

罐詰工場設立について

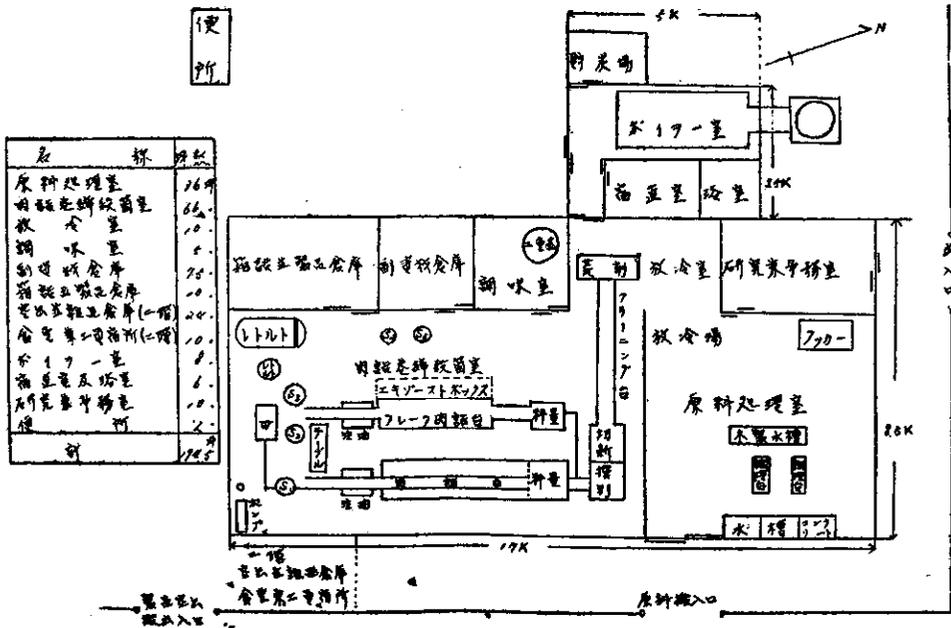
1. 設立の趣旨

本県の漁業の實情は其の規模の上からも、漁獲高の意味からも、既に戦前を凌駕し、順調な歩みを続けているにも拘らず一面加工業は依然として振はず、むしろ戦前より漸時衰退の一途を辿っている。中でも缶詰工業は過去に於て土浦、大津、那珂湊等に幾度か設立されたこともあつたが、殆んど企業としては失敗に終つた。

其の原因については、立地條件が適合していない為か或は又其の経営方針の欠陥によるものか或は又技術の拙劣によるものか業界識者の間に大きな疑問を残しているのであるが、この問題は本県の漁業の発展上尙に重要な事項であるので、本年度業界の要望に基き本場に次の如き缶詰工場を設立して製品の優秀化は素より缶詰企業のテストケースとして運営の合理化に努め本企業の振興を図ることになつた次第である。

2. 工場及設備の概要

工場建物及設備の配置図



敷 地 縣 有 地 350坪
 2. 建 物 木 造 瓦 葺 延 坪 194.5坪 1 棟 (内 2 階 34坪)

建 物 内 譯

室 名	坪 数	室 名	坪 数
原 料 処 理 室	3.6 坪	肉 詰 卷 締 殺 菌 室	6.6 坪
調 味 室	5 〃	放 冷 室	1.0 〃
副 資 材 倉 庫	7.5 〃	箱 詰 及 製 品 倉 庫	1.0 〃
空 缶 及 雜 品 倉 庫	2.4 坪 (2 階)	食 堂 兼 工 員 宿 所	1.0 〃 (2 階)
ボ イ ラ ー 室	8 〃	宿 直 室 及 浴 室	6 〃
研 究 並 事 務 室	1.0 〃	便 所	2 〃

3. 製 造 品 目 及 數 量

品 名	規 格	數 量
鯖 大 和 煮 缶 詰	4 号	2c/s 3
鯿 大 和 煮 缶 詰	平 2 号	8c/s95
同 フ レ ー ク 缶 詰	平 2 号	26
秋 刀 魚 蒲 焼 缶 詰	角 3 B	252c/s12
秋 刀 魚 大 和 煮 缶 詰	4 号	8c/s25
秋 刀 魚 大 和 煮 缶 詰	いわし缶	103c/s17
鯖 塩 水 漬 缶 詰	ツナ 2号	180c/s42
鯖 フ レ ー ク 缶 詰	5 号	139c/s01
茹 小 豆 缶 詰	6 号	74
牛 肉 フ レ ー ク 缶 詰	〃	1c/s32
栗 砂 糖 液 漬 缶 詰	5 号	8c/s33
フ イ シ ュ ボ ー ル 缶 詰	4 号	5c/s13
栗 甘 露 煮 缶 詰	5 号	26c/s19
牛 肉 大 和 煮 缶 詰	6 号	1604c/s54
牛 肉 フ レ ー ク 缶 詰	5 号	8c/s47

4. 諸 機 械 設 備 の 概 要

名 稱	数 量	能 力	用 途	設 置 室 名
コ ル ニ ッ シ ュ ボ イ ン ー	1	基 制限壓力6旺 1回に 350箇 の鮮魚を蒸 煮す	缶詰製造に用いる 蒸気發生用	ボイラー室
角 型 ク ッ カ ー (2 車 入)	1	基 式 日産 300函	鮮魚蒸煮用	原料處理室
生 切 用 テ ー ブ ル	1	式 日産 300函	原料魚の處理用	〃
木 製 タ ン ク	3	個 〃	原料魚貯藏、洗滌、血拔用	〃
コ ン ク リ ー タ ン ク	3	個 〃	原料魚貯藏用	〃
4斗炊廻轉式二重釜(ステンレス張)	1	基 4斗炊	調味料調整用	調味室
5 M 型 自 動 真 空 卷 締 機	1	台 毎分 40缶	缶詰卷締密封用 (丸缶)	肉詰卷締殺菌室

名 稱	數 量	能 力	用 途	設 置 室 名
O型バキュームシーマー ㉔	1 台	毎分 15缶	〃 (〃)	〃
セミトロシーマー ㉓	1 台	毎分 25缶	〃 (〃)	〃
アドリアンシーマー ㉑ ㉒	2 台	毎分 15缶	〃 (楕円角缶)	〃
パーキンス式キヤンワッシャー	1 台	毎分 100缶	自動式にて缶を洗滌する	〃
三列三段コンベアー式肉詰台	1 列	日産 300函	肉 詰 用	〃
クリーニングテーブル 其他	1 式	日産 〃	クリーニング肉詰、荒削り用	〃
木製 エキゾーストボックス	1 基	〃	缶詰脱気脱水用	〃
オーストリア式横型レトルト	1 基	〃	罐詰殺菌用	〃
二号 眞 空 蓋 付 機	1 台	毎分 40個	アンカーキャップ蓋付	研 究 室
KHホームシーマー	1 台	毎分 2缶	罐詰試験用	〃
試験用直火式殺菌釜	1 個	〃	〃	〃
カ ッ タ ー	2 台	日産 300缶	肉詰寸法に切斷	肉詰卷締殺菌 室 外
降 火 水 槽	1 基	19 尺	貯 水 用	〃
マ ー ク ボ ン チ	1 台	日産 300缶	罐詰マーク打ち用	空罐倉庫
屈 折 糖 度 計	2 個	0度~60度	砂糖濃度測定用	研究室

備 考

本缶詰工場の経済的結論は數箇年の日數を要するので本年度の経過については少略す。