

八丈島 水産だより

5月号
2024年



明日葉



ふれあい牧場からの景色

さくら じき お じょじょ たいよう ひぎ つよ しんりよく うつく きせつ てんき よ ひ すこ
桜の時期が終わり、徐々に太陽の日差しが強くなり、新緑が美しい季節となりました。天気の良い日は少
あせ くらい ようき じき ねんかん とお こうすいりょう すく しま ふ ん かぜ さわ
し汗ばむ位の陽気ですが、この時期は年間を通して降水量が少なめで、島を吹き抜ける風はとても爽やか
こち
で心地よいです。

きょう は つ あした め で い はちじょうしまとくさん あしたば いま しゅん ひた てん
「今日葉を摘んでも明日には芽が出る」と言われる八丈島特産の明日葉も今が旬です。お浸しや天ぷら
た かた じき あしたば まんきつ
など、おいしい食べ方がたくさんあるので、この時期に明日葉グルメを満喫しましょう！

■ 最近の漁模様

ことし がつ りょう おこな
今年も3月からハマトビウオ漁が行われました。ハマトビウオ
はちじょうしま はる おどず し さかな はちじょうまち さかな し
は八丈島に春の訪れを知らせる魚であり、八丈町の魚に指
てい はる よ な した
定され、「春トビ」という呼び名で親しまれています。

がつ し け りょう で おお がつ
3月は時化で漁に出られないことも多かったですが、4月
はい てんこう あんてい りょう で ひ ふ がつ
に入って天候が安定し、漁に出られる日が増えました。5月
はい ぎょかくづつ はる まわ ちい なつ ま
に入り漁獲物に春トビよりふた回りほど小さい夏トビが混ざる
ようになると、春トビ漁のシーズンは終わりを迎えます。



ハマトビウオ (春トビ)



水揚げの様子

■ 今年度も朝市を開催しています！



会場の様子



八丈産トビウオを使ったコロッケパン

がつ にち そこど せんきやくまちあいじょ かい はちじょうしまぎきょうじょ
4月20日に底土船客待合所3階にて、八丈島漁協女
せいぶ あさいち かいさい こんねんどはじ かいさい
性部による朝市が開催されました。今年度初めての開催と
なりましたが、昨年度に引き続きたくさんの方にお越しいただ
きました。島ずしやムロメンチバーガー、トビコロッケパンなど、
しょうひん まう
ほとんどの商品があつという間に売れていきました。また、すり
みじる ししよく だいにんき
身汁の試食も大人気でした！

あさいち こんご ていきてき かいさい よてい ちか
朝市は今後も定期的で開催していく予定です。お近くにお
こ さい た よ
越しの際はぜひお立ち寄りください！