

10月7日 時差+2h

3回目の操業が終了しました。生徒のお土産用のマグロは十分確保できた？のではないかと思います。食育の観点からぜひ御自宅で保護者さんに食べてほしいです。

きょうは冷凍作業の画像も用意しました。

揚げ縄開始前は前日に獲った魚を冷凍班が -55°C ~ -60°C の急冷室から魚倉 (-18°C) に移動させます！その際グレース処理します。これから、毎日冷凍作業を行うことになります。

3回目も大漁(約1.2トン)でした！海況も少しずつ良くなってきたので、どんどん釣れることを期待しています。

教官 藤田

※グレース処理：乾燥や酸化を防止し品質を保持するためマグロを薄い氷の膜で覆うこと！

※魚倉は気温が低すぎるためカメラでの撮影(故障します)が難しく1枚撮影して外にでました。

