

製造部

一、鯉節製造試驗

鯉節ハ沖繩縣ニ於ケル最重要ナル水産製品ニシテ之レガ製造業ノ消長ハ忽チ漁業者ノ經濟ニ至大ノ影響ヲ及ボスモノトス。近時漁獲ノ漸減ト鯉節相場ノ下落トハ斯業ノ經營ニ甚大ナル困難ト苦痛トヲ與ヘツツアリ。

本場ハ創立以來之レガ設備ノ改良技術ノ向上並ニ製品々位ノ改善トニ全力ヲ注ギ一方縣水産會ニ於テモ製品検査ニ依リ品位ノ向上ヲ企圖シツツアル結果漸次優良品ノ生産ヲ見ルニ至リシモ未ダ改善ノ餘地少シトセズ殊ニ豐漁時ニ際シテハ設備勞力等ノ關係ヨリシテ止ムヲ得ズ製品ハ粗製ニ流レ更ラニ金融ノ關係ニ於テハ資金ノ運轉ヲ急グタメ若削リヲ爲シ或ハ微付ケノ工程ヲ略ス等ノ缺點アリ之レガ改善統一ヲ見ル迄ニハ相當ノ年月ヲ要スルモノト思惟セラル。

今本場設立以來ノ主ナル試驗項目ヲ明ラカニシテ本年度ノ試驗成績ニ入ルコトトスベシ

一、煮熟ニ關スル試驗

- 1、原料ノ鮮度ニ依ル煮熟適溫試驗
- 2、節肌ノ煮荒防止ニ付テノ試驗³煮熟肉内部ノ溫度ト時間トノ關係試驗
- 4、煮熟用水ノ製品ニ及ボス影響試驗

二、品質改良ニ關スル試驗

- 1、節ノ内部ニ生ズル肉割レノ防止方法ノ研究

三、原料ノ冷凍冷蔵方製品ニ及ボス影響ニ付テノ試驗

- 1、冷蔵鯉ヲ用ヒテノ節製造試驗
- 2、冷凍鯉ヲ用ヒテノ節製造試驗

四、徵付並容徵付器ニ關スル試験

- I、徵付容器ニ付テノ研究
- 2、裸節ト徵付節トノ經濟試験

五、生産費及歩留リニ關スル試験

- i、裸節ノ生産費調査
- 2、徵付ニ依ル歩減及所要日數試験
- 3、節ノ收縮度試験
- 4、歩留試験

六、肉眼觀察ト香味トノ關係試験

以上ハ昭和四年以降ノ主ナル試験項目ニシテ更ラニ創立(大正十年)當時ニ溯レバ實地指導ニ力ヲ注ギタルハ勿論ニシテ焙乾室ノ改造テイブル式節削リノ獎勵靜岡式製法ノ獎勵、煮熟標準ノ設定等ニ對シ全力ヲ傾倒セシモノナリ
本懸産經ハ肉質ニ於テ相當優レル點アルニ依リ之レヲ巧ミニ利用スルニ於テハ沖繩節ノ廉價ヲ天下ニ舉グルコト必ズシモ難事ニアラザルベシ

次ニ參考ノ爲累年生産高ヲ示ス

年次	數量	價格	十貫當リノ價格
大正六年	二〇三、七〇貫	九六六、〇〇圓	四七四〇〇
同 七年	二二五、九二〇	一、一〇六、〇〇〇	五八、七三
同 八年	一八三、六八〇	一、三四一、〇〇〇	七三、〇〇
同 九年	三三六、七五〇	一、七五三、〇〇〇	七五、〇三
同 十年	三三二、〇一〇	二、四七二、八八六	九四、三七

同	十一年	三九三、六三一	二、九六六、七五五	九八、四三
同	十二年	二七九、四六六	二、九三七、六五五	一〇五、〇九
同	十三年	二九〇、〇四一	二、七三〇、七五五	九三、八〇
同	十四年	二五四、三〇五	二、四九六、九八八	九八、三三
同	十五年	二五八、二一一	二、〇五一、九三一	八〇、二二
昭和	十二年	三〇三、〇八二	一、七五三、七五八	八八、三三
同	十三年	二五五、三三〇	一、九三三、三三〇	八三、一一
同	十四年	一七六、四七〇	一、三九二、五三三	七六、九一
同	十五年	一九三、六四四	一、二〇四、五五〇	六三、一九
同	十六年	一三三、三六五	六九七、九二二	五七、〇八

