

三、瀬物延繩漁業試験

試験趣旨 小型發動機漁船ヲ用ヒ沖合島嶼ノ底礁ニ栖息スル鱸赤鯛等ノ漁獲ヲ目的トシ大正三年以來着手セルモノニシテ近年ニ至リ一般小型發動船ノ從漁スルモノノ増加セルタメ新漁場開發ノ要アルモ試験船松島丸ノ程度ニテハ甚ク遠航探究スルコト困難ナルヲ以テ本年ハ口島附近ニ新漁場ヲ求メントシ着手セリ。

試験經過成績

試驗船松島丸ハ機關部三名甲板部七名外ニ主任者一名乗組ミ十三年一月五日準備ヲ了ヘ鹿兒島港

發同九日十一日硫黃島附近ニ漁業シ同十九日ヨリ二十一日迄同上二十二日漸ク天候ヲ得テ口島ニオン會根ニ至リ從漁
 鮎松鯛十一尾ヲ得タルモ潮流迅ク繩ハ之ニ捲キ込マレ繩二鉢樽四個ヲ切斷喪失セルタメ操業困難ヲ極メタリ、爾後荒
 天勝ニシテ餌イカノ漁獲モ乏シク種子島近海ニテ二月六日漁業セルノミニテ同二十一日ヲ以テ鯖漁業ニ轉ズルタメ終
 業セリ、同上期間中ノ漁獲ハ鮎赤鯛等百三十六尾價格三百十九圓四十五錢ヲ得タルニ止マレリ。

本年初メテ試ミタル口ノ島ニオン會根ニ於ケル本漁業ハ急潮ノタメ充分ノ漁業ヲ爲スヲ得ザリシモ鮎松鯛ノ栖息多キ
 ハ推スルニ難カラズ急潮ニ堪ヘ得ル様繩糸ヲ細クシ其ノ他作業ノ方法ニ於テ注意ヲ加フル時ハ多大ノ漁獲ヲ爲シ得ベ
 キモノト認メラル。

十二年十二月ヨリ本試験期間ニ亘リ既知漁場ノミ漁業シタル民間漁船ハ概シテ好績ニシテ最高四千圓位ノ水揚ヲ爲セ
 ルモノヲ見タリ。

瀬物延繩漁業表

大正十二年

松島丸

月	日	天候	風向	流揚	漁具使用時	漁具使	表面	潮回速	餌料	流	獲	物	捕	要
		風向	符號	漁具使用時	用回数	表面	潮回速	餌料	種類	尾數	金額	種類	捕	要

一月五日	六日	七日	八日	九日	十日	十一日	十二日	十三日	十四日	自十五日 至十七日	十八日	十九日	二十日	二十一日	二十二日	二十三日	二十四日	二十五日	二十六日	二十七日	二十八日	
				雲西四		晴北東二						雲西四	雲西五	晴北東二	雲北西六							
				イ		ロ						ニハ	ホ	ヘ	ト							
				自前六、三五 至后三、〇〇		自前七、〇〇 至后四、〇〇						自前六、三〇 至后三、〇〇	自前九、〇〇 至全二、〇〇	自前七、二〇 至后一、〇〇	自前八、〇〇 全							
				(八) 鉢二		(八) 鉢一						(十) 鉢二	(四) 鉢一	(十一) 鉢二	(八) 鉢二							
				一九、五東		一九、五東						三〇、〇東	三〇、〇	三〇、〇東微北急	三〇、〇北東急							
				緩イ		緩イ						緩イ	イ	イ	イ							
				カ 尾 赤		カ 松						カ 松	カ 鯨	カ 鯨	カ 鯨	カ 鯨						
				脚 長 脚		脚						脚	脚	脚	脚	脚						
				三		三						四一六	二	二	二							
				五、元		六、八						三、七	三、五	四、六	七、三							
準備ヲ終ル) 后三時七分鹿兒島發后七時廿分山川入港	荒天休泊	后二時發大泊ニテ餌イカ買入レ硫黃島ニ向フ	前五時硫黃島前ノ潮ニ午前後各一回使繩強西風作業困難ナリ漁獲揚所水深八十尋后四時口島避泊	硫黃島假伯ノマレ荒天ニ付休業	前六時二十分假泊地發操業水深八十尋后六時三十五分鹿兒島ニ向フ	前五時三十五分谷山着漁獲物賣却ス	降雨休泊	后一時四十五分發五時二十五分山川入港	荒天休泊	前十時五分發大泊ニテ餌イカ買入后十一時半硫黃島ニ向フ	前六時三十分漁揚着終漁后六時十五分硫黃島ニ假泊	前八時發操業強西風ノタメ困難ニ付中途切上ク硫黃島假泊	前六時三十分發終漁后時八口永良部島ニ假泊	前六時三十分發ニオン曾根ニ向ヒ同八時操業底繩中繩ヲ試ム潮急ノタメ困難ヲ極ハメ后十時三十分硫黃島ニ入ル漁揚水深百尋	荒天硫黃島避泊	前九時半發后十時半谷山入港漁獲物賣却	荒天休泊	前七時半鹿兒島回航	前九時十分發后二時半山川入港			

131°E

131°10'

多摩川

幸志鹿崎

馬七島

西表

種

田嶋

リ

子

島

島

熊野

宮浦

屋

早崎

安房

養生

城崎

大崎

弁

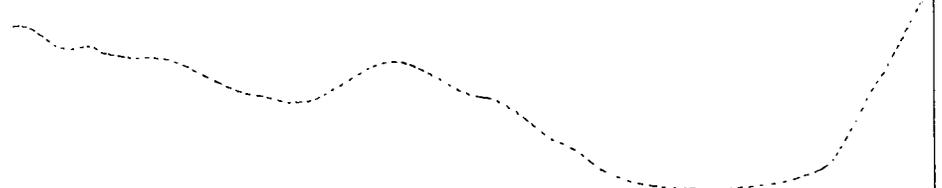
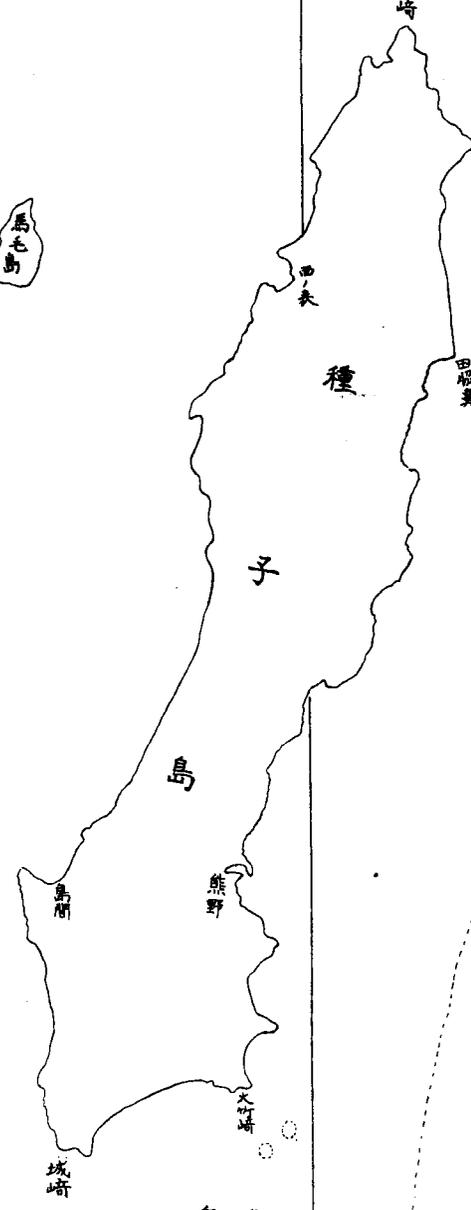
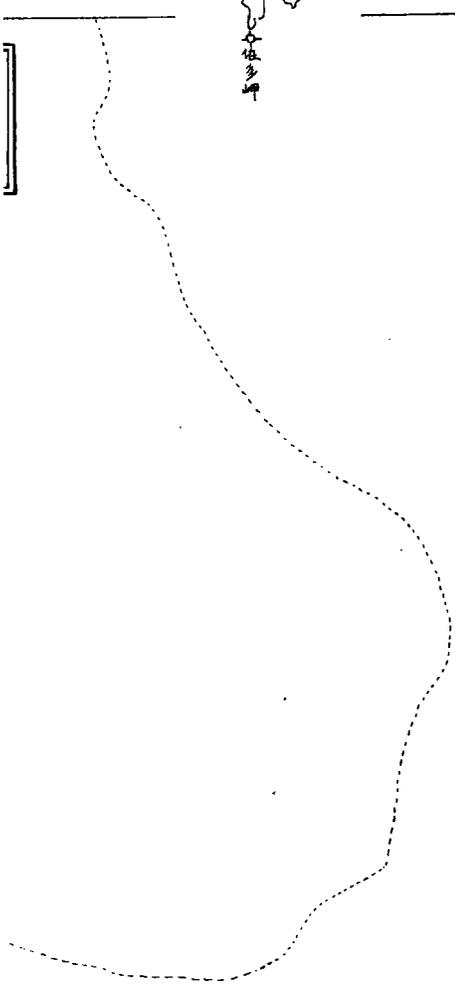
深三郎

鍋割

30°N

131°E

131°10'



本年度ニ於テモ此趣旨ノ下ニ續行スルノ外本年ヨリ餌料試験ヲナシ及民間配布ヲナシ之ガ獎勵ニ着手セリ。

飼育訓練ノ經過

飼育訓練 十二年四月ヨリ十三年三月迄ニ施行セル海上及陸地放鳩訓練回數ハ六十回ニシテ其ノ使用羽數千參百六十二羽ノ多數ニ及ベリ、而シテ之等訓練地点ハ鳩ガ將來漁場ト大陸トノ連絡通信ヲ行フニ當リ鳩ガ確實且迅速ニ歸還シ得ル爲メニ鳩舎周圍ノ地形又ハ陸上ニ於ケル平常目標物体ニ對スル記憶力ヲ増進セシムルガ故ニ鳩舎ノ東西海岸線ヲ初メ陸上放鳩訓練ヲ行ヒ海上ニ於テハ本場指導船照洋丸ヲ以テ海上放鳩訓練ヲ施行セリ其ノ成績ハ前年度ヨリ好成績ヲ示シ使用羽數千三百六十二羽ノ内鷹害ノ爲メ失踪トナリシモノ僅カ七羽ニ過ギズシテ千分ノ五ニ相當シ其ノ海陸放鳩訓練成績左ノ如シ。

放鳩訓練成績

月日	放鳩地点	距離(吉米)	方向	天候	風位力	放鳩數	放鳩時刻	到着時刻	經過時間	方向判定時間	一分間速力	記	事
四月十三日	開闢岳	二四	南東	晴	北々西弱	三前	10:10前	10:30	二〇	五	一、六〇〇	照洋丸ニテ放鳩壹羽翌日歸ル	
全十五日	板敷	三	東	曇	南々東弱	三前	10:55前	10:11	六	二	〇、七〇〇	陸上訓練	
全二十一日	開闢岳	二五	南東	晴	南西〇	二七后	1:45后	二:15	三〇	一〇	一、三〇〇	照洋丸ニテ放鳩二羽后レテ歸ル	
全三十日	山川港	四	東	全	北〇	二四前	6:30前	7:10	四〇	五	一、〇〇〇	全	
五月四日	板敷	三	東	全	南〇	二八后	4:00后	4:30	四〇	三	〇、七五〇	陸上訓練	
全五日	盤屋	八	全	全	南東〇	二前	11:30前	11:11	五	二	〇、八〇〇	全	
全	盤屋	八	東	晴	南東〇	三前	11:50后	1:04	一四	三	〇、七三三	全	

傳書鳩初用試験

全 十八日	全 十七日	全 十七日	全 十七日	九月一日	八月二十日	全 十八日	全 十八日	全 十八日	全 十六日	八月十四日	全 七日	七月七日	全 二十八日	全 二十六日	五月十九日	全 十七日	全 十六日	全 九日	全 七日
坊	全	全	全	耳取峠	額娃垣	石垣	額娃	全	石垣	鹽屋澤	白澤	立神沖	坊	耳取峠	額娃	石垣沖	額娃	全	石垣
八	五	五	五	五	三	八	三	八	八	七	二	五	八	五	三	八	八	八	八
全	全	全	全	西	東	全	全	全	全	東	全	南	全	西	東	南東	全	全	全
曇	晴	全	全	曇	晴	全	全	全	全	晴	全	全	全	全	曇	全	曇	全	晴
北々東弱	全	南東弱	全	全	南	全	南西	全	全	南	西	全	南々西弱	北々西弱	全	南東弱	北東	北々東強	全
二〇前 三、五〇后	二〇全 二、〇〇全	二〇全 一、〇〇全	二〇全 二、〇〇全	四〇后 二、五〇后	四〇前 九、〇〇前	四〇全 七、五〇全	三〇全 九、〇〇全	三〇全 一〇、〇〇全	三〇全 一〇、〇〇全	四〇前 八、〇〇前	四〇后 三、〇〇后	三〇全 二、〇〇全	三〇后 一、五〇后	六〇前 三、〇〇前	五〇后 四、五〇后	三〇前 三、〇〇前	四〇全 二、五〇全	三〇全 二、五〇全	三〇全 二、五〇全
一〇	八	四	五	一〇	三	二	一〇	五	二	四	五	二	九	二	三	三	五	一〇	二
一、三〇〇	一、三〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	一、〇〇〇	一、九七〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	一、八〇〇	〇、九〇〇	〇、七三〇	一、七〇〇	〇、五三〇	〇、八〇〇	〇、七三〇	〇、四八〇	〇、九〇〇	〇、七〇〇	一、三〇〇	二、〇〇〇
二羽后レテ歸ル	全	全	全	全	陸上訓練二羽翌日歸ル	全	全	全	全	全	陸上訓練	全	照洋丸ニテ放鳩壹羽后レテ歸ル	鷹害ノタメ四羽翌日歸ル一羽失喪トナル	全	陸上訓練	照洋丸ニテ放鳩	壹羽翌日歸ル	全

全 十二日	全 十一日	全 五日	全 四日	全 四日	全 三日	全 全	全 全	二月一日	全 全	全 三十日	全 全	全 二十九日	全 全	一月廿八日	全 十三日	全 全	十月五日	全 全	全 二十八日	全 全
全	石垣	全	全 白澤	全 白澤	耳取峠	全	全	坊泊中間	全	耳取峠	全	坊泊中間	全	耳取峠	栗ヶ野	全	小港	全	櫻山	全
八	八	八	八	八	八	五	九	九	五	五	九	九	五	四	四	三	三	一	一	八
全	全	全	全	全	全	東	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	西	全	北	全
全	全	曇	全	全	晴	晴	全	全	全	曇	全	晴	全	全	曇	全	曇	全	晴	全
北々東	全	南東弱	全	南西○	全	北東○	北○	全	北々東弱	全	北東○	全	北西弱	全	北々東	全	北西弱	全	北々西○	全
五前 二二〇 前	二〇 全 一〇 全	二〇 后 二〇 后	二〇 全 一〇 全																	
七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五
一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全	一〇〇〇 全
全	全	全	三羽翌日歸ル	全	一羽翌日歸リ一羽失喪トナル	全	一羽翌日歸ル	全	一羽失喪トナル	全	全	全	全	全	鷹害ノタメ一羽ハ三日間經過シテ歸ル	全	鷹害ノタメ五羽翌日歸リ二羽失喪トナル	全	全	一羽后レテ歸ル

計	第十二年度 化鳩中	第十一年度 化鳩中	同化 鳩	第二回收容 鳩
三七〇	二〇六	一〇三	二六	一四
雄雌雛	雄雌雛	雄雌	雄雌	雄雌
六六 三六	七七 六六	五四 六一	一一 四二	六八
失失死	失失死			
一八 四	三三 〇六	二二 〇五		
雄雌	雄雌			
七二	三三 三三	三三		
一一 四	七	四 六	二 六	一 四
雄雌	雄雌	雄雌	雄雌	雄雌
六五 一三	一七	三三 三三	一一 四二	六八

表記中本年失踪鳩ノ内譯ハ雄二十九羽雌二十四羽死亡鳩雄一羽雌二羽合計五十六羽ナリ。

病鳩經過

本年中鳩舎内ニ於テ發生セシ病鳩ハ主トシテ、ミユグ傳染病ニシテ三羽ノ内二羽ハ死亡シ一羽ハ治療ノ結果快癒セリ、此他鷹ノタメ多數負傷シタルモ死鳩僅カ一羽ヲ出シタル他ハ治療ニヨリ回復セシメタリ、其狀況左ノ如シ。

死 鳩 (十二年中)

發病月日	死亡月日	番 號	羽色特徴	出產年月	性別	記 事
九月二十日	九月二十二日	三五	栗胡麻	十一年五月	雄	余丸二號口永良部ヨリ放鳩ノ際鷹ノ爲メ胸部ニ大負傷シテ歸還セシモ鳩舎附近海岸ニ墜落死セリ
十月一日	十月二十四日	一五一	灰	十二年六月	雌	
十二月二十日	十二月二十五日	一三〇	灰	十二年四月	雌	
						ミユグ病

產卵 孵 化 狀 況 (十二年中)

月別	産卵數	破損中		孵化數	孵化後死亡	雛鳩トナリシモノ
		腐敗	敗			
四月	三〇	二	一七	九	一	八
五月	二六	三	二四	一七	三	二二
六月	二一	一	一	二二	一	四三
七月	二二	一	一	一六	七	五二
八月	九	一	一	二八	一四	六六
九月	二四	一	三	二	一	六八
十月	二	一	一	二二	一	七九
十一月	三九	一	三	一九	一	九七
十二月	五	一	四	一六	一四	九九
一月	五二	四	一	二四	七	二六
二月	一六	二	一五	一二	一八	一〇
三月	五四	四	一九	二〇	一	二九
合計	二九九	一六	七八	二〇六	七七	二二九

失踪鳩

本年四月ヨリ十三年三月中ニ於ケル失踪鳩羽數ハ初回出舍訓練ノ際行方不明トナリシモノ四羽及放鳩本訓

練中全ク歸還ナキモノ七羽ト鯉漁船ニテ使鳩ノ際失踪セシモノ四十二羽總計五十三羽(雌二十四羽雄二十九羽)ニシテ之レガ失踪ノ原因ハ放鳩ノ際其方向判定中又ハ歸還途中等ニ於テ猛鳥類ノ襲撃ヲ受ケシ場合及雨天放鳩其ノ他遠距離ヨリ夕刻放鳩等ニ原因ス本年失踪鳩狀況左ノ如シ。

