

三、蠔螺(朝鮮蠔螺)罐詰製造試驗

六六

一、趣旨並ニ經過

本縣沿岸ニ豐富ナル蠔螺ノ利用法トシテ大和煮罐詰ノ製造ヲ農漁村ノ副業ニ獎勵セントスルモノニシテ前年度之方經濟的試驗ヲ企テタルモ時期惡シク原料少ナク豫定ノ試驗ヲナスヲ得ザリキ依而本年四月更ニ之方試驗ヲ國頭郡今歸仁村ノ貝鉤製造所ニ於テ施行セリ。試驗ノ結果極メテ有望ナル成績ヲ得タルニ依リ之ガ製造ヲ獎勵シタル結果本年度ニ於テ右今歸仁村並ニ島尻郡座間味村及久米島ノ三ヶ所ニ於テ本罐詰ノ製造ヲ開始スルニ至レリ。

二、製 造 法

1、原料ノ處理

罐詰製造原料ニ供スベキ蠔螺ノ脱殻ハ輕ク煮熟シテ後之ヲ行ヘバ操作容易ナレドモ本縣ニ於ル蠔螺採捕者ハ其ノ殼ハ貝鉤原料トシテ取纏メ之方賣却ヲ行フ關係上原料ヲ取纏メテ脱殻ヲ行ヒ得ザル事情ニアリ依ツテ從來通り個々ニ於テ生剝セルモノヲ買取り製造原料ニ供セリ、然レドモ各自生剝ヲ行ヒタルモノヲ買取ル時ハ勢ヒ原料ノ鮮度ノ不均等タルヲ免レザルニ依リ之ガ均一ヲ計ル爲メ生剝ヲ行フ時間ヲ取決メタリ。

2、煮 熟

取纏メタル蠔螺肉ハ之ヲ清水ニテ良ク洗滌シテ粘液並内臟ヲ取り沸騰セル2%ノ鹽水ニ投ジ沸騰後二十分間煮熟ヲ行フ。

3、臟 腑 除 去

煮熟セルモノハ外部ヨリ輕ク庖丁ヲ加ヘテ消化管ヲ切解シ清水中ニテ臟物ヲ除去洗滌シ箆ニ移シテ水切ヲ行フ。

4、肉 詰

水切り終レバ一封度堅罐ニ三三〇瓦宛秤量肉詰シ左ノ配合ノ調味液ヲ六〇cc宛注入シ卷締ヲ行フ。

調味液ノ配合割合

醬 油 一 升

砂 糖 二四〇及

水 二合

5、脱氣加熱並ニ殺菌加熱
前記宮古煮罐詰同様六ボンド一時間加熱後脱氣封蝕ス。

6、製了

脱氣封蝕セルモノハ直ニ冷水中ニ投ジ温熱ノ冷メタル時乾布ニテ水氣ヲ取り箱詰ヲ行フ。

7、歩留

イ、正肉歩留

歩留ハ個体ヲ大小普通ノ三通りニ區別シテ秤量算出セリ。

個体番號	種別	個体重量 (瓦)	貝殼(少量ノ水ヲ含ム) (瓦)	中 (瓦)身	正 (瓦)肉
一號	大	一九六(100%)	一九、七五、四%	六六	四三 100%
二號	小	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
三號	普	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
四號	普	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
五號	普	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
六號	普	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
七號	普	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
八號	普	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
九號	普	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
十號	普	一九三(100%)	一九、七、六%	六六	四三 100%
計		1900 (100%)		1900	1170 100%

以上ノ通り正肉ノ歩留ハ生熟時ノ一割〇六ニシテ貝殼(蓋ナシ)ノ産高ヨリ罐詰原料ノ生産高ヲ算出スル場合ハ即チ貝殼ノ一割四歩四厘ヲ見積リテ可ナリ。
ロ、製造工程中ニ於ケル原料肉ノ歩留

工程別	重量	歩留
生肉重量	九〇、九	100%
内臓除去水洗後	九〇、九	九四%
煮熱後	五五、九	五九%

冷却後	57%
罐詰殺菌後	3%

右歩留試験ノ結果ハ一斤罐ノ肉詰量ハ煮熟冷却後七二匁ヲ適量ト認ム即チ一罐當リノ生肉所要量ハ一三六匁トナル。

8、生産費

一罐當リ生産費左表ノ通り

品目	單價	備考
空罐	六、三〇	一箱三圓九錢
原料	五、九〇	生肉一斤七錢トシテ算出ス
醬油	一、四五	龜甲萬一斗九升詰 四圓七〇錢トシテ算出
砂糖	〇、七六	一斤二錢トシテ算出
生薑	〇、二二	一斤二〇錢トシテ算出
薪、木炭、鹽酸、亞鉛等	〇、七五	
計	二五、三七	(工賃ヲ含マズ)

以上ノ通り生原料代一斤七錢ノ場合一斤罐一罐當リノ生産費ハ一五錢三厘トナル原料代ハ産地ニ依リ異ナリ或ハ一斤五錢五厘トシテ取引セラルルアリ。一斤八錢トシテ取引セラルルアリ生産費モコノ原料代ニ應ジテ異ナルガ今原料代ニ應ジ生産費ヲ算出スレバ次ノ如シ。

原料代五錢ノ場合	生産費	一三錢六厘
六錢ノ場合	"	一四、五
七錢ノ場合	"	一五、三
八錢ノ場合	"	一六、二

附記

本試験ニ於イテハ罐ハ一斤罐ヲ使用シタレドモ縣内消費向トシテ販賣シ易キ大キサハ一斤罐ノ半切罐ヲ適當ト認メタルニヨリ當業者ノ製造ニハコノ半切罐ヲ使用セシムルコトトセリ。