

項目	施塩量 15%			施塩量 20%			施塩量 25%			備考
	色	臭	徴	色	臭	徴	色	臭	徴	
7ヶ月後	黒色	腐敗臭	上面徴	上面 ^粘 薄赤色	臭なし	なし	変化なし	臭なし	なし	
8 "	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
9 "	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
10 "	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
11 "	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
12 "	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	

上記12ヶ月の観察の結果施塩量25割ものは色、臭共変化がなく徴の発生も認められなかった。2割のものは色が7ヶ月後上面丈少々淡赤色状が認められたが臭も変りがなく、徴の発生も認められなかった。15割は、5ヶ月に於て表面変化し臭を伴い米粒状の徴が点在発生し7ヶ月後には腐敗臭を伴い徴を上面一円に認めた。

考察

- (1) 原料の水切を充分に行い雑藻其他夾雑物を除去する樽詰の時は塩の浸透を計る為に充分攪拌して密に詰め上層は撒塩を厚くする。施塩の後は隙間がないように密封し風通しのよい暗冷所に貯蔵する。樽詰後3-4週間に1回は開蓋して製品状況を見て原料が樽周辺に固着した時は上、下攪拌し常に水浸を認めることが必要と思われる。
- (2) もずくは沖縄沿岸には時期的に広範囲に生育し戦前は塩もずくとして相等量本土へ輸出されたが現在は、わずかに一部商人が本土へ出荷されている程度で殆んど未利用な状態である。最近本土取引者から取引希望があることから積極的に加工指導を行い地元漁民の経済面のプラスになるよう努めたい。

3 琉球近海に於ける有用藻類、刺皮動物の棲息状況調査

有用介藻類、刺皮動物の棲息状況を調査して利用開発の資料に供せんがために前年度より継続して実施した。

1. 調査場所及び期間

場 所 渡名喜村沿岸周辺

期 間 1959年6月22日～6月25日 4日間

調査方法 海中踏査及び漁民より問取

2. 生産調査

種 別	盛 漁 期	年間生産高及び概数	利用価値の適否	備 考
高瀬, 夜光, 広瀬 玉貝	5月～8月頃	割舟1隻1日 平均 12Kg	貝肉は自家消費 貝殻は販売	
海人草	6月～7月頃	年間生 24Kg	島内需要	
ひとえぐさ	1月～4月〃	不 明	〃	
なまこ	周 年	年間1800Kg	〃	
しらひげうに	7月～9月頃	〃 2400Kg	〃	

3. 調査地区内に於ける水産加工業者の有無

1. 昭和5年頃沖縄県水産試験場による雲丹塩辛製造試験出砂島で実施
2. 昭和16年頃渡名喜村民比嘉義之氏による海參製造を経営
3. 鯉節製造, 朝日, 豊泉, 漁栄, 得豊, 金剛の5組合による製造工場経営
製品は琉球漁連に一元集荷(1958年度は58530Kg)

4. 調査経過

(イ) なまこ資源

なまこは渡名喜村の東, 西, 岩礁凹地帯及び砂地帯に産し其の種類に「じやのめなまこ」「くろなまこ」「あかみしきり」の4種見受けたが主にあかみしきり, くろなまこが主位を占めている。昭和16年頃は地元民比嘉氏により燻製品(イリ)として製造され, 商人の手をへて日本向け輸出されたが現在は製造業者も無く, 島内消費として煮熟, 酢味噌であえて嗜好せられているようであるが今後の加工面に期待しているようである。

(ロ) うに資源

うに類は「しらひげうに」「むらさきうに」「らつぼうに」「ほいぶうに」「がせ」等が見受けた。「しらひげうに」は島の東沿岸には全然見当られないが西沿岸1帯に群棲し, 身入状態から7～8月頃が熟成期のようである。

(ハ) 貝類資源

本島で重要な貝類は, 高瀬貝, 夜光貝, 広瀬貝, 玉貝である。高瀬, 夜光貝は島の東西リーフ外洋10尋～13尋に群棲し広瀬, 玉貝は同リーフに添うて, 2尋～4尋程度の処に群棲している。広瀬, 玉貝は安価のため殆んど漁

獲せず、高瀬、夜光貝を漁獲している。平均漁獲高は、刳舟1隻3人乗で潜りて12kg程度といはれている、貝殻は那覇輸出業者へ販売、肉は煮熟又は塩辛として自家用程度としている。

其他、しやこ貝、みみがひ、あまをぶね等があつたが何れも極少である。

(二) 藻類資源

海人草は、原藻1~2寸より乱獲せられ、現在は西沿岸、地先2尋線内な少量の繁殖を見受けるだけである。

ひとえぐさは、時期外で見受けられなかつたが本島周辺には少なく出砂島周辺のリーフ岩盤には特期的に広範囲に繁茂し、砂、雑草の混物が少なく、質に於ても良品といわれている。

其他にラツバモク(褐)アミジグサ(褐)が岩盤に点在にある丈で他の藻類は時期外で見受けられなかつた。

結 び

渡名喜村は半農半漁の村であるが産業の基本は水産業で男子は鰹漁業、刳舟漁業に従事し農業は副業程度で殆んど女子によつて営んでいる状態である。

1本釣漁業は刳舟(動力付)であるが1隻当り30kg~60kg釣獲しているが漁村部落で消費が困難で塩蔵して運搬船の出港の際に那覇向け販売している状態で、冷蔵施設と母船が必要と思はれる。

加工利用面については婦女子は相等関心があり、各家庭には自作の鰹塩辛、貝肉塩辛が珍客用として貯蔵されてあるが何れも未熟のようである。加工面についての指導が必要と思はれる。

油砂
帶地沼藻單

海人草
玉貝、広瀬貝
夜光貝、高嶺貝
うに

