

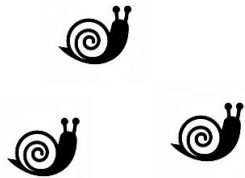
八丈島



水産だより

7月号

2020年



アジサイ

カタツムリがコンクリートを食^たべることを知^しっているでしょうか。貝の殻は「炭酸カルシウム」という物質^{ぶつしつ}でできています。アサリやタニシなどの水中^{すいちゆう}で生活^{せいかつ}する貝は水中に溶^{かい}けているカルシウムを体^{からだ}に取り込^とみますが、カタツムリは生活^{せいかつ}する場^ばにある身近^{みぢか}なカルシウムであるコンクリートや石^{いし}を削^{けず}り取るように食^たべることでカルシウムを得^えているのです。ジメジメする季節^{きせつ}ですが、散歩^{さんぽ}をしていろいろな生物^{せいぶつ}を観察^{かんさつ}してみましょう！

■ 最近^{さいきん}の漁模^{りようもよう}様

梅雨^{つゆ}に入^いってから海況^{かいきゆう}が良くないことが多^{おほ}く、出漁^{しゅつりゆう}できる日^ひは限^{かぎ}られています。水揚げ^{みずあ}が多いと漁港^{おおぎこう}は忙^{いそ}しく、活気^{かつき}にあふれます。

島の周辺^{しましゅうへん}では6月中旬^{がつちゆうじゆん}からアオダイの漁獲^{ぎょかく}が増^ふえてきているようです。アオダイは去年^{きょねん}豊漁^{ほうりゆう}であったため、今年^{ことし}も引^ひき続^{つづ}き良^よい調子^{ちようし}で水揚げ^{みずあ}があると良^よいですね！

来月^{らいげつ}からは良^よいよムロアジ^{ぼうう}棒^{あみりゆう}受け網漁^{はじ}が始^{はじ}まります。



アオダイ(アオゼ)



水揚げの様子(神湊漁港)

■ カジキ^{くちさき}の口先^{くちさき}がとがっているはなぜ？



マカジキ

← 八丈島では最も多く水揚げされる。



クロカジキ

「クロカワ」と呼ばれる。水揚げはやや少ない。



メカジキ

← 水揚げはクロカジキよりもさらに少ない。

八丈島ではひき縄漁業^{なわぎぎょう}などにより主^{おも}に3種類^{しゆるい}のカジキが水揚げ^{みずあ}されます。カジキといえ、大きくとがった角^{かど}のような口先^{くちさき}（吻^{ふん}）が特徴^{とくちょう}です。カジキはイワシやサバなどの小魚^{こさかな}の群れ^むに突進^{とつしん}して吻^{ふん}を振り回^{まわ}すことで、小魚^{こさかな}を気絶^{きぜつ}させたり、傷^{きず}を負^おわせたりして獲物^{えもの}を食^たべます。また、サメなどの外敵^{がいてき}から身^みを守るためにも使^{つか}われます。

このように、海^{うみ}の生物^{せいぶつ}はそれぞれの生活^{せいかつ}に適^{てき}した体形^{たいけい}を持つことが多^{おほ}くあります。

八丈島で水揚げされる主なカジキ類