

Содержание

Предисловие	2
А. А. Прозоров. «Экономический обзор Охотско-Камчатского края». Глава IX. Камчатка.....	3
РЕШЕНИЕ IX международной научной конференции «Сохранение биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей»	21

Ответственный за выпуск – А. М. Токранов

Фотография на обложке – А. А. Писаревского

Фотография в предисловии – В. Ф. Бугаева

Карта – В. Е. Кириченко, О. О. Коваль

Издано в рамках издательского проекта Тихоокеанского центра охраны окружающей среды и природных ресурсов (Pacific Environment / PERC) «Сохранение запасов и разнообразия тихоокеанских лососей Камчатки», финансируемого фондом Gordon and Betty Moore Foundation



Предисловие



С давних времен Камчатка славилась своими рыбными ресурсами. Поэтому все побывавшие здесь в XVIII-XX веках ученые, натуралисты и путешественники, начиная с Г. В. Стеллера и С. П. Крашенинникова, описывая в своих путевых дневниках, книгах и отчетах природу и быт камчатских аборигенов, непременно уделяли большое внимание разнообразию, богатству и биологии лососевых и других рыб, обитающих во внутренних водоемах полуострова и прилегающих к нему морских акваториях, а также той роли, которую рыба играла в жизни коренного населения Камчатки. И хотя каждый побывавший на полуострове, наряду с наиболее типичными и общими чертами, видел что-то свое, все они были едины во мнении о практически неис-

черпаемых рыбных ресурсах этого края. В начале XX века свои впечатления о посещении Камчатки в книге «Экономический обзор Охотско-Камчатского края» описал А. А. Прозоров.

Поскольку его работа не столь широко известна, как книги С. П. Крашенинникова, Г. В. Стеллера и К. Дитмара, а впечатления очевидца не менее интересны, в пятом выпуске экологического бюллетеня «Мы – жители страны лосося» публикуется глава из этой книги (по возможности, сохранен стиль изложения и орфография автора), посвященная рыбам и рыбным промыслам Камчатки, их роли в жизни ее населения. Текст дополнен фотографиями рыб, а также процесса их лова и заготовки, наглядно иллюстрирующими повествование автора. Главный вывод данного

исследования – обилие рыбы на Камчатке, по мнению А. А. Прозорова, так велико, что даже и речи не могло быть о возможности ее истребления. Однако прошло чуть более столетия, и сегодня вопрос стоит о том, как сохранить то, что осталось.

В заключительной части бюллетеня приведено решение IX международной научной конференции «Сохранение биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей», состоявшейся 25–26 ноября 2008 г. в Петропавловске-Камчатском, а также перечень и аннотации изданий, выходящих в 2009 г. в рамках издательского проекта Тихоокеанского центра охраны окружающей среды и природных ресурсов (Pacific Environment / PERC) «Сохранение запасов и разнообразия тихоокеанских лососей Камчатки».

А. А. Прозоров

Экономический обзор Охотско-Камчатского края

СПб.: Типография СПб. Т-ва Печ. и Изд. Дела «Труд», 1902

Объехав побережье Охотского моря и прожив некоторое время на Командорских островах и в разных пунктах Камчатского полуострова, мне удалось довольно близко ознакомиться с жизнью населения этих мест, с производством различных промыслов и с условиями их реализации.

В виду того, что в печати не существует экономического обзора этой отдаленнейшей нашей окраины, я решил напечатать свои наблюдения в этой области и, выпуская настоящий очерк, отдаю свой посильный вклад по изучению Охотско-Камчатского края на суд тех немногих лиц, которые интересуются этим краем.

А. Прозоров

Март 1902 г.

Глава IX. Камчатка

Говоря о торговле и об экономическом положении Камчатки вообще, нельзя обойти молчанием рыбного промысла, имеющего в жизни населения первенствующее значение и, пожалуй, не меньшее чем звероловство. Во всех описаниях Камчатки, с какой бы целью они не составлялись, всегда можно найти некоторые данные по сему вопросу, хотя и отрывочные, указывающие главным образом на неимоверное количество рыбы. В виду ли отдаленности края или по иным причинам, но специалисты по рыболовству не занимались изучением на месте разнообразных пород Камчатской рыбы, а потому мы не имеем основательных сочинений, посвященных сему вопросу.

Д-р Н. В. Слюнин в своем отчете о промысловых богатствах Камчатки, Сахалина и Командорских островов, дает яркое описание хода рыбы, перечень главнейших пород и другие сведения – результаты личных наблюдений на речке Паратунке, впадающей в Авачинскую губу. Проведя некоторое время в устье Камчатки, артерии всего полу-

острова, и поднявшись по этой реке до Ключевского селения, позволяю себе передать свои, проверенные расспросами местных жителей, наблюдения над ходом рыбы и ловом ее населением.

В течение всего лета жители Камчатки заняты ловлей рыбы и заготовлением ее на зиму для пропитания самих себя и своих собак: некоторые, преимущественно местные породы заготавливаются лишь для корма собак, другие – например, чавыча – солятся жителями только для собственного употребления, наконец, третьи – как красная – в сушеном виде (юкола) идут в пищу как людам, так и собакам.

Ранней весной, когда берега реки покрыты еще снегом, в р. Камчатке появляется в огромных количествах мелкая рыба, главным образом, хахальца (колюшка), а также корюшка и няша; хахальца – рыба очень мелкая и не бывает больше 2 ½–3 вершков (11–13,2 см – *здесь и везде далее перевод в метрическую систему выполнен ответственным за выпуск*), а после сушки она еще уменьшается.

Промысел ее производится самым простым способом, в реке, перед самым Усть-Камчатским селением. Промышленник становится в бат (челнок) и, вооруженный чиручем (так называют местные жители обыкновенный сачок), прямо черпает из воды рыбу, пока не наполнит своего челна; потом везет пойманную рыбу к берегу и там разбрасывает ее для просушки на чистом от снега, высоком, сухом месте; хахальцы конечно не чистят, и для того, чтобы сушка шла скорей, ее от времени до времени переворачивают граблями.

Если ход рыбы позволяет, ее ловят прямо с берега, и из чируча высыплют в ямы (по местному – «шайбы»), которые делает в снегу рядом с собой промышленник; потом уже происходит сушка.

Для полного удаления влаги (во избежании плесени), просушенную хахальцу сгребают в кучи, в 1 аршин (0,71 м) вышиной, и оставляют так некоторое время на ветру. Для склада рыбы у каждого домохозяина имеется несколько небольших амбарчиков, в которые сваливают мелкую



Улов хахальцы (проходной формы трехиглой колюшки) в устье р. Камчатка (фото Г. В. Базаркина)



Самец в брачном наряде (вверху) и самка (внизу) трехиглой колюшки (фото В. Ф. Бугаева)



Улов зубастой корюшки (из: Бугаев, 2007)



Няша (малоротая корюшка) (фото В. Ф. Бугаева)

сушеную рыбу, а чтобы упростить потом кормление ей собак, их привязывают тут же, кругом амбарчиков, так что остается только разбросать сколько нужно рыбы из амбара.

Хахальцу промышляют приблизительно в течение целого месяца, начиная от 15–20 апреля.

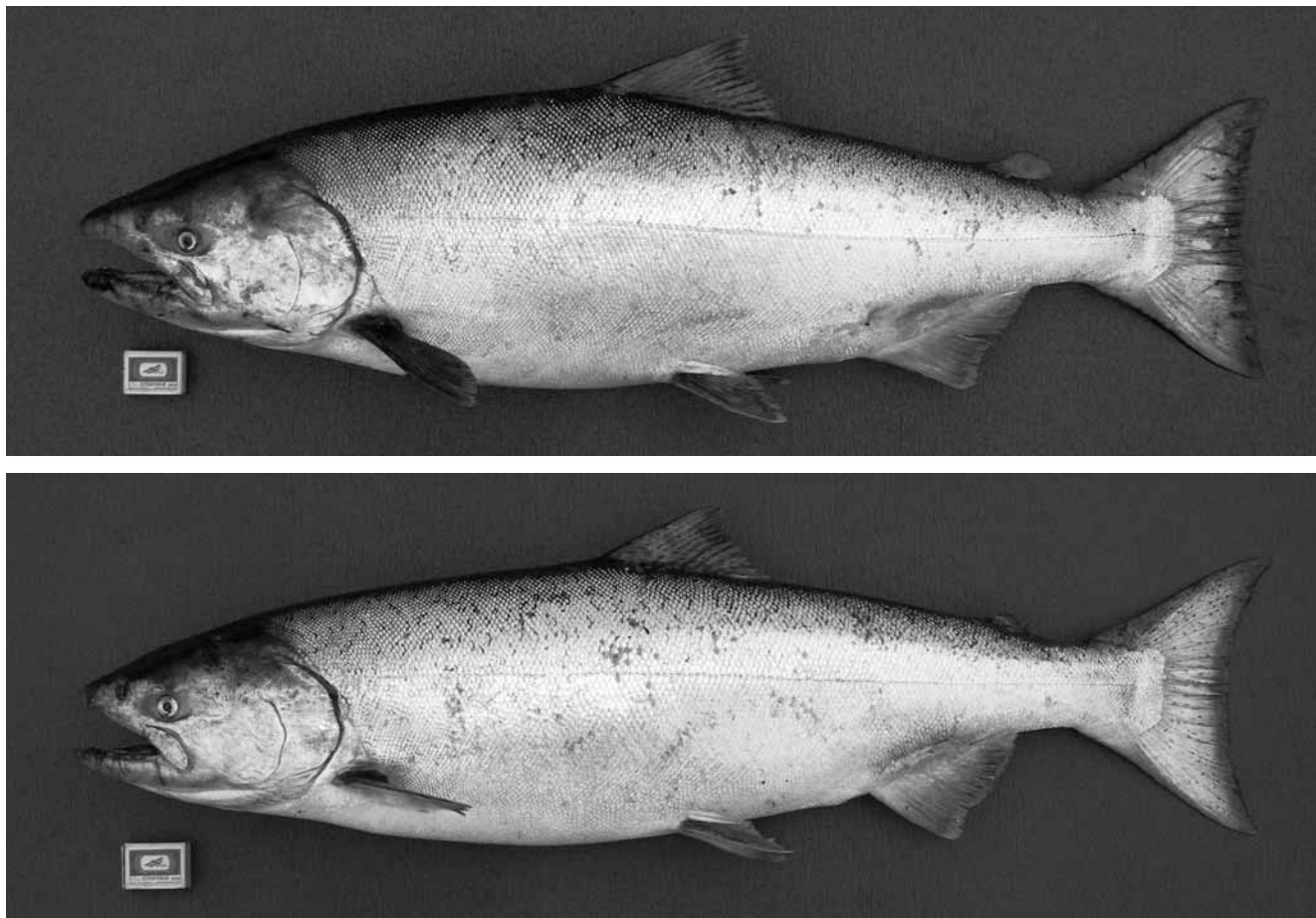
Заготовленная таким простым способом хахальца идет на корм собакам только дома; в дорогу ее не берут, так как она очень мелка и везти ее крайне неудобно из-за большого объема, а сверх всего, трудно рассчитать, какое количество ее потребуется на весь путь; тем не менее, не смотря на меньшую питательность сравнительно с юколой, хахальца, как корм, имеет то преимущество, что заготовка ее требует очень мало тру-

да и гораздо проще, чем сушка юколы. Мерой, которой определяется промысел этой рыбы, служит обыкновенный, выдолбленный из тополя бат, поднимающий от 20 до 25 пудов (от 326 до 407,5 кг); для прокорма в течение зимы одной закладки, т.е. 10–ти собак, считается необходимым до 6–ти батов средней величины; таким образом оказывается, что каждый хозяин должен запасти до 150–ти пудов (2 445 кг) сушеной хахальцы для каждой закладки.

