

うしお

第102号

昭和39年11月

目次

指定工場主協議会を開催して	製造部	1
漁場観測速報(10月分)	養殖部	6
一般漁況(10月分)	漁業部	8
10月のマグロ延縄漁況	〃	10
定置観測(10月分)	養殖部	11
漁村小断	北山易美	12
奄美短信	大島分場	14
各部の動き	編集部	15
分場の動き	大島分場	17

鹿児島市城南町20番12号

鹿児島県水産試験場

指定工場主協議会を開催して

製 造 部

指定工場設置後既に半才を経過し、各指定工場は夫々の漁村地域における中心的役割を果しつつあるが、未だ十分地域加工業発達への機能を発揮する迄に至っていない。

これらの阻害要因として ①薬品使用による品質向上については取引仲買人の認識不足もあつて使用効果と経済効果を確認していないこと ②新規製品については販路面が十分開拓されていないこと ③更に当场からの完全技術習得による業界普及への努力が人員予算面より制約を余儀なくされていることなどが挙げられる。

指定工場の設置は、試験場以外の地域においても容易に水試の試験結果を習得し得る業界普及の場とし、実効を期する体制を組む必要から、市町村長並びに関係団体等の推薦に基づき、地域加工業の担い手となる中心加工場、15工場を選定し、鹿児島県水産試験場共同研究指定〇〇工場の真新しい標札配布により39年4月発足したものである。

本県水産加工業は地域漁獲物を原料として営まれる器細なものが多く、その生産も単に漁獲物の腐敗を防止する為の粗加工品が中心をなしているが、指定工場もそうした工場によつて占められている。

最近の水産加工品の動向は従来の煮干、塩干の如き低次加工品の生産はむしろ停滞し、反面、安くて栄養価値が高く簡単に食卓に供せられるような高次加工品が著しく伸びている。このように水産加工品は原魚の生臭い姿から食生活にマッチした姿において消費が拡大している状況にあるので、漁村加工を進めるに当つても単に従来の製法を取入れた旧態依然のままの製法でなくて魚自体の本質を最も活かして特産品の製品を工夫する必要があり、新しい技術に労力を附加することによつて水産資源を高度に活用するという加工業としての発達を図らねばならない。

因みに指定工場15工場を製造品目別に分類すると下表のとおり、煮干、塩干のみを主体とする工場数11工場(うち煮干施設のみに依存する工場数6工場)魚種、魚質により製造品目を区分し得る施設を有するもの僅かに4工場に過ぎずこのことからいかに本県水産加工業の低調さが窺われる。

製造品目	煮干製造	塩干製造	煮干+塩干	煮干+塩干+味淋干	計
工場数	6	1	4	4	15

又魚類乾燥の手段として常に一貫した優良製品を得る為に近年乾燥機等が急速に導入されているが、乾燥機設置指定工場においても取扱者の技術が伴わない場合十分機能を発揮し得ない状況にある。

然しながら、指定工場の設置によつて漁村加工の実態把握が容易となり、指導研究事項を掌握する上に果たした役割は大きい。

漁村における雇用人員の不足から少ない労働力でより高いものを生産する為に地域全製品の品質の向上を図ることにより自からの収入増を期待する業者協業化への刺戟ともなり(加世田市) 又、加工原料に恵まれながら加工業が低調な地域では施設を改善し、積極的に加工技術を導入しようとする動きがみられる(内之浦地区外) 一方既に企業形態を整えている北陸地区業者では焼ぶく、焼干あじなど高次加工品への関心を高める契機ともなっている。

何れにしても各指定工場は夫々切実な問題を抱えており、指定工場の設置を意義あらしめる為にも吾々のより以上の研鑽が痛感されてならない。

かゝる指定工場の研究意欲を促進し、当场との連繋を更に緊密にするためさきに指定工場主協議会を開催したのでその概要を報告する。

1、開催日時 39年10月22日

2、開催場所 水試会議室・製造工場

3、出席者

○指定工場主(6) 阿久根市(又間) 出水市(長船) 川内市(川畑)
加世田市(阿久根) 笠沙町(江川) 東串良町(永井)
内之浦町(長野)

○仲介人及び業者(3) 池脇商店(久保) 松木商店(松木)
緒方勉(谷山市塩干業)

○薬品関係(2) 井上喜商店(北之園) 林薬品(高橋)

○乾燥機(1) 三州産業(岡本)

