

鯉節製造法調查書

81
833

065486-000-6

81-833

鯉節製造法調查書

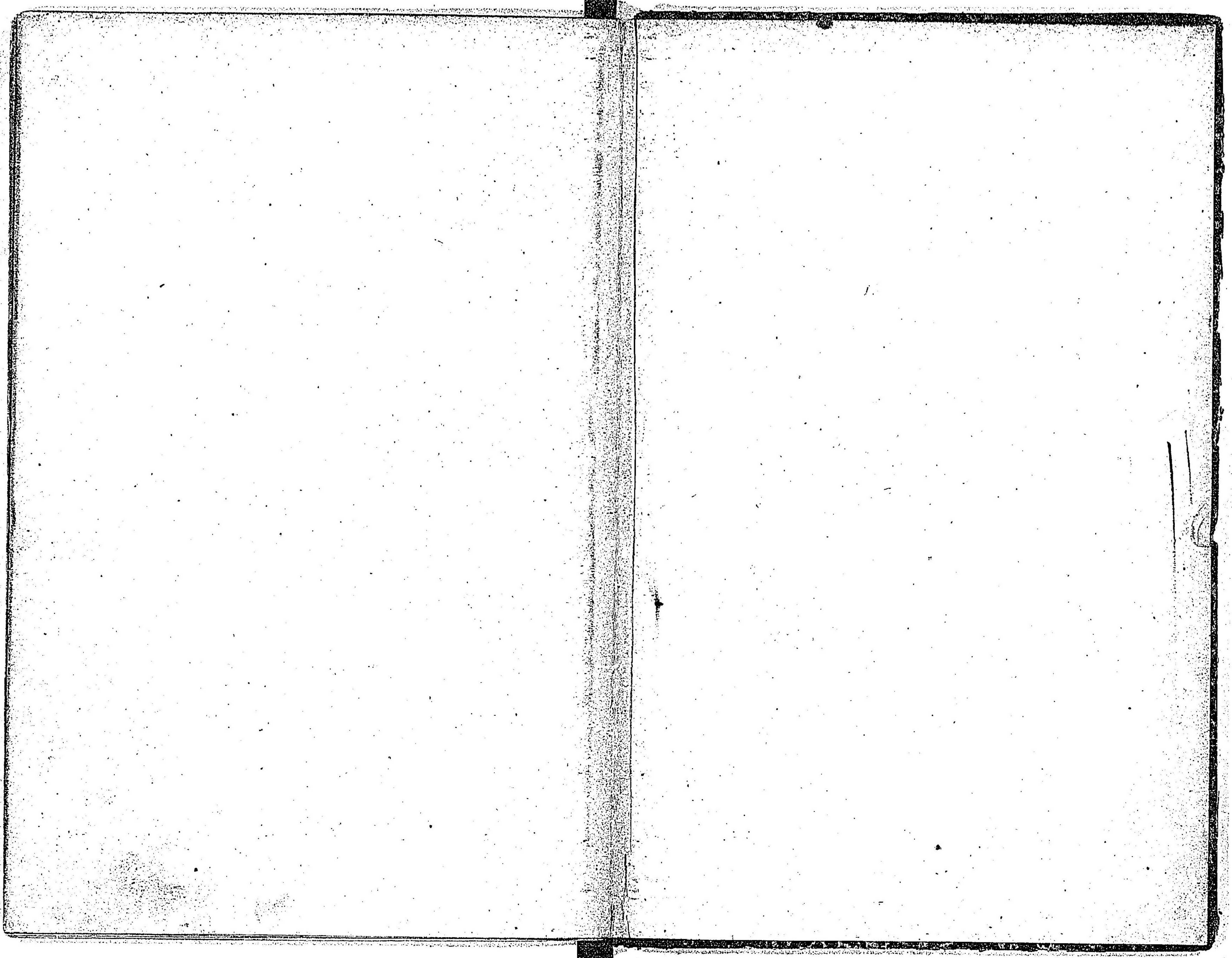
岡本 安治/著

M36.5

CCF-0087



500



鯉節製造法發行趣意



岡本安治氏は静岡縣の人なり夙に鯉節製造業を以て顯はる予や之が商業に従事し毎に同氏の製造に係る鯉節の品質善良なるを嘉す頃日氏の來らるゝに會し其製造法の他に異なる所あるかを質し、に氏これが方法を記して予に示す予これを見るに行文平易懇切にして幼童婦女といへども了解することを得べく實に此業に従事するもの、好資料たるべきことを知る即ちこゝに印刷に付して普ねく當業諸氏に頒たんとする所以なり聊發行の趣意を述ぶることかくの如し

明治三十五年十二月廿五日

東京市日本橋區小舟町三百四番地

鯉節問屋 澁谷仙之助

謹誌

經節製造法調査書

緒言

凡ソ事業ノ進歩ハ之ガ順序宜シキヲ得ルト其方法度ニ中ルコト勿論ナリト雖コレト同時ニ其妨害物ヲ除去スルニ努メズンバ其結果實ニ酸鼻ニ堪ヘザルモノアルニ至ラン經節ノ製造法ニ於ケルモ亦當ニ日ヲ同シクシテ語ルベキモノカ

余ヤ業ニ經節ノ製造及貯藏ニ從ヒ極力盡瘁スルコト茲ニ十有餘年考查セルコト亦尠カラズ而モ害虫ノ障碍ヲ免ル、コト能ハザルヲ患ヒ之ヲ同業者ニ諮ヒ當局者ニ質スモ亦以テ懷ニ介然タルコト能ハズ畢竟余ノ憂慮スル處ハ則チ同業者ノ苦心スル處ニシテ余ノ會心セル所ハ當局者ノ是認スル處タルヲ信シ爾來專ラ害虫驅除ニ汲々たり然レモ余ノ淺學ナル害虫ノ既ニ生シタルヲ除クコト能ハザルモ經驗ノ結果漸クニシテ害虫ヲ未發ニ防ギ得ル製造法ヲ案出セリ是ニ於テ意ヲ決シテ經節製造法ヲ誌シ尙ホ害虫驅除法中ノ二三ヲ併記シテ以テ所志ノ萬一ノ責ヲ塞ギ兼ネテ

同業者及當局者ニ計議セント欲ス願クハ天下幾多ノ同業者及當局者諸賢幸ニ余ノ文ニ拙ナルヲ捨テ心情ノ隣ムベキモノアルヲ取り直接ニ間接ニ批正討論セラル、ノ榮ヲ賜ランカ獨リ余ガ胸中幾年ノ疑團ヲ氷解スルノミナラズ斯業ヲ發達シ國益ヲ増進セシムル上ニ於テ慶賀スベキコト敢テ喋々ヲ要セザルベシ

明治三十四年十一月二十七日

岡本安治識

鯨節製造法調査書

第一章 鯨節製造法

第一節 製造期節

毎年五月中旬ヨリ十月頃迄トス而シテ初期即チ五六月頃ニアリテハ漁場多クハ洋中ニシテ三本ヶ嶽(此期節ノ製品ハ脂肪少ク光澤香味共ニ良シク且ツ貯藏久シキニ堪ヒ此ヲ夏節ト云テ盛夏ヨリ晩秋ノ候ニ至レバ漁場ハ駿河灣内沿海ニシテ此ノ期節ノ製造ニ係ルモノハ脂肪多ク軀脊小ニシテ其製品夏節ニ及バズ貯藏期モ亦短クシテ漸ク翌年氷解ノ候ヲ以テ限レルモノ、如シ後者ハ之ヲ秋節ト云フ

第二節 鯨ノ種類

- (イ) マガツチハ軀肥滿シ節ヲ製スルニ適ス(焼津ノ方言アシマト云フ)
- (ロ) モチガツチハ頭少シク圓ク尾黒シ脂肪殊ニ多ク節トスルニハ適當ナラズ
- (ハ) ガンシヤウ(東京ニテハミソカツチト云フ)ハ尾ヲ摘ミ逆ニ其ノ横腹ヲ摩スレバ

第一圖

頭ヲ落シ腹ヲ去ル圖



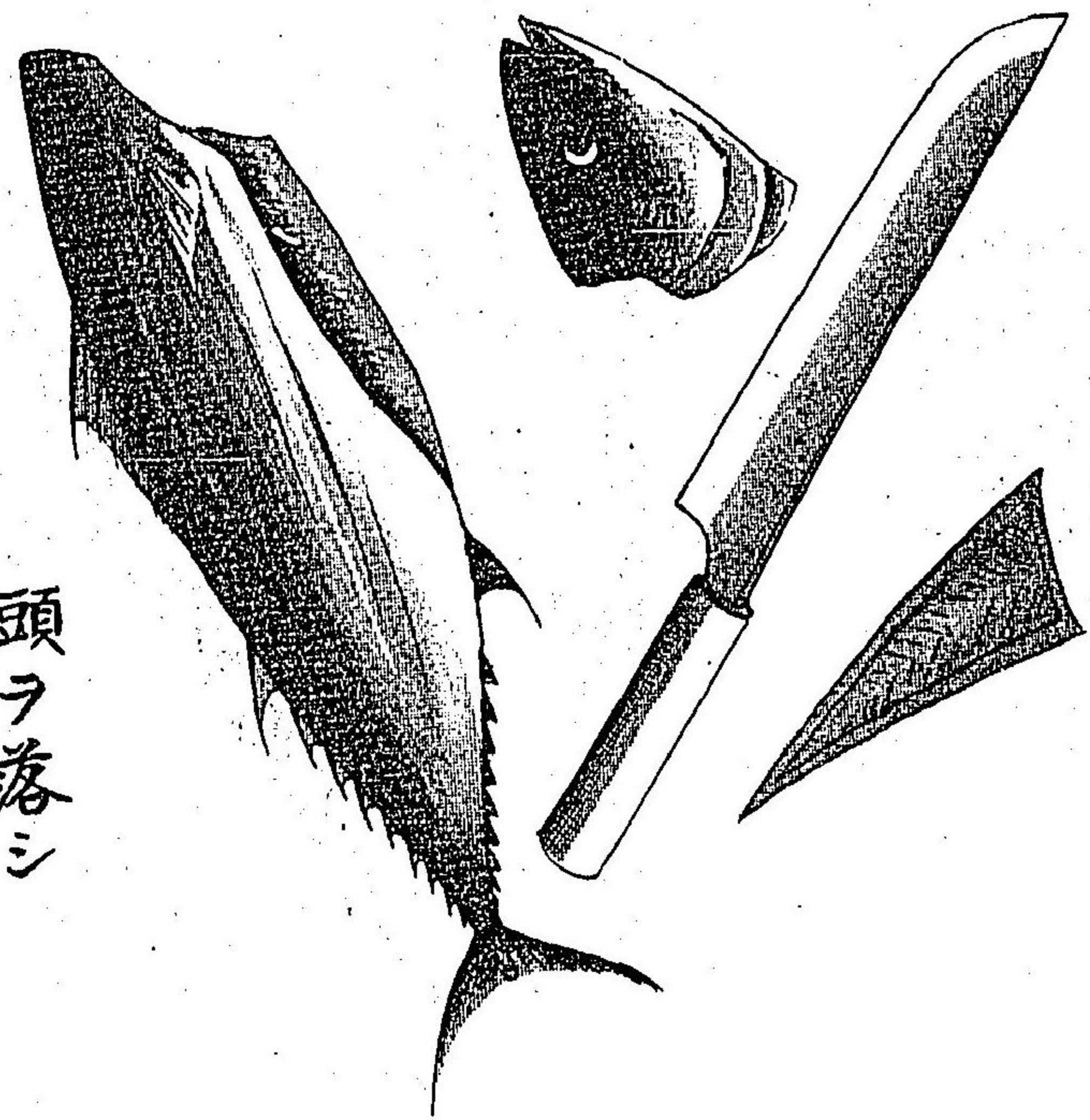
岐骨指頭ニ觸ル、ヲ覺エ稍、モナガツチニ類セリ
 (ニヤセ) (燒津ノ方言) ハ躰脊小ニシテ腥ク身色青黒ク皮薄クシテ剥ゲ難シ
 (ホ) 狐鯉ハ頭少シク尖リテ身色青白ク且ツ躰脊小ナルヲ以テ節トナスニ適當ナラズ
 (薩州ノ方言ニ、ハガツウトイフ)

第三

濱揚及生魚ノ鑑別

漁船ノ歸帆シ鮮魚ノ陸揚ヲ了リ各自買入ヲナセバ魚躰ノ屈曲セザル様扁平ニ造
 リタル荷ヒ籠ニ入レ製造場ニ運ブ生魚ノ取扱ハ可成丁寧ナラザルベカラズ若シ然
 ラザルトキハ製造後ニ於テ肉ニ破レ目ヲ生シ大ニ其品質ヲ損シ價格ヲ低卑ニスル
 ノ懼アリ
 製造場ニ運ビ來レバ直ニ魚ノ新陳大小及普通眞鯉、餅鯉ヲ識別シ一應汚物砂塵ヲ
 洗滌シ別々ニ冷水ニ侵シ置クベシ如斯スルキハ少々弱リタル魚ニテモ肉締リテ作
 業ニ便利アリ
 鯉ハ其新陳ノ度ニヨリテ製造着手ノ順序ヲ異ニセザルベカラズ即チ朝釣ト夕釣ト

第二圖



頭ヲ落シ
腸ヲ去リタル圖

第三圖

身卸ノ圖
庖刀使用方



ヲ鑑別シ漸チ追ヒテ着手スルコト肝要ナリ若シ之ヲ混同シテ製造スルトキハ製品ニ甲乙ヲ生ズルヲ以テ充分注意スベシ
餅鯨ハ脂肪多ク爲ニ新鮮ノマ、製造スルキハ形縮ミ外見悪シキヲ以テ是等ハ少シ弱リタルヲ見計ヒ製造スルヲ良シトス然レモ數多ナルキハ釜中ノ湯ノ温度ヲ下ラシメテ煮ル時ハコノ患ナシ

