

八丈島 水産だより

6月号

2012



夏になると



花をさかせるパッションフルーツ

木々の新芽の鮮やかな黄緑色が、山のふもとから頂上に向けて次第に上がってきました。梅雨入り前の八丈島は、吹き抜ける風がとても爽やかです。晴れの日少し汗ばむ位の陽気ですが、日陰は涼しくてとても快適です。畑の温室では、パッションフルーツが花を咲かせ、実をつけはじめています。夏になると甘く美味しくなり、海や山と一緒に皆さんを待っています。6月に入ると、やがて雨の日が多くなり八丈島は梅雨を迎えます。

■ カツオは？

八丈島の漁師さんが熱く燃えていたカツオ漁は、結局今年もほとんど獲れなかったもので、がっかりです。また、春トビ（ハマトビウオ）漁も3月から4月にかけて海水の温度の影響や海が荒れた日が多かったため、昨年より少ない水揚げです。漁港では、キンメダイ、メダイ、キメジ（キハダの小さいもの）などが水揚げされています。



オナガ(ハマダイ)の水揚げ

■ 「島ずし」大好評！

島ずし



5月26日～27日に、浜松町の竹芝桟橋で2年に一度の「島じまん2012」が開催されました。東京都の島々がそれぞれ出店し、食べ物や工芸品などの特産物を紹介しました。

八丈島のコーナーで

は漁協女性部の皆さんが腕をふるい、島ずしやムロアジメンチカツ、トビウオすり身揚げなどが披露され、大好評でした。

特に島ずしは大人気で、

いくつも折り返すほどの行列が続きました。



島ずしの長～い行列



会場の様子