

龜節

四八二斤

二九三圓六八錢

- 一 鯉ノ副産物利用試験
- (一) 鯉腹肉照燒罐結及卵ノ傳煮罐結製造試験
- 越旨並經過

本試験ハ、鯉節製造試験ト連絡シテ鯉ノ腹肉及卵ヲ利用シ新規製品ノ考究ヲナシ之ガ利用増進ヲ圖ラ
 ンガ爲鯉腹肉ノ照燒罐結並ニ卵ノ傳煮罐結等縣外消費向製品ニ試製試賣セントスルモノナリ。本年
 度ハ他ノ試験ノ都合ニ依リ單ニ技術的試験ノミニ止メ置シガ鯉腹肉ノ照燒罐結ノ如キハ特ニ有望ナ
 ルモノト思考セラレ、ニ依リ次年度ニ於テハ尙研究ノ上多量ニ製造シ縣外移出試賣ヲ行ハントス。

- 二、鯉腹肉照燒罐結試験
- (イ) 試験時期 昭和十二年 自八月十三日 至九月十四日
- (ロ) 場所 本場
- (ハ) 製品數量 八四罐

- 三、鯉卵傳煮罐結試験
- (イ) 試験時期 昭和十二年 自八月十三日 至九月十四日
- (ロ) 場所 本場
- (ハ) 製品數量 三〇罐

(二) 鱈塩辛製造試験

趣旨並経過

本試験ハ前年度來ノ繼續試験ニシテ本年度ハ節製造試験ノ傍ラ切込ニ應ジテ脾臟及胃腸全部ヲ製造シ東京方面ニ試賣ヲ行ヒシニ極メテ好評ヲ博シ又一面縣内ニ於テノ賣行モ良好ニシテ將來有望ナルモノト認メタリ。

本製品ハ從來ノ製品ト異ナリ消化管ヲ軟化セシムルヲ目的トシ新規工夫ニ依リ製造ヲ爲シタルモノニシテ風味及歩留良ク廢棄物ノ利用トシテモ最モ有利ナルモノト思考セラル、ニ依リ尙次年度モ引續キ試験ヲ行ハントス。

イ) 試験時期 昭和十二年 自五月二十六日 至九月九日

ロ) 場所 本 場

ハ) 製品數量 五四六ヶ(四二毎結)

ニ) 試賣數量 三二五ヶ

鰯柔魚利用試験

趣旨並経過

本縣東海岸ニ饒産スル鰯柔魚ハ生賣ノ外鰯ニ製造セラレタルモ對支貿易ノ不振ノ影響ニ依リ本製品ノ賣行モ又不振ノ極ニアルニ鑑ミ本年度ハ之ガ利用増進ヲ圖ル目的ヲ以テ新規製品ヲ考究セントシ