

製 造 部

一、鯉節製造試驗

一、趣旨並經過

本試驗ハ、前年度來ノ繼續試驗ニシテ、本縣鯉節ノ品質改善向上ヲ圖ル目的ヲ以テ、必要ナル試驗ヲ行フト同時ニ、鯉漁業試驗ト連絡シ、圖南丸ノ漁獲セル鯉ヲ以テ、優良節ヲ製造シ、之ヲ沖繩節トシテ中央市場ニ送り、以テ沖繩節ノ聲價ヲ高メ、或ハ又同製品ヲ以テ廣ク各方面ニ宣傳ヲ行ヒ、本縣産鯉節ノ販路開拓擴張ヲ計ラントスルニアリ。

本年度ニ於テモ、燒津ヨリ熟練セル製造教師ヲ招聘シテ右鯉節製造ノ任ニ當ラシメ、一面鯉節ノ製造技術員ノ養成講習會ノ實地指導ヲモ兼ネシメタリ。

本年度ニ於ケル製造數左ノ如シ。

一、原料數量

尾 數 六、九三二尾

重 量 三四、〇二四斤（二〇、四一四疋）

二、製品數量

本 節 三、三三三斤（一、九九九、二疋）

龜 節 一、四七四斤（一、四八四、七疋）

日別原料陸揚高

陸揚月日	種別	尾數	重量	備	考
五、二	大判	六〇	五、六斤	圖南丸第三回漁	
五、二	大判	六、三三	六、三八	圖南丸第四回漁	
五、三	小判	一、五〇三	四、〇七四	"	
五、四	大判	四、七	四、三〇八	圖南丸第五回漁	
五、四	小判	二、六二五	六、八三	"	
七、七	大判	五、一	六、九二	圖南丸第七回漁	
七、七	小判	四、四	一、四八〇	"	
八、六	大判	一、五	一、二三	圖南丸第十回漁	
八、六	中判	七	四、五	"	
八、六	小判	四、五	一、七三	"	
一〇、三	飛大	六三	一、二八四	圖南丸第十二回漁	

種別累計

飛大 六二尾 一、一八四斤
 大判 一、七五六〃 一八、二九八〃
 中判 七七〃 四四五〃
 小判 五、〇三七〃 一四、〇九七〃

二、鰹節改良試驗

一、鰹節製造標準ノ研究

本縣現在ノ鰹節品質ヲ、數年前ノソレニ比スレバ大イニ改良サレ、其ノ進歩顯著ナルモノアリト雖モ、之ヲ先進地産ニ比較スレバ猶改良スベキ點尠ナカラズ。抑モ本縣鰹節原料魚ハ脂肪分少ナク且ツ其ノ漁場近キタメ極メテ新鮮ニシテ、優良ノミ專念シ、其ノ製造法ハ動モスレバ粗雜ニ流ル、傾向アリ。而モ各工場共製造法區々ニシテ製品品質ノ優劣ノ差モ甚ダシク、沖繩節ノ聲價發揚上、遺憾ノ點多シ、依ツテ本場ハ過去ニ於ケル試驗成績ヲ徵シ、本年度試製ノ九十樽分ニ付テ實地ニ本縣産鰹節ノ製造標準ヲ研究シ、之ヲ當業者ニ示シ、以ツテ本縣鰹節製造法ノ統一ヲ圖リ、品質改善統一ヲ期セントス、試驗ノ結果得タル標準左ノ如シ。

鰹節製造標準

イ、釜入溫度標準

普通

攝氏 八十五度

原料特ニ新シキ時

攝氏 七十度—七十五度

原料古キ時

攝氏 九十度—九十五度

ロ、煮熟時間標準

四斤以下 (龜節トナルモノ)

沸騰後 四十分間

四斤—六斤 (小節トナルモノ)

沸騰後 四十分間

六斤以上 (大中節トナルモノ)

沸騰後 一時間

(飛大トナルモノ) 沸騰後 一時間二十分

釜入後一度沸騰スル迄火力ヲ強クシ其ノ後ハ火力ヲ弱メルコト
沸騰スルトキハ冷水ヲ注ギ沸騰ヲ止メルコト。

ハ、水拔焙乾溫度 攝氏 七十五度

ニ、水拔焙乾時間 一時間(途中一回上下轉換ノコト)

