

日本海



去る一月はじめ当水研で開催された日本海の関係一二府県水試ブロック会議では浮魚としてアジ、サバ、サンマ、スルメイカなどが、底魚としては主としてスケトウダラが話題となり、いろいろと活潑な論議に花が咲いた有益な三日間であった。

日本海漁業の対象魚介としては多数の動植物をあげることができる。しかし最近日本海沿岸における一般の漁業が不振であるという事実は、当然沖合資源への期待と関心となつて現われてきたが、昭和三六年から実施してきた沖合での試験操業の実績からみると、夏期における沖合スルメイカ資源には相当希望的な観測がみられてきたようである。

海洋における一般の水産資源研究というものは、ひろい水域のことであるし、また長い年月を要するので、実際には多数の方々との理解ある緊密な連絡と協調があつてこそ、はじめてその片鱗をうかがい知る体のものである。

また、これまでのところ、日本における水産資源の研究というと、まず魚族を対象としてとりあげるのが一般常識であつて、魚族以外の動物、例えばここで問題としているような頭足類などはややもすると二義的に考えら

れ、軽視されがちであつたようである。このことはこれまで発表されてきた水産研究を大観してもすぐわかることで、この頭足類の業績などは魚類のそれと比べると非常に少なすぎることからも理解されよう。

このような観点に立つて、将来の日本海沖合におけるスルメイカ資源の研究を展望すると、これまで実施してきた沿岸スルメイカの研究と同様に微温的になる懸念があるので、この際よほど決断をもつてやらぬかぎり龍頭蛇尾に終るであろうことを恐れている一人である。

日本海の沖合スルメイカの調査研究はまだ発足して間もないことであるが、これに対する漁業者の期待は大きいし、先日の会議でうけた印象からしても、各府県水試

当事者の研究意欲を高めた問題のひとつでもあつたので、この上は万全を期して充実した調査研究

体制を組み立て、これが究明を計らなければならぬ。これがためには従来からの水産研究自体をも抜本的に反省して再検討しなければならないが、ここで問題としたスルメイカのみについて考えられる具体的な研究課題として

(一) 漁場別漁獲統計資料を蓄積すること。
(二) 環境条件を土台とした漁場形成機構を解明すること。
(三) 周年にわたつた産卵生態の観察、成長に伴なう回遊行動から沖合群と沿岸群の関連を追跡すること。

の三項目を提示しておこう。

(日本水研資源部長)

主なる項目 第139号

- ・日本海沖合のスルメイカ研究……………加藤源治
- ・ホツコクアカエビの色ならびに褪色防止方法について……………佃信治
- ・海岸に打上げられた降りウナギ……………本間義治
- ・魚探……………
- ・日本海沖合水域におけるスルメイカの標識放流試験結果
- ・第18回日本海海洋調査技術連絡会
—第九管区海上保安本部で開催—

再捕報告者 新潟県阿賀野川漁業組合員
井上寅雄氏
(新潟水試)

昭和三七年一一月二七日、新潟県北蒲原郡安田町大字新保(阿賀野川上流の通称三号漁場)で赤い標識を背中につけたサケが地曳網で漁獲されたと新潟県水産試験場阿賀野川養殖場に報告があった。同養殖場で調べた結果このサケはさで体重約一・五Kで、標識は脊髄の付根についており、米國のカナダで放流したものであることが判明した。なお放流年月日、放流場所については照会中である。

**力ナダで放流したサケが
新潟県の阿賀野川で再捕
される**

(2) 褪色防止方法
2) ビタミンC 0.2%

ホツコクアカエビの色ならびに 褪色防止方法について

佃 信 夫

ホツコクアカエビは日本海沿岸から北海道にかけて広く分布する重要な漁獲物である、通称ナンバンエビ・アカエビ・ボタンエビ等とも云われている。特に日本海北部地域では漁獲が多く、あのすきとおるばかりの紺赤色の美しい体色と共に、一種の甘味をともなつた独特のうま味は、北国の誇り高き味覚として広く江湖の名声を博しているものである。

本来このエビは深海性のものであり、新潟地方でも本格的なシーズンを迎えて漁獲も活況を呈しているようであるが、生食の割合の高い、高価なものだけに、その取扱いには業者も並々ならぬ関心を寄せている事と思はれる。

特にこのエビの特徴である美しい体色は末端の消費者の口に入る迄保持したいものであるが、残念な事にはこのエビの体色は他の魚類よりも著しく褪色し易く、紺赤色から橙黄色ないしバラ色となり、また褪色の進行と共に黒変さえも生ずるようになり、商品価値を著しく損する。したがって消費の範囲も限られ有利な大市場へ

