

出スルハ品質ノ保全改良上效果大ニシテ整價ヲ高メル所以ナルガ如シ。

(2) 鯉肉煮熟ノ場合ニ於ケル肉内溫度ニ就テハ雄節重量二〇七匁肉内、最初ノ溫度二四度及二五度ナルトキ肉内九五度ニ達スルニ一時間五分及四〇分ヲ要セリ。

(3) 作業時間調査ニ依リテ鯉節削裝作業ハ其ノ作業手順ノ統一若シクハ熟練ノ程度ニ因リテ出來高ニ甚シキ相違アリ、且ツ現在ニ於テハ熟練セルモノニアリテモ不用動作ニ相當ノ時間ヲ徒費シツツアルガ如シ、依ツテ今後之方研究ヲ進メテ作業ノ能率ノ増進ヲ計ラントス。

鮮魚冷藏輸送試験

一、趣 旨

從來本縣産鮪、旗魚等鮮魚ヲ大阪或ハ鹿児島等ニ輸送シ販賣ノ試ミヲナシタル者無キニ非レドモ多クハ鮮度保持上困難ヲ生ジ收支相償ハズ、尙多大ノ望ヲ殘シテ已ムナク中絶セリ、本場ニ於テハ大正十四年度試験船琉球丸ノ漁獲セル旗魚ヲ大阪ニ輸送試賣セルコトアリ、其ノ結果ハ當時魚價ヲ那覇市場普通相場一斤二十錢ニ見積ルトキハ不採算ニ了レリ、然ルニ大消費市場ニ鮮魚輸送ノ途ヲ開クハ本縣水産業開發上緊要ナル事ニ屬スルヲ以テ本場冷藏庫ノ竣工ト同時ニ本試験ニ著手セリ。

二、時期並ニ場所

昭和二年十二月ヨリ三年二月ニ至ル間本場ニ於テ冷藏及ビ荷造ヲナシ東京、大阪及京都ニ輸送試賣セリ。

三、試験方法大要

試験資料ニハきわだ、めばち、かぢき（赤皮及黒皮）めかぢき（方言つん）及ひめだい（方言まぢ Pristipomoides siebdti (Bleeker)）ヲ使用スルコトトシ、當業者ヨリ購入セル漁獲及圖南丸ノ漁獲物ヲ水揚ノ都度冷蔵庫ニ冷蔵保存シ置キ三回ニ互リテ東京其他ニ輸送試賣セリ、但シ鯖類ハ凍結セシムルコトナク冷蔵シ箱詰トシ旗魚類ハ多ク凍結セシメぐれ一サシテ保存シ荷造ハ籠巻トナセリ。

第一回輸送試験

昭和二年十二月十四日ヨリ二十一日ニ至ル間きわだ二尾、めばち一尾、かぢき四尾、ひめだい七七七斤ヲ購入シ其ノ都度冷蔵庫ニ入庫シ置キ十二月二十五日那覇出帆ノ天草丸便ヲ以テ東京共同水産販賣所へ輸送シ試賣ニ付シタリ、但シひめだいハ七七七斤ノ中三九七斤ヲ東京送リトシ三六七斤ヲ那覇市内ニ於テ一斤二十八錢ニテ試賣セシガ冷蔵中十三斤ノ目減リアリ。

原料ノ處理及保存方法 きわだ及めばちハ購入後直チニ鰓及内臓ヲ除去洗滌シ冷蔵庫ニ入レ華氏二十八度乃至三十三度ニテ凍結セシムルコトナク保存セリ。

かぢきハ脱腸洗滌後冷蔵庫ニ入レ二十八度乃至三十三度ニテ一晝夜冷却シタル後凍結室（空氣凍結）ニ入レ零下十五度乃至二十度ヲ以テ凍結セシメコレニ數回ぐれ一サヲ施シタル後十度乃至零下五度ニ於テ保存セリ「まぢ」モ旗魚ト同様ニ處理セリ。

荷造方法 鯖三尾ハ厚七分松板製幅一尺八寸深サ一尺六寸長六尺ノ箱ニあんぺラヲ敷キ碎氷ト共ニ魚ヲ詰メ蓋付繩掛セリ。

かぢきハ各一尾宛腹腔ニ碎氷ヲ詰メ麻袋ニ枚及藁こも二枚ニテ包ミ竹籠ニテ巻キ繩掛セリ「ひめだい」ハびーる空箱ニ碎氷ト共ニ詰メ蓋付繩掛セリ。

輸送方法 本場ヨリ馬車ヲ以テ那覇港棧橋ニ送り十二月二十五日午後二時天草丸氷室ニ積込ヲナセリ、但シ同船氷室ハ從來使用セルコトナク室溫外氣ト同溫ナリシヲ以テ前日午後ヨリ豫メ氷五玉ヲ入レ室溫ノ低下ヲ計レリ、其後本船ハ午後四時出帆十二月二十八日午前中神戶港著同日午後六時冷蔵貨車ニ積換ヘ二十九日夜半東京著、三十日朝東京築地河岸魚市場共同水産販賣所ニ於テ本縣物産販賣斡旋所長及魚市場々長並ニ同調査係長立會檢査ノ上試賣セラレタリ。

試賣ノ結果 其ノ結果ニ就キテハ其ノ實情ヲ詳ナラシムルタメ便宜共同水産販賣所及物産販賣斡旋所長ノ報告ヲ其ノ儘掲載セントス。

△共同水産販賣所報告

昭和二年十二月三十日付

拜啓益々御隆昌奉賀候陳者二十五日御案内被下候試験輸送鮮魚豫定ノ運本朝入荷致候間早速貴縣物産販賣斡旋所長吉原勤氏及ビ當市場々長立會ノ上直ニ販賣致候處大略左記ノ通ニ御座候

一、試験輸送品種

黄肌鮪二尾、目鉢鮪一尾入、一函

黒皮梔木一尾入簾卷三個、眞梔木一尾入簾卷一個

まち魚びーる函五個

合 計 十個

一、入荷日時 昭和二年十二月三十日午前五時。

一、著荷造模様 總テ箱、簾卷共荷造完全ニテ亂箱ナシ。

一、氷殘存量 各箱共氷ノ殘存充分ニテ簾卷モ亦魚體ノ周圍ニ二、三分厚サニ氷ノ殘存スルヲ見タリ。

一、品質 各魚共外見非常ニ宜敷鮮魚トシテ相當立派ナルモ、肉色紅色ヲ呈セズ薄桃色ナルガ爲刺身物トシテ價值ヲ減殺ス、此ノ缺點ハ漁獲後直ニ内臟總等ヲ除去シ氷ヲ充分ニ使用スルカ或ハ冷蔵庫ニ保管スルトキハ魚體ヲ凍結セザル程度ニ溫度ヲ保持スルコトニ注意スルコトニ依リ除去シ、充分紅色ヲ保存シ得ルコトト思フ。

