

片栗糖	味淋	味之素	食鹽	計
一三・〇五〇	四・六〇〇	二七九 <small>分</small>	三、〇九八 <small>分</small>	五五・五・四
一、二〇〇 <small>付</small>	一、八〇〇 <small>付</small>	一、八〇〇 <small>付</small>	二、六二五 <small>付</small>	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
〇・八二〇				

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

雜 計		一・二〇〇 九八・二四三	封蠟、硫酸紙等
--------	--	-----------------	---------

六十匁詰一罎ニ付三十四錢八厘

雲丹一貫目ニ付五圓七拾錢

製品ノ品質ハ前年ヨリ老齡海膽ノ卵混入少ナクナリシタメ色澤及硬サニ於テ良クナリタルモ未ダ他縣産ニ比シ遜色アリ、之レ原料海膽ノ種類ニ依リ相違スルモノト思惟ス。

製品ハ六十匁入一罎詰ニシテ四十五錢ニテ市内及縣外ニ試賣シタルニ賣行良好ニシテ各地商店ヨリ取引ヲ希望スル者續出セリ。

養 殖 部

海綿養殖試驗

一、試 驗 場 所

(一) 宮古郡平良町松原地先

但シ別圖ノ通

(二) 島尻郡具志川村字島島地先

但シ別圖ノ通