

(イ) 梶木大和煮罐詰

經過

自昭和三年八月七日至同月十二日間本場内ニ於テ施行シ、第一回ハ黒皮梶木一尾八十二斤半ヲ用ヒ罐詰七十二個、次回ハ芭蕉梶木切肉六斤半ヲ用ヒ五箇ヲ試製シ、其間肉詰量及注入液ヲ異ナラシメタル資料ヲ作り開罐検査セリ。但シ製品ハ一箇二十五錢ニ試賣セリ。

製造方法

原料ハ頭及内臓ヲ除キテ洗滌シ所謂四ツニ卸シ蒸煮ス、小骨及皮ヲ除キ蒸籠ニ移シ火山ニ架シ煙ナキ火ニテ十五分間焙乾シタル後罐高ニ應ジテ切り(長サ一寸六分及一寸七分)一封度一號罐ニ二段詰トシ、調味液ヲ加ヘテ密封シ沸騰四十分間脱氣加熱沸騰二時間殺菌加熱ヲナシ、洗滌後「白ニス」ヲ塗リテ製了ス。

調味液ノ配合ハ左ノ如シ。

(甲) 醬 油 一升六合六勺 水三合四勺 砂 糖 一六六匁(一般向)

(乙) 醬 油 八合七勺 水一合三勺 砂 糖 五三匁(軍隊向)

魚肉ノ歩留

第一回ノ試験ニ使用セル黒皮梶木一尾ヲ使用セルモノニ就キ其ノ歩留ヲ示セバ左ノ如シ。

原料 魚 一尾 八二・五 黒皮梶木「ひらー」わた抜

生 卸 肉 五九・二 生 精 肉

脊骨、鰭、腹 肉 二二・四

煮 熟 後 精 肉 四三・五
 煮 熟 後 小 骨 除 去 後 四〇・〇
 焙 乾 後 精 肉 三八・〇
 腹 肉 其 他 ヨリ 採 集 セル 小 片 肉 焙 乾 後 四・〇
 肉 詰 用 肉 計 四二・〇〇 斤
 原 料 ニ 對 シ 五 割

肉詰量ト製品ノ内容固形肉量トノ關係

罐詰内容ノ固形肉量ハ其ノ表記數量ト良ク一致スルヲ要シ其ノ過不足アルハ好マシキコトニ非ズ、而シテ大和煮罐詰ノ如キハ其ノ製造上罐内調味法ニ依ルトキハ肉詰肉ノ含水量如何ニ依リテ其ノ重量ヲ甚ダシク増減ス、故ニ此ノ間ノ事情ヲ窺ハントシテ、前記ノ如ク製造セル罐詰ニ於テ肉詰肉量及調味液料ノ割合ヲ變更シタル資料ヲ作り製了後數日間保存シタル後開罐検査ヲナシ液汁及固形肉量ヲ測定セリ。

開罐検査表

番 號	調 味 液	調 味 液 量	肉 詰 肉 量	總 量	液 計 量	固 形 肉 量	總 量	眞 空 度	摘 要
1	乙 法	二〇 _g	一〇〇 _g	一二〇 _g	一六 _g	一〇四 _g	一二〇	一六吋	
2	乙 法	三〇	九〇	一二〇	二三	九八	一二一	二〇	
3	甲 法	二〇	九〇	一一〇	一八	九二	一一〇	一五・五	
4	乙 法	二五	一〇〇	一二五	一四	一一〇	一二四	一六・五	

9	8	7	6	5
甲	甲	乙	乙	乙
法	法	法	法	法
二〇	二二	二七	二三	二五
九〇	八八	九三	九七	九五
一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
一四〇	一二〇	一六五	一五五	一九五
九七五	九四	一〇五	一〇四・五	一〇一・〇
一一一・五	一〇六	一一一・五	一一〇	一一〇・五
二七〇	二一〇	一五〇	一五〇	一〇〇

