

販賣スルコトハ困難ニシテ見込立タズ爲ニ原料ノ増殖施設ヲナシ以テ原料値段段ヲ低廉ナラシムルヲ得ルニ非ザレバ見込ナキモノノ如キモ佃煮製品ハ生産費一合當リ八錢五厘ニシテ其ノ味モヨク淺草海苔佃煮代用品タリ得ラレコレヲ一合十五錢賣ニ試賣シタルガ賣行良好ニシテ縣内消費向トシテ有望ナルモノト認メタリ。

三、鰯 利用 試驗

一、趣 旨

本縣東海岸ニ饒産スル鰯柔魚ハ生賣ノ外鰯ニ製造サレ居ルモ對支貿易ノ不振ノ影響ヲ受ケ本製品ノ賣行又不振ノ極ニアルニ鑑ミ新規ニコレガ利用増進ヲ圖ル爲味付罐詰水煮罐詰或ハ鹽辛等縣内消費向製品ヲ試製試賣セントスルモノナリ。

二、鰯 水 煮 罐 詰

(一) 時 期 昭和十一年九月三日—全月十四日

(二) 試驗場所 島尻郡玉城村奥武

(三) 製造方法

1、調 理

漁場ヨリ持子歸リタル柔魚ハ直チニ海水中ニ於イテ脚部ニ内臟ヲ附シタル儘内臟ヲ破損セザル様脚部ヲ注意シテ引離シ脚部ハ附着セル内臟ヲ切去リコレヲ樽又ハ籠中ニ入レわらじニテヨク踏ミ吸盤ヲ取リ後眼球ヲ去リテ十分ニ洗滌ス

2、煮 熟

三%ノ食鹽水ノ沸騰セル内ニ脚部又ハ脚部ヲ適當ニ投ジ約十五分間煮熟ス

3、剥 皮 洗 滌

煮熟終リタルモノハ直ニ手籠ニ入レテコレヲ回轉シ魚体ト籠トノ摩擦ニヨツテ剥皮シ更ニ一尾宛ヲ取り水中ニテ「たわし」ヲ以テ充分ニ剥皮シタル後ヨク洗滌シテ水切りヲナス

4、肉 詰

先ヅ胴内ニ脚部ヲ押入セシモノヲ三〇〇瓦ニナル様適當ニ組合セ一封度罐ニ脚部ヲ上向トシテ肉詰ス

5、注入液

肉詰後4%ノ鹽水ヲ五瓦注入ス

6、殺菌加熱

殺菌加熱ハ蒸壓六封度ニ於テ一時間トス後脱氣封鎖シ直ニ冷水ニ投ジテ冷却シ特ニ脱氣加熱ヲ行ハズ

(四) 歩留

原料重量

一二〇六〇〇瓦

煮熟放冷後重量

四九八〇〇瓦

歩留

四割一分三厘

(五) 生産費

本試験ニ要セシ生産費左ノ通り

製品高一六六罐

| 品目 | 數量 | 單位 | 價 | 金額 | 一箱當り | 摘 | 要 |
|----|-----|----|-------|--------|-------|---|---|
| 原料 | 三〇斤 | | 〇.〇〇八 | 三.六六八 | 三.九六〇 | | |
| 薪 | 六束 | | 〇.一三〇 | 七.八〇 | 三.八 | | |
| 食鹽 | 七合 | | 〇.〇〇〇 | 〇.七〇 | 七.〇 | | |
| 木炭 | | | | 一.〇〇〇 | 三.〇〇 | | |
| 工賃 | | | | 二.四〇〇 | 六.四 | | |
| 空罐 | 一六 | | 〇.〇〇三 | 四.八〇 | 二.九六〇 | | |
| 其他 | | | | 〇.一〇〇 | 〇.一八 | | |
| 累計 | | | | 一七.四三〇 | 七.九八 | | |

