

八丈島 水産だより

9月号

2012



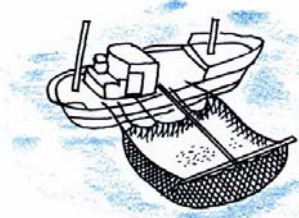
今年も都内は猛暑が続いています。八丈島は東京よりも南なので日差しはとても強いですが、周りを海に囲まれているため気温は上がっても30℃位です。9月に入ると朝晩は涼しくなりましたが、まだまだ八丈島の夏は続きます。8月の終わりにはとても強い台風が発生しました。台風は八丈島からはるかに遠い沖縄を通りましたが、「うねり」(大きな波)は、はるばる八丈島まで来ました。

■青ムロ 獲れています！



ムロアジ棒受け網漁業の様子

八丈島では、「青ムロ」(クサヤモロ)と呼ばれる種類のムロアジが水揚げされています。ムロアジ漁は一隻の漁船に6人位乗り込み、朝早く出港します。まずムロアジの群れを見つけると、ムロアジのミンチを使ってムロアジを船の周りに集めます。つぎに、竹の棒を組んで広げた網で、群れごと獲ります。長い棒を使うので、「棒受け網漁業」と呼ばれています。



■ばばごろし (モモルディカメロン)

八丈島には、「ばばごろし」というこわい名前のメロンがあります。実は水分が少なくて粉っぽいので、喉に詰まりそうなことからこの名がついたと言われています。ひどい名前ですが、この名前があるおかげで食べる時に皆が気をつけます。昔の人の知恵だと思えます。「ばばごろし」は高級メロンのようなすばらしい香りがしますが、ちっとも甘くありません。島では砂糖や練乳、はちみつなどをかけておいしく食べます。



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