

昭和六年度

石川縣水產試驗場事業報告

昭和六年度 石川縣水産試験場事業報告

目次

漁撈部

一、鯖漁業試験……………一頁

二、鮪延縄漁業試験……………六

三、深海漁場調査……………一五

四、定置漁具改良試験……………一七

五、漁況通信及漁況調査……………三七

六、海洋調査……………四〇

製 造 部

一、トマトサーデン製造試験……………四三

二、鰯搾粕の分析……………四八

三、鰯玉粕に關する試験……………五一

四、製造講習並に指導.....五五
五、製品調査.....五八

附 錄

一、昭和六年度豫算表.....六九
二、昭和六年度末現在本場員氏名擔任表.....七二

以 上

漁

撈

部

一、鯖漁業試験

(一) 趣旨

本試験は昭和三年度よりの繼續事業にして當初は主として巾着網を使用し外海に於ける鯖群の大量漁獲法を講じ鯖漁業の隆盛を期するに共に他面底電網用其他の大型發動機漁船の利用の途を拓くを目的とせるも本年度に於ては巾着網に併せ延繩に依り廣く鯖漁場の調査をも行ふこととせり。

(二) 期間

五月二十八日より七月三十日に至る。

(三) 設備

使用漁船は白山丸(八十九トン二百馬力)にして巾着網の場合は漁具構造船内設備共前年度通りなれば略す延繩の場合は白山丸を母船とし長一丈五尺の傳馬船三隻を積載し之により母船式漁法を行ふ、漁具構造左の如し。

幹繩 綿糸二十番手三十本及二十八本子長百尋。

枝繩 綿糸二十番手八本子二子撚長一尋一鉢に五十本附す。

浮繩 麻二子撚(太さ南京系四枚系大)長四十尋延繩十枚に一本を附す。

浮標 石油空罐一個を各浮繩に附す。

釣鉤 錫鍍金鐵製丸型八分。

浮子 徑二寸五分硝子玉を繩一枚置に一個附す。

手石 三、四十匁の石を延繩一枚置に浮子交互に附す。

(四) 漁法

前記延繩を傳馬船一隻に五十枚宛積込み總數百五十枚を使用す而して各船の間隔を三百間位とし併行に沖合に向ひ投繩するを法とし餌料は鹽藏大羽鰯及同中羽鰯を用ゆ。

(五) 試驗日誌

月 日	漁場符號	漁場位置	天候	風向	風力	水 温	漁獲物	金額	備 考
五月二十八日			晴						宇出津出帆輪島入港
同 二十九日			曇	西	三				荒天の爲め輪島碇泊
同 三十日		輪島より三國	晴	北	二	一八・三			加賀方面に向ひしも魚群を見ず
同 三十一日		塩谷より安宅	同	同	一	一八・〇			魚群を見ず
六月一日		同	曇	同		一八・〇			同
同 二日	㊦	安宅沖二〇尋深	晴	北西	一	一八・六 一八・五 一八・五	〇		午後二時投網せるも魚群にて網目を脱し魚獲なし
同 三日		塩谷より安宅	同	北	一	一八・五			魚群ヲ見ズ
同 四日		同	同	西	二	一八・五 一八・五 一八・五			同
同 五日		塩谷より美川	同	同		一九・二			同
同 六日		塩谷より輪島	同	北	二	一八・五			同
同 七日			同	北東	二				輪島碇泊
同 八日		飯田灣	曇	同		一八・〇			魚群を見ず
同 九日	㊧	上戸沖水深九尋	同	東	二	一八・〇 一七・〇	サ ク ラ ギ バ 三 匹 一 〇 〇	六・〇元	小群を見午前六時投網
同 十日	㊨	同	同	東	一	一八・三 一七・四	〇		根にかゝり網破る宇出津歸港

○印巾着網投網位置
△印延縄漁場位置
水温に特記なきは表面

同	二十一日		穴水灣	晴	同					七尾にて淡水積込
同	二十二日		飯田家灣	雨	西北西二					荒天の爲め休漁
同	二十三日		寺家灣	晴	南西二					魚群を見ず
同	二十四日	△	同	曇	北一	一八・八				同
同	二十五日		飯田より皆月	晴	北東三					同
同	二十六日		同	曇	北東二	一八・五				同
同	二十七日		同							延繩準備の爲め宇出津碇泊
同	二十八日		同							同
同	二十九日		輪島より船倉	晴	北東二					魚群を見ず
同	三十日		輪島より宇出津	同	北東一					同
同	三十一日		同	晴	北東二					延繩準備
同	三十二日	△	小泊より南東に 南八津	同	北東一	三〇・三 一八・〇 フサ	七・三 グマ 二七・〇			延繩一五〇枚
同	二十三日		同	同	東一					七尾にて重油積載船倉沖に向ふ
同	二十四日	△	同	雨	西一	二〇・一 フサ	〇・六 グマ 二〇・〇			延繩一五〇枚
同	二十五日		同	同	南二	二〇・六				寺家灣より探魚せると魚群を見ず
同	二十六日	△	野崎より東へ北 北三津半	晴	南西二	二〇・三 一七・六 フサ	一・三 大ササ 二〇・六 グマ			延繩一五〇枚

同 二十五日	同 十四日	同 十三日	同 十二日	同 十一日	同 十日	同 九日	同 八日	同 七日	同 六日	同自二日至五日	七月一日	同 三十日	同 二十九日	同 二十八日	同 二十七日
㊦			㊧	㊨							㊩	△		△	△
澤 寺家灣宿崎東一	飯田より皆月		前記より稍沖	赤崎より東へ南 々南一澤半	飯田より七つ島			飯田灣			軸倉より北東一 澤半	糸魚川より北七		同 稍沖	蛸島より南東へ 東五澤
同	雨	同	同	同	曇	同	雨	同	曇		曇	同	晴	曇	晴
南西 一	北 一	北東 三	北東 一	東 一	北 二	西 二	北東 二	北 二	北東 三			○		南西 四	南西 三
二・六	二・六		二・五	二・六	二・七			一九・九			二五等二七・五 二〇・五	二〇・四 一六・七		二〇・七 三〇・〇	二〇・四 二八・二
				マダ グアイ イ ケ	フ ク キ 一 〇 〇						○	サ パ セ		サ パ 三	サ パ 三
			○	二〇・〇								○		〇・五	一・七
大破し修理困難となり巾着網を切 揚げる	飯を旋きたるも根さ急潮の爲め網 大破し修理困難となり巾着網を切 揚げる	魚群を見ず	フクラギを旋きたるも根にかゝり 網破損す		魚群を見ず	七尾にて淡水積込荒天休漁	荒天休漁	魚群を見ず	荒天休漁	網修理	飯群を旋きたるも根にかゝり網大 破す		荒天休漁	同	延縄一五〇枚

(六) 経過及結果

前記日誌の如く五月二十八日より巾着網試験に着手し六月初め迄主として加賀沿岸に於て魚群探索に勉めしも鰯群のみにて鰯更に見えず六月八日頃飯田灣内陸近くに鯖の薄群ありしも水深餘りに浅く(九尋前後)網具破損し且つ魚群甚薄き爲め投網の價值なく其後飯田灣、寺家灣方面に於て日々探索せるも魚群を認めず七月一日舳倉島北東に於て鰯及小鯖の大群を認め之を旋きしに岩礁の爲め網大破し漁獲し得ず以後飯田灣、寺家灣内に鰯群の浮上せるもの往々あり飯田灣にて二回、寺家灣にて一回旋きしも皆岩礁地帯にて網破損し一回鰯一千尾を漁獲せるのみなりき要するに本年度は鯖洄游少く一回も其魚群らしきものを見ず七月に入り鰯群は度々見えたるも海底の岩礁に付き居り巾着網の操業には適せざりき。

延繩試験は六月二十二日より同月末迄及七月二十一日より同月末迄施行せるが之亦甚しき不漁にて殆んど見るべき漁獲を得ず殊に七月末大和礁及其附近に於て投繩せる時の如きは水温状態良好なりしに係はらず殆んど漁獲無かりしは遺憾なりしも一般に本年度鯖漁は近年になき不漁にして流網は殆んど出漁を見合せ延繩も六月中旬一時漁獲ありしのみにて大不況裡に終漁せるに鑑み叙上本年度の結果のみに依り本漁業の前途を卜すべきにあらざるを信ず。

二、鮪延繩漁業試験

(一) 趣 旨

本事業は昭和三年度よりの繼續事業にして縣内大型發動機漁船をして近年頗る漁獲を増加せる北海道太平洋方面漁場に進出せしむる目的を以て施行せるものなるが、主として漁場區域操業方法並に漁業經濟に付調査試験を爲さむとするに在り。

(二) 試験船及乗組員

試験船は白山丸(八九噸一六、ディーゼル二百馬力)にしては乗組人員は船長外十六名なり

(三) 漁具及副漁具

前年度使用のもの十五鉢に本年度新調に係るもの四十四鉢を加へ總計五十九鉢を使用し、副漁具は前年度通り藤田式ラインホ

ローラーを使用せり。

本年度作製せる一鉢の構造左の如し

幹 繩 綿糸十手三百六本三子撚長百八十尋

枝 繩 前年度幹繩ミして使用せるものを用ゐる十尋、二十尋のもの六本付

ワイヤ芯セキヤマ 極細十二本子紺三號綿糸セキ長三尋半のもの六本

釣鈎及ワイヤー 最細十二本子長三尋鈎四寸地獄形

浮子繩及浮子其他 前年度同様

試験 期間

(四) 昭和六年八月三十一日より同年十一月十七日に至る七十九日間。

(五) 根 據 地

北海道函館港。

(六) 漁 場 (別紙鮪延繩漁業試験漁場圖参照)

北海道襟裳岬より青森縣尻矢岬に至る太平洋面。

(七) 經 過

八月十二日場地出帆翌十三日新潟港着と同時に船体機關修繕に着手し同月二十七日修繕完了を待つて同地發途中時化に遭ひ船川港へ避難し同三十日函館港へ着し直ちに漁準備を整へ翌三十一日出漁せるも再び時化となり函館港に引戻し九月六日出漁し同七日より操業を開始したり漁場は襟裳を中心とし三十裡内外にして同月中に於て出漁四航海操業回数十五回投繩延鉢數九百四十二鉢にして鮪四十七尾、女梶木五尾、サトリ一尾、金鯛二尾、青鯨二十尾を獲壹千百七拾八圓拾參錢の金額を擧げたり十月に入り漁場は浦川距岸二十裡附近好漁を示したるに依り主として此の海區を漁場として操業し出漁五航海操業回数十七回投繩數九百四十六鉢にして内漁獲皆無五回鮪三十二尾、女梶木二尾、金鯛八尾、青鯨五尾を漁獲し金壹千參拾貳圓九拾錢を擧げたり、十一月に至りては荒天打續きて出漁僅に一航海操業二回内一回は漁獲皆無一回は(スリ)鮪一尾拾六圓拾七錢の漁獲に

して甚だ振はざる漁況の裡に終了せり十一月に於ける不漁の原因としては出漁回数の少きに因るは勿論なるも他の一因は寒流の強勢なれるに依る、爲めに鮪は一般に沿岸に接近し惠山沖距岸三、四哩及膽振灣に其の群游するを見たり但し此の海區には柔魚の天然餌料多き爲めか延繩漁には餌付無く之に反し沿岸敷設の建網には一日數百尾の漁獲を見るの盛況を示せり。又本漁期中を通じ一般に魚價安く最高拾五圓(十貫建)最低五圓平均九圓内外にして特に十月中に於ける魚價は例年に比し約二分の一に過ぎざるの慘狀なりき。

(八) 結果

本試験期間中出漁回數十航海にして操業回数三十四回内無漁獲七回にして總漁獲鮪八十尾貳千九拾參圓四拾六錢、女梶木七尾八拾六圓八拾九錢、サトリ鮫一尾八拾五錢、金鯛十二尾參拾參圓拾錢、青鮫二十三尾拾貳圓九拾錢總計金貳千貳百貳拾七圓貳拾錢にして一航海平均金貳百貳拾貳圓七拾貳錢一操業平均金六拾五圓五拾錢餘に當れり。

試験日誌 白山丸

月日	漁場符號	天候	風向	風力	水温	種類	尾數	價	物格	摘	要
八月三十日		曇	東	二						午前二時五十五分函館着出漁準備	
同三十一日		同	南東	東二						午後五時漁場へ向ふ	
九月一日		晴	東	二						時化模様となるにつき午前一時函館に引戻す	
同二日		雨	南東	二						時化につき前地碇泊	
同三日		曇	東	三							
同四日		雨	東	三							
同五日		同	南東	一							

同 十七日	同 十六日	同 十五日	同	同 十四日	同 十三日	同 十二日	同 十一日	同 十日	同 九日	同 八日	同 七日	同 六日
ト		へ	ホ	ニ		ハ				ロ	イ	
雨	同	同	晴	曇	晴	雨	同	同	曇	同	晴	曇
東 南 三	東 一	西 二	西 二	西 二	西 二	南 東 二	東 二	東 三	東 三	南 々 西 一	西 二	北 東 一
$\frac{187}{180}$ $\frac{145}{140}$		$\frac{194}{183}$ $\frac{144}{136}$	$\frac{188}{180}$ $\frac{144}{136}$	$\frac{192}{183}$ $\frac{144}{136}$		$\frac{191}{175}$ $\frac{145}{140}$				$\frac{187}{180}$ $\frac{145}{140}$	$\frac{183}{175}$ $\frac{144}{136}$	
青 鮫		青 鮫	紺 五	青 鮫		青 棍鮪 鮫木				青 サ ト 鮫	青 メ カ シ キ	
一		一	五	五		一一五				一一七	一一七	
		二九四・五一								二九・八三		
投縄五十九鉢	午後四時漁場に向ふ	餌料補給の爲め函箱に向ふ	夜間操業	投縄五十九鉢	午後十時發漁場に向ふ	天候不良となり浦川へ避難	投縄五十九鉢	午後一時發漁場に向ふ	午前〇時三十分函箱着	午前七時三十分出港午前九時時化機様に付函箱へ引戻す	午後一時發漁場に向ふ	午後五時前地發漁場に向ふ

