

# うしお

第 99 号

昭和 39 年 8 月

## 目 次

水産物の油焼け防止に関する試験 分散性 DHT (AA-1) による 効果について…… I	製 造 部	1
一 般 漁 況 (7 月 分)	漁 業 部	5
定 置 観 測 (7 月 分)	養 殖 部	6
漁 場 観 測 速 報	〃	8
7 月 の マ グ ロ 延 縄 漁 況	漁 業 部	11
づ い や と 港	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

## 水産物の油焼け防止に関する試験

分散性BHT(AA-1)による効果について……I

製 造 部

食品製造において酸化によつて引き起される油焼けによる品質の劣化は腐敗と共に、水産製造の最も大きな課題であるが、従来の酸化防止剤BHA、BHTの結晶そのままのものは、水に難溶のため、塩干製造の場合、適当量のアルコールに溶解し、塩と混合して使用されているが、濃度の均一性に問題が残されている。これらの欠点を補うため、武田薬品において開発された水に分散するBHT粉末(仮称AA-1)は使用上の繁雑さが少ないため実用化が期待されているが、たまたま同社より供試品の提供をうけたので従来のアルコール溶解BHTとの効果を実施した。

### 実 験

#### 1、酸化防止剤

##### ①BHT

3,5-di-tert-butyl-4-hydroxytoluene

武田薬品工業株式会社製品、商品名BHTタケダ

##### ②BHT調製品

BHT80%、武田薬品工業株式会社製品、仮称「分散性BHT」

#### 2、試料の調整

試料としては平均体長150mm、体重69gの新鮮なアジを頭割り、背開きとし、瞬間浸漬区は分散性BHTを用いて調整した浸漬液に瞬間浸漬後、撤塩を行い、瞬間浸漬区以外のもは従来の方法によりその計算量を直接混合した食塩を塩蔵に使用20時間塩漬、日乾後室温に保管した。

第1表 処理方法

区 分	方 法	BHTとしての濃度	浸 漬 法
A	対 照	0 %	20時間浸漬
B	BHTアルコール	0.01	〃
C	分散性BHT	0.01	〃
D	分散性BHT	0.1	瞬間浸漬

#### 3、油焼け防止効果の評価方法

油焼けの判定を官能検査及びクロロホルム抽出による油の過酸化価、酸価を測定することにより酸化防止効力の判定とした。

なお、官能検査は実験者の判定結果を平均し、過酸化価はLeaの方法、酸価は1g中に遊離する脂肪酸を中和するに要する苛性カリのmg%で表わした。

層質の抽出

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

乳鉢で混碎

赤外線ランプで乾燥 80°C 40mins

クロロホルム 80ml

振盪 20mins

吸引口過

口液

Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 適当量脱水

口過

試

料

粗脂肪量  
過氧化物価  
酸価

結果および考察

保蔵中のアジの官能検査の結果を第2表に示し、クロロホルム抽出油の過酸化物価及び酸価の変化を第3表及び第1、第2図に示す。

第2表 官能検査結果

日数	項目	体色			平均値
		皮面	肉面	腹部	
0	A	3	3	2	2.66
	B	3	3	2	2.66
	C	3	3	2	2.66
	D	3	3	2	2.66
3	A	1.5	2	1	1.5
	B	2	2	1.5	1.83
	C	2	2	1	1.67
	D	2	2	1.5	1.83
6	A	1.5	1	0.5	1
	B	1.5	1.5	1	1.34
	C	1	1	0.5	0.86
	D	1.5	1.5	1	1.34
9	A	0.4	0.5	0.5	0.47
	B	0.6	0.7	0.7	0.67
	C	0.5	0.5	0.5	0.5
	D	0.7	0.7	0.5	0.63

