

二、鯖延繩漁業試験

趣旨 本縣ノ鯖漁業ハ一本釣ヲ主トシ延繩ハ盛シナラサルモ水温低下シ未タ浮上セサル季ニハ延繩ニヨルヲ利ト

スルハ他地方ニ其例アリ近時種子島東海區ニ稍ヤ盛シナラントスル傾向アルヲ以テ本場ハ其漁場範圍ヲ明ニセントシ前年ヨリ試験ヲ開始シ本年モ繼續施行セリ

試験經過 試験船松島丸ニ船長以下九名外ニ主任者乗組漁具ハ前年構造ノモノト同シキ底延繩十五鉢ヲ準備シ昭和

二年二月十四日ヨリ三月十九日迄種子島熊野浦ヲ根據トシ前後三十四日ノ内荒天ニ妨ケラレ十一日出漁シ鯖百九尾ト松鯛鯧其他籍魚ヲ合シ價格七十三圓ヲ得タリ

經過ノ概要左ノ如シ

中ノ間會根 二月十七日出漁鯖小漁河豚ノタメ餌鯿ヲ奪取サル同二十四日出漁河豚害ノタメ漁獲ナシ

ヘタノ間會根 二月二十四日出漁河豚害ノタメ漁獲ナシ

黒山出會根 二月二十三日出漁鯖小漁外ニ小松鯛ノ漁獲アリ三月十七日出漁鯖小漁ト松鯛ノ漁獲アリ

三之助會根 二月二十四日出漁獲物ナシ三月六日同上十八日モ漁獲ナシ

田ノ脇會根 二月二十八日出漁鯖小漁外ニ松鯛鯧等ノ漁獲アリ三月一日ハ鯖ノ漁獲ナク鯧類ヲ得同二日ハ漁獲ナシ

同十日同上十八日ハ鯖ヲ得サリシモ松鯛鯧等ヲ得タリ

成績 目的トセル鯖ハ中ノ間、黒山出、田ノ脇會根ニテ小漁ヲ見タルノミニテ漁獲高ノ大部分ハ混獲セル松鯛鯧

等ノ價格ナリ恰モ同季間ハ海水混濁セルタメ鯖ノ回游少ク却ツテ河豚群現ハレ延繩ヲ投下スルヤ直ニ餌ヲ奪食シ海底ニ達スル迄ニハ全ク空釣トナシ屢々延繩ヲモ嚙斷スルコトアリテ極メテ延繩ニ不利ナリシニ由ル從ツテ民間船ハ出漁

四、珊瑚漁場調査

五四

趣旨 本縣ノ珊瑚漁業ハ舊漁場宇治草垣島ノ荒廢ニツレ衰退シ本年ニ入リテハ甌島手打ノ珊瑚船ハ全ク繫船休業

スルニ至リ新漁場調査ノ必要ハ益急ナルモノアリ昨年以來着手セル種子島沖ノ漁場ヲ主トシ本年續イテ調査ヲ爲セリ

調査經過及成績 調査船ハ松島丸ヲ充當船員六名ノ外珊瑚水産組合ヨリ推選セル漁夫二名外主任者一名計九名乘

組十五年五月五日ヨリ七月三日迄調査セリ

宇治草垣島漁場 舊來ノ漁場ニシテ前年迄屢々調査シ新礁ヲ得タルモ珊瑚ハ枯木ノ小枝ヲ得ルニ止マリタルモ十

四年十一月中枕崎町白澤津ノ漁船白澤丸ハ瀬魚延繩ノ際宇治島外一ヶ所ニテ桃色珊瑚ノ生木二百八十匁ノモノヲ獲タ

ルコトアリ手打珊瑚船モ之ニ基ツキ出漁スルモノアリ珊瑚水産組合モ同位置ニ付調査ヲ希望セルヲ以テ白澤丸漁夫白

澤市之丞ヲ雇入レ其指示ノ位置及本場ノ見込ヶ所ニ付五月八日ヨリ十四日迄調査ニ從事セリ

五月八日 正午宇治島着水先漁夫白澤市之丞指示ノ位置ニ至リ錘測八十尋瀬タルヲ確メ投繩〇時五十分七助ゴロタ

ヲ得再ヒ投繩三時三十五分揚繩七助ヲ得當時上潮ハ南西下リハ北東ノ二重潮ニテ第二回ハ網ハ充分降下セス后草垣

島中島北二三湮沖ノ手打漁夫ノ希望セル位置ニ至リ錘測百五十三尋底質貝殻ニテ潮流激シク投網困難ヲ極メ獲モノ

ナシ

九日 前六時二十分白澤市之丞ノ前日指示セル草垣島東ノ位置(往年白珊瑚ノ多獲アリ寅一會根)ノ東側ニ至リ錘

測瀬ナルヲ確メ投網セシモ海深過度ノ感アリヘタニ移リ引續キ投網セリ 第二回(七時三十分ヨリ八時)七助ヲ得

第三回(八時三十分ヨリ九時)白珊瑚ノ枯木小枝ヲ得 第四回(九時十五分ヨリ十時)白珊瑚ノ枯小枝ヲ得潮流惡

シクナリ續行シ難ク 第五回(十時三十分ヨリ)草垣島中島沖ヲ錘測投網セシモ得ル所ナク夫ヨリ雀島鯨島ノ重ナ

リ線三湮沖ヲ探礁セシモ瀬ニ當ラズ本日迄ノ調査ニヨリ白澤丸ノ引揚ヶ所ハ古會根ノ足タルコトヲ確メ此地點ハ

往年白珊瑚ノ多産セシ所ニシテ外一ヶ所モ古曾根ナリ

十日 前四時五十五分宇治島東方ニテ手打漁夫ノ希望位置ニ至リ錘測セルモ瀨ニ當ラヌ

十二日 鷹島津倉島ノ中間ヲ探礁ノ計劃ナリシモガヌ深ク山見不明ノタメ宇治島ニ向ヒ探礁第一回(后二時ヨリ)ハ潮流悪シク底ニ達セヌ第二回ハ水深百八十九尋岩堅ク新礁ト認ム第三回水深百五十尋礫砂底見込ナク第四回百十二尋同上后三時二十分鮫島ヲ北徹西ニ見宇治群島白島東岸ノ兩岬ヲ連タル線上ニ錘測水深百四十尋新礁ナルモ瀨稍ヤ軟キ威アリ二回投網七助ノ小枝ヲ得タリ

種子島東側漁場 宇治草垣漁場ノ調査ヲ終リ五月十七日種子島熊野浦ニ回航同十八日ヨリ六月十一日迄調査ニ從事セリ

五月十八日 前六時三十分黒山出會根着ガス深ク山見不明ノタメ推測位置ニテ操業

- | | | | | | |
|-------|-------------------|-------------|------|-------------------|---------|
| 第一回 | 六時三十分 | 無シ | 第二回 | 六時五十分ヨリ
七時二十五分 | 七助カセ |
| 第三回 | 七時三十分 | 無シ | 第四回 | 七時五十二分 | 白珊瑚生木小枝 |
| 第五回 | 十時三十分 | 桃及赤珊瑚ノ枯木 | 第六回 | 十二時 | 赤珊瑚落木小枝 |
| 第七回 | 十二時三十分 | 白珊瑚生木小枝 | 第八回 | 后一時十分 | 赤珊瑚落木小枝 |
| 第九回 | 后二時 | 赤珊瑚生木小枝 | 第十回 | 二時四十五分 | 七助カセ |
| 第十一回 | 三時四十分 | 赤珊瑚落木小枝 | 第十二回 | | 七助カセ |
| 同二十二日 | 前五時五十分 | ヘタノハシマ曾根ニ向フ | | | |
| 第一回 | 七時十五分ヨリ
八時二十五分 | 七助 | 第二回 | 八時三十五分ヨリ
九時五分 | 無シ |

第三回 九時十五分ヨリ 無シ 后波高ク續行スルニ至ラス
九時三十五分

同二十四日 前四時二十分ヘタノ黒山出會根ニ向フ

第一回 六時十五分ヨリ 白珊瑚生木小七助 第二回 十時 七助カセ
八時

第三回 十時四十六分 七助赤草 第四回 十二時 七助赤草

第五回 后一時三十分 白及赤珊瑚生木小 第六回 三時二十五分 赤生木四十匁ノモノ及小枝

第七回 五時 同 七助底場良シ 第八回 六時 無シ

第九回 六時八分 投網ノマ、夜泊

同二十五日 同上ヘタノ黒山出會根

第一回 四時三十五分 前夜投網引揚赤落木 第二回 五時四十分 七助底場良シ

第三回 六時四十五分 七助 第四回 七時四十分 七助カセ

第五回 八時五十分 白珊瑚生木 第六回 九時四十分 赤珊瑚落木

第七回 十時五十分 七助 第八回 十一時 桃色珊瑚枯木

同二十六日 前四時十五分間會根ニ向フ六時十五分着山見不明ノタメ鏝測八十尋乃至百四十尋ニシテ底礁ナルヲ確

メ操業

第一回 七時十二分 無シ 瀬軟ク珊瑚ニ當ラサルタメ黒山出會根ニ向フ

前十一時黒山出會根着操業

第一回 十二時 白珊瑚生木(廿二匁)小枝及赤小枝 第二回 〇時五十五分 赤珊瑚落木 水深九十尋

第三回 一時四十分 七助 第四回 二時三十分 無シ

后三時ヨリハシマ會根ニ移リ操業

第一回 三時 七助 第二回 三時五十五分 無シ

第三回 四時廿五分 無シ 瀨軟ナリ 第四回 五時五分 カセ

同二十七日 前六時五十分發八時四十五分沖ノ間會根操業

第一回 無シ 第二回 九時四十五分 赤珊瑚落木

第三回 十時卅分 無シ 第四回 后一時 無シ 瀨堅シ

第五回 一時五十五分 七助 第六回 二時卅分 七助

潮流惡ク續行シ難シ

同三十一日 前四時五十五分發ヘタノ黒山出會根ニ至リ操業

第一回 七時十分 七助 第二回 七時五十五分 赤珊瑚生木及小枝

強風船體ノ動搖甚シク操業不能トナル

六月八日 前四時四十分發ヘタノ黒山出會根ニ至リ操業

第一回 六時卅分 七助 急潮ナリ 第二回 七時廿分 白生木二百七十匁二百十匁ノモノ及白小枝

第三回 八時五十分 赤小枝白落木 第四回 九時卅五分 カセ

第五回 十一時四十五分 無シ 第六回 后一時廿分 潮流惡ク操業困難ナリ

第七回 二時卅五分 無シ 第八回 四時四十五分 赤落木白小枝

第九回 六時卅分 無シ (同所假泊)

