



# とうきょうとさん しょくざい 東京都産の食材

## はちじょうしま ～八丈島のトビウオ～



はちじょうしま けしき  
八丈島の景色



### はちじょうしま ★八丈島について★

はちじょうしま とうきょう みなみ やく はな がた しま  
八丈島は東京から南へ約300km離れたところにある、ひょうたん型の島  
です。とうきょう あたた きこう ふゆ しも ゆき ふ  
東京よりも暖かい気候なので、冬でも霜がおりたり雪が降ることはめっ  
たにありません。

しま ちか くろしお あたた かいりゅう なが ぎよぎょう さか  
島の近くを黒潮という暖かい海流が流れているので、漁業が盛んです。  
きょう きゅうしょく  
今日の給食のトビウオだけでなく、かつお、キンメダイ、ムロアジ、メダイもよく  
とれます。

### ★トビウオについて★

にほん ちか うみ やく しゅるい なかま きゅうしゅう やく  
日本の近くの海では、約30種類のトビウオの仲間がいます。九州では約15  
cmのトビウオを「あごだし」というお出汁として使われていますが、八丈島  
でとれるトビウオは、「ハマトビウオ」といい、トビウオの種類でも一番大きく、  
50cmくらいのおおきさで、お刺身やクサヤにして食べられている魚です。  
はちじょうしま がつ りょう はじ がつごろ しゅん はる  
八丈島では2月にトビウオ漁が始まり、5月頃までが旬です。「春トビ」とも  
よ 呼ばれ、はちじょうしま はる し さかな した  
呼ばれ、八丈島では春を知らせる魚として親しまれています。

うみ うえ  
海の上を100m～200m飛ぶことができます

