

# 八丈島 水産だより 1月号

2009



日の出

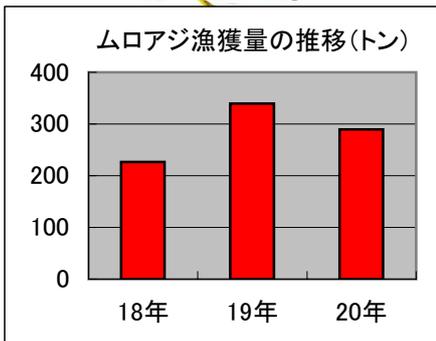


オナガの舟盛り

## 本年もよろしくお祈いします

お正月の二日は漁師さんの仕事始め。ご馳走を作って、親戚や仲間を呼び、漁の安全と大漁をお祈りする「船祝い」をします。お正月は、これから始まる寝る間もない程忙しい春先の漁をひかえ、つかの間の漁師さんたちの骨休みです。また、八丈町では、この時期帰省する新成人を招待して、1月5日に「成人祝賀式」が行われます。この二つのお祝いの席には、みごとな八丈産の尾長の「舟盛り」が華を添えます。

### ■ 昨年（さくねん）のムロアジ漁（りょう）は？



昨年（さくねん）も、順調（じゆんちよう）な水揚げ（みずあ）げとなりました。漁期（りようき）始め（はじめ）から大きめ（おおきめ）のムロアジ（むろあじ）が多く（おおく）、頭（あたま）から丸（まる）ごと（まるごと）食べられる新クサヤ（しんくさや）に（つか）使（つか）われるサイズ（サイズ）のムロアジ（むろあじ）があまり（あまり）みられ（みられ）ませんでした（ませんでした）。今年（ことし）もまた（また）、ムロアジ（むろあじ）漁（りょう）が順調（じゆんちよう）となること（こと）を祈（いの）ります。

### ■ 八丈島（はちじょうしま）のイセエビ

八丈島（はちじょうしま）では、エビ刺し網（あみ）という漁法（ぎよほう）で、10月～2月（じゅうがつ～ふがつ）までの期間（きかん）に、イセエビ・シマイセエビ・ゾウリエビ（ぞうりえび）等（ら）も水揚げ（みずあ）げ（げ）されます。



シマイセエビ

漁獲量（ぎよかくりよう）は、19年（じゅうく）は約（やく）170kg、20年（じゅうく）は約（やく）270kg でした（でした）。

### ■ 今年（ことし）のカツオ漁（りょう）とトビウオ漁（りょう）は？

今年（ことし）の黒潮（くろしお）の予想（よそう）が発表（はっぴよう）されました。カツオ（かつお）やマグロ（まぐろ）は黒潮（くろしお）の流れ（なが）に乗（の）ってや（や）ってきますので、八丈島（はちじょうしま）付近（ひきん）の黒潮（くろしお）の流れ（なが）によ（よ）って水揚げ（みずあ）げも影（えい）響（きやう）してき（き）ます。黒潮（くろしお）は、1月（いちがつ）から6月（ろくにんがつ）までは八丈島（はちじょうしま）の南（みなみ）を流（なが）れ、4月（しがつ）から5月（ごがつ）は、一時的（いちじき）に八丈島（はちじょうしま）周辺（しゅうへん）を南（みなみ）から北（きた）へ流（なが）れる予（よ）想（そう）にな（な）っています。

漁師（りょうし）さん達（たち）は、今年（ことし）の春（はる）の漁（りょう）のカツオ（かつお）やトビウオ（とびうお）の大漁（たいりよう）を始（はじ）めとして、今年（ことし）の豊漁（ほうりよう）を祈（いの）り、心（こゝろ）も新（あたら）しに意（いき）気（き）込（こ）んでい（い）ます。

# 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

# 八丈島 水産だより 2月号増刊

2009

## 黒潮号



「くろしお」は、世界の共通語

### ■黒潮とは？

くろしお は、日本列島の太平洋側を西から東へ流れる暖流で、海の中にある大きな川のようなものです。黒潮の幅は50～100kmにもなり、スピードは人が歩く2倍位の速さで流れています。また、流れ方は上の図のように、大きく5つの型に分けられます。プランクトンが少ないため透明度が高く、光が深くまで通り濃い青色をしていることから「黒潮」という名前がついたといわれています。