同九日 前六時五分沖ノ黒山出會根ニ至リ操業

第一回 六時五分 無シ底場悪シ 第二回 八時十分 七助

第三回 九時十分 赤落木屑

十時廿分前日操業ノヘタノ黒山出會根ニ移ル

第一回 南東急潮ニテ得ル所ナシ后潮候回復ノ見込ナク操業ニ至ラス

同十一日 前六時卅分沖ノ黒山出會根ニ至リ操業

第一回 八時廿分 底場悪シ 第二回 九時 無シ

第三回 拾時 無シ

拾一時四拾分タカバ會根ニ至リ操業水深九拾尋

第一回 無シ

硫黄島近海漁場 種子島東側漁場ヲ終リ六月拾五日屋久島一湊ニ回航拾六日ヨリ七月三日迄調査ニ從事セリ

六月拾六日 竹島南會根ヲ目的トシ前七時廿五分ヨリ八時廿分迄ノ間ニ六回錘測百五六拾尋ノ礫砂底ニテ岩礁ニ當

ラス當日ガス深クシテ山見充分ナラス潮流東ニ急ニシテ風力加ハリ操業困難ナリシ

同拾八日 前航ニ調査セシ竹島南會根ヲ引續キ調査四回錘測セシモ礫砂底ニテ岩礁ニ當ラス岩礁附近ト見ルヘキ附

着物アルモ海流迅クシテ投網出來ス夫ヨリ西北西ニ進航硫黄島南東ノ會根ニ至リ三回錘測セシモ東向流急ニシテ測

鉛ノ沈下確カナラス夫レヨリ竹島東角ヲ西北西ニ見ル地點ニ移リ錘測セシニ底質貝殻ニテ岩礁ニ當ラス強風波トナ

リ續行シ難シ

同二拾五日 前五時卅分一湊ヨリ竹島南會根ニ向ヒ錘測三回八九拾尋ニテ軟キ瀬ナルヲ確メ操業セシモ潮流東ニ迅

ク風加ハリ本漁業ニ對シテハ波高カリシ

- 第一回 前八時四拾五分 七助 第二回 九時五分 桃ノ枯木小枝
 第三回 九時卅三分 赤生木小枝 第四回 無シ
 第五回 拾時卅五分 風浪加リ操業不能トナル
 七月二日 前七時五拾五分一湊發竹島南會根ニ向フ
 第一回 操業中降雨トナリ不能ニ終ル
 同三日 竹島南會根ニ操業

- 第一回 前八時五拾分 七助ゴロ石 第二回 拾時拾分 無シ

以上調査ヲ以テ本年ハ終了セルカ此結果ニヨレハ種子島漁場ニテハ赤白ノ生木ノ大ナルモノヲ得其位置ハヘタノ黒山
 出會根ニテ有望ノ漁場タルヲ認メタルモ其他ハ珊瑚ヲ得タルモ概シテ少量ナリ、ヘタノ黒山出會根ノ位置ハ左ノ如シ

立瀬 $N\frac{1}{2}W$ 門倉崎 $W\frac{1}{2}N$ 權現 $N\frac{1}{2}W$

珊瑚採取ト潮流 網ノ使用ハ全ク潮流ヲ利用スルモノニシテ山見ニヨリ會根ノ位置ヲ定メ潮上ノ深所ヨリ投網シ、
 網ヲ流曳シ礁田ニ觸レシメントスルニ在リ從ツテ潮流速キニ失シ或ハ二重潮ニシテ上下方向ヲ異ニシ速度ノ差異甚シ
 ケレハ網ノ沈降悪シク又潮流停滞シ速力緩ナルトキハ網ヲ瀬頭ニ曳上スル能ハス良好ナル潮流ヲ利用スルコトハ本漁
 法ノ眼目ナリ普通一漚乃至一漚半ノ潮流ヲ可トシ上下反流ノ場合ト雖トモ速度ノ差少ケレハ操業シ得ヘシ

珊瑚漁礁調査經過及觀察

月 日	位 置	記 事
五月 八日	草垣島	鐘淵一回海深八〇尋岩礁ヲ數メ曳網三回ニ及ビシモ潮流悪シク七助ト海藻ヲ得タルノミ

全	九日	草垣島	前日ノ底礁調査續行舊礁ニシテ往年白珊瑚ノ旺盛ヲ極メシ所白ノ枯木ヲ得草垣島附近錘淵後鮫島方面錘淵シタルモ底質砂
全	十日	宇治島家島	二回錘淵シタルモ見込ナク荒天ノタメ中止
全	十二日	鮫島	一回錘淵海深百四十尋岩礁ヲ得二回曳網シタルモ得ズ
全	十五日	宇治島東	一回錘淵底質砂殻深度一三〇尋荒天ノタメ操業中止
全	十六日	津倉鷹島間	山當不明錘淵二回海深八〇底質砂止ムナク類子島ニ向フ
全	十八日	へたの黒山出曾根	へたの黒山出深度八〇尋一〇〇尋底質岩礁十一回曳網赤ノ生木一白ノ生木二其他赤ノ枯桃ノ落ヲ得
全	廿二日	へたのはしま曾根	南西ノ風強ク波高シへたのはしま曾根ニ三回曳網操業困難ニシテ漁獲ナシ
全	廿四日	へたの黒山出曾根	へたの黒山出曾根從漁曳網九回赤ノ生木四〇外二本白ノ生木二本ヲ得
全	廿五日	全	引續全漁礁探查曳網六回桃ノ落二白ノ生木三其他赤ノ落木ヲ得稍有望漁礁ト認ム
全	廿六日	沖ぞれ へたの黒山出曾根	まぞれ三回錘淵海深百四十一、百九十底質殻二回曳網山當不明ノタメ岩礁ニ當ラズ 黒山出九回曳網白ノ生木一桃ノ落木一其他白赤ノ小枝ヲ得
全	廿七日	沖のまぞれ	沖ノ曾根探礁六回曳網赤ノ落木一ヲ得漁獲ナシ
全	卅一日	へたの黒山曾根	へたの黒山出曾根從漁二回曳網赤ノ生木四本ヲ得荒天ノタメ歸港
六月	八日	全	全所從漁九回曳網白ノ生木二百七十匁全三百匁其他小枝ヲ得
全	九日	沖ノ黒山出曾根 へたの黒山出曾根	錘淵四回潮曾根ニ當ラズ三回曳網赤ノ枯小枝ヲ得へたの黒山出曾根從漁シタルモ南東ノ潮流急ニシテ一回從漁後歸港
全	十一日	沖ノ黒山出曾根 たかば曾根	沖ノ黒山出曾根從漁海深百二〇尋三回曳網シタルモ漁獲ナシたかば曾根海深九〇尋二回曳網得ズシテ歸港

同	同	同	同	同	同	至自	同	同	同	同	同	同	同	同	
廿七日	廿六日	廿五日	廿四日	廿三日	廿二日	廿一日 十九日	十八日	十七日	十六日	十五日	十三日	十二日	十一日	十日	
曇	晴 南々東	晴 北	晴 北	晴 三四	曇 南 西	曇 南 西	曇 南 西	晴 一南	晴 一北	晴 北 々 東		曇 北 西	雨 北 西	曇 南 東	
へ	二へ	二	二		ホ		二		一北	三東		へ			
至自 后前 二八、 三三、 四五	至自 后前 五、 七、 三	至自 前前 二、 四、 三	至自 后前 一、 八、 〇		至自 前前 九、 三		至自 后前 三、 四、 〇					至自 后后 四、 五、 〇			
六	二	六	九		三		二					二			
二三 六	二 二	三 〇	三 八		三 九		三 〇					二 〇			
下上 南北 西東	下上 南北 西東	下上 南北 西東	下上 南北 西東		南		南 綫					北 急 西			
	二〇 六	二〇 六	二〇 六				二〇 六								
赤 落 木	白 赤 ノ 小 枝 落 木	赤 白 桃 生 落 木	赤 白 桃 生 落 木				枯 赤 白 生 落 桃 ノ 木								
一	一一	一 三 二	二 三				五 二 一								
<p>前四時五十五分宇治島發荒天ノタメ二回レツド投下 シタルノミニテ后十二時四〇分手打歸着</p> <p>荒天休泊 白澤津ノ水先下船</p> <p>前六時四十五分手打發駿島方面探査シタルモ潮流急ニ シテ操業困難宇治島假泊</p> <p>荒天休泊</p> <p>前五時一〇分全島發レツド投下シタルモ風浪高ク后 三時三〇分手打入泊</p> <p>前九時五十分手打發后十二時三五分鷹島津倉間レツ ド投下見込ナク種子島ニ向フ</p> <p>前七時五分熊野入泊漁夫一名乗船</p> <p>前四時四〇分熊野發ヘタノ黒山出曾根根據少量ノ珊 瑚ヲ獲后五時五分熊野着</p> <p>荒天休泊</p> <p>前五時五〇分熊野發ヘたのはしま曾根探査風浪高ク 三回操業後熊野歸着</p> <p>荒天休泊</p> <p>前四時二〇分熊野發ヘたの黒山出曾根調査赤白ノ生 木ヲ得操業終了後全所假泊</p> <p>前四時二五分ヨリ從業荒天ノ兆アリ少量ノ珊瑚ヲ 獲テ后一時四五分熊野入泊</p> <p>前四時十五分熊野發沖のまぞれ調査山常不明ノヨメ ヘたの黒山出曾根ニ轉漁後はしのみぞれ調査シテ后 七時一〇分熊野歸着</p> <p>前六時五〇分熊野發沖のまぞれ調査后四時三〇分熊 野入泊</p>															

傳書鳩利用試驗

趣旨

本試驗ハ傳書鳩ニヨリ海上漁船ヨリ漁況漁船發着等ノ事項ヲ陸地ニ通信メル方法ヲ獎勵セントシテ大正十
 年陸軍省ヨリ日耳義系軍用鳩六十羽ノ保管轉換ヲ受ケ川邊郡枕崎町ニ鳩舎ヲ設ケテ試驗ニ着手シ成績良好ニシテ本場
 所産雛鳩ノ配布ニヨリ民間飼育者ヲ増加シ利用方面擴カリツ、アルユヘ本年ハ飼育蕃殖ニカメ雛鳩ヲ配布スルヲ主ト
 シ年度末ニ至リテハ從來飼育ノ親鳩モ全部配布シ大体本年度限りニテ本試驗ヲ終了スルコト、セリ

一、飼育蕃殖

産卵孵化

前年度末鳩舎現在鳩ハ六十八羽ニシテ總ヘテ親鳩ナリ之ニヨリ本年度中ニ産卵孵化セルモノ次ノ如シ

年次	産卵數	抱卵中破損	全腐敗	孵化數	孵化後死亡	雛鳩
十五年度中	二六四	二	七八	一八四	五二	一三二

病鳩

本年中ミユグ病ニテ死亡セシモノ七羽ニシテ外ニ二羽ノ病鳩アリシモ治療ニヨリ全快セリ

失踪鳩

本年中ノ失踪鳩五羽ニテ内二羽ハ漁船神山丸出水郡長島ニ於テ放鳩ノ際失踪其他ハ出舎訓練中廢ニ襲ハレ

失踪トナレリ鳩番號左ノ如シ

六三四 二七四 六六 一〇八 二八〇

本年中ノ鳩舎羽數計算ハ左ノ如シ

種別	鳩數	十五年四月一日	十五年四月一日	十五年四月一日	十五年四月一日	十五年四月一日	十五年四月一日	十五年四月一日
種別	鳩數	失蹤	死亡	希望者配布	年度未殘數	希望者配布	希望者配布	希望者配布
大正十年陸軍省ヨリ 收客鳩	全	九	九	一	八	ナシ	全	全
全十一年ヨリ十四年度 中孵化鳩	五九	一	一	四八	全	全	全	全
十五年度孵化鳩	一八四	一八四	一八四	一三二	全	全	全	全
計	二五三	二五三	二五三	一八八	全	全	全	全

