

一月十五日	八〇	同
一月十六日	一一五	五、五
一月十七日	五〇	九、五
一月十九日	三、五	二、五
一月二十日	九〇	一三〇
計	一三〇、五	九九、五
	一一〇	一〇〇
	三三	三三
	半封度罐	同

四。雲丹利用試験

1、乾雲丹及ビ水煮罐詰製造試験

雲丹ハ本縣沿岸各所ニ多量ニ産スレドモ現在ニテハ僅カニ其ノ地方ノ食料ニ供シ場合ニ依リテハ肥料トスル度ニ止マリ未ダ製品トナス域ニ達セズ。從來本場ニ於テモ之ガ利用法トシテ鹽辛製造ノ試験ヲ數年來施行シ同ニ民間ニモ指導獎勵シツカアリ。本縣產雲丹ハ他府縣產雲丹ニ比スレバソノ味ニ於テハ優秀ナル地位ヲ占ムルヨリ今年度ハ第二方法トシテ乾雲丹ニ製造シテ販賣シ色澤惡シキモノハ雲丹材料トスル加工品ノ原料タラシメトシテ本試験ヲ施行セリ 尚同時ニ同品ノ水煮罐詰ノ製造試験ヲモ併セ行ヒタリ

試験場所 沖繩縣島尻郡具志川村宇鳥島

試験經過ノ概要

試験擔當者ハ乾燥器、ホームシーマー空罐ソノ他製造試験施行ニ必要ナルモノヲ準備シ六月三十一日場地出發。同日夕刻試験地到着。翌日ハ試験場所ノ決定試験ニ必要ナル諸般ノ準備ヲ整ヘ。二日リ試験開始シ同月十五リヲ以テ終了、翌日十六日歸場セリ。

(原料) 原料、同字住民ヲシテ採取セシメ之ヲ購入シテ試験原料トセリ。潮ノ満干ノ關係ニ依ルモ大抵朝採取ニ出掛ケ歸リハ午后三時以降トナルヲ常トス、採取セル原料ハ之ヲ海邊ニテ割殻シ内容ヲ摘出シ海水デ洗滌適當水切ヲ行ヒテ一舛六十錢ノ割合ニテ購入セリ。コノ價格ハ決シテ決定的ノモノニ非ズシテ歩留ノ更ニヨキ時ニハ更ニ廉價ニテ求メ得ベシ、尙之ヲコノ土地ノ漁民ガ副業的ニ行ヒシニハ自己ノ採取ノ分ハ自己ノ勞働ニテ足リ又他ヨリ購入スル分モ土地ノ子供等ノ遊ベル暇ニ採取セシムレバ一層廉價ニテ手ニ入レ得ベケレバ土民ノ副業的ニ企ツル場合ニハ原料ノ点ハ懸念ナキモノト信ズ。

本地ノ原料海膽モ縣下一般ノソレト等シク一般ニ色黒味ヲ帶ビ外觀宜シカラザルモノノ内ニキ尙比較的良好ナルモノト不良ノモノトアリ、當地方ニテ從來採取セシ場所ハ底質、岩石質ニシテ色ノ極度ニ惡シキモノ約二割ヲ混ズルニ今回ソレト反對ノ方向ノ底質砂ノ所ヨリ採取セシメシニ九割五分マデハ良質ノモノナリキ。之ニ依リテ見ルニソノ原因ハ果シテ何處ニ在ルヤハ不明ナルモ棲息場所ニ依リテ品質ニ相違アルハ事實ナリ。次回ニハ製造試験ト同時ニ之等原料ニ關スル研究ヲモ行ハシコトヲ期ス。

製 造 法

採取セシ海膽ハ之ヲ海濱ニテ脱殻シ海水ニテ良ク洗滌シ適當水切ヲ行ヒ適當ニ調製セル着色鹽水中ニ入レテ煮熟ス、着色程度ハ原料ニ依リテ多少ノ相違アレバ紅黃色素ヲ適當ニ混シ鹽ハ水一舛ニ一合五勺ノ割合ヲ以ツテ投入セリ、斯ク豫メ調製セル着色鹽水ヲ釜中ニ沸騰セシメソノ中ニ「ざる」ニ材料ヲ入レテ湯中ニ浸ス、然ル時ハ「ざる」中ノ湯ハ約八十度一八十五度トナル、コノ中ニテ大体五分間位ヲ程度トシテ引キ上ゲ乾燥ニ移ス乾燥器具ハ次ノ二種ヲ用フ

