

## 別紙3 敷設(①投錨)









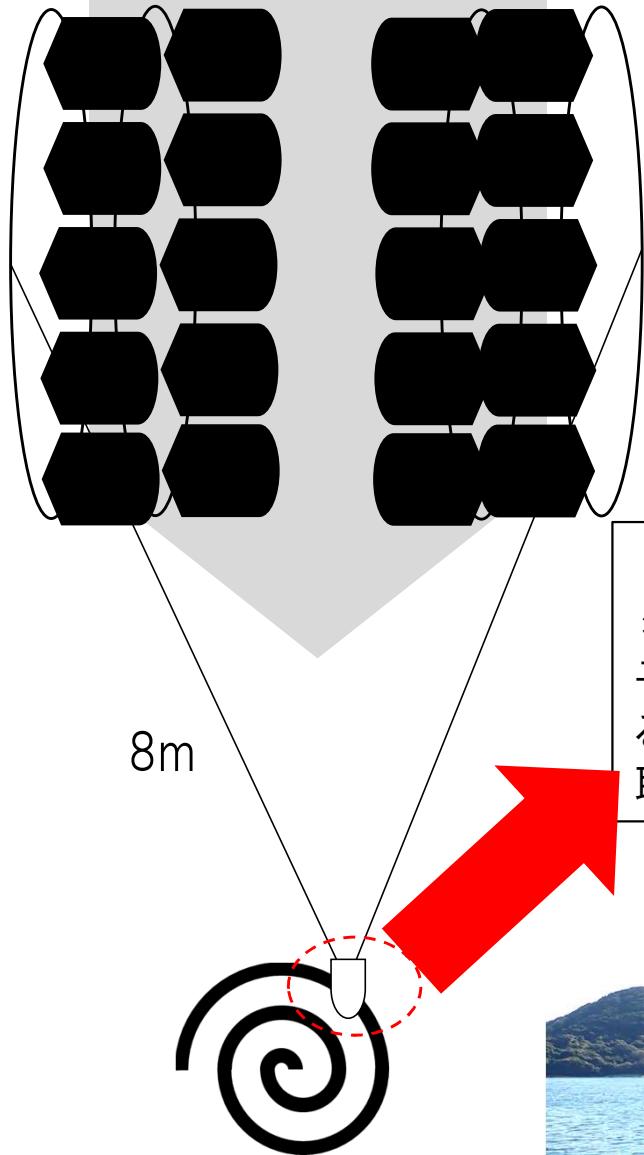
## 別紙3 敷設(②土のうの投下、網の積み込み)





# 【土のうの投下イメージ】

片舷に10ヶずつ又は  
25ヶずつ並べて、  
プロット箇所に来たら、  
海中に投下



沈子用ロープ(60m)