- 記号 3 変色なし  
2 微黄色  
1 淡黄色  
0 黄色

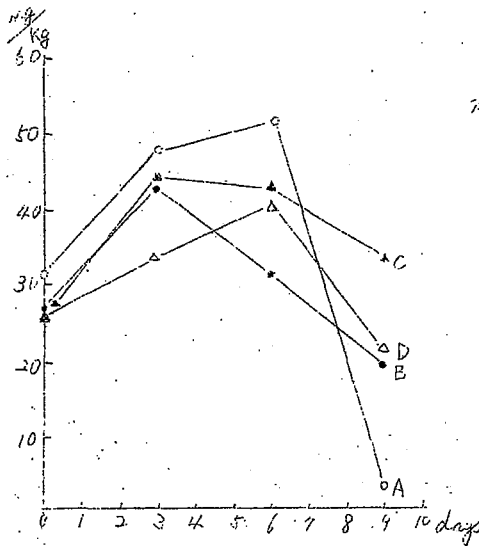
数値が減少するほど劣化した状態を示す。

第3表 過酸化価及び酸価の変化

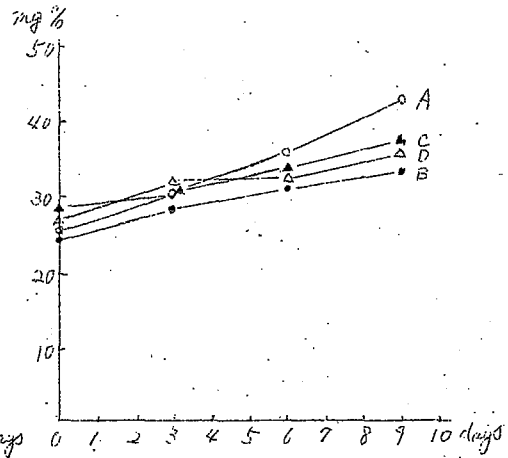
日数 分	0		3		6		9	
	P.O.V	A.V	P.O.V	A.V	P.O.V	A.V	P.O.V	A.V
A	30.85	25.2	47.11	30.5	51.57	35.1	3.46	42.3
B	25.76	24.4	32.83	28.4	40.60	30.9	19.53	33.6
C	26.75	28.8	44.84	30.8	42.59	33.2	33.97	37.1
D	26.26	27.0	43.56	31.9	31.39	32.4	21.27	35.4

※ mg/kg

※※ mg%



第1図 過酸化価の変化



第2図 酸価の変化

乾燥終了時における試料の外観は、殆んど相違が認められなかつたが、そのクロ、ホルム抽出油の性状をみると酸化防止剤を使用したものと使用しない対照ではその差が表われている一方従来のBHTと分散性BHTとの差は顕著でない。保蔵3日目においては対照区と薬品添加区は明らかに外観、油脂の性状ともにその差を表わし、それらのうちでも瞬間浸漬法によつて分散性BHTを使用したものの効果が特にすぐれていることが分る。

保蔵期間が経過するにつれて、これらの試料はどれも油焼けをおこし、商品価値は低下するが薬品処理したものうち、従来のBHTはその効力が持続されるが、長時間浸漬による分散性BHTは本試験が撒塩のため十分に食塩に均一に分散されなかつた結果とも考えられるが、あまり効果を表わさなかつた。又瞬間浸漬による分散性BHTは従来のBHTに比し、初期の保蔵にその効果が著しいことが考えられる。

瞬間浸漬による酸化防止剤の付着量について

瞬間浸漬による酸化防止を突用化するためには、魚体表面に付着する酸化防止剤の付着量が酸化の状態に影響すると思われ、又付着を確認する必要から付着量を測定した。

測定 No.	浸漬前	浸漬後	付着量	魚体1.00gに対する	
				調整液	抗酸化剤
1	52.00 <sup>g</sup>	53.89 <sup>g</sup>	1.89 <sup>g</sup>	3.65 <sup>g</sup>	0.00365 <sup>g</sup>
2	49.65	51.42	1.77	4.51	0.00451
3	55.98	57.50	1.52	2.72	0.00272
4	70.50	72.75	2.25	3.19	0.00319
5	49.55	51.10	1.55	3.08	0.00308
6	60.88	62.41	1.53	2.57	0.00257
7	84.65	87.25	2.60	3.07	0.00307
8	51.66	53.84	2.18	4.22	0.00422
9	74.10	76.35	2.25	3.03	0.00303
10	52.88	54.52	1.64	3.11	0.00311

これによると厚生省の規制する規則より $1/5 \sim 1/8$ 程度の付着で乾燥が進むにつれてその濃度は高くなると思われるが、一方抗酸化剤の消失もあると思われる。又本試験の結果によると調整液はかなり反復使用できるものと思われる。

要約

- 1) アジ塩干品に対し、従来のBHT、分散性BHTの長時間浸漬並びに瞬間浸漬による酸化防止の効果がいずれも認められた。
- 2) 従来のアルコール溶媒によるBHTに比べ瞬間浸漬による分散性BHTの効果は初期の油焼け防止が顕著である。
- 3) 瞬間浸漬による酸化防止剤の付着量は取締規則の許容量以下で、かなりの回数反復使用が可能と考えられる。

