

のふ化直後のものがよいらしいと判り、これを与えてみました。そうしますとふ化後4、5日目のものの腸の部分にあの赤い特長のあるアルテミアが透けて見えるではありませんか、偶然入つたのではと気を落ち着けて操り返したところ、やはり入るのです。これで第一の目標は達成できました。次に第二の問題になる訳で、はたしてアルテミアが栄養価があるのか？これを確める方法は食べさせ得る餌が一種しかない現在比較のしようがなく、何時まで生き永らえ得るかで知るより仕方ありません。しかし淡水中で飼つたものはある期間(約40日)以上どうしても生かすことができないのです。ところがある期間淡水で飼い海水に移したものは少数ながら95日(6月12日現在)も生き続けましたので第二の問題についても、ある程度の目安がつかまりました。たゞ大きさを見ると95日目で15mm内外で、思つた程大きくなりません。天然の状態が知られていないので何とも云えませんが、餌の与え方その他、種々のことが考えられます。それで今後この問題を明らかにする予定です。

以上この項終

(つづく)

# 冷凍魚のとかし方

加工部 三 村 英 一

夏枯れといわれる時期で魚は冷蔵品を利用することが多くなります。

冷凍魚は一般に大量にとれたシユンの魚です。それが不味と言われるのはとかし方の上手下手によるところもあり、このとかし方について調べて見ましよう。

各家庭でとかす方法を大別してその長所短所を考えて見ましよう。

低温解凍 (零度近くで自然にとかす)

常温解凍 (自然室温でとかす)

水漬解凍 (水につけてとかす)

(直接法、間接法)

加熱解凍 (急に熱を加えてとかす)

(煮る。焼く。蒸す。油揚)

一、低温解凍

冷凍品は普通零下二〇度以下ですから電気冷蔵庫の貯蔵室は零度前後ですから自然に軟かになり、魚の栄養分が肉に吸収されるので風味が落ちにくいのです。この方法

は解凍に時間がかかるので急揭の時は不適当です。

二、常温解凍

この方法は季節、温度や風などに解ける早さがちがひ、夏では早くとけ、肉質に栄養分の吸収されることが少ないので温度の低い風の当らぬ所を選んで下さい。

三、水漬解凍

水の中に漬け込みますから魚体全面から解かしますから早く特に流水ですと水温の低下がないので急ぎの時にはこの方法が良いわけです。しかし水の中は栄養分が流れ出し又肉質に水が含まれるので風味が落ちます。これを防ぐためビニールなどに包むと良いわけです。

四、加熱解凍

冷凍食品やフィッシュステイックなど調理した加工品に多く行はれています。この方法は表面の肉質が固まり味は落ちにくい

ですが中央の肉に熱が重うぬうちに表面がこげたり又表面の肉が縮み中央の肉が生肉のため多いので表面に割れ目や白い成分が浮き出して外観を損じます。この方法は小型で熱の通りやすいものに良いと思います。

以上の様に一長一短がありますが一般家庭では自然解凍をして包丁が入りやすくかつた半解凍の時に、調理すると栄養分の損失も少なく風味も落ちず外観も良いわけですから一番適した方法と思います。

その他四つの方法を組合せることは勿論良いわけです。

◇お知らせ◇

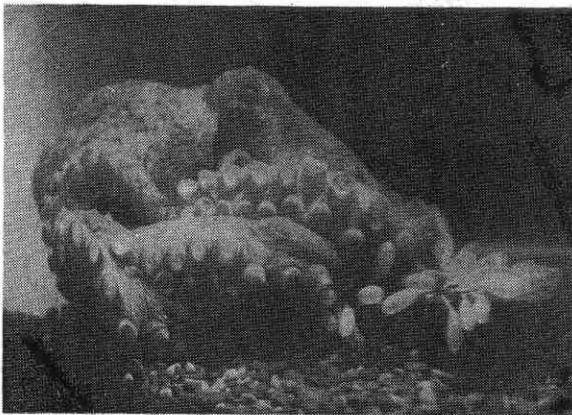
今年度は本誌の編集や御世話を漁業資源部で担当します。出来るだけ読みやすく、又何か一つでもよいからよんでためになつた……というふうに編集したいと思っております。漁業者の皆さんも、こうしたらいい、こんな事が知りたいといったようなご意見をどしどしお寄せ下さい。お待ちしております。

## 卵を保育中の ヤナギダコ



漁業資源部

坂 本 寿 勝



一般にタコ類は高度の産卵生態をもっており、ヤナギダコ(小ダコ)は七〇〇個から千個位の卵を海底の沈木や、古箱等にうみつけます。十月〜十二月頃まで交尾を終つて、三〜四月頃に卵をうみみます。

交尾した雄(シオダコ)はそのまゝ深みに移動して死んでしましますが、雌(マダコ)は浅みに来て卵を生み、子供がかえるまで写真のようにそばについていて、シオフキで水流をおこしたり、卵についたゴミを吸盤できれいにしたり、外敵から卵をまもつたりしています。タコのスタイルは悪く、外国では「悪魔の魚」といわれてきらわれておりますが、どうしてどうして、立派な母性愛をもつた動物です。飼育実験では、この親だこは五日位で死にましたが、卵はふ化まぎわまで生きており卵の中で子供がスミをふくままでにりましたが、卵膜をやぶつて出て来る事はできませんでした。親がそばにいて何かのしげきでふ出するようです。自然海では、このように生まれてくる子供をたのしみに親だこが一生懸命保育していますので、資源保護のためにもみんな、保育中の親だこは大事にしたいと思います。