失踪鳩番號

(十二年度)

失踪月日	番號	羽色特徴	性別	記	事
四月三日	三一	栗胡麻	雌	經子丸瀨瀬ニ於テ歸港途次放鳩ノ際失踪ス	
全	四〇	灰胡麻	雌	天祐丸硫黃島附近ヨリ放鳩ノ際失踪ス	
四月八日	四二	濃灰胡麻片羽白	雄	照洋丸硫黃島附近ニテ放鳩ノ際失踪ス	
全	四三	黑胡麻	雄	全	
全	五二	濃灰胡麻	雄	全	
四月十五日	六一五	灰胡麻	雌	大正丸一號寶島ニテ放鳩ノ際失踪ス	
全	六〇	灰胡麻	雄	全	
全	五九	灰胡麻	雄	全	
四月十九日	四九	灰	雌	高砂丸二號歸港途中雨天放鳩ノ際失踪ス	
四月二十二日	五〇	灰胡麻	雄	共榮丸垂水ヨリ雨天放鳩ノ際失踪ス	
五月十六日	三二	ク	雄	常盤丸臥蛇島ニテ放鳩ノ際失踪ス	
全	五三	灰胡麻	雌	全	
五月二十五日	一二五	灰	雌	坊ノ津ニ於テ放鳩訓練中鷹害ノタメ失踪ス	
六月七日	二二	灰胡麻	雄	共榮丸上ノ瀨ニテ放鳩ノ際失踪ス	
全	六三	濃灰胡麻胸差	雄	全	
七月三日	六八	灰片羽根白	雄	大正丸一號中島ヨリ雨天放鳩ノ際失踪ス	
七月三日	七一	灰胡麻	雌	全	
七月四日	六七	灰胸白	雄	南薩丸五號硫黃島ヨリ雨天放鳩ノ際失踪ス	
全	七八	灰栗二引	雄	全	

傳書鳩利用試驗

七月十日	一六六	白	胡	雌	初回出舍訓練中行方不明トナル
八月十九日	六一	灰	胡	雌	千代丸櫻島ヨリ放鳩ノ際失踪ス
九月十二日	四一	ク	口	雄	大正丸一號口永良部島ニテ放鳩ノ際失踪ス
全	一九	灰	胡	雄	全
全	七二	灰	胡	雄	全
九月二十日	三三一	黑	胡	雄	全丸二號口永良部島ヨリ放鳩ノ際失踪ス
全	六四	灰	麻	雌	全
九月二十五日	九	灰	口	雄	天祐丸口永良部島ニテ放鳩ノ際失踪ス
全	七三	灰	口	雄	全
九月二十三日	五一	ク	口	雌	清海丸二號中曾根ヨリ放鳩ノ際失踪ス
全	六五	灰	胡	雄	全
全	七四	灰	胡	雌	全
九月二十八日	九一一	灰	胡	雌	幸榮丸二號口永良部島ヨリ放鳩ノ際失踪ス
全	八五	灰	胡	雌	全
十月五日	一〇五	灰	胡	雌	小港ニ於テ放鳩訓練中鷹害ノタメ失踪ス
全	一三四	灰	麻	雌	全
十二月十日	一六一	灰	麻	雌	初回出舍訓練中鷹害ノタメ失踪ス
全	四八	灰	胡	雄	全
二月一日	一九	灰	胡	雌	坊泊中間ニテ放鳩訓練ノ際失踪ス
二月四日	一七七	灰	胡	雄	白澤ニ於テ放鳩訓練中失踪ス
二月十八日	一一五	ク	口	雄	山川港ニ於テ放鳩訓練ノ際失踪ス
全	一六七	灰	栗	雄	全

三月一日	四七七	灰	雌	出舍訓練中鷹害ノタメ失踪ス
三月二日	九四	灰胡麻白アチ	雌	南薩丸五號垂水ヨリ放鳩ノ際失踪ス
三月九日	四四	灰	雌	經子丸五號、五號管根ヨリ雨天放鳩ノ際失フ
三月十一日	一一〇	灰胡麻	雄	幸榮丸二號垂水ヨリ放鳩ノ際失踪ス
三月十四日	七七	灰胡麻	雄	神山丸垂水ヨリ放鳩ノ際失踪ス
全	一〇六	灰	雌	全
三月十七日	八六	濃灰胡麻	雄	歎流丸臥站島ニテ放鳩ノ際失踪ス
全	九〇	栗胡麻	雌	全
三月二十四日	四五八	曇	雌	全
三月三十一日	三七	灰胡麻	雌	大正丸一號大島阿室ヨリ放鳩ノ際失踪ス
全	八〇	濃灰胡麻	雄	全
全	一〇四	濃灰胡麻	雌	全

漁場通信成績

漁船ト陸上トノ連絡通信ハ主トシテ漁船ノ歸港時及漁獲報告ニシテ其ノ他鯉餌料不漁ノ爲メ本船

ガ出漁豫定日時ノ變更スル場合ニ於ケル出漁報告ヲナサシメ之レガ本年鯉漁船ノ携帶回数ハ九十三回ニシテ内七十回ハ漁船ト陸上トノ連絡通信ヲ有効ニ本船ヨリ早着シ遅延セルモノ拾九回其ノ他無効ノ四回ハ本船ガ夜間歸港ノタメ放鳩ノ機會ヲ失シタルモノナリ、而シテ携帶鳩延數ハ總計二百七十三羽ニシテ實際ニ於ケル使用セシ鳩延數ハ二百六十一羽ニシテ内鷹害ノタメ又ハ天候不良等ニ依リ行方不明トナリシモノ四十三羽ニシテ本年四月ヨリ十三年三月中ニ於ケル鯉漁船使鳩成績左ノ如シ。

鯉漁船使鳩成績

船名	積込月日	羽數	放鳩月日	放鳩位置	歸舍日時	經過時間	速分間(米)	本船歸着比較	記事
天祐丸	三月廿八日	三	四月三日 前六、〇〇	枕崎南方四、〇〇〇	四月三日 前六、三〇	一、三〇	一、三〇	本船ヨリ二時	一、五〇〇尾漁獲報告チナス一羽失踪トナル
蛭子丸	三月廿九日	三	四月三日 全二、〇〇	湯瀬沖 六、〇〇〇	四月三日 二、三〇	二、二五	〇、六五	本船ヨリ三時	一、〇〇〇尾漁獲報告一羽失踪トナル
福茂丸	三月廿八日	三	四月五日 全二、〇〇	立神沖 八、〇〇〇	四月五日 全二、三〇	二、〇〇	一、二四	本船ヨリ四十分	一、五〇〇尾漁獲報告
日進丸	三月三十日	三	四月六日 全九、〇〇	枕崎南方四、〇〇〇	四月六日 全九、三〇	三、〇〇	一、六〇	本船ヨリ三時	一、三〇〇尾漁獲報告
傘丸二號	四月六日	三	四月八日 全七、〇〇	硫黃島 五、〇〇〇	四月八日 八、三〇	五、〇〇	一、四三	本船ヨリ四時	一、二〇〇尾漁獲報告
照洋丸	四月一日	三	四月八日 全七、〇〇	懸石島 三、〇〇〇	四月八日 八、三〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ四時	三羽失踪トナル
幸清丸	四月七日	三	四月十二日 前五、〇〇	立神沖 三、〇〇〇	四月十二日 前五、三〇	一、五〇	一、〇〇	本船ヨリ一時	七〇〇尾漁獲報告
照洋丸	四月一日	三	四月十二日 全六、〇〇	港 內 四月十二日 六、〇〇	四月十二日 六、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ一時	夜間入港ノ爲メ翌朝港内放鳩
大正丸一號	四月五日	三	四月十五日 全九、〇〇	寶島 二、〇〇〇	四月十五日 九、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ一時	三羽失喪トナル
富士丸	四月十日	三	四月十六日 后二、〇〇	硫黃島 五、〇〇〇	四月十六日 后二、三〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ二時	夜間入港ノタメ放鳩ナシ
天祐丸	四月十日	三	四月十九日 前六、〇〇	立神沖 三、〇〇〇	四月十九日 前六、三〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ四十分	屋久島ニテ金千六百六十圓水揚シ向
高砂丸二號	四月十日	三	四月廿一日 全五、〇〇	立神沖 三、〇〇〇	四月廿一日 全五、三〇	五、〇〇	〇、八〇	本船ヨリ四十分	一、五〇〇尾漁獲報告
日進丸	四月十日	三	四月廿一日 全五、〇〇	立神沖 三、〇〇〇	四月廿一日 全五、三〇	五、〇〇	〇、八〇	本船ヨリ四十分	一羽失踪トナル
共榮丸	四月十三日	三	四月廿六日 后二、〇〇	水 五、〇〇〇	四月廿六日 后二、三〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ十分	八〇〇尾漁獲報告
清榮丸	四月廿六日	三	四月廿七日 前六、〇〇	立神沖 六、〇〇〇	四月廿七日 前六、三〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ十分	八〇〇尾漁獲報告
照洋丸	四月十三日	三	四月廿二日 后二、〇〇	水 五、〇〇〇	四月廿二日 后二、三〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ十分	一〇〇〇尾漁獲報告
共榮丸	四月廿二日	三	四月廿二日 后二、〇〇	水 五、〇〇〇	四月廿二日 后二、三〇	一、〇〇	一、〇〇	本船ヨリ十分	出漁報告雨天ノタメ一羽失踪
照洋丸	四月廿九日	三	五月九日 前七、〇〇	水 五、〇〇〇	五月十日 前七、三〇	五、〇〇	一、二九	本船ヨリ一時	雨天ノタメ放鳩ナシ
蛭子丸五號	五月九日	三	五月十日 全九、〇〇	水 五、〇〇〇	五月十日 全九、三〇	六、〇〇	一、六〇	本船ヨリ一時	出漁報告一羽ハ二十五日經過シテ歸
新蛭子丸	五月十日	三	五月十日 全九、〇〇	水 五、〇〇〇	五月十日 全九、三〇	六、〇〇	一、六〇	本船ヨリ一時	機關故障ノタメ出漁中止報告
照洋丸	五月七日	三	五月十日 后二、〇〇	臥蛇西側元、〇〇〇	五月十一日 全六、三〇	五、〇〇	〇、六三	本船ヨリ一時	八〇〇尾漁獲報告

傳書鳩利用試驗

常盤丸	五月十二日	五月十七日午前七時	臥蛇島	五月十九日全六時	二羽失踪トナル
寶丸	五月十三日	五月廿七日全七時	熊島	五月廿七日全六時	本船ヨリ三時 漁獲ナシ
新姪子二號	五月二十日	五月廿六日午後三時	口之島	五月廿六日午後三時	本船ヨリ三時 間早着
南薩丸五號	五月十九日	五月廿六日午前四時	立神沖	五月廿六日午前四時	本船ヨリ三時 本船ト同時刻
姪子丸五號	六月一日	六月一日午後四時	垂水	六月一日午後五時	本船ト同時刻
仲榮丸	六月六日	六月六日午後四時	山川港	六月六日午後四時	本船ト同時刻
大正丸二號	五月廿七日	六月二日午前五時	湯瀬	六月二日午前六時	本船ヨリ五時 間早着
姪子丸三號	五月廿七日	六月二日午前二時	硫黃島	六月三日午前六時	本船ヨリ五時 間早着
共榮丸	六月一日	六月六日午後二時	上ノ瀬	六月廿五日午後七時	本船ヨリ五時 間早着
傘丸一號	六月二日	六月八日午前四時	立神沖	六月八日午前五時	本船ヨリ三十分 早着
共榮丸二號	六月十日	六月十二日全四時	垂水	六月十二日全六時	本船ヨリ三十分 早着
清榮丸	六月廿三日	六月二十四日	垂水	六月廿四日午後四時	本船ヨリ三十分 早着
南薩丸一號	六月十五日	六月廿六日午前八時	垂水	六月廿六日午前八時	本船ヨリ三十分 早着
高砂丸二號	六月廿三日	六月廿四日午後三時	硫黃島	六月廿四日午後三時	本船ヨリ三十分 早着
大平丸	六月廿六日	七月一日午前八時	硫黃島	七月一日午前八時	本船ヨリ三十分 早着
大正丸一號	六月廿八日	七月三日全八時	中島	七月二十日午前八時	本船ヨリ三十分 早着
傘丸一號	六月廿五日	七月六日全四時	立神沖	七月六日全四時	本船ト同時刻
南薩丸五號	七月一日	七月四日午後三時	硫黃島	七月五日全七時	本船ト同時刻
傘丸三號	七月十六日	七月廿三日午前四時	立神沖	七月廿三日午前四時	本船ト同時刻
福茂丸	七月十六日	七月廿三日全五時	立神沖	七月廿三日午前四時	本船ト同時刻
清海丸一號	六月廿七日	六月廿九日全六時	櫻島	六月廿九日全六時	本船ト同時刻
太平丸	六月廿五日	七月三十日午後三時	硫黃島	七月三十日午後三時	本船ヨリ五時 二十分早着

出漁報告
機關故障ノタメ漁業ニ從事能ハザル旨報告

ふじ丸	七月八日	三 八月十日前 七、〇〇〇	垂水	五、〇〇〇	八月十日前 八、三〇〇	一、三〇〇	〇、八六	本船ヨリ四時	餌料不足ノ爲メ出漁中止報告
清海丸一號	八月八日	三 八月十二日全七、〇〇〇	濱ノ市	七、〇〇〇	八月十二日全九、三〇〇	一、五〇〇	〇、〇八	本船ヨリ六時	餌料積込本船廻航ス
富士丸	八月七日	三 八月十二日全 10、000	開闢ノ沖	〇、〇〇〇	八月十二日全 11、000	五、〇〇〇	〇、八六	間早着	出漁報告
幸清丸	八月十四日	三 八月十五日全 10、000	垂水	五、〇〇〇	八月十五日全 11、000	五、〇〇〇	一、二六	全	全
清榮丸	八月十三日	三 八月十六日全 10、000	三 垂竹島	六、〇〇〇	八月十六日全 11、000	五、〇〇〇	一、二六	全	全
千代丸	八月十八日	三 八月十九日全 10、000	外	一、〇〇〇	八月三十日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	一羽失踪トナル
大正丸二號	八月廿四日	三 八月三十日全 10、000	港	一、〇〇〇	八月三十日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	暴風
蛭子丸三號	九月三日	三 九月六日前 10、000	櫻島	五、〇〇〇	九月六日前 11、500	一、〇〇〇	〇、五七	本船ヨリ后ル	出漁報告后レテ一羽歸ル
清海丸一號	九月八日	三 九月十一日前 10、000	櫻島	五、〇〇〇	九月十一日前 11、000	三、〇〇〇	一、七三	本船ヨリ后ル	天候險惡ノタメ本船引返ス
清海丸一號	九月九日	三 九月十二日全 10、000	口永良部	10、000	九月十二日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ二時	出漁報告后レテ一羽歸ル
大正丸一號	九月十日	三 九月十三日全 10、000	口永良部	10、000	九月十三日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ二時	天候不真ノタメ一羽失踪トナル
新蛭子丸	九月九日	三 九月二十日全 10、000	櫻島	10、000	九月二十日全 11、000	三、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ一時	出漁途次本船引返ス
大正丸二號	九月九日	三 九月廿二日全 10、000	櫻島	五、〇〇〇	九月廿二日全 11、000	一、〇〇〇	〇、九六	本船ヨリ后ル	一〇〇尾漁獲報告后レテ一羽歸ル
傘丸二號	九月十六日	三 九月廿五日全 10、000	口永良部	10、000	九月廿五日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	〇尾漁獲報告二羽失踪
清海丸一號	九月二十日	三 九月廿八日全 10、000	口永良部	10、000	九月廿八日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	出漁報告
天佑丸	九月十九日	三 九月廿三日全 10、000	中曾根	10、000	九月廿三日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	二羽失踪トナル
幸榮丸二號	九月廿六日	三 九月十九日全 10、000	開闢ノ沖	六、〇〇〇	九月十九日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	二羽失踪トナル
清海丸二號	九月二十日	三 九月廿二日全 10、000	垂水	六、〇〇〇	九月廿二日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	三羽失踪中二羽再度歸ル
ふじ丸	十月十八日	三 十月十九日全 10、000	櫻島	六、〇〇〇	十月十九日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	出漁報告
南薩丸五號	十月十九日	三 十月廿二日全 10、000	垂水	六、〇〇〇	十月廿二日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ后ル	出漁報告后レテ一羽歸ル
日進丸	十月二十日	三 十月廿五日全 10、000	野間沖	六、〇〇〇	十月廿五日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ五時	全
蛭子丸三號	二月十二日	三 二月十五日全 10、000	野間沖	六、〇〇〇	二月十五日全 11、000	一、〇〇〇	〇、〇七	本船ヨリ五時	機關故障ノタメ本船引返ス

蛭子丸五號	二月十四日	二月十五日前	浦	二月十五日前	壹,〇六五	出漁報告
蛭子丸五號	二月十四日	二月十七日全七,〇〇〇片	浦	二月十七日全七,〇〇〇	〇,〇六六	前日出漁セシモ天候不良ノため中止 シ再度出漁報告
清海丸一號	二月十七日	二月二十日全八,〇〇〇垂	水	二月廿日全九,〇〇〇	一,〇九六	出漁報告
傘丸一號	二月十八日	二月二十日全八,〇〇〇垂	水	二月二十日全八,〇〇〇	一,〇六七	全
蛭子丸三號	二月二十日	二月廿一日前	櫻島	二月廿一日	一,〇九六	全
大神丸	二月二十日	二月廿一日前	指宿沖	二月廿一日前	一,〇九六	全
常盤丸	二月廿六日	二月廿一日前	指宿沖	二月廿一日前	一,〇九六	全
旭丸一號	二月廿九日	二月廿一日前	櫻島	二月廿一日前	一,〇九六	全
旭丸二號	二月廿九日	二月廿一日前	櫻島	二月廿一日前	一,〇九六	全
寶丸	三月一日	三月二日全	垂	三月二日全	一,〇九六	全
南薩丸五號	三月一日	三月二日全	垂	三月二日全	一,〇九六	一羽失踪トナル
清海丸三號	三月二日	三月三日全	開聞沖	三月三日全	一,〇九六	全
天佑丸	二月廿五日	三月五日全	外	三月五日全	一,〇九六	本船ヨリ三十 分早着
傘丸三號	二月廿八日	二月廿九日全	垂	二月廿九日全	一,〇九六	七〇〇尾漁獲報告
蛭子丸一號	三月六日	三月八日全	開聞沖	三月八日全	一,〇九六	二羽ハ失踪中再度二羽共歸ル 機關故障報告
蛭子丸五號	三月四日	三月九日前	五號會根	三月十四日前	一,〇九六	一羽失踪トナル
幸榮丸	三月十日	三月十一日全	垂	三月十一日全	一,〇九六	本船ヨリ后ル
傘丸二號	三月十一日	三月十三日全	垂	三月十三日全	一,〇九六	出漁報告一羽失踪トナル
千代丸	三月十三日	三月十四日前	山川沖	三月十四日前	一,〇九六	出漁報告翌日一羽歸ル
歡漁丸	三月十日	三月十七日全	臥蛇島	三月廿日全	一,〇九六	一羽失踪トナル
神山丸	三月十日	三月十四日前	垂	三月廿三日全	一,〇九六	出漁報告二羽失踪トナル
常盤丸	三月二十日	三月十四日前	野間沖	三月廿一日全	一,〇九六	全

