



# 産業方面

## 鮫の新加工

竹輪、そぼろ、鮫節製造方法の三ツ  
 鮫の加工は各地共に研究されてあるが北海道沿岸から澤山とれる鮫には特殊な臭気がある為め一部が蒲鉾に利用されるのみで他は殆んど肥料に用ひられ商品価値のないもの一向に顧みられてゐなかつたが同地水試場が多年の研究で鮫を原料とする竹輪、そぼろ鮫節の製造に成功し代用食確保に凱歌をあげた、その製造方法は、

▲竹輪、まづ肉を七、八寸に切り水を張つて槽に入れ丈夫な棒で連続的にかき廻し水が混濁する毎にこれを替へると獨特の臭気は完全に失はれる、次に水晒しにした肉を腰搾袋に入れ徑六〇センチ、重さ三トンの壓搾機に卅分かけこれを肉碎機にかける、出来上つた摺身肉一貫目に砂糖五十五分、味淋三勺、澱粉七〇分、味の素〇・二分、食鹽二三分を混せて摺り返し千代田式形成器にかけると普通の竹輪と大差のないものが出来る、

▲そぼろ、調理と脱臭は竹輪の製法と同じ、淡水で煮沸し沸騰後卅分冷水中に入れて肉碎し更に五時間淡水中で晒すかこの場合〇・二パーセントの過酸化水素を用ひたところ完全に脱色した、それから壓搾するのだがこれを竹輪と同様の方法で可なり風味のよいものが出来る、

幅二寸五分、厚さ一寸位のフレイムに切断して二時間冷水で浸漬し煮籠を並列して淡水で煮沸する、その時間は沸騰後四十分が適宜でそれから十分に冷放する、それから普通節類焙乾折に並列して焙爐五枚折とし途中上下一回切り換へを行ひ肉の中心部まで浸熱する様にする、その時間は卅分前後を適當とする、それから再び冷放しに上積み重ねるのだが同じことを數日繰返した後好天の日を選んで日乾しにするうちに完全な節になる(以上)

命の御用内は

# 三三三屋

牛も豚も優良品の自慢

内科、小兒科

# 大森醫院

醫學士 大森 勇

平市南町 電二五八番

應入 需院

食 専。 喫 茶。 酒場を兼ねた。

# サザン

平市銀座街 電話五九二番

營業時間

開店：午前十時  
 閉店：午後十一時  
 一時より、  
 閉店：午後十一時  
 時限り、

根本産科醫院

平市南町

根本 莊次郎  
 根本 貞雄

電話三四番

(入院隨時)

大小の御宴會にホール

御家族の御同伴に御座敷

いつも材料を吟味して居ります

# マルト食堂

平市西丁目(電話二二三番)

# 胃腸強生 ミクローゼ

酵母剤の上を行く



ホシチエーンストアー

星製薬株式会社福島縣支部

ホシ薬舗 (平市3ノ30) 電話429番

星チエーンストア支部

製する際に死滅し易い酵母と異り、ミクローゼの主成分である日本固有のビルソは、生存力が極めて強く、服用後、胃腸内でどんどん増殖し、腸力な消化酵素を産生する特徴を有して居ります。一、酸に。効果は持続的、且つ腸力であり、何れりの諸病は、食慾が増し、快い便通が得られることです。

郵券十銭で、五日分六十錠の試服薬を急送す

東京・五反田 星製薬株式会社

洋産輸入、金物置屋

# 店商屋釜

九九・九〇

新時代の要求

経済的を御便  
 御用命を  
 御ひ致します

平市南町 平看護婦會

電話三〇七

會長 菅野キヨ子  
 御手不足の御家庭  
 軽い御病人の付添  
 産婦産婦の御家庭

診療科目

一、齒科一般  
 保存科、補綴科、組織架工科、  
 齒列矯正科、小兒科、齒槽膿漏科、

一、口腔外科

一、レントゲン科

平市田町(松月堂向と)

# 中野齒科醫院

電話五〇九番

院長 日本齒科醫學士 中野 慈次  
 日本醫學士 鹽谷 伍郎  
 主任 佐藤 重義