

八丈島 水産だより

4月号

2014



フリージア



インフィオラータ制作中

あたたかな日が続き、桜の便りが日本各地から聞こえてきました。先月から始まった第48回八丈島フリージアまつりの八形山会場には色とりどりのフリージアが咲いています。4月5、6日にフリージアまつりのファイナルイベントとして、摘み取ったフリージアの花を使ったアート、「フリージア・インフィオラータ 2014 in 八丈島」が開催されました。インフィオラータとはイタリア語で「花を敷きつめる」という意味で、道路や広場に花びらなどにより絵模様を描き鑑賞するイベントです。花絵のデザインや運営に都立八丈高等学校の生徒が参加、たくさんのボランティアと共に、おじゃれホールや空港など島内4ヶ所に「為朝風」などの花絵を制作、素晴らしい作品が披露されました。

さいきん りょうもよう

■ 最近の漁模様

八丈島の春の魚といえばハマトビウオとカツオです。トビウオ漁は現在、3隻が操業しており、1隻が1回の操業で約1万尾水揚げしています。この春は海が荒れ、漁に出られないことが多く、例年に比べ漁獲量が少なくなっています。カツオ漁は、八丈島近くに回遊するカツオが少ないようで、今年も厳しい状況が続いています。



ハマトビウオ

トビウオ水揚げ

カツオ

カツオは樽で出荷

あさいち こうひょうかいさいちゅう

■ 朝市、好評開催中



先月のようす

人気の総菜

旬の野菜

毎月第3土曜日、神湊港（底土港）近くの漁師小屋で八丈島漁協女性部の朝市が開催されています。島寿司やムロアジのメンチカツ、トビウオのコロッケやフライなど人気の品が並びます。すぐ食べられる総菜だけでなく、冷凍のすり身などもあり、手軽に家庭で八丈産の魚を使うことができます。開店前からお客さんの列ができ、人気商品はあっという間に完売です。農協女性部も出店、旬の野菜が並びます。ぜひお越しください。