

があつてコンブ着生面を狭くしているならば、岩爆などの方が良いかも知れません。

◇根室湾

根室地先はいわゆる湾内コンブ（リシリ系エナガオニコンブ）地帯を調査しましたが、今回の調査で白田浜のブロック（四十年）や石材（三十九年）も大変良い成績をあげていることを知りました。その他二冷前、ベニクムイなども例年とあまり大差はないようで、特にベニクムイは全般的に良質のコンブが多かつたように思います。しかしスガモヤホンダワラ類も多くて、むしろこれらの駆除対策が望まれるところです。根室地先はブロックでも自然石でも効果はあまり変わらないようですが、一般に砂地がありませんので自然石でも効果は十分にあげられるようです。これと同じような温根元のパフラ地帯もブロックよりは自然石を投入した方が、コンブの傷みも少なくて良いのではないかと思われまます。

なお潜水して石材を引き上げたかぎりでは効果が良くとも、実際にこれを十分に利用しなければ真の増殖効果があるとは申されません。増殖事業個所での実際の操業結果について、組合ごとに自主的な記録をとつていただくようお願いいたします。

（増殖部）

漁獲物の鮮度保持について

三 村 英 一

北海道の漁業は一般に魚介類を獲ることに一生懸命ですが、この獲つたものを如何に高く販売するかに余力を入れない様です。

これは本道は漁業生産量が多かつたので、その悪い習慣が現在でも続いているのではないでしようか。今貴重品とされているミガキニンシンやカズノコもニンシンブシと言ひ、又

生きの下つなものは粕として下品に扱われました。サケマスでも固塩物は猫またぎと言ひました。これは猫も喰はずにまたいで通るからと生産者は言つていました。従つてその取り扱も乱棒でした。この様なことが現在でも道東で多量に獲れる魚介類で見られます。獲つた魚介類は商品ですから高く取り引きできる様、努力する事も漁業生産を高くする方法ではないでしようか。同じ日に同じ魚が同じ市場で値段に差が出来るのも生きの良い悪いが一つの原因となることです。

生きの良否即ち鮮度の判定にはまだ科学的に表すことが困難ですが、アンモニアの測定、肉の弾力その他色々なことを行つていますが、決定することが出来ず、各人の視覚、臭覚、味覚などの総合判定が最も正しいとされています。

この生きの下る原因は何かと言つと色々ありますが第一には目に見えない酵素や細菌によることや酸化などの化学反応によることもあり、又物理的に魚介が傷むことも多く、一般にはどの様な事に注意すれば良いか考へて見る必要があります。

一、獲つた魚介類は直ちに殺すこと

生きの良い魚は固く硬直してはいますが疲れて死んだ魚介はこの硬直時間が大変短かくなくなります。

二、取り扱いを丁寧に行ふこと

乱暴な取扱いは肉組織をこわし、肉離れや

血液が集つて腐敗菌などが繁殖しやすいのです。

三、厚く積み重ねないこと

積み重ねが多いと下の魚は上の魚の重さが加わり肉組織をこわしますので魚箱や板などを用的魚の層を区切ると痛みが少なくなりやす。

四、魚介から流れ出た液につけないこと

魚介類をおくと自然に汁が出て来ますこの液には酵素や細菌が多く含まれ又一番くさりやすい成分が多いのですから、その液が溜らない様に流してしまいか汲み取る様にして下さ。

五、魚介置場は清潔に

船艙や工場の原料置場、魚箱は悪い臭いが強くなりがちです。これは魚の成分が細菌により分解され、それがついているからです。このついているものを洗い流す様にして下さ。

六、早く魚体を冷やすこと

魚介類の温度が高いほど酵素や細菌の活動が盛んになりますので、生きの落ちるのも早いのです。従つて氷は出来るだけ細かくし魚体にむらのない様にかけること、特に水は早く温度を下げます。

七、水漬けは長時間しないこと

水漬け時間が長いと魚体の色の退色や、肉に水が吸収されて軟かになります。又栄養分も水にとけますので注意して下さい。

八、冬は自然に凍らせないこと

自然に凍らせると凍るのに時間がかかり、肉の中の水が大きな氷となりますので肉組織をこわしたり、とがした時に肉に、水の吸収が悪く栄養分が流れ出し、又細菌におかされやすくなります。