二、傳書鳩配布

傳書鳩カ通信用トシテ有効ナルハ漁業者間ニ認メラル、ニ至リ大正十一年度ヨリ漸次希望者ニ配布シ本年ニ於テ總テ有償配布ニ改メ孵化后二月末滿ノモノヲ漁業者ニ一羽五十錢其他ハ一圓二ヶ月ヲ超ヘタルモノハ一羽一圓五十錢以上トシ年度末迄ニ飼育鳩全部ヲ配布セリ以上各年ノ配布ハ大正十一年五羽十二年六十六羽十三年百二十五羽十四年百四十羽十五年百八十八羽累計五百二十五羽人員百二十七名ニシテ爾后ノ經過ハ幾分ハ飼育管理不充分ニシテ殆ント野生鳩ノ如クナレルモノアルモ多數ハ通信用ニ利用サレツ、アリ本年度ノ配布先地左ノ如シ

傳書鳩配布先番號特徵

配布先	鳩番號	特徵
揖宿郡山川村	村口 佐七	五三 〇〇 五壹 ハイコマ
川邊郡枕崎町	井上 藤吉	五壹 灰コマ 兩羽白
全 久志	中村 勇太郎	五五 濃灰コマ 五〇 全 五八 灰コマ 五壹 濃灰コマ 五二 全

鹿兒島市泉町	今弁嘉市	五八 六〇八	モサイク 六二 栗コマ 六二	栗コマ 五五 モサイク	栗雨羽白 五七 栗二引 五七	栗コマ 五八 栗雨羽白 五九	栗二引 五九 栗雨羽白 五九	栗二引 五九 栗雨羽白 五九	栗二引 五九 栗雨羽白 五九	栗二引 五九 栗雨羽白 五九
川邊郡久志	吉見 篤	六三	モザイク 六三	栗二引 五七	栗二引 五七	栗二引 五七	栗二引 五七	栗二引 五七	栗二引 五七	栗二引 五七
肝屬郡内浦村	内浦業組合	六三	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
熊毛郡一湊	小倉傳之助	六四	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
熊本縣牛深町	加治豊吉	六四	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
川邊郡枕崎町	森 林造	六五	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
全	大工園一	六六	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
全	上村 駱熊	六六	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
熊毛郡一湊	眞鍋 喜三	六七	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
揖宿郡穎娃村	濱田慶助	六八	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
鹿兒島市	步兵 第四十五聯隊	六八	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
川邊郡枕崎町	台場敬二	六九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
全	松窪 甚藏	七〇	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
全	枕崎町	七一	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
始良郡國分村	宮内小學校	七二	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
福岡縣筑紫村	田中 穎吉	七三	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九
鹿兒島市	鹿兒島新聞社	七四	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九	栗二引 五九

鹿兒島市	吉田 德藏	五四	クロ	五三	黒コマ	六五	黒コマ	六六	モザイク	六六	灰コマ	六一	モザイク
揖宿郡山川村	柳田 醫院	六三	灰コマ	兩羽白	六六	灰							
鹿兒島縣 警 察 部	山 形 技 手	五三	灰コマ	六〇	濃灰コマ								
鹿兒島市 上 園 町	大 光 園	六四	灰栗二引	六五	全								
川邊郡枕崎町	松元 仁之助	五六	濃灰コマ	五六	クロ	六三	灰コマ	六三	栗コマ	六四	濃灰コマ	六三	モザイク
鹿兒島市 南 林 寺 町	山 村 豊 作	一四	クロコマ	一五	灰								
全 山ノ口町	佐久間 政次郎	一	灰コマ	五	全								
川邊郡坊津	長 濱 鐵 治	五六	濃栗コマ	五三	灰	五九	灰コマ	六一	濃灰コマ				
鹿兒島市	朝日新聞社	二六	灰コマ	白班	二七	灰	二八	全	二九	灰コマ	三〇	灰	三〇
熊 本 市	九州日々新聞社	一四	モザイク	一六	濃灰コマ	一六	モザイク	一七	灰	一七	濃灰コマ	一七	全
出 水 郡 阿 久 根 町	内 山 醫 院	二六	濃灰コマ	二七	全	二七	灰コマ	二七	濃灰コマ	二七	全	二七	全
川邊郡枕崎町	中 釜 精 一 郎	二六	全	二九	クロコマ	二八	灰	三三	クロコマ				
鹿兒島市	鹿兒島實驗所	六六	灰栗二引	五九	灰コマ								
出 水 郡 阿 久 根 町	阿久根製造場	二二	濃灰コマ	二三	白コマ	二四	灰	二五	灰栗二引				
川邊郡枕崎町	枕崎小學校	六九	灰	二〇	全	二〇	灰コマ	二五	クロコマ				
		五八	紅栗	二九	モザイク								

製 造 部

鯉 節 製 造 試 驗

趣 旨 本縣鯉漁ハ其ノ産額量ニ於テ確ニ本邦唯一ニシテ其品質周年優良ニシテ鯉節製造ニ適スル他縣ニ其比ナク天惠的製造地ナル事ハ世人ノ等シク認ムル所ナルモ其ノ製造粗雜ニシテ原料ノ眞價ヲ空フスルヲ遺憾トシ本場ハ永年之レガ改良ヲ叫ビ試験ニ指導ニ技術者ノ養成ニ全力ヲ盡シタルノ結果前年度ニ於テ述ヘタルガ如ク今ヤ製造場ノ改築諸器具ノ改善ハ年ヲ追フテ完備シ製造場ノ如キハ全國ニ其比ヲ見サル迄ニ等一シ今ハ從來ノ薩摩型ナル截方モ漸ク改メラレントシ主要生産地タル枕崎町ハ昨年ヨリ漁業製造ノ分業ニヨリ從來ノ荒節ニテ製セシ漁業家ノ兼業ヲ廢シテ總テ生賣セシメ仲買業者ハ生魚ヨリ製了セシムル方法ニ改メ其効果大ニ見ルヘキモノアリ隣接セル坊津泊モ之ニ倣ハントスルノ議アリテ著ルシク製造ノ面目ヲ改ムル機運ニ在ルヲ以テ本場ハ之カ完全ナル發達ヲ圖ルタメ指導普及ニ全力ヲ注キ製造上ノ試験及傳習生ノ養成ヲ爲セリ

煮熟時間適否試験 本試験ハ中鯉ノ煮熟時間ノ適否ヲ試験センガタメ施行セシモノニシテ前年度ニ於ケル試験結果ヲ基礎トシ更ニ長短間ノ差ヲ大ナラシメ中節製造上煮熟ノ有效時間ヲ確メンガタメ施行セリ

試験方法 煮熟標準ハ既往試験ノ結果適度ト認ムヘキ五十分間煮熟ヲ中心トシ長短各二十分間ノ開キヲ附シ施行セリ原料ハ前年ノ者ト近似ノ体量ヲ有スル壹貫匁内外ノ生鯉十尾ヲ用ヒ之レヲ各五尾宛ニ別チ而シテ最初ノ五尾ト後ノ五尾ノ各半側肉ヲ標準時間五十分間煮熟トシ他ノ半側肉ヲ三十分ト七十分間煮熟トナセリ即チ最初ノ五尾ヲトシ次ノ五尾トシ各魚前卸後卸ヲ明瞭ニ別ツヘク各一尾各節ニB節何尾1234ノ符合ヲ附セリ即チ節何尾12ハ一魚体

ノ半側肉雌雄節ニシテ3、4ハ同尾ノ半側肉雌雄節ニシテ之レヲ二種三様ニ煮熟試驗セルモノニシテ初最ノ五尾Bハ沸騰後五十分ヲ標準トナシタル爲一側肉ヲ他ノ一側肉ヲ三十分間煮熟シ他ノCノ五尾ヲ再ヒ其一側肉ヲ釜水沸騰後五十分煮熟トシ他ノ一側肉ヲ七十分間煮熟シ煮熟後焙乾室焙乾法ニヨリ燻乾シ以後ノ方法ハ本場改良製造法ニ依リ製了シ之レヲ滿一ヶ年保存經過セシメ其優劣ヲ驗スルコト、セリ、各尾ノ体量並ニ三番徹付後ノ重量ヲ示サハ次ノ如シ

施行月日七月十六日Bノ部1、2ハ三十分3、4ハ五十分間煮熟

工程別	合符	第一尾	第二尾	第三尾	第四尾	第五尾	月日	備考
生重量		九〇	九〇	九七	九八	九〇	七月十六日	
斷後	4.3 2.1	一七五	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	全	
煮熟後	4.3 2.1	一〇八	一一五	一二四	一二五	一二五	全	三十分煮熟
焙乾後	4.3 2.1	一〇六	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	八月十二日	五十分煮熟
削日乾後	4.3 2.1	一〇五	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	八月十九日	
一番徹後	4.3 2.1	一〇五	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	八月廿一日	
三番徹後	4.3 2.1	一〇五	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	十月七日	

第二表 1、2、3、4、5 十分間煮熟

工程	合計	C					生重量	合断後	煮熟後	焙乾後	削日乾後	二番徴後	三番徴後
		第一尾	第二尾	第三尾	第四尾	第五尾							
		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	4.3 2.1	4.3 2.1	4.3 2.1	4.3 2.1	4.3 2.1	4.32.1	
		1.100	1.110	1.250	1.010	1.000							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.110	1.120	1.260	1.020	1.010							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.120	1.130	1.270	1.030	1.020							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.130	1.140	1.280	1.040	1.030							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.140	1.150	1.290	1.050	1.040							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.150	1.160	1.300	1.060	1.050							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.160	1.170	1.310	1.070	1.060							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.170	1.180	1.320	1.080	1.070							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.180	1.190	1.330	1.090	1.080							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.190	1.200	1.340	1.100	1.090							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.200	1.210	1.350	1.110	1.100							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.210	1.220	1.360	1.120	1.110							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.220	1.230	1.370	1.130	1.120							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.230	1.240	1.380	1.140	1.130							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.240	1.250	1.390	1.150	1.140							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.250	1.260	1.400	1.160	1.150							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.260	1.270	1.410	1.170	1.160							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.270	1.280	1.420	1.180	1.170							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.280	1.290	1.430	1.190	1.180							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.290	1.300	1.440	1.200	1.190							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.300	1.310	1.450	1.210	1.200							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.310	1.320	1.460	1.220	1.210							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.320	1.330	1.470	1.230	1.220							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.330	1.340	1.480	1.240	1.230							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.340	1.350	1.490	1.250	1.240							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							
		1.350	1.360	1.500	1.260	1.250							
全		貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁							

成績

肉眼鑑定ニヨレハ外觀ハ各節ハ共大差ナキモ煮熟時間ノ長短ニヨリ次ノ差ヲ見ルナリ

一、BC製法沸騰後五十分間煮熟

折レ具合折口色澤香味共良好ニシテ一点ノ申分ナシ

鯨節製造試験

一、B 製法沸騰後三十分後煮熟

折レ具合五十分煮熟ノモノニ比シ稍ヤ劣リ折口又小粗ナリ色澤前者ニ似タルモ前者ニ比シ稍ヤ光澤ヲ欠ク肉質ハ良好ナルモ香氣薄ト極微ノ惡嗅ヲ感スルモノアリ

一、C 製法沸騰後七十分間煮熟

折レ具合粘力少キ感アリ折口色澤ハ五十分煮熟ノモノト差ヲ見出スニ苦シムト雖モ香味薄シ

以上肉眼鑑定ノ結果ハ生一貫内外ノ鯉ハ五十分間程度煮熟最モ良好ナル結果ヲ得三十分間煮熟ノモノハ折具合ノ惡シキト多少惡嗅アル點ヨリ考察シテ煮熟不足セルカ如ク七十分間煮熟ノモノハ粘力ヲ幾分欠ケルト香味ノ薄ラク點ヨリ考察シテ煮熟長キニ失シタルカ如ク前年試験ト畧同一ノ結果ヲ得タリ故ニ生鯉一貫内外ノ鯉ニアリテハ其ノ煮熟時間ノ巾ハ既往試験ヲ操合シテ五十分ヲ中心トシテ五分乃至十分内外ヲ最適程度ト認ムルコトヲ得尙本試験ヲ基礎トシ更ニ五十分間煮熟ニヨルモノニ付テ連結徹付厚薄ノ製品ニ及ホス影響ヲ確メントセシモ故障ヲ生シタルタメ中止ス

