

削り機の利点及び欠点

第2表及び第3表で示すように削り機は能率面においては工員削りよりはるかに優れているし又機械の取扱いも簡便である。しかしその反面商取引上つや（光沢）がなく削費者から敬遠される欠点もある。又工場側では削る際に手削りの場合は水に浸すので身割れ（特に亀節）するものもあるが削り機を使用した場合は水に浸すこともないので身割れやひねりが少いと云う利点もある。

摘要

鯉節製造試験を実施し、特に削製について工員による削りと削り機による削りについて歩留及び能率について比較した。

(1) 歩留については工員の経験にもよるが工員による削りと削り機による削りは90%前後と大体同様な結果である。

(2) 能率については工員削りより削り機の方が2.5倍の能率を示し優っている。

参考文献

鹿兒島県水産試験場報告（昭和35年）P. 403

2 ナマコ加工試験

担 当 前 川 喬

前年度からの継続試験であり棲息状況及び加工歩留等に関する資料を得る為に実施した。

実施年月日

1. 1966年10月
2. 1967年5月

実施場所 羽地村沿岸及び当所加工場

供試原料

ふたすじナマコ、じやのめナマコ、あかみしぎり、はねじナマコ

製法

原料採取後常法により脱腸、洗滌、煮熟、放冷後焙乾、日乾して製した。

結果及び考察

ナマコは夏眠するものと仮定し夏眠後の10月と夏眼前の5月の2回にわたって実施しその結果は第1表及び第2表のとおりである。

第一表 10月 採集の歩留

種 名	項 目	重量	脱腸後	煮熟後	焙乾後	日乾後	歩留	備考
はねじナマコ		15 kg	8.8 kg	4.3 kg	1.5 kg	1.15 kg	7.6 %	内海
あかみしぎり		15	10.4	4.25	1.85	1.6	10.6	
じやのめナマコ		18	9.7	2.9	1.26	1.15	6.3	
ふたすじナマコ		7	3.5	1.25	5.40	0.47	6.7	

第2表 5月採集の歩留

種名 \ 項目	重量	脱腸後	煮熟後	焙乾後	日乾後	歩留	備考
はねじナマコ	16 kg	11.1 kg	7.1 kg	3.74 kg	3.3 kg	20.6 %	外海
あかみじきり	6.9	3.8	1.45	0.75	7	10	
じやのめナマコ	10	5.3	1.7	0.74	7	7	
ふたすじナマコ	8.4	4	1.25	0.66	6	7.8	
黒みじきり	1.1	0.75	0.25	0.15	12	10	

第1表及び第2表を比較した場合はねじナマコ、じやのめナマコ及びふたすじナマコは10月に採集したものより5月に採集したナマコは歩留において良い値を示している。このことは第3表で示すように腹腔内容物においては大体同じであることから肉しまりがよいことに起因しているのではなからうか。種類別1個平均の重量を採集時季別に示すと第3表のとおりである。

第3表

種別 \ 項目	10月採集				5月採集			
	原料	脱腸後	%	1個平均重量	原料	脱腸後	%	1個平均重量
はねじナマコ	15 kg (50)	8.8 kg	58.6	300 g	16 kg (20)	11.1 kg	69	800 g
あかみじきり	15 (53)	10.4 9.7	69	280	6.9 (25)	3.8	55	270
じやのめナマコ	18 (37)	9.7	53.8	480	10 (22)	4	40	450
ふたすじナマコ	7 (18)	3.5	50	388	8.4 (25)	5.3	63	330

上記第3表に示すとおり時季をとわずナマコは全重量の50~60%は腹腔内容物であることがわかる。はねじナマコ、じやのめナマコ、ふたすじナマコ等のように砂礫地帯に棲息しているナマコの腸には常時砂泥のようなものが腸一杯入っているのに反して岩礁地帯に棲息しているあかみじきりは砂のようなものが少なく空腸の部分が大半である。この点からするとコノワタを採取するには岩礁地帯に棲息しているアカナマコ類が有利ではなからうか。又催相氏(1)はアオナマコ類の摂餌は1日中間断なく続けられ排泄した量だけ常に補充していると報告している。

1個平均重量については10月に採集したはねじナマコの重量が300gに対し5月採集したナマコは800gと約2.7倍の大きさである。これは10月のものは内湾から採集し5月のものは外海で採集したものである。このことは「ナマコは小さい時は沿岸よりの浅所に棲息し大きくなるにつれ外海に移動する」と云う催相氏(2)の発表と一致することである。

摘要

ナマコに関する資料を得る為に歩留試験を実施し次の結果を得た。