ホ、焙乾時間標準

番 別	飛 大		中 節		小 節		總 節		割 總
	大	節	中	節	小	節	總	節	
一番火	二時 間	一時間三十分	一時間三十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間	
二番火	二時 間	一時間三十分	一時間三十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間	
三番火	一時間三十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
四番火	一時間三十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
五番火	一時間三十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
六番火	一時間三十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
七番火	一時間三十分	一時間二十分	一時間二十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
八番火	一時間三十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
九番火	一時間三十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
十番火	一時間三十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
十一番火	一時間二十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	
十二番火	一時間二十分	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	一時間	

一、焙乾日程表

十三番火	一時間二十分	一時間
十四番火	一時間二十分	一時間
十五番火	一時間二十分	一時間
十六番火	一時間二十分	一時間
十七番火	一時間二十分	
十八番火	一時間二十分	

日 程 種 別	飛 大	大 節	中 節	小 節	龜 節	割 龜
第一日	一番火	一番火	一番火	一番火	一番火	一番火
第二日	二番火	二番火	二番火	二番火	二番火	二番火
第三日	三番火	三番火	三番火	三番火	三番火	三番火
第四日	四番火	四番火	四番火	四番火	四番火	四番火
第五日	五番火	五番火	五番火	五番火	五番火	五番火
第六日	六番火	六番火	六番火	六番火	六番火	六番火
第七日	七番火	七番火	七番火	七番火	七番火	七番火
第八日	八番火	八番火	八番火	八番火	八番火	八番火
第九日	九番火	九番火	九番火	九番火	九番火	九番火
第十日	十番火	十番火	十番火	十番火	十番火	十番火
第十一日	十一番火	十一番火	十一番火	十一番火	十一番火	十一番火
第十二日	十一番火	十一番火	十一番火	十一番火	十一番火	十一番火

第十三日	休	十二番火	休	十一番火	休	十番火	休	十番火	削
第十四日	休	十三番火	休	十二番火	休	十一番火	休	十番火	
第十五日	休	十四番火	休	十三番火	休	十二番火	削	十一番火	
第十六日	休	十五番火	休	十四番火	休	十三番火	削	十二番火	
第十七日	休	十六番火	休	十五番火	削	十四番火	削	十三番火	
第十八日	休	十七番火	削	十六番火	削	十五番火	削	十四番火	
第十九日	休	十八番火	削	十七番火	削	十六番火	削	十五番火	
第二十日	休	十九番火	削	十八番火	削	十七番火	削	十六番火	
第二十一日	休	二十番火	削	十九番火	削	十八番火	削	十七番火	
第二十二日	休	二十一番火	削	二十番火	削	十九番火	削	十八番火	
第二十三日	休	二十二番火	削	二十一番火	削	二十番火	削	十九番火	
第二十四日	休	二十三番火	削	二十二番火	削	二十一番火	削	二十番火	
第二十五日	休	二十四番火	削	二十三番火	削	二十二番火	削	二十一番火	
第二十六日	休	二十五番火	削	二十四番火	削	二十三番火	削	二十二番火	
第二十七日	休	二十六番火	削	二十五番火	削	二十四番火	削	二十三番火	
第二十八日	休	二十七番火	削	二十六番火	削	二十五番火	削	二十四番火	
第二十九日	休	二十八番火	削	二十七番火	削	二十六番火	削	二十五番火	
第三十日	休	二十九番火	削	二十八番火	削	二十七番火	削	二十六番火	
第三十一日	休	三十番火	削	二十九番火	削	二十八番火	削	二十七番火	

二、原料鯉冷蔵保存試験

本縣ハ氣温ノ關係上、鯉節原料魚ノ短期保存ハ、製品ノ品質改良上、特ニ緊要ナルニ依リ、本場冷蔵庫ヲ利用シ、場船圖南丸第三回漁乃至第七回漁鯉千五百七十五尾ニ付、冷蔵保存試験ヲ行ヒタリ。

イ、原料漁ノ處理並冷蔵方法

原料鰹ハ、岡南丸ニテ釣獲後水氷漬トナシ、三晝夜後歸帆陸上サレタルモノニシテ、陸揚後直チニ冷蔵庫ニ入庫ス。入庫方法ハ先ヅ鰹ノ腹ヲ上向トシ、其ノ上ニ碎氷ヲ被覆ス陸揚前ニ於ケル魚体ノ溫度攝氏六度平均ナリ。
 口、冷蔵數量、冷蔵溫度、冷蔵時間並冷蔵中ニ於ケル魚体ノ溫度

