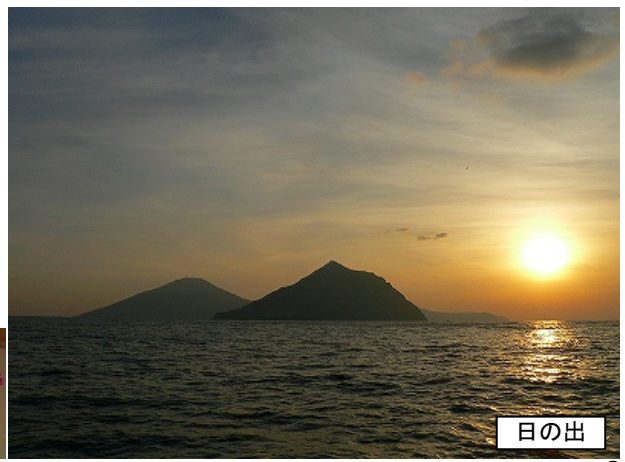


# 八丈島 水産だより

## 1月号

2008



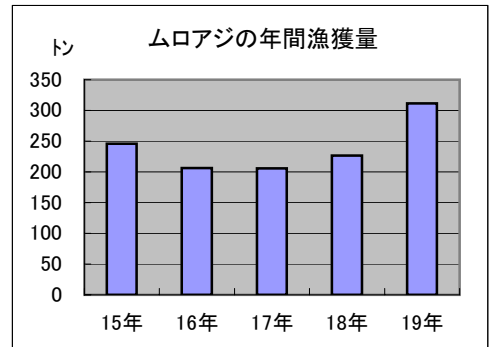
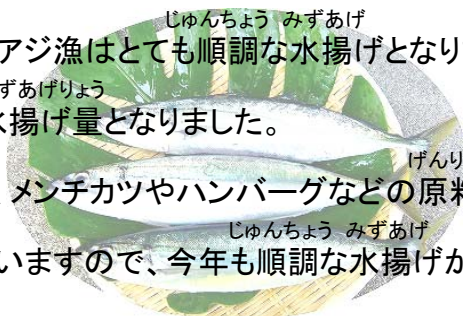
**あけましておめでとうございます。**

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？

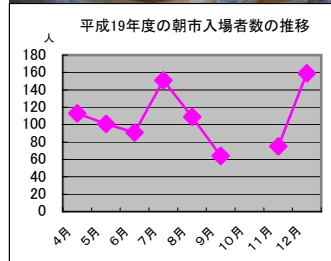
昨年(じゅんちよう)のムロアジ(みずあげ)漁はとても順調な水揚げとなりました。ここ5年間(みずあげりよう)では一番の水揚げ量となりました。

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(ぎょきようじよせいぶ)

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



**朝市の開催について**  
～漁協連合女性部～

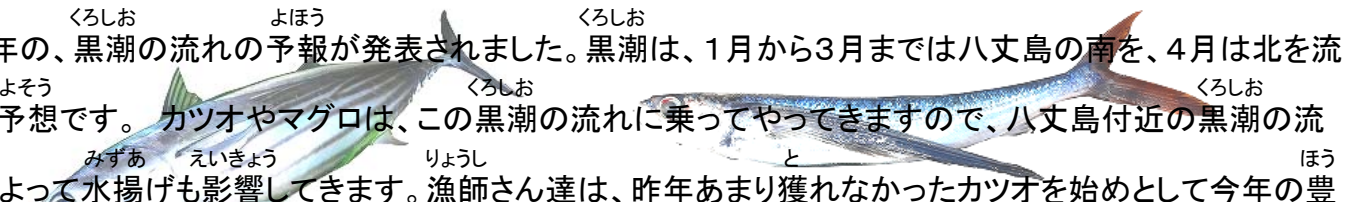
私たち、漁協連合女性部が加工した八丈水産加工物の販売を行います。ぜひこの機会にご賞味下さい。数に限りがございますのでお早めにお越し下さい。

- 販売日時：毎月第3土曜日は、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、海産揚げ、クコ(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) (F&C)、わかめ 300g 600円(翌手廻)  
 産地直送発送、その他当日のおすすめ品  
 贈答品：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 合 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)れる予想(よそう)です。カツオ(くろしお)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(えいきよう)してきます。漁師(りょうし)さん達は、昨年(りょうし)あまり獲(りょうし)れなかつたカツオ(りょうし)を始め(りょうし)として今年(りょうし)の豊(りょうし)漁(いぎご)を祈(りょうし)り、心(りょうし)も新(りょうし)たに意(りょうし)気(りょうし)込んでいます。





