

漁業

小笠原島漁業協同組合
山下裕之さん



どんなことにも手を抜かず作業をする



この日はハマダイやマグロなどが水揚げされた

小笠原の漁業は豊かな漁場に恵まれ、年間を通して多種多様な魚が水揚げされている。港区育ちの山下さんは、10年前に小笠原で漁師の乗り子となり、2017年自らの船を持つ漁師に。厳しい世界だが、「頑張れば報われる」そう信じてやってきた彼の存在は、若い乗り子にとっては希望の象徴だ。

パッションフルーツ

パッション部会
小松朗生さん

一度は内地に出てサラリーマンになった小松さん。母島に戻ってからはパッションフルーツづくりに専念している。小松農園のパッションフルーツは、受粉を制限し結実を抑えるため栄養が行き渡り、大きく育つという。



芳香が強く甘みと酸味がバランスがよい



島レモン

レモン部会
濱崎泰宏さん



旅の途中で小笠原の農業に魅了され、そのまま移住。レモン栽培に励んでいる

濱崎さんが母島で栽培するのは、八丈島から持ってきた「菊池レモン」という品種。皮が緑色のときに味がしっかりしていて食べごろだという。香りが高く甘みが強いので、焼酎などを割るのもいい。

トマト

トマト部会
藤谷明憲さん



トマトの成長具合を確認する藤谷さん。

太陽を浴びて輝くトマト

藤谷さんが母島で育てている甘いトマトは、父島に出荷されると行列ができるほどの人気だ。おいしさの秘密を聞くと、「自然がすべてやってくれる」。自然の恵みを目いっぱい受けたトマト、ぜひお試しを。



熱帯の海に浮かぶ亜熱帯の楽園

小笠原

亜熱帯性気候を活かしたパッションフルーツや、島レモンなどのトロピカルフルーツ、コーヒーなども栽培されている小笠原。カジキマグロの好漁場としても知られる。



美しい庭で収穫しながらコーヒーについて学べる貴重な体験

●小笠原村父島字長谷 ●二見港の船客待合所から村営バスで26分、農業センター下車、徒歩5分 ●⑤予約制(豆の購入も都度焙煎のため要連絡) ●③台

父島

コーヒー収穫焙煎体験 野瀬農園

●のせのうん
☎080-2098-9560

東京育ちのコーヒー豆を自分で収穫して味わう

明治時代に試験栽培で持ち込まれたコーヒーが自生。その木を代々続く土地で、農業を使わずに育てている。コーヒーの木から実を収穫し焙煎。その豆を挽いて淹れたコーヒーを試飲できる手作りコーヒー体験は、2時間30分4000円(前日までに要予約)。知識と体験の両方が得られる。

父島

小笠原水産センター

●おがさわらうんせんたー
☎04998-2-2545

歯磨きをされに寄ってくる魚にギョ!

小笠原の水産業を活性化させるための研究を行うほか、小笠原近海の魚や漁業について学べる小笠原水産センターの一角に、アカバの歯磨きを体験するコーナーがある。専用の歯ブラシを水槽に入ると、アカバが口を開けて寄ってくる。気持ちよさそうなアカバを見ていると癒される。

●小笠原村父島清瀬 ●二見港から徒歩5分、またはバス停清瀬交差点から徒歩2分 ●入館無料 ●水族館は8時30分～16時30分 ●無休 ●10台



心が通じたのか、口を開けて寄ってくるアカバ

母島

アウストロ

●あうすろ
☎04998-3-2877

定番料理が揃っている 東京都最南端に位置するレストラン。定食からパスタまで、気軽に楽しめる料理が揃っている。隣接した「アイランドリゾート母島ナンバー」内では母島みやげも販売、定番「ママヤのレモンジャム」が人気。

●母島字元地 ●ははじま丸着岸場所から徒歩8分 ●18～23時(フード21時LO、ドリンク22時30分LO) ●月・木曜 ●なし



明るい店内で、メニューも豊富

ママヤのレモンジャム

父島

あすか工房

●あすかこうぼう
☎090-2426-6800

タコノ葉細工にチャレンジ 小笠原諸島に多産するタコノキの葉で作る民芸品。丈夫で使えば使うほどツヤが出てくる。1～1時間半ほどでプレスレットや小物入れなどの制作体験ができる。

●小笠原村父島字宮之浜道 ●二見港から徒歩15分 ●ストラップ・プレスレット700円～ ●9時30分～17時(体験の受付は～16時) ●おがさわら丸出港中 ●なし



