

裏面白紙

(E.S.B.)

臨時塩需給計画編議會策辦

自昭和二十二年 塩需給計画  
至昭和二十五年

昭和二十二年六月六日

目 次

1. 年次別需給計画	1
2. 外鹽輸入計画	2
3. 國内鹽生産計画	3
石炭製鹽年次別生産算出基礎	4
製鹽工場效率改善案	5
改善後之年次別製鹽方法別	
生産能力表	7
4. 一人 月 NACL 摄取量	8
5. 鹽所要量	12
6. 工業塩年所要量	13
7. 食料塩所要量	17

裏面白紙

1. 年次別需給計画

(単位 吨)

(E.S.B)  
(22. 6. 6)

年 次	需 要 量		欠 済	在 庫 増加量	所要量 計	國 聚	内 庫	輸入量	計
	工業塩	食料塩							
22年度	270,000	906,460	58,560	150,000	1,385,060	369,000	1,016,000	1,385,000	
23 "	350,000	1,105,609	72,391	100,000	1,422,000	561,000	1,067,000	1,420,000	
24 "	450,000	1,257,222	84,778	100,000	1,852,000	614,000	1,278,500	1,692,000	
25 "	610,000	1,448,348	102,652		2,161,000	702,000	1,459,000	2,161,000	

備考 1. 欠減は需要量の約5%を計上した。

2. 在庫は23年度以降需要量の約<sup>24</sup>日相当額の保有を目標とし22年度から。

22年度まで毎年<sup>10</sup>万噸づつの増加を見込んだ。  
<sup>15万噸</sup>

裏面白紙

2. 外 売 輸 入 計 画

単位 千 穀

登 地	22年度	23年度	24年度	25年度	備 考
近 海 計	200	250	300	300	
北 支	60	110	150	150	
当 湾	140	140	150	150	
遠 海 計	600	650	650	650	
紅 海 地 区	300	350	350	350	1977年~14年平均 362千噸
地中 海 地 区	250	250	250	250	240千噸
ア メ リ カ 及 西 南 海 島	50	50	50	50	
其 の 他	216	167	328	507	
合 計	1,016	1,067	1,278	1,459	

裏 面 白 紙

### 3. 國内塩生産計画

区分	年度	昭和22年	23	24	25
石炭(亜炭を含む)製塩		255	403	456	544
石炭量		250	350	400	480
亜、炭量		70	100	100	100
電気製塩		98	138	138	138
電力量		6	10	10	10
温泉熱製塩その他		16	20	20	20
塩生産高計		369	541	614	702

備考 1. 石炭(亜炭を含む)製塩量は経済安定本部の年次別製塩用配炭計画案を基礎

とし、且つ附表2. 製塩工場效率改善案により煎熱設備を改造して燃料の節

約を図ることとし附表1の通算出した。

2. 電気製塩については電力事情を勘案して上場KWHを基礎として算出した。
3. 本計画によるときは製塩施設に相当の余力を有するので薪による製塩について  
自給製塩効率の存否及び鹹水の使用可能量と睨み合せ考慮すること。

参考

	22年度	23年度	24年度	25年度
製塩化不能減水量	1,123,000升	1,140,000升	809,000升	422,000升
同上に対する薪所要量	553,000疋	561,000疋	420,000疋	208,000疋

## 石灰製塩(電気併用を含む)年次別生産量算出基礎

附表 1

年次別	生産量	区分	製造式	燃/油 燃料 消費量		炭/瓦 ガス 燃費 消費量	電/瓦 ガス 燃費 消費量	平釜式 物産 消費量	炭/瓦 ガス 燃費 消費量	計
				燃/油 燃料 消費量	電/瓦 ガス 燃費 消費量					
昭和 22	石灰 250,000 亞炭 70,000	石 炭 計	24,244 114,250 計	35,267 102,535 102,535	102,535 102,535 102,535	32,855 12,33 12,33	32,855 12,33 12,33	43,023 43,023 43,023	43,023 43,023 43,023	43,023
		同上に於ける製塩 電気併用量		63,375 63,375	63,375 63,375	2,130 2,130	2,130 2,130	70 70	70 70	70
		製塩量 計	100,318 石 炭 計	100,318 24,244 24,244	100,318 24,244 24,244	70 12,330 12,330	70 12,330 12,330	18,5 18,5	18,5 18,5	18,5
		同上に於ける製塩 電気併用量		61,375 61,375	61,375 61,375	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
		配分量 計	61,375 102,000 計	61,375 102,000 102,000	61,375 102,000 102,000	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
昭和 23	石灰 450,000 亞炭 120,000	石 炭 計	24,244 22,830 22,830	45,270 45,270 45,270	45,270 45,270 45,270	12,330 12,330 12,330	12,330 12,330 12,330	0 0 0	0 0 0	0
		同上に於ける製塩 電気併用量		61,375 61,375	61,375 61,375	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
		製塩量 計	349,988 石 炭 計	349,988 266,85 266,85	349,988 266,85 266,85	12,330 12,330 12,330	12,330 12,330 12,330	560 560 560	560 560 560	560
		同上に於ける製塩 電気併用量		61,375 61,375	61,375 61,375	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
		配分量 計	61,375 120,000 計	61,375 120,000 120,000	61,375 120,000 120,000	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
昭和 24	石灰 524,000 亞炭 120,000	石 炭 計	24,244 22,830 22,830	524,000 524,000 524,000	524,000 524,000 524,000	100 100 100	100 100 100	0 0 0	0 0 0	0
		同上に於ける製塩 電気併用量		61,375 61,375	61,375 61,375	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
		製塩量 計	349,220 石 炭 計	349,220 266,85 266,85	349,220 266,85 266,85	100 100 100	100 100 100	560 560 560	560 560 560	560
		同上に於ける製塩 電気併用量		61,375 61,375	61,375 61,375	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
		配分量 計	61,375 120,000 計	61,375 120,000 120,000	61,375 120,000 120,000	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
昭和 25	石灰 550,000 亞炭 125,000	石 炭 計	24,244 22,830 22,830	550,000 550,000 550,000	550,000 550,000 550,000	100 100 100	100 100 100	0 0 0	0 0 0	0
		同上に於ける製塩 電気併用量		61,375 61,375	61,375 61,375	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
		製塩量 計	348,600 石 炭 計	348,600 266,85 266,85	348,600 266,85 266,85	100 100 100	100 100 100	560 560 560	560 560 560	560
		同上に於ける製塩 電気併用量		61,375 61,375	61,375 61,375	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0
		配分量 計	61,375 125,000 計	61,375 125,000 125,000	61,375 125,000 125,000	2,130 2,130	2,130 2,130	0 0	0 0	0