Когда ход мелкой рыбы начинается очень рано, для лова ее приходится выбирать полыньи и проталины около берегов.

Около 10–х чисел мая появляются первые экземпляры с нетерпением всеми ожидаемой чавычи.

Чавыча оправдывает свое название «королевский лосось» (King Salmon), справедливо данное ей в Америке, доходя весом до 40 фунтов (16,38 кг) и более, однако обычный, средний вес колеблется между 18 и 28 фунтами (соответственно 7,371 и 11,466 кг); мясо чавычи ярко розового цвета, очень жирное, отличается хорошим вкусом и, в малосольном виде, не уступает лучшей Архангельской семге. Чавыча считается, собственно, первой весенней рыбой, так как избалованное население не считает хахальцы за рыбу, из-за ее малого размера и ничтожного значения лишь как суррогата для корма собак: есть хахальца – хорошо; а кто не успел ее заготовить, тот рассчитывает на



Самец (вверху) и самка (внизу) чавычи, пойманные в 30 км от устья р. Камчатка (из: Бугаев, 2007)

красную, хайко, горбушу и другие рыбы.

Итак, чавыча появляется около 10-го мая и идет сначала в ничтожном количестве; в 1897 году, однако, чавыча пошла лишь 18-го мая вследствие поздней весны (21-го мая пароход не мог подойти к Усть-Камчатску, так как весь залив был еще полон льда).

Густой ход чавычи начинается с 1 июня и продолжается до Петрова дня, а затем ход уменьшается, но отдельные рыбы попадают еще числа до 10–15 июля. Жители Усть-Камчатского селения ловят чавычу в небольшом заливе, в 5–6 верстах (5,3–6,36 км) ниже селения, при помощи сетей, длиной от 10 до 20 аршин (7,1–14,2 м); в высоту (глубину) сеть имеет от 16 до 18 ячей, которые плетутся такой величины, чтобы рука с вытянутыми паль-

цами с трудом проходила в нее. К одному концу верхней стены, именно речному, привязывают надутый скотский или нерпичий (иногда медвежий) пузырь, чтоб удержать сеть от погружения, с этой же целью через каждый аршин привязывается к поплавку, а по нижней стене привязываются, в виде груза, чтобы сеть лежала на дне, простые камни, обмотанные берестой; укрепив на берегу один конец сети, промышленник осторожно вытаскивает от берега на реку длинным шестом ее речной конец (на конце нижней стены привязывается большой камень, чтобы течение не снесло сети и не прибило ее к берегу). По колебанию поплавков и пузыря рыбак имеет возможность следить за тем, сколько рыбы попало в сеть, и от времени до времени вытаскивает добычу.

Не смотря на огромное количество чавычи, жители должны пренебрегать ей, так как единственный вид, в котором ее можно сохранять на зиму, это посолка, но, к сожалению, дороговизна соли и тем более в таком большом количестве, какое требуется для хорошей просолки крупной и очень жирной рыбы, лишает население возможности ее заготовлять для своего употребления. Кроме того, чавыча требует очень тщательной чистки, а потом, уложив в бочки, по известным условиям тоже очень дорогие, ее необходимо держать на леднике.

Чавыча входит далеко не во все реки полуострова, как, например, красная рыба, а всего в три-четыре. На западном берегу Камчатки, она входит только в реку Тигиль и, кажется, Большую, а на восточном – в р. Кам-

чатку и в Авачинскую губу. Юколы из чавычи не делают вовсе на том основании, что ее боковые пласты слишком толсты и не могут быть хорошо просушены; кроме того, она до такой степени жирна, что очень скоро портится и уже во время сушки в ней заводятся черви. Таким образом, чавыча не имеет для населения того значения, какого она заслуживает по своим качествам.

С 1-го июня, приблизительно, начинается главный сезон ловли и заготовки рыбы, так как около этого числа начинается ход «красной рыбы». Замечено, что в то время, когда наиболее силен ход чавычи, начинает появляться отдельными экземплярами красная рыба, сначала в небольшом количестве, но потом в большем и большем, по мере уменьшения хода чавычи; к 15–20-му июня красная рыба идет уже очень густо, и идет потом до конца месяца огромными стадами. Временами густота рыбы в реке достигает такой степени, что, глядя на реку, не верится, чтоб наблюдаемое явление могло быть приписано ее обилию: вся река, от одного берега до другого представляет из себя одну сплошную колышущуюся массу; вся поверхность реки покрыта рыбьими перьями, так как нижние слои, теснясь, выталкивают верхние наружу; это явление, повторяющееся несколько раз в лето, носит название «руно». Жители, очевидно, пользуются этими несколькими днями и спешат наловить рыбы как можно больше; плывя вдоль берега, вниз по течению, они черпают чиручем эту чудную рыбу, в среднем по 8–10 фунтов (3,276–4,095 кг) весом, из реки прямо в бат!

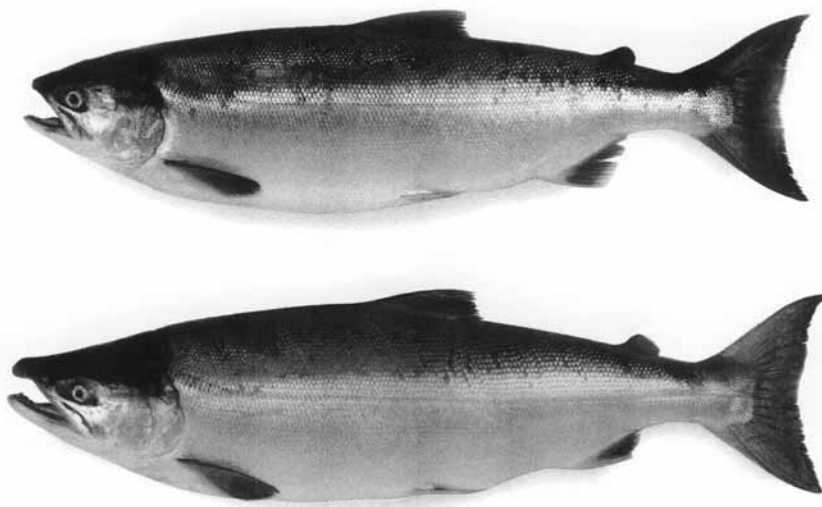
Такой способ ловли в высшей степени быстр и удобен, давая возможность обходиться во время руна без сети, которой ловят красную рыбу в обычные дни.

Живо наполнив свой бат, промышленник везет добычу к селению и выбрасывает рыбу прямо на берег под своими вешалами, которых у иных хозяев по несколько, в зависимости от размера хозяйства. Женская часть населения в столь ценное время занята целый день чисткой и пластованием пойманной рыбы для сушки. Из красной рыбы готовится юкола, без которой не может обойтись ни сам Камчадал, ни его собаки, а потому лихорадочная деятельность, которая наблюдается на реке во время хода красной рыбы, легко объясняется.

Ловким ударом ножа, проводя им по обеим сторонам позвонка, камчатские женщины с невероятной быстротой отделяют кости от мяса, так что боковые части рыбы остаются соединенными у хвоста, а голова остается при позвонке; выбросив внутренности, они передают рыбу старикам, которые при помощи длинных шестов навешивают ее рядами на вешала для просушки. Вешала эти самой простой конструкции: вбивают четыре столба, образующих четырехугольник с основанием в 150–200 фут

(45,72–60,96 м); верхние концы их соединяются поперечными перекладинами, на которые кладутся жерди. На эти жерди закидываются рыбы, головами вниз, и оставляются висеть до тех пор, пока они не просохнут; после того их убирают в амбары, связав в пачки по 50 штук, – и после этого все несложное приготовление юколы окончено.

Вешала устанавливаются, собственно говоря, по всему северо-востоку одинаково; меняется только их величина, вышина – в больших селениях приходилось замечать вешала в два яруса; иногда под юколой складываются нарты и т.п. У каждого хозяина, в зависимости от размера семьи и количества собак, которых он держит, существует определенное количество юколы, которое он должен непременно заготовить на зиму, поэтому, во время «руна», или, иначе сказать, во время Камчатской страшной поры, никакое иное дело не в состоянии отвлечь от лова рыбы инородца, который, не смотря на свою лень, проводит за этим делом весь день, со всей семьей. Этим временем все спешат воспользоваться; в обыкно-



Самка (вверху) и самец (внизу) «красной рыбы» (нерки) (из: Бугаев, 2007)



Приготовление юколы из лососей (из: Сергеев, 1936)



Юкольник в долине р. Камчатка (из: Сергеев, 1936)

венное же время, когда нет руна, красную рыбу ловят сеткой, — подобно тому, как промышляют чавычу, только для красной рыбы ячеи делают меньше.

Для населения окраин, где соль чрезвычайно дорога, не может быть более простого способа заготовки рыбы в прок, как в виде юколы; однако, нет никакого сомнения, что юкола есть лучший способ такой заготовки по той причине, что рыба, при прими-

тивной сушке на открытом воздухе, часто киснет, портится, даже гниет, а потому не может быть безвредной для здоровья; кроме того, рыба сильно усыхает и теряет в весе: если свежая рыба весит 8 ф. (3,276 кг), то юкола из нее едва вытянет на 1 ½ ф. (0,614 кг), иначе сказать, четыре пятых ее пропадают; последние годы местные власти стали побуждать население заготавливать рыбу на зиму в виде «порши»;

рыба для этого сушится и потом истирается в порошок, и получается нечто вроде муки из рыбы. Порша охотно потребляется населением, хотя нужно сказать, что этот способ прививается довольно медленно, как непрактичный, по следующим причинам: во-первых, приготовление порши, сравнительно с юколой, требует больше работы и времени, и, во-вторых, нужно много места, чтобы хранить в течение многих месяцев эту рыхлую, пушистую массу; опять-таки, и для дороги порша непригодна.

Очень распространены на полуострове для лова рыбы заколы, но они допускаются на реках, на которых имеется только одно селение или вовсе нет селений.

В конце июля, когда ход красной рыбы становится значительным, начинают появляться хайко, горбуша и кижуч, ход которых становится очень сильным в начале августа, а к концу этого месяца ослабевает и прекращается вовсе.

Эти три сорта рыб, хотя и принадлежат к лососевой породе, тем не менее не обладают их качествами; мясо их не имеет того яркого розового цвета, в особенности мясо кижуча, появляющегося последним; мясо этой уже осенней рыбы бледно-желтого цвета, хотя вкус ее превосходный; хайко и кижуч достигают иногда до 15-ти фунтов (6,142 кг) веса, тогда как вес горбуши колеблется между 6 ½ и 9-тью фунтами (соответственно 2,662 и 3,685 кг); эта последняя рыба получила свое название от горба, который вырастает у нее, в особенности у самцов, после нерестования.

