

## 三、鹽飛魚ノ移出試驗

### 一、趣旨

一月ヨリ四月ニ至ル期間ニ水揚多キ飛魚ハ東京其他地方ニ於テ相當ノ需要アリト認メラレタルニ依リ之ガ販路ヲ調査シ一面經濟關係ヲモ知ランガ爲本試驗ヲ開始セリ、

### 二、時期

七年一月十八日發送

### 三、原料

糸滿近海ニテ水揚セラレシ飛魚ニシテ一尾ノ重量 勿價格十錢五厘ノ極メテ新鮮ナルモノヲ使用ス

### 四、製造法

飛魚ヲ背開キトナシ母氏二十度内外ノ鹽水ニ二時間血抜キヲナシ水切後鹽切リヲナス  
用鹽ハ七百二十尾ニ對シ鹽三百斤ノ割合ナリ

### 五、荷造

左記寸法ノ容器ヲ用ヒ一箱五七尾一七〇尾詰メトシテ各層間ニハ多量ノ合鹽ヲ施ス  
容器ノ寸法 高サ 四寸五分 長サ 二尺二寸 巾 一尺六寸

## 鹽飛魚試賣ノ經過

### 一、試賣先及函數等

東京	樽銀商店	四個	(五尾入二函)
橫濱	生魚鹽干株式會社	一個	(六尾入)
京都	鹽干魚株式會社	一個	(五尾入)
中央市場	大阪鹽魚會社	四個	(五尾入三函) (七尾入一函)

神戸市 湊川市場 一個 (各尾入一函)

計 一個 (七九尾)

### 製作品ニ對スル品評

#### 一、東京 樽銀商店

鹽味強ク一晝夜鹽出シテ販賣セリ

#### 二、横濱市

生魚 株式會社  
鹽干魚

製造方法荷造等申分無之候

御承知ノ通り當地ノ飛魚ノ漁ハ八丈島附近ヨリ始マリ近海ニ及ブモノニテ其等各地ヨリ製造上市サレタルモノハ一鹽物ニ御座候走リハ壹尾拾七八錢位ノ高價ニヨリ取引サレルモノニテ最漁期等ニ相成リ入荷重ミノ場合ハ三錢位ニマデ相場下落スルコト例年ノ通りニ御座候

右ノ様ナ事情ニ有之候間御場御製造ノ飛魚鹽分ハ品質トシテハ前述ノ如ク申分ナク候モ當地人ノ嗜好ニ適セズ候間誠ニ申兼ネル次第ニ御座候へ共先以テ不向キト申上ゲルヨリ外無之候今後御出荷ノ節ハ一鹽物ノ如キ製造方法ニテ御出荷被下度候右御返事迄此如クニ御座候

#### 三、京都 鹽干魚株式會社

拜啓 毎々御引立ヲ蒙リ難有御禮申上候

儲テ鹽飛魚本日入荷有之候へ共當地不向ニテ買入無之飛魚ハ乾燥シテ干飛魚ナレバ一尾參錢ヨリ貳錢

參厘迄ノ相場ニ付キ御良考ノ上御積入被下度願上候也右鹽飛魚ハ更ニ見込ナシ  
 四、大阪鹽魚會社

精良ノ品トシテ申分ナシ

干魚ニシテ試賣セラレタシ

出荷時期ハ十二月ヲヨシトス

鹽飛魚收支計算

支出ノ部

一、金貳拾圓四拾貳錢也

內譯

總支出

品目	數	量	單價	金額	備考
飛魚代		七〇	一〇五	七、三五〇	
鹽造器		五俵	一、六〇〇	八、一〇〇	一俵五〇斤
荷造費		二	三〇〇	三、三〇〇	
持出シ		二個	六〇	一、二〇〇	
雜計				二〇、四二〇	

收入ノ部

試賣先中横濱、京都ハ差引收入皆無ニシテ東京、大阪、神戸ハ賣上代金諸掛リ及手取り金等次ノ如シ

一金

内譯

手取金

東京賣 二一圓六四一  
 大阪賣 九、六四  
 神戸賣 一、六七

尙總賣上及諸掛リヲ見ルニ次ノ如シ

仕切

東 京 横 濱 大 阪 神 戶 小 計	販 賣 數 量	手 取 金	諸 掛 金	賣 上 金 高	備 考
東 京	四 個	二、六四	一〇、〇四	三、六八	
横 濱	一	〇	二、六二	二、六〇	
大 阪	一	〇	五、七	五、七	
神 戶	一	一、六七	不 明	一〇、六〇	
小 計	二	三、九五	不 明		

