

自然乾燥目切 目 並 節 2貫800匁
 産 節 1貫700匁
 製 品 数 量 3 / 貫810匁
 歩 留 0.76 強
 製 造 全 通

製造月日	原 料	数 量	製 品		歩 留	備 考
			上	7 ス		
4 21	目 並 節	3 貫	15 貫800匁	400匁	0.97	
22	"	3 貫				
23	"	3 貫				
24	"	3 貫				
25	"	3 貫				
26	"	1 貫200匁				
6 6	産 節	5 貫	10 貫710匁	8 貫340匁	0.56	
7	"	5 貫				
8	"	4 貫0匁				
9	"	5 貫				
6 20	産 節	1 貫500匁	1 貫150	350匁	0.76	
6 27	"	2 貫500匁	2 貫100	400匁	0.84	
9 27	"	2 貫250匁	2 貫050	200匁	0.90	
		4 貫500匁	3 貫810	9 貫690匁	0.76	

所 感

1. 製品は良好であつた。販売については注文が多く其後も注文がある程であつた。
2. 鉋刃研ぎについて吾々桑人では丸研にし、本産を懸く者がある、そのためには研磨材が必要に思はれる。

塩干脂焼防止講習並び試験

実施年月日 昭和30年5月28日～6月5日
 講 師 鹿兒島水産指導所 白石 技師
 講 聴 者 職員及関係業者 10名
 原 料 鱈 2貫940匁
 製造工程全通 / 日目(28日)

始めにあじを背用にし、立塩、撒塩の二つに分け、それを更にリントンを使用したものと使用しないものに分けた。

立塩リントンを使用せるもの I 875匁
 " 使用せぬもの II 875匁

蒸リントンを使用せるもの III 595 匁
 使用せぬもの IV 595 匁

別	尾数	S	L	NaCl	H ₂ O	TEMP	TI
I	50	810 匁	0.68	B ₀ 20°	3升	19°	(18 水 20)
II	50	800 匁	対	B ₀ 20°	3升	19°6	(17A 48 17 48)
III	34	530	0.47	65 匁			
IV	34	530	対	60 匁			

位置 I、II は 2 時間後引上げ水切 (翌朝まで) をなす。其の時の結果次の通りである。

	I	II
歩 留	0.93%	0.89%
匁 数	810 匁	780 匁
塩 度	20°	20°
温 度	19°	20°2

2 日目 (29 日)

日干 (8 時 ~ 17 時) 9 時間

	水 切 後	乾燥後 (5 時間)	乾燥後 (9 時間)
歩 留	0.84%	0.67%	0.59%
× 匁 数	740 匁	585 匁	515 匁
塩 度	20°		
温 度	20°X		
歩 留	0.85%	0.67%	0.59%
× 匁 数	745 匁	590 匁	520 匁
塩 度	19°		
温 度	20°X		
歩 留	0.84%	0.63%	0.55%
× 匁 数	500 匁	380 匁	325 匁
塩 度	20°		
温 度	20°X		
歩 留	0.84%	0.65%	0.55%
× 匁 数	500 匁	390 匁	330 匁
塩 度	20°		
温 度	20°2		

3 日目 (30 日)

日干 (8 時 ~ 15 時) 完了

		乾燥後7時間	乾燥後7時間	備 考
I	歩 当	0.53%	0.51%	
	× 数	470 処	450 処	
II	歩 当	0.53%	0.51%	
	× 数	470 処	450 処	
III	歩 当	0.54%	0.48%	
	× 数	300 処	290 処	
IV	歩 当	0.54%	0.48%	
	× 数	300 処	280 処	

4日目より各2尾あてを選出し脂質の検査を行ったが5日後までは各々異なる変化もみられなかったが、その夜鼠の食慾により試験を中止した。

立塩と炭塩は立塩の方が製品が良好であった。

削り節委託試験

志布志町向川原 北崎栄一より依頼があり試験を行った。

製造年月日 昭和30年6月13日～6月25日

原 料 サバ、イワシ着干 20貫

製品数量 13貫500処

歩 当 0.67

製造経過

製造日	原 料	数 量	製 品		歩 当	備 考
			上	7 ス		
6/13	サバ	7	13貫500	6貫500	0.67	
14	サバ	7				
15	イワシ	6				
計		20	13貫500	6貫500	0.67	

人、着干が小さいため頭部共に格柵に入れたか眼球が潰いため包刃が相当こぼれた、以後は頭部は除去するように注意を要す。

佃煮製造試験

製造年月日 昭和30年9月21日

原 料 煮子 700処 昆布 140処

製品数量 2貫

歩 当 2.7

調味液及諸資材配合割合

品 名	数 量	備 考
	213	