

煮乾鯧製造場ニハ多量ノ食鹽ヲ用意スルヲ普通トス而シテ貯藏中鹽ハ吸濕潮解シ取扱ニ不便多キヲ以テ之ヲ防ガンガ爲メ本年度ニ工場ノ一隅ニ鹽ノ貯藏所ヲ設ケ此弊ニ備ヘタリ則チ工場内濕氣少キ處ヲ撰ミとろヲ以テ廣サ適宜ニシテ底部ハ長軸中線ニ沿ヒ兩側ヨリ傾斜シタル盆狀ノ部分ヲ地盤上ニ作り形外ニ中線ヲ含ミテ深サ任意ニシテ柄杓ヲ挿入スルニ足ル孔ヲ穿チ溜トス鹽俵ハ盆上ニ竹簣ヲ敷キ其上ニ置カル、モノニシテ潮解ニヨル溶液又ハ苦汁ハ傾斜面ヲ下リ中線ニ沿ヒ溜ニ落チ汲ミ取ラル、モノナリ。

製造試驗經過

本年度試驗地ニ於ケル小鯧ノ漁獲ハ頗ル振ハズ爲ニ五月十四日初漁以來同月末迄ノ間ニ於テ製造八回ニ及ブモ通計四石餘ノ原料ヲ取扱ヒタルニ過ギザル有様ニシテ五月ハ試驗期ノ大部ヲ占ムルニ係ラズ原料ノ供給意ノ如クナラズ六月ニ入り漸次漁獲ヲ見ルニ至リタレバ此機ヲ逸セズ前月ノ蹉跌ヲ挽回セント志シタルモ不幸忽チ月餘ニ互ル霖雨ニ閉サレ其大部ヲ敗滅ニ歸シタルモノアリ加フルニ魚形過大トナリ製造ノ企圖困難トナリタルヲ以テ遂ニ六月五日ヲ限リ事業ヲ終了シタリ此間製造ヲ行フコト通計十三回ニシテ原料十八石餘ニ及ビタリ左ニ製造總表及其工程表ヲ掲ケ經過ヲ知ルニ便ス。

製造總表

回次	月日	天候	朝漁又ハ晩漁	原料	食鹽	薪	人夫	製品	備考
第一回	五月四日	晴	朝	二斗	約一升	二八本	男二人 約一時間	鯧二斗一升 二貫二五〇匁 鯖二升 一貫三二六匁	
第二回	五一五	快晴	朝	九斗五升	五升	六五	男二人 二時間	一石二斗五升 一二三一二匁	

朝漁又ハ晩漁	朝漁	朝漁	朝漁	晩漁	晩漁	晩漁
原料	二斗	五斗	八斗	七斗七升	五斗	五斗
原料状態	鯖ノ混入少ナリ	赤魚多量ニ混入魚	ハごめノり多量ニ混入ス	魚形更ニ大ナリ	魚ノ大魚及鯛ノ稚白	魚形稍小ナリ
鹽量	約一升弱	三升	四升	五升	四升	四升
薪内釋	三六本	三六本	三六本	三六本	三六本	三六本
焚始時刻	午前七時	午前七時五分	午前七時五分	午後八時五分	午後八時五分	午後七時半
沸騰時刻	午前七時半	午前八時五分	午後八時五分	午後九時五分	午後九時五分	午後八時
沸騰所要時間	五分	五分	五分	五分	五分	五分
煮始時刻	午前七時五分	午前八時五分	午後九時	午後九時	午後九時	午後九時五分
煮終時刻	午前八時五分	午前八時五分	午後九時五分	午後九時五分	午後九時五分	午後九時五分
煮熟所要時間	四十分	三十分	三十分	三十分	三十分	三十分
一釜ノ煮籠數	十五枚	十五枚	十五枚	十五枚	十五枚	十五枚
煮籠總數	空枚	三枚	一枚	一枚	一枚	一枚
一釜分原料	平均二斗昇	二斗	二斗	二斗	二斗	二斗
釜數	四釜	二釜半	四釜(一枚不足)	二釜	二釜	二釜
一釜煮熟時間	平均 三十分	平均 六分	平均八分余	平均八分余	平均八分余	平均八分余
實際 四分乃至六分	一升六合	一升六合	一升六合	一升六合	一升六合	一升六合
煮籠一枚ノ原料	午前八時	午前八時	九日午前八時	九日午前八時	九日午前八時	午前八時半
撒キ始時刻	午前九時五分	午前九時五分	午前九時五分	午前九時五分	午前九時五分	午前八時半
撒キ終時刻	一時三十分間	一時三十分間	一時三十分間	一時三十分間	一時三十分間	一時三十分間
擴撒時間	八枚	八枚	八枚	八枚	八枚	八枚
蕨數	八枚	八枚	八枚	八枚	八枚	八枚

