

季節外ウニ製造試験

目 的

「ウニ」製造適期は本島では5月～10月迄であるが、本年度は盛産期に時化続きで「ウニ」採取不能におち入り遅期を逸したが、日本業者から製造見本依頼を受けたの季節外の「ウニ」製造試験を試みる事にした。

1. 期 日 1956年11月
2. 場 所 知念村海野地先
3. 試験器具 乾燥器、其他加工処理具一式
4. 試験概要

従来沖縄に於ける「ウニ」採取適期を6ヶ月(5月～10月)に亘り調査を続行して来たが、前記依頼により採取場所を変えて実施する事にした。季節風の関係で湾外採取場は波高が高く困難なため、湾内海野地先で採取したが寒さと風波のため充分採取することが出来なかつた。

製品見本としては「乾燥ウニ」が望まれたが身八歩留が厚く、中小型で殻径7～8mm位、柱身卵巣は平均2mm位しかなかつたので少量の見本程度にして試験を打切つた。尙輸出対象としての「乾燥ウニ」に就いては次年度資料を取集め発表の予定である。

5. 適期外のウニ卵巣歩留

採取月日	調査地区	個 体	殻 径	殻付重量	柱身重量	歩 留	備 考
十	中城湾	大	8.5cm	70g	3.0g	4.3%	色良好なるも放卵期である。
一	〃	中	7.0cm	42g	2.0g	4.8%	
月	海野地先	小	6.5cm	37g	1.0g	2.7%	

備考 鹽漬程度の塩濃度で餌料量少く卵巣は身入不十分で溶出しやすい。乾燥ウニ製造は玉置市役所検査員の協賛に依り日本業者へ見本提供した。

ひじき佃煮製造試験

目 的

従来日本から昆布、のり佃煮が相当輸入されているのに鑑み、これを阻止するためには是迄使用されなかつた地球産ひじきを利用し佃煮を試製した所、島産愛用週展覧会に於いて日本製品に劣らぬ佃煮として好評を得たので、引続きこの製法を研究することにして居る。今回は民間業者から依頼に依り一般大衆向の安價品を目的に調味割合を変へて試製する事にした。

- (1) 実施期間 1956年1月13日
- (2) 場 所 当 研 究 所
- (3) 製 法 従来の併煮製法に準ずる。
- (4) 調味液配合割合及び製品歩留

大 衆 向 廉 價 製 品

区 分	要 要	支 出	収 入	純 益	備 考
		円	円	円	
供試原料	煮干し七き2斤半(400g)	25.00			歩留
製品数量	1.710g		335.00		生草10斤から1斤止り
製品歩留	4.275倍				値 40g 88円
煮熱時間	1時間40分				42g製品は那覇市場で試売
調味配合割合	醤油1升1合、砂糖200g、味醂3勺、食塩20g、酢2合	135.50			
増量剤	大豆5合、砂糖50g、食紅片栗1本	36.00			
薪炭費	薪2束	10.00			
計		206.50	335.00	129.50	

※收支対象には人夫賃金は加算されない。

参 考

1955年12月8日 鳥産品受用週間展示製品

区 分	中 等 ひ し と 製 品	支 出	収 入	純 益	備 考
		円	円	円	
製品年月日	1955年12月8日				
供試原料	煮干し七き2斤半(400g)	25.00			歩留 生草10斤より1斤止り
製品数量	1.600g		300.00		販売売価は40g入 40袋 40g入 7.50
製品歩留	4				
煮熱時間	1時間40分				
調味配合割合	醤油1升、砂糖200g、味醂5勺、味の素食塩5g	191.00			
増量剤	大豆5合、砂糖50g、酢5勺、片栗1本 食紅等々1本	34.00			
薪炭費	薪1束	5.00			
計		255.00	300.00	45.00	

※人夫賃金は加算されない。

(5) 結 び

今回は連日雨天続きで燃料(薪)及び籠が濡れて火加減が悪く仕上り製品に悪影響