

## 第 2 号

31. 2. 29.

### 目 次

巻頭言	場 長	1
うしおに寄せる心	前田 秀次	2
熊毛の漁業	川上 市正	5
メチカ釣漁業	肥 後 道隆	9
東支那海のかじき・鮪延縄漁況	遠 洋 漁業部	12
泉流魚	又 木 勝弘	19
魚・介藻の民間薬用夜話	北 山 易美	20
蒲鉾鮮度判定並びにライファン包装による 鮮度保持判定	弟子丸 修	23
場長メモ		4
奄美養殖雑感 (新村殿氏書簡要約)	丁 生	27
製造部便り	中 野 記	28
養殖部メモ	竹 元 記	31
漁業部日記	肥 後 記	33
飼育部便り	又 木 勝弘	34

## 巻頭言

場長 西田 稔

近頃読んだニュースで、相対立する米・ソに肉するものゝうち、2つの感銘するものがあった。アメリカのは時の人アメリカ南極探険隊長バード少將の過剰食品の100年間の貯蔵庫として南極地帯を使用せよと云う提案であり、ソ連のは過去の人で30年前に北緯80°近くのタイムイル半島で原因不明のまゝ死んだ北極探険家バーギチェフの死因究明調査隊のことである。場所が南北両極であることも対立する米・ソらしくて、遇然とは云えおもしろい。内容を記すスペースがないから大方ご存知のことゝして省くが、私の強調したいのは、どちらのことからも、“現在の科学技術を最高度に使って” “金にいとめをつけば” “眞実のために”ものごとを進める心構と国の経済力が基礎になっていると思われることである。

ひるがえって我が國の31年度予算案をみると、心構か・経済力か、或はその両方の原因からくるのが判らないが、まことに心細い限りで、合理性・科学性が多く打出されているとは、どうしても考えられない。鳴物入りの科学技術振興にしても、原子力関係だけで、それも関係者から見れば充分でないだろうが、我々の水産関係なんか新創に出るほどの金額でないどころか、南くところによると対島暖流系資源調査費なんか才！次査定では全額削られたそうだ。水産なんかまだ科学技術も無い絃籙だと云われるのであれば、又何をか申すべき。

これでよいのだろうか。鉄のカーテンの内でどんな調査研究がなされるか、どんな計画が水産業に対して立てられるか、私には知るよしもないが、表面に現われたときは水産でも日本が立おくらせていたなんてことにはならぬ様に願いたい。あの国力と制度と物の考え方は日本の水産にとって李ライン向題どころでなくなるかも知れない。

# 「うしろ」に寄せる心

前田 勇次

県の機構改革の申し子として従来の指掌所が集中管理と云うことで試験場に脱皮した。試験場に望み寄せるものは誠に多い。

しかしながら試験場の諸君は勿論皆さんより予算も庁舎もあれはとすげなくお返しか来そうと些かちゆうちよさせられる。

環境に恵まれたものが順調に伸びて行くのは当りまえである。自からの努力を惜しみ、財政当局の代弁をする意志はさらさらなし、又自からの非力を自覚しない訳ではないが、そこはそこなり何んとか途もありそうな気がする。貧乏はどんする型だけは戴き兼ねる。

左様な自向自答を前提として次の事柄を希みたい。

## 技術の公開

技術を自己の独占物にし勝ちな人がある。公開の批判を甘受しせうさたくまする事こそ技術の進歩を期待できる所以のものではなからうか。象牙の塔が大衆に視近観をいかにせ難い轍は踏んで貰いたくない。

## 頭と足と口

予算は多いに越した事はないし、又そのための努力は強くなされなければならぬ。しかし乍ら物が先行し人が物の範囲でしか動かないとすれば情ない事だ。人が動き、物が続く形態を考えたい。そこに技術の普及があり大衆への繋りが生まれ、又それらの支持が得られよう。主客の座だけは判然とさせたいものである。

## 課題と根気

課題自体に問題がある場合が多い。社会経済の趨勢を把握し大衆の卑近に求めあぐむるものを抽出し、これとじっくり取りくむなれば、しかく簡単には改変できない筈だ。周到さと根気が望まれる所以である。

## 自信

猫の目は猫だけに止めたい。一の事柄を仕上げそし(勇敢に発展する事があってほしい)。世評におびえる必要はあるまい、完全でなければ更に是正し真理への探索に高展出発すればよい。喝を医するものは現在であって遠い将来のことではない。何はなくとも水でよいから提供を求めたいと云う漁民大衆の心理を掴んでほしい。右ではない左でもない、されは"とて中でもない"と云う態度はどうかと思う。判らなければ判るだけをやめる自己の智カと努力の結晶は、尊いものである、離れはは"かる事はない。万古不変の眞理や技術の極致を短時日で期待する方が無理である。更にその上に推積される事を計算に入れた経過でもない。発表し当面の行政指針なり漁民への糧を示す事も決して意義なしとしないう徒にちぎしけんじけんすることが直ちに所謂大衆のハクを付けるものではない。

## 限界

試験場の立場で考えれば、いろいろな面で隘路が多いと思う。普及事業を強く打出せば所謂執行担当課との競合があり、法令・条令・規則・規程と短時日には覚えきれない細の目があり、それが出先の場合主としてし"られる対象となるにおいてはなお更限界を守ることに六ヶ敷い事である。試験場の性能にマッチした試験なり・調査なり・研究なりを採り上げぬは"徒に亭主の好きな赤鳥帽子になり兼ねない。こゝにも左様な意味での限界がある。然しこれを負担だ"と考えれば耐えられない"か活動の範囲を決定づけて行く上での"ー"ー"の礎石だ"と考えれば途もあろうし、又楽しみでもあろう。要は気の持ち方である。

## 愛される立場

理論で愛される行き方。人で愛される行き方。両方で愛される行き方がある。勿論両方であることが理想であり、最も好ましい事である。然し毎度のことながら世論でと云うことは、一才お義理でも云えない。結局

は守直に、人でと望みたい。これに自信を持つ姿を期待したい、無理だろうか。

×

×

×

又木君よりけきれいか、若言かを求められた結果がこの姿となつてしまった。本来の気持は前着のつもりだったが、事志と違つてしまった。所詮私の性に合わない事を軽率に引受けた小毎がしみじみ感ぜられて申訳ない所である。此かしながら、甚くとも動搖は前着のつもりであつた事の特記して宥赦を乞う。暴言多謝。

(筆者 漁政課長)

△

△

△

## 場長ノモ

2月0日(火)

養殖の北山部長東京その他へ出張(14日まで)

加圧煮魚の説明試食会を県庁会議室で、参会者水産課長・漁政課長・公衆衛生3課長及び課員・医務課・財政課会員、会場からは白石製造部長・藤田・中野部員。好評であった。県民栄養改善と魚食増加による魚価の維持、その他を目的とし大衆食品化を主なねらいとする。物品数の現状棚卸をやり、台帳整備保管依頼関係などはっきりさせるよう各部長を集めて指示する。今月末迄を目標とし文書で方法まで指示することとし自分で起案回議する。

2月0日(水)

