

八丈島 水産だより 8月号

2011



パッションフルーツ



早朝のムロアジ棒受け網漁

夏本番！甘さが自慢の島スイカやパッションフルーツなどが美味しい時期を迎えています。八丈島の日差しはとて強いですが、周りを海に囲まれているため、気温は上がっても30℃位です。島にはダイビングや釣り、ハイキングなどに多くのお客さんが訪れています。これからは恒例の花火大会や島のお盆を迎え、島を離れている兄弟や親戚なども帰ってくるので、島は大賑わいです。

■ムロアジ漁始まる！



青ムロ
(クサヤモロ)



ムロアジの水揚げ

8月1日から、ムロアジの棒受け網漁業が始まりました。八丈島で獲れるムロアジはクサヤモロという種類で、青ムロと呼ばれています。棒受け網漁業は、島の周りで行われます。1隻の漁船に6～7人が乗り込み、竹の棒で広げた大きな網でムロアジを群れごと獲ります。このとき、網にはトミメ（ナメモンガラ）も一緒に混ぜられて入ってきます。また、ムロアジを追いかけて漁船に近づいてくるカンパチも釣り上げます。

■美味しいムロアジ

ムロアジは「くさや」の原料として有名ですが、島では新鮮なものをよく刺身にします。また、刻んだ生姜やネギ、味噌などを混ぜた「たたき」も人気があります。ムロアジは大変美味しい魚ですが、身がすぐに柔らかくなるので、生の魚では島外にほとんど出荷されていません。ムロアジと一緒に獲れるトミメは、まるで八丈島の絹織物である「黄八丈」を着ているかのような鮮やかな姿です。大変美味しい魚で、特にフライが人気です。



トミメ(ナメモンガラ)



カンパチ



ムロアジのたたき



ムロアジのくさや