

大 島 分 場

瀬魚一本釣漁業試験

岩倉栄、東郷庄三郎

主 旨

大島郡近海に於ける瀬魚一本釣漁業はかつお一本釣漁業に次ぎ第二位の生産高をあげているが板付船による小規模なものが多く漁場も沿岸に定着している。しかし近時復興事業により建造された10～20屯の漁船の増加に伴い沖合出漁の傾向にあるので継続して該魚業を実施し、漁具の改良、未知漁場の調査、その他、魚採取扱の指導等を行つた。

航海回数 項目	第 1 次	第 2 次	第 3 次
期 間	昭.32.11.22～12.4	昭.32.12.8～12.23	昭.33.1.28～2.11
使 用 船	かもめ丸19.59屯.50馬力 103型魚探機	全 左	全 左
従業人員	調査員岩倉 船員9名	調査員12.8～12.12岩倉 12.14～12.23東郷 船員9名	調査員岩倉 船員 1.28～2.3 9名 2.4～2.11 8名
漁 具	前年度と同漁具 7鉢	全 左	全 左
餌 料	冷凍いか16メ.万ば26メ.ほしが つお10メ.めちか4メ 計 56メ	冷凍いか30メ.めちか36メ750 計 66メ750	冷凍いか30メ.そうだがつお 28メ 計 58メ
碎 氷	4.5屯	5.5屯	4.5屯
漁 獲 量	ほたその他132メ400 (給与3メ 100を含む) (44,580円)	ほたその他111メ700 (給与3メ 800を含む) (48,071円)	ほたその他73メ550 (給与2メ 310を含む) (33,484円)

経 過

項目 航海 次数	月日	月令	天候	気圧	気温	風向・力	波浪	うねり	水温	観測 時刻	潮流	漁具数	漁	獲	漁 場
第一 次	11.26	4.4	O	1016	19.5	NW.4	3	3	23.2	1500	SSE 急	7鉢	なし		口永良部島 南部
	27	5.4	b.c	1021	20.5	N.4	3	2	23.9	1600	ESE 緩	〃	ほた84尾,白ほた28尾,ちびき19尾,くろまつ8尾,赤原1〃,やじ1〃,銀まつ1〃,こぜん3〃		臥蛇西ぞね
	28	6.4	O	1021	19.5	NW.5	4	4	23.8	0900	SE 緩	〃	ほた22〃,白ほた12〃,ちびき1〃,黒まつ1〃,赤原2〃,こぜん1〃		〃
	29	7.4	O	1022	18.7	NW.5	4	3	23.7	1500	NE 急	〃	ほた13〃,ちびき2〃,黒松3〃,たかば3〃,ぎんまつ1〃,こぜん2〃		権 ぞ ね
	12. 1	9.4	O	1017	18.5	NNW.5	4	4	23.4	1200	SSE 緩	〃	ほた45〃,白ほた2〃,ちびき16尾,黒松7〃,たかば18〃,赤原2〃		芽 瀬
	2	10.4	O	1018	18.5	N.5	4	3	23.2	1600	SE 緩	〃	ほた4〃,ちびき2〃,くろまつ2〃,たかば4〃,赤原1〃,銀まつ1〃		口ノ島周辺
	3	11.4	R	1019	17.0	NE.5	3	3	23.0	1000	ESE 緩	〃	ほた3〃,ちびき1〃,くろまつ1〃		平 瀬
第二 次	12.10	18.4	O	1020	17.0	NNW.4	3	4	22.3	0830	W 緩	〃	ほた85〃		宝 島
	11	19.4	b.c	1024	18.0	E.2	1	1	22.6	0800	NW 后	〃	ほた17〃		大島新ぞね さんどん岩
	16	24.4	b	1018	16.0	NE.2	1	2	22.4	1200	N	〃	ほた171〃,たい4〃,いなこ7〃,黒松2〃		とんばら岩
	17	25.4	O	1016	15.0	ESE.2	1	2	22.0	0700	NW	〃	ほた54〃,いなこ4〃,黒松3〃		〃
	19	27.4	O	1018	15.0	NW.3	2	3	—	0900	SW 速	〃	ほた15〃		〃
	21	29.4	O	1020	13.0	NNW.4	3	4	22.0	0730	SE	〃	ほた51〃,ちびき5〃,はかま1〃		宝 島
	22	0.9	O	1017	15.0	NW.3	2	3	21.7	1200	SSE	〃	ほた25〃		芽 上ノ瀬
第三 次	1.28	8.2	b.c	1017	20.5	SE.3	2	3	21.0	1000	SW	〃	ちびき13〃,ほた15〃,いなこ5〃,れんこだい8〃,ねばり2〃,ちだい2〃,白松4〃		とんばら岩
	30	10.2	O	1020	17.5	NW.4	3	4	21.1	1230	NW	〃	ちびき2〃,ほた15〃,いなこ4〃,れんこだい8〃,ねばり8〃,白松2〃		50 ぞ ね
	31	11.2	O	1020	15.0	NW.4	3	3	21.1	1400	SW	〃	ちびき8〃,ほた12〃,いなこ2〃,れんこだい7〃,天だい4〃,ちだい1〃		まぐろぞね 50 ぞ ね
	2. 1	12.2	R	1016	15.0	ESE.4	3	3	20.9	1500	E	〃	ちびき5〃,ほた16〃,いなこ10〃,れんこだい8〃,天だい5〃,白松2〃		とんばら岩
	4	15.2	O	1019	16.0	N.2	2	2	20.8	1200	NW	〃	ちびき8〃,ほた8〃,いなこ6〃,ねばり3〃,白松2〃		喜界SW10'
	5	16.2	R	1015	17.0	SE.4	3	3	20.8	1000	W	〃	ちびき5〃,ほた12〃,れんこだい9〃		喜界SW10'
	6	17.2	R	1016	18.5	SW.4	3	3	20.6	1400	W	〃	ちびき5〃,ほた14〃,いなこ6〃,ねばり3〃		喜界NW7~8'
第三 次	9	20.2	O	1019	18.0	SSW.3	2	2	20.3	1200	SW	〃	ほた4〃,いなこ4〃,れんこだい2〃,ちびき2〃		喜界NW5~6'

記 事

第一次航海

- 11月22日 15-20鹿児島出港、臥蛇西ぞねに向う。
- 23日 04-00時化のため口永良部島入港。
- 24日～25日 避泊のまま。
- 26日 12-50口永良部発、島影を操業するも漁なし。15-15見込なく臥蛇西ぞねに向う。
- 27日 0.7-30より臥蛇西ぞね170尋附近を操業、中型チビキ、ぼつぼつ上る。11-00魚探コンバーター故障のため復旧見込なく、魚探利用を断念、引続き附近操業120尋内外で大型のホタよく釣れる。13-00 130尋に目受投入この附近で500-800匁のホタ20尾余りを釣る。17-30餌付止り操業止め目受にかゝる。
- 28日 05-30より昨日附近操業、漁なく時化もようとなり、09-45操業止め、17-45中島仮泊。
- 29日 03-30中島発権ぞねに向う。08-00より権ぞねにて操業するも漁芳しくなく。(荒瀬多く漁具一組損失) 15-30止め、19-35中ノ島仮泊。
- 30日 中ノ島避泊。
- 12月 1日 05-45中ノ島発、03-20より芽瀬操業。餌付緩慢。16-25止め。17-30口ノ島仮泊。
- 2日 06-30より、口ノ島周辺調査するも漁僅か。16-30口ノ島仮泊。
- 3日 05-30口ノ島発、08-00より、平瀬操業、見込なく14-30鹿児島に向う。
- 4日 07-00鹿児島入港。水揚。

第二次航海

- 12月 8日 07-00鹿児島発、時化のため18-50口永良部入港。
- 9日 17-00口永良部発。
- 10日 08-00より宝島調査、ホタ85尾のみ18-00宝島仮泊。
- 11日 04-10宝島発、08-00より大島新ぞね、サンドン岩調査、漁殆んどなく16-00古仁屋に向う。
- 12日 01-00古仁屋入港。
- 14日 12-20古仁屋港発、トンバラ岩漁場に向うも時化となり、17-40亀徳入港。
- 15日 避泊のまま。漁獲物売却。
- 16日 04-00亀徳発、08-10よりトンバラ岩NN E5-6湊附近操業、ホタぼつぼつ上る。午後やや好転し17-00頃迄餌付あり、18-20漁場泊。
- 17日 06-30揚錨、07-00より昨日の漁場にて操業、漁よくホタ上るも09-30機関故障にて漂流中の機帆船を認め、連絡のため実久に向う。13-00実久着、保安部へ連絡、天候悪化のため古仁屋帰港。
- 18日 時化、古仁屋避泊のまま。
- 19日 04-40古仁屋発、08-25よりトンバラ岩附近調査、潮流SWで速く漁芳しくなし。時化もようのため17-00操業止め、19-30西古見仮泊。
- 20日 08-15西古見発、宝島に向う、時化のため操業を断念、18-20宝島仮泊。
- 21日 07-20時化のため宝島々影SE 1-2湊附近を操業。17-30臥蛇島に向う。(本日漁具2組損失)
- 22日 07-00芽瀬着、100m附近を調査するも餌付なし。その後上ノ瀬操業、餌付芳

しくなし。16-00餌付なく鹿児島に向う。

23日 04-25鹿児島入港。水揚。

第三次航海

1月28日 03-50古仁屋発、07-40よりトンバラ岩NE4~5湊附近操業、潮流SWで好漁なくホタ僅かのみ、17-40亀徳に向う。19-25亀徳入港。

29日 時化避泊のみ。

30日 08-45亀徳発、10-25より50ぞね調査、潮流殆んど停止し漁なし。午後NWの緩流となりやゝ餌付あり、18-30面縄沖投錨。

31日 06-25面縄発、10-20よりマダロそね調査、漁芳しくなく11-40 50ぞねに向う、13-40より50ぞね操業、19-25亀徳入港。

2月1日 06-50亀徳発、トンバラ岩附近調査、フグ多漁具の切断多し。

午後SEの風雨強くなり16-15操業止め、19-30瀬相泊。

2日 10-00瀬相発、10-35古仁屋入港。

3日 時化避泊のみ。

4日 03-05古仁屋発、08-00より喜界SW10湊附近調査するも漁不振、他船も漁なきもよう、17-30操業止め、19-00湾泊。

5日 05-30湾発、07-15より昨日附近調査、13-00より湾W3~4湊調査、依然として漁悪く、13-50操業止め、16-00早町入港。(漁具2組損失)

6日 08-45より湾沖操業、夕刻喜界NW7~8湊調査、20-50早町入港。

7~8日 時化、避泊のみ。

9日 05-10早町発、喜界NW5~6湊調査するも漁僅か、12-30餌なく名瀬に向う17-10名瀬着。

10日 水揚船多く水揚げせず。

11日 名瀬漁協に水揚げ、11-30名瀬発、17-25古仁屋入港。

後記

漁況概要

一次航海

本航海は臥蛇西ぞねを主眼に調査する予定であつたが天候に恵れず好漁があつたにもかゝわらず臥蛇西ぞねでは一日しか操業出来なかつた。又魚探故障のため思う様に操業出来ず28日以後は勘による調査を余儀なくされた。

臥蛇西ぞねでは120尋内外で大型のホタゲよく釣獲された。

二次航海

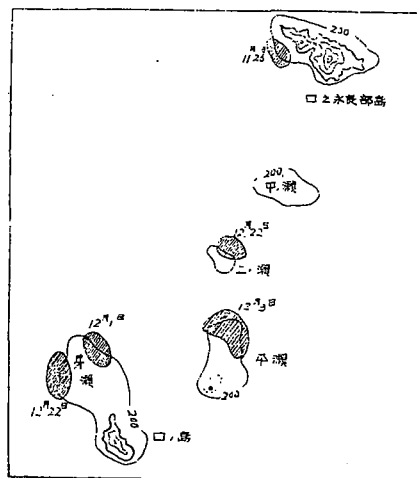
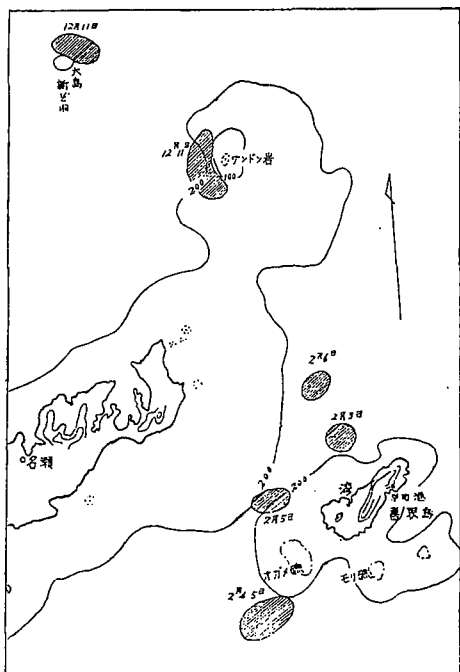
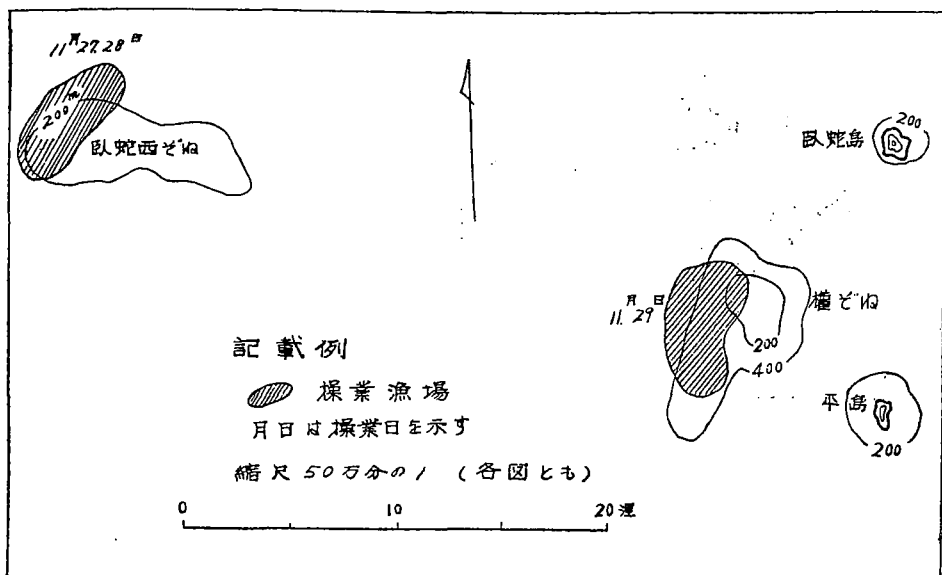
好天に恵れず、後半は餌料の鮮度が低下しそのため餌付が悪かつきようである。又19日は潮流速く好漁はなかつた。

