

2. 洗替

卵巣を薄塩水中で洗替しながら卵膜を附着している物質その他を丁寧に剥ぎとつた。

3. 漬け込み

卵重量を100Kgに対し食塩900g(20%)を使用して4斗桶に塩、卵交互に整形しつつ丁寧に積み重ね上部は充分止の塩して漬け込む

4. 塩抜き及び血抜

漬け込み後4時間で取り出し塩抜き及び血抜(換水2回)4時間行つた。

5. 日乾及び整形

整形のまま台上に並べて昼間は日乾、夜間は厚板2枚で狭み重石(最初は軽く)加へ整形しつつ4日間繰返して製了した。

6. 歩留り

原料4500Kg、製品2462Kg、歩留55%

7. 結果及び考察

- 色沢は赤褐色を呈し美観で臭もよく、乾燥度も適度で良好な結果を得たと思われた併し味覚については、少し塩味が強すぎる感じがした。
- 製品は7ヶ月の保存を考えた。
- 卵卵膜は卵黄が厚く卵粒が細かく、ボラ卵と比較して遙かに劣るが妻者の試食の結果は先づ好評を得た。
- 今回は前回は概大部分が傷物で完全なものは2尾分しかなかった。卵巣取出時の腹布撤扱は丁寧に気遣が必要である。

工 程

実施期間	原料重量	塩 漬		塩 抜 及 び 血 抜 時 間 (換水2回)	日 乾	
		用塩量	時間		温度	時間
自 1965年5月9日 至 1965年5月12日	Kg 4,500	900g	24	4時間	15~21°	28時間

(担当者 高 登 伊 基)

ねずみ糞煉製試験

趣 旨

琉球近海で産獲される「ねずみ糞」を原料とした煉製品が大量の嗜好を満す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1965年5月10日至1965年5月13日

実施場所 当研究所

2. 製法の概要

1. 原料

当所試験用固形丸で産獲した原料を用いる。

2. 調理及び処理

1. 骨、皮を除いた背肉を長さ50cm厚さ40cm巾5cm巾にカットした。
2. カットした背肉20kgに対し食塩2kg(10%)で28時間燻漬とした。
3. 燻漬は流水中で7時間(換水2回)行つた。

3. 水切り

燻漬押片各1片宛懸垂し表面が精乾く程度に蒸乾する

4. 燻乾

1. 蒸乾が終つたものは燻乾室に搬入し煤地次の火床に大銀屑を敷き詰め木炭を5ヶ所に点火せしめて燻乾した
2. 燻乾温度の調節は扉の開閉と大銀屑の量を加減して行つた

5. 仕上げ

燻乾室から取り出して工場内へ1日間懸垂しその後綿布で精浄干入して仕上げる

6. 歩留り

原料20kg 製品7,800kg 歩留39%

7. 結果及び考察

1. 色沢は赤褐色を呈し美麗で肉質の「しまり」も適度で鮫特有の臭もなく香味があつて一般的にビーンの付出しは最適な製品と思われる。
2. 鮮肉が柔軟でカット困難した。仕上り後の形状も落ちた。
3. 製品はポリエチレン袋詰として貯蔵し6ヶ月の保存が可能。
4. 品質の結果は形状の欠点はあるが可成り好評を得た。

第1表 工程

期 間	背 肉 原 料	燻 漬		乾 燥			
		用 塩 量	時 間	蒸 乾		燻 乾	
				気 温	時 間	温 度	時 間
自1965年5月10日							
至1965年5月18日	20kg	2kg	28	25.4°C	40分	55~45°C	18

第2表 試験諸経費

製品7,800kgを製し以下値100円当り0.05円

項 目	数 量	単 価	金 額	備 考
原料代	20kg	0.07	1.40	市價値
食 塩	2kg	0.06	1.2	
木炭及び ノコ屑			1.5	
計			1.67	

(担当者
高橋 啓 著)