

ういお

第 16 号

1957.4.25

目 次

巻 頭 言	場 長	1
協 同 組 合 雑 感 (寄 稿)	山 本	2
寒 中 水 泳		4
南 方 ま ぐ ろ 試 験 報 告 (才 四 次)	竹 下	5
試 験 品 “うしお煮” に つ い て	場 長	27
薩 南 海 域 ま ぐ ろ 、 か じ き 漁 況	遠 洋 部	31
ヨ コ ツ 引 な わ 漁 業	塩 田	33
〔 吊 流 魚 〕 マ イ オ ・ ア フ ミ	弟 子 丸	36
奄 美 短 信	分 場	38
本 場 日 記	編 集 部	40
分 場 日 記	分 場	40
編 集 後 記	編 集 部	

鹿 兒 島 県 水 産 試 験 場

西 田 稔

雑誌「水産界」876号「西ドイツの新水産物取引法」（岡本清造）を読んで興味を覚えたことは西ドイツが東の陣営と対立する資本主義国家群の一員であるのに、記事によればその骨組は次の様に統制的であることである。

(1)主管大臣が年度水産物供給計画を定める(2)生産者と市場の交渉段階購入者が全操業期間にわたる契約をむすぶことが出来ること、即セリや入札廃止の制度があること(3)価格支持補給金制度(4)前項の基金として取引重量当りの負担金の徴収(5)政府の低利融資(6)連邦市場連合会の組織と機能(7)増産、品質向上、取引改善、品質の最低基準作成を目的とする規則制定(8)関係者の報告義務 その他

しかし市場統制を内容とせず、自由な取引機構を建前とするから、この法律には強制手段の規定がないとあるから当然罰則もないことであろう。この点が自由資本主義の立場にあるものかも知れぬが、西ドイツ自身に於ても効果に疑問を持つものがあると記されてあるが、岡本先生も少し懐疑的には述べられてあるが、関係者の自覚と協力に期待して一応この法律の効果を期待して居られる様に思える。

ソ連に抑留中盛んに聞かされたファシズム、ヒットラーのやり方とコンミニズム、スターリンのやり方のどこか違うのか区別がつかなくなつた程に経済や政治に暗い自分が素朴な疑問を投げたところで一笑に附せられるだけであろうが、それにしては公共物を私物より粗末にし勝であり、短気であり、身内は固まるが他人との協調性は少いと云われる日本人の場合「自覚」を待つていつの日か効果が現れるか多大の疑問を持つものである。

自分達が直接間接に関係する漁獲物や製品が後の船の魚は安く仕切られながら消費者の買値は同じという実態を見ていると我々も流通部面に關心を持ち、又大いに発言すべきであると思ふ。

〔協同組合雜感〕

元 山 泰 秀

現代資本主義社会においては協同組合は、資本と労働とが対抗的關係に立つ事なしに生産していけるものである。唯その間に多少の中間商人の介入は否定し難いものであるが。

漁村に於ける漁民唯一の協同組織である漁業協同組合にしても同様であり、その組織を通じて漁業者の経済的、社会的地位の向上と生産力の増進を図っていくべき組織でなければならぬ。しかしこのような目的によつて作られた漁協も、その趣旨にそつて成長し、発展してきているかと云うと、必ずしもそうであるとは云い難いところもある。漁協は組合員数において多数を占めている弱少漁業者が備かな出資金を出し合い、巨大資本家に対抗して、更に協同組合の主な問題点たる流通過程の合理化をはかり、商業資本の中間搾取を排除し、漁業者の地位を向上していくのである。これらの経済事業は年々活発になり、販売事業、購買事業、信用事業更に利用事業等と多角的に運営されてきている。しかし漁協が他の協同組合と異つている点は以前の漁業組合時代よりそうであつたように漁業権の享有団体管理団体であるという事である。これがあるが為にその地区内に居住する漁民はいかに零細漁民であつても、又半農半漁地帯にあり時折一本つりに出る程度の漁民であつても一応出資して漁協を構成しなければならない。又経済事業を行わなくても、或は組合の行う経済事業の恩恵に預らなくても組合員となるのである。

これを別な立場から見ると、この漁業権の管理団体であるが故に、上は中小漁業資本家の船主、網主から、下は漁夫網子までが同じ組合員となつていなくてはならない。即ち他の協同組合に比し、階層分化も激しくなつている。そして経済事業における各階層別利用度等をも、漁協が多く階層をよつて、同じ経済事業をやつていく為非常に多くの問題をその内部に及んでいる感じがする。

二、三年来、水協法、或は漁業法の改正が色々検討されてきているが、この辺で思い切つて漁協を漁業組合的性格より脱皮させ、産業組合的性格を強くもたしても良いのではなからうか。要するに、漁村経済の基盤となる漁協を充実していく為にも漁業権の管理団体を明確に区別してみることも考えられる。この二つの性格を同時に内包しているが故に、漁協の経済事業が伸びなやんでいるし、又すい眠組合が整理されなければならなくなってくるのである。唯、漁村には封建的色彩の強い何らかの伝統と、浦浜にひそむ微妙な感情があるように感ずかれるので一朝一夕に割り切る事が出来るものではないが、この辺で充分検討を要する問題ではないだらうか。

次に協同組合は事業の経営団体であると同時に奉仕団体でなければならない。協同組合における安定原則と奉仕原則の関係はデリケートなものであり、相当検討されてきている。協同組合は他の事業団体等と異り、経営を通して組合員がお互にその利益を擁護しているところに特色があり、その本質は当然経営体にあるのである。だから協同組合は組合員の共同組織であり、それに奉仕する事に間違いはないが、それを強調するが故に、或は直接的利益のみを要求するが故に、その本体たる協同組合が弱体化したり、信用事業における放漫な融資となつて表われたりするのである。協同組合の奉仕とは、その組合の経営能力に応じたものであり、一般会社が利潤のみを追求し、その株主に対して配当という形で奉仕していくのに反して、協同組合は相互にその事業又は生活を安定し伸張する為の組織であるからこの方面で奉仕すべきである。即ち漁業者の日常生活と結びついた経済事業として運営され、安定した健全な経営を通して奉仕すべきである。唯、いくら経営体が主体であるとはいえ、組合員への奉仕、或は指導という事を全然忘れてしまつては、協同組合は成り立たない。巨大資本に対抗する為の共同組織であるので資本の蓄積が必要である事は云うまでもないが、その資本が組合員全部に役立ついく資本でなければ協同組合運動の本質にそわないだけでなく、協同組合という名の幻想にとらわ

れて資本主義社会の永久化に奉仕することになるであらう。

我々は常に新しい気持、新しい目で漁協のあり方をみつめ、反省していくべきではなからうか。漁協は漁業者の共同組織であり、経済専業団体であるという事を認識して、協同組合の原理に立つ漁協の育成強化につとめるべきであらう。

寒 中 水 泳

工場廃水予備調査のため、準人沖合に採水に出かけた時の事。その日採水の手筈が狂って、最干潮にぶつつかり、調査船はどっかと浅瀬に腰を据えてしまった。こうなれば満潮まで待つよせり外ない。それから2時間、潮は再びヒタヒタと舷に打ち寄せ来て。【さあ出発だッ！】張り切ったD君、もう10分も待てば船は自然に動くのに、あいにく彼は「せつかも」といわれる日本人の典型的な素質を持っていたのである。サフと水竿を突つ張つた迄は良かったが、竿の先が砂の中にめり込んでとれなくなつた。突つ張つた反対の方向に船が動くのは物理的な現象である。船はとれなくなつた竿から段々はなれて行く。D君は竿を懸命に引つ張るがだめである。こゝ二、三秒のうちには彼は手を竿から離すか、それとも自ら船をけつて竿に身を委ねるか、その何れかを選ばねばならないという極めて重大な決断を迫られた。前者を選べばその身は安全、後者を選べば、その竿が17貫の体重を支えるに余りにも細い。悪くすると折れ落ちて竿もろとも海に飛びこむ事も考えられる。彼は期せずして前者を選んだ。そうだらう。まだ水泳するには時期早尚。併し時既に過ぎかかつた。足こそ船に乗っているものゝ上体はもう完全に傾いている。科学的に云うなれば、その時の彼の重心は船からおよそ50cm離れた海面にあつた訳である。彼は之等モロモロの法則を発見した古代賢人をうらみながらも身をもつてこれら法則がうそでなかつた事を肯定しつつ、一種具様な奇声を発して水位1m25cmの海中に没したのである。数分の後フンドシーつ下半身に毛布を巻きつけた彼の姿が甲板に見られた。【取的の土俵入りか】【続々二等兵物語】エトセトラ・エトセトラ、の冷やかかしにすつかりふるえ上つた彼が答えて曰く【寒中水泳も又良き哉】とは云つたかどうか……。

才四次まぐろ、かじき延縄漁業調査及 対馬暖流水系海洋観測報告について

調査員 竹下克一

※まえがき

当场調査船照南丸を使用して昭和31年度才4次まぐろ漁業試験と併用して、対馬暖流水系海洋観測を兼ね前次航海に引続き南方海域で実施したのでその概要を下記のとおり記載する。

尚本次航海も才二次航海より実施中のあま美大島、古仁屋高等学校水産科実習生(5名)の実習(航海、運用術及漁ろう実習)をも実施した。

※調査の要旨

本次航海は始め140度E~150度E0度前後の調査を計画したが南下中ヤップ島近海に小台風発生のため針路を西偏した関係上才1回目の操業を5度N/35度~30度E附近で実施し、中型メバチのやゝ良い(漁獲率3.41%)漁を見たので連続操業したが2回目以後は漁皆無に等しく以後南下操業調査を実施したが各海域とも漁獲は非常に悪く当初の計画であつた海域の調査は燃油の不足と台風発生による偏針のため出来ず本次航海の調査を完了した。

※海洋調査

鹿兒島県開聞崎至あま美大島サンドン岩及び主として往復航海中又は漁ろう調査中毎日12時気象及海況プランクトンの採取を実施した(資料別紙の通り)