鹿兒島實驗所ノ成績

本年度ニ行ヒタル種類ハ鯉鮓焚、ゑび鮓焚、鯉鹽辛水母製造燻製品製造試験ニシテ以下列記スヘシ

一、鯉鮓焚製造試験

趣旨 鯉(きびなぎ)ハ從來利用ノ途少キタメ漁獲數量巨額ナルニ拘ハラズ重要視セラレサリシモ前年本場ニ於テ鮓焚製トシテ試験セルニ風味佳良ニシテ色澤ノ美ト相俟テ飯用酒用トシテ汎ク嗜好ニ適シ貯藏中變味發微ノ憂少ク

ス焙煮ノ手數ヲ用ヒス直ニ食用シ得ル點ハ近時多忙ナル世情ニ適シ各階級ヲ通シ需用アリ故ニ本場試驗ノ發表ト共ニ縣内各地ニ企業ヲ希望スルモノ多ク本場之ニ應シ附屬鹿兒島實驗所ニ於テ又地方ニ出張シテ之ヲ指導シ其生産發達ヲ助成セリ從ツテ生産需用兩方面ニ漸ク進展ヲ見ツ、アルモ製造技術ハ尙ホ研究ヲ要シ販路ノ開拓嗜好ノ狀況等益探査擴張ノ要アリ前年ニ引續キ試驗ヲ行ヒ此目的ニ副ハントス以下本年試驗ノ狀況ヲ記スヘシ

一、原料 前年試驗ノ回数原料ノ使用量等少カリシヲ以テ本年ハ之ヲ増加シ施行十四回原料使用量百三十一貫價

格百三十三圓ニ及ヘリ

試驗回次	月 日	原 料 銀	格	全換算價	價 一 斤 常 格
一	四月十四日	三、二五五	二、〇〇〇	二、四八〇	九四
二	五月六日	五、〇〇〇	四、五〇〇	三、六〇〇	一四四
三	十月四日	三、八五〇	二、〇〇〇	二、〇五八	七六
四	十一月九日	三、〇九〇	二、九〇〇	三、九四八	一五六
五	全 十二日	一一、三〇〇	一六、八〇〇	五、八二六	三三〇
六	全 十三日	四、五三〇	六、六〇〇	五、八三三	二二〇
七	十二月二日	五〇	七〇〇	七、〇〇〇	二六〇
八	全 五日	一、〇〇〇	二、二〇〇	八、八〇〇	三三三
九	全 十一日	二、二〇〇	一六、八〇〇	二、一五〇	二二六
一〇	全 十二日	一三、三六〇	一九、五〇〇	四、〇四四	一六〇
一一	全 十六日	一五、七四〇	一六、八〇〇	四、一七〇	一七一
一二	一月十四日	四、二六〇	三、三〇〇	二、八二六	一三三
一三	三月十二日	一、五五〇	一三、五〇〇	四、六七五	一八五
一四	全二十八日	一六、八〇〇	一六、〇〇〇	三、八〇九	一五二
計		一三二、二七五	一三〇、八〇〇	三、八〇九	

本縣ニ於ケル鯷鯹其他小形魚ノ生賣ハ南薩南隅地方ハ斤ヲ建トシ西北薩地方ハ斗榭ヲ建トシ其一杯ヲ一換ト唱ヘ約四貫又ハ二十五斤位ニ當レリ市附近ハ魚箱平俵ヲ以テスル等收量不確實ナリ今回試驗ニ用フル原料買入ハ市ニ於テシ收量不完全ナルタメ實際ノ受入量トヨリ算出シ斤當又ハ一換量當トシテ表示シ漁村相場ト對照ニ價セリ

原料ハ市内ニテ海岸ニ出廻リ灣内産ヲ鮮魚商ト相伍シテ買入タルタメ相場高ク製造用原料ノ資格ナキハ止ムヲ得サルトコロナリ即斤當リ最低七錢六厘最高二十三錢ニシテ之ヲ肝屬佐多地方ノ斤三錢ニ比シ三倍三分乃至七倍三分ニ當リ之ヲ一換量トシ最低二圓五錢六厘最高五圓八十三錢二厘ハ甌島地方ヨリ一換一圓二十錢ニ比シ二倍弱乃至四倍八分ニ當レルナリ

一、製造及經濟 原料ヲ清洗シ乾場ニ運ヒ素乾トシ蒸込ヲ行フコト前年試驗ニ異ラス

素 乾 飴焚トシテハ原料ノ肉魚質乾固セルハ全ク使用ノ見込ナク反對ニ生ニ過キタルモ思ハシカラヌ乾度ハ日

乾ニヨリ表皮ノ銀白色ヲ増シ小皺ヲ生シタル四分乾キ程度ヲ佳トス

(一) 乾シ過クルトキハ製品ノ食感ニ乾品原料ヲ用ヒタルヲ思ハレ食味ヲ害ス

(二) 製品ノ食味ハ軟ク感シ生魚ヲ蒸込ミタル味ヲ保有スル點ヲ賞用スルニ乾品又ハ過乾ノ原料ヲ以テシテハ望ムヘカラス

(三) 生又ハ日乾若キニ過キタル原料ヲ以テスレハ食味ハ佳良ナルモ頭落チ易ク發黴早ク味變敗シころも流れ易キ等貯藏力ナキユヘ當座用食品トナリ本品製造ノ目的ニ副ハス

素 乾 ノ 步 當

製造回次	月	日	原	料	素	乾	量	步	當	乾	燥	時	間	天	候	氣	溫
------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

十四	十三	十二	十一	十	九	八	七	六	五	四
全	三月十二日	一月十四日	全	全	全	全	十二月二日	全	全	十一月九日
廿八日			十六日	十二日	十一日	四日		十三日	十二日	
一六、八〇〇	一一、五五〇	四、二八〇	二五、七四〇	一九、三六〇	三、二一〇	一、〇〇〇	四〇〇	四、五三〇	一一、三二〇	一三、〇九〇
八、六〇〇	六、一一〇	二、一〇六	九、五五〇	二、五八〇	一一、九九〇	五七〇	三、四〇〇	二、三九〇	七、九〇〇	七、三三〇
五三	五三	六〇	五九	七五	五四	五七	八三	五三	六三	五三
製日使用	製日使用	製日使用	製日使用	製日使用	製日使用	製日使用	製日使用	製日使用	製日使用	製日使用
三、〇	四、〇	五、五	六、二	七、五	八、五	九、五	一〇、五	一一、五	一二、五	一三、五
晴	十二日曇雨 十三日晴	曇	十六日曇雨 十七日曇	十二日晴 十三日雨	全	全	晴	曇雨	全	晴
一六	二〇	二二	二三	二二	二二	二三	二八	二八	二〇	二〇

第一回乃至第三回ハ調査資料不備ノタメ除ク

表示スル如ク其五六七十二ノ四回ハ歩當六割乃至八割ニ居ルモ曇雨天ニテ必要程度迄日乾シ難ク乾度不充分ノマ、
使用ノ止ムナキニ至リタルモノニシテ標準トシ難ク其他ハ五割三四分ニシテ四時ヨリ四時半ノ日乾ナリ

初 煮

初煮ト本煮ノ二段ニ分チテ行ヒ初煮四十分本煮二十分間ニテ一回量素乾一貫二三百匁宛ヲ一籠トシ調味液
中ニ籠煮ヲ行ノモノニシテ調味液ノ材料割合トモ前年ニ準セリ

前後十四回ノ製造品中特殊試験ノ目的ヲ以テ行ヒタル分ト製造品重量不詳ノ分ヲ省キ煮込后ノ歩當ヲ示セルハ左ノ
如シ

製造回次	原 料	製 品	歩 當	製 造 品 十 貨 十 得ルニ要スル原料
------	-----	-----	-----	-------------------------

四	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	十四
貫匁 一三〇.九〇	貫匁 六、六〇〇	貫匁 一、二〇〇	貫匁 一、〇〇〇	貫匁 三、一〇〇	貫匁 一、九、三八〇	貫匁 一、五、七四〇	貫匁 一、一、八〇〇	貫匁 一、一、五五〇	貫匁 一、六、八〇〇
割分 五三	割分 四八	割分 七五	割分 五〇	割分 四四	割分 六三	割分 四九	割分 五二	割分 五五	割分 五三
貫匁 一八、八六八	貫匁 一〇、七九〇	貫匁 一〇、〇〇〇	貫匁 三、一七二	貫匁 三、一七二	貫匁 一〇、〇〇〇	貫匁 一、九、四九三	貫匁 三、一三三	貫匁 三、一三三	貫匁 一、八、九三七

第七、十ノ兩回ハ素乾不完全ノタメ異常ノ步當ヲ示セルモノユヘ製品十貫ヲ得ル原料量ノ掲記ヲ畧ス

前表ノ如ク焚込后ノ步當ハ生原料ノ四割五分乃至五割二三分ニシテ前年試験ト畧ホ一致セリ之ヲ素乾ノ步當ト併セ考へ餡焚製造ノ步當ハ素乾トシテ半額強トナリ煮込作業ニヨリテモ其重量ニ對シ百分ノ一乃至二ヲ増加スルユヘ製品十貫ヲ作ルニハ生餡二十貫ヲ要スルモノト見ハ可ナリ

製造ニ消費スル調味液量 第一日ノ製造ヲ終ルトキハ調味液ハ初煮本煮共相當殘存ヲ見ル此殘液ハ合併シ布

漉シニヨリ碎肉殘骨等ノ雜物ヲ除キ翌朝迄靜量シ油液ノ分離ヲ見タルトキ「コック」ニテ分別シ其液ハ丸レト名ツケ次回ノ新調味液ニ混シ本煮液トシ再用ス丸レニハ前回ノ製造ニヨリ魚味ヲ含有シ液狀濃厚ナルカユヘ此配用ニヨリ旨味ト濃度ノ増進ヲ來スト共ニ製造家ハ殘液ノ再用ニヨリ製造經濟ノ調節ニ資スル所頗ル多シ從ツテ餡焚製造ニ消費スル調味液量ト經費ハ其日ノ使用液ノ總量ヨリ殘液ヲ扣除セルモノヲ以テ眞ノ消費量トシ經費モ之ニ準シタル

モノヲ算出スヘキナリ

調味液ノ消費

製造回次	原料	調味液		標準	備	計	残	全	上	代	金
		新	た								
九	買効 三、二〇〇 一九、三八〇	斗升合 一、四〇〇	升合 三	升合 五	斗升合 一、五	斗升合 一、五	升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 一、五	升合 三
十	一五、七四〇	斗升合 七	斗升合 三	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三
十一	四、二八〇	斗升合 一〇〇	斗升合 三	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三
十二	一、五五〇	斗升合 七	斗升合 三	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三
十三	一、八〇〇	斗升合 七	斗升合 三	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三
十四	一、六〇〇	斗升合 七	斗升合 三	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 一、五	斗升合 三

