

# 八丈島 水産だより

## 1月号

2007



ブーゲンビリア



日の出(底土)

あけましておめでとうございます。今年もよろしくおねがいたします。

八丈島では、お正月用に神主さんに新しく切っていただいた御幣(右図)や、しめ縄などで神棚を飾り、その年の家内安全や豊漁を祈願します。新年の行事が終わると、漁師さんたちは船の整備を行い、2月から始まるトビウオ漁や、カツオなどをねらった曳き縄漁に備えます。



### ■平成18年の主な出来ごと

#### ①カツオ漁とムロアジ漁

昨年はカツオの来遊が遅く、カツオ漁で年収の半分ほどを稼ぐ八丈島の漁業者にとっては大変な年でした。また、ムロアジは、漁期の始め、サイズが小さ過ぎ、くさや加工屋さん泣かせでした。

#### ②イルカ・磯焼け

釣り上げた魚をイルカやサメに取られる漁業被害や、テングサなどの海藻が水温が高まることなどでなくなってしまう、「磯焼け」の影響が八丈島でも深刻になりました。



#### ③初のトロリング大会開催される

東京都では、東京海区漁業調整委員会の承認を受けた釣り大会等のイベントでトロリングが行うことができるようになりました。八丈島ではこれを受け、都内で初めてのトロリング大会を開催しました。

#### ④地産地消の取り組み

漁協女性部による、島内外の学校給食に水産物の提供や、朝市開催の取り組みが進みました。



### ■マグロをめぐる国際的な動き

今、世界的にマグロ類の漁獲規制が強まっており、海外からたくさんマグロを輸入している日本でも、マグロの値段が高くなり始めています。八丈島ではキハダ、ビンチョウなどのマグロが多く獲れますが、これまで値段の安いビンチョウは、あまり利用されていませんでした。しかし、これから輸入量が少なくなり需要が高まれば、島外への出荷が増えることも予想されます。



### ■魚礁を設置しました



作業船

沈設開始

先月号でお知らせした魚礁の設置が終わりました。魚礁の設置はクレーンのついた大きな作業船(左図)で行いました。12月は海が荒れることが多い時期ですが、今回は天候に恵まれ、予定していた12月の5日、6日に無事作業を終えました。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113









# 八丈島 水産だより

## 2月号

2007



アロエの花



八丈島でも、時には雪が降るような寒さがやってくる年もありますが、今年の1月は例年より暖かく、過ごしやすい気候でした。温暖な八丈では冬でもアロエが枯れることなく、この時期、いたるところで花が満開です。

「春で一年分の生活費を稼ぐ」といわれる島の漁師さんたちは、これから漁が本格的になってきます。

## 早くも春トビ漁が始まりました！

1月20日から春トビ漁が始まりました。例年は節分のころから出漁しているのですが、いつもより10日以上早い漁の始まりとなりました。また、1月末には一晩で1万尾を超える大漁となりました。これは例年4月から5月の最盛期の漁獲量と同じで、昨年より大漁となることが期待されます。



トビウオが飛ぶ姿

## ひき縄漁は？

底魚一本釣りで、キンメダイやメダイを釣っていた漁船は、年が明け、黒潮に乗ってマグロやカツオが島のまわりにやってくると、ほとんどが曳き縄漁へ切り替えていきます。漁の始まりのこの時期は、ピンチョウ（マグロ）が主体ですが、時にはマカジキなど大物もかかります。曳き縄漁で本格的にカツオがとれ始めるのは、2月半ばごろになるのではないかと思います。



マカジキ

## 海遊魚まつり開催中

3月11日まで、観光客の皆様を対象に「海遊魚まつり」が右表のとおり開催されています。期間中、会場では、漁協女性部の皆さんが、八丈の海でとれた新鮮な魚の刺身や、工夫をこらした魚料理などの試食会を行なっています。また、八丈太鼓の実演や、予約により魚の調理教室に参加することもできます。是非、観光客の皆様へご紹介してください。

