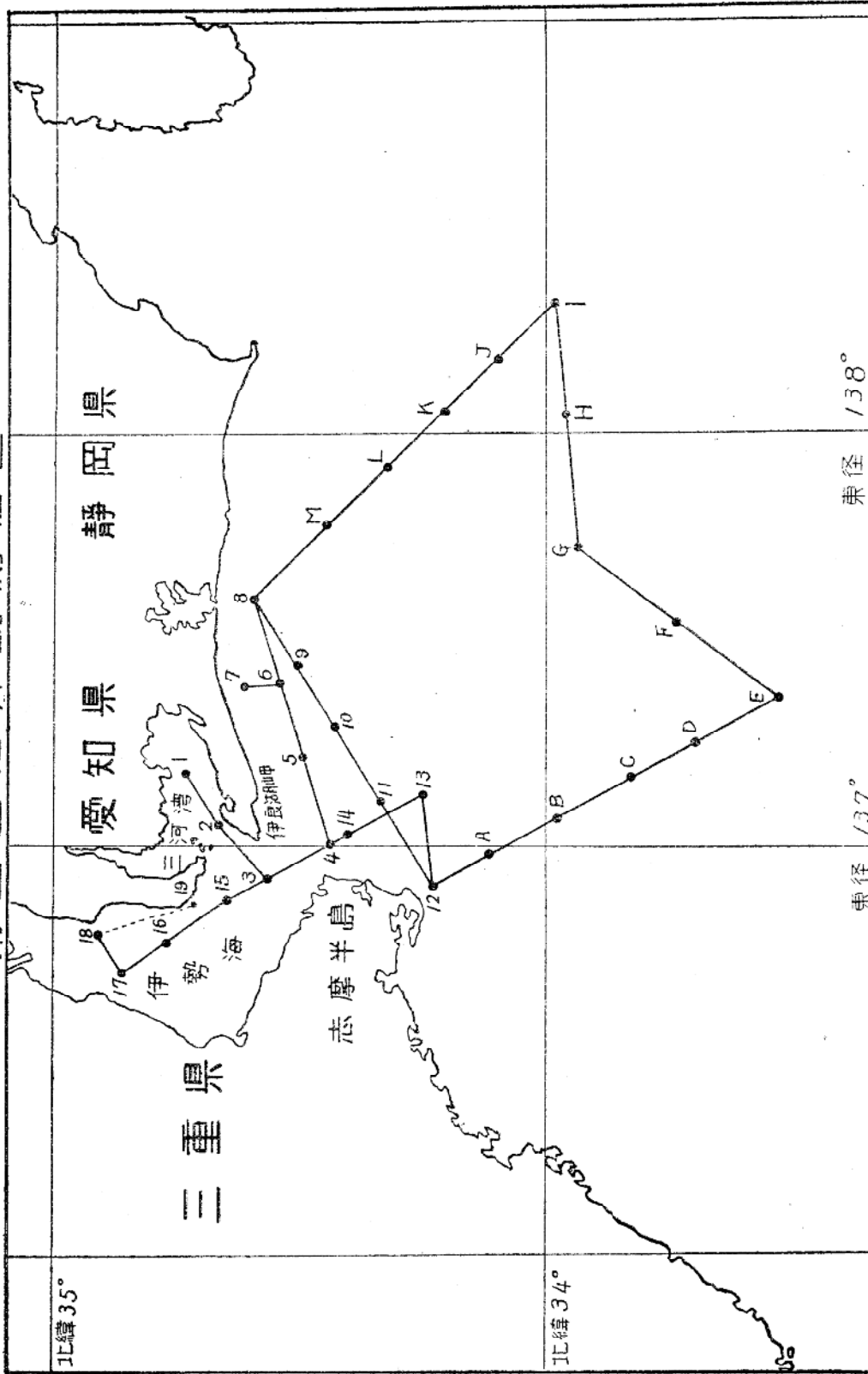


海 洋 觀 測 表 (2)

St	水 温 (°C)							盐 素 量 (cl%)						
	0 m		10 m		25 m		50 m		100 m		150 m		底	
	0 m	10 m	25 m	50 m	100 m	150 m	底	0 m	10 m	25 m	50 m	100 m	150 m	底
1	26.3	22.2					21.9	14.50	17.96					18.03
2	25.9	21.2	20.5				20.3	12.15	17.83	18.62				18.28
3	24.4	22.5	21.1				20.7	18.28	18.92	19.08				19.02
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10	25.1	22.5	22.2	21.0			18.8	18.77	19.08	18.88	18.91			19.11
11	24.5	21.9	20.9	19.9	17.7		20.9	17.09	17.75	18.92	19.11	18.95		17.99
12	25.9	22.5	21.4	21.4	18.9			18.88	18.98	19.07	17.69	18.10	19.10	
13	24.7	23.4	21.9	19.9			21.2	18.74	18.92	19.03	19.03			19.01
14	26.4	21.4	20.9				22.2	17.47	18.16	18.30				16.83

