

第一 漁 撈 部

1 深海手繰網漁獲物調査

昭和15年度實施シタル本調査ハ本年度モ前回同様漁獲物ノ査定ヲ東京帝國大學農學部水産學科ニ依頼シ、縣下形原町岡部梅次郎所有漁船富彌丸ヲ傭船シ 深海手繰網ヲ以テ5月20日ヨリ全月28日ニ亘リ實施シタリ。詳細ニ關シテハ昭和15年度ノ分ト併セ別冊ヲ以テ報告ノ豫定ナリ。

2 染料試験

農林省水産試験場ニ於テ試験セル結果硫化染料中特ニ「サルファープラツク」並ニ「サルファープラウン」ガ防腐効力大ナル爲時局下輸入單寧染料ニ代フルベク、一般ニ奨励シツツアルヲ以テ、一應之ヲ「Bカッチ」ト比較スルコトトシ、此ノ他ニ柳樹皮ヨリトリタル單寧劑、並ニ市販ノ「澁ノ素」染料等ヲ合セ、昭和17年9月28日ヨリ昭和18年1月14日ニ至ル間、比較試験ヲ行ヒタリ。

硫化染料ニ於テハ染着法、染着漁具ノ撰擇、染着後ノ取扱等ニ注意ヲ要スルコト多ク、試験糸染着並ニ其他ノ事項ニ就テ特ニ慎重ニ行ヒタルモ海水浸漬設備ノ不備ナリシ爲カ豫期ノ成績ヲ得ラザリキ、他ノ染料ニ就テハ各染法ニ於テ「Bカッチ」ヨリ稍々劣ルモ、相當數量ヲ得ラルレバ此ノ際代用品トシテ充分ナルヲ認メラレタリ。

3 近海鮪延繩漁業指導

縣下動力付大型打瀬網轉換ノ一方策トシテ大型打瀬網漁船ヲ傭船シ、寶飯郡三谷町ノ漁業報國推進隊員ヲ乗組マシメ、航海術、運用術ノ指導ヲ兼ネ近海鮪延繩漁業ノ指導ヲ實施セリ。

使用漁船 愛知縣寶飯郡三谷町立岩鹿十郎所有大型打瀬網漁船

船名 進勢丸

補助機關付帆船 總噸數 27.35噸

無注水燒玉機關 純 61.24馬力付

期 間 自昭和18年3月7日 至昭和18年3月30日

出漁海區 下田沖ヨリ神津島附近

乗組員 指導員1名(試験場職員) 船長以下隊員10名

出漁回数 2回

漁具構造 (1鉢6本付全長150尋)

幹 繩 綿糸20番手左三三子燃9匁付長サ25尋ノモノ6本ヲ以テ1鉢ヲ構成ス。

枝 繩 綿糸10番手左三三子燃1匁付長サ10尋

セキヤマ26番亞鉛鍍金「ワイヤー」三三子蕊四號綿糸ゼキ、出來上リ長サ4尋。

釣元「ワイヤー」 26番亞鉛鍍金出來上リノ長サ1尋半

釣 鈎 4寸2分錫鍍金

スキブル眞鍮製枝繩ノ上端ヨリ半尋下ニ付ス(第1航海ニ於テ釣元「ワイヤー」切斷セラレシモノ
多キヲ以テ第2航海ヨリ之ヲ考慮シ枝繩ノ長サヲ20尋トナシ3本付ニ改良シタリ)