○県漁連(1) 春口調査役

○県関係(10) 水産課長、流通係長、主任広報員外2、水試場長外4

4、議題 1) 各指定工場の現状と問題点

2) 指定工場相互の技術交流

3) 自主組合(協議会)の結成

4) 水試連絡事項

5、製造実習 1) フイツシユケーキ製法 2) しいらくん製法

会議内容

水試場長、水産課長挨拶のあと各指定工場より問題点の提出を求めた処、煮干製品、味淋干製品、薬品使用につき討議することとし要約次の質議がなされた。

※ 味淋干関係

○ 製法と調味について

調味配合は消費者の嗜好及び生産者によつて異なるが現在市販されているものは殆んど優劣がない。比較的牛深製品の評判がよい(池脇、松本) 調味は試験場法を採用しているが、自分で食べて美味しいと思うものであれば良い。調味浸漬中は必ず冷蔵庫を使用し、容器は高さの低いものがよい。(トロ函使用の時はビニール袋を敷いてつけこむ) (緒方、又間) 原料大量入荷時は水洗、頭落し後冷蔵保管している。又調味は醤油と新白糖を主として使用している。乾燥機を使用した製品がよく、乾燥温度としては

3.2℃が適当である。(又間)

○ 利潤と採算性について

月1,000~1,500箱処理しているが、アジの場合1箱280~300尾入り(100匁7~8尾)程度の原料が適している。卸13円の場合原料代350円、調味人夫賃350円で、300円~400円の利潤がないと企業的には採算性がない。(緒方)

○ 販路について

小型の尾数の多いものが良く売れる、上乾物を生産した方が販売ルートを確認し易い。卸売、小売と長期に亘り保管、販売する場合悪い品については引取り再生する方法を講じないと販売ルートが狭くなり高価で売れない。

一方小売業者は安心して販売できない。

新しく味淋干製品を売り出す場合、上乾物とする必要から原料価格400円(15円売りの場合)が限界である。(池脇)

阿久根市でみりん干用包装紙が毎月10万枚消費されていることから地元売りも相当な量に上つているので販路についてはさほど問題はないと思う。

(又間)

味淋干については各工場とも関心が高いので本場冷蔵庫設置後指定工場主講習会を本場で実施するか、各地区グループ別に実施するかにつき検討したいなお塩干不向の低廉な魚種はハマチ餌料として年間約1,000トンが見込まれるので連絡してほしい。(場長)

※ 薬品関係

鮮度保持剤として従来のフラスキン、CTC、フレッシューBの外近く上野製薬から売出されるAF₂は画期的な保鮮剤として期待されている。油焼防止剤としてはBHA・BHTの外に塩干魚製造時アルコール溶解の繁雑さを除いた分散性AA-1が武田製薬から近く発売される予定である。(製造部)

防腐剤を使用すれば乾燥不能時の戻りの時カビが発生しにくい。川内地方でフラスキンを使用し、現地ではさほどの効果はみられないが、阪神方面へ出荷後の評判がよい。フラスキンは天候。油焼防止は魚質により適宜使用し冷蔵庫保管の場合でも効果に限界があるので実態を十分把握する必要がある。(池脇)

魚質(含油量)により、含有率10%以下の場合油焼の時期を延長できるが10%以上になると効果は判別できない程僅少となる。(製造部)

仲買人は入札時直感で購入し、必ずしも薬品使用区分は明瞭でない。生産者としては製品保存の意味からも使用することが好ましいが、魚質、天候を勘案し、適正使用量につき十分認識する必要がある。(松木)

悪天時フラスキンを使用すると、1~1.5日鮮度保時が延長され、適量使用により製品に光沢がある。(川畑)

油の多い3・4月は塩干の売れない時期でもあるので油の少なくなる4月下旬~5月から本格的に製造を開始している。(緒方)

※ 煮干関係

○ 煮干製造時の投入温度について

沸騰湯中に魚体を投入すると、筋肉が急激に凝固収縮し亀裂を生じ捻転して外形を損ずるので新鮮原料は幾分低目、鮮度落は高目とし投入する温度は95~98℃が適当である。又、アジの身割については加熱前の風乾又は食塩水浸漬等による脱水操作によりある程度身崩れを防止できる。(製造部) 煮熟時のセイロ枚数にもよるが、夜間漁獲されるものはアミを喰べているので腹切れが起り易い。(江川)

○ 煮熟中の食塩使用について

煮熟中の添塩は2石5斗釜で食塩7~8升を使用、製品を喰べて少し辛い程度がよい。又、煮干アジについては魚質にもよるが、湾内物は身崩れし易いため古江、指宿方面で塩漬後煮熟しているが、適宜使用すべきで本来は食塩使用は好ましくない。(松木)

串間方面でもアジを塩漬し、身割防止策としている。(緒方)

現在B₀4~5°で煮熟しているが、食塩を使用すると製品の歩留りが良く乾燥過度の時製品に戻りがきて適度の乾燥となる。(川畑)

※ 乾燥機関係

南星式乾燥機使用のコツは収容量を定量以上に入れないことである。塩干の場合、温度30~32°を限度とし油物は低目とすることが肝要。又排気扇を締め排気、空気を循環して再使用することは、製品を悪化させカビの原因となる。(緒方)