通称『股』  
\*これに網の沈子側へ結びつけるロープの束を取り付けておく



一晩おいておくため、海面の目印とするために  
『股』に繋ぐロープと浮子





### 別紙3 敷設 (③網入れ、張り込み)







身網の投入



身網の投入

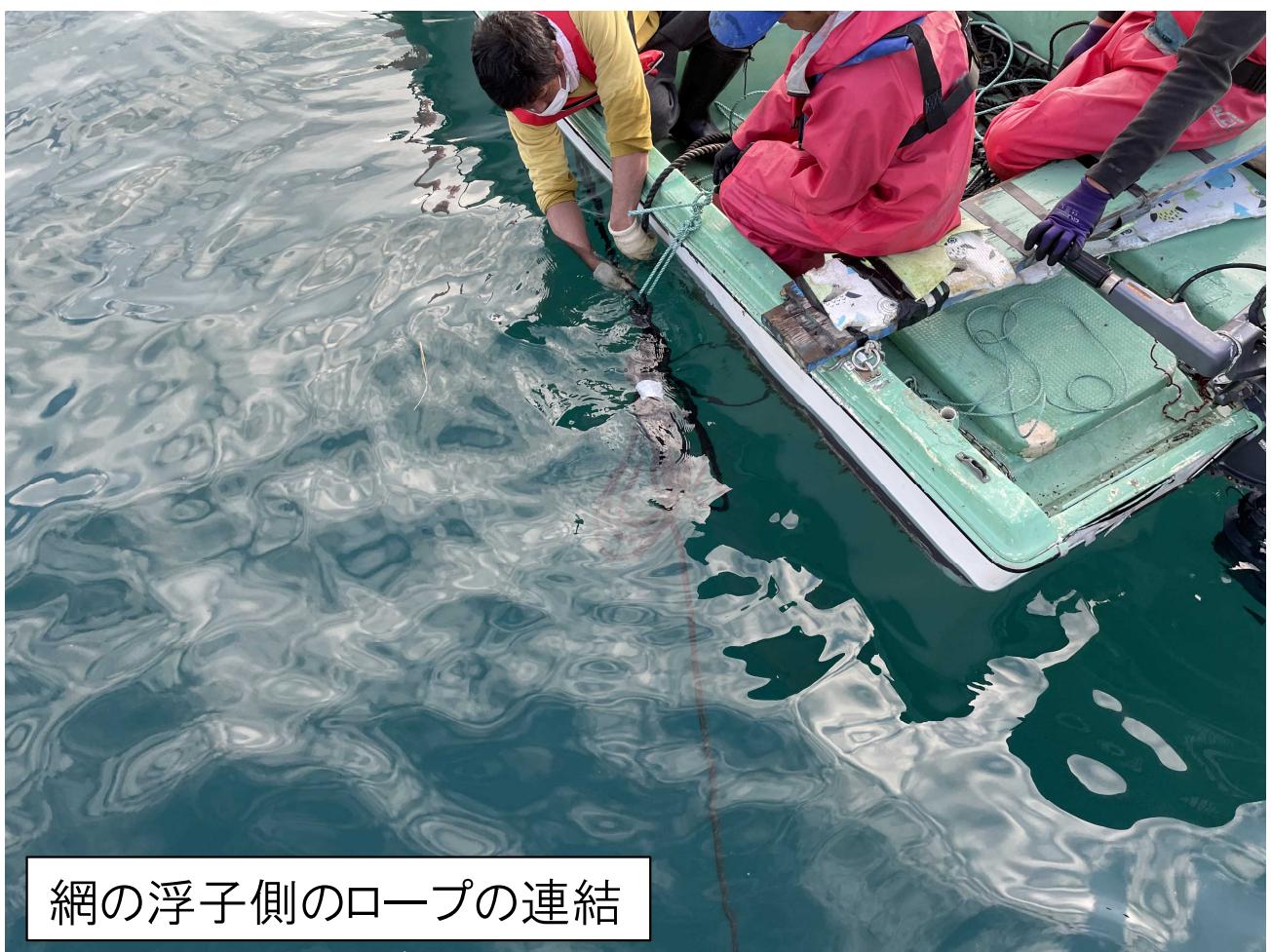
\* フロートが付いているため、投入後、網は浮いている状態。  
点線箇所は網の最西端。