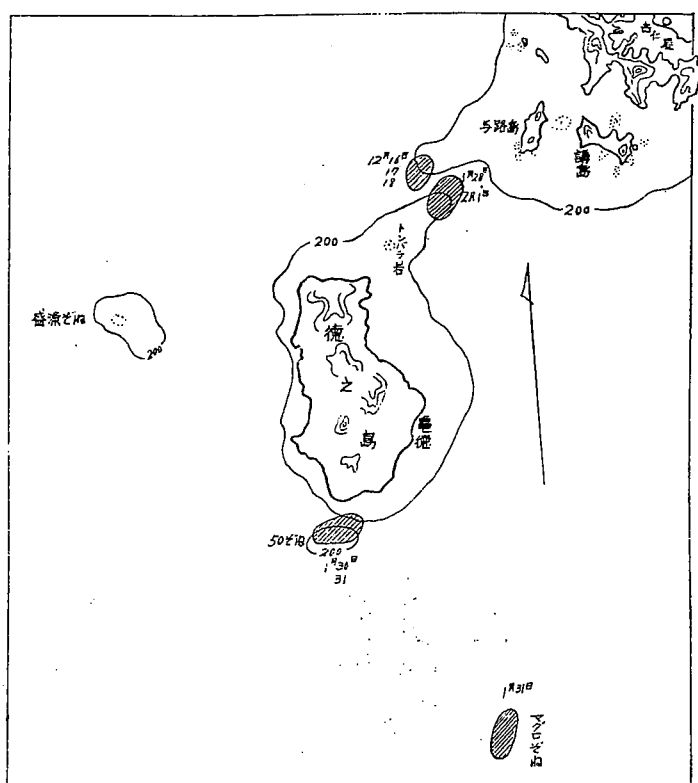
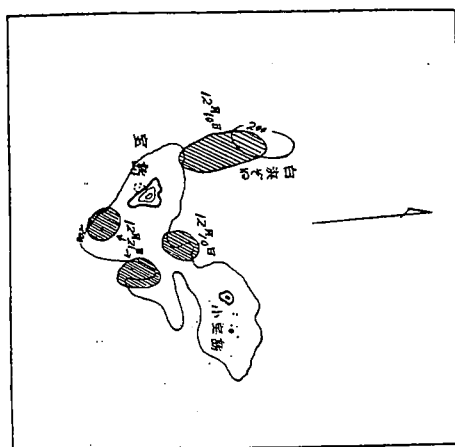
三次航海

50ぞねは狭小で大型チビキが釣獲されることもあるが多くを望めないようである。喜界島近海漁場は業者船も多数操業していたが各船漁は芳しくなかつた。

次に群島内に於ける瀬魚漁業は主としてムロを餌料としているが量的に少く順調な航海が出来ないので鹿児島根拠として実施したが種々不都合を生じた。餌料問題も当地に於いては大きな障害である。

漁 場





さんご漁業調査 (奄美群島復興事業費による)

岩倉 栄 東郷庄三郎

一 緒 言

大島近海は古くからサンゴ漁場として知られ良質のサンゴを産することとその産額で海外に名を知られていた。即ち明治末期から着業するものがあり、昭和初頭に喜界島及本島近海で盛んに成績を挙げ、降つて復帰後の昭和29年及30年には徳之島近海に新漁場が発見され多大の成果を挙げ本群島経済救済の福音とも喧伝されたのであるが、之とて過去3年の間の採取によつて資源は著しく減少したもののようで、漁獲は著しく不振となり、今や該漁業は岐路に立たされた形となつた。

従つて新しい漁場の発見ということが今後の大きな課題として残されたのであるが、ここにおいて当场では斯業の衰微を未然に防止し、併せて奄美サンゴの声価を維持すべく昭和32年度から、新漁場探索を主眼として本調査を実施することとした。

尙本調査実施に際して技術的な面で種々御援助を戴いた高知県川内一幸氏に深く謝意を表します。

二 大島近海に於けるサンゴ漁業の沿革

(1) 沿 革

大島郡近海に於けるサンゴ漁業は明治43年から45年に亘つて当時の大島々庁試験船で試験を実施したのが始まりのようである。即ち明治43年徳ノ島寛浦沖で桃色サンゴの落樹を、越えて45年には桃及赤の枝サンゴを採取している。民間においては大正2年以降2,3の経営者を見たが、何れも無経験と経費の関係上失敗している。昭和9年3月に至り「サンゴ採取船主大島郡組合」が設立され喜界島大島近海で操業し大いに成果を挙げたのであるが、この好況に乘じ該漁船の増加が著しく、一時は65隻の多きを数うるに至り漁場は荒廃し、為に比較的遠征操業の自由な郡外船は遠く沖縄台湾にまで進出したが経済的に遠征の困難な郡内業者は不振の状況におかれた。そこで専ら新漁場発見を目的とし、昭和10年郡内業者からなる奄美サンゴ探検採取組合」を設立、昭和15年頃迄事業を継続し、可成りの成績をあげた、その日米戦の進展に伴い資材難のため経営皆無となるに至つた。

戦後本部は米軍占領下におかれ2、3着業するものもあつたが復帰後の昭和29年頃より再び本格的に復活し現在に至つた。即ち29年には鳥島そねに好漁場が発見され、これを主漁場として計400メ (1,200万円) を、又30年度には徳ノ島南方まぐろそねが新漁場として浮び上り1,300メ (6680万円)、31年度は1,154メ (7,583万円) を水揚げし、奄美サンゴ声価を高からしめるに至つた。しかしながら32年度は291メ (2,258万円) に過ぎず、新漁場発見が要望されたにもかゝらず、発見されぬまま現在に至つた。

(2) 試験船操業の概要

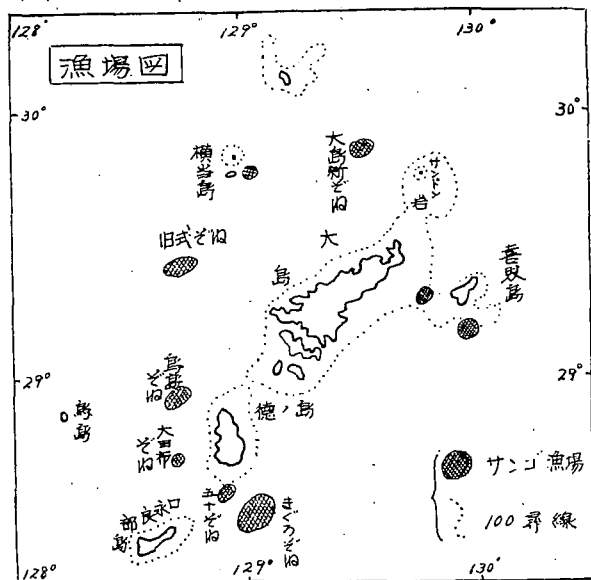
前記の如く明治43~45年、当時大島島庁試験船をもつて徳之島近海の調査をしている。(詳細な記録なし)、その後大正11年には分場において調査を実施徳ノ島南方まぐろそねで桃色サンゴの大樹を採取し、当時話題をにぎわしたようであるが、遺憾ながら該漁場が資源的に有望である処迄確認するには至らなかつた。

爾来30数年を経た昭和30年、当時の漁況を手がかりとして業者船が調査を実施、此処において始めて新漁場として取上げられたのであるが、思うにまぐろそね産のサンゴとは正に30年振りの邂逅というべく、誠に感に堪えないものがある。

(3) 漁場の概要

従来の調査による各漁場の概要は次のとおりである（業者より聴取せるもので、この船により試験的に調査された漁場を含む）

- A、喜界島南部漁場 主として桃色サンゴ、昭和9年発見され、発見後2、3年の間極めて活況をしたが、現在不振。サンゴの發育良好と云う。
- B、鳥島そね 主として赤サンゴ、稀に桃色サンゴの小樹あり、昭和29年発見、31年迄好況、現在不振。
- C、まぐろそね 昭和30年発見、主として桃色サンゴ、良質の大樹を産するも32年が峠の感あり。
- D、大島新そね 大島新そねの東端 120尋の地点より更に東へ3湊内外航走した位置 170尋で桃の中枝2本（品質優良）を採取したことがある。この附近は潮流が比較的速く操業困難である。
- E、さんどん岩 赤さんどが在るが潮流が不規則で操業にくい処である。
- F、横当島東3湊附近、詳細に調査されていなが桃の落木が採取されたことがある。
- G、鳥島近海 白サンゴ多し。
- H、旧式そね 赤桃色サンゴ。
- I、犬田布そね 赤サンゴ。
- J、五十そね 赤 "
- K、喜界西部 100尋線附近、赤サンゴ小樹多し、その他の漁場。
- L、梅吉そね 大正2、3年頃手打の船が桃の2貫位のを採取したことがある。
- M、屋久新そね 有望と思われるが潮流速い海域である。



三 調査方法

- (1) 使用船 試験場所所属試験船かもめ丸 (19.59屯 50馬力) NEC103型魚探機, 25W無線電信機装備
- (2) 調査海域 別図のとおり
- (3) 期間

第1次航海	昭和32. 5.23
2	6.4~ 6.11
3	6.19~ 6.23
4	7.4~ 7.10
5	7.17~ 7.21
6	7.25~ 7.30
7	8.1~ 8.5
8	8.24 8.27

9	9.18	9.21
10	10.4	10.9

(4) 漁具 別図のとおり

(5) 漁獲量 赤サンゴ（クズ生、枯木）398匁、桃色サンゴ（枯木）7匁

(6) 漁法の概要

漁場に至ると潮流を勘案して潮流に流されて漁具が確実に目的の海底に達する様操船し適当な位置で機関後退と同時に船首方より順次漁具を投下する。ロープの長さは石が海底に達する程度とし余り余裕を与えないようにする、さもないとワイヤー或はロープが岩礁にかゝり漁具を損傷するおそれがある。漁具が海底に達すれば機関はストップ廻転のまゝ圧流されるに任す。投網は潮流及風向から判断して左右舷の何れかを選ぶ、曳網中漁具が岩礁にかゝれば船は停止するがその場合は機関全速後退をなし、なおはずれぬ場合は、はずれない漁具にブイを付して投入し、他の漁具を曳いたまゝ流れ、一操業後で揚げる。急潮時には漁具が海底に達しにくく余分にロープを投入するが、かゝつた場合ははずれにくく、この場合は漁具数を減ずる等の方法を構する。

上記の如く本漁業は潮流と風とに影響され、二重潮の場合船と漁具の圧流方向が異り漁具が海底に達せず、又潮流と風とが逆行した場合も二重潮の場合と同じ結果となり操業不可能である。

揚網要領は別図のとおり。

四 調 査 経 過

(1) 出漁迄の諸準備概要

31年度かもめ丸を改修。網捲揚用ローラーを取付け、引続き属具一切を用意、漁具作製を終り5月23日住用村沖合で操業ローラーの試運転を実施、準備を完了した。

(2) 経 過

航海 次数	月日	天候	気 温	気 圧	風 向 力	波浪	うねり	水 温	潮 流	月 令	漁具数	観 測 時 刻
1	5.23											
2	6. 9	o	23.5	1010	E 2	1	0	24.5	W~WNW	10.0	5	1500
	10	o	22.1	1008	SW 3	2	2	24.6	W	11.0	5	1500
3	6.19	b	24.0	1010	SE 2	1	1	—	SW	20.6	5	1500
	20	b	24.0	1010	SW 3	2	1	—	SE	21.6	5	1200
	21	bc	24.0	1012	SW 3	2	2	—	ENE NNE	22.6	4	1055
4	7. 5	bc	25.0	1016	S 2	1	0	—	SSW	7.3	5	1000
	6	b	25.0	1015	S 2	1	1	—	SW	8.3	5	1210
	7	b	24.0	1014	S 2	1	1	—	NNE	9.3	5	1230
	8	bc	25.0	1012	S 3	2	1	—	WSW	10.3	5	—
	9	b	26.0	1012	S 3	2	2	—	WNW	11.3	5	1300
	10	b	25.0	1013	SSW 2	1	0	—	WNN	12.3	5	0600
5	7.17	bc	29.5	1013	SW 2	1	2	28.2	SW	19.3	4	1600
	18	bc	29.0	1012	WSW 4	3	3	28.3	SW	20.3	4	1230
	19	b	29.2	1010	WSW 4	3	3	28.1	—	21.3	—	—
6	7.29	b	26.9	1012	SW 4	3	3	28.5	W	1.9	4	0930
7	8. 1	b	27.0	1012	SW 2	1	2	—	SSE	4.9	4	1350
	2	b	25.5	1012	SW 3	2	3	—	表底 NS	5.9	4	0530
	3	o	24.0	1012	SW 4	3	4	—	S	6.9	4	0530
8	8.25	o	25.0	1011	SE 2	2	2	28.1	NE	28.9	4	1500
	26	bc	26.0	1010	W 3	2	2	28.0	N	0.6	4	0900
	27	b	25.0	1012	ESE 2	2	2	27.8	W	1.6	—	—
9	9.18	o	24.0	1011	NE 2	2	3	27.2	WSW	23.6	4	1300
	19	bc	27.4	1012	NE 2	1	2	27.5	◇	24.6	4	1400
	20	bc	25.0	1015	NE 2	1	2	27.5	◇	25.6	4	1200
	21	r	24.0	1076	NE 2	1	2	27.4	◇	26.6	4	1000
10	10.4	o	20.0	1016	ESE 3	3	3	26.1	WSW	10.3	4	1200
	5	r	21.0	1012	ESE 4	4	3	26.2	SSW	11.3	4	0600
	6	bc	22.5	1010	NW 4	3	4	—	—	12.3	—	1200
	7	o	20.0	1009	NW 3	2	2	26.4	SSE	13.3	4	1400
	8	o	19.0	1008	NW 3	2	3	26.1	SSE	14.3	4	1300
	9	o	18.0	1009	NW 4	3	4	—	—	15.3	—	—

