
Ким А. Ч.

ИССЛЕДОВАНИЕ РАННЕЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА ЛАБОРАТОРИИ АКВАКУЛЬТУРЫ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ И ВОДРОСЛЕЙ

После реорганизации структурных подразделений «СахНИРО» и образования лаборатории аквакультуры беспозвоночных и водорослей в 2017 г. немаловажным направлением работы оставалось исследование ранее нетрадиционных объектов промысла (петушка филиппинского *Ruditapes philippinarum* и устрицы гигантской *Crassostrea gigas*) в зал. Анива (о. Сахалин). Выявление динамики их количественных характеристик и пространственного распределения, а также их зависимости от природных и антропогенных факторов среды, является одним из основных задач данной лаборатории.

Работы, проводимые по устрице и петушку, по сравнению с другими водными биологическими ресурсами (приморский гребешок, серый морской еж, дальневосточный трепанг, водоросли), имеют не такую давнюю историю. Если промысел гребешка или ежа в Сахалино-Курильском регионе велся уже в 80-х гг., то сбор материала по петушку и устрице имел лишь фрагментарный характер. Исследования велись в бух. Лососей и лаг. Буссе одновременно с другими объектами, начиная с 90-х гг. прошлого века. В период 2005–2007 гг. изучение этих двустворчатых моллюсков проводилось в рамках договора, заключенного между сторонними заинтересованными организациями и «СахНИРО».



Устричная банка в лаг. Буссе, 2018 г. (фото Сафроненко В.А.)



Шпакова Т.А. определяет возраст
гигантской устрицы, 2012 г.
(фото Чумаков Д.Е.)



Чумаков Д.Е. проводит биологический
анализ гигантской устрицы, 2012 г.
(фото Чумаков Д.Е.)

В целом историю изучения устрицы и петушка зал. Анива можно разделить на два периода. Ранний период – накопительный: начало 1990-х гг. XX века – 2009 г. Тот момент ознаменован началом предпосылок развития прибрежного рыболовства и накопления информации о биологии двустворчатых моллюсков. Второй период – с 2010 г. по настоящее время: непосредственно ведение промысла устрицы и петушка, возросшая заинтересованность рыбопромышленных организаций к объектам промысла и, безусловно, накопление материала по данным видам.

Сами исследования по двустворчатым моллюскам построены на комплексном изучении ресурсов: их пространственном распределении, запаса, биологического состояния в сочетании с внешними факторами среды (температура, соленость).

Основным направлением исследования является разработка методических подходов для рационального использования ресурсов петушка и устрицы в исследуемых районах, а также прогнозирование их состояния на два года вперед.

Подытожив результаты, накопленные за 30-летний период времени, можно отметить следующие достижения:

- тщательное выполнение обследования участков промысла петушка и устрицы в заливе Анива. В ходе работ (за все время) были собраны и обработаны пробы петушка по более чем 500 станциям и промерено свыше 8000 экземпляров, устрицы – более 400 станций и свыше 4500 экземпляров;

- по петушку и устрице вышло ряд публикаций, в которых описаны размерно-возрастная структура видов. В частности, по устрицам лаг. Буссе и бух. Лососей (район с. Песчанское) построен размерно-возрастной ключ. Также дано распределение удельных показателей обилия по обоим видам, динамика



Бух. Лососей, район с. Соловьевка, проведение учетной съемки по петушку филиппинскому, 2019 г. (Фото Ким А.Ч.)

их биомассы в целом. Существование упомянутых гидробионтов обусловлено высокой экологической пластичностью, позволяющих выдерживать большие колебания температуры и солености во взрослом состоянии. Их половозрелость наступает уже на 2–3 годах жизни, что делает их короткоцикловым видом. А значит, это способствует размножению видов, как следствие, появлению новой генерации моллюсков и пополнению запаса;

– установлено, что межгодовая изменчивость структуры петушка и устрицы определяется межгодовыми вариациями температурного режима и гидродинамического у сеголеток;

