

うしお

第144号

昭和43年6月

目次

明鮎製造試験 (第1報)	製造部	1
定置観測 (5月分)	養殖部	9
漁場観測速報 (5月分)	〃	10
5月の海況、漁況	漁業部	11
奄美短信	大島分場	13
各部の動き	編集部	14

鹿児島市城南町20番12号

鹿児島県水産試験場

明 鮫 製 造 試 験 (第 1 報)

製 造 部

昭和42年度鹿児島県明鮫生産量は603kg, 約660万円(生原料5,007kg)である。本県クロアワビ(*Haliotis discus Reeve*)を原料として造られる明鮫は, その採捕漁場により明鮫としての品質を異にし, 甌島西海岸棲息貝を除いては明鮫に不適格として敬遠されている。甌島産明鮫は7, 8月に加工され, ベツ甲透明色を特徴とするが, ごく一部の製品に半黒及び黒とよばれる輸出除外品があり, 生貝時の判別が困難なだけに他地区原料の利用は望み難い。

われわれは, アワビの時期的歩留及び半黒形成品の生貝時選別の可否, 脱色法を検討し, 同地区以外の明鮫生産について指針を得るため下記試験を実施したのでその結果を報告する。

試験期間 昭和43年1月16日～2月15日

試 料 甌産アワビ 72個 18.5kg

試験方法

試料の区分

生鮮時における岩付部及び側足の色調により下記のとおり区分。

A, 黒の黒 5個(内小貝1)黒緑色を帯びたもの

B, 黒の赤 11個(内特に黒3個)岩付部は1に同じく黒緑色, 測足のみが赤味を帯びたもの

C, 普通色 56個(大型32, 小型24個)上記に該当しないもの

製 法

1. 原料処理

各区分毎に貝起して脱殻し内臓除去。

2. 塩 漬

剥身200g以上を大型貝とし12%撒塩漬, 200g以下を小型貝として9%撒塩漬, その方法は魚函中にて剥身に食塩を振りかけ軽く混合後10分間放置(仮漬)し更に別口魚函に岩付部を上にして並べ, 仮漬時浸出した塩汁を注加して本漬。塩漬時間18時間。

3. 洗 滌

漬汁中で軽くもみ、これを取り上げ40℃温水中に移し10分間軽く攪拌後僅かに水を注ぎ、湯中にて汚物(黒色粘膜炎)を除去、直ちに冷水槽に移し3回洗滌水切。

4. 一次煮熟

60℃温湯中に投入(投入後7分にて9℃降下した温湯を直ちに60℃に復元)3.0分経時中に65℃となし、次の3.0分間において70℃とし更に次の3.0分経時中に78℃として煮熟。

60℃~65℃ 3.0分 65℃~70℃ 3.0分

70℃~78℃ 3.0分 計9.0分

5. 一次日乾

煮熟後直ちに金網上に展開(岩付部を上となす)し15℃4時間(機械乾燥)一夜(16時間)休乾。

6. 二次煮熟

70℃温湯中に投入、投入後5分にて5℃降下、温湯を直ちに80℃に上げ以後60分中に90℃迄徐々に上げ煮熟放冷(煮熟中整形)

7. 焙乾

煮熟放冷後の試料を焙炉(木炭使用)に入れ60℃~65℃にて7.0分焙乾。

8. 日乾

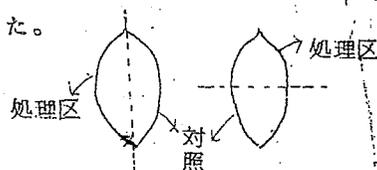
前回同様金網上に拡げ4時間乾燥後放冷、以後の乾燥は日乾、機械乾燥併用にて22日間に亘つて行なう。なお、乾燥は昼間のみ行ない夜間は放冷した。

薬品処理

脱色剤として過酸化水素(30%物)を使用し、試料選別時の色調により裂了時半黒形成品と推定したA、B区の内、煮熟後特に強度の緑色を帯びた物を抽出し下記段階において処理した。

