

尙蒸着に當り注意すべきは台板に附すべき蒸氣噴出穴の數及大きさにして若し穴が小さく少數の場合は勢ひ蒸氣の噴出力は強大となり節を傷つくることとなる。

故に第二圖の如き装置の場合はその穴の大きさは徑一寸以上のものを四つ位穿つを要すボイラーを使用する場合は噴出穴の大きさ及數に依つて其の噴出力を弱むることは困難なれば第三圖の如くその向を兩側或は下向きとし尙竹簧を以て蒸氣を遮り強大なる勢を持つ蒸氣を直接節にあてざる様にすれば安全なり。

二、調味加工品製造試験

(1) 輸出向罐詰製造試験

(1) 趣旨 経過

本場に於ける輸出鮪油漬罐詰製造試験は昭和三年度以來の繼續試験にして其の趣旨は本縣に於て饒産する鮪を利用せんとするにあり。即ち油漬罐詰を製造して之を其の需要地米國へ輸出せんことを試み當初農林省の援助の下に鱈長鮪を原料として八十五箱を製造し之を横濱野崎商店の手を経て米國に輸出せり之本邦に於ける鮪油漬米國輸出の濫觴にして其の成績極めて有望なりし爲之に倣ひて鮪油漬罐詰を製造し同國に輸出を試みるもの筈し僅々數ヶ年にして年産額七十萬箱の多額に及ぶに至れり。

然れども本邦製品の急激なる進出は懸て同國同罐詰業者に甚大なる打撃を與ふることとなり同國政府は同國業者の保護政策上日本製品の輸入を防遏すべく去る七年關稅を四割五分に増額賦課することとなり。斯くて本邦同罐詰製造事業は一大障壁に直面することとなり、右現狀に鑑み前年本場試製品はこれを歐洲方面へ試賣して新販路の開拓を計ることとし一面本縣に於て漁獲多き旗魚の油漬を試製し鮪油漬の代用品として歐洲試賣を試みることにせり。即ち旗魚は他府縣に於ても之を産すと雖も其の數極めて少なきも本縣に於ける其の産額は鮪の十倍額にも達するものにして若しこの油漬罐詰が鮪油漬の代用として可能なれば本縣として最も有望なるのみならず、現時本種の利用の途を拓くは本縣として緊要なる事項なるに依り前年度に於ては旗魚油漬を主とし鮪油漬は従とし旗魚油漬は四十二箱をアントワープに鮪油漬は二十七箱を製造してチブラタルに何れも野崎商店の手を経て試賣せり。

試賣の結果左記の通り豫期以上の好成績を挙げたるも昨年本邦鮪油漬輸出の國家的統制上鮪類油漬罐詰の新規に製造を開始することは省令輸出水産物罐詰取締規則の設定に依り當分禁止されたるに依り遺憾乍ら本試験も之を中止するの已むなきに至れり。

前述せる如く鮪油漬罐詰發祥の地とも云ふべき本縣に於て未だ民間より事業を開始するものを出さず且つ本縣特産とも稱すべき旗魚油漬罐詰歐洲輸出の端緒を開き乍ら本試験を中止するは實に遺憾に堪へざるところなるも國家的見地よりして本場試験の鮪油漬罐詰業に遣せし効績は特筆特記すべきなり。

(2) 試賣成績

(イ) 試賣數量並試賣先

種目	試賣數	試賣先
旗魚油漬罐詰	四二箱	アントワープ
黄肌油漬罐詰	二七箱	デブラルタル

(ロ) 試賣委託條件

- 一、試賣數
 - 〔旗魚油漬〕 四十八箱
 - 〔黄肌油漬〕 二十八箱
- 二、試賣先
 - 〔旗魚油漬〕 英國 貴店一任
 - 〔黄肌油漬〕 貴店一任
- 三、試賣値
- 四、代金及支拂方法
 - 試賣ニ要スル運賃諸掛費ハ貴店ニ於テ立替試賣濟ノ上精算ラナシ納入スルコト
- 五、取扱口錢
 - 賣上金高ノ五分
- 六、試賣報告
 - 試賣濟ノ上ハ其ノ結果ヲ速ニ報告スルコト

(ハ) 收支計算報告

勘定書

- 賣上金八百參拾六圓五錢也
- 旗魚 四十二箱 五百拾八圓七拾五錢
- 黄肌 二十七箱 參百拾七圓參拾錢

種別	個數	賣上金額	運賃	保險料	船積費及運搬費	レベル代	打檢荷造料	口當方	摘要
旗魚	四	五八七五 <small>圓錢</small>	四、四八	三、二	二、八七	六、三〇	七、六〇	三五、九四	委託ニ依ル經費 壹圓〇錢
黄肌	二七	三三、七〇 <small>圓錢</small>	三、七	一、九四	一、〇七	四、〇五	五、〇五	一五、八六	六〇圓三錢