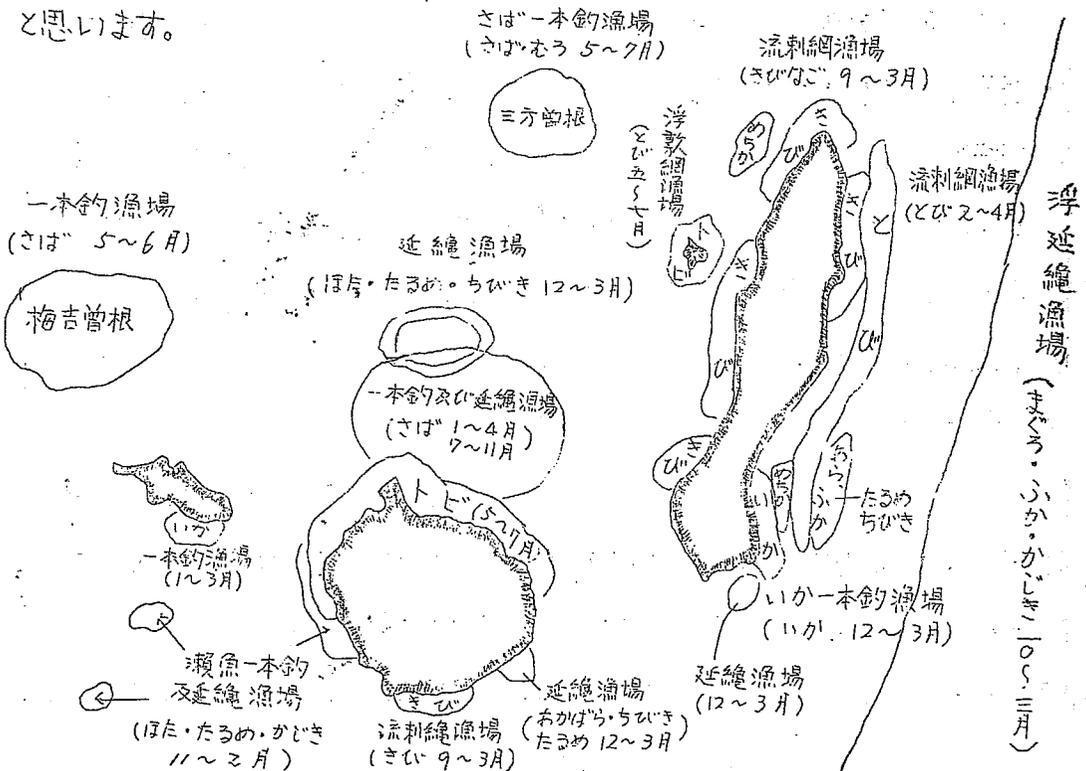
2月分給料その他支払決裁。12時30分の船で垂水のノリ養殖状況視察。永山技師同行。建込場所高さともに最適のところと云い難いが、まだ初歩の全地としては上むを得まい。湾内としては良成績だ。15時帰着する。

# 熊毛の漁業 (西之表漁協)

川上 市正

熊毛海区の水産業の原動力は、動力漁船300余隻、無動力船800余隻でその殆んどが、沿岸漁業に依存している現状であります。近代漁業の漁船大型化に伴う漁業種類の求心的傾向に反し、依然として地先漁場にしがみついている状態では、その漁業種類も極めて複合多岐にわたり、漁業の状態も網漁業、一本釣・曳縄等、その殆んどが日帰り程度のもので、そのため天候・汐流等その自然的制約による稼働率の低下も少くありません。これら漁船の活躍する漁場は大輪把に見て、別図の如くで、近海には時期的に各種魚群の来遊をみており、各地域それぞれの特色を生かした時期的な漁具漁法の切換えを行い、一応の年間操業の形態はとられているようであります。

ここでは西之表漁協管内の漁船の動きについて、大輪把に調べた結果を記したいと思います。



西之表漁協では昭和27年に沿岸から沖合へ進出するモデル船として、中型は一本釣漁船を建造し、済州島方面で活躍していましたが、李ライン問題による出漁不能のため中断のやむなきに至り、ようやく高まらつた沿岸から沖合への進出の気運も、漁作の憂目をみたことは、誠に遺憾でありました。

このことは最近の生産設備、労務組織をそのまま使って転換すべき漁業が不足していると言うことであります。このような中途半端な船としての悩みを克服し、現在では、下七島方面での瀬籠一本釣に従事しております。

その後熊本地方での漁船の大型化は経済的理由をさることながら、殆んどみだりにありません。従って現存する漁船は、その殆んどが2〜3屯程度の動力船乃至は小さな無動力船が主体と云ったところであります。

即ち動力船55隻、無動力船80隻が、花見大崎・洲崎・池田・塗泊の4つの部落に分散されています。

こゝで操業される漁業は、ヤ（大湾岸網(76統)・きび刺網(14統)・瀬籠網(スズ無動力船)・フリ建(12隻動力船)・磯建網(64隻無動力)・雑一本釣(41隻無動力)・ぶり建網(11統動力)・とび流網(1統)・夏籠(19隻動力)・船曳網(12統動力)・いか一本釣(13隻無動力)等で、これらがそれぞれ複合して同年操業の形態を整えているわけでありまして、こゝでの専門船は木口曳漁業だけで、5屯内外の船で甬島・宇治群島まで足を延ばしております。その他の動力船は5〜6種類の漁具を用いた多角的操業を行っており、又無動力船は、動力船と共に所有する人、これだけで生計を立てている人、或いは隠居仕事でしている等いろいろあって、その業種も、釣漁業だけのもの、又網漁業と釣漁業とをかみ合わせたものに分類されております。漁業の経営方法として特色とされる点は、キビ刺・フリ建網等にみられる共同経営であります。これから漁業は6〜7人の奔合いで、網を購入し、内1人が船主で共同作業をなすもので、船代としてハジ代提供しています。又、

種子島の飛操網漁業は屋久島の形態とは異り、各浦々の共同経営となつており、例へば浦に数統の網があつても、労力の報償は数統分をひくくめたプール計算でなされていませう。又、漁場の利用と云ふ点に於いても、例へば船隻網の場合、内規と云ふものがあつて各浦々の区切りは厳格で、馬毛島附近の利用も、1月を10日間づつに区切つて、三つの浦で抽選によつて順番を決めて利用してゐます。こゝで動力船、無動力船をとり上げ、その年向の動きをみると下表の通りとなつてゐます。

### 動力船 (3屯)

種類	漁期	出漁日数	漁場
きび刺網	9~7月	月夜 月9日	西之表地先
ぶり建網	11~4	3~4月 25日 他 15日	" 馬毛島
とび操網	5~7	月 25日	馬毛海域
ほこづき(もぐり)	7~9	月 25日	"
ほろ曳	11~2	月 10日	熊毛海域

### 無動力船 (釣だけ) の場合

種類	漁期	出漁日数	漁場
ほろ曳	周年	月 15日	馬毛周辺 西之表地先
いか一本釣	9~10月	月 7日	"
延縄	周年	月 5日	"
たい一本釣	9~11	月 10日	"
ほこづき	7~9	月 20~25日	"

### 無動力船 (網漁業と釣漁業) の場合

種類	漁期	出漁日数	漁場
きび刺網	9~2月		馬毛島・西之表地先
磯建網	2~4		"
延縄	9~10		"
いか一本釣	9~10		"

上表で分るように、西之表漁協管内漁船の利用する海面は大崎鼻～馬毛島～熊野を結ぶ海面に集中されており、動力船・無動力船別の力きも大同小異であります。小型漁船を以ての経営では、その行動半径も限られたもので、このような状態の中で経営の安定化を計るには資源の有効・適当な利用とその漁獲量の増大と云うことが考えられ、これには現在用いられる漁具・漁法の検討、改良と云う問題も出てくるわけがあります。

このようなことから、28年から先ず漁船の経営を改良し、とり漁業をはじめとし、フリ漁業、アミ網漁業等の漁具の改良、漁具の改良にかえてアミランを使用しておりますが、この漁具改良の第一歩として、自己資金によるキビ、フリ網等のアミランへの改良がなされつつあることは、われわれ経済的にも有利であるだけに喜ばしいことであり、又、西之表町の節工場設置により、今まで価格の低かった、メチカの新工場を起しているだけに、漁業者のメチカへの関心も大きく、今後の新業発展も大いに期待されます。

×

×

×

## 場長メモ

2月0日(水)

物品整理事務開始、上野部長に総指揮を依頼する。遠洋研より遠海内係入札(落札価格超過し次回は11日の予定) 15時から内海水研の農博新田技官をかこんで、康大水産学部長室で水質汚濁問題について水産課・塩場・康大(今井教授)らと打合せ。(特に川内川の中越ハルる汚濁と、あゆの関係について)。

# メチカ釣漁業

肥後 道隆

種子島近海に於て時期的に盛んになる“メチカ釣漁業”は、近年高知・宮崎両県の県外船によって撒餌・ホロ板を使用するようになってから益々盛況を呈しているが操業船の大部分は上記二県の船によって占められている現状である。熊本地方の漁民はトビ延縄・キビ刺網・サバー本釣・瀬魚漁業と共に各時期順次切替えて操業するが漁法が未だ尙ほ程度のもので、県外船に比較して相当な立ち遅れを見せている。今年に入り熊本漁民の間でも県外船同様の漁具・撒餌を使用し釣獲しようとする気運が高まっている。本漁業は漁法的には曳縄と類似しているが釣獲に便利を計るため、釣竿を使用して操業は日の出より日の入り近く漁場に至り曳縄にて索魚し魚群に当り曳縄で漁獲があれば適当に撒餌して船を放回させて釣獲する。

試験船の操業は1月27日から2月3日迄実施したが本船としても初めての試験操業であり、不慣れの点もあったが他の漁業にくらべて簡単であり、魚群さえ索魚出来れば誰れにも出来る漁業である。