姪子丸三號	三月廿四日	三月廿五日全	山川沖	3,000	三月廿五日全	10,000	3,701	全
神山丸	三月廿三日	三月廿四日全	寶島	2,000	三月廿五日后	1,000	2,700	六〇〇尾漁獲報告一羽失踪トナル
南薩丸三號	三月廿三日	三月廿三日全	山川沖	5,000	三月廿三日全	1,000	6,000	機關故障報告
旭丸三號	三月廿三日	三月廿四日全	濱ノ市	7,000	三月廿四日全	8,000	8,000	出漁報告
福茂丸	三月卅一日	三月卅一日全	片浦	3,000	三月廿一日全	2,500	1,769	全
大正丸一號	三月廿七日	三月廿一日全	大島阿室	3,000	三月廿一日全	3,000	3,000	三羽失踪トナル

傳書鳩飼料種類試驗

趣旨及成績

普通飼料ハ陸軍省附屬軍用鳩調查會委員ノ指定配合ト同一ノ白豌豆及玉蜀黍ノ混合法ニ依リ給與シ居ルモ本縣トシテ將來飼料ノ改良必要上殊ニ白豌豆玉蜀黍等ハ本縣ニ於テ生産セザルガ故ニ遠ク東京静岡方面ヨリ購入ノ不便甚ダシケレバ民間飼育獎勵關係上飼料ノ改良ヲ計ラントシテ本年五月五羽入簡易鳩舎壹室及三室長屋ノ一室四羽入ノ簡易鳩舎ヲ建造シテ從來ノ豌豆類ヲ全ク廢止シ是レニ代ユル本縣產物タル麥粟菜種子等ノ穀類ヲ以テ飼育試驗ヲナシタリ本年六月ヨリ十三年三月迄ニ於ケル各室鳩ノ体量増減ハ次ノ如シ。

鳩飼料試驗体量増減表

種類	一號室(標準)	二號室	三號室	四號室
飼料種類	陸軍ノ例ニヨルモノ 白豌豆 百分ノ 七 玉蜀黍 百分ノ 三 菜種子 百分ノ 三 以上合計量 三五五	麥粟菜種子 百分ノ 三 菜種子 百分ノ 三 同上	麥粟菜種子 百分ノ 三 菜種子 百分ノ 三 同上	麥粟菜種子 百分ノ 三 菜種子 百分ノ 三 同上

鹿兒島縣水産試験場飼育傳書鳩交付規程左ノ通定ム

第一條 本場ニ於テ飼育繁殖シタル傳書鳩ハ通信用ニ利用セントスル者ニ限り左ノ料金ヲ以テ之ヲ交付ス但シ當分ノ間本場ニ於テ獎勵上特ニ必要アリト認メタル者ニ限り無償ヲ以テ交付スルコトヲ得

一、孵化後 二ケ月未満ノモノ 壹番ニ付 貳圓

二、孵化後 二ケ月以上ノモノ 壹番ニ付 參圓

第二條 鳩ノ交付ヲ受ケントスル者ハ書面又ハ口頭ヲ以テ本場ニ申込承認ヲ受クヘシ

第三條 本場ニ於テ前條ノ申込ヲ承認シタルトキハ其ノ數量及交付期日ヲ申込人ニ通知スヘシ

申込人前項通知ヲ受ケタル時ハ指定ノ期日ニ川邊郡枕崎町所在ノ鳩舎ニ出頭交付ヲ受クヘシ

第四條 前條ニ依リ交付スヘキ鳩ノ輸送ヲ受ケントスル者ハ其ノ托送ヲ請求スルコトヲ得但シ其ノ荷送運搬ニ要スル費用ハ托送請求者ニ於テ本場ノ指定スル托送人ニ之ヲ支拂フヘシ

第五條 鳩ノ交付ヲ受ケタル者ハ本場ノ要求ニ應シ其成績ヲ報告スヘシ

第六條 交付ヲ受グタル鳩カ斃死又ハ失踪シタル時若クハ他人ニ讓渡シタル時ハ遲滞ナク該鳩ノ足環番號ヲ記シ本場ニ報告スヘシ

大正十二年八月

鹿兒島縣水産試験場

傳書鳩配布

前規程ニ由リ大正十二年十月ヨリ十三年三月末迄ニ配布セルモノ六十六羽(雌三三雄三三)ニシテ配付先其他左ノ如シ

鳩番號

羽色特徴

鳩番號

羽色特徴

配

布

先

一八七	灰	モ	ヤ
一八〇	濃灰	モ	ヤ
一八五	灰	モ	ヤ
一八八	灰	モ	ヤ
一六三	栗	モ	ヤ
一八四	灰	モ	ヤ
二四一	ク		ロ
一八六	灰	モ	ヤ
二〇七	モ	ザ	イ
一五七	黒	モ	ヤ
一九四	栗	モ	ヤ
二二二	灰	両羽	白
二一八	灰	片羽	白
一五五	黒	モ	ヤ
一九三	黒	モ	ヤ
一六二	灰	モ	ヤ
二〇五	灰	モ	ヤ
一九八	灰	モ	ヤ
二〇八	灰	モ	ヤ
一九七	灰	モ	ヤ
一九一	灰		
二二二	灰	モ	ヤ
一八三	濃灰	モ	ヤ
一八一	灰	栗	二引
一八二	灰		
一五四	灰	モ	ヤ
一六八	灰		
一九〇	灰	栗	二引
二四三	灰	モ	ヤ
一五六	灰	モ	ヤ
二〇四	灰		
一七八	灰		
二一〇	灰	モ	ヤ
二二七	灰	モ	ヤ
二二四	灰	モ	ヤ
一七九	黒	モ	ヤ
一九六	黒	モ	ヤ
一八九	モ	ザ	イ
二〇九	モ	ザ	イ
二〇六	モ	ザ	イ
二一一	灰	モ	ヤ
二〇二	栗		
二〇三	栗	モ	ヤ
二二三	灰	モ	ヤ

揖宿郡額桂村石垣 濱崎真平

同山川村 日高爲義

川邊郡枕崎町 中村常光

同郡同町 荻原利行

同 同 田代正盛

川邊郡坊泊小學校 大道貞男

熊本縣荒尾町 緯義夫

愛知縣東春日井郡高藏寺驛 野田甫

川邊郡笠佐村 笠佐村漁業組合

奈良縣郡分野村 相澤醫院

熊本縣水産試驗場 安藤岩吉

二〇一	黒	二羽白	鹿兒島市泉町 今井嘉市
二一四	灰		
二一九	灰		
二二三	栗		
一九五	ク		川邊郡坊津 寺田富司
二二五	紅	栗	
一九九	灰		全 全 森吉二
二一六	曇	灰	揖宿郡山川港 海江田源七
二三六	マ	ザイ	
二二三	灰		川邊郡坊津 森吉兵衛
二二八	灰		
二二五	灰	二羽白	
二一七	灰	二羽白	
二二〇	灰		
二二六	灰	二引	
二二二	灰		
二三四	マ	ザイ	
二〇〇	灰		
二一八	灰		
二四二	灰	二羽白	
二四四	灰		
二二九	灰		

製 造 部

鯉 節 製 造 試 驗

趣旨方法 既往試験成績ニ基ク指導ハ漸次普及シツ、アルモ本縣一般ノ製品ハ其原質ノ良好ナルニ拘ハラス粗雜ナルヲ免レス之レ製造ノ組織ニ於テ又技ニ於テ改良スヘキモノアルニ由ルヲ以テ前年ニ繼續シ製造方法ノ基礎的資料ヲ得ルタメ煮熟時間ノ長短ニ關スル試験ヲ爲シ且民間業者トノ共同製造ヲ爲シ製品改良販路ノ實狀ヲ明カナラシメ同時ニ傳習生ノ教養ヲ爲セリ。

一、煮熟時間比較試驗

鯉節ハ原肉ノ大小ニ應シ煮熟時間ヲ伸縮シテ製造シツ、アルモ其時間ノ長短ニ由リ肉質ニ如何ナル變化ヲ起スヘキヤ適確ノ資料ナキヲ以テ大正十二年九月山川港ノ民間工場ニ於テ試験セリ。

試験ノ方法ハ大鯉六尾小鯉六尾ヲ用ヒ各左右兩側肉ニ別チ大鯉ハ一側肉ヲ沸騰后四十分一側肉ヲ同一時間小鯉ハ一側肉ヲ沸騰后二十五分一側肉ヲ同四十五分間煮熟シ焙乾、削日乾、徹付ハ同一方法ニ依リ四番徹ヲ終レリ猶煮熟焙乾其常態ト異ラサル様他ノ相當量ノ節ヲ充タシ煮熟焙乾セリ其經過左表ノ如シ。

大 鯉 本 節 製 ノ 分

釜入ヨリ沸騰迄ノ所要時二十五分沸騰后前卸節（イ、ロ）ハ四十分後卸節（ハ、ニ）ハ六十分煮熟シ釜揚セリ。

經節製造試驗

月日	工程別	番號	第一尾	第二尾	第三尾	第四尾	第五尾	第六尾
九月二十一日	頭落 后重量 前卸合断 后全 后附断 后全 煮熱時間	左側内 右側全 ロイ	一、〇五〇 二二六〇〇	一、一五〇 二二八〇四	一、〇五〇 二二五〇六	一、一〇〇 二二七〇〇	一、〇〇〇 二二五〇〇	一、一〇〇 二二七〇五
九月二十八日	焙乾 后全 同 煮熱 后重量 同 煮熱時間	ロイ ニハ ロイ ニハ ロイ ニハ ロイ ニハ ロイ ニハ	一、一〇〇 二二六〇四 一、一六二 二二六二九	一、二二八 二二八〇八 全	一、二二〇 二二六〇八 全	一、二二四 二二四〇四 全	一、二二四 二二四〇四 全	一、二二四 二二四〇四 全
十月二日	日乾 后全 同	ロイ ニハ	一、一〇四 二二八〇〇	一、一八四 二二九〇四	一、一八〇 二二八〇八	一、一八四 二二八〇四	一、一八四 二二八〇四	一、一八〇 二二八〇〇
十月五日	削り 后全 同	ロイ ニハ	一、七四二 二二八〇〇	一、七〇〇 二二八〇〇	一、七〇〇 二二八〇〇	一、七〇〇 二二八〇〇	一、七〇〇 二二八〇〇	一、七〇〇 二二八〇〇
十月十三日	一番敷付 后全	ロイ	六八六 二二四〇六	七九二 二二四〇四	六八四 二二四〇四	七〇六 二二四〇四	五七八 二二四〇四	六九八 二二四〇四

煮熱時間ノ長短ニヨル歩留比較 (六尾分合計量ニヨリ比較ス)

104

節種類	煮熱時間	身卸后重量	煮熱后全	焙乾后全	四番徹后全	身卸后重量ニ對スル四番徹付后ノ歩留
龜節	二五 四五	一、一六二 一、一六一	八八二 八三四	四四〇 四三〇	三三三 三〇五	〇、二六九 〇、二六一
比較差		一	四八	一〇	八	〇、〇〇八
本節	四〇 六〇〇	二、九五六 二、九四七	二、三三四 二、二三〇	一一、一九四 一一、一七〇	七八〇 七八三	〇、二七三 〇、二六五
比較差		九	七六	二四	一六	〇、八〇〇

身卸后ノ肉量ニ比シ四番徹付后ノ歩留ハ龜節ハ煮熱時間ノ長キモノハ二割六九ニ對シ二割六一トナリ本節ハ二割七三ニ對シ二割六五トナリ共ニ〇、〇〇八ヲ減シ煮熱時間ノ長キモノカ歩留ヲ減スルノ事實ハ一致セリ。
製品ノ肉眼鑑定ハ左ノ如ク

龜節 二十五分煮熱ノモノハ折口悪シク香味薄シ。

四十五分煮熱ノモノハ折口良好ニシテ光澤アリ香味亦高シ中等品ニ屬ス。

本節 四十分煮熱ノモノハ折口良好ニシテ光澤アリ香味良好中等品ニ屬ス。

六十分煮熱ノモノハ折口良好ナラス光澤悪シク香味頗ル薄シ。

之ト同時ニ各成分ノ分折ヲナシ比較スルタメ鹿兒島高等農林學校ニ依頼セルニ左ノ結果ヲ得タリ。

此表ニ由レハ大體本節ハ四十分煮熱ノモノハ六十分煮熱ニ比シ粗蛋白、純蛋白質共ニ増加シ四十分煮熱ノ良好ナルコトハ前記肉眼鑑定下一致シ小體龜節モ二十五分煮熱ノモノハ四十五分煮熱ノモノニ比シ粗蛋白質ハ減シ純蛋白質ハ増加セルハ多少本節ト狀況ヲ異ニスルモ純蛋白質ノ増加セル等五分煮熱ノモノヲ良品ト見ルヘキハ肉眼鑑定ト上略ホ一致セリ。

大 鯉 本 節 製 ノ 分 其 ノ 一

區 別	四十分 煮 熱 ノ 分 均		六十分 煮 熱 ノ 分 均	
	四ノイ(雄節)	四ノロ(雌節)	四ノハ(雄節)	四ノニ(雌節)
水 分	四、四三	五、九五	一〇、七〇	一五、三三
粗 蛋 白 質	八六、八六	八三、八六	八、四三	七、八二
純 蛋 白 質	七六、〇〇	七三、〇〇	七、九七	七、六〇
粗 脂 肪	一、七六	一、〇六	一、〇〇	一、〇六
粗 グリ コ ー ケ ン	一、七六	一、〇〇	一、〇〇	一、〇六
粗 灰 分	五、七〇	五、六三	五、六三	五、六三
全 窒 素	一三、八六	一三、四三	一三、〇六	一三、四三
蛋 白 質 窒 素	一三、三三	一三、〇〇	一三、三三	一三、四三
非 蛋 白 質 窒 素	一、六四	一、四三	一、七三	〇、九九
水 溶 窒 素	二、一〇	一、六〇	二、一〇	一、六〇
食 鹽 水 可 溶 窒 素 一〇%	〇、三三	〇、三三	〇、三三	〇、三三
苛 性 曹 達 可 溶 窒 素 〇、二〇%	一、一八	一、三六	一、五八	三、四七
冷 ア ル コ ー ル 可 溶 窒 素 七〇%	一、七六	二、一〇	一、六七	一、八七
温 ア ル コ ー ル 可 溶 窒 素 七〇%	〇、七〇	〇、七〇	〇、六八	〇、五〇

附 記 一〇%食鹽水可溶窒素、水溶窒素定量ノ殘渣〇、二〇%苛性曹達可溶窒素、一〇%食鹽水可溶窒素定量ノ殘渣ニ付定量シタルモノニテ他ノ各成分ニ據ル。

大鯉本節製ノ分 其ノ二

區別	四十分煮熱ノ分		六十分煮熱ノ分	
	六ノイ(雄節)	六ノロ(雌節)	六ノハ(雄節)	六ノニ(雌節)
水分	四、八四七	五、三三六	四、五七七	五、三三六
粗蛋白質	八、三二九	九、六八八	八、三三三	七、四〇六
純蛋白質	七、六八八	七、七九二	七、三九七	七、四〇六
粗脂肪	一、七三三	一、九八三	一、八三三	一、九八三
グリコーゲン	〇、五三〇	〇、七二五	〇、三六八	〇、三三三
粗灰分	三、七三六	三、七九二	三、八八六	四、〇九二
全窒素	一三、一四三	一三、五八七	一三、二七二	一三、五八七
蛋白質窒素	一三、一四三	一三、五八七	一三、二七二	一三、五八七
非蛋白質窒素	一、一四〇	一、一三三	一、一四〇	一、一四〇
水溶性窒素	二、八七七	二、九七三	二、七三三	二、九七三
食塩水可溶性窒素	〇、四〇六	〇、三三三	〇、三六八	〇、三三三
苛性曹達可溶性窒素	〇、七三三	〇、七二五	〇、七二五	〇、七二五
冷アルコール可溶性窒素	一、〇六八	一、〇三三	一、〇六八	一、〇六八
温アルコール可溶性窒素	一、五〇四	一、五〇四	一、五〇四	一、五〇四

小鯉龜節製ノ分

區別	二十五分煮熱ノ分		四十五分煮熱ノ分	
	三ノイ(前節)	六ノイ(全)	三ノロ(后節)	六ノロ(全)
水分	三、三三八	六、八〇〇	三、三三三	八、七七八
粗蛋白質	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
純蛋白質	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
粗脂肪	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
グリコーゲン	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
粗灰分	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
全窒素	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
蛋白質窒素	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
非蛋白質窒素	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
水溶性窒素	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
食塩水可溶性窒素	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
苛性曹達可溶性窒素	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
冷アルコール可溶性窒素	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三
温アルコール可溶性窒素	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三	一、〇三三

粗蛋白質	60.5%	67.2%	64.1%	60.2%	64.6%	62.6%
純蛋白質	52.6%	55.5%	53.6%	50.9%	54.0%	52.1%
粗脂肪	1.5%	1.5%	1.7%	1.7%	1.7%	1.5%
粗灰分	0.3%	0.3%	0.3%	0.3%	0.3%	0.3%
全窒素	3.3%	3.8%	3.6%	3.6%	3.6%	3.7%
蛋白質窒素	2.6%	2.7%	2.7%	2.6%	2.6%	2.6%
非蛋白質窒素	1.3%	1.2%	1.2%	1.2%	1.2%	1.2%
水溶性窒素	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%
食塩水可溶性窒素	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%
苛性曹達可溶性窒素	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%
冷アルコール可溶性窒素	1.6%	1.7%	1.7%	1.7%	1.7%	1.7%
温アルコール可溶性窒素	0.4%	0.4%	0.4%	0.4%	0.4%	0.4%

