

昭和22年度業務報告

第一 漁 撈 部

1 漁場開発試験

イ、担当者 日比周利

ロ、研究従事者数 8名

ハ、実施研究の概要 時期別による遠州灘及び渥美沖の底棲魚族の分布状況を闡明する上に各種の資料を集めつゝあり。

ニ、収めた成果 分布状況調査の傍当業船をして優良漁場への誘導に努めたり。

渥 美 外 海

月 日	3.17	"	3.18	"	"	3.19	"	"	"	"	3.20	"		
調査時間	5.50 8.55	11.5 14.5	10.10 13.0	17.25 19.30	22.20 1.30	3.20 6.0	7.50 10.50	14.40 17.20	18.25 22.0	24.50 5.40	6.35 9.30	10.40 13.30		
天 候	晴	"	"	"	"	"	"	"	"	"	曇	"		
風 向、風 力	北西 I	北北西 5	北西 4	西南西 8	" 3	" 4	北北西 2	西南西 2	" 3	" 2	北西 2	"		
気 圧	773.0	776.0	775.0	775.0	770.0	770.0	769.0	774.0	774.0	771.0	773.0	772.0		
気 温	6.0	8.0	8.0	8.0	7.0	7.0	8.0	17.0	14.0	10.0	12.0	10.0		
表 面 水 温	10.0	13.0	10.0	10.0	12.0	10.0	12.0	15.5	18.0	15.0	15.0	14.0		
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	い か 類	kg 20		20	6.7					20				
	く る ま え び													
	あ か え び			kg 10		20	20		20	6.7		16		
	た い	尾 5												
	ひ ら め			尾 10						2		8		
	か れ い 類									尾 5		20		
	さ め		尾 10			5	3			2				
	ほ う ぼ う	尾 40	24											
	え そ	尾 600	150	300	300	300	90	90	450	24	450	90		
	こ ち													
	え い													
	か わ は ぎ													
	ふ ぐ 類			尾 35	70	140	50							
あ な ご								尾 228	46	152	152			
た こ														
い し も ち														

おこぜ																	
はも																	
めじ																	
貝類																	
ひめじ																	
かに																	
雑魚	kg 30															20	
あんこう	尾 17															2	6

伊 勢 海

月 日	1.19	"	"	"	"	2.5	2.6	"	"	2.7	"	"	"	2.8	
調査時間	7.10 8.40	9.55 10.0	11.45 13.30	14.30 15.30	16.30 18.0	7.5 9.15	6.0 8.0	9.35 11.0	11.55 13.20	6.5 8.50	9.55 11.30	12.25 14.0	15.0 16.30	6.15 8.25	
天 候	曇	"	晴	半晴	曇	半晴	晴	"	"	"	"	"	"	半晴	
風 向、風 力	北西3	"1	"1	"1	"3	北北西 1	北2	"	北1	"	"	"	"	"	
気 圧	767.0	767.0	766.5	767.5	768.5	764.0	764.0	764.0	764.5	764.0	765.0	765.0	765.0	766.3	
気 温	8.0	9.0	9.0	12.0	10.0	10.0	11.5	12.0	12.0	12.3	13.0	13.5	12.0	10.0	
表 面 水 温	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	11.0	10.5	11.0	11.0	12.0	11.0	10.5	11.0	8.8	
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	いか類	kg 10	10	6.7		10		6.7	5		10	10	10	6.7	
	くろまえび														
	あかえび														
	た い														
	ひらめ	尾 2		6	14	5	1							1	
	かれい類														
	さめ	尾 1		9		4		1			4	5	4	1	
	ほうぼう														
	えそ	尾 900	300	150	150	300	1,200	300	300	450	600	600	900	900	900
	こち														
	えい														
	きす	尾 47		170	100	500		250	500	500	250	500	500	250	250
	ふぐ類	尾 5			7	8	100	100	100			50	50	50	25
あなご															
たこ					匹 1	2									
いしもち								尾 250	330						
おこぜ															
はも															

めじ															
貝類															
ひめじ															
かに															
雑魚	kg 4	4	10	6.7	6.7	10	10	6.7	10	10	10	10	6.7	5	
あじ			尾 50	67					50						
あんこう	尾 1								1		1		1		

伊 勢 海

月 日	2. 8	"	"	2.26	"	"	2.27									
調査時間	8.56 11.0	11.33 13.6	14.25 15.55	11.40 13.30	14.5 15.30	16.0 17.35	10.14 11.50									
天 候	半晴	曇	"	"	晴	"	半晴									
風向、風力	北1	"	"	北西1	北1	0.0	北1									
気 圧	765.8	765.1	762.5	764.0	763.0	763.0	762.0									
気 温	9.0	9.3	9.4	19.0	12.0	13.0	17.0									
表面水温	9.1	8.5	9.0	10.0	10.0	15.5	18.0									
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	いか類		kg 6.6													
	くるまえび															
	あかえび															
	た い				尾 43											
	ひ ら め	尾 3			2											
	かれい類															
	さ め				尾 1											
	ほうぼう															
	え そ	尾 600	400		900	300	600	150								
	こ ち															
	え い															
	き す	尾 250	250		250	125	250									
	ふぐ類	尾 17	2		33			50								
	あなご															
た こ		匹 2														
いしもち																
おこぜ																
は も																
め じ																

