



「明日葉」「イチゴ」各250円。コーンのほかカップも選べる

大島 島のアイスクリーム屋 トリトン

●しまのあいすくりーむやとりとん
☎04992-7-5425

大島牛乳やアシタバ、パッションフルーツなど、大島産の素材を使ったアイスクリームが並ぶ。甘さ控えめに仕上げ、素材の味を生かしたやさしい味わいで、幅広い世代に人気。

④大島町元町10-9 ⑤元町港から徒歩3分
⑥11～18時(土・日曜、祝日は10時～) ⑦水曜 ⑧なし



元町港から近く、立ち寄りやすい立地



サバのすり身に木綿豆腐などを加えた「大島サババーグ定食」900円

食べたい！島グルメ



「明日葉ピラフセット」1100円。ひと口食べるとアシタバの風味が広がる

大島 季まま亭

●きままでい
☎04992-2-2400

元祖「明日葉ピラフ」は、仕上げにアシタバを入れることで、鮮やかな緑が残り、食感よく仕上がる。1年中食べられるが、特にアシタバがおいしいのは2～3月の新芽の時期とのこと。

④大島町元町北の山205-4 ⑤元町港から大島バス大島公園行きで11分、大島空港入口下車、徒歩1分 ⑥11～18時(ランチは～14時) ⑦月・火曜、ほか不定休あり ⑧6台



山小屋風の落ち着いた店内。コーヒーを飲みながらくつろぐ常連客も多い

大島

浜のかあちゃんめし

●はまのかあちゃんめし
☎04992-7-5683

伊豆大島漁協直営の食事処。元気な「かあちゃん」たちが、身体のことを考え手づくりするランチメニューは、「べっこう丼」1000円など大島の魚を味わえる逸品が勢揃い。

④大島町岡田5 ⑤元町港から大島バス岡田港行きで20分、岡田港下車すぐ ⑥11～16時 ⑦火・水曜、元町港入港日 ⑧岡田港駐車場利用



岡田港の目の前。店内では加工品も販売しているのでチェックしよう

大島

トマト・キヌサヤ

奥山英男さん・智実さん

濃厚な甘さのミニトマト「あまっこ」、大島の特産品・キヌサヤを育てる奥山さんご夫婦。英男さんは兼業漁師の漁師、智実さんは保育園の先生という兼業農家で、それぞれの仕事しながら9棟のハウスで栽培する。「トマトは乾燥ぎみの砂地で育てて甘くなるんですよ」と智実さん。トマトもキヌサヤも、現在はほぼ大島だけで売切れてしまっている状態だが、今後は関東エリアの道の駅やマルシェなど島外の販路も広げていきたいそうだ。



①「あまっこ」は糖度15度になることも。果物と同程度の甘さだ
②完熟するまでじっくり育ててから収穫する

大島

花き・野菜

篠崎農園 篠崎哲郎さん

①花壇用のピオラ。島内の落ち葉を集めて、土に混ぜて育てている
②「農園で育てた花は自分の子どものような存在。島で見かけるとわかるんですよ」と篠崎さん



ピオラなど花壇用の苗や野菜の苗、切り花、露地野菜などを幅広く手がけている篠崎さん。大島には苗の農家が少ないが篠崎農園では、苗を1年で約4万ポットも出荷。すべて島内で売れるという言葉があるように、苗はその後の成長を左右しますから、つくりがいがありません」と篠崎さん。露地野菜も種類や品種を工夫して栽培し、学校給食用や大島の直売所などに出荷している。

精 咲 く 島 へ

大島 利島



伊豆諸島最大で都心から近い大島、島全体に椿が生い茂る利島。温暖な気候や海の恵みが、豊かな農水産業を育てている。

日本屈指の椿の島

島内に約300万本の椿が自生する大島では、開花時には沿道が椿の花で彩られる。利島も江戸時代からヤブツバキが島全体に植えられ、島民が手間をかけて育てている。種からとる椿油は食用のほか、化粧品としても利用される。



①大島を代表する花・ヤブツバキ。1月下旬～3月下旬には「伊豆大島椿まつり」を開催。利島は島全体の約8割を椿が覆う

椿油搾りを体験

昔ながらの方法で椿油を搾る体験ができる。砕いた種を蒸し、加圧器で搾った後は、ぜひ味わってみよう。搾った椿油は小さなボトルで持ち帰りも。対象は小学生以上からで、所要約90分。