※漁業調査

別記まぐろ延縄を使用して下記の調査を実施した。

- a) 一般漁況
- b) 一般海況
- c) 経緯度別漁獲状況
- d) 経緯度別魚体調査及魚種別出現状況
- e) 綿及クレモナ製漁具の比較

f) ビニール製重油タンクの使用使役

g) その他一般状況

※試験船の設備及漁具の構造

(5しお(当场発刊・月報)才7号(1956~7~3

1) 31年度才1次まぐる漁業試験及び海洋調査報告につい

て・・・参照

※実施期間及び調査期間

a) 調査船 照南丸 98.73屯 300HP

b) 実施期間 自昭和31年1月16日 鹿兒島出港

昭和32年2月18日 清水入港

至昭和32年2月28日 鹿兒島入港

c) 操業期間 自昭和32年1月26日

至昭和32年2月 8日

操業回数 10回

d) 漁場 パラオ南東至ニューギニア沖合

e) 観測総測点数 37点

※一般海況

a) 大平洋縦断観測

毎日1回海洋観測を実施したので測点間隔が粗ではあるが大略の傾向を見ると(末尾の航路及観測点図並に観測資料参照)137度E線に沿っては6度N~18度N範囲内が北赤道海流域と思われ表面水温27°C~28°C代となり19度N以北になると水温は降温し24°C以下となっている。下層水温については200m層までしか測定しなかつたが150m~200m層附近が躍層となり15°C~20°C代に降温している。塩素量についても赤道海流域の表層では19.10‰~19.20‰(観測線以北では19.40‰以上)となっている。

b) 漁場附近

漁場附近の水温及塩素量の鉛直分布を才1図及び才2図に示す。才2図でも解る様にパラオ近海に於ては赤道反流界線は略7度N附近にある様に思考され、この界線以南の5

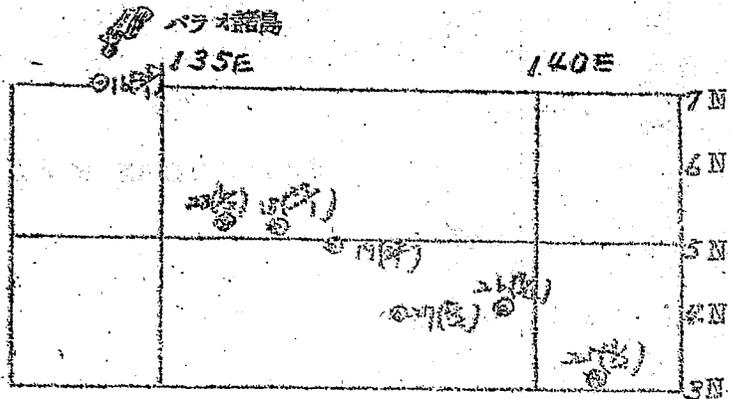
度Ⅱ、137度E~138度E附近では塩素量19.10%代の最少値を示していた。又この海域の以北でも以南でも塩素量は高かんとなっている又この5度N、135度E~140度E附近の反流域では東流は相当発達しているように最高3 $\frac{ml}{h}$ と記録された時もあった。

漁獲率及漁種別出現状況

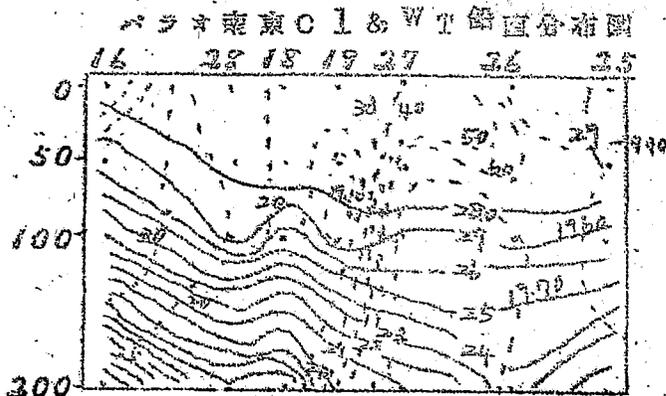
オ1表は漁獲尾数及び漁獲率を示した様に各海域とも全般全く不漁で140度E、0度附近で昨年の記録では3%前後の漁獲率を示された海域であるようであるが本放調査では1%代となつて非常に不漁であつた。5度N、137度E附近ではオ1回目メバチの中型出現と漁獲率3.41%と高率な値を見たが全海域でオ2回目操業よりはメバチの出現があり漁獲率0.7%代

に激変した。尚この海域の魚種別出現状況はメバチが大部分で30%~70%となりキハダがこれに次ぎくるかわ、しろかわの漁獲は非常に少く全海域を通じ漁

オ一図



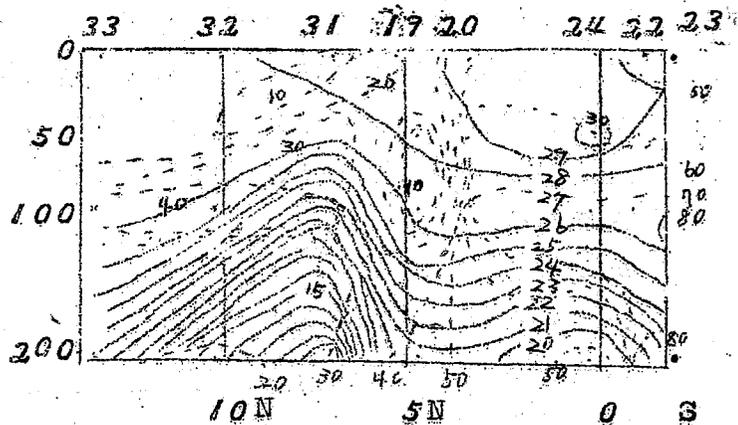
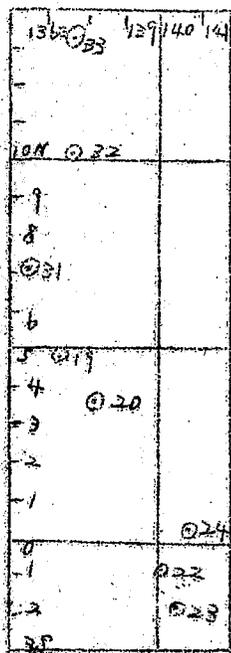
パラオ南東 station 位置図



獲率0.05%出現率約2%となつていた。尚マバチ、キハダ魚体組成は後述する様に各海域とも特別なモードは見られず大小入り混つた魚群であり又各海域とも体重2kg~3kg代のキハダの混獲が稍多かつた様であつた。

次にかじき類の魚体は一般に中型で海域別な漁獲の変動はあまり明でない様である。

才二図



14N~02Sの断 WT & S 鉛直分布

14N~02Sのstation
の position

漁獲量及漁獲率表

注 上段 漁獲尾数 ()内サメ喰
下段 漁獲率% ()内サメ喰漁獲率%

操業回数	操業月日	つり数	きはだ	めばち	くろかわ	しろかわ	はしよ	計	なめ類	その他	総計
1	26	1.200	4 0.33	41 (4) 341 (0.33)				45 (4) 375 (0.33)	8	6	59 (4) 422 (0.33)
2	27	"	1 0.08	(13) (1.08)	2 (1) 0.17 (0.08)			3 (14) 0.25 (1.17)	4	3	10 (14) 0.23 (1.17)
3	28	"	2 (1) 0.17 (0.08)	8 (4) 0.67 (0.33)		1 0.08	1 0.08	12 (7) 1.00 (0.58)	4	4	20 (7) 1.67 (0.58)
4	31	"	17 (3) 1.43 (0.25)	2 0.17			4 0.33	23 (3) 1.92 (0.25)	7	2	32 (3) 2.66 (0.25)
5	1	"	9 (3) 0.75 (0.25)	1 0.08	2 0.17	1 0.08		13 (3) 1.08 (0.25)	7	4	24 (3) 2.00 (0.25)
6	3	"	14 1.17	5 0.47	1 0.08			20 1.64	6		26 2.17
7	4	"	3 (1) 0.25 (0.08)	2 (1) 0.17 (0.08)		2 0.17		7 (2) 0.58 (0.17)	4	2	13 (2) 1.08 (0.17)
8	6	"	6 (1) 0.50 (0.08)	7 (2) 0.58 (0.17)		1 0.08	1 0.08	15 (3) 1.25 (0.25)	15	5	35 (3) 2.92 (0.25)
9	7	"	23 (14) 1.92 (1.17)	7 (2) 0.58 (0.17)				30 (16) 2.50 (1.36)	14	7	51 (16) 4.25 (1.36)
10	8	"	7 (5) 0.58 (0.47)	12 (3) 1.00 (0.25)		1 (2) 0.08 (0.17)		20 (10) 1.64 (0.85)	5	4	27 (10) 2.42 (0.85)
計		12.000	86 (38) 0.72 (0.24)	85 (29) 0.71 (0.24)	5 (1) 0.04 (0.00)	6 (2) 0.05 (0.01)	6 0.05	188 (62) 1.57 (0.52)	74	37	277 (62) 2.49 (0.52)

6

表2

魚種別出現率表

注 上段 漁獲尾数 (サメ喰)
下段 出現率 %

回数 魚種	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	計
キハダ	4 6.4	1 4.2	2(1) 11.1	17(3) 57.2	9(3) 44.4	14 53.9	3(1) 26.7	4(1) 18.4	23(14) 55.3	7(5) 30.4	86 (28) 31.6
メバチ	4(4) 7.1.5	(13) 54.2	8(4) 44.4	2 5.7	1 3.7	5 19.2	2(1) 20.0	7(2) 23.7	7(2) 13.4	12(3) 38.5	85 (29) 31.6
クロカツ		2 (1) 12.5			2 7.4	1 3.9					5 (1) 1.8
シロカツ			1 3.7		1 3.7		2 13.3	1 2.6		1(2) 7.7	6 (2) 2.2
マシヨウ			1 3.7	4 11.4				1 2.6			6 1.8
小計	45(4) 77.9	3 (14) 70.9	12(7) 70.4	23(3) 74.3	13(3) 59.3	20 77.0	7(2) 60.0	15(3) 47.4	30(16) 68.7	20(10) 77.0	188 (62) 69.3
サメ類	8 12.7	4 16.7	4 14.8	7 20.0	7 25.9	6 23.0	4 26.7	15 39.5	14 20.9	5 12.8	74 20.5
その他	6 9.5	3 12.5	4 14.8	2 5.7	4 14.8	1	2 13.3	5 13.1	7 10.4	4 10.2	37 10.2
計%	59(4) 100%	10 (4) 100	20(7) 100	32(3) 100	24(3) 100	26 100	13(2) 100	35(3) 100	57(16) 100	29(10) 100	299 (62) 100

