

計	總不合入込 本不合入込	七 八	六、三〇 九、〇〇	五三 二六	五三、五三 三三、五三	六五、六 六五、六
---	----------------	--------	--------------	----------	----------------	--------------

(三) 改良試驗

由來鯉節製造中生魚ノ煮熟ニ際シ煮熟用水ノ水質ト製品品質トノ間ニハ甚大ナル關係ヲモツモノナリ即チ硬水ハ製品ノ香味色澤ニ惡影響ヲ及ホスコト多ク本縣ノ如キ鯉節製造地ノ大部分ハ水質惡シク宮古八重山ノ如キ殆下半鹹水ヲ使用スルノ止ムナキ現狀ニシテ品質改良上遺憾トスルトコロナリ本場ハ右現狀ニ鑑ミ生魚ノ煮熟ハコレニ更フルニ蒸煮ヲ以ツテシ如何ナル用水ノ惡質ナル地ニ於テモ煮熟用水ノ爲ニ品質方劣惡トナル虞ナカラシムベク研究ヲ試ミタレドモ圖南丸故障ニ依リ原料ノ水揚ナカリシ爲實現スルニ到ラザリシニヨリ次年度コレヲ施行セントス。

一、赤海苔利用試驗

一、趣 旨

本島西海岸並沿岸島嶼ニ産スル「まるばあまのり」所謂赤海苔ノ利用法トシテハ現在建又ハ籠上ニ於イテ乾燥シタル儘ノ原始的製品アルノミニテソノ食用法トシテモ單ニ椀物ニ投ジテ食スルニ過ギザルニ依リコレガ利用増進ヲ圖ル爲淺草海苔代用品トシテ抄製品及佃煮ノ製造試驗ヲ行ヒタリ

二、乾海苔利用試驗

(一) 試驗時期 昭和十二年二月二日—全三月九日

(二) 場 所 國頭郡伊江島

(三) 製造方法

1、撰 別 竝 切 斷

採取セル原料ハコレヲ一ツマミ宛組上ニ取り先ツ介殼塵芥其ノ他夾雜物ヲ取り除キコレヲ二丁ノ薄片庖丁ニテ交互ニ叩キ細刻スル。

2、抄 施

次ニ二斗乃至三斗入りノ桶ニ水八分目ヲ滿シ此ノ内ニ前記ノ細切セル海苔ヲ水一斗ニ對シ一升三合三勺ノ割合ニ混ジ抄鉢ヲ以ツテヨク攪拌シツ、餅一パイ

ニ掬ヒ取り葎簀上ニ抄ク葎簀ハ徑五厘一分位ノ細キ葎ノ穂先ニテ製シタルモノニテ長サ一尺一寸幅一尺位ノ大キサニ其ノ六ヶ所ヲ綿糸及麻糸ニテ編ミタルモノナリ海苔ヲ抄漉スルニハ投ゲ付ケ法ト家鴨付ケ法ノ二種アレドモ赤海苔ノ抄漉ニハ後者ヲ適當トス乃チ其ノ方法ハ流シ臺ヲ水平ニオキ其ノ穴ヲ塞ギ之ニ水ヲ五分深サニ湛エテコノ中ニ葎簀ト同大ノ金網ヲ敷キコノ上ニ葎簀ヲ置キ更ニソノ上ニ杵ヲオキコノ杵内ニ榊ニテ掬ヒ取りタル海苔ヲ入レ箸ヲ以ツテ海苔ヲ厚薄ナク分布シテ後徐々ニ葎ヲ金網共ニ取上グ。

3、乾 燥

乾燥法ハ杵乾ヲ可トシソノ方法ハ障子ノ親骨ノ如キ棧ヲ以ツテ三尺ニ六尺ノ杵ヲ造リ縦ニ二本横ニ五本ノ棧ヲ渡シ親骨ト縦骨ノ中央トニ一本宛長サ二寸程ノ釘ヲ上ヨリ少シ斜ニ打チ之ニ葎ノ端ヲ刺シ杵ニ固定セシムルモノナルガ初メ海苔ノ附着セル葎面ヲ内方ニ向ケ裏面ヨリ乾燥シ三、四時間ノ後葎方乾燥スル時反轉シテ更ニ海苔ノ面ヲ日ニ當テ充分ニ乾燥セシム。

4、乾 燥 後 ノ 處 理

乾燥シタル海苔ハ簀付ノマ、裏返ヘシテ重ネ海苔ノ一端ヲ板ニテ押ヘ簀ノ方ヲメクツテ之ヲ剥ギ取り砂粒、塵埃ヲ除キタル後五枚ヲ重ネ一帖トナシコレヲ二ツニ折りテ紙帯ニテ括リ、コレヲ紙箱或ハブリキ函ニ目張りヲナシテ貯藏ス。

(四) 步 留

本試験ニ於イテ使用セル試験原料ハ大候ノ關係上生原料ノ外乾燥原料ヲモ使用セリ。

イ、生原料ヲ使用シタル場合

生原料(スリ切) 一〇〇合

細切後(〃) 三〇合

右細切海苔三〇合ハ水二二六合ヲ加ヘ七二枚ニ抄漉。

ロ、乾燥海苔ヲ使用シタル場合

乾燥海苔(スリ切) 一〇〇合

水浸水切細切後(スリ切) 二八合

右細切海苔ニ水六斗ヲ加ヘ一九〇枚抄漉

ハ、生原料ト乾燥原料トノ步留關係

生原料(スリ切) 一〇〇合

乾燥後（スリ切）三八合

即ち生原料二六三合ハ乾燥後一〇〇合トナル

(五) 生産費

現在販賣セル乾燥原料ノ値段ハ山盛（一升二合）一杯ニテ三十錢ナリ。故ニスリ切一升二十五錢トナリ抄製品一九、二枚ヲ製シ得ラルルヲ以テ一枚當リ一錢三一五トナル

三、佃煮製造試験

(一) 製造時期 前全

(二) 場所

(三) 製造方法

採取セル原料ハ水洗シタル後水ヲ絞り取りコレヲ一ツマミ宛粗上ニ取り先ヅ介殼、塵埃其ノ他ノ爽雜物ヲ取り除キコレヲ二丁ノ薄切刃庖丁ニテ交互ニ叩キ細切スル、コノ細切ハ抄製品ノ場合ヨリモ大刻ミトナスモノトス

次ニ調味液ハ乾燥原料一升ニ對シ（生原料五升三合ニ對シ）醬油一升砂糖百匁ノ割合ニ調味液ヲ作り一旦沸騰セシメタル内ニ前記細切海苔ヲ投ジ焦着ヲ來サザル様シヤモジニテヨク攪拌シツツ約二時間煮詰ム

煮詰メタルモノハ一旦廣口ノ容器ニ移シ十分冷却シタル後桶ニ詰メ込ミ十分ニ蓋ヲ爲シ貯藏ス

(四) 生産費

生海苔 五斗三升 五圓〇三錢

醬油 一〇升 五、二五

砂糖 一〇〇匁 一、八〇

計 一二、〇八

製造高 一斗四升

製品 一合 〇八錢六五

四、試賣結果

前記試賣ノ結果淺草海苔代用乾燥海苔ノ生値段ハ一枚當リ一三錢一五トナリ現在ノ淺草海苔ノ市場値段ヨリハ低廉ナルモ品位遙カニ落チ利潤アル値立ニテ