の出荷も制約されがちである。

近年日本海沖合漁場の開発と共に鮮度保持の問題が重要視されているが、このエビ等も緊急に解決を望まれているものの一つである。

(1) 色素の含量と種類

エビの外殻部のみ集めて色素を抽出し、色素をカラムクロマトによつて分別した結果、色素の大部分はカラチノイド系色素に属するアステキサンチンであつた。この色素は海産動物に広く分布していて、特に甲殻類やサケの類には多い。

色素の含量は外殻部と頭内部(常に著明

な色素のうを有する)に多く全体の九〇%程度を占めるようで、個体別の測定結果では $12 \pm 4 \text{ mg\%}$ を示し、相当な個体差が認められた。また筋肉部では、色素は表皮にのみ存在してて含量も $1.1 \pm 0.4 \text{ mg\%}$ であ

が、この種のエビは日帰りのせいもありうが、誠に美麗な色調を呈していく見るからに食欲をそそるものである。

エビの色素を抽出精製した濃厚な液を使用してモデル実験を行つてみると、この色素は非常に不安定であり、夏期戸外に一時間も放置すると、完全に無色になってしまふ。また室内に放置した場合は稍良好である。しかしそれとても満足すべき程度の効果とは云えず、より効果的な方法としては

薬品の使用が不可欠となつてくる。
すなわち褪色防止のために種々の薬品について比較した結果、人体に無害でしかも安価なものとして、ビタミンC(α -ナスユルビン酸)と燐酸塩の併用が有効であつた。これに更にBHAとBHTの混合乳液(例えはタリヨウダイヤ)を加えたもの

は最も褪色防止力が著しいしかつた。これらの薬品は単独使用の場合、ビタミンCのみ稍有効であるが他は効果がない。経済効果等も勘案して使用濃度の一応の規準を示すと次の2例が適当と思はれる。

一部の地方では、魚獲したエビを直ちに冷却海水につけ、水による塩分減少を持参した食塩で補いつつ帰港する所も見られるが、全く影響しなかつた。

船上で実際に前記の薬液処理を行うにはビタミンCの酸化を防ぐため使用前一~二時間前に薬品混合冷却海水(0°C内外)を作り、海水洗滌したエビを直ちに投入して一時間浸漬した後、軽く箱詰めをし(魚体に圧が加はると褪色や黒変を促進する)冷暗所に貯蔵して帰港すれば顕著な効果が期待出来る(薬液は同重量ないし倍重量のエビに使用出来る)。

特に二昼夜以上船内に保藏する場合には普通の碎氷がけと比較して著るしい差を生ずる。

いずれにしても丁重な取扱いと、魚獲直後の急冷、0°C内外の冷暗所保蔵、さらに氣温の高い場合や航海日数三日以上の場合には、褪色黒変防止処理を実行して、美しい漁獲直後の色調を保持し、生産者、消費者共々に利益を享受したいものである。

海岸に打上げられた降りウナギ

本問義治

筆者はすでに本誌一二一號に日本海の降りウナギについての小論を紹介した。

ところで昭和三七年八月下旬新潟大学佐渡臨海実験所を訪れた際、大時化のあと同所所在地の相川町大字達者海岸に打上げられた雌の降りウナギ一尾が保存されてあるのを知つた。

時は一九六二年四月四日であり、そこは外洋に連なる大佐渡の荒涼しい岩礁の一隅のわずかに開けた小灣の砂浜に寄せられたものだという。

早速その標本を観察したところ、体外表はひどく磨滅損傷しており、本来なら皮下に埋波して肉眼では認めがたい鱗がすっかり露出し、各鱗の膜部は随所で破れ、それらの基部もむき出し状態となっていた。ホルマリン漬で全長六五〇ミリ、体重は三六〇グラム、頭長七四ミリ。本標本(記号H)は死後どれほど時間が経過したものか不明であるが、試みに、卵巢、消化管、肝臓の組織標本を作つてみた。卵巢卵は固定された後期にあり、從来記録された例と等しい。消化管内はまたく空虚で何も認められず胃上皮腸綫毛上皮はひどい崩壊退縮過程にあり、その下層の平滑筋も退化し始めていた。因みに、日本海産の降りウ