※ 魚 体 調 査

a) 体長体重組成

才3表に体長の分布を才4及び5表に体重との相関表を示した。メバチ、キハダ共あまり明なモードは表われていないが、キハダについては体長100cm以下の魚群と120cm~130cmの魚群メバチでは体長130~140cmの魚群にモードがある。かじき類については漁獲尾数が少ないので明でない。

b) 魚種別雌雄割合

才6表は主要漁獲物の雌雄割合を示したものである。各魚種共雄が多く各操業別に見ても雄が多い。才7回目操業ではメバチ39尾測定中31尾は雄で圧倒的に多い。尚この雄の多い事は当所で実施した各航海とも共通な現象である。

才3表

体長体重相関及分布表 (キハダ)

体長cm	2.1 3.0	3.1 4.0	4.1 5.0	5.1 6.0	6.1 7.0	7.1 8.0	8.1 9.0	9.1 10.0	10.1 11.0	11.1 12.0	12.1 13.0	13.1 14.0	計	頻度
71cm. ~80cm.	2											2	2	2.8%
81 ~90	3	2										5	5	7.1
91 ~100	1	1	2									4	4	5.6
101 ~110		1	6	6								13	13	18.3
111 ~120				6	3	2						11	11	15.5
121 ~130						4	11	6	1			22	22	31.0
131~ ~140							7			3	2	12	12	16.9
141 ~150											1	12	2	2.8
151 ~160														
計	6	4	8	12	3	6	11	13	1	3	3	1	71	
頻度	8.5%	5.6%	12.1%	16.7%	4.2%	8.5%	15.5%	18.4%	1.4%	4.2%	4.2%	1.4%		100%

才 4 表

体長体重相關及分布表 (メバチ)

	5.0	5.1 ~6.0	6.1 ~7.0	7.1 ~8.0	8.1 ~9.0	9.1 ~10.0	10.1 ~11.0	11.1 ~12.0	12.1 ~13.0	13.1 ~14.0	14.1 ~15.0	15.1 ~16.0	16.1	計	頻 度
100	7													7	10.4
101~110	1	1	1	1										4	6.0
111~120			2	3	3									8	11.9
121~130					1	5	3	4	1					14	20.9
131~140							1	5	8	1	2			17	25.4
141~150										4	4	2	3	13	19.4
151~160										1			2	3	3.0
161~170													1	1	1.5
171															
計	8	1	3	4	4	5	4	9	9	6	6	2	6	67	
頻 度	11.9	1.5	4.5	6.0	6.0	7.5	6.0	13.4	13.4	8.9	8.9	3.0	8.9		100%

12

表 5

主要漁獲魚種別雌雄割合表

項目	魚種	きほだ		めばち		しろかわ		くろかわ			
		♂	♀	♂	♀	♂	♀	♂	♀		
1		1	4	3	1	8					
2		1						不明	2		
3		2		7	1	1	0				
4		8	7	2	2						
5		5	4		1	不明	1	2			
6		10	4	4	1			1			
7		1	2		2			不明	1		
8		4	2	4	3	不明	1				
9		12	11	5	2						
10		1	2	6	6			1			
計		45	36	59	26	1	不明	2	不明	4	3
比%		55.5	44.5	69.5	30.5						

※その他の事項
 2) サメ類の被害について

本次調査では各海域とも非常に被害が多く、1回操業の5回～137回前後の海域は特に被害が目立っている。即ち最高82.6%～20%であった。赤道附近では割

合少く、10%内外の被害率であった。

表 6 サメ類による被害率

項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	計
上物漁獲数	45	3	12	23	13	20	7	15	30	20	188
被害尾数	4	14	7	3	3	0	2	3	16	10	62
被害率%	8.28	2.4	36.8	11.5	18.7	0	2.2	16.7	34.8	50.0	32.4%

注 上物とはキハダ、メバチ、カサキ類

b) 操業時間
才7表 操業所要時間

	総時間	操業時間	計	備考
所要時間	33-35	9-35	127-10	延漁具使用数 3,000個
1日平均所要時間	3-37	9-33	12-52	延釣針使用数 12,000個
1鉢平均所要時間	0-40	7-55	2-35	
延漁具使用時間			177-00	

c) ビニール製重油タンク使用試験

才1次航海より連続ビニール製重油タンクを使用しているが今だ特別な変質、異状は認められないようで只才4次航海は冬期であつた為タンクに注油する場合、ビニールが堅質となり若干困難した程度であつた。

※ 経 費

a) 収 入

魚 種	貫 数	平均単価	金 額
オバチ	955.0	32.75	314,732
キハダ	601.3	34.86	209,633
カジキ類	239.1	31.98	76,470.50
バシヨウカジキ	約30.0	10.00	3,000
サメ類	約130.0	20.00	3,000
		計	638,835.50
		手数料	19,015.50
		差 引	619,820

b) 支 出 (直接経費のみ)