以下本航海の記録をたどって感想を述べれば、

まず試験操業の漁具についてみると、

釣竿 ----- ホテイ竹 長さ2.5<sup>K</sup>~3<sup>K</sup> 元口3~4 末口4<sup>分</sup>~5<sup>分</sup>

釣糸 ----- ナイロニテス 7厘 釣針までの長さは釣竿よりやや短いもの

釣針 ----- ホロと呼ばれる擬餌針 (別図)

撒餌 ----- 桐材で作った潜水板 (別図)

漁具の中で一番重要なものはホロ板であり、これの作動状態がこの漁法の中心であり、これによって漁獲も左右されるらしい。撒餌具合を削減する為ホロ板の後部取付用綿糸に更に綿糸を付けて調節する調節綿糸はホロ板の後部が軽い程、数を

増し長さも長くする。普通1〜3本位取り付ける。ホロ板の取り付け用綿糸は前方を2オ、後方を3オ位にしている。

又、ホロ板の泳ぎを決定するのは後部取り付け用綿糸の結び目が重要な舵の役割を有らしく結び目は常に丸くなるようにする。これが三角や左右に大きくなると泳ぐ方向が異なり、作動状態が変ってくる。

擬餌針について云われることは、角についてでありこれは他の曳縄用椀やかまじく材料としても牛の角・鹿の角・サンゴ・マッコウ鯨の骨及歯などいろいろあるらしいがこれ等は高価な上、入手し難いので普通は皆市販(1本13円〜15円)の擬餌針(帆引一本針)を使用している。

・撒餌は普通シラスの塩蔵物を使用しているが試験操業ではモロナゴを使用した。末だシラスとの比較は充分でないが業者の意見を綜合した結果では操業船の少ない時はシラスに限らず、モロナゴでも、米粒・ウドンなど"もよいらしい"が、附近に操業船の多い時はシラスが一着適しているとのことである。しかしこのシラスも長く塩蔵し黄色味を帯びて来たら全く効果はない。

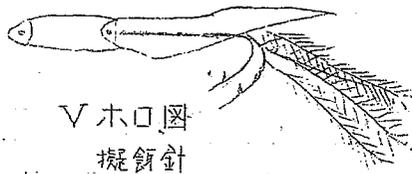
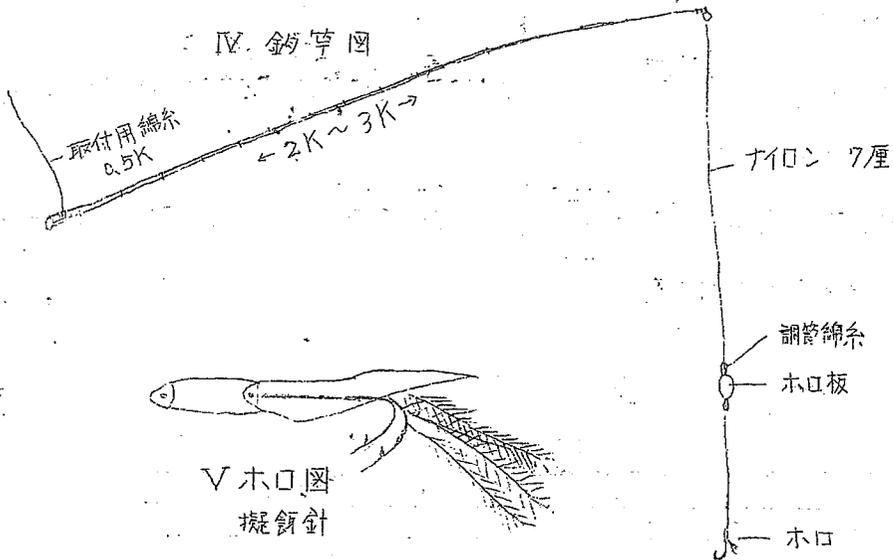
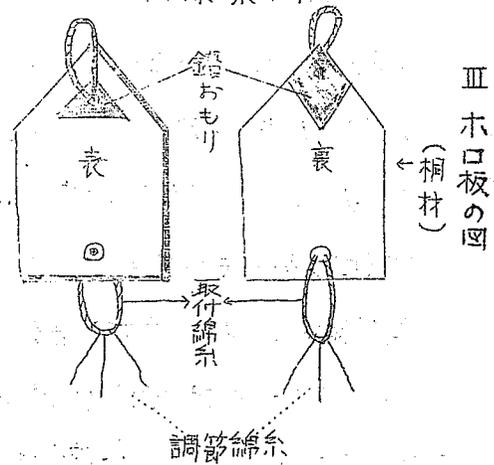
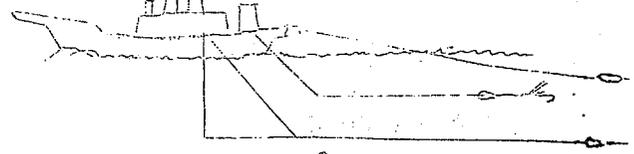
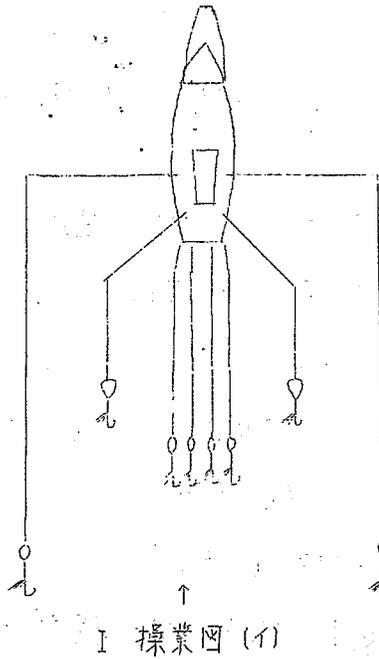
漁法は前に述べたように昼間操業であり餌付は朝及び夕方が良い。漁場に於ては別図のように操業する。撒餌の方法としては特にないが、半握位づつかたまらない椀にして撒く。船の旋回方法は普通取舵旋りが主であり、直径10〜12オ位の円を描きつゝ漁獲する。漁獲方法は一口に云って"はね跳"漁法と曳縄を応用したものである。

以上簡単に述べたが漁場で操業する場合は船の毛数・馬力・人員などにより、漁具旋回方法も幾分か定ってくる。

今後の研究方向としてはホロ板の研究であり、その構造は水溜実験で材料形・大きさ・作動状態を調べると共に魚の習性・形態を学問的に研究するのが課題となろう。

種子島近海の漁期は1月下旬～4月中旬で盛漁期は2月中旬～3月上旬である。  
 漁具は別図の如くである。

本漁業も近岸漁業を多角化する上からも、又一方従来の実績より漁獲が良く操業便利の点より今後大いに行なわれて良い漁業ではなからうか。



# 東支那海のかじき・鯖延縄漁況について

遠洋漁業部

11月 昨年は28°~30°Nでバセウの好漁を見たが今年はサッパリ漁がなかつた。白皮カジキが28°~30°N・125°~127°Eで釣獲率0.3%~0.8%台があった程度である。

マカジキ31°~33°N・127°~128°Eで0.7%~1.0%台の漁を見た程度であるが大形であった。

サメ類は28°~30°N・124°~126°Eで盛漁(5.0%~9.2%)を見た。

屋久島を中心とする海域で谷山船が小規模な操業を行っていた。

12月 大部分の船が27°~30°N・122°~127°Eのサメ漁に集中した上旬で31°~33°N・127°~128°Eのマカ漁が終っている。下旬に喜界NE 30'でマカ類(ヒン長・キハク・メバチ)漁を行う船が数隻見られた。

屋久島中心の操業は谷山船が11月に続いて行っている。

昨年のマカ・バセウ漁は見られずサメ漁でわおかに見られる程度、宮古NWでキハク・バチがとれ始めた。

## ※ 魚種の変動

11月12月特に12月に於てカジキ類の減少甚しく逆にサメの好漁を見た。  
(27°~30°N・122°~127°E)

100キロ以内海域で操業する船が多いのでこの海域に於ける1954年と1955年との魚種組成を比較して見る。

組成百分比表

年 度	1954	1955
マカ類	0.052%	0.026%
カ  鯨  魚	32.1139	11.1515
サ  メ	67.8332	88.8220

上表の如く組成の上でマスロ・カジキ特にカジキは減少し逆にサメ類は増加している。特にカジキ類を比較の対象としてとり上げて見よう。

100トロ以内におけるカジキ類の魚種組成表

種	年 度	1954	1955
マ	カ	8.2126%	4.9092%
メ	カ	0.4146	0.1773
白	皮	12.0683	4.4387
黒	皮	0.2970	0.1359
バ	セウ	11.1214	1.4848

