八丈島 水産だより 12月号 2021年

横間海岸からの景色

■ 最近の漁模様(漁獲!クロマグロ第1号!)

がっ じょうじゅん ばじゅん なが し け りょうし あい 11月は上旬と下旬に長い時化があり、漁師さんはその合ま なぎ み しゅつりょう こんげつ かぎ ことし れい間の凪を見て出漁しました。また今月に限らず、今年は例ねん 〈ら し け おお つうねん しゅつりょうび へ りょうし年に比べて時化が多く、通年で出漁日が減った漁師さんがおお

また、11月は今シーズン初のクロマグロが水揚げされまし

また、10日マグロはマグロ類の中で最も大きく、値段も高い魚で クロマグロ

こ:プロイプロはイプロ共の中で取り入さい。値収り同い点で

す。今後の好漁が期待されます。



■ 八丈島のマグロといえば黄色のかっこいい〇〇〇マグロ!



八丈島では10kgまでは 「メジ」、10kg以上は 「キメジ」や「キハダ」 と呼ばれるよ! 上の記事でも書いたように、クロマグロは最大で最高級のですが、八丈島で最もポピュラーなマグロといえば、「キスグロですが、八丈島で最もポピュラーなマグロといえば、「キスグ(キハダマグロ)」です。名前通りの黄色い肌(体色)でした。長く伸びる第二背ビレとしりビレが特徴です。これからで、またが、できる。またが、できる。の時期、伊豆諸島のキハダは脂がのり、とても美味しい旬をなか、はちじょうしまぎょきようじょせいが、かこうですが、迎えます。八丈島漁協女性部ではツナに加工して、手作り、ツナパンやツナサラダとして島内で販売しています。