

(三) 鮪冷凍輸送試験

前年度鮪冷蔵輸送試験ノ結果ニ鑑ミ本年度ハ冷凍輸送ヲ試ミルコト、シ沖繩縣物産販賣大阪幹旋所ト提携シ同所主催ノ沖繩生産品試食批判會ヲ機ニ黃肌鮪二尾(二四疋)ヲ冷凍後碎氷ヲ以テ氷詰トシテ輸送シ其ノ結果ヲ試験スルト同時ニ本縣鮪ノ宣傳ヲ行ヒタリ

試験ノ結果極メテ良好ニシテ同時期ニ於テハ品質惡變スルコトナク輸送シ得ラル、コトヲ確メ得タリ

五 雜 試 驗

(一) 蒲鉾輸送試験

本縣八重山島沿岸ニ於ケル赤鯨赤鯛鱈等ノ産額ハ頗ル豐饒ニシテ漁業發展ノ餘地極メテ多分ニ存スルモ同地方ニ於ケル消費力微々タル爲メ可惜寶庫ヲ控ヘツ、斯業ハ萎靡トシテ振ハズ從ツテ魚價モ極メテ低廉ニシテ普通赤鯨赤鯛等ハ斤四錢ニ等ハ斤二錢ノ廉價ヲ以テ取引セラレツ、アル現状ナリ

仍テ右魚類ノ利用法トシテ蒲鉾ヲ製造シ之ヲ台灣へ輸送スルノ有利ナルヲ認メ八重山郡水産會ト提携シテ本試験ヲ施行スルコト、セリ。由來台灣ニ於ケル蒲鉾原料ハ本縣ノ如ク廉價ナラザル關係上市販蒲鉾ノ値段モ本縣ニ比シ相當高價ニ販賣セラレツ、アルヲ以テ原料低廉ナル本縣ヨリ優良品ヲ製造シテ之ヲ同地方ニ廉價ニ販出スルニ於テハ極メテ有利ナリ。

然レドモ同島ヨリ台灣へ輸送スル爲ニハ約二晝夜ヲ要スル關係上氣溫高キ本縣及臺灣ニアリテハ常法ヲ以テシテハ冬期ニ於テモ尙腐敗ノ虞アルヲ以テ過酸化水素液ニ依ル防腐法ヲ施行シ本事業ヲ可能ナラシメントス。

本試験ハ試験ノ完備ヲ期スル爲季節ニ應ジ數次ニ亘ツテ施行シ以テ輸送ノ可能時季即チ何月ヨリ何月マデ輸送ガ可能ナルヤヲ確メントス

乃チ一次ヨリ二次位迄ハ其ノ豫備試験トシテ本島ヨリ八重山島（輸送ニ約二晝夜ヲ要ス）ヘノ輸送試験ヲ行ヒ其ノ結果ヲ見テ八重山ヨリ臺灣ヘノ輸送ヲ行ハントス

本年度ニ於テハ其第一次試験ヲ行ヒタリ。ソノ成績ハ便宜上試験終了後一括シテ報告スベシ

(二) 鯉節ノ肉眼觀察ト香味トノ關係試験

鯉節ノ肉眼鑑定ニ資スル爲メ今一ツハ本場製品ト市販品トノ品位ノ比較並ニ鯉節ト削鱈トノ味ノ比較等ヲ試験スル爲本場製品八種市販品九種南洋節一種市販削鱈二種ニ付肉眼觀察ト香味トノ關係ヲ試験セリ

試験ノ方法ハ先ツ鯉節ヲ二ツニ切斷シテ断面ヲ檢シ煮出汁ハ断面ヲ鋸ヲ以テ平坦ニシ鯉節削ニカケ断面ニ添ヒテ十五瓦ヲ取り之ヲ95°C—98°C 四〇〇ccノ沸騰水ニテ二分間煮出シ之ニ水ヲ加ヘテ五〇〇ccニ一定シタルモノヲ原液トシ味ノ濃度ハ原液ヲ五倍置ニ稀釋シテ味ノ殘存スル迄ヲ檢セリ

今試験ノ結果ノ概略ヲ示セバ次ノ如シ

1、切斷面平滑ニシテ間隙ナク玻璃光澤ヲ有スルモノハ香味優良ニシテ濃厚ナリ之ニ反シ断面鋸齒狀トナルモノ或ハ不整形トナルモノ光澤ナキモノハ香味モ不良ニシテ薄シ

2、煮出汁透明ニシテ光澤アル淡黃金色ヲ呈スルモノハ香味優良ナリ之ニ反シ濁濁シ光澤ナキモノハ香味モ不良ニシテ薄シ

3、本場製品ト市販一等品トノ間ニハ外觀ノミナラズ香味ニ於テモ極メテ大差アルヲ知ル

4、南洋節ハ裸節ヲ購入シ本場ニ於テ削リ直シ微付シタルモノハ外觀香味共ニ本場製品ニ近似セリ

5、鯉節ハ味ノ濃度ニ於テ削鱈ノ約二倍ノ力アリ

鯉 肉 利 用 試 驗

本年度ニ生産セラレシ鯨節ハ不況及昨年來ノ「ストック」トノ爲メ節相場ハ極端ニ下落シ之レヲ節ニ製造スルモ不引合ノ状態ニ陥リシタメ之レガ當面ノ救急策トシテ鯨節以外ノ鯨ノ利用策ニ付研究セリ

