八丈島 水産だより

１１月号

2026年

条例の詳細はこちら



「発酵中フェス2026」2杯目条例発表の様子

10月も台風の発生が続き、特に月の前半は海況が安定せず出漁できない日が続きました。11月は少しでも凪の日が増えることを祈るばかりです。

さて、11月1日に「2杯目は八丈島焼酎にしようを推進する条例」が施行され、キックオフイベント「発酵中フェス2026」が開催されました。八丈島の島焼酎と「くさや」のPRイベントで、島焼酎の酒造会社や「くさや」の製造会社などが出店し、大人からこどもまで多くの方がイベントを楽しんでいました。

■ 最近の漁模様

10月でムロアジ漁が終わりを迎えました。今年は台風も多く、海況に恵まれない日が続き厳しい年になり、操業日数、水揚げ量とも昨年度より少ない結果となりました。

これからの季節はクロマグロ漁のシーズンになることが予想されます。ここ数年、11月下旬頃から八丈島にもクロマグロが回遊しており、そのサイズは200kgを超えることも珍しくありません。今シーズンの漁獲に注目です。


クロマグロの水揚げ

■八丈島の「くさや」


「くさや液」に漬けこむ様子


ムロアジの「くさや」

「くさや」は独特なにおいが特徴的な伊豆諸島の特産品です。昔は魚を塩漬けにすることで保存をしていましたが、当時は塩が貴重だったため、同じ塩水に何度も魚を漬けているうちに魚の成分が溶け込んだ塩水である「くさや液」ができたと言われています。この「くさや液」に新鮮な魚を漬けこみ、そのあと水にさらしてから乾燥させることで「くさや」が完成します。同じ八丈島の中でも加工場によって作り方が違うため、それぞれ特徴がある味に仕上がります。

東京都八丈支庁産業課　TEL：04996-2-1113
HP：https://www.soumu.metro.tokyo.lg.jp/09hatijou
東京都八丈支庁Instagram：https://instagram.com/hachijoshicho/