身網の投入直後



身網の投入直後





網の浮子側のロープの締め込み



網の沈子側のロープの締め込み









網成①(投入直後)  
\*全体的にたわんでいる



網成②(ロープの締め込み後)  
\*成形され、中央部が菱形になっている

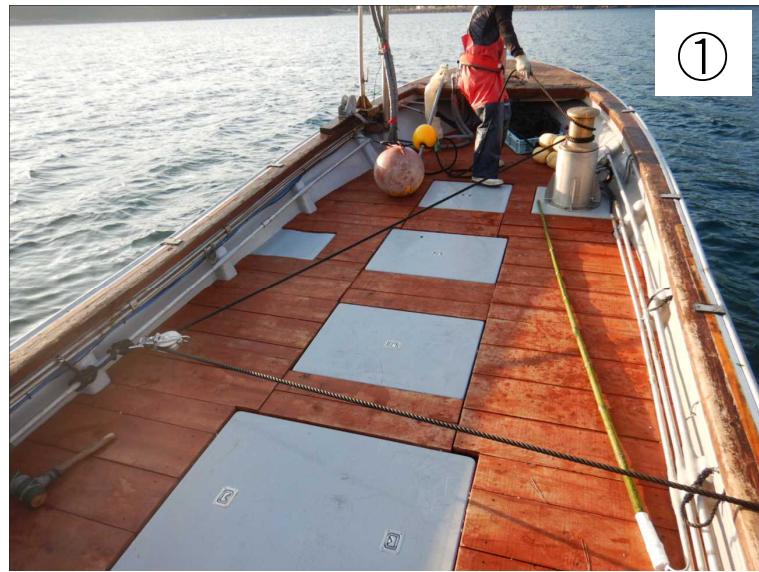


## 別紙4 小型底定置網の操業手順



④

手繩り寄せた輪袋を胴の間に重ねていく



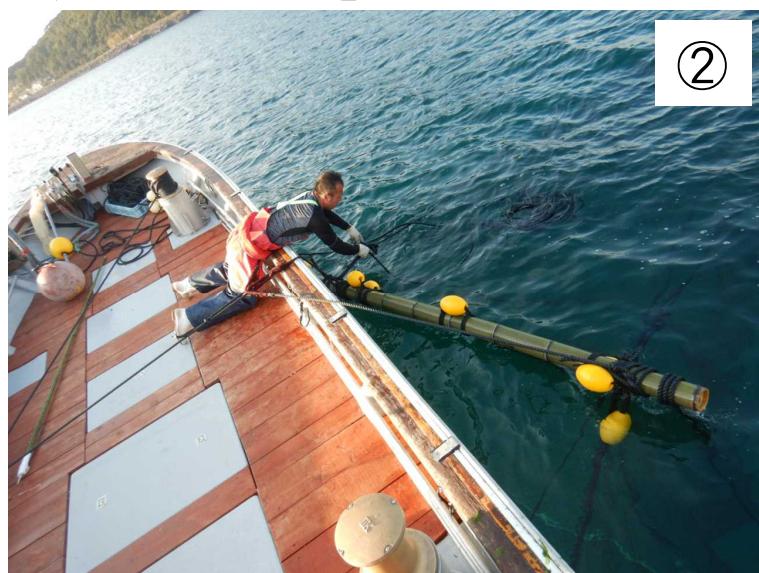
①

左舷側に滑車を取り付け、羽口付近の浮子ロープを船のキャップスタンで巻く



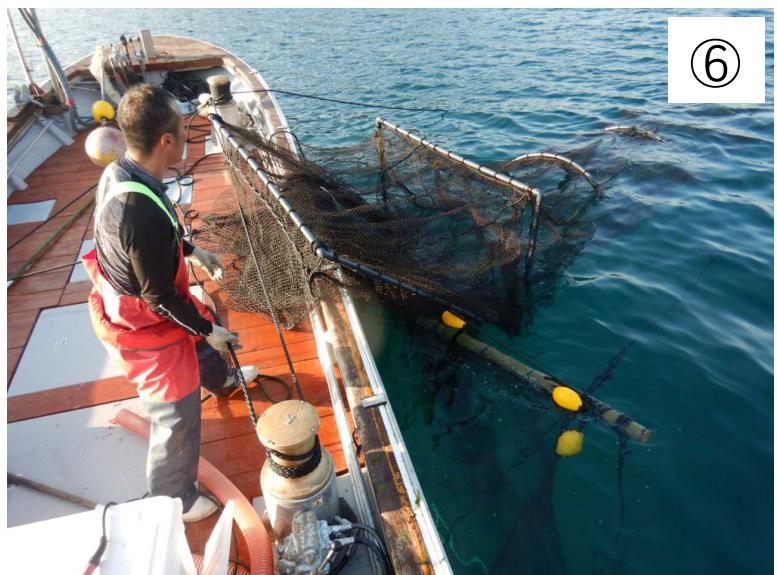
⑤

輪袋の末端が出てきたら、ユニックで吊って網内の魚を取り込む



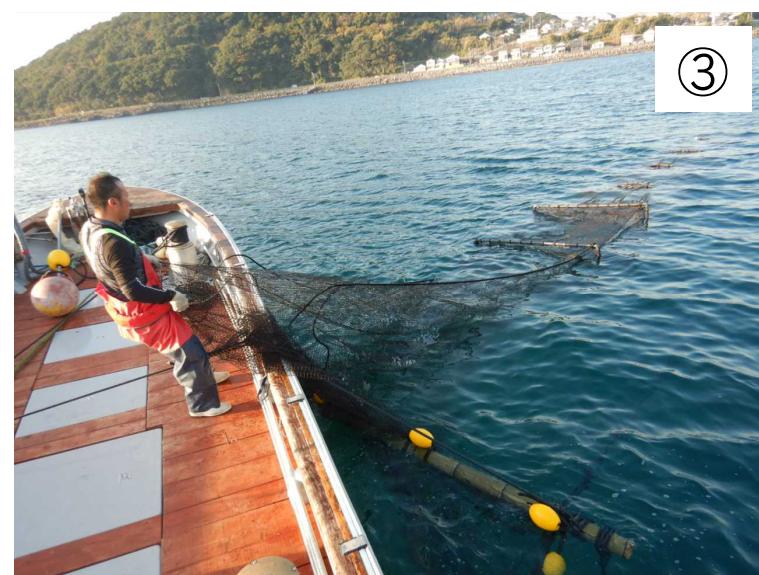
②

袋網の入口※が浮いてきたら、舷側に固定する。  
※竹(上部)と鉄管(下部)で構成。竹を船に固定



⑥

魚の取り込み後、キャップスタンを徐々に緩めながら、網を戻していく。もう片方の網持ちも同様に実施。



③

袋網を手繩り寄せていくと、輪袋が出てくる。

## 別紙5 網抜き(①輪袋)



キャプスタンでロープを巻き取り、竹（輪袋の入口上部）  
を舷側に固定する







輪袋の後端も順次手繰り寄せて、洗浄と吊り上げを実施





全て手繰り寄せた後、輪袋をひっくり返す



身網と輪袋を連結しているロープを解いて、  
それぞれ分離させる





帰港後、真水で洗浄



陸揚げ



## 別紙5 網抜き(②道網)









分離した身網側に目印の浮子を装着



輪袋と道網を外した状態(水中には身網のみ設置)



## 別紙5 網抜き(③身網)





輪袋との連結箇所から引き上げ、  
『錨綱』と『身綱』の連結箇所を解く



引き上げ後、網にフロートを付けて網を浮かせておく。  
当作業を身綱の沖側と地側の双方で実施。また、船外機船を用いて錨綱を巻き上げ、こちらも別途、フロートで浮かせておく