Промыслового значения эти породы не имеют, не смотря на огромные количества, в которых они встречаются; автору довелось самому видеть в конце июля 1897 г. на западном берегу Камчатки, близ устья р. Облу-



Запор на р. Камчатка для лова лососей (из: Сергеев, 1936)

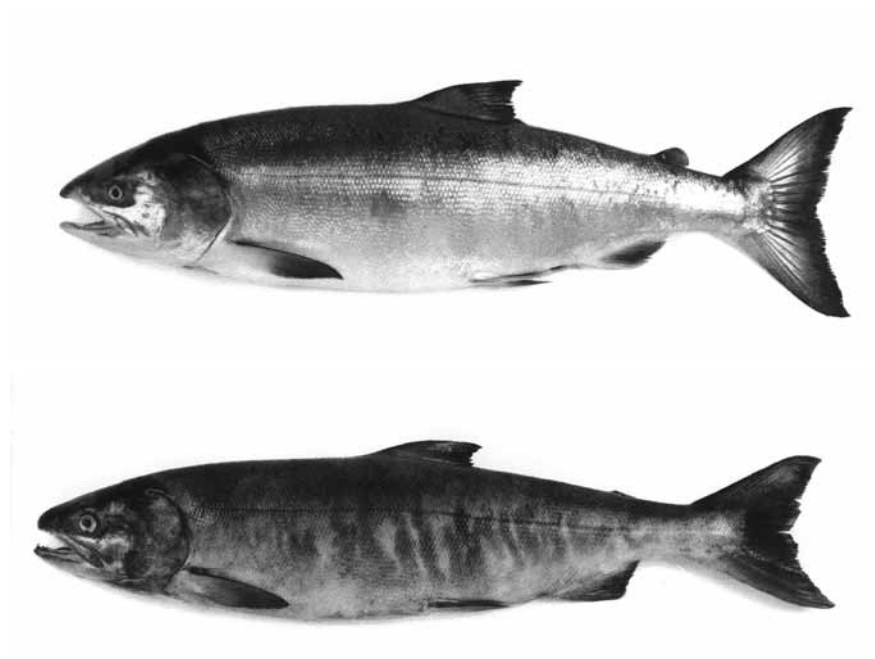
ковины, такой густой ход рыбы (главным образом хайко и горбуши и отчасти кижуча), что тяжелые весла большого грузового баркаса не могли быть погружены в воду, и лодка медленно продвигалась вперед, царапая спины рыб. Еще издали виделась и поражала темная полоса, тянувшаяся вдоль всего берега, насколько видел глаз; потом оказалось, что эту темную полосу образовала рыба, ход которой был в северном направлении. Немыслимо себе представить, сколько миллиардов ее тут было: полоса имела сажен 5 (10,65 м) по поверхности моря, 2 ½ – 3 с. (5,325–6,39 м) в глубину до самого почти дна, а длины... весь берег Камчатки к северу и югу!

С берега можно было ее достать совершенно легко; в каких-нибудь 20 минут было нами выловлено до 75-ти штук следующими простыми орудиями: длинная жердь, к концу которой был привязан большой крючек, и толстая леса с грузом и крючком в ½ вершка (2,2 см), как употребляется для лова трески; до

статочно было забросить крючек с грузом или толкнуть палку в кашающую массу, и потом отрывисто дернуть, чтобы зацепить рыбу и быстро тащить лесу: в результате всегда попадалась рыба в 10–15 фунтов (4,095–6,142 кг). Рыба образует сплошную, и до

того плотную массу, что она не имеет возможности ускользнуть даже от такого примитивного орудия, хотя это происходило в море, а не в заколе.

Тем не менее, как было сказано, экономического значения эти рыбы для населения не имеют.



Хайко или летняя форма кеты: сверху – серебрянка, внизу – со значительными признаками брачного наряда (из: Бугаев, 2007)



Горбуша (фото А. М. Токранова)



Кижуч: сверху – самец, внизу – самка (фото В. Ф. Бугаева)

Разве иной хозяин, не успевший заготовить красной рыбы, пополнит свои запасы юколой из хайко (кижуч и горбуша для этой цели вовсе не годятся), считая это все-таки второклассной, так сказать, юколой, остальные же ловят ее только в том количестве, которое нужно для немедленного потребления и корма собак. В вареном виде все эти рыбы очень вкусны, в особенности кижуч.

Также без пользы для населения остается сельдь, появляющаяся в устье р. Камчатки и в Тарьинской губе два раза – весной и осенью. Точно определить время появления сельди, как и всех вообще пород, трудно, так как оно ежегодно меняется под влиянием температуры воздуха и воды, ветров и других причин. Первый

ход сельди наблюдается в начале лета, а второй в конце, причем осенняя сельдь крупней и жирней весенней. Появляется она сначала мелкими стадами, которые потом становятся до такой степени большими, что рыбу можно брать у берега руками. Пришлось видеть в Петропавловске, как матросы с английского военного судна, захватив на мелком месте сетью такое стадо, черпали рыбу ведром в лодку. Хотя, насколько известно, сельдь вверх по рекам не поднимается, но она появляется также и в устье р. Камчатки в таких же больших массах.

В Петропавловске ежегодно солится несколько боченков сельдок; большая часть увозится на судах во Владивосток, Японию и даже Америку и лишь ни-

чтожная часть потребляется более зажиточными жителями порта. Дороговизна соли и отсутствие бочек не дают возможности населению солить сельдь для собственной надобности. Чрезвычайно вкусна камчатская сельдь копченая – но она до такой степени жирна, что не может сохраняться продолжительное время.

Положительно бесполезной для местного населения является треска, несмотря на то, что она держится в Охотском море, у западного побережья Камчатки, в несметных стадах. Объясняется это тем, что треску можно промысловить лишь с большой лодки на известном расстоянии от берега; у жителей же таких лодок, на которых можно было бы удалиться от берега на несколько миль (чем дальше – тем лучше), не имеется. В июле месяце треска подвигается ближе к берегу, но самые крупные экземпляры остаются все-таки на большой глубине. Чем дальше от берега, тем рыба крупней и лучше, на мелких же местах треска часто попадает больная: на теле ее наблюдаются язвочки, а внутри жабр небольшие червячки; такую рыбу лучше бросать обратно в море, так как в пищу она не годится. Ловится треска чрезвычайно легко и быстро. Стоит только, хотя бы с парохода, опустить почти до дна бичевку с двумя большими крючками, на которые грубо, кое как, насаживается кусок сырого мяса, или рыбы – хотя бы даже трески, как немедленно же чувствуется, один за другим, два толчка, показывающие, что крючки проглочены. Остается только вытаскивать добычу.

Вероятно, треска держится и около восточного берега Камчатки, так как она попадает в огромном количестве около Северо-Западного мыса острова Беринга.



Тихоокеанская сельдь (фото А. В. Буслова)

Итак, как было уже сказано, треска остается в полном пренебрежении, – местные жители с избытком наделены рыбой, которую им легче, скорей и проще добывать, а других промыслов нет. Лет десять тому назад, насколько известно, приходили в Охотское море американские шхуны и увозили полные грузы соленой трески. На шхунах, выезжающих на этот промысел, имеются обыкновенно несколько шлюпок (в зависимости от величины шхуны, иногда до 10–12 шт.), которые по прибытии на место, выбранное для ловли, спускаются на воду. В них садятся ловцы, чаще всего по два, имея каждый две лесы; спустив их с обеих сторон лодки, они их вытаскивают по очереди и едва успевают снимать с крючков рыбу. Весь лов сдается на судно, где производится чистка и посолка. Промысел трески у американских берегов чрезвычайно увеличился за последние

годы: в 1894 году было поставлено на рынок одной только сушеной трески 65 миллионов английских фунтов (29 484 тонны), на общую сумму 2 600 тыс. долларов, не говоря о соленой и добываемом из печени трескового жира, представляющем наибольшую ценность.

С введением у нас закона, в силу которого иностранцы уплачивают в пользу казны по 10 коп. с каждого пуда (16,3 кг) вывозимой рыбы, приход американских шхун прекратился¹⁾, но не от того, чтоб этот сбор показался им обременительным, а потому, что начальство стало требовать захода судна в Петропавловск до промысла и после него, владельцы же шхун нашли контроль для себя неудобным. Беды от этого для Камчатки, разумеется, нет.

Ход камчатской рыбы, периодичность руна, возраст рыбы, входящей в реки, нерестование и т. д. – все это вопросы, которые далеко еще не могут считаться

разрешенными. Систематических наблюдений, производившихся хотя бы и не специалистами, а просто образованными людьми, очень мало, а потому приходится пользоваться хоть теми выводами, которые дает нам наблюдательность местных жителей. По их мнению, рыбы лососевых пород проводят первый год своей жизни в реке, в пресной воде, где они вывелись, и потом выходят в море, не уходя, однако, далеко от берегов. В море рыба держится на различной глубине, в зависимости от температуры воздуха; зимой она уходит в глубь, а в жаркое время года она поднимается ближе к поверхности. Проведя в море два года – по словам одних, и три по словам других – рыба, уже совершенно взрослая, 3–4-х лет, входит в реки для метания икры. Что происходит с ней после этого – известно из всех описаний местностей, прибрежных Охотскому, Берингову и другим морям. Внешний вид рыбы меняется уже на третий день после того, как она вошла в пресную воду: на теле ее появляются темно-красные пятна, сначала небольшие, потом увеличивающиеся и покрывающие всю кожу, придавая рыбе мутный, багровый оттенок; даже мясо начинает бледнеть и слегка терять свой ярко-розовый цвет.

Характерная особенность рыбы заключается в том, что, зайдя в реку, она поднимается по ней до тех пор, пока есть хоть немного воды; идя сперва по самой реке, рыба расходится по притокам и доходит по самой реке, рыба расходится по притокам и доходит до самых их истоков, хотя бы то были горные ручейки. Мне приходилось видеть отдельные крупные экземпляры хайко в маленьком ручье, шириной в 1 ½ аршина (1,065 м), в ко-



Тихоокеанская треска

¹⁾ В 1894 г. с западного берега Камчатки вывезено двумя американскими шхунами более 300 000 штук трески. См. Обзор Приморской области, стр. 14.

тором вода текла узкой полоской по высохшему руслу, струей не глубже 3–х дюймов (7,62 см). Нужно было видеть усилия, которые делала эта рыба, чтобы все-таки подняться вверх; наполовину выставясь из воды, усталая, как от нерестования так и от длинного пройденного в пресной воде пути, с помутившимся взглядом, вся исцарапанная, изредка взмахивая хвостом, она все стремится инстинктивно вверх, пока не уснет, не засохнет или не станет добычей человека, собаки, либо медведя. Объясняется это тем, что инстинкт заставляет рыбу стремиться до того озера, из которого вытекает река; замечено, что в реки, которые берут свое начало из больших озер, приход рыбы особенно велик. Большая часть рыбы вскоре после нерестования становится до такой степени вялой и слабой, что не в силах уже бороться с сильным, в большинстве случаев, течением реки, и полусонная, сильно распухшая, выносятся, как щепка, обратно в море. Сколько миллиардов ее гибнет в это время, определить невозможно, но, поднимаясь по реке, приходится видеть массы подобной рыбы, уносимой течением. В особенности это явление легко наблюдается у устьев рек, во время прилива, когда морская вода задерживает течение и не дает ему возможности выходить в море, темные, безжизненные тела, с головой, опущенной вниз, приносятся сверху и скапливаются в большом количестве на затопленных мелких местах; но потом, когда вместе с отливом все, бывшее над течением, уносится, оставшая часть, бывшая вне русла, оседает и потом засыхает на сухом берегу. Все это быстро гниет, и легко можно себе представить какой поднимается запах. Быстрая река несет сверху песок, который обволакивает по-

лусгнившую рыбу, и на похороненную таким образом скоро ложится следующая.

Однако много выносятся и в море. Морской прибой выбрасывает часть обратно на берег, где рыба подвергается гниению, а что делается с остальной – неизвестно. Есть основание предполагать, что, оказавшись в соленой воде, рыба, даже и почти сонная, оживает; отъезжая от реки в шлюпке на пароход, приходилось не раз замечать, что на некотором расстоянии от берега рыба, вынесенная из реки, имеет внешность, более схожую с видом весенней, хотя не обладает еще ее силой и бодростью.