場所：底土漁師小屋

期間：3月11日までの  
金・土・日

時間：午後2時～4時

電話：04996-2-3930

東京都八丈支庁産業課 04996-2-1113

<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>

# 八丈島 水産だより

## 3月号

2007



フリージアの出荷作業



フリージア畑 (昨年)

今年は八丈でもとても暖かく、例年より早くフリージアの出荷が最盛期となっています。フリージアまつり(3月21日～4月8日)の会場となるフリージア畑では、まつりを前に開花しそなうな勢いです。

漁業では、トビウオ漁、曳き縄漁が本番となりました。2月末の時点で、トビウオは1隻あたり15,000尾程度、曳き縄漁では、ピンチョウマグロが主体の漁獲となっています。

### 昨年の漁獲量・漁獲高は？

平成18年八丈島の漁獲統計(速報値)がまとまりました。これによると、昨年の漁獲量は、1,570で、一昨年(2,000)より約2割少なくなりました。

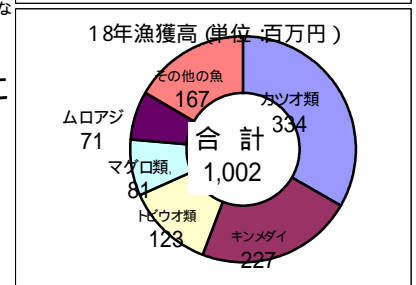
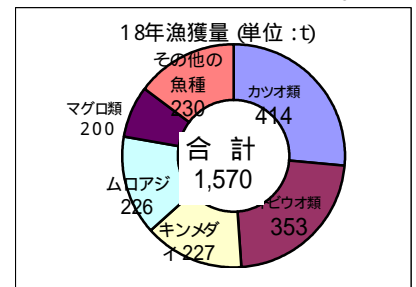
これは、八丈島で主要な魚種のカツオの水揚げが一昨年の半分にも達しなかったことが原因としてあげられます。一方、カツオやキンメダイなどの魚の値段が2割から3割高くなったため、漁獲高では一昨年の約1割の減少にとどまり、10億円となりました。

### 東久留米市での出前授業

2月13、14日の2日間、東久留米市立七小学校、第九小学校で、出前授業が行なわれました。当日は八丈島から2名の講師が参加し、東京の漁業や島の暮らしについてのお話をしました。実物の漁具やトビウオに触れたり、昔からの島の暮らしなど、教科書にはない話に子供たちもとても興味を示していました。また、給食には八丈産のトビウオやアシタバも出され、子供たちは授業のことを思い出しながら箸を進めていました。

### 八丈島産業祭のおしらせ

産業の振興、活性化を目的とした八丈島産業祭が開催されます。切花や観葉植物、商工業製品の品評会や即売会、鮮魚や水産加工品の販売などが行なわれます。また、苗木の無料配付やフリーマーケットなどもありますのでぜひおこしください。



**期間** 平成19年3月17日(土)  
平成19年3月18日(日)  
**会場** 八丈町コミュニティセンター  
**時間** 午前10時～午後3時30分

# 八丈島 水産だより

## 4月号

2007



フリージア



トビウオ水揚げ

山には大島桜が満開、山のふもとにはがフリージアが咲き、まさに春真っ盛りです。

今年から、八丈島に5校あった小学校2校が統合され、4校の小学校でスタートすることになりました。

漁業は、春は春トビとカツオが一気にやってくるので、一年のうちで漁師さんが、寝る間も惜しんで一番頑張る季節です。

昨年は、カツオが不漁でしたが、今のところ、カツオと春トビは、豊漁だった一昨年と同じくらい獲れています。



カツオ水揚げ

## ■産業祭が行われました



産業祭

春のイベント産業祭が3月17・18日の両日行われ、延べ4,444人の来場で、にぎわいました。農林水産、商工業者の皆さんが、丹精込めて作った農作物や、特産物が出品され、展示品評会が行われました。また、郷土料理の試食と販売もあり、水産物では、すり身汁の試食やカツオとトビウオの鮮魚、トビウオのミンチ加工品やムロ節ご飯の販売が行われ、いずれも好評でした。

