



かつお節類製造試験

岡田

趣旨

本群島周辺にて漁獲されるかつお類は、節製品として良質な産地を有し、全国的にも有名であるが戦後における製節は先進地に比較し反はないので製節の向上を主眼としてかつお割魚節、肥田割魚節、かつお卸節、かつお本節の各製造試験を実施し、中央の市場における大島節の存在を検討した。

(一) かつお割魚節製造試験

※一次製造試験

場所 大島水産指導所

期間 昭和30年7月19日から同年8月18日

原料 92×960g (5.81斤) 362尾、一尾平均25.7g弱

製法 20°930g

歩留 22.5%

○ 原料処理(生切)

頭、腹肉及び内臓を除去し、副鱗から背鱗に添い左右に庖丁を通し、尾部を午前、腹部脊椎骨の左側より引切りし、押切りにより深く通し右側を引切りにより軽く庖丁を通し隆起肉部より尾部を除去する。

○ 煮熟

釜立(煮籠)に敷バラを敷き予め半切桶に敷バラを敷り程度の水を入れ背部を下に約60度角に斜置に一尾置き次から2列に列べる。(1籠約24尾平均入)後下表の如く煮熟をした。

煮籠枚数	釜入時刻	釜前温度	釜後温度	沸騰時刻	釜揚時刻	備 考
10	9時45分	86.0°C	81.5°C	10時45分	11時40分	1尾平均200~250g 鮮度やや低し
5	11.45	85.0°C	83.0	13.00	13.50 14.15	250g平均鮮度やや低し 270g~300g

○ 焙 乾

身割後、陸揚げを行い蒸籠にならべ、焙乾炉にて焙乾をなす。焙乾は1番火から8番火まで火入を行い、休乾を折入れた仕上日乾2回旋し、糊卸をなす。

火入温度としては、1番火 83°C ~ 85°C

2番火 80°C ~ 90°C

3番火 80°C ~ 85°C

4番火 75°C ~ 82°C

5番火 70°C ~ 75°C

6~8番火 55°C ~ 70°C

の低い温度で焙乾を施し、工程中のネト防止程度の火入とした。この間における火入としては、残岳並びに、鱗の除去に努めた。

○ 徹 付

1番徹付を下表の条件にて行つたがこの間12日目を詰替をなす。

月 日	天 候	要 量	気 温	最高気温	最低気温	湿度	備 考
8. 3	bc	7	29.8°C	30.5°C	24.5°C	51	観測時10.00
4	K	9	29.8	30.5	26.5	71	
5	bc	5	28.6	30.2	25.5	70	
6	bc	7	30.5	31.0	26.0	68	

7	BC	6					
8	K	9	30.5	32.2	24.5	68	
9	BC	5	30.0	31.5	25.0	67	
10	K	8	29.5	30.5	24.3	79	
11	O	10	28.0	28.5	27.0	79	
12	N	10	27.0	29.0	28.5	78	
13	K	8	28.0	29.0	26.5	86	
14	BC	6	28.5	31.0	27.0	82	
15	BC	7	29.0	31.5	27.5	80	
16	BC	7	28.5	30.0	27.5	78	
17	BC	7	29.5	31.5	27.5	83	
18	K	9	28.5	31.5	26.0	79	

○ 歩留

月日	摘	要	賞数	歩留%	月日	摘	要	賞数	歩留%
7月20日	生鯉		92×960	100%	26	7番火後		22,890	24.62
"	頭、内臓、腹内尾部除却		63×360	68.16	27	休乾		22,570	24.28
"	煮熟後		56×700	54.54	28	8番火後		22,000	23.67
"	骨抜後(背椎骨を蝕)		44,940	48.34	29	休乾		21,850	23.50
"	1番火後		37,230	40.05	30	休乾		21,850	23.50
21	2	"	33,220	35.74	31	日乾後		21,680	23.32
22	3	"	30,360	32.66	8月1日			21,450	23.07
23	4	"	28,070	30.21	2	棚卸し		21,400	23.02
24	5	"	25,780	27.73	18	1番微付手入後		20,930	22.52
25	6	"	24,060	25.88					

