

八丈島 水産だより

9月号
2014



クルクマ



一生懸命泳ぎます

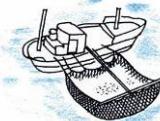
暦が秋となり、旬のおいしい食べ物が楽しみな季節となりました。最近、八丈島の「おいしいもの」がテレビなどに取り上げられることが続きました。ご覧いただけましたか？

夏休み明け最初のイベント、小学6年生たちの遠泳が行われました。海に設置されたコースを1km、皆で並んで泳ぎました。たくさんの保護者やスタッフが見守る中、無事泳ぎ切ることができました。

■ ムロアジ漁 順調です

先月1日から始まったムロアジ（クサヤモロ）の棒受け網漁は、3隻の漁船が漁を行っています。魚がやや小さめなこともあり、なかなか本格的な操業にはなりませんでしたが、9月になり、ようやくまとまった漁ができるようになりました。トミメ（ナメモンガラ）も順調に水揚げされています。給食のメニューにのぼるのも、もうすぐです。

操業のようす



棒受け網漁

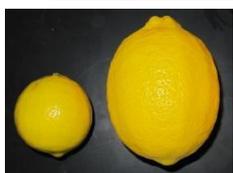


トミメ(ナメモンガラ)

■ 新しい名前が決定!!



八丈フルーツレモン



皮ごとおいしい!!

右が八丈フルーツレモン
左がよく見るレモン

おとしの冬から出荷の始まった完熟「菊池レモン」の新しい名前が決まりました。「八丈フルーツレモン」です。

「八丈フルーツレモン」は樹に実らせたまま、完熟させ収穫します。よく見るレモンの3倍ほどの300g前後に大きくなります。特徴は、ふつうのレモンでは苦みがあって食べられない皮も生のままでおいしく食べることができ、果肉も酸味がおだやかで、料理やスイーツとして幅広く使うことができます。まだ、生産量が少なく、島の中でだけ販売されていますが、生産量を増やし、島外へ出荷できるように取り組んでいます。