第四

製造着手準備

漁船ノ歸帆シ各自買入レノ爲メ海濱ニ至ルヤ製造場ニ於テハ釜ニ水ヲ滿シ之ヲ沸煮スルノ用意ヲナシ其他浸シ桶俎板等ヲ取揃ヘ直ニ着手スルニ不都合ナカラシムベシ

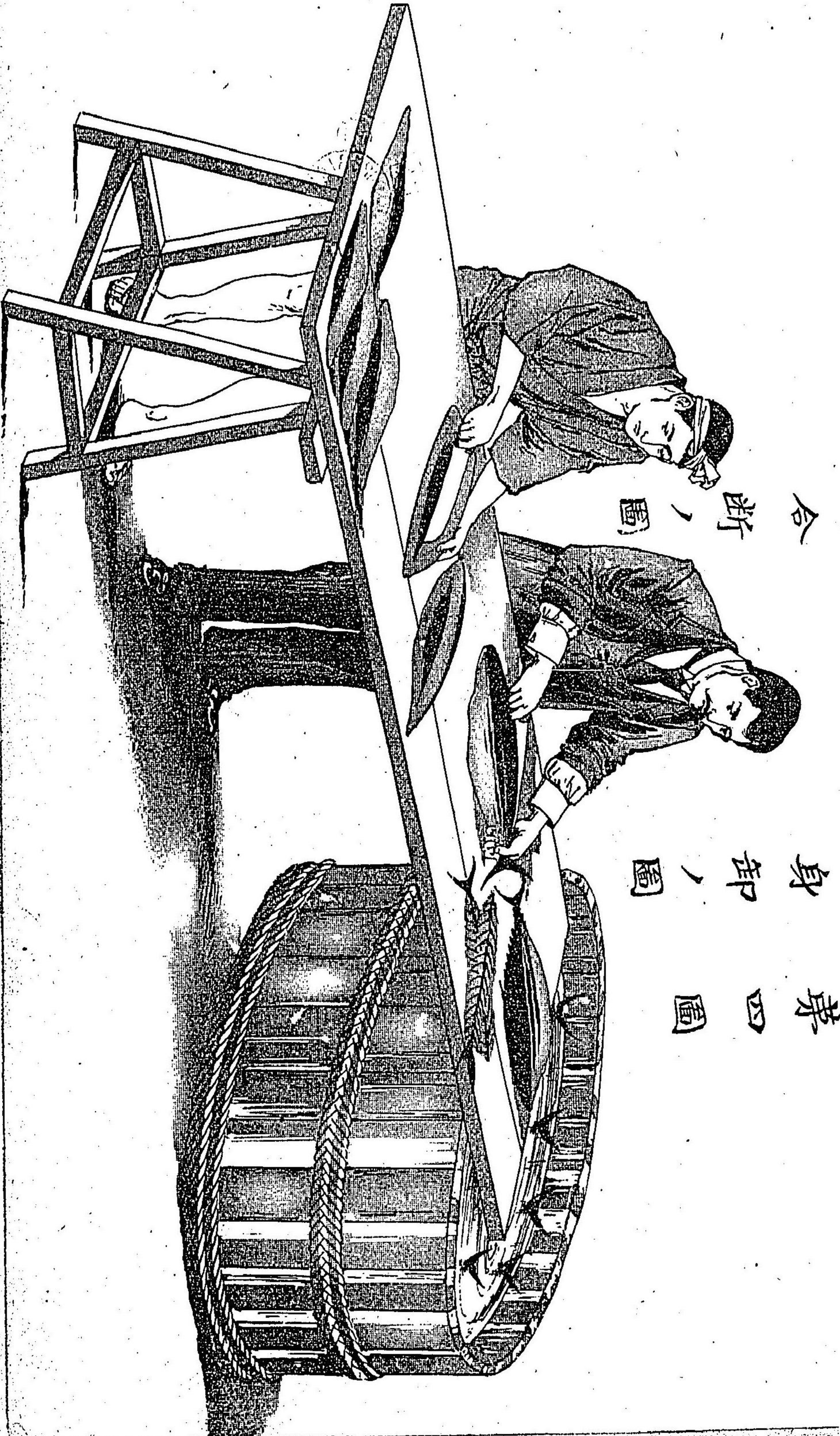
第五

調理法

一、頭落シ、先ヅ第一着手トシテ頭落シヲナス其庖刀ノ入レ方ハ圖ノ如シ而シテ「腹ス」魚ノ腹部ノ肉ヲ去ルニハ魚ノ左側ヲ上ニ斜ニ置キ肩ヨリ肛門ニ向テ庖刀ヲ入レ臟腸ヲ出シ右側ノ切口ニ準ジテ切り「腹ス」ヲ去ル然シテ後水中ニ投ジテ血出

チナス此時間ハ長キニ過クヘガラズ之レ出血度ニ過ギ分止リヲ減ズルノミナラズ
 節ニ龜裂ヲ生ズルノ恐アルヲ以テナリ
 二、身卸シ、頭落シ、血出シチナシタルモノヲ取り圖ノ如ク庖刀ヲ尾根ヨリ脊籜左
 側ニ沿ヒテ脊骨ニ達スルヲ度トシ且ツ脊籜ノ第一針ニ至ラシメ茲ニ於テ双ヲ尾根
 ニ持テ來リ骨ヲ縫ヒテ腹部ニ貫キ尾ヲ握リ魚躰ヲ倒ニ提ゲ双ヲ引キ下シ尙ホ尾部
 ニ双ヲ入レテ切り放ツ、而シテ右部片肉ニハ尙ホ脊骨附着セルヲ以テ圖ノ如キ庖
 刀ヲ入レ骨ヲ去ルベシ身卸シタル肉ハ積ミ重ネザル様肉肌ヲ上ニ皮付ヲ下ニチシ
 置クベシ

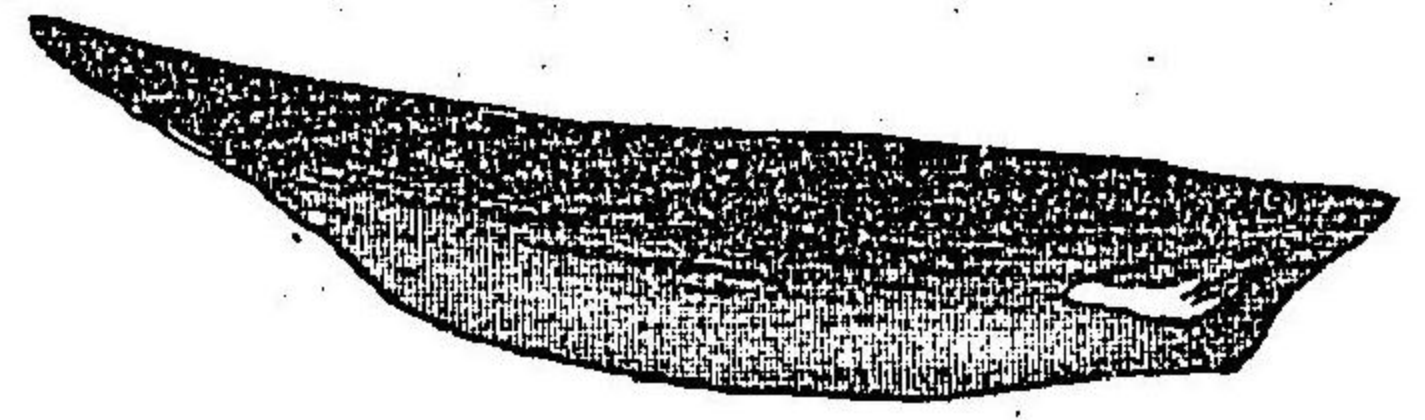
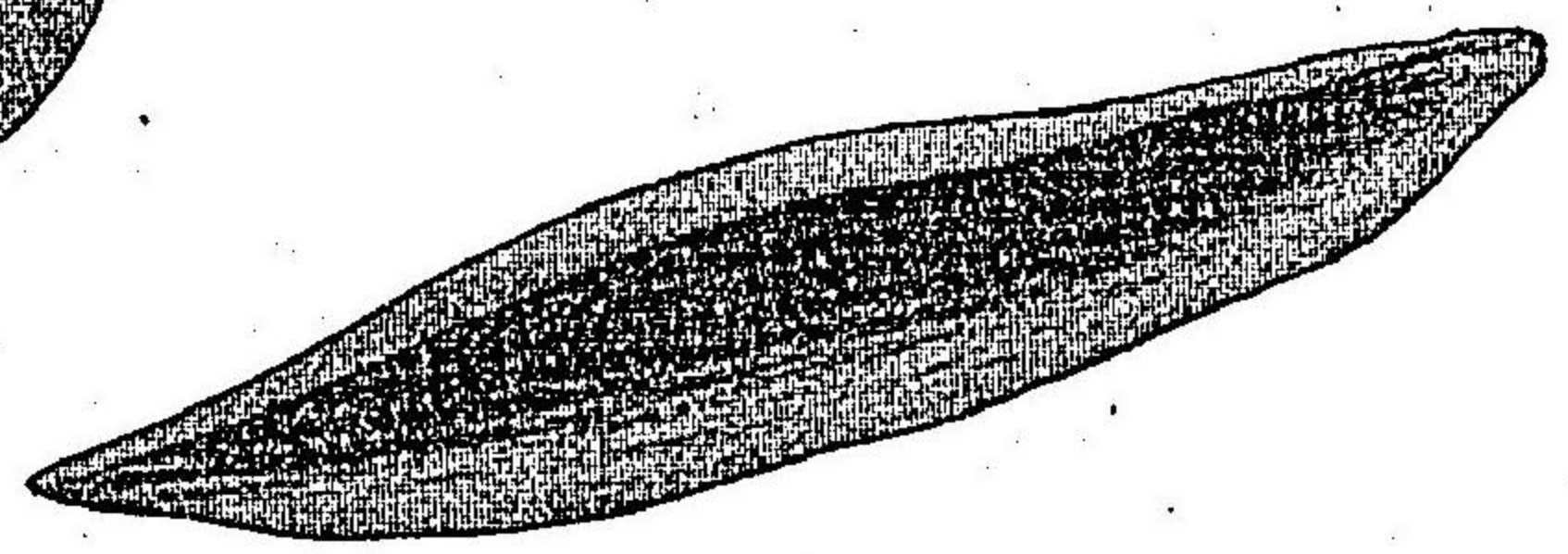
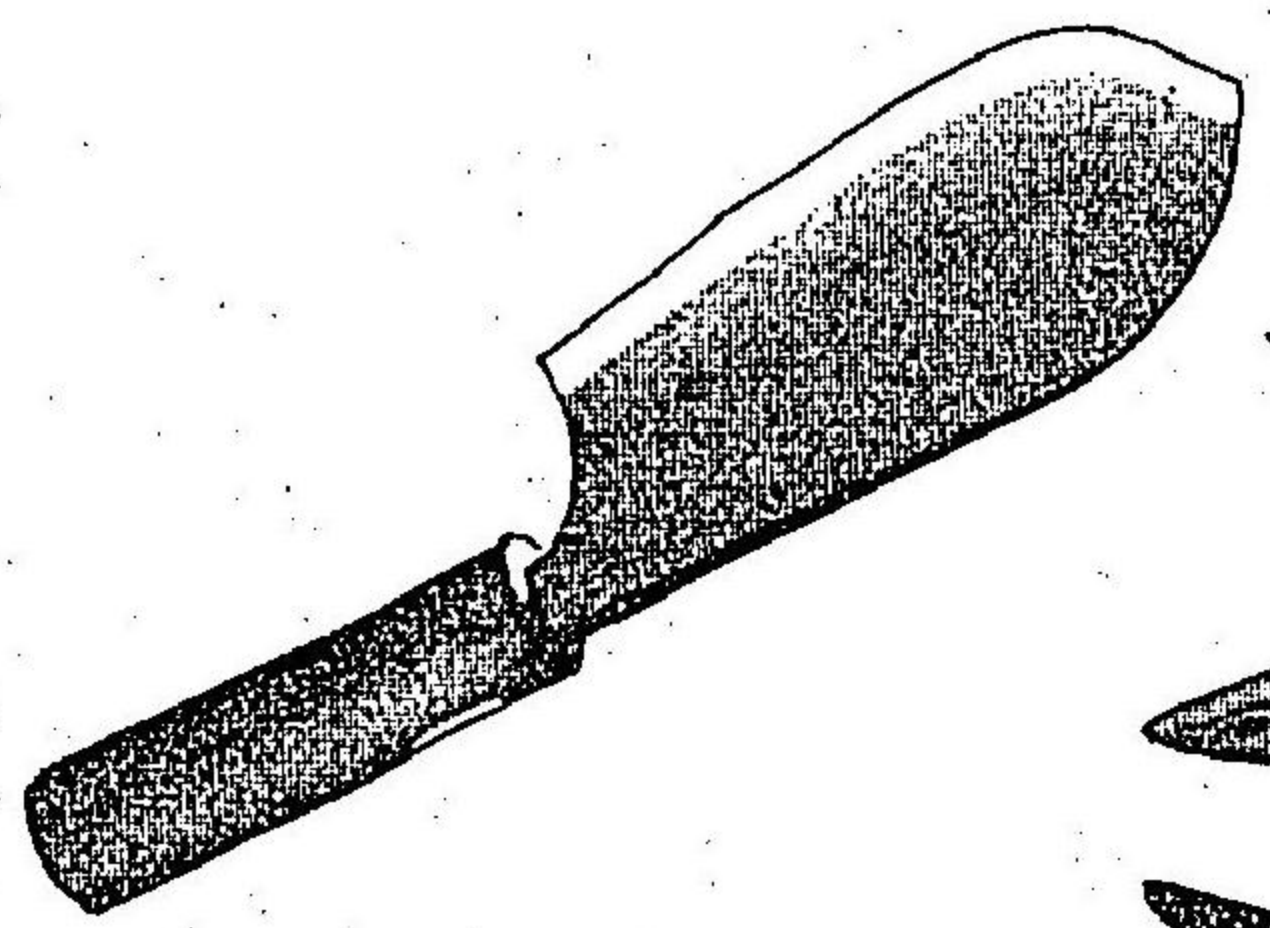
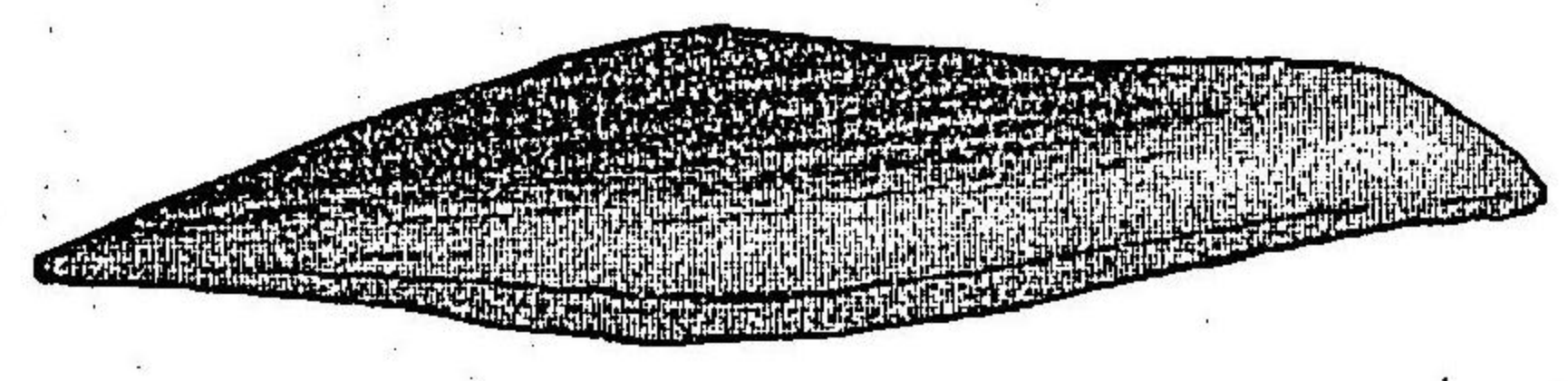
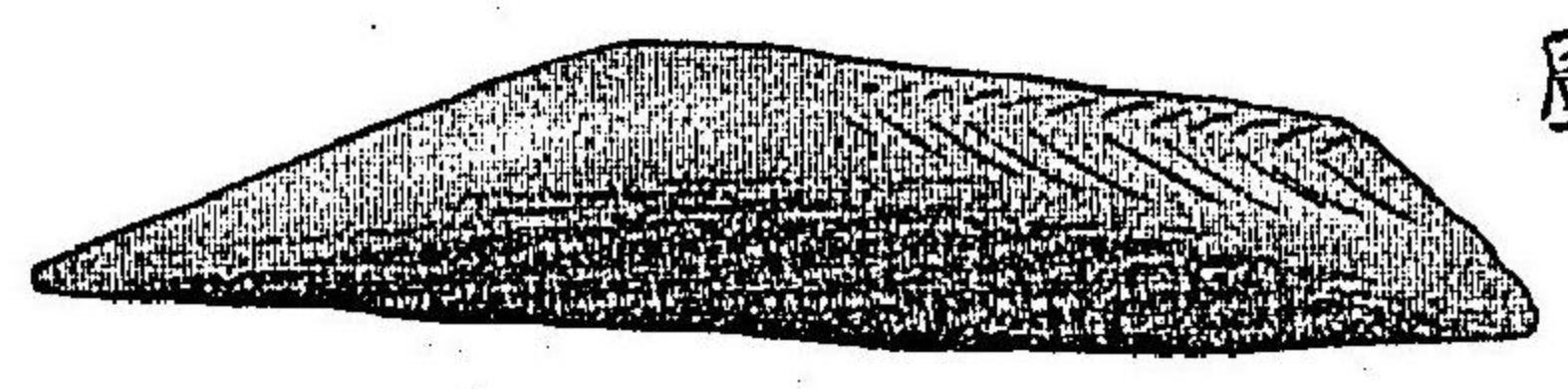
右ノ切方ハ土佐切ト稱シ專ラ土佐ニ於テ行ハル、方法タリ、先年土佐ヨリ教師ヲ聘
 シユノ法ヲ傳習セリ地切ハ從來地方ニ於テ行ハル、所ノ法ニシテ土佐切ノ如ク尾
 部ヲ握リ提ゲテ身卸シチナサズ總テノ場合ニ於テ魚体ヲ翹板ニ置キテ作業ス、又改
 良切ト稱スルハ土佐切ト地切トヲ折衷シタルモノニシテ圖ノ如ク先ツ脊籜ヲ去ル
 即チ魚ノ尾部ヲ手前ニシ脊籜ノ兩側ニ沿ヒテ鱗ヲ有スル皮ト肉トノ間ニ双ヲ入レ



