

昭和24年度業務報告

第一 漁 撈 部

I サンマ漁獲試験

1. 調査期間 自昭和25年1月14日 至昭和25年1月23日
2. 試験船 海幸丸
3. 漁法 集魚灯利用のサンマ棒受網漁業及び流網
4. 試験位置 別図の通り
5. 概況 別表のような海況で期待されたのであるが、集魚灯に点灯するも全然サンマが見えないので、別途に用意した流網に依り試験した。



調 査 表

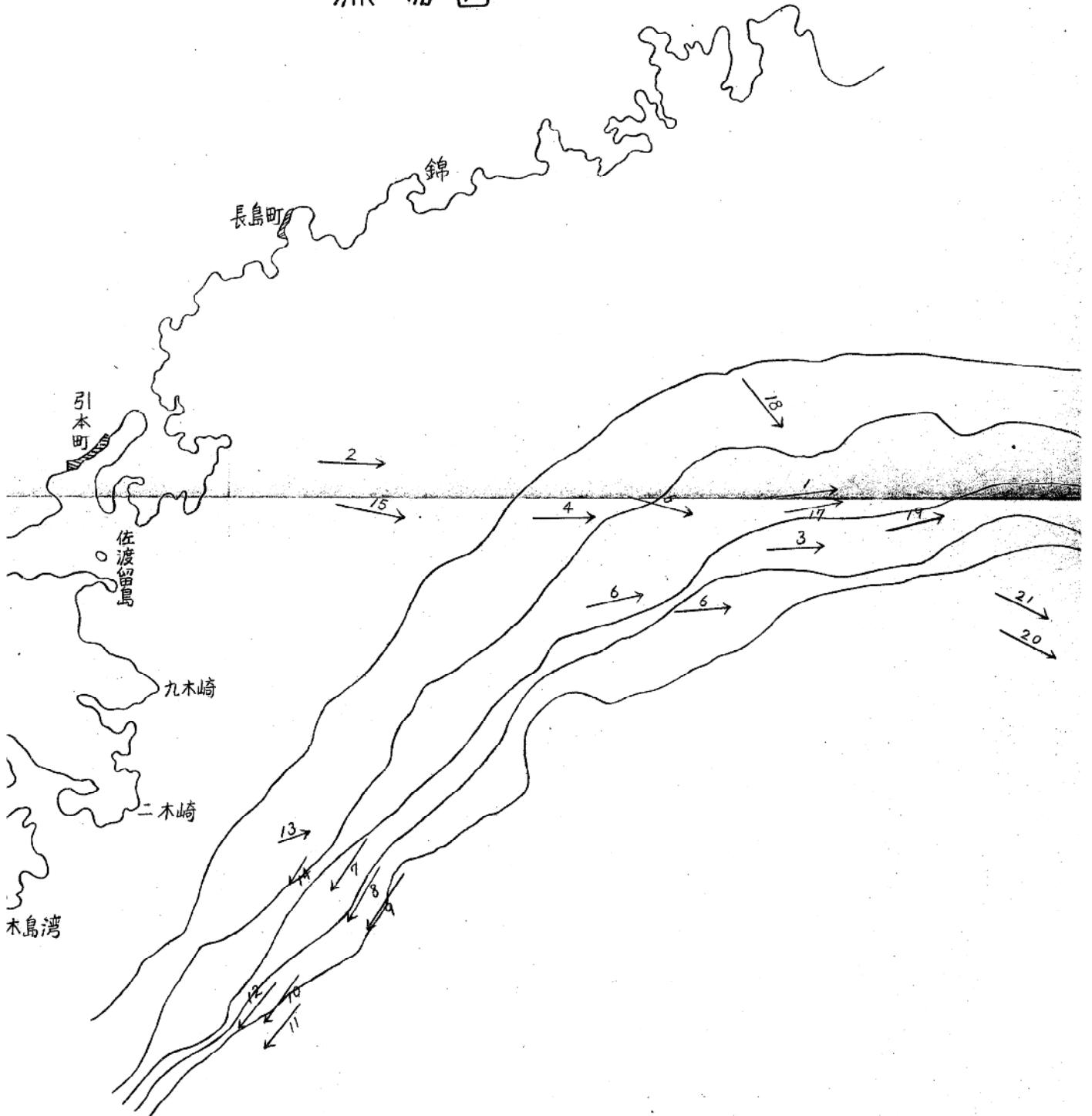
月 日	漁場		気 象		夜 間 一 時 間 毎 表 面 水 温										魚群の		漁獲量	備 考		
	位置	天候	風向 風力	気圧 気温	0100	0200	0300	0400	0500	0600	2000	2100	2200	2300	2400	濃			淡	
25年 1月14日	イ	雨	NW 2	771 13	16.5	16.0	15.0	16.0	16.0	16.0								魚群は全然見られず	19尾	流網
1月17日	ロ	晴	S 1	776 14	16.0	16.5	16.0	16.0	16.5	16.0										流網を 投網せ ず
1月21日	ハ	晴	NE 2	770 11							15.0	15.0	15.0	15.0	15.0					} 流網に ても漁 獲なし
1月22日	ニ	晴	SW 2	790 11	16.0	16.0	16.0	15.0	15.6	15.0	15.0	15.5	15.0	15.0	15.0					
1月23日	ニ	曇	W 2	766 10	16.0	16.0	15.5	14.0	14.0	14.0										5尾

