

製品の水分、塩分、粗脂肪

(総体重量の4.5%割りの乾燥度)

区分	製品(塩干品)の100G中				塩干無水物として換算		
	水分	塩物	粗脂肪	固型物	塩分	粗脂肪	固型物
2.S	46.9%	15.0%	0.37%	37.73%	28.3%	0.7%	71.0%
2.L	47.6	14.2	0.361	37.839	27.2	0.7	72.1
2.B	44.8	13.0	0.675	41.525	23.6	1.2	75.2
2.C	40.8	12.0	0.968	46.232	20.3	1.6	78.1

油焼の現象 註 ×----肉肌面に表われた茶黒色の斑点
 +----黄褐色の油焼現象

区分	乾了時	五日目	十日目	二十日目
2.S	××	××+	××++	××++
2.L	×××	×××+	×××+	×××+
2.B	××	××+	××+	××++
2.C	××	××+	××+++	××++++

「とび魚」佃煮委託製造

場所 本場製造工場

期間 自7月19日 至8月6日

趣旨

本年、本県熊毛郡一帯における「とびうお」漁は、記録的な豊漁成績をあげ、従って現地の塩干とびうお加工も亦近年にない繁盛を極めた結果は、製品の粗悪に墜り、商品価値を失するものも少くなかった。

本県漁協連は、この窮態を緩和するため、本場に斯る不良製品を更替するよう、その再加工を委託することとなり、ソボロ態(揉肉)の佃煮に更生加工を行った。

製造概要

1. 原料(不良塩干とびうお 1尾23尾)は1時間水漬し、脱塩、洗滌す。
2. 湯煮、肉を揉みほぐし骨を除く。
3. 碎肉して調味材で充分煮揚げる。

調味材の割合 原料100尾分の碎肉に対し

醤油 2升、砂糖 400g、水飴 1升、味の素 20gr.

D. H. A. 2gr. 色素 2gr

原料の使用数 (不良塩干とび魚) 5,736尾

製品出来高 (とび魚の佃煮) 169,970