

【表紙】
水族館 全一巻

【表紙裏】

【1頁】

(十六ミリ)

水族館

全一巻 九八米

台湾総督府

N第二・五六六号

検閲済

有効期間

自昭和十五年十二月七日

至昭和十八年十二月六日

活動写真「フィルム」検閲規則第十条第二項ニ依り手数料ヲ免除ス

障害ナシ

【2頁】

【3頁】

テラダグラフ

水族館 全一巻

梗概

魚族の海中に於ける生態を実写の教材映画

字幕

一、水族館 テラダグラフ NO 122

二、ハオコゼ 産地南日本海―瀬戸内海

背鰭の棘に毒汁を持ち漁夫

からも恐れられて居る

3、鯛 産地南日本海、支那海、瀬戸内海、朝鮮、カンパチの産地南日本海南洋、ホシハタ産地南洋

ハモ 産地 台湾 紅海 印度 タイマイ、小笠原諸島、南洋

三、モンカラカワハギ 産地 日本海 台湾 印度洋

この魚は熱帯海に多く棲み我

国で獲れることは大変珍しい

【4頁】

四、スズメダイ

ネンブツタイ 産地 南日本海 土佐沿岸紀伊

五、コブダイ 産地 南日本海

六、カゴカキダイ 産地 紀伊水道、九州 南海

アオナ 産地 南日本海

七、ベラ 産地 南日本海 瀬戸内海

キウセン 台湾 ベラは浅海の岩礁地帯

イラ に棲み 好釣家にお馴染の魚

八、鰻

メアヂ

オキアチ 産地 南日本海

シマアヂ

【5頁】

九 マダイ 産地 日本海沿岸、台湾、朝鮮

十 マツカサウオ 産地 南日本海

顎の下部に一対の發光冑があり

之にバクテリアを宿し夜に發光する

十一 ルリハタ 産地 南日本海 紀伊水道

この魚の肉は大変苦く食用に適せず

十二 イシダイ 産地 南日本海 瀬戸内海等

アイゴ

十三 アカメフグ 産地 南日本※海 瀬戸内海沿海

タルミ 産地 紀伊水道 印度

キハツリグ

十四、イシダイ 産地 南日本海 瀬戸内海

【6頁】

十五、海蛇 産地 南日本海、紀伊水道

この海蛇は無毒ですが気味悪き

劣食用に供せられない

カンダイ 産地 南日本海 紀伊水道

15 イサギ、タカノハダイ 産地 南日本海 瀬戸内海 台湾

十六 タコ 産地 本邦沿海、地中海 太平洋

軟体動物に属し再生力が強く

脚を失っても又新しい脚が出来ます

十七 メアヂ 産地 南日本海

ウツボ 産地 台湾、琉球近海 土佐湾

トラウツボ 海底のギャングです

十八 チヌダイ 産地 南日本海 南支那海

ツバス 産地 南日本海

【7頁】

大きくなれば鱈になります

十九 カワハギ 産地 南日本海

二ナダイ

二十 シマイサギ 産地 南日本海、瀬戸内海、

終

【データ採録者…加藤宏明】

【データ校正…青木学】