

八丈島 水産だより 1月号 2011



アロエの花

本年もよろしくお願ひいたします

八丈島の年末年始は、日本列島に大雪を降らせた低気圧の影響を受けました。雪は降りませんでしたが、強風や雷のほか「ひょう」（「あられ」よりも大きな氷の粒）が降るなど、荒れ模様となりました。この時期には島出身の若者が帰省しますので、八丈町では、今年も1月5日に成人式が行われました。

■ 漁師さんの正月は？



八丈名物オナガの船盛り

1月2日は、漁師さんのお祝いです。家族や親戚、船の仲間を呼び、漁の安全と大漁をお祈りする「船祝い」が盛大に行われます。これから迎える寝る間もないほど忙しい春先の漁をひかえた漁師さんにとって、つかの間の休憩です。八丈島では、正月の船祝いや成人式のお祝いに尾長（ハマダイ）の船盛りが華を添えます。これから漁師さんは、船の点検や掃除、カツオの曳き縄漁やトビウオ漁の準備に大忙しです。

■ 頑張れ女性部！

八丈島漁協女性部の「お魚研究会」は、八丈島の魚をミンチや切り身加工して、都内の学校給食に届けています。学校や学校給食関係の皆さんに支えられ、今年で7年目を迎えることができました。八丈島の魚を学校の生徒さんが美味しそうに食べている姿を励みに、今年の作業も始まりました。さらに美味しく食べてもらうために、「もっと栄養士の先生との連携をすすめていきたい。」と意気込みも十分です。



おさかな研究会のメンバー

八丈島 水産だより 2月号 2011



明日葉の新芽



トビウオ漁船の入港

今年の八丈島の1月は、寒い冬となりました。例年では冬でも10℃以下になることはあまりありませんが、今年の1月には5℃以下になる日もありました。しかし、2月に入ると寒さもやわらいできました。八丈島では、「明日葉」と「アロエ」などのヘルシー食材の試食や「明日葉」の無料つみとり体験などを行うヘルシーフェスタが2月6日まで行われています。

はるつげうお とうじょう

■ 春告魚の登場！



春トビの水揚げ

1月29日、今年になって初の春トビ（ハマトビウオ）が水揚げされました。いつもの年は2月の節分頃に初出漁を迎えますが、今年は少し早目に春トビが島の近くにやってきました。春トビは八丈島で「春告魚」と呼ばれ、その名のとおり春が来たことを知らせる魚として人気があります。初水揚げは、約1,700尾となりました。今年の大漁が望まれます。



春トビ（ハマトビウオ）



■ 夜のトビウオ漁

八丈島の春トビはハマトビウオと呼ばれ、体長が50cm程になる大型のトビウオです。八丈島では、トビウオ漁を夜に行います。夕方出港し、まず、島の近くでトビウオを探します。群れを見つけたら、トビウオの通り道をさえぎるように長い網を海に垂らし、引っかかったトビウオを網ごと引き揚げます。この漁業は、「トビウオ流し刺網漁業」と呼ばれています。



網を揚げているところ

八丈島 水産だより 3月号 2011



フリージア



3月下旬～4月上旬の「フリージアまつり」の会場

寒い日や風の強い日もあり、不安定な天気が続いています。しかし、風の強い日も、ポカポカと暖かくなってきました。フリージアのつぼみはまだ小さいですが、順調に育っています。八丈島では、3月21日～4月3日まで「花と緑のフェスタ」の最終イベントとして「フリージアまつり」が開催され、フリージアの無料摘みとりや八丈太鼓の体験、お茶会などが行われます。

みずあ

■ ひさびさの水揚げ

今年になってからも海が荒れて漁に出ることができない日が多く、漁師さんは大変です。やっと漁に出ることができても、途中で海が荒れてきて仕方なく港に戻る日もあります。写真の漁師さんも、海が穏かになった時を逃さず夜明け前に港を出て、遠くの漁場でキンメダイを釣ってきました。港に戻ると、すぐに一匹づついいいにサイズ別に分け、水揚げをしていました。

