



発行所  
新潟市万代島  
日本海区水産研究所  
印刷所  
第一印刷所  
株式会社

## 日本海

郷土玩具やお菓子等と同様に、日本海の沿岸各府県にも、例外なく水産物を原料とした特産品と称するものがある。例えば仙崎のかまぼこ、隠岐のすめめ、石見のフグの味淋干、出雲の板和布、山陰の松葉ガニ、若狭の若狭ガレイ、氷見のイワシ、越前のウニ、加賀

## 特産品とその将来

八郎湖の公魚の佃煮等数えあげるこ  
とが出来る。これ  
らの特産品は皆そ  
れぞれ地元で漁獲された新鮮な原料を材料として、地方地方の独  
特の技術で完成されたもので、ほかの地方で、一寸位真似してみ  
てもなかなか成功しがたいものである。これには色々理由があ  
るが、矢張り問題はその製品の販路が極めて限られていることに  
あるようである。

このような各地の特産品は昔の藩制度の一種の遺物というか、  
封建時代の名残りでもある。従って一般にその販路はその地方に  
限定されて全国的の販路をもつものは少い。これはそれらの特産  
品がその地方の人々の長い間の食生活に習慣づけられたものであ  
つて、名物にうまいものなしといわれる位に食生活の異つた他国  
の人達にとつては必ずしも美味でもなく、それ程なじみないもの  
が多いのは当然である。

野口栄三郎

この現象は何もかまぼこに限らず、すべての名産品と称するも  
のには自然に消滅して行くのではないだろうか。このようなこと  
は郷土の人達にとつては誠に淋しいことでもあり、昔の姿を永く  
伝え、天然記念物的な考え方で名産品を生かして行くことも必要  
かも知れない。しかし、このようなことを考えること自体が、  
年をとつた人達の懐古的な感情に過ぎないのではないだろうか。  
従つて産業的に各地方の特産品を生かし、産業として発展させて  
行く為には、当然、各地の特産品の特長を生かすとともに、その  
形態なり、味なりについて一層の工夫をこらして、全国的に販路  
を拡大しようようにすると共に、その時代に適した巾の広い名産  
品とするための努力がもつと必要ではなからうかと思われる。

(日本研利用部長)

### 第一三回山陰ブロック会議

「長門市で開催」  
第一三回山陰ブロック漁況予報会議は、  
去る五月二七・二八の両日に涉り、長門市  
湯本で開催され、出席者は佐賀・福岡・山  
口・島根及び鳥取の五県であつた。  
なお次回は二月初旬、鳥取県で開催さ  
れる予定である。(山口県外海水試)

### 西南海域の底魚漁況調査に 全面協力

「兵庫県底曳協会で決議」  
日本研香住支所は以東底魚資源調査の一  
環として、来る九月一日の漁期あけから、  
底魚漁況を無線通信によつて、キヤッチす  
る新しい調査を行うこととし、兵庫県中型  
底曳船全船に、協力を要請中であつたが  
このほど開かれた同協会役員会及び定期総  
会において全面協力が決議された。  
(日本研香住支所)

### 主なる項目 —第113号— —特産物特集号—

- ・特産物とその将来 野口栄三郎
- ・ほたるいかについて 竹島光男
- ・ふぐの味淋干・板わかめ丸 一禎 毅
- ・ほやの塩辛・抄こんぶ 竹花 毅
- ・仙崎地方の蒲鉾 松 茂
- ・魚 探
- ・シヨツツル・八郎湖周辺に於ける 船本武二
- ・佃煮
- ・人事異動

富山

最初の学術的研究は、明治三八年五月、渡瀬庄三郎博士(東大)にはじまり、ワタセニヤの学名が付されている。当時、博士は江州石山寺に螢光研究のため西下され、その折わざわざ滑川市まで足を運んで調査されたことである。そして、螢の光と同じく熱を伴わない螢光であることを発見され、これに「ほたるいか」と命名して広く世界の学会で紹介された。その後、大正十一年史蹟名勝天然記念物保存法により、天然記念物「ほたるいか」群遊地として指定されている。

『ほたるいか』について

竹島光男

本種の発光器は外套膜の腹面・漏斗管・腕・眼球周辺・頭部の表皮下に散在する。数にして六〇〇以上ある。これらのうち、腹面に近いいわゆる第四対腕の先端にある粟粒大(一・四mm)の三コノの発光器が最も強烈に発光し、また両眼の内側に球状に配列する五コノあての黒いコノ様発光器も比較的顕著なコバルト色の輝きをみせる。

