

大日本水産會報第百五十一號目次

論說

廿七年度の水産事業……………一頁
支那の鹽法及鹽業……………二二三

叢話

魚類罐詰の製造……………三五

問答

綿糸網染方質問の應答……………三九
丹羽平太郎……………三九
改良揚繰網に付き質問の應答……………四一
丹羽平太郎……………四一

寄書

沖繩縣先島水産調査……………四二
森房次郎……………四二
米國魚類検査條例……………六七

雜錄

漁業法案と提出の理由○水産品評會後の新現象○東京灣の
鹽田○繅詰業組合の設立○海産物輸入の解禁と初手合○鮎
流網の好成置○鮭の收穫高○改良漁船の好成置○日韓通漁
規則○魚類乾燥器の成置○沖取網漁業費補助○朝鮮海出漁
○製網同業組合及株式會社○茨城縣水産業○魚介移植○漁
船遭難○幹事長巡回日記○大坂水交會○村田幹事長の効績
○水産覽報○入退會者○水産傳習所覽報

外報

テキサス州沿岸漁業○加拿陸領漁業に關する行政の大要○
英領加奈太の臘胸獸獵

商事

自明治二十七年東京水産物價格高低表○東京水産物相場○
七月至同十二月
明治廿七年水産製品輸出港別表○外國水産物價格表

會報改正の趣旨

本會は我水産事業の改良進歩を促し以て大に國利民福を興さんとを目的とし明治十五年創立以來茲に
十有四年の間一意斯業を奨勵し施設計畫する所渺ならずと雖就中知識を啓發し事業の進歩を促すは
會報より必要なるなしされは客年一月より會報の紙數を増して毎號百頁以上とすへきことを明言し既
に之を實行し本年又更に進んで會報の一大改正を加へ以て實業の要訣を推究し學理の奧旨を闡明し智
識の交換を敏速ならしめんとす其改良の要點は

一 發行期日の改正 毎月發行の會報は其前月の記事を収録するを以て發行日從來の如く廿五日なる
時は遠隔地方に會報の達するは發行の翌月になり記事は其前々月の舊稿にして商況等迅速を要す
る者は往々無用に屬し智識の交換を敏速ならしむる主意に悖り遺憾少しとせず依て發行日を十五
日に改め全國一般會報は發行當月に達し遠隔各地は従前より一ヶ月早く會報を受領するを得ること
とせり但此改正は印刷の都合に依り來二月より實行す

一 叢談外報二欄の新設 漁撈製造蕃殖等の方法に就き本會又は水産傳習所に於て實試經驗したる結
果又は實業者の說にして最緊要なる事項は實業家の參考すべき資料なり叢談の一欄を新設し専ら

(第二) 珊瑚礁と潮流の關係如何(同上)
 (第三) 水母の種類捕獲法季節製造法荷造法販路價格等を問ふ(廣島縣會員松本大吉)
 (第四) ナガラミ(方言)螺の一種(兒介現今夥多栖息するあり之を捕獲に適當なる時期即ち四月頃迄捕獲せず其儘置くも甚しく栖所を變せざるや)大鯛(方言)にて旅魚なり)にして多年常沿岸に群集したりしもの數年前より西方數里を隔つる舞阪地方沿海のみ群集捕獲夥しく常沿岸更に群集を見るなし彼天龍川口を東過せざるものゝ如し其理由如何○鰯釣餌に供する爲め鰯生洲を内海に設けんとするには其深淺廣狹及養量の適當如何(靜岡縣山名郡豐濱村會員伊藤市太郎)

寄書

○沖繩縣先島水産調査

大日本水産會 員 森 房 次 郎

余は昨年九、十、兩月命を奉し沖繩縣先島に於ける水産を調査せり其箇所は先島群島中西表島石垣島鳩間島武富島黒島及新城島の諸島嶼にして或は沿岸を跋涉し或は沿海を巡航して之を遂けたり其波照間島與那國島及久場島(閩尖島とも稱し無人島)の如きに至りては不幸にして船便を得ず遂に渡航すること能はざりしは遺憾なりとす

抑も八重山島中其最も大なるものは西表島及石垣島の二にして其周圍各大約十五六里あり他は纔かに數里に過ぎず而して各島嶼の沿岸には多少砂礫の地を存すれとも多くは石花岩礁にして殊に海底の如

きは殆んど其岩礁のみを以て組成せらるゝものゝ如く沿海數十丁の沖合に於て礁脈建立して長壁を築くの處亦少なからず實に陸地より海底に至るまで悉く石花質の岩礁を以て成立すと稱するも敢て不可なる勿るへし殊に水深數尋の磯瀬には岩礁の點々起伏するもの其數を知らず又海岸を離るゝこと數十丁に至るも海底の勾配毫も一定せず僅かに數尋にして水底に達する所あれば亦水の深藍色を呈し其深さ數十尋以上に及ぶ處あり是れ則ち暗礁大脈の起伏するものに外ならざるなり
 斯の如く海底には砂礫及泥土稀にして殆んど岩礁のみなるを以て到底地曳網等を以て漁業をなすに適せず只其僅かに存する砂礫に於て小曳網を以て寄磯回游魚を漁獲するの餘地あるのみ故に先島群島の漁業は専ら沖合漁にして釣具を使用するに如かさるべし

