

八丈島 水産だより 1月号 2010



日の出



おせち料理

あけましておめでとうございます



為朝凧(ためともだこ)

漁師さんたちにとって、正月はほっと一息できるお休みタイムです。2日には、「さあ今年も頑張るぞ！」の決意を込めて、船ごとに大漁と安全を祈願する大宴会「船祝い」を行います。また、八丈町では1月

5日を「成人の日」としており、この時期に帰省する新成人を迎える家で盛大にお祝いを
行い、ここでも島の魚が欠かせません。

■ムロアジの揚げ餃子が好評でした！

昨年未の八丈島の給食に、ムロアジのミンチを使った揚げ餃子が登場しました。このため、漁協女性部の皆さんは、手作りで1,700個の餃子を用意しました。栄養士さんから「魚臭さがなく、美味しいといってよく食べられていました。」との報告をいただき、漁協女性部の皆さんのやる気も一層高まったようです。



給食(ムロアジの揚げ餃子)

■新しい加工場で頑張っています。



新しい加工場に移ってから、早くも1ヶ月。漁協女性部の皆さんは、便利になった加工場で魚のミンチや切身づくり、朝市の準備などに精を出し、毎日頑張っています。これから加工の機械が増えていくので、もっと多くの八丈島の魚を皆さんに食べていただくことができます。

今年も魚を
たくさん食べよう。
八丈島の魚をよろしく！



ムロアジ(クサヤモロ)



トビウオ(ハマトビウオ)

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が催されました。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

八丈島 水産だより 3月号 2010



フリージアの開花前



活気づくカツオの水揚げ風景

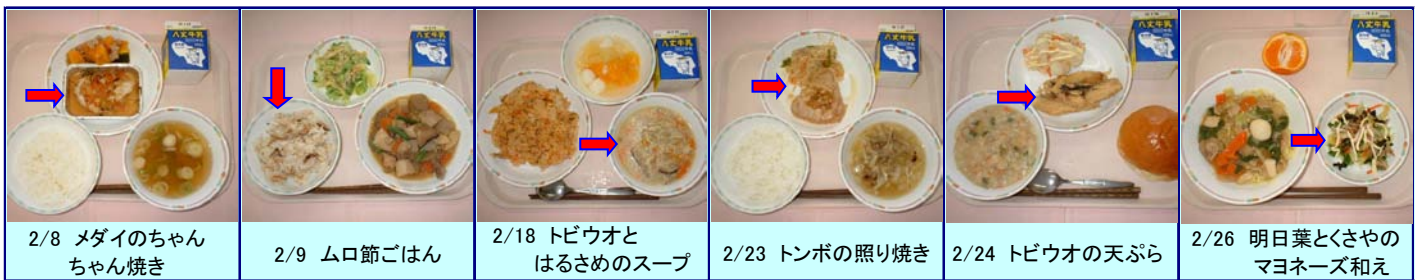
八丈島を代表する花フリージアは、葉が青々としげり、3月21日から始まる「フリージアまつり」に向けて開花を待っています。

カツオがやってきました！島の漁船はすべてカツオを追いかけます。漁港は、久しぶりにカツオの水揚げで活気づいています。なんとこの時期、1月のカツオ漁獲量は17tで過去最高を記録し、2月も88tで過去2位か3位というほどの思いもよらぬ好成績をあげ、漁師さんも「やっと本来の八丈島になった!」とにこにこ笑顔がほころんでいます。5月までこの状態が続いてくれることを願っています。春のトビウオ漁も2月末で5万尾を水揚げし、この調子でいけば、また昔のように春の漁で1年分を一気に稼ぐことができます。これから先のカツオやトビウオ漁が楽しみです。



ハマトビウオ

■島の給食で八丈島の魚が大活躍！



島の子供たちも、給食で八丈島の魚を食べています。2月は登校日が少ないですが、メダイは切り身となって焼き魚、トビウオはミンチを使ってスープ、ムロアジはクサヤやムロ節となって、なんと1ヶ月で6回も出ています。「東京の子供たちには、東京の魚を食べてもらいたい。」という漁協女性部の思いが、島の給食にも伝わっています。(注:トンボとはピンチョウマグロのことです。)

■八丈島産業祭のお知らせ

八丈島では、毎年、島をあげて「八丈島産業祭」が開催されます。切り花や観葉植物、商工業製品の品評会や即売会、鮮魚や水産加工品の販売などが行われます。漁協女性部も参加し加工品を出品します。是非おこし下さい。

期間 平成22年3月20日(土)
～平成22年3月21日(日)

