

八丈島 水産だより

12月号

2006



イソギク



イソギクのお花畑

今年も余すところあと一ヶ月、温暖化のせい、50年程前の木枯らしが吹いて寒かった頃からはだいぶあたたかくなったような気がします。

八丈では暮になると、お正月用に為朝凧をよく作ったものですが、最近はその風景も少なくなりました。

今年、島の漁業は主力のカツオ漁の出だしが遅かったことや、イルカによる漁業被害などで、いつもよりきびしい年となりました。

年が明け、2月に入れば、また来シーズンのカツオ漁、トビウオ漁が始まります。

八丈島で初のトローリング大会開催中

東京都では、今年7月から、東京海区漁業調整委員会の承認を得た大会などで、一般の方でもトローリングが出来るようになりました。

八丈島ではこれを受け、11月25日～12月28日まで八丈島トローリング大会を開催中です。くわしくは、八丈漁協内の事務局(04996-2-0211)か、観光協会(04996-2-1377)へお問い合わせください。

今年のムロアジ漁も残りわずか

8月から行なわれてきたムロアジ棒受網漁業も12月末で終わります。今年漁期の始めに魚が小さく、漁への影響が心配されましたが、途中から魚の型もよくなり、昨年並みの水揚げが予想されます。年末にかけお歳暮用などでクサヤ加工が増え、ムロアジの需要も高まるため、年内は時化の合間をぬっての操業が続きます。



島の伝統食「ムロ節」

八丈島の伝統食の一つに「ムロ節」があります。

これは、塩ゆでしたムロアジをくん製にしたもので、保存に優れ、ほぐし身をご飯に混ぜた「ムロ節ご飯」や、めんつゆの出汁などとして利用されます。

昔は多くの家庭で作られていましたが、とても手間がかかるため現在、島でムロ節を作っているのは石田ミチ子さんただ一人です。



石田さん



ムロアジの選別



できたてのムロ節

町でも、学校給食にムロ節ご飯を出すなど、伝統の味を伝える取り組みを行なっています。