1. 燃料費

重 油	37 k	527,100
〜ビ一油	400 ㄲ	62,800
軽 油	126 ㄲ	34,650

2. 冷水費

氷 27 屯 58,000

フロン 10 14,000

3. 餌料費

冷凍サソ 160 箱 120,000

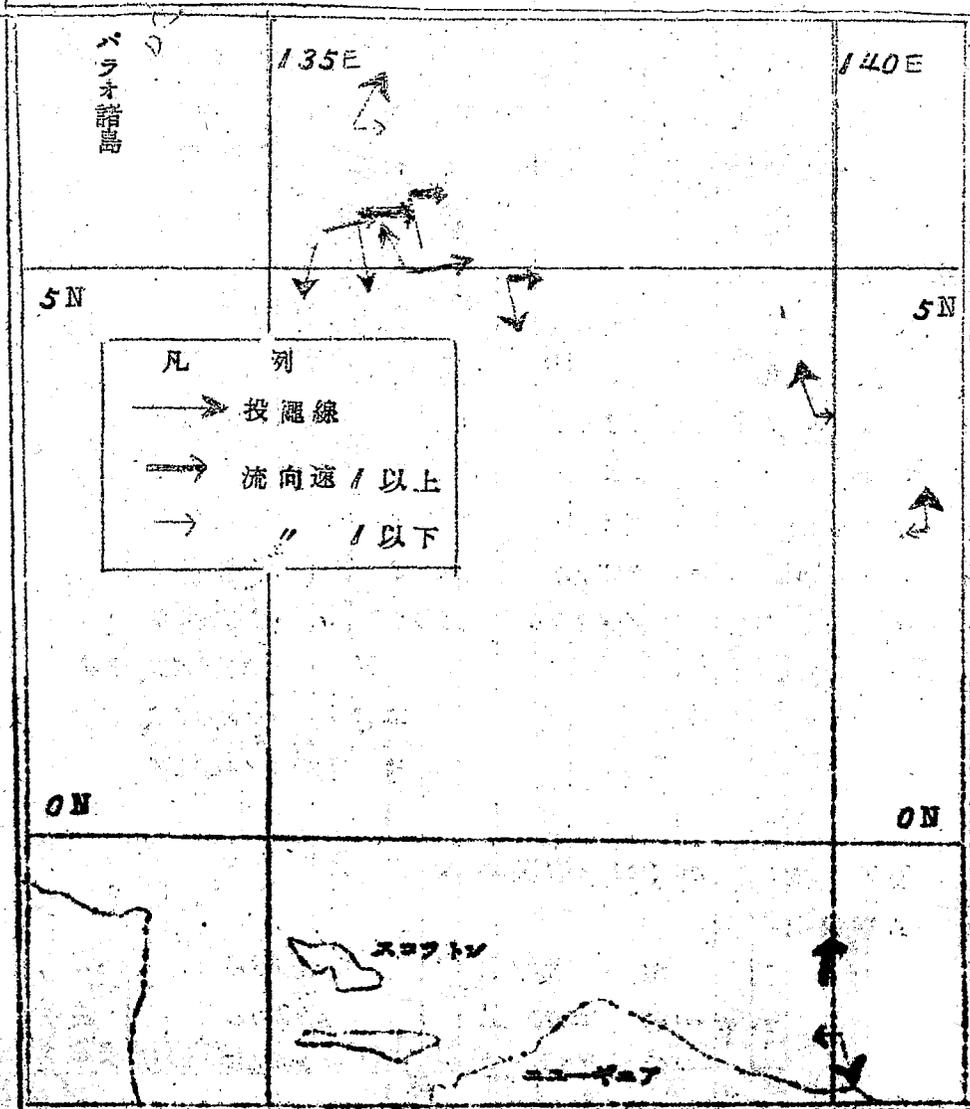
4. 消耗品費

一般消耗器材費 51,396

計

838,761

操 業 図



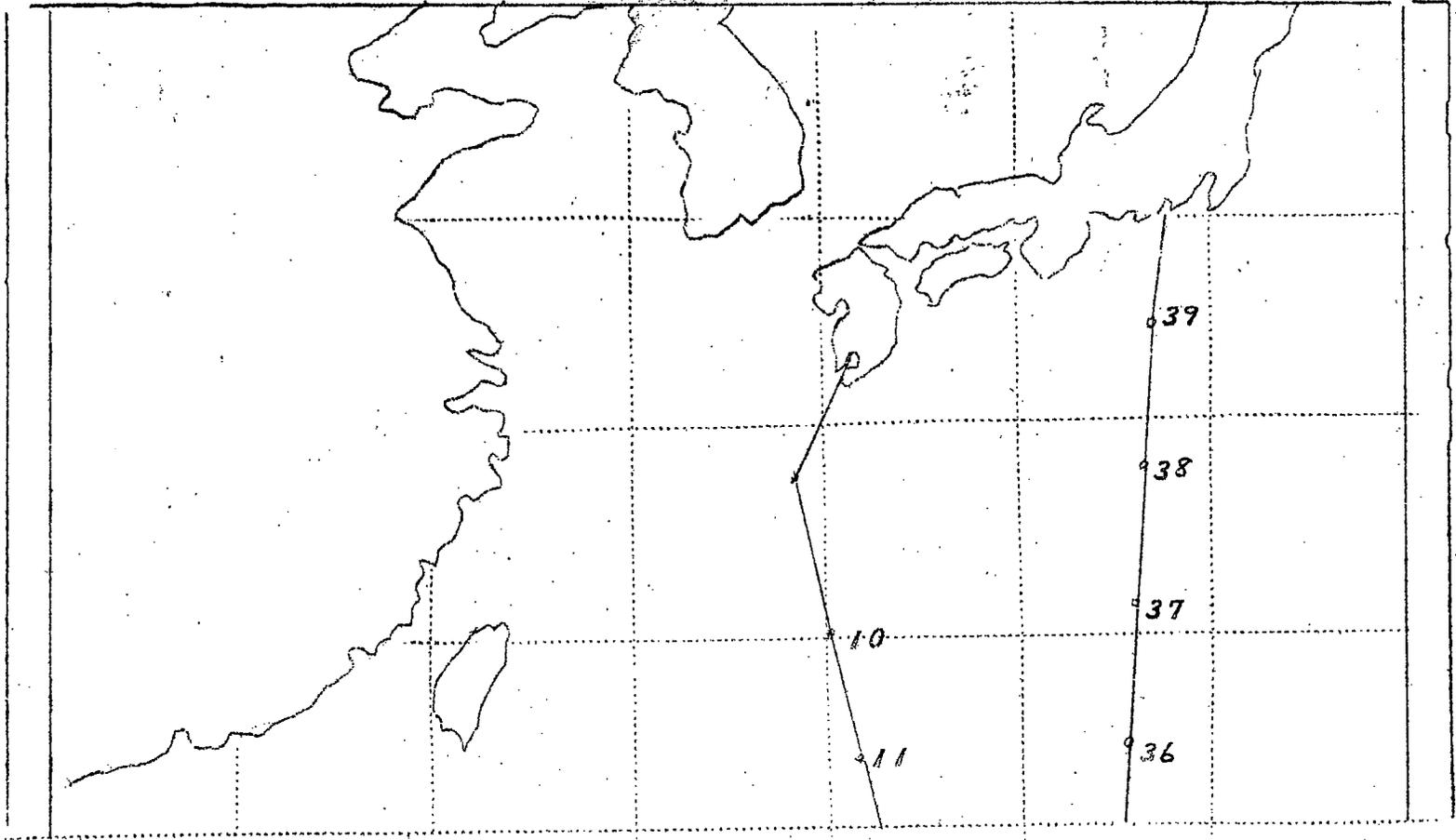
操 業 日 誌

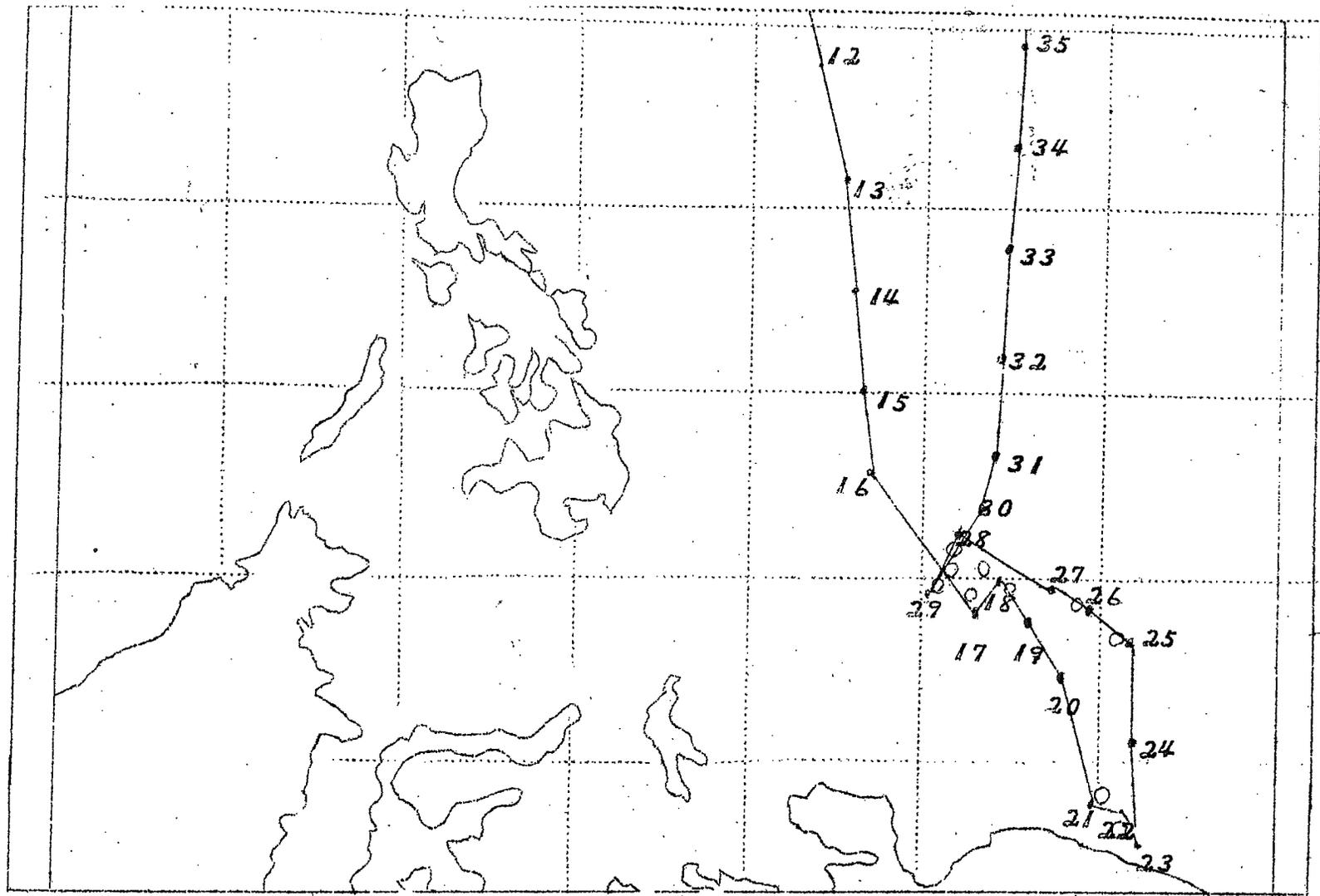
正午	操業回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
月 日		1月26日	1月27日	1月28日	1月31日	2月1日	2月3日	2月4日	2月6日	2月7日	2月8日
位 置	Lat	04-51N	05-08N	04-56N	0-53S	01-56E	03-08N	04-05N	05-10N	04-58N	05-40N
	Long	136-12	136-30	137-12	140-00	140-25	140-50	139-36	135-51	135-10	136-00
気 象	天 候	b	0	b	0	0	bc	0	0	bc	0
	気 圧	1011	1010	1012	1012	1010	1010	1009	1008	1010	1009
	気 温	28.0	28.5	28.5	28.0	27.5	28.8	28.0	28.5	28.2	28.0
	雲 量	3	9	3	9	8	4	8	9	7	9
	風 向 風 速	E1 ¹⁰ /sec	NE7	NE7	SW2	WNW2	NNE4	NE8	NE4	NE/N6	NNE4
海 況	波 浪	1	3	3	1	1	2	4	2	3	2
	5 ねり	2	2	3	1	2	1	2	2	1	2
	潮 向 速	E2.5'	E/N1.7'	E1.5'	E0.2'	W0.5	W0.4	E0.8	ENE3.1	E/N2.6	E1.0
水 温	透 明 度	37	40	30	40	18	33	28	40	35	30
	0	28.2	28.7	28.6	29.1	29.0	29.1	28.5	28.4	28.6	28.4
	50	28.30	28.25	28.20	28.76	28.2	28.98	28.67	28.36	28.46	28.18
	100	27.10	25.82	27.77	26.67	27.27	26.17	27.16	27.50	27.39	27.52
	200	18.13	16.08	20.24	21.82	23.66	21.37	23.70	16.77	20.54	16.24
塩 素 量	0	19.07	19.21	19.27	19.45	19.42	19.81	19.69	19.11	19.18	19.20
	50	19.24	19.23	19.04	19.58	19.64	19.60	19.52	19.19	19.18	19.17
	100	19.19	19.26	19.03	19.74	19.83	19.50	19.71	19.20	19.53	19.38
	200	19.35		19.47	19.91		19.64	19.68	19.12	19.52	19.26
漁 具 解	使用 針 数	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
	使用 鈎 数	1200	"	"	"	"	"	"	"	"	"
	種 類	冷凍ソマ	"	"	"	"	"	"	"	"	"

網	尾	数	1200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
投	網	方	SS	SS	SS	NN	SS	N	NW	NW	"	"	
投	始	時	04~40	05~10	04~50	04~50	04~30	04~40	08~45	05~45	05~45	05~15	
網	終	時	08~00	08~30	08~10	08~10	08~20	07~55	12~00	09~00	08~10	08~30	
揚	始	時	12~55	12~00	13~15	13~00	13~35	13~00	15~15	14~00	14~35	14~00	
網	終	時	22~45	23~30	23~35	22~45	22~35	21~30	0~15	22~45	24~00	23~10	
漁	具	使	用	時	間								
			18~05	15~00	15~25	17~55	18~05	16~50	15~30	17~00	19~15	17~55	
漁	キ	ー	ガ	4	1	2	17	9	14	3	6	22	7
	メ	バ	チ	41		8	2	1	5	2	7	7	12
	ビ	ン	サ	ジ									
	ク	ロ	カ	フ		2		2	1				
	シ	ロ	カ	フ			1		1	2	1		1
種	マ	カ	ラ	キ									
	ハ	シ	ヨ	ウ		1	4			1			
	計		45	3	12	23	13	20	7	15	30	20	
尾	サ	メ	頭	8	4	4	7	7	6	4	15	14	5
	そ	の	他	6	3	4	2	4		2	5	7	4
	総	計	59	10	20	32	24	26	13	35	51	29	
数													

