

昭和41年度 沿岸漁業構造改善 (経営近代化)

対策事業の実施について

(はくろ)

昭和三十八年度から始まった経営近代化対策事業は、これら経営近代化事業の成果を検討しながら、沿岸漁業の動向や問題点について詳細な調査が全県に亘って実施される予定であり、また、その計画概要を紹介いたします。現在まで四カ年の実績概況(計画を含む)をみますと、淡路地区、二六事業、事業費(補助対象事業費以下同じ)一、二七、一一九千円、二〇〇事業、事業費、二三八、三九六千円、但馬地区、二四事業、事業費、二二〇、四八四千円、合計、七〇〇事業、事業費、五七六、〇〇九千円、補助金(国・県)では三四三、一四二千円となっております。

なお、昭和四十二年度は、これら経営近代化事業の成果を検討しながら、沿岸漁業の動向や問題点について詳細な調査が全県に亘って実施される予定であり、また、その計画概要を紹介いたします。現在まで四カ年の実績概況(計画を含む)をみますと、淡路地区、二六事業、事業費(補助対象事業費以下同じ)一、二七、一一九千円、二〇〇事業、事業費、二三八、三九六千円、但馬地区、二四事業、事業費、二二〇、四八四千円、合計、七〇〇事業、事業費、五七六、〇〇九千円、補助金(国・県)では三四三、一四二千円となっております。



題字は 県漁連三浦会長

10月号 No. 121

昭和41年度沿岸漁業構造改善 (経営近代化) 事業一覧

(兵庫 県)

Table with 5 columns: 事業種目, 事業主体, 事業, 事業費, 事業の目的. It lists various fisheries improvement projects such as fertilizer removal, boat safety, cold storage, and fish transport.

(備考 事業費は計画金額である)



未利用漁場の周年操業について

森吉一氏の受賞を讀んで

県漁業会長 三浦 清太郎

去る九月七、八日の両日全漁連主催の第五回全国優良漁業経営発表会が東京市ケ谷の家光会館で開かれ「未利用漁場の開発による周年操業経営について」と題し冬期盛漁期の体制確立を発表了一位となり農林大臣賞を受けた。

漁業経営実績発表

兵庫県代表 淡路町森漁協 森吉一組合長

農林大臣賞を受賞

淡路東浦地方は(大阪湾側)夏場のタイ、ハモ、イカ、エビなどをねらうて小型底曳網漁が主であるが、冬場は漁が少なく、つまり夏場のせいで食いつながり、冬場の乏しく、冬期漁場の開発として「養殖漁業」とりあげ有効適切な漁場利用と森吉独特の「三百六十度回転方式」という浮動式の養殖をおこなない年々その成果を上げ、見事「淡路乾海苔」を生産されている。

海苔養殖 施肥、病害防除船

「はくろ」竣工

昭和四十一年度沿岸漁業構造改善対策事業の適用を受け、建造中の施肥、病害防除船の竣工式が去る十月一日姫路市のり人工操業場(船干振保川河)で姫路市漁民組合連合会主催のもとに盛大に行なわれその名も「はくろ」と命名され、関係者多数列席の前で「放水」「航行」のデモンストレーションを行ない、その力強い機動威力を示した。

「はくろ」(白鷺)の概要

総工費	二六四万円
機	3 ヤンマーディーゼル
機	3 T-20馬力
巡航速度	9ノット
放水ポンプ	トールポンプ 二五馬力
放水距離	約五〇m
長さ	八m、巾二・三m
深さ	〇・九三m

これからの食生活と魚

さる七月に東海区水産研究所野口米三郎博士をまねき、香住町と明石市で水産加工経営改善の講習会をひから、講演内容の「これからの食生活と魚」は、今後の水産業のあり方にも、おおいに関係があるので、要約してお知らせすることにした。

食生活の内容

近年、日本人の健康状態が非常に変わってきており、具体的には子供の体格、平均寿命、死亡原因などをみてみると欧米的なものになってきている。このように日本人の健康が良くなった第一の原因は、食生活の変化である。昔は米飯から大部分の栄養をとっていたが、朝鮮事変後、国民の所得が増え、食事に肉が豊富になり、肉類に動物性食品を多くとるようになった。

