

八丈島 水産だより

4月号

2008



フリージア畑



カツオ水揚げ風景

3月初旬には八丈島でも雪景色がみられましたが、「暑さ寒さも彼岸まで」と昔の人はよく言ったもので、今では、大分暖かくなりました。山には桜が、畑にはフリージアが咲き、まさに春真っ盛りです。3月25日は、雲一つない日本晴れとなり、島の小学校や中学校の修了式が盛大に行われました。また、天気の良くない日が続き、出漁できずにいた漁師さんたちは、ここぞとばかりに勇んでカツオ漁に飛び出し、島の港が空っぽになりました。

■カツオ特集！

樽(たる)カツオ



独特の出荷方法

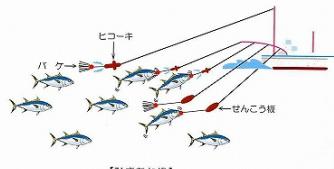
八丈島では、海水と氷を入れた樽にカツオを頭を下にして入れて出荷します。独特の出荷方法と鮮度の良さで「樽カツオ」と呼ばれ、市場で高く評価されています。



水揚げされたカツオ

どうやってとるの？

カツオの群れを探し、漁船でエサに似た釣り針(バケ)を引くと、カツオが食いついてきます。曳き縄といってトンボのはねのように竿を広げて漁をします。



【ひき縄漁】



曳き縄漁風景

食べ方は？

とれたてのものは、刺身やたたきが一番です。また、照り焼き、塩焼き、煮付けなども美味しいです。最近では、たれに漬けたカツオを酢飯に混ぜ「手こね寿司」や「ユッケ」などの新しいメニューが出ています。



刺身



手こね寿司



カツオユッケ

「秘密のかつおShow」！



水産部門コーナー

八丈島では、毎年春に産業祭が盛大に行われています。今年も約4,000人の来場者で大にぎわいでした。水産部門としては、初の「秘密のかつおShow」のコーナーが設けられ、カツオについての詳しい、普段では聴くことのできない話、おろし方などの発表がありました。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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