組成順位(百分比の順位)も54年・55年は異っており、又減少程度は明らかである。

特にバセウ<sup>1/10</sup>・白皮<sup>1/5</sup>・マカ<sup>1/2</sup>の減少が見られている。

※ 漁獲尾数の比較は串本野資料が欠けていて、比較の対象になし得ないため、百分比に依り行った。鹿児島資料のみの比較を行っても量として減少を示している。

本編は南海区水産研究所、白藤技官から資料を借用して取りまとめたものである。白藤技官の御厚意を感謝する。(図・表は次ページ) (遠洋漁業部)

### 魚付林の効果

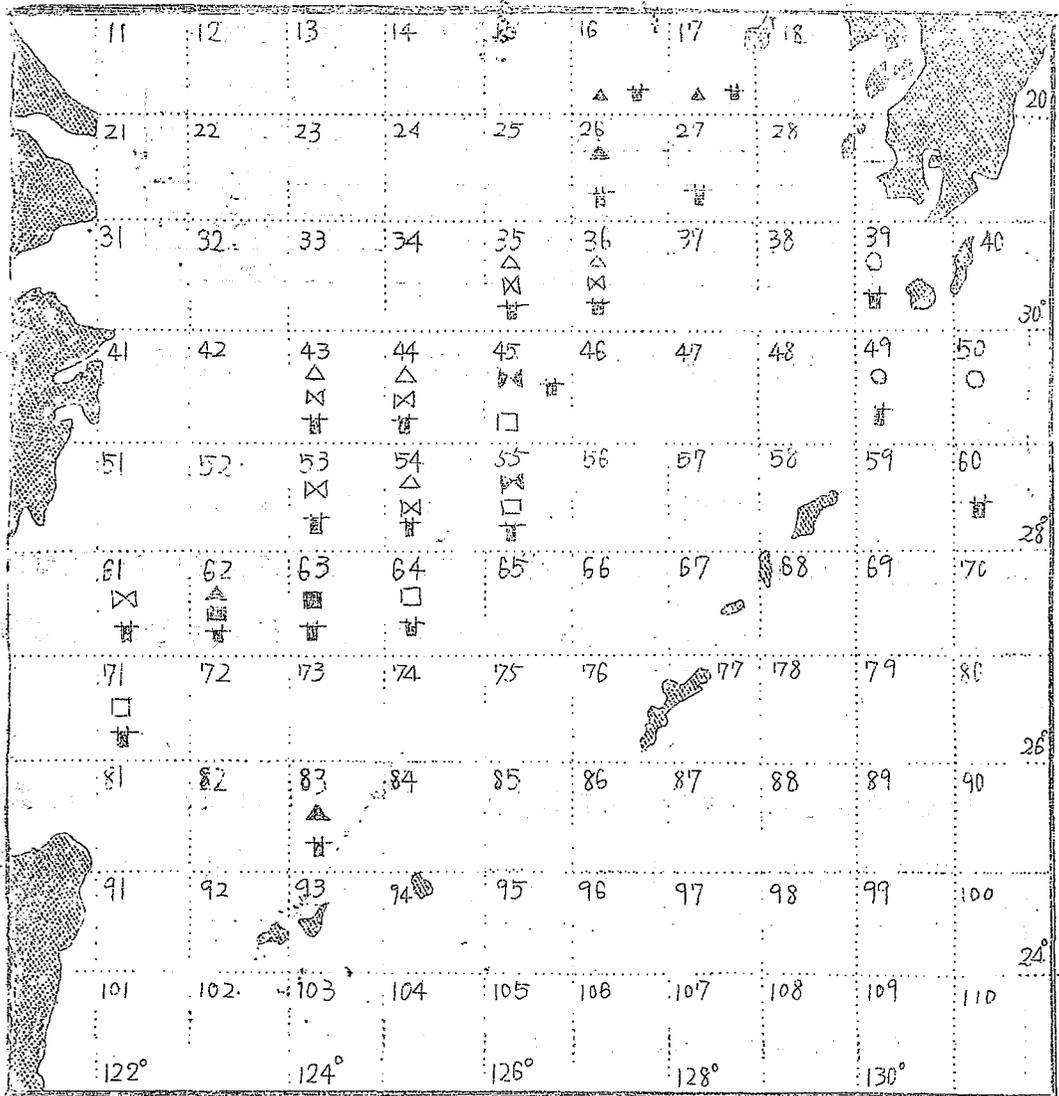
- 1 魚付林のために水面に魚族の好む影ができ安息所をつくる。
- 2 防風・水温の調節・陸水の注入調節があるため水質に変動がない。
- 3 魚付林下の海域は栄養塩に富み、水中微生物の増殖をうながす。
- 4 森林伐採のため魚族の逸散があった。
- 5 森林あれば水が清澄にたもて、海床が安定し河川に於ては遊河魚の行動を安場にする。

まぐろ・かじき産絶好漁場図

Fig 1

1955. 11

(数字は漁場番号を示す)



凡例

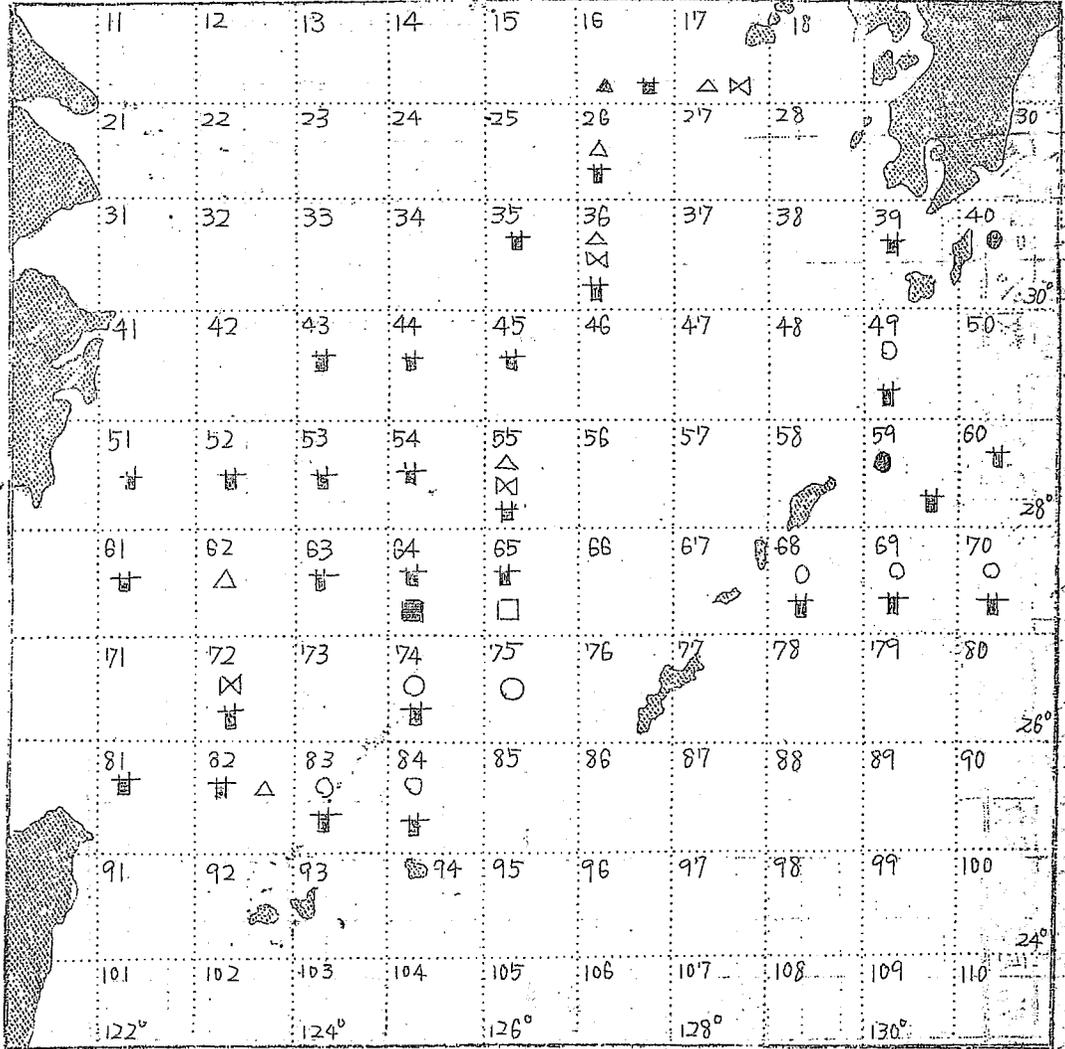
- |   |      |             |   |        |
|---|------|-------------|---|--------|
| △ | マカジキ | 0.2% ~ 0.5% | ▲ | 0.5%以上 |
| ⊠ | シロ   | "           | ⊠ | "      |
| ○ | ハタ   | "           | ● | "      |
| □ | バセウ  | "           | ⊠ | "      |
| 甘 | サメ   | "           | 甘 | "      |

