

来資源科で調べた新釧路川に於ける天然産卵場が河口から約二Kmの雄別鉄道鉄橋より岩保木附近迄の十Kmに亘つていと云う知見と稚魚のふ化時期に於ける河川の流速から考え合せると、この結果が良く一致することが分ります。

それで、この結果が事実とすると、従来あちこちで設置されている受精卵の保管場所の中には再検討しなければならぬものも出てくると思います。即ち、保管場所が海水の影響下にある位置から遠いと析角ふ化した稚魚も海に到達しない内に死んでしまふと云う事態が起る訳です。又天然産卵場の内でもこれら再生産の爲により適した所と、そうでない所があるはずで。

そんな訳で天然産卵場の正確な範囲を知ると共に、この様な稚魚の生理的面の知識に基いた正確な産卵適地を把握しておく必要があると思われまふ。これら一見漁業と関係がないと思われる実験でも人工ふ化事業の効果向上、河川汚濁に伴なう産卵場の保護管理など、いろいろ実用的面でも利用出来まふ。

今後共シヤマ稚魚の飼育とそれに伴なう基礎実験を行いますので、この種の試験研究にも漁業者自身のより一層の御理解を戴きたいと思ひます。

終

ウニのはなし

三 村 英 一

海辺に育つた人にはウニを取つて殺割し、生ウニを指ですくつて食べたり、イキをフウフウかけながら焼ウニを喰べた子供の頃の味を思い出す方が多いと思います。この忘れられない味は万人に好まれる味だと思います。

地中海方面のイタリア、フランスでも西歐のオランダ、ノルウエーでも、又、南国のインド、マレーなどでもウニを大変賞味する所です。

ウニはこの様に世界中で産し、種類も多いのですが、本道の主なウニはエゾパフンウニ（ガゼ又はガンゼ）キタムラサキウニ（ノナ）その他少量ですが、ハリナガオオパフンウニ（オホソック海の湖沼に多い）があり、その生産量は八千トン一萬トン位で、全国の六〇%以上を産し他の地方では岩手、長崎、山口でも産します。ウニ製品で有名なのは越前ウニ、下関ウニなどがあり、本道産のウニもこれらの原料とされているわけです。

ウニの名前は昔から書物に記されていますが、本道では日高地方が明治から大正時代に、

又、利尻では昭和の初期にコンブの害敵として捕獲を奨励し、磯舟一バイ五〇銭の報償金が出たそうです。このウニを赤身は塩辛に、白身は焼きウニにして自家用程度に利用したそうです。

ウニ製品は昭和二〇年頃に製品として重要視された様で、道東では昭和三十四・五年頃本州の加工業者によつてウニ製品の加工原料として羅臼のウニがクローズアップされ、その後生ウニが賞味されて、ウニの利用範囲も広がり、冬期間の対象漁業として注目されたわけです。

私達が生ウニと言つてゐるのは卵だけではなく白子もあるのでから生殖巣と言うのが適當と思ひます。ウニ漁業は生殖巣の一番肥大している産卵前のが最もよく、産卵に入るとチムが出て身ヤセや身崩れがしやすくなります。ウニの成熟期は種類や海の状態によつて異なり漁業は夏場のところや冬場のところもあるわけです。

またウニは一年に二回産卵するとも言われ各漁協組では前浜のウニの成熟期については充分調査して下さい。

成熟期は生殖巣の粒の状態によつてもわかると思いますが、加工の場合は殻付重量と生殖巣重量の比を見ても見当はつきます。

剥身とした時の歩留は十三〜十八%位が生ウニとしては良質で一〇%以下の時は未熟又は過熱と思われれます。大量生産の時は流出物や身崩れも生じやすいので八〜十四%位が普通の様で剥身の歩留が低いときは良質とはいわれません。また良質の時の水分含量は七〇〜七十五%位ですが、未熟や過熱では八〇%以上もあり身崩れや変質もしやすいのです。

生ウニのオス、メスの見分け方は一般に生殖巣が黄色又は赤色で光沢の良いものにメスが多く、白色を帯びているものにオスが多いようです。浜の皆さん方は、実験して下さい。一つの生殖巣を手のヒラにのせ塩を少しかけて練つてみるとメスは水が流れやすいが、オスは液はガム状の粘着ができ、水がはやくくくなります。丁度スケソの白子のカマボコとモミジコの様な関係が起こりますのでこの方法でもわかります。

ウニの加工は、オス、メスの成熟期に生殖巣を混合して処理するので当然、生理作用がおこり、悪い結果となりやすいので短

時間に行う様にして下さい。

近頃は生ウニの加工が各地で行われておりますので、これらを参考に、処理加工の重要なことがらを整理してみましよう。

一、道東のウニ漁は十月〜六月頃までですが各海域の状況によつて成熟期が異なるので、各組合は、ウニ漁には充分調査する必要があるとあります。

二、ウニの肉質の良否は年令や生活環境によつて異なりますが、一般に小型の幼ウニは色沢が美しく大型の老ウニは見劣りがします。また歩留は（殻付重量と生殖巣重量の比）小型の幼ウニのほうが良好です。

