

煮乾鰺製造試驗

本試驗ハ縣下煮乾鰺製造業ノ改良發達ヲ計ル目的ノ下ニ大正五年四月三十日ヨリ全年六月五日ニ至ル間ニ於テ縣下出水郡西長島村潮見瀉ヲ相シ同地漁業組合設立ノ煮乾鰺製造場ヲ使用シ其製造指導ヲ兼テ施行シタルモノナリ元來本年度試驗トシテ豫定シタル處ハ前年度迄ニ研究畧ボ完成シタル製造裝置ヲ用ヒ營業的製造ヲ行ヒ此種設備並ニ之ニ伴フ製造方法ガ事業上ニ及ボス便益程度ト經濟關係ヲ研究スルニアリシモ不幸ニシテ試驗地ハ近年稀有ノ不漁ニ遭遇シ試驗用原料ヲ得ズ遠ク他沿岸ニ買廻ルノ止ムヲ得ザルニ至リタル爲メ俄カニ豫定ヲ變更シ原料買込地ヨリ試驗地歸還ノ間ニ鹽立保鮮法ヲ施シタル原料ヲ煮熟製造シ煮乾原料トシテノ適否如何ヲ試驗スルト共ニ其製造作業ヲ通ジテ薪消費量ト洗汁煮汁等ノ副産物ヨリスル收支關係ヲ攻究スルコトトシタリ以下順ヲ追フテ之ヲ記スベシ

(一) 生鰺保鮮試驗

仔鰺ノ鮮度保存期間ハ各種ノ事情ニヨリ相違アルヘシト雖モ漁獲後時間ノ經過ト共ニ漸次其鮮度ヲ傷ヒ普通三四時間ヲ經過スレバ魚体ハ柔軟トナリ壓潰セラレ銀鱗剝離シ腹壁破レ其鮮度著シク低下シ已ニ煮乾製造用原料トシテ其資格ヲ喪失スルニ至ル斯クノ如キ短カキ保鮮期ヲ以テスルニ係ラズ長島地方ノ仔鰺漁獲ハ肝屬郡境、出水郡名護地方ト異リ一回旋網毎ニ常ニ三四百換ノ漁獲量ヲ揚グルヲ普通トシ時ニ漁船數隻ニ滿載セラル、コトスラアリ一方改良角釜ノ如キヲ見ルニ煮熟力比較的優越ナルニ加ヘ現今此裝置ニ附隨シタル諸種ノ點ニ改良ヲ加ヘタル爲メ煮熟力増大シ一基ノ能力畧ボ拾石ニ達シ能ク三時間半ヲ以テ處理スルニ至レリト雖一基ノ力自ラ程度アリ元ヨリヨリ以上ヲ期待スベカラザルナリ然モ漁村經濟ノ現況煮熟設備ノ充分ナル増設ヲ希望シ得ズトスレバ勢ヒ漁獲物ノ煮乾トシテ處理セラル、數量ハ頗ル僅少ノ範圍トナリ其大部分ハ依然トシテ肥料トセラル、ハ免カルベカラザル處ナリサレバ如斯地方ニ於

テ假ニ數時間原料ノ保鮮期延長ヲ策シ得タリトセンカ竈ノ効率ハ能ク倍加サレ養乾業者ニ取リテハ生産上鮮ナカラザル利益ヲ見出し得ベキヲ思ハシム

恰モ上文記載ノ如ク試驗地仔鱺漁獲稀少ニシテ買廻船ヲ派シ他ニ供給ヲ仰グノ止ムナキ事情トナリタル爲メ原料ハ遠ク海ヲ渡リテ船送セラレ漁獲後製造場到着迄ニハ晝ボ六七時間ヲ經過シ爲メニ甚ダシク鮮度ヲ害シ普通ノ手段ニテハ製造殆ド絶望ノ域ニアリ乃テ以下記載ノ方法ニヨリ保鮮手段ヲ行ヒテ搬來セシメ養乾ニ製造シテ其成績ヲ見タルニ大畧其効果ヲ認メ得ベキモノアリタリ以下之ニ就キ記スベシ

方 法

買廻船ニハ豫メ食鹽及硼酸等ノ保鮮劑並ニ手筈又ハ半切桶等ノ容器ヲ積載シテ出發セシメ原料ヲ購入スルヤ（此時原料ハ水ナキ船腹内ニ積載セラレテ沖ヨリ運搬セラレ磯ニ到着スルヤたもヨリ斗楯ニ順次買受船ニ汲ミ移サル）是等保鮮劑ヲ配合又ハ單獨撒布シ徑一尺二寸内外ノ手筈ニ薄立スルカ又ハ半切桶中ニ保鮮劑ノ水溶液ヲ作り原料ヲ收容シタル後搬送シテ製造場ニ到レバ常ノ方法ニテ大半切桶中ニ水洗シテ籠立シ食鹽ヲ加ヘザル淡水ニテ常ノ如ク養乾製造ス製品ハ籠ニ人レ荷造シテ福岡縣久留米市並ニ全縣大牟田ノ魚市場ニ試賣シ其各工程ニ於ケル原料ノ状態ハ勿論通ジテ其成績ヲ見ルコト五回ニ及ビタリ

結 果

前記ノ方法ニヨリ第一回ニ施行シタル水溶液浸積運搬ヲナシタルモノハ製造場着後相應ニ鮮度ヲ保有セルニ係ラズ魚体ノ腹壁破壊セルモノ原料ノ全部ニ達シ之ヲ養乾乾燥セルニ魚体ニ光澤ヲ見ルモ腹壁破レ重量輕ク形態見ルベキモノナリ成績不良トナル之レ全ク船送中ノ動搖ニ基クモノナルヲ想像セラル之ヲ改メ食鹽又ハ硼酸加食鹽ヲ以テ撒鹽處理

ヲナシタル第二回以後ノモノハ漁獲後煮熟ニ至ル迄ニハ最長七時間ヲ經過シタルニ係ラズ腹壁ハ水洗後並ニ煮熟後於テモ大畧保持セラレ成績相當ナルヲ認メタリ

之レガ製品ノ品位ハ福岡縣久留米市並ニ全縣大牟田魚市場試賣ノ結果ヨリ見レバ立鹽漬ニヨルモノハ一石三圓六十錢撒鹽漬セルモノハ四圓乃至六圓ヲ示シ當時煮熟鱈ハ相場低落シ水俣其他ノ肥後地方ニ於テハ長島地方產在來品一石ニ付キ三圓乃至三圓五十錢ナリシ事情ニ考フレバ立鹽漬ノモノハ兎ニ角撒鹽漬品ニ至リテハ相當ニ保持セラレ腹壁等割合ニ保持セラレ品位亦甚ダ低下シタリト認メ難シ今本試驗經過ヲ一括シテ左ニ表示スベシ

生鱈保鮮試驗表

事項	回数	第一回	第二回	第三回	第四回	第五回
原料	一石	一石四斗	七斗	二石	三石	
試驗月日	自五月廿八日 至五月廿九日	自五月三十一日 至六月一日	六月二日	自六月三日 至六月四日	自六月四日 至六月五日	
天候	曇	快晴	快晴	快晴	晴	
漁獲時刻	五月廿八日 午後八時	五月卅一日 午後七時	六月二日 午前二時	六月三日 午後七時	六月四日 午後七時	
漁場	東長島村口ノ福良產	東長島村際崎產	西長島村瀬見津灣口產	東長島村越後崎產	西長島村小濱產	
保鮮法	硼酸加鹽水漬	硼酸加食鹽ヲ以テ撒鹽シ 鹽ク籠立ス	撒鹽籠立	硼酸加食鹽ヲ用ヒ撒鹽薄 籠立	全上	
保鮮劑使用量	硼酸小茶碗一杯 鹽三升水八斗	全上小茶碗二杯 鹽一斗四升	鹽七升	硼酸小茶碗二杯半 鹽一斗九升	全上二四杯	
原料到着時刻	五月廿九日 午前二時	六月一日 午前〇時四十八分		六月一日 午前一時	六月十四日 午後一時	

