



第 8 号

昭和 42 年 3 月

随 想

ヤマベの禁漁について

普及員だより

漁海況予報放送について

釧路市地区沿岸改良普及員 遠 藤 昇

解 説

新釧路川におけるシシヤモの溯上状況について(II)

前浜の水温観測を

養殖ワカメ雑感

水産加工と家庭の台所

水の汚れと用語

北海道立釧路水産試験場

随 想

ヤマベの禁漁について

場長 桜 井 基 博

鮭鱒を愛好する日本人の注目の中に日ソ漁業委員会が三月一日から東京で開かれて、私の方からも中村漁業科長がその討議に参加している。一見日ソの主張が平行線をたどっている様であるが、行きつく先は鮭鱒の資源を永續されて人間に役立つ様にする処にあるので、一般に考えている程大きな狂いはない。

北海道でもマス資源の保護に関してヤマベの禁漁期間を四、五月の二ヶ月に設立して一部の釣狂を落胆させたが心ある釣り人は双手をあげて参意を表して三年目に入る訳である。

道東方面では、イタマス、イチヤニマス、クチグロマス、ホンマス等の方言で呼ばれ鮭鱒類で最も美味なマスであるが近年では仲々一般庶民の口には入らなくなつて来ている。ヤマベの親である、条令が設定された九年の冬期(十二月一二月)間には日高、十勝方面の底刺網にカレイ、スケトウとの混獲率が目立ち、第二年の今年もやはり十勝の底刺網にかつているのが目立ち、又釧路の中型底曳船にも混獲が例年より多くなつてゐる。

禁漁の効果であると断言して良いと思ふ。

実際にヤマベを釣り歩くと道東丈であるが禁漁期間をもう一度考え直す必要があると思ふ。六月一日の解禁日はどの河も満員で中には前日から附近に泊つて朝を待つたというマニアもいるし、又、昔と違つて機動力を用いる「釣り」になつていたので釣られる量も相当なものである。所謂「入れ食い」の状況でまたたく間に百尾や二百尾は釣れる。勿論降海性のもので銀毛ヤマベと云われるものである。銀毛は八月でも河口附近では釣れる事もある。銀毛がいると云う事実より数量を問題にしなければならぬ。従つて同じ二ヶ月間の禁漁であれば四月十四日より六月十五日とした方がより有効と思われる。根室方面に出張すると何故イチヤニマがいなくなつたのかと極めて素朴な質問があるが疑問丈でなく有効なヤマベの禁漁期を漁業者側から提言されてくることのぞましいのである。

◎二月中旬ソビエトのサハリンからスラガノフ氏を団長(水産加工出身現在サハリン州食品工業組合書記長)コムリスキー(サハリン州漁業コンビナートの加工技師)との他二名来場しましたので、会話の中から二、三御紹介します。

◎コンブの利用法は生コンブにトマトケーチャップなどを入れて煮て味付けするか、生コンブを缶に入れて味付けにする位で、消費量は少ない。又生コンブを冷凍貯蔵して用いるそうです。

釧路の東部漁業組合の桂窓の機械乾燥工場を見て、この方法で行ないたいが、今浜でコンブの砂落し作業を見て不思議に思つたのか、質問が大変ありました。

◎スケソウは寄生虫がいるので利用しないが、釧路に来て蒲鉾、ソリブル肝油施設を見て感心をし実施したいそうです。

◎イカ、タコも利用していないが電化

(三頁下段へ続く)

「普及員だより」

漁海況予報放送について

釧路市地区沿岸改良普及員

遠藤昇

漁況、海況は天気と同じように、常に変動するもので、先の事を予想することは、なかなか難しいことです。魚群の場所や量をあらかじめ知ることが出来れば、どんなに助かるでしょう。水産資源を出来るだけ有効に利用し、無駄をばぶいて、漁業の能率化をはかることは、今日の漁業の最も大切なことであり、これが漁業の近代化ということにもなりましよう。この近代化を進めるには、どうしても出漁前に、漁況、海況を予め知っておくことが必要です。このため国では昭和三九年から漁海況予報事業を推し進めております。このうち普及広報業務については、昭和四〇年七月、全漁連内に「全漁連漁海況センター」が新設され、全国の水研、水試よりの情報をもとにして、編集された漁況、海況が毎日ラジオにより、全国に放送されております。たまたま私は、昨年七月、全漁連より、ラジオ放

