

しくなかった。(流向はSW-Wであった。)

更に赤尾崎の南西5-6裡附近に至り、水深220-290mの所の海底状況等を探査したところ起伏に富んだ層り、魚族の投りに適し居るように思料されたので、調査したところ、第1日(5月8日)は4回でハマダイ、ドンコ等98尾釣獲した。第2日(5月9日)は25^号-4^号N、12^号-32^号Eの地点に標識浮標を配置して、その附近を漁業調査して、ハマダイ224尾、ドンコ148尾、其の他22尾、合計394尾を釣獲した。当現場では合計502尾の釣獲で、しかも其の大部分93.5%は大量のハマダイ(61.8%)、ドンコ(32.7%)という優良魚であって、これから見て、当所は優秀な漁場であると思われる。潮流はNE-Eであった。

表面水温は25.2°-25.8°であった。

5. 漁獲物から見た棲息魚類及分布状況

全漁場を通じて最も漁獲の多かったのはヒメダイ、大ロインナビキであって、(別紙魚種別漁獲表参照)全体の66.4% (3375尾)に当っている。次にハマダイが8.7%、シロダイ5.5%、ドンコ4.7%、アラ4.4%其の他11.5%となっている。

これを漁場別、水深別に見ると、マックスフィールドバンクとバーカーバンクではヒメダイ、大ロインナビキが全体の77.6%を占め釣獲水深は50-125m位で主に浅部より浅所に至る傾斜面附近の岩又は珊瑚礁の底質の所で釣獲された。

Macleayfield Bankに於てはヒメダイの如き表層近くを遊泳する魚類の種類も豊富のようで、魚探に濃厚な映像が認められた。

香港島南方の26°-30'N、114°-00'E附近漁場及び尖洲諸島附近漁場の水深175-230m及220-290mの割合深い漁場ではハマダイ、ドンコが93.4%を占めて居り、矢張り深部より浅所に至る傾斜面附近で釣獲されている。

表面水温は25.2°-28.0°であった。

6. 漁獲物の鮮度保持試験について

低緯度で常時水温の高い海域に於ける漁業であることから、その漁獲物の鮮度を維持することは最も重要なことで、これが成否如何は直接漁業経営に影響する問題であるので、今回は先づ「ポリエチレン」袋詰として冷蔵することによって鮮度試験を実施することとした。当初は先づ水洗れせぬ木箱(300kg位入)2個を作ってこれに水を入れて甲板上に置き、釣獲された魚はこれに入れて冷却すると共に鮮度を維持し、後漁量とネったり、適當の時間に、各魚体を「ポリエチレン」袋に詰めて魚船に移す計画で「ポリエチレン」袋1,000袋を用意した。

併し木箱は製作の都合で出港時まで間に合わず本航路は持参出来なかった。それでこれに代る方法として海水冷却器に-2℃位冷却した海水中に密着された魚体をネラから口に通過(1)しした1く(り(約20尾、60kg)宛を順次入れて予冷した後、魚船に移すこととした。結果は魚体温の低下には役立ったが、予冷器からの出し入れに衝撃が強く傷など割れたりして余り良い方法とは思えなかったので、以後は釣獲魚体が硬直したというちに早目に「ポリエチレン」袋詰として随時魚船に冷蔵する方法を取った。水はした魚体は冷却器によって常に-5℃に保つようにした。

氷はしつら口はで1日経過していたが、眼珠や色沢、鮮度等も2、3日前釣獲した魚体より良い状態であった。