

八丈島 水産だより

5月号

2012



5月の八丈島は一年で最も爽やかな季節を迎え、下旬には島のところどころで紫色の甘～い実をつけた桑の木をみかけます。桑の実美味しいのでみんな大好きですが、こっそり自分だけ食べるとすぐにばれてしまいます。食べた後に口の周りが紫色になるからです。昔、八丈島では絹織物である「黄八丈」の絹糸をつくるために蚕がさかんに育てられており、葉が餌となる桑の木がたくさんあったそうです。

■ 春トビ漁 頑張っています。



今、春トビ（ハマトビウオ）漁が盛んに行なわれています。春トビ漁は夕方から深夜に行いますが、水揚げは早朝です。たくさん獲れたときには、1万尾以上の春トビを1尾ずつ大・小のサイズ別に分けて水揚げしないとけません。また、東京に送るために朝出港の定期船に間に合うように積みまないといけないので、たくさんの方が協力して手伝います。今朝の神湊漁港も、春トビの水揚げで賑わっていました。

■ 漁協女性部朝市 人気開催中！

毎月第3土曜日は、八丈島漁協女性部の朝市です。女性部手作りのムロアジメンチカツバーガーやトビウオコロッケ、島ずしなどに加え、最近では八丈島のキハダマグロで作ったシーチキンサンドも人気です。会場に入ると、まず、ウェルカムドリンク「春トビつみれ汁」がふるまわれます。そのあとで、サンプルの味見をしながらお楽しみのものであります。

春トビつみれ汁で
歓迎！



シーチキンも八丈産 やさしい味が人気です！

東京都八丈支庁産業課 TEL. 04996-2-1113
http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hati_jou/index.html