Ⅱ 深海底曳網漁業試験

1. 調査期間 自昭和25年3月21日 至昭和25年4月4日
2. 試験船 海幸丸 (27屯16.90馬力)
3. 調査員 東京大学 田村 保
愛知縣技術吏員 日比 周 利
東海機船底曳網組合 藤田 松 藏
〃 柴田 末 吉
〃 牧原 廣 吉
〃 牧原 竹 一
〃 壁 谷 茂
海幸丸船員 機関長以下五名
4. 漁法並に海区 深海底曳網 熊野灘
5. 目的 底曳網漁業の新漁場を開発せんがため水深300米以上の深海に於て、主に操業し、各深度別魚類の分布並に漁獲量を調査した。結果は別表の如し。

漁場圖

自 25.3.21
至 25.4.21



魚種別漁獲量表

操業年月日	3.23					3.24					3.25					3.29					4.2					4.3		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21							
操業場所	420	110	498	275	410	530	424	546	636	650	790	620	261	416	126	350	430	294	497	960	695							
深度 (米)																												
曳網時	13.10	4.10	7.15	10.30	12.25	14.20	5.30	9.00	12.30	7.50	12.00	7.45	10.12	12.50	5.05	7.50	10.10	12.25	14.50	6.30	9.05							
曳網時間	14.30	5.15	8.30	11.30	13.10	16.00	6.15	10.30	13.55	9.10	13.30	9.05	11.15	13.45	0.20	9.10	11.35	13.45	16.25	7.40	10.45							
魚種	1.20	1.05	1.15	1.00	0.45	1.40	1.20	1.30	1.25	1.20	1.30	1.20	1.03	0.50	1.15	1.20	1.25	1.20	1.35	1.30	1.40							
ガ ス エ ビ	1ト口			1ト口	1ト口		1ト口	1ト口	1ト口	1ト口	1ト口						1ト口											
ボ タ エ ビ	1ト口						1ト口	1ト口	1ト口								1ト口											
ホ ツ コ ク エ ビ (カブトエビ)	1ト口																1ト口				30尾							
(トウガラシエビ)																												
ア カ エ ビ (アカエビ)																												
シ バ エ ビ																												
テ ナ ガ エ ビ																												
ア カ ル エ ビ (ザルエビ)																		3尾										
ム ニ イ ダ (キンシロエビ)																												
ア カ カ サ ゴ (ワカサガ)	1ト口						1ト口																					
ニ ギ ス	1ト口																											
ス ミ ク イ (ムツ)																												
ア ラ メ エ ツ (メヒカリ)																												
マ ト ウ ダ イ																												
ギ ン マ ダ イ (オキナ)																												
ア マ ダ イ																												
ツ ノ サ マ																												