合 断 圖
 身 卸 圖
 魚 目 圖

第五圖

合斷シタル圖



逆ニ之ヲ殺ギ上ゲ脊鱗ト共ニ其皮ヲ剝ギ去ルナリ

土佐切ト改良切トノ各々長短得失アリテ一概ニ斷言シ難シト雖土佐切ハ時間ヲ費スコト少キヲ以テ急速ノ場合ニ適ス然レモ煮熟後骨拔ニ手間取り且ツ皮ノ爲ニ節巾ヲ狭クセラル、ノ傾アリ、改良切ニ於テハ其患ナキモ切ル際ニ多クノ時間ヲ要ス故ニ急速ノ場合ニアラズシテ上等ノ節ヲ造ルニハ改良切ノ法ニ從フヲ得策ナリトス

三、身割即チ合斷、身卸シ、タル片肉ヲ採リ圖ノ如ク庖刀ヲ中筋岐骨ニ沿ヒテ先ツ淺ク入レ背節ニ頭部ノ二本ノ骨ヲ殘シ其餘ノ骨ヲ腹節ニ付ク、而シテ最初ノ双ノ深サハ岐骨ノ長サニ準シ然ル後背節(尾部三分ノ二)ニ多クノ肉ヲ付カシムル様双ヲ斜ニ入ルベシ而シテ双ヲ引キ魚肉ノ三分ノ二マデ引キタル時ハ双ヲ起シ以テ鎌骨ヲ押シ切ルベシ如斯合斷シタルモノハ切肌ヲ翅面ニ附着セシメテ立ツベシ元來合斷ノ際尾部三分ノ二ハ皮ノミヲ存シテ切ルヲ巧手トナス何トナレバ一双ノ下ニ直ニ皮ヲ切り放ツ時ハ皮斜ニ切レ煮熟後皮ノ收縮スルニ伴ハテ隨テ肉ヲモ縮メ節

角(俗ニホソメン)ノ形ヲ損スト云フ

第六 煮 熟 法

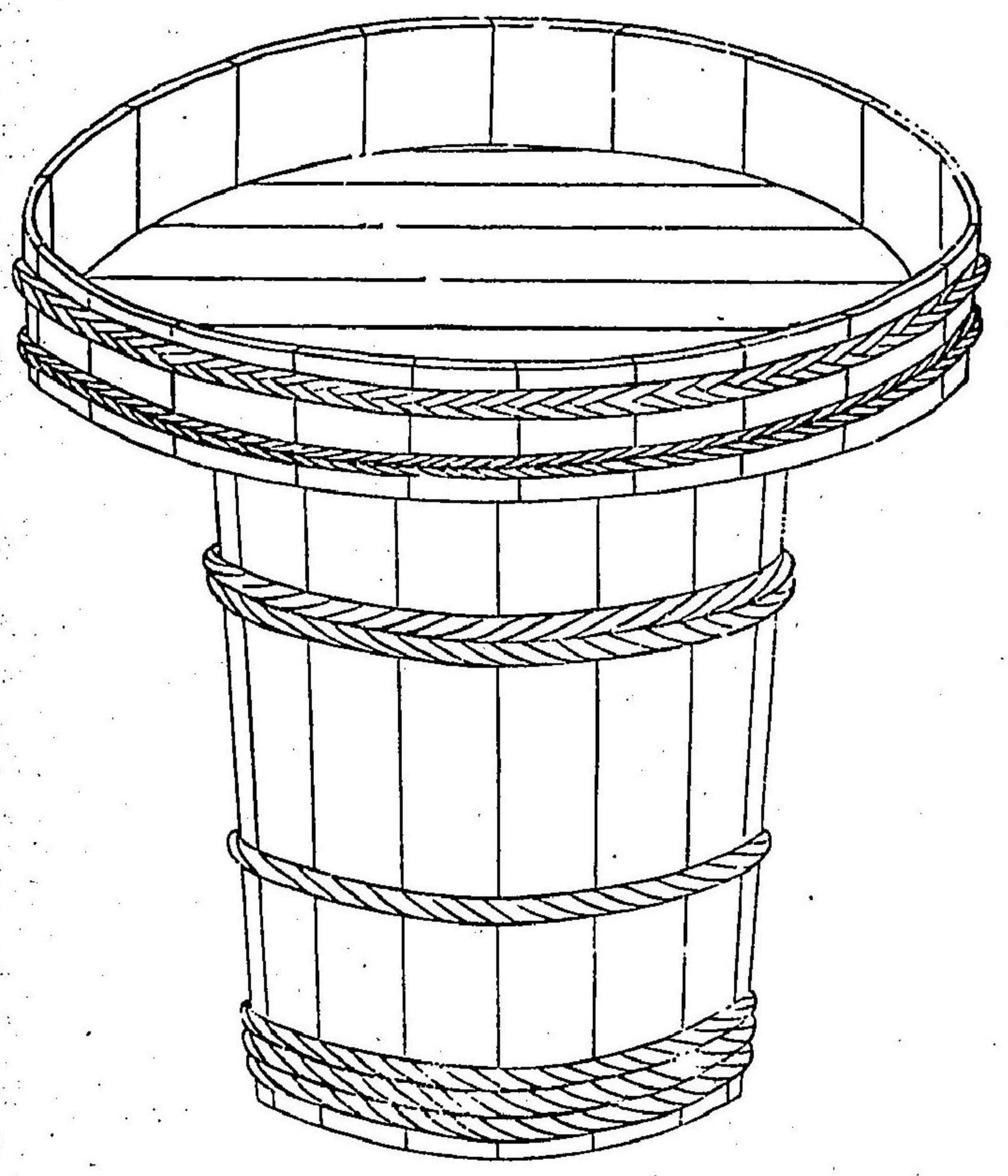
一、籠立、圖ノ如キ煮籠ニ並列スルモノニシテ之ヲナスニハ籠立盥ニ漸ク煮籠ノ底ヲ浸シ得ベキ位ニ水ヲ入レ籠底ニ籠敷ト稱シ煮籠ノ底目ヨリ一層細目ノ竹製ニシテ皮部ノミヲ薄ク剥ギテ編ミタルヲ敷ク之ニ籠ノ手前ノ縁ヨリ四五列女節(腹節)ヲ向フ向ケニ列ベ次ニ男節(背節)ヲ前方ニ向ケテ立テ又籠ノ向フ縁ニ於テモ女節ヲ前方ニ向ケテ立ツ

而シテコノ際注意スベキハ節ヲ曲ラシメザル様ニ列ブルコト肝要ナリ尤モ魚ノ陳キモノハ肉ヲシテ縮マラシムル氣味ニナシ節ト節トノ間ニハ水ヲ注ギ煮熟后互ニ附着スルヲ防グベシ

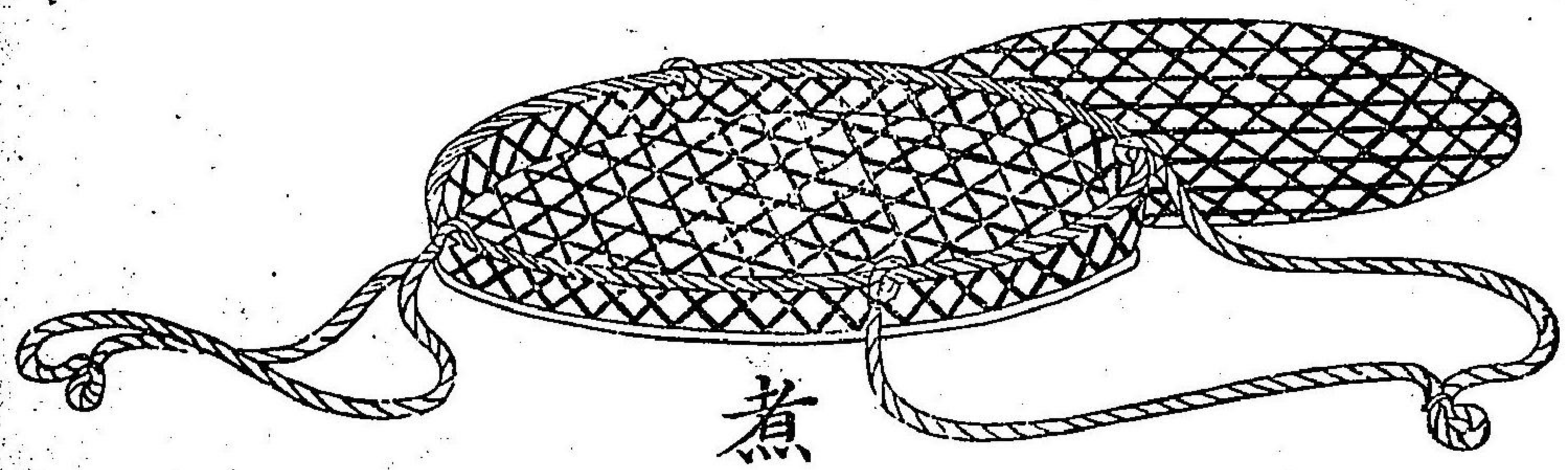
又節ノ置方ハ圖ノ如ク魚ノ頭ヲ籠縁ニシ内側ニ尾部ヲ交互ニ一二寸組合セ女節ハ合斷骨即岐骨ヲ籠肌ニ着ケ雄節ハ合斷骨即岐骨血合ノ所ヲ籠肌ニ立テ角(メン)ヲシテ浮バンムル様注意スベシ此尾部ヲ組ミ合スルハ煮熟ノ際節ヲ浮上セシメザル

籠立盥

第六圖



籠敷



煮籠

ガ爲ナリ、籠立了レバ湯中ニ入ル而シテ第二ノ籠立ヲナス第三以下之ニ準ジテ知ルベシ

二、煮熟釜中ノ湯沸騰スレバ冷水ヲ注入シテ之ヲ止メ節ヲ立テタル籠ヲ採リ釜ニ移シ湯ノ漸ク節ヲ覆フマデ浸シ籠網ヲ釜上ノ滑車ヨリ垂下セル鈞ニ掛ク、二三以下六番ト漸次籠立ヲ了ルニ從ヒ之ヲ釜ニ入ル、毎ニ滑車ノ綱ヲ緩メ湯ノ漸ク節ヲ浸ス位マデ沈ムベシ

湯加減ハ魚ノ陳キモノハ度ヲ高メ新鮮ナル魚ニハ温湯(俗ニ手引加減)ニ入ルコト陳キ魚ヲ温湯ニ入ル、トキハ肉伸ビテ節ノ形ヲ損シ新鮮ナル魚ヲ高キ熱度ノ湯中ニ入ル、トキハ魚縮ミ節ニ曲リヲ生ズサテ前ノ如クシテ籠ヲ入レ終レバ蓋ヲナシ一度沸騰スルマデハ強熱ヲ與ヘ其后ハ火力ヲ弱クシ其沸騰シテ泡沫ヲ出ス時ハ冷水(養水ト稱ス)ヲ釜肌ト籠トノ間ニ注ギ一旦熱度ヲ下シタル時節ノ中心ト外部トノ熱度一廻ヲ平均セシム、若シコノ際養水ヲ注入セザル時ハ煮熱不完全ニシテ往々龜裂ヲ生ズルコトアリ而シテ養水ノ量ハ壹石入ノ釜ニテ一回ニ參升位、生魚一

貫目内外ノモノハ三回、一貫二三百目ノモノハ四回、六七百目ノモノハ二回トス
 糞熟終レバ水ヲ加ヘテ沸騰ヲ止メ釜揚スコノ最終ノ水ヲ加フルハ單ニ籠取扱者ノ
 危険ヲ防ギ且ツ次ニ糞籠ヲ入ル、際ニ温度ヲ加減スルノ便ニシテ節ニ關係スルコ
 トナシ而シテ籠ヲ取出スニ當リテモ滑車ニ通ズル綱ヲ引キテ上層ノ籠一個ヲ取り
 去レバ下層ノ籠漸次上リ來ル其操リ出シタル籠ハ出桶(即チ一釜入六枚)ニ重ネ入
 レ置ク時ハ上層ヨリ順次ニ冷却スルヲ以テ骨拔ニ便利ナリ

若シ骨拔手廻ラズシテ糞方急速ノ場合ハ出シ桶ニアル籠ヲ並列シ早ク冷却セシ
 メ蒸籠ニ取り置き(骨拔法参照)糞熟終リテ後骨拔盥ニ湯ヲ注入シ取り置キタル
 節ヲ入レ而シテ骨拔ス之ヲ水ニテスル時ハ節締ル氣味アリ且ツ皮剝ギ骨拔ノ際
 節肌ニ荒日ヲ生ズ

滑車ハ圖ノ如ク甲ハ二個ノ車ヲ有シ之ニ綱ヲ通シ其端ニ鎮石ヲ附シ他ノ一端ト各
 々一個ノ車ヲ有スル滑車ニ通ジ先端ニ木ノ釣ヲ附ス籠ヲ釜ニ入ル、ハ單ニ綱端ニ
 括リ付ケタル鎮石ノミナレモ操リ出ス際ニハ別ニ分銅ヲ加ヘ以テ水面上ニ一枚ツ

