



「熟成！生くさや」1598円は焼き魚感覚で食べられる

八丈島
地魚干物食堂
藍ヶ江水産
 ●じざかなひものしょくどうあいがえすいさん
 ☎04996-2-2745

くさやを製造・販売する藍ヶ江水産直営の食堂。青ム口でつくる「生くさや」は、干さずに熟成させるので、焼き魚に近いやわらかさ。くさや初心者にも食べやすく仕上げている。

☎八丈町大賀郷2333 ☎八丈島空港からコミュニティバスで12分、スーパーあさぬま下車、徒歩3分 ☎10～21時（ランチは11時30分～14時、居酒屋は17～21時）☎日曜 ☎10台



店内には工場直売のくさやや加工品販売コーナーもある

八丈島
名代一休庵
 ●なだいっきゅうあん
 ☎04996-2-3369

八丈島産のアシタバ粉末を使って手打ちするアシタバうどんは、ほのかなアシタバの香りと、モチモチの食感を楽しめる。アシタバそばも好評。夜は島焼酎と一緒に味わおう。

☎八丈町大賀郷2473 ☎八丈島空港からコミュニティバスで12分、スーパーあさぬま下車、徒歩3分 ☎11時30分～14時30分、17時30分～20時 ☎木曜 ☎10台



アシタバの天ぷらが付く「天ざるうどん」1350円



ランチタイムは常連客で賑わう

食べたい！島グルメ



「島寿司」1人前2030円。この日はメダイ、シマアジ、オゴなど

八丈島
すし処 銀八
 ●すしどころ ぎんぱち
 ☎04996-2-1405

銀八自慢の「島寿司」は、神湊漁港などから仕入れた魚を1日寝かせ、さつと漬けに。辛子を使い、酢飯は少し甘めなのが特徴。メダイやオゴ(ヒメメダイ)のほか、春はトビウオも。事前に予約しよう。

☎八丈町大賀郷2521 ☎八丈島空港からコミュニティバスで12分、スーパーあさぬま下車、徒歩4分 ☎12時～13時30分LO、17時～20時30分LO(予約制) ☎木曜、ほか不定休あり ☎20台



築地で修業した大将が響る江戸前寿司も味わえる

南国情緒あふれる観葉植物の島

八丈島 青ヶ島

八丈島は、水揚げされる魚でつくろくさやや島寿司など豊かな食文化をもつ。観葉植物の栽培は東京屈指の生産高を誇る。青ヶ島は塩や焼酎が有名。

八丈島唯一の農産物直売所

八丈島の物産直売所と温室、カフェが一体になった施設。温室では、珍しい植物や八丈島で育てられているレモンやマンゴーを見学できる。直売所では、農作物や加工品を販売。

八丈島
えこ・あぐりまーと
 ●えこ・あぐりまーと
 ☎04996-7-1808
 ☎八丈町中之郷3201-2 ☎八丈島空港から車で20分 ☎入場無料 ☎10～16時 ☎無休 ☎20台



①温室では温暖な気候の八丈島で育つ果物を見学しよう ②生産者から直接仕入れる農作物が並ぶ

シイタケ収穫体験やBBQも

シイタケ収穫体験や、ハウスの前でとれたてシイタケを味わえるBBQ(+1000円)も開催。潮風や湿度など、八丈島ならではの気候が育てた「海風椎茸」は、肉厚でみやげとして人気。

八丈島 大竜ファーム

●だいりゅうふぁーむ
 ☎04996-7-0136
 ☎八丈町中之郷1650 ☎八丈島空港から車で17分 ☎入場500円(収穫体験入場時)、シイタケもぎ取り100g 250円 ☎収穫体験・見学は要問い合わせ・要予約 ☎無休 ☎3台



①クワガタブリーダーをしていた大沢竜児さんが、八丈島の気候がシイタケの育成に良いことを発見②国産の菌床ブロックで栽培している

八丈島

鉢物 (フェニックスロベニー)

菊池紀元さん・有梨沙さん



①「植物のおもしろさや美しさを一番感じられる仕事です」とご夫妻 ②リゾート感あふれるロベニーは八丈島を代表する観葉植物

祖父の代から続くフェニックスロベニーの栽培を継いだ菊池さん夫妻。以前は継ぐことを考えていなかった。「28歳のころ、高校時代に書いた未来の自分への手紙が届いたんです。それには『10年後は嫁を連れて家に戻り跡を継ぐ』と書いてあって、意識していなかったけれど、実は考えていたんですね」(紀元さん)。しばらく勤めた市場で、流通などの現場に関わった経験が、フェニックスロベニーの栽培に生きています。