Для питания охотнее берут рыбу, пробывшую лишь короткое время в пресной воде, хотя вкус ее после не портится; однако, полусонная рыба, когда течение несет ее уже в море, ни на что не годится.

Масса вопросов, касающихся рыбы, этого важнейшего богатства нашей далекой окраины, остаются неразрешенными, не смотря на то, что от рыбы находится в прямой зависимости все население. Правительство должно было бы ассигновать, по возможности ежегодно, известную сумму на посылку ихтиологов с тем, чтобы на них возлагалась бы задача всестороннего исследования рыбных богатств края, изучения пород, наблюдения за ходом рыбы – одним словом полное освещение этого вопроса.

Правительство Северо-Американских С. Штатов давно уже признало необходимость производства таких наблюдений и исследований, в виду того, что в этом государстве рыбные богатства сделались уже достоянием одной из очень крупных отраслей промышленности; эксплуатация рыбы развилась до такой степени, что количество ее в Аляске стало даже быстро уменьшаться,

вследствие чисто хищнических способов лова.

В Вашингтоне существует специальное правительственное учреждение – United States Commission of Fish and Fisheries, занимающееся вопросами рыболовства и рыбоводства. Помимо других сторон деятельности этого учреждения, нужно указать на чисто научные исследования, выпускаемые им в свет, как результат летних экспедиций. Каждое лето от него организуется несколько партий, отправляющихся по различным речным системам, на озера, на морской берег, и потом труды их публикуются во всеобщее сведение. Под рукой у меня имеются следующие издания U.S. Fish Commission: The salmon fisheries of the Columbia river basin – by M. McDonald, 1894; A preliminary report upon salmon investigation in Idaho – by B. Evermann, 1895; A report upon salmon investigations in the headwaters of the Columbia river, in the State of Idaho, in 1895, and Notes upon the fishes, observed in that State in 1894 and 1895 – by B. Evermann, 1896; A review of the foreign fishery trade of the United States – by C. Stevenson, 1896; The preservation of fishery products for food – by C. Stevenson, 1899, – и некоторые другие; уже по одним этим заглавиям можно судить о той широкой области, которую они захватывают; эти сочинения действительно дают полные сведения о положении рыбного промысла в стране, массу наблюдений и выводов, касающихся рыбных промыслов не только на целых речных системах, бассейнах рек, но и в море, орудия и способы лова, количество, породы рыб морских и посещающих реки, обороты торговли продуктами рыбного промысла и т. д.

Этому же Комитету рыболовства и рыбоводства принадлежит большой пароход «Albatros», бла-

годаря чему весь север – Алеутская гряда, Аляска, Прибыловы острова и пр. подвергались также всестороннему исследованию. Не говоря о научной стороне этих из года в год повторяющихся исследований, они приносят пользу и промышленности, служа для предпринимателей ценными указаниями. Труды Комитета, великолепно издаваемые, раздаются желающим бесплатно¹⁾ и ими широко пользуются все, кого интересует в каком либо отношении рыба, ее промыслы и пр.

Конечно, сразу поставить дело на такую высоту нельзя, но обратить внимание на это следовало бы уже и нам²⁾, главное в виду того значения, которое имеет для населения нашей отдаленнейшей окраины изобилие рыбы, и тех опытов, которые уже производятся по организации там правильных промыслов.

В дополнение к изложенным выше сведениям о рыбных промыслах на устье Камчатки, следует прибавить некоторые замечания, общие для всех рек полуострова.

Как уже было сказано, с наступлением сезона, когда начинает ловиться крупная рыба, все население бросает всякую другую работу или промысел и всецело посвящает себя промыслу рыбы.

На более узких реках, по течению которых не живет много народа (может быть, всего одно селение), жители устраивают заколы, т. е. перегораживают реку таким образом, что вся рыба попадает в мережку. Устройство закола очень просто: с обоих берегов реки вбивается по ряду кольев, пересекающихся по середине реки, так что течение реки удаляется от вершину угла с внешней

стороны; на дне реки, в вершине угла, прорубается отверстие, перед которым устанавливается мережка; очевидно рыба, не будучи в состоянии пройти между кольями, стремится к вершине угла и набивается в мережку; мережку эту от времени до времени вынимают из воды, рыбу из нее вытряхивают и потом снова устанавливают; очень часто рыбы набирается у закола так много, что ее просто выбрасывают на берег крючком, прикрепленным к палке, – чтоб не терять времени на вытаскивание и установку мережки.

На более узких речках, заколы устраиваются еще проще: перегораживается река двумя параллельными рядами кольев, причем колья, образующие верхний по течению ряд, вбиваются очень плотно и близко друг к другу так, чтобы рыба не могла пройти между ними, нижний же ряд, вбивается не плотно. Рыба, поднимаясь вверх по реке, забивается между этими двумя рядами кольев в таком количестве, что ее можно брать хоть прямо руками, чаще же, однако, ее достают крючком, насаженным на палку, и так выкидывают на берег для пластования и сушки.

Различных систем постройки заколов очень много; все они представляют изменения этих двух наиболее распространенных типов.

На больших реках заколов не делают потому, что, задерживая всю поднимающуюся по реке рыбу, они лишают выше лежащие селения возможности производить промысел; размер сетей, которыми в таких случаях пользуются, толщина прядева, величина ячей – все это меняется

в зависимости от рыбы, которую предполагают ловить, так что в каждом селении употребляются другие сети. Так, напр., в Камчатском селении³⁾ у каждого камчадала две сети: 1) для красной рыбы – длиной от 20–30 аршин (14,2–21,3 м) и 2) для чавычи – до 40 аршин (28,4 м) длины. Сети вяжут зимой женщины, иногда из конопля собственного посева; такие сети служат до 4–х лет.

У каждого хозяина существует место, где он обыкновенно производит лов рыбы; иногда это место находится перед самим селением, но чаще всего он выбирает место в нескольких верстах от жилья, в тени, где на глубоком месте, около берега, образуется некоторый застой воды. Над этим местом строятся вешала для сушки рыбы, а на время промысла сюда приезжает промышленник с семьей и для ночевки разбивает палатку. Иногда рыба сушится на вешалах близ дома, в таких случаях весь дневной промысел отвозится на батах в селение. Плывая по р. Камчатке, видишь такие «улова» очень часто, и, при проезде мимо каждого из них, каюр непременно перекликается, спрашивая – хорошо ли «плавится» рыба? Улова эти придают много красоты берегам Камчатки, в особенности по вечерам, когда разведенный для приготовления пищи костер бросает свет на палатку и воду, едва освещая стоящие тут же несколько человеческих фигур.

На Камчатке «заимки» встречаются редко; так называются небольшие усадьбы, где зажиточные лица проводят лето; здесь запасают рыбу, сено, здесь же сарай для скота и прочие хозяйственные постройки.

¹⁾ Часть перечисленных выше изданий получена лично в Вашингтоне при посещении Комитета, остальные были высланы в Петербург по письменной просьбе.

²⁾ В последние годы стали подаваться министерством земледелия и государственных имуществ весьма интересные труды по рыболовству и рыбоводству гг. Н. Бородина, В. Бражникова и др.

³⁾ Камчадалское селение на р. Камчатке, в 70 верстах (74,2 км) от моря.

В виду значительных запасов, которые делает население для себя и для собак, улов рыбы всей Петропавловской округи выражается крупными цифрами, а именно¹⁾:

то и заготовлено в 1896 г. рыбы: свежей – 158 060 шт., юколы – 377 321 шт., кислой – 185 080, всего – 720 461 шт. По этим цифрам, взятым из дел Петропавловского окружного управления, можно

те несметные рыбные богатства Камчатки, о которых свидетельствуют единогласно все путешественники, остаются неиспользованными, пропадают без всякого употребления.

Добыто рыбы:	1984 г.	1985 г.	1986 г.	1987 г. ²⁾
	Штук			
Свежей	330 686	38 890	1 115 658	186 780
Соленой	17 563	223 570		
Юколы (сушеной)	1 430 086	2 107 775	2 037 315	712 802
Кислой	1 051 220	1 664 500	461 780	784 410
Порши, пудов	544	673	-	-

Как не велики кажутся эти цифры, но по всей вероятности они значительно меньше действительного количества добытой рыбы; рыбы в крае такая масса, что никто ее не считает, а потому при составлении статистических сведений, жителям трудно сказать, сколько кто поймал; летом собак кормят свежей рыбой, и поэтому очень часто их привязывают около самых заголов; отправляясь куда-нибудь хозяин, попутно заезжает к заголов, поймает несколько рыб, бросит их собакам и едет дальше; разумеется, что в конце года он не в состоянии сказать, сколько он таким образом скормил собакам свежей рыбы; при приготовлении аргыза – в ямы валят без счета; далее, сюда не входит заготовка хахальцы и пр.

Всего населения в Камчатке, по последней переписи, 8 333 души обоего пола (4 180 муж. и 4 153 женщ.), разбросанных по 78-ми селениям, поселкам, острогам, урочищам и пр.

О значении, которое имеет для него рыба, можно судить по следующим цифрам; на одной реке Камчатке находится 16 селений с населением в 1 694 человека, которым было добы-

вывести заключение, что среднее количество рыбы, потребной на каждую душу населения, вместе с относящимися на ее долю собаками, равняется 425 шт. – это для живущих по р. Камчатке; если же возьмем остальное население полуострова и относящийся на него промысел рыбы, то окажется среднее в 436 шт.; полученная разница в 11 рыб вполне понятна и объясняется тем, что живущие по р. Камчатке, очень обильной рыбою, имеют возможность раньше начинать весной и позже кончать осенью кормить собак свежей рыбой, а также тем, что мелкие породы, как хахальца, ускользают от статистических сводов. Приняв далее во внимание, что 1896 год был по ходу рыбы благоприятным (почему его итоги и взяты для выводов) и что, следовательно, население могло заготовить в случае потребности еще большее количество, можно определить средний размер потребности рыбы для хозяйства Камчатского жителя, приблизительно, в 450 шт. в год (средний промысел на душу населения всей округи составляет 434 рыбы).

Потребное для себя в этом размере количество местное население добывает без особого труда, все же остальное, все

До последних годов, нужно сказать, никто не делал серьезных попыток организовать в Камчатке коммерческое предприятие для эксплуатации этих богатств; правда, по слухам, около 1878 г. Филиппеус устроил было выварку белужьего жира в устье р. Тигиля, но результатом был только убыток тысяч в 15. Некоторые торговавшие в Петропавловске американские фирмы делали пробные отправки соленой красной рыбы в Сан-Франциско, но, не смотря на тот спрос, который имел и имеет теперь этот товар в Сан-Франциско, посолка красной рыбы в бочках не приняла размеров и характера правильно организованного предприятия.

Посолка Камчатских пород рыб очень трудна и требует специального навыка и умения, а потому в Петропавловске, например, лиц, умеющих солить эту рыбу, немного, и все они на перечет; лучшим считается некий Подпругин (а для посолки сельди – Григорьев).

Отсутствие бочек и дороговизна соли, на что было уже указано, служат главными препятствиями к тому, чтобы соленье рыбы стало распространенным среди камчатского населения; команда почти всех судов, отправляю-

¹⁾ Цифры взяты из «Обзоров Приморской области» за соответствующие годы.

²⁾ Кроме указанных цифр, представляющих промысел местного населения, в Обзоре за 1894 указано еще на вывоз с западного берега полуострова двумя американскими судами более 300 000 шт. трески.

