

四、雜 試 驗

一、黑 鮭 利 用 試 驗

一、趣 旨

初夏ノ候ニ於テ不時ニ多獲セラル、黑鮭ハ、利用ノ途未ダ拓ケズ、斤價三錢程度ノ廉價ニ販賣セラル、コトアルヲ以テ、コレガ利用法トシテ味付罐詰、水煮罐詰、黑鮭節其ノ他鹽乾物、或ハコレヲ以テ蒲鉾製造ヲ試ムルコト、セリ。

二、黑鮭味付罐詰

イ、製 造 法

先ヅ、原料片身ヲ縦ニ四ツ割トナシ、一時間半煮熟後焙爐ニテ輕ク水切りヲ行ヒ、一罐八〇匁詰トナシ、之ニ調味液ニ十二匁ヲ加フ。殺菌加熱、八封度一時間

調味配合量

醬 油 二升五合

水 一升二合五匁

砂 糖 四五〇匁

ロ、生 産 費

一匁ニ對スル生産費左ノ如シ

品目	數量	單價	金額	摘要
空罐	四ヶ	四〇	一、六〇	一斤一號罐
醬油	三升	三〇	一、〇〇	龜甲万
砂糖	四〇匁	一四	六三	精肉
原料	三九斤	六	二、三四	煮熟用〇斤
燃料	一〇〇斤	五	五〇〇	加熱殺菌用〇斤
工賃	男二人	一、〇〇	七、六六	一罐當り一六錢六厘
計				

ハ、製品概評

製品ハ鮪大和煮ヨリ黒味ヲ帶ビ、色調稍劣ルモ香味ヨク鮪大和煮代用トシテ適當ト認ム。

三、黒鮪水煮罐詰

イ、製造法

先ヅ、原料ヲ四ツ割トシ次ニ罐型ニ應ジテ調理シ、比重母氏十二度ノ鹽水ニ約一時間浸漬シ、一罐百匁詰トシ、鹽水

殺菌加熱八封度一時間

ロ、生産費

一匁ニ對スル生産費左ノ如シ

品目	數量	單價	金額	備考
空罐	四ヶ	〇金	二、四〇〇	一斤一號罐
原料	三九斤	〇六	二、三四〇	精肉
食鹽	八〇匁		一六、二	食卓鹽 九、五匁
燃料	五〇斤	一〇斤	二七、五	三等鹽 六、七匁
工資	男一人	〇八	五、六七	一罐ニ付十二錢五厘
計			八〇〇	

ハ、製品概評

本品ハ大和煮ヨリモ色調良好ニシテ、香味佳良大和煮罐詰ヨリ却ツテ優秀ト認ム。

釜入溫度或煮熟時間ハ八〇度―九〇度、一時間

四、黒縮節

イ、製造法

普通 万割節製造法ニ依ル

ロ、生産費

品目	數量	單價	金額	備考
原料	石炭 二大斤	〇.三	八.三〇	精肉 一八二斤
燃料	薪炭 五斤	〇.五	二.七五	廢棄物 七斤
工賃	男 六束	〇.六	三.六〇	煮熟用 焙乾用
計	男 三人	一.〇〇	三.〇〇	焙乾六番火ヲ以テ終了シ、製品四十五斤 一斤二十六錢六厘

ハ、製品概評

本製品ハ脂肪過多ニシテ商品トシテ不向キト認メラル。

五、鹽乾物

イ、製造法

鮪肉ヲ厚サ六七分幅三寸長五寸位ノ割ニ細斷シ、水一升ニ對シ、食鹽二合ノ割合ニ溶解セシ液中ニ、一晝夜浸漬シテ取出シ乾燥ス

ロ、製品概評

乾燥後ハ色調稍黑變スル缺點アリ

六、鹽藏品

イ、製造法

生肉ニ對シ約二割ノ鹽ヲ使用ス

ロ、製品概評

本製品ハ手數ヲ要セザル割ニ食味佳良ニシテ大量ノ處分法トシテハ好適ト認ム

以上ノ製品中手數ヲ要セズシテ食味可ナルモノハ大和煮及水煮罐詰ニシテ次ハ鹽鮪ナルベシ右ノ外蒲鉾原料ニ供用ヲ試ミタルモ、製品ハ彈力乏シク且ツ色澤黒ク蒲鉾原料トシテハ不適當ト認メタリ