第三回海洋観測位置



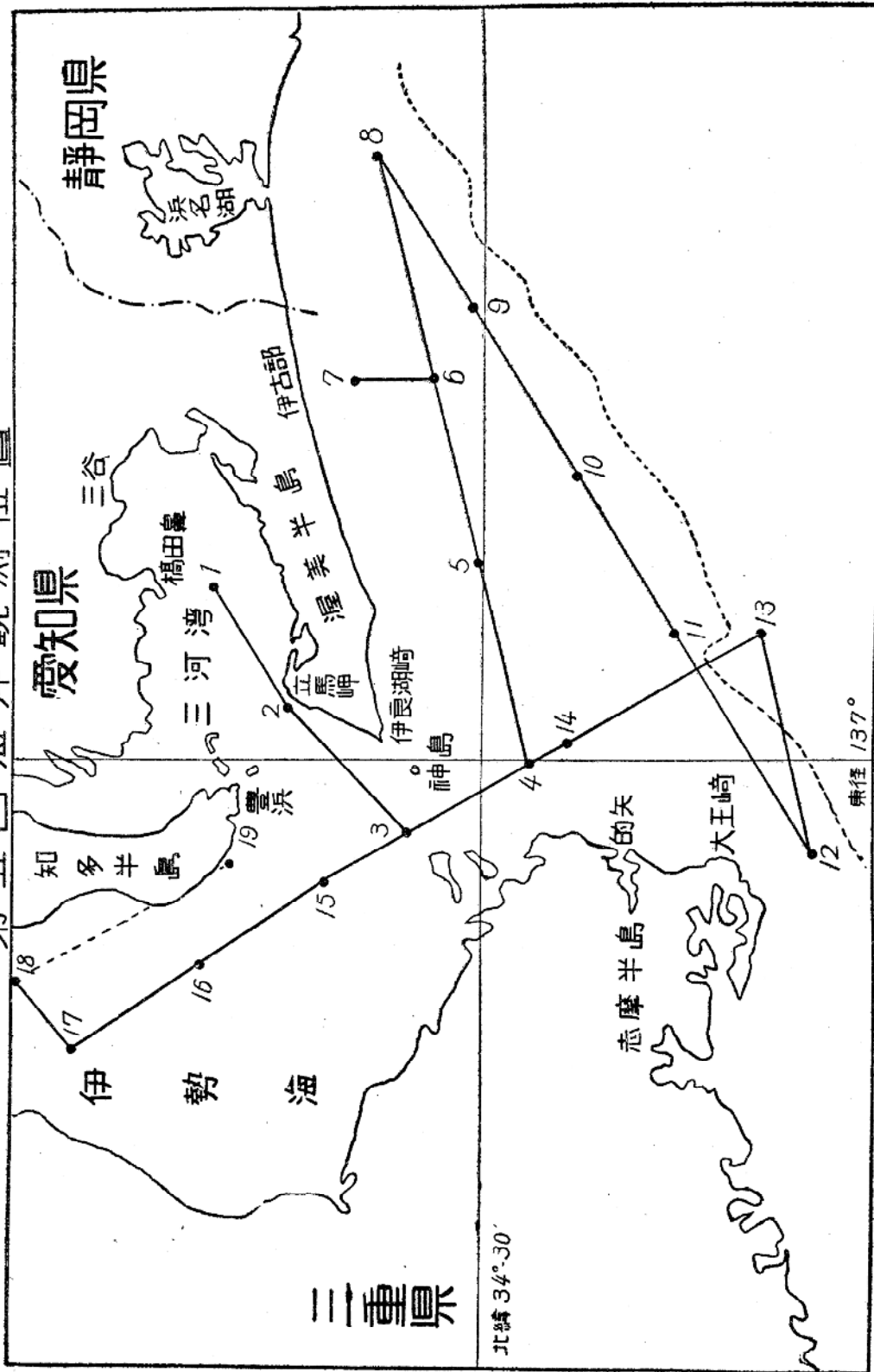
海 洋 觀 測 表

St No.	Station		Obo		天候雲量		風向力		氣溫		氣壓		海象		水		溫 (°C)					深										
	Lat N	Long E	Date	Time	天候	雲量	風向	力	氣溫	氣壓	波高	浪色	透明度	0 m	10 m	25 m	50 m	100m	150m	200m	300m	底	0 m	10 m	25 m	50 m	100 m	150 m	200 m	300 m	(el %)	
1	34°-43.7	137°-10.7	26 10.18	09-27 09-37	B	2	W	1	21.0	1,023.5	0	5	3.3	20.7	20.5							17m 21.0	17.265	17.450							17.500	
2	34°-40.0	137°-03.3	26 10.18	10-12 10-20	B	2	NNW	1	25.2	1,023.5	1	5	4.0	21.9								20m 21.5	17.605	17.790							17.820	
3	34°-34.1	136°-55.3	26 10.19	14-50 15-00	B	1	0	24.4	1,014.5	0	5		22.8	22.5	22.0							35m 22.0	17.700	18.055	18.105						17.880	
4	34°-27.8	137°-00.0	26 10.19	13-45 13-55	B	5	N	1	24.3	1,015.0	1	4		22.0	22.0							35m 22.2	18.130	18.166	18.230						18.280	
5	34°-30.4	137°-11.7	26 10.18	11-35 11-55	B	2	NW	3	27.2	1,022.2	2	4	5.0	23.0	23.0	22.5						60m 21.5	18.550	18.570	18.790						18.790	
6	34°-28.3	137°-23.2	26 10.18	14-05 14-16	B	1	0	25.3	1,016.5	0	3	11.0	24.0	23.0	22.0							30m 21.9	18.790	18.800	18.815						18.990	
7	34°-36.7	137°-23.0	26 10.18	14-45 14-55	B	1	0	26.0	1,016.8	0	3	6.0	23.5	22.0								75m 19.5	18.790	18.800	18.815						18.810	
8	34°-35.5	137°-37.0	26 10.18	16-00 16-15	B	1	S	1	26.2	1,091.2	0	4	4.0	23.0	22.5	22.0						100m 18.5	18.200	18.750	18.840						19.105	
9	34°-30.4	137°-25.8	26 10.18	13-35 13-50	B	1	0	28.8	1,020.5	0	2	18.0	24.0	22.8	23.0	22.1						120m 17.5	18.780	18.790	18.800						19.230	
10	34°-24.9	137°-16.7	26 10.18	12-25 12-45	B	2	0	25.1	1,021.0	0	2	22.0	24.0	23.0	22.8	22.5	19.5					160m 18.5	18.770	18.766	18.890	18.810	19.100		19.050		19.075	
11	34°-19.5	137°-06.4	26 10.19	12-10 12-27	B	6	N	2	22.3	1,016.5	1	2		23.0	22.5	22.0						100m 18.5	18.600	18.610	18.660	18.790					19.080	
12	34°-13.3	136°-54.7	26 10.19	09-55 10-10	B	6	N	1	23.7	1,018.0	0	3		22.5	22.5	21.5						18.5	18.160	18.410	18.815	18.890					18.740	
13	34°-14.4	137°-09.7	26 10.19	11-15 11-40	B	4	N	2	27.4	1,016.8	1	2		24.0	26.6	23.4	20.0					20.0	18.790	18.800	18.790	18.810	19.010					
14	34°-24.8	137°-02.2	26 10.19	13-05 13-15	B	5	N	2	22.3	1,015.5	1	4		22.5	22.5	22.6						47m 22.0	18.170	18.410	18.520						18.520	
15	34°-38.0	136°-52.7	26 10.19	15-20 15-30	B	1	0	26.2	1,014.2	0	5		22.5	22.1	22.0							27m 22.0	17.855	17.990	18.130						18.130	
