

マグロ延縄実習中!!

神海丸通信

神海丸は日付変更線を通過し、いよいよマグロ延縄漁業スタートしました。今回は、マグロ延縄実習で、どのようなことを行っているのかをお伝えします。

投縄

マグロ延縄の漁具を設置する作業を行います。餌を付けたブラン（枝縄）を、幹縄に取り付けます。仕掛けるブランは合計で2240本にもなります。今日はいったいどんな魚が獲れるでしょうか？



観測

投縄が終わると漁場の環境調査を行います。専攻科生はSTDという測器を水深1000mまで垂下します。これにより、1000mまでの水温と塩分を記録します。本科生は、表面水温・透明度・水色を調査します。これらのデータは水産庁に送られます。



冷凍

マグロなどの漁獲物は急速冷凍室で凍結して持ち帰ります。冷凍による漁獲物の品質低下を防ぐための作業が冷凍作業です。冷凍作業では、漁獲物を一度水に漬けることで、氷の膜を張ります。これで、漁獲物の乾燥を防げます。急速冷凍室はマイナス60℃近くでとても寒い中での作業です。



揚縄

仕掛けた延縄を回収する作業です。本科生の作業内容は、回収したブランの整理や、獲れた魚の体長等の計測を行います。

- ① 揚げはじめ〜夕食
- ② 夕食〜夜食
- ③ 夜食〜揚げ終わりの3交代で揚縄を行います。

これまでに、メバチ、キハダ、クロカジキ、アカマンボウなどの様々な魚が獲れており、その大きさに驚いています。

