

イラブウミヘビ燻製の復活

支援の背景

イラブウミヘビの燻製は、琉球王朝時代の1600年代から久高島の特産高級食材として生産されてきました。この燻製は、神事の世話役だけが行うことが出来る習わしでしたが、後継者不在などの問題から、10年ほど生産が途絶えていました。2005年に、漁と燻製が復活しましたが、燻製製造を司っていた人物が他界しており詳細な製造条件が不明の状態でした。島の古老などに聞き取りをしながら試行錯誤の製造で、なかなか品質が安定しないことから、当センターに相談がありました。

支援内容

イラブウミヘビのゆで方や燻煙の処理時間、温度などについて検討を行いました。また、現場でのモニタリングなどを通じて製造条件の最適化を図りました。



スモークハウスでの条件検討



現場でのモニタリング

支援の成果

途絶えていた技術を回復することが出来ました。
高品質な製品を安定して生産できるようになりました。