

イワシ運搬船に乗ってみて

加工部 西 紘 平
野 俣 洋
漁業資源部 長 澤 和 也

まき網漁獲イワシの船内鮮度保持の実態を調べ、併せて、施水量と鮮度の関係の試験調査を北海道漁業公社釧路漁業部のご協力を得て行った際のイワシ運搬船の姿は次のようでした。



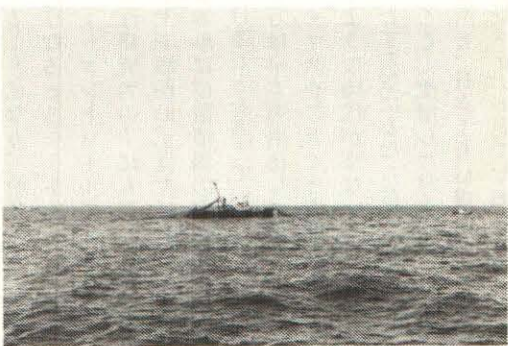
② 出港後、約3時間で漁場に到着。「揚網スタンバイ」の合図で、ダンプから保冷用の砕氷が出され、甲板に山積みし、揚網を待つ。



① 昭和56年9月30日 午前4時 北海道漁業公社所属の三栄丸に乗り込む。午前5時 日の出とともに出港、広尾沖の漁場へ全速力で向った。



④ 運搬船を本船に横づけするかたちで次第に網がしぼられてゆく、この頃になると本船との間の静かな海面にイワシの群影が見えはじめ、海面の色が変わってきた。



③ 網を巻き終えた本船(網船)からは魚探を積んだレッコ船が降ろされる。レッコ船は網の内側を走りながら、網の中の魚群の様子を逐次本船に無線で報告する。



⑥ モッコからダンブルへ滝のように落されるイワシに船員が次々と保冷用の砕氷を投げ込む。20トン以上もあるダンブルが、みるみるうちに、イワシでうめつくされた。



⑤ 大量のイワシで沸き立つ海面から、ウインチに取り着けられた運搬船のモッコがすくい上げるように次々とイワシを船に揚げる。イワシで沸き立つ海面、ウインチのうなり声、モッコから流れ落ちる海水の音であたりは騒然となる。



⑧ 積み込みが終了した本船では、大型のウインチで網をきれいにたたみながら甲板に収容し、次の漁場へと向う。



⑦ 揚網開始後、約1時間。4つのダンブルがイワシでいっぱいになった。ダンブルは、すばやくフタがされ、ウインチからは、モッコがはずされる。

最後に、この調査に種々ご便宜を賜った北海道漁業公社釧路漁業部三浦部長、生田課長、および三栄丸船長他乗組員の皆様にお礼申し上げます。



⑨ 水揚げのため釧路港へ向う運搬船のあとには、甲板清掃のためにこぼれ落ちるイワシをねらって、カモメが群がる。