自漁獲至到着迄ノ 經過時間	六時 間	五時四十八分間	新 鮮	六時 間	四時 間
鱈ヲ保シ体色美シク肉 モ締リ良シク鮮度儘カナ レハ腹壁悉ク切レタリ	鱈ヲ保シ体色悪シカラ ス肉締リ良ク鮮度儘カナ レハ腹壁ノ破レタルモノ僅 ニ存ス	鮮度良好ナリ体色悪シカ ラス腹壁破レタルモノ多 少ヲ含ミタリ	鮮度サシテ悪シカラ ス腹壁破レタルモノ 割合ニ尠少ナリ	六時 間	四時 間
煮 始 時 刻 五月二十九日 午前四時三分	六月一日 午前一時四十八分	六月二日 午前六時	六月四日 午前一時五十分	六月四日 午後十一時四十分	六月五日 午前〇時四十八分
漁獲ヨリ煮熟迄ニ 經過シタル時間	六時四十八分間	四時 間	六時 五十分 間	四時四十分間	四時四十分間
煮 終 時 刻 二十九日 午前四時廿七分	六月一日 午前二時十四分	六月二日 午前六時十二分	六月四日 午前二時十五分	六月五日 午前〇時四十八分	六月五日 午前〇時四十八分
漁獲ヨリ煮了迄ニ 經過シタル時間	七時十四分間	四時十二分間	七時十五分間	五時四十八分間	五時四十八分間
製 品 狀 態 銀鱈ヲ有シ光澤アリ味良 シクレハ腹壁悉ク破レ品 位著シク低落セリ	鱈光アリ味良シ 腹壁切レタルモノ少シ	腹壁切レヌ色澤美シ只大 形ナルヲ遺憾トス	腹壁多少破レタルモノチ 保有スルモ概シテ品位ヲ 不長ナラシメズ	腹壁切レタルモノ多 少ナキニアラザレハ 品位ハ左程低下セズ	腹壁切レタルモノ多 少ナキニアラザレハ 品位ハ左程低下セズ
販 賣 地 久留米市 魚市場	久留米市 魚市場	全 上 六 圓	大牟田魚市場	全 上 五圓五十錢	全 上 五圓五十錢
一石代金 三圓六十錢	六 圓	六 圓	四 圓	五圓五十錢	五圓五十錢

備考 當時水俣肥後地方ニ送リタル本縣在來品相場ハ非常ニ低落シ一石三圓乃至三圓五十錢ニアリタリ

依テ之ヲ思フニ本試驗用原料ハ遠ク船送セラレタル買廻品ナルコト前述ノ如ク從テ挾隘ナル船中堆積ノ障害ト船送ニ
ヨル動搖トハ避ケ難キ處ナリ之ヲ製造場附近海面ヨリ得ル漁獲物ノ場合ニ考フレバ其成績更ニ矚目スルモノ無カラズ
トセズ

改良角釜ニ於テハ一ト釜羹籠十九枚焚トシタル時十石ノ原料ハ約三時間半ヲ以テ處理了シ得ベキモ原料ノ保鮮期ハ
茲ニ盡クル爲メ竈ノ能力モ共ニ停止スルヲ普通トシタリシモ本法ニシテ其効果確認セラレ漁獲後七時間ヲ經過シタル
原料ニヨルモ充分品位ヲ確保シ得バ一基ノ竈ハ十石ヲ煮了ニ引續キ殘餘ノ三時間半ヲ以テ新原料十石ヲ處辨シ得ル割

合トナリ 煮熱力倍加シ一基ノ竈能ク二十石ヲ處理シ得ラル、至ルベキナリ
尙ホ機ヲ得テ重ネテ之レガ試驗ヲ行ヒ之レガ確保ヲ試ムルノ日アルベシ

(二) 薪消費量試驗

改良竈ハ在來竈ニ比シ薪ノ消費量約四分ノ一ニシテ大量ノ冷水ヲ沸騰セシメ多數量ノ煮熱ヲ行フニ係ハラズ薪ノ消費量尠ナキ事實ハ前試驗之ヲ認メタル處ナルモ其之ニ要スル費用ト煮乾製造ノ副産物特ニ煮汁並ニ洗汁ヨリスル收入トノ關係如何ヲ具体的ニ知ルハ實業上ヨリ有益ナル事項ナルヲ以テ別項保鮮試驗製造ヲ行フト共ニ同一原料ヲ用ヒ本試驗ヲ行ヒタルガ其次第次ノ如シ

製造試驗ハ五月二十九日ヨリ六月五日ニ亘リ五回之ヲ施行シ其都度消費シタル薪量ヲ計算シ生産シタル煮汁洗汁ヲ附近農家ノ肥料ニ售賣シ其收支ヲ見タリ煮汁及洗汁ハ毎回製造ノ都度各約二石ヲ副産シ原料ノ多少ニヨリ其濃度ヲ異ニスルハ勿論價格亦從テ相違ヲ生ジタリ今成績ヲ一括表示スルコト次ノ如シ

薪及副産品收支關係表

回次	原料	煮熱所要時間	薪消費量	全代金	煮汁洗汁代金	薪費用ト煮汁代金トノ差
第一回	一石	煮始 午前四時三十分二分間 煮終 四時二十七分二分間	大割 二本 小割 〇本	一錢二厘	十二錢	十錢八厘
第二回	一石四斗	全一 一時四十八分二分間 全二 一時四十四分二分間	大割 四本 小割 〇本	二錢四厘	十四錢五厘	十二錢一厘
第三回	七斗	全一 一時五十分二分間 全二 一時十五分二分間	全一 四本 全二 〇本	〇	十錢	十錢
第四回	二石	全一 一時五十分二分間 全二 一時十五分二分間	全一 四本 全二 二本半	二錢七厘	十一錢三厘	八錢六厘

第五回	三石	全全	午後十一時四十分 午前〇時四十八分	全全	五本半	三錢八厘七毛	十八錢	十四錢一厘三毛
合計	八石一斗	全全	約二時間半	全全	十五本半 六本	十錢一厘七毛	六十五錢八厘	五十五錢六厘三毛
平均	一石六斗二升	全全		全全	三本一分 一本二分	二錢〇三毛	十三錢一厘	十一錢一厘餘

備考

薪ハ冷水沸騰ノ爲メ毎回ノ製造ニ於テ平均大割七本四分小割二十七本四分此代金十錢五厘七毛ヲ要スルモノトス
 即チ角釜ヲ使用シ糞乾鯁製造ヲ行フ時ハ毎回ノ製造ニ於テ各二石宛ノ糞汁洗汁ヲ副生シ此代金最低十錢最高十八錢製
 造ニ費消スル薪ハ其代價最低一錢二厘最高三錢八厘七毛ニシテ收支ノ差最低十錢最高十四錢一厘餘ノ増ヲ示シ改良角
 竈ニ於テハ用薪ハ副產品ノ收入ニヨリ充分償却セラレ尙ホ且ツ若干ノ餘裕ヲ存スルコトヲ認メラレ其成績頗ル良好ニ
 アルヲ知ルニ難カラズ

岩海苔製造試驗

縣下沿岸岩礁ニハ到ル處岩海苔ヲ生産スルモ其利用行ハレザリシヲ以テ毎年之ガ試驗ニ從事シ(前年度ハ季節遅レノ
 爲メ中止)其成績ニ基キ民間ニ指導シタル結果漸次各所ニ認メラレ今ヤ遺利拾收ノ一端トシテ一般ニ注意ヲ喚起スル
 ニ至レリ

本年ハ二月中旬ヨリ三月初旬ニ亘リ佃煮及ビばら乾製造ニ關スル試驗ヲ熊毛郡馬毛島ニ於テ施行シ併セテ全郡北種子
 村在州之崎池田海士泊等各漁業組合ニ於ケル子弟ノ製造指導ニ任ジタリ以下之ニ就キ記載スベシ

狀況

一行男女十四名ヲ伴ヒ二月廿三日種子島出帆海上五里馬毛島ニ赴キ親シク沿岸ヲ視察スルニ本年ハ寒氣烈シキ爲メ海苔ノ着生夥シク原料頗ル豊富ナリ滞在二週日三月六日ニ至ル迄ニ指導品ヲ通ジ佃養製造ヲナスコト五回産出量約百貫匁内本場品四十一貫匁餘ニ達スばら乾海苔モ之ガ製造ヲナスニト五回製品二貫匁餘ニ達シタリ今製品ノ經過ヲ述ブレバ次ノ如シ

一、佃養品

本品ハ大正三年施行ノモノト同一方法ニヨリ製造シタルモ調味液ニ於テ左ノ如ク配合材料ヲ斟酌シタリ之レ調味液ハ製品ノ價值ヲ左右スル重要ナル物質ニシテ可成廣キ嗜好ニ就クヲ得策ナリト信ジタルニヨル

調味材料配合割合表

材料	第一液	第二液
醬油	一升	一升
砂糖	二匁	三匁
だし液	九合 内原液六合 補充三合	九合 内原液六合 補充三合

但シ上表使用ノだし液ハ左ノ割合ニヨリ豫メ養乾鰯ト水トヲ使用シ浸出製造シ置キタルモノナリ

だし汁製造材料割合

養乾鰯 百六十匁
水 七升

佃養ヲ製造スル方法ハ養ニ大正三年度施行シタル所ト同一ナルヲ以テ之レガ記載ヲ省クベキモ概要ヲ摘録スレバ島内高坊ニ於ケル二棟ノ飛魚小屋(種子島漁民ノ飛魚漁時來渡スル所)内ニ假設セル平釜二個ヅ、計四個ヲ使用シ調味液ヲ