排気、空気を出来るだけ早く除去する為に扇風機と排気扇を設置することが好ましい。(又間)

天日と乾燥機を比較した場合、従来乾燥機使用の煮干品は艶がないといわれているが、川口式乾燥機の使用により油焼けがなく且つ頭落ちも少ない。

(川畑)

※ 指定工場主協議会の結成について

指定工場相互の親睦を図り、加工技術並びに情報の交換を緊密にして会員の資質の向上と共に地域漁村加工の振興に寄与するため指定工場主協議会の設置につき提案(製造部)下記規約を承認し本会の発足をみた。

○ 会長に川内市 川畑善徳氏

監事に阿久根市 又間信男氏を選出

○ 今後年1回以上指定工場主協議会を開催すること。

○ 特別会員として、本会議出席の仲買人代表者及び県関係者を助言者として総会の都度出席依頼することなど決議した。

鹿児島県水産試験場共同研究指定工場主協議会規約

(目的)

第1条 本会は会員相互の親睦を図り、加工技術並びに情報の交換を緊密にし、会員の資質の向上と共に本県漁村加工の振興に寄与することを目的とする。

(名称)

第2条 本会は鹿児島県水産試験場共同研究指定工場主協議会(以下協議会とい

う)と称する。

(会員資格)

第3条 会員は指定工場経営者を以て組織する。

(役員)

第4条 本会に役員として会長及び監事を置く。

2, 役員の数数を会長1名、監事1名とし総会において選出する。

3, 役員の数期は1年とし再選を妨げない。(本会の数業年度は4月より翌年3月迄とする)

(事務局)

第5条 本会の数事務局を鹿児島県水産試験場製造部に置く。

(経費)

第6条 本会運営費及び総会開催費用は会員負担とする。

(総会)

第7条 各数業年度1回以上総会を開催するものとし開催場所は各指定工場所在地持廻りとする。

(特別会員)

第8条 会員の研讃に必要と認める者を以て特別会員とすることができる。

2, 特別会員は総会列席のうえ助言するものとする。

附 則

この規約は昭和39年10月22日から施行する。

※ 水試連絡事項

- 薬品価格の変動について(水産加工のしおり記載の水産加工用薬品価格の変動につき説明)
- 塩干用アルコールについて(油焼け防止剤溶解用免税アルコールの申請方法、専売アルコール購入方法等につき説明)
- 三州式乾燥機について(当场設計考案による三州式乾燥機について紹介)なお製造実習として各製造工程中の試料を参考としてしいらくん製、フィッシュケーキ製造方法等につき説明、本協議会を終了した。

本協議会は初の試みでもあり、主体たるべき指定工場主の出席も半数に及ばず塩干、煮干の域を出ない本県水産加工業の実態を目の当り見る如き会合ではあつたが、かゝる種の会合を必ず年1回以上開催するよう強く要望した一指定工場主の発言を以て真とすべきであらうか 今後の発展を祈る次第である。

漁場観測速報 (10月分)

養殖部

I 旬別平均水温

旬別	葛 輪		水 成 川		里	
	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低
上 旬	24.78	24.07	26.5	26.1	26.2	25.45
中 旬	23.36	22.89	26.0	25.3	25.35	24.5
下 旬	23.0	22.5	24.78	23.8	23.95	23.27
月 平 均	23.69	23.13	25.78	25.06	25.12	24.37
前 月 差	-2.27	-2.04	-2.15	-2.14	-2.79	-2.51
前 年 差	+0.13	-0.11	+1.27	+1.76	+2.17	+2.47

- 葛輪の月平均水温は23.69～23.13℃を示し、前月に比較して2.27～2.04℃低くなつてきている。これを前年同期に比較すると最高で0.13℃高く、最低では0.11℃低く余り大差ない。
- 水成川の月平均水温は25.78～25.06℃を示し、前月に比較して2.15～2.14℃低く、前年同期に比較すると23.56～23.24℃で1.27～1.76℃前月同様高目を示している。
- 里村の月平均水温は25.12～24.37℃を示し、前月に比較し2.79～2.51℃低下し、又前年同期に比較すると22.95～21.9℃で2.17～2.47℃も高くなつている。
- 西日本海況旬報10月下旬報によると南西諸島附近及び五島、対馬近海の黒潮流域も平年より1度足らず高くなつている。今後冷え込みは次第に速くなりますが、水温はまだ高目が続く見込みとのことです。

II 漁 況
/ 葛 輪

総漁獲量3,455kgで、これを魚種別にみるとボラ、ヤノ類が2,111kgで61%と大半を占め、次に瀬魚が21.9%、タイで15.9%、イサキが僅か1.2%を占めているにすぎない。これを前年同期に比較してみると174,340kgで前年は169,950kgのイワシの豊漁にめぐまれたためこれを除くと4,390kgで今月より935kgの増加となり魚種も今月イサキが僅かにとれただけで大差はなかつた。

