

製造部

鯉節製造試驗

本縣產鯉ハ含有脂肪量少ク鯉節原料トシテ最モ良質ナレドモ一般ニ製造技術幼稚ニシテ尙幾多ノ欠点ヲ存ルヲ以テ之レガ改良ニ依リ品質ノ向上ヲ計リ沖繩節ノ聲價ヲ發揚セシムルコトハ目下ノ急務ナリ故ニ本年ニ於テハ四月ヨリ約五ヶ月間ニ亘リ本場製造工場ニ於テ指導船岡南丸ノ漁獲物ヲ使用シテ左記ノ通り試驗施行セリ

試驗期中ノ使用原料高左ノ如シ

陸揚月日	魚種	尾數	斤數	單價	金額	摘	要
四月六日	小鯉	一四五	三八八、〇	〇、二五	五八、二〇		
全日	大鯉	二天	二四八、〇	〇、二八	六九、一六		
四月九日	大鯉	四四	三七一、五	〇、二八	一〇四、〇二		
全日	小鯉	一一五	三三三、五	〇、二五	四七、〇三		
四月二十五日	大鯉	四七五	四、五五四、〇	〇、二三	一、〇〇、八九		
全日	大鯉	三〇〇	二、八三三、〇	〇、二三	六三三、〇四		
五月十二日	小鯉	一、〇〇五	三、〇六八、五	〇、二三	三九八、九〇		
全日	小鯉	二、三九七	六、九三一、〇	〇、二四、六	一、〇一〇、四七		
五月廿六日	小鯉						

全	五月廿六日	大	三九	四〇三、〇	〇、二六	一〇四、七八
全	六月廿五日	大	五八五	一、〇七九、〇	〇、〇八	八六、三三
全	六月廿八日	小	一四三	一、三三八、〇	〇、三四	四五四、九三
全	七月十四日	小	三二	一、四〇、〇	〇、一九	一九、七四
全	八月六日	小	一、五九三	五、二七九、〇	〇、二六	八四三、〇四
全	八月六日	大	三七	四九一、〇	〇、三〇	一四七、四四
全	八月六日	小	一、五九三	五、二七八、五	〇、一八	九五〇、一三
全	八月六日	小	六三五	二、三〇九、〇	〇、一一	二五五、九九
全	八月六日	小	一〇五	六四八、〇	〇、二二	一三六、〇八
計	全	中	九、一九四三、五	六、六六六、〇	〇、二二	六、三〇八、七五

四〇

一、原料保存ニ關スル試験

鯉節製造原料ノ保存方法トシテハ冷蔵庫ニ於テ冷蔵保存スルヲ最モ適當ナリト認ムルモ本縣ノ現狀トシテ各製造地ニ於テハ未ダ全ク冷蔵庫ヲ利用シ能ハザル状態ナルヲ以テ之レニ代リ且ツ容易ニ縣下當業者ノ應用シ得ベキ方法ヲ案出試験セントシ次ニ記スルガ如キ水氷貯藏法ニ關シ試験セリ

六月二十八日陸揚ノ原料鯉ノ内一尾平均三斤半ノモノ二百三十四尾數量八百十九斤ヲ豫メ調製セル製造場冷却用水槽内ノ水氷中ニ浸漬シ氣温、水温、魚体温度ヲ毎時測定シツ、四十時間ヲ經過セシメ三十日ノ午前七時生切ニ着手シタリ此間魚体温度攝氏十七度ニ上昇セシヲ以テ換水ヲ行ヒ氷ヲ補充シテ冷却ヲ續ケタリ氷ノ使用量百五十斤ニシテ測定ノ經過左ノ如シ