漁場の位置 磯漁場の石垣島に在るもの其區域分て二とす西北端は崎枝岬より起りて北端の平久保岬に終り十數里に亘るもの其一にして海岸を距ること十八丁乃至二十五丁の所に在り水深約八十乃至百尋とす又其東南の宮良村より起り東北の伊原間村に終りて再び十數里に亘るものを其二とし陸地を距ること十八丁乃至一里にして海底八十乃至二百尋とす

其西表島に在るもの亦二とす西端の鹿の川灣より起りて西北端の崎山岬に終り五六里に亘るもの其一にして距岸一里内外の所にあり水深大約百二十尋乃至百九十尋とす又其西北方位の船浮港より起り

て鳩間島に終り再び五六里に亘るものを其二里とし陸地を距ること二十丁乃至一里にして水深八十尋乃至百五十尋とす

又武富島より小濱島に連れる沖合二三里の間海底岩礁の角立稍少きもの數ヶ所あり水深五十乃至六十尋にして潮流甚だ緩慢なるを以て最も鱒漁に適す其他石垣島及西表島の沿海に於て鱒の栖息する處あれども彼の石花礁の岩礁點在叢出するのみならず往々延長數十丁に及び水面に突出するを以て海潮之に劇衝し怒濤白波常に絶ゆることなきを以て到底船舶によりて之に近付く能はざるなり

元來與那國島沿海に於ては魚族の栖息すること甚だ多く殊に鱒及烏賊等の産處からざるものゝ如し久場島(尖閣島)沿海に於ても亦然り然れども鱒魚群集多くして魚介類を捕獲すること甚だ難しと蓋し猛惡なる種類の鱒は動もすれば人を襲ふの虞あればなり

水族の種類 先島沿海に産する水族の種類は實に夥しきものにして悉く之か完全なる調査を爲さんとするは容易の事にあらざるへし然れども其重要なるものに至ては僅かに數十種に過ぎず乃ち其重要な魚類と認めたるものに就ては聊か取調をなせり而して漁獲期節は土着漁民に付き調査したれば暫く其答ふる所に從ひ總て陰曆を用ひ方言を附す

鱒は其種類十四種あり即ち「チキザラ」「イツチョウ」「カシー」「一名「ナカー」「マーブカ」「オホバテ

「アオナンジャ」「エーデー」「ウーサバー」「クルー」「シルー」「クチサバー」「タコクヤ」「フ井チヤ」「パー」とす而して各種中「チキザラ」「イツチョウ」「カシー」及「シルナカー」の鱒は品位最も上等に位す又多量の油分を含有するものは「イツチョウ」を最とし「ウーサバー」之に次く而して其捕獲の多額なるものは「オホバテ」にして次に「ナカー」の各種なりとす其他の種類に至りては殆んど大差なし乾製鱒の相場は百斤に付平均二十四圓なり但し上下の品位を區別せず即ち混合せるものにして且つ方今は殆んど價格の半額に低落せりと云ふ

鱒の種類に三あり「シンブルクヤ」「マーガツチ」「ヤマトカツチ」是なり「シンブルクヤ」は軀軀小にして其量一二斤あり八重山島近海に多し其游泳は一定せざるものゝ如し七月より十二月頃最も多く群集するを見る「マーガツチ」は軀軀較大にして其量十斤乃至十五斤ありて八重山島近海に多く七月より十二月頃最も群集す「ヤマトカツチ」は種類中最大なるものにして其量二十斤あり多くは沖合の岩礁間にあり又水面にも群集す八重山島海にも在れども殊に與那國島海に多し三四月の交多く群集す漁夫の言に據れば七月後に至れば鱒の稚魚は岩礁の間に群集すと蓋し「シンブルクヤ」「マーガツチ」の兒魚なるべしと云ふ

八重山島にては岬角の沖合二三十尋深き所に群集すること多し殊に「シンブルクヤ」「マーガツチ」の二

種なり又黒潮の來る時は鱈殊に多く群集す而して黒潮の流るゝ處は普通の海潮より透明にして稍深き海底にも明かに視るを得へし

鳥賊は「トビイカ」「アカイカ」「シロイカ」「セイイカ」「コワイカ」「コブシメ」の五種あり「トビイカ」は三斤乃至四斤のもの多し蓋し鰯を製するは此種類なり八重山島近海には到る處に多少ありと雖殊に鳩間島の西而三四里の沖合に多し又與那國沿海にも多産す七八月頃を以て漁期とし暗夜を可とするを以て毎月二十日以後の夜に出漁す此ものは稍々遠き沖合に至れば其捕獲多きを見れば陸を距る遠き海洋に栖息するものゝ如し而して鰯に製して百斤の相場五圓乃至七圓なりと云ふ「アカイカ」は七斤内外のものにして色赤し漁期は十月より翌年三月頃までとす到る所に多少ありと雖石垣島白保の近海に多し「シロイカ」は二三斤のものにして色白し到る處四季之を捕獲するを得へしと雖冬期には最も多し殊に武富觀音崎近海に多産す「セイイカ」は普通二三斤のものなれども稀に六十斤に達するものあり漁期は七八月頃にして其産極めて少なし常に遠海に在り「トビイカ」と混泳す其色赤くして肉味美なり「コワイカ」は甚少なるものにして其大なるものにて半斤内外なり多産にして常に波濤荒き岩礁間に栖息す河平近海に多し之を釣るには蝦を餌とするを良とす其色白くして肉味美なり「コブシメ」は十五斤内外のものにして其産少なからず十一月十二月の交に多く見る偶々目に觸るれば網を用ひ又は刺具を