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	十月一日	同	同
十一月	十日	九日	八日	七日	六日	五日	四日	三日		二月	十月一日	同	二十九日
ナ				ナ	ホ			ソ	ソ	レ	タ		
同	曇	晴	同	同	曇	同	同	同	同	同	晴	曇	同
東	北	西	東	南東	南西	東	北	北	北西	西	北西	北西	南東
三	三	三	三	一	一	一	二	一	二	二	三	三	三
一八・二 一六・五 一五・三				一八・九 一八・二 一六・四	一七・三 一六・八			一八・五 一八・四 一四・八	一九・八	一九・〇 一八・〇 一五・五	二〇・二		
梶鮪 木				金鮪 鯛	青 鮫			青 鮫	な し	な し	金鮪 鯛		
二三				四二	四						二一		
					五九・七					一九・〇 三			
投縄三十九鉢 時化模様となるにより浦川へ避難す	午後一時出港漁場へ向ふ	時化に付碇泊	出漁準備	投縄五十九鉢 午後五時四十分廻籠へ	投縄五十九鉢 夜間操業	同 午後九時前地発漁場へ向ふ	前地碇泊漁具修繕	投縄五十九鉢 午後九時五十分廻籠着投縄	投縄四十鉢	投縄五十九鉢	投縄五十九鉢 時化模様となるにより悪山へ避難す 投縄五十九鉢時化となるにより模様へ 避難す	同 午前九時出港 時化模様となるにより悪山へ避難す	同

同 二十三日	同 二十二日	同	同 二十一日	同	同 二十日	同 十九日	同 十八日	同 十七日	同 十六日	同 十五日	同 十四日	同	同 十三日	同 十二日
		サ	ア	ノ	エ							ウ	ム	
晴	曇	同	雨	同	晴	同	同	曇	同	晴	雨	同	曇	晴
北 二	北 三	南 西 二	南 西 二	東 一	東 一	北 二	北 西 三	南 三	西 一	西 三	北 東 三	南 三	南 二	北 西 三
		一八・二	一八・三	一七・七	一七・三							一七・五	一七・三 一六・九 一五・五	
		梶鮪鮪鮪 木小大中	金鮪 鯛	鮪鮪 中	鮪							なし	鮪	
		一一六	一一二	一七六	一七三								二	
			三六・三六										一五・九	
重油積込を行ふ	午後一時十五分函箱着	投縄五十九鉢 函箱に向ふ	投縄五十九鉢	夜間操業 投縄五十九鉢	午前二時發流場に向ふ 投縄五十九鉢	午前十時四十分發機着泊	前地碇泊	時化となり午後三時四十分前川へ避難す	午前十一時三十分發流場へ向ふ	天候不真に付帆見合	午後()時四十分函箱着	函箱へ向ふ	投縄五十九鉢	午後十一時前地發流場へ向ふ

同 八日	同 七日	同 六日	同 五日	同 四日	同 三日	同 二日	十一月一日	同 三十一日	同	同 三十日	同 二十九日	同 二十八日	同 二十七日	同 二十六日	同 二十五日	同 二十四日
									ミ	メ		ユ			キ	
晴	同	霽	曇	同	同	晴	曇	同	晴	曇	晴	雨	曇	雨	曇	同
南西	北	西	南西	西	北西	北西	北西	北西	北	北西	北	西	北西	南東	南	南
三	三	二	三	三	二	二	二	二	二	一	二	三	三	三	三	一
									一四・〇	一三・六		一八・三			一七・八	
									なし	なし		なし			なし	
同	出漁準備 時化に付 出港見合	修理完了	同	同	同	前地碇泊中 第二田村丸本船々尾に接觸し 修理を行ふ	時化模様 に付 出港見合	午前六時 廻館着	投縄 五十九鉢 廻館に向ふ	投縄 五十九鉢	午後九時 三十分漁場 へ向す	午前二時 前地碇泊場へ向ふ 投縄四十鉢時 化となり 様似へ 避難す	前地碇泊	午前二時頃 より時化 となり浦川 へ避難す	投縄 五十九鉢	午後四時 三十分漁場 へ向ふ

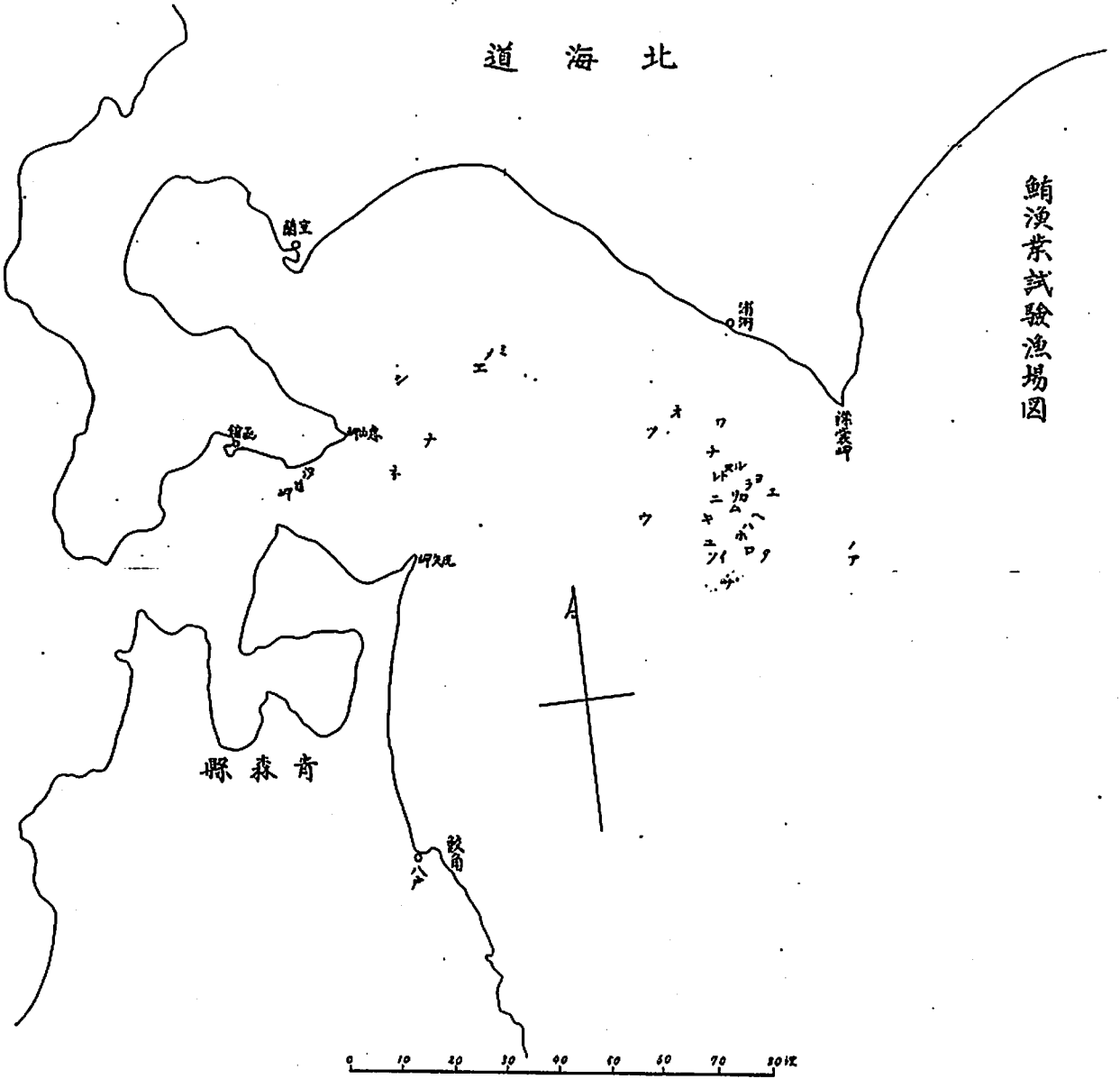
同	九日	シ	晴	西	二	二四・七	なし	午前十時發漁場に向ふ夜間操業 投縄五十九鉢
同	十日	エ	同	北西	三	二四・七	次品 鮪 一	投縄五十九鉢午後三時頃より時化となり 函館へ向ふ十時十五分函館着
同	十一日		曇	北西	三			前地碇泊
同	十二日		晴	北西	三			同
同	十三日		同	北	一			午前七時出帆豫定の處時化となり出港見 合
同	十四日		同	南	三			時化に付前地碇泊
同	十五日		同	南	二			午後七時三十分出港波浪高きにより函館 に引戻す
同	十六日		雨	東	三			時化に付前地碇泊
同	十七日		晴	北	三			同
同	十八日		雪	西	三			鮪試験切上命令来る
同	十九日		同	西	三			鮪試験切上準備
同	二十日		同	西	三			同
同	二十一日		晴	北西	二			午前〇時三十分出港歸途に着く
同	二十二日		同	北東	二			午後三時十分場地着

◎ 備 考

- 一、漁場符號は漁場圖符號と照合するものとす
- 二、水温は表面五〇米及一〇〇米各層の観測なるも表面のみの場合あり
- 三、漁獲物中鮪は大二十貫以上、中十貫以上、小十貫未満にして殆んど黒鮪なり

北海道

鮭漁業試験漁場図



三、深海漁場調査

(一) 趣 旨

本事業は昭和四年度よりの繼續事業にして本縣沖合に於ける水深百尋以上の漁場を調査し底質及魚族棲息状態を明かにし漁場價値を定め以て一般漁船操業上の便益を計るゝ共に新規漁場の發見に努むるものとす。

(二) 期 間

昭和六年十二月四日より同七年三月二十五日に至る。

(三) 方 法

前年同様白山丸(八九噸一六、二〇〇馬力)による一艘曳手操網漁業を以て調査す。

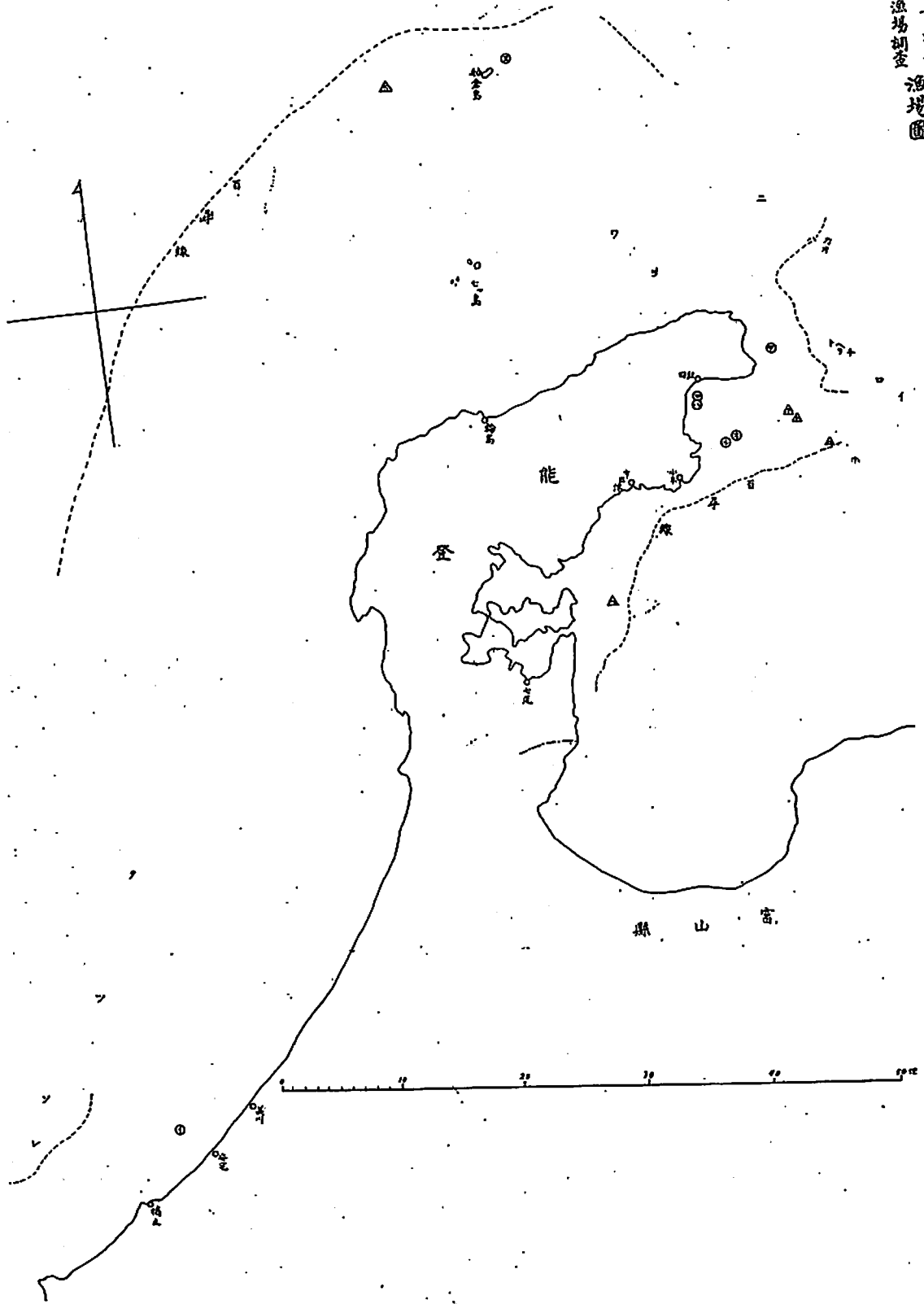
(四) 經過 及 結果

前記期間中漁業取締に従事し又は荒天其他故障の爲め出漁日數は僅に二十日にして二月末迄は主として能登祿剛岬を中心とする珠洲郡沖合を調査し三月に入り越前三國港を根據地として加賀沖合を調査せるも荒天續きの上に漁業取締に出動すること多く實際漁業調査に従事せるは僅に四日間に過ぎざりき、從つて其調査區域も狭く未だ好漁場と目すべき場所をも發見し得ざりき魚族は鱈、蟹、鰯其他雜魚にして一帯に棲息薄く本期間内總漁獲高額百貳拾四圓參拾九錢なり尙詳細は左記操業日誌及漁場圖に譲る。

(五) 操 業 日 誌

月 日	漁場 符號	漁場 位置	天候	風向	風力	水深	底質	漁 獲 物	摘 要
十二月四日	イ	赤崎東二分一北 十六湊半	晴	北西	二	一五尋	泥	タラニ一山 小タラ八山	
同 十七日	ロ	赤崎東分北四分一北 十五湊	曇	北西	二	一六尋	泥	タラニ一山 カニ穴	ワインチ故障
一月十日	ハ	祿剛崎北東分東 十湊四分の三	同	北西	三	二〇尋	泥	雜魚三箱	

新漁業試驗
深海漁場調查
漁場圖



◎ 備 考

- 一、漁場符號は別紙鱈漁業試験及深海漁場調査漁場圖と照合するものとす
- 二、水深を示す等は五尺とす
- 三、漁獲物中、單位の稱呼を附せざるは尾數にして箱とあるは「トロール」箱なり

