

Auteur ou collectivité : Exposition universelle. 1900. Paris

Auteur : Exposition universelle. 1900. Paris

Titre : Histoire de l'industrie de la pêche maritime et fluviale au Japon par le bureau des produits maritimes et fleuviaux [fluviaux] du ministère d'agriculture et commerce, rédigé pour l'exposition universelle de Paris en 1900

Adresse : Tokio : [s.n.], 1900

Collation : 1 vol. ([3]-V-2-155 p.) : ill. en noir et en coul. ; 25 cm

Cote : CNAM-BIB 8 Xae 453

Sujet(s) : Exposition universelle (1900 ; Paris) ; Pêches -- Japon -- 1870-1914

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?8XAE453>

Lect. 8^e Mai 40. E. M. E.

8° Xae 453



HISTOIRE DE L'INDUSTRIE

DE LA

PÊCHE MARITIME ET FLUVIALE

AU

JAPON.

Texte japonais traduit en français par E. NAKAMOURA et T. OURAKAMI,
sur l'ordre du Ministère d'Agriculture et Commerce.

Tokio, 1900.

8 654

HISTOIRE DE L'INDUSTRIE

DE LA

PÊCHE MARITIME ET FLUVIALE

AU

JAPON

PAR LA

BUREAU DES PRODUITS MARITIMES ET FLUVIAUX DU MINISTÈRE
D'AGRICULTURE ET COMMERCE.

(RÉDIGÉ POUR L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS EN 1900.)



TOKIO:

1900.

NOTIONS GENERALES.

CHAPITRE I.

DE LA TRADITION DE L'ORGANISATION ADMINISTRATIVE DE L'INDUSTRIE
DES PRODUITS MARITIMES ET FLUVIAUX.

	PAGES.
I.—Organisation administrative, sous le gouvernement des Tokougawa	1
II.—Lois réglemens et organisation de l'industrie des produits maritimes et fluviaux sous le gouvernement actuel... ..	9
A.—Création de bureaux ou départements des affaires administratives des produits maritimes et fluviaux	11
B.—La pisciculture	13
C.—Essai de fabrication des conserves de poissons et autres	13
D.—Participation aux Expositions Universelles des produits maritimes à l'étranger	14
E.—Mesures de protection des loutres et des phoques	15
F.—Commission d'enquête sur l'industrie des produits maritimes et fluviaux.	16
G.—Protection de l'industrie des Salines	17
H.—Prime d'encouragement à la pêche, dans les mers lointaines	17
I.—De l'enseignement professionnel de l'art des pêches maritimes	23
J.—Expositions nationales des produits maritimes	25
K.—L'origine des pêcheries, et Lois Contumières	26

CHAPITRE II.

DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE MARITIME.

I.—Population maritime ou nombre des pêcheurs	34
II.—De l'influence de la position géographique sur l'industrie de la pêche de mer.	34

	PAGES.
III.—Principaux poissons de mer et d'eau douce... ..	41
IV.—Etat de l'industrie de la pêche des poissons principaux de mer savoir ...	44
A.—Harengs	44
B.—Sardines	46
C.—Bonites	46
D.—Pagres	47
E.—Maquereaux	47
F.—Thons	48
G.—Bouri (<i>Seriola quinque radiata</i>)	49
H.—Morue (<i>Gadus brantii</i>)	49
I.—Requins	50
J.—Saumons (<i>Oncorhynchus Haberi</i>) et truites saumonées (<i>Oncorhynchus perreji</i>) ...	51
K.—Truites	51
L.—Sèches Souroume-ika (<i>Ommastrephus onalaniensis</i> , et <i>Kôika</i> (<i>Liligo</i>) ...	52
M.—Homards... ..	52
N.—Awabi (coquillages <i>Haliotis gigantea</i>)	53
O.—Namako (<i>Stichopus japonicus</i>)	54
P.—Huitres (<i>Ostrea cucullata</i>)	54
Q.—Nori (<i>Porphyra laciniata</i>)	55
R.—Sékika-Saï (<i>Gelidium Corneum</i>)	55
V.—Appareils et instruments de pêche—Divers systèmes de pêche	56
A.—Filets	56
B.—Systèmes divers de pêche à la ligne	67
C.—Yéri (Pots)	69
D.—Ouké (Nasses)	69
E.—Yana (Nasses à barrage)	70
F.—Pêche avec cormoran	70
VI.—Bateaux de pêche... ..	73

CHAPITRE III.

DE LA PÊCHE À LA BALEINE ET AUX ANIMAUX MARINS.

I.—Pêche à la baleine	79
II.—La Chasse à la loutre et au phoque	87

CHAPITRE IV.

L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE DES JAPONAIS, TENTÉE À L'ÉTRANGER.

	PAGES.
I.—Pêche dans la mer coréenne	92
II.—Pêche des Japonais, sur les côtes des îles Shangaliens et des territoires russes.	98
III.—Pêches de la perle à l'île Thursday, et du saumon sur le territoire du Canada par nos pêcheurs	102

CHAPITRE V.

DE LA PISCICULTURE.

A.—Huîtres	106
B.—Les Coquillages de la perle	108
C.—Coquillage Hamagouri (<i>silquaria constricta</i>)	109
D.—Le coquillage Haïkaï (<i>area gronosa</i>)	110
E.—Les Carpes (<i>cyprimes capis</i>)	111
F.—Poissons rouges	111
G.—L'anguille (<i>Anguila Bostoniensis</i>)	112
H.—Souppons (espèce de tortue- <i>Trinyx japonicus</i>)	113
I.—Le saumon (<i>onerhynchus Haberi</i>) et la truite-Saumonée (<i>onerhynchus</i> Haber Hilgd)	113
J.—Shi-saï (<i>porphyra laciniata</i>) vulgairement appelé Hoshi-nori ou Nori tout court	116

CHAPITRE VI.

DIVERSES SORTES DE FABRICATION DES PRODUITS MARITIMES.

A.—Souroumé	120
B.—Hoshi-awabi (oreilles de mer séchées)	123

	PAGES.
C.—Iriko-Biches de mer séchées (stichopus)...	125
D.—Nageoires de requins ...	127
E.—Les Ebi séchés ...	128
F.—L'algue ...	129
G.—Kanten ...	132
H.—Conserves de poissons ...	132
I.—L'huile de poisson ...	134
J.—Katsou-boushi ...	135
K.—Engrais de poisson ...	136

CHAPITRE VII.

DE L'INDUSTRIE DES MARAIS SALANTS.

I.—Historique de l'industrie des marais salants ...	141
II.—Marais salants ...	142
A.—Mode de grillage ou cuite du sel ...	143
B.—Four pour la cuite du sel... ..	145

CHAPITRE VIII.

ILE FORMOSE.

I.—Pêche sur mer ...	148
II.—Fabrication des produits maritimes ...	149
III.—Pisciculture ...	151
IV.—De l'industrie des marais-salants ...	151

Note ...	153
----------	-----

CARTE:

1. Indiquant la température de l'onde des côtes du Japon ...	34
2. Indiquant la profondeur de la mer environnante du Japon.	34
3. Filet pour la pêche de tons en usage sur la côte de Tashiro- hama, à Miyaghi-ken	66
4. Grand filet «Ôshiki-ami» en usage à Nagasaki... ..	66
5. Pêche aux bonites	68
6. Nasse en usage à Shiga-ken... ..	68
7. Pêche aux trintes sur le fleuve de Nagara-kawa (Ken de Ghifou)	70
8. Pêcherie de baleines (Départ des canots) à Ikézouki, Naga- saki	78
9. Pêcherie de baleines (attaque) à Ikézouki, Nagasaki... ..	78
10. Filet, Harpons, cordes en liu pour la pêche de baleine ...	78
11. Représentant les marais salants et indiquant et la quantité de pluie	140
12. Four pour la cuite du sel marin	142

NOTIONS GÉNÉRALES.

L'Empire du Japon est situé à l'Est du Continent asiatique entre 21°45' et 50°56' de latitude nord, et entre 119°20' et 150°32' méridien Est de Greenwich. Avec ses nombreuses îles et îlots parsemés çà et là sous cette latitude, l'île principale du Nippon s'étend au Nord-Est, depuis les îles Kouriles de la mer d'Okhotsk, jusqu'aux îles Formose et les Pécadores, au Sud.

Sa pointe de l'extrême nord touche presque à la zone glaciale, tandis que celle de l'extrême sud atteint la zone torride. Il s'en suit que ses côtes baignées alternativement par des courants chauds et froids, et habitées par des poissons des deux océans du nord et du sud sont très riches en toutes sortes de produits maritimes. A l'intérieur, une longue chaîne de montagnes se prolonge depuis l'extrême nord des îles Kouriles jusqu'à la pointe de l'île Kiouchou, par *l'île principale* ou Hondô et coupe, ainsi du milieu, le pays, juste en deux sections. De vastes forêts s'élèvent sur des caps, promontoires, ou autour des ports et baies où trouvent refuge et abrit des groupes de poissons, et les attirent aux rivages.

La pêche est abondante dans ces parages, et presque toutes les côtes offrant de grandes commodités et des facilités diverses pour la pêche; pas un lieu qui ne soit habité par des pêcheurs. Aussi la population maritime est-elle fort dense. On en compte actuellement 900,000 feux avec plus de 3,300,000 habitants vivant de la pêche de poissons et d'autres industries se rapportant aux produits maritimes.

Quant au nombre des bateaux de pêche, il s'élève à 377,000 pour tout le pays entiers. L'abondance de la pêche est telle que nos marins se contentaient de pêcher seulement dans la mer intérieure, et ne s'adonnaient point à la recherche d'autres ressources au large des océans. En outre, la politique d'isolement des anciens temps a complètement éteint chez eux, cet esprit d'initiative de construire des embarcations de pêche de gros tonnage.

Heureusement, toutefois, l'accroissement de la population japonaise, le développement de la consommation intérieure des produits maritimes, ainsi que le progrès de l'échange international, c'est-à-dire, tous ces phénomènes économiques datant des années de la Restauration de l'ère de Meiji (1868) ont augmenté la demande des poissons et d'autres produits de la mer, et ont, par là stimulé, surtout depuis quelques temps, nos habitants de côte à aller tenter la grande pêche, soit dans la mer de Corée, soit dans les eaux voisines des îles russes, et cette industrie a, pour eux, sensiblement agrandi, le cercle d'action.

L'origine de la pêche de mer et fluviale date des temps antiques. C'est que nous sommes un peuple très friand de poissons, et cette industrie fut de tous temps très répandue chez nous. La demande de nos produits maritimes de la part des Chinois, des Européens et des Américains, a eu pour résultat de nouveaux débouchés sur les marchés étrangers; et de nos jours même, son importance rivalise avec celle d'une foule de nos industries des produits terrestres, et cela grâce sans doute, à la position géographique très adaptée de notre Empire, pour toutes sortes de pêches.

Nous allons donc passer en revue notre histoire traditionnelle se rattachant à cette grande industrie.

Histoire de l'industrie des pêches maritimes et Fluviales au Japon.

CHAPITRE I.

DE LA TRADITION DE L'ORGANISATION ADMINISTRATIVE DE L'INDUSTRIE DES
PRODUITS MARITIMES ET FLUVIAUX.

I.—Organisation administrative, sous le gouvernement des Tokougawa.

Quoique de nos jours, il ne nous soit plus possible de connaître l'origine de l'industrie de la pêche au Japon, nous savons néanmoins par l'histoire, que cet art fut cultivé dès la plus haute antiquité. Ainsi, nous lisons ce qui suit dans l'histoire. Lorsque notre ancêtre Tenshio envoya un messenger à «Hondo», le Dieu «Oukémotchi-no-kami»¹⁾ l'invita à un diner, dans lequel, il lui offrit les «Hata-no-hiro-mono» ce qui veut dire grands poissons; les Hata-no-samono ou petits poissons); les «Kéno-aramono» ou grands animaux et les «Kéno-ni-komono» ou petits animaux etc.....» Ceci nous fait voir que certains systèmes de pêche étaient déjà connu dès cette époque, puisque l'on pouvait servir des poissons et de la chair d'animaux sauvages au repas.

¹⁾ Tenshio ou Tenshio-ko-Daijingou est l'ancêtre du peuple japonais. Il est vénéré comme un Dieu.

Dans nos vieilles annales ou lit encore ce qui suit : Quand le Dieu «Kotoshiro-noushi» se rendit au cap de Miho, dans la province d'Izoumo, il fit de la pêche un de ses amusements favoris ; le Dieu «Sarouda-hiko» pêche les coquilles appelées Hirafo, dans un endroit appelé Asaka, dans la province d'Isé ; enfin le Dieu (ou la Déesse) «Amé-no-ousoumé-no-mikoto» fendit en deux le mollusque appelé rat de mer. Mais l'histoire ne nous apprend rien ni sur les instruments employés ni sur le mode de pêche alors en usage. Si nous cherchons dans la tradition nous y trouvons ce qui suit : Lorsque le Dieu «Koushiyataka-no-mikoto» donna un festin au Dieu «Tatémikazouchi-no-mikoto» pour fêter le Dieu «O-anamotchi-no-mikoto», il fit descendre des cordes dans la mer par les «ambito» (marins ou pêcheurs), à une profondeur d'un millier de brasses, et leur fit pêcher des poissons nommés Souzouki (Percala brax japonica) ; le Dieu «Yazouka-mizouomi-tsou-no-mikoto», lorsqu'il fonda la province d'Izoumo, pêcha aussi de ces poissons. Ceci nous fait voir que la pêche au filet était déjà pratiquée en ces temps anciens ; enfin lorsque «Ninighi-no-mikoto», descendant du Dieu Souverain, débarqua à Tsoukoushi (îles Kiouhou), et qu'il s'en rendit maître, son fils Hono-soueri-no-mikoto employa ses loisirs à la pêche, pendant que le Dieu «Hihoho-démi-no-mikoto» employait les siens à la chasse. Ces traits historiques nous font connaître que les princes du sang impérial se livraient chacun selon ses goûts, les uns aux plaisirs de la pêche, les autres aux plaisirs de la chasse.

Au temps de l'expédition de l'Empereur Jin-mou-tenno (667 ans av. J.—C.), le prince impérial Shiinetsou-hiko, l'un de ses petits-fils s'adonna à la pêche, dans la baie de Hayasoui-no-séto, (province de Boungo). C'est pour cela qu'il fut et est encore même de nos jours, vénéré comme le Dieu de la pêche par les pêcheurs de la province.—On sait encore qu'un Bureau dite « Bureau de pêcheurs » de truite «Oukai-bé» fut créé par ordre impérial, dans l'ancien temps, dans une ville appelée Ada de la province de Yamato.

Au temps de l'Empereur Soui-jin (50 ans av. J—C.), à l'occasion d'une fête célébrée en l'honneur de «Tensho-ko-daijingou» Dieu ancêtre du Japon, la princesse maîtresse des cérémonies choisit des «ama» du village de «youki» («ama» femmes de pêcheurs, très-habiles à plonger et restant très-longtemps sous l'eau) et leur fit pêcher des awabi (ormiers ou oreilles de mer) et des bonites (espèce de thon) pour les offrir au Dieu Tensho-ko-daijingou : Elle lui offrit aussi des truites qu'Elle avait reçues des habitants de Kawabé à Watarai, province d'Isé. Ceci nous fait voir que les produits de la mer figuraient déjà à cette époque parmi les offrandes faites aux dieux.

Bientôt, l'industrie de la pêche prit un grand développement partout, mais spécialement dans les provinces baignées par la mer de l'Ouest du Japon. Elle en arriva à un tel point que bon nombre de pêcheurs se rendirent jusques en pleine mer et sur les côtes de la Corée. C'est ainsi qu'ils connurent la Corée et commencèrent à entretenir des relations avec les habitants de ce pays.

La reine Jin-gou-kogou, avant de tenter son expédition en Corée, y envoya des marins (ou pêcheurs) pour se faire renseigner, sur l'état de ce pays. Lorsqu'elle partit pour ce pays avec ses vaisseaux de guerre, dans le but bien arrêté de le conquérir, elle enrôla ces pêcheurs dans son armée, pour lui servir de guides.

Plus tard, lorsque l'Empereur Nintoku-tenno envoya une ambassade en Corée, il prit 10 pêcheurs d'Awaji et les fit servir comme matelots sur le vaisseau qui portait l'ambassade impériale. Ainsi les marins et les pêcheurs des provinces de l'Ouest rendirent de grands services à la Cour, comme pilotes sur la mer Coréenne. Mais peu à peu le nombre de ces employés au service de la cour augmentant, ils se formèrent en une puissante Corporation, et leur influence devint telle qu'à la 3^{me} année du règne de l'Empereur Wô-jin-tenno (272 ans av. J—C.) ils se révoltèrent et ne voulurent plus se soumettre aux ordres de la Cour, mais bientôt ils furent exterminés par les habitants d'Ohama,

qu'avait envoyés le Souverain. Ces fiodèles serviteurs furent nommés Chefs de pêcheurs et marins. A la 5^{me} année du règne de cet Empereur, deux Bureaux dits : «*Ama-bé*» (Bureaux de la pêche) et : «*Yama-mori*» (gadiens de forêts) furent institués à la Cour impériale, et les princes du Sang furent chargés de leur administration.

A la 3^{me} année de l'ère Taika (646 ans av. J—C.), sous le règne de l'Empereur Kôtokou-tenno, eut lieu la restauration de la constitution du pays. Le gouvernement féodal fut aboli et remplacé par le gouvernement de l'Empereur en personne, représenté dans chaque province par des préfets envoyés par la cour. C'est alors que l'administration des populations marines et des pêcheurs fut remise entre les mains de ces fonctionnaires.

Le développement de l'industrie de la pêche donna naissance à des mesures jugées nécessaires pour prévenir les abus de pêche dans les fleuves, les lacs, les rivières et les étangs. Ainsi à la 4^{me} année du règne d'Empereur Tenmou-tenno (673 ans av. J—C.), afin de protéger et de favoriser la reproduction et la multiplication des poissons, une ordonnance impériale interdit l'usage de la vanne dite «*Hima koki*».

A la 3^{me} année du règne de l'Empereur Jito-tenno (692 ans av. J—C.) la Cour impériale fit choix sur la mer dans les parages de Mouko, province de Sétso, d'une étendue de 1,000 tcho carrés, en fit une Station de pisciculture, y mit des gardiens et défendit aux pêcheurs des environs d'y venir faire la pêche.

A la 6^{me} année du règne du même Empereur (695 ans av. J—C.), le Souverain fit un pèlerinage à Isé, et lors de son passage dans la province de Shima, il se fit remettre un rapport détaillé sur l'état de l'industrie de la pêche dans ce pays.

Tous ces faits nous font connaître combien à la cour de Kioto on s'intéressait au progrès et au développement de cette industrie.

A la 2^{me} année de l'ère Yorô, sous le règne de l'Empereur Ghen-

sho-tenno (718 ans av. J—C.) on établit une loi fixant des impôts à payer en nature (poissons ou autres produits de pêche).

L'ère de Yorô est l'une des époques où le Bouddhisme fut le plus florissant dans le pays, et particulièrement à la cour impériale.

Dans un motif de charité et de piété religieuse exagérée et mal entendue on en vint à prendre en horreur la pêche et la chasse, deux actions que l'on regardait comme des meurtres. L'Empereur Shobou et la reine Kôkei-tenno, deux fervents bouddhistes, portèrent ce sentiment de piété religieuse à un tel degré, que la pêche des poissons fut frappée d'une rigoureuse interdiction. On alla jusqu'à ordonner la mise en liberté des poissons pris et destinés à être mangés ; les oiseaux en cage profitèrent aussi de cette ordonnance ; il fallut aussi leur rendre la liberté.

Cependant, tous ces décrets ne furent pas longtemps respectés. Sous le règne des Empereurs Jonin (770) et Kan-mou (en 780) l'usage de la chasse et de la pêche fut repris parmi le peuple. On en arriva même jusqu'à l'abus.

Les étangs furent mis à sec, et tous les poissons grands et petits qui s'y trouvaient furent drainés et pêchés ; de telle façon que ce mode abusif de la pêche finit par être nuisible à la reproduction des poissons d'eau douce. Aussi l'interdiction de la pêche fut-elle de nouveau et souvent lancée par les autorités. Les grands domaines des hauts fonctionnaires ou des gens riches qui, par le fait de la possession des rivières ou étangs, monopolisaient, en quelque sorte, le droit de pêche, furent saisis par la cour impériale, et remis entre les mains des pouvoirs publics, afin de faire ainsi partager à tous et impartialement le profit de cette industrie.

Plus tard, un Edit impérial concernant l'abus de la pêche, fut promulgué (dans les provinces environnantes de Kioto), et dans les provinces des 7 grandes divisions territoriales, prohibant la pêche par le dessèchement des étangs ou des rivières. Dans le cours de la 1^{ère} année de l'ère Daïdo (en 806) l'Empereur Heijô-tenno confisqua

toutes les propriétés (montagnes, fleuves, et rivières, mer, îles, champs) de ses sujets, afin d'empêcher la destruction des poissons.

L'Empereur Saga-tenno (en 814) défendit la pêche des truites aux habitants des provinces d'Yamashiro, d'Yamato, de Kawatchi, de Sétso et d'Omi; à la 10^{ème} année de la même ère (en 819), la pêche des poissons d'eau douce au moyen de l'empoisonnement de l'eau fut pratiquée fréquemment. Cet empoisonnement consistait en une herbe vénéneuse que l'on hachait et que l'on jetait dans une rivière. Les poissons qu'on mangeaient mourraient immédiatement. Ce mode de destruction fut bientôt proscrit par l'Empereur.

En résumé, il est clairement démontré par ce qui vient d'être raconté que dès cette époque, des mesures administratives destinées à protéger l'industrie de la pêche commencèrent à être établies. Elles furent de plus en plus encouragées et régularisées, dans les années de l'ère Kan-pei (en 890), sous le règne des Empereurs Ouda-tenno, dans les années de l'ère Enghi (en 900) règne de l'Empereur Daïgo-tenno. Le bénéfice tiré des produits de la pêche et des produits du sol ayant un caractère public, la possession des montagnes, fleuves, étangs etc. par des particuliers fut interdite, et en même temps, il fut ordonné que les produits maritimes récoltés par le peuple, seraient offerts en tribut à la cour. C'est là l'une des clauses du fameux Edit impérial dit «Enghi-shiki-mokou» ou formulaires de l'ère Enghi.

L'interdiction de la pêche reparut au temps des Empereurs Shirakawa-tenno (en 1073) et Soutokou (en 1126). La raison en est que ces souverains étant de fervents bouddhistes, tantôt ils lancèrent des règlements sévères interdisant la pêche dans certains lieux, (fleuves, étangs et rivières), tantôt, ils firent brûler les filets des pêcheurs. Il y eut un temps où la pêche ne fut tolérée que pour les poissons destinés à être offerts aux ancêtres impériaux, et où la pêche des truites au moyen des cormorans, système appelé Oukaï, fut aussi défendue en même temps que la chasse des oiseaux avec les faucons. Ces proscrip-

tions si souvent répétées nous font voir avec quelle activité le peuple Japonais s'adonnait à la pêche en ces temps là.

Tous ces faits racontés brièvement se rapportent au temps où le Japon était gouverné par la cour de Kioto, c'est-à-dire, par les souverains. La capitale fut fondée dans cette ville, et le pouvoir impérial ne s'étendit alors efficacement que sur une étendue relativement restreinte ; d'où il résulte que les traditions historiques connues sur la pêche sont à peu près insignifiantes, et transmises d'une manière vague et obscure. Ce que l'on sait plus ou moins clairement ne se rapporte qu'à la capitale de Kioto et ses environs, aux îles Shikoku et aux provinces baignées par la mer intérieure. Pour ce qui concerne les provinces de l'Est et du Nord, l'histoire ne nous apprend rien de précis sur la pêche. Tout ce que l'on sait, et cela encore vaguement, c'est qu'à l'époque où Minamoto-yoritomo, général et représentant du souverain, établit son gouvernement féodal à Kamakoura, et qu'il s'empara du commandement de l'armée, dans les années de l'ère Keukou (en 1286) la pêche maritime se répandit peu à peu dans les provinces littorales de l'Est. On lit dans l'histoire du Japon que Yoritomo, en récompense des services que lui avaient rendus les pêcheurs des côtes des provinces d'Izou et d'Awa, lorsqu'il entreprit d'y établir son gouvernement, leur accorda le privilège de la pêche.

Au temps du gouvernement d'Ashikaga (en 1335) le pouvoir du Mikado était encore méconnu par le peuple habitant loin de la capitale. Il y eut alors des pêcheurs intrépides ou plutôt des pirates qui allèrent commettre des actes de brigandage et de pillage sur les côtes de la Chine, de l'Annam, et de Siam. D'un autre côté, des individus riches et puissants des provinces de l'Est et du Nord, constituèrent des corporations de pêcheurs-marins, et entreprirent l'industrie de la pêche sur une vaste étendue des côtes.

Sous le gouvernement du prince Ota-Nobunaga et sous celui de Toyotomi-Hidéyoshi, vulgairement appelé Taikô-sama, l'administration

fut centralisée, le pays unifié et pacifié. Bientôt eut lieu l'expédition de Corée par Hidéyoshi ; ce fut en l'an 1500. Ce Seigneur, alors chef temporaire du Japon, se servit des pêcheurs des provinces de l'Ouest et des îles Kiouhou, comme pilotes de ses vaisseaux de guerre, et les envoya jusqu' en Corée avec sa formidable armée. Cela nous montre encore que les pêcheurs de ces provinces fréquentaient déjà à cette époque, les parages de la mer Coréenne, pour y exploiter la pêche, et qu'ils connaissaient la Corée.

La famille de Toyotomi-Hidéyoshi s'éteignit avec son gouvernement, et la famille de Tokougawa prit sa place au pouvoir. Le prince Iéyasou pratiqua la politique d'isolement, et prit comme principe de gouvernement la fermeture du pays aux étrangers. C'est dans cette vue politique que dans le courant des années de Keitcho (en 1613) il apporta une certaine restriction à la jauge des vaisseaux du peuple. Il ne voulut pas que l'on construisit de grands bâtiments pouvant tenir la haute mer et défendit même au peuple la navigation sur les mers étrangères.

La paix ainsi maintenue durant des siècles, permit aux seigneurs, les *Daïmio*, de songer à développer les sources de richesse qui se trouvaient dans leurs domaines, et à faire goûter à chacun de leurs sujets les charmes d'une vie paisible. Ils s'occupèrent beaucoup des intérêts de leurs provinces. Seule la question de l'industrie de la pêche maritime fut négligée de leur part, et bien peu d'entre eux la protégèrent d'une manière efficace. Ce furent donc les gros négociants ou les riches industriels qui engagèrent de gros capitaux dans cette industrie. Ils devinrent possesseurs de grands filets pour la pêche en mer et dirigèrent ainsi des populations maritimes. Partageant généralement le bénéfice, au taux de tant pour cent avec les pêcheurs, ils entreprirent de grandes pêches, auxquelles furent employés des milliers de marins. Plus tard, ils devinrent ainsi, en quelque sorte, les capitalistes des pêcheurs. Il arriva même très souvent qu'en temps de disette et de mauvaises pêches, ils leur distribuaient des secours pécuniaires pour leur venir en aide.

Mais en ce temps là, les pêcheurs ne s'écartaient point des côtes et l'industrie de la pêche ne put prendre une grande extension. Ce n'est qu'à partir de la fameuse restauration de 1869, c'est-à-dire depuis la reprise du pouvoir par la cour du Mikado actuel, que l'industrie des produits maritimes reçut une impulsion toute nouvelle, et que cette importante question commença à attirer l'attention du gouvernement et du pays, et que la pêche dans l'océan, c'est-à-dire la pêche dans les mers lointaines devint l'objet d'un actif encouragement de la part de l'Etat.

II. Lois réglemens et organisation de l'industrie des produits maritimes et fluviaux sous le gouvernement actuel.

La Restauration du gouvernement impérial fut proclamée la 1^{re} année de l'ère actuelle de Meiji (1868), et la souveraineté de la Cour de Kioto, qui était en quelque sorte éclipsée par la puissance du Shogounat et de la famille de Tokougawa, en particulier, fut remise entre les mains du vrai souverain. Cet important événement politique amena un grand changement dans le système administratif concernant l'industrie de la pêche en mer et des produits maritimes, qui jusqu'alors différaient d'une province à l'autre selon le bon plaisir du seigneur. Au temps de la féodalité, l'étendue de mer accordée pour la pêche avait été limitée à la côte des provinces que possédait chaque prince. Chacun d'eux s'était approprié seulement la partie des mers longeant le littoral des provinces sur lesquelles s'étendait son pouvoir. Tout cela fut aboli, à l'époque du gouvernement de la cour impériale.

Une ordonnance impériale publiée la 8^{me} année de Meiji (en 1875) remit, en effet, toute la mer et les côtes du Japon en la possession du gouvernement impérial.

Cependant, pour ne point indisposer les populations par un changement par trop radical concernant les pêcheries, le nouveau gouvernement crut bon de tolérer certains privilèges accordés autrefois par les Seigneurs. C'est pour cela que les pêcheurs continuent à s'adonner à l'industrie, de la pêche selon les anciennes contumes.

Le gouvernement du Mikado qui est devenu depuis un fervent adepte de la civilisation occidentale s'est appliqué de toutes ses forces à en introduire les éléments chez lui. Le problème de l'amélioration de l'industrie des produits maritimes et de la pêche en mer, a été l'un des programmes de sa politique d'inauguration. Il a voulu que le Japon prît part à l'Exposition de Vienne en 1872 et à celle de Philadelphie en 1889, et ces Expositions ont contribué grandement à donner aux japonais, et en particulier, à ceux qui s'intéressent à l'industrie de la pêche maritime, une idée du degré qu'a acquise l'industrie de la grande pêche dans les pays d'occident et en Amérique.

Lors de l'Exposition Universelle des produits-maritimes, ouverte à Berlin en 1880 et à Londres en 1883, notre pays a participé à ces 2 fêtes, et ça a été pour le Japon, une occasion de faire connaître la richesse de ses produits maritimes au public européen, et d'introduire, en même temps chez nous bien des inventions dues à la pisciculture européenne. Le système d'incubation est un de ces résultats, ainsi que d'autres connaissances scientifiques sur le mode de l'exploitation de notre industrie maritime, dans laquelle se faisait alors sentir un grand besoin des améliorations.

En 1885, il fut créé pour la première fois un département administratif des produits maritimes, au ministère de l'agriculture et du commerce. Tous les soins furent apportés au développement de cette industrie ; tels sont par exemple la loi sur les corporations de pêcheurs, la répression des abus de pêche des jeunes poissons et des coquillages. La récolte des herbes maritimes fut soumise à une rigoureuse surveil-

lance ; des travaux d'études sur l'état des produits maritimes furent entrepris ; des réglemens furent promulgués pour protéger la conservation des loutres et des phoques ; enfin bien d'autres mesures administratives furent prises par le gouvernement pour donner de l'extension à l'exploitation de cette importante branche de l'industrie maritime. La loi sur les primes d'encouragement à la pêche sur mers lointaines dont nous donnons plus loin un compte-rendu détaillé en est aussi.

**A.—Création de bureaux ou départements des affaires administratives
des produits maritimes et fluviaux.**

Peu après la fondation du gouvernement impérial, un département dit «Département d'encouragement à l'agriculture» fut créé au Ministère de l'intérieur, et toutes les questions administratives concernant les produits maritimes lui furent confiées. Puis en 1881, lorsque fut créé le ministère de l'agriculture et du commerce, ces questions furent reportées sous la dépendance du nouveau ministère. Pendant cet intervalle, l'administration des produits maritimes acquit une importance telle qu'en 1885, elle a dû être séparée du département de l'agriculture, former un bureau indépendant ; c'est le département actuel des produits maritimes. Cependant à la suite d'un changement ministériel en 1890, ce département fut supprimé, et ses fonctions furent confiées de nouveau, au Département de l'agriculture dans le Ministère de l'agriculture et du commerce ; mais l'importance de l'industrie de la pêche ne cessa de préoccuper l'attention du pays. Bientôt un bureau d'études des produits maritimes fut institué au dit Département. Ce comité fut chargé d'étudier l'état de la pêche maritime, et des moyens propres à la

développer. Un laboratoire d'essai de fabrication des produits maritimes lui fut même adjoint. D'autre part, un comité d'études des produits maritimes fut aussi créé au Ministère de l'agriculture et du commerce ; des hommes compétants et expérimentés dans l'industrie de la pêche en mer en furent nommés membres, et le gouvernement s'occupa avec eux des questions propres à développer cette industrie. C'est à cette époque, que la loi d'encouragement à la pêche sur mers lointaines fut promulguée.

La multitude d'affaires concernant l'administration des produits maritimes obligea de nouveau le gouvernement à créer un département spécial qui fut ouvert en 1897 au ministère de l'agriculture et du commerce.

L'industrie des salines est encore une branche fort importante du commerce de notre pays. On sentait le besoin de développer et d'améliorer le système de fabrication du sel. C'est donc en 1898 qu'un comité chargé des études de l'exploitation saline du pays, a été nommé au Département des produits maritimes, et un bureau spécial a été créé cette année-ci (1899). Il s'occupe des moyens d'améliorer le mode de fabrication du sel sous les ordres du Département cité plus haut.

Voilà un aperçu sommaire sur l'histoire des progrès qu'a suivis l'administration de l'exploitation des produits maritimes, et des grandes pêches ; cette administration, après avoir traversé des phases plus ou moins brillantes est parvenu à établir diverses bases de l'industrie des produits maritimes, et a grandement contribué à des oeuvres bienfaisantes, dans l'intérêt du pays. Nous allons donc passer en revue, les divers travaux industriels maritimes qui se sont fondés sous son patronage.

B.—La pisciculture.

Le mode de, incubation européenne des saumons, fut pratiqué pour la première fois en 1871, grâce aux soins qu'y apporta l'ancien Département d'encouragement à l'agriculture dans le ministère de l'intérieur, et les effets n'en continuèrent pas moins, même après la suppression de ce Département ; seulement ce fut placé cette fois—ci sous la dépendance du ministère de l'agriculture et du commerce. On a essayé d'importer des saumonets de races étrangères ; les œufs furent distribués et semés dans presque tous les fleuves et les lacs du pays. L'expérience nous a appris depuis que c'est surtout dans les provinces du Nord et de l'Est que la multiplication de ces poissons réussit mieux que partout ailleurs. L'expérience fut continuée jusqu'en 1890, et l'un des résultats les plus frappants que l'on ait obtenus dans ce système de pisciculture, c'est que le lac de Tchousenji à Nikko produit aujourd'hui d'excellentes truites saumonées, et des saumons.

C.—Essai de fabrication des conserves de poissons et autres.

Dès l'époque où fut institué le Bureau d'encouragement à l'agriculture, on commença à fabriquer des conserves de sardines huilées, de poissons fumés, d'huile ou de graisse de poissons ainsi que des conserves de poissons que l'on consomme en Europe et en Amérique. De nos jours, la fabrication de ces conserves de poissons s'est même grandement développée, sous l'impulsion du ministère de l'agriculture et du commerce, et l'essai que l'on a fait de fabriquer de l'huile de poisson, en particulier, et les résultats obtenus ont encouragé cette

industrie, et on voit se former des sociétés et des fabriques dans ce but. La fabrication de conserves de maquereaux salés fut aussi essayée par le Département des produits maritimes, et on en exporte en Amérique, de même que les harengs fumés fabriqués par des établissements de l'Etat ont été souvent envoyés en Australie.

D.—Participation aux Expositions Universelles des produits maritimes à l'étranger.

Le gouvernement Japonais a pris part à presque toutes les Expositions des produits maritimes ouvertes en Europe et en Amérique: ainsi en 1880, à l'Exposition de Berlin, et en 1883, à celle de Londres. Des specimens des diverses races de poissons, et des appareils et modèles servant à la pêche sur mer, des échantillons de produits maritimes pouvant être considérés comme articles d'Exportation, furent envoyés à toutes ces Expositions, et contribuèrent ainsi grandement à faire connaître les productions maritimes du Japon, au public européen.

En 1898, le gouvernement japonais a aussi accepté l'invitation qui lui fut faite, de participer à l'Exposition Universelle des produits maritimes ouverte à Berne, en Suisse. Nos produits maritimes y ont figuré pour une large part, et ont obtenu un grand succès.

Enfin, nous avons montré aussi nos diverses espèces de produits maritimes aux diverses Expositions d'un caractère général. Ainsi à commencer par l'Exposition Universelle de Vienne en 1871, puis à celle de Paris en 1875, de Chicago en 1893; du Centenaire de Colomb, et enfin nous allons prendre part à celle de Paris en 1900.

E.—Mesures de protection des loutres et des phoques.

Les Etats-Unis d'Amérique et la Russie possèdent des côtes où l'on cultive ces animaux marins à fourrures, et le gouvernement de ces pays apporte de grands soins à la multiplication des espèces de loutres et de phoques.

Le Japon possède aussi, dans le nord, des côtes où vivent ces animaux marins, principalement aux îles Tchishima (îles Kourilles). Le gouvernement a établi en 1874 une loi protectrice, n'autorisant la chasse de ces animaux qu'à ceux qui en ont la permission ; malgré cela des barques étrangères faisant la chasse de contrebande n'en ont pas moins ravagé nos côtes peuplées de ces animaux à fourrures, et l'on a été obligé de prendre des mesures rigoureuses contre les chasseurs étrangers. La loi sur la chasse aux loutres et aux phoques a été promulguée en 1894. Elle a pour but d'entraver la chasse faite par les étrangers, et de donner en même temps toute liberté d'action à nos explorateurs sur les côtes du nord. Jusqu'ici, en effet, ce genre de chasse n'était guère pratiqué chez nous, et ce n'est que depuis ces quelques années, qu'il a commencé à se répandre parmi les populations côtières. On compte actuellement 22 barques japonaises qui vont tous les ans dans les parages des îles Kourilles faire la chasse aux loutres et aux phoques.

Lors du congrès universel pour la protection des animaux marins à fourrures, tenu en 1897 à Washington, le gouvernement japonais y a envoyé ses délégués, s'est entendu avec l'Amérique et la Russie, sur les mesures internationales à prendre en vue de protéger les animaux marins, et a conclu un arrangement pour défendre ses intérêts sur les côtes de la mer du nord du Japon.

**F.—Commission d'enquête sur l'industrie des produits
maritimes et fluviaux.**

Cette commission dont la mission était d'établir la situation exacte de l'industrie de la pêche en mer qui s'exploite dans le pays, fut nommée pour la première fois en 1880, au ministère de l'Agriculture et du commerce. Ses travaux d'enquête furent terminés en 1891. Elle adressa au gouvernement un rapport détaillé sur l'état de nos produits maritimes. Le gouvernement decida ensuite de poursuivre cette enquête, et institua en 1893, un bureau des produits maritimes. On commença par classer les questions à examiner en 3 sections. Ce furent : 1^o Section de l'industrie de la pêche ; 2^o Section de la fabrication des produits maritimes, et enfin 3^o, Section de la pisciculture.

Plus tard ce comité fut supprimé ; mais ses travaux furent transmis au Département des produits maritimes, qui tout en continuant ses travaux d'enquête sur l'industrie maritime, s'occupa activement de son développement. Des rapports périodiques furent souvent publiés et distribués à tous ceux qui s'intéressaient au commerce des produits maritimes.