16	34°-44.5	136°-47.7	26 10.19	16-05 16-15	C	5	N	1	25.6	1,064.0	0	5		22.0	21.7	21.9						23m 22.0	17.100	17.705	18.030						18.980	
17	34°-50.6	136°-42.9	26 10.19	16-45 16-55	B	0	0	23.5	1,014.0	0	5		22.4	22.0	21.8							30m 21.8	16.900	17.360	17.520						17.970	
18	34°-53.7	136°-47.5	26 10.19	17-27 18-30	C	9	0	22.7	1,014.1	0	5		22.0									5m 21.3	16.725	17.360	17.520						17.030	
19	34°-41.9	136°-54.1	26 10.19	18-46 18-55	B	1	0	23.3	1,014.0	0			21.7	22.1	22.0							170m 18.5	17.690	17.910	17.970						18.070	
A	34°-07.5	136°-59.7	26 10.19	09-30 09-42	B	6	N	1	23.1	1,018.0	1	2		22.5			19.5					19.130	18.700	18.800	18.810	19.010					19.040	
B	33°-58.9	137°-05.5	26 10.19	08-35 08-50	B	4	N	2	24.3	1,017.8	1	3		22.5			18.5					19.140	18.790	18.800	18.810	19.010					18.990	
C	33°-49.8	137°-11.0	26 10.19	07-20 07-31	B	3	N	1	23.4	1,078.3	1	1		22.5			17.0					19.140	18.780	18.800	18.810	19.010					18.990	
D	33°-41.2	137°-16.7	26 10.19	06-10 06-30	B	6	N	1	22.2	1,018.0	1	1		22.8			16.8					19.130	18.760	18.800	18.810	19.010					19.040	
E	33°-31.8	137°-22.4	26 10.19	04-55 05-20	B	5	N	1	22.6	1,018.8	0			22.0			17.0					19.155	18.680	18.760	18.800	19.010					19.040	
F	33°-43.7	137°-34.0	26 10.19	03-00 03-30	B	5	0	22.8	1,018.8	0				23.0			18.0					19.180	18.660	18.760	18.800	19.010					19.040	
G	33°-55.2	137°-45.5	26 10.19	01-20 01-40	B	5	0	22.4	1,018.8	0				23.0			20.0					18.840	18.650	18.760	18.800	19.010					18.990	
H	33°-56.5	138°-03.3	26 10.18	23-50 23-50	B	4	0	22.8	1,018.8	0				23.0			20.0					18.990	18.700	18.800	18.810	19.010					18.990	
I	33°-58.2	138°2-1.3	26 10.18	21-45 22-05	B	4	0	23.0	1,016.1	0				24.0			17.5					16.140	18.740	18.800	18.810	19.010					19.080	
J	34°-05.2	138°-12.9	26 10.18	20-35 20-55	B	1	0	23.0	1,016.2	0				24.0			17.5					19.160	18.765	18.800	18.810	19.010					19.140	
K	34°-12.4	138°-04.5	26 10.18	19-30 19-47	B	1	0	23.0	1,016.2	0				23.5			21.0					18.740	18.765	18.800	18.810	19.010					19.140	
L	34°-19.5	137°-55.9	26 10.18	18-23 18-37	B	1	0	23.5	1,016.1	0				23.0			17.8					19.150	18.765	18.800	18.810	19.010					19.140	
M	34°-26.8	137°-47.5	26 10.18	17-20 17-35	B	1	0	24.0	1,016.0	0				23.0			19.0					19.160	18.765	18.800	18.810	19.010					19.140	