# 八丈島 水産だより 2月号 2008



サンダーソニア



八丈富士とアロエ

春のロングイベント「八丈島花と緑のフェスタ2008」が1月26日に開幕し、4月6日まで、さまざまな催しがあります。詳しくは八丈島観光協会 (Tel.04996-2-1377) へお問い合わせください。現在、八丈島では、冬の名物である真っ赤なアロエの花が青空のもとで満開です。また、温室では、サンダーソニア(別名クリスマスベル)なども咲いています。

これからは、八丈島の漁師さんにとって「春で一年分の生活費を稼ぐ」といわれる程大切な季節です。いよいよ漁師さん達は、疲れを忘れて働く「島の漁本番」という季節を迎えます。

## ■八丈島の春の魚は春トビとカツオ

春トビ(ハマトビウオ)漁は、例年では、節分の頃から始まります。今年は1月下旬から始めようと準備万端でしたが、時化が続いたためなかなか出漁できず、海が凪ぎのを待ち望んでいました。春トビ漁は、夜出航して、朝帰って来る夜の仕事なので、漁師さんは寝不足になりがちです。ただ、このときばかりは、骨身を惜しまず漁に出ます。

1月26日にトビウオ初出漁  
初日は350尾



春トビ



カツオ

一方、トビウオ漁を操業しない漁師さん達は、年が明けるとほとんどが曳き縄漁へ切り替えて、黒潮に乗ってやってくるマグロやカツオをねらいます。例年では、最初はビンナガ(マグロ)が獲れはじめ、徐々にカツオ漁が本格的になり3月から4月頃にピークを迎えます。しかし、ここ2年間はカツオの漁獲量が思わしくありません。今年こそはと、誰もがカツオの大漁を祈っています。

## ■漁協女性部、頑張っています！ 初講師を務めてきました。



女性部の会長は、今年も早速1月20日、さいたま市で行われた「浜の旬を楽しむ親子料理教室」に、講師として招かれました。おそろおそろスタートした「女性部の活動」でしたが、今となっては、学校給食に、朝市に、講師にと、さまざまな仕事を受けて立ち、島の魚の消費拡大に一役か買おうという意気込みがよりいっそう高まっています。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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



# 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

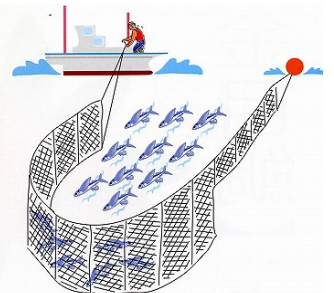
今年の1月には一晩で1万尾獲れたこともありましたが、今年は、時化が多くてあまり漁に出られません。初日の350尾をはじめとして、トータルでは2月10日現在で昨年の約4万5千尾に対して、今年はまだ約2万尾です。

#### 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。



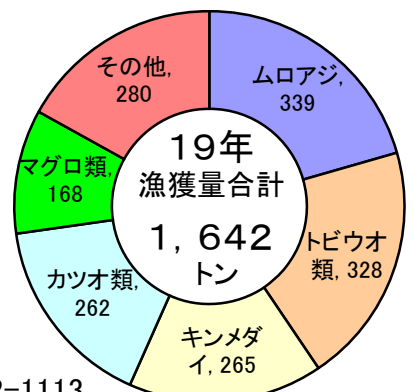
引用：とくぎょうの魚 関東農政局東京統計・情報センター



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。





# 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

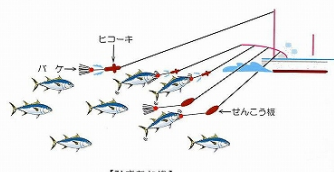
八丈島では、海水と氷を入れた樽にカツオを頭を下にして入れて出荷します。独特の出荷方法と鮮度の良さで「樽カツオ」と呼ばれ、市場で高く評価されています。



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。



【ひきなわ漁】



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



# 八丈島 水産だより 5月号 2008



トビウオ27,000尾の水揚げ風景(4月3日朝)

