

釧路水試だより

53



道東の風物詩ともなっている野付湾のエビ打瀬網

- 随想 昆布雑感
- 「一村一品」に思う
- 氷の下のホッケイエビを調査して
- ホッキガイと砂浜の貝類達
- 特別寄稿 カリーニノのサケマスふ化場
- 着任のご挨拶

昭和60年3月

北海道立釧路水産試験場
道東水産研究会

随想 昆布 雑感

場 長 田 沢 伸 雄

昆布は比呂米または衣比須女とも呼ばれ、縁起のよい海藻として珍重されていたことが古書に記されている。本朝食鑑には「凡そ昆布は大饗・嘉儀の贈り物とし、冠婚寿生の賀を祝う。俗に慶賀の和訓を仮りて古布という」とあり、また、曲亭馬琴の八大伝に左母二郎が墓六に結納を送る一節に、「女兒に見せぬ聘礼物は親のみ摩く柳樽、母が窃によろこんぶの和名はひろめ、鯛よりなほ重宝は鱈の肺」とあるように、昆布が慶事に欠せないのはよろこぶに通ずるからと考えるのが普通であろう。しかし、節用料理大全には「昆布は萬の海藻の中に、はばひろく丈ながき事を以て祝儀とす」とあり、東雅にも「ひろめといふは其潤きをいふなり、えびすめは蝦夷地方より出るをいうなり、俗に昆布を祝の物なりなどいふはひろめの名に取りしなり。よろこぶの義なりなどいふは近俗に出し所なり」とある。

ともあれ、昆布がはるかに遠く蝦夷地から極めて貴重な朝貢品として都へ送られてきたものであったことは、延喜式や和名抄にその名が記されていることからうかがわれる。後年ひろめを弘めるにかけて、縁起物の第一とする習慣が定着したのも、他の海藻と異なり、都からはるかに遠い地方に産地をもち、稀少価値の高かった古代に淵源を發するものである。

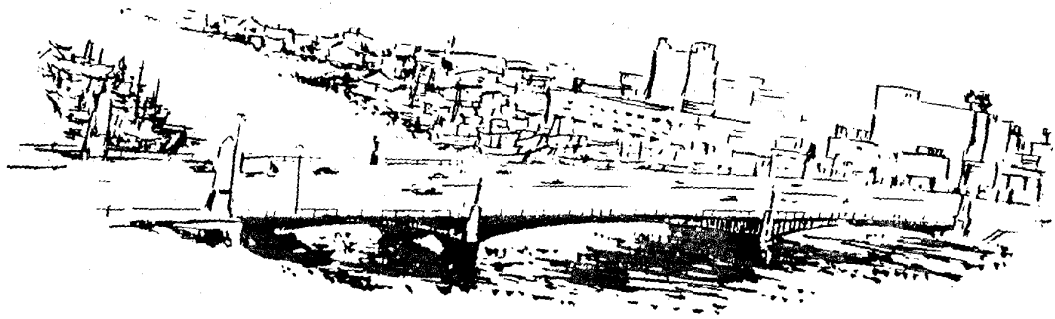
ところで、コンブにもいろいろな種類があり、その形や味がそれぞれ異なっている。幅が広く、丈が長いヒロメと呼ばれていたのは渡島地方に産するマコンブのことである。その他、日高地方を主産地

とするミツイシコンブ、釧路・根室地方を主産地とするナガコンブやオニコンブ、利尻・礼文両島を主産地とするリシリコンブ、日本海沿岸に産するホソメコンブなどがある。これらのコンブは種類や産地によって価格や用途が異なる。例へば、塩昆布や高級な佃煮にはマコンブを、昆布巻きにはミツイシコンブやナガコンブを、高級料理向けの出汗用としてはリシリコンブを、また、家庭用の出汗昆布としてはミツイシコンブが用いられている。

コンブの出汗の主成分はグルタミン酸であるが、これは明治四一年に池田菊苗博士がコンブの抽出液から分離し、ナトリウム塩として初めて化学調味料を作り出したのが「味の素」である。その後、科学の進歩とともに、カツオブシやシイタケのうま味の成分も工業的に生産されるようになり、最近ではどここの家庭でも、これらの化学調味料で料理の味をつけるのが普通である。コンブやカツオブシのうま味の主成分がグルタミン酸であり、イノシン酸であるといっても、本当のうま味はこれらの物質のほかにも含まれている種々の成分がミックスされて、それぞれの味が出るのであり、味の世界にあっては、いまだ科学技術も自然のまえには及ばない。

私事で恐縮だが妻の留守中、今夜は何にを食べようかと考えながら、ふと一軒のろばたに入ってみた。一人の老女が数人の客を相手に忙しそうに立ち働いていた。見るともなしに見ていると、鍋から大切そうに昆布をとり出し、鰹節を昔ながらの削り器で削り鍋に入れてい

た。その姿を見ているうちに白いエプロンをつけ忙しそうに台所で立ち働いていた母と、コトコトと煮物をする鍋の音を懐しく思い出した。コンブやカツオブシで出汁をとり、それぞれの素材の味を損ねないよう心くばりをした料理、おふくろの味である。どここの家庭にも、その家の味がある。それは祖母から母へ、母から子へと伝えられた伝統の味である。最近はこの食料品売場にも出合いの各種惣菜がパック詰めになって並んでいる。化学調味料をふんだんに用いた特徴のない味である。また、家庭でも手取り早く化学調味料を一ふり、みな同じような味になってしまう。最近の料理の味はお袋（パック）の味でしかない。おふくろの味を懐しむのは過去への郷愁なのだろうか。



「一村一品」に思う

加工部 中村 全良

一村一品運動の五九年度総括として、道と北海道自治振興センター共催で、道東プロック地域づくり研修会が一月末、帯広で開かれた。道東四支庁管内の五市、三三町、四村の関係者百余名が参加し、特別講演として一企業経営者の体験談、各地の経験事例発表、この運動の中で作られた各種農水畜産物の試食・試飲品評会、北海道市場協会の流通面からの助言、工業試験場、水産試験場の技術面からの助言および質疑など、二日間に亘って行われた。展示、試食された特産品は次表のとおりであった。

この研修会を通じて感じた点について述べてみたい。

「一村一品」の求めるもの

そもそも一村一品運動は横路知事の公約であり、北海道の雄大な自然や豊かで良質な農林水畜産物など、優れた条件を持ちながら、低次加工のまゝ道外移出されるなど、付加価値を高めるといふ点での遅れを克服し、二次産業の生産力が弱く、雇用機会に恵まれない道内市町村の約七十%を占める過疎地域で、

地場産業の掘り起しと結びつけた町づくりを期待したものである。また、文化面では北海道は明治以降のわずかに百年余の開発の歴史しかもたず、生活文化も先進府県から持ち込まれたものがベースになり、北国の風土に根ざした北海道らしい文化が少ない状態から、寒さや雪、広大な土地、伝統や権威にしばられない自由さ、そんな北海道らしい風土を生かした文化を育てることも一村一品運動の一つのねらいと考えられる。

各地の経験事例発表を聞き、単なる物づくりではなく、文化の創造という面が感じられ、巾広いひろがりに関心の高まりを知ることができた。しかし、一村一品運動に直ちに経済上の過大な期待を寄せるのは危険であり、今は作りあげていく過程を買ってもらう時期と考えたい。

一村一品運動の先進地大分県が成功したのは、「大分県は日本列島の縮図」といわれるほど、高冷から低暑の小盆地群が多い地形で、種類の多い農産物を「一品」は少量生産に、低利用の「すそ物」を巧みに加工した結果だ

といわれている。

北海道、特に道東は面積が広大で、平坦地が多く、農水畜産物どれをとっても少品種大量生産地帯であり、大分県とは違う大きな困難さを伴うことが予想される。少くとも、原料は同じでも、加工手段による多品種少量生産に向わなければならないだろう。

