

A、煮熟肉ニ在リテハ

イ、淡水煮熟ハ鹽水煮熟ニ比シテ脂肪分ヲ除去スルコト多シ

ロ、鹽素ハ鹽水煮熟ノ方ガ多キハ當然ナリ

B、節製品ニ在リテハ

イ、水分ハ大体ニ於テ同ジ

ロ、製造行程進ムニ從ヒ鹽水煮熟ノ方ハ除脂ノ力大ナリ

肉眼鑑定ノ結果

前記ノ如クニシテ二系統ニ依リテ同條件ノ下ニ製造シタルモノヲ各製造行程中精細ニ肉眼ヲ以テ比較セシモ（時折當地ノ鯉節商ニモ行ハシム）殆ンド全ク差違ヲ認識スル能ハザリキ。

結 論

本試験ハ前記ノ如キ用水ヲ用ヒテノ唯一回ノ試験ナレバ之ヲ以テ總テヲ律スルコトハ能ハザルモ今回使用ノ如キ程度ノ夾雜物ヲ含有スル用水ニ關シテハ次ノ如キ事ヲ證スルヲ得ベシ

「即チ化學的ニ精密ナル肉質ニ及ボス影響ハ未ダ實驗セザリシ故、言及スル能ハザレド肉眼的ニハ何等ノ影響トキモノト信ズ。」

三、罐詰製造試験

1、黄肌鮪油漬罐詰製造試験

前年度ニ於テハ黄肌鮪ノ油漬罐詰ヲ試製シ横濱市野崎商店ニ委託シテ米國へ試賣セシメタルニ相當有望ナリシヲ

以テ本年度モ黄肌鮪油漬罐詰ノ製造試験ヲ施行シ之レガ製造方法ヲ研究スルト共ニ見本ヲ試製シテ販路ノ調査行ハントスルニアリ。

製 造 方 法

原料ハ冷凍保存セシモノヲ使用シ原料ノ調理ハ前年度ニ於ケル鬻長鮪ノ製法ト畧同様ニシテ身卸後母氏比重計度ノ鹽水中ニテ約一時間半血抜キヲ行ヒ蒸煮三時間ヲナセリ製品ハ半封度罐正肉量四十五匁サラダ油十匁食卓壹匁ヲ詰メ真空卷締機ニ依リ卷締ヲナシ十封度一時間ノ殺菌加熱ヲナセリ

原料歩留及製品高

月 日	種 別	尾 數	數 量	鮮 肉 量	煮 熟 肉
九月九日	黄肌鮪	三	一六六斤	一二九斤	七五斤
九月十日	全	三	一四三斤	一〇〇斤	七三斤

右ノ原料ヲ使用シテ製品四百六個ヲ得タリ

2、昆布卷罐詰製造試験

本縣ニ於ケル梶木ハ延繩漁業ノ發展ニ伴ヒ相當ノ漁獲アリ現在ハ主トシテ鮮肉ノマ、又ハ蒲鉾原料トシテ縣内於テ消費セラレツ、アリ之シガ利用方法トシテハ冬期ニ於テハ縣外ニ冷凍輸送スルヲ最モ有望ナレドモ夏期多ニ漁獲セラレ魚價低廉ナル際ニ於ケル有効ナル利用策トシテハ罐詰ニ製造スルヲ適當ナリト認メラル然レドモ肉ノミヲ以テ製シタル罐詰ハ余リニ高價ニ過ギ不經濟ナルヲ以テ生産原價ヲ低廉ナラシムト共ニ一般ノ嗜好ニスル様考慮シ梶木肉ヲ以テ昆布卷罐詰ノ製造試験ヲ行ヒ製品ハ縣内ニ於テ試賣ノ結果相當好評ヲ博シ殆ンド注ニ追ハル、ガ如キ状態ニアリ