

第十二號試驗（長魚）

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	數 量		摘 要
			箱 數	尾 數	
一、一六	入 庫		一四	七〇〇	新 鮮
二、六	出 庫	三	一四	七〇〇	冷凍完全 眼球色澤共新鮮

第十三號試驗（鮪）

月 日	入 出 庫	冷凍期間 (日)	數 量		摘 要
			箱 數	尾 數	
二、二二	入 庫		五	一三	新 鮮
二、二四	出 庫	三	五	一三	冷凍完全、色澤眼球肉質共新鮮ナリ

三、調味加工品製造試驗

一、輸 出 向 罐 詰 製 造 試 驗

一、趣 旨 及 經 過

本試驗ハ前年度來ノ繼續試驗ナルモ、本年度ハ、本縣ニ於テ漁獲多キ旗魚油漬ノ試製試賣ヲ主トシ、製品ハ横濱野崎商店

ノ手ヲ經テ英國試賣ノ豫定ナリ。

由來、本邦ニ於ケル鮭油漬罐詰業ハ昭和三年本場ガ始メテ之ヲ試製シ横濱野崎商店ノ手ヲ經テ英國ニ試賣セルニ端ヲ發シ其ノ成績極メテ有望ナルモノアリ、之ニ倣ヒテ鮭油漬ヲ製造シ米國ニ輸出スル者簇出シ、僅々數年間ニシテ、年輸出額七十万箱ノ多額ニ及ブニ至レリ。右ノ如ク本邦製品ノ急激ナル躍進ニ伴ヒ、米國同罐詰製造業者ノ受クル打撃甚大ナルヲ見テ、同國政府ハ之レガ輸入ヲ防遏スベク、關稅率ヲ三割五分ニ引上ゲタルモ、尙本邦製品ノ進出ヲ防遏シ得ザルヲ見テ昨年更ニ四割五分テフ輸入禁止ニ等シキ稅率ヲ賦課スルコト、ナレリ。

茲ニ於テ乎、尠カラザル犧牲ヲ拂ヒ、漸ク築キ上ゲタル本邦油漬罐詰製造業ハ今ヤ一朝ニシテ潰滅ニ歸セントスルノ悲境ニ逢著ス。

右現狀ニ鑑ミ本年本場試製品ハ歐洲方面ニ試賣シ、本縣産旗魚並鮭ノ新販路ヲ調査スルト共ニ本邦鮭油漬罐詰ノ新販路調査ヲ行ヒ、右現狀打開ニ寄與セントス。

種類別製造數量左ノ通り。

旗魚油漬罐詰 一二〇〇罐

黃肌鮭油漬罐詰 一六二四罐

二、製造方法

イ、旗魚

1、原料魚ノ處理並冷凍保存

原料魚ノ處理並冷凍溫度、冷凍期間ハ旗魚油漬原料冷凍保存試驗參照

2、冷凍魚ノ溶解

調理前、冷凍魚ハ先ヅ冷臙準備室ニ取出シ外氣ニ放置シテ溶解セシム。
3、調理

冷凍魚ハ準備室ニ取出シテヨリ約一晝夜後十分溶解シタル頃合ヲ見テ調理ス、即チ先ヅ胸緒下ヨリ刀ヲ加ヘテ頭切リヲ行ヒ、次ニ脊腹兩方ヨリ脊骨ニ側ヒテ刀ヲ入レ、二枚ニ卸シ、次ニ脊骨ノ附着セル方ノ脊骨ヲ取り去リ、更ニ血合ニ側ヒ脊腹兩部ニ合斷シ、血抜キトシテ母氏ハ度ノ鹽水ニ約一時間浸漬シ、次ニ一時間淡水ニ浸漬ス。

4、蒸 煮
血抜ヲ行ヒタル肉片ハ蒸荒レヲ防グ爲晒布ヲ以テ包ミ、蒸籠ニ並列シ、鯉煮釜上ニ置キテ三時間半蒸煮シ、一夜放

5、肉 詰

蒸煮セル肉ヲ翌朝竹筴及庖丁ヲ以テ、血合肉及廢肉ヲ除去シタル後、長サ一寸一分五厘ニ切斷シCエナメル引半封度ツナ罐ニ左ノ如ク肉詰ス

食卓鹽 一匁

肉 四匁

クロス、ブラツクウ 十匁

エルスオリブ油 十匁

6、卷縮殺菌

卷縮ニハ、直空卷縮機ヲ使用シ、八封度一時間十五分加熱殺菌ス。

ロ、黄肌鮪

1、原料魚ノ處理並保存

旗魚同様、釣獲後直チニ腹ヲ割キテ内臓ヲ除去シ、碎氷詰トナシ二日乃至五日後ニ歸帆陸揚セラレタルモノニシテ一旦仲買業者ガ冷蔵庫ニ入庫保管セルモノヲ本場ニテ買取り製造セルモノトス。

2、調理

調理ハ經節製造ノ場合ト同様、頭切りヲナシ旗魚ノ調理ト同様脊腹兩方ヨリ脊鳍ニ側ヒ刀ヲ入レ脊骨ニ側ツテニ枚ニ卸シ、次ニ脊骨ノ附着セル方ノ脊骨ヲ去リ、更ニ血合ニ側ヒ脊腹兩部ニ合斷シ、血抜トシテ母氏八度ノ鹽水ニ約一時間浸漬シ次ニ一時間淡水ニ浸漬ス。