作リテ一旦沸煮セシメタル後徑二尺二寸釜ニハ原藻三斗ヲ同二尺釜ニハ二斗乃至二斗五升ヲ投ジ一二液ニ各々三十分ツ、煮熟シ滴液シテ製了ス

今指導ヲ含ミタル五回ノ製造ヲ通ジテ使用サレタル原料及ビ材料ト其生産額トノ關係ヲ研究シ後日ノ參考タラシメントス

原料製品對照表

	第一回	第二回	第三回	第四回	第五回	合計
海苔	三一六〇 _石	一九三〇	四一〇	四四〇〇	二二〇〇	一三、一〇〇 _石
醬油	二八五	五〇	一〇	四七〇	八二	八九七
砂糖	七三六 _匁	四〇	一	一二四〇	一七二	二、一八八
だし汁	三二七 _合	七八	一	四二三	八〇	九〇八
水	一〇、二〇〇 _匁	一六	一五	六〇、一七〇	一	一〇五、六四〇 _匁
製品	一〇、二〇〇 _匁	二〇、五三〇	四、七四〇	六〇、一七〇		

本表ヲ査閲スルニ第一回及ビ第二回製造ニ於テハ其原料材料ノ使用量ニ相違アルニ係ラズ製品量ガ同一ナルハ容器ノ移シ換ヘニ當リ互ニ誤錯アリタル結果ト想像セラレ直チニ據ルベキ材料ト云フコト能ハズト雖其一、二、三回ヲ通ジタル場合(A)又ハ第四五回ヲ通ジタル場合(B)並ニ五回ノ通計(C)ニ於テハ相當信憑シ得ルモノアルヲ以テ之レヨリ原料ト製品トノ關係ヲ算出スレバ原藻一斗ニ付キ(水洗シタル後ノ)品製品八十二匁六(A)九十一匁餘(B)及ビ八十七匁(C)ノ產出アリ逆ニ百匁ノ製品ヲ得ンニハ原藻一升二合餘(A)一升〇九餘(B)及ビ一升一合餘(C)ヲ用意スルヲ要スルガ如シ

其成績ニハ多少ノ差アレトモ是等ヲ操業ノ異ナルニ從ヒ生ジタル異同ト見做ス時ハ其各平均數ハ以テ得ル製造關係トシテ大過ナキガ如シ然ル時ハ原藻一升ニ付キ平均製品八十六匁九ヲ得ベク製品百匁ニ要スル平均一升一合三ニ當ル

次ニ砂糖及ビだし汁ハ經濟上重要ナル者ニアラザルヲ以テ省畧シ各種製造材料中特ニ醬油ト原藻ノ關係ニ對シテ研究セシニ即チAノ場合ニ於テハ原藻一斗ヲ製造スルニ醬油六合三勺Bノ場合ハ八合三勺Cノ場合ハ七合四勺ニ對シテ平均七合三勺ヲ要シ逆ニ醬油一升ヲ購入スル時ハ以テ原藻ヲAノ場合一斗六升Bノ場合一斗二升Cノ場合一斗二升平均一斗三升半ノ割合ニ處理シ得ルモノナルヲ知ル更ニ原藻ト調味液トノ關係ヲ知ランガ爲メ左表ヲ掲グ其狀態ヲ見ントス

調味液ト原料トノ關係表

第一回製 造 (二月二十六日)

種目	小屋	甲	乙	合	計
原料		一石七斗六升	一石四斗	三石一斗六升	
調味液		第一斗五升	第二斗二合液	第三斗一升四合計	
釜數		二個	二個	四個	

第二回製 造 (二月二十七日)

種目	小屋	甲	乙	合	計
原料		一石九斗三升		一石九斗三升	

釜 調 味 液 數	原 料	種目	
		甲	乙
		九第 升 _一 四合液	九第 升 _二 五合液
二 個			
			一斗 八升 九合
			二 個

第三回 製造 (二月二十八日)

釜 調 味 液 數	原 料	種目	
		甲	乙
		四斗 一升	
二 個		二升 五合	
			四斗 一升
二 個		二升 五合	

第三回 製造 (二月二十八日)

釜 調 味 液 數	原 料	種目	
		甲	乙
		四斗 一升	
一 個		二升 五合	
			四斗 一升
一 個		二升 五合	

備考 以上三回ノ製造ニ於テハ其都度多少ツ、殘液ヲ存シタルモ漸次一回ハ二回ニ二回ハ三回ニ移用シ第三回ニ於

テ使用シ盡シタリ

第四回 製造 (三月一日)

岩海苔製造試験

種目	小屋	原料	調味液	釜數	甲		乙		合
					石	斗	石	斗	
		二	第一合液 第二斗二升八合液	二	一斗九升	一斗七升二合液			四石四斗
		三	第一斗二升三合液 第二斗二升八合液	二					八斗九升三合
		四		二					四
		計							計

第五回製造 (三月二日)

種目	小屋	原料	調味液	釜數	甲		乙		合
					石	斗	石	斗	
		一	第一斗五升	二	六斗五升	第一斗五升			二石三斗
		八	第一斗二升二合液 第二斗二升液	二		六斗一升			一斗六升二合
		四		二					四
		計							計

備考 第四回製造ノ際殘液ヲ生ジ此液ハ今回之ヲ使用シ盡シタリ
 今便宜ノ爲メ以上第一回ヨリ第五回ニ至ル製造ニ於ケル原料ト調味液トノ状態ヲ收約表示スレバ次ノ如クナル

調味液表

回次	原料總量	調味液總量	原液一升ニ付キ液量	用液一升ニ付原液量	第一液	第二液
第一回	三石一斗六升	六斗一升四合	一合九勺四	五升一合四勺	三斗八升	二斗三升四合
第二回	一石九斗三升	一斗八升九合	九勺八	一斗二合	九升四合	九升五合

第三回	四斗一升	二升五合	六勺一	一斗六升四合	二升五合
第四回	四石四斗	八斗九升三合	二合	四升九合	
第五回	二石二斗	一斗六升二合	七勺三六	一斗三升五合	三斗八升
合計	十二石一斗	一石八斗八升三合	一合五五	六升四合二	一斗四升二合
平均	二石四斗五升	三斗七升六六	一合五勺三	六升五合三	二斗五升八合
					一斗四升五合八

備考 第三回製造ニ使用シタル調味液ハ一二液ヲ分別セザルガ故ニ合計ノ際之ヲ省キ加算セズ

本表ノ示ス處ニ從ヘバ佃養製造ニ於ケル調味料ト原藻及ビ原藻ニ對スル調味料所要程度ヲ知ルニ難カラズ即チ原藻一升ヲ煮熟スルニハ大凡用液一合五勺ヲ要スルトモ又ハ原藻容量ノ一割五分ハ用液量ニ當ルトモ考ヘラル用液一升ヲ有スル時ハ能ク原藻六升五合ヲ煮熟シ得ルモノト考フルコトヲ得ベシ又第一液及第二液ノ所要割合ヲ見ルニ後者ハ前者ニ對スル大凡五割六分ヲ以テ見ルノ計算トナル

二、ばら 乾海苔

從來種子島々民ノ間ニ於テモ岩海苔ハ之ヲ採收シテ淡水ニテ洗ヒ鹽分ヲ除キ又ハ洗フコトナク其儘乾燥シテばら乾海苔ニ製スルコトアリ其洗フト否トニ係ハラズ必ズ乾燥ニハ日光直射面ニ曝露スル所謂日乾ヲ行フ其洗ハレザルモノハ吸濕醱酵シテ異臭ヲ放チ團塊ヲナシ殆ド口ニスベカラズ其洗ハレタルモノモ水分ノ所在ニ於テ直チニ日光ノ直射ヲ受クルヲ以テ皆晒ラサレテ其色澤ヲ保ツモノナシ

本試験ニ於テハ此點ヲ改メ良ク貝砂藻トノ分離ヲ計リタル後鹽分ヲ除キ日光ヲ避ケ夜中風通シ好キ處ニ於テ風乾セシムル方法ノ下ニ當業者ノ原料ヲ利用シ馬毛漕在中佃養試験ノ傍五回ニ亘リ製造シ試験シタルニ良ク色澤香味ヲ保有シ岩海苔トシテノ品質ヲ損スルコトナク後日佃養製造用原料トシテ又ハ其儘市賣品トシ相當價値アルモノヲ得タリ次ニ

製造方法ノ概畧ヲ掲グベシ

ばら乾海苔製造法

一、脱鹽並ニ貝砂原藻分離ノコト

徑二尺三寸深サ二尺位ノ大半切桶三個ニ淡水サ充滿セシメ採取シ來レル原藻ヲ一回ニ五升位入レ手ニテ攪拌シテ放置スレバ比重大ナル貝砂ハ藻体ヨリ離レテ桶底ニ沈降スルニヨリ浮上原藻ヲ靜カニ掬ヒ取り第二桶ニ入レ同様ニシテ貝砂ヲ沈降セシメ浮上原藻ヲ掬ヒテ第三桶ニ移シ同様ニシテ三度貝砂原藻ノ分離作業ヲナス時ハ原藻ハ充分脱鹽セラレ貝砂ヲ混ゼズ全ク精撰セラル、ニ至ルベシ本法中脱鹽ノ目的ヲ達センニハ常ニ洗ヒ桶ノ水ヲ豊宜ニシ絶エズ新水ヲ補給シテ洗水ノ含鹽藻ヲ可成輕減セシメ置クヲ要ス又貝砂原藻分離ノ目的ハ一回ニ容入スル原藻ヲ水量ニ比シ過量ナラシメザル點ニアリ