二、鯉節共同製造試験

本試験ハ既往試験ノ結果ト各縣製造方法ノ長所ト認メタル方法トヲ参照シ改良節製産ノ發達ヲ圖ランタメ從前ヨリ施行セルモノニシテ本年ハ四月一日ヨリ八月末日迄五ヶ月間川邊郡枕崎町本場附屬製造所ニ於テ同地國見敬吉ト共同シ殊ニ本年ハ同地鯉漁船モ生賣ノ端緒ヲ開クコト、ナレルヲ以テ出來ル丈多量ノ製造ヲ爲スト共ニ傳習機會ヲ増加スルニカメタリ。

經過成績

本年期間中製造ノ回數ハ三十回供試原料一萬五百六十貫價格一萬六千八百九十餘圓ニシテ製品ハ荒節ノ儘靜岡縣燒津町村松善八外一名ニ協定價ニヨリ販賣シ同地ニテ仕上ヲ爲セリ收支計算ハ左ノ如ク千九十七圓餘ノ利

益トナレタ。

收 入

一金一萬八千三百四十八圓四錢

内 譯

金八千五百四十圓

鯉龜節千二百二十貫代十貫七十圓替

金七千九百六十八圓

同本節九百六十貫代十貫八十三圓替

金千六百三十八圓六十八錢

鮪節二百三十貫百匁代十貫七十一圓替

金百五十圓五十錢

頭骨千五百貫代十貫七十錢替

金五十圓八十六錢

腹肉百二十七貫百五十匁代十貫四圓替

支 出

一金一萬七千二百五十圓二十三錢

内 譯

金一萬六千八百九十圓二十三錢

生鯉六萬六千七十斤代一斤二十五錢五厘替

金三百六十圓

薪三百六十駄代一駄一圓

差引金千九十七圓八十一錢

利益金

鹿 尾 菜 製 造 試 驗

試驗趣旨

縣内鹿尾菜ノ產地ハ出水郡沿岸並ニ長島各島ヲ最トシ薩摩郡西方ヨリ日置郡島平ニ亘リ灣内ニテハ櫻

島沿岸肝屬郡垂水高須古江沿岸ヨリ南方小根占村ニ及ビ揖宿郡山川沿岸ヨリ稚兒ケ水ニ亘レリ志布志灣ニテハ枇榔島東方海岸ニ多ク是等ハ産業的ニ價值アル産地ナリ、此ノ他ニ産額稀薄ナル所アリ藻体小ニシテ伸ビザル地方アリテ分布ヨリ云ヘバ實ニ全沿岸ニ涉リ遠ク種子屋久飯島ニ及ベルモ中央都市ヲ離レテ遠ク南ニ偏在スル本縣ノ位置ハ一般生産品取引上不利ヲ被ルタメ鹿尾菜ノ如キ荷物トシテ其重量容量大ナルニ比シ市價比較的低廉ニ過グルモノニアリテハ切ニ此ノ感深ク縣内未ダ此ノ種製造ノ普及ナキモ此處ニ因スル所多キガ如シ、然シ其本場ニ於ケル試驗開始以來本縣ハ頓ニ原料産地トシテ知ラレ近來三重愛知東京ヨリ千葉縣ニ亘ル當業者ニシテ原料ヲ本縣ニ索ムルモノ漸ク多ク爲メニ相場ハ年々騰貴シ季節ニ入りテハ毎々原料爭奪ヲ見ツツアリ斯ク原料ヲ遠ク本縣ニ索メテ製造スルモノ少カラザル事實ニ想到セバ本縣ハ必ズシモ地ノ利薄キヲ悲觀スルヲ要セザルベク當業者ニシテ進ンデ販路ノ開拓販賣方法ノ研究ヲ遂グ須ラク努力セバ其ノ發達ヲ期ス難キニ非ルベシ。

試驗經過

本年度ハ出水郡阿久根村ニ於テ前年ト同ジク當業者中原海吉ト共同シ各原藻七千五百斤ヲ醸出シ合計一萬五千斤ヲ原料トシ十二年四月二十二日ヨリ全年六月十日ニ及ビ製造シ主トシテ鏝釜ヲ用ユル煮熟裝置ヲ中心トシ蒸養法ニテ試驗ヲ行ヒタリ之ヲ前年ノ如クボイラーヲ蒸氣發生用トシテ使用スレバ成績頗ル優秀ナルモ一般當業者ハ尙ホ未ダ鏝釜慣用ノ程度ニアルヲ以テ可能的改善工夫シ可成之ニ近似ノ成績ヲ舉ゲントシ次ノ如ク施行セリ。

煮熟裝置

可成良好ナル設計ニナル鏝ヲ使用スルハ生産經濟ニ關スルコト大ナルヲ以テ特ニ巴築石炭焚單竈二個ヲ新設シ各鏝釜ヲ架シ燃料ハ石炭ヲ用フル爲メ薪焚竈ニ比シ廢瓦斯ノ逃路ヲ大ナラシムル要アルヲ以テ巴幅ヲ八寸(薪焚ハ五寸)巴入口幅ヲ一尺(薪焚ニテ九寸)トシ「ロストル」前端ハ巴入口迄四寸ノ勾配ヲ見セ「ロストル」釜尖ノ距離ハ八寸五分(薪炭ノ時六寸五分)トシ各單竈ハ煙道ヲ合併スルコトナク各單走シテ煙突下ニ開放スル如クシ煙突ハ徑一尺高二十五尺(薪焚ニテハ徑八寸高三十一尺)トセリ。

燃料 本年度使用ノ石炭ハ三池炭ニシテ炭價着値一萬斤百二十圓ナリ試驗地ニアル石炭ヲ購入スル場合ハ別トシテ遠隔ノ地ヨリ運搬購入ヲナサントスル場合ニ於テハ下等炭ニテモ上等炭ニテモ運賃ハ同額ナルニハ多量ノ下等炭ニ要スル運賃ヲ省畧シ及同量ヲ用ヒテモ發熱量多キ方手數少ク下等炭購入ニ比シ經濟上ノ利得多カラントシ本年ハ一等炭ヲ購入使用シタリ。

蒸桶 前年使用シタル蒸桶ハ從前ノモノヲ幾度カ修理シ著シク容積ヲ減少シ居ルト鑿釜ノ衰熟力ニ伴ハシムルタメ新ニ大型ノモノヲ造レリ。

寸法ハ上口内徑四尺〇五分高外方四尺(前年ノハ三尺)ニシテ木厚仕上九分(前年ノハ七八分)底板仕上厚一寸四分トセリ、從ツテ其ノ容積ハ約四十二、三九立方尺トナリ蒸桶二個ノ容積ハ約八十四、七八立方尺ニシテ前年ニ比シ十二、七八立方尺ヲ増加シタリ。

脱鹽場 蒸桶一個ニツキ一度ニ乾藻五百五十斤ノ割ニテ蒸桶二個ヲ用ヒ一回ニ乾藻千百斤ヲ處理シ一日ニ釜ヲ揚グレバ一日ノ生産量乾藻二千二百斤トナリ敢テ「ボイラー」ニ劣ラザラシメントセリ、前年ハ徑三尺以上ノ水桶八個ヲ列ベテ原藻脱鹽ニ供シタル爲メ製造場内狹隘トナリ活動ヲ妨グルコト多ク容器數個ニ亘ルタメ其ノ供給ニ當リ水ヲ損失スル量多キヲ以テ之等ヲ避ケン爲メ深サ二尺七寸長六尺幅四尺ニシテ中央ニ壁ヲ作り二區ニ分ケタル長方形「コンクリート」製タンクヲ洗場ニ設ケ一回ニ乾藻千斤ヲ浸漬脱鹽シ得ル仕組ミトナシ前日作業ノ終ル頃之レニ乾藻ヲ入レ水ヲ加ヘテ浸漬シ翌日ノ作業ニ充ツルモノトス。

製品仕上方法ノ改善 從前ハ蒸煮日乾シタル原藻ハ乾場ニ於テ石付ト塵埃ヲ別除シ然ル後折揃ヘヲナシタルガ斯クテハ雨天ニ逢ヘバ休業スル外ナキヲ以テ假令不定ナル天候ノ下ニアリテモ休業スルコトナク作業ヲ連續進捗セシメ得ル様本年度ニ於テハ石付塵埃ノ分別除去作業ハ最初ニ行フコトナク乾藻到ツタル時ハ其ノ儘折揃エ作業ヲ加フル

コトニ改メタリ即チ快晴ノ天候ニ逢ヘバ屈強ナル人夫多數ヲ用ヒテ極力乾燥並ニ折揃ヘノ進行ヲナシ晴天ノ間ハ幾日ニテモ此ノ作業繼續スル故ニ快晴續ク場合ハ時ニ室内ニ折揃ヘ品山積スル盛觀ヲナスコトアリ、然シテ一旦天候不良トナラバ遂次之ヲ取り出シテ石付塵埃ノ除去ニ從事スルナリ此ノ場合人夫ハ婦女ヲ主用ス。

試験成績

四月二十三日竈試焚ノ序原薬五百五十斤翌四月二十四日全千百斤製造シテヨリ越エテ五月四日其ノ第三回ヲ製造シ以後五月十六日ニ至ル間ニ合計十三回ノ製造ヲ行ヒ原薬一万五千斤ヲ養了セリト此ノ間ニ釜焚ハ此ノ原薬二千二百斤)ヲ仕上ゲタルハ僅カニ一回ニシテ一日一釜焚ハ其ノ普通トスル所ナリキ今一日ニ釜焚ヲナス日ノ作業ノ狀況ヲ視ルニ其ノ朝先ヅ前日焚込ミノ品ヲ蒸桶ヨリ搬出スレバ年前九時トナル此ノ時焚火ヲ開始スル一方蒸桶ニハ原薬ノ新搬入ヲナス然ル時ハ焚火開始ヨリ二時間ニシテ午前十一時頃釜水ノ沸騰音ヲ聞クベク暫クシテ午前十一時十五分ニハ二個ノ蒸桶ニ原薬五百五十斤宛ノ大量ヲ收容シ終ルベシ斯クシテ焚火ヲ繼續スレバ午後三時半蒸氣盛發スルヲ以テ焚キ止メヲナシ午後四時半迄其ノ儘蒸シ置クナリ以上ニテ第一回焚ヲ終レバ釜揚ゲヲ開始シ午後六時終了ス然ル時ハ直チニ焚付ヲナス一方第二回蒸熟用トシテ原薬ヲ搬入ス第二回釜水沸騰音ハ午後八時頃起ルベシ、焚火ハ尙ホ繼續シテ十一時半ニ及ビ焚止メヲナス順序ナリ、原薬ハ其ノ儘蒸シテ放置シ翌朝釜揚搬出ヲ行フ、斯クノ如ク一日ニ釜焚ヲナス事ハ實現シ得ルト雖モ爲メニ一日ノ勞益ハ午前七八時ヨリ夜十二時半ノ長期ニ渉ルヲ以テ毎日ノ作業トシテハ過勞ニ失シ望ムベカラザル状態ナリ之レヲ要スルニ釜水焚ハ釜焚付ヨリ蒸熟ノ終ル迄ハ八九時間ヲ要シ「ボイラー」ノ場合ニ比シニ倍ノ時間ヲ要スル缺点アリ假令良質ノ竈ヲ撰擇スルモ發生蒸氣ノ溫度並ニ蒸氣ノ續發力ガ「ボイラー」ニ及バザルノ致ス所ニシテ機能ノ相違ハ又已ムヲ得ザルモノト云フベシ次ニ消費スル石炭量ヲ見ルニ一日一回焚ノ場合ハ三百斤ヲ要シ二回焚ノ場合ハ其倍數ヨリ稍少キ五百八十七斤餘ヲ要シタリ、之レニ回目ハ第一回焚際暖メラレタル釜水ヲ復用スルニ依ル輕減ナリ又鑊釜ニテ二回焚ヲナス場合ハ「ボイラー」ニテ二回焚ヲナスモノニ比シ石炭量八十

七斤ヲ多用シタルヲ見ル左表ハ製造狀況ヲ示スモノナリ。

大正十二年度鹿尾製造一覽表

回次	月日	原料(乾燥)	蒸桶使用回数	石炭量	人	
					男	女
第一回	四月二十三日	五五〇斤	一	一七〇斤	二	二
第二回	四月二十四日	一一〇〇	二	三〇〇	二	二
第三回	五月四日	一一〇〇	二	三〇〇	二	二
第四回	同 五日	一〇〇〇	二	三〇〇	三	二
第五回	同 六日	一〇〇〇	四	五八七、二五	四	五
第六回	同 七日	三、二〇〇	二	三〇〇	四	五
第七回	同 八日	一、一〇〇	二	三〇〇	三	五
第八回	同 九日	一、一〇〇	二	三〇〇	四	五
第九回	同 十日	一、一〇〇	二	三〇〇	三	四
第十回	同 十一日	一、一〇〇	二	三〇〇	四	四
第十一回	同 十三日	一、一〇〇	二	三〇〇	三	〇
第十二回	五月十四日	一、一〇〇	二	三〇〇	三	〇
第十三回	同 十六日	一、八〇〇	四	五〇〇	三	三
計		一五、〇〇〇	二九桶	四、三五七、二五	四〇	四五

又前掲ノ如ク乾燥折揃ヘヲナシタル後ニ石付塵揆ヲ除ク方法ハ其ノ實行前ニ於テハ成果ニ關シ多少危惧スル所アリシ
 モ實際ハ完全ナル日乾ヲ與フレバ折揃ヘ作業ヲ受ケテ石付ハ能ク藻体ヨリ折レ去リ藻枝ニ止マルコト少ナキヲ以テ此
 ノ作業ニ依ル堆積品ヲ箕ニ掬ヒテ風下ニ落セバ比重ノ大小ニ從ヒ自然藻片ヲ主トスル塵揆製品トセララルル藻枝並ビニ

排除ヲ要スル根株ハ各自落下分別シテ位置ヲ止ムルガ故ニ容易ニ是等挾雜物ヲ良品ヨリ排除スルコトヲ得頗ル便法トシテ感ゼラレタリ、殊ニ折揃へ作業ハ薬体充分過乾ナル場合ニ能率最モ大ナルヲ以テ快晴ノ日ハ此ノ作業ニ全力ヲ擧グベキハ事宜ノ處置ナルト共ニ其ノ山積シタル折取品ハ不良ノ天候時ノ作業トシテ行ハバ空シク日時ヲ徒費セザル利益アリ。

本年度製品ハ一號三百七十二貫四百二十匁二號三百二十二貫四百二十匁合計六百八十四貫八百四十匁ニシテ原料ニ對シ二割八分五厘餘ニ當レリ前年ニ準ジ一二號各別ニ一叭正六貫入トシ二叭ヲ以テ一捆ニ造リ六月十一日ヨリ全月十八日迄ノ間ニ主トシテ左ノ如ク東京市内ノ問屋ニ當テ發送シタルガ全年九月一日ノ大震災ニ逢ヒ燒失ニ歸シタルヲ以テ試賣成績ヲ知ルコト能ハザルニ至レリ。

大正十二年鹿尾菜配荷表

一 號 品 之 部		配 荷 先
叭 數	捆 數	正 味 重 量
一 叭	半 捆	六、〇〇〇 <small>匁</small>
四	二	二四、〇〇〇
一九	九・半	一一四、〇〇〇
三八	一九	二二八、〇〇〇
計	三一	三七二、貫
		出 荷 月 日
		六 月 十 四 日
		六 月 十 一 日
		六 月 十 四 日
		五 月 十 八 日
		六 月 十 一 日
		六 月 十 一 日
		配 荷 先
		熊本市朝市場 岩崎商店
		東京日本橋區小網町 中村倉吉
		東京神田佐柄木町 鈴五商店
		東京日本橋區本材木町 井上商店

二 號 品 之 部

一一四

一	叭	半	六、〇〇〇	六月十四日	熊本市朝市場 岩崎商店
二		一	一三、〇〇〇	六月十一日	東京日本橋區小網町 中村倉吉商店
一三		六、半	七八、〇〇〇	六月十四日	東京市神田區佐柄木町 鈴五商店
三六		一八	二六、〇〇〇	六月十一日	東京日本橋區本材木町 井上商店
計		二六	三二、〇〇〇	六月八日	同上

總計五十七梱三一二貫〇〇〇

上掲ノ如ク本年度試驗品ハ試賣中燒失シタルヲ以テ收支ノ關係ヲ知ルコト能ハザレ共生産費ノミヲ記セバ左ノ如シ

十二年度鹿尾菜生産費

種 目	數 量	單 價	金 額	備 考
鹿尾菜	一、五〇〇斤	百斤 六二二	二四三三〇〇	
石炭	四、二五七斤二五	百斤 一一〇〇	五一〇八〇	一等炭
叭	一一四個	一四七	一六七五〇	
繩	一九束	八〇〇	一五二〇〇	
人夫		女男	一八二四〇〇	
計			五〇八七三〇	

本表ニ依レバ生産費中多額ニ位スルモノハ人夫賃ニシテ他ハ原料費ヲ除ク外算フルニ足ラズ總額五百八圓七十錢ヲ要セリ今端數ヲ捨テ生産費總額ヲ五百八圓生産高ヲ六百八十四貫トスル時ハ原藻百斤ニ對シ生産費金三圓三十八錢餘ニ

當リ製品一叭(六貫匁)ニ對シ四圓四十四錢六厘ヲ要スル割合ナリト知ラル、假リニ前年度相場ト大差ナシトセバ一叭代金八一二號平均一俵六圓三十六錢ニ當ルガ故ニ一圓九十一錢餘ハ利益ナリ(更ラニ運賃口錢ヲ引カル)

