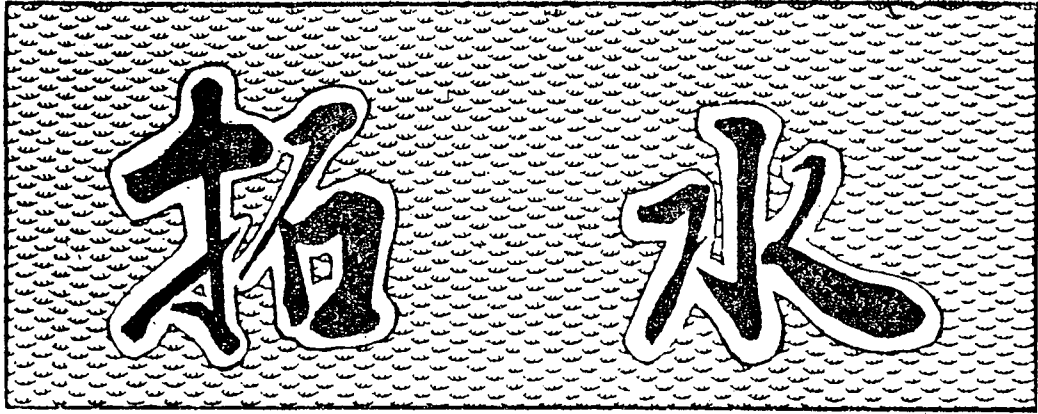


第卅四号昭和卅四年六月十五日発行
毎月十五日一回発行 一部 十円
昭和卅二年十月十八日 第三種郵便物認可



水産物消費流通特集号

六 月



兵庫県漁業協同組合連合会
財団法人 兵庫県水産業改良普及協会

流通係は何をするか

流通係長 井沢 技師

本県の漁獲高は、全国的傾向と同じく、その伸びは著るしく、昭和十二年は、九二、〇〇トンと戦前戦後を通じて最高の漁獲高を示し、昭和三十三年度も、八四、〇〇トンと最近の平均を上廻る数字を示している。それにもかかわらず、漁業者の生活は、一向に改善され向上されたといい声をきかず、むしろ苦しくなっているという声ばかりが多いことは、一体どういことであろうか。このことに深くメスを入れることはこの紙面ではできないけれども従来の水産行政を、ふりかえってみて、その大筋をいえば、増産一辺倒であつて、その生産品を如何に有利に処理すべきであるか、即ち商品性の高い製品として、いかに有利に販売すべきか、ということに対する行政は、やや等閑視されていたといえると思われる。このことは漁業面だけでなく、所謂原始産業といわれる農林漁業一般に言われることであつて、本県の農林水産行政の方針も、

御承知のとおり、増産一辺倒から、消費流通部門にも、力を注いでゆくという様に方向を転換してきているのである。水産課でもこの線に沿つて、本年二月から流通係が発足し、私ども係員は、漁獲物をどのようにすれば漁民の利益になるか、日夜無い知恵をしぼっているものの、漁獲された以後の魚がどのように処理され、販売されているかという資料が殆どなく、實際暗中摸索といつてもよいような現状で、適確な対策を早急に樹てられないことは、お許し願いたい。

ここでは、現在流通係で考えていること、即ち、水産物流通面での様な問題を取上げるか、の大体を記して、御批判を頂くとともに、御協力を願いたい。

先ず第一に考えることは、漁協の共販制度の確立ということである。漁業協同組合の事業は、その歴史的生い立ちからみても、販売事業が中心核であつて、本県でも、漁業権管理

組合といわれる経済的基盤のない組合は除外して、殆どの漁協が販売事業に力を入れている。そして販売事業にこそ組合の価値を認めているのであるが、少し注意してみると組合の共同販売所は買手市場であつて、決して売手市場でないところがあまりにも多い。各組合では永年の経験によつて、今の売り方が最高の方法と考え、或はそう考えないまでも、現状では打破できない厚い壁があるのでしかたがないと考えているのではなからうか。ここで漁協共同販売所が、真に漁民のための共同販売所になつていくかどうか、反省をする必要があると思われる。

共同販売所の力を強くすることは組合員の結束を第一とするけれども地元仲買人、運搬船業者との関係もあつて、一つの組合だけでは不可能なことが多いと考えられる。最良の方法は漁連で販売事業を行うようになることが望ましいが、本県の現状では、なお時期尚早である。そうすれば今考えられることは、同じ地区に漁協が二つ以上もあり、お互に牽制しあつているところは、組合の合併は、早急にできないとしても、販売事業は共同して、販売を進めるならば、別々にしているよりは必ずや

目次

流通係は何をするか	1
流通係長 井沢技師	1
県下漁協共販による 流通実態調査の結果	3
流通係 岸 技師	3
水産物を高値で	6
吉 中 技 師	6
シャコの利用について	9
三重県の実例	9
吉 中 技 師	9
鹿ノ瀬をあらゆる角度から 集約経営調査を三年間で	10
水産試験場	10
イカナゴの魚価と漁獲	10
速 報	10
漁業今昔	11
さんまの巻 (2)	11
平 岡 安 民	11
或る漁協職員の話	13
楽 餓 鬼 帳	13

その成果は挙ることが期待される。又、不利な売り方をしてしている組合にあって、地域的には相当離れていても協同して運搬船をもつとか、共同で運搬車を使用するとか、の方法を講ずることによって、販売の主導権をにぎることができようであろう。

こう考えてくると消費流通対策の第一にやるべきことは共販の確立であって、単協の奮起を望みたい。

次に考えることは、水産物の消費拡大を図ることである。

水産物の消費の伸びは、畜産物の伸びに比して少い。都市消費世帯の魚介類、肉類、卵乳類の指数を昭和二十六年を一〇〇とすると昭和三十年は魚介類一一七、肉類一三九、卵乳類一九四でその伸び方に著しい差違がある。戦後の食生活の変化は今後益々水産から畜産に移行するところが考えられる。水産物は我国民の重要な蛋白質給源として何としても不可欠なものであって大部分は今後とも食用に向けられるべきものであって、水産物消費の拡大には真剣に取組む必要がある。とくに農村への市場拡大と消費宣伝にたえざる努力を重ねなければならない。

従来消費拡大については、神戸市で品評会を開催しているにすぎない

けれども、品評会だけでその効果を期待しえないから、漁協と農協との結びつきなど、積極的な市場開拓をすすめてゆきたい。

更に水産物の商品性の向上を図ることが肝要であって、売るためには食品の形態の変化、改善の甚だしい現今、旧態依然たる商品では駄目で消費者の嗜好に合致した商品とするよう、鮮魚、加工品とも、鮮度保持をどうしたらよいか、よい製品を如何につくるべきか、市場が望んでいるものはどんなものであるか、をつかみとるよう工夫しなければならぬと思う。

神戸、大阪の中央卸売市場には、青果物の取引改善に資するため、県の青果市場連絡事務所が置かれているが、近く両市場に加えて姫路中央市場にも、青果物ばかりでなく、水産物、畜産物をも取扱うよう、その名も、農林市場事務所と改めて、水産を扱う関係員も常駐せしめて、市場のじかの声を取り引面に反影させたいと考えている。当分の間は、多くを期待することは無理であろうが、当初は加工品の品質改善、包装容器の改善等に意をもち、漸次、鮮魚まで及ぼしていききたい。生産者の卒直な声を市場連絡事務所に聞かせて