以て之を捕漁するのみにして殊に進んで捕獲するものなし其栖息地は一定せざるものゝ如し孕卵期は十二月より翌年二月頃までとす右各種鳥賊の孕卵期は未だ密ならずと雖二三月頃に於て淺き水底の石を轉すれば白きもの之に附着するを見る是れ鳥賊の卵子にあらざるやと云ふものあり又六七月頃に至れば其稚兒の游泳するを見ると云ふ

「トビイカ」の外は鰯に製する能はざるを以て其他のものは悉く鮮肉の儘販賣す

飛魚は「アカバチー」「ヒラカマサー」「ワタアター」「オートアター」「マルーナガー」「サガマトビイヨ」の七種あり「アカバチー」「ヒラカマサー」は共に一斤内外にして二三月を漁期とし二三月頃を孕卵期とす「ワタアター」は最も小なるものにして五尾を合せて二斤内外なり漁期は四月より六月頃とし孕卵期は三四月頃なり以上は皆波照間島近海に饒産す「マルー」は三尾にて二斤内外のものなり産多からずと雖到る處に在り殊に波照間島近海に多しと漁期は八月より十一月頃までとす沖繩本島沿海には最も多しと云ふ孕卵期は未だ詳ならず牀驅圓きを以て此名あり「ナガー」一名「オホトヒイヨ」二斤内外のものにして八重山近海には少なし漁期は十二月より正月頃にして孕卵期は十一月十二月頃なりとす而して沖繩本島近海には多産なりと云ふ「サガマトビイヨ」は種類中最小なり八重山島近海は稀れにして糸満村邊に多しと云ふ蓋し此ものは一種魚にあらすして或種類の稚魚なるや聊か疑を存す

海參に「チリメン」「シビー」「ゾーリゲタ」「ガツマル」「クワ」「シラマコワ」「メーハヤ」「スナホヤ」「マールイリコ」「サバー」「コブシメイリコ」「ガルガー」「デーサン」等の十數種あり而して種類中品質最も上等なるものは「チリメン」にして其大き五六寸なり其産殊に少なく其主要なる産地は計良間、宮古、伊平屋、諸島近海にして八重山島沿海には少し岩礁地に産し四五月頃に捕獲す「シビー」以下は品位相亞き「サバー」「外三種は或は其産少なく或は品位劣等なるものなれば之を採取して製するものなし

右種類中刺あるものは「ガツマル」と「デーサン」の二種にして其他のものは皆無刺のものなり而して「デーサン」は有刺種なれども甚た小なるものにして其量二三十個にて一斤内外なるを以て未だ之を製せずと云ふ

之を製造するに「クワ」「シラマクワ」「マールイリコ」及「サバー」等は腹を割て腸を除却し沸湯に投し其他のものは腹を割ずして洗滌して直ちに之を煮て後竈上に載せて日乾す其硬剛なるものは腹を割き柔軟なるものは腹を割かず殊に品位上等のものは腸を除去するの弊あり蓋し斤量の減少するを思むか爲めなり

海龜に三種あり「ガラスガメ」「ミズカメ」「アカガメ」と云ふ「ガラスガメ」(玳瑁)は大小種々あり産極め

て少なし武富島邊にて見るとあり概して海波荒き所には栖息せず多くは灣内或は波濤の静かなる海中に在り四月より六月頃砂濱に上りて産卵す此時に當り網を用ひ或は手にて捕え其用は品質に依り大に優劣ありて通常のものは一斤四圓内外にして其優美なるものは貳拾圓なりと云ふ「ミズカメ」(綠蟾龜)大なるもの三百斤内外西表島船浮近海に多し又石垣島伊原間邊に於ても多少栖息す産卵期は四月より六月までにして砂濱に於て之をなす常に栖息する處は海草多く茂生する海中とす甲の價一斤六十錢内外肉は食料とし又油を製することあり其味も亦美なり「アカガメ」大なるもの三百斤内外西表島船浮又は石垣島の平久保崎邊に於て多少栖息す四月より六月の交に上陸して砂地に産卵す十二月頃より翌年六月の頃沖合に於て屢之を見る殊に脂肪分に富めるは正月二月の際にして其吻嘴には多少の價あれども甲は全く價值なし肉も又美ならざるを以て食料となさす

「エラブツナギ」に「エラブツナギ」「マーカー」「コーツヤ」の三種あり「エラブツナギ」は雄の大なるもの二尺五寸胴の大き五寸あり皮鱗は黒色にして稍黒き斑紋あり而して雌は稍長し石垣島「ヤラブ」洲、平久保邊に多し一正の價十錢内外なりと云ふ「マーカー」は較細長く皮鱗は黄白色にして黒き斑紋を帯ふ其産地は前に同し多産なれども捕獲せず一尾の價は五錢なりと云ふ「コーツヤ」は長さ二尺胴の大き五寸灰白色にして黒き斑紋あり八重山島沿海に産し肉美ならずと云ふ

十五

以上各種は常に磯瀬に栖息して小魚を餌食とし九十月の頃岩礁の間に於て産卵す四月頃に至れば長さ五六寸の稚兒を見る而して交尾の時期は七八月頃にして互に纏結す此時に於ては容易に捕へ得へし「クツラ」(鯨) 八重山島の遠洋を游行するを見るは十一月より二月の交にして石垣島平久保崎の沖合を東向し又近海に寄遊することあり