1区 (一次煮熟直後処理) 強度の緑色2個のうち1個を対照、1個をH₂O₂ 1.5倍液3分、5倍液3分、計6分処理とし比較した。

2区 (二次煮熟後処理) 緑色系2個をそれぞれ下図の毎く2分し1片を対照、1片をH₂O₂ 5倍液3分浸漬処理した。



3区 乾燥終了後の半黒製品2個をH₂O₂ 5倍液に10分浸漬処理した。

試験結果

1. 歩留

(1) 精肉歩留

別表のとおり採肉歩留は平均38.02%を示しており、通常歩留（夏期製造時）の52%にはるかに及ばない。これは、時期的に産卵後の最もやせた時期にあつたことに起因するものと思料される。各貝毎の対比をみると、上は51%より、下は25.64%と、かなり大きい変動がみられる。即ち35%～40%台が総体の40%、次の30%～35%台の28%と合計して総体比68%の多きに達し50%以上は72個中僅かに2個を数えるに過ぎない。

以上のことから産卵を境とする生殖巣の発達いかんが製品歩留に大きく影響することが推定された。

(2) 製品歩留

区 分 工 程	大 型		小 型		計		
	数 量 g	%	数 量 g	%	数 量 g	%	
原 料	14,873	100	3,627	100	18,500	100	
脱 殻 後	5,760	38.73	1,273	35.10	7,033	38.02	精肉比 %
塩 漬 後	3,784	25.44	997	27.49	4,781	25.84	67.98
一次煮熱後	2,955	19.87	724	19.96	3,679	19.70	52.40
一次乾燥後	2,656	17.86	622	17.15	3,278	17.70	46.50
二次煮熱後	2,662	17.90	634	17.48	3,296	17.82	46.80
焙 乾 後	2,400	16.14	574	15.83	2,974	16.08	42.29
五次乾燥後	1,636	11.00	325	8.96	1,961	10.60	27.88
十次乾燥後	1,313	8.85	265	7.30	1,578	8.53	22.20
十五次乾燥後	1,170	7.87	242	6.67	1,412	7.63	21.00
二十次乾燥後	1,080	7.27	228	6.28	1,308	7.07	18.06
二四次乾燥後	1,044	7.54	(228)	(6.28)	1,272	6.87	18.10

(注) 小型乾燥日数20日 休乾3日 計23日

大型乾燥日数24日 休乾4日 計28日

2. 色調変化

試料区分毎に色調変化の時期経緯を観察。

観察表（塩漬後以降の判定は岩付面を主体とした）

区分	生鮮色	塩漬後 色調個数	一次 乾燥後	二次 乾燥後	焙乾後	二次 乾燥後	五次 乾燥後	十次 乾燥後	十次 乾燥後	製品
A	黒の黒 5個	緑 1 黄緑 2 黄 2	同左 1 " 2 " 2	同左 1 " 2 " 2	弱褐変 1 " 2 " 2	同左 1 " 2 " 2	黒緑色 1 茶褐色 2 あめ色 2	同左 1 " 2 " 2	同左 1 " 2 " 2	半黒 1 明鈍色(下) 2 明鈍色(上) 2 (半黒)
	黒の赤 8個	緑 1 黄緑 3 黄 4	" 1 " 3 " 4	H ₂ O ₂ 処理 " 3 " 4	" 3 " 4	" 3 " 4	茶褐色 3 あめ色 4	" 3 " 4	同左 3 ベツ甲色 3	明鈍色(下) 4 明鈍色(上) 3
	特黒 (黒の赤) 3個	緑 2 黄緑 1	" 2 " 1	" 2 黄 1	半片 H ₂ O ₂ 処理 弱褐変 2 弱褐変 1	" 2 " 1	黒褐色 2 あめ色 1	" 2 " 1	同左 2 ベツ甲色 1	半黒 2 明鈍色(上) 1
C	普通色 (大)	緑 2 黄緑 14	" 2 " 14	同左 2 " 10	" 2 " 10	" 2 " 10	黒緑色 2 茶褐色 10	" 2 " 10	同左 2 同左 10	半黒 2 明鈍色(下) 10
	3.2個 普通色 (小)	黄 16 黄緑 6	" 16 " 6	" 20 " 6	" 20 " 6	" 20 " 6	あめ色 20	" 20	ベツ甲色 20	明鈍色(上) 20
	2.4個	黄 18	同左 18	" 24	" 24	" 24	あめ色 24	" 24	ベツ甲色 24	明鈍色(上) 24

