

# 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産鯉節品質ノ改善向上ヲ計ル目的ヲ以テ必要ナル試驗ヲ行フト同時ニ鯉漁業試験ト連絡シ圖南丸ノ漁獲セル鯉ヲ以テ優良ナル製品ヲ製造シ沖繩節ノ宣傳ヲ行ヒ本縣産鯉節ノ販路開拓及需要ノ増進ニ資セントスルニアリ。

本年度ニ於テモ燒津ヨリ熟練セル製造教師二名ヲ招聘シ鯉節製造ノ任ニ當ラシメ一面鯉節製造技術員ノ實習指導並ニ削女工ノ養成ヲモ兼ネシメタリ。

本年度ニ於ケル製造高左ノ通り。

切 込 數 量 五、七三三尾 二〇、五五二斤

内 譯

大 判 六九二尾 六、六五五斤

小 判 五、〇四一尾 一三、八九七斤

製 品 數 量 三、四七四、五斤

内 譯

鯉 本 節 一、二〇五斤

鯉 龜 節 二、二六九、五斤

陸揚月日	種別	尾數	重量	備考
六、八	小判	二四〇	六四斤	圖南丸第一回漁
七、二	小判	四八五	一、三五六	二回漁
八、〇	大判	三、五〇八	九、四一八	三回漁
九、七	大判	四、七三三	四、四六五	四回漁
一〇、三	小判	二九二	一、九〇五	五回漁
一〇、三	小判	六三三	一、九〇五	

種別累計

大判 六九二尾 六、六五五斤  
 小判 五、〇五一尾 一三、九二三斤

二、製品ノ處分

從來本場製品ハ之ヲ中央市場ニ於イテ委託販賣シ以テ沖繩節ノ宣傳ヲ行ヒ又其ノ一部ハ本縣水産會ニ於テ一般當業者ノ節ト相並ベテ入札競賣ニ付シ當業者ニ優良節製造ノ範ヲ示シ以テ沖繩節品質ノ改良ニ資セシガ前者ハ回次ヲ重ヌルニ從ヒ漸ク中央市場ノ取引關係者ハ本場製品ヲ本縣當業者ノ製品ヨリ特別視シ本場製品トシテノミ見ルニ至リタル結果中央市場ニ於ケル委託販賣ハ單ニ本場製品ノ宣傳ニ終リ沖繩節トシテノ宣傳上遺憾ノ傾向ヲ認ムルニ至レリ即チ直接中央市場ニ於イテ委託試賣スルヨリモ後者ニ依リ本縣仲買業者ヲ經由シテ中央市場ニ送り出すノ有効ナルヲ認メタルニ依リ本年度製品ハ左ノ通り四回ニ亘リ之レヲ悉ク縣水産會ニ於テ入札試賣セリ。

試賣成績左ノ通り

左表中第一回試賣分ハ縣水産會主催沖繩節宣傳即賣會(於東京市)出品試賣

第一回試賣成績(縣水産會ニ於イテ試賣)

入札月日

九月二十七日

試賣數

龜節四三一斤

計算書寫

番號	種別	單價	斤數	總數	價格	取引者名
一	小龜	七圓〇		五斤	七圓〇	〇
二	小龜	七圓〇		三	二一圓〇	〇
三	小龜	七圓〇		三	二一圓〇	〇
四	龜不合	六圓〇		三	一八圓〇	〇
五	計	七圓〇		一三	九三圓〇	〇

一金參百貳拾四圓八拾六錢也

內 金貳圓拾五錢也 生産検査手数料

差引金參百貳拾圓五拾六錢也

金貳圓拾五錢也

幹旋手数料

第一回試賣成績(縣水産會主催東京市即賣會に於いて試賣)

試賣月日 十月廿九日

送荷數

龜節十樽

即賣會仕切書寫

摘	要	個數	總價	入目	差引	替	代	金	諸	掛	差引額	高
九九號	龜	三	二九三〇	五六七	二八七三	六〇〇	一九圓八四					
〇〇號	"	三	一九五〇	三九一	一九五九	六〇〇	三三圓〇〇					
〇〇號	"	二	一九〇〇	三六〇	一九一〇	六〇〇	三三圓〇〇					
〇〇號	"	二	一九〇〇	三六〇	一九一〇	六〇〇	三三圓〇〇					
〇〇號	疵節	一〇個	一〇〇〇	〇	九〇	四〇〇	三七圓〇〇					
	合計											五八八〇八
	口藏											
	出入											
	保險											
	計料											
	費用											
	錢											
	合計											

爲替料 二八錢 樽代及荷造費 一二圓二五錢 販賣手数料 四圓六九錢

差引金五百五拾圓八拾六錢也

第三回試賣成績(縣水産會に於いて試賣)