(10) 電気製塩(陳設率製塩分のみ該当)年次別生産量算出基礎

昭和二十二年度

昭和二十二年四月二十日

二三九、四二〇

二四九、四二〇

二五九、四二〇

(4)

附表 2

## 製塩工場效率改善案

予定工場名	塩田面積	生産能力	現在製造方式	改善予定方式	班在製方式 時間と火量	改善後火量 万束	改進次
西灘塩業組合	82.5	5,200	浮船式及底 泥引用式	真空式	12.074 時間	6,560	1280-3年
竹原 "	14.3	5,800	"	"	8.762 時間	4,560	"
西浦 "	65.6	5,600	平釜式	"	12.184 時間	5,200	"
坂出 "	155.5	21,500	浮釜或密室 式	"	32.764 時間	15,720	"
記間 "	128.1	15,200	"	"	21.342 時間	12,140	"
生島 "	26.2	4,000	"	密室式	6.024 時間	4,500	"
草地位 "	8.9	500	平釜式	"	1.232 時間	360	"
帖佐町	52.0	2,100	"	"	3.204 時間	2,520	"
福津塩業組合	20.3	1,600	"	"	2.064 時間	1,720	"

-(5)-

東名製塩株式会社	29.8	2,600	平釜式	蒸気利用式	11,704	5,120	昭和23年
小計(10)	42.8	24,400	"	"	107,848	45,760	
階野塩業組合	85.6	3,900	平釜式及蒸 汽利用式	真空式	12,615	9,120	昭和22年
大塩 "	229.0	27,000	"	"	41,206	21,100	"
秋穂 "	109.5	10,500	蒸気利用式	"	12,260	2,640	"
東讃 "	207.7	25,200	平釜式及蒸 汽利用式	"	32,730	20,100	"
林田 "	159.8	20,600	"	"	21,147	16,480	"
乃生 "	35.4	4,300	"	"	6,112	3,440	"
牟禮 "	42.2	5,000	蒸気利用式	"	6,000	4,000	"
和間 "	20.5	2,300	平釜式	蒸気利用式	3,542	2,760	"
高家 "	2.3	600	"	"	924	920	"

附表 2

## 製塙工場效率改善案

予定工場名	塙田面積	生産能力	現在製塙方式	改善予定式	現在製塙方式 占所要石灰量	改善後所要 石灰量	改進次
西灘塙業組合	82.5	8,200	半全式及 次第用式	真空式	12.084	6,560	昭和23年
竹原	62.3	5,800	"	"	8.962	4,840	"
西浦	25.5	2,500	半全式	"	10.104	5,280	"
坂出	159.5	21,300	半全式及 次第用式	"	32.564	17,520	"
記間	157.1	15,300	"	"	21.544	12,640	"
生島	26.2	4,000	"	蒸気加熱式	6.624	4,800	"
草池	27	500	半全式	"	1.232	300	"
咲塙町	24.6	2,100	"	"	2.234	2,320	"
福津塙業組合	20.3	1,600	"	"	5.464	1,920	"

東名製塩株式会社	278	7600	平釜式	蒸気利用式	14,750	3,220	昭和23年
小計(10)	42.8	74,400			103,500	15,760	
階野塩業組合	85.6	8,905	平釜式及蒸 汽利用式	真空式	12,500	2,120	昭和23年
大塩 "	22.0	27,566	"	"	41,200	21,100	"
秋穂 "	19.6	15,800	蒸汽利用式	"	12,960	2,640	"
東讃 "	20.7	25,020	釜式及蒸 汽利用式	"	32,250	15,100	"
林田 "	15.8	22,600	"	"	26,140	14,480	"
乃生 "	35.4	4,300	"	"	6,112	3,440	"
牟禮 "	42.2	5,000	蒸汽利用式	"	6,080	4,000	"
和間 "	20.5	2,310	平釜式	蒸汽利用式	3,542	2,760	"
高家 "	2.3	600	"	"	924	720	"

東敷溫蒸組合	25.9	1,800	平釜式	蒸氣利用式	2,182	2,160	昭和24年
渡波 "	31.9	2,300	"	"	3,542	2,760	"
木太豆島 "	21.3	2,400	"	"	2,676	2,080	"
小計 (12)	897.4	111,200			152,220	92,720	
合計 (22)	1,520.2	185,600			2,60,098	158,680	

三

改善後の年次別製塩方法別生産能力表

年次別	区分	蒸気利用式			平釜式			計
		燃 烧 量	石炭量	燃 烧 量	石炭量	燃 烧 量	石炭量	
22年	在來解炭	172,700	132,450	126,750	152,500	123,200	702,640	274,260
23年		223,320	203,560	124,520	147,500	124,870	192,700	572,572
24年		322,000	257,600	112,100	172,520	122,900	112,520	505,457
25年		423,800	332,000	122,000	84,720	100,670	22,190	445,916
22年	算空式	56,000	44,700	42,600	52,700	52,670	6,160	166,300
23年		21,200	42,950	51,000	56,100	55,760	69,100	165,920
24年		61,200	46,960	57,000	52,100	52,200	19,100	184,220
25年		1,200	46,960	51,910	57,100	57,200	1,910	174,220
22年	算空式	29,100	123,220	125,700	125,980	129,260	37,220	274,220
23年		324,900	219,520	111,900	210,460	192,000	26,250	505,522
24年		373,210	306,560	106,170	196,670	122,900	16,650	629,672
25年		375,400	352,000	21,500	160,720	67,600	134,710	629,672

4. 一人一月 NACL 摄取量

年度	区分	基本量	味噌	醤油	清湯	水蜜物	加醤	其他	計
22年	都 会	200	112	150	73	25	95	50	30
	農 村	200	119	225	105	33	102	94	41
23年	都 会	200	119	200	112	53	102	94	50
	農 村	200	119	269	160	41	122	141	61
24年	都 会	150	90	225	121	42	128	119	72
	農 村	150	90	292	154	50	153	129	-
25年	都 会	100	60	250	134	54	164	156	87
	農 村	100	60	330	176	52	197	234	-

