

日報（操業実習Ⅲ）

操業実習の様子をお伝えします。生徒たち次第にこの環境に適応してきたように思います。今しかできない実習を楽しんで欲しいと思っています。



専攻科、K田君が本科生にブランの結び方を指導中



Y山君、綺麗にブランを整えています！



マグロの体重を測っています（N筋君）



マグロの血抜きの様子です。（Y田君）



画質が粗く ごめんなさい！



美味しいマグロを
○笹君も血抜き作業



大きな尾びれというのがわかると思います！
Y根君



ナガユメタチモドキとA部君、T田さん



変わった魚シリーズ！ ミズウオ
通称（ヨロ）：歯が鋭く、触ると手や長靴までスパッと切れます。カッターナイフのような魚です。





今航海は今のところマグロ以外の魚種が多いですね！

小さいマグロといっても持ち上げるには
けっこう力が要ります。
魚体後部には冷凍する前必ずロープを通し
荷役に対応できるようにします。
(K葉君)



漁獲された魚種に応じて処理方法が異なります。
カジキ類は魚体をブラシで擦り洗うもの
もあります。