會學濟經學大國帝都京

叢論濟經

號五第 卷三十三第

行發日一月一十年六和昭

論叢

景氣徵候論について 文學博士 高田 保馬

魚食論 法學博士 財部 靜治

英國の重農主義者 經濟學博士 堀 經夫

時論

赤字財政と對策 法學博士 神戶 正雄

平價切下論を駁す 經濟學博士 汐見 三郎

研究

カツセル教授の貨幣數量説の實證の吟味 經濟學士 柴田 敬

獨逸大銀行と中小工業金融 經濟學士 楠見 一正

金數量説に就いて 經濟學士 松岡 孝兒

說苑

ケインズの基本的均衡關係 經濟學士 中谷 實

世帯統計に就て 經濟學士 岡崎 文規

貸借對照表の基礎的考察 經濟學士 熊本 吉郎

老齡船の處分に就いて 經濟學士 佐波 宣平

附錄

新着外國經濟雜誌主要論題

(禁轉載)

魚食論

財部 靜治

一

國産愛用は國際貸借改善を主眼としてのみ、説かれ得べき國策の方針と限らず、一層宏潤に氣候風土並に民族性の特異を根蒂としても、堂々として主張さるべき所なり、此趣旨に關聯し先づ

前世紀の中葉齊藤彦麿が、其の著「^{カタヒサシ}傍廂」中説く所を聽かすや、(立命館學叢昭和六年三月號八及一〇頁參

照)曰く

諸の外戎國は他國の物を得ざれば、其國立ちがたき故に、萬里の波濤を凌ぎ、諸國へ船をめぐらせり、皇朝大八洲の内、かれになきはこれにあり、これにすくなきはかれに多く、かたみにとりかはしてことかくべきにあらねば、いやしき外戎と交易するに及ばざる事なり、皆其なり出づる鳥獸蟲魚草木砂石にいたるまで、居宅、器財、衣服、藥品、食料それぞれに「備へ給へる神のしわざ」なり、かくてことかくべきにあらざ、ざるを外戎より諸の病疾わたりこし故に藥品もからわたりならては、驗なしといへるは條理違へり、病疾は異國よりわたりても人物は皇朝人の性なり、大同類聚方にも醫方也在乎我邦一也、自神世一矣、神國之民、服他方劑、而何應其患乎、人應其土地、而稟氣之僻、其土人服其土、宜不可無効也とあるおや、是を能く辨へて近き頃佐藤定方か「奇魂」といへるを著したる中に、海南と北陸とは寒暖異なれば、病症の異なると、土地に生ひ出づる藥草の有無多少とをよく辨へて記したり。

と、鎖國を國是とせる當時の主張を、その儘國際經濟の交渉繁き現時の我邦に、當てはめ得べきに非ず、又その神學的目的論的基本假説に對し、輓近醫學者は素より、經濟學說社會學說を實證の根據より立てんとする者は、之に滿腔の敬意を表することなかるべしと雖も、翻りて考ふるに現今尙右の主張同様、飲食につき人はその地の子たるを説く者は、獨り理窟を避け實際問題として、「衣食住の日本魂」を唱ふる東京「つたや」主人本山荻舟に限らず、(昭和六年二月十二日讀賣新聞記事參照)歐米の諸學者によりても理論的根據より、耳新らしく論せらるる所なり。今聊かかかる思想の流れを辿り、併せて又本邦國民消費問題の解決に少しにても資せんとするの微志により、魚食論を試む。

二

文明の發達は人力克く自然を征服するの程度により測るべしとは、都市文明又は大工業の長所に惑溺せる、現代人により共鳴され易き所なり、されど又天の時地の利に應じて、機宜を過たず、否寧ろ之を善導するの道に敏きを以て、化育翼賛の要を得たり(松岡恕庵により上刻されし「合刻救荒本艸野譜」中、右野譜の補遺に當りし明の姚可成による「救荒辟穀諸方引」を讀むに、「天本好_レ生、造化原非_レ弄_レ人、奈_レ人自_レ弄_レ此造化」の一節あり、又唐陸羽「茶經」中には、「天育_{スル}萬物皆有三至妙、人所_レ工_{ナレ}但_レ獵_{スル}淺易」の一節あり、共にかかる主張を抽出するには都合よき基本的宇宙觀たり、同様なる自然觀は幾多の學者により、種々の文句にて説かるるも、東洋經濟思想