差引 旗魚 四百貳拾參圓拾五錢

黄肌 貳百五拾六圓九拾八錢

各口共一函ハ檢査引見本トシテ摘出又海外へ見本發送シタルタメ打檢不良品

此ノ試賣結果ニ依ルト

旗魚 一箱當リ拾貳圓參拾五錢

黄肌 一箱當リ拾壹圓七拾五錢

諸費用(沖繩ヨリ横濱野崎商店迄ノ分)

沖繩 神戶間船賃 拾五圓四拾八錢

陸上費 四圓六拾八錢

神戶横濱間鐵道賃 貳拾八圓八拾六錢

驛ヨリ引取賃 貳圓五拾貳錢

檢査料並ニ賦課金 參圓貳拾六錢

計 金五拾四圓八拾錢也

差引送金額 六百貳拾五圓參拾參錢

一箱當リ手取金 旗魚 油漬 九圓貳拾八錢四厘
鮪 油漬 八圓七拾貳錢六厘

(二) 黑鮪大和煮罐詰製造試驗

(一) 趣旨竝經過

本試験は初夏の候に於て不時に多獲せらるゝ黒鮪の利用法として味付罐詰の製造を試みたるものにして本年度は主として其の製造法を研究せり。

(2) 製造法

第一回試験

(イ) 漁獲後陸揚迄の處理方法

延繩漁船にて釣獲したる魚は直に胸鰭の中間より肛門にかけ刀を入れ鰓及内臓を摘出し充分洗滌したる後貯槽内に碎氷詰となす、碎氷詰の要領は先づ氷を敷き其の上に洗滌したる魚を上向として並列し其の上に碎氷を被覆し更に此の上に魚を並列すること右の如くにして三段積となす。貯藏中に於ける魚体温度の變化は不明なるも陸上の際に於る魚体の温度は次の通り

(ロ) 魚体重量並陸揚直後に於る魚体温度

魚別重量	魚体温度		摘	要
	皮下二寸	脊骨部		
第一號 四二三斤	一〇度	三度	陸上當時ニ於ケル外氣二三度ナリ	
第二號 三二三斤	一三度	八度		
第三號 二二五斤	五度	四度		
第四號 一九八斤	六度	三度		
第五號 二四〇斤	二度	五度		
第六號 二八五斤	一	一		

魚体温度は胸鰭先端の血合を切る程度に刀を加へ直角に寒暖計を挿入して測定す

鮮度眼球透明にして張りあり外皮の色澤鮮明肉質弾力あり極めて新鮮なり

(ハ) 原料魚の處理並冷凍保存

陸揚せる原料は冷凍を容易ならしむるため鰓節の頭切及身卸同様頭切及脊開をなし更に血合に側ひて合斷し胸部及尾部に二ツ切りとなし

鯨節蒸籠に二片宛並列し肉面に硫酸紙を貼り付け午後五時冷凍室に入庫し七月十五日午後三時迄冷凍保存す

冷凍日數 自六月八日 午後五時
至七月十五日 午後三時半

冷凍溫度第四表參照

(三) 冷凍魚の溶解

冷凍魚の溶解方法は豫備試験の結果に鑑み午後二時冷凍室より冷蔵庫廊下に移し放置溶解せしむ

溶解溫度十六度

溶解所要時間 十五日 午後三時半
十六日 午前十時半 十九時間

而して冷凍日數三十七日を経過せるも溶解後に於ける状態は入庫當時に比し色調稍蒼白味を帯ぶるも鮮度良好にして罐詰原料としては適當と認む

(ホ) 調理

溶解したる原料は先づ庖丁を以て皮を剥ぎ取り肉詰の際に於ける調理を容易ならしむる爲適當に細切し淡水に移し約一時間にして蒸煮に移る

(ヘ) 蒸 煮

血抜終れば之を蒸籠に(鮭油漬原料蒸煮用蒸籠及鯨節製造用蒸籠を使用)並列し鯨煮釜上に重ね九十八度乃至九〇度にて三時間蒸煮し過剰なる水分を除去す

蒸煮後冷蔵庫の廊下に移し翌日迄放冷す

(ト) 調味方法の豫備的研究

黒鮭は黄肌鱈長鮭に比し其の味遙に劣り肉質に於ても水分過剰にして其の味附方法も普通鮭大和煮と同視するを得ず

大いに加減を要すべきを以て之が豫備試験として次の研究を行ひたるに次表中 *Spice* を最も適當と認めたるに付この方法に依ることとせり

尚調味液の注入量に一罐五十七ccを適當と認めたり

番號	No11	No10	No9	No8	No7	No6	No5	No4	No3	No2	No1
醬油	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	一〇合
砂											
糖	二〇〇匁	二〇〇匁	一〇〇匁	二〇〇匁	二〇〇匁	二〇〇匁	三〇〇匁	二五〇匁	二〇〇匁	一五〇匁	一〇〇匁
水			二合	二合		一合	"	"	"	"	二合

