

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！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

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

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

る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！

■ 最近の漁模様

今年のハマトビウオ漁が5月中旬に終了しました。

「春トビ」とも呼ばれ、八丈島の春の風物詩であるハマト

ビウオは、漁獲量の変動が激しい魚種です。(グラフ参

照) 漁協女性部が作るミンチやすり身、島の特産品で

あるくさやなど、様々な加工品の原料として重宝されて

いる魚なので、来年度の大漁に期待したいですね。



ハマトビウオ漁獲量推移



■ お刺身を美味しく作る技 ～すき引き～



みなさんはお刺身を食べたとき、鱗が気になったことはありませんか？ウロコ取りを使うと、あちこちに鱗が飛び散り、お刺身にもくっついてしまいます。そこで今回は「すき引き」と呼ばれる、綺麗に鱗を取り除く方法をご紹介します！写真のように、鱗が付いている薄皮を包丁でそぎ落とします。ブリ類やハタ類など、鱗が細かい魚には特に有効で、魚肉に圧がかからないため身が潰れず、とても美味しくお刺身を作ることができます。是非お試しください！