一、比較 此日同時ニ臺灣高雄產鮪ト小笠原產鮪ト入荷セシヲ以テ貴地產ト並列シ品評スルコトヲ得、非常ニ參考トナレリ。

(イ) きはだ鮪臺灣產ハ大函ニ入レ氷詰トシ貴地產荷造法ニ差異ナキモ中身眞紅ニシテ品位最モ宜シク小笠原產ト貴地產ハ品位略同様ニテ肉色薄シ。

(ロ) 梶木ハ眞梶木ノ中ニ赤色ト白色トノ二種アリ、赤色高價ニシテ白色之ニ次ギ何レモ大形ノ程高價ニシテ小形程安値ナリ。

今回ノ梶木ハ眞梶木中赤ナルモ何分小形ナル爲大形ノ高價ニ及バズ。

(ハ) 黒梶木ハ大形ニテ相當ノ品

一般ニ梶木ハ保存ニ堪ヘ得ル品ニテ臺灣物小笠原物共ニ大差ナシ。

(ニ) 目鉢鮪ハ黃肌鮪ノ如ク小笠原ト大差ナシ一般ニ大形物高價ナリ。

(ホ) まち魚、折々小笠原及伊豆七島ヨリ入荷シ最高十貫匁二十圓位最低十圓位ナリ。

今回貴地物ハ相當ニ品質良ク色澤モ至極良好ナリ。

一、價格 十貫匁ニ對シ左記ノ通りナリ。

| 品名 | 尾數 | 正味 | 單價 | 金額 |
|-------|----|--------|--------------------|---------|
| 目鉢 鮪 | 一 | 一一、〇〇〇 | 四〇、〇〇 ^甲 | 四四、〇〇〇 |
| 黃肌 鮪 | 二 | 二三、五〇〇 | 四五、〇〇 | 一〇五、〇〇〇 |
| 黒皮 梶木 | 二 | 三六、二〇〇 | 二七、〇〇 | 九七、七四〇 |
| 黒皮 梶木 | 一 | 二三、一〇〇 | 三二、〇〇 | 七三、九二〇 |
| 赤 梶木 | 一 | 八、九〇〇 | 三五、〇〇 | 三一、一五〇 |
| まち 魚 | 五匁 | 五六、〇〇〇 | 一六、〇〇 | 八九、六〇〇 |
| 合計 | | | | 四四二、一六〇 |

右金額ヨリ口錢七分(參拾圓九拾五錢)ト運賃六拾貳圓九拾六錢也及び配達賃九圓、合計壹百貳圓九拾壹錢差引致候

一、本日ノ市況 年末殊ニ正月物ノ仕入時期ナルト青森、北海地方吹雪ノ爲入荷薄、近海モ比較的入荷少ク殊ニ刺身物拂底ノ折ニテ相當ノ好人氣、何魚共賣行良シ。

今後ノ希望

(イ) 今回ノ成績ハ非常ニ良結果ニテ有望ノ事業ナレバ引續キ御送荷致サレ度シ。

(ロ) 魚體ハ成ルベク大形ヲ選ビ御送荷セラレ度シ。

(ハ) 鮪ハ冷凍セズ氷藏箱詰トセラレ度シ。

(ニ) 臺灣物モ三月中頃迄ハ好成績ニテ相當利益ヲ有スルモ暖氣増スニ從ヒ危險ナレバ一月、二月中ニ送荷被致度。

△沖繩縣物産販賣東京幹旋所ノ報告

昭和二年十二月三十日付

試賣ノ鮮魚昨二十九日夜半著荷仕候

本朝東京市魚市場々長並ニ調査係長立會ノ上全部検査致候

荷造輸送完全申分ナシ

相場只今電報ノ通ニテ

| 品名 | 皮(十貫建値) | 大 | 小 |
|----|---------|-------|-------|
| 黒 | | 三五、〇〇 | |
| 同 | | | 二六、〇〇 |
| ま | かぢき | | 三三、〇〇 |
| き | はだ | | 四二、〇〇 |
| め | ばち | | 三五、〇〇 |
| ま | ち魚 | | 一五、〇〇 |

以上ノ見當方本朝ノ建値ニ有之候

概シテ相場年末刺身物品薄ニテ氣配良好、市場發行ノ相場日報ニヨリ關西物、臺灣物ト比較シテ相當ト存候。

二月頃迄ニ品有之候ハバ繼續シテ御出荷仰ギ度趣ニ有之候。

當市場ニテ本朝臺灣物、小笠原物ト沖繩物三者比較品評致候處臺灣物ハ四尾箱詰トシテあんべらト藁トニテ詰メタルヲ以テ切口ノ肉ノ色鮮紅色ヲ呈シ最モ好評ニ候沖繩物及小笠原産ハ冷凍品ト同様肉色脱セテ外觀大ニ劣リ居候。

今後出來得ベクバ箱詰（氷詰トナシ）ニテ一度試験相成度候籐卷ノ節ハ周圍ニ太キ竹ヲ五六本入レ肉ノ折レザル様ニスルコト必要カト存候胸切ニシタル時往々肉ノ放レタル所ヲ見ラレ刺身用ニ甚シク品質ヲ落スコト有之由ニ候まぢきハ今少シ大物喜バレ本朝市價大物ハ四十五圓以上ノ相場ヲ保居候。

