

東京の南国。ひょうたん島と断崖に囲まれた秘島

八丈島 青ヶ島

黒潮の恵みを受ける八丈島は、温暖な気候を利用した花卉園芸や水産業が盛ん。特に口へは太田市場シェアNo.1の国内有数の産地。キンメダイ、アシタバなど食材も豊富。青ヶ島は、サツマイモや麦で作った焼酎(青酎)や噴気を利用した塩が名産。

八丈島 ハナリマポノ Aina style 店 ●はなりまぼのあいなすたいてるん ☎090-3041-0734

八丈島とハワイ ふたつを結ぶ島のスピリット 八丈島のクム(師匠)から伝授されたロミロミマッサージ(90分1万800円)や、八丈島のティーリーフや生花を使ったレイメイキングのワークショップ(2時間2160円)を学べる。前日までに要予約。



フラダンスからハワイの文化に導かれていったという栗田さん



栗田さんが作ったレイ

八丈島 八丈興発株式会社 ●はちじょうこうはつかぶしがいいしょ ☎04996-2-0555 島の気候と人情で焼酎を醸す 八丈島を代表する島酒「情け嶋」や「八丈鬼ころし」を造る酒蔵。事前に電話をすれば酒蔵見学や試飲もできる(ただし、醸造期間中は実際の仕込みの見学は不可)。元の原酒に新しくできた原酒を足していく仕次ぎで造る酒には、八丈島の歴史が詰まっている。



大小2つの旧火口をもつ内輪山



八丈島 闇夜に光るヤコウタケ

八丈植物公園・八丈ビジターセンター ●はちじょうしょくぶつこうえん・はちじょうびたーせんたー ☎04996-2-4811

光るキノコもここならバッチリ！ 光るキノコ(ヤコウタケ)のシーズンは6〜9月といわれているが、八丈島の動植物を紹介する植物公園内のビジターセンターでは、ヤコウタケが通年展示されているので、いつでも見学できる。公園ではキョンが飼育されているほか、さまざまな南国植物が栽培されており、八丈島の自然に対する理解を深めることができる。

八丈島 八丈町大賀郷2843 ●八丈島空港から徒歩20分 ●入園無料 ●植物公園は散策自由、ビジターセンターは9時〜16時45分(温室は〜16時30分) ●無休 ●33台

八丈島 ヘゴの森遊歩道 ●へごのもりゆうぼうどう ☎090-5779-7933(日の出花壇)

神秘的森に繰り出そう！ 生い茂るシダが恐ろしい時代を想像させることから、「ジユラの森」とも称される神秘的森。入場には公認ガイドの同行が必須のため、ツアーを予約しよう。

八丈島 八丈町中之郷2735 ●八丈島空港から車で15分 ●ツアー1名2000円(前日までに要予約) ●予約時にガイドと相談 ●1台



ヘゴの木々がうっそうとし生い茂る

八丈島 マルタ水産加工場 ●まるたすいさんかこうじょう ☎04996-2-0348

使用するくさや液は江戸時代から続くもの アオムロアジ、トビウオ、ナダメ(ウツボ)など、八丈島近海でとれた魚にこだわって作る加工品が揃う。八丈島のくさやは匂いが控えて食べやすいと評判。



くさやだけでなく、燻製もオススメ

八丈島 八丈町三根871 ●東畑、または底土港(夏期のみ)から町営バス坂上行きで3分、神湊東下車すぐ ●8〜18時 ●無休 ●1台

八丈島 黄八丈めゆ工房 ●きはちじょうめゆこうぼう ☎04996-7-0411 黄八丈を自分で織ってみよう めゆ工房は2017年で100年を迎える島伝統の絹織物、黄八丈の製作工房。島に自生する草木の煮汁で黄・樺・黒に染め、織り機で仕上げる。前日までに予約すればテーブルセンター作り(所要40分〜1時間6000円〜)を体験できる。

八丈島 八丈町中之郷254 ●八丈島空港からコミュニティバスで15分、旧町役場下車、町営バス坂上行きで23分、自由が丘下車すぐ ●見学無料 ●9〜17時 ●無休 ●6台

草木で染めた優しい色合いが折り重なっていく 情け嶋を味わうために八丈島に人が来てくれるのが夢だと話す3代目の小宮山さん



フェニックス・ロベニー 口へ共撰共販出荷組合 喜田孝さん

通称「ロベ」と呼ばれ、切葉や観葉植物として出荷され、特に切葉として八丈島産が国内シェアNo.1を誇る。畑で葉の一枚一枚の状態や病害虫が発生していないか見まわり世話をす喜田さん。手をかけて育てている「ロベ」は色艶がよく美しい。



