

八丈島 水産だより

2月号

2014



ハマトビウオ



2014年トビウオ初水揚げ

全国的にも寒い冬になっていますが、八丈島でも例年になく寒い日が続いています。さらに昨年秋から、黒潮は、青ヶ島の南を通り、八丈島のはるか東側を北上しています。そのため、島の周りは冷水塊（冷たい海水のかたまり）に入ったままで、海水温は平年より2～3℃ほど低くなっていました。

2月になり、黒潮がようやく八丈島に近づいてきて、水温がわずかに上がってきました。6日夜から待ちに待ったトビウオ漁が始まり、翌朝1000尾を超える水揚げがありました。

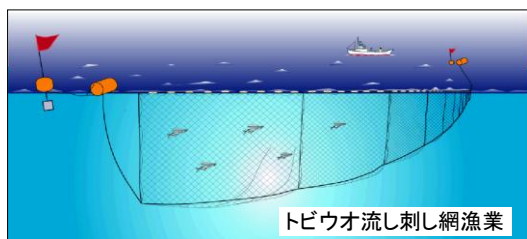


春とび漁がはじまりました!!

網ごと船上にあげる



八丈島では例年2月頃からトビウオ漁が始まります。八丈島でこの時期獲るのはハマトビウオです。伊豆諸島に春の訪れを告げる「春告魚」で、ハルトビと呼ばれ、産卵のために回遊してきます。ハマトビウオは大きくなると体長50cmを超え、トビウオの間では最も大きくなります。



トビウオ流し刺し網漁業

ハマトビウオは主に流し刺し網漁で漁獲されます。八丈島ではトビウオ漁を夕方から真夜中にかけて行います。夕方に港へ出港、トビウオの群れを探します。群れを見つけたら、行く手をさえぎるように長い網を入れ、かかったトビウオを網ごと船上に引き揚げます。トビウオを傷つけないようすばやく網から外します。

水揚げしたトビウオは大きさを分け、発泡スチロールの箱にきれいに並べ、氷を詰め、出荷します。トビウオは重さではなく、本数（1尾を1本と言います）を単位として価格が決まります。1箱に大ならば20本づつ詰めていきます。



ていねいに並べる



大きさや傷を確認する