製品と商品とは違う

展示された特産品作りには、①一次産品で出していた部分を加工する、②今までであったものを違う原料でつくる、③全く今までにならぬ食品への挑戦の三つのタイプがある。いずれのタイプにしても共通した悩みは製品にはなったが、「売れない」、「売り方がわからない」、つまり商品とはならないということにつきるようである。流通経路の確立されていない特産品に、市場調査、宣伝情報、商品取引きの周旋、イベントの相談など、販売協力する機関をつくるよう道に対し提言が行われたり、また、自治省活性化センターでは「地域情報センター」構想として、特産品の情報収集、イベントの相談、研修会への講師派遣、一村一品即売会などを進める第三セクターを考えているようである。

しかし、その前に、自分の試作した製品の商品としての特性を十分に把握する必要がある。商品特性の第一は品質である。食

昭和59年度地域づくり研修会特産品出品物一覧

支庁名	市町村名	品名
網走	北見市	オニオンスープ
	網走市	カーリングストーン
	東藻琴村	ひがしもことスモーク
	〃	ナチュラルチーズひがしもこと(カマンベール)
	津別町	木材工芸品 木のつべつの木
	斜里町	100m運動関連資料
	清里町	じゃがいも焼酎「きよさと」
	訓子府町	ホクレンナチュラルチーズ(ゴータ・カマンベール)
	佐呂間町	かぼちゃパウダー
	〃	かぼちゃフレーク
	上勇別町	アスパラ(ミニ缶)
滝上町	ハッカ枕	
十勝	帯広市	ハム
	〃	ソーセージ
	〃	いもパン
	音更町	カボチャぜんざい缶詰
	〃	黒豆缶詰
	〃	ファミリーカレー缶詰
	〃	小豆缶詰
	〃	麦焼酎「ちほく」
	士幌町	七面鳥のくんせい
	上士幌町	ゼオライト
	鹿追町	オショロコマ黄金揚げ
	新得町	地黄茶
	中札内村	スモークチキン
	忠類村	ゆり羊かん
	大樹町	じゅんさい
	〃	ゴータチーズ
	広尾町	なめこちゃん
	〃	カレーの切込み
	池田町	スパイスビーフ
	〃	ドライビーフ
	〃	シルフィー
	〃	バナナまんじゅう
	〃	池田農場餅
〃	十勝ワイン羊かん	
〃	十勝ワインゼリー	
〃	十勝ワイン甘納豆	
〃	十勝ワインぶどうゼリー	

支庁名	市町村名	品名
十勝	池田町	十勝ワイン(ロゼ)
	〃	十勝ワイン(シルヒー・清見)
	〃	十勝ワイン(シルケーキ・ロゼ)
	〃	十勝ブランディー
	〃	そば・うどん(詰合せ)
	本別町	エゾウコギエキス
	足寄町	エゾウコギブレンド酒 カマンベールチーズ
釧路	釧路市	水産加工品(辛明太子・サーモンチップ)
	〃	清酒福司
	浜中町	昆布菓子
	〃	手がけ昆布
	〃	生昆布
	〃	ミニコンブ
	弟子屈町	いもっこだんごっこ
	〃	テラピア
	〃	たもぎたけ
	阿寒町	チーズ
	〃	わかさぎ佃煮
鶴居村	つるいビーフ	
白糠町	つぶっこちゃん(つぶコンブ酢漬)	
根室	根室市	激 鮭
	〃	シージャック
	〃	サーモンステーキ
	別海町	手造りチーズ
	〃	手造りバター
	中標津町	ビーフィットクッキー
	羅臼町	生こんぶ
	〃	カムイサチップ
〃	ウニこんぶ	
他管内	札幌市	とうきび(焼酎)
	函館市	はこだてワイン(赤)
	小樽市	おたるワイン(白)
	旭川市	男爵(焼酎)
	留萌市	にしん親子漬
	富良野市	ふらのワイン(赤・白)
	江差町	いさり火(いかの沖漬)
	乙部町	遊楽部ワイン(白)
	余市町	にしん運上漬 余市ワイン(赤・白)

品である限り、それに適した味覚、色沢、香り、テクスチャーを有し、最も重要な特性であり、いずれも好ましいものでなければならぬ。第二は性能で、栄養性、健康性かどうかということである。栄養価であるとか、特別な栄養成分があるとか、また、血栓症の予防に効果のあるEPA（エイコサペンタエン酸）含量や添加物の有無、食塩含量なども知っておく必要がある。第三は機能で、商品の食用可能期間はどれ位かという保存性や調理の簡便性を良く知っておくことも大切である。第四に感覚として、ネーミングやパッケージの問題がある。商品イメージとして非常に大きな要素であり、特に、菓子類では味の一部分になっているという人さえいる。

パッケージは何時、どこで、誰れに売られるかによっても変わる。本来的には製品開発の前に、消費者ニーズを知り、誰れに売られるか（ターゲットを絞り）、どんな販路・ルートで売られるか（スーパーかデパートか或いは宅配か）、他に類似品があるとすれば、どこをどう変えるか、安定供給が可能かなどを十分に吟味した上で取組むべきであろう。

特別講演した経営者はいう。「物があり過ぎ、直ぐ欲しいものはない時代に売ろうとしても、売れっこない。買ってもらえない。お客に買いたい気持ちを起こさせる価値感を作る

ことだ」と。自分本位の物づくりでなく、消費者ニーズにマッチした製品をいかに作るかである。

こういう目でみると、試食した特産品の中、買ってもらえると思われる商品は残念ながら二、三点に過ぎないのではないだろうか。それもネーミングやパッケージにもう一工夫を凝らした上でのことである。ネーミングについて云えば、何故このようなネーミングにしたか、意味不明のものまである。いかに新しい商品名を考えるにしても、名の由来がわかるようなものでなければならぬことは申すまでもない。

水産食品に明日はあるか

食物は毎日食べなくてはならないから、食品業界は他産業より不況に強い面をもっているが、胃袋の大きさは限られ、パイの大きさを大きくすることは出来ないという宿命をもっている。家電業界は魅力的な新製品を開発することが出来るが、食品の場合、魅力的な食品が現われると、その食品の売り上げは伸びるが、その代り、ほかの食品の消費は落ちてしまう。つまり、食べては吐き、吐いては食べるということでもしない限り、消費を増大させることは出来ない。

それでは水産食品の場合、ほかの食品を押

しのけて消費を伸ばせるだろうか。昔から、米食と魚はつきものであり、両者は一緒に増減すると考えられている。したがって、従来からある伝統的水産食品を作っている限り、消費者の嗜好にマッチし、今後、生産がどんどん伸びるとは考え難い。食生活が多様化した今日、多くの水産食品はあまりにも和食向きのものである。北ヨーロッパやイギリス、ドイツの人達はかなり魚を食べている。ドイツ人は酢漬けのニシンに生たまねぎをのせたものを好むし、タラやサケの温くんは世界中の人に好まれている。フィッシュケーキ、フィッシュプディングという西洋かまぼこと云えるようなものもある。かまぼこは洋風の料理に合わない食物だが、日本の伝統的食品もその良さを残しつつ、現代風に変えることで、その消費を伸ばすことも可能である。カニ風味かまぼこは今や世界的食品となり、アメリカなどに年間三万トンも輸出されていることはこのことを示している。

消費者ニーズをどう掴むか

水産食品の需要が横ばい傾向になったのは五十年代に入ってからだが、女性、とりわけ主婦の生活行動の変化と関係があるといわれている。つまり、女性の職場への進出傾向の増大、スポーツ人口の急増、レジャーの定着傾向、音楽、美術など文化や教養に対する関

