

神海丸通信



第三号

編集 H・T&・M・T

10月8日、13回目の操業を終え中休みとなりました。ばるるの年内卒業が発表され、S先生が衝撃を受けているであろうこの頃、本船でも衝撃的な魚が上がっているのを報告いたします。

90kgの大マグロ

10月2日18時頃、160cm・90kg



のマグロが上がりました。その後、166cm・87kgのマグロも上がり、大型マグロの連続に生徒は大盛り上がりでした。

海鳥の羽休め

神海丸では、海鳥がマストにとまって羽休めをすることがよくあります。



写真は操業中に見つけたコシジロウミツバメと浜田水産のMさんとのツーショットです。このあと元気よく太平洋に飛び立って行きました。

一言コメント

S・S マグロが美味しい！
O・S ドラゴンボールが面白い
M・A 眠たーい・・・。



ぞくぞくと上がる珍海魚達

マグロ延縄漁では、マグロやカジキだけでなく、珍しい魚が多く上がります。

下の魚は、9月26日に獲れた「アカナマダ」という魚です。サケガシラに似ていますが頭部が出っ張って不思議な形をしており、尻尾の付け根からスミを出すらしいです。



上の写真は10月7日に獲れた「マンボウ」です。誰もが知っている有名な魚ですが、触ってみると意外にもゴツゴツして硬い体をしていました。

毎日の冷凍作業



取込みされた魚は急速冷凍され、毎日の冷凍作業によって整理されています。マイナス60度の中での作業は大変ですが、とても大切な仕事です。