「ザンノイヨ」(需良)は海藻の多く叢生する海中に栖息す殊に西表島船浮近海に多し其大なるものは壹丈に餘れり冬期は水面に浮はずと雖夏期に至れば往々水面を浮遊す故に夏期網を用ひて之を捕ふ然れども需用者なき爲め之を漁捕するものなし牙齒は印材に用ゆるを得へきを以て多少需用あるものゝ如し而して與那國島には全く之を見すと云ふ蓋し海波荒きと海藻の生長なきとに因るへし

「ヒート」(海豚) は四季共に大群をなして沖合に游泳するを見る然れども需用なき爲め捕獲するものなしと云ふ

「メツユン」は四寸内外の小魚にして時期に依り來去するものなり五六月頃に來遊し十二月頃に去る其來遊する頃は尙幼稚にして極めて淺き磯瀬に游泳し漸く成長して七八月頃に至て成壯魚に達す八重山島近海に於て到る處にあらざるはなし殊に淺き砂地の頻岸に群寄す孕卵期は十一月頃なり但し與那國島沿海には之を見すと云ふ

「カツン」此ものは「メツユン」と殆んど其性質を同ふするものにして只軀軀の形狀に差あり常に「メツユン」と混遊す又全く別に群集するとあり三四月頃より來遊し十一月頃に歸去す與那國島には之のなしと云ふ

「スル」(キビナゴ) は「スル」、「ミズスル」の二種あり共に七月より翌二月までの間に多し八重山島近海到る處に多少栖息す殊に西表に多し適當の漁具なき爲め未だ盛に捕獲せずと云ふ此ものは鯉を釣るに必要な餌料なりと云ふ

「ホーノイヨ」(鰹) 躰量四十斤内外淺深兩海に棲息す漁期は七八九月頃なり釣を以て釣る餌は烏賊を用ゆ八重山島近海には其産少なしと雖本島には群をなして游泳すると云ふ「ホーノイヨ」とは帆形に類するを以て名付く又糸滿漁夫之を「ヒンガンポー」と云ふ秋彼岸の頃に至れば眼球に白星の顯はるゝを以てなりと云ふ

「ヒビ」(鮪) 躰に赤白の二種あり赤肉のものを「ウービ」^ヒと云ひ白肉のものを「コンビ」^ヒと云ふ而して「コンビ」は多産にして漁期は七八月頃なり烏賊を餌として釣漁す多少八重山島近海に栖息すと雖殊に與那國島に多し群をなして游泳すと云ふ

「サツラ」(鱈) 石垣島平久保及白保沿海に多し殊に與那國に多産す四季ありと雖殊に三四月頃を好漁

一十五

期とす沖繩本島には少なし

「スザイヨ」八重山島沿海に多し殊に四月頃最も多く見ると云ふ

「カマシヤ」其小なるものを「ガーラ」と云ひ稍成長せるものを「ヒンガーガーラ」と云ひ親魚となりたるものを「カマシヤ」と云ふ四季より石垣島白保沿海平久保岬の海中に多く棲息す

「ハイイヨ」は三種あり「カタゲラハイイヨ」「ミズバイハイイヨ」「ヨスバハイイヨ」是なり共に多産漁期は七八月頃にして海藻の茂生する處に栖息す

「メーバ」(メバル) 「オーナサメーバ」 「マメーバ」 「イシメーバ」 「ガラスメーバ」 「ヨラヤメーバ」 「アトラメーバ」 「アカチンメーバ」の數種あり就中多産のものは「オーナサメーバ」 「マメーバ」の二種にして其肉の美味なるは「ガラスメーバ」なり

「タマン」大なるものは八斤内外あり八重山島沿海到る處に多し

「シロイヨ」大なるもの五六斤八重山島近海到る處に在り

「アマイヨ」大なるもの五斤内外ありて多産なり

「アカイヨ」此種類中に「アカナ」なるものあり鉢量十斤内外にして皆有毒なり多産にして八重山島沿海到る處にあり色赤くして恰も赤鯛の如し近海に棲息せるものは無毒なれども白保の沖合及び武富

島南面の深海にあるものは往々毒氣を含むと云ふ外觀よりして毒氣の有無を鑑識し難し或は云ふ其有毒なるは有毒なる蟹を食するを以てなりと又曰ふ胸鰭の親刺甚だ長きものは有毒なりと然れども未だ實物を檢せざるを以て其孰れか是なるを知らず

「カマンタ」(エイ) 鉢量百斤内外往々五百斤以上に達するものあり皮膚黒色にして美味ならず多産なれども捕漁するものなし時としては鱧延細釣に罹るとあり蓋し「カマンタ」とは鍋蓋の義なりと云ふ

「ボラ」 竹富近海に多し其小なるものを「テクラ」と云ふ

「ウミウナギ」 此種類に「ウジウナギ」「トコノクラ」「イシアラウナギ」「イシカワウナギ」「サシナガシ」の各種あり就中「イシアラウナギ」最も多し而して其最も大なるものは「ウジウナギ」とす其鉢量十五斤乃至二十斤ありと云ふ

「ウミバブ」此ものは陸産の「ハブ」に似たり大なるものは長さ三尺腹部の周圍五六寸にして多産なり八重山島列島沿海にも産す此もの鋭齒を具ふ往々人を害するとあり故に之を捕獲するには其尾を緊握し直ちに取上げ振回して舟中に投込む蓋し需用少なきと其安價なるを以て捕獲するものなし一尾の價二三錢なりと云ふ

