

蒲鉾製造試験

一、趣 旨

本縣ニ於テハ從來各家庭ニ於テ蒲鉾ヲ製造スルモノ尠カラズ、又之ヲ製造販賣スル者アレドモ何レモ其製法優良ナリト云フテ得ズ、故ニ之方改良ヲ計ルハ漁獲物ノ利用厚生上極メテ必要ナリ、依リテ本年度本場ニ於テハ之方製造試験ヲナシ範ヲ示サントス。

期 間 自昭和四年二月二十三日、至同三月二十八日
場 所 本場内

二、試 驗 方 法

原料ハ當業者ヨリ購入シ冷蔵庫ニ冷蔵保存セル樺木、まち魚、しら及ふかヲ使用セリ、調理洗滌ノ上水漂シテ行ヒ「ネジローラー」肉碎器ヲ一回宛通過セシメ石臼ニテ摺練シ左ノ配合物ヲ加ヘ充分混合摺練シ板付ヲナシ蒸煮セリ、製
品ハ板付正味肉四十匁ニ付十五錢ノ割ヲ以テ試賣セリ。

魚肉一貫匁ニ對スル配合割合

| 品 目 | 總 (試験ノ結果) 平坂 | 標 準 |
|-----|--------------|------|
| 片 栗 | 一四四匁三 | 一四〇匁 |
| 砂 糖 | 五〇匁九 | 五〇匁 |
| 味 淋 | 五 匁 | 五 匁 |

味之素 三匁二
 食鹽 三四匁四
 水 八合二勺
 約一升

三、經過

自二月二十三日、至三月二十八日間本場試驗工場ニ於テ二十一回ニ互リテ製造セリ。
 使用材料及歩止リ等左表ノ如シ。

| 試驗回数 | 月日 | 魚種 | 數量 | 精肉量 | 食鹽 | 片栗 | 砂糖 | 味淋 | 味之素 | 水 | 板付肉量 | 製品 | 板付肉量 | 要 |
|------|--------|----|-------|-------|------|------|------|------|-----|------|------|-----|--------|---|
| 1 | 二月二十三日 | 梶木 | 三三〇斤 | 二二〇斤 | 一七八匁 | 六四〇匁 | 三三〇匁 | 二・五合 | 三六匁 | 一・五升 | 八〇匁 | 五九匁 | 八、三八〇匁 | |
| 2 | 二月二十四日 | 梶木 | 四六〇斤 | 一六〇斤 | 一五〇匁 | 八八〇匁 | 三〇〇匁 | 二・〇合 | 三三匁 | 三・〇升 | 六〇匁 | 六一匁 | 六、五三三匁 | |
| 3 | 二月二十五日 | 梶木 | 三三〇斤 | 一五五斤 | 九〇匁 | 六四〇匁 | 一六〇匁 | 一・五合 | 一〇匁 | 三・〇升 | 四六匁 | 九五匁 | 四、三七〇匁 | |
| 4 | 二月二十六日 | 梶木 | 一〇・五斤 | 六〇斤 | 三三〇匁 | 二〇〇匁 | 一六〇匁 | 五・〇合 | 一〇匁 | 四・五升 | 四〇匁 | 八〇匁 | 三、一〇〇匁 | |
| 5 | 二月二十七日 | 梶木 | 四七・〇斤 | 一八・〇斤 | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|------|-----|-----|------|
| 14 | 13 | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | | | | |
| 三月九日 | 三月八日 | 三月七日 | 三月六日 | 三月五日 | 三月五日 | 三月二日 | 三月一日 | 二月二十八日 | | | | |
| 梶木 | ま 梶木 | ま 梶木 | ま 梶木 | ま 梶木 | 梶木 | 青むろ | 青むろ | 青むろ | ま ち | ふ ち | ふ ち | ま ち |
| 九・五 | 二六〇 | 三三〇 | 一六〇 | 五三・五 | 九〇 | 五三・五 | 二六〇 | 六三〇 | 二六〇 | 三三〇 | 三三〇 | 二六〇 |
| 五・五 | 六五 | 三三 | 九〇 | 一五・五 | 五三 | 一五・五 | 一一・五 | 一九〇 | 三〇・五 | 二四〇 | 九・五 | 一〇・〇 |
| 七五 | 七〇 | 一〇〇 | 一〇〇 | 一六〇 | 一六〇 | 一六〇 | 一三〇 | 一七〇 | 一七〇 | 一七〇 | 一〇〇 | 一〇〇 |
| 三〇〇 | 三〇〇 | 三〇〇 | 三〇〇 | 六〇〇 | 六〇〇 | 四〇〇 | 四〇〇 | 九〇〇 | 九〇〇 | 九〇〇 | 八〇〇 | 八〇〇 |
| 一〇〇 | 一〇〇 | 一六〇 | 一三〇 | 二四〇 | 二四〇 | 二四〇 | 一六〇 | 二四〇 | 二四〇 | 二四〇 | 三三〇 | 三三〇 |
| 一・〇 | 一・〇 | 一・五 | 一・五 | 二・五 | 二・五 | 二・五 | 二・〇 | 二・五 | 二・五 | 二・五 | 二・五 | 二・五 |
| 五 | 五 | 七 | 六 | 一〇 | 一〇 | 一三 | 八 | 二 | 二 | 二 | 一三 | 一三 |
| 二・四 | 二・二 | 三・五 | 二・二 | 四・〇 | 四・〇 | 二・〇 | 二・五 | 三・〇 | 三・〇 | 三・〇 | 四・〇 | 四・〇 |
| 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 | 四〇 |
| 七・七 | 三・七 | 一・四 | 一・〇 | 一・四 | 一・四 | 一・〇 | 一・七 | 一・四 | 一・四 | 一・四 | 一・四 | 一・四 |
| 七・七 | 二・七 | 一・四 | 一・〇 | 一・四 | 一・四 | 一・〇 | 一・七 | 一・四 | 一・四 | 一・四 | 一・四 | 一・四 |
| 七・七 | 二・七 | 一・四 | 一・〇 | 一・四 | 一・四 | 一・〇 | 一・七 | 一・四 | 一・四 | 一・四 | 一・四 | 一・四 |

