

## 罐詰工場企業化試験について

日 原 謹 司

### 1. 昨年度の製品成績

本工場の竣工が昭和26年11月で本格的に操業に着手したのが同年12月であつたので既にさんま漁期の大半を逸し、止むなく牛肉大和煮罐詰の製造に主力を注いだ。これは本工場の地理的位置が水産物の原料を集荷するのに極めて至難であり、どうしても或る期間は陸産物を製造せねば円滑な工場の運営が出来兼ねるとの見解に基き斯様な措置をとつた次第であるが結果から見てこれは明らかに失敗であつた。その主な原因は茨城産の牛は肉質が硬く且つ製造技術についての研究が不足し且つ工員の技術の拙劣さも否み難い事実であつた。この製品は本年度末迄に大半を処分し尙若干の在庫を残した。

### 2. 本年度の運営方針

本年度の運営方針は魚類の製造に主力をおき特に輸出製品の製造に重点をおいた。製造に当つては中央の市況、原料の歩留、工員の技術の訓練、販路の拡張に特に留意した。

### 3. 本年度の製品及び数量

品名	規格	数量	品名	規格	数量
鯖 水 煮	4 号 4 打入	242 <small>噸</small>	鯖 フレーク 味付	5 号 4 打入	1,110 <small>噸</small>
鯖 水 煮	平 2 号 8 打入	1,555	鯖 フレーク 味付	6 号 8 打入	219
鯖 味 付	6 号 8 打入	36	鯖 フレーク 塩漬	2 号 2 打入	223
鰻 蒲 焼	3 E 100個入	130	鯖 油 漬	ツナ 2 号 4 打入	1,384
鰻 蒲 焼	3 B 100個入	6	秋 刀 魚 味 付	2 号 2 打入	327
鯖 塩 水 漬	ツナ 2 号 4 打入	1,551	秋 刀 魚 味 付	オーバル 3 号 8 打入	797
鯖 大 和 煮	平 2 号 8 打入	28	秋 刀 魚 味 付	6 号 8 打入	293
秋 刀 魚 トマト 漬	オーバル 3 号 8 打入	726	福 神 漬	6 号 8 打入	242
鱈 トマト 漬	オーバル 1 号 4 打入	51	栗 甘 露 煮	5 号 4 打入	10
鰹 トマト 漬	オーバル 3 号 8 打入	36	筍 水 煮	5 ガロン 罐 入	417 <small>(罐)</small>
福 神 漬	4 号 4 打入	10	冷 凍 ロ イ ン		10 <small>(屯)</small>

#### 備 考

- (イ) 鯖の原料は福島県小名浜、江名町より購入したが魚体が100匁乃至120匁の中鯖で稍々あぶらが乗っていないうらみがあつた。
- (ロ) 鰻の原料は霞ヶ浦沿岸の土浦及び佐原等で購入し製品は主にカナダに輸出し好評を得た。
- (ハ) さんま罐詰は従来迄鱈罐詰の代用品として輸出されていたが本年度からさんま罐詰独自の価値が認められて来た感が深い。那珂湊港の水揚量が昨年度に倍加する豊漁に恵まれたので各種の製造が出来たことは本年度の収穫の一つであつた。尙学童給食用として2号罐の水煮を試製し県内の小学校に供給し学童給食用罐詰の見透しを得た。
- (ニ) 筍水煮罐詰を5ガロン罐に詰めて販売に当つたが本県産の筍は関西産に比較して著しく品質が劣るため結果から見て失敗であつた。
- (ホ) 本年度冷凍ロイン10屯を試製し米国へ輸出したが技術其他の点で幾多の研究テーマを得た。

#### 4. 1 函に対する主なる製品の原価計算と平均販売値段

品名	規格	1 函に対する原価計算						平均 販売値段
		原料	空 罐	調味料	工 賃	間接経費	計	
		円	円	円	円	円	円	円
鯖 水 煮	平 2 号 8 打入	793	1,654	16	150	282	2,895	2,976
鰻 蒲 焼	3 E 100ヶ入	5,940	1,410	389	300	268	8,370	9,700
鯖 塩 水 漬	ツナ 2 号 4 打入	1,135	774	7	200	475	2,691	2,760
鯖フレーク味付	5 号 4 打入	0	811	155	50	190	1,206	1,464
鯖フレーク塩水漬	2 号 2 打入	0	753	28	100	214	1,192	2,160
鯖フレーク味付	6 号 8 打入	0	1,322	304	50	179	1,855	2,352
鯖 油 漬	ツナ 2 号 4 打入	1,408	774	590	200	167	3,139	2,750
秋刀魚トマト漬	オーバル 3 号 8 打入	580	1,729	200	150	200	2,859	2,900

#### 備 考

鯖フレーク類罐詰原料代を計上していないのは鯖固形肉油漬及び塩水漬製造の際割り粕をフレーク罐詰原料に提供したため原料代は固形肉罐詰に含まれている。