щихся в Петропавловск, запасается бочками и солью и сдает эти материалы местным жителям, которые за ничтожную плату наполняют бочки рыбой. Считая суда Русского Товарищества котиковых промыслов, – собственные и фрахтованные, пароходы, приходящие с Сахалина с казенным углем три раза в лето, пароходы Добровольного Флота, военные суда, – русские и иностранные, видно, что соленой рыбы увозится таким образом не одна тысяча бочек¹⁾; это показывает, что сбыт для нее всегда нашелся бы, если бы это дело было правильно поставленным предприятием. Солится почти исключительно красная рыба, но избыток ее позволяет брать не всю рыбу, а лишь брюшко, или «пупки» – самая жирная и самая нежная часть рыбы, которая ценится всегда выше для посолки; пупки должны быть как можно меньше – и именно такого размера, чтобы ладонь с вытянутыми пальцами закрывала целиком каждый кусок. Подобного рода salmon balleys ценятся очень высоко в Сан-Франциско; их варят как свежую рыбу, отмочив предварительно в пресной воде.

Солят также селедку – но не много.

Чавыча для вывоза из Камчатки не солится, частью потому, что ее в Авачинской губе не бывает много, частью оттого, что цена на нее тут высока; но кроме этих причин, чавыча до такой степени жирна, что требует очень умелого соления.

Впервые обратило внимание на экономическое значение чавычи, как богатства промыслового, Русское Товарищество котиковых промыслов, решившее ее солить в бочках и доставлять на рынок в том виде, в каком продается Архангельская семга, т. е.

цельными рыбинами, но предвзительно Фирме пришлось сделать опыты посолки, пересылки и т. п., потребовавшие три года времени, много затрат, и в конце концов окончившиеся убытком.

Решив солить чавычу в бочках, Товарищество отправило в 1895 г. в Усть-Камчатск, который был выбран вследствие обилия этой рыбы в р. Камчатке, опытного Архангельского засольщика, снабдив его всем необходимым инструментом и материалами. В первый же год им было засолено около 200 бочек, часть которых была отправлена на пробу через Америку, Гамбург и Ригу в Петербург. Однако рассол не был достаточно силен, чтобы пропитать толстую, жирную рыбу, и кроме того во время доставки, длившейся 8 месяцев, из-за многочисленных перегрузок и прочих причин бочки расшатались, рассол из них вытек и рыба испортилась. Но помимо этих препятствий, могущих быть устраненными, явилось затруднение при самой посолке. Дело в том, что самый лов рыбы производился местными жителями, у которых она покупалась Товариществом по определенной цене; поэтому во время хода рыбы, ее привозилось больше, чем можно было немедленно засолить, а потому часть лежала незасоленной половину дня или ночь. Однако чавыча оказалась до такой степени нежной, что за эти несколько часов успевала слегка «тронуться» и теряла пригодность к посолке, точно так же как и рыба, привозившаяся жителями соседнего селения, Нижне-Камчатска. Для избежания этой порчи был построен большой ледник, в котором были установлены огромных размеров дубовые чаны для хранения рыбы на льду до укладки ее в бочки; да-

лее, для того, чтобы рыба, попадающаяся в среднем от 20 до 30 фунтов (8,19–12,285 кг), при укладке не мялась, были привезены из Америки бочки, вмещающие до 15 пуд. (244,5 кг). Однако, не смотря на все принятые меры, более крутую посолку и прочее, дальнейшие опыты с чавычей не удавались и Товарищество оставило эту мысль. Весьма возможно, что в будущем этот промысел возобновится, но прежде, чем будут достигнуты благоприятные результаты, потребуются вновь многолетние, дорого стоящие опыты.

Нельзя не пожалеть, что Товарищество прекратило посолку чавычи в Усть-Камчатске, так как это предприятие приносило огромную выгоду местным жителям; за одно лето 1896 года Товарищество уплатило в этом селении 4 200 р. За лов рыбы, за разные работы, произведенные женщинами при посолке (чистка рыбы, промывка и т. п.), за перевозку из селения до морского берега, нагрузку и прочие работы; эта сумма, распределенная между немногочисленным населением Усть-Камчатска (почти исключительно казаки), сразу заметно подняла его благосостояние; наловив в несколько часов без всякого труда десятка два-три чавыч, человек имеет уже обеспеченный заработок в несколько рублей, но бывали случаи, что наиболее расторопные и усердные зарабатывали до десяти рублей в день. Вместе с тем, однако, среди местных жителей не нашлось никого, кто мог бы хоть немного помочь засольщику.

Из этого можно вывести одно заключение, что, при существующих условиях, для производства промысла в широких размерах не хватило бы рук; при посолке даже того количества чавычи, ка-

¹⁾ Эта рыба увозится небольшими партиями, а потому минует местное окружное управление и остается необложенной установленной вывозной пошлиной.

кое засолило Товарищество, постоянно ощущался недостаток в женских руках, главным образом для чистки рыбы¹⁾, по двум причинам – малочисленности населения и, в особенности, – лени туземцев, неспособных энергично изо дня в день проработать, может быть, месяц – полтора, как того требуют рыбные промыслы – во все время хода рыбы. На несколько часов в день, на легкую работу еще можно найти рабочих, но на продолжительный срок никто не берется; сегодня из подрядившихся на работу придут двое; завтра – пятеро, а после завтра – никто. Не раз повторялись случаи, что засольщику мужчины возят рыбу – а чистить ее некому. Кроме того, заработав некоторую сумму, население теряет охоту или стимул продолжать трудиться.

На ряду с посолкой чавычи по русскому, бочешному способу, Товарищество стало производить опыты посолки красной рыбы и по японскому способу, предполагая найти ее сбыт в Японии в виду того, что в этой стране, где рыбы потребляется огромное количество, спрос удовлетворяется почти исключительно привозным продуктом. Только благодаря близости этого огромного рынка и развились в столь широких размерах промыслы на Сахалине; послу попыток эксплуатировать Амур, очередь дойдет до рек Охотского края и Камчатки. В этих же расчетах и присту-

пило к опытам Товарищество котиковых промыслов.

Получив от правительства разрешение на производство посолки рыбы по японскому способу²⁾, Товарищество, весной 1896 г., сделало уже первый опыт подобного соления на реках Столбовой и Камчатке, но, не имея опытности в этом деле, соединилось для первого раза, с крупнейшими Сахалинскими рыбопромышленниками, гг. Семеновым и Демби. Несмотря на убыток первого года, Товарищество возобновило опыт в 1897 году еще в больших размерах, присоединив станции на р. Озерной и в Авачинской губе; постепенно увеличивая промыслы в 1898 и 1899 гг., Товарищество исхлопотало разрешение на 21 станцию, которые и эксплуатировало в сезон 1900 года.

Промыслы первых трех годов приносили Товариществу убытки, так как не удалось наловить и засолить столько рыбы, сколько ее требовалось для покрытия одних только расходов по найму и содержанию японцев-рыбаков, доставки их на места промыслов и обратно, по приобретению соли, лодок, сетей и всех прочих материалов. Результаты лова находятся, очевидно, в непосредственной зависимости от хода рыбы в той реке, на которой предполагается промысел; но самый ход отнюдь нельзя считать за явление, происходящее с безусловной точностью и правильностью в каждой реке. Количе-

ство рыбы меняется каждый год; одно лето ее очень много, на другое меньше, а через три или четыре года рыбы и вовсе нет. Для устройства рыболовной станции на какой либо реке, пароход уже с конца мая или начала июня, привозит в назначенное место партию японцев-рыболовов, располагающихся в парусиновых палатках; такие же палатки разбираются для посолки и складки рыбы; партиям оставляются припасы а также необходимое количество соли, лодок-шампанок, сетей и пр. Когда начинается ход рыбы, рыбаки ее ловят в высокую воду, затем чистят и солят, причем весь улов должен быть засолен в тот же день. Однако может случиться, что в реке не окажется такого количества рыбы, какое ожидалось, и, если пароход не зайдет на эту станцию, рыбаки просидят время хода рыбы, ничего не делая.

Большим стеснениям подвергается в Японии всякий новый продавец своего товара; японские фирмы между собой в соглашении, а потому приходится поручать продажу рыбы европейской фирме, которая в конце концов все же обратится к японцам. Складка и хранение рыбы обходятся дорого, тем более, что, во избежание порчи, требуется частая пересыпка свежей солью; поэтому предпочтительней продавать рыбу как можно скорее после привоза, несмотря на то, что к этому времени года, т. е.

¹⁾ Нельзя не сказать также, что и самое качество работы было очень плохо. В виду того, что при приготовлении юколы рыба чистится кое-как и никогда потом не обмывается, население с трудом мирилось с этими требованиями при посолке чавычи; малейшая неряшливость при чистке или промывке одной рыбы может испортить содержимое целой бочки.

²⁾ Главное различие способов посолки рыбы – «русского» и «японского» – то, что для первого рыба тщательно чистится, обмывается, покрывается вся солью – которую забивают во внутрь, в жабры, и пр. – и потом кладется в бочки; когда бочка полна рыбы, наливают рассол, заполняющий все пространство, бочка закупоривается и процесс соления начинается.

При японском способе чистка рыбы скорей, проще (напр. кровь от позвонка не удаляется), рыба набивается плотно солью, осыпается ей же со всех сторон и складывается потом на землю, в штабели, как дрова. Соль вытягивает из рыбы всю влагу, от чего рыба становится сухой, крепкой, плоской. В штабелях, под давлением верхних слоев, она сильно слеживается, и вся влага выходит; между рядами посыпается еще соль. При этом способе рыба просаливается до такой степени и приобретает такой неприятный запах, что европейцы отказываются ее есть, у японцев же она считается лакомством и служит приправой к рису. При нагрузке в судно, рыба опять укладывается слоями, рядами на дно, и потом продается на число в зависимости от веса, всегда без тары, без всякой укупорки. Через известные промежутки времени рыба перекалывается и снова пересыпается свежей солью во избежание порчи.

Для посолки по японскому способу употребляется исключительно японская же соль, морской выварки, так как никакая иная не годится.

Наибольший спрос имеет в Японии красная рыба, а затем хайко, тогда как горбуша, кижуч и даже чавыча ценятся гораздо дешевле.

осенью, когда улов свозится со всех промыслов, цены сильно падают. Кроме всего, Товариществу приходилось терпеть еще и от погоды: бывали случаи, что дурная погода препятствовала грузить заселенную на какой-нибудь станции рыбу в пароход, и тогда промысел остается неуезженным до весны; пароходы, в виду отсутствия заливов и бухт, должны останавливаться в открытом море, так что сообщение с берегом возможно только в совершенно спокойную погоду, а характер груза – соленая рыба без всякой укупорки – заставляет ожидать непременно ясного дня. В ожидании такого благоприятного случая, пароход может простоять в море несколько дней, сжигая бесполезно уголь и теряя время. Пролежав всю зиму на берегу моря, рыба ссыхается, теряет вес, а вместе с тем и цену.

