニ畧本縣當業者ニ勸奨シ得ベキ一定ノ煮乾鯿製造設備ヲ得ルニ至リタリ又製造方法ニ於テモ設備ニ伴ヒタル適當ノモノヲ編按シ得タルヲ以テ現ニ本設備ヲ有シ又ハ將來設置セントスル當業者ヲ集メテ講習シ改良製造方法ヲ傳ヘ設備ノ運用ヲ指導シ斯業ノ發達普及ニ資スル所アリ。

只本年度ハ試驗期間ノ大部ヲ通シ漁獲稀少ノ爲メ製品少ク試賣量ニ達セザリシ爲メ早期ノ製品ハ漸次さびチ生ズルニ至リタルト試驗終期ニ於ケル霖雨ノ災厄トハ相須テ製品々々位ヲ低下シタル爲メ試賣ノ成果充分ナラズ爲メニ廣ク市場ニ改良品ノ佳麗ヲ紹介シ益々當業者ヲシテ改良品ノ價值ヲ認識セシムベキ資料ヲ有セザリシハ遺憾ナリトセザルヲ得ズ。

此他前年來ノ懸按ニ基キ雨天ニ際會シタルトキニ於ケル原料防腐處理及運送及運賃ニ關シ研究シタル所アリ夫々相當ノ進程ヲ辿リタリ以下順次之ヲ録セン。

設備竝ニ改善増補シタル諸点及其結果

一、釜ニ關スル事項

(イ) ガロウエチユーブヲ半圓管四個トナサズ圓筒二個ニ改作シタルコト
 釜ハ前年度報告ノ如ク亞鉛引鐵板製ニシテ鑲接シタルモノナレバ動モスレバ破損ヲ生ズ其故障ノ多クハ鑲接部殊ニ釜中ヲ貫通スル半圓形ノガロウエチユーブノ部分ニアリテ此部ハ修繕ニ困難アリ漏水箇所ノ檢定ニモ概シテ竈ヨリ取外シテ要シ部位ニヨリテハ其儘ニテハ修繕シ難ク一小破損モ爲メニ大部ノ解接ヲ見ルコトアリ從テ頻出スルニ於テ

ハ製造ハ遂ニ墜跌スベク多數ノ原料ヲ擁シテ方途ニ迷ハザルヲ得ズ既製ノモノニハ製作上此點ニ留意シタル所アレドモ尙故障ヲ生ズルコトアリ故一寧ロ四個ノ半圓管ヲ備フル代リニ二個ノ圓筒ヲ設ケ製作修繕ノ便利ト堅牢トヲ撰ブチ可トシ爾後製作ノモノハ皆此型ヲ採用シタリ但シ此式ニヨルモノハ水ノ接觸面積ヲ減ズルコト多ク時間及燃料ニモ多少ノ影響アレドモ實用上固ヨリ大ナル損失ニアラズ。

(ロ) 釜底ヲ長徑ニ沿フテ斜面ニ作リタルコト

釜中ノ煮汁ハ「サイフオン」ニヨリ大部分排出シ得ベキモ之レノミニテハ殘汁ヲ生ジテ排除完全ナラズ從來麻布ヲ用ヒ吸收搾出ヲ繰返シ排除シ來リタレドモ釜底ニハ「チューブ」横ハリテ作業不便ナルノミナラズ此手數ヲ省キテ操作ヲ敏速ナラシムル爲メ爾後釜製作ノ場合ハ釜底ノ長軸線ヲ一方ニ斜上セシメ（從來製ハ釜底鼓胴部鏡板ノ高サヲ前後共八寸五分ニシタルヲ釜前ニ當ル方ヲ高サ七寸五分トシ釜底ハ長軸ニ沿ヒ前後一寸ノ勾配トス）殘汁ヲ一處ニ集メテ完全ニ排除ノ目的ヲ達シタリ。

一、煮籠ノ改作

前年度豫備シタル煮籠ハ厚サ四分ノ杉板ヲ用ヒ梓ヲ作り竹ニテ編ミタル底ヲ厚サ一分ノ板ニテ四方ニ釘着シタルモノ唯一種ヲ用ヒ之ヲ底トモ蓋トモ利用シタルガ斯クテハ纖弱ニシテ堪久力弱ク一行分ノ籠ハ別ニ繩ヲ用ヒテ一重ネニ連結スルノ手數アリ而モ煮籠ハ煮熟前後ノ操作中相互ニ咀嚙シテ時々原料ヲ毀損スルコト多ク多量ノ製造ヲナスニハ不便尠カラズ生産力ニモ影響アルヲ以テ本年度ハ次ノ如ク製作新調シ以テ是等ノ不利ヲ避ケ作業敏捷簡易ヲ計リタリ。