備考 本件は配給量のかたを考慮した。

-68-

### NACLの計算方法

基本量　塩割がロスノ割が揮散される、その分をNACLとした。  
増量　製品100g中、味噌は5.5g、豆味噌は22.6gである。増量用率は100gramの食糀と含む。  
それを從来の生産の実績によつて加重平均すれば、味噌100gram中には  
15.3gramの塩を含み、それが5%のNACLである。そこで  
(今後の生活の量が種類別に予定する)ことが出来ないので、それを  
採用した。

物質割がロスノ割が揮散される、その分をNACLとした。

配物　NACLの揮散量を可能な限り上界せしめる目的として、用途は加配  
部を決定するものであり、NACLの計算は基本量と同じである。-(1)-

塙藏並びに食塩添加日々工魚介類より攝取可能な塙化鹽重量

	昭和22年	昭和23年	昭和24年	昭和25年	昭和26年
内地 湯物用	12,214噸	20,827噸	36,593噸	45,055噸	60,906噸
内地 其の他用	10,001	12,038	13,696	15,174	16,345
南北洋捕鯨用	9,520	16,660	16,410	16,460	16,660
底曳用	3,375	3,375	3,375	3,375	3,375
トロール用	3,404	3,404	3,603	3,603	2,603
捕鯨用	620	620	620	620	620
母船式用	—	730	730	730	730
合計(a)	37,134	52,854	67,077	84,636	101,039
惟一定人口	71,150人	73,739人	78,875人	79,461人	91,644人
一人当塙化鹽量	1,373g	2,028g	2,408g	2,967g	3,428g
一箱塙量	215kg	28,3kg	27,2kg	26,4kg	25,6kg

-9-

算出基準

内地: 漁物用	……鹽物用生原料 $\div 1.75 =$ 鹽物数量	$\times 1.75$ 及び $\div 1.75$ の数字は“日本統計”
製品数量 $\times 0.75 =$ 可食部量		現成 (53頁) は下記
可食部量 $\times 0.75 =$ 摂取可能 NaCl 量		* * 塩減食器、(谷川義) 4/1 頁 カネボウ
内地其の外、 南北洋捕魚用 内地其の外、 南北洋捕魚用	……用塩量 $\times 1.75 =$ 摂取可能 NaCl 量	* * 用塩量中の NaCl 量を $\div 1.75$ とす
		内地塩物用 * * 印参照

  

船内用	……鹽物用生原料 $\div 1.75 =$ 可食部量	「内地塩物用」* 印参照
	可食部量 $\times 0.75 =$ 摂取可能 NaCl 量	「内地塩物用」* 印参照
トロ	……鹽物用生原料 $\div 1.75 =$ 可食部量	「内地塩物用」* 印参照
	可食部量 $\times 1.75 =$ 摂取可能 NaCl 量	「内地塩物用」* 印参照
捕鯨業	……可食部量 $\div 1.75 =$ 製品数量	「内地塩物用」* 印参照
	製品数量 $\times 0.75 =$ 摂取可能 NaCl 量	「内地塩物用」* 印参照
母船用	……用 塩量 $\times 1.75 =$ 摂取可能 NaCl 量	「内地其の他用」* 印参照

- (補註) 1 用塩量 30% 以上のものは製品中の NaCl 含有量を  $\div 1.75$  とする。  
 2 用塩量が 30% 未満に達しないものは製品中の NaCl 含有量を  $\div 1.75$  とする。  
 3 内地其の他用上に用いられる塩は非食料品製造用としてノロタケ引いだ残りの全部が無駄なく食れるごとくとした（此の場合用塩量中の NaCl の量を  $\div 1.75$  とする）
- 4 「北洋、母船式」に用ひられる塩は罐詰製造用に際使用されるものと見做し、全部が無駄なく食われるものとして（用塩量中の NaCl を  $\div 1.75$  とする）

一人一月当たり攝取量

公		營業用	喫食品	増加用	清物用	水産用	其他の用	合計
都	市	6.6	184	250	112	155	23	52
農	村	6.5	221	325	146	232	23	52

- (注) 1、食糧の効率占有率は85%とした。  
 2、醸油消費量は農村においては都会より割合とした。醸油飲食小整理調査結果によつてとした。  
 3、総消費量は農村においては都会より割合とした。福原知事土糞整潔年報よりとした。  
 4、清物用温中には家庭調味用酒を含み、農村の一人当消費量は都会の5割とした。  
 5、攝取效率65%とした。  
 6、水産用、その他の用の攝取效率はこれらを併せて80%とした。

5. 檢所要量

年次別	工業用	食料用	計	備 考
22年	270,000	906,440	1,176,440	
23年	350,000	1,135,609	1,485,609	
24年	450,000	1,257,222	1,707,222	
25年	610,000	1,448,348	2,058,348	

-12-

工業年次別需要量

種別	目	単位	2	2	3	2	4	1	2	5	2	6	備考
一 著者	可性ソーダ	石	120,400	161,200	214,800	308,000	438,000						火薬、70-11kg112
ソーダ灰	"	石	102,000	132,000	17,000	230,000	326,000						染子、紫色
長	他	石	42,000	58,000	65,200	92,000	96,000						石炭、70-11kg74kg110
計	"	石	270,000	350,000	450,000	610,000	840,000						70-11kg
二 著者	可性ソーダ	石	55,800	69,000	71,000	130,000	180,000						
ソーダ灰	"	石	50,000	66,000	85,000	115,000	162,000						
江井子配炭	"	石	300,000	430,000	535,000	700,000	730,000						
生	産	石	30,000	31,000	35,000	39,000	45,000						-112-

昭和五年一九年平均供给量

品目	単位	生産量	輸入量	供給量	備考
「一」性	枚	105,057	50,000	155,057	
「二」性	枚	89,423	22,040	111,463	
硝酸	箱	2,629,000	270,800	2,899,700	
硫酸	箱	305,000	123,000	427,000	
「三」性	花	1,345,670	118,600	1,464,270	
硫酸	袋	850,000	227,800	1,077,800	
「四」性	袋	29,980	-	29,980	
硝酸	人	81,170	-	81,170	

昭和 22 年度 費性ソーダ、ソーダ水配当計画

第 1 表

物 品 别	費性ソーダ	ソーダ灰	備 考
塩 鮮	200	200	
陸 通 電 車	300	200	
鐵 鋼 粉	60		
鐵 鋼 粉	10		
電 力 葵	20	30	
鐵 鋼 粉	30	150	
鐵 鋼 粉	15	100	
鐵 鋼 粉	60	24	
油	500		

