

各地宛輸送ニ對シテ當港午後四時出帆ヨリ到着迄ニ要シタル時間ハ東京百〇九時間、大阪七十六時間、京都九十六時間ナリ。

五、結 論

現時那覇市ニ於テ集散スル鮮魚ハ未ダ其數量少ク魚價ハ他府縣重要漁業地ノ夫ニ比較シテ割合ニ不廉ナリ、故ニ本試驗ニ於テモ主トシテ買入價格ノ關係上不採算ニ了レリ。

然ルニ冬期ニ於テハ東京、大阪及京都方面ニ鮪、旗魚等鮮魚ノ小口輸送ヲ行ヒ其ノ鮮度ヲ充分ニ保持シ、而モ二週間内外ノ船待チ保存ヲ冷蔵庫ニ於テナスハ鮮度ヲ良ク保持シ且ツ輸送中氷ノ保チヲ良好ナラシムル利益ヲ有スベキ理由ヲ認め得タリ。

輓近本縣ニ於テハ鮪、旗魚等ノ漁業發展シ各漁船ノ水揚高モ増大シツツアリ、之等漁獲物ハ將來縣内消費量ヲ超過セントスル趨勢ニ在リ從ツテ鮮魚ノ單價ハ自然低廉トナルベキヲ以テ引續キ此種試驗ヲ行ヒ販路ノ擴張ヲ計リ漁獲ノ増大ト相俟ツテ漁業者ノ收益増進ヲ期スル必要アリ、尙ホ漁業地ニ於テ鮮魚ヲ買入レ遠隔地消費地ニ輸送ノ上販賣スル場合ニ於テハ市價ノ變動常ナラザルニ因リ産地ニ於テ荷造方法、保存方法等ニ就キ研究調査スルノ外本邦主要集散地ノ鮮魚出廻狀況消費地ニ於ケル短期保存方法等ニ就テモ更ニ一層綿密ナル聯絡調査ノ途ヲ講ズル必要アリト認めタリ。

冷蔵庫ノ經營

本場冷蔵庫ハ昭和二年八月十日起工シ同年十一月三十日竣工セルヲ以テ十二月七日ヨリ運轉ヲ開始シ、先ヅ鮮魚冷蔵

試験ニ著手シ鮪、旗魚、ひめだい等ノ冷蔵ヲナシ、併セテ指導船圖南丸及一般當業者ノ爲メ鮪、其他ノ延繩漁業用餌料魚やまとみずん、ぐるくま、なかうを等ノ凍結保存ヲナセリ、然ルニ當時出漁船數少ナキト冷蔵庫利用ノ觀念徹底セザリシ爲當業者ノ之レヲ利用セルモノ少ク漸ク底延繩漁業ノ時期ニ到リテ餌料魚ノ冷蔵ヲ委托スルモノ多キニ到レリ、而シテ本年度四箇月間ニ於ケル冷蔵庫運轉狀況ニ就キ述ブレバ左ノ如シ。

運轉時間

自十二月七日至三月三十一日四箇月間ニ於ケル運轉時間ハ一日平均三、三時間ニシテ其ノ甚ダ少キハ未ダ水産物一般ノ保管依頼ニ應ゼズ單ニ鮮魚冷蔵輸送試験ト一般延繩餌料魚ノ保管ヲナスノミナリシ爲メ入庫數量少カリシ爲メナリ。

月次	日數	運轉日數	運轉時間	一日平均運轉時間
十二月	二五 ^日	一八 ^日	一二四・五 ^{時間}	
一月	三一	二四	一〇九・五	
二月	二九	二一	八二・五	
三月	三一	一九	六六・五	
計	一一六	八二	三八三・三	三・三

雲丹製造試験

前年度ノ繼續試験ニシテ七月八日ヨリ十一日迄、四日間島尻郡渡名喜村出砂ニ於テ婦女子ノ採集シタル海膽ノ卵ヲ八十錢ニテ購入シテ之ガ製造試験ヲ施行セリ。