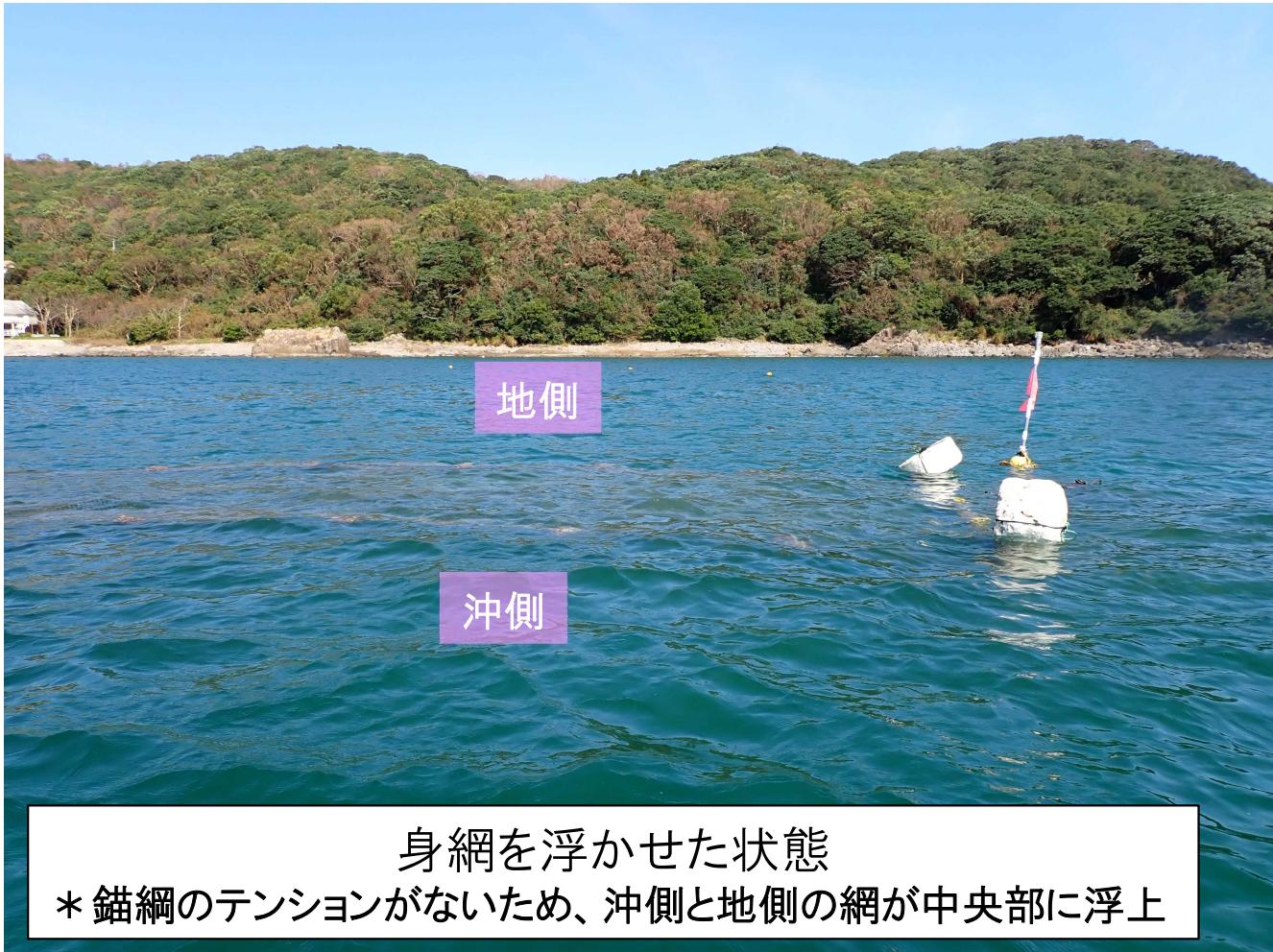
锚網と身網の分離



身網へのフロート装着







身網を浮かせた状態

\* 鋼綱のテンションがないため、沖側と地側の網が中央部に浮上



身網を浮かせた状態



錨綱を浮かせた状態

\*錨綱を垂直に張っており、フロートの真下に錨(土のう)がある状態





身網の引き上げ時に船をおらえるために  
使用する『やり綱※』の投下(東側)  
※身網の東西に、別途、錨を投入するもの



やり綱の投下(西側)  
\*今回、2隻(ドライブ船、船外機船)で作業し、西側は船外機船で投下



身網の引き上げ  
\*潮上・風上から引き上げを実施(今回は東側)