## ■稲城市でも調理講習会を行いました

3月23日に、稲城市で八丈産の魚を使った調理講習会が行われ、八丈支庁水産係職員が、講師を勤めました。

受講者の皆さんは、初めて丸のトビウオを見たり捌いたり、多くのレシピがあることを知り、とても喜んでくださいました。

八丈島の魚の都内での流通にはずみがつくことを期待しています。



調理講習会

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>



# 八丈島 水産だより

## 5月号

2007



木いちご

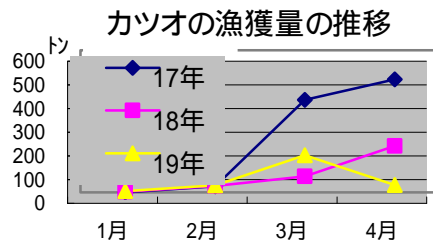
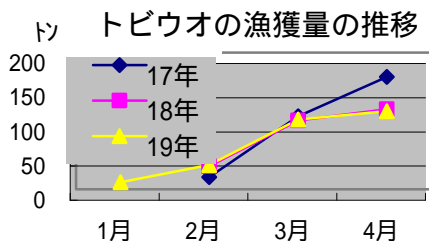


フリージアと大島桜

空気が冷たい真冬のような日もありましたが、満開だったフリージアと大島桜も散り、八丈島の春もようやく終わりを告げます。道ばたには木いちごが実をつけて、やがて暑い夏がやってきます。

4月の漁業は、ヒウオは順調ですが、カツオは今までと比べて水揚げが伸びていません。カツオ漁の漁船の一部は、カツオの群れの様子を見ながら、キンメダイとの水揚げが多そうな方を選んで操業しています。

右表は、過去3年間のヒウオとカツオの漁獲量を比べたグラフです。但し19年4月分(黄色)は、4月27日現在のものです。



トビウオ

## 今年のカツオはなぜ釣れないの？

今年は、まとまったカツオの群れが確認できないため、漁師さんは、カツオの群れをさがすのに苦労しています。また、カツオの群れが見えるけれど、ほかに餌があるのか、カツオはいつものようにバケに食いついてくれなくなりました。



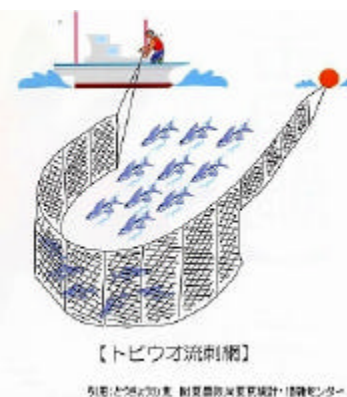
カツオ



バケ(疑似餌)

カツオは上の写真のようなバケ(イカ? 魚?に見せかけた疑似餌)で釣ります。

## ヒウオはどうやって獲るの？



【トビウオ流刺網】

引船とつばきの実 創設農林水産省設計・建設センター

八丈島では、ヒウオを主に流刺し網という漁法で獲っています。魚の通り道に長い網を置いて、網の目に魚が刺さったところを引き上げます。



そして船上で、漁師さんが、網から一尾、一尾、ヒウオを丁寧に抜き取ります。帰港して水揚げが終わったあと、網の目にほつれないかをよく見て手入れをしながら、翌日の漁に備えます。

