

上記第1表に示すように調理後の歩留においてはひらがしらが73%、よごれが57%と相当の差があることはひらがしらよりよごれの方が血合肉が多かったことに起因するのではなからうか。又最終歩留に於いてもひらがしらが36.9%とよい値を示しているがよごれの場合は24.8%と前者に比較して劣っている。従来当所で試験した各種の歩留をまとめると第2表のとおりである。

第2表

種別	項目	原料	調理後	塩漬後	燻乾後	歩留	備考(製造年月日)
ねずみ鮫		41 kg	30.43 kg	— kg	16.75 kg	40.8 %	1964. 12
"		34.2	23.1	—	9.55	27.	1965. 1
青鮫		49	37.5	39.8 (立塩)	19.33	39.	1966. 1
ひらがしら		20.5	11.5	14.	7.4	36.9	1967. 3
よごれ		16.5	9.5	8.	4.1	25.	1967. 3

上記第2表で示すとおり鮫を燻製した場合の歩留は40~25%となり種別及び同じ種類においても時季的に製造歩留が異なる。その他に歩留の異なる大きな要因として考えられることは原料処理及び乾燥度における経験にも大きく左右されるのではなからうか。

4. 雑試験

(1) 輸出を対象としたモズクの貯蔵試験

モズクは沖縄本島及び各離島の沿岸地先に比較的広範囲に分布している。一般に2~5月頃採集され塩モズクとして本土に輸出されている。

本種は日本産モズクと異なり太モズクの異名がある。特長として岩石、砂利等に着生し其の構造は徒走する糸状細胞の多少結合する中軸部より放射状に発出する同化糸の集合した皮層より成る。普通柱状の分岐体で粘滑性に富み長さ15cm位で潮線付近から0.5m付近に多く見られる。

最近で輸出量もふえ1966年5,102缶(18kg詰)金額\$12,397, 1967年, 14,461缶 金額\$37,309と本土でも其の特徴が買れ重要視されて来た。しかし製品はたまたま用塩不足、水切仕込、不十分なため、輸出途中或いは長期貯蔵保管中、資質を悪くし、不詳をかひ特に計量不足を生じ問題になっている。今回は貯蔵試験製品の中から、輸出検査の基準に従ひ製品を検討することにした。

実施期間及び場所 1967年5月 中城村久場地先

用塩及び貯蔵期間 25% 施塩 36kg 詰 2缶, 7ヶ月

製品結果

資質

原藻は良好で粘潤である。藻体は普通円柱状の分岐体で粘滑性に富み長さ10~15cm位で揃っているものが最上品で時季をはずすと藻体に空道を生ずる。又洗滌取扱いも注意し技切れを少なくする。

色沢

良好で緑褐色である。塩蔵にした場合食塩の浸透不十分のため表面が黒褐色或いは灰白色のものは