

Министерство образования и науки Республики Саха (Якутия)

МКУ «Усть-Янское районное управление образования»

МБОУ «Казачинская средняя общеобразовательная школа»

Сценарий по краеведению

Рыболовство как природно-ресурсный

потенциал Устьяня

(на примере рыбодобычи в селе Казачье)

Макарова Н.С.

педагог-библиотекарь

Контактный телефон: 89241725000

E-mail: kaz_soshns@mail.ru

2019

Оформление. Уголок рыбака. Фотовыставки «Из жизни рыбака Устьянья», «Блюда из рыбы». Выставка «Художники Якутии и России о рыбалке». Выставка «Игры предков из костей рыбы». Выставка «Изделия из рыбьей кожи» (мастер Сыроватская А.Н.). Выставка книг о рыболовстве.

Действующие лица

Пять ведущих - трое юношей и два ветерана труда

Ведущий.

В современном обществе молодое поколение задумывается о своем будущем. В каком обществе ему предстоит жить? Как он будет хозяйничать в огромном пространстве, именуемой природа? Как вести хозяйство, чтобы природное богатство нашей Яны - это рыба, не исчезло, а обогащало нас всех на долгие века? Как сохранить и приумножить то, что есть?

Таким образом, тема рыболовства в Устьянье во все времена действительно была интересна по своей широте и актуальности.

1 ведущий.

Берега нашей реки Яна свидетели старинных событий и суровой жизни коренных жителей моего края. Сколько слез и радости, сколько горя и везения испытал рыбак Яны. До появления якутов, убегавших от постоянного гнета ясака, во второй половине 17 века территорию нынешнего села Казачье населяли кочевые родовые племена юкагиров и эвенов. Они жили в тордохах, их постоянными спутниками были голод и лишения. Сотни лет их жизнь зависела от капризов природы. С тех незапамятных времен основными отраслями сельского хозяйства и источниками пропитания жителей, населяющих низовья реки Яна помимо оленеводства и охоты является рыболовство. Рыба обеспечивала пропитание населения, использовалась в качестве корма для ездовых собак и приманки для пушных зверей, шла на продажу. Первые научные сведения об ихтиофауне Якутии отражены в работах П.С.Палласа, М.М.Гелештрома, Ф.П.Врангеля, Р.К.Маака,

В.И.Иохельсона, В.И.Грицакова, Н.М.Книповича, Л.С.Берга. Исследования носили описательный характер и, зачастую, основывались на сообщениях местных жителей. С ростом населения основным видом хозяйственной деятельности он становится и активно развивается в низовьях реки Яны.

В настоящее время в Казачьем, в самом большом населенном пункте, имеется 7 родовых общин, занимающихся, в основном, только рыболовством, сохраняя традиции и обычаи.

2 ведущий - ветеран

Организация рыбодобычи на реке Яна

Рыболовство – традиционное занятие народов Севера. Для устьянцев рыба была основной пищей, кормом для упряжных собак, приманкой для пушных зверей. Из рыбьей кожи женщины шили одежду, обувь, готовили клей, свечи. Рыбьими костями играли дети.

Предлагаю брать рыбы кости и придумать сюжеты игр. (5 мин)

В старину не было сетей для вылова рыбы. Местные жители делали сети из конского хвоста, сбруи. **Скажите, можно ли сделать сети из рыбы? Да? Нет?** Делали сети также из рыбьей кожи. Брали кожу рыбы, сушили, затем мяли и плели сети.

Во времена первых колхозов поставляли не приспособленные к нашим условиям сети (диэл). Они были из толстой веревки и с мелкими ячейками. Местные жители распарывали эти сети, вязали приспособления (морюбо) и ставили на протоках, где проходила рыба. Было очень много премудростей, чтобы закрепить это морюбо на берегах водоемов. Вспоминают старожилы, когда шла рыба на морюбо, их было так много, что они выскакивали из воды на поверхность. Это было красивое зрелище, но стоило огромных усилий и труда. Рыбаки жили тем, как прокормить семью, ведь рыба была основной пищей.

