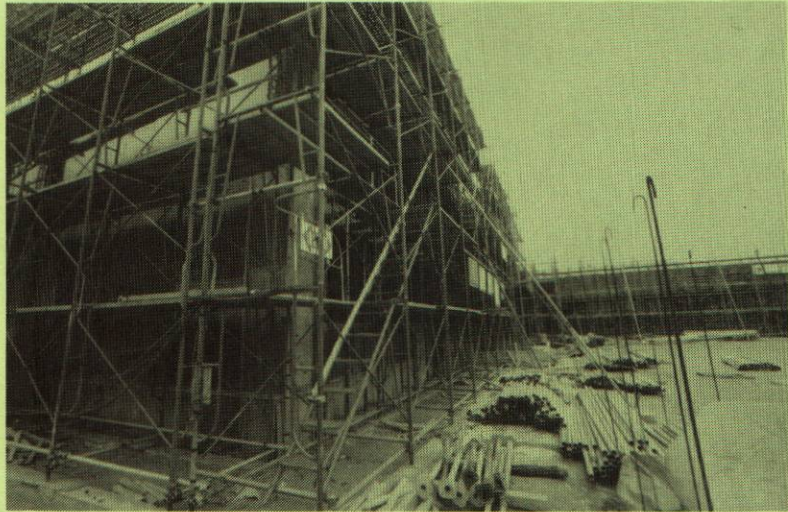


釧路水試だより

54



建設中の釧路水試分庁舎

- 釧路水試分庁舎の概要
- 羅臼町水産加工業の現状と今後の課題
- 北海道昆布漁業略年表（1）
- 道東沿岸に生息するウニ
- 本年度の新規事業について
- 退職および転・着任のご挨拶

昭和60年10月

北海道立釧路水産試験場
道東水産研究会

釧路水試分庁舎の概要

加工部

水産試験場では、最近の道内水産業界を取り巻く諸情勢の変化に対応するため、昭和五十四年から水産試験場の体制整備について討議を進めてきました。その結果、加工部門については釧路を重点に、余市、紋別の三箇所

に人員、設備などを集約、整備する方向が打ち出されました。この方針に基づき、加工部門の最重要箇所となる釧路水試では、加工試験研究施設として、分庁舎の建設が第一期工事として六十年で、建物を除く外装工事が第二期工事として六十一年度で、また、新規備品の購入についても、六十年度と六十一年度で進められることになりました。ここでは現在建設が進められている分庁舎について、新規購入予定の備品も含めてその概要を紹介

します。

1) 分庁舎の建設地およびその予算規模

分庁舎は釧路市副港にある現庁舎と臨港線をはさんで市街地側に約三〇〇m程離れた、仲浜町四番二十五号、敷地面積三九八二㎡の土地(図一)で建設が進められています。また、この分庁舎の建設にかかわる予算は、第

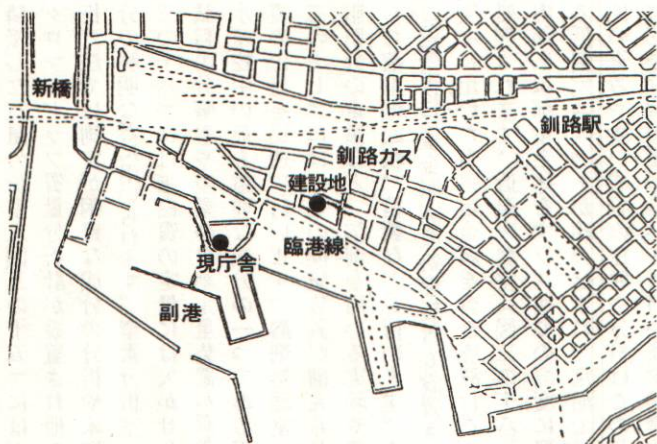


図1 分庁舎の建設地

2) 建物の概要

本館は研究員室、会議室、図書室および各種化学実験室を含む二階建の研究棟とこれに併設する、総合処理場および各種加工実験室を含む平屋の加工実験棟から成り、総床面積一六六〇㎡の建物です。この他、車庫、倉庫、危険物庫および排水処理施設なども合わせて建設されます。(図二)

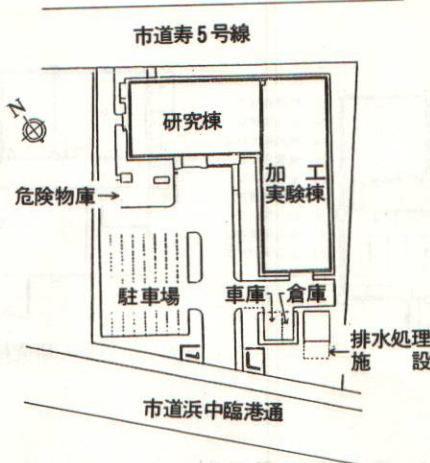


図2 分庁舎の見取り図

3) 研究棟の概要

研究棟の玄関を入るとすぐ右側にショールーム(図三の一)が設けられ、研究成果の普及や各地の水産加工品の紹介に利用されます。研究員室(図三の二)は研究員十四名および事務職員一名分の執務スペースがあり、各自の執務机は総てここに置かれます。仮眠室(図

三の三)には仮眠用のベットが二台置かれ長時間に及ぶ加工試験や各種実験に際しても支障を来さないようになっています。会議室(図三の六)は五十二・五m²の広さで、三十名程度までの会議が行え、また、隣接する図書室との壁は撤去が可能なスライディングウォールとなっており、三十名以上の会議にも対応できるようになっています。図書室(図三の七)には、水産に関する図書や学会誌などの文献の他、電話回線により国内および国外の水産関連研究機関の報告や学会誌などからの文献検索が瞬時に行える情報検索用端末機が導入される予定です。検鏡室(図三の十一)には通常の光学顕微鏡の他、冷凍顕微鏡、実体顕微鏡、走査型電子顕微鏡などが設置され、水産物や加工品の各種条件下でのより詳細な組織学的観察を行います。研究棟の二階には一般実験室として利用及び加工の二実験室(図三の十二、十三)があります。この二つの実験室には試料保存用の低温庫や化学天秤、PHメーター、分光光度計、遠心分離器、物性測定器、各種恒温槽など一般的な化学実験機器が備わり、通常の分析実験や物性の測定あるいはより高度な分析のための試料の前処理などは主にこの二つの実験室で行います。燃焼系実験室(図三の十四)にはガスクロマトグラフ、原子吸光度計および示差相熱熱量計を備え、それぞれ水産物の臭い成分や脂肪酸組成の分析、重金属をはじめとする金属類の定量および熱に対する物理化学的性質の変

化の測定などを行います。またこの実験室に隣接した質量分析室(図三の十五)にはガスクロマトグラフ質量分析計が設置され他の分析方法では測定が困難な成分の分析や未知成分の解明などに用いられます。窒素分析室(図三の十六)には蛋白質の定量には欠かせない試料の分解器や窒素の自動定量装置が置かれ、水産物中の最も重要な成分の一つである蛋白質の定量を迅速に行います。溶剤処理室(図三の十七)には大型の換気装置が備えられ、脂肪分の定量など、溶剤を用いる実験や使用した溶剤の回収、精製などを行います。またこの部屋には重金属廃液処理装置も設置され、実験に用いた有害重金属を含む廃液はここで処理されます。低温実験室(図三の十八)の内部には部屋全体をプラス四℃の温度に保てる低温室ユニットが組み込まれ、常温では変性の進みやすい成分の採取や分析はこの部屋に必要な機器を持ち込んで行います。微生物実験室(図三の十九)には、内部で無菌的に実験操作が行えるクリーンベンチや各種のふ卵器、培養器、恒温恒湿器が置かれ、水産物中の細菌数の測定や各種微生物の性質、加工製品の保蔵性などを調べるのに使用されます。光学系実験室(図三の二十)には高速液体クロマトグラフ、蛍光分光光度計、自記分光光度計などが置かれ、アミノ酸、核酸および蛋白質などの成分について、光吸収特性を利用した種々の分析を行います。

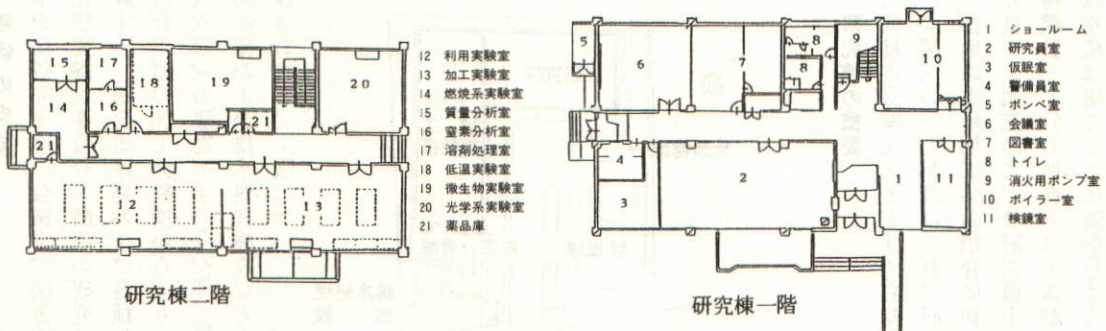


図3 研究棟の平面図

4) 加工実験棟の概要

加工実験棟の中央には総合処理場（図四の一）として一〇〇㎡のスペースがとられ、搬入された加工原料の洗浄や裁割、大型のタンクを用いての漬け込みや水さらし処理など広いスペースを必要とする加工処理を行います。またこのスペースには魚肉落し身、すり身、フィッシュミールなどを原料として、従来の加工機械では得られない極めて高い圧力を加えることにより、新しい物性を持つ食品を製造するエクストルーダーも設置されます。冷蔵庫（図四の二）にはマイナス三十五℃、マイナス十五℃および準備室の三つの部屋を設け、原料の冷凍保管や低温での冷凍品の解凍および冷凍すりみの製造試験などに使用されます。また、各冷凍室および内部に置かれた試料の温度は外部から常にモニターできるように設計されており、この冷蔵庫と併置されるマイナス八十℃までの温度が得られるデュープリザーと合わせ、水産物の冷凍貯蔵試験に際しては同時に三段階の冷凍貯蔵温度が設定できるようにあります。総合処理場に隣接したスペース（図四の四）には窒素凍結装置、冷熱風乾燥機および薫製製造装置がそれぞれ配置され原料の前処理からこれらの装置を用いる加工処理が一連の作業として行えるようになっていきます。また各装置にはそれぞれ温度、湿度および風速などを測定するセン

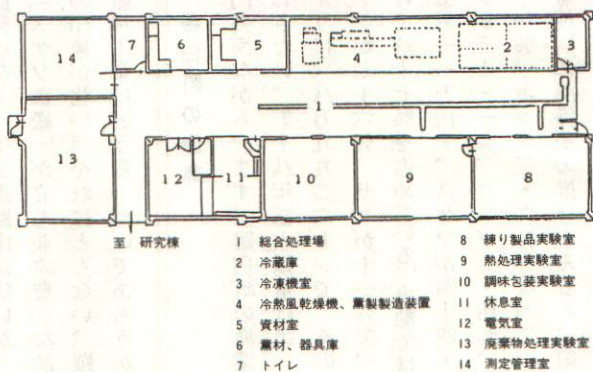


図4 加工実験棟の平面図

サーが組み込まれるようになっており、加工処理条件の管理や加工工程中の各種データの収集が容易に行えます。練り製品実験室（図四の八）には裏ごし機、冷却式や真空式を含む各種らい漬機およびミキサー、自動スタッファーなどが設置され種々の条件下で、すりみから練り製品への一連の作業工程がすべてこの部屋で行えます。熱処理実験室（図四の九）にはガスレンジ、二重釜、蒸し器、フライヤーおよび電子レンジなどが設置され、種々の熱源や加熱方法を用いた加工処理試験を行