○ 前見

- 原料の中に日射による生肉煮のものも見受けられたが煮熟までの処理並びに適鮮煮熟を得たので製品は普通鮮度の魚と何ら遜色はなく区別することはできなかつた。なおこの原料は、1夜氷漬(氷3角使用)し翌朝原料処理を行ったので大島節としての欠陥は見受けられず、本土先進地製品の型と同よりに製造することができた
- 骨抜を陸骨抜としたので鱗が棚卸時まで残る結果を生じ、節肌が幾分荒肌気味であった。
- 焙乾並びに微付は順調な工程で進歩したものと原料された
- 東京での市場価格は、大島製品としては良好にして先進地製品と同程度の地位を確保された。

才2次製造試験

場所 大島水産指導所
 期間 昭和30年7月29日から8月18日
 原料 19×680匁(123斤)76尾、1尾平均259匁
 製品 4×560匁
 歩留 23%17

○ 原料処理(生切)

才1次試験に準じて行つた

○ 煮 熟

煮熟に至る工程は才1次試験と同ようであるが煮熟は下表のとおり行つた。

煮籠枚数	釜入時刻	釜入前温度	釜入後温度	沸騰時刻	釜揚時刻	備 考
5枚(惣田)	9時20分	85.5℃	83.0℃	10時15分	11時15分	惣田はかつおより鮮度や低かつたがかつおは才1次と同程度
4枚(かつお)					11時25分	

○ 培 乾

火入としては7番火まで焼し、棚卸しをしたが、この間における工程は才1次より日乾を主眼としたので、3番火より5番火にいたる間、同日、日乾を繰返し1日休乾後6番火を連日焼し1日休乾後4回目の日乾を終日行い更に棚卸しの前日、終日日乾を行ない棚卸しまで13日間を要した

○ 徹 付

徹付工程中に出荷の都合で中止したが、徹付期間8月11日から同月18日まで約8日間行つたので箱詰直前の薄徹程度の発育であつた。

徹付条件としては才1次試験表と同じ

(二) 惣田割龜節製造試験

才1次製造試験

場所 大島水産指導所
 期間 昭和30年7月29日から8月18日
 原料 19×680匁(123斤)113尾 1尾平均174匁
 製品 4×010匁
 歩留 20%38

○ 原料処理(生切)

かつお割龜節製造試験に準じて行つた

○ 煮 熟

才2次かつお割龜節製造試験と同時に作業を行つた。煮熟は才2次かつお割龜節製造試験表に記す。

○ 焙 乾

オ2次かつお割龜節製造試験と同よう工程にて行つた
なお棚卸貫数 4×0.60 歩留、 $20\% 68$

○ 嫩 付

オ2次かつお割龜節製造試験を参照

○ 所 見

1. 原料が少量であつたので再度陸骨抜きを繰返し作業したが充分な作業はできず、棚卸時もお鱗が少々節肌に着着していた。
2. 焙乾も一火減らし日乾に代えたが乾燥としては良好であつたなお棚卸時の製品はオ1次かつお割龜節製品よりむしろ前原料向としては良いのではないかと思われた。
3. 嫩付は薄嫩であつたので道中嫩付で補う予定で出荷した結果オ1次かつお割龜節(同時出荷)と同様に取扱われオ1次、オ2次かつお割龜節製品同値で取引された。

オ2次製造試験

場所 大島水産指導所

期間 昭和30年8月15日から同年9月22日

原料 195×520 匁 (1.2222斤) 1.038尾、1尾平均188匁

製品 33×590 匁

歩留 $17\% 18$

○ 原料処理(生切)

氷4匁を使用し一夜氷凍後オ1次製造試験に準じ処理した

○ 煮 煎

煮煎前の工程はオ1次製造試験と同ようであるが煮煎は下表のとおり行つた。

煮管枚数	釜入時刻	釜入前温度	釜入後温度	沸騰時刻	釜揚時刻	備 考
10枚	10時05分	$83^{\circ}0^{\circ}C$	$78^{\circ}0^{\circ}C$	11時05分	12時05分	鮮度普通
8	10.10	79.5	75.7	10.52	11.55	良好
6	12.10	84.0	81.0	12.55	13.50	普通
7	13.12	84.5	81.0	14.15	15.15	" "