3、蒸煮肉詰並縮殺菌

蒸煮肉詰並縮殺菌ノ要領ハ、旗魚ノ場合ト同様ナルモ但シ蒸煮時間ハ三時間トス

三、原料、油、食鹽使用量並製造罐數

種別	原料		食卓鹽 (六〇〇瓦入)瓶	製造罐數
	尾數	數量(瓦)		
旗魚油漬罐詰	三三	一五七、六	二四、五	三〇〇
黄肌鮪油漬罐詰	二六	九二七	一八、一	二六四

四、一箱(四打入)當リ原料油、食鹽使用量

旗魚油漬罐詰	三三、三	ガロン	〇、五三
黄肌鮪油漬罐詰	二七、四〇	〇、五三	〇、三〇〇

五、製品ニ對スル品評

製品ハ未ダ試賣前ニシテ、實際市場ノ品評ヲ知ルコト能ハザルモ、右試賣用罐詰製造前豫メ見本ヲ製造シ、水産局江副技師並委託商野崎商店ニ送付セルニ、左ノ如キ品評アリタリ。

イ、江副技師ノ品評

九月十八日付八水試第一六二號ヲ以テ御照會有之候「カジキ」鯖油漬罐詰品評ニ關シ左記ノ通り及回答候記

一、肉 質

「びんなが」鯖、鯉等ニ比シ肉質甚ダ硬ク而モ色澤ガ不鮮色（デットカラー）ナリ之レ「かじき」鯖罐詰ノ一大缺點ナリ。

註（試賣用罐詰原料ハ冷凍シ肉質硬化ノ防止ヲ試ミタリ）

二、内容量

屑肉罐詰ニ付テハ左記ノ如ク幾分内容量不足セリ。依テ油量並ニ肉量ヲ更ニ一、二匁増量セラル、要アリ。其ノ他「ソリツトパック」ニ在リテハ適當ト認ム。

種 類	内容總量	固 形 量	油 量	眞 空 度
C エナメル 罐	天、五	五、五	五、五	〇、四
同 蓋 卷 取 罐	五、五	五、五	五、五	〇、四
C エナメル 罐 屑肉	五、〇	五、〇	七、〇	六、五
同	五、〇	五、〇	七、〇	六、五

參考 鮪罐詰組合ノ規定ニテハ「ライトミート」及屠肉罐詰共七オンス罐ニ在リテハ内容量五二、九匁以上ヲ必要トス

三、用 油

注入油ハ當方ニテ定性試験ノ結果純オリブ油ナルヲ認メ得タルモ香氣少ナキヲ以テ更ニ香氣高キモノヲ使用セラレテハ如何ナリヤ

尙右ノ酸價ヲ測定セルニ〇、九六ヲ有セリ。

註(試費用罐詰用油ハクロスフラック、ウエルス、オリブ油ヲ使用ス)

四、罐 材

白罐ハ罐ノ内面幾分黑變セルヲ認メタルモ内質ニハ何等影響ナシCエナメル罐ハ異常ナシ。

註(試費用ニハCエナメル引ヲ使用ス) 以 上

ロ、野崎商店ノ品評

拜復益々御清祥之段奉大賀候

陳者九月十八日附貴書並ニ梶木油漬罐詰見本正ニ拜見仕候御來示ニ依レバ製造豫定數ハ僅カニ百匁ノミノ由ニ候間之ヲ梶木及黄肌ノ兩者ニ分ツ事ハ餘リ繁雜ニ有之從テ梶木ノミヲ撰バレ度ト存候此ノ品質ハ肉質稍々固キ嫌アルモ肉色白キ長所有之且又貴縣下ニテハ梶木ノ漁獲多大ナリトセバ旁々以テ本品研究ニ全力ヲ注ガル、要アリト相考ヘ申候而シテ罐ハ蓋巻取罐ヨリモCエナメル罐(見本品良好)ノ方方適當ト存候尙フレトクハ肉詰余リ固ク注油少ナキ爲、デンプ状ヲ呈シ居候此ノ品ヲ同時ニ試製セラル、事ハ考ヘモノニ有之他日ニ讓ラレ度存候就テハ本日左記ノ通り打電致候處御承引ノ上御手配被下候事ト存候、「ミホンミタ」カジキノミ、エナメルカン、ニテツクラレタシフミ」ノ先ハ右御返事迄如斯ニ御座候

敬 具

二、旗魚竝鮭崩肉利用罐詰製造試驗

一、目的及經過

旗魚竝鮭油漬製造ノ際生ズル崩肉ノ利用法トシテ、そぼろ味付罐詰ノ製造試驗ヲ行ヒタリ。製品ノ一部ハ縣内ニ於テ試賣セルニ極メテ好評ヲ博シタリ。種別製造數量左ノ通り

旗魚そぼろ味付

一二一二罐

黃肌そぼろ味付

八三四罐

二、製造法

先ヅ、旗魚竝鮭ノ崩肉ヲ手ヲ以テ細カク揉崩シ、豫メ調味液ヲ用意セルニ重釜ニ投ジ、約二十分間攪拌棒ニテ攪拌シツ、加熱味付ヲナス、後ざるニ取出シ、冷却後蓋卷取半封度白罐ニ四十匁詰トシ、真空卷締機ヲ以テ密封シ、三封度五十分、加熱殺菌ス

調味液ノ配合量左ノ如シ

原料十匁目ニ對シ

醬油 六升

砂糖 一二二〇匁

味淋 三、四合

生姜 一二〇匁

味ノ素 一五匁