

加工技術指導

高 嶺 徳 基
担当 前 川 喬

水産加工技術の向上を図る為、農漁村の生活改善グループ及び婦女子を中心に現地講習会を開き技術指導を行った。

実施年月日	場 所	講 習 内 容	参加人員	備 考
1964. 3. 10	荻名喜村一区	ひとえ草細煮の製法 について	13	生改グループ
11	〃	ウニ製 辛の製法	10	〃
1964. 6. 5	下地町皆受	ウニ塩辛の製法 モズク塩蔵法	35	生改グループ その他
6. 7	下地町末間	ウニ塩 辛の製法について	40	〃
6. 8	城辺町保良	ウニ塩辛の製法	30	〃
6. 9	伊良部村	〃	35	〃

指導内容

ウニ塩辛

製割、洗蘇、保那、水切り、塩蔵までの実地指導

ひとえ草細煮

原料 裁切、調味配合、仕上げまでの実地指導

モズク塩蔵法

原料洗蘇—水刃、食塩割合、塩蔵までの実地指導