もらうと共に大いに利用してもらいたいものである。

生産者——消費者を結ぶものに、魚市場の存在があるが、消費流通を考える場合、この魚市場を無視するわけにはいかない。ところが魚市場の内中央卸売市場は中央卸売市場法により政府の監督をうけ、生産者、消費者が擁護されているが、一般地方の魚市場は県条例によって登録をしているものの、規制指導が不十分で、その実態も十分につかめていない。それらの市場業者の内には弱少ななものも少なく、生産者に迷惑を与えるものもないではないので、十分なる法的規制もなく極めて困難なることではあるが、その整備強化には相当意を用いたいと考えている。

最初に記した如く本県の漁獲高は八万トンと九万トンの間を上下しているが、その内いわし、いかなご、するめいかを除くと四万七千八百トンでその変動は以外に少く、本県の漁獲高の消長はいわし、いかなご、するめいかの豊凶によりしかもその量は本県漁獲高の半ばに達する。しかもその価格は、極めて低く、多獲されるときは、所謂大漁貧乏をもたらすのが常である。その上それらの漁業に依存する漁業者は又数が多い

ことも悲劇を更に深刻化する。これら多獲魚の対策を樹てることなしには、本県の消費流通を論ずることはできないのであるが、その時季的な多獲性と品質の低下により価格維持はむつかしいものとなつてい

る。多獲魚対策として考えなければならぬものに、いわし、いかなご、えび類、はたはた等皆重要であるが本年最初に取組んだのは「いかなご」である。別記した様に、はまち養魚餌料として、振向け、関係漁協養魚業者等相協力してその価格維持を図った結果、現在までのところ昨年比して相当程度、価格維持を果し得たものと思つている。いかなご価格維持はこれで十分と考えてはいないが、更に加工方法の改善、肥料向への開拓等なすべきことは多い。その他、いわし、えび等順次関係者の協力を得て取上げてゆきたい。

以上概略 流通係としてどの様に仕事をすすめてゆくかということを書いたが、有利な販売をするよう心掛けるのは、その当事者である生産者であり漁協であって、私共はその手伝いをやり、お世話をするといいにすぎないのである。

関係者の方々に十分利用して頂け

るよう懸命の努力をしてゆきたいと
考えているので、希望なり意見は遠
慮なく言つて貰い、相ともに、本県
水産の発展を期したいものである。
なお、係が発足以来、多少流通の

実態について調査し、又実施してき
たことの大略を、本紙に記載したの
で何かの参考となれば幸いである。
(井沢技師)

県下漁協共販による 流通実態調査の結果

流通係 岸 技師

昭和三十三年十二月三十一日現在
で漁協共販による一カ年間の流通実
績調査を行いました、その集計結
果より県下漁協共販の流通過程にお
ける実態を要約し参考に供したいと
思います。

い、それらを総合しまとめなければ
ならないのでありますが、とりあえ
ず第一段階として行ったこの調査の
結果を要約して本誌に載せた次第で
す。

一 調査の目的

調査の目的は、如何にすれば漁業
者の獲つてきた魚の価格を維持安定
させ、かつ消費者に新鮮で安価に、
よろこんで消費してもらうか——と
いうことを研究するための手がかり
となる基礎的資料を得ることにあり
ます。
勿論基礎資料としては、消費地市
場の実態(目下調査実施中)加工業
の実態、嗜好傾向等各種の調査を行

二 調査の内容と方法

調査の内容は、漁業者の獲つてき
た水産物が、漁協の共販事業を通じ
どんな用途に、どの方面(仕向先)
に、どれくらい(金額で)販売され
ているか——又それらの水産物はど
んな方法で販売されていくか等でき
るだけ水産物の流通実態を把握でき
るような内容とし、県下九四ヶ組合
のうち販売事業を実施する六四ヶ組
合を対象として行いました。なお漁
協共販を通さなかつた分がある場合

は推定により報告を得ました。

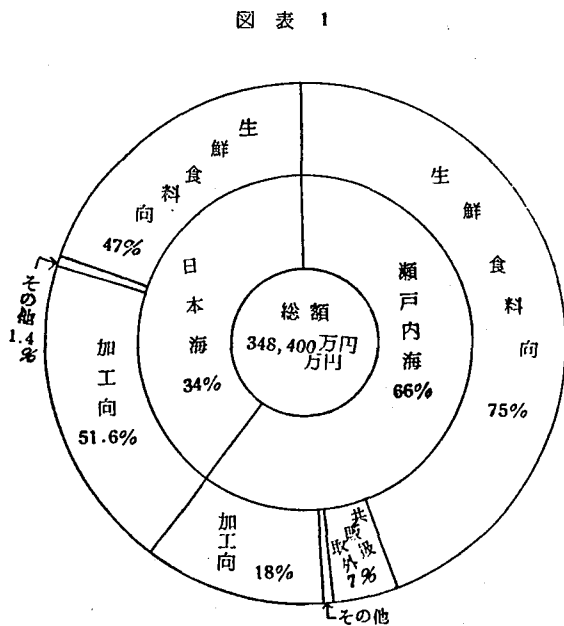
共販事業を行わない漁協に属する
漁業者の漁獲高は、共販事業を行う
漁協或いは沿岸の魚菜市場に販売さ
れているものと推定すれば、漁獲高
そのものは、その何れかの報告にあ
らわれ把握できるものと考えられま
す。

三 調査結果の概要

調査結果のうち用途別、販売先別
の販売割合について図表をもって説
明してみましよう。

(一) 全般的にみた結果

昭和三十三年度(4/1~12/

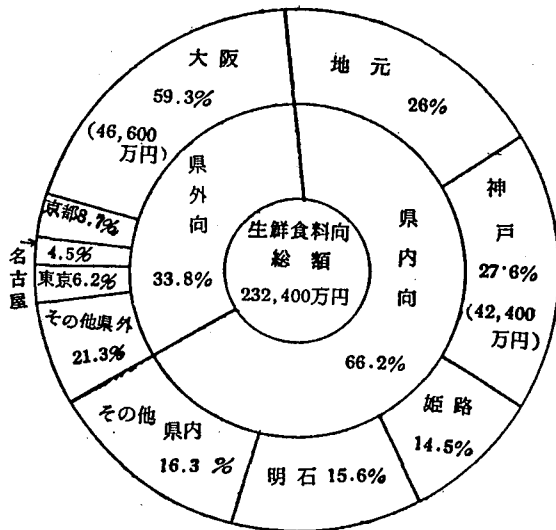


31) 漁協共販により取扱った総額
(一部共販を通じないものを含
む。)は三四八、四〇〇万円(八
二、〇〇〇トン)で、その内容は
次のとおりであります。
右の表により次のことが考えら
れます。

