

Der Haupterwerbszweig der Japaner ist der Fischfang und die Gewinnung von Seegrass. Besonders ist es die Westküste, welche überreich an Fischen ist. Die Zahl der jährlich gefangenen Häringe (inschin), Sardinen (iwaschi) und Lachse erreicht viele Millionen. (Im Nordwesten werden auch Wallfische gejagt.)

Die Fischerei beginnt im Mai und beschäftigt Alt und Jung. Jedermann darf frei fischen, ist aber verpflichtet, 30 Procente des Ertragnisses an das Colonisations-Ministerium abzugeben.

Der Seetang wird von Juli bis October gewonnen, indem er mit langen Stangen gefischt, mittelst Boote an das Ufer gebracht und dort sogleich getrocknet wird, wozu es dreier heiterer Tage bedarf. Im frischen Stadium besitzt er eine Länge von 10 Meter. Geschnitten zu 1 Meter Länge wird er schließlich in Bündel gebunden und so auf den Markt gebracht. Der Export nach Japan und China beträgt jährlich 6000 Tonnen.

In der Spätherbstzeit befassen sich die ansässigen japanischen Fischer mit der Gewinnung des Fischthranes. Die großen, irdenen Kessel, worin das Del ausgekocht wird, befinden sich im Freien und werden auch als Badewannen benützt.

Wenn das lustig brennende Feuer an den gebräunten Seiten des großen Kessels emporzüngelt, worin der reinlichkeitsliebende Japaner voller Behaglichkeit fauert, empfängt man den Eindruck, einen Mann zu erblicken, welcher sich selbst kocht.

---

der Farmen, und ihre Fläche wird nicht mehr als 2 Quadratmeilen betragen. Die anderen Waldungen haben die Japaner nur der Natur zu verdanken, denn sie sind im Urzustande. Es entfallen daher nach meiner Schätzung von dem 71.000 Quadrat-Kilometer großen Flächeninhalte des Inselfestlandes 66.800 Quadrat-Kilometer auf das vulcanische Gestein und die Urwälder.