本表ニヨリ更ニ單位原料處理ニ消費セラル、液量ヲ表示スレハ次ノ如クナル

單位原料ノ調味消費量

製造回次	原料消費液ニ要		原料消費換液ニ要		製品消費液ニ要		全	上	代	金
	スル	量	スル	量	スル	量				
九	合勺 四七	升合勺 一、八九	合勺 四七	升合勺 一、八九	合勺 四七	升合勺 一、八九	合勺 四七	升合勺 一、八九	合勺 四七	升合勺 一、八九
十	六二	二、四七	六二	二、四七	六二	二、四七	六二	二、四七	六二	二、四七
十一	四四	一、七七	四四	一、七七	四四	一、七七	四四	一、七七	四四	一、七七
十二	七九	三、一七	七九	三、一七	七九	三、一七	七九	三、一七	七九	三、一七
十三	五八	二、三五	五八	二、三五	五八	二、三五	五八	二、三五	五八	二、三五
十四	三五	一、四二	三五	一、四二	三五	一、四二	三五	一、四二	三五	一、四二
平均	四六	一、八六	四六	一、八六	四六	一、八六	四六	一、八六	四六	一、八六

鹿兒島實驗所ノ成績

七七

調味液ハ醬油一升更目二百匁ニシテ七十八錢八厘ヲ要スルユヘ之ニ由リ算出セリ

煮込ニ要スル薪量 薪ノ代金ハ經濟上ノ負擔必シモ大ナラサルモ毎回消費セルモノヲ示セハ左ノ如シ

煮込ニ要スル薪量

製造回次	素干餾量	一釜分ノ原料量	全上煮込所用時間	全量ニ對スル煮込總時間	煮込回数	薪量	全代金
	匁	匁	分	時分	釜	把	圓厘
四	七、二一〇	一、一〇〇	五五分	五、三〇〇	六	四	五、〇〇〇
六	二、五〇〇	全	六〇分	一、三〇〇	二	二	三、〇〇〇
九	二、五〇〇	全	七〇分	一、〇〇〇	九	三	一、〇〇〇
十	一、四、五〇〇	一、八〇〇	七〇分	九、〇〇〇	八	三、五	一、五、六〇〇
十一	九、五〇〇	一、五〇〇	七〇分	九、〇〇〇	八	八	一、〇〇〇
十二	二、六〇〇	一、一〇〇	五五分	一、〇〇〇	二、五	三	三、七〇〇
十三	六、三〇〇	全	五五分	四、〇〇〇	五	二	三、〇〇〇
十四	八、六〇〇	全	五五分	七、〇〇〇	七	四	五、〇〇〇
計	六二、三六六			四七、〇〇〇	四七、五	四八、五	六、一〇〇

表ノ如ク一釜煮ニ付薪ハ一把二分十五錢トナリ製品十貫ニ付薪ハ八把八分代金九十七錢五厘ト考フルヲ得ヘシ

三生産費

以上試験セル所ニ基キ製品十貫ヲ得ルニ要スル生産費ハ左ノ如シ

調味液 七圓二十二錢 製品十貫ニ要スル調味液量九升三合一升七十八錢八厘

薪 九十七錢五厘 全上新代七把八分一把十二錢五厘

計 八圓二十九錢五厘

此費額ノ外原料代手間賃ヲ加算セルモノ原價トナル

調味液ニ黑糖ヲ用フル調査 普通調味液ハ醬油一升更目二百匁ヲ溶カシテ用フルモ更目糖ニ代フルニ黑糖ヲ

加フル可否ニ付調査セリ

經過 四月十四日原料鯨三貫二百二十五匁ヲ購入シ常法ニヨリ日乾迄ノ行程ヲ了ヘ半量ヲ更目糖半量ヲ黑糖ニヨ

リ製シタル調味液ニテ煮込ヲ爲セリ

調味液ノ配合

更目糖ノ分	初煮用	醬油	二百升	本煮用	女れ	一升二合
		目更糖	三百匁		更目糖	百五十匁
黑糖ノ分	全	醬油	二百升	全	女れ	一升八合
		黑糖	四百匁		黑糖	百二十六匁

煮込時間ハ兩種共同様ニシテ初煮三十五分本煮三十分ニテ終リ製品歩當ハ更目糖ヲ用ヒタルモノハ四割強黑糖ノ分三割四分ニテ若于后者歩當ヲ減セリ

成績 黑糖ノ分ハ齒當リ惡シク何ントナク堅ク外觀光澤劣レリ然レモ價格ハ更目糖ノ場合ヨリ安價ナリ黑糖使用ハ經濟的ニ利益ナルモ製品ノ品位ヲ損スルコト多キカユヘ推獎シ難シ

五、試賣販路狀況 本試験ニヨル飴焚鯨ハ漸次世間ニ認ラレ鹿兒島市内ニ於テ各種食料店ニ亘リ販路ヲ擴大シ賣行頗ル多額トナルニ至リ本場指導ノ下ニ市内ニ開店シタルノ、如キ常ニ需用ニ追ハレツ、アリ今ヤ本品ハ商品トシテ基礎確實ナルニ至リ縣外試賣先ノ品評ハ何レモ良好ニシテ販路ハ漸次開拓セラ、望アリ別項地方講習ノ外鹿兒島實驗

所ニ於テ直接其製法ヲ指導シ製品販賣ノ斡旋ヲ爲シタルモノニ市金生町谷川商店千石町中島商店製品販賣ノ斡旋ヲ爲シタルモノニ甌島里村等アリテ本年度販賣セル主ナル箇所ヲ略說セハ鹿兒島市内ニテ漬物佃煮商福本靜次松元水産食料品店汽車辨當商渡邊商店經濟食堂船舶賣込商高山店等ニシテ相場ハ卸値百匁二十七錢乃至三十錢ニ在リ縣外ニテハ兵庫縣水産會主催製品卸賣會ニ出品シ百匁三十錢ニテ賣却シ好評ト共ニ賣行良好ナル旨ヲ以テ更ニ註文ノ入電アリ續テ神戸市内ニ販出スルニ至リタリ次ニ見本ニヨリ嗜好狀況ヲ調査セルニ若松市森商店直方町志間商店門司鐵道運輸事務所大阪天満西尾商店東京市内佃煮店等ヨリ註文アリ又鹿兒島市内ノ諸工場各賄所等ヲ調査シタル所多クハ新ニ販出ノ見込アリ總シテ嗜好ハ一般的トナリ前途有望トナルニ至レリ

二、ゑば 飴煮製造試験

趣旨 本縣ニテゑばト稱スル小魚ハおきのひいらぎニシテ體長一寸内外扁平小形ニシテ骨硬キタメ鮮賣セラル、モ好マシカラズ又從來鹽乾トセル外ノ利用加工ナシ沿岸各地相當ノ漁獲アルヲ以テ鰯ニ準シ飴煮ニ試験ノ適否ヲ知ラントシ試験セリ

原料 鹿兒島市外荒田又ハ櫻島地方ノ漁獲セルモノヲ六月中三回十一月中五回十二月中二回總額五十貫三百三十九匁代金四十三圓七十錢ヲ使用セリゑばノ價格ハ百匁四錢三厘乃至十五錢三厘ニシテ鰯ニ比スレバ更ニ高價トナリ製造原料トシテ使用困難ナルモ川邊郡地方鱒大敷網等ニ在リテハゑばハ網底ニ堆積シ主漁業ノ妨害ヲナス程度ニ多量ノ漁獲アリ是等ノ地方ニアリテハ需用少ク價格ノ如キ殆ント立ツ所ナキヲ以テ利用方法決セラレハ曉ハ留意シテ其ノ生産ヲ計ルニ利アルベキナリ

製造方法

製造ハ大體鰯飴煮ニ異ナラズ鰯ノ肉締リ易キニ比シ本魚ハ肉柔カキヲ以テ日乾ノ程度鰯ニ比シ多少過グ

ルモ差支ナク煮込ニ當リ胴部ニ於テ横折シ易キヲ以テ液温ヲ適當ナラシムル襟斟酌ヲ要ス又本煮液ノ包被不完全ナルトキハ表皮ノ呈色班ヲ呈シ外觀劣リテ食思ヲ減殺スベシ製品ノ品位ハ鰹ノ如ク美觀ナラズ食味モ亦之レニ及バザレドモあめだきトシテ利用シ得ベシ只外形並ニ呈色等劣レリ

試賣品評 本年試賣シタルハ博多市九州青物市場漬物佃煮商木下商店ニ四貫二百八十匁ヲ試賣シ百匁二十三錢ノ仕切アリ吳市田中商店ニ八貫五百六十匁ヲ賣却シ百匁二十七錢ノ仕切アリ其他鹿兒島市内ニ於テ高山商店等ニ試賣シタルガ相場ハ概略鰹ニ比シ安ク嗜好モ必ズシモ充分ナラザリシ

鰹 鹽 辛 製 造 試 驗

趣 旨 鰹ハ年額二百二十七萬貫價格四百十萬圓ニ達シ本縣水産上ノ巨擘ナリ本縣ニテハ生食セラレス全部鰹節ニ製造サレ副生スル内臟量ハ巨額ニ上ルモ現在其大部ハ肥料ニ利用セラレ鹽辛トシテ加工セラル、モノ多カラス近年静岡高知縣ヨリ來リテ鹽辛ヲ製シ多量ノ生産移出ヲ爲シ利得ヲ上クルモノアルニ刺戟サレ本縣當業者間ニモ漸ク其生産加工ヲ志スモノアル機運ヲ醸成セリ然ルニ鰹鹽辛製造ハ只單ニ當業者ニ委セラレ全國何レニ於テモ之ヲ學術的技術的ニ系統アル研究ヲ行ヒタルモノナク從ツテ製法ハ多少ノ優劣アルニセヨ皆傳統的舊法ニ係ハリ殊ニ本縣當業者ノ行フ所ハ粗雜ニシテ縣外ニ販出スルモ市價低位ニ在リ凡ソ鰹鹽辛ハ少脂質ノ原料ヲ有シ天然ノ醱酵旺盛ナルヲ要シ恰モ本縣ハ地位南ニ偏シ此要素ヲ併有セリ此天恵ニヨリ一面製造技術ヲ研究セハ相俟ツテ優品ヲ産出シ多額ナル漁獲高ヲ背景トセル全國無比ノ名産地タランコト難キニアラスト信ヌ加之本製造ハ寧ロ家内工業ニ適シ事業ノ勃興ニ伴ヒ漁村副業ヲ生シ漁村振興ヲ助成スルニ與ル所大ナルモノアルカユヘ試験ヲ積ミ當業者ノ指導ニ任シ所期ノ目的ヲ達成セントス