お互いを尊重し合いながら、切磋琢磨する息子さん(左)と喜田さん(右)

八丈島 農協女性部 深水恵子さん

キズなどにより出荷されない八丈フルーツレモンを活用して、ジャムやマーマレードなどを生み出した農協女性部。安心して食べることができる商品づくりを目指している。



丁寧手作りしたジャム

八丈島 いそぎきえん ●いそぎきえん ☎04996-7-0041

歴史と文化を感じる郷土料理 築100年を超える古民家で、島の新鮮な野菜と魚介類を使った郷土料理が食べられる。八丈島で昔から食べられている麦雑炊が付いた黒潮コース1620円がおすすめ。

八丈島 八丈町榎立347 ●八丈島空港からコミュニティバスで15分、旧町役場下車、町営バス坂上行きで20分、榎立出張所前下車、徒歩2分 ●11〜14時(夜は当日15時までに要予約) ●不定休 ●10台



黒潮コースはお手ごろなランチコース

野菜全般 公設市場出荷組合 磯崎巧さん

八丈島の主な農産物はアシタバのほか、サトイモやキャベツ、キヌサヤ、ネリ(オクラ)、ナス、キュウリなど。島の気候や自然に合わせた栽培を心がけている磯崎さん。



畑を背にする磯崎さん

八丈島 漁業 小泉和彦さん

八丈島ではキンメダイ、トビウオ、ムロアジなどが主な漁だが、小泉さんはキンメダイ漁だけで生計を立てている。求人を見て八丈島にやって来たのが28歳のとき。今では漁師になるために島へ移住する人たちの心の拠り所だ。



小泉さん(右)と先輩漁師の玉田さん(左)

八丈島 梁山泊 ●りょうざんぱく ☎04996-2-0631

島の食材をおいしく提供 くさやチーズや明日葉ビールなど、島の食材の魅力を引き出す創作料理が魅力。豊富な品揃えの焼酎を飲みながら、八丈島を丸ごと味わえるお店。

八丈島 八丈町三根1672 ●八丈島空港からコミュニティバス三根駐在所方面で7分、護神下車すぐ ●17時30分〜23時(22時LO) ●※鳥寿司は要予約 ●日曜 ●なし



刺身盛り合せとパッションフルーツ梅酒

鉢物 八丈島鉢物部会 菊池寛さん

八丈島の鉢物は生命力あふれる。「自分が育てたものは、一目見ればすぐ分かる」。ひとつひとつの植物に愛情と想像力をもって育てる菊池さんの観葉植物は、まるで生きた芸術のようだ。



時間をかけてイメージを形にしていく



女性部のみなさん



大ヒット商品、ムロアジのメンチカツ

彼女達が考案したレシビ、ムロアジは絶品!

アシタバ あしたば部会 伊勢崎武二さん

パワー満点のアシタバ。育て方だけでなく、どうやったらお客さんに新鮮な商品を届けられるか試行錯誤を続けている。伊勢崎さんのアシタバは生で食べてもおいしい。



丹精込めて育てたアシタバはひと味ちがう

八丈島漁業協同組合 女性部

山下ミヤ子さん 島の漁業を支える女性たち 漁師たちが命をかけてとってきた魚を食べてもらいたい、さまざまな加工品を作っている。都内の学校給食にも使われており、さらなる魚食を広めるため、都内の小中学校に出向き、ゲストティーチャーとして授業を行っている。

八丈島 八丈島ジャージーカフェ ●はちじょうじまじャーヒーかふゑ ☎04996-2-5922

プリンやチーズも極うま！ 八丈島の自然の中で放牧されて育ったジャージー牛から搾った牛乳を使用したソフトクリームやプリン、ヨーグルト、チーズなどが味わえる。スタイリッシュな店舗も魅力的。

八丈島 八丈町大賀郷2370-1 ●八丈島空港からコミュニティバス旧町役場方面で6分、スーパーあさぬま下車すぐ ●10〜18時 ●無休 ●55台(スーパーあさぬまの駐車場利用)



なめらかな濃厚なソフトクリーム400円

しょうゆ漬け(手前)と鳥寿司(奥)が看板メニュー