上記のとおり殻付原料に対する製品歩留は、大型貝で7.54%、小型貝で6.28%、平均6.87%となり通常歩留12%前後に比し半減しており、先に述べた精肉歩留低下率以上の歩留減をみている。又、精肉からの製品歩留も通常歩留の30%前後に比し約10%低い18%となつている。このことからみても産卵直後における極端な肥満度の低下が裏付けされる。

前表のとおり生鮮時半黒形成可能品として区分したA・B区16個中、上質明靨色（ベツ甲色）に変化した物5個（37.5%）、やゝ茶褐色の強い物6個半黒4個（25%）に区分された。又、C区（普通色）のそれは、56個中、明靨色44個（78.6%）。茶褐色系10個（17.8%）、半黒2個（3.6%）となり、半黒出現率はA・B区が高い。従つて生鮮時ある程度の選別性は否定し難い。

これを塩漬後からみると、半黒形成品は、塩漬後緑色系のものから出現しており、この時点における選別は確実に行ない得る。なお、色調変化の経緯をみると、アワビは塩漬することにより極端な色調変化が起るが、煮熟、白乾の過程での変化は僅少なものと言える。

3. 薬品処理の効果

前記のとおり、強度の濃緑色の試料を一次煮熟後処理を1区、二次煮熟処理後を2区として、それぞれ異なる試料を以て過酸化水素使用による脱色を試みた結果、1区、2区共に H_2O_2 処理直後においては全くその効果は認め難いが経日に従い歴然とした効果が現われた。但し3区においては全く効果は現われていない。

即ち、1区（一次煮熟後処理）は二次煮熟において効果が現われ、乾燥が進むに従い緑色色素は減失し鮮明なあめ色に変化した。2区（二次煮熟後処理）は処理後、日乾2日目に効果が現われ、1区同様経日に従いその効果が明確となつた。特にB区は1個を2片とし処理区と対照区に分け比較したが、製了時においては予想以上の差異が認められた。

以上の如く H_2O_2 処理は、試料がかなりの保水状態にある時において効果を得ることを確認された。なお、過酸化水素水の解離は、温度上昇に伴ない、漂白効果が促進されるので、煮熟後の保温状態においての浸漬が有効であるものと考えられる。

4. 製品

製品は夏期に生産される物と全く外観を異にし、肉質縛く、特に岩付部外縁の凹凸が激しく、中央部が陥没状となつている。これは製造技術の稚拙にもよるが、原貝が極端にやせていたことが大きく影響したものと思料される。

5. 熱度による亀裂

別表

精肉歩留

No	総重量 g	精肉		内臓		流失水外		殻		殻長 mm	備考
		数量	%	数量	%	数量	%	数量	%		
1	385	159	41.30	47	12.21	79	20.52	100	25.97	136	大型
2	340	107	31.47	30	8.82	113	33.24	90	26.47	136	"
3	443	163	36.79	39	8.80	119	26.86	122	27.54	144	"
4	337	119	35.31	47	13.95	73	21.66	98	29.08	137	"
5	342	125	36.55	44	10.65	74	21.64	99	28.95	131	"
6	338	112	33.14	41	12.13	87	25.74	98	28.99	130	"
7	240	92	38.33	32	13.33	36	15.00	80	33.33	120	"
8	370	128	34.59	48	12.97	84	22.70	110	29.73	134	"
9	285	92	32.28	38	13.33	77	27.02	78	27.37	126	"
10	318	100	31.44	43	13.52	69	21.70	106	33.33	134	"
11	322	145	45.03	36	11.18	41	12.73	100	31.06	136	"
12	278	89	32.01	45	16.19	46	16.55	98	35.25	137	"
13	422	150	35.55	38	9.00	105	24.88	129	30.57	145	"
14	389	122	31.36	43	11.05	124	31.88	100	25.71	139	"
15	268	106	39.55	25	9.33	47	17.54	90	33.58	127	"
16	347	148	42.65	42	12.10	61	17.58	96	27.67	133	"
17	242	107	44.21	27	11.16	36	14.88	72	29.75	125	"
18	334	135	40.42	33	9.83	70	20.96	96	28.74	136	"
19	222	92	41.44	30	13.51	29	13.06	71	31.98	120	"
20	316	102	32.28	34	10.76	104	32.91	76	24.05	128	"
21	406	147	36.21	40	9.85	99	24.38	120	29.56	142	"
22	390	166	42.56	39	10.00	67	17.18	118	30.26	140	"
23	242	86	35.54	35	14.46	44	16.79	77	31.82	130	"
24	348	133	38.22	33	9.48	82	23.56	100	28.74	135	"
25	347	108	31.13	37	10.66	99	28.53	103	29.68	139	"
26	317	132	41.64	30	9.46	61	19.24	94	29.65	134	"
27	362	164	45.30	35	9.67	65	17.96	98	27.07	136	"
28	300	105	35.00	30	10.00	70	23.33	95	31.67	135	"
29	324	91	28.09	38	11.73	105	32.41	90	27.78	133	"
30	204	81	39.70	26	12.75	38	18.63	59	28.92	111	"
31	211	83	39.34	26	12.32	26	12.32	76	36.02	119	"
32	202	78	38.61	20	9.90	31	15.35	73	36.14	116	"
33	190	76	40.00	22	11.58	32	16.84	60	31.58	119	小型
34	200	60	30.00	22	11.00	51	25.50	67	33.50	117	"
35	191	73	38.22	18	9.42	44	23.04	56	29.32	112	"

