

食べたい！島グルメ



「母じまんカレー」800円。季節により島の野菜をトッピング。大盛りには向島・平島をかたどったご飯も付く

母島
キャプテンクック母島
 ●きょうふてんくくははじめ
 ☎04998-3-2070

母島では貴重なランチスポット。季節のトッピングがのる「母じまんカレー」のほか「島魚のつけ丼」800円も人気。沖港や小笠原の島々を一望でき、母島らしい風景を楽しめるのも魅力。

④小笠原村母島静沢 ダイブリゾート母島内 ⑤沖港から徒歩3分 ⑥11~13時、17~21時 ⑦月・木曜 ⑧なし

2階のテラス席からクジラが見えることも



「島魚料理をリーズナブルに」と「亀のお刺身(写真右上)」各1020円、「亀の煮込み(写真左上)」910円は父島ならではの塩味で

父島
洋風居酒屋 CHARA
 ●ようふういざや ちゃら
 ☎04998-2-3051

かつて魚屋や小笠原島漁協で働いていた店主の目利きで仕入れるため、メバチマグロやカンパチといった島魚をリーズナブルに提供できる。市場に出回らないような魚を使った料理が登場すること。

④小笠原村父島東町 ⑤二見港から徒歩3分 ⑥17時30分~24時 ⑦おがさわら丸出港中不定休 ⑧なし

居酒屋だが家族連れも食事を楽しめる雰囲気



島レモンジュースを凍らせて作る「台湾風かき氷島レモン」500円

父島
おやつのにわ
 ●おやつのにわ
 ☎04998-2-2295

民宿南国荘の敷地内に育つ島レモンやバナナ、グアバなど、南国フルーツを使ったスイーツを味わえる。かき氷やアイスクリームも果肉の味が楽しめるように、どれも手間暇かけて手づくりしている。

④小笠原村父島西町 民宿南国荘内 ⑤二見港から徒歩8分 ⑥おがさわら丸出港日の13時~14時30分(そのほかの日は14~16時) ⑦おがさわら丸出港中不定休 ⑧なし

母島 島レモン

島レモン部会 濱崎泰宏さん

小笠原に遊びに来て、そのまま住し、農業を営んでいる濱崎さん。「仕事があると言われてそのまま住み始めました。その後、レモンの栽培に関わるようになったんです」。ハウスも自分で手づくりし、課題が見つかるたびに解決の道を探りながら、レモンと向き合う毎日だ。「やらないとわからないから、何かあったらまずやってみるんです。今は、どうしたらいいレモンをたくさんつくれるかということに一番力が入っていますね」。



①母島で栽培する「菊池レモン」は、日本ではまだ流通が少ない
 ②「サラダにかけたりジュースにするのが好きです。香りがよくおいしいですよ」と濱崎さん

父島 漁業

小笠原島漁業協同組合 平山剛士さん

サーフィンが大好きで、島に移り住んだという平山さん。「島に来た頃は、同年代の仲間も多くて楽しかったですね」と笑顔で当時を振り返る。「最初は『漁師ってカッコイイ』ぐらいの気持ちでこの世界に飛び込みました。でも、漁は自然相手だから、かなり覚悟がいる。実際にやり始めてからイメージと現実が近づいたけど、やっぱり今でもカッコイイと思える。夢やチャンスもあって、やりがいのある仕事だと思います」。

釣りが趣味で、仕事がない日でも海に出ていることが多いそう



母島 パッションフルーツ

パッション部会 小松朗生さん



①さわやかな香りと甘酸っぱい味が魅力のフルーツ
 ②「試行錯誤したことが果実の状態に出てきます。コツがわかってくると、作業も本当に楽しいです」と小松さん

パッション部会長を15年ほど務めている小松さん。「露地栽培からスタートしたパッションフルーツづくりは、台風対策のために施設化を図るなどの生産技術を改良するともに、安定出荷のためにパッション部会を設立しました」。小笠原のパッションフルーツは、ほかの地域で育つものより糖度が高く、小笠原の特産品として自信があるそう。次世代につなげていくのが目標だという。