鰻 利用 試驗

試驗趣旨

鰻ノ利用ヲ工夫シ用途ノ擴大ヲ圖リテ其製造ヲ旺ナラシムル目的ヲ有シ前年ニ繼續シ本年モ是ガ試驗ヲ行ヒタリ。

試驗經過及成績

試驗ハ本年十二月十二日ヨリ全月二十七日ニ至ル十六日間指宿郡山川村福元ニ於テ全地製造

家兒玉庄一ト共同シ其ノ製造場ヲ充當シ主ニ鰻肉ヲ單用又ハ他魚ト混用シタル摺練品ノ試製試賣ヲ行ヒ併セテ末廣鰻及鰻粟漬ノ製造ヲナシタリ後者ハ當業者指導ノ目的ニ出デタルモノナレ共前者ト相須チ鰻製造ノ實際經營上ニ經濟的調節ヲナサシムル主意ニ出デ併セテ製造ヲナシタルナリ、蓋シ製造家ガ原料ヲ購入スルヤ通常魚形ニ大小ヲ含ミ魚種うるめ、いわし、あじ等數種ヲ混ジ(八田漁ノモノニ於テ常ニ然リトス)同大一種ノ原料ヲ購入シ得ルモノニアラズ故ニ特定ノ原料ヲ要スル製造ヲ志サンニハ不適原料ノ混在多キ程排除量ヲ増シ自然原料價ノ高騰ヲ形成スルナリ、今若シ品質大小魚種ニ從ヒ適應スル様製造ヲ加フルコトヲ得バ損失ヲ少カラシムルト共ニ反テ有利ニ展開スルコトヲ得ベキヲ以テ購入原料中混在スル魚類ハ悉ク其ノ適スルモノニ製造ヲナスコトトシタリ、從ツテ毎々二種以上ノ製造並進スルコトアリ業務ハ復雜多忙ニ迫ハレル爲メ特殊ノ事項ニ限り調査シ他ハ成可簡易ニ從ヒタリ。

(一) 摺練品

摺練品トシテ蒲鋒、竹輪、薩摩揚ゲ、及ビ月日揚ゲノ四種ヲ製造セリ、原料ニハ大形うるめ鰻ヲ撰ミ之ヲ單用シ又ハあじノ如キ比較的廉價ナル原料ヲ混用シ肉ヲ白肉ト赤肉トニ分別使用シ蒲鋒竹輪ニハ白肉ヲ薩摩揚ニハ赤肉ヲ利用シ以テ從前行ハレタル赤白肉混用ト其ノ分用トノ間ニ於ケル關係ヲ明ラカニシ鰻肉ガ之レ等摺練品トシテ利用セララル

ヤニ付其ノ製品ノ彈力ノ強弱呈色ノ良否並ビニ食味ニツキ考察ヲ遂グルタメ十二月十三日同十七日同十九日ノ間ニ購入シタル原料ヨリ適當セル原料ヲ撰取シ上掲各種ノ製造ヲ行ヒタリ。

製法並ビニ其ノ成績 原料ヲゆびき白肉ト赤肉トヲ分取ス鰯ノ脂肪ハ蒲鉾類製造ニハ有害ナルヲ以テ原料ヲゆ

びきたル後ハ一兩回換水シテ水晒ヲ行フ、然ル時ハ脂肪ハ相當除去セラル、之レヲ肉挽ニカケ白ニ入レテ搗キ一旦摺鉢ニ摺リテ粗上ニ伸バシ小骨ヲ除去シ粉鹽砂糖酒ヲ配合シツツ再ビ摺鉢ニテ摺リ上グ白肉ノ場合ニ於テ粉ノ配合量ハ蒲鉾ニ普通ナル量トシテハ六十匁ナレ共原料ノ肉質脆クシテ粘氣少ナキヲ以テ可成其ノ量ヲ減ジ肉一貫ニ對シ粉四十匁トシ内二十匁ヲ片栗二十匁ヲ浮粉トシ可成呈色ヲ白カラシムル様工夫シタリ、斯クシタル後之ヲ常法ニ從ヒ板付トシ蒸シテ蒲鉾トス、竹輪ハ其ノ製法ヲ東北地方ニ行ハルル如ク一回十五本宛造リ得ベキ竹輪器ヲ使用シまろめ台ニテ整形シ全ク竹ニ著ケタル後ハ蒸籠ニカケルコトナク其ノ儘火ニカク所謂素焼トセリ、其ノ蒸煮ヲ行フ普通製法ニ比スレバ素焼キノ方光澤勝リ食味ニ特殊ノ優越アリ貯藏モ比較的良好ナルヲ以テナリ、赤肉ノ場合ハ蒲鉾ト同法ニヨリ調味摺練スルモノナレ共粉ノ代リニ豆腐ヲ混用ス摺練濟ミタル時ハ粗上ニ適當ノ厚サニ延バシつけ庖丁ニテ適宜ニ一端ヨリ切り取り沸騰セル胡麻油ニ入レテ油牒シ引キ揚グテ油ヲ滴下シタリ、月日揚ハ白肉ト赤肉ノ摺練品ヲ取り蒸シ梓上ニ重ネタル多數ノ圓孔ヲ有スル粗上ニ延バシ二錢銅貨大圓形扁平ナル形態ニ抜キ取り白肉ノ分ハ蒸籠ニテ蒸スコト蒲鉾ノ如ク赤肉ノ分ハ沸騰セル胡麻油ニ入レテ油牒ス呈色異ナルモ此ノ兩者ヲ取り混ゼ三個宛青串ニ刺シ製ス製品ハ指宿郡内山川港指宿地方ニ見本ヲ配シ又ハ荷ヒ賣シ又素焼竹輪月日揚薩摩揚ハ其ノ一部ヲ鹿兒島市公設市場内ノ魚店ニ托シ試賣シタリ鰯蒲鉾ハ僅カニ黃味ヲ帶ブレ共光澤良ク彈力食味共ニ相當ニシテ賣行確實トナリ板付大一個四十錢小一個二十五錢ニテ全部其地方ニテ賣却シタルガ將來共嗜好ニ適シ需要アルヲ認メタリ。

薩摩揚ハ元來本縣人ニ需要ノ慣習アリ、價格ノ低廉ナルニ於テハ鰯薩摩揚モ地方ニ於テ歡迎セラレ賣行アリ、只今回

ノ試製品ノ如ク全部赤肉ノミナル時ハ呈色不完全トナルヲ以テ適當量丈ケ白肉ヲ混用スル方有利ナリ。
 月日揚ハ外觀新規ナルタメ直チニ嗜好ニ投ジ得ザレ共全部温泉地方ニ試賣シタル結果ハ十錢ニツキ三串ニテ悉ク賣リ
 盡サレタルガ引キ續キ試賣ヲナシ慣習ヲ養フ時ハ相當需要ヲ起シ得ラルルガ如シ。

次ニ鹿兒島市ニ運バレタルモノハ何レモ成績不良ニシテ月日揚ノ如キハ殆ンド顧ミラレズ素焼竹輪二本十錢ニテ當時
 市内ニ賣出サレタル器械製鱈魚製安竹輪ト同一ニ扱ワレ薩摩揚ゲハ拾錢ニツキ十枚ノ相場ニテ賣却セラレタリ此ノ成
 積ハ突差ニ販賣ヲ行ヒ用意不完全ナリシニ基クベント雖モ一面品質ヨリ廉價ヲ希望スルニアラザルカ一回ノ試賣ハ必
 ズシモ的確ナラザレ共商品トシテノ要件ハ將來ニ於テモ考慮ヲ拂フ所アルベク例ヘバ竹輪ハ一本ノ付目ヲ減ジ形態ヲ
 大ニシ其ノ數ヲ増スガ如キノ類ナリ、尙ホ此鮭製品ノ彈力食味等ヲ示ス標準トシテ試驗中ハあちヲ用ヒ摺練品ヲ試
 製シ品質ヲ對照シタルニ鮭ハ彈力食味ニ於テむろあぢニ及バザルヲ見タルガ鮭肉摺練品ヲシテ將來ノ發達ヲナサシム
 ルニハ是等ノ混用ニ依リ更ラニ品質ノ向上ヲ計ルモ一策ナリトス今あじヲ混用シタル素焼竹輪ニツキ表ヲ示スベシ。

あじうるめ混用素焼竹輪表

原料名	原料重量	白	肉	素焼竹輪數	備	考
あじ	二二斤		七〇〇匁	五一本	一本十五匁アリ	
うるめ	二八斤一五		一〇〇〇匁			

備考最初一本ノ重量ヲ三十五匁ニ作リタルモ太キニ過ギタルヲ以テ漸次減小シ最後ニ製シタルハ一本十八匁アリキ之
 レヲ當時鹿兒島市ニ於ケル鱈魚竹輪ニ比スレバ太サハ之レニ及バザルモ目方ハ尙一本ニツキ十匁多キヲ見タリ一本ノ
 目付ト大サハ考慮ニ値ス。

(二) 鱈粟漬

本製品ハ縣内ニテハ未ダ普ク知ラレザルヲ以テ大羽鱈利用ノ一トシテ製造シ前年己ニ其紹介ニ資シタリ前年製造シタルモノハ粟ノ蒸シ方不完全ナリシノミナラズ試製手續上尙考慮スベキ余地アリ製品未ダ人ノ嗜好ニ適セザリシヲ以テ本年ハ製法ヲ改メ左ノ如キ方法ニ依リ二百九十八尾四貫七百二十匁ヲ用ヒ十二月二十二日製造シタルニ相當嗜好ニ適スルモノヲ得保存力一ヶ月以上ニ及ブヲ得タリ、然レ共斯種製品ヲ知ルモノ稀ナリシタメ指宿郡内山川港指宿地方各所ニ見本ヲ配布シタルモ注文少ク賣却思ワシカラズ依ツテ鹿兒島市天文館通り千日市場内鹿兒島屋商店ニ送り試賣ヲ托シタルニ四尾十錢ノ割ニテ忽チ賣盡シ後荷ヲ希望セラルル好成績ヲ擧ゲタリ、故ニ賣物ヲ撰擇スルニ於テハ本品ノ製造モ相當有望ナルモノアリト信ゼラル。

本年取リタル製造方法ハ大体池内宮崎縣水産試驗場長ノ實驗ヲ參酌シタルガ概要次ノ如シ。

製造方法

頭勝ヲ取リタルモノ一貫ニ對シ四合ノ撒鹽ヲナシテ一時間ヲ經テ飽和鹽水ニ一時間漬ケテ一夜陰乾シタル後酢ハ半時間浸漬シテ三四時間陰乾ス酢ハ酢一升ニ白砂糖六十匁ヲ加ヘテ沸騰シ之レニ種子ヲ抜キ捨テタルたか

のつめ蕃椒三十本許リヲ入レテ辛味ト香氣ヲ附シタルモノナリ。

別ニ種粟ヲ研キ小許ノ黃粉ヲ加ヘテ暫時放置シ着色セラレタル時蒸籠ニ入レテ稍固タ目ニ蒸熟シタルモノヲ取り蒸熟

(三) 末廣鱈

本品ハ世己ニ定評アリ今ヤ商品トシテ其基礎固ク長崎縣ヲ始メトシ全国各地盛ニ製造セララルニ至リタルモ本縣ニ於

テハ尙ホ普ク知ラレズ生産擧ガラザルヲ以テ弘ク紹介シ努メテ當業者ノ指導ニ任ジ漸次生産増加ヲ計ランガ爲メ前年ニ引續キ試製シタリ、今回ハ原料中ニ混在セル魚ノ大小種類ヲ悉ク適應シタル製造ニ振り當テ實際經營上ノ參考トシ

タルコト前掲ノ如クタメニ作業混雜繁忙ニ涉リ主ナル事項ノ外ハ秤量ノ調査ヲ省キタリ。

製造ニハ十二月十六日同十九日同二十二日ノ三回ニ亘リ原料あじまいわしうるめノ混交セルモノ合計五十二貫餘ヲ購入シ製造シ製造ノ都度指宿郡内各地ハ見本ヲ送リテ紹介シ又ハ荷ヒ賣シ並ニ鹿兒島市ヘ送リテ試賣シ百匁五十五錢乃至六十錢ニテ速ニ賣却サレ美味トシテ嗜好ニ適シ將來ノ販路充分ニシテ有望ナル製品トシテ一般ニ認メラレ試験ニアリテハ之レガ製造ヲ企劃スルモノモアルニ至レリ。

製法 製法ハ大体前年ニ準ゼリ異ル点ハ調味液浸漬時間ヲ短縮シテ一時間トシ(前年ハ二時間半)魚味ノ調味液中ニ逃出スル量ヲ少カラシメタルト實上ニ移シタルモノハ從來ノ方法ノ如ク翌日日乾迄其ノ夜空シク室内ニ取り込ミ置クコトヲナサズ特ニ風ノ流通盛ナル海岸ニ風乾棚ヲ設ケ夜中風乾ニ依リ乾燥ノ進捗ヲ計リ魚味ノ此間ニ分解スルヲ避ケタリ、此ノ方法ハ良果ヲ舉ゲ其ノ日製造シタルモノハ翌朝七時頃ニハ魚ニ表皮ヲ生ズル程度ニ乾燥進ムヲ以テ引續キ日乾ヲ與フレバ午前十時頃ニハ反轉シテ皮部ヲ乾燥シ得ルニ至ルベキヲ以テ皮膚ノ竹簧ニ粘着セザル程度ニ乾カバ再ビ肉面ヲ上方トシテ反ヘシ日乾シ最後迄續クルナリ、賣場ニシテ鹿兒島市程度ノ近距離ナル場合ハ此日荷作シテ發送シ得ベク京坂地ノ遠方ニハ更ニ風乾日乾各一回ヲ増スヲ良シトス、以下參考トナルベキコトヲ記載スベシ。

一、風乾棚 地上ヨリ三尺五寸二分ノ處ヲ最下段トシ其上部二尺九寸ノ間ニ高四寸隔ニテ七段ヲ有スル如ク男竹

ヲ柱トシ女竹ヲ横棧トシテ繩ニテ結び苦ヲ葺キテ屋根トシタル棚ニシテ全体ヲ横ニ三區ニ作ル一段ニハ最後ヨリ末廣簧一枚ヅツ挿入シ一區ニ三枚ヲ置キ置キ得ルガ故一區一段ニハ竹簧六枚ヲ其ノ七段ニハ四十二枚ヲ收容シテ三區ノ總量百二十六枚ニ達ス夜中又ハ雨天ニ於テ停燥ノ停滯ヲナサザラシムル様風ノ流通良キ所ヲ撰ミテ設ケタル設備ニシテ末廣製造上必要ナル裝置ナリ本年度製品ハ魚味濃厚ニ保持サレ美味トシテ好評多カリシモ此ノ設備ニ負フ所多ク特ニ原料油モノナル場合製造ヲ完成スルニハ日乾火乾ニ比シ遙カニ有効ナルヲ以テ製造家トシテハ必ズ之ヲ備フルヲ要ス

ルナリ。

一、竹簀 簀ハ幅一分八厘ノヘギ竹ヲ横ニ四十三本並ベ幅四五分ノ厚ミアリ丈夫ナル割竹五本ヲ縦竹トシテ幅四分

長一寸三分ノ籠目トナル横編製シタル長方形ノ竹簀ニシテ長二尺三寸幅二尺ヲ有シ稱シテ末廣簀ト云ヘリ、一枚ニハ魚七十七尾(一列十一尾七列)ヲ並ベ得ベクト換五百五十尾ノ原料ニハ此末廣簀七枚弱ヲ要シ、上記風乾棚ヲ一度ニ使用シ此ノ簀百二十六枚ヲ用フルヲ得ベク然ル時ハ原料九千七百〇二尾即チ十七換半ヲ製シ得ル計算トナル。

一、日乾程度ト製品百匁ヲ充當スル尾數實驗ニ依レバ生鱈一尾七匁體長四寸四分ノモノハ之ヲ常法ニヨリ末廣製トシ日乾一日半風乾二夜ノ乾燥ヲナス時ハ製造ノ日ヨリ三日間百匁ヲ充タス尾數ハ三十尾ニシテ日乾二日半風乾二夜ヲ與フル時ハ製造ノ日ヨリ四日製百匁ヲ充タスニハ五十一尾ヲ要ス、故ニ三日目乾ノ品ハ一尾平均三匁三分餘四日目乾ノ品ハ一尾平均二匁ニ當ル百匁六十錢賣トナス時ハ前者ハ一尾金二錢後者ハ一尾一錢一厘七毛トナリ百匁五十五錢賣トナス時ハ前者ハ平均一尾一錢八厘三毛トナリ後者ハ約一錢〇八毛トナル。

一、製造工程ト原料ノ大サ並ビニ重量ノ關係 今回ノ製造ハ其ノ朝購入シタル原料ヲ混在シタル大小種

類ノ狀況ニ適應スル様々異ル製造ヲ以テ望ミタルコト掲記ノ如クタメニ業務煩雜ニ陥リ作業ノ都度一々精密ナル調査ヲナスコト不能ナリシヲ以テ第一回製造ヲシタル十二月十六日ニ於テ購入シタル原料中末廣トシテ體長適當ナルうるめまいわし各十尾宛撰出シ原料ノ體長重量ヲ推測シ以後工程變化ノ都度其變化ヲ測リ付上製了ニ及ビタルモノアレバ本製造ニ關スル事項ハ是レヲ以テ標準トナスヲ得ベシ此表ニヨレバ末廣原料トセラルルモノノ大サバ體重七匁體長四寸四五分ニアリ是レヲ用ヒ製造シタル製品ハ長サ一寸六七分重量三匁四乃至三匁八分トナリまいわしニ比シうるめノ方歩留良クまいわしノ歩留約四割八三ニ比シうるめハ五割五分ニ相當セリ。

末廣製造試驗表

原料調理ニヨル變化表

事項

うるめ まいわし

一尾体長(吻端ヨリ尾柄迄ノ長)

四寸四分 四寸四、五分

十尾重量

七十匁 七十匁

一尾平均重量

七匁 七匁

頭尾ヲ切捨テタルモノ(わた脊骨ヲ、有ス十尾重量)

五十三匁 五十三匁

同一尾平均重量

五匁三 五匁三

わたヲ取り後十尾ノ重量

五十匁 五十匁

同一尾平均重量

五匁 五匁

調理済後十尾重量(ゆびき背骨トナリ)

尾鰭除ケ後

四十五匁 四十三匁

製造後ノ大サ表

うるめ

製品番號	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	平均
調理後ノ長	三寸	三寸一	三寸	三寸一	三寸	三寸二	三寸一	三寸三	三寸二	三寸三	三寸一
製品長	一寸五	一寸五	一寸七	一寸七	一寸四	一寸七	一寸六	一寸五	一寸六	一寸	一寸五七
製品重	四匁	四匁	三匁五	四匁	三匁	四匁	四匁	四匁	四匁	四匁	三匁八五

