

いりこ製造試験

1. 実施期間 1960年5月23日～1960年5月28日 6日間

2. 実施場所 羽地村仲尾次

3. 使用器具 台秤1、バケツ1、メライ1、箸6、貯蔵樽2、ブラシ2

4. 実施目的

琉球各沿岸に多産する清寒の昆布を前年度に引き続き実施し製法の改良を試み漁家の家内工業として普及
振興を図る。

5. 方法

(イ) 技藝法の操作について

(ロ) 調製、煮熱、焼乾、日乾について

(ハ) 肉割り、整形について

6. 製法

今回は、俗名、ハネシナマコを原料とした。

(イ) 脱鹽法

脱鹽筒を利用しないで自然放置及び淡水に入れて大約3時間にして鹽分を放出させた後更に絞り出しを
行い、湯水中で「ブラシ」を缸門より挿入して腹内を洗滌を行った。

7. 調理

水1斗に対し、食塩2斗の割合で沸騰の途 程度に鹽を入れ、煮熱を続け竹箸で自由に挟み揚げる
程度を適度として胸い揚げヘイコに丁寧に腹部を下にして正形に並べ一夜中籠内にて放冷水切りを行った。
放冷が終わったものを70度の温度で2時間法乾を行い放冷後5時間日乾し、更に3時間法乾4時間日乾
し、斯の如く日乾4回繰返して乾燥を終了した。

8. 歩留

脱鹽後の原料4.5kgに対し、煮熱後の重量1.8kgと乾了後の重量0.46kgである。

歩留は煮熱によるもの40%乾了後のものは21.3%と一般歩留に比較し、可成歩留は有利である。

考 察

(イ) 煮熱時間は大小又は老、幼による限度が必要と思われた。

(ロ) 煮熱中に収縮し、腹内に入った水及び空気による膨張は、キリ又は針で突き水分を放出させる。

(キズ防止)

(ハ) 技藝は丸の儘と腹部を割つたものと通り試みたが割割は仕上げ後ネジレが多く形状を悪くするばかり
でなく、乾燥の程度もまずい。