(備考) 縣統計ニ據ル

昭和七年度試験概況

次ニ七年度ニ於テハ努メテ鯉節製造業ノ改良合理化ヲ圖ル目的ヲ以テ必要ナル諸種試験ヲ行ヒ斯業ノ改善ヲ圖ルト同時ニ本場鯉漁業試験ト連絡シ場船岡南丸ノ漁獲セル鯉ヲ以テ優良ナル節ヲ多量ニ製造シ之ヲ沖繩節トシテ中央市場ニ送り本縣産鯉節ノ聲價ヲ高メ或ハ又廣ク關係各方面ニ宣傳ヲ行ヒ本縣産鯉節ノ販路ノ開拓及需要ノ増進ニ努ムル目的ヲ以テ本試験ヲ行ヒタリ。本年度ニ於テモ靜岡縣焼津町ヨリ熟練セル製造教師ヲ招聘シ之レガ製造ノ任ニ當ラシメ一面鯉節製造技術員ノ實習ヲモ兼ネタリ。本年度ニ於ケル製造數次ノ如シ

原料尾數 八、三四九尾

原料重量 二四、九〇一疋二

製造高

本節 三、一二九疋六三三

改良試驗概要

一、冷凍鯉ニ依ル節製造試驗

本試驗ハ前年度ノ繼續試驗ニシテ鯉節原料魚多獲ノ際之ヲ冷凍シテ短期保存ヲナシ以テ製造作業ヲ圓滑ナラシメントスルモノナリ。

前年度ニ於ケル試驗ノ結果ブライン冷凍ノ成績思ハシカラザリシモ空氣冷凍ニ於テ相當好成績ヲ得タルニ依リ本年度ニ於テ更ニ試驗ヲ繼續シ其ノ結果ヲ確ムルコトトシ前後二回ニ亘リ本試驗ヲ施行セリ

第一回試驗ハ春漁小鯉（一尾一、二瓊廻リ百尾ヲ冷凍シ攝氏零度乃至零下十三、三度ニ於テ十六日間放置シ後製造ニ着手セリ。

第二回試驗ハ秋漁大鯉（一尾六、六瓊廻リ）三十尾ヲ冷凍シ攝氏零下二、一度乃至零下二十度ニ於テ十八日間放置シ後製造ニ着手セリ。

右試驗ノ結果第一回試驗品ニ於テハ骨拔ノ際背皮ノ表面粘化シテ剥皮ニ稍困難ヲ感ジ水拔焙乾後肉面ニ龜裂ヲ生ゼシモノアリタルモ終了後ハ普通品ト差異ヲ認メザリキ。

第二回試驗品ニ於テハ釜入レノ際魚体稍々伸長ノ氣味アリタルモ大体ニ於テ第一回試驗ノ結果ト同様ニシテ終了後ハ普通品ト差異ナク第一、第二回何レモ製造工程中水切並焙乾ハ普通品ヨリ迅速ナル長所ヲ有スルコトヲ知ルコトヲ得タリ。

原料鯨陸揚高

陸揚回数	月日	種別	尾數	數量	單價	金額	備	考
第一回	五、二	大鯨	一、三五〇 _尾	一〇、三五九斤 六、二五四斤	一一、〇	一、二九九〇	圖南丸分買入	
同	同	小鯨	五五五	一、五二五 九〇九	四、〇	六〇、六〇〇	同	
二回	六、六	飛大	一	三三、五 一四、一	一四、〇	三、三九〇	同	
同	同	大鯨	三四〇	一一、六四〇 一五八、四	一三、〇	三、六八〇〇	同	
同	同	中鯨	九	四、四 二七	一〇、〇	四、五〇〇	同	
同	同	小鯨	二、二七三	三、五三三 三、九六八	四、〇	二四、二〇〇	同	
三回	六、四	大鯨	八三	七、三五 四、三五	一三、八	一〇〇、〇五〇	同	
同	同	小鯨	二、一三〇	三、五〇九 三、〇五四、六	四、七	三三九、二七七	同	
同	同	小鯨	一五	六、六 三九、六	六、〇	三、九六〇	同	
四回	七、二	大鯨	四三七	三、七九九 二、二七九、四	一五、五	五八八、八五〇	同	
五回	七、七	大鯨	五五八	四、七〇六 二、八二三、六	一五、五	七二九、四三〇	同	
六回	六、六	大判	六八五	六、九〇七 四、一四四、二	一八、〇	一、二四三、二六〇	同	