計

十尾四十四匁一尾平均三匁八五

1111

まいわし

製品番號	調理後ノ長	製品長	製品量	計
一	三寸	一寸六	四匁	十尾四十一匁一尾一均三匁三八
二	二寸五	一寸八	三匁	
三	二寸八	一寸七	三匁八	
四	二寸九	一寸八	三匁	
五	三寸二	一寸八	四匁	
六	二寸六	一寸九	三匁	
七	二寸六	一寸九	四匁	
八	三寸二	一寸七	三匁	
九	二寸九	一寸七	三匁	
十	二寸七	一寸八	三匁	
平均	二寸八四	一寸七六	三匁三八	

養殖部

海蘿養殖試験

趣旨 海蘿中最モ價值多キ「まふのり」ハ長崎ト共ニ本縣ハ主産地ニシテ其ノ他ふくろふのりノ産額多ク水産上

重要ナル位置ヲ占ム、特ニ甌島ハ著名ニシテ海蘿ノ産額多少ハ漁民ニ相當ノ關係アルモノナリ。

まふのりハ植物學上紅藻類ト稱スル部類ニ入ルモノニシテ生殖ハ四分孢子ニ依ル四分孢子ハ体ノ全表面ニ散在シ楕圓形ヲ呈シ紅紫色ヲ帶ブ、囊果ハ髓部ニ生ジ表層中ニ埋モレ其点ヲ隆起セシム充分ノ成熟スル時ハ褐紫色ノ細点トシテ肉眼デ認ムルコトヲ得ベシ。

ふのりハ斯ク孢子ニ依ツテ繁殖スルモノニシテふのり孢子(即チ種子)ノ生ズルハ本縣ニテハ三四月ノ候ナリ、而シテ其熟シタル孢子ハ一時海中ニ入りテ夏季ヲ經過ス夏ヲ經過セル孢子ハ秋季ニ入り或ハ附着物ヲ探シ固着シテ發芽スルモノナリ。

海蘿ハ生活條件トシテ地盤海流空間溫度日光等ヲ必要トスル就中地盤即チ地物ハ海藻ノ着生スルニ於テ缺クベカラザルモノナリ、海藻ハ地盤ヨリ營養ヲ攝ラザルモ附着スル爲メニ必要ナリ換言スレバ地盤ハ海藻ノ畑ナリ海岸ノ泥砂ナル處ハ從ツテ海藻ノ繁茂ナシ尙ホ地盤ノ面ニ就テ着フルニ孢子ノ着生ニ便利ナル爲メニハ岩ノ面ノ粗造ナルヲ必要トス尙ホ海藻ハ附着發生スル幅ナルモノガ一定シテオルモノニシテ垂直的ニ上ノ極限ト下ノ極限トアリ本縣ふのりニ就テ見ルニ干潮ト滿潮トノ線ノ間ヲ垂直ニ計リ三尺内外トス。

本場ニテ施行セルふのり養殖試験ハ前述ノ理ヲ應用シタル試ミニシテ現在海蘿ノ發生セル場所ニ於テ當然發生セザル

ベカザル個所ニ何カノ障害ノタメニふのりノ發生セザル所アリコレ海羅ノ産額上大ニ考慮スベキ点ナリ先ヅ本場ニテハ海羅ノ當然生ズベキ所ニふのりノ生セザル原因ノ一ハ海羅繁殖面即チ岩面上ニ凹所アリテソコニ水ノ溜レルハ海羅ノ蕃殖ヲ害スルモノナリトシ之ガ爲メニハコノ凹所ヲ除クタメニ石工ヲ使役シテ小溝ヲ作り水ヲ排出シ大ナル個所ハ之ヲセメントニテ埋メル等ノ方法ニヨリテ蕃殖ヲ計リタリ。

試験經過 試験ハ本場ト薩摩郡下甑村蘭牟田漁業組合ノ共同試験トシ試験地モ蘭牟田地先ヲ撰ビタリ。

試験場所

月 日

概畧面積

方 法

立 瀬	十二年七月十五日	二 坪	切り取り
全	ク 七月十六日	一 坪半	セメント充填
全	ク 七月十七日	五 坪	切り取り
夜萩()	ク 七月二十八日	半 坪	ク
夜萩(ダンバア瀬)	ク 七月二十八日	二 坪	ク
夜萩(ヒヤミズノ長瀬)	ク 七月二十八日	二 坪	ク
夜萩(ハチコ瀬)	ク 七月二十九日	一 坪	ク
夜萩(シトゼ)	ク 夕	半 坪	ク
樽前(水ノ下)	ク 七月三十日	四 坪	ク
吹切(穴ノ下外ニケ所)	ク 七月三十一日	二 坪半	ク
乙丸(三ヶ所)	ク 八月一日	三 坪半	ク
中山ノ後口(ニヶ所)	ク 八月二日	三 坪	ク

以上ノ如ク七月八日ノ大潮ニ際シ石工ヲ使用シ本場ヨリ技術員出張シ蘭牟田組合ヨリモ毎日理事ノ立合ヲ受ク共ニ場所ヲ撰定シテ試験セリ。

經費 本試験ニ要シタル經費次ノ如シ。

種目	數量	單價	金額
石工	二十四日	二、五二 _円	六〇、〇〇〇
人夫	四十人	一、五〇	六〇、〇〇〇
船	一日	二、〇〇	二、〇〇〇
全	七日	一、五〇	一〇、五〇〇
セメント	中樽一個	六、二〇	六、二〇〇
カマス	十五個	〇、〇六	九〇〇
船賃(石工)			五、八〇〇
計			一四五、四〇〇

總計費百四拾五圓四拾錢ニシテ試験場及蘭牟田漁業組合ニテ切半シ支出セリ

又熊毛郡水産會ト共同シ十二年八月十三日ヨリ十七日迄同郡南種子村島間崎長瀬ニ於テ「セメント」ニテ凹所ヲ埋メ若クハ水溜リ個所ヲ切取り六ヶ所ニ着生面ヲ作レリ

調 査 部

海 洋 調 査

本調査ハ海洋ノ状態ヲ明ニシ魚族ノ回游移動ヲ調査シ漁業ノ基礎資料ヲ得ントスルニ在リ前年ニ繼續シ施行セリ其種類左ノ如シ。

一、開聞岬ヨリ屋久島間ノ横斷觀測

二、鹿兒島灣内定点觀測

其他漁業試験ノ際鱒飼付漁場、旗魚延繩漁場、鯖漁場等ニ付觀測セリ。

一、開聞岬屋久島間横斷觀測 附 鱒漁場其他觀測、鯉漁况

横斷觀測ハ前年ト同シク開聞岬ヨリ屋久島一湊間湯瀬ヨリ開聞岬間ヲ横斷シ十二年七月一回施行セリ（毎月一回觀測ヲ必要トスルモ本年ハ鯉漁業試験ノ項ニ記セル如ク同漁場水温表面觀測ヲ屢々爲セルタメ又一面船線ノ都合ニヨリ横斷觀測ハ之ヲ省畧セリ）

大正十二年七月四—七日 第一回 松島丸

位置	日	時	氣温	水					比					透明度	潮向速	風向力	雲量		
				表層	十五尋	二十尋	五十尋	七十尋	平均	表層	十五尋	二十尋	五十尋					七十尋	平均
A	7	PM 3 ⁴⁰	二五・〇	二三・五	二三・一	二三・五	一八・〇	一六・七	二〇・五	二五・七	二五・〇	二五・五	二五・三	二五・〇	二五・〇	二五・〇	北東急	三	九

平均	K	J	I	H	E	D	C	B
	4	4	4	4	7	7	7	7
	9 ⁵⁰ ₁	AM 10 ³⁰ ₁	6 ³⁰ ₁	PM 3 ⁵ ₁	6 ³⁵ ₁	AM 8 ³⁰ ₁	1 ⁰ ₁	2 ²⁰ ₁
	二五、五	二五、〇	二五、〇	二五、〇	二五、四	二五、五	二五、五	二五、〇
	二五、九	二五、三	二四、〇	二四、九	二四、六	二四、七	二四、六	二四、八
	二五、〇	二五、二	二五、五	二五、七	二五、〇	二五、五	二五、六	二五、五
	二五、九	二五、七	二五、九	二五、七	二五、八	二五、八	二五、五	二五、九
	一九、五	一八、〇	二〇、九	一九、九	二〇、一	一九、五	一八、九	一八、〇
	一九、五	一八、五	二二、五	二二、九	二二、七	一八、四	一八、四	一七、五
	二二、五	二〇、七	二二、五	二二、六	二二、七	二二、四	二二、二	二〇、五
	二五、八	二四、七	二四、八	二五、〇	二四、九	二五、四	二五、四	二五、〇
	二五、四	二五、〇	二五、七	二五、七	二五、七	二五、四	二五、七	二五、三
	二五、二	二五、七	二五、〇	二五、六	二五、七	二五、七	二五、七	二五、三
	二五、八	二五、〇	二五、七	二五、〇	二五、〇	二五、九	二五、七	二五、七
	二五、七	二五、三	二五、七	二五、六	二五、七	二五、〇	二五、八	二五、三
	二五、四	二五、三	二五、三	二五、四	二五、九	二五、二	二五、九	二五、三
		一三、五	一六、五	一八、〇	一七、〇	一七、五	一八、〇	一六、〇
		無風	北東	同	東	同	北西	北東
		八	九	九	九	八	九	七

一、水溫比重ノ水平的分布

表層 水溫ハ灣口ニ二十三度五ノ線アリテ南ニ進ムニ從テ高クE点ニ二十四度ニテH点ニ二十四度五以上ヲ見ルカ
 ュヘ開閉屋久島線ニ於テ其西側ハ概シテ高温ナリ比重ハ開閉一湊間ハ南ニ進ムニ從ヒ低ク二五、〇ノ線ハE点ノ南ニア
 リ開閉湯瀬間ハ之ニ反シ南ニ進ムニ從ヒ高ク二五、〇ノ線ハI点ノ南ニ在リテ之ヲ東西ニ見ルトキハ西側ハ稍ヤ低シ
 十五尋層 水溫分布上層ニ準ジC点以南ニ二十三度H点ニ二十四度ヲ示セリ比重ハA C間ハ二五、五以上ニシテC点下
 ニハ二六、〇以上アリH K間ハ二五、二下ニシテ其東ニ比シテ低キハ表層ニ同シ
 二十五尋層 水溫ハE點ニ二十二度H點ニ二十三度以上ヲ示セリ比重ハH I K點下ニ二五、五下ノモノアルモ其他ハ總
 テ二五、五以上ヲ示シ十五尋層ニ準セリ

五十尋層 水溫ハD點以南ニ十九度H點ニ二十二度ヲ見ルモ開聞湯瀨線ノKヨリIニ至ル間ハ十八度ヨリ二十度九ノ水圈錯夾セリ比重ハ東側ニ高ク西側ニ低キハ前記各層ト似タルモ割合ニ二五七以上ノ高比重カ一湊ニ近キ部位ニアルフ異レリトス

七十五尋層 C點以南十八度以上ヲ示セルニA點下ニハ猶十七度未滿ノ冷水ノ影ヲ殘セリ開聞湯瀨線ハK點ニ十九度未滿ノモノアルモ其以南ハ二十一度以上ノモノアリ比重ハ開聞ニ近キK點ニ二五五アルモH點ニ二五六其他ハ二五七以上ニシテ五十尋層ニ似タリ

二、水溫、比重ノ垂直的分布

開聞岬屋久島間ノ水溫ハ同溫線ハ殆ント平行シ唯A B點下ニ十八度未滿ノ冷水E點ノ表層ニ二十四度ノ高溫水ノ存在ヲ見ル間開聞湯瀨間ハ同溫線ハ前者ニ比シ沖合ニ向ツテノ傾斜急ニシテK J I點ノ二十五尋層下ニハ十八度乃至二十度ノ水ハ交錯セル状態ヲ示セリ比重ハ開聞一湊間ハ南ニ低ク二十五尋下迄ハ同様ナルモ五十尋下ニ於テハ南ニ高ク北ニ低クナレリ開聞湯瀨間ハ表層ハ中央ニ高ク南北ニ低ク五十尋層ニ於テJ I點下ニ二五七ノ高比重アルタメ下層迄表層ト同様ノ傾向ヲ保テリ

其他ノ觀測

鯽飼付漁場

十二年一月十一日鹿兒島灣口ニ於ケル鯽飼付漁場大會根ノ水溫比重ヲ調査セルモノ左ノ如シ

月 日	表 層	十 尋	二十五尋	三十八尋	記 事
一月十一日 后二時	水溫 一七、五 比重 二五、七	一七、五 二五、六	一七、三 二五、四	一六、五 二五、六	當日氣溫一二、雨量七風向西一颯六十尾ノ漁獲アリ 三十八尋ニテ船上ニ達セリ

旗魚漁場 十二年十月十六日開聞岬ヨリ黒島湯瀬ノ間ニ向ケ表面水温ヲ觀測セリ同温線ノ配列ハ別面ノ如シ

鮪漁場 十二年十月十日ヨリ二十四日及十二月九日ヨリ十二日迄ニ觀測セリ同温線ノ配列ハ別面ノ如シ

鯉漁況 横斷觀測ニ關シ鯉漁況トノ對照ハ觀測回数少ク且己ニ鯉漁業試驗ノ項ニモ記載スルトコロアリシユヘ茲ニハ川邊郡地方漁船ノ全般ノ漁況ヲノミ掲クルニ止ム

本年ノ鯉漁ハ二月下旬近年稀ナル寒冷ナリシ爲メ餌料鰯ノ不足ナリシトニ因リ例年ヨリ初漁ノ時期遅レ漸ク二十五日垂水ニテ餌料ヲ需メ出漁セシ枕崎船ハ權會根及臥蛇島方面ニテ大鯉七百五十尾中小三百尾ヲ漁獲シ三月二日飯港セリ尙ホ前後シテ出漁セシモノモ三日ニ飯港シ四千五百尾一千五百尾、八百尾位ノ漁獲ヲナセリ未飯港船モ十數隻アリ前年ニ比スレバ前記ノ成績ハ豐漁ニシテ同方面ニ於ケル鯉群ハ豊富ナリ

三月上旬ハ天候良好ニシテ各船共好漁ナリシモ中旬荒天トナリ波浪高ク操業困難ニシテ九百尾乃至千五百尾ノ漁獲ニ過ギズ中ニハ空シク飯港スルモノサヘアリタリ下旬ハ天候恢復シ好漁トナリ一航海千尾以上四千尾ノ漁アリ普通二千尾ノ漁獲ナリ、漁場ハ上旬權會根、臥蛇島及芽瀬等ニシテ中旬ハ臥蛇島、小竇島平島及芽瀬等下旬ハ五号會根權會根等漁獲多カリキ、魚体ハ上旬一貫五、六百匁ノ大鯉多カリシモ中、下旬ニハ五、六百匁ノ小鯉ナリ

四月上中旬ハ荒天強風多ク下旬稍回復セルモ爲メニ每航ノ期間長ク六、七日ヨリ十日以上ニ及ビ魚群ハ各漁場共多キモ水色稍々モスレバ不良北上スル潮勢弱クシテ餌付惡シク各般ノ漁獲ハ不同ニシテ上中旬ハ五六百乃至千五百尾ニテ大形ヲ混ジ殊ニ一尾三十五、六斤位ノ大形ヲ漁獲セルコト屢々アリタリ下旬ハ尾數ハ増加セルモ五百匁ノ小形多ク漁場ハ口ノ島竇島間ノ西側ニシテ前年同月ニ比スレバ順況ナリ

五月上旬ハ天候良好ナリシモ中、下旬荒天ニシテ上旬一航海最高漁獲大形魚五百尾小形二千八百尾ノ漁獲ナリ、漁場ハ惡石、權會根トシ中旬ニハ大小混シ二千尾内外ノ漁獲アリ中島、オガンミツ二号會根等多ク、下旬ニハ芽瀬、

臥蛇島附近及日向沖合ニテ小鯉ノ漁アリタリ

六月始メヨリ曇天ニシテ中旬晴雨相半バシ下旬ニ至リ降雨荒天トナレリ前月ニ比シ漁況振ハズ上旬吐喝喇、寶島附近ニテ二三百尾乃至五、六百尾ノ漁獲ニシテ中旬ハ惡石島附近ニテ千尾内外ノ漁アリ下旬ニハ黑島附近ニ灘魚ノ大漁アリ一航海四千尾内外ノ漁アリタリ七、八月例年ノ如ク漁況閑散ニシテ七月上旬千尾内外中旬不漁下旬一航海三百尾以内ナリ、八月上旬少シク活氣ヲ呈シタルモ大シタ漁ナク千二、三百尾ノ漁ナリ

九月ハ上、中旬不漁ニシテ下旬ニ至リ弗々漁アリ稍々活氣ヲ呈シ枕崎方面ニテ一航海五、六百尾乃至千四、五百ノ漁獲ヲシ魚体大形多ク漁場ハオガンミツ、寶島、五号會根等ナリ

十月ニ入り漁況稍々活氣ヲ呈シ本年ノ秋漁ハ一般ニ好漁ヲ期待サレ上旬ニハ一航海多キハ千五百尾少キモ七百尾ノ漁獲アリ漁場ハ小寶島附近ニシテ魚体大形多シ、中旬引續キ好漁下旬ハ諏訪瀬、臥蛇附近漁場ニ漁アリ

