

# うしお

第 84 号

昭和 38 年 5 月

## 目 次

水産物の油焼防止に関する試験	製造部 是 枝 登	1
ワカメ養殖試験の収納結果について	養 殖 部	9
4月のマグロ延縄漁況	漁 業 部	12
漁場観測速報（4月分）	養 殖 部	13
一般漁況（4月分）	漁 業 部	17
定置観測（4月分）	養 殖 部	19
奄 美 短 信	大 島 分 場	20
各 部 の 動 き	編 集 部	21
分 場 の 動 き	大 島 分 場	23
人 事 異 動		24

鹿児島市塩屋町十八番地の七

## 鹿児島県水産試験場

## 水産物の油焼防止に関する試験

エルビット-N及びBHAについて

製造部 是 枝 登

水産加工品特に魚類乾製品はその含有する脂肪の酸化により油焼けの現象を起して茶褐色に変色し、渋味を伴い同時に不快な臭気を発するようになり、その商品としての価値のみならず栄養価も著しく低下する。

魚類乾製品の油焼けは脂肪の多い原料を用いた時程著しく、乾燥途中に或は貯蔵初期に油焼けし、そのために食用に供し得なくなり、肥飼料とされることは珍らしくない。

水産物の油焼け防止に関する研究は数多く行なわれており、われわれもBHA、BHTの脂溶性の酸化防止剤について数多く行つて来たが、今回水溶性のエルビットNの酸化防止剤の提供をうけたのでBHAとの比較試験を実施した。

水溶性の酸化防止剤の中ビタミンCは良く知られており、その使用によつて製品の色調が保持され、また他の酸化防止剤の効力を増大させるといわれている。<sup>1)</sup>

本実験において油焼けの判定を官能検査並びにクロロホルム抽出による油の過酸化値及び酸価を測定することにより酸化防止効力の判定とした。従来油焼けの判定には一般的な基準がなく、判定者により差異があるので、合理的な表現ではないが、体表面に浸出した脂肪が粘稠になり黄色から黄褐色に変色し又は肉質の露出部が肉の原色から黄褐色に変色したときをもつて油焼けとしているが、これは便宜上とつた手段であり、絶対的なものではない。

### 実験材料及び方法

実験に使用したものは平均体長27mm、平均体重260gの鮮度良好、粗脂肪7.22%のさばを頭割り、背開きとし1%塩を以て撒塩漬後日乾し、腹肉よりクロロホルムで下記の如く抽出した油

の過酸化物価及び酸価を測定し、酸化防止効力の判定を行った。  
 尚、過酸化物価はLeaの方法により、酸価は油脂/g中に遊離する  
 脂肪酸を中和するに要する苛性カリのmg数で表わした。<sup>2)</sup>  
 塩漬に使用した食塩中の酸化防止剤の使用量と種類は第1表に示す  
 如くである。

脂質の抽出

試料 20g + BHT 20mg + Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 10g

↓  
 乳鉢で混碎

↓  
 赤外線ランプ乾燥 80°C 40 mins

↓  
 クロロホルム 100cc

↓  
 振盪 20 mins

↓  
 吸引濾過

↓  
 濾液

↓  
 Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 適量脱水

↓  
 濾過

↓  
 試料

粗脂肪量  
 過酸化物価  
 酸価

第1表

試料	酸化防止剤濃度 (%)		方法
	エリトール	BHT	
A	0	0	撒塩
B	0.1	0	食塩混合
C	0.05	0.01	アルコール溶食塩混合
D	0	0.01	" "

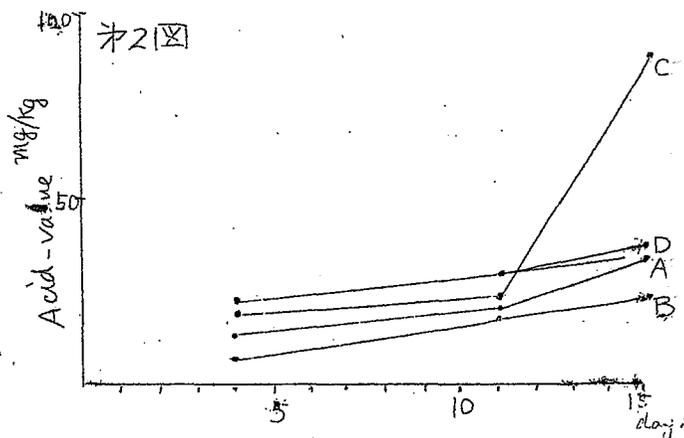
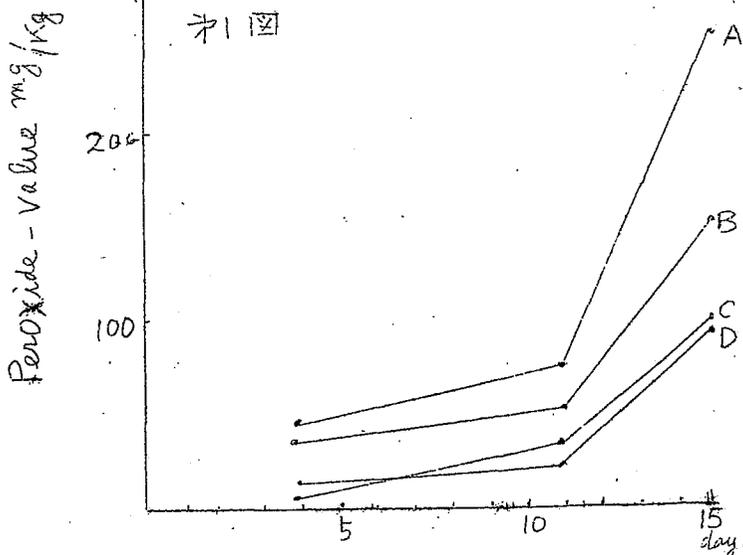
### 実験結果と考察

