

八丈島 水産だより 8月号 2010



トミメ(ナメモンガラ)



八丈富士

今年の梅雨は太陽が全くといっていいほど出ず、日照不足となりました。しかし、7月中旬からは、一転して毎日夏の青空が続いています。八丈島は、都内よりも南にあるので日差しは強いですが、周りを海に囲まれているために気温は上がっても30℃位です。また、日陰に入ると海からの心地よい風で汗が引くので、都内よりも過ごしやすいです。夏休みの時期は、観光のお客さんが多いうえ中旬には島のお盆で島外の親戚などが集まるため、一年で最も賑やかになります。

ぎょぎょう

■ムロアジ漁業はじまる



ムロアジ棒受け網

八丈島の周りには青ムロと呼ばれているムロアジの仲間(クサヤモロ)も大きくなり、8月1日からムロアジ漁業が始まりました。八丈島ではムロアジを棒受け網で獲ります。漁船に6~7人が乗り込み、海中に広げた大きな網でムロアジの群れをすくいます。網の中にはムロアジに混ざってトミメ(ナメモンガラ)が入ってくるので、一緒に水揚げします。



青ムロ(クサヤモロ)

■栄養士さんと一緒にレシピの研究

漁協女性部は、加工場がお休みとなる7月下旬に、島の栄養士さん(給食センター、保健所、都教育庁)のアドバイスをいただいて、ムロアジやトビウオのミンチを使ったメニューの研究を行いました。今回は、すでにおなじみのムロアジメンチカツ、トビウオコロケ、ムロアジぎょうざ、トビウオすり身揚げなどをさらに美味しくするために、レシピの改良を行いました。



トビウオのコロケ



栄養士さんと一緒につくるムロアジぎょうざ