空高く鯉のぼりが舞い、さわやかでとても過ごしやすい入梅前の八丈島です。そして、その名のとおり「今日摘んでも明日は芽(葉)が出る」という元気で栄養豊富な八丈島の特産野菜「明日葉」は、今が旬です。一方、漁業の方は4月早々、トビウオが一晩で27,000尾水揚げされ、少しずつ昨年の漁獲量を追いつけています。また、皆が待ちに待っているカツオは、4月初旬は、魚の姿が見えないうえに時化が多くてなかなか操業出来ず少ない水揚げでしたが、下旬になって漁獲が上がってきました。しかし、カツオがほとんど獲れない時があるため、「カツオが駄目ならキンメダイで頑張らなくちゃ」と、時化の日は、キンメ漁の準備もしています。漁師さんは今年も「カツオか？キンメか？」と両天秤にかけています。



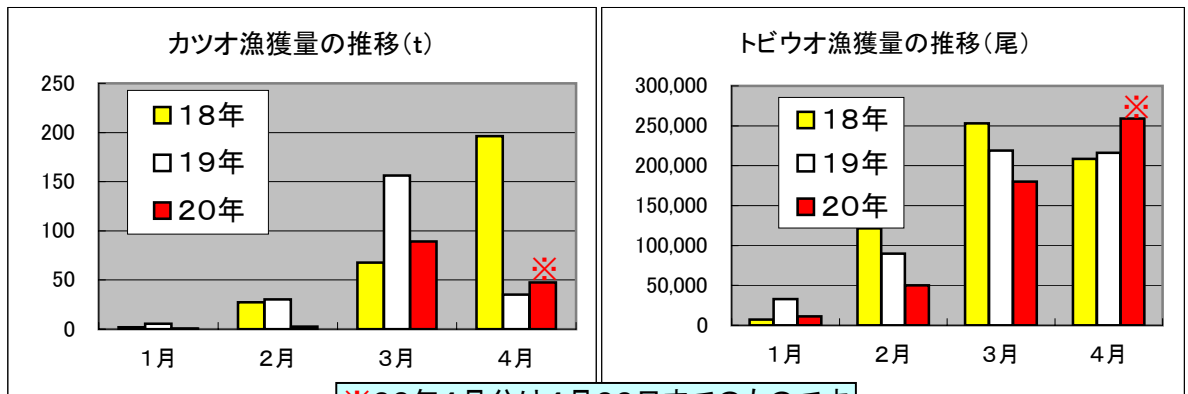
明日葉畑



4月3日の出漁で空っぽの港

## ■今が旬のカツオとトビウオは？

カツオもトビウオも4月分については、ようやく昨年の漁獲量を超えることが出来ました。今後の豊漁を祈ります。



※20年4月分は4月22日までのものです



情報交換会

## ■三重県志摩市長さんが加工場を視察

4月早々に三重県志摩市長さんが、女性部の加工場を視察されました。加工場の作業風景をご覧になり、トビウオのすり身汁とさつま揚げ、ムロアジのメンチカツ、ビンチョウマグロの味噌漬けを試食され、「食育と地産地消の取り組み」について情報交換を行いました。最近では、いろ

いろなお客様が視察や取材にいらっしゃいますが、作業の合間をぬってのおもてなしで女性部は大忙しです。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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



メンチカツとさつま揚げ



みそ漬け



すり身汁



# 八丈島 水産だより 6月号 2008

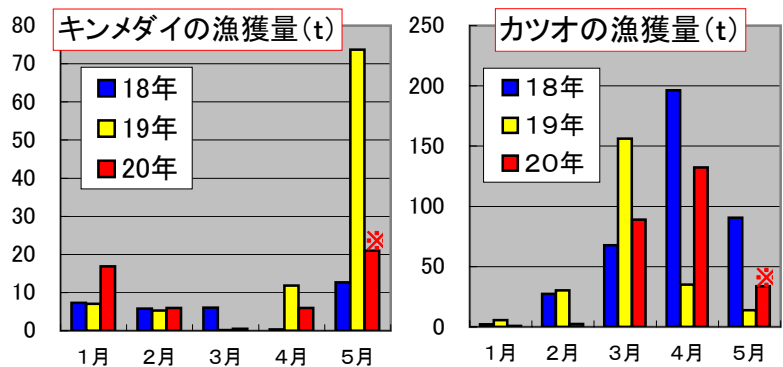
ナツビ



ガクアジサイ

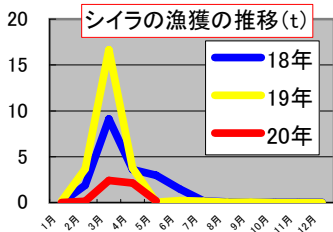
八丈島は、曇り空で肌寒い日が続き、本格的な梅雨となりました。湿度が高く、うっとおしい季節を迎えますが、島では野生のガクアジサイが咲き始め、気分をまぎらわしてくれます。そして、梅雨が明けると島を観光に訪れる方々が増え、一年で島が一番元気にぎやかになる夏がやってきます。