煮乾鰯製造試驗

蓮一枚分原料	一	一升二合余	約九合	一升二合余	九合	一升二合
手返ヘシ時刻	一	午前七時及午後二時半	午後三時半	午前十二時	一	一
取入時刻	一	午後五時	午後五時半	午後五時半	一	一
製品枳量	鰹 二斗升 鯖 二升	二石二斗五升	六斗	九斗	八斗五升五合	七斗六升 (第七回ト合併)
製品重量	鯖 二貫五匁 鰹 一貫五匁	二、三三匁	五、八〇匁	六、九三匁	七、五五匁	六、九三匁 (第七回ト合併)
製品一升重量	二七匁	二七匁	九七匁	八八匁	九七匁	九七匁
記事	本製造ハ角釜修繕中ナルタメ平釜ニテ普通ノ製造チナシタリ 製品ハ腹切及皮剥ケラ生セリ 原料僅少ナリシ爲メ諸調査チ省畧シタリ	本日ハ人夫不足ノ爲メ時間及薪量等ニ比較的多クノ消費チナシタリ 製品ハ手返シ時刻尙早キニ過ギタル爲メ魚休ノ皮剥ケ腹切等割合多カリキ	本日ハ人夫不價ニシテ焚付ニ時間チ多ク要シタリ	製品ノ取入ニ際シ丁寧ニシタル爲メ品位向上セリ	煮熱ノ日及ピ次ノ日共陶天ノ爲メ煮籠ノ監安置シ三日目ニ撤撒シタリ	

製造工程表 (其二)

事項	回次	月日	天候	潮流	原料	薪
	第七回	五月二十五日	快晴	朝流	魚形頗大ナリ 一升七合(前回ノ煮汁ヲ重用)	三本
	第八回	五月三十日	晴	晚流	鰹ノ白稚魚チ混入ス魚形稍小 七斗五升	五本
	第九回	五月三十一日	快晴	晚流	原料稍大形ナルモ大サ統一セリ 二石六斗 八升	六本
	第十回	五月一日	快晴	晚流	魚形過大鱈ノ大魚モ混入ス 三石二斗一升 八升	百三本
	第十一回	六月一日	快晴風	晚流	魚形稍小 三石二斗五升 六升	百三本
	第十二回	六月四日	曇小雨	晚流	魚形稍小 一石七斗 四升	五本
	第十三回	六月五日	曇細雨	晚流	原料過大ナラズ混魚モ少ナシ 五石三升 一斗二升	百三本

<p>記 事</p>	<p>沸所要時間少ナ カリシハ前回ノ 煮汁ヲ再出シ其 温度尙相常保持 セラレタルニヨ ル</p>	<p>本日ハ釜ノ漏水甚ダシ キ爲メ補水シツツ製造 チ行ヒタリ 時間及燃料増加ハ之レ ニヨル</p>	<p>本夜ヨリ翌朝ニ カケ烈風ニ襲ハ レ原料ハ乾燥ニ 於テ遂共吹キ飛 バサレ歩減多シ タリ</p>	<p>本日ハ釜修繕塔 換後直チニ製造 ニ使用シ生塵ナ リシ爲メ時間 燃料等ニ影響シ タリ 霖雨ニ逢ヒ乾燥 不十分ノ爲メ品 ノ毀損多シ</p>	<p>霖雨ノ爲メ全部 損傷又ハ醱酵ス 本回ハ火乾試驗 チ行フ</p>	<p>霖雨ノ爲メ乾燥 チナシ得ズ全部 損傷シ大部醱酵 セリ</p>
----------------	--	---	---	--	--	---

