漁業

得益於黑潮帶來的養分充足的海水，屋久島的漁業發展相當繁榮，無論是漁獲品種還是產量都很豐富。東南沿海的安房港和北部沿海的一湊港是島上兩大漁港。

飛魚

安房地區共有約 540 戶住家（2020 年資料），是日本飛魚主要登陸的港口之一，而漁獲都來自港口東部水域。以前飛魚群會夜間游到沿岸產卵，只要在漁船間撒網就能捕到。但現在岸邊已少有飛魚，漁民們必須到外海捕撈。這樣的變化可能與氣候變遷、漁港混凝土硬化、松林面積減少、缺乏可供魚苗生長的海藻海床等諸多因素相關。

由於飛魚的活動位置靠近水面，魚群探測器無法顯示。漁民只能靠觀察漁船駛近時躍出水面的飛魚數量估算魚群規模，再根據魚群游動方向、風向和洋流來設置魚網。他們駕駛漁船追逐魚群，使受到驚嚇的魚群落入鋪在兩艘船間的網中。雖然飛魚終年均可捕撈，但春夏兩季是最佳的捕魚季，因彼時正是飛魚產卵期，隨著海水溫度升高，魚群會游近岸邊覓食。冬季風浪較大，漁獲也較少。飛魚的烹飪方法通常是鹽烤或者燉煮。屋久島的名菜——炸飛魚肉餅，就是將飛魚晾曬一夜後切碎油炸而成。

鯖魚

一湊是個有 330 戶住家（2020 年資料）的村子，也是重要的鯖魚漁場。花腹鯖（又

名澳洲鯖) 需要在海上用線竿釣, 這種鯖魚比屋久島以北的日本產白腹鯖 (又稱日本鯖魚) 油脂略少。漁民駕駛一艘僅容 4、5 人的小船趁夜出海, 第二天清晨載著漁獲歸來。花腹鯖大多都要經過加工: 先水煮去除脂肪, 再煙燻並風乾數日。製作過程中要加入一種自然黴菌來發酵, 以賦予魚肉獨特風味。這樣製成的魚乾叫「鯖節」, 用於製作蕎麥麵高湯或是御好燒醬等調味品。

斷頭鯖魚, 當地稱「首折れ鯖」(kubioresaba), 這道美味佳肴現在只有在屋久島才能品嚐到。本地漁民將釣到的花腹鯖折斷魚頭, 排乾魚血, 這是在沒有冰箱和冰塊的年代裡當地人採用的保鮮方法, 從 19 世紀晚期開始傳承至今。雖然因為有寄生蟲的關係, 鯖魚很少生吃, 但斷頭鯖魚卻極為新鮮, 可以安全食用, 而且十分美味。

鯖魚燻製工廠

一湊港附近有幾家鯖魚燻製工廠, 使用傳統的水煮燻製法製作「鯖節」, 其中一家已有 200 多年歷史。這些燻製工廠雖然是私營, 但對一般大眾開放, 展示鯖魚清理、加工和包裝全過程。遊客可以多逛幾家, 品嚐各種產品。