

一、鯉 利用 試驗

一、趣 旨

本縣に於ける鯉の利用法は節製品に限られたるも節値下落時に於ける小判の製造たるや收支相償はざる場合尠ならず、殊に近時鯉節は全國的に生産過剰の趨勢にして節製造業は年と共に逼迫の状況にあり即ち今後鯉は之を節以外にも利用の途を拓き節値下落時の匡救策とし又以つて梗塞せる斯業の打開に資せざるべからず、茲に於いて本場は本年七月十六日より七月廿七日に亘り宮古島に於いて鯉小判を原料とする罐詰製造試験を施行せり。

二、經 過

本試験の結果得たる製品中有望と認めたるは次の鯉宮古煮罐詰並に鯉角煮罐詰の二者なり。
未だ何れも一部試賣せるに止り試験成績を茲に結論し得ざるも鯉宮古煮罐詰は一般家庭の總菜向として鯉角煮罐詰は軍用向として好適と認む。

三、製 造 方 法

A、鯉 宮 古 煮 罐 詰

1、原料魚の處理並調理

鯉節ノ製造同様漁獲セル生鯉ハ先ヅ頭切ヲ行ヒ腹肉ヲ取り内臓ヲ除去シ冷水中ニ投ジテ血抜ヲ行フ血抜ヲ終リタルモノハ之ヲ取出シ三枚ニ卸シ煮籠ニ配列ス。

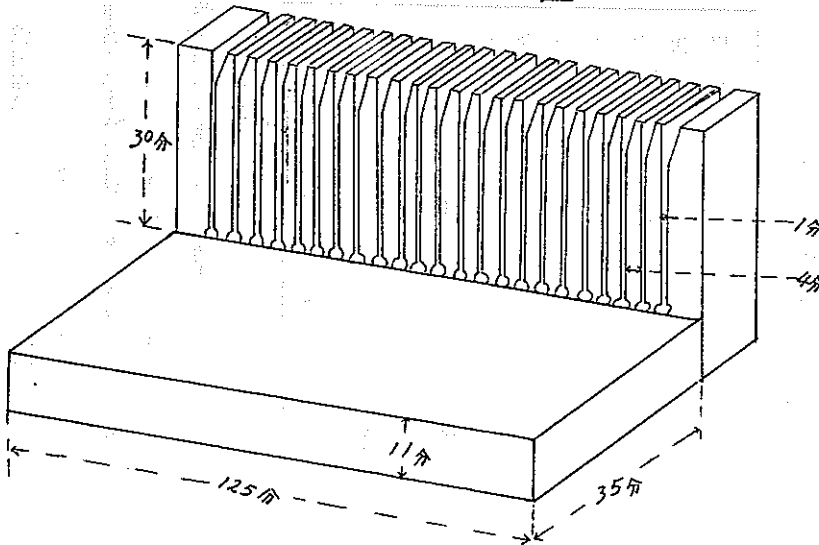
小判ヲ原料トスル本罐詰ノ製造ノアリテハ頭切、腹肉除去、水洗後脊鰭及腹鰭ノ片側ニ輕ク庖丁ヲ入ルルニ止メ三枚ニ卸ス必要無キモ本試験ハ當業者ガ鯉節トシテ製造中ノ生利節ヲ隨時徵收利用セル都合上カカル無用ナル工程ヲ加ヘタルモノナリ。

2、煮 熟

煮籠ニ配列シタル鯉ハ沸騰セル煮釜ニ水ヲ注ギ攝氏八十五度ニ降下セシメタル後釜入シ強火ヲ以テ再ビ沸騰セシム、沸騰後ハ強ク沸騰セザル程度ニ火ヲ弱メ四〇分煮熟ヲ行フ。

煮熟終レバ直ニ釜揚シ之ニ煮湯ヲ注ギ泡沫其ノ他附着物ヲ洗流シ放冷ス。

肉切台



3、水拔蒸煮

放冷シタル鯉ハ煮釜上ニ於テ約二〇分間水拔蒸煮ヲ行ヒ過剩ノ含有水分ヲ除去ス。
水拔蒸煮ノ方法並ニ其ノ効果ニ就テハ鯉節ノ改良法トシテ昭和九年度本場業務報告ヲ以テ其ノ詳細ヲ發表セルガ謹詰製造ニ於ケル原料ノ水分除去ニモ本法ヲ應用シテ極メテ好成績ナリ。

即チ水拔焙乾ニ依ル水分除去ハ原料ノ肌面ヲ乾固シ又従來ノ蒸煮ニアリテハ時間ヲ要シ日乾ニアリテハ原料ヲ不鮮ナラシムル等各々欠点ヲ有スレドモ本法ヲ施行スル時ハ乾燥ヲ均等ナラシメ短時間ニシテ良ク水抜ノ目的ヲ達ス。

