

5月24日(火) (7時30分現在) 位置 20° -01.7' N / 171° -03.8' E
針路 Drift 天候 bc 風向 E 風力 4
波高(m) 2.0m 気温 27.9℃ 水温 27.4℃
船内の主な作業 R-18

本日も漁業実習を行いました。マグロ延縄漁船では、釣れた魚は-50~60度の魚倉（冷凍庫）に置いて凍らせ陸に持ち帰ります。しかし、鮮度を保つためには、すぐに冷凍庫に入れることはできないため、まずは風をあてて急速に魚を凍らせることができる急速冷凍機室に丸一日以上入れておき、芯まで凍らせます。その後、魚倉に魚を移動させるのですが、その際、1時間以上も-50~60度の冷凍機室などで作業を行うため、写真のような防寒具を着込み作業を行います。作業内容としては、魚を移動させるのではなく、水の中に魚を漬け、魚が乾燥するのを防ぐため魚の表面に氷の膜を作ります。そのような行程を経て、魚を魚倉に移すことができます。魚倉では、寒さのあまりテンションが上がり、時に励ましあいながら賑やかな雰囲気で行っています。



魚倉へレッツゴ～

<遠洋航海日記>

最近、ワッチも作業も楽しくて仕方がない！このままマグロ船に乗るか悩む。 Y.T.より