

一、趣旨及方法

本縣產鯉節ガ大部分適當ナル徵付ヲ行ハズシテ販出セラルルハ、其品質向上聲價發揚上大ナル故障トナルモノナレバ完全ナル徵付節トシテ販賣スルハ多クノ點ニ於テ有益ナルコトヲ示シ且ツ其製造中ニ於テ煮熟焙乾及ビ徵付容器ニ關スル試驗ヲ行ヒ鯉節改良ニ資セントシ本試驗ヲ施行セリ。

二、試驗ノ期間並ニ場所

大正十五年五月四日ヨリ九月末日ニ到ル間島尻郡具志川村字兼城ニ於テ施行ス。

三、試驗ノ經過

煮熟ニ關スル試驗

(一) 釜入溫度ノ影響

鯉肉煮熟ノ際釜入當時ノ釜水溫度ハ其原料ノ肉質及ビ水質ニ依リテ其ノ適溫ヲ異ニス今適當トスル釜入時釜水溫度ニ關スル試驗ヲナシ更ニ煮荒ヲ防止スル方法ニ就キテ試驗セリ。

最初指導船琉球丸ノ漁獲セル鯉百五十尾(一尾平均十二斤)ヲ用ヒ頭切身卸身割籠立ノ操作ヲ同様ニ行ヒ釜入溫度ヲ攝氏六〇度、七〇度、七五度、八〇度、八五度ノ五種ニ分チ左表ノ通煮熟シテ其ノ煮上リ後ノ狀況ヲ檢シタルニ、七五度及八〇度ノモノ比較的良好ナル結果ヲ得タリ。

第一表 溫度ノ高低ニ依ル煮熟 (七月十三日施行)

(一) 調理肉ト處理方法ニ依ル影響

煮熱回次	試驗材料	釜入溫度	煮熱時間	摘	要
第一回	三〇尾分	六〇度	一時三〇分		
第二回	三〇尾分	七〇度	一時三〇分		
第三回	三〇尾分	七五度	一時三〇分		
第四回	三〇尾分	八〇度	一時三〇分		
第五回	三〇尾分	八五度	一時三〇分		

釣獲後船艙内ニ氷藏シ當日午後十一時陸揚シ直チニ氷水中ニ入レ(魚體溫度攝氏十度)翌日午前十時迄浸漬セル原料ノ内鰹四十尾(一尾平均六斤三合)宛ニ分チ其ノ一方ニハ調理後節肌ニ鰹ノ血液ヲ塗布シ他ハ之ヲ行ハズ、コレ等ヲ左表ノ通煮熱シタル後、煮荒レノ程度ヲ檢スルニ本操作ヲ施行セルモノハ煮荒レヲ生ゼザリシモ、然ラザルモノハ四十尾ニ對シ一本ノ荒節ヲ生ゼリ。

第二表 操作別ニ依ル煮熱 (七月十七日施行)

操作別	試驗材料	釜入溫度	煮熱時間	摘	要
普通法	四〇尾	七五度	五〇分	沸騰後	
血液塗	四〇尾	七五度	五〇分	同	

焙乾ニ關スル試驗

現今縣内ニ於テ行ハルル鱈節焙乾方法ハ一般ニ溫度濕度等ノ狀態適度ナラズ品質ヲ損スルコト多キヲ以テ、之ヲ研究
 ナシ適切ナル標準ヲ求メントシ濕乾室竝ニ火山ヲ用ヒ焙乾試驗ヲナセリ。

濕乾室ニ於テ魚體平均十二斤ノモノ三十尾ニ就キ左表ノ通焙乾ヲ行ヒ終了後之ヲ檢スルニ焙乾中品質ヲ損スルコト少
 ナシ、濕乾室ニ於ケル焙乾處要日數十八日間、焙乾時間十六時間半、焙乾溫度攝氏八十度乃至七十度ナリ。

火山ヲ使用シ原料平均六斤三合ノモノ四十尾ヲ以テ焙乾中節重量ヲ計リツツ第四表ノ通焙乾ヲナシタル後之ヲ檢セル
 ニ品質比較的良好ナリ、此焙乾日數焙乾回数ハ濕乾室ニ於ケル焙乾ト同ジク焙乾溫度ハ攝氏百度乃至八十度ニシテ焙乾
 時間十六時間ナリ。