二、鰹鹽辛改良試驗

一、趣旨並經過

鰹節製造ノ副産物タル鰹鹽辛ハ需要多ク、本製品製造ハ極メテ有望ナルモ、現時本縣ニ於テハソノ原料タル内臓ハ豚ノ餌料或ハ肥料ニ供セラレ鰹鹽辛原料トシテ之ヲ利用スルモノ少ナシ。依ツテ之ガ利用ヲ容易ナラシム爲、從來ノ製造法ノ缺點タル、長期熟成ヲ必要トセザル速成法ヲ研究考案セリ

二、改良製造概略

先ヅ鰹ノ消化管ヲ鹽漬シ、醱酵スルヲ俟ツコノ強靱ナル粘膜部ト醱酵作用ニ依リ柔軟化シタル筋織膜部トヲ分チ、強靱ナル粘膜部ヲ加熱ニ依リテ溶解シ、後冷却スルヲ俟ツテ、糞ニ分チタル筋織膜部ト混和ス

三、蒲鉾輸送試驗

一、趣旨並經過

本縣石垣島ニ於ケル蒲鉾製造業ハ極メテ潤澤ナル原料ニ恵マレ、原料ニ於テ其ノ發展性ヲ多分ニ有スルモ同島ハ沖繩本島ト台灣ノ中間ニ位シ、地理的ニ孤立セル關係上、現在其ノ販路ハ狭小ナル同島内ニ限定セラレ、斯業ハ既ニ梗塞ノ状態ナリ、仍ツテ之ガ販路ヲ新規ニ台灣ニ開拓スルノ有望ナルヲ認メ、石垣島水産會ト提携シテ其ノ實現ヲ圖ルコト、セリ。然レドモ低緯度ニアル本縣及台灣間ニアリテハ氣溫高クシテ、常法ニ依ル輸送ハ冬季ニ於テモ猶腐敗ノ爲不可能ナルヲ以テ、過酸化水素ニ依ル防腐法ヲ施行シ、コレヲ可能ナラシメントス。

本試験ハ、右事業ノ可能ナル時期ヲ知ランガ爲ニ行ヒタル豫備試験ニシテ二月、四月及七月ノ三季節ニ亙リ施行セリ
尙本試験ニ於イテ、蒲銚包装用紙トシテ、セロファン紙竝ニ硫酸紙ノ適否試験ヲ行ヒタルニ付キ、以下一括シテ之ヲ報
告スベシ

二、第一次試験

施行ノ日時

自昭和八年二月三日
至同 十三日

發着地 那覇—石垣

輸送距離 二四二浬

輸送ニ要セン時間 五三時間

一、試験ノ方法

試験用蒲銚ハ、二月三日水産試験場ニ於イテ製造シ、翌四日午後四時半出帆ノ定期船ヲ以ツテ、八重山郡水産會ニ送付
シ同會ニ其ノ觀察ヲ委嘱セリ。而シテ水産試験場ニ於イテモ之ノ對照ヲ取り觀察ヲ行ヒタリ。
供試用蒲銚ノ數量

試験ニ供用セル蒲銚ハ、何レモ六十五匁付小板ニシテ左ノ通使用セリ

A、輸送品

No. 1 防腐法ヲ施行セルモノ

1、セロファン紙包

八枚

2、硫酸紙包

八枚

3、裸ノ儘

八枚

沖繩島

那覇

170.0

宮古島

石垣島

91.0

西表島

142.0

基隆

台灣

輸送ニ要スル時間

(定期船ヲ以テ輸送スル場
合)