の重要な基本假説に屬するを以て之を附載す」とすべきは、依然として眞理たり、食の一事につきて見るも、特に季節に順應して時物又は時食を選ぶは、營生の要道なり、現に「知周乎萬物、而道濟天下、故不過」(易經繫辭上傳の一句)と謂ひ、又特に食品に關し袁隨園の食譜劈頭に「凡物各有先天如人各有資稟、人性下愚雖孔孟教之無益也、物性不良雖易牙烹之亦無味也」と謂へるの旨意を受け、授時考、月令、歲時記等の諸研究發達を促せるは之がためなり、素より西洋につきて見るも、假令は英の A. Young による農事曆 The Farmer's Calendar, 6. ed. 1805 の如き、かかる研究の例なきに非すと雖も、東洋に於て歷代此種の述作に富むと、同日に談すべからざるに似たり、唯かかる述作は直接食品研究のみを、目的とすることなきを以て、之につき贅説を重ぬることを避けつつ、今先づ簡單に指摘しおかんと欲するは、前記隨園の著者中「時節須知」の目中、「輔佐之物夏宜用芥末、冬宜用胡椒」と卑近の叙説に、無限の妙味を宿さしむるものと共に、羽倉用九の興味多き著書「饌書」が、その例言中「分以四叙尙時食也」と斷りおきつつ、食品を宜春單以下四季別として叙説せること、特に四時氣候の變に富むを以て、その顯著なる一特色とすべき、我邦の國情に照し、是を食養上の長所と觀し或は短時と觀するかは姑くおくも、深く注目するの値ありとすべきことなり、(我邦料理の本中普通に季節の別を説くは言はずもがな、唯近年の著書湯川崎洋著「食養春秋」は食品を、月別として示すことを注意す)而してかかる寒暑の時運を、本邦南北の相違に遷して觀する

ときは、北海産の鹽^{カズ}數の子を市場に看んとする比、西南海には鱈の出漁を見んとするの差を、呈露するの類なり吾人は此點に一般的理論を試みんとせるものを索め、その一例として Max Georg Schmidt, *Natur und Mensch*, 1914 中、營養及身體發育に對する自然の制約を議せる一節を得たり、以下その所説を骨子として聊か叙説せんと欲す。

人の生存がその營養の種類及方法上、地的羈束を受くることは明かに示さる、而かも亦人は開化の増進に従ひ、その身體のため食料を益々複雑又豊富に備へ、諸國より食料を調達することを解したり、濠洲及亞留然丁よりの肉、後印度よりの米、カリフォルニアよりの果實、北阿よりの花甘藍、爪哇及伯西よりの珈琲と言ふが如く、あらゆる氣候地帯より、吾人の口嗜に満足を與ふべきものを購入す。されと又貧者も富者と等しく需用すべき主食料、即ち西洋事情の下日用のパンは、依然として之を自國の産物に抑くを例とす、エルベ河の東方ロツゲン麥の産地にては、黒パン日用食料たるも、西歐に向ふに従ひ白パン之に代ること益々多く、遂に小麥作昌ゆる沃地にして又日當りよき佛國に至る、暑くして雨露に富める北伊太利の夏は、玉蜀黍作に好都合とすへき所、かくて玉蜀黍の粉と水とにより、調理せる食物即ち黍粉粥 *Potenta* を以て、常食たらしめたり、又飼著夥しく行はるる地方にては、主要食物は乳及乾酪より成る、而して廣き高原にして有用作物少き所にては、家畜群は人のために日用食料を授くるの要あり、回教徒より始められ、

米に羊肉及香料を加へて煮たる肉飯 *Pilav* は、小亞細亞奧地の瘠せたる高原に、牧羊昌ゆるを以て土耳其人の好物とする所なり、一切の高原住民か葱及刺戟性の藥味を好むは又有名なり。

