

八丈島

水産だより

04月号
2020年



ユビワサンゴヤドカリ



フリージア畑

4月に入り、春本番を迎え暖かい日が続きます。東京では暖冬の影響もあり3月下旬に桜が満開になったそうですが、八丈島でも同時期から色とりどりのフリージアがきれいに咲いています。フリージアにはいくつかの花言葉があり、その中の一つに「期待」という言葉があります。新年度になり、環境が変わる人も多いかと思えます。素敵な1年になるよう期待を込めてフリージアを家に飾ってみてはいかがでしょうか。

■ 最近の漁模様

3月上旬から、八丈島ではトビウオ漁が始まりました。しかし、黒潮が島から離れており、水温が低いこともあってか、島の周りにトビウオが少なく、思うように出漁、漁獲できていないようです。

一方、ひき縄漁では、漁獲の多くはキハダですが、カツオも徐々に水揚げされるようになってきました。これからさらにカツオの漁獲が増えることが期待されます。



カツオ(特大・大)



キハダ(約14kg)

■ 漁業は魚だけじゃない!!

八丈島の海藻を食べよう!



← イワノリは波のよく当たるところに生えるため干潮時に摘み取る。



ハバノリ



島寿司

日本では古くから海藻が食べられており、八丈島でもテングサやトサカノリ、ブド(カギイバラノリ)、イワノリ、ハバノリなどの採藻漁業が盛んに行われてきました。そのため、八丈島には「島寿司(イワノリ)」や「はんばご飯(ハバノリ)」をはじめ、海藻を使った郷土料理がたくさんあります。近年は海洋環境の変化もあってか、海藻が少なくなっており、種類や量は限られますが、見かけた際はぜひお試しください!