測定表

測定時刻	水温	魚体温度	氣温	摘
三、三〇 ^時	二六、〇 ^度	三三、〇 ^度	二七、九	
一、三〇	二三、〇	三三、〇	二六、五	
二、三〇	二三、〇	三三、〇	二六、〇	
三、三〇	二三、〇	三三、〇	二六、〇	
四、三〇	二三、〇	三三、〇	二七、五	
五、三〇	二五、〇	三四、〇	二七、五	
六、三〇	一五、〇	一四、〇	二七、〇	
七、三〇	一六、五	一四、〇		
八、三〇	一六、五	一四、〇		
廿九日午前八、〇	一九、〇	一七、五		
一〇、〇	二三、〇	一七、一	二七、八	換水ヲ行ヒ氷ヲ補充ス
一一、〇	一〇、〇	二三、〇	二六、一	
一二、〇	一〇、〇	二三、〇	二六、一	
午後				
一、〇	一三、〇	一一、五	二六、一	
二、〇	一三、〇	一一、五	二六、〇	
三、〇	一四、〇	一一、五	二六、〇	

三〇日午前	四、〇〇〇	一四、〇〇〇	一三、〇〇〇	二八、〇〇〇	調理ニ着手ス
	五、〇〇〇	一四、〇〇〇	一三、〇〇〇	二七、〇〇〇	
	六、〇〇〇	一九、〇〇〇	一八、〇〇〇		
	七、〇〇〇				

貯藏後ノ鯉ヲ見ルニ相當ナル鮮度ヲ保チ節原料トシテ何等ノ不鮮ヲ認メザリシヲ以テ次ノ事實ヲ證明スルヲ得ベシ

即チ結果ニ依リ考察スルニ攝氏十三度内外ノ水水中ニ魚体ヲ入レ魚体温度ヲ少クモ同温度若クハ以下ニ保ツ時ハ二晝夜近ク(約四十時間)ヲ經過セシムルモ良ク相當ノ鮮度ヲ保チ節原料トシテ適當ナル状態ニ在ラシムルヲ得ルヲ知レリ故ニ此ノ方法ニ依ル時ハ民間製造業者ニ在リテモ原料多量ノ場合モ比較的作業ヲ圓滑ナラシムルコトヲ得ルコト、信ズ

二、品質改良ニ關スル試験

(イ) 徹付節ト裸節トノ經濟比較及歩留試験

1、四番徹付ノ徹本節ト裸本節トノ價格ヲ比較研究スルニ四番徹付ヲ行ヒタル製品ハ百斤當リノ相場ニ百二圓三十錢ニシテ裸節ハ百七十二圓四十錢ナリ。

徹付節ハ裸節ニ比シ二十九圓九十錢高價ナルヲ以テ徹付中ノ目減及ヒ其他ノ經費ヲ見積ルモ尙徹付製節トシテ販賣スルヲ有利ナリト認メラレタリ

2、徹付中ニ於ケル製品歩減ニ關シテハ一部分ニ就キ試験セシ所ニ依レバ本節ノ歩減ハ六番徹ニテ八分

九厘強龜節八分八厘ノ割合トナレリ

(b) 煮熟用水ノ製品ニ及ボス影響ニ就キ試験

本縣ハ一般井水硬質ナレバ硬水ヲ使用シテ節ヲ製造スル場合其ノ品質ニ及ボス影響ノ有無若シ惡影響ヲバツノ防止方法ニ就キ研究ノ必要アルヲ以テ其ノ豫備的試験ヲ開始セルモ試験材料ノ不適當ト試験法ノ不備ナリシガ爲メ發表スルマデノ結果ヲ得ズ、引續キ研究ヲ行ハントス

(c) 節ノ肉割及肌荒防止ニ關スル研究

本縣産鱈節ノ肉割及風化等ノ欠点防止方法トシテハ從來試験ノ結果ニ依レバ大体焙乾操作ノ注意及適ナル徴付ニ依リテ相當防止シ得ベキ様ナレドモ節内部ノ肉割ノ現象ニ就テハ原料ノ種類及製造時期等依ルコト、推定セラル、ヲ以テ尙引續キ鋭意試験研究中ナリ

三、生産費ニ關スル試験

鱈節ノ生産費ヲ精確ニ知ルコトハ鱈節製造業ノ經營ヲ合理化スル所以ニシテ本年度ハ裸節十貫匁當リノ生産費ニツキ檢スルニ概略左記ノ如シ

記

種目	數量	單價	金額	摘要
石炭	四二四斤	八〇〇	三、六八〇	煮熟用釜數十三回分
松木	四五本	一、二〇〇	二、六〇〇	
職工賃	四人	二八	一一二	全上
	四日	二八	一一二	
			三、〇〇〇	生切費
			一、二〇〇	

