鯔 の 鱗 に つ い て

(昭和 23 年 9 月 2 日受理)

本 多 勝 司

(水 産 講 習 所)

On the Scales of Amber-fishes, *Seriola quinqueradiata* (T. & S.)

K. HONDA

SYNOPSIS

The results given below were derived dealing with the scales of Amber-fishes, *Seriola quinqueradiata* (T. & S.) obtained from Korea (off Rensen) and Tokyo fish market.

It seems to the writer that the fishes taken from these two localities are nearly equal in the growth-rate, and that, in comparison with the Fig. 2 given by Kimura (1937), the resting zone is formed twice in a year, namely the first zone appears in summer and the second in winter. The fishes with resting zones 2~3, 3~4 and 4~5 measure about 30 cm, 40~45 cm and 60 cm, respectively in body-length.

第 1 図

体長 76 cm の鯔の鱗 (7 輪あるもの)。

毛利義明氏が朝鮮の連川で採集し物理学教室に残した資料と、東京附近で漁獲されて東京魚市場に水揚げされたものから採集した資料とを使って鯔の成長を調べた。

資料鱗の中心と被覆部の縁の中央との間に於て各輪紋が形成された時の鱗長を測定し (第 1 図矢印の部)。E. LEA の方法で各輪紋が生成された時の計算体長を求めた (第 1 表)。別に体長を 5 cm 間隔に区切り、夫々の輪数を有する個体分布を調べて第 2 表を得た。

第 1 表で見ると朝鮮のものと、東京附近のものとでは各輪紋が生成された時の計算体長は略々等しい。第 1 表と第 2 表とを比べてみて、第 2 輪と第 3 輪との間の体長は大体 30 cm 第 3 輪と第 4 輪の間のそれは大体 40~45 cm 第 4 輪と第 5 輪との間のそれは大体 60

cm 前後であらうと考へられる。第 1 表と曩に木村¹⁾が調べた各年齢各月「ぶり」の体長図 (第 2 図) とを比べてみると、著者の測定せる第 1 輪は当年魚の略々夏に第 2 輪は冬に、第 3 輪は二年魚の夏に第 4 輪は冬に、第 5 輪は三年魚の夏に第 6 輪は冬に夫々形成されるものと考えられる。従て鯔の輪紋は年 2 回形成されるものと思はれる。

1) 木村喜之助：相模湾及び駿河湾東部に於て漁獲される「ぶり」の魚體。水試報告、第 8 号。(昭和 12 年) (1937)

第 1 表

採集地	採集年月	計 算 體 長 cm								実體長 cm	個體数
		1 輪	2 "	3 "	4 "	5 "	6 "	7 "	8 "		
朝鮮連川	昭和17年 7. 8 月	19.6	30.2	40.0	45.9	59.7				84.5	2
		20.7	30.7	40.5	51.4	61.0	71.9			83.1	8
		20.7	31.2	41.6	50.5	61.1	70.9	80.4		85.8	15
		15.8	29.8	37.2	46.6	—	69.7	79.0	88.4	93.0	1
		20.6	30.9	40.9	50.2	60.9	71.1	80.3	88.4		
東京附近	昭和17年 9.10.11月 昭和18年 1 月	22.2								26.5	12
		20.2	30.9							44.3	15
		26.0	32.8	49.0						52.0	3
		19.8	27.4	37.3	45.4					49.2	5
		21.1	31.4	39.7	50.1	60.6				68.4	20
		20.1	30.5	40.7	50.3	60.3	69.3			76.1	44
		21.5	30.5	39.1	50.4	60.5	70.4	79.1		83.9	12
		24.9	34.7	42.3	52.0	61.1	71.1	79.3	88.6	93.5	2
		20.8	30.8	40.2	50.0	60.4	69.6	79.2	88.6		

第 2 表
() 内は朝鮮のもの

體長區間 輪 數	cm																	
	25以下	~30	~35	~40	~45	~50	~55	~60	~65	~70	~75	~80	~85	~90	90以上			
1	1	11																
2			9	6														
3						3												
4					4	1												
5								5	10	4	1	(1)	(1)					
6									4	16	19	(1)	5	(7)				
7											3	(1)	6	(6)	2	(6)	1	(1)
8																2	(1)	

尙本研究に於ては若年魚の資料が少ないため不充分な点が多いから今後若年魚の資料を蒐集してより完全を期したいと思ふ。

終りに本研究に當つて終始御指導を賜つた三善清旭先生並に御校閣下さつた久保伊津男先生に深謝する。

昭和二十四年度年會講演要旨追加

(1) 魚味噌製造に関する研究 谷川英一・秋場 稔・秋場 進(函館水専・水研) 鮮魚肉の摺身に食塩と麩麴を混じり保温醗酵せしめ、貯蔵性のある。しかも魚臭のない鮮肉性魚味噌の製造に関し研究した結果、蛋白質分解作用は仕込後7日目頃に於て最も激しく、14日目頃に於て大体火入して圧搾煉合することがよいことが分つた。尙此の際の食塩最低使用量は12%以上であることが分つた。尙又魚臭の除去には杉鋸屑を膠中に吊下する方法によつた。

(2) 魚肉結合水に関する研究 秋場 稔(函館水専・水研) 鮭肉を試料として、素乾品、焙乾品、塩藏品、塩乾品等の乾燥食品及び魚肉腐敗中の結合水量の変化を、前回の試験同様、塩化コバルト液浸漬法により測定した結果、(1) 各、乾燥食品及び塩藏食品製造中に於て、乾燥の進行に伴ふ遊離水の減少と共に結合水も亦減少してゆくことが認められた。(2) 魚肉腐敗中の結合水の変化は本塩化コバルト液浸漬法では正確に測定することが困難であつた。

(3) 柔魚の完全利用について(予報) 谷川英一・柴田 猛(函館水専・水研) 柔魚肝油採油後の残物に草炭を吸着させて肥料としたものについて肥料分析を行ひ、その結果、有機物、64.99%；窒素分、3.89；K₂O、0.71；P₂O₅、1.05(無水物100分中)、を得た。有機質肥料としての堆肥と比較すると、各数字が皆上廻つてゐるので、有機質肥料としての使用可能性が考へられる。