

シ之ニ基キ切込作業ヲ實施シタルニ、從來人夫七人ヲ要シタルヲ六人ニテ足り且ツ豫定ヨリ四十分間ヲ短縮セリ。依リテ之等ノ研究ヲ進ムルトキハ相當勞力節約ヲナシ得ベシ。

三、鯉ヲ冷蔵貯藏スルコト相當長キニ亙ル時ハ製品ノ品質劣ル、即チ色合黒味ヲ呈シ折口面直折シ滑澤ニシテ黒色香味劣ル、冷蔵又ハ凍結貯藏方法ニ就キテ他日研究ヲ要ス。

## 罐詰製造試驗

### 一、趣 旨

本縣ニ於テハ最近鮪、梶木（旗魚）延繩漁業勃興シ昭和三年六、七月ノ交ニハ那覇港ヲ根據トシテ該漁業ニ從事セル小型發動機船七、八隻ニ過ギザリシモ同年十月ニハ既ニ本漁業ノ目的ヲ以テ建造セラレタルモノ四十餘隻ニ及ベリ、而シテ之ヲ從來ノ漁況ヨリ察スルニ五月ヨリ十月ニ至ル間ハ梶木ノ漁獲最モ多キヲ以テ四年度ニ於テハ其ノ盛漁期タル六七、八月ノ交ニハ梶木ノ水揚セラルルモノ蓋シ尠カラザルヘシト信ゼラル、然ルニ當期節ハ各地共鮪、梶木類ノ魚價一般ニ低廉ニシテ之ヲ東京、大阪方面ヘノ輸送販賣ハ氣溫魚價等ノ關係ニ依リ不利益ナルベシトスル理由多シ。

又冬期即チ十一月ヨリ翌年二月ニ至ル間ハ黃肌鮪ノ漁獲比較的多シ、之ハ鮮魚トシテ輸送スルヲ利益トス本場ニ於テハ前年度本試驗ヲ行ヒシニ本年度既ニ當業者中輸送販賣ヲ開如セルモノアリ、尙ホ十二月以後鰭長鮪（とんほしび）ノ漁獲モ相當アリ、更ニ之ニ專用ノ漁具ヲ使用スルトキハ其漁獲亦相當増大スベキ見込ナリ、元來鰭長鮪ハ本邦ニ於テハ鮮魚トシテハ比較的魚價低廉ナルモノナレドモ之ヲ油漬罐詰トスルトキハ歐米人ノ極メテ賞味スル所ニシ、特ニ近時米國太平洋岸ノ該罐詰製造地ニテハ原料甚シク不漁トナリ、價格暴騰シ本邦ヨリ凍氷魚トシテ輸出スルノ状態ナリ。

又延繩漁業ニ於テハ鮪及梶木ト共ニ鱭ノ漁獲ヲ伴フモノナルガ、元來鱭ハ鱈ヲ採集ス、其肉ハ甚ダ價值少シ特ニ本縣ニ於テハ鱭鹽切相當需要セラルト雖モ價甚ダ低廉ナレバ之方新利用方法ヲ講ズルコトモ亦必要ナリ。

依リテ鮪、梶木延繩漁業ノ漁獲物處理方法トシテ、冬期ノ鮪、梶木其他ハ鮮魚トシテ阪神、東京方面ニ輸送シ、鱈長鮪ハ輸出向油漬鱈漬トシ、漁獲高多キ夏季ノ梶木ハ鮪油漬鱈漬ノ代用品又ハ味付鱈漬トシ、鱭ハ鹽切又ハ蒲鉾材料トシテ使用シ、或ハ他ノ雜魚ト混ジ魚團鱈漬トスルコト最モ適當ナル方法ト信ズ。

又本縣ニ於テハさゞるノ採獲セラルモノ多ク其ノ介殼ハ鈿原料トシテ重要ナル位置ヲ占ムルモノナレドモ其ノ肉ハ其ノ産地ノ近郷ニ於テ消費セラルルノミニシテ、夏季ニ於テハ殆ンド顧ミラレズ其利用全カラザルニ依リテ、其ノ利用ヲ計ラントシ之等ノ鱈漬製造試驗ヲ施行スル所アリタリ。

## 二、試驗ノ概要

鱈長鮪ハ總テ油漬鱈漬ニ製造スルヲ最モ適當ナリトシ、本年度原料三千八百五十斤ヲ使用シ製品百餘箱ヲ製造シ、原料ノ凍結貯藏方製品ニ及ボス影響歩留生産費等ヲ檢シ、製品ハ之ヲ見本トシ海外販路ノ狀況ノ調査ニ資セントセシモ年度内ニ終了セズ、四年度ニ繼續施行中ナリ、本縣産梶木中其ノ數量最モ多キ黒皮梶木ノ一種「ヒラー」ト稱セラルルハ肉色白キヲ以テ鱈長鮪油漬代用品タリ得ル見込アレドモ、本年度ニ於テハ其ノ販賣ニ比較的容易ナル内地向若シクハ軍隊向大和者鱈漬トスルノ目的ヲ以テ其ノ豫備試驗トシテ少量ヲ試製シ、歩留肉詰量ト製品固形肉量トノ比較及調味液配合ニ關スル試驗ヲ行ヘリ。

さゞるハ久米島ニ於テ三箱十二罐及打拔罐十六箇ヲ試製シ生産費ヲ檢スルト共ニ販路狀況ノ調査ニ資セントセリ、又鱈利用方法トシテハ少量ノ魚團鱈漬ヲ試製セリ。