

神海丸通信

2015 マグロ漁業実習 No.6

極寒-60℃！魚体鮮度に闘志を燃やす男達



揚縄で船首作業甲板がざわつき始める1時間前。冷凍服に身を包まれた3名の男達が実習生5名を引連れて薄暗い準備室へと入って行く。室温は-60℃。吐く息は白く、異常なほどの寒さが全身を取り巻く。24時間以上凍らせたマグロを急速冷凍室から出し、身の乾燥を防ぐため冷凍員が1本ずつ丹念に水を付け薄い氷の膜を張っていく。その魚を整理保管する保冷库まで冷凍員・実習生が手渡しで移動し、時化でも決して崩れないように隙間なく冷凍長が積んでいく。これらの作業が魚体鮮度に大きく影響するため、日々、闘志を燃やしながらいっていると言っている。そして、今日も極寒の世界へと冷凍班の男たちは静かに足を踏み入れて行く。



保冷库へ移動



今日も頑張ろうな！



冷凍服だよ♡



冷凍服です！（中着）



寒かったら無理せんでいいけん！



冷凍長と一緒に



今から初の-60℃の世界。緊張しています