送のモニターの委嘱を受け、引続き、日本短波放送の「漁海況ダイヤル」を聴いて居ります。各地の漁業状況は勿論、各海域に於ける水温の分布、潮流の状況など詳しく放送されて居り、特に北海道海域の（放送）は、沿岸漁業にも密接な関係をもつて居り、大変参考になります。しかしながら、この事業については余り漁業者の方々に知られておらず、利用もされていない様です。内容については次のとおりですので、どうぞ、利用して漁業生産や漁業経営に役立てて戴きたいものです。

放送時間

番組名 日本短波放送「海況漁況ダイヤル」
周波数 Ⅱ三、九二五 M C、六、〇五五 M C
九、五九五 M C。放送時間 Ⅱ毎日一〇分間、
午後五時四〇分より五時五〇分まで。

放送内容

一、全国的に主要な魚種 イワシ、アジ、

サバ、カツオ、ビンナガ、サンマ、スルメイカ、サケ、マスなどについて短期の漁況と漁場の状態、漁況の予報。

このほか地方的に主要な魚種（ニシンなど）の漁況も逐次取り上げられて居ります。

二、又全国的な主要魚種については、長期の漁況予報を漁期前と漁期中に数回送られていきます。

三、このほか漁業気象、主要魚種の水揚状況、市況なども送られています。以上

（二頁下段の続き）

焼、イカタン、輪イカ、吹雪タラ、味付ロールなどの調味加工品を見て大変おいしそうだから色々々と研究したいと言っていました。ソビエツトも漁業ばかりでなく加工にも力を入れてくると思います。皆様も負けない様御健闘をお願いします。

新釧路川における

シシヤモの溯上状況について

資源科

福井孝義

先号では昭和三十九年から四一年までのシシヤモの溯上経過について述べましたが、今回はもつとつこんで溯上はどの様な条件のもとで行われたのだろうか？について述べてみましょう。調査中の条件の悪さから資料のたりない所もありますが、一応得られた知見をのべて参考に供したいと思えます。

時間と溯上との関係

昭和三十九年から四一年までのシシヤモの溯上する主群の時期を人工ふ化事業の親魚捕獲のため、曳網を行った時大量に捕獲された日の前後を仮定しますと、三十九年は一月一八日と二〇日、四〇年は一月一八日、四一年は一月一九日とほとんど大きな差は見られません。溯上の始まる小群の溯上時期は、はつきりとはわかりませんが、年による差はありそうです。例えば三十九年では一三日以前にす

でに溯上がはじまっていますが、四〇、四一年では少し遅れているのです。しかし溯上が長期にわたる場合と短期間で終了する場合とが考えられますが、これは親魚の群の年齢組成や成熟の度合に大きく影響されているようです。

次に親魚が捕獲された日の時間をみますと三十九年は午前四〜六時と午後一〜七時で、水温は四・〇〜四・四℃となっており、四〇年は午前一〇〜午後三時、四一年は午後八〜一〇時となっておりです。このことから考えられるのは、夜明け頃と夕方から深夜にかけて大きな溯上が見られ、溯上のきつかけが出来る後は小さな群は時間に関係なくのぼつていきます。さらに潮位をみますと、三十九年午前四〜六時は干潮のはじまる時間、午後一〜六時は満潮の時、四〇年は午前一〇〜午後三時は満潮の頃、四一年は満潮の終つた頃となつ