、自然ニ糞籠ヲ上ラシムル装置ナリ

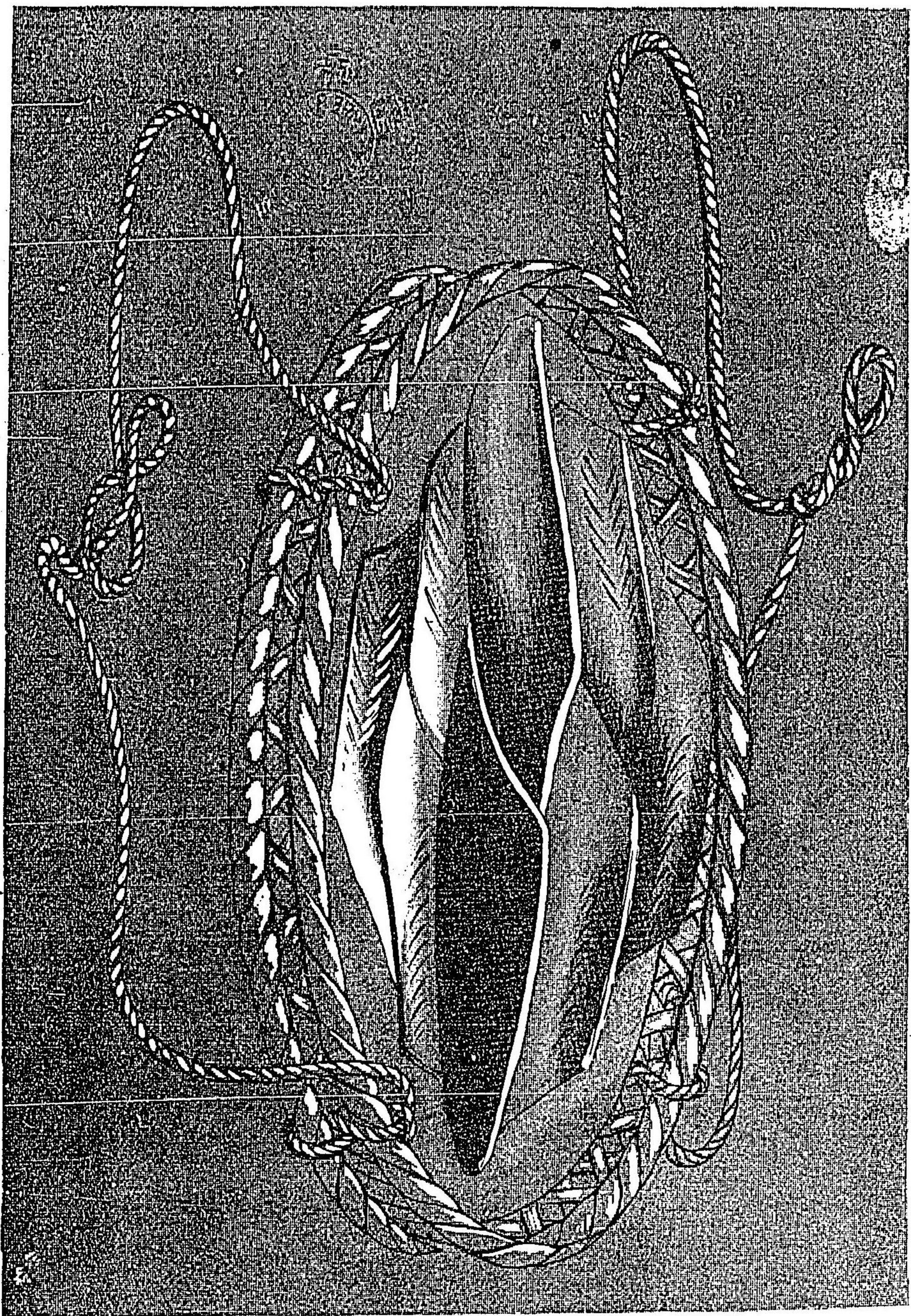
第七 骨 拔 法

一、骨拔、先ヅ、取出シタル節ハ操業ニ適當ナルヲ計リ圖ノ如ク糞籠ノマ、用
 意シアル、骨拔盥ノ水中ニ浸シ脊節ハ脊皮頭部ノ方三分ノ二ヲ去リ合斷及腹部ノ
 小骨及頭部ノ二本骨ヲ抜キ去リ節ノ肌目ナリニ指頭ニテ摩リ然ル後水ヲ灌ギカケ
 テ汚物ヲ去ルベシ水ヲ掛ケタル後摩ルルキハ肉ヲ荒ス恐アリ其已ニ皮ヲ去リテ洗
 ヒタル節ハ蒸籠目ニ沿ヒ皮付テ上ニシテ並列ス女節ハ表皮三分ノ一ヲ去リ合斷骨
 及腹部ノナヒレ及七枚骨ヲ去リ皮ヲ上ニシテ雄節ト同様ニ蒸籠ニ列ブ

二、水切、水中ニ於テ骨拔シテ蒸籠ニ列ベタルモノヲ籠ノ前ニ在ル焙爐(糞熟ニ
 要スル餘焰ヲ用ヒテ乾ス)ニ六七枚宛重ネ暫クシテ最下層ノ節表面乾キタルキ上
 下ノ蒸籠ヲ積ミ換ヘ暫時放置シ節全体水分ノ去リタルヲ認メ之ヲ取り外シ空氣ノ
 流通ニ便シテ冷却セシム

三、岡骨拔、既ニ水切終リテ充分ニ冷却シタルトキハ岡骨ト稱シテ最初取殘シタル

第七圖 籠立ノ圖



小骨ヲ毛拔テ以テ悉ク丁寧ニ節ノ荒レザル様注意シテ拔キ去ルベシ

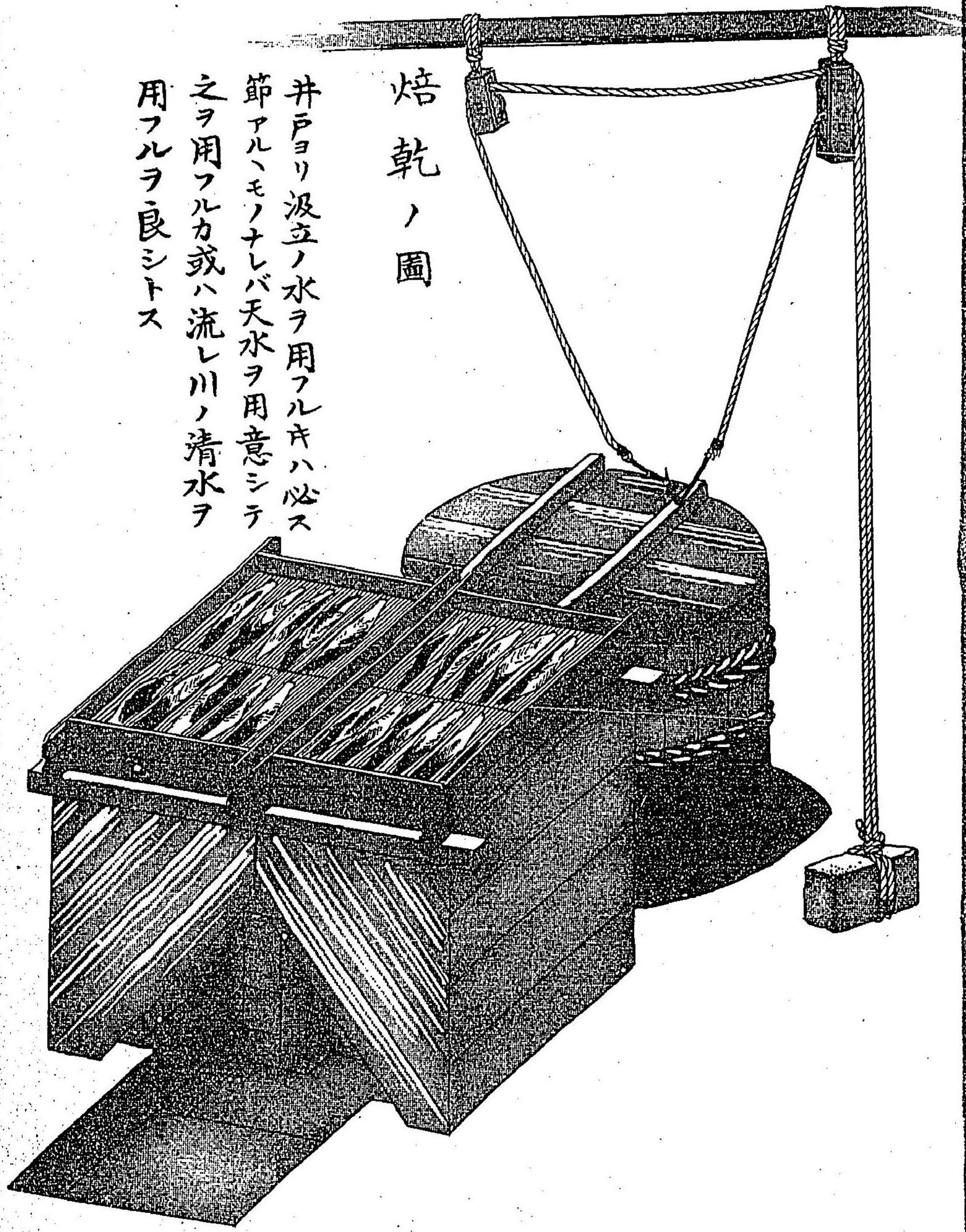
第八 ソクイ法 (ユソクリトモ云フ)

此法ハ骨拔ノ際又ハ其他節ニ損所ヲ生シタル時ハ糞熟シタル肉ヲ細末ニシタルヲ以テ修繕ヲ施ス法ナリ
 之ニ用フル肉ハ身卸ノ際脊骨ニ附着セル肉ヲ搔キ集メ節ト共ニ糞熟シ置キ左圖ノ如ク石臼ニ投シ榴木ニテ摩擦シ少量ノ水ヲ加ヘテ硬軟ノ度ヲ調和シ其一部ヲ取りテ撿スルニ少シモ纖維ナキナ度トシ尙之ヲ裏漚ニ掛ケテ用フ
 次ニ節ヲ探リ破損及龜裂ノ扁部ニ右ノソクイヲ填充シ指ニテ水ヲ掛ケ表面ヲ均一ナラシム而シテ紙ヲ濕シ其上ニ貼付スコレソクイノ節肌ヨリ剝離スルヲ防クモノナリ作業ノ都合ニヨリテソクイヲ數日間延ス時ニ於テハ必ず生肉ヲ用フ
 生肉ヲ使用スルニハ節ノ破損即チ修繕スベキ場所ヲ少シ削リ水ニ潤シ其水ノ少シ乾キタルハ細末ニナシタル生肉ヲ以テ破損ノ扁部ニ填充シ且ツ其高サヲ凡ソ一分位ニナシ置キテ之ヲ糞ルベシ斯クソクイシアル處ヲ高クシ置クハ薰乾後ニ於テ節

圖 八 第

焙 乾ノ 圖

井戸ヨリ汲立ノ水ヲ用アルキハ必ス
節アルモノナレバ天水ヲ用意シテ
之ヲ用アルカ或ハ流レ川ノ清水ヲ
用フルヲ良シトス



ノ表面ヲ均一ナラシメンガ爲ナリ若シ然ラザル時ハ蒸籠後ニ於テ修繕セシ部分ニ凹ミヲ生シ且ツ剝離スルノ患アレバナリ

第九 蒸 乾 法

ソクイ終レバ所謂一番火ヲ施スベシコノ時ニ當リテ蒸籠ニ節ヲ列ブルニハ簀目ニ沿イテ縦ニ女節ハ皮付ヲ上ニ雄節ハ血合ヲ下ニ皮付ヲ斜ニシテ各蒸籠ニ列ベ雄節相混ズルコトナカラシム之ヲ焙爐ニ積ムニハ其重ネ數ハ敢テ一定セズト雖要スルニ充分蒸煙ノ通過ニ差間ナカラシムルヲ度トス

燃料ハ總テ樗ヲ用フベシ若シ松材ヲ用フル時ハ節ノ色澤ヲ損シ一種ノ臭氣ヲ帶ブルノ虞アリ熱度ハ徐々ニ與フルコト凡ソ二十分乃至三十分間ニシテ節ノ次第ニ温マリテ最下層ノモノ漸ク握ルニ耐フルヲ度トシ水切ノ時ノ如ク蒸籠ヲ上下ニ積ミ替へ熱ヲ平等ニ與ヘテ取卸シ其冷却スルヲ待テ積ミ重ネ蓋ヲナス(之ヲ方言モドスト云フ)翌日ニ至レバ水分節ノ表面ニ浮ビ温潤ヲ帶ブコト節ノ心ヨリ水分ノ滲出セシモノナリ翌日ニ番火ヲ施シ翌日又三番火ヲ施シ又其翌日ハ四番火ヲ施スノ

準備トシテ節ノ位置ヲ替ヘ蒸籠ノ四隅ニ雌節ヲ中央ニ雄節ヲ又節ヲシテ蒸籠ノ篋目ニ斜ニシテ並列スベシコレ節ノ未ダ柔カナルヲ以テ篋目ノ跡ヲ印セザラシメンガ爲ナリ

斯クテ火ニ掛ケ火力ノ均一ニ至ルニ及ビテ取卸ス、斯クスルコト一日ニ一回ツ、五六日間繼續シ其後ハ隔日ニモドシテ與フ、前後八九回ニシテ蒸籠全ク終レバ四五日間陽日ニ曝露シ後之ヲ箱或ハ樽ニ詰メ三四日ヲ經テ削方ニ着手ス

