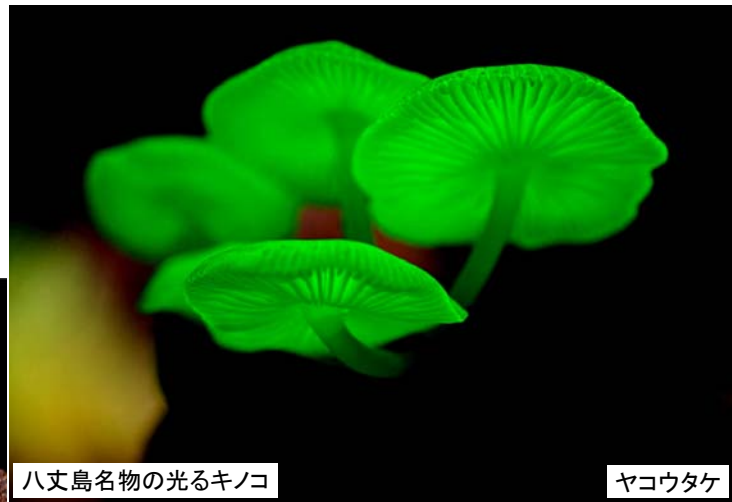


# 八丈島 水産だより 7月号

2010



明るいところでは



八丈島名物の光るキノコ

ヤコウタケ

梅雨を迎えています。山のふもとまで霧がかかり飛行機が欠航することが例年より多く、大変です。しかし、八丈島名物の光るキノコはこのような気候が大好きで、今年はいろいろなところで元気良く光っています。八丈島は何と7種類もの光るキノコを見ることができ、世界でも珍しいと言われています。6月に田植えが行われた和泉地区では、光るキノコとホタルを同時に見ることができます。夏になると星空や夕日がきれいで、虹もよく見られます。海では海ホタルが光るなど、八丈島は、まるで発光の島「世界発光遺産」と呼びたくなります。

## ■八丈島のアオゼ



アオゼ(アオダイ)

八丈島では、キンメダイ、夏トビ、アオゼ(アオダイ)などが水揚げされています。あまり獲れない日が多いので、漁師さんは大変です。アオゼはあまり知られていませんが、鯛のような形でその名のおり背中が鮮やかな青や緑色をしています。青っぽい色に似合わず白身の美味しい魚で、これから夏にかけて旬を迎えます。刺身のほか、骨や頭から美味しい出汁をとることができますので、よく味噌汁などにします。

## ■発酵の島！八丈島

八丈島には、クサヤと焼酎を代表とする発酵食品があります。クサヤは発酵させたクサヤ液にムロアジやトビウオなどを漬けてつくります。その名のおり臭いですが、食べると美味しいので、ぜひ味わってみてください。また、八丈島では麦や芋を発酵させる焼酎づくりもさかんで、20種類以上の名前の焼酎があります。そのほか「島たくあん」や「酒盗」と呼ばれるカツオの内臓でつくる塩辛など、八丈島には光るキノコをはじめとする「見る発光」のほかに「食べる発酵」もたくさんあります。



トビウオの焼クサヤ