

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

製造方法

豫メ洗滌シテ適當ノ長ザニ切リタル昆布ヲ以テ梶木肉ヲ心トシテ卷キ干瓢ニテ結ビタル后一旦味付ヲ行ヒ一封度
 罐ハ二段詰トシ半封度罐ハ一段詰トシ真空卷締機ヲ以テ密封シ殺菌七封度四十分間加熱シテ製了セリ昆布卷ノ罐
 詰ハ至リテ簡單ノ様ナレドモ相當手數ヲ要シ爲メニ他ノ罐詰ヨリモ職工賃金比較的高價トナルヲ以テ尙引續キ經
 濟試驗ヲ行ヒ且昆布ノ二次的利用方策ヲ試ミントス。

調味液及註入液

調味液ハ醬油一舛ニ對シ水三舛砂糖百六十匁味淋五匁ノ割ニテ味付后ノ液ニ使用セリ。

一封度罐ノ容量ハ九十匁ニテ液量三十匁トシ半封度罐ハ正味量四五匁注入液十五匁ナリ。

原料使用高及製品左ノ如シ

製造月日	使用原		製品商	種	別	摘	要
	肉量	昆布					
十二月五日	一斤	五斤	四〇		一	封度罐	
十二月十一日	一一	八、五	五五		同		
十二月十二日	九、五	五、五	四四		同		
十二月十五日	一五、五	一〇	六六		同		
十二月十六日	六、〇	五	三七		同		
一月十二日	七、〇	六、五	四七		同		
一月十三日	二、〇	一一、〇	三〇		同		
一月十四日	三、五	三、〇	三〇		同		

一	月十五日	八、〇	五、五	五〇	同
一	月十六日	一一、五	九、五	一〇〇	半封度罐
一	月十七日	五、〇	五、五	一〇〇	
一	日十九日	一二、五	二、五	三三	
一	月二十日	九、〇	一二、〇	同	
計		一一〇、五	九九、五		

四、雲丹利用試験

1、乾雲丹及ビ水蒸罐詰製造試験

雲丹ハ本縣沿岸各所ニ多量ニ産スレドモ現在ニテハ僅カニ其ノ地方ノ食料ニ供シ場合ニ依リテハ肥料トスル
 度ニ止マリ未ダ製品トナス域ニ達セズ、從來本場ニ於テモ之ガ利用法トシテ鹽辛製造ノ試験ヲ數年來施行シ同
 ニ民間ニモ指導獎勵シツ、アリ。本縣産雲丹ハ他府縣産雲丹ニ比スレバソノ味ニ於テハ優秀ナル地位ヲ占ムル
 ヲリ今年度ハ第二方法トシテ乾雲丹ニ製造シテ販賣シ色澤惡シキモノハ雲丹材料トスル加工品ノ原料タラシメ
 トシテ本試験ヲ施行セリ 尙同時ニ同品ノ水蒸罐詰ノ製造試験ヲモ併セ行ヒタリ

試験場所 沖繩縣島尻郡具志川村宇島島

試験經過ノ概要

試験擔當者ハ乾燥器、ホームシーマー空罐ソノ他製造試験施行ニ必要ナルモノヲ準備シ

六月三十一日場地出發 同日夕刻試験地到着 翌日ハ試験場所ノ決定試験ニ必要ナル諸搬ノ準備ヲ整へ、二日
 リ試験開始シ同月十五日ヲ以テ終了、翌日十六日歸場セリ。