

八丈島 水産だより 12月号

2011



つわぶき



キンメダイの底釣り

島のあちらこちらで咲いている「つわぶき」の黄色が、八丈島の冬を知らせています。八丈島では、正月などのおめでたい行事に「オナガ（ハマダイ）」が欠かせません。これから年末にむけて、漁師さんには家や親戚、友達から熱〜い期待が寄せられます。「必ず釣ってきてね!」とプレッシャーがかかるうえに、この時期は海が荒れて漁に出ることができない日が多いので、大変です。

八丈島のキハダ

オナガ



キハダの水揚げ

八丈島で水揚げされるマグロの仲間は、キハダがおなじみです。ふだんは長さが70cm~1m位までのキメジと呼ばれる小型のキハダが水揚げされますが、秋~春にかけては1.5m、50kg以上のマグロらしいサイズのキハダも水揚げされます。刺身にすると、キメジよりも濃い味です。マグロと言えば本マグロ（クロマグロ）が有名ですが、八丈島で水揚げされるキハダも大変美味しいです。

女子大で八丈島の魚を紹介!

11月下旬、八丈島漁協女性部の皆さんは、都内にある「日本女子大学」を訪問しました。まず、本物のトビウオの羽を大きく広げたりして、八丈島の魚の特徴を紹介。続いて女子大生の皆さんと一緒に調理実習。ムロアジの三枚おろしから始まり、から揚げ、ムロ節ごはん、つみれ汁など、ムロアジのフルコースが出来上がりました。とても美味しくできたので、漁協女性部の皆さんもニッコリ。



さばき方の紹介