

渔业

得益于黑潮带来的养分充足的海水，屋久岛的渔业相当繁荣，无论是渔获的品种还是产量都很丰富。东南沿海的安房港和北部沿海的一凑港是岛上两大渔港。

飞鱼

安房社区共有约 540 户人家（2020 年数据），是日本飞鱼主要登陆港之一，渔获都来自港口东部水域。以前飞鱼群会夜间来近岸产卵，在渔船间张上网就能捕到。但现在岸边已经很少有飞鱼了，渔民们必须到外海捕捞。究其原因，可能与气候变化、渔港混凝土硬化、松林面积减少、缺乏可供鱼苗生长的海藻海床等诸多因素相关。

飞鱼的游动位置靠近水面，鱼群探测器无法显示。渔民靠观察渔船驶近时跃出水面的飞鱼数量估算鱼群规模，再根据鱼群游动方向、风向和洋流来设网。他们操控渔船追逐鱼群，把鱼惊起，使其落入张在两船间的网中。飞鱼终年都可捕捞，但春夏两季是最佳渔季，彼时正值飞鱼产卵期，随着海水温度升高，鱼群会游近岸边觅食。冬季风浪较大，渔获也较少。飞鱼的烹饪方法通常是盐烤或者煮食。屋久岛有一道名菜——炸飞鱼肉饼，是将飞鱼晾晒一夜后切碎油炸而成。

鲭鱼

一凑是个有着 330 户人家（2020 年数据）的村子，也是重要的鲭鱼渔场。花腹鲭

（又名澳洲鲭）需要在海上用线竿钓，这种鲭鱼比屋久岛以北的日本产白腹鲭（又称日本鲭鱼）油脂略少。渔民驾一艘仅容 4、5 人的小船趁夜出海，第二天清晨载着渔获归来。花腹鲭大多都要经过加工：先水煮去除脂肪，再烟熏并风干数日。制作过程中要加入一种自然霉菌来发酵，以赋予鱼肉独特风味。这样制成的鱼干叫“鲭节”，用于制作荞麦面高汤或是御好烧酱等调味品。

断头鲭鱼，当地称“首折れ鯖”(kubioresaba)，这道美味佳肴现在只有在屋久岛才能品尝到。本地渔民将钓到的花腹鲭拉上船，立即折断鱼头，排干鱼血，这是在没有冰箱和冰块的年代里当地人采用的保鲜方法，从 19 世纪晚期开始传袭至今。出于对寄生虫的担心，鲭鱼很少生吃，但断头鲭鱼极为新鲜，可以安全食用，而且十分美味。

鲭鱼熏制工场

一凑港附近有几家使用传统的水煮熏制法制作“鲭节”的鲭鱼熏制工场，其中一家已有 200 多年历史。这些熏制工场虽然是私营，但都对公众开放，展示鲭鱼清理、加工和包装全过程。来访者可以多逛几家，尝试他们的各种产品。