海 洋 觀 測 表

St	Station		Obs		氣			象			海 象		水 溫 (°C)					鹽 素 量 (‰)							
	Lat N	Long E	Date	Time	天候	雲量	風向力	氣溫	氣 壓	波 浪	水色	透明度	0 m	10m	25m	50m	100m	150m	底	0 m	10m	25m	50m	100m	150m
1	34°-43.7	137°-10.6	26 12.13	11-25 11-31	B	2	W 2	17.5	1,013.5	3	4	8.0	10.8	13.0				13m 11.5	16.93	17.96					17.82
2	34°-40.0	137°-03.3	26 12.13	12-10 12-15	B	2	W 2	16.0	1,013.0	2		4.5	11.8	11.5				15m 12.5	17.32	17.53					17.99
3	34°-34.1	136°-55.3	26 12.13	16-46 16-51	C	5	NW 3	13.8	1,011.3	3	4		13.5	13.0	13.5			40m 13.5	18.11	18.31	18.50				18.11
4	34°-27.8	137°-00.0	26 12.14	08-54 05-00	BC	7	NW 3	13.4	1,013.5	3	2	14.0	15.3	14.0	14.5			30m 15.6	19.15	19.22	19.17				19.14
5	34°-30.4	137°-11.6	26 12.18	08-56 09-05	B	1	NW 5	9.2	1,024.0	4	3	11.0	12.8	11.0	14.0			30m 11.2	19.05	18.65	19.14				19.06
6	34°-32.8	137°-23.2	26 12.18	12-37 12-41	B	2	NW 4	12.5	1,020.5	4	4	9.0	13.0	12.5				25m 13.5	18.94	18.91					19.02
7	34°-36.7	137°-23.0	26 12.18	12-47 12-52	B	1	NW 4	9.8	1,010.5	4	4	8.0	13.0	14.0				13m 13.6	18.83	18.73					19.05
8	34°-35.5	137°-37.0	26 12.18	11-22 11-32	B	1	NW 4	12.5	1,022.0	4	3	14.0	13.5	14.0	14.0	13.5		80m 12.9	18.99	18.99	18.99	19.07			19.05
9	34°-33.4	137°-26.8	26 12.18	10-40 10-52	B	1	NW 4	12.0	1,022.8	4	3	13.0	13.0	13.0	13.5	13.0		100m 10.0	19.01	19.02	19.08	19.08			19.08
10	34°-24.9	137°-16.6	26 12.18	09-36 09-52	B	1	NW 4	10.9	1,024.0	4	1	21.0	14.5	14.0	15.0	14.0		120m 14.0	19.19	19.19	19.17	19.14	19.19		19.22
11	34°-19.5	137°-06.4	26 12.14	09-50 10-00	BC	6	NW 4	12.0	1,014.0	3	1	18.5	17.0	17.0	16.5	16.0		100m 15.0	19.17	19.14	19.19	19.19	19.19		19.19
12	34°-13.3	136°-54.6	26 12.14	11-59 12-09	B	4	NW 3	12.4	1,010.0	4	1	19.0	16.5	14.5	15.0	15.0		80m 16.0	19.14	19.24	19.16	18.88			19.14
13	34°-14.4	137°-09.8	26 12.14	10-30 10-53	BC	6	NW 4	12.6	1,013.0	4	1	20.0	16.7	16.0	16.5	17.0		300m 13.0	19.16	19.21	19.21	19.11	19.14	19.09	19.09
14	34°-24.8	137°-02.2	26 12.14	09-15 09-22	BC	7	NW 3	11.2	1,014.0	3	2	19.0	15.5	14.0	14.0		40m 15.5	19.12	19.14	19.19					19.14
15	34°-38.0	136°-52.6	26 12.13	16-15 16-23	B	3	NW 4	14.5	1,011.5	3	4	6.0	13.4	13.6	14.0		33m 14.0	17.67	17.93	18.10					18.50
16	34°-44.5	136°-47.6	26 12.13	15-27 15-35	B	3	W 2	14.8	1,012.0	1	4	7.0	13.0	13.5	13.5		30m 13.5	17.47	17.69	17.78					17.85
17	34°-50.6	136°-42.9	26 12.13	14-45 14-53	B	3	0	14.8	1,011.7	0	4	6.0	13.5	14.5	14.0		35m 13.5	15.89	17.80	18.27					17.37
18	34°-53.7	136°-47.5	26 12.13	14-20 14-25	BC	4	0	17.2	1,012.0	0	4	2.5	14.5				5 m 14.0	17.69							18.03
19	34°-41.9	136°-54.1	26 12.13	03-00 13-08	B	1	0	15.2	1,012.2	1	4	3.5	14.0	14.0	14.0		27m 14.0	17.88	18.05	18.03					18.46

第五回海洋観測位置



海 洋 観 測 表

St	Station		Date	Time	気 象			水				塩				底	
	Lat N	Long E			天候雲量	風向力	気温	気圧	波浪	水色	透明度	0 m	10m	25m	50m		100m
1	34°-43.7	137°-10.6	27 3.28	13-20	B	1	WNW 3	18.0	2.0	11.0	10.5	11.5	14.5	14.3	14.9	17.06	17.39
2	34°-40.0	137°-03.3	27 3.25	14-25	B	1	NW 3	16.4	3.5	9.5	10.5	12.0	14.6	14.6	14.6	17.40	17.42
3	34°-34.1	136°-55.3	27 3.29	07-40 07-50	BC	6	W 3	11.2	4.1	10.3	10.5	11.5	14.5	14.3	14.5	17.96	18.15
4	34°-27.8	137°-00.0	27 3.29	08-45 08-50	B	3	W 3	11.5	8.0	10.5	12.0	14.0	14.6	14.6	14.6	17.98	18.72
5	34°-30.4	137°-11.6	27 3.31	13-50 14-10	R	10	E 3	12.1	7.0	13.0	12.3	14.0	14.6	14.6	14.6	18.58	18.58
6	34°-32.8	137°-23.2	27 3.31	12-00 12-08	R	10	E 2	12.0	6.0	14.2	14.2	14.0	14.6	14.6	14.6	19.05	19.27
7	34°-36.7	137°-23.0	27 3.31	12-30 12-40	R	10	FSE 2	12.1	5.0	12.5	13.0	14.0	14.6	14.6	14.6	18.95	18.94
8	34°-35.5	137°-37.0	欠														
9	34°-30.4	137°-26.8	27 3.31	11-20 11-30	R	10	E 2	11.9	15.0	15.0	14.9	14.5	14.3	14.3	14.9	19.23	19.25
10	34°-24.9	137°-16.6	27 3.31	10-00 10-10	D	10	NW 1	11.8	16.0	14.4	14.6	14.8	14.6	14.6	14.6	19.22	19.20
11	34°-19.5	137°-06.4	27 3.29	10-20 10-25	B	2	N 2	16.5	21.0	14.5	14.5	14.2	14.3	14.4	14.4	19.22	19.19
12	34°-13.3	136°-54.6	27 3.29	13-00 13-15	BC	5	N 3	15.5	9.0	—	13.9	14.5	14.0	14.0	13.0	—	18.78
13	34°-14.4	137°-09.8	27 3.29	11-20 11-35	BC	4	N 2	16.3	1	15.0	15.0	14.5	14.8	15.0	14.9	19.22	19.24
14	34°-24.8	137°-02.2	27 3.29	9-20 9-28	B	3	NNW 3	10.0	3	12.2	12.9	13.1	14.8	14.8	14.8	18.84	18.95
15	34°-37.0	136°-52.6	27 3.31	16-00 16-05	R	10	N 4	12.0	7.0	10.2	9.5	10.2	10.6	10.6	10.6	17.32	17.39
16	34°-44.5	136°-47.6	27 4.10	11-40 11-50	B	3	NW 4	11.0	4.5	11.0	10.5	10.5	10.6	10.6	10.6	17.53	17.56
17	34°-50.6	136°-42.9	27 4.10	10-00 10-08	BC	3	NW 4	8.5	3.5	10.5	9.7	10.5	10.6	10.6	10.6	17.49	17.68
18	34°-53.7	136°-47.5	27 4.10	10-40 10-45	B	3	NW 4	9.0	3.0	13.3	10.5	10.5	10.6	10.6	10.6	17.46	17.49
19	34°-41.9	136°-54.1	27 4.10	8-00 8-05	B	3	NW 5	8.0	3.0	10.8	10.5	10.5	10.6	10.6	10.6	17.70	17.93
a	34°-06.8	136°5-5.0	27 3.30	10-00 10-20	B	2	NNE 2	16.7	22.0	13.9	14.3	14.2	14.5	14.1	14.3	19.11	19.17
b	33°-56.8	136°-56.5	27 3.30	11-20 11-35	BC	4	N 2	16.2	1	15.2	15.0	14.8	14.6	15.0	15.0	19.24	19.26
c	33°-46.5	136°-58.0	27 3.30	12-35 12-46	BC	4	N 2	18.7	1	18.5	18.0	18.1	18.2	18.4	19.0	19.30	19.31