В виду постоянного спроса, цены на соленую (сухую) рыбу в Японии на столько высоки, что обещали сделать промысел по японскому способу в Камчатке прибыльным предприятием. Но в 1900 году последовало правительственное распоряжение, в силу коего с 1901 г. не разрешается больше привозить для промыслов японских рыбаков, без которых, однако, промысел рыбы по описанному способу невозможен. В самом деле, в 1896 г. Товарищество привезло в летний сезон 66 человек Японцев; в 1897 г. – 130 ч., в 1898 г. – 277 и в 1899 г. – 630 человек, что объясняется тем, что только они знают этот способ посолки; кроме того, японские рыбаки в высшей степени привычны к холодной воде, к безостановочному

труду, вовсе не требовательны к пище – рис и квашеная редька вполне их удовлетворяют – они, тем не менее, чрезвычайно выносливы и работают за сравнительно дешевую плату. Вполне понятно желание, которым руководился главный начальник края, издавая вышеупомянутое распоряжение, чтобы на рыбные промыслы употреблялись русские рабочие и в особенности местные жители. Но к тому, что было сказано выше о местных жителях, как рабочих вообще¹⁾, по отношению к данному вопросу следует прибавить их полное неумение солить рыбу не только по японскому способу, но ни по какому способу вообще. Помимо же всего прочего, население Камчатки не так велико, чтоб выделить несколько сот молодых рабочих на время, самое горячее для них самих.

В самом деле, все мужское население Камчатки доходит едва до 4-х тысяч человек, разбросанных по всему полуострову; почти у каждого из них есть свое хозяйство, для которого он должен работать во время страдной поры, т.е. во время хода рыбы, а потому трудно рассчитывать, чтоб из этих 4 000 можно было найти хоть 500 молодых работников, способных заменить японцев. Местное население слишком незначительно, чтоб из него нашлись рабочие для всех тех промыслов, которые могут развиваться в крае.

Тем не менее требованием, чтобы все рабочие были русские подданные, японскому способу посолки рыбы в Камчатке, нанесен окончательный удар.

Более серьезных рыбных промыслов в Камчатке, кроме опи-

санных, пока не было, но в настоящее время на Камчатском полуострове в Авачинской губе, близ Петропавловска достраиваются Камчатским торгово-промышленным обществом два завода: один для приготовления консервов, а другой для выварки удобрительного тука и рыбьего жира. При них устанавливается паровая лесопилка.

Еще в 1896 году контр-адмирал Ивашинцов, предполагая организовать в нескольких пунктах Приморской области (на Амуре, в Камчатке, в Охотском море) рыбные промыслы для посолки рыбы в бочках, для приготовления консервов в жестянках и пр., ходатайствовал перед правительством об отдаче ему в аренду для означенной цели речки Авачи с притоками (впадающей в Авачинскую губу в Камчатке) на 10 лет, с платой, за исключением первых трех лет по 1 000 руб. в год за арендуемую местность по 5 коп. с каждого заготовленного пуда (16,3 кг) рыбы и, вместе с тем, ходатайствовал, для гарантии успеха предприятию, о не допущении в арендуемые им места других предпринимателей, главным образом иностранцев, на том основании, что практикуемые ими хищнические способы лова рыбы губительно отзываются на рыбьих стадах.

Ходатайство это было внесено в комитет министров, который выработал удостоившиеся 22 марта 1896 г. Высочайшего учреждения главные основания на отдачу в аренду контр-адмиралу Ивашинцову двух участков земли на берегу Авачинской губы в Камчатке для устройства рыбопромышленных заведений. Эти-

¹⁾ Для того, чтобы обвинения населения в лени и нежелании работать не казались голословными, можно привести выдержку из записки о Камчатке чиновника главного управления восточной Сибири П. Г. Сулковского. Указав на трудность нахождения рабочих для загрузки и разгрузки судна, не смотря на высокую плату – 1 р. 50 к. в день, г. Сулковский в своем отчете генерал-губернатору Восточной Сибири Д. Г. Анучину писал: «а г. Филиппеус все привозимые товары разгружает своими матросами и это не потому, чтоб жители не нуждались в заработках или чтобы время их поглощено было какими-нибудь занятиями; нет, самой легкой и выгодной работе, они предпочитают сидеть дома в самом постыдном бездействии». См. Сборник главнейших официальных документов по управлению Восточной Сибирью. Изд. По распоряжению генерал-губернатора Восточной Сибири Д. Г. Анучина. Иркутск. 1882. Выпуск I – Камчатка; стр. 55.

ми «главными основаниями» военному губернатору Приморской области представлялось отвести в арендное пользование контр-адмирала Василия Ивашинцова для рыбных промыслов сроком на 10 лет, в Камчатском полуострове в Авачинской губе, 2 участка земли (приблизительно около устья реки Паратунки и близ Сигнального мыса, каждый участок площадью не более 5 дес. (5,45 га) и протяжением по берегу моря не более 500 саж. (1 065 м), а арендатор за право пользования этими участками должен был уплачивать в пользу казны, начиная с четвертого года аренды, по 1 000 руб. в год, причем первые три года пользовался землею бесплатно, но с обязательством в течение сего трехлетнего срока устроить промысловое заведение, хотя бы на одном из участков стоимостью до 100 000 рублей; что же касается уплаты в казну за промысловую рыбу, то контр-адмирал Ивашинцов должен был платить, подчиняясь общим правилам, с первого же года аренды пошлины в пользу казны с обязательством со второго года аренды готовить не менее 2 500 пудов (40 750 кг) рыбы.

Насколько известно, сам Ивашинцов значительными средствами не обладал и, вместе со своим зятем, вкладывал в это дело по 75 000 долларов, остальную же часть (до 250 000 долларов) вносил один Американец по фамилии Stocks, опытный рыбопромышленник, с которым Ивашинцов вошел в соглашение, и таким образом на общий капитал в 650 000 руб. предполагалось начать дело сперва в Камчатке.

Однако в ближайшие годы после получения указанной выше аренды участков в Авачинской

губе контр-адмиралу Ивашинцову не удалось собрать необходимо-го капитала, а осенью 1899 года он скончался, так и не воспользовавшись дарованной ему концессией; вскоре после этого, его вдова, по происхождению американка, ходатайствовала о предоставлении ей прав, которые были даны покойному ее мужу, для постройки консервного завода в Авачинской губе. Это ходатайство ее было уважено, но с условием начать работать в 1900-м же году; но, в виду не соблюдения этого условия, г-жа Ивашинцова потеряла данные ей привилегии.

Вслед за Ивашинцовым ходатайствовало об отводе участков для постройки рыбообделочных заводов Русское Товарищество котиковых промыслов, решившее перейти от японского способа посолки рыбы к производству более ценных продуктов – консервов, рыбьего жира и тука, вследствие чего министерством земледелия и государственных имуществ были выработаны главные основания на отдачу в арендное пользование этому Товариществу участков земли на берегу Тарьинского залива Авачинской губы, в Камчатке, для рыбных промыслов, которые, по рассмотрению их комитетом министров, удостоились Высочайшего утверждения в 28-й день мая 1899 года.

В настоящее время Товариществу отведены уже, в силу этого, в указанном месте, два земельные участка общей площадью в четыре десятины, протяжением по берегу в 360 саж. (766,8 м) и 40 саж. (85, 2 м) (всего 400 с. береговой линии) (852 м) в арендное пользование на десять лет, причем за право пользования означенной землей оно уплачивает в пользу казны по одной копейке за каждую ква-

дратную сажень (4,54 кв. м); в течение первых трех лет аренды, Товарищество обязано устроить оба промысловых заведения общей стоимостью не менее 40 000 руб.; кроме того, арендатор, подчиняясь установленным и могущим быть впредь установленными администрацией правилам для производства морских промыслов по побережью Камчатки, уплачивает с первого же года аренды в пользу казны определяемые теми правилами пошлины, с обязательством готовить ежегодно рыбных продуктов на сумму пошлин не менее 2 500 руб. или 50 000 пудов (815 000 кг) рыбы¹⁾. Что касается рабочих, то арендатор, в числе их, обязуется иметь русско-подданных в первые пять лет аренды не менее 5 %, а во второе пятилетие аренды – не менее 10 %; управление же на месте предприятием должно постоянно находиться в руках русских подданных. Подробные условия контракта на аренду Товариществом двух участков на означенных общих условиях были выработаны военным губернатором Приморской области, с которым и заключен летом 1900 года самый контракт.

Таким образом, помимо платы за аренду самого участка земли, устанавливается еще сбор с каждого пуда (16,3 кг) заготовленной рыбы.

Основываясь на том, что большая часть рыбы, которая солится в пределах восточной Сибири, поступает на иностранные рынки, уже бывший генерал-губернатор Восточной Сибири, генерал-лейтенант Анучин сделал попытку установить вывозную пошлину в размере 50 коп. с пуда (16,3 кг); однако эта пошлина оказалась на деле слишком высокой, и никаких посту-

¹⁾ Эти основания аренды одинаковы, в общем, с теми, на которых арендуются участки земли на Сахалине г. Семеновым и Демби, с незначительными изменениями, приуроченными к Камчатским условиям.

плений не было. Вслед за сим, в начале 1885 года, бароном Корфом, в виде опыта, было сделано распоряжение об обложении вывозимой из наших пределов рыбы сбором по 5 коп., причем эта пошлина уплачивалась русскими подданными в кредитной валюте, а иностранными – в золотой. Подобная пошлина, сравнительно небольшая, оказалась вполне достигающей цели: принося значительный доход казне, она не служила препятствием развитию рыбных промыслов и вывозу рыбы за границу.

В 1896 году Приамурским генерал-губернатором были изданы временные правила производства рыбных и морских промыслов в Приморской области и на Сахалине.

В этих правилах обложение промысловой рыбы было сохранено, причем размер обложения был определен в 5 коп. с пуда (16,3 кг) для русских и 10 коп. для иностранных подданных; кроме того, был установлен сбор в 5 р. С каждого котла для выварки рыбного тука и по 30 коп. с рабочего на промыслах, за пользование лесом (дровами).

Эти правила, введенные сперва всего на три года, действовали до 1900 года, когда вступили в действие новые временные правила¹⁾ для производства в территориальных водах Приамурского генерал-губернаторства морских промыслов, в число коих входят: 1) рыбный промысел, 2) промысел китов и прочих морских млекопитающих, и 3) промысел морской капусты, а также трепангов, раков, крабов и прочих морских беспозвоночных.

Территориальные воды Приамурского генерал-губернаторства разделяются этими правилами (§ 1) на четыре района: 1) северный, в который входят воды Ледовитого океана, Берин-

гова и Охотского морей по материковому побережью до пределов Удской округи, и острова Командорские; 2) удской – побережье Охотского моря в пределах удской округи, а равно и побережье Сахалина, от мыса Елизаветы до мыса Погоби; 3) юго-западный – воды Японского моря по материковому побережью, от мыса Лазарева до р. Тюмень-Ули, и 4) сахалинский – воды, омывающие остров Сахалин, исключая северо-западное ее побережье от мыса Елизаветы до мыса Погоби.

В районах: северном, удском и сахалинском производство рыбного промысла разрешается (§ 3) с обязательством предпринимателя содержать для сего рабочих только русских подданных, а в юго-западном отдача в арендное содержание промысловых участков разрешается (§ 4) лишь с обязательством предпринимателя содержать для сего в числе рабочих не менее 20 % русских подданных.

Промысловые участки могут сдаваться (§ 10): 1) на каждый отдельный рыболовный сезон по особым билетам, выдаваемым на каждый отдельный участок лицами, коим поручено местное заведование рыбными промыслами, и 2) в долгосрочную аренду всякий раз по особому разрешению генерал-губернатора на особых условиях.

За приготовленную сухим способом (без посуды) соленую рыбу, а равно и за селедочный тук, кроме арендной платы за участки, взимается еще (§ 15) в доход казны по 5 коп. с каждого пуда (16,3 кг) с русских подданных и по 7 коп. с иностранных.

