

裸極上	三〇〇	極上	六〇〇	中節極上	六〇〇	同並上	五七〇	四十多廻リ	四八〇
同上品	三〇〇	上品	三〇〇	同上品	三〇〇	同百二十枚	五〇〇	上品	四八〇
同並上	三〇〇	同四十五多廻リ	三〇〇	同並上	三〇〇	同百枚	四三〇	並上	四六〇
四十多内外	三〇〇	極上	六〇〇	大節極上	六〇〇	二百六七十枚	四三〇	山川龜節	四六〇
カビヌリ極上	六〇〇	上品	五〇〇	同上品	五〇〇	並上品	四〇〇	四十多廻リ	四八〇
同上品	五〇〇	同四十多廻リ	五〇〇	同並上	四〇〇	枕崎龜節	四七〇	並上品	四八〇
裸極上	五〇〇	極上	五〇〇	龜節二百枚内外	六〇〇	五六十多廻リ	六〇〇	近海節	四八〇
同上品	五〇〇	上品	三〇〇	極上	六〇〇	並上品	三〇〇	近海サベ節大形	三三〇
沖繩節	七〇〇	同三十五、六多	三〇〇	同上品	六〇〇	四十五多廻リ	三〇〇	同中大形	三三〇
大節上品	七〇〇	廻リ上品	四九〇	同百五六十枚	六〇〇	並上品	三〇〇	同中形上品	二〇〇
龜節五六十多廻リ		南洋節		極上	六〇〇	並上品	四八〇	近海ムロ節青	二〇〇
								上品	二〇〇

一、鮮魚冷凍冷蔵試驗

一、旗魚油漬原料冷凍保存試驗

一、趣旨

本縣ニ於ケル旗魚ノ漁獲高ハ延繩漁業ノ發展ニ伴ヒ、逐年増加ノ趨勢ニアリ、輸出同油漬罐詰原料トシテ有望ナルモ、本魚ノ盛漁期ハ夏季ニシテ、コレガ冷蔵、冷凍保存ハ、油漬罐詰製造上密接不離ノ關係ニアルノミナラズ、冷凍保存ハ旗魚油漬ノ缺點タル肉質硬化ヲ自家消化ノ作用ニヨリ、防止スルノ効果アルヲ以ツテ、之ガ試験トシテ油漬原料魚二十尾ニ付冷凍試験ヲ行ヒタリ。

二、原料魚ノ處理

試験用旗魚ハ何レモ延繩漁船ニテ釣獲後、直チニ腹ヲ割キテ内臓ヲ除去シ、且ツ頭部及尾部ヲ兩斷シ、碎氷詰トナシ、二日乃至五日後ニ歸帆陸揚セラレタルモノニシテ、一旦仲買業者ガ本場ニ入庫保管セルモノヲ本場ニテ買取り、冷凍室ニ移シタルモノトス。

三、冷凍數量並冷凍期間

試験順別	數量		冷凍期間
	尾數	重量	
No.3	七	三三	自十一月二十七日至十二月八日
No.2	一〇	四〇	自十二月七日至十二月十五日
No.1	三尾	二〇斤	自十二月二十六日至十二月二十八日

四、冷凍溫度

本試験ハ鮮魚並餌料ノ冷凍保存ノ傍ラ施行セシモノニシテ、冷凍溫度恒定セズ、其冷凍平均溫度ヲ取ルモ、無意義ナルヲ以テ、次ニ冷凍中、自記寒暖計ニテ記録シタル溫度表ヲ掲グルコト、セリ。

(第一表)

五、成績

試験ノ成績概要左ノ如シ

冷凍魚ヲ使用シタル製品ヲ、冷凍セザル新鮮ナル原料ヲ使用シタルモノニ比スレバ

イ、短期冷凍シタルモノニアリテハ、香味差ナク、旗魚肉ノ缺點タル肉質硬化ヲ防止スルニ効アリ。

ロ、長期冷凍シタルモノニアリテハ肉質硬化ヲ防止シ得ルモ、崩肉多クナリ、且ツ香味劣リ其ノ成績香シカラズ
即チ右試験ニ於テ冷凍保存ハ、肉質硬化ヲ防止スルニ効アルヲ確認セリ、而シテ冷凍溫度並ニ期間ノ適温適期間ハ猶冷凍室ノ溫度ヲ恒定シ、且ツ新鮮ナル原料ヲ以テ試験シタル上、始メテ斷定シ得ルトコロナルモ、本試験ニ於ケル如キ冷凍溫度ニアリテハ、一ヶ月程度ヲ最適ト認メタリ。

二、鰹冷蔵適温試験

鰹節製造試験中冷蔵鰹ヲ原料トスル節製造試験ト重複スルヲ以テ省略ス。

三、餌料冷凍保存試験

一、趣旨並經過

本場冷蔵庫ノ建設ニ依リ漁業者ハ、漁獲物ヲ無料保管シ得ラル、コト、ナリ、既往ニ於ケル如キ、漁獲物處分ニ窮スルコトヲ免カル、ニ至リ、鮪延繩漁業ハ赤鯛漁業ト共ニ逐年發達ノ趨勢ニアリ、然レドモ、其ノ餌料ハ鰹餌料同様豊富ナラズ、而モ本縣ハ氣温高クシテ其ノ長期保存困難ナルニ加ヘ、暴風ノ襲來頻繁ニシテ、餌料ノ缺乏ヲ來スコト又尠ナカラズ、可惜魚群ヲ目前ニ拱手傍觀ノ餘儀ナキ場合稀ナラズ、依テ右餌料ノ冷凍ニ依ル長期保存ヲ研究シ、餌料供給ノ圓滑ヲ計ラントス。