第二 製造 部

A. 赤外線人工乾燥試験

赤外線の利用は最近各部門に應用され、殊に塗料乾燥には天然以上の好成績を挙げて完全に工業化されている。これは赤外線輻射熱の利用によるもので水産物にもよく適するものと考えられるから、差当り本縣の煮乾品乾海苔を対照に人工乾燥を試験せんとした。それがために東京芝浦電気株式会社技術研究部と協同の下に次の装置を考案しこれを設置したが、業務の都合と時日の関係で試験の実施は明年度へ継続する事にした。

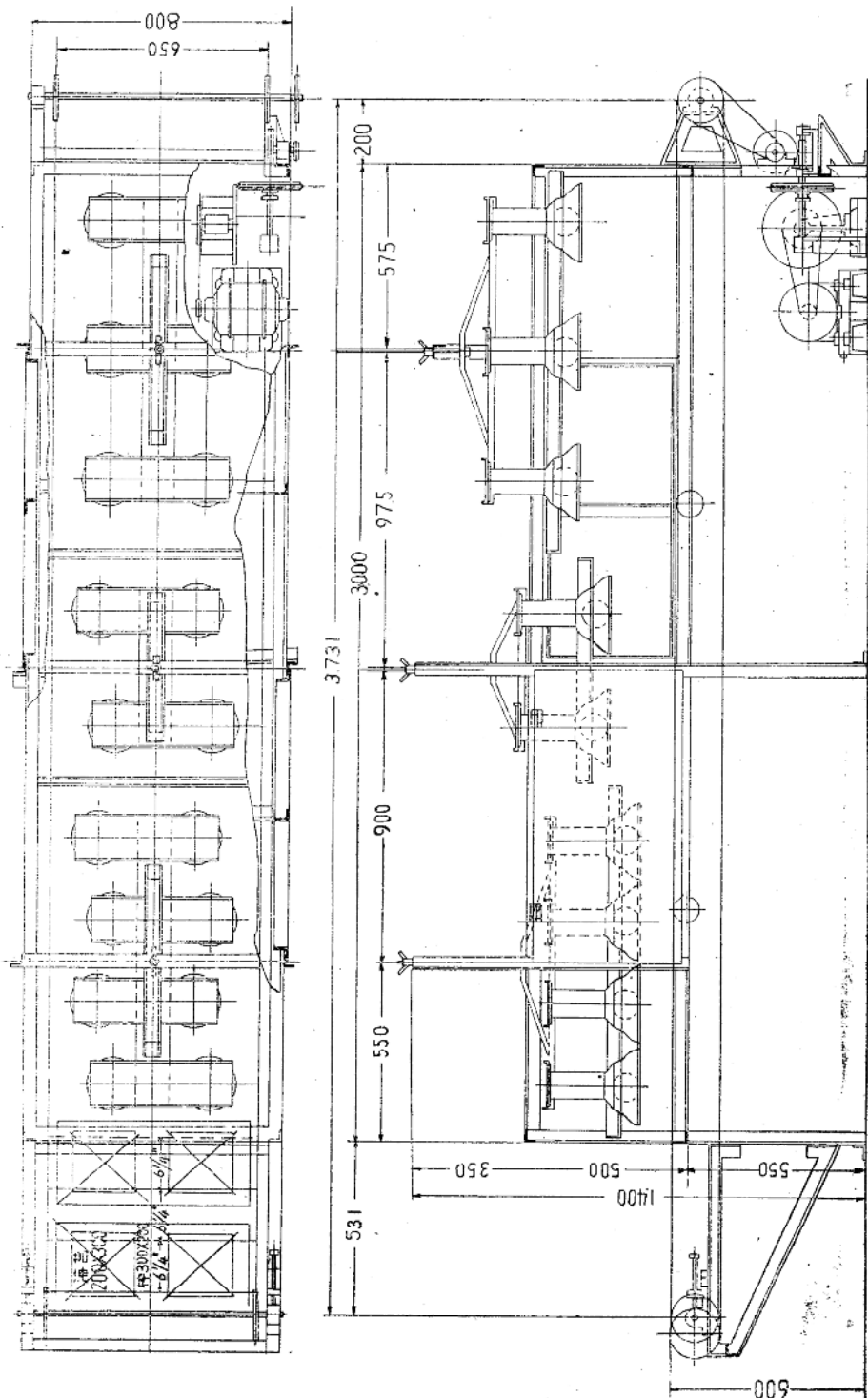
名 称
マツダ赤外線乾燥爐

製作年月日
昭和 27 年 3 月

製作所
東京芝浦電気株式会社

製作費
¥ 249,480.00

赤外線乾燥装置略圖



赤外線乾燥装置説明

(A) 乾燥装置の内容

乾燥爐の大きさ 0.65m×3m×0.5m

電力の容量 4.5KW 電圧 200V 電球 18燈

主枠は等辺山形鋼の熔接組立とする。

爐体前後にはコンベアーの出入口を開け尙爐側には扉を設けて電球の取換その他に便ならしむる
全燈18を三区分し夫々照射距離を伸縮し、爐内の温度を調整する。

(B) コンベアー装置

二條のチェンの間に $6\frac{1}{4}$ " の間隔を以つてバーを渡し、これに被照射物を乗せて乾燥（運搬）するバーコンベアーである。

駆動装置として $\frac{1}{2}$ 三相交流誘導電動機、摩擦車による交速装置を備えコンベアーの移動速度を調節する。

コンベアーの速度調節範囲は爐内通過時間 15分—45分 が可能。

附 記

本乾燥機は東京芝浦電氣株式会社技術研究部と協同のもとに設計したものであるが、使用して見るに不備の点も認められるので其の構造について更に研究中である。

B. かつお利用加工試験

本縣に入港する遠洋漁船は年一年数多く、これが軌道に乗りつつある折、重要であるべき受入態勢は依然として鮮魚に依存するに過ぎずそれがため魚價に安定性が乏しく大きななやみとなつてゐる。この対策として「まぐろ」利用と相並び「かつお」を利用して生利節、かつお節、角煮の經濟的な製造試験を行い、指導上の指針のみならず將來民間へ奨励せんとするものである。

I 試験の場所 本 場

II 試験の期日 週 年

III 試験の経過

イ、生利節

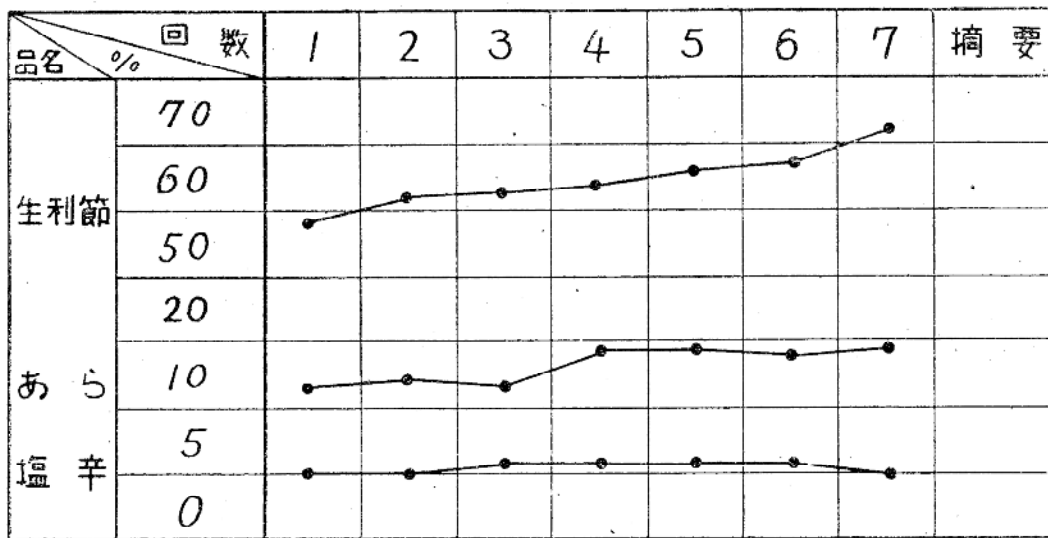