那覇—宮古島約十八時間

那覇—石垣約四十二時間

石垣—基隆約五十時間

防衛法ヲ施行セザルモノ

1、セロファン紙包 八枚

2、硫酸紙包 八枚

3、裸ノ儘 八枚

B、對照品 輸送品ニ同シ

防衛法ノ施行

防衛法トシテハ、過酸化水素水ノ二度塗りヲ行ヒタリ。

過酸化水素水ノ、使用法ニ就テ、特ニ心得ベキ點ヲ列記ス

レバ(イ)蒸上リタル蒲鋒ノ溫熱ガ、十分ニ冷メタル時ニ

塗布スルコト (ロ)液、塗布要領ハ、脱脂綿又ハ刷毛ニ

液ヲ十分ニ含マセテ、蒲鋒ノ表面ニ液ヲ盛ル様ナ心持チニ

テ塗布シ、尙塗布ヲ十分ナラシムル爲ニ、液ガ引キタル時

更ニ二度塗りヲ行フコト (ハ)塗布後ハ可成手ヲ觸レザ

ル様ニスルコト等トス。

蒲鋒ノ包装

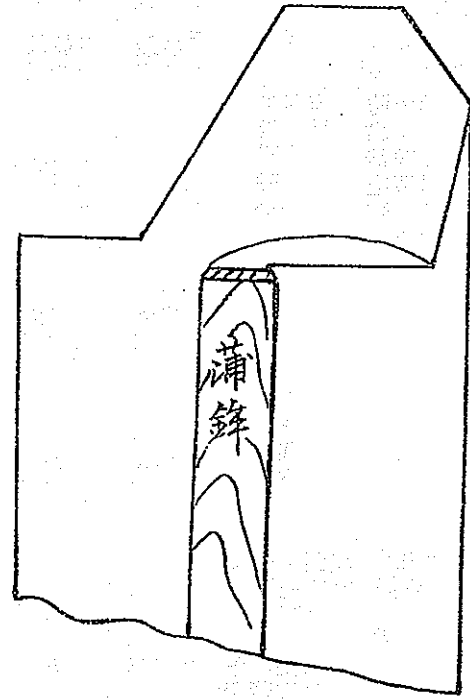
過酸化水素水ノ効力ヲ完カラシムル爲、今一ツハ蒲鋒ヲ

衛生的ナラシムル爲ニ、セロファン紙及硫酸紙ヲ以ツテ包

装セリ。

包装ノ要領、左圖參照

兩端ノ糊着ケニハ、不易糊ヲ使用シ、糊着部ヨリ腐ノ發生スル虞ナカラシメタリ。



荷造方法

荷造方法ハ防腐法ヲ施行セルモノト、否ザルモノトヲ別個ニ箱詰セリ。容器ハ罐詰ノ空函ヲ使用シ、之ニ二枚ノ壁板ヲ入レ、以ツテセロフマン紙包、硫酸紙包及裸ノ儘ノ三種ヲ區分シ、コレニハトロン紙ヲ敷キ、蒲鋒ノ肌ト肌、板ト板トヲ交互ニ縦ニ詰メ、サキニ敷キ込ミタルハトロン紙ノ餘分ヲ以ツテ、上ヲ蔽ヒ、蓋付ケセリ。

輸送

輸送中ハ、別段ノ手段ヲ講ゼズ、普通荷物トシテ、託送セルモノトス。

觀察方法

試験品ノ觀察ハ、兩地共毎日各種一枚宛ヲ取り出シ、外觀、香味、肉質ニ付、觀察ヲ行ヒタリ。

(一) 試験ノ成績

今試験ノ成績ヲ、比較表記スレバ第一表ノ如シ。

成績ノ比較

右成績ヲ比較吟味スルニ當リ、注意スベキハ、試験中ノ氣温ナリ。即チ二月三、四日頃ノ氣温ト、二月六、七日頃ノ氣温トノ間ニハ、甚ダシキ差隔アリ。同一輸送品ノ場合ニアリテモ、防腐法ヲ施行シタルモノト、防腐法ヲ施行セザルモノガ、夫々「ネット」ヲ發生スルニ到リタル迄ノ期間中ニ於ケル温度ハ、一樣ナラザルヲ以ツテ、兩者ノ保存力ハ單ニ期間ノ長短ニ依ツテノミ比較シ得ザルモノトス。