# 一 般 漁 況 (7月分)

漁 業 部

## ○ 薩南海域の海況

沿岸、沖合とも7月に入つて天候の回復と黒潮流の勢力が強まり、その分流も強く張り出してきたため表面水温はかなり上昇し、沿岸域と沖合域との水温差は殆んどみられなくなり、水温分布は夏型の様相を示してきた。中でも黒島、湯瀬の一带は6月上旬に比べると3~4℃、西新曾根附近は2~3℃の上昇でこしき列島周辺は4℃、薩南沿岸は2~3℃の上昇である。一方、大隅東部の沿岸域は24℃台で未だ日向冷水の南下流が若干みられ、又顕著な潮目が見られた。中旬になつても水温はゆるやかな上昇をみせ、大隅海峡から種子、屋久近海に至る海域では中旬に比べ約1℃の高目となり27℃台の水温帯で広くおおわれている。巡視船「いき」の海流観測によれば種子島と屋久島間には北流(0.3ノット)、種子島南方20マイル附近では黒潮の反流があり(南西流1.4ノット)、30マイル附近では本流域(東流1.3ノット)が見られた。

## ○ 旋 網

枕崎港の片手巾着船の入港統数は30統で47.9疋、1統平均15.9疋と前月に比べ半減した。漁場は湯瀬、竹島、主な魚種組成は中サバ75%、大サバ15%、大中ムロ5%で1ヶ月を通じて変動はなかつた。

串木野港の双手巾着船は入港統数11統で44.7疋、1統平均4.6疋で前月に比べ $\frac{2}{3}$ 減となつた。漁場は月の前半はこしき島、宇治群島で魚種組成は中サバ60%、小アジ30%、後半になつて片浦沖へ移動し、ウルメ80%、小アジ20%の好漁をみた。

阿久根港には209統で327.7疋(大型船4統で11疋、中型船60統127.4疋、小型船145統199.3疋)。大型船の漁場はこしき島、宇治群島でこしき島では前月の後半より続いている長浜沖のブリが7月上旬まで好漁があつたがその後は不漁となつた。中小型船は牛深、長島、川内の各沖合に引続き出漁し、カタクチ60%、マイワシ30%、中旬になつてカタクチ40%、マイワシ40%、ウルメ15%となり、下旬にウルメ35%、マイワシ30%、カタクチ30%となつてカタクチの出現が目立つてきた。

## ○ カ ツ オ

小型船の漁場は種子、屋久島一臥蛇一宝島と広い海域にわたつている。魚体は屋久島近海ではガラが多く80%以上を占めているが、南海域ではやゝ大判の比率が多くなつている。餌料のカタクチが少ないため出港をおくらせている船もかなり多く見られ、ピンチヨウ漁から大型船も下旬になつて続々帰港しており、餌料不足に頭を痛めている。枕崎港は小型船127隻の入港で753疋、山川港では110隻669疋で、1隻平均6疋。航海日数は4~7日となつている。

○ マグロ延縄

串木野港の漁願角力のため、7月中旬以前に沖合船（喜界島、沖縄近海）はすべて引き揚げ終漁となつた。7月中の漁場は前月とほぼ変わらず27°—30°—28°—30°N、130°—140°Eの海域が主な漁場で、1隻平均キハダ70本、カジキ類60本、クロマグロ10本でバセウの漁獲が特に悪い。一方種子島東方の小型マグロ船は前半は竹崎よりS~S/E 15~20マイルで1隻平均キハダ20~15本、バセウ10~30本とバセウの増加がぞろ目立つてきた。好漁船は1日にキハダ50~65本もあつて好不漁の差が大きい。後半に入り漁場は増田、熊野のE7°~10°附近に接岸して漁場は狭くなり魚体も小さくなつた。

○ 曳 縄

口ノ島、臥蛇島周辺のサワラ、シビの曳縄は好天氣に恵まれ順調な操業が続けられ、3~4日操業で1疋前後の好漁が続き、33年の好漁に次ぐ年といわれ秋サワラに期待がもたれている。

○ バセウ刺網

鹿児島湾内に来遊し、刺網の本格的な操業は25日からである。しかし昨年と比べると来遊はおそく、漁獲量も少ない。又魚体も小さく15~18kgと昨年程の期待はもてないようである。

定 置 観 測 (7月分)

養 殖 部

○ 旬別平均水温・比重(満潮時)

旬	水 温 °C				比 重 $\delta_{15}$			
	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	26.27	+3.71	+0.20	+1.03	24.91	+0.37	+0.62	+2.11
中	26.46	+0.19	-2.35	-0.33	25.66	+0.75	+1.77	+3.15
下	28.20	+1.74	-0.50	+0.51	25.50	-0.16	+1.13	+2.78
月平均	26.93	+4.65	-1.29	+0.33	25.38	-0.81	+1.22	+2.70