ており、溯上は潮位に関係あることがうかがわれます。その他風向、風力等にも大きく作用されると考えられます。また実際に海上で魚獲されたシシヤモの雌を測定してみると、卵の状態が完熟に近いものであつても、前述の様な溯上に必要な条件が整わないと溯上は行なわれないようです。ですから溯上という魚の要求は、今までのべた条件だけではなくあらゆる物理的条件や生理的条件が一致した時に始めて溯上が見られるわけです。そのため水温だけを追つて親魚を捕獲しようとしてもその労は徒勞に終ることが多く、同じ様に時間だけ、潮位だけを目安とする事も危険なことです。現在まで得られている知見では決定的な指標はありませんが、一応卵の熟度の状態と魚群の集合様式から推定しています。

生殖巣の熟度と溯上

当水試の過去五カ年の生殖巣の調査によりますと、雌の場合熟度指数（生殖巣重量 $\times 10^3$ ）がおよそ二〇〇を越えると溯上の気配が見えてきます。この指数二〇〇というのは卵巣の重量が重くなり、卵巣自体も大きくなつて黄色透明に近い状態の卵で、外見からは完熟卵に近いものです。雄の場合は雌ほど顕著ではありませんが、雌と同様に熟度指数

は上昇し、一五ノ六になると雌とは逆に指数は減少して一〇前後で湖上する様です。(未発表)しかしこれも確かな事ではなく、指数が二〇〇あるいは一〇を越えたからと云つて必ずしもすぐ湖上、産卵するものではありません。ただ生理的に準備が出来たという状態です。

要約

以上二回にわたつて述べて来た事を簡単に要約してみますと

①湖上は数回にわたつて大きく行われる様であるが、実際に捕獲している親魚は、そのうちの極く一部分のものである。

②三年魚を主体とする年と二年魚を主体とする年とでは湖上に差が生じ、足が速く成熟も早い三年魚では湖上も早くかつ短期間に湖上が行われる。

③本誌第六号に書かれてありますように、海での親魚捕獲、運搬、飼育が確立され、大規模に行われる様になりますと能率は良くなり、親魚捕獲に苦勞することはなくなり、ます。

④湖上には魚体自身の条件、潮位、水温、風向、風力等環境条件が大きく関係している。

⑤熟度指数の変化も湖上に関して重要な指標となり得る。

以上の様になります。

完

前浜の水温観測を

増殖部

陸上で生活する生物は、私たち人間だけでなく、動物も植物もそれぞれの場所の気候に大きく支配されています。北国には寒冷な気候に対処した生活方法があり、農作物の豊作凶作もそれぞれに適した気候によつて決まります。陸上の気象には比較的敏感な私たちで、毎日テレビで今朝は何度あつたと放送されるのを聞いては日常の話題としてゐるのに、海の中のことになるとさつぱり注意してゐないのが普通のようなです。コンブの生長や実入り、貝の放卵、魚の移動など、私たちが空気の温度、すなわち気温に左右されると同じように、水温のわづかの変化によつても大きく変わります。

現在、水試では主として沖合資源のサケ、マス、サンマなどを対象にした漁海況予報事業を行ない、水温のうつり変りを発表して漁業の上に大いに役立させておりますが、浅海

漁業に従事する皆さんを対象とした水温観測は、行なわれていません。最近、ノリ、ワカメの養殖事業が根室、厚岸、浜中などで盛んになり、これにとまつて水温や比重の観測が続けられていますが、これらの資料を比較してみますと、それぞれの場所の値には特徴があつて、道東の沿岸水温を一カ所の観測で間に合わせるには大変な無理があります。またノリ、ワカメの生長もその年の水温のうつり変りと比較すると、なる程と思われる事柄がいくつか目につきます。コンブも魚もこのような各自の前浜の水温の移り変りと対比してみると、できれば、長い間にはきつと豊凶に関する何かの手がかりをつかむことが可能になると思ひます。

