

八丈島

水産だより

8月号
2023年



夏まつりの様子

7月22日・23日の2日間、第51回八丈島夏まつりが八丈町役場庁舎特設会場にて開催されました！コロナ禍の影響により4年ぶりの開催となりましたが、露店のかき氷や焼き鳥などを美味しく頬張る来場者の姿がとても印象的でした。

おじゃれホールに設けられた特設会場では、地元で活動するミュージシャンのライブやミス八丈島の発表等が行われました。両日とも大勢の人が来場し、八丈島の夏を満喫していました。

■ トコブシ漁解禁

7月20日、大賀郷地区から今年のコブシ漁が始まりました。近年、コブシの餌であるテングサ等の海藻類が、海の環境変化等により減少し、コブシの漁獲量も激減しています。島しよ農林水産総合センター八丈事業所の調査によると、資源量が激減している中でも多少の増減があるとのこと。かつての八丈島では、海藻もコブシも大量に漁獲されてきました。そのような資源豊かな海に戻って欲しいですね。



八丈島産トコブシ（島しよセンター八丈事業所の調査より）

■ 土用の丑の日について

日本では昔から、夏バテしやすい「土用の丑の日」に、体に良い「う」のつく食べ物を食べる「食い養生」の風習がありました。中でも特に、鰻を食べる風習は、江戸時代に広まりました。一説によると、蘭学者の平賀源内が、夏に売り上げが伸び悩んでいた鰻屋に、「本日 土用の丑の日」という看板を出させたところ繁盛したことがきっかけだそうです。八丈島にいる「う」のつく魚として、ウメイロやウツボが挙げられます。島内で見かけることは少ないですが、機会があれば食べてみてくださいね。



ウメイロ



ウツボ