保蔵中のさばの官能検査の結果は第2表に示し、腹肉からのクロロホルム抽出物の過酸化物価及び酸価の変化を第1図、第2図に示す。

図に示されるよう  
に对照区即ち酸化  
防止剤を添加しな  
い試料は時間と共に過酸化物価及び酸価は高い値を示し、添加した試料は大体低い値を示しているが、添加

B H Aとの比較ははつきりした傾向が示されていない。これは試料作製時の塩漬方法が悪く、魚体表面に食塩の浸透がなく、添加薬品の効果も疑しいと思われ、又試料の個体差も影響していると思われるが、

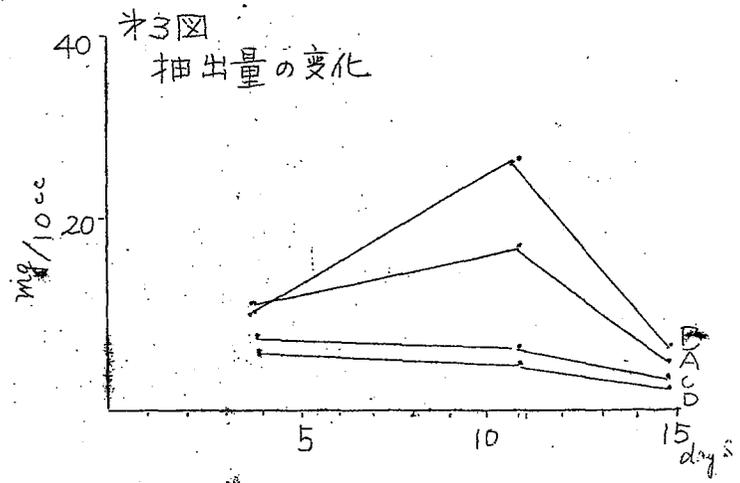
第3図に示すようにクロロホルム抽出物は大体減少の傾向を示している。これは浜田、本田<sup>3)</sup>も指摘している様に脂肪の変敗によりエーテル不溶性の物質を生じ、エーテル抽出物は減少するとし、エーテル抽出物の減少の程度が多い程変敗の進んでいるものとしているが、われわれの行ったクロロホルム抽出物についても同様な事が考



第 2 表

測定 日数	事項 処理区分	軟 化		体 色	香 腐 臭	脂肪変化	
		体 表	腹 部			腹 部	背 部
0	A	全く感ぜず	全く感ぜず	新 鮮 感	軽い腥臭	—	—
	B	“ “	“ “	全く感ぜず	全く感ぜず	—	—
	C	“ “	“ “	“ “	“ “	—	—
	D	“ “	“ “	“ “	“ “	—	—
4	A	“ “	やゝたるみ軟化	変化なし	腥 臭	+	—
	B	“ “	やゝ軟化	“ “	軽い腥臭	+	—
	C	“ “	全く感ぜず	“ “	“ “	—	—
	D	“ “	“ “	“ “	“ “	—	—
11	A	“ “	軟 化	やゝ不透明一部褪色	腥 臭	+	—
	B	“ “	軟 化	不透明一部褪色	腥 臭	+	—
	C	“ “	やゝたるみやゝ軟化	全く感ぜず透明光沢	腥 臭	—	—
	D	“ “	“ “	透 明 光 沢	腥 臭	++	—
18	A	“ “	軟 化	油 焼	油 焼 臭	+++	+++
	B	“ “	“ “	微 油 焼	やゝ油焼臭	++	++
	C	“ “	“ “	光 沢	腥 臭	—	—
	D	“ “	やゝ軟化	微 油 焼	腥 臭	+	+

- 変化なし
- +- 薄黄色澄明の脂肪浮出せるもの
- + 茶黄色澄明の脂肪浮出せるもの
- ++ 薄濁色の脂肪浮出せるもの
- +++ 濃濁色の脂肪浮出せるもの



えられると思う

エルビットNの0.1%と0.05%の添加量の差による初期の効果について0.05%が酸化を抑制しているがBHAとの共働効果の影響とも考えられる。

#### 要 約

- 1) さば塩干品に対しエルビットN及びBHA共に油焼防止の効果は認められるが、エルビットNの濃度の差による効力は顕著な差は認められなかつた。
- 2) 塩漬方法、薬品浸漬方法による添加の効果が色々と異なると思われるので、今後追試の必要がある。
- 3) 酸化防止剤の効力を知るために、魚体に吸収される抗酸化剤の量を知る必要もあると思われる。

#### 文 献

- 1) 安藤一夫、塩谷紘二、猿谷九万  
〔日本水産学会誌 vol.28 No.8 (1962)〕
- 2) 日本油化学協会編〔油脂化学便覧〕丸善
- 3) 浜田盛治、本田彰 油焼防止試験パンフレット  
熊本水試(昭和29年)