四、定置漁具改良試験

(一) 試験の趣旨

本縣漁業中定置漁業は最重要漁業にして特に能登内浦沿岸に於ける主業とも云ふべく縣内主要水産物たる鱈、鮪、鰯等の漁獲は殆んど之に依る故に之が盛衰は本縣水産の盛衰といふも過言にあらざるに近年々と共に之等魚群の來遊は遞減し特に最近に於ては時勢の影響を被り魚價は漁業用仕込費に比し著しく下落し漁業者の經營困難は逐年其度を増し往年に比し經營漁場は漸減の状態にあり仍て此際之が對策を建つるの急務なるを認め魚群遞減の原因を究むるに共に如何にして漁業經營費を減少し又漁獲の豊凶を豫知し現狀に於て尙收支相償ふべきかを考究せんとす。

(二) 試験の方法

本場に於て定置漁具（本年度に於ては經費並に漁場の關係上鰹角網一名瓢網）一統を自營することとし左記事項につき調査し尙此の外に定置漁具中重要なる土俵の數量、土俵網の所要破斷力等の數字的研究及び鰹角網漁業經營中多額の經費を要しつつある漁獲鱈の運搬方法に付き袋網使用の利害をも實地研究の豫定なりしも遂に經費の關係上實施するに至らざりき。

研 究 調 査 事 項

- 一、漁具染料の防腐力比較
- 二、浮子材料比較
- 三、マニラロープ蓑網鋼線の耐久力比較

四、氣象海洋ニ漁獲狀況調査

五、潮流速度の網及碇に及す抵抗

六、其他

(三) 期間及經過

十二月十日準備に着手し一月十七日糸網、手網、土俵等の準備を終り翌十八日より前記の網下しに着手二十二日終了二十二日二十三日乗上り網縫合二十四日同網の敷設を行ひ網入れ全部を終る翌一月二十五日より操業に着手し四月二十七日網揚に取懸り同三十日網揚全部を終る此間準備日數四十四日間操業日數九十三日間、網揚四日間、計百四十一日間とす。

(四) 漁夫其他の従業員

總人員十二名内漁夫十名(起舟六名、口舟二名、台船二名)曳船用發動機船機關士一名、同舵取一名とす今之等の者の雇傭條件を略記すれば漁夫は(内二名は本場常備漁夫なるを以て別に日給を給與す)網準備より網切揚迄の雇傭にて日數に限定なく此間漁獲金額の十分の三を歩合として支給せるものにして此の十分の三を十人五分に分ち船頭一人五分、舵取一人分、常備漁夫二名にて一人分其他各一人分を收得するものとす、但し發動機船機關士は發動機船借入料中に含むを以て歩合の給付を受けず、尙本事業には試験的事項多く民間事業に比し餘分の仕事あるを以て機關士及常備漁夫以外の者には毎月六圓宛(十二月より四月に至る五ヶ月間)の食費手當を支給せり。

(五) 漁船

常時四隻、内二隻は長三十尺の和船にて口舟及台船とし各二人乗、一隻は長三十六尺とす網起舟にて六名乗り、他の一隻は十馬力發動機船にて機關士、舵取の二名乗りとし漁場往復時の曳船及漁獲物運搬船の曳船をなすものとす、他に網下しの際臨時胴船二隻を借用す。

(六) 漁獲物の處理

漁獲物は總て宇出津市場に於て生賣りとし鱈以外のものは口舟又は台船にて運搬するも鱈多き時は運搬船を呼び之に運搬せしむ運搬船は大、中、小の三種にて大一隻一回の運搬料參圓五拾錢、中一隻貳圓拾錢、小一隻壹圓貳拾錢に協定せられたり。

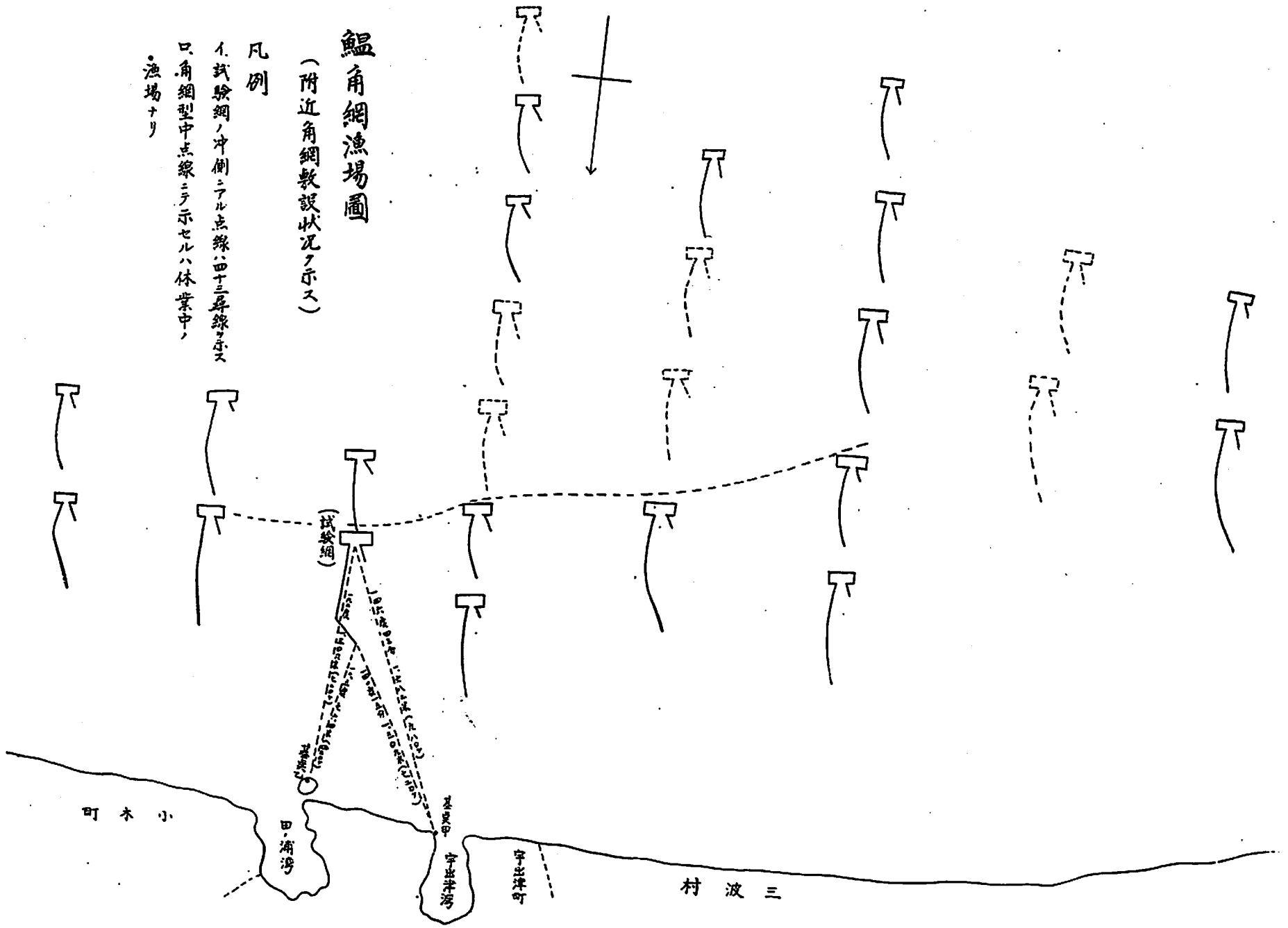
鯷角網漁場圖

(附近角網敷設状況ヲ示ス)

凡例

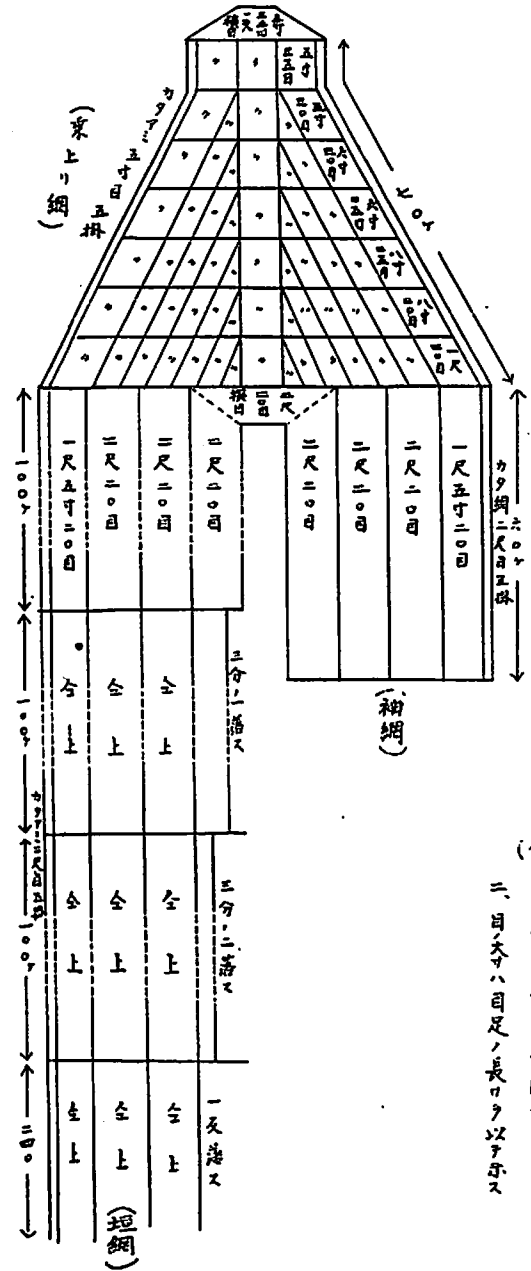
- 1. 試験網ノ沖側ニアル点線ハ四十三号線ヲ示ス
- 口角網型中点線ニテ示セルハ休業中ノ

漁場ナリ



網地配置圖ノ一 縮尺二十分ノ一

(東上リ網、袖網、垣網ノ構成ヲ示ス)

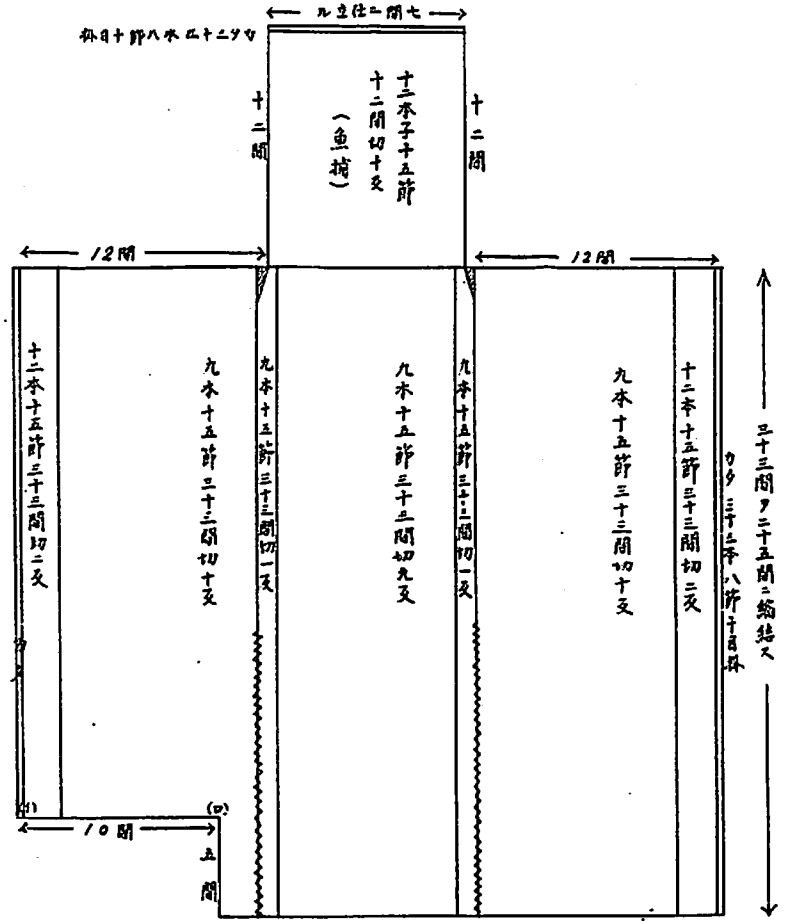


- 凡例
1. 海深ハ端ロニテ四十二年半トリ
 2. 網地ハ何レモ葉網トス
 3. 例ハ網地ノ長ヲ八十間切トス
 4. 二目寸八目足ノ長カラテ以テ示ス

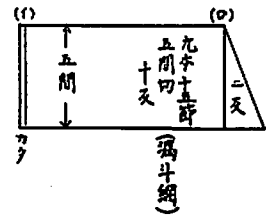
縮結ハ三割トス

網地配置圖ノ二 縮尺一分ヲ一間トス

(袋網左半部ノ構成ヲ示ス)



三十三間ヲ二十五間ニ縮結ス
カサ三十三節ハ節十目目



- 凡例
1. 網地ハ全部縮糸網トス
 2. 口網地ニテハ中ノ間ト見做ス
 3. ハシマ符ハ辭割線ナリ

(七) 漁場

漁場は宇出津地先距岸約七百間水深四十二尋半（ハグチ）底質泥砂にして其位置並に附近鰹角網敷設状況等は漁場圖に示す如し。

(六) 漁具

漁具は鰹角網（瓢網）一統にして其構成は袋部（糸網）乗上り部（藁網）手網袖網（藁網）こより成り其概要別圖の通りとす尙部分的構成としては「コルク」製大浮子二個を新調し左右台浮子に一箇宛使用す其構造左の如し。（一個の構造）

内容 富本「コルク」商店より購入の三、四分目粉末「コルク」七貫匁
外圍 三號帆布二反半合長六尺の袋を作り此中に右粉末「コルク」を出來得る限り詰め込み（所用帆布六ヤード）帆布は

「コールドール」塗し其周圍に三寸徑、長六尺の竹を副はせて縛り付く竹の數十六本とす
大さ 帆布袋の徑一尺三寸八分、長六尺此容積八、八立方尺

浮力 尺廻竹四間もの約十本に相當す

價格 右材料代合計一個分八圓

鉄浮子は前年購入のものを使用す其概要左の如し。

大さ 内徑甲八寸、乙一尺五分 長サ甲十五尺、乙十尺

目方 甲二十五貫五百匁、乙三十六貫七百匁

價格 甲五拾七圓、乙六拾圓

鉄錨二個を新調せしも本年度は都合上使用せざりき其概要左の如し。

形狀 「ストック」付き西洋錨型

重量 一個二十九貫及三十貫匁

價格 一個にて拾九圓六拾錢

(九) 漁業日誌

月	日	候天	風	水	比	潮	水色	漁獲物	金額	摘要
向風	力風	表面米	表面米	向潮	速潮	透明度	種類	數量	金額	
一月二十五日	晴	NW	二	三・九二二・二二三	四〇八〇	E	緩	イカ	八尾	三・〇〇 初漁
同 二十六日夜	雨	W	三					同	三	・七
同 二十七日朝	晴	NE	四	三・八二二・八三〇	三六六三三九六	NE	緩	同	三	・六
同 二十八日朝	同	NW	二	三・六二二・八二八	三三三三三八八〇	NNE	同	同	一六〇	三・六五
同 二十九日朝	同	S	三	三・五二二・八三八	三三三三三八八〇	NE	同	同	三六	一・八四
同 三十日朝	同	ENE	一	三・六二二・九二九	三三三三三三七	E	同	同	二六九	三・四七
同 三十一日朝	晴	NW	二	三・五二二・八三八	三三三三三三七	SW	同	イウ ワル シメ	三五	二・一五
二月一日朝	曇	NNW	三	三・四二二・七二八	三三三三三三七	NW	同		〇	
同 二日朝	晴	NNE	三	三・五二二・六三七	三三三三三三七	E	同	イカ	二四	・一九