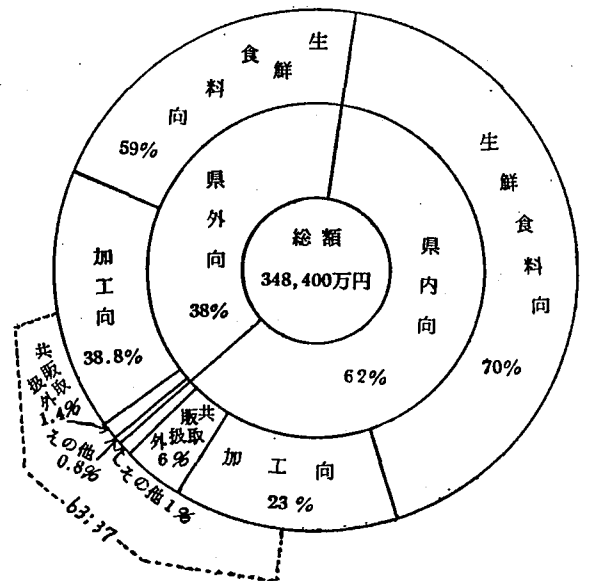
(イ) 瀬戸内海側の魚は日本海側に
比べ高級魚が多い。
数量でみた場合、瀬戸内海側と
日本海側との比は、五五：四五で
ほぼ同程度となっており、且つ両
海面のそれぞれの生鮮食料向・加
工向の比率(三二：五一、三五：
六五)が相似しているのに対し、金

	漁 獲 高				用 途 別 割 合				
	数 量	率	金 額	率	用 途	数 量	率	金 額	率
瀬戸内海側	45,000トン	55%	229,500万円	66%	生鮮食料向	14,600トン	32%	176,300万円	75%
					加工向	22,080	51	39,100	18
					共販取扱外	7,600	17	13,800	7
					その他			300	—
					小計	45,000	100	229,500	100
日本海側	37,000トン	45%	118,900万円	34%	生鮮食料向	13,000	35	56,100	47
					加工向	24,000	65	61,700	51.6
					その他			1,100	1.4
					小計	37,000	100	130,500	100
計	82,000	100	348,400	100					

図表 3



図表 2



額では、瀬戸内海側の方が日本海側に比べ多くなっている。(七五：一八、四七：五二) 言い換えると量の割に金額が高い、即ち魚の単価が高いことが言える。

(ロ) 総体にみて県内向となるのは六割で、加工品は県外向の方が多い。

総額三四八、四〇〇万円は、図表2に示される如く県内向六二%・県外向三八%の割合となっている。

県内向をみると、その大部分が生鮮食料向(七〇%)となっている。

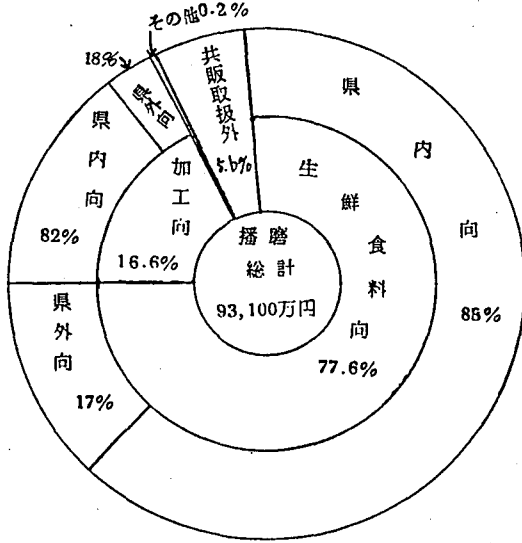
県外向では、生鮮食料向が五九%、加工向が三八・八%で、加工向を一〇〇とした場合の県内、県外の割合が三七：六三となっており、加工品は県外向の方が多くなっている。

(ハ) 生鮮食料向の県内は神戸に、県外は大阪に

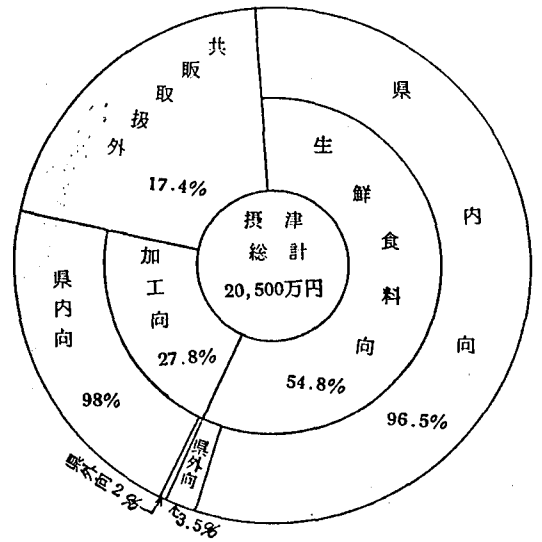
生鮮食料向総額二三二、四〇〇万円は、図表3に示される如く六六%は県内に向けられ主要仕向先は、神戸、地元、明石、姫路、その他県内の順となっています。

県外に向けられている生鮮食料向の大部分は大阪(約六〇%)に

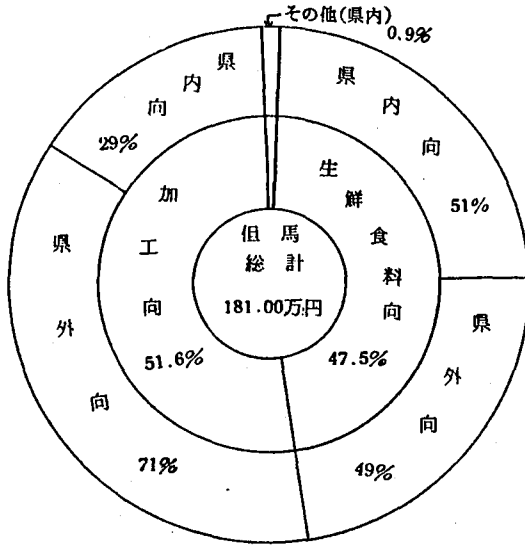
図表 5
播磨



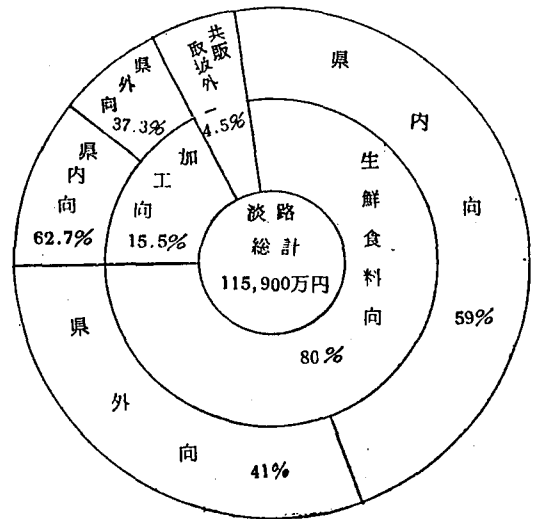
図表 4
摂津



図表 7
但馬



図表 6
淡路



向けられており、全体的にみても大阪が第一順位を占め金額にして四六、六〇〇万円となります。これからみて神戸と共に大阪が県内生産水産物に対する影響について大きなウエイトを占めていることがわかる。