第二回輸送試験

昭和三年一月四日及九日兩日ニ購入セル原料きはだ八尾、めばち一尾、かぢき一尾ヲ冷蔵庫ニ保存シ同月十二日出帆ノ臺北丸便ヲ以テ東京及大阪ニ輸送試賣セリ。

☞ 試験資料處理方法ハ前回ト同様ナルガ鮪輸送用木箱ノ寸法ヲ變更シ、尙箱内ニハ菰ヲシキタリ。

一 輸送方法ハ臺北丸甲板積トナシ覆ヲ施セリ、同船ハ十二日午後四時那覇港ヲ出帆十五日午前神戶ニ入港セリ、東京積送分ハ同地ニテ陸揚冷藏貨車ニ積換ヘ十七日午前五時著十八日朝賣トナセリ、大阪試賣ノ分ハ十五日午後五時大阪入港後直ニ特別發動船ヲ以テ午後八時市場ニ配達十六日朝賣トナレリ。

試賣ノ結果

試賣ノ結果ニ就テハ便宜左ノ通試賣地ヨリノ報告ヲ掲載スベシ。

● 一月十二日東京積送品ニ對スル批判

△共同水産販賣所ノ報告

昭和三年一月十八日付

拜啓益々御隆昌奉賀候

陳者第二回御試送ノ鮪三函昨朝入荷仕候へ共昨今近海ノ鮪漁有之且ツ關西ノ「大めじ」「小めじ」入荷致居候關係上前回入荷ノ時ヨリ一般ニ下落致居候殊ニ昨日ハ一寸不人氣ノ爲本日販賣致候農林省宮田技師モ立會臺灣高雄産鮪トモ比較致候左ニ今回ノ成績御報申上候

一、品種數量 きはだ鮪二尾入三函。

一、著販賣時 一月十七日午前五時著 十八日朝販賣。

一、荷造 荷造完全ニシテ氷モ充分ナリ、但シ今回ノ容器ニハ三尾入トスルモ品質保存上差支ナカルベク、運賃ヲ輕減スルダケ有利ナルベシ。

臺灣荷造ハ容器稍大ナルモ四尾入レニテ完全ニ到着ス。

一、處理 今回内臓ヲ除去セシハ至極適法ニテ稍々外見ヲ損スルモ肉質及肉ノ色合宜敷好評ナリ、但シ内臓除去ノ際多少肉質ヲ傷ケタル憾ミアリ。

一、價格 六尾正味七十四貫三百匁二三、五替

百七十四圓六十一錢 内口錢七分十二圓二十二錢

運賃三十四圓十二錢 配達賃六圓

差引金百二十二圓二十七錢

一、臺灣トノ比較 本日入臺灣きはだ鮪ハ内臓ヲ除去セザルモノニシテ魚體ノ大サハ大差ナシ。

色 澤 肉 質 單 價

沖 繩 産

稍々可

可

一三、五〇^円

臺 灣 産

可

稍々可

一一、〇〇

参 考

(イ) 一函三尾入トシテ可ナリ但シ三月頃ニハ氣候ノ關係上ニ尾入トシテ氷ヲ多量ニ入レル必要アラン。

(ロ) 内臓除去ノ目減ト賣値約一割高ノ經濟上ノ利益關係ハ尙一層研究ヲ要スルモ、大體遠距離輸送ニハ肉質保持上

内臓除去ノ方法ヲ可トスベク殊ニ二月下旬以後ハ氣候ノ關係上必ズ内臓ヲ除去スル必要アリ。 以 上

▲沖繩縣物産販賣東京幹旋所報告

昭和三年一月十八日付第二回鮮魚試賣報告

十六日 神戸大森組ヨリ鮮魚積荷ノ報著

十七日 著荷三函故障ナシ

市場不況ノ爲入庫

十八日 朝ノ市場ニ掛ク

きはだ二尾入二箱

數日來ノ不況ノ爲十貫二十三圓見當詳細ハ後報

市場狀況月末人氣一般ニ不況ナルニ近海まぐろ、かぢき類焼津産めばち、大めじ等ノ入荷多量ニアリ臺灣ノきはだハ

丁度三十四日前ヨリ入荷薄。

現品検査スルニわた抜キシアリ氷モ充分存シ著荷状態ハ上々ナリ。
但シわた抜多少不慣レノ形跡アリテ魚體ヲ少シク損傷セル模様ナリ。

荷造六本ハ二箱ニテ充分ナラン、試験ノ爲充分嚴重ニ氷モ多ク詰ムル關係上三箱ニ詰メタルモノナランモ販賣用トシテハ三本詰メニテ宜シカラン。

其ノ主旨運賃關係ニアリ。

本朝農林省ヨリ宮田技師モ來場シテ親シク實況ヲ調査セラレ候
但シ不況ノ爲當時値未ダ決定セズ。

以上

一月十九日付農林省宮田技師ヨリ注意事項ノ一、二
一、荷造ノ件

將來一箱三尾入トスルコト考慮煩ハシ度シ。

二、外見及肉色

本品ハ内臟ヲ除去シアリ内臟アルモノニ比シ外見悪シキ爲メ一本賣ニスベキ小物ハ冬期ハ内臟ヲ除去セザル方宜シカルベシ、但シ今回著荷ノ分ハ別ニ差支ヘナシ將來割載ノ方法ヲ充分注意セバ可ナリ。

肉色ニ就テハ最初當業者ハ内臟割載ノ結果外見ハ悪シキニ因リ肉色モ必ズ悪シキナラント觀察セシ如キモ小生ハ内臟ハ出來得ル限り除去スベク、肉色モ除去セル方理論上可ナル筈ト述ベシガ其ノ後切斷シテ批評ヲ求メタルニ臺灣産ヨリ良好ナリキ。

●大阪積送品ニ關スル批判

▲沖繩縣物産販賣大阪幹旋所報告

昭和三年一月十八日付冷蔵移出鮮魚試賣ニ關スル件

彙ニ御依頼相成候首題ノ件別紙ノ通御了知相成度候

追而荷造費等ノ精算ニ依リ經濟的採算成績御一報ヲ煩度候

代金ハ後便送付ノコト

冷蔵移出鮮魚試賣成績

一、出荷者 沖繩縣水産試驗場

二、委託問屋 大阪市雜肴場小徳商店（店主井上藤四郎）

三、著荷期 昭和三年一月十五日午後五時入港

特別發動船ニテ午後八時市場著

四、販賣時期 同月十六日午前五時

五、荷造

甲 函（二尾入） 缺點ナシ

乙 函（二尾入） 缺點ナシ 共ニ頭付腹ヌキ

丙 簀卷（二尾入） 缺點ナシ

但シ寒中ハ此裝置ニテ可ナルモ稍暖氣ヲ増スノ候トナレバ箱詰ヲ安全トス、血合ヲ撤去此部ニ氷ヲ詰メルコト。

六、氷ノ殘存量

甲 函 八百匁 著シク減ゼルヲ認ム

乙 函 二貫目

丙 簀 卷 殆ンド原量ト認メラル

七、魚種ノ重量ト價格

甲函冷蔵魚きはだ正味 十五貫四百匁 單價 四一、〇〇 總價 六三、一四

乙函冷蔵魚めばち正味 九貫二百匁 單價 三〇、五〇 總價 二八、〇六

丙簀卷冷凍魚黒皮かぢき 七貫二百匁 單價 二六、五〇 總價 一九、〇八

八、魚種ト價格

めばちハきはだ(絲しび)ニ比シ價三割方安キヲ普通トス(肉質ベタ々食味劣ルニ依ル)

