

## 鮮魚冷藏輸送試驗

### 一、趣 旨

前年度本試驗ヲ施行シ原料魚ノ處理保存荷造方法ニ就キ試驗スル所アリ、鮪、梶木（旗魚）類ハ鮮度ヲ充分保持シ輸送シ得ルコトヲ確メ亦荷造及運賃等ノ經費ニ就テモ豫メ概算シ得ル資料ヲ得タリ、而シテ此ノ結果ニ基キ東京、大阪方面ノ魚價ヲ窺フニ夏季梶木ノ漁獲盛ナル時期ニ於テハ小口輸送ノ採算立チ難キ見込ナルヲ以テ本縣夏期ノ梶木ハ罐詰原料竝ニ凍結品トナスヲ適當ト認メタリ。

然ルニ冬期ニ入り消費地ニ於ケル魚價ノ騰貴ニ伴ヒ鮪ノ小口輸送モ相當ノ利益アルベキ見込トナリシヲ以テ一面ニ於テハ當業者ヲ指導シテ大阪ニ輸送販賣ヲナサシメ本場ニ於テハ比較的運賃ノ多額ヲ要スル東京及京都ニ對シテ前年度ニ繼續シテ試驗スルコトトセリ。

### 二、試驗ノ方法

鮪、梶木ノ陸揚後ノ處理冷藏保存荷造輸送方法等ハ前年度ノ方法ニ準ジタルモ多少ノ變更ヲ加ヘタリ、陸揚セル鮪、梶木ハ直チニ鰓及内臟ヲ除キ冷水ニテ洗滌シ大箱ニ入レテ冷藏庫ニ保存セリ、鮪ノ腸拔ヲナスニハ先ツ肛門ノ處ニテ長サ四、五寸縦ニ腹壁ヲ切開シ腸ノ末端ヲ切斷シ次ニ鰓蓋ヲ開キ鰓ノ付根ヲ切斷シ鰓及内臟ヲ除去ス、梶木ハ腹鰭ノ間ヨリ腹腔全體ニ及ブ様長ク腹壁ヲ切開シ鰓内臟ヲ除キ血合ヲモ充分ニ除去ス、保存中ハ華氏二十六度乃至三十二度ニ於テ冷藏シ梶木、鮪共凍結スルコト無カラシメタリ。

荷造ハ總テ箱詰トシ、箱ハ初メ林兼商店ヨリ松板製箱材料ヲ讓リ受ケタルモ、第四回輸送以後ハ杉六分板ヲ購入シテ

製作シ、箱内ニ「アムペラ」ヲ敷キ冷蔵庫ニ於テ充分冷却セル魚及碎氷ヲ充填シ蓋ヲナシ、上部ニ帆布ヲ覆ヒテ繩掛シ汽船出帆ノ約二時間前ニ馬車ニテ棧橋ニ送り甲板積トシ覆ヲナシ、神戸著後東京送り品ハ冷蔵貨車ニ積換ヘ輸送セリ。

二、經 過

最初ノ二回ハ時恰モ御大禮ノ際ナリシヲ以テ京都ニ送付シ以後ハ東京ニ送附セリ、但シ大阪ハ運賃ヲ要スル事少ク其相場ニ少シク注意スルトキハ相當利益ヲ得ベキ見込ミアリ専ラ當業者ヲシテ輸送ヲナサシメタリ。其輸送數量試賣成績左ノ如シ。

回次	送先	陸揚月日	魚種	尾數	受入重量	箱數	荷造發送月日	到着販賣月日	賣 上 高			諸 掛		差引	
									重量	單價	金額	手數料	運賃外掛		小計
第一回 京都	計	十一月一日	鮭	二	五九・〇	九	十一月一日	十一月一日	八三・五〇〇	四	八・九四	八・九九	三・六二	三・六二	五七・三三
				二	二七・〇	一八七・〇〇	一四八・〇〇	三九・三三	三・九三	四・六四	八・五六	三〇・六六			
				七三・〇	二四・〇〇	一七三・〇〇	二九・二六	一・九二	二八・二六	四・一七	八七・九九				
				八四・七〇	二四・六四〇	二一・三四	一一・三四	二〇・〇七	三・三三	八・一三					
				五九・九・五	二四・〇〇	一・三四〇	五・一四	五・八三	一〇・九七	四〇・四三					
第二回 京都	計	十一月一日	黃肌鮭	一〇	五九・五	八	十一月一日	十一月一日	八三・六〇〇	三	一一・三四	一一・三四	二〇・〇七	三・三三	八・一三
				二	二八・〇	一四四・九〇	三三・七〇〇	五・一四	五・八三	一〇・九七	四〇・四三				
				二	一八三・五	二九・三六〇	二六・一〇〇	八・五・一八	一〇・九〇	一九・三三	六五・九六				
				三	一八三・五	二九・三六〇	二六・一〇〇	六・二八八	六・三九	六・九六	一三・三五	四九・六三			
				一	五二・五	八・四〇〇	八・〇〇〇	一・六〇〇	一・六〇	一・九六	三・五六	一一・四四			
第三回 京都	計	十一月一日	木	芭蕉棍	一	五二・五	八・四〇〇	十一月十六日	十一月十六日	八・〇〇〇	三三七・九〇	三三七・九〇	四五・五三	七八・三三	三四九・五九
					一	五二・五	八・四〇〇	三三七・九〇	三三七・九〇	四五・五三	七八・三三	三四九・五九			
					一	五二・五	八・四〇〇	三三七・九〇	三三七・九〇	四五・五三	七八・三三	三四九・五九			
					一	五二・五	八・四〇〇	三三七・九〇	三三七・九〇	四五・五三	七八・三三	三四九・五九			
					一	五二・五	八・四〇〇	三三七・九〇	三三七・九〇	四五・五三	七八・三三	三四九・五九			

