



〈連載⑦〉

日立造船の翼付双胴高速客船 スーパージェット



大阪府立大学海洋システム工学科助教授

池田 良穂

日立造船が、東京大学および瀬戸内クラフトと共同で開発を進めていた翼付双胴高速客船スーパージェットの第1船「とらんでんとえーす」が、深日海運に引き渡され、深日～洲本間の大阪湾横断航路に就航した。これに続いて、第2船目の石崎汽船の広島～松山航路の「瑞光」も神奈川工場で最終調整段階に入っている。この「瑞光」に11月に神奈川で試乗する機会に恵まれた。

日立造船は、長年スイスのシュプラマール社の水面貫通翼型水中翼船をライセンス建造してきた。建造を開始したのは昭和36年。以来建造を続け、昭和58年に52隻目を引き渡してから建造が止っている。これは国内の旅客船会社が比較的高価でメンテナンスも大変な水中翼船から、価格が安く保守も容易な半滑走型の高速旅客船に次第に移っていったことが大きな原因と考えられる。水中翼船にとっては夜間の航海が禁止されていることも非常に大きなハンデとなった。水中翼船としては、その後ボーイン社の開発した全没翼型水中翼船ジェットフォイルが佐渡航路に導入され、川崎重工がライセンス建造を始めたことから日本国内でも各地でジェットフォイルの導入がなされた。耐航性能の極めてよいジェットフォイルに比

べると、水面貫通翼型のPTシリーズは原理的に運動性能は悪く、使用できるのは瀬戸内海や湾内などの比較的静穏な水域に限られる。このように、水面貫通型水中翼船にとっては周りの環境は大変厳しい状況となりつつあった。

この状況を打破するために日立造船が開発したのが、この翼付双胴高速旅客船スーパージェットであり、まさに同社の期待の星とも言える存在である。水中翼船PT50型の代替用として開発されたのが30m級の「スーパージェット30」。全長31.5mに対して、幅が9.8mもとれるのは双胴船の強みである。総トン数は約190トン、旅客定員は200名、2500馬力の高速ディーゼル2基で新潟鉄工製のウォータージェット2基を駆動し、最大速度は約38ノット。エンジンも速度も旅客定員もPT50に比べるとかなり大きい。価格はPT50並みとか。日立造船では、この小型版であるスーパージェット20もすでに開発済みとのことだが、こちらが性能的にはPT50に近い。

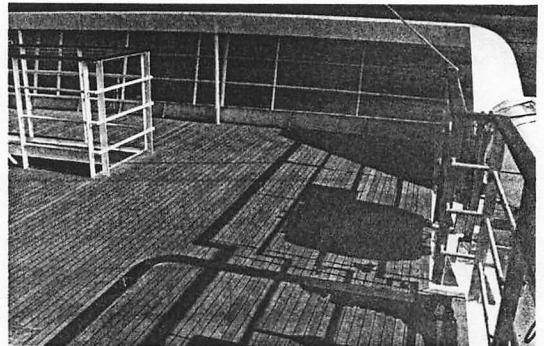
さて、「瑞光」の就航する予定の広島～呉～松山航路には、現在PT50型水中翼船とカーフェリーが瀬戸内海汽船との共同運航で投入されている。水中翼船は乗り心地もいまひとつだし、デッキ

キに出て海風を受けながらの船旅を楽しむわけにもいかないため、よほど時間がない時にしか利用しないのが筆者の船旅道(?)。というわけで、この航路でもカーフェリーに乗ることが多いが、就航しているカーフェリーは内装も立派で素晴らしい船である。この事はすでに本欄で紹介したように思う。

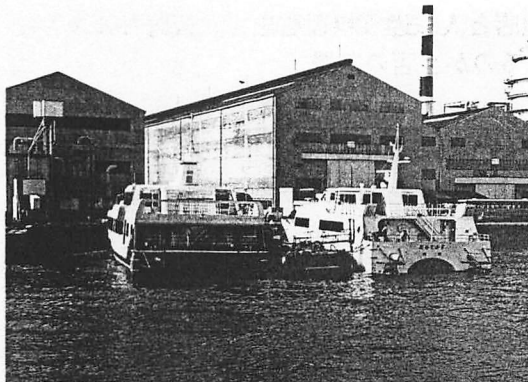
この流れを受け継いでいるのか、この「瑞光」の船内もなかなか立派であった。デッキには木甲板まで張ってある。高速の水中翼船なので、船を軽く造ることが至上命令のはずだが、完全に浮かせないためもある。ペイロードに余裕があるのかもしれない。今までの高速客船にはない船旅の温もりを感じさせ、今後の高速旅客船のプロトタイプともなるかもしれない。日立造船の神奈川工場を出港して、東京湾を1時間ほど航海したが、やはり縦波には強いが横波にはやや弱いような印象を受けた。PT50などの水面貫通型水中翼船に比べるとなかなか乗り心地はよいから、「ジェットフォイルのような高級な制御を使わずに、在来の水中翼船より速くそして乗り心地もよく」という同社の開発目標は達成できているようだ。