○ 骨 抜

煮煎後、半冷めのうろく(冷却すれば湯をとす)水を入れた半切桶の中で、身割並びに諸要の骨抜きを行つた俗に水骨抜きと稱す

○ 焙 乾

この試験工程においては火入を主眼とし1番より4番火までオ1次よりやや高めに施し、棚卸しまで火入8回、日乾4回を繰入れた。

火入は、1番火 $85^{\circ}C \sim 88^{\circ}C$

2番 $88^{\circ}C \sim 93^{\circ}C$

3番火 22°C ~ 28°C

4 " 76°C ~ 83°C

5 " 以下75°C ~ 55°Cにて行い棚卸しまで19日間を要した。

○ 徴付

徴付を次の条件を行つたがこの間1日間で詰替を行ひし若めに一番徴の手入を施し、東京市場の好転により二番徴付工程中で出荷した。

月日	天候	雲量	気温	最高気温	最低気温	湿度	備考
9月3日	bc	7	27.5°C	31.0°C	26.0°C	78	観測、10時現在
4	bc	7					
5	bc	5	28.0	31.0	26.0	74	
6	b	2	28.0	31.0	26.0	74	
7	bc	7	28.0	32.0	26.5	78	
8	bc	7	28.5	33.0	27.8	78	
9	bc	4	28.0	31.5	27.8	82	
10	bc	4	28.6	32.0	26.0	82	
11	bc	5					
12	bc	7	27.5	32.0	25.5	82	
13	bc	4	28.0	32.0	26.0	82	
14	bc	5	28.5	32.0	26.0	78	
15	bc	5	29.5	30.5	27.5	79	
16	bc	5	29.5	31.0	27.5	79	
一番徴平均	bc	5.3	28.3	31.6	26.6	78.8	
17	bc	5	29.0	31.0	27.0	75	
18	bc	4					
19	bc	6	29.0	31.5	27.0	75	
20	bc	5	29.2	30.0	26.5	75	
21	bc	5	27.0	29.5	26.5	82	出荷のため手入

○ 歩留

下表のとおり

月日	摘 要	買数	歩留%	月日	摘 要	買数	歩留%
8月16日	生牧田鯉	195,520	100	27	林乾	39,440	19.97
	頭内蔵、腹内尾部摘	130,200	66.59	28	"	38,600	19.74
"	煮熟後	93,900	48.03	29	8番火後	37,000	18.92

8月16日	水骨抜後	84.650	43.29	30	林乾	36.800	18.82
"	1番火後	74.040	37.87	31	"	36.660	18.75
17	2 "	63.400	32.42	9.1	"	36.350	18.59
18	3 "	55.300	28.28	2	日乾後	35.500	18.15
19	4 "	50.400	25.78	3	日乾後棚卸し	34.810	17.80
20	5 "	48.250	24.68	16	1番徽付日乾後	33.980	17.38
21	休乾	47.600	24.35	21	出荷のため日乾午入後	33.590	17.18
22	6番火後	44.700	22.86				
23	日乾後	43.400	22.20				
24	"	42.500	21.74				
25	7番火後	40.100	20.51				
26	林乾	39.300	20.10				

0 所 見

1. 本原料は魚質並びに鮮度は良好であつた。
2. オ/次原料魚の生殖腺の発達したのは余り見受けられなかつたがこの原料は生殖腺が相当発達し、交卵前のものでも内臓も肥大(餌食による)していたのでオ/次より歩留は著しく悪かつた。
3. 骨抜を水骨抜としたので骨抜後の製品の午入を簡略し得た
4. 焙乾をオ/次より火入を多くし、火入温度も高めたが製品の反り並びに火膨も全く棚卸時の乾燥は良好であつた併し火戻に長時間を要した。
5. 出荷に当り市況をみて、二番徽付工程中途にて東京に出荷したが、最高価格を取引され、大島雑節としての真価を発揮した事は当地業者に胡散をもたらししたものと思われ雑節の今後の明るい見とおしがついたものと思う。
6. 以上の各点から今後雑節は乾燥を充分にし、当地では1番徽付後、道中2番徽付が東京市場においては好ましいのではないかと思われる。

(三) かつお卸 魚節 製造 試験

場所: 大島水産指導所(大島分場)

期間: 昭和30年8月16日から12月26日

原料: 65×600(410斤)1.67尾 / 尾平均393g

製品: 12×200

歩留: 18%60

0 原料処理(生切)