二、風乾並ニ日乾ノコト

一ノ作業終リタルモノハ木綿袋ニ入レ搾リテ水ヲ除去シタル後乾燥枠(椎茸乾燥用簀枠ヲ利用シタリ)ニ厚サ一寸位ニ團塊ノ部分ナキ様均一ニ擴散シ夕方ヨリ屋外風通シヨキ處ニ棚ヲ作りテ之ニ載セルカ又ハ其儘地上ニ並列シ風乾ニ付スル時ハ翌朝ニ至リ底部ノ小許ヲ除ク外能ク乾燥ス此時表裏ヲ反轉シテ陰所ニ放置スレバ午前十一時頃ニハ能ク乾燥セラル、ニ至ル茲ニ於テ日光ノ直射ヲ受ケシメ一回反轉シテ乾燥ヲ充分ナラシム(但シ此際雨天ニ際會セバ炭火ヲ代用スルモ宜シ)本法ニ於テ注意スベキハ風乾不充分ナル間ニ日光ニ當ルヲ避ケ風乾濟ノモノハ必ず一回日光ニ當ツルカ又ハ焙乾ニカケ然ル後貯藏スベキモノトス

三、貯藏スルコト

本品ノ品位ハ製法ト共ニ貯藏ノ状態ニ關ス籠樽亞鉛鑊等吸濕シ易カラザル容器ヲ撰ビ火ニカザシテ(又ハ強キ太陽熱

ニ曝露シ) 其内面ガ手ニ觸レテ強ク暖氣ヲ感ズル程度ニ至リタル時別ニ緩キ木炭火上ニ火入ヲナシ置キタル製品ヲ取
 リ兩者共熱ノ未ダ失セザルニ先ダチ收容ヲ終リ施蓋シ美濃紙等ニテ能ク目貼シ全ク外氣ヲ絶ツモノトス貯藏品ハ一旦
 容器ヲ開封シタル後ハ品位低下スルモノナルガ故ニ事情宜シケレバ一度ニ製品ノ全部ヲ使用シ盡スニ至ル程度ノ小容
 器ヲ撰ブハ理想ナルベシ又必要アリテ開封スル場合ニハ可成晴天ヲ撰ミ行フヲ宜シトス

製 品

本試験ニヨリ製造シタルばら乾海苔ハ春氣ヨク保持セラレ淺草海苔ニ比シ著シク高ク光澤アリ色層ヨク保タレ(色ハ
 淺草海苔ニ比スレバ非常ニ遜色アルハ岩海苔ノ品種トシテ止ムヲ得ズ) 味宜シク成績頗ル良好ナルヲ以テ今後岩海苔
 處理ノ一法トシテ沿岸各地ノ之レニ倣フアラバ其利益尠カラザルベシト信ズ次ニばら乾海苔製造進歩留ヲ掲グベシ

ばら乾海苔歩留表

事項 回次	原料容量	全重量	平均一升重量	製品重量	原料ニ對スル割合
第一回	五升	三百二十五匁	六十五匁	六十二匁	約五分ノ一止
第二回	五升	三百十匁	六十二匁	六十匁	五分ノ一止

備考 製造歩留調査ノ爲メ特ニ原藻ヲ(水洗後搾水シタルモノ)五升ツ、五回製造シテ乾了後ノ重量ヲ檢スル豫定ナ
 リシ處後三回ハ取扱ヒ上錯誤ヲ生ジ數量不詳トナリタルヲ以テ之ヲ省キ明瞭ナル分ノミ掲ゲタリ
 表中一升ハ一升樽ニ山盛秤一杯ヲ以テセリ

試 賣

試製佃煮及ビ試賣ノ委托ヲ受ケタル當業者有リばら乾海苔及佃煮ハ之ヲ大小樽詰トシばら乾海苔ハ容器ヲ用ヒズ種子

島地内及び亦鹿兒島購買組合全山之口町鹿兒島屋商店宮崎縣都之城町大矢商店ニ出荷シ試賣ニ附シタリ佃養ハ百匁十錢乃至十三錢ニテばら乾海苔ハ十匁金三錢乃至四錢五厘ニテ雋賣スルニ至リタルガ佃養ハ一方見本ヲ小瓶入トシテ市内外各所ニ配付シ廣ク紹介ニ努メタル結果歩兵第四十五聯隊全第六十四聯隊等ヲ始メ市内各所ヨリ注文シ來ルモノ頗ル多ク宮崎縣都之城町新崎商店熊本縣八代町某店等ニ新タニ取引ヲ開始スルニ至リタリ次ニ試賣ニ附シタル本場品ノミヲ掲グベシ

試賣品

事 項	正 味 重 量	單 價	格 價	試 賣 先
第一三號	五、三五〇匁	百匁	六、九五〇	鹿兒島市 鹿兒島購買組合
第七號	五、一八〇匁	全	六、七三〇	全 前
第五號	四、七四〇匁	全	六、一六〇	全 前
第九號	五、〇八〇匁		六、六〇〇	種子島地内賣
第一號	五、二九一匁		六、八七〇	鹿兒島市内山之口町 鹿兒島屋商店
大樽入	一五、六五〇匁		三三、三二〇	市内御着屋商店
計	四一、二九一匁		三三、三二〇	

備考 表中市内富屋商店ノ分單價及價格ノ記入ナキハ同店ヲ通シ縣外へ取引交渉中製造貯藏長期ニ過ギ醱酵ヲ引起シタル爲メ同店分ヲ廢棄ニ附シタルニヨル

鯉節速製裝置築造指導

本年中川邊郡枕崎中村友次郎中村竹次郎北村嘉八氏ノ各工場内ニ築設指導ヲ爲シ其他ハ業務ノ都合上主任技手出張指導ヲ得サリシタメ適當ノ識工ニ設計仕様ノ詳細ヲ傳習シ熊毛郡上屋久村一湊ノ坂本伊之助、平田一郎、寺田與平、寺田太市、馬場甚四郎、鯨島持三郎、神宮司友吉、計屋太吉、各製造工場内ニ築設セシメタリ

鯉節製造傳習

川邊郡東南方村枕崎本場附屬製造所ニ於テ男女各九名ヲ收容シ五月一日ヨリ十月末日迄前年度ト同一趣旨方法ノ下ニ傳習ヲ爲セリ修業生左ノ如シ

(男子)		(女子)	
住	所	住	所
姓	名	姓	名
川邊郡東南方村枕崎	立石駒次郎	川邊郡東南方村枕崎	中釜ウメギク
全	久保淺吉	全	中釜マスエ
全	原村豊太郎	全	味園イセ
全	上野直吉	全	永江ヒデ
揖宿郡穎娃村仙田	笹山金之丞	全	丸谷フザエ
全	濱上森之助	全	前山トメギク
全	野元榮二	全	岩元タチ
日置郡田布施村	二宮茂	全	松ノ下ミチ
鹿兒島市上荒田町	川上盛彦	全	茶園アサエ

尙本期間ニ於テ縣立商船水産學校ノ委托ニヨリ水産科三年生ニ鯉節製造ノ實習ヲ爲サシメタリ

布糊製造指導

例年ノ如ク在糊ノ製造指導ヲ行フ薩摩出水川邊肝屬ノ四郡十一ヶ所ニシテ自七月十七日至十月二十日間ニ於テ施行シ原蠶製造高八千五百十一斤講習生三百四十五名ニ達シタリ 其狀況左ノ如シ

指導ハ五郡十一ヶ所ニ亘リ大正五年七月十五日ヨリ開始シ同年十月廿日迄施行シ本場指導ノ下ニ製造シタル原蠶取扱高ハ其總數九千三百八十八斤ニ達シ製品六千九百〇三斤之ニ從事シ講習シタルモノ男女三百六十一名ニ及ビタリ前年迄ハ縣下全般ノ製造指導ヲ修了シタル後ニ於テ是等製品ノ取引仲介ヲナシタル爲メ自然廻金遲レ事業者ノ不便ヲ感ズルコト少キニ非ラザリシヲ以テ本年度ハ此點ヲ訂シ指導ノ傍順次取引仲介ノ事務ニ任ジタリ此結果代金ノ回收ヲ早メ活潑ナル取引所在ニ行ハレ各地共頗ル便宜ヲ得ルニ至リタリ今本年度ニ於テ本場ノ仲介ノミニヨリ全國各府縣機業地ニ販賣シタル改良布糊ノ數量ヲ掲グルニ總數三千二百二十五斤ニシテ外ニ本場ノ仲介ヲ受ケズ當業者自ラ大阪東京等ノ縣外鹿兒島市串木野等ノ縣内ニ試賣ヲナシタル數量亦頗ル多シトス次ニ指導狀況ヲ一括表示スベシ