同 二十二日夜	同 日夜	同 二十一日朝	同 二十日朝	同 日夜	同 十九日朝	同 十八日	同 十七日	同 十六日	同 十五日朝	同 十四日朝	同 十三日朝
		晴	曇	同	同	晴			晴	曇	雨
		NW	N	N	SW	NW			NE	NNE	SW
		三	二	二	三	三			二	三	四
		二〇・二二・二五・二七・二九・三〇・三二・三四・三六・三八・四〇・四二・四四・四六・四八・五〇・五二・五四・五六・五八・六〇・六二・六四・六六・六八・七〇・七二・七四・七六・七八・八〇・八二・八四・八六・八八・九〇・九二・九四・九六・九八・一〇〇	二二・二四・二六・二八・三〇・三二・三四・三六・三八・四〇・四二・四四・四六・四八・五〇・五二・五四・五六・五八・六〇・六二・六四・六六・六八・七〇・七二・七四・七六・七八・八〇・八二・八四・八六・八八・九〇・九二・九四・九六・九八・一〇〇		二二・二四				二二・二四・二六・二八・三〇・三二・三四・三六・三八・四〇・四二・四四・四六・四八・五〇・五二・五四・五六・五八・六〇・六二・六四・六六・六八・七〇・七二・七四・七六・七八・八〇・八二・八四・八六・八八・九〇・九二・九四・九六・九八・一〇〇	二二・二四・二六・二八・三〇・三二・三四・三六・三八・四〇・四二・四四・四六・四八・五〇・五二・五四・五六・五八・六〇・六二・六四・六六・六八・七〇・七二・七四・七六・七八・八〇・八二・八四・八六・八八・九〇・九二・九四・九六・九八・一〇〇	二二・二四・二六・二八・三〇・三二・三四・三六・三八・四〇・四二・四四・四六・四八・五〇・五二・五四・五六・五八・六〇・六二・六四・六六・六八・七〇・七二・七四・七六・七八・八〇・八二・八四・八六・八八・九〇・九二・九四・九六・九八・一〇〇
	ESE		W	W		SE	E		ENF	ESE	E
	½		¾	¾		¾	1		¾	½	½
		三三米	三三米								三三米
イ ワ シ		イ カ	○		イ カ	○	○	○	イ カ		イ カ
三 舟		三 舟			三 舟				三 舟	○	三 舟
兵 六 六		一 ・ 二 ・ 九			一 ・ 二 ・ 五				三 ・ 三 ・ 三		二 ・ 六 ・ 六
二 五 〇	急潮の爲り起さず		急潮の爲り起さず			同	同	同	急潮の爲り起さず		

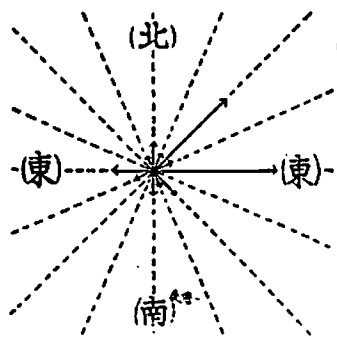
同	同	同	同	三月	同	同	同	同	同	同	同	同
五	四	三	二	一	二	二	二	二	二	二	二	二
日朝	日朝	日朝	日朝	日朝	日朝	日朝	日朝	日朝	日朝	日朝	日朝	日朝
同	同	晴	曇	晴	雪	晴	曇	晴	曇	晴		曇
SW	NW	NW	N	NW	W	W	N	NE				NW
二	二	一	一	二	三	二	三	二				三
100.410.5	100.610.7	100.110.9	100.710.8	100.710.9	100.610.9	100.811.0	100.811.0	110.010.9				
00.7	00.7	00.9	00.8	00.9	00.8	00.8	00.8	00.9				
249.8	250.7	250.8	249.8	249.8	249.9	249.8	249.8	249.8				
249.9	250.5	251.8	249.8	249.8	249.9	249.9	249.8	250.0				
248.0	250.7	249.8	249.8	249.8	249.9	249.9	249.8	250.0				
NE	NE	N	E		E							
1/8	1/4	1/8	1/8		1/4							
18米	24.5米	23米	18米	23米	25米		8.5米	8米				18米
イ	イ		イマ	イ	イ	イ	イ	イ				イ
カ	カ		カス	カ	カ	カ	カ	カ				カ
105	75	0	63	13	165	126	80	3				1
5.6	20.8		20.6	7.8	3.7	20.0	5.5	7.9				3.4
					二十九日荒天休漁							同
												急潮の爲り起さず

同 九 日朝	同 八 日朝	同 七 日朝	同 六 日朝	同 五 日朝	同 四 日朝	同 三 日朝	同 二 日朝	四 月 一 日朝	同 三 十 一 日朝	同 三 十 日朝	同 二 十 九 日朝
	同	晴	雨	霰	同	同	同	晴	曇	晴	
		W	N	NW	W	NW	SSW	SW	WSW	NNE	
		一	一	一	一	一	三	三	二	一	
	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0	10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0
	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0	11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0
			SSE	W			N	E	NE	E	
			¼	½			½	½	¾	½	
		二五米	九・五尋 一七米	一〇尋 一八米	一〇尋 一八米	二・五尋 二米	二・五尋 二米	九尋 一七米	二・五尋 三米	三尋 三米	
					イ	イ		イ	イ	イ	
					カ	カ		カ	カ	カ	
	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
					二九四	二九四		一〇四	一〇六	四	
					三・八四	二・七		四・一七	六・九	五・六九	
	荒天休漁										急潮ノ爲メ出漁セズ

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
二十一日朝	二十一日朝	十九日	十八日朝	十七日朝	十六日朝	十五日朝	十四日朝	十三日朝	十二日朝	十一日朝	十日朝	十日朝	
晴	雨		曇	晴	同	曇	同	晴	雨	晴	曇	曇	
NW	WSW		E	NW	SW		NW	WSW	NE	NE	WNW		
二	二		一	一	二		一	二	一	二	二	二	
10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5		10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5	10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5
SE	E		E	E	NNE	WSW		E		E	E	E	
3/4	1/4		1/4	1/4	1/4	3/4		1/2		1/2	1/2	1/2	
一六 五米	一七 七米		一三 七米	一六 九米	一五 八米	一四 七米	二一 二米	一〇 九米		一五 八米	一五 八米	一五 八米	
			イ	イ									
			カ	カ									
			三	一									
			三三	一九									
			荒天休漁										

(十) 試験の結果

(イ) 海況氣象及漁獲との關係



計	同 二十七日	同 二十五日 同 二十六日	同 二十四日朝	同 二十三日朝
			同	曇
			NNE	NNE
			一	二
			一一・二〇・三〇・四〇・五〇・六〇・七〇・八〇・九〇・一〇〇	一〇・二〇・三〇・四〇・五〇・六〇・七〇・八〇・九〇・一〇〇
			三	三
			E	
			1/8	
			二米尋 三米尋	二米尋 三米尋
小マカ イ シマ マ ビス ス シ カ				
五、七、七尾 五、六尾 一〇尾 七尾				
一、五、〇、一、五				
	急潮の爲め網大破し切揚ぐ		荒天 休漁	

最大にして南東流は常に微弱なり流速最大一湮強（一湮以上の際は出漁せず）より弱きは八分の一湮にして四分の一湮乃至二分の一湮の間の流速を普通とす（以上流速はすべて一時間の流速とす以下同様）潮流観測日數六十四日中東流三十日、北東十日、西四日、北及南及び南東各三日、其他一、二日間に過ぎず各潮流方向を日數比により圖示すれば左の如し然して流速八分の三湮迄は風向に依り操業可能なるも夫れ以上となりては操業不可能にして兩方の台浮子及網浮子は海面下に沈下し一湮以上に至りては浮子全体を認めざるに至る、漁獲との關係を見るに鯛の漁獲ありしは殆んど偏東流にして操業し得る範圍内に於ては漁獲の高は潮流の強弱に影響あるを認めず。

水温比重 水温、比重は表面四〇米八〇米の三ヶ層に於て観測す、網入後二月半ば迄は各層共十二度乃至十三度間を上下し二月半ば以後二月下旬々央迄は十二度乃至十一度を昇降し夫れ迄は殆んぎ鱧の漁獲無く各層共十一度以下に下るに及び鱧群來游せり其後漁期間中十度乃至十度八、九分を上下し比重に於ては終始二五・〇〇程度の中等比重を示し其中漁獲期間中は比較的高比重を示せり終漁期と水温變化との關係につきては特記すべき關係あるを認めざりき。

透明度 透明度は日に依り一様ならざるも大凡そ二十一・二米(十四尋)乃至九・一米(六尋)の間に於て平均約十八・二米(十二尋)なり、初期は概して透明度大にして十五・二米(十尋)乃至二十一・二米(十四尋)を示し未だ鱧の漁獲なく、漁期に入りてよりは九・一米(六尋)乃至十九・七米(十三尋)に下り特に鱧の漁獲多きは九・一米(六尋)乃至十二・一米(八尋)の比較的透明度少き日に於て十五・二米(十尋)以上の透明度を示せる日に鱧の漁獲ありしは至て稀なり漁獲と透明との關係は最も密接なるものと認めらるゝも尙一層の研究を要すべし。

氣象 風は漁期中西乃北寄りの風にして南西又は北東風は至て稀なり之と漁獲との關係につきては明ならず氣温は一度乃至五度前後を示し比較的天候良好に降雪至つて少く初雪は二月七日にして例年に比し遅かりき古來降雪少き年は鱧の來游遅しと云ふは表面水温の下降遅く、爲めにあらずやと思惟せらるゝも引續き今後の研究に俟つべし。

(ロ) 染料の比較 本年度試験に供したる染料は「コールタール、クレオソート」混合染料、旗印染料(日本漁網)胡染料(西備綵網會社)ネオルシゲン(西山化學製品所)彌富染料(彌富商會)アマタール(川村商店)永世染料(富山縣)精製「コールタール(日本漁網)」「ラインドモージェント」略式(川村商店)の九種にして主として油染料を用ひ各染料の長短を知ること共に從來使用せられつゝある化學染料との比較を行ひたり即ち角網一統を八種の油染料を以て染め他の半統は全部「ラインドモージェント」略式染とす然して角網一統の所要油染料四十罐(四石)「ラインドモージェント」半統分三貫五百匁也す(但し油染料は染網設備なき爲め意外に多量を要したるも遠心分離器一名搾水器に依るときは右の約半量にて足るものと認めらる)右に依り各染料別の網地各部に於ける線網の難易、水垢の附着度、染料離剝の程度を比較せるに左の如し但し油染料染分は七十日乃至八十四日間海中に在り途中十一日乃至二十四日間乾燥せり、「ラインドモージェント」染は連續三十五日海中に在りたるものとす。

第一表

種類	種類	種類	種類	種類	種類	種類	種類	種類
種	旗	胡	ネー	湖	ア	永	精製	ライ
クレオソール混合	旗印	胡	ネーオルシゲン	湖	アマミタール	永世	コールタール	インドモーター
化学染料に比し湖の抵抗多く稍重し	同	同	同	同	同	同	同	同
水垢附着の多少	同	同	同	同	同	同	同	同
染料剝離の多少	同	同	同	同	同	同	同	同

又同様にして保有抗張力及伸度を比較せるに左の如し。

第二表 角網々地張力表(一漁期後)

七年五月六日測定

供試品番	旗	印	胡	ネ	湖	ア	永	世	精製	ライ
四	八・三	六・二	八・二	七・五	九・三	二・三	二・九	六・四	六・六	六・六
三	八・〇	六・七	八・〇	九・〇	二・〇七	二・三	二・三	四・三	六・〇	六・〇
二	七・九	六・六	八・〇	五・六	二・〇八	二・三	二・三	七・四	七・二	七・二
一	六・二	五・〇	八・三	八・三	二・〇〇	二・四	二・三	四・〇	七・〇	七・〇

第三表 角網々地仲度表

順位	一〇	九	八	七	六	五
七・六九	七・六	八・二	八・〇	八・八	七・〇	七・一
六・〇	六・一	六・六	五・七	六・三	五・六	六・三
七・九六	八・五	九・〇	七・八	六・九	七・九	七・三
七・九六	七・六	七・一	八・三	八・八	九・四	八・六
九・九六	八・八	一〇・三	九・六	一〇・三	八・八	一〇・〇
一〇・七六	九・三	一〇・五	一〇・四	一〇・九	一一・〇	一一・五
二・五六	二・六	二・六	二・七	三・一	二・四	二・七
六・〇三	五・三	六・六	六・〇	八・三	七・二	四・五
六・九〇	七・一	六・六	七・〇	六・九	七・七	六・九

供試品番	一	二	三	四	五	六	七	八	九	一〇	平均
コールター	四・四	四・六	四・六	四・五	四・四	四・四	四・六	四・七	四・六	四・七	四・五六
旗印	三・四	三・五	三・九	三・五	三・五	三・五	三・一	三・〇	三・五	三・五	三・四九
胡	四・四	三・八	四・四	四・〇	四・三	四・三	四・三	四・三	四・三	四・二	四・一七
シネゲ	四・一	三・一	三・八	三・九	四・四	四・二	四・六	三・八	三・八	三・八	三・九五
彌富	七・九	六・四	七・六	六・八	七・〇	六・四	六・九	六・八	六・八	六・八	六・九四
アマター	五・〇	六・四	五・四	五・九	六・一	五・三	五・四	五・四	五・九	五・〇	五・五八
永世	三・一	三・〇	三・七	三・七	三・九	二・九	三・四	三・一	三・四	三・二	三・三三
精製	二・八	四・一	三・二	三・二	三・五	三・二	三・二	三・九	三・二	三・二	三・三三
ライ	四・二	四・五	四・〇	四・一	四・一	四・三	四・〇	四・五	四・七	四・一	四・二六