差引收支

收入ノ部	支出ノ部	差引利益
三圓九五	二〇・四二	一三・五三

飛魚試賣ニ對スル新山氏ノ報告

次ニ記スハ永年飛魚ノ取扱ヒヲ爲シツ、アル新山氏ノ注意ニシテ參考トスルニ足リルニ依リ全文ヲ掲グ

謹啓貴下益々御隆盛之段欣賀奉候陳者弊店儀春飛魚（永飛魚。角飛魚ノ別稱アリ）ノ當市場販賣ニ就而八丈島三宅島ノ漁業創始以來連續的營業ヲ經營シ鹿兒島縣種子ケ島ノ漁撈春飛魚ニ付キテモ始漁以來拾年出張シ漁業ノ指導ト漁品ノ施鹽製造途中運送上經驗等當市場内ノ販賣力ニ於テ充分確心之有同業者トテモ一般認ムル者之有候

陳者去ル一月十九日貴地東町一ノ三二嶺井繁彦方（玉城村奥武主任）知念利助ナル者ヨリ該飛魚ノ照介一信アリ昨今貴地ニ於テ漁獲アルヲ承知致シ候處一昨廿三日ニ貴所ヨリ御試送セラレシ鮮魚及ビ鹽魚正ニ見仕候間將來ノ東京取引ニ關シ多少ナリ共有意義ト愚考仕リ候故此處ニ亂筆呈上仕リ候次第御諒察御判成被下度候

一、今回ノ生飛魚（鮮魚）ハ相應ノ日子ヲ要セシ故ニ元發ニ於テ充分氷ヲ詰メシモ途中氷とけシ爲メ眼ハニチ（赤クナル）光澤ヲ失シ、同業者間ノ方言次品トナリシ爲メ商品トシテ不向キノ爲賣先價格壹尾拾貳ヨリ拾參錢ガ極度ニ御座候

二、鮮魚トシテ河搬法ハ鮮魚運送船積入レ直航着ガ有望ナルモ是レハ一日カ二日間ノ漁獲品ノミニヨル事  
 (ソレハ漁品ガ東京沖繩間航海ノ出來得ル大形船ニテ積入レル程ノ漁獲ノナキ爲メ計劃セシ事アレド實現  
 ナシ)(但シ夏飛魚(方言種子島デハへいじろ)(三宅八丈島デハハイトビ)胴体ガ丸クミデカイ目廻リ  
 ハ春飛百拾五匁不均トスレバ七十匁ヨリ六十五匁ノ品ハ鹿兒島縣屋久島及ビ馬毛島ヨリ鮮魚船直航セシ事  
 アレド五月六月ノ氣節ノ爲メ成績ハ相反シ居リ候

三、今回ノ飛魚トシテ漁期ハ種子島ニ比較シテ三月下旬ヨリ四月七旬ノ漁獲品ノ質ト同一ト愚考仕リ候之レ  
 ハ鮮魚飛魚ノ産卵期ガハラワタヲ見テノ事ニ御座候飛魚ノ最モ漁好期ハ百尾ノ漁品中栗子ヲ持ツ飛魚ガ過  
 半數アル事ト栗子ガ盛熟シテ居ル事デス。

故ニ此ノ貴地ノ飛魚盛漁期ハ貳月十五日頃ガ最モ好機ト愚考仕リ候

四、鮮魚運搬トシテハ陸送スル場合ハ途中ノ不安ト諸經費莫大ナルニヨリ不引合ナル事ヲ斷言致ス者ニ御座  
 候

一、塩飛魚トシテハ途中ノ諸經費ノ点ヨリ見テ有利ト愚考致シ候此ノ度貴所ノ製造施鹽サレシ品ハ元發地  
 ニテハ誠ニ新鮮ノ品デ此レヲ今後製造發送スル上ニハ確實ナルモノニ御座候

今回ノ品ヲ見ルニ切割方ハ満点、洗方モ満点ナレド鹽ノ使用シ方ニ於テ誠ニ遺憾トスルモノニ御座候  
 箱ハ堅牢ニテ荷造リモ丈夫故荷着後モ異狀ハアリマセン、然シ箱形ニ於テ賣物ニハ花ノ方言ノ如ク取扱  
 ニ便利顧客ガ見テ姿ヲ良クスル上ニ此ノ形ハ適當ニハ之無ク候鹿兒島ヨリ當店ガ發送スル箱ノ形ハ横巾  
 鯨尺一尺八寸妻巾一尺深サ六寸 鯨尺此ノ大キサ形ナレバ施鹽飛魚百本詰メニテ極適當ニ付製函

ノ際ハ右同形ヲ願上候

若シ貴地ニテ製函不便ナレバ鹿兒島驛前丸神運送店米盛三四郎氏ニ依頼スレバ製函屋ヨリ發送スル事ニ御座候。

鹿兒島昨年ノ製函價格ハ函材ニ切り組ミシ物一箱分貳拾錢ニ之有候(參考マデニ)