網の牽曳に係る船の横移動とバランスを保つために、3方向から『やり綱』で調整＊①舳(面舵側)をキャプスタンで、②舳(取舵側)を手巻きで、③艤を船外船で牽曳





## 身網の引き上げ

\* 網の途中に適宜、『たまこ』をかけて、ユニックで吊り上げ



身網の浮子に付着したフジツボ、ホヤ等

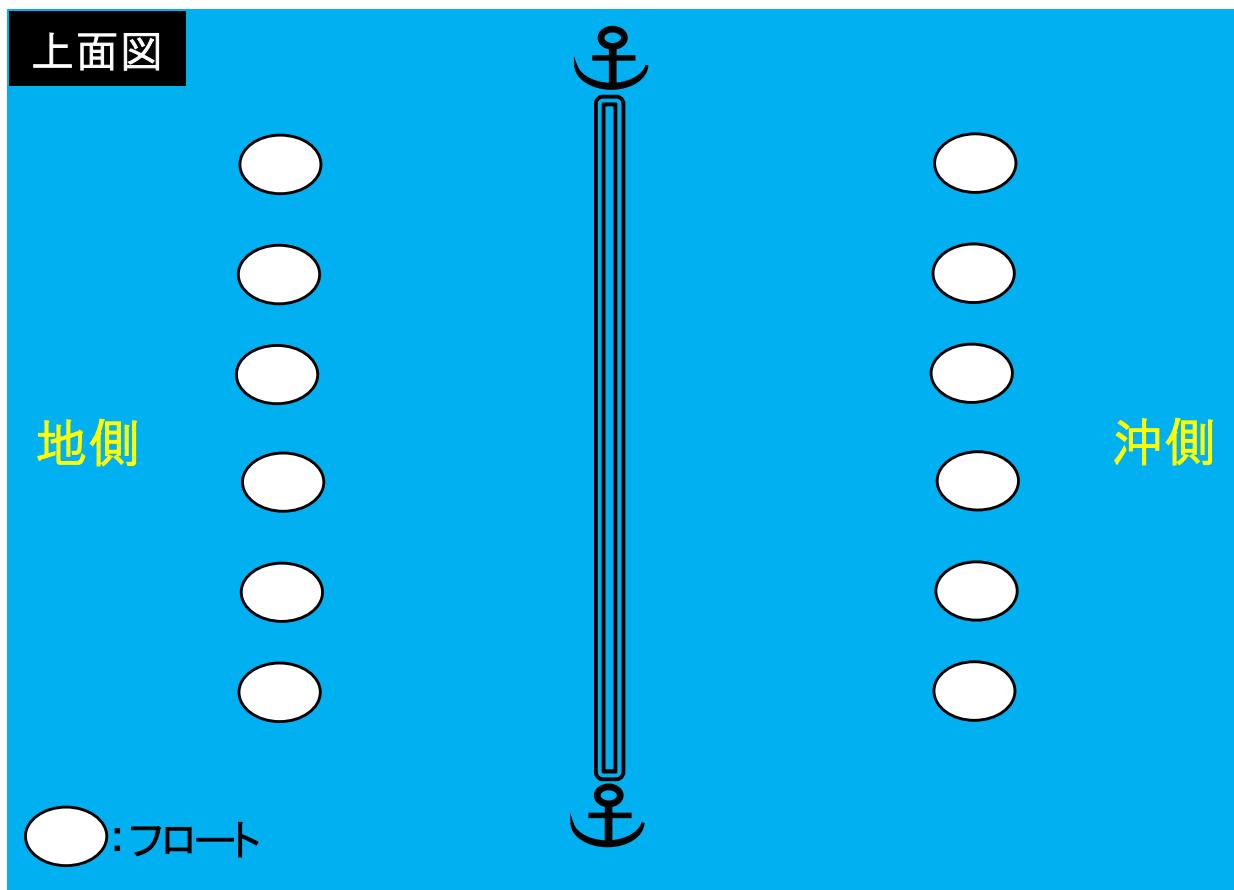


