

2. 沖縄産もずくの塩蔵及び貯蔵試験

沖縄の沿岸資源の活用に資するため利用価値の面から有望視されている沖縄産もずくについて前年度に引続き加工試験を実施した。

実施期間 1959年5月26日

場所 当研究所

実施要項

沖縄南部知念村志喜屋沿岸にて採取した原料200斤について前年同様の製法により下記の通り実施した。

製造年月日	原料数量	施塩量	製造数量	備考
1959年5月26日	50斤	25%	60斤	
〃	50斤	25%	60斤	
〃	50斤	20%	58斤	
〃	50斤	15%	56斤	
計	200斤		234斤	

製造概要

原藻を海水で洗滌し夾雑物を除去策に入れて充分水切をなし上記の通り原料重量に対し施塩した。

先づ樽詰の時は最初樽内部を塩で摺り込み最初に塩、次に原料と交互に詰めた後、上下撈拌して塩の浸透を計り上層は厚く施塩し隙間がないように完全に密封して風通りのよい冷暗所に貯蔵した製品は4樽分製造し1樽3.00円で払下げた。

2. 製品の一部を瓶詰貯蔵し、色沢、臭気、かびについて観察した。

項目	施塩量 15%			施塩量 20%			施塩量 25%			備考
	色	臭	黴	色	臭	黴	色	臭	黴	
1ヶ月後	変化なし	異臭なし	なし	変化なし	異臭なし	なし	変化なし	異臭なし	なし	
2 後	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
3 〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
4 〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
5 〃	〃	黒色	異臭	点在	〃	〃	〃	〃	〃	
6 〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	