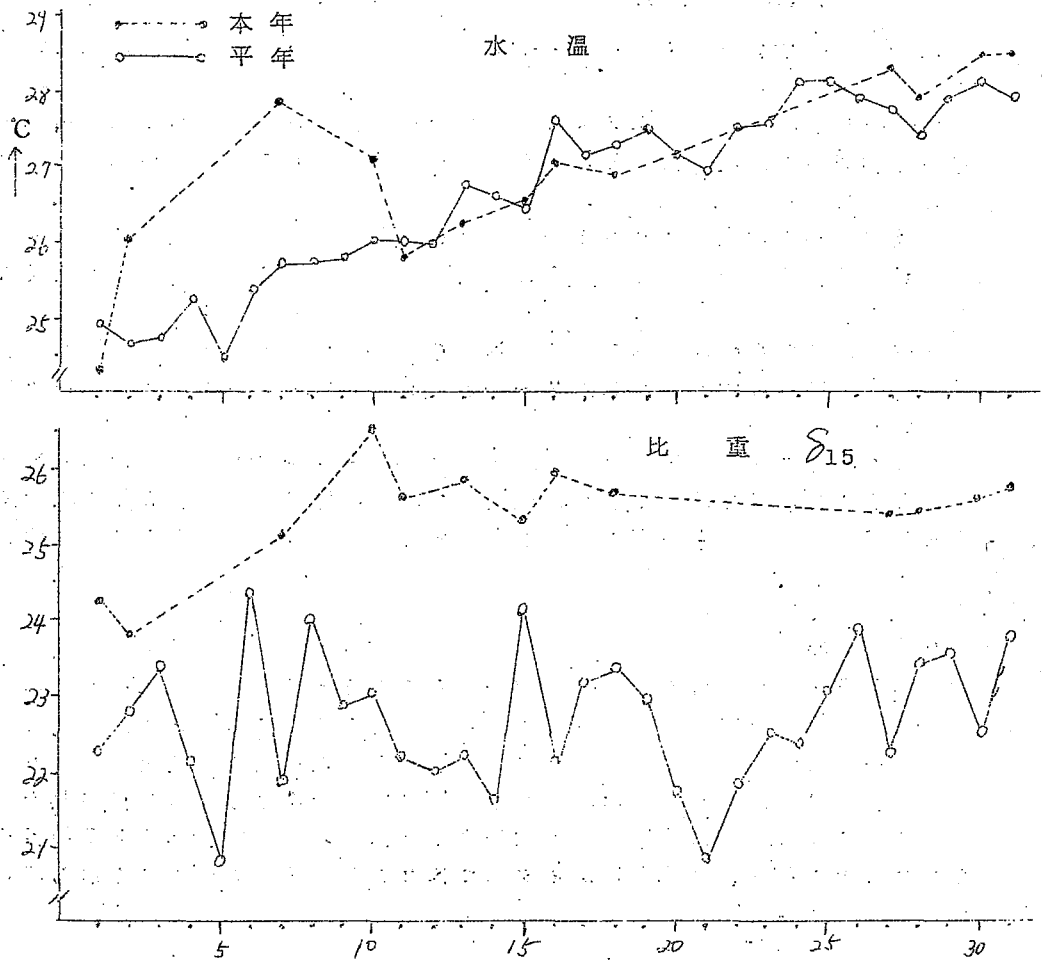
○ 水 温

24.3 ~ 28.4℃と変動し、上旬に急激に上昇したが、中旬以降は平年並の水温に戻っている。月平均水温で見ると26.9℃と前月より4.6℃昇温し平年値より高目を示した。しかし、前年7月の平均水温には1.3℃低目である。

○ 比 重

23.7 ~ 26.5と相変らず高かんが続いている。月平均比重は前月より0.8低下したが、平年値より2.7も高く、前年7月の平均比重よりも1.2高目を示している。

7月の水温・比重変動





漁場観測速報 (7月分)

養殖部

I 旬別平均水温

観測地 旬別	葛 輪		水 成 川		里	
	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低
上 旬	24.0	23.5	24.9	24.5	24.3	23.1
中 旬	24.4	24.0	26.0	25.5	26.0	24.3
下 旬	25.2	24.1	28.0	27.6	26.7	24.3
月 平 均	24.5	23.9	26.4	26.0	25.78	23.91
前 月 差	+2.47	+2.32	+3.21	+3.34	+3.35	+2.38
前 年 差	-0.49	-0.11	-2.49	-1.33	+0.31	+0.01

- 葛輪の月平均水温は24.5～23.9℃を示し、前月に比較して2.3～2.4℃高く、前年同期に比較すると24.96～23.96℃で0.49～0.11℃低目となっている。
- 水成川の月平均水温は26.4～26.0℃を示し、前月に比較して3.3～3.4℃高く、前年同期に比較すると28.9～27.3℃で2.5～1.3℃低くなっている。
- 里村の月平均水温は25.78～23.9℃で、前月より3.4～2.4℃高く、又前年同期に比較すると25.47～23.9℃で0.3～0.01僅かに高目となっている。
- 西日本海況7月下旬報によると、薩南海域の一部を除き黒潮流域の水温は平年よりやや低目を示しており、今後もなおこの低目は続き、九州の近海や入海等で二重潮や赤潮の発生する恐れがあるので注意を要すとのことです。