います。調味包装実験室（図四の十）には万能切断機、スライサー、各種伸展機、シーラーおよび真空ガス充填包装機などが設置され、各種調味加工品の試作や成型、包装についての試験を行います。廃棄物処理実験室（図四の十三）には、大型換気装置が設置され水産廃棄物の処理および利用実験を行います。測定管理室（図四の十四）には化学天秤、PHメーターを始め通常の実験機器が設置され簡単な分析であれば加工処理と平行して、随時ここで、データが得られます。

以上、現在建設中の分庁舎についてその概略を簡単に紹介しましたが、道財政逼迫の折りにもかかわらず、このような立派な研究施設の建設は、業界の方にも大いに利用していただける「開かれた試験場」という意味もあつてのことと、私も理解しております。

二十一世紀をわずか十五年後にひかえ、水産加工業が漁業とともに本道の基幹産業として安定的に発展し、重要な地場産業としての役割を果たしてゆくため、私どもだけでなく、水産加工業界はじめ関係者のご協力を得ながら、ともに研究開発に努力することが必要と考えます。

新庁舎完成の暁には、関係業界の方々の、より一層のご協力を期待しております。

羅臼町水産加工業の現状と今後の課題

加工部 中村 全良

はじめに

水産加工業は漁獲物に保藏性を与え、付加価値を高め、消費者に動物性たん白質である水産物を安定的に供給する担い手として、漁業者と消費者を結ぶ中間的役割を果たしている。特に、かつて「陸の孤島」といわれた羅臼では漁業と水産加工業はまさに運命共同体であった。すなわち、漁獲物の大部分が塩蔵あるいは魚粕や魚油に処理され、はじめて商品価値をもった。現在の二次産業としての水産加工業には属さない形態であった。水産加工業としては明治の末には缶詰製造がサケ、マスを原料として行われたり、肝油製造も行われた。昭和十年代には、大正はじめに中断していた缶詰業がケガニ、ハナサキガニを原料に再開された。その後、コンブの加工も行われた。これら製品はいずれも保藏性に問題のないものばかりである。昭和三十年代には、魚類加工場が急増し、大漁貧乏の克服と魚価の安定を図るねらいから、するめや抄き身たら、

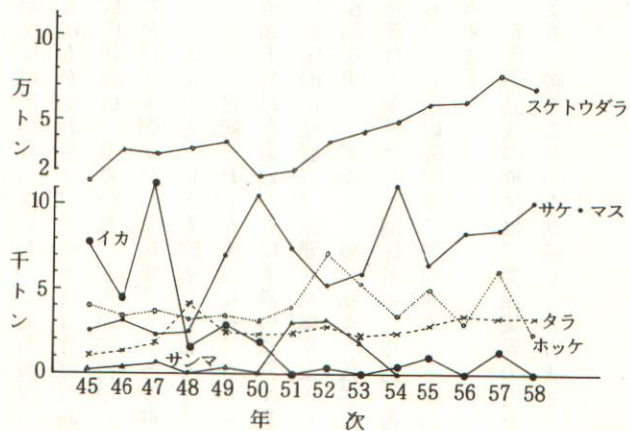
抄き身すけその加工が盛んに行われた。また冷凍工場もこの年代に相次いで設立された。

現在、羅臼町は国道標津―羅臼線の整備と五十五年の知床横断道路の開通で「陸の孤島」の面影はなく、多少道路巾は狭いが、いわゆる「スケソ御殿」が立ち並ぶ豊かな漁業の町との印象が強い。それにともない、羅臼町の水産加工業はどう変わったのであろうか。

羅臼町の漁業

門外漢ながら、まず、羅臼町の漁業に触れておきたい。五十八年総水揚量は第一表に示すように、八万九千九百二十六トンで、その内訳はスケソが七十六%、サケが十一%で、二魚種だけで八十七%を占めている。金額では一九〇億五十一万円で、スケソが四十四・六%、サケが三十・一%、コンブ五・四%、メヌケ五・一%、ホッケ三・六%となっている。

魚種別に漁獲量の推移をみると、第一図のように、全漁獲量の3/4以上を占めるスケソは五十年以降、順調に増加している。この海



第1図 魚種別漁獲量の推移 (資源科鈴木内科長提供)

域はスケソにとって好適な産卵場であり、今のところ流水や時化による操業日数の低下以外、漁獲量の減少要因は考えられない。サケ、マスについても、環境保全、ふ化事業の促進によって、漁獲量の増大はあっても減少することはないであろう。ホッケ、メヌケ、カレイ、タラ、タコなどの資源も、図をみる限り心配なさそうであるが、これらの魚種も日本の領海内では資源的に少なくなっているのは確かという漁業者の話も聞かれる。かつて、オヒョウ、タラ、あるいはサメ、イカなどで

賑わった羅臼町が、それらを獲りつくし、スケソに代った過去の歴史に謙虚に学び、十分な資源管理を行うことにより、安定した漁業を営むに足るものと思われる。資源的に問題なのは、イカ、サンマなど洄游性浮魚が全国的資源状態と関連して、急激に落ち込んでいることである。また、羅臼コンブはだしコンブとして根強い需要に支えられ、今年はナガコンブなどが大量在庫をかかえ、製品価格が低迷している中で、安定した価格を保っている。養殖技術の進歩で、養殖羅臼コンブも出廻っているが、養殖ものの役割が羅臼コンブの生産を安定させることにあることを第一義的に考え、需要を無視した大量生産は天然ものの価格をも低落させることになりかねないことを肝に銘ずべきである。

北海道の水産業は二百海里時代に入り、国際規制がますます厳しさを増す中で、スケソ、サケ、マスなどの漁獲量の減少を量的にはイワシの漁獲で補ってきている。しかし、衆知のように、道東イワシはミール以外には加工原料となり難く、各地とも二百海里規制の重圧に喘いでいる中で、羅臼はこの影響を受けず、むしろこれが有利に働き、恵まれた漁業を展開している。

第1表 羅臼町魚種別生産高

(単位：トン、千円)

魚種名	羅 白		魚種名	羅 白	
	数 量	金 額		数 量	金 額
にしん	0	15	たこ	176	64,855
いわし	69	3,291	なまこ	1	33
さけ	10,154	5,739,642	たらばがに	6	4,295
ます	128	93,337	毛がに	66	21,005
たら	3,359	622,873	花咲がに	-	-
すけとうだら	68,477	8,500,400	その他かに	13	3,894
ほっけ	2,277	687,249	うに	24	337,288
さば	9	1,211	えび	2	7,611
さんま	22	640	その他水産動物	-	-
かれい	1,705	617,665	水産動物計	497	465,492
めぬけ	963	966,087	ほたて貝	41	14,043
まぐろ	0	375	ほっき貝	-	-
ぶり	-	-	その他貝類	316	40,323
さめ	13	210	貝類計	357	54,366
こまい	100	10,226	こんぶ	551	1,033,685
ちか	6	2,698	のり	-	-
おひょう	22	41,762	その他海藻	-	-
その他魚類	1,217	213,890	海藻計	551	1,033,685
魚類計	88,521	17,501,571	合計	89,926	19,055,114
いか	209	26,511			

羅臼町の水産加工業

このように安定した漁業に対し、水産加工業の現状をみると、第二表の水産加工製品生産高が示すように、五十四年から、年々生産

数量、金額とも減少している。これはサンマやイカの漁獲減によって冷凍品が減少したり、飼肥料工場の閉鎖によるもので、その他の加工の内容はほとんど変わっていない。

漁業と加工業との関連を示す指標として、

第2表 市町別加工製品生産高推移

数量:トン 金額:千円

市町村名	年次	54	55	56	57	58
根室市	数量	109,563	97,826	100,022	96,062	104,262
	金額	63,587,504	61,888,968	69,649,685	72,103,569	77,320,933
別海町	数量	4,866	3,344	4,507	3,461	3,741
	金額	3,877,110	2,457,680	3,327,848	2,528,253	2,286,239
標津町	数量	9,400	5,387	5,334	4,759	3,757
	金額	7,552,689	5,887,522	4,231,572	4,961,041	3,769,777
羅臼町	数量	8,901	7,967	6,131	5,873	5,573
	金額	5,689,105	5,066,913	4,229,366	4,772,112	4,538,737
合計	数量	132,730	114,524	115,994	110,155	117,333
	金額	80,706,408	75,301,083	81,438,471	84,367,975	87,915,686

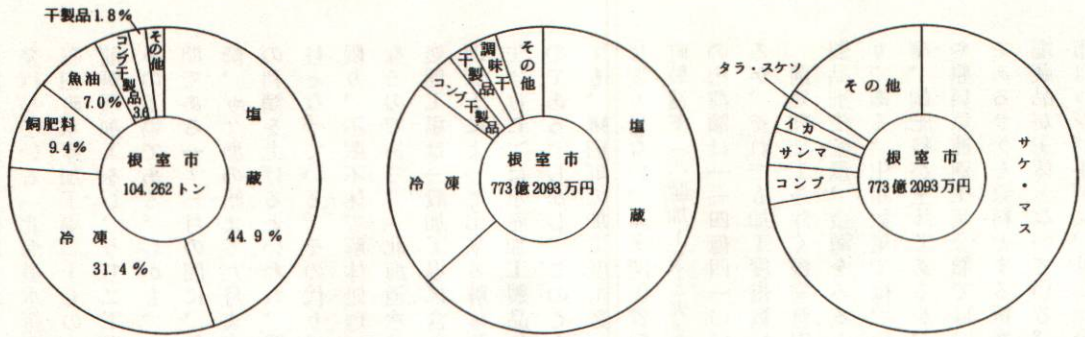
(道統計)

第3表 地域別、加工度指数(58年)

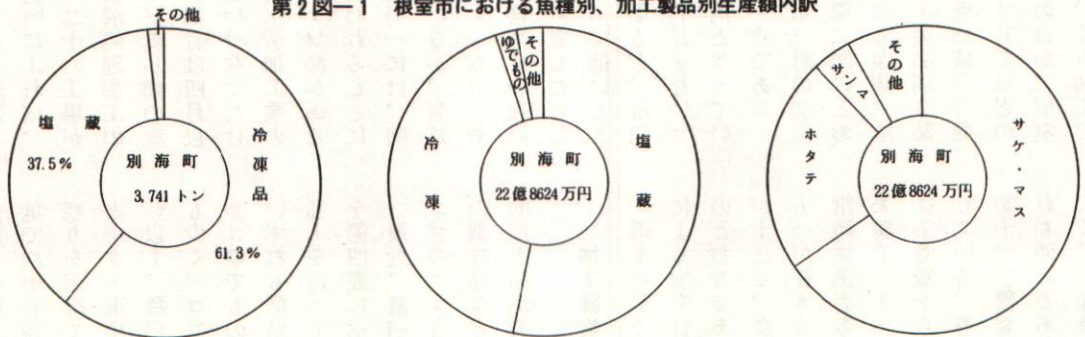
	漁業生産額	加工生産額	加工度指数
	億 万円	億 万円	
北海道	3712 5214	6420 1867	1.73
石狩	14 5477	7 9222	0.54
後志	250 6042	663 4884	2.65
檜山	77 0578	103 2568	1.34
渡島	529 3411	1264 3054	2.39
胆振	94 7410	82 1567	0.87
日高	189 0670	139 8007	0.74
十勝	113 6845	89 7349	0.79
釧路	833 6412	1336 2107	1.60
根室	613 3319	879 1569	1.43
網走	427 6558	761 3410	1.78
宗谷	464 1608	597 1324	1.29
留萌	104 6885	495 6805	4.73
根室市	336 2503	773 2093	2.30
別海町	51 9072	22 8624	0.44
標津町	34 9040	37 6978	1.08
羅臼町	190 2703	45 3874	0.24