貝類											
ひめじ											
かに	匹 330										
雑魚	kg 10	10				5	20	10			
あんこう											尾 1

九 崎 沖

月 日	1.19	"	"	1.20	2.6	2.27	"	"	2.28	"	
調査時間	19.40 22.15	22.50 23.20	24.0 3.0	4.15 5.20	17.55 19.10	17.50 19.40	20.23 22.0	22.50 0.30	1.10 2.0	3.35 5.30	
天 候	曇	"	"	晴	"	曇後雨	晴	"	曇	半晴	
風向、風力	北2	"1	"	"	北西1	北1	"	"	北2	"4	
気 圧	767.0	767.0	767.0	767.0	763.0	764.0	757.0	757.0	757.0	757.0	
気 温	8.0	10.0	10.0	9.0	9.0	8.0	7.0	4.0	4.0	4.0	
表面水温	10.0	12.0	12.0	12.0	11.0	9.5	9.0	5.5	5.0	5.8	
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	いか類										
	くるまえび										
	あかえび										
	た い	尾 65		130			3		27	3	
	ひらめ	尾 18		10			11	35	16		
	かれい類	尾 17		17							
	さ め										
	ほうぼう	尾 12					2		5		
	え そ										
	こ ち										
	え い										
	かわはぎ	尾 30		30				6	6	74	25
	ふぐ類	尾 23						8	10		10
	あなご	尾 36						51	25		
	た こ		匹 2							1	
	いしもち										
は も											
貝類											
かに											
雑魚	kg 10		10			10	5	5	0.5	6.6	
あんこう									1	1	

渥美半島外海

月 日	7.14	"	7.15	7.23	7.24	7.29	7.30	8.4	9.9	9.3	9.7	"	9.8	9.23	
調査時間	15.5 22.45	23.0 1.20	1.50 4.35	20.0 1.40	1.50 5.30	19.0 23.20	23.25 4.25	18.41 11.55	2.45 6.10	18.10 23.25	23.45 1.20	20.56 1.25	1.50 5.10	18.10 23.30	
天 候	晴	"	"	"	半晴	晴	"	"	"	"	"	"	半晴	晴	
風 向、風 力	北1	"	"	"	"	南1	"	北2	北10	"2	"1	"	"	"	
気 圧	762.0	762.0	763.0	764.0	762.0	758.0	768.0	761.0	761.0	763.0	763.0	763.0	763.0	763.0	
気 温	21.0	20.0	20.0	21.9	21.0	23.0	29.0	31.0	30.0	24.0	23.0	23.0	22.0	21.0	
表面水温	21.0	21.0	19.0	21.0	20.0	29.0	28.0	28.0	29.0	22.0	22.0	21.0	21.0	21.0	
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	いか類														
	くまえび	尾 320	70	400	200	450	450	450	150	120	150	20	20	150	250
	あかえび	kg 52.5	30	30		30	64	30	7.5		30	3.8	3.8		30
	た い				尾 1									2	
	ひ ら め					尾 10					35		45		
	かれい類						尾 30	30							
	さ め									尾 5					
	ほうぼう												尾 40		
	え そ					尾 4				20	10				
	こ ち									尾 12	12				
	え い									尾 3	1			5	10
	かわはぎ														
	ふぐ類	尾 320	30	25		20							20	35	
	あなご	kg 26.3	26.3	15.0											
	た こ						匹 70	14				18			
	いしもち													尾 100	
	おこぜ				尾 3	5			4		4				
	は も				尾 30	90	30	60	15	6	300	15		30	
	め じ									尾 15			24	38	
	貝 類				ヶ 45	45	15		15						
ひ め じ															
か に							匹 20	130	300	45		80	80	500	
雑 魚	kg 26.3	30	52.5	30	7.5	15	30		15		15		60	30	

渥海半島外海

月 日	9.23	9.24	"	9.25	11.11	"	11.12	"	"	11.13	"	"	"	11.14	
調査時間	24.10 2.40	4.5 6.30	18.10 22.25	22.40 24.20	17.15 22.5	22.10 2.40	3.0 7.10	17.40 22.15	22.30 3.20	3.50 7.05	7.10 11.0	11.15 15.0	17.25 24.00	24.10 3.10	
天 候	晴	曇	"	"	晴	"	"	"	"	"	半晴	晴	"	"	
風 向、風 力	北1	"	東2	北2	"	"	北西2	"	北西1	"	"	0	西1	"	
気 圧	763.0	"	762.0	762.0	764.0	767.0	766.0	769.0	770.0	770.0	771.0	770.0	769.0	769.0	
気 温	21.0	20.0	20.0	20.0	16.0	15.0	11.0	16.0	15.0	11.0	11.5	21.0	16.5	15.0	
表 面 水 温	21.0	21.0	20.5	21.0	20.0	20.0	20.0	19.0	18.0	18.0	18.0	18.0	19.0	18.0	
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	いか類			kg 10											
	くるまえび	尾 150	20	25		35	35	150	100	75	75		75	75	
	あかえび	kg 3.8	3.8	30	15	15	15	3.7	7.5	3.7	3.7			7.5	7.5
	た い		尾 7												
	ひ ら め														尾 1
	かれい類					尾 35									
	さ め														
	ほうぼう			尾 6									30		24
	え そ	尾 10		15			25	1	125	125	17	400	24	17	
	こ ろ											尾 45			
	え い	尾 10		7											
	かわはぎ		尾 38			1									
	ふぐ類					尾 10									
	あなご														
	た こ		匹 30	6		15		6	3		6	4	6		6
	いしもち	尾 10	25												
	おこぜ														
	は も	尾 3	75												
	め じ	尾 30	30	15	15										24
	貝 類	ヶ 100	1.000												
ひ め じ												尾 100			
か に															
雑 魚	kg 3.8		15		3.8	15	15	15	15	15	7.5	30	30	15	12
あ じ															
あんこう															

