

豊かな海の幸を享受、更に漁法に、最新システムを取入れちりめん漁も水揚げ増。 mcAccess e "船"位置情報伝送システム。

DATA

鬼塚水産

住所……宮崎県串間市福島港
TEL……0987-72-3563

mcAccess e 導入……… 2006.07
mcAccess e ご利用台数……… 3台



▲最新ハイテク機器を装備した探索船（指令船）新洋丸

「ちりめん一筋30年、ちりめん漁今と昔～

ちりめんは「バッチ網漁」と呼ばれる漁法で捕られ、先導する探索船と網入れを行う2隻の網船が3隻1チームとなって漁を行います。

昔は、漁場に着くと探索船の船長が、あの山この山と言った目印に、もう一つ探索者の経験からラインを引いて三角点を作り（山立てという）、そこを漁場として網を入れていました。時としては大漁になったり、また空振りだったり漁も安定していなかったそうです。

新しいシステムに感謝しつつ、同業他社との共存共栄を目指しています。

鬼塚 荘次
社長



「mcAccess e "船"位置情報伝送システム

現在の漁法は探索船が魚探でしらすのいそうな場所を探し、反応から「しらす」の塊の大きさや水深などデータとともに、操作ボタンを押すと後ろの2隻の網船に伝えられます。探索船と同じシステムを備えた網船のGPSプロッタ画面にポイントが次々と道筋となって表示されます。

2隻の網船は最初しばらくぴったりとくっついて併走しながら両船とも網を入れて行きますが、ある地点にきたら、両船は左右に大きく展開前進を始めます。いわゆる網の口を広げるための動作です。これが漁の出来不出来を左右するほどの作業となりますが、2隻は互いに呼吸を合わせ、潮の流れを読み、船のスピード、網ロープの長さの調整など、正に長年の経験と勘が生きる一瞬です。



宮崎県串間市
南国宮崎のいちばん南。
のんびり暖かい場所です。

串間特産「太白ちりめん」

九州の東南端、白砂青松の志布志湾は、日南海岸国定公園にも指定され風光明媚な所です。黒潮が流れ、潮目が入り込む湾内は豊かな海産物を育み、古くから「ちりめん」の産地として知られています。

鬼塚水産様は、串間市福島港を母港にちりめん漁の網元として、加工から販売（卸し）まで一環製造されています。午前6時頃から漁を開始し、水揚げされた「ちりめん」は鮮度が命。直ちに自社加工場で洗浄、釜ゆで、そして日南の太陽に天日干しされ、午後3時頃までには新鮮で極上の天然カルシウム、ミネラルうまみ成分たっぷりの「太白ちりめん」が誕生します。



▲天日干しを終えて
大事な箱詰め作業

「音声通信も安心して利用できるmcAccess e

「新システムの導入により、ワンタッチの簡単操作ボタンでお互いの行動の状況が正確に分かるので、水揚げ高、船の運行効率も上がり、燃料費高騰の折効率的に漁が行えるようになりました。また漁場の志布志湾内で漁業無線が通じにくかった場所でも、mcAccess eではクリアな音声通信が行え、しかも秘話性もあり安心して利用出来ます。」と鬼塚社長。



▲お話をいただいた網船の船頭さんたち

mcAccess e 「"船"位置情報伝送システム」を利用した漁法の様子



① 後方からくる網船と状況の確認



② 網を入れながら併走する網船



③ 網船が左右に展開を始める



④ 網を入れている様子

「"船"位置情報伝送システム」によるバッチ漁法

① 探索船が先に出港し、ちりめんの魚群を探る。



② ちりめんの魚群・ポイントが見つかったらmcAccess e 「"船"位置情報伝送システム」の操作ボタンを押し、2隻の網船にそのポイントを伝達する。2隻の網船のGPSプロッタ画面にポイントが表示される。



③ 2隻の網船はポイントを目指し出港。網を入れてちりめんを捕る。