同
同
小判
盟
五六
10.0
八、〇〇〇
"

種別	尾數
飛大	一尾
大判	三、四四二尾
中判	九尾
小判	四、八八二
小鮪	一五

(二) 荒節冷蔵保存試験

鯉節製造ニ於テ節削作業ハ最モ人手ト時間ヲ要スル工程ニシテ屢々本作業ハ停滯ヲ來シ節削リトシテ適當ナル時期ヲ逸シ品質ヲ惡變スルコトアルヲ以テ冷蔵庫ヲ利用シテ必要ナル期間之ヲ惡變スルコトナク保存シ製造作業ノ閑散ニナルヲ待ツテ本作業ヲ行フヲ得バ作業繁忙調節ト極メテ有效ナルベシトノ見地ヨリ本試験ヲ施行セリ。

本試験ハ第一回ヨリ第三回迄三回ニ亘ツテ施行シ第一回ハ十一箱ヲ攝氏一〇度乃至十七、七度ニ於テ十一日間、第二回ハ九箱ヲ攝氏六、七度乃至十六、五度ニ於テ十八日間、第三回ハ二三樽ヲ攝氏零下五度乃至七、八度ニ於テ二十三日間冷蔵保存シ冷蔵溫度及冷蔵期間ト品質トノ關係ヲ試験セリ。

試験ノ結果第一回試験ニアリテハ入庫後十一日ニシテ微細ナル青黴ヲ認メタルニ依リ直チニ削リニ着手セリ。

第二回試験ニアリテハ入庫後十六日ニシテ青緑ノ黴發生セシヲ以テ直チニ削ニ着手シ翌十七日、十八日中ニ於テ全部削リ

終ヘタリ。

第三回試験ニアリテハ入庫後二十三日全部削リ終ル迄變化ヲ認メザリキ、右三回試験品トセ微付終了後ニ於ケル品質ハ何レモ普通品ト差異ヲ認メザリキ。

荒節冷蔵保存試験

第一回

月 日	箱 數	重 量	溫 度	備 考
六月 二五日	八箱	八〇	始動直後 中止前	
二 六	八	八〇	同	
二 七	八	八〇	同	
二 八	二	二〇	同	午後三箱入庫
二 九	二	二〇	同	
六月 卅日	二	二〇	同	
七月 一日	二	二〇	同	
二 日	二	二〇	同	
三 日	二	二〇	同	

第二回

七月四日	ナ	ナ	同	五〇
〃五日	シ	シ	同	五〇
〃九日	六	六	同	五〇
七月八日	六	六	同	五〇

保存期間十六日間ニシテ
薄キ微細ナル青カビ發生ニ依リ本日十一
箱出庫

七月廿一日	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	七月九日	七月八日
五	五	五	六	八	七	五	五	五	五	六	六
五	五	五	六	八	七	五	五	五	五	六	六
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	中止前	中止前
五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇
午後六箱入庫	午後一箱出庫	午後二個出庫 午後四個入庫	午後二箱出庫 二箱出庫シテ三箱入庫	本日二箱出庫	本日一箱出庫						

(三) 徵付經濟試驗

由來本縣ニ於ケル輕節製造業ハ資金ニ乏シク金融ノ道拓ケザリシ關係上製品ノ殆ンド大部分ハ徵付操作ヲ行ハズ裸節ノ儘
 販出セラレ從ツテ價格モ極メテ廉價ニ取引セラレツ、アリ斯業改善上徵付獎勵ハ本縣トシテ最モ緊要ノコトナリ仍テ本試
 驗ヲ施行シ徵付ノ有利ナルコトヲ當業者ニ實例ヲ以テ示スコト、セリ

乃チ慶良間產及南洋產荒節ヲ縣水產會入札最高値ヲ以テ購入シ之ニ徵付ヲ施シ徵付終了後縣水產會ニ於テ試賣セリ
 試驗ノ結果左ノ如シ

イ、慶良間節(本節)

購入月日 九月七日 購入數 九四、八疋(一五八斤) 購入値段 一一三圓七六(錢單價斤七二錢)