# 八丈島 水産だより

## 6月号

2007



タニワタリ



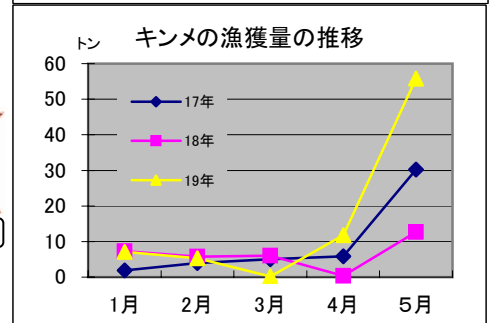
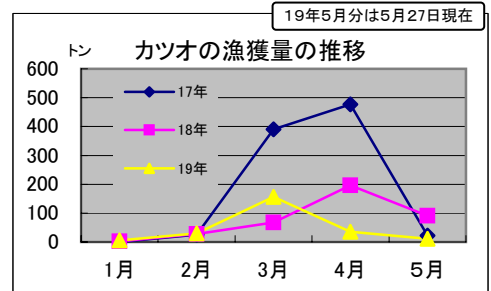
横間展望台からの八丈島と小島

八丈島は東京から南へ約290km、太平洋に浮かぶ、伊豆諸島で二番目に大きな島です。春は、寒くもなく暑くもなく、とても過ごしやすい最高の季節でしたが、やがて梅雨に入ります。

順調な漁獲のあった春トビ漁は、ようやく終わりをづけ、種類の違う夏トビが獲れはじめました。これからは、夏トビを対象とした昼間の操業へと変わっていきます。

### ■ その後のカツオ漁は？ キンメ様様！

春に期待していたカツオの水揚げは4月以降も伸びていません。八丈島の漁獲の大半はカツオだというのに困った状況です。でも、漁師さんは、へこたれずにカツオの様子をさぐりながら、キンメダイなどでカツオ漁の不足分を挽回しようと頑張っています。右表は、カツオとキンメダイの過去3年の漁獲量の推移です。



### ■ 学校給食に初のキンメ！



キンメダイ

この春は、いつもよりキンメダイが多く出回っています。

5月28日には、ついに八丈町の学校給食として初めて、キンメダイが塩焼きで登場しました。食べ残しも少なく「大変美味しかった。」「やわらかかった。」「皮が面白い味だった。」と大好評でした。このような機会を通じて、生徒さん達が、産地や生産者のことにもっと興味をもってもらうことを望んでいます。

### ■ トコブシをふやす取り組み

トコブシが沢山捕れるように稚貝を放流する栽培漁業の取り組みが行われています。それには、トコブシの親貝を捕って飼育して卵を生まれ、その卵を飼育して、稚貝が2cmくらいに成長したら、八丈の海へ放流します。その準備として、先日、八丈島の南側にある潮間海岸から親貝を捕りました。



学校給食献立



捕った親貝

こ  
タ  
大  
こ  
で  
一  
島  
の  
飼  
へ  
の  
生  
育  
送  
栽  
さ  
ら  
培  
た  
れ  
れ  
漁  
親  
ま  
て  
業  
貝  
す  
、  
セ  
は  
。  
そ  
ん  
、

# 八丈島 水産だより

## 7月号

2007



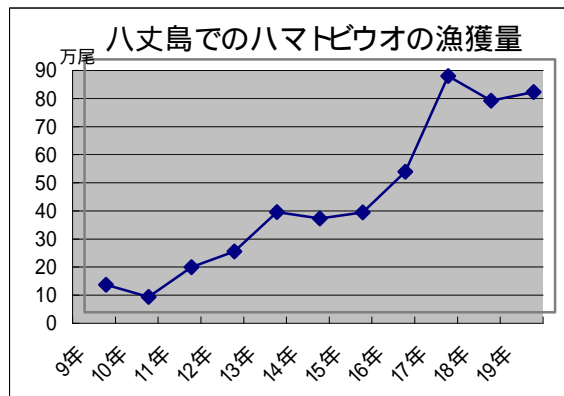
梅雨なのに、あまり雨が降らず、道ばたにはガクアジサイが太陽を浴びて元気に咲きほこっています。これからは夏のイベント、夏まつり等があり、観光客が沢山訪れます。