まぐろ・がじき延縄好漁場図

Fig 2

1955.12

(数字は漁場番号を示す)



凡 例

マカジキ	△	0.2% ~ 0.5%	▲	0.5%以上
シロ	⊠	"	⊠	"
キハタ	○	"	●	"
ハセウ	□	"	■	"
サメ	廿	"	廿	"

海域別魚種別釣獲率(%) 11月

海域	釣数	ビニ		キハ		アサ		めばせ		カメ		白皮		黒皮		ハセウ		フーライ		ビメ	
		尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%
16	14920									2	0.013	15	0.100			1	0.006			181	1.213
17	1500									1	0.066									29	1.933
26	42730									10	0.023	74	0.173	4	0.009					13	0.802
27	1620									1	0.061										
35	480									1	0.208									44	9.166
36	1200									1	0.013	30	0.416			6	0.083			372	4.333
39	5222									1	0.019									72	1.378
40	2436									3	0.054			3	0.573						
43	480									2	0.416									25	5.208
44	7830									3	0.038	29	0.370			2	0.025			720	9.195
45	54415									4	0.007	373	0.685			178	0.327			251	1.380
49	5540									2	0.026					1	0.018			60	1.083
50	1624									2	0.123			2	0.123					3	0.184
53	7010									9	0.128									569	8.116
54	13620									30	0.220			420	3.08					768	5.638
55	15210									20	0.131			127	0.834					201	1.371
60	872									2	0.229									6	0.738
61	400																			26	6.500
62	3000									15	0.500			1	0.25					100	3.333
63	2300											3	0.100			21	0.700			29	1.260
64	500									2	0.086					14	0.608			9	1.8
71	1600													1	0.2					2	0.4
83	800									5	0.625					5	0.312			40	2.500
										1	0.125									54	6.750



海域別魚種別釣獲率(%) 12月 402

漁船番号	釣数	ビン		長		キハタ		黒まぐろ		めばせ		マ刀		メカ		白皮		黒皮		バセウ		フボライ		その他	
		尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%	尾数	%
62	17480											80	0.457	2	0.011	5	0.028							1362	7.791
63	550					1	0.181			3	0.545												3	0.545	
64	7050											1	0.014	1	0.014	7	0.127							134	1.900
65	2450									3	0.122													16	0.653
68	5800					20	0.344			33	0.568	2	0.034	13	0.224									32	0.551
69	1980					2	0.202			10	0.505													13	0.656
70	1980					9	0.454			23	1.161	1	0.050											29	1.464
72	2900											2	0.068											27	0.931
74	500									2	0.125													17	1.062
75	4350					5	0.312			5	0.114													7	0.160
80	660					1	0.151			11	1.666	1	0.151											14	2.121
81	3000											8	0.266	1	0.033	17	0.566							27	0.900
82	1500											1	0.066	1	0.066	3	0.200							15	1.000
83	2200					22	1.000			8	0.363													13	0.590
84	2900					7	0.241			17	0.586	1	0.034											7	0.241

## 呆流魚

又木・勝弘

水産業技術改良普及と云う意味で、各地で講習会・研究会・調査とよく地方に出かけることがあった。約束の時間が来ても仲間集らず、やっとそろったかと思うと説明者と聴者との呼吸が合わず、生ぬるい風呂に浸ったような鬱陶気で、お寒い気持ちで引揚げたことが度々であった。日程の都合もあってか速成栽培を試みたのも一の原因であらうが笛を吹きならしてお養理のオドリを見て満足して帰る程おめでたく出来ているつもりはない。慥々と失望とが交互に胸をしめつけたものである。技術の拙劣が否その外に何かあるとは思いながらその何物かの一つにふち当るまでは、からがわれているような漁民の目を背に感じた。

今から述べることは、手前味噌になるが29年だったか、或るみぞれ降る年末大隅半島のある定置網の調査に出かけた事がある。網主は本県定置界の权威者Mさんからの海産調査依頼であった。魚群探知機を使用しても黙目だと言う。密らば我々にとってMさんの大知識と体験に対抗するものは自から潜水して立証する外に手がない。幸いその年の夏、我々のところに購入したアウアランタ(潜水器)があった。ただ心配なことは冬期の水温の低下であった。保温衣としてはジャケツ1枚、ただやれるだけやってみようとして一寸とした悲壯感を漂わせながら出発した。

潜水器乗たるの報は不景気な納屋(漁民宿舎)の空気を一辺に吹き飛ばした。原因は箱網の裂傷である。潮流が速く海底の瀬の稼態が判明しないので今まで試みた方々は全て失敗、全く効果がないのであった。箱の水深35米、目的の深瀬の稼態を確実に記し得た時の喜びよりもクチクチ音がした方の寛さが忘れられない。早速対策が講ぜられ再び海中に潜り込み完全に仕事を終えて帰ったのであるが、いざ別れる時漁民が総出で手拭いや大漁旗を振って別れを景気づけてくれた跡は素直に塗が塗れた。そして2日後に「ハツレウ300カン」の電報を貰った時は有頂点になった。

漁民が技術者が行きかきか判じはならない部門は先づもって生産の領域である。即ち漁民により合理的に具体的事実を公開になりければならぬ公開だけでも充分でない。彼等は若し教えられた新しい方法によって獲れた魚でも自分の胃袋にしかと叩きこむまでは承知しないからである。赤いが講習会嫌いになったのもこのあたりの漠然としたものに気付いたのであろうかと思っている。

# 魚・介藻の民間薬用夜話

北山 易美

10数年前、民間薬用魚・介藻について拙著を發表したことがある。ペニシリン・マイシン等と伯耆の新化学薬品が流行している今日夢物語みたいな古臭いテーマで恐縮であるが、然し今なおコンスの沃度や海人草の駆虫薬の如く化学薬品の追従を許さないものがあることを見逃してはならない。昭和24年東大の末云博士（現在陛下に水産動物学を御進講）が拙著に対し賛同され某誌に拙著の一部を掲載されたことがあったが、今なお全国漁村に利用され一笑に附せられないものがあるのでこのテーマで2・3の代表的なものを記してみよう。

## 疲労衰弱に鯉の生血

鯉は舌が固ではその勢によって滑りも昇ると云われ端午の辟句にも縁起をかつかれているが、この鯉の生血が「疲労快復によいとされているが」このことは御承知の皆さんも多いと思えます。それはそれとして鯉の生血を採るときは、よく胸鰓の所を刺す人が多いが胸鰓の部分には内臓を突き血液と一緒に膿物が出るので不潔で飲みにくくなる。尤もその方法は抵抗等で魚体を巻いて動かないように押え、足の付根より2〜3程頭部よりの部分を包丁で切り血の上に切断部を置くように両手で締めておくとき奇麗な血液のみが血に流れる。血液は冷血動物程早く凝固するから素早く飲まねばならないが飲みにくい人は一口にネット飲んで、口直しにリンゴでも食べるとよい。

## 乳の出ない人に鯉こく

鯉の味噌漬が乳の少ない婦人方が現在でも利用されている。これは樞当昔から利用されておむく、川柳にも「鯉がさゝ滄の如く乳が出る」と云うのがあるが、産後（乳の出の悪い）とか、少い人に是非お奨めしたい。若し川魚は生臭いと云って鯉を嫌う人は煮る前に火で軽く焼いて後、煮ると生臭味はなくなり食べ易い。

## 腹痛に鯉の膽のう

鯉の内臓に若いところがあるこれが膽のうである。戦時中薬品の少いころ越中薬の熊胆製は、鯉の膽を乾燥して調合していた由。

## 解熱にうなぎの油

肺炎・助腺筈の解熱用にうなぎの油が用いられている。うなぎにはウロコもあれば油もある。たもウロコは顕微鏡的の小さいものであるが油は比較的多い。油の採り方は20~30匁位のものを一尾分で水分を充分拭き取り牛乳瓶筈(加熱しても破れない密閉)に生きたまゝ入れ別に準備した熱湯中に瓶のまゝ入れると、約盃1杯位のネットリした黄色の油が出る。これをう回位に飲用するのである。しかし油であるので飲みにくいからカプセルに入ると楽に飲める。