黒皮かぢきハまかぢきニ比シ三割内外安キヲ普通トス(肉質ベタ々脂肪少ク味劣ルニ依ル)

大型物ト小型物トハ著シク値開ヲナスモノニシテ十貫匁以上ハ十五貫匁以上トハ約一割、十貫匁以下トハ尙一割以上トス。

大阪市ニテハ冷凍魚ハ歡迎セラレズ、從ツテ五割内外ノ値開ヲナス場合少カラズ刺身トシテ肉質崩レ易ク崩レテ水分浸出シ容器ニ水ノ溜ルコトアリ焼物トシテハぶりノ如キハ此限りニアラズ。

九、品質ノ批評ト他地方産トノ比較

魚體ハ何等異狀ヲ認メズ鮮魚トシテノ形態ヲ良ク存シ、肉質善良色澤固有ノ特性ヲ現ハシ缺點ナシ。

此際臺灣物ノ入荷アリ同時ニ販賣セシモノト比較セシニ外形ニハ差異ナキモ肉質色澤ハ本縣遙ニ優位ニシテ賞讃ヲ

博セリ。

同時ニ鹿兒島物アリシモ本日ノ貨物ハ殆ント下位ニテ比較スベキニアラズ。

十、市況

本日ハ品薄ニテ好況ナリシテ喜ブ。

十一、販賣價格ト手取金

賣上代金 百四十七圓六十八錢。

内

販賣手敷料 七、三八

本船運賃 四、二八

特別發動機船代 〇、九五

ハシケ配達賃 二、一〇

計 一四、七一

差引手取金 百三十二圓九十七錢

十二、結論

今回輸送セラレシ冷蔵鮮魚ハ外形肉質共ニ良好少シモ欲陷ヲ認メズ、市場ニ歡迎セラレ入荷ヲ渴望セルノ狀況ニテ成績極メテ優良ナルヲ喜ブ。

第三回輸送試験

自三年一月十四日至二十一日間ニ於テ當業者ヨリ購入セルきはだ鮪十一尾、めばち三尾、かぢき一尾、めかぢき一尾及二月一日及二月八日陸上ゲセル指導船圖南丸漁獲物中ノきはだ四尾、めかぢき一尾、小めばち四尾、小きはだ(きめぢ)二尾ニ就キ冷蔵保存ノ上二月十二日出帆ノ天草丸ニ積込ミ東京、大阪及京都ニ輸送シ試賣ニ付シタリ。

試験資料處理及冷蔵荷造方法 鮪及めかぢきノ處理及保存方法ハ前回ト同様ニ行ヒタリ、かぢきハ之ヲ凍結セシムルコトナク鮪ト同様ニ冷蔵シ東京ヘハ箱詰メ大阪ヘハ籐卷トシテ發送セリ、但シ木箱寸法ハ少シク大ニナセリ。

輸送方法 天草丸氷室ニ二月十一日氷五玉ヲ入レ置キ二月十二日午後二時鮮魚積込テナシ午後四時出帆シ、東京及京都積送品ハ神戸著ノ上冷蔵貨車ニ換ヘシガ二月十七日東京ニ著セリ、大阪積送品ハ天候ノ爲天草丸神戸ニ滯船セシ爲神戸陸揚後自動車便ニ依リ十五日午後八時市場ニ到着セリ、尙京都宛送品ハ二月十五日午後四時丹波口驛ニ到着セリ

試賣ノ結果

第三回輸送試賣品ニ關スル各地ノ報告左ノ如シ。

●大阪積送品ニ關スル批判

▲大阪斡旋所長報告

昭和三年二月二十九日付鮮魚試賣要項

一、出荷者 沖繩縣立水産試験場。

一、荷受人 大阪市雜喉場魚問屋(商號)小徳井上商店

一、著荷時刻 昭和三年二月十五日午後八時著（天草丸天候ノ爲入荷遅延シ當日ハ神戸滞泊シタルニヨリ同地ヨリ自動車ニテ陸送テナス）

一、販賣日時 翌十六日午前六時

一、荷造方法ノ批判 荷造及残氷ハ目下ノ氣候トシテハ不足ナキモ此先キ暖氣増ニツレ簀卷ハ不完全ナランカト思考ス。

一、品質ニ對スル批判 今回入荷ノ鮪かぢき、めかぢきノ肌悪シク眼ハ既ニ赤色ヲ呈シ從ツテ肉色モ鮮度ヲ失シ前回ニ比シ非常ニ品質劣レリ。

右ノ結果ヨリ考察スルニ輸送中ニ鮮度ヲ變化セシニ非ズ、那覇發送ノ際既ニ魚ノ鮮度宜シカラザリシニ非ラズヤト思惟ス、要スルニ本魚ハ漁場ヨリ著港迄ノ間ニ魚ノ保存法ニ氷ノ使用量少ク其鮮度劣リタルモノヲ冷凍セラレタルモノナルガ故ニ一層鮮度ヲ損シタルニ非ラズヤ、冷凍品ヲ冷蔵ニテ遠方ニ輸送スルハ新鮮ナル魚ヲ冷凍セシ場合ト雖モ好結果ヲ見ルハ難事ナリ。

