

名産シシヤモの

品質を分析する

加工部 三村英一

みのりの秋が来て北海の野山は不作のため日々の食事にことかき、部落の人々には死との対決が迫つた。その時、美しいメノコが、川原で神に救いを求め祈りを捧げたところ、川端の枯れた柳葉が、川面に落ち流れているうちに柳葉魚（シシヤモ）になつた。

アイヌ伝説

秋風が立ち朝晩の肌さむさがストーブを恋しくさせる季節となりました。

皆さんが澄み切つた大気と海にとけこんで漁業に精出されるおかげで数多くの魚が食膳をにぎわせてくれます。

カレイ、タラ、カニなど充分に身のしまつたシユンの魚を煮たり焼いたりした味と香りは気候の冷気とよくマツチして大変喜ばれますが、道東の秋はなんといつても秋アジとシシヤモによつて代表されましよう。

これら二種の魚はお互に親類同志であることは、ご存知と思いますが、どちらも産卵に

は川河を廻りその味覚もその頃が一番おいしいのも仲間のせいなのでしょう。

このようにシシヤモは秋とは切りはなすことのできない魚ですし、そのかれんな姿と素朴な風味が人々に好まれ有名になるのも当然だと思ひます。

ところがこのシシヤモの名を一部の人が悪用し、輸入冷凍シシヤモ（註）や油シシヤモをさも本場シシヤモ（シユンと言う意味）の如くよそおつて消費地に出しているようです。このかれんなシシヤモの名声を傷つける行為は、私たち自身をきづつけることにもなる

でしょう。

このシシヤモについて加工の立場から原料魚としてその特質をおしらせします。

道東のシシヤモは二〜三年生が生産の対象ですが、一年生も混つており年令と魚型（大きさ・重さ）の關係はおおむね次のようです。

（七月〜十一月の期間）

一年魚 体長10〜12 cm 体重10〜22 g

二年魚 体長11〜13 cm 体重15〜30 g

三年魚 体長13〜15 cm 体重25〜40 g

魚体の成分について七月〜十一月の期間の水分子と脂肪の変化を年令別（魚型の大小）と漁獲時期別に調べてみますとつぎのようなことがわかりました。

水分

水分の含量は全体的に七三〜八〇%ぐらいですが、漁獲時期による差が大きく魚型による差が少ない。

大型魚は七月頃は水分量が少なく十一月頃は多くなり、三〜五%位の増加の傾向です。小型魚は期間中の水分の増減量は少なく二%ぐらいの増加の傾向です。

産卵期では大型魚より小型魚の方が一般に水分量が多くその差は一%位の方です。

一般的には索餌期は水分量が少なく産卵期は多いと云えましよう。

脂肪

魚体内の脂肪の分布状態は含有量、時期によつて異り、特に背部と腹部の差が著しいです。背部の脂肪量についての期間中の調査では最低三%ぐらい最高十%ぐらいもあり、七八月頃では六~八%で大型魚に多く、九月では五~七%で小型魚に多くまた十月中旬以降も三~五%で小型魚に多い傾向があります。腹部では期間中の最低で五%最高では十五%もあり背部より相当多く脂肪が含まれています。時間別に見ると八月では十二~十五%で大型魚に多く、九月では減少しはじめ十月では七~十%、十月下旬以降では四五~八%ぐらいとなります。

そして九月以降では大型魚より小型魚の方が含脂量が多くなります。二年魚と三年魚ではその差はほとんどないと云えます。

以上のことから次のことが考えられます。

一、脂肪は一年魚では成長栄養分として蓄積され、二、三年魚では産卵用栄養分と推定することが出来ます。

二、時期の早いシシヤモは索餌により栄養補給し、特に腹部の脂肪が多いのは栄養分を直接吸収するところだからです。産卵期の

頃は索餌も少なく栄養分が全体に均一化され栄養源の脂肪を消費するので少なくなると思っています。

三、水分と脂肪の関係は各年代とも脂肪の少ないときは水分が多く、水分の多い時は脂肪が少なく一般の魚類と同じ傾向のようです。

四、油シシヤモの品質が悪いのは索餌期のもので飽食し、脂肪量も多いので肉しまりが悪く油焼も進み腹切れが生じやすいためです。

(註) 輸入冷凍シシヤ

モはカラフトシシヤ

モと言う魚(五頁の

解説をごらん下さい)

で関西方面に出まわつていると云われるものは北欧から輸入されるのではないか

と思います。

豆 知 識 (その二)

養殖ワカメの採り方

今年のワカメ養殖は根室、浜中、厚岸などを中心に各地で行なわれています。八月本養成後根室湾で芽落ちがあつて心配されましたが、その他はかなり順調な生育ぶりです。昨年を上廻る生産が期待されています。十月も中旬になりますと各地から摘採出荷が始まりますが、葉長一米を越えるようになつたら間引き採りをして下さい。もつと伸びてからと思つていいますと、荒天の日が多くなつてきますので、葉がちぎれたり、流失したりして元も子もなくすることがあります。筏へたくさん着いているときはこのような間引き採りが有利ですが、着生の少ないときで、長さもそろつていいるなら時期を見て一回採りをすることも考えられます。いづれにしても苦心して育てたワカメを無駄なく採取し生産を向上させることが大切で、そこまで頭を使つて最後のゴールに入つて下さい。

なおワカメは葉の下のクシ葉状のところを残して刈り採ると、再び伸びてくるので二回採りができると言われますが、道東ではこの採取法は無理ですから根元から刈り取るようにしてさしつかえありません。

(増殖部)