

(ニ) 今年の加工量ははっきりしないが、1業者で300kgぐらいではないか。去年に比べると製品の売れ行きが悪くて、加工量もずっと少なくなった。

(ホ) 去年は製品がよく売れたが、今年はさっぱり良くない。びん詰め直前の加工品も去年までは沖縄本島や八重山などへかなり売ったが、今年はその注文も非常に少ない。

(ト) 塩辛ものとり過ぎは健康に良くないという人もいて、それが売れ行き不振の原因かも知れないが、自分達はそうは思わない。昔の人は塩辛をいっぱい食べて長生きしたんだから……。

(ト) 小売店に卸してから15~20日ぐらいすると製品が変色したり、香りが変わったりして、返品されることが比較的多い。あまめに加工して変質しないような工夫はできないものか。例えばミリン付けなどはどうか。

トビイカの塩辛加工品について、久米島漁協では実際に加工を試みた事例に基づいて原価を試算している。それを表13に示す。

表13 塩辛加工品の原価

(昭和56年)

品 目	数 量	金 額(円)	単 価(円)
原料イカ	38 kg	15,200	400
人 件 費	31時間	19,375	625
び ん	48本	3,840	80
そ の 他	—	2,500	—
製 品	48コ	40,915	853

資料：久米島漁協

漁協の計算によると、原料イカ38kgからびん詰加工品が48コ製造され、1コ当りの生産コストは853円となった。また、製品1コを造るのに原料イカ0.79kgを要することとなる。

⑩ トビイカ生産量の変動

久米島における昭和48~54年の生産量の推移についてはすでに表5に示した。昭和55年の生産量は42トンであった(昭和55年沖縄県漁業の動き、沖縄総合事務局農林水産部)。すでに述べたように、漁業者の実感では56年のトビイカ漁は55年に比べて好漁で、本報告では56年の生産量を49~61トンと推定した。

これらのことから分るように、トビイカ生産量は年により大きく変動する。その原因について地元の漁業関係者の話によると、生産量の少ない年はトビイカそのものが少なくなるためであって、価格等の関連で獲る努力が少なくなるためではない、ということであった。

地元ではこのようなトビイカ資源の変動を漁場汚染との関連で言及する人もあった。

トビイカの生態や漁場形成機構に関する調査研究がまだ十分には行われていないため、はっきりしたことは言えないが、トビイカの資源量や漁場位置は年により大きく変動するもの