されど食物の選擇は、特に住居地の氣候により著しく決せらる、身體に必要な一切の營養素は新陳代謝によりて分解し又排泄されたる諸材料を補充するの用をなす、然るに人の身體は、緯度高き地方の寒さに觸るれば、絶えず熱を失ふを以て、適當の熱量を保たしむるため之を補ふの要あり、従ひて又比較的多量の炭素は、體內に於て燃燒さるるの要あり、かくて人は寒冷なる緯度の下にては、氣候一層温暖なる地方に於けるよりも、炭素に富み酸素に乏しき食料、従ひて特に脂肪に富める食物を要すること多し、英人はその寒濕なる氣候に處し、濃厚なる乾葡萄入製菓 *plumpudding* (基督降誕祭に際し、英國家庭に必備の食品視せらる) と共に、潤澤なる良肉を賞用す、従ひて又 *John Bull* の通り綽名を得たり、露西亞人は好みて濃厚なる野菜ソップ *Schisch* を吸ふ、そは同國民國俗上の好物に屬する國產粉製食物同様脂肪に富む、有名なる「瑞典の朝食」*Smörgåsarprod* も亦燻製肉、鶯鳥肝入麴包、小魚 *Anchovis* (近年伊太利產壘詰油漬の *Anchovies* 本邦に輸入さる、國產の田作及櫻干ボヤシと大小及嗜味を比較せば、自得する所なしとせざらん) を加味すること多きは、秋冬に於ける瑞典の荒涼たる氣候に適合すべき所なり、獨逸にても淡泊なる食物を以てすべき南獨料理は、大體に天氣荒みたる北獨の濃厚料理とその選を異にす、即ち後者にありては漬菜サウアークラウト、粗製麴包プムベルニツケル、大粒

の豆に豚脂を加へたるものは賞用せらる、極北の住民にありては、別けて北國植物界が營養分多き作物に乏しきため、殆んど全く肉食によれり、エスキモーは各種鯨の脂肪皮、海豹及馴鹿の肉を多量に食す、西伯利亞の北極地方に於て、土民 Jukahiren, Jakuten 及 Kamtschadalen は、日々三乃至五封度の牛酪を攝るを例とす、同様に Sven Hedin の報告によれば、西藏の高原にありては、住民は多量の牛酪及脂肪を、茶及燕麥の碎粒と共に吞む、船長 Ross は或機會に言へり、「極北地方の全秘密は、脂肪を潤澤に食するにあり」と、現に事實上 Nansen, Middendorf その他の極北探險者の一致せる報告によるに、恰も北地の凍れる空氣に觸れては、含水炭素従ひて脂肪に對する欲求益々増進すべし、Nansen はその案内者と共に、脂肪に對する眞の食欲に捕はれしより、純良牛酪の大片を珍珠として食したり、要するに荒涼たる氣候の下、體溫維持のため脂肪を多量に攝取するは、嚴然必要なり、極北人は此種の營養によりてのみ、荒める寒地に於てその生命を保ち得べきや疑を容れず。

翻つて又確言すべきは、温暖なる地方の住民が、肉食に對し屢々打勝ち難き嫌惡を示すことなり、素より原人は變化を求めて己まず、ために思慮なき慾心も惹起さるる結果として、熱帯住民も地方により肉を以て、至上の珍味レツカービツセンに數ふるに至るものあり、南洋にては豚は最も高價なる家産なり、New Guinea の Papua 人にありては、その外犬を以て美味なる焼肉視す、阿弗利加

探險者の報ずる所によるも、同様に黒人は屢々本式の肉餓に驅らるるされど屢々その例あるが如く、自然は茲にも亦最良の案内者たり、熱帯にては脂肉の攝取により、疼痛ある悪性の發疹を生じ易し、故に植物を多く使用することは、外人による熱帯殖民研究上、熱帯に移住せる白人の食物に、最も適すとして要求されたり。然れども之を通觀するに暖國住民は、肉の代りに荳科植物を賞用し、沿海附近にありては魚類及有殻動物により、その他の食物の單調に對し、多少の變化を伴はしむ、中南部支那人にとりては稻は主要又愛用の食物なり、伊太利人は *POMME* (前出) 管飴 *Macaroni* 及米 *Risotto* に、バルマ製乾酪 *Parmesan* 等を添えたるものにて満足す。而してその國產栗實 *Marone* は北方の諸國にも運ばれて、同國季節出稼人路銀の料となり、又同國沿海産 *Anchovies* の油漬塩詰は、今や田作及櫻干(ホシ)に仲間入りして、邦人の食繕にも上ほさる、熱帯の住民は殆んど全く菜食により、その生存を全うす、その野菜たる實に恵み深き自然が、潤澤に彼に授くる所なり。

三

歐邏巴洲比之我亞細亞、其大如二興九、其開關亦迴後焉、其言則侏儻、文則橫行、其風俗政教以至衣服飲食、自我東方神聖之州視之、則戎狄而已耳、雖然如其推風雷測日星究山嶽窮瀛海、與夫醫藥之方火礮之技、往往有精詳出於我右者矣、蓋彼俗夙以航海爲專務、與其人機智慧敏、嗜窮

