

八丈島 水産だより 7月号

2011



小さな花がたくさん



花を咲かせるフェニックス・ロベレニー

梅雨らしい天気が続いていましたが、6月の終わりに急に天気が良くなりました。青い空と海、白い雲、山の緑がとても鮮やかで、まるで夏が来たかのようです。例年、八丈島は7月下旬に梅雨明けを迎えますが、今年はどうでしょうか？

八丈島を代表する観葉植物である「フェニックス・ロベレニー」は、畑でさかんに小さな花をたくさん咲かせています。漁港ではキンメダイ、メダイ、カツオ、クロムツ、アオダイなどが水揚げされています。



アオゼ(アオダイ)



オゴ(ヒメダイ)

はちじょうしま

■八丈島のアオゼ・オゴ

今、八丈島では、キンメダイなどのほか、アオゼ(アオダイ)やオゴ(ヒメダイ)が水揚げされています。どちらとも水深100mよりも深いところから釣り上げます。島ではアオゼで40cm以上、オゴで50cm以上位のものが水揚げされています。ともに白身の魚で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が、頭や骨からも美味しい出汁が良く出るので、よく味噌汁などにします。漁獲量はあまり多くないので、残念ながら都内ではあまり見かけない魚です。

■今年のムロアジ漁は？

8月からは、いよいよ八丈島の夏を代表する漁業であるムロアジ(クサヤモロ)漁業が始まります。1隻の漁船に6~7人乗り込み、竹の棒で広げた網でムロアジを群れごとすくい獲る「棒受け網漁業」で獲ります。棒受け網をやる漁師さんは、これからのムロアジ漁にそなえて、竹ざおや網を揚げる機械の準備、網の手入れを始めます。



ムロアジ(クサヤモロ)



ムロアジ漁の様子

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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