第一回試驗

月日	入出庫	冷蔵時間	數量 (尾)	冷蔵溫度 (C)	冷蔵中ニ於ケル 魚体溫度 (C)	摘	要
五、二	入庫		大判 五五	午後 七	午後 五		魚六六五尾ニ對シ碎氷五個ヲ使用ス
五、三	出庫	三	一〇〇	午後 五七	午後 二三		出庫後一旦水槽ニ浸シタル後、製造ニ着手、鮮度良好ナリ
五、四	出庫			午後 五九	午後 四五		一旦水槽ニ浸シタル後製造ニ着手、コノ鮮度良好ナリ
五、五	出庫	六	三五	午後 一〇	午後 五五		
五、六	出庫			午後 一五	午後 二五		出庫後一旦水槽ニ浸漬後製造ニ着手、鮮度良好ナルヲ認ム
五、七	出庫						
五、八	出庫	四	一〇				

第二回試驗

月日	入出庫	冷蔵時間	數量	冷蔵溫度 (C)	冷蔵中ニ於ケル魚体溫度 (C)	摘
五、二四	入庫		大判 四〇〇尾	午後 四	午後 七	魚四〇〇尾ニ對シ九個ノ碎氷ヲ使用ス
五、二五				午後 四	午後 七	
五、二六				午後 四	午後 七	
五、二七	出庫 午前七時 庫		四〇〇	午後 五	午後 六	出庫後水槽ニ浸漬後製造ニ着手碎氷溶解スレド眼球肉質共ニ新鮮ナリ

第三回試驗

月日	入出庫	冷蔵時間	數量	冷蔵溫度 (C)	冷蔵中ニ於ケル魚体溫度 (C)	摘
七、七	入庫		大判 四〇〇	午後 四	午後 六	碎氷ヲ使用セズ
七、八				午後 四	午後 六	
七、九				午後 四	午後 六	
七、一〇	出庫 午前八時 庫		四〇〇	午後 六	午後 四	出庫後水槽ニ浸漬後製造ニ着手、色澤肉質眼球共ニ新鮮ナリ

第四回 試驗

月日	入出庫	冷蔵時間	數量 (尾)	冷蔵溫度 (C)	冷蔵中ニ於ケル 魚体溫度 (C)	摘	要
一〇、三	午前十時 半入庫		大判 六〇	午後 六九	午前 六七		碎氷ヲ使用セズ
二、一	午前八時 出庫		九、五 五三	六	六		出庫後一旦水槽ニ水漬シタル後製造ニ着手、鮮度入庫當時ト大差ナシ

以上ノ成績ヲ概括スレバ、魚体ノ溫度ヲ一度乃至五度ニ保持スルトキハ、一週間程度ノ短期保存ニ於テハ製造原料トシテ適當ナル溫度ヲ保チ得ルコト、又魚体ノ溫度ヲ五度乃至七度ニ保持スルトキニ晝夜程度ノ保存ニ於テハ製造原料トシテ適當ナル鮮度ヲ保チ得ルコト、ナル。

三、試賣試驗

本場製鱈節ノ處分方法ハ本試驗ノ趣旨ニ於テ既ニ述ベタル如ク、之ヲ中央市場ニ送り出シ、沖繩節ノ宣傳ニ努ムル一面、本縣當業者ノ參考ニ資スル爲、五回ニ亘リ縣水産會ニ於テ入札試賣セリ。
試賣成績左ノ如シ

第一回試賣成績(縣水産會ニ於テ入札試賣)

入札月日 四月一日
試賣數

本 節 二五七斤(一五四、二疋)

龜節 六八斤(四〇、八疋)

計算書寫シ

入札月日	種別	番號	單價 (百斤當り)	斤數	價格	取引者名
四、一	大中	一	九、三〇	一六	二九四三	〇
四、一	本節不合 カメ入	二	八〇、〇〇	三	二七三〇	⊕
四、一	トビ	三	九〇、〇〇	五	八五七九	〇
四、一	カメ	四	八〇、三〇	六	五三〇〇	〇
	計			三三	二八四一	

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

取引翰旋手数料

計 參圓貳拾四錢也

差引 金貳百八拾貳圓拾七錢也

第二回試賣成績(縣水産會ニ於テ入札試賣)

入札月日
試管數量

四月五日

木節
龜節

八七〇斤 (五二三疋)
一六四斤 (九八、四疋)