### 虫下しには海人草

日本人程懐虫の多い人種はないそうだ。と共に虫下しについては相当の研究がなされている。サントニンとかセンタンの実とかいろいろあるが、副作用がなく、駆虫力の強いのは海人草である事は周知のとおりであるが、一体海人草の葉、幹かどの部分に含まれている何が利くのかが学界でも謎とされて、只無暗に海人草を搥じて飲用していたのである。東大の某博士やして嘗て嘗て海人草そのものよりもこれに附着している不灰藻類に効果があるのではなうかと考えたのであるが、昭和29年阪大のケケ本博士の手により海人草から放射状結晶体のアミノ酸が抽出され強力な(サントニンの10倍)駆虫力を持っている事が究明され、「カイニン酸」と命名されたのである。カイニン酸は可溶性が強く従って海水中に海人草が生存している時は問題でないが採集後、枯死すると一瞬の水で溶解する物質である。従って使用に際しておまじ洗うことは避けねばならない。シカカ的に云うと洗わねば、又洗滌槽中に一晩水に浸してその水を飲用することである。又、海岸地帯の児童は免疫性があるので多量に、山の手の児童は少量で目的が達せられる。

### 解熱に金魚の黒焼

映画『草紙』の中に「煮ても焼いても食えないものは金魚と云う」のセリフがあった。一体金魚は煮ても焼いても食えないかと云うとそうでない。金魚の刺身を食った人はあまりないがうなぎ、頗る良い味がする。元来金魚は原種がフナであるのでその肉はフナと同じく身がしまりて洗にすると鯉以上の味を持っている。戦争中食糧不足の頃金魚はゼイタク品と云う事で、業者も困っていたが、恩師松村博士が金魚と鯉の雑種の食用金魚を研究されていたが中絶されたようだ。この金魚の黒焼が解熱に特効

葉をきれでけるのである。金魚の2〜3尾水分を充分拭き取り素焼の容器に入れ外  
の殻を粘土で包んで火中に入れ1〜2時間燻蒸になるまで焼くと中の金魚は黒焦げとな  
り、これを粉末にし2〜3回に分けて水又は湯で飲用する。(毎日新聞掲載)  
イセエビの殻 毛髪と昆布

この産目では、岩藻類を移入した煎は産肉の餌であると云われている。成程、吉・凶を  
向わ本都会でも農村でも使っている。是等は多量の沃度分を含んでいることは周知のと  
おりで、戦時中の野戦用食品に「殆んど」胃中が混入されたものである。保健栄  
養主から長きこのように必要であるが、又昔から髪の色が少い人、髪の色が悪い人には  
「髪は黒く」と云われている。成程、男性と女性とでは髪の色が少い  
方を養っているようである。尚、妊婦が昆布を攝取すれば、髪色のフサフサした子供が  
産まれるようである。

### イセエビの殻 化膿病にイセエビの黒焼

この功効が等当不十分のためよく化膿菌におかされ、痛みや熱の出ることがある。麻見島では  
産肉は黒く入ったと云う。この産肉、即ち「黒く」と称してイセエビの黒焼が用  
いられている。農源村を歩くとイセエビの頭胸部の殻が吊してあるのをよく見るが、これ  
は産肉を抜くため常備しているのである。利用法はイセエビの頭胸部の殻を黒く焼  
いて粉末状に碎き麥粉と混ぜ合せ、酢又は粟の白味で糊状に練り合せて、患部に  
塗布の上から布で巻くと、一晩で快復する。これに用いるイセエビの殻は煮た殻より  
「産肉殻」が効目があると云われている。

### 耳だれにアジの油

耳だれや又外耳内がはれて痛み、子供等、一晩泣き明すことがあるが外耳内の腫れも  
のはアジの油がよし。4・5寸大のアジ1尾を内臓を除去し頭を下に串刺して遠火  
で乾かすと初めは水が垂れるが水分がなくなると黄色の油が滴下するから盃に受けてと  
る。この油を脱脂綿に含ませて外耳内に挿入する。

イセエビの殻

産肉

産肉の殻

# 蒲鉾鮮度判定のためのライファン包装

## による鮮度保持試験

弟子丸 修

無糖蒲鉾の外観の劣化が始める頃の $\text{NH}_3\text{-N}$ は30~40 mg%、揮発酸に換算して70 mg%に達した前後の初期としている。(水沢氏) 又官能検査による腐敗の初期に於ては15 mg%、夥しい細菌が表面に繁殖した時20~25 mg%であった。(富山氏) その他鮮度判定法としてPHの測定も挙げられるが初期に腐敗時に於ける $\text{NH}_3\text{-N}$ の値が時として、大きい開きがあることは原料の種類に原因することが考えられるが、逆に云えば原料の種類によって腐敗時のその値に差異を生ずる如き $\text{NH}_3\text{-N}$ を測定しても果してそれが普遍的な蒲鉾判定の指針として妥当が甚だ疑問である。同様な事がPHについても云える。

最近魚油鮮度の測定法として揮発性有機物の測定(浅川氏)が挙げられているが、これを蒲鉾の鮮度判定に活用出来ないものか、外観検査などが数等に表わした光電比色計を用いた濃度、及び $\text{NH}_3\text{-N}$ 、PHと同時に測定して各測定値の關係より蒲鉾の鮮度判定に妥当と思われる点の腐敗限界点を検討しようと試みた。

尚、蒲鉾の腐敗過程、市販蒲鉾の夏期に於ける保存期間後の外観を包装(ライファン包装)したものと保存期間等々も試験した。

### 1. 試料

a. 原料	しゆもくざめ	3割	} 鮮度並通
	ねずみざめ	7割	
b. 調味料	塩	30匁	甘露澱粉 100匁
	味の素	20匁	人甘(ズルチン) 少量

以上合して混合し摺身を製す。(鮮度保持装は全席用いず)

### c 成型(試料2分)

- ① 板付(対照) 摺身 約30匁を小板に成型する。
- ② ライファン包装 摺身 約30匁をライファン袋に気泡を含めぬ紙を填し、両端を縫いで固く詰める。

d. 蒸煮温度 95°C 30分

## 2. 試験経過

7月19日 製了 3時間後直ちに第一回の測定をなし、後、対照品は6時間毎にライファン包装のものは12時間毎に測定を行った。

## 測定項目

PH・NH<sub>3</sub>-N・温度並びに湿度・官能検査・潮濁度・揮発酸

## 3. 結果

a. PH 試料を播漬し約10倍容の蒸留水で浸出し濾過、その汁液を以ってPH測定試料とした。この場合摺身を蒸煮してもそのPHには変化なく、以後鮮度の低下に伴い漸次上昇して行く。対照とライファン包装のPH変化点を見るに対照の場合は約12時間後にPH5.8から5.9～6.0と上昇している。ライファン包装したものは72時間後に至る迄PHに変化は見られない。

b. NH<sub>3</sub>-N (減圧蒸溜法) 蒸煮直後のNH<sub>3</sub>-Nは摺身のものより幾分低い値が出ているが、蒸煮の際揮発したものと見て良いだろう。時間の経過と共にNH<sub>3</sub>は漸時増加の傾向を辿り、対照に於ては36時間後急激に増加し、48時間の値の倍の数値を示す。ライファン包装のものは36時間後迄はNH<sub>3</sub>量に殆んど増加は見られず、48時間後に増加しているが、その量に於ては平均6.2mg%でそのまゝ72時間後迄増加は見られない。

c. 温度及び湿度 試料は覆いさせず室内に放置してその変化を観察したので6時間毎の室内温度並びに湿度を記録した。それに依ると7月19日～7月22日の正味3日間室内温度は平均29.2°C、室内湿度83.5%を示している。

d. 官能検査 表面にネトを発生、幾分ハツタキを感ずるのは対照で48時間後である。この程度は店頭に於いてしばしば見かけるもので“湯通し”処理等により食用に耐えるものである。24時間後ではネトは歴然と認められ明らかにお臭も感じられ、腐敗の初期状態(しじみ)。48時間後では外観は既に完全に腐敗の域に達している。ライファン包装のものでは60時間後に於て中央部において、変化なきもライファン包装の結束部に於いて湿潤完全腐敗酸

敗臭を呈しているものもある。これは個体により、腐敗の見うれないものもあるため、蒸煮後細菌が侵入したものとと思われる。併しこれが“中央部に及ぶ”事はないと思われる。

