

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

液四十匁トシ一號型打拔罐ノ内容量ハ調味肉十二匁液六匁トス

經 過

島尻郡具志川村ニ於テ四年一月十日ヨリ製造ニ著手シ一封度罐一六二箇、打拔罐一八箇ノ製造ヲナシ大阪祭原商店ニ見本ヲ提出シ其ノ品評ヲ求メ他ハ本場ニ於テ試賣セリ。

經過左表ノ如シ

製造 回次	著手 月日	原 料		單 價	金 額	罐製 數造	使 用 材 料		摘 要
		粗 肉	精 肉				砂 糖	醬 油	
1	一月十日	三升八合 一二斤	七斤	三〇〇 <small>匁</small>	一、一四〇	一六	八〇匁	八合	一封度罐
2	一月十二日	三五斤 一斗二升 一三〇匁	一七斤八〇匁	三〇〇	三、三〇〇	三八	一八〇匁	一七合	一封度罐 打拔罐
3	一月十五日	三升二合 八斤	六斤七〇匁	三〇〇	六六〇	九	五〇匁	五合五勺	一封度罐 打拔罐
4	一月十六日	一五斤五〇匁 五升	八斤五〇匁	三〇〇	一、五〇〇	一八	八〇匁	八合	一封度罐 打拔罐
5	一月十八日	一二斤一〇〇匁 四升	七斤一二五匁	三〇〇	一、二〇〇	一七	九六匁	六合五勺	一封度罐 打拔罐
6	一月二十日	二五斤二〇匁 一斗二升	二一斤一三〇匁	三〇〇	三、六〇〇	四九	一六〇匁	二升一合	一封度罐

計	7	一月二十三日	三升六合 二斤四〇匁	七斤	三〇〇	一、〇八〇	一五	六〇匁	七合	一封度罐
			四斗一升六合 二一斤二〇匁	七五斤一三〇匁	一	一二、四八〇	一六二	七〇六匁	七升三合	打拔罐

穀付原料ニ對スル粗肉歩止リハ全部ニ就キテ調査スルヲ得ザリシモ一部ニ就キテ調査セル結果ニ依レバ原料四十七斤
 (貝ノ數三三〇箇)ヨリ粗肉五斤半ヲ得。

試驗ノ結果ニ依リ一箱當リ材料費ヲ計算スレバ左ノ如シ

品目	數	量	單價	金額
正肉	二八八〇匁		一〇〇匁三付	三、六一七
砂糖	二〇四匁		〇、一五〇	〇、三〇六
醬油	二升一合		〇、七四五	一、五七〇
空罐	一、〇五箱		三、〇五〇	三、二〇〇
ニ	三〇匁		〇、〇〇四二五	〇、一二七
計				八、八二〇

但シ生産費トシテハ此材料費以外ニ人夫賃、燃料其他ノ雜費ヲ要ス

結 果

本年度ハ時恰モ冬期ニシテ原料少ナク製造數量僅少ナリシヲ以テ試賣ニ依リテ販路ノ調査ヲナス能ハザリシモ祭原商

店ニ見本ヲ示シテ批評ヲ求メタルニ大要左ノ如シ。

- 一、粒小粒ナリ但シ一般ニ歡迎セラルルハ肉量五十匁ニ就キ十五、六粒ヲ可トス
 - 一、罐型ハ一斤二號罐肉詰肉五十三匁液二十七匁全量八十匁以上トスルヲ販賣ニ便ナリトス
 - 一、肉粒ニ光澤少ナシ蓋シ製造迄二時間ヲ經過シタルタメナルガ如シ
 - 一、本製品ノ如キ小粒ノモノモ賣レザルコトナキモ價格低廉ナルハ免レザルベシ
- 蓋シ本縣ノ原料ハ一般ニ玉貝ト稱セラルル無突起ノ貝殻ヲ有スルさゞるニシテ形體小サク六十匁詰ニテ三十五乃至四十粒ナリ本年度ノ製品ハ一罐二十五錢宛ニテ本場ニ於テ試賣セリ。

(ニ) 魚 關 罐 詰

試驗方法竝ニ經過

三月中本場内ニ於テ施行シ便宜上蒲鉾製造試驗ニ於テ作りタル配合摺肉ヲ用ヒタリ、即チ梶木肉一ニ對シ鱈肉約二ノ割合ニ混ジ之ニ食鹽、砂糖、片栗粉、味淋、味ノ素ヲ混ジ摺潰シタルモノナリ。

コノ摺肉ニ豆腐及野菜ヲ混和シ豆腐ハ之ヲ壓搾シテ水分ヲ除キ充分摺潰シテ加ヘ野菜ハ人參、牛蒡、椎茸ヲ一分角位ニ細切シ水漂シテ行ヒ醬油、砂糖ニテ味附放冷セルモノヲ手ニテ混和スルモノトス。

如斯混合物ヲ徑五分内外ニ丸メ白絞油ニテ油燻シ一封度一號罐ニ六十五匁宛肉詰ス、注入液ハ醬油八合、水一升二合砂糖百匁ヲ一旦煮沸シ一罐ニ就キ二十五匁宛注加シ眞空卷締機ニテ密封シ四封度一時間殺菌加熱セリ。

右製品ハ調味稍々濃キニ失シ鹽味強キニ過ギタリ醬油量ヲ少シク減ズルヲ要ス之ハ一箇二十五錢宛ニテ試賣セリ。