保有抗張力は前表の如く油染料は概して一流期間の使用にては減耗せず反つて増加せるもの多く特に胡染料、コールドタ

ール、アミタール」等は漁期後尙ほ油分を浸出し張力著しく強し次で彌富式は抗張力の保有多く網乾き水垢附着等の點最も良好なり、油染料中永世は最も成績不良にして四月初に於て既に使用に堪へざるに至れり（網目五目掛にて抗張力二貫五百匁に至れば使用に堪へず）。
 化學染料たる「ラインドモダン」は使用期間約半分にして水垢の附着最も多く浮子下は殆んご染料の原色を残さず抗張力伸度共に他の油染料に比し遠く及ばず。
 前記の補助資料として使用に先ち染め着後百三十二日にして染料を異にせる各網地の抗張力及伸度を測定せらるる左の如し。

第四表

角網々地抗張力測定表

二十番手、十五節、五日掛長一尺四寸
九本子
 十二本子

番 號	コ ー ル ク レ ン タ オ ソ ー ト	旗 印	胡	ネ オ ル シ ゲ ン	彌 富 （ 十二 本 ）	ア ミ ター ル （ 十二 本 ）	永 世	精 製 コ ー ル タ ー ル （ 十二 本 ）	ラ イ ン ド モ ダ ン ト 略 式	白 糸 （ 九 本 ）	白 糸 （ 十二 本 ）	ソ ク レ タ グ レ タ 混 合
一	九・三〇	七・六〇	八・三〇	八・三〇	八・八〇	九・八〇	七・四〇	二・〇〇	六・五〇	六・五〇	一〇・四〇	六・四〇
二	九・〇〇	九・〇〇	八・三〇	八・八〇	一〇・二〇	一・〇〇	六・七〇	二・〇〇	六・〇〇	六・五〇	一〇・六〇	七・一〇
三	九・〇〇	八・八〇	八・三〇	八・八〇	一〇・二〇	一・〇〇	六・七〇	二・〇〇	六・〇〇	六・五〇	一〇・六〇	五・一〇
四	九・四〇	七・三〇	八・八〇	八・七〇	九・八〇	一〇・〇〇	六・八〇	二・〇〇	七・四〇	六・七〇	一〇・四〇	六・六〇
五	八・二〇	八・〇〇	六・〇〇	九・三〇	一〇・五〇	一〇・〇〇	七・四〇	一〇・八〇	七・三〇	六・七〇	八・四〇	七・五〇
六	八・六〇	七・三〇	八・二〇	七・二〇	一〇・七〇	一〇・〇〇	六・九〇	二・〇〇	八・五〇	七・〇〇	一〇・八〇	
七	六・九〇	七・五〇	八・四〇	八・八〇	一〇・四〇	一〇・〇〇	七・三〇	二・二〇	七・八〇	六・七〇	一〇・三〇	
八	九・三〇	八・〇〇	七・四〇	八・八〇	一〇・三〇	一〇・〇〇	六・四〇	二・一〇	七・九〇	七・九〇		
九		七・八〇	八・六〇	八・〇〇	一〇・六〇	一〇・〇〇	六・四〇	二・一〇	七・七〇	八・五〇		
一〇		七・六〇	八・〇〇	七・〇〇	一〇・六〇	一〇・〇〇	六・四〇	二・一〇	七・七〇	六・〇〇		
一一	八・七〇	七・九〇	八・二〇	八・七〇	一〇・元	一〇・四〇	六・七〇	二・八〇	七・四〇	六・八〇	一〇・四〇	六・五〇

第五表

角網々地伸度測定表

番 號	コ ー ル タ	旗	胡	シ ノ ゲ オ ン ル	彌 富	タ ア ー ル ミ	永 世	精 製	ライ グ ン ド	(白 糸)	(白 十二 本 糸)	クレ オ ソ ト 柿 澁
平 一												
均	〇	九	八	七	六	五	四	三	二	一		
	五・〇六											
	六・一二	六・九	四・八	六・二	七・三	六・五	五・五	四・九	六・三	六・〇	五・五	五・五
	五・三四	五・九	五・八	六・三	四・九	五・一	四・九	五・三	四・八	五・〇	五・四	五・四
	五・二三	四・二	四・五	五・二	六・六	四・三	五・六	五・九	五・九	四・五	四・八	四・八
	四・四七	五・五	五・二	五・七	五・三	五・一	五・〇	四・七	四・八	四・六	三・八	三・八
	六・五九	六・六	六・〇	七・〇	七・二	六・三	六・四	七・一	六・三	六・六	六・四	六・四
	六・七三	七・四	七・二	六・二	六・四	七・三	五・八	八・〇	七・〇	六・二	五・八	五・八
	五・四三	四・六	五・六	五・八	六・三	四・五	五・八	六・三	四・五	五・四	四・五	五・六
	五・三九	四・三	六・〇	六・〇	五・二	四・八	五・九	六・〇	四・二	五・九	五・六	五・六
	五・四三	五・五	六・一	六・七	六・三	六・〇	五・四	五・五	五・七	六・〇	六・〇	六・〇
	五・二四				六・四	六・二	五・三	六・〇	二・五	七・〇	二・六	二・六
	五・二八							五・五	五・八	四・三	五・四	五・四

第 六 表

第二表及第四表により染料別に網地の染網前後に生ずる抗張力の差、更に白網と染網後使用せる網との抗張力の差を比例的に示せば左の如し。

染料種類	抗張力比較	使用せざる白網を一とせる場合の値	使用せざる白網を一とせる場合の一漁期の使用せる染網の値	使用せざる染網を一とせる場合の一漁期使用せる染網の値
コ ー ル タ 混 合		一・二八		一・一三
旗 印 染 料		一・一六		〇・八九
胡 染 料		一・一九		〇・七七
彌 富 染 料		一・二二		〇・九八
		〇・九九		〇・九六
				〇・九七

ア	ミ	タ	ー	ル			
永	世	染	料				
精製	コー	ル	ター	ル			
ライ	インド	モー	ダ	ント			
クレ	オソ	ード					
濾	混	合					
					〇・九六		
						一・〇〇	
						〇・九九	
						一・一四	
						一・一四	
						一・〇三	
						〇・三八	
						〇・八九	
						一・〇二	
							一・〇三
							〇・三八
							〇・五一
							〇・九三

(ハ) 鉄浮子「コルク」浮子の比較 鉄浮子は前記の長十五尺のものを垣網の折角及び垣網中途に使用せるに竹浮子十五本以上に相當し其浮力及經濟上の比較等前年報告の誤りなきを更に確め得たり。

(ニ) 「コルク」浮子は本年度始めて作りたるものなるが最初竹十五本に相當するものとして台碇用浮子に使用せるも浮力稍弱く約竹十本に相當す故に台碇用としては更に五割増しの大きを要すべしと雖も重量比較的軽く取扱容易にして三ヶ年以上使用可能なるに於ては竹浮子に比し安價となり且つ鉄浮子に比すれば價格廉なるを以て今後引續き使用し堪久年限を試験し豫期の成績を得れば竹浮子又は鉄浮子に代るべきものと認む但し「コールタール」其他塗料を充分に用ゐるは勿論なり。其他の研究事項 碇の材料に依る比較、マニラ網藻綱鋼線の耐久力比較等試験調査を行へるも未だ發表時期に達せず。

(七) 收支經濟

本年度鰹角網設備費及收支經濟左の如し。

設 備 費

一金貳千百貳拾圓參拾六錢也

金	七〇四、九〇	系網代及仕立用綿糸ロープ代
金	五五、六八	マニラロープ代八分徑二九代
金	四九、四〇	ワイヤロープ代四分徑一九代
金	一九、六〇	錨 二 丁 代

金 一九、二八
 金 三九六、七五
 金 一二〇、〇〇
 金 八四、〇〇
 金 一〇一、三〇
 金 一八〇、〇〇
 金 二〇六、六一
 金 七三、六一
 金 二八、〇〇
 金 八二、二四

支

一金壹千八百六拾圓五拾六錢也

金 五〇、〇〇
 金 一〇〇、〇〇
 金 五九、七五
 金 一八、七〇
 金 五、六〇
 金 二、〇〇
 金 二、七〇
 金 三〇、〇五

内

出

コルク浮子二個代
 薬網代
 砂利二舟代
 空俵一千四百枚代
 染料代
 竹三百本代
 薬打網一、四七五貫代
 薬縄代
 カヅラコー、四〇〇本代
 其他諸用品代

譯

發動機船借用料
 漁船借用料
 輕油代
 マシン油代
 燈油代
 石鹼代
 ウエス代
 木炭代

經 費 總 額

金	二二四	綿糸代
金	二六、〇〇	綿糸網地代
金	二七〇、〇〇	漁夫給料料
金	二六、〇〇	網下用臨時漁夫料
金	一三三、四六	罾運搬料
金	一、一三八、三六	設備消耗高

收 入

一金壹千五百參圓拾五錢

總 漁 獲 高

内

譯

金	九〇一、八九	本場收入高
金	四五〇、九五	漁夫歩合(三割)
金	一五〇、三一	漁場代(一割)

(三)

本年度鰻の來游は例年に比し著しく遅れ二月上旬珠洲郡松波方面に多少の漁獲ありしも其數量至て僅少に過ぎず西方漁場には未だ殆んど漁獲なく漸く二月二十一日に至り原至郡三波村方面に始めて初漁あり續いて翌二十二日同郡宇出津漁場に襲來し相當の漁獲あり多きは一漁場五、六十舟に達し同日三波村・宇出津町を通じ總て二百五十舟の漁獲ありしも皆沖方漁場のみにて地方漁場には見るべき漁獲なし、初漁に於て上記の如く相當の漁獲ありしに似ず翌日より更に漁獲なく三月六日に至り少漁あり一網十五、六舟の漁獲を見たるも依然近岸漁場に薄く沖合漁場に多し其後斷續的に多少の漁獲を見三月二十一、二十二日大漁あり宇出津揚げ二百五十餘舟に及ぶ引續き沖方漁場に多少の漁獲ありたるも四月に入りては各漁場とも殆んど思はしき漁獲なく一般に四月二十七、八日を以て切揚げ大羽鰻漁獲を目的として殘置せる角網も見らるべき漁獲なかりき本期の内浦に於ける鰻は概して西方漁場並に沖方漁場のみに来り東方及地方漁場には其稀薄なりしもの、如く全般的に例年に比し薄漁にして約三

分の一程度の漁獲とす魚價は相當高價に上り一舟貳拾五、六圓より四拾五、六圓にして初期は一舟百圓以上に上りしこゝあり従て漁場の漁獲金額は不漁の割合に多く地方漁場は貳、參千圓程度なるも沖方漁場に在りては五千圓より七千圓程度の漁獲ありたり。

五、漁況通信及漁況調査

本事業は前年度よりの繼續事業にして縣下重要漁村八ヶ所に漁況通信員を囑託し周年各種漁業の漁況を報告せしめ且つ鯽漁期中は各鯽漁場より日々漁況通信を受け之等を本場に於て取纏め各當業者に報告し從漁上の參考に供せんとするものなり漁況通信員設置箇所、通信回数等左の如し。

(一) 通信員の設置場所及通信員氏名		浅野榮吉	羽咋郡西浦村字赤崎	鹽井與平
鳳至郡輪島町字輪島崎				
石川郡金石町字味噌屋町	石見徳三郎	江沼郡鹽屋村		吉崎二作
鳳至郡南志見村名舟	濱高善次	珠洲郡西海村字狼煙		藤高久作
羽咋郡高濱町	砂山巖之助	能美郡根上村山口釜屋		山崎與三松
鹿島郡東島村祖母ヶ浦	平砂一治			
(二) 通信回数		一鯽一般漁況	一二三三三〇一通信	計 三六一通
受 信 通 數				
發 信 回 數				
(三) 六年度一般漁況海況の概要		一鯽一般漁況	一四七回	計 二一回

大羽鰻流網

四月初の水溫は十二、三度を示し昨年比し大差なく漁獲も加賀方面にて一時活況を呈し一隻一日最高一萬尾乃至三萬尾少きも五千餘尾を水揚せるも其後中、下旬及五月に入るも水溫の上昇抄々しからず昨年比し著しく低く従て漁況も至つて振はず縣下を通じ稀に一隻一萬尾以上三萬尾の漁獲船あるも普通一隻六、七千尾より二、三千尾の漁獲にして五月中旬より六月初旬に亘り切揚げたるが結局本年度の本漁業は近年になき不況に終り一隻一漁期中の漁獲三萬尾乃至十萬尾を普通通せり。

さば延繩、流網

四月中旬より五月に涉り水溫昨年比し著しく低かりし爲めか鯖の來游遅れ能登方面流網は約五日遅れ初出漁せるも思はしき漁獲なく一隻一日最高五百尾前後少きは數十尾にして其後引續き漁況振はず流網は一日一隻平均二百餘尾、金石方面底刺網も五十尾乃至百尾に過ぎず輪島方面延繩も至つて不漁、六月に入るも水溫至つて低く漁況益々不振に陥り同月中旬を以て出漁を切揚ぐ就中流網は從來になき不漁に終り漁期間中殆んど出漁せざる状態にして延繩、流網とも一隻一漁期數十圓乃至參百圓の漁獲なりき、加賀方面地曳網も昨年の三分の一漁なりしと云ふ。

たら延繩

たら延繩は十二月上旬より漁期に入り三月下旬迄續き能登内浦方面の漁況は一齊に延繩に出漁せり此間水溫狀況昨年と大差なきも下層水溫に於て幾分低く二月頃迄近年になき豐漁を示し一隻總漁獲高二千貫以上三千餘貫金額壹千圓以上壹千五百餘圓に上れり。

鰯大謀網

能登内浦鰯大謀網は十月中旬一齊に網入を終り操業に着手せるが十月中は何れも思はしき漁獲なし二十日蛸島漁場にて九十二尾漁獲ありし外殆んど鰯の漁獲を見ず仔鰯十數尾乃至百尾の漁獲ありしのみなりしが十一月中旬より愈々盛期に入り十三日緩日漁場に百八十四尾、二十三日境漁場に六百四十四尾の漁獲を初の何れも弗々漁獲あり十二月中續きしが一月中旬より漸く終漁期に入り漁獲減少し同月中下旬を以て切揚ぐ、本年度漁獲金額は概して昨年一昨年に比し良好にして一漁

場平均貳萬貳千餘圓なりしも大鯰は比較的少く二貫匁以下の小鯰豊富なりき、水温状況例年と大差なきも下層稍低く寒水稍卓越せるもの、如し。

いわし角網

能登内浦鰻角網は一月末を以て一齊に網入れを終りたるも二月上旬珠洲郡方面に多少の漁獲ありたる外二月上旬水温下降の抄々しからざりし爲めか魚群の來游例年に比し甚遅く昨年に比し約十六日間遅れ二月二十二日に至り漸く鳳至郡方面一帯に相當濃厚なる魚群來游するに至り當時多きは一網一日五、六十舟の漁獲を見たり然し其後漁獲繼續せず漁期中三、四回の大漁ありたりしのみにて其他は殆んど見るべき漁事なく且つ本年の鰻は概して接岸し來らず岸方の網は不漁甚しく漁獲數量に於て一般的に昨年の二分の一以下と見られ三月末を以て漁期終れるもの、如し(網揚は四月下旬とすするも四月は殆んど漁獲なし)。