ナギの消化管は、すべての個体がこのようない退化崩壊収縮像を示しているのでなく、

一九六一年一二月二〇日佐渡海峡赤玉沖二一〇メートルの深所から得た未発表の雌G標本・全長七〇五・〇ミリのそれは、ほぼ正常であった。このウナギの顕微鏡像などについてはさらに詳しく観察してから発表の予定である。さて、日本列島の淡水域に溯上したウナギが果して松井(一九五七)が推定しているような產卵場まで回遊するものかどうかについては、すでに西村(一九六一・日本海洋学会誌一七卷二号)が海洋

・生態学的な觀点に立つて論じ、筆者(一九六一・北洋六卷六号)も内分泌・組織学的立場から考察している。ウナギの產卵

H)は死後どれほど時間が経過したものか不明であるが、試みに、卵巢、消化管、肝

臓の組織標本を作つてみた。卵巢卵は固定

その他の理由により著しく収縮した像を示していたので測定値は求めなかつたが、卵径は比較的小さくて一〇ミクロン大と曰

される。発育段階としては卵黄胞が充分形

成された後期にあり、從来記録された例と

等しい。消化管内はまたく空虚で何も認められず胃上皮腸綫毛上皮はひどい崩壊

退縮過程にあり、その下層の平滑筋も退化

し始めていた。因みに、日本海産の降りウ

ながらも生殖物を成熟させる事実からも示

される。この場合、スナヤツメの副腎皮質

はこのようない苛烈な惡条件に堪えるために

変態前の九倍にも肥大し、結局產卵後斃死

の大きな原因となつてゐる。

魚類における生殖腺發達に伴なう副腎皮質の肥厚は筆者が先に報告したアユや產卵

のため溯河するサケ類にも知られてゐる。

つぎに、日本ウナギの產卵期と推定され

てある四月になつても、なお卵巢卵の發生

が卵黃胞期以上に進んでおらず卵黃球の蓄

積形成がみられないという資料はこれで二

例となつた。降りウナギが回游の際の栄養

源としての皮下脂肪が著しく多く、解剖が

甚だ容易でないことを経験しているが、そ

のようない親ウナギが絶食状態のまま死んで

打上げられた事実を、どのように解釈し説

明したらばよいのであらうか。

わざか一尾という些細な、しかしながら

非常に珍稀で、まったく未報告らしい例を

とつて大きな推論をしようとは思わない

が、少なくとも本州島の中北部に分布する

ウナギに関するかぎり、南海の產卵場まで

到達すると考へることは海洋学的理由だけ

でなく、魚体内の条件からも無理があり、

ウナギに関するかぎり、南海の產卵場まで

常連になつてゐる。

関東以北の歳末風景に欠くことのできないものにサケがある。魚屋の店先に

なり形が、新年にふさわしいという東洋

的な考え方からか、正月の食膳をにぎわす

これがブリにかかる。

地方によって正月気分をだす物がちがう

ということは面白いことで、所によつて

はまだまだ特異な正月料理が数多く残つ

ているであろう。だが、交通が便利にな

り、物資の交流がはげしくなると、すべ

てが規格化され、郷土色豊かな正月の味

がうすれてゆくのではないだろうか。一

沫の不安と淋しさを感じる。(仙)

定的な論提とならないことは、スナヤツメが変態後全然食餌をとらず自体筋肉をこわし、したがつて体長体重とともに小さくなりながらも生殖物を成熟させる事実からも示される。この場合、スナヤツメの副腎皮質はこのようない苛烈な惡条件に堪えるために大きさの水産物が先に報告したアユや產卵のため溯河するサケ類にも知られてゐる。ついで、きまつて店頭をにぎわすかずかずの水産物がある。縁起物として数百年の伝統をほこつてゐるカズノコは、その最たるものであろう。ここ数年はニシング不漁のため、永らく親しまれてきたカズノコは貴重品扱いとなり、庶民の手のみ、活気をおびることはない。

正月が近づくと、いわゆる正月用の魚といつて、きまつて店頭をにぎわすかずかずの水産物がある。縁起物として数百年の伝統をほこつてゐるカズノコは、その最たるものであろう。ここ数年はニシング不漁のため、永らく親しまれてきたカズノコは貴重品扱いとなり、庶民の手のみ、活気をおびることはない。

近年、畜産の伸びはもの凄く、水産は頭打ちにちかいといわれている。しかし年末ともなると、魚屋の店頭は色とりどりの魚が並ぶ。この場合、クリスマスだからと宣伝しても、肉屋が暮の魚屋ほど変化にとみ、活気をおびることはない。

(魚)

(探)

に存在を誇示するのも、目出

たいという語呂につながるのだ。年始からぬ高嶺の花と化しつつある。

大小のタイがもつとも手取手扱いの

たいう語呂につながるのだ。