– огромное воздействие оказывают промысел и интенсивный любительский (не исключая браконьерский) лов, который наблюдается в последние годы. Доказательством явился постоянный ежегодный перелов этих объектов в рамках рекомендованного вылова (РВ), так называемая «олимпийская» система вылова, когда установлена общая квота и кто больше успел наловить моллюсков, тот молодец. По достижению полного освоения квоты по району, промысел закрывается. Обычно в эксплуатации двустворчатых моллюсков может принимать участие до восьми промысловых предприятий. Величина вылов, начиная с 2010 г. шла только по нарастающей. Фактические показатели достигали 1000%, что ставило под сомнение представляемую статистику. Примечательным являлся сложившийся характер промысла. В юридическом плане фактический перелов устрицы и петушка был поводом для формального закрытия промысла, что происходило в период 2010–2020 гг. Контролировать такой промысел было очень проблематично. В реальности освоение моллюсков длилось в течение нескольких месяцев, в то время как превышение их рекомендованного вылова происходило в течение нескольких дней. Таким образом, квоты РВ позволяли



Сбор материала (петушка филиппинского) в бух. Лососей, 2019 г. (фото Ким А.Ч.)

предприятиям под официальным прикрытием заниматься браконьерством. Результатом стал перевод обоих объектов в категорию «одуемых» с 2021 г. (приказ № 733 от 30.12.2019 г. «О внесении изменений в Перечень видов водных биологических ресурсов, в отношении которых устанавливается общий допустимы улов», утвержденный приказом Минсельхоза России от 01.10.2013 г. № 365).

Как известно, продукция из этих животных востребована скорее как деликатесная, чем повседневная пища, что определяет ее ценность. Эксплуатация устрицы и петушка при наличии рынка сбыта дает значительную прибыль, а, следовательно, неослабевающему коммерческому интересу к этой группе промысловых объектов. Таким образом, объекты лова стали наиболее рентабельными видами. А значит, необходимость проведения исследований данных двустворчатых моллюсков всегда будет актуальна.



Биологический анализ петушка филиппинского, 2019 г. (фото Гон Р.Т.)

Как вскрывать устрицу?

У многих людей возникает проблема, как легко и просто открыть устрицу, не повредив пальцы рук. Другими словами – быть довольным от вечера.

Прежде всего, необходимо иметь при себе устричный нож и резиновые перчатки или обойтись плотным полотенцем. А кто-то может справиться и без всего этого.

В случае с перчатками все понятно. Если полотенце, то сложите его несколько раз и положите на него

устрицу плоской стороной вверх и макушкой (острой частью) к себе, зафиксировав таким образом устрицу в руках, не поранив последние в случае соскальзывания ножа.

Существует три способа открытия раковины устрицы:

1. Придерживая нож большим и указательным пальцем, воткните его между створками раковины (верхней и нижней) устрицы. Необходимо повернуть нож до характерного щелчка. Вы поймете. Просуньте нож под верхней и нижней створками раковины, тем самым подрезая мускул в местах его крепления. Именно он держит створки сомкнутыми. Слейте имеющуюся воду.

Будьте внимательны! Могут обнаружиться осколки, которые попали в процессе открывания устрицы.

2. Взять нож большим и указательным пальцем, воткнуть его сбоку (справой стороны) между створками раковины (место крепления мускула моллюска к раковине). Иначе говоря, мускул находится приблизительно на расстоянии двух пальцев от закругленного края устрицы. Необходимо делать очень осторожно – края острые. Поступательными движениями углубите нож и, подрезав мускул, ведите лезвие ножа под верхней створкой к корешку (макушке). После того, как приподнимете верхнюю (плоскую) створку раковины, лезвием освободите нижнюю створку. Важно, чтоб мантия моллюска не оставалась на створке.

3. Ну, и напоследок, самый простой способ: положите в микроволновку приблизительно на 3–5 минут, и створки устрицы под воздействием температуры сами приоткроются, после чего взмахом ножа проведите в местах крепления мускула к верхней и нижней створкам. И – вуаля – готово!

Как правильно есть устрицу?

После открытия устрицы желательно съесть ее в течение 10–15 мин. Можно сверху приправить немного соком лимона (лайма) и выпить через край. Жевать обязательно, не глотать! Другой вариант – сверху полить соусом тартар. В общем, на ваш вкус и цвет! Конечно, лучше всего есть устрицу в сыром виде и тогда можно насладиться ее естественным ароматом и вкусом.

Рекомендации для тех, у кого вкусовые рецепторы, видимо, не способны оценить вкус такого морского существа. «Какая-то странная белковая масса», – подумаете вы. Как вариант, пожарить в кляре либо запечь в раковине. О всех соблазняющих рецептах по приготовлению устрицы в духовке можно узнать в интернете. Быстро, просто и доступно!