

# 平成7年度漁村女性はつらつライフ事業（渡名喜村）

## ソデイカ燻製加工技術交流学習会報告

瀬底正武

### 1. 目的

漁村女性を対象に未利用魚等を用いた、簡易加工の実践活動を行なうために必要な知識、技術等についての講習会を行なう。

平成7年度は、渡名喜村漁協からの要望である『ソデイカの燻製加工』について、八重山地区との交流を行ない加工技術の向上を図る。

### 2. 方法

前処理（原料処理、煮塾『ボイル』、調味、燻煙、包装）等の工程を実際に行なうことにより技術の習得、改善及び漁協直売店とのかかわり流通について、意見交換を行なった。

### 3. 実施場所

八重山漁協直売店、燻製加工場

### 4. 協力者

八重山漁協、同直売店、同婦人部、八重山支庁（水産改良普及員）、八重山農改センター生活改善普及員（漁家担当）

### 5. 日程

平成7年6月28日～30日

#### 1) 1日目（6月28日）

＊渡名喜村発11：30、那覇着13：30

那覇発15：20(437便ANK)、石垣着16：10、石垣泊り、ホテルにて交流会等打ち合せ。

#### 2) 2日目（6月29日）石垣泊り

＊8：00～12：00(午前中) 前処理作業の実施(直売店)、13：00～16：00(午後) 燻製加工の実施(加工場)、16：00～17：00包装作業の実施(直売店)、一連のソデイカ燻製加工についての講習会終了。

＊同日の午後7時30分より、八重山漁協婦人部と渡名喜漁協婦人部との交流会。

#### 3) 3日目（6月30日）

＊8：30～12：00(午前中) 水産施設等視察、13：00～15：00(自由時間、ショッピング等) 石垣発16：50(438ANK)、17：40那覇解散

### 6. 参加者名簿

渡名喜村漁協婦人部交流学習会参加者

氏名	住所	役職	備考
上原清子	渡名喜村2007番地	部長	設立年月
宮平幸枝	渡名喜村1883番地	事務局	平成3年
上原信子	渡名喜村1979番地	部員	部員数
上原秀子	渡名喜村1821番地	部員	44名

＊引率；水産業改良普及所 瀬底正武

南部農改センター 上原文子

連絡先(電話) 098(994) 4304

＊宿泊先；大原ホテル(電話) 09808(2) 3380

#### ＊水産施設視察日程（6月30日）

1. ホテル発（8時30分）……八重山漁協クルマエビ養殖場（9時着）
2. クルマエビ養殖場発（9時30分）……水試八重山支場（9時40分着）
3. 水試支場発（10時20分）……日裁協八重山事業場（10時40分着）
4. 日裁協発（11時20分）……伊原間にて昼食（11時50分着）
5. 伊原開発（12時30分）……石垣市内（13時00分着）
6. 石垣市内にてショッピング（13時～15時）
7. 石垣発16時50分（438ANK）、那覇着17時40分（那覇解散）

## 7. 地域漁獲物利活用講習会の実施

漁村婦人を対象に未利用魚等を用いた、簡易加工の実践活動を行うために必要な知識、技術などについての講習会を平成7年7月11日から13日にかけて、渡名喜村漁協において実施した。

当日は、漁協職員（事務局）2人、婦人部20人、村経済課長他2人、南部農改（生改普及員）1人、水産試験場研究員（講師）1人、水改1人の計=28人の参加により実施された。

1日目（7月11日）は、加工に入る前に『燻製加工の製法』について、水産試験場研究員の「新里喜信」氏から説明を受け、その後、原料処理に入る。当日の作業は、頭足部の皮剥き、煮熟、冷却、調味塗布まで行ない冷蔵庫で一晩放置（漬け込みによる味の浸透を図るため）、2日目（7月12日）は、村の生活改善センター敷地において、簡易のドラム缶（別紙参照）で作った釜を使用し燻製に当たった。

燻製に入る前に、一晩漬け込んだゲソを水切りした後、燻煙（燻煙時間は、1時間40分～2時間）を行なう。燻煙後は、ゴマ油を使用して、つや出し包装（真空包装）して製了。約40キロ加工した。

