

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

- 鱈本節 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

さゞえ水養鱈詰製造試験

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、

久米島、宮古ソノ他各地ニ饒産スルモノニシテ從來ハ主トシ貝殻ヲ採取スルヲ目的トシ肉質ハ僅カニ附近郷ニ生賣シ消費セラル、ノミニシテ肉ノ利用ハ極メテ不完全ナリキ從テソノ價格モ廉ニシテ特ニ夏期饒産時ニ於テ然リ故ニコレガ肉ノ利用法講ゼラレ價格ヲ向上セシムレバコレ等ノ產地ニ於ケル斯業者ノ收益増スルコト、ナリ、漁村振興上興味多キ問題ナリトス

コ、ニ於テ本場ニ於テハ之ガ利用策トシテ一昨年度ヨリさゞえ罐詰製造試験ヲ開始シ先ヅ大和煮罐詰ニ關テ製造試験ヲ施行セリ

本年度ニ於テハ前年度ニ引續キ大和煮罐詰製造ヲ施行スルト同時ニ一般ニ需要多キ水煮罐詰トナシ出來得クンバ販路ヲ海外ニ求メ目下我國ニ於テ最モ考慮スベキ海外輸出貿易振興ノ一助タラシメントシ本製品ノ備的製造試験ヲ行ヒタリ

本縣ニ於ケルさゞえ産出狀況

本縣ニ於ケル主ナルさゞえノ產地ハ八重山、久米島、慶良間、宮古ニシテ本縣産業統計ノ示ス所ニ依レバトノ如シ

郡名	貝殻ノ數量
島尻郡	三六、八〇八貫
中頭郡	二、〇八五
國頭郡	二、六九二
宮古郡	四六、二五〇

八重山郡

二八、一三〇

計

一一五、九六五

コノ數量ハ貝殻ノ數量ナレバ本場ノ試験セル結果ニ依リ肉質量ヲ換算スレバ次ノ如シ
生ト肉量トノ重量割合

生	一〇〇斤	殻	七〇斤
	}	肉	二〇斤
		内藏	一〇斤
		蓋	一〇斤

之レニ依リ貝殻量ヨリ肉量ヲ計算スレバ年産三三、一三三貫トナル
製造方法

本試験ハ昭和四年九月十六日ヨリ十月七日マデ八重山郡石垣町ニ於テ技手仲村渠政徳之ガ製造試験ニ從事セ
リ

製造法

原料ハ石垣及黒島産ノモノニシテ殻付ノモノ又ハ採取后脱殻セル肉ヲ當業者ヨリ購入シ秤量后ハ時刻ノ都合
ニヨリ直チニ製造ニ着手シ或ハ翌朝ニ至リ作業ニ従事セリ殻付ノ原料ハ普通釜ニテ二十分乃至三十分煮熟シ
テ脱殻シ蓋及腸ヲモギ取り尙臟腑及外套膜ヲ除キ脱殻セシモノハ臟腑外套膜ヲ除キタル后清水ヲ充滿セル半
切桶中ニ投シ四、五回水ヲ交換シテ洗滌水ノ混濁セザルヲ度トシ十分洗滌シ后一旦母氏十二三度ノ稀薄鹽水
中ニ二時間乃至三時間浸漬シタル後洗滌水切ヲ行ヒ肉詰ヲナス

今年初メテ試製ノボイルドハ普通鹽水ト氷醋酸液及味之素ヲ添加セル各種處理法ニ從ヒ注入液ノ濃度及之ガ食味ニ關スル試驗ヲ施行シソノ結果ニ就イテハ見本ヲ海外ニ送付シ販路ノ調査ヲ行ヒ其ノ結果ヲ見タルニ適當ナル製造方法ヲ決定セントス

空罐ハ東洋製罐株式會社製作ノラツカー引卷締罐ヲ使用シ肉詰量ハ一封度罐正味六十匆液三十匆半封度罐正味三十三匆液十六匆ヲ注入シホームレーマーニ依リ卷締ヲ行ヒ加熱ハ沸騰点ニテ脱氣四十分間殺菌二時施シ冷却洗罐後白ニスヲ塗布セリ

ボイルド罐詰ノ注入液

(一)母氏四度ノ鹽水

(二)母氏四度ノ鹽水

(三)母氏四度ノ鹽水

○、一%ノ氷醋酸(母氏鹽水百分中)

○、一%ノ氷醋酸○、二%ノ味之素(全上)

後日開罐ノ結果ハ(三)ニ依ルモノ最モ良好ナルヲ認メタリ

生産費ハ大次体ノ如シ

一封度二號罐一箱分

品目	金額	品目	金額	品目	金額
原木	二、二八三	石炭	三、八五	空罐	三、〇五〇
鹽	一、〇〇	人夫賃	一、三三〇	計	八、五五〇
炭	〇、〇〇	運賃其他	三、五〇		

販賣成績

五〇

試賣先ニ關シテハ過般照會アリシヲ以テ支那上海西華德路潤呈三二五六號浦久洋行ニ委託スルコト、シ昭和五年一月二十四日左記製品ヲ見本トシテ同洋行ニ送付セリ

一、さゞえ水煮罐詰 半封度罐八個

全 上 一封度罐四個

斯クシテ昭和五年二月十八日付ヲ以テ第一回報告ニ接シタリ
報告ノ内容ヲ要約抽出スレバ左ノ如シ

一、送付セル見本ヲ以テ得意先全般ニ紹介セシ所製品トシテハ上等ニテ品質上問題ハナキコト

二、目下彼地ニ於ケル銀相場下落シ日本金一圓ガ彼地弗六十錢弱ナリ又國民政府財政部發ノ命令ニ依リ今

回又々金本位トナリ輸入困難トナレリ

ソノタメ大体左記ノ如ク指値セルモ目下ノ状態ナレバソレガ一割七分引位ニテ取引シタシ

一 封度罐四打入 一箱 一一圓〇〇

半封度罐八打入 全 一三、〇〇 (但シ本場渡シ)

三、前記ノ價格ナラバ不取敢一千箱位賣行ノ見込アリ

四、彼ノ地ニ於テ希望スル罐型ハ一 封度罐八割半封度罐二割ノ割合ヲ可トス

五、在庫品アレバ送附セラレタシ

見本ニ對スル品評及販賣見込彼地ニ於ケル目下ノ經濟狀況ヲ知レルヲ以テ昭和五年三月一日左記製品ヲ同洋

行ニ送附シ委託販賣セシメタリ

さゞえ水煮罐詰 一封度罐四打入 一箱
 全 半封度罐八打入 三箱

本品ノ販賣狀況ニ就テハ年度内ニ報告未着ナリシヲ以テ之ハ來年度ニ報告スベシ。

さゞえ大和煮罐詰製造試験

本試験ハ前項さゞえ水煮罐詰製造試験ト同時ニ施行シタルモノニテ製法ハ前年度ト同ジ。

生産費ハ次ノ如シ

さゞえ大和煮罐詰（一封度一號）一函生産費

品目	數	量	單價	金額
原料		二、八八〇	、二七二	四、九五四
砂糖		二〇	、一〇五	三、〇五〇
醬油		二、一	、〇〇〇	三、〇六〇
木炭				一、〇五〇
石炭				〇、〇六九
人夫賃				三、八五
運賃				一、三三〇
荷造費				一、三五四
計				一、一五九四