キンメダイ



キンメダイの水揚げ

はる りょうじゅんちょう

■ 春トビ漁順調！

八丈島の春トビ（ハマトビウオ）漁は、夜に行います。夜明け前に港に戻ると、朝一番で水揚げをします。水揚げされた春トビは漁協の人が受け取り、流れ作業で発泡スチロールの箱に氷詰めに入れ、あっという間にコンテナに積み込まれます。魚を東京まで運ぶ船は朝10時ごろに出港するので、手際よく荷づくりしないと間に合いません。



すばやく氷詰めに



コンテナに積む



春トビ（ハマトビウオ）



トビウオの水揚げ

東京都八丈支庁産業課 TEL04996-2-1113

<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>

八丈島 水産だより 4月号 2011



花と葉



八丈富士のふもとにオオシマザクラ

3月も数日おきに雨が降ったり晴れたりの繰り返しでした。風も強い日が多く、漁師さんは漁に出かけられる日が少なかった（3月は10日くらいしかありませんでした）ので、大変です。八丈富士のふもとには緑のなかにポツポツとオオシマザクラが白く咲き始め、ウグイスの鳴き声が「ホーホケキョ」と響いています。

魚は、春トビ（ハマトビウオ）、キンメダイなどが水揚げされています。この時期にみんなが期待するカツオは、まだほんのわずかししか獲れていません。

■春のカツオはどこに？



カツオの「ひきなわ」漁

日本の太平洋側には、世界でも有名な暖かい海流である黒潮が流れています。カツオは、黒潮に沿って九州から四国の沖合いを通り3月頃に伊豆諸島の南側にやってきます。今年は黒潮が八丈島の近くを流れているのでカツオを探し易いですが、まだカツオの姿をほとんど見かけないようです。八丈島で春先に水揚げされるカツオは年々減ってきているので、漁師さんはカツオがいなくなってしまったのかと、大変心配しています。

■どんどん作っています。

今日も加工場から元気な声が聞こえてきます。八丈島漁協女性部の「お魚研究会」の皆さんは、春トビ（ハマトビウオ）のミンチをつくらたりビンナガマグロなどの切身づくりでとても忙しいです。



ハマトビウオ



ビンナガマグロ



加工場の作業

八丈島 水産だより 5月号 2011



誕生！「あしたば」の新芽



まぶしい新緑

桜の花に代わり、山のふもとには木々の新芽で一斉に鮮やかな黄緑色になってきました。天気の良い日は少し汗ばむ位の陽気ですが、この時期に島を吹き抜ける風はとても爽やかで心地よいです。漁業では、皆が去年の冬から大いに期待していたカツオの群れをほとんど見ることなく、5月を迎えました。港ではトビウオやキンメダイ、少しですがカツオなども水揚げされています。

■トビウオと軍艦マーチ



トビウオの水揚げ

八丈島の菊池さんが子供の頃（昭和30年頃）の話です。「昔はトビウオが大漁のとき、三根地区の漁協は、スピーカーで軍艦マーチを浜のすみずみまで鳴らして大漁を知らせていました。息を切らせて港に駆けていくと、漁師さんが見事な魚さばきでトビウオの選別をしています。じーっと見ていると、「もってけー」とトビウオをもらえるので、とても楽しみでした。」

今では軍艦マーチはなくなり子供が集まることもありませんが、トビウオの水揚げは多くの人が手伝うので、港は賑やかです。今年の漁も順調です！

■元気に朝市開催中！

毎月第3土曜日の漁協女性部の朝市が、4月も開催されました。多くの方に来ていただいたので、ムロアジメンチカツやムロ節ごはんなど定番のものは、すぐに売り切れてしまいました。今回は、トビウオのミンチを使った春巻やビンチョウマグロの自家製シーチキンを使ったサンドイッチの試作品が披露され、美味しい！と大評判でした。



