

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

兎ニ角急激ニ勃興セシ製造業ニシテ多クハ糸満町ヨリ移住シ來レル婦女子之レニ從事ス

原料ハ多種多樣ニシテ殆ンド總テノ魚類ヲ使用スルガ如キ感アリ最モ多ク使用スルモノハ姫鯛、梶木鮪、あかむろ、ふか等ノ種類ニシテ製造技術ハ至ツテ幼稚ニシテ未ダ改良ヲ要スベキ點多々アルニヨリ研究會等ヲ起シテ生産費ノ節約ト品位ノ改良トニ努メツ、アレドモ未ダ十分ナラズ

儲テ本縣ニ於テ生産セラル、蒲鉾ノ種類ヲ見ルニ普通ノ白蒲鉾（板付ニアラズ）ト泔ニテ揚ゲタルモノトノ二種アリ衛生及貯藏ノ點ヨリ見ル時ハ泔ニテ揚ゲタルモノヲ推スベキモ製法粗雜ニシテ上流向キニアラズ白蒲鉾ニ於テモ亦然リ、稀レニ板付及竹輪蒲鉾ノ製造ヲナスモノアレドモ（他府縣ヨリ移住セシ人ノ手ニナル）一般大衆向キナラザル感アリ。本場ニ於テモ衛生的見地等ヨリシテ板付ノ講習ヲナシツ、アレドモ祝儀用ノ蒲鉾以外ハ未ダ普及セズ之レ板（縣外ヨリ移入スル板材ヨリ造ルタメ高價ニシテ六十五匁付ニテ二錢位ナリ）ヲ使用セシ丈其レダケ高價ニ賣ラザルガ爲メナルベシ本年度ニ於ケル試験ハ前年度同様大衆向キノ目的ヲ以テ生産費節約ト云フ方面ニ重點ヲ置キテ試験セリ
數度試験試賣ノ結果地方向キトシテ最モ適當ナリト認メララル配合量次ノ如シ

- 肉一貫ニ對シ
- 片 栗 百匁
- 食 鹽 四〇匁
- 砂 糖 七〇匁
- 味 淋 一合
- 味ノ素 一匁

尤モ片栗ハ原料ノ價格ニ應ジテ多少ノ増減ヲ要スベク食鹽ハ三十五匁位迄減ズルモ可ナリ少シク上等品ヲ造ラントセバ砂

糖ヲ九十位迄増加ス

以上ノ方法ニ依リ使用セル原料ハ百七十二疋ニシテ右ノ外サラド港ニ代ユルニ豚脂ヲ用ヒテ魚鱗的製品ヲ作りシニ上流家庭、病院等ニ於テ相當ノ賣レ行キヲ見タリ

以上試験ノ外關東式ハンペンノ試製ヲナセシモ關東方面ニ於ケル芋ト縣産ノ芋トハ其ノ種ヲ異ニスルタメカ終ニ思ハシキ製品ヲ得ルニ至ラザリキ

二、乾蒲鉾製造試験

本縣ニ於ケル蒲鉾原料タル赤鯿、赤鯛、鱈、鱈飛魚鱈等ノ産ハ極メテ豊富ニシテ蒲鉾業發達ニ伴ヒ本漁業モ又益々發展ヲ來シツツアルモ地理的ニ孤立セル本縣ニ於テハ蒲鉾ノ需要モ亦限リアルヲ以テ乾蒲鉾ヲ製造シ削蒲鉾原料トシテ縣内及縣外ニ販出スルノ道ヲ開カバ右赤鯿赤鯛等ノ利用上極メテ有望ナリトシ本試験ヲ施行セリ

目下試験中ニ屬スルヲ以テ省略スベシ

三、雲丹利用試験

前年度ニ繼續シテ漁村副業トシテ獎勵シツツアル雲丹利用ノ途ヲ講スルタメ當業者指導ノ傍ラ七月五日ヨリ五日間島尻郡具志川村宇島島ニ於テ雲丹四貫餘ヲ製造セリ。原料ハ近海ニ醗産スル海膽ヲ採集セシメ海邊ニテ脱殻シ内臟及汚物ヲ除去シツツ海水ニテヨク洗滌シタル卵巣ヲ一升五拾錢ニテ購入セリ

製法ハ略前年同様ノ方法ニヨリタルモ用鹽ハ精製鹽ヲ使用シ充分水切ヲ行ヒタル後小樽ニ漬込ミ冷所ニ貯藏シ其ノ熟シタル頃ヲ見計ヒ四十匁入ノ瓶詰トナシ二十五錢ニテ試賣シタルニ賣行ヨク好評ヲ博セリ。其ノ歩留ヲ見ルニ

原料卵

十一貫二百二十匁

製品

四貫〇〇七十八匁

此歩留

、三六

次ニ海膽ト卵トノ歩留ニ付特ニ調査セル匁ノ左ノ通り

海膽

五貫二百匁

採集卵

四百三十匁

此歩留

海膽一貫ニ付八十二匁