金 属 工	150	60	60
船 舶	60	40	
機 械	500	2400	
輪 軸	30	20	
車 輛	15	14300	
子			9,300
他			5,000
料			1,500
安			1,500
業			2,1703
鹽			6,000
工			2,000
化			2,500
學			14,155
硫			1,000
化			6,000
學			2,000
曹			2,000
有			2,000
機			2,000
合			2,000
成			2,000

織錦	工	業	機械	26,200	2,100				
久	人	理	他	16,000					
久	色	整		3,400	1,500				
染	其								
紙及	化	化	70	6,000	500				
印	刷								
休									
水	食	料	50	100	50				
生	活	用	品	300	200				
衛	生	用	品	2,300	1,500				
教	育	及	研究機關		1,0				

官 公 審 省 省 省 省 他 保	654	724
大 藥 法 生 輸 通 其	600	610
司 厚 保	10	
	30	120
	10	
	4	
	86.6	489
合 计	53400	51000

### 食 料 檢 所 要 量

年 度	基 本 配 分	味 增	醤 油	漬 物	水 熨 加 工	加 配	其 の 他	計
2 年	186,38	92,920	151,086	150,182	137,200	84,000	104,214	600,790
2 年	187,999	141,271	200,634	205,673	203,600	36,000	130,112	622,600
2 年	141,973	154,043	260,432	270,314	254,300	-	176,160	1,157,224
2 年	95,352	174,036	291,568	342,998	312,600	-	222,054	1,146,348

参考(1) 基本配給/人/月当 22~23年は 200g 24年は 150g  
25年1月/100g 以後

(2) 加配は 22年 郡村人口/人/日 NaCL 23年 は 郡村人口 NaCL  
gram 摄取可能とするため、加配するものとし  
用途は、加配の割度を考慮したものとした。

毛の他用 塩・内款

用	金	22年	23年	24年	25年	備考
家畜用	57704	74786	108164	141244	2	
海産用	2.718	8.000	8.500	2.010		
人水、火入類用	8.918	10.800	13.512	16.294		
人火、食鮮用	2.113	10.217	11.710	13.200		
食肉加工用	2.04	2.50	3.00	4.00		
人火、人火等用	4.18	4.89	6.10	7.83		
人火、人火等用	1.050	1.320	1.590	2.030		
魚貝用	1.972	2.100	2.350	2.700		
獸皮用	4.117	4.650	5.424	6.392		
毛の他用	15.000	18.000	24.000	30.000	1	
合計	104214	130.612	176.160	222.054		

味噌の生産計画と所要量

年次	昭和二十三年度	昭和二十三年度	生産計画		貯蔵所要量 （常備量）	貯蔵所要量 (常備量)
			筋用	筋用		
業者	筋用	筋用	104,690	80,580	55	55
自家業者	筋用	筋用	68,500	32,360	70	70
計	筋用	筋用	163,490	122,920	55	55
業者	筋用	筋用	134,470	92,730	62	62
自家業者	筋用	筋用	76,180	47,975	70	70
計	筋用	筋用	210,650	140,705	62	62
業者	筋用	筋用	167,932	106,116	52	52
自家業者	筋用	筋用	77,292	47,925	70	70
計	筋用	筋用	245,230	152,043	62	62
業者	筋用	筋用	182,421	116,162	70	70
自家業者	筋用	筋用	78,100	47,925	62	62
計	筋用	筋用	260,521	164,087	70	70

白	米	豆	味	醤油	糖
家	用	豆	豆	豆	豆
主	主	豆	豆	豆	豆

備考　各年度の費経用は當修の紙、算定の實率を合計。

2. 本に產計画は、食糧公庫へつゝて、その折成の型態が谷と所持した  
食生活の改善と考慮へからい。食糧公庫は全體について、小麥等を津波  
火、火と年帶には水滅の方を導く事アリと云ふ圖譜いたぐれ計算したもの  
ある。

醤油、漢物につけて云々、注記してある。

年次	所要原材料	豆	米	味	醤油	糖	配給量	1人当り平均量	配給人口
昭和三十二年度	豆	115,000 kg	227,102 kg	(自家用 豆)	192,678 kg	1,200 kg	1,200 kg	26,071 (自家用人)	56,400
	米	165,165 kg	165,165 kg	味	58,800 kg	1,634.90 kg	2,700 kg	24,728	24,728
	味	165,165 kg	165,165 kg	醤油	163,490 kg	1,200 kg	1,200 kg	27,800	27,800
	糖	20,000 kg	20,000 kg	糖	20,000 kg	2,500 kg	2,500 kg	2,500	2,500
昭和三十三年度	豆	182,211 kg	227,153 kg	(自家用 豆)	154,478 kg	2,534 kg	2,534 kg	26,400	56,400
	米	165,165 kg	165,165 kg	味	224,663 kg	3,200 kg	3,200 kg	3,200	3,200
	味	165,165 kg	165,165 kg	醤油	224,663 kg	2,500 kg	2,500 kg	2,500	2,500
	糖	25,000 kg	25,000 kg	糖	25,000 kg	3,200 kg	3,200 kg	3,200	3,200

大豆	201,144kg	業務用	167,932kg	2,700kg	56,787kg (自家用へ口)
米	250,712kg	(自家用)	78,252kg	3,000kg	22,085kg
麥	600,535kg	計	244,530kg		78,874kg
牛乳	25,000kg				
大豆	230,062kg	業務用	182,421kg	3,000kg	57,211kg (自家用へ口)
米	286,872kg	(自家用)	82,996kg	4,000kg	22,249kg
麥	608,644kg	計	277,877kg		79,460kg
牛乳	25,000kg				

備考 1. 各年度の所要原料は販売用との分離するものである。

2. 所要原料は入手において必ずしも確実なものではない。

### 第三章 計画と所要量

年次	主食	副食	食糧所要量		原單位 当量
			穀	豆	
二十二年	業務用	豆 (元石)	7,353,000kg	5	64,670kg 7,153kg 瓶
二十三年	自家用	豆 (元石)	1,131,250kg	1	22,137kg 1,131kg 瓶
計			263,850kg	1	13,174kg 13,174kg 瓶
					146,000kg
二十二年	業務用	豆 (元石)	3,142,756kg	5	85,635kg 3,142kg 瓶
二十三年	自家用	豆 (元石)	536,000kg	1	93,070kg 536kg 瓶
計					149,105kg