水2角を使用し1夜水漬後処理した。

④ 腹内: 内臓を除却し、背部皮を除去身卸後直立をなし次夜のように蒸熟した。

煮籠枚数	釜入時刻	釜入前温度	釜入後温度	沸騰時刻	釜揚げ時刻	備 考
9枚	9時45	82.50	78.5	11時05	11時35	鮮度普通
4	11.45	84.0	81.7	12.10	12.52	やや低

○ 修 繕

水揚げ後、蒸気を1回毎15分間とおし、冷却後、摺り肉(生肉4、煮熟碎肉6割)にて修繕を行い再び1回ごと20分間の蒸気をおし焙乾した。

○ 焙乾並びに削装

焙乾炉で10番火まで、火入を完了し仕上げ前に2日間の日乾を行い、休乾3日後棚卸したが、本駒製造試験並びに委託の生切を行ったので棚卸後1週間して削装した。(本削装は下部魚皮約5分を強残し世を調剤する)

なお焙乾温度は、1番火 83°C ~ 90°

2. " 92 ~ 102

3. " 85 ~ 90

4. " 82 ~ 88

5. " 75 ~ 83

6. " 72 ~ 80

7. 以下75°~65°で焙乾した

○ 徹 付

徹付工程にいたるまで1ヶ月以上を要したので乾燥が強く、普通より一、二番徹付が長日数を要し、かつ大島水産指導所から、水産試験場大野分場(昭和30年12月1日体制改革による)保管転換の在庫品(4×400知)も、保湿、保湿による各期徹付をしたが三番徹付が充分でなかった。しかし地肌は本枯となっていた。

なおこの間の徹付条件は下表のとおり観測した(観測時10時)

月 日	天 候	雲 量	気 温	最高気温	最低気温	湿 度	備 考
9. 20	bc	5	29.50	30.00	26.50	75	
21	bc	5	27.0	29.5	26.5	82	
22	K	8	28.0	30.0	26.5	74	
23	K	8	28.5	30.5	26.5	83	
24	K	8	28.6	31.5	24.3	82	
25	bc	7	28.5	30.5	26.0	80	
26	bc	7	27.5	28.5	26.5	82	
27	bc	3	27.0	28.5	27.0	82	
28	bc	10	27.0	29.5	26.5	82	

29	π	10	26.0	28.5	26.0	90	
30	π	10	26.5	28.5	25.5	95	
		7.4	27.65	29.59	26.16	82.5	平均
10.1	bc	5	26.0	28.5	24.0	73	
2	bc	5	28.0	28.5	25.0	70	
3	π	10	26.0	28.5	25.0	82	
4	bc	5	26.0	28.5	25.5	82	
5	π	8	26.5	28.0	25.5	78	
6	π	8	27.0	28.0	25.5	82	
7	bc	6	25.0	26.0	19.0	77	
		6.9	26.36	28.00	24.21	76.3	平均
		7.1	27.14	28.97	25.41	80.1	一番徽付平均
10.8	π	8	21.0	24.0	18.5	70	
9	π	10	21.5	25.0	20.0	70	
10	π	8	21.0	24.5	22.5	89	
11	0	10	21.0	24.5	21.5	71	
12	0	10	21.0	24.5	22.5	89	
13	bc	7	23.0	26.5	23.5	72	
14	bc	5	25.5	28.0	23.5	65	
15	bc	7	24.0	27.5	22.3	64	
16	bc	6	25.0	26.5	23.5	72	
17	π	9	26.0	27.0	25.5	73	
18	π	10	24.5	25.5	22.8	77	
19	0	10	23.0	24.0	22.1	90	
20	bc	7	24.0	24.5	21.0	73	
		8.2	23.12	25.54	22.25	75.0	平均
21	π	8	22.4	24.1	21.0	78	
22	π	8	20.3	22.4	18.0	82	
23	π	8	22.7	23.2	21.7	70	
24	bc	7	24.0	24.5	21.3	68	
25	bc	5	24.5	25.2	22.6	70	
26	bc	7	25.8	27.4	22.8	68	