### ■今年の春の黒潮流路予測は？

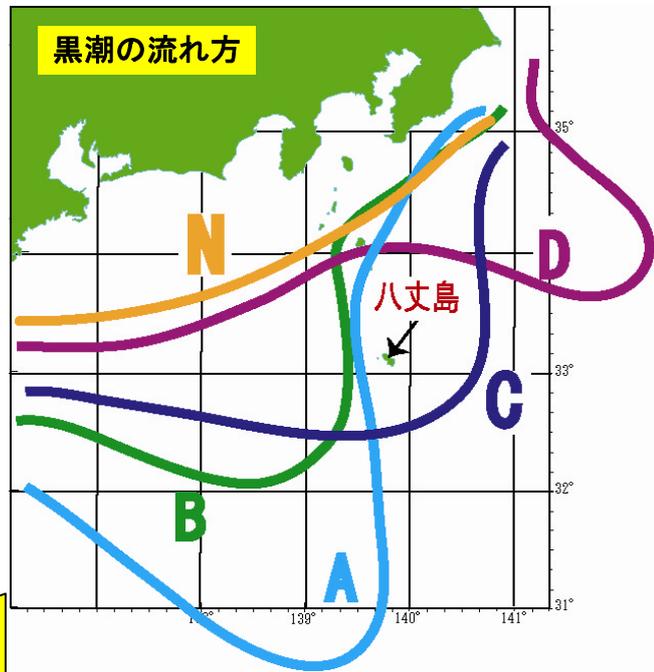
くろしお は、上の図のように蛇行して流れ、時間とともに大きく変化します。また、内側に冷水塊と呼ばれる冷たい大きな海水の塊を伴うことがよくあります。現在の黒潮はC型で、八丈島の南側を回るように流れています。今後、6月まではC型で流れ、一時的に4～5月頃にB型になると予想されています。

### ■今、回遊してきている魚は？

くろしお とともにマカジキやビンチョウマグロ(ビンナガ)が回遊しています。ハマトビウオもやってきました。カツオがくる時期ももうすぐそこです。

**ハマトビウオ漁が  
2月3日出漁開始!**

初日は  
6,560尾水揚げ



### ■黒潮の恵み

マグロやカツオなどの回遊魚は暖かい所が好きなので、黒潮に乗って回遊してきます。また、遠くからいろいろな魚の卵や稚魚を運んできます。さらに、暖かい海流が近くを流れることにより八丈島に温暖な気候をもたらすなど、島の人たちに自然の恵みを与えてくれるありがたい海流です。

### ■現在の黒潮は？

いま、大きな冷水塊が八丈島付近にあり、八丈島の海水温が低くなっています。



す。2月24日午前9時の海水温が15.8℃で、平年より1.7℃低いです。黒潮は20℃です。

**ハマトビウオも、伊豆諸島の周りにやってきました。**

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 3月号

2009

カツオがやってきた！



フリージア



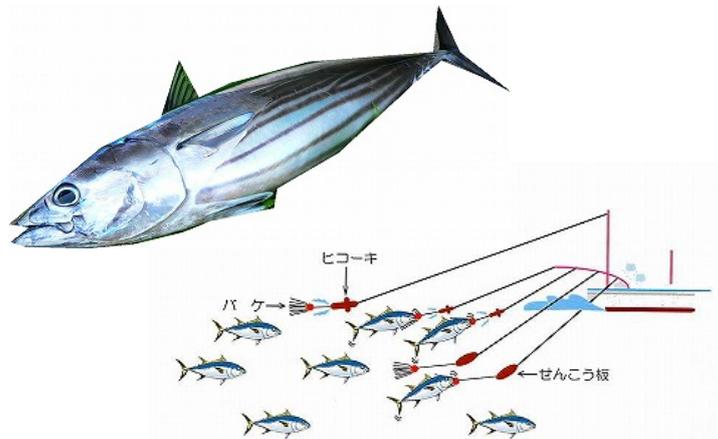
カツオ水揚げ風景

いよいよ待ちかねたカツオがやって来ましたが、まだまだ少ないですが、カツオが水揚げされると、港が活気づいてきます。島ではフリージアが咲き始めました。3月20日から4月5日まで開催される「フリージアまつり」の準備が進められ、今年も大勢のお客さんをお待ちしています。

