

## 鯖 卵 巣 加 工 試 験

### 目 的 (カラスミ)製造試験

近年沖電に於ても鮪延縄漁業が発展しつゝ、あり心強い天才であるがその内臓物はすべて船上で換業中に廃棄されている現状である。そこで今回はそれらの利用について考察することにし、まず卵巣をカラスミの製法に準じ新製品を試作することにした。

期 日 自1960年9月19日 至1960年10月6日

場 所 当 研 究 所

原 料 調査船回南丸に依頼して得た冷凍卵巣を船上で解凍して使用した。

### 経 過

洗滌後タンク漬をして8日間放置した。洗滌の際に卵巣を種い内質の便糞を丁寧に引き取り出来る限り薄くした。

メソク皿は温水しないメソクを用い(ガラス水櫃使用)塩と卵巣を交互に置き込みし整形しつゝ、丁寧に積重ね上部には充分の締め塩を置した。塩抜き日干5日で製了した。

灌工物は次の通りである。

9月19日	解凍 洗滌 塩漬け		
9月20日	塩抜き(5時間)	日干 4時間	時々反転
9月21日	日干 6時間	上から板をのせ重石を置いて整形した	時々反転
9月30日	日干 4時間		〃
10月 1日	日干 4時間		〃
10月 2日	室内放置		
10月 3日	日干 7時間	上部に白色の塩を噴き出したので、ふきとる	
10月4~5日	室内放置		

### 結 果

期間中晴天に恵まれたので日干が順調に進んだ。製了後職員による試食を行ったが好評を得した。

塩辛味については賛否交々であり今後の試験の課題としたい。

今回は原料が悪く(多く傷物である)そのみに精細な要料を算出しなかつたが次回より一層正確な値を知り良品を製造して一般に普及させたい。