若シ職人拂底ナル場合ニハ荒節ノ時徴ヲ付ケザル様注意スベシ若シ荒節ノ時徴ヲ付クルハ必ズ小虫ノ患ヲ來スベシ故ニ削り方ヲ順ヨクスルコト重要ナリ

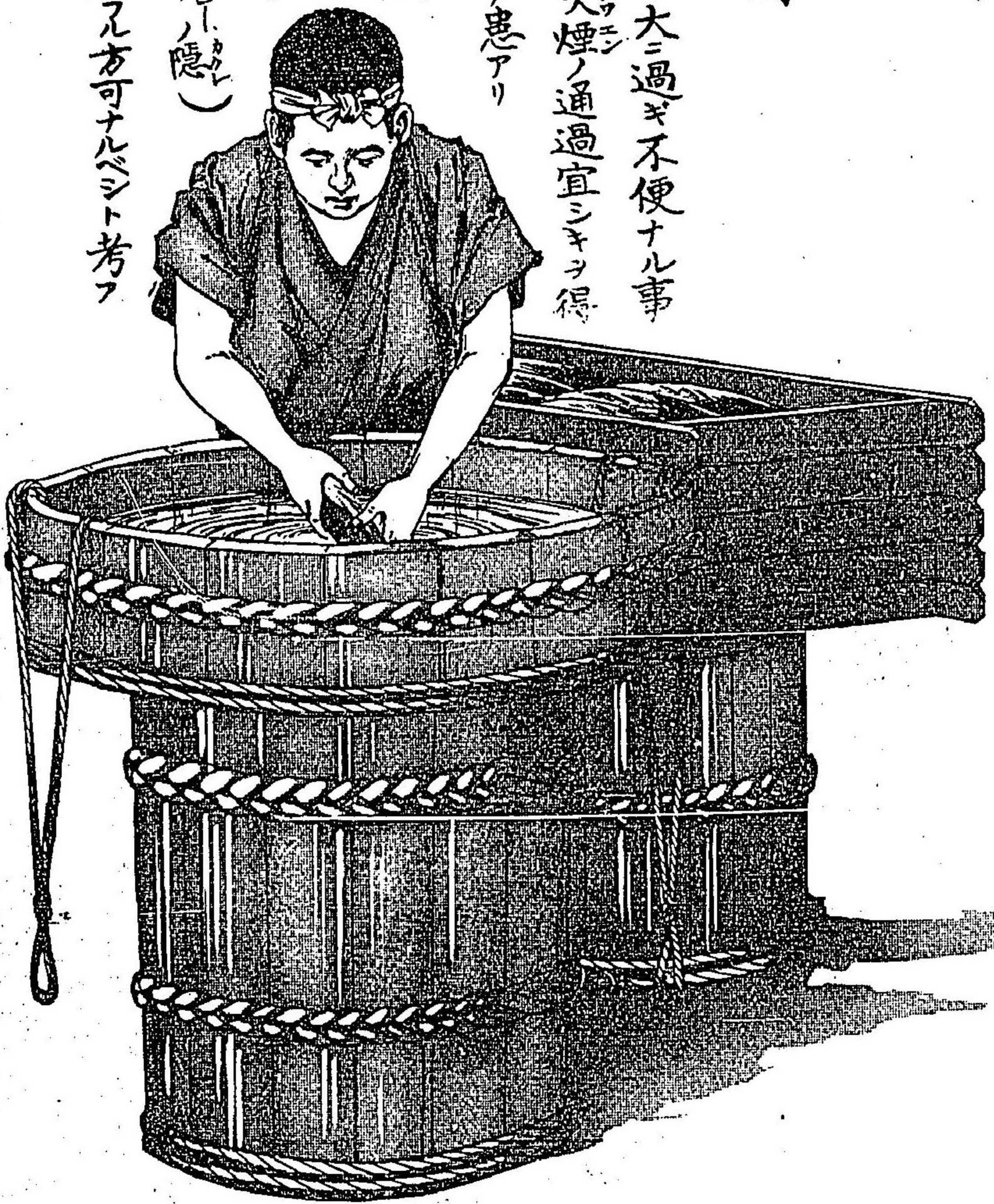
第十 節削法

節ヲ削ルニハ左圖ノ如ク三種ノ小刀即チ突出刃、本曲(脊搔)、小曲(腹搔)ヲ要ス節肌ニ應ジ逆身ノ起ラザル様或ハ先方ニ突キ或ハ手元ニ曳キ亦凹處ヲ搔キ隆面ヲ削グ等皮付ノ部分ノ外ハ總テ表面ヲ削ルコト節肌ニ浮ビ出デ、凝固セル脂肪ヲ去リ微ノ附着ニ便ニシ且ツ形狀ヲ整正スルガ爲ナリ然ルニ現今ニ於テハコノ削り方ハ

第九圖

骨抜ノ圖

器具ニ於テハ蒸籠ノ大サ大ニ過ギ不便ナル事及其篋ニ割竹ヲ以テスルハ火煙ノ通過宜シキヲ得ズコレ熱ノ上部ニ開キ散ルノ患アリ故ニ之ニ丸竹ノ細ナルモノヲ用フル方適當ナルモ亦其篋ヲ編ム多ク葉繩ヲ以テセルモ是節ノ害虫(かいだけハハカシ)所トナルヲ以テ小ナル針金ヲ用フル方可ナルモシト考フ



第十圖
そくい製造ノ圖

裏瀘器



美觀ヲ競フノ極一種ノ美術的技藝ノ如キ状態ヲ呈スルヲ以テ其詳細ハ悉ク述べ得
ベキニアラズ故ニ圖解ヲ以テ其大略ヲ示ス

第十一

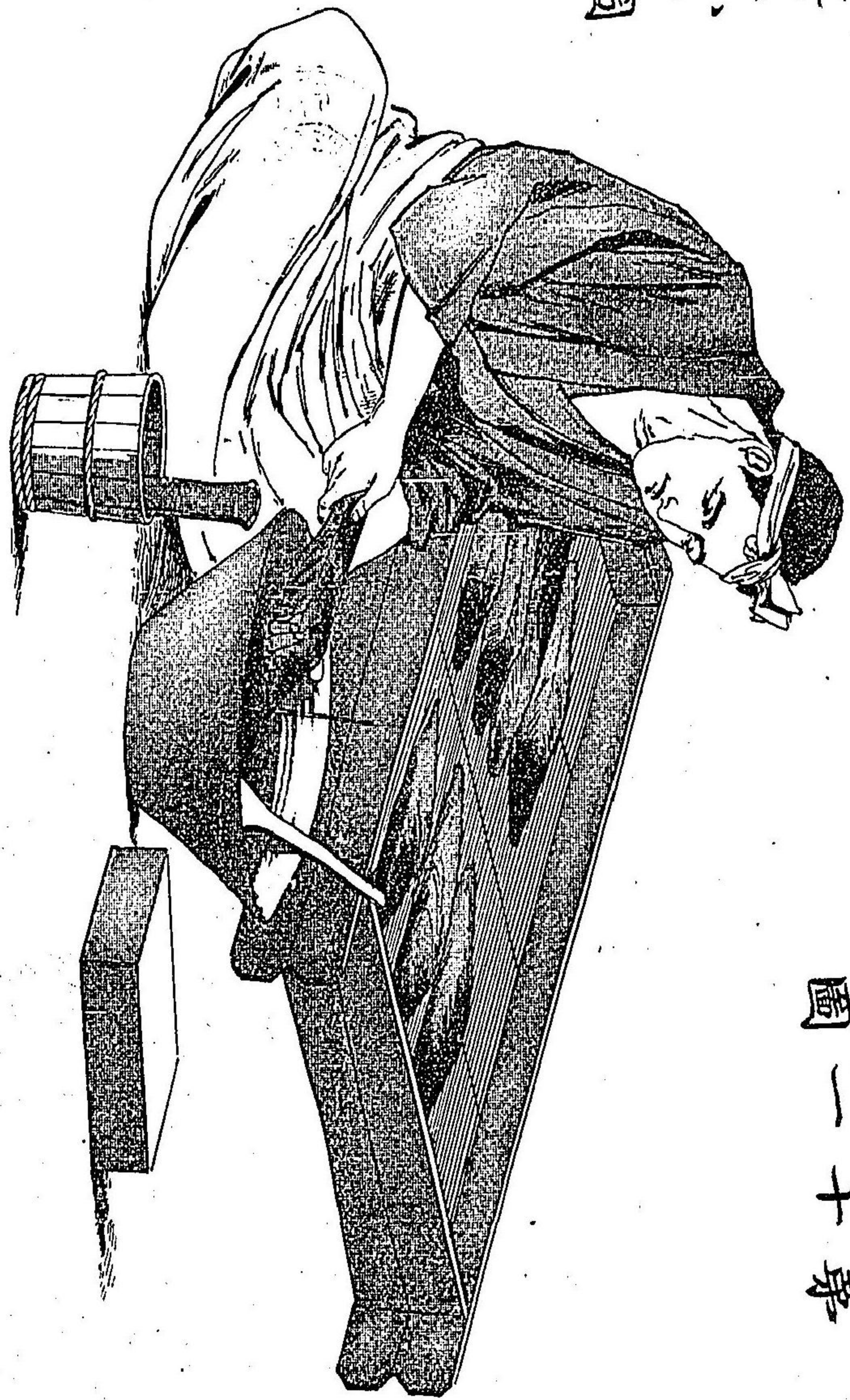
黴付法

削リ了レバ皮部腹部共四五日間日光ニテ乾シ日中タワシニテ輕ク其附着セル塵埃
ヲ去リ小虫ヲ驅除シ日蔭ニ入レ熱氣ノ去ルヲ待テ節ノ頭部ヲ内側ニ尾ヲ樽又ハ
箱肌ニシテ詰メ(樽又ハ箱ニ少シニテモ濕氣アル時ハ必ズ粉虫ノ患アリ故ニ良ク
乾シテ用フベシ)之ヲ倉庫ニ積ミ置クハ八九十度ノ陽氣ニテ五六日間ニテ詰替
ヲ爲ス(害虫ノ豫防且ツ黴ヲ平均ナラシム)カクテ二三日ヲ經レバ節ノ表面全体
ニ青黴ヲ生ズルモノトス(然レモ水分ノ殘留ニヨリテ白色ヲ呈スルコトアリコレ
則チ製造上ノ一大欠點ニシテ品位劣等タルヲ免レズ)之ヲ一番黴ト云フ、而シテ
之ヲ翌朝日乾スニハ今夕蒸籠ニ並べ置クヲ可トス、然レモ是ヲ朝蒸籠ニ並ブル時
ハ凡ソ三四時間日蔭ノ空氣ノ流通ヨキ處ニ置キテ後ニ日ニ乾ス(若シ樽ヨリ出シ
テ直ニ日ニ乾ス時ハ乾燥充分ナリト雖節ニ龜裂ヲ生ズル患アリ)カクテ晴天ニテ

皮部ヲ凡ソ五時間腹部ヲ凡ソ四時間曝露シ日中靴摩(俗ニタハシ)ヲ以テ輕ク徹シテ
 拂ヒ、拂ヒ次第日蔭ニ入レテ其自然ニ熱氣ノ去ルヲ待テ再ビ徹付樽ニ詰メテ密
 封シ置キ十日間位ニシテ二番徹ヲ生ズ之ヲ日乾ニスルコト前ノ如クシテ復タ徹ヲ
 拂ヒ詰メ置クトキハ凡ソ二週間ニシテ三番徹ヲ生ズ(都合ニヨリ賣却スル所ハ徹
 ナ拂フ又本溜マデ貯藏スル時ハ徹ヲ拂ハズ其儘置クベシ)都合四回之ヲ行フテ本
 溜トナル而シテ第二回ハ第一回ト同シク第三回ハ第二回ヨリ四五日程徹付ノ遅ル
 、ヲ見ル而シテ徹色ハ亦次第ニ蒼白色ヲ呈シ且ツ稀薄トナリ四番徹ニ及ビテハ其
 有無殆ト判然セザルニ至ル是ニ於テ製造全ク了ルモノトス但シ貯藏中毎月一回ツ
 、日ニ乾シテ小蟲ノ害ヲ防グベシ

- 歩留ハ魚ノ大小ニヨリテ差異アリ即チ生魚ヨリ本溜ニ至ル左ノ如シ
- | | | | |
|---------|-------|----|------|
| 壹貫目以上ノ魚 | 五拾貫ニテ | 製品 | 拾貫ヲ得 |
| 七八百目ノ魚 | 五拾二三貫 | 全 | 全 |
| 五六百目ノ魚 | 五拾七八貫 | 全 | 全 |

