

昭和61年度技術交流会報告書

金 業 交 流

本報告は、この内容を概観し、その要約として、本報告書の本文に記述する。また、本報告書の本文に記述する内容は、本報告書の本文に記述する。

新里勝也

1. 課題

シラヒゲウニ処理加工

2. 目的

現在、八重山漁協におけるシラヒゲウニ漁業は解禁日を設定し、各船が早朝から一斉に出漁し、正午頃に帰港する。帰港後ただちに身を寄り分け浜売りで島内市場に出荷している。ところが、処理方法が良くなくその日で売りつくさないといけないため、買い手市場になってしまい、大漁貧乏しているのが現状である。(表-1参照)よって一次処理をきちんとし、良い製品をつくり、島外へも出荷できるようにすれば島内の価格も安定すると思われる。そこで今回は処理加工のうまくできている今帰仁漁協、恩納漁協、知念村漁協と交流し、互いの技術の向上を図ることを目的とした。

3. 交流地

糸満市(水産業改良普及所)

今帰仁村(古宇利)

恩納村

4. 日程

9月24日 交流(知念、八重山漁協)

25日 名護漁協セリ見学

交流(今帰仁、恩納、八重山漁協)

26日 県漁連セリ見学

5. 参加者

		知念漁協	恩納漁協	
比嘉康雄	知念村漁協	000.0	000.0	000.0
親川栄源	知念村漁協	000.0	000.0	000.0
屋比久 弘	知念村漁協	000.0	000.0	000.0
大城時安	知念村漁協			
平田勝信	今帰仁漁協			
山内長明	恩納漁協			
嘉手刈俊男	八重山漁協			
下地和雄	八重山漁協			
大城清光	八重山漁協職員			
奥原哲夫	水産業改良普及所			
新里勝也	八重山支庁農林水産課			

6. 交流会

初日、水産業改良普及所において知念村より搬入したシラヒゲウニ数百個を材料に、奥原普及員の指導を受けながら知念村漁協と八重山漁協の交流を行った。実物を使いながら割り方、ミョウバン処理、水切り、詰め込みと処理課程の要領、コツなどを細部に渡り交流した。(技術的なことについては、昭和59年度水産業改良普及活動実績報告書を参考にした。)

二日目、名護漁協のセリ状況を見学した。名護漁協へ集荷されるシラヒゲウニは名護、本部、羽地、今帰仁、の四漁協の共有の漁業権内で採取されたものである。製品は百グラムずつパック詰めされ、一山ずつセリ落とされていた。この日は、天気が悪かったため、値は良く1キログラム当たり12,000円前後であった。

その後今帰仁漁協(古宇利島)、恩納漁協と回り交流した。古宇利島では兄弟で採ってきたウニを親が処理するという分業の方法をとっていた。恩納漁協はウニを買い集め、人夫を雇い処理していた。何れも処理加工が大変な作業であるのでそのような形態をとっていると考えられる。

7. 所感

今回の交流で最も大きな収穫は面倒でもきちんと処理すれば1キログラム当たり1万円の単価も望めるということを経業者自身が感じとったということだった。しかし今帰仁、恩納両漁協において単価が1キログラム当たり7,000円を割るとこの仕事をやめるという意見があったように、非常に労力も時間もかかる根気のいる仕事であるようだ。知念や八重山で処理をしきれないのはそこに原因があると考えられる。特に八重山においては2~3名単位の雑な処理方法でなく7~8名くらいのグループで流れ作業方式で処理する方法がよいと考えられる。そして良い製品をつくり市場を島外に広げていくようにしたい。

表一 シラヒゲウニ単価(キログラム当たり)の比較(昭和61年度)

	名護漁協	八重山漁協
高 値	13,900	6,000
低 値	3,000	2,500
平 均	6,100	4,000

単位：円