ギンザ	1ト口	18尾	14尾	6尾	7尾	5尾	11尾	10尾
ハダカイワシ	1ト口	1ト口	1ト口	1ト口	1ト口	1ト口	1ト口	1ト口
ウサゴ								
トロメジ		1ト口	1ト口					
(メジ)								
アノコウ								
ノドク								
ヒゲ								
(ネズミ)								
ホウカイボウ								
オキナマコ								
ザツ								
(ザツ)								
メクラウナギ								
タカアシガニ								
(ヘイケガニ)								
ミスダコ	10尾	4尾	4尾	2尾	21尾	14尾	12尾	11尾
スルメイカ							8尾	
スジダラ								
(テビ)								

1. 操業場所の番号は別紙図面による。
2. 深度は三点方位による。
3. 1ト口七貫入り。

備考

第二製造部

試験員 愛知縣技術吏員 浜 中 半 治

總 括

本年度計画中の ① 魚介類改良・② 鮮度維持両試験は共に根本的な意義を有する極めて重要なもので、特に ① の場合雑魚並に廃棄物利用に重点を置いたのであるが、業者の要望により鯖・いさぎ・めひかり等の利用面に一應変更するの止むなきに至つた。尚、② の鮮度維持に於ても充分なる試験期日を得られず基礎的な極めて簡單なる試験結果に終り満足を得られなかつたので今後更に継続して解決に努力したい。

I 魚介類改良試験

1. 鯖利用罐詰製造試験

本年の鯖は稀に見る大漁であり、受入態勢充分ならざるために満足な処理を得られず遺憾とする状態を見受けたので、罐詰品と節類に製造し最も有効に利用せんとした。しかし、その期間が非常に短かいため意の如くならず節類は中止の止むなきに至り水煮・味付両罐詰に利用した。

本試験結果によつて將來事業化せんとするもので、今回は特に原料の適否・生産費の調査等を試験し本縣下に於ける事業價值を明にし斯業奨励上の参考資料を得るのが最大の目的である。

イ、試験場所 本 場

ロ、試験期日 自昭和 24 年 8 月 1 日 至昭和 24 年 8 月 10 日

ハ、経 過

試 験 の 方 法

項 目	種 別	水 煮 製	味 付 製
調 理		1. 頭部を切断し臓腑を除く 2. 高さ 4cm に細切	1. 腹部を切開し臓腑を除く
塩 漬		1. 塩水比重 Be 15° 30分間	
湯煮並に焙乾		—	1. 15分間 湯煮後 3 枚に開き骨抜 2. 焙乾 60分間 温度 40°c
調 味		—	1. 罐内味付 2. 調味液 醤油(Be22°) 生姜 20g ブルチン 25g 4 l
肉 詰		容器 堅 4 号罐 肉量 450g 詰	容器 堅 4 号罐 肉量 400g 詰 調味液 50g
加 熱		脱気 100°c 0 lb 40分間 殺菌 107°c 5 lb 60分間	脱気 100°c 0 lb 40分間 殺菌 107°c 5 lb 60分間
摘 要		普通水煮製法(生詰法)による	

原料調査

原料調査		副産物調査		歩留調査	
1. 産地	縣下瀨美郡赤羽根村 大山沖合	1. 卵	1,400 kg	原料に対する%	
2. 採捕月日	昭和24年7月30日	2. 精		1. 調理後	72%
3. 製造時の度	鮮 冷蔵2日間	3. 内臓	3,000 kg	2. 卵	7
4. 精卵の否	否	4. 鰓		3. 精	
5. 尾数	53	5. 頭		4. 内臓	
6. 総重量	20 kg	6. 鰭	1,200 kg	5. 鰓	15
7. 調理後重量	14.4 kg			6. 頭	6
8. 1尾平均重量	原料 377 g 調理後 272 g			7. 鰭	