漁師さんは、カツオがあまり獲れなかったため、キンメダイ等の漁業で頑張りました。「この時期に、こんなにキンメ大漁は、漁師やって初めてだ。」と言っています。

### 今年のトビウオ漁は？



1月末から始まった春トビ(ハマトビウオ)漁は、78万尾の漁獲量をあげ、5月半ばで終わりました。その後は夏トビ(ハマトビウオより小型のトビウオ)漁のシーズンになります。夏トビ漁は、5月に1隻が2日出漁して、約800尾を水揚げしただけで中休みしていましたが、6月下旬に再開しました。



### みなと感謝祭は16日 & 朝市は21日

毎年、「海の日」には、みなと感謝祭が八重根と神湊の両漁港で交互に開催されます。今年の会場は神湊です。当日は、島料理の試食や即売会、乗船体験が予定されています。



6月の朝市風景(東海汽船横)



### 7月にイベントがラッシュ!

漁協の女性部は、毎月第3土曜日を「朝市の日」と決めて、開催しています。場所は、底土の漁師小屋で、時間は午前9時から11時までです。その日によって、ムロアジ餃子やトビウオすり身揚げ等地魚を使った加工品にめぐり合うことができます。

### トコブシをふやす取り組み

6月8日、八丈島の中之郷の海に、大島の栽培漁業センターで約2cm位に育てられたトコブシの稚貝約8万個が放流されました。他の地区は、これから放流予定ですが、八丈島のトコブシが少しでも増えることを祈ります。



23~25日は夏まつり  
夏まつり実行委員会主催

東京都八丈支庁産業課 04996-2-1113  
<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>

# 八丈島 水産だより

## 8月号

2007



アガパンサス

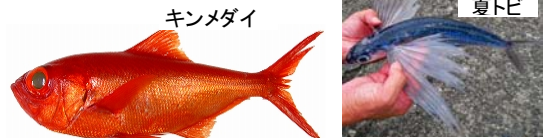


乙千代ヶ浜(榎立)

今年の八丈島夏まつりは、三日ともよい天気にもぐまれ、無事に終わりました。いよいよ観光や帰省で、八丈島に一番人が増え、海水浴やダイビングで、にぎやかな季節となります。5日には団伊玖磨記念コンサート、11日には花火大会があります。八丈島の漁業は、キンメダイなどの釣り漁業やトビウオ漁のほか、これからムロアジ漁が始まります。

## ■いよいよムロアジ漁解禁

ムロアジは、アジの仲間で、マアジより体型が細い魚です。八丈島では、昔からクサヤの原料として利用されてきました。ムロアジ漁は、1隻の漁船に6~7人が乗り込み、大きな網でムロアジの群れをすくい取る漁業です。昨年は、一昨年より1割多い水揚げでしたが、今年も8月1日から一斉にスタートします。最近では、メンチカツやハンバーグなどのメニューで、皆さんにも親しまれています。今年も、学校給食などで多くの需要が見込まれるので、さらに豊漁となることを祈ります。



キンメダイ

夏トビ



ムロアジの水揚げ



棒受け網漁



ムロアジ



ムロアジのメンチカツ

## ■秋田県漁協の女性部さんが来島

去る7月20日、秋田県漁協の女性部の皆様が、八丈島漁協女性部加工場を視察されました。漁協の女性部は、漁師さんのおかみさん達の集まりで、漁業関係の仕事のほか地元で獲れる魚のPRや加工品づくりで活躍しています。



意見交流会風景

八丈島漁協女性部は、自慢の手作り郷土料理で、歓迎しました。交流会では、八丈島は魚のミンチ料理を、秋田県からはハタハタという魚を原料とした「しよつる」と呼ばれる調味料が紹介されました。お互いに加工品づくりの意見が活発に交換され、貴重なひとときを過ごすことができました。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>

# 八丈島 水産だより

## 9月号

2007



ハイビスカス



七夕(8月7日)

八丈島の三根地区では、8月7日にお墓に七夕を飾るならわしがあります。今年も夜明け前からお墓参りの人でにぎわいました。お盆もすぎ、夏の行事は終わりましたが、日差しは強く、道ばたにはハイビスカスが満開で、まだまだ夏が続いているようです。