#### 実験材料及び方法

実験に使用したものは平均体長27.2m、平均体重254gの鮮度良好、粗脂肪量3.34%のあじを背開き、頭割りとしBe20°立塩にて塩漬後日乾し、腹肉及び背肉の一部よりクロ、ホルムで前述のさば同様に抽出した油の過酸化価及び酸化を測定し、併せて官能検査を行い、酸化防止効力の判定とした。

尚、過酸化価及び酸化の定量法は前述のさばに準じた。

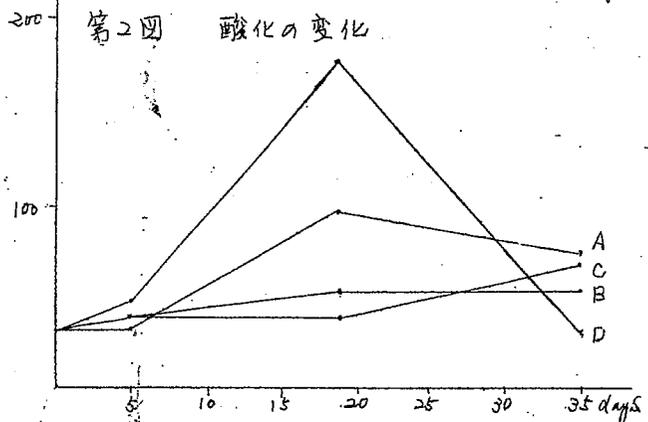
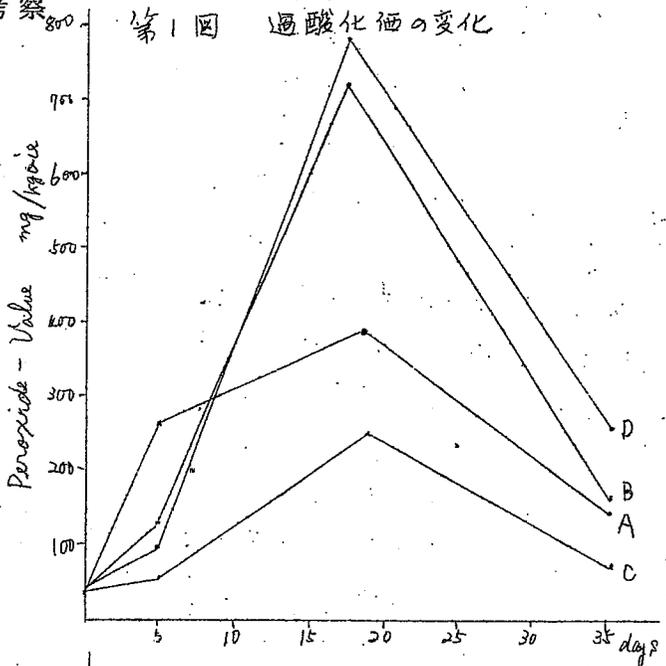
塩漬に使用した食塩中の酸化防止剤の使用量と種類は第1表に示す如くである。

第1表

試料	酸化防止剤濃度 (%)		方法
	エルピット N	B H A	
A	0.5	0	食塩混合
B	0.1	0	"
C	0.5	0.01	アルコール溶食塩混合
D	0	0	立塩

実験結果と考察

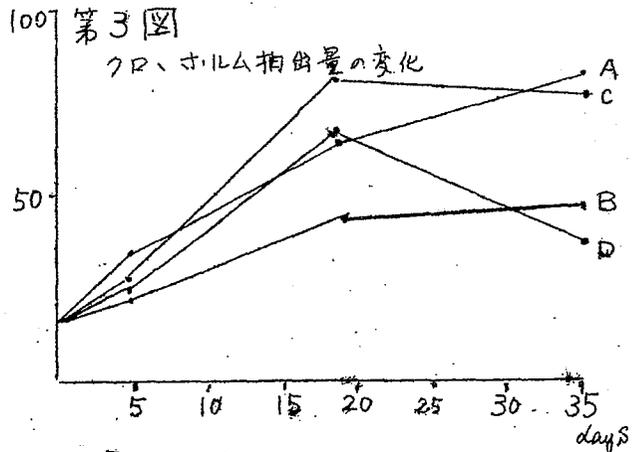
保蔵中のあじの官能検査は第2表に示し、腹肉及び背肉の一部からクロ、ホルム抽出した油の過酸化価及び酸価の変化を第1図、第2図に示されるように対照区は時間と共に過酸化価が急激に増加し、20日前後には初期の20倍程度の増加を示した。初期と5日後を比較すると対照区は2.5倍に増加するのに比べ添加区は約半分の増加を示しているが、時間の経過につれ過酸化価は減少の傾向を示し、酸化の進むにつれ過酸化価の測定で酸化の程度を決定