蛸に「マタコ」「シーガイ」「アカマター」の三種あり「マタコ」「シーガイ」の二種は品位上等なり「マタコ」

は多産なれども「シーガイ」は産少なし而して「アカマター」は其品位下等にして皮膚殆んど陸産の「ハブ」の如き斑紋を具へ其外觀の悪しきを以て之を好むもの少なし「マタコ」の大なるもの十二三斤「シロガイ」は二三斤「アカマター」は四五斤にして足長し共に鵞間近海に多しと云ふ

「ガヂ」(海栗) 此ものに「ガヂ」、「ハシメカヂ」、「の二種あり「ガヂ」、「は臍暗黒色なれども「ハシメカヂ」、「は暗褐色を帯ひ較大にして且美味なり共に先島近海には少なしと雖沖繩本島に多くして淺き砂地の海藻ある處に栖息す一二月頃には指頭大のものなれども七八月頃に至れば大に成長す其肉は鹽漬とす之を「ガヂチカラス」と謂ふ

「ガニ」(蟹) 大なるもの一斤色少しく赤し又毒を含むものあり之を「ヅノーガニ」と云ふ之を食せは往々死すと云ふ

「アバー」 全身に刺あり産少なからず又「フジ」屬にして「チカイフーナ」「シユーマガヤー」「メーバイヒラサー」の三種あり共に皮膚に刺なし「チカイフーナ」は大なるもの一斤内外刺なく皮膚粗にして脊黒し腹白し「シユーマガヤー」は大なるもの半斤内外刺なり色黒し非常の毒魚にして人食せは忽ち死す「メーバイヒラサー」は大なるもの十斤内外又四五十斤のものあり刺なく色暗黒毒あるものあり

「カイジンソウ」(海人草) 八重山島近海に多少あり殊に西表島に多しと云ふ精製せしものは一斤の價

十四錢粗製のものは二錢内外なりと云ふ然れども專業として之を取るものなし只土人の食料として其女子が僅かに採取するに止まるのみ

「ツノマタ」(鹿角菜) 八重山近海には多少ありと雖ども未だ採取するものなし

「スノリ」 石垣島名藏及西君島仲間近海に多産す然れども只土人の食料に用ゆる爲めに多少採取するのみ

「シロナ」 八重山近海に多産す捕らず

「ウミマヤ」(海綿) 西表島古見仲間近海に産すれども其品質は甚た下等なり宮古島に産するものは較上等にして其良質なるは久米島近海のものとする

「ヒーガイ」(真珠貝) 宮古島及新城島の沿海に産す栖息場は砂地にして岩礁の存在せる處にあり大なるものは一對二斤の重量ありて其光澤に金色銀色黒色の三種あり七八年以前までは多産なりしも數年間の濫獲に因り方今は大に減少せり而して真珠は完良なるものを出さず其最も貴重なるものは幼稚なる介より生すと云ふ

「ヤシガイ」 此是も十年前までは多く産せしも漸次減少して今は殆んど其跡を絶つに至らんとす蓋し從來濫獲せし結果にして益々減するに従ひ愈々幼少なるものをも採るに至りたるを以て其一大原因と

す斯の如く減少せしめ爲め十二三尋深き水底まで潜没して採取するも夥しく之を得る能はず近來一日四人にて拾個以上を獲ること甚だ容易ならずと云ふ

「高尻貝」夜光貝に比し較々多く産すれども漸次減少す然れども尙ほ八重山島沿海に多少あり一日四人にて二百斤以上を採取すること難し深さ九尋まで潜没して捕獲すと云ふ現今の相場百斤六十錢内外とす

「アザ貝」(シヤコ貝) 此介は海の深き處に栖息するものゝ如し名藏沿海に多し又鳩間島邊には其大なるものを産す近來は其著大なるものを産せす其大なるものと雖横經二尺豎徑一尺内外に過ぎず大島に於ては此介を以て文鎮印材及其他の細工をなして販賣すと雖其需用廣からず

「イシヒイゴ」(一名インダーグワ) 多産にして其形種々あり恰も鎌の如き形のものあり(「インダーグワ」とは蓋し鎌の義なり) 以前は大に需用ありしを以て採取せしも今は其販路なき爲め捕獲せすと云ふ

「アナゴ」アザ貝に似て小なるものなり八重山島には多く産す殊に高那及鳩間近海に多し

「アクグワ」此具を「ヒイガイグワ」と云ふ「グワ」は小なる義なるを以て「ヒイカイ」の幼少なるものと思惟すれども全く別種にして充分成長せるも其直徑僅かに一寸内外に込まれり新城島近海に多く産す

「レヒイガイ」(スピニナ) 此具は大小色澤種々あり小なるものを「シヒイカイ」と云ひ大なるものを

「チホシヒイガイ」と云ふ方今其需用なく僅かに其色澤の美なるものを玩弄として輸送するのみ其少なるもの多少浮海の海岸に標着するを以て土地のもの之を採取して販賣すと云ふ多少處々に産すと雖殊に高那國波照間邊に多し二三月頃より七八日頃までを採取の好時期とす又其大なるものは漁網に沈に代用す其小なるもの百斤に付壹圓五十錢内外なりと云ふ