心のたかまり、住まいのファッション化など女性の生活行動の変化は食生活に次のような影響を与えている。①食の簡便化―時間を作り出すための調理労働の節約、手抜き化傾向で、出来合いの惣菜や持ち帰り弁当、外食利用につながった。②美味さに出合う機会の増大―主婦が働きに出たり、趣味や教養の関係で社会に出ると、美味しい味、世界の味に出会う機会が増える。レストラン、料理店などでの出会いだけでなく、デパート食品売場での高級惣菜やデリカ食品などの出会いもある。③こうした出会いが家庭における再現、わが家の味の創出にもつながる。④住まいのファッション化は食卓の周りでも著しく、上等な食器を使い出すと、それに盛る食べ物も高級品、本物を求める。

水産加工業界は伝統の上にあぐらをかき、このような需要の変化への対応に遅れてしまったわけである。

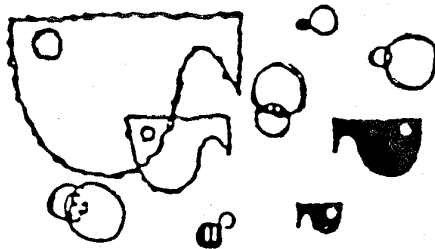
これからの食品はエレクトロニクス、新素材、バイオテクノロジーなど技術革新によって、製造方法や包装、流通といった面では大きな変化が予想される。しかし、食べているもの自体や食べ方は現在と大きな変化はないだろう。宇宙食のようなチューブ入や固型の少量で栄養が十分といったものを喜んで食べるとは考えられない。

食は単に腹を満たしたり、栄養を摂るとい

った以上に、楽しみや団らん、社交の側面が一層強まると思われる。これをニーズとして捉えると、①簡便化志向―調理の手間を省く手軽な食品、②本物志向、美味しさ志向―世界の味を和食にとり込んだ食品、有名ブランド志向、③社交、団らん志向―食べる楽しみ、外食、ホームパーティ、④健康志向―ダイエット食品、自然食、美容食など、⑤経済性、合理性志向―実質面を重んじ、品質、価格に対する厳しき、その他、手造りしたい、手造りされたものを求める手造り志向、ウエット志向、ファッション化志向などが挙げられよう。

おわりに、この運動がさらに盛り上がり、地域に自立の活力を生み、一村一品が各都市の消費者に利用されることを大いに期待したいものである。

以上



氷の下のホツカイエビを調査して

増殖部 水島 敏博

最近読んだ新聞の記事の中で、アイスダイビングといって流水の下でのダイビングが行われているらしく、そのロマンと危険性が報じられていた。

釧路水試でも以前に海藻科の佐々木さんらが羅臼のコンブを流水の来ている厳冬期に潜って調査している。たまたま昨年尾岱沼でホツカイエビの調査の一環として二月に結氷下で調査したので、その様子を報告するとともに、現在ホツカイエビについて進めている仕事の一端を紹介したい。

調査を行った野付湾はご承知の方も多いと思うが、野付半島に内包された内湾である。野付半島は日本最大の砂しによりできたもので、半島の付け根から先端まで三十二kmもある。秋さけ漁が解禁になる九月に入ると、この半島には約三〇ヶ統のサケ定置網が根室海峡側に入る。八〇〇m〜一km位の間隔で番屋が立ち並び、まさにサケ定置銀座の感がある。

例年野付湾は十二月の木頃より湾奥の沿岸から氷が張り始め、一月上旬には湾口と潮切の一部を除いては湾全域が結氷する。我々が調

査に入った二月は氷の上に雪が積もりただの雪原といった感じで、初めてここを訪ずれる人はそこが海の上だとは気づかないであろう。この調査に加わったのは、地元の漁業者の新浜さん親子、潜水をお願いしたダイバーの富田さんと伊藤さん、それと水試の三人（富田、角田、水島）の総数七人である。半島のほゞ真ん中当りに青い屋根の組合のアカアジの集荷所があり、そこで車をおりてそこから新浜さんのスノーモービルに乗り換えることになった。今でこそスノーモービルは一般的

に普及し、水待網をやる漁家はどこでも一台ぐらゐは所持するようになった。新浜さんが十数年前に導入した時は尾岱沼でもハシリであったとのこと、それまでは氷の上をそりを引いて漁場まで歩き、帰りには魚を一杯積んで運んでいたのが大変な努力であったようだ。

朝日新聞の本多(勝一)記者が昭和三十五年に、取材で尾岱沼を訪ずれた時の印象を「尾岱沼の漁師町はチカヤコマイの水網もメッキリだめになり、死の町かと思われるほど活気がなかった」と『北海道探検記』の中に記述してい

る。尾岱沼の街も当時とはだいぶ様変わりしているであろうが、それでも冬のオホーツクの海に面したところはスケソウ漁で活気づいている羅臼を除いては何となくうらさびしい感じを受ける。

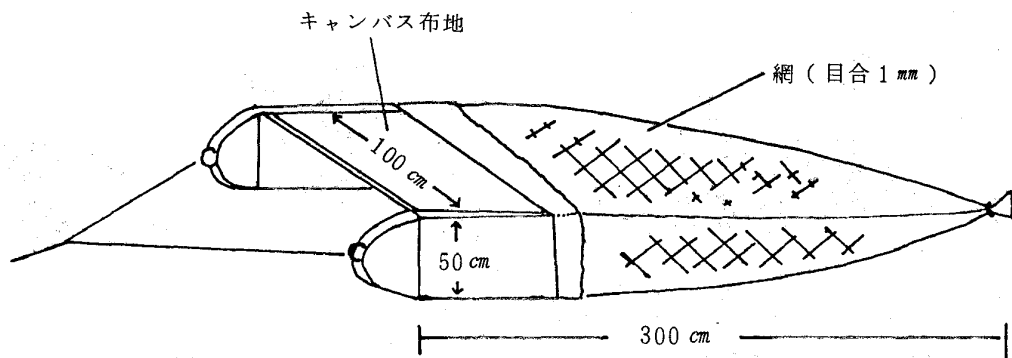
私達は懐に携帯用のカイロを入れ、防寒具で身を固めたあと、スノーモービルにソリを連結し、それに採水器具、エビ採集用のソリネット、潜水用ボンベなどの調査器具を積みかえた。さらに人も乗り込んで五〇〇m離れた調査点に向かった。新浜さんの息子さん運転するスノーモービルは時速二〇km位のスロースピードだが、それでも前を走るソリのはね飛ばす雪が顔に当り痛いくらいである。これはスキー用のゴーグルが必要だわいと思ったり、雪の段差のある所で大きく尻を打った痛さに耐えている間に目的地に到着した。

調査ポイントを決めるとまず、チェンソーで氷に四方に切れ目を入れる。大きなまきかりでそれを四〜五つに小割にしてかき出す。氷の厚さは三〇〜四〇cm位あり、トラックでも案々走れるという。氷をかき出しても海面にはすぐシャーベット状のうす氷が張るので、間断なくそれをとり除かなくてはならない。海面が顔をのぞかせるとその下には一面にアマモがみえた。夏の干潮時には湾全体に緑のじゅうたんを敷きつめたような広大なアマモ場がみられるが、冬のアマモは周りの雪の白さ

とコントラストをなしました別の感慨を受ける目をこらすと、アマモの葉の間を和名はついていないが、エビの格好の餌となっているイサザアミの一種ネオミシス・ミラピリスが群泳している。そして葉上には、チャッポやコウダカチャイロタマキビといった小型の巻貝類が散在している。水深は二mほどであるが、氷の下でも光はかなり透過しており、予想していたより明るそうだ。水温計を入れると氷点下、七度Cのところまで止まった。スケトウダラやコマイ、そして湾内に多くいる胎生魚ナガガジは氷の下で一月に産卵する。擬人化して生き物をみると誤ちを犯しやすいとよくいわれるが、人間だとこの時分海に落ちれば数分のうちに心臓マヒを起こしてしまうであろうに、これらの魚にとってはこんな低温も当り前のへいちゃらなことなのかも知れないがその生命力には敬服してしまう。