一、市況 東海道焼津方面ヨリ入荷多量ヲ見タル爲相場下押状態ナリキ。

一、販賣費用 賣上金額ノ五分。

一、仕切金 別紙仕切書ノ通

●京都積送品ニ對スル批判

▲沖繩縣物産販賣大阪幹旋所長報告

二月二十九日付鮮魚試賣要項

一、出荷者 沖繩縣立水産試験場。

一、荷受人 京都市中央卸賣市場。

一、著荷時刻 昭和三年二月十六日午後四時一分丹波驛著。

一、販賣ノ日時 同年同月十七日午前五時五分。

一、荷造方法ノ批判 荷造ハ稍々完全ナルモ容器大ニ失シ輸送中仲繼取扱ニ困難ナランカト思考ス。

一、氷ニ關スル件 當時ノ季節トシテハ完全ナルモ氷ノ殘存量餘リニ多キ嫌アリ。

一、魚種別ノ目方

め ぼ ち 一本 十五貫三百匁

き は だ (イトシビ) 二本 一、十二貫六百匁
二、十三貫六百匁

一、魚種別賣上代金

め ぼ ち 單價十貫 十九圓ヅツ 金二三圓三七錢

き は だ 同 十八圓ヅツ 金四七圓一六錢

一、品質ニ對スル批判(他地方物ト比較對照)

當市場入荷澁岡縣燒津積及三重縣尾鷲同長島日向地方、土佐地方物ニ比シ今回ノ分ハ品劣レル憾アリ。

一、市況 十四日以來引續キ日々一割内外ノ下落ヲ見タリ要スルニ入荷潤澤ナリシニ原因セリ。

一、販賣費用 手数料賣上金額ノ一割ヲ申受ク。

一、仕切金 六十三圓四十七錢 (運賃諸掛を引去リ二月二十日
送金濟のこと)

一、結論 從來臺灣ヨリ屢々當市場へ入荷セルヲ見ルニ遠方ナルガ故ニ品質ニ著シキ優劣アリ、從ツテ値段段モ不同甚シク貴地モ同様ノ關係アルヲ免レズト思考セラレ今後暑氣ノ候ハ一層危険ナルガ如シ。

本日入荷ノモノハ品質中ノ下位ナリキ。

◎東京積送品ニ對スル批評

▲共同水産販賣所報告

昭和三年二月十八日付

拜啓御隆昌奉賀候

陳者今回御試送ノ鮮魚三箇昨十七日入荷仕候處各地ノ縮類相當入荷ノ場合ニテ品質前回ニ比シ稍々劣リ居リ、且ツ小形ニ候間賣口餘リ宜シカラズ本日取詰メ左記ノ通御仕切致候間御報知申上候

左記

一、入荷日 二月十七日

一、販賣日 二月十七日、十八日

| 品名 | 尾數 | 重量 | 單價 | 金額 |
|------|----|--------|-------|--------------------|
| まかぢき | 一 | 八、二〇〇 | 二〇、〇〇 | 一六、〇〇 ^四 |
| めかぢき | 一 | 一四、五〇〇 | 一五、〇〇 | 二一、七五 |
| きはだ | 四 | 四二、七〇〇 | 一八、〇〇 | 七六、八六 |
| 小めばち | 四 | 一九、三〇〇 | 一三、〇〇 | 二五、〇九 |

き・めじ 二 五、四〇〇 一三、〇〇 七、〇一一
 合計 一二 一四七、一二

一、商況 例年稀ナル暖氣ノ爲市内ノ賣行餘り宜シカラズ、殊ニ選舉騒ノ爲却ツテ幾分賣口ヲ減ズ、千葉縣ノまかぢき臺灣ノきはだ、まかぢき、土佐ノびんなどが等入荷相當アリ。

一、比較 容器完全ニシテ氷充分殘存スめかぢき簾巻キ完全ナル荷造ナリ、前回ニ比シ品質稍劣レルハ積出前ニ既ニ幾分品劣リセシモノナランカ、同品質ニシテ大形モノナレバ十貫まかぢき二十三圓、きはだ二十三圓、めばち十六圓位ナリ。

容器ト魚ト尾數モ至極適當ト思ハル。

四、結果ノ吟味

(1) 重量ノ變化

きはだハ鰓及内臓ヲ除去セル爲メニ約七%ノ重量ヲ失ヒ販賣重量ハ原料ニ對シテ平均八九、六%ニ當レリ。

きはだ重量表

| | | | | | | | |
|------|--------|-------|--------|-------|------|--------|-----|
| 丸掛重量 | 九八・〇〇斤 | 腸抜後重量 | 九一・〇〇斤 | 荷造時重量 | 販賣重量 | 百分率 | |
| | | | | | | 腸抜後 | 販賣時 |
| | | | | | | 九三・〇〇% | % |
| | | | | | | | % |

| | 小計 | 小計 |
|---|---------------------------|--|
| 一一二・五〇 六七・〇〇 一〇一・〇〇 一〇六・五〇 七三・五〇 九七・〇〇 七五・〇〇 八三・五〇 | 一七一・〇〇 六四・〇〇 一〇七・〇〇 | 五〇九・五〇 六九・〇〇 七六・五〇 五九・五〇 一一一・〇〇 八五・五〇 |
| 七六・〇〇 六九・〇〇 八八・五〇 六九・五〇 | | 四七七・〇〇 六三・〇〇 七三・〇〇 五六・〇〇 一一二・〇〇 七九・〇〇 |
| 一〇二・五〇 六〇・〇〇 九二・〇〇 九八・〇〇 六八・〇〇 八七・〇〇 六七・〇〇 七六・〇〇 | 一五五・〇〇 五八・〇〇 九七・〇〇 | |
| | 一五三・五〇 五七・五〇 九六・〇〇 | 四六四・〇〇 |
| 九一・〇〇 九二・〇〇 九一・三〇 九四・五〇 | 九〇・七〇 九〇・七〇 九一・六〇 | 九二・五〇 九二・五〇 九四・一〇 九五・五〇 九一・三〇 九三・五〇 |
| 九一・二〇 八九・五〇 九一・〇〇 九二・〇〇 九二・五〇 八九・七〇 八九・五〇 九一・〇〇 | | |
| | 八九・七〇 | 九一・〇〇 |

