

かじき油漬罐詰製造試験

前年度ニ繼續シテ歐洲米國向ノ油漬罐詰トシテ鮪ヲ使用スル豫定ナリシモ今年ハ冬期ニ於ケル鮪梶木延繩漁船ガ殆ンド販鯛釣漁業ニ變ゼシト一般鮪不漁ノタメ鮪長鮪ノ漁獲殆ンド皆無ナリシヲ以テ梶木ヲ代用品トシテ本品ヲ試製セリ

梶木ハ冬期、相當ノ價格ヲ保テドモ夏期ニハ毎年漁獲高ヲ相當ニ増セドモ魚價ノ点ニ於テ又量ノ点ニ於テ縣外轉出モ香シカラズ從ツテ現在ハ縣内ニ於テ廉價ニ消費セラル、ナリ

故ニ梶木ヲ以テ鮪ニ代ヘ油漬トシテ相當見込立タバ夏期饒産シ且ツ價格低キ梶木ノ利用トシテ甚ダ有望ナラント考ヘ本試験ヲ施行スルコト、セリ

製造方法

原料ハ主トシテ當方ノ延繩漁船ノ漁獲物ヲ使用セリ

(イ) 處 理 法

購入セルモノハ一部ハ直チニ製造ニ着手シ他ハ之レヲ冷蔵庫ニ收容シ順次取出シテ製造ニ供セリ

使用原料ノ冷蔵條件ハ次ノ表ニ依リテ示ス

(点線ハ冷蔵期間ヲ示ス)

四、 一、 三、 一、 九	四、 一、 三、 一、 八	四、 一、 三、 一、 七	四、 一、 三、 一、 六	年 月 日	月 日 時 間
15 13 11 9	15 13 11 9	15 13 11 9	15 13 11 9		
28 29 29 31	28 29 30 31	28 29 30 31	30 30 30 32	溫度	
.....					分第一回 入出庫
.....					分第二回 入出庫
.....					分第三回 入出庫
.....					分第四回 入出庫
.....					分第五回 入出庫
.....					分第六回 入出庫

第

四、
一、
二、
三、
四

四、
一、
二、
三、
四

四、
一、
二、
三、
四

四、
一、
二、
三、
四

四、
一、
二、
三、
四

11 9

15 13 11 9

15 13 11 9

15 13 11 9

15 13 11 9

28 31

29 30 30 32

28 29 30 28

28 29 29 30

28 28 28 30

(四) 製造日誌

本製造ハ昭和四年十二月十九日ニ開始シ翌五年一月二十五日マデ九回ニ亘リ製造シタリ
 製造日使用原料數量生産品數量等ヲ表示スレバ次ノ如シ (半封度罐)

四、 一三、 二八	四、 一三、 二六	四、 一三、 二五										
15 13 11 9			15 13 11 9			15 13						
28	29	30	31	28	28	29	31	29	31	31	27	28

製造回番號	製造月日	原料尾數	原料斤數	製品個數	副產物 個數	備考
第一回	四、三、一九	—	一二三	一七四	五	
第二回	四、三、二〇	—	一三六	一八三	四六	
第三回	四、三、二二	—	一一八	一六五	二	
第四回	四、三、二四	—	一三一	一七六	四〇	
第五回	四、三、二六	—	一三八	一八五	六四	
第六回	四、三、二七	—	一五〇	二〇二		
第七回	五、一、二三	—	一〇八	一五〇	五六	
第八回	五、一、二五	—	一〇四	一四五		
第九回	五、一、二五	—	一五五	二二〇	六〇	

(C) 製造方法

原料梶木ハ百十斤乃至百八、九十斤ノモノナルヲ以テ先ヅ頭ヲ切り次デ鯉節製造ニ於ケルガ如ク腹肉ヲ切取
 リ四ツニ卸ス而シテ淡水ニ浸漬スルコト一時間乃至二時間ニシテ血拔ヲ行ヒ水切りヲシテ蒸籠ニ移シテ鯉煮
 熟釜ノ上ニテ蒸ス、蒸ス時間ハ大体三時間ヲ標準トセリ蒸シ終レバコレヲソノマ、翌朝マデ放置シ冷却固化
 セシメ肉詰作業ヲ容易ナラシム
 肉詰ヲナスニハ先ヅ竹籠及小刀等ヲ用ヒ皮ヲ剥ギ骨及血合肉ヲ除去シ罐ノ高サニ應ジテ切斷シテ豫メ一定量
 ノ食鹽注入油ヲ入レシ罐ニ美的ニ詰ム

本品ハ油漬罐ニテ高級罐詰ナレバ開罐ニ際シテノ美ヲ尊ブヲ以テ肉詰ニハ特ニ注意セリ
用鹽ハ專賣局販賣ノ食卓鹽、油ハ大平洋貿易株式會社東京支店ヨリ購入セリ「プリムローズサラダオイル
ヲ左ノ割合ニ使用セリ

精 肉

一七〇瓦(四五匁)

食卓鹽

四瓦(一匁弱)