歩留調査

項目	原料	調理後	塩漬後	湯煮後	焙乾後	摘要
製造別						
水 煮	100%	72%	65%	—%	—%	
味 付	100	—	—	47	44	

製品開罐検査 (1罐当り)

項目	種別	水 煮	製	味 付	製
肉 固 型 量			400 g		400 g
液 汁 量			50 g		50 g
空 罐			85 g		85 g
計			535 g		535 g
品 評		1. 色沢・風味良好 2. 皮膚の破裂甚だし 3. 肉状態良好 4. 塩味適度 5. 概して良好		1. 調味良好 2. 多少燻乾強き感あり 3. 肉しまり甚だし 4. 概して良好	

生 産

試験月日	原 料	生 産 数 量			摘 要
		水 煮	味 付	計	
昭和24年 8. 2	95 kg	123 罐	—	123 罐	
8. 3	90	119	—	119	
8. 4	120	162	—	162	
8. 5	65	—	59	59	
計	370	404	59	463	

原 價 調 査

品 目	水 煮 製			味 付 製		
	数 量	價 格	摘 要	数 量	價 格	摘 要
原 料	305 kg	12,285円		65 kg	3,510円	
石 炭	850 kg	3,400円		150 kg	600円	
労 力	35人	1,750円	三谷水産 高校生徒	5人	250円	三谷水産 高校生徒
醬 油	—	—		5升	275円	配 給 品
生 姜	—	—		—	50円	
塩	1俵	600円		—	—	
空 罐	404罐	8,080円		59罐	1,180円	
計		26,115円			5,865円	
1 罐 当 り		64.64円			99.41円	

二、結 論

原料の適否 本縣に陸揚さるる原料は本製品にもよく適する。地の利を得て極めて鮮度優秀なるは製品に有利な條件をあたえた。

生産費の調査 概して魚價は高値であり、余程多獲の場合でないと適せない。本試験の場合も相当高値で生産費の低下に苦しみ、試販の結果に於ても一罐当り 60円 迄を限度とする要望を上廻つた。しかし、原料低價を見計えば要望以内に止める事は可能であり、有望なる処理法と思われる。ただ大漁の場合のみに限定され、本縣に於てはかかる状態に恵まれる機会は極めて少いであろう。

2. いさき味付罐詰製造試験

いさきは方言「ウズ」とも言われ、本年は夏期殊に7月に於て鯖と同様ランプ網にて相当漁獲され、漁價も比較的安値を示したので、その美味性を利用し罐詰品に製造してその品質並に製品價値を調査し結果により明年度より大量生産の希望の下に本試験を実施する。

イ、試験場所 本 場

ロ、試験期日 自昭和24年7月8日 至昭和24年7月12日 4日間

ハ、試験経過

原 料 調 査 (調査資料 20kg)

原 料 調 査		副 産 物 調 査	歩 留 調 査
1. 産 地	縣下深美郡赤羽根村 大山沖合	1. 卵 重 量 600 g	原料に対する%
2. 採捕月日	昭和24年7月4日	2. 精 重 量 1,400 g	1. 調理後 64 %
3. 製造時の鮮度	鮮	3. 内 臓 重 量 600 g	2. 卵 3
4. 精 卵 の 熟 否	熟	4. 頭及び鰓重量 4,600 g	3. 精 7
5. 尾 数	雄42 雌25 計67	5. 副産物総重量 7,200 g	4. 内 臓 3
6. 総 重 量	20,000 g		5. 頭及び鰓 23

7. 一尾平均重量	298.5 g		
8. 調理後重量	12,800 g		
9. 同上平均一尾重量	191 g		

試験の方法

項目	摘	要
原 料	92.5 kg	4日間冷蔵せるものを使用 頭部及び内臓を除き、Be 15° に 30分間塩漬し、高さ 4cm に細切する
調 味		調味液割合 醤油 1升 清水 1合 生姜 300g 罐内にて蒸気加熱により脱水後調味液を注入し罐内味付とする
肉 詰		堅 4号罐に 450g 生詰し、調味液 30g を注入する
脱 水		生詰後、蒸気加熱により罐内にて行う
加 熱		脱気 = 107° c 5 L.B 10分間 殺菌 = 107° c 5 L.B 60分間
生 産		生産数量 60 罐 不良罐なし
備 考		普通罐内味付法による

