並びに試食を行つた結果から見るに

A　試料の方が総ての条件に(前記肉眼鑑定) かない弾力があり、食味も鮮肉に比べ遜色がない。

B　試料は従来行われた方法なるが肉の弾力及び食味に乏しく四試料中最下位の方に思われる。

前記は第１回予備試験に於ける観察結果であつた保持効果に就いて略々知り得たが海水応用での浸漬液では試薬が多過ぎ腹球は白濁を呈びた。

尚使用試水は悪臭がなく再度の使用も可能である。

今回は試験用尾数も少なく充分とは思えないが水揚魚価の者に依つて収支比較迄には至らなかつた。

琉球に於ける小型漁船の氷と魚の積載量について

漁船の理想とするところは，なるべく多くの漁獲物を最も良好なる鮮度に於いて市場に供給する事であります。

今，是を全琉の業態別（鮪延縄及海１本釣）動力漁船の魚獲物の貯蔵並に氷の積載量に就き日本漁船に於ける基準数をあてはめて見ると大体次の通りとなります。

全琉業態別屯数調（１９５７年現在　水産庁調）

業態別	5-10	11-20	20-30	30-40	40-50	50-60	60-70	90-100	120-130	計
底延縄	3	24	6	4	1	1			2	41
浮延縄、深海一本釣	2	15								17
巻網	5	29	12	11						57
旗魚突								2		2
鰹釣、深海一本釣		1	1							2
突棒	12	5								17
深海一本釣	1	6	2	1			1			11
採貝藻類			4	7	9	2	2			24
磯網				2	1					3
追込漁業		2								2
延ひき網	1									1
雑漁業		2		1						3
計	24	84	25	26	11	3	3	2	2	181

一，　30屯－40屯級（日本の場合30屯－50屯級に準じ）

業種別	隻数	積載魚重量	積載氷重量	1隻平均
鮪延縄漁業	10	35万貫	200屯	20屯
保海1本釣漁業	3	1万5百貫	60屯	20屯
計	13	36万5百貫	260屯	

二，　50屯－70屯級（日本の場合50屯－70屯級に準じ）

業種別	隻数	積載魚重量	積載氷重量	1隻平均
鮪延縄漁業	1	7000貫	30屯	30屯
保海1本釣漁業	1	7000貫	30屯	30屯
計	2	14,000貫	60屯	

