

# 八丈島 水産だより

4月号  
2022年



フリージア

八丈富士&フリージア畑



八丈島はすっかり暖かくなり、やっと「常春の島」らしくなってきました。春の花と言えば「桜」のイメージが強いと思いますが、八丈島で春の花と言うと「フリージア」を思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。八丈島では35万株ものフリージアが彩り美しく咲き誇ります。また、毎年3月下旬～4月上旬にかけて八丈島フリージアまつりが開催され、春の風物詩となっています。

春の色鮮やかな景色のように、今年度も彩り豊かで素敵な1年になりますように！

## ■ 最近の漁模様

冬場は時化の日が多いのですが、3月頃から天候が良い日が多くなり出漁できる日が増えました。今年も昨年引き続きクロマグロが好漁でした。また、これから暖かくなると「春トビ」とも呼ばれるハマトビウオの漁獲が始まります。ハマトビウオは八丈島の主要水産物の一つです。昨年は一昨年に比べるると多くの漁獲がありましたが、以前の漁獲量に比べるとまだまだ少ないので、今年はいちより多くの漁獲を期待しましょう。



ハマトビウオ【八丈町の魚：通称「春トビ」】  
【トビウオ科ハマトビウオ属 体長 約50cm】  
トビウオ類の中で世界最大級の大きさ。  
天敵から身を守るため、最長で約400mも飛ぶことがある。

## ■ 「魚の旬」ってなんだろう？

### カツオ



カツオの旬は  
**春 秋** の2回ある。

春のカツオは  
「初カツオ」と呼ばれ、  
さっぱりとした味がする。

秋のカツオは  
「戻りカツオ」と呼ばれ、  
脂がたっぷりのっている。

鮮魚売場などで「今が旬」という言葉を見たことがあると思いますが、この「旬」と

は、どういう意味でいつ頃を指す言葉なのでしょう？

ここでいう「旬」とは、はるか昔に行われていた「旬義」（= 天皇によって定期

的に開催された飲食を伴う儀式）に由来しているようです。この旬儀にて、開

催される季節の最も美味しいとされる食材が天皇から贈られたことから、「旬 =

食材が最も美味しくなる時期」という認識が広まったようです。一般的に魚は産

らんまえが最も美味しくなると言われていますが、この時期は漁獲しやすいことも多

く、「魚の旬 = 漁獲量が最も多い時期」という考え方もあるようです。