Bientôt, des laboratoires de pêche maritime furent créés dans les diverses préfectures maritimes. Le gouvernement central, conformément à la loi sur la subvention aux laboratoires d'études agricoles, décida de subvenir, dès l'année courante (1899), aux frais d'examens et d'essai qui devront se faire dans ces nouvelles institutions. On espère qu'avec ces mesures d'encouragement, ces laboratoires contribueront à faire progresser leurs travaux.

G.—Protection de l'industrie des Salines.

Ce sont les provinces du sud qui sont le plus renommées pour cette branche de l'industrie. Comme cette dernière a d'étroits rapports avec l'état économique du pays, le gouvernement a songé à fonder des corporations de saliniers; en 1884, les propriétaires des marais salants des 10 provinces du sud se réunirent en corporation. Cette corporation subsiste encore et travaille à améliorer le mode de fabrication du sel; grâce à ses efforts, le commerce d'exportation de notre sel s'est fort développé. De nos jours, on l'expédie en Corée et dans les territoires russes. En 1898, une commission d'études sur l'industrie des salines fut créée au ministère de l'agriculture et du commerce. Enfin un bureau chargé de ce qui concerne l'amélioration de cette industrie a été établi au même ministère.

H.—Prime d'encouragement à la pêche, dans les mers lointaines.

Bien que la pêche sur les côtes se soit tellement développée chez nous que l'on commence à ressentir le manque d'espace, la pêche sur les mers lointaines ne fait point de progrès; on se contente de faibles embarcations et les systèmes de pêche sont tout à fait restreints. C'est donc pour encourager ces expéditions lointaines que le gouvernement a décidé en 1897, d'accorder des primes d'encouragement à ces sortes d'entreprises hardies, et de publier la loi sur les primes d'encouragement à la pêche sur mers lointaines, loi dont voici la teneur :

Article 1.—Dans le but d'encourager la pêche sur mers lointaines, le Trésor affecte à cette entreprise un crédit de 150,000 yen par an.

Article 2.—Sont seuls admis à obtenir la prime, les sujets japonais et les sociétés de commerce dont les membres ou les actionnaires sont sujets japonais, et se livrent à la pêche sur les mers fixées par le ministre de l'agriculture et du commerce, et avec des batiments enregistrés sur la matricule maritime de l'Empire japonais.

Article 3.—Les batiments de pêche construits en bois ou en fer, devront jaugez 50 tonnes et au-dessus pour les vapeurs, 30 tonnes et au-dessus pour les voiliers, ils devront être armés et gréés conformément aux dispositions prévues par le ministre de l'agriculture et du commerce, et montés par un équipage comprenant au moins quatre pour cinq de sujets japonais.

Article 4.—Les batiments de pêche appartenant à une société de commerce, qui voudraient obtenir la prime d'encouragement, devront être préalablement autorisés par le ministre de l'agriculture et du commerce.

Article 5.—Le ministre de l'agriculture et du commerce accorde la prime d'encouragement pour une durée de 5 ans à toute personne ou à toute société commerciale dont l'organisation sera reconnue sérieuse et solide.

La prime varie, d'après le genre de pêche, et d'après les côtes de pêcherie. Dans tous les cas, elle ne doit pas dépasser les limites suivantes.

1^o 15 yen par tonne et par an pour les bâtimens à vapeur. Le prorata de la prime ne s'accroît pas au-dessus de 350 tonnes.

2^o 10 yen par tonne et par an pour les voiliers.

Le prorata de la prime ne s'accroît pas au-dessus de 200 tonnes.

3° 10 yen par an, pour les hommes d'équipage.

La prime n'est accordée ni aux hommes d'équipage qui sont en dehors du nombre réglementaire approuvé par la loi sur la prime d'encouragement, ni aux jeunes marins de moins de 16 ans révolus.

Article 6.—Tout bâtiment de pêche sur mers lointaines, qui a droit à la prime d'encouragement en sera privé, l'année où il ne se sera pas livré à la pêche durant 6 mois entiers.

Article 7.—La prime d'encouragement ne sera pas accordée à ceux qui se livreront à l'industrie de la pêche sur l'un des bâtiments suivants :

1° Tout bâtiment étranger dont la construction date de 5 ans au moment de son enregistrement à la matricule maritime de l'Empire japonais, à compter du jour de la promulgation de la présente loi.

2° Tout bâtiment qui aurait atteint l'âge de 15 ans.

Article 8.—Le ministre de l'agriculture et du commerce peut confier des études et enquêtes sur des questions de pêche ou de pêcheries à celui ou à ceux qui reçoivent la prime d'encouragement. Il peut, en outre, faire embarquer sur leur bâtiment les élèves qui étudient l'art de la pêche sur mers lointaines.

Article 9.—Il est défendu à toute personne ou à son héritier, de vendre, d'échanger, de donner, d'hypothéquer, ou enfin de mettre en gage son bâtiment de pêche ayant droit à la prime d'encouragement, pendant les années de prime, ou durant les 3 ans qui suivent l'expiration du terme de la dite prime.

Exception est faite cependant pour les cas où la prime accordée serait rendue au ministère de l'agriculture et du commerce, par le propriétaire du bâtiment ou au cas où ce dernier deviendrait incapable de tenir la mer, à la suite d'accidents

ou pour d'autres raisons majeures, ou dans le cas enfin où l'une des raisons, désignées dans le paragraphe précité aurait été approuvée par le Ministre de l'Agriculture et du Commerce.

Article 10.—Le ministère de l'Agriculture et du Commerce est autorisé à prélever jusqu'à concurrence de $\frac{1}{10}$ du montant du crédit alloué à la prime d'encouragement indiquée à l'article 1, pour subvenir aux frais d'enquêtes sur l'industrie de la pêche sur mers lointaines et aux frais d'instruction des élèves qui étudient l'application de la dite industrie.

Article 11.—Toute personne qui aurait obtenu la prime d'encouragement par des actes frauduleux, ou qui aurait enfreint la présente loi est passible d'un emprisonnement de 6 mois à 3 ans, et d'une amende de 100 à 500 yen.

La prime obtenue par fraude sera remboursée au ministère de l'Agriculture et du commerce.

Tout acte frauduleux découvert avant l'accomplissement, sera jugé d'après les clauses fixées pour une faute non-suivie d'effet.

Article 12.—Les clauses du code pénal ne sont pas applicables à toute infraction à la présente loi.

Article 13.—Le droit à la prime sera suspendu pour toute personne qui, après l'avoir obtenue conformément à l'art. 5, aurait enfreint la présente loi ou les règlements d'exécution des détails de la présente loi.

Article 14.—Pour les sociétés de commerce, toute peine prévue aux articles de la présente loi sera appliquée contre le gérant ou le directeur.

Article 15.—La présente loi restera en vigueur pendant 15 ans, à dater du 1^{er} Avril de la 31^{ème} année de Meiji (1898).

Article 16.—Le ministre de l'Agriculture et du Commerce est chargé de l'exécution de la présente loi et de fixer les réglemens de détails.

Les réglemens de détails de la loi sur la prime d'encouragement à la pêche sur mers lointaines sont fixés comme il suit :

Article 1.—Les pêches sur mers lointaines, auxquelles sera accordée la prime d'encouragement sont les suivantes :

1. Pêche à la baleine.
2. „ à la loutre.
3. „ au phoque.
4. „ au requin.
5. „ au ton.
6. „ à la bonite.
7. „ à la morue.
8. „ au maquareau.
9. „ à la sèches.
10. „ au flétan.

Article 2.—Les pêches sur mers étrangères, auxquelles sera accordée la prime d'encouragement sont celles qui se feront sur les mers suivantes :

1. Mer de Chine.
2. Détroit de Formose.
3. Mer d'Est du Japon.
4. „ Jaune.
5. Détroit de Corée.
6. Mer du Japon.
7. „ d'Okhotsk.
8. Océan pacifique.

Article 3.—Le nombre réglementaire des hommes d'équipage exige pour avoir droit à la prime d'encouragement à la pêche sur mers lointaines est fixé comme il suit :

BATIMENTS À VAPEUR.

50 tonnes et au-dessus	maximum 28 hommes.
75 " " " 	30 "
100 " " " 	32 "
150 " " " 	35 "
200 " " " 	38 "
250 " " " 	41 "
300 " " " 	44 "
350 " " " 	47 "

VOILIERS.

30 tonnes et au-dessus	maximum 20 hommes.
40 " " " 	23 "
60 " " " 	26 "
80 " " " 	28 "
100 " " " 	29 "
120 " " " 	30 "
140 " " " 	31 "
160 " " " 	32 "
180 " " " 	34 "
200 " " " 	37 "

I.—De l'enseignement professionnel de l'art des pêches maritimes.

L'industrie de la pêche en mer a été fort développée au Japon depuis des siècles. Mais le système de pêche était jusqu'ici routinier et primitif. La facilité des communications marchant de pair avec le progrès économique du pays, il est facile, de nos jours, aux pêcheurs des provinces éloignées de se déplacer pour venir se livrer à leur industrie sur n'importe quelle côte. Ce qui fait que les pêcheries actuellement existantes sont aujourd'hui trop restreintes pour les populations maritimes. De là est née la concurrence entre elles. La consommation du poisson et des autres produits maritimes devenant de jour en jour plus grande, on comprend de plus en plus la nécessité d'une amélioration dans l'industrie maritime, et cette amélioration exige naturellement la connaissance des expériences scientifiques et de leurs résultats.

Le comité national des enquêtes sur l'industrie maritime a vivement réclamé, en 1882, l'institution d'un établissement scolaire pour enseigner l'application et l'art de la pêche maritime. Ses désirs ont été examinés par le Ministère de l'agriculture et du commerce, et un cours sur cette matière a été fondé en 1887, à l'Ecole d'agriculture et forestière de Tokio. C'est de là que date l'enseignement de l'art de la pêche maritime au Japon.

L'utilité de cet enseignement n'a pas tardé à être reconnue par les industriels de la pêche maritime des provinces littorales. Les demandes d'admission à ces cours sont devenues considérables, et ce succès a été un motif bien naturel d'encouragement pour le comité national d'enquête sur les produits maritimes, et l'a décidé à fonder une Ecole spéciale d'application des arts de cette industrie. L'Ecole fut définitivement créée à Tokio en 1888, et les cours qui y sont donnés furent établis d'une manière méthodique. Plus tard, une subvention de

la part du Ministère de l'agriculture et du commerce vint lui donner une nouvelle impulsion. Dès lors l'Ecole commença à être florissante ; et pour que l'institution devint réellement pratique, elle forma d'abord des jeunes-gens destinés à devenir instituteurs, et à porter leurs connaissances spéciales dans les provinces, de manière que cette branche de l'industrie formât plus tard une spécialité.

Bientôt les succès de cet établissement furent si bien appréciés par le gouvernement qu'il finit par le prendre à sa charge, et il en fit une Ecole industrielle de l'Etat. Depuis sa fondation, cette école a fourni plus de 436 jeunes gens qui, une fois leurs études terminées, rentrent dans leurs provinces, et se livrent tous à l'industrie de la pêche, ou à la fabrication des produits maritimes.

Il ne serait pas sans intérêt de donner ici le programme de l'enseignement que l'on suit dans cette Ecole. Le voici :

1. Cours de théorie sur l'industrie de la pêche—Durée 3 ans.
2. Cours pratique—Durée 1 an.
3. Cours d'études ou essais pratiques—Durée 3 ans.

Le programme des cours de théorie est le suivant :

1^{re} année.—1. Cours sur la pêche maritime ; 2. Fabrication des produits maritimes ; 3. Pisciculture ; 4. Zoologie ; 5. Botanique ; 6. Physique ; 7. Chimie ; 8. Cosmologie ; 9. Arithmétique ; 10. Comptabilité ; 11. Dessin.—Programme supplémentaire : Enseignement de langues étrangères.

2^{me} année.—Le programme des cours de la seconde année est le même que celui de la 1^{re}, augmenté seulement des 5 cours suivants : 1. La mécanique (principalement celle qui a trait aux appareils et instruments de pêche) ; 2. Théorie sur l'art de construction des navires ; 3. Théorie sur l'art de navigation ; 4. Lois et règlements régissant l'industrie de la pêche, et des produits maritimes ; 5. Economie politique. Programme supplémentaire : Enseignement de langues étrangères.

3^{me}. année.—Cours pratiques, sur l'art de la pêche et des produits maritimes.

Depuis 1894, le ministère de l'Instruction publique accorde une subvention à toutes les Ecoles d'enseignement secondaire professionnel qui enseignent les éléments de l'industrie maritime, et le ministère de l'Agriculture et du Commerce a décidé, de son côté, de subventionner, à partir de l'année prochaine (1900), les laboratoires et les Ecoles professionnelles des préfectures maritimes.

J.—Expositions nationales des produits maritimes.

En vue de donner de l'extension à l'industrie de la pêche et des produits maritimes, une Exposition fut ouverte pour la première fois au Japon, à Tokio, dans le parc de Ouyéno en l'an 1883. Les poissons secs de toute espèce ainsi que d'autres produits maritimes de nos côtes y figurèrent alors comme il suit :—

1.—Filets, appareils et instruments de pêche maritime....	pièces 6,009
2.—Articles, et instruments servant à la fabrication des conserves et huiles de poissons.	7,817
3.—Instruments de pisciculture.	260
4.—Ouvrages, cartes et dessins se rapportant à l'indus- trie des pêches maritimes.	495
Total.	14,581

Depuis lors, cette industrie fit un si grand progrès, sur toutes les côtes du Japon, que l'on jugea bon d'ouvrir une seconde Exposition, et celle-ci fut ouverte en 1897 à Kobé (Département de Hiogo) ; les articles qui y furent exposés, prouvèrent d'une façon évidente le développement

qu'avait pris notre industrie des produits maritimes depuis la première Exposition de 1883. Voici les articles qui y furent exposés :—

1.—Filets, appareils et instruments de pêche maritime....	pièces 10,257
2.—Articles, et instruments servant à la fabrication des conserves et d huiles de poissons.	31,264
3.—Instruments de pisciculture.	203
4.—Ouvrages, cartes et dessins se rapportant à l'indus- trie des pêches maritimes.	3,534
5.—Machines et batiments de pêche (modèles de). ...	779
6.—Races de poissons vivants de l'eau douce et de la mer.	229
7.—Articles ayant trait à l'industrie de la pêche envoyés par des préfectures de Départements et de divers ministères.	658
Total.	46,906

K.—L'origine des pêcheries, et Lois Coutumières.

Les pêcheries fluviales maritimes ont dû être établies depuis longtemps d'après les coutumes locales des pêcheurs. Les unes appartiennent à un certain nombre de villages, les autres sont possédées en commun par une corporation de pêcheurs. Cette différence de droits à la pêche provient de ce que cette industrie est diversement organisée selon les lieux et le temps, selon la race ou l'espèce de poissons que l'on pêche et aussi parce qu'on a voulu protéger la multiplication des poissons.

A l'époque où la population maritime ou fluviale de pêcheurs était encore clairsemée, chacun avait assez d'espace pour se livrer à cette

industrie : chacun pouvait pêcher où bon lui semblait, mais cette facilité se restreignit, à mesure qu'augmenta le nombre des pêcheurs. Tel village s'appropriâ alors la côte qui lui plut ; tel autre fournit des pêcheurs qui s'adonnèrent uniquement à la pêche en haute mer. Le temps affermit ces coutumes, et le droit de premier occupant, concernant l'accaparement des pêcheries devint un droit de possession qui a fini par prendre force de loi et à devenir immuable et intangible. En même temps, les systèmes de pêche se multipliant et se développant, finirent par former une industrie réellement importante. La concurrence amena bientôt bien des contestations et des prétentions entre les pêcheurs sur le droit de propriété des pêcheries. Bien souvent l'intervention des autorités publiques fut nécessaire pour trancher le différend survenu à propos de la frontière sur la mer, les jugements rendus en ces sortes de procès, sous l'ancien gouvernement de Tokougawa confirmèrent bientôt le droit de pêche en ces catégories suivantes, lesquelles se perpétuent encore de nos jours :—

- 1.—Droit de « *Iso-tsouki* » qui veut dire le droit de pêcher les poissons de la côte.
- 2.—Droit de « *Né-tsouki* », c'est le droit de pêcher les poissons, les coquillages et les herbes marines de toutes sortes qui s'attachent autour et au fond des rochers.

Le droit de pêche en ces 2 sortes de produits maritimes appartenait à la population de la côte où se trouvait la pêcherie de « *Iso-tsouki* » et de « *Né-tsouki* ».

Quant à la pêche des poissons de mer, elle est libre pour tout le monde. Enfin pour compléter ces renseignements, donnons ici le texte de la loi sur le droit de la pêche maritime établi sous le régime de l'ancien gouvernement, et en l'année 2^{me}. de l'ère Kiohō (en 1742) :—

- 1^o.—Pour la pêche des poissons, des coquillages et des herbes marines, l'étendue de mer qui baigne les côtes sera partagée, par le milieu en 2 parties. Chacune de ces parties appartiendra au village dont la côte est baignée par la mer ainsi.

- 2°.—Pour la pêche au large, aucune délimitation n'est établie, chacun peut y pêcher de plein droit.
- 3°.—L'impôt n'est point perçu sur le produit de la pêche des herbes marines.⁽¹⁾ Il n'existe pas non plus de frontière pour la récolte de ces herbes. Les habitants de la côte où poussent ces herbes peuvent les récolter librement, excepté, toutefois, pour ceux qui commettront des actes nuisibles à la multiplication des herbes marines.
- 4°.—La pêche des poissons d'une côte appartient de plein droit aux habitants de cette côte ; et la pêche au large est libre pour tout le monde.
- 5°.—Pour la pêche des petits poissons de la côte, la permission en est donnée selon les coutumes des localités où sera exercée cette industrie.
- 6°.—Pour la pêche dans une baie, la délimitation de la frontière des eaux sera partagée en 2 étendues, par le milieu de la dite baie.

Telle est la loi qui fut promulguée sous le gouvernement de Tokougawa. En province, c'est-à-dire, dans les domaines des seigneurs, les règlements établis dans le même esprit que celui de la loi de Tokougawa, furent promulgués par les Daimio (ou seigneurs) de l'époque, ils différaient plus ou moins entre eux, selon les coutumes et les usages des pays. Dans telle province, par exemple, des pêcheurs jouissaient du droit de pêche pour certaines côtes, moyennant une certaine redevance annuelle ; dans telle autre, ils ne pouvaient exploiter cette industrie qu'à la condition de servir comme marins, au cas où leur seigneur aurait à défendre ses côtes contre une invasion.

La Restauration de 1868 renversa la féodalité ; alors, la mer entra dans le domaine de l'Etat ; c'est-à-dire devint propriété commune du public. Ce changement radical de la politique bouleversa naturellement les vieilles coutumes et les droits établis par elles parmi les populations

de pêcheurs ; mais le gouvernement impérial ayant jugé bon de les conserver intactes autant qu'il lui serait possible, afin de ne pas perdre sa popularité, publia en 1869 un décret qui conservait aux pêcheurs des côtes les droits acquis par l'usage, et les autorisait à les exercer pleinement. Toutefois, le gouvernement exigea qu'il s'établît une organisation qui puisse contrôler et administrer cette importante industrie. C'est donc dans ce but qu'a été promulguée en 1886, la loi sur les corporations de pêcheurs marins et sur celles de pêcheurs d'eau douce. L'esprit de la dite loi se conformait bien entendu aux vieilles coutumes. Ainsi les pêcheurs sont libres d'adhérer ou non à la nouvelle corporation ; mais ils ne peuvent, exercer leur droit de pêche à l'encontre des us et coutumes qui existent depuis des siècles.

Avec cette loi sur les corporations de pêcheurs ont été établies des mesures protectrices des poissons. Ainsi, l'usage de certains filets ou autres appareils nuisibles au développement de la pêche est interdit ; il a été fixé une période de pêche et une limite de pêcherie pour certains genres de poissons ; la conservation *des forêts de côte* ? nécessaires à la multiplication des poissons est ordonnée dans les provinces qui en ont besoin. Le service de sauvetage est établi sur presque toutes les côtes du Japon, pour la protection des pêcheurs. Des observatoires météorologiques installés sur les principales côtes, annoncent les orages et autres phénomènes climatologiques et cosmologiques à tous les gens de mer. Des caisses de secours et des caisses d'épargne sont instituées pour la population maritime ; des études, et des enquêtes sur les inventions et les améliorations des appareils de pêche sont continuellement poursuivies au ministère de l'agriculture et du commerce, enfin des essais et des expériences sur la fabrication des conserves et de l'huile de poissons sont l'objet d'une sérieuse attention de la part du gouvernement.

Quant à l'organisation des corporations de pêcheurs ordonnées par la loi de 1882 elle est fixée comme il suit :

Article 1. Les pêcheurs¹⁾ sont tenus de se former en corporation fixe lorsqu'ils auront choisi, d'un commun accord, une pêcherie.

La corporation devra être approuvée par le préfet du département, où elle sera établie. Toutefois, les pêcheurs d'une seule pêcherie dont le nombre ne suffirait pas à former une corporation ne sont pas tenus à s'associer.

Article 2. Les corporations de pêcheurs devront réprimer tout acte nuisible de la part de leurs membres.

Article 3. Les corporations de pêcheurs sont classées en 2 catégories, selon le genre de pêche à laquelle se livreront ses membres : ce sont les deux catégories suivantes :

- 1° Corporation pour la pêche sur mers lointaines.
- 2° Corporation pour la pêche en eau douce.

Article 4. Les pêcheurs de la 2^{me} catégorie qui possèdent en commun une pêcherie, dont l'étendue serait comprise dans la sphère d'administration de plusieurs prefectures maritimes, devront ne former qu'une seule corporation ?

Article 5. Les corporations de pêcheurs devront établir, d'un commun accord, des statuts sur les questions ci-après désignées :

- 1° Nom et Siège du bureau de la corporation.
- 2° But de la corporation.
- 3° Règlement pour les réunions des membres de la corporation.
- 4° Règlement pour l'élection du comité d'administration de la corporation, et ses attributions.
- 5° Règlement sur l'admission et la retraite des membres.
- 6° Forme de Jugement des membres contrevenant aux statuts.

¹⁾ Y compris les pêcheurs des herbes marines.

- 7° Mode de cotisation et mode de contribution du bureau de la corporation aux frais d'administration.
- 8° Règlement sur la période d'ouverture et de fermeture de la pêche.
- 9° Restriction à apporter dans l'usage de certains appareils et instruments pour la pêche des poissons et des herbes marines.
- 10° Règlement sur la délimitation de l'étendue de la pêcherie.
- 11° Autres questions qui seront considérées comme importantes par la corporation.

Article 6. Les Changements de statuts, la séparation ou la fusion des corporations devront être approuvés préalablement par le préfet.

Article 7. Les réunions des membres les changements ou la création de statuts de corporation devront être approuvés par le préfet.

Article 8. Une corporation formée par la réunion des pêcheurs de plus de deux départements limitrophes ou non, ainsi que les règlements de leurs réunions devront être préalablement approuvés par le ministre de l'agriculture et du commerce, par l'intermédiaire des préfets de ces départements.

Les changements de statuts, les décisions de séparation ou de fusion de corporations devront l'être aussi.

Article 9. Une corporation composée des pêcheurs de plus de 2 Départements, devra avoir son siège dans l'un de ces départements, et sa succursale dans un autre ; on peut être dispensé d'ouvrir une succursale au cas où cette dernière serait jugée inutile.

Le tableau suivant indique le rapport de 1898:—

Departements.	Nombre de Corporations.	Nombre des pêcheurs.	La dépense d'une année.
			Yen.
Tokio	13	2,063	473 020
Kioto	1	138	58 000
Osaka	3	1,105	267 000
Kanagawa	14	14,602	1,069 000
Hyogo	21	10,348	1,812 724
Nagasaki	15	24,508	1,814 233
Nigata	24	12,257	1,599 291
Tchiba	32	52,706	4,297 622
Ibaraki	14	1,062	2,101 150
Totchihi	1	69	172 117
Miyé	9	62,279	1,628 514
Aitchi	7	23,996	1,569 866
Shizouoka	27	27,319	3,295 565
Shiga	1	8,061	1,530 200
Gifou	2	704	45 619
Miyagi	11	7,850	2,267 657
Foukoushima	16	2,729	591 432
Iwate	3	3,323	384 810
Awomori	7	5,897	1,752 290
Yamagata	4	2,550	827 339
Akita	10	5,917	473 020
Foukou	10	4,881	471 894
Ishikawa	21	6,569	914 808
Toyama	5	2,851	756 700
Tottori	20	4,595	964 075
Shimane	11	22,096	3,478 444
Hiroshima	7	24,928	21,228 968
Yamagoutchi	41	11,963	2,182 953
Wakayama	4	4,892	748 760
Tokoushima	23	2,599	8,996 872
Kagawa	6	4,506	1,001 973
Ehimé	10	7,108	3,342 860
Kôchi	4	31,193	906 556
Foukouoka	20	28,438	3,629 640
Oita	2	1,683	223 305
Saga	2	10,896	2,361 145
Koumamoto	6	13,934	1,515 600
Miyaghi	10	2,888	263 336
Kagoshima	59	9,027	8,767 711
Hokkaidô	133	31,168	42,677 840
Total	629	495,698	132,464 475

CHAPITRE II.

De l'industrie de la pêche maritime.

Le centre de cette industrie est la mer intérieure, c'est-à-dire, qu'elle y prit naissance, et se répandit peu à peu dans les autres provinces, à commencer probablement par l'île Kiouhou à l'Ouest et sur la côte de l'océan pacifique ensuite à l'Est.

Au Nord, on entreprit la pêche, d'abord sur la côte de la mer du Japon, puis en s'avancant encore vers le nord, par cette même côte, elle pénétra enfin dans les provinces du Hokkaïdo (anciennement île Yézo). De nos jours, la pêche de cette dernière île y a créé l'une des premières pêcheries du pays. La statistique de 1897 relève, en effet, comme valeur productive, la somme de 14,000,000 yen de poissons sur 45,000,000 yen du produit total de la pêche de l'Empire, soit un peu plus d'un tiers. Voici maintenant les détails de la récolte maritime de cette année-là par divisions territoriales :

	Valeur en yen.
Ile principale-Hondo.	22,233,853.
„ de Shikokou.	2,929,748.
„ de Kiouhou.	5,791,556.
„ de Hokkaïdo (Yézo)... ..	<u>14,083,659.</u>
Total.	45,038,816.

I.—Population maritime ou nombre des pêcheurs.

Naturellement, c'est sur la côte des provinces de la mer intérieure que la population maritime est la plus dense. Elle s'affaiblit pourtant sur la côte de la mer antérieure du Japon, ainsi que dans le Hokkaïdo.

Le recensement effectué en 1891 nous donne comme il suit le chiffre de la population de nos marins et de leurs foyers par divisions territoriales :

Divisions territoriales.	Etendue de côtes.	Nombre de feux.	Nombre des pêcheurs.	Par 1 ri de côtes.	
				Maisons.	Pêcheurs.
Ile principale de Nippon	RI. 2,705	545,937	1,832,829	201,82	677,57
„ de Shikokou. .	„ 676	80,471	324,471	119,03	479,98
„ de Kiouhou. .	„ 2,406	228,804	930,878	95,09	386,89
„ de Hokkaïdo. .	„ 1,242	51,920	250,422	41,80	201,62
Total.	RI. 7,029	907,132	3,338,600	129,02	474,97

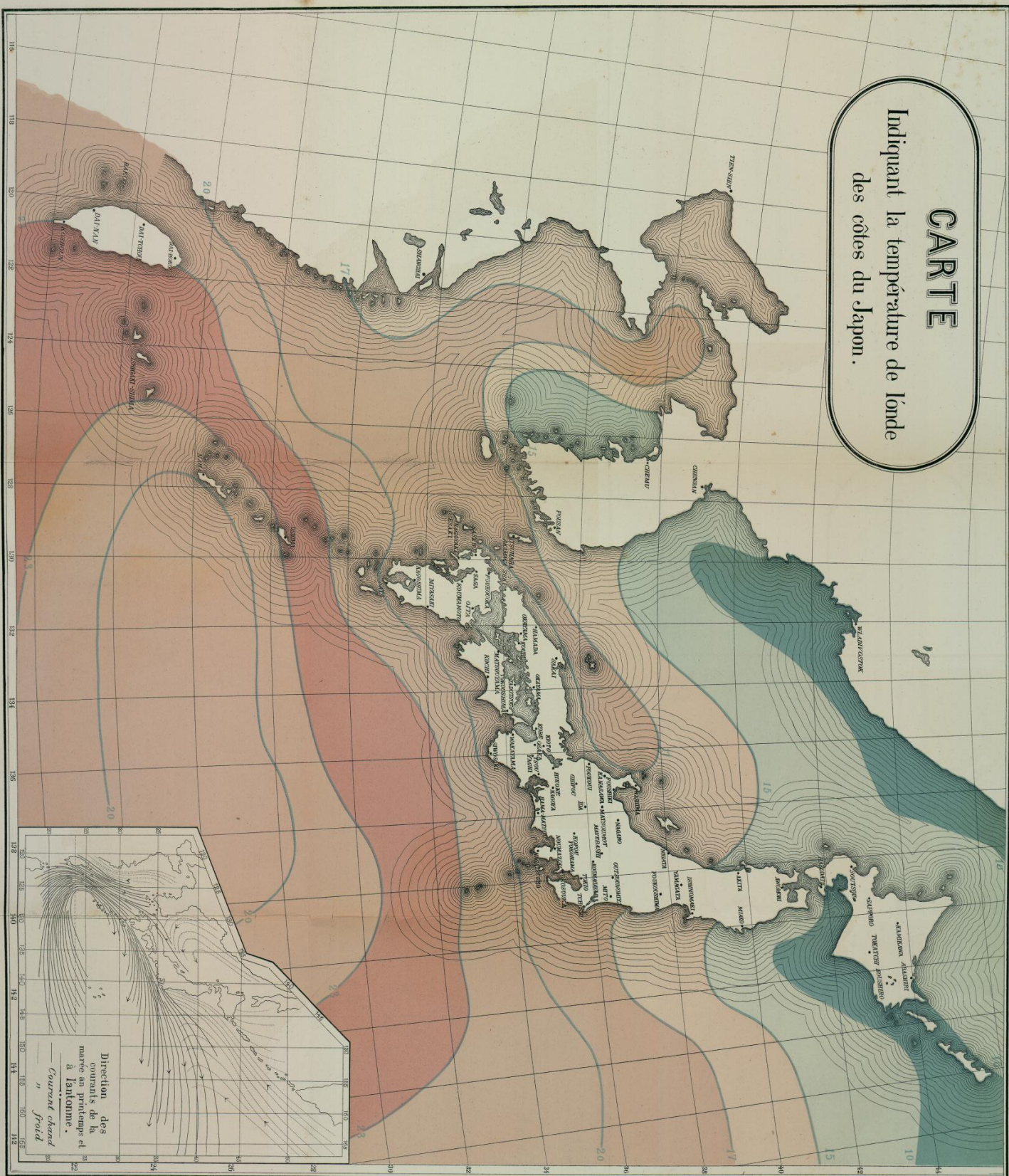
II.—De l'influence de la position géographique sur l'industrie de la pêche de mer.

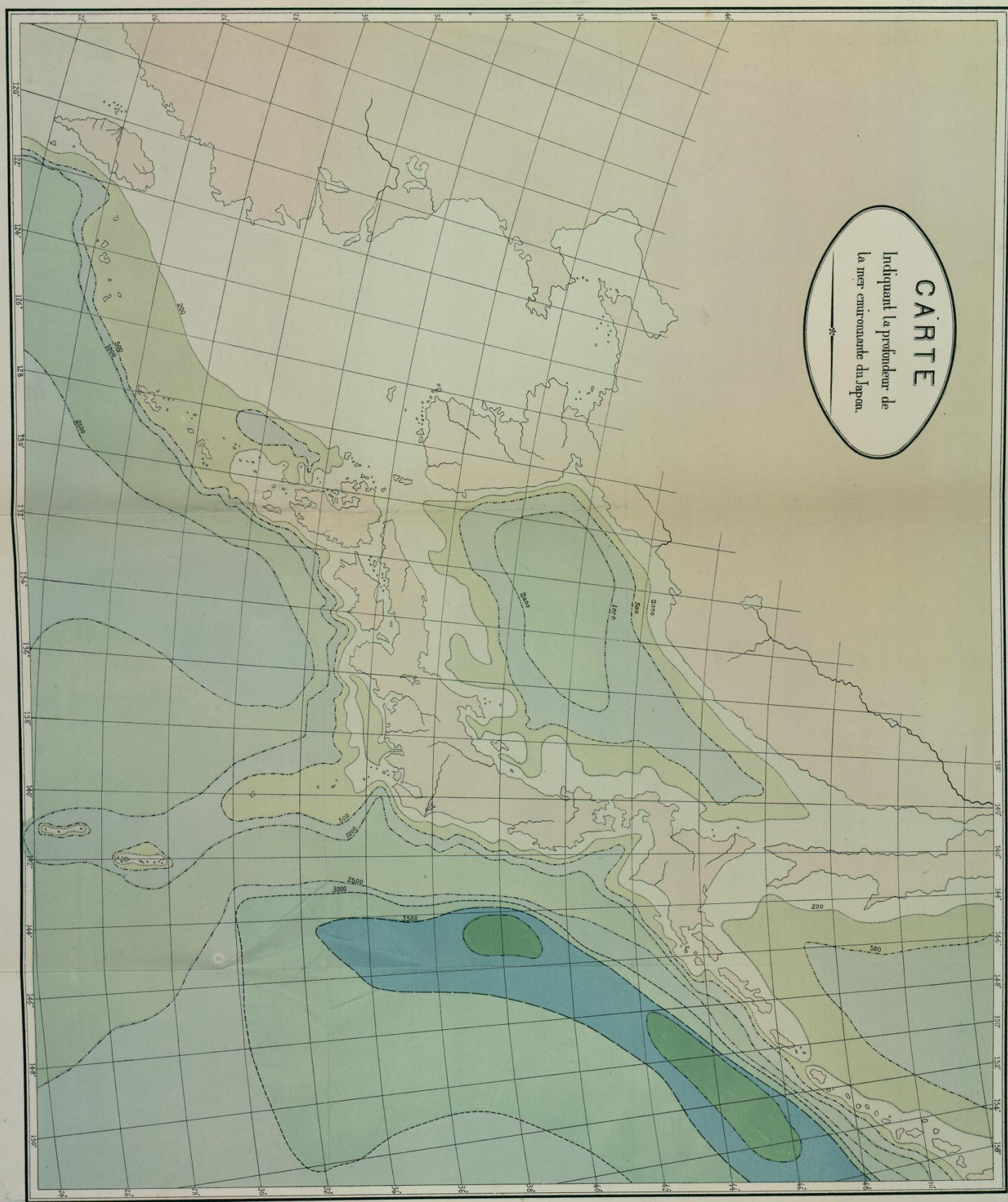
Il existe deux grands courants qui sont le courant chaud et le courant froid.

Le *courant chaud* provenant de la côte Est des îles Formoses, et s'avancant au nord, passe les îles Lioukiou et atteint la pointe méridionale de l'île Kiouhou. Là, il se bifurque en deux branches dont la

CARTE

Indiquant la température de l'onde
des côtes du Japon.





première baignant la côte ouest de Kiouhou, traverse le détroit de la petite île Tsoushima, et va se répandre dans la mer du Japon. La seconde, ou pour mieux dire le courant principal se dirige vers l'extrême sud des côtes de Kiouhou et de Shikokou, et atteint ensuite la côte de la province de Kii (ou Kishion). De là le courant coule vers le Nord-Est, et après avoir passé la côte des îlots appartenant à la province d'Izou, il arrive au cap d'Inouboué-saki où il finit par quitter le littoral japonais.

Quant au courant froid, il vient de la mer de Kamtchatka, par la voie des îles Kouriles, côtoie l'île de Hokkaïdo (Yezo) à l'Est, puis descend au sud et atteignant les parages du cap d'Inouboué-saki, par le Nord-Est de l'île principale du Nippon, va se perdre dans l'océan pacifique.

Enfin, un troisième courant de marée, appelé «*Karafouto-riou*» se rencontre au nord du Japon. Il prend son origine à la côte des îles Shagaliens et se jette dans la mer du Japon.

Les deux principaux courants de marée chaude et froide dont nous venons de parler ci-dessus produisent naturellement une notable différence de température dans l'eau, ainsi que l'indique la carte météorologique de la mer que nous joignons plus loin. Cette carte fut dressée par l'observatoire central de la météorologie de Tokio d'après les rapports et documents météorologiques maritimes fournis respectivement par les navires de guerre ou de commerce japonais, ainsi que de nations étrangères. Elle indique la moyenne mensuelle de la température de la mer pour chaque degré de longitude et de latitude.

Les parties de côte qui jouissent d'une température au même degré sont indiquées par des lignes en cercle irrégulier.

Nous devons particulièrement faire remarquer ici que, vu la différence des instruments tels que baromètres, thermomètres, ainsi que la diversité de la méthode et des heures dont se seraient servis les marins, pour mesurer le degré de la température, une juste rencontre ou

coïncidence du calcul entre les divers rapports n'est pas possible. Ce n'est donc que la moyenne météorologique approximative que nous avons montrée là pour donner simplement aux lecteurs une idée de l'état atmosphérique. Quelques indications nous ont parues utiles pour expliquer le sens du coloris de la dite carte : le *rouge* indique la température moyenne d'un mois au-dessus de 15 degrés ; le *vert* au-dessous de 15 et les nuances («clair ou foncé») indiquent plus ou moins de 15 degré.

Comme on peut voir sur la carte, les deux grands courants chaud et froid de l'Océan coïncident bien avec la rigueur ou la douceur de la saison et donnent ainsi une température douce et modérée aux îles du Japon. C'est un effet météorologique bien connu au monde, et ces deux courants de marées qui entourent nos côtes sont justement des parties de mer les plus poissonneuses, et les sources de richesse que nous en retirons sont les plus importantes, parmi les diverses productions du pays.

L'abondance ou la disette des poissons a un étroit rapport avec l'état de la qualité du sol de la mer, de la température plus ou moins froide de l'onde, de la richesse ou non des appâts naturels semés dans la mer, et enfin de la quantité de sel contenue dans l'eau. Mais, c'est surtout le second point, c'est-à-dire, la température de l'onde qui influe le plus vivement sur la vie des habitants de l'Océan. Ainsi les poissons voyageurs ou émigrants sont une des races qui aiment ce courant de température douce, et se déplacent aisément suivant le courant même.

La côte du Japon ayant les deux courants de marée chaude et froide, la race des poissons qui y vient est des plus variées, selon les zones de chaleur ou de rigueur, et il ne nous est pas difficile d'indiquer les espèces de poissons que l'on rencontre d'une manière à peu près constante, suivant les localités, depuis la côte baignée par les flots de l'Océan pacifique, la mer du Japon, la mer intérieure, le sud extrême de Satsouma et jusqu'aux îles Formoses. Nous allons donc énumérer

les principales côtes où viennent ordinairement les diverses races de poissons :

1. *Côtes faisant face à l'Océan pacifique* :—Ainsi désignées une espace de côte s'étendant entre la côte Est du Hokkaïdo et l'extrême sud du Kiousshou, en passant par la côte Sud-Est de la principale île du Nippon. La mer y est profonde et forme le prolongement de celle d'Obaskara (?) partie la plus profonde de tous les océans de la terre. L'eau de tout cet espace de mer a une douce température, grâce au passage du grand courant chaud. C'est la partie la plus riche de poissons. Les sardines, bonites, pagres, thons et les mollusques y abondent. La partie septentrionale de ces côtes n'est habitée de poissons que jusqu'aux parages du cap Kinkasan de la province de Rikouzen, à cause d'un courant froid qui vient du Nord-Est de la principale île du Nippon, et encore la race qui y habite présente une différence montrant ainsi une classification distincte des poissons du courant chaud.