36	186	72	3871	39	2097	15	8.06	60	3226	116	小	型
37	191	75	3927	29	1518	24	1257	63	3298	117	〃	
38	143	49	3427	17	1189	27	1888	50	3497	106	〃	
39	180	58	3222	25	1389	27	15.00	70	3889	113	〃	
40	173	58	3353	17	983	45	26.01	53	3064	107	〃	
41	151	56	3709	23	1523	25	1656	47	3113	105	〃	
42	141	56	3972	18	1277	20	1418	47	3333	106	〃	
43	151	47	3113	17	1126	47	3113	40	2649	105	〃	
44	144	63	4375	16	1111	22	15.25	43	2986	107	〃	
45	113	50	4425	17	1504	7	6.19	39	3451	101	〃	
46	112	42	3750	11	982	24	2143	35	3125	97	〃	
47	131	38	2901	15	1145	41	3130	37	2824	101	〃	
48	132	42	3182	15	1136	29	2197	46	3485	107	〃	
49	116	42	3621	10	862	28	2414	36	3103	103	〃	
50	137	42	3066	20	1460	31	22.63	44	3211	99	〃	
51	105	34	3238	14	1333	26	2476	31	2952	100	〃	
52	123	44	3577	14	1138	24	1951	41	3333	98	〃	
53	117	30	2564	13	1111	35	29.91	39	3333	100	〃	
54	117	37	3162	17	1453	29	2479	34	2906	100	〃	
55	103	33	3204	13	1262	23	2233	34	3301	98	〃	
56	100	34	3400	13	1300	20	2000	33	3300	97	〃	
57	138	214	4385	55	1228	62	12.70	157	3217	151	大型	黒の赤
58	372	148	3978	47	1263	61	16.40	116	3118	143	〃	〃
59	400	204	5100	42	1050	36	9.00	118	2950	136	〃	〃
60	355	161	4535	44	1239	38	10.70	112	3155	140	〃	黒の黒
61	394	149	3782	47	1193	73	19.80	120	3046	139	〃	〃
62	327	130	3976	51	1560	39	11.93	107	3272	133	〃	黒の赤
63	362	124	3425	39	1077	95	26.24	104	2873	135	〃	〃
64	286	108	3776	46	1608	51	17.83	81	2832	125	〃	〃
65	308	118	3831	42	1364	50	16.23	98	3182	132	〃	〃
66	278	132	4748	40	1439	10	3.60	96	3453	131	〃	〃
67	300	110	3667	37	1233	59	19.67	94	3133	128	〃	黒の黒
68	262	125	4771	20	763	39	14.89	78	2977	122	〃	〃
69	182	88	4835	19	1044	21	11.54	54	2967	104	〃	黒の赤
70	194	95	4897	28	1443	8	4.14	63	3247	121	〃	〃
71	174	87	5000	25	1437	5	2.87	57	3276	116	〃	〃
72	180	62	3444	27	1500	34	18.89	57	3167	115	小型	黒の黒
計	18,500	7,033	38,02	2,195	11,86	3,643	19.69	5,629	30,43			