За разного рода лесной материал, для временного жилья и промысловых построек, взывается пошлина по установленным лесными правилами таксам на лесные материалы. Плата

же за дрова для выварки тука и жира взимается за весь промысловый сезон по 5 руб. с каждого котла, емкостью не свыше 50 ведер, а с котлов, имеющих емкость более 50 ведер, взывается по 10 коп. за каждое ведро емкости. За дрова для отопления помещений и варки пищи взимается также за весь промысловый сезон по 30 коп. с каждого лица, на промысле находящегося... За земельные участки для промысловых надобностей взывается в доход казны по 1 коп. за каждую квадратную сажень (4,54 кв. м).

Приготовление удобрительного тука разрешается только из сельди (§ 23).

Сбор за соленую рыбу и тук остался тот же, что был и раньше.

Ловля трески и приготовление ее в прок разрешается на всяких промысловых судах с уплатой в пользу казны с каждого пуда (16,3 кг) добытых продуктов по 5 коп. с русских подданных и по 7 коп. с иностранных.

Далее, правилами введена некоторая децентрализация в отдаче промыслов в арендное содержание на один год, так как выдача свидетельств на подобную аренду производится лицами, коим поручено местное заведование рыбными промыслами, в каждом районе, именно: в удском (временно) Николаевскому лесничему, в юго-западном – лесничим в пределах их лесничеств, а в северном и сахалинском – окружным начальникам; иначе сказать, отдавать на годичный срок рыбные промыслы в аренду могут представители власти, все же ближе к ним стоящие; в долгосрочную же аренду промысла отдаются не иначе, как по особому каждому раз разрешению генерал-губернатора.

Правила содержат целый отдел: «о взысканиях за нарушение

¹⁾ Утверждены Приамурским генерал-губернатором 1-го Ноября 1899 г.

правил». Обязав (§ 8) иностранных подданных иметь на каждом промысловом участке переводчика, за неимение такового налагают штраф в 25 руб. за каждый отдельный случай; промышленники в районах северном, удском и сахалинском подвергаются каждый раз денежному взысканию в размере 100 руб. за каждого иностранного рабочего, находящегося на их промысле или судне. Штрафу подвергаются также промышленники, не имеющие в юго-западном районе законного числа русских рабочих, причем взыскание определено в размере 100 руб. за каждого недостающего человека.

Из приведенного ясно, что новые правила, содержащие 59 §§, за исключением распределения территориальных вод на участки, ограничения подданств рабочих и введения целой системы штрафов, ничего нового по сравнению с прежними не вносят. Впрочем, действие статьи о подданстве рабочих отложено было на год в виду возбужденного японской миссией в Петербурге ходатайства, основанного на том, что правило, в силу которого содержание рабочих-иностранцев почти совершенно воспрещается, ближайшим образом затрагивает интересы Японии, доставляющие на наши промыслы не одну тысячу рыбаков, главным образом на о. Сахалин, которые теперь будут лишены этого заработка. В столь же плохом положении окажутся, очевидно, и арендаторы промыслов, для которых это требование новых правил равносильно запрещению рыбного промысла и заготовки рыбы по сухому, японскому способу. В 1901 г. статья была применена с полной твердостью.

Нельзя отрицать желательности,

чтоб на промысле работали русские люди, чтоб заработок оставался в их руках, а не увозился за границу и т. д., но сразу поставить дело на такое положение нельзя по многим причинам, о которых говорилось уже, частью, выше; в особенности пострадали северные округа, где население неумелое, ленивое, фактически недостаточно многочисленное, чтобы удовлетворять значительному спросу на рабочие руки, а главное – вовсе незнакомое с посолкой рыбы; конечно, оно может приобрести необходимые для этого познания, но это достижимо только при том условии, если сперва русских рабочих будет определенный процент, который постепенно увеличиваясь, дойдет до 100%; но категорическим требованием употребления только русских рабочих ничего положительного не достигнуто: русских рабочих никто не взял – и промыслы прекратились; поэтому, вслед за сим, является вопрос, желательна ли прекращение рыбных промыслов на Камчатке?

На Востоке, пока еще не раз-

сти; так – Китаю мы уплачиваем большие суммы за чай – кирпичный и байховый, а Японии – за рис, идущий к нам в больших количествах, за разные японские произведения и за массу американских и европейских товаров, которые получают нашим Востоком не непосредственно, а через эту страну. Единственный товар, которым мы могли бы до сих пор поддерживать – и поддерживали – наш баланс с этими государствами были продукты морских промыслов – при чем на первом месте стоял промысел рыбы, затем промысел морской капусты, трепангов, крабов и пр. Суммы, которые мы получали с Японии и Китая за эти продукты, были весьма значительны, и с лихвой возмещали ту плату, которую получали рабочие рыбаки. О размерах промыслов можно судить по тому, что правительство получало попудной платы за рыбу, вывезенную с о. Сахалина, свыше 50-ти тысяч рублей в год, что же касается Камчатки, то Русским Товариществом котиковых промыслов было вывезено отсюда соленой рыбы:

	Пудов	Уплачено пошлины
В 1896 г.	1 050	52 р. 50 к.
« 1897 «	20 537	1026 « 85 «
« 1898 «	37 897	1894 « 85 «
« 1899 «	114 684	5734 « 20 «
« 1900 «	152 560	7628 « - «

вились другие способы заготовки рыбы, нужно было поддерживать хотя бы японский способ, так как он играл огромную роль в торговле.

Наша отдаленная окраина – Приморская и соприкасающаяся с ней более внутренние области, живут в большей степени товарами, привозимыми из-за границы вообще, и из соседних азиатских государств в частно-

Всего разными лицами было заареновано в 1900 году на полуостров 47 участков, с которых было вывезено около 450 000 пуд. (7 335 000 кг) соленой рыбы; пошлина с нее по 5 к. с пуда (16,3 кг) составляет 22 500 р.¹⁾

Теперь, разумеется, промыслы эти сократятся до минимума, и «временные правила» приведут к результату, которого от них ожи-

¹⁾ Цифры взяты из Вестника Рыбопромышленности за 1901 г. №7-8. При исчислении поступивших пошлин взят только пятикопеечный сбор.

дали, так как по характеру их можно заключить, что целью их введения было прекращение посолки рыбы по японскому способу.

Нельзя не признать, действительно, что этот способ эксплуатации лососевых пород рыбы является чрезвычайно простым, и что он, как доставляющий малоценный продукт, не соответствует качеству рыбы; предпочтительней гораздо развитие

посолки рыбы в бочках (русский способ) или приготовление рыбных консервов в жестянках, по образцу того, как это делается англичанами и американцами на побережье Тихого океана. Но эти последние способы требуют больших затрат, многолетних опытов, а потому правильной было бы перейти со старой системы на новую постепенно, уменьшая первую по мере увели-

чения последней, а не вдруг, как это сделано теперь; старый способ прекратился, а новый еще не успел возникнуть. Это в особенности относится к той части Приморской области, которая в правилах названа «северным районом»; **здесь обилие рыбы так велико, что даже речи о возможности ее истребления быть не может** (выделено ответственным за выпуск).



Улов кеты и нерки на р. Камчатка, 24 июля 2005 г. (фото В. Ф. Бугаева)

РЕШЕНИЕ

IX международной научной конференции «Сохранение биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей»

Девятая научная международная конференция «Сохранение биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей» проведена 25–26 ноября 2008 г. в Петропавловске-Камчатском. Основная цель конференции – анализ современного состояния природной среды, степени изученности флоры, фауны; проблем сохранения биоразнообразия Камчатки и прилегающих к ней морских акваторий, а также поиск путей его сохранения при возрастающем антропогенном и техногенном воздействии. Работа конференции была организована по шести секциям: история изучения и современное биоразнообразие Камчатки; теоретические и методологические аспекты сохранения биоразнообразия; проблемы сохранения биоразнообразия в условиях возрастающего антропогенного воздействия; особенности сохранения биоразнообразия морских прибрежных экосистем Камчатки; проблемы сохранения и функционирования особо охраняемых природных территорий; проблемы сохранения биоразнообразия на сопредельных с Камчаткой территориях и акваториях. Хотя тематика последней из них непосредственно не относится к Камчатке, рассматриваемые в ней вопросы чрезвычайно актуальны для прогнозирования природопользования в Камчатском крае.

На конференцию поступило 85 тезисов докладов от 143 авторов из 42 академических и отраслевых научно-исследовательских институтов,

университетов, заповедников и природоохранных организаций России, Украины, Германии и США. В работе конференции приняли участие 152 человека, заслушаны и обсуждены на секционных заседаниях 19 устных и 10 стендовых докладов. В подготовке представленных материалов участвовали 1 академик РАН, 1 член-корреспондент РАН, 11 докторов наук и 38 кандидатов наук.

Участники конференции отмечают, что, хотя Камчатка сегодня все еще является одним из немногих крупных регионов в мире, где в высокой степени сохранилась первичная природная структура ландшафтов и экосистем, в регионе развиваются угрозы состоянию природной среды. В ближайшие годы планируется развитие горнорудной промышленности и увеличение разработок минерально-сырьевых ресурсов. По-прежнему, без попытки комплексного изучения проблем делается ставка на освоение углеводородного сырья на прикамчатском шельфе Охотского и Берингова морей. Продолжается нерациональное использование водных биологических ресурсов и массовое браконьерство во внутренних водоемах Камчатки и прикамчатских водах, ведущее к резкому сокращению численности целого ряда ценных промысловых видов рыб и беспозвоночных, таких как тихоокеанские лосося, камчатский краб и др. Несмотря на отсутствие в настоящее время единого научно-методического подхода к вопро-

сам подготовки, обоснования и рассмотрения всех проектных документов о создании и реорганизации особо охраняемых природных территорий в Камчатском крае, на разных уровнях вновь и вновь предпринимаются необоснованные попытки изменения (в ту или другую сторону) их режимов и границ. Вносятся и другие теоретически и методически несовершенные предложения и проекты, которые, в той или иной степени, могут оказать негативное воздействие и даже привести к деградации отдельных экосистем Камчатки и прилегающих морских акваторий. Участники конференции отмечают, что по-прежнему отмечается заметный спад во внимании государственных органов к проблемам устойчивого развития и сохранения биоразнообразия: снижение финансирования природоохранных мероприятий, нерациональное изменение природоохранных структур, продолжение политики неуправляемой ресурсоразрушительной эксплуатации водных биологических ресурсов, разрозненное ведомственное управление природопользованием, попытки снизить роль и значение природоохранного контроля, в том числе и контроля со стороны общественных организаций. В связи с этим необходимы усиление и консолидация деятельности государственных, общественных, научных и других природоохранных организаций.

В то же время, участники конференции отмечают, что на Камчатке и в прилегающих морях

продолжаются научные исследования в сфере сохранения биоразнообразия; ведется активная, хотя и разрозненная деятельность государственных органов и общественных организаций по обеспечению охраны природы и рационального использования природных ресурсов. В настоящее время на территории Камчатки функционируют два крупномасштабных проекта ПРООН/ГЭФ: «Демонстрация устойчивого сохранения биологического разнообразия на примере четырех особо охраняемых природных территорий Камчатской области» и «Сохранение биоразнообразия лососевых Камчатки и их устойчивое использование». Активно работают Камчатское/Берингское экорегиональное отделение WWF и Экологический фонд «Дикие рыбы и биоразнообразие». Готовится проектная документация для создания двух лососевых заказников на западном побережье Камчатки – «Река Опала» и «Облуковинский», а также завершается подготовка обоснования для биологического (лососевого) заказника «Утхолокский» и морского федерального заказника «Западнокамчатский». Продолжаются работы по созданию заказников для сохранения тихоокеанских лососей в бассейне реки Камчатка, начата разработка «Территориальной схемы развития и размещения особо охраняемых природных территорий Камчатского края».