業務用		製 成	仕入(元石)	125,648	116,473	同上
自家用				182,523	192,976	
計				401,640	50,522	
紫砂		成	仕込(元石)	5,301,472	144,029	同上
業務用			2,580,784	156,225		
自家用			4,991,450	23,572		
計				325,576		

備考 各年度の業務用は分務加配、學童給食及加工用を含む。

江戸新瓦(内研削)		瓦 屋	瓦 屋	瓦 屋	瓦 屋	瓦 屋
販賣人(販賣額)		販賣用	販賣用	販賣用	販賣用	販賣用
計		6,337,000	6,337,000	6,337,000	6,337,000	6,337,000
販賣大(販賣額)		116,375				
業務用		3,214				
自家用		12,324				
計		33,902				
販賣大(販賣額)		116,375				
業務用		3,142,936				
自家用		12,324				
計		33,902				
(販賣額)		6,638				
計		2,444,636				
		72,190				

(2)

二十 四年	醤 大 小 豆 麥	153,486 103,480 64,929 10,579 192,325	業務用 自家用 計	41,236,648 6,0 401,040 4524,638 52,944	5,4 6,0 6,0 6,0 92,225	22,192
二十 五年	醤 大 小 豆 麥	139,251 12,439 12,439	業務用 自家用 計	42,450 2,0 44,450 52,922	6,5 6,0 6,0 92,460	92,225

備考 各年度の所要原料は業務用にのみ割するものである。

年 次		需 要 量	供 給 量	需 要 量	供 給 量	需 要 量	供 給 量	需 要 量	供 給 量
第一四半期	第一四半期	米千蒲 1,100 食米 5,000 山米 500	242,000 (3,560,000)	稻米 91,000 91,000 50,000	1,137人 1人 6,0 1人	穀食 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	稻米 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	穀食 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	稻米 31,137人 2,35人 2,35人 0,0
第二四半期	第二四半期	米六千蒲 2,136 薯蕷 12,875 自 20,875	267,000 (45,390,000)	稻米 267,000 (46,450,000)	1人 1人 1人	穀食 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	稻米 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	穀食 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	稻米 31,137人 2,35人 2,35人 0,0
第三四半期	第三四半期	米一 2,500 薯蕷 2,500 自 19,696	500,000 (8,560,000)	稻米 500,000 (8,560,000)	1人 1人 1人	穀食 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	稻米 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	穀食 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	稻米 31,137人 2,35人 2,35人 0,0
第四四半期	第四四半期	米10,625 自 10,625	1,250,000 (21,250,000)	稻米 1,250,000 (21,250,000)	1人 1人	穀食 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	稻米 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	穀食 31,137人 2,35人 2,35人 0,0	稻米 31,137人 2,35人 2,35人 0,0

年 度	昭和二十三年 度	第一四半期	第二四半期	第三四半期	第四四半期
合 計	1,444,686 1,185,696 8,752,182	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 漢 146.0° 菜 菓 637.0° 海千瀬 8,000 磅 400,000 (5,000,000 磅) 良東瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")	海千瀬 1人半内 130.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")	海千瀬 1人半内 123.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 " 167.3° 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")
第一四半期	自10.000 費 2,111	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 146.5° 832,000" (4,161,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 9,950" 1,500,000" (25,500,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 3,335" 667,000" (11,338,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")
第二四半期	自11.035 費 1	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 146.5° 832,000" (4,161,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 9,950" 1,500,000" (25,500,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 3,335" 667,000" (11,338,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")
第三四半期	自12.000 費 1	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 146.5° 832,000" (4,161,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 9,950" 1,500,000" (25,500,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 3,335" 667,000" (11,338,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")
第四四半期	自13.035 費 1	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 146.5° 832,000" (4,161,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 9,950" 1,500,000" (25,500,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 3,335" 667,000" (11,338,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")

昭和二十三年度	合 計	自13.599 費 205,673	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 " 167.3° 葉類植物 漢 4,375.0° 832,000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")
第一四半期	自12.000 費 1	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 146.5° 832,000" (4,161,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 9,950" 1,500,000" (25,500,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 3,335" 667,000" (11,338,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")
第二四半期	自13.049 費 1	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 146.5° 832,000" (4,161,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 9,950" 1,500,000" (25,500,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 3,335" 667,000" (11,338,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")
第三四半期	自13.105 費 196,931	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 146.5° 832,000" (4,161,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 9,950" 1,500,000" (25,500,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 3,335" 667,000" (11,338,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")
第四四半期	自13.319 費 1	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 146.5° 832,000" (4,161,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 9,950" 1,500,000" (25,500,000")	海千瀬 1人半内 146.0° 澤底瀬 3,335" 667,000" (11,338,000")	海千瀬 1人半内 128.0° 澤底瀬 1,425.0° 145.000" (3,035,000") 葉類植物 漢 4,375.0° 895.000" (4,875,000") 爪子植物 漢 3,736.0° 467,000" (7,939,000")

年 度	昭 和 二十一年度	業 61.423 澤庭瀬 " " 1338 渠物賃 " " 1.800" 計 208.891 計 210.314	梅干漬 年一人平均 1338 澤庭瀬 " " 1.800" 渠物賃 " " 1.070" その他 " " 818"
昭 和 第二十四年期	業 14.730 目 13.910	梅干瀬 12,000石 600,000石(7,000,000石) 良渠瀬 2,930" 203,000"(4,841,000")	梅干瀬 蔊菜 31,770石人 渠物賃 " " 0.5石
昭 和 第二四年期	業 14.250	渠物瀬 6,250" 1,250,000"(3,250,000")	" "
昭 和 第三年期	业 一	而干渠瀬 8,000" 1,000,000"(7,000,000")	渠物瀬 蔊菜 31,770石人 渠物瀬 一人口 1.7 渠物瀬 42,690石人 渠物瀬 2石
昭 和 第四年期	業 32,710 目 24.4230	渠物瀬 24,375" 3,750,000"(63,750,000") 渠物瀬 8,335" 1,667,000"(28,339,000")	渠物瀬 蔊菜 31,770石人 渠物瀬 一人口 1.7 渠物瀬 42,690石人 渠物瀬 2石
昭 和 第四年期	業 12.920 目 一	渠物瀬 13,513" 3,750,000"(63,750,000") 渠物瀬 4,165" 1,667,000"(28,339,000")	渠物瀬 蔊菜 31,770石人 渠物瀬 一人口 1.7 渠物瀬 42,690石人 渠物瀬 2石