本表ヲ細閱スルトキハ改良設備ノ諸工程ニ及ボス効果ノ益々大ナルモノアルヲ認識シ得ベシ

因ニ試驗地漁民ノ爲ニ言フベキ一事アリ他ナシ夫レ東長島村ノ地タル小島基布シ蔭影多ク江灣隨所ニ點在シテ風波爲
ニ和ラギ海ハ眞ニ小動物ノ棲息ニ適セリ必ズヤ親魚來リテ放卵シ魚卵茲ニ孵化發育スルモノ多キハ想像ニ難カラザル
所ナリ文献尙全タカラザレドモ後期らば一時代ヨリ體長一寸前後ニ及ブ鱈ノ雜魚類ガ遠ク海灣ヲ涉リテ移游スベシト
ハ想像スベカラズ竹島附近ニ漁獲セラル、モノハ又其近海面ニ孵化發育シタルモノト見ルヲ穩當トス今灣井其他試驗
地附近住民ノ小鱈漁ヲ見ルニ初漁ハ五月中旬ヨリ早カラズ此時同村獅子島葛輪ハ勿論宮之浦ノ如キスヲ初漁ヲ經ルコ
ト一ヶ月乃至一ヶ月半ニ及ベルヲ見テモ其從漁開始ノ甚ダ遅キヲ知ルニ難カラズ故ニ其漁獲物モ體長一寸五分以上ニ
寸五分ノ間ニアリテ煮乾鱈原料トシテハ既ニ品位劣等ナリ斯クノ如クシテ海ニ好原料ヲ擁シツ、氣候ハ同地ノ所謂麥
日和ト稱スル四月ノ好晴時ヲ空過シ其開始スルヤ梅雨ニ迫ラレテ劣等品チ上グ同地人タルモノノ須ラク思ヒテ茲ニ馳セ
從來ノ農七漁三ノ態度ヨリ脱シ目的ヲ雜魚ノ漁獲ニ置キ進ンテ網具ヲ適當ニシ漁期ヲ早メ勵精事ニ當ラバ豊海隨所ニ
アリ天惠ノ綽々タル必シモ濬地ヲ追フテ躊躇スルヲ要セザルナリ茲ニ敢テ同地人ノ爲ニ云フコト爾リ。

荷造及試賣

本年度モ前年ノ趣旨ニ從ヒ多量ノ製品チ以テ販路ヲ研究シ其擴張ヲ圖ラント志シタルモ前既ニ説キタル如ク漁獲常ニ

稀少ナリシ爲メ數回ノ製造ヲ合シテ僅ニ販出量ニ達スル有様ニシテ從テ早期ノ製品ハ時日經過ノ爲メ漸次さびチ生ズルニ至リ品位低落シタルモノアリ第十回ヨリ第十三回ニ亘ル製造量ハ多數ナリシニ拘ラズ不幸霖雨ニ逢ヒタルヲ以テ試賣用トシテハ何レモ不適當ノモノナリシト雖モ賣賣事情ヲ研究スルノ便ト運賃ニ關スル資料ヲ得ンガ爲メ變質品ヲ省キ他ハ荷造シテ之ヲ熊本市及同縣松橋町ニテ試賣シタリ。

製品ハ莖一枚ニテ作りタルとちニ收メ其上下ヲ十二分ノ一切莖ニテ杜塞シ横三筋縦十字ニ繩掛シ荷造リタルガ製品ハ通シテ混淆種別ノ上一石入十俵ト七斗入一俵及劣等品八斗入四俵トシタリ之ヲ表示スルコト次ノ如シ。

荷造表

番 號	俵 數	一俵量		合量	
		重	容	重	容
第一號	二俵	六六斤半	一石	一三三斤	二石
第二號	二	七六斤半	一石	一五三斤	二石
第三號	四	七二斤半	七斗石	二六六斤	三石七斗
第四號	二	四八斤半	一石	一五〇斤	二石
第五號	一	七五斤	一石	七二斤半	一石
第六號	四	七二斤半	八斗	一	三石二斗
總計	一五	一	一	一	一三石九斗

