

⑥ 漁具

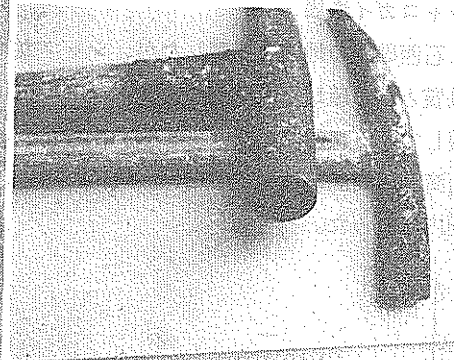
穿孔性のヒメジャコの場合は図9-1の右側に示すような金槌の頭の部分が図9-2のように丸型で中央部がへこんでおり、反対側が先端に行くに従って薄くなって曲っているものと図9にはないが頭の部分が角型で同じく中央部のへこんでいるものがよく使用されている。また一方がタガネのようになっており一方が薄くなって曲がっている図9-1の左側に示すものも使用されている。これらの漁具を用いて、まず頭の部分で貝が穿孔している基質を貝を割らないようにたたき、反対側の薄くなって曲がっている部分を貝の殻長側と基質とのすき間にさし込み、釘を抜く要領で貝を穴から出す。この方法は貝殻への損傷も少なくまた漁獲時間が短い。登野城地区での調査では素もぐりの一息で5尋程度の深さであれば7~8個はとれるとのことであった。ただしかつてのようなヒメジャコの高密度生息場所での話と思われる。

潜水方法は登野城地区では船にコンプレッサーを搭載しホースでエアを送る簡易潜水法が多く、素もぐりは少ない。また小浜島細崎地区では全てが素もぐりであった(資料14)。

ヒレジャコやシャゴウのような非穿孔性の場合、そのまま生体で殻ごと漁獲するよりも殻が大きくて重いので、水中で身だけ取り殻はそのまま水中に捨てることの方が多い。



(9-1)



(9-2)

図9 シャコガイ採集漁具

⑦ シャコガイの流通

シャコガイの流通経路は図10に示した。

漁業者はシャコガイについては仲買へ渡すケースが多い。各漁業者によって仲買は決まっておき、それには歴史的な旧階層が生きている場合が多くみられる。仲買はそれを市場に卸すが、仲買人によっては飲食店に直接配達してまわるものもある。最近では漁協が利用される場合は本島周辺が台風等でシャコガイが品薄になった時や県漁連から依頼があった時の那覇送り分のみとなっているようである。漁業者によると仲買との関係からその場合も地元では安価なヒレジャコやシャゴウを送る場合が多いとのことであった。漁業者が直接沖縄本島や消費者に送り込んでいるケースもあるが少ない。

加工者は後述するように原材料の不足から島外の買入れが主となっており、地元の漁業者及び仲買からは少なくなっている。

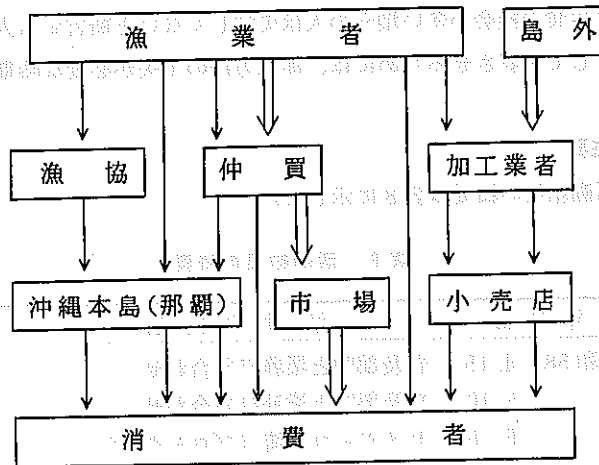


図0 シャコガイの流通経路

③ シャコガイの加工

シャコガイの加工は塩からとして製造され、主として観光土産として販売されている。(資料15)。使用される原材料はシャゴウ及びヒレジャコが主である。加工業者は石垣島では4業者である。

八重山支庁の玉城正雄水産係長の提供資料と聞き取り調査によると業者Aは原材料が不足のため那覇から年間1,200kgの冷凍品を購入して材料を確保し、地元産は600kgを使用している。冷凍品の産地はフィリピンではないかと想像され、1ブロックが15kgであり、内味はヒレジャコ、オオジャコ、シャゴウ等の外套膜(シマ)のみで、貝柱(ニ)はないとのことであった。原材料単価はキロあたり1,600~1,700円位になるとのことで地元のものを使用するのと同額位だということであった。加工数量は1,800kgで金額は3,600,000円であり、販売状況は土産店及び一般店に卸し、島内90%、県内島外10%である。原材料としては月300kg平均が必要だが現在1/2しかないとのことであった。業者Bは地元産の原材料のみで300kg、内訳はシャゴウが30%、ヒレジャコが70%である。加工数量は300kg、金額540,000円である。業者Cは昨年位から原材料の確保がつかないので製造を中止しており、入手出来た時だけつくるとのことであった。この業者も冷凍品を使用した経験があり、価格は24kgで45,000円(キロあたり1,875円)であった。那覇の輸入業者から購入しており、業者の話では材料の産地はフィリピンであろうとのことであった。またこの業者のところに、フィリピンでは中華料理用には、貝柱だけを使用するので、その他の部分は売れない。しかし沖縄では外套膜は塩からに出来るので、現地で冷凍にする前に軟体部を必要部分だけに処理する仕事と買付けの件の話があったとのことであった。業者Dは貝柱だけの製品、外套膜が主な製品、そしてウニとシャコガイを混ぜたもの等を製造している。どの業者も原材料が不足であると述べていた。

シャコガイの塩からの製造方法はA業者から聞き取りをした(資料16)。原材料を塩でアク抜き後2回塩漬し、酒ですすいでから細断し、調味をしてからビン詰する。この工程はかつおの塩辛等と違って4日間位で製品にすることが出来る。