月 旬	上			中			下			漁 獲 量 計
	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	
タ イ	7	75	90	9	93	215	11	132	245	550
ヤノ,ボラ	10	106	1,070	9	112	950	1	10	90	2,110
イサキ	3	35	40							40
瀬 魚							10	122	755	755
計	20	216	1,200	18	205	1,155	22	254	1,090	3,455

2 水 成 川

総漁獲量3,156kgで前月より1,705kg少なくなり、これを魚種別にみると、サバ、アジ類で58.8%と大半を占め、次に瀬魚類で17.4%、コダイ8.6%、イセエビで7.4%、ムロで4.3%となっている。又前年同期に比較してみると1,539kgで、1,617kg増獲で魚種別ではアジ、サバ類が1,365kg、イセエビが404kg増獲されたのが目立っている。

月 旬	上			中			下			漁 獲 量 計
	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	
サバ・アジ	10	39	900	1	4	63				963
瀬 魚	5	13	120	5	9	152	8	19	278	550
イセエビ	8	24	108	9	23	102	1	3	24	234
コダイ	5	12	95	1	2	14	7	13	163	272
サバ				7	25	588	4	10	304	892
ムロ							2	9	137	137
サバネリゴ							2	4	108	108
計	28	88	1,223	23	63	919	24	58	1,014	3,156

3 里 村

総漁獲量5,816kgで前月より7,799kgの減収となっており、これを魚種別にみると瀬魚類が64.2%、次にイセエビの25.1%、シビで5.9%、フカで3.8%となっており、カマスの3,960kg、メジナの3,053kg、イサキ2,140kg漁事がみられないのが目立っている。又前年同期に比較してみると8,274kgで2,418kgの減収となっており魚種別では、瀬魚で1,899kgブリ、ヒラスで1,155kgが減収になっているのが目立っている。

月 旬	上			中			下			漁 獲 量 計
	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	有 漁 日 数	延出漁 船 数	漁獲量	
フ カ	2	11	90	2	11	100	1	10	30	220
イセエビ	8	65	800	6	55	435	4	26	225	1,460
瀬 魚	9	66	1,435	7	61	1,555	5	28	741	3,731
カ ツ オ				1	10	15				15
アオリイカ							2	2	22	22
シ ビ							5	7	345	345
ヒ ラ ス							1	1	15	15
サ フ ラ							1	1	8	8
計	19	142	2,325	16	137	2,105	19	75	1,386	5,816

一 般 漁 況 (10月分)

漁 業 部

○ 薩南海域の海況

今月に入つて水温はゆるやかな降下を示してきた。表面水温の27℃等温線は臥蛇島の附近から佐多岬附近まで凸入し、26℃の等温線は薩南沿岸域から大隅諸岸にかけて東西にのびていた。従つてこしき島近海並びに大隅東部海域とも25℃台で9月下旬よりこしき近海は1~1.5℃、大隅東部域では1℃とそれぞれ低下した。又草垣から臥蛇島に至る海域でも1℃内外低下した。

○ 旋 網

各漁港別の入港船と漁獲量をみると、枕崎港は29統で437.3トン、串木野港133統447.3トン、阿久根港は大中小型合せて392統1,300トンと、それぞれ9月より大巾に増加した。漁場は次の3つに分けられる、①湯瀬、梅吉、下りの各曾根 ②片浦から串木野に至る海域 ③こしき、長島、牛深で9月とさほど漁場の移動はみられない。

これらの漁況変動を大略みると、①の漁場は、月の前半は小ムロ、小サバの好

漁が続いたが、後半になつて急に悪くなり（月夜との関係大）出漁を見合せたものが多かつた。②の漁場は、9月よりは悪かつたが小ムロ、小サバが継続でやゝ良好であつた。③の漁場は、中アジの減少が目立ち、反面、カタクチが若干増加したが、主体は小ムロであつた。大中型船は中旬以降こしき島の東沖に集中した。小型船は長島、牛深沖で前月より好漁がつゞいた。このように前月のアジ、サバ類が減少し、10月は小ムロの出現が特に目立つたほか、串木野から阿久根に至る海域にカタボシイワシが、マイワシと混獲されたことが注目された。

○ カ ツ オ

山川、枕崎の各港には大型船の入港が増加し、小型船が減少した。小型船の減少はエサとなるカタクチの不漁と漁場が安定しない理由であつた。大型船の漁場は小笠原、台湾東沖、バシー海峡等で、枕崎港に35隻995.6トン、山川港には29隻703トン、一隻平均約25トン。一方小型船の漁場は広範囲で、こしき島方面で探索しつゝ、女島から七島或いは宝島、大島近海に南下したので航海日数も長くなつた。枕崎港に72隻400トン、山川港に64隻306トン、1隻平均5トン程度で、9月より水揚量、入港隻数ともに大巾に減少した。