ところでホツカイエビはこの中でどんな生活をしているのだろうか、それよりはたしてエビを採集することができるだろうか？

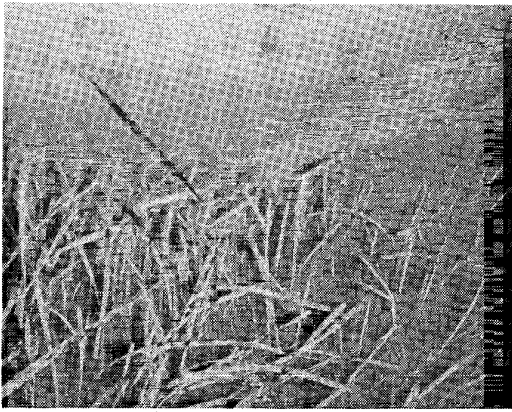
そこでまず、エビ採集用のソリ付ネット(図一)を曳くため、ダイバーの富田秋男さんに潜ってもらい、二〇m先にあけた穴まで曳網用のロープを渡す作業にとりかかった。彼はドライスーツでなくウェットスーツを閉りの雪でぬらして着るのだから、いくら皮下脂肪が厚い(?)とはいえたまげてしまう。しかも



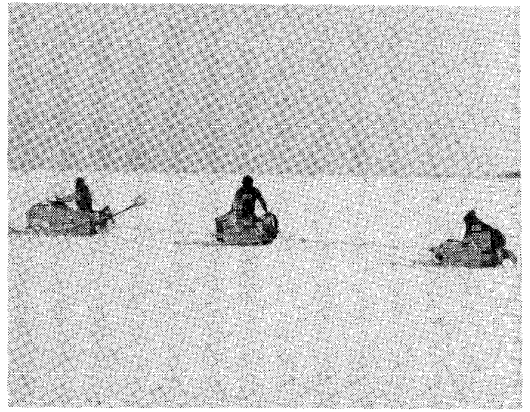
図一 エビ採集用ソリ付ネット

レギュレーターは低水温のため弁の調整がうまくいかず、エアが勢いよく開放っしの状態となった。すぐに用意してあったポットのお湯の中にレギュレーターを出し入れしているうちに何とか使えるようになった。潜水中にトラブルがあったら大変なので命綱をつける。さらに、アマモの中に入り込むと方向がわからなくなることでもあるため、出口の穴の方でマサカリをたいて金属音を出し方向を知らせる。何とか無事二〇mの氷の下を網が渡った。直ちに四人がかりで一回目の曳網を始めた。二〇mほど曳くとアマモの中をはってきたソリネットがみえてきた。引き上げるとネットの中にはイサザアミがごっそり入り、目ざすホツカイエビは五〜六尾、それとミツクリエビとクサイロモエビが各々十尾前後入った。他にトウガレイやムロランギンポ、コマイなどの魚が数尾みられた。曳く方向を少しずつ変えながら、同じ方法で計三回の曳網から二〇尾前後のホツカイエビを採集することができた。エビはいずれも当歳の未成熟と一歳の性転換中(本種は雌性先熟の雌雄同体種)の体長五〜八cmのものばかりで、体が大きく、卵を腹に一杯かかえた雌の姿は一尾もみることができなかつた。

漁業者からの聞きとりでは冬の間、雌は泥の中にもぐるとする説が有力である。たしかに春先に採集した雌をみると、腹部が泥にま



結氷下のアマモ群落
(写真上の白っぽいのが氷)



スノーモービルに乗って調査地点に向け出発



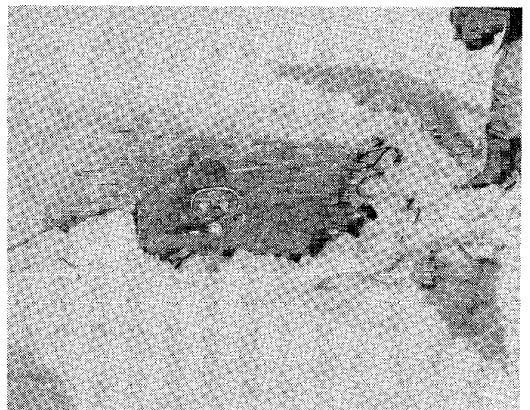
調査地点近くでの氷下待網の
網おこしコマイ・チカが大漁



チェーンソーを使っての氷割り



夏の干出時のアマモ場
(藻場面積は約35km²)



ウエットスーツを着ていよいよ潜水

みれたようにうす黒く汚れている。筆者は雌の多くは枯死して堆積しているアマモの中に入り込んでいるのではないかと考えているのだが、今回は明らかにできず謎のままである。この調査でもう一つわかったことは、冬季に採集したエビは空胃個体が多く(久保・一九五二)、また室内水槽では給餌してもほとんど食べないことから、結氷下では摂餌していないのではないかと考えられていた。しかし、今回採集したエビの胃袋をみるとかなりの個体が前述のイサザアミや小型巻貝類を食べており、認識を改めねばなるまい。

さらに、アマモを採取してみると分枝による娘株がかなり目につき、冬期間に盛んに栄養生殖が行われていることが観察された。こうして氷の下での調査を無事終えることができた。

話しかかるが、ホッカイエビの研究は釧路水試では昭和55年から経常研究として予算化され、フィールドとしては野付湾を中心に調査を進めている。

今回の冬季調査のように、本種の生活史を中心とした質的な部分については牛歩の如くにはあるが、少しずつ明らかになりつつある。しかし、個体群の動態(個体数の変化やその原因についての解析)の解明についての研究はやっとその途についたところである。ところが最近、野付湾ではエビ資源が減少し、

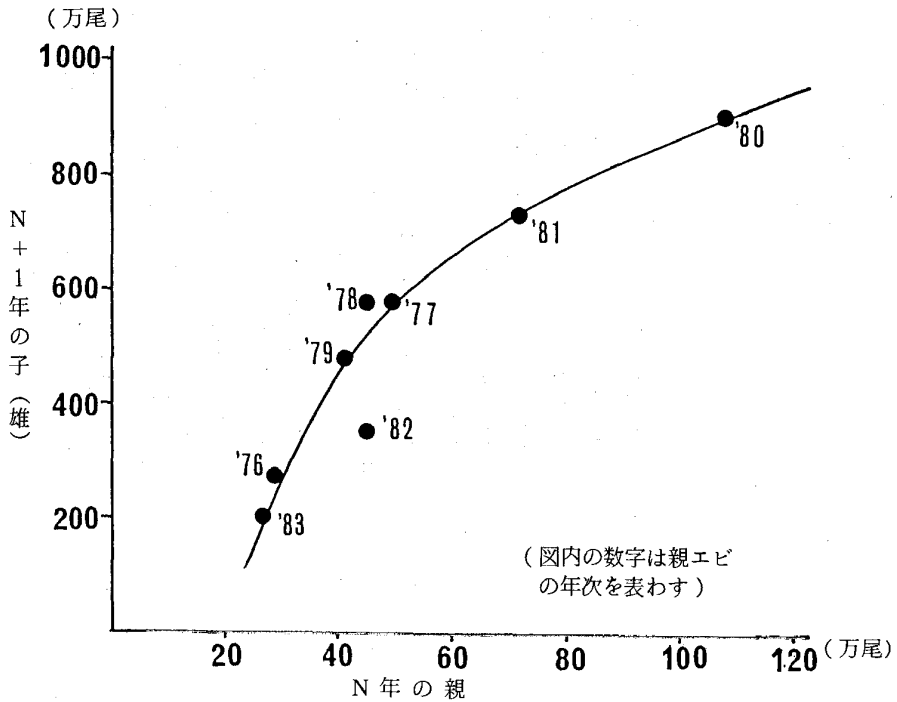


図-2 野付湾ホッカイエビの親子関係

親エビとそれから生まれて、資源へ加入する時期の補充群との関係を示す。例えば80年の親エビは108万尾で、それから生まれて一年半後に雄となったものが910万尾であった。8ヶ年のデータから子は親の量に比例するものと考えられる。

