

琉球大学学術リポジトリ

農産物輸入に就いて (その2)

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-11 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 友寄, 長重, Tomoyose, Choju メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19566

農産物輸入に就いて

(その二)

諸君の農家便りでは琉球の輸入適多の片チンバナ貿易状態に就いて述べました。さて今度は毎年どれ位の食糧品が輸入されているかに就いて述べてみましょう。

第一表 食料品輸入状況
(単位1,000,000円)

	1951	1952	1953	1954	1955
全輸入額	1,657	4,915	5,639	6,526	2,129
食料品	635	1,708	2,003	2,280	624
パーセント	38%	34%	35%	35%	29%

第一表は時後(一九五一年から一九五四年四日迄)の食料品の輸入状況とそれから食料品が全輸入額に占める割合を示したものです。食料品のところをみると直ぐ分かる様に私達の食料の輸入額は毎年多くなつていきます。一昨年(一九五四年)には三億円の食料品を買い入れていました。農耕地の面積は一回増えないのに人口が毎年

第一表は時後(一九五一年から一九五四年四日迄)の食料品の輸入状況とそれから食料品が全輸入額に占める割合を示したものです。食料品のところをみると直ぐ分かる様に私達の食料の輸入額は毎年多くなつていきます。一昨年(一九五四年)には三億円の食料品を買い入れていました。農耕地の面積は一回増えないのに人口が毎年

二万人も増えて、きますから自然、より多くの食料品を買わねばならぬ訳です。それから全輸入額に対する食料品の割合は約三五パーセントとなつています。これを言葉を変えていいますと百円の買物の中三五円は食料品を買つています。これ等の食料品の中琉球では作れないのも勿論ある訳ですが、大抵のものはこちらでも作れる様なものです。さてそれでは大抵どんな食料品が輸入されているかその主なるものに就いて述べましょう。食料品の中でもっとも多く輸入されているのはお米です。(このお米は普通のお米の外、碎米及び八造りも含まれます)一昨年(一九五四年)と一昨々年(一九五三年)には約八億円のお米を買い入れていました。それは全食料輸

入額の約四〇パーセントに当ります。私達は毎年一回お米を作つていますがそれと同時に右に述べました様に非常に多くのお米を輸入しています。それではこの輸入米と島産米の關係はどうなつていられるでしょうか。私達はどの程度のお米の自給自足をなしているでしょうか。

第二表 米の生産額及び輸入額
(単位(トン))

	1953年	1954年
輸入米	35,978	39,844
島産米	19,829	20,300
自給度	35%	33%

第二表は輸入米と島産米との關係を示したものです。一九五四年には琉球は約四万屯のお米を輸入しておりますが島内で生産されたお米の量はその半分の二万屯です。これはどういう事を意味するかといひますと私達は必要量の約三分の一(三三パーセント)しか生産していないという事になる訳です。

第三表 そうめん及び小麦粉輸入状況
(単位1,000,000円)

	1953	1954	1955
そうめん	226	263	74
小麦粉	75	146	69

さて、その次の大きな輸入食料品目は素麺です。上の表は一九五三年から一九五五年四月迄のそうめんと小麦粉の輸入状況を示したものです。これに依りますと琉球は毎年一億円余りの素麺を輸入しております。それに小麦粉も相当量輸入されております。小麦粉の半分はワドン製造に使われているとみて毎年三億円

余りの素麺及びワドンが私達の喉をスルスル通つている事になる訳です。戦前沖繩は多量のキヤベツやトマト等を日本内地に輸出していましたが戦争直後はそういう様なものゝ輸出が全くできなくなりました。その間に日本内地では色々野菜の品種改良や栽培

方法の改善等を行いましたもはや戦前の様に沖繩から多量の野菜類を買わなくてもいゝ様になりました。今では反つて私達が日本内地から沢山の野菜類を買つているという有様です。第四表は果実との調製品及び野菜類(牛鮮のもの乾燥したもの貯蔵又は調製したもの)の輸入状況を示したものです。この表に依りますと琉球は毎年より多くの野菜類を輸入しております。五五年は四月分ですからその一年のものをまとめると恐らく、その前年(一九五四年)よりも多くなる事でしょう。こちらで問題とされるのは、はなはだ次は次の様なものではないでしょうか。即ち現在こちらでは野菜の最盛期(最も多く野菜の出る頃)にはそれを捨て売りしている。カンラン等そのもつとも安ひ時には一斤で一円か一円五〇銭しか売れない時にはそれ丈でも売れずに家畜の飼料になる場合があります。一方では毎年一億円余りの野菜を買つているのに他方では野菜を売れずに困つていられる。私達の経済生活の中にはこういうふうな矛盾した面があるという事を一応念頭に置く事も大切ではないか。こういう様な事を解決する事に依つて私達農民の生活をよりよゝとする事ができるのではないかと思つたりする。

第四表 果実及び野菜類の輸入状況
(単位1,000,000円)

