

港で活けたセグロイワシ(2匁~2匁半)の生残ったものバケツ・杯分とマトビー沖にて漁獲したターライ10杯分を使用した。

第2回目鰹漁獲試験はガゼル半島北側ラムバート沖岬環礁入口の灯台よりO.10°に航走し、ニューブリテン島付近の調査を行う。烏付餌持群を多く見るも日中は曳縄には掛るが餌付きなし、日没時より餌付きあり、漁獲はかつお(4Kg)60本、きめじ(4Kg)3尾で、この時使用した餌料はラムバート岬沖合で漁獲したデビスアンチョビー、及びバターを船内畜養したものを使用した。

6. 所 感

ラバウル湾内マトビー部落及びその反対側ではターライが最も多く、デビスアンチョビー(畜養には弱いと思われるが、鰹餌料としては最適種である)は比較的少なく、他にバター(畜養には良いが、餌料としては劣ると思われる)が見られる。その他カピエン・マダン地方に於いてもターライが主である。デビスアンチョビーはラムバート岬に多くみられる。

これらの餌料魚を漁獲する場合、沿岸を利用する場合は現地人との交流協調が最も重要であると思われる。又は沿岸漁民の刺激を避けるためラバウル湾口沖合にて小型めぐり網を使用して漁獲することも一方法と思われる。いずれにしても、現地人との交流協調及び漁具漁法が今後の課題である。

漁獲餌料の畜養に関しては、畜養する適地の調査(陸上及び海上の交通の便のよいところ)が必要である。

又、最近は鰹船の大型化が進み、南方方面での餌の補給が可能となれば、サンゴ海迄も南下して未開発漁場を開発することも可能と思われる。

今後も引続き積極的な調査研究により、鰹漁業の餌料並びに燃油・食料等の補給地が開発され鰹漁業の一層の発展を望むものである。

6. かつお節業界から見た南方カツオについて

村松直衛(焼津鰹節水産加工協同組合)

Southern skipjack viewed from Katsuobushi market.

by Naoe MURAMATSU

カツオ節業界から見た南方カツオについての私見を二、三のべさせていただきたい。カツオ節については味が非常に問題になる。カツオ節の味を一番貴重視してその研究をやっている味の素とか旭味、キッコーマンとかの調味料の会社が一番カツオ節の味を研究している。たまたま11月18日から味の素も本出し風味調味料を売出した。そこで、それにカツオ節を使うわけである

が、それぞれ検査規定があって、この南方カツオを原料としたものを味の素で分析し、味の素の本出しの素の原料として適格であるかどうかという調査をした。その結果、脂類については南方カツオは若干少なすぎる状態ではあってもすべて合格であった。

今のカツオ節界の状況を考えて見ると、カビのついたカツオ節の需要はまことに遅々とした伸びしかなく、需用はむしろ、花カツオの原料となるいわゆる割りガメ、アラでこれらは非常に伸びており、大体、3割増になっているのが現況である。要するに原料として、特に花カツオ、カツオ出しの素が延びるであろうと思われる。大ざっぱに見て近海の鮮度の良いものが鮮魚にゆくならば、東北海区からの脂ののったものは缶詰用に、南方カツオはカツオ節用に向くのが適当な順であろうと思われる。

次に南方カツオを考えるときに、われわれは大体船凍を想定するが、船凍カツオの鮮度の良さがわれわれ製造上に非常に役に立っている。カツオ節はまことに明治の製法であり、あまり改良されなくて、現状を維持しているが、今のような状況では5年位ですべてのカツオ節が行詰まるであろうと大いに云っているわけである。例の骨の修繕であるが、船凍品で鮮度の良いものは修繕が殆どなくていけるであろうという、われわれに非常に有難い原料面での省力化が出来るという特徴をもっているのである。ただ、製品にしょっぱい塩分の出るものがあり、特にアフリカから漁獲されるカツオのN社のものに多いのである。この点について水産学校の先生に分析研究を依頼したが、調査の結果ではさほど塩分が入るわけではないであろうという結果であった。しかし、事実あるのでどこに原因があるのか更に究明したいと思っている。

結論的には第一に南方カツオはカツオ節の原料として適品であるとはっきり云える。第2番目には安定漁獲がこれからのカツオ節屋にとって企業となる基本的な条件であるという点である。今迄のカツオ節屋は企業でなくて、生業とか、家業とかいう範囲の商売であって、その日の製造の現在量が日によって不定だし、1日においても1割前後の魚価の変動もあるということで、当主の意志選定が非常に大きな役割を演じているのである。そんなことは何時までも許されない経済状況であって、これからのカツオ節業者が企業経営をするためには現在量であるカツオが何トン、1日何トンの製品加工を行うというようなはっきりした目標をたて、製造工場として安定した生産活動を行ってゆく以外に道はないわけである。そのためにはまず原料の安定供給が第一となるのであるが、南方カツオが船凍品として確保出来るということはカツオ節屋が企業として自立できるという有利な条件ができたということで非常に大きな意味をもつのである。カツオ節組合としてはこの年末から来月にかけて生のための冷蔵庫を建設することにして、要するにそのためには大量仕入が必要だということである。大量仕入、冷蔵庫という形を個人でも協力の力でも持って行く必要があるのである。

第3番目に多分船凍技術が進めば今みたいに加工原料の需要の方向だけでなく、生食の方向にも需要が大いに伸びるであろうと考えられる。将来はマグロとカツオの魚価の差も需用如何によってちぢまり、カツオの魚価がなお一層高くなることも予想される。このような意味からも現在のカツオ節屋の意向として、海外に製造の基地を持つという動きがある。そして、トラック島や、バンコック、台湾に工場建設が始まっている。

われわれは南方カツオについて、今迄の話を聞いて、これを頼りとして商売が出来るという気持ち深く持った。又、未開発な漁場がまだ沢山あって、資源的にも困まらないような話であり、これを頼りとして腹を決めて仕事をして、まあまあ原料的にはやってゆけるのではないかという気分を持ったわけである。

われわれカツオ節業界にとって、この南方カツオについてお願いしたいことは、どこどこのカツオはどの位の大きさのものが、どこどこ海域のものはどのような魚質であり、脂肪はどの位かなどの研究で是非水産試験場その他にお願いしたいと思う。このような調査結果から、直接船と取引きして、或程度の企画販売が出来るのではないであろうかと思うわけである。そのような方向に持って行けるならば非常に有難いと思う。

7. カツオ・マグロ流通面から見た焼津の漁業

小 網 汪 世 (築地魚市場株式会社)

Commercial distribution of skipjack and tuna landed on
Yai zu. H. Koami

はじめに

ここに述べる論旨は次の2つに大別することが出来る。

- 1) 永年に亘って水揚高日本一を誇っている焼津の漁業の中核には、遠洋マグロ延縄と共にカツオ漁が依然として重要な地位を占めており、今後の南方カツオ資源の開発に当っては、その実績と経験から云って(漁業及び加工・流通の各部門)焼津の果すべき役割は非常に大きい。
- 2) 南方カツオの資源開発に際しての問題点には、流通面において
 - a. 需要の増大
 - b. 魚価の上昇が可能かどうかと云うことだが、両者共に十分に可能性が予測される。

1. 焼津の漁業について

焼津の漁業の実体を把握する一つ的手段として焼津漁協発行の「水揚統計」から、昭和35～44年(10年間)の水揚数量、金額の推移を解析、魚種別のグラフを作成して示したものが第1図(A)及び(B)で、これから得られる知見は、