

八丈島 水産だより 7月号 2009



ガクアジサイ



キンメダイの水揚げ

八丈島は梅雨の本番を迎えています。山の上が霧ですっぽり覆われる日も多く、霧の中でガクアジサイが島のあちらこちらで咲いています。時々雲がはれ、真っ青な空にまぶしい太陽が姿を見せると、鮮やかな緑の山々と空よりも青い海が、まるでスポットライトに照らされたように輝きます。これからは「夏まつり」や「サマーコンサート」、「花火大会」などが次々と開催され、多くのお客さんが島を訪れる本格的な夏がやってきます。

■今年のトビウオ漁は？

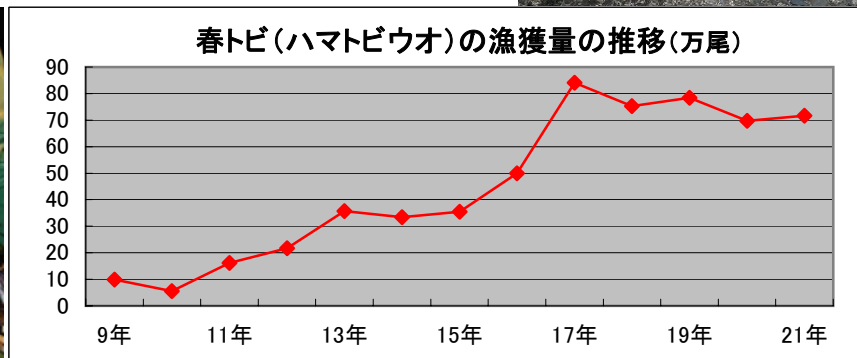
2月から始まった春トビ(ハマトビウオ)漁は、5月いっぱいまで漁を終えました。漁獲量は、昨年より少し多く約70万尾となりました。その後は夏トビ漁が少し行なわれています。夏トビは、春トビより小型でいろいろな種類があります。



夏トビ



夜の春トビ漁



■漁協女性部のレシピづくり



トビウオのすり身汁



ムロアジのメンチカツ



ムロアジのぎょうざ



ムロアジのオムレツ



ムロぶしごはん

八丈島漁協女性部は、ムロアジやトビウオ、メダイなどの魚をミンチや切身に加工して、都内の学校に供給しています。また、島でも朝市やお祝い事の料理として、定番のムロアジメンチカツなどを作っています。もっと美味しいものにするために、栄養士の先生と連携してレシピの研究に取り組んでいます。ムロアジやトビウオのミンチは、家庭で毎日のように親しまれている料理に、ひき肉と同じように広く活用できることが注目されています。これからも八丈島の魚を使った新しい料理のレシピが、続々と登場しそうです。

7月23日～25日は八丈島夏まつり

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113
<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>