右ノ結果ニ於テハ肉詰ニ於テ少シク不正確ナリシモノモアリ、且ツ肉量増加割合區々ニシテ系統的ノ關係ヲ見ルコトヲ得ズ、然レドモ大體ニ於テ凡テ肉量ハ増加シ少クモ二パーセント多キハ一〇パーセントニ達ス、勿論肉詰肉ノ乾燥程度ニ依ルベキモ如斯製法ニ於テハ罐詰内容ヲ一二〇瓦固形肉量一〇〇匁ノ製品ヲ作ルタメニハ調味液二五匁肉詰肉量九五匁トスルヲ適當トスルガ如シ。

調味液ノ味ヲ稀釋セル肉量及水量ノ關係

罐内調味ニテ味付罐詰ヲ製造スルニ際シ或ル割合ニテ調味ガ適當ナルヲ認メタル後、更ニ固形肉量下液汁トノ割合ヲ變ジ、味ヲ同様ノ濃サニ保タシメントスル場合調味液ノ味ガ肉詰肉ニ依リテ薄メラルル度合ト水ニ依リテ稀釋セル度合ガ略同様ナルヤ否ヲ試ミントス、依リテ次ノ如キ比較スベキ各罐詰ニ於テハ一罐當リノ醤油及砂糖ノ各分量及肉量ト水量トノ和ヲ一定ニシ肉量ト水量トノ割合ヲ異ナラシメテ資料罐詰ヲ作り數日間放置セル後開罐シテ其ノ味ヲ食味セリ。

資料番號	醬	油	砂	糖	肉	量	水	量	總	量	食味ノ結果
5	110.11	11.11	95.0	11.6	110						

6	二〇・二	二・二	九七・〇	〇・六	一一〇	味ニ差異ヲ認め得ズ
7	二〇・二	二・二	九三・〇	四・六	一一〇	
8	一六・三	二・九	八八・〇	二・八	一一〇	味ニ差異ヲ認め得ズ
9	一六・三	二・九	九〇・〇	〇・八	一一〇	

本試験ニ於テハ調味ノ濃サハ肉ト水トニ依リテ同ジ程度ニ稀釋サルルモノナルヲ知レリ。

但シ此結果ハ全ク肉ノミ或ヒハ水ノミヲ以テ調味材料ヲ稀釋スルガ如キ極端ニ近キ場合ニ迄テ適用シ得ルヤ否ハ疑問トスル所ナシモ罐詰製造業ニ於テハ本結果ヲ正當ノモノトシテ取扱ヒ得ベシ。

備考 本試験ニ使用セル醬油ハ比重一、一九〇九(攝氏三〇度)ニシテ一升ノ重量約五七〇匁ニ當ル。

(ロ) 鰭長鮪(とんぼしび)油漬罐詰

製造方法

- (1) 原料處理保存、陸揚原料ハ直チニ鰹及腸ヲ除キ冷水ニテ洗滌シ冷藏庫ニ入ル保存スルニハ一半ハ凍結セシムルコトナク華氏二十六度乃至三十二度ニテ冷藏ス又一半ハ凍結室ニ入レ凍結セシメ氷衣ヲ施シ冷凍保存セリ。
- (2) 調理、調理及蒸煮ハ肉詰ノ前日ニ行ヒ蒸煮セルモノハ一夜置キ翌日採用シテ肉詰ヲナス。

調理ハ大體經節製造ノ場合ト同様ニ頭切りヲナス、但シ舊土佐切りノ如ク腹鰭下ヨリ刀ヲ加ヘ右胸鰭ヲ剥取り脊骨ヲ切りハナシ次ニ魚ヲ腹位ニ置キテ左胸鰭ヲ剝リ、次ニ腹壁肉ヲ三角形ニ切り離シ腹部ニテ脊骨ニ達スル空庖丁ヲ入レ調理ヲ終ル、調理セル魚ハ一度洗滌シタル後母氏十度乃至十二度ノ鹽水ニ一時間、次ニ淡水ニ一乃至二時間浸漬シテ引上ゲ尾部ヲ括リテ吊シ一乃至二時間血液ヲ滴下セシム。