浮子繩 「マニラ」左三三子撚6匁付長サ20尋

浮 子 硝子玉徑1尺1寸

餌 料 鹽鱈 冷凍鰯柔魚 冷凍鰯柔魚

漁獲物 くるまぐろ 11尾 めかじき 2尾 よしきり 4尾 もうか 2尾 まんだい 1尾

漁獲金 2,711圓36錢

概 要 第 1 航 海

例年2月後半ヨリ3月又ハ4月始メニ掛ケ、沿岸近クニ黒鮪廻游ヲ見ルヲ常トシ、鱈長鮪ニ於テモ此
ノ時期ニ潮岬近距離迄來遊スルヲ以テ、此ノ何レカヲ捕捉スベク1月頃ヨリ各方面ノ情報ヲ集メ一方
漁具ノ作成ヲ進メツツ待機シタリ、然ルトコロ2月末ヨリ俄然黒鮪活況ヲ呈スルニ至リタルヲ以テ3
月1日出漁準備ニ着手、7日準備完了、14時10分三谷港出帆、途中時化ノ爲3月8日11時20分下田港
避難、18時40分下田港出港、23時20分三崎港入港、餌料並ニ漁業用品ノ補給ヲナシ、3月10日7時50
分三崎港出港漁場ニ向フ。17時神津島南東泊地ニ投錨、3月11日2時50分神津島南東泊地拔錨3時40
分漁場ニ到着ス。

第1回試漁

直チニ投錨開始方向南々西4時10分投錨終了、繩數18鉢。表面水溫14~16°(以下表面ヲ省略ス)水
色3、繩ノ中央位置139°-02'E 34°-06'N 17時00分揚錨開始18時30分揚錨終了。21時神津島南東泊
地投錨 假泊 漁獲物ナシ

第2回試漁

12日12時55分神津島南東泊地拔錨、15時50分漁場着直チニ投錨開始、方向南西17時00分終了漁繩數28
鉢。水溫15°~17.5°、水色3、繩中央位置138°-56'E、34°-1'N、19時20分揚錨開始21時0分揚錨
終了。直チニ航走漁場探索針路北13日3時30分機關停止、漂泊。漁獲物無シ。

13日5時38分航走7時0分下田入港。

第3回試漁

14日14時0分下田出帆針路南々西15時40分漁場着、直チニ投錨開始方向南西16時15分投錨終了繩數31
鉢。水溫14°~14.5°、水色3、投錨位置138°-53'E、34°-30'N、20時10分揚錨開始22時31分揚錨終
了。針路西2時間航走後漂泊。漁獲物無シ。

第4回試漁

15日2時投錨開始方向南22時31分終了、繩數31鉢。水溫14.5°~15.8°、水色3、投錨中央位置138°-
55'E、34°~21'N、6時0分揚錨開始、9時揚錨終了。餌料柔魚ナキ爲下田ニ向フ。漁獲物ナシ。針
路北西。15日12時0分下田入港餌料冷凍鰯柔魚積込

16日時化ノ爲下田碇泊。

第5回試漁

17日14時0分下田出帆、16時40分漁場着、直チニ南ニ投錨開始、17時30分終了、繩數29鉢、水溫14°

～18°、水色並、投縄中央位置138°—59'E、34°—26'N、20時40分揚縄開始18日0時30分揚縄終了。針路西、1時間航走機關停止、漂泊。漁獲物くろまぐろ1尾、めかじき1尾

第6回試漁

13日3時0分投縄開始方向南4時00分終了縄數32鉢。水温14°—15.5°、水色3、投縄中央位置139°—2'E、34°—21'N、7時42分揚縄開始10時20分揚縄終了。漁獲物くろまぐろ2尾、もうか1尾、11時歸途=就キ翌19日9時35分三谷入港、漁獲物賣却ス。

第2航海

3月22日11時20分三谷出帆、23日7時10分焼津入港、餌料錫柔魚積込、9時25分焼津出帆、15時0分下田入港。25日23時20分下田出帆、16日2時50分漁場着。

第1回試漁

26日2時50分投縄開始方向南3時20分終了縄數32鉢。水温15°—18.5°、水色並、投縄中央位置138°—56'E、24°—11'N、7時50分揚縄開始10時30分揚縄終了。針路西=航走11時30分機關停止漂泊。