海況観測はもちろん海水の温度だけでなく比重、潮の流れ、汚れ具合などいろいろありますが、これらを一度に行なうことは、今は

無理でも、最も生物に関係の深い水温観測だけでも、それぞれの前浜で行ないたいものです。一日、一年の資料だけではあまり役に立たなくとも、三年、五年、十年と続けば、私たちの漁業の上につきと役立つ日がくるものです。

水温の観測は簡単なようで、難しいものです。難しさの第一は毎日休まずに同じ時刻に行なう努力が必要なこと、第二は正しい方法で行なわなければ間違つた水温を記録することになり、せつかくの努力も有効に活用できないことです。次に水温観測法の上で、特に皆さんが間違いやすいいくつかの点をあげてみます。これらの点によく注意し、またさらに正しい指導を受けて、一カ所でも多く実行していただきたいと思ひます。

(1) 観測場所は必ず一定させること。なるべく港外で水の入れ変りの良い所をえらぶ。
(2) 日曜祭日も休まない心掛けが必要。時刻は午前十時が基準。

(3) 水温計はマイナス五度―三五度(または五〇度)ぐらいの目盛幅が良い(水試であればせんします)。必ず予備をそろえ、できるだけ同じものを使って使用する。できるな

らば一本ずつの誤差を水試でしらべてもらつておく。

(4) 水温計は海中に直接入れても良いが、バケツで水を汲み上げる。この時、バケツを一分ぐらい水中につけておくか、二、三度水を捨て、その後には汲み上げた水で測る。

(5) 水温計は球状部だけでなくアルコール(水銀)が昇つた所まで完全に水中に浸す。

(6) 目盛を読み取る時は水温計を視線と直角になるように手でおさえる。斜め上(下)から読まないこと。

水に入れてから読むまでの時間は四〇秒から一分ぐらいの間をおくこと。

(7) 必ず小数点以下一位まで読み取ること。一

養殖ワカメ雑感

川 嶋 昭 二

五度、八度と言ひ大ざつばな記録でなく、一五・三度、八・八度と言つたように。なれると最小目盛の十分の一まで読みとれるようになりませう。

(8) 汲み上げた水はできるだけ長く放置しないで手早く観測を行なう。夏の直射日光、冬の寒い風でも水温は影響を受けます。

なお、手近な手引きとして北海道浅海増殖研究会(道水産課内)編、「養殖事業実施に際しての調査・観測の手引き」があります。

また水試職員が出かけた時に実際に指導を受けていただきたいと思ひます。

道東の養殖ワカメは四一年度の成績が各地とも良好な結果で終つたようで誠によろこばしいことです。水試で直接調査指導している

根室、浜中の例をみても一応黒字経営が成り立つと言ひ結果が得られています。しかし、それですべてが解決し、誰でも飛びつける事業になつたのかと言ひと必ずしもそうではな

いのです。一月札幌で行なわれた青年婦人研究グループ大会の分科会で、道東のワカメ養殖の発展のためには、まづ養殖と言う新しい事業の本質を理解してから行なつてほしいと結論しています。たしかに現在の道東ワカメは高値に支えられていますが、収量は私たちの考えている目標をかなり下廻っています。水試としては一台当り収量をせめて三百〜四百キロにしたいのですが、実際は最高で二百キロ前後です。しかし台数が増え、平均収量も上昇すれば安値はまぬかれません。それくらいなら、養殖技術はそのままにしてむしろ稀少価値を持たせた方がよいと言ひ理くつも出てきます。それでは私たちの研究も指導も必要ないし、第一に沿岸漁民のことをほんとうに考えていないへ理屈になります。

種苗供給、養成技術、出荷体制の確立など道南と全く違う事情について関係組合が話し合ひ、積極的に解決して行く機会が必要になつてきたようです。一日も早くそのような場ができることを希望します。

点を確かめたいと考へて行なわれたものです。残念ながらこの最も大事な点については、まだ結論は得られず、二、三年続けて比較したいと思ひますが、基礎的な問題が多少知られましたので速報としてお知らせします。