С установлением советской власти стали организовывать рыболовецкие артели в низовьях Яны в Куогастахе, Уэдэе. Все почти мужчины, живущие на берегу Яны, собирались на осеннюю путину, затем на подледный вылов рыбы.

Во время Великой Отечественной войны в низовья Яны через море Лаптевых осенью 1942 года были доставлены 1346 депортированных человек – спецпереселенцев. И потому наибольшие, и впоследствии непревзойденных уловы, приходится на 1943 год. Они достигли в Устьянье 37795 центнеров качественной рыбы. В последующем 1944 году эта цифра составила 24844 центнеров, а в 1945 году 15895 центнеров.

После войны благодаря введенным квотам на отлов, ряпушку не только удалось сберечь, но и значительно повысить ее популяцию. В нынешнюю путину ловлей ряпушки в Казачьем занимались 13 рыболовецких хозяйств. Большая часть рыбы, а именно 272 тонны, была выловлена в рамках госзаказа. Этим занимались Якутский рыбозавод, СХПК "Таба-Яна", СПК "Силистээх", СПК «Татайка» и ООО "Янская продуктовая компания".

3 ведущий - ветеран

Рыбопромысел в совхозе «Усть-Янский»

В 1961 году в результате укрупнения хозяйств был создан совхоз «Усть-Янский». За годы хозяйствования совхоза «Усть-Янский» произошли необыкновенно важные для местного населения преобразования: улучшение жизнедеятельности людей в различных сферах. Этот период жизни считается первой ступенькой развития сельского хозяйства в Усть-Янье. Несмотря на нерентабельность рыбодобычи, рыбопромысел считался одной из важных для северян отраслью сельского хозяйства.

По годам	1961	1970	1981	1988
Всего сдано	328 тонн	382 тонн	273 тонн	290 тонн

Как видим, за годы 30-летнего существования совхоза «Усть-Янский» было сдано государству в среднем по 250 тонн рыбы.

3 ведущий.

Для развития сельского хозяйства на одном из первых мест встал кадровый вопрос, вернее, управленцев из числа коренных жителей. Прибыли после учебы В.Н.Слепцов – инженер-механик, ученые- зоотехники

Н.С.Слепцов, Ю.Н.Колесов, юрист С.Н.Слепцов, А.Н.Слепцов – директор рыбзавода п .Кресты Усть-Янского района, участник Великой отечественной войны; А.Г.Томский – ученый – зоотехник, В.И.Горохов – председатель совета с. Казачье, окончивший высшую партийную школу в Хабаровске и многие другие, работавшие в рыбной отрасли и снискавшие уважение населения своим трудом.

Благодаря умелому руководству совхозом директорами В.Н.Кайгасовым, В.А.Григорьевым рыбный промысел постепенно стал одной из важнейших отраслей совхоза. Появились производственные базы, рыболовецкими бригадами руководили опытные и образованные люди, были введены в эксплуатацию ледники, вмещающие неимоверное количество рыбы. Были изготовлены специальные рыболовецкие лодки. В середине 60-х годов А.Н. Слепцов – управляющий Казачинским отделением совхоза, по своей инициативе, создал экспедиционную бригаду рыбаков и организовал подледную рыбалку в крупных озерах местности. Также он способствовал в постройке ледников с помощью шефских организаций, тогда именитого на весь СССР комбината «Куларзолото», в местностях «Сордонноох» и «Муостаах».

Рыбный промысел не был прибыльной отраслью. Но не все же труд рыбака в суровых условиях Арктики был оценен в лице самых отважных и мужественных, умелых рыбаков – промысловиков, выполнявших и перевыполнявших план добычи рыбы, как Я.Я.Санников – Кавалер Ордена «За доблестный труд 3-й степени», ордена «Знак Почета» и В.С. Горохов - Кавалера Ордена «За доблестный труд 3-й степени», ордена «Знак Почета». В связи перестройкой совхоз «Усть-Янский» был ликвидирован. Весь его хозяйственный сектор был развален. На его основе созданы кочевые родовые общины, сельскохозяйственные кооперативы.

