

ひとえぐさ抄製試験

趣旨

ひとえぐさは従来凍干して本土に輸出されているがこれが、アサダサノノ同様抄製品（乾岩苔）として適するかどうかについて試験した。

1. 実施期間及び場所

実施期間 自 1963年4月2日至1963年4月7日

実施場所 当研究所

2. 製法の概要

1. 原料に附着している砂、藻類その他夾雑物を除去した。
2. 水切り後原料を粗上りおき庖丁で叩き細断した。
3. 4斗樽に淡水を4.1ℓを満し、細断した原料5.0ℓを混じ竹棒で攪拌して原料を研き、表面に浮上した泡を取り去る。
4. 流し台の上を覆った（長さ10cm巾27cm）を10枚宛重ね置きその上を竹（高さ5cm巾2.5cm長さ25cm）を載せ、網（高さ3cm巾14cm長さ19cm）で分布せしめた海苔と水を含み取り枠内に流し込む。
5. 流し込んだ後枠を去り覆ったまま竹製ヒーターを2枚宛はり付け、風通のよい所を選び直射日光を、さけて日乾した。日乾は最初「のり」が附着した表面を内方に向けて行い覆が乾燥した程度で反転乾燥した。
6. 削し方は覆が附着した部分を下向き置きヌメリをつい削ぎ取る。

3. 考察

1. 抄き方は薄く平均的均一がとれた。
2. 削し方は原種「おねり」が少なく削ぎ取りに困難した各個所小穴が生じた。
3. 今回は初めての試験で良品は得られなかつたが次回は、のり分の多い岩のりを混じり試験すると共に削し方についても研究し良品を製出し一投に普及したい。

（担当者 高 嶺 徳 基）

鯖内臓利用試験

趣旨

鯖内臓を原料とするカラスミ類似品の製出試験は、1年度に実施したが塩量及び乾燥度の割に満足はしなかつたので引き続き実施した。

1. 実施期間及び場所

実施期間 自 1963年5月9日至1963年5月12日

実施場所 当研究所

2. 製法の概要

1. 原料

原料は当所試験船図南丸漁獲物中から4.50kgを得た