終了後同センターで、試食をかねて反省会を行ない評価をしてもらった。評価は、組合長、民宿の親父、村経済課の方々が当たった結果、全体的には、大人の味が出ていて、大変素晴らしいとの評価をうける。反面子供には辛過ぎるのではとの意見もあった。まずまずの成果であった。

その後、7月21日の渡名喜村祭には、加工品として、展示即売する等、祭品評会では特産品としての価値が認められ、『奨励賞』に輝いた。

## 8. 営漁指導の実施

平成7年11月9日に、県漁連組織強化推進室・課長補佐、木村正明氏を講師に営漁簿の記帳のしかたについて、実践、演習を行なう。

当日の参加者は、漁協婦人部15名、同職員3名、南部農改センター（生改普及員）1人、水改1人計=20人であった。実施地区・対象；渡名喜村

## 漁協婦人部

営漁簿の記帳能力を高めるためには、実際にペンとソロバン等をもって、記帳練習を重ねることが大切である。記帳能力と経営能力を養っていただき、漁業経営の合理化や節税の手段として役立てればと思い同事業の実践、演習を行なった。

『営漁簿』のつけ方・記帳の方法には、(1)複式簿記によるもの、(2)簡易簿記によるもの、(3)現金式簡易簿記によるものがある。

今回は、最も簡単な『現金式簡易簿記』の様式に若干の修正を施した漁家経営のための独自の帳簿（全漁連発行を修正）である『営漁簿』で練習を行なう。

## 9. 所感及び成果

3回とも離島地区において、同事業が導入された。その中で、今年度実施地区の渡名喜村漁協では、6月には交流事業による実地研修会と漁協婦人部間の交流会が行なわれた。7月には現地での燻製加工技術講習会が行なわれ、その成果を7月21日の渡名喜村祭に、展示即売する等同祭品評会では、ライフ事業の成果が評価され、『奨励賞』に輝いた。現在、島のお土産として（アワ、ヒトエグサ、ソデイカの三点セット）好評である。同村では、今、『村おこし』の第一歩を踏み出そうとしている。

## 10. ソデイカ燻製加工製品の実績

（渡名喜村漁協婦人部）

製品単価：200円/100g

実施時期(回数)	原料(kg)	加工実績(kg)
7月11日	90	試験加工 30 (33%)
7月/5回	375	128.57 (34%)
8月/4回	351	125.8 (35%)
11月/8回	648	223.5 (34%)
12月/1回	41	15.0 (36%)
1月/3回	240	94.0 (39%)
合計	1745kg	616.87kg (35%)

## ソデイカ燻製加工の製法

### <工程>

原料(頭足部)→煮熟→冷却→調味塗布→漬込→水切り→燻煙→つや出し→包装→製了

#### 1. 原料及び調味料

##### (1) 原料

ソデイカ(頭足部)

##### (2) 調味料

塩(島マース)、砂糖、ダシの素、ハイミー、七味唐辛子、重炭素Na(パウダー)、ゴマ油

\* (調味割合については、それぞれ独自で工夫する。)

##### (3) 調味割合

塩(焼塩) 1 kg、砂糖 3 kg、ダシの素 5 g、ハイミー 1 g、七味唐辛子 2~3本

#### 2. 製法

(1) 頭足部は、水洗いした後、大型鍋に2%の塩水を7分目程度入れ90℃位まで加熱し、その中へ頭足部を入れ同時にパウダー(大さじ1杯)を添加し、攪拌しながら約10~15分間茹でる。

(2) 冷水中で冷やし、表皮及び吸盤歯等を落とし

洗浄する。

(3) 頭足部表面を丁寧にタオルペーパー等で拭き取り、調味粉を塗布する。

(4) 大型タッパー等に調味粉を塗布した頭足部を並べ、上に適当なオモリをのせ冷蔵庫内で14~18時間程度漬け込みを行う。

(5) 頭足部表面の調味液をぬれたタオルで拭き取り、セイロに並べ火力を弱くし、できるだけ煙の量を多くして通気を充分行い、ムレないように充分注意して、2~3時間程度燻干する。

(6) 燻干した頭足部は、乾いたタオルでススを拭き取り、ゴマ油を表面に塗り光沢をつける。

(7) 等量ずつ計量した後、パック包装して製了。(食味は2日経過後→要冷蔵)