漁業生産額に対する加工生産額の比をみると第三表のとおりである。全道的には加工度指数は一・七三であるが、日本一の魚卵加工地帯である留萌は漁獲量は少なく、その代り、輸入かすのこや移入生すけこの加工で、四・七という値になっている。次いで、加工の盛んな道南を含む日本海側が高い値となっている。根室支庁は一・四三と全道平均を下廻っているが、根室市は二・三で、後志、渡島に迫り、漁業が不振なだけ、加工に力が入れら

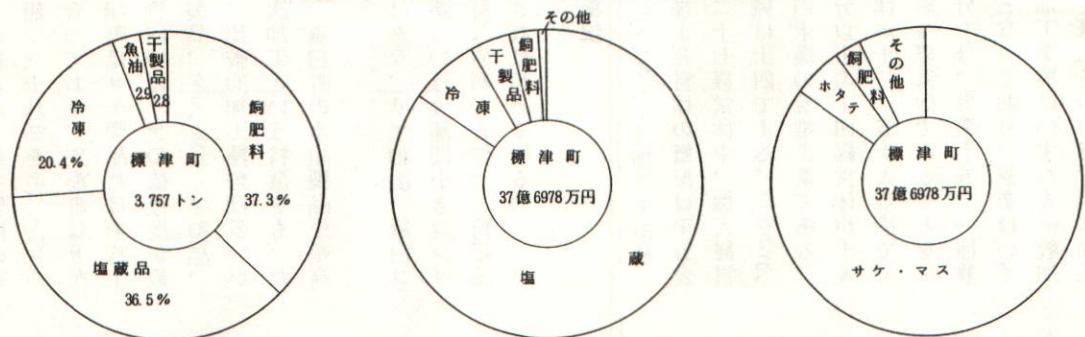
れているのが推察される。羅臼町は別海町、標津町より低い〇・二四という値である。桁違いに低いのである。羅臼町の水産加工の主体はスケソ前処理加工である。前処理加工はラウンド状(丸のままの魚体)のスケソから頭部と内臓を除去しドレス状のいわゆる「ガラ」と生すけこを取出す処理法で、「ガラ」は紋別、網走など冷凍すりみ業者を主とする加工業者へ、生すけこは留萌、岩内などに紅葉子加工用として、



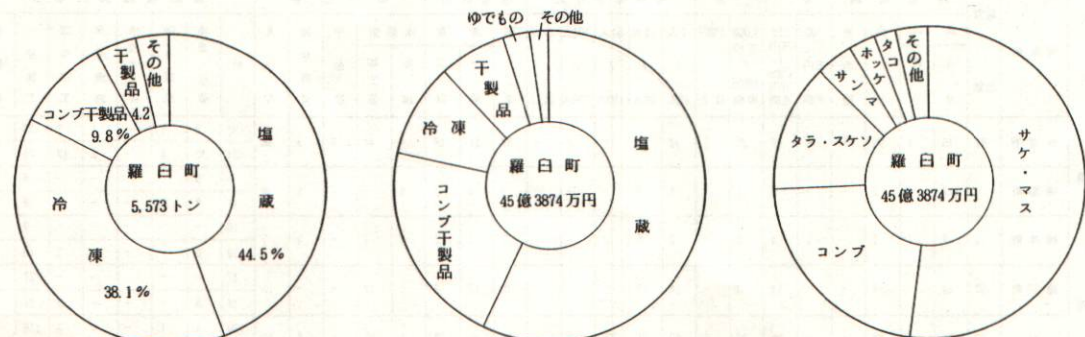
第2図-1 根室市における魚種別、加工製品別生産額内訳



第2図-2 別海町における魚種別、加工製品別生産額内訳



第2図-3 標津町における魚種別、加工製品別生産額内訳



第2図-4 羅臼町における魚種別、加工製品別生産額内訳

仲卸人を通して供給されている。道水産部で発行している「北海道水産現勢」によれば、羅臼町水産加工工場二十七の中、二十六工場が前処理加工をし、うち二工場は前処理加工のみの工場である。しかも、スケソ刺し網の漁期である一―三月の間に、加工業者は四月以降、サケ漁の始まる九月まで食いつなぐだけの利潤を上げるといわれ、羅臼水産加工業の柱となっている。その代り、スケソ漁がある限り、不眠不休で解体処理に追われることになるのである。「北海道水産現勢」には、前処理工場は一般加工場に含めているが、前処理加工によって出来る解体製品（「ガラ」や生すけこ）は水産加工製品には含めていないのである。しかし、このことを考慮したとしても、羅臼町の加工度指数が極めて低いことに変わりはない。商業関係資料によると、羅臼町製造業（水産加工業と考えて差し仕えない）の出荷額は一―四億四一〇〇万円となっているが、それでも加工度指数は〇・六である。

前処理加工を除く根室管内一市三町の加工製品別生産量、金額をみると、第二図のとおりである。生産数量では、いずれも塩蔵、冷凍、飼肥料が主体であるが、加工製品別金額や原料魚種別生産金額では、道東地域の特徴であるサケを原料とする新巻やすじこなどの塩蔵品が主体となっている。このほか、根室市はコンブ干製品、サンマ冷凍、イカ加工、

缶詰、各種調味加工が行われ、根室管内の数量で八十七%、金額で八十八%をあげている。残りを三町で分け合っており、別海町はサケとホタテ玉冷。標津町はサケ製品だけで八十%以上。羅臼町は管内ではサケの依存度が最も少く、コンブ干製品、タラ、スケソ干製品、タコゆでものなど、比較的加工種類は多いがいずれも簡易な一次加工という特徴をもった加工を行っている。羅臼町の水産製品生産高を第四表に示す。

最近、羅臼町ではタラ、サケ粕漬、羅臼コンブのウニ合え、あるいは養殖間引きコンブの調味品など、新鮮な原料から作った特産品の加工品が製品化されはじめています。

加工経営体の概況

道水産部で発行している「水産加工場現勢」による根室管内の加工経営体の概況は第五表のとおりである。二十七経営体中、個人経営が十三で、会社組織は十四である。このうち、十一が資本金一千円未満の零細企業である。常時従業者数も半分以上の十四経営体が十人未満で、十三経営体が十一―五十人規模で、従業者数からも零細な経営体であることを示している。専業区分では、専業十五、一種兼業十、二種兼業二となっており、兼業はいずれも仲卸である。加工業種はいずれも一般加工で、冷凍冷蔵業を兼ねるのが五、調味加工

第5表 加工経営体の概況

支 庁	市町村	経営組織		資本金				常時従業者数					専業区分			加入団体				加工業種別工場数										
		法人 会社	個人 組合	100 万円	100 万円 1,000 万円未満	1,000 万円 1億円未満	1億円 以上	1人	11人	51人	101人	301人	専業	兼業	水産協	中 企 法	組 合 自 営	未 加 入	計	冷凍・ 冷蔵	練り 製品	冷凍 すり身	水産 缶詰	調味 加工	一般 加工	飼 肥 料				
				100 万円	1,000 万円未満	1,000 万円 1億円未満	1億円 以上	1人	11人	51人	101人	301人	以上	一	二	協	協	法									法	法	法	
根 室	根室市	81	45	4	32	-	17	27	1	32	36	11	2	-	32	31	18	-	44	5	4	28	85	2	1	-	1	3	76	2
	別海町	8	5	1	2	-	4	1	-	1	7	-	-	-	3	4	1	1	-	-	1	6	8	2	-	-	-	-	6	-
	標津町	10	7	1	2	-	1	4	2	-	3	5	2	-	7	1	2	1	1	-	1	7	10	-	-	-	-	-	9	1
室	羅臼町	27	14	-	13	-	11	3	-	14	13	-	-	-	15	10	2	-	12	-	-	15	27	-	-	-	-	-	27	-
	計	126	71	6	49	-	1	36	33	1	50	61	13	2	-	57	46	23	2	57	5	6	56	130	4	1	-	1	3	118
																							194	49	2	-	2	19	119	3

第4表 59年水産製品生産高(羅臼町)

品名	数量	金額	備考	
	トン	千円		
冷凍品	さけ	596	236,305	
	さけ	26	17,269	フィレー
	たら	8	3,328	フィレー
	すけとうだら	3,441	312,598	
	すけとうだら	25	4,093	フィレー
	ほっけ	828	250,272	
	さんま	1,248	235,016	
	かれい	300	240,000	
	いか	79	6,794	
	その他魚類	200	33,440	
	(小計)	6,751	(1,339,115)	
塩蔵品	さけ	1,717	1,314,585	
	ます	2	800	
	ほっけ	15	4,500	
	さんま	46	10,826	
	すきみたら	109	25,642	
	すきみすけそ	157	23,855	
	すじこ	49	282,374	
	いくら	49	288,448	
	すけこ	22	49,400	
	(小計)	2,166	(2,000,430)	
干製品	開たら	119	172,075	
	すきみたら	18	23,040	
	すきみすけそ	24	17,600	
	さけとば	4	5,650	
	その他	1	340	
	(小計)	166	(218,705)	
調味干くん製品	味淋干たら	2	2,400	
	さけ	7	28,000	
ゆで物	(小計)	9	(30,400)	
	たこ	130	86,500	
調味漬	(小計)	130	(86,500)	
	さけ飯寿し	1	2,300	
	辛子明太子	150	228,000	
	たら粕漬	15	10,817	
こんぶ干製品	(小計)	166	(241,117)	
	元揃こんぶ	292	734,672	天然
	りしりこんぶ	1	1,652	養殖
	元揃こんぶ	195	484,185	
	雑こんぶ	192	99,456	
(小計)	680	(1,319,965)		
合計	10,068	5,236,232		

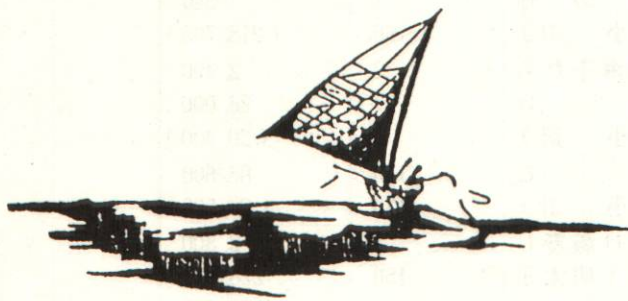
業を兼ねるのが三工場ある。
加工業種も、経営規模もあまり変わらない三十位の経営体にも拘らず、協同、協力意識が薄く、加工組合はあっても休業状態という残念な状態である。