トビウオミンチの春巻



自家製シーチキンサンド



朝市の様子

八丈島 水産だより 6月号 2011



光るキノコ



霧の中のヘゴ(裏見ヶ滝)

吹き抜ける風がとても爽やかな八丈島の春でしたが、5月下旬になるといつもの年より半月ほど早く梅雨を迎えました。梅雨に入ると、八丈富士や三原山がふもとまですっぽりと雲に覆われる日が多くなります。八丈島名物のヘゴ（シダの仲間）や光るキノコはこのような気候が大好きなので、元気に育って皆さんを待っています。島の漁港では、キンメダイやカツオ、メダイなどが水揚げされています。

■ 春トビから夏トビに？



夜の春トビ漁

1月の下旬から始まった春トビ（ハマトビウオ）漁は順調で、80万尾以上の水揚げになりました。しかし、5月の中旬になるとだんだん獲れなくなってきました。この時期になると、春トビに代わって夏トビが島の近くにやってきます。夏トビは春トビより小型のトビウオで、いろいろな種類があります。今（5月の終わり）、漁師さんは春トビに引き続いて夏トビを獲りにいく準備をしています。



夏トビ

■ 給食でも人気！八丈島のメダイ

八丈島で水揚げされるメダイは、水深200～300m位の深いところで獲れ、長さは90cm位です。白身の魚で身はふっくらとしており、あまりくせのない味です。漁協女性部が加工しているメダイの切身は給食でも人気があり、栄養士さんから「魚が苦手な子供さんが美味しそうに食べていました。」との報告をいただくこともあるそうです。目がとてもきれいです。



八丈島のメダイ



東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113
<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html>

八丈島 水産だより 7月号 2011



小さな花がたくさん



花を咲かせるフェニックス・ロベレニー

梅雨らしい天気が続いていましたが、6月の終わりに急に天気が良くなりました。青い空と海、白い雲、山の緑がとても鮮やかで、まるで夏が来たかのようです。例年、八丈島は7月下旬に梅雨明けを迎えますが、今年はどうでしょうか？

八丈島を代表する観葉植物である「フェニックス・ロベレニー」は、畑でさかんに小さな花をたくさん咲かせています。漁港ではキンメダイ、メダイ、カツオ、クロムツ、アオダイなどが水揚げされています。



アオゼ(アオダイ)



オゴ(ヒメダイ)

八丈島のアオゼ・オゴ

今、八丈島では、キンメダイなどのほか、アオゼ（アオダイ）やオゴ（ヒメダイ）が水揚げされています。どちらとも水深100mよりも深いところから釣り上げます。島ではアオゼで40cm以上、オゴで50cm以上位のものが水揚げされています。ともに白身の魚で美味しい魚として人気があります。島ではよく刺身にしますが、頭や骨からも美味しい出汁が良く出るので、よく味噌汁などにします。漁獲量はあまり多くないので、残念ながら都内ではあまり見かけない魚です。

今年のムロアジ漁は？

8月からは、いよいよ八丈島の夏を代表する漁業であるムロアジ（クサヤモロ）漁業が始まります。1隻の漁船に6～7人乗り込み、竹の棒で広げた網でムロアジを群れごとすくい獲る「棒受け網漁業」で獲ります。棒受け網をやる漁師さんは、これからのムロアジ漁にそなえて、竹ざおや網を揚げる機械の準備、網の手入れを始めます。



ムロアジ(クサヤモロ)



ムロアジ漁の様子

八丈島 水産だより 8月号 2011



パッションフルーツ



早朝のムロアジ棒受け網漁

夏本番！甘さが自慢の島スイカやパッションフルーツなどが美味しい時期を迎えています。八丈島の日差しはとても強いですが、周りを海に囲まれているため、気温は上がっても30℃位です。島にはダイビングや釣り、ハイキングなどに多くのお客さんが訪れています。これからは恒例の花火大会や島のお盆を迎え、島を離れている兄弟や親戚なども帰ってくるので、島は大賑わいです。

