

八丈島

水産だより

05月号

2020年



ヒルザキツキミノウ



海から見た八丈小島と八丈島
(左:八丈小島 中:八丈富士 右:三原山)

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、長い時間を自宅で過ごす日が続いています。特に休日などはやりたいことができずにいる人も多いかと思えます。そんな日は家で魚をさばいて料理してみたいか、必要なものは包丁とまな板、キッチンペーパーだけです。インターネットで検索すると、さばき方をわかりやすく解説しているホームページや動画がたくさん公開されています。ぜひチャレンジしてみてください！

■ 最近の漁模様

新型コロナウイルスの影響は水産業にも大きな打撃を与えており、魚が獲れてもなかなか売れないという状況が続き、魚の価格が下がっています。特にキンメダイなど、料亭やレストランで使われる高級魚の売行きが良くないようです。厳しい状況が続きますが、漁協や漁業者は魚の価格や売上げを維持するため、様々な取り組みをしています。



キンメダイ

■ ハマるとやみつき！八丈島のくさやを食べてみよう！



ムロアジのくさや



加工場の風景



← 新商品のくさや味噌。味噌とくさやのうまみが合わさってさらに食べやすい。ご飯のお供としても、パスタや炒飯の味付けにもオススメです！

くさやとはムロアジやトビウオを原料とした、伊豆諸島で古くから伝わる干物です。発酵したくさや液に漬けて干してあり、独特の香りが特徴です。中でも八丈島のくさやは、伊豆諸島の他の島のものと比べて食べやすいといわれています。4月末現在、オンライン販売や電話注文などで島外への発送を取り扱っている製造所もありますので、いつもと一味違った干物を食べてみたいという方はぜひお試しください！