○ 近海サバ釣

屋久島一湊沖合のサバ漁は、下り曾根から屋久曾根の一帯と、一湊から宮之浦沖合の沖合、沿岸とにあつて、沖合の曾根では主に大サバ、岸寄りでは小サバが主であつた。15トン型の大型船は3～5晩で1.5～2トン程度の漁獲で10月一杯続けられた。一方、阿久根港には小型船（3～5トン型）がこしき近海と野間岬で中サバを主に釣獲した。

○ その他

鹿野島湾口の3つのブリ飼付漁場では10月に入つて順調な上昇線を辿つてきた。総漁獲量は2,373本で15.3トン。今後の好漁が大いに期待される。又野間池の飼付漁場も相変らず好漁がつゞいている。こしき近海にはヨコワのかい漁がみられ、定置網に入網し、小型船による曳縄も活潑に行なわれて1日1隻20尾内外の漁がつゞいている。又、臥蛇島近海で操業していたサワラ曳縄は春漁ほどの活況はなく、1航海10～20尾程度で、10月一杯で終漁した。

10月のマグロ延縄漁況

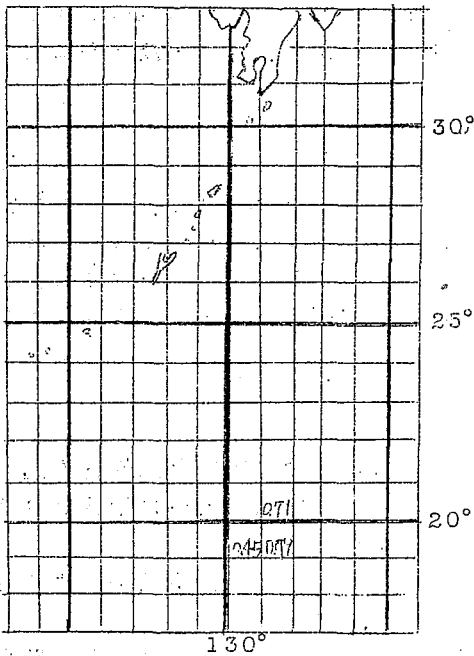
漁業部

8, 9月は入港船なく10月調査船は3隻。

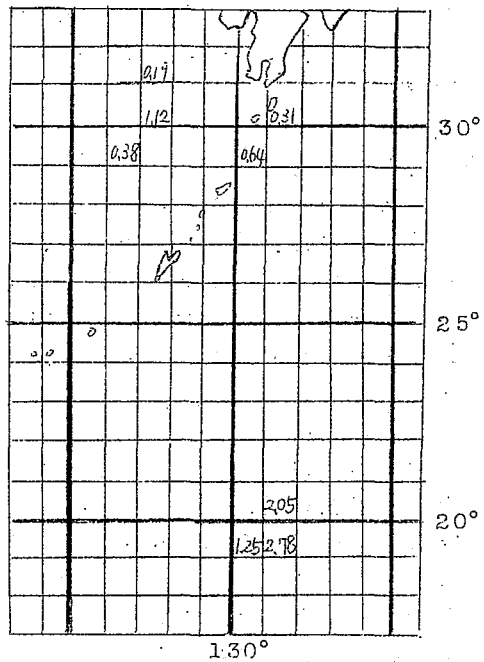
10月の漁場はフィリッピン東方の $19^{\circ}\sim 21^{\circ}\text{N}$ 、 $130^{\circ}\sim 132^{\circ}\text{E}$ 附近(ピンナガ、メバチが主)と東支那海の $29^{\circ}\sim 32^{\circ}\text{N}$ 、 $126^{\circ}\sim 128^{\circ}\text{E}$ 附近(シロカジキ、バシヨーカジキが主)及び種子島近海(キハダが主)となつている。

フィリッピン東方漁場のピンナガの釣獲率は0.5~0.8程度で未だ漁期は遠く、又メバチは0.5~1.0程度となつている。ピンナガの魚体は $12\sim 30\text{kg}$ でFL $90\sim 115\text{cm}$ 。

東支那海漁場ではシロカジキ、バシヨーカジキが主で漁獲率は0.2~0.6内外。種子島近海では小型船が操業しており、漁獲物は主にキハダ、メバチで、キハダ0.3~0.4、メバチ0.1内外の釣獲率である。



ピンナガ釣獲率(39年10月)



マグロ・カジキ類計釣獲率(39年10月)

定 置 観 測 (1 0 月 分)