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



# 八丈島 水産だより 7月号 2008



ソテツの新芽

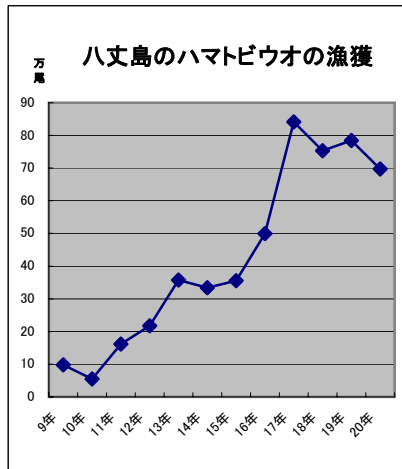


道路沿いの満開のアガパンサス

八丈島では、ソテツが新しい葉を出し、道路沿いにはアガパンサスが満開です。梅雨の中休みには、青い空にひんやりとした初夏の風がとてもさわやかです。これからは夏のイベント「八丈島夏まつり」等があり、沢山の人が島を訪れいよいよ本格的な夏を迎えます。

## ■ 今年のトビウオ漁は？

1月末から始まった春トビ(ハマトビウオ)漁は、今年は69万尾の漁獲量をあげ、5月末で終わりました。その後は、夏トビ漁が少し行われましたが、八丈島のトビウオ漁はこれで一段落しました。今は、キンメダイなどを獲る底魚一本づりが主に操業されています。



春トビの操業風景

## ■ 「島じまん2008」に八丈島漁協女性部も参加

「島じまん」は、伊豆・小笠原諸島の島々が、島の魅力を首都圏にアピールするイベントで、都内の竹芝桟橋で2年に1度開催されます。今回は9回目で5月31日、6月1日に開催されました。各島自慢の特産物が競って披露されますが、八丈島漁



「島じまん2008」風景



島寿司



浜っ子弁当

協女性部も参加し、普段作っている自慢の「島寿司」「浜っ子弁当」等を出品し、お客様に喜んで頂きました。

## ■ 感謝！ 海遊魚まつりに日帰りのお客様

海遊魚まつりは、島を訪れる方々に島の味を知っていただく八丈町のイベントです。女性部手作りのさつま揚げやお刺身の試食は、会場を訪れたお客様から大好評です。八丈島には1日にジェット機が4便飛んでおり、羽田空港からわずか50分で八丈島に到着です。中には、「海遊魚まつり」のために日帰りでご参加されたお客様もいらっしゃいました。



海遊魚まつり風景

八丈島夏まつりは7月23日～25日です

東京都八丈支庁産業課 TEL04996-2-1113  
<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>



# 八丈島 水産だより 8月号 2008



夏やさい



ムロアジ棒受け網操業風景

今年の夏はほとんど雨が降っていません。八丈島では、多くの人がきゅうり、なす、おくらなどを家庭で作っていますが、「畑にもっと雨が降ってくれればいいのに」という願いもよそに梅雨が明けてしまいました。夏も本番を迎えましたが、先月行われた「夏まつり」をはじめとして、「團伊玖磨記念コンサート」「花火大会」など、八丈島恒例の夏のイベントも晴天に恵まれました。中旬には島のお盆を迎え、海水浴場も夏のピークとなり賑やかになりましたが、八丈島の海水浴場はゆったりとしているのが特徴です。

