

八丈島 水産だより 8月号

2009



大きな客船も



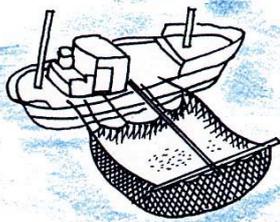
海辺のプール

はちじょうしま なつほんばん ひざ つよ うみ かこ
八丈島も夏本番！日差しはとても強いですが、海に囲ま
れているため、気温は上がっても30℃位までです。海水浴
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。
ちゆうじゆん こうれい はなびたいかい しま ほん むか どうがい
中旬は、恒例の花火大会や島のお盆を迎えるため、島外
の親戚や兄弟なども島に集まり大賑わいです。

■ムロアジ漁が始まった！



ムロアジ(クサヤモロ)



棒受け網漁業

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のムロアジで、青ムロと
呼ばれています。棒受け網漁業は島の回りが漁場です。1隻の漁
船に6~7人が乗り込み、大きな網でムロアジの群れをすくい獲る
ぎょぎょう どうじ 同時に、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船に近付いてくるカンパチ
も釣り上げます。



魚の取り込み

ムロアジは、昔から「くさや」として利用されているほか、新鮮なものをよく刺
身にします。また、刻んだ生姜やねぎ、味噌などを混ぜた「たたき」も美味しく、
島ではお馴染みです。しかし、ムロアジは身が柔らかくなりやすく、生の魚では
島外にほとんど出荷されていません。このため、新鮮な刺身や「たたき」は、島



たたき



トミメ(ナメモンガラ)



カンパチ

でしか味わうことはできません。近年では、漁協女性部
によりムロアジミンチやムロ節などに加工されて都内の
がっこうきゆうしよく しょうざい きょうきゆう かつやく
学校給食の食材として供給され、活躍しています。

東京都八丈支庁産業課 TEL04996-2-1113

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