かぢき及めばちニ就テハ試料個數少ク正鵠ヲ得難キモ本試驗結果ハ左ノ如シ。

かぢき及めばち重量表

| 平均 | 小計 | | | | | 小計 | | | | | 小計 | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|--------|--------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 二九二・〇〇 | 九七・〇〇 | 六七・〇〇 | 六一・〇〇 | 六七・〇〇 | 一八〇・〇〇 | 九四・〇〇 | 八六・〇〇 | 八六・〇〇 | 八六・〇〇 | 八二八・五〇 | 一一三・〇〇 | 一一三・〇〇 | 一一三・〇〇 | 一一三・〇〇 |
| | | | | 六二・〇〇 | | | 八八・〇〇 | | | | | | | | |
| | 九〇・〇〇 | 六二・五〇 | 五五・〇〇 | 六一・〇〇 | 一六六・〇〇 | 八六・〇〇 | 八〇・〇〇 | 八〇・〇〇 | 八〇・〇〇 | 七五三・〇〇 | 一〇二・五〇 | 一〇二・五〇 | 一〇二・五〇 | 一〇二・五〇 | |
| 二六八・〇〇 | | | | | 一六四・〇〇 | | | | | 七三七・〇〇 | | | | | |
| 九三・二〇 | | | 九三・五〇 | 九四・〇〇 | | 九三・六〇 | | | | | | | | | |
| 九一・三〇 | 九二・〇〇 | 九二・八〇 | 九三・四〇 | 九一・〇〇 | 九二・二〇 | 九一・五〇 | 九三・〇〇 | 九三・〇〇 | 九三・〇〇 | 九一・〇〇 | 九〇・八〇 | 九〇・八〇 | 九〇・八〇 | 九〇・八〇 | |
| 八九・六〇 | 九一・八〇 | | | | 九一・〇〇 | | | | | 八九・〇〇 | | | | | |

| 魚種 | 丸掛重量 | 腸拔後重量 | 荷造當時重量 | 販賣重量 | 百分 | |
|------|--------|--------|--------|--------|--------|-----|
| | | | | | 腸拔後荷造時 | 販賣時 |
| かぢき皮 | 一一六・〇〇 | 一一六・〇〇 | 一一六・〇〇 | 二二六・〇〇 | | |

| 計平均 | 同 | 同 | め げ ち | 平 均 | 同 | 同 | 同 | 同 |
|--------|-------|-------|-------------|--------|-------|-------|--------|--------|
| 一五九・〇〇 | 五四・〇〇 | 五四・〇〇 | 五一・〇〇 | | 五六・〇〇 | 五七・〇〇 | 一四八・五〇 | 一五一・〇〇 |
| 一三九・〇〇 | 四七・〇〇 | 四七・〇〇 | 四五・〇〇 | | | | 一三九・五〇 | 一三九・五〇 |
| | | | | | 五二・〇〇 | 五〇・五〇 | | |
| 一三七・五〇 | 九二・五〇 | | 四五・〇〇 | | 五一・〇〇 | 四八・〇〇 | 一三七・五〇 | |
| 八七・五〇 | | | | | 九三・二〇 | | 九四・〇〇 | 九二・五〇 |
| | | | | | 九〇・七〇 | 八八・五〇 | | |
| 八六・五〇 | | | | | 九〇・五〇 | 九一・〇〇 | 八四・三〇 | 九二・六〇 |

即鰯内臓等ノ除去ニ依ル重量損失ハ何レモ一〇%以内ナリ。

依ツテ第二回輸送試験ノ際ニ於ケル東京試賣品ニ對スル批評ノ如ク漁獲後腸抜ヲナス時ハ品質良ク而モ價格ニ於テ一割内外ノ差アルヲ以テ經濟的ニモ利益トスル所ナルヲ知ルベシ。

(2) 荷造費

鮪類ヲ箱詰トスル場合ニ於テハ荷造費ハ原料代一割餘ニ當リ相當多額ヲ要シ、其ノ費用中最モ大ナルハ箱代及氷代ナリトス、故ニ箱ノ大サヲ適當ニ選擇シ買入時期ヲ選ビ原料代價ヲ低廉ナラシメ尙適當ナル小形魚類ト入レ合セスル等ノ點ニ就イテハ更ニ考究ヲ要スル所ナリトス。

尙本試験ニ於ケル荷造費ノ平均左ノ如シ。

荷造費

| ひめだい (方言まち) | かぢき | きはだ及 めばち | 木箱詰 一箇ニ付 魚百斤ニ付 荷造百分率 | 收容 | | 魚重量 | 荷造費 | | | | | |
|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------|---------------|----------------------|----------------------|---------------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|
| | | | | 尾數 | 尺 | | 竹 | 木箱 | ン モ、 ア ラ | 釘 麻袋 | 繩 | 水 |
| 一箇ニ付 魚百斤ニ付 荷造百分率 | 一箇ニ付 魚百斤ニ付 荷造百分率 | 一箇ニ付 魚百斤ニ付 荷造百分率 | 二、八 一、三五 | 二 一〇〇 | 三 〇〇 | 四、五〇 一、九五 五、八四 | 二、〇〇 〇、一二 〇、八八 | 三、〇〇 〇、一二 〇、四 | 一、九〇 〇、八五 二、六 | 二、四三〇 一、〇六〇 三、一、五 | 三、五〇 一、五一 四、五 | 七、七〇〇 三、三五〇 一、〇〇〇 |
| 一、〇〇 七九 | 一〇〇 一、〇〇 | 一〇〇 一、〇〇 | 一、〇〇 一、〇〇 | 四、五 一〇、二 | 二、七〇〇 〇、三〇 | 一、八〇 一、八〇 | 二、六〇 二、六〇 | 二、〇〇 一、二〇〇 | 一、二〇 一、二〇 | 一、一七五 二、二九九 | 二、二六 一、六五〇 | 一、二二〇 一、二二〇 |
| 四〇、〇 | 二九、〇 | 二九、〇 | 二、七〇〇 | 一、六八 | 二、二、〇 | 四一五 | 一、七五 | 二、二九 | 一、五三 | 二、二六 | 一、三、七 | 一〇〇 |

(3) 販賣手數料

東京 共同水産販賣所 賣上金高ノ七分
大阪 小徳商店 同 五分

(4) 運賃其他諸掛
 京都 京都生魚株式會社 同 一割

輸送運賃ハ荷造後皆掛重量百斤ニ對シテ平均ニ於テ東京三圓八十錢、大阪一圓十五錢、京都二圓八錢ノ割合トナル
 又魚種別ニ計算スレバ左ノ如シ、但シ諸掛中ニハ運賃配達賃其他通信料送金料等ヲ含ムモ之ハ僅少ナルヲ以テ其合計
 ニツキ茲ニハ荷造後皆掛重量ヲ各魚種別ニ荷造當時又ハ陽拔直後重量ニ按分シテ計算セリ。

