

貸切貨車積ミハ個數ニヨルモ百ケノ場合ハ一ケ平均一圓内外ニ候

右亂筆以テ申上候

敬具

飛魚責任者

新山兼三郎拜

尙愚生ハ魚市場内ニ三治分店名義ニテ獨立營業罷居候共此ノ場合本店ノ三治商店名義ニテ御通信申上候條御返事下サル場合ハ三治商店方新山トシテ御返書願上候

## 四、調味加工品製造試驗

### 一、蒲鉾類製造試驗

本縣ハ氣溫ノ關係上強力ノ殺菌ヲ必要トスル爲メカ或ハ生理的ニ脂肪ヲ要求スルタメカ揚物料理非常ニ多キニ鑑ミ從來市場ニ散見スル揚物ヲシテ一般ノ改良ヲ計ラシメル目的ヲ以テ之レガ試驗ヲ行ヒタリ  
試驗製品ハ智識階級ニ多ク試賣シ非常ニ好評ヲ博セリ概況次ノ如シ

イ、揚物試驗

#### 第一回

原料 芭蕉梔木壹尾三三斤 精肉トシテ一九斤

赤台 二〇斤 全 九〇〇匁

右梔木ハ精肉一、六〇〇匁及赤台全部即チ二、五〇〇匁ヲ用ヒテ次ノ割合ニ調味料ヲ使用シテさつま揚及

蒲鉾ヲ試製ス

調味料

精肉 二、五〇〇ㇺニ對シ

白糖 二〇ㇺ 片栗 一、二〇〇ㇺ 食鹽 七ㇺ 鶏卵 二〇個

味ノ素 二〇ㇺ 味淋 四合

製品出來高 さつま揚二五枚（一枚七ㇺ五分）

蒲鉾 一〇枚 燒蒲鉾 五枚 串刺 一〇本（一本二四ㇺ）

用油ハ

## 第二回

第二回ハ第一回ノ精肉殘一、四〇ㇺ外赤台ノ精肉八〇ㇺヲ用ヒテ左記調味料ヲ用ヒテ試製ス

原料精肉 二、二八〇ㇺ

白糖 五ㇺ 片栗 九ㇺ 味淋 三合

食鹽 五ㇺ 味ノ素 八ㇺ 鶏卵 八個

製品出來高 二八五枚 壹枚量 七ㇺ二分

第三回ノ試製品右ト同割合ニテ試製セリ製品一〇九枚

## ロ、蒲鉾製造試験

さつま揚製造ノ序デニ普通蒲鉾ヲ製造シ試賣セルモ少量ナリシタメ成績ヲ見ルニ至ラズ

其他各種調味料配合セル營養蒲鋒（一枚各々付）四三枚試製試賣セルニ著シク好評ヲ博セルモ收支相償ハザ  
タメ中止セリ

## 二、うに利用試験

本試験ハ前年度ニ繼續シテ久米島ニ於テうに鹽辛及罐詰ヲ試製セリ鹽辛ハ前年同様ノ方法ニテ漬ケ込ミ十分  
カリタル頃ヲ見計ラヒテ竹篋ニテ能ク練リテ汚物及黒色部分ヲ除去シテ瓶詰トナセリ此点從來ト稍趣キヲ異  
セルノミ罐詰ハ未ダ發表スルノ機會ニ到達セズ其他うに製造ノ好時期ヲ知ルタメ國頭郡大宜味村ニ十月及十  
月ノ二回出張試製セシモ時期トシテハ何レモ思ハシカラズ本品ノ製造ハ矢張り水溫高キ六月、七月頃ヲ以テ  
期トスルニアラザルカ

久米島製品ハ一部贈答品トシテ縣外輸出ヲ見タル外大部分ハ地元ニ於テ賣行キヲ見大宜味ノ九月製ノ分ハ三  
八百匁入りノ樽詰メトシテ大阪海產物株式會社ニ委託販賣セルニ五圓八拾錢ニ取引セラレ運賃諸掛リ差引手  
金四圓參拾八錢ニシテ地元賣リヨリハ却ツテ不結果ニ終リタリ

## 五、罐詰製造試験

### 一、黃肌鮪及トンボ鮪油漬罐詰製造試験

本年度ハ黃肌鮪及トンボ鮪ヲ用ヒ之レニオリーブ油ヲ注入シテ本試験ヲ行ヘリ、概要次ノ如シ

製造方法