

八丈島 水産だより

7月号
2026年



八丈島に寄港した
おがさわら丸



台風第6号通過後の八丈島

今年^{ことし}の6月^{がつ}は台風^{たいふう}第6号^{だいいち}、7号^{ごう}、8号^{ごう}の3つ^{さん}が八丈島^{はちじょうしま}に接近^{せっきん}しました。特に7号^{とく}、8号^{ごう}は同日^{どうじつ}での接近^{せっきん}が予想^{よそう}されていましたが、幸^{さいわい}い大きな被害^{ひがい}は見られ^みなかったようです。例年^{れいねん}、8月^{がつ}・9月^{がつ}に台風^{たいふう}の発生^{はっせい}や日本^{にほん}への接近^{せっきん}が多^{おほ}くなる傾向^{けいこう}があるため、今後^{こんご}も注意^{ちゅうい}が必要です。

そんな中^{なか}、6月^{がつ}25日^{にち}には年^{ねん}に一度^{いちど}の八丈島寄港便^{はちじょうしまきこうびん}として、竹芝^{たけしば}から父島^{ちちじま}へ向かう「おがさわら丸^{まる}」が八丈島^{はちじょうしま}に寄港^{きこう}しました。寄港^{きこう}当日^{とうじつ}は台風^{たいふう}の影響^{えいきょう}もなく海^{うみ}も穏やか^{おだ}で、八丈島^{はちじょうしま}と小笠原^{おがさわら}の親善^{しんぜん}を深め^{ふか}るために多^{おほ}くの八丈島民^{はちじょうとうみん}を乗^のせたおがさわら丸^{まる}が父島^{ちちじま}に向けて旅立^{たびだ}っていきました。

■ 最近^{さいきん}の漁模^{りよう}様^{もよう}

6月^{がつ}は時化^{しけ}や台風^{たいふう}の影響^{えいきょう}で出漁^{しゅつりよう}できない日^ひが続^{つづ}くことがありました。そのため多^{おほ}くの魚種^{ぎょしゅ}で水揚げ量^{みずあ}が伸び悩^{りよう}んでいましたが、ハマダイ^なは好調^{こうちょう}でした。ハマダイ^おは尾^{なが}が長^{はちじょうしま}いことから、八丈島^よでは「オナガ」と呼ばれており、あざあか^{あか}な鮮やかな赤^{しょうちよう}がめでたい象徴^{しま}とされ、島^{いわ}のお祝い^かごとには欠かせない魚^{さかな}です。島内^{とうない}のスーパ^{さしみ}ーでもお刺身^うなどで売^みられていることがあるので、見かけ^{さい}た際^たにはぜひ食^たべてみてください。



ハマダイ



ハマダイの船盛

■ 安心^{あんしん}・安全^{あんぜん}な商品^{しょうひん}を！



温度測定



簡易検査

先月^{せんげつ}でキハダ^{つか}を使った八丈島漁協女性部^{はちじょうしまぎきょうじょせいぶ}の新商品開発^{しんしょうひんかいはつ}を取り上げました。が、マグロ類^{るい}にはヒスタミン中毒^{ちゅうどく}の原因^{げんいん}となるヒスチジン^{さん}というアミノ酸^{おほふく}が多^{おほ}く含まれており、鮮度^{せんど}が落ちるとこのヒスチジン^かがヒスタミン^{しよくちゅうどく}へと変わり、食中毒^{げんいん}の原因^{しよくちゅうどく}となります。この食中毒^{しよくちゅうどく}を防ぐため、加工時^{かこうじ}の温度管理^{おんどかんり}やヒスタミン簡易検査^{かんいけんさ}による自主検査^{じしゅ}、さらに検査機関^{けんさ}による検査^{けんさ}を実施^{けんさ}し、ヒスタミン^{けんさ}を発生^{はっせい}させないような管^{かん}理^りを行い、安心^{あんしん}・安全^{あんぜん}な商品^{しょうひん}づくりを心掛^{こころが}けています。