原 價 調 査

原料費	材 料 費	労 力	計	1 罐当り	備 考
い さ き 9 2. 5 kg 4, 1 4 0 円	1. 醤油 415円 2. 生姜 220円 3. 燃料 1,225円 4. 空罐 1,200円 計 3,060円	水産学校 生徒の実 習により 計上せず	7,200円	120円	

開 罐 検 査

項 目	重 量	摘	要
1. 試験年月日		昭和 24 年 10 月 10 日	
2. 総 重 量	4 8 5 g	検査資料 1 罐	
3. 眞 空 度	2 0 吋	良 好	
4. 間 隙	1 0 mm		
5. 液 汁	6 0 g	良沢や、良好 塩味適度なるも生姜の香味弱し	
6. 肉 固 型 量	3 4 0 g	大体に良好なるも一部肉崩れあり、皮膚の剥落甚だし骨は軟化せしも不充分的感あり	
7. 空 罐	8 5 g	堅 4号サニタリー罐 外観や、良好、罐内良好	
品 評		肉締りも良好にして罐詰品の價値は得られたが、原形の保持の点充分でない	

二、結 論

罐詰品として良好なるは認められたが、鮮魚の良味に比し頭初期待せし程の價値は得られなかつた。更に原價生産費に於て高値に失するのであるがこれは原料高値を示すもので、本縣の場合罐詰原料に適する條件は極めて稀であると思われる。即ち余程の多獲時に備えるべき程度のもので普及せしめるには相当の困難性がある。むしろその廢物利用として頭部の肉・精・卵の味付罐詰が予想以上の好評を博したので、この利用に希望があると考えられる。

3. 「えそ」おぼろ製造試験

本縣多産の「えそ」は打瀬網で多獲され、その肉色白色にして煉製品にはよく利用されているが、これをおぼろ製品に活用する事はその價値を一層高め得られると考えられるので、その基礎試験として実施し業者の指針に供せんとした。

その主眼とするところは製品の品質・歩留・生産費等を調査して「えび」おぼろとの價値を比較せんとするにある。

イ、試験場所 本 場

ロ、試験期日 昭和24年10月14日

ハ、試験経過

試 験 方 法

項 目	摘 要
1. 原 料	原料は打瀬網により漁獲されたもので、昭和24年10月14日陸揚された極めて新鮮なものを使用し、鱗・頭・臟腑を除去後湯煮を行い採肉をなす
2. 湯 煮	沸騰中 15分間 湯煮し採肉後水晒し圧搾する
3. 湯 煎	二重釜にて 1時間 行う
4. 調 味	湯煎後 1,500g に対し、ズルチン（砂糖代用）0.5g を溶解して使用
5. 着 色	食用紅少量を使用

原 料 調 査

原 料 調 査		副 産 物 調 査		歩 留 調 査	
品 名	数 量	品 名	数 量	品 名	数 量
産 地	溼美郡大山沖合	卵	10,800g	原 料	100%
採 捕 月 日	昭和24.10.10	精		調 理 後	4.0%
製造時の鮮度	鮮	内 臟		精 卵 内 臟	54%
精卵の熟否	否	鰓	848g	鰓 頭	4%
尾 数	雄	6		頭	骨 並 に 鱗
	雌	4	骨		
	不明	11	鱭		
	計	21			
			410g		

総 量	20 kg				
1 尾 平 均	952 g				
調 理 後	8 kg				
同上1尾平均	381 g				

製造歩留調査

原 料	調 理 後	湯 煮 後	採 肉 後	圧 搾 後	湯煎味付後品 (製品)
100 %	40 %	33 %	12 %	5 %	3 %
20,000 g	8,000 g	6,500 g	2,400 g	1,500 g	524 g