2. *Côte de la mer du Japon* :—Elle se prolonge entre la côte ouest du Hokkaïdo, et l'île Tsoushima en longeant la partie nord de l'île principale du Nippon. C'est une mer entourée complètement d'une part par la mer de Corée et de Sibérie. Ses deux extrémités opposées sont des détroits très-resserrés, et le courant de l'Océan pacifique n'y pénètre que faiblement, de sorte que le mouvement de la marée ne s'y fait sentir que très-peu. La mer y est peu profonde et le sol ne présente pas d'aspérité sensible ; il est plat et uni.

Un courant de marée chaude y circule, et attire le Bouri (*Seriola quinqueradiata*) et le bonite. Mais à mesure que l'on s'avance plus au nord, c'est-à-dire vers le Hokkaïdo, les sortes de harengs et de morues s'y pêchent abondamment.

3. *Côte de la mer intérieure* :—La mer intérieure appelée aussi du nom de «*Séto-ouchi*» qui veut dire baie, est cette partie entourée presque tout entier par les côtes des îles de Shikokou et de Kiousshou et aussi par celles des provinces de la division territoriale

Tchoukokou.¹⁾ La marée fait un va-et-vient continuuel dans cette sorte de bassin, par les trois bouches de *Bakan* ou *Shimonoséki*, la province de *Boungo* et la province de *Kii* (ou *Kishion*), de même que les poissons circulent dans cette mer par ces trois ouvertures. L'eau y est peu profonde et sa température présente de notables différences selon que la saison est chaude ou froide; de telle sorte que les poissons y arrivent en abondance au printemps et s'en vont en automne, quand l'hiver commence à s'y faire sentir.

On y pêche généralement les sardines, le pagre, le Bora (*Mugil Japonicus*).

Les côtes de la mer intérieure sont renommées pour l'industrie des marais salants, depuis les temps les plus reculés.

4. *Sud extrême de Satsouma et îles Formoses*:—De Satsouma aux îles Formoses, le courant de marée chaude se fait sentir le plus vivement. Aussi la température de l'onde y est-elle toujours très-élevée. Comme poissons émigrants, on y remarque les Bouri (*Seriola quinqueradiata*) et les bonites.

La côte Est des îles Formoses, c'est-à-dire, cette zone qui fait face à l'océan pacifique, est ardue, escarpée et semée de récifs dangereux. Le parage en est profond, et manque complètement de lieu d'amarrage, et la côte n'est habitée que par des peuplades sauvages. Il s'en suit qu'il est difficile d'y tenter la pêche. On n'en a essayé nullement jusqu'ici. Seules, les côtes Nord et Ouest de ces îles ont une mer propre à la pêche, et donnent les sardines, les Aji (*Caranx*), le pagre, le requin, le Bora (*Mugil Japonicus*) et le Kantén (espèce de *Gelidium Corneum*). Au Nord, la saison pluvieuse est le printemps, tandis qu'au Sud, il pleut fréquemment en été et en automne et l'averse y est par fois très violente, la mer devient tout à coup ténébreuse à cause

¹⁾ Nom général qui désigne toutes les provinces de Sanyodo faisant face à la mer intérieure.

d'épaisse brume qui empêche de voir les objets même à de courtes distances.

Enfin l'orage est fréquent et terrible sur cette mer de Formose, la pêche à la côte n'est nullement praticable.

5. *Côtes de l'île Hokkaïdo (ou île Yézo)*.—La côte de cette île, est, dans tout son parcours, prodigieusement riche en poissons de toutes sortes, et la pêche en rapporte bien près de 10,000,000 de yen par an. Ce sont principalement le hareng, la sardine, la morue, le saumon, et la truite saumonée qui nous donnent la plus grande valeur industrielle.

L'île Hokkaïdo se trouve à l'extrême nord de l'île principale Nippon. Jadis, ce fut une terre abandonnée, inculte et stérile. Elle était alors appelée du nom de Yézo (nom du vieux peuple de l'île). Seuls les habitants de la côte des provinces de la division territoriale du Hokkaïdo faisant face à la mer du Japon y tentèrent l'émigration, probablement à cause de la facilité de navigation de l'intérieur vers la côte ouest de Yézo. Entre autres, un habitant de la province d'Etchizen du nom de Kakizaki traversa de l'intérieur, et alla s'installer dans un lieu appelé aujourd'hui province de Toshima, et bâtit un château fort à Matsoumayé, dans le cours de la 2^{me} année de l'ère Kakitsou (an 1442). Bientôt des villes furent fondées dans les autres terres de Yézo, et à l'époque de l'ère Kan-yei (en 1624), l'île fut peu à peu défrichée, et l'industrie de la pêche maritime y prit naissance.

Le prince de Matsoumayé organisa des lois et règlements administratifs sur cette industrie. Puis les pêcheries d'autres localités furent adjugées aux riches négociants, contre certaines redevances prélevées sur le bénéfice qu'ils tiraient de leur entreprise de la pêche, et au temps où le dit prince avait fondé son château-fort, la communication de l'île Yézo avec l'intérieur du Japon restait encore fort difficile.

L'industrie de la pêche dans l'île, fut insignifiante juste assez pour pourvoir en poissons à la nourriture des indigènes. Cependant à mesure que l'intérieur du Japon avait pu jouir d'une longue paix, et que la guerre civile y avait cessé, les seigneurs ou *Daïmios* commencèrent à se préoccuper chacun de l'accroissement des ressources de richesses de son domaine. Partout l'agriculture y devint florissante, et les terres furent défrichées. On ouvrit de grandes routes en tous sens.

Ce fut à cette époque que le gouvernement de Tokougawa prit l'île Yézo sous sa protection qui date de l'ère des années de Kanboun (1662/63). L'île fut alors partagée administrativement en 2 grandes divisions territoriales d'Est et d'Ouest. Le bureau ou *Kaïsho* chargé du prélèvement de l'impôt sur la pêche fut ouvert sur divers points de la côte Est, et des *Ounjosho* ou douanes dont les fonctions furent les mêmes que le *Kaïsho*, furent créés sur la côte ouest; la maison de Tokougawa fit entreprendre la grande pêche de côte, par des entrepreneurs adjudicataires, auxquels elle accorda bien des mesures d'encouragement qui alors contribuèrent à développer rapidement cette industrie. La production de la pêche augmenta d'année en année, et l'île Yézo parvint à fournir des poissons non-seulement à la nourriture de l'homme; mais encore aux besoins de l'agriculture, car ils sont d'excellents engrais.

Ces engrais de l'île préparés sous toutes formes, s'introduisirent de plus en plus dans l'intérieur du Japon. La pêche de la mer prospéra fort, et celle des sardines, en particulier, se développa considérablement, grâce à l'invention d'un nouveau genre de filet appelé *Taté-ami*. La production du résidu ou *Shimé-gasou* de ce poisson, très bon comme engrais, accrut et dont l'importation dans l'intérieur de l'île principale du Nippon, commença, dès lors, à satisfaire la demande nos agriculteurs.

Le gouvernement impérial établit dans l'île, peu après sa fondation, une administration coloniale appelée *Kaïtakoushi*-Département de

défrichement des terres incultes. Ce fut en 1869. L'entreprise de la pêche des poissons de mer, par l'ancien système d'adjudication laissé par le gouvernement de Tokougawa fut abolie, et les bureaux de prélèvement de l'impôt de la pêche furent également supprimés en cette année-là. Depuis lors, l'industrie des produits maritimes devint libre et publique. Point de monopole, plus de privilège en cette sorte d'entreprise; chacun put exercer librement ce métier. Tout cela est venu de l'idée du gouvernement, dans le but de donner de l'extension à cette industrie. Le système de crédit fut créé pour faire avance de capitaux à ceux qui voulurent entreprendre la pêche à Hokkaïdo. Le mode de la caisse d'épargne fut institué pour venir en aide aux pêcheurs.

Grâce à tous ces encouragements, le mouvement de l'émigration des habitants de l'intérieur dans l'île devint de plus en plus actif. La navigation entre l'île et la côte du Japon devint fréquente. En 1831, le gouvernement abolit l'Administration coloniale, et l'île fut dès lors administrée par les préfectures réparties en trois départements de Hakodaté de Sapporo et de Némouro, mais qui bientôt furent supprimés, et de nos jours toutes les provinces de l'île entière sont soumises comme auparavant à une seule administration dite Hokkaï-dotcho.

III.—Principaux poissons de mer et d'eau douce.

Nos principaux poissons de mer sont les suivants: la sardine, le hareng, le pagre, le thon, le *Bouri* (*Seriola lalandi*), le requin, le maquereau, etc.

Nous récoltons encore dans la mer, les mollusques, la sèche, le poulpe, le homard, la *Awabi* (*Oreilles de mer* *Haliotis gigantea*) le

Namako (Biche de mer) l'hiâtre et enfin les herbes maritimes telles que l'algue et le *Kanten* (espece de *Gelidium corneum*).

Nous avons de nombreux fleuves, lacs et rivières où se multiplient la carpe, le goujon, l'anguille, la truite, l'écrevisse. Enfin le saumon et la truite saumonée sont les poissons qui habitent, comme on le sait, tantôt la mer, tantôt l'eau douce. Ils remontent de la côte au fleuve, à l'époque de la ponte, c'est à dire, à l'approche de l'hiver. En résumé, tous ces poissons de mer et d'eau douce fournissent non seulement l'aliment à notre population de 40,000,000 âmes ; mais encore, ils constituent à eux-seuls un élément important de notre commerce extérieur, atteignant la valeur de plusieurs millions de yen par an. Ainsi la statistique de 1897 donne comme il suit, en détail, la production de ces poissons et herbes maritimes désignés par la dénomination générale de produits maritimes :—

Poissons.	Quantité de poissons pêchés.	Valeur en Yen.
	<i>Kan</i>	<i>Yen</i>
Harengs.	45,690,135.	9,152,751.
Sardines.	38,392,354.	4,893,412.
Bonites	7,736,432.	2,754,442.
Pagres	4,752,147.	2,609,187.
Thons	3,107,787.	1,532,091.
Bouri (Seriora quinquera diata).	3,557,520.	1,128,666.
Maquereaux	5,789,806.	1,299,612.
Requins	1,321,270.	294,195.
Morues	2,197,235.	403,770.
Saumons.	3,657,014.	1,365,551.
Truites saumonées	256,247.	75,277.
Truites	818,065.	346,590.
Mollusques et sèches	8,578,722.	1,880,941.
Ecrevisses	3,704,532.	815,015.
Awabi = Oreilles de mer } (Haliotis gigantes). }	782,617.	363,813.
Namako (Biche de mer) . .	548,346.	164,137.
Huitres	1,098,707.	103,903.
Alque.	9,066,990.	630,461.
Nori (Porphyra laciniata). . .	—	563,049.
Sékikasai (Gelidium corneum).	736,925.	195,031.
Divers	—	14,466,922.
Totaux	—	45,038,816.

IV.—Etat de l'industrie de la pêche des poissons principaux de mer savoir.

A.—Harengs.

C'est la principale pêche de l'île Hokkaïdo. Sur la côte de cette île, on pêche ce poisson au commencement de l'été, à l'époque où il se rapproche du rivage pour la ponte.

Ceux qui se pêchent sur la côte Est de l'île sont connus sous le nom de Ko-nishin ou petits harengs, car ils sont de petite taille. La chair de ce poisson pressée au moyen d'un pressoir spécial est un excellent engrais pour les terres. Les harengs de la côte ouest de l'île sont beaucoup plus gros. Ils sont appelés Mikaki-nishin ou harengs déconpés. On en mange, ou on en fabrique l'engrais aussi. La pêche de ce poisson est également énorme. Sur la côte nord de l'île, la pêche du hareng n'est qu'une industrie relativement récente ; mais la récolte n'en est pas moins abondante.

Dans le temps où le Hokkaïdo était encore appelé Yézo, et gouverné par le prince de Matsoumayé (an 1660) la pêche du hareng ne s'y était pas constituée en une vraie industrie, et n'était pratiquée qu'avec un mode tout à fait primitif par les indigènes Yézo-jin ou Aïno. Seulement ce peuple sauvage construisit avec des écorces de bois reliées en forme de bateaux et les fentes des parties disjointes calfatées avec des herbes ou des mousses séchées, pour empêcher la filtration de l'eau, et ces pêcheurs indigènes montés dans ces frêles embarcations pincèrent en quelque sorte, le hareng avec des épuisettes grossièrement fabriquées que l'on appela *Zarou-ami*, filet en forme de corbeille.

Dans le courant des années de l'ère Bounka, an 1845, la maison du prince de Matsoumayé fit venir dans son domaine des émigrants de Tsougarou et de Nanbou¹⁾, et il en employa à la pêche de harengs.

¹⁾ Des vieilles vieilles de l'extrême nord de l'île Nippon.

Ce fut là le commencement de l'émigration annuelle de notre population de l'extrême nord de l'île Nippon, dans l'île Yézo aujourd'hui appelée Hokkaïdo. Ce fut aussi à cette époque que le vieux filet Zarou-ami fut démodé et remplacé par celui dit «*Sashi-ami*» de l'intérieur, celui-ci est un grand filet que l'on tend dans la mer, interceptant ainsi la voie de la circulation des harengs, qui errent en masse, et rencontrent le filet dans leur passage et sont pris dans les mailles. Ce filet n'était pas encore assez efficace, et la pêche de ce poisson restait relativement faible par rapport à la quantité énorme dont on en observait alors.

Vers les années de l'ère Bounsei, (1817) les habitants des provinces de l'extrême nord de l'île Nippon, telles que Owou, Hokourikou commencèrent à émigrer de plus en plus dans l'île Yézo, et l'industrie de la pêche de harengs prit vite de l'essor, sans toutefois que le débouché n'en put accroître vers l'intérieur du Japon.

Dans le courant des années de l'ère Tempo (1830) eut lieu à l'intérieur du Japon, l'invention d'un nouveau genre de filet appelé «*Taté-ami*», et fut introduit à Yézo, et contribua fort au développement de la pêche de harengs, en même temps qu'à celle d'autres gros poissons en général, et depuis, ce filet entra en usage chez les pêcheurs de l'île, et fut employé par eux concurremment avec celui de «*Sashi-ami*».

De 1844 à 1850 (ères de Kôka à Kayei), l'usage du filet «*Taté-ami*» se répandit dans presque toutes les pêcheries de Yézo, et le hareng commença à constituer une pêche réellement importante. Ce fut, en effet, à cette époque, que fut confectionné pour la première fois le résidu de ce poisson, le *Shimé-kasou* servant d'engrais.

La création du *Kaitakoushi* ou administration coloniale—en 1869, fut le point de départ de bien des améliorations dans l'organisation de la pêche dans l'île ; sa population maritime accrut et des voies de communication et des routes furent créées partout. Tout cela ne manqua pas d'imprimer un nouvel essor à l'industrie de la pêcherie de mer. En 1869, la pêche du hareng s'éleva à un chiffre de 700,000 Kokou.

B.—Sardines.

On trouve chez nous partout ce poisson, et il n'y a pas de côte où l'on n'en pêche pas. Autrefois, il servait d'impôt. C'est un poisson d'aliment national ; il sert aussi d'engrais pour les terres. Ce sont alors les sardines séchées au soleil, sur la plage, qui sont appelées *Hoshuka* ; on cuit encore la chair de ce poisson, et on en extrait de l'huile, dont le résidu est du *Shimé-kason*, très bon pour engraisser les rizières, et dont la consommation est énorme à la campagne.

Comme valeur en produits maritimes, la sardine est la plus importante, et l'industrie de cette pêche se pratique sur de vastes échelles. Aussi les systèmes en sont-ils fort nombreux. Ainsi sur la côte de Koujoukouri, fameuse pêcherie de sardine dans le Ken ou département de Tehiba (province Shimôsa) on se sert principalement du filet appelé « *Jihiki-ami* » (voir le dessin), et les pêcheurs de cette côte ne cessent de se préoccuper de l'amélioration ou de l'invention de filets, pour pouvoir pêcher en masse le poisson au large ou le long de la côte. Depuis ces temps derniers, ils s'efforcent de développer la pêche à la haute mer de ce poisson et non au rivage, comme ils le font habituellement.

C.—Bonites.

Ce poisson vient du sud, c'est-à-dire des côtes de la mer de Formose ou de la Chine, et c'est une race qui habite la zone du courant chaud ; on peut donc en pêcher en quantité sur la côte avancée de Satsouma, Tosa, Kii, Izou, Awa, etc. La chair de ce poisson est fabriquée en *Katsou-boushi*, l'un des piments indispensables dans la cuisine japonaise. Rapé en toutes petites feuilles, et cuit dans un bouillon, il relève bien le goût de la soupe de tout genre. On aime encore à en manger frais en

découpant la chair en petits morceaux minces et trempés dans la sauce showu une manière cuisine appelée le Sashimi.

Le bonite est pris tout aussi bien à la ligne qu'au filet.

D.—Pagres.

Le pagre fut estimé de tout temps par les Japonais. C'est un poisson de cérémonie. Dans les fêtes, dans les cérémonies de la cour, de mariage ou de toute autre occasion de félicitation, ce poisson est un accompagnement indispensable du festin de noces; il est considéré comme un objet de bon augure.

On en trouve partout, depuis la côte de la mer du sud, jusqu'au nord du Japon; mais c'est surtout dans la mer intérieure Séto-outchi que l'on peut en pêcher abondamment au printemps et en été, au moyen de la pêche du système appelé *Nobé-nawa* (voir plus loin la description) ou avec des filets de formes diverses. On le mange frais au sashimi ou cuit dans des sauces. On en confectionne encore des conserves, le salé, etc.

E.—Maquereaux.

La pêche des maquereaux est aussi très développée et elle est aussi l'une des industries les plus productives de notre pays. Le maquereau est vendu ordinairement à l'état frais. On en fait encore des conserves et des salés.

Le vieux code de cérémonie impériale «*Engishiki*» parle de ce poisson. Il fut alors fait présent à la cour dans les occasions de fêtes en l'honneur des dieux ancêtres. Il figura même à la table impériale.

De nos jours, l'Amérique nous en achète aussi, et nous lui en avons expédié déjà considérablement. Des conserves de maquereaux sont essayées bien des fois, d'après le système américain, mais on ne parvient pas encore à y ouvrir un débouché, pour la raison que le prix de vente en revient cher : on peut en vendre à de bon prix à l'état frais sur les marchés de l'intérieur, que d'en faire exporter au dehors.

F.—Thons.

La race de thons compte les 4 sortes suivantes : 1.—Thon dit *Sawada* (*Thynnus albacova*) ; 2.—Thon Hirénaga (*Thynnus macropte*) ; 3.—Thon mabéchi (*Thynnus sibi*) ; 4.—Thon Kouroschi (*Thynnus*) Ce poisson paraît sur la côte du Japon, deux fois en une année, c'est-à-dire, au printemps et en automne, et la voie qu'ils suivent diffère selon la saison. Ainsi, le groupe du printemps vient du sud et s'en va vers le nord, tandis que celui de l'automne arrive de la mer des kouriles et disparaît au sud. L'époque où se fait l'abondante pêche de ce poisson est l'été durant la plus forte chaleur de juillet-août (période vulgairement appelée Doyô—et ensuite l'hiver, de décembre au commencement du printemps. Dans les autres saisons, la pêche de ce poisson se fait bien ; mais en des quantités bien moindres.

Ce poisson se rencontre, du reste, partout, dans la mer du Japon ; mais c'est surtout sur la côte de l'île principale du Nippon, et sur celle de Kiouhou, dans l'ouest, que l'on en trouve généralement en plus forte quantité. Comme mode de pêche, on se sert du grand filet *Taté-ami*. On en prend aussi à la ligne ou à la corde *Nobé-nawa*, selon les coutumes des localités.

Le thon se mange cru, au moyen de la préparation de Sashimi ou au salé. On fabrique aussi le Katsouboushi avec la chair de ce poisson, dont la demande est fort grande pour la consommation de l'intérieur.

G.—Bouri (*Seriola quinque radiata*).

Le nom de ce poisson change suivant les pays et selon l'âge ; toutefois, il est généralement connu sous celui de Bouri. Il est encore une de ces races émigrantes, voyage toujours dans l'Océan, et y habite en été dans les profondeurs, mais à l'approche de l'hiver, il s'approche de la côte. Ce poisson a l'habitude de se former en groupes, et chasse les petits maquereaux, les sardines et les petits Aji, et vient quelquefois se rassembler en masse compacte autour des récifs ou des brisants.

Le mode de pêche de ce poisson est des plus variés, selon les coutumes des localités ; mais dans la plupart des cas, on en pêche à la ligne et à la corde nobénawa ; Comme appâts, on se sert de la chair coupée de sardines, de Kô-ika (liligo), de tourteaux, de petits maquereaux ou de Dojô (*Misgurnus*).

On prend aussi ce poisson avec des filets *Taté-ami*, *Sashi-ami*, et *Hiki-ami*.

Ce poisson est ordinairement mangé frais. Très souvent, il est salé pour être envoyé dans des provinces éloignées de la mer, et où le poisson de mer se fait rare.

Dans l'île de *Kiouchou*, on a la coutume de servir le Bouri aux diners ou aux festins du jour de l'an.

H.—Morue (*Gadus brantdii*).

La Morue habite la mer de l'île de Hokkaido, et des provinces d'extrême nord de l'île principale du Nippon, et de Hokouyétson (coté de la mer du Japon). On en pêche à la ligne ou au filet *Soko-sashi-ami* (voir plus loin le dessin), et on les livre à la consommation de l'intérieur du Japon.

La morue, outre que l'on la mange fraîche, se vend séchée, et il y en a deux espèces. Ce sont la morue séchée en poisson de forme entière, et celle séchée en morceaux fendus appelés *Bôdara*. Toutes les deux s'exportent en Chine, depuis quelques années. On extrait encore de la morue, l'huile de foie, dont l'effet médicamenteux est connu dès longtemps.

Ce poisson habitant ordinairement la grosse mer du nord, le bateau destiné à cette pêche doit donc être solidement construit. De nos jours, on est arrivé à avoir des bâtiments de grande force, pouvant résister aux grandes vagues. Les pêcheurs du nord se préoccupent sans cesse de la découverte de nouvelles pêcheries de ce poisson.

I.—Requins.

Riche en variétés, cette race habite partout la côte du Japon. Sa chair est employée à la fabrication d'un aliment dit «*Kamaboko*» qui n'est en quelque sorte que du fromage de poisson. On en mange salé ! Ses nageoires séchées sont fort estimées dans la cuisine chinoise, et constituent un des articles les plus importants de l'exportation des produits maritimes en Chine.

Ce fut dans le courant des années de Père Kioho et Genrokou (1678-87) qu'à Nagasaki, on a essayé, pour la première fois, la vente de ces nageoires en Chine. Vers cette époque, l'industrie de la fabrication de cet article ne fut nullement organisée d'une manière sérieuse. Au début, les marchands de poissons détachaient, au marché, les nageoires du poisson, et ils les séchaient au soleil pour les livrer au commerce. Aujourd'hui ce commerce d'exportation en Chine, a pris un grand développement, et on pêche le requin dans le seul but d'en fabriquer les nageoires séchées. Les pêcheurs spécialistes de requin de nos provinces de l'ouest vont toujours dans la mer de Corée pour prendre ce poisson qui leur rapporte de jolis bénéfices.

**J.—Saumons (*oncorhynchus Haberi*) et truites saumonées.
(*oncorhynchus perreji*).**

Ces deux sortes habitent la mer, mais remontent le fleuve quand vient l'automne. Les pêcheries de saumons se trouvent dans la mer du Japon, sur la côte nord de la province d'Etchigo, et dans l'océan pacifique, sur la côte de la province de Rikouzen ; mais c'est surtout à l'île Yézo (ou Hokkaïdo) que l'on en observe de la plus importante du Japon. Là, on pêche le saumon en une quantité considérable et on y emploie les filets Taté-ami et Hiki-ami. Depuis ces dernières années, l'abus de la pêche a donné lieu à la désastreuse destruction de la race même. Aussi se préoccupe-t-on activement de la multiplication du poisson au moyen de l'incubation artificielle.

K.—Truites.

Il n'y a pas de fleuve, chez nous, qui ne donne ce poisson. Ils sont particulièrement abondants, dans certains courants d'eau douce qui se jettent dans l'océan pacifique.

La truite est encore l'une des espèces fort recherchées et qui, dès le temps le plus reculé, a servi d'offrande à la cour, dans les fêtes des dieux-ancêtres, ou aux dîners royaux. Elle figura aussi, parmi les objets de tribut payés au gouvernement, et des pêcheries furent rigoureusement fixées par des ordonnances spéciales, dès le temps du gouvernement de Tokougawa ; l'époque de la pêche était prescrite aux pêcheurs de ce poisson. Il y existait même des pêcheurs du roi, que l'on appelait *oushō-riōshi* (pêcheurs de truite avec cormoran).

Le mode et les instruments de la pêche de truite sont très perfectionnés et très variés, dès le temps ancien. Sous le gouvernement

actuel, cette pêche fluviale est aussi l'objet de grands soins de sa part, et les provinces qui possèdent des fleuves à truites en cherchent des moyens pour multiplication.

**L.—Sèches Souroume-ika (*ommastrphus onalaniensis*,
et *Kôika* (*liligo*).**

Le Souroumé-ika ne se voit presque à la haute mer. Leur espèce est aussi fort nombreuse, et se répand sur de vastes étendues. Quant au Kô-ika, il vit dans la mer intérieure. On en vend du frais ou du séché que l'on appelle alors Souroumé.

A la cour le Souroumé sert d'offrande aux Dieux ancêtres, et chez le peuple, on en use comme cadeaux de félicitation de bonheur, dans les noces.

Depuis quelque temps, ce poisson séché s'exporte considérablement, et c'est la Chine qui en est notre principal client.

Le Souroumé qu'offraient jadis à la cour les provinces de Wakasa, Tango, Izumo, Oki, Tchikouzen, Bouzen et de Boungo, et dont parle le vieux code de cérémonie impériale *Engishiki*, ne sont autres que le Souroumé-ika. Ceux qu'on fait avec les Kô-ika sont exportés parfois en Chine. Ces poissons sont pris à la ligne. Seuls les Kô-ika et un certain genre de Souroumé-ika se pêchent au filet.

M.—Homards.

En homards, nous avons le *Isé-ébi* (*Panulirus japonicus*) et le *Kourouma-ébi* (*Pencus semisulcatus*) et bien d'autres variétés encore. Les premiers habitent la haute mer, tandis que les seconds se rencontrent dans la mer intérieure, ou-Séto-ouchi, qui en produit beaucoup.

On en exporte à l'état sec considérablement en Chine. Le mode de fabrication de ce poisson pour la vente en ce pays, consiste à le rendre sec ; après l'avoir cuit à l'eau, on en débarrasse la barbe, la queue, les pattes, et on en rend nue la chair. Ainsi faits, ils se réduisent facilement en grains. Les Chinois donnent à ces homards ainsi préparés le nom de riz de homards, et ils en sont très friands.

N.—Awabi. (coquillages *Haliotis gigantea*).

Les Awabi vivent sur nos côtes faisant face à l'Océan pacifique ; on en trouve aussi dans les parages escarpés de la *mer du Japon*. La variété en est assez nombreuse.—De tout temps les Awabi furent confectionnés en chair sèche pour le service de la cour. D'ailleurs, le mode de fabrication de ce coquillage fut aussi avancé que varié depuis de fort anciens temps, ainsi que l'atteste le vieux code de cérémonie impériale «*Enghishiki*», par diverses dénominations que les anciens leur donnèrent.

Au temps de Tokougawa, les Awabi secs furent exportés, pour la première fois, de Nagasaki en Chine. Depuis lors, ce commerce s'agrandit, en même temps que la fabrication en devint améliorée sensiblement ; mais la demande de la Chine depuis ces dernières années est si active, que la production japonaise ne peut plus suffire à elle seule. Aussi y a-t-il maintenant des industriels japonais qui se sont établis aux environs de San Francisco et ils y entreprennent la pêche d'Awabi sur de larges échelles, et se livrent à la fabrication de conserves de ce coquillage. Du reste l'art de la fabrication de la chair d'Awabi est fort ancien chez nous.

O.—Namako (*Stichopus japonicus*).

Ce mollusque s'exporte en Chine où il est connu sous le nom de Kaï-San. Pour être exporté, il faudra en cuire et sécher la chair. Ce mode de fabrication existait chez nous depuis les anciens temps, et les *Namako*, ainsi préparés changent leur nom en celui de *Kinko*. Ce doit être un article fort ancien, puisque le code de cérémonie impériale *Engkishiki* nous raconte que «la cour se faisait payer en impôts les *Kinko* des provinces de Shima, Wakasa, Noto, Oki, Tchikouzen, Higo, etc.»

Les Chinois estiment tellement cet aliment qu'ils en comparent le mérite à celui de *Jin-sen* de mer. Sous l'ancien régime de Tokougawa, il lui en fut fait cadeau par les Daimio. De nos jours, l'industrie de la fabrication de *Kinko* est l'objet de la forte protection de la part du gouvernement même.

P.—Huitres (*ostrea cucullata*).

L'huitre se rencontre partout sur la côte du Japon ; mais c'est surtout sur celle qui fait face à l'océan pacifique que l'on en récolte le plus abondamment. Les principaux bancs d'huitres existent dans la baie de Tokio, la mer intérieure, et sur la côte de Kiouhou et d'Asoukési à Hokkaïdo.

La baie de la province d'Aki est connue depuis plus de trois siècles pour la pisciculture de l'huitre. Elle en produit de très belles et dont le débouché, qui s'était jadis limité aux provinces environnantes, s'est graduellement élargi de nos jours, et on compte à Aki seulement plus de 300 tcho de superficie de champs d'huitre, et bien des provinces ont introduit cette industrie chez elles. L'huitre, outre que l'on la mange toute fraîche, est séchée. C'est la conserve dont la demande augmente de jour en jour.

Q.—Nori (*Porphyra laciniata*).

C'est une herbe maritime qui croît presque sur toutes les côtes du Japon ; mais la meilleure, c'est *Ananori*, c'est-à-dire celle que l'on trouve dans les baies peu profondes. Tokio et Hiroshima donnent d'excellents Nori.

R.—Sékika-Saï (*Gélidium Corneum*).

Le Sékika-saï est aussi une herbe maritime qui pousse sur des rochers ou des récifs. Un seul pied de l'herbe compte une dizaine de branches. Il y en a de jaunes, blancs, rouges et verts-violet ; le violet est le meilleur de tous ; la longueur de la tige est de 3 à 8 soun. Les principaux lieux de production sont les côtes des provinces de l'Est et de l'Ouest. Cependant on compte plus de 40 provinces qui en produisent.

C'est une herbe avec laquelle, on fabrique le *Kanten*. On lit dans les anciens livres que le *Kanten* fut l'un des articles dont on faisait cadeau à la cour. Ainsi le « Enghishiki nous dit que les provinces d'Awa et de Kazousa faisaient présent de Kanten à la cour pour être servi à la table impériale. Le Commerce d'exportation du kanten en Chine fut tenté à Nagasaki vers l'an 1686. Depuis lors, il n'a cessé de se développer et aujourd'hui l'exportation s'élève à plus de 1,000,000 de Kin.

V.—Appareils et instruments de pêche—Divers systèmes de pêche.

A.—Filets.

Il y en a de plusieurs sortes, dont l'invention est due à l'intelligence de nos pêcheurs. Du temps où l'on se contentait des petits poissons de fleuves et de rivières, on pêchait simplement avec des filets grossièrement fabriqués, comme, par exemple, des épuisettes tout à fait primitives; on est parvenu avec le temps, à inventer d'immenses filets capturant d'un seul coup plusieurs milliers d'habitants de la mer.

Voyons d'après une statistique de 1891, combien existaient alors au Japon de filets de sortes et de destinations différentes.

Filets.	Ile principale du Nippon.	Ile Shikoku.	Ile Kiou-shou.	Ile Hokkaïdo.	Total.
To ami (épervier)	62,135	2,512	14,787	20	79,464
Soukoui-ami	6,395	540	1,781	150	8,866
Nagashi-ami, Soko-sasashi et autres sashi ami	540,252	11,275	24,639	234,830	810,996
Jihiki-ami et autres Outasé-ami ...	21,374	3,463	7,041	1,511	33,389
Kaikéta ami et autres Kouri-ami ...	85,376	6,897	12,479	7,462	112,164
Aghékouri-ami; Shibari-ami; Kintchakou-ami et Mawashi-ami	7,640	326	228	79	8,273
Yotsudé ami; Pô ouké-ami; Shiki-ami	12,093	1,160	3,188	6	23,447
Tate-ami... ..	20,329	876	632	5,551	27,388
Totaux	762,584	27,049	64,745	249,669	1,103,987

Donnons maintenant quelques descriptions sur l'organisation et l'usage qu'on fait de chacun de ces filets :

1.—To-ami.

C'est un filet-épervier, avec lequel on prend des poissons en les couvrant par dessus l'eau. Il est simple et très commode, et convient tout aussi bien aux pêcheurs de profession qu'aux amateurs de pêche. Il est de la forme d'une jupe ressemblant à une cloche, quand il est déployé. Très retréci au sommet, tandis que sa partie inférieure, c'est-à-dire le bas est largement ouverte, formant une circonférence. Tout autour du bas le filet est garni de nombreux plombs; et à l'intervalle de 1 ou 2 shakou, il est retroussé en dedans et retenu par de minces cordes; il forme un sac ou poche ouverte intérieurement vers le haut, et où viennent tomber les poissons attrapés dans le filet.

On se sert de ce filet pour prendre les Bora (*mugil japonicus*), la carpe, les truites, les petites écrevisses, les Aji, le goujon, etc.; c'est-à-dire que c'est un filet qui peut être employé aussi bien en mer que dans les eaux douces; mais l'usage en est principalement répandu dans la pêche en lac, fleuves et rivières.

2.—Soukou-ami.

Ce n'est pas à proprement parler un filet, c'est plutôt une épuisette dont on se sert pour, comme du reste son nom l'indique, des poissons pris dans un vaste filet. Il consiste en un bâton, au bout duquel est suspendu un petit filet en sac, coué autour d'un cercle fait en bas ou en fil de métal.

3.—Sashi-ami.

Le *Sashi-ami* est filé, de manière que le poisson soit pris dans la maille. Quand ce filet est déployé et tendu dans la mer, il ressemble fort au filet à oiseaux dont on se sert à la campagne.

Il y a trois sortes de ce filet : ce sont. 1.—*Ouki-sashi-ami* (autrement dit *Nagashi-ami*, filet flottant) qui n'est employé que tendu verticalement dans l'eau. 2.—*Nakasashi-ami*, filet tendu toujours seulement à une profondeur moyenne ; 3.—*Sokosashi-ami*, filet pour prendre des poissons qui restent en quelque sorte collés au fond de la mer.

Ces trois sortes de filets sont de la même forme, c'est-à-dire qu'ils n'ont qu'un seul côté, comme une grande voile plutôt longue que large.

Pour se servir de ce filet, il est essentiel de voir d'avance la direction que prennent les poissons, et quand il est bien tendu dans l'eau, on le laisse ainsi librement flotter au gré de la vague, jusqu'à ce que les poissons s'avancant sans se douter de rien, viennent s'accrocher et se faire prisonniers d'eux-mêmes chacun dans les mailles. Quelquefois, on chasse violemment les poissons vers le filet. Ceux-ci s'effrayant de la poursuite des pêcheurs essayent de se sauver, et en fuyant, sont accrochés par les mailles.

Il arrive aussi que l'on déploie et traine ce filet dans l'eau. En ce cas, on se sert d'un second filet dit *Nagashi-ami* ou filet-flottant. C'est le seul parmi les trois variétés dont nous venons de parler, qui n'est pas muni de plomb au bas du filet. C'est parce que son principal rôle est uniquement de prendre des poissons nageant à la surface ou à moyenne profondeur. Le bas du filet doit être nécessairement léger et flottant pour effrayer les poissons et les chasser vers le filet principal.

Le filet *Nagashi-ami*, est pourvu de flottants à sa partie supérieure, dans le sens de la longueur du filet, et des plombs sont attachés à sa partie inférieure, pour qu'il reste tendu raide pour ainsi dire, comme un mur dans l'eau.

Ce filet est très efficace pour pêcher toute espèce de poissons de mer. La fabrication n'en est relativement que peu contense et le mode de pêche en est simple et facile. Pourtant, comparé aux autres grands filets, tels que le *Mawasi-ami*, le *Taté-ami* (voir plus loin les dessins) il ne peut donner de gros gain ni une riche pêche en une seule opération, d'un coup de filet comme l'on dit communément.

Depuis quelques années toutes fois, la pêche de thons au large avec ce filet s'est fort développée et a de l'avenir.

4.—Hiki-ami.

Il est appelé aussi *Jihiki-ami*, filet que l'on tire vers la terre. C'est l'un des filets les mieux perfectionnés et en même temps des plus grandioses comme organisation de la pêche de mer.

La côte de Koujou-kouri, cette espace de plage comprise entre le cap Inouboyé-saki et Ôhigashi dans le département de Tchiba (prov. Shimosa), offre un exemple unique de l'immense étendue de pêche, à laquelle ce monstrueux filet donne lieu ; on pourrait presque dire que cette industrie est plus importante là que nulle part ailleurs de toute la côte du Japon. Toutefois ce filet n'est bon que pour la pêche de côte, et ne peut servir en haute mer.

Voyons maintenant l'usage de ce filet : à peu de distance du littoral, il enveloppe d'abord les poissons, et tiré ensuite ou vers la plage ou au bord des canots. Rarement, il y a des *Hiki-ami* qui ne soient pas pourvus de filet sac, mais généralement, il est composé du dit sac au centre du filet en entier et un filet-aile, avec un second filet *Hiki-ami* à ses deux extrémités opposées.

Les poissons, un fois emprisonnés dans chacun des *Hiki-ami*, vont tomber dans le filet-sac du centre, dont l'ouverture d'en bas est fortement liée pendant la manœuvre du filet entier. Quelquefois le filet-sac est muni de flottants à la surface de l'eau, pour que l'ouverture par où viennent entrer les poissons pris dans les filets ailes, reste librement ouverte. Le filet-aile porte encore les noms de *Waki-ami* (filet de ralonge) ou de *Sodé-ami* (filet-manche). Ils sont attachés chacun à droite et à gauche du filet-sac (filet du centre). Cette dernière partie du filet

sert à entourer les poissons, et à empêcher leur fuite, tout en les obligeant à se diriger vers le filet-sac.

Le filet-aile est moins large que le filet-sac. Sa maille grosse à l'extrémité devient mince et serrée à mesure qu'elle s'avance vers le côté du filet central ou filet-sac. La raison en est que l'extrémité du filet-aile sert simplement à faire voir aux poissons qu'ils se trouvent dans le filet et qu'ils n'ont aucune issue, pour s'en échapper. Il s'en suit que le filet-sac doit avoir les mailles petites, parceque c'est là que viennent se réfugier tous les poissons faits captifs.

La partie dite «*Hiki-ami*» est attachée à l'extrémité du filet-aile, et elle sert à tirer le filet-sac.