煮熟用具ヲ煮籠底籠及木蓋ノ三種ニ別チ特製シ釜容積一行分トシテ底籠一枚煮籠六枚及蓋板一枚ヲ以テ組織シ一重ネハ底籠ニ附シタル二本ノ紐繩ヲ交叉シテ連結ス構造次ノ如シ（附圖參照）

煮籠 前年度豫備シタル形狀ト同一ナレドモ底部ニ裏面ヨリ横棧木ニケ所ヲ渡シ編竹ヨリ成ル籠底ノ原料重量ニヨリ垂

下シ梓ヨリ離脱スルコトヲ防ギ且ツ梓木ノ厚サヲ増シ堅牢ナラシメタリ。

煮籠ノ寸法 煮籠ハ一釜ニ就キ十六枚ヲ要シ釜前二行ハ六枚ヅ、釜奥ノ一行ハ掛ケ湯掬出シノ空隙ヲ設クル爲メ四枚ニテ宜シ改良煮熱用具ハ四釜分ヲ準備スルノ設計ナルヲ以テ六十四枚ヲ用意ス。

内	巾	一尺二寸九分	外	巾	一尺四寸	棧木ノ厚	正七分
矩	長	一尺九寸	矩	長	二尺	裏	棧木
深	九分		高	一寸三分	厚	巾	五分
						厚	二分

底籠 前條ノ煮籠ニ比スレバ用材ノ厚ヲ増シ充分堅固ニ製作シタルモノニシテ梓ノ長徑兩側ニ小取手ヲ附セザル代リ總長一丈二尺七寸ヲ有スル太キ棕梠繩ヲ取手トシテ底部籠裏ニ取附ケタルコト附圖ノ如シ。

底籠ノ寸法 底籠ハ一釜ニ就キ三枚ヲ要ス改良煮熱用具ハ四釜分ヲ備フルヲ要ス故ニ底籠ハ十二枚ヲ用意スベキモノトス。

内	巾	一尺二寸五分	外	巾	一尺四寸	棧木ノ厚	六分五厘
矩	長	一尺八寸八分	矩	長	二尺	裏	棧木
深	九分		高	一寸五分	厚	巾	五分
						厚	三分

籠蓋 従前迄ハ煮籠ヲ裏向トシテ籠ニ利用シタレドモ鎮石ノ重量ニヨリ内部ノ厚料ヲ壓潰スルコト多キヲ以テ木蓋ヲ調べ之ニ代ヘタリ厚料煮度ノ適否ヲ直接窺ヒ得ザル缺點アレドモ習熟ノ後ハ爲メニ故障ヲ感ズルコト少ナカルベシ。蓋ハ一釜ニ付三枚ヲ要シ改良煮熱用具ノ設備トシテハ十二枚ヲ用意スルモノトス其寸法左ノ如シ。

板ノ大サ	巾	一尺四寸一分	棧木	巾	一寸一分
長	二尺二寸		厚	六分	
厚	五分				

一、懸揚器

原料ヲ收容シタル重キ煮熱用具ノ一重ネヲ容易ニ釜ニ運搬出入シ勞力ヲ省キ操業ノ進捗ヲ圖ル目的ノ下ニ考按設置シ

タルモノニシテ全體ハ一端ヲ約四寸折曲ゲタル徑七分長一間ノ臂鐵ト一端ヲ同様ニ折リ曲ゲ他端ヲ環狀トシタル徑六分ノ支鐵トヨリ成リ臂鐵ノ折リ曲ガレル一端ハ竈側ニ樹テラレタル支柱ノ座金ニ穿チタル孔ニ懸リ他端ハ支鐵ノ環狀部ニ挿入シ支ヘラル支鐵ハ同シク他端ノ折曲部ヲ以テ下部ノ座金ヲ距ル三尺五寸ノ支柱ニ取付ケタル上部ノ座金ニ懸リ臂鐵ト約四十度ノ角ヲ形成シ兩者ハ支柱上ノ一稜ヲ軸トシテ半徑一間ノ臂鐵ノ劃ク三象限内ヲ自由ニ廻轉シ得ル如クシ座金ノ位置ヲ支柱ノ一稜上ニ定メタリ又臂鐵ニハ鐵環一個ヲ嵌メ之ニシ、ヴヨリ成ル定滑車ヲ取付ケ有鈎單動滑車ヲ有スル引綱ヲ裝入シタルコト附圖ノ如シ此裝置ニヨリ重キ荷物モ力比ノ増加ニヨリ容易ニ揚ゲ動シテナシ得ベク又臂鐵ノ廻轉ト之ニ裝置シタル圓環ノ位置ノ移動ニヨリ半徑一間以內ノ圓周上ニ於テハ其作ル三象限内左右何レノ所ニモ運搬シ得ルナリ。