記 事	操 業 回 数 及 投 網 水 深 (尋)
ローラー試運転 (住用村沖合)	—
喜界南方漁場調査 170～180尋調査	3 回 180.240.170尋
夕刻時化となり湾避泊11日古仁屋帰港	4 ♫ 170.180.190.190
喜界西方 100尋線附近にて赤サンゴ小枝漁獲	1 ♫ 100
喜界南部及 S E 10～5湮附近調査	3 ♫ 165.175.190
喜界北部調査	2 ♫ 170.170
まぐろそね調査	3 ♫ 190.170.170
♫	5 ♫ 150.170.170.160.190
♫	5 ♫ 160.130.170.170.170
♫	—
鳥島そね調査	5 ♫ 160.170.170.170.160
♫	—
喜界 S E 調査	2 ♫ 180.190
♫	2 ♫ 190.195
大島新そね調査時化の為操業出来ず	—
まぐろそね調査	4 ♫ 160.190.175.180
♫	4 ♫ 180.190.190.170
♫	4 ♫ 190.185.190.180
♫	4 ♫ 190.185.190.170
まぐろそね調査 漁なし	4 ♫ 170.190.175.175
♫	7 ♫ 150.175.170.170.170.180.160
飲料水タンク破損のため帰港	—
鳥島調そね調査 赤サンゴ屑、採取	3 ♫ 115.130.150
♫ ♫	5 ♫ 140.130.110.120.120
♫ 漁なし	5 ♫ 120.110.120.110.110
♫ ♫	2 ♫ 110.120
鳥島そね調査	4 ♫ 125.120.125.115
時化、平土野泊	—
♫ 亀徳泊	—
漁なし (まぐろそね調査)	2 ♫ 180.170
♫ (鳥島 ♫ ♫)	2 ♫ 115.120
古仁屋帰港	

(3) 調 査 方 針

主として従来探索されていない漁場の調査を目的とした。

又調査と同時に漁場附近の等深線図を作製の予定であつたが、本年度は実現を見ず次年度に是非実施したい。

(4) 航海別調査概要

第一次航海

住用村沖 コーラー試運転

第二次航海

喜界島南部漁場調査

6月4日 古仁屋発 名瀬入港 時化のため避泊

9日～10日 他船13隻と共に喜界島S10湮附近調査、180尋附近調査するも漁なし。

11日 豪雨、強風のため古仁屋帰港

6月初旬 サンゴ船が350匁の桃色サンゴを採取してから新漁場として脚光を浴び、9.10日の2日間全船による調査が実施されたのであるが、各船何等漁獲なく、未だに恢復していないものの様であつた。

第三次航海

6月19日 古仁屋発、喜界W 100尋線 附近調査、赤サンゴ枯、クズ 70匁 桃色サンゴ枯木 5匁漁獲

20日 喜界南部漁場調査、他船8隻

21日 早町S及S E沖（二次航海と同漁場及そのE）調査

23日 古仁屋帰港

第四次航海

7月4日 古仁屋発

5～8日 他船11隻と共にまぐろぞね調査。160～190尋附近で13回操業するも漁獲なし
他船の漁、3貫程度、の桃色サンゴを水揚せるもの2隻。他は漁事不振

9～10日 鳥島ぞね調査、赤サンゴ生木18匁、桃色サンゴ枯木2匁、採取

10日 古仁屋帰港

第五次航海

7月17日 古仁屋発、嘉鈍岩南部 100尋線附近調査

18日 同附近 180尋内外にて操業するも潮流悪く漁なし
大島新ぞね調査の予定なるも時化のため断念

21日 古仁屋帰港

第六次航海

7月25日 古仁屋発26日時化龜徳泊

7月29日 先に平祐丸の好漁せしまぐろぞね東部を調査するも山アテ見えず、漁なし
30日 時化となり古仁屋帰港

第七次航海

8月1日 古仁屋発、まぐろぞね調査

2～3日 引続きまぐろぞね調査

4日 龜徳避泊

5日 古仁屋避泊

第八次航海

8月24日 古仁屋発

25～26日 まぐろぞね調査。26日飲料水タンク破損のため古仁屋に向う。

27日 古仁屋帰港

前航海平祐丸の好漁した曾根は狭少のため既に漁なき模様、各船の漁もようは、2貫程度の大木を採取したもの一隻、1貫程度のもの2隻、一般に同ぞねは狭く混乱状態となり操業困難であつた。

第九次航海

9月18日 古仁屋発 鳥島ぞね調査

19～21日 鳥島ぞね調査

同漁場は赤サンゴ漁場で活況を呈したのであるが、現在不振。

水深120～150尋に赤サンゴ棲息するも、サボテンは他漁場に比べて極めて多し。

赤サンゴ生木 180匁 赤サンゴ枯木 130匁採取

第十次航海

10月4日 古仁屋発、鳥島ぞね調査、山アテ判明せず漁なし

5日 時化のため平土野避泊

6日 亀徳へ避航

7日 まぐろ曾根調査

8日 鳥島ぞね調査

9日 古仁屋帰港

五 試験船調査による各漁場の概要

(1) 喜界島南部漁場

この漁場は32年6月名瀬市の一本釣漁船第3勝漁丸が錨泊の際、錨に附したサンゴ網に350匁の桃色サンゴの生樹が漁獲されてから注目を浴び6月9～10日の2日間試験船外13隻により調査された。結果は各船漁なく、枯木を若干採取した船が2、3隻あつただけであつたが一時は新ぞねか或は、旧漁場の恢復したものかとも考えられたが遺憾ながらその両者何れでもなく各船一時該漁場を放棄するのやむなきにいたつた。

この漁場は昭和9年、桃色サンゴ漁場として発見され盛んに採取され活況を呈しているが、漁船の増加に伴い乱獲に陥り11年頃には荒廃している。上記調査の結果から見ると未だ復活しているものとは考えられない。

漁場は喜界島南端からS6～10浬附近 水深180～200尋 内外の海域である。曾根NE部28°-11' N 130°E附近は水深170～200尋 内外でサボテン、小石花礁の纏絡も比較的少く、桃色サンゴの棲息している処に見られるというウミヒバが採取された。又28°-06'～09' N、129°-55'～59'E附近は160～200尋 内外で昭和9年頃の漁場と推定されるが調査の結果漁獲はなかつた。この附近は二重潮がよく見られる。

(2) 早町東沖漁場

28°-20' N 130°-05'E附近 220～330尋 にして操業不能航走調査させるのみ。

(3) 喜界北部漁場

28°-25' N 130°-05'E附近 150～200尋 であるがサンゴ漁場に見られるサボテン、ウミヒバ等は全然絡らなかつた、潮流速く不規則な海域とのことで大して期待出来ないものと考えられる。

(4) 喜界西部漁場

28°-50'～29' N、129°-51'～52'E附近の100尋線寄り。赤サンゴの旧ぞねであるが大樹

の獲れたことを聞かない。水深 100 尋内外、サボテン多く、赤サンゴも小樹のみ。

(5) 鳥島ぞね

平土野 N W 16 湊附近直径凡そ 10 湊の曾根。昭和 29 年発見され 31 年迄活況を呈し過去 3 年間で推定 400 貫が水揚げされている。主に赤サンゴは殆んどが 120～130 尋 附近で漁獲されているが稀に 180 尋内外の深い溝で桃色サンゴが漁獲されることもあつた、サボテンの多いことは近海の漁場では随一で漁網の損傷が比較的多い、海底形状は 140 尋以深になると起伏が激しいが、100～130 尋 附近では傾斜は緩やかである。潮流は W S W～W N W を流れるのが多く、僅かの例外を除き緩慢で漁具の瀬がかりは少くこの漁場に限り、曳網中は機関停止のままでよい。赤サンゴは大樹は殆んど見られず径 5～10mm のものから 20mm 程度迄である。この漁場も過去の操業により大体調査しつくされたものゝ様で、その延長も或る程度探検されており多くを期待するのは無理ではなからうか。

(6) まぐろぞね

大体 27°-20'～30' N, 129°-129°-20' 附近で、NE～SW に 20 湊内外、NE～SE に 10' 内外のぞね昭和 30 年桃色サンゴ漁場として発見され、30 年度 1,000 貫、31 年度 1,000 貫、32 年度 200 貫（何れも概算）凡そ 1 億円が水揚げされているが現在著しく衰えている。30～31 年の如く 2～3 貫のものは見られず 1 貫内外のものがが多く稀に 2 貫程度のものが採取された程度である。

桃色サンゴは殆んどが 180 尋附近に棲息している。鳥島ぞねの如くサボテンは少く一部を除き多くは見られない。潮流は比較的速く又海底も瀬が荒いので漁具の瀬がかりが多く曳網中機関後進により離礁することが頻繁でそのため殆んどストップ回転のまゝである。従つて漁具の損傷の多いことは近海漁場中最大である。又この漁場の延長は更に瀬が荒い、まぐろぞねは上記の如く何れの漁場よりも広大で資源的にも卓越したものであつたが曾根の中央部はもとより週辺に到るまで殆んどが調査しつくされた形である。延長漁場が 1.2 発見されたが何れも狭少なため旬日にして採りつくすという有様で、この漁場の持つ価値も既に峠を越したのではないかと考えられる。

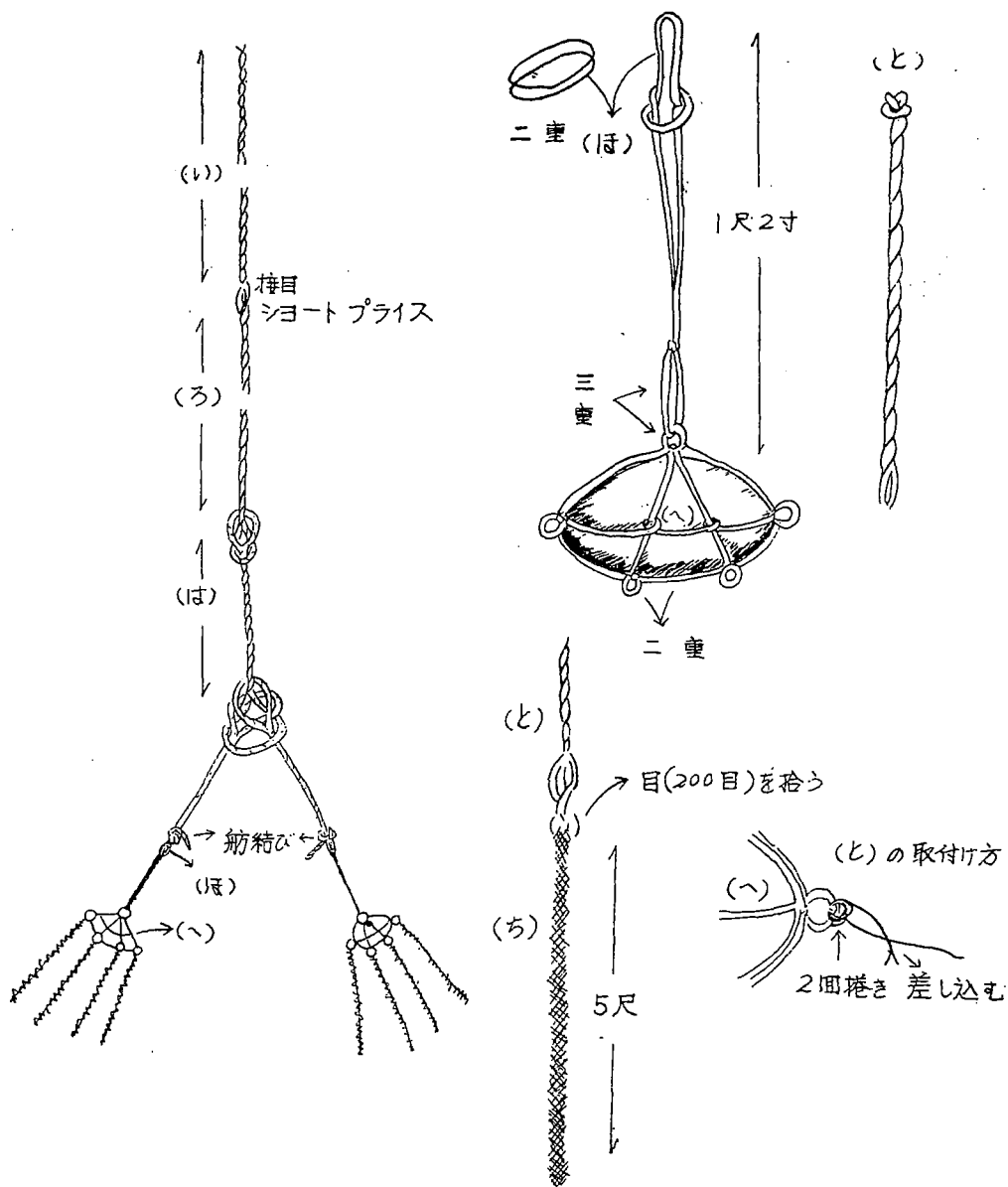
六 予 算

節（又は細節）	予 算 額	説 明	備 考
4 旅 費	145,000 円		
普通旅費	145,000	調査員及船員旅費	
9 賃 金	60,000		
臨時人夫賃	60,000	臨時漁夫給	
11 消耗品費	384,000	漁具（サンゴ網・マニラロープワイヤー）記録紙文具その他	
12 燃 料 費	100,000	船舶燃料	
14 印刷製本費	4,000	資料作製	
16 通信運搬費	4,500	電信料	
33 保 險 料	2,500	労災失業保険	
計	700,000		

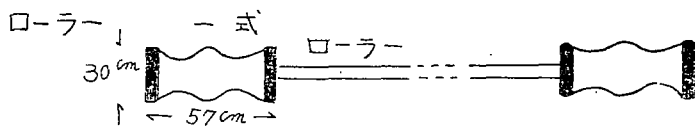
漁 具

- (い) 曳 網 マニラロープ 3.3打 4分 3厘 1丸
 (ろ) " " 4分2厘 "
 (は) 先 網 ワイヤロープ 2分をマニラロープ 4分 2厘で捲いたもの、両端アイスブライス
 長さ 2 尋半
 (に) 枝 網 マニラロープ 4分 2厘片側アイスブライス長さ 1 尋半 2 本
 (ほ) 環 網 マニラロープ 4分 2厘二重にして長さ 8 寸 2 ケ
 (へ) 洗 石 3 貫内外の楕円形の自然石を亜鉛メッキ 1.2番線で図の様に結付したもの 2 ケ
 (と) ち マニラロープ 4分 2厘を解き 2 子撚りどす長さ 7 寸 8 本
 (ち) 漁 網 ラミー 6 番 蛙股編 4 寸目 (流網中古) 200目掛一尋切。200目の目を拾いちを
 通す 8 枚用意