普通の製造法に基き業者を指導しつゝ次の事項を調査した。

① 原料100貫を加工するに要する諸経費の調査

品 目	数 量	単 價	金 額	備 考
薪	13把	30.00	390.00	I 封度
オキシフル	500G		80.00	
木 箱	65ヶ	22.00	1,430.00	
薬	1,700匁	28.00	48,00	
繩	2貫	90.00	180.00	

包装紙	11枚	.60	7.00	1冊(6頁)に対して1枚
薄板	50枚	.20	10.00	
釘	40匁	.35	14.00	
賃金	5人	300.00	1,500.00	
運賃	65箱分	10.00	650.00	
計			4,309.00	
製品1貫当り 経費			66.30	生産歩留65%として計算する

② 生産品の歩留調査



③

費目	項目	数量	金額	摘要
生産費	原料	貫匁 231.900	円 72,570.00	賃金を含まず
	材料その他		7,718.00	
	計		80,288.00	
収入額	生利節	157.400	56,112.40	各市場にて販賣
	あら	43.300	650.00	販賣するに至らず推定価格による
	塩辛	12.400	992.00	
	計		57,754.00	
成績	差引不足額 22,533 円60 銭 となる 原因は試験の都合により高價な原料を求めたによる			

ロ、かつお節

焼津式の製法に基いて次の歩留調査と経済試験に重点を置いた。

① 歩留調査

経過日数	作業行程	温度	時間	歩留	摘 要
原料				100%	
1	調理並に水抜	70℃	60分		
2	2番火	65	60	41.0	
3	3番火	65~70	60	37.0	
4	休				
5	4番火	60~65	60	34.0	
6~7	休				
8	5番火	55~60	60	30.8	
9	休				
10	6番火	50~55	40	29.0	
11	休				
12	7番火	55	40	28.0	
13~14	休				
15	8番火	50	35	26.6	
16~17	休				
18~23	日乾並に削作業			22.5	
24~36	一番かび付作業				かび付中虫害あり
37~69	二番かび付作業			20.8	雨天によりかび付作業が約10日間遅れた
70~82	三番かび付作業			18.1	かび付中小虫のため表面が荒れる
備考	1. 燻乾不足の評があつた。				