(1) ノレン式は抵抗が少なく、荒い海面で利用価値が高い。垂下された養殖繩（長さ三m）はからまることは全くない。

(2) ワカメの生長は初期は水深の浅い所ほど良く、深い所ほどおそい。（種糸は水深五〇cmの所から二〇cm間隔にはさみ込みにした）しかし終期になるにつれて上下の生長差は

水産加工と家庭の台所

塩蔵品について

塩蔵品は簡単に作れるので家庭でも一般に行われています。特に北海道の糠漬ニシン等と、漬けものは雪と共に冬の名物だと思ひます。赤々と燃えるストーブを囲み外の吹雪も忘れ、皿に山盛りとされたニシン漬（魚類野菜の混合した漬もの）やキリ漬をお菓子がりとし、お茶を飲みながら放談した頃が思い

あまり見られなくなる。

(3) 水平筏式（養殖水深二m）よりも早期出荷が可能。すなわち浅い所のものは約半月ぐらい早く出荷できるようになる。したがつて両筏の併用によつて出荷調整ができそうである。

(4) 窓張つて水深五〇cm以上のところに種糸をつけると、ワカメが大きくなつてから養殖繩が波にもまれ、繩のつけ根から切断されやすい。

なお詳細は他の機会に発表する予定です。

出されます。

この漬けものこそ塩と食物の間に自然に出来た風味で、幾百年も家庭の台所に伝わつた加工技術ではないでしょうか。この塩蔵した食品について考へて見ましよう。

塩と貯蔵性

塩蔵品が貯蔵出来るのは食物に含まれている水に塩がとけて食物の内部に塩が浸透して

食物に含まれている水を脱水させるためです。又食物を腐らせる細菌にも多くの水があり、塩で細菌の水が抜かれるため、細菌の活動力が弱まるためでもあります。その他塩の薬品性、例えば塩素イオンの作用や塩水の酸素の不溶解性など色々なことが考えられます。

用塩量と味

貯蔵性ばかり考えると塩を多く用いれば良いが、不味なものが多くなります。家庭でも薄塩で貯蔵性を増すためイカの塩干では風乾をしてから塩漬するし、タクアン漬も風乾してから塩と米糠で漬けるのです。米糠は塩を少なくして貯蔵性を増すと共に糠の風味を付けるためです。キリ漬やニンシ漬（魚を入れた漬もの）は塩が薄いので貯蔵性が短いので低温の時でも早く食用に供し、タクアン漬は塩味が強く脱水されているので長期の春先まで貯蔵したのです。即ち脱水による貯蔵性を自然のうちに各家庭では行なっていたのです。

一般に舌に感ずる塩味の度合は食物に三〜四%では甘塩とされ五〜六%では適当な塩あじと云われ、八%以上では塩からいと言われます。漬物の用塩量は食物の種類によつて異なりますが、漬物では食物の脱水された水にも塩が含まれるので、甘塩品では五〜六%、

中間品では七〜八%、辛塩品では一〇%以上の用塩量と推定されます。

塩漬と重石

漬け込んだ容器に食物から脱水された水は溜つた方が外気の温度やその他が直接食物に影響しないので一般に良好です。但し漬ものに加圧する重石を乗せないと脱水された水が再び食物に吸収され、食物が膨化してしまいます。これは食物に含まれている栄養分が水にとけて味を落すとともに肉質が軟かになり細菌が発育しやすくなるため加圧する重石が必要で、魚のイヅシが薄塩でもながもちするのは加圧による脱水と常に食物に圧力を加える重石により長もちするわけです。加圧する重石の重量はその時の食物の状態によつて異なるが、漬込当初は一〇%前後、脱水始めには二〇%前後貯蔵性を与えるには最高四〇〜五〇%位の（漬込食物の重量に対しての%）が必要です。