## ■カツオの獲り方は？



曳き縄漁風景



【ひきなわ漁】

※引用：とらきよの島 関東農産物振興センター・情報センター

八丈島の漁師さんは、曳き縄でカツオを釣ります。カツオの群れを探すと、トンボの羽のように広げた竿にバケと呼ばれるエサに似た釣り針をつけ、漁船を走らせながら曳きます。バケにカツオが食いつくと、漁師さんが釣り上げます。釣れ始めると、いくつものバケに同時にカツオが釣れるので、息をつく間もなく大変です。

## ■その後のハマトビウオ漁は？

2月3日にスタートを切ったハマトビウオ漁は、初日6,560尾の水揚げがありましたが、その後は時化が多くあまり出漁できません。漁を終

え夜明け前に帰港すると、大勢の仲間がサイズの測定や仕分け作業の応援に駆けつけるので、この時は港が大賑わいになります。



サイズ測定器

水揚げ後仕分け風景

## ■八丈島産業祭のお知らせ

八丈島では、毎年、島をあげて「八丈島産業祭」が開催されます。切り花や観葉植物、商工業製品の品評会や即売会、鮮魚や水産加工品の販売などが行われます。また東京都の漁業調査船「たくなん」のコーナーがあります。是非おこし下さい。

期間 平成21年3月21日(土)  
～平成21年3月22日(日)

会場 八丈町コミュニティセンター

時間 午前10時～午後3時30分

# 八丈島 水産だより 4月号 2009



フリージアつみ取り風景

フリージア畑

春爛漫、今年は八丈島の4つの小学校にもピカピカの1年生が75人入学しました。先日まで開催された春のイベント「フリージアまつり」は、良い天気にも恵まれました。また、会場のフリージア畑では、1人20本まで無料でつみ取ることが出来るとあって、多くのお客さんでにぎわいました。

漁師さんたちは、ハマトビウオ・カツオ・キンメダイなどの出漁に精を出しています。

## ■春のカツオは？

今年は、黒潮が八丈島の遠くを流れているため、黒潮の近くで行うカツオ漁の始まりが遅くなりました。しかし、3月下旬頃から、黒潮が徐々に八丈島に近づきはじめ、カツオも獲れ始めました。これからカツオ曳き縄の盛漁期となる4月になり、漁師さんたちは、カツオが八丈島の近くにたくさん来ることを待ち望んでいます。

ハマトビウオも、カツオと同じく漁模様が悪かったですが、4月に入り徐々に獲れ始めました。春のハマ

トビウオ漁は、5月上旬まで続き、その後は夏のトビウオ漁へと移ります。キンメダイ漁は、カツオ漁の始まりが遅い分、今年の冬から引き続き操業しています。1月から3月までのキンメダイの水揚げ量は約81トンとなり、昨年約4倍になっています。



カツオ



ハマトビウオ



キンメダイ

## ■今日も都内の学校へトビウオ・ムロアジのミンチを沢山送りしました。



荷造風景

八丈島漁協女性部の取り組みにより、島の魚が学校給食にデビューしてから、早くも6年目を迎えました。

出荷量もだんだん伸びています。今朝も、八丈島のムロアジやメダイなどが女性部によりミンチや切り身となって、多くの学校へ出荷されました。

# 八丈島 水産だより 5月号 2009



あしたばの新芽



八丈富士と鯉のぼり



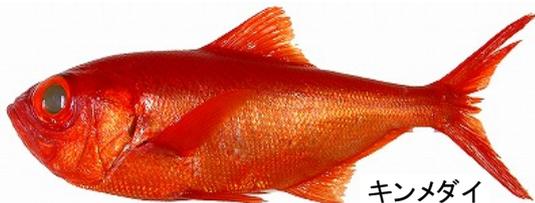
あしたば畑

風薫る5月、空高く鯉のぼりが舞い、八丈島は一年で一番爽やかな季節を迎えています。 「今日摘んでも明日は芽(葉)が出る」と言われている八丈島の特産野菜「明日葉」は、盛んに柔らかな新芽を出し、どんどん成長しています。

