

水産加工技術指導

1. 主 旨

伊是名村に於ては従来のり佃煮、雲丹塩辛の加工法を生活改善係により指導を受けているが製法が自然標に製造された為に品質が向上せず、その為に伊是名村からこの際加工技術の指導を受けたい旨要請により実施した。

2. 期間、場所及び受講者

開催期間	場 所	受 講 者
1961年5月26日	仲田公民館	仲田、浦見、内原3部落婦人会員 53名
“ 年5月27日	伊是名公民館	勢原客、伊是名2部落婦人会監部 29名
“ 年5月28日	伊是名村役所	生活改善係、村職員、水産技術員 25名
		計107名

3. 講師 高 敏 徳 基

4. 講習及び実地指導

1. 仲田公民館

- イ) のり佃煮製造法について 講習及び実地指導
- ロ) 雲丹塩辛製造法について “ “

2. 伊是名公民館

- イ) のり佃煮製造法について 講習、実地指導
- ロ) 雲丹塩辛製造法について “ “

3. 伊是名村役所

- イ) なまこ(イリコ)製造法について “ “
- ロ) 抄製のりの製法について “ “