三、ウニは案外丈夫ですが凍結、乾燥と真水には弱いから、採取したらウニを横んでおく時には海水で濡らしたムシロで覆い風の当らぬ様にして寒気と乾燥を防いで下さい。

四、生殖巣を取出す時は殻片の混入と型を崩さぬ様に口物の周りは特に注意して下さい。生殖巣に混入している雑物を除くには塩水中で行いますが、アルマイトの容器を内側から釘穴をあけて用いると大変便利です。

五、原料にはメス、オスの生殖巣が混合されますからいろいろな作用がおこりやすいので、短時間で処理すること、生殖巣の温度をさげ生殖巣の機能を低下させるため手順よく少量ずつ処理することが望ましいわ

けです。

六、ウニの生殖巣は零下一・五℃になると凍ります。ウニの中の水は七十五%前後もあり、氷となるのですから体積が膨脹し肉の組織をこわして、卵の崩れも多くなりすから、折に並べたあとの保管は充分注意して下さい。

七、ウニは水分が多いので肉質が軟かく、これを固めるために一般にミョウバン液が使用されます。その濃度は〇・一〜〇・三%位の液に三〜五分間くらいつけて表面をかためてから、折に並べますが濃度が高いとニガミを生じます。その他硝石やグルタミンサンを用い色を出したり風味の落ちるのを防ぎます。

八、ウニを折に並べる時には人間の体温が伝わらぬ様に小さなフォークを用いて下さい。また詰め終つたものは斜にたてかけ水切りを早くする様にして下さい。

九、輸送には折が動かぬ様十枚位紐でしぼり輸送箱には外気がウニに伝わらぬ様断熱材を入れること、特に温度の高い時期には水の洩らぬ細水管を折の間に入れ低温度を保つ様にして下さい。

十、生産地の気候は勿論ですが輸送に際しては消費地の気候も充分考えることが必要です。

道東のウニ漁は、歴史が浅く新しい漁場です。まだまだ大型の老ウニが多く質的には他の地域より一般的に劣りますが、漁期は冬期間に多く、道内の他の地域は夏期に多いので、消流には適当な時期と考えられます。

ウニの加工は色々な方法があり、塩辛ウニ（粒ウニ、ネリウニ、ドロウニ）アルコール漬ウニ、焼きウニ、蒸しウニがあり、その他ウニを用いた調味加工品もあり、需要も増す傾向ですが、ウニの生産量は減少の傾向です。ウニを大切にするため、資源保護の研究と共に合理的な処理加工の研究を皆さんの生産過程の中で進められるよう御願いたします。

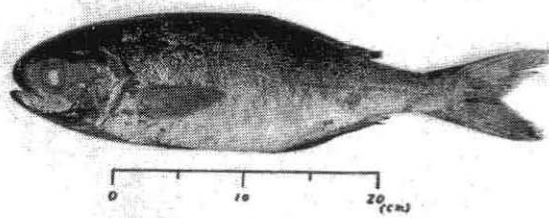
△豆知識

話題の魚メダイ

今年は例年より暖流の影響が強かつたためか、暖い地方の魚が多数道東で見られました。例えばナガゴバンやオアカムロが水試に届けられたり、又ブリの若令魚がサバまき網の或る船で一〇〇Kg位も水揚げされた事もありましたが、これから述べるメダイは随分浜の話題になりました。例えば八月七日の釧路魚

市場にはスケンウ延繩船の或る船で二十八Kg、別の船では十五Kg、或るえび桁網船でも二〇Kgの水揚げがあり、さらにサバ、サンマ漁船等での混獲が目立ちました。

メダイは写真の様な魚で、毎年夏になると道東方面で見られますが、このようにたくさん見られるのは珍しく、漁業者や市場職員でも正確な名前を知らない人も多く、度々この魚の名前を質問されました。分布は北海道をはじめ本邦の太平洋側と日



本海側の各地で見られますが、特に本州中部の太平洋岸の深海に多い。千葉県東南部や伊豆七島方面では周年相当量のものが獲れ、東京でメダイ、高知でダルマ、室戸岬でメナ等と呼ばれ、刺身、照り焼、椀種等として喜ばれています。

この魚の近い仲間には、道東では見られませんが、美味なイボダイがあります。又この方面の人々にも幾分知られているマナガツオも比較的近い仲間です。

(漁業資源部 阿部 晃 治)

釧路水試だより 第10号

発行月日 昭和42年10月

編集発行人 福原 暁

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