伊 勢 海

月 日	7.15	"	"	7.22	7.24	"	7.29	"	"	"	7.30	"	"	"
調 査 時 間	6.04 8.20	8.25 10.44	11.0 13.50	13.59 15.48	6.0 9.15	9.30 15.05	9.30 11.45	11.50 13.37	13.40 15.10	15.15 17.50	5.30 7.35	7.40 9.30	9.45 11.50	12.0 25.20
天 候	半晴	晴	"	"	半晴	晴	"	"	半晴	晴	曇	半晴	晴	晴
風 向、風 力	北1	東1	北1	"	"	"	0	南1	"2	"1	北東1	北1	"2	南1
気 圧	751.0	762.0	761.0	763.0	762.0	763.0	769.0	769.0	768.0	758.0	757.0	758.0	757.0	758.0
気 温	22.5	22.1	23.0	22.0	22.0	22.0	34.0	33.0	30.0	30.0	28.0	28.0	30.0	33.0
表 面 水 温	20.0	20.0	21.0	21.0	21.0	21.0	29.0	29.0	29.0	29.0	30.0	29.0	29.0	29.0
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	い か 類			kg 300	10			75		75	37	37	75	37
	く る ま え び	尾 30	20			10								
	あ か え び		kg 26.3	3.5		7.5		7.5	15.0	7.5	1.5	7.5	15.0	7.5
	た い	尾 100	1		12									
	ひ ら め		尾 35	50	6	10		11	7	2	4		4	6
	か れ い 類													
	さ め	kg 300	30	45	13.5	30						7		2
	ほうぼう													
	え そ		尾 7	30		5								
	こ ち													
	え い													
	かわはぎ													
	ふぐ類										尾 24	21		
	あなご													
	たこ													
	いしもち													
	おこぜ			尾 3	5	2								
	はも	尾 74	14	45		12		4	10	4	3	10	6	
	めじ													
	貝類	kg 3.75												
ひめじ														
かに						匹 25							4	
雑魚	kg 30	60	37.5	37.5	7.5	37.5	15	60	30	30	15	30	30	30
きす											尾 5			
あじ		尾 2											26	11
すゞき														

伊 勢 海

月 日	8. 8	9. 6	9. 7	"	"	9.22	"	9.23	11.22	"	"	"	11.23	"	
調 査 時 間	12. 5 14. 0	16.10 17.20	13.12 14.30	15. 5 16.15	16.30 19.50	14.10 16.40	16.45 19.30	10.10 12.30	9.15 11.45	14.10 15.20	18.10 20.20	22. 0 24. 0	0.10 3.10	3.50 7. 0	
天 候	晴	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	雨	
風 向、風 力	北1	" 2	"	北1	"	" 4	" 5	" 1	北西1	"	" 2	"	西3	北1	
気 圧	761.0	761.0	762.0	762.0	762.0	763.0	762.0	763.5	769.0	768.0	769.0	769.0	769.0	767.5	
気 温	21.0	26.0	24.0	23.0	23.0	24.0	22.0	22.0	15.0	14.0	10.0	11.0	11.0	11.0	
表 面 水 温	27.0	25.0	23.0	21.0	23.0	23.0	22.0	21.0	17.0	16.0	11.0	12.0	12.0	10.0	
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	い か 類		kg 30	30			25	200				20			
	く る ま え び				尾 4	5		75	2						
	あ か え び	kg 3.8	15	3.8	20	15	3.7	0	3.8	7.5	7.5	7.5			
	た い									尾 4	4	1	15	1	
	ひ ら め									尾 5	4	5		18	
	か れ い 類														
	さ め			尾 3	20						12	25	10	10	12
	ほ う ぼ う														
	え そ									尾 120			300		
	こ ち														
	え い					尾 2									
	か わ は ぎ														
	ふ ぐ 類					尾 30				10					
	あ な ご														
	た こ	匹 15											4	2	2
	い し も ち		尾 4					150				20		30	
	お こ ぜ					尾 4									
	は も	尾 6	14			45	20	15	14						
	め じ														
	貝 類														
ひ め じ															
か に						匹 15									
雑 魚	kg 15	15	3.75	15	30		30	3.7	15	15	30	15	30	30	
あ じ		尾 30	25	30	300	150		30							
す と き											尾 5		20	12	
ぎ ま											尾 10				

