

お魚大百科



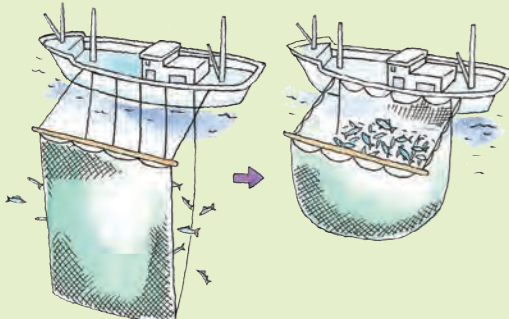
伊豆諸島や小笠原諸島などの島しょ地域では、複雑な海底地形や黒潮の影響によって、我が国有数の好漁場が形成され、カツオやキンメダイ、カジキ、イセエビなどが漁獲されている。

棒受け網漁業

方形の網の一辺に浮子を兼ねた竹竿を付けて反対側を海中に網状に垂らし、餌をまいて魚を網の中へ十分誘導してから引き上げ、タモ網などで船内にとり込む。

行われている島(とれる魚)

八丈島(ムロアジ)



底魚一本釣り漁業

数十本の釣り針がついた1本の糸を魚が生息する深海まで垂らし、魚がかかったら漁船に装備されている巻上げ機や釣竿につけた電動リールで糸を引き上げる。餌や仕掛けは、魚種により異なる。

行われている島(とれる魚)

大島・利島(キンメダイ等)
新島・式根島(キンメダイ等)
神津島(キンメダイ等)
三宅島・御蔵島(キンメダイ等)
八丈島・青ヶ島(キンメダイ・メダイ等)
小笠原(ハマダイ・アカハタ等)

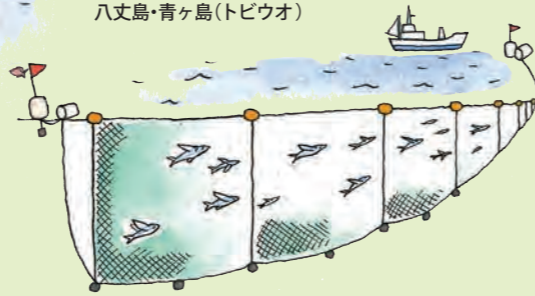


トビウオ流し刺し網漁業

魚が流れに向かって泳ぐ習性を利用して、魚の進行方向を遮るように網を流し、その網目に魚の頭部を入り込ませる(これを網目に刺すという)ことによって漁獲する。網の長さは2.5kmにも及ぶ。

行われている島(とれる魚)

八丈島・青ヶ島(トビウオ)

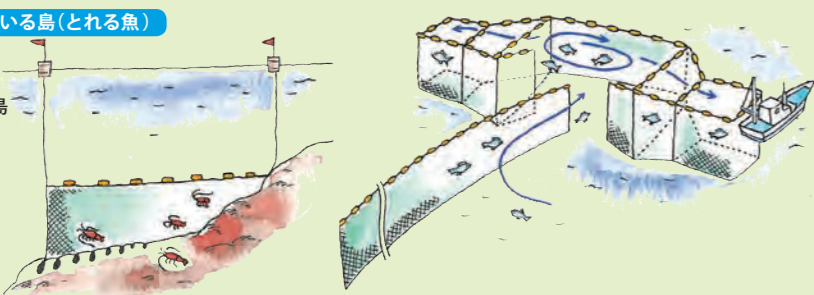


イセエビ刺し網漁業

イセエビが棲んでいる岩礁地帯に刺し網とよばれる横長の細い糸の網を仕掛け、夜、餌を求めて活動的に動き回るイセエビからめとる。

行われている島(とれる魚)

大島・利島(イセエビ)
新島・式根島(イセエビ)
神津島(イセエビ)
三宅島(イセエビ)



定置網漁業

袋状の網を海底の一定の場所に固定し、魚が入りやすいように魚の道筋を遮断する垣網をつけた網を張り、次第に魚を網の奥に誘導して漁獲する。

行われている島(とれる魚)

大島(イサキ)
神津島(タカベ・イサキ)
三宅島(タカベ・ムロアジ)

ひき縄漁業

漁船を走らせてバケと呼ばれる疑似餌(ルアー)を引くことにより、餌と間違えて喰いついた魚を釣り上げる。

行われている島(とれる魚)

大島・利島(カツオ・マグロ) 八丈島・青ヶ島(カツオ・マグロ)
新島・式根島(カツオ・マグロ) マグロ・カジキ
神津島(カツオ・マグロ) 小笠原(オキザワラ)
三宅島・御蔵島(カツオ・マグロ)



