

罐詰工場企業化試験

日 原 謹 司・照 沼 誠 之 助

本年度の主な作業執行状況は次の通りである。

1. 鰯、鯖類 4月上旬

那珂湊港において水揚げされた原料を用い、トマトサーディン及び味付を生産し、青森県八戸より鯖を購入し水煮を製造した。

2. 鮪、鰹類 6月中旬

鮪及び鰹塩水漬を製造したが、函当りの歩留について、6×020 匁、6×800 匁の成績をあげたが、技術的熟練の不足を痛感した。

対米輸出品の新基軸として、当工場の如き実績経験を有しない新規業者にとっては、罐詰輸出割当が少いのので、この打開策として鮪ロインの製造を行つたのである。

3. 秋刀魚類 9月中旬

秋刀魚罐詰の生産を行つたが、各製造業者が相競い、販売に狂奔したため、本年初頭、日本秋刀魚罐詰工業組合の申し合せにより、協定価格を設けて販売したために、妙味ある操業が出来なかつたが、本場は野崎産業、北洋商會に販賣を完了した。

なお、本年より関係官庁が生産割当を実施することとなつたので、本工場は県営工場であるため、自由枠の承認を得て、輸出を行つたのである。

本年度主要罐詰生産数量は、下記の通りである。

品 名	規 格	数 量
鮪 油 漬	ツナ2号/4打	528 函
秋 刀 魚 味 付	オーバル3号/8打	4 函
秋 刀 魚 ト マ ト 漬	オーバル3号/8打	1,948 函
鰹 ト マ ト 漬	オーバル1号/4打	366 函
秋 刀 魚 蒲 焼	角3 B/100罐	47 函
鰹 ト マ ト 漬	オーバル3号/8打	366 函
鮪 塩 水 漬	ツナ2号/4打	832 函
鰹 蒲 焼	角3 E/100罐	246 函
筍 水 煮	5 G	51 函
鯖 水 煮	4号/4打	5 函
鯖 大 和 煮	6号/8打	3 函
鯖 水 煮	平2号/8打	336 函
鮪 味 付	平2号/8打	33 函
鰹 塩 水 漬	ツナ2号/4打	1,490 函
鰹 味 付	オーバル3号/8打	10 函
鮪 フ レ ー ク	5号/4打	2,783 函
鮪 フ レ ー ク	6号/4打	41 函
梶 木 フ レ ー ク	5号/4打	73 函
筍 水 煮	1号/6罐	146 函
梶 木 照 焼	オーバル3号/8打	33 函

品名	規格	数量
鱈味付	6号/8打	9 函
鱈味付	オーバル3号/8付	190 函
鱈フレーク	5号/4打	710 函
魚粉		119 ㇿ
アンシールドツナ	ツナ2号/4打	50 函
福神漬	6号/8打	50 函
鮪ロイン		34,428 ㇿ
鱈油漬	ツナ2号/4打	8 函
鯖水煮	平2号/4打	1,995 函
秋刀魚水煮	2号/2打	259 函
秋刀魚味付	6号/8打	174 函
秋刀魚トマト漬	オーバル1号/4打	1,701 函
秋刀魚味付	6号/4打	799 函
秋刀魚水煮	4号/4打	81 函
秋刀魚蒲焼	角30/50 罐	187 函
蛤串焼	7号/4打	235 函
黒豆	5号/4打	4 函
鮪フレーク	6号/4打	699 函
秋刀魚丸干		1,305 ㇿ
鮪味付	平2号/4打	2 函
鮪腹肉油漬	角3 B/50 罐	5 函