漁業は、いよいよムロアジ漁業がはじまり、順調な水揚げが



底土海水浴場

つづいています。そのほか、底魚一本釣りでメダイやキンメダイを、曳き縄釣りでサワラ等の操業が行われています。

## ■女性部がちょこっと夏の売店

いつもの朝市の会場で、漁協女性部による夏の売店

**懐かしい味！ムロ節おにぎり  
浜のかあちゃんのおそうざい**

ムロ節おにぎり  
ムロ節は、カツオ節と同じようを作り方をした種類のひとつです。原料は、ムロアジ(クサヤモロ)を使っています。カツオ節よりは柔らかく、このムロ節をほぐしてご飯に混ぜ、しょう油を少し足して、おにぎりにしました。昔ながらの懐かしい味です。ぜひご賞味ください。

2個入り 250円

おそうざい各種 (200円～)

ムロアジのメンチカツ  
ムロアジのメンチカツ

アンタバのごまあえなど八丈島の味が紹介されています。

私たち、八丈島で獲れた魚を加工して食べて、買ってだもーれ！

期間限定 5/4から8/20まで  
営業時間 (日曜日はお休み) 8:30から10:00まで  
八丈島漁業協同組合女性部 八丈島三軒129番地 電話 04996-2-3930

## ■ムロアジ漁はじまる

8月1日からムロアジ漁が始まりました。ムロアジは島の名物「くさや」の原料として有名ですが、近年ではムロアジメンチカツやムロ節ごはんなど学校給食のおかずとして島外の学校でも親しまれています。5隻の漁船が棒受け網の準備を整え、「今年もやるぞ」と意気込んで出漁しており、大漁が望まれています。



ムロアジ



くさや



# 八丈島 水産だより 9月号 2008



ハイビスカス



ムロアジ水揚げ風景

暑い暑いと言っていた夏でしたが、朝晩は涼しくなり、油断すると風邪をひきそうになります。甘くて美味しい八丈島のスイカの季節はピークを過ぎ、季節の変わり目を迎えています。漁業は、棒受け網でムロアジ漁が、底魚一本釣りで、キンメダイやメダイ等の漁がしばらく続きます。



島のスイカ

## ■ 始まったムロアジ漁の調子は？

8月から始まったムロアジ漁は、8月の半ば過ぎまでは海も大変に穏やかで、今年も順調です。島内の店でも新鮮なムロアジが並び、美味しい刺身を食することができます。

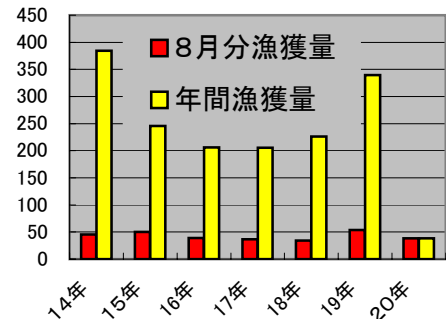
今のところ、ムロアジ漁は、朝4時頃出航して午前中には操業を終えて帰港します。その後、仮眠したり食事をしたりして午後1時に水揚げを行います。とれた魚を、皆さんが学校でおいしく食べていただいている姿を想像すると、漁師さんの疲れも吹き飛ぶようです。

右のグラフは20年は8月24日までの漁獲量です。



ムロアジ

ムロアジの漁獲量の推移(トン)



## ■ 八丈島漁協女性部がガマンシテます！

「ガマンシテ」とは、八丈島の方言で「頑張っていて働いて」と言う意味です。漁協女性部では、アイデアを出し合っているいろいろなことに取り組んでいます。

船客待合所風景



弁当

今年の夏は、客船のお客さんに船中の弁当として利用して頂ければと、ムロアジおにぎり、ムロアジメンチカツなどをセットにした弁当の販売を行い好評でした。これがまた、来年へとつながり、漁協女性部の事業としてさらに発展することを祈ります。



# 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



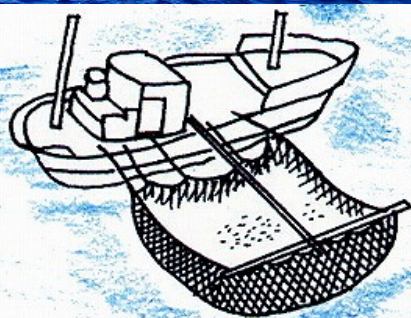
ムロアジ

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>



# 八丈島 水産だより 11月号

2008



島のまつり



運動会

秋は深まりましたが、八丈島の日ざしはまだ暖かく、島内は秋まつりのシーズンを迎えています。また、11月3日の文化の日には、島内の4つの小学校で一斉に秋の運動会が行われました。八丈島の運動会は、学校の生徒だけでなくお年寄りから小さな子供まで一緒になり地域ぐるみで大賑わいです。なかでも、5名の年齢の合計が150歳以上のチームで行われる「150歳レース」は大変人気があり、漁業を休んで参加する漁師さんもいるほどです。