 イサキイサキ科 とれる最盛期:5~9月	 タカベタカベ科 とれる最盛期:6~9月	 マグロ類サバ科 とれる最盛期:6~11月	 メダイイボダイ科 とれる最盛期:4~7月	 キンメダイキンメダイ科 とれる最盛期:通年
 メカジキ メカジキ科 とれる最盛期:10~11月	 イセエビイセエビ科 とれる最盛期:10~5月	 ハマトビウオ トビウオ科 とれる最盛期:3~5月	 カツオサバ科 とれる最盛期:3~5月	 ムロアジアジ科 とれる最盛期:8~12月

あおちゅう
ほぼすべての工程を人の手で行うため、杜氏ごとに味が異なるのが特徴の幻の焼酎(青ヶ島)12700円(700ml) **CDE**

八重樽
イモの香りと甘みに麦焼酎をバランスよくブレンド(八丈島)11067円(720ml) **ACD**

情
東京国税局長杯最優秀賞を受賞したこともある本格焼酎(八丈島)955円(720ml) **ACD**

マツミ
おばちゃんち秘法島だれ

鬼米
青ヶ島の唐辛子を海塩で3年以上熟成発酵させた調味料 各850円 **CE**

とびくん
青ヶ島近海でとれたトビウオを、ひんぎゃの塩につけて燻製した逸品 1枚700円 **E**

ムロアジ割り節(薄削り)
冷奴やおひたしにかけてもおいしい 500円
八丈島漁業協同組合女性部で販売 ☎04996-2-2077

八丈フルーツレモンジャムとマーマレード
八丈島の農協女性部がつくる八丈フルーツレモンの加工品 各756円(140g) **ACD**

八丈島ジャージープリン
八丈島で育ったジャージー牛から搾った牛乳を使用したなめらかプリン 1個380円
八丈島ジャージーカフェ(→P11)、島内スーパーや空港でも購入可能。

ひんぎゃの塩
うま味が違う青ヶ島の塩 370円(120g) **ACDE**

ネリ(オクラ)
八丈オクラともよばれ、丸莢(まるさや)で大きくなって柔らかく、生でもおいしい **D**

八丈フルーツレモン
八丈島内のスーパーなどの店舗でも購入可能 **D**

<p>八丈島 A 民芸あき ●みんげいあき ☎04996-2-2093 八丈みやげはおまかせ 島酒から加工品に黄八丈まで圧倒的な品揃え。八丈を離れる前に行っておこう。 ☎八丈町三根1542 ☎底土港から徒歩20分 ☎8~18時(8月は~18時30分) ☎無休 ☎10台</p> <p>充実した品揃えの民芸あき</p>	<p>八丈島 B ヤマサ水産 長田商店 ●おさだしょうてん ☎04996-2-1037 秘伝のくさや液で作る 抜伝の鮮度の魚と、守り続けてきた家宝のくさや液で作るくさやが絶品。 ☎八丈町三根789 ☎底土港から徒歩20分 ☎8~17時 ☎無休 ☎5台</p> <p>2代目の長田隆弘さん</p>	<p>八丈島 C 八丈島空港売店 ●はちしようじまくうこうばいてん ☎04996-2-3311(代表) 買い忘れても安心! 空港内には八丈民芸やました、八丈エアポート逸品会など4店舗が入る。買い忘れたみやげもここで手に入る。 ☎八丈町大賀郷2370-1 ☎八丈島空港からコミュニティバス旧町役場方面で6分、スーパーあさぬま下車すぐ ☎9~20時 ☎無休 ☎55台</p> <p>八丈島の代表的なみやげが充実</p>	<p>八丈島 D スーパーあさぬま ●すーばーあさぬま ☎04996-2-3113 島の特産品がいっぱい 地域に根付いたスーパー。八丈島でしか手に入らないものもあるので要チェック。 ☎八丈町大賀郷2370-1 ☎八丈島空港からコミュニティバス旧町役場方面で6分、スーパーあさぬま下車すぐ ☎9~20時 ☎無休 ☎55台</p> <p>地元で採れた野菜や果物が手に入る</p>	<p>青ヶ島 E 十一屋酒店 ●じゅういちやきてん ☎04996-9-0135 青ヶ島唯一の商店 生鮮食品から日用雑貨まで揃う島のコンビニ的存在で、隣にはガソリンスタンドとレンタカー店も併設。とびくんはここでのみ販売。 ☎青ヶ島村無番地 ☎青ヶ島港から車で15分 ☎8~19時 ☎無休 ☎10台</p> <p>何でも揃う頼もしい存在</p>
--	---	---	---	--