日本人の摂取する食品構成表

(1日1人当たり単位グラム)

食品名	米	大豆	いも	砂糖	食油	牛乳	肉	魚介	野菜
昭和45年の食品構成(31年作成)	456	44	86	36	10	57	17	83	315
昭和37年の実績	409	36	102	45	15	83	18	75	335
昭和45年の食品構成(39年改訂)	420	37	85	55	20	180	30	75	360

鮮度による消費先

この原因が、最近における食生活の変化であつて、一、台所や生活環境がかわり、手回りの便利なインスタンツト食品が要求される。



魚肉のすぐれた特長

魚肉も他の肉類と異なり、肉も肉蛋白質と同じで栄養価は同じだけ魚肉にすぐれた特長がある。魚肉を多く食べると血液の中のコレステロールが濃縮され、血管のへりに附着して動脈硬化をおこす原因となる。

魚の鮮度と旨味

魚をよりよく売るためには鮮度以外に、旨味の問題がある。魚の死後は、硬直前・硬直中・軟化・腐敗と変化していき、いつか旨味が多くなるといふことが必要となる。

食中毒における魚

食中毒には、魚が原因となるものがある。食中毒の原因は、生鮮魚の鮮度が落ちて、細菌が繁殖し、毒素が残り、食後四〜五時間で症状(下痢腹痛、吐気等)があらわれる。

今後の食生活における魚

マクロ、タイなどの高級魚は物価に比べて、比較的問屋は少ないが大衆魚を含めて一魚全体をどうにかして国民に食べさせるのことが、今後の食生活の課題である。

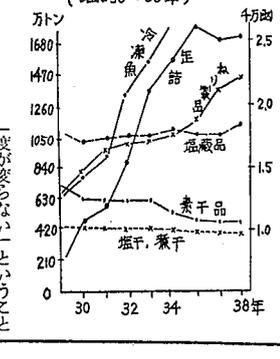
去る九月七日、八日、全漁連主催全国優良漁業経営発表会に、本県より淡路海区漁業協同組合森吉一氏を、個人発表候補者として推薦しました。発表の結果は個人第一、農林大臣のトップ賞を受賞されました。これは、御先に見ていただいた、常木人(森吉)と御満腹の感銘、引いては本県漁業界の名譽と面目を大きく高し、誇りに思われ、堅く信じておこなうことにします。

も全国的三分の二がプロパベてもよいが、中年を過ぎたからは、魚肉を食べるのてよいといえる。欧米でも肉をやめて魚を食べようという考え方が強くなっている。塩からいものは、ますます敬遠されることになり、求むられるわけである。

このように魚肉のすぐれた価値を、魚の消費と結びつけて「R」することも考へられねばならない。消費者が嫌う魚の欠点は、生ぐさい魚臭である。あまり魚を食べないと魚臭には非常に敏感となる。これは鮮度の落ちた魚臭の強いものは必要がなくなる。

冷凍した場合にその旨味がそのまま保存され、鮮度の悪い魚臭も、冷凍魚の方が旨味も良いこととなる。冷凍する時の鮮度によって冷凍魚の旨味が左右される。魚の死後状態によって消費の仕向けを考えると、漁獲物の処理と出荷の対策を考へることが出来る。

水産加工品の生産高



(水産関係者)