漁業では、ムロアジのほかキンメダイ、アオダイ、メダイなどが水揚げされています。

## ■浮魚礁(パヤオ)設置完了！

八丈島の周りには、浮魚礁が設置されています。浮魚礁は、海を漂流している



カツオ



浮魚礁(パヤオ)

木などにカツオなどの魚が集まる習性を利用した魚礁で、パヤオとも呼ばれています。

春のカツオ漁のシーズンになると、八丈島の漁船は、カツオの群れを探して広い海を遠くまで走り回ります。パヤオにはカツオやシイラが集まるので、カツオ漁のシーズンには、パヤオの周りは島の漁船で混み合っています。最近では漁船の燃料代が上がっているため、島から近いパヤオの漁場は、八丈島の漁師さんにとってますます価値が高まっています。



パヤオ操業風景

今回は、以前設置したパヤオが古くなったため、2つのパヤオの入れ替えが行われました。

## ■学校給食会で料理講習会が開催されました。

(財)東京都学校給食会でお母さん方を対象とした「八丈島産のさかなを活用した料理講習会」が10月下旬に開催され、漁協女性部が講師として招かれました。ムロアジとトビウオのミンチを使って、女性部が得意



出来上がった作品

とするムロアジメンチカツ、トビウオのすり身汁、ムロ節ごはんに加え、新メニューであるムロアジオムレツが披露されました。いろいろな料理に使えるムロアジやトビウオのミンチは、お母さん方の評判も上々でした。



デモンストレーション

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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



# 八丈島 水産だより

## 12月号

2008



ストレリチア畑



八丈富士とイソギク

今年もあと一ヶ月、八丈富士の裾野にはイソギクが、畑には、八丈町のシンボル、ストレリチアが満開で、農家さんは、これからクリスマスやお正月用に切り花の出荷に追われます。

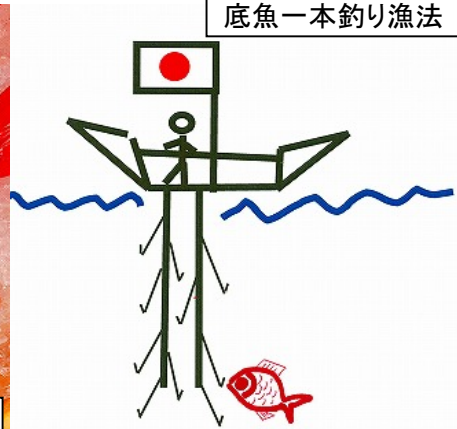
11月の漁業は、時化が多く出漁日が少なかったですが、11月の半ばには約200kgのクロマグロ(本マグロ)が水揚げされ、明るい話題で活気づいています。

### ■八丈島のキンメ

八丈島の周辺にはキンメダイの漁場があり、「底魚一本釣り」という漁法でキンメダイをていねいに釣り上げます。主に5月から12月にかけて水揚げされ、今年の漁獲量は約270トンでした。



キンメダイ



底魚一本釣り漁法

八丈島から出荷されたキンメダイは、都内の市場などで鮮度が良いと評判です。キンメダイは刺身や煮付け、干物など、いろいろな料理法で美味しく食べることが出来る魚で、とても人気があります。

### ■漁協女性部会長さんは、大忙し。

八丈島漁協女性部の山下会長は、全国漁協女性部連絡協議会の副会長も務めています。まさに日本の漁協の女性部の代表者です。このため、いろいろなところから講師に依頼されたり、

イベントや学校の出前授業で活躍中です。先日は東京の築地で、全国漁業協同組合連合会主催の「フレッシュ・ミズ」というイベント

で講師として招かれました。山下会長は、全国を飛び回っているので、加工場を留守にすることも多くなりました。でも、都内で仕事を終えると、翌朝早起きして、朝7時すぎの飛行機に乗って、島の加工場へ直行して作業につきます。そんなファイトあふれる山下さんは74歳になりますが、とても若くて元気です。11月30日には、日本の漁協女性部の代表としてベトナムへ向かわれました。



フレッシュ・ミズでの講演風景



山下会長