身網の三角(滑車を固定する箇所)とやり綱の引き上げ

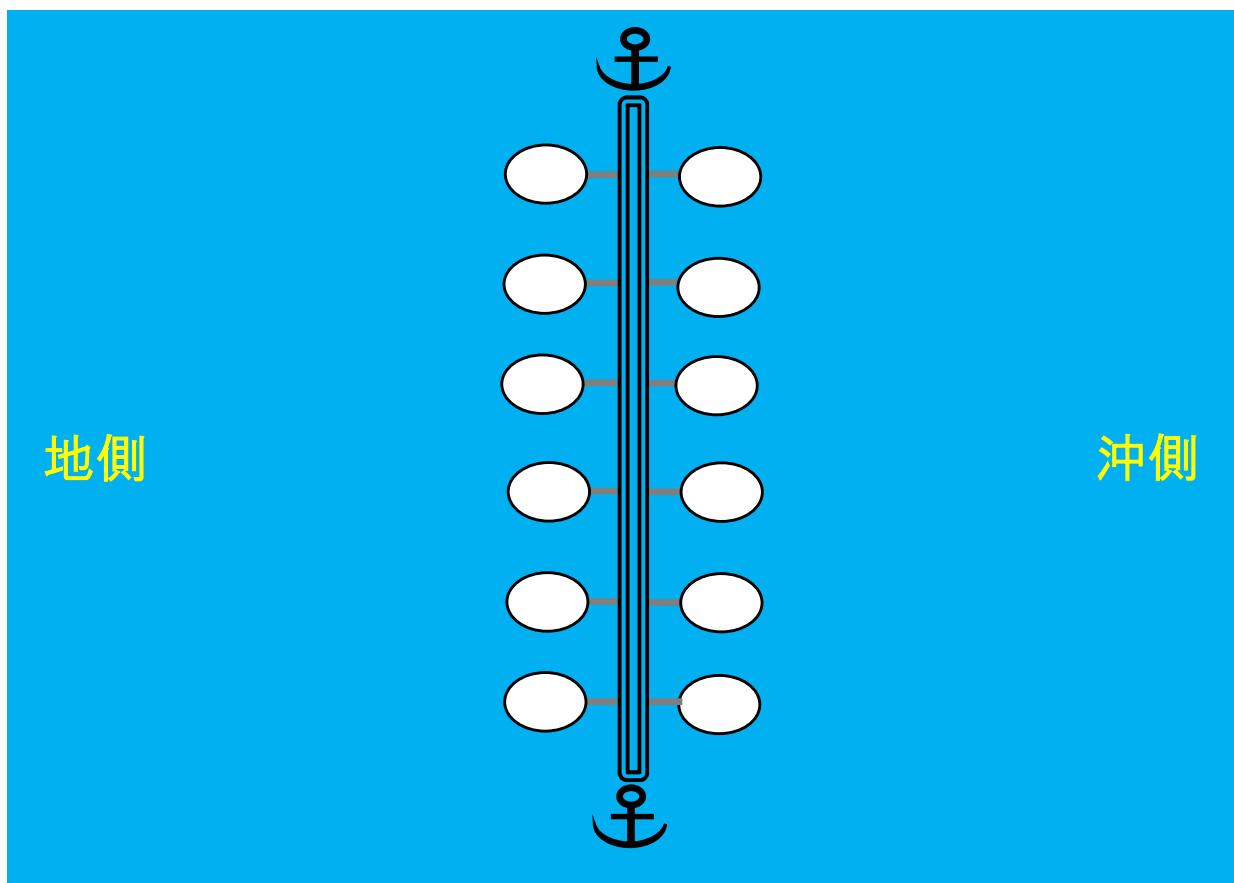


やり綱と錨の引き上げ

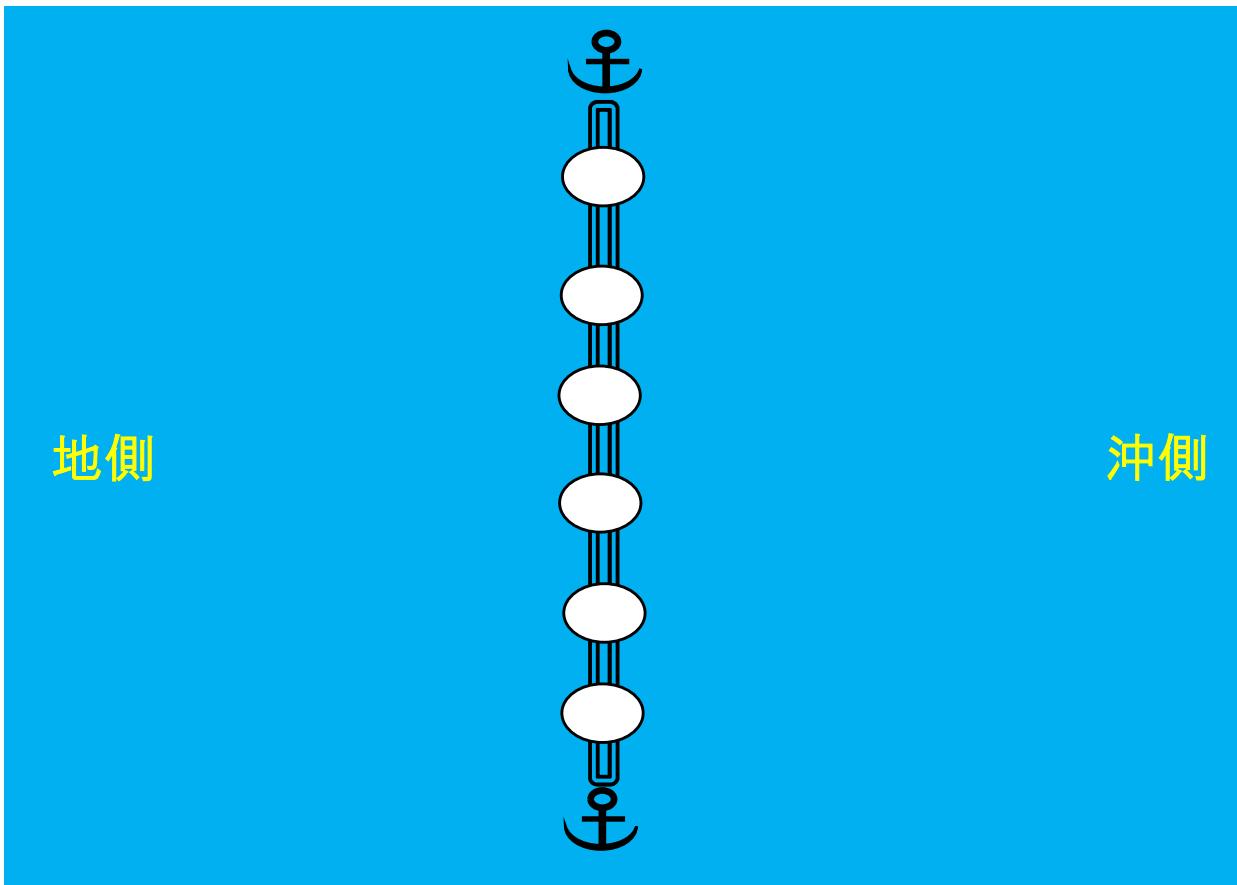
## 別紙5 網抜き(④身網を抜いた後の錨綱の処理)



