

2. 結果及び考察

1. 製品は橙黄色を呈しているが、わずかに澱みを感じる感じがした
2. 味良、乾燥程度は先づ良好と思われた。
3. 貯蔵性、瓶詰として貯蔵し1ヶ月後もなお正常である。
4. 製品は本土業者及びその他外来者に対し試食の結果は好評を得た。

(担当者、高橋伊基、具志堅宗弘)

水産加工技術指導

趣旨

八重山地方庁からの要請により雲丹塩辛及び乾燥雲丹の製法について技術指導を行った。

1. 指導内容

実施期間	場 所	内 容	受講者
1963年6月10日	石垣市登野城 八重山漁連支所	1. 雲丹塩辛製法について 2. 乾燥雲丹	生活改善、婦人会 パイノ工場職員 製菓業者 25名

2. 講師 高橋伊基

3. 主要指導事項

1. 雲丹塩辛

穀類から塩漬迄の実地指導

2. 乾燥雲丹

煮熱、水切り、乾燥までの実地指導