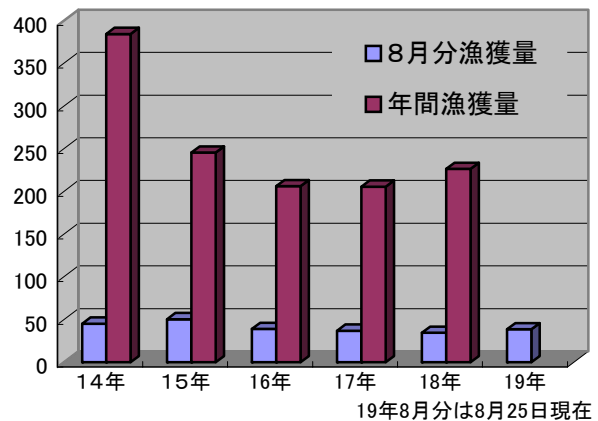
### ■スタートを切ったムロアジ漁は？

8月から5隻のムロアジ棒受け網漁船が、出漁しています。今年は昨年に比べて大きなサイズのムロアジがとれています。今のところ、大小あわせて、1隻で1日1トンとった日もあり好調です。



ムロアジ

ムロアジの漁獲量の推移(トン)



### ■トコブシ漁解禁

トコブシ漁が、三根地区では7月27日～8月15日までの期間、末吉・中之郷地区では8月7日に解禁されました。トコブシは漁師さんが素潜りで獲ります。農林水産総合センター八丈事業所では、トコブシの稚貝放流の効果を見るために、漁師さんが海から上がるのを待ちかまえて、獲ってきたトコブシを天然のものと放流したものに分けて稚貝の成長ぶりを測定しました。右の写真の白く囲まれた緑色の部分は放流したときの稚貝のサイズで、茶褐色の部分は放流したあと成長した部分です。



放流後漁獲されたトコブシ(約6cm)



サイズ測定

### ■『2007八丈島トローリング大会』開催中！ 12月28日(金)まで



トローリング大会参加者(19. 7. 20)

八丈島では、今年もトローリング大会を開催しています。トローリングは、船を走らせながらカジキなどの大きな魚を釣って楽しむレジャーです。今回から家族、初心者も楽しめる体験トローリング部門が加わり、気軽に参加することが出来るようになりました。詳しくは八丈島漁協内の事務局(Tel04996-2-0211)か、観光協会(Tel04996-2-1377)へお問い合わせください。

# 八丈島 水産だより

## 10月号

### 2007



台風9号の八丈島



ムロアジの水揚げ風景

9月6日に八丈島に接近した台風9号は、島の近くをゆっくりと通過したために、長い時間にわたって強風が吹き荒れました。屋根が飛んだり長時間にわたって停電したため、多くの被害が発生しました。この台風は、八丈島の近くを通ったあと関東地方に上陸しました。

## ■ 好調なムロアジ漁業



ムロアジ

ムロアジ漁船は、夜が明ける前に出港し島の近くで操業します。棒受け網を広げて、魚を群れごとすくい獲ります。今年は順調に獲れているため、お昼前に戻ってくる漁船もあります。ムロアジ漁業では、フライにすると美味しいトミメ(ナメモンガラ)と一緒に網に入りますが、今年はあまり獲れていません。また、ムロアジの群れを追ってくるカンパチも釣り上げられています。水揚げされたムロアジは、八丈島で消費されるほか、八丈島名物のクサヤに加工されています。また、最近ではハンバーグやメンチカツなど、様々な方法で加工され都内の学校給食に供給されています。そのほか秋の八丈島では、キンメダイやメダイなどが水揚げされています。