計算書寫シ

入札月日	種別	番號	單	100斤價	斤數	價	格	取引者名
四、五	カメ込	一	計	七、七〇	六	四、六二〇	七六七	可
四、五	不合入	二		五、一〇	五	五、一〇〇	七六七	可
四、五	スマ	三		八、二〇	四	二〇、八〇〇	七六七	可
四、五	中	四		七、三〇	三	二一九〇	七六七	可
四、五	大カメ	五		七、〇〇	三	二、一〇〇	七六七	可
四、五	カメ込	六		七、〇〇	三	二、一〇〇	七六七	可
四、五	不合入	七		八、六〇	四	三、四四〇	七六七	可
四、五	大	八		八、六〇	三	二、五八〇	七六七	可
四、五	トビ	九		七、〇〇	一	七、〇〇〇	七六七	可
四、五	本節不合	一〇		八、二〇	五	四、一〇〇	七六七	可
四、五	本節不合入	計		八、二〇	一、〇〇	八、二〇〇	七六七	可

一金八百四拾壹圓拾參錢也

内

金五圓參錢

生産検査手數料

金五圓參錢

取引斡旋手數料

計 拾圓六錢也

差引 金八百參拾壹圓七錢也

第三回試賣成績(縣水産會ニテ入札試賣)

入札月日 七月十二日

試賣數量

本 節 二百斤(一二〇匁)

籠 節 三百斤(一八〇匁)

計算書寫シ

入札月日	種 別	番 號	單 價	斤 數	價 格	取 引 者 名
七、二	本節不合	四一	六、〇〇	一一	一〇八〇〇	Ⓕ
七、二	中 小	四二	一六、〇〇	八三	一〇三五七〇	Ⓖ
七、二	大 中	四三	一三、〇〇	一一〇	一五一五六〇	Ⓖ
七、二	カメ込	四四	三、五〇	一一二	九三四三〇	Ⓖ

金六百貳拾五圓七拾四錢也

内

七、二	カメ込	罌	八、八〇	二	一〇〇、〇〇〇	可
七、二	カメ込	罌	六、五〇	三	三〇、〇〇〇	可
七、二	カメ込	罌	六、八〇	三	六〇、〇〇〇	可
七、二	カメ込	罌	八、八〇	六	五九、四〇〇	可
計			六、八〇	六	六二、七四〇	同

金參圓拾四錢 生産検査手数料

金參圓拾四錢 取引斡旋手数料

計 六圓貳拾八錢也

差引 金六百拾九圓四拾六錢也

第四回試賣成績 (東京高津商店ニ賣却)

試賣月日 八月五日

試賣數量

本 節 十樽 (十ノ入)(三七五疋)
 龜 節 五樽 (十ノ入)(一八七、五疋)

仕切書寫シ

月日	個數	替	價格	摘要
八、五	本節十個	七、〇〇	七〇,〇〇〇	
八、五	龜節五個	四、〇〇	三〇,〇〇〇	

第五回試賣成績(縣水産會ニテ入札試賣)

入札月日

九月八日

試賣數量

本節 二二四斤(一二八、四疋)

計算書寫シ

月日	種別	番號	單價	斤數	價格	取引者名
九、八	本節不合	一五	八九、〇〇	三五	三三六	㊦
九、八	大中	一六	一三、〇〇	二六	二七五	㊦
九、八	中小	一七	二六、〇〇	二二	二八二	㊦
	計			二〇四	二四三、七五	

金貳百四拾貳圓七拾五錢也

金壹圓貳錢

生産検査手數料

金壹圓貳錢

取引轉旋手數料

計 貳圓四錢也

差引 金貳百四拾圓七拾壹錢也

第六回試賣成績 (東京高津商店ニ委託試賣)

試賣月日 十二月十六日

試賣數 本 節 二十六樽 (十ノ入) (九七五貳)

節 節 十四樽 (十ノ入) (五二五貳)

仕切書寫シ

月日	種別	斤數	替	代金	省略	要
三、二、六	大 龜	一八、六六九	六三、〇〇	一五、七四		
"	中 龜	四六、五	四〇、〇〇	二五、一七		
"	小 龜	六三、八八	五二、〇〇	三〇、七七		
"	大 木 節	一五七、四三七	七九、〇〇	一三、四七		
"	飛 大 節	六四、一九	七三、〇〇	四六、五八七		
"	龜、本 節	九、六五三	五三、〇〇	五〇、一六		
"	疵 節	二七、八八一	四八、〇〇	一三、八二九		