(二) 海区別にみた結果

各海区別に生鮮食料向、加工向の割合並びにそのおのの県内、県外向割合を示しますと図表4、7のとおりであります。瀬戸内海側の特色として(一)の(イ)でも述べましたとおり食料向が加工向に比べ何れも多くなっており、又漁協共販取扱外の数字があらわれている。それは摂津に一番多く播磨、淡路の順となっている。このことは、今後漁協指導上の一つのポイントになると考えられます。

以上この調査の結果についてその概略を挙げ簡単にその内容を述べたのでありますが、この外に各海区別に仕向先別割合とか、販売についてのいろいろな内容を集計分析し次号以降に発表したいと考えています。

☆ ★ ☆

水産物を高値で

— 活魚を売るためには —

|| 新しい魚の取扱いについて ||

吉 中 技 師

沿岸の漁業者にとって、タイ、スズキ、サワラ、ハマチその他、いわゆる高級魚は、量的にそう多くなくても単価が高い関係から、漁家経営上まことに重要な魚種である。

これらの魚を売るのに、最も有利な方法は何かというと、それは周知のとおり「活魚」で販売することであろう。そこで、「いかに上手に活かすか」が問題になるのであるが、活魚運搬船はともかくとして、地理的に消費市場から離れているところで、しかもこれからは迅速に輸送できるトラックとかオート三輪車の発達を利用する傾向が著しい現在、いかに活魚の状態をながもちさせるか、すなわち活魚販売の量をいかに多くするかが、漁家の大きな問題となってくるわけである。

魚の活きの良さとはなにか、また活魚輸送試験、これからの考え方に ついて記してみることにする。

生鮮物は、その新鮮さが生命である。ことに魚においては、短かい時間にとんとん値段が下落し、たとえば三・七五kg（一貫匁）当り二、〇〇〇円から三、〇〇〇円もする高価なタイでも、三時間四時間とすぎ

間に、極端に価格が低下して半値近くにになり、さらに一昼夜以上たつと腐敗してくると、もう「ただでもいらない」ことになる。これを考えてみると、目前で、一、〇〇〇札が二枚も三枚もすこしづつ燃えてゆくよ

うなものであって、ただそれがお金とタイの違いであるからピンとこないし、また最初の取扱いが大切であるなどといっても、いまだにいくぶん手ぬかりのことがあるように見受けられる。

それでは魚の活きの良さとは、いったいどういうことなのであろう。

◇ 魚の活きの良さとは

「活きの良さ」といえば、文字どおり、筋肉が生きている度合のことである。魚は死んだ後も、その筋肉はしばらくの間生きており、それはピンセットや電流で刺激を与えると収縮して反応を示すことから見られるし、また従来から魚の目玉とか体の色、頭部を持ったときの尾の垂れ具合などで判別しているし、また田内式鮮度計という計器は、魚体を押しつけてその固さで鮮度を測定したりしている。

それでは「魚の活き」には、なにが大きな関係をもっているか、それは、魚の筋肉の中のミオシンという蛋白質がアクトミオシンというものになり、しかもそのときA・T・Pというような高エネルギーを持った燐酸化合物が分解して、その際生じたエネルギーによるのではないかといわれ、そしてまたこのA・T・P

というような高エネルギーの燐酸化合物は、死後筋肉中から徐々に減り死後硬直が終った時には、全くゼロになるといわれている。日本海区水産研究所の野口博士は、筋肉の収縮と、A・T・Pとの関係を精細に研究され、筋肉のよく収縮するときには、このA・T・Pの量が多いと発表されている。

◇ 活きの良さを保つためには

それでは活きの良さを保つのはどうするのが一番良いか？

一般に魚は、他の動物と同じように、死後しばらくすると魚体が固くなり、いわゆる死後硬直の現象がおき、またしばらくすると軟化し、やがて腐敗へとすすんで行く。

このシメた後、硬直までの時間が長ければ長いほど、筋肉は良い状態で生きており、このままであれば、かなりの距離を運んできても、立派な「活魚」として、相当な高値で売れるワケである。

こうした「活魚」の時間を長くする方法として、野口博士の研究結果から、次のことがいえるようである

A シメ方の条件

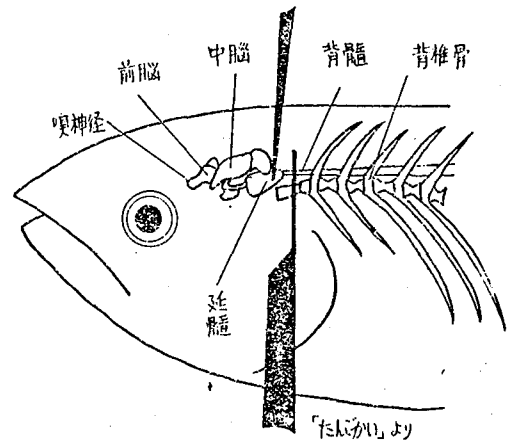
まず活きの良さは、シメ方の如何によるといえる。

表 (1) 死後における硬直時間 (コイ)

放置温度	死後硬直期間		初期腐敗
	直 殺	苦 悶 死	
25~30°C	5~10時間	2~5時間	20時間
20°C	10~20 "	5~10 "	24 "
15°C	15~30 "	7~15 "	36 "
10°C	20~40 "	10~20 "	48 " 内外
5°C	30~60 "	15~30 "	80 " "
0°C	40~80 "	20~40 "	180 " "

これは表(1)で見られるとおり、苦しんで死んだものと、頭部を切断するなど刺殺によるものとは、苦しんだ方が、半分の時間で硬直が終っており、これは苦しんだときに、前に記したA・T・Pが消費され、急激に減少して、甚だしいときには、死直後すでに半分近くなくなっているところからも明らかである。

したがってシメ方は、筋肉運動を受持っている神経の中心を、上手に切断するのが最も良く、この方法で処理したコイなどでは、そのままの状態で置くと、死後三時間も心臓が動いていたことがあり、また都合の



良いことには、この部分に、体の色素細胞を司るところもあって、体色がパツと鮮かになることも見られ、単に頭部その他の部分よりも、この延髄部の切断が一番良い方法といえるのである。

B シメてからの取扱い

死後、水に漬けた場合に、どう変化するかというと、例えばスルメイカなどは、わずか一時間に一〇%も重量が増加し、一昼夜には三〇~四〇%も増えることがみられ、タコなどはこうした体重の増加をうまく利用して販売せられているようである。しかしコイなどの魚類においては、このように多いことはなく、むしろ

水が筋肉のなかに浸入してくることによって「筋肉の洗い」の現象を起し、硬直が速かに進行する結果となる。だから生きの良さを保つためには、水に漬けることはあまり好ましくない。しかし保蔵の氷を使って温度を下げねばならぬ場合には、なるべく魚体に触れないようにするのが望ましく、最近、広く応用されているポリエチレン、塩化ビニール等のケミカルフィルムを利用して、氷蔵することが良いと思われる。

けれども魚体温度が5度C~6度C以下の場合には、氷を使わない方が、今まではかへって生きの良い状態で保つと思われるが、やはり死後硬直熱のことを考えると氷を使用するのにはこしたことはない。