注入油

二八瓦(八匁)

(但シ一罐分)

(三)卷締及殺菌

卷締ハ本場設置ノ眞卷締機ヲ使用セリ

殺菌ハ第一回ハ十三封度一時間ヲ程度トセルモ過熱高温ト認メラレタルヲ以テ第二回以後ハ八封度一時間
トセリ殺菌加熱終了後ハ常例ニ依リ直チニ冷水中ニ投入シ冷却洗滌シ製了セリ

(ホ)歩留ニ關スル試験

本品ハ創作的製品ナルヲ以テソノ歩留ニ關スル既調査文献ナキヲ以テコ、ニソノ詳細ヲ記セン
第一回ヨリ第九回ニ亘ル歩留ヲ表記スベシ

製造回番號	原料斤數	精肉質額	斤煮熟後數	製品數量	摘	要
第一回	二三斤	一〇〇	一	一七四		
第二回	一三五	一〇五	一	一八三		
第三回	一三八	九〇	六	一六五		
第四回	一三二	九〇	一	一七六		
第五回	一三八	一〇七	七	一八五		
第六回	一五〇	一一〇	五	二〇二		
第七回	一〇八	八五	五	一五〇		
第八回	一〇四	八〇	五	一四五		
第九回	一五五	一一六	七	二一〇		
計	七七三	五八九	三九九	一三六		

以上ノ表ヨリ次ノ步留ヲ算定スルヲ得

(一)原料百斤ヨリ約百二十八罐ヲ得

(二)一箱ヲ製造スルニハ原料約三十五斤餘ヲ要ス

(三)原料對精肉比率ハ一對〇、七六ナリ

(四)原料對煮熟後肉量ノ比率ハ一對〇、五一ナリ

(五)精肉對煮熟肉ノ比率ハ約〇、六六ナリ

生産費ニ關スル試験

総テ製品ハ之ヲ商品化スルヲ最終ノ目的トスルヲ以テソノ生産費ニ關スル試験ハ重要ナル使命ヲ有スルモナリ

然ルニ生産費算定ハ物價、土地、作業狀況ニ依リ或ル範圍内ニ於ケル相違ハ免レズ例ヘハ物價ノ高キ場合ニリ低キ場合アリ

物資ヲ容易ニ廉價ニ得ラル、所アリ又然ラザル所アリ製造場設備ノ大小アリ既設工場ヲ完能率のニ使用スカ又原料ノ不足等其他事情ヨリシテ完能率のニ使用セザリシ場合等ニテ相異アルモノナリ

本試験ニ於テモ之レヲ免レズ即チ本試験ハ技術的試験研究氣分濃厚ニシテ又他ノ事業ノ施行上トノ關係ノメ工場最大經濟的能率ノ下ニ行ハザル場合多シ

例ヘバ本工場ノ最經濟的能力一日ノ製造高十箱ト假定スルモ前記ノ如キ關係ニ依リ五箱ノコトアリ

又三箱ノコトアリ又同時ニ他ノ試験ヲ行フコトアリ斯ル場合ニハ例ヘハ燃料人夫賃ノ如キモノハ一製品ノ經濟的能力ニ算出スルコト能ハザルナリ

故ニ斯様ナルモノニ關シテハ從來ノ經驗ニ徵シテ最モ適當ト信ズル數ヲ以テ充テ生産費ノ算出根據トセリ
本試験ニ於ケル經費ヲ表示スレバ次ノ如シ

一〇箱

種目	數量	單價	金額	摘要
原 料	三六〇斤	一五〇	五四,〇〇〇	
石 炭	四〇〇	七〇	二八,〇〇〇	百斤ニ付キ七〇錢
人 夫	男 二 女 六	一,二〇〇 五〇〇	五,四〇〇	
食 鹽	〇、三三	三九〇	一,二五〇	六〇〇グラム三十九錢
油	〇、四ガロン	三,七〇〇	一一,六三〇	
空 罐	一〇箱	二,九〇〇	二九,〇〇〇	エナメル塗
計			一四〇,〇〇〇	

品質及販賣

本品ハ肉ノ性質上鱈長鱈ニ比スレバ纖維硬ク色多少劣レルヲ遺憾トスレド約半ケ年ヲ經過セシムレバ纖維モ柔クナリ鱈ノ代用品トシテ可能ナリト思考セラル、ヲ以テ目下販路開拓中ナリ

鱈長鱈油漬罐詰製法試験

本試験ハ前年度ノ繼續事業ニシテ前年度ノ販賣報告ニ依リ種々ナル事情ヲ知り事業上一大光明ヲ認メタルヲ以テ本年度ニ於テハ經費ノ許ス限り多量生産ヲナシ製造技術ノ研究ト共ニ販路擴張ニ力ヲ入レントセシモ梶木油漬罐詰試験ノ項ニ記セル如ク今年ハ延繩漁船ノ殆ンド全部ハ姫鯛漁業ニ從事シ且ツ一般ニ鱈不漁ナリシ