(1) 内 証 書 等

才四次航海航跡圖及觀測點





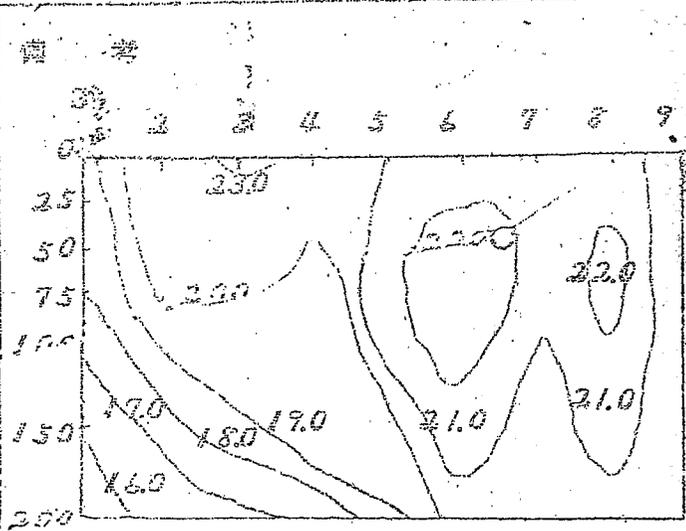
No. 1

開聞岬～サンドン岩

観測点		1	2	3	4	5	6	
位置	N							
	E							
日時分	16 14時	" 16	" 18	" 21	17 0	" 3		
天候	b	0	0	0				
気温	18.0	18.0	14.2	14.1	14.2	14.0		
風向風力	calm	NW 1	NW 3	N 7	NNW 6	NNW 6		
海深								
海流								
水色								
透明度	20	25	28					
波浪階級	0	1	1					
ウネマ	1	1	1					
DL採取形式	雑 (特)	雑 (特)	雑 (特)	雑 (特)	雑 (特)	雑 (特)		
水 標準水深 温 (M) (C)	0	18.7	20.5	21.1	20.6	21.0	21.8	
	10	18.56	20.98	21.27	20.95		21.98	
	25	18.60	20.84	20.65	20.25	21.81	21.99	
	50	17.90	20.61	20.43		21.80		
	75	17.46	19.76	20.32	19.04	21.79	21.99	
	100	17.01	19.25	19.65	19.37	21.68	22.00	
	150	15.99	17.46	18.74	19.39	19.90	21.63	
	200	15.21	16.43	17.59	16.94	18.70	20.36	
	塩 標準水深 量 (%) (M)	0	19.31	19.27	19.25	19.35	19.30	19.28
		10	19.30	19.25	19.32	19.38		19.32
25		19.25	19.26	19.32	19.25	19.46	19.56	
50		19.30	19.28	19.33		19.46		
75		19.54	19.24	19.40	19.24	19.31	19.28	
100		19.37	19.25	19.26	19.35	19.28	19.24	
150		19.16	19.22	19.56	19.52	19.26	19.26	
200	19.19	19.30	19.60	19.27	19.37	19.29		

昭和32年1月16日~1月17日

7	8	9
19時	" 8	" 11
14.0	15.7	16.8
NNW7	NNW8	
	27	25
	3	3
	1	1
雑 観	雑 観	雑 観
21.0	21.4	20.5
21.95	21.78	20.65
21.69	21.98	20.71
21.64	21.99	20.66
20.89	22.00	20.70
20.93	21.92	20.66
20.69	21.40	20.35
20.20	20.57	
19.25	19.67	19.43
19.35	19.28	19.54
19.40	19.31	19.36
19.31	19.31	19.36
19.37	19.36	19.54
19.37	19.56	19.60
19.47	19.63	19.36
19.38	19.64	



水温鉛直分布図於 st 1~st 9
(馬関岬~大島サンドン岩)

観測風		10	11	12	13	14	15	
観測	N	25~01	21~58	18~50	15~44	12~54	10~05	
	E	130~24	131~33	132~25	132~38	133~18	133~2	
日時分		19 12時	20 12時	21 12	22 12	23 12	24 12	
天候	候	bc	0	d	bc	bc	0	
	温	18.3	22.0	21.5	27.0	28.8	28.2	
風向風力		N7M/sec	NNE11	NE12	NE15	ENE10	E4	
海深								
海流								
水色								
透明度		35	30	30	32	35	37	
波浪階級		2	5	5	7	4	2	
ウネリ		2	2	3	4	3	3	
PL採集形式		稚(特)	稚(特)	稚(特)	稚(特)	稚(特)	稚(特)	
水	標準水深	0	21.4	25.5	24.9	27.1	27.9	27.8
		50	21.09	25.10	25.24	26.93	27.50	27.73
		100	20.80	25.06	25.18	26.92	26.93	23.39
		200	19.45	24.69	19.29	21.58	19.98	17.48
塩素量(M%)	標準水深	0	19.34	19.47	19.47	19.23	19.13	18.94
		50	19.49	19.50	19.51	19.16	19.33	19.18
		100	19.47	19.33	19.37	19.18	19.37	19.34
		200	19.35	19.56	19.36	19.54	19.44	19.31

昭和32年1月17~1月28日

15	17	18	19
07-03	04-51	5-08	4-56
134-04	136-12	136-30	137-12
25.12	26.12	27.12	28.12
bc	b	0	b
28.5	28.0	28.5	28.5
calm	E 1	NE 7	NE 7
40	37	40	30
0	1	3	3
1	2	2	3
稚(特)	稚(特)	稚(特)	稚(特)
28.4	28.2	28.7	28.7
26.40	28.30	28.25	28.20
22.97	27.10	25.82	27.77
11.43	18.13	16.08	20.24
18.79	19.07	19.21	19.27
19.35	19.24	19.23	19.04
19.38	19.19	19.26	19.03
19.18	19.35		19.47

備考

8 N 139 附近
(982 mb) 発生 W
NW 10 ~~dot~~ h

St 17 19 才 1 個目
操業

観測定号	20	21	22	23	24	25	
位置 N	23-42N	208	0-53E	1-52E	0-20N	3-08N	
E	138-15	138-09	140-00	140-25	140-57	140-50	
日時分	27 12時	30 12	31 12	1 12	2 12	3 12	
天候	b	bc	0	0	b	bc	
気温	27.0	28.5	28.0	27.5	27.0	28.5	
風向風力	E 2 $\frac{1}{sec}$	SE 4	SW 3	WNW 2	CALM	NSE 4	
海深							
海流							
水色							
透明度	35	40	40	18	48	33	
波浪階級	1	1	1	1	0	2	
雲量	1	1	1	2	1	1	
DL 観測式	種 (陸)	種 (陸)	種 (陸)	種 (陸)	種 (陸)	種 (陸)	
	30.97	27.2	27.1	27.8	27.0	27.7	
水 温 (C)	基準水深						
	50	29.91	29.10	28.76	28.22	30.2	28.78
	100	26.56	26.48	26.67	27.27	26.48	26.17
	200	20.12	18.20	21.82	23.66	18.13	21.37
塩 素 量 (%)	基準水深						
	0	19.51	19.16	19.45	19.42	19.53	19.81
	50	19.67	19.68	19.58	19.64	19.60	19.60
	100	19.75	20.00	19.74	19.83	19.64	19.50
200	19.55	19.65	19.91		19.45	19.64	

先日佐賀水試の池田技師が案内されて同県水産加工業者の方が本県水産加工業視察に来られ、本場にお寄りされたとき、マサシお煮の見本を差し上げたのを持帰えられて、水試の皆様で試食されたとみえて、稲並場長から、今後試験や市販する上にいろいろ参考となる御意見や御批評を賜つたことは真にありがたく思う。その内の一項目に「頭部を取除くこと」と云うのがあるが、この点については私として一応反対の意見を持っているので、ここに(1)着想(2)経過(3)今後の方針について記し、その御批判に対する回答とし、併せて本誌読者の皆様から、広く本文内容について各種の御批評を賜ることができれば今後の参考として、真にありがたいことと思ふ次第である。

(1) マサシお煮製造試験の着想

1. 日本人は魚食国民ではあるが、欧米人にくらべてたんぱく質特に動物性たんぱく質のとり方が少ないことが、統計的にも、体位の面からも論ぜられて居り、特に鹿児島県ではその少いと云う全国平均に対しても、県民平均は都市で2分の1農村で4分の1程度であるため、本県食生活改善運動の重要目標の一つがこの点に置かれている。
2. 近ごろはミネラル流行がビタミン流行にとつてかわる勢である。
3. 一般家庭で、又団体給食で、アジ、サバ、イワシ類など中型や小型のソーサイ魚を食べる状況を見るに、頭部、骨、尾ひれは家畜がある家では之等のエサにしたり、菜園があれば肥料に利用する位で、大部分はチリ棄場にレツコする様である。ところがこの部分にカルシウム、鉄、リンなどミネラルが多い。
4. 敗戦後はエネルギー係数の増大にもかかわらず、副食物費は更に低く圧えざるを得ないので、我が家のオカズにサケ鱈や

サーデン罐が登場することがなくなつたが、戦前の経験によると私はサケ罐など脊骨の部分がジャマにならぬばかりでなく、むしろうまいと思つたし、当時幼少だった家の子供等もまわらぬ舌で「セボネ、テヨーダイ」といつていたのを思い出す。

