

八丈島 水産だより

9月号

2006



ペラドンナリリー



ムロアジ水揚げ風景

「暑い、暑い。」と言っていたのもつかの間、台風の余波であまり晴天の続かなかった夏でした。夏の間、島は多くの観光客でにぎわいましたが、夏の行事を一つずつ終え、虫の声とともに普段の落ち着きを取り戻してきました。

一方、漁業では、ムロアジ漁や、キンメダイやメダイなどを対象にした底魚一本釣り漁が年末にかけて続きます。

始まったムロアジ漁は？

8月から始まったムロアジ漁は、島しょ農林水産総合センターの事前調査どおり、小型のムロアジが主体となっています。漁獲量は、8月分としては、昨年同様の水揚げでした。漁が始まって一ヶ月たつて少しずつ大きくなっているものの、まだ小型のムロアジが多くとれています。



八丈ではムロアジは主にクサヤの原料になります。ムロアジはクサヤに加工した場合、通常1kgで13～15匹くらいです。ところが今年のムロアジは1kgで40～50匹もあり、クサヤの加工屋さんでは加工に時間がとてもかかり苦労しています。でも小さいクサヤは骨ごと食べられるのでお客さんには喜ばれているようです。

ムロアジの漁法は？



八丈島ではムロアジは棒受け網漁法で漁獲します。この漁法は、まき餌をまいてムロアジを集め、海中に広げた網へムロアジが集まったところをその網ですくい上げます。ムロアジ漁は餌をまく人や船を操作する人、網を巻き上げる人など6人ほどの人手が必要です。今年は4隻の操業となっています。

「八丈島の魚」パンフレットができあがりました

八丈島で魚を買える場所や、島の魚を紹介した「八丈島の魚」パンフレットができあがりました。サイズはA4版三つ折りで、観光スポットなどで配布予定です。



東京都八丈支庁産業課

04996-2-1113