入札月日 十一月二十六日

試賣數 本節 二四四斤 龜節 六三六斤

計算書寫

番號	種別	數量	單價	金額	落札人	備考
一	大龜込	一元	七圓、五	一〇、八	濱田彌十	
二	大中節	七	九、五	六七、三	"	
三	中小節	一〇四	九、五	九七、四	"	
四	小龜込	二二	七圓、五	八三、四	"	
五	合	八	六、八	五、六	"	
六	龜キズ	七	六、五	五、七	"	
七	中龜不合	七	六、五	五、九	"	
八	小龜込	六	六、五	五、九	"	
九	中龜込	七	六、五	五、九	"	
一〇	小節込	六	八、五	五、一	"	
一一	大中込	八	七、八	六、二	照屋祐壯	
計		八〇		六八、四		

一、金六百八拾貳圓四拾壹錢也

内 金四圓四拾錢也 生産検査手数料

差引金六百七拾參圓六拾壹錢也

金四圓四拾錢也

斡旋手数料

第四回試賣成績(縣水産會に於いて試賣)

入札月日 十二月三日

試賣數 龜節 一八五斤

計算書寫

番號	種別	數量	單價	金額	取引者名
一	龜不合込	六	六、八	五、七	○大
二	計	一五	七、〇〇	一〇、七〇	

一金百貳拾八圓四拾七錢也

內 金九拾貳錢也

生産検査手數料

金九拾貳錢也

斡旋手數料

差引 金百貳拾六圓六拾參錢也

第五回 試賣成績 (縣水産會に於いて試賣)

入札月日 十二月廿七日

試賣數

本節 三四二斤  
龜節 一一七斤

計算書寫シ

番號	種別	數量	單價	金額	落札人	備考
一	龜	五斤	七、一〇	三、五五	ナ	
二	本不合	六	七、一〇	四、二六	ナ	
三	本	五	八、四〇	四、二〇	比	
四	本	三	九、〇〇	二、七〇	〇	
五	計	一五	八、五〇	一、二七	〇	

一金四百八圓七拾七錢也

内 金貳圓貳拾九錢也

生産検査手数料

金貳圓貳拾九錢也

斡旋手数料

差引 金四百四圓拾九錢也

### 三、原料鯉冷藏保存試験

前年度に引續き本場冷蔵庫を利用し前後二回に亘り鯉節原料魚の短期保存試験を行ひたり  
試験數量並冷藏溫度左の通り

#### 第一回試験

施行月日

八月廿日—全月廿四日

冷藏數量

二、六〇五尾

冷藏溫度

攝氏五、五度—一三度

#### 試験概要

月 日	魚種別	入出庫	數 量	冷藏溫度 最高 最低 (C)
八月二〇日	小大判判	入庫	二、三〇七 九尾	一三、七 五
八月二一日	小判	出庫	一、六〇〇	九、五 五
八月二二日	小大判判	出庫	九、七 七	一〇、六 五
八月二三日	小大判判	出庫	九、七 七	一〇、四 九
八月二四日	小大判判	出庫	九、七 七	一〇、三 八

#### 第二回試験

施行月日

九月十七日—全月十九日

冷蔵數量 四九一尾  
 冷蔵溫度 攝氏六度—一二度

試驗概要

月 日	魚種別	入出庫	數 量	冷蔵溫度最高最低(℃)	備 考
九月一七日	小大 鮪判	入 庫	二九〇 三三尾	三六・〇	
九月一八日	小大 鮪判	出 庫	二九〇 三三尾	三六・〇	
九月一九日	小大 鮪判	出 庫	二九〇 三三尾	三六・〇	

種別累計

大 判 七〇尾  
 小 判 二、五〇七尾  
 小 鮪 二九尾  
 結 果

本場冷蔵庫は當業者の漁獲物の冷蔵保藏を行ふ關係上本試験は例年徹底的プランの下に施行し得ざる事情にあり本年度も其の斷片的試験を行ひたるに過ぎず即ちこの成績を以て直ちに其の結果を論斷し得ざるに依り引續き試験の上完了後一括して報告するところあるべし

四、機械削試驗

鯉節製造工程中節削作業は最も手數と技術を必要とするものにして之が簡易化は斯業多年の要望なり、殊に本縣にありては鯉漁業の南洋進出と共に節削女工の南洋出稼する者年と共に加はり地元は削女工の手不足にて當業者は削工程を延滞せしめ或は不熟練工を以て辛してこれを補ひつゝある現状にあり、節削作業の簡易化は特に喫緊の事項に屬す、偶々白田式削機械現出せるも未だ試験時代にして一般當業者はこれが採否に迷ひつゝあるに依り本場は之が有望ならば普及を圖るべく實地に試験中なり。未だ技術的に確證するに至らず次年度に引續き試験をなさんとす。