本表ノ如ク荷造シタル總計十五俵ノ内八俵七石一斗ハ之ヲ熊本市朝市場海産乾物商金井善七へ賣却シ一石平均金三圓ニテ此金高二十一圓三十錢ヲ收納シ殘七俵六石八斗ハ肥後國松橋町高良湊海産委託問屋梅田新藏ニ賣却シ内三俵ハ一石ニ付金三圓八十錢ニ四俵ハ一石ニ付金二圓ニテ六石八斗代總計十二圓七十錢トナレリ仕切ノ詳細左表ノ如シ

番號	送		品質	仕		代切	試賣
	號	俵數		容量	量		
第三號	三俵	三石		一石九斗八升	三圓八十錢	七圓五十二錢	肥後國松橋町高良 梅田新藏
第一號	一俵	一石		六斗六升	二圓	一圓三十二錢	
第四號	二俵	二石		一石三斗二升	二圓	二圓六十四錢	
第六號	一俵	八斗	劣等品	六斗一升	二圓	一圓廿二錢	全
小計	七俵	六石八斗		四石五斗七升		十二圓七十錢	
第一號	一俵	一石		一石	三圓	三圓	熊本市朝市場 金井善七
第二號	二俵	二石		二石	三圓	六圓	
第三號	一俵	七斗		七斗	三圓	二圓十錢	
第五號	一俵	一石		一石	三圓	三圓	全
第六號	三俵	二石四斗	劣等品	二石四斗	三圓	七圓廿錢	
小計	八俵	七石一斗		七石一斗	三圓	二十一圓卅錢	全
合計	十五俵	十三石九斗		十一石六斗七升		三十四圓	

運送及運賃

煮乾鰯ノ利益ハ一般ニ小率ニアルヲ以テ製造經費ニ就テハ常ニ考慮ヲ置クヲ要ス運賃ハ出費中ノ主要ナル一ニシテ其多少ハ收支ト大ナル關係アリ而シテ搬送ノ方法ト遞送ノ方向トハ之ヲ決定スベキ要件ニシテ研究ニ値スルモノナリ。之ヲ出水郡東長島村竹島附近ヲ製造地トシ熊本地方ニ搬出スルモノトシテ考フルニ遞送ノ方法及方向ニハ自ラ二途アリ一ハ竹島ヨリ汽船積トシ出水郡米之津港ヲ經テ熊本縣三角港ニ水揚シ之ヨリ汽車積トシ熊本市其他へ送ルモノニシ

テ最モ便利ナリト雖モ米之津港ニテ積ミ卸サレ更ニ三角船ニテ翌日發送セラル、都合ニシテ荷問屋ノ都合ニテハ其日
 汽車ニ搭載セラル、コト多カラズ則チ積卸手數料多ク到着ニ日數ヲ要シ且ツ數回積ミ卸シノ爲メ製品ノ挫傷ヲ多カラ
 シムルノミナラズ荷物多數ナルトキハ汽船賃少カラザル額ニ達スルノ弊アリ他ノ一途ハ竹島ヨリ和船積トシ熊本縣大
 門ヲ經テ三角ニ直航スルモノニシテ風其他荒天等ニ災セラル、コトアルモ然ラザルトキハ積卸手數ヲ省キ品ヲ毀損ス
 ルコトナク且ツ即日熊本市場ニ着達セシメ得ベク特ニ荷量多數ナルトキハ運賃割合ニ遞減セラル、ノ利益アルガ如シ
 前年度試驗ニ於テハ遞送ヲ前者ニ據リタルヲ以テ之ト對照ノ利益アレバ本年度ハ特ニ後者ニ據ルコト、シ大正四年六
 月十六日和船ニ荷物十五俵ヲ積ミ竹島ヲ出帆シ順風ニ送ラレテ其日午後九時過熊本縣三角港ニ到着直ニ終列車ニ積載
 シ豫定ノ如ク荷ハ熊本市場ニ發送スルヲ得タリ。

今前年度試驗事項ヲ借リ兩者ヲ對照スレバ次ノ如シ

汽船便ニヨリ米之津經由ノ前年度ノ場合ヲ甲和船便ニヨリ大門方面ヨリスル本年度ノ場合ヲ乙トス

遞送結果對照表

	甲	乙
竹島出發日時	大正三年六月十四日	大正四年六月十六日
熊本市着日時	全年 全月十六日	同年 全月十六日
發着期間	三日 間	一日 間
積卸度數	七回	四回
備考	竹島解積、全汽船積、米之津揚及積、三角揚、全汽車積、熊本驛卸	竹島和船積、三角揚全汽車積、熊本驛卸