一、水切臺及冷臺

水切臺及冷シ臺ハ前年ノ如ク脚ヲ有スル丸太ノ數條ヲ平行ニ地上ニ樹立シタルモノニテハ場處ヲ占有スルコト多ク且ツ位置固定シテ不便多シ依テ之ヲ改メ籠ノ積載數大ニシテ而モ場處ヲ占有スルコト少ク且ツ任意ニ位置ヲ移動シ得ル裝置 ナサンガ爲メ本年度製作シタル所左ノ如シ。

杉ノ一寸八分角高サ五尺六寸ノ棧木四本ヲ柱トシ巾一寸五分厚二寸ノ橫棧ヲ以テ内矩ニテ奥行一尺一寸間口六尺六寸ノ養蠶用ト同形ニ棚ヲ作り最下ノ橫棧ハ地表ヨリ一尺ノ上ニ取り付ケ之ヨリ上部へ徑一寸三分ノ丸竹ヲ二寸五分ノ間隔ニテ十段ヲ設クル如ク四隅ノ柱ニ段受木ヲ釘着ス此受木ニハ段用丸竹ノ入ルベキ位置ニ溝ヲ刻ミ段竹ノ滑走ヲ防グ段竹ニハ皆細繩ヲ卷キ付ケ煮籠ノ滑リ落ツル虞ナカラム則チ此水切臺ヲ使用スルトキハ最下ノ橫棧ヲモ併用シ總計十一段ニシテ一段ニ煮籠四枚(煮籠ノ間隔二寸)ノ割合ナル故總積載數四十四枚トナリ約二釜強ニ當ル故ニ改良煮乾釜製造場トシテハ水切臺二個冷シ臺二個ノ準備ヲ要ス(四釜分)

一、煮籠臺

此臺ハ原料ノ水切ヲ終リタルトキ水切臺ヨリ下ロシ底籠煮籠及籠蓋ノ二種ヲ一重ネトシテ組ミ合セ「ブロック」ニヨリ隨時釜ニ搬入シ得ル如ク準備シ置ク臺ニシテ構造寸法左ノ如シ。

杉ノ二寸角長五尺ノモノ二本ヲ用ヒ高サ二尺圓形ノ棧木四本ヲ用ヒ巾(外矩)一尺三寸ヲ有スル四脚形ノ臺ニ作りタルモノニシテ同時ニ煮籠一釜分(三重ネ)ヲ併列シ得ル様ニシタルモノニシテ臺ノ高サハ全ク釜縁ト同高ナル様作りヲ要ス。

一、泡掬ヒ

原料ヲ煮熟スルトキハ其景進ムニ從ヒ灰褐色ノ泡沫ハ煮水面ニ多量ニ浮上シ之ガ除去ヲ怠ルトキハ掛ケ湯ニ時間ヲ要シ尙且ツ製品ハ光澤ヲ害セラル從前之ガ除去ニハ柄杓ヲ用ヒタレドモ不完全ナルヲ以テ本年度ハ之ヲ廢シ適當ノ樹枝ヲ切り取り一端ヲ撓メテ本幹ニ結び附ケ柄ヲ有スル橢圓形ノ輪ヲ作り之ニ文字網ヲ弛緩セザル様張り詰メ周縁ヲ糸ニテ縫ヒ付ク用ヒタルニ能ク其目的ヲ達スルヲ得タリ。

一、煮汁採收設備

原料煮熟後又ハ中途交換ヲナス際釜ヨリ煮汁ヲ排除スルニハ「サイフォン」ヲ用フルコト勿論ナルモ斯クシテ取出レタルモノヲ採收スルニハ之ヲ運搬シ又ハ受器ノ交換ヲナス等無用ノ手数ヲ要シ製造多忙ナルトキハ不便尠カラズ是故ニ本年度ハ籠ノ後部左端ノ地點ニ穴ヲ掘リ煉瓦トどろヲ用ヒ内矩巾一尺八寸許矩形ノ櫛ヲ作り一側ニ樋ヲ通シ樋ノ先端ヲ肥料溜ニ導ク櫛ノ底ハ樋口ニ向フテ傾斜セル故煮水ハ「サイフォン」ヨリ流下スルヤ樋ヲ經テ直ニ肥料溜ニ奔流シ作業頗ル敏捷ナルニ至レリ。

一、鹽置場

煮乾鯧製製造用具見取圖

け	ぶ	い	そ	に	ふ	凡例
懸揚器	ブロック	煮籠 一ト重ト煮籠	底籠	煮籠	蓋	