5. 罐詰は保存期間が長い点で中分ないが、何分にも空罐代の占める割合が大きい。
6. 昭和30年12月本場でサバ味付罐詰を製造しているときレントルトで加圧蒸気による殺菌準備中の現場にしばらく立つて見ていたが、かねて上記の様な事柄が念頭にあつたので、係員に話して、内臓だけを除いたサバ魚体の丸のままを5尾ばかり、罐詰の最上面に並べてもらい、定法で加熱処理が終つてから取出し試食したところ、頭骨ヒレの部分は結構食べられた。ニラの部分はまずくて、ちよつと食用にはなりそうもなかつた。
7. 一方ポリエチレンフィルムが包装資材として伸びるだるうと云う記事を日本経済新聞で見たので、当時は当市内に無かつたので記事で見たメーカーに照会したりして入手した。

(2) うしお煮製造試験の経過

1. およその見当があつたので、罐詰製造が終り、ボイラー蒸気を使うレントルトを使わなくなつてからは実験用直火式レントルトで製品の質、包装関係、外観、保存力、成分分析その他いろいろの調査を併行しながら数十回の試験を行った。
2. 食生活の改善、可食部分の増加と簡易包装による食品単価の引下げをねらいとして進めたいと考えたので、県の医務課、公衆衛生課、衛生研究所、農業改良課、学校給食連盟その他関係方面と密接な連絡をとりながら、大病院、学校、自衛隊など団体給食をしているところにサンプルを提供して宣伝を始めた。
3. 実用新案ぐらいとつて置いた方が、今後何かにつけて面白がるうと考えたので、県商工課内の発明協会と相談し、又上

京した本場製造部長に水産庁水産課、研究二課などの御協力を得て特許庁に行き、この種の既得権利があるか否か、出願手続関係、出願の値打があるか否うかの審査官の私的見解などを調べてもらったところ、実用新案よりも、むしろ専買特許で出願してみようということになり、知事名義で出願、受付番号 特願昭31-11850が交付された。今夏頃何分の決定があるだろうと思う。

昨年中はいろいろ研究すべき点があるので販売については殆ど手がつけられなかったが、今年1月下旬から2月上旬にかかはて病院、学校など数ヶ所にサンプルを持って説明に行つてもらったところ、実際給食用に購入を決定し、注文が来る様になった。やはり出かけていってよく説明する必要があることを感じた。

(3) 今後の方針

今までのところ比較研究の必要から、原料が比較的継続入手のできるサバを主として使用し、アジ、イワシ類は手がけだ回数が比較的少いが、中型及び小型のあらゆる大衆魚について応用するつもりである。大型魚はちよつと対象になりにくいと思う。まず大サバまで位の大きさが限度であろうか。又一般ソーサイ魚はそれ位の大きさまでであろう。

高温長時間の加熱でビタミンがこわれるとは一応考えられるが、魚類には一般に熱に弱いビタミンCなど非常に少いし、従つて食品としてその供給源は別に求めて居るので、この点は度外視して良いのではなからうか。

多数の人員に給食する団体方面には、予約注文制によつて比較的容易に供給態様が整えられるから、当方はこの方面の需要開拓に努めたい。

カツオのナマリ節よりはすつと保存力があるので、一般家庭用としての試売も併せて実施するつもりである。県特産品展示会に参考出品と即売をしたところ、毎日の出荷品は午前中と売切れとなるが多かつた。

5. ライフアンその他の包装資材を使用することも研究中である。
 サバうしお煮の概要は次に述べるとおりである。

◎ うしお煮とは

さかなの値段に著るしい変動があるのは常識で安く何時でも喰べられるものではない。又やすい魚は往々鮮度が悪いので保蔵上いかゞわしいものがある。罐詰はこの点安全だが容器代と諸経費が加つて安くない食品となつている。試製品〔うしお煮〕はさかなの頭と骨と肉全部喰べられ、しかもある程度保存が効くと云うことを目的とした食品で新鮮な原料を使用してC115で70分高温殺菌したものである。

◎ 組成成分の比較 (100 GR) さばの場合

品名	水分	たん白質	脂肪	灰分	カルシウム	鉄	燐(P)	熱量	カロリー
うしお煮	52.5%	13.7%	8.4%	1.54%	1370mg	15.5mg	600mg	216	
罐詰	69.75	24.47	4.28	1.5	110	8.0	392	140	
鮮魚	70.84	19.34	8.63	1.19	36.7	9.8	29.6	315	9.5

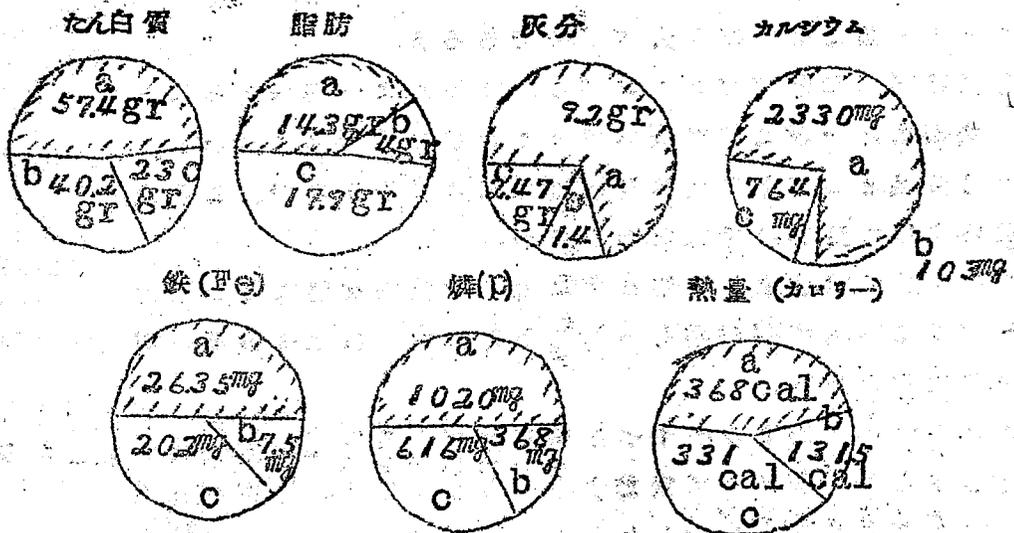
(魚肉はたべられる肉の部分だけの組成成分である)

(罐詰の成分数字は罐詰要覧より)

◎ 20円で換取出来る栄養比較

(鮮さば、さばうしお煮、さば罐詰)

うしお煮 a
 罐詰 b
 鮮魚 c



◎ 特 徴

- a) 完全殺菌、貯蔵に堪える、安価である。
- b) このまゝ頭、骨、肉とも食べられ給食最適品
- c) 種々の料理にすぐ使える
- d) 発育盛りの子供の栄養源として最適

◎ うしお煮の簡単な料理方法

※そのまゝ料理する場合

包装紙を除き、ホワイトソース、マヨネーズソース、トマトケチャップ、トマトソース、類をかけてほぐして食べる。

※調理、料理する場合

うしお煮を才切り又はノセンチ角又はよくほぐしてカレー煮、南ばん煮、コロッケ、グラタン、サラダ、ミンチボール、ロールキャベツ、す味噌和え、ナトー、シヨーンの味付など

※どの料理法にても大切なことは頭も骨も全部食べることです。

○ ○ ○
薩 南 海 域 ま ぐ る、 か じ き 漁 況 (才7報)

遼 洋 漁 業 部

※ 漁 況

当海域を東経130度を境に東西二つに区分してその東側を紹南海区、西側を東支那海区として記す。

東支那海区は前月の同様さめの漁獲が若干あるのみで殆んど見られない。そのため大多数の漁船は紹南海区に集中している。この海区の主なる漁場は東経132度～136度北緯28度～31度間にその漁場が形成されており前月に比べて稍北方に移動したようである。漁獲物の主要なものは依然としてドンチヨウが最も首位を占めるよう獲率で約3.5%となり次いできはだ、めばちの順となりかじき類は僅少である。

220	30-31 142-143	1	2916	2		102	12	1					115	10		135
						349	0.41	0.03					394	0.34		428
427	27-28 132-133	1	1750	1		51	5	2	2	1			62	8		70
						297	0.28	0.11	0.11	0.05			354	0.45		4.00
417	27-28 131-132	2	10570	7		260	9	11	11	1			294	19		313
						247	0.08	0.10	0.10	0			278	0.17		296
408	28-29 130-131	1	2240	3		228	36	10	3	1			378	10		288
						10.17	1.60	0.44	0.13	0.04			124.1	0.44		128.5
428	28-29 132-133	11	92852	74		3853	426	151	76	50	3	1	4530	128		4788
						4.14	0.45	0.16	0.08	0.05	0	0	481	0.13		5.04
437	28-29 133-134	5	20440	19		630	65	44	9	10			758	34		772
						308	0.31	0.21	0.04	0.04			370	0.16		387
440	29-30 134-135	4	21770	17		137	165	12	13	17			1744	41		1785
						7.06	0.75	0.05	0.05	0.07			8.01	0.18		8.19
418	28-29 131-132	6	37364	37		206	154	66	33	15	4		480	24		504
						0.55	0.41	0.17	0.08	0.04	0.01		1.28	0.06		1.34
467	27-28 136-137	3	5060	3	0.05				2		1		6	4.49		4.55
									0.03		0.01		0.11	8.87		8.99
合 計		72	283419	278	29	9967	1309	492	214	125	8	2	12148	2534		14682
						0.01	3.51	0.46	0.17	0.07	0.04	0	0	4.28	0.89	5.18

