

八丈島 水産だより



2月号
2023年



パブリックロードレース



八丈フルーツレモン

八丈フルーツレモン畑

ねん がつ にち だい かいほちじょうしま ねん げん ちかいさい とう
2023年1月8日、第42回八丈島パブリックロードレースが3年ぶりに現地開催されました！島
ないがい おお さんか はし き
内外から多くのランナーが参加し、3km・10km・ハーフ(21.0975km)をそれぞれ走り切りました。
がつ はちじょう しゅつか さいせいき むか はちじょう いっ
また、1月から「八丈フルーツレモン」の出荷が最盛期を迎えました！八丈フルーツレモンは、一
ばんてき おお かわ た てん とくちょう げんざい はちじょうしま せいさんしゅつかくみあい
般的なレモンより大きく、皮ごと食べられる点が特徴です。現在、八丈島レモン生産出荷組合が
さだ しゅつかきじゆん み かんじゅくかじつ はちじょう な はんばい
定める出荷基準を満たした完熟果実だけを、「八丈フルーツレモン」の名で販売しています。

■ 最近の漁模様

さいきん りょう もよう
クロマグロはその資源量を増加させるため、各都道府県ごとに
しげんりょう ぞうか かくとどうふけん
おおがたぎよ こがたぎよ ぎよかくわく ねんかん と りょう き
大型魚・小型魚※の漁獲枠(1年間に獲っている量)が決めら
はちじょうしま ぎよぎょうしゃ ぎよかくわく しゅつ
れています。八丈島の漁業者は、漁獲枠を超えないように出
りょう ひか など しんけん しげんかんり と く
漁を控える等、真剣に資源管理に取り組んでいます。
れいわ ねんど はちじょうしま おおがたぎよ ぎよかくわく がつ
令和4年度の八丈島のクロマグロ大型魚の漁獲枠は1月
にちじてん やく わり しょうか
27日時点で14tあり、約9割が消化されました。
おおがたぎよ いじょう こがたぎよ みまん
※大型魚：30kg以上 小型魚：30kg未満



八丈島産クロマグロ

■ 魚の鮮度を保つ技 ～血抜き～



アオダイの血抜き (奄美大島漁協提供)

ちぬ さかな おい た せんど たも ぎじゅつ
血抜きは、魚を美味しく食べるために、鮮度を保つ技術で
さかな たいない のこ けつえき えいようせいぶん おお ふく びせいぶつ
す。魚の体内に残る血液は、栄養成分を多く含み、微生物
えさ さかな ふはい げんいん かぞ
の餌になることから、魚が腐敗する原因の1つに数えられま
さかな など せつだん けつえき ぬ びせいぶつ
す。そのため魚のエラ等を切断し、血液を抜くことで微生物の
はんしよく おさ ふはい おく でき ちぬ
繁殖を抑え、腐敗を遅らせることが出来ます。また、血抜きは
なまぐさ けいげん こうか きたい
生臭さを軽減させる効果も期待できます。
みな つ さかな た さかな い あいだ
皆さんも、釣った魚を食べるときには、魚が活着している間に
ちぬ おい た
血抜きをして、美味しく食べてくださいね。