

# 八丈島 水産だより



8月号  
2020年



パッションフルーツ



玉石垣

異例の長さとなった今年の梅雨ですが、8月に入ってから、連日日差しが照り付け、いよいよ夏本番を迎えています。夏といえば、八丈島でも栽培されているパッションフルーツが美味しい時期ですが、皆様はすでにご堪能されたでしょうか。パッションフルーツには、ビタミンCやβカロテンなど、疲労回復や免疫を高める働きのある栄養素が多く含まれています。生食以外にもジュースやジャムなどの加工品でも味わうことができますので、是非お試しください！

## ■ 最近の漁模様

8月になり、今年もムロアジ漁が解禁されました。八丈島で獲れるムロアジのほとんどは、「くさや」の材料として用いられる「ムロ」であることに由来する「クサヤモロ」と呼ばれる種類のもので、近年では、くさや以外にも、ムロ節ご飯やムロアジメンチカツ等、学校給食のメニューとして提供されるなど、幅広く活用されています。ムロアジ漁は、12月頃まで続くので、漁獲に期待しましょう！



クサヤモロ

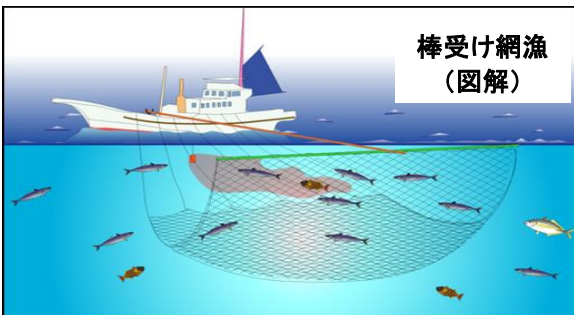


くさや



メンチカツ

## ■ ムロアジはどうやって獲るの？



棒受け網漁  
(図解)



水揚げ風景

大きさの選別

ムロアジ漁は、長い竹を使った「棒受け網漁」という方法で行われます。漁師たちは、ムロアジの群れを見つけると、ムロアジのミンチなどを餌に使って群れを船の周りに引き寄せます。群れが竹の棒を組んで広げた網の上に移動してきたことを確認すると、網をかごのようにして引き上げ、ムロアジを群れごと漁獲します。このようにして獲れたムロアジは、港で大きさごとに選別された上で、加工業者などに出荷されていきます。