母島 トマト

トマト部会 藤谷明憲さん



「たくさんの人にこのトマトを食べてほしいですね」と藤谷さん

「農業は妻の希望だったんです。『クジラの見えるところで農業がやりたい』と言われて、不安もありましたが同年代の仲間も多く、すぐに馴染みました。一生懸命やっていると、周りの人が声をかけてくれて、農業にかける気持ちも固まり、アルバイトもやめ本気で取り組むようになりました。今はトマトのおいしさを追求する日々。島のトマトは、甘みと酸味のバランスが絶妙で、お客様の笑顔がやる気につながっています」。

ポニーブルーが美しい亜熱帯の島々 小笠原

都心から約1000km離れた小笠原諸島は、亜熱帯性気候に属し、熱帯果樹やコーヒーが栽培されている。メカジキ漁などの漁業も盛んだ。

小笠原の水産業を支える施設

小笠原海域における水産資源調査や海上気象の無線通信などを行い、漁業活動を支援する施設。飼育観察棟「小さな水族館」では、小笠原の海の生き物や水産業に関する資料を展示。

父島 小笠原水産センター
 ●おがさわらすいさんせんたー
 ☎04998-2-2545
 ④小笠原村父島清瀬 ⑤二見港から徒歩5分 ⑥入館無料 ⑦水族館は8時30分~16時30分 ⑧無休 ⑨10台



①「小さな水族館」では小笠原周辺海域や河川に生息する生き物を見学できる
 ②アカバ(アカハタ)の歯磨きを体験できる施設もある

父島 コーヒー豆の収穫と焙煎体験

明治時代に導入されたコーヒー栽培。その苗木をルーツに丹精込めて育ててきた農園の見学や豆の収穫、焙煎を体験できる。コーヒーの試飲も楽しみ。

父島 野瀬農園
 ●のせのうえん
 ☎080-2098-9560
 ④小笠原村父島長谷 ⑤二見港から村営バスで11分、農業センター下車、徒歩5分
 ⑥手づくりコーヒー体験4000円(前日までに要予約) ⑦要問い合わせ ⑧3台程度



①赤く熟した実を摘んでいく ②実から生豆を取り出し、脱穀、焙煎、ドリップまで説明を聞きながら体験 ③手摘みするコーヒーチェリーは貴重

時間暇かけてつくりました！
島の特産品

ママの手づくりレモンジャム
150g 540円
母島・折田農園で育った、味がマイルドなレモンを皮ごとたっぷり使った大人気の手づくりジャム。
●販売:クラフト・イン・ラメーフ(母島) ☎04998-3-2140 東京愛らんど(港区)→P2

JA東京島しょ小笠原父島支店 星野真澄さん
カレーや調味料は意外性がありますが、パッションフルーツの甘酸っぱさがいっぱい出ています！

おがすこ OGASCO 65ml 810円
島レモンをベースにパッションフルーツや青唐辛子、小笠原の塩を使用した辛み調味料。さわやかな味わいで、パスタやピザ、サラダなどにぴったり。

ラム酒(左) 720ml 1950円
パッションリキュール(右) 720ml 2150円
1870年代に小笠原でサトウキビ栽培による製糖業が盛んになり、副産物としてできた地酒が小笠原ラムのルーツ。パッションリキュールは、ラム酒に小笠原産パッションフルーツ果汁を加えてあり、甘くさわやか。
●販売:JA東京島しょ小笠原父島支店 農産物観光直売所(父島) JA東京島しょ小笠原母島支店 売店(母島) クラフト・イン・ラメーフ(母島) 母島内の商店 東京愛らんど(港区)→P2
●問い合わせ: 小笠原ラム・リキュール(株) ☎04998-3-2111
※販売価格は店舗により異なる場合があります。

Hachi 小笠原パッションフルーツカレー 200g 540円
小笠原の太陽をたっぷり浴びて育ったパッションフルーツや島レモンを、24種のスパイスでじっくり煮込んだ、フルーティでマイルドなレトルトカレー。
●販売:JA東京島しょ小笠原父島支店 農産物観光直売所 ☎04998-2-2940 東京愛らんど(港区)→P2