八大島 水産だより

03月号 2020年





まいきん みなみかぜ ふ ひ も 強えてきて、春の暖かさを感じられるようになってきました。そ の南風の影響もあってか、雨が降ることもしばしば。しかし、晴れ間がのぞくと虹が見え ることもあります。前の多い八丈島では虹も多く、見えると少し得した気分になります。 2月下旬には第42回八丈島駅伝大会が開催されました。当日は好天に恵まれ、冬晴れの たっぱっぱっぱい 下で気持ちよく走ることができ、全てのチームが無事タスキをつないで完走しました。

さいきん りょうもよう 最近の漁模様

八丈島では、引き続きキンメダイ漁やひき縄 漁が主に行われています。キンメダイ漁では、 最近は島の近くで漁をする日が多いようです。 漁をするには燃料やえさなどにお金がかかりま す。近くの漁場で魚が獲れれば燃料の節約にも つながり、さらに対の海況が悪くても出漁でき ます。また、漁港では島周りでトビウオが飛ん でいるという声が聞こえるようになり、トビウ オ漁船も着々と準備を進めています。



・キンメダイ漁の操業風景 島の漁船では、数十本 の釣針がついた釣糸で 釣り上げる一本釣り漁が 主流。



个島から見たキンメダイ漁船 八丈島周辺のキンメダイ漁場は遠いところが多いため 見えることは少ないが、近くで操業すると見えることも。

えいようまんてん 養満点!トビウオを食べよう!

←八丈島で主に トビウオ。3月 ごろから5月ご

八丈島ではトビウオ漁が古くから行われており、 でも使われています。トビウオは低脂肪・高タンパ るまでが漁期。クであることに加え、生活習慣病の予防効果が期待

されるビタミンEが多く含まれています。また、熱 食でも使われる八丈島漁協女性部のトビウオのミン チは、骨ごとすり潰しているため、カルシウムも豊 った。 富です。今年は美味しくて栄養満点のトビウオが大 漁になり、たくさん食べられるとといいですね!



个トビウオの島寿司

ハマトビウオ

个トビウオのフライ