② 経済試験

費目	項目	数量	金額	摘 要
生産費	原料	105貫	29,400.00	
	労力	7人	1,400.00	
	材料其の他		1,150.00	
	計		31,950.00	
生産収入	かつた節	19,700匁	29,550.00	
	あ ら	30,000匁	450.00	
	はらも味淋干	130枚	400.00	
	フレーク味付	1,000匁	600.00	
	塩 辛	4,000匁	1,000.00	
	削 粉	1,500匁	1,050.00	
	計		33,050.00	
成 績	稍良好であるが労力に於いて臨時人夫のみ計上したに過ぎないので更に研究を要する			

ハ、角 煮

焼津地方の製法に基いて経済試験を行った。

生産費調査

品 目	数 量	単 價	金 額	備 考
原 料	3,500匁	200.00	700.00	
石 糖	150匁	60.00	90.00	黒砂糖
ズ ル チ ン	3G	1.50	4.50	
醬 油	1升5合	50.00	75.00	
寒 天	3匁		7.00	
生 姜	10匁		10.00	
水 あ め	700匁	1貫当り 220.00	154.00	
燃 料	2把	35.00	70.00	
色 素			5.00	
箱	2ヶ	20.00	40.00	木箱
袋	2枚	7.00	14.00	ロー引紙袋
計			1,169.50	
製 品	2,200匁			63%
全上1貫当り		531.59		
試販価格		630.00		

III 試験の結果

イ、生利節生産については次式によつて原料の調整をしなければ経済上の維持は困難である。

$$(\text{製品1貫当り市場価格} - \text{製品1貫に要する経費}) 0.65 = \text{原料1貫当価格}$$

但し生産歩留65%と仮定した。

ロ、かつお節は採算的にも頗る有利である事が認められた。

ハ、角煮も同様極めて有望である。

C. まぐろ田麩製造試験

たまたま本縣三谷港魚市場に非常に鮮度の低下した「まぐろ」が陸揚され、飼料、肥料の他利用されず無価値の状態にあつたので、何とかして食用化せんと考え田麩に製造試験した。随つて其の目的とするところは品質の点であり、続いて経済的な点も調査するにある。

I 試験の場所 本 場

II 試験の時期 自昭和27年2月4日 至昭和27年2月15日

III 試験の経過

イ、製造法の概要

- ① 原料処理後蒸気により 105℃ 3Lb 1時間蒸煮して一夜放冷する
- ② 細碎して繊維となし味を付ける
- ③ 白田麩 味を付けない
- ④ 黄田麩 次の割合で約 60分間味を付けたもの
白田麩 1貫に対し 水 13合、醤油 5合、ズルチン 10g、砂糖 70匁、水あめ 200匁、
寒天適量
- ⑤ 櫻田麩 約 60分間次の調味液で味を付けたもの
白田麩 1貫に対し 水 1升、ズルチン 5g、食塩 40匁、砂糖 250匁、色素適量

ロ、白 田 麩

品 名	数 量	金 額	摘 要
原 料	2,400貫	276,000円	
燃 料 石 炭	1,000kg	10,000	
賃 金	60人	14,000	
計			
製 品	1,200貫		歩留 50%
全上1貫当り		250,000円	

ハ、味 付 田 麩

品 名	数 量	金 額	摘 要
原 料	300貫	30,000円	
石 炭	150kg	1,500	
醬 油	80升	4,800	
ズ ル チ ン	700g	1,050	
砂 糖 (黒)	5貫	3,000	
水 あ め	25貫	5,500	
包 装 紙	145個	3,700	
賃 金	30人	6,000	
計		55,600	
製 品	145貫		
全上1貫当り		383	
試 販 價 格		480	

二、櫻田麩

品名	数量	金額	摘要
原料	50貫	5,000円	
石炭	180kg	1,800	
砂糖	6貫	4,200	
ズルチン	30G	45	
食塩	600匁	48	
色素(紅)		50	
賃金	5人	750	
計		11,893	
製品	20貫		
全上1貫当り		595	
試販価格		700	

III 試験の結果

- イ、何れの田麩も試販の結果極めて有利であつた。
- ロ、殊に櫻田麩の希望が多い。
- ハ、製品は次の事項を改善すれば将来相当消費されるものと予想される。
- ① 色沢をよくすること
 - ② 繊維を更に改善すること(粒を少々認む)
 - ③ 調味に於いて甘味を強くすること
- ニ、比較的鮮度の低い原料にもよく適し利用價の高い事が認められた。

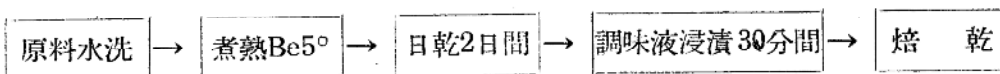
D. 海老利用加工試験

本縣多産の海老を利用して次の5種類に亘る試験を行い、其の價値を利用して将来特産品としたい。

- I 試験の場所 本 場
- II 試験の時期 自昭和26年6月 至昭和26年7月
- III 試験の経過

イ、儀 助 煮

① 製造法の概要



② 調味液の割合

水1升、醤油8合、塩3匁、砂糖120匁、ズルチン3G、色素適量

③ 生産費の調査

品名	数量	金額	摘要
原料 ざる海老	4,800匁	900円	
醬油	25合	2	
塩	10匁		
砂糖	350匁	100	
ブランチン	8G	16	
一味唐辛子	1袋	20	
木炭	1貫	100	
食紅	適		
計		1,336	
製品	860匁		
全上100匁当り		155	
試販価格		200	