月日	天候	雲重	氣温	最高氣温	最低氣温	湿度	備	考
10.27	b	2	25.0C	27.0C	22.5C	78		
28	b	8	27.3	27.8	25.0	70		
29	0	10	25.0	28.7	23.3	73		
30	b	2	23.5	26.1	18.5	72		
31	bc	7	21.5	25.5	18.2	70		
		6.5	23.89	25.70	21.35	72.6	平均	
11.1	bc	7	24.3	24.6	20.1	68		
2	bc	5	24.5	25.5	21.3	72		
3	0	10	21.2	25.3	20.2	78		
4	b	8	20.6	25.5	18.2	70		
5	bc	3	21.3	22.3	15.3	72		
6	bc	5	22.3	23.5	18.6	78		
7	0	10	21.5	23.0	20.4	82		
8	b	9	20.3	24.0	15.3	78		
9	bc	7	19.0	20.3	16.0	73		
10	0	10	19.1	20.5	18.2	84		
		7.4	21.41	23.45	18.36	75.5	平均	
11	0	10	19.3	19.5	7.6	70		
12	0	10	19.6	20.5	17.3	73		
		7.6	22.68	24.67	20.63	74.2	二番微村平均	
13	bc	6	20.3	22.5	20.0	84		
14	bc	7	22.7	23.1	18.3	78	18時以降球炎使用	
15	bc	7	24.0	24.5	24.0	76	茶沸水温	28.5C
16	bc	7	25.0	27.5	21.5	76	43.0C	
17	0	10	24.5	27.5	21.5	71	42.0	
18	0	10	24.5	27.0	21.0	76	39.0	
19	0	10	25.5	28.5	20.5	76	45.0	
20	0	10	25.5	28.5	22.0	80	43.0	
		8.4	24.00	26.14	21.10	77.1	40.10	平均
21	0	10	26.0	28.8	21.0	76	53.0	

11. 22	㊦	8	25.8	28.0	20.3	78	51.0	
23	bc	6	25.4	28.5	20.0	76	53.0	
24	bc	7	24.5	25.5	20.3	80	63.0	在場時間の 日数記入
25	bc	7	23.5	26.5	19.0	76	55.0	
26	b	2	25.5	28.0	20.5	77	37.5	
27	b	11	30.0	30.5	23.0	78	61.0	
28	bc	5	29.0	32.0	23.5	82	55.0	
29	o	10	27.5	31.0	21.5	77	57.0	
30	㊦	10	28.0	30.0	22.0	74	54.0	
								平均
		6.6	26.52	28.88	21.11	77.4	53.95	
12. 1	o	10	27.2	31.8	21.5	68	47.0	
2	㊦	8	29.0	29.5	22.0	78	68.0	
3	bc	4	27.0	31.5	23.0	73	54.0	
4	b	2	27.3	31.3	21.5	78	52.0	
5	bc	7	26.5	32.0	22.0	66	50.0	
6	bc	7	28.0	31.5	23.0	78	58.0	
7	b	2	27.3	30.0	21.5	72	57.3	
8	bc	7	26.0	30.5	22.0	72	53.0	
9	㊦	8	23.0	28.5	21.5	71	45.3	
10	bc	7	25.5	31.2	22.0	76	48.0	
		6.2	26.68	30.78	22.00	73.2	53.26	
11	bc	5	26.2	32.0	22.2	73	54.0	
12	㊦	8	27.0	31.2	22.0	76	56.0	
13	bc	6	27.6	30.8	20.6	72	53.0	
14	bc	7	26.5	33.5	21.4	80	48.0	
15	o	10	28.0	34.2	22.5	68	60.0	
16	bc	7	26.5	30.0	20.2	72	50.0	
17	㊦	8	25.2	27.8	19.0	85	47.0	
18	o	10	26.3	28.8	22.0	72	51.0	
19	b	1	27.0	30.5	21.0	72	59.0	
20	bc	7	28.0	30.5	19.8	74	58.0	
		6.9	26.83	30.93	21.07	74.4	53.60	

月日	天候	雲量	気温	最高気温	最低気温	湿度	蒸発量	備考
12.21.	凡	10	26.2°C	31.0°C	19.0°C	72	57.0	
22	bc	5	27.0	29.0	21.3	76	54.0	
23	bc	5	29.3	30.5	22.0	87	61.0	
24	bc	7	28.3	30.2	19.5	74	65.0	
25	bc	6	27.3	30.7	19.2	72	49.0	
26	bc	5	27.0	30.2	21.0	72	53.0	出荷
		6.9	26.30	29.47	21.18	75.0	52.09	三番編平均