■ムロアジ漁始まる！



青ムロ
(クサヤモロ)



ムロアジの水揚げ

8月1日から、ムロアジの棒受け網漁業が始まりました。八丈島で獲れるムロアジはクサヤモロという種類で、青ムロと呼ばれています。棒受け網漁業は、島の周りで行われます。1隻の漁船に6～7人が乗り込み、竹の棒で広げた大きな網でムロアジを群れごと獲ります。このとき、網にはトミメ（ナメモンガラ）も一緒に混ざって網に入ってきます。また、ムロアジを追いかけて漁船に近づいてくるカンパチも釣り上げます。

■美味しいムロアジ

ムロアジは「くさや」の原料として有名ですが、島では新鮮なものをよく刺身にします。また、刻んだ生姜やネギ、味噌などを混ぜた「たたき」も人気があります。ムロアジは大変美味しい魚ですが、身がすぐに柔らかくなるので、生の魚では島外にほとんど出荷されていません。ムロアジと一緒に獲れるトミメは、まるで八丈島の絹織物である「黄八丈」を着ているかのような鮮やかな姿です。大変美味しい魚で、特にフライが人気です。



トミメ(ナメモンガラ)



カンパチ



ムロアジのたたき



ムロアジのくさや

八丈島 水産だより 9月号 2011



島の「ネリ」



台風は遠くても「うねり」(大きな波)が伝わってきます

八丈島で親しまれている夏野菜、「ネリ」(島オクラ)が、あちらこちらでクリーム色の花を咲かせています。今年の夏は、8月までに2つの台風の影響を受けました。いずれも進むスピードが遅かったので、海が荒れる日が長く続きました。このため、漁師さんは台風が来るたびに1週間あまりも漁に出ることができず、大変でした。漁港ではムロアジやキンメダイなどが水揚げされています。



■ムロアジ漁 順調！

8月から始まったムロアジ(クサヤモロ)の棒受け網漁業は、順調です。最初は17cm位の小さなムロアジが水揚げされていましたが、島の周りで成長し、獲れるサイズもだんだん大きくなってきました。ムロアジ棒受け網漁業は、1隻の漁船に6人位乗り込み、朝早く出港します。島の周りでムロアジの群れを見つけると、ムロアジのミンチを使ってムロアジを船の周りに集め、竹の棒を組んで海中に広げた網でムロアジを群れごと獲ります。

ムロアジ棒受け網漁業



ムロアジ

■海遊魚まつり 始まる！

底土地区にある漁師小屋では、島を訪れるお客さんに無料で島の味を楽しんでいただく「海遊魚まつり」が今年も行われています。八丈町から頼まれた漁協女性部が、新鮮な刺身、手作りのムロアジメンチカツやすり身揚げなどでお客さんを歓迎しています。ご希望の方には、予約をいただいたうえで「魚さばき体験」も行っています。11月までの金・土・日・祝日の午後2時から4時まで、好評開催中です！



魚さばき体験



海遊魚まつり 好評開催中！

島の魚の刺身や加工品、島の焼酎などを試食(無料)

八丈島 水産だより 10月号 2011



ストレチア



大漁のお願い

暑さも一段落。日差しはまだ強いですが、朝晩は涼しくなりました。島のあちらこちらでストレチアが鮮やかなオレンジ色の花を咲かせています。これからは、島の各地区で秋まつりのシーズンを迎えます。漁港では、ムロアジやキンメダイなどが水揚げされています。

■八丈島のキンメダイ



キンメダイ



輝く目



港に帰ってキンメダイをサイズごとに分けて水揚げ

八丈島では、キンメダイがよく水揚げされます。鮮やかな赤い色の魚ですが、その名のとおり、見る角度によって大きな目が金色に反射して輝きます。八丈島の漁師さんは、500m以上も深いところからキンメダイを釣り上げます。海流があるので、釣りの仕掛けが海の深いところでどの位流されているか、常に頭の中で計算しないとはいけません。キンメダイは煮つけが有名ですが、新鮮なものは刺身も美味しい！

