

八丈島 水産だより 9月号 2008



ハイビスカス



ムロアジ水揚げ風景

暑い暑いと言っていた夏でしたが、朝晩は涼しくなり、油断すると風邪をひきそうになります。甘くて美味しい八丈島のスイカの季節はピークを過ぎ、季節の変わり目を迎えています。漁業は、棒受け網でムロアジ漁が、底魚一本釣りで、キンメダイやメダイ等の漁がしばらく続きます。



島のスイカ

■ 始まったムロアジ漁の調子は？

8月から始まったムロアジ漁は、8月の半ば過ぎまでは海も大変に穏やかで、今年も順調です。島内の店でも新鮮なムロアジが並び、美味しい刺身を食することができます。

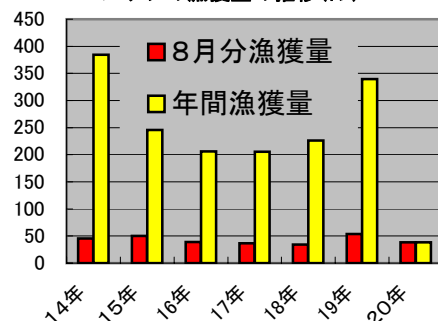
今のところ、ムロアジ漁は、朝4時頃出航して午前中には操業を終えて帰港します。その後、仮眠したり食事をしたりして午後1時に水揚げを行います。とれた魚を、皆さんが学校でおいしく食べていただいている姿を想像すると、漁師さんの疲れも吹き飛ぶようです。

右のグラフは20年は8月24日までの漁獲量です。



ムロアジ

ムロアジの漁獲量の推移(トン)



■ 八丈島漁協女性部がガマンシテます！

「ガマンシテ」とは、八丈島の方言で「頑張っていて働いて」という意味です。漁協女性部では、アイデアを出し合っているいろいろなことに取り組んでいます。

船客待合所風景



弁当

今年の夏は、客船のお客さんに船中の弁当として利用して頂ければと、ムロブシおにぎり、ムロアジメンチカツなどをセットにした弁当の販売を行い好評でした。これがまた、来年へとつながり、漁協女性部の事業としてさらに発展することを祈ります。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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