第2表 官能検査

測定事項 日処理区分 数	軟 化		体 色	香 腐 臭	脂肪変化		
	体 表	腹 部			腹 部	背 部	
0	A	全く感ぜず	全く感ぜず	透明光沢	腥 臭	—	—
	B	“ ”	“ ”	透明、肉質赤味	“ ”	—	—
	C	“ ”	“ ”	透明、光沢	“ ”	—	—
	D	“ ”	“ ”	透明、肉質赤味	“ ”	—	—
5	A	変化なし	変化なし	変化なし	“ ”	—	—
	B	“ ”	“ ”	一部褪色	微油焼臭	+	—
	C	“ ”	“ ”	変化なし	変化なし	—	—
	D	乾 固	乾 固	やゝ褪色	軽油焼臭	+	+
19	A	変化なし	保水性あり	透明、肉質赤味	腥 臭	+	—
	B	“ ”	“ ”	一部褪色	微油焼臭	++	+
	C	“ ”	“ ”	変化なし	腥 臭	—	—
	D	“ ”	水分乾固	不透明褪色	微油焼臭	++	+
35	A	“ ”	保水性あり	褪 色	“ ”	++	+
	B	“ ”	変化なし	“ ”	“ ”	++	+
	C	“ ”	変化なし	やゝ不透明	腥 臭	+	+
	D	乾 固	乾 固	不透明褪色	油 焼 臭	+++	++

することの出来ないのは今迄多くの人によって証明されている。保蔵初期のエルビットNの効果は期待できると思われるが、保蔵期間の経過につれB.H.A併用区の効果認められる。



酸価の増加も初期は対照区を除いては殆んど同様な数値を示しているが、20日頃になると対照区の4.3倍に比しエルビットNは2~3.2倍となり、BHA添加区は1.3倍の増加を示し、BHAの効果が発揮されるようになる。

即ち、BHAの効果が表われるまでの期間、エルビットNの併用により初期の酸化を抑制出来るのではないかと思われる。

クロ、ホルム抽出量の変化についてもさばと同様不溶性物質を生じ例外はあるが、大体酸化の程度の進んだ試料程減少を示している。

#### 要 約

- 1) あじ塩干品に対しエルビットN及びBHA共に油焼防止の効果が認められる。
- 2) エルビットNは貯蔵初期の油焼防止に効果が認められるが、時間の経過につれ、酸化は急激に増加される。
- 3) エルビットN、BHA共に一長一短があり、その効力についても何れが加工業者に有利であるか今後の試験に俟たねばならない。

ワカメ養殖試験の収納結果について

養 殖 部

37年度水産業養殖技術改良試験として実施したワカメ養殖は、今冬異状と言える低水温が続き、例年3月中、下旬頃には末枯れ現象を認めるのに本年はまだ伸びきっていない状態にあつたので、収納を延ばし4月23日に実施したが、その結果は下記のとおりであつた。なお、鹿児島大学水産学部田中教授の好意で三重県水試で培養したヒロメの種苗の提供を得たので、これをワカメ養殖後に垂下養殖の結果は別記のとおり良好であつた。

I ワカメ

- 1、種 縄 室内培養（水試実験室）と海中培養（葛輪地先）したものを用いた。
- 2、展 開 昭和37年12月19日
- 3、養殖場 出水郡東町葛輪地先（研究グループに委託）
- 4、養殖方法 竹筏による垂下式（親縄18m 2子撚垂下水深1.5m、3.0m、4.5mの3段式）
- 5、収 納 昭和38年4月23日
- 6、成長度

垂下水深	全 長	茎 長	成実葉 の長さ	中 肋			備 考
				最長部位	最短部位	縦断面径	
1,5 m	115 cm	19,5 cm	6,5 cm	24 cm	18 cm	6 cm	
"	37	13	0	0	9	2,5	
"	106	26	7,5	21	17	5	
3,0	125	27,5	6,5	24	18	5,5	
"	143	18	8	30	23	7,5	
"	151	27	7	38	29	7,5	
4,5	105,5	7,5	7,5	27	18	5,5	
"	160	25	23	36	30	8	
"	173	18	6	34	24	8	

(註)垂下水深はアンカーロープ(四方張り)の緩みで親繩が正常を保てずそのため約5.0m程たるみ、深度を増す結果となった。

## 7. 作柄

38年2月19日調査時点では最大長1.5m(1.5m、3.0m層)に過ぎなかったが、3月20日の調査では平均で1.5m層9.2m、3.0m層12.5m、4.5m層12.0mと著しい伸長を示し、収納時の4月23日では前記表示のとおりで、これを昨年と比較して最大長昨年度1.89m、本年度1.73mで大差なく、従って作柄全体としては昨年並の結果となっている。ただ、昨年度最も高い伸長率を示したのは1月下旬から2月中旬後半にかけてであったのに本年度はそれよりも約1ヶ月おくれた2月下旬から3月中旬に高い伸長がみられ且つ成長期が長かったことがあげられる。(この特異現象については別途海況と伸長との関係について取まとめる)

## II ヒロメ (Undaria undarioides)

1. 種繩 三重県水試から分譲 長さ7m / 本
2. 仮殖 37年11月27日ワカメ種繩培養(海中)後に垂下仮殖(このときの幼芽5mm内外)
3. 成長度 38年4月23日収納時の標本抽出による測定結果は下表のとおり

No.	垂下水深	全長	茎長	葉巾(最大部)
1	3m	48cm	3.5cm	15.5cm
2	"	81	9.0	25.0
3	"	68.5	15.5	19.5
4	"	35.5	1.0	32.0
5	"	54.0	5.0	28.0
6	"	78.0	2.0	41.0
7	"	34.0	7.5	7.0
8	"	97.5	38.5	3.0

