

# 塩もづく加工試験 西

## 趣 旨

本郡島特産もづくは塩もづくとして一部出荷販売されているが、従来の慣行による加工販売を行つているため販路は限られている現状から全面的採集、活用に資するため、のとおりに製造試験を実施した。

1. 嗜好面から夏期の需要が多いのでこの向までの採蔵に最も適する塩の使用量を把握する。
2. 従来荷造、包装、運賃は生産、販売原価の50%以上となつていたのでポリエチレン紙による包装、輸送について比較検討する。
3. 試験品による販路開拓

## 試験経過

製造年月日	昭和31年3月27日
製造場所	大島分場加工場
原料数量	57×240
製 品	66×000
原料採集地	古仁屋町蘇辺

## 製法概要

原塩を海水中で洗滌しながら夾雑物を除去しザルに入れ30分位水切りし樽に移し攪拌しつゝ原料に対する3割の塩を施した。

(この試験は30年度時日がないため31年度引続き実施する)