

# 八丈島 水産だより 5月号 2009



あしたばの新芽



八丈富士と鯉のぼり



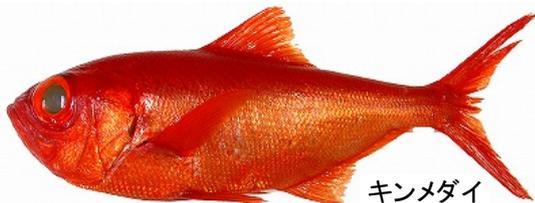
あしたば畑

風薫る5月、空高く鯉のぼりが舞い、八丈島は一年で一番爽やかな季節を迎えています。 「今日摘んでも明日は芽(葉)が出る」と言われている八丈島の特産野菜「明日葉」は、盛んに柔らかな新芽を出し、どんどん成長しています。

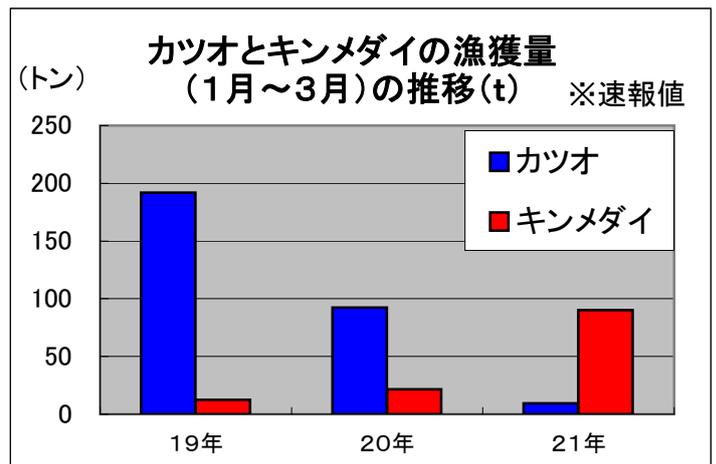
## ■カツオはどこに？



カツオ



キンメダイ



八丈島でカツオが一番獲れる時期は、3月から4月です。しかし、今年の春は島の周りにカツオがほとんど来なかったため、漁師さんたちも大変困りました。いつもの春は、ほとんどの漁師さんがカツオを追いかけますが、今年は島の周りにカツオが来なかったため、かわりにキンメダイ漁を頑張りました。

## ■「トビウオのハーモニカ」 女性部の朝市で登場！

トビウオを三枚におろした後の少し身のついた中骨を、オオバヤシャブシという島の木で燻製にしたトビ



トビウオの中骨の燻製



かんたんです！

ウオのスペアリブです。骨をつまんで食べると、すると骨から身がはなれるので、小さなお子さんでも上手に食べることができます。食べている姿は、まるでハーモニカを吹いているように見えます。燻製のほか、フライにしても人気があります。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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