4、展 開 37年12月19日 ワカメ養殖筏3m層に垂下  
 (親繩ワカメと同じで巻き付け法による。)

5、着生株数

筏 別	水 深	親繩の長さ	着 生 株 数	備 考
No. 1	3 m	3 m	138株	種繩の長さ3.5 m
No. 2	"	2.2	192	"

6、作 柄

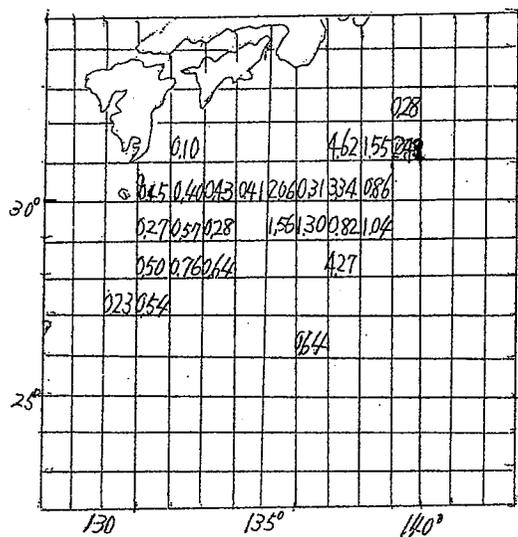
ヒロメの導入は初めての試みであり、従つて比較する資料がないが大體普通の成育成長と考えられる。三重県辺りで早期摘採ものはワカメと同値で取引されているし、本県でもヒロメがワカメよりも暖海性であるということから、ワカメ適地はもとより、ワカメに不適と考えられる地区辺りでもヒロメの養殖は可能ではないかと考えられる。

( 豊 田 )

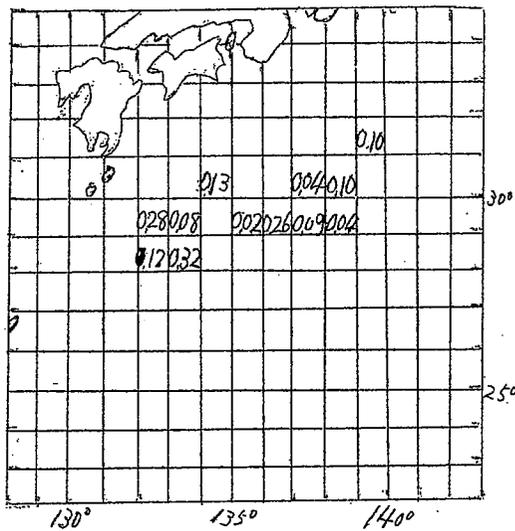
### 4月のマグロ延縄漁況

漁業部

4月の漁場は3月より北上して30°N線に集まり且つ東西に拡がったが、好漁場はN29°~32°、E135°~140°に形成された。本月もビンチョウは依然として64%を占めているが、釣獲率は3月の2.96に対し0.75と低下したが、昨年同期の0.80とほとんど変わらない。又、3月に片鱗をみせたクロマグロは漁獲の8.1%に擡頭し、漁場によつては釣獲率0.28%の高率を見たところもあり又昨年度よりも0.02%高率となつている。一方キハダは昨年より稍漁況は悪いがメバチは昨年より稍良いようである。



文1図A  
マグロ・カジキ合計釣獲率



文1図B  
クロマグロ釣獲率

漁場観測速報（4月分）

養 殖 部

I 旬別平均水温表

観測地 旬別	葛 輪		水 成 川		※ 里 村	
	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低
上	14,3	14,0	16,0	15,4	—	—
中	14,7	14,5	17,3	16,2	—	—
下	16,1	15,3	18,5	17,4	16,5	15,8
月平均	15,2	14,6	17,2	16,3	—	—
前月差	+2,4	+2,0	+1,5	+1,5	—	—
前年差	+1,4	+1,0	-0,3	-0,2	—	—

※ 里村は前年度迄の西之表市住吉4Hクラブが観測に支障をきたしたので、本年度から里村水産研究会に委託した。

なお、観測不慣れと観測態勢準備がおくれたために下旬から開始した。

○ 葛輪の月平均水温は前月で前年同期並に回復したが、今月は更に前年差最高+1,4、最低+1,0に示されるように、大巾に上昇したが、この事は前年において2月と4月との月平均水温差が最高+1,5、最低+1,6に対して今年度のそれは最高+3,9、最低+4,2とその恆差は大きく、水温は飛躍的に上昇している。

○ 水成川では月平均水温前月差最高-0,3、最低-0,2に示されるように、ようやくにして前年並に回復した。しかし、葛輪と同様に2月と4月の月平均水温差は、前年には最高+0,9、最低+1,2に対して今年度のそれは最高+2,9、最低+2,9と急上昇している。

○ 里村の水温は下旬24日～29日分である。

II 漁 況

1、葛 輪 (延 / 6 日間、 / / 日間記載なし、3 日間若布、ヒジ  
キ採集)

旬 別		魚 種	フ グ	タ コ	タ イ	雑 魚
上 旬	有 漁 日 数		—	—	1	6
	延 出 漁 船 数		—	—		
	漁 獲 量		—	—	20	630
中 旬	有 漁 日 数		2	2	—	2
	延 出 漁 船 数				—	
	漁 獲 量		500	130	—	180
下 旬	有 漁 日 数		10	10	—	10
	延 出 漁 船 数		83	61	—	53
	漁 獲 量		1230	870	—	720
計	有 漁 日 数		12	12	1	18
	延 出 漁 船 数					
	漁 獲 量		1730	1000	20	1530

