

でまづ鯉節問屋に行つて聞いたことから申上げます。

最上が伊豆節で、その次が土佐節でありまして、是等は主に上等の膳部の料理に使用され、東京では上流の家々で用ひるのださうです。その次は薩摩節で、これは味は可であります。汁が、少し濁るため体裁が悪いので、上等の膳部にはむきません。普通の家庭で通常用ひられてゐます。その次は房州節で、普通進物用になされます。その次は常磐節で、次は銚子節、仙臺節でございます。これ等は主に田舎むきでございまして味もよくありません。

此他鯖節や宗田節や鰯節等がありますがそれぞれ等は下等でありまして蕎麥屋で多く使用されます。次にこれ等鯉節の値段を申上げますと、最もよき伊豆節は一貫につき六圓位で、大きいのは二〇本、少し小さいのは三〇本位あります、かめ節なれば四圓五十錢位、土佐節は一貫五圓五十錢位同上がめ節は四圓三十錢位、薩摩節は五圓位同上がめ節は三圓八十錢位、常磐節は、よいのが四圓五十錢普通が三圓五十錢、かめ節が二圓五十錢、仙臺節は二圓八十錢、同上がめ節が二圓五十錢でございます。

蕎麥屋で用ひる鯖節は一貫二圓五十錢位、宗田節は二圓二、三十錢、鰯節が一圓五、六十錢位でございます。

皆様も御存じでございますが、本節と申しますのは一匹の魚を五枚におろしたのでかめ節と

は同じく三枚におろしたものです。

鯉節は又その捕れる期節によつて味がちがふさうです。四月より七月までにとれるのが味がよくて、七月以後になると脂が濃くなりますので味が悪しくなります。

鯉節のよしあしは素人には見分がつきませんが、黒人は、打つてみてその音で乾き加減がわかるさうです。適當に乾いたものは味がよろしくありますが乾き足りなくて水分の餘分にあるものは不味ださうです。鯉節は一年越のが最もよく二年越三年越となるとあまりに乾燥し過ぎて節に白い部分が多くなり削るとぼろ／＼となります。一年越は殆ど淡紅色の部分で御座いまして削つても美しく削り出されます。

鯉節の削方は甚だ容易の事のやうですけれどもこれにも法がありまして下手にすると味が悪しくなるさうです。削方は尾の方をむかうにして黒い皮の附いてゐる方を上方にむけるのです。削つて置いて久しく経てから用ひますと大變に味を損しますからその都度削つて用ひるのがよろしい御座います。鯉節に就いては此位にしておきまして次に私共が實際に試みた所を申上ります。

水二合につき伊豆節は三匁、常磐節三匁、味の素小匙五杯(目方であらはずと一分半)この三種の味の良否を比較してみましたところが伊豆節はその風味最もよろしく話に聞きました通り上等の膳部に適した味だと感じました。常磐節を用ひました汁は味が伊豆節より劣つてゐますがかな

り味が御座いました然し稍々濁つてゐました。味の素は常磐節に近い味がありましたけれども一種變なあまり好ましくない味が御座いました然し醬油を入れて味をつけてみましたところ前の變な味は消えて大体常磐節と同様な味となりました。

左に分量の割合にて經濟上より比較してみました

伊豆節 一錢八厘 (若しかめ節ならば) 一錢三厘五毛

常磐節 一錢三厘五毛 同 前 一錢五毛

味の素 八厘七毛

左に就いて考へて見ますと鯉節は味はよろしいけれどもその値段は味の素の二倍又は二、五倍となります、それで今度は同じ値段での味を比較してみますと伊豆節と常磐節は何れも鯉節の風味はございますけれども稍々水ぼく却つて味の素がよいやうに思はれました。それで經濟と便利の二方面から見ますと味の素は大に用ふる効がありますが若し經濟上のことを考へずに風味の方を主とする人ならばやはり鯉節を相當に用ゆるのがよろしくあります。

なほ此頃出しの花といふものが拵へ出されましたこれは割烹講習會で發明されたもので味の素とよく似て居りますが味はよほど劣るやうで御座います。

以上の各種の味の良否は右について調べたもの五名と他の四五名の人に味はつていただいた結果とで定めたのでございます。

廢物利用に就きて

太田 黒こま 磯貝 徳
三村 淺代 深亦 幸

マルサスの人口原論によりますと「人類は幾何級數でふえて參りますのに食物は算術級數でふえて行く」といはれて居ります之れは必ずしも人類と食物との關係のみに限られた問題では無いだろうと考へます人類は年々歳々に増加して行き生活の程度は益々世の文明と共に高くなつて參りまして限りある海や山から産出するところの自然物は勿論如何に積極的方面に於て創作生産の事に努力いたしましたも他方消極的方面に於て經濟法利用法若しくは廢物利用法等を研究實行いたさなかつたなら早晩生活上の必需品に不足を生じてくることはいふまでもない事だろうと存じますまだそこまで行かないに致しましても前述の消極的方法が行はれると然らざるとにおきましては多數の人に及ぼす便不經濟上に及ぼす影響は蓋し少くないだろうと考へます殊に近來は歐洲大戰亂の影響からいたしました諸物價が非常に騰貴いたしました或ものは二三十倍にもなつて居