Il y a des *Hiki-ami* qui n'ont point de filet-sac. Seulement, ce genre a sa partie inférieure très grosse et enflée, de manière que les poissons entourés par les filets-ailes soient poussés dans la partie centrale qui fait, en quelque sorte, le service de sac. Ce à quoi l'on devra surtout faire attention, dans la fabrication de ce filet *Hiki-ami*, c'est de le faire toujours à une hauteur suffisante pour que la partie inférieure pendante touche le sol, car dans la plupart des cas, le poisson s'échappe, non pas par en haut, mais par le vide qui se fait au bas du filet, ce qui a lieu si cette dernière partie du bas est trop courte. Il est donc essentiel que celle-ci touche le fond de la mer. Or le filet *Hiki-ami* une fois tendu dans l'eau est tiré et ramené tantôt sur la plage, tantôt dans le bateau soit à force de bras, soit au moyen de cabestan fort primitif.

Le *Hiki-ami* fait pour l'usage de la plage, c'est-à-dire qu'on ramené de la mer vers la terre, s'appelle *Jihiki-ami*, filet qu'on tire à terre, tandisque celui qui s'emploie au large dans le bateau prend le nom de *Oki-ami*, filet pour le large. Le 1^{er} est toujours d'un gros volume, et pour le tendre dans la mer on doit en démonter les deux parties, et les charger dans deux bateaux, lesquels ramant en rang parallèle, se quittent vers le large, en laissant une certaine distance de l'un à l'autre.

Quand on arrive à un endroit convenable, le filet-sac est descendu d'abord dans la mer, entre les deux bateaux. De chaque extrémité de ce grand filet, s'allonge le second filet dit *filet-aile*, qui en formant un demi-cercle entoure ainsi les poissons. Bientôt, ces deux extrémités sont tirées par des individus placés sur le rivage.

Généralement, c'est avec ce filet que l'on prend les sardines. Quand le filet est d'une petite portée, on l'embarque dans un seul bateau qui une fois atteint le large, le laisse tomber et on le déploie dans la mer pour entourer le poisson. Le filet décrit alors la forme d'un éventail. Puis on le tire doucement à la rive au moyen de cordes fixées aux filets-ails des 2 extrémités.

Le filet *Oki-ami* que l'on emploie au large est chargé dans 2 bateaux ; on descend et après avoir entouré les poissons, on jette l'ancre et on amarre le bateau. Une fois bien fixée la position de l'embarcation, on ramasse le filet, quand on suppose que les poissons y sont entrés.

Quand on veut pêcher avec ce filet et en bateau, il faut naviguer contre le vent, et pour qu'on puisse le traîner dans la mer, c'est-à-dire, prendre les poissons, il faut descendre au gré du courant de la marée et non le remonter, autrement on serait gêné par le vent, ainsi que par la marée contraire, dans la manœuvre du filet, sans compter que l'on commettrait encore la maladresse d'effrayer inutilement les poissons, avant que l'on se rapproche d'eux. Ceux-ci se disperseraient immédiatement.

Généralement on ne se sert du filet *Hiki-ami* que dans une mer de fond uni, exempte de tout récif ou de brisant. Le beau temps sans vent n'est que plus favorable à la pêche avec ce filet qui peut être encore gêné dans un fond boueux, car il a serait mordu dans sa partie inférieure. En revanche, avec ce filet on se risque moins dans la manœuvre comparativement aux autres, et de plus, on n'a pas besoin d'aller loin en haute mer. Il s'en suit que même les individus

inexpérimentés aux manœuvres du bateau peuvent se servir aisément de ce filet. A cela, il faut ajouter cet autre avantage, que le *Jihiki-ami* employé sur un rivage, peut être tiré même par des femmes, des vicillards, et des enfants de la côte, qui avec une besogne de peu de fatigue pourront y trouver leur petit gain.

La pêche de sardines avec ce filet rapporte quelquefois un millier de yen par un seul coup.

5.—Outasé-ami.

C'est un filet dont la forme ressemble fort au *Jihiki-ami*. La seule différence consiste en ce que ce dernier ne peut servir qu'à des pêches faites non loin du rivage ; tandis que le filet *Outasé-ami* est très bon, pour la pêche au large. C'est donc un progrès qui s'est accompli dans l'industrie de la pêche. De plus, le *Outasé* est principalement un filet destiné à prendre les poissons qui peuplent le fond de la mer.

On descend le filet, et on le déploie dans la mer, en le traînant ainsi rattaché par des cordes, au bord de l'embarcation. Celle-ci hisse la voile, ou s'avance à la rame. Par un temps calme, si la voile ne peut servir on suspend des nattes ou quelque chose de ressemblant au bord du bateau pour recueillir plus de vent possible ; celles-ci à moitié plongées dans l'eau reçoivent le courant de la marée, et le bateau marche par cette seule impulsion.

Le filet est muni d'une poche au centre, et cette poche tient à chaque extrémité un filet-aile dont l'usage n'est pas général chez les pêcheurs, car on le supprime suivant la coutume des localités.

Le filet *Outasé* qui est pourvu de deux filets-ails, porte des flottants à la partie supérieure, à l'ouverture de la poche ; et au bas, on attache les plombs.

Quelquefois, on attache à l'extrémité des deux ailes deux bamboux, servant à retirer le filet entier, dans le bateau. En cette forme ce filet ressemble fort au *Jihiki*. Seulement le *Outasé* se plonge et va jusqu'au fond, tandis que le *Jihiki* reste déployé, flottant à la surface de l'eau ; c'est pourquoi les filets-ailes sont plus courts que ceux du *Jihiki-ami*.

La poche ou filet-sac d'*Outasé* est rattachée à sa partie supérieure à un second filet-ciel retenu par des flottants ; puis à sa partie intérieure, on applique un filet de la forme d'un entonnoir pour empêcher la fuite des poissons.

Le *Outasé-ami* qui n'a pas de filets-ailes n'est qu'un grand sac dont l'ouverture est largement ouverte au moyen des bâtons de bamboux passés par le travers de bas en haut, et de droite à gauche, formant ainsi une croix. Au bas du filet, on attache des plombs, ou quelquefois de grosses pierres pour lui donner plus de poids.

Pour pêcher avec ce filet, il faut choisir un endroit sablonneux qui soit en même temps libre de rochers ou d'écueils, car c'est au fond de la mer qu'on le draine, en rasant le sol. S'il fait un vent violent, il faut augmenter le poids des plombs, pour que le filet se tienne bien dans l'eau. Il est, au contraire, nécessaire de réduire le nombre de ce lest, en temps calme et sur un terrain mou, pour que le bas du filet ne s'y enfonce pas. En un mot pour se servir de ce filet, il importe que l'on calcule bien le poids des flottants, suivant la force du vent ainsi que la configuration du fond de la mer. De plus, pour contrebalancer et tenir en équilibre le bateau de pêche qui dans sa course à la voile s'incline forcément plus fort du côté du bord où se trouve tendu le filet dans la mer, il faut attacher des tonneaux remplis d'eau ou quelque chose de lourd au bout des bâtons que l'on tient reliés au côté libre du bateau.

Le volume de ce filet n'étant pas grand, on peut économiser les hommes de manœuvre, surtout quand on pêche en naviguant. Il s'en

suit que des pêcheurs pauvres même peuvent en avoir. Les seuls points qu'il faut éviter, c'est d'abord celui de se servir d'un filet à petites mailles; car étant un appareil qui draine jusqu'au fond de la mer, si la maille était trop fine, les petits poissons ne pourraient plus s'échapper, et cela pourrait nuire à la multiplication de leur race. En second lieu, durant la pêche avec ce filet, il faut faire attention à ce qu'il ne rencontre pas sur son passage soit d'autres filets tendus déjà, soit des cordes de la pêche à la ligne *Nobénawa* relâchées sous l'eau, et qu'il ne les déränge ou ne leur cause pas d'avaries.

6.—Kouri-ami.

Ce filet est très efficace pour prendre les poissons qui vivent pour ainsi dire collés au sol; cependant on s'en sert surtout pour pêcher les soles, écrevisses, tourteaux, etc.

Le filet *Kéta-ami* est employé pour la pêche de *Namako* (stichopus) et des coquillages.

7.—Agouri-ami.

C'est le nom général du filet en forme de cercle de *Mawashi-ami*. Le filet *Kintchakou-ami* (filet en bourse) en est une sorte. L'*Agouri-ami* sert à entourer de loin les poissons et à les attirer vers le bateau. L'usage du *Kintchakou-ami* a commencé à se répandre beaucoup sur presque toutes les côtes du Japon, parce qu'il est très-commode et d'un système fort ingénieux. Les poissons se trouvent emprisonnés dans un sac qui est fait avec les parties supérieures et inférieures du filet.

Il y en a de plusieurs formes: l'un a son centre plus enflé que ses extrémités, l'autre est, au contraire, creux au centre et les deux

extrémités sont bombées. Enfin, le 3^{me} est pourvu d'un filet-sac au centre.

Généralement, ce genre de filet est employé pour prendre des sardines, *San-ma* (secombre sox saiva) *Bora* (mugil céphalotus), *Konoshiro* (chatoessus punctas) etc de ces poissons dont l'habitude est de surnager à la surface de l'eau. Rarement cependant, selon la saison se sert-on de ce filet, pour la pêche de ceux qui vivent dans les profondeurs, comme le pagre.

Ce filet compte de nombreux appareils accessoires servant soit à chasser et renvoyer les poissons dans la partie principale du filet, soit à empêcher leur fuite ou à les effrayer.—Les poissons, en se débattant vont se fourrer d'eux-mêmes dans les mailles du filet tendu verticalement et en demi cercle dans la mer.

8.—Shiki-ami.

Par ce nom, sont désignés les filets Yotsudé-ami et *Bo-ouké-ami*. Ce sont des filets que l'on tapisse plutôt que de les tendre verticalement au fond de la mer, et sur lesquels on attire les poissons au moyen d'appâts ou de lumière. Quand ils sont rassemblés suffisamment dans le filet, on l'enlève et on le ramène à la surface de l'eau. Quelquefois on chasse et on poursuit les poissons vers le filet même, et on les fait tomber dans le piège.

La forme de ces filets est tantôt rectangulaire, tantôt ronde. C'est en quelque sorte un filet amélioré sur le modèle de l'épuisette ordinaire. Tandis que cette dernière est ramenée à la surface de l'eau par le manche, le *Shiki-ami* est tendu horizontalement, au fond de la mer, et on y attire les poissons. La plupart de ces filets sont munis de flottants à la partie supérieure et de plombs à la partie

inférieure. Il en existe qui n'ont point de ces accessoires ou qui en sont pourvus à l'une de ces parties, ou sur les trois côtés du rectangle.

En général, avant de descendre le filet dans la mer, il importe de se rendre bien compte de la direction de la marée, surtout quand on pêche au filet *Shiki-ami*, car les poissons la suivent presque toujours. Si donc on tend le filet contre le courant de la marée, il ne se déploiera pas amplement, et le gibier s'en échappera. On se sert principalement de ce filet pour prendre les sardines; mais quelquefois aussi pour la pêche de Bora (mugil caphalotus), maquereaux, *Aji*, etc.

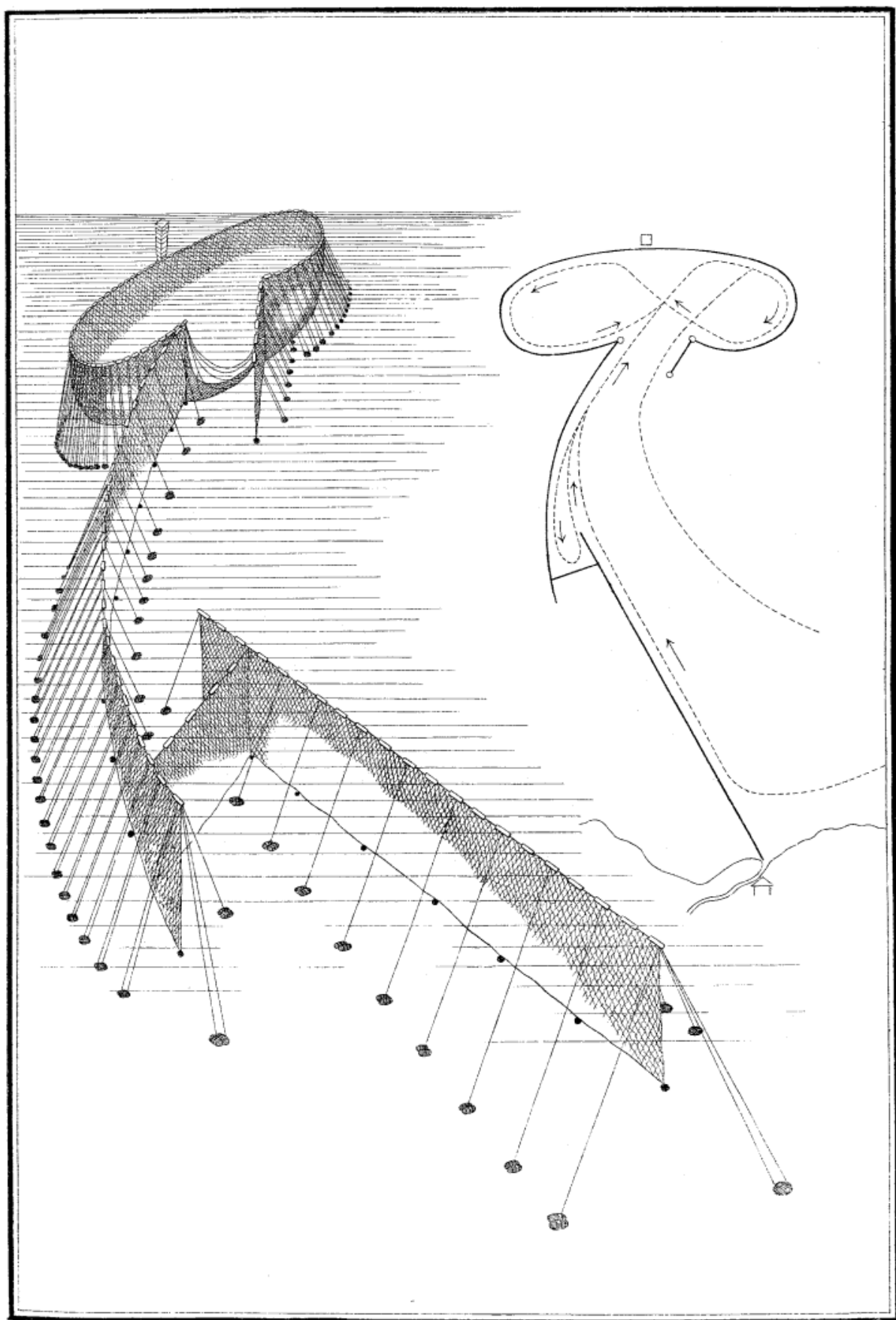
9.—Taté-ami.

Ce filet est remarquable par sa longueur. Il y en a qui atteignent à des centaines de brasses. Leur forme est tantôt ronde, tantôt carrée ou rectangulaire. C'est un genre de *Shiki-ami*, mais qui est tendu dans la mer ordinairement fixe sur une même place.

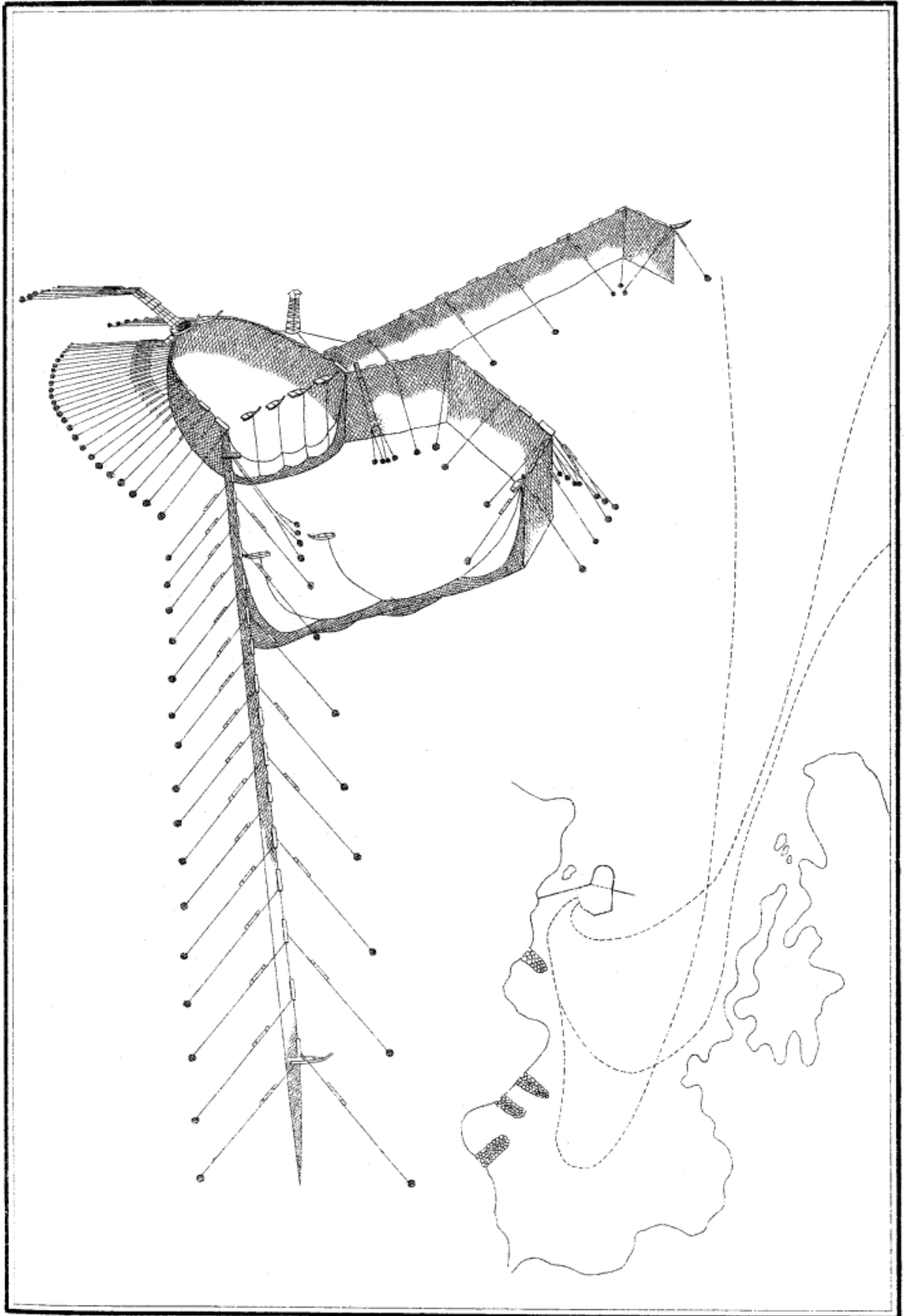
Les variétés de ce filet sont de deux sortes. Ce sont le *Daï-ami* et le grand *Shiki-ami*. On emploie l'une ou l'autre, suivant l'état de la côte et l'abondance de poissons que l'on voudra pêcher. Le *Daï-ami* pour la pêche du thon, et le *Shiki-ami* pour celle du *Bouri*, et des baleines, sont tous deux les plus longs des filets qui existent chez nous.

Voici comment on tend le filet *Taté-ami*: on descend dans la mer, d'abord le filet, en formant un demi cercle, et en le retenant à la surface de l'eau par de nombreux flottants attachés à sa partie supérieure. A l'une des deux extrémités (à droite ou à gauche) du filet, on tend un second filet dit ouverture ou porte, qui conduit le poisson au fond du filet. Puis un peu à côté du filet d'ouverture, on en installe un troisième servant de barrière. Ce dernier filet est un

Filet pour la pêche de tons
en usage sur la côte de Tashiro-Hama,
à Miyaghi-Ken.



Grand filet "Ôshiki-ami"
en usage a Nagasaki.



piège qui sert à amener les poissons au filet principal. Ceux ci, s'ils s'en approchent, l'évitent et s'efforcent de se sauver; mais de longs filets-ailés partant des deux extrémités du principal filet leur barrent le chemin de retraite; ce qui les oblige à se réfugier dans le filet du fond (ou centre).

Presque toujours l'ouverture de ce filet est dirigée du rivage, mais très rarement du côté de la mer; car les poissons une fois arrivés dans le voisinage de la côte, s'enfuient vers le large.

Le *Taté-ami* sert à la pêche des poissons émigrants qui se rapprochent à une époque déterminée de l'année, d'une côte qui leur est, pour ainsi dire, habituelle. C'est un excellent appareil pour pêcher surtout des poissons qui aiment à se promener à la surface de l'eau, tels par exemple le thon, *Bouri*, saumons, truites-saumonnées. En revanche, il n'offre aucun avantage pour la pêche du gibier préférant la vie du fond de la mer.

B.—Systèmes divers de pêche à la ligne.

La pêche à la ligne constitue encore à elle seule une industrie qui mérite d'être racontée. Elle rapporte annuellement une somme considérable. Ainsi, sur un total de 370,000 bateaux de pêche de tout genre que nous possédons pour tout le pays, on en compte plus de 123,000, soit un tiers, qui sont uniquement employés pour la pêche à la ligne, tant sur la mer qu'en eaux douces.

Le bonite, ce poisson qui joue un si grand rôle dans la consommation nationale, les sèches de mer dont l'exportation en Chine forme une branche considérable du commerce, la morue si estimée des Européens et des Américains, etc., tous ces poissons sont pêchés à la ligne. Nous donnons plus bas, le relevé statistique des divers bateaux de pêche pour l'année 1891 :

Bateaux pour la pêche à la bonite.
” ” ” ” au thon et au requin.		
” ” ” ” avec le système Issotsouki-nawa.				
” ” ” ” en eau douce
Total....

En résumé, la pêche à la ligne exige peu de frais, et cependant le bénéfice que l'on en retire est relativement considérable.

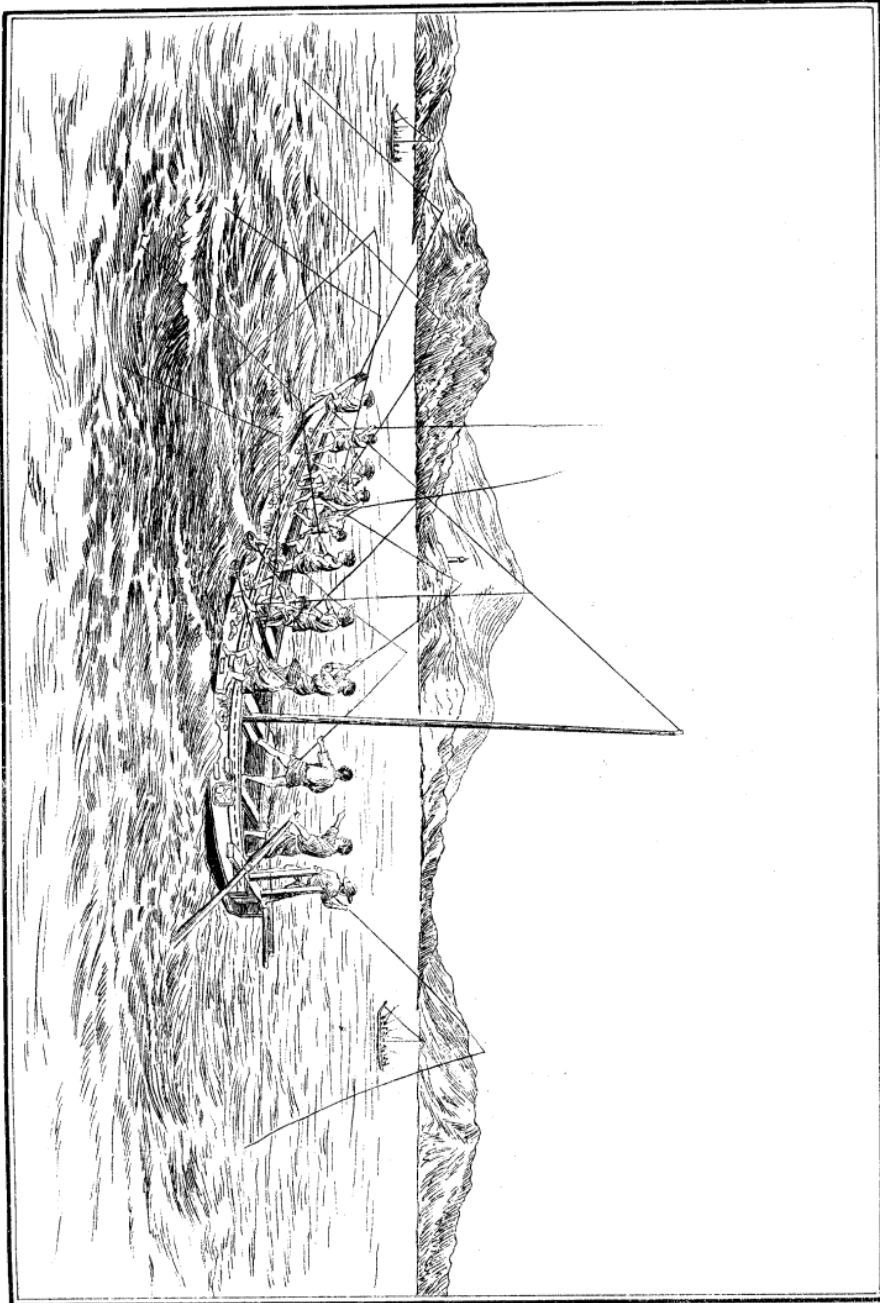
Il y a deux manières de pêcher à la ligne. Ce sont la pêche à la ligne proprement dite, et la pêche à la corde dit *Nobé-nawa*. L'appât dont on se sert, est la chair de poisson en général ; mais pour certaines pêches, on se contente d'un appât artificiel.

Pour la pêche à la ligne, dans les profondeurs de la mer, on supprime le bâton, et on se sert seulement de la ligne des fils. La pêche avec le système *Nobé-nawa* se fait au moyen d'une longue corde sur laquelle sont attachés de distance en distance de nombreux fils d'une certaine longueur, et au bout desquels sont fixés les hameçons ; on accroche l'appât à chacun de ces hameçons et l'on descend la corde entière dans la mer. Avec ce système, on peut prendre des centaines de petits poissons en une seule fois.

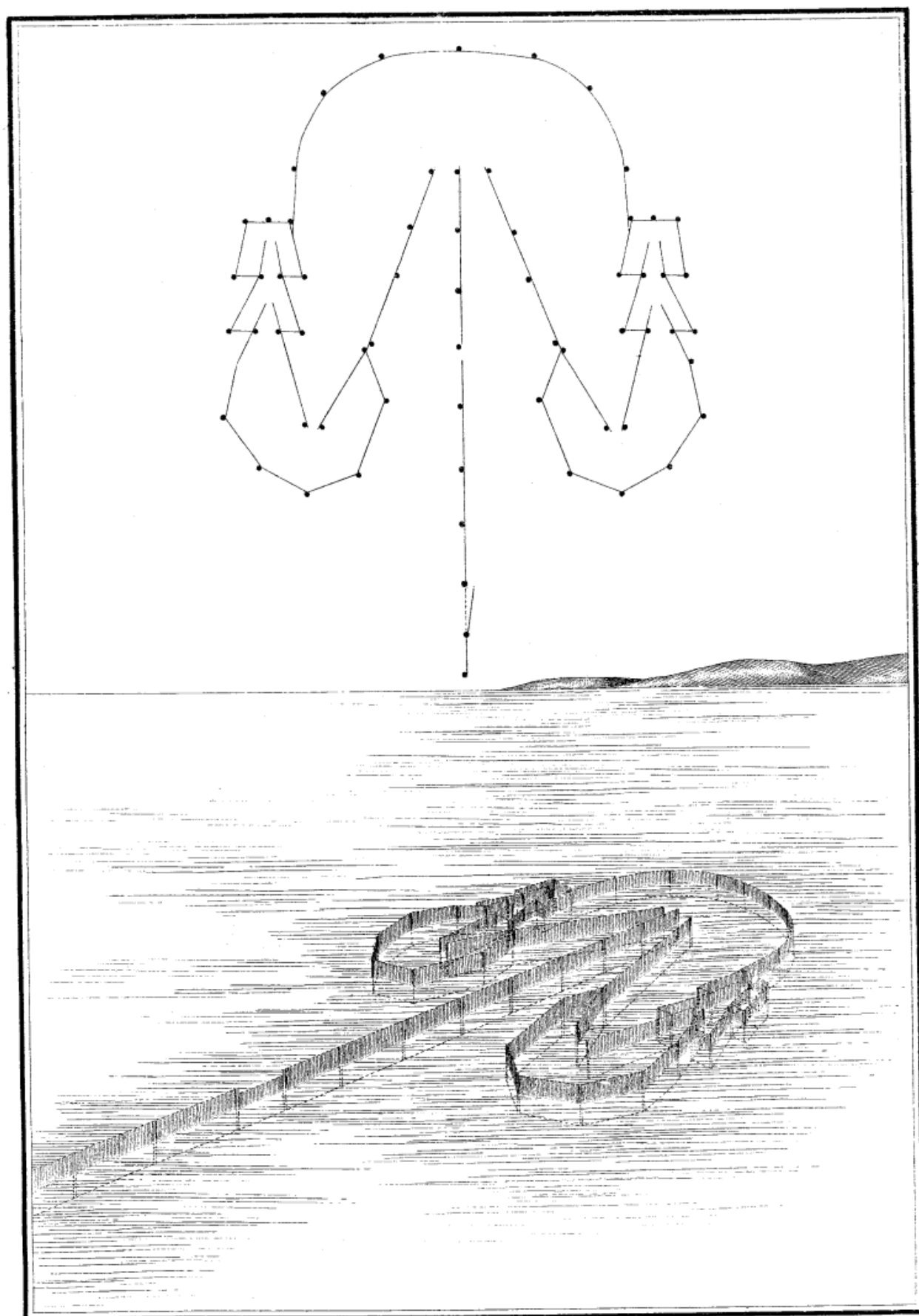
Il existe encore un autre système de pêche fort ingénieux. C'est la pêche dite *Kara-tsouri*, qui consiste à empoigner des gibiers avec un hameçon sans appât, c'est-à-dire, à les laisser percer avec la pointe d'aiguille recourbée en dedans. C'est là une invention qui date d'une quarantaine d'années. Elle fut faite par des pêcheurs d'une province de l'Est. A cette époque, ce système ne fut partiqué que dans des localités restreintes, à cause du manque de voies de communication. Aujourd'hui, il est répandu sur les côtes de Shikokou et même et de Kiouchiou.

Ce système n'est en quelque sorte que l'imitation de la pêche à la corde de *Nobé-nawa*. La seule différence est que les hameçons sont

Pêche aux bonites.



Nasse
en usage à Shiga-Ken.



en cuivre brillant, et que la pêche se fait généralement la nuit, sauf sur certaines côtes, où elle se pratique le jour. Une autre différence consiste en ce que la pêche en *Kara-tsouri* se fait tout en naviguant sur la mer, tandis que pour la pêche en *Nobé-nawa*, la barque est amarrée.

Telle est à peu près, la description des principales pêches qui sont en usage, soit sur les côtes, soit en pleine mer et sur de vastes échelles. Nous allons maintenant passer rapidement en revue celles qui se font sur les lacs, les fleuves ou les rivières :

C.—Yéri (Pots).

C'est un système qui consiste à prendre le poisson, au moyen de barrières de bois, de bamboux ou de store que l'on plante dans l'eau. On laisse un espace libre sur l'un des côtés de la barrière pour livrer passage au poisson. Un trou profond est creusé dans l'enceinte où il finit par se faire emprisonner.

On a adopté diverses formes de *Yéri* ; telles que le « *Ami-yéri* » (filet à Yéri), le *Soudaté* (barrière en tourante), *Hatchi-jin* (barrière à huit camps ou introuvable), *Hasé*, etc. Mais quant au système de pêche, c'est toujours le même, pour tous.

D.—Ouké (Nasses).

C'est la pêche à la nasse. Cette nasse est généralement tressée avec des fibres de bambou. Il y en a de toutes formes, et de toutes sortes. Elles varient d'après les coutumes des localités qui en font usage.

La nasse sert à prendre les truites, les carpes, les goujons, les anguilles, les écrevisses, les tourteaux et enfin d'autres poissons d'eau douce.

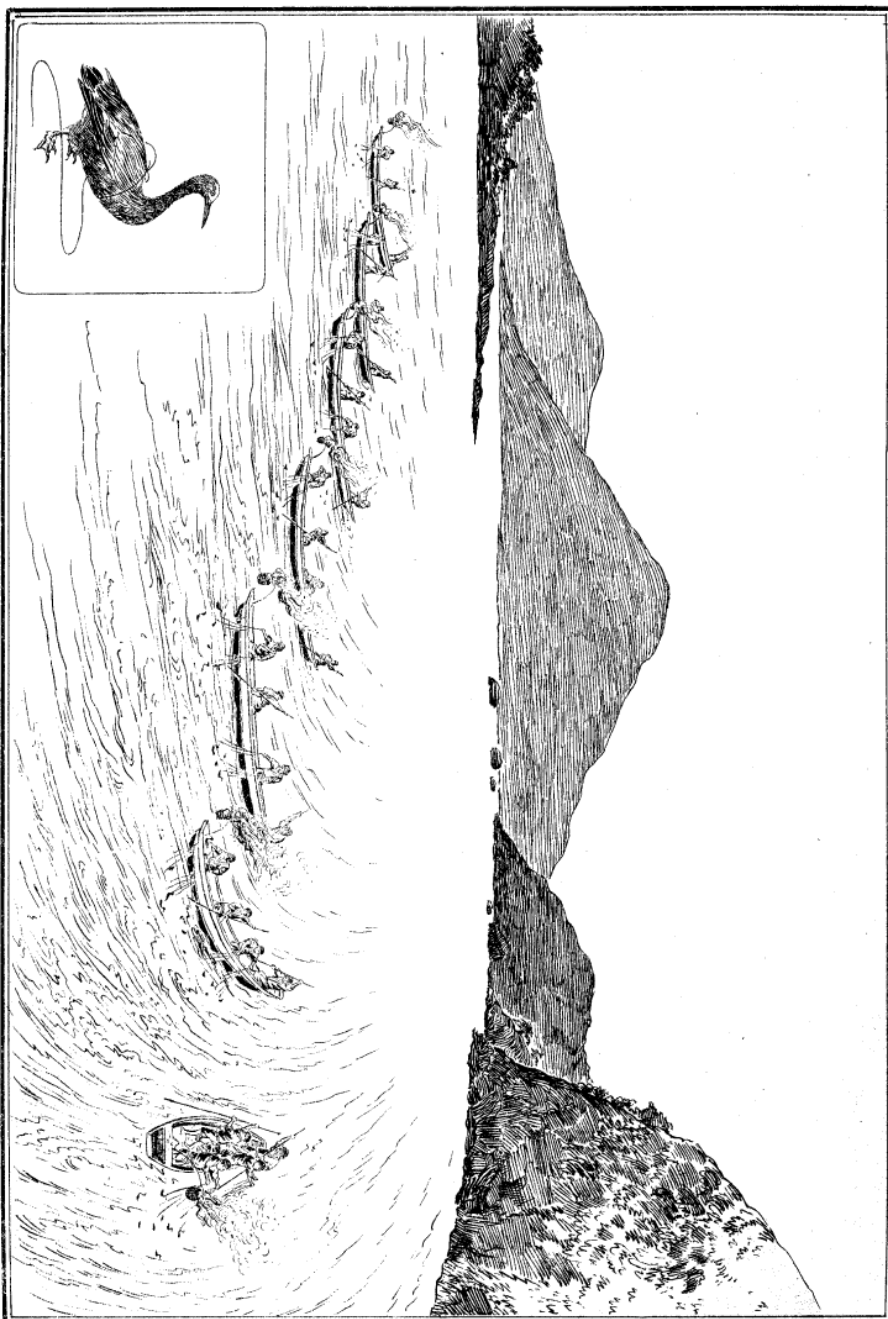
E.—Yana (Nasses à barrage).

C'est encore un mode de pêche généralement usité sur les fleuves et les rivières, et il est très ancien, puisqu'on s'en servit déjà, lors de l'expédition de l'Empereur Jimmou-tenno. Il consiste à barrer le cours du fleuve avec des pierres, des morceaux de bois ou des bamboux, que l'on range d'une rive à l'autre en travers du courant. Un petit espace est ouvert sur la ligne de cette barrière pour laisser s'écouler l'eau. Puis on installe une nasse juste au dessous de la chute qui se produit à l'espace pratiqué. C'est ce que l'on appelle la pêche *Ouké-yana*. Elle est encore désignée sous le nom de *Ami-yana*, lorsqu'on se sert d'un petit filet que l'on tend, en travers du courant. Le mot *Nawa-yana* indique le système de barrage avec une corde, et celui de *Toyo-yana*, cette pêche qui se fait au moyen d'un conduit en bois posé au milieu de la rivière, dont les 2 côtés sont barrés avec des pierres ou d'autres objets. Les poissons sont entraînés par le rapide dans le conduit et viennent tomber dans le filet de la nasse. On barre la rivière ou en entier ou en partie, selon l'état du courant. Ce système de pêche rend bien de services dans les endroits où il est impossible de prendre le poisson avec le filet ordinaire.

F.—Pêche avec cormoran.

On dresse ces oiseaux spécialement pour l'usage de la pêche à la truite.

Pêche aux trintes sur le fleuve de
Nagara-Kawa (Ken de Ghifu).



A la pêche, ces oiseaux portent chacun un anneau serré autour de la gorge, pour qu'ils n'avalent pas le poisson qu'ils saisissent avec le bec. Autrefois cette pêche fut fort à la mode ; mais elle est presque abandonnée aujourd'hui, et ne se pratique d'une manière assez répandue que sur le fleuve de Nagaragawa, dans la province de Mino. C'est la pêche d'été ; car elle ne sert qu'à prendre la truite, et quand vient la saison, les touristes et les amateurs se rendent en foule à ce fleuve, pour assister au spectacle de cette amusante partie de pêche. C'est seulement la nuit qu'on la pratique, mais jamais en plein jour, et encore pour diriger les cormorans, faut-il choisir une nuit sans lune. On ne pêche donc que dans les premiers jours du mois, après le coucher du bel astre ; ou bien à l'époque de son dernier quartier, avant qu'il ne monte à l'horizon. Trois heures seulement sont donc laissées aux pêcheurs pour leur besogne. Ordinairement, ils sont quatre dans une barque, c'est-à-dire, un rameur, un maître-pêcheur, son aide et un surveillant de la torche que l'on brûle à l'avant du bateau.

Le maître-pêcheur dirige, à lui-seul, treize cormorans en laisse. Il les tient de la main gauche ; son aide en a autant. Quand ils jugent l'état du courant, et la profondeur de l'eau convenables, ils lancent tous leurs oiseaux à la fois au milieu du fleuve. Le rameur, guidant son embarcation, crie, hurle et frappe le bord du bateau avec l'aide-pêcheur, pour exciter les oiseaux, à la poursuite de leur proie. Ceux-ci animés par les cris des pêcheurs, volent à la surface de l'eau, plongent, surnagent, courant à droite et à gauche, et luttent à qui mieux pour attraper des truites.