指導製造表

郡名	地方名	期	間	原	蠶	製	品	講習者
熊毛郡	北種子村西之表	自十月三日	至十月二十日	三八九斤	二七二、二斤	一五		
川邊郡	西加世田村小浦	自九月廿六日	至九月廿八日	一一〇、七	六九、二斤	二六		
出水郡	西長島村城川内	自九月廿六日	至九月廿九日	三七七、五	二〇〇斤	一六		
肝屬郡	佐多村大泊	自八月十一日	至八月廿九日	一二三、一、五	八四六斤	六五		
薩摩郡	下飯村瀬々野浦	自七月廿五日	至八月四日	八九三、五	六六三斤	四三		

全	全	全	全	全	全	全
音瀨	手打	蘭幸田	上飯村瀨上	全中飯	里村里	十一ヶ所
自七月十七日 至全廿四日	自七月十五日 至八月三日	自八月廿五日 至九月廿八日	自八月七日 至八月十一日	自八月十六日 至八月十九日	自九月三日 至九月九日	
八日間	廿日間	廿五日間	五日間	四日間	七日間	
九四九斤	二九四〇、五	一三八八、七	一五二、〇	二二四、〇	七四一、五	九三八八、〇
六四六斤	二四七七、九	一〇〇〇、三八	八九、八	一一九、二	五一九	六九〇三、
三七	四九	四一	一六	一八	三五	三六一
合計	五郡					

而シテ累年指導ノ範圍ハ進展シ漸次大成ノ域ニ近キツ、アルコト左表ノ如シ

累年指導表

年次	事項	指導地	供用原藻量	製品	縣外試賣數	講習者
大正二年 (開始)		三郡 七ヶ所	一、八七八斤	一、三二四斤	五一斤余 (本場品)	二〇二人
大正三年		三郡 九ヶ所	三、四三五	二、四〇四	四一六斤 (本場品共)	三〇六人
大正四年		四郡 九ヶ所	二、六一〇	一、八七九	一、二三六	二七三
大正五年		五郡 十一ヶ所	九、七五〇	七、一六〇	三、二二五	三六一

糞乾製造用角釜築造指導

縣下出水郡西長島村潮見瀉ニ於テ同地漁業組合ノ要請ニ係ル糞乾用角釜ノ築設指導ヲ行ヒタリ

經節速製裝置築造指導

岩海苔製造指導

熊毛郡北種子村洲之崎、地田、海土泊、各漁業組合員ノ子弟ニ大正五年二月廿四日ヨリ三月七日ニ亘ル間ニ於テ佃養海苔製造ニ關スル指導ヲナシ其製品ノ試賣ヲ行ヒ廣ク其業務ヲ紹介シタリ又同年三月二十三日ヨリ三月二十七日ニ至ル間ニ於テ薩摩郡上甕村中甕村町報効農事小組合員ニ抄海苔製造ノ指導ヲナセリ

養殖部

龍蝦輸送試驗

大正三年度及全四年度事業報告ニ記載セル如ク以上兩年度ニ於ケル潜水機調査ノ結果本縣ニハ龍蝦ノ棲息多ク一部（日置郡串木野村島平、羽島ヨリ出水郡阿久根村ニ至ル）地方ニ在リテハ既ニ濫獲ノ爲メ産額減少シ其形態甚小ナルニ反シ其他ノ地方ハ何レモ棲息饒多ニシテ且形態頗ル大ナルハ尙ホ其採捕極メテ少キヲ想像セラレ實際ニ於テモ佐多岬以東ノ如ク他縣營業者ヲ入漁セシムルカ又ハ偶々自村ニ刺網業者ナキニ非スト雖モ從漁多カラズ故ニ前者ニ對シテハ蕃殖保護ノ施設ヲ又後者ニ對シテハ更ニ漁獲ヲ獎勵シツ、アリ然シテ一般ニ漁獲ノ多カラザルハ龍蝦ハ他ノ魚類ニ比シ斃死セルモノ、價值低ク加之蕃養運搬ノ方法進マザルヲ換言スレハ龍蝦ノ價值貴カラザルハ重ナル原因ナルガ如シ今重ナル各地ニ於龍蝦ノ漁獲高販路價格等ヲ舉グレバ左ノ如シ

日置郡串木野村島平、羽島ニ於ケル龍蝦調査

（大正五年十二月八、九日）

事項	漁村		
	島	平	羽
漁業者	二十人 内專業十人		二十人
盛漁期	舊三月 十月（ノ方多シ）	月十日乃至十五日出漁	舊九、十月 月平均七日出漁
漁船及漁網	二十四人乘一人前二十尋ノ網十八枚持（目下三隻出漁）		二—三人乘リ一人前網二十統
漁場	字長崎前及荒川前		字荒川前ヨリ土川前ニ至ル
漁獲高	一袋 三四十尾乃至百五十尾（目下三四十尾）		一袋 一人前十四、五尾乃至四十尾 平均二十尾

龍蝦輸送試験

龍蝦ノ太サ	小(荒川ノモノ) 平均四十匁 大(長崎ノモノ)
價格	一尾六錢―九錢 一月ニハ百匁十六七錢 (運賃先拂鹿兒島市ニテノ相場)
蓄養法	活洲籠ニ八十尾位入レ五尋位ノ中層ニ吊シ置リ、數日ニシテニ 三尾斃死ス
荷造法	漁業者自身鹿兒島ニ送ルハニ五六尾入汽車積
備考	本場ノ調査四十七匁 (當業者ノ認ムル所亦同シ) 二錢乃至四錢五厘十二月末五錢位 (一尾水揚) 高サ二尺五寸徑全尺ノ籠ニ百五十尾容レ六尋ノ中層ニ吊シ置リ 三十日間生存ス 漁業者又ハ仲買人、鹿兒島市ニ送ル暖氣ノ候ハ籠(六十尾)冬臥 (八十尾)

備考 兩地共月明ノ夜及靜穩ノ夜ハ出漁セズ晴夜ニシテ波浪高キ方漁獲多シト稱ス

羽島ニテハ十年前ニハ現今ノ二倍二十年前ニハ三倍ノ漁獲アリシト云フ

自大正四年十月 出水郡西長島漁業組合龍蝦漁獲調
至大正五年九月

月別	漁業者數	組合内一日ノ漁獲高	水揚價格(百匁ニ付)	販路及荷造	荷造費及運賃	送切相場ノ	備考
十月	五五	二、四〇〇	四五	久留米、熊本、深及村内、箱詰、汽車汽船	運賃四錢内外、荷造費二十錢内外	一貫匁ニ付六十錢乃至一圓	蝦一尾最大二五〇匁 最小五〇匁 平均百五十匁
十一月	五五	二、三六〇	四五	ク	ク	全	久留米、熊本地方ニ販賣スルハ大正四年十月ヨリ荷造リハ、石油、マツチ箱ニシテ生蝦五乃至八貫匁入り藁チ布ク運搬ハ牛深迄ハ汽船和船、三角港經由
十二月	五〇	一、七九〇	五〇	ク	ク	自六十錢	
一月	四〇	四、三六〇	五〇	ク	ク	自六十錢	
二月	四〇	二、〇〇〇	五〇	ク	ク	全	
三月	四〇	三、三六〇	五〇	ク	ク	全	
四月	五〇	五、八三〇	四〇	村内賣	〇	自九十錢	
五月	五五	六、三六〇	三五		〇	自六十錢	

月別	六月	七月	八月	九月
漁業者數	五五	五五	五五	五五
組合内一日ノ漁獲高	八八〇	八八〇	一、五〇〇	一、五〇〇
水揚價格(百匁ニ付)	三五	三五	四五	四五
販路及荷造運搬ノ新法			村内賣	村内賣
荷造費及運賃	〇	〇	〇	〇
仕送り相場ノ	四十錢以下	四十錢以下	自六十錢	至六十錢
備考				

薩摩郡高城村西方漁業組合龍蝦漁獲高調

月別	三月	四月	五月	六月
漁業者數	一六名	一六	一六	一六
組合内一日ノ漁獲高	八〇尾	七〇	九〇	八〇
水揚價格(百匁ニ付)	五錢	全錢	全錢	全錢
販路及荷造運搬ノ新法	川内地方	ク	ク	ク
荷造費及運賃				
仕送り相場ノ	川内地方ニテ一貫匁九十錢	全	全	全
備考	龍蝦一尾最大百匁最小五十匁平均七十匁			

出水郡阿久根村龍蝦漁獲高等調

月別	十二月	一月	二月	三月	四月
漁業者數	十五名以上	二十名以上	二十名以上	二十名以上	五十名以上
組合内一日ノ漁獲高	二〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	五〇〇
水揚價格(百匁ニ付)	八七錢	八七錢	六七錢	六七錢	五六錢
販路及荷造運搬ノ新法	久留米熊本博多小倉	ク	ク	ク	半數ハ行商
荷造費及運賃	石油箱	ク	ク	ク	ク
仕送り相場ノ	大小共一尾平均十錢宛				
備考	十二、一、二月ハ鯛延繩漁ノ爲メ出漁者ナシ一日ノ漁獲高ハ宇波留部落ノ三十貫以上二十貫宛迄 他縣送リハ石油箱十二錢位米之津迄馬車、米ノ津以外汽船汽車、運賃久留米迄八十錢乃至一圓一尾最大一日二十匁最小三四十匁平均六十匁位ナラム 六月以後ハ余リ龍蝦ニ重キテ置カズ				