徵付後重量 八二疋八(二三八斤) 試賣月日 十二月十日 試賣値 一四一圓五〇錢(單價斤一〇七

錢及八五錢) 差額 二七圓七四錢

ロ、南洋節(龜節)

購入月日 五月十三日 購入數 一〇五疋(一七五斤) 購入値段 七二圓(單價斤四〇錢)

徵付終了後重量七九疋二(一三三斤) 試賣月日 十二月十日 試賣値 八六圓〇一

差額 一四圓〇一

(四) 留試 驗

前年度ニ引續キ本年度ハ一釜分ニ付生切りヨリ創造ノ步留試驗ヲ行ヒタリ試驗ノ結果左ノ如シ

鯉節歩留試験表

月 日	工 程	重 量	歩 留	備 考
六月二四日	生 切 前	二〇四、〇	一、〇〇	四二珣廻リ
全	煮 熟 水 拔 後	一三六、〇	〇、六一	
六月二五日	一 番 火 後	一四四、〇	〇、五六	
全		一四〇、〇	〇、四七	
六月二六日		八六、〇	〇、四三	
六月二七日		八四、〇	〇、四二	
〃 二八日		七五、〇	〇、三七	
〃 二九日		六九、〇	〇、三六	
〃 三十日		六四、〇	〇、三三	
七月一日		六〇、〇	〇、三一	
〃 二日		六〇、〇	〇、三〇	
〃 三日		六〇、〇	〇、三〇	
〃 四日		六〇、〇	〇、二九	
〃 五日		六〇、〇	〇、二八	
〃 六日		六〇、〇	〇、二七	
〃 七日		六〇、〇	〇、二七	
〃 八日		六〇、〇	〇、二七	
〃 九日		六〇、〇	〇、二七	
〃 十日		六〇、〇	〇、二七	
〃 十一日		六〇、〇	〇、二七	
〃 十二日		六〇、〇	〇、二七	
〃 十三日		六〇、〇	〇、二七	
〃 十四日		六〇、〇	〇、二七	

當日溫度及濕度高クねと黴發生ノ虞レアリタルヲ以テ二回焙乾ヲ施行セリ

節中水分ノ表面滲出不充分ノタメ休火セリ

節中水分ノ表面滲出不充分ナルタメ休火セリ

休 火
休 火

十六日	自乾後	〇、四八
二十四日	削後	〇、三〇

慶良間節

月日	本數	數量	單價	金額	備考
九月七日	三六	一斤	水産會最高値 七錢	二、三、六	箱詰トナシ徵付ヲ行フ 詰替
九月十九日	"	一斤	"	"	詰替
九月二十六日	"	一斤	"	"	一番徵付乾
十月十日	"	一斤	"	"	"
十月三十一日	"	一斤	"	"	"
十一月十九日	"	一斤	"	"	"
十二月九日	"	一斤	"	"	"
十二月十日	"	一斤	最高一、〇五圓 最低一、八五圓	一、四、五〇	水産會ニ於テ試賣ヲナス

南洋節 (龜節)

月日	本數	數量	單價	金額	備考
五月二十一日	三	一斤	一斤四錢	三、〇〇	箱詰トナシ徵付ヲ行フ
六月四日	"	一斤	二圓五錢	"	詰替
六月九日	"	一斤	"	"	一番徵付乾
七月七日	"	一斤	"	"	"
七月二十五日	"	一斤	"	"	"

八月二十日	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
十二月二日	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
十二月十日	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
			三三	最高 最低	六圓	六圓	水産會ニ於テ試賣
			三三	最高 最低	六圓	六圓	
			三三	最高 最低	六圓	六圓	
			三三	最高 最低	六圓	六圓	
			三三	最高 最低	六圓	六圓	
			三三	最高 最低	六圓	六圓	
			三三	最高 最低	六圓	六圓	
			三三	最高 最低	六圓	六圓	

慶良間節南洋節買入値
 賣上値 一八五圓七六錢
 益 二二四圓八一錢
 四一圓七一錢

五、鯉節試賣ノ成績

本年度ハ燒津及東京方面ニ於テ前年ヨリノ持越シノ節約一萬樽アリ加フルニ南洋方面ヨリモ月々數千樽ノ出荷アリタル爲メ初期ニ於テハ節相場近年ニナク下落シ加フルニ本縣近海ニ於ケル漁況モ活況ヲ呈シタル爲メ節相場ハ徹底的ニ慘落シ爲メニ折角ノ豐漁モ却ツテ損失ヲ招クト云フ奇現象ニ遭遇セリ