今後の課題

羅臼町は新鮮な加工原料に恵まれた水産加工発展の可能性を秘めた町と考えられるが、加工原魚の漁獲が秋から冬期に集中している。したがって、猫の手も借りたいスケソ前処理の繁忙期に、紅葉子加工やスケソ加工をせざるを得ず、下級品の生産に甘んじざるを得ない。また、四ノ九月に漁獲されるホッケ、カレイ、タラ、キチジなどの新鮮さをもり込んだ加工法の開発(例えば、調味半乾品、フィレブロックなど)さらに、羅臼コンブとウニや魚肉を組合せた労働集約型手作り特産品の開発などの課題が考えられる。しかし、何

るを得ず、下級品の生産に甘んじざるを得ない。また、四ノ九月に漁獲されるホッケ、カレイ、タラ、キチジなどの新鮮さをもり込んだ加工法の開発(例えば、調味半乾品、フィレブロックなど)さらに、羅臼コンブとウニや魚肉を組合せた労働集約型手作り特産品の開発などの課題が考えられる。しかし、何

よりも先ず、交通網は整備されたとはいえ、消費地から遠いという不利は、単に、輸送中の品質劣化だけでなく、情報の不足、消費動向への対応の遅れなど、商品寿命の短かい現代社会では、個々の零細企業の努力では克服できないものと思われる。スケソ漁業の発展で、若者たちのUターンが続き、加工経営者の多くに後継ぎが育ってきている。願わくば、個々の企業がお互いの殻に閉じ籠らず、加工組合に結集し、原魚の共同購入、製品の共販、自主的加工研究会を通じて、加工技術の向上、新しい加工技術の習得、羅臼特産品開発の努力を期待したいものである。



北海道昆布漁業略年表（一）

田 沢 伸 雄

本道海産物の記録の中でも昆布は最も古くから記されているものであり、また、松前藩時代には鯨、鮭と共に蝦夷三品と称され、本州へ移出されていたものである。一七世紀末に刊行された「本朝食鑑」によると「昆布奥ノ松前及ビ蝦夷ノ海中ニ生ズ（中略）。松前ヨリ越前敦賀ニ伝送シ、敦賀ヨリ若州ニ伝送ス。若州小浜ノ市人之ヲ製シテ若狭昆布ト号ス。若狭ヨリ京師ニ伝送シ、京師ノ市上ニテ之ヲ製シ京昆

布ト号ス。其味最も勝レリ」との記述が見られる。本州、特に関西方面で珍重された本道産昆布が、いつ頃から採取され、どのような過程で漁業として発達してきたかということについては、「北水試月報」に掲載中なので略させていたゞくとして、こゝでは昆布漁業に関わる主な事項を年次順にまとめてみた。

西 歴	年 号	月 日	事 項
七九七	延暦一六		続日本紀七元正に「靈龜元年冬十月丁丑、蝦夷須賀君古麻比留等言、先祖以来貢獻昆布、常採此地」の記載がある。我が国で昆布という文字が記載された最初であらう。
一三三四	建武 元		庭訓往来に「被仰下之旨、畏拜見仕候華（中略）字賀昆布」の記載がある。本道の昆布に関する最も古い記録と思われる。
一四二三	応永三〇		安東陸奥守、幕府に昆布五〇〇把、その他を献上する。
一五一四	永正一一		蛸崎氏、大館に移り安東氏より「松前之守護職」の地位の承認をうけ、役取人をおき諸国より渡来の商船、旅人より租税を徴収する（沖ノ口番所の始まりともいわれる）。
一五九〇	元正一八	一一・一	蛸崎慶広、聚楽第において豊臣秀吉に拝謁し、蝦夷島主の待遇をうける。
一五九三	文禄 二	一・一	慶広、秀吉より国政の朱印状をうけ、蝦夷島の支配者として公認される。
一五九九	慶長 四	一一・七	慶広、大坂城西の丸において徳川家康に拝謁する。この時、氏を蛸崎から松前に改める。
一六〇四	寛永 九	一・二〇	慶広、家康より国政の黒印状をうける。
一六三〇	寛永 七		松前藩、箱館、福山、江差に沖ノ口番所を設ける。

西曆	年号	月日
一六四〇	寛永一七	六・一三
一六八二	天和二	—
一六九一	元禄四	—
一七一七	享保二	—
一七三五	二〇	三・一六
一七三九	元文四	七・一
一七四〇	五	—
一七四一	寛保元	四・一四
一七四八	寛延元	三・八
一七四九	二	—
一七五四	宝曆四	—
一七五六	六	—
一七六一	一一	九・一

事項

内浦岳(駒ヶ岳)噴火、岳下の太平洋岸一帯に津波、昆布取船一〇〇余隻を一瞬にして呑み込み、和夷人七〇〇余人溺死。

越前敦賀の繁昌記「遠目鏡」が中村正記らによって編集される。同書によると当時の敦賀には松前藩の船宿二戸、松前物問屋三戸、江差宿二戸があった。

亀田・箱館奉行「定」に「一、昆布取場へ他国より直に船来り候は人遣し其船留置、様子早申越候。一、昆布時分より早く新昆布商売候儀、堅命停止候」とあり、昆布の密売買及び若生昆布の乱獲を禁止している。

「松前蝦夷記」に昆布に関する課役の記述がある。

この頃、場所請負の制度が成立。

松前藩、沖ノ口入品役を初めて設定。

百姓の訴によりこの役を免ずる。

幕府、長崎において松田善蔵ほか二名を俵物買入役に任命。

この年の秋、松前藩は大坂桑名屋民蔵の船を雇い、昆布六〇〇駄、その他を船積したが、この年順風なく船荷とも箱館港囲、翌寛保元年五月同港を出帆、長崎にて荷物を売立る。

松前藩、長崎の商人松田善蔵へ昆布一〇〇万斤を売渡すべく幕命をうける。

この年、松田元助上下五人昆布調として松前に来たが収支償わず以後中止。

松前藩、財政窮乏につき城下、江差、箱館、東西村々に沖ノ口役金の増徴を申渡す。従来からの役金のほか「増口銭」と称して沖ノ口出入商品より一分口銭(売買価格の一〇〇分の一)を徴収、以後継続され沖ノ口税として定着した。

この年より始めて昆布一駄につき一文銭を取り立てる。

長崎俵物支配方寺井平次郎、松前に罷下って藩より昆布、煎海鼠、白干鮑の一手買請を許可される。

長崎俵物支配方寺井平次郎、再度松前に来て俵物一手買入の強化をはかり、長崎俵物一手請方の手先が渡来して買付にあたる。

長崎俵物支配松井茂兵衛、宿大黒屋茂右衛門を通じ、永々煎海鼠、白干鮑、志苔昆布を一手買

一七六五	明和 二	—
一七七七	安永 六	三・一
一七七九	八	五・一九 五・二〇
一七八五	天明 五	—
一七八六	寛政 六	—
一七八九	元 三	—
一七九一	三	—
一七九九	一一	一・一六

入たきむね藩に願ひ出る。

長崎の俵物一手請方商人(村山治郎左衛門、山下利右衛門)、奉行の浦触をもって松前に渡来俵物生産の指導、奨励等により買付量の増加をはかる。

松前藩、西の年より丑の年まで沖ノ口一分口銭を五厘増して一分五厘とする。箱館においては四月一日に亀田番所で問屋商人に同上の件申渡す(丑年以降も継続)。

茅部の百姓徒党三〇〇人余、亀田村に参集。

五〇〇〇六〇〇人余箱館に集合。村々小頭をして亀田番所に高間役金の宥免、昆布一手買の中止を訴える。

蛎崎重郎右衛門ならびに目付牧村崎右衛門、箱館到着。二二日より亀田番所において百姓徒党の一件につき吟味、村々小頭はじめ戸切地・泉沢の名主、給所茂戸地、富川、汐泊、喜古内の肝入等集合。二五日には昆布一手買の命令があった場合には背反しないよう申渡し、亀田郷中よりその証文を取る。騒動の首謀者である箱館の市三郎、有川の文吉は七月中旬に妻子をつれて欠落。

松前藩、この年より沖ノ口々銭の徴収を町方の請負に委ねる。

松前藩、この年より沖ノ口出入荷物口銭を五厘増し、都合二分とする。

松前藩、この年より沖ノ口々銭収納の仕法を問屋、両浜組による取立にかえ藩直取立とする。

「東蝦夷道中記」によると当時の昆布生産量は次のようであった。

茅部	二〇〇	三〇〇石	沙流	四、〇〇〇駄
野田追	六、〇〇〇駄	新冠	一、〇〇〇	〃
蛇田	一〇、〇〇〇	三石	一四、五〇〇	〃
絵鞆	五、〇〇〇	六、〇〇〇	浦河	一四、〇〇〇
アブラコマ	三、〇〇〇	〃	鉏路	八、〇〇〇
白老	一、二〇〇	〃		

(注、駄・昆布五〇枚を一把とし、四把を一駄とする)

幕府、異国境取締のため東蝦夷地(浦河以东)およびその属島を松前藩から仮上知(期間七年間)させ、さらに八月、知内村から浦河に至る場所も管轄することを決定し、蝦夷地取締御用掛を設ける。また、各場所の請負制を官営として各場所に会所を設置する。

西
曆

年
号

月
日

事

項

一八〇〇

一二

四・一二

この年、本道の産物売下げおよび漁場物資の仕入のため、江戸靈岸橋通りに産物会所を設ける。東蝦夷地の箱館六ヶ場所（小安、戸井、尻岸内、尾札部、茅部、野田追）に村役人等をおき村並とする。

一八〇二

享和
二

二・二三

幕府、蝦夷地奉行を新設。

一八〇四

文化
元

五・一〇

幕府、東蝦夷地の飯上知を改め永上知とする旨を松前藩に申渡す。

一八〇七

四

七・二四

この年より尻沢辺、下湯ノ川、銭亀沢、石崎、小安の昆布浜役が金納となる。

一八〇九

六

一〇・二四

幕府、箱館奉行所を福山に移し、松前奉行と改称。

一八一〇

七

八・一八

この年、箱館地方における昆布の乾燥不良のため価格大暴落。

一八一二

九

八・一八

この年も箱館地方の昆布粗製のため価格下落。市中の名主、商家等が改良方を議して上申、六月官これを布告する。

一八一四

一一

八・一八

松前奉行、東蝦夷地直捌を廃止して各場所を請負に委ね、かつ請負人を入札によって決定する旨触出す。九月七日、松前奉行所にて入札を行う。

一八一七

一四

八・一八

この年より臼尻領磯谷、鹿部の昆布浜役が金納となる。

一八二〇

文政
三

一〇・二四

この年より箱館の長崎俵物問屋が請負ってきた長崎交易定式昆布は元揃花折から長折昆布一、〇〇〇石と駄昆布一、〇〇〇石となる。

一八二一

一四

八・一八

この年より長崎交易定式昆布は清国側の需要により長折昆布を三石昆布に変える。

一八二二

天保
三

一〇・二四

箱館志苔の昆布業者の願により長崎交易定式昆布を長折昆布五〇〇石、三石昆布五〇〇石、駄昆布一、〇〇〇石とする。

一八二二

四

一〇・二四

松前氏復領し、漁場請負の方法は旧に復す。江戸の産物会所も廃止する。

一八三二

三

一〇・二四

三石昆布が払底し価格高騰につき集荷が困難となる。また、長折昆布の需要もあることから長崎交易定式昆布を長折昆布一、〇〇〇石、駄昆布一、〇〇〇石とする。

一八三五

六

一〇・二四

根室場所請負人藤野喜兵衛、花咲海岸に昆布の簇生するのを発見し、蝦夷五〇人、和一人人を幌泉に遣し、昆布採取技術を習しめ、翌年より昆布を採取する。

一八三五

六

一〇・二四

長崎交易定式昆布の内訳を文政三年の旧に復し、長折昆布五〇〇石、三石昆布五〇〇石、駄昆

一八四二	一三	七・一	天保年間	嘉永	一八五一
				安政	一八五二
					一八五五
					一八五七
				文久	一八六三
				万延	一八六〇
					一八五九

