

ハ、調味配合割合は毎昔佃煮(標準乾原料100匁に対して醤油1升、蔗糖10匁~150匁、寒天1本)と昆布佃煮(標準柔軟昆布5分角切1貫目に対して砂糖200匁、醤油8合の割合)との中間基準を取り、大衆の嗜好、収支経済面を考慮に入れ配合すべきであろう。

ニ、食品の安定剤と増量剤に関して創意工夫をなす。

ホ、包装、保蔵面を工夫して製品に見映を与える。

現在よく市場で見受ける包装紙袋には防湿セロファン、ポリエチレン、ライファン(塩化ゴム)等があり、最近塩化ヴィニデン等と試験研究され、透明なるを持徴とし更に今迄の通気性、熱による収縮性の欠点を補い食品衛生上問題となっている種だが承認されれば、充分実用化出来ると期待されている。

ヘ、資源量……(大約日乾品として2万斤位)

「沖縄ひじき」はあくまで当所の予想高であり、現在与那原、当新聞に時期的に繁茂しているが或は他の地域にも類似種が分布生産を予想される。今後調査を進めたい。

以上は地方特産未利用資源活用の一例に過ぎないが、我々は今一度漁村の地先浚海即ち磯場の総合的・高度利用の立場から地先生産物の基礎調査の必要を痛感するものである。

その調査の結果から貝類は勿論、其他有用生産場の保護育成を図るとともにこれらの利用活用についても研究し、手近な実行可能性のあるものから推し進めて、漁村の副業を起して行くことが理想で、斯くすることが零細漁村の水産加工業の進め方でもあろう。

(2) 「沖縄もづく」の塩蔵並に貯蔵試験

1. 目的

戦前「塩蔵もづく」として其の「はしり」を本土へ輸出し、又島内でも初夏の食品として甘酢であえて嗜好されたものである。

然るに今日では採取者や需要者が少く、一部「生のまじり」市売されている。1954年に於ける「塩蔵もづく」輸出生産量を戦後と比較して見ると1940年~126918LBBで1954年~12155LBBになっている。

製品は殆んど二斗樽詰として或は「乾燥もづく」として本土商社と取引している様であるが、しばしば塩蔵中樽内に「しょうじょうばい」が産卵し蛆を生じ製品価値を落した例も少くない。

今回は原料もづくの早期採取と「塩蔵もづく」の貯蔵試験を試み製品の向上を計

るる。

2. 採取期間及び場所

(イ) 第一回目

採取期間 1957年4月5日～4月6日 2日間
 場 所 知念村志喜屋地先俗称アトキ島沿岸

(ロ) 第二回目

採取期間 1957年5月3日～5月4日 2日間
 場 所 前同と同じ

3. 採取数量

第一回目 2斗樽入1樽分 4.5斤

時期早期のため1樽分採取

第二回目 2斗樽入5斗樽分

遅期で5人1時間で5樽分採取

4. 原料処理

原料に附着している砂及び雑菌を除去し、京に入れて充分水切す。貯蔵樽内部は最初食塩にて其の周辺をすり、食塩と原料を交互に入れた後上下撈拌し塩の浸透を計り最後に上層に撒塩し完全に密封して貯蔵した。

食塩量は原料に対し食塩2割程度

該品は貯蔵後1樽は3ヶ月、4樽は4ヶ月に4回～3回開蓋増塩し撈拌した。今1樽は貯蔵後其の儘放置した。貯蔵後開蓋増塩したものは色合も黄緑色を呈し品質に於ても変化がなく良好と思われた。

貯蔵後其の儘のものに色合が暗緑色でドロドロして樽内に附着して、品質に於て前者に劣る。

原料に対する食塩割合及び撈拌回数、貯蔵時間

実施月日	番号	原料数量	用塩量	増塩量	貯蔵樽	数量	貯蔵期間	撈拌回数	備 考
1957.4.6	1号	4.5斤	2割	1割	2斗樽	50斤	3ヶ月	4	色合、品質に変化がなく良好
"	5.4	2号 5号	4.0斤	"	"	50斤	4ヶ月	3	
"	3号	4.8斤	3	"	"	50斤	4ヶ月		色合も暗くドロドロして品質の落ち樽も強い

所 感

1. 原料の水切を充分に行い雑菌其他夾雑物を除去する（悪臭其他製品低下は夾雑物の混入醗酵によるものと思う）
2. 樽詰の場合は塩の浸透を計る為に充分撈拌し密に詰める。出来得れば製品表面にセロハン紙で被覆する。