\* 塩(島マース)は、厚目のフライパン等で空煎りする。

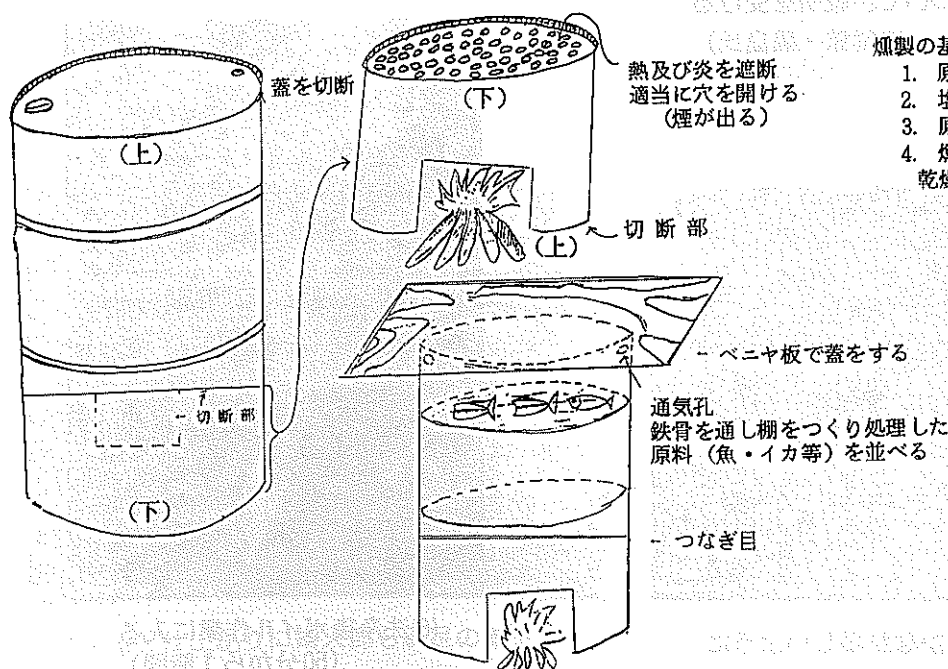
\* 砂糖を煮つめ、カラメルを作る。

#### \* 準備機材

燻製釜、薪、ブナチップ、厚目の鍋(シンメーナービ)、攪拌シャモジ(櫂、エークでも可)、ボール(大)、水切りボール(大)、ビニール袋(大)、PP袋、包丁、まな板、計量針。

(講習会資料; 水産試験場)

### ドラム缶を利用した簡易式燻煙釜



#### 燻製の基本的な処理(魚の場合)

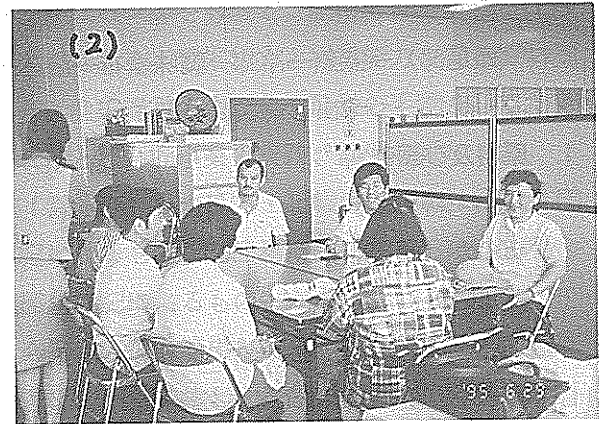
1. 原料処理後充分に血抜きを行う。
2. 塩水(6%)漬けを行う。
3. 原料表面の水分を充分に拭きとる。
4. 燻煙はできるだけ湿度76%以下の乾燥した日に行う。

(講習会資料; 水産試験場)