	1952	1953	1954	1955
野菜類	144	123	144	54
果実類		82	87	25
計	144	205	231	79

その次の輸入品目の大きなものには鶏の卵がある。外国から買った鶏の卵なんて田舎には一向廻つて来ないが、実際そんなものが買入れられているのかと思われるでしょうが、どうしてそれは馬鹿にならぬ程のもの、さて次の表を御覧下さい。一九五三年には六三〇〇万円の卵を輸入しており、その翌年五四年には九三〇〇万円(約一円)の鶏卵を輸入しております。

第五表 鶏卵輸入状況
単位 (1,000,000円)

	1953	1954	1955
鶏卵	63	93	38

五五年度は四月分まで三八〇〇万円ですからその年の一カ年分のもをまとめると二億円を突破するのじやないかと思われます。
その外にも色々農家物としての品物を沢山輸入しておりますがこれ等に就いては次の機会に致したいと思ひます (続く)

(嘉陽宗陰)



読者だより

質問 「豚肉の簡易野療法」の内容より連想してのお願いであります。魚の加工品であるタイテンプを思ひ出しましたので此際豚テンプの作り方について、何とぞ御指導下さいませ。

(与那原町森下区三班・宮良邦子)

答 肉田麩の製法

一、原料肉 牛、豚、馬、兎、魚何れも材料として用い得られる。

二、製法 肉は予めよく脂肪を取り除いて置く、肉を幅 厘厚三種、長さ三種に切つて、これに塩二%醬油三% (例へば肉一斤一升二〇七匁に塩約五匁醬油約六匁) と砂糖少量を加へて、汁が無くなるまで煮詰める。

次にこの味付肉を取出して板の上でもみ或は摺小木で叩きながら肉せん維を分離し糸のようにはごして下す。

次いで天日乾燥をしようが乾燥した季節でないいと良くない。乾燥の時は蠅を完全に防ぐようにせんと蛆を産みつけられる心配がある。天日乾燥中は出来るだけ反転して乾燥が早いようにす

る。

尚乾燥中生姜汁を入れた醬油を振りかけて乾燥すると風味の良い製品が得られる。

質問 ミソコージ製造工程に於て、ミソコチカビの純度に比例して出来上りの味ノ可消化蛋白質値が決定されますか。

(石護町南区三班・村山登一郎)

答 一般に味噌製造に用いられる麹は優良であればある程度白芽解酵素の方は強大であり味噌仕込後の蛋白質解も良好であつて製品も優良となり又熟成も早くなります。即ち良麹と見なされるものからは良質の味噌が出来るわけです。

しかし麹の酵素力と味噌の成分とは必ずしも一定の比例的関係は示さない様であります。味噌熟成中の変化は甚だ複雑で麹の酵素力の影響は単純には現れないで色々の条件に依つて現われ方が違ふものであります。例えば食塩量の多少、水素イオン濃度、仕込温度等に影響されるものであります。

(官里興信)

質問 トマトトーン (ホルモン剤) は日本でトマト産地の八一九割が普及して良い成果を上げて居ることですが、沖縄でもホルモン剤を一般の農家に普及出来ずならば大変遺憾だと存じますが、その値段B円とそれに購入はどうか云う所が出来ますか御指示下さい。次にネマトーダ駆除に適するDDの値段と購入出来るかどうか所かお願い致します。

(国頭村奥区三班・糸満盛正)

答 トマトトーンは真和志市安里の安谷屋商店で販売されております。一ビン (100g) 入りで三千円中撒布には香水吹きを御利用下さい。トマトトーン用の撒布器は石原産業株式会社にお問い合わせ下さい。

ネマトーダ駆除用のDDは未だ沖縄には輸入されていない様です。本学部としては日本から取り寄せる事にしてあります。販売元は左の通りであります。

東京都中央区日本橋通り3の8

津村交易株式会社

尚石社で販売されているDDの日本内での販売値段は次の通りであります。

二ポンド罐 一罐 三八三円
十ポンド罐 一罐 一、六五三円
五十ポンド罐 一罐 六、六〇〇円

沖縄に輸入する場合には石価格に運賃がつき、更に輸出手続をせねばならぬので相当高価な薬品となります。しかし三カ年に一回施用すれば良いので、蔬菜の集約栽培地帯では三カ年の収支のバランスを取れば経済的に引き合うとも考えられます。琉大で施用試験を致し度と思つております。

(友寄長眞)

あとがき

五・六月になりますと、どの農家でも一年分の自家用味ソ作りを始めますので、本号に味ソ作りの事について書いて戴きました。申込みによつて本学部から種類の無償配布や味ソ作りの講習会を行つて居りますから御利用下さい。

市町村長やその他の方々から本誌を一般農家にも配布して貰いたいとの要望がありましたので、先月号から部数を増し、各市町村の農業改良普及員に配布方をお願いして居ります。

本誌をお読みになつての御感想や御希望を述べて下されば、本誌の果している役割が良く判りますし、本誌の発展に寄与する所が大きいことせう。引つゞき後答問を歓迎いたします。

発行所 琉球大学農家政学部

発行人 島袋俊一

印刷所 沖繩タイムス社