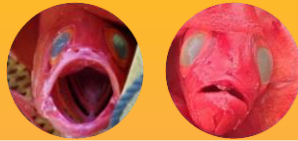


# 八丈島 水産だより

11月号

2021年



キンメダイとにらめっこ！



たんぼまつり（稲刈り）の様子

はちじょうしま がつちゅうじゆん きおん さ あき とお こ ふゆ おとず かん  
八丈島では10月中旬ごろからすっかり気温が下がり、秋を通り越して冬の訪れすら感じられます。

が つ にち い ず みしん すいこうえん いねか おこな じつ い ず みしん すいこうえん  
10月23日には和泉親水公園にてたんぼまつり（稲刈り）が行われました。実は和泉親水公園の

た い ず しよとう ゆいいつ た まいとし た う いねか おこな ことし  
田んぼは伊豆諸島では唯一の田んぼで、毎年たんぼまつりで田植えと稲刈りが行われています。今

が つ う いね おも こがねいろ ふさ たずさ た いちめん いろど いっぼう  
年の6月に植えられた稲は重たそうに黄金色の房を携え、田んぼ一面を彩っていました。一方で、そ

しゅうかく ひとびと えが お ま かがや  
れを収穫する人々の笑顔もそれに負けないくらい輝いていました。

## ■ 最近の漁模様（台風とクロマグロ）

さいきん りょう もよう たいふう  
10月初旬には台風16号が八丈島南方を通過し、その前後ではしばら

が つしよじゆん たいふう ごう はちじょうしまなんぼう つうか ぜんご  
く休漁が続きました。台風後には休漁を取り戻す勢いで出漁し、キンメダ

きゅうりょう つづ たいふうご きゅうりょう と もど いきお しゅつりょう  
イ漁では沖で泊まり操業をする漁船も多かったようです。またここ数年、11

りょう おき と そうぎょう ぎよせん おお すうねん  
月ごろから八丈島や三宅島の近くの海ではクロマグロ漁が盛んになっていま

が つ はちじょうしま みやけじま ちか うみ りょう さか  
す。クロマグロは大きいものと200kgを超え、市場でも値段が高い魚な

おお こ しじょう ねだん たか さかな  
ので、これからの時期、ひき縄漁師さんは頑張ってクロマグロを狙います。

じ き なわりょうし がんぼ ねら

クロマグロ  
(約2.5m,  
約200kg)



## ■ おさかなの旅支度 -八丈島の魚が食卓に届くまで-

①漁獲



④一晩冷蔵庫で保管



②水揚げ



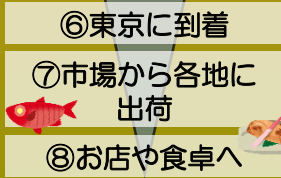
⑤翌日の船で出荷



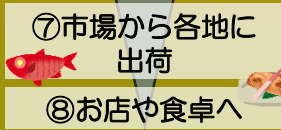
③検量・梱包



⑥東京に到着



⑦市場から各地に出荷



⑧お店や食卓へ

とうきょう みなみ やく はな はちじょうしま さかな どうない  
東京から南に約290km離れた八丈島の魚は、島内

ほんど さまざま ばしよ とど と  
だけでなく、本土の様々な場所に届けられます。獲ってき

さかな りょうし みずあ ぎょきょう  
た魚は、まず漁師さんによって水揚げされ、すぐに漁協で

おも はか はこづ ご ひとぼんれいぞうこ ほか  
重さを量って箱詰めされます。その後、一晩冷蔵庫で保

ん よくじつ ふね とうきょう とど きゅうりょく  
管され、翌日の船で東京に届けられます。また、給食など

かこうひん せんどうぶくぐん さかな  
に使われている魚ミンチなどの加工品は、鮮度抜群の魚

とうけつ とうない かこう とど はちじょうしま  
を凍結して、島内で加工してから届けられます。八丈島

はま あじ おお ばしよ とど さまざま ひと がんぼ  
の浜の味を多くの場所に届けるため、様々な人が頑張っ

ています。