

八丈島 水産だより 6月号

2011



光るキノコ



霧の中のヘゴ(裏見ヶ滝)

吹き抜ける風がとても爽やかな八丈島の春でしたが、5月下旬になるといつもの年より半月ほど早く梅雨を迎えました。梅雨に入ると、八丈富士や三原山がふもとまですっぽりと雲に覆われる日が多くなります。八丈島名物のヘゴ（シダの仲間）や光るキノコはこのような気候が大好きなので、元気に育てて皆さんを待っています。島の漁港では、キンメダイやカツオ、メダイなどが水揚げされています。

■ 春トビから夏トビに？



夜の春トビ漁

1月の下旬から始まった春トビ（ハマトビウオ）漁は順調で、80万尾以上の水揚げになりました。しかし、5月の中旬になるとだんだん獲れなくなってきました。この時期になると、春トビに代わって夏トビが島の近くにやってきます。夏トビは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。今（5月の終わり）、漁師さんは春トビに引き続いて夏トビを獲りにいく準備をしています。



夏トビ

■ 給食でも人気！八丈島のメダイ

八丈島で水揚げされるメダイは、水深200～300m位の深いところで獲れ、長さは90cm位です。白身の魚で身はふっくらとしており、あまりくせのない味です。漁協女性部が加工しているメダイの切身は給食でも人気があり、栄養士さんから「魚が苦手な子供さんが美味しそうに食べていました。」との報告をいただくこともあるそうです。目がとてもきれいです。



八丈島のメダイ