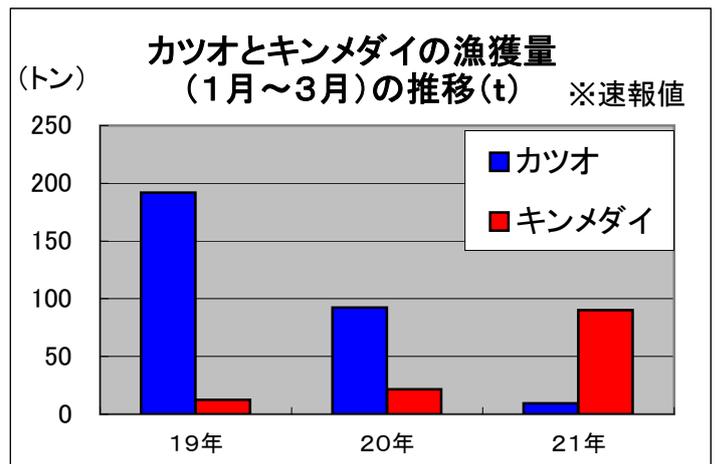
## ■カツオはどこに？



カツオ



キンメダイ



八丈島でカツオが一番獲れる時期は、3月から4月です。しかし、今年の春は島の周りにカツオがほとんど来なかったため、漁師さんたちも大変困りました。いつもの春は、ほとんどの漁師さんがカツオを追いかけますが、今年は島の周りにカツオが来なかったため、かわりにキンメダイ漁を頑張りました。

## ■「トビウオのハーモニカ」 女性部の朝市で登場！

トビウオを三枚におろした後の少し身のついた中骨を、オオバヤシャブシという島の木で燻製にしたトビ



トビウオの中骨の燻製



かんたんです！

ウオのスペアリブです。骨をつまんで食べると、すると骨から身がはなれるので、小さなお子さんでも上手に食べることができます。食べている姿は、まるでハーモニカを吹いているように見えます。燻製のほか、フライにしても人気があります。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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

# 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>

# 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>

# 八丈島 水産だより 8月号

2009



大きな客船も



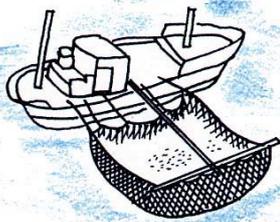
海辺のプール

はちじょうしま なつほんばん ひざ つよ うみ かこ  
八丈島も夏本番！日差しはとても強いですが、海に囲ま  
れているため、気温は上がっても30℃位までです。海水浴  
や釣り、ハイキングなどに多くのお客さんが訪れています。  
ちゆうじゆん こうれい はなびたいかい しま ほん むか どうがい  
中旬は、恒例の花火大会や島のお盆を迎えるため、島外  
の親戚や兄弟なども島に集まり大賑わいです。

## ■ムロアジ漁が始まった！



ムロアジ(クサヤモロ)



棒受け網漁業

8月1日から、ムロアジの棒受け網漁業が始まりました。八丈島  
で獲れるムロアジはクサヤモロという種類のムロアジで、青ムロと  
呼ばれています。棒受け網漁業は島の回りが漁場です。1隻の漁  
船に6~7人が乗り込み、大きな網でムロアジの群れをすくい獲る  
ぎょぎょう どうじ 同時に、トミメ(ナメモンガラ)も一緒に混ざって網に入っ  
てきます。また、ムロアジを追いかけて船に近付いてくるカンパチ  
も釣り上げます。



魚の取り込み

ムロアジは、昔から「くさや」として利用されているほか、新鮮なものをよく刺  
身にします。また、刻んだ生姜やねぎ、味噌などを混ぜた「たたき」も美味しく、  
島ではお馴染みです。しかし、ムロアジは身が柔らかくなりやすく、生の魚では  
島外にほとんど出荷されていません。このため、新鮮な刺身や「たたき」は、島



たたき



トミメ(ナメモンガラ)