薪	人	人	節
木	夫	夫	制
賃	賃	賃	賃
二九五	一	三	一〇五
〇七四	一	二	八〇〇
二、八三〇	一	一、二〇〇	八〇〇
焙乾用	生切女工賃	三五、二〇〇	二〇一、三〇〇
	焙乾人夫	八四、〇〇〇	

本試験ハ六月二十八日陸揚ノ鯉一千五百十九尾數量五千三百六十九斤半ヲ以テ施行シタルモノニテ裸製品一
千五十斤ヲ得之レニ對シ二百一圓三十一錢ノ經費ヲ要セリ即チ十貫目當(六十二斤半)ノ生産費ヲ計算スレ
バ十一圓九十八錢三厘トナレリ

製品試験成績

本年度使用ノ原料鯉ハ九、一九四尾三五、六六六斤ニシテ之レヨリ製品九八八貫余ヲ得タリ製品ハ全部徹付
ヲ行ヒ左ノ通り試賣セリ

一、縣水産會

本場製造ノ優良品ヲ縣内製造者ニ示シ製品々質ノ向上上ノ刺激タラシメ又東京市場トノ相場ヲ比較セント
シ七月二十二日及三月二十六日龜節ヲ水産會ニテ入札セシメタリ

入札價格ハ次ノ如シ

七月二十二日	八十一圓九錢	龜節	二八、九六〇	夕水産會
三月二十六日	百八十七圓七十七錢	全	二四貫	全

二、三越吳服店ニ於ケル沖繩縣物産展覽會出品

昭和五年十二月十日ヨリ東京三越吳服店ニ於テ沖繩縣物産展覽會開催セラレシヲ以テ縣物産宣傳紹介ヲ的トシテ左記節三樽ヲ出品セリ

記

本節 十貫匁入 一樽

龜節 十貫匁入 二樽

出品物ハ同ジ目的ノ神戸ニ於ケル展覽會ニ廻送シヨ、ニ於テモ縣物産宣傳ノ資トナリ大阪ニ於ケル本縣産販賣幹旋所ノ手ニ依リテ試賣セリ

其ノ價格次ノ如シ

三百四十四圓五十錢

三、今期製品殘ノ全部ハ之ヲ東京虎三商店ニ委託縣物産ノ宣傳、縣產品ノ販路擴張ノ意味ヲ以テ精々販賣

シメタリ

販賣數量價格次ノ如シ

月 日	金額	數量	販賣店名
七月九日	二六九、七〇 ^四	二〇〇貫	虎三商店
七月三十日	六〇〇、一〇〇	六〇〇貫	全

八月十一日	一、二〇〇、〇〇〇	龜	一六〇貫	全
九月四日	一、六三九、〇〇〇	龜本	一五〇〇貫	全
九月十四日	一、五二二、七六〇	龜本	一〇〇〇貫	全
十二月十八日	一、四〇六、六〇〇	龜本	一六〇〇貫	全
其 ノ 他	七九八、九三〇			

本年ノ製品ヲ通覽スルニ本縣産節トシテハ稀ニ見ル脂肪節アリ大サヨリ見ル時ハ本節ニ在リテハ頃合(目方)大ニ過ギ龜節モ小節多キ爲メ市場ニ於テ一般ニ不向ナリシガ如キモ製品相場ハ本節十貫當最高百參拾五圓龜節全ジク百圓ニ賣却セラレ又同時ニ本縣産節ノ宣傳販賣擴張上多大ノ効果ヲ收メタルコト、信ズ尙製品ノ數量及價額ノ總量ヲ掲グレバ次ノ如シ

製品數量價格

- 鱒本節 三百七貫八百八十匁
 - 鯉龜節 六百八十貫九百六十匁
- 此ノ代金ハ千四十八圓四十七錢

さゞえ水養鱒詰製造試驗

本縣ニ産スルさゞえハ學名「Turbo (Senecus) argyrostronus」和名てうせんさゞえト稱スルモノニシテ八重山、