

八丈島 水産だより

12月号
2025年



水揚げの様子（神湊漁港）

10月に発生した台風第22号・23号の影響で神湊漁港の地域で断水が続いていたため、氷を十分に作ることができず漁に出ることができませんでした。約1か月ぶりに漁が再開されました。漁師さんはもちろん、魚を扱う飲食店やスーパー等島内のみんなが待ちに待った魚の再開で、また八丈島産の美味しいお魚が食べられる日常が戻ってきました。

■ 最近の漁模様 ～クロマグロ漁スタート～

12月に入りクロマグロが獲れ始め、今後クロマグロ漁が本格化していきます。昨年度は2月に漁獲量のピークを迎え、3月末まで続きました。

今年の4月に、7年9か月もの長期で続いた黒潮の大蛇行が終息したこともあり、海の環境変化によりクロマグロの漁獲量に影響があるのか要注目です。



八丈島産のクロマグロ



■ 魚の水揚げ作業について



↑ 魚のサイズを測って選別（右は長さを測るための板）



重さの計量 → 氷を詰める → 封をして完成

今回は、八丈島で盛んなキンメダイ漁について、漁師さんが魚を採ってから出荷されるまでの流れを紹介します。まず、漁港に帰ってきたら各漁師さんが魚のサイズを1匹ずつ測って、大きさ別にザルに入れていきます。次に漁協の職員さんがそのザルごとに重量計で重さを計測します。そして、大きさごとに発泡スチロールの箱に氷とともに梱包し完成です（箱の側面に重さと魚の大きさを書きます）。梱包した箱は、東海汽船の定期船に載せて、豊洲等の市場へ出荷されます。