故ニ風向其他良好ナル時ハ乙甲ニ比シ到着一日早ク積卸數亦少ナキノ利益アリ

運賃對照表

甲		乙	
金額	用途	金額	用途
一圓三十一錢	竹島米之津間汽船賃	三圓五十錢	竹島三角間和船賃
二圓九十錢	米之津港熊本驛間汽船汽車賃銀	二圓二十錢	船中米代
六十五錢	驛ヨリ商店迄配達手数料	二圓三十五錢	十五俵分汽車賃
四圓八十六錢	計	七十五錢	驛ヨリ商店迄配達賃
三十七錢四厘	一俵平均運賃	六圓八十錢	計
		四十六錢	一俵平均運賃

本表ニ依レバ運賃ハ却テ甲ノ方低廉ナルモ和船ハ同一運賃ヲ以テシテ積載量ハ尙多量ノ餘裕アルヲ以テ荷數多大ナル場合ハ却テ此方法ニヨル方低廉ナルヲ得ベシ。

雨天時處理法試驗

煮乾鯷製造者ノ最モ忌ム所ノモノハ降雨ニシテ其二三日以上ニ亘ルトキハ腐敗ヲ覺悟セザル可ラズ而シテ之ニ處スル從來ノ方法ニハ(一)煮熟前又ハ其從事中雨天トナリ又ハ之ヲ豫測スルトキハ食鹽ヲ強度ニ追補シテ煮熟ヲ了シ煮籠ノ儘保存シ(二)煮熟ノ後雨天二日以上ニ亘リ尙ホ晴レザルトキハ再度煮熟ヲ行フノ二途アリ諸縣營業者ノ採ル所異ナルト雖モ其處理タル均シク晴天ヲ待ツ間ノ原料保存ヲ目的トスルモノニシテ換言スレバ腐敗期ノ延長ヲ意味シ敢テ製了ヲ志スモノニアラズ。

勿論乾燥機室等ノ高等ナル設備ヲ以テセバ假ヒ長キ降雨ニ逢フモ能ク之ニ處スルノ策アリ營業者亦之ヲ識リ之ヲ欲セ

ザルニ非ズト雖モ之ヲ設備シ運轉スルニハ多額ノ經費ヲ要シ現在ノ煮乾業者ノ狀態ト資本ノ程度トナ以テシテハ其實現困難ナルベシ假リニ組合其他團體ノ下ニ之ガ設置ヲナシ得タリトスルモ其收支ノ關係ハ尙ホ疑問ノ裡ニアリ從テ製了ヲ目的トスル乾燥機ニ就テハ今暫ク之ヲ措カンモ雨天處理トシテ當業者ノ現行スル方法ハ寧ロ窮餘ノ策ニ屬シ假令腐敗ヨリ免カル、モ製品ハ鹹味過度ナルカ甚シキハ崩壞ヲ來シ辛フヲテ態ヲ保ツニ過ギズ處理法トシテ決シテ適當ナラザルナリ故ニ比較的品位ヲ保持スル短期ノ保存法ヲ講ズルハ目下ノ急務ニシテ本試驗ノ目的トスル處又茲ニアリ右ノ趣旨ヨリ可成僅少ノ經費ヲ以テ設備シ得ル簡易ナル式ニヨリ雨天ノ處理法ヲ研究セント志シ先ツ蒸籠ト爐トヲ備ヘ原料煮熟後火乾ヲ與ヘ其結果晴天ノ來ル迄二三日間放置スルモ腐敗セザル程度タラシメントスル者ノ下ニ豫備的試驗トシテ行ヒタル經過次ノ如シ。