第2回試漁

26日15時30分投縄開始、方向南西15時57分終了、縄數32鉢。水温15°—18.5°、水色3、投縄中央位置138°—53'E、34°—07'N、20時30分揚縄開始、23時0分揚縄終了。漂泊(以下漁獲物1日分計)

漁獲物計くろまぐろ5尾、よしきり2尾

第3回試漁

27日3時10分投縄開始方向南西3時30分終了縄數34鉢。水温18°—18.5°、水色3、投縄中央位置138°—53'E、34°—10'N、8時00分揚縄開始10時20分揚縄終了。針路北=航走漁場探査。

第4回試漁

27日14時10分投縄開始方向南西14時55分終了縄數32鉢、水温18°—18.5°、水色3、投縄中央位置139°—56'E、34°—14'N、19時30分揚縄開始23時0分揚縄終了。漂泊。

漁獲物計くろまぐろ2尾、もうか1尾、よしきり1尾、まんだい1尾

第5回試漁

28日3時15分投縄開始方向南3時45分終了縄數32鉢、水温16.5°、水色3、投縄中央位置138°—58'E、34°—16'N、6時20分揚縄開始9時30分揚縄終了。時化ノ爲操業出來ズ下田=向フ。13時20分下田入港。

漁獲物。くろまぐろ1尾、よしきり1尾、めかじき1尾

29日9時40分下田出港操業打切り歸途=就ク。30日9時0分三谷入港漁獲物賣却ス。

月	日	緯度		投錨位置	氣象	天候	風向	風力	雲量	視程	時刻	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	記事		
		緯度	經度																					
	3.7																							
	8																							
	9																							
	10																							
	11																							
	12																							
	13																							
	14																							
	15																							
	16																							
	17																							
	18																							
	19																							
漁場																								
氣象																								
表面																								
水																								
溫																								
漁具																								
餌																								
獲																								
備																								
考																								

近海鮪延繩漁業試驗表

第壹航海
成績概要
3月7日
出港地三谷
3月19日
入港地三谷
航海日數 13日
操業日數 6日
操業回數 6回
使用延繩數 169條
漁獲金額 854.32圓

