

製造部試験の研究概要

製造部においては、工場施設がまだ出来ていないので1952年以降は沿岸水産動植物の利用に重点をおき、村沿岸地先水面に豊産せる未利用生産物に対して是が簡易な家庭加工利用としての面から其の指導育成を図り将来島内需要を充し輸入を防止することを企図して実施した。

1956年度の研究発表会には「具内の生技法及び粘液除去」「琉球産うに」の利用について略々確言を得、又1954年には少量ながら乾燥うに」として日本輸出の段階に迄こぎつけたが、一般生産業者の企業迄には至らなかつた。

今回は海藻類に重点をおき特に「沖縄ひじき」の加工利用について1955年以来調査を続行して来たので、是が加工方法について試み、輸出対象たる「塩もづく」に対しては其の貯蔵及び保蔵試験を実施した。

- ① 「沖縄ひじき」の加工利用試験
- ② 「沖縄もづく」の塩蔵並に貯蔵試験
- ③ 琉球近海に於ける有用海藻類及び刺皮動物の棲息状況調査
- ④ 水産加工指導講習

(1) 「沖縄ひじき」の加工利用試験

1. 研究の動機

水産資源をより高度に無駄なくしかも成可く簡易な方法で利用加工することによって貴重な資源を豊富に生かし、一般需要者の栄養と健康との増産を図り、地方独自の特色を生かし、名産品として生産することは常に我々水産加工業者が専念していることであります。

沖縄では食用海藻は殆んど其の種類及び量が少く、戦前戦後を通じて日本より輸入されている現状であります。

先ず1956年に於ける各種水産物の輸入率(水産課調べ)を見ますと魚鱈類、52.9%、塩乾魚21.9%、生鮮魚介類が13.4%、鮭即ち3%、食用藻類5.5%となつております。

是等の特殊海藻類(昆布、ワカメ、アラメ、浅草海苔)を除いては沖縄でも生産可能な藻類が見受けられるようです。

先づ最近迄、佃煮原料として本土へ輸出されましたひとえ草(アーナ)、(1955年物食調べ、アーナ輸出量89000余斤)

「沖縄ひじき」等が挙げられます。