三，　120屯（日本の場合100屯－150屯級に準じ）

業種別	隻数	積載魚重量	積載氷重量	
鮪延縄漁業	2	23000貫	1074屯	
計	2	23000貫	1074屯	

以上は漁獲物の鮮度を考慮に入れ適切なる氷蔵した時の基準を示すもので，更に各所属小型漁船について説明して見ますと

1．　邦銀地区漁協所属小型漁船（鮪及び保海1本釣）

　10屯未満の積載鮮魚重量平均4000斤（640貫）

　20屯未満の積載鮮魚重量平均8000斤－10,000斤（1,220貫）

　10屯未満の漁船氷積載重量平均4屯

　20屯未満の漁船氷積載重量平均6.7屯

2．　琉球水産会社所属漁船（鮪及鯖釣漁船）

　30屯級の積載鮮魚重量平均（鮪）18,000斤（2,980貫）

　50屯級の積載鮮魚重量平均（鮪）25,000斤（4,000貫）

　　（鯖）450,000斤（6,000－8,000貫）

　30屯級の積載氷重量平均　（鮪）　15屯

　50屯級の積載氷重量平均　（鮪）　20屯　（鯖）　15屯）

以上の数字は漁場の遠近及び積載，餌料に依り多少の差異はあります。

是を全琉の業態別屯数調より見るに其の中で鮪延縄漁業で20屯以上－130屯迄が14隻

保海1本釣漁業で20屯以上－130屯まで4隻計18隻であります。

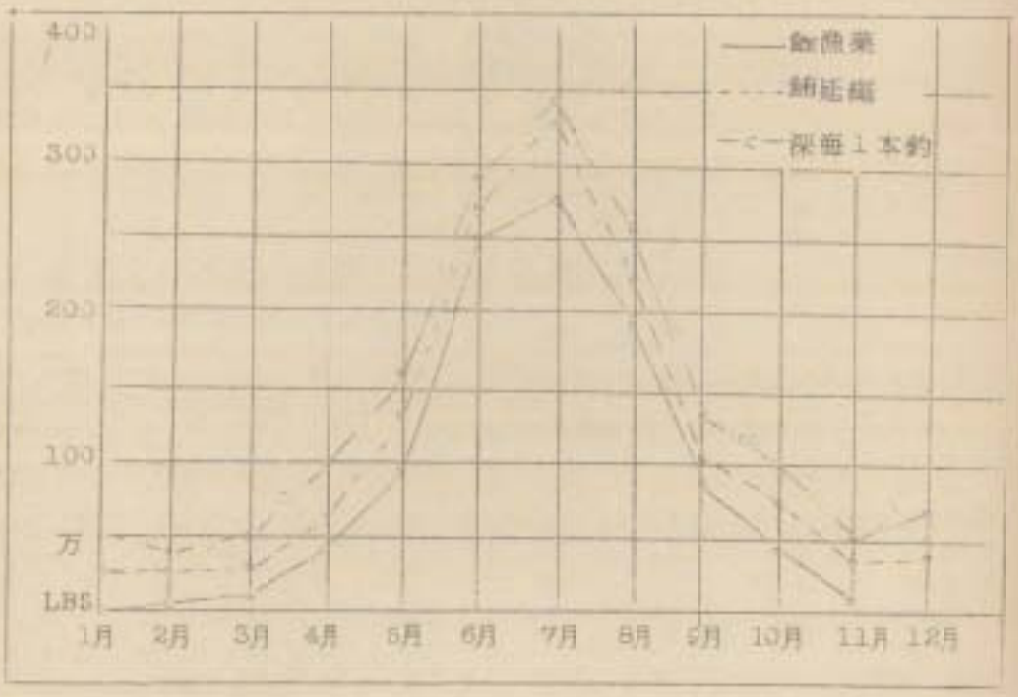
鮪延縄漁業で5㌧以上—20㌧迄が27隻
深海1本釣漁業で5㌧以上—20㌧迄が7隻) 計34隻

故に鰹釣漁業に次ぎ隻数を有して居り此れを1957年の水揚漁獲高と比べて見るに次表の通りである。

鰹漁獲高	8,955,462	ポンド
かじき漁獲高	1,475,494	〃
鮪漁獲高	2,035,270	〃
ひめだか漁獲高	1,705,504	〃
其の他鯛類漁獲高	1,099,508	〃
計	6,335,776	〃

(イ) 更に全琉の漁業種別，漁獲量の月別変化について見ると

第26図



上表に依ると琉球各地区共夏季を中心とする漁業が其の主体となつていることが伺われる。

鰹釣業（小型船）の鮪漁業其の他追込網，採藻業総てが夏季漁業であります。

又戦後に於ける琉球の生産が増大した最大なものは衆知の通りタイ類，トビウオ，ヌカナゴ，サバ等の赤物や其他雑魚であり殆どが鮮魚として消費されているのも珍らしい現状の一つといえましょう。

然し夏季の大漁は流通機構の不備な琉球ではことさらに魚価を暴落せしめる関係もあつて，又生産諸施設が劣弱であり，又諸資源の徹底利用が季節的に偏った現状では水産物の流通加工に特別の工夫が行われないかぎり，いたずらに輸入のみにたより過ぎることになります。

(ロ) 水揚価格と氷の積載価格の比較について

今次島に於ける水揚価格と氷の積載価格の比に就いて見るに一回出漁に要する屯数別，魚船の氷餌料の積載量（那覇市農水課調）

屯数別	漁業別	氷の積載量	経費	餌料	経費
5 屯未満	深海一本釣	2屯	1700Q－B円	8 %	240Q－B円
5－20 屯未満	旋網	4－4.5屯	3825－	13 %	390Q－
20－50 屯未満	一本釣	4屯	3400－	30 %	90Q－
5－20 屯未満	旋網	5－10屯	8500－	90 %	1700Q－