ソデイカ燻製加工技術交流学習会（石垣市）スナッパー1



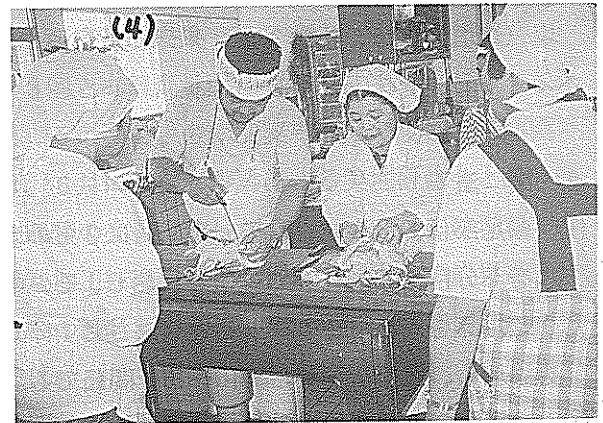
(1)久貝所長共々、ライフ事業説明会  
(渡名喜村漁協婦人部)



(2)八重山漁協にて、交流・講習会打合せ



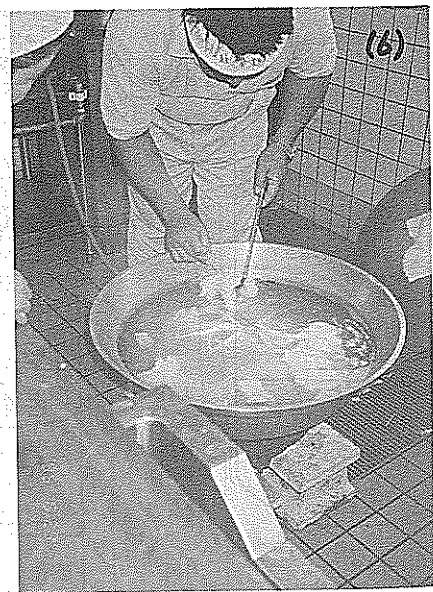
(3)ゲソの処理作業について、説明を受ける  
(海鮮館・黒島氏)



(4)ゲソの皮むき作業

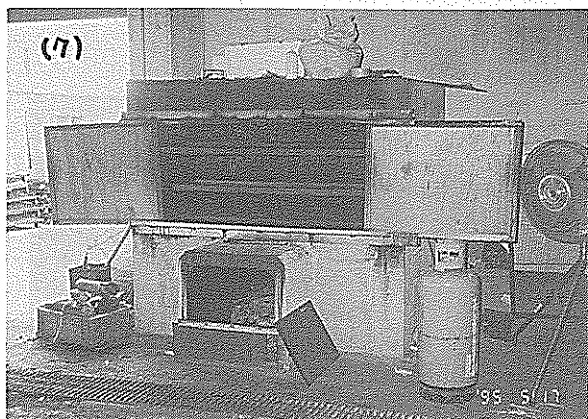


(5)皮むき作業は、なかなか難しいようだ

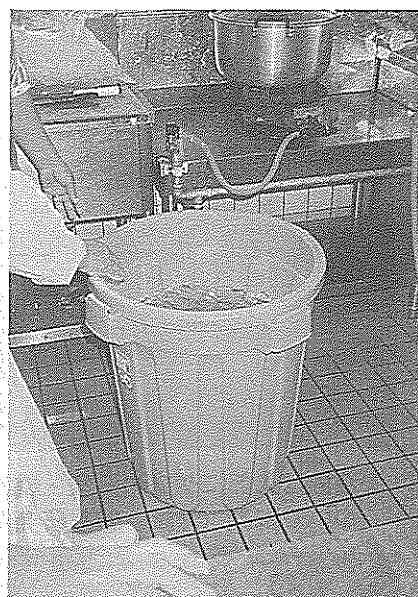


(6)洗浄後ボイル作業に入る  
(50分から1時間)