今、製了時ヨリ「ネット」ヲ發生スルニ到リタル迄ノ、種別期間、並期間中ニ於ケル平均温度、ヲ表記スレバ第二表ノ如シ

第一表 第一次試験成績表

送 輸 行施ヲ法腐防 ノモルタシ	摘 要	氣 温 °C		月 日
		那	石	
		最高 最低 平均	最高 最低 平均	
同 右	午後四時製了 午後六時防腐法送	四、一、二 一、四、五 一、一、九	六、三、四 三、五、〇 一、一、五	二月三日
同 右	午後二時發	三、〇、一 一、八、一	一、九、〇 三、〇、〇	二月四日
同 右	正午觀察	一、五、六 〇、七、八	二、二、六 一、九、八	二月五日
同 右	七時石垣島着 對照品ハ正午	一、八、七 一、五、二	二、一、三 一、五、八	二月六日
同 右	正午觀察	一、八、五 一、四、六	二、三、五 一、九、〇	二月七日
同 右	正午觀察	一、九、四 一、六、〇	二、四、三 一、七、九	二月八日
同 右	正午觀察	一、九、一 一、六、八	二、三、八 一、七、五	二月九日
同 右	正午觀察	一、六、八 一、五、七	二、一、九 一、八、八	二月十日
同 右	正午觀察	一、五、四 一、四、一	二、〇、四 一、七、八	二月十一日

附記 二月十一日以後の成績は必要なきを以て省略せり

(察観て於に場験試産水) 品 照 對					(察観て於に會産水島垣石) 品					
ノモルザセ行施ヲ法腐防			ノモルタシ行施ヲ法腐防			ノモルザセ行施ヲ法腐防				
儘ノ裸	包紙酸硫	アフロセ	儘ノ裸	酸硫包紙	アフロセ	儘ノ裸	酸硫包紙	ンアフロセ	儘ノ裸	
			同右	同右	防腐法ニ依リ顕著ナシ				同右	
同右	同右	同右	同右	同右	外観、香味、 何レモ變					
同右	同右	同右	同右	同右	外観、香味、 何レモ變	多量ノねと發 生其ノ他同上	同右	同上	微量ノねと 發生ス共ノ他	同右
ねと發生ス	同右	微ニねと臭ヲ 感ズ其ノ他同上	同右	同右	外観、香味、 何レモ變	同右	同右	内部變化ナシ	ねと淡黄色ニ 着色ク	同右
同右	同右	ねと發生ス 内部變化ナシ	同右	同右	外観、香味、 何レモ變	同右	同右	呈失ス	肉肌ニ二三點 青微ヲ發生	微ニ酸味ヲ呈 ス
同右	同右	肉質稍硬化ス	試験品四枚ノ 内二枚ニ發 生ス其ノ他同	同右	外観、香味、 何レモ變	同右	同右	肉肌糜爛シ 内部腐敗ス	同上ヨリ惡變 ノ程度進ム	同右
同右	同右	腐敗ノ初期	ねと、微發生	同右	試験品三枚 ノ内一枚ニ 微發生ス				同上ヨリモ 惡度ノ程度 進ム	同右
同右	同右	腐敗ノ初期	同右	同右	肉質稍腐敗セ ズ				同右	同右

第 二 表

種 別	期 間	平均溫度C
輸 送 品		
防 腐 法 フ 施 行 ス ル モ ノ	四 晝 夜 半	一七、〇
防 腐 法 フ 施 行 セ ザ ル モ ノ	二 晝 夜 半	一五、三
對 照 品		
防 腐 法 フ 施 行 ス ル モ ノ	六 晝 夜 半	一六、七
防 腐 法 フ 施 行 セ ザ ル モ ノ	三 晝 夜 半	一五、〇

