

八丈島 水産だより 8月号 2008



夏やさい



ムロアジ棒受け網操業風景

今年の夏はほとんど雨が降っていません。八丈島では、多くの人がきゅうり、なす、おくらなどを家庭で作っていますが、「畑にもっと雨が降ってくれればいいのに」という願いもよそに梅雨が明けてしまいました。夏も本番を迎えましたが、先月行われた「夏まつり」をはじめとして、「團伊玖磨記念コンサート」「花火大会」など、八丈島恒例の夏のイベントも晴天に恵まれました。中旬には島のお盆を迎え、海水浴場も夏のピークとなり賑やかになりましたが、八丈島の海水浴場はゆったりとしているのが特徴です。

漁業は、いよいよムロアジ漁業がはじまり、順調な水揚げが



底土海水浴場

つづいています。そのほか、底魚一本釣りでメダイやキンメダイを、曳き縄釣りでサワラ等の操業が行われています。

■女性部がちょこっと夏の売店

いつもの朝市の会場で、漁協女性部による夏の売店

**懐かしい味！ムロ節おにぎり
浜のかあちゃんのおそうざい**

ムロ節おにぎり
ムロ節は、カツオ節と同じように作り方をした種類のひとつです。原料は、ムロアジ(クサヤモロ)を使っています。カツオ節よりは柔らかく、このムロ節をほぐしてご飯に混ぜ、しょう油を少し足して、おにぎりにしました。昔ながらの懐かしい味です。ぜひご賞味ください。

2個入り 250円

おそうざい各種 (200円～)

ムロアジのメンチカツ
ムロアジのメンチカツ

アンタバのごまあえなど八丈島の味が紹介されています。

私たち、八丈島で獲れた魚を加工して食べて、買ってだもーれ！

期間限定 5/4から8/20まで
営業時間 (日曜日はお休み) 8:30から10:00まで
八丈島漁業協同組合女性部 八丈島三軒129番地 電話 04996-2-3930

■ムロアジ漁はじまる

8月1日からムロアジ漁が始まりました。ムロアジは島の名物「くさや」の原料として有名ですが、近年ではムロアジメンチカツやムロ節ごはんなど学校給食のおかずとして島外の学校でも親しまれています。5隻の漁船が棒受け網の準備を整え、「今年もやるぞ」と意気込んで出漁しており、大漁が望まれています。



ムロアジ



くさや