理、考試、驗之所由致、而我、神州、温厚、淳樸之民、固所不嫻也、然以其不嫻而廢彼所嫻、則不可也とは、紀念碑的萬國地理書「地學正宗」(本誌第三一卷九〇九頁参照)に掲ぐる、著者の義兄成卿、梅里田信の序中に説く所なり、同様なる主張は殊に幕末に際し、一部の識者により間々發せられたる所たり、而して明治以降に於ける我邦文明の進運は、右末段の主張に應し、赫灼たる事蹟を擧げしや餘りに著しと雖も、本邦風土及文明の特異を私心なく顯彰せんとするの奮勵は、我經濟學の研究上振へりとなし兼ねるに似たり、之を食の問題につきて察するも、フイレーの網焼を誇るの西俗に通ずるを以て、時代の人たるを自恃すべしと教ふる半面に於て、晚秋長崎産カラスミの初物をも、賞美すべしとするの氣分は、本邦學者の消費經濟論中、夙に力説せらるべかりし筈ならずや。人は元來肉食たるべきや、將た菜食特に穀食たるべきや、將た又猿に眞似て果實食 *frugivorous* たるべきや、併せて又此點に付南北國別に判定さるべきものなるやの問題を、特に自然人類學の原理に照して詮議するは、事理を基本的に窮めんとする者の、一應は兼脩すべき所なり、こは魚食と共に菜食を重んずる本邦人としては、興味深き問題たるも、之が攻究は菜食論と共に、之を別題に讓ることとし、尊ら魚食に就き考ふることとすべし。

「支那に於ける豚及その卵をも含意せるものとしての鶏肉は、淡水魚と同様、富者の主要食物たるを要求し得べし、海禽 *solan geese* は昔時蘇格蘭の西方 *Hebrides* 群島民の主食物たりき、

河魚を夏は鮮魚、冬は乾物として食するは、中央亞細亞 Turan 河域に於ける生命の綱なり、海魚は馬來人及日本人中の多數にとり、米と相待ちて食用せられ、歐洲の幾多漁村間にありては、之に匹敵すべき食物なし、而も亦大體論よりせんか、「肉及獵物、魚及貝類、家禽及卵は美味たり、人は或程度迄はその収入を増すに従ひ、之か消費量多きに至ることとなり勝ちなり」とは、英國の一經濟學者夙に約五十年前に指摘せる所なり。吾人は今本邦の一特色視すべき右の一事につき、現在その要度を如何なる程度に秤量すべきものなるかの、認識に努むることを差措きつつ、何故にかかる殊俗を生めるかの詮議の主眼とし、自然事情並に庶般の史實にその事由を尋ね、その間隨時古人の所説を參酌することとすべし。

野必大（日本博物學年表にはその本名を掲げて人見元徳とす、詳しき人物志考は別の機會に試むべし）の名著「本朝食鑑」（元錄八即西紀一六九五年序及跋）卷十一中には「發明」の一家言として謂へり、

中華以牛爲大牲、爲大牢、天下日用之物、雖嚴法不能禁也、本邦以牛爲穢物爲溫毒、自古社祠禁之、雖嚴法不好食也、凡華在上四方之中州、其人性壯實堅固、其所食者非厚膩之肉味、則不能保養于内外、故用牛羊豕、爲上饌也、本邦者居東方之海隅、其人之性升騰浮揚、其所食者非淡薄之味、則不能調護于上下、故用穀菽魚鳥、爲常供也。

と、個人を個別的に診するときは、之が例外とすべきものあるを別に認めつつ、一般的には魚食が、風土の特異に影響されし、本邦人の性升騰浮揚なるに、適することを指摘せるや多とすべし、