(一) 鯨ノ大和煮罐詰

原料ハ小判鯨ヲ用ヒテ試製ス、操作ハ節製造ノ方法ニ依リ調理煮熟ス

小 鯨	一二二斤	斤 價	四 錢
精 肉	六五斤		
一肉詰量	八五匁		
注入液	三五匁		
調味液ノ配合及使用量			
醬 油	四 升		
水	二 升		
砂 糖	五六〇匁		
味 淋	一 合		
生 産 費			
原 料	一二二斤		四圓四八錢
醬 油	四 升		二圓四〇錢
砂 糖	五六〇匁		七十錢
味 淋	一 合		一六錢

石炭	四〇〇斤	二圓四十錢
工賃	二人	一圓二十錢
空罐	一八〇罐	六圓七五錢

(一斤一號 一罐六錢二厘五毛)

合計	一八圓〇九錢
----	--------

依テ一罐	十六錢六厘	一函當リ	七圓九十六錢八厘
------	-------	------	----------

右ハ豫備試験ニシテ普通ノ方法ニ依リテ調理ヲ行ハバ一罐十六錢位ニ仕上ゲラル、モノト思ハル、。全般ニ互リ經費切下ゲノ餘地アリ目下鯉罐詰ノ相場ハ函當リ九圓五十錢一拾圓ナリ

(二) 鯉 蒲 鉾

鯉肉ヲ用ヒテ蒲鉾ヲ製造セントスルモノニシテ當時梶木鮪肉ハ斤十二錢内外ナリ然ルニ鯉ハ斤四錢ノ安價ナレバ此魚ヲ混合スルトセザルトハ生産費ニ大ナル相違アルヲ以テナリ

鯉肉ハ淮酒シヲ行ヒテ使用ス

次ニ結果ノミヲ記ス

第一回ハ鯉肉ノミヲ用ヒシニ製品ハ弾力ヲ缺キ且ツ色澤モ悪シク製品トシテ面白カラズ

第二回鯉肉六分グルクン肉四分ノ割合ニ混和シテ製造セシニ普通ノ蒲鉾ト何等異ラザル製品ヲ得タリ

(三) 魚 團

鯉肉ヲ用ヒテ魚團ヲ試製セシニ其結果ハ極メテ良好ニシテ梶木其他ノ肉ヲ用ヒテ製造セシモノト何等異ラザルヲ見タリ

鮪肉利用試験

鮪ノ大量處理ノ方法トシテハ罐詰ヲ抑スベキモ他ニ利用方法モガナト考ヘ蒲鉾ノ製造試驗ヲ行ヒシニ本品單獨ニテハ製品極メテ脆ク全然彈性ナク不適當ナルヲ知リタレドモカステラヲ製スルニ於テハ必ズシモ不可ナラヌヲ知レリ

梶木鮪利用試驗

本年ハ近年ニナイ梶木豐漁ノタメ魚價暴落シ漁業者ハ非常ノ苦境ニ陥リ、サリトテ冷蔵輸送スルモ夏期ニ於テハ之レガ見込ミ立チ兼ネシニヨリ他ニ利用ノ方法ヲ講ズルニ如カズトナシ次ノ如キ諸法ヲ試ミタリ

(一) 梶木罐節

梶木肉ヲ蒸煮シテ方割トナシ燻乾ス四、五回ノ燻乾ニテ相當美味アル製品ヲ得タリ。本品ハ將來見込ミアレバ重ネテ試験セントスルモノナリ

(二) 味淋干

梶木肉ヲ用ヒテ常冷ニ依リ味淋干ヲ製造セシニ相當美味ナル製品ヲ得タリ本品ニ見込ミアルベシ

(三) 大和煮罐詰

蒸煮肉ヲ用ヒテ大和煮罐詰ヲ試製セシニ思ハシキ製品ヲ得ル能ハザリキ

(四) 照燒罐詰

梶木肉ヲ厚サ二分長サ一寸五分巾一寸位ノ短冊形ニ切り一夜調味液(醬油、砂糖、生姜等ヲ用フ)ニ浸漬セシモノヲ肉詰ス
調味液ノ割合

- 醬油 七合
- 砂糖 六十匁
- 生姜 少量
- 水 二合

要スルニ梶木肉ハ甚ダシクシマリアル肉ナレバ蒲鉾、節トシテハ適當スレド其他ノ製品トシテハ尙研究ノ餘地アルベキモ今回試驗ノ結果ニ依リテハ照燒罐詰極メテ可ナルガ如シ。