

八丈島 水産だより 12月号 2007



ストレリチア



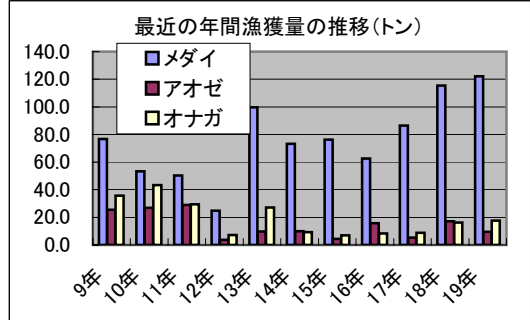
八丈富士とイソギク

八丈富士の裾野の固い砂利石の上には、黄色のじゅうたんを敷き詰めたように、可愛いイソギクという花が元気に咲きほこっています。そして、ある漁師さんは、時化(海が荒れること)で漁に出られないときは、もうすぐ来るお正月用に欠かせないオナガ(ハマダイ)を獲るための準備も始めています。

■最近のメダイ・アオゼ・オナガの獲れ具合は？

19年は1月～9月末までの漁獲量

八丈島の高級魚とされている、アオゼ(アオダイ)・オナガの水揚げ量が、平成12年から急に少なくなりました。漁師さんはそのころから、キンメダイ漁に本格的に取り組み、今ではキンメ漁が大分盛んとなっています。また、メダイ漁も近年順調で、なんと今年のメダイの漁獲量は過去10年間を見ても、今年はまだ9ヶ月分なのに、トップをしめています。



メダイ



アオゼ



オナガ

■お母さん方と料理講習会

漁協女性部は、最近料理講習会の講師としてよく招かれます。11月22日には(財)東京都学校給食会で「八丈島産の魚を使った料理講習会」が開かれ、4品を披露し、皆さんで試食しました。新たにデビューしたムロ餃子は、「とても食べやすい」と好評でした。



ムロ節ご飯は素材な味でおいしい！

■漁協女性部がいよいよ「ムロ節加工」にも挑戦！



ムロ節加工設備

八丈島の伝統食品であるムロ節(ムロアジのくん製)は、島でたった一人の女性によって作られていました。このたび漁協女性部の加工場の一角に素敵なムロ節加工設備が完成し、女性部はいよいよ「ムロ節加工」のスタートを切りました。



ムロ節ご飯

出来上がったムロ節