船の写真 を撮ることが趣味の一つである

筆者にとって、船に乗ってしまうとその船の航走中の写真が撮れないのが悩みの種である。特に、高速船の写真は高速で走っている時でなければダイナミックさに欠ける。この原稿を書きながら、これはどうしても走っている所の写真があるな、と思った。「瑞光」が就航するまでにはまだ間があるので、深日まで行って第1船の「とらいでんとえーす」の写真撮ることにした。深日の港の港口の灯台のもとで待つこと30分。白い船体の「とらいでんとえーす」が真っ白い水煙を上げながら高速で近づいて来た。ファインダーの中でぐんぐんと大きくなる同船を姿を見ながら、夢中でシャッターを押し続けた。



高速船には珍しい「瑞光」の木甲板

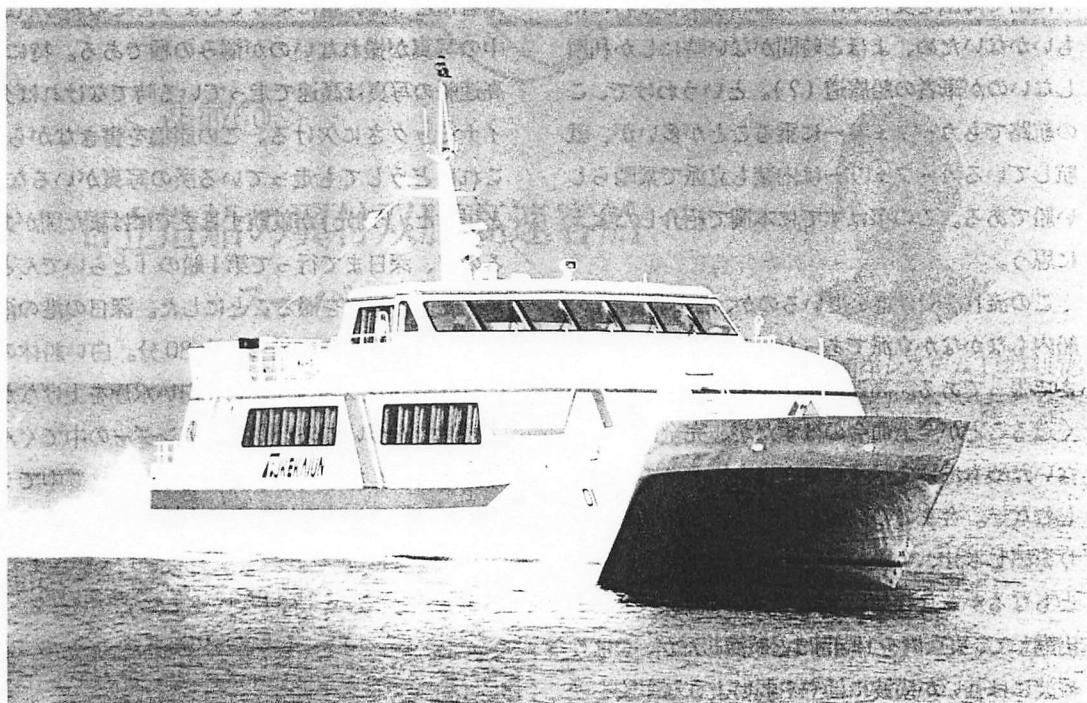


右) スーパージェット第3船 (深日海運)
左) スーパージェット第4船 (瀬戸内海汽船)



日立造船神奈川工場にて

瑞光



とらいでんとえーす



私が薦めるこんな店 ①

割烹

多か半 (東京・内幸町)

推薦

青木 寿男

(船舶整備公団企画室長)

昼間は若い人や女性が多く、夜は年配者でにぎわう。人柄バツグンのマスターとシッカリママ、味に厳しい板長の組み合わせで、他店と人味違う料理を出す。飯野ビル及びその近辺の店の中で一番おいしい米を使っているのが当店の自慢。

別に寿司屋とトンカツ屋を営業。

【お薦め料理 (多か半鉄火丼 850円)
 当店秘伝の隠し味がピリッと効いた独特の味
 サラリーマンの昼食や食欲の無い時に最適】

東京都千代田区内幸町2-1-1 飯野ビルB1

☎03-3506-3939

11:30~20:30

土・日曜日 定休

〈予算〉(昼) 1,000~2,000円