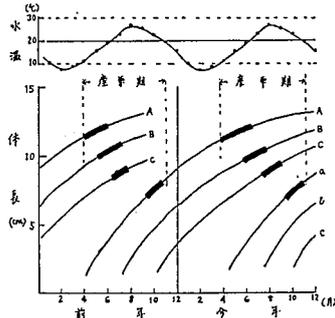
9~10月の漁海況

海況

今年の梅雨は予想より早く明け、7月中旬から8月中旬まではほとんど降雨日なく、8月中旬に50mmの降雨後、再び9月上旬まで晴天つづきの酷暑といえる夏であった。このため、9月上旬の播磨灘、大阪湾の観測結果では、両海域の水温は今年の春期とは逆に0.5~1.0°C例年より高目を示す結果となった。その後9月中旬から早くも秋型の気圧配置に変化し、両海域の水温上昇は峠を越し次第に下降を示し始めている。一方、両海域の塩素量は8月まで例年より低目であったが、9月上旬には例年とほとんど差がなくなった。しかし、紀伊水道における黒潮分枝流の勢力が例年より弱いのが注目される。また両海域における魚卵、稚仔の分布も7~8月が最高で、9月以降漸減傾向を示し始め、夜光虫による赤潮は淡路東岸、播磨灘中西部で8月下旬~9月上旬にやや顕著であったが、その後減量している。9月下旬~10月にかけては硅藻類が増量傾向にある。両海域とも10月上旬の水温は22~23°Cに下降の見込。

漁況

カタクチイワシ—今年のカタクチイワシの産卵盛期は、7~8月と推定され、9月上旬の調査結果によると卵、稚仔の採集数は8月に比べて激減している。既報のように、昭和36年ころまでは、大阪湾のカタクチイワシの産卵盛期は5~6月と9~10月の2回であったがここ2~3年は7~8月の1回しかない単峰型に変化している。これは当才魚(主として春期発生群)が少ないことによる。カタクチイワシの寿命は、一般に満2年と推定されているが、大阪湾におけるその産卵期と発生成長を図に示した。ここで、A、B、Cはそれぞれ前年の春、夏、秋の発生群でありa、b、cは同様に今年(或る年)の当才魚を示す。大阪湾、播磨灘での好漁時代は、このような産卵と発生成長の週期が順調に繰り返される上、外海からの当才魚の補給が多いときであったが、最近では海況の週期的変動と、カタクチイワシを捕食するアジ、サバの増量により、上述の発生機構が乱されていると考えられる。



カタクチイワシの産卵期と発生成長の週期変動図(大阪湾)

8~9月にかけて、大阪湾、播磨灘でとられているカタクチイワシは、大羽か小羽で、中羽はごく少ない。この中羽が少ないことは春期発生群の当才魚の少ないことを示している。10月の魚群も大羽が主体であるが、この群は一定の漁場に滞りず移動の大きい群である。

アジ、サバ—6~8月にかけて多数、大阪湾に入り込んだサバも、13~15cmから20~25cmに成長し、9月以降漸減しているが、なお残群は10月上旬ころまでカタクチイワシと混獲されるだろう。マルアジは盛期を過ぎて急減した。

その他—マイワシ(15~20cm)はカタクチイワシと混獲されているが量的にはごく少ない。紀南海域で8月中旬からややまとまった魚群が出現しているの、淡路南部海域も昨年よりやや多く来遊の見込み。

サワラは当才魚(サゴン)と1年魚が曳釣や巾着網でとられているが、春の産卵状態から当才魚はやや多いと思われる。1年魚は春の産卵群と異って索餌群であるため、イワシ群を追って共存するが魚場は一定しない。

水温20~18°Cの水域に集中するといわれるが10月中旬~下旬が最盛期と推定される。サツバ、コノシロなどは、大阪湾北東域、播磨灘で昨年と同程度の漁獲が期待される。(浜田)

わかめ養殖

その二 海中養成の施設と

水試培養種苗の配布

県水試井伊明

養成施設

境条件

工場排水等による汚染がなく、透明度は少くも4~5メートル。潮流は1~2ノット(秒速1~1.5メートル)。そして冬の斜めの設置水位を1~4メートルの設置水位に調節できる構造が理想的といえます。

一、養成施設の構造
これは前記の2条件を満たすように、中層水平張りの網を養成が最もよく、面積を広くとれるところなら一本張りがよい。狭くて密に設置しなければならぬ場合は、この網を数層目の網に組んでもよい。ただし、作業船が5トンもあるまで冷やした海水を、槽内

足させるものでなければなりません。即ち潮流がよくあり、波の動きが親繩の上下動に役立って、また親繩の設置水位を1~4メートルの設置水位に調節できる構造が理想的といえます。