伊 勢 海

月 日	11.23	"	"	11.24	"	"	"	"	11.25
調 査 時 間	7.30 10.0	10.20 12.30	12.50 3.15	7.0 9.0	11.0 15.0	15.10 17.0	17.20 19.30	23.10 3.20	14.0 17.30
天 候	雨	"	"	晴	"	"	"	"	半晴
風 向、風 力	北3	"	"	"2	"3	北西3	北3	"4	"5
氣 圧	369.0	369.0	768.0	767.0	767.0	766.0	767.0	765.0	765.0
気 温	11.0	11.0	10.0	10.0	10.0	10.0	9.0	7.0	7.0
表 面 水 温	10.0	9.0	7.0	7.0	8.0	7.0	7.0	6.5	7.0
魚 の 種 類 及 び 漁 獲 物	い か 類		kg 30		25				
	く る ま え び								
	あ か え び								
	た い	尾 2	1	1				4	5
	ひ ら め		尾 2				12	2	12
	か れ い 類								
	さ め	尾 4	8	4			30	50	50
	ほ う ぼ う								
	え そ			尾 300	600				
	こ ち								
	え い								
	か わ は ぎ								
	ふ ぐ 類								
	あ な ご								
	た こ		匹 1	1		1			2
	い し も ち	尾 24							
	お こ ぜ								
	は も					尾 12			300
	め じ								100
	貝 類								
ひ め じ									
か に									
雑 魚	kg 30	30	60	60	30	60	30	30	
す ず き	尾 5		12	4	4				

第二 製 造 部

1 未利用水産物利用加工試験

A 液体燻製試験

鮮魚介貯蔵の緊急必要なる現況に應じ、本試験を実施する。

本試験は終戦後殊に昨昭和21年以來各地に於いて盛んに研究せられ、本縣に於ても夏季乾製品不能の時季に應用するは最も有利なると認め、且亦資材面に於ても必要とする燻製液は冬季山間部の炭焼の際其の煙を液化せしめ容易に得られるものである点、農漁村共に惠まれる即ち一石二鳥の利を重視して早急この問題の解決を図り、増産の一助たらしめんと計画した。

イ、試験場所 本 場

ロ、試験期日 昭和22年6月11日

ハ、試験経過

(1) 燻製液の調整

原液は製炭時に於ける煙を液化せしもので、比重ボーメ48度（縣下南設楽郡東郷村大字大海、鳳來炭工株式会社に於ける副産物）を使用す。

第1回試験に使用の燻製液調整割合

○原液に食塩を添加したもの

種別	原液 100 CC に対する清水量	比 重	塩	全体の 比 重	摘 要
A ₁	140.0	Be° 2.0	G 7.9	Be° 5.0	煙臭強く食用不適
B ₁	57.5	3.0	3.4	5.0	〃
C ₁	—	4.8	11.0	15.0	〃

備考 食塩は魚体に塩味を付するために加える。

○原液のみ使用したもの

種別	原液 100 CC に対する清水量	比 重	摘 要
A ₂	140.0	Be° 2.0	塩味は前者と変らざるも煙臭強く食用にならず
B ₂	57.5	3.0	〃
C ₂	—	4.8	〃

備考 本液は使用前に比重 Be5 度中にて24時間塩漬を行う。

第2回試験に使用の燻製液調整割合

原液 100 CC に対する清水量	比 重	塩	全体の 比 重	摘 要
300.0	Be度 1.0	G 4.9	Be度 5.0	

備考 浸漬時間の関係調査のため同一液を使用する。

(2) 試験の方法

原料は深海産の極めて新鮮なる「いしもち」を3枚に卸して使用する。

第1回試験

燻製液の適度と塩度の関係調査に重点を置いた。即ち原液の濃度を3種に分ち、塩漬を同時に行うものと、別々に行うものとの2方法により其の差を調査した。何れも液中に浸漬すること24時間にして、更に乾燥すること24時間行う。

第2回試験

第1回試験結果により燻製液の濃度を調整すると共に、浸漬時間に影響する関係を重点に調査する。その結果は次表の通り。

回数	浸漬時間	肉質状況	臭 気	貯藏中の変化	摘 要
1	2	軟	4日目に 悪臭あり	4日目にして虫 の付着を見る	食用不適
2	4	"	6日目に 悪臭あり	稍 良	焼けば悪臭消失し風味良好
3	6	硬	なし	良	食用として硬過ぎる憾あり
4	10	"	なし	良	"
5	12	"	なし	良	"
6	24	"	なし	良	"

備考 乾燥は雨天のため室内に吊下げて2日間行う。

二、結 論

第1回試験に於ては原液の比重が濃度に過ぎて何れも燻臭強く食用不適であつたが、塩味は同時に行うも可なる事が認められた。この結果、第2回試験にては次の成績を得る。

1回、2回共に腐敗臭強かつたが、半乾品として焼いて食する時は2回製品は臭気消失し、むしろ適度の風味を得られた。4回以後の製品は相当貯藏性あれど燻臭強く肉質硬の憾ありて、結局本試験では3回製品を最も適当と認むる事が出来た。

乾燥には本試験中不幸にして晴天に恵まれず、条件の悪い室内で自然乾燥に終つたのであるが、3回製品以後のものに於ては肉しまり良好であり、貯藏性は有望と認められた。しかし色沢、香味等普通製法による燻製品と比較すれば到底及び得ず、その価値は極めて低度のものである。