会場 八丈町コミュニティセンター

時間 午前10時～午後3時30分

八丈島 水産だより 4月号 2010



カツオ



フリージアまつりは4月4日まで

今、春トビ漁真っ盛り！ 八丈へおじゃりやれ！ トビウオをあがりやれ！

※おじゃりやれは八丈島の言葉で「いらっしゃいませ」、あがりやれは「召しあがれ」という意味です。

八丈島の山には大島桜が満開、山のふもとにはフリージアが咲き、八丈島らしい春を迎えています。島の小学校は、この4月に60名ほどのピカピカの一年生を迎えました。漁師さんは頑張ってトビウオやカツオの漁に出ています。トビウオは天敵から逃げるために400mも飛ぶのですが、着地点を間違えて海ではなく漁船に飛び込むこともあります。カツオの漁船に何と12匹ものトビウオが飛び込んできたことがあったそうです。



トビウオの島寿司



トビウオ

漁協女性部「水産庁長官賞」受賞！

おめでとう！

先月、東京国際フォーラムで全国の漁協の青年部や女性部の交流大会が開催されました。全国から47のグループが選ばれ、多くの大会参加者の前で自分たちの活動を発表しました。東京都からは八丈島漁協の女性部が選ばれ、代表者である山下部長が八丈島の絹織物



大会の様子

山下部長

である「黄八丈」に身を包み、都内の学校給食に八丈島の魚を届ける取組みを報告しました。審査員からは「八丈島の取組みは大会参加者に勇気を与えてくれた。」「この取組みが全国に広がってほしい。」など高い評価を受け、見事に水産庁長官賞を受賞しました。今後のさらなる発展が期待されています。

春は春トビ

トビウオは木にとまったか???



創作につき現実とは関係ありません。



かつて八丈島の中之郷では、春になるとトビウオの群れが押し寄せるように島に近づき、「漁船に追われて飛んできたトビウオが海岸の松の木に引っかかり、そのトビウオを拾い集めた。」という言い伝えがあります。その話は、八丈島出身の作家により「トビウオは木にとまったか」という童話としておもしろおかしく紹介されるほどです。八丈島のトビウオは、約30年前からほとんど獲れなくなった時期があります。しかし、近年では再び獲れるようになり、今年の春トビの漁獲量は3月中旬までで20万匹を越える勢いで、昨年よりも好調です。

八丈島 水産だより 5月号

2010



八丈富士



谷間を泳ぐ鯉のぼり(檜立地区)

4月は数日おきに低気圧が島の近くを通過し、雨が降ったり晴れたり
の繰り返しでした。雨がふって晴れるたびに新緑の鮮やかな黄緑色が山
のふもとから次第に上がっていきます。これからは晴れると少し汗ばむ
陽気になりますが爽やかで心地よい風がふき、年間でもっとも快適な時
期が梅雨入り前まで続きます。

■カツオが減ってキンメダイ増える



キンメダイの出荷準備



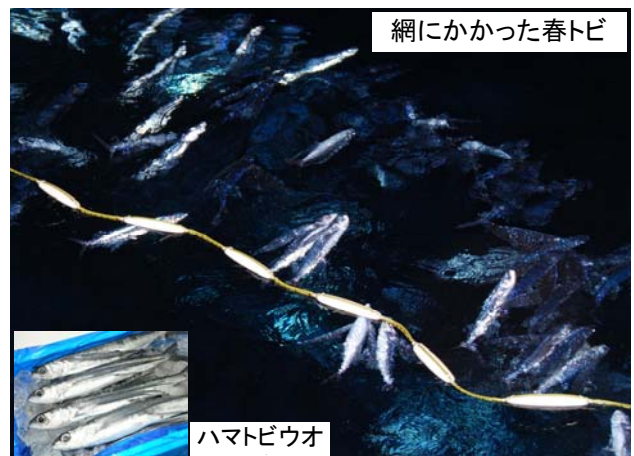
樽かつお

キンメダイ

2月に沢山とれたカツオは、3月に入るとあまり獲れ
なくなりました。ほとんどの漁船がカツオを追いかけて
いましたが、キンメダイの操業に切替える漁船も増えて
きました。水揚げされた魚は漁協の人が受取り、ただち
に大きき別に分けられます。カツオは樽、キンメダイは
発泡スチロールの箱に氷詰めされ、あっという間に大き
な冷蔵庫に保管され出荷を待ちます。

■トビウオは順調

今年の春トビ（ハマトビウオ）漁は始めか
ら順調で、今年の合計も75万尾を超える勢
いです。島では春トビを「島ずし」や「たた
き」にします。また、羽のような胸びれもか
ら揚げにしてパリパリと食べることができます。
さらに頭や骨からおいしい「だし」をと
ることができるなど、捨てるところのない魚
です。



網にかかった春トビ

ハマトビウオ

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatjyou/index.html>

八丈島 水産だより 6月号 2010



昨年の田植え体験の様子



あびの実

梅雨入り前のさわやかな時期を迎えています。山沿いには橙色や赤色の「あびの実（木いちご）」がなり、道端の石垣には白いユリがあちらこちらで咲いています。昔は島にもたくさんの田んぼがありお米を作っていましたが、今はほとんど残っていません。しかし、和泉地区には体験学習用の田んぼがあり、毎年6月には子供達と一緒に田植えが行われます。