セ 揮発酸蒸溜比 最近魚肉の鮮度判定に揮発性有機酸を定量する方法が採られているが、浅川氏によれば揮発酸を水蒸気蒸溜し、その蒸溜比（初溜液酸度に対する同量の次溜液酸度の%）を求めた所、鮮度の低下に伴って蒸溜比は漸次減少し、又、 $\alpha$ 2 蒸溜比が最も良く鮮度を代表するようと思われる。即ち腐敗前は $\alpha$ 2 蒸溜比が100%を超過しているが鮮度低下に従って100%以下になっていると云う報告に基き蒲鉾に於てもそれが適用出来るが試験を行った。これによると $\alpha$ 2 蒸溜比が100%以下になるのは対照に於いて製了後30時間～36時間の間にあり、ライフアン包装したものは製了後60時間～72時間の間にある。

チ 濁濁度 試料の面積が出来たばかりになる様に切り表面をスラッシュでもって約10倍容の蒸溜水で洗い流し、それを光電比色計にかけ各波長毎の透光率を%として図示した。濁濁度は表面の洗滌具合で若干の誤差を生ずるから出来るだけ毎回均一に洗滌試料を調整する必要がある。従って製造直後の試料表面の濁濁度が“と”の範囲にあるかははっきり云えないが洗滌度合(Washing)試料採取手法(Sampling)等による誤差を加味して、例えば波長510 m $\mu$ に於ける透光率が70% $\pm$ 5%附近が妥当ではないかと思われる。今こゝで波長510 m $\mu$ に於ける濁濁度の透光率を見ると製造直後より18時間後には濁濁度の低下は僅少である。それが24時間後となると透光率45%と低下し30時間後では30%に減少している。これは製了後18時間より24時間の間に於いて、試料表面に細菌が急激に繁殖を始めた事を意味し以後は時日の経過と細菌による汚染は平行して増加する。

以上の試験データより総合考察するに夏期(温度30 $^{\circ}$ C・湿度85%)に於ける市販の蒲鉾は製造直後と同じ鮮度を保持し得るのは製了後12時間でそれから6時間の間に先づPHが上昇(PH5.8からPH6.0)する。その頃より蒲鉾表面はバクテリアを生じ始め製了後24時間でネト臭気等腐敗の初期と見做される徴候が現われる。この間P

PHに変化は見られぬがNH<sub>3</sub>-Nは徐々に増加を始め、その後6時間～12時間に(製了後30時間～36時間)急激に増加(10 mg%)しPHも又幾分上昇する。揮発酸蒸溜比もこの間に於いてオ2蒸溜比が100%以下となる。製了後48時間でNH<sub>3</sub>(21 mg%) PH(6.3～6.4)共に増加、外観的にも完全腐敗である。濁濁度は大体官能検査と一致する。以上蒲鉾の腐敗過程に於いてPH並にNH<sub>3</sub>-Nは変化するが、尚し蒲鉾の鮮度判定をPH・NH<sub>3</sub>にその指針を求める事は大体の傾向は掴み得ても腐敗前と腐敗後に見られる変化にはつきりした限界を見出し難く妥当ではないと思われる。又使用原料魚の種類や鮮度良否に依って製造当初、製品自体のPH・NH<sub>3</sub>-Nが違って来る事も考えられ、自からその後に於ける腐敗推移経過も、又製品によって異り一例をもって蒲鉾の鮮度判定指針とするのは甚だ当を得ない事だと云わねばならない。しかし外観並に濁濁度に於いて腐敗初期と思われる製了後24時間に於ける揮発酸、オ2蒸溜比は依然100%を上回り製了後30時間～36時間に於いて初めて100%を下回る結果を見ている。従って外観的に腐敗初期と思われる製了後24時間～30時間に於いてもそれは外部的なもので揮発酸を測定する場合の如く、試料調製(Sampling)に於て表面を混合磨砕すれば内部で表面を稀釈する格好となり、試料全体としては表面の汚濁度のみ測定した濁濁度よりも鮮度を保持出来た様な結果を見たのではないかと感われる。いづれにしても蒲鉾の腐敗が空中細菌により侵され嫌気性及び耐熱性細菌による内部腐敗は数日経過なければ起らないと云う事は、表面をライフアンで包装した製品が少くとも製了後包装しないものに比べ40時間～46時間は鮮度を延長出来る事でもわかる。

従って蒲鉾の鮮度は表面の汚染(ネト・カビの発生状況)の程度により判定するのが最も普通であり、その意味から濁濁度は表面に発生したネト・カビ等に比例して低下することから見てこれが最も良く鮮度を現わすものと思われる。

註 各測定項目についての測定値は糸菌の都合で省略した。



## 奄美雑感

(新村巖氏の書簡より要約)

下生

昨年12月七彩のテールに眠え乍ら、勇躍、分場へ赴任された養殖のエキスパート、新村氏から、まだ泡盛気分も抜けないうららに、もう正月の月上旬に掴むべきものを掴んだ書簡が、何味ない挨拶と共に舞込んできた。

兎で、彼の書簡から参考になりそうなものを要約してみる。

- ◎ 奄美はあらゆる生物の適温条件が長い。これも確実な資料(昭利26年以降、分場前の定置観測)に基いてである。

(この資料もテーターとして、ただ眠り病で、舟漕ぎの最中だそうで、近日中に統計処理して活用するそうです。)

さて、この資料によると、年間を通じ水温の最低が平均19.5度(2月上旬)、最高が28.5度前後で平均水温が25度前後らしい。このことは、年間の温度変化が緩慢であることも証明している。

- ◎ 上記の水温の関係で、水産生物の成熟・産卵時期が内地よりも早くはないか。重厚海藻で比較すると、ふのり・まくりは内地よりも1・2ヶ月早く3・4月胞子の放出があるものと思われる。

今後、毎月これらの成熟状態を調べて、産卵期を把握するそうです。

この結果が出れば、従来と増殖手段も違わせる必要がある。

又調整規則の禁止期間(主として介藻類、大島に於いてののみ)等も実情にそうよう是正することが必要になって来るでしょう。

- ◎ 種類によっては成長が早い。まべの成長が著るしく早い。昨年の1月超長8粒のものか、その年の12月に82粒超高で、10粒が130粒まで成長している。

なお、このまべの採苗は見込みないと思っていたが、29年の10月採苗器を投入したのに、10ヶ程の稚貝が付着している。従って昨年の11月に80連のホタテ貝殻を垂下して、結果を期待している。

この試験は現地の業者も非常に関心を寄せているようで、又養殖部の主要試験となるでしょう。

◎ その他

琉球あこや貝の養殖は光沢の衰いのが全然出ない。なお、もつくは標本によると、フトモツクのように、サンゴ礁上に着生するようだから、増殖方法も研究する必要がある。

以上が生物関係であるが、これらの調査や試験（産行政策に漁民がまったく無関心？）のようで、例えばモツクの生産高を照会しても、14の漁協から一通の回答も無いようで、結局は自らの力に頼む他ないと概嘆しているようです。

早い機会に群島の資源分布図も作製するようですが、何かと不利不便なことが多いことでしょう。

しかし、末尾に“また以上じっくり腰を据えて勉強する”と決意の程を示しておられるので、必らずやその中掘んだ原石を燦然たるダイヤモンドに変貌せしめることでしょう。

場長メモ

2月0日（金）

水産部長から上京の結果の連絡を聞く。大島振興費中分場関係のまへ採苗試験調査について85万の内訳の連絡あり。漁村振興計画：深海衣成試験費などまだ水産庁でも具体化していない模様。技術改良指導費は来年度養殖が1名本場へ増員（補助）になる模様とのことである。“うしお”号の組長祖当者自己批判会。旧北水指の“ささなみ”売却計画を漁政課で立てていることを聞き差止める。（来年度 ヤンマーデイゼルのつけて沿岸及び増殖調査船に使う計画既に予算化してある。）庫大の保管物品整理一応終了。湾内観測中のちどり丸船員及び徳留調査員用務終了帰舟。魚体測定（さば）実施。さば加圧煮の製造試験。

## 製造部便り

中野 記

1月11日

谷山所土塩屋に新設の乾燥機による共業肥料工場を見学すべく、西田場長以下製造部員五名、養殖部新田氏とトヨハットをかりて出かけた。現地に着いてみると工場は生憎操業を休止しているとのことであったが、幸い工場主脇野氏の好意により、種々説明を聞き目的を十分に果して帰路につく。