漁 況 調 査 表

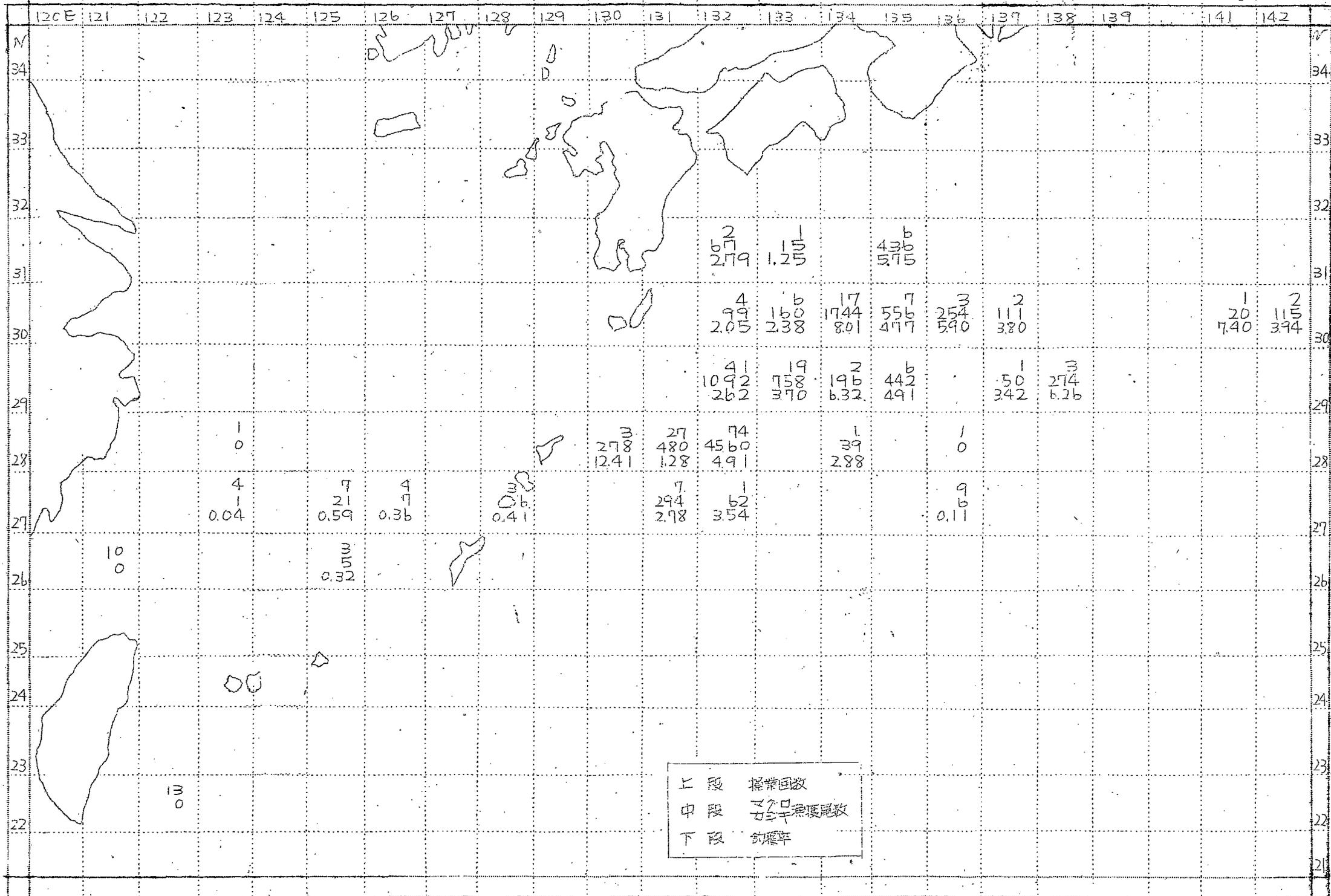
161

調査期間 自昭和32年2月16日 調査船数 22隻
至昭和32年4月 8日 調査船番号

西海支庁管内

漁船番号	漁場	操業船数	使用船数	操業回數	マシヨウ	ビシヨウ	メバチ	キハダ	イカ	マカシ	クロカワ	シロカワ	小計	サメ類	その他	計
357	127-128 125-126	3	3520	7	17 0.98				3 0.08			1 0.02	21 0.59	204 5.79		225 6.39
367	27-28 126-127	1	1920	4	1 0.05				6 0.31				7 0.36	158 8.22		165 8.59
387	27-28 127-127	1	1440	3	3 0.15				4 0.27				6 0.41	96 6.67		102 7.08
468	28-29 126-127	1	550	1									0	36 6.54		36 6.54
338	28-29 123-124	1	550	1									0	41 7.45		41 7.45
130	30-31 123-124	3	6720	6		113 1.68	29 0.43	17 0.25	1 0.01				160 2.38	25 0.37		182 2.75
337	27-28 123-124	2	2020	4	1 0.04								1 0.04	157 7.77		158 7.82
427	27-30 122-123	8	41650	41		802 1.92	185 0.44	83 0.19	14 0.03	8 0.01			1092 2.62	47 0.11		1139 2.73
121	31-32 122-123	1	2400	2		30 1.25	32 1.33	4 0.16	1 0.04				67 2.79	6 0.25		73 3.04
120	30-31 122-123	2	4800	4		49 1.02	12 0.25	36 0.54	1 0.02	1 0.02			99 2.05	5 0.10		104 2.16
133	31-32 123-124	1	1200	1		8 0.66	2 0.16	5 0.41					15 1.15	2 0.16		17 1.41
354	26-27 125-126	1	1560	3	5 0.32								5 0.32	81 5.19		86 5.51
459	27-30 125-126	1	2000	6		376 4.46	31 0.34	8 0.08		7 0.07			442 4.91	7 0.07		449 4.98
150	30-31 125-126	5	11648	7		479 4.11	32 0.28	18 0.15	22 0.18	4 0.03			556 4.77	25 0.21		581 4.98
316	26-27 121-122	1	5200	10									0	361 6.94		361 6.94
445	28-29 124-125	1	1350	1		35 2.59		3 0.02		1 0.07			39 2.88	4 0.29		43 3.18
445	27-30 124-125	2	3100	2		137 5.96	5 0.16	2 0.06	4 0.12				196 6.32	3 0.09		199 6.41
154	31-32 125-126	3	7580	6		364 4.80	49 0.64	10 0.13	2 0.03	9 0.11			436 5.75	10 0.12		446 5.88
160	30-31 126-127	2	4300	3		213 4.95	33 0.76	6 0.13	2 0.04				254 5.96	10 0.23		264 6.13
322	22-23 122-123	1	6760	13									0	512 7.57		512 7.57
477	27-30 127-128	1	1458	1		42 2.88	6 0.41	1 0.06	1 0.06				50 3.42	3 0.20		53 3.62
170	30-31 127-128	1	2916	2		104 3.56	4 0.13	2 0.06	1 0.03				111 3.80	2 0.27		119 4.07
489	27-30 128-127	1	4374	3		257 5.27	16 0.36		1 0.02				274 6.26	10 0.22		284 6.49
210	30-31 141-142	1	270	1		20 40							20 7.40			20 7.40

漁業漁況圖



上段	操業回數
中段	平均漁獲噸數
下段	釣獲率

ヨコワ (クロマツ) 引なわ漁業
 (主として魚群の動き) について

塩田 正人

ここ十数年来絶していた枕崎を中心とする薩南海域のヨコワ引なわ漁業に漸く復調の兆が現れ始めたのは昭和30年⁹であつた。

32年に至つて本業に従事する地元はももろん県内船、長崎、熊本、宮崎の各県漁船総数200隻(3~4屯 6~12馬力)は1日1船100貫枕崎港1日の水揚高2000貫の盛況を呈するに至つた。幸い3月上旬枕崎を訪れる機会を得ることが出来たので主としてヨコワ魚群の動きについて調べた結果を述べてみたい。

※昭和初年日向沖にマグロの魚群が現われたとき略々期を同じくして開閉岳から枕崎沖合においてヨコワの引なわが無動態によつて操業され始めた。昭和13~14年に至つて黒マグロ魚群の動く方向が日向沖合と日本海側とに二分されるに至つて40~80貫の黒マグロを1船1日3~4本漁獲する好機に恵まれたが間もなく消滅した。参考までに枕崎における昭和30年の水揚高を附記します。

月別	隻数	貫数	隻平均	月別	隻数	貫数	隻平均
1	5	302	60	10	4	919	229
2	7	1,223	136	11	5	826	165
3	10	1,808	180	12	24	4,718	196
4	12	2,649	220	(31年) 24	24	3,616	150
5	12	1,698	141	2	120	24,875	207
6	15	3,192	212	12		4,718	
7	9	767	85	(32年) 7		10,476	
8	7	1,216	173	2		19,278	
9	5	1,356	271	3		566	

※時代の進運に伴いヨロヅ引なわ漁業再開に当り使用される漁具についても往時見ることの出来なかつた潜降板（長さ5寸～1尺）回転式潜降板或は飛行板（トバセ）が普及し烏毛についてもゴニールを使用するものあり、色彩等についても夫々魚の習性に合せるように多くの努力が払われている。

※魚群の移動は索餌を目的とするものゝ如くで下記の如く8月に始まる対州近海から翌年3月に終る枕崎沖台原らに縮毛湾（四国）に足を延ばすならば年間8ヶ月以上新業に専念することが可能で加うるに操業経費として燃料の外に多少の漁具補充費を見込むものの非常に少額の経費で事足る有利な事業であり3～4屯級小型動船に最適の漁業と考えられる。小型動力船の行動能力を考えに入れて下記の通り操業計画を立ててみる（別図参照のこと）

オ1期 対州近海

8月上旬北上群と思われるカツオ混りの400～500匁廻りの漁事に始まり11月上旬終漁1匁1日の漁獲尾数20～60尾（此の期間中2名乗る3屯8馬力にて100万円漁獲したものがある由）

オ2期 五島近海

11月～12月魚体600～700匁となりカツオと離れて単独で群をつくる。

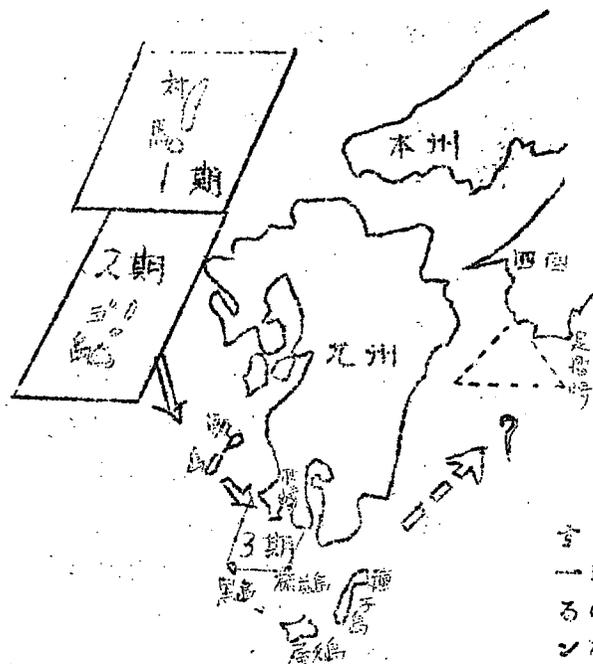
オ3期 枕崎近海

12～3月魚体700～1000匁となりクマハ・カツオ300匁大のものと混る。漁場は野間岬、黒島、硫黄島、開聞岳を結ぶ広い範囲にわたる。最盛期の1～2月には此の海区に“片ロイツシ”“キピナゴ”など多い。