口 錢 百八拾圓八拾七錢也
 運 賃 九拾八圓八拾錢也
 藏敷料 八圓也
 保險料 貳圓五拾八錢四厘
 計 貳千五百八拾參圓八拾五錢四厘也
 諸 掛 貳百九拾圓貳拾五錢四厘也
 電信書留料 九拾八錢也
 差引高 貳千貳百九拾貳圓六拾貳錢也
 第七回試賣成績(縣水產會=入札試賣)
 入札月日 一月二十九日
 試賣數 本 節 三十斤(一八貳)
 龜 節 三百二十五斤(一九五貳)

計算書寫シ

月日	種別	番	號	單	價	斤	數	價	格	取	引	者	名
一、元	本節	三	三		一五、〇〇		三〇	三〇、〇〇	同	同	同	同	同
"	龜節(キズ)	三	三		三、一〇		八〇	三〇、〇〇	同	同	同	同	同
"	小龜	三	三		六、〇〇		八〇	六〇、〇〇	同	同	同	同	同
"	龜	三	三		五、〇〇		八〇	六〇、〇〇	同	同	同	同	同
"	大龜	三	三		八、〇〇		八〇	六〇、〇〇	同	同	同	同	同
	計						三三〇	二七、〇〇					

第八回試賣成績（東京翰旋所へ委託試賣）

試賣月日 十二月一日

東京丸ビルニ於テ開催ノ物産宣傳即賣會ニ於テ即賣ス

送荷數

本 節 三樽（十ヶ入）（一一二、五冠）

龜 節 三樽（十ヶ入）（一一二、五冠）

計算書寫シ

品名	單價	出品		摘
		金額	品上	
本節	六、〇	一樽	三〇、七	要
龜節	六、〇		三九、二	

四、取引ニ對スル疑義ニ關スル照會回答

本縣節製造家方遠隔ナル中央市場ト經節ノ直取引ヲ爲スニ當リ、一様ニ不安ヲ抱カサル、コトハ、節相場ノ公正ナル仕切ナリ。本場製品ノ試賣ノ仕切ニ於テモ疑義ヲ抱カサル、モノアリ。東京翰旋所ニ其ノ調査ヲ依頼セリ、今參考迄ニ一件文書ヲ左ニ掲グルコト、セリ。

八年六月二十四日

東京翰旋所長宛照會

鯉節問屋ニ關スル件照會

縣産鯉節ノ直取引ヲ爲スニ當リ地方ニ於テ最モ苦痛トスル點ハ公正ナル取引ヲナス問屋ヲ知ルト云フ點ニ有之候
 從來本場ニテ製造スル鯉節ハ主トシテ東京方面ニ試賣致シ度モ御承知ノ如ク此方面ハ從來ノ關係上個人問屋ト稱スベキモ
 ノニ委託スルノ外無之從ツテ仕切相場等ノ點ニ於テモ疑義有之常ニ遺憾ニ存ジ居次第ニ有之候
 場合ニ依リテハ東京市場へ送ルヨリハ却ツテ地元賣リヲ爲ス方得策ト認メラル、コトモ屢々有之候
 就テハ御多用中恐縮ノ次第ニ有之候へ共縣産品ノ聲價ヲ高メ公正ナル取引ヲスル意味ニ於テ

一、確實ト認メラル、取引商名ヲ承知シ度シ。

二、「デパート」トノ連絡ハツカヌモノカ

右二點御調査ノ上御回答相煩シ度此段及御依頼候也

追テ昨今鯉節ハ次第ニ高價ヲ示シ居候ニ付テハ東京市内ニ於ケル在庫見込樽數及三日目毎位ノ相場御通報賜ラバ幸甚ト
 存ジ候

八年六月二十八日

東京鯉節所長ヨリノ回答

鯉節問屋ニ關スル件

六月二十四日ハ水試第一一八號ヲ以テ御照會有之候首題ノ件正ニ拜承致シ至極御尤ト存ゼラレ候。本所ニ於テモ極力販賣
 轉旋ニ努メタク候モ何分東京地方へハ各地産ノ優良品が安値ニテ大量入荷アリ、少量ノ入荷ハ殆ンド問題ニサレズ、却ツ
 テ厄介視サル、現狀ニ有之未製品ニ至ツテハ殊更値段ノ不利ナル情勢ニ有之候

從ツテ貴場御精製ノ鯉節ノ如キモ品質ハ優良ト信ゼラレ候モ出荷量少キ爲鬼ニ角相場上ラズ地元ニテハ思ヒ及バヌ苦杯ヲ嘗ムル次第ニテ、競争品ナキ地元賣値ノ方方遙カニ有利トナル傾向ニ有之候