水産加工と家庭の台所

水産物の乾燥について

乾燥とは品物に含まれている水分を蒸発によつて、品物の水分量を少なくすることです。この水分を蒸発させるには、温度を高くしたり、乾いた空気に水を含ませたり、この空気を風力で交換して蒸発を行っています。ちかごろ、低温乾燥、吸湿乾燥、真空乾燥、噴霧乾燥など色々な方法が行われていますが、

九、薬品の効力を過信しないこと

薬品の使用は危険が伴いますから特に許可された範囲で行なうこと。又薬品の効果は案外小さなものですから鮮度の落ちない方法を行いながら使用して下さい。

鮮度の落ちたものは元に戻りません。又鮮度を保つ方法にも絶対と言う方法もありません。良いと言われる方法を手まめに行うことが必要条件です。

三 村 英 一

これも、乾燥を効果的にして品物を傷めない様に考えられた方法です。

品物の乾燥は一般家庭でも食品や衣料品、家具などで毎日行われていますから、色々なことを皆さんが体験されていますので、この体験されていることが、水産加工の乾燥技術とどの様に関連性があるか説明し、皆さんの参考となれば幸いです。

◇温度

温度が高いほど品物は早く乾きますが、このことが、水産物の乾燥のとき、どんな影響があるのでしょうか。

各家庭で洗濯ものを乾す時、冬はストーブで行いますが、衣料はゴツゴツと固くなり、夏も冬ほどでなくとも固く乾し上りますが、春秋は軟かく肌ざわりが良く乾せます。家具でも直射日光で乾すとクルイが出て来ます。これは温度が高いと乾燥が不平均となるため固くなつたり、クルイが出来るわけです。水産物の乾燥も温度が低いと品物が傷まないのですが、乾燥がおそくなり来ます。温度が高いとなぜ品物に悪いか考えて見ますと、これは肉の表面の水が少なくなるると肉は縮んでしましますが、温度が高いほど縮む率が多く、内部の水が多いので肉の縮みが少ないから、身割れや変形が起りやすいのです。又、表面の肉が縮んで固くなると内部の水が表面に出にくくなり、内部の肉温が高くなるので肉質がムレてボロボロになりやすいのです。衣料が固くなつたり、家具がクルツたりすると同じです。特に、水産物素乾品は酵素や菌がありますから乾燥のため温度を高くすると酵素や細菌の活動が盛んとなり、品物が乾燥してしまふ前に品質を悪くしたり腐つたりしま

す。

塩干品や煮干品は、乾す前に肉に含まれる水の量が少なくなつていたりことや、肉は生肉と異つて貯蔵性が出来ていること、又酵素や菌の活動力の少なくなつていたので乾燥しやすいのです。

◇湿度

乾いた空気は温度が低くとも早く乾燥されます。乾いた雑布は湿つた雑布より水を多く吸い取るのと同じです。昔しから寒天は信州と云われていますが、これは気温が低くとも空気が乾いているので製品が良く出来たためです。

道東も秋冬は空気が乾燥してカラカラの日が多いので乾燥には良いと思います。但し湿度が低すぎて水が凍つてしまいますと蒸発が出来ません。

日中、日の当る場所は凍りつく心配はありません。但し風があると寒いのですから、この風を避けるため囲いをするこゝによつて低温乾燥が出来るのではないかと思います。

機械乾燥で特に注意しなければならぬことはこの湿度です。品物を多く入れすぎて風廻りが悪いと、品物をムラしたり、排気した空気が再び機械に入つたりして失敗することもありますので御注意下さい。

秋に家庭で行う虫干しは屋内で風通しの良い所で行いますが、これも体験から生れた乾燥法だと思います。

◇風力

風があると品物が乾く、即ちカゼボシと云われます。これは空気に含まれる水の量には限度があります。品物を乾すとその周囲の空気が水を含んでそれ以上の水の蒸発が行われません。この空気を動かすと新しい乾いた空気が来ますから水は蒸発し乾燥が始まるのです。風で乾すからカゼボシで、昔から風通しの良い所を選んだのも体験から生れたものと思います。

その他前に述べた乾燥方法は、この温度、湿度、風力をより効果的にするため考えられた機械であり方法です。