食品の判定について

喰べものは生産物をそのまま用いられることは少なく、切る、焼く、煮る、味付など色々調理されて食料となりますが、この食品の良否について考えて見ましょう。

家庭でお母さんが一生懸命に作られた料理でも家族全員の好みに合うのは仲々大変なことで、まして大衆を相手とする食品加工では

むづかしい問題とされています。このむづかしい嗜好性を、食生活にかすことが家庭料理でも、食品加工でも重要なことです。嗜好性は何によつてなされるか、それは各人の管能検査によるもので、食品の外観、味、香り、カタサなどを視覚、嗅覚、味覚、聴覚および触覚などで判定しているのです。日常の食生活の家庭料理や加工食品が官能検査とどの様に関連性があるのか述べてみましょう。

視覚判定

食品の判定は一般に見ることが一番先に行なわれ食品の美しさや、清潔さなど、色々人によつて感じかたが異なると思います。この視覚を最も重複したのは和風料理と見えます。容器具の美しさや、鮮細な庖丁により調理された食品の形態と色彩はまるで絵の様に盛合わされ、昔から見てもツバキが出るとか、食べるのがおしいと表現されるのも視覚によるものと思います。

嗅覚判定

喰べ物から発する香りにより食品の良否を判定するばかりでなく、香りによる食欲の増進も重大なことと思います。

釧路市の公害対策でも臭気による食欲の不振は大問題とされています。その反対の臭気による食欲の増進も研究開発され、香料のエ

ツセンスも色々と市販されています。特に昔
しから香水の使用法の発達している欧米では
食品にも香りを最高に利用し、食事を明る
柔かな雰囲気にするのが洋風料理の特長で
はないでしょうか。日本でもイイ臭いにする
のでハラの虫がサワグと言われています。

味覚判定

日本人は味に対する感覚は非常に優れ、い
ろろな調味料が開発されているのもわかる
と思います。このすぐれた味覚をもつ日本を
始め世界中に普及されつつあるシナ料理は食
品の外観や香りでは和風、洋風料理より一
般的に劣るかもしれないがその特長は味によ
るものと思います。

材料の特長をいかすため加熱には大変な努
力が払われ煮込みものでは一週間以上もト
ロ火で行なうそうです。昔からいわれますが、
見かけは悪いが味は天下一と言われたのも
食品の味の占める割合は大きなものです。

聴覚判定

食べ物に音が関係するとは一寸考えられな
いがスイカやカボチャの良否を音で判定し、
おいしいとかおもしろくないとか言います。缶
詰の打検検査も聴覚判定によるわけです。ソ
バ通はソバを喰べる時はスルスルと音を立
てる所がよく、カズノコはシャリシャリとかす

かな音が楽しさを増すのではないでしょ
うか。

触覚判定

肌ザワリ、舌ザワリ、歯ザワリなどは食べ物
に接した時の触感とされています。バナナや水蜜
クリームを口の中に入れた柔らかい舌ザワリも
大変このまれますし、塩クラゲはそのままで
は美味しくないが細切され軟い練りものに混
合された時の歯ゴタえはその製品を一層向上
するわけです。

この様に食べ物の判定は各人の官能器官が
総合的に行なわれますが、総てが満足する
ことは仲々困難ですから、家庭料理でも加
工食品でも判定機能を考えて食品に特長を
もたせるのも一つの方法ではないでしょう
か。

今までとりとめのない雑文を続けて来まし
たが本号を以つて一時終らせて頂きます。

三村 英一

水の汚れと

用語

水は天然資源の中で最も重要で、われわれ
の日常生活に欠くことのできない物質である。

漁業が利用している水は常に清浄で良質の
水が要求されるのは、魚貝藻類が河川、沿岸
そして湖沼で棲息し繁殖、成長して、漁業が
支障なく行なえるのに必要なことは今更言う
までもありません。

