

# 八丈島 水産だより 10月号

2008

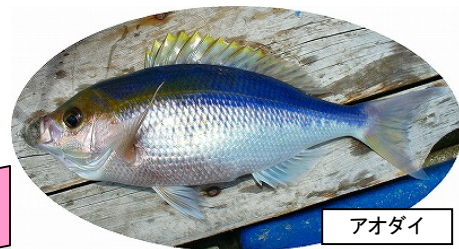


彼岸花(黄)



ムロアジの取り込み風景

日ざしはまだ強いですが、朝晩は涼しくなり大分過ごしやすい季節となりました。島のあちこちには、赤や黄色の彼岸花が咲いています。これからは、八丈島でも運動会のシーズンを迎えます。ムロアジ漁は順調で、そのほかにはキンメダイやアオダイが水揚げされています。



アオダイ

## ■ムロアジ特集

## どうやってとるの？



ムロアジ操業風景

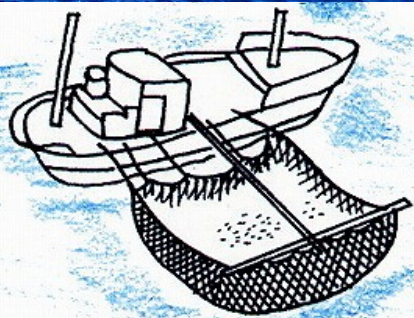


ムロアジ

八丈島では、棒受け網という漁法で漁獲します。まず餌でムロアジを集め、海中に広げた網ですくい上げます。ムロアジ漁は、餌をまく人や船を操作する人、網を揚げる人など6人ほどの人手が必要です。今年は5隻の操業で、漁期は8月1日から12月末までです。また、ムロアジ漁の時には、トミメ(ナメモンガラ)が網と一緒に入ってきます。トミメはフライにすると美味しい魚です。



トミメ(ナメモンガラ)



棒受け網漁

## 美味しい食べ方は？

とれたてのものは、刺身など生で食べるのが一番ですが、漁協女性部では、主にミンチにして、島外へ発送します。ムロアジのミンチは、牛や豚の挽肉と同じように、すり身汁、メンチカツ、餃子、ハンバーグ等に利用できます。「肉みたいで美味しかった。」という感想も寄せられるなど、魚が苦手な人でも比較的食べやすいとの評判が高まり、最近では色々な料理で活躍しています。



すり身汁



メンチカツ



ぎょうざ



ハンバーグ

東京都八丈支庁産業課 TEL04996-2-1113

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