圖八ノハ

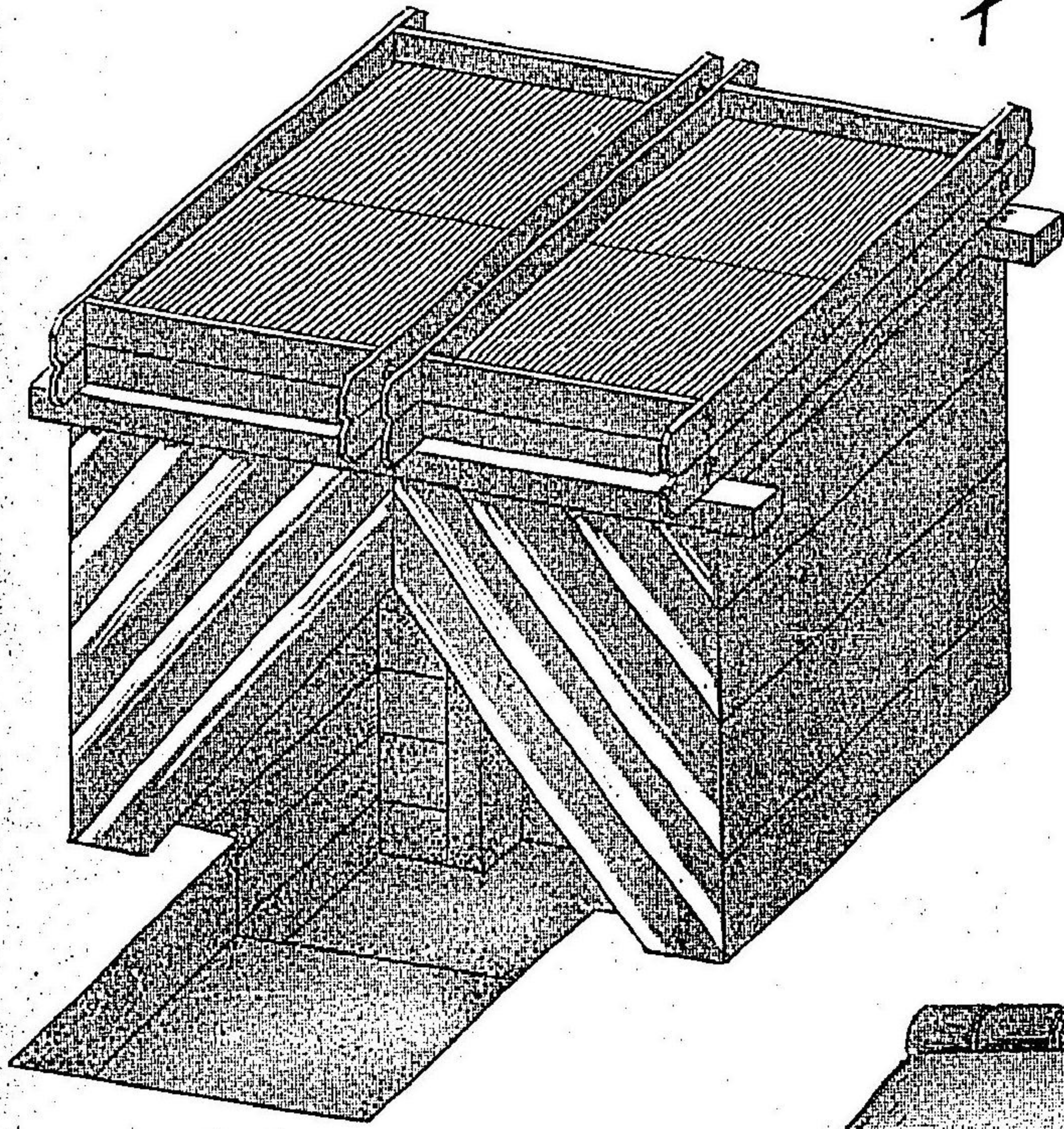


圖一十條

第十二圖

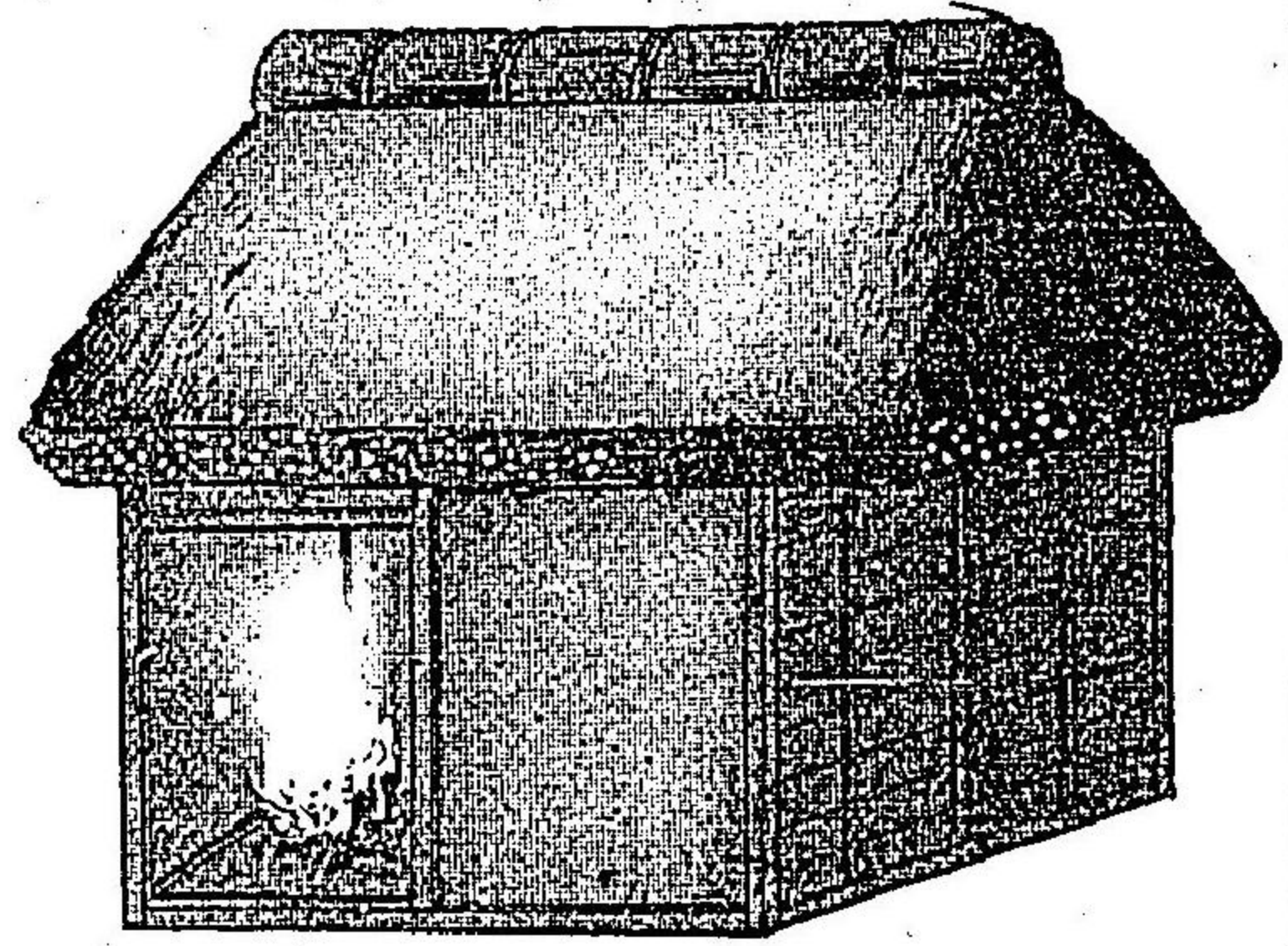
口、三陸地方ノ薰乾所

(現今、製造ニ使用スル大ニ不完ナルモノト考フ)



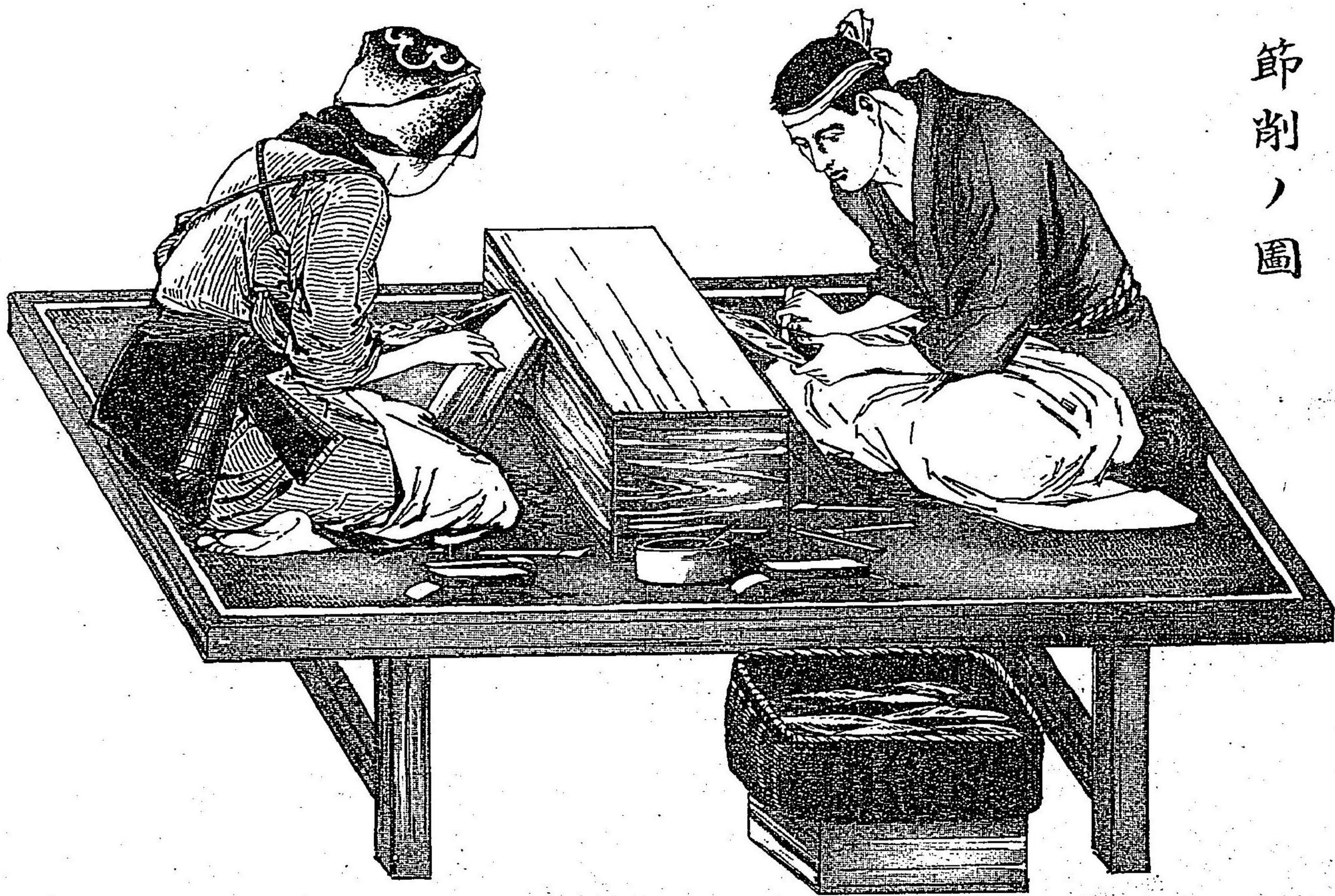
イ、改良薰乾器(十四圖ノイ)
参照

口



第十三圖

節削ノ圖



四五百目ノ魚

六拾貫

全

全

徹付ノ際歩留ノ増減ハ下ノ如シ削リ終リタルモノヲ三四日間乾シタルキ十貫目ノモノニテ一番徹ヲ拂落シテ四百目ヲ減ジニ番徹ニ至リテ普通二百目ヲ減ジニ番徹ニテ百目乃至百五十目ヲ減ズサレバ通例一番徹ヨリ本溜ニ至ルマデ通シテ一割ヲ減ズルモノトス

第二節

秋節

秋節製造法ハ夏節ニ少シモ異ル處ナキモ脂肪多キヲ以テ夏節ノ養熟四拾分間ヲ要スルモノハ一時間ヲ要シ從テ養水ヲ加フル度モ多ク可成脂肪ヲ去ルノ工風ヲナスベシ

第一、火乾ハ養方ニ反シテ夏節ヨリ凡四割減トス例令夏節二十回行フキハ秋節ニハ六七回ニテ止メ、之ニ反シテ日乾ハ(夏節ヨリ荒節ニテ三四割多クシ)早徹溜節トナラシム

第二、削リ方ハ敢テ異ナラザルモ只夏節ヨリ早く着手シ節ノ未ダ柔カナル時ニ於

テス是ヲ日乾スルヲ夏節ニ反シ三四割ヲ減ズ

第三、徴付ハ陽氣ノ加減ニヨルモノナレバ秋節ノ夏節ニ比シテ徴付ノ遲キハ勿論ナリ（前ノ如ク一番徴ハ必ズ詰メ替チナス但シ害虫ノ豫防且ツ節ト節トノ附着ヲ分ツ）故ニ場合ニヨリ特ニ温室ヲ設ケテ徴付ヲ補フコトアリ

第四、徴落ハ節ノ柔カナル爲メ徴ノ附着方夏節ノ如クナラズ故ニ日乾ヲ多クシ日中ニ徴落ヲナス而シテ節ノ中央徴付ノ充分ナル處ノミヲ落シ他ノ部分ハ其儘ニナシ置キ二番徴ニ至リテ平均ナラシム以下夏節ト同シケレバ略ス

第三節 龜節

龜節ニ二種アリ一ヲ割龜一ヲ卸龜ト云フ

第一、割龜ハ頭尾ヲ去リ丸ノ儘ニテ腹部ナヒレニ庖刀ヲ入レテ之ヲ籠ニ並ベ煮熱后先ニ入レタル庖刀目ヨリ左右ニ割リテ脊骨ヲ去ル骨跡ヲ存シテ製品良シカラス第二、卸龜ハ普通節ヲ製スル如ク卸シテ只合斷チナサイルモノヲ煮籠ニ並ブ籠立ハ皮部ヲ籠肌ニ腹スナ上向ニシ斜ニ立テ之ヲ煮ルヲ又普通節ト異ルコトナシ

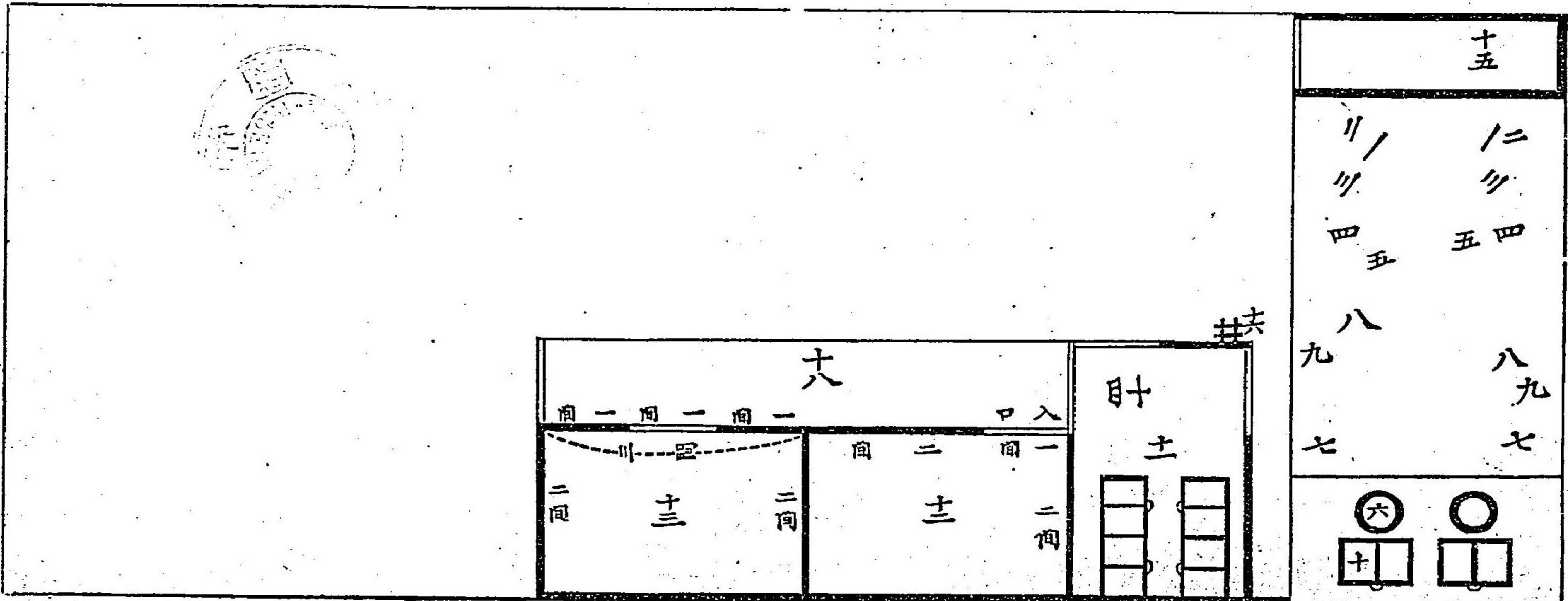
其他削徴付ハ鱗節ニ異ナラザルヲ以テ之ヲ略ス

第四節 製造場

製造場ノ設備如何ハ鱗節製造ニ偉大ナル影響ヲ及スモノナリ故ニ之ガ改良ハ實ニ目下ノ急務ニ屬ス然ルニ從來ノ製造場ヲ見ルニ設備甚ダ不完全ニシテ爲ニ時間ト勞力トヲ徒費シタルモノ頗ル多キヲ覺ユ經驗ニ因ルニ地所ノ如何ト規模ノ大小ノ差異アリト雖概ネ圖ニ示スガ如ク建設スルコト最モ得策ナリ信トズ