三二圖漁獲物陸揚賣却
五時三十分入港鎖九時三十分
六山下泊地投錨
一繩三時三十分愛知縣渥美郡
一時漂泊三時針路南ニ投

揚錨後針路西航走
十六時漁場着
十四時下田港出帆針路南

時化ノ爲碇泊
するめんか 400

爲入港
二時南ニ投錨九時揚錨終
了天候ニ惡夕餌料柔魚ナキ
二時南ニ投錨九時揚錨終

漂泊
針路南終了西南二時閉航走
十時下田港出帆針路南着時
十時下田港出帆針路南着時

分航走七時下田入港碇泊
三時三十分漂泊五時三十分

三時三十分漂泊五時三十分
十時五十分神津島ニ爲下
二時五十分神津島ニ爲下
十時五十分神津島ニ爲下

二十時神津島泊地投錨
二十時神津島泊地投錨
二十時神津島泊地投錨

七時五十分神津島南東
七時五十分神津島南東
七時五十分神津島南東

三崎港碇泊
三崎港碇泊
三崎港碇泊

○分三崎入港碇泊
出港三崎ニ向ヒ三時二
田入港十八時四十分下田
十一時二〇分東風強夕下

三崎ニ向フ
十四時三〇分三谷港出帆

4 取締船兼試験船建造

白鳥丸徴庸後、漁撈ニ關スル沖合、近海並ニ外海沿岸ニ於ケル試験調査ニ使用スベキ船無ク、試験調査ノ實施ニ困難ヲ感ジ居リ、且ツ機船底曳網ノ問題等モアリ、之ガ對策トシテ取締船兼試験船ノ建造ヲ計畫シ、追加豫算ヲ提出シ、昭和17年9月14日總額76,600圓ノ豫算ヲ認メラレ、之ガ令達ヲ受ケタリ。由テ早速建造ニ取掛ルベク、各方面ニ正式見積書提出方ヲ依頼セルモ、既ニ漁船ニ對シテモ計畫造船ヲ適要セラルルコトニナリ、全國漁業組合聯合會ヲシテ一括注文セシムルコトニ決定シ、船價等全ク決定セズ、止ム無ク船体ニ於テハ17年度計畫造船25噸型ノ割當ヲ受クルコトトシ、機關ニ於テハ在庫品ヲ購入スルコトトシ、漸ク東洋内燃機株式會社ニ100馬力「デーゼル」機關ノ在庫アルヲ確メ、右ヲ購入スベク調査ヲ行ヒタルトコロ、最重要部「クランクシャフト」ニ缺點アルヲ發見、右ヲ新ニ造ルニハ相當ノ日時ヲ要スルヲ以テ、結局17年計畫造船ノ90馬力「デーゼル」機關ノ割當ヲ受クルコトトシタリ。

然ルニ當時漁船ノ計畫建造具體化セラレズ、船價並ニ機關ノ價格決定セズ、手ノ施シ様ナカリシモ漸時概定價格明カトナルニ及ビ、豫算ニ不足ヲ生ジタルヲ以テ、更ニ追加豫算ヲ提出、昭和18年2月26日8,956圓ヲ認メラレ、總額85,556圓トナリタリ。

而シテ船体ニ於テハ17年12月、静岡縣富士造船株式會社ニ於テ建造スベキ25噸型漁船ノ正式割當ヲ受ケ、機關ニ於テハ昭和17年3月計畫造船90馬力機關ノ正式割當ヲ受ケタリ。

然ルニ本船ハ取締船兼試験船ナル爲其ノ使命ヨリシテ計畫造船ノ漁船ニテハ不適當ニシテ、計畫建造ノ主旨ニ沿ヒ線圖ヲ其ノ儘トシ、構造設備其他ニ於テ特別扱ヲ以テ種々要求ヲ提出、造船所ト接衝ノ結果船體價格ヲ決定シ、特別扱ヲ以テ3月16日、機關關係ヲ除キタル船體並ニ之ニ附隨セル總テノ工事、並ニ屬具等ヲ含メ、45,256圓ヲ以テ契約シ、昭和18年3月27日、静岡縣田方郡内浦村重須富士造船株式會社重須工場ニ於テ龍骨ヲ据付ケ起工式ヲ舉行シタリ。

第二製造部

1 魚煎餅製造試験

趣旨 縣下打瀬網ニ依リ多量ニ漁獲セララルル雜魚ハ從來殆ンド飼料餌料トシテ利用セララルルニ過ギザリシモ近年漸ク家庭向食品トシテ加工利用セララルルニ至レリ。

本場ニ於テハ本年度更ニ魚粉ニ馬鈴薯ヲ混淆セル兒童用嗜好品ニ試適シタル魚煎餅ノ試験製造ニ着手セリ。馬鈴薯ハ生ノ儘ト水煮セルモノトニ種類ヲ分ケテ試験セリ。

(1) 原料ハ鰈、鮓、こち、其他數種ヲ混入セル何レモ極ク少形ノ雜魚ノ混合セルモノナリ。

此等ノ雜魚ヲ丁寧ニ水洗後ボ氏5度ノ食鹽水C95ニテ約5分間煮熟シ簀上ニ擴ゲテ日乾セリ、乾了後頭骨内臓等其ノ儘粉碎機ヲ以テ細粉トナス。

馬鈴薯ハ表皮ヲ完全ニ剝離除去洗滌後卸金ヲ以テ卸シ晒白ノ目的ヲ以テ一夜水浸シ途中三、四回換水ヲ行ヒ翌日上水ヲ流シ去リ澱粉及纖維ヲ採取ス、次ニ搗潰機ヲ以テ澱粉及纖維ヲヨク混練シ之ニ魚粉末ヲ加ヘ更ニ砂糖及食鹽ニヨリ適當ニ調味シテ混練ヲ終ル硬度ハ流解セザル程度トセリ。