第三表 濕乾室ニ於ケル焙乾

日次	焙乾回数	焙乾溫度	焙乾時間	摘 要
第一日	水拔焙乾	七〇度	二時〇〇分	
第二日	二回焙乾	七〇度	一時三〇分	
第三日	三回焙乾	八〇度	一時三〇分	
第四日	四回焙乾	七五度	一時三〇分	
第五日	五回焙乾	七五度	一時二〇分	

但シ自八月四日(第一日)至八月二十一日(第十八日)間ニ施行ス。

第四表 火山ニ於ケル焙乾

第 十 八 日	第 十 七 日	第 十 六 日	第 十 五 日	第 十 四 日	第 十 三 日	第 十 二 日	第 十 一 日	第 十 日	第 九 日	第 八 日	第 七 日	第 六 日
休	休	十二回焙乾	十一回焙乾	休	十回焙乾	九回焙乾	休	休	八回焙乾	休	七回焙乾	六回焙乾
十三回焙乾												
七〇度	七〇度	七〇度	七〇度	七〇度	七〇度	七二度	七二度	七二度	七二度	七二度	七二度	七五度
一時〇〇分	一時一〇分	一時一〇分	一時一〇分	一時一〇分	一時一〇分	一時一五分	一時一五分	一時一五分	一時〇〇分	一時〇〇分	一時〇〇分	一時〇五分

日次	原料	原	原	原	原	原	原	原	原	原	原	原
操	料	作	順	焙	乾	温	度	焙	乾	時	間	原
	經											料
												數
												量
												ス
												原
												料
												ニ
												對
												留
												對
												摘
												要

二九二斤
一〇〇〇〇

第一日	水拔焙乾	九五度	四〇分	一二四斤	四〇・四七	頭切後	身卸後
同日	二回焙乾	一〇〇度	二時〇〇分	一〇八斤	三六・九九		
第二日	三回焙乾	一〇〇度	一時四〇分	一〇〇斤	三四・二六		
第三日	四回焙乾	一〇〇度	一時三五分	八九・五斤	三〇・六五		
第四日	五回焙乾	九〇度	一時二五分	八四・五斤	二八・九四		
第五日	六回焙乾	九〇度	一時三五分	八〇・五斤	二七・五七		
第六日	七回焙乾	八五度	一時二五分	七八・〇斤	二六・七一		
第七日	休						
第八日	八回焙乾	八五度	一時十分	七五・〇斤	二五・六八		
第九日	休						
第十日	九回焙乾	八五度	一時〇〇分	七二・〇斤	二四・六六		
第十一日	休						
第十二日	十回焙乾	八五度	一時〇〇分	七〇・〇斤	三三・九七		
第十三日	休						
焙乾開始						二〇三斤	六九・五三
						一八九斤	六八・三九

焙乾終了

第十四日	十一回焙乾	八五度	一時〇〇分	六七・〇斤	二二・九四
第十五日	休				
第十六日	十二回焙乾	八〇度	一時〇〇分	六五・五斤	
第十七日	休				
第十八日	十三回焙乾	八五度	一時〇〇分	六二・〇斤	二二・二三
第十九日	荒節日乾			六一・五斤	二一・〇六
第二十日	同			六一・〇斤	二〇・八九
第二十七日	削節日乾			五七・〇斤	一九・五二
第二十八日	削節日乾			五六・〇斤	一九・一八
第二十九日	裸節日乾			五五・五斤	一八・九二
第三十日	裸節日乾			五五・五斤	一八・九二
第三十一日	微付始め			五五・五斤	一八・九二

但シ自八月十九日(第一日)至九月十九日(第三十一日)間ニ施行ス。

微付容器ニ關スル試験

微付容器ノ如何ニ依リ微ノ發育ノ状態竝ニ取扱ヒ操作ノ便否ヲ試験セントシ左表ノ通り七貫箱、拾貫樽、十六貫箱ノ

三種ノ容器ニ付キ比較セルニ七貫箱ヲ使用セルモノハ微ノ發育薄キモ取扱ニ便ナリ、十六貫箱ヲ使用セルモノハ微ノ發育濃厚ナレドモ取扱不便ナリ、微付容器トシテ八十貫内外入ノモノ適當セルヲ認ム。

