

沖縄産シラヒゲウニの利用開発について

知念正男

ウニ=卵巣の生産は1968年(103,850 kg) 1969年(95,122 kg)と需要の、のびと共に急速な増加を示め、本土産地県ともほぼ同様に達し資源の活用を見ることが出来たが、

反面産地漁民による乱獲振りは漁場の荒廃と共に生産低下の傾向が見え始め早急な保護対策の必要を感じさせた。

沖縄では生産性の少ない沿岸資源のなかでシラヒゲウニはその利用法(新規製品)開発(珍味品)など諸要素を備え水産加工品の少ないなかで創意工夫により尚一層漁民の所得向上を計れるものと期待できる。

従来ウニに関する製品化については要因がいろいろあげられるが先づ基礎的な知見を具えることが条件の一つである。

そこで従来の調査、試験の一端を纏め「ウニ」に関する資料、文献などにより其の要点を記し広く沿岸漁民の知識向上に供するため別冊に集録した。

- I はじめに(沖縄のウニ類)
- II 資源の保護管理
- III 加工利用と製品応用
- V 結び(環境条件と将来性)

移出用原料塩ウニの製品化について

島内ウニ業者の依頼を受け、在庫整理品(1年径過物)について雲丹製品の可能性を検討してみた。

(1) 試料

塩蔵物(食塩20%・14 kg)室温放置物

塩ウニ(食塩10%・アルコール7%・14 kg)冷蔵保管物

(2) 原料塩蔵ウニ(ガロン缶入、ポリ袋詰20 kg)

製品上層部は灰褐色を帯び内部に従いが熟成、醜酔味を有しやや色付、かすかに香味を感じとる。卵巣粒状は見られるが食塩の搅拌浸透が十分でなく上層は乾きと脂臭(?)を感じなお製品底部に夾雑物(骨片、刺、卵膜)の混入が多い。

(3) 原料塩ウニ(ガロン缶入、ポリ袋詰20 kg)

全般に淡紅灰色を呈し、卵粒崩れが目立つが香味はむしろ薬品臭(保存剤?、アルコール焼?)が強く、また洗浄不良による夾雑物(藻類残菜)が多い。

(4) 原料条件が余りかんばしく、両者の欠点を取り除き試作してみた。

(5) 製法

原料の上層部を除去し再送別を行ない搅拌、一夜冷蔵保管後それぞれ混入材料とした。仕込みは常法に従いが、アルコール12%を使用した。

(6) 製品は室温にて5日間(1日2回)軽く搅拌し、後冷蔵庫に3週間保管製了した。

(7) 結果は全体に色艶を有するが、凝集力に乏しくなおアルコールの刺激臭が強く感じられややニガ味を帯びる。

貯蔵期間を30日に延長し、試食ではウニ製品の特徴は失われたが食用としては調味添加が考えられる。

(8) 指 導

1) 鳥産ウニ珍味品(650kg) 寿味屋食品KK

2) 冷凍ウニ(採集期、月間100kg) 内秀商会・謝花商店