

で、漁協の差引利益は 360,925 円となった。従って、買取りを始めた 8 月からすべて販売し終えた 1 月までの 1 カ月当りの販売利益は 60,154 円となるが、漁協の話によると、この程度の利益では冷蔵庫の電気料にも足りないという。漁協にとってもトビイカを買取り販売を喜ぶような状況にはないのである。

表12 漁協による買取り状況

(昭和56年)

月 日	買 取 量(kg)	金 額(円)	単 価(円)
8月11日	1 29.3	5 1,7 2 0	4 0 0
27日	3 8.0	1 5,2 0 0	4 0 0
9月 8日	5 5.0	2 0,4 6 0	3 7 2
9日	3 4 2.1	1 2 7,2 6 4	3 7 2
10日	1 7 3.8	6 4,6 5 4	3 7 2
11日	2 5 0.0	8 1,2 4 5	3 2 5
12日	5 9.5	1 6,6 0 1	2 7 9
10月 8日	3 4 0.5	1 0 0,4 0 0	3 0 0
12日	1 7 6.7	5 3,0 1 0	3 0 0
13日	3 5 1.0	1 0 5,3 0 0	3 0 0
16日	3 5 8.0	1 0 7,4 0 0	3 0 0
17日	4 5 1.2	1 3 5,3 6 0	3 0 0
計	2,7 2 5.1	8 7 8,6 1 4	3 2 2

資料：久米島漁業協同組合

⑩ トビイカの加工

久米島におけるトビイカ加工業者は、すべて家庭の主婦で、いずれも零細である。製品は塩辛のびん詰めで島内の小売店に卸され、観光客のみやげや地元消費用として販売されている。小売価格は1びん1,000円。島外への移出はほとんどない。加工業者の数は8~10人。加工量は明らかでないが、恐らく5トン以下であろう。ここでは加工業者2人からの聞き取り結果を列記する。

(イ) 以前はイカの墨を加えて塩付けにする黒造りが多かったが、現在ではイカの肝臓を入れて加工する赤造りが主体となっている。黒造りは注文があれば造る程度となった。

(ロ) 加工手順は、まずイカのわたぬきをしてから皮を剥ぎ、細く切る。次に細く切ったイカに塩を混ぜ、少しおしつけるようにして水切りをする。水切りの時間は約60分。水切りのあと肝臓を入れてかき混ぜ、すぐびんに詰めて製品とする。塩や肝臓の量は経験的に手ざわりで加減できる。

(ハ) 1人で1日に加工できる量は、よく頑張っても原料イカ15~20kgだろう。