三、鰯味付罐詰

(一) 時期 昭和十一年九月三日—同月十四日

(二) 試驗場所 島尻郡玉城村奥武

(三) 製造方法

1、調理

前記水煮罐詰同様にナルモ胴脚ヲ引離ス際胴部腹面ヲ縦ニ割キテ操作ヲ容易ナラシム

2、煮熟

前記水煮罐詰同様に三%ノ食鹽水ノ沸騰セル内ニ適當ニ投ジ約十五分間煮熟ス

3、細切

煮熟終リタルモノハ直ニ手籠ニ入レテコレヲ回轉シツツ魚体ト籠トノ摩擦ヲ利用シテ剥皮シヨク洗滌シタル後水切リシ適當ノ大キサニ胴及脚部ヲ細切ス

4、味付煮熟

細切シタルモノハコレヲ左記ノ割合ニ依リテ配合セル調味液ニテ十分間味付煮熟ヲ行フ調味液ハ二回煮熟ヲ終ル度ニ砂糖一疋食鹽五〇〇瓦ヲ追加ス

味付液ノ配合割合

| | | | |
|------|---|---|------|
| 醬 | 油 | 一 | 升 |
| 水 | | 四 | 升 |
| 食鹽 | | 七 | 一五瓦 |
| 味噌 | | 一 | 四三〇瓦 |
| 砂糖 | | 一 | 七八〇瓦 |
| 5、肉詰 | | | |

味付煮熟終リタルモノハ胴肉脚肉ヲ適當ニ混ジ三百瓦宛秤量シテ一斤罐ニ詰メコレニ前記味付液ト同割合ニ依リテ作りタル注入液三〇瓦ヲ注入シテ卷締ヲ行フ

6、殺菌加熱

卷締終リタルモノハコレヲ蒸氣壓六封度ニ於テ一時間十分殺菌加熱ヲ行ヒ後脱氣封鎖後冷水ニ投ジテ四十分許リ冷却特ニ脱氣加熱ハ行ハズ

(四) 生産費

本試驗ニ要セン生産費左ノ通り

| 品 目 | 數 量 | 單 價 | 金 額 | 一箱當リ | 摘 | 要 |
|-----|-------|---------|---------|--------|---|---|
| 原 料 | 二五八斤 | 〇、〇六八 | 一七圓四錢四厘 | 四圓七錢三厘 | | |
| 醬 油 | 一三、五合 | 〇 升、四七〇 | 六、三四五 | 一、五四五 | | |
| 味 噌 | 五八三斤 | ケ、三〇〇 | 一、二八〇 | 三、三二 | | |
| 食 鹽 | 三、五斤 | ケ、二〇〇 | 三、七六 | 〇、九一 | | |
| 工 貨 | 一三合 | 升、〇七三 | 〇、八四 | 〇、〇〇 | | |
| 空 罐 | 一七罐 | 〇、三三三 | 二、六〇〇 | 六、三四 | | |
| 薪 炭 | 八束 | 〇、一一〇 | 一、二七三 | 二、九〇 | | |
| 木 炭 | | | 九、六〇 | 三、〇〇 | | |
| 其 他 | | | 一、七七一 | 四、四三 | | |
| 累 計 | | | 四、七三六 | 一〇、六六一 | | |

四、試 賣 結 果

試賣未了ナルモコレヲ大阪祭原商店並東京中島商店ニ送付品評ヲ乞ヒタルニ次ノ如キ品評アリタリ

イ、祭原商店ノ品評

拜啓益々御隆昌ノ段奉大賀候

錫 水 産 罐 詰 ノ 件

陳者貴翰及び御送付の見本早速拜見任り候處錫水産は多少市場に散見任條得其實需性乏シク數量モ自然僅少ト相成リ罐詰トシテ見込ミ薄ニ御座候

ロ、中島商店ノ品評

拜 啓 御場愈々御清榮之段奉大賀候

御 試 製 品 試 賣 ニ 關 ス ル 件

陳者御場御試製ノ水煮罐詰試賣ニ關シ御照會ニ預リ御厚情有難ク御禮申上候早速御返事可申上筈ノ處實ハ遂ヒ取紛レ甚ダ延引失禮仕候次第不惡御思召奉願
上候御郵送賜ハリ候見本不取敢ニ罐拜見致候 開罐ノ結果ハ大休