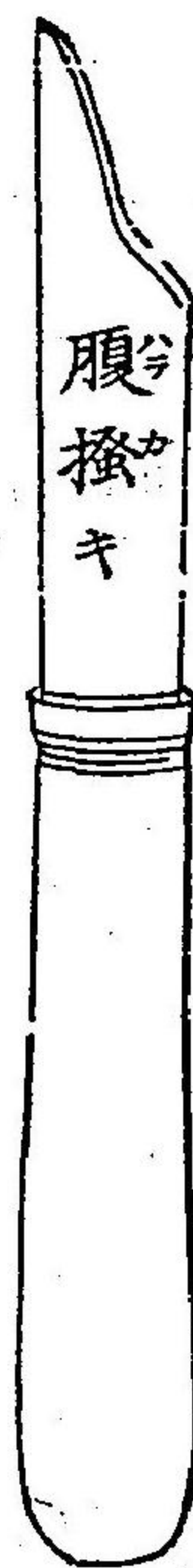
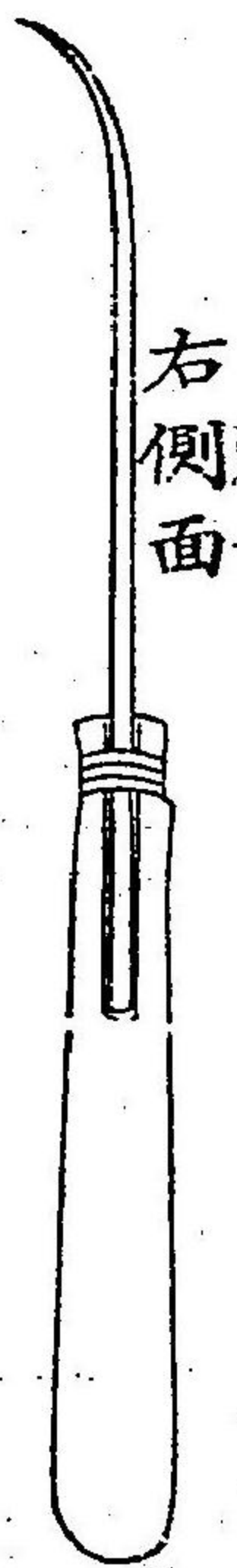
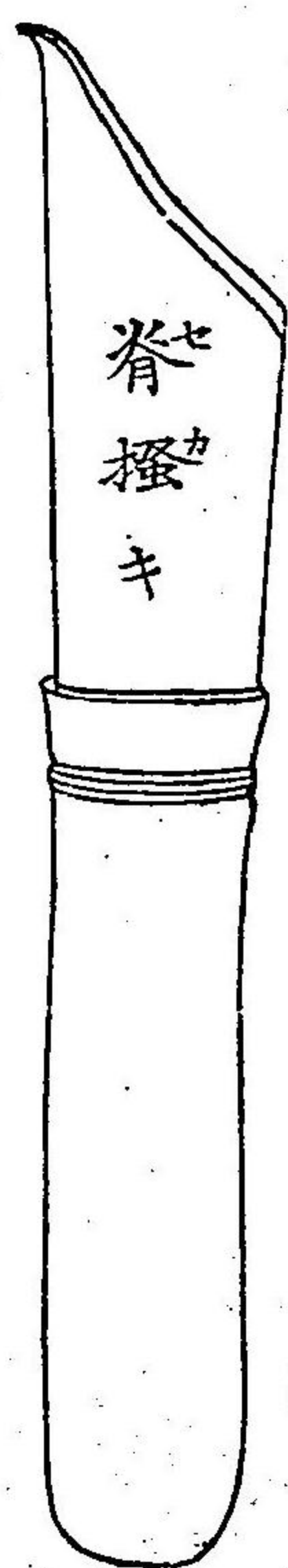
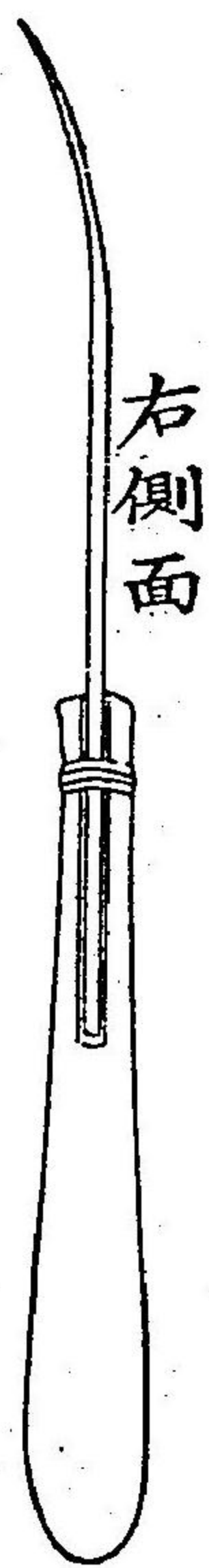
第十四圖 製造場ノ圖

讀者ハ豫メ左ノ件ニツキ了知スベシ
 細線ノ所ハ便宜桂アルノミ太キ線ノ所ハ凡テ壁、二條ノ線ハ戸ヲ用フルモノトス
 一、鯉ノ頭ヲ切り落ス桶
 二、組板
 三、頭ヲ落シタルモノヲ容ル桶
 四、大粗板ニシテ凡テ料理スルニ用フ
 五、籠立桶ニシテ臺ヲ据ヘ置クベシ
 六、籠出桶
 七、籠出桶
 八、骨拔盤
 九、蒸籠ノ置場
 十、竈口ノ蒸場但シ水切りニ用フ
 十一、蒸煙所、二階造ニシテ其ノ二階へ簀ヲ敷キ下ノ餘煙ヲ藉リテ乾スニ便ナラシム（二階へハ空氣ノ流通能キ様ニ窓ヲ設ク）
 十二、節辰シ場、二階造リニシテ二階ヲ節削リ場トス
 十三、倉庫ニシテ酒節ヲ入ル所
 十四、穴室ニシテ夏ハ塩辛ノ貯藏場ニシテ秋ニ至レバ秋節ノ微付場トシ平常ハ蓋ヲ以テ掩ヒ置クベシ
 十五、下ハ穴ヲ掘リテ汚物ヲ入ル、叩キ溜トシ蓋ヲ以テ覆ヒ其上ヲ骨槽ノ置場ニ用フ
 十六、井戸
 十七、鯉節ノ乾場ニシテ屋根ヲ用ヒズ
 十八、庇
 注意、十七ヲ除クノ外ハ凡テ屋根ヲ用フルコト
 尙ホ一、二、三、四、五、六、七、八、九ノ置場ハ凡テ叩キトシ作業ノ際ニ生ズル汚水等ハ（十五）ノ下ニ流シ込ムモノトス



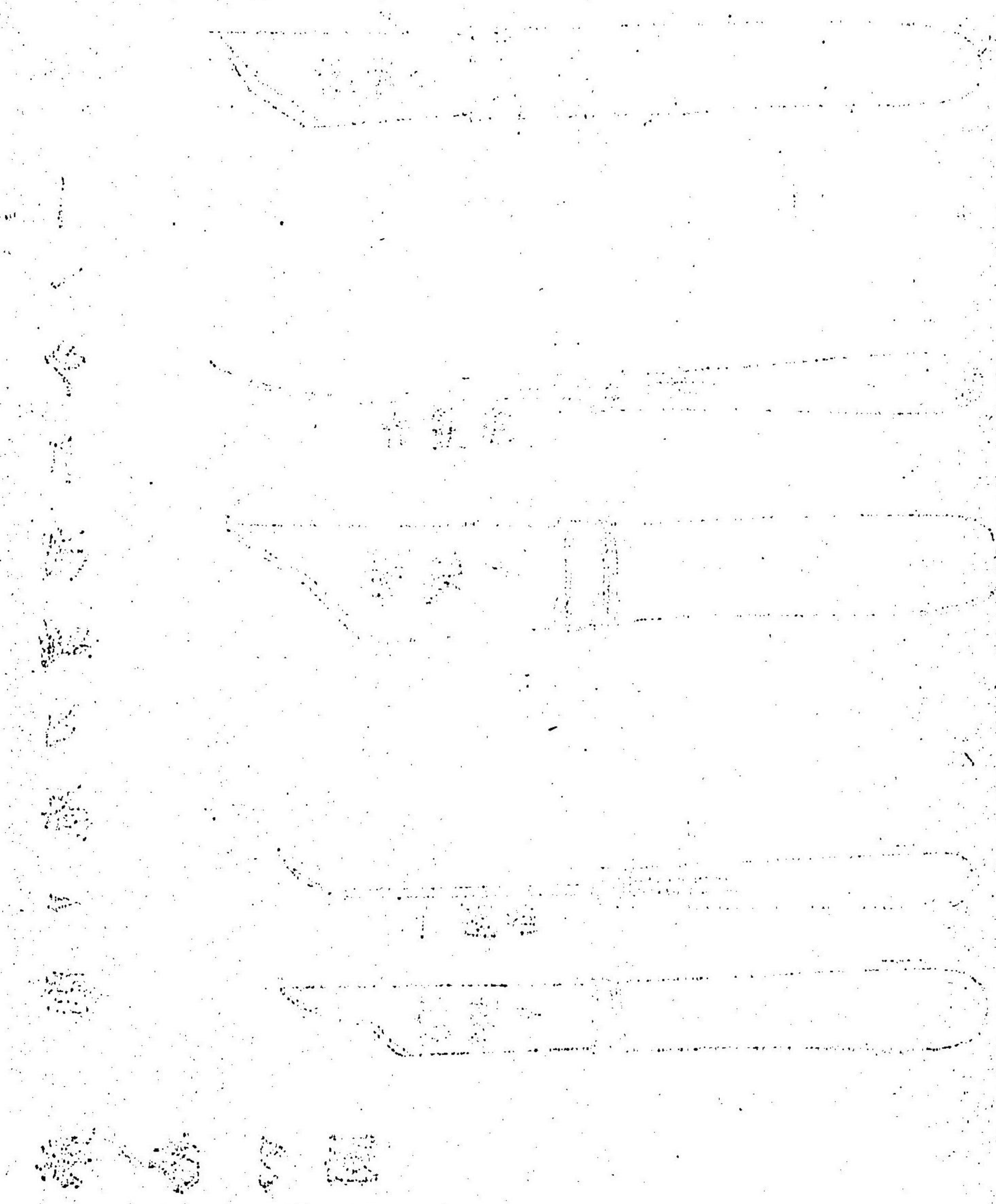
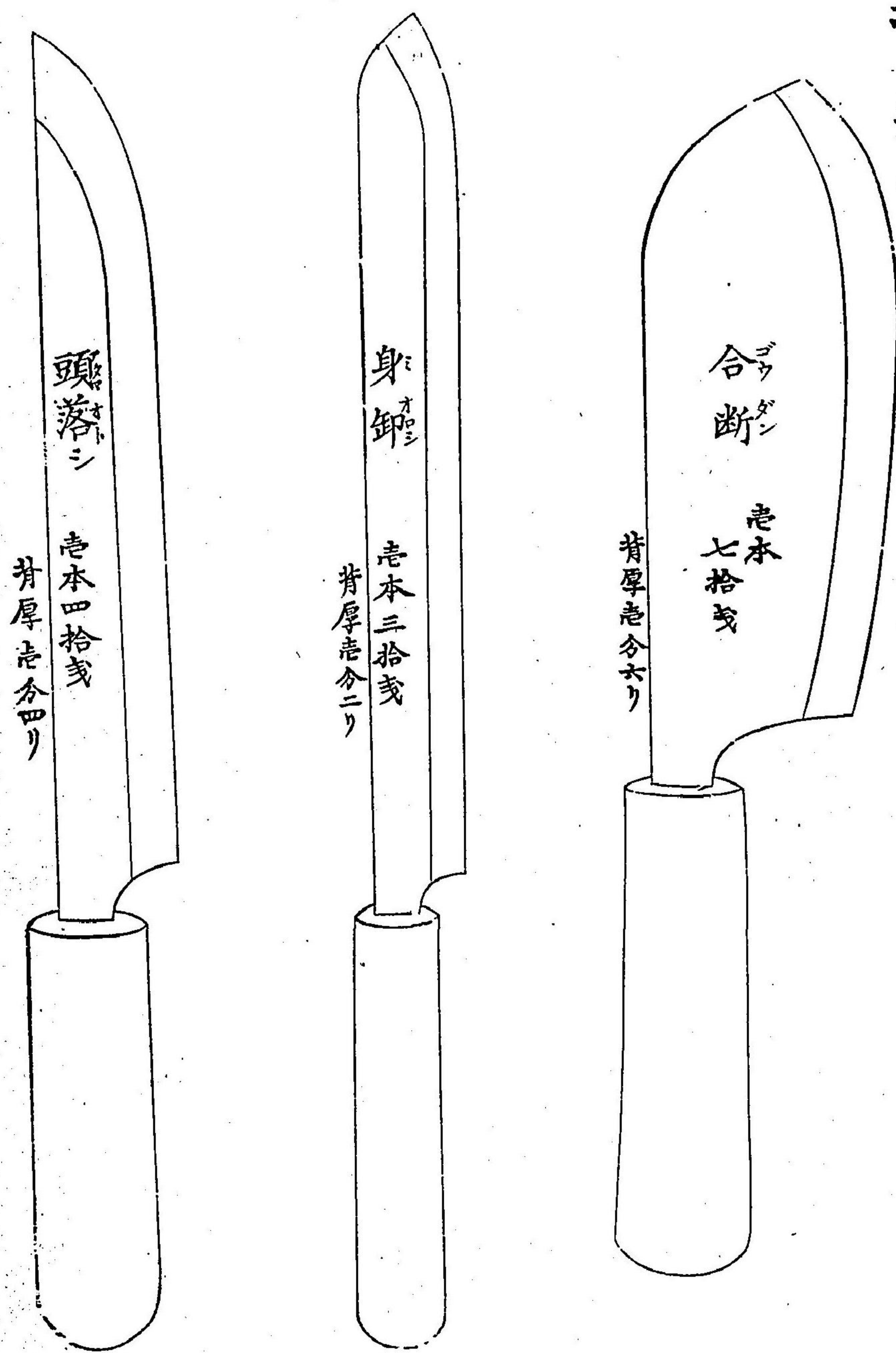
削り庖刀實形二ノ一