カンパチ

でしか味わうことはできません。近年では、漁協女性部  
によりムロアジミンチやムロ節などに加工されて都内の  
がっこうきゆうしよく しょうざい きょうきゆう かつやく  
学校給食の食材として供給され、活躍しています。

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 9月号

2009



花火大会



ハイビスカス

夏まつり、花火大会、お盆など、休む間もなかった夏の行事が一段落しました。暑さもやわらぎ、涼しい風が吹くと秋の気配が感じられます。

しかし、道路沿いのハイビスカスは、「まだ夏だよ！」と言わんばかりに赤、ピンク、黄色、白と色とりどりに咲き、島を訪れるお客さんを迎えています。

## ■スタートしたムロアジ漁は？



ムロアジ(クサヤモロ)の水揚げ

8月1日から始まったムロアジ棒受け網漁は、5隻の船で操業しています。昨年と比べて海が荒れる日が多かったため、8月の漁



棒受け網の手入れ作業

獲量は、昨年よりやや少なくなりました。この時期のムロアジは小さく、クサヤにして焼くと頭から丸ごと食べられます。頭はカリカリしてとても香ばしく、新ムロのクサヤとして人気があり、八丈島を代表する夏の味です。

ムロアジの棒受け網漁業では、ムロアジに混ぜてトミメ(ナメモンガラ)も一緒に獲れますが、トミメが網をかじるので、その日の漁が終わったら、かじられたところをこまめに直します。



トミメ(ナメモンガラ)

## ■三根地区の夏の風物詩

八丈島には5つの地区がありますが、それぞれ暮らしや話し方が少しずつ違います。島のほぼ中心部に位置する三根地区には、なぜか昔から、8月7日にお墓に七夕を飾るならわしがあります。



三根地区の七夕

この日は夜明け前の3時頃から、お亡くなりになって初めてお盆を迎える方のお墓に、七夕の竹飾りを立てます。三根地区の子供達は、この日が楽しみで早起きをします。七夕の飾ってあるお墓をお参りするとお菓子やジュースをもらえるので、「早起きは三文の徳」とばかりに、いくつものお墓を訪ねます。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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

# 八丈島 水産だより 10月号 2009



台風から漁船を守る漁港の岸壁



海岸近くの広場には、大きな岩がたくさん波で打ち上げられていました。

大きな台風18号が日本列島を直撃しました。今回の台風は八丈島の近くを通りませんでした。一夜明けた翌日も強い風が吹き、海は大荒れとなりました。

台風が接近すると、長いときでは1週間位、漁に出られなくなります。先月は毎週のように台風が発生し八丈島に接近する台風が多かったので、漁師さんは大変です。

## ■ムロアジ漁業のお客様

ムロアジ(クサヤモロ)の棒受網漁業では、ムロアジに混ぜてトミメ(ナメモンガラ)が網に入ります。トミメの雄は鮮やかな模様をしており、まるで黄八丈(八丈島の絹織物)を着ているかのようです。また、皮はよろいのように硬くヤスリのようにざらざらしているため、さばいていると包丁がすぐに切れなくなってしまい大変です。近年では、漁協女性部により学校給食用の切身に加工され、都内の学校にも少しずつ供給されています。八丈島ではいろいろな食べ方がありますが、人気のメニューはフライです。



黄八丈の織物



トミメ(ナメモンガラ)

## ■東京都学校給食会で料理教室が開催されました

漁協女性部によるデモンストレーション



努力の成果!

