

雑誌工場企業化試験

I 一般概況

昭和34年度は缶詰工場の運営方針を、もつばら生産の能率化と販路の安定化に主眼をおき、国内向製品生産に重点を指向、本県における缶詰工場の本質と本工場の基本的経営形態の実証的把握及び魚価の安定など企業化試験事業の成果の達成を期したが、才1・4半期末ごろから、民営移換の方針が打ち出され、このため事業執行に多くの制約をうけ、当初の積極的計画も大きく後退を余儀なくされ期待した効果をあげることができなかつた。しかしながらサバ並びにハマグリ of 異常な豊漁に恵まれたこと、あるいは生産管理部門での能率向上、さらに原価管理の強化等の内部的改善要因も加わつて、金利税金等を考慮しない従来までの企業会計に準じた計算方式によると、若干の黒字が見込まれて、経営の将来に一応明るい見とおしが得られた。

II 生産概要

本年度の生産数量は下記のとおりである。

昭和34年度 生産数量

品名	区分	規格	数量	品名	区分	規格	数量
サンマ水煮		4/4	1,722缶	ハマグリフレーク味付		6/4	3,892缶
サンマ味付		6/4	180,960	ハマグリカレー煮		"	5,104
"		5/4	96,066	ハマグリ照焼		T2/4	624
マグロフレーク油漬		2/2	114	ハマグリ水煮		7/4	10
"		T2/4	2,340	ナガラミ味付		6/4	77
バチマグロ油漬		"	24,509	ウナギ蒲焼		3E/50	4,019
マグロ油漬		T3/4	26,204	ウナギ串焼		7/4	14
"		T2/4	15,787	アジ味付		03/8	2,233
マグロフレーク味付		5/4	17,691	サバ水煮		平2/4	142,929
"		6/4	63,114	サバ味付		6/4	126,148
マグロ味付		"	1,235	"		5/4	31,028
カツオ塩水漬		T2/4	48,107	サバ水煮		"	76,484
カツオフレーク味付		6/4	67,324	"		2/2	983
"		5/4	4,102	サバ味噌煮		6/4	29
カツオフレーク油漬		T3/4	133,562	イワシ味付		"	24
アサリくんせい油漬		3B/50	9,467	"		03/8	94
ハマグリ串焼		7/4	97,591	クジラ味付		6/4	96
ハマグリ味付		平2/4	2,419	釜メシの素		"	30
"		6/4	14,500				