○総水揚高は4,300 Kgでフグ、タコが好漁である。

○フグ(一本釣) : /日平均約 / 0 0 Kgで / 隻平均約 / 5 Kgである。

○タコ(タコ壺) : /日平均約 8 3 Kgで / 隻平均約 / 4 Kgである。

○タイ(延縄) : 先月迄 3 0 0 Kg近く揚っていたが /日 2 0 Kgのみである。

○稚魚(磯建網) : 主にイサキ、キコリ等で /日平均約 8 5 Kg、 / 隻平均約 / 4 Kgである。

2、水成川 (延 2 3 日間、7 日間漁せず)

○総漁獲量 1,192 Kgで前月 1,536 Kgを下廻ったが、これはシビ曳縄、タルメ一本釣等の操業がなかつた事による。しかし、反面イセエビ漁獲量が前月 / 8 2 Kgから 3 4 3 Kgと約 2 倍近くの好漁であつた。

○イセエビ(磯建網) : /日平均約 / 8 Kg、 / 隻平均約 4 Kgであ

る。

○小ダイ（1本釣）：中旬のイセエビ漁の為に操業されなかったが、前月並の漁獲で1日平均約28Kgで1隻平均約3,4Kgである。

○瀬魚（磯建網）：前月330Kgであつたが今月若干上廻つたのはイセエビと同様である。

旬別		魚種	イセエビ	小ダイ	瀬魚
上旬	有漁日数		6	8	2
	延出漁船数		30	40	6
	漁獲量		83	260	260
中旬	有漁日数		8	—	1
	延出漁船数		32	—	4
	漁獲量		177	—	130
下旬	有漁日数		5	5	1
	延出漁船数		24	26	5
	漁獲数		83	99	100
計	有漁日数		19	13	4
	延出漁船数		86	66	13
	漁獲量		343	359	490

### 3、里村（延11日間、16日間記載なし、3日間不明）

- 総水揚高11,220Kg、但し、大型定置によりブリ5,000Kgを含む。
- イサキ（磯追込網）：本年初出漁である。
- 瀬魚（磯建網）：主にメジナである。
- 延出漁船数は報告なし。
- イセエビ（磯建網）、キビナゴ（キビナゴ刺網）、ブリ（曳縄小型定置、大型定置）、水イカ（イカ羅網）等の漁具を使用。
- 磯建網による漁獲物が5,690Kgで、大型定置の5,000Kgを除くとその総漁獲量の90%以上を占めている。

旬別	魚種	イセエビ	キビナゴ	イサキ	ブリ	水イカ	瀬魚
	上旬	有漁日数	—	—	—	—	—
上旬	延出漁船数	—	—	—	—	—	—
	漁獲量	—	—	—	—	—	—
	有漁日数	1	1	1	—	1	5
中旬	延出漁船数				—		
	漁獲量	50	100	300	—	30	2150
	有漁日数	4	—	—	2 ( )	1	6
下旬	延出漁船数		—	—			
	漁獲量	120	—	—	<sup>60</sup> (5000)	40	3370
	有漁日数	5	1	1	2 ( )	2	11
計	延出漁船数						
	漁獲量	170	100	300	<sup>60</sup> (5000)	70	5520

(上旬は報告なし)

## 一般漁況（4月分）

漁業部

### ※ 4月の漁況

1月以降の異常低温は4月にはいつてもまだ回復せず、4月上旬の薩南海域では平年より2~4℃、昨年より1~2℃低く、大隅海峡で18℃、枕崎沖合で16℃を示した。下旬には急激な上昇で大隅海峡で19℃、枕崎沖合で21℃となったが、それでも例年よりは2℃、昨年よりは1℃低目であった。

### ※ 東海サバはね釣

4月中の入港船は10隻で 299,300 Kg。

漁場は前月同様魚釣島W20~40裡に終始し主にW20裡で操業された。

魚体は中小型の混獲で、月前半E、L、280~330mmがめだち後半305~360mmがめだつた。

漁場では夜半大型魚があつても夜明けには小型魚が多くなるといった状況のようである。卵精巣は産卵後が多くなつた。

### ※ マグロ延縄

クロマグロを対象にE132°~135°、N27°~28°附近で操業し、1航海10~40尾（1尾100~180Kg）を漁獲した。月前半は10尾以下が多かつたが後半漁獲尾数は増加した。

### ※ 小型延縄

種子島SE30裡附近でのキハダ延縄漁業は4月中旬にダルマ30尾メバチ（60~90Kg）10尾漁獲しているが、漁は良くないもよう。

### ※ 片手巾着網

4月は主に種子屋久島近海に出漁し、延44統 52,200ヶ（枕崎港）水揚したが、魚種はアジ、ムロが主で、サバは極めて少な

かつた。

#### ※ カツオ一本釣

大型船は台湾、宮古島附近で、小型船は悪石島を主に操業した。4月中の山川港水揚は大型船34隻 699,882 Kg (1隻 20,000 Kg)、小型船104隻 486,757 Kg (1隻 4,680 Kg)で魚種組成は大型船でカツオ大30~40%、シビ10%、小型船で、カツオ大10~20%、シビ40~50%となっていた。又、大型船は喜界島附近で4月中旬ピンチヨウを2隻で 60,000 Kg 漁獲し、かなりな好漁をみた。