なつ

■カツオと夏トビとキンメダイ

今年の春トビ（ハマトビウオ）漁は順調でした。しかし、5月の中旬を過ぎると春トビは少なくなり夏トビが島の近くにやってくるようになりました。夏トビとは、この時期に獲れる春トビより小型のトビウオで、いろいろな種類があります。このため、漁師さんは網の目を小さくした夏トビ用の網に切替えて操業しています。そのほか、キンメダイをはじめカツオ、メダイ、アオゼ（アオダイ）などが水揚げされています。また、5月には昨年引き続き赤イカ（ケンサキイカ）が少し水揚げされました。



八丈島のキンメダイ

しま

だいこうひょう

■「島じまん」でも大好評！



人気の八丈島コーナー

5月22日～23日に、浜松町の竹芝棧橋で2年に一度の「島じまん2010」が開催されました。会場には東京都の島々がそれぞれ出店し、食べ物や工芸品などの特産物を競いました。八丈島のコーナーでは漁協女性部が腕をふるい、島ずしやムロアジメンチカツ、ムロ節おにぎり、トビウオつみれ汁などが披露され、大好評でした。また、ステージでは迫力ある八丈太鼓が「六人会」により実演され、今回も多くのお客さんで賑わいました。

東京都八丈支庁産業課 TEL04996-2-1113

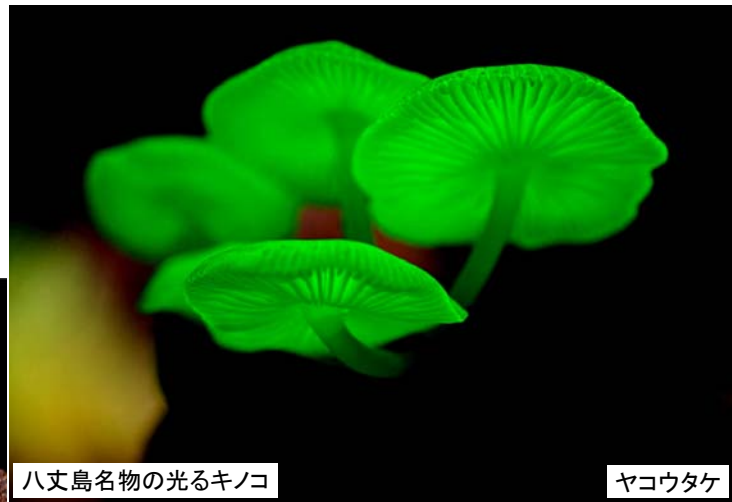
<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>

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

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。

ぎょうぎょう

■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き、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、トビウオコロッケ、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。



トビウオのコロッケ



栄養士さんと一緒につくるムロアジぎょうざ

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

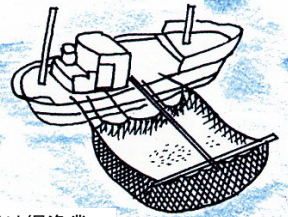
全国で記録的な猛暑ですが、八丈島は日中の気温が30℃位までで、舗装道路の照り返しによる暑さもほとんどありません。ヒートアイランドの都内と比べて八丈アイランドの夏は過ごしやすく、観光のお客さんからは「南の島なのに、避暑地みたいだ。」との声もありました。島の漁業は、ムロアジの棒受け網漁業が始まって1ヶ月たちますが、この時期に獲れるサイズが今年は小さ目です。

■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

八丈島 水産だより 10月号 2010



田んぼの恵み



稲刈り体験

今年^{ことし}は9月^{がつ}いっぱいまで真夏^{まなつ}のような日^ひが続^{つづ}きました。赤^{あか}とんぼ^とが飛^とび10月^{がつ}からや^すっと涼^ずしくなり、時^{とき}おり秋^{あき}らしい空^{くう}気が感^{かん}じられます。10月^{がつ}のはじ^めには、春^{はる}に田^た植^うえを行^{おこな}った体^{たい}験^{けん}学^{がく}習^{しゅう}用^{よう}の田^たんぼ^ぼで、子^こ供^{ども}達^{たち}と一^{いっ}緒^{しょ}に稲^い刈^ねりがお^おこな^なれました。今年^{ことし}は梅^{つゆ}雨^ゆの日^に照^{しょう}不^ぶ足^{そく}などの影^{えい}響^{きやう}で、収^{しゅう}穫^{かく}量^{りょう}は例^{れい}年^{ねん}を大^{おお}きく下^{した}回^{まわ}りました。八^{はち}丈^{じょう}島^{しま}では、ム^みロ^ずア^あジ、キ^きン^んメ^めダ^だイ、メ^めダ^だイな^などが水^み揚^{ずあ}げさ^されてい^います。