大島 大島ふるさと体験館

●お楽しみふるさとたいけんかん
☎04992-2-3991
④大島町元町北の山125-4 ⑤元町港から大島バス大島公園行きで10分、または岡田港から大島バス元町港行きで8分、ふるさと体験館入口下車、徒歩1分 ⑥椿油しぼり体験2700円(要予約、2名～) ⑦10時～16時30分 ⑧火曜 ⑨10台



①搾りたての椿油でアシタバを炒めて試食できる
②加圧器のレバーを動かして搾る

利島

漁業

利島村漁業協同組合
梅田寛さん・孝規さん



梅田さん親子の「海晴丸」



①「息子は漁場もいろいろ試していて、意外にとれることもありますよ」と寛さん
②利島近海のイセエビやサザエはサイズが大きい

父・寛さんの漁師の仕事を見て育った孝規さんにとって、漁師になることは自然の流れだった。漁のおもしろさは「イセエビの刺し網をどこに仕掛けるか、漁場を自分なりに開拓していくこと」だとか。利島の漁師は椿の管理や民宿の仕事も兼業する人が多い。7・8月を除きサザエは1年中、冬から春にかけてイセエビ、夏はタカバと豊富な海産物に恵まれるが、年間の採取量を決め、海の資源を守りながら漁業を営んでいる。

利島

椿油加工品

東京島しょ農業協同組合 利島店
加藤大樹さん

島の約8割が椿で覆われる利島の椿産量は江戸時代から続くとして、全国の椿油生産量の約6割のシェアをもつ。椿は先祖代々各農家で管理されており、「利島村椿油製油センター」では、農家が持ち込んだ種を搾り、農家ごとに油で買い取る。「ピーク時は1日1tも搾ります。椿の管理は手間がかかるので、高齢化で生産量が落ちているのが悩みですね」と加藤さん。センターで精製された油は、食用や化粧品として加工される。



①椿油は人の皮脂成分に近いオレイン酸トリグリセライドを含み、肌や髪ケアに最適
②「国産の椿油は化粧品や食品用に需要が高く、生産が追いつかない状況です」と加藤さん

大島で水揚げされた出荷できない小さいサイズの魚を無添加で加工しています。おみやげにどうぞ

伊豆大島漁業協同組合 川西さん(左)と沖山さん

さくゆり焼酎 麗(28度) 720ml 3996円
さくゆり焼酎 華(17度) 300ml 1620円

伊豆諸島固有種カサランカノ原種「さくゆり」の球根を原料として造った焼酎。ほのかな甘みとまろやかな味わいが女性にも好評。水多めのロックで楽しむのがおすすめ。

●販売:吉多屋本店・マルミ商店・永楽屋・手塚食堂(利島) 東京愛らんど(港区)→P2
●問い合わせ:利島ふぁーむ(株) ☎04992-9-0160

手間暇かけてつくりました!
島の特産品

ほぐし鯖の明日葉和え 200g 450円
骨までやわらかく加工したサバのほぐし身に、大島産アシタバを和えてあり栄養満点。パスタやチャーハンの具にも使える。

明日葉牛乳ジャム・大島桜さくらんぼジャム 塩牛乳ジャム・島とうがらし牛乳ジャム 100g 各950円
大島牛乳や塩、アシタバ、大島桜の実など、大島の多彩な食材を煮詰めて手づくり。ほどよいとろみがあり、パンやヨーグルトにはもちろん、料理のソースに使ってもおいしい。

●販売:マシオホテル&リゾート(大島) ☎04992-2-7317 一峰売店(大島) ☎04992-2-8524

利島のあしたっば
クッキー(左) 10枚 500円
焼ドーナツ(右) 6個 500円
利島産アシタバを使って手づくりした焼き菓子は、アシタバの香りと素朴な味わいが評判。

●販売:東京島しょ農業協同組合 利島店(利島) ☎04992-9-0026 東京愛らんど(港区)→P2 ※利島特産食用つばき油のみ

はなさん 波浮天 6個入り 550円
波浮港で水揚げされたサバのすり身に、山芋と大島産アシタバを加えた練り物。温めてどうぞ。

●販売:浜のかあちゃんめし(大島)

鯖の浜焼き 1尾 450円
骨まで食べられる焼サバを特製の漬けダレで味付け。ご飯のお供や弁当のおかずにも。

●販売:東京島しょ農業協同組合 利島店(利島) ☎04992-9-0026 東京愛らんど(港区)→P2 ※利島特産食用つばき油のみ

※販売価格は店舗により異なる場合があります。