■漁協女性部のムロ節

昔、八丈島では獲った魚をよく燻製にしました。冷蔵庫が無かった時代の保存方法です。ムロアジも、「ヘーの木（オオバヤシャブシ）」と呼ばれる島の木で燻製にしてムロ節を作っていました。大変手間がかかるので、ほとんど作られなくなっていました。しかし、今では漁協女性部の皆さんが、頑張ってムロ節を復活させています。ムロ節はまろやかな良い「だし」が出るので、いろいろな料理で活躍します。ちぎったムロ節にしょう油をたらし、炊きたてのご飯に混ぜるだけの「ムロ節ごはん」は、特に美味しいと評判で、人気があります。



ムロアジ(クサヤモロ)



ヘーの木



ゆでたムロアジの身を「くんせい」にします



ムロ節の出来上がり

八丈島 水産だより 11月号 2011



オナガ(ハマダイ)

島の各地区の神社では、秋祭りが行なわれています。神社のお祭りは、活気のあるお神輿などのほか、抽選会を行うところがあり毎年盛り上がっています。景品にはお菓子や野菜、自転車や大きな液晶テレビなどが登場するので、抽選会は大人気です。しかし、ここのお祭りの景品の第1位は、八丈島を代表するおめでたい魚、「オナガ」(ハマダイ)です。



1位はオナガ！



ムロアジの取り込み

■ なかなか大きくなりません

10月は、風が強く海が荒れて漁に出ることができない日が多かったので、漁師さんは大変でした。ムロアジ(クサヤモロ)は、いつもの年は秋から冬にかけて30~40cm位にどんどん大きく成長します。しかし、今年のムロアジは秋になっても30cmよりも小さい魚が多く、ムロアジ漁業の漁師さんは「こんなことは初めてだ。」と首をかしげています。

■ 海遊魚まつり あと1ヶ月！

八丈町では、島を訪れるお客さんに無料で島の味を楽しんでいただく「海遊魚まつり」を開催しています。新鮮な刺身、漁協女性部手作りのさつま揚げやムロアジメンチカツなどに島の焼酎を添えて、お客さんを歓迎します。また、予約をいただいたうえで「魚さばき体験」も行なっています。金・土・日・祝日の午後2時から4時まで大好評開催中ですが、11月いっぱいまでです。

会場の様子



八丈島 水産だより 12月号 2011



つわぶき



キンメダイの底釣り

島のあちらこちらで咲いている「つわぶき」の黄色が、八丈島の冬を知らせています。八丈島では、正月などのおめでたい行事に「オナガ（ハマダイ）」が欠かせません。これから年末にむけて、漁師さんには家や親戚、友達から熱〜い期待が寄せられます。「必ず釣ってきてね!」とプレッシャーがかかるうえに、この時期は海が荒れて漁に出ることができない日が多いので、大変です。

■八丈島のキハダ



キハダの水揚げ

オナガ



八丈島で水揚げされるマグロの仲間は、キハダがおなじみです。ふだんは長さが70cm~1m位までのキメジと呼ばれる小型のキハダが水揚げされますが、秋~春にかけては1.5m、50kg以上のマグロらしいサイズのキハダも水揚げされます。刺身にすると、キメジよりも濃い味です。マグロと言えば本マグロ（クロマグロ）が有名ですが、八丈島で水揚げされるキハダも大変美味しいです。

■女子大で八丈島の魚を紹介！

11月下旬、八丈島漁協女性部の皆さんは、都内にある「日本女子大学」を訪問しました。まず、本物のトビウオの羽を大きく広げたりして、八丈島の魚の特徴を紹介。続いて女子大生の皆さんと一緒に調理実習。ムロアジの三枚おろしから始まり、から揚げ、ムロ節ごはん、つみれ汁など、ムロアジのフルコースが出来上がりました。とても美味しくできたので、漁協女性部の皆さんもニッコリ。



さばき方の紹介