昭和二十五年夏合	業 29.668 目 26.9130	梅干漬 年一人平均 190石 澤庭瀬 " " 100" 渠物瀬 " " 80" 計 342,798
		渠物瀬 " " 6.5" 渠物瀬 " " 6.5"

## 備考

- (1) 梅干 一樽当り漬 20瓶 食堂 一樽当り漬 10瓶  
山芋漬 " " 10 " 蔊菜 漬 瓶  
爪子子 " " 8 " 漬 瓶  
(2) 渡りの合理的な食生活にかけた意味については、弊に栄養が見えたから問題がある  
が、この表においては、現在の漬物不足を年々更って改善してこうと工夫された  
計算によるものである。

(六) 内地漁業用漁具販賣量の基準

説明資料 /

年 水 平 昭和 22 年度	魚種 生産量 千噸	用 量			
		内地漁業 需 要	商水絲用 需 要	北洋漁業 需 要	他用 需 要
2.3	32700	527	327	327	131
2.4	45000	924	522	323	157
2.5	50500	1492	572	300	129
2.6	56250	2128	872	277	192
		2876	522	277	192

昭和 22-5-26  
農林省水産廳

漁業用漁具販賣量  
(單位 千噸)

年次	漁介縫生産額	食用消費額	漁物用農野 漁業外	漁物用農野 (B)		漁物量 (千石)	漁物量 (千石)	漁物量 (千石)	漁物量 (千石)
				漁物用農野	漁業外				
昭和22年度	3,172,500	2,532,000	1,530,000	2,307,000	15	576,75	1,520,35	1,520,35	1,520,35
23	3,768,750	2,967,000	1,967,000	3,934,00	20	78,350	1,573,60	1,573,60	1,573,60
24	4,233,750	3,387,000	2,387,000	5,967,50	25	149,188	1,976,50	1,976,50	1,976,50
25	4,796,250	3,837,000	2,837,000	951,000	30	212,934	1,986,50	1,986,50	1,986,50
26	5,358,750	4,287,000	3,287,000	1,152,650	35	287,612	2,056,50	2,056,50	2,056,50

備考 1. 漁介縫生産目標は今年度目標から海外漁業の分を差引いたものである。

2. 食用消費は「生産目標」の80%とする。

3. 加工用向魚介類消費見込は「漁食」の内「漁食」は毎年施設の急増によるもので1,000,000挺とし「食用消費」とより之を控除して他の平均食用消費は220,6%である。

4. 加工向の魚介類は年々増加しているが、加工施設も急速に増加し得ないか

ら二の増加の大部分を漁物や漁ふことで22年度15%、爾後5%毎増すものとして漁物用原料と算出した。

5. 漁物用漁の原料12特種合は25%とした。

6. 他の他用漁類、主に「加工向消費」、「漁物用原料」を差引いたの、之の開拓量は原料12特種ノ%とした。

#### (D) 北洋漁業用漁量算出の基礎

漁業	漁物	用	漁				漁	漁
			トロール	捕	漁	漁		
1. 7月	45,000	45,390	45,390	45,390	45,390	45,390	15,887	2,340,16
2. 8月	45,000	45,390	45,390	45,390	45,390	45,390	12,617	2,041,6
24	45,000	45,390	45,390	45,390	45,390	45,390	11,348	2,041,6

2	45.071	45.390	5.733	25738	15.750	9028	20016	2634	299270
2	45.000	45.390	5.833	25938	15.750	9028	20416	2594	279270

- 参考 1 漢の原件は付する割合は標準捕鯨方式と35%母船式と35%とある。
- 2 トロール下船の設備の改善を考慮して22年度35%、23年度35%、  
24年度25%、25年度26%とした。
- 3 北洋漁業は他の半島及本海域における漁業は多生産64,700  
船より純生産量54,227トンである。

#### (ハ) 南洋漁業用塩漬算出の基礎

年次	船頭数	頭數	塩漬肉索引	塩漬肉	(単位 噸)	
					昭和22年度	昭和23年度
23	6	3600	165.320	98,000	57,166	32,666
24	6	3600	101.576	98,000	57,166	32,666
25	6	3600	165.320	98,000	57,166	32,666
26	6	3600	165.320	98,000	57,166	32,666

備考 1 用塩量は原件の35%とした。

参考 2

実績より見石魚介類の生産と塩との割合

-25-

本計画12カ月分穀類取引白表

範例資料 3

年次	生産目標 t	同年度供給 t	食用部貿易 t	同年度中量 t	推定人口 人	一人当量 t
昭和22年度	910,000	341,20	273,00	235,872	773,49	0.30
23	1,080,000	397,00	317,60	204,952	78,333	9.11
24	1,200,000	450,00	36,000	311,040	78,672	10.80
25	1,350,000	505,0	40,400	349,056	79,460	12.44
26	1,500,000	562,50	45,000	383,800	80,000	13.02

年次	食介銷量 (A)	加工消費 (B)	小賣消費 (B)	B %		C % (D)	D % (E)
				C	D		
昭和11年度	5564.9	263.06	1,730.0	62.2	3.82	14.7	50.8
12	4994.7	248.74	1,960.0	78.8	3.84	14.9	53.3
14	4709.3	335.26	1,920.0	82.2	3.88	12.9	6.7
16	3856.3	1928.3	1,990.0	72.0	3.61	10.5	7.0
18	3242.8	1621.4	1,850	500	1.82	2.5	16.6
			平均	25.0	4.47	16.2	9.44
							8.87

昭和二二～二五年度家畜用塩需要見込量

年次	用金別	対象頭数 千頭	平均/頭当 所要量 kg	塩需要量 kg	対象頭数 の記述
乳牛	(1)	164	25.00	4,100	増殖目標数正味(以下同じ)
良・牛	(2)	1873	15.00	28,095	"
良	(3)	1038	8.00	8,304	"
豚	(4)	162	3.00	870	増殖目標数の六割増の頭数を想定(以下同じ)
鶏	(5)	202	3.00	606	増殖目標数を想定(以下同じ)
山羊	(6)	240	3.00	720	"
犬	(7)	666	2.00	1,332	増殖目標数の三分の一の頭数を想定(以下同じ)
家禽	(8)	2117	2.70	5,722	鷄及鶩の増殖目標数の合算を想定(以下同じ)