次ニ輸送品ト、對照品トノ成績ヲ比較スルニ兩者ノ間ニ甚ダシキ懸隔ヲ生ジタリ。此ノ懸隔ヲ生ジタル原因トシテハ

(イ) 兩地間ニ於ケル氣温ノ相違 (ロ) 輸送中蒲鋒相互ノ擦合ヒニ依ル、過酸化水素水ノ効力減殺及 (ハ) 輸送中日向

ニ曝サレ、容器内ガ温タメラレルコト等ヲ擧ゲ得ベシ。

蓋シ、前二者ニ比シ後者ノ影響ハ甚大ナルヲ以ツテ、輸送中ハ特ニ注意スベキナリ。

次ニ、セロファン紙及硫酸紙ヲ以ツテ包裝シタルモノハ然ラザルモノニ比シ、成績良好ナリ。而シテセロファン紙包ト硫酸紙包ノ兩者ヲ比較スルニ、前表ニ見ル如ク保存上ノ成績ニ於イテハ別段ノ差異ナキモ、セロファン紙包ハ硫酸紙包ニ比シ體裁極メテ、優美ニシテ同一製品ニアリテモ、セロファン紙ヲ以ツテ包裝セルモノハ、一見硫酸紙包ノモノヨリモ、高級品ニ見ラル又セロファン紙ハ、硫酸紙包及現在一般ニ使用セル薄板ト異ナリ、包裝セル儘内容ヲ見透シ得ラル、等有ラユル點ニ於イテ優越ス。

近時コノセロファン紙ハ、食料品ノ包装用トシテ、漸次一般化シツ、アリ、蒲鋒ニ於テモ、獨リ輸送用トシテノミナラズ、店賣品ニアリテモ、本紙ヲ利用スベキナリ。セロファン紙硫酸紙及薄板ノ蒲鋒一枚(六五匁付小板)當リノ費用ヲ示セバ左ノ如シ。

セロファン紙 三厘四毛
 硫酸紙 一厘二毛
 薄板(三枚) 一厘八毛

三、第二次試験
 施行ノ日時 自昭和八年四月十四日 至同 二十三日
 發着地 那覇(石垣)
 輸送距離 二四二哩
 第三表 第二次試験成績表

品 照 對	品 送 輸	摘 要	氣 溫 C		月 日
			那 最 高	石 最 低	
包紙ンアフロセ	包紙ンアフロセ	午後一時製了 午後三時防腐法	二四、七 二一、八	—	四月十四日
防腐法ヲ施 行セザルモ	防腐法ヲ施 行セザルモ	午後二時發送	二二、五 二〇、七	—	四月十五日
防腐法ヲ施 行セザルモ	防腐法ヲ施 行セザルモ	正午觀察	二六、七 二一、四	二九、二 二五、九	四月十六日
ねと多量ニ發生シ 淡黄色ニ付キ微發 生ス	ねと多量ニ發生シ 淡黄色ニ付キ二點 ニ微發生ス内部少 ク臭氣ヲ帶ブ	對照品ハ正午觀察 送品ハ午前八時石垣 島着ト同時ニ觀察	二五、八 二〇、五	二七、五 二一、三	四月十七日
ねと多量ニ發生シ 淡黄色ニ付キ微發 生ス	ねと多量ニ發生シ 淡黄色ニ付キ二點 ニ微發生ス内部少 ク臭氣ヲ帶ブ	正午觀察	二六、〇 二一、八	二九、六 二五、三	四月十八日
ねと多量ニ發生シ 淡黄色ニ付キ微發 生ス	ねと多量ニ發生シ 淡黄色ニ付キ二點 ニ微發生ス内部少 ク臭氣ヲ帶ブ	正午觀察	二五、五 二一、〇	二五、二 二一、五	四月十九日

