

八丈島 水産だより 7月号 2024年



涼感あるアガパンサス



底土港に寄港したおがさわら丸

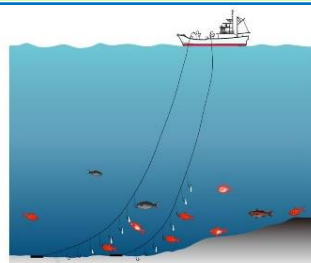
ことし れいねん しゅうかん おそ つ ゆ い なつほんばん
今年(ことし)は例年(れいねん)よりも2週間ほど遅い梅雨(しゅうかん)入りとなりました。ジメジメした気候(おそ)が続いており、夏本番(なつほんばん)が待ち遠しく感じます。

がつ か たけしば ちちじま む まる おがさわらしんぜんほうもん そこどう きこう
6月20日に竹芝(たけしば)から父島(ちちじま)へ向かう「おがさわら丸」が、小笠原親善訪問(おがさわらしんぜんほうもん)のため底土港(そこどう)に寄港(きこう)しました。八丈町(はちじょうまち)は小笠原村(おがさわらむら)と友好都市提携(ゆうこうとしていけい)を結んでおり、今年(ことし)は40回目の親善訪問(かいめしんぜんほうもん)、そして小笠原海運創立55周年(さわらかいいうんそうりつしゅうねんきねんとし)の記念(きこうとうじつ)の年(こうてん)です。寄港当日(おお)は好天(はちじょうとうみん)に恵まれ、多くの八丈島民(お)を乗せたおがさわら丸(まる)は水平線(すいへいせん)の先(さき)へ旅立(たびだ)っていきました。

■ 最近(さいきん)の漁模様(りょうもよう) ～メダイ、水揚げ好調(みずあこうちょう)！～

こんねんど れいねん くら おお みずあ
今年度(ことしど)は例年(れいねん)に比べ、メダイ(くら)が多く水揚げ(おおみずあ)されています。メダイはキンメダイ(おな)と同じく、底魚一本釣り(そこうおいつぽんづぎょほうぎょかく)という漁法(ねんじゅうぎょかく)で漁獲(ねんじゅうぎょかく)されます。1年中(ねんじゅうぎょかく)漁獲(ねんじゅうぎょかく)されており、水深200～400m(すいしん)の海底(かいてい)近く(ちか)から釣り上げ(つあ)られます。

しまず し しょう
メダイ(しまず)は島寿司(し)のネタ(しょう)としてよく使用(し)されるほか、フライ(なんばん)や南蛮漬(づ)けなど(さかな)にしてもとてもおいしい魚(さかな)です。島内(とうない)で見かける機会(み)も多い(きかい)ので、ぜひ(おお)いろいろな方法(ほうほう)で食(た)べてみてください！



底魚一本釣り漁法



メダイの島寿司



メダイ

■ 魚(さかな)の名前(なまえ) ～標準(ひょうじゆん)和名(わめい)と地方(ちほう)名(な)～



クサヤモロ(ムロアジ)



キハダ(キメジ、メジ)

さかな せいしき めいしやう ひょうじゆんわ めい ちほう よ な ちほうめい
魚(さかな)には正式(せいしき)な名称(めいしやう)(標準和名(ひょうじゆんわめい))と地方(ちほう)での呼び名(な)(地方名(ちほうめい))

たと はちじょうしま みずあ
があります。例えば、八丈島(はちじょうしま)で水揚げ(みずあ)されているムロアジ(たと)ですが、ムロ

アジ(ちほうめい)は地方名(ひょうじゆんわめい)で、標準和名(おな)は「クサヤモロ」といいます。また、同じ地

方名(ほうめい)でも別の魚(べつ)を指(さ)すこともあります。例えば、最近(さいきん)八丈島(はちじょうしま)で水揚

げ(ふ)が増えてきているキハダ(しま)ですが、島(こがた)では小型(こがた)のものを「キメジ」や「メ

ジ」(よ)と呼ん(ちいき)でいます。地域(こがた)によっては「メジ」(こがた)は小型(こがた)のクロマグロ(さ)や小型

(さ)のブリ(ばあい)のことを指(さ)す場合があります。