

罐詰工場企業化試験

I. 一般概況

昭和33年度は前年度に引き続いて第一四半期においては浅鰯燻製油漬、鰻蒲焼、蛤串焼缶詰を各々製造販売した。浅鰯燻製油漬の原料は従来福島県北相馬市松川産のものを使用した。本年より東京湾産浅鰯を原料として製造し、輸出品として販売した。鰻蒲焼は原料高であつたが比較的に入手が容易にできたので374函製造したが、関西方面より製品の安価なものが出回り販売面では若干のコスト割れで成績はあまり芳しくなかつた。蛤串焼については、原料が入手難であつたが588c/s製造し好評裡に販売も完了した。年来に至り原料難のため注文に応じきれなくなつた程であつた。

第二、四半期においては前半期には蛤、鰻等を製造したが那珂湊港に水揚げされるカツオを原料としてマグロ共販割当の鰹塩水漬を製造販売した。

第二、四半期下期、第三、四半期については、秋刀魚缶詰を製造した。

本年は豊漁に恵まれ魚価も安かつたので、相当期待をかけたが台風23号の被害をこむり、ボイラー用煙突倒壊し約20日間製造をストップしたことは痛手であつた。輸出缶詰として秋刀魚水煮、トマト漬内販用として味付缶詰を製造販売した。

第四、四半期については鮪ロイン製造を計画したが商社の都合により製造できなかつたので神奈川県三崎港より印度鮪を購入し、油漬缶詰を製造販売した。全般的に見て主原料の入手不足から稼働の数も少なくなつたが、生産数量も計画より下回つたためあまり、芳ばしい成績でなかつた。

II. 生産概要

本年度の生産数量は下記の通りである。

昭和33年度 生産数量

区分			区分		
品名	規格	数量	品名	規格	数量
秋刀魚水煮	4号4打入	7821函	バチフレーク味付	5号4打入	218函
〃	小型1号100罐入	1690〃	鰹塩水漬	ツナ2号4打入	727〃
〃	2号2打入	500〃	鰹フレーク味付	6号4打入	320〃
秋刀魚味付	〃	89〃	鰹フレーク味付	2号2打入	72〃
〃	6号4打入	651〃	うなぎ蒲焼	角3E100罐入	4〃
〃	5号4打入	10〃	はまぐり串焼	7号4打入	588〃
秋刀魚トマト漬	2号2打入	142〃	あさり味付	6号4打入	32〃
〃	オーバル1号4打入	1004〃	あさりくんせい油漬	角3B25罐入	201〃
鮪油漬	ツナ2号4打入	217〃	〃	角3B50罐入	682〃
鮪フレーク味付	5号4打入	61〃	こぶ味付	2号2打入	8〃
バチ鮪油漬	ツナ2号4打入	567〃	赤貝味付	6号4打入	4〃