(1)身網を抜いた時点では、錨綱の付いたフロートが両端に浮いている状態となる。また、身網を抜いた後、中央部に筋ロープを張る。



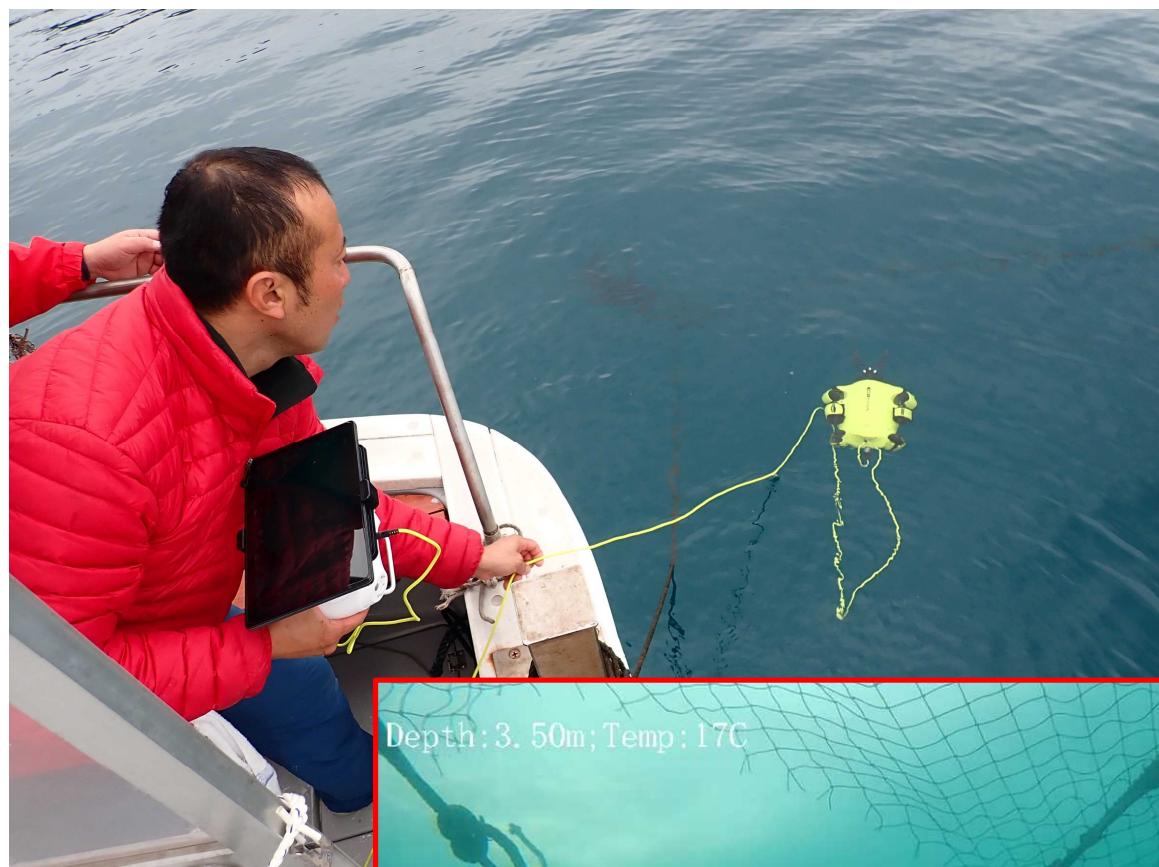
(2)中央の筋ロープに両端の錨綱を結索させる。



(3)両端のフロートをひとまとめにし、水面に浮上させておく。  
これは網の再設置時における作業の効率化と、他船の巻き込みに注意喚起を図ることを意図したもの。



## 別紙6 水中ドローンの活用



Depth: 3.50m; Temp: 17°C

破網箇所の確認

Depth: 12.92m; Temp: 18°C

輪袋内の魚の滞留確認

2019-01-01 08:18:45