棒受け網漁業



トミメ



カンパチ



キンメダイ



メダイ

## ■ 栄養士さん達といっしょに

八丈島漁協の女性部は、島で獲れるムロアジやトビウオなどの魚を、都内の生徒さんにたべてもらおうと頑張っています。また、八丈島や人々の暮らし、私達の食糧を生産してくださっている漁師さんや魚の獲り方など、産地の様子を伝えることにも取り組んでいます。9月には、世田谷区立三軒茶屋小学校で開催された区内全体の小学校の栄養士さんの研究会に参加し、八丈島の紹介や、島の魚の調理実習を一緒に行ないました。栄養士さん達を通じて、生徒さんが、島の魚を食べながら島や漁師さんのことに思いを寄せてもらえることを夢みながら、八丈島に戻りました。



八丈島の紹介



調理実習風景



出来上がったムロアジハンバーグ

# 八丈島 水産だより 11月号 2007



ススキ



十三夜お月見



台風20号の余波

大分涼しく昼の時間も短くなって、秋を感じる季節となりました。

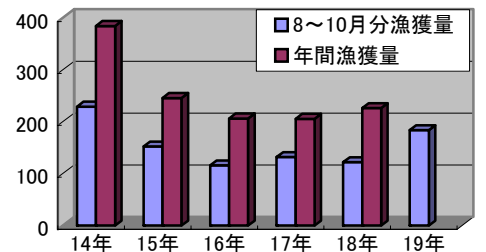
昨年さくねんの10月は20日出漁しゅつりょうしていますが、今年あの10月は海が荒れたため、10日しか出漁しゅつりょうしていません。漁師りょうしさんは、海がおだやかになる日を待ちこがれています。

## ■まだまだ続く今年のムロアジ漁！

今年りょうしのムロアジこうちよう漁は好調りょうきです。まだ漁期なかの半ばだということに昨年さくねんの漁獲量ぎょかくりようの7割を超えました。この調子わりが年末まで続くことを祈るばかりです。



ムロアジの漁獲量の推移(トン)



19年は10月28日までの数量

## ■八丈島の様子も一緒に！

### 作ったパンフレットのの一部

八丈島漁協はちじょうしまの女性部ようすは、皆さんいっしょに八丈島の魚おこを食べ

ていただくこと、色々な取組みを行なっています。

今では島内外ないがいを問わず、あちらこちらの学校給食がっこうきゅうしょくに、

八丈島の魚はちじょうしまが登場とうじようしています。また、八丈島の魚はちじょうしまをお

とど届けするだけでなく、八丈島の魚はちじょうしまや漁業ぎょぎよう、島の暮らし

などを一緒にいっしょにお伝えつたえています。

私達はちじょうしちょうさんぎよう八丈支庁産業課かも、皆さんみなに八丈島の水産業はちじょうしま

を身近みじかに感じてもらえるように、漁協ぎょぎようの女性部じょせいぶととも

に、この「水産だより」をすいさんはじめとして、八丈島の水産はちじょうしま

業ぎように関するパンフレット作成さくせいなどに取り組んでいま

す。

## ■八丈島の給食を味見しました。



八丈島の魚はちじょうしまを使ったメニューを、実際じっさいどのように皆さんみなに食べていただいているのか、私達わたしたちはとても興味きょうみがあります。

そこで、栄養士えいようしさんねがにお願ねがいして、八丈島はちじょうしまの給食きゅうしょくにムロアジメンチカツがメニューに登場とうじようする日に、皆さんみなとおなじものを試食ししょくさせていただきました。ムロアジメンチカツをパンにはさんで、ハンバーガーのように美味おいしくいただきました。

# 八丈島 水産だより 12月号 2007



ストレリチア



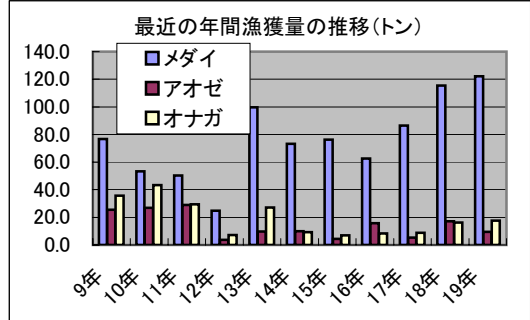
八丈富士とイソギク

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