

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) 鯉節徴付容器ハアル程度迄ハ大ナルモノ程徴ノ發育濃厚ナリ、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) 製品試賣ノ結果徴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

シタル卵等ヲ除去シタル後、之ヲ幅一尺五寸長二尺高二寸底部ニ竹簍ヲ附シタル木枠ノ簍上ニ厚サ四分位ニ卵ヲ載セ鹽ヲ一面ニ撒布シテ更ニ卵ヲ三分位ノ厚サニ載セ其上ニ鹽ヲ撒布シタル後、蠅又ハ塵埃ノ附著セヌ様硫酸紙ヲ覆ヒ三晝夜間放置シテ水分ヲ滴下セシメ少量ノ酒精ヲ振り掛ケ二重底ノ桶ニ密閉シテ冷所ニ貯藏セリ、用鹽ノ量ハ貯藏ノ久シキヲ期シ原料ニ對スル三割ヲ使用セリ。

三、步 留

五月下旬島尻郡渡名喜村出砂ニ於テ製造シタル雲丹ノ步留ハ左ノ如シ。

原料 卵 三十二貫六百九十五匁

製 品 十五貫四十匁

此 步 留 〇・四六〇

次ニ海膽ト卵トノ步留ニ付テハ卵ノミヲ購入シタルヲ以テ全部ニ付知ルコトヲ得ザルモ、特ニ調査セルモノ左ノ如シ。

海 膽 五貫六百五十匁

採 集 卵 四百十匁

此 步 留 海膽一貫ニ付七十二匁

四、生産費並ニ製品處分

本製造ニ要セル生産費左ノ如シ。

品目	數	量	單	價	金	額	摘	要
卵購入費	六	一	升	八〇〇	四八	八〇〇		
食鹽	一	呎半		二二五〇	三三八〇			
壘	一	五五		一二五	一九三七五			
レソテル	一	五五		〇一〇	一五五〇			
酒精	一	磅		一一〇〇	一一〇〇			
雜費					七五	一〇五		
計						七五一〇五		

一壘ノ生産費四十八錢五厘（九五匁入）

雲丹一貫目生産費四圓九十九錢四厘

製品ハ黃色ヲ呈シ色澤ハ他縣産ニ比シ劣ル缺點アレド香味ヨク、之ヲ九十五匁入ノ瓶詰トナシ五十錢ニテ普及上殆ト實費ヲ以テ縣外及市内ニ於テ試賣シタルニ賣行良好ニシテ相當ナル成績ヲ收メタリ。

養殖部

海綿養殖試驗

一、趣

旨