* Cf. Devas, Groundwork of Economics. 83. p. 292

今年物故を傳へられし獨逸經濟學界の老碩學 L. Brentano は、民顯大學に於ける一九一一年冬學期の經濟學講義中、地により人の性質に及ぼす影響を議せる序に、世界全般としても一國內の問題としても、開化が何處にても南に始まり、次いで北進することは史に徴して明かなり、而して氣候的特質が適順なるに従ひ、又自然より惠まらるること多きに従ひ、高き開化階段に於て最も重要なものの漸次萎縮、即ち勤勞の精力萎縮に導くこと愈々多し、従ひて進み行く開化につき、人が經濟にとり決裁的因子となること多きに従ひ、自然により大に惠まれたる地域は、之に惠まらること薄き北方との競争上、益々衰替することと關聯すべき經歷は、恰も右の一史實なりとせるか、人性の壯實堅固とその升騰浮揚との角逐を、右史的過程の大道に照し、如何に評すべきものなるか今之を不問に付して考ふるに、邦人の性升騰浮揚なるの事由中には、特に國土產物に富むも古來天變地殃も頻繁なりしこと、四季による氣候の變差甚大、大濕潤を伴ふべき夏季暑熱の不快等の特殊氣候事情を、數へて誤らざるを信ずると共に、その國民性と魚食と適合すべき所以は、醫學衛主の原理に訴へ、その専門學者により裏書さるるに至るべきを、信じて疑はず。

本邦魚食の俗を、地理事情に訴へて解釋せんとせる一例は、その門人有馬元晁により筆記せられ、同人による天明八（西紀一七八八）年の序を掲ぐる、大槻玄澤の「磐水夜話」中「食料」の話に求むべし、（隨筆文學選集第十二收錄）その儘引かんか、

「問ていはく和蘭人食料はいかなるものにや、世に惡食するものを唐人のごとし」といふ。「答ていはく異國人吾牛豕の類を常食するといふより起れるなるべし、是はオランダ支那に限らず、外國にてはみな食料となすものなり、我邦は四方に海を受くる國ゆえ、海に産するものにて自由の足る故に、山のものはむかしより用ひぬ事と見ゆ、外國は多く地つづきの國故に、海邊へ遠きといふに至りては、百里より三百里にいたる、それ故海の物にて用たりがたく、自然に陸に住む物をも食事となしたるなるべし、豕などは食料の爲に天より生しおかれるものとおもはる。すでに我國にても北國木曾路の山奥などは、海に遠き故、所によりて鹽肴の外、常に猪鹿を食ふ所多しといふ、是と同じ事ならん、支那阿蘭陀共に調理の法食料の様子を聞たるに、俗間にて噉さ(セケン)(惡食すとの噉なるべし)するごとき事にあらずにや、同じ鳥けだものにても鷄鴨牛豕の類其性固より人の養ひとなるものを、常食とするなり、尤も其調理のしかたいづれもよく熟煮して用る事にて、必しも生煮あるひは鮮肉の指味などのごとき、胃腸に入て消化しがたきものは食すとぞ、和蘭人などは、獸魚ともに異形のものにて、むかしより食ひつけぬものは、卑賤のものといへども、食ふ事を欲せずとなり、鮫鱓章魚烏賊などいふ様のものは食はず、魚は棘鯊魚(タヒヒ)、比目魚(ヒラメ)、鱒、鯉の類なりといふ、鳥も雉子(カモ)、雉子(カモ)など云やうの脂づよく、有毒のものは多く用ひずとなり、犬馬の類など固より食料にはせぬ事なり、勿論飲食は常度ありて必しもこえて豪酒飽食等はせぬことといふ、都て此方の人の平生鮮肉を食ひ、市井無頼の徒にいたりては、松魚(カツ)二尾をつくせりといひ、或は斗升の酒を一頓に盡せしなどいふを聞かず、彼人おそれ且嘆すべきにや。

と謂へり、農耕と飼養と相俟ちて、地力還元の目的をも大に謀りつつ、昌へたる泰西農業に反し飼養振はさる我邦の周約的農作と、陸内山嶽に富むがために、四周の海に向ひ放射的に凝集聚落せるの状なしとせざる住居地域の殘滓とは、水産及魚食と相俟ちて、部分的に地力還元の方寸を果すとすべきの理、右の言明中に含意されたりとすべきに非ずや。