平均精肉一ノ目ニツキ

三四・四
一四四・三

五〇・九

五

三三

各魚種ニ依ル精肉ノ歩止リハ左ノ如シ。

| 種目 | 数量 | 精肉量 | 精肉歩止 |
|----|-------|--------------------|-------------------|
| 梶木 | 六三六・五 | 二八〇・四 _斤 | 四〇・六 _% |
| ま | 四五三・五 | 一三七・四〇 | 三〇・五 |
| ふ | 三〇九・〇 | 五六・三〇 | 一七・二 |
| 青 | 一七一・五 | 八三・〇〇 | 四八・〇 |
| し | 二三・五 | 八・〇〇 | 三四・〇 |

本試験ニ要シタル諸材料費左ノ如シ。

| 種目 | 原料数量 | 精肉量 | 金額 | 精肉一ノ目當價 | 摘要 |
|----|------------------|-------|-----|---------|-------|
| ま | 五九五 _斤 | 一三七・三 | 二四〇 | 一四二・八〇〇 | 六・五〇五 |
| 梶木 | 七〇五 | 二八〇・三 | 二八〇 | 一九七・四〇〇 | 四・三七三 |
| ふ | 二七〇 | 五六・八 | 三〇 | 八・一〇〇 | 一・七五〇 |
| 同 | 一七〇 | 五六・八 | 四五 | 七・六五〇 | 一・七五〇 |
| 青 | 一七五 | 八三・〇 | 一〇〇 | 一七・五〇〇 | 一・三八二 |
| し | 二三・五 | 八・〇 | 一六〇 | 三・七六〇 | 二・九三八 |

| 片栗糖 | 味淋 | 味之素 | 食鹽 | 計 |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|
| 一三・〇五〇 | 四・六〇〇 | 二七九 _分 | 三、〇九八 _分 | 五五・五四 |
| 一、二〇〇 _分 | 一、八〇〇 _分 | 一、八〇〇 _分 | 二、六二五 _分 | 五五・五四 |
| 一五・六六〇 | 七・四九八 | 九・〇〇〇 | 一六・二四〇 | 四二・六四二八 |

此材料ヲ以テ板付肉一二三貫八六二匁ヲ得、一貫匁當ノ生産費ハ三圓四十四錢三厘ナリ、更ニ生産費ニハ燃料、板及人夫賃其他ノ雜費ヲ要ス。

四、結 果

本年度試験ニテ觀察シ得タル主ナル事項ヲ摘記スレバ左ノ如シ。

- 一、まぢハ肉白色ニシテ蒲鉾原料トシテ適セルモ歩止リ悪キ爲メ稍高價ニ當ル。
- 一、梶木ハまぢヨリモ歩止リ良ク比較的精肉價格低廉トナリ且ツ水漂シテ行フトキハ色澤粘力及食味等不可ナラズ。
- 一、ふかハ歩止リ悪キモ價格低廉ナリ但シ一種ノ臭氣ヲ有スルハ缺點ナリ。
- 一、しいらハまぢヨリ歩止リ良ク價格安キヲ以テ本縣ニ於テハ蒲鉾原料ニ用ヒテ可ナリトス。
- 一、蒲鉾原料ノ保存方法ハ凍結保存ヲ可トシ之ガ爲メ使用上不適當トナルコトナシ。

雲丹製造試験