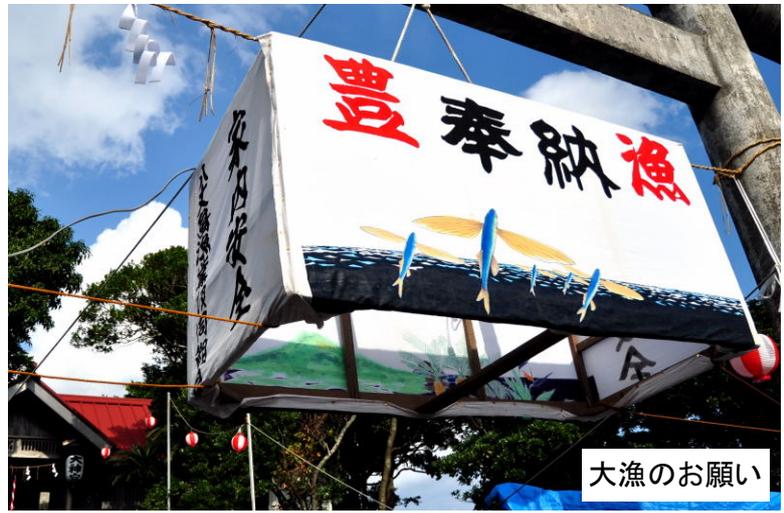
10月1日、(財)東京都学校給食会で「八丈島産の魚を活用した料理講習会」が開催され、約40名の親子の皆さんが参加されました。漁協女性部が講師として招かれ、トビウオのミンチやムロ節を使い、トビウオのさつま揚げ、ムロ節ごはん、トビウオ入りお好み焼き、トビウオのすり身汁の作り方が披露されました。続いて実習にチャレンジ。試食は大賑わいでした。さつま揚げやすり身汁は、ミンチをよく練るところから体験できたので、「魚料理は面白い」との感想で、参加者の皆さんは大喜びでした。

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

2009



は 晴れた日には少し汗ばむ陽気の八丈島です。10月から11月にかけて島の各地区で運動会や神社のお祭りが行なわれています。小学校の運動会は、小学生だけでなくお年寄



お神輿

から小さな子供まで一緒に、地区をあげて大賑わいです。神社のお祭りは、活気のあるお神輿などのほか、お菓子やジュース、テレビ、自転車などが当たる抽選会を行なうところがあります。獲れたての魚や元気な子ヤギが当たるときもあり、抽選会場はハラハラ・ドキドキです。

## ■ 台風ばかりで漁師さんは大変

島の漁業はムロアジの棒受け網のほか、キンメダイ、メダイ、アオダイなどの底釣りが行なわれています。9月、10月は八丈島に接近する台風が多かったので、漁に出られない日が多く、漁師さんにとって大変厳しい季節でした。



キンメダイ



メダイ



アオダイ

## ■ 「海遊魚まつり」開催中！



海遊魚まつり風景

八丈町では、島を訪れるお客さんに無料で島の味を楽しんでいただく「海遊魚まつり」を開催しています。新鮮な刺身、漁協女性部手作りのさつま揚げやムロ節ごはんなどに島の焼酎を添えて、お客さんを歓迎します。先日も、「ここでご馳走になっていい気分だ〜。」とほろ酔い加減でとても楽しそうな方がいらしゃいました。11月いっぱいのお金・土・日・祝日の午後2時から4時まで三根地区にある底土の漁師小屋で開催されています。

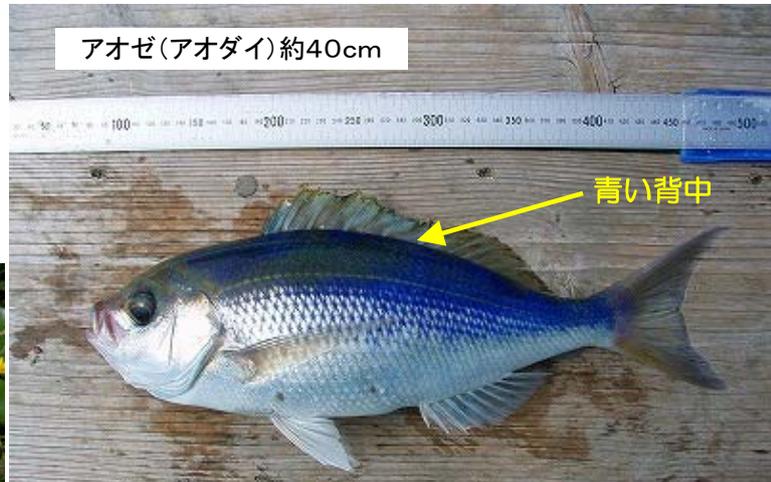
東京都八丈支庁産業課 TEL04996-2-1113

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

# 八丈島 水産だより 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



漁港で水揚げを見学する子ども記者

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。

## 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、加工作業ができ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