かく考へ來ると共に想起を禁し得ざるは、現時の諸文明國に伍し、陸の動植物に依頼すべき諸社會生活に反し、海の生物に依頼すべき漁民社會 Fishing Community に、着想したる Ellsworth Huntington, Business Geography, edited with Frank E. Williams, '22. の本邦に關する叙説なり、即ち別に好著氣候及文明相感論 Civilization and Climate, '15 を有し、夙に氣候學者としてその名を成せる Huntington は、前記の著書中恰も本邦の氣候上、夏の暑熱高きと共に、時を同じうして濕潤に富む（梅雨及その後に於ける夕立を想へ）の特色を擧げ、之がために牛^{キヤットル}又羊が、本邦に於て健康を保つに適せずと解釋し、引いて又之を本邦魚食の俗を生むに至りし、一事由に歸し、此事由に基づき本邦に於て漁民に富むは、世界に於て漁民社會として、他の一適例視すべき Newfoundland には、さ迄鮮明ならざる一定の地理的原理を、例證すと迄極言せり、加之幸にして又日本の海岸線は永くして灣は多く、そは部分的には寒流に洗はるゝにより、海に向ひつつ魚を求め、依りて他のあらゆる民族同様、その常食として必要を告ぐべき蛋白質の補給を計り、蠶豆その他諸種の荳科植物と相埃ちて、營養に不足を告げしめざるを期す、他の一面に於て家畜は稀少なり、而して普通の肉は食用に供すべからずとの一信念發達したり、そは佛敎の教儀に組入れられたる一信念なりと説けり、かくて又日本の主要漁民社會視すべきは、北海道にありとしたり、昔は伊勢の松浦武四郎幾度か北海道の各地を探險し、有用なる數多の日誌を貽せるか（昭和三年古典全集本

三冊としての一刊本あり) 就中東蝦夷日誌文久三(西紀一八六三)年の凡例中に

蝦夷千島の「所産ほら、鱒から鮭、鯡の如きは、山村僻郷といへども其味を嘗ざる者なし、且數の子に數々年を重ね昆布に智入嫁取をよるこん布は縉紳公子より匹夫匹婦に到る迄其産物を賞譽せり」

と謂へるの例も存するを以て、一概に之を以て無根の叙説視するを得ずと雖も、評論の目的上先づその所説をその儘引かんか、惟へらく北海道の民衆は、Newfoundland人の如く、鱒、鯡及鯨を捕ふるも、後者と異り外國への輸出に充つべき、有餘を有すること尠し、その魚を自國內の他の諸地方に送ればなり、それにも拘はらず、日本人は怜悧にして、活氣ある民族なるを以て、國産の魚に含める蛋白質を失ふことなくして、水産物の貿易を發達せしめたり、こは目穀のボタン、魚油、魚膠、海藻より採れる沃度(要は層にも財 Wealth from Waste の明辨なり)を賣ることにより仕遂げらると、方今口に國産獎勵を唱ふる者、その心にする所は、舶來品の退治否國際爲替尻の轉換、又國庫の補填に向けらるるの例も存すべく、かくて古重商主義の臭味を、脱せざるの例なしとせざるべきも、一部の國民が一層高遠の見地に立脚すとすべき國産獎勵を、現實に行使しつつあるの事功は、有意無意識の間に右の事實により擧げらる、此一事を指摘せる一外賢の寸鐵は、邦人頂門の一針に供すべきに非ずや。

昭和五年國勢調査の結果によると、北海道の人口二八〇萬人餘(大正九年には二三六萬人弱、從ひて New

foundland 人口の約八倍なり、後者本島のみにて面積四二、七三四方哩なり、北海道の面積第四十九回統計年鑑中八八、四五四方料と報せらるるに比し、大なるを注意すべし）たり、而して同島漁業者總數は、第四十九回統計年鑑によるに、昭和三年未一八萬人餘たり、（大正九年に水産業本業者男七九、二六二、女一〇、四二七人同副業者男一三、〇六三、女六、三四五人、その合計一〇九、〇九七人。その中には骨、角、甲、牙、貝類の細工。罐詰、鱈詰製造。鹽乾魚介節類製造。海藻其他水産食料品製造業者を含まず。大正九年國勢調査全國の部第二卷職業參照）漁期に際し他地方より同島近海に出漁する者を、斟酌して考ふるも、その有業者の約九割は水産業者により、占めらるる北米の一州英領 Newfoundland と、職業分布狀況を大に異にすることを知るべく、現に同島には鑛産、林産、農産等も等しく毀盛なり、されば右 Huntington の所説は、本邦に關する程度に於ては、制限を要することを察すべく、強いて本邦に漁民社會の適例を求めんとせば、純漁村特に幾多小島の村に選ぶべきものなるを想ふと共に、氏が本邦を以て飼羊に適せずとせるは兎も角とし、牛の健康にも適せずとせるは我風土を評定すること頗る荒涼に失せざるやを疑ふ。

（未完）