備考	第四回東京		第五回東京		第六回東京	
	三十二日	三十一日	三十一日	三十一日	三十一日	三十一日
目録	目録	目録	目録	目録	目録	目録
魚種	魚種	魚種	魚種	魚種	魚種	魚種
数量	数量	数量	数量	数量	数量	数量
金額	金額	金額	金額	金額	金額	金額
鮪	10	10	10	10	10	10
計	168.00	168.00	168.00	168.00	168.00	168.00
黄肌鮪	3	3	3	3	3	3
黒皮棍	4	4	4	4	4	4
計	704.00	704.00	704.00	704.00	704.00	704.00
黄肌鮪	8	8	8	8	8	8
黒皮棍	1	1	1	1	1	1
計	495.00	495.00	495.00	495.00	495.00	495.00
計	633.00	633.00	633.00	633.00	633.00	633.00
計	996.60	996.60	996.60	996.60	996.60	996.60
計	1,923.55	1,923.55	1,923.55	1,923.55	1,923.55	1,923.55
計	3,071.00	3,071.00	3,071.00	3,071.00	3,071.00	3,071.00
計	3,833.55	3,833.55	3,833.55	3,833.55	3,833.55	3,833.55

備考 一回二種以上ノ魚ヲ輸送セル場合ノ魚種別運賃外掛ハ各魚種ノ受入重量ニ依リ按分算出セリ

荷造費

本年度ノ荷造費用ヲ計算スレバ左ノ如シ。

箱 品名 數量 金額 摘要  
 一個 三圓三十九錢

アムペラ 三枚 二十一錢  
 吹 一枚 十五錢  
 氷 一玉二六 二圓二十六錢  
 繩 八斤 三十二錢  
 棧橋マデ運賃 五十錢  
 人夫賃 五十錢  
 計 七圓三十三錢  
 十五玉ヲ以テ一噸トス

但シ一箱ニ對スル魚收容量ハ平均百九十斤ナルヲ以テ受入原料百斤當リ荷造費ハ三圓八拾六錢ナリ箱代ハ其寸法ニ依  
 リテ多少異ナルモ大體ノ標準トシ尤モ使用ニ適セルモノノ製作費ハ左ノ如シ

品目	摘要	數量	單價	金額
橫板	杉六分板十二枚間	六枚	一八三 <small>圓</small>	一、一〇 <small>錢</small>
ツマ板	"	二枚	一八三	、三七
蓋底板	杉六分板十四枚間	八枚	一四〇	一、一二
隅當木	棧十六本	一本	一二〇	、一二
帶	杉六分板十四枚間	二枚	一四〇	、二八
釘	一寸二分	一斤		、一五

工 賃

計

運 賃

一八六

二五

三、三九

運賃配達料其他諸掛平均左ノ如シ

送 先

箱一箇ニ對シ

魚百斤ニ對シ

東 京

一三、<sup>円</sup>五<sup>銭</sup>

七、<sup>円</sup>一<sup>銭</sup>三

京 都

七、三八

三、八八

結 果

本年度、試験品中鮪ハ魚體一般ニ小型ナリシ爲メ高値ヲ示サズ且ツ京都ハ御大禮ノ際ニシテ需要増加ヲ來シタルベキモ入荷モ亦多ク不振ナリキ。

東京ニ於テ冬期ハ相當ノ價格ヲ維持シ注意シテ行フトキハ採算立ツベキ見込アリ、然レドモ本年度ハ一月下旬ニ於テ各地豊漁入荷多ク且ツ魚小型ナリシ爲メ低廉ナリキ。

### 冷蔵庫ノ經營

一、趣 旨

本場冷蔵庫ハ前年度ヨリ繼續運轉シテ鯉節製造原料ノ冷蔵試験、とんほしび油漬原料ノ冷蔵及凍結保存試験、輸送用鮪、梶木等冷蔵試験ヲ施行シ傍ラ當業者ノ依頼ニ依リ無料ニテ漁業用餌料、梶木、鮪、まち等一般鮮魚ヲ保管セリ。