漁 具 図

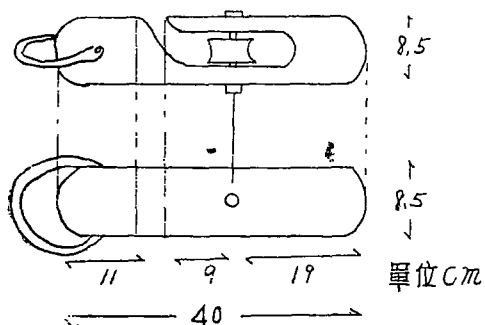


副 漁 具

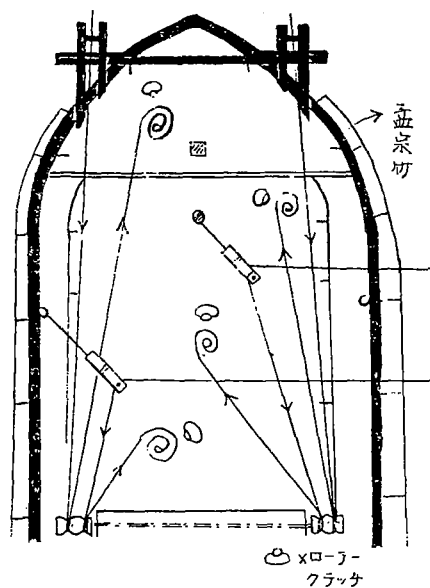


滑 車

3ヶ所用 竟



捲 揚 車 領

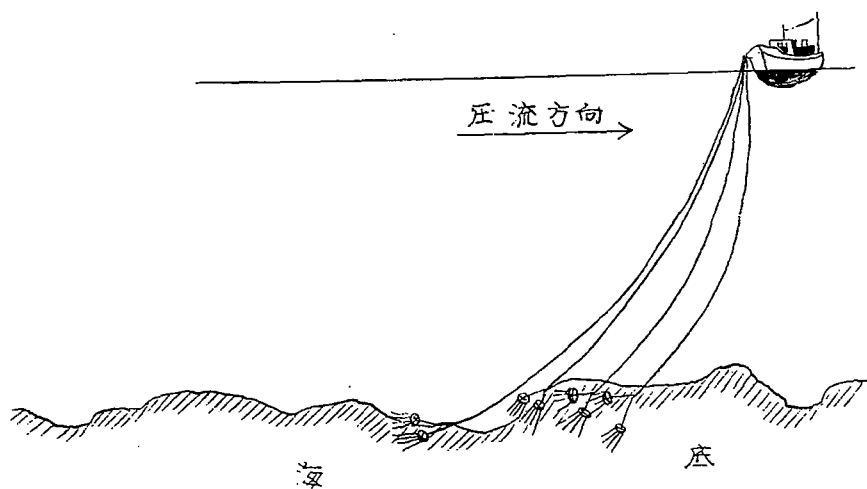


凡 例

- 作業員
- 留めピン
- 滑 車

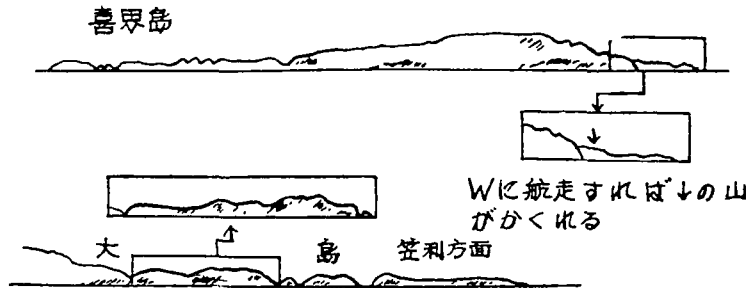
左 振 り 捲 く 場 合 も 同 様

操 業 想 定 図



山あて及海底形状 (特殊なもののみ)

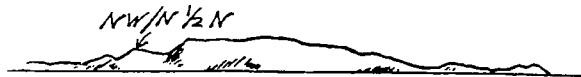
漁場④の山あて



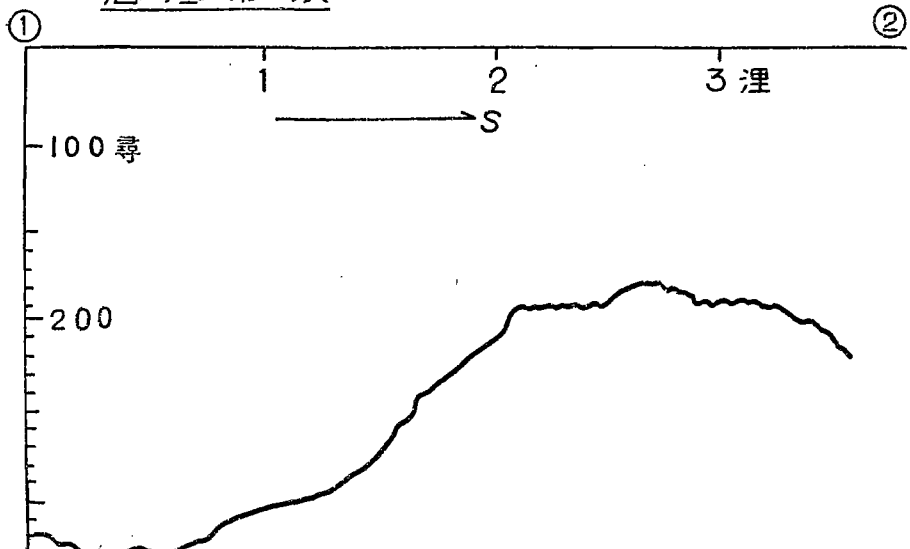
漁場⑤の山あて

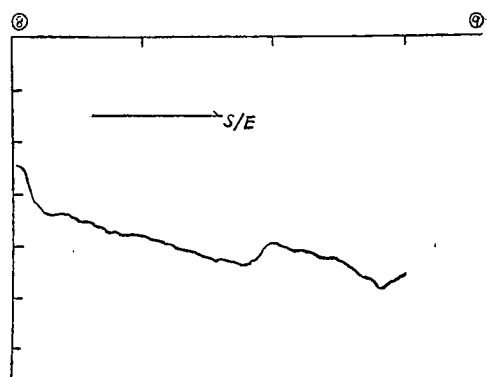
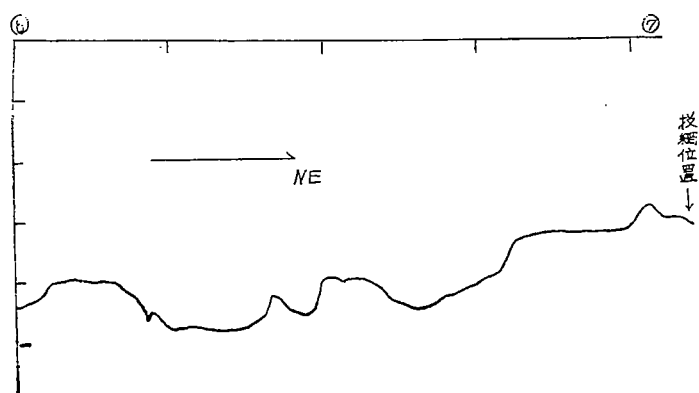
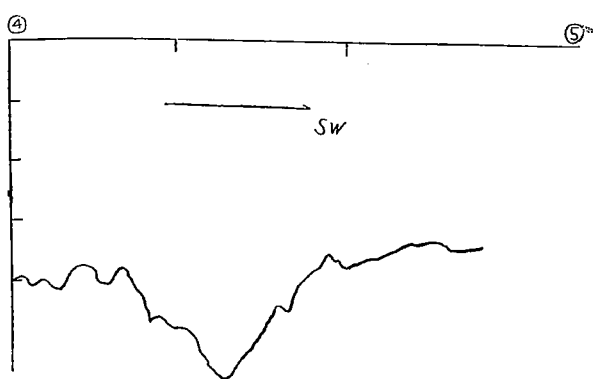
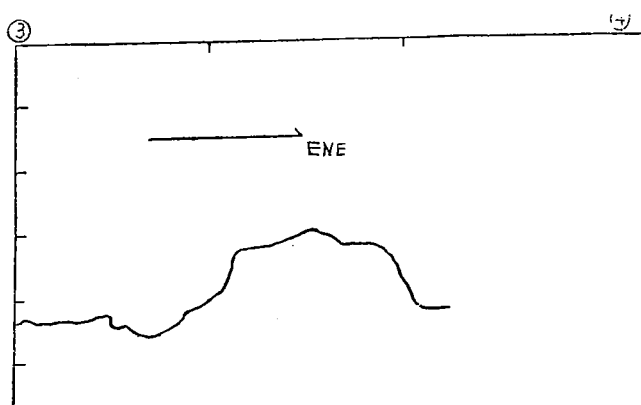


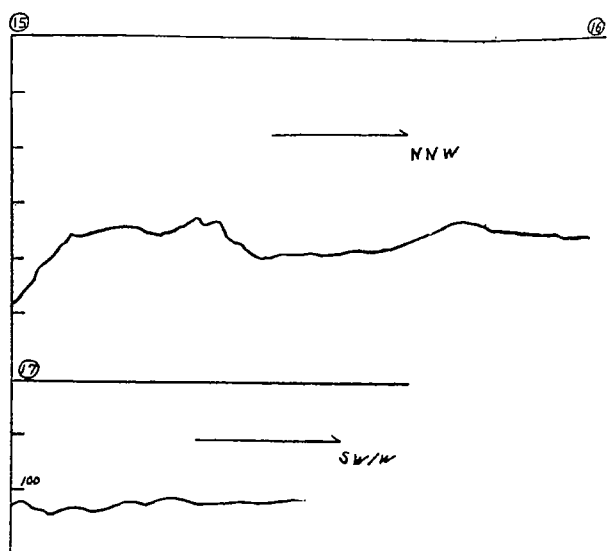
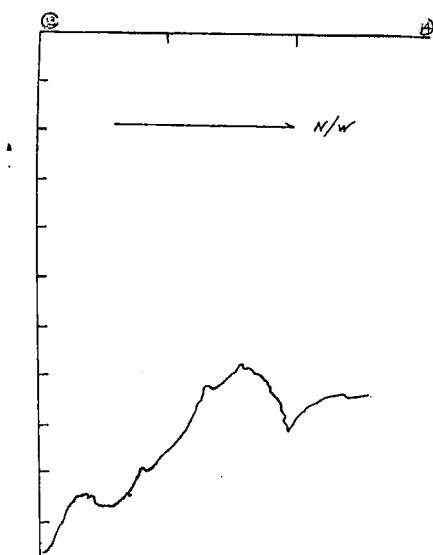
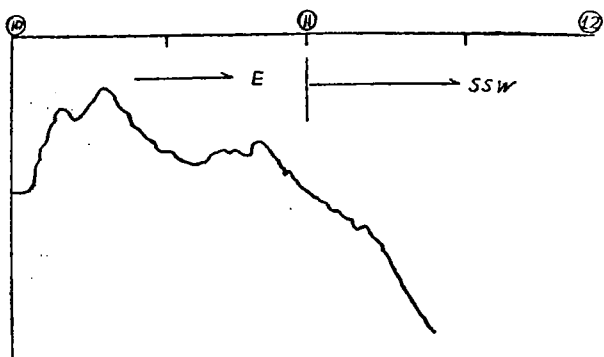
漁場⑥の山あて



