

# 八丈島 水産だより

## 10月号

2011



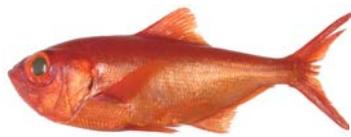
ストレッチア



大漁のお願い

暑さも一段落。日差しはまだ強いですが、朝晩は涼しくなりました。島のあちらこちらでストレッチアが鮮やかなオレンジ色の花を咲かせています。これからは、島の各地区で秋まつりのシーズンを迎えます。漁港では、ムロアジやキンメダイなどが水揚げされています。

### ■八丈島のキンメダイ



キンメダイ



輝く目



港に帰ってキンメダイをサイズごとに分けて水揚げ

八丈島では、キンメダイがよく水揚げされます。鮮やかな赤い色の魚ですが、その名のとおり、見る角度によって大きな目が金色に反射して輝きます。八丈島の漁師さんは、500m以上も深いところからキンメダイを釣り上げます。海流があるので、釣りの仕掛けが海の深いところでどの位流されているか、常に頭の中で計算しないとイケません。キンメダイは煮つけが有名ですが、新鮮なものは刺身も美味しい！

### ■漁協女性部のムロアジ

昔、八丈島では獲った魚をよく燻製にしました。冷蔵庫が無かった時代の保存方法です。ムロアジも、「ヘーの木（オオバヤシャブシ）」と呼ばれる島の木で燻製にしてムロアジを作っていました。大変手間がかかるので、ほとんど作られなくなっていました。しかし、今では漁協女性部の皆さんが、頑張ってムロアジを復活させています。ムロアジはまるやかな良い「だし」が出るので、いろいろな料理で活躍します。ちぎったムロアジにしょう油をたらし、炊きたてのご飯に混ぜるだけの「ムロアジごはん」は、特に美味しいと評判で、人気があります。



ムロアジ(クサヤモロ)



ヘーの木



ゆでたムロアジの身を「くんせい」にします



ムロアジの出来上がり