昨年の秋漁は禁漁となった。

水産では種をとわず、一度資源が落ち込むと、それを回復させるのはなかなか容易ではないというのが通説になっている。人間の手による獲り過ぎや環境の汚染は必ずそのシツペ返しが来る。そこで、いかに適確に資源状況を把握し、適正な漁獲許容量を設定して、それを維持させていくかということが私達に求められている大きな課題の一つである。しかし、今のところそれに十分に答えられていないとはいえない状況にあり、シレンマに陥らざるをえない。しかし、資源の悪化はそく漁業者のふところにはね返るので、じつと手をこまねいているわけにはいかない。何とか手がかりになるものはないかと無い知恵をしぼっているところである。

ホツカイエビの場合、今はやりの繁殖戦略という視点からみると、大きな卵を少く産むタイプで、一般に魚や貝は多産（スケトウダラ三〇〇四〇万、ホタテガイ一億〜一億八千万）のものが多いのに対し、本種は三〇〇〜四〇〇個しか産卵せず、そのかわり歩留りは良いといった特質をもっている。そして、春と秋の資源調査の中から親子関係がきわめてはっきりしていることがわかってきた。すなわち、子の量（補充群）はそれを産んだ親の量と明らかに相関がみられた（図一、二）

このことは逆からいえばある程度の親を残

していけば補充群は絶対とはいえないが、高い確率で保証されるだろうとの予測ができる。こうした本種の資源の特性を基礎にして、野付ではとりあえず、雌八〇〜一〇〇万尾を残すべく漁獲をコントロールしながら資源の回復につとめている。今のところ、資源量推定の精度や漁場環境からのノイズなどが入ったりで、なかなか計画した通りにはいかない部分も多い。現在進めている方法ではたしてどの程度の実効が上がるかどうかは数年後をみてみなくてはならないが、野付湾ばかりでなくひいてはサロマ湖や能取湖のエビについても適用できるような方法が開発できればと考えているところである。昨年の野付産のエビは小売りで一kg当り六、〇〇〇円近くまで高騰し（おとしの倍になった）、今や高級魚と化して、我々の口から遠のきつつある。なんとか早く資源を回復させ、ふところを気にせず、エビを腹一杯食べられるようにしたいものである。



ホッキガイと砂浜の貝類達

増殖部 高丸 禮好

海岸の砂浜を散歩していると、いろいろな貝殻が打ち上げられている。貝殻を拾い集めながら砂の上を歩くのも楽しいものである。時には、まだ生きている小さなホッキガイが波打ちぎわに転がっているのをみかけることもある。こんな時は、「大きく育てよう」とか言って海の中へ放り投げてやって頂きたい。

砂底域に生息する貝類達は、本州に生息するナミノコガイのように波打ちぎわで波乗り遊びを楽しむ特殊なものを除いて、波浪等によって海岸へ打ち寄せられるのが大嫌いである。特に、ホッキガイなどは、海岸へ打ち寄せられることが主要な減耗要因となっている。彼等の多くは、砂に潜って生活しており、マンガン（馬鉄から転じた）と呼ばれる貝桁網で漁獲される。道東海域のホッキガイ漁業では、ホッキガイの他にバカガイ、サラガイ、オオミゾガイをはじめとして、いろいろな貝類が混獲される。今回は、ホッキガイと共に砂底域に生息している貝類達のいくつかを紹介することにしてしよう。

ホッキガイ バカガイ科の二枚貝で、北海

道ではほとんどの浅海砂底域に生息し、ホタテガイに次ぐ主要な浅海二枚貝資源として知られている。「北寄貝」とも書かれるとおり北方性の種で、樺太と東北が主な分布域である。ここ数年は、千葉県銚子沖でも漁獲されている。ホッキガイという名称が一般に良く知られているが、標準和名はウバガイ「乳母貝」である。ウバガイという種名の由来は、この乾物を「おしゃぶり」の代りに乳幼児に与えたためとも、煮沸した時に出る白っぽい煮汁のせいだとも言われる。いずれにしても、この貝は味も栄養も満点である。一方、「ホッキガイ」の語源は、アイヌ語の女陰を意味する Pok... とする説が有力である。それ故、ホッキガイの生息地にはポコイ（室蘭市母恋）、ボキベツ（厚岸郡浜中町暮掃別）などという地名が残されている。

ホッキガイによく似たナガウバガイは、ホッキガイ桁網で稀に混獲されるが、ホッキガイより殻の膨らみが弱く、前後に長いので容易に区別ができる。

バカガイ ホッキガイやミルクイ（みる貝）

などが含まれるバカガイ科に属する二枚貝で、樺太から九州まで広く分布する。バカガイという名称は空気中に露出しておくとき殻を少し開けて赤い舌（足）を出している様子からつけられたようである。本道のものには殻頂（蝶番の部分）から腹縁に向かい紫色の放射帯が明瞭に出ており、エゾバカガイとも呼ばれる。商品名はアオヤギ（青柳）、貝柱はコバシラ（小柱）と称され、主に寿司ネタとして用いられる。先日、根室市の居酒屋で「赤貝」として刺身で出されていたのを食べてみたが、味は確かに「青柳」であった。

近年、道東産のバカガイは形が大きいことから需要が高まり、时期的にはホッキガイより高価格で取り扱われている。

サラガイ類 殻表が白く、扁平な二枚貝。

殻の表面が白粉を塗ったように白ということで、シロロガイ（女郎貝）とかシロガイ（白貝）とも称される。釧路市内のホテルで食事をした時にはパール（掌）貝という名前でグラタンになって出されていた。しかし、サラガイ類は、食用として利用価値があるにもかかわらず、むしろ釣り餌としての需要が多く、釣りシーズンになると価格が上昇する。

この仲間には、殻表が平滑で内面が橙色をしたサラガイ、殻が細長く、粗い輪肋を有するアラスジサラガイ、殻が薄く、黄緑色の殻皮を有し、内面が淡紅色のベニサラガイの三

種が知られている。

サラガイはホッキガイと生息域を共有し、ホッキガイ桁網により混獲される。アラスジサラガイとベニサラガイはホッキガイ漁場の沖側に生息し、密度も低い。

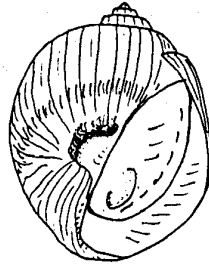
オオミゾガイ 長楕円形をした扁平な二枚貝で、殻が薄く、表面は茶褐色で光沢がある。大きなものは殻長が10cm以上になる。刺身にするると身が締まって歯ざわりが良く、甘味があつて非常に美味である。熱を加えると柔らかくなり、天麩羅に最適である。この貝は、殻が薄くてすぐ破損してしまうこともあり、市場にはほとんど出回っていない。しかし、隠れたファンがいて、ホッキガイ資源調査の時など、稚貝の中からこの貝を選び出して持ち帰って行く。

道東太平洋岸では、この稚貝が大量に発生しており、利用法を検討して見る必要があるだろう。

エゾマテガイ 細長い二枚貝で、殻は薄くオオミゾガイと似たような光沢のある薄茶色をしている。本州産のマテガイと比較してやや背縁に反っている。マテガイは潮間帯(潮の干上がるころ)に生息していて、テレビで潮干狩りの時に穴の中へ食塩を入れてこの貝が突び出してきたところを捕まえるシーンを見たことがあるが、エゾマテガイは主にホッキガイ漁場の沖側に生息しており、潮干狩

