

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。

(3) 蒸煮、血液ヲ充分滴下セル魚ハ蒸籠ニ列ベ鯉煮釜上ニ置キテ三時間蒸煮シ一夜間放冷ス。

(4) 採肉肉詰、翌朝竹篋ヲ用ヒテ皮ヲ剥ギ骨ヲ去リタル後四箇ノ肉ニ分チ小刀ニテ血合肉ヲ去ル、但シ血合肉ハ仰煮罐詰ニ製造スル爲別ニ分チ其他ハ排物トス。

精肉ハ長サ一寸一分五厘ニ切斷シ洗滌セル半封度平罐(つな罐)ニ順次左ノ如ク肉詰ス

食卓鹽 約四瓦(茶匙一杯) 第五回試験以後約三瓦ト改ム

油 約二八瓦

精肉 一七〇瓦

食卓鹽ハ專賣局販賣ノモノヲ用ヒ油ハ太平洋貿易株式會社ヨリ購入セル「プリムローズサラダ油」ヲ使用セリ

(5) 密封加熱、真空卷締機ヲ用ヒテ密封ス、殺菌加熱ハ十一封度ニテ五十五分間行ヒ直チニ冷水中ニ入レ洗滌シ製了ス。

經 過

關南丸漁獲物及民間漁船ヨリ購入セル鰭長鰯ヲ冷藏庫ニ保存シ置キ、昭和四年二月二十日ヨリ本場ニ於テ製造セリ、年度内ニ原料全部ノ處理ヲ終ルコトヲ得ズ、四月十七日迄經續シ百餘箱ヲ製造セリ、製品ハ一部本場ニ於テ試賣セルモノアレドモ未ダ販路狀況ノ調査ヲナスニ至ラズ、經續試驗中ナリ。

其ノ製造數量處理材料等左表ノ如シ。

(1) 短期間冷藏セル原料ヲ使用セルモノ

回試 次驗	着 手 月 日	原		料		屠血 合肉 及	罐製 致了	油	食 鹽	摘 要
		尾 數	數	量	量					
一、	二月二十日	五	八	一六〇	七	一七九	一・九	一・一		購入原料二八尾 六三九斤 價格一五三圓三六錢
二、	二月二十一日	八	一	一七五・五	一六	二八五	二・七	三・三		
三、	二月二十三日	四	一〇	二四九・〇	一八	四〇八	四・四	三・一		
四、	二月二十五日	二七	四	六三九・〇	四六	一、〇一三	一〇・五	八・〇		
小計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

(2) 約一箇月間冷蔵セル原料ヲ使用セルモノ

回試 次驗	着 手 月 日	原		料		屠血 合肉 及	罐製 致了	油	食 鹽	摘 要
		尾 數	數	量	量					
五、	三月二十日	八	八	一六七	二〇・五	二三三	二・四	一・七		購入原料四〇尾 一、〇二斤 價格二四五圓〇四錢
六、	三月二十一日	八	一	一八三	一一・〇	二六二	二・六	一・八		
七、	三月二十二日	八	一	一八八	一一・〇	二五六	二・五	一・七		
八、	三月二十三日	七	一	一六七	七・〇	二一一	二・二	一・〇		
九、	三月二十五日	九	二	二二四	八・〇	三二〇	二・三	一・一		
小計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

(3) 凍結保存(約三乃至四箇月間)セル原料ヲ使用セルモノ

回試 次驗	着手 月日	原 料		血 合 肉 及 魚 類 了	油	食 鹽	摘 要
		尾 數	量				
十	三月二十六日	一〇尾	二三二斤	六・〇斤	二・七ガロン	二・〇	
十一	四月三日	九	二一六	一〇・〇	二・四	一・二	
十二	四月四日	九	二八八	一二・〇	四・〇	三・〇	
十三	四月五日	四	一四八	八・五	二・六	二・〇	
十三	四月五日	八	一四三	一〇・〇	二・五	二・〇	
十四	四月六日	九	三〇七・五	一一・五	三・八	三・〇	
十五	四月八日	九	三〇五	一一・〇	三・八	三・〇	
十六	四月九日	八	二八七	一〇・〇	三・二	二・五	
十七	四月十日	六	二二五	六・五	二・四	二・五	
小計	—	七二	二、〇九三・五	八五・五	二七・四	二二・二	

