

(5) 歩留 摘出卵からの歩留 79.4%

考 察

1. しらひげうにの採捕期は環境により地区毎に差違はあるが4月から7月迄が歩留色沢共に良好で最適と推定されるも今後引続き詳細な成熟度調査を各地において進めたい。
2. うに資源の多いこと製品としての味の良いことが特徴づけられ製品は好評を博した。
3. 当地は気候温暖のため貯蔵中の腐敗を防ぐために水切を充分にするなど製造には細心の注意を要する。

かつお節委託加工

趣 旨 かつお節の生産は黒糖大島結とともに大島郡における主要生産品の1つに数へられるが業者の施設は1部復興をみつゝあるも完全とは云へない加えて技術の低下と重なり製品の品質は著しく劣っているのがこれを向上を目的として委託加工を行った。

場 所 大島分場加工場

期 間 昭和31年7月4日～昭和31年11月1日

加工明細書

荒 亀 節 加 工

荒 本 節 加 工

原 料 受領月日	原 料		製 品 引渡月日	原 料 受領月日	原 料		製 品 引渡月日
	品 目	数 量			品 目	数 量	
7月4日	生かつお 小判	120㍗	7月30日	9月28日	生かつお 大判	208㍗	10月21日
6日	〃	90	8. 1	30.	〃	60	23
8日	〃	100	3	10. 2	〃	65	25
10日	〃	70	5	4	〃	35	27
12日	〃	200	7	6	〃	46	29
13日	〃	320	8	7	〃	186	30
14日	〃	150	9	8	〃	305	31
17日	〃	110	12	9	〃	165	11. 1
19日	〃	70	14				
29日	〃	200	25				
計		1,430		計		1,070	

削 装

原 料 受領月日	原 料		製 品 引渡月日
	品目	数量	
9月15日	荒亀節	45 <small>㍗</small>	10月2日

徹付(一番)

原 料 受領月日	原 料		製 品 引渡月日
	品目	数量	
9月25日	裸亀節	12 <small>㍗</small>	10月9日
29	〃	80 <small>㍗</small>	13
10. 1	〃	110	15
計		310	

委託加工手数料

荒 亀 節	54,340円
荒 本 節	44,940円
削 装	2,925円
か び 付	3,100円
計	105,305円

効 果

受託製品は東京市場に出荷の結果先進地製品に劣らず上位の入札値となり他工場の製品の品質向上への刺戟となった。

(4) 水産加工指導

1. うに加工指導

期 日	地 区	受 講 者
7月17日	笠利村屋仁	43名
7月18日	〃 佐仁	25名
8月14日	大和村志戸勘	10名(内女6)
8月15日	〃 大金久	20名(内女15)

指 導 事 項

殻割 生殖巣摘出 洗滌 水切 塩漬までの実地指導を行った。

2. からすみ加工指導

期 日 12月9日～12月11日

場 所 宇検村湯湾

受 講 者 5 名

指導事項 塩漬貯蔵中の原料塩卵30腹分を利用して塩抜整形乾燥につ