

ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク		
計	不合入	本節込	ト	大	大	不合入	カメ込	中	小
一〇	九	八	七	六	五	四	三		
八三、〇〇	七三、〇〇	七〇、〇〇	八八、九〇	八八、九〇	八八、九〇	八八、三〇	七七、〇〇	八三、〇〇	八三、〇〇
一、〇〇五	五九	一四三	一六五	三九七	四四	二五	六三	三四	三四
八四一、一三	四八、三八	二〇、一一	一四、七〇	三三、九三	三九、二	一七、五〇	四、九	二八、一九	二八、一九
⑤	⑤	⑤	⑤	⑤	⑤	⑤	⑤	⑤	⑤

金八百四拾壹圓拾參錢也

内

金五圓參錢

生産検査手数料

金五圓參錢

取引斡旋手数料

計 金拾圓六錢也

差引金八百參拾壹圓七錢也

手取金

一、罐詰製造試験

本縣ハ四面環ラスニ海ヲ以テセルタメ鮮魚ノ消費多ク從ツテ罐詰ノ需要ナドアラザルガ如クニ思考セラルレドモ其實ハ決シテ然ラズ之一面氣候ノ關係上鮮魚ハ長期保存ニ堪ヘザルタメ茲ニ罐詰類ノ需要ヲ見ルニ至ルモノナルベシ遠觀的計算ニ

ニ依ルニ本縣へ移入セラル、罐詰類ハ年少クモ十萬圓ヲ下ラザルベシ、種別ハ多種多樣ナレ共中ニハ縣内ニ於テ自給シ得ル罐詰モ認メラル、ニ依リ、本場ノ試験方針トシテハ第一輸出向キ罐詰ノ製造ト第二移入罐詰防遏ノ目的トヲ以テ縣内ニテ自給自足シ得ルモノハ極力自給自足セントノ方針ヲ以テ之レガ試験ヲ行ヒツ、アルモノトス、サレド漁業ノ進歩未ダ不充分ニシテ魚價極メテ高ク假リニ著シク魚價ノ暴落ヲ見ルコトアリトスルモ漁期短キタメ之レガ企業ヲ目論ム能ハザルガ如キ實情ニ在リ依テ本場ハ近キ將來ニ於テ必ず如上ノ目的ニ到達シ得ルモノト認メ年々本試験ヲ施行シツ、アル次第ナリ

一、輸出向罐詰製造試験

本試験ハ夏期漁獲多キ黄肌鮪及鯖長鮪ノ利用法トシテ輸出向油漬罐詰ヲ製造シ之ヲ海外ニ試賣セントスルモノニシテ本年度ニ於テ百箱製造ノ豫定ナリシモ本製造時季ハ恰モ鯨節製造試験時期ニ當リ毎年人員ノ手不足ヲ感ズル状態ナルニカテ、本年度ハ擔當製造技手欠員ナリシ關係上鯨節製造試験ト並行シテ本試験ヲ行フヲ得ザリキ依テ鯨節製造試験終了後原料魚ノ水揚多キ時ヲ見テ本試験ヲ施行セリ

種類別、製造數量及原料魚使用量左記ノ通り

製造月日	品種別	製造數	原料魚		使用量	價
			尾數	重量		
八、二、七	鯖長鮪油漬罐詰	六罐	二	三六、六	一四、六	ク
八、二、八	ク	一六	一	四九、二	一四、五	ク
八、二、二二	黄肌鮪油漬罐詰	七	一	二九、四	一六、五	ク
八、二、二二	鯖長鮪油漬罐詰	一〇〇	三	五三、四	一六、五	ク
八、二、二二	ク	一五	四	四八、八	一六、五	ク
八、二、二三	ク	一五	四	四三、六	一六、五	ク

八、三、一	ク	一三五	三	五五、三	ク
八、三、二	ク	一二五	三	四六、三	ク
八、三、三	黄肌鮪油漬罐詰	六八	一	三二、八	一八、五
八、三、三	鰭長鮪油漬罐詰	六二	二	三五、三	一六、五
八、三、八	黄肌鮪油漬罐詰	二〇二	二	四八、〇	一八、五
八、三、九	全	二六	二	五八、八	一八、五
小計	鰭長鮪油漬罐詰	九四五	二四	三七、三	一六、一七
	黄肌鮪油漬罐詰	三三七	六	一六八、〇	一八、五
計		一三〇三	三〇	五四、二	一六、九一

