

八丈島 水産だより

12月号
2023年



八丈島では珍しいアザハタ



ストレチア

11月中旬からは気温がぐっと下がり、八丈島も気づけば冬を迎えていました。寒い日が続く
中、最近では様々なイベントが完全復活して観光客が増えてきたりと、島内の雰囲気はコロナ
流行前に戻ったような気がします。

さて、2023年もまもなく終わりますが、今年もいろいろな魚を食べられたでしょうか？ 来年は今
年以上においしい魚がたくさん獲れて、皆さんの食べる機会が増えることを願っています。

■ 最近の漁模様

11月22日、今年度初のクロマグロが魚獲されました！ 最も大きいサイズは推定290kgを超えており、市場
で高値が付くことが期待されます。

クロマグロは「ヤケ」が度々発生します。ヤケとは、マグロ
の体温の急上昇等によって起こるとされる現象で、魚肉
が白く変色してしまいます。漁師さんたちはヤケを防ぐた
め、魚獲されたらすぐに冷やすことを徹底しています。



八丈島産クロマグロ

■ 「東京の水産業振興に向けた専門懇談会」を八丈支庁で開催



東京都では、水産業を取り巻く社会情勢の変化を踏
まえ、早急かつ的確な対応を図るために取組むべき事
項について、専門家等からご意見をいただくため、「東京
の水産業振興に向けた専門懇談会」を令和4年度か
ら設置しました。

その中で、令和5年度の第二回懇談会が八丈支庁
で実施され、八丈島の水産業を中心に、東京都全体の
水産業振興のため、真剣な議論が交わされていました。



「東京の水産業振興に向けた専門懇談会」に関する詳
細については、東京都産業労働局ホームページ（水産
業振興に向けた取組）をご覧ください。