今日のほたるいかの分布域は地中海・マダガスカル島近海中部アメリカ西海岸と日本列島のうち富山湾内の滑川海岸とされているが、これらは同一種ではないらしい。外国産のものは、当地のものより形は大きい、数量的には標本的存在といわれるほど少いとのことである。だから、海岸近く大集団をなして押寄せるところといえば、ここ滑川・魚津・新湊などの海岸に限られ、観光面からもまた世界的珍種といわれるゆえんである。さらに、二・三の生物学的知見として、

海岸近く押寄せてくるのはほとんどがメスで、そのために「竜宮の使者王冠の姫君」などの愛称で、その抒情性がめだられているが、そのほか本種の卵は浮遊性であつて、日光が出るまでは採卵できるけれども光線が海面を射るようになると沈降して採卵不能になること、採卵後三日ほどで発眼し、体型を整えること、さらに一年生であることなどが判明している。

螢いかは滑川・魚津沖合を主産地として近年、新湊方面にも多く漁獲されるようになった。産額は年平均一、三三トシ、そのうち釣餌用として約九四トシが生冷凍され、他は一・二次加工製品として出荷される。一・二次加工製品の内訳は、桜煮(七四三トシ)、煮干製品(二〇三トシ)、儀助煮・味淋干・燻製(二七四トシ)などである。仕向地は桜煮が九〇%を関西、残りを関東へ、煮干が関東・北海道へ、儀助煮・味淋干等は土産用として県内販売が多く、燻製は近年盛んになって関東・関西に販路を拡大しつつある。

(一) 桜煮(ゆでもの)の製法は沸騰水に入れ、再沸騰後三分ほどで釜上げする。特有の色沢を生かしながら桜煮として出荷しているが、気候上温暖の時であるため日持ちが悪く、かつ色があせ易い。保色・鮮度保持輸送に大きな関心がよせられている。(二) 煮干製品は桜煮同様の製法で煮上げたものをムシロ上で水分二〇%まで乾上げする。(三) 儀助煮は眼球・内臓を除去し、砂糖一・二キロ、醤油二立の割合で一時間以上煮詰め、水分一〇%まで干上げる。

根島

フグみりんぼし

丸一禎蔵

(四) 味淋干は儀助煮同様の処理を行つて生のまま砂糖一・二キロ、醤油二立、水飴若干の割合として一昼夜漬込み(一桶二〇キロ)、翌日網上に六〜九尾連結して干上げる。(五) 燻製は桜煮及び煮干の製法に基づき調味の上、半干としてこれを二時間程度の燻製にかけ、さらに水分三五%まで干上げる。(筆者 富山水試技師)

① 製法：原料は主としてマフグ・シヨウサイフグ。フグを除頭、除内臓後三枚におろし、斜皮する。つきに血合肉部分をうすく削りとつて整形し、さらに薄刃の庖丁で厚さ二〜三mmの小判形にうすく開く。フグみりんぼしには製品の白いもの、べつ甲色の二種類があり、前者は東京方面で、後者は関西・広島地方で喜ばれる。本県では主として後者が加工されている。すなわち前記のごとく開いた肉片を醤油・砂糖・水飴を配合した調味液に一夜浸漬後、簀上で日乾、製干する。製造歩留はマフグが原料の場合一〇〜一二%、シヨウサイフグの場合一四〜一五%くらい。

板ワカメ

① 製法：長さ四〜六mの柄をつけた鎌でワカメを刈取り、少量あて手にもつて、淡水で二〜四回ワカメの根元より優しくごくよくにしてもみながら洗滌する。洗滌が終わったら竹筥に入れて水切後乾燥行程に移す。乾燥用簀は大体タテ六〇cm、ヨコ五四cmのカヤ簀で、ワカメを引伸し、葉を少しあて重ねて間隙のないよう丁寧に干らべて乾燥する。この場合、板ワカメには幼ワカメを原料とするので中筋は除去しない。乾燥は日光のよくあたる、風通しの良い場所が望ましく、草地はさける。晴天なら約半日の乾燥で充分、乾燥したワカメは湿気の生じないうちに簀より外し、庖丁・竹ベラ等で縦半分になり、タテ六〇cm、ヨコ二七cmとし、この半切りしたものを五枚重ねて三つ折とし、テープで帯封、ポリエチレン又は防湿セロファンで包装する。製造歩留は七〜八%、一袋は大体一〇〇g見当の重量となる。板ワカメの品質は原産地によって左右され、外海の波の荒い場所のものが多い。