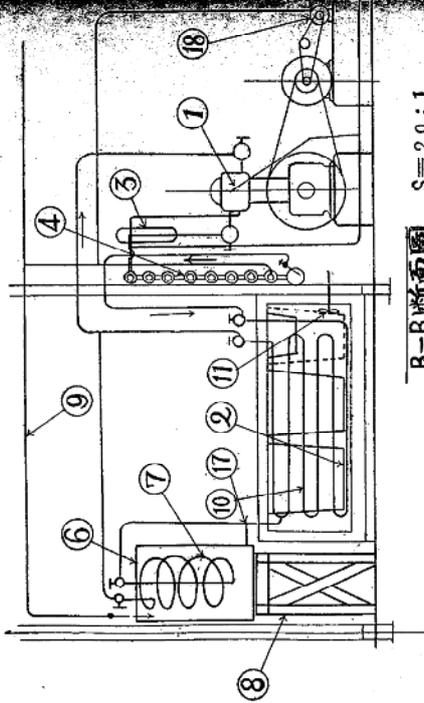
しかれども本製法には乾燥に取えて晴天を必要とせず、亦最も嫌悪すべき蠅の群集が少ない等、尙1回の製品に於ても悪臭を認めるまでには4日間の余裕あり、その間に処理するならば利用価値は充分ある。即ち夏季の塩乾品或は雨天の乾燥品等に應用するが、むしろ燻製品よりは最も有利であると考えられる。

2 冷凍製塩並に鹹水利用試験

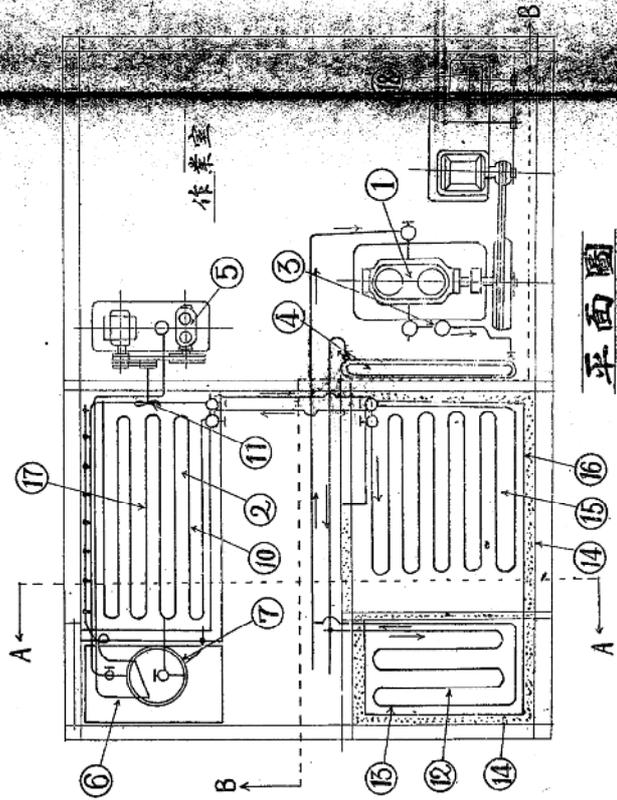
A 冷凍製塩試験

本試験実施の根本をなす冷凍機装置建設は、戦後混乱した社会状況に煩いされ、全力をこれに集中して鋭意完成に努力したのであるが、本年度末漸くにしてその目的を果たしたものの、試運転の調整に時日

圖面 A



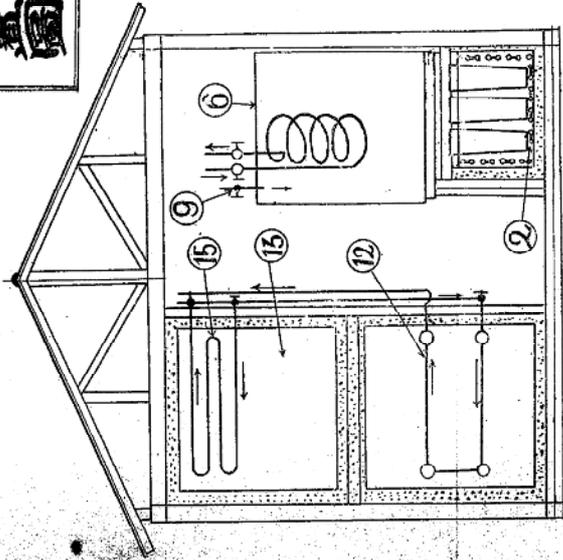
B-B断面圖 S=20:1



平面圖

部品名	仕様	長さ	数量	備考
1	ポンプ	500	1	
2	パイプ	650	1	
3	バルブ		1	
4	パイプ		1	
5	パイプ		1	
6	コイル	200x150	1	
7	パイプ		1	
8	給水タンク		1	
9	パイプ		1	
10	給水タンク		5	
11	パイプ		2	
12	パイプ		2	
13	パイプ		2	
14	パイプ		1	
15	パイプ		1	
16	パイプ		1	
17	パイプ		1	
18	パイプ		1	