#### ※ その他

湾内八田網は3月中漁況は芳しくなかつたが4月には好転し、1統当漁獲量は昨年同期の約2倍を水揚している。又、湾奥の地曳網でもかなりな好漁をみた。

さらに湾中央部では小アジ漁がめだち1統当100ヶ程度の水揚であつた。

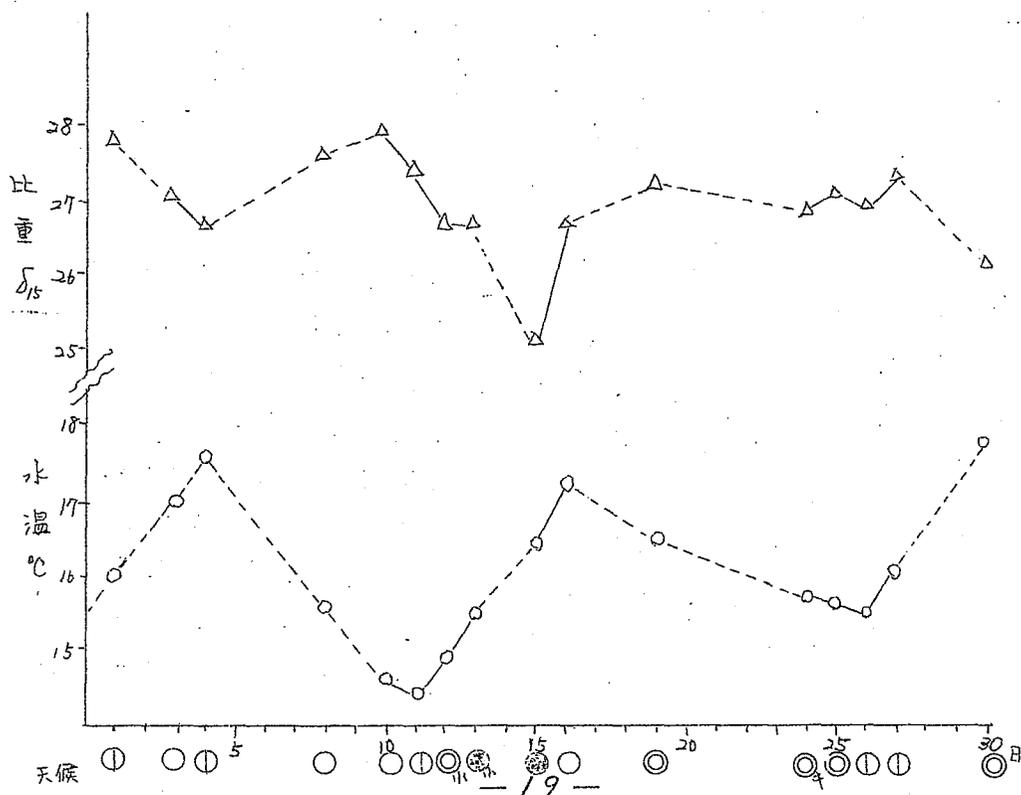
## 定 置 観 測 (4月分)

養 殖 部

水温はようやくにして上昇期に入り、前月差 $+1.4^{\circ}\text{C}$ となつたが、最高 $17.7^{\circ}\text{C}$ 、最低 $14.4^{\circ}\text{C}$ に示されるように、その差 $3.3^{\circ}\text{C}$ と大きな変動が示された。亦、前年同月の平均差 $-0.5^{\circ}\text{C}$ 及び平年差 $-1.4^{\circ}\text{C}$ に示されるように未だ例年並に復帰していない。

比重は最高 $27.87$ 、最低 $25.07$ とその差 $2.8$ を示した。亦、10月以降3月迄非常に良く安定していたが、今月は前年差 $-0.60$ と若干低くなり、しかもその変動が大きくなつた。

なお現在行つている定点は、鹿児島新港の造成のために潮の流通が悪くなつて来たので5月からその沖合 $50\text{m}$ の新防波堤から観測を行う事とする。亦、10月以降の観測データも上述の理由で例年より若干異つていると思われるがその程度は不明である。



旬間平均表

	表面水温 °C			換算比重 $\rho_{15}$		
	平均	前旬差	平年差	平均	前旬差	平年差
上	16.2	+1.7	-0.6	27.40	-0.18	+2.65
中	15.8	-0.4	-1.8	26.62	-0.78	+1.63
下	16.1	+0.3	-1.7	26.85	+0.23	+2.39
月平均	16.0	+1.4	-1.4	26.93	-0.60	+2.36

(但し、平年水温、比重は1952年～1956年の各平均)

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

※ このところ奄美地方は連日27.8°Cの天候が続いてもうすっかり夏、その気温水温の上昇につれてか4月中ひっそりしていた分場加工場も大判、小判の水場でにぎわいひとしお刺身のおいしい頃である。しかし去年の4月中の切込高16,949Kgに比し今年も万漁であれと海神様に祈る船神様と親方様の心もはやる今日この頃である。