布一、〇〇〇石とする。

松前藩、備蓄食糧として毎年「おしめ昆布」を福山五〇石、江差、箱館二五石つつ製造、貯蔵することを命ずる。

当時の昆布生産量は次のようであった。

幌別 二〇〇石 幌泉 四、五〇〇石
 三石 一、五〇〇石 十勝 二、〇〇〇石
 浦河 一、四〇〇石 釧路 二、五〇〇石
 様似 六〇〇石

沙流、新冠、静内 一、五〇〇石

箱館在茅部一円 四、〇〇〇石

箱館において刻昆布の製造を始める。

松前藩、築城のために増税、沖ノ口出入口銭を一分増し三分口銭とする。

幕府、松前藩に東部木古内以東、西部乙部村以北の地を上知させ、箱館奉行の管轄とする。

幕府、箱館奉行竹内保徳等の蝦夷地産物会所を江戸、大坂、兵庫、下関、新潟等に開設し、その純益を沿海防備費に充当するという要請をうけて試みに江戸への設置を許可。

幕府、長崎、箱館両港において蘭・露両国との貿易開始を布告。

幕府、諸外国との修好通商条約により、箱館を通商貿易港として開港。

沙流場所請負人山田文右衛門、請負場所において投石による昆布の増殖試験を試み成果を収め、

文久三年（一八六三）から明治元年（一八六八）まで毎年投石を行う。

当時の記録によると各地の昆布生産量は次のとおり。

山越内（長切） 四八石 三石 一、二二石
 （折） 一九石 浦河 二、六九三石
 有珠 三〇〇石 様似 二、〇七三石
 絵鞆 二八一石 幌泉 一三、〇〇五石
 白老 七五石 十勝 四、二六六石
 勇払（刻） 三石 釧路 五、五六四石

西 曆	年 号	月 日	事 項
一八六六 一八六九	慶応二 明治二	三・一〇 七・八 八・一五 九・一七	<p>沙流 五〇二石 国後 二九五石 新冠 一八〃 択捉 八〃 静内 一、八七〇〃</p> <p>箱館奉行、請負人山田文右衛門の投石による昆布藩殖法の普及を諭達。 開拓使を設置し、使員詰所を民部省中に置く。 蝦夷地を北海道と改称し、一一国八六郡を画定。 開拓使、従来の西地における松前運上取立てを廃し、箱館、幌泉、寿都、手宮の四港にて取立ての旨を布達。</p>
一八七〇	三	九・二八 一〇・一九 一〇・二九 一〇・一 一一・一 一一・一 一二・一	<p>開拓使、場所請負を廃止する旨を布達。 開拓使、函館沖ノ口番所を海官所と改称、ついで幌泉、寿都、手宮にも設置。 開拓使、場所請負人を当分漁場持と改称し、従前どおりの漁場経営を認める。 開拓使、幌泉場所の旧請負人杉浦嘉七に場所の引上げを命ずる。 開拓使、西部一三郡の場所請負人に対し、官制の実施と施政一ヶ条を布達。 東京、大阪、兵庫、堺、敦賀に函館会所を設け、本道物産の販売斡旋に従事させる。 函館、幌泉、寿都、手宮海官所規則を布達（明治三年一月施行）。 この年、開拓使は西部直轄場所の元漁場持等を少主典以下に任命する。 運上金を廃止し、海産税を定め居民の直税とする。 館藩管轄の松前、江差の両沖ノ口改所を引きあげ、開拓使において両所に海官所を設置する。 開拓使、浦河・様似場所の漁場持佐野専左衛門と三石場所の漁場持小林重吉に場所の引上げを命ずる。</p>
三・一 三・一 五・一 七・一 一一・一			<p>開拓使、柳田藤吉外三名に根室、花咲両郡の各場所三三ヶ所の新開を許す。 柳田藤吉、自費をもって道内の渡島国と奥羽地方より二七戸の漁民を根室に移住させる。 開拓使、産物会所規則及び直轄漁場元仕入金用達規則を定める。 根室支庁、雨中の昆布採取を禁ずる。 開拓使、直轄地に漁場需要品貸与規則を設ける。</p>

一八七五	八	三・一五	開拓使、昆布製造法が粗雑になったので精製に注意し、一束一函毎に製造人の住所氏名を記し
一八七四	七	一・一九 五・一四 五・一七	開拓使、漁場昆布場を自費で新開するものに二年間の免税を布達。 前年設立した保任社、本来の業務を実行することなく解散。 根室支庁、根室、釧路両国の漁場持に漁業資金を貸与する。貸与額は六、〇〇〇円、さらに六月一七日には根室国へ六、〇〇〇円、釧路国へ一、二〇〇〇円を貸与。
一八七三	六	一・一 五・一 五・一 七・一	開拓使、用達に命じて北海道産物売捌所を東京江戸橋傍に設け、清国輸出を取り扱わせ、北海道産物商会と称する。
一八七二	五	一・八 一・一 二・一 六・三〇 九・二〇 九・二四	開拓使、本年より三年間外国貿易を除き、海関所輸出入品をすべて免税とする旨を布告。 開拓使、産物会所を閉鎖し、改めて東京、大阪、函館に貸付会所を設ける。 海関所規則を改正。 幌泉海関所を廃止し、室蘭、厚岸に海関所を設置する。 開拓使、北海道土地売貸規則、北海道地所規則を制定。 松前、江差の両海関所を開拓使の所轄とする。 この年、三石郡漁場の官捌を廃し、漁場持に委任する。 開拓使用達榎本六兵衛ら一〇名、保任社を設立。 保任社開業、取扱所を函館、大阪等に設け、清国上海に出張店開通洋行をおく。 札幌本庁、浦河、様似両郡に拾ひ昆布処分法を定める。
一八七一	四	八・二〇 九・二九	海官所を海関所と改称し、函館ほか三港の海関所規則を改正。松前、江差の両海関所を館藩の所轄とする。 諸藩、寺院等への分領を廃止し、全道を開拓使の管轄下に置く。 開拓使、各郡永住人の従来の拝借地を沽券地とし、出稼人のそれはいぜん拝借地とすべき旨を布達。

西 曆	年 号	月 日	事 項
一八七六	九	四・一 七・一 八・二二	<p>た木札をつけることを達する。</p> <p>開拓使、各地方の漁業景状および昆布生立等を年々詳細に届出させる。</p> <p>根室支庁、藤野嘉兵衛、鹿島万平外二名に資金三万円を交付し、漁業必需品の仕入方を委任し根室、釧路両国の漁民にこれらを貸与する。</p> <p>根室支庁、昆布仕立方を制定する。</p> <p>この年、浦河、様似、幌泉各郡の漁場の官捌を廃し、漁場持に委任する。</p> <p>内務・大蔵両省ならびに開拓使合議して清国直貿易のため広業商会を創立（一〇月一日開店）。</p> <p>開拓使、明治七年一〇月布達の緑青銅屑等をもって昆布への着色禁止を厳守するとともに、飲食物等への着色販売も禁止する旨を布達。</p> <p>開拓使、漁場持を廃し、漁場昆布場は営業志望の者に割渡することを布達。</p> <p>函館支庁、漁場昆布場地租制定順序を制定。九月三日、札幌本庁、同様の規定を制定。</p> <p>開拓使、営業不相当の漁場昆布場借受けの者に上地を命じ、さらに志望者に割渡すべき旨を布達。</p>
一八七七	一〇	一・二二八 二・一九 五・一 六・二六 七・四 七・二四 八・六 八・一一 八・一 二二・一三	<p>大政官布告をもって、北海道地租は当分地価の一〇〇分の一と定める。</p> <p>根室支庁、新開の漁場昆布場以外の営業出願を差しとめる。</p> <p>札幌本庁管轄の昆布場は日高国沙流、新冠、静内、三石、浦河、様似、幌泉の七郡と十勝国十勝、広尾の二郡と定める。</p> <p>根室支庁、漁場昆布場の転貸を禁ずる。</p> <p>根室支庁、昆布尺量法を定める。</p> <p>開拓使、函館に相場会所を設ける。</p> <p>根室支庁、昆布採取者定めの場合の昆布を取りつくさずに、他境に入り採取することを禁ずる。</p> <p>北海道諸産物出港税則並各港船改所規則を改正し、吉岡、当別、江良、熊石、岩内、古平、石狩、浦河、根室、振別に船改派出所を置く（九月一日施行）。</p> <p>根室支庁、花咲郡収獲昆布検査仮規則を定める。</p> <p>北海道地券発行条例を制定。</p>

一八七八	一一	二・二一	この年、根室支庁、花咲郡歯舞において昆布の屋内乾燥試験を始める（試験期間二年間、明治一二、一三年は作業条例により営業を行う）。
		二・一	根室支庁、寄昆布を拾う者は今後その地名を定め、願済の上営業すべき旨を達する。
		三・二六	根室支庁管内で従来無税であった拾い昆布、布海苔等に対し、本年より海産税を課す。
		三・二八	函館支庁管内各郡海産税のうち、定税金納あるいは無税海産分を本年より収獲高に応じ、すべて現品税賦課とする。
		三・一	開拓使、先に緑青等による昆布の着色を禁じたが、今後染料の如何を問わず昆布の着色を厳禁する。
		五・一	開拓使、先に漁場昆布場自費新開の分は五年間の免税を達したが、地形的に開業難易、収獲多寡の差があるため、実地を調査し、さらに二、五年間現品税を免ずる。
		五・一	開拓使七重勸業試験場、茅部郡尾札部村字稻荷浜地先三九〇坪を試験区として雑藻駆除試験を行う。
		五・一	札幌本庁、漁業資金貸与規則を公布。
		六・一七	札幌本庁、海産物検査例則を定める。
		六・二一	函館支庁、茅部郡小安村以東各村に昆布萌芽の時に刈取るは繁殖の障害となるを以て、みだりに刈取らざるよう達する。
		九・二〇	開拓使、海産物を納税前に売却する者は処分の旨を達する。
		一〇・二〇	開拓使、本年三月布達の染料の如何を問わず昆布への着色禁止条項を取消し、毒物含有する染料での着色のみを禁止する。
		一一・一	東京、大阪、函館の貸付会所を廃止。
		八・一	根室支庁、屑昆布買上げおよび代価蓄積法を定める。
		一・一	開拓使、小樽に相場会所を設ける。
		四・一	根室支庁、屑昆布をもって刻昆布を製することを奨励する。
		五・二四	札幌本庁、後志国九郡、石狩国三郡の海産物収税検査例則を定める。
		七・六	北海道諸物産出港税則並に各港船改所規則を改正し、増毛郡増毛に船改派出所を設ける。
一八七九 一八八〇	一一 一三		

