

八丈島 水産だより 1月号

2008



御幣



為朝風



日の出

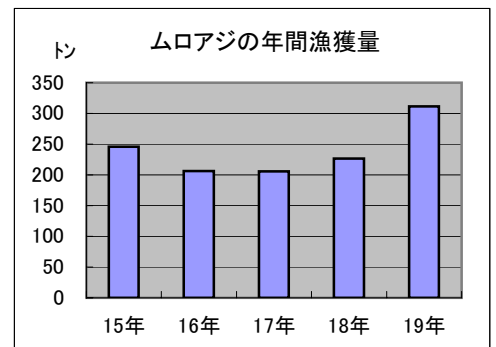
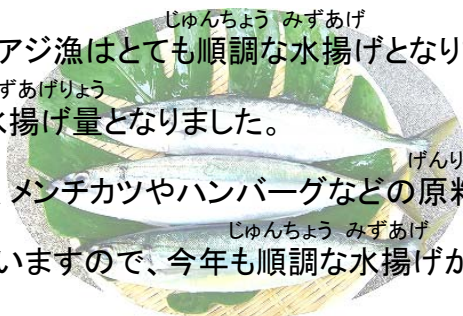
あけましておめでとうございます。

お正月に八丈島では、神主さんに新しく切っていただいた御幣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。また昔から、八丈島に無病息災を願って奉られている為朝の顔を描いた凧を作る風習があります。漁師さんにとって、お正月は、ほんのひとときの休憩タイムです。でも、休憩もつかの間で、この時期に船の掃除や点検をし、これから始まるカツオの曳き縄漁やトビウオ漁の準備に大忙しです。

■ 昨年（さくねん）のムロアジ（りょう）漁は？

昨年（じゅんちよう）のムロアジ（みずあげ）漁はとても順調な水揚げとなりました。ここ5年間（みずあげりよう）では一番の水揚げ量となりました。

ムロアジは、メンチカツやハンバーグなどの原料（げんりよう）となり学校給食（がっこうきゅうしょく）にも利用されていますので、今年も順調な水揚げ（じゅんちよう）が望まれます。

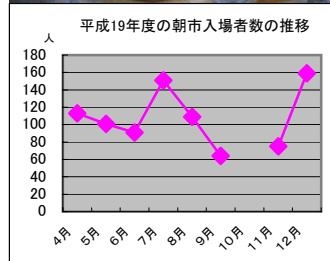


■ 漁協（ぎょきよう）女性部（あさいち）の朝市（せいがい）が盛会

毎月第三土曜日（ぎょきようじよせいぶ）に実施している漁協女性部の朝市（だいぶ）が大分軌道（きどう）に乗ってきました。10月はやむをえず中止（な）りましたが、12月には、最高（たかい）の入場者数（にゅうじやうしゆ）となりました。メダイ（しまずし）の島寿司（ぎようざ）やムロアジ餃子（はってん）などの、すぐ食べられる（きたい）のが人気（にんぎ）です。今後のさらなる発展（はつたん）が期待（きたい）されます。



人気のムロアジ餃子



朝市の開催について
～漁協連合女性部～

私たち、漁協連合女性部が加工した八丈水産加工物の販売を行います。ぜひこの機会にご賞味下さい。数に限りがございますのでお早めにお越し下さい。

- 販売日時：毎月第3土曜日、漁協女性部朝市の日
19年12月15日 午前9時～11時
- 場 所：産土漁師小屋（海産物まつり会館）
電話（2）3930

※商品の一例
 帯トビのすり身 500g 900円、厚揚げ、タコ（割分用）冷凍もあります。
 トミメフライ、トコロ天、ムロメンチ、冷凍イカ 1箱 250円
 塩漬昆布 500g 500円（翌手廻り）（F&C）、わかめ 300g 600円（翌手廻り）
 産地直送発送、その他当日のおすすめ品
 惣菜品：トミメ銀なし 100個、トミメ銀付 100個、フド 40個
 群 衆：青ダイ、尾長、金目、子 他
 （卸魚は海の状態になりますので、ご了承ください。）（数量は注文に限りません。）
 露店店：クサヤ、金目の露店
 ※開 会 先：八丈島漁師（奥山） 午前10時～13時まで
 電話（2）0211

朝市用チラシ

■ 今年（りょう）のカツオ（りょう）漁とトビウオ（りょう）漁は？

今年（くろしお）の、黒潮（よほう）の流れの予報（くろしお）が発表（くろしお）されました。黒潮（よほう）は、1月から3月までは八丈島の南（くろしお）を、4月は北（くろしお）を流（くろしお）れる予報（くろしお）です。カツオ（よそう）やマグロ（くろしお）は、この黒潮（くろしお）の流れに乗（くろしお）ってや（くろしお）ってきますので、八丈島（くろしお）付近（くろしお）の黒潮（くろしお）の流れ（くろしお）によって水揚げ（みずあげ）も影響（えいきやう）してきます。漁師（りやうし）さん達は、昨年（りやうし）あまり獲（りやうし）れなかつたカツオ（りやうし）を始め（りやうし）として今年（りやうし）の豊（りやうし）漁（いぎご）を祈（りやうし）り、心（いぎご）も新た（りやうし）に意（いぎご）気（りやうし）込んでいます。