② 販路：東京・京阪神・岡山・広島・県内  
③ 歴史：不詳  
④ 価格：三・七五kg当り平均三五〇〇円  
⑤ 本品は本県特産品で安来節にもうたわれ、また、島根娘が真心こめて、干したワカメの味の良さ、ともうたわれている。(筆者 島根水試技師)

# ほやの塩辛

ホヤは被囊動物——海鞘類に属し、同類に数種ある。食用にするのは、その中のマボヤで、分布域は、宮城県牡鹿半島以北の本州および北海道沿岸である。三陸沿岸に足跡を残された人なら、あるいはマボヤの外貌とその独特の味を経験されたことと思う。海産小型バイソアツブル？と言つてはどうだろうか。

ホヤは古くから三陸沿岸地方の住民の嗜好品として多くの人に愛されてきている。(陸奥湾では養殖されている)しかし、慣れない人にはその独特の刺戟的な風味は嫌われるかも知れない。だが、

## 青森

### 藪

たびこの風味に慣れると忘れ難い珍味となるのであろう。昔、北海道のニンシ漁業が

### 花

繁栄していたころのこと、北陸や三陸各地から漁夫として

### 竹

出稼ぎしていたが、彼等が漁を終えて帰郷するとき、来年

### 抄こんぶ

再会を期しながら郷土名産の物々交換を約束したらしく、

その折この地方の出稼ぎ漁夫に対しては必ずホヤの塩辛の注文が殺到したとも伝えらる。

「ホソメコンブ」の身入り前のものを原料として、この抄こんぶがつくられる。漁期は五月中旬ごろから始まる。製法はいたつて簡単で、まず原料を細切機にかけて巾三、四mmほどに細切りする。この定量をたもに入れ釜の沸騰水中で原料が青色になる程度に軽く湯通し、これを清水で泡立ちがなくなるまで充分洗滌する。長さ四五cm、横三〇cmの木わくをのせた簀の上にこれを均等に散布して天日乾燥する。製品の単位重量は一六〇程度、生産者単価は六〜八円前後である。歩留は時期によって多少異なるが、ほぼ二%といわれてい

れる。

それはさておいても、水貝風に調理して酒肴にすればまた格別である。一片の肉を口にして酒杯を傾ければ、口中はただよばかりの爽やかな清涼味が充満し、うにいわれぬ風味を醸し出すとは、通人の言葉である。恐らく、この独特の味は体および体液中に含まれている高級アルコールと遊離した有機酸によるものであろう。

古くは漁家の自家用の製品だったホヤの塩辛も、最近ようやく商品の品として店頭へ飾られるようになった。宮城県塩釜では酒盗の珍味として発売しはじめたし、八戸市の珍味店でも店頭と並べようになった。しかし、商品とするまでには橙色ない橙黄色の美しい肉色をそのまま保存するための技術的研究によつて、暗緑色への色変防止法を考案しなければならなかった、さらに発色法、酸化防止法を案出したければならなかつた(昭和三年度試験報告)。極く最近では、東京方面にも販路が開拓され、青森県特産品として都会人の好評を得つつあるように、今後の伸びが期待されている。

具体的な製法は省略するが、希望の方は御一報いただきたい。

生産地は青森県では八戸沿岸に限られ、漁協の共販実績は例年七、五〇〇kg(五〇方枚)程度、消費傾向地は主に県内である。なお、最近では多少近隣県にも出荷されるようになったが、岩手・宮城の二県でもやや品質の劣るものが生産されるようになったと伝えられる。

本品は野趣豊かな北海の磯の香りを保つことが生命であり、そう菜用として喜ばれている。それにしても、価値の低いホソメコンブがここまで利用されるようになったので、郷土の特産品として紹介したわけである。

(筆者 青森県水産物加工研究所技師)

## 山口

### 仙崎地方の蒲鉾について

松森茂

長門市に於ける水産煉製品生産高は年間約二、〇〇〇屯で、本県生産高の八・五% (魚肉ソーセージを含む)であるが、此の生産高は昭和二年の生産高の約三〇倍である。生産規模は個人一四、法人七、工場従業員数は二人〜二〇人が約半数を占め、創業年次は明治七、大正三、昭和一一で業界の変動は少い。