今參考ノ爲メ本縣水産會ニ於ケル本年度ノ入札相場ヲ記スニ次ノ如キモノナリ

四月	百斤	六四、六〇
五月	百斤	六四、九〇
六月	百斤	六六、三〇
七月	百斤	七七、〇〇
八月	百斤	△七六、九〇
九月	百斤	△八九、〇〇
十月	百斤	△九四、一〇
十一月	百斤	八五、八〇
十二月	百斤	△一〇五、〇〇 (本場製)

△ハ徴付シタルモノ
 節ノ大サハ大中節ニシテ徴付ケセシモノハ否ラサルモノニ比シ一割以上高値ニ入札セラル

以上ニ依リ節相場ハ次第ニ好況ニ向ヒツ、アルヲ知ルベシ依テ本場ハ本年度製ノ節ニ對シテハ一部ハ従來通り東京方面ニ試賣シテ縣産節ノ聲價ヲ高ムルニ努メ他ノ一部ハ當宮古商會ノ懇請ニ依リテ同店ノ支店ナル大阪ノ益榮商會ニ委託シ他ノ一半ハ本縣製造家及仲買ノ參考ニ充テ、斯業獎勵ノ一端タラシムベク當市水産會ニテ入札ニ附セリ
概況次ノ如シ

一、東京試賣ノ成績

本年度ハ年末ニ至リ節相場モ次第ニ持チ直スモノト認メ一回ニ亘リテ東京市日本橋近梅商店ニ委託セシニ其結果ハ案外不成績ニ終レリ

第一回 (十月三十日)

樽號	個數	製品種類	正貫目	單價	金額	本場送荷本數(一樽内ノ數)
17 30 35 40 41	5	中カメ	四七、八〇〇	五〇、六〇〇	二四一、八八八	256 263 301 262 255
31 42	2	中小カメ	一九、二〇〇	四六、二〇〇	八八、七〇四	297 281
19 23 18 37	4	小カメ	三八、〇〇〇	四七、七〇〇	一七三、六八〇	304 307 307 303
22 25 26 27 28 29 39 34	13	小カメ	一三、一〇〇	四四、三〇〇	五五四、一九四	316 324 319 320 324 333 322
24 21	2	キズカメ	一九、三〇〇	三三、〇〇〇	六七、七五五	キズ本 130 龜 120
29 33	2	最小カメ	一九、七五〇	四一、五〇〇	八一、九三三	341 341
6	1	油本節	一〇、〇〇〇	四一、二〇〇	四一、二〇〇	153

合	折	9	1	2	12	11	4	10
				16	5	7	13	3
							14	8
計	節							
半		1	1	2	2	2	3	3
	夕		小	中	夕	大	中	大
			節	節		節	カ	節
							メ	
九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇
九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇
九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇
九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇	九、三〇〇
二〇、八八九	二〇、八八九	二〇、八八九	二〇、八八九	二〇、八八九	二〇、八八九	二〇、八八九	二〇、八八九	二〇、八八九
一八〇、〇八九	一八〇、〇八九	一八〇、〇八九	一八〇、〇八九	一八〇、〇八九	一八〇、〇八九	一八〇、〇八九	一八〇、〇八九	一八〇、〇八九
105	105	105	105	105	105	105	105	105
180	180	180	180	180	180	180	180	180
149	145	149	145	149	145	149	145	149
96	98	96	98	96	98	96	98	96
229	229	229	229	229	229	229	229	229
242	242	242	242	242	242	242	242	242

内

- 運賃配達 一一〇、五一〇
- 藏出入費 四、三〇〇
- 送金料 二二〇
- 保険料 二、〇八八
- 小計 一一七、一二八
- 差引手取金 一九七一、三四〇

第 二 回 (十二月五日)

