

尚次回は増産「アーマ」を充分乾燥した上で、保蔵結果と其の収支経済試験を試みたい。

マチ類の鮮度保持予備試験

目 的

琉球の近海漁業の生命とすべき鮪稚鱈、最近盛になりつつある底一本釣漁業は小型漁船（20屯未満）が主体に操業を営んでいる。

此れは琉球で最も高価を呼ぶマグロ類、マチ類を対象に行われているが、最低操業2週間で主として魚釣島、八重山、与那国島近海の漁場を中心に行われ積載量は約5屯で水陸運搬され水揚げされている様で大漁時又は時化で期間が伸びく場合は充分な鮮度保持が困難で従って魚価の低下はまぬかれない、そこで最も簡易な方法として鮮度保持薬と食塩並びにパーメントを利用した。簡易鮮度、保蔵法を試み実施してみた。

1. 実施船 試験船 大島丸 30屯
2. 施行年月日 1955年4月20日—4月28日
3. 使用保蔵薬 ホモンフラスケン液（20g）…上野製薬
4. 方 法 （海上輸送として液状ホモンフラスケン使用）

A かけ水の使用

イ 使用法

従来の水氷式（かけ氷）に行い尚3%食塩（1斗に対し）を入れ更に液状フラスケン大匙1杯（5g）を入れ攪拌して魚体が充分つかる程度に保蔵する。

- ロ 使用量 2斗樽 1個
- ハ 対象魚類 あおだい（シチユーマチ）3尾宛

B 海水又は塩水の使用

イ 海水又は塩水（3%食塩）に入れ溶し液状フラスケン前記同様（5g）を入れA法に準じて行う。

- ロ 使用量 2斗樽 1個
- ハ 対象魚類 あおだい（シチユーマチ）3尾宛

C パーチメント (代用新聞紙) に依る箱詰冷蔵法
 使用箱 (納箱) 縦502mm, 横133mm, 深123mm

D 従来行われた冷蔵法

※ 何れも魚體内を使用安置した。

㊦ 鮮度保持予備試験温度表 (自 1958年4月26日 至 " 4月27日)

年月日	時 間	箱内温度	箱内貯蔵槽及び箱内温度			
			A 試料	B 試料	C 試料	D 試料
1958年4月26日	13時20分	C 20.9°	0 - 1.4°	0 + 2.2°	0 + 1.0°	0 ± 0.0
"	17時45分	C 21.6°	0 - 1.1°	0 + 1.5°	0 + 1.0°	0 + 1.0°
" 4月27日	10時35分	C 20.2°	0 - 0.6°	0 + 2.0°	0 + 1.1°	0 + 1.1°
"	16時0分	C 20.7°	0 - 0.6°	0 + 2.1°	0 + 1.1°	0 + 1.1°

※ 操作方法及び職位は前述の通り茨城県阿波連港内 水温C 24.0°

㊦ 官能検査

区 分	4時間35分		16時間50分		22時間15分		41時間15分	
	臭	観	臭	観	臭	観	臭	観
A 試料	-	-	-	-	-	-	-	-
B 試料	-	-	-	-	-	±	-	±
C 試料	-	-	-	-	-	-	-	±
D 試料	-	-	-	-	-	±	±	±

㊦ 肉質鑑定

経過時間	試験方法	部 部						魚 体 全 体			
		色	臭	肉質	鱗	黒目	白眼	腹部	体色	粘着性	硬変(弾力)
従来 後三 日	A法 かけ氷製品使用	赤褐色 普通	なし	なし	-	良好 基	美	内蔵良好新鮮	新鮮	臭気なし 新鮮	弾力充分良好
	B法 海水と凍品使用	鮮赤色	なし	なし	-	灰黒	暗白	内蔵普通分解 せず軟弱	同上	なし 新鮮	同 上
	C法 パーチメント 包装	赤褐色 普通	なし	なし	-	良好 基	美	内蔵良好、鮮	同上	同上	同 上
D法 従来の冷蔵法	暗赤褐色 普通	なし	なし	-	普通 基	普通	内蔵普通分解 せず軟	普通	なし 普通	普通軟弱	

※ 弾力は頭部、尾部の附根を指す。硬変は指圧又は解凍による。

㊦ 結 果

同時捕獲の「あおだひ」(シチユーマチ)を試料として船上輸送での鮮度保持比較を試みたが各試料共1尾尾を3枚に身卸し指圧に依る肉縮り色沢