1月12日

谷山所魚類加工業者来訪、琉球向塩乾魚の徴防止法について塩乾輸出魚には特に微妙な変化が加わることをウツカリしているような場合がかなりあるように思われる。

1月13日

可溶性蛋白の溶出試験を実施す。

1月17日～1月31日

粗蛋白の定量実験を継続して実施す。

1月26日

奄美物産加工研究所大山正伸氏パパマ全話試験製造委託を懇請のため来訪。

1月27日

甲木野市主催水産加工講習会、本場から白石技師が3時間ほり、技術面の講話がなされた。聴講者150名。近頃にならぬ真剣なフンイキで終始し、従来ただシヤベリばかりであった講師側も今更ながら感銘を禁じ得なかった。

2月1日～2月4日

ソーダ一鯉の生化学試験、これは南海区水産研究所がその管内7県の水産試験場に委託したもので洄游魚であり、ソーダ一鯉の生化学を究めることにより洄游魚の原料魚学的の資料になるのがねらいである。尚この試料をもってアクロマイシンを用いた鮮度保持予備試験を行った。(註 アクロマイシンはオーレオマイシンに次いで発見された抗生物質である。)

2月3日

畜美物産加工研究所の委託によるパパイヤ缶詰製造試験をオ1次加工を現地にて行い、5号缶に詰替えたものを4号缶に詰替え、糖液を注入し真空蒸気殺菌して製した。現地にて脱気操作がなされなかったため蒸水臭があり、あぶないところであ敗するところであった。切角の試作品がよい穴を結ぶことを祈ってやまない。

2月4日～2月5日

新包装魚オ2次製造試験を実施す。調理法は前回と同様であるが調理後水抜の目的にてセロファン紙にて魚体を包み、一旦蒸煮し水切後改めて10封度70分の加圧殺菌をなし直ちにセロファン紙の両側を結束して製した。

2月7日

新包装魚オ2次試験品の試食会を県庁オ1会議室にて開催す。前田漁政課長・真野水産課長・公衆衛生課長・外県水産部及び衛生部関係者10数名出席。先づ前田場長から新包装魚発案の趣旨説明があった後白石製造部長から製品についての製造試験結果の報告があり、製品の試食をなす。今日の試食会は初めての企てであったが新包装魚の認識を深め、爾後の継続試験に資するいろいろのヒントを得た。

2月10日～2月11日

オ3次新包装魚製造試験を実施す。調理蒸気殺菌の各工程は前回と同様であるが殺菌後直ちにポリエチレン紙に詰め密封、コテにて密封して製した。特に今回は油焼防止の試験も併せて実施した。又魚を試料としたオ2回目のアクリルマイシンの鮮度保持試験をも実施した。

2月10日～2月12日

塩乾燥油焼防止試験を継続実施した。

場長 × 毛

2月10日(金) 大島調査及び対島暖流調査の実地指導のため出張依頼した。水産庁研究一課平塚技官本日来席。全上庁僚・西水研所長昨日“きりしま”で来着の旨、電報連絡があったと水産課から電話があった。

竹元 記

1月23日

あさくさのり調査。(甲突川尻)

水温、川口10度、篋場13.5度〜14度。本場分網篋あかのり(これが一枚3月に評価される製品となったのは、評のたくまざる松永の功績である。)のため見込薄。

業者地子竹2オ〜3オに伸長。

1月24日

福岡水産と共同試験篋(米之津から福岡県Aの方)の製網と場長から聴取。(内容) 地子は発芽が甚だ乱雑で、網篋は狭くついているが着き過ぎの感がある。なお発芽の因縁もあるが、全体的に他所のものに劣らないようである。地子の伸びの早いものは本日から摘採開始。

1月26日

水試復興計画の青字貞焼き。

さば魚体測定、重量と容積を計り、凍結率を算出、別内容の重さを計る。

又、制網等からも鉄で丁寧に切りとる。さばもこれだけ凍結中に解剖されたら、凍めし、さばをばした事だろう。但し、事後利用を企む製造の先生方はやくこと、「この切り方はなんたい」

地子竹は急速に伸長。

1月28日

麻六水産学部火災のため、預け品の調査。

「ろくでもないがらくたを預けるから火事が出たんだ」との御大の大意に、全く恐縮の態。

1月30日〜1月31日

北山・前田両枝師、米之津のり場調査。(網篋は粗ね良好だが、竹篋

は芽着が非常に悪い。このような作柄は米え津では、今迄見られない現象だ)

2月1日

水産学部、田中教授より、熊本・福岡両県ののり事情聴取。(作柄は一船に良好である。特に荒尾・大牟田方面がよい)

2月3日

さば鱗のスレパレート作製。大の男がスライドに透明な鱗を1片づつピンセットで整理するのは、一寸良い精神修養の図だ。25枚仕上げるのに終日かかる。

2月4日

さば魚体測定。

於水産学部。新田博士の水質汚染の講演。小松氏出席。

於水産課。岩面掻破機操作講習。永山氏出席。岩面掻破機当場の製造工場に連搬保管。

2月7日

さば粗鱗骨をソフトックスで撮影。

のり生育調査。け竹溪の仲長良好。水温 釜場14度、川口13度。

2月8日～2月9日

麻大水産学部倉庫整理。

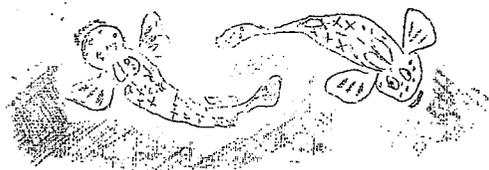
さば魚体測定。

2月10日

さば粗鱗骨ソフトックス撮影。

2月13日

養殖部備品整理。



# 沿岸漁業部航記

肥後 記

1月27日

鹿兒島出港、漁場に向う。知林島通過の頃より風波高くなり意を決して航海すれど気象は如何することも出来ず佐多岬沖より山川へひきかえす。

1月31日

種子島北部を操業、初めての操業でまごつく。Wの風強くウネリ高し。面之面港に入港す。漁協を訪れ色々地元船の“メチカ漁業”に対する意見を聴聞、今年こそは県外船に負けないぞとの意気かうかがわれる。

西面はキヒ刺網の漁期。

遠征船の向をぬって出港する姿は印象的である。

1月13日

馬毛島在川上校師も乗船。馬毛島北部を他船(10隻)と共に操業。漁獲豊し。

2月1日

昨日の漁場をあきらめ東岸操業に移る。晴化の鳥他船は操業せず。熊野浜に仮泊。県外船20隻仮泊中。中種子漁協熊野支所をたおねる。支所長より熊野地方の水産についていろいろうかがった。今年は“メチカ釣”工場も設立された。大いに“メチカ釣”に力を注ぎたい。そして漁民と工場との共栄の線で進もう。と力強く言われる。しかし一度漁場へ出れば“地元船は未だ操業していない。すでに県外船に出島をくじかれたようなものだ”。

2月2日

宮崎県船と共に熊野沖で操業。全く漁なく全員協議の末、再び馬毛へ向う。15時頃よりほつほつ漁われば乗組員の顔にも笑か出て来る。

2月3日

最後の操業日、晴化模倣なれど餌付良し。8時～9時40分頃まで活潑な漁獲が行われ煙草をすう暇もない。晴化ひとくなり操業止め鹿兒島に向う。

2月6日～2月10日

麻大水産学部と共同研究の湾内カタクチイワシ資源調査を行う。  
実習生二名乗船観測を行った。

X

X

X

## 編集後記

※ 本写の巻頭言はいろいろ話題をまいた。「場長仲々イケルではないか」又、曰く、「場長にしてはうますぎる也」更に口悪しき輩曰く、「借りて来たんじゃないか」等々-----。

「日本の水産にと、又は幸ライン問題どころではなくなるかも知れない」この言葉、気に入った。日本水産の現状を斜にスッパリ切った形。

※ 財政当局が採算の合わない試験船なら繋いでしまえと云うのも一定の理由がある。そして或る業者が試験船がおしなべて成績がよろしくないのは給料制にしているからだ、と云ったが、これも成程と思われる。戈入と調査試験の両方を両立させなければならぬのが調査船の現実であるならば、それに突進しなければなるまい。そこで乗組員全部を束めて今度やりの云スカッションを開始した。即ち卒業計画に全員参加~~させ~~。うんと意見をださせて、給料以外に仕事の興味をもたせるのが狙い。局長にやって行ったら面白い事だ。沿岸漁業部での話。

※ 文字通り御多忙の中を漁政課長から寄稿して戴いた。御精読を乞う。

又木