

伊豆大島漁業協同組合 加工部

岡村京子さん
栄養士

4~9月の定置網漁の期間に、網にかかると出荷できない小型魚を利用して、干物やさつま揚げ、ハンバーグ、カレーといったさまざまな商品に加工している。メニューを考案するのは栄養士の岡村さん。商品は「浜のかあちゃんめし」(P4)で提供している。

「カルシウムたっぷり、健康によい製品づくりをしています」と岡村さん



ブバルディア

ブバルディア生産者部会
富樫尚克さん

「クリスマスの時期は赤、春はピンクなど時期によって好まれる色が違う」と富樫さん



切り花として花束やフラワーアレンジメントに利用される

大島は温暖な気候を活かした花き栽培も盛ん。なかでもブバルディアは国内有数の生産量を誇り、東京市場におけるブバルディアの販売は大島産がシェアNo.1。本来、秋に咲く花を電照やシェード(遮光)などで人工的に開花をコントロールし、ほぼ周年出荷している。

アシタバ

大島町あしたば生産者組合
増山賀子さん

「食用の精油でサッと炒めるのが一番」と増山さん



瑞々しいアシタバ

大島で古くから食されてきたアシタバ。天ぷらやおひたしなどがよく知られており、サブリなどにも使用される。年間を通して温暖で雨の多い大島の気候は、アシタバにとって最適な環境。大島産のものは茎の色が赤いのが特徴で、「赤茎」とよばれている。

オオサヤエンドウ

オオサヤエンドウ研究会
笠間雅義さん

「天ぷらや炒め物もいけれど、ゆでてそのままサラダにしてもおいしいです」と笠間さん



かわいいイラスト付きのレシピも添えている長さ10cm以上!大きくて食べごたえのあるオオサヤエンドウは、知人ぞ知る大島の特産品。大味ではなく、野菜の甘みがたっぷりだ。その大きさに驚いてもらおうと、贈答用の箱詰めには、オオサヤエンドウとキヌサヤエンドウを一緒に詰めている。



発色もきれいな花びら染めはシルクを使用

染め液でじっくり色を浸透させる

大島 伊豆大島 夢工房

●いずおしまゆめこうぼう

☎04992-2-2088

椿花びら染めでオリジナルグッズを

椿の花びらを染料に使った染め体験ができる。真っ白い絹の生地にデザインを施し、花びらの染液に浸して染め上げる。媒染を銅や鉄にすると緑や薄紫になり、個性的な仕上がりに。水洗いし、アイロンをかけた後、世界に一つだけのハンカチやストールの完成だ。所用約1時間。体験1500円〜。

☎大島町元町字新込126-94 ☎元町港から徒歩20分 ☎椿花びら染め体験1500円〜 ☎10~17時(要予約) ☎無休 ☎10台



細かく砕いた椿の実

全体重をレバーにのせて搾る!

大島 大島ふるさと体験館

●おしまふるさとたいけんかん

☎04992-2-3991

試食もできる椿油しぼり体験

大島の代表的な特産品・椿油を搾る作業を体験できる施設。椿の実を臼で砕くことからスタートし、圧搾機にかけて椿油を絞り出す。搾りたての油は野菜を炒めて試食もでき、ミネボトルに入れたものを、おみやげとしてもらえる。予約は2名から、所要90分。

☎大島町元町字北の山125-4 ☎元町港から大島バス大島公園行きで約10分、または岡田港から大島バス大島公園行きで8分、ふるさと体験館入口下車徒歩1分 ☎椿油しぼり体験2160円(要予約) ☎10時~16時30分 ☎火曜 ☎10台



大島 利島

伊豆諸島で一番大きな大島。年間を通じて温暖な気候を活かし、花きやアシタバ栽培が盛んだ。椿の木に覆われた利島は、日本屈指の椿油生産地。

大島 藤井工房

●ふじこうぼう

☎04992-2-1628

大島の民芸品・あんこ人形が作れる体験工房

木彫りのあんこ人形作りができる体験工房。ノミと木槌で大島産椿の枝を彫り、絵付けをして人形に仕上げていく(所要約2時間)。ちょっとふてぶてしい表情のあんこ猫の人形の貸出も行っており、島内の観光スポットで2ショット写真を撮るのが観光客の間で流行中!

