

八丈島 水産だより

6月号
2015



ガクアジサイ



田植えのようす

今年も雨の季節がはじまりました。八丈島では梅雨の時期、湿度が連日100%近くになります。八丈富士や三原山が白い霧にすっぽり覆われてしまうことも。八丈島で多くの種類が見られるシダ植物が育つには、この湿度が必要ですが、視界不良で飛行機の欠航が増えるのは困りものです。

先日、島内3校合同の小学5年生64名による田植えが行われました。昨年引き続き晴天に恵まれ、泥だらけになりながらも、一生懸命に取り組みました。秋の稲刈りも共同作業の予定、豊作を願います。

トビウオ漁が終わりました

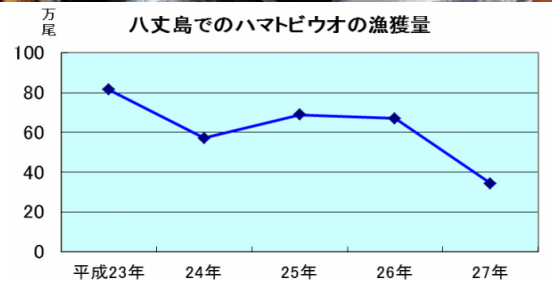
2月からはじまったトビウオ漁が5月下旬に終わり、約35万尾の漁獲がありました。例年の半分ほどしか獲れませんでした。

東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所によると、今年は漁の期間ずっと八丈島の周りの水温が低く、トビウオ（ハマトビウオ）の群れが島の近くに來なかったため、漁獲量が少なくなったとのこと。

トビウオ漁が終わり、現在、ほとんどの漁師さんはキンメダイ漁などの底魚一本釣り漁業を行っています。



ハマトビウオ



新しい商品ができました

メダイは底魚一本釣り漁業で漁獲されます。八丈島では島寿司のネタとしてよく使われますが、「焼く・煮る・揚げる」など、どんな料理にも使えるとてもおいしい魚です。



メダイ



切り身



メダイミンチ



コロケ



すり身揚げ

八丈島漁協女性部では、これまで切り身として給食用に提供していたメダイで、ミンチを作りました。4月からの朝市で、このミンチを使ったコロケやすり身揚げを販売したところ、「おいしい」と評判でした。