

神海丸通信

専攻科
第4号

平成30年度

第1次

マグロ漁業実習



冷凍作業

取り込んだ魚は急速冷凍され、毎日行われる冷凍作業によって魚倉に整理されています。マイナス六十度の中での作業は大変ですが重要な仕事です。



巨大カジキ いうっしゅい!

100kg超えのメバチ、2m超えのイカに続き、今回操業27回目に2m60cmのクロカワカジ



キが揚がり、実習生も大興奮。ハナを合わせると3mを超えています。

千秋楽

十月三十一日、第一次航海でのマグロ操業千秋楽。乗組員の熱心な指導のおかげで、実習生一人のケガもなく無事に最終日を迎えることができました。