原料及材料配合割合

魚粉末	100匁ニ對シ
馬鈴薯	1,000匁
砂糖	100匁
食鹽	少量

以上ノ割合ニテ混練セルモノヲ一般菓子製造用ノ煎餅型ヲ使用シテ炭火上ニ燒キテ製了ス。

生産費

品名	數量	金額	歩留
魚粉	100匁	50錢	
馬鈴薯	1,000	44	
砂糖	100	26	
燃料		20	
計		140	385匁

製品100匁ノ元價36錢4厘

(2) 水煮馬鈴薯ノ利用方法ハ先ヅ馬鈴薯ヲ一度水煮シテ表皮ヲ去リ肉挽機ヲ通シ更ニ搗潰混練シツツ徐々ニ魚粉其他調味料ヲ加ヘ混練ヲ終ル其硬度ハ手ニテ摺ミ得ル程度トセリ。

原料及材料配合割合

魚粉末	100匁ニ對シ
馬鈴薯	700匁
砂糖	80匁
清水	1合

食 鹽 小 量

燒灸方法ハ(1)ト同ジ

生 産 費

品 名	數 量	金 額	歩 留
魚 粉	100匁	50錢	
馬 鈴 薯	700	31	
砂 糖	80	21	
燃 料		20	
計		122	340匁

製品100匁ノ元價35錢9厘

製 品 比 較

	生 馬 鈴 薯 利 用 ノ モ ノ	水 煮 馬 鈴 薯 利 用 ノ モ ノ
色 澤	不 良	良 好
硬 度	硬キ粘着カヲ有ス	甚ダ脆シ
臭 氣	ナシ	馬鈴薯特有ノ臭氣アリ
食 味	粘着カヲ有シ所謂齒答ヘアリ水煮ノモノニ比シ優レリ	甚ダ脆ク食味劣リ且ツ馬鈴薯ノ臭味アリ且ツ燒灸ノ際焦ケ易スキ欠點アリ

2 蛸味付軍需罐詰製造試験

縣内淺海ニ多量生産セララル蛸ハ從來軍需向キ罐詰トシテ試製セララルコト屢ナリシガ、本年度ニ於テハ愈之レガ大量生産試験ヲ行ヒ傍ラ戰時下軍需食料品増産ニ資セントセリ。之レガ製造ニ當リテハ縣下各郡沿岸ニ於テ増殖セララル報國漁場ヨリ採取セララル蛸ヲ供出セシメ以テ縣下漁民學テ上記ノ趣旨ニ協力セシメタリ。

製造方法ハ容器ノ都合ニ依リ二方法ニ分チ第1回ハ平二號罐第2回ハ四號罐ヲ使用シ製造セリ。

期間 自昭和18年2月3日 至同年3月3日

製 造 方 法

(1) 原料ノ處理

原料ハ採取地ニ於ケル運搬船積込ミノ關係ニテ散積ノモノト俵及吹詰ノ二種ニヨリ入荷セルモ作業ノ難易原料ノ破碎崩潰等ノ成績ハ後者ヲ可トセリ。

原料ハ入荷後吐泥ノ目的ヲ以テ一夜海水ニ浸漬シ翌日製造ニ着手スル豫定ナリシモ採取地ニ於ケル潮時ノ關係ニテ各地ヨリ一時ニ入荷スル爲メ浸漬用水槽ノ不足ヲ來シ止ムナク其儘漬水ニテ丁寧ニ洗滌シタル後製造ニ着手セリ。

