

製造部

一、鯉節製造試驗

趣旨

前年度來ノ繼續試驗ニシテ本年度ハカメテ優良製品ヲ多量ニ製造シ以テ中央市場ニ於ケル本縣産節ノ需要喚起セシムルト共ニ販路ノ擴張ヲ計ル等ノ見地ヨリ本試驗ヲ開始セリ

本年度ハ東京市ニ於ケル沖繩縣物産販賣斡旋所トモ連結シ東京市ニ於ケル多數智識階級方面ニモ場製鯉節品評ヲ仰グ等相當ノ努力ヲ拂ヒ本年度ニ静岡縣焼津町ヨリ熟練セル教師二名ヲ招聘シ之ガ製造ノ任ニ當ラメ一面鯉節製造技術員ノ實習ヲモ兼シメタリ

試驗ハ四月廿七日ヨリ開始シ都分九回試驗ヲ行ヒリ

原料ハ民間漁船ヨリ二回求メタル外他ハ悉ク圖南丸ノ漁獲鯉ヲ用ヒ總尾數千八百八尾重量一万一千五十五ナリシ製品ハ本節八百八十四疔(貳百參拾六貫)龜節二百十二疔(五十六貫七十匁)ヲ製造シ全部徴付ケテ入念ニ仕上ゲ東京へ試賣セリ本年度ハ圖南丸事故多カリシ爲供試原料少カリシハ遺憾トセシ所ナリ、

原料鯉陸揚高

陸揚回数	月日	種別	尾數	重量	單價	金額	額	摘	要

計	一	二	三	四	五	六	七	八
	四、二七	五、二	全	五、一六	五、一八	六、二五	七、八	八、二五
	大判	全	小判	大判	小判	大判	小判	大判
	四〇〇	一五六	二〇〇	五九	三〇〇	三九七	三四二	一、八二一
	一九八四、九八〇	八七四、二〇〇	一六七、四〇〇	二五九、八〇〇	四三〇、二〇〇	二〇〇、一〇〇	七、二〇〇	四一〇三、七八〇
	、二四〇	、一五	、二七〇	、二三八	、二七五	、一八〇	、〇八七	、三〇〇
	七八四、四〇〇	三五、八八	三〇、〇八	一六、六四	九八、九五	九二七、二	一〇三、七五	八〇、四〇
	兒玉ヨリ購入	圖南丸ヨリ	全	兒玉ヨリ冷蔵試験用	圖南丸ヨリ	全	圖南丸	全

(一) 冷蔵鱈ニ依ル節製造試験

イ、冷蔵適温試験

本縣ノ現状トシテハ短期ノ冷蔵保存ヲ必要トスルニ依リ冷蔵庫ヲ利用シテ一週間小鱈一尾三斤廻リ二百尾ヲ供試材料トシテ碎氷ヲ用ヒテ表面ヲ覆ヒ最低攝氏零下一度最高全シク四度ニテ一週間冷蔵セシモノヲ用ヒテ常法ニ依リ節ニ製造シ本枯迄仕上ゲシニ右期間右範圍内ノ温度ニテハ殆ンド漁獲直後ノ原料ヲ用ヒタルモノト何等ノ差異ヲ認ムル能ハザリキ。

ロ、冷凍適温試験

冷凍試験種類及供試材料

一尾 七斤八分

1、ブライン冷凍試験

大判 二十七尾

2、空氣冷凍試験

大判 二十八尾

入庫當時魚体温度

八度—十度(C)

第一ノブライン冷凍ノモノハ魚体温度零下五度(C)ヲ維持シツ、三日間經過シ後壓縮機故障ノタメ五日間儘放置シ當初ヨリ十日目ニ取出シ節ニ製造セリ、釜入當時魚体温度十二度煮温度七十七度五拾分間煮熟第一ノ空氣冷凍ノモノハ魚体温度最低零下五度五分迄ニテ四日間冷却シ後前記理由ニテ五日間其儘放置シテ十日ニ取出シ之レ又節ニ製造セリ。釜入當時魚体温度一十一度煮湯温度八十七度五十分間煮熟

結果

第一ノブライン冷凍ノモノハ生切りノ際己ニ表皮トロ／＼ニ剥ゲ外觀極メテ悪ク眼ノ形ナクナリ、肉稍黑ヲ帶ビ皮膚ハ厚サ一分五厘位ニ脂肪湧出ノ狀ヲ呈シ居レリ第二ノ空氣冷凍ノモノハ普通新鮮狀態ノモノト等ノ變化ヲ認メズ。

右二者煮熟焙乾ノ結果節ハ著シク油節ノ狀ヲ呈シ皮膚ニ澤山ノ皺ヲ生ジ極メテ見悪クブライン冷凍ノモノ更ニ肉ノ間ニ空隙ヲ生ジ恰モ火膨ノ如キ狀ヲ呈セシモノ多カリキ。

以上ノ如キ狀況ヨリ考察スルニブライン冷凍ヲ行ヘル製品ハ節トシテハ極メテ面白カラヌヲ知レリ。

二) 製品歩留試験

本縣産鯉ニ付テハ未ダ精確ナル歩留ヲ調査セシコトアラザルニヨリ本年度ハ盛漁期ニ於テ周倒ナル注意ヲ以テ之レガ歩留試験ヲ施行セリ其結果ノ概要ヲ記スニ次ノ如シ
 本試験ハ五月四日開始シ十月八日八番徹ニテ終了トセリ