4、肉詰

水拔蒸煮ヲ終レバ一夜放冷シ釜上ニ取り先ヅ血合肉ニ添ヒ脊腹ノ二部ニ肉ノ崩壊セザル様入念ニ切り分チ血合肉部及腹部ノ小骨ヲ取り去リ横ニ五分巾ニ細切ス水拔蒸煮セルモノニアリテハ之行ハザルヨリモ含有水分少ク細切ノ場合肉ノ崩壊少ナキモ猶庖丁ニテ其ノ儘細切スル時ハ肉ヲ崩壊シ形状ヲ損ズルコトヲ免レズ依而之方崩壊ヲ防グ爲メ本場ハ上圖ノ如キ肉切台ヲ考案セリ。
本器ヲ使用スル時ハ肉ノ崩壊ヲ防ギ得ラレルノミナラズ迅速ニ細切作業ガ行ハレ然モ肉中均一ニシテ断面ノ外觀モ亦佳良トナル。

細切シタル肉ハ堅一斤罐ニ三三〇瓦宛秤量シ肉ノ大キサニ應ジ三片又ハ四片宛ヲ一段トシ適當ニ配列シテ肉詰ス。

5、調味

調味ハ別段ニ味付煮熟ヲ行フコトナク左ノ配合ノ調味液ヲ六〇、〇〇注入シ巻締ヲ行フ。

調味液ノ配合割合

醬油	一升
砂糖	二四〇匁
水	一一合

6、脱氣加熱並殺菌加熱

本試験ニ於イテ脱氣封蓋ハ殺菌加熱後之ヲ行ヒ常法ニ依ル脱氣加熱ハ之ヲ省略セリ。

殺菌加熱 六ボンド一時間

7、製 了

殺菌加熱ヲ終リ脱氣封蓋シタルモノハ直ニ冷水ニ入レテ冷却シ温熱ノ冷メタル時乾布ヲ以テ水ヲ良ク拭キ取り箱詰ス。

8、生 産 費

本試験ニ要セシ生産費左ノ通り。

製品高一七四罐

品 目	數 量	單 價	金 額	一 箱 (四打) 當 額
原 料	三、五斤	0.050	0.150	0.150
醬 油	五、五合	0.020	0.110	0.110
生 糖	一、五斤	0.080	0.120	0.120
薪 炭	六、五斤	0.015	0.098	0.098
木 炭	八、七斤	0.015	0.131	0.131
工 賃			0.150	0.150
空 其 他			0.100	0.100
計			0.759	0.759

B、鯉 角 煮 罐 詰

1、原料魚ノ處理並ニ調理

2、煮 熟

3、水 拔 蒸 煮

4、角 切

以上ノ三工程ハ前記鯉膏古煮罐詰製造ノ場合ニ同ジ

水拔蒸煮ヲ終リタルモノハ一夜放冷シ組上ニ取り脊腹一部ニ肉ノ崩壊セザル様入念ニ切り分チ血合肉部及腹部ノ小骨ヲ去リ更ニ縦ニ脊腹各々ノ形状ニ應ジ

五分角柱ニ截斷シ之ヲ刺身庖丁ヲ以テ入念ニ三、四本宛ヲ前宮古煮罐詰ニ使用セシ肉切台ニ置キ五分角ニ細切ス。

5、味付煮熟

角切終レバ之ヲ次ノ配合ノ調味液ヲ煮立テタル中ニ投ジ沸騰後約二〇分煮熟ヲ行フ。

調味液ノ配合割合

- 醬油 一升
- 砂糖 二〇〇斤
- 水 二合

6、肉詰

味付シタルモノハ未ダ溫熱冷メザル中即チ附着セル調味液ノ乾燥セザル内ニ一封度堅罐ニ三三〇瓦宛秤量シテ取り卷縮ヲ行フ。

7、脱氣加熱並殺菌加熱 (宮古煮罐詰ト同シ)

8、製了 (宮古煮罐詰ト同シ)

9、生産費

本試験ニ要セシ生産費左ノ通り

製品高三五八罐

品目	數量	單價	金額	一箱當リ (四打)
原醬料	五〇〇斤	〇.〇四〇 圓	二〇.〇〇〇 圓	四.六八〇 圓
砂糖	八升八合五勺	〇.四八〇 斤	四.二二四 圓	五.六六〇 圓
薪炭	二、八〇〇斤	〇.一八〇 斤	五.〇四〇 圓	三.三三〇 圓
木炭	一七四斤		一.四八〇 圓	二.九六〇 圓
工賃	三六罐	〇.六三三	二.二八〇 圓	四.五六〇 圓
空罐			三.〇〇〇 圓	六.〇〇〇 圓
其他計			九.三三三 圓	九.三三三 圓