Основные причины, тормозящие развитие современного рыболовства:

- труднодоступность большинства рыбучастков;

- отдаленность улуса от центра республики;
- отсутствия в улусе рынка сбыта;
- слабая материально-техническая база рыболовства;
- слабое финансовое состояние рыбодобывающих хозяйств.

Рыбодобывающие хозяйства вынуждены реализовывать рыбную продукцию за бесценок, меняют на товары и продукты приезжим предпринимателям.

4 ведущий

Состояние рыбопромысла в Устьянье на современном этапе.

За годы перестройки и рыночной экономики рыбная отрасль в Усть-Янском районе была развалена, как и по всей Якутии: производственные базы и флот изнашивались и вышли из строя, ледниковое хозяйство запущено. Но начиная с 2000-х годов предприняты предпосылки по возрождению рыбной отрасли. Осуществляется государственная поддержка: авансирование закупа рыбы, частичное возмещение транспортных затрат, обеспечение спецодеждой, снаряжением и сетематериалами рыбаков, производятся компенсационные выплаты за работу в экстремальных природно-климатических условиях.

Словом, современные рыночные условия диктуют свои условия. Рассмотрим материально-техническую сторону добычи рыбы.

Техника для добычи рыбы.

Все бригады рыбаков имеют свою технику для добычи рыбы. Но в основном, имеющиеся снегоходы и мотолодки исчерпали свой ресурс и требуют постепенной их замены. Отечественные лодочные моторы вытеснены импортными. Особую популярность завоевывают у селян л/моторы различной мощности: «Yamaha», «Suzuku», «Tochatsu» и «Honda». Эти скоростные и экономичные моторы универсальны и пользуются большим спросом у селян, несмотря на дороговизну винтов для мотора и масла. Такая же тенденция начинается наблюдаться и по снегоходам. С преобладанием бартерных сделок, рыба часто сдается взамен на

снегоходы и лодочные моторы, что вполне устраивает большинства рыбаков. В селе много многодетных и малоимущих семей, где глава семьи или брат, мужчина-родственник вынужден искать средства для проживания, поддержать свою семью.

Рыболовные снасти и снаряжение.

Все рыболовецкие хозяйства обеспечены сетеснастями: неводами, сплавными и ставными сетями. В последние годы рыбодобывающие хозяйства почти полностью сменили старые капроновые сети на новые - лесковые, а также постоянно ремонтируют старые, изношенные невода. Хозяйства вопросы приобретения сетеснастей решают сами, в рабочем порядке. Рыбаки предпочитают вязать сети своими руками и не пользуются готовыми из-за их низкого качества.

В селе имеются мастера, которые выполняют заказы хозяйств по изготовлению лодок- «рыбников» и «самосбросов» из местного материала.

5 ведущий.

Я рыбаку со своим отцом. И хочу рассказать об автопарке и ГСМ.

Вывозка рыбы из мест лова рыбы в зимний период производится на снегоходах, автомашинах и тракторах. У большинства хозяйств нет своей вездеходной техники. В основном, транспортные услуги предоставляют автомобилисты-частники, с которыми общины рассчитываются рыбой. Озерные участки расположены на расстоянии до 150 км. Для централизованного вывоза продукции из отдаленных участков, улусному кооперативу можно закупить один автомобиль «Урал» (2,0 млн. рублей). Это облегчит вывозку рыбной продукции из отдаленных рыбучастков и завозу необходимых грузов для рыбаков улуса из г.Якутск. В летнее время, технику следует использовать на работах по благоустройству с.Казачье и оказанию транспортных услуг.

Годовая потребность рыбодобывающих хозяйств улуса в ГСМ составляет: ДТЗ – 71,4 тонн, автобензина А-80 – 147,5 тонн, дизельного масла в количестве 8,5 тонн. В денежном выражении по ценам 2014 года, сумма потребляемого ГСМ составляет **8138,380** тыс.рублей.

