

漁業

小椋康介さん



スルメイカを針に付ける



「自分のベースで仕事ができる環境は最高です」と小椋さん

水産大学で学んだ小椋さんが漁師の世界に飛び込んだのは28歳のとき。神津島の漁師の乗りの募集を見つけて、30代には漁師として独立する「シヨ」があつたから、決心しました。親方の元で5年間修業。島の言葉がわからず苦労したとか。現在はキンメダイの一本釣り漁師として独立し、船は故郷・兵庫県の姫路城にちなみ「白鷺丸」と名付けた。多幸湾を拠点に活躍し、自分の裁量で仕事ができる環境に喜びを感じている。

パッションフルーツ

武 繁乃さん

2016年から「地域おこし協力隊」に参加し、アシタバ栽培に携わってきた武さん。現在は、パッションフルーツの栽培にも力を入れている。「東京産という意外性や、味と香りがよく加工もできるのが魅力です」。規格外の果実を使ったジャムやシロップの開発をはじめ、アロマオイルの商品化や受粉のための蜂を集めたハチミツを販売する構想もある。オリジナルの特産品で島を盛り上げていくのが目標だ。



「東京産のパッションフルーツの魅力を伝えたい」と話す

2018年からハチミツづくりに挑戦

清らかな水が湧く神々が集う島



神津島

島のシンボル・天上山がそびえ、豊富な湧き水に恵まれている。近海は豊かな漁場で、アカイカやキンメダイは島の特産品だ。

海の幸のグルメ & みやげ

神津島で水揚げされた、規格より小さく出荷できない魚介を加工・調理して販売。真空パックされているので、おみやげにもぴったり。食堂では旬の魚を使った定食などをリーズナブルに提供。

神津島

よっちゃんれセンター

●よっちゃんれセンター

☎04992-8-1342

①神津島村37-2 ②神津島港からすぐ ③9時～17時(10～3月は～16時)、2階食堂は11時～14時30分 ④火曜(7・8月は無休) ⑤40台



神津島生まれの地ビール

神津島で育った宮川さんが「島のおいしい水を使って何かつくりたい」と考えて誕生したクラフトビール。地元のアシタバも使い、味のバランスの試行錯誤を重ねて生まれた1杯をぜひ。

神津島

Hyuga brewery

●ひゅーが ぶるわり

☎04992-7-5335

①神津島村142-2 ②神津島港から徒歩7分 ③ブルーバブは18時～22時30分 ④月・火曜 ⑤なし



①「明日葉入りライトエール」700円 ②女性1人でも入りやすい雰囲気。おつまみメニューも充実 ③パブの隣には醸造のタンクが並ぶ

あめりか芋・野菜

NIJIMA FARMERS 内藤八重子さん

内藤さんの家業は工務店だが、閑散期に始めた農業が、今やすっかり定着。トマトやハーブなどを育てるハウス4棟と、少し離れた場所に新島で昔から食料として栽培されていた特産品「あめりか芋(サツマイモ)」やタマネギの畑がある。「新島は冬に強い風が吹き、海から塩分やミネラルが畑に運ばれて、おいしい野菜が育つんです」と内藤さん。農業や化学肥料を使わず、安心して食べられる野菜づくりを目指している。