「キザカイ」此介は西表島崎山村及綱取灣又は舟浮港の山間より淡水流注して鹹水と淡水混合する處に産するもの如し殊に海草茂生し又は樹木の水邊に成育する泥土地若くは泥土海底に在り此貝の肉は甚だ美なり従前は多産なりしも漸次減少して現時は其數甚だ少なし但此貝は「シニガイ」と全く別種なるべし

漁具 先島に於て漁業の爲に使用せらるる鱧漁船は總て二隻にして一を第一舜天丸と云ひ一を第三舜天丸と云ふ其船艙は俱に伊澤造にして第一舜天丸は長さ三丈二尺五寸巾七尺八寸にして之に漁夫七人を容るべく第三舜天丸は長さ三丈六尺巾九尺五寸にして之に漁夫八人を容るべし漁夫は皆肥前島原のものにして従來對州近海の漁業及朝鮮國慶尙全羅兩道近海の鱧釣漁業に従事せしもの多きを以て遠海漁業には多少熟達せるものなり

此地に於ては方今専ら鱈漁をなすのみなるを以て其漁具の如きは鱈底延縄及瀬魚底延縄を使用するのみ而して一籠の延縄の長さ百五十尋内外(此麻苧の原料は八百目乃至九百目)にして二十五尋乃至三十尋毎に枝繩を付し各末端に長さ一尋半の真鍮の鎖を施し之に鐵製の釣を附す(延縄一籠分の代價三圓五拾錢)而して漁船一隻に載する所延縄は二十籠内外にして釣と共に其原料を内地に仰ぎ漁夫自ら之を製作す

漁網の種類 沖縄縣下に於て漁網及釣具を使用して漁業を營むものは永良部島池間村漁民と沖縄本島金城間切糸満村の漁民なり今其漁具の種類を掲ぐれば左の如し但網名は糸満村漁民の方言に依る

「ヤスミ」(イヨアミ)一クダ(一統の義)の長さ十尋巾三尋網目の大き指八本(網目の大小は指數を以て算ふ)之を使用する時には十二三クダを連続す此網は主として「タマン」「マクブ」「アカナ」「シチウ」等を捕漁するに用ゆと云ふ

「ガトラ」(ムツシ)とも云ふ(蓋し六ツ指の義)一「クダ」十八尋一尋網目の大き六指之を使用するときは十五「クダ」を連続す

此網は重に「クチナゲエイヨ」及「ダマン」の幼少なるものを捕獲するに用ゆと云ふ

「トブウアミ」一「クダ」の長さ四十五尋巾三尺網目の大き三指之を使用するときは十五「クダ」を連続す此網は主として「トビイヨ」を捕獲するに用ゆ

「ガツングワアミ」一「クダ」の長さ二十尋巾四尺網目の大き一指若くは二指之を使用するときは十三「クダ」を連続す此網は主として「ガツン」及「メシユン」を捕獲するに用ゆ
「サガシアミ」(さしあみ)一「クダ」の長さ三十尋巾二尋網目の大き一指之を使用するときは其中部に長さ十五尋巾十三尋の袋を連結し其兩端に袖網を適宜に連続す此網は主として「ヤマトシユン」「サガントヒイヨ」を捕獲するに用ゆ

「アンシアアミ」一「クダ」の長さ二十尋巾四尺網目の大き二指之を使用するときは四十「クダ」を連続す此網は主として「アマイヨ」「カクカシイ」「スロシバシ」「エイ」「エラア」其他各種の磯魚を捕獲するに用ゆ

「アミツクアミ」一「クダ」の長さ十三尋巾一尋乃至二尋網目の大き三指之を使用するときは三「クダ」を連続す此網は主として「エラフチ」を捕獲するに用ゆ

「ムレーセアミ」一けたの長さ十尋巾六尋網目の大き二指之を使用する時は十けたを連続す此網を主として「ムレーセ」「ヤマトメツユン」を捕獲するに用ゆ

「ステアミ」一クダ三十尋巾四尺網目の大き二指乃至三指之を使用する時は十二三「クダ」を連続す此網は主として「スザイヨ」を捕獲するに用ゆ

十六

「タカアミ」「ケタ」の長さ十尋巾三尋網目の大き一指之を使用するときは十二三「ケタ」を連続す此網は主として「ガツン」「メッシュン」「カマシ」を捕獲するに用ゆ而して此網は數年前大に改良せしものなりと云ふ

「ボラアミ」一網の長さ百尋巾四尺目の大き五指此網は主として「ボラ」を捕獲するに用ゆ

釣具の種類 釣具に「サバヂ」「イカヂ」「イカイヨ」「フヘーナ」の四種あり

「サバヂ」は眞鍮若くは鐵製の一本手釣用の釣にして此釣に一尋半の眞鍮鎖を附し尙之に三線芋繩を結合したるものなり前項の網類及釣細類は保存の爲め總て豚血を塗抹して蒸沸し而して後日乾せり

「イカヂ」は眞鍮若くは鐵製の八本釣を有せる烏賊釣り具なり

「イカイマ」は木製の魚形大烏賊釣り具にして其末端に釣を有す

「フヘーナ」は延繩の意にして長さ三百五十尋乃至四百五十尋の繩にて四尋毎に四尺の枝繩を結合し二十尋毎に錘石を附けたるものなり此繩には保存の爲め鶏卵の蛋白質を塗抹して乾燥す此延繩は主として「タマン」「メーバイ」「クチナギ」「シロイヨ」「ヤキービタロー」等を釣る具にして其餌料は蛸「メッシュン」「カズン」を用ゆ