II 漁 況

1. 葛 輪

総漁獲量4,980kgでこれを魚種別にみるとイツサキが3,220kgで64.7%で大半を占め、次はタコが1,430kgで28.7%、タイが330kgで6.6%となっている。これを前月と比較すると魚種的には変動はみられないが、漁獲量では3,730kg減となり、特にタコで405.5kg減獲されたのが目立っている。更に前年同期と比較すると1,023kgで、3,957kg多獲されたことになり、魚種別にはイツサキ3,220kg漁があつたことがあげられる。

月 旬	上			中			下			漁 獲 量 計			
	有 日	漁 数	延出漁船 数	漁獲量	有 日	漁 数	延出漁船 数	漁獲量	有 日		漁 数	延出漁船 数	漁獲量
イツサキ	10		209	1765	10		195	760	7		104	695	3,220
タ コ	10		209	735	10		195	595	3		32	100	1,430
タ イ									5		75	330	330
計				2,500				1,355				1,125	4,980

## 2 水 成 川

総漁獲1,365 kgで前月より615 kgとなつており、これを魚種別にみるとイカ、サバ（同一報告になつている）で583 kgで42.8%を占め、次に瀬魚で402 kgで29.5%、コダイで335 kg 24.5%、アジ他45 kgで3.3%となつている。これを前月と比較してみるとアジ、サバ類で573 kg、瀬魚で176 kgの増収をみた反面フカ（142 kg）アラ（4 kg）漁がない。又前年同期と比較してみると7,960 kgで6,595 kgの減収となつて、タコの3,330 kg、タイで815 kg、瀬魚他で2,708 kgの減が目立つている。

月 旬	上			中			下			漁 獲 量 計			
	有 日	漁 数	延出漁船 数	漁獲量	有 日	漁 数	延出漁船 数	漁獲量	有 日		漁 数	延出漁船 数	漁獲量
コダイ	4		12	58	4		19	42	8		33	235	335
瀬 魚	3		12	180	2		2	17	5		9	205	402
アジ・サバ					1		3	45					45
イカ・サバ					2		9	110	8		30	473	583
計				238				214				913	1,365

## 3 里 村

総漁獲量11,094 kgで前月より3,343 kgの減収となつている。これを魚種別にみるとメジナで5,144 kgで46.36%を占め、次にイツサキが3,700 kgで33.35%、クチミダイが675 kg 6.08%、イシダイで4.4%瀬魚4.1%となつており、前月と比較してみるとイツサキで27,237 kg、カマスで5,400 kgの減収をみたことが目立つている。又前年同期と比較してみると20,944 kgで9,850 kgの減収でメジナの6,727 kg、イカ類で5,740 kgの減が目立つている。

月 旬	上			中			下			漁 獲 量 計			
	有日	漁数	延出漁船数	漁獲量	有日	漁数	延出漁船数	漁獲量	有日		漁数	延出漁船数	漁獲量
タ コ	1	1	1	30	2	2	2	220	1	1	1	100	350
イ サ キ	1	1	3	3,700									3,700
イ シ ダ イ	5	5	10	245	6	6	6	210	2	2	2	30	485
メ ジ ナ	6	6	13	4,710	3	3	5	324	1	1	1	110	5,144
ク チ ミ ダ イ	5	5	11	459	4	4	5	201	2	2	2	15	675
瀬 魚	3	3	7	460									460
ア ラ					1	1	1	25					25
カ ン ダ イ					1	1	1	30					30
ブ ダ イ									1	1	1	15	15
キ ビ ナ コ									2	2	2	210	210
計				9,604				1,010				480	11,094

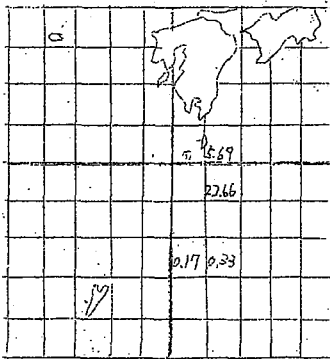
## 7月のマグロ延縄漁況

漁業部

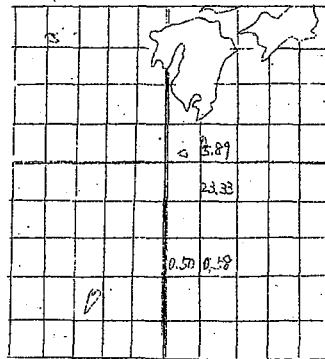
7月は例年のとおり船体、機関の整備期で入港船は少く、調査隻数も2隻に過ぎなかつた。

1隻小型船はアジの生き餌を使用して種子島近海で操業しており、主にキハダを漁獲しているが釣獲率は22.66(釣数150本でキハダ30~65尾を漁獲)という高い値が見られる。