Заслушав и обсудив доклады и сообщения участников, конференция считает необходимым рекомендовать следующее:

1. Продолжать регулярно проводить научные и научно-практические мероприятия для обсуждения и решения теоретических, методологических и методических проблем сохра-

нения биоразнообразия, а также для разработки научно-практических рекомендаций по сохранению биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей.

2. Правительству и Законодательному Собранию Камчатского края:

- обратиться в Министерство природных ресурсов РФ с предложением о разработке научно-методических рекомендаций и информационно-правовой базы по вопросам организации особо охраняемых природных территорий и акваторий;

- добиваться максимального сокращения (или полного прекращения) дрейферного промысла лососей в экономической зоне России вблизи Камчатки, который крайне негативно влияет на сохранение биоразнообразия и численность как самих этих ценных промысловых видов рыб, так и многих видов морских птиц и млекопитающих, гибнущих в сетях;

- поддержать работу по организации комплексных заказников по охране лососей в долине р. Камчатка, лососевых заказников «Река Опала», «Облуковинский», «Утхолокский», а также по созданию морского заказника на западнокамчатском шельфе.

3. Рыболовецким организациям Камчатского края и Дальнего Востока шире использовать существующие приспособления и методы лова при ярусном промысле донных рыб в экономической зоне России вблизи Камчатки, что позволит, с одной стороны, увеличить экономическую эффективность рыболовства этими орудиями лова, с другой – избежать гибели многих видов морских организмов в процессе выполнения промысловых операций, а в конечном счете – деградации морских экосистем.

4. Еще раз обратить внимание Законодательного Собрания и Правительства Камчат-

ского края на недопустимость освоения углеводородных ресурсов на прилегающем к Камчатке шельфе Охотского и Берингова морей, имеющем высочайшую био- и рыбопродуктивность, до тех пор, пока не будет выполнено комплексное изучение и эколого-экономическое районирование акваторий и шельфа этих морей, с дифференциацией по типам природопользования и видам хозяйственной деятельности, а также с независимой эколого-экономической оценкой возможных последствий освоения всех видов природных ресурсов этого региона. Конференция отмечает, что за последние годы угроза природоразрушающего антропогенного, индустриального вторжения в экосистемы Охотского и Берингова морей значительно возросла, что может резко ухудшить состояние продовольственной безопасности страны.

5. Законодательному Собранию Камчатского края выступить с законодательной инициативой о разработке закона РФ «О статусе Охотского моря».

6. Обратит внимание Правительства Камчатского края, что программы и проекты промышленного развития в регионе разрабатываются и реализуются без проведения предварительной комплексной оценки воздействия на окружающую природную среду, что противоречит принципам устойчивого развития, принятым РФ на международном уровне.

7. Министерству природных ресурсов Камчатского края разработать механизмы использования международных стандартов экологической ответственности горнодобывающими компаниями, работающими на территории Камчатского края.

8. Законодательному Собранию Камчатского края рассмотреть вопрос о внесении в Государственную думу РФ в по-

рядке законодательной инициативы проект закона о восстановлении статуса закона «О государственной экологической экспертизе» в редакции 1995 г.

9. Обратить внимание Правительства Камчатского края, государственных природоохранных структур и Прокуратуры на то обстоятельство, что во внутренних водоемах и прибрежных водах полуострова в течение последних лет продолжается массовое браконьерство, ведущее к ухудшению не только популяционной структуры наиболее ценных видов гидробионтов (лососей, крабов и др.), но и к обеднению биоразнообразия природных систем региона в целом. Уничтожить и сократить браконьерство невозможно лишь административными методами, необходимо устранять социально-экономические основы этого явления.

10. Обратить внимание Правительства Камчатского края на то, что в связи с затянувшимся хроническим, нерациональным реформированием и реорганизацией природоохранных органов, резко ослаб государственный контроль за санитарным состоянием нерестовых водоемов Камчатского полуострова; не решаются кардинально вопросы вплоть до приостановки деятельности предприятий, наносящих сверхпроектный ущерб природе, до компенсации этого ущерба в полном объеме и устранения нарушений природоохранного законодательства.

11. Отметить, что в России в настоящее время отсутствует единая программа экологического образования, а формирование экологического мировоззрения проводится бессистемно и не соответствует идеям, заложенным в Экологическую Доктрину России. Ходатайствовать перед Правительством и Законодательным

Собранием Камчатского края о необходимости обратиться в Правительство РФ и Государственную думу с предложением о разработке и принятии «Закона об экологическом образовании в РФ».

12. Обратить внимание Правительства Камчатского края на катастрофическое (в 3–4 раза) сокращение численности популяций снежного барана на юге Камчатки, что может привести уже в ближайшие 5 лет к уничтожению этого вида в регионе. Требуется незамедлительно принять меры к запрету охоты на снежного барана на территориях природных парков и на юге полуострова в Елизовском и Усть-Большерецком районах, а также организовать его полномасштабный учет в основных станциях обитания (Срединный хребет и горные районы Восточной Камчатки).

13. Конференция отмечает, что при разработке и реализации проектов, связанных с изменением природной среды, в том числе и по рекреационному освоению территории, не принимается во внимание наличие видов, занесенных в Красную книгу России и Красную книгу Камчатки. В первую очередь, это связано с упразднением процедуры государственной экологической экспертизы и недостаточной компетентностью чиновников, согласовывающих проекты. Сохранение видов невозможно без комплексной охраны их местобитаний. Именно поэтому создание Красной книги только первый этап работ по сохранению биологического разнообразия. На ее основе должны быть сформированы кадастры ключевых местобитаний и реализованы меры по их охране. Организация и реализация региональных программ и мероприятий по сохранению и восстановлению объектов жи-

вотного и растительного мира, занесенных в Красную книгу Камчатского края и среды их обитания является главной конечной составляющей ведения Красной книги, но до настоящего времени в Камчатском крае подобные мероприятия и программы не разработаны, как и нормативно-правовая база, обеспечивающая их реализацию.

14. Конференция обращает внимание на то, что до настоящего времени не организованы и не проводятся детальные комплексные исследования по изучению последствий катастрофы 3 июня 2007 г. в Долине гейзеров (Кроноцкий государственный природный биосферный заповедник). Проведенные рекогносцировочные обследования подтверждают важность организации таких работ, в процессе которых не только будут получены фундаментальные знания о реакции экологических систем на природные и техногенные катастрофы, но и будут решаться вопросы безопасности осуществления антропогенной деятельности в районах интенсивного развития обвально-оползневых процессов и селей.

15. Конференция обращает внимание органов законодательной и исполнительной власти Камчатского края, научных и природоохранных организаций, специальноуполномоченных органов в области охраны окружающей среды на необходимость реализации в Камчатском крае «Методических рекомендаций по ведению Красной книги субъекта Российской Федерации», разработанных в МПР России и предусматривающих кроме ведения Красной книги такие мероприятия как разработка и реализация региональных программ по сохранению и восстановлению отдельных объектов животного и расти-

тельного мира и среды их обитания; организацию и проведение государственного учета и государственного кадастра объектов животного и растительного мира, занесенных в Красную книгу, и осуществление государственного контроля за их охраной и использованием.

16. Подготавливать, публиковать и широко распространять (в том числе, на электронных носителях и через Интернет) разнообразные издания: монографии, сборники статей и материалов конференций, каталоги, справочники, учебную и учебно-методическую литературу, нормативно-методические и картографические материалы – на темы сохранения биоразнообразия, охраны природы, рационализации природополь-

зования. Рекомендовать к изданию в 2009 г. монографии сотрудников КамчатНИРО, д.б.н. В. Ф. Бугаева, В. А. Дубынина и А. В. Маслова «Озерновская нерка *Oncorhynchus nerka* (биология, численность, промысел)».

Вести постоянную образовательную, просветительскую, пропагандистскую деятельность по распространению знаний и формированию научно обоснованного природоохранного мировоззрения дифференцированно в разных формах и среди различных слоев населения. Образовательным учреждениям Камчатского края, в первую очередь Камчатскому государственному университету им. Витуса Беринга и Камчатскому государственному техническому университету,

а также Правительству Камчатского края продолжить подготовку высококвалифицированных специалистов в области экологии, природопользования и охраны природы, используя для этого формы не только обучения, но и переподготовки, повышения квалификации и т. п.

17. Издать сборник докладов прошедшей конференции, рекомендованных ее участниками и членами Оргкомитета. Учитывая актуальность проблемы, провести юбилейную X международную научную конференцию по сохранению биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей в ноябре 2009 г., посвятив ее 300-летию со дня рождения Г. В. Стеллера.

Оргкомитет конференции

В 2009 г. в рамках проекта Тихоокеанского центра охраны окружающей среды и природных ресурсов (Pacific Environment / PERC) «Сохранение запасов и разнообразия тихоокеанских лососей Камчатки», финансируемого фондом Gordon and Betty Moore Foundation и реализуемого в Камчатском крае, выходят следующие издания:

1. Бугаев В. Ф., Маслов А. В., Дубынин В. А. Озерновская нерка (биология, численность, промысел). – Петропавловск-Камчатский: Камчатпресс, 2009. – 156 с.

В достаточно популярной форме представлены научные данные о нерке р. Озерная. С учетом изученности приводятся справочные сведения о распределении, особенностях биологии, состоянии запасов и хозяйственном использовании нерки. Книга прекрасно иллюстрирована.

Предназначена для широкой общественности: жителей и гостей полуострова Камчатка, школьников, студентов, биологов, ученых, административных работников и руководителей рыбохозяйственных предприятий, сотрудников рыбоохраны и других природоохранных ведомств.

2. Бурдин А. М., Филатова О. А., Хойт Э. Морские млекопитающие России: справочник-определитель. – Киров: ОАО «Кировская областная типография», 2009. – 208 с.: ил.

Настоящий справочник знакомит читателей с морскими млекопитающими вод России. Кроме определения видов китообразных и ластоногих при встречах их в природе, книга дает возможность получить информацию об особенностях поведения и биологии, популяционной структуре и угрозах для выживания видов. Читатели могут ознакомиться с проблемами охраны, использования и основными методами изучения морских млекопитающих.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

3. Артюхин Ю. Б., Бурканов В. Н., Никулин В. С. Дрифтерный промысел лососей на Дальнем Востоке России и его влияние на состояние популяций морских птиц и млекопитающих. – Петропавловск-Камчатский: Камчатпресс, 2009. – 160 с.

Изложена история дрифтерного лова лососей в Тихом океане. Рассмотрено современное состояние этого вида промысла в Исключительной экономической зоне РФ и его значение в изучении и освоении запасов лососей. Описан порядок проведения дрифтерного промысла коммерческим японским и научно-исследовательским отечественным флотом, существующая система контроля вылова лососей в ИЭЗ РФ и международная правовая практика регулирования применения дрифтерных сетей. По результатам программы мониторинга приводятся подробные сведения о закономерностях гибели морских птиц и млекопитающих в дрифтерных сетях в период проведения крупномасштабного промысла в 1990-е – начале 2000-х гг. Рассмотрены видовой и половозрастной состав погибших животных, сезонные, межгодовые и географические особенности показателей смертности. Анализируется влияние дрифтерного промысла на состояние популяций животных, гибнущих в сетях. Изложен мировой опыт снижения прилова птиц и млекопитающих в дрифтерных сетях и возможность его применения в российских условиях.

Предназначена для широкого круга читателей – студентов и школьников, преподавателей биологии, специалистов в области экологии и охраны природы, специалистов рыбного хозяйства.