歩留

下表のとおり

月日	摘取	重量	歩留%	月日	摘取	重量	歩留%
8月17日	生かつお	65.600	100	8月28日	林乾	16.730	25.50
"	身卸後	40.780	62.16	29	9番火後	16.220	24.73
"	蒸熟後	35.570	54.22	30	林乾	16.150	24.62
"	水管抜後	34.190	52.12	31	10番火後	15.600	23.78
"	蒸熟後	32.800	50.01	9月1日	林乾	15.350	23.70
"	脛締後	32.500	49.54	2	日乾後	15.200	23.17
"	蒸熟後	31.700	48.32	3	"	14.900	22.71
"	1番火後	27.450	41.84	4	林乾	14.880	22.68
18	2 "	24.900	37.96	5	"	14.850	22.64
19	3 "	22.750	34.68	6	"	14.800	22.56
20	4 "	21.100	32.16	7	棚卸	14.780	22.53
21	林乾	20.820	31.74	17	前装後	13.930	21.23
22	5番火後	19.800	30.18	19	日乾後	13.200	20.12
23	6 "	18.650	28.43	10.7	1番徹付日乾干入後	12.820	19.54
24	7 "	17.800	27.13	11.22	2番徹付日乾干入後	12.550	19.13
25	林乾	17.700	26.93	" 24.	日乾干入後	12.400	18.90
26	"	17.530	26.70	12.26	3番徹付日乾干入後	12.200	18.60
27	8番火後	16.800	25.61	"	上記は但し11月25日生報台分を含む		

所見

1. 鮮度は普通であつた脚節としては至つて小型であつた。
2. 蒸熟による節型は「がっしり」して良好であり大脚節の特長は見いだせなかつた
これが原因としては1夜水漬した関係と思われる。

3. 各期徴付をした水その結果からみて焙乾による乾燥が1火強かつた思われたので、むしろ日乾(1日)の方が徴付に効果的であつたのではないか。
4. 東京市場における製岳価格は極上物として扱われた。

(四) かつお本節製造試験

場所 大島水産指導所(大島分場)
 期間 昭和30年9月5日から昭和31年3月3日
 原料 273×600(1.710斤)187尾 1尾平均1×463匁
 製岳 48×045匁
 歩留 17%52

○ 原料処理

身卸しまでの生切は卸製節の処理に準じ静岡型にて「四つ割」(あいだち)を行い雌雄両節に分け籠立(平均3尾半)をなし下表のとおり煮熟した。

煮籠枚数	釜入時刻	釜入前温度	釜入後温度	沸騰時刻	釜揚時刻	備 考
10枚	8時35分	81.0°C	76.5°C	10時10分	11時10分	鮮度やゝ低
11	11.25	81.5	73.0	13.00	14.00	"
10	12.01	81.0	76.5	13.50	14.50	"
9	14.45	81.0	77.5	15.55	16.55	"
11	16.30	82.0	76.0	18.35	19.35	"

○ 修 繕

水骨抜後蒸気型) 両節9枚積で20分間とおし冷却後摺身肉で修繕を行い再び蒸気を毎回25分間とおし焙乾した。

○ 焙乾並びに削装

焙乾炉を使用し14番火まで旋したが冬期徴付に向つたので一火若く旋し、日乾後棚卸しをした。この間の焙乾温度は

- 1番火で 85°C ~ 95°C
- 2番火 95°C ~ 105°C
- 3 " 90° ~ 100
- 4 " 80 ~ 90
- 5 " 75 ~ 85

程度で火入をなし6番火から次第に温度を下り65°C ~ 80°Cとし火膨を防止しつつ7番火後は、火突しの休乾区繰返し日乾後棚卸を行い、小節から(小節は12番火まで旋した)削装し、傷節は「バンジマフ」修繕(削皮の粉糶ら削強、バンジマフ4削弱を繰り返す)後日乾し冷却後摺詰して徴付を行つた。

なお削装は雄節^①強、雌節^②粒魚皮(下部)を残し節肌を削装をなす。

0 撒付

1番撒付から4番撒付まで行つた。箱詰6日後に節面(特に裏留)に水分の染出が9日後において菌糸の発生を1部に見受けられた。

2週間後に詰替(菌の発生を均一にはかると同時に節の密着を防ぐ) / 11月12日に1番撒付を終へ火乾後2番撒付を行つた2番撒付から3番撒付まで焼炭を使用し尿尿による撒付を行つた結果春季と同程度の撒付がなされたが12月20日で焼炭による撒付を打ち切り以後節に牛入程度で4番撒付を行った。(撒付条件は卸節を基準)