Годовая потребность в ГСМ родовых общин села Казачье

Товаропроизводитель	А-76 (80)		Дизтопливо		Итого (тыс. руб.)
	Кол-во (тонн)	Сумма (тыс.)	Кол-во (тонн)	Сумма (тыс.)	
с. Казачье	55,5	1864	33,4	1492 980	3357 780
1.ООО «Усть-	10	335 000	3	134 100	469 100
2. СПК РО	4	134 000	2	89 400	223 400
3. СПК КРО	3	100 500	-	-	100 500
4. СПК РО	2	67 000			67 000
5. СПК КРО	2	67 000	-	-	67 000
6. СПК КРО	10	335 000	15	670 500	1005 500
7. КРО «Илкэн»	7	234 500	2	89 400	323 900
8. СПК КРО	2	67 000	1	44 700	111 700
9. ООО	2	67 000	-	-	67 000
10.СПК КРО	2	67 000	-	-	67 000
11.СПК КРО	2,5	83 750	0,4	17 880	101 630
12. СПК КРО	5	167 500	6	268 200	435 700
13. СПК «Казачье»	4	134 000	4	178 800	3120

1 ведущий

Закуп и переработка выловленной рыбы

Основной объем закупа рыбы приходится на летне-осеннюю рыбу. Заготовители, согласно заключенных договоров, организывают приемку рыбы на своих приемных пунктах. В зимнее время, некоторые заготовители практикуют самовывоз из отдаленных участков.

В летне-осенний период, рыбодобывающими хозяйствами улуса вылавливается до 350 тонн рыбы (в основном – ряпушка). Сданная заготовителям рыба замораживается в ледниках и в морозильных контейнерах для дальнейшего сбыта потребителям. При открытии цехов по переработке рыбы в с.Усть-Янск и с.Казачье объемы и ассортимент рыбной продукции может существенно расширится.

Примерная (средняя) схема заготовки, реализации и вывоза рыбы

Объемы вылова рыбы, тн	в т.ч.		Из них вывоз вне улуса	вид транспорта			куда вывозится				потребле ние на месте
	летняя	зимняя		водный	авиа	авто	Якутск	Красноярски	Центральные	Всего	
1000	350	650	950	250	150	550	800	100	50	950	50

При увеличении объемов рыбы, объемы вывоза будут изменяться. С расширением ассортимента перерабатываемой рыбы, увеличится и объем местного потребления.

Транспортировка рыбы

1) Летняя рыба перевозится:

– в г.Якутск водным транспортом рефрижераторами ОАО «Туймаада - Агроснаб» и сухогрузами ОАО «Ленское объединенное пароходство» - 250 тонн свежемороженой рыбы.

- в г.Якутск авиатранспортом из п.Усть-Куйга - 10 тонн.

- в г.Якутск и другие районы автозимником – 90 тонн

Всего перевозка замороженной рыбы летней путины – 350 тонн.

2) Зимняя рыба перевозится:

- в г.Якутск по автозимнику в объеме 500 т. через ОАО «Туймаада - Агроснаб» и других перевозчиков (большую часть рыбы вывозят частные водители и ИП).

- в г.Якутск авиатранспортом 50-100 тонн грузовыми самолетами из п.п.Депутатский и Усть-Куйга, в том числе «овощными рейсами». Следует отметить, что самолетами в ноябре-декабре вывозится только ценная и крупная рыба. Эту рыбу обычно хозяйства реализуют своими силами, по прямым связям.

Всего в зимний период перевозка составляет до 650 тонн рыбы.

В настоящее время большинство рыбодобывающих хозяйств Усть-Янского улуса слишком мелкие и слабые в финансовом отношении. Не все из них

могут реализовать свою продукцию по выгодной цене, в результате такие хозяйства не могут увеличивать объемы вылова и расширять свою материально-техническую базу. Таким образом, они не могут планировать свою работу на долгосрочную перспективу.

