

八丈島 水産だより 7月号

2012



甘〜い島スイカ



ハイキングも最高！

八丈島は梅雨を迎え、山のふもとまで霧がかかる日が多いです。しかし、少しでも青空が出るとまぶしい太陽が顔を出し、夏が近づいていることを知らせます。いつもの年では7月下旬に梅雨が明け、本格的な夏を迎えます。八丈島の夏は、日差しは強いです。都内ほど暑くならないのです。少し易いですが、きれいな海や山、とても甘い島スイカやパッションフルーツなどが皆さんを待っています。

■もうすぐ始まるムロアジ漁業



ムロアジ(クサヤモロ)
長さは20cm〜40cm位

8月からは、いよいよ八丈島の夏の魚、ムロアジの漁が始まります。八丈島で獲れるムロアジは「クサヤモロ」という種類のムロアジで、特に美味しいと言われています。八丈島では「青ムロ」の名前で親しまれており、新鮮なものは刺身が美味しく、八丈島名物の干物である「くさや」の原料として有名です。ムロアジ漁業の漁師さん達は、これからの漁にそなえて網や道具の準備を始めます。

名物の「くさや」



■PTAのお母さん達が島の魚料理に挑戦！

6月上旬、八丈島の小学校で、お母さん達のグループであるPTAの料理教室が行なわれました。八丈島漁協女性部の皆さんが講師として招かれ、ムロアジのメンチカツや、トビウオのすり身揚げ、ムロ節ごはんなどをいっしょに作りました。とても美味しくできたので、PTAのお母さんたちもニッコリでした。



トビウオのすり身揚げ



ムロ節ごはん