微付容器ノ比較

日次	操作別	七貫箱	十貫箱	十六貫箱	摘	要
第一日	微付始メ	同	同	同		
第九日	詰 替へ	背かびれとかび 發生ス	同	同		
第十五日	一番日乾	發育薄シ	發育濃厚ナリ	同		背かびれとかび發生ス
第二十五日	詰 替	同	同	同		きいろかび發生ス
第三十二日	二番日乾	同	同	同		

但シ八月七日(第一日)至九月八日(第三十二日)間ニ施行ス。

製品ノ試賣

本期中ニ於テ使用セル原料ハ

鯉二千九百七尾 一萬九千百十一斤

鱒一千八百二十尾 一萬二千五百二十三斤

ニシテ是ヨリ得タル製品ハ

鯉五百五十貫四百匁

鮪二百九十貫

賣上價格 七千九百八十二圓九十三錢也

製品ハ左記各商店ニ送付シ試賣セリ

東京市 三越 吳服店

鯉節三百五十貫

東京市 紐山 商店

鮪節 百五十貫

東京市 高津 商店

鯉節 百二十貫

東京市 三井物産株式會社

鮪節 十貫

縣水産會ニ入札

鯉節 五十貫

他ニ鯉節十貫ハ翌年度迄本場ニ保存セリ。

製品試驗賣ニ際シテ市價一般ニ下落ノ時ナリシモ十貫目價格鯉本節最高百五拾五圓、最低百拾貳圓、鯉龜節最高百四拾四圓、最低百拾壹圓、鮪本節最高百圓、最低六拾參圓、鮪龜節最高九拾五圓、最低九拾四圓八拾錢ナリ。

製品ハ天候ノ都合ニ依リ微付稍ヤ劣リシ感ナリシモ當時相場トシテハ價格モ良ク、而モ本縣産鯉節ノ價值ヲ認メシムル上ニ相當效果アリシモノト認メラル。

四、摘要

試験結果ノ概要ヲ摘記スレバ左ノ如シ。

(一) 鯉肉煮熟ニ於テ釜入ノ際、釜水溫度ハ攝氏七十五度乃至八十度ヲ適當トス、但シ久米島製造場ニ於ケル水ヲ使用ス。

(二) 煮熟ノ場合節肌ニ鯉ノ血液ヲ塗ルトキハ煮荒ヲ防グニ效果アルガ如シ。

(三) 鯉節微付容器ハアル程度迄ハ大ナルモノ程微ノ發育濃厚ナリ、取扱ノ便利ナル點ヲ考慮スルトキハ拾貫内外入ノ容器ヲ適當トス。

(四) 製品試賣ノ結果微付節トスルトキハ本縣産節ノ品質良好ナルコトヲ市場ニ於テ認メシムル爲メニ相當效果アリシト認メラル。

雲丹製造試験

一、趣 旨

本縣各地ノ沿岸ニ饒産スル海膽ハ殆ド肥料ニ供セラレ稀ニ自家用鹽辛トシテ製造セラレタルモ保存ニ堪ヘズ、一般ニ雲丹トシテノ價值ナキモノト思惟セラレ之ガ製造ニ著手スル者ナカリシガ、本年五月渡名喜村出砂ニ於テ雲丹製造試験ヲナシ、製品約十五貫ヲ得成熟シタル頃市内及縣外ニ試賣セリ。

二、製 造 方 法

海膽ノ背面八分ノ所ヲ庖丁ヲ以テ横斷シ、殻ヲ右手ニ持チ輕ク振ルトキハ内臓ノ大部分ハ除去セラルルヲ以テ、其内臓ヲ取り去リ海水ニテ洗ヒタル後竹筥ニテ卵巢ヲ採集シ小箆ニ入レ海水中ニテ攪拌シツツ内臓竝ニ殻ノ小片及變色