西曆	年号	月日	事項
一八八一 一八八二	一四 一五	七・一 九・一四 九・二八 四・二七 二・八 四・一三	<p>海産税を北海道物産税と改める。</p> <p>開拓使、昆布の繁殖成長に妨害となるスガモを毎年駆除するよう達する。</p> <p>根室支庁、昆布の仕立方粗雑になるを以て、十分に注意し精製すべき旨を達する。</p> <p>この年、高島郡祝津村において昆布からヨードを試製する。</p> <p>根室支庁、漁業資金貸与の適正化と貸与金の償還に努力するよう達する。</p> <p>開拓使を廃止し、函館、札幌、根室の三県を設置。</p> <p>漁業資本金四八万八、〇〇〇円を五〇万円に改め、うち四〇万円を漁業資本金に、一〇万円を昆布採取資本金にあてる。</p>
一八八三	一六	八・三 八・二四 一〇・二六 一一・一五 一二・二六 一・二九 四・二七 七・二七 八・二七 一〇・五 一・二二 二・一六	<p>農商務省、三県に命じて昆布の濫造を戒め改良を図らせる。</p> <p>根室県、昆布採取資本金貸与規則、漁業資本金貸与規則を仮りに定める。</p> <p>根室県、昆布改良諮問会を開催。</p> <p>函館県、粗悪な昆布を混入し信用を欠くので、明治八年三月の布達を厳守するよう達する。</p> <p>広業商會は事業不振のため、官借金の償還不足が三五万円余になる。</p> <p>農商務省に北海道事業管理局を設置、旧開拓使の官営事業を所管させる。</p> <p>根室県、昆布採取取締規則を公布。</p> <p>札幌県、昆布製造改良諮問会を浦河にて開催。</p> <p>札幌県、昆布採取資本金貸与規則を布達。</p> <p>札幌県下輸出昆布改良組合成立。</p> <p>根室県、昆布採取資本金貸与規則を布達。</p> <p>千島国および紋別、常呂、網走、斜里の四郡において拾い昆布税（収獲高の現品一割）を徴収する旨を布告（五月一日施行）。</p>

一八八七	二〇	三・一八 三・一 四・一九 五・二	<p>函館県、漁業組合条例を布達。 根室県、前年四月公布の昆布採取締規則を改正。 函館県、水産談話会を函館にて開催。 函館県、漁業資金貸与取扱規則を布達。 根室県、漁業資金貸与規則を布達。 根室県、同業組合準則を布達。 船改派出所を釧路、花咲に設置。 本年二月以来、函館商人と在函館清国商人との間に紛議が生じ、貿易停止一〇〇日余に及ぶが、この日協議がととのい契約を締結する。 大政官大書記官金子堅太郎、行政改革調査のために来道、道内を視察し一〇月二日帰京、北海道三県巡視復命書を提出する。 室蘭船改所を廃し、余市、鬼鹿、利尻に船改所を設置。 根室県、前年改正した昆布採取締規則を再度改正する（一九九年一月施行）。 この年、広業商会営業不振により業務を停止する。 三県一局を廃止し、北海道庁を設置。函館、根室に支庁を置く（三月一日開庁）。 農商務省、漁業組合準則を定める。 北海道土地払下規則公布（北海道土地売貸規則、北海道地所規則は廃止）。 登記法公布（二〇年二月一日施行）。登記法の施行により北海道地券発行条例は廃止。 北海道庁、漁業組合準則を管内に布達。 函館、根室二支庁を廃止。 この年より明治二十二年まで様似水産組合の原田嘉七、冬島海岸で昆布礁造成のため投石及び雑藻駆除を行う。 北海道水産税則公布、物産税並びに出港税は廃止される。 官金の貸与は停止され、従来の貸付金は勸業委託金として道庁の処理するところとなる。 北海道水産税則施行細則公布。 水産物営業者組合規則公布。</p>
一八八五	一八	五・一三 七・一 九・四 一一・二五 一・一九 三・六 三・三〇 七・一八	
一八八六	一九	八・二六 一〇・六	
一八八七	二〇	一・二六 五・六 六・二九 八・一三 一一・二四 一二・二八	

一九〇四	三十七	—	函館水産組合、この年より明治四〇年まで大森町字高森金堀川沖より新川沖にて昆布礁造成のし、本規則に統一する。
一九〇三	三十六	三・二五	北海道庁、新たに北海道漁業取締規則を制定し、従来施行中の各種保護規則、取締規則を廃止し、本規則に統一する。
一九〇二	三五	一一・二二 二・二七 五・一七 六・二一 六・二八	北海道庁、漁業組合規則施行細則を公布。 この年より三年間、臼尻村の昆布採取者、昆布礁造成のため投石を行う。 北海道庁、新たに北海道漁業取締規則を制定し、従来施行中の各種保護規則、取締規則を廃止し、本規則に統一する。
一九〇一	三四	三・二八 四・一 四・一三 四・一八 八・二二 一一・六	北海道庁、明治三三年度北海道地方税水産税賦課規則を公布。 漁業法公布（三五年七月一日施行）。 北海道庁、北海道水産税区々域名称と定める。 高島水産試験所を水産調査所と改める。 地方費をもって北海道水産試験場を高島郡高島村に設置する。 北海道庁、北海道地方税賦課規則を公布、明治三三年度より施行。前年公布の同名規則は廃止。 農商務省、漁業組合規則、水産組合規則を公布（七月一日施行）。 北海道庁、水産組合規則施行手続を公布。 北海道庁、明治三〇年公布の北海道漁業取締規則を廃止し、新たに北海道漁業取締規則を公布。 同日、漁業法施行細則も公布。
一八九八	三一	—	庁立の水産試験所を高島郡高島村に設ける。
一八九九	三二	三・一四	北海道庁、北海道漁業取締規則を公布（三一年一月一日施行）、これにより明治二一年公布の北海道水産物取締規則を廃止。
一九〇〇	三三	一・一	砂原村の昆布採取者、この年より明治三五年まで昆布礁造成のため投石を行う。 この年、日本昆布会社解散、生産者も連合組合を解散する。 関税法公布（八月四日施行）。同法の施行にともない昆布輸出税は廃止。 函館刻昆布同業組合を組織。
一九〇一	三四	三・二八	坂田孫六、この年より一〇年間継続し、函館湯ノ川沖に自費をもって昆布礁造成のための投石を行う。明治四三年以降は村民がこれを継承する。 北海道地方費法公布（四月一日施行）。これにより従来国税に属した水産税は地方税に委譲となる。

西曆	年号	月日	事項
一九〇六	三九		<p>ため投石を行う。</p> <p>北海道庁、明治二六年公布の昆布製造取締規則を改正する。</p> <p>三石水産組合、この年より明治四五年まで昆布礁造成のため投石を行う。</p> <p>根室水産組合、この年より歯舞村地先で昆布礁造成のため投石を行う。</p> <p>鹿部村の昆布採取者、この頃二ヶ年にわたり昆布礁造成のため投石を行う。</p> <p>北海道水産組合連合会設立許可。</p> <p>落部村の昆布採取者、この年より昆布礁造成のため投石を行う。</p> <p>留萌水産組合及び鬼鹿水産組合、昆布漁場内のスガモ駆除を行う。</p> <p>浦河水産組合、この年より明治四四年まで昆布礁造成のため投石を行う。</p> <p>北海道水産試験場並に同分場を地方費より国費支弁とし、高島水産調査所を統合して北海道水産試験場及び同千歳支場、西別支場とする。</p> <p>改正漁業法公布(四四年四月一日施行)。</p> <p>北海道庁、水産物製造取締規則を公布(八月一日施行)。これにより昆布製造取締規則は廃止。</p> <p>室蘭、釧路、稚内に北海道水産試験場員駐在所を設置。</p> <p>北海道庁、漁業組合令施行細則を公布。</p> <p>様似水産組合、この年より昆布漁場内の雑藻駆除を継続実施する。</p> <p>北海道水産税々区を廃止(大正二年四月一日施行)。</p>
一九〇七	四〇		
一九〇八	四一	一〇・二二	
一九〇九	四二		
一九一〇	四三	四・一	
一九一一	四四	四・二一 四・二二 一〇・三〇 三・三〇	
一九一二	四五	一〇・二八	

道東沿岸に生息するウニ

増殖部 富田 恭司

今から約三〇億年前に、この地上に生物が現れました。ウニは約五億年前の古生代カンブリア紀に、すでに現れていたことが化石から証明されています。人類が現れたのが約三〇〇万年前ですから、人間より遙か昔に、すでに立派なウニが出来ていたこととなります。

このように、ウニは何億年も前の海で栄え、今でも熱帯から寒海まで、そして潮間帯から数千メートルの深海まで広く分布し、栄えている珍しい動物です。

ウニは棘皮動物、すなわちトゲ、カワ動物です。棘と皮の中から卵巣等の生殖巣と、腸等の消化管を取り出すと、中は空っぽになっ
てしまいます(第一図)。このため、ウニは「色気と食い気だけの動物」とよく言われます。

ウニは世界中何処の海でも見られますが、すべて海産で、淡水や陸上で生活するウニは居ません。世界中でウニは約八五〇種、そのうちおよそ二〇〇種が日本の近海に生息していると言われています。北海道近海には一三種のウニが生息しているとされていますが、

道東の根室海峡と襟裳岬以東の太平洋沿岸には、次の五種しか生息していません。

エゾバフンウニ

通称ガゼと言われ、北海道沿岸全域と東北地方沿岸の潮間帯から浅海に分布し、道東沿岸の岩礁地帯では、何処でも普通に見られます。道東では、この種だけが漁獲の対象とな

っています。近年資源の減少が著しく、その増殖対策に頭を痛めています。昭和五〇年に十勝、釧路、根室支庁管内のエゾバフンウニの漁獲量は、むき身で五三四トンで、全

道の五二%を占めていました。しかし、昭和五九年には二六五トンで、一〇年前の半分以下になっています。その中でも、特に釧路支庁管内の減少が著しく、昭和五〇年は二三八トンでしたが、昭和五九年は五四トンと1/4以下になってしまいました。このため各漁協では人工種苗の放流を検討しており、一部で人工採苗を実施し始めた所もあります。

この種の産卵期は、道東で六一〇月と長いのですが、七一八月に産卵する個体が多いようです。

キタムラサキウニ

通称ノナと言われ、体は大型で暗紫色を呈し、棘は長い。北海道では宗谷岬と襟裳岬を結ぶ西側の海域で、エゾバフンウニの生息水深か、それより深い所に生息し、漁獲の対象となっています。しかし、流水の来るオホーツク海、根室海峡、道東太平洋沿岸と水が冷たくなるにつれ、その生息数は減少します。特に襟裳岬東側の太平洋沿岸では極めて数は少なくなります。例えば、厚岸湾とその周辺の水深二ノ二〇mの所で、毎年ウニの資源調査を実施していますが、採集されたキタムラサキウニは、六年間で一個体だけです。

この種の産卵期は、日本海沿岸で九ノ一〇月です。コンブ等を好んで食べ、日本海沿岸の磯焼け原因の一つとされています。

チシマオオバフンウニ

この種については、北水試月報四〇(七)で報告しました。体は暗緑色で、棘はエゾバフンウニよりやや太く、長い。ベーリング海、カムチャッカ半島、千島列島の水深〇ノ五〇mに分布し、日本では昭和五七年に厚岸湾で初めて確認されました。その後、根室から釧路までの太平洋沿岸で次第に目に付くようになり、今年には広尾町の沿岸でも、殻径二五mmの稚子が一個体採集されました。この種の生息水深は、エゾバフンウニとほぼ同じで、コンブ類を好んで食べるため、今後さらに増え

