

攪拌不十分のものに多く見られる。また洗滌不良雑藻混入選別不良の場合も色合を悪くする。用塩量不足、水切不十分等は長期貯蔵異臭を発生し黒色を呈する。

形態

細長く整っている（円柱状分岐体）採取期を過ぎると前述のように藻体に空道を生ずるから注意する。洗滌は丁寧に行ひ、技切れを少なくする。

用塩量

本製品は普通の塩蔵品と異なり短期間に其の特徴を生ずるのが目的で製品のハシリが尊ばれる。これまでの試験結果より（1959年5月水研報告P33）25%以上の施塩なら充分といえる。但し水切不十分、塩量不足、攪拌不良等は貯蔵期間中樽内で製品は浮上し、樽底に塩水がのこる。このことは検量不足の大きな原因ともなる。また、保管中は温度の変化に充分注意し長期保蔵は週に一回上下の攪拌が必要である。

考察

以上4項目について検討して見たが本製品は殆んど二次加工品の存在があるので太モズクの特徴を生じ、沿岸資源をおおいに活用したいものである。

（2）ツクシアマノリの利用試験

本種はアマノリ属中暖海性のもので沖縄では北向の岩礁上の干満線に着生しているようである。生産地としては久米島（下阿嘉部落、）渡嘉敷、座間味、粟国、伊平屋、伊江島、国頭の一地区に産し1～3月頃採取される。殆んど家庭の主婦によりバラ乾のまま取引されているが各地の生産量については不明のところが多い。最近は海苔の嗜好も抄製の味付にかわり、ひとえぐさ、あをのり、岩のり等もアサクサノリの代用品として製意されるようになった。今回は利用方法の一環として下記の点について検討してみた。

1) 岩のりの葉質の軟化法

2) 製品光沢について

実施期間及び採取場所 1967年 2月 渡嘉敷村

方法 抄製品

製法

海苔の加工方法も機械化されて来たが漉製方法としては熟諫を要する「投げつけ」と「家鴨づけ」の二方法で実施されているようである。技術的に十分とはいえないので家鴨づけ法（水を満した容器中に簀を沈め、スキ杵をのせ、その中に細切りしたノリを浮遊させ杵内ノリの厚さを平均にする）で抄製して見た。琉球産岩ノリについては始めての試みであり器具の不練れで思うようにはかどらなかつた。特に岩ノリの場合は葉質が厚く多少硬いため製品として乾あがつた場合、所々に孔を生じ凸凹が出来る欠点がある。先づ葉質の軟化を計るため食塩水を用いることにした。

製品結果

イ。岩ノリ1kg（チヨパーかけ）食塩300g 水18ℓ，30分間浸漬，漬け始めの15分間は十分攪拌を行う。抄き枚数28枚

ロ。岩ノリ1kg，ヒトエグサ500g（チヨパーかけ）水量20倍，アラビヤノリ200cc抄き枚数29枚

ハ. 岩ノリ 500 枚, ヒトエグサ 150 枚 (チョパーかけ) 水量 20 倍, アラビヤノリ, 200 枚抄き枚数 30 枚

ニ. 岩ノリ 600 枚 (たたき) 水量 20 倍, 抄き枚数 18 枚

北海道地方

抄き海苔 (原藻 1 kg に対する水の割合)

	水 量	枚 数
松 前 地 方	32 倍	21 枚
根 室 地 方	14	30
北 水 研	30	172
”	13	74

普通ノリの抄く枚数は季節により幾分の差はあるようだが生ノリ 3.75 kg (1貫目) で秋ノリで 120 枚位, 春ノリで 80 枚位が標準になるようだ。

考察

海苔は一体になるべく生のもを淡水に浸けないのが良い, 淡水にながく洗うと幾分番気と味が落ちる。特に岩ノリの場合は葉質の軟化方法として食塩水を用いた方が無難である。今回の製品は露天乾による, 直射日光を受け色あせり, 光沢がとぼしく満足とはいえなかつた。最近光沢その他色合をよくする最もよい方法として露天乾よりも乾燥室を設け乾燥させる方法があるが, 理想的方法と思う

以上は沿岸資源の身近なものを対象にしたが器具器材施設, 或いは製法の改良等を早急に検討して見たい。