

# 八丈島 水産だより 6月号 2009



東京へ向け出航する定期船

約290km航海

東京

鮮やかな新緑もまぶしい位となり、道端の石垣には白いユリが一斉に咲き始めています。八丈島の春は、吹き抜ける風がとても爽やかなことが特徴です。晴れの日には少し暑い位ですが、日陰は涼しくとても快適です。しかし、これから梅雨の季節を迎えていきます。

トビウオ漁は、春トビ漁が一段落して、種類の違う夏トビを対象とした漁が行われています。また底魚一本釣り漁業では、キンメダイなどが水揚げされています。

## ■久しぶりに赤イカが水揚げ！

5月中旬に、約240kgの赤イカ(ケンサキイカ)が漁協に水揚げされました。八丈島で赤イカが獲れることは珍しいことで、今回は12年前に水揚げされたことがあります。今回はたくさんの赤イカが島の近くにやってきたため、数人の漁師さんが赤イカを釣り



赤イカ(ケンサキイカ)

イカそうめん



に船を出しました。赤イカは、スルメイカを少し細くしたような形で、赤い色をしています。また、スルメイカと比べ柔らかく甘みが強いため、人気があります。今回は、八丈島の家庭のあちらこちらで、八丈島産のイカそうめんが食卓に登場し、家族も大喜びです。

## ■漁協女性部は朝市も頑張っています。

漁協の女性部が定期的に始めた朝市は、はやくも4年目を迎えました。おなじみのムロアジのミンチを使ったメニューも定番の



開場前の様子

メンチカツやハンバーグだけでなく、最近ではムロアジ

餃子などの新メニューも登場しています。そのほか、島寿司 やすり身揚げなども人気があり、朝市の開場前には常連さんの行列ができる程です。女性部の活躍が今後も期待されます。



東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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