

1. 大衆向「うに塩辛」製造試験

主旨：うに塩辛については当研究所に於て、数年来試作を重ねある程度の成果を上げている。又、時期的に固定し、しかも将来性のある産業として、農漁村の家庭婦人を対象にして指導を行ってきた。今回は渡嘉敷村阿波連に於て、普及指導を兼ねて、作業能率試験及び島内供給品としての大衆向「うに塩辛」製造試験を行った。将来は地方特産品となり得る様に育成したい。

試験期日： 1958年8月

試験地： 渡嘉敷村阿波連

製品： 「生うに」(泥うに)四樽、「水うに」三樽を製造し一樽1,600円で払い下げた。

試験諸経費：

人件費	項目	数量	単価	金額
費	殺割作業人	1名	12円/時	918円
	処理作業人	8名	10円	4530円
原料費	うに原料	225斤	20円	5100円
	食塩	40斤	10円	400円
	貯蔵樽1斗36斤	7本	10円	70円
合計				11,018円

作業日程：

月日	作業時間			作業人員		生産高		人件費		備考
	始	終	時間	殺割	処理	抜身卵	塩漬原料	殺割	処理	
8月15日	13時	23時	10時	1名	8名	12.5斤	11斤	120円	800円	阿波連港
16	1500	19.30	4.30	1	8	35	30	54	370	〃
17	1300	18.00	5.00	1	8	24	24	60	400	〃
18	1500	18.00	3.30	1	8	32	32	42	280	〃
19	8.00	18.00	10.00	1	8	25	25	120	800	ウラ地先
20	8.00	18.00	10.00	1	8	31	31	120	800	ウラ地先
21	1500	18.30	3.30	1	8	29	29	42	280	阿波連港
22	1300	18.00	5.00	1	8	23	23	60	400	〃
23	1300	18.00	5.00	1	8	27	25	60	400	〃
計			57.30	9	72	238.5	210	918	4530	

試験概要：

A うに原料について

当地は離島に於ける最初の試験地であり、原料は不揃いであつた。この事については、八重山黒島での調査でも同様であり、卵粒・身入り及び卵色の不揃いは、採取手入れのない所謂未開拓の地域に共通な現象と考えられる。

大型の原料うに（殻径9cm）の身入りは歩留表に見る様に、部分的には良好な身入り状態を示すものもあるが、総じて卵巣に充塞性がない。

一般に七・八月の「原料うに」は、殆ど殻径が7cm程度のもめが多く、又身入り粒揃い、色沢共によく理想的であるのが普通である。この事は毎年採取手入れのある地帯に於て特に顕著であり、これらのうには生後二年のものであると考えられる。

当区域に於ても湾内の一部に藻類が繁茂し棲息地として好条件の場所がありそこには上記の様うにが見受けられた、しかし棲息範囲がせまく、二日間の作業で取りつくしてしまつた。

餌料藻類は殆んど「ミル類」「アジモ」であり深所には褐藻類も見受けられたが、これらはまだ幼生期であつた。

深瀬島付近は砂地が多く外海に面しており珊瑚礁及び瀬が少ない、その上に流れが早いので身入りは少なく且つ硬い。

俗称「ウラ」地先では底質は砂泥質であり、うにを饒産しているが、熟期には至らず、発育状態も芳しくない。

以上を総合すると、渡嘉敷村阿波連一帯のうには、沖縄本島南部のものに比べて質が悪い。この事は餌料その他の環境にもよるが、従来採取手入れのない事即ち栽培が全然なされていない事に大きく影響されているので今後の手れが望まれる。又沖縄本島南部では八月には成熟期に入るが、当地区での成熟期は九月乃至十月頃と見られる。

B 処理作業について

当地区では去る六月に「うに塩辛」に対する講習を一通り終えているが、実際には不馴れのためにその処理に長時間を要した。（これは地元での、従来処理法がまちまちであつた事に起因している。）本研究所での処理作業は、六名を最低規準としたチームを作り、分業によつて行つている。この方法によれば作業が能率よく運ばれるので、各地区に於ける指導にもこの方法を奨めている。

