

とする群が分布しておりますので中盤以降の漁獲は二年魚が中心となることが伺われます。

次に標本採集で得られた魚体の測定結果を述べてみます。昨年の年令別、雌雄別体長組成を第三図に、今年の結果を第四図に示しました。これによると釧路川系の二年魚雌は平均体長一・一cm平均熟度(生殖巣重量/体重)一・七。四と比較しますと体長はやや小型で熟度はやや遅れております。二年魚雄は平均体長一・三cm、平均熟度五・〇、で昨年より小型で熟度も遅れております。また三年魚雌は、平均体長一・三・六cm、平均熟度九・二、で昨年の平均熟度一七・四と比較しますと著るしい遅くれとなります。三年魚雄は、平均体長一三・九cm、平均熟度六・〇で昨年の体長より約一cm小型で熟度は変りがないようです。一方十勝川系では、二年魚雌の平均体長一・六cm、平均熟度二八・五で昨年と比較しますと体長はやや小型ですが、釧路川系とは反対に熟度は著るしく進んでおります。二年魚雄の平均体長一・八cm、平均熟度六・六で昨年より魚体は小型です。また三年魚の雌は平均体長一三・六cm、平均熟度三七・八で二年魚同様熟度は進んでおります。三年魚雄の平均体長は一三・九cm、平均熟度六・

七で昨年より魚体は一cm小型です。

以上のように、釧路川系と十勝川系は質的な違いがみられ、釧路川系の雌雄の熟度は昨年より遅れており魚体も小型ですが、十勝川系の雌は昨年より熟度は進んでおり、雄はやや遅れていきます。このことは反面両系統群に分けた仮説の正しさを示していることにもなります。

以上のように今年の漁期前調査結果を述べましたが、このことから今年のシヤマ漁の予想をまとめてみます。釧路川系の漁獲量は

シヤマは何時

どのように乾したら良いか

— 質問に答えて —

加工部 相沢 悟

十月の声を聞き道東地方もいよいよ秋色を濃くしてまいり、やがて木枯しが吹き名産ンシヤマの盛漁期を迎える季節となりました。

例年のことではありますが、この時期になると「ンシヤマを上手に乾す方法を具体的に知らせてほしい」と云う、問合せが多くなつてまいります。そこで今回はンシヤマ乾製品をつくり方を中心にその要点を解説しながら

卓越の発生年級群はみられず昨年並かやや上回る程度で、初漁期は大型三年魚が漁獲の対象となりますが、盛漁期は二年魚が主体となりそう、型が変わる段階で漁獲は一時切れそうです。三年魚の河川へのそ上は早い。二年魚のそ上は昨年の十一月一七より遅れそうです。十勝川系の漁獲量も昨年程度かやや上回りそうです。初漁期はやはり三年魚が主体となりそうです。しかし二年魚の漁獲は釧路川系より早く、十勝川沿岸海域への密集も早まるものと思われれます。

お知らせ致しますので参考にしてください。とおもいます。

ンシヤマ乾燥の工程、手順は御承知のこと、は思いますが、(イ)原料魚の選択、(ロ)洗滌して表面のゼラチン質を除去する。(ハ)目的に応じた塩味をつける。(ニ)目的に応じた乾度迄乾す、の四点が中心となりますがこのうち洗滌を除いた三点が要点となつてまいりますので

この点について考えて見ることにしましょう。
先づ第一点の原料魚の選択

乾燥魚原料を選択する尺度は色々あります
がこの場合、魚体の脂肪量と腹の中にある餌
の量が問題となります。

かつて九月頃漁獲されたシンヤモを乾燥し
て東京方面へ出荷したところ油シンヤモと云
うことで不評をかつたことがあります。

シンヤモを成分的に分解してみますと、水
分、脂肪分、蛋白質、灰分に分けられますが
今かりに生の時十%の脂肪を含んだシンヤモ
を乾燥したとしますと、四成分のうち乾燥に
よつて蒸発するのは水分だけです。乾し
上つた時には蒸発した水分の重さだけが減り
相対的に脂肪の量は約三十%にも達する訳で
この脂肪が色々変化してシンヤモの質を低落
させる原因となつてきます。

そこでシンヤモの脂肪の量は時期的にどの
ように変化して行くのかを調べて見ますと、
春から盛んに餌を喰べ体の脂肪分も増して行
き九月一杯位迄は魚体重量の十%内外が続き
十月上旬からは徐々にその量が減り出して、
十一月上旬に至つて一定になり四%内外に落
ちつきます。脂肪の量だけから判断しますと
十月上旬から適当であると云えますが、この
時期のものではまだ腹の中にある餌の量が多

く、乾燥中にこの餌が消化して腹肉が溶けて
横腹に孔があいたり、腹須脂肪の酸化が急激
に進んだりして余り良いものとは云えません。
しからばずばり何時のものが良いかと云う
ことになりませんが、脂肪の量が一定になり、
餌の量が少くなる時、つまり調査結果からし
て十一月三日以降のものが最適であると云え
ます。然し十一月三日以前であつても一日位
の生乾燥で消費する分にはさしつかえはあり
ません。このように先づ原料の特性を適格に
握把します。

次に施塩の量と乾燥度合の関係をどのよう
にしたらよいかと云うことについて考えてみ
ます。塩の量の多い方が乾燥中の悪変が少な
くてすみます。然しシンヤモは魚のなかでも珍
味の部類に入りますので塩辛くては意味があ
りません。一般に吾々が好む塩味は二・五%
三%とされています。この塩味をつけるため
それぞれの乾燥度合に合せて塩の量を決定し
なければなりません。

乾燥度合は普通、生乾、半乾、本乾の三段
階に別けることができ、生乾は更に一日乾し
と二日乾しがありこれは味が一番よい訳です
が貯蔵が効きません。半乾、本乾は貯蔵は効
くが味が生乾品に比べて余りよくない等の特
徴を持っています。

乾燥度合と施塩の関係につきまして次の規
準を用いれば、おのれの乾燥度合に調和した
塩味をつけることができます。

(一) 生乾のうち一日乾しの場合には洗滌後のシ
ンヤモ重量に対して三%の施塩をする。但し
乾燥する日が晴天又は曇りでも風のある日で
あり、曇で風がなく余り良く乾かない日に乾
すと想定される場合は、三・五%とする。

(二) 生乾のうち二日乾しの場合には二・五%。
余りよく乾かないと想定される場合は三%とする。

(三) 半乾にする場合は二%

(四) 本乾にする場合は一・五%

半乾、本乾の場合には施塩の量が非常に少い
ので晴か曇りでも風のある日が続く日を選定
しなければ品質に悪い影響を与えます。この
点乾燥機があれば品質管理が容易にでき思い
通りの製品を得る事ができる訳ですが乾燥機
を使う場合は温度を摂氏三十度以下にする必
要があります。このように処置すれば各乾燥
段階ごとに最終塩分が二・五%〜三%になり
いづれも手ごろな塩味となります。

尚施塩時間は八〜十二時間が適当でしょう。