※ 奄美の島も昔は鳥も通わぬ島、他島縁な結ぶなよ加那落さん涙落しゆんど加那と迄唄われたものだが今ではもう都会並み……………歌謡界の嵐/春日八郎氏一行30名が一声二声で島民をうつとりさせたかと思えば田端バタヤン一行20名が人気をさらう。それに続く「島育ち」ロケの為来島の岩下志麻、それを一目見んものと大雨にもかまわず老若男女がひしめきあいサインを求める。雨の中のパレード、手を振る観衆、誠に結構な平和な世である。

※ 古仁屋須手の東大伝研奄美出張所、鹿大熱帯医学研究施設古仁屋研究室も9日落成式も完了し、南方医学発展センターとしての

地元民の期待も大きい。ハブの恐怖等ハイそれ迄よと来る日の早からん事を祈りつゝ……

※ 4月28日分場職員家族の親睦慰安会。花のない大島だけに完工したばかりのテレビ塔見学、まがりくねった道路を大型バスにゆられ乍ら波静かな瀬戸内湾を眺めつゝふと絶壁に目をおとし、落ちてしまえば一コロリとスリルを感じつゝの親睦会も又良き想出であろう。

※ 分場長をはじめ全員元気で職務に頑張っております。本土の皆さんの御健勝を祈ります。

Y S 生

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

○ 漁 業 部

※ 照 南 丸

4月22日～30日、5月14日～22日

モシヤコ分布調査並びに海洋調査（西海区水研と共同調査）

5月6日～11日

第2次ブリ仔分布調査並びに海洋調査。

※ か も め

4月15日～20日

志布志湾大型魚礁調査。

4月25日より

ブリ仔分布調査並びに採捕実施中。

○ 調 査 部

※ 4月15日～20日 大型魚礁適地調査（志布志）

- ※ 4月25日～ ハマチ種苗採捕管理（串木野）
- ※ 5月6日 PCP対策会議（於 水産課）
- ※ 5月7日 特定農薬使用に関する協議会。
- ※ その他  
水質分析、魚肉化学分析、養魚場適地調査資料整理。

○ 製造部

- ※ 薬品（フレッシューB、フラスキン）利用による鮮度保持試験。
- ※ キョウノヒモ加工試験。
- ※ 加工原料としてのカツオ類の凍結貯蔵に関する研究。  
（凍結貯蔵 6ヶ月）
- ※ カツオ、赤貝廃棄物利用調査（指宿、山川）

○ 養殖部

- ※ アミ類採捕 加治木町 4月18日（藤田、新村）
- ※ ワカメ養殖指導 東町 4月22日～24日（豊田）
- ※ 糸状体培養指導 加治木町 5月7日（新村）
- ※ ワカメ採苗 東町、山川町 3月9日～11日
- ※ ワカメ採苗

ワカメ養殖用の種苗培養を東町葛輪地先で開始した。

種苗縄はクレモナ40東 パーム20東でポリエチレン袋による海中培養である。

指宿市岩本漁協と山川町漁協では室内における室内培養を試み採苗成績は良好であったが、夏期の管理特に水温の上昇、光の強さに注意してもらいたい。

- ※ ノリ糸状体培養

37年2～3月に果胞子付けして越冬培養した10種類、

38年2～3月に果胞子付けした9種類の合計19品種の糸状体をトロ箱で培養中である。現在までのところ病害の発生もな

く、順調に生育している。5月下旬のトロ箱水温25℃で、光の強さは500ルクス以下に保つようになっている。

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

○ 庶務係

発令事項

主事補 尾崎洋子 4月/5日付採用

水技補 隆 忠法 教育庁へ出向 3月31日付

○ 製造係

寒波の影響からか全く姿を見せなかつたカツオも4月/9日初漁(瀬戸内)少量乍ら製品化もボツボツ。5月中旬より大判の水揚げもありカツオ漁業も本格化と言うところ。

ウニ加工は4月中旬より請島、与路島地区において抱卵状況調査を行つてきたが加工適期は5月中旬以降と見た。今年度は製法試験のみにあらず、市場価値の検討を実施したい所存。

○ 養殖係

遠く徳島、三重から大島海峡に真珠の漁場を求めて真珠業者が既に瀬相湾に日宏真珠、久慈篠川湾油井阿鉄湾に大畑真珠、焼内湾に⑦真珠が試験養殖の許可申請も済ませ許可あり次第操業を開始する予定で目下基礎資料の検討や諸準備のため業者の動きが活潑となつてきた。分場に対する照会や調査依頼技術援助の依頼があり4月27日に焼内湾の調査を初めとして瀬相湾(5月/4日)久慈篠川湾(7~8日)と夫々漁場調査を行つた。

○ 漁業係

キビナゴの成熟度調査を実施中。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆  
☆ 人 事 異 動 ☆  
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

5月 / 日付

※ 徳之島福祉事務所 公 田 正 信  
(旧 水試 庶務部)

5月 / 5日付

※ 水産試験場長 別 府 義 輝  
(旧 水産商工部 漁政課技術補佐)

※ 水産商工部 参事 (勤務場所 水試) 西 田 稔  
(旧 水試場長)

6月 / 日付

※ 水産試験場 庶務部長 上 ノ 園 一 男  
(旧 会計課 庶務係長)

※ 教育庁産業教育課 課長補佐 福 満 豊 次  
(旧 水試 庶務部長)