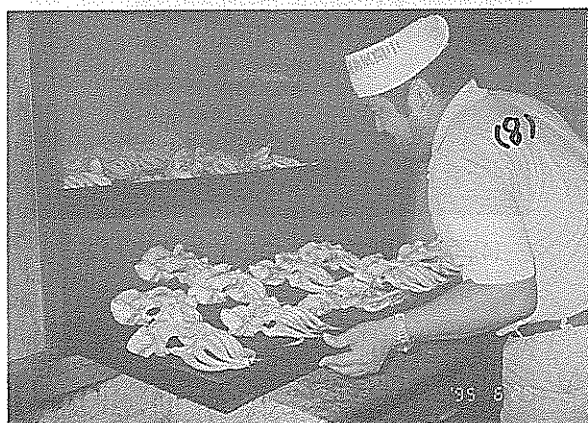




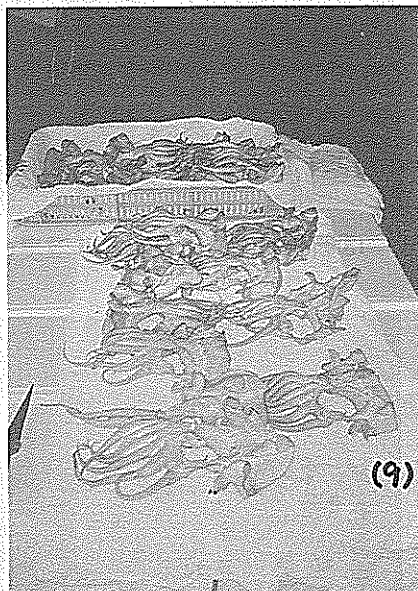
(7)手造りの燻製窯



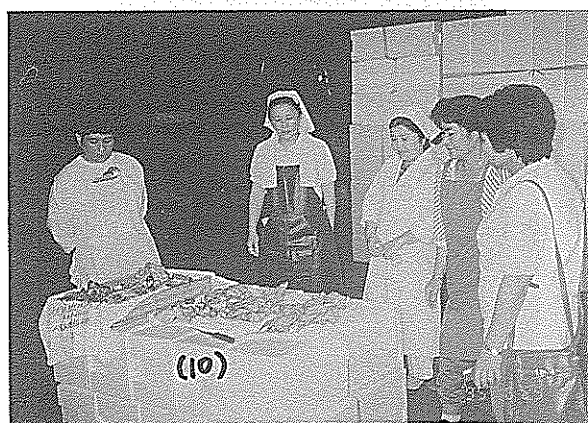
(6-1) ボイル後、氷水で冷やす。



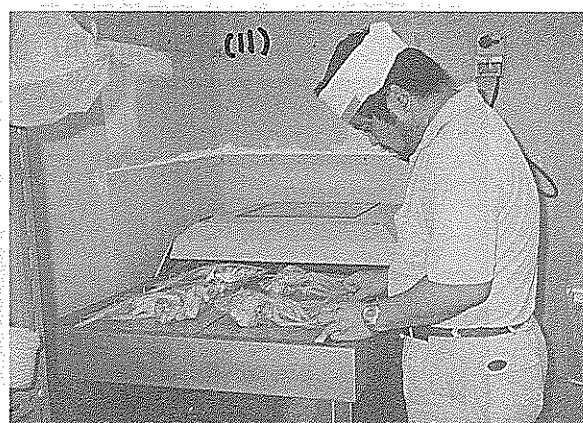
(8)燻製状況を見る黒島氏



(9)キツネ色に仕上がった燻製品



(10)仕上がりに婦人部も満足の様子



(11)燻製品を真空包装している所

地域漁獲物（ソデイカ・ゲソ）利活用講習会（渡名喜村）スナップー2



(1) 漁協婦人部にゲソの処理・燻製方法について講義（水試、新里研究員）



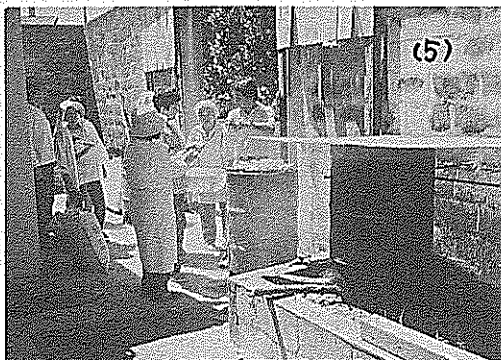
(2) ゲソの処理に取り組んでいる所



(3) 新里研究員よりボイル温度の指導



(4) 同じく調味料について指導受ける



(5) 生活改善センター中庭で燻製作業（ドラム缶使用）



(6) ゴマ油による、つやだし作業



(7) 完成したゲソの燻製品



(8) 加工製品を前に反省会