

# 琉球沿岸に産するナマコについて

担当 前 川 喬

## 緒 言

琉球沿岸には相当量のナマコが棲息しているが余り利用されていない。文献によると古くから那覇商港で取り扱いされた記録もあり、又、乾飽、饜鱈と共にナマコは俵物三品として古くから中国との重要な貿易品であつたことがうかがえる。しかし沿岸に産するナマコについての棲息状況及び加工歩留等に関する資料は皆無であるので、これらの資料を得る為に調査実施した。

実施期間 1964年10月20～25日

実施場所 伊是名村沿岸

## 1. ナマコの棲息状況

ナマコには体色上、アカナマコ、アオナマコ、クロナマコの3つに分類されアカとアオは産業上重要な種類であり、棲息場も異なる。アカナマコは外洋の岩礁地帯を主棲息場とし、又アオナマコは内湾の砂泥地帯を好棲息場として分布しているといわれる。地元関係者の話によると伊是名沿岸には10数種のナマコが棲息しているといわれるが、今回は場所と日時に制限され一地区を調査するにとどまつた。

### ○ じやのめナマコ (ミー、ハヤー)

この種は低潮線付近の砂地帯に棲息し、体色は淡褐灰色を呈し特異な蛇の目様の斑紋が不規則な縦列となつており、腹面にはこの様な斑紋はない。刺激を与えると白色粘状(白い糸のようなもの)キユウエイ氏器官を出す。又この種にはほとんど「カクレ魚」が入つており伊是名沿岸に多く棲息している。

### ○ ふたすじナマコ (シナフヤー)

この種も低潮線付近の砂泥地帯に棲息し伊是名村沿岸に最も多い種である。体長は30cm内外で全身は無地のもの、淡黄褐色のものもあるが、通常は無地のものに濃褐色の幅広い横帯が体の前部と後部に各一条あつて独特の外観を呈している。腹部は白色を呈しキユウエイ氏器官を出す。

種名の「ふたすじ」は体色にちなんだものではなからうか。

### ○ あかわた (アカブティー)

じやのめ、ふたすじナマコ等が砂泥地帯に棲息するのに対しこの種は岩礁地帯に棲息している。背面は肉紅色又は暗褐色をなし、ときには10数個の白点が背面にあるものもある。腹面は赤紅色を呈している。この種も伊是名沿岸に多産する。

今回は地域と日数の関係で上記3種しか確認する事が出来なかつたが、地元関係者の話によると、ばいかナマコ、しかくナマコ、クロシキリ、タクシキリなども棲息しているといわれる。

## 2. 加工歩留

### イ 原料

今回は主として伊是名村沿岸に多産するじやのめナマコ、ふたすじナマコ、あかわたを採取し使用した。

### ロ 調理

原料は種別又は老幼を区別して処理しなければならないが採取量が少なかつたので老幼を区別せず同種だけまとめて処理した。脱腸は普通本土では脱腸器を使用しているようであるが今回は尾部を切開したり又指圧して腸を放出させた後腹腔内をブラシできれいに洗い水切りした後煮熟した。

### ハ 煮熟

煮熟は水18ℓに対し360gの食塩を入れて煮沸させ85℃になつた時原料を投入し煮熟中攪拌しながら泡をくみとりナマコが箸で自由につまみあげえる程度を適度として煮熟をおえた。(煮熟時間1時間20分)

### ニ 乾燥

煮熟の済んだものは腹部を下にしてセイロ上に並べて室内で放冷した後乾燥機に入れて70℃で3時間乾燥して後取り出して放冷し更に2時間乾燥した後3日間日乾して製了した。

### ホ 歩留

種別加工歩留

単位 Kg

種名	重量	尾数	脱腸後	煮熟後	乾燥後	歩留	備考
ふたすじナマコ	22.47	73	13.8	5.	1.85	8.23%	
じやのめナマコ	16.65	40	8.65	3.42	1.11	6.8	
あかわた	6.40	10	2.2	.8	.2	3.1	
はねじナマコ	45.	—		18.	5.46	12.1	

※ はねじナマコは1960年5月に羽地村で試験したデータである。

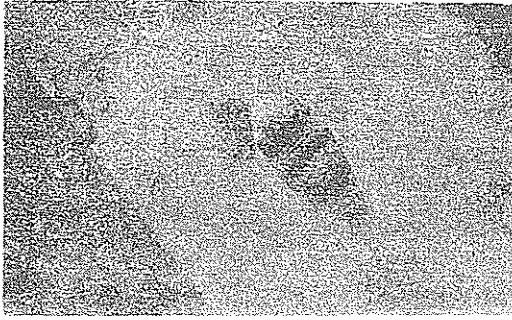
普通ナマコは製了後原形の $\frac{1}{5} \sim \frac{3}{10}$ になるといわれ<sup>(2)</sup>又重量においては $\frac{1}{20}$ といわれている。これからするとシナフヤー、じやのめナマコは普通であり、あかわたは時期が良くなかつたのではなからうか。

## 考 察

ナマコの棲息状況については、ジナフヤー、じやのめナマコ、あかわた等は相等量棲息し、資源も豊富である。しかし、その他の5、6種は棲息していることは確かであるが、資源量は少ないようである。加工歩留においては、第1表に示すとおりふたすじナマコ、はねじナマコ等は普通であるが、じやのめナマコ、あかわた等は普通以下であり、特にあかわたは減量が著しい。上記のことからして種により採集時期が異なるよりであるので種別の月別加工歩留を出していつ頃採取して加工した方がよいか即ち採集時期を知る必要があるので継続試験としたい。

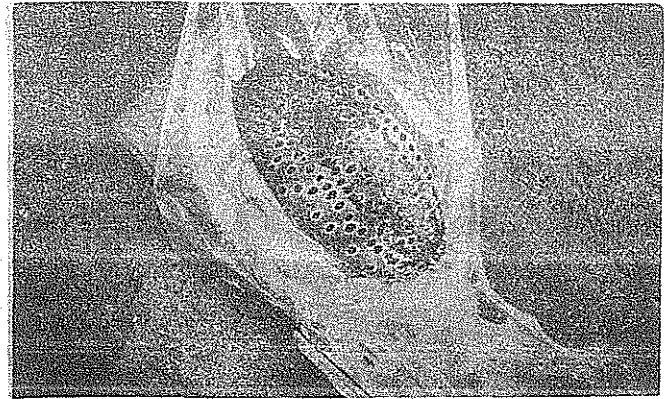
## 参 考 文 献

- (1) 崔 相 著 なまこの研究 昭和38年 海文堂
- (2) 谷川英一 著 水産食品製造加工 昭和31年 丸 善

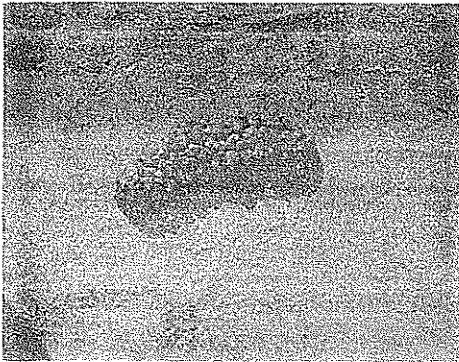


← ふたすじなまこ (シナフヤー)

↓  
じやのめなまこ (ミーハヤー)



↓  
ばいかなまこ (ガチマル)



不明 →