品 評 調 査

項 目	摘 要
調査の方法	本場職員と、名古屋市製造業者に試食の上品評を求めた
品 評	1. 着色・調味共に良好なるも湯煎時間過度の憾あり 2. 品質は小骨の多少混入する缺点あるも極めて良好 3. 極力生産費は安價にして少くとも100匁当り200円迄を希望する

生 産 費 調 査

品 目	数 量	単 價	金 額	摘 要
原料「えそ」	20 kg	25 円	500 円	三谷町魚市場にて購入
ズルチン	2 g	8 円	16 円	局方ズルチン
新	3 束	25 円	75 円	松材
計			591 円	
製品 1g 当り			11.13 円	

備考 人件費は含まず、製品 100匁当り 換算すれば 423円75銭 となる。

二、結 論

品質については概して好評を得たが、生産費高値に失し消費価格と均等を得られぬ憂あり、しかし原料入手が高値の時であり1トロ2,500円程度の悪条件なるためにして、低値の場合ならばほぼ要望の線に副えると思われる。

製品は非常に美しく良好なるも骨の混入はその価値を低下せしめ、「えび」おぼるに比し高級の域には達しない。大衆向製品とするには鱈或は鮫等を混じ使用する必要が考えられる。

何れにしても現在の煉製品利用には到底及ばないが、趣向ある嗜好品として業者の参考資料には有意義の事と思われる。

4. めひかり（あをめえそ）甘露煮製造試験

めひかりは深海漁場で漁獲される本縣多産のものであり、毎年9月下旬より翌年4月頃迄を漁期とする極めて重要な資源で、往時は焼乾品として各地へ販出するの程度なりしも近時煉製品に、小形のもの

は餌料等に利用され、極く最近になつて佃煮或は甘露煮に利用して魚價を一層高めるに至つた。しかし乍ら品質は粗雑をまぬがれずこれが向上を図るは緊急事であるので、差当り本年度は処理法の改良と経済的な面を試験研究し業者の指針たらしめん計画のもとに実施した。

イ、試験場所 本 場

ロ、試験期日 自昭和25年1月20日 至昭和25年2月8日

ハ、試験経過

試 験 方 法

項 目	摘 要
原 料	深海めひかり (学名 あなめえそ) 極めて新鮮なるもの
処 理	水洗後金串にて頭部を連れ、半日程度日乾を行う (日乾後金串に通す場合もある)
焼 乾	炭火にて「きつれ」色に焼き明朝まで風乾する
調 味	調味液中 60分間 行う
箱 詰	製品は 1 貫匁宛 箱詰とする、箱に防水紙袋を入れ其の中へ体裁よく並列する

調 味 液 割 合

調味料	水	醬 油	水あめ	ズルチン	摘 要
割 合	2 l	0.5 l	1,800 g	0.5 g	醬油の比重 Be 22° 水あめは澱粉あめ ズルチンは日本薬局方

歩 留 調 査

項 目	原 料	日 乾 後	焼 乾 後	調 味 後
重 量	24,350 g	15,830 g	7,500 g	10,500 g
%	100	65	31	43

生 産

回数	購入月日	原 料	製 品	摘 要
1	昭和25年 1月20日	91,800 g	39,400 g	日乾半日 翌日調味
2	1月25日	28,100 g	12,700 g	日乾1日にして焼乾する
3	1月30日	22,500 g	9,400 g	焼乾後3日間日乾する
4	2月6日	45,000 g	19,500 g	焼乾後5日間乾燥する
計		187,400 g	81,000 g	
製品の 処理	製品は貫匁にして 21貫600匁 となり、名古屋市佃煮業者 商店へ 20貫 を委託販賣して貫当り 700円 となり、金 14,000円 を得る 小魚佃煮製品としては頗る好評を受けた。しかし乍ら生産費の低下をはかり貫当り 650円 迄に止めなければ取引上困難性がある。それがためには水あめは市販の「いもあめ」を使用しなければならぬ。			

