

八丈島 水産だより 2月号 2012



春トビの島寿し



網にかかった春トビ

八丈島では、春告魚と呼ばれる春トビ（ハマトビウオ）が春を知らせにやってきます。この時期は風が強く海が荒れて漁に出ることができない時化の日が多いのですが、1月下旬に時化の合間を縫って、今シーズン初となるトビウオ漁が行なわれました。春トビは、2月3日の節分の「島寿し」に欠かせない魚なので、島の人々は節分前になると首を長くして待っています。

■ペンドック



船底をゴシゴシ・ジャージャー

漁師さんは、これから始まるカツオ漁の前に順番で漁船を陸に揚げ、船の底をきれいに掃除してペンキを塗り替えます。船の底にはフジツボや海藻などが着き、船のスピードが遅くなったり燃費が悪くなるためです。漁師さんは、ドック（船を作ったり修理する場所）に例えて、この作業を「ペンドック」と呼んでいます。最近ではカツオが獲れないので困っていますが、「今年こそカツオをたくさん獲るぞ!」と意気込んで船をきれいにしています。

■スポーツドリンク「トビ汁」

1月上旬に、八丈島恒例のマラソン大会「八丈島パブリックロードレース」が行なわれました。連休に行なわれたので、島外からも多くのお客さんが八丈島の雄大な景色の中で汗を流しました。ゴールしたランナーには、漁協女性部の皆さんからトビウオのつみれ汁がふるまわれました。走った後の塩分補給、トビウオのつみれは高たんぱく低カロリー、味噌とネギは疲労回復に役立つなど、「トビ汁」は八丈島のスポーツドリンクです。



春トビ（ハマトビウオ）



トビ汁をふるまう漁協女性部の皆さん