

八丈島

水産だより



5月号
2021年



こいのぼり



八丈太鼓(八丈レモンフェス)

5月に入り、春らしい南の風が吹くようになり、気温とともに湿度も上がってくるようになりました。4月中旬にはコロナ感染予防対策を十分にとった上で八丈レモンフェスが開催されました。管楽器アンサンブルや伝統の八丈太鼓、弾き語りなど、様々なライブパフォーマンスが披露されました。島内では久しぶりのイベントであり、大盛況に終わりました。コロナウイルスを乗り越え、また多くのイベントができる日が待ち遠しいですね！

■ 最近の漁模様 ~春トビ漁~

4月に入ってから春トビ(ハマトビウオ)漁が始まりました。今年は例年よりは少ないものの、島のトビウオ漁船3隻すべてが出漁すると、1日で1万尾ほど水揚げされます。5月に入り、漁獲物に春トビよりふた回りほど小さい夏トビが混ざりやすくなると、春トビ漁のシーズンは終わり、トビウオ漁船はキンメダイ漁やひき縄漁などの他の漁業へ転向します。

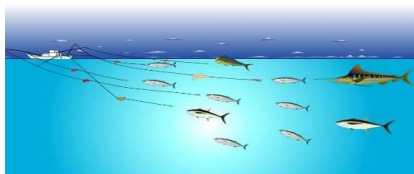


←ハマトビウオ
(トビウオ科ハマトビウオ属;約50cm)
トビウオ類の中で最も大型になる。八丈町の魚とされ、「春トビ」と呼ばれる。

水揚げの様子→
通常、水揚げ量は重さでカウントされるが、トビウオについては尾数で数えられる。



■ 胃袋チェック！魚は何を食べている？



↑マグロやカツオなど、ひき縄漁業の対象種は海面近くを泳ぐ小魚やイカを食べるため、使う疑似餌はイカに似た形をしている。

最近、魚をさばく動画見ていると、「胃袋チェック」と言い、さばいた魚の胃の中を観察している動画を見ることがあります。実はこの胃袋チェックは漁業でも重要です。胃の中身は魚が直前に食べた食べ物であるので、いつ、どこで、何を、どのようにして食べているかを調べる材料になります。魚の食生活がわかると、より良い仕掛け・餌の開発や資源管理に活かすことができ、効率的かつ持続的な漁業を行うことにつながります。