

1. アオナマコ類においては秋(10月)に採集し製造するより春(5月)に採集し製造した方が歩留においてよい値を示した。
2. ナマコは小さい時は沿岸よりの浅い所に棲息しているが大きくなるにつれ外海に出て棲息する傾向がある。

参 考 文 献

- (1) 催相著ナマコの研究 P. 107
- (2) " " " P. 52

3. 鮫 燻 製 試 験

担 当 前 川 喬

鮫肉の利用法として前年度に引き続き燻製試験を実施した。

実施年月日 1967年 3月27日

実施場所 当所加工場

原料

ひらがしら(方言, ナカー) よこれ (方言 ウフバニー)

製法

原料処理後前年同様細割し調味液に浸漬しその間冷蔵庫に24時間保管した後取り出して風乾後燻乾し製了した。調味液配合割合(原料重量に対して)

食 塩 5%

白 糖 7%

調味料 1%

結果及び考察

各製造工程に於ける歩留は第1表のとおりである。

第1表

項 目	種 目	ひらがしら	%	よこれ	%	備 考
原 料		20.5 kg		16.5 kg		頭部及び内臓なし
調 理 後		15	73	9.5	57.5	三枚に卸した後,長さ25cm 巾,4cm 割
調味浸漬後		14	68	8	48	冷蔵庫にて24時間
第1回目燻乾後		11.2	54	5.9	35.7	24℃~46℃6時間
第2回 "		8.2	40	4.5	27.2	" "
第3回 "		7.4	36.9	4.1	24.8	" 5時間