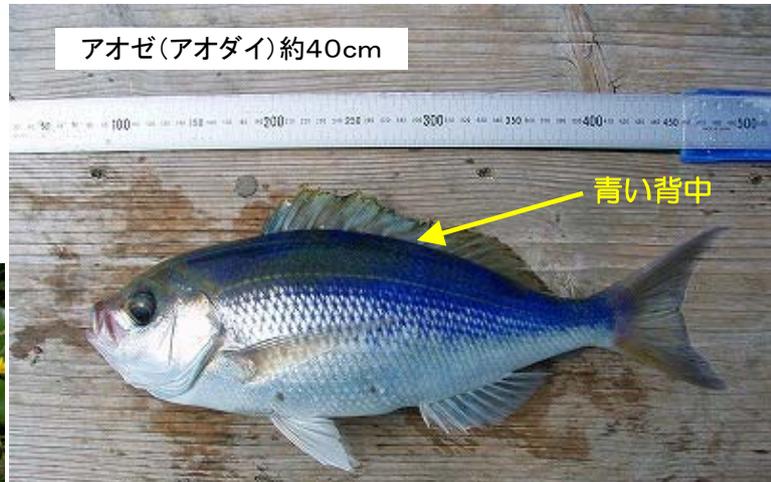


# 八丈島 水産だより 12月号 2009



ツワブキ



アオゼ(アオダイ)約40cm

青い背中



アオゼ(アオダイ)の水揚げ

今年もあと一ヶ月。島内のあちらこちらには、黄色いツワブキや八丈島を代表する花「ストレリチア」が咲いています。

漁師さんはムロアジやキンメダイの漁を頑張っていますが、最近では、港でアオゼ(アオダイ)をよく見かけます。アオゼは、その名のとおり紺碧(濃い青色)の背中をした魚です。深いところから、「底魚一本釣り」と呼ばれる漁法で釣り上げます。あまり馴染みはありませんが見かけによらず旨味がたくさんあり、刺身にすると大変美味しい魚です。

## 子ども記者来島！

日本の沿岸漁業の応援をしているWFF(ウーマンズフォーラム魚)の主催で、都内から25名の小学生の皆さんが来島しました。今年の夏に、漁協女性部が都内の小学校を訪問して行なわれた出前授業「浜のかあさんと語ろう会」に参加した生徒さんのうち25名が、子ども記者として選ばれました。まず、

八丈島の歴史や伝統の絹織物である黄八丈などの

化を調べ、魚の水揚げの様子や漁船に乗船してムロアジ漁業を見学しました。また、漁師さんの家にホームステイして漁業や島の暮らしのことを教えていただくなど、ハードスケジュールの取材をこなしました。



漁港で水揚げを見学する子ども記者

## 引越しました

現在、漁協女性部の新しい加工場の整備が進んでいます。今回、加工作業が出来るようになったため、今までお世話になった加工場から先日引越しました。今までより設備も新しくなり、能率良く作業することができます。待ちに待った新しい加工場での作業に、一段と活気が出てきました。より多くの都内の学校給食に八丈島の魚のミンチや切身をたくさん届けることを目指して、女性部のメンバーは毎日頑張っています。



新加工場