以上ノ如キ意味ニシテ御承知ノ「にんべん」「虎三」等ノ鯉節開屋ノ取引ガ意外ニ安値ヲ示ス場合モ有之可シト信ゼラレ寔ニ相場ノ趨ク所ニムヲ得又仕儀ニテ御照會ノ一、ハ先ヅ上記ニ開屋ニ指ヲ屈スベク候

「デパート」トノ聯絡ニ關シテハ先ヅ同一品質ノ製品ガ相當ノ一定數量纏マツテ不斷ニ出荷サレ得ル事、絶對ニ必要事ニテコノ疑問ニ對スル確答致シ兼ニ候場合ハ殆ンド絶望ト見ナスノ他無之候

最近鯉節ノ相場ハ「にんべん」ニテノ調べ大略左記ノ通り

- 近海物
- 大節 (七、八〇匁) 六七、八圓ヨリ七〇圓見當
 - 龜節 (五〇匁) 六一、二圓
 - 龜節 (四〇匁) 五一、二圓
 - 龜節 (三七匁) 五〇圓

(以上十貫メ建値)

在庫品ハ大シテ無ク何レモ地方向ノ品ニテ入荷品ハ即日賣却サル、模様ニ候

追テ六月二十二日東京物價一覽表ニ登錄ノ各地産鯉節相場参考ノタメ御送付候條比較御研究相成度候也

六月二十二日	上品	八三〇	極上	八五〇	龜節五、六十匁	同 上品	六〇〇
鯉節(御感)	裸上品	八三〇	上品	八三〇	廻リカビスリ	同 並上	六〇〇
(十貫匁至單位十錢)	並上	七五〇	裸極上	八三〇	極上	四十五匁廻リ	六〇〇
大島節	並品	五五〇	上品	七〇〇	同 上品	カビスリ極上	六〇〇
大節カビスリ	極上	八六〇	並上	七〇〇	裸極上	同上品	六〇〇

裸極上	三〇〇	極上	六〇〇	中節極上	六〇〇	同並上	五七〇	四十多廻リ	四八〇
同上品	三〇〇	上品	三〇〇	同上品	三〇〇	同百二十枚	五〇〇	上品	四八〇
同並上	三〇〇	同四十五多廻リ	三〇〇	同並上	三〇〇	同百枚	四三〇	並上	四六〇
四十多内外	三〇〇	極上	六〇〇	大節極上	六〇〇	二百六七十枚	四三〇	山川龜節	四六〇
カビヌリ極上	六〇〇	上品	五〇〇	同上品	五〇〇	並上品	四〇〇	四十多廻リ	四八〇
同上品	五〇〇	同四十多廻リ	五〇〇	同並上	四〇〇	枕崎龜節	四七〇	並上品	四六〇
裸極上	三〇〇	極上	五〇〇	龜節二百枚内外	六〇〇	五六十多廻リ	六〇〇	近海節	四八〇
同上品	三〇〇	上品	三〇〇	同上品	三〇〇	並上品	三〇〇	近海サベ節大形	三三〇
沖繩節	七〇〇	同三十五、六多	三〇〇	同上品	六〇〇	四十五多廻リ	三〇〇	同中大形	三三〇
大節上品	七〇〇	廻リ上品	四九〇	同百五六十枚	六〇〇	並上品	三〇〇	同中形上品	二〇〇
龜節五六十多廻リ	七〇〇	南洋節	四九〇	極上	六〇〇	並上品	四八〇	近海ムロ節青	二〇〇

一、鮮魚冷凍冷蔵試驗

一、旗魚油漬原料冷凍保存試驗

一、趣旨

本縣ニ於ケル旗魚ノ漁獲高ハ延繩漁業ノ發展ニ伴ヒ、逐年増加ノ趨勢ニアリ、輸出同油漬罐詰原料トシテ有望ナルモ、本魚ノ盛漁期ハ夏季ニシテ、コレガ冷蔵、冷凍保存ハ、油漬罐詰製造上密接不離ノ關係ニアルノミナラズ、冷凍保存ハ旗魚油漬ノ缺點タル肉質硬化ヲ自家消化ノ作用ニヨリ、防止スルノ効果アルヲ以ツテ、之ガ試験トシテ油漬原料魚二十尾ニ付冷凍試験ヲ行ヒタリ。

二、原料魚ノ處理