また氷は、シメ直後に当てたものと、シメてしばらくしてから氷をしたものの差はかなりあるようで、これからすると、取扱いの最初の五分間といったものが、非常に大切であると断言できるのである。

以上のように「魚の活きの良さ」の本質的な点のはっきりしてくるとこれを応用して、いかに活魚の時間を長くし、有利に販売するかが問題になってくる。

そこで一つ、京都府水産試験場が

行った「活魚輸送試験」の実例を紹介することにしよう。

× × ×

従来から京都府下沿岸で漁獲された魚は、おおむね野シメといって、放置苦悶死させ、氷または水氷を使用する方法で処理されていた。もちろんイワシ、サバ、アジ等の量産されるものについてはなく、釣、延縄、定置網によって漁獲される高級魚、タイ、スズキ、ヒラメ、メバルブリ等について、これらは、処理方法如何で活魚として取扱われ、京阪神市場における値段も、地元値の五割高以上することがあり、また魚種時期によっては二倍、三倍の高値を呼ぶことも見られる状態である。

近年、沿岸漁業の不振に伴って、魚類の短期蓄養等が計画されてくる状況にあり、これとともに「活魚販売」のやりかたについての関心も次第に昂まりつつあるところから京都府では、市場の綿密な調査を行いながら「活魚輸送試験」を実施したのである。

(1) 基礎調査

まず價格的には、中央市場の活魚値と、地元値に相当な開きがあった。また時期的における價格の変動は中

中央市場の方が大きく、地元値には少なかった。このことからある程度蓄養する必要が考えられ、出荷調整の配慮をすると、効果はいっそうあがるものと見込まれた。

(2) 活魚輸送試験方法

京都府漁連官津支部、伊根漁協組の援助、協力によって実施した。

A 試料魚 伊根町沖で、釣りによって漁獲されたタイ、スズキ、ヒラメ、ハマチ、マルゴを用い、出荷日及び出荷日前日に漁獲されたもの約二〇〇kgを一時箱生簀で蓄養し、これを宮津港まで曳行し、夜半生シメ処理をした。

B 蓄養の状況

蓄養期間は8〜31時間位で、生シメ処理前に生簀中で死んだものは、ヒラメが一番弱いようで、タイ、スズキも若干死んだ。ヒラメは殆んど咽喉または胃の中まで釣針を呑みこんでいるので弱いかもしれない。

曳行時間は約2時間を要した。

C 生シメの時間及び方法

処理開始時間は、大阪中央卸売市場の一番市に間に合うように、トラック輸送時間約四時間とシメ時間約一時間を勘案して始めた。

タイ—シメ釣で頭部の延髄部分を刺し、これをねじった。

ヒラメ—包丁で背椎骨前部を切り、また尾柄部背椎骨を切った。スズキ—ヒラメと同様にした。シメを行ったものは、すぐ海水中で約20分—30分血抜きを行ったが、これに使ったのは生簀中の海中で、やや温度を低くした。水温上昇の場合には砕氷を適当に投入した。

D 輸送時間及び輸送方法

大型トラックで、かなりスピードを出し、宮津発22時55分、大阪中央市場着2時54分、3時間50分を要した。外気温は三度C〜七度C、生簀中水温一〇度Cであった。

○ジュラルミン魚箱

魚体が重ならないように平に並べパーチメントで覆い、氷を使用したものは、砕氷を頭部にのみかけるようにした(タイ、ヒラメ、スズキ)

○海水漬

タイを使用し

氷を使用—市場到着のときの水温〇・八度C

無氷のもの—市場到着時の水温八・二度C

タイ

E 結果

ジュラルミン魚箱のもの
★氷を使ったもの

約1/2が活魚で到着、残りは硬直ま

たは半硬直

★氷を使わないもの

約1/2が活魚、残りは硬直、半硬直

海水漬のもの

★氷を使ったもの

約1/2が活魚、他は硬直または半硬直(魚箱氷使用より悪い)

★無氷のもの

約1/2が活魚、1/2が硬直、半硬直

ヒラメ、スズキ

氷使用、無氷いずれも活魚で到着

なおこのほか、大型三輪車を利用し、外気温12度C—13度C、無氷を主体として、薄魚箱に詰め、試験したところ、タイでは魚箱より海水漬の無氷の方が、全部活魚で到着している。

価格 (3月25日)

魚種	1kg単価	一貫単価
タイ	四四八円	一、六八〇円
ヒラメ	四八八円	一、八〇〇円
スズキ	三〇七円	一、一五〇円

以上が、活魚輸送試験の実例である。なお京都府水試の考察から次のことがいえるよう。

(1) 蓄養期間を5—7日位とし魚を落着かせてからシメた方が良さ

そうである。但し、タイ、ヒラメ等については良いが、ハマチ等の生棲層が上層のものは逆比例するといわれているので注意を要する。

(2) 生シメは、なるべく迅速にやらねばならない。但し、血抜きについては未だ残されている問題があるので、調査と検討を要する。

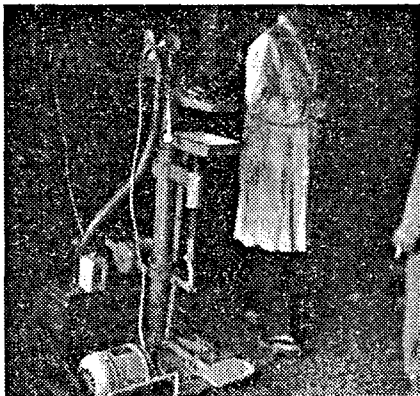
(3) 外気温が10度C以下の場合には、魚体の適温は、10度C—12度C位と考えられ、無氷のものが結果良く、又魚箱の方が海水漬よりも良かったので、外気温が魚体適温より冷たい場合は、密に積んで保温するところがよいのではないかと考えられる

◇ これからの魚の鮮度保持はどうなるか。

沿岸漁業の生産性の向上が叫ばれ流通面の改良がいわれている折、去る五月末、日本海区の水試利用担当者会議が富山県で開催されたが、そのとき、鮮魚の生きの良さをどおして保つかが問題となった。

京都府水試の活魚輸送試験でもそうであるが、輸送中の温度管理が重要であり、魚箱につめた場合、氷のやりかた、すなわち水の魚肉へ与える影響が考えられるわけである。

そこで、水に触れないように氷で



(簡易真空包装機)

冷却する方法が必要となってくるのである。

野口博士は、ポリエチレン、塩化ビニールなどのケミカルフィルムを利用し、これで水と魚体を遮断しながら砕氷を用い冷却する試験を提唱せられたが、これはさらに進んで、流行の真空包装を適用することが考えられ、かなり高温の季節においても、このような技術により活魚の間が永引くならば、沿岸の漁業者にとって、有利な魚の売り方がいつそうできてこやうというものである。

いままで、魚の取扱いは比較的大ざっぱな点があったようである。活魚のコツは、結論的にいうと慎重な心くばりにあるといつてよいであろう。

新緑から初夏へ、海の色どりもますます爽快味を強めてくる。そして魚の姿態も味覚をそそるようにつや

× × ×

シヤコの利用について

三重県産の実例

やかさを増し、沿岸の漁家をうるおす頃、この活魚を売るためにが参考になれば幸いである。

県下の瀬戸内海側におけるエビ類の漁獲高は次のとおりになっていま

す。

撰津 五八屯

播磨 一七六屯 計六三六屯

淡路 四〇二屯 (昭和三十二年)