Le chef, la tête enveloppée d'une bande d'étoffe d'un mètre de long, la poitrine couverte d'un léger tissu, les reins entourés d'une bande de Mino,¹⁾ se tient debout à l'avant de la barque, et de là

¹⁾ C'est un manteau ou une espèce de jupe tressée avec de la paille fine, pour garantir de la pluie. Le peuple, surtout les paysans, les pêcheurs et autres travailleurs s'en servent en cas de mauvais temps.

manœuvre ses treize oiseaux retenus chacun par une longue corde mince. Tantôt il relâche l'une de ces cordes, tantôt il l'attire vers lui, pour régler la direction qu'ils prennent, et offre ainsi aux spectateurs, un exemple frappant de son agilité et de son habileté remarquable en son art. Tout en dirigeant ses petites troupes aquatiques, il donne ses ordres au surveillant de la torche et au rameur, pour que le feu s'entretienne avec une vive clarté, et que le bateau suive une parfaite direction. Lorsqu'il voit qu'un de ses oiseaux a fourré 4 ou 5 truites dans son gosier, il le tire vers lui, et le hisse dans le bateau. Puis, de sa main droite, il lui serre la gorge, et lui fait rendre le poisson dans une corbeille. Après quoi, il le lance de nouveau à l'eau.

Quoi que cette pêche ne dure que quelques heures, elle rapporte 120 à 130 truites à l'heure, par oiseau. D'ailleurs, c'est un système très intéressant à voir, et qui présente en même temps un aspect fort poétique. De tout temps, elle a été en usage chez nous, et même les Européens en parlent souvent dans leurs notes de voyage.

L'histoire ancienne atteste l'institution d'un office spécial des pêcheurs de truites avec le cormoran à la cour, pour le service de la table impériale. Ainsi vers l'an 466 a. j., il fut d'usage que les provinces qui produisirent ce poisson envoyassent des cormorans dressés, à la cour de Kioto. On les rendat ensuite aux propriétaires, c'est-à-dire aux pêcheurs, après les avoir montrés à l'Empereur. A cette époque, cette pêche fut pratiquée sur les belles rivières de la capitale du souverain telles que Yoshino-gawa, Oi-gawa, Katsoura-gawa, etc., et fut en honneur jusqu'au temps du gouvernement de Tokougawa. Il existe même des morceaux poétiques sur cette pêche dans les chansons nobles de Yô-kiokou ou Nô.

VI.—Bateaux de pêche.

Les bateaux de pêche employés soit en pleine mer, soit sur les eaux douces se sont élevés en 1891 au nombre de plus de 370,000 pour le pays entier, et se décomposent comme il suit d'après leur destination:

Pour la pêche en mer...	330,000
„ „ „ „ eau douce.	40,000

Quant au volume de ces bateaux, il ne dépasse guère 50 kokou, c'est leur maximum de capacité. Donnons enfin en détails le relevé de cette même année, d'après la destination du bateau:

Sortes.	Ile principale du Nippon.	Shikokou.	Kiouchou.	Hokkaïdo.	Total.
<i>Barques de mer.</i>					
Bateaux avec filet pour mer.	29,935	3,253	8,995	3,640	45,823
Bateaux avec filet pour côtes.	60,647	12,210	19,779	37,872	130,508
Bateaux de pêche à la ligne p ^r mer.	31,267	4,660	15,443	1,858	53,328
Bateaux de pêche à la ligne p ^r côtes.	40,656	7,060	13,829	2,292	63,837
Bateaux p ^r enlillettes des herbes marin.	22,303	1,129	11,798	6,639	41,869
Total.	184,908	28,312	69,844	52,301	335,365
<i>Barques d'eaux douces.</i>					
Bateaux avec filet.	25,251	482	1,722	—	27,455
Bateaux de pêche à la ligne.	5,047	461	868	—	6,376
Bateaux p ^r enlillettes des herbes marin.	7,693	—	93	—	7,186
Total.	37,991	943	2,683	—	41,617
Totaux	222,299	29,255	72,527	52,301	376,382

L'usage des bateaux doit dater de très loin, le pays étant entouré de tous côtés par la mer. Ce fut l'un des moyens les plus indispensables pour la circulation et la communication des insulaires entre eux, d'autant plus que la pêche et la chasse furent pratiquées déjà à des époques préhistoriques. Mais la distinction des embarcations, tant pour leur forme que pour leur mode de construction, variant d'après leur destination ou de pêche ou de transport, a dû être établie à une époque bien postérieure. Au début, le radeau aurait servi à la circulation et à la pêche ; et de ce radeau on serait arrivé à la pirogue. Les bateaux que nous voyons de nos jours attestent l'immense progrès que nous avons fait, depuis l'ancien temps.

Nous allons donc passer sommairement en revue l'histoire de nos annales maritimes, pour se rendre compte des étapes que nous avons traversées, à travers les siècles, dans l'art de la construction de bâtiments de toute forme et de toute grandeur.

Notre histoire ancienne dit, que, dès les temps mythologiques, il y avait déjà des pirogues appelées Améno-iwa-kouso, mot qui veut dire pirogue en bois de camphrier.

L'expédition que fit l'Empereur Jimmou-tenno, pour conquérir les provinces de l'Est fut accomplie en bateau. L'Empereur Ojû-tenno fit construire des embarcations dans la province d'Izou, vers la 5^{me} année de son règne (l'an 274. A. J.), et à la 31^{me} du même souverain, un ordre impérial réunit 500 bateaux au port de Mouko (aujourd'hui Shimonoséki). Cela prouve que leur nombre s'était accru dans le pays. L'expédition de l'Impératrice Jingou-kôgou en Corée exigea d'innombrables bateaux de pêche.

Au moyen âge, à l'époque du gouvernement de la maison des princes Ashikaga, les habitants du Kiouhou se rendirent jusque dans les parages de Sékiang ou de Foukiang de la Chine, et même naviguèrent sur la cote de l'Annam. La trace des navigateurs japonais qui ne furent autres que des hommes se livrant à la piraterie sur les côtes

de la Chine est constatée d'une manière très claire. Lorsque le fameux Toyotomi Taïko fit une expédition en Corée, il fit réquisitionner les bateaux de pêche de la mer intérieure. Vers cette époque l'art de la navigation se serait déjà fort développé chez nous. Malheureusement l'arrivée de la famille de Tokougawa au pouvoir ouvrit une ère de politique d'isolement. Dans le courant des années de Keitchô, le gouvernement apporta une certaine restriction au volume des bateaux, défendit l'usage de la carène. Il ne fut toléré qu'un seul mât dans toutes les embarcations. En un mot, on prohiba la construction de gros vaisseaux, et cela dans l'unique intention d'empêcher la navigation de nos marins vers les pays étrangers, pouvant ainsi se lier entre eux par le commerce d'annuités ou de marchandises. Le gouvernement y réussit pleinement, puisque le voyage lointain sur l'océan fut complètement abandonné depuis, et par la conséquence naturelle de cet état de choses, l'art de la construction des bateaux, surtout des embarcations de gros tonnage fut arrêté dans ses premiers progrès.

Nos bateaux de pêche qui se construisent de nos jours dans le pays, sont d'une variété infinie, quant à leur forme, et quant au mode de la construction qui diffère, selon les conditions ou l'état des côtes ; on peut cependant les établir en 5 principales catégories, d'après l'usage auquel ils sont destinés. Ce sont 1° Bateaux pour la pêche maritime qui se fait en général sur les côtes ; 2° Bateaux pour la pêche sur les mers intérieures ; 3° Bateaux pour la pêche sur les mers lointaines ; 4° Bateaux pour la pêche à la ligne et enfin 5° Bateaux pour la pêche au filet.

Ceux dont les pêcheurs se servent sur les côtes sont de construction fort simple. Il y en a qui ressemblent presque à la pirogue qu'emploient les indigènes des îles Lioukiou ou de Hokkaïdo. Les pêcheurs naturalisés de nos îlots d'Ogasawara (îles Bonin) se servent de canots de forme européenne. La pirogue ne se brisant que rarement, peut très bien aller même entre les rochers, et convient donc fort à la

pêche de toute espèce de poissons. Les habitants cotiers des îles Lioukiou sont très habiles à manœuvrer ces sortes de bateaux, et s'en servent ordinairement pour la pêche du requin.

L'usage du canot aux îles Ogasawara date de l'émigration des Danois dans ces îles en 1830. C'est une pirogue construite avec du bois de *Hasou-no-hakiri*.

Sur les côtes du Japon, on voit de petits bateaux de pêche vulgairement appelés *Tchoro* qui veut dire bateau de plage. Ils sont d'une construction comparativement meilleure que celle de la pirogue que nous venons de relater plus haut ; mais ils ne sont encore qu'un assemblage de planches formant l'avant et l'arrière, et clouées tout simplement avec des clous en fer. Ce sont de petites embarcations qui ne peuvent être utilisées, sans danger, qu'à peu de distance de la côte.

Les bateaux de pêche qui vont au large sont construits plus solidement ; le corps en est doublé de planches, et celle qui enveloppe l'extérieur du bord est muni d'un rebord à sa partie supérieure. Trois ou quatre traverses soutiennent toute la charpente. On emploie beaucoup ces sortes de bateaux pour toutes sortes de pêches, excepté pour celle à la baleine, ou pour des filets d'une destination spéciale. Leur construction est légère, et les rend facilement maniables. Les bâtiments pour la pêche sur mers lointaines sont solides, l'extérieur en est enveloppé avec 3 ou 4 planches de qualité choisie. Les traverses qui en soutiennent la charpente sont au nombre de 6 à 10. Ces bâtiments tiennent bien la mer même au gros temps, et supportent bien d'énormes vagues. On s'en sert donc pour pêcher en haute mer, soit au filet, soit à la ligne, les thons, les bonites, la morue, etc. De l'automne jusqu'en hiver, ces bateaux vont dans la mer de Corée ou dans la mer jaune, se livrer à la pêche des requins. Il en existe d'une longueur de 50 *Shakou* sur 12 de large.

Nos bateaux de pêche, depuis les plus petits jusqu'à ceux d'une longueur assez considérable ne sont jamais construits sur carène. La

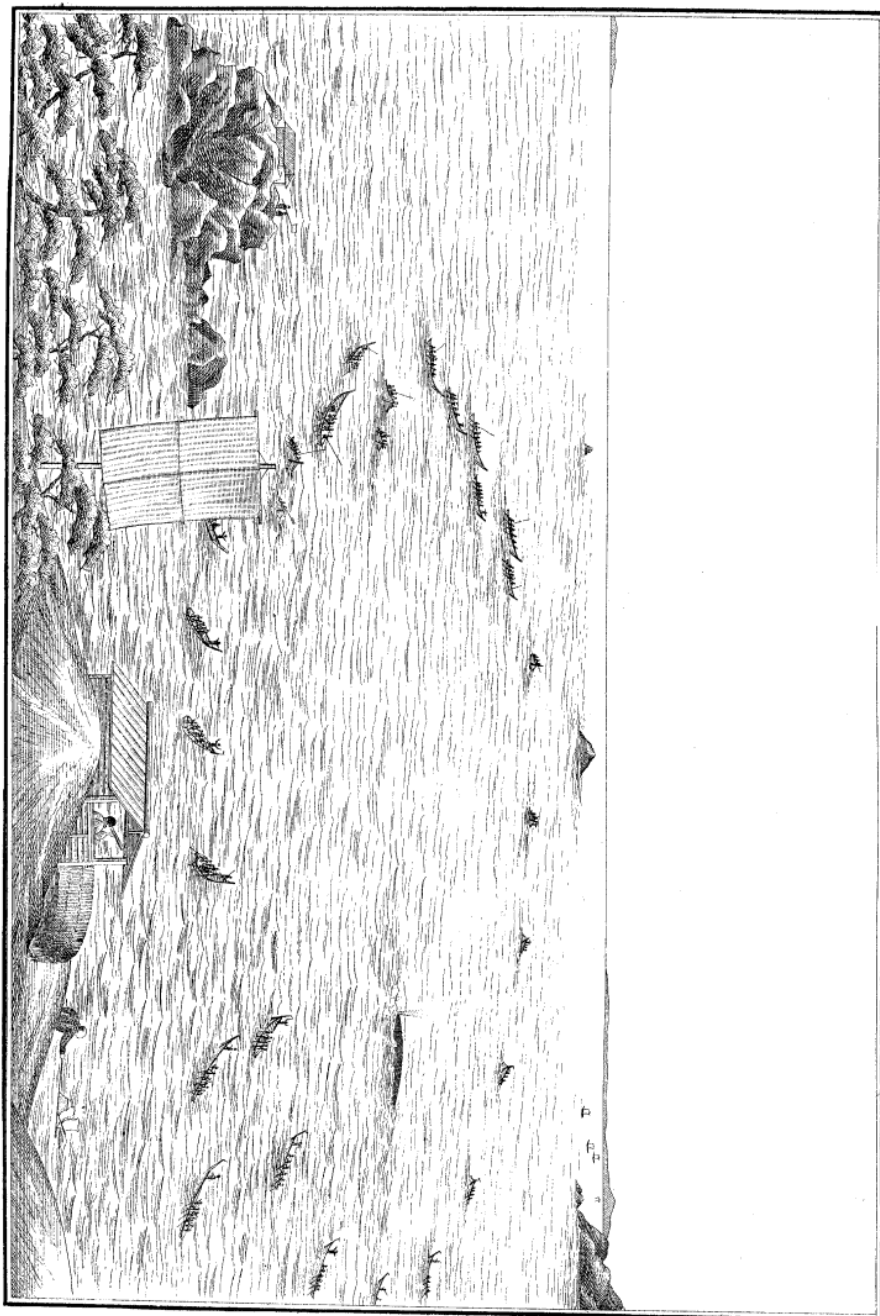
raison en est que nos pêcheurs ont l'habitude de déposer leurs embarcations sur la plage quand ils ne vont pas à la pêche. Le fond du bateau doit être plat pour faciliter la mise sur l'eau et l'enlèvement sur le rivage. De plus, comme ils ont à circuler souvent au milieu des récifs, il faut qu'ils aient un fort tirant d'eau. Enfin la pêche en mer, excepté pour le filet *Outchisé-ami*, se fait en ramant, dans la plupart des cas. On a peu recours à la voile durant la besogne. L'essentiel est donc d'avoir un bateau léger, peu profond et très propre à la manœuvre de la rame. Ce qui serait difficile, s'il était trop profond, et muni de carène, comme les bâtiments de construction européenne ; car alors, il aurait plus de résistance contre la force des vagues ; ce qui gênerait le mouvement du bateau qui doit être souvent accompli avec une grande agilité, sur tout quand on a à poursuivre les poissons ou les assiéger de toutes parts.

En un mot, nos bateaux de pêche, malgré la diversité de leur forme et de leur construction, qui n'est point la même pour tous selon les coutumes et les nécessités de chaque province, a suivi les lois du progrès, à travers les siècles ; ils sont adaptés aux besoins du pays, aux conditions locales, à la situation géographique, ainsi qu'au genre de pêche à laquelle on les destine. Ceux que l'on emploie pour la pêche à la baleine et à la bonite, en particulier, sont à la fois solides et légers, et l'art de la rame en général est si développé chez nos marins, pour ces sortes d'embarcations, que l'on peut dire qu'il est unique au monde. Ces gens là manœuvrent ces frêles bateaux tout aussi bien sur une mer calme que sur une mer agitée. Le seul point qui laisse à désirer dans ces jonques, c'est l'insuffisance des voiles dont se servent nos pêcheurs, et cela fait ressortir un contraste frappant avec l'habileté dont ils font preuve, dans la manœuvre de leur rame. La raison en est que les voiles des bateaux japonais sont bonnes seulement pour le vent favorable mais ne rendent aucun service, si l'on voulait naviguer contre le vent. Bien souvent, les pêcheurs ne peuvent pas aborder à un

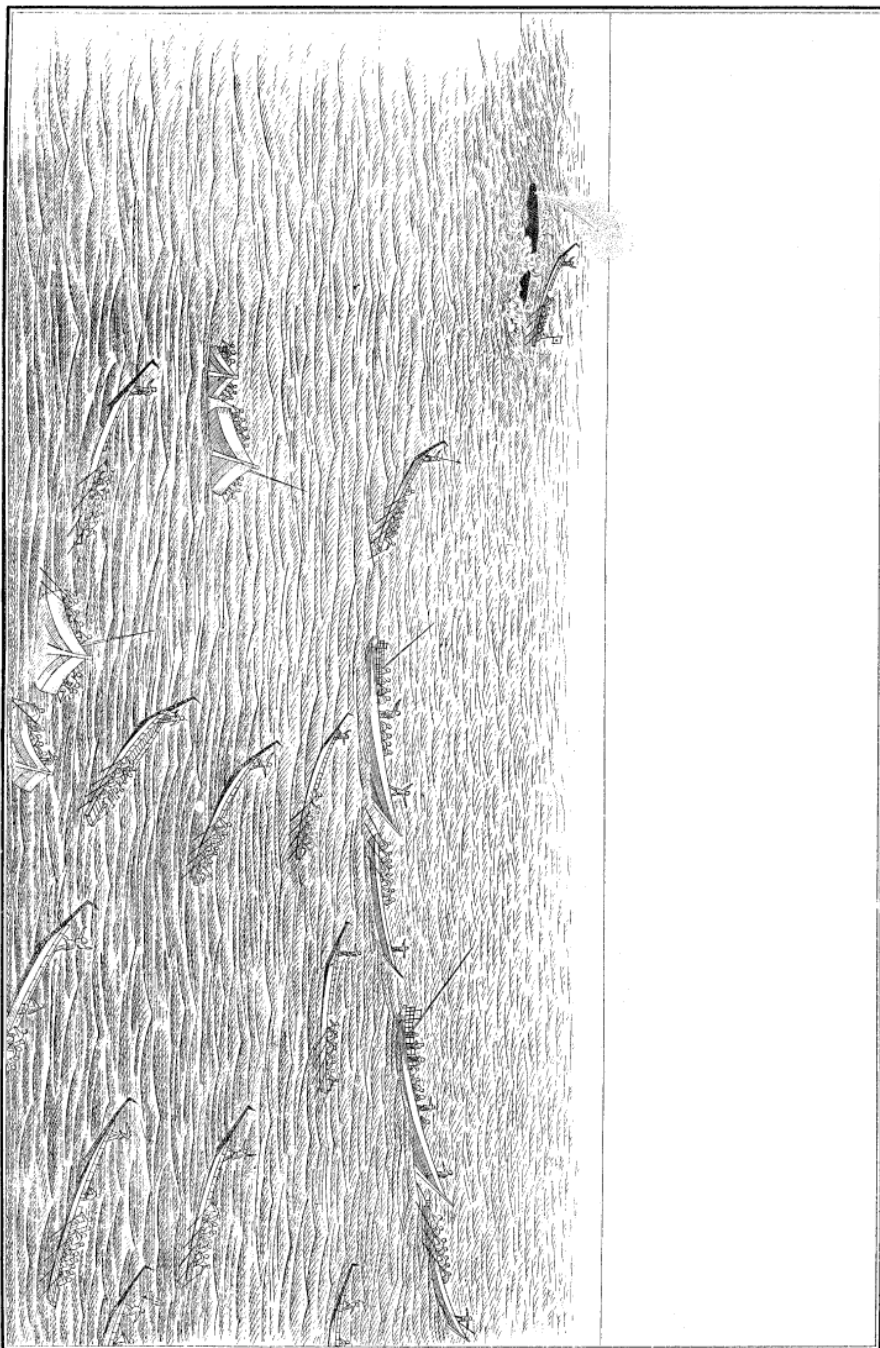
endroit quelconque de la mer à la force de voile, quand ils rencontrent un vent contraire, sans compter que le bateau étant peu profond, la vague l'envahit facilement, quand elle est énorme et il y a bien des cas de naufrage à déplorer.

De nos jours, grâce au progrès du pays, l'industrie de la pêche sur les mers lointaines a pris un nouvel essor, et a stimulé l'art de la construction navale. Ainsi, les bateaux à pêche du requin qui vont toujours loin du pays, sont fort améliorés, et il y en a qui sont faits sur le modèle des voiliers européens: ils ont un pont et une chambre d'aérage. D'autres qui sont munis de carène avec la voile et le gouvernail de système européen, adoptant ainsi à la pratique la théorie scientifique de la construction européenne.

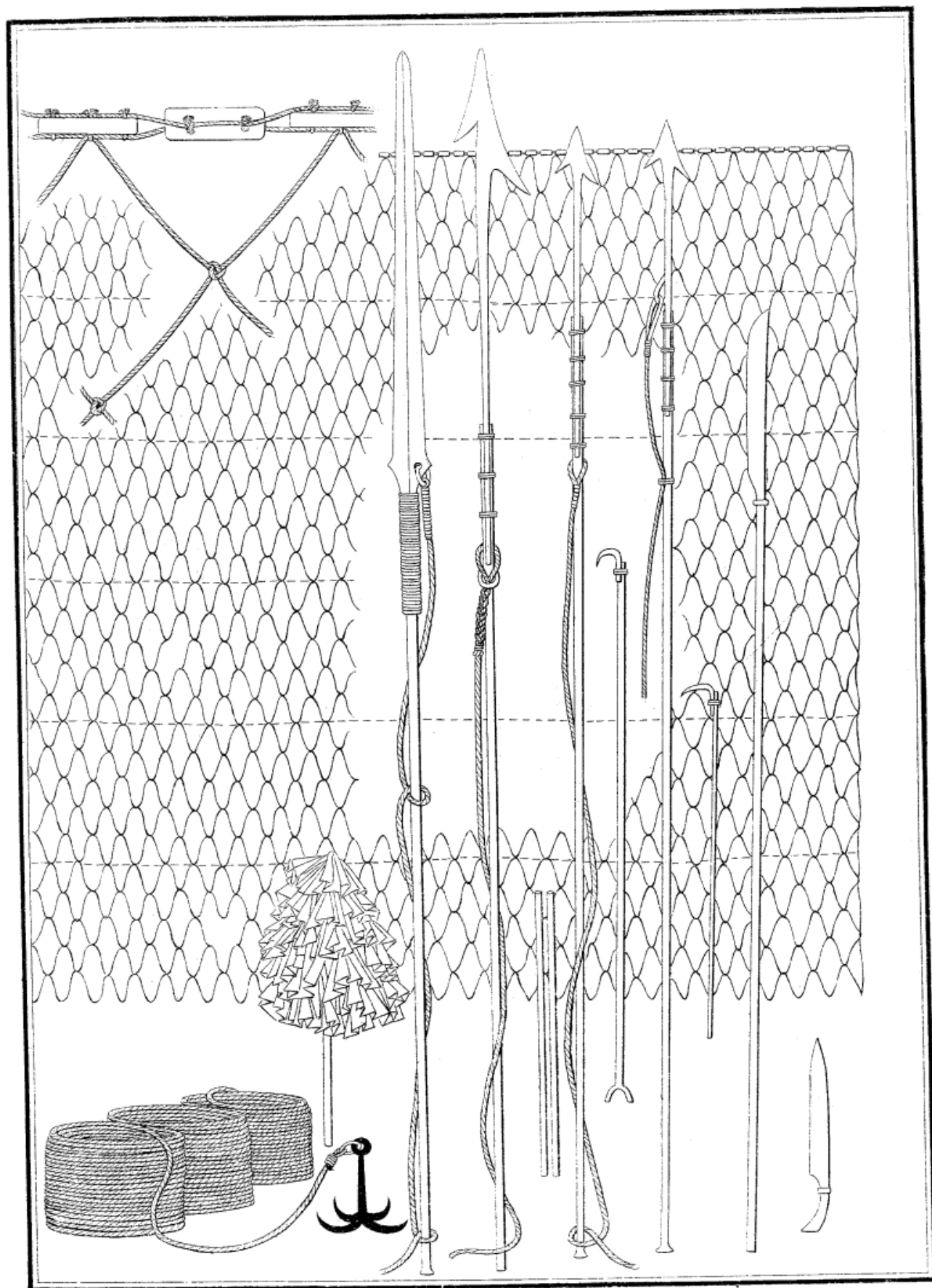
Pêche de baleines
(Départ des canots)
à Ikézouki, Nagasaki.



Pêcherie de baleines.
(attaque)
à Ikezouki, Nagasaki.



Filet, Harpons, cordes en lin
pour la pêche de baleine.



CHAPITRE III.

DE LA PÊCHE À LA BALEINE ET AUX ANIMAUX MARINS.

I.—Pêche à la baleine.

Cette pêche se pratiquait dès la haute antiquité. Ainsi dans les poésies des souverains, ce poisson fut chanté sous le nom de *Isana* (poisson courageux) et cela prouve qu'il a été connu depuis l'ancien temps.

Les côtes du Japon sont baignées par les deux courants alternatifs de marées chaudes et froides, et ces courants attirent à nos côtes ces mammibères marins, dont les espèces sont assez nombreuses. Parmi ceux qui s'approchent de la mer avoisinante du Japon, à cause du courant de la marée froide qui vient du Nord, on compte les baleines dites *Ari-highé* (Mysticeta), les *Sémi-koushira* (*Balaena japonica*) *Nagason* (Sibbaldiæ suffurens). Ceux qui arrivent avec le courant de la marée chaude, sont de la race dentaire (Denticeti), et de *Makko-koushira* (Catodontidae).

Ces poissons se promènent au milieu des récifs; ils errent aux environs des ports ou des baies. Quelquefois, ils se rapprochent assez près du rivage; et notre pays jouit des plus grands avantages dans la pêche de cette race cetacée. C'est aussi une preuve que la pêche en fut pratiquée dès le temps le plus reculé.

De nos jours, les pêcheries de baleines les plus importantes se trouvent à Tosa, dans l'île Shikokou, à Nagato, province de Tchoshou et à Hizen dans l'île Kiousshou. Il semble cependant que c'est sur la

côte de la province de Kii ou Kishou qu'aurait été pratiquée, pour la première fois, cette pêche, et elle se serait ensuite répandue à Tosa, et delà à Nagato et enfin à Kiouhou. Donnons donc une histoire sommaire sur l'industrie de cette fameuse pêche.

Dans le courant des années de l'ère Kemppô (l'an 1300 Ap. J—C.) les habitants de la côte de Daïtchi-oura à Kishou prirent une baleine au moyen des armes telles que de longs sabres et des flèches. Dans les années de l'ère Guenki (1575 Ap. J—C.), les habitants d'Outchimi de la province de Mikawa tentèrent la pêche à la baleine, et ils se servirent de harpons; mais ils l'abandonnèrent peu après, n'ayant eu point de succès dans leur entreprise.

A la 19^{me} année de l'ère Tenshio (1591 Ap. J—C.), une baleine fut prise à Ourado, province de Tosa, et le prince en fit cadeau à Toyotomi Taikô.

A la 11^{me} année de l'ère Keitchô (1606), cinq corporations de pêcheurs de baleines furent formées à Daïtchi-oura à Kishou. Cette association adopta le mode de pêche avec harpon.

Dans les années de Genna à Kanyeï (1620/30), on inventa à Hizen le mode de pêche avec un filet tissé du fil d'Ichibi (espèce de lin).—Plus tard, on s'est servi du filet fait avec du vrai lin.

Dans le courant des années de l'ère Keitchô (1650), une flotte de baleiniers équipés à la côte d'Aki-oura (province Aki) pêcha plusieurs têtes de baleines.

A la 5^{me} année d'Emppô (1679) les pêcheurs de Daïtchi-oura (province Kishou) adoptèrent le mode de la pêche au filet qui fut inventé, comme nous l'avons déjà dit, à Hizen. La province de Tosa l'imita aussi bientôt, c'est à-dire dans le courant de la 2^{me} année de Teikiô (1685). De sorte que ce mode finit par être adopté presque sur toutes les côtes où l'on pouvait entreprendre cette grande pêche. Un progrès sensible se fit signaler dans cette industrie qui fit, dès lors, un rapide essai. De 1820/30, on comptait dans l'Empire plus de 39

pêcheries ou côtes de baleines disséminées dans les baies des provinces de Tôkaï-dô, Tôsan-dô, Hokourikou-dô, Sanyô-dô, Nankaï-dô et Saïkaï-dô. La pêche fut alors fructueuse, et fut comptée parmi les plus prospères. Entre autres la corporation dite Masoutomi des pêcheurs de baleines à Ikézouki (Nagasaki) posséda de nombreuses pêcheries, et elle gagna des millions à la pêche de ce poisson. Quelques-uns de ses membres obtinrent une fortune qui surpassa celles des seigneurs et des princes, et la pêche de ce poisson fut si florissante durant les 130 années des ères de Kiôho à Ansei (1720-1864) qu'il en fut pris environ 21,790 têtes.

Cependant, à partir de cette époque, elle commença à décliner d'une année à l'autre. La baleine ne fut signalée, à la fin, que rarement sur la côte. La raison en est que d'une part, la race de ce cétacé diminua considérablement par suite de cet excès de capture, et que d'autre part, cette espèce qu'on appelle Nagasou (*sibbaldius*) devint fort difficile à pêcher.

Heureusement depuis la Restauration de 1868, grâce à la protection du gouvernement, cette industrie a repris un nouvel essor. De nouvelles pêcheries de baleines sont découvertes sur les côtes des provinces d'Izou, Awa, et du Hokkaidô. Des engins d'invention récente ou du système européen, tels que le harpon explosif et le fusil-baleinier etc sont adoptés dans le mode de cette pêche, et aujourd'hui, l'entreprise de l'expédition dans les mers lointaines semble être à la veille de prendre une forte extension. Depuis quelques temps, certains pêcheurs se préoccupent de créer des pêcheries à la baleine dite «*Makko-Koushira*» sur les côtes Est du Japon.

Faisons maintenant quelques remarques intéressantes sur la manière dont se pratique, de tout temps, cette grande pêche qui est souvent périlleuse pour ceux qui s'y livrent. Il importe de faire remarquer ici, que sous le gouvernement féodal de Tokougawa, les princes maritimes comme Kii, Tosa, Hizen accordèrent leur protection aux corporations de pêcheurs de baleines, pour les faire servir à leur marine, en temps

d'invasion de l'armée étrangère. Ces pêcheurs furent donc un instrument de défense des côtes. C'est pourquoi à Kii ou Kishou, cette pêche ne fut pas permise à la classe commerciale; le privilège en fut réservé seulement aux gens de mer, Voyons comment s'était organisée et pratiquée cette industrie de pêche sur la côte des provinces de Kiouhou:

A l'approche de la saison de la pêche à la baleine, un garden est envoyé à un poste d'observatoire bâti sur la crête d'une des plus hautes montagnes de la côte. Cet homme observe la mer. Aussitôt qu'il aperçoit une baleine, il hisse une natte à un mât. A ce signal, les bateaux chargés de leur filet partent au large. Ils sont bientôt suivis par des bateaux de *Seko* (bateaux-coueurs). Ces embarcations montées chacune par 8 rameurs (si le vent est bon, on met à la voile) se rangent en ligne droite—laissant entre elles une distance de 40 à 50 *Ken*.

Quand les bateaux se rapprochent du gros poisson, ils l'entourent, d'abord, de trois côtés, laissant un espace toujours libre un côté pour lui donner la place du mouvement violent auquel il se livre. Un commandant monté dans le bateau le plus avancé tient un bâton de commandement dans les mains. Debout à l'avant, il frappe à coups redoublés le bord du dit bâton, crie, hurle pour effrayer le monstre. Veut-il lui ouvrir le passage? Il en donne l'ordre à ses bateaux de la ligne, au moyen de son *Saï-haï*, signe de commandement, en forme d'époussette, qu'il élève haut, et agite à droite ou à gauche. Lorsque la baleine parient à l'endroit où se trouvent les bateaux chargés du filet, elle est attendue par eux commandés par un autre chef.

Ces bateaux sont rangés deux par deux sur 2 rangs. A un signal donné, ils descendent précipitamment le filet dans la mer, et assiégeant de loin le poisson, ils en rattachent les parties, de manière qu'il forme un des cordes en paille tout complet, tout autour de l'animal. Ce dernier furieux alors d'être tombé dans le piège se débat, et par ses mouvements violents, les cordes qui relient les parties du

filet se rompent par sa force prodigieuse, et ces dernières vont s'enrouler, et entortiller autour de la queue, nageoires, en un mot tout le corps de la baleine, rendant ainsi tout mouvement impossible. C'est alors qu'un pêcheur que l'on nomme Hasashi lui lance d'abord des harpons dits Haya, puis des Yoroizou (seconds harpons). Un second Hasashi intrépide portant à la ceinture un long couteau appelé Tégata-Kiri, se lance sur la tête de la baleine, et se cramponnant au corps de l'animal, lui perce de part en part le naseau avec son arme. L'opération achevée, il lève en l'air son couteau. A ce signal, un troisième Hasashi, tenant entre ses dents le bout d'une grosse corde fort solide se jette à la mer, et s'approche du poisson blessé. Il attache la corde au naseau béant ouvert par son camarade.

Deux bateaux côte à côte portant en travers deux piliers attachés l'un avec l'autre, arrivent près du poisson mort, et la corde passée à son naseau est reliée aux piliers des 2 bateaux. Le 3^{me} Hasashi, une fois sa besogne terminée, remonte dans l'une des 2 embarcations, et de là il coupe, et perce le ventre de la baleine avec son couperet. Quand on s'assure que l'animal s'est épuisé, des Hayashi forts et robustes, bien expérimentés à cette sorte de pêche, descendent dans la mer, y plongent profondément, et attachent une longue corde autour de la baleine, aux 2 endroits de la poitrine et du ventre. Puis avec leurs épées, il la percent plusieurs fois; la lame doit atteindre les organes intérieurs de l'animal.

Peu d'instants après, l'eau de la mer commence à écumer autour de la baleine; c'est là le signe que l'animal a complètement expiré; car l'écume annonce la pénétration de l'eau dans les blessures que lui ont faites les hardis pêcheurs.

La baleine attachée aux grosses cordes est laissée à la mer, pour un moment; les bateaux rentrent à la côte, en emportant avec eux, le bout de la dite corde, et on attire l'animal mort au moyen du cabestan, et quand il est atterré, on procède au partage de sa chair.

Enfin donnons ici une liste comparative des pêcheries à la baleine actuellement exploitées avec celles qui ont existé autrefois, il y a 70 ans :

Liste des pêcheries à la baleine, anciennes et actuelles.

Division territoriales.	Pêcheries anciennes. ¹⁾		Pêcheries actuelles.	
	Provinces.	Côtes.	Provinces.	Côtes.
Tokaï-dô.	Awa.	Katchiyama.	Izou.	Oshima, Kinka-san. ²⁾
Nankaï-dô.	Kii.	Daïtchi-oura, Kosa-oura.	—	—
„	Tosa.	Miwasaki, Tsouro, Koubotsou.	Tosa.	Oukitsou, Koubotsou.
Hokourikou-dô.	Noto.	Oghino-oura.	Noto.	Mikawa-matchi.
Sanin-dô.	Tango.	Iné.	Tango.	Iné.
Sanyo-dô.	Nagato.	Kayo-i, Séto-saki, Kawashiri.	Nagato.	Kayo-itsou, Kiwado, Kawashiri.
Sa'ka-dô.	Hizen.	Tsoukimé, Oshima, Madara-shima, Tsouyoshi, Ikézouki, Matoyama-oshima, Ojika, Kaki-oura, Taïra-shima, Ouwo-no-mé, Arikawa, Oukou-shima, Itabé-oshima, Kariwasaki.	Hizen.	Ikézouki, Hirado, Ogawa-shima, Ouyé-matsou, Arikawa, Sakito.
Iles.	Iki.	Mayémé, Kasamoto.	Iki.	Hakosaki.
„	Tsoushima.	Wanika-oura, Mawari-oura.	—	—

¹⁾ Celles qui avaient existé il ya 70 ans. ²⁾ C'est dans la province de Rikouzen, au large de Rikoutchou.

L'industrie de la pêche à la baleine est, comme toutes les autres, soumise aux caprices de la fortune, et telle pêcherie qui prospéra longtemps pour une espèce, par exemple, de Semi, fut bientôt abandonnée, et disparût à cause de l'extinction du poisson. Une nouvelle côte attire une foule des pêcheurs, à la suite de la découverte d'une autre race, comme, par exemple, celle de *Nagasou* (*sibbaldius sulfures*) ou de *Makko* (*catodontidae*).

Le relevé suivant indique le nombre des baleines prises dans les 5 dernières années, dans les principales pêcheries à la baleine du Japon, c'est-à-dire dans les 4 départements de Nagasaki, Yamagoutchi, Saga, et Kôtschi, et la valeur commerciale qu'elles représentent :

Nombre de baleines pêchées, et leur valeur commerciale pour les 5 dernières années.

Départements.	1893.						Valeur en Yen.
	Baleines Sémi.	Baleines Nagasou.	Baleines Zato.	Baleines Ko-kou-shira.	Baleines Iwashi-koushira.	Total.	
Nagasaki	—	37	6	4	2	49	71,957.
Saga	—	14	—	1	—	15	24,650.
Yamagoutchi ..	—	16	3	1	—	20	29,400.
Kôtschi	1	8	3	6	2	20	23,122.
Totaux	1	75	12	12	4	104	149,129.

Départements.	1894.						Valeur en Yen.
	Baleines Sémi.	Baleines Nagasou.	Baleines Zato.	Baleines Ko-kou-shira.	Baleines Iwashi-koushira.	Total.	
Nagasaki	—	30	1	1	2	34	60,885.
Saga	—	17	4	1	—	22	38,000.
Yamagoutchi ..	—	14	6	—	—	20	33,200.
Kôtschi	1	9	10	5	6	31	38,164.
Totaux	1	70	21	7	8	107	260,249.

Départements.	1895.						Valeur en Yen.
	Baleines Sémi.	Baleines Nagasou.	Baleines Zato.	Baleines Ko-kou-shira.	Baleines Iwashi-koushira.	Total.	
Nagasaki	—	39	15	—	—	54	125,953.
Saga	—	12	3	3	—	18	37,350.
Yamagoutchi ..	—	21	11	1	—	33	41,120.
Kôtschi.....	—	7	10	7	8	32	44,022.
Totaux	—	79	39	11	8	137	248,445.

Départements.	1896.						Valeur en Yen.
	Baleines Sémi.	Baleines Nagasou.	Baleines Zato.	Baleines Ko-kou-shira.	Baleines Iwashi-koushira.	Total.	
Nagasaki	—	39	8	—	2	49	107,563.
Saga	—	5	9	—	—	14	48,530.
Yamagoutchi...	—	24	4	6	—	34	70,590.
Kôtschi	—	7	15	7	18	47	52,214.
Totaux	—	75	31	13	20	144	283,397.

Départements.	1897.						Valeur en Yen.
	Baleines Sémi.	Baleines Nagasou.	Baleines Zato.	Baleines Ko-kou-shira.	Baleines Iwashi-koushira.	Total.	
Nagasaki	—	35	11	—	4	50	154,424.
Saga	—	6	4	—	—	10	27,620.
Yamagoutchi...	—	25	10	—	—	35	89,050.
Kôtschi	—	4	9	2	10	25	33,978.
Totaux	—	70	34	2	14	120	305,072.

II.—La Chasse à la loutre et au phoque.

C'est sur les côtes des îles Hokkaïdo (îles Yézo), et Kouriles, que l'on chasse la loutre. Quant au phoque, on en rencontre sur la côte Est de l'île principale de Nippon, à Hokkaïdo et aussi aux îles Kouriles. Ces deux espèces d'animaux marins ont été, de tout temps, très estimés par tout le monde, à cause de la beauté de leurs fourrures. Dans le Hokkaïdo, ce sont les Aino de Koushiro, et d'Atsoukéschi, qui, autrefois, chassèrent la loutre. Dans les années de l'ère Kansei (l'an 1789) le fameux aventurier Takataya-kahei visita l'île Etorope (l'une des îles Kouriles), et pendant son séjour il se servit des Ainos, et se livra à la chasse de ces animaux. Après lui, cette chasse fut continuée, par d'autres Japonais tels que Souhara, Daté, etc.

Sous le gouvernement actuel, la chasse à la loutre et au phoque était au début le monopole de l'Etat, et ce sont les Ainos qui furent employés pour ces expéditions.