養 殖 部

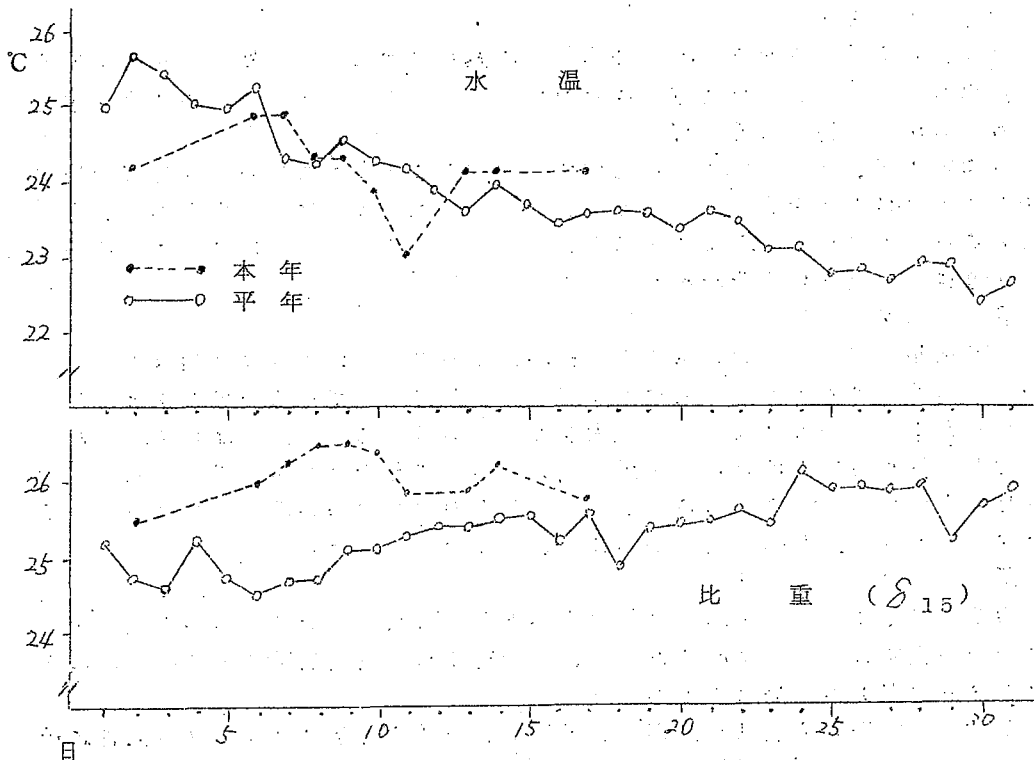
○ 旬別平均水温・比重

旬	水 温 °C				比 重 δ_{15}			
	平 均	前 旬 差	前 年 同 期 差	平 年 差	平 均	前 旬 差	前 年 同 期 差	平 年 差
上	24.41	- 1.30	+ 0.44	- 0.63	26.15	+ 0.89	- 0.25	+ 1.30
中	23.82	- 0.59	+ 0.85	+ 0.21	25.91	- 0.24	- 0.63	+ 0.53
下								
月平均								

水温：上、中旬を通じ 23～25℃の間にあり、平年並である。

比重：上、中旬では 25 内外を保ち、前月同様平年より高比重を保っている。

10月分水温・比重の変動



1 話 釣によい日

最近釣をたのしむ人が多くなつたようである。鹿児島湾は絶好の釣場で日曜になると貸船は引張だこ、数日前から予約というほどで、南薩の坊之津や野間池方面には北九州からはるばる釣に来るマイカー族もある。

クロウトは別として、たまに釣に出かける人は高価な釣具を用意して今日こそは大物をと張切つて行くのであろうが、1日中或いは1晩中頑張つて漸く小魚が2、3尾、悪くすると1尾も釣れないことがある。パチンコと同じで釣つたという日よりも釣れなかつた日が多いかも知れない。というのは潮時を考えずに、海に行けばいつでも魚は釣れるものと思つてゐるからである。

古老に魚釣に行くにはいつ頃がよいかと聞いたら、ようか(8日)よかる、こまのか(9日)こけおれ、とおか(10日)泊れ、というものだ即ち旧暦の8日はまずよい、9日は8日よりもよく、10日は昼も夜もよい絶好の日であるから泊りがけで行けば間違いはないと答えたが、古老たちが長年の間の体験から編み出した言葉であろう。

2 話 タコとグミ

タコ釣の漁具をカナという。分厚な竹に鉤をつけたもので殆んど手作りである。出水郡の長島、天草地方では竹の代りにグミ木を使用しているが竹よりもグミの方がよく釣れるそうだ。

昔ある人が、タコが陸に這い上つて磯辺のグミを食べているのを見て驚いた。そしてタコはグミを食べるといふことからグミ木でカナはどうかと考え、作つたところ竹のカナよりもよく釣れたという。以来この地方ではグミ木を使用するようになったという昔話があると古老が話した。