鱧の漁法 先島に於ての漁業は永良部島池間村の人民其近海に於て多少の魚貝類を捕獲するものと八

重山島沿海に於て糸満村出稼人の之に従事するものあれども規模小にして完全なる漁法にあらす唯廿六年來熊本縣人有吉平吉外三名の營める漁業は完全せるものなりといへども専ら力を用ゆるは鱧にして未だ他の魚類を捕獲せず故に前述の底延繩のみを使用す其法は繩の一端には木錨を附し之に連ぬるに立繩を以てし目標の浮樽に連結して海面に投じ一籠の延繩を延了すれば之に繼くに他の延繩を以てし一延繩毎に石を附けて錘となし其方向を變せざらしむ斯の如くして延へれば其末端に最終の木錨と浮樽とを連結す然して此延繩を施すは夕刻にして大抵は翌早朝に至り之を繰揚げて捕漁に着手す漁夫の言に依れば晝間に延繩を使用せざるは蓋し捕獲の數少なく夜間其多きに因るを以てなりと鱧を釣るに用ゆる餌料は總稱して瀬魚と稱するものにして淺瀬に栖息する魚類なり其數多くして枚擧するに遑あらずと雖其主なるものを列擧すれば大略左の如し

アラ、タバメ、クチン、メシロ、アカマツ、アタマツ、モミダイ、アカウチ、カンドイ、サツチウチ、

此内にて「アラ」「タバメ」「クチン」「メシロ」「アカウチ」等は最も多數に棲息し之を捕獲するには「ガツン」「メッシュン」及蛸等を餌とし晝間に延繩を使用す其施方は鱧延繩と異るとなし只大小の別あるのみ此瀬魚と稱するものは沖繩縣下の沿海孰れを問はず饒産して其鱗色美しく或は各種の彩色を有し未だ曾て内地に於て観ざるもの多し又形態の異風なるものあり

一十六

抑も鱈は性質に依り海底を游行するものゝみにあらず或は水中を游泳し或は水面に浮遊するものもあり且つ餌料を求むる爲め夜間回遊するものゝみにあらず晝間にも周游回泳するものあり然らば則ち夜間の漁撈のみに拘泥せず又底延細のみを使用するに止まらず晝間にも浮延細を使用して大に其漁業の利を計るは最も緊要にして殊に有吉漁業者の如き創業のものに於ては速かに其漁法を試験するは極めて急務なるを信す

其他魚族の産少からざる地なるを以て適當の漁具を使用せば其捕獲の数は必ず多かるへしと雖捕漁地に於ては全く需用者なく且つ内地と航通不便なれば先づ化製して永く貯藏に堪へ内地に輸送して相當の利益あるものにあらずれば營利の目的を達する能はず然らば則ち鯉及烏賊の漁撈を以て有望のものとするを得へし而して此種類を調査するに各數種ありて就中鯉節に適する真鯉、鰯に適する柔魚も亦少なからず殊に鯉の如きは時季大群をなして鳥嶼の沿海に回遊す現に余か航海中にも其大に群集せるを目撃せり鯉種の多きは疑ふへからざる事實なり

又季節に依り「メシユン」及「ガツン」なる小魚回遊して砂地沿岸に寄泳する大群を見る之を以て肥料用魚粕を製造せば將來に於て大に望あるとを信す

製造の方法 製造法は之れを調査するに鱈漁のみに従事して未だ他の魚類を捕獲せざるを以て唯鱈

の乾製と其諸臓より採取する製油の二法あるのみ

其法たる鱈は新鮮のものを鱈根に接して切斷し勉めて肉をして附着せざらしめ能く洗滌して後日乾すると晴天三週日にして全く乾燥す又油は其臟腑を細切して釜中に投し沸煮して製出す然れども此法たるや直煎法ジキニなる以て其製油暗褐色にして質善良ならず依て湯煎法を示して其改良を試みしめたり次に明骨の製造には未だ着手せざるを以て其試製を勸告せり

肉は生鮮の儘にて村落の土人に販賣す又物品と交易するとあり従前は土人鱈肉を食せざるを以て好まざりしか今一たび之を試食してより嗜好するものは大に増加するに至れり其肉の價は一斤一錢なり製造品販賣價格 鱈鱈は上下の各種相混合して長崎及大阪の兩地へ輸送して販賣す其價格は時季に依り高低あれども概ね百斤に付四十五圓内外なりとす但し方今は其販路塞かりたるを以て多少下落せりと云ふ

製油は石油罐に詰め那覇に輸送して販賣す其價格一斗入一罐壹圓以外なりと云ふ又生産地に於ても多少燈火用として販路あり其價壹升八錢なり

明治二十六年九月有吉某該地に漁業を創めしより客年八月まで滿一周年間に於て捕獲したる鱈の數、斤量及其所得は左の如し

四十六

鱈の捕獲數 七百四十四尾但し一尾平均量百斤
鱈の斤量 千八百六十斤但し一尾分平均量二斤半
鱈油の量 拾八石六斗但し其少量なるは臟腑より製出せるを以てなり乃ち一尾分平均二升五合
鱈鱈の代價 七百八拾壹圓二拾錢但し百斤四十二圓
製油の代價 百三十六圓但し一升八錢に當る
生肉の代價 四百卅六圓但し肉量の割合に收得の少なきは出漁中不便の地に在ては肉を放棄すればなり

