

罐詰工場企業化試験

井山綱雄・日原謹司・照沼誠之助・秋山 六

昭和29年度

1. 事業計画

昭和29年度の生産計画については、過去二ヶ年間の苦闘を経験として輸出罐詰の生産に重点をおき内需の罐詰は第二次的に考えて立案計画した。この生産計画中、輸出罐詰は計画総函数から見て75%を原料の所要量から見て78%を占めた。鯷罐詰、さんま罐詰の販売統制会社が相次いで設立され、生産割当の強化を図つたので割当数量確保に万全を期して生産向上に努めた。内需向罐詰については、極力契約生産の方針を採るとともに、取引会社の厳選により確実且つ迅速な販売ができる様に計画した。

生産計画表

品名	規格	数量	金額	販売先
鯖塩水漬	ツナ2号	2,000函	7,360,000円	本年度の主な販売先は次のものを予定した。 株式会社北洋商會社 太平洋貿易株式会社
鯖フレーク	5号	1,700函	2,660,000円	
鯖油漬	ツナ2号	1,000函	3,400,000円	
蛤味付	平2号	550函	1,870,000円	野崎産業株式会社 大丸物産株式会社 日罐商事株式会社 東京罐詰販売株式会社
蛤串焼	7号	505函	1,363,500円	
秋刀魚味付	6号	1,495函	2,593,750円	東陽通商會 アンドリュウス商會 Y焔商會
〃水煮		1,760函	2,859,750円	
〃トマト漬	オーバル3号	6,295函	15,268,000円	株式会社古屋商店
鰻蒲焼	角3E	500函	4,860,000円	
鰻トマト漬	オーバル3号	600函	1,986,800円	
福神漬	6号	100函	165,000円	
福鯖ロイン委託		20,000貫	200,000円	
鯖鯖水煮	平2号	4,345函	6,948,800円	
鰹塩水漬	ツナ2号	500函	1,440,000円	
その他			279,350円	
計			53,254,950円	

2. 昭和29年度生産実績

品名	規格	数量	金額
まぐろ油漬	ツナ2号4打入	683函	2,404,250円
さんま味付	オーバル3号8打	300函	751,270円
〃トマト漬	〃	1,983函	5,332,712円
いわしトマト漬	オーバル1号4打	197函	503,129円

品名	規格	数量	金額
まぐろ塩水漬	ツナ2号4打入	1,963函	9,425,554円
うなぎ蒲焼	角3E 100入	1,164函	11,932,005円
まぐろフレーク塩水漬	ツナ2号4打入	43函	73,535円
干蓮根		424.5貫	708,915円
かじき照焼	オーバル3号8打入	16函	31,120円
いわし味付	〃	18函	53,820円
荒粕		17,808㍻	206,136円
はまぐりくんせい油漬	3E50入	59函	11,286円
さんま水煮	ツナ2キロ6罐入	95函	85,650円
さんま水煮	2号2打入	1,000函	1,801,725円
〃 トマト漬	オーバル1号4打	447函	966,015円
〃 味付	6号4打入	2,964函	3,414,576円
〃 水煮	2号2打入	5,071函	9,892,623円
はまぐり串焼	7号4打入	323函	634,317円
まぐろ腹肉油漬	角3E50入	47函	71,820円
あさり味付	6号4打入	7函	13,720円
まぐろフレーク	5号4打入	1,611函	2,509,111円
福神漬	6号4打入	82函	124,035円
はまぐり味付	平2号4打入	176函	593,320円
さば味付	6号4打入	16函	18,055円
あさりくんせい油漬	角3E50入	51函	112,396円
いわし油漬	角3B50入	54函	90,429円
たこ串焼	7号4打入	11函	31,295円
あさりくんせい油漬	角3B25入	16函	421,960円
まぐろ油漬	ツナ2号4打入	50函	322,259円
まぐろフレーク	6号4打入	567函	668,287円
いわし味付	6号4打入	350函	421,500円
その他			16,808円
計			53,643,633円
ロイン委託加工料その他			4,919,001円
合計			64,503,663円

3. 生産経過

輸出罐詰の生産に重点をおいて生産、その外蛤燻製油漬の試作をして対米の引合を試みた。各4半期毎の原料供給状況は、頗る順調でロイン製造は委託加工の関係から東京築地と那珂湊港より原料館の供給をうけ1ヶ月間で館40屯(8,900貫)消化生産し全数量を米国の館罐詰業者に供給輸出を完了した。この新しい半製品館所謂ロインの輸出生産は、本年1月から大量に100屯以上を生産(原料館に換算すると約6万㍻)したことからロインの生産高は日本一であることを自負してよかつた。

館塩水漬、油漬の原料館は、那珂湊港水揚のものを用いたが、本年度は五月中旬まで肉質が悪く、製造に際しては技術的に苦労したが原料の供給状況は順調であつたので、予定割当の大半を完了した。

鰯の原料は日本海産（秋田県酒田市）及び青森県八戸のものを用いたが、遠距離輸送のため鮮度が少々悪く製品としてあまり芳しくなかつた。鰻原料は、霞ヶ浦、潟沼地区の天然産に依存し4月中から製造を開始したが、梅雨期の6月が最も多く、原料が獲得され、価格も大した変動もなかつたので大量に製品を造ることができた。

蛤の入荷状況は順調であつた。これは蛤の買叩き防止と沿岸漁業振興の見地から大洗漁業協同組合と直結価格維持を目的として買付を行つた。その他鯖水煮、鰯塩水漬罐詰は原料難のため製造を中止した。