試験概要 指宿郡山川港ヲ試験地トシ鯉節製造業者ノ有スル納屋ノ一部ヲ借入シ大正十五年六月一日ヨリ同七日ノ間積込ミ後鹿兒島實驗所ニ移シテ醱熟完成ヲナセリ供用原料腸七十七貫五百五十匁ニシテ漬込量三斗八升七合(二十六貫百匁)トナリ之ヨリ湧液ヲ分離シ本漬後製品二十一貫二百三十匁ヲ得タリ試験方法ハ豫メ在來品ノ製法手順巧拙ト品質食味ニ關シ調査ヲ遂ケ之ニ基キタル改良法ニヨリタルモノニシテ主トシテ原料ノ選擇調理水洗ノ方法ヲ正風シ後ニ不快ノ臭味トナルヘキ根源ヲ除去シ醱酵ヲ緩徐ニシテ原料ノ分解ヲ徹底セシメ制規ニ攪拌シテ品質ノ均等ヲ計ル等ニヨリ製品ハ同年十一月北九州各都市ニ昭和二年三月東京、千葉、神奈川、静岡ノ各府縣ニ見本携帶品評ヲ求メ品質優秀トセラレ多量ノ注文ニ接シタルモ商品トシテ取引數量不足ナルヲ以テ試製品ハ鹿兒島市内ニテ小賣シ百匁三十五錢ニテ賣却セリ

從來鯉鹽辛ノ缺點トシテ見ルヘキハ苦味多ク呈色不良ナルコト油燒ノ臭味ヲ有スルコト香氣ノ外ニ一種ノ汚臭アルコト内臟内容物ノ殘存多ク殊ニ餌料ヨリ來レル骨ノ混入多キコト水分多キニ過クルコト等ニシテ貯藏品ニハ往々滋味ヲ有シ食用ニ堪ヘサルモノアリ之等諸點ヲ改良スルヲ本試験ノ目的トセリ

原料 鯉ノ内臟ニシテ其量ハ魚體ニ關係スルヲ以テ原料鯉及副生ノ内臟等ニ付調査セルニ左表ノ如ク

試験回次	月	日	鯉尾數	同重量	產出わた量	歩當	わた代金
一	六月	四日	600	331.000 貫匁	31.000 貫匁	5.166	3.054
二	同	五日	357	261.913	13.110	5.046	1.866
三	同	六日	813	418.000	110.000	7.177	2.533
四	同	七日	353	192.001	11.000	7.0	1.350
計			2,123	1,213.914	177.950	平均 7.0	8,766

わなノ取引ハ山川港ニテハ一斤一錢八厘(十貫一圓十二錢五厘)ニテ買入タルモノニシテ本年ハ鹽辛製造熱起レル
タメ前年ヨリ高騰セリ

原料ノ選擇 製造季ハ暖氣ノ候ニシテ原料わなハ自家消化力大ニ殊ニ殘餌其他半溶解狀トナリタル内容物ヲ存シ容易ニ變質腐敗シ爲ニ製品トシ特有ノ香氣ノ外一種ノ汚臭ヲ帶フルカ故本試驗ハ左ノ如ク選擇シ必ス良質ノ胃腸幽門垂ノミヲ採用セリ

黒わなト稱シ胃腸部暗色ヲ呈セルモノヲ除ク
わなノ彈力少ク切レ易キモノヲ除ク

調理中臭氣ヲ發シ又ハ手ヲ刺スモノヲ除ク

寄生虫多ク又ハ病的傾向ヲ有スル幽門垂ヲ除ク

調理 本縣人ノ間ニハ鹽辛ハ可成原料ニ手入ヲ加フルコトナク鹽漬シタルニ旨味アリト稱シ自然水洗調理等ハ粗雜ニ行ハルモ之レ其本義ヲ誤解セルモノニシテ原料ヲ新鮮ノ間ニ所理スル利益ハ之レアラシモ市場ニ劣等品トシテ取扱ハルル眞因モ亦此處ニ存スルナリ在來品カ本來ノ爽快性香味ノ外一種ニ不快味ヲ併有シ又一種ノ汚臭溢感アルハわなに藏有スル汚穢物質ノ腐敗分解ノ生産物ニ因リ又脂質ノ酸化ヨリ來ル物質ニ因ルナリ次ニ原料わなハ鮮時ニハ香味ノ帶有殆ンド少ナク(幽門垂ニハ多少ノうま味ト甘味トアリ)珍味トシテノ鹽辛ハ其ノ實鹽ノ所在ニ於テ原料ニ存スル蛋白質ノ分解ニ基クあみの酸性ノ生成後ニ存在スルモノナルコト諸家ノ研究ニヨリ明カナリサレバ製造家ハ從來ノ誤解ヲ一掃シ(一)胃腸内容物ヲ絶對的ニ除去シ(二)胃腸内壁ニ凝着セル粘質物(三)胃腸外壁又ハ幽門垂基部ニ存スル血管ヲ除キ(四)幽門垂内部ヲ樹枝狀ニ走レル管ヨリ膽汁物質ヲ搾出排除シ苦味源ヲ去リ(五)充分ナル水洗ニヨリ脂質物苦味物質其他不潔物一切ヲ除クヲ要ス本試驗ニ於テ行ヒタル調理ノ方法ハ即チ是等ノ目的ニ添ヒ且操業上ノ能率ヲ顧ミテ案ジタ

ル手續ニシテ實地ニ就ク外其ノ眞ヲ體得シ難キモ茲ニハ只手續ノ略叙ヲナサントス
 幽門垂ヲ中央ニ胃ヲ右ニ腸ヲ左ニ調理台上ニ位置セシメ胃囊端ヲ切り捨テ基部（幽門垂内ニ潜入セントスル部分ニシ
 テ厚壁ヲナス所）ヲ割キ割キ目ヨリ庖刀ヲ入レ其ノ先ヲ上向ケニ走ラセ胃囊ヲ割キ刀背ニテ扱キ内容物ヲ排除シ再ビ
 強ク扱キテ摺壁間ニ存スル粘質物ヲ除去ス幽門垂左方ノ腸モ同様ニシテ割キ内容ヲ除去ス然ル後幽門垂内ニ潜入シタ
 ル腸起始部ヲ切開シ内容物ト粘質物ヲ除去スルコト前ト同様ニス（在來ノモノハ此部ヲ切開操作スルモノ少シ）然ル
 トキハ始メテ胃腸間開通シ其ノ底部ニ幽門垂内部ノ膽汁ヲ注出スベキ管口（大ナルモノ四個）ヲ開クヲ以テ幽門垂ヲ
 先端部ヨリ押シテ極力膽汁又消化性粥質部ノ排除ヲ行フベシ（在來方法ニハ全ク此操作ヲ缺グ）然ル後原料全部ヲ裏
 返シ胃腸外壁ヲ扱キ血管及ビ不潔物質ヲ去ル（喉頭部ニ接スル部殊ニ血管多シ）
 スクシタル後海水中ニ取リ充分揉ミ洗ヒ（粗洗ヒ一回仕上洗ヒ三回ヲ行フ仕上洗ヒ操作中幽門垂ヨリ黒膜ノ除去其ノ
 他必要ナル清潔操作ヲ與フ）板上ニ擴ゲテ仕上扱ヒヲ行ヒ（汚物粘液ノ殘存ナキ様吟味シ寄生虫其他不用物質ノ混入
 ヲ除ク操作）水洗シ水切ヲ行フ

鹽 漬 仮漬ニヨリ水分ノ排除ヲ行ヒ且ツ鹽ニヨリ一應鮮度ヲ保持ス後別樽ニテ本漬ヲナス仮漬ニハ淺キ大半切縮

ニ定量ノ原料ト適應シタル鹽トヲ取リ少量宛鹽ト合セテ全部ニ及ビ原料ト鹽ノ接觸ヲ充分均等ナラシムル様ニシ然ル
 後四斗樽ニ詰メ込ミ屋内ニ放置シ毎日攪拌シテ努メテ鹽ヲ原料内ニ普及セシムル方法ヲトル然ルトキハ時間ノ經過ト
 共ニ汁液多量ニ湧出スルヲ以テ假漬後三日目前後ニ於テ別樽ニテ本漬ヲ行フ

本漬スルニハ假漬樽ヨリ固形物ノミ取出シテ大目籠ニ入レ暫時放置シテ液分ヲ去リ適量ノ鹽ヲ混和攪拌ス其ノ方法ト
 シテ原料ト鹽トヲ平箆ニ取リ其ノ少量宛ヲ相混和シ然ル後四斗樽ニ收容シ被覆ヲナシ塵埃ヲ避ケテ保藏シ毎日攪入レ
 ヲ行フ

右ノ操作ハ必竟鹽ヲ原料内ニ不均ナク行キ亘ラシメントスル目的ニヨリ案出セラレタル方法ニシテ鹽ニヨリ防腐シ
鹽味ヲ付シ併セテうま味合成ニ與ラシメントスルナリ

鹽量ハ從來品ハ原料容量ニ對シ鹽五割ニシテ(在來製ハ三割ヨリ近時四割ニ至ル)假漬ニ三割本漬ニ二割トシ分割使
用ス

權入レ 凡ソ動植物質ハ之ヲ空氣中ニ放置スレバ遂ニ腐敗ス其ノ道程ニハ褪色油燒ケ刺シ氣酸酵等ノ起生ヲ經過ス
食鹽ノ加用ハ是等ヲ防止スルニ効アルコト古クヨリ人ノ知ル所ニシテ鹽辛ノ製造ニ於ケル鹽漬處理モ亦之レニ外ナラ
ズ從ツテ鹽漬ノ効果ハ原料ノ變質(腐敗前ニ來ル)ニ先ダチ鹽ノ接觸ヲ必要トス多量ノ原料ニ過不足ナク迅速ニ鹽ノ
接觸ヲ計ルニハ(一)原料ト鹽トヲ少量宛混和スルコト前記ノ如クシ(二)漬ケ込ミタル後ハ沈滯シテ均等ヲ缺ク事ナキ様現
在ニ於テハ攪拌操作ヲ行フ所謂權入レ是レナリ然シテ原料ノ變質腐敗ハ鹽ノ浸透不足ナル漬ケ込ミ初期ニ於テ惹起シ
易ク之レニ反スルニ從ヒ安全ナリ故ニ初期ニ於テ權入レ回數ヲ多クシ以下漸次其ノ度ヲ減ジテ可ナルベキハ當然ニシ
テ此理由ニ基キ本試驗ニ於テハ漬込ミ期間ニ於ケル權入レニツキ時期ト回數ノ制定ヲ左ノ如クシ約一ヶ月ノ日子ヲ經
テ止メテ行ヒ施蓋シテ密封シ爾後自然ニ從ヒ讓熟(Anticise)ヲナサシム

權入度數 初七日 毎日三回 次七日 毎日二回 次六日 毎日一回 次六日 隔日一回 最后四日 三日ニ一回
計三十日

調理水洗 上掲數量ノ原料わたヲ調理シ水洗シ止上ゲテ行ヒ更ニ水洗シ水切スレバ左表ノ如クナル

回次	原料わた	調理	水洗	後	一升ノ平均量	原料わた對スル歩留
1	11000	電	九斗七升	後	七斗二升	四割七分弱

計	二	三	四
13,110	30,480	11,000	7,850
5,834	11,115	4,400	3,019
7升八合	一斗六升五	六升七合	四斗三升七
七四八	六七三	六五〇	平均 六九六
四、四一	三、六五	三、六六	四、〇〇