ロ、味付燻製

① 製造法の概要

原料水洗 調味液浸漬 30分—60分 燻製

② 成績

製品は透明なオレンジ色に出来上り商品価値極めて良好なるも、貯藏中湿度多く品質を害した。

ハ、水煮瓶詰

① 製造法の概要

- (1) 頭部を除く
- (2) 水煮—Be 6° 塩水 5分間
- (3) 除皮
- (4) 酸漬—酒石酸 P.H 3.2 5分間
- (5) 蒸煮—95°C 10分間
- (6) 充填—2号型アンカー瓶に並べて肉詰
- (7) 加熱—脱氣 95°C 20分間、殺菌 100°C 90分間
- (8) 密封—アンカーキャップ足踏機を使用
- (9) 製品—製品は全部変質した

ニ、燻製油漬

① 製造法の概要

- (1) 除頭 → 水煮 → 除皮 → 酸漬 → 蒸煮
- (2) 燻煙—50°C 40分間
- (3) 充填—2号型アンカー瓶に並べて肉詰 45匁
- (4) 注油—オリーブ油 10匁
- (5) 加熱—脱氣 95°C 20分間、殺菌 100°C 90分間
- (6) 密封—アンカーキャップ足踏機を使用
- (7) 製品は異状なく外観頗る良好なるも風味に於いて更に研究を要した。

ホ、珍 味 品

海老を液化し更に薄板状に加工し珍味加工品の製造を試験した。

① 製造法の概要

- (1) 剥身とし更に挽肉とする
- (2) P.Hの調節 挽肉P.H6.8を氷醋酸によりP.H4.4に調節
- (3) 自己分解(恒温器を使用)

経過時間 温度	開始	時間	時間	時間	時間
	0	2-0	4-0	24-0	48-0
50°					
45°					
40°					
	43°	47°	46°	45°	45°
液 化 の 状 態				約 $\frac{1}{2}$ 液化し残 は糊状となる。	次第に乾燥し 液汁なく糊状 も固くなる。

(4) 薄板状に延ばし日乾せるも製品に成らず

(5) 調味料ゼラチンにて加工しバット上に拡げて乾燥するも製品に成らず

■ 試験の結果

イ、この5種の中第2項味付燻製品が大衆の好評を得た。

ロ、水煮瓶詰、燻製油漬は今後更に研究を要する。

ハ、液化による珍味品はこの次の試験に解決したい。

E. あなご蒲焼罐詰製造試験

I 試験の場所 本 場

II 試験の期日 昭和26年7月5日

III 試験の経過

イ、製造法の概要

- ① 原料を背開きとし軽く日乾する
- ② 炭火上で素焼を行う
- ③ 肉詰オーバル3号罐、30匁詰、液汁50g
- ④ 注入液割合 醤油1升、砂糖270匁、胡椒2匁、澱粉12匁、味淋2合
- ⑤ 殺菌 110°C 60分間

■ 試験の結果

- ① 開罐後の風味が非常に薄い。
- ② 調味液が不足、80—100g 必要と認められた。
- ③ 液の粘りも不足である。
- ④ 改善を研究すれば嗜好ある製品として期待される。

F. ふぐ節製造試験

ふぐを節に製造し其の香味を活かした調味料の製造を試験した。

- I 試験の場所 本 場
- II 試験の期日 昭和26年8月27日
- III 試験の経過

製造法の概要

- ① 調理—頭部、内臓を除く、次に3枚に卸す
- ② 煮熟—95°C 50分間
- ③ 燻 煙

回数	経過日数	温度	時間	摘 要
1	1	70 ^c	30 ^{分間}	
2	2	60	30	
3	3	60	30	
4	4	60	30	肉質は相当硬化する

- ④ かび付其の他

経過日数	摘 要
7 ^H	目乾
8	かび付、樽詰
13	青かび、白かびの発生を見る
15	茶色かび、黄かび僅かに発生する
45	変化なし

III 試験の結果

- ① 好感ある風味が認められた。
- ② 液汁も極めて清澄である。
- ③ 特産品として適するので今後更に研究を必要とする。

G. 小あじ佃煮製造試験

小あじの高度利用として佃煮品に製造試験した。

I 試験の場所 本 場

II 試験の期日 昭和26年7月18日

III 試験の経過

イ、製造法の概要

焼乾せるものを次の調味液で煮熟する。

調味液割合 水1升、醤油3合、砂糖7匁、塩7匁、ズルチン1g、水あめ400匁

ロ、生産費の調査

品 目	数 量	金 額	摘 要
原 料	12,500匁	4,413円	焼乾せるもの
醬 油	4升	320	
砂 糖	900匁	270	
ズ ル チ ン	15g	18	
水 あ め	6貫	1,500	
石 炭	30kg	240	
木 箱	15ヶ	180	
賃 金		100	
計		7,041	
製 品	15貫		120%
全上1貫当り		470	
試 販 價 格		570	

IV 試験の結果

イ、趣向ある製品として頗る好評を得た。

ロ、試販の結果事業的に極めて有利である。

ハ、原料は体長10cm迄を適当と認められた。

H. 指 導 實 習

I かつお生利節製造技術指導講習

遠洋漁獲物処理加工対策として縣下に生利節の製造業を事業化せんとするもので、先進地静岡縣焼津市より実業教師を招いて実施した。

イ、講習の場所 本 場

ロ、講習の期間 昭和26年5月並に10月

ハ、実業教師 静岡縣焼津市 宮原清二

ニ、講習生 愛知縣宝飯郡三谷町 水藤種一 他 22名

Ⅰ 冷凍機取扱並びに製氷実習

前年度と同様夏季休暇を利用して実施した。

イ、実習の場所 本場冷凍機工場

ロ、実習の期間 自昭和26年7月23日 至昭和26年8月31日 40日間

ハ、実習生 縣立三谷水産高等学校生徒

前川 漸、高橋 保、阿知波太、加藤友三郎、高津一春