

八丈島 飛躍の年！ 水産だより

1月号

2012



温泉



元気に飛ぶ八丈島のハマトビウオ

本年もよろしくお願ひいたします

八丈島の冬の気温は下がっても10℃位ですが、島の人「こげーて ひっちぢかむ(凍えて縮こまる)」と言って寒がります。風が強い日は気温よりも冷たく感じるので寒いですが、八丈島には暖かい温泉がたくさんあるので大丈夫です。



島の成人式

1月5日には、島の成人式が行なわれました。島の若者は、高校を卒業するとほとんどが島を離れてしまいます。冬休みになると戻ってきますが正月が明けるとまた島を出てしまうので、八丈島では一足早く成人式を行います。会場では、「六人会」の皆さんによる勇壮な八丈太鼓が打ち鳴らされ、新成人を祝いました。

今年も頑張ります！

神湊地区にある加工場では、八丈島漁協女性部「おさかな研究会」の皆さんが元気に作業中です。島で水揚げされるムロアジやトビウオ、メダイやキメジなどをミンチや切身に加工して都内の学校に届け、学校の栄養士さんがおいしい給食をつくってくれます。「おさかな研究会」の皆さんは、学校の生徒さんが美味しく食べている姿を思い浮かべて頑張っています。



おさかな研究会の皆さん



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

八丈島 水産だより 3月号

2012



フリージアの花



3月下旬～4月上旬の会場

八丈島の近くを低気圧が次々と通り、急に雨が降ったり強い風がふくなど、不安定な天気が続いています。しかし、やがて八丈富士のふもとの桜やフリージアが満開となり、春本番を迎えます。八丈島では、3月20日～4月8日まで「フリージア祭り」が開催されます。会場ではフリージアの無料摘みとりや八丈島の花と緑を使った押し花アート体験、八丈太鼓体験などで皆さんをお迎えします。

■ 輝くキンメの目



外の光を反射して光るキンメダイの目



キンメダイ

漁師さんが期待しているカツオは、残念ながらほとんど姿を見せません。また、海が荒れて漁に出ることができない日が多いので、漁師さんは大変です。海の荒れがおさまる一瞬をねらって漁に出かけています。島の漁港では、トビウオやキンメダイなどが水揚げされています。キンメダイの目は照明などの光を反射するので、見る角度によって金色に輝きます。

■ 八丈島産業祭

八丈島では、3月17日～18日に、八丈町コミュニティセンターで「八丈島産業祭」が開催されます。八丈島で栽培されている花や観葉植物、工芸品などの品評会や即売会が行なわれます。水産コーナーでは、漁協女性部手作りのすり身揚げやトビ汁などの試食、鮮魚の販売などが予定されています。また、トミメ（ナメモンガラ）を加えるときに皮の利用について紹介されます。



トミメ(ナメモンガラ)



前回の展示会場の様子

八丈島 水産だより

4月号

2012



3月の終わりにから4月の初めに大きな低気圧が続けて日本の近くを通ったので、
全国で嵐になりました。八丈島でも海が荒れて漁に出ることができない日が続きました。
漁に出たくて出たくて仕方がない漁師さん達は、嵐の合間に海が穏かになった
一日を逃さずいっせいに漁にでかけたので、漁港はからっぽになりました。

■ 今年のカツオはどこに？



八丈島の漁師さんは、カツオ漁のことにになると燃え
ます。カツオがあまり獲れない年が続いていますが、
それでも「今年こそは！」と1月頃から早々と
カツオ漁にそなえて船をきれいに掃除したり道具を
そろえ、3月～4月のカツオ漁のシーズンにはかなり
気合いが入ります。今年も「今か今か」とカツオ
が島の近くにやってくるのを待ち望んでいますが、
残念ながら漁に出てもいまだにカツオはほとんど姿
を見せません。でも、たまにカツオが獲れると、少
しの量でもカツオに思い入れの強い八丈島の漁師さん
はニッコリです。

■ 春トビが「こげーて（凍えて）」います。

八丈島は、今、島の周りだけ海の温度が
沖よりも2℃～3℃位低くなっています。
このようなときに、春トビ（ハマトビウ
オ）は寒がってじっとしているのか、島の
周りで見かける姿も少なくなります。で
も、漁師さんはトビウオを見つけるのが上
手なので、漁港ではトビウオが順調に水揚
げされています。

春トビ（ハマトビウオ）



八丈島 水産だより

5月号

2012



甘い！



実をつける桑の木

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。桑の実は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。



春トビの水揚げ

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、の買い物です。

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

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。晴れの日は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、海や山と一緒にあって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

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。美しい海や山、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

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！

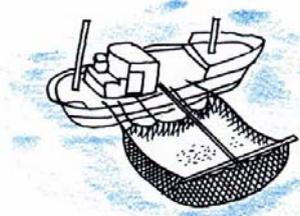


ムロアジ棒受け網漁業の様子

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。



青ムロ(クサヤモロ)



■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（なまえ）のメロンがあります。実は水分（みずぶん）が少なくて粉っぽいので、喉（のど）に詰まり（つ）まそう（な）なことからこの名（な）がついた（い）言（い）われて（い）ま（ま）す。ひどい名前（な）の前（まへ）のよう（う）ですが、この名前（な）がある（あ）るおかげ（かげ）で食（た）べるとき（とき）に皆（みな）が気（き）をつ（つ）け（け）ま（ま）す。昔（むかし）の人の知（ち）恵（え）だ（だ）と思（おも）い（い）ま（ま）す。「ばばごろし」は高級（こうきゆう）メロン（めろん）のよう（う）なすばらしい香（か）りがし（し）ま（ま）すが、ち（ち）っ（つ）と（と）も甘（あま）く（く）あ（あ）り（り）ま（ま）せ（せ）ん。島（しま）では砂糖（さとう）や練乳（れんにゅう）、はちみつ（みつ）な（な）ど（ど）を（を）か（か）け（け）て（て）お（お）い（い）し（し）く（く）食（た）べ（べ）ま（ま）す。



