

# ナマコの生産と一次加工について

奥原哲夫

## 1. ナマコの種類と加工の状況

名護市済井出部落のKさんが、ナマコ（主にハネジナマコ）を一次加工して販売している。その加工工程は表1に示したとおりである。原料ナマコは勝連町、与那城村の両海域でとれたものを購入しているとのことであるが、このナマコの一次加工については、他に伊平屋村漁協でも行なっている。Kさんは個人で加工しているが、伊平屋村漁協では組合として取り組んでいる。伊平屋村漁協の場合、出荷価格は一次加工して1kg当り840円であるが、そのぐらいはしないと引き合わないとのことである。済井出部落のKさんとはおよそ200円余の割高である。伊平屋村漁協の場合、生産価格が600円とのことであるが、Kさんの場合は確かでない。

伊平屋村周辺に食用可能なナマコが何種類生息しているかは不明であるが、生産の対象にしているのはハネジナマコ、フタスジナマコ及びジャンメナマコの三種類である。この三種類のナマコの一次加工後の歩留はハネジナマコ50%、フタスジナマコ20%及びジャンメナマコ10%である。この歩留の面からみた場合、生産の対象としてのナマコは大変効率が悪いことになる。ハネジナマコが最も歩留がいいので◎生産の対象としてはこの種が適しているかもしれない。実際ハネジナマコの方が資源的にも量が多く、水揚されるナマコの大半がこの種類であるとのことである。ただどの種類のナマコにもいえることは移動性が小さく、比較的水深の浅い海域に生息しているので、割合簡単に捕獲でき、むやみやたらな漁獲をおこなうと、資源減少という結果がすぐやってくることになる。今後ナマコの商品化を図るにあたっては、ナマコ資源に見合った計画生産が、ナマコ漁業の継続を図る意味においても重要である。

## 2. ナマコの活用

戦後の食料のとぼしかった頃は、ナマコ料理は日常の食卓にもよく出されていた。漁村地域の40代以上の方なら、一度は口にした経験を持っているはず。今では食べ物の豊富さにおされてめったに口にすることはないが、ボイルした後きざんで炒め物にするとおいしいものである。今でも地域によってはよく利用している。昔のように時間をかけてたく必要もなく、圧力ナベもよく出回っているので、この圧力ナベを利用すれば30分ぐらいたいてしまう。

沖縄県内の現代の若い人はナマコを口にすることがなく、食べ物としても認識がうすいようである。それはナマコを生産量に限界がある以上、しかたがないことでもある。他の食料品のように大量に供給でき、一般化することはまずありえない。そこにナマコの食べ物としての普及に限界があり、専門の漁業者が育たない原因がある。今後ナマコが海産物食品として出回るにしても、広域化することなく、一部の地域に限られるであろう。

加工業者が珍味として製品化した例はあるが、あまりなじまれなかったようである。この原因は価格と味の両面が考えられるが、一般化するにあたっては金がかからず、手軽に食べられるようであれば、他の食品と肩を並べて普及することはできない。

表1 ナマコの一時加工工程（屋我地）

水揚げしてきたナマコ（ハネジナマコ）を内蔵のついたまま洗浄もしないでそのまま5時間ほどまなべに入れておく。その時ナベには水は入れない。だいたい5時間ぐらいたきぎ



たいた後、内蔵のついたまま金属性のたわしでこすりながら洗浄する。その時殻



金属性のたわしできれいにこすった後、腹をさいて内蔵を取り除き、その後塩で



ビニール袋に入れ冷蔵庫に保管する。



その翌日出荷する。600♯は卸で500円、小売で600円である。だいたい6個体