暖房装置の構造図



A-A断面圖 S=20:1

を要し実施の期間もなく、止むを得ず明年度へ継続するに至る。

昭和21年3月着工以来完成した冷凍機装置の概要は次の如し。

イ、工事終了年月日	昭和23年2月25日		
ロ、冷凍機	名古屋市 中川冷機工業所製造 全密閉式2気筒型単動アムモニア圧縮機 径3 1/2' 5 H.P	1	台
ハ、アムモニアガス凝縮装置	二重管式 棚式 10段式	1	基
ニ、冷蔵室	直接アムモニア膨脹式 1坪 收容能力 150貫	1	室
ホ、冷凍室	電気冷凍式 各々 1/2坪 收容能力 25貫 上段-天井配管式、下段-棚式コイル配管	2	室
ヘ、製氷装置	製氷槽 プライン攪拌装置 スクリュー式 製氷攪拌装置 圧縮空気使用 製氷捲揚装置 1/2屯 チエンブロック使用 製氷能力 H産 最大 410 kg	1	基
ト、空気圧縮機	名古屋市 中川冷機工業所製造 2気筒 エアーコンプレッサー 1/2 H.P	1	台
チ、原動機	三相電動機 5 H.P 三菱製 1台 " 1/2 H.P 明電社製 1台	2	台
リ、冷却水装置	1吋ヒューガルホンブ その他 三谷町浄水道を使用	1	台
ヌ、製塩装置	揚浜式(流水式) 塩田コンクリート製 面積 7.5坪 煎熬場小屋 木造平屋 3坪 1棟	1	式
ル、冷凍機工場用家屋	木造平屋 瓦葺 建坪数 6坪	1	棟

工事費の概要次の如し。

工事費 別	金額	摘 要
1. 家屋建設工事費	26,530.00	材料並に運搬費一切を含む
2. 冷凍機装置工事費	20,878.00	冷凍、冷蔵、製氷各防熱工事、 機械取付その他一切を含む
3. 製氷装置特別工事費	11,500.00	攪拌装置並に製氷捲揚装置其の 他結氷罐製作費を含む
4. 冷却水装置工事費	2,570.00	揚水工事、水道工事其の他材料 費一切を含む
5. 電気工事費	4,896.65	電動機の購入並に修理費其の他 動力、電灯配線工事一切を含む
6. 製塩装置工事費	4,303.35	揚浜式塩田築造費其の他煎熬場 小屋建設費を含む
総工事費	70,678.00	

(図面 A 別紙)

B 揚浜式採鹹試験

鹹水利用試験のための鹹水採取と、冷凍式による採鹹法との比較せんために本試験を実施し、その採取率を調査した。

イ、試験場所	本 場
ロ、試験期日	自 昭和 22 年 8 月 5 日 至 昭和 22 年 8 月 20 日
ハ、試験経過	

月 日	天 候	気 温 °C	風 力	風 向	海 水 補給量 l	終了時 の比重 Be°	鹹水量累計 l
8 . 5	晴	32.4	1.0	SW	40	4.0	29.0
8 . 6	"	32.5	1.0	"	40	4.0	54.0
8 . 7	"	31.0	1.0	"	40	4.0	80.0
8 . 8	"	32.0	1.0	"	40	4.5	107.0
8 . 9	"	31.2	0.5	S	40	4.5	132.0
8 . 10	"	31.5	1.0	SW	40	4.5	158.0
8 . 11	"	31.0	1.5	"	40	4.5	185.0
8 . 12	"	32.3	1.0	"	40	5.0	211.0
8 . 13	"	31.5	1.0	"	40	5.0	235.0
8 . 14	"	31.3	1.5	"	40	5.0	254.0
8 . 15	"	31.7	1.0	"	40	5.0	271.0
8 . 16	"	31.0	1.0	"	40	5.0	292.0
8 . 17	"	29.5	0.5	"	40	5.0	314.0
8 . 18	"	30.0	1.0	"	40	5.0	335.0
8 . 19	"	29.1	1.0	"	40	5.5	355.0
8 . 20	"	31.0	1.0	"	40	5.5	378.0
平 均		31.7	1.0		40	4.8	23.6

備考 昭和21年度築造の揚浜式塩田にて試験する。

(図面 B 別紙)