設 備

爐 工場内適當ノ所ヲトシ一列ニケ所ヅ、前後ニ並ベ總數四ケ所ヲ設置シタリ構造トシテハ單ニ蒸籠ヲ裝シ得ベキ大サナ有スル深一尺許ノ孔ヲ地盤ニ穿チ粘土ト石灰トヲ以テ塗リ固メタル徹長方形爐ニシテ孔ヨリ稍大ナル高サ五寸ノ蒸籠臺ニテ蔽フ蒸籠臺ニハ一側ニ口ヲ切り蓋ヲ備ヘ火氣ノ調節ヲナスニ用フ。

蒸籠 蒸籠ハ内矩長三尺巾二尺五寸深二寸五分(深サ實上一寸)ヲ有スル方形ノ枠ニ間渡シ二本ヲ横ヘ底部ニ大サ之ニ適ヒタル竹簧ヲ裝シ其長側ノ左右ニ綿糸紐ヲ以テ取手ヲ附シタルモノニシテ大要うるめ節焙乾用ノモノニ同シ竹簧ハ丸竹ヲ用井細キ棕梠繩ニテ三ケ所ヲ編ミタルモノニシテ魚體小形ナル故可成竹ノ間隙ヲ小ナラシメ其漏洩ヲ防ギタリ蒸籠蓋ハ別ニ用意セズ雨戸ヲ以テ代用シタリ。

試 驗 の 經 過

六月四日晚漁モノ一石七斗ヲ原料トシ第十二回製造ヲ行フニ方リ恰モ煮熟操作ヲナス頃ヨリ翌日ノ降雨ヲ豫想シタ

ルヲ以テ茲ニ本試験ヲ行フコト、シテ煮熟ヲ終ルヤ乾場ニ敷キ詰メタル莖上ニ蒸籠ヲ搬ヒ來リ相密着セシメ常ノ方法ニテ蒸籠ヨリ之ニ原料ヲ撒布シタル後此夜ハ室内ニ收容シタルガ其蒸籠數七十八枚（外ニ蒸籠不足ノ爲メ莖ニ入レタルモノ五枚アリ）ニシテ蒸籠一枚ニ付原料凡二升五合ノ割ナリ火乾操作ハ火爐手入等ノ爲メ着手遅レ五月五日午後四時二十分開始シ午後九時五十六分終了シタリ始メ二個ノ爐ヲ使用シ各蒸籠十枚ヅ、ヲ重ネテ試ニ一時間火乾ノ後檢シタルニ何レモ相應ノ効力アリ尙一時間繼續セバ優ニ八分通りノ乾度ヲ表ハシ得ベク認メテレタルヲ以テ火乾ノ方法トシテ先ヅ爐ニ炭火ヲ作り爐一個ニ付一度ニ蒸籠十枚宛トシ蒸籠臺ニ重ネ上部ヲ戸板ニテ蔽ヒ最初前列爐二個ニテ一時間火乾ノ後蒸籠ノ上下ヲ轉換シテ後列爐ニ移シ尙一時間經過セシメテ取卸シ前列爐ニハ又新ニ蒸籠ヲ裝シ順次新舊代謝セシメ火乾二時間ヲ與ヘ全原料ニ及ビタリ。

此結果ヲ見ルニ魚ハ半バ乾燥シ體部モ相當ニ固マリ尾鱗尾柄ノ如キ部位ハ殊ニ完全ナル乾燥状態ヲ示シ數日放置スルモ防腐ノ資格ヲ有スルヲ認メラレタリ而シテ原料ハ是等火乾ノ後蒸籠ヨリ他ニ移シ充分放冷ヲ與フルヲ宜シトスレドモ當時恰モ第十三回製造ニ忙殺セラレ其暇ヲ有セザリシヲ以テ爐ヨリ取卸シ積ミ重ネタル儘交互ニ蒸籠ヲ切り比較的放冷ヲ期シタルニ係ラズ蒸籠ノ深サ淺クシテ温氣ノ放散不充分ナリシモノアリ又翌六日ハ夜來ノ天候恢復ノ徵アリシニ係ラズ曇ヨリ暫時ニシテ降雨ノ襲來トナリタル爲メ乾場ニ在リタルモノ悉ク場内ニ殺到シ加フルニ場内ニハ六月三日夜ノ煮熟ニ係ル第十一回製米乾了品ヲ莖ノ儘貯藏シタルアリ一時場内ハ十石有餘ノ柔軟品ヲ收容シ床上床下ハ勿論使用可能ノ空間ハ立錐ノ餘地ナクシテ火乾試験品ハ遂ニ放冷ヲ遂ゲテレザリシ關係アリ是等係累ノ爲メ試験品ハ七日朝ニ至リ蒸籠下ニ當リタル部分ニ悉ク淡紅色ノねぢチ生ズルニ至リタルハ眞ニ遺憾ナリシト雖モ蒸籠ノ角部ヲ占メ上部ノモノニ蔽ハル、コトナク充分放冷シ得タル所ハ腐敗スルコトヲ能ク品質ヲ保持シ乾度亦進ミ色澤ニ於テモ天日製ニ比シ遜色ヲ見ズ豫期ノ進行ヲ見タリ。