3 話 エソの斗争

30余年ほど前、鹿児島湾奥の牛根海岸での未明、なぎさより稍々上の方で小鳥のようなものが2匹で取つたり組んだりして争つてゐるのでソツと近ずいて行つたところ鳥ではなく2尾の大きなエソが争つてゐる。しばらく見とれていたら1尾が海に逃げたので1尾を捕えたがとても大きなエソであつた。魚でも陸に上つて争うことがあるのかと質問したのは鹿児島県漁連の某役員である。ソツのような話であるが氏が小学校3、4年頃のことだという。

4 話 マグロ群の産卵

活況を呈していた大平洋マグロが不振となつて水産庁をはじめ学界ではマグロ資源の究明に懸命のようであるが、昭和初年頃は鹿児島県や宮崎県の沖にクロマグロの豊漁が続いたことがある。

その頃試験場の某技師が沖縄の久米島附近を通るときクロマグロの大群に遭遇した。大型のマグロが跳ねたり、狂奔したりして群がつて、その一帯はテント色に白くなつていたのでマグロ群の産卵中と感じた。以来このような大群、しかも産卵という群を見たことがないと某技師は話した。

5 話 イノシシとカニ

イノシシはイモとか木の実を食べるのであるが川ガニも大好物と聞いた。山奥の谷川に母イノシシは数頭の仔イノシシを連れてきて鼻先きで河原の石を起してカニを探し仔に食べさせるそうであるが畜生のかなしさ、カニあさりに無中になつて仔イノシシの上に石をひつくりかえすので石の下敷きになつて死ぬのが少なくないそうだ。

6 話 アユとウナギ

何の本だつたか忘れたがある作家がウナギの好物はアユである、ウナギ釣に行くときはアユを餌にすれば間違いないと書いていたのを記憶しているが、そのとおりアユを好むようである。

かつて移殖放流用の仔アユを1分目くらいの金網を張つた生簀に入れて3、4日川においたところ金網の目より遙かに大きい小指大のウナギ4、5尾入つていたことがあつた。勿論アユだけ収容したのであつてウナギの侵入しそうな穴もないのであるから侵入口について疑問を抱いたのである。漁師に聞くとどんなに網目を小さくしてもアユの香をかいだら忍者のようにどこからともなく入ってくるから不思議だと言つたがよほどウナギはアユを好んでいるらしい。

7 話 どつきゆ

漁師のことをどつきゆ、或いはどつきゆぐらしというがよい意味の言葉ではない。(志布志方面ではどんきゆという)

明治維新まで士農工商の社会制度があつた。士即ちさむらいが上位で商人が最下位におかれたのであるが明治になつて廃刀令が下つても農漁村にはこの階層意識は根強く潜在し平民と士族との縁組も嫌われるほどであつた。漁業は今日あつても明日はないという不安定な稼業というのが或いは生きものを獲るといふのか士農工商の列外におかれたのである。

そして1さく(作)2あき(商)3船人、4どつきゆと呼ばれた。1作の作は作人で農業、2が商業、3は船人即ち藩政時代国内国外の交易船の船乗り、4がどつきゆ所謂漁師というのであるが商よりさらに低い最末端の稼業とされていた。

どつきゆの語源ははつきりしないけれどもよい意味でないことは事実である。スルメイカを鹿児島ではトンキユイカというが集魚灯で集めてイカガナで簡単に釣れるのでバカイカともいう。また無動力船時代の鹿児島県の主漁業は地曳網と八田網漁業であつたが地曳も八田もその網子の配当は僅かなものでその日ぐらしの生活にすぎなかつた。古い漁村の唄に

権現山から握飯が転んだ おいどま食ださじカラスが食うた
イワシや獲れても算用がまだなか 地曳三めに八田はちらく
(なかは無いの意)

地曳や八田網に働いても計算はなく貰つても2、3文、一つの握飯も落してカラスに食われた。やがては乞食になるというのであるがこのような儲のない網子で働く者はバカイカ、トンキユイカと同じだということでトンキユが訛つてどんきゆ、どつきゆといつたものらしい。(鹿児島県漁業公社専務取締役)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
☆ 奄 美 短 信 ☆
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

「年賀ハガキ売り出し、歳末大売り出し」と暮れの間近さを感じるこの頃だが、11月上旬で水温25.6℃台、気温24.9℃台と暖かい日々が続き、いまだ行く道々からはセミの声が聞かれ、長袖、半袖姿と入り混つた上旬でしたが、こゝ4、5日の冷えこみで町行く人々もようやく衣替えした。それでもか帳から火鉢へのパントンタッチと言われる奄美では、いまだにカに悩まされている。

野、山にはススキの穂が出揃い、周年目を楽しませるクロトン(庭木)も黄、赤と鮮明さをまじ美しくしい季節となつた。

オリンピックのため延期になつていた学校、町村の体育祭が各地で連休、休日を利用して催され、スポーツの秋深しといった感じである。

当町でも31日、1日と2日間、浜下り、港祭りが催され、学校、地区対抗の相撲大会が行なわれたが、オリンピックの酔も覚めやらぬころであつたのか見物人の出足も悪く、例年の盛り上がりが見られなかつた。