(2) 脱 殻

大量生産ナル爲メ茹剥法ヲ採用シ直火ノ平釜及蒸汽二重釜ヲ使用シ淡水沸騰湯中ニ原料ヲ投入更ニ沸騰後五分間ニシテ掬ヒ揚ゲ脱殻セリ此ノ際煮熟用水ハ出來得ルダケ少量ナルヲ可トス煮熟中ハ泡ト共ニ浮上スル狭雜物ノ除去ニ努メタリ。

貝殻ノ大イサニ適應セル金網製ノ篩ニ依リ撰別スル如キ要領ニテ肉ト殻トヲ振分ケテ脱殻セリ。

(3) 水洗撰別

剥身ニハ多量ノ砂泥及破碎セル貝殻等ヲ附着混入シアルヲ以テ中層ニ細目ノ糸網ヲ張りタル水槽中ニ入レ丁寧ニ攪拌洗滌シテ完全ニ附着物ノ除去ニ努メタリ。

洗滌用水ハ温湯ト冷水トノ二種ヲ用ヒタルモ作業行程ノ都合ニテ剥身ヲ翌日ニ持越スモノハ冷水洗ヲ可ト認メタリ。

(4) 調味

軍需罐詰製造規格ニ依リ調味調味液ヲ調製ス。

調味液配合割合

醬	油	1 升
砂	糖	85 匁
水		1 升

以上ノ割合ニテ調製セル液ヲ二重釜ニ取り貝肉ヲ完全ニ浸シ得ル程度トナシ静カニ沸騰セシメ約15分間ニテ調味液ハ三回マデ使用シ二回目以下ハ適量ノ追加ヲナセリ

(5) 露裝及液注入

平二號罐ニ165gヲ肉詰ナシ調味液ト同様配合ノ液57gヲ注入シテ假卷締ヲ行ヘリ。

(6) 加熱

脱氣加熱	98°—100°	18分
殺菌加熱	111°	60分

原 價 計 算

原料及材料	數 量	單 價	金 額
原料 蜆 福江産	2,368 匁	33 錢	781.44 錢
原料 蜆 大井産	2,295 "	30	688.50
醬 油	218 升	45	98.10
砂 糖	21,300 匁	19	404.70
石 炭	5,210 Kg	4.43	230.80
薪	97 把	24	2328
空 罐	7,330 罐	06	439.20
男 工	29 人		103.50
女 工	77 "		110.46
計			2,525.25
歩 留	7,280 罐	347	

製 造 後 記

第1回製造ノ製品75匁(1匁8打入)ヲ3月23日打檢検査ヲ行ヒタルニ空罐胴接合不良ニ依ル廢罐25罐、脱氣不良ノモノ5罐計30罐ノ廢罐ヲ出セリ製品ニハ検査規程ニ依ル罐マークヲ打印シ荷造リノ上清水市鈴與庫會社ヘ出荷セリ、4月5日該製品ノ格付報告書ノ到達ヲ見タリ其ノ成績概評左ノ如シ
検査罐16罐、鮮度良好ニシテ粒揃良ク操作丁寧ナリ。十二番皿貝殻混入セリ。

3月6日ヨリ4月1日マデ温室試験成績結果異状ナシ。

合格 等級 フアンシー。

検査成績表

皿番號	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
眞空度	21.0	18.0	10.0	14.5	15.5	14.0	12.5	15.5	18.0	15.0	15.5	14.0	15.0	14.0
總重量	294	280	294	286	289	287	294	291	290	293	263	290	290	291
罐ノ固形量	246	251	267	259	266	264	273	267	264	268	269	260	271	267
液汁量	30	29	27	27	21	23	21	24	26	25	24	30	19	24
罐ノ重量	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67
固形量	197	184	200	192	199	197	206	200	197	201	202	193	204	200
内容總量	227	213	227	219	220	220	227	224	223	226	226	223	223	224
形態		a				a				a	a	a		
色澤		a				a	a			a	a	a		
仕上		a				a	a			a	a	a		
肉質		a				a	a			a	a	a		
鮮度		a				a	a			a	a	a		
香味		a				a	a			a	a	a		