配合飼料(9)		40.000	1125	6.0	240	鶏用配合飼料のみの製造目標数量(以降同じ)
計	-	-	-	52.204		
1	170	30.00	5.100			
2	1927	18.00	34.686			
3	1.010	10.00	10.120			
4	210	6.50	1.365			
5	215	4.50	562			
6	265	4.50	11.93			
7	790	4.09	55			
8	23.266	0.90	20.935			
9	50.000	1125	6.0	300		
計	-	-	74.786			

	179	36.00	6.446
2	2.002	25.00	52.050
3	1.061	12.00	12.732
4	277	9.00	2.493
5	235	6.00	1.810
6	295	6.00	1.790
7	869	6.09	61
8	27.370	1.20	32.844
9	60.000	1125	6.0
計	-	-	108.164
1	192	36.00	6.912
2	2.099	29.20	61.291

品目	22年	23年	24年	25年	備考
薪 火 石 油	1892 桶	2000 桶	2000 桶	2500 桶	○一袋当燃 料費 110及 0一袋判斷酒 85分
人 類 糧 食	208 桶	220 桶	2242 桶	275 桶	○製粉一袋(225克)25分
火 藥 類	2454 桶	3000 桶	4000 桶	48 桶	○一袋當燃 料費 110及 0一袋判斷酒 85分
冰 劑 用 資 源	2464 桶	3000 桶	3000 桶	3000 桶	○一袋當燃 料費 110及 0一袋判斷酒 85分
食 品	1114 桶	12000 桶	12000 桶	12000 桶	一袋當 燃 料 費 85分
水 泥 類	3897 桶	4200 桶	4200 桶	4200 桶	一袋當 燃 料 費 85分
食 品	6975 桶	10000 桶	10000 桶	15000 桶	一袋當 燃 料 費 85分
食 品 合 計	2357 桶	3300 桶	5070 桶	6760 桶	燃 料 費 85分
食 品 合 計	8918 桶	10200 桶	13512 桶	16035 桶	763-

八〇 シ カ ハ 人 種

3	1109	1960	16191
4	386	1095	4227
5	764	230	1929
6	531	250	2816
五 2	1640	4073	73
8	32710	146	42759
9	70000	11566	420
計	-	-	141214

ソース・ケチャップ。食酢

名目	22年	23年	24年	25年	備考
生産	200,000	300,000	350,000	400,000	一千万 漬 ヒノ酸 ナラ酸
一升	5.000	7.500	8.750	10.000	25越 18.7 2.4
生産	40,000	42,000	45,000	50,000	一千万 漬
ケチャップ	3.20	3.36	3.61	4.00	分母
生産	448,400	595,200	652,000	710,000	一千万 漬
食酢	1793	2,587	3,600	4,640	分母 漬 ヒノ酸 ナラ酸
所要塩合計	2113	10,217	11,710	13,200	

-33-

昭和22年一25年度 バタ一。手一次導管需要量

年次	四半期	販売区分	同上数量	販賣量		
				販賣額	販賣量	販賣率
昭和二十二年	四四期	バタフ	一 200,000	20,700	14.0	
		チズ	一 65,000	15	1.0	
		児食	3,400,100	5	17.0	
		人邊バタフ	3,196,230	15	48.0	
		計	-	-	29.0	
		バタフ	一 1,310,000	30	39.0	
		チズ	一 20,000	20	1.6	
		児食	3,400,000	5	17.0	
		人邊バタフ	3,196,230	25	78.0	
		計	-	-	135.6	

-34-

八	一	1,000,000	30	30.0
フ	二	30,000	20	1.6
子	食	3,000,000	5	17.0
ト	少	3,196,230	25	78.0
ス	計	-	-	126.6
ト	一	170,000	20	1.0
子	二	75,000	15	1.0
フ	食	2,400,000	5	17.0
ト	少	3,194,310	15	62.0
ス	計	-	-	76.0
ト	一	3,500,000	-	93.0
子	二	300,000	-	5.2
フ	食	13,600,000	-	68.0
ト	少	12,783,000	-	252.0
ス	計	-	-	418.2

昭和二十一年度

年次	出生率	嬰兒死亡率	出生數	出生率	整體必要量	總需要量	備
八	一	686,000	20	20	17.0	17.0	
子	二	80,000	15	15	1.0	1.0	
フ	食	3,400,000	5	5	17.0	17.0	
ト	少	3,753,000	15	15	62.0	62.0	
ス	計	-	-	-	92.0	92.0	
ト	一	1,012,000	30	30	48.0	48.0	
子	二	124,000	20	20	2.0	2.0	
フ	食	3,400,000	5	5	17.0	17.0	
ト	少	3,750,000	25	25	94.0	94.0	
ス	計	-	-	-	161.0	161.0	
ト	一	1,240,000	30	30	37.0	37.0	
子	二	144,000	20	20	2.0	2.0	
フ	食	3,400,000	5	5	17.0	17.0	
ト	少	3,750,000	25	25	94.0	94.0	
ス	計	-	-	-	161.0	161.0	

-(35)-

販賣	3,750,000	25	94,000
販賣	-	-	15,000
人道バター	1,100,000	20	12,000
人道バター	93,000	15	1,500
人道バター	3,400,000	5	170
人道バター	3,750,000	15	56,000
計	-	-	87,000
人道バター	3,750,000	-	114,000
人道バター	3,810,000	-	65,000
人道バター	13,600,000	-	680
人道バター	15,000,000	-	300,000
計	-	-	489,000

昭和二十一年度

年次	四半期	農場区分	園上数量	整地面積	當量	施肥量	備考
I	八	タマシ	1,033,000	20.92	20.0	20,000	
I	九	人道バター	95,000	15	1.5	1,500	
I	十月	人道バター	3,400,000	5	170	170	
I	十一月	人道バター	3,750,000	15	56,000	56,000	
II	八	タマシ	1,918,000	30	52.5	52,500	
II	九	人道バター	1,24,000	20	2.0	2,000	
II	十月	人道バター	3,400,000	5	170	170	
II	十一月	人道バター	3,750,000	15	56,000	56,000	
III	八	タマシ	1,476,000	20	42	42,000	
III	九	人道バター	1,24,000	20	2.0	2,000	
III	十月	人道バター	3,400,000	5	170	170	
III	十一月	人道バター	3,750,000	15	56,000	56,000	

