

日報（操業実習の様子）

早朝投縄、そして午後から揚げ縄をはじめます。食事は朝食（投縄の生徒のみ）、昼食（全員一斉）、夕食（全員一斉）、夜食（投縄の生徒を除く）と一日4食となります。

初日の漁獲は少なかったですが、まだこれからです。安全第一に楽しみたいと思います。



本日は初縄ということで、赤飯が出されました！



食欲旺盛！ N田君



操業中は4食美味しい食事が提供されます。

H野君



美味しいです。K田君



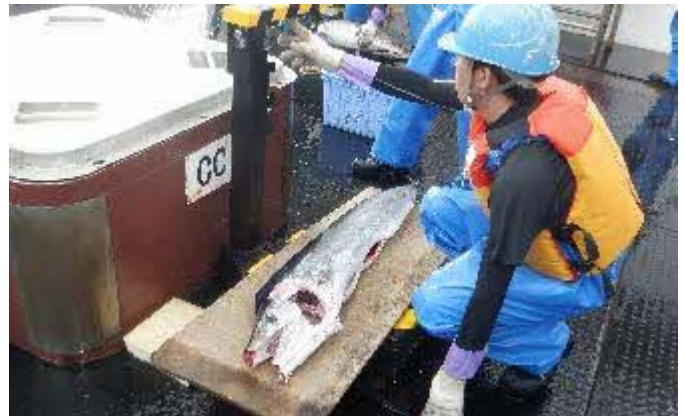
乗組員も参加し
操業開始前の安全指導

常に安全第一です。



最初の大物

※でもちょっと小さいですね！
冷凍長に持たせてもらいました。
(Y地、T隈、K野、A部、N田)



専攻科生も本科生のサポートをよくやってくれました。

実習は生物調査も兼ねています。全長、体重も測ります。



体長は大型のノギスで計測します



マグロはエラや内臓を除去し血抜きをします



マグロを捌きました。これは生徒に食べさせるための？物です。美味しい本物のマグロを体験するのも学習です。でも漁獲直後はゴムのようで美味しくありません。数日熟成！



ブラン（釣り糸）をコイルする専攻科生！



魚体処理の様子を見学する実習生！



作業甲板・・・この活気ある雰囲気の実習生には刺激的なようです。



冷凍作業前の準備です！！
これから約-55℃の世界に向かいます。



きょうのマグロ・・・ちょっと小さめでした。でもこの大きさです。