本試験ハ前年ヨリ繼續試験中ニシテ、試験ノ結果ハ極メテ好成績ニシテ、既ニ當業者ニ於テ實施スル者多ク、昨年中ニ於ケル當業者ノ入庫保管量一、七八四箱ニ達ス。

二、試驗用餌料

試驗用餌料ハ本場園南丸鮪延繩漁業用餌料ヲ供用ス。

三、餌料魚ノ處理

先ヅ、餌料魚ヲ海水ニテ洗滌後、餌料箱ニ十二斤(五疋)宛並列シ、之ニ碎氷ヲ被覆シテ、直チニ冷凍室ニ入庫ス。
 四、魚種別冷凍數量冷凍期間並其ノ成績左表ノ如シ。

第一號試驗(烏賊)

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	數 量		摘 要
			箱 數	尾 數	
一〇、八	入 庫		七	四〇〇	新 鮮
一〇、二二	出 庫	一四	七	四〇〇	
				四三〇	冷凍完全ニシテ變化ナシ

第二號試驗(烏賊)

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	數 量		摘 要
			箱 數	尾 數	
一〇、九	入 庫		一六	九六〇	新 鮮
一〇、二二	出 庫	一三	四	二四〇	
一一、二	"		三	七三〇	冷凍完全鮮度良好
				七三〇	冷凍完全鮮度佳良

第三號試驗(烏賊)

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	箱 數	尾 量	摘
一〇、二	入 庫		一	一	新鮮
二二、二	出 庫	六	一	六	鮮度變化ナシ
					要

第四號試驗(烏賊)

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	箱 數	尾 量	摘
一〇、一三	入 庫		七	四〇	新鮮
一二、一一	出 庫	无	七	四〇	鮮度佳良
					要

第五號試驗(烏賊)

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	箱 數	尾 量	摘
一〇、一四	入 庫		三	一八	新鮮
一〇、二二	出 庫		一	六	鮮度良好
一二、一一	出 庫	无	二	三〇	鮮度佳良
					要

第六號試驗(烏賊)

月	日	入	出	庫	庫	冷凍期間(日)	箱數	尾數	量	摘	要
一〇	二四	入		庫				一六	九〇	新鮮	
一〇	二八	出		庫				一	六〇	鮮度良好	
一一	二一	"	"	庫				三	七〇	"	
一二	二四	"	"	庫				三	一〇〇	鮮度佳良	

第七號試驗(烏賊)

月	日	入	出	庫	庫	冷凍期間(日)	箱數	尾數	量	摘	要
一〇	二五	入		庫				三	一三〇	新鮮	
一〇	二八	出		庫				七	四〇	鮮度優良	
一一	一五	"	"	庫				一〇	六〇〇	鮮度良好	
一二	二四	"	"	庫				四	三〇〇	鮮度佳良	

第八號試驗(烏賊)

月	日	入	出	庫	庫	冷凍期間(日)	箱數	尾數	量	摘	要
一〇	二九	入		庫				四	二〇〇	新鮮	
一二	二四	出		庫				四	二〇〇	鮮度佳良	

第九號試驗(烏賊)

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	箱數	尾數	摘 要
一、二、三 入	庫		二	六〇〇	再入庫品鮮度良好 冷凍完全鮮度良好
一、一五 出	庫		五	三〇〇	
二、六 "	庫		六	三〇〇	"

第十號試驗(烏賊)

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	箱數	尾數	摘 要
一、二五 入	庫		六	三〇〇	沖ヨリ持戻り品
二、六 出	庫		五	三〇〇	
二、二四 "	庫		一	六〇	

第十一號試驗(烏賊)

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	箱數	尾數	摘 要
一、二六 入	庫		三〇	一〇〇〇	新鮮
一、一五 出	庫		三〇	一〇〇〇	
					冷凍完全色澤肉質共變化ナシ

第十二號試驗（長魚）

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	箱 數	尾 量	摘 要
一、一六	入 庫		一四	七〇〇	新鮮
二、六	出 庫		一四	七〇〇	新鮮
		三		九〇〇	冷凍完全 眼球色澤共新鮮

第十三號試驗（鮪）

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	箱 數	尾 量	摘 要
二、二二	入 庫		五	一三	新鮮
二、二四	出 庫		五	一三	新鮮
		三		一三	冷凍完全、色澤眼球肉質共ニ新鮮ナリ

三、調味加工品製造試驗

一、輸已向罐詰製造試驗

一、趣旨及經過

本試驗ハ前年度來ノ繼續試驗ナルモ、本年度ハ、本縣ニ於テ漁獲多キ旗魚油漬ノ試製試賣ヲ主トシ、製品ハ横濱野崎商店