附記 四月十九日以後ハ必要ナキヲ以テ省略スルコトセリ

輸送ニ要シタル時間 四十二時間

(一) 試験ノ方法

試験用蒲鉾ハ、四月十四日水産試験場ニ於テ製造シ、翌十五日午後四時半出帆ノ定期船ヲ以ツテ、前回同様石垣島水産會ニ送付セリ。

而シテ包装用紙ノ適否試験ハ、既ニ前回ヲ以ツテ完了セルニ依リ、今次ハ何レモ、セロファン紙包ノミニ付試験ヲ行フコト、セリ。

供試用蒲鉾數

試験ニ供用セル、蒲鉾ハ前回同様六十五匁付小板ヲ以ツテシ左ノ通り使用セリ。

A、輸送品

NO. 1 防腐法ヲ施行セルモノ 七枚

NO. 2 防腐法ヲ施行セザルモノ 五枚

B、對照品 輸送品ニ同シ

防腐法、包装方法、觀察方法等ハ何レモ前回ノ要領ニ依リタルモ、荷造リハ試験品少數ナリシヲ以ツテ、特ニ小型ノ函ヲ作り(罐詰ノ空函ヲ改造ス)之ニ輸送品全部ヲ詰メ込ムコト、セリ。

(二) 試験ノ成績

試験ノ成績第三表ノ如シ

成績ノ比較

前表ニ於イテ防腐法ヲ施行シタルモノ、及施行セザルモノガ夫々製了時ヨリ「ネット」ヲ發生マルニ到リタルマデノ期間並同期間中ノ平均溫度ハ第四表ニ示スガ如シ。

四、第三次試験

施行ノ日時 自昭和八年七月十五日
至同 同 十八日

發着地 那覇—宮古

表 四 第

種	別	期	間	平均溫度C
輸送品	防腐法を施行せるもの	三晝夜半	二、三、七	
	防腐法を施行せざるもの	一晝夜半	二、二、二	
對照品	防腐法を施行せるもの	三晝夜半	二、二、六	
	防腐法を施行せざるもの	一晝夜半	二、二、二	

輸送距離

一七〇浬

輸送ニ要シタル時間

一八時間

(一) 試験ノ方法

試験用蒲鋒ハ、七月十五日午前中ニ於テ製造シ、同日午後四時半出帆ノ定期船ヲ以ツテ、宮古島水産會ヘ送付シ、同會ニ試験品ノ觀察ヲ委嘱セリ。

供試用蒲鋒數

今次ニ於ケル試験品モ、前回同様六十五匁付小板ニシテ左ノ通り供用セリ。

A、輸送品

① 防腐法ヲ施行セルモノ

十一枚

② 防腐法ヲ施行セザルモノ

五枚

B、對照品

輸送品ニ同シ

第五表 第三次試驗成績表

品 照 封		品 送 輸		摘 要	氣 溫	月 日
包紙	シ	包紙	シ			
セザルモノノ 防腐法ヲ施行		セザルモノノ 防腐法ヲ施行		午前十時製了。午後一時防腐法施行。午後二時發送。 (古着)	最高 三〇、〇	七月十五日
セルモノノ 防腐法ヲ施行		セルモノノ 防腐法ヲ施行			最低 二四、九	平均 二七、二
ねと微發生 内部變化ナシ		同 右		午前九時觀察 (午後八時宮午後四時觀察)	最高 二九、三	七月十七日
ねと發生シ 内部ニ變化ナシ		肉質香味 内部ニ變化ナシ			最低 二四、五	
ねと臭氣ヲ放 内部變化ナシ		ねと微發生 内部ニ變化ナシ		午前九時觀察 午後四時觀察	最高 三一、四	七月十八日
肉質稍硬化セ		肉質稍硬化セ			最低 二四、六	
肉肌糜爛 内部腐敗		肉肌糜爛 内部腐敗		午前九時觀察	最高 三〇、七	七月十八日
ねと微發生 内部腐敗初期		ねと微發生 内部變化ナシ			最低 二五、八	