■浮魚礁 (パヤオ) が新しくなりました。



新しくなったパヤオ

八^{はち}丈^{じょう}島^{しま}の周^{まわ}りには、浮^うき魚^{ぎょ}礁^{せつち}が設^せ置^ちされてい^います。浮^うき魚^{ぎょ}礁^{せつち}は、海^{うみ}を漂^{ひょう}流^{りゅう}して^てい^いる木^きなど^なにカツ^かオな^などが集^{あつ}まる習^{しゅう}性^{せい}を利^り用^{よう}した魚^{ぎょ}礁^{せつち}で、パ^ぱヤ^やオと呼^よばれてい^います。9月^{がつ}には、古^{ふる}くな^なった2^{ふた}つ^つのパ^ぱヤ^やオの^いれ替^かえが^おこな^なれました。八^{はち}丈^{じょう}島^{しま}の漁^り船^{せん}は、春^{はる}のカツ^かオ漁^{りょう}のシ^しーズ^んにな^なるとカツ^かオの群^むれを^さが^さひ^ひろ^ろう^うみ^みを^とお^おく^くま^まで走^{はし}り回^{まわ}りま^ます。パ^ぱヤ^やオは島^{しま}から近^{ちか}くカツ^かオが^あつ^つま^まっ^てい^いるこ^おとが^にん^んき^きが^あり^ます。

■学校給食会で親子料理教室が開催されました。

10月^{がつ}1日^{にち}、(財)東^{ざい}京^{とう}都^{きょう}学^{がく}校^{こう}給^{きゅう}食^{じき}会^{かい}で、
「八^{はち}丈^{じょう}産^{さん}の魚^{さかな}を使^{つか}った親^{おや}子^こり^り料^{りょう}理^り教^{きょう}室^{しつ}」が^{かい}開^{かい}催^{さい}
され^され^れま^まし^した。約^{やく}40名^{めい}の親^{おや}子^この^{おや}か^かみ^みさん^{さん}が、講^{こう}
師^しと^として招^{まね}か^かれた漁^{ぎょ}協^{ぎょう}女^{じょ}性^{せい}部^ぶと一^{いっ}緒^{しょ}に、ま^まず
魚^{さかな}さ^さば^ばき^きに^にチ^ちャ^やレ^れン^んジ。ム^むロ^ろア^あジを^にく^くの^か代^{だい}
わ^わり^りに^に使^{つか}った酢^す豚^{ぶた}な^などを^{つく}り^りま^まし^した。試^し食^{じき}で^は
八^{はち}丈^{じょう}島^{しま}の^{でん}伝^{でん}統^{とう}統^{じょう}食^{じき}で^はあ^あるム^むロ^ろ節^{せつ}ご^ごは^はんも^も登^{とう}場^{じょう}
し、皆^{みな}さん^{さん}と^とて^ても^も楽^{たの}し^しそ^そう^うで^でし^した。



女性部によるデモンストレーション(ムロアジさばき)



ムロアジの酢豚風

トビウオのすり身汁

ムロアジごはん

八丈島 水産だより 11月号 2010



運動会(会場全員のシヨメ節)

秋晴れの11月3日、島内の4つの小学校で一斉に運動会が行われました。八丈島の運動会は、小学生親子だけでなく保育園からお年寄りまで地域をあげて大賑わい입니다。なかでも、走者5人の年齢の合計が150歳以上で行われる「150歳リレー」は特に盛り上がり、このために漁を休む漁師さんもいるほどです。途中で転んだりするとその後一年中からかわれるので、皆が必死で走ります。

■ 時化が続いて大変です。



台風の余波から漁船を守る漁港

10月の中旬頃から、八丈島周辺では時化（海が荒れること）により、漁ができない日が続きました。さらに、下旬には台風14号が接近し、大荒れとなりました。このため、最近の水揚げ量は少ないですが、ムロアジ、キンメダイ、メダイなどが水揚げされています。



キンメダイ



メダイ



ムロアジ



魚さばき体験

■ 「海遊魚まつり」は今月いっぱい！

底土地区にある漁師小屋では、島を訪れるお客さんに無料で島の味を楽しんでいただく「海遊魚まつり」が開催されています。八丈町から頼まれた漁協女性部が、新鮮な刺身、手作りのさつま揚げやムロ節ごはんなどに島の焼酎を沿えて、お客さんを歓迎しています。ご希望のお客さんには、予約をいただいたうえで「魚さばき体験」も行っています。

11月いっぱいまでの金・土・日・祝日の午後2時から4時まで好評開催中！



島の魚の刺身・加工品・島の焼酎などを試食(無料)

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)