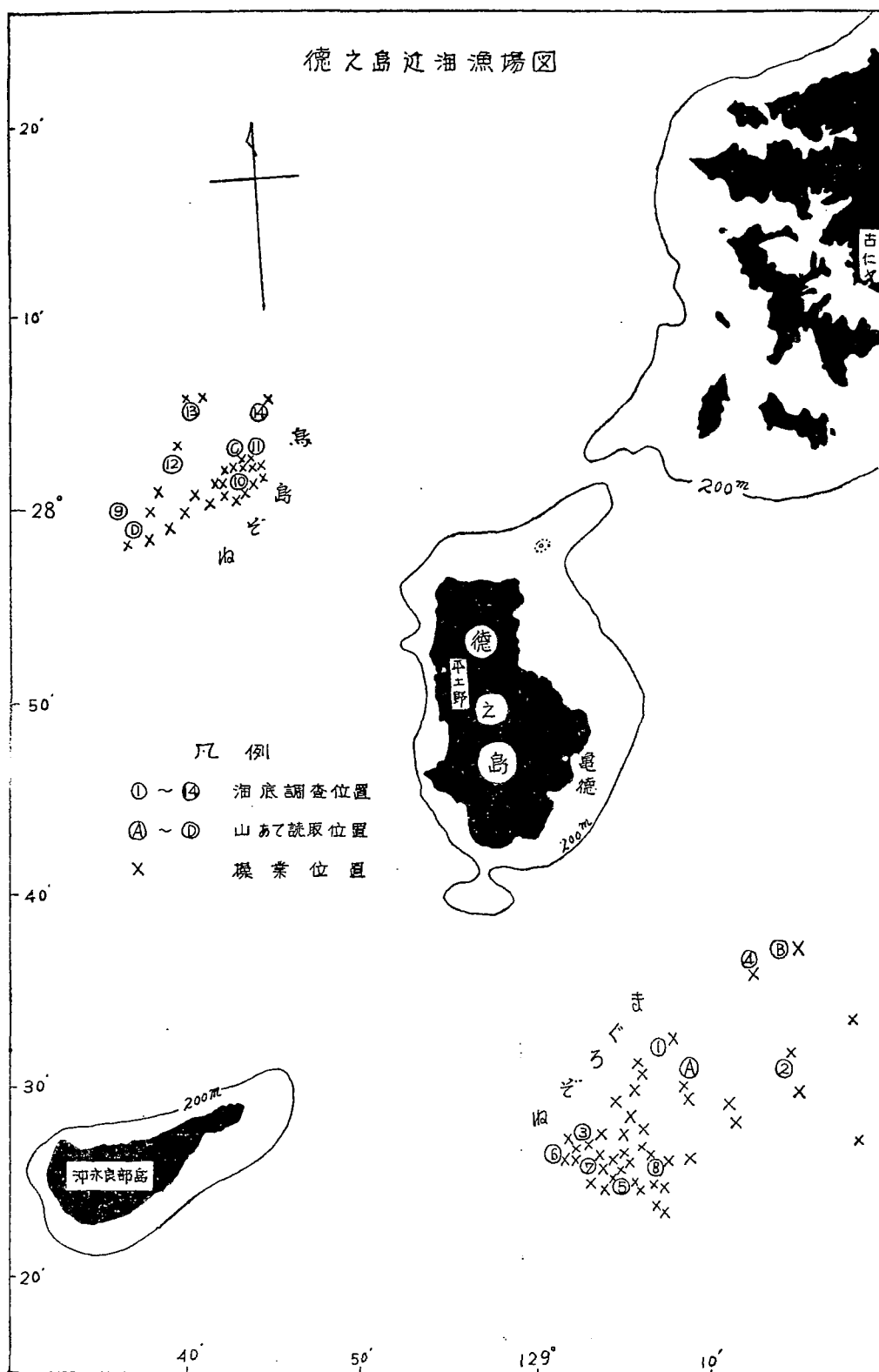
海底形状





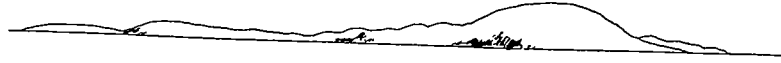


徳之島近海漁場図



山 あ て

①



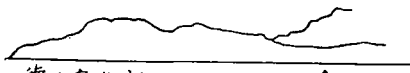
徳之島

②



徳之島 東部

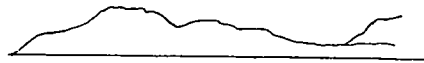
③



徳之島 北部

↑
平土野

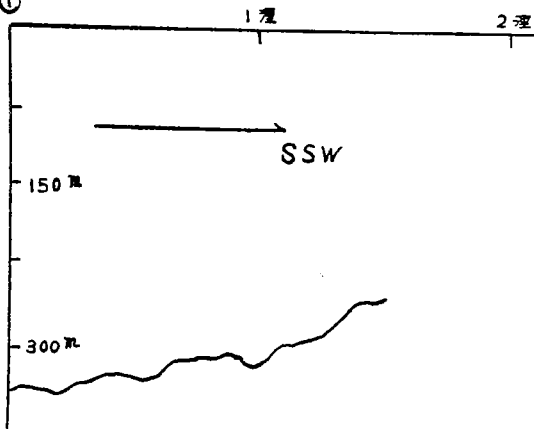
④



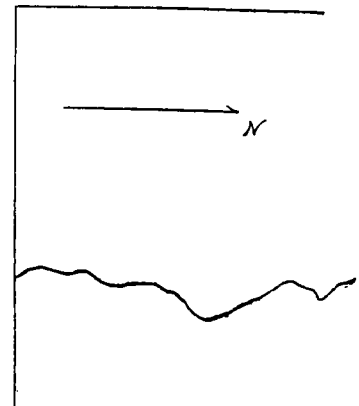
徳之島 北部

↑
平土野

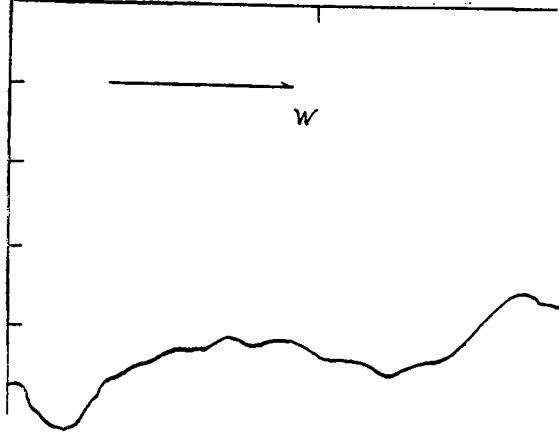
①



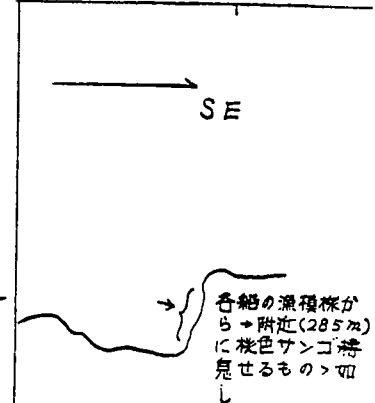
②



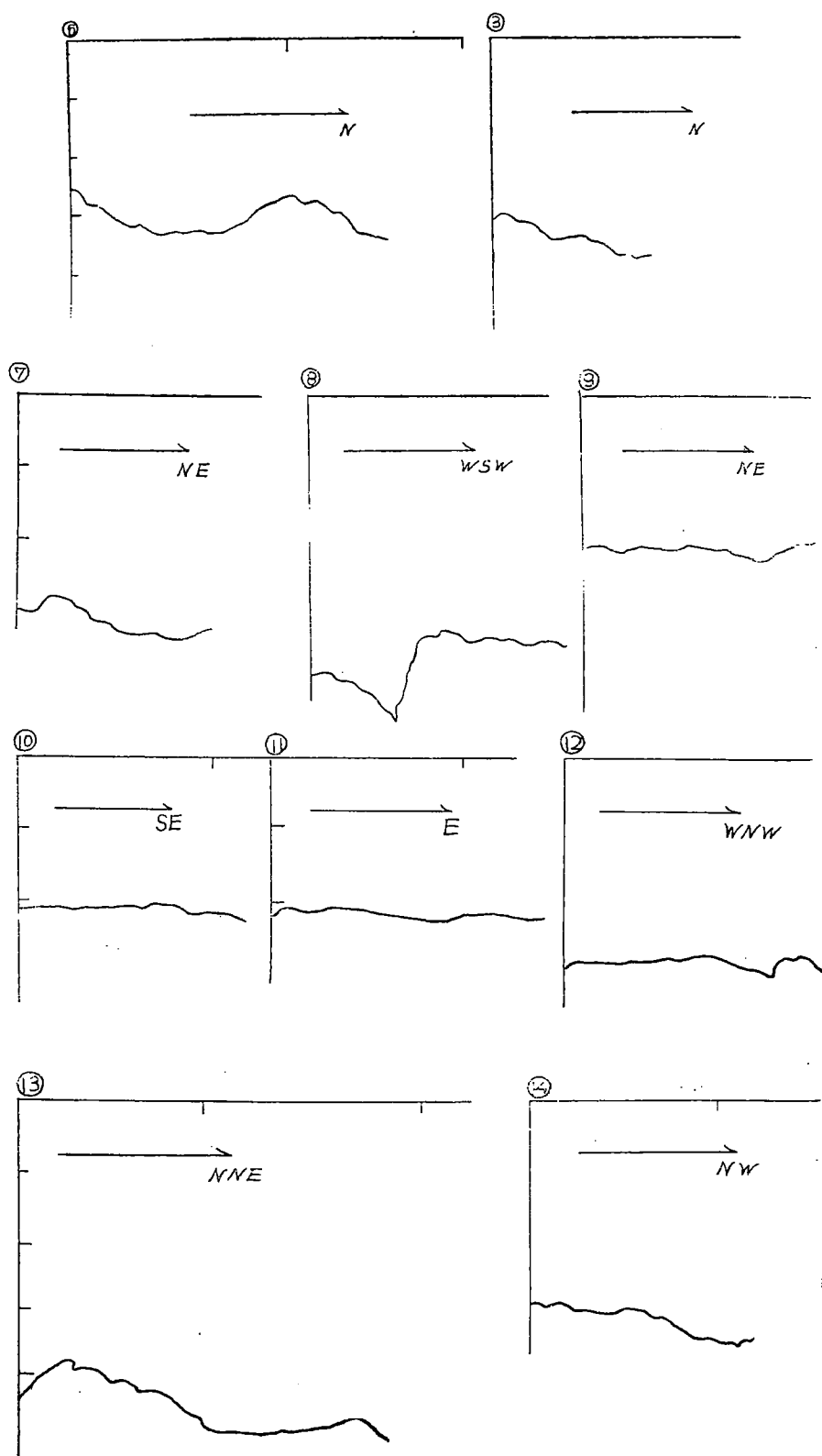
④



⑤



→ 各船の漁獲標が
ら → 附近(285m)
に桃色サンゴ標
鬼せるものゝ如
し



七 結 び

以上の如く本年度調査の結果新漁場は発見されず引続き次年度の課題として残されたが、喜界島南部漁場は未だ回復していないものの様で又マグロ曾根、烏島曾根の周辺にも好漁場は発見されなかつた。マグロ曾根の延長漁場は瀬が荒々漁具の損失が甚しい。

今年度の水揚げ実績は前年度の1/5内外に過ぎず極めて不振であつた。

此処で云えることは網・ロープ等の損耗の多い経営体程水揚げが多いということである。之はその経営体が資本的に強く操業回数も多く最大限に労働力を注入しているためと考えられる。従つて新曾根の発見されない限り当該漁場で引続き操業するとすれば前記、資本技術及び漁船の優秀性の生産手段が合理的に結び付かない限り才算はとれないものと考えられる。勢い次年度は就業船の減少ということが考えられるが、今や大島近海に於けるサンゴ漁業は危機に直面したものと云えよう。

分場に於いて次年度も調査を実施の場合は今年度の経験を基礎とし、より合理的な調査が望ましいものと考えられる。

次に所謂サンゴ漁場の復活ということであるが過去に於ける1. 2の例を見ると次のとおりである。

即ち明治30年頃から活況を呈し一時は1,000余隻（地元船300隻内外）の船が入り乱れて競争を演じたと云われる宇治群島近海漁場のその後の模様であるが、昭和30年、当時鹿児島県南薩水産指導所の試験船「おほとり」の試験操業によれば大体復活していないようである。又昭和9年頃好漁場として知られた喜界島南部漁場も、今年度、試験船を始め業者船の懸命の調査にもかかわらず生樹の一本すら採取されずこれ又、経過年数から見て当然ではあるが、旧曾根及びその周辺漁場の復活に考えられないという状態である。

特に近年操業技術は往時に比べ著しく進歩し（魚探の普及、ローラの採用等）今日の漁獲能力を以つてすれば、まぐろぞねの如き比較的広範な漁場でさえ毎年20隻内外が着業するとして僅々2~3年の操業の対称としかならないことを考えると、この漁業の持つ投機性に故あるかなと云わねばなるまい。

又漁船規模を見ると平均15屯に満たない程度であるが将来は船型を若干大にして幾らか遠洋性を持たせ、更に探検を強度にしなければならないものと思考される。

附

記

(一) 珊瑚の性状

珊瑚の分類上の位置

腔腸動物門→花虫綱（珊瑚虫綱）→八放亜綱→偽軸目→珊瑚科（アカサンゴ、モモ色サンゴ、シロサンゴ、ミゾサンゴ）以上の如く珊瑚は腔腸動物に属する。八放亜綱に属するものは凡べて群体生活を営んでおり、群体の中軸には堅硬な石灰質の骨軸を有しこれを支持体として基部は固形物体上に固着し岩礁に質入するか或はこれが表面に繁殖している珊瑚の生殖連続したものは、一見海産植物の如く、樹枯状を呈しており、卵は、海中又は、胃腔内で授精され、単一の個虫となつて定着の後、芽生にて成する。食物は、小形の浮游生物を、触手をもつて捕食する。

珊瑚の産地は一狭区域に限られ世界ではイタリア及本邦の二ヶ国といわれる。イタリアは古来赤サンゴの産出が多かつたが漁場狭少のため忽ち荒廃したがその加工技術は世界一のことである。日本においては土佐沖（主に赤・白サンゴ、桃サンゴは少し）、五島沖（主に白サンゴ）それに大島近海が主な漁場である。その他小笠原、台湾にも見られる。

棲息水深は普通数十尋から200尋に至り、甚しいのは350尋の深度に達することもあるという。

大島近海における場合は前述のとおりであるが大体赤珊瑚 100～150尋、桃色珊瑚 170～200尋となつている。

(二) 大島近海産珊瑚の種類

(1) 赤珊瑚 *Corallium japonicum* Kishino-uye

群体は樹状をなし略一平方面内に扇状に分枝している。堅い骨軸の外部には薄い外皮があり外皮中には多数の珊瑚虫が共存している。棲息深度は桃色珊瑚より一般に浅く骨軸は暗赤色を呈し、中軸は白く、堅硬なるため細工物に用いられる。

(2) 桃色珊瑚 *Corallium elatius* Ridli

赤珊瑚に似ているが末端部は更に細かく分岐し、時として細枝相癒合することもある。その他構造は大体赤珊瑚に似ているが骨軸は赤珊瑚より淡色にして中軸は白い。珊瑚類中最も大形の群体を生ずる。赤珊瑚よりやや深所に棲息し、より以上に珍重される。

(3) 白サンゴ *Corallium KonoJoi* Kishino-uye

分枝は粗で殆んど一平面内にあり、各枝の末端は鈍く丸味を帯び近接のものと癒合するものがある。色は黄乃至紅。前二種より浅所に棲息する。大島近海では従来極く僅かしか採取されていない。

(4) スカツチ

白色を呈し、随所に淡紅色の部分がある。他は前三者に類似す。

(三) 大島近海における過去の珊瑚採集実績

(1) 戦前の分については不明

(2) 昭和29年	8 隻	400貫	12,000,000円
昭和30年	24隻	1,299貫309匁	66,807,390円
昭和31年	31隻	1,154貫631匁	75,835,825円
昭和32年	13隻	291貫415匁	22,578,940円

(3) 年度別各船別水揚げ状況

○ 29年度は不明

○ 昭和30年度 許可10隻 其の他14隻

船 名	屯	馬 力	貫 数	金 額
A 丸	23.57	70	138,609 匁	7,776,450 円
B	7.89	30	81,500	3,393,000
C	17.20	45	86,000	3,738,000
D	10.95	40	52,821	2,702,250
E	13.30	40	156,303	8,597,860
F	20.66	75	54,200	3,142,190
G	13.12	60	91,841	5,456,450
H	12.48	30	36,588	2,104,900
I	10.50	30	85,787	4,805,140
J	11.22	40	123,468	6,629,740
	14隻		392,192	18,461,410
計	24隻		1,299,309	66,807,390