本 節

番經 節 號	個 數	貫 目	單 價	金 額	本場 送荷 本數
17	1	九、三〇〇 <small>外</small>	六三、〇〇〇	五七、六六〇	119 本
15 18 20	3	二八、一〇〇	六三、二〇〇	一七四、七八三	184 本 180 177
3	1	九、五〇〇	六〇、〇〇〇	五七、〇〇〇	184
5 26 28	3	二九、一五〇	六四、〇〇〇	一八六、五六〇	157 158 158
14 16 2	3	二八、四〇〇	六三、五〇〇	一八〇、三四〇	156 160 159
23 24 13 12	4	三七、四〇〇	五八、八〇〇	二二九、九二二	151 147 150 153
21 27 8 10	4	三七、八〇〇	六七、〇〇〇	二五三、二六〇	198 194 192 200
4 9 29 25 1	5	四、九〇〇	七五、八〇〇	三五九、五三三	172 174 170 173 172
6	1	七、九〇〇	六一、〇〇〇	四八、一九〇	166
19	1	九、七〇〇	四八、五〇〇	四七、〇四三	166
7	1	八、五〇〇	四三、五〇〇	三八、六七五	173
11	1	九、四〇〇	五八、五〇〇	五四、九九〇	166
22	1	九、九〇〇	四一、五〇〇	四一、〇八五	170
30 中 底 カ メ	1	四、二〇〇	三二、八〇〇	三三、三五六	
30 底 カ メ	1	四、〇〇〇	三〇、〇〇〇	二八、〇〇〇	
30 小 カ メ	1	四、五〇〇	三九、〇〇〇	三三、九五〇	
折		一、四、三〇〇	三八、〇〇〇	五三、九六〇	

二、大阪試賣ノ成績

104

當市宮古商會大阪出張所（大阪市南區鹽町一ノ二六益榮商會）ヨリ場製鯉節ノ大阪ニ於ケル試賣引受ケテ懇請セラレタルニ依リ試験的ニ委託試賣セリ其結果次ノ如シ

昭和七年十一月廿四日發送

試賣樽數

十五樽

内容次ノ如シ

種類	重量	十貫ノ價格	賣上代金
鯉本大節	一二七貫四〇〇匁	六〇、〇〇〇	七六四円四〇〇
全中節	一九、六〇〇	六〇、〇〇〇	一一七、六〇〇
計			八八二、〇〇〇

諸掛

大阪那霸間運賃

一二、一〇〇

大阪出入賃

一、五〇〇

手數料

八、八二〇

小計

三一、四二〇

差引手取金

八五〇、五八〇

結果ニ依リテ考フルニ一樽平均六十圓見當ニシテ東京市ニ於ケルモノト大差アラザリシナリ

三、縣水産會入札ノ結果

前述ノ趣旨ニ依リ當地水産會ニ於テ三回ニ亘リテ入札セシメ當業者ノ參考ニ充テタリ
結果ハ縣外ニ移出セシモノヨリ却ツテ高値ニ取引セラレシ感アリ

第一回計算書

入札月日	種別	番號	單價	斤數	金額	取引者名
十二月十日	本節不合	一七	八五、〇〇	一四	一、一九〇	〇
ク	大中	一八	一〇五、〇〇	二九	一、三四、九五	同
ク	中小	一九	九三、〇〇	五	四、六五	同
ク	カメ不合	二〇	六三、〇〇	三七	三、三二	⑤
ク	カメ込	二一	六〇、〇〇	四	三、〇三	⑤
ク	カメ込	二二	六〇、〇〇	四	三、六八	⑤
計				二七〇	三、七、五二	

金貳百貳拾七圓五拾壹錢也

内

金壹圓參拾五錢

生産検査手数料

金壹圓參拾五錢

取引斡旋手数料

計 貳圓七拾錢也

差引 金貳百貳拾四圓八拾壹錢也

手収金

第二回計算書

入札月日	種別	番號	單價	斤數	金額	取引者名
四月一日	大節中	一	九、三〇	二八	二九、四三	可
ク	本合カメ入	二	八〇、〇〇	三三	三七、六〇	可
ク	不合カメ入	三	九〇、〇〇	三六	八五、七九	可
ク	カメ	四	八〇、三〇	三三	五三、〇〇	同

一金 貳百八拾五圓四拾壹錢也

内

金壹圓六拾貳錢

生産検査手数料

金壹圓六拾貳錢

取引斡旋手数料

計 金參圓貳拾四錢也

差引 金貳百八拾貳圓拾七錢也

手取金

第三回計算書

入札月日	種別	番號	單價	斤數	金額	取引者名
四月五日	カメ込	一	七五、九〇	六〇	四五、五四	可
ク	不合入	二	五二、一〇	一五	七、六七	可

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

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