

# 八丈島 水産だより 2月号 2009



キンメダイ



アロエ

八丈島は冬も温暖です。八丈富士のすそ野には、アロエがキンメダイに負けじと色鮮やかに真っ赤な花を咲かせています。



マカジキ

漁業では、1月の下旬に約50～60kgのマカジキが40本近く水揚げされました。これほど多く水揚げされるのは、近年では珍しいことです。これからトンボ(ビンチョウマグロ)、続いてカツオが回遊してきます。漁師さんは、マカジキやトンボを追いかけながら1日も早くカツオが回遊してくることを待ち望んでいます。また、もうすぐ始まる春のトビウオ漁も、すでに網などの準備を整えて出漁のタイミングを待っています。

## ■ 都内の小学校で親子クッキングに参加

漁協女性部のメンバーは、1月中旬に荒川区内の小学校で開催された「親子料理教室」の講師として招かれ、皆さんと一緒に八丈島の魚を料理してメダイのムニエルやトビウオミンチのつみれ鍋をつくりました。生徒さんの取組みも熱心で、みごとに美味しい料理が出来上がり、大賑わいとなりました。



メダイのムニエル

トビウオのつみれ鍋



親子料理教室風景

## トビウオミンチのクッキングポイント

八丈島のムロアジやトビウオのミンチでつみれを作るときには、よく焼ってからつみれにすると汁の中でつみれが崩れにくくなります。

## ■ 漁師さんは陸の上でも忙しい



家族も手伝って

春のカツオ漁は、一番の勝負の季節です。漁師さんは、寸暇を惜しんで船や道具の手入れをしています。カツオ漁が始まる前には、少しでも漁船のスピードを出しやすくしたり燃料を節約するために、船底のそうじを行います。順番で漁船を港の作業場に揚げ、船底についた小さな海藻などを落としてペンキを塗り替えます。これから始まるトビウオ漁は、乗組員の確保や大きな網を手入れするときなどに、いつもより多くの仲間を手配しなければならず大変です。漁師さんの仕事は、陸の上でも漁の合間をぬって大忙しです。



船底ペンキ塗り