尙右函トシテ繩ノ荷造リハ成可ク多ク卷ク事ガ荷イタミハ出來マセン

今回ノ鹽切飛魚ハ餘リニ鹽ガ多量過ギシ爲メ東京着後鹽ノミノ重量ガ百卅本ニテ貳貫八百匁残り居リ(施鹽量ハ貳百七拾本ニテ四十斤貳匁近ク使用サレ居ル様愚察仕リ候)

(イ) 函ハ前記ノ形ノ物ヲ使用シ詰メ方ハ七尾宛タテニ兩側ニ竝ベ七段ニ入レルコト、中間ニ貳尾ヲ横ニ由央ニ入レル事(又八尾宛ニ竝ベタ場合ハ六段ニ入レ中間ニ横ニ貳尾宛ヲ兩側ニ入レル事)

(ロ) 鹽ノ使用量ハ其ノ日ノ暖寒ノ溫度ニヨリ寒イ時ハ少量トシ暖イ時ハ増量スルモノニ付只今ノ寒イ時トシテ鹽四十斤壹匁ニ付四百尾ヨリ三百八十尾幾分暖氣時ハ三百五十尾ヲ以テ四十斤壹匁ノ鹽ヲ使用スルガ良イト思フ、今後三月ニ入レバ三百尾ヨリ貳百八十尾ヲ以テ四十斤壹匁ノ使用量トス

(ハ) 鹽ノ使用法ハ(トビウヲ)内面ノ開イタ内部平均ニツケテ出來ル丈ハ磊落ス事、然シテ頭部ヘハ鹽ヲ宍分詰メテ置ク事鹽ヲ増量スル場合ハ内面ニ平均ニツケタ鹽ノはらい落ス事ヲ加減スル事。

頭部ヲ妻板ニ向ケ八尾又ハ七尾ヲ兩側ニ永ク一尾ツツ竝ベ(今回函詰メセシト同様ハラヲ出シテ組合セル様ニナス)タ一側宛テニ平均ニバラ／＼ト合鹽(振り鹽)ヲ適當ニナスコト是レモ暖寒ニヨリ加減ナスベキコト。

然シテ竝ベタ眼部ハ充分ニ鹽ヲ振ル事(目ハ施鱈魚デモ新鮮ナルヲ表示スル故注意肝要)

(二) 此ノ函ニ百尾詰メタル場合ハ一側位ハ押詰メテモ高クナリマスガ一時間モ置ケバふたハ出來マス。重  
ネテ置ケバ重量ニテ二三十分後ニハふたガ打テマス。

(三) 荷造リハ函ノスキ間ノナキ函ヲ使用シ 鹿兒島製ノ函ハ板ト板トノ繼ギ合セ目ヲ釘デとめテアリマス)  
繩ノ荷造リハ充分多クかけテ途中ノ安全ヲ期ス様ニ願上候。

以上ハ亂筆ニテ書竝ベ候間思ノ半分モ記セズ候ヘドモ宜敷御判談下サレ度候參考マデニ申上候  
尙今後貴所ニ於テ連續的ニ御發送サレルトスレバ弊店ニ於テモヨリ以上ノ御注意ト御便利ヲ計リ度ク候間  
御諒承願上候

尙前記御地那覇市東町嶺井繁彦氏方「玉城村奥武主任」ノ知念利助ナル者ハ大正十三年東京ニ居リシ事アリ。且ツ種子ケ島ヘモ數年出漁シ漁法製造法モ見テ居ラレ候殊ニ東京市場ノ體驗モ之有候故一應御面談下サレ度持續御發送ノ場合ハ御使用下サルモ可當人希望トシテハ買入荷送致シ度様前回ノ電信照介ニテ承知仕リ候間貴所御發送ナキ場合ハ充分御便宜御計リ下サルナリ宜敷御引廻シ下サレ度ク幾重ニモ御願申上候  
次ギニ最後ニ申上度キハ途中今回ノハ神戸積ノ様承知致シ候ヘ共鹿兒島積ノ方ガ一日乃至二日ハ早ク東京着トナリマセンカ、飛魚トシテハ價格ヲ高クシ顧客ニ満足ヲ得ルニハ鹽ヲ甘クシテ美味ニシ運送モ早クシテ新鮮ニスルガ肝要ニ付キ若シ鹿兒島積ガ汽船ノ便モ良ク日數モ早ク好果ト愚考仕リ候、鹿兒島東京間ノ百尾詰メ運賃ハ特別小口扱一ケ約一圓七十錢ニテ全部ノ經費ト愚考仕リ候運送期間ト諸經費トヲ御有利用下サルコトヲ御依頼申上候

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