

八丈島

水産だより

1月号
2021年



八丈島から見た御蔵島











クロマグロの水揚げ

あけましておめでとうございます

2021年も八丈島の水産業を紹介していきます。今年もどうぞよろしくお願ひします。八丈島では昨年12月からクロマグロが漁獲されています！100kgを超える大型のクロマグロが水揚げされることが多く、その巨体は庄巻です。水揚げされたクロマグロは、豊洲市場へと運ばれ、全国各地のクロマグロとともにセリにかけられます。

2020年の漁模様

2020年の漁獲量は右の表のような結果になりました。漁獲量・漁獲高ともに八丈島で1番多いキンメダイは増加しました。しかし、それ以外のほとんどの魚種では減少しました。漁獲量は出漁日数などの漁業上の要因だけでなく、生息する魚の数や回遊（移動）ルートなど、人間がコントロールできない要因によっても大きく変わります。

漁獲量の増減（2019年と2020年の比較）	
増加 ↑	 キンメダイ
並 →	 ムロアジ
減少 ↓	 ハマトビウオ  メダイ  ハマダイ  アオダイ  カツオ  ハチビキ

全国に届けます！八丈島の浜の味！



イチ押しは寿司種セット！
島寿司のネタ（メダイ・イワノリ）と汁物用のトビウオのすり身がセットになっています。シャリを甘めに作るのがポイント！

八丈島漁協女性部おさかな研究会は、ムロアジやメダイなどの島の魚をおいしい加工品にし、給食やレストランの食材として島内外にお届けしています。昨年からは新たにインターネット販売を始め、これまで島でしか販売していなかった家庭用の加工品を全国に発送しています。これを機に八丈島の浜の味をぜひ味わってみてください！

販売サイトはこちら >>>

(<https://8jojoseibu.theshop.jp/>)

