

八丈島 水産だより 12月号 2010



ムロアジ(クサヤモロ)



つわぶき

早くも12月を迎えました。道端のあちらこちらで「つわぶき」の黄色い花が咲き、冬の到来を知らせています。風のない日はポカポカと気持ちの良い陽気ですが、時おり低気圧が島の近くを通り海が荒れるので、このような日には漁師さんは海に出ることができません。港では、ムロアジ、キンメダイ、メダイ、ヒメダイなどが水揚げされていますが、全体的に昨年よりも少な目です。

みずあ

■ムロアジの水揚げ



ムロアジ選別機



ムロアジを選別機に入れる

一瞬で大きさに別

島の近くにいるムロアジ(クサヤモロ)もだんだん成長し、棒受け網漁業で獲れるムロアジのサイズも30cm以上のものが多くなりました。漁港で水揚げされたムロアジは、大きさに別選別されます。昔は漁師さんが手作業で選別していましたが、今は魚の選別機が大活躍です。ベルトコンベアにムロアジを載せると、あっという間にサイズ毎に分けられます。分けられたムロアジは鮮魚として島内で販売されるほか、くさや加工や学校給食用に漁協女性部が加工する分をのぞき、漁師さん達により手際よく箱詰めされ、急速冷凍され島外に出荷されます。

はちじょうしま

■八丈島のオゴ

八丈島では、オゴ(ヒメダイ)が水揚げされます。オゴは水深150~200m位の深いところにいる魚で、主に夏から冬にかけて底釣り漁業で獲ります。大きさは50cm以上になり、大変美味しい魚として人気があります。島ではよく刺身にします。出汁も良く出るので、あら汁も美味しいです。これからは、さらに脂がのってきます。



オゴ(ヒメダイ)