とてもすばらしい香りです。

八丈島 水産だより

10月号

2012



ムロアジ棒受け網



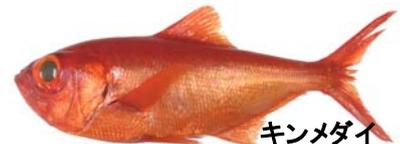
網に入ったムロアジをとりこむ

9月の終わりにから台風が次から次へとやってきています。今回の台風17号は東日本を直撃、上陸しました。台風が八丈島の近くを通ると海が荒れて漁業ができない日が続くので、漁師さんは大変です。八丈島では台風の合間をぬってムロアジ、キンメダイなどが水揚げされています。

■ムロアジ漁業のお客様



ムロアジ



キンメダイ



トミメ(ナメモンガラ)



黄八丈の織物



トミメのフライ

ムロアジ(クサヤモロ)の棒受け網漁業では、ムロアジに混ざってトミメ(ナメモンガラ)が網に入ります。トミメの雄は鮮やかな模様をしており、まるで八丈島の絹織物である黄八丈を着ているかのようです。また、皮はヤスリのように硬くざらざらしているので、さばいていると包丁がすぐに切れなくなってしまい大変です。昔はトミメの皮を乾燥させて鉛筆の芯を削ったそうです。トミメはカワハギの仲間なので美味しく、学校給食では特にフライが人気です。

■海遊魚まつり始まる!

底土地区にある漁師小屋では、島を訪れるお客さんに無料で島の味を楽しんでいただく「海遊魚まつり」が今年も行われています。八丈町から頼まれた漁協女性部が、新鮮な刺身や手作りのムロアジメンチカツ、トビウオのすり身揚げ、島の焼酎などでお客さんを歓迎しています。ご希望の方には、予約をいただいたうえで「魚さばき体験」も行っています。11月までの土・日・祝日の午後2時から4時まで、好評開催中!

海遊魚まつり 好評開催中!



島の魚の刺身や加工品、島の焼酎などを試食(無料)

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

八丈島 水産だより 11月号

2012



ストレッチアのシーズンです



もりあがる地域対抗リレー(三根地区)

毎年11月3日は、島内の4つの小学校で一斉に運動会が行なわれます。八丈島の運動会は、保育園からお年寄りまで参加する地域ぐるみのお祭りさわぎで、島で一番盛り上がるイベントです。なかでも地域の人が参加する地域対抗リレーは特に人気があり、このために漁を休む漁師さんもいるほどです。運動会のあとはそれぞれの地域で子供達をねぎらう大宴会が始まり、夜遅くまで盛り上がりっぱなしです。この日は島の人々にとって特別な一日です。

■ 台風ばかりで困りました。

9月下旬から10月にかけて、次から次へと台風が日本の太平洋側を進みました。台風が八丈島の近くを過らなくても海が荒れるので、漁ができない日が続きました。また、東京からの定期船も欠航が続き荷物が届かなかったので、島の店ではパンや野菜などが無くなりました。最近の八丈島では、ムロアジのほかキンメダイ、メダイなどが水揚げされています。

■ 新製品が続々デビュー！

漁協女性部の皆さんは、毎月第3土曜日に底土地区の漁師小屋で朝市を開催しています。朝市には女性部手作りのトビウオのさつま揚げやムロアジメンチカツ、島ずしなどが並び好評です。最近の朝市では、旬のムロアジを使った棒ずしや太巻き、ムロアジ焼きそばなど、ムロアジのシーズンらしい新製品が次々と登場しています。



にぎわう朝市の会場



ムロアジの棒ずし



ムロアジ焼そば

八丈島 水産だより 12月号

2012



鮮やかな「つわぶき」



冬の空

もう12月です。道端のあちらこちらで「つわぶき」の黄色い花が咲いています。八丈島の冬は強い風で海が荒れる日が多く、このような日は漁に出られません。特に今年の12月のはじめは、低気圧が続けて島の近くを通り海が荒れて漁に出られない日が10日以上も続いたため、漁師さんは大変困りました。この時期は、正月用の「ムロアジくさや」づくりで忙しい加工組合の皆さんや給食用の加工で忙しい漁協女性部の皆さんがムロアジを待ち望んでいましたが、ムロアジが獲れないので、漁師さんと同じで大変困りました。



ひさびさのムロアジ漁

■ 潮まつり

漁に出ることができない日があまりにも続いたので、ムロアジ漁の漁師さんは、荒れた海を静めるため久しぶりに「潮まつり」を行いました。「潮まつり」は、漁師さんの仲間が集まって海が静かになることを願い、宴会を開いて気持ちを活気づけるものです。「潮まつり」のおかげのせいか、次の日から強い風が少しおさまったので、待ってましたとばかりに、ムロアジ漁の漁船が一斉に出港しました。

■ 朝市の出前？

漁協女性部の皆さんは、毎月第3土曜日に底土地区の漁師小屋で朝市を開催しています。主に八丈島の地元のお客さんでにぎわっていますが、人気のおかずは早めに品切れとなるほどです。11月の終わりには、樫立地区の商店と一緒に朝市を行いました。こちらの朝市でも多くの島のお客さんが訪れ、ムロアジははんやトビウオコロッケなどの女性部手作りの加工品をはじめ、すべての品が売り切れとなりました。



にぎわう樫立地区の朝市