

製 造 部

一、鯉節製造試驗

一、趣 旨

本試験ハ毎年繼續シテ行ヒツ、アルモノニシテ本縣産節適當ナル製造方法ニ就キ試験研究ヲ行ヒ尙優良ナル品ヲ多量ニ製造シテ中央市場ニ送附試賣ヲナシ沖繩節ノ需用ヲ旺盛ナラシメ以テ販路ノ擴張ヲ計ルト共ニ製ノ改良ト云フ点ニツキ當業者ニ範ヲ示シ將來鯉節製造業ノ發達ヲ促進セシメントスルモノナリ。本年度ハ特熟練セル製造人ヲ静岡縣ヨリ雇人レ四月十四日第一回ノ試験ニ着手シ九月十二日第十一回ノ生切製造ヲ以テ了セリ

此間原料ハ指導船岡南丸ノ漁獲セル鯉ヲ使用シ原料陸揚回数十一回一万一千八十五尾重量參万九千六百參十製品七千八百五十斤ヲ得製品ハ全部徴付ヲナシ一部は東京へ送附試賣セリ

原 料 鯉 陸 揚 高

陸揚回数	月 日	種 別	尾 數	數 量	單 價	金 額	摘 要
一 回	四、一四	大 鯉	四	九二 <small>斤</small> ・五	二〇・〇 <small>級</small>	一八三〇 <small>円</small>	
全 全	全 全	中 小	一七	一七〇・〇	一〇・〇	三三〇〇	
全 全	全 全	大 小	二六	七、五〇六・〇	一〇・〇	八五〇六〇	
二 回	五、二	大 小	三五	三、〇七一・五	一〇・〇	六四五〇	

二回	三回	四回	全回	全回	五回	全回	全回	六回	全回	七回	全回	全回	八回	全回	全回	九回	全回	全回	一〇回
五、三	五、二七	全	六、一三	全	六、一九	全	全	六、二六	全	七、八	全	全	七、一八	全	全	七、三一	全	全	八、二一
小	大	小	大	小	ト、ビ、大	小	大	小	大	中	小	小	大	小	大	小	大	小	小
三〇〇	七五	七〇	四	一、〇七四	四〇七	二八	三四七	八三五	三三一	一九二	七	一七七	四三	二七	一、一四八	四九	四	一、七八四	四三三
七八〇・〇	四九一・〇	一九三・〇	二八・五	三、二六〇・〇	七四〇・〇	四九四・五	三、三二一・五	二、五二〇・〇	二、三五〇・〇	五九六・五	四四・〇	五七九・〇	五九・〇	二二三・〇	三、七二〇・五	九六・〇	六二・〇	四、一九九・〇	七九三・〇
一一・〇	三三・〇	一〇・〇	三三・〇	一一・五	一〇・〇	三三・〇	一六〇	二二・五	二二・〇	一一・〇	一九・〇	一〇・〇	〇・五	二〇・〇	一〇・五	〇・五	一七・〇	一〇・五	九・五
八五八〇〇	一〇八二〇〇	一九三〇〇	六五五〇	四〇七五〇〇	七〇四〇〇	六四二八〇	五七九四四〇	三五〇〇〇	四九三五〇〇	六五六一〇	八三六〇	五七九〇〇	二九五〇	四四六〇〇	三八九六〇〇	四八〇〇	一〇五四〇	四四〇八九五	三九六五〇

一〇回	八、二二	四	八・〇	五・〇	四〇五〇
一一回	九、一一	五六〇	二、九二・〇	二二・〇	三五二四八〇
全	全	一五六	五五八・五	一三・〇	七二八二〇
全	全	二三	一一七・〇	七・〇	八一九〇
中	中				
小	小				
鱈	鱈				

二、短期冷蔵鯉ニ依ル鯉節製造試験

豊凶常ナラザル漁獲物ヲ原料トスル水産製造工場ニ在リテハ工場經營上豊漁時ニ原料貯藏ヲナシ工場能力ニ
 ヅ任意ノ量ヅツ製造ニ供スルノ方策ヲ探ルコトハ目下ノ急務ナリトス

鯉節製造工場ニ在リテモ同様ニシテ特ニ本縣ノ現狀トシテハ短期ノ保存ヲ最モ必要トスルニヨリ本場ニテハ
 藏庫ヲ利用シ六月十三日ヨリ一週間小鯉一尾三斤廻リ二〇〇ヲトロ箱詰トシ碎氷ヲ以テ表面ヲ覆ヒ冷蔵庫ニ
 之ヲ試験原料トセリ

試験ノ結果

冷蔵試験ヲ行ヒタル原料鯉ハ生切ヨリ徹付マデノ各製造操作ヲ一般ノモノト同様ナラシメ製造工程中ハ他ノ
 品ト比較研究ヲ行ヒタルモ別ニ異點ヲ認ムルコトナク製品ハ本枯トシテ仕上ゲ十一月中旬之レヲ東京市虎三
 店ニ委託試賣ヲナサシメタルニ市場ニ於ケル品評ノ結果モ不評ナク右冷蔵期間中ニテ冷蔵期間一週間内外ニ
 ハ鯉節原料トシテ使用スルモ良好ナル結果ヲ得ルコトヲ確メタリ

三、製造工程中ニ於ケル歩留並收縮度試験

鯉節ノ歩留ニ關シテハ從來試験ヲ行ヒシコトアルモ節ノ收縮度ニ就テハ未ダ調査セシコトナキヲ以テ鮮肉ヨ
 本枯ニ至ルマデノ製造各工程中ニ於ケル肉ノ高サ巾長サ等ニツキ收縮ノ度ニツキ試験ヲ施行セリ

四月十九日飛大鯨重量二十三斤及大鯨十斤ノモノニツキ製造各工程毎ニ重量長サ巾高サヲ測定セリ

工程別	總重量	体長	節ノ長	巾	高	重量	
生切	二三斤	二尺九寸九分	男節	二尺	四寸八分五	三寸二分	四斤九〇分
			女節	一尺七寸三	三寸二分五	二寸五分	三斤一〇分
煮熟后	全	全	男節	一尺五寸六分	三寸九分五	三寸一分	三斤八二分
			女節	一尺四寸五分	三寸一分〇	二寸五分	二斤一四〇分
裸節	全	全	男節	一尺二寸八分	二寸八分五	二寸二分	二斤九五分
			女節	一尺〇四分	二寸一分〇	一寸九分	一斤三六分
生切	一〇斤	一尺九寸二分五	男節	一尺四寸六分	三寸九分〇	二寸八分九	二斤
			女節	一尺三寸一分	二寸九分〇	二寸七分〇	一斤半
煮熟后			男節	一尺二寸一分	二寸三分〇	二寸三分〇	一斤九二分
			女節	一尺一四	二寸九分五	二寸三分〇	一斤三〇分
裸節			男節	九寸七分	二寸七分〇	二寸五分	一斤八分
			女節	八寸一〇	二寸七分〇	二寸五分	一斤七分