仙崎蒲鉾の名で広く知られている蒲鉾は長門市仙崎町で生産される蒲鉾の総称であつて、種類は蒸蒲鉾が圧倒的に多いけれども、此の蒸蒲鉾の生産は、昭和一六年から行われたもので歴史が比較的新しい、従つて、品質的に代表出来るものは焼板蒲鉾である。

焼板蒲鉾は主原料に近海産のエソを使用するが、此の蒲鉾の持つ味・弾力・光沢等は、原料エソに負う処が多いが、蒸蒲鉾と異なる点は、(一)原料、(二)澱粉を混入しないこと、(三)卵白を使用すること、(四)加熱方法である。中でも加熱工程は白く細かいシワを作るのに技術的にも困難とされ、又、炭火を使用するために、焼上げの均一化が難しいとされてきたが、最近では赤外線ランプを使用し、均質な焼上げと能率化・衛生化が進められている。尚、焼工程は板面五分、肉面五分が標準であつて、此の間の摺身温度は大体摂氏八〇〜八五度である。この高温加熱は焼板蒲鉾の保蔵性が高いことを裏付けている様である。

さて当地方の蒲鉾類の生産は最近立地条

スズメをみかけるのは、必ず人家のほとりである。屋根瓦のすき間などを利用して営巣しているから、未明の頃から雨戸をおとして伝わつてくるのは、この小鳥の鳴声とほほきまつている。

深山はいうまでもなく、里を離れた山野には、この小鳥の姿をみかけない。またそうした山野に営巣しているのを見かけたことがない。しかし、そんな処に営巣している実例があるかどうか、さらに詳しく知りたい。

鳥類のことを誌したものは、日本のスズメは *Passer montanus* Linné の一亜種で *P. m. saturatus* Steineger とされており、村落や市街地に棲息している野鳥としていられるけれども、もともとスズメが、こうした生態をもつていたのかどうか。

いまのスズメが、村落や市街地に棲息していることは、紛れもない事実であるが、かつて人里などが全くなかつた頃には、おそらく平地の山野に棲息もしていたのである。

人里ができてからスズメが、できたのではないから、日本人よりスズメの方が先住生物である。その先住者が、かつて山野を棲息地として、自然の岩や樹木を利用して、営巣していたとするなら、いまのスズメ達の営巣行動は、人間の渡来侵入によつて、徐々にではあるが、一大変革をもたらしたことになる。

人間の出現によつて行動を変えてしまつたのはスズメに限らない。人間達が動物界に向つて意欲的に働きかけた場合もあるし、無為無策のうちに働きかけた場合もあるけれども、とくに人間の出現によつても変ほうしつゝある。まして人間お互いにおいても生活様式を異にする者の出現によつて、お互の行動や思いが変りつ

つある。

## 探

## 魚

秋田

シヨツツルについて

船木武二

一、製法の概要

主としてハタハタの鰯漬、塩蔵等のさいに生ずる残渣の内、頭等を主原料とし、その他の魚類の残渣を加えて製造する。

一二月のハタハタの漁期に上記残渣を桶類に飽和程度の食塩を混合して一カ年間屋内に放置熟成させる。時には残渣だけでなく、ハタハタの全魚を相当加えることも少なくない。内臓を多量に用いると醗酵が過激であり、また悪臭を生じやすい。

一カ年熟成させたものは肉質等よく溶解し、大部分が液体になるので、これをそのまま、または一度軽く煮熟後、布袋またはわらびのホダを編んだもの等を用いて濾過し、充分に固型物を除去し、さらに放置熟

成させるとともに滓引き沈澱を行い、製品とする。製品は長期貯蔵したものの程珍重され、三年・五年等経たものを誇りとする風がある。

二、販路

現在二、三の小企業が製造市販している。地元市販の外一部注文に応じ県外に出荷している。

三、歴史

相当古くから農漁村で自家用として慣習的に製造されるがその由来等詳かでない。

四、価格

販売の際は塩水で薄め瓶詰とする。小売価格 ○・三六立瓶詰 五五円 ビール瓶詰 九〇円

八郎潟周辺に於ける佃煮について

一、製法の概要

(一)原料 八郎潟の主要漁獲物であるワカサギ・シラウオ・ゴリ等を原料とするのであるが、代表的工場と思われる一例を基本とし、ワカサギを主としての製法を述べると次のようである。