このエビ類のなかには、相当数のシヤコが混獲されていますが、シヤコは、とても値段が安く、たとえば6月5日の神戸市中央卸売市場に出荷されていた淡路の仮屋産シヤコは一箱、約1kg (四〇〇匁) で、体長大 (15 糎) 中 (10 糎) 小 (7 糎) 位ものが混っていて、一箱約50尾入りで40円程度でありました。もちろん湯煮したもので、この40円の中か

ら箱代等を差引きますと、全く安いものといえましよう。

ところが、東京都中央卸売市場で販売されている三重県産のシヤコはかなり良い値と思われまますので紹介してみます。

三重県産シヤコ

- ①産地 三重県
- ②販売場所 東京都中央卸売市場 卸売会社から直接、鮪のタネ物 専門店へ行く。
- ③加工方法
イ、シヤコを湯にとおし、頭部、尾部、側部を切り、むき身とする。

口、長さ20糎、横10糎、高3糎程度の木箱に、8尾〜10尾をきれいに並べ蓋をし、一六〇箱を一単位に結束する。

④身の大きさと価格

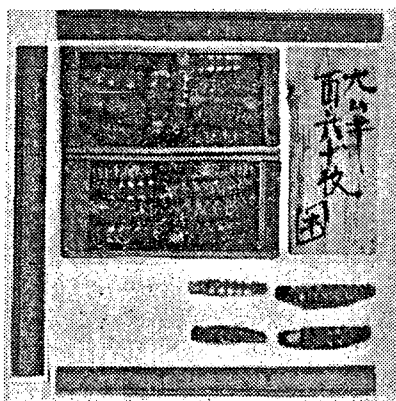
8尾入り——9糎、10糎 50円

10尾入り——7糎、8糎 50円

以上が三重県産シヤコの加工、出荷状態です。

なお、このシヤコ利用については今後まだ調整を要しますが、必要なむきは県水産課流通係まで連絡下さい。

(吉中技師)



三重県産「シヤコ」のむき身

(東京市場)

鹿ノ瀬をあらゆる角度から

Ⅱ 集約経営調査を三年間でⅡ

我が国の沿岸漁業は、中型機船底曳網、巾着網、大型定置網から小型底曳網、一本釣、延縄までその形はさまざまである。しかし、その生産高は少く、沿岸漁業の漁家は殆んど赤字になやんでいる。

この原因はどこにあるのだろうか。いろいろあるだろうが、漁場や労働力を有効に使っているか。新しい科学知識を取入れて近代的な経営に改める余地はないものか。というようなことを、もう一度考えてみてみようと思う。このために、沿岸漁業の行われている漁場や、漁業者の働きかたについて、もっとくわしくしらべることが大切である。

皆さんも、お聞きになったことがあると思うが、農業では「集約経営」ということが行われている。我が国のように耕地の少ない所では、限られた面積から充分の収入を挙げ、るためには集中的に多くの投資と労働をしかも科学的に投入する必要がある。明治以来、農業の集約化はますます進み、水田では反当六石を越

えるようにさえなった。

しかし、漁業ではどうだろうか。漁業は昔から「水物」といわれるように、人の力ではどうすることもできないと思ひ、魚の多いも少いもすべて自然まかせであった。それでも結構世界一の水産国としてのんきに暮してこれた。ところが、戦後は少し変わってきた。世界各国の沿岸からしめ出された漁場が狭められ、農業と同じように限られたところで、最大の生産をあげなくてはならないようになってきた。

一方、漁業の技術は、昔にくらべて大分進んでノリやカキでは、ある程度人の力で作れるようになってい。魚群探知や漁況予報なども新しい技術が応用されて効果をあげている。漁業者の方でも、新しい技術を取りいれて、昔ながらの漁業の仕方を改め、漁場をうまく計画的に利用しようとする気運があちこちにみられるようになった。

現在の沿岸漁業者の暮しをもっとよくするために「やり方のまずい点を、今の最も進歩した方法でなおすことができるだろうか。できるとしたらどういう方法がよいだろうか。もしできないとしたら、更にどんなことを研究し調査しなければならぬだろうか」ということを、全国の代表的な沿岸漁場をいくつか(水産庁の計画では七二海域)選んで調べた。これが、今年から内海の代表的な漁場——鹿ノ瀬を中心として手を着けられた「沿岸漁業集約経営調査」の考え方である。

調査は三年計画で行われる。一年目は主として、経営分析調査——鹿ノ瀬海域に關係のある漁村のありのままの姿をつかみ、この地域のどこに問題があるのか、どういふところが悪いのかという問題点を出し、この次に、この問題点に対する対策をたてるための実験や調査を行い、計画をたて、事業化できるかどうかまで確める。

したがってこの仕事は決して試験場や大学だけでやる仕事ではない。漁業者の方も、市町村の方も皆一緒になって、皆で考え、皆で作らなければいけません。この仕事を通じて、それぞれが知っていることを一つのレールにのせて漁村の暮しをよくする方法を考えていきたい。

(水産試験場)

イカナゴの魚価と漁獲の速報

大漁貧乏の魚種といわれるイカナゴの価格安定をネラッて、本年は、これがハマチ、ニジマス養魚用餌料へのふりむけ策を立て、五月中旬以

降の魚価低落を食い止めるべく、関係の漁業協同組合が心を合せて、現在これが対策を推進中である。その決意が反映してか、五月下旬になっ

(速報)

イカナゴの魚価と漁獲

5月20~31日間の

10kg当り				10kg当り					
漁協組	月日	水揚数量 kg	平均単価 円	備 考	漁協組	月日	水揚数量 kg	平均単価 円	備 考
林 崎	5.20	21,232	96"		育波浦	5.24	15,018	101円	
	21	16,988	96"			25	25,475	110"	
	22	4,351	90"			26	33,295	105"	
	23	11,786	98"			26	17,647	112"	ヤザラ
	24	15,275	97"			27	43,855	111"	パッチラ
	25	10,471	95"			27	17,835	104"	ヤザラ
	26	5,564	91"			28	34,024	111"	パッチラ
	27	6,257	90"			計	22,732	105"	パッチラ
明石浦	5.18	36,950	77円		計	245,244	98"		
(18日以降報告未着)				(養魚用飼料出荷量)					
東垂水	5.15	1,020	88円		駒ヶ林	5.8日	50,885	93円	神戸海産K K
	17	1,476	88"		塩 屋	5.1日	10,504	84円	神港魚類K K
	18	855	88"		明石浦	5.18	94,526	77円	引田漁協組
	20	131	88"			計	155,915		
	25	1,526	88"						
計	5,008								
浅野浦	5.20	3,038	92円						
	21	32,460	92"						
	24	3,558	103"						
	25	21,480	112"						
	26	2,468	112"						
	26	24,298	117"						
	27	1,875	109"						
	計	24,856	108"						
室津浦	5.21	29,551	96円						
	25	19,650	112"						
	26	21,984	117"						
	27	31,226	109"						
	28	31,926	104"						
	29	22,986	111"						
	30	19,348	113"						
	計	176,671							