Le phoque ne fut pas beaucoup estimé autrefois. A de rares intervalles, il fut pris, sur la côte des départements d'Iwaté et d'Aomori dans le filet des pêcheurs, quand arrivait l'époque de l'émigration de la race dans la mer du Japon. Par contre, les barques européennes firent d'abondantes chasses de ces animaux marins dans les parages de Hokkaïdo, et les îles Kouriles, et l'ardeur des chasseurs européens attira l'attention de notre gouvernement, qui, dans le but de protéger la race de ces bêtes à fourrures, promulgua, en 1884, une loi ne permettant cette chasse qu'à des compagnies privilégiées d'indigènes. Toutefois, comme ces animaux étaient devenus rares aux îles du Nord, et les pêcheries furent ravagées à cause de l'expédition que leur firent les étrangers, et que par là, les compagnies ne pouvaient plus marcher, le gouvernement japonais leur en accorda, en 1894, le droit

sur les côtes de Kinka-san à Rikouzen. Puis en 1895, il établit une loi qui la rendit libre pour tout le monde, sans distinction de nationalité, pourvu que l'on se soumit aux prescriptions suivantes :

Article 1.—Celui qui veut entreprendre la chasse à la loutre et au phoque, est tenu d'en demander la permission au Ministre de l'Agriculture et du Commerce.

Article 2.—En vue de protéger la race de ces animaux marins, un décret impérial peut fixer la période de la chasse, apporter certaines conditions dans l'usage des embarcations, armes et modes de chasse, et enfin prohiber aussi certains instruments ou armes selon l'âge des mâles et des femelles.

Nota.—Le paragraphe 3 n'est pas applicable à celui qui chasse la loutre et le phoque sur les côtes de sa propres résidence, avec des instruments autres que le fusil.

Article 3.—Le commandant d'un navire de guerre, les officiers et agents de police, ainsi que d'autres fonctionnaires autorisés par la présente loi, peuvent inspecter les barques de chasse à la loutre et au phoque, leurs engins, et les gibiers qu'elles auraient pris, arrêter les délinquants, et saisir tous ces objets ou matériaux.

Article 4.—Celui qui aurait chassé des loutres et phoques dans la circonscription défendue, ou l'aurait fait pendant la période prohibée, sera puni d'un emprisonnement d'un mois à un an et d'une amende variant de 20 à 500 Yen. Son bateau, ses appareils de gréement, ses engins de chasse et son gibier lui seront confisqués.

Article 5.—Celui qui aura enfreint les prescriptions fixées pour le bateau, les appareils de gréements, le mode de chasse, les conditions fixées d'après des mâles et des femelles, ou les règlements d'inspection de ces objets et matériaux sera puni d'un emprisonnement d'un jour à un mois, et d'une amende de 2 à 20 Yen.

Article 6.—Celui qui aura chassé sans obtenir l'autorisation prévue à l'art. 1, sera puni d'une amende de 2 à 50 Yen, et son gibier lui sera confisqué.

Article 7.—Celui qui aura vendu les objets ou matériaux qui auraient dû être confisqué conformément aux prescriptions des articles 4 et 6, sera condamnés à en payer la somme à l'Etat.

Article 8.—La présente loi sera promulguée à partir du 1^{er} janvier de la 19^{me} année de Meiji (l'an 1886).

La loi N° 16 de la 17^{me} année de Meiji et le décret impérial N° 80 de la 19^{me} année de la même ère seront abolis, à partir du jour où sera mise en vigueur la présente loi.

Quant aux réglemens de détails concernant l'exécution de la dite loi, ils sont publiés comme suit :

Art.—1. Celui qui voudra entreprendre la chasse à la loutre et au phoque devra en demander l'autorisation au Ministre de l'Agriculture et du Commerce par l'intermédiaire du préfet de son département ou de celui du port d'attache de son navire.

Art 2.—La lettre de demande d'autorisation à la chasse, devra porter la mention des paragraphes suivants :

- 1° Espèces d'animaux que l'on veut chasser.
- 2° Nom du domicile civil et résidence du chasseur.
- 3° Nombre des barques, leurs noms et tonnages.
- 4° Port d'attache de la ou des barques.
- 5° Période et lieu de la chasse.
- 6° Armes et mode de chasse.

Art. 3.—Celui qui aura obtenu l'autorisation de la chasse en recevra un permis du gouvernement.

Art. 4.—Le départ pour la chasse devra être signalé au bureau de police maritime du port d'attache du bateau. Au retour de la

chasse, le possesseur du permis de chasse devra le faire viser par le même bureau de police maritime ou par celui du port où le bateau aura fait escale durant la chasse.

Le permis de chasse qui n'aura pas reçu le visa de la police, deux années consécutives perdra sa validité.

Art. 5.—Le chasseur autorisé, devra confectionner un pavillon de la forme ci-contre, et devra le laisser à son bateau, pendant la chasse.

Les canots au service de la barque devront porter son nom à un endroit visible.

Art. 6.—Le chasseur autorisé devra toujours porter sur lui le permis de chasse, pendant sa besogne, et le montrera à toute réquisition d'un commandant de navire de guerre, des officiers ou agents de police, ou enfin de toute autre fonctionnaire inspecteur.

Art. 7.—Tout chasseur autorisé devra adresser le rapport sur le résultat de son expédition au Ministère de l'Agriculture et du Commerce, par l'intermédiaire de son département, dans le délai de deux mois qui suivront la date de la clôture de la chasse à la loutre et au phoque.

Le dit rapport devra mentionner le nombre de jours, où aura en lieu la chasse, le nombre des loutres et des phoques pris, le nom de la côte où aura en lieu la chasse, et enfin le nombre des canots et d'hommes engagés dans le travail.

Art. 8.—Le chasseur autorisé qui aurait perdu ou abîmé le permis de chasse prévu à l'article 3, et en cas de changements, aux paragraphes 2, 3 et 4 de l'article 2, devra demander un nouveau permis ou faire modifier le dit permis par le préfet de son département.

Art. 9.—Le chasseur autorisé qui aura abandonné son entreprise ou qui posséderait un permis de chasse dont la validité aura cessé, par l'une des causes prévues au paragraphe 2 de l'article 4, devra le rendre à la Préfecture de son département.»

Depuis l'établissement de ces lois et règlements, les chasseurs japonais ont fort augmenté. D'un autre côté, l'arrivée en grand nombre des barques de la Colombie anglaise, sur les côtes du Nord du Japon ont montré aux Japonais le gros bénéfice de cette chasse, le gouvernement japonais forcé par la concurrence des pays étrangers a décidé d'accorder des mesures de protection aux barques japonaises qui entreprennent l'expédition lointaine, et c'est de là que date la création des lois d'encouragement à la pêche des mers lointaines, surtout celle des baleines et aussi à la chasse des animaux marins connus pour la haute valeur de leurs belles fourrures. La statistique ci-jointe de 1897 donne un aperçu sur l'état de l'industrie de la chasse aux loutres et aux phoques :

Liste des loutres et des phoques pris, par des barques japonaises, en 1897.

Noms des barques.	Ton-nages.	Nombre de leurs canots.	Nombre des équipages.	Nombre des gibiers pris.		Noms des possesseurs de permis.	
				Loutres.	Pho-ques.	Résidences.	Noms.
Kwaiyen Marou.	72	7	27	—	457	Tokio.	Awoki-Ko.
Tokiwa „	15	3	12	11	183	„	„
Yatchiyo „	34	7	26	—	492	Tchiba.	„
Totoyotsou „	72	4	24	—	6	Ehimé.	{ Sékiswa- Yasoushi.
Aïtsou „	65	5	21	5	163	Iwaté.	{ Yoshida- Daikitchi.
Tenyû „	40	7	25	—	320	Hakodaté.	{ Komatsou- Komajiro.
Tchijima „ 1	68	7	28	—	696	„	{ Teikokou, Soui- san Kwaisha.
„ „ 2	68	7	27	—	789	„	„
Kwaiwo „	87	7	29	—	668	„	„
Jimten „	41	5	23	6	5	„	„
Ou-no-hi „	63	7	27	4	391	„	Tsouji-Kaizô.
Yakoumo „	44	5	22	—	388	„	„
Seitokou „	34	—	14	—	58	„	{ Ishikaki- Koumataro.
Zenshō „	97	4	35	1	—	Iles Kouriles.	{ Kawabata- Magoitchi.
Total.	800	75	340	27	4,616		

CHAPITRE IV.

L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE DES JAPONAIS, TENTÉE À L'ÉTRANGER.

I.—Pêche dans la mer coréenne.

Le royaume de Corée est situé à l'Ouest du Japon, dont il est séparé par le détroit de Corée. Ses provinces de l'Est, c'est-à-dire, celles qui se trouvent dans la division territoriale de Keisho, Kôghen, Kankio et une partie de Zenra font face à nos provinces d'Ouest de San-in et de Nagato. Notre île Tsoushima, en particulier, est à si peu de distance de port de Fousan que la fumée des foyers peut se voir des 2 côtés. Il s'en suit que depuis des temps immémoriaux, nos pêcheurs entreprirent la pêche sur la côte de la mer coréenne.

Nos relations avec la Corée remontent au 3^{me} siècle. Dans l'expédition tentée contre ce pays par l'Impératrice Jingou-kôgou, on employa nos marins de l'Ouest. Lors de la seconde expédition de Toyotomi Hidéyoshi (Taikô) qui eut lieu à la 1^{re} année de Bounrokou (an 1592), les pêcheurs des provinces de l'Ouest servirent de guide à son armée. Tous ces faits historiques attestent la profonde connaissance qu'avaient nos pêcheurs de l'Ouest des voies de navigation sur la mer et les côtes de la Corée.

Ce ne fut pourtant qu'à l'époque moderne qu'ils commencèrent à apprécier le gros bénéfice, qu'ils pouvaient retirer de la pêche dans la mer coréenne. Le début de cette industrie fut fort modeste. Un pêcheur de la province d'Aki avait entrepris la pêche au requin, dans les parages de l'île Tsoushima. Bientôt, il commença aussi la pêche aux pagres sous le patronage du prince de l'île, et parvint à créer une

pêcherie sur la côte de Fousan. Son bénéfice fut si grand, que les pêcheurs de son pays le rejoignirent de plus en plus et la côte coréenne fut sillonnée de bateaux de pêcheurs japonais.

De nouvelles pêcheries de requins furent découvertes vers la même époque, par un certain groupe de pêcheurs des provinces de Boungo et de Nagato, pendant qu'ils erraient sur la côte coréenne, à la suite d'un fort typhon qu'ils avaient essuyé.

Depuis lors, l'émigration annuelle de nos pêcheurs dans la mer coréenne devint importante, et on y obtint de gros gains de cette industrie. Les pêcheurs des provinces d'Ouest, et de Kiouhou imitèrent leurs prédécesseurs; leur nombre s'accrut d'une année à l'autre.

En 1883, lors de la conclusion d'un traité de commerce entre la Corée et le Japon, l'industrie de la pêche par les deux peuples fut réciproquement autorisée par leurs gouvernements respectifs, et les dispositions concernant l'exercice de cette profession, furent arrêtées comme suit :

« Art. 41 (du traité de commerce) :—Les Japonais sont autorisés par le gouvernement coréen, à pêcher sur les côtes des provinces des divisions territoriales de Zenra, Keisho, Kôghen, et Kankio. De même que les coréens peuvent en faire autant sur les côtes des provinces de Hizen, Tchikouzen, Nagato (côtes qui font face à la mer coréenne seulement). Iwami, et Izoumo, et sur la côte de l'île Tsoushima.

Il est toutefois défendu aux pêcheurs des deux pays de faire clandestinement, l'échange de marchandises; et tout article de contrebande sera confisqué. Seule leur est permise, la vente des poissons et des coquillages pris à la pêche.

Quant au droit de pêche ainsi que d'autres détails s'y rapportant, ils seront fixés par les 2 parties contractantes, après l'essai de deux ans du présent article, et selon le résultat qu'il aurait pu donner. »

Un règlement de détails d'exécution basé sur le principe de cet article 41 fut publié en 1889, pour l'intérêt des pêcheurs des deux pays. Voici dans quels termes, il est conçu :

Art. 1.—Les pêcheurs des deux pays qui voudront entreprendre la pêche à 3 ri de la côte de l'une des deux parties contractantes devront en adresser la demande de permis, à la préfecture du port ouvert, pour les pêcheurs japonais, par l'intermédiaire de leur consul, et aux mairies des départements où la pêche en mer est autorisée pour les pêcheurs coréens. Le permis de la pêche leur sera livré par les autorités civiles de chacun des 2 pays contractants.

La lettre de demande du permis de la pêche devra être signée par le propriétaire du bateau ou par son fondé de pouvoir.

Les pêcheurs autorisés des 2 pays contractants devront toujours porter sur eux le permis, pendant leur travail.

Art. 2.—Tout pêcheur autorisé est tenu de payer le droit proportionnel suivant du permis dont la validité est d'un an révolu, à partir du jour où il lui sera délivré :

1. Pour un bateau monté par plus de 10 hommes d'équipages 10 Yen en argent japonais.
2. Pour un bateau monté par plus de 5 et moins de 9 hommes d'équipages 5 Yen en argent japonais.
3. Pour un bateau monté par moins de 4 hommes d'équipages 3 Yen en argent japonais.

Art. 3.—Le poisson ou le coquillage pêché par les pêcheurs de l'un des deux pays dont la vente serait interdite dans l'autre, pour raison d'hygiène publique ou autres, ne devra pas y être vendu.

Art. 4.—Sauf autorisation particulière, la pêche à la baleine est interdite pour les pêcheurs autorisés des deux pays contractants, dans la circonscription de moins de 3 ri de la côte.

Art. 5.—Les pêcheurs des deux pays contractants ne devront jamais user des modes de pêche nuisibles à la multiplication des poissons

et des coquillages, dans la circonscription de moins de 3 ri de la côte.

En outre, au cas où une suspension de pêche leur serait signifiée, ils ne devront pas pêcher durant la période défendue.

Tout pêcheur qui enfreint ce règlement sera mis en prison.

Si des fonctionnaires coréens arrêtent des pêcheurs japonais, ils devront en aviser le consul japonais du plus proche poste.

Art. 7.—Les pêcheurs des deux pays contractants qui auraient exercé la profession de pêcheur, dans la circonscription de moins de 3 ri, sans en obtenir le permis, seront condamnés à une amende de 5 à 50 Yen. Les poissons pêchés seront confisqués.

Art. 8.—Les pêcheurs des deux pays contractants qui ne seront pas munis du permis indiqué à l'art. 1 et qui violeront l'article 4, ainsi que ceux qui refuseront de montrer leur permis à la requête des fonctionnaires, seront condamnés à une amende de 1 à 2 yen.

La baleine prise par celui qui aurait violé l'article 4 sera confisquée.

Les pêcheurs qui auront fait une fausse déclaration, quant au nombre de leurs hommes d'équipages, et qui par là auraient payé un droit insuffisant seront condamnés à en payer le double.

Ceux qui auraient vendu clandestinement les poissons dont la vente est défendue ; ou qui auraient usé des modes de pêches nuisibles ; ou enfin qui auraient pêché des poissons et coquillages défendus seront condamnés à une amende de 1 à 2 yen, et les poissons seront confisqués.

Art. 9.—Celui qui aura prêté son permis à un autre, et qui lui aura donné son aide dans l'exercice de la profession de la pêche dans la circonscription de moins de 3 ri de la côte, sera condamné à une amende du double du droit de permis. Celui qui aura emprunté le permis d'un autre, sera puni de la même peine que le prêteur, et les poissons seront confisqués.

Art. 10.—Les pêcheurs qui auront pêché, en dehors de la circonscription arrêtée par les 2 pays contractants, et à moins de 3 ri de la côte seront condamnés à la confiscation des poissons ou coquillages pêchés.

Art. 11.—Le Jugement de toute affaire d'infraction du présent règlement sera rendu au Japon, par un tribunal local, et en Corée par le consul japonais, sur la dénonciation des fonctionnaires coréens.

Art. 12.—Toute modification qui sera jugée nécessaire, après la promulgation du présent règlement, sera apportée sur un commun accord des deux pays contractants.

Toute modification dans le droit de pêche, sera faite, après deux ans, à partir de la mise en vigueur du présent règlement, selon l'importance de l'industrie de la pêche.

La côte de la Corée est vraiment poissonneuse, et la pêche y est très prospère. Le mode de pêche pratiqué chez les coréens est des plus primitifs. On y pêche beaucoup la morue, les harengs, les maquereaux, les sardines, requins, les *Nibé* (?) le pagre, *Bora* (mugil japonicus) les *Bouri* (Serenda) les *Awabi* (Coquillages) et les *Namako* (Biches de mer). Cette abondance de poissons attire de plus en plus nos pêcheurs vers les côtes de la Corée. La statistique de 1897 donne un chiffre de 25,095 japonais qui ont émigré dans la mer coréenne, et de 3,176 bateaux de pêche. Quant au détail des sortes de systèmes de pêche, pour la même année, il a été comme il suit :

Sortes de poissons.	Nombre.	
	de bateaux.	de pêcheurs.
du requin	225	1,510
du pagre.	1,260	6,300
du maquereau	400	2,800
de Bora	72	336
de Kisou.	317	1,263
de Sardines.	180	1,200
Filet Sibari-ami	50	778
Filet Tégouri-ami.	365	8,540
Scaphandre	212	1,708
Pêcheurs à scaphandre	65	455
Pêcheurs de baleine	40	200
Total	3,186	25,090

Il nous est difficile de connaître le bénéfice qu'ont retiré nos pêcheurs dans la mer coréenne, et nous ne pouvons en faire ici le relevé que pour quelques sortes de poissons. Ce sont les suivants :

Sortes de pêches.	Nombre.		Saisons de pêches.	Valeur des produits.
	de bateaux.	de pêcheurs.		
Filet de pagres . . .	6—8	30—50	3 mois de Mai, Août, Juin.	Yen Yen 1,700.—3,000.
Cordes de pagres . .	3	3	Fin —	100.— 300.
Cordes de roquins. .	1	5	Fin —	300.—1,000.

Comme on le voit par ce relevé, rien que deux ou trois sortes de pêches rapportent déjà une somme de plus de 2,000,000 de Yen par an. De nos jours, les côtes des provinces coréennes de Zenra, Keishô, Kôghen et Kankio, sont presque toutes occupées par les pêcheurs japonais.

Il va sans dire, que l'accroissement de nos émigrants et le développement de l'industrie des pêches maritimes pourraient causer des abus, et des habitudes dégradantes parmi eux. Cela est inévitable. Afin de remédier à ces maux, ils sont arrivés à se former en corporations dont les détails de statuts diffèrent, mais dont le but est au fond le même, c'est-à-dire réprimer les abus de pêche, et s'entre-aider mutuellement dans les malheurs. Le gouvernement a, d'ailleurs, décidé d'accorder sa protection à ces sortes d'associations, pour protéger leur intérêt, et en même temps pour enrayer toutes sortes de mauvaises mœurs qui pourraient naître dans cette armée de pêcheurs.

II.—Pêche des Japonais, sur les côtes des îles Saghalien et des territoires russes.

L'émigration de nos pêcheurs sur les côtes des îles Saghalien et des territoires de la Sibirie Orientale est une entreprise relativement récente, c'est-à-dire qu'il y a à peine 9 ans qu'elle fut tentée pour la première fois. Naturellement ces marins prennent leurs propres bateaux équipés par leurs compatriotes, et pêchent avec le mode de leur pays.

Parmi les pêcheries de ces parages, c'est celle de la côte de Saghalien qui est la plus ancienne.

Cette île, située au Nord du Hokkaïdo, appartenait au Japon, et au temps du gouvernement de Tokougawa, l'administration de l'île fut confiée au prince de Matsoumayé. En 1752, on y fit établir une pêcherie sur la côte de Koushiyen-kotan, et on fit exploiter la pêche des harengs, des saumons et des truites-saumonnées. En 1795, l'exploitation de la pêcherie de ces côtes fut vendue à une adjudication. Ce fut là le début de notre industrie de pêche maritime dans ces îles du Nord. En 1879

le gouvernement impérial fit fonder de nouvelles pêcheries, aux frais de l'Etat, en plusieurs endroits de ces côtes. Ce fut pour la première fois que cette industrie fut créée par le gouvernement actuel.

Lors de l'échange de cette île contre celles de Kouriles, échange qui eut lieu entre la Russie et le Japon en 1875, le gouvernement russe nous octroya la faveur de l'exemption des droits de port d'importation, pour nos pêcheurs, pour une période de dix ans, à partir de la conclusion des traités du dit échange des îles (art. 6. Paragraphe 1 du traité). Il nous accorda, en même temps, le traitement de la nation la plus favorisée, et il permit à tous nos bateaux-pêcheurs, ainsi qu'aux commerçants japonais, de s'établir dans le port d'Oboke et sur la côte de Kamtchaka, et d'y exercer le commerce ou la pêche (art. 1. paragraphe 2). Depuis lors, nos pêcheurs ont émigré de plus en plus sur la côte des territoires russes. Une corporation de pêcheurs-japonais y fut instituée, et la pêche y a pris une forte extension; de telle sorte qu'en 1898, on y a compté 44 propriétaires de bateaux de pêche, 192 pêcheries et plus de 4,424 marins qui se livrèrent à la pêche.

Voici la statistique de la pêche aux îles Saghalien, exploitée par nos pêcheurs, pour les trois dernières années de 1896-98 :

Sortes.	1896.		1897.		1898.	
	Quantité.	Valeur.	Quantité.	Valeur.	Quantité.	Valeur.
Saumons.	^{Kokou} 19,391	^{Yen} 310,391.	^{Kokou} 8,589	^{Yen} 152,465.	^{Kokou} 6,336	^{Yen} 113,138.
Truites-saumon- nées	10,124	134,953.	34,246	478,759.	11,229	166,354.
Résidu de hareng (Simégasou). .	—	—	14,592	165,920.	32,609	400,768.
Huiles de pois- sons.	—	—	^{Kan} 460	446.	57	670.
Biches de mer séchées.	—	—	^{Kin} 800	144.	—	—
Chair de baleine.	—	—	—	—	279	8,148.
Morue séchée. .	—	—	—	—	4	55.
Totaux.	29,515	445,344.	^{Kokou} 57,427 ^{Kan} 460 ^{Kin} 800	797,731.	50,514	689,133.

La côte sur laquelle les marins japonais peuvent se livrer, en plein droit, à la pêche, dans l'île Kouriles, s'étend du sud de la frontière limitrophe de la mer de Corée jusqu'à la baie Imberatolskaya (aux environs du port Nicolaïsk). Dans cette mer, on pêche les biches de mer, le saumon, les truites-saumonnées et les harengs. L'origine de la pêcherie créée sur ces côtes est assez récente. En 1890, un des habitants de Hakodaté, après avoir embarqué sur un voilier, du riz, du sel et d'autres menus objets, se rendit au port Nicolaïsk, et là il échangea avec les insulaires, et à son grand profit naturellement, ses marchandises, contre les saumons qu'ils avaient pêchés. Puis à son retour au Japon, il revendit les poissons troqués, soit à Hakodaté, soit à Vladivostok; et il en tira de jolis bénéfices. Dès lors, la pêcherie de Nikolaïsk fut connue par les japonais du Nord; les marchands et les pêcheurs du Hokkaïdo (île Yézo) ont commencé à y émigrer d'année en année, de telle sorte que le nombre des barques de ces émigrants,

qui ne fut que de 6 en 1892, s'accrut jusqu'à 15 en 1893, puis à 18 en 1894. Mais l'année suivante, le gouvernement russe établit une loi de pêche sur la côte de son territoire, et en 1895, sur 27 barques japonaises qui s'y rendirent, 16 seulement reçurent l'autorisation de pêcher des poissons, tels que saumons, truites saumonées, harengs, etc. En 1897, le nombre de ces bateaux qui allèrent aux Saghalien fut porté à 43; seulement dans la baie où vient se jeter le fleuve Amour, la pêche des saumons et des truites saumonées fut interdite aux étrangers, les Russes étant les seuls qui peuvent se livrer à l'exploitation de ce genre de pêche. Il s'en suit que dans la dite baie, nos pêcheurs n'ont d'autres moyens que de pêcher au filet *Taté-ami*, sur la côte libre, où ne s'étend pas la restriction de la loi russe. L'industrie de notre pêche dans cette mer du Nord ne pourra jamais être aussi prospère qu'aux îles Saghalien. Néanmoins, nos pêcheurs émigrants y sont encore en assez grand nombre, et c'est entre Soutchang et Imberatorskaya que se trouve la côte la plus poissonneuse. La morue devient nombreuse, à mesure que l'on descend du Nord au sud. La pêche des harengs n'est autorisée par le gouvernement russe que dans la baie d'Oussourie et au détroit du Bosphore. La quantité de poissons, ainsi que la valeur des produits de pêche, obtenues par nos pêcheurs, aux îles Saghalien, durant les 2 années de 1895-96, sont comme il suit :

Sorte.	1895.	1896.
Saumons	Kokou 4,790	Kokou 3,415
Truites-saumonnées.	„ 1,097	„ 1,576
Harengs.	„ 1,000	„ 1,571
Biches de mer	Kin 116,257	Kin 11,300
Total.	Kokou 6,887	Kokou 6,562
	Kin 116,257	Kin 11,300

III. Pêches de la perle à l'île Thursday, et du saumon sur le territoire du Canada par nos pêcheurs.

Ile Thursday.—Vers 1876, un matelot japonais engagé au service d'une barque étrangère fut abandonné dans cette île, une fois que son bateau y eut accosté. Le pauvre homme erra ca et là pour chercher de quoi gagner sa vie. A cette époque, les européens chercheurs de perles exploitaient activement cette pêche et on payait de fort jolis salaires aux marins qui savent plonger et travailler dans les profondeurs de la mer, pour ramasser les coquilles contenant la précieuse matière. Or les vrais plongeurs de profession étaient rares ; les européens, comme les chinois sont fort maladroits en cet art nautique. On se contenta du service des sauvages indigènes.

Ayant vu cet état de choses, notre japonais se décida à devenir plongeur. En peu de temps, il excella en cet exercice, et parvint à acquérir une petite fortune, avec son métier ; car outre sa rétribution qui lui fut largement payée, il eut part aux bénéfices de son patron, sans compter qu'en ce temps, il put s'approprier bien de perles, tant elles étaient abondantes.

Bientôt, cet homme finit par être regardé par les européens de l'île, comme le premier plongeur.

Cette nouvelle ne tarda pas à attirer bien des émigrants japonais sur la côte de cette île, et dans les années de 1882-83, un groupe de nos marins, tous habiles plongeurs, vint s'y installer, et entreprit la pêche de la perle. Ils obtinrent de pleins succès, et il y eut même des aventuriers européens qui vinrent au Japon pour engager nos plongeurs de métier. Dès lors, nos pêcheurs partirent dans cette île, pour chercher fortune, et de 1891 à 93, on en compta plus de 500. Parmi eux, il y en eut qui, grâce à l'abondance de la perle, parvinrent à s'établir

dans l'île, chacun avec une petite fortune, et y tinrent même des boutiques. En 1896, y on compta plus de 800 pêcheurs japonais se livrant à la pêche des coquilles, et 32 barques jaugeant de 7 à 17 tonnes. La pêche de la perle prospère même de nos jours sur la côte de cette île.

Canada.—Quant au Canada, il fournit d'abondants saumons. Nos pêcheurs y émigrèrent, pour la première fois, vers l'an 1888. A vrai dire, ces hommes ne furent pas de vrais pêcheurs, mais des bûcherons, et ils s'y rendirent pour gagner leur vie avec ce dernier métier. Or un certain nombre d'entre eux, ayant vu un jour les indigènes pêcher des saumons dans le fleuve de Frazer, s'entendirent avec eux, et finirent par fonder une association. Ils possédèrent alors deux bateaux. Après avoir obtenu l'autorisation du gouvernement anglais, ils se livrèrent à la pêche sur le dit fleuve. Ce fut là le commencement de l'émigration de nos pêcheurs au Canada.

Cette pêche qui fut libre pour tout le monde jusqu'en 1889, moyennant une redevance d'un droit de 5 dollars pour chaque permis, ne fut plus autorisée qu'aux Canadiens de naissance ou aux naturalisés domiciliés depuis 3 ans dans ce territoire cette mesure adoptée par le gouvernement anglais fut un coup mortel pour nos pêcheurs. En cette même année, où elle fut mise en vigueur, on avait compté plus de 1,500 japonais qui s'adonnaient à la pêche de saumons au fleuve de Franzer.

Le jour donc où cette méchante politique de la part du gouvernement anglais viendra à disparaître, et où la pêche sera libre de nouveau au Canada, elle reprendra sans doute une nouvelle ère de prospérité, par l'activité de nos pêcheurs.

CHAPITRE V.

De la pisciculture.

La pisciculture a été dès la plus haute antiquité, l'une des branches assez importantes de nos arts industriels. On la pratique aussi bien sur les fleuves, les lacs, et les étangs artificiels, que sur les côtes ou dans les baies. Autrefois, cependant, elle était plutôt un mode d'amusement qu'une industrie proprement dite. Les princes et les riches possédaient des bassins artistiquement arrangés où l'on nourrissait des poissons rouges, des carpes ou des goujons, et l'on se divertissait à les regarder nager ou à les pêcher à la ligne.

La pisciculture, en tant qu'industrie, date d'une époque relativement moderne. Elle n'en fut pas moins cultivée cependant dès l'époque ancienne. Rappelons donc les principaux traits historiques se rapportant à l'origine de cet art : l'histoire nous raconte que lorsque l'Empereur Kôkei-tenno fixa son séjour dans la province de Mino, il fit déposer des carpes dans un bassin pour son propre divertissement. Elle nous apprend encore qu'au temps de l'Impératrice Jingou-kougou (l'an 201 Ap. J—C.), un habitant du nom de *Kouma-Wani* creusa des étangs où il lâcha des poissons et des oiseaux aquatiques, et invita l'Impératrice Jingou-kougou, à venir s'amuser à les voir.

Au moyen âge (l'an 700 Ap. J—C.) il y eut à la cour des fonctionnaires chargés des affaires concernant l'industrie de la pisciculture. Des poissons d'eau douce étaient nourris dans les bassins et les étangs du jardin impérial. Dans les années de Konin-tenno (l'an 810 Ap. J—C.), cet art devint un agrément. Des seigneurs et des gens du monde commencèrent à avoir des jardins ornés de bassins

ou d'étangs coquettement arrangés, et l'on s'amusa à pêcher des poissons. Il y en a qui firent construire de petits kiosques au dessus de ces bassins, ou tout auprès, ainsi que de petites barques pour aller se promener sur l'eau

Sous le gouvernement d'Ashikaga, la vie et les mœurs de la noblesse devinrent luxueuses. L'art de construire des jardins d'agrément se développa et il donna ainsi un goût plus artistique aux jardins des résidences seigneuriales. Le poisson rouge commença à entrer à la mode dès l'an 1520 Ap. J—C. On chercha à en produire d'une taille grosse, mais courte et coquette à la fois. Les carpes rouges et bleues furent fort appréciées, ainsi que d'autres variétés de couleurs, celles qui avaient la peau tachetée de fleurons furent très aimées, et bientôt ces sortes de poissons rouges devinrent l'un des principaux ornements des jardins d'agrément.

Plus tard, des étangs dits *Tsouribori* ou étangs pour la pêche furent creusés à Yédo dans les quartiers de Foukougawa. Là, pour une modique somme, des amateurs purent y venir et passer une journée à pêcher les poissons d'eau douce, tels que la carpe, le goujon, l'anguille etc., Mais ce système ne fut donc encore qu'une manière de distraction, un mode de passe-temps; et ce ne fut qu'à une époque toute moderne que le véritable art de la pisciculture commença à être exploité industriellement, c'est-à-dire, comme moyen de bénéfice pécunier.

De nos jours cette industrie est devenue une branche importante du commerce; on multiplie artificiellement l'huître, les coquillages à perle, les coquillages *Haïkaï* et *Hamagouri*, l'anguille, les carpes, les poissons rouges, les soupçon (espèce de tortue) les saumons et les truites-saumonnées.

Nous allons donc passer en revue, l'état de la pisciculture par rapport à tous ces poissons et coquillages :



A.—Huîtres.

L'huître est parmi les diverses sortes de coquillages, le plus nutritif et du meilleur goût, c'est celui qui se digère encore le plus facilement. Toutes nos côtes conviennent très bien à sa pisciculture. Il existe ce que l'on appelle des champs naturels d'huîtres, dont l'entretien exige peu de travail; d'autres, au contraire, sont tout à fait artificiels.

C'est la baie de Hiroshima, dans la province de Aki, qui produit le plus grand nombre d'huîtres. La pisciculture y fut créée dès les années de l'ère de Teikio et de Ghenrokou (l'an 1687-88), ou même avant cette époque. Là, la côte où ce coquillage est cultivé, s'étend sur plus de 24 miles (anglais), et ce sont l'îlot Niho-shima, les baies de *Kaïdo* et de Kousatsou qui exploitent le plus activement et le plus largement cette industrie. La raison en est que la mer de Hiroshima, qui renferme les baies dont nous venons de parler, est située le plus admirablement pour la culture de l'huître: la vague y est ordinairement douce, et la qualité du fond de la mer est excellente pour la multiplication de ce coquillage. Celui-ci y trouve une nourriture abondante; le courant de la marée lui convient fort. En un mot, toutes les conditions nécessaires à sa culture y sont parfaitement remplies. Aussi cette industrie rapporte-t-elle un beau bénéfice, et la pisciculture y fait-elle les plus grands progrès. Quant au mode, il en diffère plus ou moins selon les usages des localités. Nous donnons une description des modes de pisciculture qui se pratique dans ces parages:

1. *Mode de Niho-shima*.:—Cette baie forme l'embouchure de plusieurs fleuves de l'intérieur. Il s'en suit que l'eau douce y circule trop abondamment; ce qui nuit à la formation des œufs d'huîtres. C'est pourquoi, durant le printemps et l'été, période de ponte pour les coquillages, on plante des fagots de bamboux liés ensemble dans les eaux extérieures de la baie, et là on transporte les huîtres qui vont faire la ponte. C'est le champ des œufs. Ceux-ci se collent aux

fagots submergés. En automne, on rapporte ces jeunes huîtres, sur le champ de la culture de la baie ; on les y laisse deux ans pour les laisser éclore. Au bout de la 3^{me} année, on les envoie au champ dit Ikéba ou champ d'entretien. De là, on en retire, au fur et à mesure pour en vendre au marché. Généralement la récolte entière d'un champ se fait en automne.

2. *Mode de Kaïda*.—Là, on plante les fagots plus serrés, les uns avec les autres, en forme de barrière fermée, et contre les parois desquels viennent se coller les œufs d'huîtres. On les y laisse croître, sans les transférer à d'autres champs. Au bout de deux ans, on en détache les fagots, à l'approche de l'hiver, et on les envoie au marché, car on n'a pas de culture pour la 3^{me} année, comme à *Niho-shima*. Il s'en suit que là les fagots de la 1^{re} année et ceux de la seconde année sont servis alternativement les uns avec les autres, et sont plantés parallèlement entre eux, en ligne droite, en faisant des angles contre le courant de la marée.

3. *Mode de Kousalsou*.—C'est la 1^{re} baie où a été cultivée l'huître. Là, outre les champs des œufs et de culture, on en a un troisième appelé «*Mi-iri-ba*» ou champ pour engraisser l'huître. On ne plante pas de fagots, en dehors de la baie, comme on le fait à *Kaïda*, pour la raison que l'eau douce n'y est pas aussi abondante. A la 3^{me} année de la plantation des fagots, du printemps en automne on détache les huîtres et les plus grosses sont transportées au champ d'engraissement—C'est un champ où on laisse les coquilles de la 2^{me} et de la 3^{me} année avant d'en envoyer au marché. Il est clôturé par des fagots d'une hauteur de 4 shakou. En hiver, on les ramasse pour les vendre. Les petites huîtres sont transportées au champ de culture, où elles sont cultivées jusqu'à la 3^{me} année, au bout de laquelle, elles sont pêchées et livrées au commerce.

Les baies de Tokio, et de la province d'Isé possèdent aussi ces cultures d'huîtres, mais elles ne sont pas aussi importantes et aussi

vastes que celles de Hiroshima. Elles ne valent pas la peine d'être mentionnées ici d'une manière spéciale.

B.—Les Coquillages de la perle.

C'est principalement en Orient que se produit la perle. Au Japon, c'est dans la mer du sud, en particulier la baie d'Ago (Département de Miyé-ken), et celle d'Omoura (Département de Nagasaki-ken) qui sont les plus riches en ces sortes de coquillages, qui renferment cette espèce de nacre, qui par sa couleur brillante, est la plus estimée de toutes les autres variétés de perle, dont on fait de jolis bijoux.

Dans la baie d'Omoura, ce fut vers l'an 1790 (ère japonaise de *Kansei*) que la culture du coquillage de la perle fut commencée, et elle fut l'objet des plus grands soins, et de la forte protection de la part du prince d'Omoura. Des fonctionnaires-inspecteurs furent chargés de la garde du champ de culture, et la pêche qui n'avait lieu qu'à des époques déterminées fut rigoureusement interdite au peuple. Toutes ces mesures de protection contribuèrent à donner de brillants résultats au développement de cette industrie. Malheureusement, depuis l'abolition du Han (gouvernement seigneurial) les prescriptions concernant la protection de la perle furent abandonnées, et la pêche en devint libre pour tout le monde. Ce fut alors que l'abus en devint si criant que le coquillage avait presque disparu, et il n'y avait plus moyen de songer à la multiplication de l'espèce. Ce n'est qu'en 1885, grâce aux soins de la préfecture de Nagasaki, que l'industrie de ces coquillages a pu se relever, et la perle se multiplier, petit à petit, dans la dite baie.

La baie d'Ago convient aussi très bien à la culture de ce coquillage; mais l'abus de pêche qu'on y en fit aussi, comme ailleurs autrefois, en diminua tellement le nombre, qu'en 1889, les pêcheurs

de perle durent faire une convention entre eux ; et dès lors la pêche n'en fut permise qu'à l'intervalle de tous les 4 ans, partant de l'époque de la semence. Elle fut donc interdite de Janvier en Mai, époque de la ponte. Des instruments de pêche nuisibles à la multiplication de l'espèce, ne furent plus autorisés. L'année suivante, on fit l'essai de la culture des coquillages dans la baie même. Des pierres et autres objets nécessaires pour la production des œufs furent déposés dans le mer.

En 1892, un essai du mode de la multiplication artificielle des œufs de coquillage fut encore tenté dans la même baie, et obtint un plein succès. Depuis lors, l'industrie de cette pêche y a repris un nouvel essort.

C.—Coquillage Hamagouri (*silquaria constricta*).

C'est dans la baie d'*Ariyaké*, à l'île Kiouhou, que se trouve le plus abondamment ce coquillage ; c'est, pourrait on dire, un produit particulier de cette baie. La chair du coquillage se vend en Chine où l'on commença à en exporter depuis la 8^{ème} année de l'ère de Meiji (1875).

Ce essai ne tarda pas à porter ses fruits, et depuis 1882 surtout, le commerce d'exportation du *Hamagouri* a pris un grand développement. Il y eût cependant un moment dans la vente, le coquillage ayant été pris en trop grande quantité dans la dite mer, il menaçait d'être fort diminué. C'est alors que la culture du coquillage fut tentée dans la baie de Nana-oura, aux frais du gouvernement, et un terrain de culture y fut établi, en vue cette industrie. Ce fut là un encouragement efficace, bien des pêcheurs et des petits industriels se mirent à cultiver ce coquillage, une société commerciale fut même fondée à Nana-oura pour exporter ce coquillage.