小しび竿釣

能登内浦方面小鯖小鯉竿釣は十月月中旬より漁期に入り十二月中旬迄出漁し相當漁ありしも兩三年來の豐漁なりしに比し稍不漁なりき。

たい延繩

春漁より夏漁(八月)に亘り一般に漁獲薄く一繩最高二十貫匁普通一、二貫匁の漁獲なりしが九月頃より稍活況を呈し最高三十貫匁の漁獲あるに至り三月頃迄續けるも例年に比し薄漁なりき。

柔魚釣

能登内浦方面の柔魚は夏柔魚、秋柔魚、春柔魚を通じ漁況一般に振はず概して不漁に終れり。

以上を要約するに本年度水温は春季上昇すること遅く五、六月は昨年に比し著しく低温にして之が爲め鰻、鯖の不漁を招き八月下旬急激に上昇し夏鰯等相當漁あり晩秋より下層水温稍低く寒流卓越し來り之が爲め鰻、鯉等の豐漁を見たるも冬季天候良好气温上昇せる爲めか二月に入るも表面水温の下降抄しからず爲めに内浦方面鰻の來游を遅延せしめたるにあらざるやと認めらるゝ尙ほ比重の状態につきましては其季節的變化の認むべきものなく一般海況漁況との關係につきましては今後尙ほ繼續一層の研究

を要するものなり。

六、海 洋 調 査

主として宇出津地先に於て周年に涉り月三回（一日、十一日、二十一日）表面四〇米、八〇米の定置観測を施行せり其結果別表の如し。

其他珠洲郡西海村狼煙地先、羽咋郡一の宮村瀧地先の二箇所にて同様観測せるも材料に不備の點あり省く。

宇出津地先定置観測表

月 日	天 候	風		水		温		比		重	潮 流	透 明 度
		方 向	力	表 面	四〇米	八〇米	表 面	四〇米	八〇米			
四月 一 日	晴	南 西	一	三・五	二・五	三・五	二・四	二・四	二・九			
同 十 一 日	曇	東 北 東	四	一〇・〇	一〇・〇	一〇・五	二・八〇	一・〇〇	二・〇〇	上 緩		
同 二 十 一 日	晴	東 北 東	一	三・〇	一・五	一・〇	一・五	一・五	二・五	上 速		
五 月 一 日	晴	南 西	一	三・五	二・五	三・五	二・四	二・四	二・四			
同 十 一 日			一	一	一	一	一	一	一		欠 測	
同 二 十 一 日			一	一	一	一	一	一	一		欠 測	
六 月 一 日			一	一	一	一	一	一	一		欠 測	
同 十 一 日	曇	南 東	一	一七・七	一五・五	一四・〇	一五・五	二・四	二・三	上 緩		

同	二十一日	快晴	南東	一	二二〇	二四〇	一八二	二五〇三	二五四二	二五三三	同
七月一	日	曇	東北東	一	二三・五	二〇・五	一九・五	二五六四	二五九九	二五六四	下
同	十二日	曇	北東	一	二三・九	一九・六	一九・三	二五三二	二五四八	二五五六	下緩
同	二十一日	晴	東北東	二	二三・五	二三・九	二二・二	二四八四	二五〇八	二四〇八	上急
八	月一日	同	東	三	二三・八	二三・五	二三・〇	二五二七	二五七	二六四三	上緩
同	十三日	同	北東	三	二六・五	二六・五	二四・五	二五〇六	二五三三	二五五三	同
同	二十一日	同	南	二	二八・五	二六・九	二六・五	二五二	二五四	二五四	同
九	月一日	同	北東	四	二六・五	一九・八	二三・七	二四七九	二四八三	二五三六	下緩
同	十一日	曇	南東	一	二六・〇	二四・五	二四・〇	二四六一	二四六九	二四六九	上急
同	二十一日	晴	南南東	一	二五・〇	二五・〇	二三・三	二五〇	二四七	二五〇七	上速
十月一	日	曇	南	四	二三・八	二三・五	二二・三	二五三八	二五三〇	二五三二	同
同	十一日	雨	北北西	四	二二・四	二三・五	二三・五	二四六二	二四五九	二四四七	下急
同	二十一日	曇	南	三	二〇・八	二二・〇	二〇・二	二四六五	二四七	二四九三	下緩
十一月一	日	同	南西	三	一九・八	二〇・〇	一九・八	二五三	二四三	二四三三	同
同	十日	同	西	四	一九・四	一九・一	一九・一	二四七	二四七三	二四八三	同
同	二十一日	同	北東	二	一七・九	一八・〇	一八・〇	二五一八	二四七	二四九	同
十二月一	日	雨	北西	四	一六・三	一七・〇	一七・〇	二五〇	二五三	二四六六	下急

同	十一月一日	晴	東	一	一六・五	一六・三	一六・三	二五・〇	二四・三	二四・〇	下綏	
同	二十一日	晴	北	二	一四・八	一五・五	一五・〇	二四・六	二四・八	二四・八	同	
昭和七年一月一日				一	一	一	一	一	一	一		欠測
同	十一月一日	雨			二三・五	二三・七	二三・七	三三・二	三三・七	三三・七	下綏	
同	二十一日			一	一	一	一	一	一	一		欠測
二	月一日	曇	北々西	三	三三・四	三二・七	三二・八	三三・四	三三・九	三三・九	北西	一二尋
同	十一月一日	同	北東	二	三二・一	三二・四	三二・三	三三・九	三三・九	三二・八	南東	一一尋
同	二十一日	晴	北西	三	一一・〇	一一・五	一一・五	三五・七	三五・九	三五・九		一二尋
三月一日	日	同	北西	三	一〇・七	一〇・九	一〇・六	三三・九	二四・七	二五・五	東	一三尋
同	十一月一日	曇	北四	一	一〇・六	一〇・五	一〇・六	三三・〇	二四・〇	二四・五	北	一〇・五尋
同	二十一日	晴	北々西	二	一〇・〇	一〇・一	一〇・三	三三・三	二四・一〇	二五・〇		八・五尋

製

造

部

一、トマトサーデン製造試験（昭和六年五月—六月施行）

（一）試験の趣旨

本縣に饒産して肥料に製造せられつゝある大羽鰻を食品化し利用厚生を計り當業者の利益増進を期せん爲め昭和二年よりの繼續事業として本試験を行ふものとす。

（二）試験の方法

A 製造法

製造法は大体前年と同様にして大差なしと雖も、其の概要を記載すれば次の如し。

- 1 原料の處理 漁船より原料を陸揚げすれば一先づ氷水を入れたる半切桶に貯藏し順次處理に取りかゝる、最初庖丁にて魚体に附着する鱗を取りたる後、頭部を切断す、次に「ピンセット」を腹部に挿入して内臓を除去し稀薄鹽水にて魚体をよく洗滌して箆に揚げ水切を行ふ。
- 2 鹽漬 洗滌水切終りたる原料は母氏十二、三度の食鹽水を満したる半切桶に約二十分内外（原料の鮮否、魚体の大小、脂肪含有量の多少によりて時間を加減す）浸漬したる後、箆に揚げ清水にて洗滌し水切をなして乾燥に移る。
- 3 乾燥 油燐に際して魚体の表皮剝脱を防止する爲め乾燥を行ふものにして晴天にて約一時間半内外行ひ魚体の表皮に薄皺のよる程度に止む。
- 4 油燐 鰻油漬製造の場合と同様なる方法を以て油燐箆に並べて行ひ油は「サラダ」油一に對し白絞油二の割合に混合したるものを用ひ油燐時間は攝氏百度にて七分内外とす。
- 5 肉詰 油燐終りたる原料は冷却後先づ尾鰭を劈除したる後豫め「トマトソース」約三〇瓦を注入し置きたる一封度精圓罐に四〇〇瓦（大羽鰻八尾—一二尾）づゝ秤量して横に叮嚀に二段に並べて詰め更に「トマトソース」約三〇瓦を上部に注入したる後假締を行ふ。

「トマトソース」の配合割合は大約次の如し。

ト	マ	ト	バ	ル	プ				
食						一	〇	〇	立
白						二	五	〇	瓦
氷						五	〇	〇	瓦
サ						〇	〇	〇	立
ラ						〇	〇	〇	立
ダ						〇	〇	〇	立
油						〇	〇	〇	立

6 加熱殺菌

脱氣加熱 エキゾーストボックス内攝氏九〇度にて二十分間

殺菌加熱 六封度 一時間二十分

B 販賣方法

製品二八〇函を製造したるも財界不況にて相場の變動激しき爲め確實なる買價を決定する事出来ず止むを得ず従來の關係にて大阪市山城屋に委託販賣せり。

C 製造日誌表

月	日	生鰹使用重量	同尾數	一尾平均重量	罐詰出来高數	備考
五月	四日	八四、四七五	一一、五〇〇	七、三〇〇	二四	
同	五日	三三、一三三	二、〇〇〇	七、三〇〇	六	
同	六日	一、三二四、八六二	一八、五〇〇	七、三〇〇	二五	
同	十四日	六八、七六七	七、四〇〇	七、三〇〇	一九	
同	十五日	九七、二三三	一〇、九〇〇	七、三〇〇	二六	
同	十六日	六六、〇〇〇	七、三〇〇	七、三〇〇	一九	

(三)

收支計算

1 支出金壹千六百四拾八圓六拾貳錢

計	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
	六月	六月	六月	六月	六月	六月	六月	六月	六月	
	三月	三月	三月	三月	三月	三月	三月	三月	三月	
	四日	四日	四日	四日	四日	四日	四日	四日	四日	
	二十九日	二十九日	二十九日	二十九日	二十九日	二十九日	二十九日	二十九日	二十九日	
	二十三日	二十三日	二十三日	二十三日	二十三日	二十三日	二十三日	二十三日	二十三日	
	二十四日	二十四日	二十四日	二十四日	二十四日	二十四日	二十四日	二十四日	二十四日	
	二十七日	二十七日	二十七日	二十七日	二十七日	二十七日	二十七日	二十七日	二十七日	
計	九、八五、六七二	六〇五、七三七	七八九、一二二	五五八、八七五	八三三、三三二	五九六、六二五	四六一、二五〇	七〇一、八二三	四六二、〇〇〇	二五〇、五八七
	二二、七五〇	六、三三〇	九、一〇〇	六、四六〇	一〇、五六六	七、三三〇	五、七二〇	九、五五〇	六、九五〇	二、九二〇
	八四	九六	八七	六六	七九	八二	七五	六六	八七	
	二八〇	一八	三三	二五	三三	二七	三三	二二	二二	七

品名	數量	單價	金額	摘要	數
大羽鰺	三、七九尾	千尾	二、〇〇	此の重量九、八五、六七二瓦	
壹封度楕圓罐	二六個	二・九〇	八二・〇〇		
氷酪酸	七本	〇・三〇	二・一〇		
白砂糖	二〇斤	五・〇〇	一〇〇・〇〇		
トマトソース	一、七三本	一・一〇	一九・〇〇	ビール瓶詰	
油煤油(サラダ油)	三罐	三三〇・〇〇	九九〇・〇〇		

油煤油(白絞油)	五罐		六・〇〇	三三・〇〇	
石炭	六、四〇斤	百斤	一・〇〇	六四・〇〇	
食塩	九俵		二・六〇	二三・〇〇	
氷	三〇〇斤		〇・〇〇	九・〇〇	
洗濯曹達	三俵		一・二五	五・二五	
ウエス	七疋		〇・六五	四・五五	
機械油	二立		〇・六〇	一・二〇	
アラビヤゴム末	二本		一・一〇	二・二〇	
タワシ	二〇個		〇・四〇	〇・八〇	
白木綿	二反		〇・四五	〇・九〇	
電力代	半ヶ月		一五・七〇	七・八五	二馬力モーター 半ヶ月分使用
人夫賃	三人二分		一	一四六・二九	
運搬賃	二六〇個		〇・三三	九二・〇〇	宇出津より大阪迄の運搬賃、踏掛
合計			一	一、四八・六一	

2 收入金壹千壹百貳拾圓也

製品一函金四圓の單價として二百八十函分の賣却代

3 差引金五百貳拾八圓六拾貳錢也

缺 損

(四) 試験の成績結果

本試験は前述の主旨により昭和二年度よりの繼續事業として種々試験研究せる結果年々生産費を低減し得て有望の如く見受けたるも製品販賣に關しては財界不況の影響殊に甚だしく價格暴落の爲め思はざるの缺損を來したるを以て、現に本縣内營業者中には對滿關係其の他の理由により本計畫を試みんとする者二、三あれ共現今の如き状態にては到底收支相償はず缺損を招く事明かなれば將來經濟界の快復する迄は當業者に對する指導獎勵を見合すと共に本試験も今年度限り一先づ終了せしめんとす、次に昭和二年度より昭和六年度に至る五ヶ年間の百匁當り生産費賣價及損益等を表示して一般の參考に供す。

種別	昭和二年		昭和三年		昭和四年		昭和五年		昭和六年		摘要
	高	益	高	益	高	益	高	益	高	益	
生産費	八七・五		七九・九		七九・三		七五・五		五九・九		兩代及運賃を含むものとす 食塩、氷、機械油、電力代其他を含む 當場より大阪迄の運賃とす
大羽	一四・〇		一四・〇		一三・〇		一三・八		九・五		
空	三六・六		三七・〇		二七・〇		三〇・〇		二〇・〇		
トマトソース	八八・九		七一・五		九五・七		八五・九		五八・七		
油	六〇・〇		三三・九		三三・〇		二七・八		二五・〇		
燃	四〇・九		三六・〇		二二・四		二四・三		三三・八		
作	五八・二		六〇・〇		五九・四		七四・三		五三・三		
雜	一九・五		一八・〇		三三・六		二六・三		一九・六		
運	四九・〇		五五・〇		三七・〇		三六・三		三三・〇		
賣	八〇・〇		八三・〇		八〇・〇		七〇・〇		八〇・〇		
損	二七・五		五二・八		五・三		六・七		一九・三		
造	一〇〇匁		一〇〇匁		一〇〇匁		一〇〇匁		一〇〇匁		

二、鰹搾粕の分析（昭和六年八月—九月施行）

(一) 主 旨

本縣に於ける魚肥は水産製造品の大宗にして主として鰹を原料とする鰹搾粕なり、其の産額年により多少の相違あり、雖大約百參拾萬貫より百五拾萬貫の間を往來し七百五拾餘名の營業者は縣下沿岸到る所に散在し四千餘名の日雇男女を使役して其業者に従事す、然るに最近農家の肥料上の知識向上の結果割安の化學肥料を使用するに至れる爲め魚肥の需要を減じて價格暴落し何れの當業者も收支相償はず、今や行詰らむとある時恰も是等搾粕を原料とせる「フイツシユミール」を輸出貿易品たらしめんとする氣運を生じ縣外各地に於て其製造業者の勃興を見んとするに至れるを以て本縣に於ても斯業獎勵上豫め之が對策を講ぜん爲其原料たるべき鰹搾粕の品質成分等を悉知し將來「フイツシユミール」製造上の參考資料に供せんとするに在り。

