

ト相成居候

眞空度	(イ)	(ロ)
總量	四五〇瓦	四五〇瓦
液量	六五瓦	八〇瓦
固形量	二九〇瓦	二七五瓦
空罐	九五瓦	九五瓦
尾數	五尾	三尾

するめ水煮ハ罐ノ内面ニ黒色ガカリタル斑點附着致居リ一見錆ヲ來シタルカノ觀有之候一般向ノスル點ニ於テ寧ロ味付ノ方ガ宜敷キ様ニモ被考候右御參考迄ニ御報申上候次第ニ御座候

就テハ御場折角ノ御照會ニ對シ御希望ニ副ヒ兼ホ誠ニ申譯無之候得共當方ニテハ差當リ御引受致兼候間何卒不惡御諒承奉懇願候

尙甚ダ差手釜敷キ様ニ存候得共見本ノ残り二罐ハ當地丸ビル所在日本罐詰協會殿へ御届仕リ貴方御來示ノ次第御話申上テ適當ノ試賣者斡旋方御配慮願置候間御高含賜ハリ度ク爲念申上置候

先ハ右不取敢御禮旁々御返事迄得貴意候 敬具

四、海膽利用試驗

一、趣旨並經過

本縣沿岸ニ産産スル海膽ノ利用法トシテ海膽ペースト罐詰及雲丹煎餅用トシテ水煮罐詰ノ製造試驗ヲ行ハントスルモノナルガ時期早カリシ關係上原料ノ採集困難ニシテ豫定數量ノ製造ヲナシ得ザリシニ依リ今次試験ハ技術的試験ニノミ止メタリ

二、海膽ペースト罐詰

製造方法

1、設備

海ヨリ採取セル海膽ヨリ生殖素ヲ取出スニハ先ヅ海膽ヲ左手ニテ押ヘ其ノ口吹側ガ右ニナル様ニ横ニネセ底部ノ周縁ヲ庖丁ヲ以ツテ輕ク叩キツツ割レ目ヲ附シテ二ツニ割リ生殖素ヲ附タル方ヲ逆ニシテ振レバ生殖素ノミ残り飛ビ出シ除カルベシ。コレヲアダン葉(本縣産熱帯植物)ニテ生殖素ヲ叮嚀ニ取り外ヅシ容器ニ集ム

2、洗滌

殻ヨリ取出シタル生殖素ハコレヲソウケニ入レ海水中ニテヨク洗ヒ夾雜物ヲ取り去ル

3、蒸煮

洗滌シタル海膽ハ水切後コレヲ蒸籠ニ入レ約二十分間蒸煮シ後放冷ス

4、摺練

蒸煮シタル生殖素ハ次ノ割合ニ依リ食鹽、玉葱、胡椒等ヲ混ジテ味ヲ整ヘ卵粒ノ存在セザル迄充分ニ摺練ス

材料ノ配合割合

蒸煮卵 一〇〇〇分

食鹽 三四分

バター 一七分

胡椒 少量

5、肉詰

摺練シタルモノハコレヲ堅四號ボケツト罐ニ八八五宛秤量肉詰シ其ノ表面ニ「セルファン」紙ヲ置キ卷締ヲ行フ

6、殺菌加熱

殺菌加熱ハ蒸氣壓六ポンドニ於イテ一時間トシ脱氣操作ハ行ハズ

三、海膽水煮罐詰

製造方法

1、殻割

前記ペースト罐詰ニ同ジ

2、洗滌

全前

3、蒸煮

全前

4、肉 詰

蒸煮放冷シタルモノハコレヲ箆ニ取りテ八%ノ食鹽溶液ニ浸漬シテ直チニ取りトゲコレヲ堅四號ボケツト罐ニ八二瓦宛秤量肉詰メシ巻縮ヲ行フ
5、殺菌加熱 前記ベースト罐詰ニ同ジ

四、開 罐 品 評

以上ベースト並水者罐詰二者ノ内ベースト罐詰ハ期待シタル有望ナル製品ヲ得ザリシモ水煮罐詰ハ雲丹煎餅材料トシテ有望ナルモノト認メタリ

五、步 留

少數ノ原料ニ付試験セル結果次ノ如シ

海 膽 三 十 個	五 七 九 五 瓦
生 殖 素	四 八 五 瓦
步 留	八 分 四 厘

尙蒸煮ニ於ル步減次ノ如シ

生 殖 素	一 〇 〇 分
蒸 煮 後	七 四 分

六、一 罐 當 リ 所 要 原 料

前記步留試験ニ依リ水煮罐詰ノ一罐當リ所要生殖素ノ重量ヲ算出スレバ百十瓦トナリ生殖素一升六十錢ト見積ル時ハ一罐當リ三錢七厘トナル