La baie d'Ariyaké convient fort à la culture du *Hamagouri*; car la falaise y est bourbeuse, et à marée basse, elle présente un vaste champ où l'on peut semer le coquillage, dont la semence a lieu en juillet et Août. De jeunes coquillages d'une grosseur d'environ 1 soum 3 bou¹⁾ sont ramassés et répandus dans la mer. La pêche en a lieu à la 3^{ème} année après la semence; car vers cette époque, les coquillages deviennent assez gros pour être mis en vente. Le champ de culture est partagé en deux sections, dont on se sert alternativement tous les ans pour la semence des coquillages.

D.—Le coquillage *Haikai* (*area gronosa*).

Le *Haikai* est élevé sur de vastes échelles, dans la baie de Koshima de la province de Bizen. La pisciculture de ce coquillage y prit naissance dans le courant des années de l'ère Ansei (1855), et aujourd'hui, elle est la plus importante du Japon. La raison en est que cette baie a un fond marécageux de plus de 1 jo (plus de 3 mètres) de profondeur, et à marée basse, elle se transforme en un vaste champ que traversent plusieurs courants d'eau de mer. Le fond ainsi bourbeux, convient fort bien au développement de ce coquillage.

En Septembre et en Octobre, on recueille de petits *Haikai* qui alors deviennent d'une grosseur telle, que 40 à 60,000 peuvent être contenus dans un volume de shô, et on les répand sur le champ de pisciculture. L'année suivante, au printemps ou en automne, on les transfère dans un endroit profond à courant rapide; plus à la 2^{me} année, 1 shô n'en contient que 1,000. C'est à partir de la 3^{me} année qu'on en commence la pêche, car les coquillages grandissent alors tellement que l'on n'en compte plus que 200 dans un 1 shô.

¹⁾ La capacité d'un sho peut contenir 300 coquillages.

Ils sont ramassés et se vendent à l'état frais, en Chine. A la 4^{me} année, ils poussent si gros, qu'ils n'entrent plus que 20 dans un shô. Ces derniers se vendent aux marchés de l'intérieur.

E.—Les Carpes (cyprimes capis).

Les carpes se rencontrent au Japon, presque dans tous les lacs, les fleuves ou les rivières. La pisciculture de ce poisson fut pratiquée dès 1785/86—(ère de Ten-mei) dans les départements de Foukoushima, Nagano, Nara, etc, provinces qui ont de la difficulté à se procurer des poissons de mer. Voici comment se pratique cet art en ces lieux : On jette des gros morceaux ou des pièces de bamboux ou des herbes aquatiques reliés en paquets, dans un étang où sont nourris les carpes. Bientôt celles-ci viennent déposer leurs œufs, sur ces objets. Quand les œufs sont éclos, on les transfère dans un second étang dit étang pépinière ou d'éclosion. Les jeunes poissons, quand ils deviennent assez grands, sont reportés dans le premier étang ou dans les rivières spécialement affectées à la pisciculture.

De nos jours, la culture de ce poisson est constituée en une vraie industrie, la vie du peuple devenant plus aisée, la consommation des poissons frais a beaucoup plus grossi qu'autrefois.

F.—Poissons rouges.

Le poisson rouge n'est qu'une variété de l'espèce de goujon. On l'élève uniquement pour servir d'objet de récréation. Il est fort aimé chez nous.

L'origine de la culture de ce poisson remonte aux années de l'ère Ghenki (l'an 1502), et ce fut à Tsoufaubourg de la ville de Sakai

(province d'Izoumi) que l'on la pratiqua pour la première fois. Sa jolie couleur dorée, tachetée de rouge, et sa petite taille attirent l'admiration de tout le monde ; puis la facilité de le nourrir et de le multiplier ont fait que ce poisson s'est vite répandu dans tout le pays.

Pour obtenir l'œuf du poisson rouge, on dépose, au printemps, des fagots, des branches reliées de peuplier ou des herbes aquatiques, absolument comme nous l'avons déjà dit dans le paragraphe de la pisciculture des carpes ; mais seulement en une proportion moindre, dans l'étang où on voudra le nourrir. L'éclosion des œufs que le poisson dépose sur les fagots ou sur des branches d'herbes, a lieu 5 à 10 jours, après la ponte. Les petits naissants sont alors recueillis et mis dans un bassin d'une eau tranquille, et on leur donne d'aliments de toutes sortes (jaunes d'œuf, de petits vers) coupés en mille morceaux.

Ce poisson est généralement rouge, la queue est longue et flottante. Il est charmant et de forme élégante. Si l'on arrive à en obtenir la variété par des recherches de la pisciculture, on obtiendra un beau bénéfice.

G.—L'anguille (*Anguila Bostoniensis*).

L'anguille se trouve dans tous nos lacs, fleuves, rivières, étangs et rizières, mais cette espèce n'existe pas dans le nord de nos provinces. Elle préfère, comme lieu d'habitation, un endroit où l'eau est calme, avec un fond de terre molle, plutôt que des courants rapides et clairs. Sa chair délicate est fort estimée. Depuis quelques temps, elle s'exporte en Europe comme poisson d'agrément.

Au printemps, quand les petites anguilles atteignent une longueur de quelques sun, elles aiment à s'assembler en masse. On les prend alors, et on les met dans un étang.

L'anguille cr  t très vite. Elle devient plus de 10 fois grosse, dans le cours de 6    8 mois.

C'est encore une culture fort lucrative. Aussi s'en occupe-t-on toujours avec celle d'autres poissons d'eau douce.

H.—Souppons (espèce de tortue-Trinyx japonicus).

Il vit aussi dans les eaux douces. La culture de ce poisson commença dans les années de l'ère Keiw   (l'an 1862), et se répandit depuis partout, dans le pays.

L'éleveur du Souppon prépare un petit champ de sable exposé au sud ; les tortues femelles y sont apportées à l'époque de la ponte qui a lieu vers Juin-juillet. L'éclosion a lieu au bout de 65 à 70 jours. Les petits sont alors transportés dans un étang et sont répartis, en autant de sections qu'il y a de différence de taille entre eux ; car étant très méchants de nature, ils dévorent leurs jeunes compagnons.

A la seconde année, ils grossissent et présent 60 à 70 momm  . C'est un poisson dont la chair est fort estimée, et se vend à de jolis prix. Aussi l'industrie de la pisciculture en est elle fort lucrative.

I.—Le saumon (*oncrhynchus Haberi*) et la truite-Saumonn  e (*oncrhynchus Haber Hilgd*).

Le saumon et la truite-saumonn  e ont une très vaste zone d'émigration. On en trouve sur toutes les côtes de la mer du Japon, et sur celles qui font face au Grand O  an. Malheureusement l'abus de la pêche, en a fort diminué l'espèce, depuis ces temps derniers.

Autrefois, la pêche de ces poissons était l'objet d'une grande protection dans chaque Han (domaine seigneurial). Les fleuves qui

convenaient à la ponte du saumon étaient appropriés soit au domaine du prince, soit à celui d'un temple bouddhiste ou Sintoïste. Il était alors interdit d'y faire la pêche; on ne la permettait qu'à une époque déterminée de l'année. Ce fut, surtout dans le Han du prince Mourakami de la province d'Etchigo, que la culture de ce poisson fut le plus avancée. Déjà, dans le courant de la 4^{ème} de l'ère An-yei (1775), l'élevage de saumon y fut pratiqué sur de vastes échelles. Le fleuve San-men-gawa fut choisi, comme lieu de pisciculture, sur une longueur de plus de 10 tcho, pour ce service. Cet endroit fut appelé Tanégawa —ce qui veut dire fleuve pour l'œuf; et là, seuls les pêcheurs du prince pêchaient le saumon sur son ordre. La partie du fleuve dont le fond sablonneux convient le mieux à la ponte, était clôturée avec des barrières, pour empêcher le poisson de remonter le fleuve plus haut. Au bout de 5 à 7 jours, de leur l'arrivée dans la rivière, et quand la ponte en était terminée, la pêche se répétait ainsi, c'est-à-dire toutes les fois qu'un groupe de saumons remontant le courant entrent dans l'enclos. Lorsque l'arrivée du poisson cessait complètement, on prenait des mesures pour protéger les saumons. La pêche en était suspendue jusqu'en mai, et en juin; et les gardiens du prince étaient répartis sur les rives du fleuve, pour leur faire surveiller les délinquants.

De nos jours, le dit fleuve n'est plus réservé à la ponte comme le fit le Han de Mourakami; mais on ne s'occupe pas moins de la culture des saumons. Le lieu pour la ponte est fixé, et l'interdiction de la pêche y est appliquée aussi, soit au cours supérieur, soit à celui de l'inférieur, pour laisser le poisson remonter sans crainte le fleuve.

Depuis la création du gouvernement impérial actuel, la pisciculture du saumon a fait de notables progrès. En 1877, on a adopté le mode d'incubation artificielle en usage en Europe et en Amérique. La préfecture coloniale de Hokkaido (Ile Yézo) créa, en 1888, des établissements de pisciculture, au cours supérieur du fleuve de Tchitosé-

gawa, dans la province d'Ibouri, ainsi que sur les principaux autres fleuves de l'île, et dans lesquels des millions de jeunes saumons ont été lâchés. L'établissement de pisciculture installé sur la rivière de Nishibétsou-gawa à Némouro est l'un des plus vastes qu'il y ait dans le Hokkaïdo. Dans l'île principale du Nippon, ce sont ceux du département de Nigata (Nigata-ken), fondés par la corporation des pêcheurs de saumons qui sont connus comme les plus importants.

Ainsi, la culture des saumons commence aujourd'hui à devenir une industrie assez florissante. On estime que dans tout le pays, on récolte plus de 20,000,000 de saumons par an. Ce sont des poissons qui sont produits au moyen d'incubation artificielle. Toutefois, on ne peut encore donner l'extension désirable à cette branche de pisciculture ; car l'amélioration qu'on y a apportée est de date relativement récente, d'autant plus que l'abus de la pêche, qu'on commit autrefois, en a ravagé la race. Seul, l'établissement d'incubation du fleuve de Tchitosé dont nous avons parlé plus haut semble être de grand avenir. Somme toute, cette incubation artificielle des saumons est un des systèmes les plus heureux, pour multiplier l'espèce des poissons, et grâce à elle, nous pourrions avoir une riche quantité de saumons. Il ne nous serait jamais possible d'obtenir un fort accroissement de l'espèce, sans recourir à ce mode de pisciculture. Aussi, ce dernier est-il fort apprécié par nos pêcheurs. Ils s'en servent activement, pour accroître le saumon.

Les truites-saumonnées viennent très bien dans l'eau dormante. On en élève donc beaucoup dans les lacs, et cette pisciculture a commencé à rapporter pas mal d'argent annuellement, au profit de ceux qui s'y livrent.

**J.—Shi-saï (porphyra laciniata) vulgairement appelé
Hoshi-nori ou Nori tout court.**

C'est dans les baies de Tokio, et de Hiroshima que l'on cultive en grand cette herbe marine dont l'industrie date de fort loin, car elle remonte aux années de l'ère Ghenki et Tensho (1572-73). Au début, on récoltait simplement les jeunes Nori qui s'attachaient à des pierres ou des rochers. Plus tard, dans les années des ères de Teikio et Ghenrokou, on découvrit les Nori qui se collaient aux bamboux où aux bâtons plantés dans la mer, pour servir de barrières entourant les lieux de pisciculture.

De nos jours, la cueillette et la fabrication des Nori sont devenues une industrie très importante. Pour obtenir cette herbe, on plante des fagots d'abres Nara (espèce de chêne) ou de Kéyaki (*zelkoura acuminata*) dans la mer, vers Septembre et Octobre, et on ramasse avec les mains, quand elles poussent assez bien sur les branches d'arbres qui sont immergés toujours dans l'eau de mer. Cette cueillette a lieu à l'entrée de l'hiver, et continue jusqu'à la fin du printemps. L'herbe maritime recueillie est séchée au soleil, et on la vend telle qu'elle est.

L'industrie de la fabrication des Nori dans la baie de Hiroshima fut tentée pour la première fois, dans le courant des années de l'ère Hôréki (1754/55). Le mode de culture est le même que celui qui se pratique à Tokio, c'est-à-dire, que l'on plante des fagots dans la mer de la baie, et on laisse pousser l'herbe sur eux.

CHAPITRE VI.

Diverses sortes de fabrication des produits maritimes.

L'industrie de la fabrication des produits maritimes a fait un grand progrès chez nous. La principale est celle qui concerne les poissons et les produits alimentaires. Ainsi les conserves de poissons à l'état frais salés, secs fumés ou cuits à l'eau tout simplement se fabriquent sur de vastes échelles.

L'extraction de l'huile de baleine, la fabrication de l'engrais de poissons, le travail d'art de coquillages d'ornement pour des objets artistiques ou vêtements, la cuite de la colle *Nori* et la fabrication de l'iode avec des herbes marines, sont autant d'industries qui, avec les matières récoltées à la mer, donnent de fort beaux bénéfices au peuple. Cette prospérité de notre industrie des produits maritimes provient de plusieurs causes dont la principale est que le poisson a été de tout temps estimé par le peuple. On l'offrait aux dieux, on le servait à la table de la cour, c'est-à-dire qu'il fut toujours honoré par tout le monde, depuis la cour jusqu'au peuple. L'usage d'offrir des produits maritimes aux empereurs et aux seigneurs fut général dans le pays, et ces coutumes traditionnelles stimulèrent naturellement l'industrie et la fabrication de toutes sortes de poissons, dès l'époque la plus reculée.

Le commerce d'exportation de nos poissons séchés en Chine, depuis une vingtaine d'années a contribué aussi à donner un élan à notre industrie des produits maritimes. Donnons donc quelques renseignements sur l'état du commerce des poissons qui se consomment à l'intérieur et sur les marchés des pays étrangers.

1. *L'industrie des produits maritimes de consommation tout à fait intérieure*.—L'usage de la chair de poisson se répandit dès l'ancien temps, puisque notre histoire l'atteste, en racontant qu'à l'origine, c'est-à-dire, à l'époque des Dieux-ancêtres, on leur offrait des *Kéno-ararawano* (grands animaux), des *Kéno-nikomono* (petits animaux), les *Hatano-hiromono* (grands poissons) et les *Hatano-samono* (petits poissons). Cela nous montre que la chair des animaux aussi bien que celle du poisson étaient déjà usitée comme aliment.

Plus tard l'introduction de la religion du Bouddhisme, au temps de l'Empereur Kinmei-tenno (l'an 552) créa des usages nouveaux chez le peuple, et apporta en même temps un grand accroissement de demandes de poissons et autres produits maritimes. Seulement, dans l'ancien temps, on ne servait que du poisson cru. Plus tard, la consommation s'en développa jusque dans les provinces les plus éloignées, et le moyen de la conservation de la chair, c'est-à-dire, la salaison fut exigée et fut découverte.

L'offrande de toutes sortes de poissons aux Dieux-ancêtres encouragea les pêcheurs à rechercher divers moyens de fabrication des aliments avec les poissons de mer ; et l'on arriva à en produire de si beaux spécimens que sous les Empereurs Bounbou-tenno, et Ghenshō-tenno (an 710), les produits de la mer furent ajoutés sur la liste des articles de tribut que le peuple payait alors à la cour. De là l'usage de poissons secs, cuits à l'eau, et salés, etc. s'établit, tour à tour. La cuite des *Katsouboushi* et des *Awabi* (oreilles de mer) en petits morceaux coupés s'introduisit dans la consommation du pays.

Au temps de l'Empereur Daïgo-tenno (ère d'Enghi-l'an 900 Ap. J.), le choix et la classification des poissons à offrir à la cour, comme tribut, par le peuple, furent fixés d'une manière plus rigoureuse et mieux réglée. Des poissons, ainsi que d'autres produits maritimes de presque toutes les provinces avoisinant la côte, furent envoyés à la cour de Kioto. Les provinces du Nord-Est commencèrent aussi l'industrie de

la pêche maritime. A cette époque la communication étant difficile, les pêcheurs étudièrent avec attention la fabrication de la chair de poisson de façon que le goût ou la couleur ne s'en altérassent pas, quand leur offrande parviendrait à la capitale du souverain. C'était des cadeaux que le peuple faisait à son empereur, en signe de respect et d'honneur. Tel est le résumé de notre industrie des poissons au vieux temps.

2. *De l'origine du commerce d'exportation de nos produits maritimes en Chine*.—La vente des poissons et autres produits maritimes avec la Chine fut créée dans le courant des années de Keitchô (an 1596). Ce fut le port de Nagasaki qui en fut comme le lieu de trafic de ces marchandises. Mais à cette époque, la Chine qui était alors soumise à la tyrannie de la dynastie des Ming subit la politique d'isolement ; la libre navigation des jonques chinoises sur la côte du Japon fut rigoureusement interdite aux sujets du Céleste Empire. Il s'en suit que nous n'eûmes que très peu de visiteurs. C'est donc à partir du temps où cette interdiction fut relevée, que l'arrivée des bateaux chinois devint active. Au début, c'était le cuivre qui constituait l'un des principaux articles de notre commerce d'exportation, en échange des plantes pharmaceutiques et des tissus chinois. Vers les années de l'ère Ghenrokou (1687), la production du cuivre japonais diminua sensiblement, et cela mit nos hommes soucieux des questions économiques du pays dans une grande anxiété. On chercha d'autres articles d'une production inépuisable, et on parvint à trouver les produits maritimes. Ce fut donc dans le courant de la 10^{me} année de l'ère Ghenrokou (an 1697) que les habitants de Nagasaki demandèrent au gouvernement de l'époque (Tokougawa), la permission de vendre les poissons de mer à la place du cuivre. Ce qui leur fut accordé, et cela donna un grand développement à notre commerce avec la Chine, les jonques chinoises affluèrent dans le dit port. Les *Iriko* (Biches de mer séchées) furent les principaux articles d'exportations en Chine. Ils furent

alors désignés par le nom particulier de *Tawara-mono* (objets emballés dans des ballots en paille). Plus tard, on ajouta les nageoires de requins, la chair abîmée des biches de mer.

Les algues (*Kobou*), *Souroumé*, *Keikanso*, *Sékikasaï*, *Kanten*, toutes des herbes maritimes et les *Awabi* (Biches de mer) furent aussi vendus aux Chinois sous le nom général d'*Iromono*. D'autres produits maritimes tels que les *Foughiko*, *Katsouboushi*, *Hoshi-awabi* (Biches de mer séchées) et les algues coupées, furent vendus aux Chinois avec la même désignation d'*Iromono*.

Le gouvernement de Tokougawa institua alors à Nagasaki un bureau de vente des produits maritimes destinés au commerce avec la Chine. Des commissaires d'achat furent nommés par les autorités, et ils furent chargés du commerce de nos articles d'exportation. A partir des années de l'ère Teikiô (an 1744), les habitants du port de Nagasaki obtinrent le monopole de la vente des produits maritimes aux Chinois. Le gouvernement accorda même des subsides pécuniaires aux fabricants et aux commerçants de ces articles, car ces derniers étaient alors considérés comme valeur importante pouvant remplacer le cuivre. Mais la malhonnêteté et l'abus de ces gens furent tellement criants que le bureau de rachat dont il a été question plus haut fut supprimé sur l'ordre du gouvernement, et il fut remplacé par un département d'un caractère purement officiel. Il fut ouvert aussi à Nagasaki, dans une localité de Nishi-hama. Le mode de rachat des articles maritimes fut bien réglé ; de vastes magasins et des séchoirs de poissons y furent construits. La classification des poissons séchés, selon la quantité, fut rigoureusement établie dans l'échange avec les Chinois.

A la 6^{me} année de l'ère Ansei (1859), à la suite de l'ouverture des ports de Yokohama, et de Hakodaté, le monopole qui avait été réservé jusqu'ici seulement à une classe de marchands de Nagasaki, pour le commerce des produits maritimes, fut aboli, et le commerce en devint libre pour tout le monde. Ce qui contribua à son rapide déve-

loppement ; le chiffre d'exportation des poissons secs en Chine qui fut aux environs de 50,000 Yen dans les années qui suivirent l'ouverture de nos ports, a atteint 2,100,000 Yen en 1878, et de nos jours, il dépasse même la somme de 5,000,000 Yen par an.

3. *Exportation des produits maritimes en Europe et en Amérique* :—L'état de notre commerce d'exportation de ces articles dans les pays d'Occident et en Amérique n'est pas brillant ; mais grâce aux efforts persévérants de nos commerçants, il commence à devenir de plus en plus important. L'huile extraite des poissons, particulièrement de la baleine, se vend beaucoup en France, pour divers usages industriels. Autrefois, cette huile ne fut consommée chez nous que fort peu, seulement comme huile d'éclairage à la campagne.

Des poissons fumée ou en conserves vont en assez grande quantité sur les marchés d'Europe et d'Amérique. Nous relevons comme il suit, la statistique de la production ainsi que le chiffre d'exportation de nos divers produits maritimes, pour les 5 dernières années de 1893 à 1897 :

Années.	Chiffre de la production.	Chiffre d'exportation en Europe et en Amérique.
	valeur en Yen	valeur en Yen
1893	20,226,661.	5,155,561.
1894	18,700,513.	4,510,708.
1895	20,801,339.	4,161,754.
1896	24,155,239.	4,424,494.
1897	29,740,358.	5,498,220.

A.—*Souroumé*.

Le *Souroumé* est fabriqué avec la chair rapée de poisson de l'espèce de mollusque et de sèches en feuilles minces. Ils sont séchés

soit au soleil, soit au moyen d'un appareil-séchoir. C'est un aliment qui apparaît toujours dans un repas de cérémonie en l'honneur des Dieuxancêtres ou dans un diner de réjouissance, comme ceux de mariage, ou des fêtes du jour de l'an, ou enfin d'autres cas de bon augure. On s'en est servi dès la plus haute antiquité. C'est encore un produit dont on faisait don à la cour, impériale. Le livre «*Engkishiki*» code des cérémonies de la cour, dit que sous l'Empereur Daïgo-tenno et dans le courant des années d'Enghi (an 907-908), la maison de l'Empereur fit venir des *Souroumé* fabriqués dans les provinces de San-in (sud-ouest) et de l'île de Kiouhou. L'impôt aussi était alors payé avec ce poisson séché. L'usage en était répandu, dans le pays, et l'art de la fabrication en était donc très développé.

Mais, ce fut particulièrement au temps du gouvernement de Tokougawa que la fabrication des *Souroumé* acquit un plus haut degré de perfection, et que l'espèce s'en accrut. On en exporta, dès cette époque, et en même temps que les *Tawaramono* dont nous avons déjà raconté plus haut, considérablement en Chine, où le débouché en fut immense ; car ce fut et c'est même de nos jours, un aliment de consommation nationale, et c'est un des articles qui, parmi nos produits maritimes, se vendent en grande quantité à l'étranger.

L'époque où ces *Souroumé* furent expédiés pour la première fois en Chine, remonte à l'ère de Meiwa (an 1767-68). De vieux ouvrages indiquent la petite ville de Saga de la province Boungo, comme le premier lieu d'exportation. Viennent ensuite, le port d'Yobouko de la province de Hizen, et l'île Oki. Ces deux villes commencèrent à expédier leur *Souroumé* à Nagasaki vers les années de Kôka et Kayei (1847-48). De tout cela, il ressort que ce produit a dû être introduit en Chine, bien après les produits «*Tawara-mono*.»

Au bureau d'exportation des «*Tawara-mono*,» (produits maritimes) pour la Chine, on fit l'inspection des *Souroumé* achetés aux marchands et on les classa en 3 ordres : 1^o les *Migaki* (ou *Nattoyé*) ce qui cor-

respond à un ordre classique ; 2° *Jōbanbon* No. 1 ; 3° No. 1 courant et enfin 4° No. 2. Le prix de vente fut fixé, selon la qualité naturellement, par un côte officiel, et l'article fut vendu aux Chinois du port (Nagasaki). Le commerce s'en est plus agrandi depuis le temps du gouvernement actuel. En ces temps derniers, un séchoir mécanique pour sécher la chair du poisson a été inventé, et à l'aide de cet appareil, on peut en dessécher, même aux jours de pluie. Le mode de fabrication des *Souroumé* a subi depuis bien des perfections, ainsi que celui de l'emballage et du paquetage du poisson.

C'est principalement à Canton, aux marchés de la Chine méridionale et à ceux qui sont situés sur les rives du fleuve Yangtsé-Kiang que s'exporte le *Souroumé* sous toutes formes (ronde, ovale, rectangulaire, etc.). En 1897, nous en avons vendu aux Chinois pour plus de 7,093,656 Kin (kin, livre japonaise = 1 livre $\frac{1}{2}$) s'élevant à une valeur de 1,413,647 Yen.

B.—Hoshi-awabi (oreilles de mer séchées).

Comme son nom l'indique, c'est la chair séchée du coquillage *Awabi*, après l'avoir cuite à l'eau. Selon les coutumes des localités de nos côtes, cette chair ainsi préparée, est désignée par les noms de *Hoshiko*, *Moushiko* ou enfin de *Moushi-awabi*.

L'oreille de mer séchée fut considérée dès l'antiquité, comme le roi des coquillages, à cause de l'excellence du goût de sa chair. Il devint un des objets d'offrande à la cour impériale, et était invariablement servi dans les diners soit ordinaires, appelés *Naizen*, soit de cérémonies imposantes, le *Daizen* ou enfin de *Jinghi* festin en l'honneur des fêtes des Dieux-ancêtres. L'histoire nous apprend qu'à la fameuse fête sintoïste de *Daishiyé* célébrée à la cour de Kiôto, au temps de

l'Empereur Tenchi-tenno (an 662-671), les *Awabi* furent servis aussi à la table impériale.

L'art de la préparation de la chair de ce coquillage excella déjà, dans les années de l'ère *Engli* du temps de l'Empereur Daïgo-tenno. Le code de cérémonie impériale l'*Englishiki* en relève 10 noms différents, sous lesquels, elle fut désignée, selon les divers modes de préparation. Ce sont: 1-*Ontori-awabi*; 2-*Hawari-awabi*; 3-*Kouzounouki-awabi*; 4-*Naga-awabi*; 5-*Noshi-awabi*; 6-*Ousou-awabi*; 7-*Hoshi-awabi*; 8-*Jifou-awabi*.

Parlons un peu chacun de ces *Awabi* préparés:

Le *Ontori-awabi* est de la chair aplatie et séchée. Il a la forme ovale.

Le *Hawari-awabi* est de la chair coupée en morceaux et cuite. Sa couleur rappelle l'écaille de tortue.

Le *Kouzounouki-awabi* est aussi de la chair séchée. Elle est traversée de part et d'autre, en son milieu, par une fibre desséchée d'une plante appelée *Kouzou*. Un lot de 8 à 10 petits *Awabi* sont passés ainsi avec le fil de *Kouzou* et séchés.

Le *Naga-awabi* est de la chair allongée à la main et séchée.

Le *Noshi-awabi* est coupé en minces fenilles, allongées démesurément et séchés.

Le *Ousou-awabi* est aussi coupé et séché.

Le *Hoshi-awabi* est de la chair dont le contour est tranche, et séchée.

Le *Jifou-awabi* est séchée, et dont l'intestin est laissé avec la chair. C'est du *Haï-awabi* que l'on observe aujourd'hui.

Tous ces *Awabi* furent alors fabriqués, de façon qu'ils pussent se conserver longtemps sans altérer leur goût qui est excellent. Mais de nos jours, on ne fabrique plus que les *Noshi-awabi*, car l'art de préparer les autres sortes n'a point passé à la postérité.

Dans le courant des années de Ghenrokou (an 1688-1730), le

prince de Koumamoto offrit au gouvernement de Tokougawa, des *Awabi* d'une fabrication particulière. Ce sont les *Shiwoni-awabi* ou *Awabi* cuit à l'eau salée. On sale d'abord la chair du coquillage, et on la fait cuire ensuite dans l'eau chaude. Puis on l'étale sur des corbeilles peu profondes, et on laisse sécher à l'ombre.

Ce que l'on fabrique aujourd'hui le plus activement ne comprend que deux modes. Ce sont les *Meihô-awabi* et les *Baïhō*. Par le premier, on désigne la chair d'*Awabi* cuite et séchée, après en avoir détaché le coquillage et l'intestin ; le second indique l'*Awabi* dont la chair est détachée du coquillage, comme le premier ; mais dont l'intestin est laissé avec elle. Ces 2 espèces vont exclusivement en Chine. Le chiffre d'exportation de l'année 1897 a été de 907,867 Kin, valant 396,630 Yen.

C.—*Iriko*-Biches de mer séchées (*stichopus*).

Le *Iriko* est de la chair de ce coquillage, cuite et séchée. Le *Engishiki* (code de cérémonie de la cour) nous apprend que les provinces de Shima, Wakasa, Noto, Iki, Hizen et Higo, firent annuellement cadeau de ces coquillages, à la cour de Kiôto, pour être servis, comme offrande aux Dieux-ancêtres, et au diner de l'Empereur. C'était un mets qui fut rangé dans ceux des poissons séchés que le peuple paya en impôt. Il fut aussi un objet de tribut qu'envoyèrent les vassaux au gouvernement de Tokougawa.

Au temps où le commerce d'exportation de nos produits maritimes fut ouvert pour la Chine, l'*Iriko* fut un articles de grande vente. Les princes des provinces qui en produisaient, donnèrent des mesures de protection et d'encouragement aux fabricants et aux pêcheurs de ce poisson. L'abus de la pêche en fut rigoureusement réprimé ; on interdit d'en faire le commerce à l'état frais, dans la crainte de voir la matière

première s'appauvrir, si on laissait consommer cru dans le pays. On compta à cette époque, plus de 50 *Han* (domaine seigneurial) qui offrirent, tous les ans ces *Iriko*. Les maisons des prince de Kanazawa (prov. Kaga) et de Hirado (prov. Hizen), entre autres, s'occupèrent fort du développement de l'industrie de la fabrication de la chair de ces coquillages. On accordait du crédit aux pêcheurs et aux fabriants l'*Iriko*. L'article fabriqué fut racheté par les maisons de ces princes, et fut expédié à Nagasaki pour fournir aux éléments du commerce avec les chinois de ce port. L'exportation de cet article se fut alors développée ; et au recensement fait, à la 5^{me} année de l'ère Tenmeï (1785), par le bureau d'export en Chine de Nagasaki, on releva le chiffre de vente de 483,345 Kin ou livres japonaises.

Avec la Restauration de 1868 fut fermé le dit bureau, et les sévères mesures protectrices de l'industrie de ce coquillage accordées jusque là par des princes cessèrent aussi. Finalement la vente de cet article pour la Chine diminua beaucoup à un moment donné, c'est-à-dire, dans le commencement de l'ère de Meiji. Heureusement, l'industrie se releva depuis une dizaine d'années, grâce à l'encouragement que le gouvernement actuel a apporté dans l'industrie de la pêche et de la préparation des produits maritimes. L'art de la fabrication s'en améliore ; des corporations de pêcheurs de la biche de mer se sont fondées partout ; des séchoirs à l'usage commun de la corporation ont été créés dans les villes et villages où se produit cet article. On s'occupa avec persévérance du développement du débouché.

L'*Iriko* que nous exportons aujourd'hui en Chine, est des 2 sortes suivantes. Ce sont : 1-l'*Iriko* qui a des épines, tout autour de la chair, 2-l'*Iriko* qui n'en a point. Le premier vient des côtes du Nord ; tandis que le second est pêché dans la mer d'îles Lioukiou (Département d'Okinawa-ken) et aussi dans l'océan du sud.

En Chine, l'*Irike* épineux du Japon, de la Russie et de la Corée sont particulièrement estimés par le peuple de la partie nord et du

centre du Céleste-Empire. Les Chinois de Canton, et ceux du sud préfèrent, au contraire, l'*Iriko* sans épines, de l'Océan du sud. Quant à leur prix, nous pouvons dire que le premier est plus cher que le second.

Jadis, au temps où était ouvert à Nagasaki le Bureau d'export des produits maritimes pour la Chine, il y avait une classification bien établie dans cet article, mais qui n'existe plus aujourd'hui qu'aux marchés de la Chine. Elle y resta probablement par de vieilles coutumes gardées par le peuple de ce pays.

Le chiffre d'exportation en Chine de ces *Iriko* pour l'année 1897, a atteint 799,842 Kin livres japonaises-valant 296,623 Yen.

D.—Nageoires de requins.

C'est encore un article qui est fort recherché par les Chinois. Les nageoires séchées et fabriquées avec soin sont appelées *Soui-sen* par eux, chez qui elles sont considérées comme d'excellents mets ; et elles étaient déjà comptées, depuis longtemps, parmi les 3 principaux articles des produits maritimes qui se vendaient au temps de l'ex-gouvernement.

L'île Lioukiou commença à importer ces nageoires à Foutchô, dès l'année de Père Teikiô (1684) ; et elle continue même de nos jours ce commerce en Chine.

Ce sont donc les 2 ports de Nagasaki et de Nawa (îles Lioukiou) qui furent et sont encore les principaux exportateurs de cet article, et les pêcheurs des îles Lioukiou en sont d'excellents fabricants. Dans la principale île du Japon-Hontô-, c'est à Tokiô seulement que l'on put observer dès l'ancien temps, mais à de rares moments, ces ailes séchées et livrées à la vente, au marché de la ville. Plus tard, quand on sut qu'elles se vendaient bien à Nagasaki, on tenta d'y en envoyer de

Tokiô une certaine quantité. Mais c'est surtout depuis l'ouverture du port de Yokohama que le commerce de cet article devint prospère, grâce au développement de ses débouchés en Chine. Au début, les marchands de la ville de Yokohama ayant su que les nageoires des requins étaient un des articles d'exportation, en achetèrent aux pêcheurs et aux marchands de poissons de leur ville et les revendirent aux Chinois. Toutefois, la manière de sécher, c'est-à-dire, la préparation de la chair était encore imparfaite, et le choix n'en était pas bien fixé. Mais avec le développement de notre échange vis-à-vis des habitants du céleste-Empire, tous ces défauts ont disparu, ou remédiés et de nos jours, la chair de requins, ajoutée une partie de la nageoire dorsale et de ses 2 nageoires du menton, fait un lot que l'on appelle lot complet, et il se vend fort cher en Chine. La fabrication de ces nageoires pour la consommation de ce dernier pays est devenue une importante industrie de la côte. Presque dans toutes les localités où se fait aujourd'hui la grande pêche de mer, les marins fabriquent cet article avec des requins qu'ils prennent au large. La statistique de 1897, donne un chiffre de 347,551 Kin de nageoires vendue en Chine avec une valeur de près de 131,004 Yen.

E.—Les Ebi séchés.

Les *Ebi* séchés se fabriquent généralement avec des crevettes et des écrevisses. On les cuit dans l'eau chaude, et après en avoir détaché ou pelé l'enveloppe ou carapace, avec les doigts, on les fait sécher au soleil. L'origine de cette industrie ne nous est pas connue d'une manière positive ; mais les vieux ouvrages en parlent et attestent son antiquité. Les Chinois appellent ces écrevisses séchées du nom de *riz écrevisses*, et s'en servent pour leur nourriture journalière. Certaines côtes de leur pays leur en fournissent, ainsi que celles de l'Océan du sud.

Les écrevisses de notre fabrication s'exportent aussi beaucoup en Chine, et constituent l'un des principaux articles de notre commerce avec les Chinois. Ce poisson vit surtout beaucoup dans la mer intérieure. A Kiouhou, c'est sur les côtes des provinces de Higo, Hizen, et de Satsouma il est pêché en plus grande quantité. Viennent ensuite la mer du Japon, les côtes de Etchizen, Kaga, Etchû, et enfin celles d'Owari, Mikawa, et Hitatchi, dans la division territoriale de l'Est. En 1898, nous avons exporté en Chine 1,391,256 Kin d'écrevisses séchées, pour une valeur totale de 215,495 Yen.

F.—L'algue.

C'est une plante marine qu'on trouve particulièrement abondante dans la mer du Nord-Est du Japon, surtout dans le Hokkaïdo. La principale espèce en est *laminaria* du Latin. Le *Naga-konbou-laminaria* *angustata*, et le *Hon-konbou-laminaria* *japonica* en sont des variétés. Quand on les récolte, on les sèche au soleil. Elle est vendue, soit en paquets de plusieurs feuilles, soit coupée finement comme des cheveux. On nomme ce dernier genre *Kazami-konbou* (algue découpée).

C'est celle qui vient de Hokkaïdo-côte de Matsoumayé, qui est la plus recherchée. Elle est connue sous le nom de *vraie algue* ou algue de Matsoumayé. Le *Naga-konbou*, algue longue pousse aux environs de Mitsou-ishi de la province de Hidaka (île Yézo), près du cap d'Erimo-saki. C'est pourquoi, elle est aussi surnommée algue de Mitsou-ishi.

Dans les années de l'ère Kiôwa, cette algue Mitsou-ishi fut réputée comme la meilleure du Japon ; mais aujourd'hui ce sont celles de Némouro (île Yézo) et des îles Kouriles qui sont les plus estimées de toutes.

Les variétés de l'algue sont de 4 sortes. Ce sont le *Kouro-konbou* (algue noire), le *Néko-ashi-konbou* (algue à forme de patte de chat) le *Hoso-konbou* (algue fine et longue) et le *Mi-oumaya-konbou* (algue du lieu *Mi-oumaya*). Elles servent à la consommation indigène; mais ne conviennent pas à l'exportation en Chine. Ajoutons que ces algues furent servies à table, il y a plus de 2000 ans. A l'époque de l'ère Enghi (an 901), elles furent offertes au Minbou-shô (Ministère de l'intérieur) et au Daizen-riô (Bureau du service de la cuisine impériale), et servirent aux festins donnés pour la fête des Dieux-ancêtres de la cour impériale, célébrée au printemps et à l'automne.

L'algue est encore un symbole de bonheur et elle entre dans les menus des repas de noces ou d'anniversaires de toutes les classes des japonais. Les Chinois appellent l'algue par le nom de *Kaï-taï* ce qui veut dire ceinture de mer, et ils l'aiment fort comme aliment.

On ne sait pas au juste l'époque à laquelle eut lieu, pour la première fois, l'exportation de cette plante marine en Chine. Cependant d'après les archives de l'époque de Tokougawa, on aurait dû en expédier en ce pays, pour plus de 350,000 Kin, dans le courant des années de l'ère Meiwa (1768). Le bureau d'export des produits maritimes de Nagasaki usa de divers moyens pour se procurer de cette plante. Ainsi à la 14^{me} année de l'ère Hôréki (1763), il envoya ses agents sur divers points du Japon et en fit acheter par eux, en quantité considérable, et à la 5^{me} année de l'ère Tenmei, il en effectua, cette fois-ci, l'achat direct. Il s'occupa, en un mot, par tous les moyens possibles, du développement de ce commerce, et grâce à ses efforts, le chiffre d'exportation de l'algue, commença bientôt à augmenter, et dans les années qui suivirent la première entreprise des affaires à Nagasaki avec les Chinois, la vente de notre algue chez eux atteignit le chiffre de 7,500,000 Kin par an. Plus tard, les événements et les changements économiques qui se produisirent dans l'ordre des échanges internationaux, après la Restauration, portèrent le centre du commerce de

cet article à Bakan (ou Shimonoséki), puis à Yokohama et enfin, pour le fixer définitivement dans le port de Hakodaté. A la 5^{me} année de Meiji (1872) une société commerciale du nom de *Kaïtsousha* fut fondée dans le dit port, en vue de faire l'exportation directe de l'algue en Chine. Son entreprise eût du succès, et depuis lors, ce commerce s'est agrandi d'année en année. Aujourd'hui Hakodaté est le marché le plus important de l'algue pour la Chine. En 1898, on a obtenu le chiffre de 40,000,000 Kin de cette plante expédiée dans ce dernier pays.