て来ると、エゾバフンウニと餌をめぐる競争が心配されます。

身(生殖巣)はエゾバフンウニより白っぽく軟らかい。産卵期は四、六月頃と推測されています。

サンリクオオバフンウニ(オオバフンウニモドキ)

この種は、釧路沿岸から日高沿岸の水深二〇―一〇〇m前後の所に多く生息しており、刺網、桁網、ツブ籠、カニ籠等で普通に漁獲されます。体はやや扁平で淡褐色か淡緑色を呈し、細く短い棘が密にあり、さらにやや太くて長い棘が疎らにあります。東大の重井先生に送って同定して戴いたところ、サンリクオオバフンウニと言う種で、樺太、千島、北海道、三陸沿岸の浅海から二〇〇mの所に分布しているとのことでした。

釧路の市場等で、六、八個で三〇〇円前後で売っているのがこの種です。沖に生息するわりに身は意外と綺麗な黄色をしています。しかし、お世辞にも美味とは言えません。道東のある漁協から、エゾバフンウニの資源が少なくなつたので、この種を海藻の多い浅い所に移植しては、と相談を受けましたので、胃内容物を調べてみました。その結果、雑食性ですが動物の死骸が多く見られました。しかし、実験室でコンブを与えると二、三日で食べだし、身もいやな臭いがなくなりました。

浅海に移植してみないとわかりませんが、沖に出て行く事も考えられます。

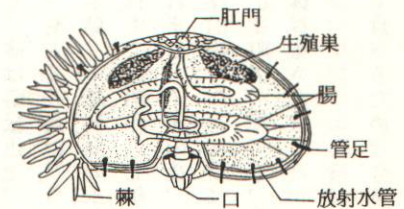
釧路西部地区水産技術普及指導所の協力で、この種の産卵期を調べてみますと、真冬の表面水温が氷点下となる一、二月に産卵していることが明らかになりました(第二図)。ウニの中にも、北海道近海で獲れるタラ科の魚(スケトウダラ、マダラ、コマイ等)のように、氷点前後の冷たい水に産卵し、稚仔を発生させる種もいるのです。

ツガルウニ

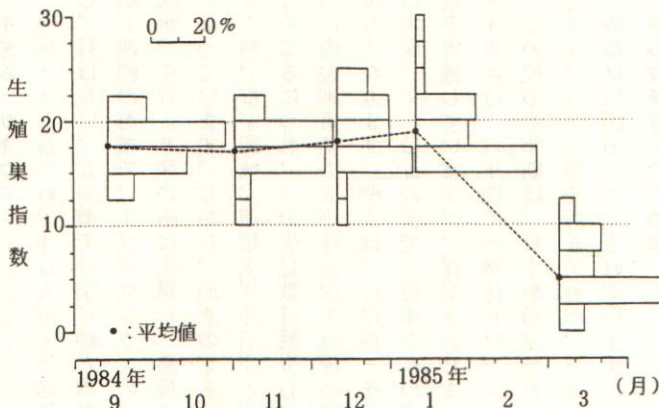
体は扁平で淡褐色、イボ(棘の付け根)があざき色を呈するのが特徴で、棘はやや太く長い。日本海やオホーツク海で、カレイ刺網、ホタテ桁網に普通にかかります。近年、ホタテガイで有名になった猿払地域のホタテガイ漁場では、昭和三五―四五年頃このツガルウニが優占種で、一曳に数千個も入った時がありました。この種は根室海峡で数は少なくなり、釧路沖では極めて少なくなります。丁度日本海やオホーツク海でツガルウニが生息する水深帯に、釧路沖ではサンリクオオバフンウニが生息しています。

産卵期は二、四月頃で、身の色は悪く、あまり食用とはされません。

以上の五種が根室海峡、根室ノ様似の太平洋沿岸のウニ調査や、いろんな漁業の混獲物の中で見い出されたウニです。



第1図 ウニの内部構造



第2図 サンリクオオバフンウニの生殖周期 (白糖沖水深30~50m)

本年度の新規事業について

増殖部

寒海域における海藻類の収量向上試験

この試験は、農林水産技術会議の別枠研究として進めている、生物資源の効率的利用技術開発（植物資源のエネルギー利用—バイオマス）に関する総合研究の一環であり、北水研との共同研究で実施しております。

この試験研究の目標は、新規飼料素材の開発であり、素材の選定と藻類の大規模栽培技術を確立することにあるわけですが、得られたデータは、暖海域（千葉県）の栽培結果とも比較検討し、生産制限に関連する諸要因を明らかにして収量向上のための技術開発をいたします。

試験地は、オニコンブの養殖技術が確立されている羅臼町地先で、現在オニコンブとスジメの種苗を仮植中ですが、近く本養成に移します。試験は、三カ年（六十二年度まで）の予定ですが、施設の単位面積当たりの最大現存量と漁場の理化学的環境条件を羅臼漁協組の協力を得て調査します。

大規模増殖場造成事業調査

道では、釧路市東部地区に、ナガコンブを対象とした大規模な漁場開発を考えております。そのため事業を実施する予定海域の増殖対象生物を中心とした分布や密度などの生物的条件や、海況、海底地形などの理化学的条件を調査し、考えられる施設の構造や、その配置方法、設置場所の選定や事業効果の算定などについて必要な知見を得るため、二カ年実施する予定です。

この調査には釧路支庁、釧路西部地区水産技術普及指導所と当水試が当たりますが、本年度は、釧路市桂恋地先で生物、理化学的環境条件調査を、釧路市、釧路東部漁協組の協力を得て実施しております。

十勝海域赤潮予察調査

十勝沿岸海域では、昭和四十七年以来、初秋期（八月下旬から十月上旬頃）に赤潮が発生して、さけ定置網漁業等に影響を及ぼして

いましたが、道では、この赤潮の監視体制を整えるとともに、定期的な理化学的観測調査を実施しまして、赤潮発生機構及び発生予察のための資料を得ることとなりました。

本年度は、豊頃町大津港沖、大樹町生花苗沼沖及び広尾町楽古川沖に定点を設けまして七月下旬から十月下旬までの間に七回、気象、海象、水質、プランクトンについて調査しました。調査には、十勝支庁、十勝地区水産技術普及指導所と当場が当たりましたが、豊頃町、大樹町、広尾町及び大津・大樹・広尾の各漁協組の協力を得て実施しております。

本年も九月上旬から中旬にかけて、歴舟川、浜大樹、大津、十勝太の各沿岸域で赤潮が発生し、秋サケ漁を懸念しましたが大きな被害とならず、関係者は安堵の胸をなで下ろしました。

定期調査や赤潮発生時の調査で得られた試料は、膨大な量であるため、その処理と解析に時間がかかりますが、年度内には関係筋へ報告できると思います。現在までに得られた知見は、赤潮プランクトンは、渦鞭毛藻類のギムノディニウム属とプロロケントルム属による複合種構成とみられること、表面水での最高密度は、一ミリリットル当たり二、六〇〇ノ二、七〇〇細胞（ギムノディニウム属）でした。

退職のご挨拶

吉田 義男

昭和二十八年北海道立水産試験場釧路支場
光洋丸乗組員として釧路に來ましてより三十
二年はあつという間に過ぎて三月三十一日に
退職に相成り、かえり見ますと釧路も当時
長靴の世界であつたのが道東の中心城市にな
り、私の第二の人生の地になりました。

長い間無事勤務できましたのは皆々様のあた
たかい送り物であつたと思います。

漁業情勢も歴史とともに変化しきびしい時
代となつてまいりましたが皆々様にはお身体
に十分留意され漁業の発展に役に立つ仕事
に前進される事を祈念し退職の挨拶にかえさ
せて載きます。

ほんとうに永い間ありがとうございました。



転任のご挨拶

稚内水産試験場

高丸 禮好

四月三十日付で、稚内水試に転任いたしま
した。昭和四十八年五月一日に釧路水試に赴
任して以来、十二年間にわたり皆様方には公
私共にお世話になり、心からお礼申し上げます。

生来、新たな環境に自ら入り込むことの苦
手な自分ですが、宗谷の地に転任する際には
十二年という時間の重みが、心の億劫さに拍
車をかけました。宗谷地方にはこれまで訪れ
たこともなく、「流水とけて、春風吹いて、
ハマナス揺れる・・・」という歌は知ってほ
いましてがこの情景はそれほどのどかなもの
ではなく、ハマナスの揺れかたも想像以上で
あることを認識しました。そうはいっても、
こちらに着任してからすでに五ヶ月が過ぎ、
着実に稚内の生活に馴染みつつあります。

稚内水試ではエゾアワビ、エゾバフンウニ、
キタムラサキウニ、ホッキガイ、ホタテガイ
が主な研究対象種です。最初は、未知の種や、
未知のフィールドに戸惑いがちでしたが、手
塩・豊富のホッキガイ調査で、ハヤテシログ
ネゴカイやカナブツイソメに出会った時など

は、「ここにも彼らはいたのか!」と懐かし
い友人に再会したような思いがしました。そ
んなわけで、ふと前を見るとこれから進もう
とする道は、これまで歩いて来た道の延長線
上にあることに気がついたという次第です。
これからも、釧路水試で培われた経験を基
にして水産増殖研究に取り組んで参りたいと
存じますので、よろしくご指導のほどお願い
申し上げます。

最後になりましたが、皆様方のご健勝なら
びに釧路水試の研究と道東の水産業が益々ご
発展することを祈念してご挨拶と致します。

栽培漁業総合センター

水島 敏博

秀峰駒ヶ岳のふもとにある栽培センターの
執務室から毎日噴火灣をながめながらの生活
もはや半年近くなりました。

時に揚水している海水が一晚のうちに十℃
以上も変化する所でもあり、これまでフィー
ルドではせいぜい一ヶ月に一回位の間隔でし
か調査を行っていなかった自分にとっては調
査の設定の仕方を反省させられると共に自然
のかもしれない現象に驚かされている処でもあ
ります。

十四年間勤めた釧路水試の担当する道東の
海域は、生命を生み、育てる母なる海である
ことをまざまざと実感させ、漁業生産もとて

つもなく大きいところでもありました。一方でまた自分達のやっている仕事をどう生産と結びつけ、どのように生産の場に反映させていくべきか常々考えさせられ、そうした点では、またやりがいのある場でもありました。ただ、浅学非才であったためにその「思い」だけで実践で示せずに終わってしまったことを残念に感じています。

そのなかで、現場では漁組や指導所さらに漁業者の方々には大変お世話になりましたし、水試内では部を問わず、先輩や同僚などに公私共に楽しく付き合ってもらい、多くのことを学ばせてもらいました。

センターではこれまでのフィールド調査から一転して、ケガニやトヤマエビの種苗生産のための飼育が中心となる業務になりました。「魚の気持は魚に聞け」という言葉もありますが、一方的に人間の都合に合わせて飼うことに怖れを抱きながらも、今や管理型漁業と併せて今や水産の大きな柱となりつつある「栽培漁業」の方向をじっくり勉強したいと思っています。年をとると共に稀薄化してきた「根気」の要求される場でもありますが、今後とも一層の御指導、御鞭達のほどをお願いするとともに、皆様の御発展と御健康を祈念して転勤の挨拶に変えさせていただきます。

