



## 鰯の酢漬

水産講習所の談

石城の各漁では近年鰯漁が盛んで殊に小名瀬となから盛んであるが、鰯の同漁に素晴らしいものがあり魚肥の製造に相當の利を上げるに至つた。鰯を魚肥以外の加工としては味淋干、生干類に殆んど限られたもの、様になつてゐるが、鰯の酢漬も有望な加工の一ツである。

此の製造法は先づ最初に注意せねばならぬのは鰯の皮が剥げない様にする事と容器は

酢を用ひる關係で罐詰はいけないから瓶詰にすること、皮の剥げるのを防ぐには頭を切

り内臓を出し腹はさかないで

鹽水で洗ひ乾く鹽漬にして日光に乾す。此の乾燥は直接でなく陰乾の方がよい、

斯して適當の硬さになつた

ものを瓶に入れるに酢を入れるのだが色どりとして唐辛子、ローレルの葉(薬店で賣る月桂樹の葉)トマト、花ラッキョウ、胡瓜などを用ひる

瓶に入れる酢は豫め熱して置き入れて直ぐ機械で蓋をし殺菌は既に度で約十分間を要する、容器の瓶詰は色々あるが安價に製造するにはクラウジング(王冠)が最も理想的でせず器具、製造に要する道具としては庖丁、桶、まな板、瓶詰機として王冠等です、王冠はコルクでなくゴムのバッキンの方が多い、一臺五十圓と見ればよいのでせう、殺菌用釜は普通農家等にある大釜で足

レシピ法も餅を揚ぐ時のセイドで結構だから設備費としては罐詰の四、五十圓で済む

販路の問題はまだ餘り擴がつてゐない加工品である點から最初その地方の名物としてやつて見るのが安全な一案であとう、それに前記の如く設備に多額の金を要さぬから經營とすればそれだけ負担が軽減する譯である。(終り)

経営は個人でもよくまた共同

あつて見るのが安全な一案であとう、それに前記の如く設

備費に多額の金を要さぬから

最初その地方の名物として

やつて見るのが安全な一案であとう、それに前記の如く設

備費に多額の金を要さぬから

最初その地方の名物として

やつて見るのが安全な一案であとう、