下表は、一、二次煮熟時測定測面に生じた亀裂を大小に係わらず、傷物として計上したものであり、貝の大小により一応出現率は遠い小型物が少ないが、亀裂の状態からみて小型貝必ずしも良好とはいえない。又亀裂出現の要因として、塩漬時の施塩量及び煮熟温度との関連性が考えられるが、その要因を把握するには至らなかつた。

区 分	無 傷		亀 裂	
	個 数	%	個 数	%
大 型 3 2 個	1 0	3 1.3	2 2	6 8.7
小 型 2 5 個	1 3	5 2.0	1 2	4 8.0

考 察

当初に述べた如く、明鏡製造原料としての生貝時の半黒形成品判別法、採取適期の把握、脱色法について予備試験を実施した結果、概ね次の点に要約される。

- 1、製品歩留は産卵期を境として極端に裏退するものと予測され、生貝時の肥満度が直接製品外観に影響する。
- 2、半黒形成品の判別は生貝時において或る程度可能と言えらるが適正を欠く嫌いがある。しかし塩漬後においては半黒形成品が緑変することから、その判別は容易であり適確性も高い。
- 3、過酸化水素使用による脱色は可能であるが、脱色過多の傾向がみられるため、処理時期時間、使用量等について追試の必要がある。

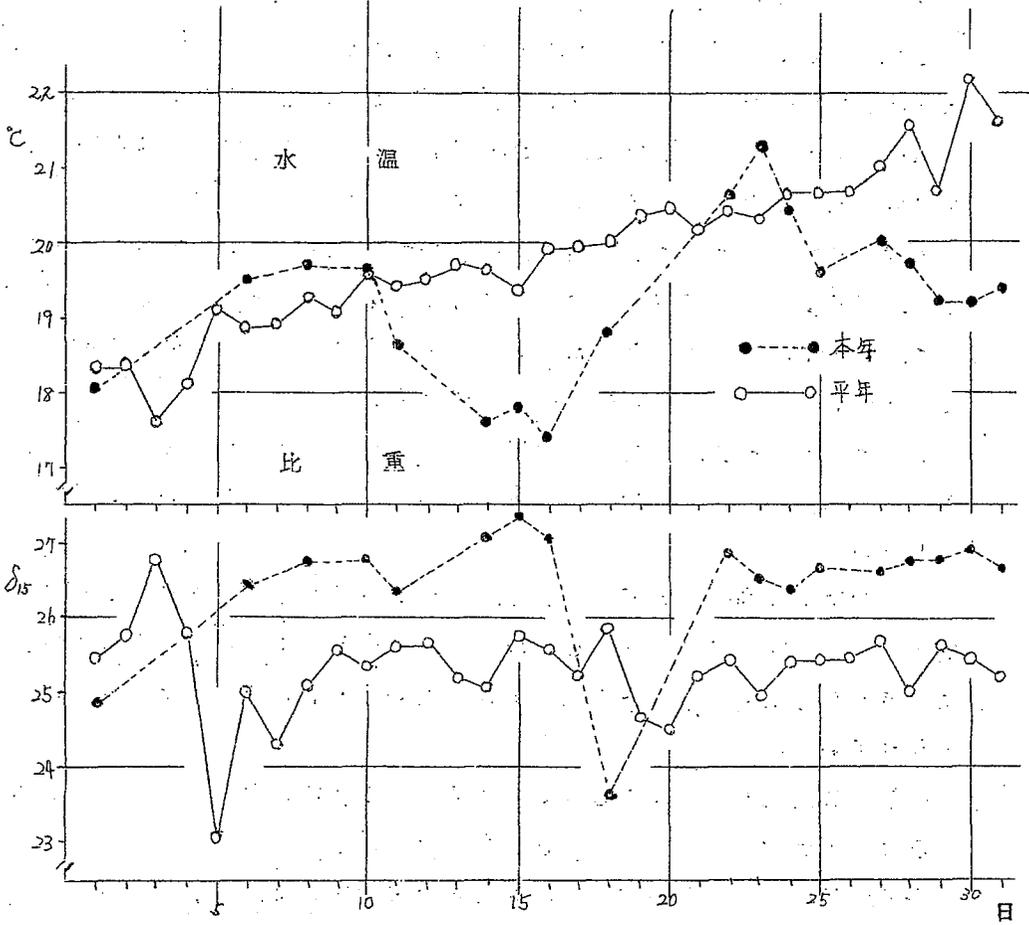
定 置 観 測 (5 月 分)

