

漁獲物の鮮度保持

加工部 大島 浩

これから夏期に入ると、漁獲物の鮮度保持が問題になって来る。

鮮度保持は、漁業生産者が最も必要としている技術の一つであるが、この研究が長い間（明治末期より戦後まで）、腐敗防止という型で行はれて来たため、充分な科学的に、吾々が云っている「いきの良さ」を保つ技術の研究が少い。

「いきを良く保つため」には、兎角冷やすことの一言でつきる。

この「冷やすこと」を実際の生産で、経済的に、労力を少く、効果を挙げるといふ方法となると、案外難かしく、かつ困難が多い。氷を当てるというが、魚体に直接に氷が当たると、魚体の表面が「氷やけ」という変色をしたり、肉質が悪くなったりする。

氷は、溶けるときに、（固体から液体に変るとき）多量の熱を周囲から、うばう。これ

が、周囲のものを冷やす原理で、氷が当たっていることが必要でない。

この氷が溶けるとき、周囲の熱のうばい易いもの、温度が高いもの、氷と接触しているものから冷やすので、魚は逆に氷に熱をうばわれ難い方に属する場合が多い。

簡単に云えば、空気や、氷に当る水、金属類が冷えて、魚の温度は仲々下り難い型になる。

一番良い方法は、魚と氷を混合し、海水をかける水氷法が良いが、この場合、海水を冷却するため、大量の水が必要となる。

魚槽内を水で冷却し、この冷めたい魚槽の中に魚を入れる方法も、良く用いられているが、実際には、氷が魚槽内の空気を冷やす力と、魚槽自体が、外気や、エンジンの熱、船底の海水温度によってあたためられている熱をうばう方が多く、その上、空気自体の魚

を冷やす力は、氷自体に比べれば、数百分の一に過ぎない。（空気の目方、約五分の一、比熱、約五分の一、熱伝導率、数十分の一）

やはり一番良いのは、細氷（フレイク状）を箱の下に敷き、魚を並べ更に氷をかけ、魚を並べ氷をかける方法が一番良い。氷の量は魚の重量の三割程度となる。しかし、実施に労力が多くかかり、不可能に近い場合が多い。沖に細氷をもって行っても、解ける、固まってしまうなどの問題もある。

また、魚槽にバラ積をして、多量の細氷で充分、まぶして来る場合に、スケソウのようなものでは、氷が一部解けて、魚体と混合し半流動体で、船安全に対して危険である。このようなものは、ビルジから溶解した水を抜くことは困難である。

このような、氷で魚を冷却する方法が、非常に難かしい。逆にこの難かしい故に、試験研究し、生産者の方々と一緒に解決する必要があると考える。

魚の温度が、二〇℃の場合には一〜二日、一〇℃では二〜三日、五℃には三〜四日、二℃では五〜七日、〇℃では一〇日位が、生鮮魚としての漁獲からの限界と考えられる。一般に充分、箱詰細氷している魚でも、四〜五℃より冷却されていない。

○に於ける勞力的、經濟的な方法について今後、努力してゆくのが、現在の問題点である。

当水試加工部は、今後、全道水試の中で、

海外スルメイカ漁業の紹介

ニュージーランド近海のスルメイカ漁業

漁業資源部 村上幸一

世界の海へ大きく飛躍するスルメイカ漁業も最近では各方面から大いに注目を集めるようになりました。中でもニュージーランド近海は今年で三年を経験しましたが、もともとは一、四月の閑漁期対策ということで始められたものです。しかし、過去二年は全く振わず、一時はこの海域での操業を危ぶむ声もでたほどでしたが、業界の粘り強い努力の結果、どうやら今年は比較的好漁にめぐまれたようです。

ところで、一〇〇トン以上の大型イカ釣船が登場してから今年で五年をかぞえますが、この間四四年には省令によって近海的好漁場を追われ、また四六年にはソ連の一方的な規

とくに、これらの問題を重点的に進めるようになるので、生産者の方々と協同的に、これらの試験、研究を進めてゆきたいので、よろしく御鞭撻と御協力をお願いいたします。

制でオホソック海の抱卵ニシンが全面禁漁になるなど、まさに内に外に二重の制約が加えられ、大型船としてはまことに厳しい環境下におかれています。しかし、こうした悪条件にもかかわらず大型船の数は年々増え続け、現在は三二六隻をかぞえています。

また、最近サンマをはじめ以西底曳、サブはね釣などの近海漁業全般が不振であるためにスルメイカ漁業への転換がとくに著しいということも特徴的です。

ともかく過熱化するイカ釣ブームの中にあつて漁場の競合、階層間較差・地域較差はますます進行し、激しさを加えています。これをうけて水産庁もこのほどようやく努力量を

現状程度に凍結する方針をかためたようであるし、また産卵イカや仔イカを保護する目的で一、四月特定の水域を禁漁とする新しい考え方もうちだしています。

一方、にわかに脚光を浴びはじめた海外漁場の開発もようやく緒についたばかりですが、昨年からは海洋資源開発センターもこれに一枚加わつて、まさに官民一体となつた開発事業が今後ともますます積極的に推進されようとしています。

そこでまず、ニュージーランド近海に焦点をしぼり、その近況を手元にある資料にもとずいてご紹介したいと思います。

イカを好む国民性

イカやタコは昔から日本人の好みに合った食物としてなじみ深いものですが、外国人から見るとあの奇怪な姿を連想するのでしよるかデビル・フィッシュ（悪魔の魚）と呼んで毛嫌いされています。しかし、すべてがそうあるのではなく西洋でも地中海に面したスペインやイタリア、その他の諸国でも古くからこれらを好んで食べてきたし、東洋でも多くの民族が食用に供してきました。

最近では、ごく大まかにみて一〇〇万トン前後のイカ類が世界で漁獲されているのです