☎大島町元町2-1-5 ☎元町港から徒歩5分 ☎あんこ人形づくり1000円 ☎10~18時 ☎水・木曜 ☎なし



緑色のドーム型の建物



ふてぶてしい表情がかわいいあんこ猫

利島

利島村郷土資料館

●としまむらぎょうどしりょうかん

☎04992-9-0331(利島村教育委員会)

利島の人々の暮らしを伝える利島の歴史や民俗、産業などに関する資料を展示する資料館。島内の古墳から出土した矢じりや銅鏡、土器片などのほか、いろいろの間を再現した展示室には、住民から寄贈された民具なども並ぶ。また、搾油機など、椿油の製造工程に関する資料も多く展示されている。

☎利島村248 ☎利島港から徒歩20分 入館無料 ☎10~16時 ☎土・日曜、祝日 ☎あり(利島村役場の駐車場利用)



利島の暮らしがテーマの資料館

大島町 貝の博物館 ばれ・らめーる

●おしままちかいのはくぶつかん ばれ・らめーる

☎04992-4-0501

世界の名産品が一堂に会する全国でも珍しい貝に特化した博物館。個人から寄贈されたコレクションを中心に、伊豆諸島の貝をはじめ、世界の名産品約4000種、5万個を展示している。生きた化石といわれるオキナビスガイや世界最大の巻貝アラフラオオニシ、二枚貝のオオジャコなど珍しいものも多い。

☎大島町差木地字クダッチ 大島町労働福祉会館内 ☎元町港から大島バス波浮港行きで30分、ばれ・らめーる前下車すぐ ☎入館400円 ☎9~17時 ☎水曜 ☎25台



ばれ・らめーるとはフランス語で「海の宮殿」の意

三原椿油
各色揃えたくなるようなキュートなミニボトル各540円
高田製油所(大島)
☎04992-2-1125

MHSシャンプー
MHSコンディショナー
贅沢なサロン仕様のシャンプー&コンディショナー各1280円
(株)FOR-C
(株)C&WORLD(大島)
☎04992-2-9277

大島椿スキンケアソープ
洗顔にも使える肌に優しいソープ。300円(20g)、500円(36g)、800円(80g)
大島椿製油所(大島)
☎04992-2-2511

生の精油
ネイルケア
甘皮のケアや指先のケアに使いやすいペンタイプ1540円
(株)椿(大島)
☎04992-2-5091

食用つばき油(利島)
ドレッシングなどに使用すれば風味もアップ!
2200円(183g) C

生の精油
オイルケア
甘皮のケアや指先のケアに使いやすいペンタイプ1540円
(株)椿(大島)
☎04992-2-5091

島みやげ セレクション

イセエビ
1kgで中サイズ
3~4尾(時価) A

トコフシ
1kg(25~30枚)4000円
が目安 A

アシタバ
帰ってから島の味を楽しもう。時価 B

椿の花びらジャム
椿の香り広がる、甘さ控えめ手作りジャム
760円(130g) B

大島牛乳
大島でのんびり育てた牛から搾られる甘くすっきりとした飲み口が特徴の牛乳
200ml110円 B

Flower of Ocean・シホ
素材の味を引き出すマイルドな塩
300円(50g)
OSHIMA OCEAN SALT
☎04992-2-2815

海の花
大島の海水を風と太陽の力でギュッと凝縮
680円(240g) A

大島 海市場
●うみいちば
☎04992-2-5557

新鮮な魚介類や特産物を扱う
地元でとれる魚介類や干物などの加工品、海水から精製した天然塩などを扱う。イセエビやアワビも販売。
☎大島町元町2-5-7 ☎元町港から徒歩3分 ☎9~16時 ☎水曜 ☎10台

大島 ぶらっとハウス
●ぶらっとはうす
☎04992-2-9233

新鮮野菜を島値段でゲット
新鮮野菜を求めて、オープン前から行列ができる人気の農産物直売所。生鮮食品、加工品のほかアイスクリーム220円も人気だ。
☎大島町岡田字新開87-1 ☎大島空港から徒歩10分 ☎9~16時 ☎無休 ☎15台

利島 東京島しょ農業協同組合 利島店
●とうきょうとうしょのうきょうきょうどうくみあいとしまてん
☎04992-9-0026

ハイクオリティの椿油を手に入れよう
日本有数の生産地、利島の椿油は品質も確か。スキンケア用はもとより、整髪料や食用まで揃う。
☎利島村13 ☎利島港から徒歩15分 ☎8時30分~12時、13時30分~17時30分 ☎土・日曜、祝日 ☎3台

大島 サババーグ定食

大島 伊豆大島漁業協同組合 浜のかあちゃんめし
●いずおしまぎょうどしりょうかん
はまのかあちゃんめし
☎04992-7-5683

笑顔も料理もサイコー!
大島で水揚げされた新鮮な魚を使って、島のかあちゃんたちが作る料理が評判の食堂。サババーグ定食900円はゴマサバを骨ごと2度挽きし、豆腐やおからを加えて作ったヘルシーなハンバーグ。そのほかサバのキーマカレー700円、特製ソースさばかつ丼800円などが人気。店内では加工品の販売も。
☎大島町岡田5 ☎元町港から大島バス岡田港行きで20分、岡田港下車すぐ ☎11~16時 ☎火・水曜日、元町入港日 ☎なし(岡田港の駐車場の利用が可能)

店内でキーマカレー400円(左)、大島ハンバーグ300円なども購入可
岡田港にあるので船の待ち時間にも利用できる