りのメニューには入っていない。

マテガイは、北海道ではあまり市場に出ないが、本州などでは魚屋の店頭でみかけることがある。数年前、別府市のスーパーで一人の婦人がマテガイを一袋買っていたので、調理法を尋ねたところ「殻付きのままバター炒め、酒蒸し、ボンゴレのようにスパゲッティに入れる」とのことであった。



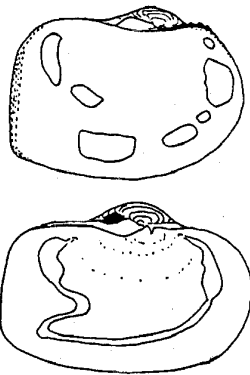
チシマタマガイ

タマガイ類 タマガイ科に属する巻貝類で、その名のとおり球形をしたものが多い。この仲間には歯舌(しぜつ)という歯で、他の貝類に穴を開けて食べるので、ヒトデ類とともに貝類漁場における害敵動物となっている。海岸に打ち上がっている二枚貝の貝殻に小さな丸い穴が開いているのを見かけることがあるが、これはタマガイ類に食べられたものである。

道東海域では、蓋が黒褐色で角質化したタマツメタガイ、蓋が白い石灰質をしたチシマタマガイ、蓋に深い二条の溝があるエゾタマガイ、チシマタマガイに似ているが臍孔(巻

きの中心にある穴)が閉じているキタノタマガイなどが主なタマガイ類である。これらの四種はいずれも殻径三〜四cmで、体色が茶褐色をしており、外観は非常に良く似ている。これらのうち道東の浅海砂底域で出現頻度が高いのはチシマタマガイとタマツメタガイの二種である。道南や日本海に生息するツメタガイは殻径8cm前後と大型で、外型も半球形をしている。

タマガイ科の各種は、砂で卵塊を作り、その形から「砂茶碗」と呼ばれる。これは、昔、カレイの卵塊と誤認されて保護されたこともあったという。



チシマガイ(上)と
ナミガイ(下)の套線

ナミガイ 先日、釧路駅前の市場でこの貝が「みる貝」という商品名で売られていた。殻の外へ太い水管が伸び出している形態は、ミルクイによく似ている。しかし、波打ったように走る輪肋や淡黄緑色の殻皮を有することからナミガイであることは明白であった。この波状の輪肋の形が能面の翁に似ていると

ころからオキナノエガオガイ、オキナノメンガイの名前もある。又、近年「白みる」という商品名もつけられているようである。

北米太平洋岸でも食用にされ、Goode's (ゲイダック) という名前で売られている。一年間シアトル暮しをしたことのある北水研の小林時正研究官は「チャウダーにするとき美味い」とのことである。

殻長十一cm程のものを一個四〇〇円で買いて、刺身で味わってみたが、みる貝よりも身が締まっていて淡白な味であった。

ナミガイと同じキヌマトイガイ科に属し、形態も生息域も比較的似た二枚貝にチシマガイがある。チシマガイは、ナミガイより殻皮の色彩が濃く黄銅く茶褐色をし、殻の後部(水管の出るところ)が丸味がなく「コ」の字形をしている。この乙種の最も顕著な差異は套線(殻の裏側に残されている外套膜の跡)である。ナミガイの套線は、湾入して連続する。チシマガイの套線はとぎれて、七個ほどに分かれている。

オオノガイ 比較的有機物堆積量の多い、底質が悪化しつつある砂泥中に、深く潜って生活している。潮間帯でオオノガイの穴を見つけてスコップで掘ってみると、捕まりそうになるとさらに深く潜入してしまうので、なかなか捕えることができない。風運湖などで漁獲され、この貝のよく伸びる水管を干物にし

て販売されている。噛む毎に味が出てくる。酒のつまみに最適である。

オオノガイの仲間(オオノガイ目)には、殻頂の内側に大きなスプーン状の弾帯受けがある。幼貝の時など、ケシウシラトリガイやサラガイ類などのニッコウガイ科のものとの区別が困難なときは、この弾帯受けの有無を見ると良い。

エゾハマグリ アサリやハマグリが含まれるマルスダレガイ科に属する二枚貝。ハマグリ型をした殻長三〜四cmの小型の貝で食用にはなっていない。殻表は白く黄白色で光沢がある。浜中湾では、この種は湾中央部の有機物堆積量が多い海域に出現し、ホッキガイ漁場としては不適当な海域に生息する指標種となっている。しかし、この稚貝はホッキガイ稚貝とよく似ており区別が難しい。ホッキガイ稚貝調査のときに、不自然なところで稚貝が採集されたときは、もしかしたらエゾハマグリかも知れないと疑って見る必要がある。エゾハマグリは殻が厚く、靱帯が背面から見えるので、実体顕微鏡下では容易に区別することができる。

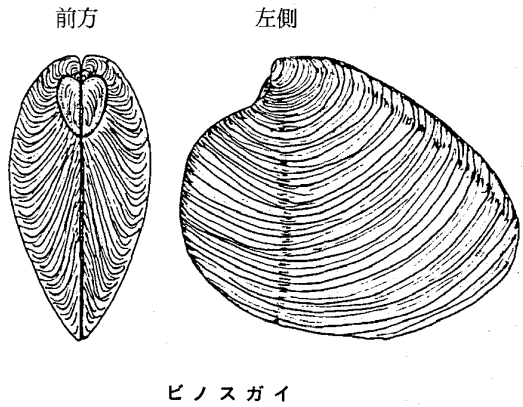
石狩湾などで、海水浴の時に足で砂を掘りながら捕るコタマガイもエゾハマグリと呼ばれることがある。コタマガイもマルスダレガイ科に属しエゾハマグリと近縁の種である。エゾワスレガイ 殻長十〜十二cmで、ホッキ

ガイによく似た形態をしているが、殻頂の後方に大きな黒い靱帯が(両殻を結び付けている膠質の部分)があるので区別は容易である。

先日、テレビでこの貝が大きなニッポンヒトデに襲われている水中ビデオの映像に「ホッキガイがヒトデに襲われています」というナレーションを付けていた。ヒトデの腕にとり囲まれた貝の背面には、特徴的な輪肋や大きな靱帯が見え、その貝がホッキガイではなくエゾワスレガイであることが確認できた。

エゾワスレガイの軟体部は鮮かな橙色をしており、刺身で食べると癖の無い淡白な味で、美味である(産卵期とその前後には、わずかに渋味がある)。寿司屋に二〜三個持参して味見をしてもらったところ、「突き出しにちょうど良い、どこで手に入るのか、価格はどの位か……」と、良好な反応があった。この貝は、多分市販されていないと思われる。その理由は、大量に漁獲されないこともその一つだが、卵巣にコリン、グリシンペタインなどの毒素が存在するからである。食用に供する場合に、産卵期である夏季を避け、卵巣をとり除くべきである。

野付郡別海町の野付漁組では、需要があれば年間三十トン以上の出荷ができる、とのことである。当水試加工部では、温くんやくん油漬などの加工品を試作し、好評であった(鉋路水試だより五十二号、昭和五十九年十月)。



などで食用にされるが、こちらのピノスガイは苦味があり、「タバコ貝」とも呼ばれるくらいなので、食用にはあまり向かないようにも思う。

エゾイソシジミ 普通シジミ汁にして食べるのは、汽水域に生息するヤマトシジミ。こちらは海のシジミである。エゾイソシジミは外海より僅かに塩分の低い砂底域に生息する。殻は扁平、長径（殻径）六〜七cmの楕円形で片側（後方）がやや突き出ている。殻頂の横（後方）に大きな黒い靱帯が存在する。幼貝では黄褐色、成貝で茶褐色となり、老成すると殻頂側から殻皮が剥がれ白く淡紫色となる。食用となり市販もされているそうであるが、筆者はまだ味わっていない。