第十四圖



實形二分の一

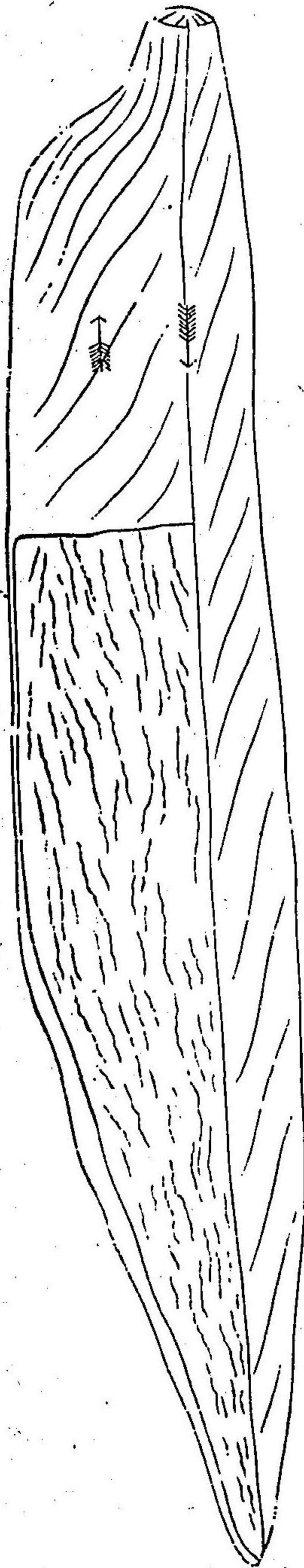
第五拾五圖



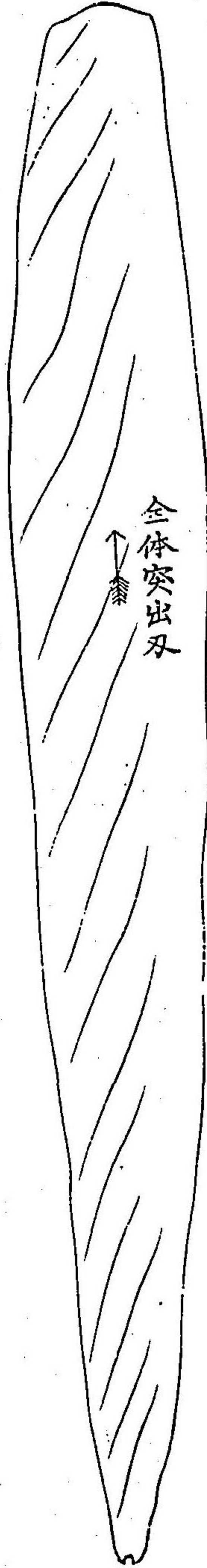
女節削苞丁使用方

第拾六圖

女節表面



女節背面

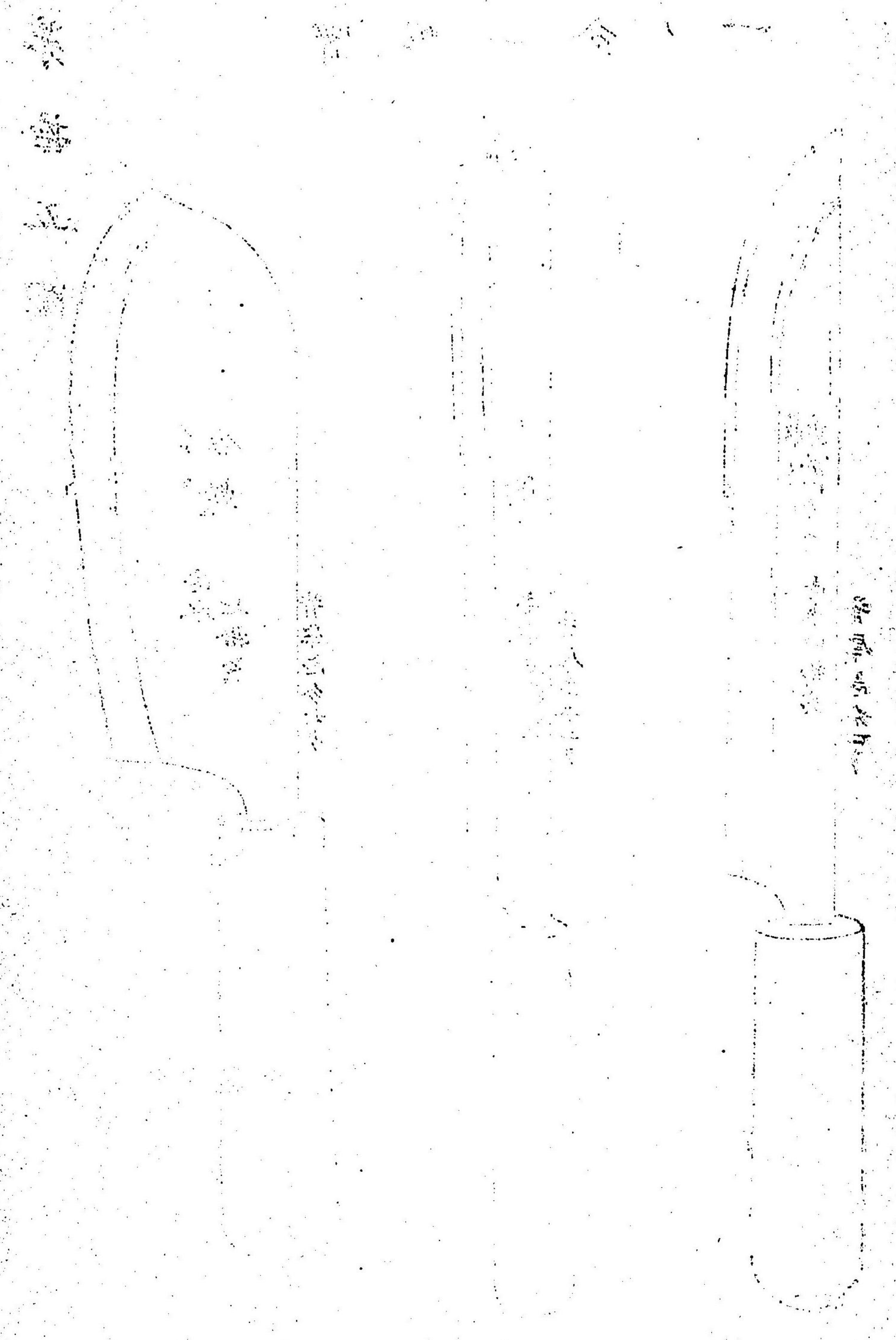


女節腹面



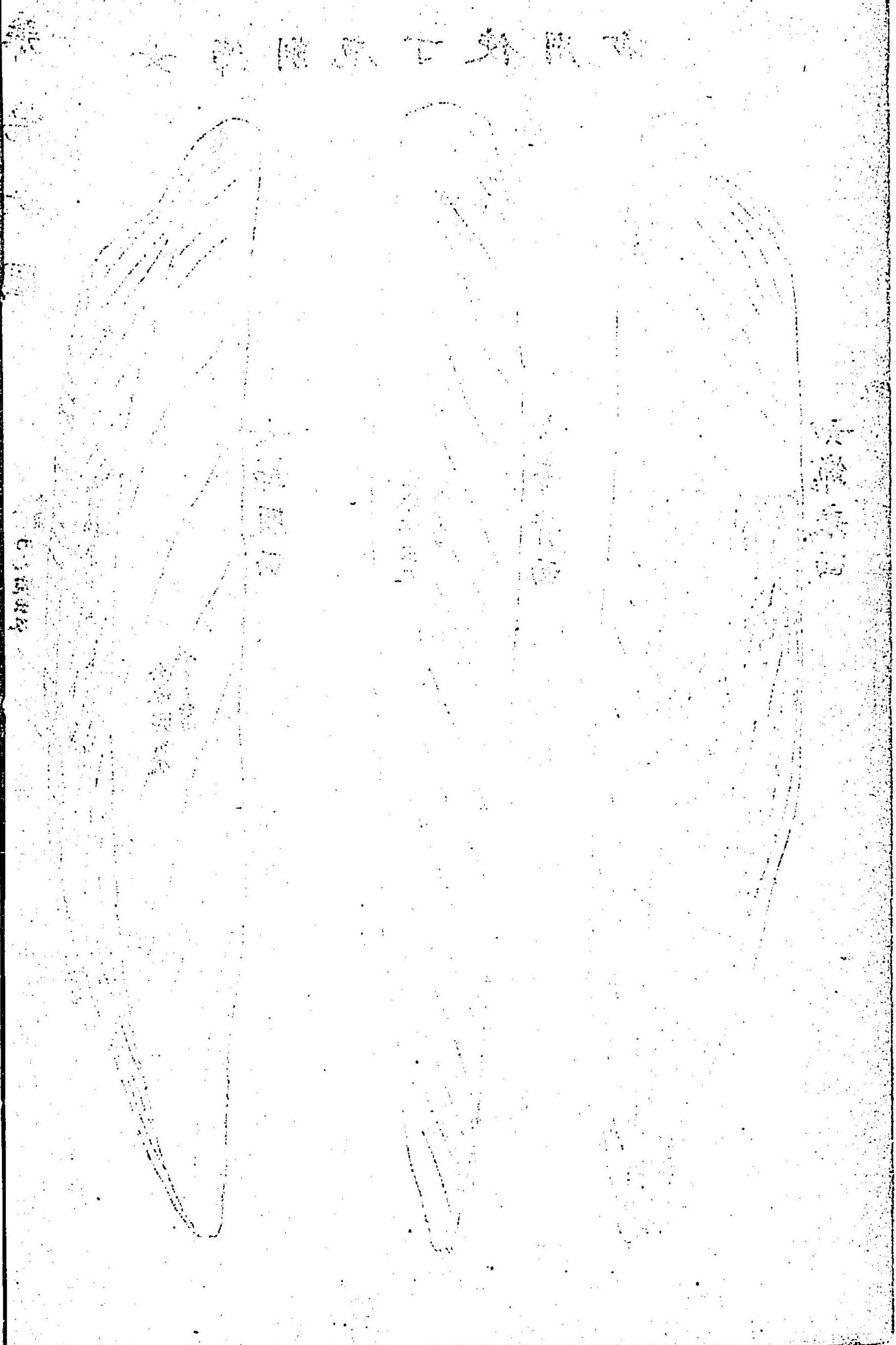
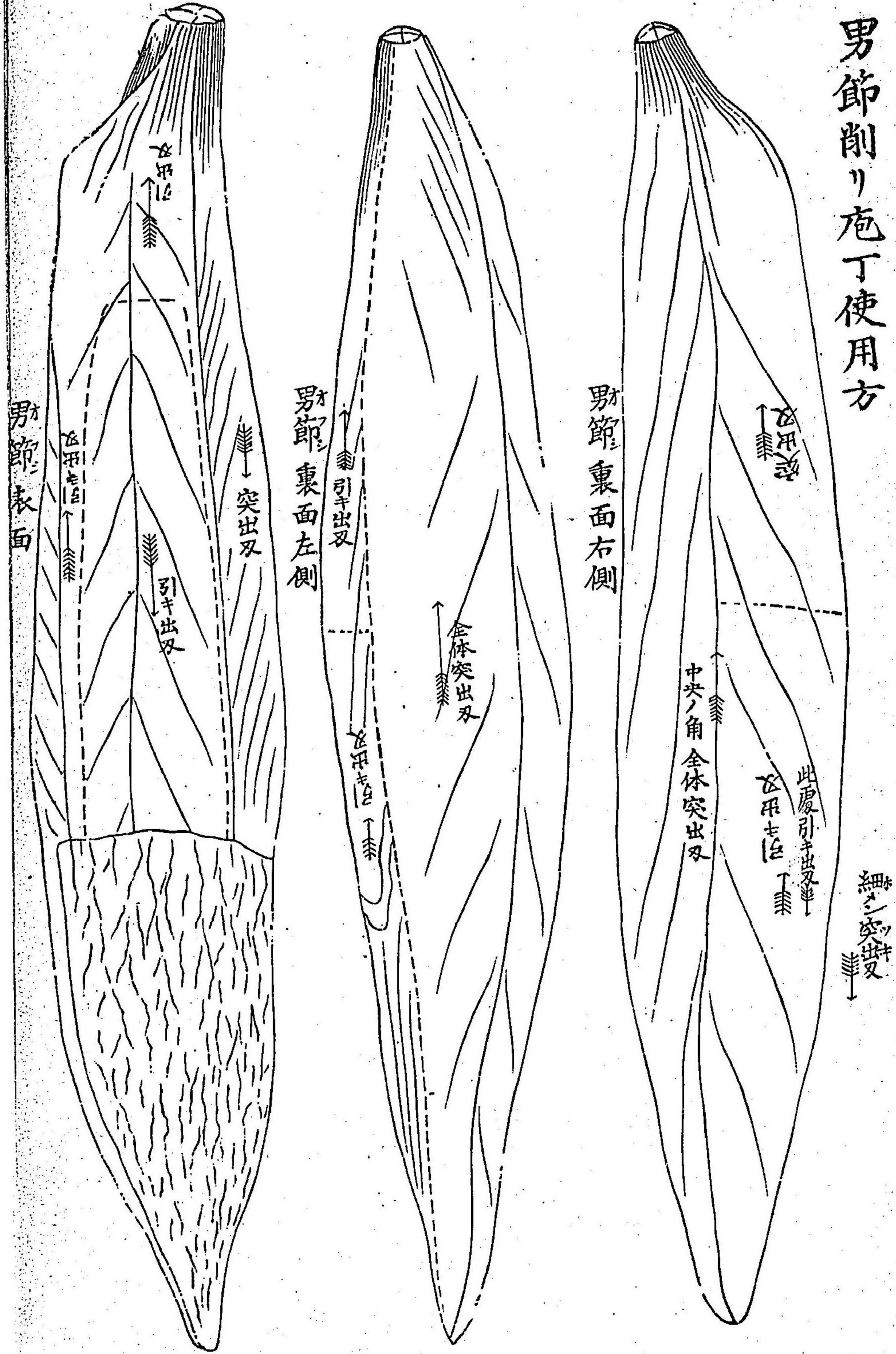
全体突出

女節



茅拾七圖

男節削り庖丁使用方



6/36

明治卅六年四月廿九日印刷
明治卅六年五月三日發行

著者 岡本安治

静岡縣榛原郡御前崎村

發行者 澁谷仙之助

東京市日本橋區小舟町三丁目四番地

印刷者 野崎鶴吉

静岡縣静岡市吳服町二丁目三十七番地

非賣品
不許
復寫製

印刷所 池鶴堂活版部

静岡縣静岡市吳服町二丁目三十七番地

81
833

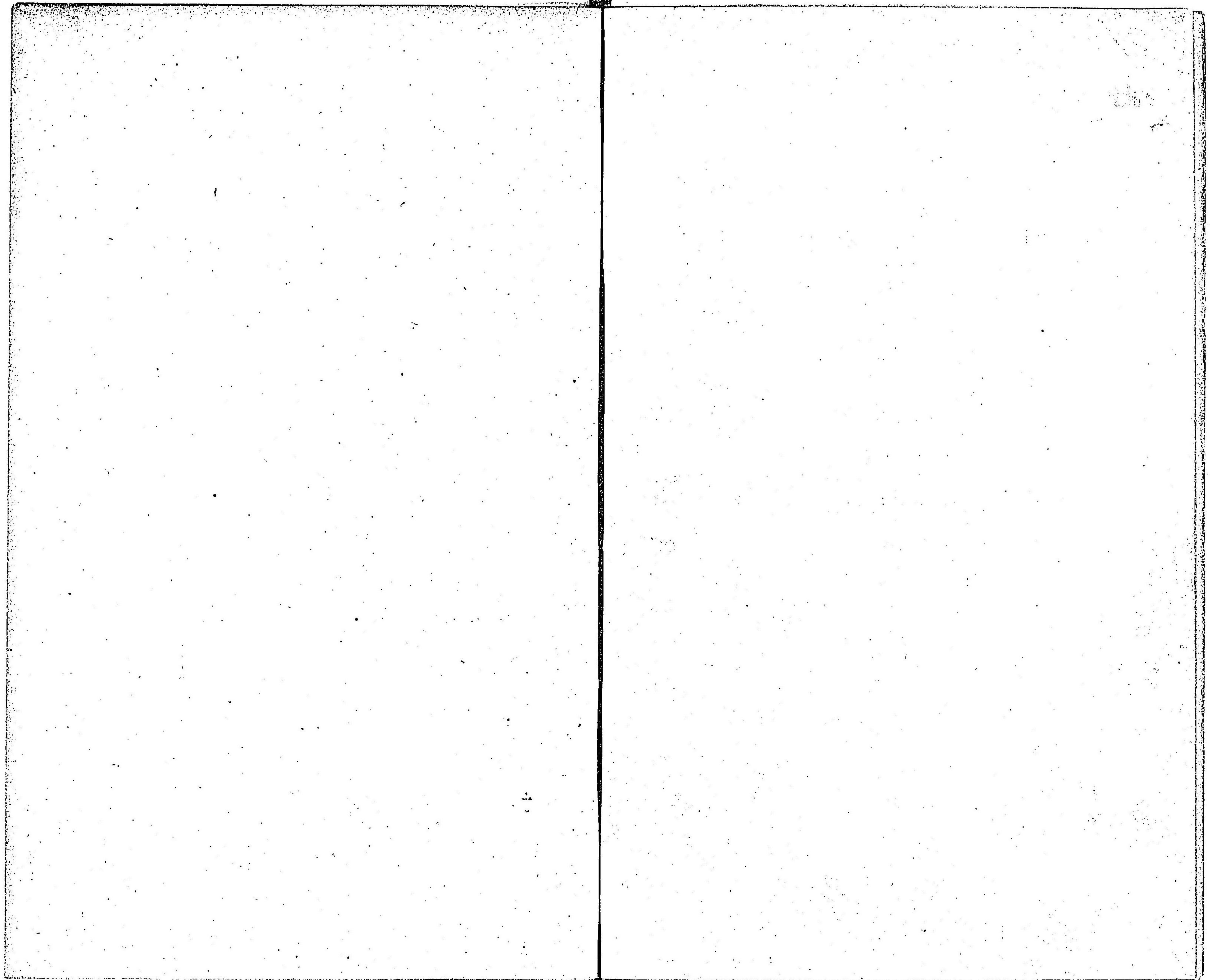
東京市日本橋區小舟町三丁目四番地

海產物
委託販賣

列瀝谷仙之助

電信號(シフヤ)又ハ(シ)
電話浪花千六百五十番

當業者諸君へ
無代價進呈ス



81

833