でも、イカナゴ値はあまり低落の兆を見せず、昨年よりも上廻る漁獲量をあげながら一キロ当り一〇〇円(一貫匁約三十七円)のところを横ばいである。

これで漁業者の収入も昨年と比べ見守っている。

(Y)

ると8割方以上の増加となるものと見込まれ、関係を喜ばせているが、しかし六月以降の漁獲と魚価の変動を見なければまだはつきりしないので、県水産課も、注意深く成行きを見守っている。

岩屋、岩屋共栄、富島各漁協組は提出なし。

漁業今昔

さんまの巻 (2)

平岡安民

私がさんまとりをはじめにいたった動機として書きおとすことのできぬのが中村喜造松という人のことである。

「私が居るだけであなたの立場もらくだろうし、第一会社が安心するから、全く有理由がないのでもないですよ」と言って笑っているのです。そうすると十分一役果していることになる。この人から揚繰網のことを習わなかったが、さんまのことを教わった。江原道で古くから行われて居る手ずかみ漁法ということから説明した。初夏の日本海は内海と変らない。こんななぎを見て百姓のおやじが伝馬船を(時には丸太を組んだいかだを)砂浜からおろして数丁沖に出て流す。このときかねて用意の海藻とかわら束などを舟の周囲に結んで浮かべる。こうして一服すう

私が初めて大徳丸の漁撈長をやったとき成績が上らぬので船主側と相談して曾ての業主でありまた漁撈長でもあった中村さんが注文津という所に居て半農半漁の生活をしているのを顧問として担ぎ出すことになった。田畑数町歩をもち漁業も揚繰はやめていたがいろいろ尖端的な仕事をしていた。

ところが頼まれて乗船してきた中村さんは仕事の上で全く無干渉で私のやることに意見をのべるといいうこ

ている間にさんまが良き産卵場を見つけたと集まってきて藻の間をひらりひらりと縫って活動しはじめ。

魚群が濃くなると舟の下は黒くなって、藻の上へとび上ったやつが陽に干されてあわてておどっている。頃合よしと舟べりから藻の間へ両手を差し入れる。すると忽ち指の間をさんまがすり抜けはじめる。これを指ではさんで取り入れる。一度に二、三尾づつつかむようになる。と数時間で舟一ぱいとれる。まさに赤手空拳、ぬれ手でさんまのつかみどり、これ以上の原始漁法はあるまい。

中村さんはこの漁法に目をつけ刺網をやるうと網を大分用意して春になつたらうんととろうと張り切っているのである。魚体を詳細にしらべ九節二という目合で太平洋側のさんまと変らぬとまで研究済みで成功疑いなしと語った。

こうなると私としてもやるなといわれてもやる気にならうというものだ。こうして頭の片隅に置き忘れたさんまが活舞台に登場してきた。網が足らぬと思っている所へ中村さんから新しい網地を五反送ってくれた一ひろの網も買へぬこの節に全くあ

りがたかった。

中村さんは一しよに乗船した前年すでに大漁をして試験済みなのでこの網は最も適当な目合のものであることはたしかである。

五月初頃ようやく網も出来上ろうという時「サンマ大漁イソゲ」という電報が中村さんから来た。

これは遅れたと急いで出漁準備を進めていると詳細の手紙が来て漁況を伝えてきた。その封筒の中に青い色をしたさんまのうろこが一トつまみ入れてあり、中村さんの親切とユ一モアとに心の底から微笑をさそわれた。

話もどるが大徳丸での半年足らずの船中生活で中村さんと私とは十年の知己のように緊密な間柄となっていた。

「いやな役を引きうけたものだと思つたのですがね。あんたのところうまくゆくとは考えなかったですよ」ともらしていた。理財にたけた実業家肌のうちに茫洋たる大人の風格をそなへたこの人となら誰だつて呉越同舟とならぬこと疑いないだろう。

さていよいよ網を積んで浦項沖の漁場に出ることができたのは五月も

半ばに近く漁期の半ばを過ぎているのではないかと思われたが、意外に好漁にめぐまれ、一なぎ三日間に千貫あまりのさんまをとった。しかも戦時のこととて値段もよく、これが千五百円位になった。

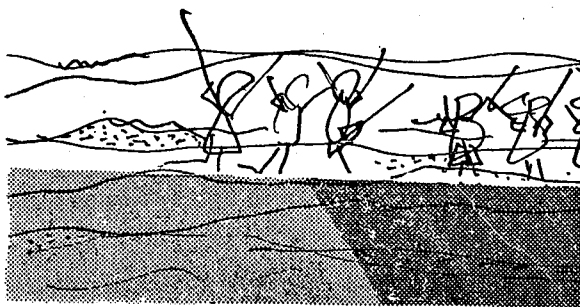
これを見た浦項の中小漁業者は俄然色めいた。「私立水産試験場」というあだ名を私は頂戴していたが、これはいつも何か変ったことをやっている、そして大低は損をするにきまっている、というわけであるが、このたびは些か面目を取りもどした格好である。それはよいが、昼となく夜となく網を見せてくれ説明を聞くという連中が押しかけてくる。

応接にいとまなしというありさま、気の早いものになると、あてもないのに紀州や房州まで飛ばすというのも十人くらいも現われた。ところが買ってきたのは七節半という大羽いわしの刺網の古手で目が縮んだとはいえ八節はある。鵜のまねするからすも交えておよそ三十余隻。この連中のさわぎを尻目に私は江原道原浦から長箭、西湖津まで北上した。少い日でも四、五十貫、最高八百貫位の漁で先ず予想通りの成果をおさめ七月の中頃浦項に帰ってきた。

成績は悪くないが、乗員が皆手を

いためて閉口した。さんまという魚は人間の皮膚をとかす作用をするものと見えて血がにじむくらいに指先がすり減って、しかも化膿する。毎日石けんで洗わねばならんと聞いていたが時節柄石けん一つ買へぬので弱った。もう一つ前記のからす組が平岡にだまされてさんま網をやり大損したと、こぼしていると聞かされてにが笑いを押へがたく、また気の毒にたえなかった。

これで一先ず試験操業は完了した。来年こそ本格的な準備をしてすべての人をうなずかせるような業績を上げねばならぬ。



或る漁協職員の
楽餓鬼帳

1 弱き一步の牙え

ぼくは常に
組合の職員は組合の公僕でなければならぬと同時に組合員のよき伴侶であり指導者でなければいけないと思う。

こうした考え方は間違っているかも知れないが、その考え方からくる行動を常に謙虚にやって居れば間違いがカバーされるように思う。

公僕と指導者

おおむねヤクザの下ッ端で三ン下というやつが二足のワラジをはくと聞くが、ぼくは二足のワラジというようなケチな了簡を起したくないしこの二刀の使いわけと比重を時に前者に一時に後者に重く観る。

