

八丈島 水産だより

5月号
2017



ハマヒルガオ



客船オイローパ号

暖かく晴れた日が増え、ようやく春らしい気候に恵まれるようになりましたが、今年の大連休はどのようにお過ごしでしょうか。八丈島では、4月14日にドイツのクルーズ客船「オイローパ号」が寄港し、海外から多くの観光客が来訪されました。当日はとても良い天気だったので、港から歩いて観光されている方も見かけられました。これから夏に向けて、本格的な観光シーズンが始まります。

■ 最近の漁模様

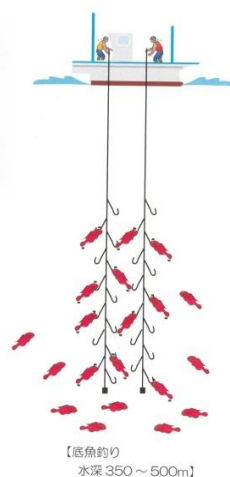
八丈島で現在最も多く水揚げされている魚はキンメダイです。過去最高の漁獲量となった昨年に引き続き、他の魚がなかなかとれない中で貴重な資源として島の漁業を支えています。鮮やかな赤い体と大きな金色の目が特徴的なキンメダイは、海の深い場所にすむ魚で底魚一本釣りと呼ばれる方法でとります。水揚げするときには大きさをわかり、大中小などに分けられて出荷されます。



キンメダイ



大きさのはかり方



【底魚釣り
水深350~500m】

■ 今年も朝市を開催しています



朝市の様子



ムロメンチバーガー

トビウオコロッケ

4月15日に底土船客待合所3階にて、漁協女性部による朝市が開催されました。八丈島では恒例となっておりますが、毎回多くの方にお越しいただいております。島ずしやムロメンチバーガー、トビウオコロッケといった定番ものに加え、新商品も続々と提供されています。また島でとれた魚のすり身汁を試食することもできます。毎月第3土曜日に開催予定となっておりますので、近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。