ピノスガイ 殻が厚く大型で、殻表に多数の細い輪肋が存在する。エゾヌノメはこの種に一見よく似ている。エゾヌノメの殻表は輪肋の他に細い放射肋があり布目状になっている。又、小月面（殻頂前部の窪み）は、ピノスガイではほりが深くハート形をし、エゾヌノメでは細長い。

これらはホッキガイ漁場の沖側に出現し、とくに、ピノスガイは有機物堆積量の多いところに生息する指標種となっている。

北米太平洋岸に生息するホンピノスガイは、レモンをかけて生食、蒸しもの、バター炒め

イは殻長5cm、放射肋が三角形に突がり、肋数は三十五本前後。

今回は、比較的目的につきやすい大型の二枚貝類とタマガイ類を雑然と紹介してみた。しかし、道東の砂底域には、これらの貝の他に、まだまだ多くの貝類が生息しており、貝類の生態研究者を楽しませて（悩ませて）くれる。今回、とりあげなかったエゾバイ科巻貝類（*Buccinum, Neptunea*）は本邦産三〇種も知られている。二枚貝ではシラトリガイ類（*Macoma*）などは種数が多く、又、幼貝の査定がとくに困難である。小型の二枚貝や巻貝類も多数出現し、私のサンプルの中にも、名前がつけられないまま標本ビンに入れられているものもいくつがある。たまには、貝殻を拾い集めながら海岸を散歩するのも気分転換に良い。

ウソシジミという貝もいる。ウソシジミは道東では水深10m位の細砂底に棲む。殻表が黄褐色でヤマトシジミによく似た形態をしている。エゾイソシジミ、ヤマトシジミ、ウソシジミは属する科も異なり、それぞれ近縁ではない。イシカゲガイ類 イシカゲガイ類は、殻頂から太い放射肋が走っており、この形状や本数がそれぞれの種で異なっている。厚岸湾に生息するエゾイシカゲガイは殻長8cm、放射肋が丸く、四十五本前後、オオイシカゲガイは殻長8cm、放射肋上に横じまがあり場所により鱗立ち、肋数はエゾイシカゲガイよりも少ない。日本海に生息するコケライシカゲガ

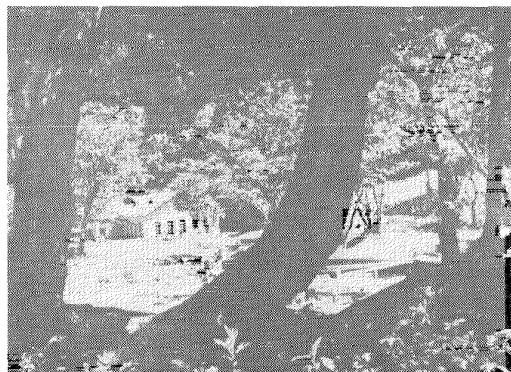
特別寄稿

カリリーニノのサケマスふ化場

釧路市文学団体協議会々長 荒澤 勝太郎

戦後、墓参をかねて二度サハリンへ行った。その時、西海岸カリリーニノのサケ・マス捕獲場とふ化場を見学した。邦領時代は多蘭泊と呼ばれた。知的なアイヌ民族の集落であったところである。

私は不況時代の昭和七年八月に樺太庁中央



邦領時代の多蘭泊ふ化場

試験所水産部の水産伝習生として、ここで一月半の実習をやっていた。実習といっても蕃養池から揚げたサケの頭を棍棒で叩く作業とふ化場への魚卵の運搬が主であった。そのほか夜には付近の造材山の柚夫たちが鉄製のトビをくっつけた長い竹竿をもって、密漁に下りてくるのを追い払うという捕り物作業があった。いつだったか勇敢に犯人に組みついたら「このアンコ！ なにする！」と川の真ん中へ引っ張り込まれて、ずぶ濡れになったことがある。

そのような回想を描きながら、バスに揺られていると、窓から大きなダリヤの花が飛び込んで来た。沿道で遊んでいた子供たちが、歓迎の好意を込めて投げ入れてくれたのだ。偶然とはいえ、その狙いの正確さをほめてやりたかった。

カリリーニノの海岸は平磯でコンブその他の海藻が茂り、干潮時には、水面を黒く覆っていた。巾一〇mほどの川が流れ、それが溺れ

谷になって平磯を割って沖まで走っていた。汀線からは僅かな平地があり、その背後は削ぎとったよう斜面になっていた。典型的な海岸段丘の模式図を見るような印象を与えた。川口は巾二mほどにせまめられている。溺れ谷に沿ってこの川口に殺到する数えきれないほどのサケの群れ。時折り巨大な黒いものが海面に躍りあがる。アザラシがそれともトドであろうか、サケの大群を追って来たのである。

サケの群れの跳躍。海面を切る背ビレの鋭角的なたくましきは、生命の象徴ともいえるべきだろうか。それがサケ一代の終りを物語る最後の躍動だと思つと、いささか憐れみを覚える。

サケたちは自分たちの生命の時間というものを本能的に知っているようである。さらにはまた、けっして生きて流れるを下ってはならないという宿命的か、それとも義務的か、いずれにしても、そういうものを自分に課している。川を下るのは自分たちの子どもであるということをしつかり決めていて、その喜びのために、果敢に遡上するのである。

捕獲場のウライや網はサケにとっては、最大の障害物であるにちがいない。人間の巧みな仕掛けには抵抗しながら、必死に体当りの跳躍を繰り返す。それをいかにも哀れな健気さだと思ふ。

川岸で釣糸を乗れたり、大きなホッチャレを纏まえて遊んでいる子供たちがいた。すでに放卵したのが息もたえだえに流されてくる。ハナの先がすり減っている。尾ビレも裂けている。岸辺に打ち上げられているホッチャレもある。

子供たちは死んだのを相手にはしない。息もたえだえでもいい、僅かでも生命の終りの灯をともしている生きたまの魅力を感ぜている。

それがおもちゃになるのだ。惨酷と評する前に、これほど豊かな自然を相手に、遊べる時間を持てるということは恵まれているといふべきだ。

休日だったせいか、夫婦らしい若い二人が川岸から浜辺へゆくりと散歩していた。カーディガンを羽織ったり、上衣を肩にかけてりしていたが、それが素朴なくつろぎを楽しんでいるという印象に結びついた。カラフトイバラが咲いていた。

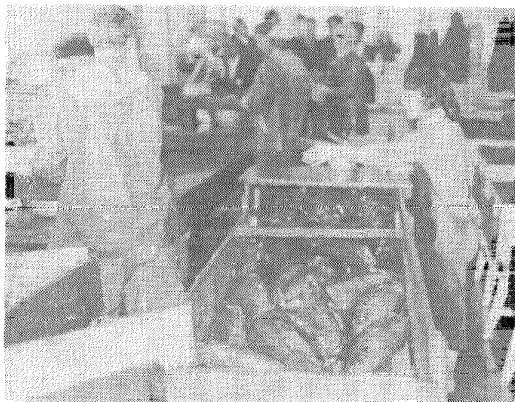
川口から一〇〇mほど上流はブルドーザーで流れや川巾が変形されている。中央が狭くくびれているので、蓄養池が上、下二つあって、ヒョウタン形になっている。

のそくと、押し合い、へしあいの混乱状態である。水産伝習生だったころ、この辺りで始めてサケの尻尾を纏んで岸へ放り投げたことがあったのを思い出した。尻尾を纏まえる

要領は、この集落のアイヌの子供に教えられたのであった。

捕獲は九月十五日に開始、十二月の第一回のふ化が始まるころに、その作業は終る。

捕獲場の作業は北海道とは大きな差違はない。作業員の中に女性も混っていた。コンベアで流れるサケの群れの中からメスの選別をやっているのである。その中の一人は少女のようで、義務教育を終ったばかりという感じだった。