十一月上旬一航海千二三百尾ノ漁アリ三航海ニテ一萬圓ノ漁獲ヲナシタルモノアリ大形魚多シ漁場ハオガンミツ、寶島、五号會根、芽瀬、惡石、中島附近、權會根等トセリ

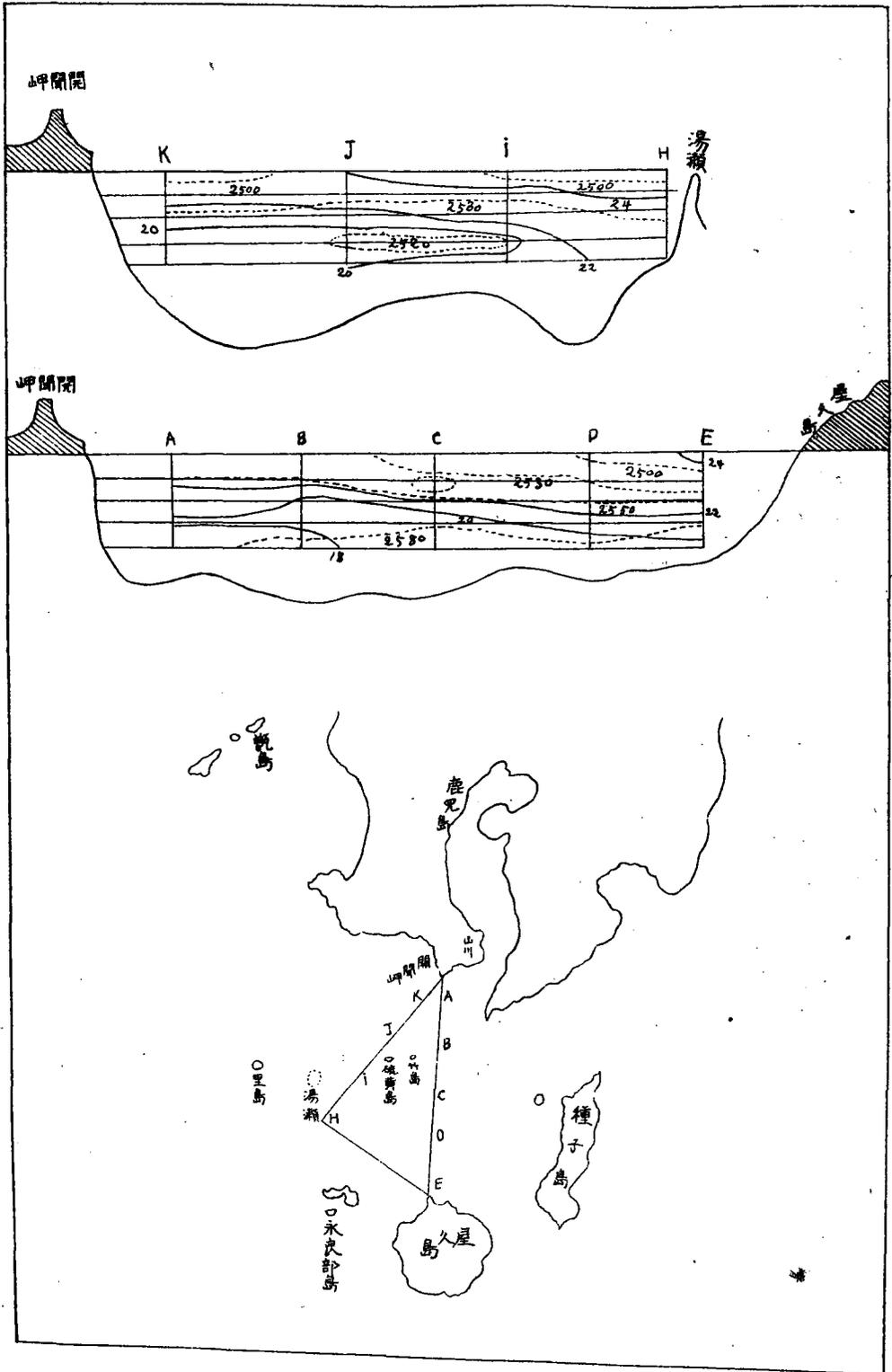
本年ハ春漁稍々良好ナリシモ夏季ニ振ハズ秋漁好漁ヲ期待セシモ不況裡ニ終リタリ然レトモ昨年ニ比スレバ良好ニシテ川邊郡内ノ總水揚高二百十六萬圓ニ對シ本年ハ二百六十七萬圓ニ達シ一艘五萬圓以上ノ漁獲ヲナセルモノハ昨年三隻ニ過キザリシモ本年ハ十八隻ヲ數ヘ之ヲ細別スレバ枕崎ハ三十六隻シテ約百五十萬圓坊泊ハ三十二隻ニテ約百萬圓久志ハ八隻ニテ二十一万圓ヲ舉ケ最高漁獲船ハ八萬一千圓ニ達セリ

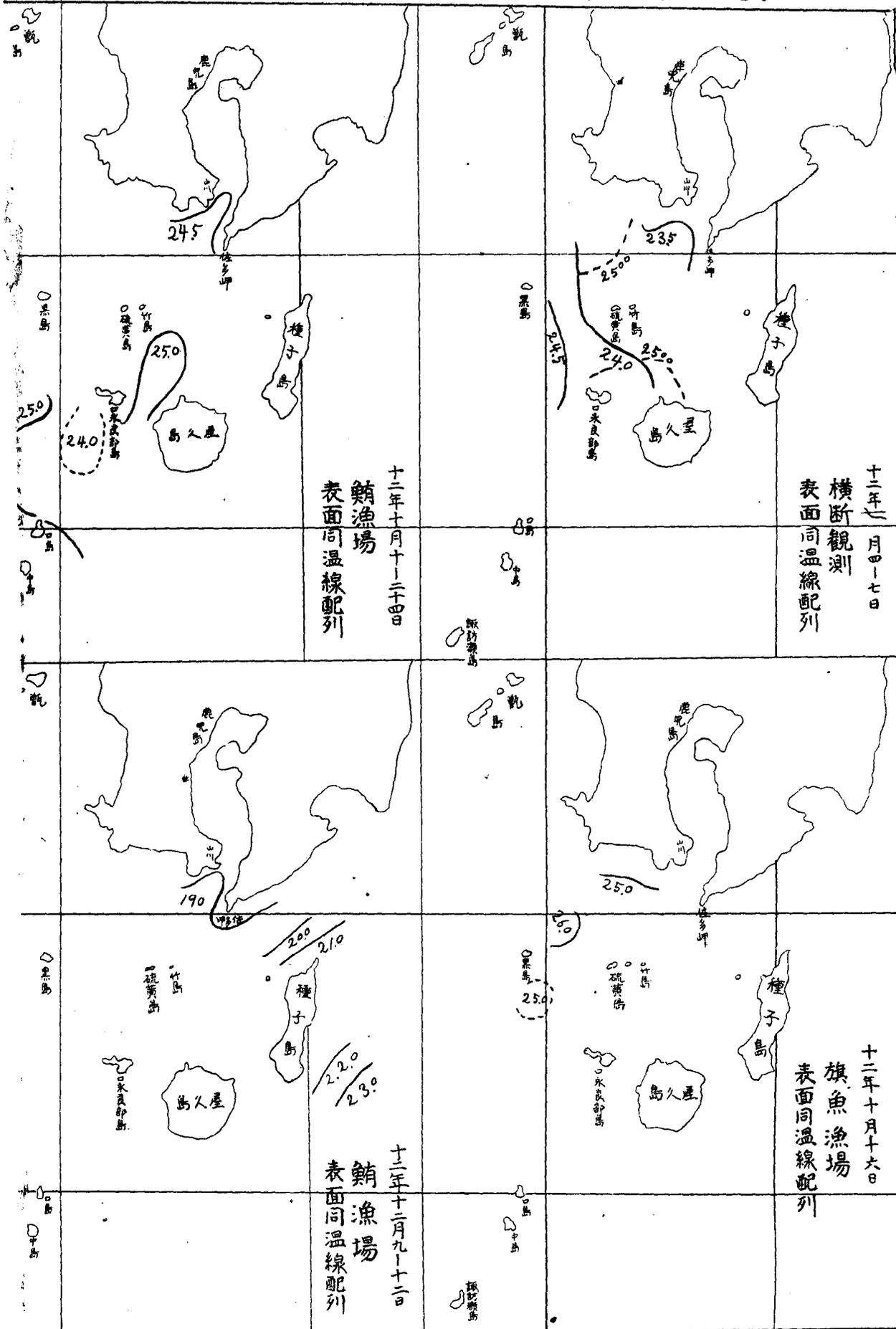
鹿兒島灣内定点觀測

(大正十二年)

本調査ハ鹿兒島灣内ノ海洋變化ト漁況ノ關係ヲ知ラントスルモノニシテ大正七年以降繼承シ鹿兒島港外神瀬沖ノ同一

年二十正大 測觀斷橫島久屋岬開開





十二年十月十一二十四日
 鮪漁場
 表面同溫線配列

十二年七月四十七日
 横断觀測
 表面同溫線配列

十二年十月九十一十二日
 鮪漁場
 表面同溫線配列

十二年十月十六日
 旗魚漁場
 表面同溫線配列

地点ニ於ケル周季的ノ海洋變化ヲ調査スルニ在リ本海灣ハ外洋ノ附屬海ト見ルヘキモノニシテ附屬海ノ海洋變化ヲ基礎トシテ外洋ノ變化ヲ推知シ得ヘキナリ大正十二年一月ヨリ十二月ニ至ル間五月ハ事故ノタメ缺測シ前後十七回觀測セリ

氣溫 一月上旬十一度五ハ同中下旬ハ降下シ二月ヨリ昇リ六月后其度急ニシテ八月二十八日最高三十三度ニ達シ以后下リテ十二月下旬十六度トナレリ

表層水溫 一月上旬ノ十五度九ハ三月上旬迄ハ多少ノ高下アリシノミニテ稍ヤ平調ヲ示シ三月下旬后增高シ六月以后ニ於テ甚シク八月二十八日最高二十九度一ヲ示シ以后降下スルモ其變化ハ六月前ノ如ク急ナラス十二月下旬十八度ニ止マレリ

之ヲ前年ニ比スレハ一、四、六、八月ハ略ホ似タルモ二、三、七、九、十、十一、十二月ハ低ク概シテ本年ハ低溫ナリシモノト見ルヘシ

種別	年次	
	示度	月日
水溫	最高	元、二 八月二十八日
	最低	一五、五 一月二十一日
同	示度	月日
	最高	元、〇 八月十八日
同	示度	月日
	最高	元、五 八月五日
同	示度	月日
	最高	元、五 八月二十六日
同	示度	月日
	最高	元、五 八月六日

下層水溫 水深五十尋層ノモノヲ見ルニ一月ヨリ三月迄ハ十五、六度ニシテ四月ヨリ漸ク上リ七、八月ハ稍ヤ下リ九月ヨリ上リ十月二十五日最高二十三度ヲ示シ十二月下旬ニハ十八度トナレリ
之ヲ前年ニ比スレハ低溫ナリシハ二、三、七、八、九ノ五ヶ月高溫ハ一、四、六、十ノ四ヶ月ニシテ其他ハ略ホ同シ

定點觀測水溫(表層)累年比較

(大正七—十二年)

年次	旬別	一月	二月	四月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
大正七年	上旬	一四八	一四八	一五四	一八五	一九八	二四〇	二四〇	二八五	二七〇	二四七	三〇一	一八五
	中旬	一四七											
	下旬	一四七											
同八年	上旬	一六七	一六一	一七〇	二〇〇	二〇〇	二四〇	二五八	二八五	二七三	二四七	三〇四	一九〇
	中旬	一五七		一八二	一八三	二二〇	二五二	二五一	二五八	二六六	二五五	二六	
	下旬	一五七		一六八	一八三	二二〇	二五二	二六二	二七五	二六六	二五五	二六	
同九年	上旬	一五〇	一五〇	一五〇	一七八	二〇九	二〇〇	二六三	二八五	二七五	二五五	三〇三	一九〇
	中旬	一五〇											
	下旬	一五〇											
同十年	上旬	一六〇	一五五	一五五	一九〇	一九五	一九七	二七二	二八五	二八二	二五九	三〇七	一九一
	中旬												
	下旬												
同十一年	上旬	一五五	一七三	一七五	一九九	二〇五	二四〇	二五五	二九〇	二八九	二六八	三〇三	一九三
	中旬	一五五		一六五	一九九	二〇五	二四〇	二五五	二九〇	二八九	二六八	三〇三	
	下旬	一五五		一六五	一九九	二〇五	二四〇	二五五	二九〇	二八九	二六八	三〇三	
同十二年	上旬	一六〇	一六〇	一五五	一九五	二〇五	二四〇	二七六	二九一	二八三	二五二	三〇七	一九〇
	中旬	一五五											
	下旬	一五五											
平均	上旬	一五六	一五九	一六五	一九一	二〇三	二三三	二六八	二八〇	二八六	二四〇	三〇〇	一九九
	中旬												
	下旬												

鯿 漁 況

- 一月 鹿兒島港内垂水附近ニテハ「たれくち」小漁アリモ小形ナリ大羽鯿ハ指宿郡石垣方面及川邊郡沿岸好漁ナリシ
- 二月 川邊郡片浦灣ニテハ八田網三張ニテ五百拾貳圓ノ漁アリ山川方面ニテうるめいわし小漁アリ
- 三月 片浦灣ハ豐漁十四張ニテ參方圓漁獲アリ
- 四月 片浦灣ハ引罾キ豐漁四万五千圓内外志布志方面ニテハ二千四拾七圓山川方面ハ二十四張ニテ三万八千五百圓ノ漁獲アリ
- 五月 片浦灣ハ薄漁トナリ一万二千圓志布志二千百拾圓ニテ前年ヨリ好漁山川ハ八万五千七百圓ノ漁アシモ昨年ニ比シテハ凶ナリ
- 六月 片浦灣ニテ三張從漁三千五百圓ノ漁アリ
- 七月 依然不漁ナリ
- 八、九月 鹿兒島灣内ニ相當漁獲アリ
- 十月 山川方面うるめ漁アルモ少ク阿久根方面上旬うるめいわし漁アリ魚体小ナリ
- 十一月 阿久根方面ニテ三日ヨリ牛深沖合鮭會根ニ出漁シ千二百替餘ノ漁獲アリ中旬迄好漁ヲ持續セリ魚体大ニシテ六寸位ナリ垂水方面鹿兒島灣内ノ同方面ニテハ近年ナキ不漁ナリ
- 十二月 山川方面ヨリ南薩方面ニうるめ漁アリ西薩方面ノ大村鯿好漁トナル

鹿兒島灣内定点觀測

(大正十二年)

觀測日時	氣象			水溫(右)比重(左)			月齡	潮向速	水色	透明度	記事	
	天候	風向力	氣溫	表層	十五尋	二十尋						五十尋
一月十九日 前九時五十分	晴	北西四	一一・五	一一・九	一一・一	一一・二	一一・二	三	2	八〇尋	波瀾高シ	
一月十九日 前十一時二十五分	晴	北西一	九・八	一一・〇	一一・二	一一・三	一一・三	二南		二〇尋	二三日前ヨリ附近白濱方面タレクチ漁アリ 秤量一〇〇cc	
一月三十一日 前九時五十分	快晴	北	九・五	一一・五	一一・〇	一一・一	一一・一	二南		二〇尋	鹿兒島海外南薩方面大羽鱈大漁ナリ	
二月十八日 前九時三十分	晴		一五・〇	一六・〇	一六・〇	一六・一	一六・一	二南		二〇尋	秤量少シ	
三月十六日 前九時四十分	快晴	北東一	一三・九	一五・一	一五・六	一五・七	一五・七	二南	2	濁	附近刀魚漁アリ大根占ヨリ垂水ニ至ル方面タレクチ漁アリ秤量五cc	
三月二十七日 午	曇	南東一	一〇・一	一三・八	一四・〇	一四・一	一四・一	一〇北	2	五〇尋	垂水方面タレクチ銀漁アリ	
四月二十日 前十一時四十分	晴	南	一三・〇	一七・三	一七・三	一七・三	一七・三	四南			缺測	
五月												
六月十七日 后〇時三十分	晴	南	一三・五	一四・五	一四・五	一四・五	一四・五	三ナルミ		五〇尋	鹿兒島灣奥タレクチ漁アリ	
七月二十日 后一時二十分	晴	南	一三・六	一四・五	一四・五	一四・五	一四・五	六南		七〇尋	秤量二〇cc	
八月二十八日 前十一時二十分	晴		一三・〇	一四・一	一四・一	一四・一	一四・一	六南		八・五	刀魚漁アリ秤量二〇cc	
九月十七日 后〇時二十分	快晴	南	一三・八	一四・九	一四・九	一四・九	一四・九	六南		九・五	谷山方面カマス小鰻漁アリ秤量三〇cc	
九月二十八日	快晴	南	一三・八	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	七南	3	一〇〇尋		

十月十六日 後一時五十分	晴	北東	二四、二	二五、〇	二五、二	二四、八	二〇、七	北北急	八、〇	
十月二十日 前十一時四十分	晴	南	二五、七	二四、一	二四、七	二五、二	二〇、八	北急	九、〇	
十月二十五日 後三時二十七分	快晴	北東	二〇、二	二二、八	二二、九	二二、〇	二二、〇	東	九、五	メヒ、イトヨリ漁アリ
十一月二十一日 前十一時四十分	快晴	北東	一五、〇	二〇、七	二〇、七	二〇、五	二〇、五	北	六、〇	灣口ワルメノ漁アリ
十二月二十二日 前十一時十五分	曇	北西	一六、〇	一八、〇	二五、八	二〇、二	一八、〇	南急	七、五	鯉多シ

