

八丈島 水産だより

6月号
2026年



しまぼ通貨



登龍岬の展望

はちじょうしま かんこう ていばん しんとうきょうひゃっけい ひと えら のぼりょうとうげ てんぼう のぼり
八丈島観光の定番スポットであり、新東京百景の一つにも選ばれている登龍岬の展望（登
りょうえんち い どうろ さくねん たいふう ひがいう つうこうど がつ にち
龍園地）へ行く道路が、今年の台風で被害を受けて通行止めとなっていました。4月24日に
はんとし つうこうど かいじょ
およそ半年ぶりに通行止めが解除となりました。

ちやくちやく ふつこう すす なか ことし まいとしにんき つうか ふね ひこうき かんこう
着々と復興が進んでいる中、今年は毎年人気の「しまぼ通貨」のほか、船や飛行機も観光
おこな はちじょうしま かんこう おとず
キャンペーンを行っており、八丈島に観光に訪れるチャンスかもしれません。

■ 最近の漁模様

さいぎん りょう もよう
きんねん かいすいおん じょうしやうなど かいようかんきやう へんか さかな ぎやかく
近年の海水温の上昇等の海洋環境の変化により、魚によっては漁獲
りょう おお へんどう なか はちじょうしま
量が大きく変動することもあります。そんな中で八丈島ではキハダマグロ
ひかくてきあてい ぎやかく
は比較的安定して漁獲されています。

かん げんざいりやう りやう おお とうない
キハダマグロはツナ缶の原材料として利用されることも多いですが、島内
いんしよくてん さしみなど ていきやう にんき さかな
の飲食店ではお刺身等で提供される人気の魚です。



キハダマグロ



キハダマグロの水揚げ

■ キハダマグロを使った新商品



加工作業



料理例（マーポー豆腐）

はちじょうしまぎやきやうじよせいぶ とうがい がっこうきゆうしよくむ
八丈島漁協女性部において、島外の学校給食向けに、キハダマグロを
つか しんしやうひん でき はちじょうしまきんかい と せんど
を使った新商品（キハダミンチ）が出来ました。八丈島近海で獲れた鮮度
い さば しんくう れいどう
の良いキハダマグロを捌いてミンチにしたものを真空パックで冷凍しているた
みつやう とき てがる ちょうり かつやう
め、必要な時に手軽に調理に活用することができます。

とうがい がっこう はちじょうしま さかな た もくひやう りゆうつう
島外の学校でも八丈島のおいしい魚を食べてもらうことを目標に、流通の
じぎやうしや きやうりよく おお がっこう しやうひん し すす よ
事業者と協力して、多くの学校に商品を知ってもらえるように進めていく予
てい
定です。