Для развития рыболовства на реке Яна необходимо:

- создать условия для удобной приемки рыбы и своевременных расчетов;
- создать открытую конкуренцию среди рыболовецких бригад;
- создать условия для привлечения молодежи к рыболовству.

Надо помочь молодым парням, которые боятся таких трудностей, как вести свое дело по добыче и сбыту рыболовства, как рассчитать материально-технические затраты, знать и правильно уметь пользоваться финансовыми операциями и т.п. Необходима системная налаженная работа на уровне района, республики.

2. Ведущий.

Ожидаемые конечные результаты

В последние годы ведется вопрос об освоении рынка не только города Якутска. Изучается рынок г. Нерюнгри для поставки янской рыбы.

Наш район богат деликатесными, ценными видами рыб, такими как нельма, осетр, муксун, чир, омуль, сибирская ряпушка. Изысканный вкус, питательные качества, экологическая чистота – вот брендовые превосходства нашей рыбы. Также следует упомянуть о профилактическом и лечебном эффекте янской рыбы, а также о его высоком спросе. На Международной рыбопромышленной выставке «РЫБПРОМЭКСПО» Республику Саха (Якутия) успешно представляет усть-янская рыба, которая становилась победителем в номинации «*Самая качественная рыба*».

Выводы:

Из выше поставленных задач мы пришли к следующим выводам:

- 1) Рыболовство издавна было важным подспорьем в обеспечении пропитания жителей Усть-Янского района. Рыболовство –

традиционный вид жизнедеятельности коренных жителей Устьяня. От рыбы зависит дальнейшая будущая жизнь каждого члена семьи. Будет рыба – будет пища, будет доход, будет образование и здоровье каждого. В ходе работы выяснилось, что тема рыбной отрасли в Устьянье мало изучена. Но рыболовство продолжает развиваться, многие люди понимают, что это их основной источник дохода и, что немаловажное и радующее нас – создание рыболовецких хозяйств молодыми предпринимателями, стремящихся познать новые технологии по рыбодобыче.

- 2) Как отмечают руководящие органы района, рыболовство является самой перспективной отраслью сельского хозяйства. Из года в год наблюдается положительная тенденция роста показателей по рыбодобыче.

Рыбопромысел как природно-ресурсный потенциал решается на государственном уровне. Имеет поддержку со стороны Правительства РФ, РС(Я), Госсобрания РС(Я), министерства сельского хозяйства РС(Я). Имеет большие перспективы, о чем свидетельствуют увеличивающиеся квоты на вылов рыбы на Яне, качество выловленной рыбы. Высокая оценка нашей рыбы на Международной выставке. Настроение людей от успехов по выполнению рыбной продукции, от результатов научных исследований, от будущих перспектив только убеждает об актуальности данной темы для развития рыбной отрасли как сектора российской экономики.

3 ведущий (Слепцов Евгений, ученик 9 класса)

Предлагаю свой проект «Летняя школа юного рыбака»

Основная проблема проекта: Суровые условия проживания и неразвитость транспортной коммуникации ставит испытания и трудности перед молодыми людьми для занятия рыболовством.

Цель проекта: Проведение летней школы "Рыбалка на Яне" по обучению рыбопромыслу с августа по сентябрь 2019 года в селе Казачье среди юношей 10-11 классов для формирования у них трудовых навыков, умения преодолеть трудности, финансовой грамотности, бережного отношения к природным ресурсам и созданию благоприятной среды для проведения досуга.

Задачи проекта:

1. Повышение интереса к рыбопромыслу как источнику благосостояния семьи.
2. Создание ситуации успехов для юношей.
3. Обучение финансовой грамотности.
4. Пропаганда здорового образа жизни.

Участники проекта: юноши 10-11 классов, педагог-психолог, педагог по ОБЖ, наставники.