○ 昭和31年度

31隻

船名	噸数 馬力	赤色サンゴ		桃色サンゴ		ボケサンゴ		スカツチ		白サンゴ		合計	
		貫数	金額	貫数	金額	貫数	金額	貫数	金額	貫数	金額	貫数	金額
C丸	17.20 45	14,646	299,330	23,786	2,281,690			457	62,700			38,889	2,643,720
D〃	15.00 50	1,177	17,600	21,220	2,306,100			543	55,300	148	13,100	23,088	2,392,100
E〃	13.30 40	20,895	556,650	30,321	3,349,980	46	49,600			127	3,800	51,389	3,960,030
F〃	20.66 75	11,526	224,850	7,002	633,730							18,528	858,580
H〃	12.48 30	8,674	165,400	20,470	2,539,300	60	10,000	271	31,200	110	4,300	29,585	2,750,200
I〃	16.31 60	14,554	333,850	3,665	205,950	22	20,000					18,241	559,800
J〃	11.22 40	21,498	466,520	59,196	4,950,170	238	102,200	601	37,200	340	8,500	81,873	5,564,590
K〃	23.57 70	24,891	656,000	83,758	7,097,910			3,622	226,500	115	3,500	112,386	7,983,910
L〃	13.30 50	41,316	678,215	81,152	7,112,580	26	1,800	933	108,700	211	7,200	123,638	7,908,495
M〃	21.45 40	20,018	367,030	49,935	4,360,000	65	24,700	750	46,000	275	6,400	71,043	4,804,130
N〃	13.03 35	19,838	462,760	8,089	664,710							27,927	1,127,470
O〃	17.30 65	18,735	360,460	37,003	4,089,900			214	16,900			55,952	4,467,260
P〃	21.14 70	5,628	133,700	16,924	2,181,700	307	16,200	324	24,400			23,183	2,356,000
Q〃	12.80 35	17,937	414,990	25,596	2,072,200			120	7,400			43,653	2,494,590
R〃	11.72 50	19,707	1,177,450	32,579	2,807,200	1,001	328,000	410	35,700	183	5,800	53,880	4,354,150
S〃	10.95 40	12,870	250,500	15,803	1,925,500			83	14,200	50	2,000	28,806	2,192,200
T〃	11.29 30	5,020	209,320	13,323	999,170			288	13,000			18,631	1,221,490
V〃	7.89 30	17,185	494,970	12,783	835,760							29,968	1,330,730
W〃	19.04 50	26,596	630,800	14,510	1,086,600			142	13,800	255	12,000	41,503	1,743,200

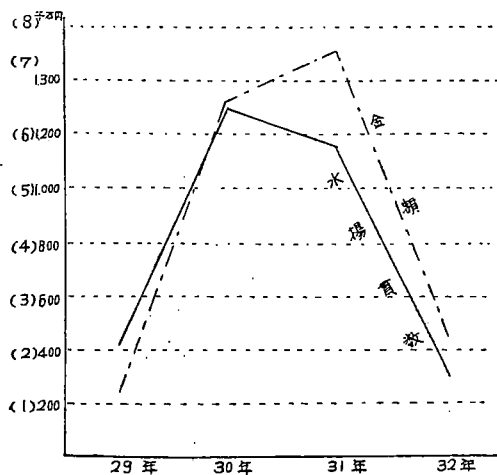
Y	16.49 60	8,834	101,800	10,672	1,015,000	39	8,900			107	3,400	19,652	1,129,100
Z	9.66 35	5,330	109,500	6,719	390,750							12,049	500,250
ろ	18.25 55	18,220	414,690	12,009	629,540	578	41,310	1,949	24,300	64	2,600	32,820	1,112,440
は	19.96 65	9,355	325,500	8,407	931,360	28	2,200	95	3,600			17,885	1,262,660
に	12.88 35	14,509	370,470	6,408	430,100							20,917	800,570
ほ	9.88 40	13,476	288,950	7,017	570,600	13	2,300	267	16,100	123	7,800	20,996	885,750
X	11.67 30	8,618	214,950	4,379	481,200							12,997	696,150
合 計	26隻	400,953	9,726,255	612,826	55,948,700	2,423	607,210	11,169	737,000	2,108	80,400	1,029,479	67,099,565
A 丸	19.44 75											15,315	1,469,200
B	12.10 50											22,437	1,063,200
G	13.12 60											9,263	472,500
U	19.00 70											37,149	2,914,200
い	18.69 55											20,988	817,160
A G B V												推 定 20,000	2,000,000
合 計	5隻											125,152	8,736,260
総 計	31隻											1,154,631	75,835,825

○ 昭和32年度 13隻

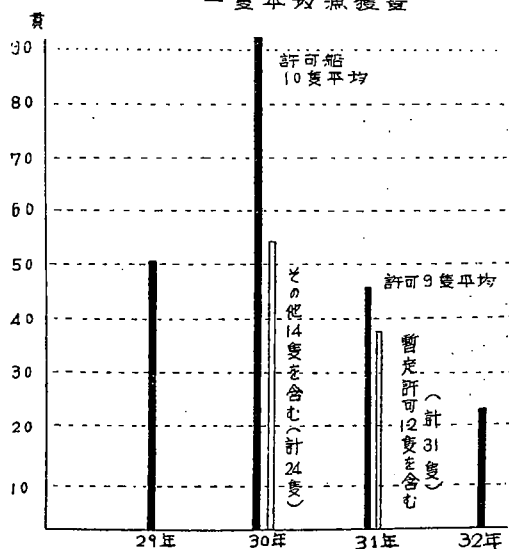
船名	噸数 馬力	桃 色 サ ン ゴ		赤 サ ン ゴ		ス カ ツ チ		ボ ケ		白 サ ン ゴ		合 計	
		メ 数	金 額	貫 数	金 額	メ 数	金 額	メ 数	金 額	メ 数	金 額	メ 数	金 額
A 丸	19.44 75	4,289	902,600	873	49,300							5,162	951,900
C	15.61 50	331	16,700	12,787	403,300							13,118	420,000
D	12.10 50	2,147	88,200	5,239	237,700			015	5,000			7,401	330,900
H	17.85 40	2,291	179,500	5,713	216,180	013	4,000			067	800	8,078	400,480
J	11.22 40	24,949	1,952,600	3,647	92,800	083	4,500			046	850	28,725	2,050,750
K	23.57 70	38,602	3,122,260	101	4,730	529	46,100	060	10,100			39,292	3,183,190
L	13.30 50	43,841	3,633,260	128	150	229	18,300	005	3,400			44,203	3,655,110
M	19.61 40	37,520	3,021,590	284	14,700	184	16,500					37,988	3,052,790
P	21.14 70	13,935	1,443,600	475	22,400							14,410	1,466,000
S	13.03 35	22,492	1,745,400			294	14,500					22,786	1,759,900
T	16.31 60	24,916	1,635,240	372	7,200	781	89,200	223	77,800			26,292	1,809,440
へ	13.30 40	26,583	2,138,080	023	3,200	128	5,400					26,734	2,146,680
と	11.67 30	17,148	1,342,900	078	8,900							17,226	1,351,800
合 計		259,044	21,221,930	29,720	1,060,560	2,241	198,500	303	96,300	107	1,650	291,415	22,578,940

註 30～32年表中、船名は何れも経営者を現わし年により漁船の相違することあり

年度別水揚げ枚数及金額



一隻平均漁獲量



四 サング漁業経営体調査

○ 昭和30年度各経営体収支状況

船名	屯馬力	支					出					差引利益	乗組員
		収 入	販 手	燃 料	網	ロープ	食糧費	修繕料	備船料諸雑費	船員配当	計		
A丸	23.57 70	7,776,450	250,000	450,000	924,000		600,000		300,000 446,000	2,493,000	5,017,000	2,759,450	11人
B	7.89 30	3,393,000	170,000	210,000	480,000		220,000	50,000	210,000 345,000	950,000	2,635,000	758,000	11
C	17.20 45	3,738,000	197,000	230,000	630,000		180,000	100,000	305,000	1,175,000	2,847,000	891,000	11
D	10.95 40	2,702,250	130,000	196,230	710,710		187,800		180,000 142,875	577,300	2,124,915	577,335	10
E	13.30 40	8,597,860	430,000	458,000	1,300,000	480,000	195,000	418,000	885,000	3,100,000	7,266,000	1,331,860	12
F	20.66 75	3,142,190	157,100	250,920	455反 448,000	35丸 178,100	307,900			900,000	2,242,020	900,170	11
G	13.12 60	2,404,150											11
H	12.48 30	2,104,900	105,245	103,700	595反 646,000	168,750	45,684	34,268	91,267	469,476	1,664,390	440,510	9
I	10.50 30	4,805,140	240,000	196,000	638,600		157,000	145,000	180,000	1,368,000	2,924,600	1,880,540	10
J	11.22 40	6,629,740											12

註 水揚げから販売手数料（当初五分を差引き二分は経営者に還付された）を差引き経営者70%乗組員30%に分けする。乗組員の歩合は船長漁撈長2人前、機関長1.5人前、水夫長1.3人前、油差し1.2人前、他は1人前。

○ 昭和31年9月20日現在

船名	吨馬力	支					出					差引利益	乗組員
		収 入	販 手	燃 料	網	ロープ	食糧費	修繕費	減諸 却費	船員配当	計		
J	13.30 50	5,523,095	296,156	276,765	1,699反 1,255,600	46丸 300,500	229,980	61,106	130,000 243,851	1,568,081	4,362,039	1,161,056	13人
J	11.22 40	3,326,990	166,350	299,490	1,290 940,500	49 251,000	158,698	50,990	60,000 214,186	948,182	3,089,396	237,594	12
O	17.30 65	2,700,145	収入は販手 差引後のもの	342,980	1,740 1,346,500	82 475,600	197,213	134,745	50,000 413,409	459,540	3,419,987	△ 819,987	14
M	21.45 40	3,594,230	179,725	298,389	1,251 871,150	39 203,000	172,444		227,569	1,024,350	2,976,627	617,600	12
K	23.57 70	5,990,610	299,531	417,000	2,550 2,065,000	72 432,000	205,700	122,500	725,150	1,707,300	5,974,181	16,429	15
N	13.03 35	1,127,460	38,227	108,260	223,807		78,266	37,502	69,045	300,532	855,639	271,821	15
I	16.31 60	568,010	収入は販手 差引後のもの	146,200	400 133,000	45 900,000	71,688	18,900	78,760	74,540	613,088	△ 45,078	12

合成せんい漁具設計仕立指導 (奄美群島復興事業費による)

岩倉 榮、東郷庄三郎

(一) 主 旨

奄美群島復興事業費による補助事業で作製されたものであるが合成せんいであるため前年度に引続き大島支庁と協力して漁具の取扱い法、設計仕立指導を実施した。

(二) 作製漁具及期間

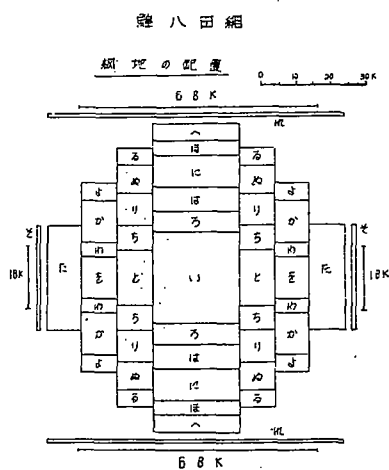
漁 具	期 間	統 数	所 属
(むろ) 八 田 網	昭 32. 9.25~10. 4	1	瀬 戸 内 町 諸 鈍
(シ) 敷 網	シ 9.27~10. 2	1	シ 花 富
(シ) 建 網	シ 10.14~11. 8	1	シ 実 久
きびなご待網	シ 10.23~10.28	1	シ 俵子島
シ	33. 2.10	1	シ 西古見
三 重 磯 建 網		3	シ 古仁屋
シ		1	シ 蘇 刈

(三) 指 導 要 領

合成せんい漁網の切断法、縫い合はせ方、結節の作り方、漁法の概要その他について指導した。

(四) 設 計 書

むろ敷網、きびなご待網、三重磯建網は前年度に準ず。



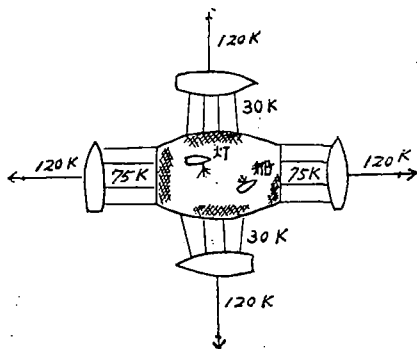
漁具の構造

(1) 重要寸法 仕立上り 68×18k

(2) 漁具の性状 漁具を水中に沈設して集魚灯により魚群を誘導し、四方より引上げて作業する。

(3) 漁具の構成

記号	材 料	太さ	目合	掛目	一反の長	反数	総反数	総長	記号	材 料	太さ	目合	掛目	一反の長	反数	総反数	総長
い	旭 鱗	6	16	100	25	反	反	k	ぬ	クレモナ	15	6	100	10	反	反	k
ろ	〃	9	14	〃	〃	4	8	200	る	〃	15	5	〃	〃	1	4	40
は	クレモナ	15	12	〃	〃	4	8	200	を	〃	15	12	〃	〃	6	12	120
に	〃	15	10	〃	〃	4	8	200	わ	〃	15	10	〃	〃	2	8	80
ほ	〃	15	6	〃	〃	1	2	50	か	〃	15	6	〃	〃	3	12	120
へ	〃	15	5	〃	〃	1	2	50	よ	〃	15	5	〃	〃	1	4	40
と	旭 鱗	9	14	〃	10	10	20	200	た	〃	15	5	〃	〃	6	12	120
ち	〃	9	12	〃	〃	4	16	160	れ	〃	60	6寸目	4.5	85		2	170
り	クレモナ	15	10	〃	〃	4	16	160	そ	〃	60	〃	〃	30		2	60



