

八丈島 水産だより 2月号 2010



漁船の手入れ



アロエ街道

八丈島のヘルシー食材「明日葉」と「アロエ」を中心としたお祭「ヘルシーフェスタ」が2月7日まで開催されています。道端にはアロエの赤い花が咲いています。

漁師さんは、お正月休みを終えると、漁の合間をぬって漁船の手入れを行います。順番で港の作業場に漁船を揚げて、これから始まるカツオ漁にそなえて船底の掃除をしたりペンキを塗ったりと、陸の上でも大忙しです。

■いつもより早い春！春告魚がもうお出まし。

春トビ(ハマトビウオ)漁は、例年では2月の節分頃に初出漁を迎えるのが普通ですが、今年はもう1月半ばに春トビの姿が見え始めたので、漁師さんは早速出漁しました。一晩に百匹程度の水揚げから始まり、1月下旬にはもう2千尾以上の水揚げがありました。春トビは、八丈島ではその名のとおりに「春告魚」と呼ばれています。初出漁の知らせは、瞬く間に話題となり、島に春を伝えます。今年の大漁が望まれます。



トビウオの水揚げ



操業の様子

■栄養士さんが、トビウオやムロアジのミンチでメニュー開発！



生揚げのそぼろ炒め



ペンネ・ミートソース



味噌風味さつま揚げ



コロッケ



里芋のそぼろあん



かぼちゃのそぼろあん

このたび、島内の栄養士さんにより、トビウオとムロアジのミンチを使ったメニューの研究会が開催されました。このミンチは和食にも洋食にも利用することができ料理のレパートリーが広がるので、新メニューの開発が活発に行なわれています。今回は、トビウオとムロアジのミンチがそれぞれ6種類、合計12種類のメニューで調理されました。魚のミンチの美味しさをもっと活かすことができるよう、これからもいろいろ研究していきたいとのことです。



試作品づくり