Формы и методы проведения проекта:

1. Учебные занятия по предпринимательству.
2. Практические занятия.
3. Психологические тренинги.
4. Изучение техники для рыбодобычи.
5. Бизнес-игра «Мир Арктики» с участием молодежи до 20 лет.
6. День выживания в экстремальных ситуациях.
7. Защита проектов по ведению дела родовой общины с приглашением администрации села Казачье.

Ожидаемые результаты проекта:

1. Возрастет активность и инициативность у молодых людей по ведению своего дела по рыболовству.
2. Повысится роль отца, брата в семье и обществе как достойного человека и основного добытчика.
3. Поднимет проблему внедрения молодежи к рыболовству на уровне села, района.
4. Расширится содержание работы с молодежью села.
5. Позволит усилить конкуренцию на внутренних рынках.
6. Посодействует развитию малого предпринимательства.
7. Привлечет интерес предпринимателей по доставке снегоходов и моторов.

4 ведущий

Заключение

Рыбная отрасль должна стать одной из базисных отраслей республики, Усть-Янского района, способствующих самореализации молодых людей на родной земле, также продовольственной безопасности и укреплению позиции республики на российском и мировом рынках.

Общеизвестно, что ресурсы морей и океанов оказались не безграничны. Сейчас на мировом рынке на многие пищевые виды рыб наблюдается устойчивое превышение спроса над предложением. Эта тенденция сохранится и в будущем, что позволит заявить рыбной отрасли нашего села, района, республики о себе и продукции, занять достойное место на мировом рынке. Для этого наш рыбак должен быть мотивирован на лучшее будущее, удачу и успех. Молодой человек, особенно юноша, должен знать и быть уверенным, что рыбодобыча поможет ему в жизни состояться как достойный представитель своего края.

5 ведущий

Блюда из рыбы коренных жителей Устьяня.

Коренные жители летом спускались в низовья реки за рыбой, за дичью. Поэтому добытую пищу возили с собой. Погребов не было, поэтому ели сушеную рыбу, обязательно задымленную. Таким образом, еда не портилась.

1. **Юкола (дьюухала).** Самой распространенной является дьюухала (юкола). Есть много способов приготовления данного блюда, но на вкус одинаково приятный. Берут рыбу, отделяют его от костей и делают поперек надрезы. Сушат на ветру юкалу и оставшуюся часть с костями, затем окуривают дымом. После этого хранят на зиму в специальной деревянной посуде.
2. **Былаабыт.** Точно также делают **былаабыт.** Берут юколу и толчут, крошат специальной деревянной палкой (собох мас) в деревянной посуде, а кожу режут на мелкие части. Затем туда добавляют рыбий жир, соль. Это очень полезная и вкусная еда. Можно смешать это блюдо с морошкой или водяникой.
3. **Бааркы.** Печень рыбы жарят на рыбьем жире. После жарки сушат его, затем перемешивают его с вареной рыбой, отделенной от костей. Добавляют жир.
4. **Урбэ.** Это былаабыт и бааркы, но хранимая по другому способу. Берут рыбью кожу, желудочный мешок, моют, очищают, сушат. Затем, вдвывая воздух, делают из них мешочки, в которые кладут продукты. Таким образом, пища не теряет вкусовых качеств до зимы, это и называется урбэ.
5. **Балхай.** Отдельно варят голову и желудок налима от его печени. Печень варят в отдельной посуде. Затем удаляют кости головы. Печень и желудок режут на мелкие части, добавляют туда очищенную голову и перемешивают. Солят, перчат по вкусу. Это вкусное питательное и быстро приготовленное блюдо утолял голод многих рыбаков.

6. **Лепешки и оладьи.** Готовится на сковородке из икринок, тщательно раздавленных до однородной массы.
7. **Уэс.** Берут большую рыбу (тууччах или бил например). Режут и осторожно вынимают прозрачный мешок, вливают туда рыбий жир и рыбью кровь до середины мешочка и варят на воде. В теплом виде режут на части и кушают. Очень вкусно.
8. **Сулаьин.** Целую рыбу очищают от чешуи и внутренностей. Сушат на ветру и дымят.

Приглашаю всех за стол на строганину!