昭和二十四年度

昭和二十四年度

人道バター	5,000,000	25	1250
計	-	-	1085
バターバー	238,000	20	150
チーズ	111,000	15	20
食糧	3,400,000	5	170
人道バターバー	5,000,000	15	750
計	-	-	6,400
バターチーズ	5,155,000	-	1330
食糧	4,54,000	-	80
人道バターバー	13,600,000	-	460
人道バターバー	20,000,000	-	4000
計	-	-	5120
合計	-	-	6,940

年次	四半期別	製造区分	開栓上級	貯蔵貯留量	貯蔵貯留量
昭和二十二年	一	バターチーズ	1,167,000	20	23,0
昭和二十三年	一	チーズ	107,000	15	2,0
昭和二十四年	一	食糧	3,400,000	5	17,0
昭和二十五年	一	人道バターバー	2,820,000	15	12,5
昭和二十六年	一	計	-	-	154,0
昭和二十七年	一	バターチーズ	2,167,000	30	6,6,0
昭和二十八年	一	チーズ	140,000	20	0
昭和二十九年	一	食糧	3,400,000	5	17,0
昭和三十一年	一	人道バターバー	2,620,000	15	13,4
昭和三十二年	一	計	-	-	12,0
昭和三十三年	一	バターチーズ	1,869,000	30	6,0
昭和三十四年	一	チーズ	140,000	20	0
昭和三十五年	一	食糧	3,400,000	5	17,0
昭和三十六年	一	人道バターバー	2,420,000	15	12,5
昭和三十七年	一	計	-	-	12,0

人 遊 八 9 -	7 600.000	25	1 825.5
針			
八 9	—	854.000	20
九 1	六	125.000	15
十	一		1.0
IV	尾 食	9.400.000	5
V	鈎	7.400.000	5
人 遊 八 9 -	7 600.000	25	1 825.5
計			
八 9	—	5.574.000	1.350.0
九 1	六	512.000	100.0
十	一		680
V	尾 食	13.600.000	6.000
人 遊 八 9 -	32.000.000	—	835.0
計			
人 遊 八 9 -	32.000.000	—	835.0
單			

諸々

年	22年	23年	24年	25年	備
生産 量	299,000	350,000	400,000	500,000	一八〇三
伸長率	65%	77%	88%	100%	一九〇三
生産 額	1,965,000	2,500,000	3,000,000	4,000,000	一八〇四
他物 販	212	300	360	480	一九〇四
生産 額	354,500	500,000	700,000	1,000,000	一九〇五
生産 額	180	250	350	600	一九〇五
販賣額	1,050	1,320	1,590	2,030	一九〇六

貢 皮 稅

	目	22年	23年	24年	25年	稅
K	生 產	553000	600000	650000	750000	一枝 錢
K	生 產	1106	1200	1300	1500	一枝 錢
K	生 產	2887	3000	3500	4000	一枝 錢
K	生 產	866	900	1050	1200	一枝 錢
貢	合計	1072	1100	1350	1700	

-135-

昭和二十二年—二十五年度原皮塗油用需要見込数量

四種別 原皮区分	原皮 数量	单位当邊心重量	塗油需要量	備 考
I 牛 皮	底 皮 40,000 35,000	12 kg	480,000	
		5	17,500	
	馬 皮 25,000	10	250,000	
	豚 (鹿山半皮) 皮 25,000	12.5 kg	312,500	
計			1,042,500	
II 牛 皮	底 皮 60,000 32,000	12 kg	720,000	
		5	17,500	
	馬 皮 25,000	10	250,000	
	豚 皮 25,000	12.5 kg	312,500	
計			1,355,000	

牛	成	80,000		
	死	4,000		
	馬	25,000		
	豚	25,000		
	計	-		1,16,0
馬	成	90,000		
	死	4,000		
	馬	25,000		
	豚	25,000		
	計	-		200,0
合	牛	250,000		
	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		1,016,0
	牛	250,000		
合	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
	牛	250,000		
	馬	100,000		
合	豚	100,000		
	計	-		411,70
	牛	250,000		
	馬	100,000		
	豚	100,000		
合	牛	250,000		
	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
	牛	250,000		
合	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
	牛	250,000		
	馬	100,000		
合	豚	100,000		
	牛	250,000		
	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
和	牛	250,000		
	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
	牛	250,000		
和	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
	牛	250,000		
	馬	100,000		
和	豚	100,000		
	牛	250,000		
	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
二	牛	250,000		
	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
	牛	250,000		
二	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0
	牛	250,000		
	馬	100,000		
二	豚	100,000		
	牛	250,000		
	馬	100,000		
	豚	100,000		
	計	-		450,0

年	代	原皮匹分	原皮數量	雖當活必要量	活需要量	備考
1	牛	成	50,000 4,000	12 5	620,0 20,0	
	馬		25,000	10	250,0	
	豚		35,000	5	175,0	
	計		-	-	1,045,0	
2	牛	成	70,000 4,000	12 5	840,0 20,0	
	馬		25,000	10	250,0	
	豚		35,000	5	175,0	
	計		-	-	1,285,0	
3	牛	成	90,000 5,000	10 5	900,0 20,0	
	馬		25,000	10	250,0	
	豚		35,000	5	175,0	
	計		-	-	1,340,0	



年	度	計	-	-	14/20
中	牛	10,000 5,000	12 2	1200 200	
馬		25,000	8	2000	
豚		10,000	4	1920	
計		-	-	13120	
合	牛	330,000 20,000	-	35800 900	
	馬	100,000	4	9000	
	豚	190,000	-	85400	
	計	-	-	54240	

年	度	計	原皮区分	原皮数量	粗纤维需要量	通常需要量	備考
I	昭和	牛	糞	10,000 5,000	128 250	9600 250	12
		馬		25,000	10	2500	
		豚		52,000	5	2800	
		計		-	-	15200	
II	五	牛	糞	100,000 50,000	12 250	1200 250	12
		馬		25,000	5	2500	5
		豚		-	-	17600	
		計		-	-	17600	
III	四	牛	糞	120,000 60,000	10 250	1200 250	10
		馬		25,000	5	2000	5
		豚		-	-	23200	5

年 度	IV	計		1.6560
		牛	100,000	10,000
		馬	6,000	240
		豚	25,000	2,000
		計	58,000	2,320
		牛	-	1456
合		馬	400,000	43,600
		豚	22,000	980
		計	100,000	9,000
		牛	230,000	1,0340
		馬	-	
		豚	-	
		計	-	6,3920