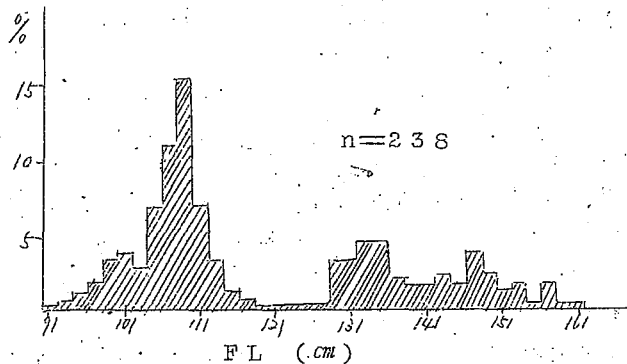
キハダの魚体はFL90~160cm(12~70kg)で109cm内外の群と141cm内外の2群が見られる。



キハダ釣獲率  
(39年7月)



マグロ・カジキ計釣獲率  
(39年7月)



キハダ体長組成(39年7月薩南海域)

売春禁止法が制定されるまで公娼というのがあつた。それを業としているのを貸席業といつて風紀上の関係から特定の区域に集中して許可され遊廓と呼んだ。県内の遊廓は鹿児島市の沖ノ村、川内市の竹之馬場が早くから開業したがこれに遅れて鹿屋海軍航空隊が設置されたとき青木町というのが誕生したが県内での遊廓はこの3ヶ所である。

遊廓は法に基づいて認可された公認の施設であるが、この外に県下の町村の密集地帯に料理屋或は料亭というのがあつた。いずれも5名から10名ほどの従業婦を抱えていた。料理屋は料理したものを食べさせるのが業で大小の宴会はこゝで行われたがその従業婦はすべて前借を背負つていて強制的といつてよいほど接客制になつていてむしろこれが本業といつた傾向であつた。料理屋の例外にもつと小規模で2~3人の従業婦がいるのがあつたがこれをアイマイ屋と言つて、夜になると玄関に赤い大ちようちんを吊すので赤ちようちんとも言つた。遊廓の公認に比べて料理屋の接客は半公認とされていた。鹿児島県内では料理屋をツイヤ、従業婦をツイヤオナゴと言つた。鹿児島語で料理はツイで、料理を早くせよの場合はツイを早よせんかと言うのがこれがツイヤの語源である。

だいぶ脇道にそれたが色街内容を書くのが本旨ではないので説明はこれくらいにして本論に這入ろう。県内のいなか町には必ずツイヤがあつた。そしてごゝの従業婦に陶酔して父祖伝来の田畑まで飲みつくしたユウシ(遊士)も少なくなかつた。

港では漁獲物の処理がすむと船宿(漁期中の連絡宿)には帰らず船からストレー  
トで登楼し出港まぎわまで居つゞけ、ソーラン節の

今宵一夜はドンスの枕 一夜明くれば波枕  
を地で行く船長、船頭もあつた。数多い中には前借を精算してもらつて結婚とい  
う玉のこしもあつたことは勿論である。

昭和27年28年頃内之浦港にブリの大漁が続いた。ところが忽ち7.8軒の料理屋、かつぼうといふのができた。1万も2万尾も獲れると漁場で働いている人はオカズといつてブリを1尾2尾と貰うが漁場からの帰途料理屋の勝手口からブリを投げ玄関に廻つて二階へ上るといふ人が毎夜のようにあつた。所謂金でなく現物を時価で換算して飲むといふのであつたが30年以降ブリの不漁が続いたためそれらの料理屋もいつしか店を閉じて女たちも姿を消した。

枕崎にはツイヤ船というカツオ船がいた。といつても船上で料理をするのではなく船主が料理屋の主人であつたので船名を呼ばずに町の人はツイヤ船と言つた。

ツイヤは農村に抱かれた町よりも阿久根、串木野、枕崎、山川、志布志、油津のような港町にあるのが大きくて娘子たちも多かつた。中でも山川港の東海楼と塩釜楼は県下随一であつたろう。前号の港のえんぐみで書いたようにこの二つの

料亭は外来船の乗組員を対象に、また宵越の金はつかわぬという漁師気質をあてに開業したのであろうがいずれも40～50名のキレイどころが働いていた。当時鹿兒島湾に連台艦隊が時折入港したが沖ノ村は下士官兵で満員であるので将官級は山川の両樓に俵を飛ばすといわれていた。