八丈島

八丈フルーツレモン

西濱 聡さん

就農して25年になる西濱さん。実家は花の栽培農家だった。時代の変化の中で新しいことを始めようと、試験場に足を運ぶなど、試行錯誤してきました。そんな時、たまたま視察でレモンに出合ったんです。食べてみたら、一般的なレモンとは味わいが違う。果樹をやるのもおもしろいなと思ってチャレンジしました。1年目は結果に満足できず、規模を増やし本格的に取り組んだ。おいしいと言われるのが、今は一番のボーナスですね。



①しっかり熟すまで樹上で育てるのがおいしさの秘訣 ②「水炊きに輪切りのレモン鍋や冷やし中華にもおすすめです」と西濱さん

八丈島

魚の加工品製造

八丈島漁業協同組合 女性部部长 山下ミヤ子さん

八丈島漁協女性部では、需要が減少していたムロアジやトビウオを加工し、販売できないかと研究を重ねていた。「最初は小さな漁師小屋から始まったのよ」と山下さん。女性部で開発したメンチカツや味噌付り身が評判となり、都内の学校給食にも使われるように、「月に1回朝市を開催したり、都内の小中学校で魚をさばく出前授業の活動も行っています。東京でとれる魚のおいしさをもっと知ってほしいですね」。



①「トビウオは細い骨もミンチにするからカルシウムたっぷりよ」と山下さん ②手際よくトビウオをさばるトビウオ味噌付り身500g980円など

八丈島

アシタバ

浅沼玄さん



①「収入と自分の時間を確保できるマニュアルを次世代に残したい」と浅沼さん ②アシタバの魅力は生命力。収穫を待っている葉は輝いている

浅沼さんがアシタバ農家を継ぐことを決めたのは、就農活動中のこと。島の人から戻って来てほしいと言われ、決意した。農業を始めてからこれまで、感じるおもしろさは変わらないう。祖父母から正式に畑を継いでから、自分なりのシステムをつくるのは大変でした。アシタバの生産は、収穫だけではなく、機械の整備や細かい作業もバランスよくこなさないとはいけません。今も効率を考えながら試行錯誤しています。

私たちは、八丈島の農産物のおいしさを島内外にお届けできるよう頑張っています！



どうがらしみそ
 90g 598円(税別)

刻んだ八丈フルーツレモンの皮を入れた唐辛子味噌。野菜スティックにつけたり、ご飯のお供にも。

●販売：スーパーあさぬま(八丈島) ☎04996-2-3113 東京愛らんど(港区)→P2 ※八丈フルーツジャム・塩レモン・マーマレードのみ



八丈フルーツレモンジャム
八丈フルーツレモン塩レモン
八丈フルーツレモンマーマレード
 140g 各648円(税別)

工程はすべて手作業。塩レモンは、オリーブオイルと合わせてドレッシングとしても使える。



レモンの薄皮を丁寧に取り除いてベクテンをつくる

手間暇かけてつくりました！
島の特産品



長田商店 くさや
 2枚入り 560円

濃厚な旨みをもつ青ム口のくさや。皮から焼き、焼き過ぎないようにするのがおいしく食べるコツ。



長田商店 青むる焼きくさや
 100g 648円

食べやすい大きさに裂いてあり、そのままでも、温めてもおいしく食べられる。



長田商店 飛魚くさや
 800円

3～5月ごろ水揚げされる鮮度抜群のトビウオをくさやに。やわらかな身が特徴。

●販売：長田商店(八丈島) ☎04996-2-1037 八丈島空港売店(八丈島)



八丈島のくさやは肉厚で旨みが凝縮されています。秘伝の汁で漬けた伝統の味を楽しんでください

ひんぎゃの島とうがらし
 15g 980円

青ヶ島産の唐辛子を赤く熟してから収穫し、乾燥。火山島ならではの気候風土により、辛みと旨みが強い唐辛子が育つ。この辛さを好むりピーターも多い。

●販売：東京愛らんど(港区)→P2 ●問い合わせ：マツミ荘 ☎04996-9-0162



長田商店 長田隆弘さん