

八丈島 水産だより



6月号
2022年



とうきょうあい はる がつ にち にち ゆうらくちようえきまえひろば かいさい
東京愛らんどフェア2022春が、5月27日・28日に有楽町駅前広場にて開催されました！

とうきょう しま あい いずしよとう おがさわらしよとう
た！このフェアは、「東京の島には『愛』がある。」をコンセプトに、伊豆諸島・小笠原諸島
ゆた しぜんかんきよう とうみん でんとうぶんか とくさんひん かくしま みりよく はばひろ しょうかい だい
の豊かな自然環境や島民の伝統文化、特産品など、各島の魅力を幅広く紹介する大
ぶっさんてん はちじようしま あしたば しま だいひよう
物産展です！八丈島からは明日葉やくさや、パッションフルーツジュースなど、島を代表す
さまざま とくさんひん てんじ はんぱい かいじよう おお にぎ
様々な特産品が展示・販売され、会場を大いに賑わせていました！

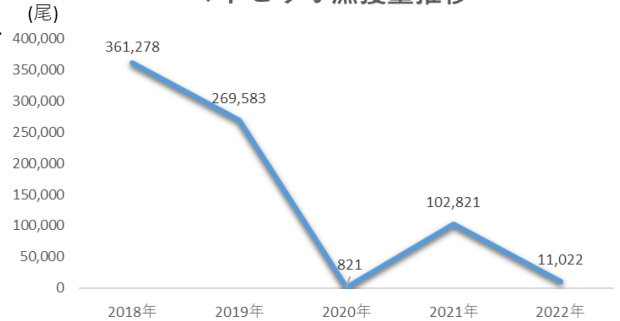
さいきん りよう もよう ■ 最近の漁模様

ことし りよう がつちゆうじゆん しゆうりよう
今年（ことし）のハマトビウオ漁（りよう）が5月中旬（がつちゆうじゆん）に終了（しゆうりよう）しました。

はる よ はちじようしま はる ふうぶつし
「春トビ」とも呼ばれ、八丈島の春の風物詩（はる ふうぶつし）であるハマト
びウオ（はる よ）は、漁獲量（ぎやくりよう）の変動（へんどう）が激しい（はげ）魚種（ぎょしゆ）です。（グラフ参
しょう ぎょきよう じよせいぶ つく み しま とくさんひん
照）漁協女性部（ぎょきよう じよせいぶ）が作るミンチやすり身（つく み しま とくさんひん）で
あるくさやなど（あるくさやなど）、様々な加工品（さまざま かこうひん）の原料（げんりよう）として重宝（ちゆうぼう）されて
いる魚（さかな）なので、来年度（らいねんど）の大漁（たいりよう）に期待（きたい）したいですね。



ハマトビウオ漁獲量推移



さしみ おい つく わざ び ■ お刺身を美味しく作る技 ～すき引き～



みな さしみ た うろこ き
皆さん（みな）はお刺身（さしみ）を食べたとき、鱗（うろこ）が気（き）になったこと（こと）はありま
せんか？ ウロコ取り（とつか）を使う（つか）と、あちこち（あちこち）に鱗（うろこ）が飛び散（ち）り、お刺
み 身（み）にもくっついて（くっついて）しまいます。そこで（そこで）今回は（今回は）「すき引き（びき）」と呼ば
きれい うろこ と のぞ ほうほう しょうかい しゃしん
れる、綺麗（きれい）に鱗（うろこ）を取り除（と）く方法（ほうほう）をご紹介します（しょうかい）！ 写真（しゃしん）のよう
うろこ つ うすかわ ほうちよう お るい
に、鱗（うろこ）が付（つ）いている薄皮（うすかわ）を包丁（ほうちよう）でそぎ落（お）とします。ブリ類（るい）やハ
るい うろこ こま さかな とく ゆうこう ぎょにく あつ
夕類（るい）など、鱗（うろこ）が細（こま）かい魚（さかな）には特（とく）に有効（ゆうこう）で、魚（ぎょ）肉（にく）に圧（あつ）がかか
み つぶ おい さしみ つく
ないため（ため）身（み）が潰（つぶ）れず、とて（と）も美味（おい）しくお刺身（さしみ）を作（つく）ることができ
ぜ ひ ため
ます。是非（ぜひ）お試（た）してください！