魚種別運賃諸掛費

| 魚種 | 積送先 | 東京 | | | 大阪 | | | 京都 | | | 摘要 |
|-----|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| | | 第一回 | 第二回 | 第三回 | 第一回 | 第二回 | 第三回 | 第一回 | 第二回 | 第三回 | |
| きはだ | 原料百斤ニ付 | 七、三 ^円 | 二、三 ^円 | 二、六 ^円 | 四、二 ^円 | 箱詰 | | | | | |
| かぢき | | 五、五 ^円 | — | — | — | 籾巻 | | | | | |
| めばち | | 九、一 ^円 | — | 二、六 ^円 | 四、二 ^円 | 籾詰 | | | | | |

(5) 相場

輸送試賣鮮魚ノ各地相場左ノ如シ。

| 魚種 | 場所 | 一貫ニ付 | | | 一斤ニ付 | | |
|-----|----|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | | 第一回 | 第二回 | 第三回 | 第一回 | 第二回 | 第三回 |
| きはだ | 東京 | 四五・〇〇 ^円 | 二三・〇〇 ^円 | 一八・〇〇 ^円 | 七二・〇 ^銭 | 三七・五 ^銭 | 二八・八 ^銭 |
| | 大阪 | — | 四〇・〇〇 | 一二・五〇 | — | 六四・〇 | 二〇・〇 |

| | | | | | | |
|------------------|------------------|--------------------------------|----------------------------|-----------|------------------|--------|
| | | | | 同 (赤皮) | か ぢ き(黒皮) | |
| ひ め だ い | め か ぢ き | め か ぢ き (方言 ツン) | め ば ち | 東 京 | 大 東 京 阪 | 京 都 |
| 東 京 | 大 阪 | 東 京 | 京 大 東 都 阪 京 | 東 京 | 大 東 京 阪 | 京 都 |
| 一六・〇〇 | | | 四〇・〇〇 | 三五・〇〇 | 二九・五〇 | |
| | | | 二六・五〇 | | | |
| | 六・五〇 | 一五・〇〇 | 六・七五 一九・〇〇 | | | 一八・〇〇 |
| 二五・六 | | | 六四・〇 | 五六・〇 | | |
| | | | 四二・四 | | | |
| | 一〇・四 | 二四・〇 | 一〇・八 三二・〇 | | | 二八・八〇 |

(6) 相場ト手取金其他ノ關係

販賣市場ノ相場ヲ知リテ手取金ヲ概算スルコトハ妥當ナル原料買入値段ヲ窺知スル場合又ハ損益ヲ豫想スル場合ニ必要ナル方左ノ如キ方法ニテ近似的概算ヲ得ベシト思考ス。

$$(\text{十貫建相場}) \times 1.6 \times (\text{歩上り}) \times (\text{一口銭率}) - (\text{原料百斤ニ對スル運賃雜掛}) = (\text{原料百斤ノ手取金})$$

(原料百斤ノ手取金) — (原料百斤ニ對スル荷造費) — (原料百斤買入價格) — (間接費) — 歩止リ荷造費運賃諸掛及口錢率ハ魚種送先等ニ依テ異ルガ前掲ニ於ケル平均數ヲ基礎トシテ摘録スレバ左ノ如シ。但シ間接費ハ營業費ニ屬スルモノナレドモ本試験ニ於テ其數値ヲ知ルハ困難ナリ。

| 送先別 | 魚種 | 歩止リ | 口錢率 | 原料百斤ノ諸掛 | 原料百斤ノ荷造費 |
|-----|---------|-------|------|---------|----------|
| 東京 | き は だ | 〇、八九六 | 〇、〇七 | 七、三二 | 三、三五 |
| | め ま ち | 〇、八六五 | 〇、〇七 | 九、一〇 | 三、三五 |
| | ひ め だ い | 〇、九〇五 | 〇、〇七 | 五、五〇 | 一、六五 |
| 大阪 | き は だ | 〇、八九六 | 〇、〇五 | 二、六一 | 三、三五 |
| | め ば ち | 〇、八六五 | 〇、〇五 | 二、六一 | 三、三五 |
| | か ぢ き | 〇、九〇五 | 〇、〇五 | 一、九三 | 一、六五 |
| 京都 | き は だ | 〇、八九六 | 〇、一〇 | 四、二〇 | 三、三五 |
| | め ば ち | 〇、八六五 | 〇、一〇 | 四、一二 | 三、三五 |

但荷造費ニハ人夫賃ヲ含マズ

(7) 収支損益

本輸送試験ニ於テハ圖南丸漁獲物ヲ除キタル分ニ就キ購入原料八百七拾八圓貳拾參錢ニ對シ總支出高荷造費ヲ加ヘ

九百六拾七圓九拾參錢、此賣上金千八圓貳拾參錢トナリ荷造費、手敷料、運賃諸掛ヲ控除スルトキハ百八拾五圓八拾參錢ノ損失ヲ來セリ。

| 試驗 回次 | 送先 | 原料代金 | 荷造費 | 計 | 賣上金 | 手敷料 | | 手取金 | 損益 | |
|----------|----|---------|-------|--------|----------|--------|--------|-------|----|--------|
| | | | | | | 其他諸掛 | 手取金 | | 益 | 損 |
| 1 | 東京 | 三三・七二〇 | 二〇・六三 | 二五九・三三 | 四三二・六六 | 一〇三・二二 | 三三八・九五 | 七九・六二 | | |
| 2 | 同 | 一四二・六六〇 | 二〇・四二 | 一六三・〇七 | 一七四・六一 | 五三・六四 | 一一三・九七 | | | 四・一〇 |
| 2 | 大阪 | 九八・五五〇 | 九・五二 | 一〇八・〇六 | 一四七・六八 | 一四・七一 | 一三三・九七 | 二四・九〇 | | |
| 3 | 同 | 三三・四一〇 | 三〇・五三 | 三三三・九三 | 一七三・二四 | 三七・九三 | 一三三・二二 | | | 二七・六三 |
| 3 | 京都 | 七五・九〇〇 | 八・六四 | 八四・五四 | 七〇・五三 | 一七・六三 | 五三・九〇 | | | 三・六四 |
| 計 | | 八七・三三〇 | 八九・七〇 | 九七・九三 | 一、〇〇八・三三 | 三三六・二二 | 七八一・二〇 | | | 一八五・八三 |