自分で作れば愛着もひとしお

父島

チャーリーブラウン

●チャーリーぶらうん
☎04998-2-3210

島ならではの食材を アイディア満載の洋食で

ステーキやシーフードの鉄板焼きをはじめ、ピザやパスタ、タコスなどの洋食がメインの店。近海のメカジキを使ったカレーやから揚げ、島ワモンダコのピザやカルパッチョなど、島の食材を使ったオリジナル料理が豊富。

●小笠原村父島東町 ●二見港から徒歩5分 ●17～24時(フード23時LO、ドリンク23時30分LO) ●不定休 ●3台



島寿司をそのままコロケに。島寿司コロケ5個800円

父島

ハートロックカフェ

●はーとろっくかふえ
☎04998-2-3317

ガジュマルの木の下にある 安らぎのカフェ

宿泊施設、ハートロックビレッジに併設するカフェ。オープンエアのテラス席は、大きなガジュマルの木が優しい日陰を作ってくれる。人気はサマーバーガー500円やメカジキバーガー600円。パッションジュース500円などのドリンクも充実。

●小笠原村父島東町 ●二見港から徒歩9～18時 ●無休 ●なし



名物サマーバーガーは白身魚のようなツパリした味



ウッドデッキが優しい雰囲気を出し出す



仕上げにオープンで焼くため身はふっくらジューシー。メカジキステーキ1050円

島みやげ セレクション

小笠原パッションフルーツカレー
パッションフルーツと島レモンを24種のスパイスでじっくり煮込んだる540円 B

スパイスミックス
小笠原の塩をベースに、レモンやスパイスを組み合わせた万能調味料。(左からレモンソルト、ブラックペパー、レッドペパー) 各255円 B

フルーツグミ
スターフルーツやレモン、島ハチミツなどで作ったグミには島の味が凝縮 各324円 B

メカジキカレー
メカジキの身がゴロっと入ったレトルトカレー600円 C

小笠原の海水でつくられた塩
左から小笠原島塩 250円、ムーンソルト粒小 608円、小笠原の塩 250円 B

梅崎島醤油
島とうがらし、ウコン、アロエなど、身体によい材料入り840円 B

海底熟成ラム Mother
●かいていじゅくせいらむまごー
☎04998-3-2300
母島特産品のラム酒を、海底に沈めて熟成させる海底熟成ラム酒。波のゆらぎと水圧、そして一定の温度という海底の条件が熟成を進めるといふ。2017年1月22日に販売を開始した。4320円(300ml)。問合せは小笠原母島観光協会 ☎04998-3-2300

くりいみいパッションカード&くりいみいレモンカード
島のパッションフルーツとレモンで作ったカスタードジャム各325円 B

まぐろくん
小笠原でとれたマグロで作った燻製。酒のつまみに最高! 350円 C

瀬崎養蜂園の島はちみつ
パッションフルーツの花などから採蜜1600円 B

島のフルーツを使用したジャム
島レモンのマーマレード325円(90g) A
バラミツジャム432円(90g) A

ママヤのレモンジャム

手作りスイーツがいっぱい
自家製スイーツやジャムを製造販売。スーパーフードのモリンガクッキー340円などの手作りスイーツも揃う。店内にはイトインスペースもある。
●小笠原村父島字西町 ●二見港から徒歩10分 ●9時30分～18時 ●おがさわら丸出港中の土・日曜、祝日 ●村営駐車場利用可

父島
A TOMATON
●とまとん
☎04998-2-7790

父島
B JA東京島しょ小笠原父島支店
●じえいえーとうきょうとうしょおがさわらちぢましてん
☎04998-2-2940

父島
C 小笠原消費生活協同組合
●おがさわらしょうせいけいあつきょうどうくみあい
☎04998-2-2141

店の外には野菜や果物の苗も

フルーツが種類豊富
父島や母島で栽培された南国果実や野菜を販売。加工品も充実しており、みやげ探しにも最適だ。パッションフルーツなどの苗も購入できる。
●小笠原村父島東町 ●二見港から徒歩4分 ●7～18時(おがさわら丸入港日は～19時) ●おがさわら丸出港翌日 ●5台

生協の商品中心の品揃え
食料品から生活雑貨まで、小笠原で生活・滞する人に必要なものが揃っている。また、おみやげコーナーも充実している。
●小笠原村父島東町 ●二見港から徒歩4分 ●7～18時(おがさわら丸入港日は～19時) ●おがさわら丸出港翌日 ●なし

住民にとって大切な場所

明るい店内で、メニューも豊富

ママヤのレモンジャム

自分で作れば愛着もひとしお

仕上げにオープンで焼くため身はふっくらジューシー。メカジキステーキ1050円

ウッドデッキが優しい雰囲気を出し出す