二、結 論

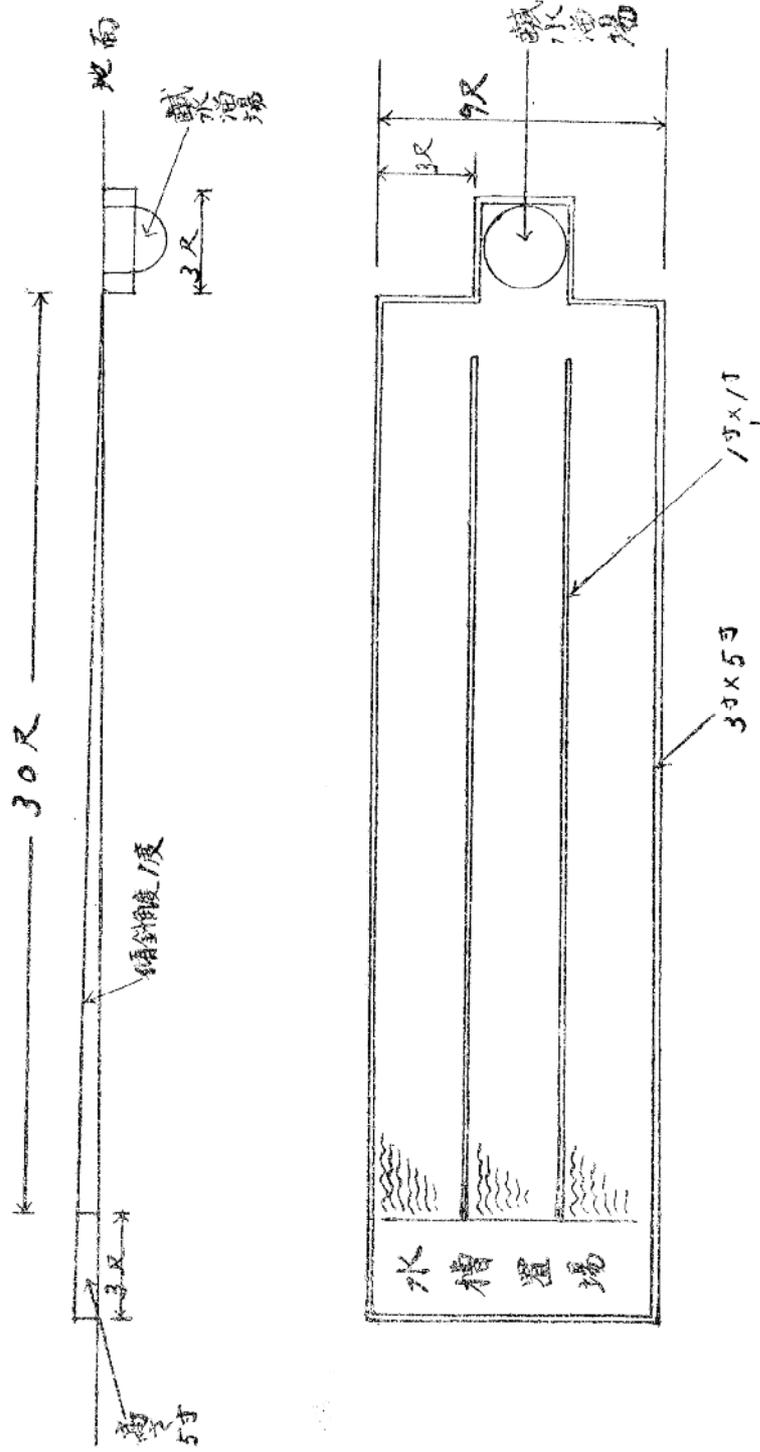
相当天候に恵まれたが、設備の不備により海水よりも僅かに Be 2°—3° の濃度を得たに過ぎず、今後更に数度の試験を要する。

C 鹹水利用試験

冷凍機装置工事に時日と最善の努力を傾注したので、本試験を実施するの機会を得ず、次年度へ継続せんとする。

圖面 B

揚浜式塩田



第三 養 殖 部

1 小 鮎 移 殖 事 業

移 殖 概 要

- イ、移殖期間 自 昭和22年5月6日 至 昭和22年6月23日
- ロ、購入先 滋賀縣水産試験場小鮎配給協会
- ハ、放流数 河川放流数 1,819,000尾
 養殖池放養数 8,000尾
 合 計 1,827,000尾

ニ、河川別放流数

水 系 別	河 川 別	尾 数
矢 作 川	矢 作 川	400,000尾
	巴 川	135,000
	名 倉 川	130,000
	男 川	185,000
	岡 崎 市	20,000
	段 戸 川	40,000
豊 川	寒 狭 川	315,000
	大 滝 川	17,000
	三 輪 川 下	12,000
	豊 川 上	80,000
天 龍 川	振 草 川	285,000
	豊 根 村	80,000
	下 津 具 村	40,000
庄 内 川	庄 内 川	40,000
木 曾 川	木 曾 川	40,000
計		1,819,000

2 稲田養鯉用種苗配給事業

総 尾 数 514,100尾

内 訳

- 北設樂郡名倉村農業会 80,000尾
- 〃 稻武町 〃 80,000尾
- 〃 御殿村 〃 30,000尾
- 〃 三輪村 〃 22,100尾
- 〃 田口町 〃 25,200尾

北設楽郡段嶺村農業会	40,000尾
〃 振草村 〃	13,600尾
〃 上津具村 〃	25,000尾
南設楽郡海老村 〃	10,000尾
〃 千郷村 〃	5,000尾
〃 作手村 〃	5,000尾
〃 東郷村 〃	43,000尾
〃 鳳來寺村	25,000尾
八名郡舟着村 松井 修	5,000尾
〃 山吉田	10,000尾
〃 舟着村 菅沼斐三郎	5,000尾
額田郡下山村農業会	5,000尾
〃 宮崎村 〃	7,400尾
〃 幸田村 〃	4,500尾
宝飯郡小坂井町 〃	23,000尾
豊川市豊川町 〃	10,000尾

3 幸田村大草溜池の生産量

縣下額田郡幸田村大字大草の溜池は面積9町6反余で、最深部72尺、平均35尺で、かつては3つの溜池であつたものを昭和17年5月の拡張によつて1つに合併されて右の大きさになつたのである。又、その中に含まれて居た魚類も拡張された折に、一旦古いものは全部取揚げられたのであるが、鮒・鰻その他で小型のものは多少残存して居たとも考えられる。この程度は生産量を見る上には重視しなくても良いと思う。

又、放養された魚が子供及び釣人によつて漁獲されたものも勿論あるが、山に差掛つた位置に存在する溜池としてこの量も大した量でない。今般樋中門の泥土除去を目的として池水を全部排除することになりその排水路に築を張つて漁獲したもので、築の不完全のために多少逃げたものもあり、又泥土に潜入したものもあるが、これ等は推定加算した。

1、溜池の大きさ

満水面積 9町6反余 (28,800坪)

1、水 深

最深部 72尺 平均 35尺

1、魚の放養

鯉

昭和20年9月 2—3寸大 300尾

昭和21年9月 〃 100尾

公 魚 (油ヶ淵より移殖)