オ4期 縮毛湾近海

3月に枕崎の漁事が終ると殆んど今時に操業が開始されるらしいが今後調査を要する。

漁 業 概 論



戦後北海道「ニシン」の激減を補うかの様に「イカ」が全国的に重要漁獲物の位置にのし上つて来た。この「イカ」にも既に漁獲減少の傾向が現れ始めている。この様に魚類においても吾々日本人同様榮枯盛衰の変転極まりない。まさに姿を消さんと

するニシンは単に過去を綿花一朝の夢と追想にふけつてゐるのか心境ならぬ魚境はニシン様に聞いてみないことにはしかと判らない。古来魚類の消長には乱獲、海況異変、周

期の諸説で説明がなされてきたが、魚類の生活史の究明が不十分な現在においては、自然の摂理上委ねる分野が多い。

こうした点から周期説に履を持つてみたくなる。

吾々の身近でも昭和30年を最後とする本県近海の「マイワシ」と昭和46年頃における日向「マダロ」など魚群が急に衰えなくなり、又本県の如きヨコワの中絶復調と実例は少くない。

資源の問題を離れて漁業は論ぜられない。漁業を企業として成立させる為めには、漁法の効率化が必要であり、そのため絶えず追加投資を必要とする結果として乱獲の問題が起るといった因果関係に陥る。だが漁法の効率化によつて生ずる異様な諸問題それ自体が漁業経済の発展を促すものと考釈するのは行き過ぎだらうか。又は生き抜くためのアガキと解すべきか。

(上野)

最近バイオ・アッセイ (Bioassay) なる分析法が大流行の様である。訳して生物学的試験法。この方法が発見されて難かしい今迄の有機分析は簡単に解決される様になつた。測定の対象となるものは生物学的活性を持つものすべてが含まれ、一般の薬物、毒物、抗生物質から、アミノ酸、ホルモン、ビタミン等広い範囲に及ぶ。又それに用いられる生物は、これに依つて生物反応を鋭敏に示す生体であり動物、植物、微生物が含まれる。だからビタミン等の微生物成分から水質汚濁の水質基準判定に至るまでバイオ・アッセイならざるはない訳である。原理は簡単で要するに、試験しようとするものと、標準となるもの、二つを調製しそれに或る動物又は植物を入れる。

若しその生体に活性をもたらす物質が被検物の中に含まれていたとすれば、その生体は繁殖又は活動するから、標準のものと比べて含有濃度を測定するのである。例えば、淡水原生動物のミドリムシ (ユーグレナ) は、ビタミンB₁₂ がなければ繁殖しないから、その繁殖の度合から、試料に含まれるB₁₂を算出する。

×

×

×

この間久し振りに逢つた友人から〔肥つたナ〕と云われた。〔肥っている事はスマートさに欠けている事に通ずる〕昔からの相場は決つている。馬鹿でもチヨンでも〔あいつは頭が良いナ〕と云われたいだろうし、いくら年をとつても〔あれは若いナ〕とウツサされたいだろう。目の前で〔お前はスマートじゃない〕という意味の事を云われては甚だフユカイなので〔そりでもないだろう〕と反抗しかけて止めた。〔やせてるよりも良いだる、大体お前等より動物たんばくの摂量が多いからだ〕と皮肉つたつもりで云つたが、少しはこたえたかどうか・・・。

試験場当然の仕事である鮮度保持或は防腐剤効果試験の品判定には化学試験に併行して五官検査いわゆる食味検査を余蘆なくさせられる。試料がまだ新らしければもあるん異存はないのだが、一般に鮮度試験など、30度の定温機で見た眼にはどうかと思はれる様な状態まで放っておかれるので大てい検査する時は色もあせて悪臭がブンと鼻につく代物である。製品検査表には〔食味〕の項がゲンゼンとして記載されている。止むを得ない。口に入れる、にがかつたり、酸っぱかつたりする。それでも人が〔うんまだ良い様だな〕と云えば、そんな気がして、口を動かす。不思議に腹が痛くなることもない。製品がまだ腐っていなかつたのか、胃袋が丈夫に出来ているのか。その上細菌で適当に分解されているので胃袋が消化分解する手間はぶけて吸収が良いのか……。何れにしてもこの場合の摂取たん白の生体利用率はおそらく100%ではあるまいか。肥る一因がこゝにもあるらしい。まるでモルモットだ。五官検査に比例して肥るとすればこれは広い意味でのバイオ・アツセイか。

× × ×

一昨年来、続けているかつお内臓利用試験、内臓を切つたり刻んだり、こねまわしたり、鼻では煮たり蒸したりして汁を採っているがその汁が又、黄色であつたり、乳色であつたり、ジュース、ヤクルトを思はせ、思はずなめて見る。変ないがらつばさがする。やがてはニワトリのエサになる品物を〔人体を使つたバイオ・アツセイだ〕等をシェアしているうちに、朝起きた途端〔コケコッコ〕と鳴き出さねば良いが……。それにしても〔ホウ、うまそうなソーセイジだな、どれ一つ〕とつまみぐいするのをバイオ・アツセイとして罪のないものだとすれば、何千万と云う公金をつまみぐいする悪質な汚職等はバイオ・アツセイの“最低”だね

奄 美 短 信

- あま美大島の四月は苗の植付、砂糖きびの植付、かんしよの植え付けと忙しい。野には白百合が若葉の蔭に匂ひ。坂なす山腹にえん々と照りかえる緒土を背景として蕨生しているそ鉄が見事である。内地に比べて四季の変化の乏しい大島も4月になると陽気はまさにたけなわ若葉が茂り新緑の候にふさはしい、そしてこの短信が活字になるところには大島ではもう半袖シャツを麦藁帽子という夏姿に変つていよう。
- 旧の3日3日〔浜下り〕といふ、全戸とぞつて海辺に或は遠く離れ島に三味線など携えて終日遊び暮す風習があり分場職員家族もこれにならなて午後から工場内割室でさかづきを交した。桜があるではなし全く殺風景ではあつたが・・・。
- 3月27日 分場長鹿兒島出張から帰場すると例によつて分場長を囲んで交渉経過を拜聴する。話がたまたま桜島の水族館に及ぶとよしそれでは今度の日曜日行つて見ようという訳に行かないだけに各人夫々桜島の勇姿を懐しく回想しながら感嘆しつゝきゝいる次才
- そういえば、今度の出張でバトミントンなる珍しい？スポーツ道具一式を土産に持帰えつた。運動神経は別に要りませんかと何度も念をおしてからラケットを握つていたのは尾崎老。転んでも必らずラケットを振り廻している東郷庄三郎。ルールの説明を一通目を通したゞけに一日の長のある西技師がサーブの順序の調整に当る。子供達は珍らしそうにネットの周りに群り、トンダ方向から叫声が湧いたと見ると塀越に通りがりの島民が声援を送つていたりする。長閑な分場の放課後である。
- 4月4日 探礁丸でさんご網用の石拾いに出掛た場長一行。大鯨に遭遇15m近く接近して帰場した。この辺に瀬がある筈はないが板付船でも転覆したかと接近すると潮を吹いてもん下を始めたそうだ。背中には物が附着していたと確証をつかんでいるところをみるとつりそこねた魚ではないが悠に

10間はあつたらうという。

久根津を根拠にするキャツチヤが本年既に25頭を輸獲し、この分場からも鯨を曳いて帰港するキャツチヤの姿が暫々望見される。

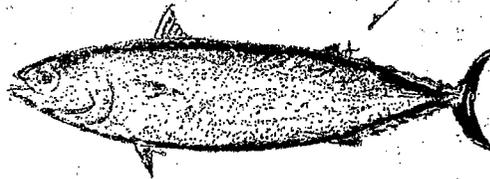
そういえば徳之島に出張した時案内に立つた漁師がスグそこの海を指してこの前は鯨が2頭/時間以上も戯れていまして海岸には今にも鯨が打上るかど銘々く、やかまやなたを持って部落民が出ていたのでしたが駄目でしたと語ってくれた。真にノンビリした話である。(T、I記)

標識票

を見つけて下さい

ソーダカツオ(メチカ)

ビニール紐



この標識は魚の洄遊を調査するため生きた魚のオ二背ビレに付して放流したものです。

発見された方は	発見年月日	と標識を一諸 票の符号番号 に最寄の 住所氏名
	発見場所	
	当場の状況	
	票の符号番号	
水産試験場 鹿児島水産試験場	水産研究所	あてお届け下さい

編 集 後 記

- 連日の日であり続きにすつかりアズを出した萬物も、先日の雨にソ生の思いをした事を新聞は報じていた。ところが何とこれが數萬カワントの放射能雨だつたとは云うもおぞましい々春の雨々ではある。
- そしてこれが僅か十日位の間に五、六回続けさまに行つたソ達の核爆突験の影響だときいてあいた口がふさがるまい。日本の英國に対する水爆突験中止要請には一応の賛意を表しながら裏にまわれればこの仕打、どこにその裏意があるのか。
- 毎年四月と云う月は會計年度変り、それに伴つて試験場の業務もさう年度からさう年度へ切り換えられる。一年の計が元旦にあるとすれば、本年度の計は四月にある。
- 【うしお】も又新年度に入つた。試験場と業界を結びつける触媒劑としての【うしお】を再認識する次第。

編 集 部