八月中旬解禁初漁時の体長二〜三cmのものから冬期水下曳網による一〇cm位のものまで使用する。鮮度良好なものをトタン板上にひろげて狭雑物を除去し、要すれば魚体の大きき別に選別して後水洗をする。(二)調味液 煮熟を行う前に予め調味原液を作る。この配合は

醤油 一八〇 一釜原料五・二五kg  
砂糖一・八七五kg 製品二・六kg当り  
を五・四lになるまで弱火で煮つめたものである。

さらに下記組成の添加調味料を加える。  
醤油 一・五l 一釜原料五・二五kg  
砂糖 〇・四五kg  
麦芽飴 一・五kg 製品二・六kg当り

醤油は普通品製造の場合は地元市販品を用い、場合に依り淡口醤油を用いる。特に注文に応じて高級の醤油を用いることもある。砂糖は普通の白糖を用いる。飴は麦芽飴を用い、澱粉飴は用いない、その他消費地に依り甘味を増加したり、人工甘味料を使用することもある。(三)煮熟操作 釜は五五cm位の平釜を用い

〔前頁から〕  
件から大きく制約されている。従って業界では保蔵性の向上について腐心しており、煉製品保蔵対策研究会を組織し、此の問題を積極的に検討しているが、最近においては原料魚の払底から来る南方産冷凍魚の利用、青物類の利用も考えねばならぬ段階に來ているものと思考する。

(筆者 山口県外海水試技師)

これに調味原液を(五・四l)入れ煮沸させて原料魚五・二五kgを投入、次いで前記の添加調味料を加えて煮熟する。二五〜三〇分位で煮熟を止め、タモ網で製品をザルの上にひろげて、送風急冷する。釜中に残った液に直に次の原料及び調味料を加え同様の操作に移る。従つて釜中の調味液の量は操作中甚だしい増減のないように火力・煮熟の時間を加減する。

四仕上げ 冷却した製品は、普通〇・七五kg、一・一二五kg、一・八七五kg入りの平箱に詰め、レッテルを貼り包装して出荷する。

(四)歩留 前記配合によつて一釜の原料魚五・二五kgで仕上り製品約二・六kgとなる

二、販路

地元一般大衆に消費される外、東京及び関西方面其の他に広く出荷している。

三、歴史

古くより八郎潟周辺で自家用および一部の商業的に製造されていたもので、現在では周辺一帯に家内工業程度の小工場を含めて百工場前後を数える。

四、価格

一kg当り卸売価格 一五〇〜二〇〇円  
小売価格 二〇〇〜二七〇円  
(筆者 秋田水試技師)

人事異動

- 京都水試(五月一日付)  
京都府丹後種畜場勤務を命ずる  
田茂井 武(京都府水産試験場)
- 秋田水試(五月十日付)  
秋田水産試験場勤務を命ずる  
技師 時田倫一(秋田県水産課)  
技師 村田謙介(秋田県ます養殖場)
- 秋田財務事務所勤務を命ずる  
主事 田代喜一(秋田県水産試験場)
- 秋田水産試験場勤務を命ずる  
技師補三平雄一(秋田県水産試験場)
- 富山水試(五月十七日付)  
富山水産試験場庶務課勤務を命ずる  
事務吏員 中島信好  
(魚津保健所庶務課長)
- 富山県農産課勤務を命ずる  
事務吏員 松木善邦  
(富山水産試験場出納員)

※あとがき※

小笠原気圧が文字どおり、太陽の季節をわが国にもたらしはじめました。海浜にぎわいも、本紙がお手元に届くころは、格別だろうと予想されます。地方色豊かな海産物の珍味について、各地の水試担当者から詳細なご紹介文を戴きました、これについての発展の方向なども論じていただきました。業界・試験研究機関ともどもに将来の郷土特産品の質の向上は無論のこと、販路の拡大にご精進あられんことを期待しております。さて、香住支所が編集を担当することなつて半歳、このたびこの業務を新潟本所に返還することになりました。本紙のため、種々指導、ご協力を賜つた執筆者並びに関係各位に対し、支所担当編集員一同心から感謝いたしております。(渡辺 徹記)