

# 昭和27年度業務報告

## — 目 次 —

### 第一 漁 撈 部

I. 底魚資源調査	1
II. 鰻資源調査	5
III. 漁業転換試験	19
IV. 資材試験	30
V. 餌料鰻蓄養試験	38

### 第二 製 造 部

I. 赤外線利用による人工乾燥試験	41
II. 赤外線利用による乾海苔火入試験	44
III. かつを節類製造指導試験	54
IV. まぐろ加工指導試験	55
V. フラスキンによる海苔保存試験	59

### 第三 養 殖 部

I. 瀬付きアユの標識放流試験	63
II. 海苔養殖試験	67
III. 海苔孢子付技術について	71
IV. かき養殖試験	74
V. 浅海貝類の分布並びに密度調査	75
VI. 浅海内湾開発事業効果判定試験	83
VII. 浅海内湾開発事業	89

## 正 誤 表

頁	個 所	誤	正
10	左表の下方	on	om
42	上より 12行目	電流214A	電流14A
〃	上より 16行目	〔1図〕参照	〔2図〕参照
43	下より 4行目	せしものはを使用	せしものを使用
〃	下より 9行目	〔3,2図〕参照	〔3図〕参照
44	上より 6行目	比較的良好	比較的良好
〃	上より 11行目	「愛知県」	「愛知海台」
〃	上より 17行目	宝飯郡制芝村	宝飯郡前芝村
〃	下より 5行目	35,000放	35,000枚
49	上より 1行目	枠中に心部を	枠の中心部を
52	下より 4行目	(4,480束の	(4.480束)の
〃	下より 7行目	本回との試験では	本回の試験では
54	上より 3行目	保温防温	保温防熱
〃	上より 16行目	実習講師	実業講師
〃	下段表の 2行目	加工協合組合	加工協同組合
55	下より 14行目	水産加工業組合	水産加工業協同組合
56	下より 2行目	殺台加熱	殺菌加熱
59	下より 2行目	3品質に及ぼす	3(品質に及ぼす)
〃	下より 7行目	所に変色し	所々変色し
〃	上より 16行目	(海水Bを4°)とし	(海水をBe4°)とし
62	表の下より 8行目	気候に應でて	気候に応じて
74	上より 2行目	築立	築建
83	上より 4行目	開発するが	開発したが
〃	上より 15行目	請負せ	請負わせ
85	下より 9行目	多多い	多い
87	上より 3行目	早見	早計
90	上より 1行目	汚終	汚染