

八丈島 水産だより

3月号

2008



フリージアのつぼみ



春トビの水揚げ風景

春爛漫、これからフリージアが咲き、3月3日には、おひな様を飾り、よもぎの葉で草餅を作り、女の子の節句を祝います。そして春トビやカツオが沢山獲れ始めると、漁師さんをはじめ島中が活気に満ち溢れます。3月20日から4月6日まで「フリージアまつり」開催！

春トビ(ハマトビウオ)特集！

洋上のグライダー



トビウオの飛行

マグロなどの天敵から逃げるために、尾を激しく振って水面に飛び出すとともに、発達した胸びれを広げてグライダーのように飛びます。400mくらい飛ぶこともあります。



水揚げされた春トビ

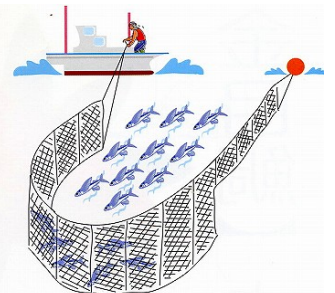
今年の1月には一晩で1万尾獲れたこともありましたが、今年は、時化が多くてあまり漁に出られません。初日の350尾をはじめとして、トータルでは2月10日現在で昨年の約4万5千尾に対して、今年はまだ約2万尾です。

食べ方は？

とれたてのものは刺身、たたき、また、塩焼き、から揚げ、つみれ汁、フライ、ハンバーグなども美味しい食べ方です。八丈島の郷土料理である島寿司によく使われ、クサヤや塩干しの原料にもなります。

どうやってとるの？

トビウオの通り道をさえぎるように長い網を流すと、トビウオは網の目に引っかかり、これを網ごと引き揚げる漁法で、「トビウオ流し刺網漁法」と呼びます。



引用：とくぎの魚 関東農政局東京統計・情報センター



春トビの島寿司

平成19年の漁獲量は？

八丈島の平成19年の漁獲量(速報値)は、18年(1,570t)とほぼ同じになりました。魚種別にみると、18年はカツオが1位でしたが、19年はムロアジが1位で、続いてトビウオ、キンメダイ、カツオとなりました。

