

八丈島 水産だより

8月号

2007



アガパンサス



乙千代ヶ浜(桧立)

今年の八丈島夏まつりは、三日ともよい天気^{ふじ}にめぐまれ、無事に終わりました。いよいよ観光^{かんこう}や帰省^{きせい}で、八丈島に一番人^ふが増え、海水浴やダイビングで、にぎやかな季節^{きせつ}となります。5日には団伊玖磨記念コンサート、11日には花火大会があります。八丈島の漁業^{ぎょぎょう}は、キンメダイなどの釣り漁業^{つりぎょぎょう}やトビウオ漁^{りょう}のほか、これからムロアジ漁^{りょう}が始まります。

■いよいよムロアジ漁解禁

ムロアジは、アジの仲間で、マアジより体型が細い魚です。八丈島では、昔からクサヤの原料として利用されてきました。ムロアジ漁^{りょう}は、1隻の漁船^{せきぎょせん}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漁業^{さくねん}です。昨年^{いっさくねん}は、一昨年より1割多い水揚げ^{わりおおみずあ}でしたが、今年も8月1日から一斉^{いっせい}にスタートします。最近では、メンチカツやハンバーグなどのメニューで、皆さんにも親しまれています。今年も、学校給食などで多くの需要^{じゅよう}が見込まれるので、さらに豊漁^{ほうりょう}となることを祈ります。



キンメダイ



夏トビ



ムロアジの水揚げ



棒受け網漁



ムロアジ



ムロアジのメンチカツ

■秋田県漁協の女性部さんが来島

去る7月20日、秋田県漁協の女性部^{みなさま}の皆様が、八丈島漁協女性部加工場^{りょうし}を視察されました。漁協の女性部は、漁師さんのおかみさん達の集まりで、漁業関係の仕事のほか地元で獲れる魚^{ぎょぎょうかんけい}のPRや加工品^{じもと}づくりで活躍^としています。



意見交流会風景

八丈島漁協女性部は、自慢^{じまん}の手作り郷土料理^{きょうど}で、歓迎^{かんげい}しました。交流会^{りゅうかい}では、八丈島は魚のミンチ料理^{あきたけん}を、秋田県からはハタハタという魚^{げんりょう}を原料とした「しよつる」と呼ばれる調味料^{しょうかい}が紹介されました。お互い^{たが}に加工品^{かこうひん}づくりの意見^{きつぱつ}が活発^{こうかん}に交換^{きちよう}され、貴重なひとときを過ごすことができました。

東京都八丈支庁産業課 Tel.04996-2-1113

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