4. む す び

29年度は前年度同様鰯の塩水漬及び油漬、ロインなど輸出品生産に重点を置き特に鰯ロインは委託加工により16,420㍻を製造し全量を鰯罐詰業者に供給輸出した。この輸出は極めて有望であり罐詰の輸出状況甚だ不振の折から今後に大きな期待がもたれた。

工場は本事業開始以来5年目であるが輸出生産を指向して又1面滞貨の1掃に努めた結果事業は漸くにして軌道に乗ることができて採算がとれる見通しがついた。本年度末の製品ストックは四百万二千余円に減少し、26年以來の滞貨牛肉大和煮も漸く処分できたが、百拾六万三千余円の才入欠陥を生じたことは遺憾であつた。この欠陥の理由としては、本年度の輸出品として統制会社に出荷した鰯塩水漬で三百二十万八千余円の収入未済があつたためである。この収未入済は、赤字をもたらず結果となつた。

昭和30年度

本年度国内罐詰業界は、依然として好転を見ないまま倒産する者あり不況の様相を呈しておるので、生産の主目標を輸出品生産においた。

生 産 計 画

品 名	生 産 計 画		販 売 予 定 先
	数 量	金 額	
ま ぐ ろ 塩 水 漬	2,000 函	6,820,000円	東京鰯罐詰販売株式会社 野崎産業株式会社 日罐商事株式会社 大丸貿易株式会社 日本秋刀魚罐詰販売株式会社 太平洋貿易株式会社 住田物産株式会社
〃 油 漬	1,500 〃	5,250,000 〃	
〃 フレーク味付	1,000 〃	1,440,000 〃	
う な ぎ 蒲 焼	1,200 〃	1,260,000 〃	
さ ん ま ト マ ト 漬	5,500 〃	13,591,000 〃	
さ ん ま 水 煮	3,500 〃	6,632,500 〃	
〃 味 付	500 〃	575,000 〃	
さ ば 水 煮	370 〃	555,000 〃	
い わ し ト マ ト 漬	300 〃	1,020,000 〃	
は ま ぐ り 味 付	500 〃	1,700,000 〃	
〃 串 焼	700 〃	1,890,000 〃	
粕		339,000 〃	
計		52,413,000 〃	

2. 執行状況

品名	生産の実績		備考
	数量	金額	
まぐろフレーク味付	13,482 函	16,753,761円	
〃 味付	540 〃	738,127 〃	
〃 フレーク塩水漬	198 〃	378,115 〃	
うなぎ蒲焼	510 〃	4,635,565 〃	
さんまトマト漬	1,756 〃	3,772,714 〃	
〃 水煮	2,349 〃	3,650,530 〃	
〃 味付	3,501 〃	3,645,152 〃	
〃 蒲焼	124 〃	304,865 〃	
いわしトマト漬	135 〃	387,531 〃	
いわし味付	120 〃	139,380 〃	
はまぐり味付	55 〃	174,966 〃	
〃 串焼	415 〃	1,049,816 〃	
栗甘露煮	122 〃	532,691 〃	
あさりくんせい油漬	433 〃	1,905,376 〃	
たこ照串焼	571 〃	1,489,698 〃	
かつお味付	120 〃	203,000 〃	
食用蛙くんせい油漬	181 〃	1,539,085 〃	
福神漬	258 〃	387,531 〃	
その他		412,635 〃	
粕	31,674.4貫	424,785 〃	
まぐろロイン	38.54吨	7,608,374 〃	自主生産分
干蓮根	143.9貫	221,885 〃	
計		50,355,582 〃	
まぐろロイン委託	196 吨	1,433,587 〃	委託生産分
合計		51,789,169 〃	

販売の実績

当初生産目標を鮪及び秋刀魚輸出罐詰の製造においたが、鮪罐詰においては、水産庁と輸出業者との生産規定を実施しており、また米国沿岸における鮪の豊漁且つ関税問題等もあり極めて悲観的であつたため加えて同様の理由による29年度の鮪罐詰の赤字の苦杯も反省して、製造を中止することにした。米国罐詰業者が罐詰原料として歓迎した「ツナロイン」の製造に主力を注ぎ、自主生産で38吨54、委託生産で196吨の実績をあげ、附随して内需用の鮪フレーク味付約14,000函を生産し好評のうちに販売した。秋刀魚罐詰は、輸出品秋刀魚トマト及び水煮で8,000函、学校給食用1,000函、内需一般用500函の生産計画をたてたが、本工場に対する生産割当は、水煮2,000函、トマト1,750函、計3,750函と決定された。本年度の那珂湊港の水揚平均値は、メ当り50円前後の安値を呈したため輸出品割当完遂後鋭意生産向上に努力した。内需品の函当り建値も安値状況を呈してきたため3,501函をもつて11月上旬製造を中止したが、その全製品は、順調に販売を了した。あさりくんせい油漬罐詰及びうなぎ蒲焼罐詰は、それぞれ品質の向上をはかりつゝ生産したので、順調に販売を行つたのであるが、特にうなぎ蒲焼罐詰においては、原料うなぎの小形のもの(4~5匁程度)を使用して

巻鮭用として商社を通じて米国各社に取引した結果、意外に好評を受け逐次輸出を増嵩した。

前年度の試作品である蛸串焼及び桜煮等においても、順調に終始して約600函の販売を完了した。本年度における新製品として試作研究したものに、食用蛙脚肉燻製油漬罐詰があるが、製品として輸出した結果は、引合多く約350函の輸出を了した。新製品であるため蛙肉のドリツピング（融解水が多い）の問題、脚肉冷凍規格品の問題等研究を要する点が可成あつた。

1