

八丈島 水産だより



8月号
2021年



八丈小島と夕陽の美しい情景 @タロヶ丘



7月中旬頃からだんだんと晴れる日が多くなりました。湿度の高いジメジメとした梅雨を追い出すように、さわやかな夏らしい空気を感じるようになりました。いよいよ八丈の夏がやってきました！！

7月10～11日には十分な感染症対策をとった上で八丈祭が開催され、子どもたちがじゃんけん大会に参加したり、ステージの上ではいくつかの団体が素敵な音楽を奏でていました。

新型コロナウイルスの勢いが収まらない状況が続く、気持ちまで落ち込んでしまっていますが、八丈の暑くまぶしい夏が島の人たちの雰囲気まで熱く元気にさせてくれますね！！

■ 最近の漁模様 ～ムロアジ漁 始めました～

7月以降は出漁日が多くなり、漁師さんたちは船上で泊まって遠くまで漁に出る日もあります。たくさん魚が獲れると漁港では大いそがみずあさぎょうおこなうみりくぎょぎょうかんけいしゃたちが生き生きと仕事をしています。

8月からムロアジ漁が始まりました。ムロアジは八丈名物くさや、ムロアジメンチ、ムロ節ご飯などの食材に使われています。ムロアジ漁は12月頃まで続くのでこれからの漁獲に期待しましょう！



■ まるでアワビ！？フクトコブシについて



【フクトコブシ】

トコブシ類の「トコブシ」という言葉は「常に石など窪みに伏している」(常伏)の意味で(諸説あり)、見た目はアワビとよく似ています。味もとても美味しく、食感はアワビよりも柔らかいという特徴があります。トコブシ類の中でもより丸みがあって福々しいことから由来する「フクトコブシ」という貝が今回紹介する八丈島の水産物です。

フクトコブシ漁は地域ごとに禁漁期間が設定されていて、1年に数日間しか漁が認められていません。また、八丈島では1980年代頃にはたくさんのフクトコブシが獲れていましたが、現在の漁獲量は非常に少なく、希少価値のある食べ物となっています。