氷は屯当り 85Q－（B円）　餌料は（さんま）　C/S当り 30Q－（B円）

A　各漁船別日漁平均回数～月25航海

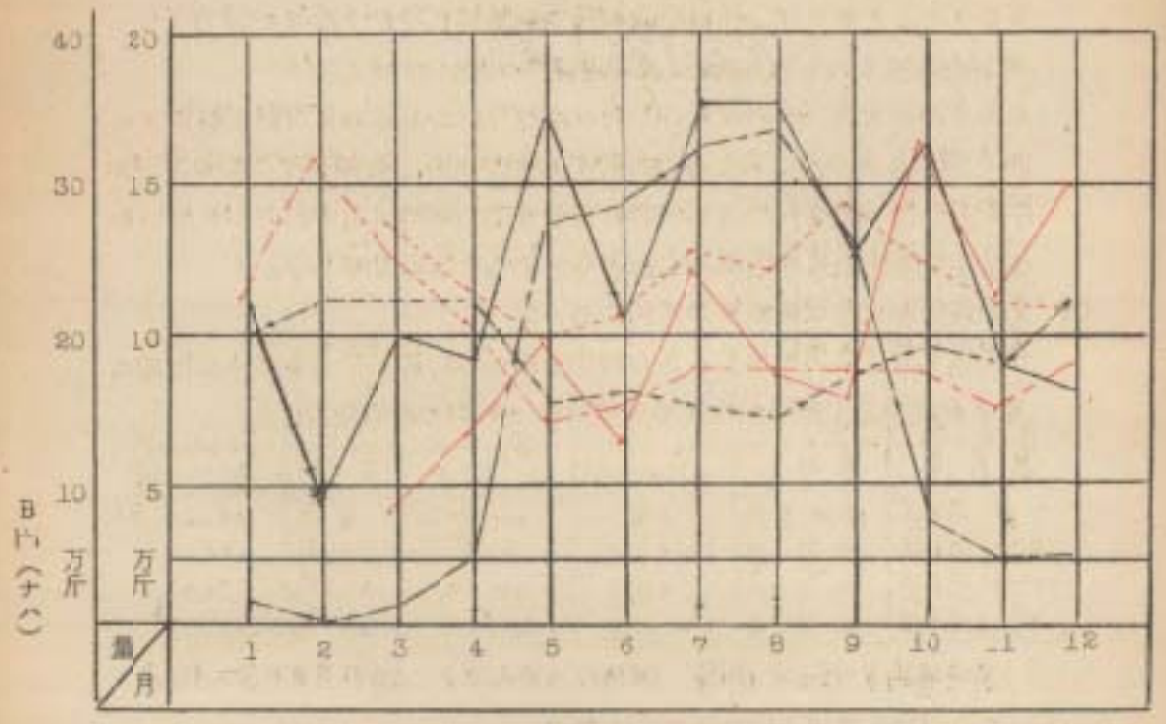
B　魚船別平均経費内訳

各漁船別漁獲実績氷餌料積載量

（1957年12月1日真和志）

項目 / 船別	漁撈別		漁撈経費 氷			漁撈経費 餌料			漁獲高	
	1本釣	旋網	数量	金額（B円）	%	数量	金額（B円）	%	数量	金額（B円）
第三漁徳丸	3		12	10200－	49	32	11700－	56	76344	204497－
第一生徳丸	2		9	7650－	59	26	7800－	60	4794	128883－
第三有昌丸	3		12	10200－	68	26	7800－	52	5796	146058－
第二生徳丸	1		4.5	3825－	45	13	3900－	44	3350	87098－
第五真　丸	4		8	6800－	53	37	3700－	28	4531	127582－
第三生徳丸	2		9	7650－	66	26	7800－	60	4704	117382－
第一有昌丸		1	5	4250－	30	28	8400－	67	4279	124113－
国生丸	1		4	3400－	134	13	3900－	154	1105	25277－
第三大昌丸		1	5	4250－	51	30	9000－	108	2945	82847－
生福丸		2	10	8500－	68	58	22400－	176	4133	124747－
豊泉丸		2	10	8500－	42	60	18000－	89	5640	201805－
進漁丸		2	185	16575－	32	180	54000－	104	5439	516366－
第三進漁丸				－			－			
計	16	8		－					54450	1890657－

第27図　　水産物水揚量と平均単価の変動



※　資料は各漁業協同組合水揚量

※　那覇の水揚量は他の組合と異なる。

——— 糸満水揚量
- - - - 同上,平均単価
——— 那覇水揚量
- - - - 同上,平均単価
—·— 本部水揚量
- - - - 同上,平均単価

以上各表で見る通り沿岸小型漁船操業の悩みとして痛切に感ずるのは冷蔵施設の少い夏季に於ける鮮魚の鮮度保持でありましょう。

特に20㌧未満の大漁満船時には鮮度低下と魚価の下落はまぬかれない状態にある。

僅か7，8㌧の積載氷では2週間の操業は無理を重ね，鮮魚の腐敗になると殆んど下積の魚は腐り，安価で取引きが行われる状態にあります。

是等の魚類も1週間以内の操業なら何んとか鮮度を維持され，帰港出来るが然し水揚の多い場合は是非陸上冷蔵庫への一時的保管が考えられます。

従来冷蔵庫保管中一番困るのは入庫3日～4日目後の鮮度低下で特に鮪類その高級魚類の場合は黒変し其の例が甚だしいと云われている。

魚介類の鮮度保持については日本及び諸外国でも早くから研究され，すでに