

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

原料ハ身卸後母氏十三度内外ノ塩水中ニ約一時間血抜キヲ行ヒ後更ラニ淡水中ニ四十分間浸漬シテ取出シ釣下血抜キ一時間半行ヒテ蒸煮ス、蒸煮ハ常法ニ依リ三時間半乃至四時間行フ後一夜放冷シ翌日罐製セリ罐ハ半封度罐ヲ用ヒ一罐正味四、五匁(約¹/₆キロ)オリーブ油六、五匁、(三、六匁)及食鹽二匁(三、五匁)ヲ入レ真空巻締機ニヨリ密封シ八封度ニテ一時間半加熱セリ

総使用原料及製造高

品目	數量	單量	價金	額	製品出來高油漬	由	麩
黃肌 鮪		四七斤	、一九	九三、〇一	四九八		三〇四
トンボ 鮪		一七	、二五	二五、六七	二四〇		二六

尙之レガ明細ヲ見ルニ

月 日	使用尾數	原 重 量	調理後ノ重量	煮熟後ノ重量	油漬製造高
一〇、九	一	六七斤	五、〇斤	三六斤	七個
一〇、二九	二	九三	六、五	五	二七
一一、四	一	五五	四、〇	三	六〇
一一、一	二	六三	四、〇	三	一五
一一、五	二	七九	四、九	六	一八〇
一二、二五	六	一四七	一三	一三	二六

備考 十二月二十五日ノ分ハトンボ鮪ニシテ其他ノモノハ黄肌鮪ナリ

製 品 ノ 品 評

オリブ油漬ハ今回始メテナリシニ依リ水産講習所、水産局ノ水産試験場等ニ送付シテ品評ヲ乞ヒシニ内水講習所ヨリノ品評次ノ如シ

トンボ油漬及黄肌油漬罐詰品評

外觀 頗ル上等ノモノト存ジシモ多少酸化ヲ受ケタル傾向有之様見受ケラレ候依テ肉詰後直チニ注油サル、ニセバ可ナリト存ジ候

肉詰 誠ニ結構ニ候モ打抜(ホール)ニテハ經費ノ關係上如何ニ候哉

(註ニ曰ク本場製品ハ打抜キニアラズ)

肉質ノ硬サ トンボハ良好ニ候モ出來得ハ僅カニ柔ラカクスル様蒸養溫度ノ調節ヲ必要トスルニ非ズヤト存候
黄肌ノ方ハ反對ニ多少硬クスル方可ナラズヤト存候肉質ノ關係(主トシテ鮮度)含脂肪量ノ關係上蒸養時間ノ溫度ヲ變化セシムルハ勿論必要ノ事ト存候

罐詰トシテハ大体良好ニ有之ファンシー級ト認定シ差支ナシト存候

一、廢肉利用罐詰製造試驗

廢肉ハ悉ク佃煮若クハペースト様ノ製品ヲ造ル

1、佃煮

佃煮ハ前年同様ノ方法ニ依リテ試製ス即チ左記調味料中ニ煮熟シ半封度罐ニ詰メ殺菌加熱ス

(四封度五十分)

醬油 五合 白糖 一〇〇匁

味淋 二合五勺 生姜 五〇匁

2、ペースト

本品モ屑肉ヲ用ヒテ試製セリ即チ左記調味料中ニ煮熟シ相當水分ヲ去ツテ後罐製ス殺菌ハ二封度半一時
間トス

(第一法) 調味料 (屑肉十八斤ニ對シ)

サラダ油 三〇〇匁 醬油 三合 鹽 五匁

砂糖 八〇匁 味ノ素 二〇匁 澱粉 一五匁

生姜 八〇匁 カレー粉 五匁 胡椒 二匁

トマト 八本

(第二法)

前記屑肉ニ左記ノ調味料ヲ施シペースト様ノモノヲ造ツテ罐製ス

調味料次ノ如シ

原料屑肉 一九斤 サラダ油 四五匁 玉葱 六〇〇匁

人参 五〇〇匁 味ノ素 二〇匁 片栗 六〇〇匁

食鹽 二〇匁 トマト 一〇本 カレー粉 一〇匁

玉子

三個

生姜

百匁

胡椒

六匁

製品ハ半封度罐ニ詰メ二封度一時間殺菌ス

製品ノ品評

右ノベースト罐ハ水産講習所ニ送付シテ之レガ品評ヲ乞ヒシニ更ラニ一段ノ研究必要ナル旨ノ回答アリ
タリ

三、貝類利用罐詰製造試験

貝類利用罐詰製造試験トシテ本縣ニ於テ最モ見込ミアルハ蠔螺罐詰ナリ本品ハ漁村ノ副業トシテ極メテ絶好ナリト認メ前年來繼續試験中ナリシモ偶々上海ニ於ケル委托商ノ信用關係等ニテ取引上蹉跌ヲ來シ之レガタメ一時取引ノ中止ヲ見シハ誠ニ遺憾トスル次第ナリ依テ本年ハ那覇移入蠔螺罐詰ノ驅馳即チ縣トシテ自給自促ノ方針ヲ確立スル意味ニテ計劃ヲ進メシモ之レ又不幸夏期惡疫流行ト人事移動等ノタメ之レガ製造試験ヲ行フ能ハズ七年二月入重山郡石垣町ニ於テ漸ク之レガ試験ニ着手セシモ本年ハ例年ニ無ク海水溫低カリシト荒天ノタメ原料ノ採取意ノ如クナラズ僅カニ二函ヲ製造セシノミニテ極メテ不結果ニ終リシモ前年度製品ノ試賣等ノ關係ヨリ見ル時ハ本縣ニハ蠔螺大和煮罐詰ノ賣行キハ極メテ良好ニシテ如何程ニテモ賣リ行キノ見込ミアリ