龍蝦輸送試験

五月	五十名以上	三〇、〇〇〇〇	四五	錢錢	ク	ク
----	-------	---------	----	----	---	---

肝屬郡佐多村龍蝦漁獲高等調

月別	漁業者數	組合内一日ノ漁獲高	水揚價格 (百匁ニ付)	運搬ノ方法	荷造費及運賃	送り先ノ仕切相場	備考
一月			?				最大百五十匁最小六十匁平均八十匁
二月	網子三七人	六十八尾	?	活洲舟ニテ鹿兒島市ニ運搬シ死蝦ハ村内ニテ賣ル	捕獲者直送運賃ナシ	(漁獲高ニ對スル仕切高) 二圓四十九錢	
三月			?				
四月	細別前ニ全シ	四〇三ク	?	二月ニ全シ	二月ニ全シ	十三圓六十七錢	
五月		三六五ク	?			十四圓四十錢	
六月		二三八ク	?			十圓十三錢	
七月		一二四ク	?			六圓十八錢	
八月		二六三ク	?			十圓三十三錢	
九月		六一五ク	?			二圓三十八錢	
十月		一八八ク	?			九圓二十八錢	

備考 前表中西方及阿久根ノ兩地ハ交通ノ便良ク叙上濫獲ノ弊アル處アリ

本縣龍蝦ノ漁獲ヲ獎勵セント欲セバ今日以上其價值ヲ高ムルコトヲ急務トシコレカ爲ニハ先ツ運搬ノ方法ト同時ニ蓄養ノ途ヲ改良セザルベカラズ而シテ現今本縣ニ於ケル龍蝦ノ蓄養運搬法ヲ觀ルニ

蓄養法 最モ進歩セルモノト認メラル、ハ日置郡串木野村羽島ニ於テ底徑二尺高同シ位ノ土瓶形ノ籠ニ容レ棕柁繩

ヲ以テ造レル網様ノ蓋ヲ施シ砂濱又ハ岩底ニシテ水深五六尋ノ中層ニ吊ルシ置クモノニシテ、光線、波浪、淡水等ニ對シ稍々適當ノ方法ニシテ當業者ノ談ニ依レバ能ク數十日ノ蕃養ニ堪ヘ得ト稱ス

運搬法

前記ノ箱詰ハ縣外ニ送荷スル場合ノモノニシテ就中進歩セルモノ、如ク鹿兒島市ニ送荷スル場合ニ在リテハ蕃養用籠ヲ用キルモノアリト雖モ甚シキハ吠詰トシ船車各其價ニ應ジテ運搬ス

蕃養後ハ前記ノモノハ能ク數十日間ノ蕃養ニハ堪ヘ得ベシト雖モ數ヶ月以上ニハ應用スベカラザルヲ以テ千葉縣等ニ行ハル、如ク適當ナル海底ノ巖礁ヲ鑿堀シ又ハ築造ニ依ル養池ヲ用キバ一層良好ノ結果ヲ得ベク運搬法ハ長島ノ如キ交通不便ノ地ニ在リテハ寒氣ノ候ハ勿論暖氣ノ候ニ在リテモ能ク運搬シ得ル方法ヲ考究スル必要アリ乃チ本試驗ハ暖氣ノ候ニ於テ試ムベキ筈ナリシモ原料及場務ノ都合ニ依リ一月中串木野村羽島ヨリ輸送セルモノニシテ其方法等ハ次ニ記スル所ノ如シ

甲、生活セルモノ

- (一) 石油箱ヲ横ニ三段ニ切り三個トシ新聞紙ヲ敷キ各段十三尾ヲ容レ粗穀ヲ填充シ何レモ蓋ヲ施ジ三個ヲ結束ス
- (二) 石油箱ヲ最モ廣キ平面ニ倒シ之ヲ横ニ二個ニ切り前者ニ全ジク各十七尾ヲ容レ二個ヲ結束ス

乙、頭胸部ヲ去リタルモノ

乃物ヲ用ヒズシテ龍蝦ノ頭胸部ヲ落シ腹部即チ肉ノ部分ノミヲ豫メ底ヲ二寸許リ下ケ且ツ底ニ徑三四分ノ小孔數個ヲ穿テ爾樽中ニ氷塊ト交互ニ容レタルモノヲ鏡蓋ヲ施シ菰ニテ包裝ス

以上二種三様ニシテ大正六年一月十九日荷造全夜羽島ヨリ島平揚陸翌日午後五時十二分串木野驛上リ列車ニテ全夜六時五十五分鹿兒島驛上リ列車ニ積替ヘ小荷物便ニテ東京日本橋魚市場樋庄商店ニ送付セシニ廿三日甲ハ十貫匁ニ付二十三圓乙ハ全五十圓ニ賣却ノ電報ニ接シタリ瀛車中四十五時間海中取揚ヨリ賣却迄前後五日目ナリ而シテ乙ハ完全ニ

到着セルコト明カナルモ甲ハ生死ノ割合商店ノ調査全カラザル爲メ不明ニ歸セリ元來甲ハ營利的輸送ノ基礎トシテ該方法ニテ果シテ如何ナル結果ヲ生スベキヤヲ知ランカ爲ナリシヲ以テ甚タ遺憾トスル所ナリ

今之レカ收支ヲ案スルニ甲ハ原料費四圓八錢七厘荷造運賃四圓七十一錢計八圓七十九錢七厘ニシテ收入五圓九十九錢差引二圓八十錢七厘乙ハ原料二十九圓七十三錢荷造運賃八圓七十七錢計三十八圓五十錢ノ支出ニ對シ三十八圓十九錢ヲ收入シ差引三十一錢ノ損失ニ歸セリ

本試驗中甲ハ生活シテ到着ノ割合ヲ知ランカ爲メ前記ノ通り收支ノ關係ヲ度外トシ極メテ丁寧ニ荷造リセル爲メ乙ハ天候不穩ノ爲メ急遽荷造リヲ完了シ實質ノ容量寡ク且ツ串木野ヨリ羽島マテ物資ヲ一旦運搬シ更ニ夜間仕立船ニテ運漕シ爲メニ荷造運賃ヲ損セルコト多キハ左表ノ通り

龍蝦輸送試驗收支一覽

支 出

金三十三圓八十二錢

總重量二十四ベ二百五十匁 (一匁ニ付一圓三九四六)

平均一尾四〇匁二四九)

金十三圓四十八錢

荷造運賃

計金四十七圓三十錢

收 入

金四十四圓二十一錢

内 譯

金三十七圓二十錢

乙、頭落シ八貫匁代四十圓ヨリ口錢七分二、八〇〇引

金五圓九十九錢

甲、生活セル儘送リシモノ代六、四四〇ヨリ口錢七分、四五〇引

金九十九錢

乙ノ頭胸部(地賣リ)代金

差引金三圓〇九錢損失

又荷造運賃ヲ表示スレバ

龍蝦輸送試驗荷造運賃明細

一金十三圓四十八錢

龍蝦輸送試驗荷造費一切

内 譯

金一圓二十錢

水 二百斤

金五 十錢

四斗樽 一本

金六 十錢

石油箱 四ヶ

金十 六錢

菰 四枚

金十 五錢

繩

金五 十錢

串木野ヨリ羽島迄前記材料運賃

金八 錢

四斗樽底下ヶ手間賃

金三 十錢

石油箱改 造費

金五 十錢

荷造 手間賃

金一圓五十錢

羽島ヨリ串木野迄運賃

(夜航船便仕立風波ノ爲メ島平經由ニ付多額ヲ要ス)

金七圓九十九錢

鐵道運賃及手數料

龍蝦輸送試驗

今之レヲ甲乙ニ分テハ左ノ如シ

甲

一金八圓七十九錢

支出

内

金四圓八錢七厘

原料費 龍蝦七十三尾重量三〇十匁 平均一尾五厘九毛九

金四圓七十一錢

荷造運賃

一金五圓九十九錢

收入

差引二圓八十錢七厘

損失

乙

一金三十八圓五十錢

支出

内

金二十九圓七十三錢

原料費 龍蝦五三一尾重量二一〇二四〇匁 平均一尾五錢五厘九毛九

金八圓七十七錢

荷造運賃

一金三十八圓十九錢

收入

差引三十一錢

損失

前記ノ兩方中甲ハ寒氣ノ候ニ限リ煙草空箱等ニ容レ送付スル時ハ東京大阪迄輸送シ得、乙ハ暖氣ノ候ニ在リテ安價ノモノヲ豫備冷却ニ注意シ且氷塊ノ量ヲ増シ東京ニノミ輸送シ相當ノ利益アルヲ疑ハズ本試驗ノ結果ニヨリ當業者ハ直チニ首肯シ得ベク現ニ本年四月中旬ハ東京市場ニテハ十匁三十三圓乙ハ十匁六十圓ニ上レルヲ見タリ是レ東京近海

