

八丈島 水産だより

7月号
2019年



ハイビスカス



底土港に寄港したおがさわら丸

不安定な天候が続き、梅雨明けが待ち遠しい時期です。6月20日に竹芝から父島へと向かうおがさわら丸が底土港に寄港しました。八丈町は小笠原村と友好都市提携を結んでおり、年に1回の寄港便を利用し毎年多くの島民が小笠原諸島を訪れます。今年は強い雨風の予報で寄港が危ぶまれましたが、当日は好天に恵まれ、島民を乗せた父島行きの船は水平線の先へと旅立っていきました。

■ 最近の漁模様

今年は前年と比べてアオダイ（アオゼ）やハマダイ（オナガ）、ハチビキ（アカサバ）が多く水揚げされています。一方、メダイとカツオの漁獲は前年より少ないです。すべての魚が常にたくさん獲れば良いのですが、自然が相手なのでなかなかうまくはいきません。資源管理をしつつ状況に合わせた操業をすることが重要になります。

アオダイ(アオゼ)



ハマダイ(オナガ)



ハチビキ(アカサバ)



■ キンメダイのそっくりさん、見分け方は？



ナンヨウキンメ→
(ヒラキン)

キンメダイよりも体高が高く、体が薄い。キンメダイと比べてあっさりした味だと言われている。



←キンメダイ
八丈島から島外へ最も多く出荷される魚。ナンヨウキンメに比べて体高は低く、厚みがある体形をしている。

八丈島の漁業において、キンメダイは高値で取り引きされることから水揚げが多く、重要な魚です。そんなキンメダイによく似ている魚が時折水揚げされます。それはナンヨウキンメという魚です。八丈島では「ヒラキン」と呼ばれています。写真からわかるように体高が高く体が薄いのが特徴です。キンメダイと比べて水揚げは少なく、値段はやや安いです。見かけたらぜひキンメダイとの見た目や味の違いを感じてみてください！

八丈島夏まつり 7月19日～21日開催！