主要撒付条件は下表のとおり(連日/0時現在の平均値)

月 日	噴 量	環 温	最高気温	最低気温	濕 度	煮沸水準	備 考
10月22日から 11月12日	7.2	22.42°C	24.23°C	19.65°C	73.6		1番撒付中
12月2日	7.6	25.67	26.54	21.17	76.9	49.0°C	2番撒付中
12月26日	6.3	26.83	30.73	21.18	73.5	53.86	3番撒付中

0 歩留

次のとおり

月日	摘 要	買 数	歩留%	月日	摘 要	買 数	歩留%
9月5日	生かつお	273.600	100	9月22日	休 乾	66.550	24.3
6	籠立時(煮熟前)	201.200	73.5	23	12番火後	65.340	24.2
"	煮熟後	166.700	60.9	24	休 乾	64.700	23.6
"	水骨抜後	153.900	56.3	25	"	64.150	23.4
"	蒸着後	146.900	53.7	26	13番火後	63.520	23.2
7	修繕後	147.400	53.9	27	休 乾	63.200	23.1
"	蒸着後(2回)	141.300	51.2	28	14番火後	62.560	22.9
"	1番火後	123.150	45.0	29	休 乾	62.170	22.7
8	2 "	114.700	41.9	30	"	62.000	22.7
9	3 "	106.500	38.9	10月1日	日 乾後	61.700	22.6
10	4 "	94.800	34.6	8	棚 卸し	61.560	22.5
11	5 "	89.320	32.6	20	削 装後	57.630	21.4
12	6 "	84.800	31.0	22	日 乾後	54.050	19.8
13	7 "	80.070	29.3	11.12	1番撒付火乾牛入後	52.310	19.1
14	休 乾	78.180	28.6	12.1	大島水割り分場引込後	51.050	18.7
15	8番火後	76.950	28.1	" 2	2番撒付日乾牛入後	50.790	18.6
16	9 "	74.490	27.2	1.5	3 "	49.470	18.1
17	休 乾	72.870	26.6		(但上記は12月26日出荷)		
18	"	71.540	26.1		(14×995を含む)		
19	10番火後	70.300	25.8	3.2	出荷前日乾牛入後	48.045	17.5

20	林乾	69,100	25.3	(12月26日出荷14,795kg)		
21	11番火後	67,700	24.7	を含む)		

0 所見

1. 本原料は日射の影響並びに盛夏のため鮮度が落ち生切作業に少々無理を来した。
2. 蒸熟中の製品の伸を恐れたので釜立に注意し蒸熟温度の適煮を得んと欲したが釜入時温度良好に反し沸騰まで、2、3、5番釜において普通蒸熟時間の倍を要し、幾分製品が伸気味で中には浮物もでた。
3. 焙乾工程において、焙乾炉のみ使用したので、棚卸時は製品が引締り、型は略良好となっていた。
4. 削装は製品価値(型並びに微付)を決定する重要な工程にあるので、調整並びに節面の滑りに重賞をおいた結果、製品はかなり「がっちり」してきた。
5. 秋漁製品は夏漁の低下とともに微付が困難となるので、先相場の好転期にありながら、裸節出荷となることが多いのであるが或程度空(空気の流通を防止した室)にて保温、保湿に努めたら多少至費を要しても春季の微付と何ら変わらないように思われた。併し各期微付は棚卸前の一火を施さず棚卸しすることが微付を良好に導くように思われた。
6. 東京に出荷した結果、先進地製品と同様の値であつた。
7. 各試験を通じ、花水氷漬後原料処理をしたのであるが、本島製品の向上をはかるにはどうしても氷使用の認識を高め、啓蒙することが必要なものと思う。

かつお節委託加工試験

岡田

趣旨

大島郡における水産加工品の首位にかつお節製品が掲げられるが併し当業者の施設の不備並びに技術面の低下は先進地に比較し著しく劣っているので製品の向上を目的として委託加工を行う。

場所 大島水産指導所

期間 昭和30年4月1日から昭和31年3月31日

受託数量

生鯨 (罐頭節として) 633×280 154件
 (荒本節として) 1,565×000 184件
 削装 552,400 191件
 微付 1,029,800 30件

0 所見

受託製品は戦後における大島節製品の向上に寄与し且つ東京市場において、好評を博した。