尙魚種別ニ諸費用ヲ按分シテ比較スルトキハ左表ノ如シ。

| 魚種 | 回次 | 送先 | 原料 重量 | 原料 代金 | 荷造費 | 計 | 賣上金 | 手敷料 | 運賃 諸掛 | 手取金 | 損益 | |
|----|-----|----|----------|----------|------|--------|--------|-------|----------|-------|-------|------|
| | | | | | | | | | | | 益 | 損 |
| 東 | (1) | 東 | 一五・五 | 三六・八五 | 五・〇 | 四二・〇五 | 一〇五・七五 | 七・四一 | 一三・九九 | 八五・三五 | 四三・三〇 | |
| 同 | (2) | 同 | 五〇・九五 | 一四二・六六 | 二〇・四 | 一六三・〇七 | 一七四・六一 | 三三・三三 | 四〇・四三 | 一二・九七 | | 四・一〇 |
| 大 | (2) | 阪 | 一七・〇 | 四六・一七 | 五・七八 | 五二・九五 | 九二・三〇 | 四・五六 | 三三・〇 | 八三・一四 | 三二・一九 | |

| | | | | | | | | | | | | |
|------|-----|---|-----|---|-----|---|------|-----|-----|---|---|---|
| 小めばち | (3) | 同 | 一七〇 | — | 三三四 | — | 三五〇九 | 一七六 | 六九六 | — | — | — |
| 小きはだ | (3) | 同 | 四〇〇 | — | 九三 | — | 七〇三 | 四九 | 一九七 | — | — | — |

要スルニ本試験施行當時ニ於テハ鮪、旗魚等ノ漁獲極メテ少ク本場ハ鮪漁業奨励上比較的高價ニ原料ノ購入ヲナシ
 右ノ如キ欲損ヲ生ジタリ、但シ其ノ主ナル原因ハ第三回大阪積送品々質劣リ當時相場下押状態ナリシ爲賣價金二十錢
 ニシテ買入値段(金三十錢)ニ達セザルガ如キ結果ヲ來シタルニ在リ、而シテ要スルニ本試験施行ニ關シテハ今後改
 善ヲ要スベキ點尠カラズト雖モ原料買入ニ際シ那覇市ノ當時ニ於ケル普通相場きはだ一斤二十錢乃至二十三錢内外ノ
 普通相場ヲ以テ原料ヲ購入スルモノトセバ大體收支償フ見込ナリ。

(8) 原料處理

内臓ヲ除去シテ保存輸送ヲナセルモノ肉質良好ナリトノ結果ヲ得タリ。
 内臓除去ニ依ル重量損失ハきはだニ於テ約七%内外ナルモ、一割内外ノ値開キヲ有スルニ因リ除去スル方利多シ。
 腸抜キニ就キテノ注意事項ハきはだニ於テハ鰓蓋ノ所ヨリ腸ヲ抜キ腹部ノ切開ヲナサザルカ又ハ可及的切口ヲ短少
 ナラシムルヲ適當トシ、かぢきニアリテハ切口ハ稍長クセザルヲ得ザレドモ血合ヲ充分ニ除去スル必要アリ。
 保存法

(9) 第一回竝ニ第二回試験品ハ何レモ品質良好ナリトノ評ヲ得タルモ第三回輸送品ニ於テハ然ラズ。
 一般ニ鮪ハ勿論ナルガ旗魚ニ於テモ凍結セシメタルモノハ市場ニ於テ喜バレザルガ如シ、然ルニ本試験ニ於ケル如
 ク少シモ凍結セシムルコトナク單ニ冷蔵保存スル場合ニ於テハ二十日餘ニシテ既ニ鰓蓋等紅潮スル事實アリ、大阪試

實品ノ如キハ甚シク肉質ヲ損ジ長期ノ保存ニ耐エザルモノノ如ク觀取セリ、又一面凍結セシムル時ハ荷造ハ籐卷ニテ足リ凡テノ費用ヲ縮少セシメ、且ツ永ク腐敗ヲ防止スルヲ得ベシ、故ニ將來ハ凍結セシムルコトナクシテ長ク變質ヲ防グベキ冷藏方法ト凍結魚ニシテ不評ヲ來スベキ原因ヲ除去スル方法ニ就キテ研究ヲ必要トス。

(10) 荷造方法

箱詰荷造ニ於テ荷傷ミ其ノ他ノ缺點ナキヲ得タルモ木箱ノ寸法ニ就テハ、大型トスレバ收容量ヲ増シ經費ヲ減ズベキモ輸送上ノ不便ヲ生ズベク、小型トスレバ漸ク一、二尾ヲ入ルノミニシテ不經濟トナル點アリテ最初ヨリ考究セル所ナルガ本試驗ニ於テ用ヒタル箱ノ寸法容量價格等左ノ如クニシテ最後ノモノ比較的經濟的ナリト認メ得ベシ。

| 箱 | 寸法 | | | 容積 | 容 | | 一方當リ | 箱一箇價格 |
|-------------------|-------------------|-----|----------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------|
| | 市 | 深 | 長 | | 尾數 | 重量 | | |
| 一 ^尺 ・八 | 一 ^尺 ・六 | 六・〇 | 一七・二八 ^{立方尺} | 三・〇 ^尾 | 二四八 ^斤 | 一四・三 ^斤 | 四、五〇 ^錢 | |
| 二・〇 | 一・二 | 五・〇 | 一・二〇〇 | 二・〇 | 一八〇 | 一五・〇 | 五、〇〇 | |
| 一・八 | 一・二 | 四・二 | 一〇〇七 | 二・〇 | 一五八 | 一五・七 | 四、三〇 | |
| 二・〇 | 一・五 | 五・四 | 一五・一二 | 三・五 | 二九〇 | 一九・二 | 四、四〇 | |

籐卷荷造ニ於テハぐれーしんぐセシ薄キ氷層ヲ殘存シテ市場ニ到著セルガ如シ、依ツテ凍結魚ノ冬期ノ荷造法トシテハ此方法ニテ充分ナリト認メラル、夏季ニ於テハ猶研究ヲ要スベシ。

(11) 輸送ニ就テ

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メ得タリ。

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メタリ。

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