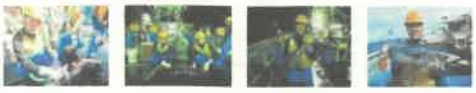
操業開始　生命の海を体感【水高記者DIARY】1月31日

地域 島根 石見

2024/2/16 （最終更新: 2024/2/16）

メバチマグロの血抜きをする関さん



（写真　全5枚）

島根県水産練習船「神海丸」に乗り込み、ハワイ沖で実習に取り組む浜田水産高(同県浜田市)海洋技術科2年生、関蒼太朗さん(17)＝広島市中区出身=が船上の日々を記します。

1月31日　北緯12度31分　西経176度38分

浜田出港後13日目になりました。きょうはいよいよ操業開始。生活スタイルも一新し、早い人は朝5時から作業を始め、遅い人は午前0時以降に寝ることになります。とはいえ、1人当たりの作業はほとんどが3～4時間。意外と自由時間があります。

私の最初の仕事は揚縄（あげなわ）で、午後2時半から4時間、はえ縄の仕掛けを回収します。縄を揚げる作業は船員さんたちの仕事。私たちは、釣れた魚や引き揚げた枝縄の処理です。

生徒の掛け声で操業開始。10分たったころ、最初の魚、カマスサワラが揚がってきました。外洋性サワラの仲間で、カマスのように長いあごととがった歯が特徴です。

ほどなく、マグロが次々と揚がり始めました。メインはキハダマグロやメバチマグロ。回転ずしでもおなじみの魚です。

釣れたマグロは船員さんが締めて、私たちの出番になります。まず、体長を測り、船橋に報告。えらへホースを突っ込んで血抜きをします。うまくいけば胴体に入れた切れ目や尻尾を切り落とした場所から血が噴き出し、やがて透明になります。卵の重さを量ったり、背骨を洗ったりと多くの作業を経て、食用処理します。

簡単そうですが、やるとなかなか大変です。特にマグロはまとまって釣れることが多いため、甲板は大忙し。しかし、生徒の作業はほんのわずかに過ぎません。船員さんたちは右へ左へ走り回りながら多くの仕事をこなしています。船員さんたちの大変さや頼もしさを間近で体感できます。

今日の操業はかなりの大漁でした。あまりに魚が釣れてしまい、作業の終了は予定より1時間以上遅れてしまいました。

そして、今日、私は心底魚が好きなのだと実感しました。生命エネルギーの塊のような魚たちや、それを生かしている海に対して抱いた畏敬の念は生涯忘れることはないでしょう。

作業を終えた私たちを待っていたのは晩ごはん。特に今日釣れたばかりのカツオの刺し身は絶品でした。疲れたものの、その分楽しい一日でした。明日からも精いっぱい頑張っていきたいです。（浜田水産高海洋技術科2年・関蒼太朗）