生産費調査

品目	数量	金額	摘要
原料 めひかり	187,400 g (50貫)	7,500.00 ^円	4回に購入
材料 水あめ	14貫	3,500.00	澱粉あめ(配給品)
” 醤油	5升	275.00	配給品
” 塩	280匁	22.40	同上 内地塩
” ズルチン	14 g	112.00	局方ズルチン
” 寒天	5貫600匁	5.60	糸寒天
” 木箱	21個	315.00	製品容器 1貫匁入木箱
” 紙袋	21枚	147.00	同上 製品用
燃料費 木炭	10貫	570.00	雑炭
” 薪	28貫	751.00	松材
労力費 人夫賃	20人	1,200.00	女人夫傭入
運搬費 荷造費		60.00	縄・釘等を含む
” 運賃		650.00	鉄道客車便配達付(但し見積価格)
計		15,108.00	
生産品	81 kg (21貫600匁)		
製品 1kg 当り		186.52	貫当り換算価格 699円45銭 となる

二、結論

調味・煮熟共に良好であり相当の貯蔵力あり、製品は眼球が固く不快をあたえるが、除いて食すれば相当の風味ありて本製品によく適し、利用法としては極めて有利である。

製造過程に於いて3回・4回のは乾燥過多であり、小なる原料にありては1回の方法を、大形のものにありては2回の方法を最も適当と考える。事業の運営の合理化を図る上に於て、焼乾して貯蔵するよりも仮調味して保有し出荷の際本調味するのが適当と思われる。

大体以上の如くにして、今後更に製法の改良として適当なる脱水法或は大量処理出来る人工乾燥機の使用等、或は製品の防腐法等々根本的な問題を明年度に引続き明かにしたい。

5. 鮎甘露煮製造試験

本場豊橋養魚場に毎年自然発育する鮎を適切有効に利用せんために本試験を実施する。

イ、試験場所 本場

ロ、試験期日 自昭和24年12月25日 至昭和24年12月27日

ハ、試験経過

試 験 方 法

項 目	摘 要
原 料	最も新鮮なる鮓 体長大なるもの 18 cm 平均 15 cm
焼 乾	頭部を金串にて連れ日乾すること2日間にして炭火上にて焼く
蒸 煮	圧力釜中にて温度 107°C 60分の蒸煮をなし軟化をはかる
調 味	第1回 60分間 第2回 30分間 調味
箱 詰	木箱に紙袋を敷き 3.75 kg 詰とする

調味液の調製

調味料 割 合	水	醬 油	水あめ	ズルチン	摘 要
第 1 回	2 l	2 l	375 g	0.5 g	
第 2 回	—	2 l	1,500 g	0.5 g	第1回残液を使用

備考 醤油の比重 Be 22°、水あめは澱粉あめ、ズルチンは局方のものを使用する

歩 留 調 査

項 目	原 料	調 理 後	日 乾 後	焼 乾 後	製 品 (調理後)	摘 要
重 量	7,200 g	5,470 g	4,180 g	3,600 g	4,900 g	
%	100	76	58	50	68	

二、結 論

製品の品評は概して良好であり製法も大体満足を得られたが、形状大に失し消費者に喜ばれない憾ありて、今後は 体長6 cm 内外のものが適當の様に考えられる。

Ⅱ 鮮度維持試験

鮮度維持の問題は最近殊に重要視され腐敗による損害は縣下に於ても相當の數に達し夏期特に甚だしくこれがため漁獲は故意に低下され、且亦加工部面でも同様の現状で生産低下の大きな原因となつてゐる。この際化学的にしかも簡便に鮮度維持出來るとすれば、これ等諸問題は一掃され製品は自ら向上される極めて重大な問題であるので、この根本的な解決を図らんため本試験を実施した。

