

八丈島 水産だより 6月号 2008

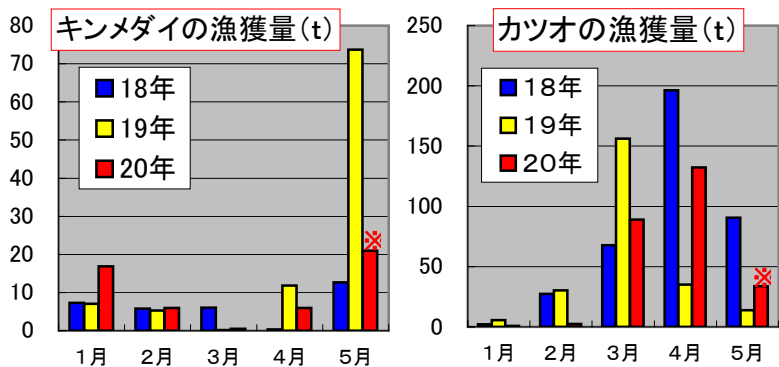
ナツビ



ガクアジサイ

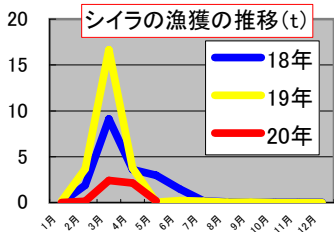
八丈島は、曇り空で肌寒い日が続き、本格的な梅雨となりました。湿度が高く、うっとおしい季節を迎えますが、島では野生のガクアジサイが咲き始め、気分をまぎらわしてくれます。そして、梅雨が明けると島を観光に訪れる方々が増え、一年で島が一番元気にぎやかになる夏がやってきます。

漁業は、春トビ漁から夏トビ(春トビより小型のトビで、種類が多い)漁に変わりました。カツオとキンメの様子を見ながらどちらかの漁に出ている漁師さんは、カツオのひきなわ漁がピークを過ぎ、ほとんどがキンメダイやメダイを対象にした底魚一本釣りへ変わっていきます。



※20年5月分は5月25日までのものです

■八丈島では、この春もシイラが獲れました



シイラは、おでこが大きくオスはメスよりさらにおでこの張り出しが大きくなります。釣りたては背中がエメラルドグリーン、お腹は金色に輝きとても美しい魚です。八丈島では、シイラを専門に獲る人はいませんが、3月～5月にひきなわ漁で、カツオ等に混じり漁獲されます。



シイラ

す。この時期のシイラは脂がのり、フライなどで人気があります。島では刺身や島寿司になり、最近では、漁協女性部が、学校給食や老人ホーム・保育園へ搬入し、活躍している魚です。



シイラの島寿司



漁獲直後のシイラ

■6月に海遊魚まつり開催！

観光客の皆様を対象に、「海遊魚まつり」が今年も開催されます。期間中は、漁協女性部の皆さんが、八丈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います。また、八丈太鼓の実演や、予約のうえで魚の調理教室に参加することもできます。是非、八丈島にいらしてください。



メニューの一例

場所: 底土漁師小屋
期間: 6月1日～30日 までの金・土・日
時間: 午後2時～4時
電話: 04996-2-3930