試賣及販路ノ開拓

前述ノ如ク本年度ニ於テハ豫定ノ製造ヲナシ得ザリシ關係上海外ヘノ試賣ヲ行フコト能ハザリシモ六年度製品ヲ以テ縣内及縣外ヘノ宣傳ニ努メタリ

品種別試賣數ヲ擧グレバ次ノ如シ

黄肌鮪油漬罐詰 (サラダ油入)

二五一罐

ク (オリーブ油入)

一七七罐

鰭長鮪油漬罐詰 (オリーブ油入)

一四六罐

計

五七四罐

附鮪崩肉利用罐詰製造試験

鮪油漬罐詰製造ノ際生ズル屑肉及崩肉ノ利用法トシテ佯煮罐詰ヲ製造セリ

製造數左ノ通り

年月日	製造罐數	原料使用量
八、二、一〇	半封度 五五	八疋
八、三、一〇	ク 一三一	一三疋二

二、貝類利用大和煮罐詰製造試験

本縣ニ於ケル蠔螺貝高瀬貝ノ産額ハ極メテ多ク年産四十五万疋ノ多キニ達スルモ未ダ之ガ利用全カラズ其ノ大部分ハ生賣リニ供セラレ盛漁期タル夏季ニ於テハ其ノ産額激増スルモ需要之ニ伴ハザルタメ極メテ廉價ニ販賣セラレツ、アルヲ以テ之レガ利用法トシテ罐詰ニ製造シ縣内及縣外ニ販路ヲ拓カントシ前年度ヨリ引續キ試験ヲ繼續セリ

本年度ハ同時期ニ於テ擔當技手欠員ノ爲豫定ノ製造ヲナシ得ザリシモ昨年度製水煮罐詰中腐敗セルモノ及稍變味セルモノアルヲ以テ之ヲ切替ヘ大和煮罐詰ニ製造シ縣内ニ於テ試賣セリ製造數左ノ如シ

種別	製造罐數	水煮罐詰切替罐數
蠔螺大和煮罐詰	(半封度) 四七	(半封度) 九六 (一封度) 一五
高瀬貝向大和煮罐詰	(一)封度 一六五 (半封度) 九八	(一)封度 三二四 (半封度) 三四

三、昆布卷罐詰製造試験

昭和五年度ニ於テ梶木鮪肉ノ利用及昆布ノ二次的利用方策トシテ本試験ヲ行ヒシモ、近年蒲鉾業發達ノ結果梶木鮪肉ハ斤價高價トナリ此種ノ罐詰ニハ不向キトナリタルニヨリ之レニ代ユルニ初夏ノ候ニ水揚ヲ増加スルニ至リシ黒鮪(方言ウシ

しび)ノ利用方策トシテ本試験ヲ行ヒタリ

製造方法等ハ全ク五年度ト同様ナルヲ以テ省略スルモ本罐詰製造ノ目的ハ移入ヲ防遏シ自給自足スルニアリタルニ依リ製
品ハ總テ縣内賣リトセリ、此種ノ罐詰ハ縣外ヨリ相當ノ移入アリ且本縣人ハ昆布卷ヲ賞味スル風習アリ

製造罐數 一斤一號罐貳百個

三、調味加工品製造試験

一、蒲鉾製造試験

本縣ニ於ケル蒲鉾製造業ハ逐年發達シツ、アリ就中那覇市ヲ中心トスルモノハ冷蔵庫ノ設立以來急激ニ發達シ現在ニテハ
動力ヲ設置シテ之レガ製造ヲ試ムルモノサへ出現シ製造戸數モ亦廿餘ニ上ルニ至レリ
縣統計ニ依リテ之レガ進展狀況ヲ兒ルニ次ノ如キモノアリ

年次	數量	價格
大正十年	100メ	三五圓
全十二年	四、七三	六、六三〇
全十四年	五、三三八	八、六一九
昭和二年	六、九九〇	一〇、九四四
全四年	八、四二七	一三、三三三
全六年	一六、七〇〇	二六、〇五一

右ノ如キ數量ヲ示セドモ實際ニ於テハ之レガ數倍ノ生産額アルモノト認メラル