## 八大島 水産だより 10月号 2010



今年は9月いっぱいまで真夏のような日が続きました。赤とんぼが飛び10月か らやっと涼しくなり、読おり教らしい空気が感じられます。10分のはじめには、 春に田植えを行った体験学習用の田んぼで、子供達と一緒に稲刈りが行われまし た。今年は梅雨の日照不足などの影響で、収穫量は例年を大きく下回りました。八 ゚゚゙゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゙゚゚゙゚゚゙゚゚゚゚゚゚゚゚゙゚ 丈島では、ムロアジ、キンメダイ、メダイなどが水揚げされています。

## うきぎょしょう ■浮魚礁(パヤオ)が新しくなりました。



はちじょうしま まわ 八丈島の周りには、浮魚礁が設置されています。 ラゼテংᲡヒュラ 浮魚礁は、海を漂流している木などにカツオなどが ᡑっ 集まる習性を利用した魚礁で、パヤオと呼ばれてい ます。9月には、古くなった2つのパヤオの入れ替 えが行われました。八丈島の漁船は、春のカツオ漁 のシーズンになるとカツオの群れを探して広い海を 遠くまで走り回ります。パヤオは島から近くカツオ が集まっていることが多いので、人気があります。

## がっこうきゅうしょくかい まゃ こ りょうりきょうしつ かいさい ■学校給食会で親子料理教室が開催されました。

10月1日、(財)東京都学校給食会で、 「八丈産の魚を使った親子料理教室」が開催 されました。約40名の親子の皆さんが、講 師として招かれた漁協女性部と一緒に、まず ਫ਼ੑਲ਼੶ਫ਼ 魚さばきにチャレンジ。ムロアジを肉の代わ りに使った酢豚などを作りました。試食では はちじょうしま 八丈島の伝統食であるムロ節ごはんも登場 し、皆さんとても楽しそうでした。











東京都八丈支庁産業課 16.04996-2-1113 http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatijou/index.html