ニ於ケル産額漸ク減少シ次第ニ遠地ヨリ供給ヲ仰ク必要ヲ生ジ從テ主トシテふらい及てんぶらノ原料トシテ乙ノ需要アル所以ナリ

結 尾

既述ノ如ク本縣ニ於ケル龍蝦ノ蓄養荷造運搬法ハ尙ホ改良ヲ要シ販路モ亦從テ開拓ノ餘地アルヲ以テ廣ク今回試驗ノ結果ヲ應用センコトヲ望ム抑モ本縣ノ龍蝦ハ年産額明治三十八年ニハ五千貫ナリシモノ全四十四年ニハ一萬九十九ベ以上ニ達シ價格ハ一ベ奴(以下全シ)二十三錢ノモノ六十錢ニ昂上セリト雖モ之ヲ全國ノ平均價格一圓ニ比レスバ四十錢神奈川縣ノ一圓五十六錢全國最高價タル長崎縣ノ一圓五十九錢ニ比スレバ約一圓ノ安價ニシテ其益甚シクシテ若四十年ノ産額ガ全國平均ノ一圓ニ達スルモノトセバ其産額増加セストモ尙ホ毎年七千六百三十二圓又長崎縣同様ニ達スレバ一萬八千八百八十圓實ニ現今ノ二倍六割五分ノ増加トナルベシ況ンヤ斯クナル曉ニハ必然ノ結果トシテ漁業ノ發展ヨリ來ル産額ノ増加アルベキヲ以テ其益ハ更ニ大ナルモノアラム

指導

稻田養鯉成績

本縣伊作郡又ハ其他山間地方ニ在リテハ新鮮ナル海魚ヲ得難ク且其價貴ク隨テ古來淡水魚類嗜好ノ慣習ニ富ム而シテ概ネ水利良好ニシテ邸内其他池塘ヲ設ケテ多少養鯉ヲ營メル者ヲ散見セリ

先是明治四十四年中伊佐郡長ノ申請ニ應ジ全郡ニ於テ養鯉ニ關スル講習ヲナセシモ未ダ大ニ斯業ノ勃興ヲ見ルノ機運到來セズ然レモ地勢上及水利ノ良好ナル將タ鯉魚ノ高價ニシテ其需要ノ多キ等稻田養鯉ハ極メテ有望ナルヲ以テ爾來指導獎勵ヲ怠ラズ而シテ曩ニ調査セル所ニ依ルモ伊佐外二郡ニ於ケル適地ニ向ツテ悉ク養鯉ヲ講スルニ於テハ左表ノ結果ヲ得ベキヲ知レリ

曩ニ農商務省ノ命ニ依リ長野縣農事試驗場ニ於テ試驗セル稻田養鯉ノ結果及之レニ基ク本縣養鯉ノ利益左ノ如シ

稻田養鯉得失調査 (一反步)

縣名	標準無放鯉田ニ比シ稻作増收	養鯉收入	鯉相場	養鯉ノ爲特ニ支出ノ増加分	無放鯉標準用ニ比シ差引利益	備考
長野	四、二二三	一三、四〇四	十一錢	一〇、一五四	七、四六三	鯉步減一割乃至三割一反步放養
群馬	四、〇一七	一五、五〇〇	十錢	一三、四一五	六、〇六〇	坪三五尾並ニハ坪五尾ノ放養
香川	四、三二六	二、四七〇	?	三、〇三四	六、七九六	率トシテ計算ス
山梨	?	一八、八九二	十二錢	九、五五〇	九、三四五	
平均	四、一八五	一二、五六六	十一錢	九、〇三八	七、四一六	

本縣養鯉ノ利益調（一反歩）

郡名	反別	稲作ノ增收	養鯉ノ收入	特ニ支出ノ増加	差引利益	摘要
伊佐	1,257,700 円	10,199,154 円	30,324,559 円	3,026,530 円	18,073,554 円	當才鯉（以下全）
薩摩	1,054,400 円	4,361,655 円	3,356,601 円	9,823,766 円	7,704,553 円	
噺喉	98,000 円	4,333,355 円	3,377,510 円	8,902,450 円	7,104,750 円	
計	2,409,100 円	18,733,164 円	37,058,670 円	20,952,736 円	31,148,674 円	

今若シ本縣現下ノ鯉魚價格並將來鯉ノ價格下落セル場合ノ豫想左ノ如シ

本縣養鯉ノ將來

〔一ハ適當ナル稻田ニ全部養鯉ヲ行ヘリ
七目下ノ相場ト見一ハ將來ノ豫想〕

郡名	鯉ノ産額	近キ		將來		摘要
		本縣平均相場	金	各縣平均相場	金	
伊佐	29,245 斤	廿二錢	64,339 円	十一錢	32,700 円	長野縣ノ例反當十二貫
薩摩	12,564 斤	ク	27,641 円	ク	13,821 円	
噺喉	11,820 斤	ク	26,004 円	ク	13,002 円	
計	53,629 斤	一	117,984 円	一	58,992 円	

然リ而シテ本年度ニ於テ本縣水産獎勵金ノ下附ヲ受ケ稻田養鯉ヲ行ヘル噺喉郡末吉村南仁助並伊佐郡羽月村内村純三兩氏ノ成績ハ各左ノ報告ヲ得タリ

第一二八號

大正五年十月二十一日

末吉村農會長

坂

元

友

吉

岡

鹿兒島縣水產試驗場 御中

本年度末吉村南仁之助稻田養鯉成績左記ノ通りニ有之候間此段及回報候也

左記

- 一、稻田ノ植付並鯉兒放養ノ月日 大正五年七月十日
- 二、養鯉稻田ノ面積一坪ノ放養數及總數
田三反六畝十五步一坪二、三、四尾總數三千尾
- 三、放養當時ニ於ケル鯉兒ノ大サ並價格一尾凡一寸價格七厘
- 四、飼料又ハ肥料ノ施否、種類數量、金額、投餌又ハ施肥ノ方法等
肥料ハ堆肥反當リ三百貫骨粉八貫位ヲ元肥ニ施用シ追肥ヲナサズ肥料代金五圓餌ハ蠶蛹ヲ投シタリ
- 五、落水及鯉魚收容ノ時 十月十五日
- 六、鯉魚放養中稻田ノ水深 三、四寸
- 七、收容魚ノ數大サ(長及ヒ重量ノ最大最小及平均)總重量並價格ノ概算
最大五寸最小三寸平均四寸位ニシテ一尾二十匁位一尾約四錢位總數二千五百尾(見込)約五十貫價格約百圓位
- 八、收容魚ノ處置三年鯉ニシテ賣却ノ見込ニ付收容後養池ニ放養セリ
- 九、養鯉ノ稻作ニ及ボセル影響ノ有無及其程度
除草等ハ減シテモ宜シキ様思ハル先ツ宜シキ方ナルベシ
收穫通常ノモノト同等位ナリ
- 十、普通田ニ比シ養鯉田ノ收支得失

米ノ減收ナキ爲メ養鯉ノ得ナルヲ認ム

水試發第五二一號ニテ御照會ノ件左記ノ通り及報告候也

大正五年十月二十四日

伊佐郡羽月村

内村純三

鹿兒島縣水產試驗場 御中

記

第一區 一號田(苗代田)ニシテ面積一畝十步排水不良ノ一毛作ノ小作田

1、大正五年六月一日放養

2、坪五尾ノ割ニテ總數二百尾ヲ放養ス

3、大正五年六月十六日稻ノ植付ヲ行フ

4、鯉兒ノ大サハ身長七八分ニシテ價格ハ一尾三厘總價格六十錢

5、餌料ハ殆租放的ニシテ僅カニにぬきノ糟ヲ數回投與シタルノミ

施肥トシテハ原肥ヲ用ヒズ單ニ追肥トシテ人糞二荷ト豆腐汁ヲ時々撒布シタルニ過ギズ

6、大正五年七月二十八日鯉兒ヲ收容ス

是ハ小作田ノ爲メ或ル事情ニヨル

7、水深ハ整地充分ナラズシテ傾斜ヲ爲シ深キハ三四寸淺キハ乾水ノ箇所アリキ

稻田養鯉成績

8、收容魚ハ百二十尾（外十五尾ハ他ヨリ移シタリ）ニシテ其大サハ最大五寸七分最小三寸五分ナリシカ當時重量ノ調査ヲ歛グ

價格ハ一尾平均三錢三厘トシテ總額三圓九十六錢

9、收容魚ハ溜池ニ放養ス

10、影響 本田ハ從來つばくれ著ルシカリシモ今年ハ年柄ノ勢ニヤ其被害ヲ免レ一坪ニ對シ粃米二升一合（玄米

トシテハ九合ノ見込）ヲ收容セリ然レモ稻ノ品種（糯）ノ關係ナルヘキカ莖ノ伸長過ギテ倒レタル爲メ粃じら多ク

從ツテ搗キ減リノ恐レアリ故ニ或者ハ養鯉ノ結果ナルベシト云ヘド俄カニ信ジ難ク却テ增收ノ疑ナカルベキカ

11、收支計算 假リニ收得米其他ヲ從前ト大差ナシトスレバ

支 出

一金六十錢

鯉 兒 代

一金一圓十八錢

小作人ノ報酬

計金一圓七十八錢

收 入

一金三圓九十六錢

收 容 魚 代

差引 二圓十八錢

利益（反當リ十六圓三十五錢ノ利益）

第一區二、三、四號田及ビ第二、三區モ小作田ニシテ施設全カラザリシ爲メ鯉兒ノ流失或ハ害鳥、害蟲等ノ被害甚ダシク殆ンド全部ヲ損失セリ此總面積ニ反三畝十歩ニシテ三千五百五十尾ヲ放養シタリキ