①あめりか芋は外皮は薄い黄色、中は淡いクリーム色 ②近所の農家さんにも助けてもらいながらチャレンジするのが楽しい」と素敵な笑顔

食べた！島グルメ

岩のり入りのあんかけが麺によく絡む「岩のりラーメン」800円

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

①新島村式根島282-2 ②野伏港から徒歩25分 ③9時30分～17時30分(夏期は8時30分～17時30分) ④不定休 ⑤6台

農業・化学肥料不使用で育てたアシタバを使ってつくりました

手間暇かけてつくりました! 島の特産品

明日葉フィナンシェ 6個入り 1480円
アシタバペーストで緑色も美しい。バターたっぷりですり焼いた食感。

明日葉コース 5個入り 550円
アシタバでつくったペーストと天然酵母を使い、さつくりと焼き上げてある。

●販売:新島空港内お土産コーナー(新島) ☎04992-5-0842 新島港船客待合所内いさば家(新島) ☎04992-5-2320 ほか島内のみやげ店

塩漬けらっきょう 80g各380円
新島の砂質の土壌は、らっきょう栽培に適していて、辛みが少なくやわらかい。3月下旬～5月下旬に販売。

●販売:新島村農業協同組合(新島) ☎04992-5-0046

※販売価格は店舗により異なる場合があります。パッケージは変更になる場合があります。

漁業

にいじま漁業協同組合 横田孝法さん



キンメダイを釣る「宝哲丸」



「新島で漁師に挑戦する若い人に来てほしい」と横田さん

「父親は漁師でしたが、私は建設業で働いていました。仕事が暇な時に漁師の仕事を手伝ったことがきっかけです」と横田さん。今はキンメダイの一本釣り漁師として活躍し、漁は数本の本針が付いた竿を水深300メートルまで糸を垂らして行う。「糸を触れば何匹食いついていくか大体わかります。シケで漁に出られなかったり、サメが仕掛けを壊したりと厳しさもあるが、自分の力で収入を得られる仕事にやりがいを感じている。

食べた！島グルメ

アカイカ(剣先イカ)がいい味を出している「赤いか焼きそば」800円

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

手間暇かけてつくりました! 島の特産品

塩漬けらっきょう 80g各380円
新島の砂質の土壌は、らっきょう栽培に適していて、辛みが少なくやわらかい。3月下旬～5月下旬に販売。

●販売:新島村農業協同組合(新島) ☎04992-5-0046

白浜輝く島と温泉の島



新島式根島

都心から約150km、真っ白なビーチが美しい新島は、農業が盛ん。火山島の式根島は、リアス式海岸に多様な魚介が生息する。

新島の農業を支える施設

強風対策など新島の風土に合わせた野菜づくりの支援や研修を行う農業振興施設。子どもが農業とふれ合う場として、イチゴ狩り体験や大人向けの園芸教室なども開催している。

新島

新島村ふれあい農園

●にいじまふれあいのうえん

☎04992-5-0539

①新島村御子の花465 ②新島港から車で5分 ③入園無料 ④8時30分～17時 ⑤月曜 ⑥20台



1年を通して新島や島しょ地域の農家向けに販売する苗を育てる。秋は白菜やキャベツ、ブロッコリー、春はトマトやキュウリなど

島づけ丼を味わおう

地元の人で賑わう式根島最大のスーパー。カンパチやメダイなどの白身魚に島トウガラシ入りの自家製漬けダレを使った「島づけ丼」は、魚の種類でダレに漬ける時間を変えるこだわりのお弁当。

式根島

おくやま ●おくやま

☎04992-7-0211

①新島村式根島281-1 ②野伏港から車で5分 ③8時30分～19時(夏期は8時～20時) ④月曜(7・8月は無休) ⑤なし



「島づけ丼」700円。夏は前日までに予約をしておくとベター



海産物加工品のほかTシャツなどのグッズも販売

食べた！島グルメ

神津島

れすとらん 鯖崎

●れすとらんさぶさき ☎04992-8-1211

島の野菜は旬にこだわって仕入れる。「島産海鮮丼」1800円など海鮮メニューも人気。

①神津島村鯖崎1-1 神津島保養センター内 ②神津島港から村営バス温泉保養センター・赤崎遊歩道方面で5分、温泉保養センター下車すぐ ③11時30分～14時、16時30分～21時(8月は11時30分～21時) ④水曜(7～9月は無休) ⑤20台

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

噛むほどに味わい深いアカイカの加工品がおすすめです

手間暇かけてつくりました! 島の特産品

赤いか一夜干し 1枚 1000円～
新鮮なアカイカを塩水にくぐらせ、一夜干しに。さっと炙ってどうぞ。

赤いか二夜干し 1枚 1000円～/30g 400円
二夜干しでより甘みが増す。1匹の状態は焼いて、裂いたものはそのまま食べられる。

●販売:よっちゃんれセンター(神津島) → P7
※販売価格は店舗により異なる場合があります。

島パッションせんべい 15枚入り 900円
神津島産パッションフルーツ果汁を100%使った牛乳せんべい。ほんのり甘酸っぱい。

パッションフルーツジェラート 1個 500円
着色料不使用でフルーティ。プチプチとした種の食感も楽しい。

●販売:神津島農協さざなみアグリ直売所(神津島) ☎04992-8-0003 神津島観光協会(神津島) ☎04992-8-0321 東京愛らんど(港区) → P2 ※島パッションせんべいのみ