沖出しをひかえて

募集について

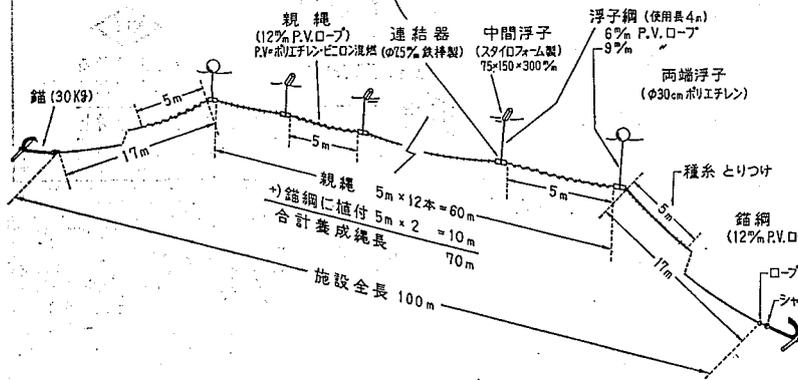
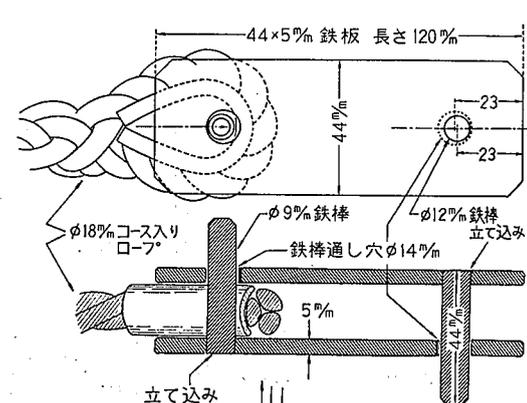
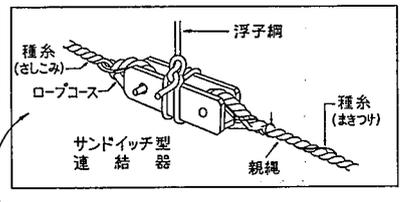
水試の促成培養

この種苗は10月下旬に海中本養成を開始し、12月下旬か遅れるも新年早々に収穫して戴ける見込みです。

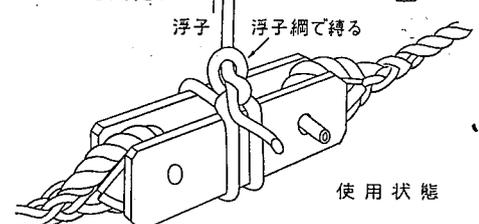
大型の「網」の上に「網」をとりつけたダブルタイプに入って行けませんし、管理や収穫の作業もやりやすく、貯留の作用も出て「二網」になるので、どちらかといえれば第1網のような、陸上の準備作業にはある程度の手間と暇がかかっても、海上の準備作業が非常に速く簡単に済みます。本業の漁船の操業を犠牲にしないで、養殖の構造をそのままに、2回と写真に、その他の資材の明細や事業取支表に示しました。

「紙面の都合により(思い出しの記)は本月休載させていただきます」

この種苗は10月下旬に海中本養成を開始し、12月下旬か遅れるも新年早々に収穫して戴ける見込みです。培養量は約二、三〇〇メートル、希望者の数にもよりますが、各事業体に八〇~一〇〇メートルはおかけたいと思っております。これは早期収穫試験の材料ですから、10月中旬までに施設の準備のできたところに限って配布し、11月以降には残して配布し、早速計画を立てて申し込んでください。非常に濃密な種苗のついた式です。全部さしこみ式で植えれば、糸の長さの3~4倍の親繩ができます。



おことわり
紙面の都合で収支表が掲載できないとの連絡が編集係からありましたので、この表の要点を付記します。
図の1連分(親繩70m)の資材費は計16,000円(連結器は1コ85円)、各部品を耐用年数で除した年間経費の計が4,700円、平均作柄(1mあたり5kg)の水揚金額が「生」・素干しの込みで約33,500円となります。
これを企業規模の単位即ち15連分(約1,000m)に拡大し、種苗費および親繩1mあたり200円の管理労賃・販売経費等を加算すると、年間経費は約302,000円、水揚は約50万円で、労務報酬を含まない純益が198,000円得られる計算となります。



使用状態