入庫時原料七二尾
 二、一五一斤半
 内購入原料一、五三斤五
 代金三七五圓二四錢
 圖南丸漁獲原料六八斤

尙前記ノ表ヲ要約スレバ左ノ如シ。

原料 尾 數	短期保存原料ノ場合		約一箇月保存原料ノ場合		凍結保存原料ノ場合		總 計
	小 計	一箱當リ	小 計	一箱當リ	小 計	一箱當リ	
二七尾	—	—	四〇	—	七二	—	一三九
—	—	—	—	—	—	—	一・二

平均
一箱當リ

入庫時原料重量	六三九斤	三〇・三斤	一、〇二一斤	三八・二二、一五一・五	三二・六三、八一・五	三三・五
保存後原料重量	六三九斤	三〇・三斤	九二九斤	三四・四二、〇九三・五	三一・七三、六六一・五	三二・二
血合及屑肉	四六斤		五九・五	八五・五		一・六八
製了罐數	一、〇一三箱	四八	一、二八二	四八三、一六一・〇	四八	五、四五六
油使用量	一〇・五ガロシ		一二・〇	二七・四		四九・九
食鹽使用量	八・〇		七・三	二一・二		三六・五
製了罐詰箱數	二一・一箱	一箱	二六・七	六五・九		一一三・一
保存後原料歩止り	一〇・〇%		九一・〇	九七・三		一・〇〇

結 果

本年度製造試験ノ結果ヨリ左ノ如キ事實ヲ認メタリ、原料ノ保存方法トシテハ極メテ短期間内ニ處理スレバ最も歩止り良キモ相當貯藏ノ要アルトキハ凍結保存トナスヲ可トス、貯藏スルコトニ依リテ歩止リヲ減少スル理由ハ血合肉中ノ色素方他ノ白色肉中ニ次第ニ擴ガリ白色肉ノ採集量ヲ減ズルニ在リ。

凍結原料ヲ用ヒタル製品ハ漁獲後數日內ニ加工セルモノヨリモ色澤歩止り共ニ劣レドモ冷藏品ヨリモ遙カニ優良ナリ。

食鹽ノ添加量ハ一罐ニ附キ四瓦ヲ適當ト認ム。

本年度ノ結果ヨリ半封度罐四打入一箱當ノ原價ヲ計算スレバ左ノ如シ但シ。

品目	數量	單價	金額	摘要
鯔 長 鱈	三三・五斤	〇・二四〇	八・〇四〇	
油	〇・四四ガロン	三・七〇〇	一・六二八	
食鹽	〇・三二	〇・三九〇	〇・一二五	
空罐	一・〇五箱	二・四九四	二・六一九	
計			一二・四三二	

但シ勞力、燃料、及雜費ハ本年度試驗ニ於テハ未ダ充分ナル調査ヲ終了スルニ至ラズ。

尙屠肉ハ之ヲ少シク手ニテ碎切シテ醬油及砂糖ニテ味付テナシ、半封度平罐ニ四十五匁宛詰メ之二十五匁ノ調味液ヲ

加ヘ密封シタル後五封度一時間殺菌加熱ヲ行ヒ鮪側煮罐詰トシ一罐十五錢宛ニテ試賣セリ。

(ハ) さゞる大和煮罐詰

製造方法

原料ハ漁業者方採集後煮熟シ脱穀セルモノヲ購入シ搬入後直チニ蓋内臟及外套膜ヲ除キ洗滌シ水切後左ノ如キ配合ノ調味液ニテ十分間内外煮熟味付テナス

- 醬油 一升二合
 - 水 一升
 - 砂糖 一〇〇匁
- 煮熟味付テナスニ用ヒタル調味液ハコレヲ布漉シタル後注入液トシテ使用ス一封度一號罐ノ内容量ハ正味六十匁注入