

遠洋かつお・まぐろ漁業って、どんな漁法なの？

遠洋まぐろ延縄漁業とは？

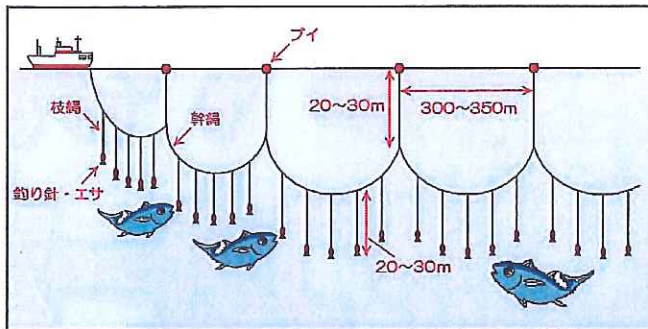
延縄（はえなわ）とは、一本の長い幹縄（みきなわ）に、約2,500~3,000本の釣り針がついた枝縄（えだなわ）を漁場に設置して、マグロが針に掛かるのを待って漁獲する釣り漁業の一種です。この漁法は、日本で開発された漁法で、幹縄の長さは全長150~200キロメートルもあり、これは東京から静岡までの距離に匹敵します。

延縄漁船の操業は、明け方近くに延縄を海中に投げ入れる投縄（とうなわ）から始まります。投縄は、無線で位置を知らせるラジオパイや、浮き玉を幹縄に付けながら、枝縄の先に取り付けられた大きな釣り針に、イカやイワシなどの餌を付けて海中に投入します。投縄には6~7時間を要し、投縄の後、2~3時間待つてから、今度は、縄を引き上げる揚縄（あげなわ）を開始します。

揚縄は、釣り針に掛かったマグロを船上に引き上げるだけでなく、縄の回収や、絡まった縄の修復などの作業もあり、12時間近くを要する作業です。このほとんど丸1日かかる作業を、乗組員たちは交替で行います。

船上に引上げられたマグロは、内臓や尾、エラ、ヒレなどを除去し、血抜きした上で、凍結庫で急速凍結させます。凍結が終わったマグロは、船内の魚艙に移して水揚げまでの間、冷凍保存されます。

一般に家庭用冷蔵庫の冷凍温度はマイナス20℃程ですが、遠洋まぐろ延縄漁船の凍結庫は、凍結庫・魚艙ともに、マイナス60℃という超低温です。このマイナス60℃の超低温で文字通り、マグロの芯までこちこちに凍結させた後、超低温の魚艙で保管することにより、釣り立ての鮮度と美味しさを、消費者のもとへ届けることができるのです。



遠洋かつお一本釣り漁業とは？

かつお一本釣り漁業は、小学5年生の社会科で習う漁業の授業でも取り上げられることの多い、良く知られた漁法です。漁業と聞いて、多くの人が、この一本釣り漁業を思い起こすのではないのでしょうか。

かつお一本釣り漁業は、一本の釣り竿で乗組員たちが一斉にカツオを釣り上げる豪快な漁法です。餌は付けずに疑似餌針で、カツオを船上へ釣り上げます。

遠洋かつお一本釣り漁船は、日本を出港する前に、まき餌に使う生きたイワシを活魚艙に積み込んで漁場へ向かいます。

漁場に到着すると、乗組員たちは双眼鏡を持って、海鳥の群や水面の動きを観察し、また、過去の経験や魚群探知機のデータを駆使してカツオの群れを探します。カツオの群れを発見すると、全速力でカツオの群れに近付き、まき餌を投げ入れるとともに、撒水ポンプで海面に向かって勢よく水を撒きます。海面に向かって水を撒くのは、餌のイワシがカツオに追われて水面を逃げ回っているとカツオに思わせるためで、まき餌のイワシと水の音で興奮したカツオは、狂ったように水面近くで餌を求めて泳ぎ回ります。

カツオの群が水面に浮かび上がったところで、かつお漁船の乗組員たちは、われさきにとカツオを釣り上げます。力自慢の海の男が釣り上げたカツオが空中を舞う様子は、圧巻のひと言に尽きます。漁場によっては、カツオだけでなく、ビンナガを主対象とした、一本釣り漁業も行っています。

遠洋かつお一本釣り漁船で釣り上げられたカツオは、マイナス20℃のブライン液（食塩水）で急速凍結され、マイナス45℃の魚艙において釣り立ての鮮度のまま冷凍保存されます。遠洋かつお一本釣り漁船で漁獲されたカツオは、刺身やタタキの商材として、非常に高く評価されています。



【豆知識】遠洋まぐろ延縄漁業で使う餌いろいろ



マイワシ・真鯛