

八丈島 水産だより 9月号 2010



ムロアジ(クサヤモロ)



群れ

ムロアジの群れに近づく漁船

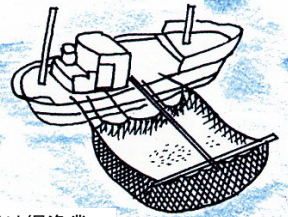
全国で記録的な猛暑ですが、八丈島は日中の気温が30℃位までで、舗装道路の照り返しによる暑さもほとんどありません。ヒートアイランドの都内と比べて八丈アイランドの夏は過ごしやすく、観光のお客さんからは「南の島なのに、避暑地みたいだ。」との声もありました。島の漁業は、ムロアジの棒受け網漁業が始まって1ヶ月たちますが、この時期に獲れるサイズが今年は小さ目です。

■ムロアジ棒受け網漁業



トミメ(ナメモンガラ)

八丈島では、「青ムロ」と呼ばれるクサヤモロという種類のムロアジが、棒受け網漁業で水揚げされています。一隻の漁船に6人位乗り込み、朝早く出港します。島の周りでムロアジの群れを見つけると、ムロアジのミンチを使ってムロアジを船の周りに集め、竹の棒を組んで海中に広げた網で群れごとすくいあげます。今年は5隻の漁船で12月末まで操業します。



棒受け網漁業



棒受け網漁業のときには、ムロアジに混ざってトミメ(ナメモンガラ)が網の中に入ってきます。トミメは八丈島の絹織物である黄八丈を着ているかのように鮮やかな模様ですが、見かけによらず美味しい魚で、都内の学校給食にも少しずつ供給されています。とくにフライが人気です。

■ミンチで変身



加工作業の様子

島では、ムロアジを新鮮なうちに刺身など生で美味しく食べています。八丈島漁協女性部は、美味しいムロアジを都内の子供達にも食べてもらおうと、ミンチに加工して島内、都内の学校給食などに送っています。ムロアジのミンチは、メンチカツやオムレツ、餃子など、普段親しまれている家庭料理に変身して喜ばれています。



ムロアジのオムレツ



ムロアジのぎょうざ