

八丈島

水産だより

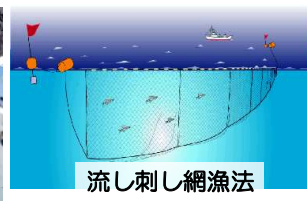
6月号
2021年



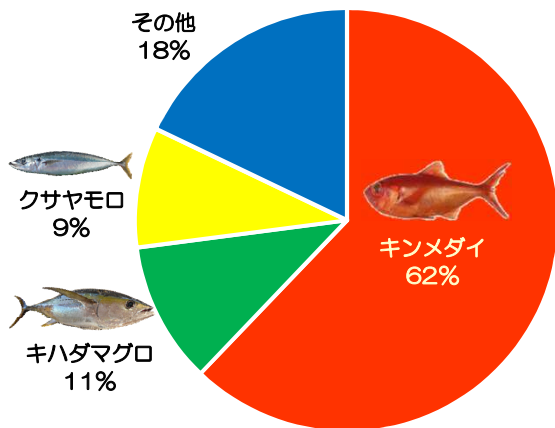
5月下旬から雨の日が続いていますが、たまの晴れ間に感じるポカポカとした日差しが初夏らしくなってきました。夏の訪れに 대응するように、島の至る場所にユリが咲き始めました。島ではユリがたくさん自生していますが、大正時代に一時期大量生産されたものが現在野生化しているという説があるそうです。また、ホタル水路では今年もたくさんのホタルが夜の暗闇で優しい光を放っています。忙しく過ぎていく毎日ですが、たまには島の自然に目を向けて移ろう季節を楽しんでみるのはいかがでしょうか。

■ 最近の漁模様 ~町のシンボル ハマトビウオ~

ハマトビウオは5月上旬で今年の漁獲シーズンが終了しました。昨年の桁外れの不漁状況から推測された漁獲見込みに反し、今年の漁獲量は昨年の約120倍近くである10万尾を超えという結果となりました。しかし、過去の水揚げに比べるとまだまだ回復したといえる状況ではありません。漁獲量の変動が激しい春トビですが、この調子で来年以降も漁獲量が増加していくことに期待しましょう！



■ 八丈島ではどんな魚が獲れるの？



八丈島の魚種別年間漁獲量 合計約688 t (2020年)

※全国の地元漁師さんが自信を持って推薦した「今一番食べてほしい魚」の中から、全国漁業協同組合連合会によって地域ごとに春夏秋冬各1種のみ(年間最大4種)が選定される、とっても貴重で誇り高き魚のこと。

八丈島ブランドである「樽カツオ」は、海水と氷を入れた樽で運搬するので鮮度が良く、高級品として扱われるため、以前は八丈島の重要な水産物でした。しかし、カツオがなかなか獲れなくなると、それに替わるようにして漁獲量が安定し、さらに高値で取引されるキンメダイが漁獲の中心になりました。また、八丈島の春トビは東京都のプライドフィッシュ(※)に選定され、全国的に紹介している魚です。