第一種

木製ノ引出シ式竹簃ヲ敷キタル乾燥器ニシテ下部ニハ火鉢ヲ入ル被乾物ハ薄ク竹簃上ニ入レテ乾ス
第二種

燐寸或ハ煙草用ノ木箱ノ上部ヲ一二寸位ヲ底面ニソウテ切斷シテ得タル粹ニ「ハトロン」紙ヲ張リ「ホイロ
トシ下部ヲ火鉢ニ代用ス

製造中二種ノ乾燥機ト天日トヲ混用シ各様ニ乾燥作業ヲ施行シ最モ乾燥良好ニシテ經濟的ナルモノニ對シ調
セシニ最初湯ヨリ揚ゲシモノハ充分水切ヲ行フト同時ニ散フシ幾分風乾シテ次ニ第一種乾燥機（箱製）ニテ乾
シテ早ク乾燥ラズセルモノヲ分離シ之ヲ第二種乾燥機ニ移セリ、尤モ之ハ乾燥能力、天候、原料ノ多少ニ依リ
適當變更セシムル必要アルヤ勿論ナリ

乾燥セルモノハ之ヲ壠、武力箱等ニ貯ヘ乾燥狀態ヲ保タシム

本品ノ利用

- (1) 本品中色ノ優良ノ部分ハ之ヲ選別シテ「せるふあん」紙ノ袋ニ入レ市内デバートニテ販賣セルニ泡盛ノ
トシテ非常ナル賣行ヲ見タレバ次年度ニハ多量ニ生産シ商品トシテ確實ナル基礎ヲ作ラントス
- (2) 一部ハ之ヲ粉末トシテソレニ他ノ魚粉、海苔等ヲ加ヘテ壠詰トシテ副產物品評會ニ於テ試賣セルニ好評
博セリ。

(3) 大量消費トシテハ之ヲ雲丹加工品原料トシテ縣外ニ移出スペク目下販路調査中ナリ

以上ノ如ク利用スル時ハ本縣產雲丹モ相當ノ消費アル見込ミツキタルヲ以テ次年度ニモ續行試驗セントス

前項ノ如ク養熟シタルモノヲ硫酸紙ニ包ミ罐ニ詰メテ常法ノ如ク脱氣殺菌セリ

半封度罐ヲ使用シ沸湯中脱氣四十分、製菌一時間半本品ハ最初ノ試験ニテ未ダ所期ノ製品ヲ得ランズ、尙多ク試験ニ待タルベカラズ、今回製品ノ最モ欠点トスル所ハ製品柔キニ失セルコトナリ。

2、雲丹製造試験

農漁村副業トシテ有望ナル雲丹利用ノ途ヲ講ズル爲七月十四日ヨリ四日間島尻郡渡名喜村出砂ニ於テ婦女子ノ採集シタル海膽卵ヲ一舛九十錢ニテ購入シ雲丹ニ貫余ヲ製造セリ製品ノ少キハ暴風雨ノ爲作業困難トナリ止ムナク休業シタルニ因ル、歩留ハ四分六厘ニシテ前年ノ四分四厘ニ比シ多キハ天候ノタメ水切ノ充分ニ行ハレザリシ爲ナリ即チ

原料卵 六貫三百六十匁

製品 二貫九百四十五匁

此歩留 四六

次ニ海膽ト卵トノ歩留ニ付特ニ調査セルモノ左ノ如シ

海膽 八貫百七十匁

採集卵 六百十匁

此歩留海膽 一貫目ニ付七十四匁

本製造ニ要スル経費ニ付テハ目下試賣中ニ付後日報告セントス

製品ノ品質ハ老齡海膽ノ卵混入少クナリシ爲色澤良ク六十匁入罐詰ニシテ四十錢ニテ試賣セシニ賣行良ク縣内及縣外ニ相當ノ販路ヲ有スルニ付當業者ヲ指導シ以テ之ガ普及獎勵ニ努メントス