

八丈島 水産だより 5月号 2008



トビウオ27,000尾の水揚げ風景(4月3日朝)

空高く鯉のぼりが舞い、さわやかでとても過ごしやすい入梅前の八丈島です。そして、その名のとおり「今日摘んでも明日は芽(葉)が出る」という元気で栄養豊富な八丈島の特産野菜「明日葉」は、今が旬です。一方、漁業の方は4月早々、トビウオが一晩で27,000尾水揚げされ、少しずつ昨年の漁獲量を追いついていきます。また、皆が待ちに待っているカツオは、4月初旬は、魚の姿が見えないうえに時化が多くてなかなか操業出来ず少ない水揚げでしたが、下旬になって漁獲が上がってきました。しかし、カツオがほとんど獲れない時があるため、「カツオが駄目ならキンメダイで頑張らなくちゃ」と、時化の日は、キンメ漁の準備もしています。漁師さんは今年も「カツオか？キンメか？」と両天秤にかけています。



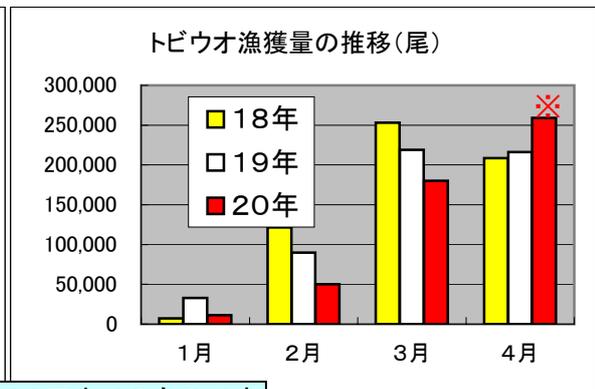
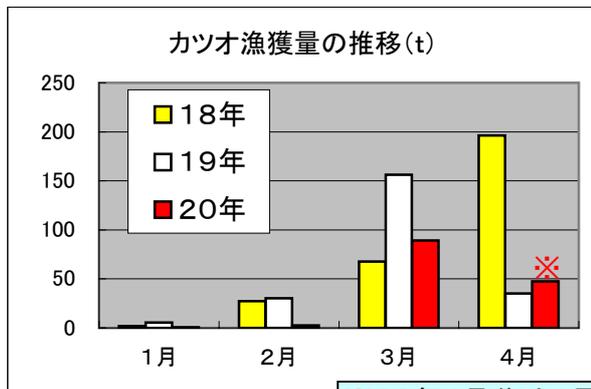
明日葉畑



4月3日の出漁で空っぽの港

■今が旬のカツオとトビウオは？

カツオもトビウオも4月分については、ようやく昨年の漁獲量を超えることが出来ました。今後の豊漁を祈ります。



※20年4月分は4月22日までのものです



■三重県志摩市長さんが加工場を視察

4月早々に三重県志摩市長さんが、女性部の加工場を視察されました。加工場の作業風景をご覧になり、トビウオのすり身汁とさつま揚げ、ムロアジのメンチカツ、ビンチョウマグロの味噌漬けを試食され、「食育と地産地消の取り組み」について情報交換を行いました。最近では、いろ

いろなお客様が視察や取材にいらっしやいますが、作業の合間をぬってのおもてなしで女性部は大忙しです。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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



メンチカツとさつま揚げ



みそ漬け



すり身汁