

魚類成分調査

一、「グルクン」ノ成分

沖繩縣ニ於テ「グルクン」ト稱スルハ「たかざと」ノ一種ニシテ主トシテ漁獲セラル、モノハ次ノ三種ナリ

アカギンジャー *Caesio Xanthoptus*

カター *Caesio Coerulaurens*

ゼンヂャー *Caesio diagramma*

以上三種ノ最モ簡單ナル diagnosis ハンノ尾部ノ模様ナリ。

O. xanthoptus (模倣ナシ)

O. coerulaurens 黒線アラ

O. diagramma 黒点アラ



本縣ニ於テ最モ多ク漁獲セラルハ *O. coerulaurens* ニシテ總稱シテ「ぐるくん」ト稱ス、縣産業統計ノ示スニ依レバ二七、九〇九貫一〇、〇六〇圓（昭和三年）（産業統計ニハあかむしろあじト記載ス）ニ達シ沿岸獲物トシテハ鯉ニ次デ、産額ヲ有シ縣内重要漁獲物ナリ、本魚ノ漁期ハ周年ニシテ盛漁期ハ十月ヨリ三月頃マニシテ鮮魚トシテ消費セラル、外大部分ハ蒲鉾原料トシテ或ハ一部ハ一本釣ノ餌料トシテモ利用セラレ重要ナ漁獲物ナリ。斯ク縣重要魚族ナレドモ未ダ化學的研究皆無ナルヲ以テ之ガ第一歩トシテ普通成分ヲ測定セシヲテ茲ニ報ゼントス

使用材料

前記ノ如ク主トシテ漁獲セラル、モノ三種アルモ本試験ニ於テハ *O. coeruleus* ヲ用ヒタリ
材料ハ昭和五年四月九日ニ漁獲セルモノヲ陸揚ト同時ニ採レリ、故ニ材料ハ極メテ新鮮ナリト信ズ

資料調製

約五〇尾常法ニ依リ骨、頭、内臓、皮等ヲ除去シ全ク精肉ノミトナシ肉塊ニテ挽キ均一ニ混ジ一部ヲ直チニ秤
量壘ニ採リ水分ノ測定ニ資シ殘部ハ蒸發皿ニテ盪煎上テ乾燥シ乳鉢ニテ粉細シ篩ニカケテ之ヲ共栓壘ニ入レ貯ヘ
之ヲ必要ニ應ジテ取り出シ各試験ニ供セリ

分析方法

イ、水分

全水分ハ前記ノ如ク秤量壘ニ採リ恒量ヲ得ルマデ空氣浴中ニテ乾燥ス。

ロ、灰分

供試品二瓦乃至三瓦ヲ白金「ルツボ」ニ採リ低熱ニテ熱シ炭化シタルモノニ蒸溜水ヲ加ヘ濾過シ洗滌シ濾紙上
ノ不容解物ハ再ビ乾燥熱灼シ白灰トナシ先ニ濾セル水溶液ヲ加ヘ蒸發乾涸シ恒量ヲ得ルマデ秤量ス

ハ、粗脂肪 (エーテル浸出物)

「ソックスレット」氏脂肪浸出裝置ヲ用ヒ常法ノ如クエーテル浸出物ヲ以テ決ス

ニ、全窒素

資料約二瓦ヲトリ Gunning Method ニ依リテ分解シ無色透明トナレル液ハ「ワグナー」氏蒸溜裝置ニ依リ規
定硫酸液ニ吸收セシメ規定「アルカリ」液ヲ以テ適定シ窒素ニ換算セリ

ホ、蛋白質窒素

「スツサー」氏法ヲ用ヒ資料ニ水ヲ加ヘ沸騰セシメ水酸化銅液ヲ加ヘ蛋白質ヲ沈澱セシメ蛋白質以外ノ窒素化合物ヲ分離シ全窒素ノ場合ト同様「ガンニング」氏法ニ依リ分解「ワグナー」氏法ニ依リテ蒸溜シ蛋白質窒素ヲ測定セリ。

ヘ、溶解性全窒素

資料五瓦ヲトリ蒸溜水ヲ以テ數回ニ亘リ浸出シ可溶性窒素分ヲ全部浸出シ濾過シソノ濾液ヲ全窒素ノ場合ト様處理セリ

ト、溶解性蛋白質窒素

前記溶解性全窒素ト同様處理セルモノヲ蛋白質窒素分析ノ場合ト同様水酸化銅液ヲ以テ處理シ常法ニ依リ窒素測定セリ。

チ、有機物

全固形ヨリ灰分ヲ除去シテ計算

リ、非蛋白質窒素

全蛋白質窒素ヨリ蛋白質窒素ヲ減ジタルモノ。

ヌ、溶解性全窒素ヨリ溶解性蛋白質窒素ヲ減ジタルモノ。

ル、蛋白質

蛋白質窒素ニ係數のニシテ乘ジタルモノ

分析ノ結果ハ次表ノ如シ

分析表

	原物百分率	乾物百分率
水分	七四、三三三	—
固形物	二五、七九八	—
灰分	一、四九九七	五、八一四三
有機物	二四、四六七二	九四、八五七〇
粗脂肪	三、六六七四	一四、二八五
全窒素	三、九四六〇	一五、二九六三
全蛋白質	三、四五六五	一三、四〇六
全蛋白質	二、五九三二	八三、七五三六
非蛋白質	〇、四八八九	一、八九五七
溶解性全窒素	〇、四〇七九	一、五八一四
溶解性蛋白質	〇、一四六二	〇、五六六七
溶解性蛋白質	〇、九一四四	三、四一九
溶解性蛋白質	〇、二六一七	一、〇二四七

2. 「ミズン」ノ成分

「ミズン」(Sardinella mizun) ハ沖繩縣特産物ニシテ分類上鱈科 Clupeidae 撈双魚屬 Sardinella ニ屬スルモノニシテ体ハ側扁シ、腹面尖レルモノニシテ外觀眞鱈ニ似タリ、本縣ニ於ケル重要沿岸漁獲物ニシテ主トシテ食料姫鯛釣ノ餌料トス、然レドモ本魚ノ成分ニツキテハ何等文献ナキヲ以テ第一歩トシ左記分析シ成分ヲ測定セシヲ