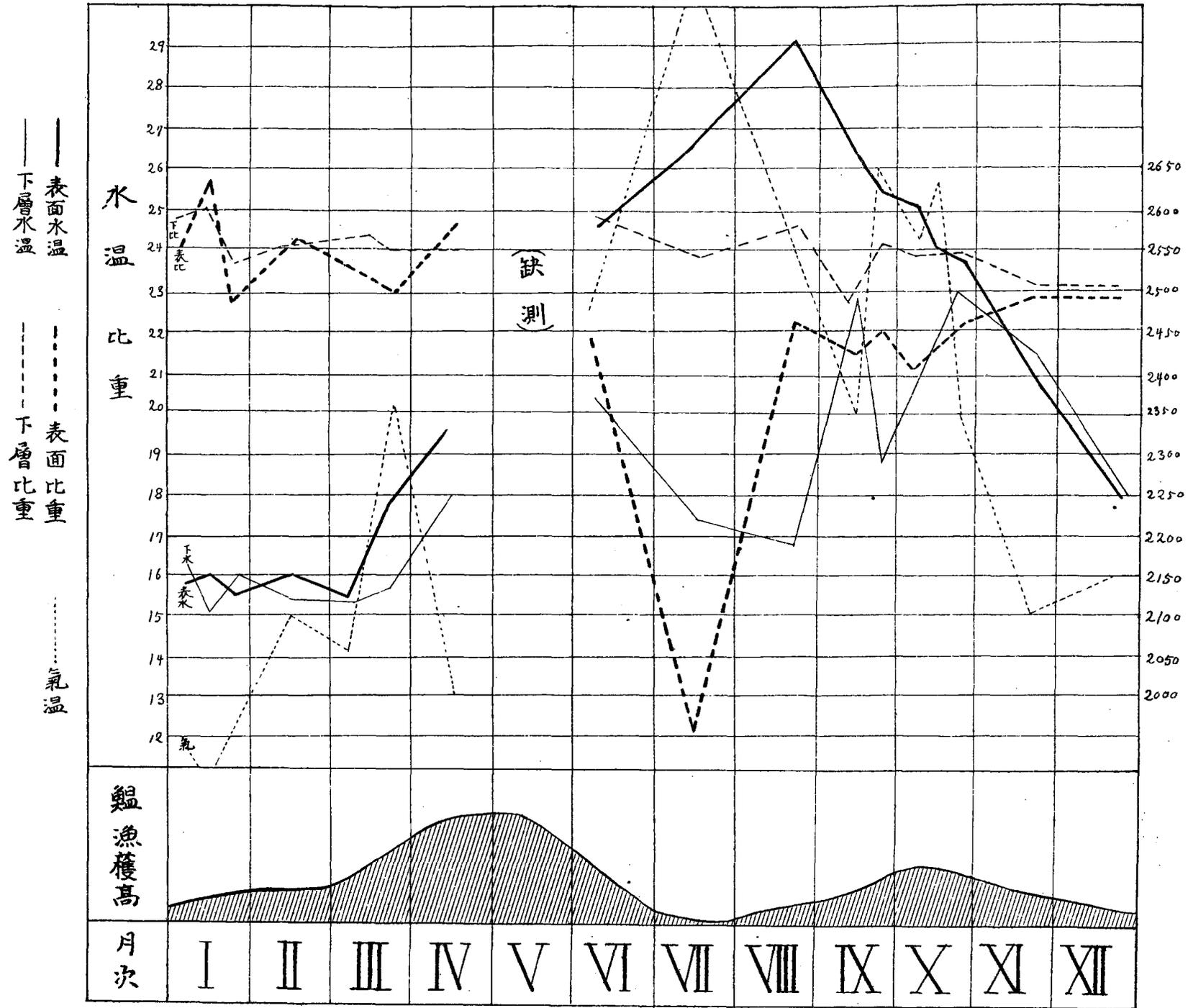
鯖 漁 業 調 査

鯖釣漁業試験ニ關シテハ本場ノ主要漁業試験トシテ長年月ニ亘リテ施行シ來リタル所ニシテ其ノ成績見ルベキモノアリ民間漁業ヲ啓發スルトコロ大ナリシガ尙ホ進ンデ鯖漁業ノ根本調査ヲナサントシ鯖ノ生物學的研究ヲナサントシ本年施行セルモノハ鯖放流試験鯖魚体調査ノ二項ナリ其ノ他海洋調査トノ關係ニ就テハ得ラレタル材料ハ鯖漁業試験ノ項ニ記セリ

一、鯖放流試験 鯖ノ洄游ニ關シテモ大洄游ヲナスモノナリヤ又ハ大洄游ヲナサズ地方的ニ存スルモノナリヤハ本縣漁業上重要ナル問題ナリ即チ本縣産鯖ハ本縣近海特有ノモノナレバ産卵ノ多少ハ次年ノ鯖ノ豊凶ヲ知ル事モ出來ルシ又洄游ヲナスモノトセバ其ノ何レヨリ來游スルモノナリヤヲ知ルヲ要ス、此點ヲ解決スル一手段トシテ鯖ニ標織ヲシテ放流シ其ノ漁獲ノ有無ヲ試験シタルモノナリ

方法 標織ハ膠質性ゴム製ニシテ東京水産講習所海洋調査部ヨリ分譲ヲ受ケタルモノニシテ巾二分内外飴色ヲナシ一

鹿兒島灣内定点観測 神瀬沖 大正十二年



部赤色ゴムヲ固着シ記號ヲ付シタリ本縣ニテ使用スルモノハA百一號ヨリ全三百號トB二百一號ヨリ全三百號ニ至ル三百個ニシテA號ハ小形ナルヲ以テ鯖ノ尾筒ニ二重ニシテ施シB號ハ胸鰭ト腹鰭トノ間ニ施シタリ
 放流魚ハ松島丸ニテ漁獲セルモノヲ直チニ船上ニテ捉ヒ体長ヲ測定シ放流セリ、期日ハ大正十二年六月十日十一日十二日ノ三夜ニシテ漁場ハ三方會根ナリ試験トシテハ三月末最沖合ニアル梅吉會根ニ於テ施行シソノ魚ガ漸次屋久會根三方會根ニ來遊スルヤヲ知ルヲ最モ良シトスレトモ標幟遲着セル爲メ施行スル能ハザリシ
 放流成績 放流魚ノ漁獲ニ付附近漁業組合ヘ注意方依頼シ置タルニ六月十二日放流場所三方會根ニテ揖宿郡額姪村石垣ノ天神丸漁獲中ニ一尾混在セル旨同地漁業組合濱田與吉氏ヨリ報告ヲ得タリ

12-6-10日 放流 三方會根

記號番號	体長								
A 101	C.M. 37.0	A 111	C.M. 35.9	A 119	C.M. 37.8	A 131	C.M. 35.0	A 141	C.M. 34.0
ク 102	36.5	ク 112	37.0	ク 122	37.0	ク 132	37.5	ク 142	36.2
ク 103	38.4	ク 113	38.0	ク 123	36.5	ク 133	35.6	ク 143	35.6
ク 104	缺號	ク 114	38.0	ク 124	38.2	ク 134	38.2	ク 144	36.0
ク 105	37.0	ク 115	38.3	ク 125	35.0	ク 135	35.0	ク 145	38.4
ク 106	38.8	ク 116	36.8	ク 126	33.0	ク 136	37.7	ク 146	37.0
ク 107	36.0	ク 117	37.2	ク 127	37.2	ク 137	36.5	ク 147	37.7
ク 108	36.5	ク 118	36.5	ク 128	36.5	ク 138	35.5	ク 148	35.4
ク 109	37.0	ク 119	43.3	ク 129	36.8	ク 139	36.6	ク 149	37.0
ク 110	39.4	ク 120	36.5	ク 130	36.8	ク 140	36.5	ク 150	42.0

記號番號	体長								
	C.M		G.M		C.M		C.M		C.M
A 151	36.0	A 172	35.6	A 193	44.0	A 214	37.0	A 235	35.0
ノ 152	37.2	ノ 173	34.4	ノ 194	36.2	ノ 215	36.3	ノ 236	37.2
ノ 153	34.5	ノ 174	39.6	ノ 195	38.0	ノ 216	36.6	ノ 237	35.0
ノ 154	36.7	ノ 175	37.3	ノ 196	35.3	ノ 217	37.7	ノ 238	34.0
ノ 155	35.5	ノ 176	37.5	ノ 197	35.0	ノ 218	37.2	ノ 239	55.8
ノ 156	37.4	ノ 177	36.6	ノ 198	38.0	ノ 219	缺號	ノ 240	35.1
ノ 157	34.6	ノ 178	35.2	ノ 199	38.4	ノ 220	43.0	ノ 241	35.5
ノ 158	35.5	ノ 179	34.8	ノ 200	36.0	ノ 221	35.6	ノ 242	35.2
ノ 159	35.6	ノ 180	34.3	ノ 201	35.0	ノ 222	42.0	ノ 243	37.0
ノ 160	36.0	ノ 181	36.0	ノ 202	36.2	ノ 223	34.5	ノ 244	34.3
ノ 161	36.3	ノ 182	35.7	ノ 203	35.7	ノ 224	39.3	ノ 245	36.0
ノ 162	34.5	ノ 183	35.8	ノ 204	37.4	ノ 225	36.1	ノ 246	37.3
ノ 163	37.8	ノ 184	36.6	ノ 205	37.0	ノ 226	36.3	ノ 247	37.5
ノ 164	39.2	ノ 185	39.2	ノ 206	缺號	ノ 227	36.3	ノ 248	37.8
ノ 165	42.2	ノ 186	36.6	ノ 207	37.7	ノ 228	35.4	ノ 249	37.0
ノ 166	37.1	ノ 187	38.0	ノ 208	36.8	ノ 229	36.1	ノ 250	37.7
ノ 167	37.2	ノ 188	35.2	ノ 209	36.5	ノ 230	36.1	ノ 251	34.5
ノ 168	36.4	ノ 189	35.5	ノ 210	35.8	ノ 231	36.3	ノ 252	35.8
ノ 169	37.4	ノ 190	36.2	ノ 211	35.3	ノ 232	37.1	ノ 253	34.5
ノ 170	36.5	ノ 191	36.1	ノ 212	36.0	ノ 233	38.3	ノ 254	37.8
ノ 171	35.0	ノ 192	36.8	ノ 213	36.4	ノ 234	36.2	ノ 255	35.5

記號番號	體長								
A 256	C.M 36.2	A 265	C.M 35.0	A 274	C.M 37.4	A 283	C.M 35.2	A 292	C.M 37.0
ノ 257	38.1	ノ 266	36.8	ノ 275	36.7	ノ 284	36.2	ノ 293	38.9
ノ 258	36.7	ノ 267	45.3	ノ 276	36.5	ノ 285	35.5	ノ 294	38.0
ノ 259	35.3	ノ 268	38.4	ノ 277	36.3	ノ 286	34.9	ノ 295	36.8
ノ 260	35.6	ノ 269	36.0	ノ 278	35.4	ノ 287	37.1	ノ 296	34.6
ノ 261	37.2	ノ 270	36.5	ノ 279	35.6	ノ 288	37.0	ノ 297	36.0
ノ 262	36.3	ノ 271	35.1	ノ 280	36.8	ノ 289	36.1	ノ 298	35.0
ノ 263	39.4	ノ 272	37.2	ノ 281	35.5	ノ 290	35.8	ノ 299	35.1
ノ 264	35.2	ノ 273	36.3	ノ 282	35.0	ノ 291	37.5	ノ 300	37.5

12-6-11日

放流三方會根

記號番號	體長								
B 201	C.M 37.5	B 208	C.M 35.2	B 215	C.M 35.4	B 222	C.M 34.6	B 229	C.M 36.2
ノ 202	36.5	ノ 209	?	ノ 216	36.5	ノ 223	36.1	ノ 230	36.8
ノ 203	35.9	ノ 210	36.5	ノ 217	36.5	ノ 224	43.2	ノ 231	40.4
ノ 204	36.3	ノ 211	35.0	ノ 218	35.2	ノ 225	37.3	ノ 232	35.0
ノ 205	33.1	ノ 212	35.3	ノ 219	36.3	ノ 226	36.7	ノ 233	37.5
ノ 206	32.9	ノ 213	36.5	ノ 220	35.6	ノ 227	33.8	ノ 234	38.7
ノ 207	35.7	ノ 214	缺点	ノ 221	34.8	ノ 228	36.0		

12-6-12日

放流三方會根

記號番號	体長								
	C.M								
B 235	39.1	B 249	36.4	B 263	37.5	B 277	36.0	R 291	37.6
ク 236	39.4	ク 250	37.4	ク 264	36.0	ク 278	37.2	ク 292	36.2
ク 237	35.7	ク 251	36.4	ク 265	38.2	ク 279	36.5	ク 293	35.3
ク 238	38.1	ク 252	38.8	ク 266	35.0	ク 280	35.1	ク 294	36.0
ク 239	36.7	ク 253	37.6	ク 267	36.0	ク 281	缺號	ク 295	35.2
ク 240	36.6	ク 254	36.4	ク 268	37.5	ク 282	38.0	ク 296	36.2
ク 241	35.3	ク 255	35.4	ク 269	35.6	ク 283	35.4	ク 297	缺
ク 242	38.6	ク 256	34.5	ク 270	35.5	ク 284	35.6	ク 298	全
ク 243	36.8	ク 257	35.2	ク 271	37.8	ク 285	37.2	ク 299	全
ク 244	36.0	ク 258	36.5	ク 272	38.6	ク 286	37.7	ク 300	全
ク 245	37.8	ク 259	35.0	ク 273	37.2	ク 287	37.2		
ク 246	34.3	ク 260	36.0	ク 274	37.5	ク 288	36.0		
ク 247	37.8	ク 261	37.7	ク 275	36.0	ク 289	35.8		
ク 248	36.0	ク 262	36.5	ク 276	37.2	ク 290	34.5		

鯖魚体調査

本年鯖漁業試験中四月八日ヨリ五月八日迄ノ間二十四回其漁獲物ヨリ十尾宛ヲ撰ヒ水産講習所ニ於テ定メタル重要魚調査報告様式ニ則リ調査シ別ニ同所ヘモ報告セリ

調査測定セル尾數ハ梅吉會根ノモノ八回三方會根五回山川港外ノモノ一回總計四十尾ニシテ各回ノ平均數字ハ別表ノ如ク之ニ由リ知リ得タル事項ハ次ノ如シ

種類	本	鯖	鯖
体長		四〇、一四	四二、九一
体高		七、八〇	七、七七
頭長		九、〇九	九、六二
体圍		二一、二七	二一、〇三
体重		百十九匁	二百六十九匁
吻端ヨリ第一脊 鳍基部迄ノ長		一一、九三	一一、五二
同部ノ長		二四、一八	二五、六五
第一脊鳍條數		九一二本	八一〇本
第二脊鳍條數		一二	一二

鯖 魚 体 調 査 大正十二年度

漁獲月日	4.8	4.15	4.16	4.22	4.23	4.26	4.29	5.1	5.3	5.4	5.5	5.6	5.7	5.8
漁場	梅吉曾根	全	全	全	全	全	全	全	三方曾根	全	全	全	全	山川港外
体長(十尾平均以下同シ)	42.4	42.6	41.6	41.4	41.4	39.6	40.6	40.8	35.2	35.4	40.0	35.0	33.6	42.9
頭長	9.3	11.6	9.3	9.2	9.0	8.7	8.8	9.0	7.8	7.7	9.1	7.4	7.3	9.6
吻端ヨリ第一背鰭迄長	12.6	12.9	12.5	12.2	12.3	11.8	12.0	12.0	10.3	10.4	12.1	10.5	9.9	12.5
同 背鰭迄ノ長	24.7	25.3	24.6	24.3	24.5	24.3	24.8	25.4	21.6	21.7	24.2	21.6	20.5	25.6
体高	8.6	8.5	7.8	8.0	7.9	7.5	8.2	7.9	6.5	6.7	7.6	6.6	6.2	7.7
体圍	22.9	23.1	21.9	22.0	22.7	20.5	21.4	21.6	17.9	18.5	20.6	18.0	17.1	21.0
体圍(厚)	6.3	6.8	6.1	6.1	6.2	5.7	6.0	6.3	5.2	5.2	5.9	5.1	4.8	5.6
体重	鰭	244	210	225	225	185	221	213	125	131	190	123	108	26.9
第一背鰭條數	9-11	10-12	10-11	10-11	10-11	10-11	11-12	10-11	10-12	10-12	10-11	10-12	10-12	8-10
第二背鰭條數		12	12	12	12	12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12
雌雄割合	♀♂ 6...4	9...1	7...3	3...7	5...5	8...2	3...7	6...4	6...4	5...5	8...2	5...5	6...5	2...8
生殖腺ノ重量	欠	3-16	3-10	4-12	1-28	3-8	2-16	2-10	-5	-2	-11	-2	-2	2-5
同 熱 否		全ハ熱シ ハ未熟	全全全全	イワシ イア雑	ワシ ワシ魚	イサ イア	ワル ワシ	シハ イア	ワル イア	シハ イア	ワル イア	シハ イア	ワル イア	シハ イア
食餌	イワシ 蠕虫	ワル イサ キア	シハ ワル トコ ミ	全全全全	イワシ イア	ワル ワシ イア	シハ イア ワル	シハ イア ワル	ワル イア	シハ イア ワル	ワル イア	シハ イア ワル	ワル イア	シハ イア ワル

五月七日ノモノハ全部ゴマ鯖 同八日ノモノハ全部ヒラ鯖ナリシ

講習指導

鯉節製造講習

鯉節製造職工養成ノ目的ニテ十二年四月一日ヨリ八月末日迄川邊郡枕崎町本場附屬製造場ニ於テ共同製試驗ノ傍男二名女十六名ヲ收容セリ修業者氏名左ノ如シ

川邊郡枕崎町	久保小之助	同	茶屋道喜代二
同	堂之元フキ	同	通山スミ
同	赤崎ミル	同	山神ツタ
同	下木原ツテ	同	揚野フミ
同	加治エキ	同	松尾チカ
同	上釜ツタエ	同	上釜ミサヲ
同	山神ナツミ	同	山神ミサヲ
同	牛山キテ	同	永江トキ
同	今給黎タキエ		

節製造場其他改築指導

本年度營業者ノ請求ニヨリ鯉節製造用焙乾室裏熱籠其他ノ改築指導ヲ爲セルモノ左ノ如シ

鯉節製造講習、節製造場其他改築指導

熊毛郡上屋久村一奏

節用 聯竈一

同 一

同 聯竈一、單竈一、焙乾竈二

同 聯竈一、單竈一、平釜竈一

同 聯竈一、單竈一、焙乾竈四

同 焙乾竈二

鱈節用焙乾室、聯竈一

鯖節用 聯竈一

同 同

同 單竈一

同 聯竈一

同 同

煮干鰯製造場

平田 一郎

同 平田 平一

同 馬場 甚四郎

同 馬場 佐吉

同 寺田 太市

同 寺田 與平

出水郡阿久根村

下 脇 七太郎

肝屬郡佐多村島泊

上 籠 清太郎

同 平川 金之丞

同 上 籠 嘉左五門

同 橋元 正之丞

。 西方 善市

同 大根占村

山 上 善 三

尉斗イカ製造講習

出水郡阿久根村漁業組合ノ希望ニヨリ同所ニテ尉斗イカ製造講習會ヲ開催ス教師ハ長崎縣平戸市瀬竹三郎ヲ雇聘派遣シ十二年十一月十二日ヨリ同十九日迄原料一番鰯三十一斤ヲ用イ尉斗イカ及其鱒皮脚ヲ利用セル佃イカ、甘露燒、アラレ等ノ副産物製造ヲ傳習セリ修業者左ノ如ク爾后各自從業シツ、アリ

出水郡阿久根村	中	原	海	吉	同	御	手	洗	益	雄
同	下	脇	七	太郎	同	新	塘	正	雄	

大正十四年三月十九日印刷
大正十四年三月廿五日發行

鹿兒島縣水產試驗場

鹿兒島市東千石町九十三番地
印刷人 田代 運平

鹿兒島市東千石町九十三番地
印刷所 鹿兒島印刷株式會社

電話 長九二四番
振替口座號碼 一六五六〇