

# 昭和30年度事業報告

鯨毛水指 製造係

## 事業項目

- 1. 塩干トビ魚製造試験
- 2. とこぶし利用明鮨製造試験
- ※ 塩干トビ魚製造試験

前年度に引続きフラスキンの効果認定、並びに立塩漬の可否について検討すべく試験を実施した。

試験期間	第一次	昭和30年5月27日～6月11日
	第二次	6月16日～6月25日
試験料	第一次	真トビ 500尾
	第二次	1,000尾

## 実施要領

### 1. 原料処理

#### 1. 脊筋及び内臓除去

原料剥離内臓除去はオ一次は海水、第二次は清水を以て血合及び汚物の除去をなす。

ハ、血抜は清水を以て約1時間実施し、其の間2～3回水の入換をなす。

### 2. 塩漬

第一次試験～ホーメ20℃食塩水立塩漬、施塩量20%として浸漬す

第二次試験～塩漬に当つて供試品はフラスキン併用立塩漬及び撒塩漬に区分浸漬し対象魚として普通立塩漬及び撒塩漬をなす。即ち立塩漬にありてはあらかじめホーメ20度、食塩水(500尾相当分)を作製し置き之を2分し1方にフラスキン(保鮮)  $\frac{1}{100}$ 相当を混入他はそのまゝそれぞれ250尾を浸漬す。

撒塩漬にありては500尾を2分し浸漬す。此の際供試品に対してはフラスキン  $\frac{1}{100}$ 相当を食塩(粉碎塩)に混入の上浸漬す。

浸漬区分は下記の通り

#### 浸漬区分

A.	フラスキン併用立塩漬	250尾	ホーメ20°	(施塩量20%)
B.	普通立塩漬	250	〃	〃
C.	フラスキン併用撒塩漬	250	施塩量	20%
D.	普通撒塩漬	250	〃	〃

### 3. 塩漬時における変化

#### オ一次試験

日 時	区 分	気 温	使用水温	試 料		備 考
				浸漬水温	ホーメ一度	
5月27日	13時	23°C	18.9°C	21.2°C	16°	
28	9	20	19	20.5	10	
29	9	22	19.2		10	
30	7	20	19	20.4	10	

第二次試験

日 時	区 分	気 温	使用水温	試 料						対 照					
				フラスキン用						立 塩 漬			敵 塩 漬		
				浸 漬 水	浸 漬 水	ホーメ一度	浸 漬 水	浸 漬 水	ホーメ一度	浸 漬 水	浸 漬 水	ホーメ一度	浸 漬 水	浸 漬 水	ホーメ一度
6月16日	16時	24.5°C	20.5°C	20.5°C	20°	塩汁なし	20.5°C	20°	塩汁なし						
17	10	24.3	21	23.7	12.5	24°C	23.7	12	24.3°C	16.5°					
18	10	25.5	22.2	25.1	12	25.2	17°	24.8	12	24.8	16				
19	10	28	22	26.8	12	26.3	17	26.2	11	26.2	16				
20	10	25	21	26.8	11.5	26.1	17								
21	10	25				26.3	17								
22	7	26				26.2	17								

4 日 乾

日乾はオ一次試験において約1週間、オニ次試験において3日にて終了

結 果

オ一次試験においては4日間浸漬するも何れも変化は認められなかった。

オニ次試験の結果は下記の通り、

A 立塩漬と敵塩漬の比較について

1. 立塩漬の場合塩量20%（魚体重量に対する）として浸漬のヒコヨ3日おいて浸漬水乳白色に変化し臭の発生が見られ4日で浸漬水、浸漬魚共に腐敗臭が認められるに至った。フラスキン併用魚にありては5日目に浸漬水に臭の発生が認められた。

2. 敵塩漬の場合全一拖塩量において5日目で若干の腐敗臭（浸漬水）が認められ漬替の必要が生じた。フラスキン併用魚にありては全一拖塩量でもって約1週間を経過するも浸漬魚のノ節に赤色の変化（拖塩不足部）が見られた外異状はなかった。

B フラスキンの効果

フラスキンの効果は立塩漬、敵塩漬共に対象魚に比しそれぞれ2日～3日の浸漬延長が見られた。

尚フラスキンの使用量は魚体重量の  $\frac{1}{1,000}$  相当

考 察

以上の結果並びに過去3ヶ年間の試験結果より判断して塩漬法においては長期浸漬の場合立塩漬より微塩漬の方が優位であり且つ又日乾に当つても微塩漬の製品がはるかに早い。但し製品面において今回は両者共に浸漬期間の効力試験のため尙敷寸前立塩漬し記録は出し得なかつたが過去の記録から見て短期浸漬の場合微塩漬より立塩漬の方がはるかに良好である。