歩留試験表

月日	各種工程	工程後ニ於ケル重量	生重量ニ對スル歩留	備考
五月四日	頭切後 三六尾	一八九、三〇	一、〇〇〇	壹尾廻リ八斤七六
	内臟除去後	一五九、六〇〇	〇、八四三	
	腹肉除去後	一四一、〇五二	〇、七六六	
	背皮除去後	一四四、八五〇	〇、七五五	
	身卸後	一三七、六二五	〇、七七七	
	四割後	一二八、一七五	〇、六七七	
	煮熱後	一二六、一七五	〇、六七七	
	骨拔後	一〇四、六二五	〇、五五二	
	水切焼乾後	八六、一〇〇	〇、四四二	
		八三、七〇〇	〇、四四二	

五月十五日	五月十四日	五月十三日	五月十二日	五月十一日	五月十日	五月九日	五月八日	五月七日	五月六日	五月五日
休	休	休	冷	七番火當後	冷	六番火當後	冷	五番火當後	冷	四番火當後
八番火當後	火	火	シ	火	シ	火	シ	火	シ	火
火	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
五、三〇〇	五、五〇〇	五、八〇〇	五、四〇〇	五、四〇〇	五、五〇〇	五、四〇〇	五、六〇〇	六〇、〇〇〇	六〇、九〇〇	六〇、六〇〇
〇、二七二	〇、六〇〇	〇、二八二	〇、二九三	〇、三〇四	〇、三一一	〇、三二二	〇、三三三	〇、三六九	〇、三九〇	〇、四〇一

五月十六日	休	火	五、三〇〇	
五月十七日	九番火當後	火	五〇、一〇〇	〇、二六五
五月十八日	休	火		
五月十九日	休	火	四八、三〇〇	
五月廿一日	十番火當後	火	四七、七〇〇	〇、二五二
五月廿二日	休	火		
五月廿四日	休	火	四七、一〇〇	
五月廿五日	十一番火當後	火	四六、五〇〇	〇、二四六
五月廿六日	休	火		
五月廿七日	休	火	三六、四〇〇	
五月廿八日	十二番火當後	火	三六、一〇〇	〇、二〇一
五月廿九日	總揚	乾	四三、八〇〇	〇、二三三
五月三十日	箱詰	揚	四二、八〇〇	
六月十二日	削	付	三七、二〇〇	〇、一九七

六月廿二日	詰替		
六月廿七日	一番徹日 干前	三七,三〇〇	〇,一九三
七月六日	日 干 后	三六,六〇〇	
七月六日	二番徹日 干前	三六,六〇〇	
七月十六日	日 干 后	三五,七〇〇	〇,一八八
七月十六日	三番徹日 干前	三五,七〇〇	
七月廿七日	日 干 后	三五,四〇〇	〇,一八七
七月廿七日	四番徹日 干前	三五,一〇〇	
八月十二日	日 干 后	三四,五〇〇	〇,一八二
八月十二日	五番徹日 干前	三四,五〇〇	
八月廿八日	日 干 后	三四,五〇〇	〇,一八二
八月廿八日	六番徹日 干前	三四,五〇〇	
九月十五日	日 干 后	三四,二〇〇	〇,一八〇
九月十五日	七番徹日 干前	三四,六〇〇	
十月八日	日 干 后	三三,三〇〇	〇,一七二
十月八日	八番徹日 干前	三三,三〇〇	
	日 干 后	三三,三〇〇	〇,一七二

(三) 本年度製品ニ對スル試賣ノ結果

本年度製品ハ一部斡旋所ニ送リタル外総テ東京日本橋區本船町ノ脇坂商店(近梅號)ニ委託セリ尤モ本年ハ圖南丸ノ水揚少ナカリシタメ製品ハ何レモ優良ナリシ市場ニ於ケル品評次ノ如シ。

脇坂商店報

(前略)

御委託品大中小節及龜節共更ニ欠点無之候

但シ

中節七號 少々削り後レト認メラル

中節八號 少々油氣交リ但シ頃合宜シキタメ割高

大節十二號全十八號 大節中最モ申分無之優等品ト認メラル、

中節六號、全廿三號 中節中ノ最モ申分無之優良品

大節十九號、廿號 少々若口品位宜シカラズ

龜節十一號 大形物品薄ノタメ高値

龜節十四號 小形物程品豊富ノタメ安値

全十五號 全

干付品龜、本節共貴縣下製品近海本部慶留間等物品八品位申分無之魚質宜シキタメ相當格高ク賣行申候(二月十二日付)

(前略)

尙又御出荷被下候現品ノ内十九號廿號貳口ニ限り少々若口ノミナラズ現品產地違ノ様ニ思ハレ候右ハ前便ニテハ製造家ノ氣持チヲ惡クスルモヨロシカラズトテ差控ヒ候

二、鮮魚冷蔵輸送試驗

(一) 鮪冷蔵輸送

一、趣旨

前年度ニ繼續シ目鉢及黄肌鮪ノ中央市場ニ於ケル市況並ニ需要關係ヲ知ランガ爲本試驗ヲ開始セシ
ノニシテ鮪漁業ノ振興ニ伴ヒ將來必然的ニ起ラントスル見込アルニヨリ特ニ本試驗ヲ開始セリ

二、供試原料

原料ハ本縣沖合ニ於テ鮪延繩ニテ漁獲セシモノニシテ漁獲後直チニ本場冷蔵庫ニ於テ碎氷ヲ加ヘ十
豫備冷却ノ上荷造リセリ

三、種類並ニ重量

1、目鉢鮪	一尾	一一五斤	東京
2、全	全	一〇八斤	大阪
3、全	全	六六斤	東京
黄肌鮪	全	五十一斤	全