採卵作業をする職員

作業員たちは全く無言で立ち働いていた。

若い作業員にサケの頭を叩く妙技を見せてほしいと頼んだら、ニッコリ笑ってやってくれた。

やがて休憩時間になった時に、同行の一人が作業員たちの記念写真をボラロイド・カメラで撮影して、その場で進呈したら、ギャギャと集って来て写された仲間の肩を叩いたりした。カラーだったので珍しかったのか、中には写してくれと依頼するものも出て来た。

4

コチエドコフ・チモフェビッチ場長の説明によると毎年八千六百万尾の稚魚を放流している。回帰率は〇・七〜一%だという。そんなに少ない率ではないと思うが「外洋で日本が獲り過ぎるから少ないのだ」と指摘する。これには抗議をぶっつけたくなった。北海道の回帰率は約三%である。

ふ化の専門家は三十人配置されている。異色は、このグループは世界で初めてシロザケとカラフトマスの異種交配に成功しているといふことであつた。

このことに興味を抱いたが、言葉の問題と知識不足で詳細な説明を引き出すことはできなかったのは残念だった。パンフレットの類はないかときいたら、「無い」であつた。ふ化場の入口に「ここでは優秀な社会主義労働者が働いている」と書いたプラカードが掲げられ、ズボンのポケットに手をつっ込んだレリーニン像が白を背景に浮き上るように描かれたプラカードも建っていた。

サハリン州にはふ化場が二十箇所あり、総

計七億〜一〇億尾の稚魚を放流しているという。各ふ化場の実績についてはユジノサハリンスクにある州委員会の水産委員に聞けといわれた。その他の統計も同様とのことだった。ここで作業に従事しているのは漁業コルホーズの組合員である。捕獲と採卵作業は彼らの担当である。ふ化専門の技術者は三十名で第三者の目にはこの両者の格差と距離は随分遠いように映る。

5

ふ化場には採卵場から運んで来たのを、ふ化盆に並べ、白くなった卵を独特のピンセットで取り除いていた。白布を頭にまいた中年の婦人たちが、その作業を根をつめて熱心に行っていた。

ふ化盆を順序よく沈めている水槽も見せてもらった。私もかつてここで作業していた。その当時より、幾分広くなったように思われもしたが、施設もそう変りはなく、水の取入れにも昔のままのような気がした。

あの時の試験場水産部に技師で石井四郎さんという人がいたのを覚えている。ふ化場の主任は確か金田さんといったと思う、金田さんは明るいい人で千歳のふ化場におったことがあると言っていた。ホッチャレの味噌汁なべを炊き、三平皿に山もりに盛って食べながら、金田さんの漫談調の話を楽しく聞いたことを思い出した。

石井さんだったらどうか、伝習生のメンタルテストのとき、これは今でいう面接であったが、「ロシア政府は……」云々と質問され、私は「レーニン・マルクス主義を基本とする労働政府であります」とかねて教えられたように常識的に答えた。これが後で問題になり父が呼びつけられて私は社会主義者扱いでマークされたりしたことなど、他愛ないことまで思い出した。

見学が終ると芝生で野外パーティが聞かれた。レモネードとミネラルウォーターが出た。卓上の皿に黒熟した木の実が盛られてあった。エゾクロウソゴの実ではなかったらうか。識別できなかった。接待の女性技師に質ねたら「チョルナヤ・スモルジナ」とメモに書いてくれた。音で聞くと「チョルナ・スマロージナ」と聞こえた。ジャムにもするという。

彼女にふ化盆から取り除いた白い無精卵を少し頂けないかと言ったら、二〇〇gほどビニールの袋に入れてもって来た。何にするのかと聞かれたので、「船からの釣りの餌にする」と答えた。それはウソで、船に帰ってから直ぐ醬油漬けにして、翌朝、熱いごはんにかける仲間と分けて食べた。白い卵は赤く染って、おいしいイクラになっていた。



選別作業をする婦人

●付記

- ・明治四十一年、樺太庁農事試験場となったと同時に楽磨に樺太庁水産試験場設置さる。
- ・大正七年・樺太庁水産試験場を製造部、漁労部、養殖部の三部制とした。
- ・大正十四年・多蘭泊に樺太庁水産試験場附属淡水魚増殖試験場を設置。
- ・昭和四年・樺太庁農事試験場・同水産試験場を廃止、樺太庁中央試験所設置、農業部・畜産部・林業部・水産部・庶務課の四部一課制とした。多蘭泊ふ化場は中央試験所水産部多蘭泊鮭鱒人工ふ化場と改称した。

釧路着任にあたって

漁業資源部

上 田 吉 幸

今年一月一日付けで釧路水産試験場漁業資源部に採用され、早二ヶ月が過ぎようとしています。一月一日採用といい、住いが寿町といい横浜を出る時は何か目出度い者の思いでいっぱいでした。しかし、赴任して間も無く例年にない寒さと雪の歓迎に会い覚悟はして来たものの「しばれる」を実感した思いです。今、窓外に目をやると融雪水が屋根をつたわり濡れたトタンが太陽の光を受けオレンジ色に輝き、冬の釧路を乗り切った思いと相まって真に春のきざしを感じています。

赴任前に抱いていた漁業に対する、また水試の仕事というものに対する思いは早くも打ち崩され、頭の中は今「なんもわや」です。早く頭の中を「ばくって」もう一度、水産業とは、北海道の漁業とは、水試の仕事とは何なのかを見つめ直し、第一次産業に携わる者としての認識を常に持って仕事に取り組み少しでもお役に立てればと考えて居ります。何とぞ皆様の御指導御鞭撻の程宜しくお願い申し上げます。



◇五十号から連載をお願いしている桜井基博氏の随想「私と水産試験場」は、本人がご病氣療養のため、今回は休ませて頂きます。桜井氏の随想は、非常に好評ですので、是非連載を継続して頂きたいと願っております。ご病状は快方に向かわれているようですが、一日も早いご平癒をお祈りいたします。

◇今回は釧路市在住の随筆家 荒澤勝太郎氏に、特別寄稿をお願いしました。普段、科学論文ばかり読み慣れている我々には、このような潤いのある文章も大変参考になります。

◇荒澤勝太郎氏の紹介

大正二年四月、樺太真岡町に生れる。法政大学に学び、樺太、東京、札幌、釧路で新聞・雑誌記者を経て、昭和二十三年から昭和五十年まで釧路市役所に勤務。釧路市経済部長、議会議務局長を歴任、現在は釧路文学団体協議会々々長、「やちぼろず同人会」代表。

へ主な著書「写真と随筆「亜寒帯の花」シリーズI~V、随筆「花の釧路原野」、「花の釧路海岸線」、「釧路湿原春夏秋冬」、「北

海道ハマナスの旅」、「知床の草木花」ほかに写真集、紀行文集、詩集、歌集など多数。

◇表紙の写真は、野付湾における風物詩ともなっているホッカイエビの打瀬網漁風景です。帆を立てて船を横に移動させ、反対側の網でホッカイエビを漁獲する「優雅な」漁法です。ここ数年ホッカイエビ資源が減少しているので、本号でとりあげた当水試の調査や漁獲管理などによって、資源が大いに回復することを期待しています。(写真提供 水島敏博)

釧路水試だより 第53号

発行年月日 昭和六十年三月二十五日

編集委員 高杉新弥・長澤和也・高丸禮好

山崎 武・野俣 洋

発行人 田 澤 伸 雄

発行所 釧路市浜町二の六

北海道立釧路水産試験場

電話 〇五四一三三―六三三

印刷所 釧路綜合印刷株式会社