右の計算は第一舜天丸の一昨年九月より昨年八月まで及び第二舜天丸の同年月より昨年二月までの捕獲したるものに係り二月以後は第一舜天丸一艘の獲る所たり第二舜天丸及第三舜天丸の二隻は本年四月以降那覇より計良間島及久米島の間にて漁業をなしたり故に其捕獲物の販賣收入金は此計算外とす而して第三舜天丸を昨年七月八重山島に回航せり
將來の方針 先島沿海の魚族は頗る夥多なれども就中重要なものは僅かに數種に過ぎず乃ち製造して貯藏に堪ゆるものにあらざれば其利を得ると能はざるべし蓋し生産地に於ては僅少の島民のみにして且つ金融なき處なれば鮮魚の需用多からざるを以て之に各々適當の製造を施し専ら内地に輸送して

相當の利益を得ること注意せざるべからず

其重要にして將來に有望なるものは鱈魚の外鰹魚飛魚烏賊「ガツン」及「メッシュン」の數種なりとす而して此種類は各製造して貯藏に堪ゆるのみならず需用最も多きものなり則ち鰹魚は鰹節に化製し飛魚及烏賊は乾製し「ガツン」及「メッシュン」は榨粕に製して肥料に供せは生産地に於ても將來多少の需用あるべし斯の如きものを製造する器械は極めて簡單なるを以て自ら其資金は巨額を要せず抑も沖繩縣の陸産物中藍は其主要なるものにして現に之に魚粕を用ひて培養せしものより「インヂゴ」を試製して好結果を得たるものありと元來沖繩縣地方は氣候温暖なるを以て陸産物は肥料を加へざるも自然に成長し肥料を施すものと聊か異なるべしと誤想したるも其試験の結果よりするも亦學理上よりするも其妄信たるを免れず乃ち其結果を聞くに肥料の資財を投して栽培せる藍は之を償ふべき収益あるのみならず其製品は甚だ善良なりと云ふ之に依て此を觀れば沖繩縣に於ても後來魚粕を需用するは必然の勢にして生産地に於て之を充たすの便を得べし

先島に於て魚類を乾製するに暖熱の土地なるを以て其干燥は迅速なる理なれども四季共に氣候不順にして殊に大氣に濕氣を含むときを以て其外面は直ちに干燥するも内層は容易に干燥せず故に魚類を干燥するには深く注意せざるべからず仍て今茲に製造上に關係を有する氣象及水質の一斑を記すべし

五十六

先島の氣候は暑寒共に酷ならずと雖暑期永く即ち六月頃より九月頃までは日中華氏の九十五度内外を昇降し又冬期に至るも五十七八度に降らず蓋し此海區は北東信風の界端にして南西信風の區内にあるを以て四季の氣候は温暖にして猛烈ならずと云ふ而して天氣は極めて不正にして晴天忽ち陰雲に變し暴風雨を來す又大氣は大に濕氣を含めり

先島諸島其大なるものと雖周圍拾數里にして其他は僅かに數里に過ぎず是を以て溪谷は少なく又井水は悉く鹽味を帯ひて質善良ならず然れども石垣島の河平と桴海との中間に一川流あり蓋し其水量は稍多くして質も亦善良なるものゝ如し

更に沖繩縣下に新漁場を求めんには久場島與那國島の外に大東島あり周回十里内外にして無人島に屬す其海岸は多く絶壁にして良港灣なきものゝ如しと雖樹木林立して其中部に一小湖ありと云ふ後來之を探險せば必ず新好漁場たるへし

鰹を釣るには從來使用せる底延繩の外に浮延繩をも併用するを可とす而して鰹魚を漁撈するには該海の形勢よりするも網よりは寧ろ釣具を便益なりとす釣具を使用するは簡便にして且つ海底は石花質の岩礁處々に突陥するを以て漁網を使用するよりは寧ろ釣具を勝れりとす又「ガツン」及「メッシュ」の二

種は砂地磯邊に回游するを以て浮刺網若くは扇網を使用せば適するならん

抑も沖繩縣の漁業たるや極めて幼稚にして未だ完全なる漁船漁具を備ふるものなし該縣下に於て専ら漁業を事とするものは糸満及池間の兩村なり其漁網及釣具は悉く完全ならされども中に就き該海には稍々適するものあり然れども漁船に至りては列舟のみにして未だ内地の漁船を使用するものなし此列舟(價七十圓乃至百圓)は進航速かにして磯漁には便なるものゝ如しと雖遠海に出漁するとは極めて危険なるのみならず好機を觀過するの遺憾なき能はざるへし蓋し海波稍高き時は出漁すると困難なるへし又魚群を觀るも船積小なるを以て多獲して歸航すると能はず若し夫れ糸満及池間漁夫にして内地の漁船の運用に熟達せば沖繩縣下の漁業擴張し其富源を増殖すると大なるへし然れども上着漁夫は潜没して魚介類を捕獲すると極めて巧なるを以て先島に於ても各群島沿海の淺處に棲息する丁介及夜光介の如きは數年來の濫獲に因り年一年減少して殆んど亡滅せんとすれども聊か之を顧みるものなく愈々其幼少なるものをも捕獲するに至れり故に之に相當の禁制法を設けると必要なるへし

○米國魚類檢査條例

編者云く合衆國に於ては鹽藏魚の製造に關する檢査條例の一般に遵守すべきものと云