

## 5. 歩留

各回毎の歩留（原料魚に対する製品%を示す）

No. 1	54.5%	No. 2	52.9%	No. 3	59.34%
No. 4	54%	No. 5	51.72%	No. 6	59.4%

## 察

今次試験においては原料魚にさばのみを使用し、歩留・生産コスト・商品価値・その他国民栄養食として具備すべきあらゆる面について究明すべく県下栄養師を初め関係者に試作品を提供、批判を求めし結果、味覚性状については概ね好評を得、新製品として今後の成果が期待されるに至つた。

然し乍ら、本うしお煮自体未だ完全製品とは云い難く下記の点が、今後の研究課題として残されている。

### 1. 原料魚について

さば以外の大鰯魚即ち、鰯、鰯、トビ魚等の利用可否

### 2. 貯蔵力について

貯蔵力は室内放置及び高温の両試験を実施の結果、冬期（8°C~19°C）において約1/2日、夏期において3日（推定）前後しかなく製品としての使命が半減される状態にある。

### 3. 包装方法について

現在の方法では、殺菌直後直ちにポリエチレンにて包装密封しており、此の密封操作途次における細菌の附着防止について完璧とは云えない。

### 4. 油焼の防止について

貯蔵期間中の酸化防止について抗酸化剤の効果は判然とはしないが、或る程度抑制されており今後の研究如何によつては、充分目的を達成し得ると思われる。

## ※ 惣田鰹の生化学試験

目的 南海区水産研究所の委託によるもので本県大隅、南薩海区に来遊する惣田鰹の生態調査をなすことから、まぐろの生化学的モデルケースとして考察すると同時に原料学的な資料を求める。

### 測定概要

#### 1. 体長及び重量

体長測定は、測定器に依り吻端より尾叉長さの *fork length* の測定をなす。重量は、全重量を測定。

#### 2. 雌雄の判別及び内臓の抽出

体長及び体重測定をせしものを腹部を切開 合子の判別をなし内臓と共に抽出す。

#### 3. 内臓秤量及び試料採取

抽出せし内臓を各尾別々に分離し胃の内容物を取り捨て残部を秤量し更に性巢、肝臓、幽門等を胃腸より分離し各器官別に混合して取る。

#### 4. 粗脂肪定量

魚体調査を終了せし魚体を性別に背肉部（皮部及び血合除去の普通肉）よりノ尾当り約10gを採り全体を混合し抱丁にて細切し、之より一定量を採り水分及び脂肪の測定をなす。

#### 5. 固定サンプルの採取

固定サンプルは雌のみについて実施する。即ち、雌の背肉部（粗脂肪定量に供した残りの普通肉）、幽門垂、肝臓、卵巣を別々に約80gづつ取り、ハサミで細切しつゝ個別に塩酸及び酸性メタノールにて固定し調査を終る。なお、固定サンプルの細分調査は南水研において実施する。

### 実施経過

① 漁獲時期 昭和31年1月28日

漁獲場所 佐多岬

魚体番号	1	2	3	4	5	6	7	8
体長 cm	41.7	43.1	41.6	41.7	44.2	45.2	41.3	40.6
体重 g	1352	1491	1341	1313	1630	1660	1209	1290
性別	?	♀	?	♀	♀	♀	♀	♀

魚体番号	9	10	11	12	13
体長 cm	39.2	37.7	38.0	35.8	36.4
体重 g	1030	852	820	840	893
性別	?	?	?	♀	♀

内臓部 不明5尾分 ♀8尾分

性別	含内臓重量	性巢重量	肝臓重量	幽門垂重量
不明	544 g	3 g	86 g	146 g
♀	887	50	195	220

粗脂肪

	性別	粗脂肪	水分
分析結果	不明	2.6%	70.6%
	♀	5.6	72.3

漁獲時期 昭和31年2月21日  
 漁獲場所 種子島西海岸

魚体番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
体長 cm	31.8	30.6	31.3	30.6	31.	30.2	29.8	29.9	29.1	30.
体重 g	485	410	457	423	450	407	395	410	375	413
性別	♂	♀	♀	♀	♂	♀	♀	♀	♀	♀

魚体番号	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
体長 cm	29.9	29.6	30.4	28.8	29.7	28.3	30.6	30.	28.4	28.6
体重 g	390	412	393	323	420	318	449	400	332	320
性別	♀	♀	♂	♀	♂	♂	♀	♀	♀	♂

内臓部 ♂ 6尾 ♀ 14尾

	全内臓重量	性腺重量	肝臓重量	幽門垂重量
♂	215 g	1.6 g	1.9 g	6.6 g
♀	520	38	77.5	149

	性別	粗脂肪	水分
分析結果	♂	0.48%	74.6%
	♀	0.745	73.7

## 考 察

### 1. 平 惣 田 經 (1月28日測定)

脂肪過多にして特期的に此の種の原料は、缶詰以外の加工向原料としては、不向きと思考された。

### 2. 丸 惣 田 經 (2月21日)

種子島西海岸において漁獲されたものを測定したが、含脂量普通にして加工品(罐頭)として活用できるものであつた。

### 3. ビタミン及び微量成分の含有量は南水研利用部で実験することになっている。