八丈島 水産だより

2022年





がつちゅうじゅんい こう ほんかくてき つ ゆ 6月中旬以降、いよいよ本格的な梅雨が始まりました。この時期はアジサイが雨粒を輝かせ、島 しん すいこうえん 中で美しく咲き誇ります。また、6月19日には親水公園で『たんぼまつり』が行われ、子どもから大人 まで多くの島民が朝から田植えに参加しました。この日に植えた稲は秋に向けて大きく成長し、秋の しゅうかく 『たんぼまつり』にて収穫される予定です。

じき くうき 梅雨の時期は空気がどんよりとして気持ちまで落ち込みがちですが、今の季節ならではの自然を なつ はじ 楽しみ、八丈島のにぎやかな夏が始まるまでの時間をのんびりと過ごすのも素敵ですね!

さいきん りょう もよう ■ 最近の漁模様

そこうお おお ぎょ 今の時期は主にキンメダイやハマダイなどの底魚を多く漁 つゆ じき しつど たかさかないた 獲していますが、梅雨の時期は湿度が高く魚が傷みやすい じゅよう たか ぎょしゅ たか う ため、お刺身としての需要が高い魚種は高く売れないとされ さかな ねだん じゅよう きょうきゅう さかな しゅん ています。魚の値段は需要と供給のバランスや魚の旬など さまざま よういん へんか りょうし さかな ねだん こうりょ 様々な要因で変化するため、漁師さんたちは魚の値段も考 ぎょかくりょう ちょうせい ぎょぎょう おこな

慮しながら漁獲量を調整し、漁業を行っています。

魚の値段が変動する要因の一例

高くなる 安くなる

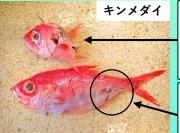
- ・需要が高い
- 供給が少ない (あまり獲れない)
- ・需要が低い
- ・供給が多い (たくさん獲れる)



←ハマダイ (八丈名:オナガ)

八丈島では、ハマダ イのお刺身を祝い事 の料理として食べる 風習がある。

■ サメやイルカ・クジラによる漁獲被害



身体のほとん どの部分をか じられた状態 で漁獲されて いる。

傷がついてい るため売り物 にならない。

ヨゴレザメ

「食害」について~

はちじょうしましゅうへん かいいき 八丈島周辺の海域では、操業時にサメやイルカ・クジラな しょくがい よ ひがい おお ほうこく どに魚を横取りされる『食害』と呼ばれる被害が多く報告され ひがい すいおん たか なつ あき ています。サメによる被害は水温が高くなる夏~秋にかけて

ひがい きせつ かんけい はっせい 増加し、イルカ・クジラによる被害は季節に関係なく発生しま くじょ そうぎょうばしょ いどう かいひ

す。食害を減らすため、駆除や操業場所を移動する回避

しょくがい 方法がとられています。食害により魚の一部を食べられてし

ぎょかくりょう まって売り物にならなかったり、漁獲量が減ってしまうなど、漁 もんだい

師さんにとってはとても大きな問題となっています。

東京都八丈支庁産業課 HP:<u>http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/</u> TEL:04996-2-1113 Instagram:<u>https://instagram.com/hachijoshicho/</u>