養 殖 部

○ 旬平均水温・比重 (満潮時, 表面)

旬	水 温 ℃				比 重 σ_{15}			
	本 年	前 旬 差	前年同期差	平 年 差	本 年	前 旬 差	前年同期差	平 年 差
上	19.32	+0.69	-0.82	+0.54	26.18	+0.63	+0.25	+0.88
中	18.04	-1.28	-2.97	-1.78	26.28	+0.10	+0.87	+0.98
下	19.93	+1.89	-1.52	-0.98	26.66	+0.38	+0.05	+1.33
月平均	19.27	+2.84	-1.47	-0.64	26.45	-0.08	+0.47	+1.14

5 月 の 水 温 ・ 比 重



漁 場 観 測 速 報 (5 月 分)

養 殖 部

観測値 旬 別	浦 内		水 成 川		福 山	
	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低
上	19.83	17.99	21.08	18.46	19.27	18.02
中	20.05	18.20	20.93	18.49	20.36	18.25
下	21.43	19.25	20.02	18.89	22.44	18.65
月 平 均	20.47	18.50	20.65	18.62	20.56	18.28
前 月 差	+2.06	+2.61	+1.69	+1.04	+3.01	+2.03
前 年 差	-0.34	-1.08	+0.05	-1.14	-1.97	-1.93

- 浦内(小島)の5月水温は、最高水温の平均が20.47℃、最低水温の平均が18.50℃、月間の最高水温は下旬の22.5℃、最低水温は上旬の16.2℃、水温は上昇の途をたどっており、前月よりも3℃以上高くなっている。また、浦内は今年度に入つて観測を始めたので、同地での前年の観測はないが、これを里村の同期水温と比較すると、前年よりも低目を示している。
- 水成川における水温は、最高水温の平均が20.65℃、最低水温の平均が18.62℃、月間の最高水温は上旬に23℃を示し、また最低水温は下旬に17.5℃を示している。そのため、上旬から下旬にかけて次第に水温が低下している点、他の地区と逆の傾向を示している。
前月よりも1~1.7℃高くなっているが、他の地区よりも上昇傾度が緩慢である。また、前年よりも最高でやゝ高目か又は殆んど変わらないが、最低で1℃余り低い。
- 福山では、最高水温の平均が20.56℃、最低水温の平均が18.28℃、月間の最高水温は下旬の23.1℃、最低水温は中旬の17.3℃、内湾的性格として前月から急上昇して2~3℃高くなっているが、前年同期よりも2℃近く低くなっている。
- 全般的に最高水温で20℃台、最低水温で18℃台を示しているが、昨年水温よりも低目を示していることが各地に共通している。
- 長崎海洋気象台5月中旬発表の西日本海況旬報によると、黒潮の反流域では

平年より1℃以上低目となつてゐるが、今後は梅雨前線の北上の影響によつて上昇が更にゆるやかになり大体平年並みに推移する見込みである。なお、沿岸附近などでは二重潮が発生する恐れがあるから注意するように報じてゐる。

5 月 の 海 況 ， 漁 況

漁 業 部

※ 海 況

5月上旬黒潮流域の表面水温は前旬より1℃前後昇温し平年並かやゝ高目であるが九州沿岸域では平年に比べやゝ低目となつてゐる。一般に沿岸域では平年より低目が続いている。

※ 漁 況

○ 旋 網

水揚は404統で2,210屯で昨年の2,146屯(270統)を僅かに上廻つてゐるが、1統当りを見ると5.5屯で昨年の7.9屯を下廻つてゐる。魚種組成を見ると、43年度はマアジ62%、サバ11%、ムロアジ13%となつており、昨年5月のマアジ27%、サバ58%、ムロアジ2%と比較するとマアジが増加し、サバが減少しているのが特徴である。

○ カツオー本釣

総体的には昨年を下廻つてゐる。これは小型船が漁期初めは好漁で期待を持たれたが、5月に入つて振わず昨年をやゝ下廻る漁、又、大型船はトンボ漁に出漁しており入港が少なかつたためである。

業種別・漁港別水揚状況(43年5月分)