函館水試漁業資源部漁業科長

長 沢 和 也

昭和五六年三月末、学生生活を過ごした東京を発って、雪の残る釧路空港に降りたちました。市内に向かうバスから見た枯れ野原の釧路湿原は余りにも寂寞として、「もう戻れない」という悲愴感とともに、心を一層もの悲しくさせました。

それから、四年。釧路は私の人生にとって、研究の面でも忘れ難い大事な土地となっただけではありません。友情あふれる同僚、漁師。そして、魚、魚、魚……。

「漁業資源部漁業科員を命ずる」

正直言って、資源部で自分が動くとは考えてもいませんでした。早速、マイワシの資源研究を命ぜられました。当時の私は道東でマイワシが漁獲されていることさえ知りませんでした。房総の九十九里浜あたりで地曳網で獲るものだとばかり思っていたのです。研究の仕方、データ処理の方法、学ぶことばかりでした。資源研究のノウハウを一から同僚に教わりました。有難い教育でした。今でも私の資源研究の方法は、この時のものが基礎となっています。

また、試験船「北辰丸」に乗って毎年行った北洋でのサケマス調査も忘れ難いものです。一ノ二カ月に及ぶ長期航海もさることながら、

ベニザケに内臓癒着症という奇病を発見し、病気等による魚の自然死亡を意識する重要なきっかけとなりました。この研究は今、北太平洋およびベーリング海における病魚の分布生態の解明というスケールの大きな研究に発展しつつあります。

さらに、サンマにおいてサンマヒジキムシと命名した寄生性甲殻類を発見したことも大きな思い出です。寄生虫は病害虫といえませんが、魚の生活履歴を反映した生きた指標（生物標識）とみれば、多くの情報を提供してくれます。そして、この観点から、寄生虫を用いてサンマの地方群の判別を試み、従来とは異なったサンマの分布・回遊に関する仮説を打ち出すことができました。

私の釧路水試での四年間は余りにも短く、多くのことをやり残しての転勤となってしまいました。しかし、皆様から教えて戴いたことは余りにも多く、そのひとつひとつが私の血となり肉となつているのに気づくこの頃です。微力な私ではありますが、釧路在勤中に得ました経験を新しい任地において生かすよう頑張りたいと考えております。皆様の益々のご発展を祈りますとともに、一層のご指導とご鞭撻をお願い申し上げます。

函館水試おやしお丸機関長

西村 春 雄

本年四月一日付で函館水試、おやしお丸に転勤して約半年になりました。釧路水試北辰丸乗船中は公私共に、大変御世話様になりました。心から御礼申し上げます。

振り返って見ますと、稚内水試より、釧路水試北辰丸に赴任して来た時は家族同伴でしたが、家事都合により、釧路チョンガ、約五年間も踏ん張って過ぎたことは、釧路水試並びに北辰丸の皆様方の御厚意あればこそ、大過なく過ぎたことと存じます。函館に来て一ヶ月位は家族に丁寧にされて顔色も良好でしたが、月日が経に從ってサーピスも悪くチョンガ時代を思い浮べている次第です。

今年は全道的に暖いが、道南も氣象台はじまって以来の天候のようです。今迄、夏負けの経験は、不要でしたが、今回は充分味あいました。

道南方面のスルメイカは、近年にない程不漁年ですが、今後共微力ではありますが資源調査に努力いたす所存です。

末筆になりましたが、皆様の御健康と釧路水試と共に北辰丸の益々の御発展を祈念して御挨拶と致します。

着任のご挨拶

漁業資源部漁業科長

佐野 満 広

さる五月に赴任し早や半年を過ぎようとしております。ほぼ十二年住み慣れた稚内を後にし、車で走ること約九時間。出張では何度となく訪ずれてはいるものの、住むことを意識してか、期待と不安が交錯する複雑な気持ちでいたことが昨日のこのように思い出されます。落ち着く暇もなく、一ヶ月後には調査船北辰丸に乗船し経験したものは、濃霧につつまれた北洋、銀鱗を美しく光らせるベニザケと、目に映るすべてのものが初めてのものであり、興奮の連続といえる毎日でした。七月下旬に釧路に帰港した後も、サケ・マス、イワシ、サンマなどの水揚風景を目にし、太平洋はもちろんのこと、漁業もその時空間的なスケールの大きさに圧倒されそうな思いでした。

最近になって、多少はこの地域の漁業事情を垣間見、資源研究に課せられている責任の大きさに、あらためて身のひき締る思いしております。水産資源の有効利用、適切な管理、さらには健全な漁業の発展のために多少ともお役に立てるよう、微力ではありますが努力

してまいりたいと思えます。

最後に、皆様方の一層の御指導、御鞭達をお願い申し上げます、あわせて着任のごあいさつと致します。

増殖部

伊藤 藤 義 三

四月一日付で釧路水試増殖部勤務を命ぜられ、栽培漁業センターから着任いたしました。十数年間住みなれた鹿部を離れてから、早いもので半年が経ちました。今回は初めての転勤で、水試の仕事も初めての経験ということで、着任以来不安と緊張の連続でしたが、気候も良くなった今日この頃やっと雰囲気だけはわかりかけてきたところです。

鹿部では十数年陸上の水槽の中で、(主にホッキガイについて)卵から子どもを育てるという体験を積みまわりましたが、道東の広大な海の中で繰り広げられるダイナミックな生物の営みの一端に触れ、そのスケールの大きさに圧倒される思いがします。しかし、そのような雄大な自然の中で漁業協同組合、普及指導所をはじめ関係機関の皆様方が一体となって、浅海漁業生産の増大に向け努力されている姿を拝見し、微力ながらお役に立てるよう専心努力しなければと思う毎日です。今後とも皆様のご指導、ご鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

北辰丸操舵長

田 沢 祐 二

四月一日付で釧路水試勤務を命ぜられ、稚内水試北洋丸より着任し早半年が過ぎようとしています。稚内より釧路へ一歩足を踏み入れた第一印象は、鮭、鱒、サンマ、イワシと毎日のように町中を運搬車が行き交う姿にさすが日本一の港町だナァと、ただ、ただ、驚きと戸惑いの一言につきません。

また、私にとって流し網調査という経験は、初めてであり北洋の荒波の中で、北辰丸の皆様には大変お世話になり感謝する所です。

二百海里時代の中、ますますきびしい漁業情勢と言われる今日、北辰丸乗組員の皆様とまた水試の皆様と一体となって一生懸命務めさせていただきますので、今後ともより一層の御指導、御鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

北辰丸甲板長

阿 部 岩 雄

風の街最北岬稚内から、霧の街水揚げ日本一を誇る釧路に転勤して早くも五ヶ月が過ぎました。着任早々北辰丸の一員として、二十数年振で太平洋サケ、マス資源調査に出港致し調査の方法、及び調査機器の種類も多くなり、戸惑いながらも無我夢中の第一航海の四

十八日でした。私としては今回の転勤に少々不安感がありましたが、私自身の成長のためには、良い機会を与えられたと思っております。また道東の地は、もともと北海道らしい自然が残っており、海の幸にも恵まれていると聞いておりますので折をみて各地をおとづれ味わう事を楽しみにしております。着任のご挨拶もおくれましたが特に、船中での生活は職場であり、家族的な面もありますので人々と第一と心掛け水試職員の皆様と一体となって資源調査に努力したいと存じますので、今後共、ご指導ご鞭撻の程お願い申し上げます。挨拶と致します。

北辰丸機関長

宮 下 高 治 郎

稚内では二度にわたり十六年間という長い間お世話になり、今年四月一日付でまた釧路(三度目の勤務)にお世話になりました。よく人からお前は釧路と稚内の定期航路だと言われますがその内訳は昭和三十六年航路で光洋丸に新規採用、三十八年稚内で栄光丸を購入了と共に転勤、四十三年光洋丸の代船として北辰丸が建造された時にまた釧路にもどり、四十八年北洋丸建造時に稚内に送り返されそして今回三度目のおつとめになります。経歴を見てもわかるように新造船に二度も乗務しています。一度は新造船で働きたいとい

うのが船員の夢なのでから二度も経験した私は運が良かったのだと思いますし、その経験は苦勞も伴いましたが私自身にとって大変良い勉強になったと思います。そして、この経験を生かして微力ではありますが、今後とも職務に専心するつもりで居りますので何卒御指導御鞭撻の程よろしくお願い致します。

漁業資源部

吉 田 英 雄

今年四月一日付で釧路水産試験場漁業資源部に採用され、早七ヶ月が過ぎようとしています。この間、担当となったマイワシ・サバを含めたサンマ、イカ類等の早朝聞き取りサンプリングや北辰丸乗船等の業務を行う中で、今まで行ってきたスケトウダラ研究とは一味異なった浮魚研究の困難さと面白さが少しづつ分ってきました。

しかしながら、水産試験場の設備および研究職員の住宅はお世辞にも誉められたものではなく、書齋すら満足に作るここのできない状況で、この様な中で研究業績をあげられてきた先輩諸兄に敬意を表したいと思いました。今の私の悩みは、極めて複雑化した水産業あるいは水試の仕事の中で、自分の仕事を含めた日常業務がどんな意味を持っているのかという疑問です。

とにかく、今年一年はしやにむに仕事にま

い進するつもりですので、よろしくお願い申し上げます。

増殖部

高 谷 義 幸

本年四月一日付で道職員に採用され、釧路水試に赴任いたしました。水試の中で自分が何をすればいいのか、何ができるのかもよくわからないうちに六ヶ月が過ぎました。半年たった今でも仕事の内容がつかめずに右往左往している毎日ですが、少しでも北海道の水産業のために役に立てればと考えておりますので、今後とも皆様の御指導、御鞭撻の程よろしくお願いいたします。

寄りに昆布

◇ 表紙の写真は、現在、釧路市仲浜町に建設中の当水試分庁舎としての加工研究施設です。主要建築物の構造、規模及び備品等について解説しましたが、太平洋地域に対応する水産物加工技術高度化及び加工技術開発に関する試験研究のため、装いを新たに明春スタートします。

(写真提供 村田 明)

◇ 前五十三号にご寄稿下さいました荒澤勝太郎氏は、この度、釧路市文化賞をお受けになることが決定しました。氏は、昭和十三年以来、著作活動、創作、作詞活動を続け、数多くの著書、写真集を出版されました。特に釧路湿原の自然と植物を体系的に整理した業績が高く評価され、栄えある受賞となりました。ここに心からお祝い申し上げます。

◇ 桜井基博氏の随想「私と水産試験場」―その四―は、氏のご都合により今回も休ませて頂きます。次号に期待いたします。

◇ 「北海道昆布漁業略年表」は、コンブの生産や流通を調べる上で重要な資料となることでしょう。次号にも続きが載る予定です。

◇ 道東のウニについて分かり易く解説しましたが、そのなかのサンリクオオバフンウニが、一折り二千円前後で売られているようです。資源には限りがあります。増殖を図って大切に、そして適正に生産したいものです。

◇ 本年三月下旬から十月上旬までの間、多くの方々が退職、転任または着任されました。釧路を離れた皆々様の益々のご健祥、ご発展をお祈り申し上げます。(S)

釧路水試だより 第54号

発行年月日 昭和六十年十月二十五日

編集委員 高杉新弥・金子博実・中村 淳

吉田英雄・高谷義幸

発行人 田 沢 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 〇二五―三三―六三三

印刷所 釧路綜合印刷株式会社