(子) 調味方法

罐内味付として五十七% 注入

調味液の配合割合

醬油 一升

砂糖 二百七十匁

水 二合

(リ) 肉 詰

肉詰は一斤一號罐一段詰めとし一段の長五糰としト部六隙八耗

(ヌ) 卷締及殺菌

真空卷締

六封度一時間

(3) 製品概評

開罐後觀察せる點

色澤 透明良好

形狀 良好

香味 良好

卷締 完全

真空度 十三乃至十七

(4) 歩 留

No 5 No 4 No 3 No 2 No 1					魚別	魚体重量	調		理		後		蒸煮後	肉詰崩肉	製品罐數	
					精肉	骨	臟物	皮及血合								
二四五	一九九	二二七	三二五	四二五	101.0	六	二四、五									
一五八、五	一四一、五	一三三、〇	二六、五	101.0	六	二四、五										
七四	五	五	八	六												
一五、〇	一五、五	一三、五	二〇、〇	二四、五												

計 No 6	
歩留	二八七
	一、六五
	一、一三四、五
	四四三
	一〇八、〇
	一九、五
	〇
	一五三
	〇、三六二
	六二八
	一〇七、五
	〇、〇六三
	八三二

即ち一罐當り原料二斤〇二三を要し更に歩留を良くする爲本試験に於て廢肉一〇〇斤及血合五〇斤をも適當に混するときは製品九六〇罐となり一罐當り原料一斤七五五となる

(5) 生産費

本罐詰製造に要せし一箱當り生産費左の如し

製品高八三二罐

品目	數量	單價	金額	一箱當り	摘要
原料	一、六五斤	〇、七	一、一五五	六、八一五	
醬油	一、四合	九升入樽	八、二六	四、四	
砂糖	四、六〇〇斤	四、〇〇斤	五、七	三、三	
生姜	四〇〇斤(五〇%)	〇、八	三、二	一〇、二	
空罐	八三罐	三、三	二、七	三、〇〇	
石炭	一〇〇斤	三、五	三、五	三、五	
工賃	八人	〇、七	五、六	七、七	

(三) 蠟螺罐詰製造試験

本試験は本縣沿岸に於て潤澤なる蠟螺の利用法としてこれを原料とする大和煮罐詰の製造を農漁村の副業に奨励せんとし之が經濟的試験を今

歸仁村に於て實地に行ふことゝせらるる時期悪くして原料少なく豫定の製造をなすを得ず技術的試験に止め次年度に於て之を施行することゝせり

(四) トマトソース漬罐詰豫備試験

(1) 趣 旨

近時トマトソース漬罐へ其の獨特の香味及營養價値多き點に依り年と共に需要激増の趨勢にあり本縣に於てもこれが罐詰原料として青鱈或は鯉等有望にして殊にトマトは本縣の特産物にして本罐詰の製造は極めて有望なるを以てこれが豫備試験を旗魚肉に付施行せり

(2) 調味方法

トマトソースの製造(配合割合)

トマトパルプ(トマトを煮詰めたので) 一斗

砂糖 一〇〇匁

食鹽 三六匁

食酢 一四匁

胡椒 一四匁

右配合割合に依り

パルプ 四九〇cc 砂糖一〇、五瓦 食鹽三、六瓦

食酢 一八cc 胡椒 一、七二瓦の配合液五二六二ccを四〇〇ccに即ち約八割に濃縮したるもの試験に供用す

(3) 蒸煮及油燻

旗魚精肉は九五度c三十分にて蒸煮せしもの及油燻したるもの、兩者を供用す

(4) 肉 詰

罐は巻取罐を使用しトマトソースの注入量は左表の通り行ひ其の適量を見出すことゝし尚オリーブ油を混入すること及トマトソースの代りにトマトパルプのみを注入することを試験せり

番號						トマトソース 注入量	肉 量	備 考
No 6	No 5	No 4	No 3	No 2	No 1			
五〇cc	五〇cc	五〇cc	五〇cc	五〇cc	六〇cc			
一六九瓦	一六九瓦	一六九瓦	一六九瓦	一六九瓦	一六九瓦			
油燐セルモノニバルブノ 添加セルモノ	油燐セルモノ	油燐シ(オリーブ油添加セザルモノ)	油燐セルモノニ(オリーブ油添加セルモノ)	"	燻煮肉ニトマトソース注入			

(5) 殺菌加熱六封度一時間

(6) 製品概評

開罐後観察せる點

罐別			總量 開罐 用鍵	液 量	固 形 量	罐別			總量 開罐 用鍵	液 量	固 形 量
C 1	B 1	A 1				E 1	D 2	D 1			
二七〇	二七四	二八七		一〇cc	一八五	二八〇	四〇cc	一六五			
				一五cc	一八四	二八五	一三cc	一九七			
				二五cc	一八七	二七三	一〇cc	一八八			

此の結果に依ると No2 即ち燻煮肉にトマトソースを添加せるものが色澤香味、味齒切共に良好にして注入液量は七五ccを適量と認めたり