操業図

漁 法

灯船2隻で集魚し、魚群を沈設した網の上に誘導して曳上げる。

・漁場は水深 20～30 尋 底質、砂

・操業人員 50名 内外

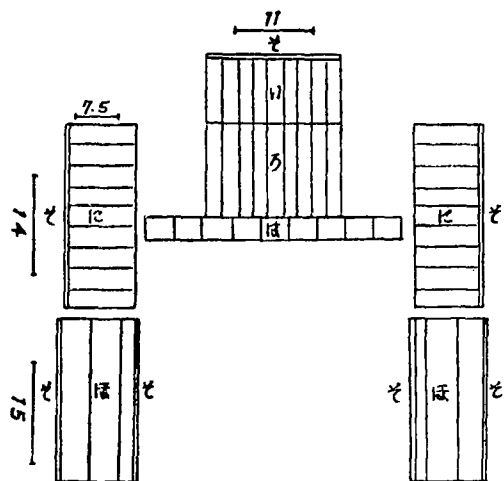
・網舟は無動力、櫓漕

・集魚灯はオイルバーナー

・漁期 7～1月 殆んどムロ、最高 350貫程度

鯨建網

網地の配置

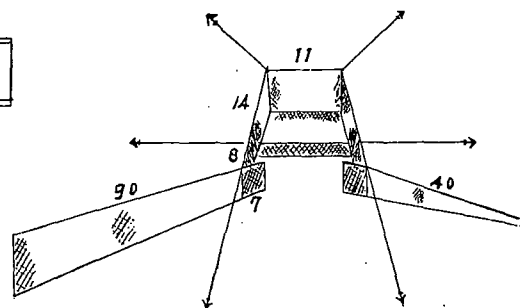
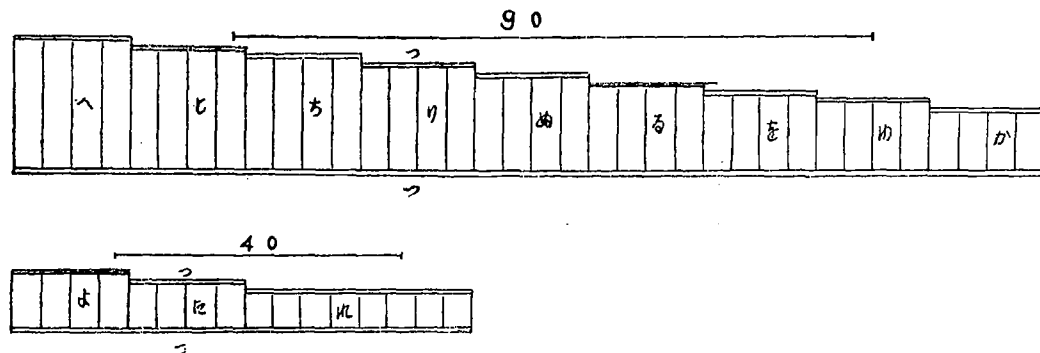


漁具の構造

(1) 漁具の性状 海底に定置し垣網により魚群を誘導入網せしめる

(2) 漁具の構成

名 称	記号	材 料	太 さ	目 合	掛 目	一 反 長	反 数	總 長
箱 綱	1	2.5寸	8本	10第	100	9K	9	81K
	2	"	10	"	"	13	9	117
	3	"	15	6	"	3	9	27
	4	"	8	8	"	9	18	162
	5	"	"	6	"	23	5	115
運動綱	6	"	"	"	"	12.5	4	20
	7	"	"	"	"	16	"	64
	8	"	"	"	"	15	"	60
	9	"	"	"	"	14	"	56
	10	"	"	"	"	12.5	"	50
	11	"	"	"	"	11	"	44
	12	"	"	"	"	10	"	40
	13	"	"	"	"	9	"	36
陸側綱	14	"	"	"	"	7.5	"	30
	15	"	"	"	"	2.5	"	30
	16	"	"	"	"	6	"	24
	17	"	"	"	"	5	8	40
	18	"	15	4	3			416
鉄 綱	19	"	"	4	4			164



沿岸資源利用加工試験

趣 旨

未利用のまゝ放置されている本群島周辺の沿岸資源の利用活用に資するため利用価値の面から有望と思われるうに及びもづくの利用加工試験を行つた。

1 うにの利用加工

試験期間 昭和32年6月1日～7月1日

場 所 水産試験場大島分場加工場

原 料 しらひげうに生殖巣 7㍻625

実施要領

原料は竜郷部落において採集、殻割、採卵、水切、散塩までの各工程について実地指導を兼ねて採卵したものを買付、水切、散塩後アルコールを加え半製品として分場まで輸送製品とした。

① 半製品までの歩留は、

買付生殖巣 7㍻625

水切(30分～60分) 5㍻710(75%)

施塩水切後(30分～60分) 5㍻300(69%)

塩は焼塩として水切後の生殖巣に対する10% 570㍻を施塩

アルコール添加半製品 5㍻400(71%)

アルコールは施塩水切後の原料 1㍻に対し 377cc(2.1合)の割合 2,000ccを加えた。

② 殻付うにに対する生殖巣の歩留は採集地において10個を任意に抽出採卵の結果は次のとおり

殻付 10個 380㍻

生殖巣 30㍻ 殻付に対し 7.9%

水切30分後 24㍻ " 6.3%

③ 煉り加工

半製品 5㍻400㍻を2回に分け次のとおり加工

	月 日	原料(半製品)	アルコール 添 加 量	味 の 素	色 素	製品数量	
第 1 回	6月13日	3㍻460㍻	432cc	7g	0.5g	3㍻480	容器(大)52本(36㍻入) " (小)73本(22㍻入)
第 2 回	7月 1日	1㍻940㍻	240cc	3g	0.2g	1㍻950	
計		5㍻400㍻				5㍻430	

アルコール添加量は当初との計 1㍻当り 2.9合

④ 製品 5㍻430㍻ 原料生殖巣に対し71%

⑤ 製品の一部を施塩量 10% 15% 20%として22㍻入り瓶詰として貯蔵 7ヶ月目の33年2月1日色沢香味について観察の結果は次のとおり

施塩量	色 沢		香 味	
	当 初	7ヶ月後	当 初	7ヶ月後
10%	淡褐色(良)	表面やゝ退色	アルコール臭やゝ強いがうに特有の香があり塩味良	香味一層良好となる
15%	〃	〃	アルコール臭やゝ強くうに特有の香あるも塩味強し	塩味更に強く感ず
20%	〃	〃	うに特有の香あるもアルコール臭及塩味強	特有の香なく塩味強し

考 察

1. 原料は竜郷において6月初旬採卵したものであるが採卵直後の歩留は従来の5%前後に比べ7.9%とよく色沢も良好な淡紅色を示し採卵の最適期と思われた。

このことから製品化する上に主要な歩留色沢についてみると地区場所その他の生活環境による差違もあるが適期に採捕するということが採算上大きく影響するものと思う。

2. 製品は長期保蔵に際し、表面が退色した今後はこの退色防止についても考へたい。

2 もづくの利用加工

試験経過

第1次(31年度からの経続)

包装荷造輸送費の経減と販売あつ旋を行うため、昭和32年3月20日製造した塩もづくについて次のように行つた。

実施要領

昨年同様塩もづく 100匁をポリエチレン袋(析経10cm 厚 0.04mm) 詰として両端をゴム輪で結束し、96個をリンゴ箱を4つに仕切つた中に箱詰して鹿児島に出荷 従来の樽詰輸送と比較検討した。

発送 5月6日 高千穂丸 定期船

着荷時の状態 (水産課調)

① 外装 異状なし

② ポリエチレン詰

破損 5

破損の原因 釘打によるもの 1

ポリエチレン折目の破れによるもの 4

鹿児島渡販売までの諸経費比較

区 分	1斗樽詰出荷(4メ500匁)			ポリエチレン(箱入9メ600匁詰)			
	数	量	単 価	金 額	数	量	単 価
品 名							
塩 も づ く	4メ	500	57	256円	9メ	600	57
タ	1		150	150			
ボ	0		0	0	24m	1m	5円40銭
リ	0		0	0	1		20
ン				30			
荷				160			
造							
箱							
費							
質							
計				576			886
1メ				132			92
包装荷造輸送費の示める率				57%			38%

空箱
縄代

第2次

引続き包装荷造輸送費の軽減と販売あつ旋を行うため次のように加工出荷販売した。

製造年月日 昭和32年5月17日

製造場所 大島分場加工場

原料数量 もづく 25×200

施塩量 白塩2等 6×300 (23.6k) 原料もづくに対し 2.5割

製品 29×300

輸送並びに販売あつ旋

第1次同様ポリエチレン詰として鹿児島市の取扱店5箇所に出荷販売宣伝を行った。

考 察

- ① 荷造包装輸送費についてみると、加工販売までの諸経費のうち占める率が従来の樽詰の場合の57%から38%まで引下げられたが荷着時の破損品が多く、その原因の大部分がポリエチレン袋の折目の部分の破損で今後は良質のポリエチレンフィルムを選び更に包装外観を良くする必要がある。

・かつお節委託加工

趣 旨 委託加工を通じ加工技術の指導普及を行い製品の質向上をはかる。

場 所 大島分場加工場

期 間 昭和32年4月～昭和32年12月

加 工 数 量

月 日	荒 亀 節	荒 本 節	削 装	か び 付	計
4月	884				884
5	2,336		20	75	2,431
6	1,221	1,068	40	111	2,440
7	574	2,335	0	162	3,071
8	3,301	1,149	0	113	4,563
9	952	1,549			2,501
10		92	140	309	541
11			128	144	272
12				46	46
計	9,268	6,193	328	960	16,749
手 数 料	46,340円	30,965円	656円	960円	78,921円

効 果 受託製品は東京出荷上位の入札値を示し、大島かつお節品質向上の刺激となった。

・水産加工指導 次のように行った。

1. うに加工指導

期 日	地 区	受 講 者	受 講 内 容
32. 5. 30 〃 6. 1	竜 郷	20名	塩漬までの各工程について実地指導その他販売
32. 10. 11 〃 〃 15	与論 (古里)	6名	販路等について説明

2. 煉製品加工講習会

期 日	地 区	受 講 者	受 講 内 容
32. 12. 26	瀬戸内町一円 (於 分場加工場)	21名	採肉 水晒 摺潰 成型加熱 放冷の各工程について実地指導

- (1) 高温な大島では特に貯蔵性に乏しい煉製品の欠点を改善し、如何に防衛し且貯蔵するかが今後の問題となる。
- (2) 大島で比較的多獲魚とされるソウダカツオ、アジ類を主原料とし他の魚種を適当に配合して周年需要に応ずる地元生産が出来る態勢を整えること。

節 類 加 工 試 験

(1) かつお節製造試験

試験場所 県水産試験場大島分場

試験期間 亀 節 32年6月5日から10月6日まで

本 節 32年9月16日から12月10日まで

趣 旨 近海ものとして最も良質とされる本島周辺のかつおは大島節として名声が高かったが、戦後空白のため技術低下し、近年やゝ往時の名声に復しつつあるも未だ戦前に及ばない現状であるので、製品の向上に寄与する目的にて本試験を実施した。

(i) 亀節製造試験

32年6月4日午後1時 大島西方旧式曾根で漁獲した 142尾 64メ600匁（1尾平均 455匁）氷1玉を使用 氷漬（原料は脂肪少く 鮮度良好）

6月5日午前7時30分処理作業開始

頭 腹肉 内臓除去 淡水にて洗い三枚に卸す
（身 卸）

	匁	%
頭 部	11,350	17.5
内 臓	3,330	5.1
腹 肉	1,560	2.3
骨	3,100	4.7
背 皮	1,630	2.5
生 肉	43,630	67.5
計	64,600	100

煮 熱

煮籠枚数 10枚 （平均1枚に15尾）

釜入温度 85°C （午前9時15分）

釜入後温度 81°C

沸騰時刻 （午前9時45分）

釜揚げ時刻 （午前10時25分）

30分

40分

煮熱後如露にて放水し、節面の汚物を洗流し、半冷の状態にて 水骨拔を行い蒸籠に移し

蒸籠9枚積にて 20分間 蒸気を通し 冷却後

摺身肉（煮熱碎肉10割）にて 修繕（焙干時裂傷し易い箇所並びに傷の部分に摺身をつけ塵紙を張る）後再び蒸気を通し（20分間）焙干をなした。

（註）湯通し工程により (i)セイロ殺菌の効果がある。 (ii)大量漁獲の処理に適する。

焙 干

焙干爐を使用し1番火から10番火まで施した。

焙干温度は 1番火 82°C~85°C 1時間

2番火 100°C

3番火 80°C

4番火以後80°C前後におき 節の状態をみながら20分乃至1時間半の焙干で 5番火以後は焙干と休乾を隔日おきとした。

（なおこの節は5番火休乾時工場雨洩のため順調な焙干ができず火乾中にベトが発生しこのことが将来かび付その他に悪影響の原因となった。）

10番火後 休乾3日 棚卸し 削装。 傷節はバンジヤク修繕（削皮粉末 6割 バンジヤク4割弱を煉り修繕肉とする）後 日乾 箱詰し、かび付を行つた。

かび付

1 番かびから 5 番かびまで行つた。

前述のとおり順調な焙干ができなかつたこと、更に削上後かび付までに暇取つたため、順調なかび付の経過を辿らず一番かび日乾時小虫ガイダ発生した。

(2 硫化使用殺虫) かび付経過日数 一番かび日乾まで16日 以後2カビ日乾まで5日 3カビ日乾まで12日 4カビ日乾まで26日 5カビ日乾まで9日を要した。

(ロ) 本節製造試験

9月16日西古見灯台沖釣獲2時間後水揚げ(午前11時) 魚体28°C 鮮度良好

104尾 144×600匁を井戸水(25°C)水槽内に浸漬 換水。

同日 12時50分処理作業開始

身卸 身割は静岡型に準じ行い 雌雄両節に分け籠立

(3尾半)をなし下表の如く煮熟をなした。

(煮熟)

	匁	%
頭 部	20,260	14.0
内 臓	10,120	7.0
骨	5,800	4.0
背 皮	2,100	1.4
腹 肉	3,630	2.5
生 肉	102,330	70.7
計	144,240	100