(二) 資 料

分析資料は縣下沿岸一帶より蒐集し成る可く多數の資料によりて分析を行はんと計畫せるも、期節、經費等の關係上遺憾ながら廣範圍に渉る事能はず只だ珠洲郡蛸島村、飯田町、寶立村及小木町産の中羽鰹粕（原料鰹は三〇瓦内外の重量なり）各一種づゝ及鳳至郡宇出津町産の中羽鰹粕及大羽鰹粕（原料鰹は九〇瓦内外の重量なり）の六種類の分析に止めたり、雖も其結果は略ぼ本縣一般鰹搾粕の成分を窺知するに足るべしと信ず。

(三) 分 析 方 法

- 1 水 分 供試品三瓦を秤量管に採り蒸氣乾燥器内にて乾燥し恒量に至らしめ秤量し其減量を以て水分とす。
- 2 灰 分 供試品二瓦を採り赤熱以下に於て燃燒し白灰となし秤量す。
- 3 硅 砂 供試品三瓦を低熱にて燃燒し灰となし磁製皿に採り強鹽酸を加へ之れに小許の強硝酸を注ぎ煮沸溶解し其内の不溶解物質を秤量して硅砂とす。

(四) 分析の結果

- 4 純灰分 灰分と硅砂との差により算出す。
- 5 粗脂肪 資料五瓦をとり「ソックスレット」油脂浸出器により「エーテル」を以て脂肪を浸出秤量す。
- 6 全窒素 供試品二瓦を分解塔に採りケルダール氏法に依りて窒素を定量す。
- 7 全燐酸 ケルダール氏法窒素定量の際に於ける硫酸溶液に水を加へて一定量となし此適量を探り「モリブディック」法により全燐酸を定量す。
- 8 鹽 素 檢体四瓦を灼熱して灰となし之れを硝酸に溶解し濾過し此濾液を定量「フラスコ」中にて蒸溜水を加へ二〇〇c.c.となし其の内五〇c.c.を採り「クロム」酸加里液を十分一規定硝酸銀液を以て鹽素量を定む。
- 9 蛋白質態窒素 ストユツアー(Smith)氏法に依り、即ち供試料二瓦を「ビーカー」に採り蒸溜水一〇〇c.c.を加へ沸騰する迄加熱したる後、相當量の水酸化銅液を加へ蛋白質を悉く沈澱せしむ、冷却後濾過洗滌し得る處の殘物を濾紙に集め乾燥し濾紙の未だ濕潤なるものと共に分解瓶内に入れケルダール氏法により分解し窒素を定量す。
- 10 非蛋白質態窒素 全窒素量と蛋白質態窒素との差により算出す。
- 11 消化性蛋白質態窒素 人工胃液の代りに「ペプシン」を使用して定量す、即ち供試料二瓦を「ビーカー」に採り四五〇c.c.の蒸溜水と一瓦の「ペプシン」を加へ更に一〇%鹽酸液二〇c.c.を混加振盪して四八時間三七度内外の温度を保たしめ此の間一〇、二〇、四八時間毎に各一〇%の鹽酸液一〇c.c.宛を加へ約一%の鹽酸を含有せしめたる後石綿漏斗を用ひ吸引「ボンプ」にて濾過洗滌してケルダール氏法に依り窒素を定量す。
- 12 不消化性蛋白質態窒素 蛋白質態窒素と消化性蛋白質態窒素との差により算出す。

種別	純灰分	硅砂	水	分粗脂肪	全窒素	全燐酸	鹽素
蛸島産中羽鱈粕	15.75	1.01	13.02	5.79	9.55	7.03	0.05
飯田産中羽鱈粕	15.75	1.01	13.02	6.93	9.55	4.55	0.05

種別	全窒素	蛋白質態	非蛋白質態	消化性蛋白質態	不消化性蛋白質態	消化率
寶立産中羽鰹粕	一三八.四五六	一〇.六三三	一三.一〇二	五.一二四	九.五五三	〇.〇三六
小木産中羽鰹粕	一四九.四三三	一.一三一	一三.四七五	四.三三三	九.四七二	〇.一七八
宇出津産中羽鰹粕	一〇四.八二六	〇.二七九	一三.五三四	五.六二四	九.四八五	〇.〇六八
平	一三〇.九四九	一〇.六三三	一三.五五三	五.四八〇	九.四八三	〇.〇〇九
宇出津産大羽鰹粕	八八.〇三八	〇.九三六	一三.七三三	六.三六三	一〇.六七七	〇.〇九二

更に「フィッシュミール」製造原料として最も大切な窒素分の内訳を見るに次表の如し。

種別	全窒素	蛋白質態	非蛋白質態	消化性蛋白質態	不消化性蛋白質態	消化率
蛤島産中羽鰹粕	九.五五一	九.五五二	〇.二八〇	八.〇二四	一.二四七	八四.〇三
飯田産中羽鰹粕	九.九七七	九.三三四	〇.一五三	七.九七七	一.二四七	八五.〇六
寶立産中羽鰹粕	九.五五三	九.三三九	〇.一九三	七.九四三	一.三九六	八三.六六
小木産中羽鰹粕	九.四九七	八.八六六	〇.二〇五	七.七一九	一.一〇七	八一.八四
宇出津産中羽鰹粕	九.四八三	九.一〇六	〇.三六九	八.〇三〇	一.一七三	八五.〇八
平	九.四八三	九.一八八	〇.二九六	七.九八三	一.一三七	八三.九三
宇出津産大羽鰹粕	一〇.六七七	一〇.五七七	〇.三〇〇	九.三六〇	一.〇一七	八七.六五

分析の結果を概括批評すれば次の如し。

水分 大体二二—二三%含有し居れ共「フィッシュミール」の原料とするには少く共一〇%以下の含有量と成る迄搾粕の乾燥を行はざる可からず。

粗脂肪 五—六%の含有量なり、大羽鰹粕は中羽鰹粕に比較して其の含有量多きもの、如し。
 砂 乾燥場の關係にて砂濱に於て乾燥せる製品程其の含有量多し。

全磷酸及純灰分 大羽鰹粕は中羽鰹粕に比較して其の含有量少なし。

全窒素 中羽鰹粕は九・五%内外、大羽鰹粕は一〇・六%を含有し大羽粕は中羽粕に比較して其含有率多きものゝ如し。
蛋白質態窒素 蛋白質態窒素の含有割合は中羽鰹粕に於ては全窒素に對して平均九六・九三%、大羽鰹粕は九七・一五%にして兩者略ほ同じ。

消化性蛋白質態窒素 鰹搾粕を「フイツシユミール」に製造し之を家畜養鶏等の飼料に供せんとする場合、於て最も必要な窒素にして將來は是等含有量の多少に依りて「フイツシユミール」の相場も左右せらるゝに至るべし大体中羽鰹粕にては八%内外大羽鰹粕にて九%内外含有するものゝ如し。

消化率 資料の消化率を實際に知らむと欲すれば夫々動物に與へて体内に於ける自然消化を試験せざれば不可なり。雖も本試験に於ては「ペプシン」を使用して施行し只だ比較研究上の參考資料に供せり、即ち中羽鰹粕は全窒素に對して八四%内外の消化率を有し大羽鰹粕の八七%餘に比較し概して少なし。

三、鰹玉粕に關する試験（昭和六年四月施行）

（一）試験の主旨

宇出津町に於ては毎年百八十萬貫内外の中羽鰹漁獲せられ、然も一時に多獲せらるゝ關係上、其の七割以上は吾人に採りて何等營養價值なき魚肥（主として搾粕）の原料となり然も製造時期は二、三月の天候悪しき降雪降雨期なるに加へ土地狭少にして適當の乾燥場なき爲め完全に乾燥する事能はず何れの當業者も相當の損失を蒙る事情を知りつゝ、止むを得ず玉粕（原料を煮熟後壓搾機にかけ油、水分を除去せる半製品）の盛他地方へ搾粕の原料として販賣する有様なれ共其の生産額より言ふも、製造業者の數より見るも、他の水産製品の夫れに比較して著しく多く當町に採りては全く重要産業の一つなり。

故に鰹玉粕に關する製造法の改善、販賣機關の統制、製品貯藏方法の改良研究は此地に在りては最も必要缺く可からざる事項

にして當業者は何れも之等の點に付き種々苦心研究し就中製品貯藏中に於て蟲害、腐敗、目減等による損失を防止せんする迄に最も無慮し居る状態なるを以て本場に於ては是等試験研究の基礎的調査の第一歩として次に述ぶるが如き數種の試験を行へるものなり。

(二) 試験の方法及其結果

1 生原料の販藏日數と其減量

玉粕を製造するに當り生原料を一時に多量買入れ貯藏し置く時には數日後に至り著しく其の量を減するものにして之は魚体の大小、脂肪の有無、貯藏方法の巧拙氣温の高低如何により左右せられ相當の差異を生ずる雖も大体次の如し、即ち試験の方法として七〇貫匁の中羽鰻を陸揚して五日間生の儘筐に入れて貯藏し置き毎日其の重量を測定せるものなり。

種別	氣温			重量	陸揚當時に對する減量		摘要
	最高	最低	平均		減量割合	上	
陸揚當初	11.8	7.0	7000	—	—	—	—
一日貯藏後	10.7	1.0	6500	4.6%	—	—	魚体少しく軟化して眼赤變ず
二日貯藏後	11.3	3.0	6336	7.6%	—	—	魚体著しく軟化して腹切を生ずるも腐敗臭なし
三日貯藏後	15.9	0.7	6246	8.5%	—	—	腐敗臭を生ず
四日貯藏後	14.1	5.3	5983	10.4%	—	—	著しく腐敗臭を生ず
五日貯藏後	7.5	0.1	5980	10.6%	—	—	—

◎備考

貯藏後二日迄は著しく其の重量を減すれ共それ以後は順次重量を減するもの、如し

2 原料の鮮香ミ玉粕の歩留

三五〇貫の中羽鰻を購入して、之を七十貫匁の五つに分ち、購入後直ちに煮熟壓搾せるもの一日經過後壓搾せるもの及二日三日、四日後に夫々壓搾して出來上りたる玉粕歩留を比較せる結果は次の如し。

二十日後	二七、五〇〇	三、六〇〇	二一、九〇〇	二六、四九〇	二、六二〇	八、九七	二二、四三	二、六三	二〇、八〇	二、六五	一〇、三三	三三、九〇〇	二、〇三	三三、九〇〇	二、〇三	八、一四
二十五日後	二六、七五〇	四、三三〇	二二、四二〇	二五、八三五	三、二六五	一一、二二	三、八九五	三、六五	三、五三〇	三、二二〇	二、四七	三三、五三〇	二、四三	三三、五三〇	二、四三	九、八五
三十日後	二六、二〇〇	四、六八〇	二一、五二〇	二五、一六〇	三、九四〇	一二、五四	—	—	三、一六〇	三、五八〇	一、三九	—	—	—	—	—

◎備考

- (1) 新しき原料にて製造したる玉粕は古き原料にて製造したるものに比し貯藏中に於ける減量多きもの、如し
- (2) 玉粕は貯藏後二十日を経過すれば約一割以上其重量を減するが如し

4 玉粕ミ採油の割合

昭和六年、七年の兩年に亘り本場に於て生原料に對する製品の歩留採油量等試験調査せる結果は次の如し。

種別	生原料使用重量	玉粕出來高重量	歩留	採油重量		生鱈百貫に對する採油量
				鱈	油	
昭和六年製造の分	二、九三貫	五、五七四貫 (五三二個)	〇・四三〇	二、八四貫 (五九罐)	二貫一九二匁	
昭和七年製造の分	一〇、三三貫	四、四四貫 (四三三個)	〇・四二六	三、〇七貫 (四三罐)	三貫〇七匁	
合計(又は平均)	二三、二七六貫	九、九八八貫 (一、〇五個)	〇・四二九	四、九一貫 (一三罐)	二貫〇九匁	

◎備考

- (1) 玉粕一個の重量は十貫以下なり
- (2) 玉粕の生原料に對する歩留は大約〇、四三なり
- (3) 玉粕十個に付き一罐の鱈油を得
- (4) 鱈油は生鱈一〇〇貫に對して約二貫匁位の生産高なり

5 鱈玉粕の成分

本場に於て一個九貫七百八十五匁の中羽鱈玉粕の成分を分析したる結果に依り主要成分の割合を示せば左の如し。

水	分	四八、二一七一	
全	空	素	二、三七六九
磷	酸	一、二四三五	
粗	脂	肪	一、四二七二

四、製造講習並ニ指導

(一) 鱈松風製造講習

目的 農漁村振興の一策として副業の奨励を計る爲め鱈松風即ち味淋乾の製造法を左記要領にて講習せり。

第一回

イ 講習場所 珠洲郡寶立村共同乾鹽場。

ロ 講習期日 昭和六年自二月二十六日至二月二十八日 三日間。

ハ 受講者 八十五名(主として農漁家の婦女子)。

第二回

イ 講習場所 珠洲郡若山村農事實行組合。

ロ 講習期日 昭和六年自四月二日至四月四日 三日間。

ハ 受講者 二十九名(主として農家の婦女子)。

(二) 海藻利用講習

目的 従來の粗製海藻類に更に精巧なる加工法を施し疲弊せる漁村の收入を増大する目的にて本講習を施行す。

第一回

- イ 講習場所 珠洲郡西海村字大谷。
- ロ 講習期日 昭和六年自六月二日至六月五日 四日間。
- ハ 講習科目 和布製品を主として鳴門式和布、味付和布、のし和布の製造法を實地に講習す。
- ニ 受講講者 沿岸の漁業者十六名。

第二回

- イ 講習場所 鳳至郡西保村。
- ロ 講習期日 昭和七年自三月六日至三月八日 三日間。
- ハ 講習科目 和布の製造法の利用法、海苔佃煮の製造。
- ニ 受講講者 同地水産補習學校生徒、青年團員、漁業組合員等六十五名。

(三)

- 目的 簡易なる罐詰製造法の普及を計り且罐詰に關する一般知識を向上せしむるに共に食品貯藏法の必要なる所以を知らしむ。

- イ 講習場所 羽咋郡志加浦村字赤住。
- ロ 講習期日 昭和六年自七月二十七日至七月三十日 四日間。
- ハ 講習科目 罐詰製造法の原理並に大意、食品貯藏法の必要なる理由、家庭用卷締機の取扱法及其調節法、實習