Le *Kizami-konbou* (algue coupée ou frisée) est de l'algue en feuilles séchées et coupées finement, au moyen d'une machine spéciale. Cet article sert à l'un des 5 plats *Goshiki-saki* des Chinois, et ceux-ci en sont très friands. Ce fut à Osaka, qu'on en fabriqua pour la première fois, et cette ville a été longtemps la seule du Japon qui en ait fait une industrie spéciale à elle. Mais vers la fin des années de Tempo (1842-43) l'art de cette fabrication se répandit à Tokio, puis alla s'implanter à Hakodaté, dans le courant des années de l'ère Kayei (1851). Depuis lors, ces trois villes produisirent considérablement de l'algue coupée. Cependant c'est Osaka qui en fournit en plus grande quantité, et les produits de cette ville ont la préférence des Chinois. Toutefois vers la 10^{me} année de Meiji (1877), Hakodaté rivalisa avec Osaka ; mais pour un temps très court. Aujourd'hui c'est Tokio qui fabrique en plus grand nombre, les algues destinées à l'exportation, Osaka restant le principal fournisseur des algues de consommation purement nationale.

En 1897, nous avons vendu aux Chinois, pour plus de 40,357,394 Kin d'algues en feuilles valant à 726,896 Yen, et de 4,757,660 Kin d'algues coupées s'élevant à une somme de 104,568 Yen.

G.—Kanten.

Le *Kanten* est fabriqué avec de la colle coagulée, provenant du jus d'une plante marine. Ce n'est qu'une variété du *Tokoroten* (colle d'une plante marine), et dont le mode de fabrication fut découvert par hasard par le maître d'une auberge de la petite ville de Foushimi-près Kiôto-, dans les années de l'ère Manji (1658). Ce dernier, voyant un jour sur la terre des morceaux de *Tokoroten* servis aux voyageurs qui avaient diné chez lui, se congeler et durcir par le froid, en étudia à fond le moyen de congélation artificielle. Il y réussit et obtint le *Kanten*. Le secret de cette fabrication appartient donc en premier à cette ville. Plus tard, cet art se répandit ailleurs, et les provinces de Sétsoû, Tanba, Shinano (dans le canton de Souwa) ne tardèrent pas à commencer à fabriquer cet article. De nos jours, ce sont les provinces d'Yamashiro, Tanba, Sétsoû et Shinano qui sont les plus réputées, et l'industrie fait vivre les habitants des 70 villages de tous ces districts.

Le *Kanten* s'exportait déjà, il y a plus de 130 ans, en Chine. Naturellement il fut envoyé seulement de Nagasaki, et le commerce s'en est fort développé depuis; l'article va aussi aux marchés d'Europe et d'Amérique. Le chiffre d'exportation pour l'année 1898 atteint 1,205,905 Kin valant en tout 611,335 Yen, contre 1,326,903 Kin d'une valeur de 591,057 Yen en 1897.

Chez nous et en Chine, le *Kanten* sert comme aliment, tandis qu'en Europe et en Amérique, l'usage en est surtout réservé comme matière première industrielle.

H.—Conserves de poissons.

La fabrication des conserves de poissons est une industrie relativement récente chez nous. Son début ne date, en effet, que de 1877, où le laboratoire d'encouragement à l'agriculture institué alors au ministère de l'Intérieur, essaya la fabrication de ces conserves à

l'instar du mode européen. L'année suivante, lors que le Japon participa à l'Exposition Universelle de Paris, des Japonais qui y allèrent, apprirent le vrai moyen de fabriquer des conserves de poissons. Ces élèves, à leur rentrée au Japon, installèrent des ateliers à Tokio, avec des machines achetées à Paris, sur l'ordre du gouvernement.

Dans le même temps, la Préfecture coloniale de Hokkaïdo (île Yézo) créa, comme essai, une fabrique de conserves de poissons à Ishikari, dans le quartier de Founaba-matchi, et y engagea deux Américanis (Torido et Wit) qui apprirent cet art aux élèves recrutés. Bientôt un véritable atelier fut créé dans le village de Kaïbetsou-moura de la province de Némouro, et entreprit la fabrication des conserves. En 1890, elle fut cédée à un particulier Foushino Tatsoujirô habitant du Ken de Shiga et continue même de nos jours, son exploitation. Quelques autres fabriques d'une importance secondaire existent aussi dans le Hokkaïdo, telles que celle du village de Chana-moura, à Etrope dans les îles Kouriles, et celle d'Atsoukêshi de la province de Koushiro. Toutes deux se servent des machines et appareils européens,

Une fabrique d'origine toute française existe à Nagasaki. Elle date de 1869. Un japonais nommé Matsouda qui en est le propriétaire apprit l'art de la confection française de conserves de poissons chez un français Mr. Dury. Cet atelier qui travaille activement même de nos jours est parvenu à produire de bonnes conserves, et il en fournit aux navires de guerre étrangers qui viennent dans ce port.

Enfin bien d'autres fabriques existent aussi à Foukouoka (prov. Etchizen) et à Hiroshima (prov. Aki). La guerre Sino-Japonaise de 1894-95, nous a fait sentir le besoin de ces sortes de conserves. Les commandes dépassaient alors ce que ces nombreuses fabriques pouvaient produire. Ce qui leur a donné une activité nouvelle, activité qu'elles n'avaient pu avoir jusque-là, faute de débouchés. Depuis lors cette industrie est en pleine vigueur, et de nouvelles fabriques se sont ouvertes successivement dans le pays.

I.—L'huile de poisson.

Jadis, l'huile de poisson servait à l'éclairage. On en ignore au juste l'époque ; mais on peut presque dire que ce fut bien après le temps de l'Impératrice Jingou-kougou (201-269 A. J.-C.), puisqu'on lit dans notre histoire ancienne, que sous le règne de cette reine, on se servit seulement de l'huile extraite des fruits de l'arbre *Tsoubaki* (*camellia japonica*), fabriqué aux environs de Soumiyoshi (près de la ville d'Osaka) pour l'éclairage la nuit du temple sintoïste du Dieu de Soumiyoshi.

Quand à l'huile de poisson, si elle a servi à l'éclairage, elle n'a pas duré, semble-t-il, plus longtemps que jusqu'à l'époque où eut lieu l'apparition de l'huile de colza.

Sous l'Empereur Tentchi-tenno (an 662-671 A. J.-C.), un bureau de recettes de l'huile d'éclairage fut institué à la cour de Kiôto, et on lui fit offrir par le peuple, l'huile et le suif de toutes sortes. La fabrication de l'huile de poisson parut aussi à cette époque, et on en fit don pour le service de la cour. Le livre du code de cérémonie impériale *Engishiki* relate des faits se rapportant au suif de sanglier et à l'huile de poisson. Le même ouvrage raconte qu'à cette époque, l'huile d'éclairage pour le service du souverain fut l'huile extraite de *Goma* (*sesamum orientale*), et pour les courtisans et les domestiques, on se servit de diverses huiles secondaires.

On lit dans de vieux ouvrages que, longtemps après, c'est-à-dire dans le courant de la 3^{me} année de l'ère Teiwô (1224), les habitants des environs de Kamakoura fabriquèrent de l'huile de poisson avec les os d'une baleine morte qui avait été jetée sur la côte. Cela montre clairement que l'huile de poisson a paru dès cette époque. Il faut dire aussi que cette huile est très efficace pour chasser les vers et insectes qui rongent la racine de la plante du riz, entre autres, celle obtenue de la baleine est particulièrement recommandée par ce remède. Ainsi,

l'encouragement qu'accorda si activement l'ancien gouvernement de Tokougawa aux princes de l'île Kiouhou, vers les années de Ten-mei (1788) pour la pêche de la baleine, eut aussi pour objet, d'obtenir de l'huile de ce poisson.

L'usage du pétrole si répandu aujourd'hui chez nous, a presque complètement fait délaisser l'huile de poisson comme éclairage. Heureusement, depuis l'ouverture de nos ports, et du temps de l'inauguration de notre commerce d'exportation, elle a trouvé son emploi, chez les étrangers, et en 1884, elle augmenta fort le chiffre d'exportation. Le mode de la fabrication s'en est perfectionné, et ce sont les deux villes de Yokohama et de Tokio qui en produisent en plus grande quantité, et de meilleure qualité. Les fabricants de ces villes purifient l'huile de poisson grossièrement préparée sur les divers points du pays. La bonne huile de poisson est celle des harengs, des sardines et des baleines. On peut encore en fabriquer avec de la chair du requin, du dauphin, du thon, de la bonite et du sole.

En 1897, on a exporté 12,657,231 Kin de cette huile, pour une valeur de 618,478 Yen.

J.—Katsouboushi.

Le *Katsouboushi* est fait avec de gros morceaux de la chair de bonite. Il est fumé et cuit ensuite à l'eau, et la partie grasse en est détachée et jetée. On la coupe en morceaux de forme égale. Ce poisson, ainsi fabriqué, sert à relever le goût de divers bouillons, et il n'y a aucun plat japonais, dans lequel n'entre la chair durcie de ce poisson rapé en toute petite feuille. On fait encore des *Katsouboushi* avec du maquereau ; mais cette dernière espèce est de qualité inférieure. La conservation des *Katsouboushi* est difficile, à moins qu'ils ne soient bien cuits et bien séchés.

L'usage de ce poisson sec doit être fort antique, puisque des ouvrages sur les vieilles coutumes et lois des impôts énumèrent cet article, comme tribut payé à la cour de Kioto. Le mode de la fabrication en fut perfectionné par des fabricants (ou pêcheurs) des provinces de Kishoû, Satsouma et de Shima, vers les années de Keitchô et de Ghenna (1600). A Tosa (île Shikokou), il fut introduit par un pêcheur de Kishou dans le courant de la 2^{me} année de Hôréki (1674). Depuis lors, cette province reste fameuse, pour la fabrication de *Katsouboushi*.

Le commerce de cet article fut institué, et des commerçants spéciaux s'en occupèrent dans les années de Père de Shôtokou (1712), à Osaka et à Tokio. De nos jours, les provinces d'Izou, Awa, Hitachi, Iwaki, Iwashiro; et la ville de Sendai à l'Est, sont productrices de *Katsouboushi*. L'île Kioûshoû en produit aussi; mais ce sont ceux de Tosa et de Satsouma qui ont acquis la plus haute réputation, et sont, par conséquent, appelées *Honba*-vrai lieu de production—. La production de 1897 s'élève à 1,228,063 Kin (1 Kan=mille grammes) valant pour 2,974,448 Yen.

K.—Engrais de poisson.

L'engrais de poisson fut de tout temps en usage dans la culture, car le Japon est un pays essentiellement agricole, et par suite, un grand consommateur de toute espèce d'engrais. Déjà, dans les années de Kiôho (1716) le port de Hiôgo, par sa situation tout à fait centrale du Japon servit d'entrepôt pour un grand commerce d'engrais de poisson, qui se produit dans les provinces du centre, de Shikokou et de Kioûshoû. A la 3^{me} année d'Anyei (1774), l'engrais de poisson du Hokkaïdo fut importé pour la première fois à l'intérieur du Japon.

Depuis l'année de la Restauration, le progrès économique et l'accroissement des richesses du pays développèrent si fort l'agriculture, que

L'engrais de la production nationale ne suffit plus à ses exigences, et à un moment donné, on dût recourir aux résidus de pois et des harengs séchés des pays étrangers.

L'engrais de poisson que nous produisons est fabriqué avec le résidu de harengs, des sardines, des sardines séchées, de *Hoshi-hatami*. Il consiste en pâte réduite poudreuse, et en engrais séché. Les os de baleine et d'autres poisson produisent, et les écailles, l'enveloppe (ou carapace) des homards, les plantes marines, et les ocufs des harengs sont d'excellents engrais.

C'est le Hokkaïdo (île Yézo) qui est le principal pays producteur des engrais poissonniers. Cette industrie s'étend sur plus de la moitié du pays. Viennent ensuite les départements de Tchiba-ken, Awomori-ken, Toyama-ken et Ibaraki-ken.

Le recensement de 1897 donne le chiffre de production, comme suit :

Résidu des sardines et de hareng	}	35,099,128 Kan.
obtenus avec presseoir (<i>Shimé-gasou</i>).		7,786,060 Yen.
Engrais poudreux obtenus de sar-	}	4,507,578 Kin.
dines séchés,		935,909 Yen.

CHAPITRE VII.

De l'industrie des marais salants.

Au Japon, c'est principalement au sel marin qu'a recours la consommation publique. Le sel gemme n'y existe presque pas, et la fabrication la plus florissante ainsi que la plus importante du sel marin se fait sur la côte qui longe les provinces méridionales de la Mer Intérieure. Les marais salants y sont pour ainsi dire parsemés. Le sel s'obtient au moyen de l'évaporation de l'eau de mer, suivie de la cuisson de cette eau dans un chaudron ou une cuve. Or la côte de la mer intérieure étant vis-à-vis les îles Shikokou est très-adaptée pour l'industrie du marais salant, la mer n'y étant guère profonde avec une succession de plages unies, et en second lieu. l'air y demeurant presque toujours sec, condition indispensable pour l'évaporation du marais. C'est qu'en effet, d'un côté, l'air humide qui y arrive de l'Océan Pacifique perd son humidité en traversant la chaîne de montagnes qui s'étend de l'Ouest à l'Est, en coupant l'île de Shikokou ; et de l'autre côté, le vent pareillement humide venant du Nord est arrêté par les montagnes de l'île principale du Japon. Il en résulte que la côte de la mer-intérieure est toujours sèche, et que la pluie y tombe beaucoup moins que dans les autres provinces. En outre le sol y est sablonneux et seprête très—favorablement à la filtration de l'eau saline, à travers le sable. Bref, le climat ainsi que le sol de ces côtes, sont merveilleusement adaptés à l'industrie du sel. Aussi, l'industrie du sel marin y est-elle exploitée avec un grand renom depuis les temps les plus reculés. D'ailleurs, les autres provinces du littoral ont

aussi leurs marais salants d'une importance plus ou moins marquée, et l'on compte dans tout le Japon une étendue de ces marais de plus de 7,000 tcho produisant 60 à 70,000 tonnes de sel par an, et pourvoyant à la vie de plus de 140,000 habitants qui s'adonnent à cette industrie. Afin de mieux démontrer l'importance de cette industrie japonaise, nous donnons ci-après le relevé du nombre et l'étendue des marais salants, la quantité du sel recueilli, ainsi que la valeur de la production :

Circonscriptions Maritimes.	Départements.	Nombre de fous.	Superficie des marais salants.	Production.		Total de la production du sel.	Valeur du Sel produit.
				Du sel des marais salants.	Des plages.		
Association des provinces des marais.	Hio-go. ...	524	994.9	Kokou 75,6750	Kokou	Kokou 75,6750	Yen 124,3282
	Okayama...	309	511.9	58,3948	—	58,3948	82,0147.
	Hiroshima...	326	604.5	67,2221	—	67,2221	102,6268.
	Yamagouchi...	572	1075.3	106,6720	—	106,6720	165,7542.
	Tokushima...	555	623.5	46,2435	—	46,2435	75,1230.
	Kagawa ...	540	893.1	104,8185	—	104,8185	153,0556.
	Ehime ...	216	364.3	38,4537	170	38,4707	56,0135.
	Total ...	2,742	5067.5	497,4796	170	497,4966	758,9160.
	Miyaghi ...	143	169.1	3,9115	335	3,9450	9,0369.
	Koukoushima...	236	176.3	8523	4393	1,2916	4,4092.
Côte de l'océan Pacifique.	Kanagawa ...	214	50.5	1,0281	—	1,0281	3,1568.
	Tchiba ...	571	174.2	6,8120	332	6,8452	17,0457.
	Ibaraki ...	26	—	—	9566	9566	3,0600.
	Shizuoka...	1,660	77.6	1,8853	533	1,9386	5,6031.
	Aïchi ...	1,520	244.2	12,0874	—	12,0874	19,6600.
	Miyé... ..	190	106.7	4,9887	—	4,9887	9,5012.
	Wakayama	184	56.7	5,1294	—	5,1294	10,3531.
	Kôchi ...	1,461	9.3	1144	4,4155	4,5299	11,0793.
	Total...	6,205	1064.6	36,8091	5,9314	42,7405	92,9083.
	Niigata ...	655	135.4	7528	—	7528	1,6061.
Mer du Japon.	Ishikawa...	1,505	177.9	14,5162	743	14,5905	23,7469.
	Poukouï...	143	14.5	6715	—	6715	1,4032.
	Total...	2,303	327.8	15,8405	743	15,9148	26,7562.
	Nagasaki...	77	98.5	4,0598	—	4,0598	9,9501.
	Saga... ..	2	35.9	1,3250	—	1,3250	4,1975.
	Koukonoka	198	244.3	11,3995	1,4769	12,8764	26,1035.
	Koumanoto	46	260.1	12,1175	—	12,1175	33,3459.
	Oita... ..	14	250.6	19,6370	—	19,6370	29,6478.
	Miyasaki...	1,346	94.6	7453	1126	8579	2,3039.
	Kagoshima	3,295	316.9	4,7623	2,2012	6,9635	17,4349.
Côte d'ouest.	Total ...	4,978	1300.9	54,0464	3,7907	57,8371	122,9836.
	Autres départements	1,660	80.5	1,3955	2,4249	3,8204	8,9130.
	Totaux ...	17,888	7841.3	605,5711	12,2583	617,9094	1010,4771.

Ainsi que nous disions plus haut, ce sont les 10 provinces de la mer-intérieure qui donnent la majeure partie de sel, et cela grâce à leur position géographique, et aux conditions météorologiques si favorables à cette industrie, c'est-à-dire, l'air sec, et la rareté de la pluie ainsi que l'atteste la carte ci-jointe.

I.—Historique de l'industrie des marais salants.

L'histoire nous apprend l'existence de cette industrie depuis? Le sel marin se produisait alors par l'évaporation naturelle et le sel-gemme s'extrayait des montagnes. Les mines de sel-gemme existaient autrefois dans les provinces de Shinano et de Hida. Bien des villages, lacs ou autres endroits de l'intérieur des ces provinces portent des noms propres au sel, tels que : p. e., Shio-jiri (lac sale'), Shio-miio toghé (montagnes de sel) indiquant ainsi l'origine de cette substance.

Laissant maintenant de côté ce qui a trait à l'histoire ancienne de l'industrie du sel, passons aux temps modernes :

Au temps de l'Empereur Tchouai-tenno (de 199 à 897 ap. J—C.) des récits relatifs à l'exploitation du sel marin, et à l'impôt. Il paraît qu'aux temps primitifs, cette substance se trouvait, à l'état naturel, dans des creux de rochers. La cristallisation du sel résultant de l'évaporation l'y aurait déposé. C'est ce qu'on appelle sel de roche, et que d'un autre côté cette sorte de rocher creux, aujourd'hui caché sous le sol de la terre ferme, est désigné par le nom de Bon-tchi (terre creuse) par les géologues. Il doit certainement y avoir de ces rochers creux dans l'intérieur du Japon, et sans doute ils finiront par être découverts et par satisfaire ainsi notre curiosité. L'exploitation du sel-gemme a été déjà bien desfois tentée mais sans aucun succès, c'est que l'eau ou

plutôt la source ne contient que de faibles quantités de sel, qui bien que riche, sent le pétrole, ce qui le rend par conséquent impropre à l'usage comme sel de cuisine sur table.

II.—Marais salants.

Le sel s'obtient au moyen du grillage ou de la cuisson. Pour les marais salants, deux systèmes sont pratiqués :

1^{er} Iri-hama—marais bas.

2^d Taka-hama—marais haut.

Le marais bas est complètement entouré de petites digues pour empêcher l'envahissement des vagues. Sur l'un des côtés de ces digues est pratiqué une vanne que l'on laisse ouverte à l'heure de la marée, pour laisser pénétrer l'eau de la mer dans le marais, au moyen de canaux. Il est donc essentiel que le fond du marais soit toujours sinon plus bas au moins du même niveau que le fond de la mer à *marée basse*.

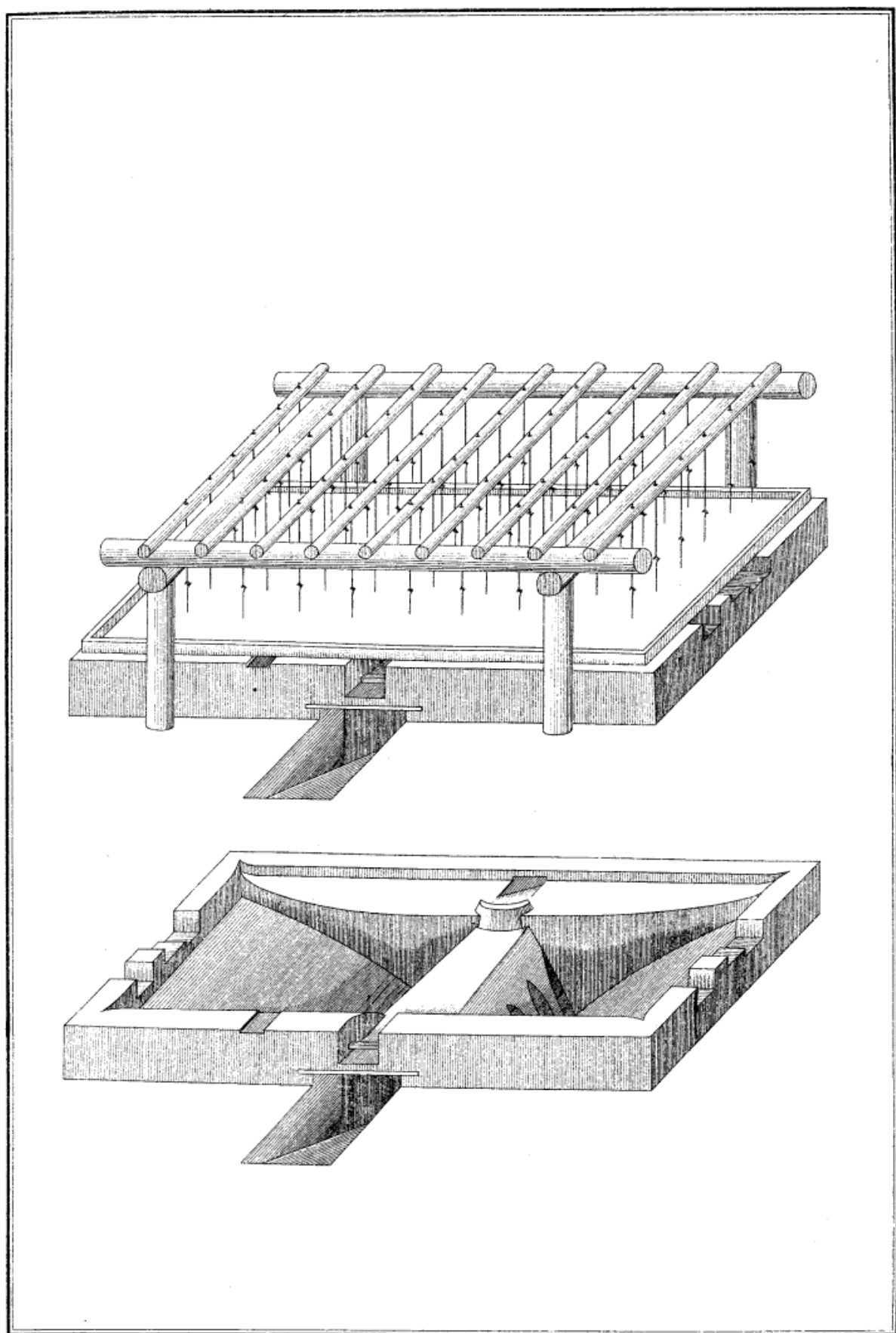
Ce système d'installation du marais bas près d'une plage, est le plus usité dans notre pays, principalement dans les 10 provinces du sud ouest renommées pour l'industrie du sel marin (mer intérieure), ainsi que dans les provinces de Shimosa et de Rikouzen.

Par contre le marais haut s'établit sur un terrain élevé d'une plage, atteignant quelques shakous (pieds). Ou même plus haut ces champs sont naturellement entourés de solides digues d'une certaine hauteur pour que la vague ne puisse y pénétrer.

Ce système n'est que trèsrarement adopté. On en voit pourtant sur la côte de la province de Noto.

Au marais haut, on verse de l'eau de mer sur la couche du sol couverte de sable fin.

Four pour la cuite du sel marin.



Tant aux marais bas qu'aux marais hauts, le dépôt du sel sur la couche de sable se produit de deux manières, d'après les usages locaux c'est-à-dire que le sable salin est ramassé soit dans des corbeilles soit dans des bassins appelés *Noumaï*.

Outre ces 2 sortes de marais, il y encore des marais salants naturels, installés sur la plage même. Là aucun travail n'est exigé ; on ramasse le sable contenant le sel, et on le passe au four.

A.—Mode de grillage ou cuite du sel.

Pour griller ou cuire du sel, on se sert d'une des sortes de cuvettes suivantes :

1. Cuvette en fer.
2. „ „ pierre.
3. „ „ fer plat.
4. „ „ chaux vive.

1. Le vieux mode de cuisson du sel par des cuvettes en fer, est principalement pratiqué dans les provinces de Noto, Isé et Mikawa. Il est très commode pour petite industrie ; mais par ce système on ne peut point pratiquer la fabrication sur une vaste échelle.

2. La cuisson à la cuvette en pierre est la plus répandue dans le pays, surtout dans les 10 provinces du sud-Ouest, connues par la prospérité de l'industrie saline.

Voici comment la cuvette se construit :

On prend des feuilles de pierre minces, et on en fait un lit aplati à la surface rectangulaire, en cimentant les feuilles de boue pâteuse, et l'on installe ensuite ce lit sur la planche posée sur le

four. Ensuite, on brûle du bois sur ce lit pour le rendre sec. Quand celui-ci est bien séché et cimenté, on le suspend doucement d'un seul côté, moyennant des crochets, et en le faisant ainsi tenir en suspend, on retire la planche, et on repose le lit, c'est-à-dire la cuvette. Les fentes qui se produisent entre les jointures de la cuvette et le four, on les bouche avec de la boue pâteuse.

Cette cuvette peut durer un mois environ, en pratiquant la cuisson jour et nuit.

3. La cuisson à la cuvette en fer est un système qui ne fut mis en usage que récemment. La forme de la cuvette ainsi que la façon de sa construction sont à peu de chose-près celles de la cuvette en pierre.

Ce système est répandu dans les 10 provinces du sud-Ouest ainsi qu'à Shimosa.

4. La cuisson à la cuvette en chaux-vive, est un système plus ou moins usité jadis, mais fort délaissé aujourd'hui. La cuvette est faite de pâte cimentée de chaux-vive, et dans laquelle on cuit le sel.

Il y a une quarantaine d'années, cette manière de cuire le sel était employée dans la province de Shimosa.

Quant à la cuisson à la cuvette en corbeille, elle est universellement adoptée dans la province de Satsouma. La corbeille est plâtrée à l'extérieur avec de la boue pâteuse. Elle ne peut durer que pendant la cuisson d'une dizaine de jours, au bout desquels elle se fend et finit ainsi par se consumer et si l'on s'en sert c'est à cause du peu de frais que demande sa fabrication.

B.—Four pour la cuite du sel.

Il y a deux espèces de fours : le vieux système, c'est le four en terre d'une construction toute primitive. Il n'est pourvu ni de grille au foyer, ni de cheminée pour le tirage. Les combustibles qu'on y brûle sont des branches de pin ou bien des roseaux séchés.

Le four dont le chauffage se fait avec de la houille, est muni d'une grille de cheminée. Le foyer est construit en briques dont la bouche (par où l'on introduit les combustibles) est encadrée en fer.

Dans les 10 provinces des marais salants de l'Ouest, où ce four est très-usité, on se sert d'une grille appelée *Sana*, système fort ingénieux, ainsi que le montre le dessin ci-dessous :

Généralement, on préfère la cuvette en pierre à celle en fer, car l'expérience démontre que la première peut produire beaucoup plus de sel que la seconde, par le fait que la pierre étant de mauvaise conductibilité, elle retient la chaleur, une fois qu'elle est chauffée d'un haut degré, tandis que la cuvette en fer se chauffe trop rapidement, et se refroidit par contre aussitôt qu'elle reçoit l'eau saline, perdant par conséquent sa chaleur acquise. En second lieu, la cuvette en pierre doit être reconstruite ou remplacée par une nouvelle, car elle s'abîme facilement ; mais en revanche elle a cet autre avantage d'économiser le combustible beaucoup plus que les autres cuvettes, ou en d'autres termes, à égale quantité de charbon, elle fait évaporer l'eau saline en bien plus grande quantité, comparativement aux autres cuvettes, surtout comparée à celles du système américain ainsi que l'indique le relevé du tableau suivant :

Par 1 livre de houille :

	Prorata d'évapo- risation d'eau.
Système Kanawa (système japonais).	7.69.
„ Grainer } (systèmes américain).	6.49.
„ Pan }	5.72.
„ Anghéno (système japonais).	6.87.

Ainsi par le système japonais d'Aghéno, et en brûlant 95 livres 19 de houille, on obtient 1 Kokou de sel d'eau saline de 20 degrés 5 Baumé. Si l'eau saline était de 25 degrés, il ne faudrait que 73 livres 61 de charbon, ce qui équivaut à la proportion de 1 tonne de houille pour obtenir 2 tonnes 29 de sel pur.

CHAPITRE VIII.

Ile Formose.

L'île Formose appartenait autrefois à la Chine. Elle est devenue notre possession après la guerre Sino-Japonaise. C'est une grande île de la mer de Chine. Elle est bornée par l'île Lioukiou au Nord-Est, et séparée par le détroit de Formose, elle fait face à la province Chinoise de Foutchow. Au sud, elle est située en face des îles Philippines, dont elle est séparée par le détroit de Bashi.

Longue du Sud au Nord, étroite dans le sens de l'Ouest, cette grande île s'étend entre $21^{\circ} 54'$ et $25^{\circ} 18'$ de latitude Nord, et entre $120^{\circ} 15'$ et $122^{\circ} 04'$ de longitude Est. Elle a plusieurs îlots dépendants dont le principal est l'archipel des Pescadores.

Le contour de la principale île de Formose n'est point découpé. Il s'en suit qu'il lui manque de bon port. Ses côtes se prolongent entre l'Est et l'Ouest et sont baignées tout autour, par un courant de marée chaude. Cette zone est donc poissonneuse; l'espèce de bonites et de thons émigre dans ces parages.

Comme spécimens de la plante marine, on trouve le Tengousa au Nord de l'île, c'est-à-dire aux environs de Kilung. Au sud, dans les parages de la côte de Kôshun, se produit le coquillage Yakô, et l'archipel des Pescadores donnent la perle, l'écaille de tortue, le Taïmaï, et le Nori. Contrairement à la richesse de ses produits agricoles (riz, thé etc), ces côtes sont très pauvres en espèces de poissons. Elle en demande même à l'importation de la métropole en quantité de plus en plus forte.

Cette pauvreté de produits maritimes provient naturellement de la difficulté de la pêche, à cause de l'absence de ports et de baies,

et aussi de cette saison pluvieuse qui règne sur l'île entière. Durant cette période de pluie, la mer ne cesse d'être oragense. La paresse des insulaires, d'ailleurs, dans les entreprises audacieuses, telle que la pêche sur océan, doit être aussi l'une des raisons de l'infériorité de l'industrie de la pêche. Donnons, toutefois, un examen rapide sur son état actuel ainsi que celui d'autres industries des produits maritimes.

I.—Pêche sur mer.

La mer de l'île de Formose appartient à la zone des moussons. D'autre part, comme une grande chaîne de montagnes traverse l'île par le milieu dans le sens de la longueur, la température y est toute différente, au Sud et au Nord ; c'est-à-dire qu'au Sud, la pluie est abondante du commencement de l'été jusqu'à la fin de l'automne. Le vent qui souffle du côté de l'équateur amène l'air humide qui se résout en pluie. Durant cette saison le beau temps règne sur la partie Nord. Par contre, du commencement de l'hiver à la fin du printemps, le vent du Nord-Est qui arrive de la mer du Japon y ramène de la pluie, pendant que, au sud, il fait très beau.

Il s'ensuit qu'au Nord, la saison de la pêche dure du printemps à l'automne. Les pêcheurs indigènes font la pêche, la nuit, à la lueur de la torche, et prennent les harengs, les *Aji*, le maquereau, le pagre et le requin avec de longs fils munis de nombreux hameçons et le thon, et le bonite avec le filet *Sashi-ami*.

Au Sud, on peut se livrer à la pêche, de l'hiver au printemps. Les pêcheurs se servent des filets *Hiki-ami*, *Sashi-ami*, du fil *Nobé-nawa*, et prennent ordinairement le *Bora* (mugil japonica) ainsi que d'autres sortes de poissons que nous venons de nommer plus haut.

En résumé, dans cette île, l'industrie de la pêche n'est praticable assez activement que sur les parties Nord et Ouest ; car la côte Est

est escarpée, et inabordable. On n'y rencontre que des peuplades vraiment sauvages et la pêche est impossible. Dans la partie centrale de l'île, la côte offre une plage assez unie, où l'on ne trouve que l'espèce de *Bora* (mugil cephalotus), et point d'autres poissons. Les jonques Chinoises se servent de radeaux, faits de bamboux, comme embarcation de pêche.

La pêche des poissons d'eau douce n'est pas non-plus brillante, en cette île. Dans le fleuve de Tam-soui, on pêche des anguilles, des carpes, des souppons (espèces de tortues) et des truites. Les indigènes avaient au commencement si fort ravagé les fleuves avec le Yana, espèce de nasse, que le gouvernement colonial japonais de l'île a établi des réglemens de pêche, et s'occupe activement de la protection et de la multiplication des poissons d'eau douce.

Les marchands de poissons de mer font généralement avance de fonds aux indigènes, et s'en font rembourser avec des poissons pêchés. Ils les vendent pour le compte des pêcheurs, et prélèvent une certaine commission sur le produit de la vente. Grâce à ce système de crédit, les pêcheurs trouvent de l'argent, de quoi nécessaire pour fabriquer des filets, et pour vivre même en temps de chômage de mauvaises saisons.

Les pêcheurs de l'île sont moitié agriculteurs, moitié pêcheurs. En 1896, on en a compté 56950, pour l'île entière, et le produit de leur pêche a été estimé à 324,522 Yen.

II.—Fabrication des produits maritimes.

La pêche de mer étant dépourvue, comme nous l'avons déjà dit, d'intéressantes races de poissons, l'industrie de la fabrication des produits maritimes doit être forcément pauvre. Le poisson est, en général,

vendu à l'état frais. Seuls, les habitants de la partie Nord préparent quelques sortes de conserves, par exemple, d'anguilles et de harengs, lors qu'ils en prennent beaucoup. Les nageoires de requins s'y fabriquent aussi; les harengs, les poissons-volants et les *Bora* (mugil japonica) sont salés et séchés, et vendus ainsi au marché. On fabrique encore du *Karasoumi*—compote avec des œufs de *Bora*—et du *Shiokara*—compote aussi—avec des *Sourrome-ika* (ommastrephes) et des *Kibinago* (spratteloides gracilis). Tels sont, à peu près, les articles qui se préparent à Formose, en fait d'articles de poissons.

Les nageoires et les *Sékikasai* (herbes marines) se vendent en Chine ou sont expédiées à Kobé, ou à Nagasaki; une certaine quantité en est consommée dans l'île même. En 1896, la fabrication de ces poissons secs s'est élevé à la somme de 87,437 Yen.

Les indigènes de l'île Formose aiment beaucoup le *Sourroumé*, l'écrevisse séchée, l'*Iriko* (biches de mer séchées), la chair des coquillages séchée, le *Awabi* (oreilles de mer), le *Kanten*, le pagre salé, le *Hijimé* (upenoides bensain) salé, le *Tatchi-no-ouwo* (*Trichiurus japonica*), etc. Ils en faisaient venir jusqu'ici de Hongkong ou de la Chine; mais aujourd'hui, nos poissons salés de Kobé et de Nagasaki s'importent chez eux, de sorte que les importations des pays étrangers en devront donc être diminuées en proportion.

En raison du manque ou du mauvais état des voies de communication, le mouvement des marchandises dans l'île, se fait très irrégulièrement. Ainsi, les poissons, par exemple, qui y sont pris, au lieu de fournir à la consommation indigène qui en a fort besoin, sont expédiés à Amoy, sur la côte d'en face, pendant que le port de Hongkong importe à l'île d'importants produits maritimes, comme le démontre, la statistique suivante des importations et exportations du commerce de Formose, pour les 3 dernières années de 1896 à 98 :

Années.	Importations de Chine et de Hongkong.	Exportations en Chine.	Difference en plus ou moins.
1898	Yen 536,069.	Yen 1,672.	Yen 534,397.
1897	„ 468,821.	„ 795.	„ 468,026.
1896	„ 334,235.	„ 1,102.	„ 333,133.

III.—Pisciculture.

Cet art se pratique un peu au centre et dans la partie sud de l'île. Dans la mer, on élève l'huître. Les jeunes poissons *Sabahi* (choxos salmones) et *Bora* (mugil japonica) sont pris la côte et élevés dans des étangs et des marais.

Le *Rengio* (Hippophthalmichthys) et le *Sôghio* (Barbus) sont importés vifs de la Chine, et sont élevés pour être vendus au marché, surtout dans la saison des pluies où les poissons de mer font défaut. La production de toutes ces sortes d'incubation artificielle s'élève à plus de 200,000 de Yen par an.

IV.—De l'industrie des marais-salants.

A l'époque de la domination Chinoise, cette industrie était du monopole de l'Etat. Le gouvernement avait seul le droit de fabriquer du sel. Ce système est aboli et l'industrie des marais-salants est devenue libre sous l'administration coloniale du Japon; mais sous certaines conditions, c'est-à-dire qu'en fait, le même monopole existe

plus que jamais, et le droit de vente du sel est toujours possédé par l'Etat: voir règlement de vente du sel publié en 1899 par la dite administration.

Le mode de fabrication du sel est celui de l'évaporation naturelle. Il y a une fabrique du sel dans le Nord et 5 dans le Sud de Formose. La superficie de leurs marais-salants s'étend à 200 tcho (1 tcho=124 mètres). La côte est très favorable à cette industrie, et si l'on voulait s'en occuper sérieusement, on pourrait établir aisément plusieurs milliers de tcho de marais. On espère qu'avec l'encouragement de la métropole, on arrivera à voir bientôt cette industrie se développer dans des proportions beaucoup plus fortes. La production du sel pour l'année 1896, a été de 22,230,000 Kin d'une valeur de 22,739 Yen.



NOTE :

Kwan-mé	1 kilog. 750.
Kin	280 gram.
Kokou	174 lit.
Ri.	3 kilom. 123.
Tcho	109 ares.
Tan	$\left\{ \begin{array}{l} 300 \text{ Tsoubo} - \\ (1 \text{ Tsoubo} = 1\text{m}^209). \end{array} \right.$
Kan	Conserves.



明治三十三年三月十四日印刷
明治三十三年三月十七日發行

農商務省水產局

東京市京橋區五郎兵衛町二十一番地
印刷者 小林 又 七

東京市麴町區隼町二十一番地
印刷所 小林 又 七 支店