	釜 入 刻 時 分	釜 入 前 度 温	釜 入 後 度 温	沸 騰 刻 時 分	釜 揚 刻 時 分
No 1	3.30	73°C	63°C	4.50	5.45
2	4.30	68	67	5.20	6.10
3	5.50	75	72	6.40	7.30

水骨抜後湯通し20分間

9月17日 摺身肉(そうだがつお生身 1/3 その他煮熟骨肉 2/3)にて修繕後 蒸気を 30~40分(セロロ10枚重ね)通し 焙干

焙干 1 番火から15番火まで施した(12番火以後棚上乾燥)

1 番火 65°C~75°C 1時間20分

2 番火 75°C~90°C "

3 番火 60°C~90°C 1時間20分~30分

4 番火 87°C~90°C

5 番火以後 75°C前後の温度で 1時間~2時間 焙干 8 番火以後火戻の休乾燥返す。

棚卸 日乾後削装。パンジャク修繕。日乾後籍詰 かび付(亀節製造に準ずる)

かび付 1 番かびから 4 番かびまで実施した。

本節は生切以後 焙干 削装共順調に進み乾燥も充分であつたが2 番かび日乾において、既に3カビ品との判然した区別ができなかつた凍炭使用のためかび付室高温に過た感があつたので2 番かび後室外に移した。かび付経過日数 削装日乾後1 番かび付まで19日 以後2 番かび付まで10日 3 番かび付まで8日 4 番かび付まで12日を要した。

龜 節 製 造 歩 留 表

月 日	摘 要	重 量	歩 留	減 量	備 考
月日		142尾	%		
6. 5	原 料	64,600	100		
〃	生 肉	43,630	67.5		
〃	煮 熱 後	37,685	58.3	5,945	
〃	水 骨 抜 後	33,150	51.3	4,535	
〃	蒸 煮 直 後	33,150	51.3	0	
〃	修 繕 直 後	33,150	51.3	0	
〃	蒸 煮 直 後	33,150	51.3	0	
6. 6	一 番 火	25,900	40.0	7,450	
7	二 番 火	23,400	36.2	2,500	
8	三 番 火	22,550	34.8	850	
9	四 番 火	20,500	31.7	50	
10	五 番 火	19,350	29.9	1,150	
11	休 乾	19,450	30.1	+ 100	雨洩のため水分吸湿
12	六 番 火	18,520	28.6	930	
13	休 乾	18,350	28.5	170	
14	七 番 火	17,500	27.8	850	
15	休 乾	17,350	26.8	150	
16	休 乾	17,300	26.7	50	
17	八 番 火	16,900	26.1	400	
18	休 乾	16,800	26.0	100	
19	九 番 火	16,100	24.9	700	順調な乾燥状態になく長時間火乾
20	休 乾	16,100	24.9	0	
21	休 乾	15,600	24.1	500	
22	十 番 火	15,150	23.4	450	
7. 1	削 装	13,850	21.3	1,300	
4	日 乾	13,200	20.4	650	
16	一番かび付日乾	12,550	19.3	650	
21	二番かび付日乾	12,400	19.2	150	
8. 2	三番かび付日乾	12,200	18.9	200	
28	四番かび付日乾	11,800	18.2	400	
9. 19	五番かび付日乾	11,500	17.8	300	
25	日 乾	11,400	17.6	100	
10. 3	日 乾	11,300	17.4	100	
4	日 乾	11,000	17.0	300	出荷のための手入
6	東 京 向 出 荷				

本 節 製 造 歩 留 表

月日	摘 要	重 量	歩留	減 量
9.16	原 料	104尾 ↗ 144,600	% 100	
	生 肉	102,330	70.7	
	煮 熱 後	85,840	59.3	↗ 16,490
	水 骨 抜 後	78,580	54.3	7,260
	蒸 煮 後	75,930	52.5	2,650
9.17	修 繕 後	75,960	52.5	+ 30
	蒸 煮 後	74,095	51.2	1,865
	一 番 火	63,370	43.1	10,725
9.18	二 番 火	57,265	39.5	6,105
19	三 番 火	52,815	36.5	4,450
20	四 番 火	49,485	34.2	3,330
21	五 番 火	47,770	33.0	1,715
22	六 番 火	46,130	31.9	1,570
23	七 番 火	44,010	30.4	2,120
24	八 番 火	42,810	29.6	1,200
25	休 乾	42,710	29.5	100
26	九 番 火	41,320	28.5	1,390
27	休 乾	41,170	28.4	150
28	十 番 火	39,990	27.6	1,180
29	休 乾	39,890	27.5	100
30	十一 番 火	38,900	26.9	990
10. 1	棚 上 休 乾	棚乾燥のため重量測定せず		
2	十二 番 火			
3	休 乾			
4	休 乾			
5	十三 番 火			
6	休 乾			
7	休 乾			
8	十四 番 火			
9	休 乾			
10	休 乾			
11	休 乾			
12	十五 番 火			

月日	摘 要	重 量	歩留	減 量
10.13	休 乾	↗ 34,120	% 23.6	↗ 4,780
14	日 乾	33,850	23.4	270
22	削 装 後	29,310	20.2	4,540
24	日 乾	28,800	19.9	510
11. 9	一番かび日乾	27,850	19.3	950
19	二番かび日乾	27,195	18.7	655
27	三番かび日乾	26,745	18.5	450
12. 9	四番かび日乾	26,380	18.2	365
10	日 乾 手 入	26,100	18.0	280

本試験中におけるかび付室条件下記のとおり

(龜 節)

か び 付 室 観 測 表

午前10時現在

(その1)

月 日	天 候	雪 量	気 温	室 内 最高気温	室 内 最低気温	湿 度	摘 要
7. 5	b c	7	27.9	32.0	28.0	90	
6	b c	7	29.0	35.0	28.0	81	
7	b	4		35.0	28.0	82	
8	b		29.4	32.5	27.8	82	
9	b c	7	29.5	33.5	28.5	81	
10	b	1		35.0	28.0	82	
11				34.5	28.0	81	詰 替
12	o	10	27.5	34.7	28.5	81	
13	b c	3	29.3	34.0	28.0	94	
14				36.5	28.0	77	
15				37.0	29.0	82	
16	b c	7	30.6	35.5	29.5	81	一番かび付後日乾
			29.0	34.6	28.3	83	(平 均)
17				36.0	28.5	81	
18	b c	7	31.2	37.0	30.0	77	
19	b c	7	31.3	36.2	30.5	74	
20	b c	7	31.1	36.0	30.0	77	
21							二番かび付後日乾
			31.2	36.3	29.8	77	(平 均)
22	b c	7	31.5	35.5	29.0	81	
23	b c	7	31.6	36.0	28.5	77	
24	b c	7	30.7	34.5	29.0	77	
25				36.5	29.5	74	
26				36.5	29.5	74	
27				36.5	29.0	73	
28	b c	7	30.3				
29	b c	7	30.6	37.5	29.0	74	
30	b c	4	31.5	37.5	29.0	73	
31	b c	7	31.0	38.0	28.5	73	
8. 1	b c	7	30.1	38.5	28.5	69	
2	b c	7	29.9	39.0	29.5	77	三番かび付後日乾
			30.8	37.0	29.0	75	(平 均)
3	o	8	29.1	36.0	29.0	81	

(その2)

月 日	天 候	雲 量	気 温	室 内 最高気温	室 内 最低気温	湿 度	摘 要
4							
5				36.0	28.5	85	
6	r	10	26.5	34.0	26.5	90	
7	r	10	26.0	31.0	26.5	90	
8	b c	7	27.7				
9				28.5	26.0	81	
10	r	10	28.2	28.5	26.5	80	
11							
12				32.5	27.5	82	
13				36.5	27.5	81	
14	b c	7	31.4	35.5	28.5	77	
15				35.5	29.5	81	
16	b c	7	30.0	36.0	28.5	77	
17				36.0	29.0	81	
18							
19				36.0	29.0	90	
20				36.0	29.0	90	
21				36.0	26.5	85	
22	b c	7	30.1	34.0	26.5	85	
23	b c	7	30.6	36.0	28.0	90	
24	b c	7	29.3	35.5	28.0	90	
25							
26	b c	7	29.3	34.5	29.0	90	
27	o	8	29.5	35.5	28.0	85	
28	b c	6	29.3	34.5	28.5	85	四番かび付後日乾
			29.0	34.0	27.9	81	(平 均)
29	b c	1	29.0	33.0	29.0	81	
30	b c	7	28.5	33.0	27.0	81	
31	b c	7	29.1	33.0	29.0	81	
9. 1							
2	b c	7	29.9	35.0	27.0	80	
3	b c	7	27.8	33.0	28.0	80	
4	o	8	27.6	33.0	27.0	76	
5							
6				33.0	27.0	90	

(その3)

月 日	天 候	雲 量	気 温	室内 最高気温	室内 最低気温	湿 度	摘 要
7	o	10	26.3	33.0	26.5	84	
8							
9				33.0	26.0	80	
10	r	10	26.5	33.0	27.0	90	
11	b c	7	28.1	30.0	26.0	90	
12	r	10	25.5	31.0	27.0	84	
13	o	10	25.6	33.0	27.0	90	
14	o	8	26.3	33.0	26.0	84	
15	r	10					
16	b c	7	29.2	28.5	26.0	90	
17	b c	7	29.1	32.5	28.0	90	
18	o	10	24.5	32.0	26.0	90	
19	o	8	26.6	33.0	25.0	89	五番かび付後日乾
			27.5	33.0	26.9	85	(平 均)
20				30.0	26.0	80	
21	r	10	26.0	31.5	27.0	90	
22				31.5	27.0	90	
23				31.5	28.0	85	
24	o	8	27.3	31.5	27.0	85	
25				33.0	27.0	85	
			26.7	31.5	26.8	86	(平 均)
26	r	10	24.5	31.5	25.5	89	
27	b c	7	25.0	32.0	25.0	90	
28	b c	7	27.4	31.5	24.5	75	
29				30.0	25.0	90	
30	b c		28.0	31.5	27.0	85	
10. 1	o	10	22.6				
2				29.0	24.0	83	
3	b c	5	25.4	31.5	23.0	79	
4	b c	4	26.2	33.0	23.0	81	
			25.5	31.3	24.6	84	(平 均)

(本 節)

か び 付 室 観 測 表

午前10時現在

月 日	天 候	雲 量	気 温	室 内 最高気温	室 内 最低気温	湿 度	摘 要
10.22	b	4	23.9	37.0	30.0	90	
23	b c	7	25.5	37.0	32.0	83	
24	o	8	24.9	38.5	31.0	87	
25	o	8	24.9	37.5	30.0	83	
26	b c	6	25.9	37.5	29.0	100	
28	b c	6	24.6	39.0	30.0	86	
29	r	10	22.1	38.0	32.0	95	
30	b c	7	22.1	37.0	30.0	90	
31				34.0	27.0	95	
11. 1	b c	7	19.9	34.0	26.0	90	
2	b	1	22.5	32.5	25.0	95	
4	b	1	23.7	36.0	25.0	95	
6	r	10	19.1	36.0	26.5	100	
7	o	9	22.6	36.0	26.0	90	
8	o	10	21.3	35.0	27.0	95	
9	b c	6	24.9	36.0	25.0	91	一番かび付後日乾 (平均)
11	o	8	23.2	36.3	28.2	92	
			25.6	38.0	29.0	100	
12	o	10	25.6	39.0	29.0	95	
13	o	8	19.9	36.0	25.0	95	
14	o	10	20.7	35.0	25.0	90	
16	r	10	21.6	35.0	27.0	91	
17				36.0	28.0	95	
18	b c	7	21.5	35.0	27.0	100	
19				34.5	26.0	90	二番かび付後日乾 (平均)
20	b c	7	22.2	36.1	27.0	95	
			20.6	34.0	25.5	91	
21				34.0	25.0	90	
22	r	10	17.0	35.0	22.0	83	
25	r	10	20.8	37.0	26.0	91	
26	b c	5	23.2	36.0	26.0	91	三番かび付後日乾 (平均)
27	b c	7	23.5	37.0	26.0	91	
			21.2	35.5	25.2	90	
28				37.0	26.0	95	
29				37.0	25.0	95	
30				33.0	18.0	85	
12. 2	b			22.0	17.0	71	
3	r	10	15.4	20.0	17.0	93	
4	o	8	20.1	21.0	17.0	88	
5	r	10	18.4	22.0	19.0	88	
6	b c	7	19.5	22.0	17.0	81	
7	b c	7	20.4	19.0	15.0	82	
9	b c	7	18.0	23.0	17.0	74	四番かび付後日乾 (平均)
			18.6	25.6	18.8	85	

考 察

- 1 本群島周近に漁獲されるかつおは比較的脂肪少なく、かつお節原料として最適であるが日帰漁業にかかわらず漁船に漁獲後に氷を使わないため漁獲時間により鮮度はまちまちで、1尾の同一魚体でも部分により鮮度の差があり煮熱の温度時間を調節しても製品にむらができるので1釜ごとに鮮度の同程度のものをそろえた。

高気温の当地で漁獲直後の原料室氷を使い鮮度を保持統一することは製品の品質向上への基本として是非励行されなければならない。

- 2 亀節製造試験時 投入温度85℃は鮮度状態から高温に過ぎたため水骨抜中に傷を生じ修繕を要するものがかなりでた。又本節製造試験の場合投入してから沸騰まで、1番釜1時間20分を要し形状を悪くした。形状を悪くしないためには投入時から20分位で沸とうするようにしたい。
- 3 焙干は亀節で手火山（10番火まで）本節15番火（11番火まで手火山）と殆んど手火山によつたためこの間における形状の悪変はなかつたが手火山設備の不備な処から少量の火膨を生じた。
- 4 亀節の場合焙干が順調になされなかつたことが、かび付にも影響し順調なかび付をみなかつたが、本節試験は順調に進んだ。
- 5 かび付は外壁ブロック内部板壁の9尺×6尺×7尺（高）の室に床下2尺の処から気温により2～3個の煉炭で保温保湿に勉めたが他の削装遅れの受託品と同時にかび付を行つたため本節の場合別表のようにやゝ高温に過た感があり1時室外に移し乾燥過を調整した、このことから脂肪の少い当地の節は削装までの工程が順調に行われた製品ならば温度 30℃ 湿度 85%前後に常に保つか又は焙干を普通より1回位早目に終り、若い節として処理することがかび付を更に順調に進め商品価値を上げるのではないかと思われる。