以下火乾作業ニ關シ諸表ヲ掲グベシ

第一 火乾作業

回次	爐	蒸籠數	前列爐開始時刻	後列爐ニ移シタル時刻
第一回	左右	〇〇枚	午後四時二十五分	午後五時二十五分
第二回	左右	〇〇	五時四十分	六時三十五分
第三回	左右	〇〇	五時三十五分	六時三十五分
第四回	左右	八〇	六時五十分	七時五十分

即チ始メ前列左右爐二十枚宛蒸籠ヲ裝シ一時間ヲ經テ後列ニ移シ生シタル前列ノ餘地ニ第二回ヲ裝シ順次繰リ越シ總計四回ニシテ終了シタルガ本作業ヨリ得タル事項ヲ總括スレバ次表ノ如シ。

第二 火乾事項表

原 處 理 數	蒸籠數	爐數	火乾回數	火乾時間	本炭量	人	夫
一六四合	七八枚	四個	四回	五時間半	十七斤	延	一人一

備考 人夫ハ男二人ヲ五時間半使用シタルヲ以テ延十一時間トナル一日十時間カ一人分トシ記入シタリ。

今一晝夜ノ内半ヲ火乾ニ半ヲ放冷ニ使用スルモノトシ爐四個ヲ備ヘ火乾ヲ行ヒタル場合ヲ第一表ニヨリ其作業力ヲ概算スレバ次表ノ如シ

第三 每一日ノ火乾作業表

一日ノ火乾時間	一日ノ火乾力	木炭量	全上價格	延入夫	全上賃錢	費用合計
十二時間	三石三斗	三十四斤	三十七錢四厘	二人半	八十七錢五厘	一圓二十四錢九厘

本表ノ示ス如ク此簡易裝置ノ能力ハ一日僅ニ原料三石三斗ニ止マリ之ヲ改良等ノ能力ニ顧レバ勿論一律ニ論ズ可シザルモ夫ノ在來保存處理ニ比スレバ又必シモ見ルベキモノナシトセズ而シテ本處理法ニ就テハ尙缺點尠カラズ研究ヲ要スベキ諸項多シト雖モ其主ナルモノヲ掲ゲテ參考トス。

火乾處理法ニ關スル缺點及研究諸項

一、本法ノ缺點ハ雨天ヲ豫測シタルトキニ限り用ヒラレ晴天ヲ信ジテ作業シタル後圖ラズ降雨ニ遭ヒタル場合ハ適用セラレザルニアリ則チ前者ノ場合ハ魚ヲ蒸籠ニ撤布シ準備シ居レドモ後者ノ場合ハ先ヅ苙ヨリ蒸籠ニ移シ換フルヲ要スルモ魚體柔クシテ其實行可能ナラザレバナリ、故チ以テ本項ハ裝置又ハ手段ノ上ニ更ニ工夫スベキ諸問題ヲ含メリ

一、雨天ノ際ハ場外ヨリ諸物ヲ搬入シ工場内ハ狹隘ヲ感ズルヲ普通トス故ニ本作業殊ニ放冷等ノ完全ヲ期セントセバ工場ハ相當ノ廣サヲ有セザルベカラズ。

一、放冷裝置ニ關スル工夫

- 一、火爐一個ニ對スル蒸籠數增加ノ程度
- 一、爐内ノ炭火動モスレバ衰フルノ氣味アリ之ヲ改善スル工夫
- 一、處理能力及之ニ伴フ經費又ハ收支ノ關係

岩海苔製造試驗