(単位 屯)

業種	漁港	入港 隻数	漁獲量 (屯)	マアジ	サバ	ムロ アジ	カタクチ イワシ	ブリ	タチ ウオ	他	42年5月			
											隻	屯		
近海 旋網	阿久根	大	42	239.5	1223	8.0	42.5	2.1	29.0	24.4	11.3	43	363.8	
		中	102	322.6	213.1	7.0	0.1	1.9	5.3	67.4	27.9	57	142.5	
		小	121	156.9	107.3	16.6	0.3	19.4		6.1	7.2	45	61.6	
	串木野		52	55.97	493.9	41.5	5.8	6.1	8.0		3.9	43	360.7	
	枕崎		86	90.44	415.6	167.8	241.3		0.9		78.8	82	1,217.0	
	山川		1	25.8	19.8	5.9							な	し
	計		404	2,208.9	1,372.6	246.8	290.0	29.5	43.2	97.9	129.1		270	2,145.6
棒受網	阿久根		29	36.2	21.0	14.0	0.0	0.8			0.4	な	し	
八田網	枕崎		15	14.7	11.8	1.2	0.2	0.5			1.0	4	5.5	
	山川		36	58.5				58.5				34	57.3	
	鹿児島		1	3.0				3.0				な	し	
	計		52	76.2	11.8	1.2	0.2	62.0			1.0	38	62.8	
流網	阿久根		233	29.7							キビナゴ 29.7			
カツオ 一本釣	枕崎	大	40	1,333.4								20	597.0	
		小	108	1,077.7									106	1,218.4
	山川	大	23	70.02									10	340.0
		小	143	1,928.2									175	2,388.7
	計		314	5,039.5									311	4,544.1
曳網	枕崎		50	4.4								約 2,000	60.3	
	山川		13	2.0								34	13.3	
	内之浦		8	1.7								32	2.9	
	計		71	8.1								2,066	76.0	

今年は低気温で1月～4月の涼しさだが、5月の梅雨と引続き10時観測の気温、水温を比較してみると気温が3.5℃台で昨年並に上昇し、水温も5月までのを比較すると40年の傾向を示し、順次上昇しつつあるがまだまだ涼しい日が続くそうである。当大島海峡も油を流したような静かさに変わりつつ、カツオ群の来島を教えるかのようにアジサシの姿が見られ夏到来を身近かに感じさせる。今年にはカツオの豊漁とのことで餌料のキビナゴも多く、郡内カツオ漁船4隻、3工場も忙しく製造に追われている。初漁の小判から大判となりつつあり、今年こそはむかしの奄美水産業らしいカツオ製造の煙が高々とあがることを願いたい。一方奄美漁業の主体をなす板付舟の漁獲増進を予想できるものはないかと考える時、その零細性、あくまでも兼漁でなければ生計がなりたない、0.5～1トン未満の漁船、造船費30万前後、速力アツブ、遠出などで年々大きくなりつつあるが、ちよつとの時化や餌料(キビナゴ、スズメダイ)などが採集できず操業を中止する日が多く、冬期はこのような傾向が特に多いようである。天然の良港に恵まれている名瀬、古仁屋その他数箇所を除くと殆んどサンゴ礁の遠浅で、その亀裂を利用した揚船繫留場、又は台風の時化などの時には小人数で庭先、道路近くまで持ち運びができる板付舟の長所でもあろうが、1～2名乗りこみ、基点より2～3時間の距離の曾根操業する理想的な操業に見えても漁獲物の多い日でも30kg前後である。

年間漁獲物の主なるものは1～7月頃までチビキ、ホタ、タイを主に釣り6～8月カツオ、チビキ、5月頃クサヤムロなどを漁とする。カツオ釣の餌料(キビナゴ)は早朝出発して小規模で採捕し出漁する。タルミ類などの釣餌(スズメダイ)もキビナゴと同様の採捕方法で採集出漁するとのことである。

こゝ2～3年名瀬、古仁屋、徳之島の一部の漁業は5トン未満の漁船で4～5日操業も見られる。このような形態になることを望むのであるが風土性の為に歳をとりすぎているのか競争心が薄く、又自己資金による現状維持という面が強く感じられる。