そんなように折にふれて変るぼくの考え方がムラ気であり移り気だなとアッサリ片付けたくはない。

ぼくは将棋は下手くそで将棋のこなど語る資格は更にならないが、職員こそは将棋でいう一步であろう。歩

というものは駒の中で最も非力な持長のない駒とされヨチヨチと一つづつ進んで行くだけであるが、この一步こそは実に偉大なる能力をひそめているものである。

歩は関門を守り身を挺して最前線に頑張る。営々として働くのは歩であり、手がかりをつくってくれるのも又歩である。

有力な飛車の前進を最も効果あらしめるのは成り込んだ「と金」である。

歩は何も言わずに自分が犠牲になって味方を勝利に導いたことを心ひそかに喜んでゐるに過ぎない。しかし歩は軽んじられる。

使命の大きい歩がもしも黙々として一隅を守らなかつたら、この一角はさんざん崩されていたであろうにという場合でもその守備の功績も認められず、ついに一度も動かしてもめえず、人はこの歩の存在すら気にもとめない顔をしている。それでも歩自身は満足に職場を守

り通しているのである。何といじらしい心根であろう。歩ほどいとしい駒はない——とぼくは思う。

ぼくは将棋の勝敗は一步の力にかかっているといても過言でないような気がする。

それと同じく組合の職員がその任務の遂行や又使いわけや使いこなしに全力を挙げ、ベストをつくしていれば、飛車や角以上の働きをするものであるということをしみじみ考え

兵隊の位で言えば職員は尉官であるとか新兵であるとか……そんな論議はまず無用だ。

(三月十八日)

2 みんな輪になって

諸兵心を一にして己の任務に邁進すると共に全軍戦捷の為、欣然として、没武協力の精神を発揮すべし

アナクロニズムと笑われるかも知れないが、これは戦陣訓のいくんだりだ。

各自持長を活かし欠点を補い合つて結集された部隊は金剛力である。事務所が朗かだと事務の能率は倍加する。

言わずと知れたことだが陰気であれば百滅する。

労働基準法という労働時間や休日には自然を対象とする漁業者の組合に勤めている身では適用されない。ことに毛頭不服はないが、現在の社会状況から推すと何か割り切れないものが心の奥にアカのように溜る。

その不服でない不自然がチョッピリ固いチームワークを誘惑することもあるが、ぼくらは負けまいと頑張る。

(だが負けまいとする心理をどう解釈したらいいんだろうか)

文珠の智恵は三人寄れば出るが、四人集まれば(どこのチームでも同じだが)批判がはじまり時にはトラブルさえ起る。

願わくば建設的な指摘であり、ユ—モラスな批判であつてほしいとかそけくもぼくは念じているし、努力はしているつもりだ。

仕事の問題よりも対人関係上の問題にわずらわされたんじゅ元も子もなくなつて仕舞う。

そんなわずらわしい事などは笑いとばす習慣と勇気がぼくにはもつと必要かも知れない。なぜ必要か?

或る心理学者に言わせると「笑い

によって優越感と解放感を味わえるからだ」という。

腹の底から笑ってお互に業務がスムーズに行くとき、はじめて協同の真価がにじみ出てくると思う。

ぼくらは協同組合に御世話になっている。

漁業者のしあわせは笑いによって協同を強化し、もつとお互に目醒めたヒューマニティをもつということから始まるのではないだろうか。

ぼくも きみも

三月二十九日

3 こどもの日

しろがねもこがねも玉もなにかせむ

勝れる宝子にしかめやも

昔教えられたこんな歌が思い出されるのもやはり端午の節句のせいかな

ぼくは静かに瞑想して

すべての漁民(国民)は魚類(児童)が心身ともに健かに生れかつ育成されるよう努めなければならぬ。すべての魚類(児童)はひとしくその生存(生活)を保障され、愛護されなければならぬ。

と水産的にこじつけて児童福祉の理念と併せ考えた。

ひとりひとりの漁民は資源の繁殖と保護を願わずには居られぬはずなのに、漁民の中には資源の減少に拍車をかけているようなムキも見えぬではない。

あたかも自分のこどもには見せないあかどいどぎつい映画や、あぶないおもちゃや、美しい情操の芽をつむくだらぬ漫画面本が多くの子供にどんな悪影響があらうと、おとなの利己主義がそれらを作って販売し、子供の健全な環境を阻んでいるように。

現代の医学はもはや治療から次第に予防に変わって、人間の健康に良い快適な社会を作ることを目標としているのと同じく、資源をすこやかに育てるには魚類に良い環境を作らなければならぬと痛感するし、ぼくは漁場の環境そのものを浄化する方法と、その有害な環境に負けない方法に、もう一つ何か足りない積極的な歯車があるような気がして仕方がない。

港をつつむ漁家また漁家の軒並をハイゲイして矢車がソフトな音をたてて鯉のぼりが自在に泳いでいる。宿題を終えた、ぼくの長男が、五月五日のせいぐらべを歌いながら元気よく遊びに出かけた後姿に、

子の将来とのぞみのはるけくも大きい事をぼくは念じた。

鯉のぼり未来ある子の駈けてゆく
五月五日



水産資源保護映画会の

開催について

去る五月一日から実施中の第四回

開催月日

開催地
市町村名 会場

水産資源保護月間にあたり、本県の

六月十六日 城崎郡香住町

記念行事の一環として、この度兵庫

柴山小学校

県農林部ならびに兵庫県漁連の共催

十七日

により、左記のとおり映画会を開催

余部小学校

する運びとなりましたので、最寄の

十八日 美方郡浜坂町

会場においてなるべく多数の御観覧

諸寄漁業協同組合

をいただき、本映画会が盛大裡に開

十九日

催出来ますよう御協力方お願い致し

居組小学校

ます。

二十二日 姫路市

一、上映時間 日没後より約三時間

網干漁業協同組合

二、上映々画

二十三日 赤穂市

I、カラーズライド

坂越町小島部落広場

「ハマチの養殖」

二十四日 明石市

(県水産課製作)

屏風浦漁業協同組合

昭和三十三年度福良かん水

津名郡五色町

養殖場の記録から

五色町都志浄土寺境内

二、文化映画 「冰山を追って

洲本市 由良町公民館

3、大映々画

二十七日 三原郡南淡町

総天然色「鳴門秘帖」

沼島公民館

われらの漁民銀行

兵庫県信用漁業協同組合連合会

会 長 島 田 文 治 郎

本 所 兵庫県立水産会館内 直通電話⑥0193
但馬支所 香住町字中浜頭 香住125

購 買 品 は 漁 連 で

兵庫県内海漁業協同組合連合会

会 長 三 浦 清 太 郎

本 部 兵庫県立水産会館内 直通電話⑥3424—5
明石油槽所 明石市船町 明石3207
富島油槽所 北淡町富島 富島 66
仮屋出張所 淡路町仮屋 仮屋 59

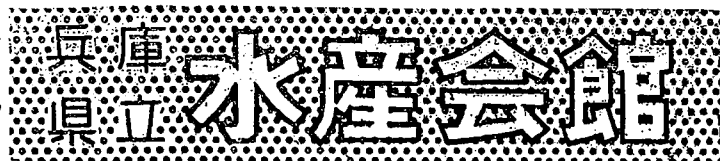
購 買 品 は 系 統 利 用

但馬漁業協同組合連合会

会 長 西 上 重 弉

城崎郡香住町香住 電話香住154

神戸市兵庫区
新在家町



電話⑤8301(事務所)

電話⑤9563(宿泊所)