(惣太鯉の味付並にさくら罐詰の製造)。

- ニ 受講講者 一般受講者二十五名、實業補習學校生徒二十名。

(四)

- 目的 節類改良製造講習 從來本縣に産したる小鮪及惣太鯉等の粗製雜節にして地方的販賣品なりしもの、製造法を一般市場向に改良して品質價格を向上せしめ當業者の利益増進を期せんとするものなり。

イ 講習場所 石川縣水産試験場。
 ロ 講習期日 昭和六年自十一月一日至十一月二十一日 三週間。

ハ 講習科目及擔當講師

鯉節製造法 石川縣農林技手 八島與信

同 實習 靜岡縣清水市受新田 眞野金太郎

ニ 受講者 縣内一般營業者十六名なれ共成績優秀にして技術修得證書を授與せるもの次の九名なり。

羽咋郡西海村字風戸 加能重平

鳳至郡黒島村 玉谷濟

珠洲郡小木町字眞脇 井田良平

鳳至郡宇出津町 瓜谷元一郎

同 廣田八太郎

同 北畠友一

同 梅木喜作

同 西谷善藏

同 角田ミツ

(五) 製造指導

指導

イ 竹輪蒲鉾製造の指導 昭和六年一月二十日より一月二十二日に至る二日間鹿島郡七尾町綾部伊之吉方に於て竹輪蒲鉾製造法並に鮫肝油採油精製法に就き實地指導を行ふ。

ロ 鯖燻製の指導 昭和六年四月二十七日鯖燻製に關して宇出津町營業者に實地に就き指導を行ふ。

ハ 海鼠罐詰製造の指導 昭和六年五月十九日海鼠罐詰製造法につき本場内製造工場にて鳳至郡中居村小泉昇三に實地指導

を行ふ。

ニ 製造研究座談會 一般水産製造業の改良發展を計る目的にて左記要項の通り座談會を開催す。

開催地	開催年月日	出席者	摘要
鳳至郡宇出津町	六月五日	二名	
珠洲郡竇立村	六月五日	一名	
同 飯田町	六月五日	七名	夜間行ふ
鳳至郡輪島町	六月五日	九名	夜間行ふ
石川郡美川町	六月五日	二名	
河北郡七塚村	六月二日	四名	夜間行ふ
		七名	

五、製品調査

昭和六年に於ける鰯、鯖製品の生産調査。

品名	数量	金額	製造地名	仕向地	仕向時期
鰯白乾(紫乾品)	二、四〇〇	一、四三〇 <small>円</small>	河北、鳳至、珠洲の各郡	京阪、愛知	五月—八月
鹽乾鰯	二、三三三	一、五〇三 <small>円</small>	鳳至、珠洲	阪神、岡山	三月—六月
目刺鰯	一、八〇〇	四、四〇〇 <small>円</small>	鹿島、鳳至、珠洲の各郡	京阪、三重、岐阜、愛知	同
	五、六〇〇	三、九〇〇 <small>円</small>	同	阪神、岡山	同

更に品名別に製造戸数生産費及販賣價格を擧ぐれば次の如し但し「トマトサーデン」は本場試験品に限られ生産費等は前に掲げあるを以て之を省けり又鰹油は搾粕製造の副産物につき罐代、検査料以外計上すべき生産費なく販賣價格は一罐九拾五錢内外に見て大差なし。

イ 潤目 鰹節

- 1 生産数量 一一、四六〇貫
- 2 生産金額 一四、三二五圓
- 3 製造戸数 一六三戸
- 4 製品一百万の生産費

品名	数量	単價	金額	摘要
煮乾鰹	八〇,五〇〇	二六、一五〇	鹿島、鳳至、珠洲の各郡	京阪神、山口 三月—六月
櫻乾	五,四〇〇	六、四〇〇	鳳至、珠洲	東京、京阪、神 同
トマトサーデン	二六〇	一、一〇〇	鳳至	大阪 同
鰹節	一、五〇〇	一〇、三〇〇	同	京阪神、愛知、群馬、長野、富山
鰹玉粕	五四、〇〇〇	八、三〇〇	鳳至、珠洲	長野、三重、滋賀、富山、長野
搾粕(中羽鰹)	五三、〇六七	二五、七五〇	鳳至、珠洲の内灣	愛知、静岡、群馬、長野、埼玉、阪神、岡山
搾粕(大羽鰹)	二二、四四五	五、〇〇〇	河北、鳳至、珠洲の各郡	同
鰹油	三、三三三	三〇、〇〇〇	同	阪神地方 三月—七月
合計	—	三六、五〇〇	—	—

品名	数量	単價	金額	摘要
----	----	----	----	----

鯉	食糧	燃料(石炭)	の湯揚人煮夫	乾貨	荷賃	運賃	雜費	合計
五、〇〇〇尾	四七斤	三〇〇斤	男一人 女二人	二〇兩分	二〇兩分	一〇兩分	一〇〇〇	一〇、〇〇〇
七五、〇〇〇	一、〇〇〇	三、〇〇〇	二、〇〇〇	四、〇〇〇	五、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一〇、〇〇〇
一尾二五匁内外の重量とす								
魚の身割賃を含む 函代、繩代、人夫賃、検査料(河北郡にありては検査料として一匁五錢を徴収す)等を含む 大阪迄の運賃及配達手数料等を含む								

5 製品十貫の平均相場拾貳圓五拾錢(最低拾圓最高拾五圓)
口 鯉 白 乾(素乾品)

1 生産數量 八二、五一二貫
2 生産金額 一六、五〇二圓
3 製造戸數 八六戸
4 製品百貫の生産費

鯉	乾貨	荷賃	検査料
四〇〇貫	錢七枚	(十五貫入)	七匁分
三、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
三、〇〇〇	一、七〇〇	一、四〇〇	一、四〇〇
七、〇〇〇	一、七〇〇	一、四〇〇	一、四〇〇
七、八匁の中羽鯉を原料とす 一貫一枚並錢の購買にして一枚の賣より製品六〇〇匁を得 運繩代、人夫賃等を含む 検査料は郡により徴収せざる所あり			

合 雜	計 費				一、五〇〇	濱揚貸及乾揚迄の運賃
					一七、〇〇〇	

5 製品十貫の平均相場貳圓（最低壹圓五拾錢最高參圓五拾錢）

- ハ 鹽 乾 鰯
- 1 生産數量 一四八、三〇〇貫
 - 2 生産金額 四四、四八〇圓
 - 3 製造戸數 九一戸
 - 4 製品一百貫の生産費

品 名	數	量	單 價	金 額	摘 要
鰯 塩		一俵	二、五〇〇	二、五〇〇	鰯は一尾七、八匁の重量とす 一俵は八十斤入とす
食 夫 賃		男 一人	二、八〇〇	二、八〇〇	原料濱揚、鹽漬、乾賃等を含む
人 夫 賃		女 一人	二、〇〇〇	二、〇〇〇	函二五個繩五把及人夫賃を含む
荷 造 賃				五、〇〇〇	大阪迄の運賃及配達手数料とし一車分比例に依る
運 賃				七、〇〇〇	
雜 費				五、〇〇〇	
合 計				二六、五〇〇	

5 製品十貫の平均相場參圓（最低貳圓最高五圓）

- ニ 目 刺 鰯
- 1 生産數量 五七、八七〇貫

2 生産金額 二一、九九〇圓
 3 製造戸數 四七戸
 4 製品百貫の生産費

品名	數	量	單價	金額	摘	要
鯉		百貫	21000	21000	七、八匁の中羽鯉とす	
食鹽			800	800	鹽漬及串刺賃とす	
人夫賃	女三人		3600	3600	標草函十三貫入八個及繩代人夫賃等を含む	
荷賃			6400	6400	大阪迄の運賃及配達手数料とす	
運賃			1800	1800	溶揚賃及乾場迄の運搬賃	
雜費				3400		
合計				33400		

5 製品十貫の平均相場參圓八拾錢(最低參圓最高五圓八拾五錢)
 本煮 乾 鱈

1 生産數量 八〇、五〇〇貫
 2 生産金額 二八、一七五圓
 3 製造戸數 一二二戸
 4 製品百貫の生産費

品名	數	量	單價	金額	摘	要
鯉		百貫	28175	28175	脂肪少なき七、八匁の中羽鯉を原料とす	

燃	食	漬	乾	荷	運	雜	合
料(石炭)	塩	湯	造	造	費	計	
100斤	40斤	男一人 女一人					
1,010	1,000	1,000	500				3,510
							5,000
							1,490
							2,600
							1,500
							1,000
							2,100

質一枚千貨一錢二厘として一八〇枚分貳圓拾六錢の外男人夫半日五拾錢とす
 大阪迄の運賃及配達手数料とす

5 製品十貫の平均相場參圓五拾錢(最低貳圓四拾錢最高四圓六拾貳錢)

- 1 生産數量 五、四〇〇貫
- 2 生産金額 六、四八〇圓
- 3 製造戸數 一〇三戸
- 4 製品百貫の生産費

品	名	數	單	價	金	額	摘	要
鱈	油	500貫	圓	1,000	500,000			
砂糖	油	50升	圓	1,100	55,000			
麻	糖	20貫	圓	1,000	20,000			
胡椒	油	5升	圓	1,000	5,000			

人	燃	荷	運	合
夫	料	費	賃	計
男 五人				
女 四人				
三、七〇〇				
一、四〇〇				
一、五〇〇				
五、五〇〇				
二〇、〇〇〇				
九、〇〇〇				
醬油、砂糖の混合液を煮沸するに使用するものとす 大阪迄の運賃及配達手数料とす				

ト 鹽 鯖

- 5 製品十貫の平均相場拾貳圓(最低八圓五拾錢最高拾六圓五拾錢)
- 1 生産數量 一六、五〇〇貫
- 2 生産金額 一〇、二三〇圓
- 3 製造戸數 一三戸
- 4 製品一百貫の生産費

品	名	數	量	單	價	金	額	摘	要
鹽	一袋		二、五〇〇		二、五〇〇		四七、五〇〇	一尾の重量二〇〇匁内外とす	
食	切方		三、五〇〇		二、五〇〇		八、七五〇	一袋は八十斤入にして配達手数料等を含む	
切	方						一尾の切貨一厘半にして八〇〇尾分の料金とす		
荷	造						七、二〇〇	一樽は五十本入とす、樽代、繩代、荷造賃等を含む	
運	賃						八、八〇〇	大阪迄の運賃及配達手数料とす	
合	計						六七、七〇〇		

5 製品十貫の平均相場六圓貳拾錢

子鰻 玉 粕

- 1 生産数量 五四四、〇四〇貫
- 2 生産金額 四八、三〇三圓
- 3 製造戸數 六〇戸
- 4 製品一百貫の生産費

品名	数量	単價	金額	摘	要
鰻	二〇〇貫	四、〇〇〇	四、八〇〇	七、八匁の中羽鰻を原料とす	
燃 料			八〇〇		
溶揚、煮方、搾方等			二〇〇		
の 人 夫 賃			二〇〇		
檢 査 料	二〇個分		二〇〇		
合 計			六、九〇〇		

5 製品十貫ノ平均相場七拾五錢(最低六拾五錢、最高九拾錢)

- 1 生産数量 五二六、〇八七貫
- 2 生産金額 一一五、七三九圓
- 3 製造戸數 二一九戸
- 4 製品一百貫の生産費

品名	数量	単價	金額	摘	要
子鰻	二〇〇貫	三、二七五	六、五五〇		

品名	数量	単價	金額	摘要
鯉	四〇貫	二〇〇	八,〇〇〇	七、八匁の中羽鯉を原料とす
燃	一五斤	二〇	一,六〇〇	
の	一	一	一,〇〇〇	
乾	二〇五分	一,〇〇〇	一,〇〇〇	
荷	四匁分	四〇〇	一,六〇〇	
檢	四匁	六〇〇	二,四〇〇	
合	計	一	一九,二〇〇	

5 製品十貫の平均相場貳圓貳拾錢(最低貳圓拾五錢最高貳圓六拾錢)
又 鯉 搾 粕 (大羽鯉)

品名	数量	単價	金額	摘要
鯉	三,〇〇尾	二〇〇	三,〇〇〇	二十三、四匁の大羽鯉を原料とす
燃	三〇斤	二〇	三,〇〇〇	
の	一	一	一,八〇〇	
乾	女七人	三,五〇〇	三,五〇〇	
荷	四匁分	四,〇〇〇	一,六〇〇	建蓮、繩代、人夫等を含む

- 1 生産數量 二一、四四五貫
- 2 生産金額 五九、二〇四圓
- 3 製造戸數 一六八戸
- 4 製品百貫の生産費

5 製品十貫の平均相場貳圓八拾錢（最低貳圓四拾錢最高貳圓八拾五錢）

合 雜 檢	査	計 費 料
		四 俵
		貳, 〇〇
		三 元, 七 〇〇

附

錄

一、昭和六年度豫算表

科 目	業務別	豫算高	漁 撈 部					製 造 部			事務部		
			指導 船費	各種 試驗 調查	海洋 觀測	定置 具改良 試驗	調查 費	計	鹽水 罐詰 試驗	フイ ン 製造 試驗		節類 製造 試驗	製鹽 並 製 貝 類 試驗
第六款 水產試驗場費	給	四,三七六	六,五〇〇	九,四三二	二,四〇〇	九,四三二	一〇,二二二	四,七二二	一,六四四	一,七三三	七,三三三	八,〇〇〇	一三,六六六
第一目 俸	給	六,〇〇〇											六,〇〇〇
第一節 技 師	給	三,三三〇											三,三三〇
第二節 技 手	給	二,〇〇〇											二,〇〇〇
第三節 主 事 補 給	給	三,〇〇〇											三,〇〇〇
第二目 雜 給	給	三,〇〇〇											三,〇〇〇
第一節 諸 雇 員	給	一,〇〇〇											一,〇〇〇
雇 員	給	五二六											五二六
助 手	給	四六八											四六八
小 使	給	三三五											三三五
常 備 夫	給	三三五											三三五
臨 時 備 員	給	三三六											三三六

製造係主任	農林技手	八島興信	
漁撈係	農林技手	夏博	
會計及庶務係主任	農林主事補 兼農林技手	廣田龜吉	七年七月五日前任者廣田龜吉退職
會計及庶務係	雇	北野重雄	
製造係	助手	東崎行雄	
漁撈係	白山丸船長	北久次郎	
同	白山丸機關長	湊久雄	
同	無線電信士	大出豐	
輪島無線電信所主任	無線電信士	新井末太郎	
輪島無線電信所主任	無線電信士	小川武雄	

昭和八年二月廿五日印刷
昭和八年三月一日發行

鳳至郡宇出津町

發行者 石川縣水產試驗場

金澤市大手町二八

印刷者 橋本彌三郎

金澤市大手町二八

印刷所 橋本確文堂