第四區

- 1、 稻ノ植付ハ六月二十八日ニシテ同時ニ放養ス
 - 2、 此面積ハ三畝歩坪三尾ノ割ニテ總數二百七十尾ヲ放養ス
 - 3、 鯉兒ノ大サハ二寸内外ニシテ一尾一錢總額二圓七十錢
 - 4、 餌料トシテハにぬきの糖、醬油糟、床唐芋、米、麥糠、蠶蛹等ヲ與フ此ノ價格三圓
 - 5、 肥料ハ原肥、追肥共ニ施サス僅ニ除草ヲ行ヒシノミ
 - 6、 大正五年九月十七日落水ト共ニ收容ヲ爲ス
 - 7、 水深ハ三寸乃至四寸
 - 8、 收容魚ハ二百十六尾ニシテ最大七寸九分中段六寸最小四寸八分ニシテ平均六寸二分三厘餘重量ハ最大六十四匁中段三十二匁最小十四匁ニシテ平均三十六匁六分餘ニ當リ總重量ハ七貫五百六十匁ニ及ビ一貫匁ヲ一圓八十錢ニ換算スレバ十三圓六十錢八厘トナル但シ時價ハ一貫匁ニ付二圓二、三十錢乃至三圓ヲ上下ス
 - 9、 收容魚ハ溜池ニ放養ス
 - 10、 影響 本田モ從來排水、水質不良一毛作ノ小作田ニシテ往々つぼぐされヲ免レサリシガ本年ハ幼魚池造營ノ際揚土ヲ散布シタルモノヲ單ニ三又ニテ搔キならし然モ植殘リノ不良苗ヲ拾ヒ集メテ挿秧シタルニ拘ラズ年柄トハ云ヘ一坪ニ對シ粃米一升八合七勺（玄米トシテ九合取リノ見込）ノ收得ハ偏ニ養鯉ノ賜ナラサルカ勿論前年來ノ増減米比較ノ明カナラサルヲ恨ム
- 唯稻ノ倒レシハ品種ノ選定上養鯉家ノ頗ル留意スヘキ所ナル可シ
- 11、 收支計算 收得米其他ハ例年ト異狀ナシト假定スレバ

支 出

一金二圓七十錢	鯉兒代
一金三圓	餌料費
計金五圓七十錢	

收入

一金十三圓六十錢八厘	收容魚代
------------	------

差引七圓九十錢八厘 利益(反當リ二十六圓三十六錢收利)

要スルニ本年ノ稻田養鯉ニ在テハ時期ヲ失スルノ止ヲ得サリシ事情ノ爲準備整ハサリシト一ハ小作田ニ放養ノ結果種々ノ情實ニカラレテ充分ノ作業行ハレス且害蟲害鳥等ノ被害夥シクシテ豫期ノ成績ヲ擧ゲ得サリシヲ遺憾トスルモ聊カ本業ニ關スル淺キ經驗ニヨリテ得タル感想ヲ述ブレバ次ノ如シ

一、稻田養鯉ノ利益收得上

- 1、苗代田ヨリ放養スレハ成長率大ナルコト
- 2、放養鯉兒ハ大ナル程歩減ノ少ナキコト
- 3、鯉兒放養田ハ自作スルニ便利多キコト
- 4、除草害虫驅除等ノ手數ヲ省クコト
- 5、つぼくされナカリシコト
- 6、排水不良ノ一毛作ノ田地ノ如キ多額ノ費用ヲ投シテ二毛田トナスヨリハ寧ロ養鯉ニ利用スルノ經濟的ニシテ然モ利益多カラサルカ

二、同施設上ノ注意

- 1、畦晒 當ニ高メ且周圍ニ魚溜リ兼用ノ溝ヲ設タルコト
- 2、排水不良ノ田地及ビ周圍ニ山藪等ノ繁レル場所ハ害蟲、害鳥、害獸等ノ被害甚シケレバ其豫防驅除ヲ怠ラザルコト

三、稻田養鯉ニ在リテハ莖ノ強キ稻ノ品種ヲ選定スルコト

四、害鳥害獸ノ驅除ハ單ニ威銃位ニテハ効果ヲ收メ難キニヨリ之ヲ捕殺ヲ許容サルベキコト

尙當場ヨリ鯉兒購入者ノ報告ヲ促シツ、アルモ一、二ノ情報ニヨレハ

一、或ル者ハ放養數量ノ一割位ノ收容魚ヲ得タルモ鯉兒ノ大サハ最大七寸位ヨリ最小四寸位ニシテ是レハ畦畔低クシテ流失セシニヨルコト

二、或ル者ハ殆ンド歩減リナカリシモ鯉兒ノ大サハ大概四、五寸ニシテ是ハ地塘ノ割合ニ放養數ノ過多ノ模様アリ

三、或者ハ盆頃已ニ五寸位ニ成長シタリト

備考
養魚池ノ鯉兒中孵化後九十一日目ニ最大九寸六厘餘目方八十六分其他八寸四五分ヨリ五六寸マデアリキ

今兩氏ノ成績ヲ表示スレバ左ノ如シ

稻田養鯉一覽表

調査事項	南二助	内村純三 (第四區)
鯉兒ノ植付月日	大正五年七月十日	全 年六月二十八日

養鯉稻田ノ面積一坪ノ放養數及總數 放養當時ニ於ケル鯉兒ノ大サ並價格 餌料又ハ肥料ノ施否種類數量金額、投餌及施肥ノ方法 落水及鯉魚收容ノ時 鯉魚放養中稻田ノ水深 收容魚ノ數大サ總重量並價格 收容魚ノ處置 養鯉ノ稻作ニ及ボス影響ノ有無及其程度 普通田ニ比シ養鯉田ノ收支得失	三反六畝十五步一坪二、三、四尾總數三千尾 凡一寸 價格一尾七圓 肥料反當リ堆肥三百貫骨粉八貫多ヲ元肥トス 此金五圓餌料ハ蠶蛹ヲ投與ス 大正五年十月十五日 三、四寸 最大五寸最小三寸平均四寸一尾二十匁約四錢 總數二千五百尾(見込)約五十貫約百圓 養地ニ放養ス 除草ハ滅ツテモ宜シキ様思ハル收穫ハ普通ノモノト同等位 米ノ減收ナキ爲メ養鯉ノ得ナルヲ認ム
又更ニ各一反步當リニ換算スレバ(設備費ヲ計上セズ) 南 氏	三畝步 總數二百七十尾 坪三尾 凡二寸 一尾 一錢 肥料ナシ、醬油糟、米糠、麩、蠶蛹等此價三圓 全 年 九月 十七日 三、四寸 七寸九分一四寸八分平均六寸二分三厘一尾三十六匁六總重量七貫五百六十匁一圓八十錢トシテ十六圓六十錢八厘 溜池ニ放養ス 除草一回排水不長溜池ノ揚土ヲナシ殘苗ヲ植付ケタルトモ坪當リ一升八合七匁(玄米九合)
支 出 一金九圓三錢八厘 收 入 一金貳拾七圓六十錢 差引純益十八圓五十六錢二厘	內 村 氏 支出不明ニ付前記各縣平均支出ニ據ル 一金十九圓 一金四十五圓三十六錢 二十六圓三十六錢

ニシテ前記各縣ノ鯉魚ノ收入反當リ二圓四十七錢乃至十八圓八十九錢二厘平均十二圓五十六錢六厘ニ比スレバ南氏ハ五圓九十九錢六厘內村氏ハ三十二圓七十九錢四厘ノ增收ニシテ何レモ好良ノ成績ヲ得タリ

大正六年一月中日置郡串木野村羽島漁業組合及全村島平漁業組合ニ對シ龍蝦蕃殖保護ヲ獎勵セリ

車 蝦 蕃 養 指 導

大正五年八月末出水郡中出水村名護ニ於ケル車蝦蕃養試験ニ關スル指導ヲナセリ

大正七年三月廿五日印刷
大正七年三月卅一日發行

鹿兒島縣水產試驗場

鹿兒島市金生町二十六番戶

印刷人 佐々木伊四郎

鹿兒島市金生町二十六番戶

印刷所 佐々木龍勢堂