附記 宮古島の氣溫不明に付那覇の氣溫のみを記入す

防霉法、包装方法荷造方法等何レモ前回同様ナルモ、本季節ニ於ケル、蒲鋒ノ惡變ハ迅速ナルヲ以ツテ、試験品ノ觀察ハ特ニ午前及午後ノ二回ニ於イテ行フコト、セリ。

二、試験ノ成績

試験ノ成績、第五表ノ如シ

成績ノ比較

前表ニ於イテ、防霉法ヲ施行シタルモノ、及施行セザルモノガ夫々製了時ヨリ「ねと」ヲ、發生スルニ到リタル迄ノ期間並同期間中ノ平均溫度ヲ、表記スレバ左ノ如シ

第六表

種別	期間	平均溫度 C
輸送品 防霉法ヲ施行セルモノ	二晝夜強	二七、一 (宮古島ノ溫度不明 ニ付那覇ノ氣溫ニ依ル)
防霉法ヲ施行セザルモノ	約二〇時間 (對照ニ依リ推定)	二七、二
對照品 防霉法ヲ施行セルモノ	二晝夜弱	二七、一
防霉法ヲ施行セザルモノ	約二〇時間	二七、二

五、考察

以上第一次乃至第三次試験ニ依リ石垣島ヨリ台灣ヘノ輸送時期ハ勿論各地各季節ニ於ケル成績モ氣溫ノ比較ニ依リ之ヲ推考シ得ベシ何トナレバ蒲鋒ノ腐敗ハ主トシテ氣溫ノ高低ニ關係スレバナリ

今高雄ヨリ札幌ニ至ル各地ノ月別溫度ヲ表示シ其ノ比較ニ便スベシ (第七表)

(一) 石垣島ヨリ台灣ヘノ輸送時期

第七表

札幌	西館	青森	盛岡	仙台	東京	沼津	名古屋	神戸	広島	下関	福岡	長崎	鹿児島	那覇	石垣	高雄	
-2.1	1.2	-6.4	0.7	2.5	5.9	8.1	5.0	6.4	5.5	7.4	6.7	7.5	7.5	16.2	12.7	17.9	一月
-5.6	-2.0	1.8	-1.9	0.6	4.4	5.3	3.0	4.0	3.8	5.1	5.0	5.2	7.0	15.2	16.3	17.3	二月
-1.2	0.7	-0.1	1.2	2.3	6.9	8.5	6.0	6.8	6.3	7.5	7.3	7.9	9.0	15.6	17.3	17.8	三月
5.2	6.5	6.8	6.8	8.9	12.3	12.8	11.4	12.0	11.2	12.2	12.3	12.8	14.9	19.1	22.2	24.2	四月
11.5	11.4	12.6	15.7	14.3	18.0	16.1	17.4	18.9	17.3	17.1	17.3	17.8	18.9	24.5	27.2	27.8	五月
15.9	14.2	15.8	17.3	16.5	19.8	21.1	20.7	21.5	21.5	20.4	21.0	25.0	22.4	25.6	27.6	27.5	六月
18.5	18.1	20.0	21.3	22.2	25.7	25.6	26.2	26.7	26.5	25.5	26.9	26.0	27.2	28.1	29.1	28.2	七月
19.8	21.1	21.9	22.5	23.3	26.7	26.7	26.2	26.9	27.2	26.5	26.4	26.5	27.0	27.1	28.4	27.1	八月
16.3	18.1	17.9	18.0	19.5	21.3	22.4	22.0	22.4	22.4	21.6	21.6	21.4	23.4	23.9	21.8	27.4	九月
11.3	13.0	12.4	11.7	13.5	16.3	17.3	15.1	16.4	16.5	16.7	14.7	16.3	16.3	23.1	24.5	25.3	十月
3.2	7.6	7.1	6.5	2.7	10.9	12.6	10.2	10.9	10.9	12.6	11.0	12.6	12.8	20.9	22.0	22.3	十一月
-1.6	1.4	1.2	1.0	3.5	6.0	7.8	5.3	7.2	6.7	8.4	7.7	8.7	9.8	18.0	19.1	19.0	十二月