3日の文化の日は秋晴れの好い日に恵まれ、町主催職域体育大会が親善と慰安のため催された。13チーム参加し家族的ふん囲気の中で行なわれ、県職チーム熱戦むなしく13チーム中13位と芳しくない成績ながら楽しく過した1日であつた。

奄美自慢の黒糖もいよいよこれから、小型工場は操業を始めたところもある模様、大型工場の操業は20日頃からとのこと、台風14号、20号と大きな被害をもたらしたにもかかわらず、徳之島、沖永良部島はこの台風による雨のため作柄は上々で、誠によろこばしいことである。

K Y

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
☆ 各 部 の 動 き ☆
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

○ 漁 業 部

※ 漁海況、定線魚群調査

10月は9月に比べ全般的に魚群量は増加した。

特に大隅東部、野間岬～開聞、こしき島の各海域が著しい増加を示した。大隅東部では火崎から東方200m線までが多く、游泳層は10～20mの表層が大部分で、確認したところでは体長20cm前後の小サバであつた。又野間～開聞海域では、坊岬西方15～20mに濃密な群を記録し、湯瀬～竹島、下り曾根～一湊にやゝ大きな反応をみた。

※ 40年度に設置される片浦沖の大型魚礁予備調査をかもめで実施した。

○ 調 査 部

※ 海産魚蓄養試験

引き続き牛根試験地で実施中。

中旬頃から県下各ハマチ養殖場に *Benedinia* sp *Axine* sp の寄生がみられ始め指導にあつた。

※ 39年度指導研究中間報告会1名出席。(広島)

※ 10月29日 園山真珠養殖漁場水質調査。

※ 水産化学分析

○ 製 造 部

※ 鯉、ます、鮎調味くん製試験

しいらくん製に準じ、温くん、冷くんにより試作した。

※ 鯉味噌漬、粕漬製造試験

大口市制10周年記念展示出品物として試作、くん製食品と共に好評を得た。

※ しいらくん製企業化試験

過去3回に亘る山形屋市場調査において順調な売行きをしているが、更に新包装により商品価値を高め「薩摩まんびき」の商品名を以て県特産品とする為販路の拡大に努めている。

※ 共同研究指定工場主懇談会

指定工場主相互の親睦を図り加工技術並びに情報交換を緊密にする為10月22日初の指定工場懇談会を開催、自主組合を形成し組合長 川畑善徳氏、監事 又間信男氏を選出した。

※ 九州、山口利用部会

福岡県水試担当で開催され、鮮魚処理技術人工餌料について九大富山教授

の特別講演等充実した会議となった。

○ 養 殖 部

○ 上 旬

- 種子島産トコブシの産卵誘発実験を行なったが、♀♂とも生殖物質の大量放出がなく健全な Veliger はえられなかった。
- クロチヨウガイ病害対策試験で養成中の貝を中間調査したところ期待どおりの発病はしていない。

○ 中 旬

- フカメ養殖の展開時期となり東町薄井で培養中の種苗網は例年にない好成績で芽胞体に達した。
- 出水市漁協の自営事業であるノリタンク採苗の指導を行なった。

○ 下 旬

- 40年度通常予算の作成。新規事業は見合わせて試験規模の拡大にとどめる。

○ 月 間

- イセエビ フィロゾーマ幼生を引続き飼育中。
- アワビ 採苗実験準備（餌料生物の培養）

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
☆ 分 場 の 動 き ☆
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

○ 庶務係

※ 11月14日 自治省会計課長補佐外2名来場。

※ 11月19日 倉内県水産商工部長来場並びに日本開発銀行鹿児島支店長来場。

○ 漁業係

カツオ漁業も出漁船僅か4隻のまま終漁を迎えた。

本年のこの不漁が2度とないようにと研究資料整理中。

瀬戸内町の某カツオ船が、カツオ漁閑期にムロ漁業を兼業したのでムロ魚群調査、操業方法等の指導をなす。

○ 養殖係

※ 11月6日、16日

マベ稚貝の沖出し後第1回目の籠取換えを行ない、同時に歩留り40%をみた。昨年比して歩留りが悪い。

※ 11月19日

○ イワノリ種付け網ヒビ建込み(大熊)

○ 真珠漁場調査の内プランクトン定量及び査定。

○ 製造係

※ 前期に引続きカツオ節カビ付試験。優良カビの培養接種を実施しているが先行は明るい見込み。

※ ウニ加工指導

瀬戸内町請島地区においてウニ加工講習会を行う。総村婦人部の要望によるもので、煉ウニとしての出荷を計画している。