容量ハ一升樽ノ山盛ヲ以テ一升ト呼ビタリ

作業上ヨリ見レバ調理ハ鹽辛製造上ノ主要ナルモノニシテ勞役經濟トノ關係深シ依テ前掲原料製造ニ於テ調理ニ要シタル作業時間ヲ示シテ參考トス

回次	原料	料	作業時間	所用女人夫	一人一時間わた所理量
一	貫匁	三、〇〇〇	時分	三	貫匁
二	貫匁	一、一〇〇	三、〇〇	二	三、〇〇〇
三	貫匁	三〇、〇〇〇	四、〇〇	四、五	二、四七〇
四	貫匁	三〇、〇〇〇	五、〇〇	二	一、二七〇

原料調理ハ作業繊細ナルヲ以テ女工ノ熟否巧拙ニヨリ頗ル相違アルハ免カレズ又歩留ニ關シ製品ノ品位ニモ影響ス本表ノ女工ハ多ノ習熟アルモノヨリ成リタリ人夫ノ手配原料買込ミ量トノ關係ハ大約本表ヨリ按配スルコトヲ得ベシ

鹽漬 調理シタルわなヲ左表ノ如ク鹽漬ス

回次	調理わた量	原料一升ノ用鹽量	使用鹽量	鹽代金
一	斗升合 二七	五合	升合 六五	六五

計	四	三	二
四七	六七	一五	六
		五	五
		五	五
三八五	三五〇	八六三	四七〇
三三三			

鹽ハ三等鹽ニシテ値段段ハ山川港ニ於ケルモノニシテ二斗入一俵（正味二斗一升入）ニテ二圓〇九錢一升平均十錢四厘五ニ當レリ

第一回試験ニ於テ漬ケ込ミ後二時間經過ノ後汁液六升湧出シ原料ノ四割七ニ當ルヲ見又第二回試験ニ於テ漬込ミ後三時間半ニシテ三升五合ノ汁液アリ原料わなニ對シ四割四ニ當リタルヲ見タリ

製造歩留 以上ノ經過ニヨリ製造シ六月二十四日秤量シタリ此時ハ尙ホ醱熟期ニ達セザレトモ歩留ニハ大ナル誤差ナカルベシ

回次	原料	製	品	歩	留
一	貫匁 三、二〇〇	貫匁 三、二〇〇	斗升合 (一七五)		割分 四
二	貫匁 三、一〇〇	貫匁 三、一〇〇	斗升合 (一七五)		割分 四
三	貫匁 三、〇〇〇	貫匁 三、〇〇〇	斗升合 (一七五)		割分 四
四	貫匁 三、〇〇〇	貫匁 三、〇〇〇	斗升合 (一七五)		割分 四
計	貫匁 七、七〇〇	貫匁 七、七〇〇	斗升合 (三六〇)		割分 三

上掲ノ方法ニヨリ製造シ醱熟ノ後十五年三月ニ於テ東京、千葉、神奈川、静岡、各府縣ニ見本ヲ携帶東京市ニ於テハ田中澤木各問屋神奈川縣ニ於テハ小田原明ちんりう商店國府津明東幸軒静岡縣舞坂町ノ源馬店千葉縣銚子町笠山大澤各店

ニ於テ品評評價ヲ求メ時ニ店頭在品ト比較品評セシメタリ又十五年十一月福岡縣出張ノ序ヲ以テ同縣内若松市下ノ關市八幡市小倉市都之城市等ニ於テ品評評價セシメタルニ左ノ結果ヲ得タリ

各店何レモ品質ニ申分ナシ

液汁ハ尙ホ多少存在スル方宜シ

薩摩ノ品トテ香氣佳良ナリ

呈色良好ナリ

鹽味強キモ品質ニハ支障ナシ

刻ミタルモノ十貫ニ付二十圓乃至最高二十七圓ヲ呼ベリ

改良品ノ出荷ヲ引受度申込多シ

尙九州各縣水産試驗場ニ送リ品評ヲ求メタルニ品質優秀味良好苦味相當アリトノ評ヲ得タリ

生産費 本試験ニヨリ得タル生産費ハ次ノ如シ

金二十五圓九十三錢 製品二十六貫百匁(三斗八升七合)代

内 譯

八圓七十六錢

鯉腸四百八十七斤代壹斤一錢八厘

二圓二十七錢

三等鹽二斗一升八合代一升十錢四錢

十圓四十錢

人夫十三人分賃金一人八十錢

四圓五十錢

容器樽二個一個二圓二十五錢

據ツテ得タル製品ハ二十六貫百匁(三斗八升七)ニシテ原價一升ニ付キ六十六錢一厘一貫ニ付金九十九錢三厘ニ當リ

各地評價ト對照シ利益ヲ見出スコトヲ得ルナリ

四、くらげ製造試験

主旨 くらげハ鹿兒島灣ヲ始メ縣内各港灣ニ亘リ五六月乃至八九月ノ頃多ク浮游ス其ノ大部ハびせんくらげ *Rho-*
plimanes Culenta *Kishinaru*ヲ確メタルヲ以テ食品トシテ利用ヲ講セントシ之レガ試験ヲ行ヒタリ

原料 鹿兒島港内外海面ニ於テ七月中旬ヨリ九月中旬ノ間ニ數回ニ採收シ供用セリ灣内産ハ傘部直徑七八寸一個ノ重量百一二十匁ヨリ百五七十匁位概シテ小形ナル若くらげナリ近來各都市ノ市場ニ見ユル所謂上海くらげト稱スル朝鮮産ニ比スレバ形體小サク質柔カニシテ體色ハ暖地天空ノ色ニ左右セラル、海色ノ支配ヲ受ケ其ノ藍色殊ニ濃厚ナリ一般ニ縣下ヲ通ジテハ水母ハ港灣内海部ニ於ケルモノト外海沿岸部ニ於ケルモノトハ相違シ前者ハ小形ニシテ柔カク時期ハ五六月ヨリ八九月迄ニシテ水面ニ浮游シ後者ハ海底ニ栖息シ十一月下旬以後冬期ニ涉リ地曳網ノ如キ底曳網ニヨリ多數一時ニ漁獲セラレ頗ル大形ニシテ品質比較的強韌ニ其ノ市場ニ散見スルしやんはいくらげニ近似セリ蓋シ内灣ニ生育シタル種類ハ温暖ノ季候ニハ水ノ表面ニ浮游シテ生活シ秋冷ヨリ冬季ニ於テ海底ニ沈ミテ外海ニ出テ翌春ヲ待ツモノ、如シ試験原料トシテ採集處理シタル數量次表ノ如シ

回次	月日	採集水母數	總重量	一個重量	原料トスル部分	總重ニ對スル割合
一	八月二十四日	一五	一七〇〇	一三三	一七〇〇	一〇〇
二	全 二十五日	三五	三、五〇〇	一〇六	三、〇〇〇	八六
三	九月 二日	七	七〇〇	一一一	二、一〇〇	三〇
四	全 八日	三六	三、三六〇	三二九	六、九五〇	六〇

計	八	七	六	五
全	全	全	全	全
十五日	十四日	十三日	十一日	
四八〇	二七〇	二四〇	九六	六
七二、五〇〇	二、三〇〇	二、〇〇〇	一七、五〇〇	一〇、七五〇
平均	二五	二四	一七五	一五八
四二、二〇〇	一、三〇〇	一、〇〇〇	九、三〇〇	六、九〇〇
五八	六〇	六五	五四	六四

製造

食用ノタメ本品ヲ製造スルハ備前ノ兒島灣地方ト佐賀、福岡、兩縣ノ有明海ニ面スル地方トニ行ハレ近來上海くらげト稱シ朝鮮方面産ヲ加ヘタリ就中後者ハ産額頗ル豊富ニシテ弘ク市場ニ亘レリ本品加工處理ノ術世ニ傳ハル所多カラス水産製造書類多少之レカ記載ヲ見ルモ實用上ニハ尙ホ完カラヌ加フルニ本縣ハ氣温高ク腐敗ヲ起シ易キ地帯ニアリ從ツテ之レカ製造ニハ創始的困難多ク研鑽ヲ要スルコト頗ル多カリキ之レヲ要スルニ本年度試驗ニ於テハ腐敗ヲ防キ製品トシテ固定セシメタルモ製品ノ滋味過強ニシテ仮令其ノ料理前澱抜操作ヲ與フルモ其脱却困難ナルタメ製品トシテ充當セラレザルニ至リタリ從テ其製造方法ヲ詳説スルモ參考上ノ價値少ナキヲ以テ左記ハ單ニ本行ヒタル概況ヲ述ヘタルニ過ギズ

方法

原料ヲ清水中ニテ洗ヒ粘液ヲ原リ口腕部ヲ切り捨テ傘部ノミトナシ準備シ置キタル鹽ヲ用ヒくらげ体面ノ全部ニ摺リ込ミ鹽トシ此ノ操作ノ間ニ傘下ニ存スル四個ノ生殖物及ピ口腕部先端週縁ニ垂下スル糸狀若クハ柳葉狀觸手等不用物質ヲ除去シ水洗ス水洗シタルモノハ鹽鹽ト共ニ樽中ニ交互ニ漬ケ込ミ一夜ヲ經過ス然ルトキハ多量ノ水分湧出シくらげハ其体ヲ縮小ス依テくらげヲ別器ニ取り入レ新タニ鹽鹽ヲ加ヘテ交互ニ樽中ニ漬換ヘテ行フ斯クシテ二三日ヲ經過スレバ再ビ汁液ヲ生スルヲ以テ又前ノ如ク尙一回鹽鹽ヲ用ヒテ漬ケ換ヲ行ヒ貯藏ス（本文中鹽鹽ト稱スルハ鹽ニ其ノ一割重量ノ明礬末ヲ加ヘタル明礬添加鹽ナリ）此ノ製造中最後ノ鹽鹽漬ヲ本漬ト唱ヘ夫レ以前ノモノヲ

仮漬ト稱セリ仮漬ハくらげノ成分ヲ澱ニヨリ凝固セシメ實質ノ溶解ヲ防ギ含有水分ノ大部ヲ排除スル目的ヲ有シ本漬ハ製品ヲ固定シ貯藏ヲ行フニアリ

以上ノ如ク製造スルトキハくらげハ其生來ノ藍色ヲ漸次脱却シ本漬後ニ於テ暗黃色ヲ呈ス實質モ脆弱狀ヨリ變ジテ褶襞狀多キ皮狀柔性物質トナル

澱 拔 此ノ製品ハ本邦ニテハ普通食前一時間位水中ニ取り澱拔ヲ行ヒ水切シタルヲ酢の物トシテ賞味セラル依テ本品製造後試ミニ澱拔ヲ行其程度ヲ檢シタリ即チ十五年十月二日午前九時半水ニ漬ケ二時間半ノ後其漬ケ水及ビ水母體ニ就キ反應ヲ檢シタニ弱酸性ヲ示シ水ニ相當ノ明礬脱去シタルニ係ハラス尙ホ水母體ニモ多クノ明礬ノ殘存ヲ示セリ元來明礬溶液ハ酸性反應ニシテくらげ體ハ中性反應ナルヲ以テナリ次ニ水母製品ヲ水漬シタルモノニツキ時々試味シ澱ノ脱送狀況ヲ檢シタリ即チ十月十三日全十四日全十五日ノ三日間毎日午前十一時ニ於テ嚙ミ試ムルニ先ノ兩日ハ強ク澱味ノ存在ヲ感シ最後ノ十五日尙ホ完脱セス此際炭酸ヲ併セ用ヒ食用シ得タルモ充分ナラヌ澱拔キニ斯ク長期ヲ要スルコトハ使用上ノ不便尠カラズ殊ニ本品ノ需用ハ夏季ニ多キヲ以テ長キ水漬ハ腐敗ヲ起シ易ク要スルニ上掲製造ニヨリテハ澱味濃厚ニ失シ收斂劑ノ過用ヲ認メ得ヘク商品トシテハ其ノ價值ナキニ至リタリ將來ニ於テハ是等收斂劑ノ用量ヲ加減シテ尙ホ腐敗ナク原料ヲ固定シ能フ様工夫ヲ費スヘク之レヲ次年度ニ讓リ攻究ヲナサントス