然し、各種の排水が魚場に放流されて水を
汚し、魚貝藻類に害を与えたり、漁具等を損
耗させたり、また魚撈技術をさまたげている
ことは漁業上大きな問題です。

では、ここで水の汚れについて色々な指標
用語がありますが、その中から若干の用語を
挙げて、漁業にたずさわる方々の参考になれ
ば幸です。

先づ水に含まれている物質の量を表わすの
によく用いられる単位に ppm (一〇〇万分率)
% (一、〇〇〇分率) があります。

ppm (ピーピーエム)

一 ppm は (比重一の水につき) ある水の中
にその水の一〇〇万分の一だけ、ある物質が
含まれていることで、つまり、水一リットル
中に、ある物質が一ミリグラムだけ含まれて
いることを表わします。

‰ (パーミル)

海水の塩素量、塩分量を表わす単位で、一
リットル中に一グラムの塩素、塩分が含まれ

ていることを表わします。

濁度と色度

水の中に種々の溶存物質や懸濁物があるとにごりや色がつきます。その度合を表わす尺度で、スタンダードの液と比較して定めています。原因になつているにごりや着色成分によつては、魚は嫌忌または致死することがあります。

浮遊物質 (SS)

水の中に浮遊している物質の総量で、浮上質、沈澱質、コロイド質、浮上性膜などに分けられ、魚貝藻類に付着して害を与え、また日光の透過をさまたげたり、河床等に変化を与えます。特に有機物質は水を悪化させる原因となりしますので、水産用水では一〇PPm以下が望まします。

PH (水素イオン濃度)

水の化学的性質の一つで、一般に水産用水では六・五〜八・五の範囲がよく、これ以外ですと魚貝類に何らかの影響が現れます。またPHがこの範囲にあつても有害物質が溶けていれば影響を与えることがあります。

DO (溶存酸素量)

大気中にある酸素が水中にとけこんでいる量で、気圧、水温や塩分量によつてとけこむ量に変化があります。清水では、冬の低温時で一三PPm程度、夏期の高温時では九〜一〇PPm位の酸素がとけこんでいます。溶存酸素がなくなると、水は腐敗性になつて魚貝藻類に致命的な影響を与えます。水産用水では五PPm以上が望まします。

BOD (生物化学的酸素要求量)

一般に水中の汚物は、有益な微生物類によつて酸化され分解します。このために微生物類が余分に必要とする酸素の量です。酸素の少ない水にBOD値の高い水が流入すると、微生物類が必要とする酸素がないため汚物は酸化されず、水は腐敗してしまいます。水産用水では三〜五PPm以下が望まします。

COD (化学的酸素要求量)

水中にある汚物を酸化するのに、酸化剤での酸化に必要な酸素の量です。有機物の多い水が安定の形になるのに多量の酸素が必要になり、水中の溶存酸素を消費するので、結果はBODの高い時と同様に水は悪化して魚貝類に害を与えます。BODの測定には五日間

もかかりますが、この点、CODは速かに測定できます。水産用水では五PPm以下が望ましい。

以上簡単に記述しました。なお文中のPPm値は水産用水としての要望基準値です。

鳥谷部 憲 男

昭和四一年度も終り、新しい昭和四二年度が始まります。皆さんの中には、もう四月ですよ、新しい年なんて思われるでしょうが、現在の社会機構の中では四月一日が年度の始めが多いのです。各学校の入学式が四月一日に行なわれるのもその一つで、特に小学一年生の希望にあふれた姿が一番印象的です。この新しい事は、道東水産業界の沿岸漁村構造改善事業の第一歩と同じであるわけです。浜の皆さんもこの計画に沿つて色々な事業を綿密な計画と新しい決意のもとに実行される事を私達は期待しています。その反面、私達水試職員も、およばすながら協力させて頂きたいし、又応援して下さいることを御願いたします。

釧路水試だより 第8号

発行月日 昭和42年3月 日

編集発行人 桜井基博

発行所 道立釧路水産試験場

釧路市浜町十六

印刷所 釧路総合印刷株式会社