

四、鮮魚冷凍冷藏試驗

(一) 鯉冷凍適溫試驗

冷凍鯉ヲ用ヒテ鯉節ヲ製造スルコトノ試驗ハ全國水産試驗場トノ連絡試驗ニシテ本項ニ於テハ單ニ鯉ヲ如何ナル程度迄ニ冷凍セシヤニ付テ記シ節トシテノ試驗ハ已ニ前項ニ於テ記セシニ依リ茲ニハ省略スベシ

鯉冷凍冷藏適溫試驗

供試用原料

小鯉百尾一尾二斤廻リ

冷凍期間

自昭和七年五月十一日
至全 廿五日 十六日間

冷凍中ノ溫度

最高 三二度
最低 五度 一五度

冷凍供試小鯉ハ長サ二尺九寸高五寸幅一尺五寸ノ小函ニ廿尾宛詰メ五月十一日入庫ス全廿六日生切リニ着手ス經過次ノ如シ

冷凍室溫度 (F)

月 日	冷凍室溫度			運轉時間	摘 要
	最高	最低	平均		
昭和七年五月十一日	六	八	一六	三	入庫前魚体溫度 三八度
同 十二日	六	六	一六	三〇	冷凍室ノ溫度ハレコーデングサーモメーターニ依リ調査ス
同 十三日	六	六	一六	三三	
同 十四日	六	六	一六	三三	

冷凍期間

昭和七年九月廿六日より同十月十三日マデ

十八日間

一一六

冷凍中ノ溫度

最高 二八度

最低 零下五度

零下五度

冷凍供試大經冷凍室内ニ於テ頭部垂シ凍結ヲ行ヒ十月十三日溶解セシメ同十四日生切着手ス

經過 次ノ如シ

月 日	冷凍室溫度		運轉時間	備 考
	最高	最低		
九月 二六日	六	〇	一三	
同 二七日	六	二	一〇、五	
同 二八日	六	七	一〇	
同 二九日	六	五	九、五	
同 卅日	六	〇	九、〇	
十月 一日	三	四	九、五	
同 二日	三	四	九、〇	
同 三日	三	七	九、〇	
同 四日	三	七	一〇	
同 五日	三	一	九、九	
同 六日	三	〇	九、九	
同 七日	六	〇	九、九	
同 八日	七	〇	八	
同 九日	三	〇	九、五	
同 一〇日	三	〇	七、五	
同 十一日	三	〇	七、五	

故障アリタルタメ運轉中止

同 一二日
同 一三日

三

三

故障ノタメ中止
午后二時出庫廊下ニ於テ溶解セシム

十月十四日製造着手、中心未ダ凍結セルニ依リ水中ニ約一時間投シ溶解セシム釜入温度七十五度

- 一、結果生切ノ際別ニ普通品ト變リナシ
- 一、釜入ノ際温度低キ爲メ節少シ伸ビル
- 一、水切並ニ焙乾普通品ヨリ早ク乾燥ス
- 一、削リ普通品ト別ニ變化ナシ
- 一、骨抜ノ際ハ表面粘化シテ剥皮ニ稍困難ヲ感ズ

(二) 餌料冷凍保存試験

本試験ハ昨年ヨリノ繼續試験ニシテ本年度ハ場船圖南丸ノ鮪延繩用餌料ニ付施行セリ冷凍數量及狀況次表ノ如シ

第一回ノ餌料冷凍保存試験

年月日	冷凍室温度	出入別	種別	個數	尾數	在庫個數	備	考
七年九月二八日	最高 〇下五 最低 〇下一四、五 平均 〇下九、六	入	飛鳥賊	一九	九五〇	一九	赤色ヲ帶ビ新鮮ナリ	
同 一九日	〇下三 〇下一四、五 〇下九、五	入	同	八	四〇〇	二七	同	
同 三〇日	〇下三 〇下一一 〇下七、五	入	同	四	三〇〇	三	肉質柔軟ニシテ色澤不良	

(三) 鮪冷凍輸送試験

前年度鮪冷蔵輸送試験ノ結果ニ鑑ミ本年度ハ冷凍輸送ヲ試ミルコト、シ沖繩縣物産販賣大阪幹旋所ト提携シ同所主催ノ沖繩生産品試食批判會ヲ機ニ黃肌鮪二尾(二四疋)ヲ冷凍後碎氷ヲ以テ氷詰トシテ輸送シ其ノ結果ヲ試験スルト同時ニ本縣鮪ノ宣傳ヲ行ヒタリ

試験ノ結果極メテ良好ニシテ同時期ニ於テハ品質惡變スルコトナク輸送シ得ラル、コトヲ確メ得タリ

五 雜 試 驗

(一) 蒲鉾輸送試験

本縣八重山島沿岸ニ於ケル赤鯨赤鯛鱈等ノ産額ハ頗ル豐饒ニシテ漁業發展ノ餘地極メテ多分ニ存スルモ同地方ニ於ケル消費力微々タル爲メ可惜寶庫ヲ控ヘツ、斯業ハ萎靡トシテ振ハズ從ツテ魚價モ極メテ低廉ニシテ普通赤鯨赤鯛等ハ斤四錢等ハ斤二錢ノ廉價ヲ以テ取引セラレツ、アル現状ナリ

仍テ右魚類ノ利用法トシテ蒲鉾ヲ製造シ之ヲ台灣へ輸送スルノ有利ナルヲ認メ八重山郡水産會ト提携シテ本試験ヲ施行スルコト、セリ。由來台灣ニ於ケル蒲鉾原料ハ本縣ノ如ク廉價ナラザル關係上市販蒲鉾ノ値段モ本縣ニ比シ相當高價ニ販賣セラレツ、アルヲ以テ原料低廉ナル本縣ヨリ優良品ヲ製造シテ之ヲ同地方ニ廉價ニ販出スルニ於テハ極メテ有利ナリ。然レドモ同島ヨリ台灣へ輸送スル爲ニハ約二晝夜ヲ要スル關係上氣溫高キ本縣及臺灣ニアリテハ常法ヲ以テシテハ冬期ニ

於テモ尙腐敗ノ虞アルヲ以テ過酸化水素液ニ依ル防腐法ヲ施行シ本事業ヲ可能ナラシメントス。

本試験ハ試験ノ完備ヲ期スル爲季節ニ應ジ數次ニ亘ツテ施行シ以テ輸送ノ可能時季即チ何月ヨリ何月マデ輸送ガ可能ナルヤヲ確メントス