フラスキンの効果については微塩漬においても立塩漬においてもそれぞれ効果が見受けられるも製品面からは若干黄色に変化する憂があり短期浸漬の場合はむしろ非使用の方が有利である。

※ とこぶし利用明錠製造試験

とこぶし利用明錠は戦前熊本郡唯一の輸出品として大量に生産されてゐたのであるがオニ次大戦と共に輸出は停断し戦後尙復旧せず最近に至り暫くにして二、三の取引商社において輸出への検討がなされるに至るも価格、取引条件、製法共に不明のため明錠製造は依然として復旧しない状況であるため価格、販路並びに製造工程の再検討をなし企業価値の可否を知るべく製造試験を試みた。

試験期間 昭和30年8月15日 ~ 30年9月9日

試 料 とこぶし 20×500丸

実施要領

1. 脱殻及び内臓除去  
脱殻は竹へらを用いて行い全時に内臓の除去をなす。
2. 塩 漬  
塩漬は施塩量<sup>15%</sup>18%を以て塩漬す。塩漬時間は天候の都合にて37時間浸漬
3. 洗 滌  
洗滌は数量少なきため樽に踏付行わず桶中にて手で以て良くもみ且つ又1個毎に元い上げ更に真水を以て軽く洗滌をなす。
4. 水切及び煮熟  
洗滌後のとこぶしを目筈に取り約30分水切の白60℃~70℃の熱湯中にて1時間煮熟を実施。煮熟中煮熟の均一を計るため上下の攪拌をなす。
5. 日 乾  
日乾は煮熟直に目筈に取り上げ水切をなし尙敷付部を下にし1個毎に配列日乾をなす。2日目より上下を阿わず逐上にて日乾3日~6日目にかけて雨天の時日乾を中止し7日目より日乾を再開並日数12日を以て終了

歩 留

原料、原料けが傷の注意、日印、備考

品名	原料		脱殻内臓除去後		塩漬後		煮熟後		日乾後	
	数量	%	数量	%	数量	%	数量	%	数量	%
とこぶし	20,500	100	8,400	41	6,150	30	4,890	24	1,900	9.2

### 考察

1. 塩漬肝内、乾塩量について初めてのため要領を得ず取扱い商社に見本提出の結果塩味が強いとの評を得た。又煮熟時間、方についても全般的事が云われ形状の維持が悪くならなかった。
2. 乾塩量、塩漬時間については今回の結果から見て乾塩量は1.5%位とし1.2時間前後の浸漬が適当かと思ふ。又煮熟時間は60°C ~ 70°Cにおいて約40分位が最適ではなからうか。
3. 色沢については、取引商社より何等批判は受けなかった。
4. とこぶし明乾は現在の処中央地区との取引が困難なため価格も100斤当り28,000円前後にて原料価格及び歩留から見て企業価値は認め難い。然し下ら中央地区との貿易再開ともなれば再検査の価値があるかと思ふ。
5. 歩留について今回は原料に傷物多くノ割弱であつたが7月頃のものであれば採取方法の関係から案外傷物もなくノ割2.3分程度は出るものと推測される。

## 昭和29年度先達漁船国庫補助による本年度の事業

### 鮪建網漁業(アマラン)

#### 一 概要

函之表町洲之崎研究組合は昭和28年度とびうを海敷網(アマラン)をもつて新しく希足した。

この事業の目的は州之崎研究組合において対照となつているとびうを漁業の期間が5月~7月までの短期間であるため研究組合の年間操業と研究を推進せんとしたもので鮪建網漁業が古来麻綿の網を使用し伝承的技術によつて古い形態に封じられているので昭和23年ノ月に一部アマラン網を使用し、自然変動によつて左右せられる沿岸漁業の科学性を持たせ網網要因の研究に當つて漁民と共に事業遂行に努力した。

熊毛海区鮪建網は15統あるのでこの研究組合を先達にして責任と自覚を組合に与えて努力させた。

#### 二 研究協議会の活動状況

昭和28年4月3日に結成されたこの研究組合は昭和29年5月のとび奥漁業にアマラン使用によつて多大の研究成果を収めたので研究組合の年間を通じての研究態勢を整えることに着目し、ブリ建網を取り入れたもので浦口文助を代表者として参加船ノ1隻をもつてブリ建網グループとして事業の進め方について万全を期した。

浦口文助乗組の漁船の中に非常に研究熱心な青年二、三名がいて網の構造、染色等に