

八丈島 水産だより 6月号 2010



昨年の田植え体験の様子



あびの実

梅雨入り前のさわやかな時期を迎えています。山沿いには橙色や赤色の「あびの実（木いちご）」がなり、道端の石垣には白いユリがあちらこちらで咲いています。昔は島にもたくさんの田んぼがありお米を作っていましたが、今はほとんど残っていません。しかし、和泉地区には体験学習用の田んぼがあり、毎年6月には子供達と一緒に田植えが行われます。

なつ

■カツオと夏トビとキンメダイ

今年の春トビ（ハマトビウオ）漁は順調でした。しかし、5月の中旬を過ぎると春トビは少なくなり夏トビが島の近くにやってくるようになりました。夏トビとは、この時期に獲れる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。このため、漁師さんは網の目を小さくした夏トビ用の網に切替えて操業しています。そのほか、キンメダイをはじめカツオ、メダイ、アオゼ（アオダイ）などが水揚げされています。また、5月には昨年引き続き赤イカ（ケンサキイカ）が少し水揚げされました。



八丈島のキンメダイ

しま

だいこうひょう

■「島じまん」でも大好評！



人気の八丈島コーナー

5月22日～23日に、浜松町の竹芝棧橋で2年に一度の「島じまん2010」が開催されました。会場には東京都の島々がそれぞれ出店し、食べ物や工芸品などの特産物を競いました。八丈島のコーナーでは漁協女性部が腕をふるい、島ずしやムロアジメンチカツ、ムロ節おにぎり、トビウオつみれ汁などが披露され、大好評でした。また、ステージでは迫力ある八丈太鼓が「六人会」により実演され、今回も多くのお客さんで賑わいました。

東京都八丈支庁産業課 TEL04996-2-1113

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