

八丈島 水産だより

5月号
2025年



ハマボス



檜立地区のこいのぼり

じょじょ ひざ つよ てんき よ ひ そこ かいがん はや かいすいよく たの ひと み
徐々に日差しが強くなり、天気の良い日には底土海岸で早くも海水浴を楽しむ人が見られるようになって
きました。海岸付近ではハマボスやハマヒルガオなどの花が美しく咲いています。

ひ ちか しま あお そら およ すが た め かしたて ちく
また、こどもの日が近づくにつれ、こいのぼりが島の青い空を泳ぐ姿を目にするようになりました。檜立地区
では山と山をつなぐ壮大なこいのぼりを見ることができます。

てんき よ ひ うつく はな けしき み しんしん
天気の良い日には美しい花や景色を見て、心身ともにリフレッシュしてみたいはいかがでしょうか！

■ 最近の漁模様

ことし がつ りょう おこな
今年も3月からハマトビウオ漁が行われています。ハマトビウ
オは八丈島に春の訪れを知らせる魚であり、八丈町の魚に
指定されています。八丈島では「春トビ」という呼び名で親し
まれています。数の変動が激しい魚種としても知られていま
す。島寿司やくさやの原料として重宝されていますが、近年
漁獲の減少が著しく、今年は特に漁獲量が伸び悩んでいま
す。来期以降の漁獲量増加を祈るばかりです。



ハマトビウオ（春トビ）

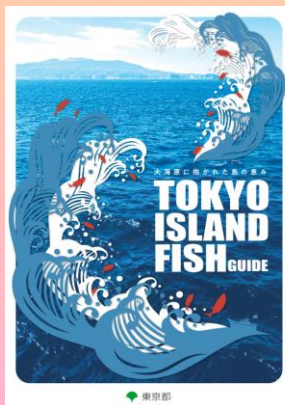


水揚げの様子



トビウオの島寿司

■ TOKYO ISLAND FISH GUIDEが発行されました！



い ず おがさわら しまじま と おも すいさんぶつ しゅ
伊豆・小笠原の島々で獲れる主な水産物35種を
と あ とうきょうさんすいさんぶつ はっこう
取り上げた東京産水産物ガイドブックが発行されまし
た！キンメダイやマグロ、カジキ類を筆頭に、都内で生
さん すいさんぶつ わり しま みずあ
産される水産物の9割が島で水揚げされたものです。
とうきょうさんすいさんぶつ あつか いんしよくてん い か
東京産水産物を扱う飲食店については以下のQR
コードからチェックしてみてください。



TOKYO ISLAND
FISH GUIDE



東京島じまん
食材使用店