その頃の県水産会長某氏は漁港の発展は外来船を誘致することである。外来船が入るとその水揚は当然であるが、それらの船員たちが落して行く金で町はうるおうのである。それには多額の経費を投じて漁港を修築するよりも港に紅灯の軒を並べることである。そうすれば港の設備はたいがいでも娘子たちがいることで外来船は招かずともやつて来ると漁協総会などの公開の席上で演説しておられたがこの言葉のとおりそれらの女たちは大きな表言であるけれども、その港の繁栄を左右するほどの力をもつていたとも言える。

しかし、如何に町の発展を左右するといつても相手になる外来船が来なければどうしようもない。今と違って当時の山川港は漁場の関係で2月から5月頃まで賑つて6月以降は魚群が上方に移動するため魚群と共にそれらの船も移動して行くので毎年夏の訪れと共にさすがの大料亭も急激に客が減少して所謂夏枯れとなつて閑枯鳥が鳴いたのである。

高知、静岡、茨城、宮城県などから来ていた所謂外来船が魚群を追つて帰つた後は樓主は勿論従業婦連は半年以上ひまがちの日常が続く。4、5名ならともかく40名も50名もの大世帯では毎日の生活だけでも容易でない、それかといつて前借があるので自宅に帰すわけにもいかず食べて遊ばしておかねばならなかつた。

この漁閑期の打開策として東海樓では全員に舞踊、歌謡、劇をけいこさせて劇団を組織し、来漁期までのつなぎとして地方巡業を始めた。なにしろ50名程度の団員であるので中には本職もハダシという芸達者おり、また選りぬきのキレイどころの集団であるので興行先はどこでも大好評を博したが当り芸は開演当初の三番そう、鏡山お初の忠節であつたと記憶している。

東海樓についで塩釜樓も劇団を仕立て地方巡業を始めた。この両劇団は県内の主要各地を1ヶ所2日間ぐらいの日程で興業して廻り、さらに県外に進出して九州各県を巡業し漁期前の来春2月頃山川港に帰つていた。県内は勿論九州各県をこのようにして巡歴する間に東海樓、塩釜樓の名と共に山川名産カツオ節の名も広く宣伝され、また県外船に対する顔見せでもあつたので外来船誘致の効果も十分あがつたのである。彼の女たちが港山川の発展に尽した功績は大きかつたといえよう。

このように港の発展に寄与した山川、枕崎、串木野などの料亭も殆んど太平洋戦争で焼失し、また焼残つたものは売春禁止法で看板をおろして昔を憶ふヨスガもないがこの稿を読まれてそゞろ不夜城とまでいわれた当時の港情緒を思い出されるご仁も少くないであらう。

(鹿兒島県漁業公社専務取締役)

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

※ 夏休みといえば、やはり自分の幼い頃を思い出す。

海水浴に、魚釣りに、セミ取りに……、たゞ真黒になつて遊ぶことに無中になるのは今も昔も全く変わらない。そして奄美の子供たちも同じである。

山に遊ぶにはいさゝか危険な奄美大島では、殆んどが泳ぎに釣りと海に遊ぶ。殊に釣りに出かける子供は格別多い。潮が引けば釣餌のゴカイ採りに砂を掘り返し、潮が満ちるとおし寄せ魚をめがけて釣糸を投げる。

先日も満潮にさしかゝつた夕方のこと、真黒に日焼けした子供たちが川口にズラリ一列に並んでいる光景に出会し、暫くながめていた。まるで釣堀を思わせるようによくかゝる。そして糸と糸とがあちこちで絡み、喜声の中にも怒声が混乱してますます活気づく。そのうち自分でも試したくなり、早速E氏と一式65円の釣具を揃え子供たちの仲間入りをしたところ、約1時間のうちにクロダイ、ボラ、ヒラアジなど合計34尾を釣りあげ自分の腕に？驚く。たゞし10cm以下の小さなものばかり。それにしても1時間65円＋＼の細やかなレジャーと相成つた。

※ 8月にもなると、台風は奄美大島附近を通過するものが多くなるという。そして台風は北に進むものという観念を我々はかねてからもつている。ところが14号が発生し、16号が通り過ぎてヤレヤレと思うのも束の間、その後には再び14号台風が西に向つて逆もどりするという珍らしい現象が生じた。しかも、これが次第に勢力を増したところで逆もどりとくるからたまらない。一度に降雨量1000ミリ余りという必要以上の土産をもたらし、あとにはお決りの土砂くずれ、停電が生ずる。

また、鹿児島～大島間の航路は10日間の足止めを食い、必需物資の流入は完全に止つて物価の値上りを招くし、直後の満員の船旅など吾身になつて考えざるを得ないのも離島ならではのことゝ思う。