奄美の水産を顧みした場合、沿岸生息の動植物の活用も充分でなく、活用するにも量てきに問題があるだろうが、又奄美で

の造る漁業を考える時天然の湾曲した良漁場に見えるかもしれないが高温持続の海域ではたして内地なみの蓄養漁業が可能だろうか。

種苗の入手，餌料，消費地等多くの問題を克服することはできないものかと思われるが，現実には難かしいようである。

以上のような点から前記の小型船の漁家安定策を考慮する時どうしても現地に生活する1人としてこれらの漁民を切捨てる事は出来ないと思う。幾多の先輩諸兄も過去数十年にわたり漁業の開発に努力された事に感謝はしているが，私の見る聞く範囲においては余りにも奄美の水産資源の有無を簡単にわり切つて考慮されているように感じられる。今一度経験を生かしていたとき，奄美の水産を更に進展させる策はないものでしょうか。以上分場勤務5年の私の感じを述べてみました。御意見お聞かせ下さい。

(K , Y)

業 務 概 況

§ 本 場

漁 業 部

○ か も め

5月22日～31日 貝，エビ分布調査

6月3日～10日 定線魚群調査

6月12日～14日 上架

○ 6月4日～5日 吾智網乗船調査

○ 6月18日 東市来町漁協所属業者15名来場

養殖部

○ のり関係

* ノリ糸状体培養（月間）

* 6月11日～15日

九州・山口各県水試連絡会のり部会出席（於 長門市）

○ クロアワビ、フクトコブシ餌料種別飼育試験

前月に引き続き大崎鼻においてハバノリ、アオサ、ホンダワラ、コンブの餌料種別に海面垂下飼育中、採卵用母貝として生殖巣の発育状況を観察中。

○ 真珠漁場観測

7日毎に鹿児島湾大崎鼻地先において継続実施。

フジツボノープリウム幼生、ポリドラ浮遊幼生を計数観察中。

○ ポリドラ病害調査

5月下旬、東町三船湾、6月中旬、谷山、西桜島地先産の3年貝を開殻調査した。内面の病症は小康状態であるが虫体の $1/3$ 以上のものが抱卵し産卵盛期にはいつた。

フジツボの大量発生時期にもなつたので病害情報を発行し通達した。

○ ムラサキイガイ生態調査

採苗調査用のコレクター設置は5月31日をもつて中止し、引続き稚貝、成貝の成長率を調査中。

○ アコヤ採苗試験

伊唐湾、片浦湾浦内湾において必要な調査を委託実施中。

○ クルマエビ実践漁場調査

* 6月17, 18日 放流事前調査（建網による漁獲生物調査、及び底棲生物、底質調査）

* 6月19日 クルマエビ放流（防虫網により80m角の網囲いに放養、放流尾数325万尾、平均全長14.4mm、平均重量21.6mg）

製造部

○ 煉製品原料としてのオナガザメの凍結貯蔵試験

凍結貯蔵により蒲鉾形成能を喪失するとされるオナガザメ（はらわれ）の変

性防止のため処理区別各種冷凍すり身につき長期凍結保管中の変化を測定中。

○ かつお節電熱利用試験（継続）

くん液処理電熱利用による乾燥方式の大型本節に対する適用性につき検討した。

調査部

○ クルマエビ餌料関係

43年度指定研究のクルマエビ配合飼料試験準備（場内）

○ かん水蓄養殖漁場の細菌調査及び環境調査

6月5、14、18日 垂水地先

○ クルマエビ放流事前調査

6月17～18日 志布志

○ ハマチ蓄養指導

6月24～25日 東町

§ 大島分場

漁業係

○ 4月下旬 八田網改良指導及び底待網試験（漁場移動） 宇検村

○ 5月10日及び12日に大島海峡で流れ藻付着のモジャコ各々4尾計8尾を採捕した。大島海峡内での採捕は非常にまれである。

○ 5月中旬 海洋観測（大島海峡）

製造係

○ うに歩留調査

養殖係

○ マベ稚、成貝養殖管理、餌料生物種株培養

○ 5月14日（於 鹿児島市水試本場）

マベ室内採苗に関する検討会、出席者、鹿児島大学水産学部和田清治教授、茂野場長 養殖部全員、塩田分場長以下3名、他にマベ協会の村松守光氏。

○ 4月下旬、5月上旬の2回大島海峡内のフトモズク調査。