昭和20年3月 卵60枚 実数 72万粒

昭和21年3月 卵60枚 〃 72万粒

昭和22年3月 卵30枚 〃 36万粒

鱒 仔

昭和21年5月24日 2斗 平均全長 4.6 匁

この内に僅か セイゴを含む 全長 4.66 匁

1、魚の取揚

昭和22年10月4日

鯉

3才以上	25貫500匁	} 33貫400匁
2才	7貫300匁	
当才	600匁	

鮒

3才	21貫800匁	} 50貫200匁
2才	27貫200匁	
当才	1貫200匁	

公魚

約 8貫匁

鰻

約 5貫 (測定17尾 3貫700匁)

河ムツ・モロコ 約 2貫匁

ススキ 680匁

1、漁獲の順位

当日迄に大部分の水は稲田用として排水せられていたもので、当日残存せる水は7尺、面積150坪で、午前8時頃より排水す。

○排水第1回

午前8時—12時、水深7尺より4尺迄、右の間は公魚が漁獲され初め、鱸は早期の内に4尾共全部漁獲され、公魚が連続漁獲された。その間に鰻が少しづつと、鯉の3才以上のものがやゝ遅れて漁獲された。

12時迄の大約は全部の量に比し次の如し。

ススキ全部、公魚6割、鰻5割、大鯉5割

○排水第2回

12時過になつてより泥土混入多し、終了午後2時。鰻、大公魚、大鯉等初めの内に漁獲されたが、水深が浅くなり泥土混入甚しくなつてから、中鯉、小鯉、鮒、モロコ類が急に漁獲されだした。

1、生産量

鯉、鮒、公魚、鰻、河ムツ、モロコ、ススキの順位で合計約99貫280匁であるが、漁獲されない

もの即ち水と共に築を抜けて流失したもの及び泥土中に取り残されたものの推定約5貫程はあつた。これを加算すれば生産されたものは105貫である。

1、溜池生産

右の生産量を坪当りで見ると僅か3匁64である。更にこれを1町歩で見ると10貫920匁となる。これを丹羽郡池野村入鹿池(150町歩)の生産量に比較すると、同池は池水の干涸の場合1町歩当り8貫400匁より最大12貫780匁となつて量は割合に類似して居り、池の水清く天然餌料は不足している。この様な池で生産が略一致した結果を見ている。

1、魚類移殖成績

鯉

移殖は前記の通り昭和20年9月2寸—3寸大、300尾、昭和21年9月同大のもの100尾を放養したが、これ以外に天然のものは先ずないと見て良い。

これに対する取揚げは3才以上の魚25貫500匁(測定50尾、1尾280匁の重量14貫)は推定尾数91尾で、歩留は30.3%である。

2才魚は7貫300匁(測定4尾300匁)推定尾数99尾、この歩留99%。

当才魚は天然産卵又は他より入つたもので600匁(10尾測定200匁、1尾20匁)推定尾数30尾。

公魚

52尾、測定値は別紙の通りであるが、明かに3才迄の3種に別けられる。その尾数の割合は、当才1とし、2才3.76、3才0.36(別に測定137尾では当才35尾、2才90尾、3才12尾、この割合は当才10尾、2才2.57尾、3才0.34尾)

右の数値より8貫匁の尾数は14248尾となる。又、これを三者に比割すれば、当才3643尾、2才9363尾、3才1239尾で、3ヵ年間に於ける池の状況が詳細に調査されていないから、これを詳細に検討することは出来ないが、昭和21年度の孵化成績が天然人工が共にか又は何れか良好であつたと思われ、昭和22年度は不良だつたと思われる。又、昭和20年移殖したものが72万粒放養に対して2年6ヵ月後に0.17%漁獲された。

鱈・鱸

昭和21年5月に海産のものを放養したのであるが大部分は鱈仔で、一部鱸が混入していた。

この池の水温を測定しなかつたから詳細は不明であるが、兎に角越冬は不可能であつたもので1尾も漁獲されない。併し鱸は5尾漁獲された。その成長は全長1尺より1尺2寸で、重量は50匁—130匁であつた。(放養時期に鱸の30尾平均全長4.66匁、鱈仔は4.6匁)

1947年10月4日

縣下額田郡幸田村字大草（大井池）魚類調査結果

ワカサギ					
体長	匹数	体長	匹数	体長	匹数
9.1 ^{cm}	1	7.7	7	6.0	1
8.8	1	7.6	4	5.9	4
8.5	2	7.5	4	5.7	1
8.3	1	7.4	2	5.6	1
8.2	1	7.3	2	5.4	1
8.1	1	7.2	2	5.2	1
8.0	4	7.1	1		
7.9	4	6.2	1		
7.8	4	6.1	1	計	52
カワムズ					
体長	匹数	体長	匹数	体長	匹数
8.4 ^{cm}	1	4.7	5	3.5	2
8.2	1	4.6	5	3.4	2
7.5	1	4.5	9	3.3	3
7.0	1	4.4	4	3.2	4
6.5	1	4.3	6	3.1	3
6.4	1	4.2	2	3.0	4
6.3	2	4.1	1	2.8	2
6.0	1	4.0	6	2.7	1
5.9	1	3.9	2	2.6	1
5.0	1	3.8	5	2.5	1
4.9	3	3.7	3	2.2	1
4.8	3	3.6	2	計	91