五、燻 製 品 製 造 試 驗

多脂質ニシテ從來ノ製造種類ニハ全ク適當セス當業者トシテハ利用ノ途ナキ大羽鰻ハ前年度ニ燻製トシテ試製シタル所相當量製造シテ市場ニ問ハントシタルモ本年ハ不漁ニシテ原料少ク價格モ例年ニ比シ高キノミラナス不漁時ノ漁獲

物ハ形態何レモ小形トナリ例年ノ如キ肥大ニシテ脂肪豊富ナルモノ殆ンド見當ラズ強イテ行ヒタル製品ハ原料瘦瘠ノタメ乾固ニ瀕シタル製品トナリ面白カラザルニヨリ製造回数二回供用原料僅カニ二十四貫餘ニ止メタリ從テ製品ハ良質トハ云ヒ難カリシモ製品ハ鹿兒島港寄泊船久吉丸ニ一尾一錢五厘ヲ以テ賣却シタルガ航海船舶ノ間ニハ相當需用アルモノ、如ク其ノ後モ當港寄港船ヨリ申込アリタリ又東京下ノ關方面ノ關係商店ニ就キ見本ニヨリ意向ヲ求メタルニ現品ハ賣行見込アルベキモ相場ノ關係ハ目下市場ニ在荷スル煉燻製（小賣一尾十五錢）ニ比シ如何ニ落付クベキヤ實際ノ取引ニ徴スルノ外ナシ只漸次燻製品類ハ世ノ需用ヲ喚起シ來リ特ニ冷燻モノ衰へ柔キ食感アリ金色美シキ燻製品ノ歡迎セラレツ、アレバ前途ノ望囑スベキモノアルベシト云へリ本試驗ハ尙次年度ニ繼續シ相當量ヲ市場ニ送リテ研究スル所アルベシ

阿久根製造場ノ試驗

本年度ニ行ヒタル種類ハ月日貝粕漬、各種末廣乾、和布加工利用試驗ニシテ以下列記スヘシ

一、月日貝粕漬製造試驗

趣旨 出水薩摩日置郡ノ沿海ニ亘リ春季月日貝ノ漁獲アリ日置郡東市來村ノ宇田仙吉氏早ク之カ利用ニ着目シ貝柱ヲ煮乾トシ神戸長崎在留支那商人ヲ經上海香港ニ輸出スルモ動乱甚シク爲替相場ノ變動頻リニシテ市價低落スル場合アルヲ以テ近時一般嗜好増進ノ傾向アル粕漬品トシテノ適否ヲ試驗セリ

經過 大正十五年四月中出水郡米ノ津ニ水揚セル月日貝四十六貫三百匁ヲ購入シ製造セリ貝ノ大形ナルモノハ殼長二寸八分重量二十五匁ニシテ購入價格ハ百匁二錢四厘ノ割ニテ總計十一圓三十八錢ナリ

調理 貝ノ側面ヨリ薄ク削リタル竹筴ヲ突入シ貝柱ノ上下兩端ヲ殼ヨリ離シ外套膜ヲ剥キ取リ殼柱外套膜卵内臟等ニ分類シ水ニテ能ク洗ヒ水切ヲ行ヘリ此内主要ナル利用部ハ貝柱ニシテ纖維柔軟ニシテ美味ナリ之ヲ直チニ重量ニ對スルニ割量ノ三等鹽ニテ鹽漬シ數日ヲ經過セシメ鹽ノ均等ニ浸入ヲ待ツ原料各部分ノ割合ヲ秤量セルモノ左ノ如シ

原料 鹽 六、三〇〇 貝柱 六、二〇〇 外套膜 二、三〇〇 卵 四、六〇〇 殼 一、九、三六〇 其他 一、三〇〇

鹽拔粕漬 鹽漬シタル貝柱ヲ取出シ淡水ニ五時間浸漬シ鹽拔ヲ行ヒ籠上ニ取上ケ五時間水切ヲ行ヒ酒粕ハ裏漉ニ掛ケ能ク磨潰シ粕一貫匁ニ對シ味淋二合ノ割合ニテ練リ合セ香辛料トシテ辛子少量ヲ加ヘタルモノニ水切シタル原料ヲ適量ツ、配合シテ四斗樽ニ漬込ミ密封ス

生産費 右製造ノ結果製品十二貫二百六十匁ヲ得タリ之ニ要セシ經費左ノ如シ

金三十二圓八十八錢

内 譯

十一圓三十八錢

月日貝四十七貫三百匁代百匁二錢四厘

十圓

酒粕十貫匁代百匁十錢

四圓

味淋二升代一升二圓

一圓五十錢

三等鹽七十五斤代一斤二錢

四圓

人夫延五人分一人八十錢

二圓

四斗樽一個代

製品一貫匁當リ二圓六十八錢ニ當ル

阿久根製造場ノ試驗

成 績 試賢ハ當時向暑ノ候ニシテ遠ク京阪地方ニ輸送スルハ時日ノ經過ニヨリ變味ノ恐アルヲ以テ鹿兒島市ニ委託販賣シ豫期ノ結果ヲ得サリシモ販路宜シキヲ得ハ好個ノ利用方法タリ

各種末廣乾製造試驗

趣 旨 本製品ハ食品トシテ基礎漸ク固ク本縣ニ於テモ生産増加シツ、アルモ數量トシテ未タ微々タリ佳良ナル製品ノ生産増加ヲ促スタメ適種品類ノ試製試賣ヲ爲サントスルニアリ

經 過 本年度試驗ニ供シタル原料ハ十五年四月ヨリ十二月中ニ亘リ鱈三百三十五貫餘八十六貫小鯛十四貫鱈百十八貫鱈八十七貫河豚百十七貫ニシテ總ヘテ末廣乾ニ製造セリ

製造月日	種類	重 量	調 理 後 利	水	液	配 合	浸漬時間	製品量	歩 留
四月五日	鱈	三、八九〇	二、三三〇	一斗	二升	ザラメ	三〇分	六〇〇	一五
同 六日	鱈	九、三三〇	四、八四〇	同	同	三、三〇〇	四〇分	一、八二〇	一九
同 七日	鱈	一〇、三三〇	四、三九〇	同	同	三、一〇〇	三〇分	一、四二〇	二二
同 八日	同	一五、一六〇	五、八七〇	六升	一升二合	一、九三〇	三〇分	一、八八〇	二二
同 九日	同	二、一〇〇	五、一九〇	五升	二升	一、六〇〇	三〇分	一、四六〇	二一
同 十四日	同	三、五五〇	五、三三〇	同	同	一、六〇〇	三〇分	一、三九〇	二一
同 十五日	同	元、七七〇	三、三三〇	七升五合	一升五合	二、四〇〇	三〇分	二、三〇〇	二二
五月廿一日	鱈	三、一五〇	八、一六〇	同	同	一、一〇〇	三〇分	三、一〇〇	二五
同 廿五日	鱈	一、三三〇	六、五〇	一升六合	三合二	白 一、三〇〇	三〇分	三、四〇	一八
六月四日	同	三、一〇〇	五、三三〇	六合	一合二	五〇〇	三〇分	一、四二〇	二一

成績 製品ハ東京京都大阪ノ商店ヲ主トシ委託試買セルニ結果左ノ如シ

月	日	品名	試買先	數量	單位	價	金額
四月	十日	鱧	大阪市高麗町三越食品部	價外	圓	50	圓厚 三三〇
同	同	同	東京神田安藤俊吉店	圓	圓	三十七	圓厚 三三〇
同	十五日	鱧	鹿児島市山口町松元嘉納助店	圓	圓	三〇	圓厚 一、三〇〇
五月	廿五日	鱧	京都市西納屋加藤由三郎商店	圓	圓	三十一	圓厚 一、三〇〇
八月	十二日	鱧	阿久根町池尻文耶店	圓	圓	三〇	圓厚 一、三〇〇
十月	七日	鱧	大阪市靱紀野久店	圓	圓	三〇	圓厚 一、三〇〇
同	同	同	同 泉市店	圓	圓	三〇	圓厚 一、三〇〇
同	同	同	同 小倉文七店	圓	圓	三〇	圓厚 一、三〇〇
同	同	同	京都市西納屋島津恒三郎店	圓	圓	三十一	圓厚 一、三〇〇
同	同	同	東京市築地丸車店	圓	圓	三十一	圓厚 一、三〇〇
同	同	同	同 丸幸店	圓	圓	三十一	圓厚 一、三〇〇
同	十一日	鱧	京都市西納屋島津店	圓	圓	三十一	圓厚 一、三〇〇
同	同	同	東京市築地丸重店	圓	圓	三十一	圓厚 一、三〇〇

邊ニ繩ニ連レテ乾燥シ賣買サ其レ附着セル鹽分ノ爲メ永ク貯藏ニ堪ヘス三重縣鳥羽名産トシテ廣ク販路ヲ有スルモノニ倣ヒ適否ニ付試驗セリ

經 過 十五年四月十五日濱乾トナセル原鹽百斤ヲ購入シ和布ノ葉ヲ淡水ニテ良ク洗ヒ繩ニ連シテ風乾シ二三度手入シヲ行ヒ適當ノ乾燥ニ達シタル時ヲ見計ラヒ中助ヲ除去シ更ニ又繩ニ連ネテ充分カラノトナル迄乾燥シ莖上ニ於テ揉ミ缺ヲ持テ一寸三分ニ切斷シ焙爐ニ掛ケテ尙乾燥シ五分間煮熟シ放冷後簀ニ廣ゲテ日乾ヲ行ヘリ次ノ左記割合ノ調味液ヲ作製シ置キノ中ニ浸漬セシメテハ焙爐ニ入レテ乾燥ヲ行ヘリ

甲砂糖一二〇匁、食鹽二合水飴四〇匁、蕃椒少量乙醬油一升更目三〇〇匁水飴少量

和布利用加工表

月 日	原 料	乾 燥 後 重 量	調 味 液	製 品 量	步 留
六月 二日	一、五〇〇匁	五〇〇匁	甲 液	三七五匁	二分五
全 三日	四、七一〇	一、五七〇	全	一、二九〇	二分五
全 廿三日	四、一四〇	一、三八〇	乙 液	九九〇	二分四
全 廿四日	一、六五〇	五五〇	全	四二〇	二分五
計	一、一、〇〇〇	四、〇〇〇		三、〇七五	

成 績 本製品ハ種々ノ方面ノ試食ニ供シタル所辛味質即チ蕃椒ヲ多量加ヘ乾燥ヲ充分ニセバ相當見込得ヘシトナ

シタルモ本年度試験ノ後採集和布少ナク多量ノ製品ヲ得ス廣ク嗜好ヲ明カニスルニ至ラザリシモ大阪三越店食品部ヨリハ漸次嗜好ヲ喚起シ來ラバ食品トシテ販賣ニ價セリト回答アリ