差当り本年度に於ては先ず防腐剤として効力あり無害と言われるカプリン酸を使用試験した。

この問題解決は相當の困難性があり、本年は予備的な試験に終つたが、今後年々続行し斬新なる方法を講じて対策に応じたい予定である。

試 験 方 法

項 目	摘 要
カプリン酸溶液調整	(1) 水醋酸+カプリン酸 2% (2) 清水+(1)液 0.5% P.H 3.0
原 料	深海産めひかり 375 g 極めて新鮮なるもの
浸 漬	カプリン酸溶液中—1分間乃至2分間浸漬した後水藏する

○結 果

防腐力に於ては見るべきものあるも多少良好と思われる程度で、期待する程の事もなく今後の研究を更に要する。

取扱いには極めて簡便で使用の容易なる点あれど臭気ありて第一印象に好感をあたえない。

以上の諸点が解決出来れば漁船利用に好適であるので、明年度続いて実施する結果に期待する。

Ⅲ 指 導 実 習

本年度実施せる指導実習は次の如く、三谷水産高等学校生徒をして製造試験を併せて実地に指導する。

1. 鱈詰製造指導実習

イ、いさき味付鱈詰

- (1) 実習期間 自7月8日 至7月12日 4日間
- (2) 実習場所 本 場
- (3) 実 習 生 縣立三谷水産高等学校生徒 19名
- (4) 講 師 本場職員

ロ、鱈 鱈 詰

- (1) 実習期間 自8月1日 至8月10日 10日間
- (2) 実習場所 本 場
- (3) 実 習 生 縣立三谷水産高等学校生徒 5名
- (4) 講 師 本場職員

2. 冷凍機取扱並に製氷実習

前年度実施せると同様、將來益々重要となる低温知識殊に冷凍機に就いて基礎知識を実地に習得せしめると共に技術者の養成をねらい、縣立三谷水産高等学校と連絡の上希望者を集め指導する。

- (1) 実習期間 夏季並に随時
- (2) 実習場所 本 場
- (3) 講 師 本場職員
- (4) 実習課目

1. 冷凍機概念
2. 冷凍機設備について
3. 小型冷凍機取扱法
4. 製氷・冷蔵実習
5. 作業の心得(特に危険防止法)

- (5) 実 習 生 縣立三谷水産高等学校生徒
- (6) 実習成績

実習回数	実 習 期 間	実習日数	実習生 延人員	製氷実習によ る生産成績	摘 要
第1回	自昭和24年4月12日 至昭和24年4月22日	6日	12人	865 kg	基礎的実習せしめ 生徒1日2人宛交替服務せしむ
第2回	自昭和24年5月20日 至昭和24年5月26日	6日	12人	520 kg	同 上
第3回	自昭和24年6月20日 至昭和24年6月30日	11日	22人	690 kg	同 上
第4回	自昭和24年7月23日 至昭和24年8月31日	40日	160人	7,030 kg	夏季休暇を利用し生徒中希望者4名を募り 主として事業的実習せしむ
第5回	自昭和24年9月11日 至昭和24年9月21日	10日	20人	1,615 kg	基礎的実習せしめ 生徒1日2人宛交替服務せしむ
第6回	自昭和24年10月10日 至昭和24年10月20日	10日	20人	1,065 kg	同 上
第7回	自昭和24年11月5日 至昭和24年11月10日	6日	12人	1,075 kg	同 上
第8回	自昭和24年12月10日 至昭和24年12月15日	6日	12人	1,110 kg	同 上
第9回	自昭和25年1月9日 至昭和25年1月14日	5日	10人	715 kg	同 上
第10回	自昭和25年2月11日 至昭和25年2月17日	7日	14人	370 kg	同 上
第11回	自昭和25年3月4日 至昭和25年3月8日	5日	16人	370 kg	同 上
計		112日	304人	15,425 kg	15屯漁業用水として販賣 價格 屯当り 1,220円 この價格 18,300円

備 考 第4回の夏季長期実習生氏名 伊東勁至・白井三園・岩瀬 功・牧原眞祐