今原料処理の作業能率を示すと次の通りである。

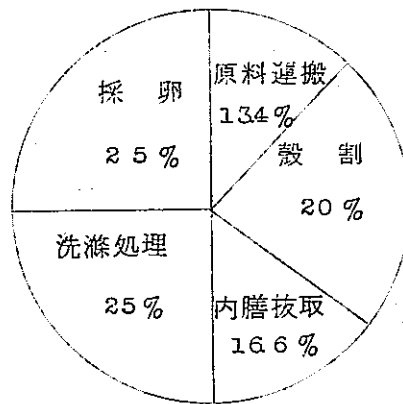
殻割法による処理時間比較

殻割処理法	原料処理量	作業人員	作業時間	採卵量	備考
叩き割法(地元)	19杯バキ	8名	5 30	21斤	作人は婦女子のみ
改良押割法(水研)	24 "	9 "	3 30	32 "	殻割に男子一名

個数100を処理するのに要する時間

原料1策	殻割時間	内臓採取	洗滌処理	採卵時間	備考
100個	0.13	0.10	0.15	0.15	多少の経験のある婦人

原料一策を処理するのに要する時間割合



○ 採取及び歩留について

前記の通り、今回は島内供給にあてる大衆向きの製品を試作したが、原料が質的に不良であり、卵巣は充実しておらず、水切り処理により大きな歩留減を生じた。

以下、沖縄本島南部に於ける同時期の資料と比較してみる。

宜野座村松田地区A

採取月日	抜身量	水切法	水切時間	塩漬原料	備考
8月26日	1430 匁	細目網使用	10.00	900 匁	水切用網は米製ビニール
27 "	1350 "	"	"	820 "	"
28 "	2050 "	"	7.30	1410 "	" アルコール漬

採取月日	拔身量	水切法	水切時間	塩漬原料	備 考
3月29日	1410 匁	細目網使用	10.00	910 匁	水切用網はアルミール漬
30日	1660	〃	〃	1004 〃	〃
31日	3200	〃	7.00	2920 〃	〃

B 採 卵 量

原料一策	個 数	一策の拔身量	平均一個殻付量	平均卵巣量	水切后10時間
30斤	176個	570匁	40匁	2匁	305匁

羽地村仲尾次

採取月日	原料5に	拔身量	水切時間	水切法	塩漬原料	備 考
8月14日	10杯	2400匁	5時間	日陰水切	1200匁	水5に

渡嘉敷村阿波連 A

採取月日	拔身量	水切法	水切時間	塩漬原料	備 考
8月15日	2000 匁	日陰水切	15.00	1760匁	生5に
16日	5600 〃	〃	〃	4880 〃	〃
17日	3840 〃	なし	0	3840 〃	水5に
18日	5120 〃	日陰水切	15.00	4640 〃	生5に
19日	4000 〃	なし	0	4000 〃	水5に
20日	4960 〃	日陰水切	15.00	4420 〃	生5に
21日	4640 〃	〃	15.00	4000 〃	〃
22日	3680 〃	なし	0	3680 〃	水5に
23日	4520 〃	日陰水切	15.00	4000 〃	生5に

阿波連 B

原料一策	個 数	一策拔身卵	平均殻付量	平均一個卵量	水切后重量
30斤	95個	320匁	40匁	3匁	150匁

生 産 品 :

A 生5に

平均31斤詰のものを4樽生産した。

使用拔身卵巣総量は166.5斤であつたが、水切りにより42.5斤の歩減りを生じた。水切り工程中の歩留は約75%である。

B 水うに

沖縄ではこれを「チールガラス」と称し、昔から珍重されている。

水切りをせずにすぐに漬け込む為、長期の保蔵には耐えないが、独得の香味を有する。

深瀬島(III点)干潮時1m 珊瑚礁砂地

	殻径	重量	抜身卵量	歩留	備考
大	9.5cm	60匁	6.0匁	100%	黒褐色を帯びたものが多い
	9.0	60	4.0	60	
	8.5	75	5.0	67	
中	7.5	45	4.0	87	成熟期に至らず卵卵色卵粒とも不揃いである。
	7.5	43	6.0	14.0	
	7.5	39	6.0	15.4	
小	6.5	38	2.5	66	成熟期に至らず。
	5.5	40	5.0	12.5	
	5.0	45	3.1	69	

ウラ地先(IV V)干潮時1.5m 珊瑚礁砂泥

	殻径	重量	抜身卵量	歩留	備考
大	9.0cm	60匁	5.0匁	83%	
	8.2	4.0	6.0	15.0	
	8.0	5.3	2.5	4.7	
中	7.5	6.0	3.0	5.0	身入り状態
	7.5	5.5	2.5	4.5	
	7.5	5.0	2.5	5.0	
小	6.0	4.3	3.5	8.1	最も分布が多く大量に見受けた。
	6.0	4.0	3.0	7.5	
	5.5	4.5	4.0	8.8	