H , S 生

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

○ 漁 業 部

※ 定線魚群調査

魚群は沿岸各所に分布していたが、小群が多く淡い反応であつた。若干濃い小群の反応のあつたのはツクラ島南東5マイル附近と開聞岳西方3マイル大隅半島東部の観音崎10マイルである。こしき西方には広範囲にわたつて淡い群があつた。6月に比較すると、総体の魚群数は約4割減、減少した地域はこしき周辺、草垣から中ノ島の沖合域、大隅東部では魚群数、魚群量とも大巾に減少した。増加域は枕崎～開聞沖、鹿児島湾、特に湾内は前月に比べ魚群量は7倍に増加しているのが目立つた。

全般的にみて今月は他の月より少く、魚群反応も淡かつた

○ 養 殖 部

※ イセエビ幼生飼育

6月18日にふ化した幼生はその後引き続き飼育している。8月10日までには6回の脱皮を終り、第4歩脚が伸長して内・外肢が分節してきた。約60尾が残っている。

8月1日桜島水族館でふ化した幼生100尾を実験室に持帰り飼育中。

※ ガザミ幼生飼育

7月12日からふ化した幼生は7月30日に幼ガニに達した。しかし、共喰いによる減耗が甚しく約30尾が残っているに過ぎない。

※ クロチヨウガイ人工採苗試験

前年度までは大島分場実験室で実験を行つたが、今年は当該実験室で行うことにした。こしき島産天然母貝を使つて8月7日から3回人工受精を行い発生した幼生の飼育にあたつている。

○ 調 査 部

※ 台風11号で海産魚蓄養試験筏のワイヤーロープが切断して、養成中のメジナ幼魚100尾とコウイカ稚仔が逃逸した。ハマチ、タイ、イシガキダイ、メジナ(大)は被害皆無。8月2日～5日に試験船の応援を得てワイヤー張り替え、補強作業等を行つた。

※ ハマチは8月から金網イケスに移し入れ、人工餌料区、ユベラフード投与区、ビチン投与区、対照区と分けて本格的な試験を開始した。現在300g内外。

※ タイ黒色化防止試験では8月初め中間調査を行い、赤色素の化学的分析を行つた結果干アミ混和区が最も赤味強く、次いで発色剤混和区、対照区の順



となつている。試験開始時と比較すると干アミ混和区、発色剤混和区では赤味が増加しているけれども、対照区では若干退色していることが確認された。これらのことは肉眼的観察でも確認できた。又、干アミ、生アミの栄養分析を行い、投餌量変更の示さとした。

※ 7月29、30日 大分県南海部郡津井町の瀬戸内海栽培センター上浦事業場で開かれた九州、山口各県水試かん水養殖連絡部会に2名が出席した。

## ○ 製造部

### ※ 分散性BHT効果試験

武田薬品において開発された分散性BHT粉末(仮称AA-1)と従来のアルコール溶解BHTとの効果試験を実施、長時間浸漬区：瞬間浸漬区の夫々による日乾後の製品について経時毎のPOV、AV並びに官能検査により判定。現在これらの資料を検討取りまとめ中である。

### ※ 抗酸化剤分散試験

アルコール溶解の繁雑さを解消するためBHT結晶の適量を食塩と共に煎取りし、塩干魚製造した場合につき前項に準じ取りまとめ中。

### ※ ねり製品製造試験(継続)

冷蔵4日目のサバを原料としCa塩添加による坐り促進法を採用した製造試験を実施したが良い結果は得られなかつた。

### ※ 養魚餌料基礎試験

高圧蒸煮、魚肉採取機による魚粉製造を実施した。たんぱく源としての魚粉の消化率を向上し養魚餌料とするための基礎試験を10月迄実施の予定である。

### ※ マスクん製

観光土産用として大口市役所の要望により温くん、液くん、熱くん法により製造した。

### ※ 指定工場指導

阿久根市、東町、米ノ津、川内、根占の各指定工場に薬品使用、味りん干製法につき加工指導。

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

○ 庶務係

台風14号 20日～22日  
分場における被害なし

○ 製造係

- ※ 前月に引続いてウニ加工試験中（薬品使用による貯蔵期間並びにその他変化について）
- ※ 加工場整備（ボイラー手入れ及び煮籠修繕）

○ 漁業係

※ 焼内湾ムロ漁場調査

7月末から操業予定のムロ漁場の魚群調査を実施したが、魚探機の記録では小群しか認められなかった。

※ 8月2日棒受網の試験操業を芝沖合でなす。

漁獲物はキビナゴ、トゥゴロイワシが2籠（30kg）であつたが現在の四張網に比較して人員は減少出来そうである。本年はキビナゴは不漁であるが、それにかえトゥゴロイワシの漁獲がありそれを餌料としているが斃死が多いので問題がある。

○ 養殖係

- ※ 7月21日から3回にわたつてマベ人工受精を行い現在これらについて飼育中。本年は1.6日目で附着稚貝を認めたが、昨年2.3日目の附着に比してはるかに良い成長を遂げつゝある。