第七表ニ於イテ見ル如ク、本縣石垣島ト、台灣ノ氣溫ハ略々類似スルヲ以ツテ、石垣島ヨリ台灣ヘノ輸送時期モ第一次乃至第三次試験ニ依リ、類推シ得ベシ。

即チ二月頃ニアリテハ、基隆若後橋二日半ハ腐敗ノ虞レナク、三月及十一月頃ニアリテモ、着後一日半ノ餘裕アルヲ以ツテ、右餘裕期間内ニ於テ、蒲銻ガ消費セラル、モノトスレバ、輸送事業ハ十一月ヨリ三月頃迄可能ナルベシ。

左表中No.1. No.2. No.3. ヲ以ツテ表シタル溫度ハ夫々第一次、第二次、第三次、試験ニ於テ防腐法ヲ施行セル蒲銻ガ「ネット」ヲ發生スルニ到リタル迄ノ期間中ノ平均溫度ニシテ、之レヲ過ギル線ハ、其ノ等溫線トス。

右表ノ通り本縣ニ於テ、二月ニ施行セル試験中ノ氣溫ハ、下關及ビ東京地方ノ、五月及ビ十月頃ノ氣溫ニ相當シ七月ニ於テ、施行セル試験中ノ氣溫ハ、下關及ビ東京地方ノ盛夏ノ氣溫ニ相當ス。

從ツテ、右相當季節ニ於テハ輸送ノ結果モ亦同様ナルベキ筈ナリ。

猶蒲銻ノ腐敗ハ原料ノ鮮度及製造法ニモ關係シ、又同一季節ニノリテモ日ニヨリ氣溫ニ高低アルヲ以ツテ一概ニ論斷シ得ザルモ先ヅ右推考ヲ以ツテ、其ノ大要ヲ律シ得ベシ

六、費用

本試験ニ於イテ使用セル過酸化水素水及セロファン紙ノ費用ヲ參考迄ニ掲グレバ左ノ如シ

蒲銻ノ大サハ六十五匁小板トス

過酸化水素水 一枚當リ 五cc (二度塗り) 二匁八毛

セロファン紙 同 三厘四毛

過酸化水素水ハ蒲銻専用ノ「蒲銻漂白用オキシフル」(十八匁入十匁)ヲ使用ス。セロファン紙ハ一連(五百枚)三十二匁ノモノヲ使用シ一枚(三尺三寸 三尺)ヲ十九枚分ニ使用セリ。

七、半片型蒲銻輸送試験

過酸化水素水ノ蒲鋒内部ヘノ浸透力ハ、極メテ強大ナルモノニシテ、二度塗りニ依リ、約八耗—一〇耗ニ達スルヲ以ツテ（此ノ浸透力ハ過酸化水素ヲ塗布セル、蒲鋒ヲ切斷シテ斷面ヲ檢スレバ、表面ヨリ八耗—一〇耗許リ、顯著ナル漂白ヲ受ケ居ルコトニ依リ、肉眼的ニ觀察シ得ラル）厚サ一六耗—二〇耗程度ノ半片及半片型蒲鋒ハ兩面ヨリ液ガ浸透シテ、内部迄達シ内部自體ノ腐敗ヲモ阻止スル結果其ノ成績極メテ良好ナリ。

コノ試験ヲ第一次試験ニ併セ行ヒタルニ左ノ如キ結果ヲ得タリ

種別	期間	平均溫度
輸送品	六、五日	一七、六
對照品	一、二、〇	一六、六

右ハ半片型蒲鋒ニ付試験シタル成績ナルモ、半片ノ場合ハ液ノ浸透良好ニシテ一層好成績ヲ擧ゲ得ラルベシ