

キンメダイ

神津島漁業協同組合 一本釣協議会
鈴木芳久さん



現在、愛船「文栄丸」を息子たちに任せ、自らはサポート役に回る鈴木さん



鮮やかな赤色のキンメダイ

神津島の魚といえば一本釣りで漁獲するキンメダイ、島の漁獲高の6割ほどを占める。漁師は潮の流れや天候、機械の助けを借りながら漁場を読み漁をおこなうが、何よりも勤と経験だと語る鈴木さん。その日にとれた新鮮なキンメダイの味は格別だ。

アシタバ

地域おこし協力隊
繁野武さん



繁野さん(左)と、彼をサポートする神津島農協の職員(右)



山あいの畑で元気に育ったアシタバ

豊富な地下水に恵まれ青々と元気がいい神津島の代表作アシタバ。ふと目にした「地域おこし協力隊」に応募、2016年から神津島でアシタバ栽培に携わりながら生活している繁野さんは、島の産業を通じて、移住者と島の人たちとのパイプ役になりたいと話。

伊豆諸島の神々が集まる伝説の島

神津島

神々が水の分配をめぐる会議を開いたといわれる島。島の中心には天上山がそびえる。高級魚で知られるキンメダイ漁が盛んだ。



眼下に集落が広がる

神津島

天上山ハイキング

●てんじょうさんはいきんぐ

☎04992-8-0011 (神津島村産業観光課)

多彩な景観を楽しむ

標高572m、島の中央にそびえる天上山は、神話の舞台となった霊山。足下では可憐な高山植物が顔をのぞかせ、山頂では神秘的な池や白砂の砂漠など変化に富んだ景色が広がる。

所要時間: 約4時間50分
歩行距離: 約7km
登山口までのアクセス:
神津島港から黒島登山口まで徒歩40分、白鳥登山口まで徒歩30分



可憐な花も

神津島

郷土資料館

●きょうどりりょうかん

☎04992-8-0947

考古学的に珍しい出土品や島の歴史を物語る文献、古文書を展示。すずり、すりばち、300kgもある錨など、実際に使われていた民具もあり、昔の島での生活に思いを馳せることができる。

☎神津島村118 ☎神津島港から徒歩5分
☎入館300円 ☎9～16時 ☎月曜(祝日の場合は翌日) ☎2台



古文書や民具などを展示

アシタバ

天野律子さん

天野さんは、自ら畑でアシタバを育て、それを使って手作りのパンを島にいる人たちに提供している。「できるだけ島のものを使いたい」と原材料をきちんと吟味し、責任もったモノづくりに励んでいる。



新島村ふれあい農園

●にいじまむらふれあいのうえん

☎04992-5-0539

新島のこれからの農業を創造

砂地や風の強い新島での農業をサポートするため、新島に適した品種選定や技術研究を行い、新島・式根島に苗を提供する。観光客でも入園可能で、島の農業について話を聞いたり、島トウガラシやあめりか芋など、新島ならではの苗を買うことができる。

☎新島村字御子の花465 ☎新島港から車で5分
☎入園無料 ☎10～17時
☎月曜 ☎20台



砂地での栽培をタマネギで試験中

あめりか芋

新島村農業協同組合
大沼光吉さん

土壌が稲作に適さない新島の重要な食料として、島内全域で作り続けられているあめりか芋は白くて小さな甘いサツマイモ。近年、あめりか芋を新島の農業活性化のきっかけにと生産量の増加や加工品製造、食べやすいように島に伝わる調理法の研究などを進めている。



養殖場

新島村養殖場
宮川昇士さん

すぐ外は大海原、新鮮な海水が入りする生け簀では、タイやシマアジなどが育てられている。「台風が来て漁に出られないとき、不漁のときでも、島に来た人に刺身を食べてほしい」という思いから20年以上前に始めた養殖場だ。観光客でも購入できる。



卵から孵化させたきれいなマダイ

豊富な漁場をもつ新島・式根島は、近海で獲れるアオムロアジを使用した「くさや」で有名だ。アカイカとよばれるケンサキイカも名物。



新島 式根島

新島

新島村親水公園レストハウス

●にいじまむらしんすいこうえんれすとはうす

☎04992-5-1772

島食材を使ったオリジナルメニュー。コーガ石と水の調和をテーマにした親水公園の中にあるカフェは、音楽好きのオーナーが造り上げた明るい空間。島の特産品を使った料理を味わえる。採れたてのアシタバを使った「明日葉と岩のりのパスタ」など、ここでしか味わえない料理がオススメ。

☎新島村瀬戸山120 ☎新島港から徒歩20分、または新島港から車で3分 ☎11～16時(7月～9月は～17時ごろ)

☎不定休 ☎6台

島の海苔をたっぷり使った島タコライスもオススメ



新島

新島村博物館

●にいじまむらしくはづつかん

☎04992-5-7070

60年代のサーフボードは必見! 自然、歴史、民俗、芸能、そして農業の歩みを総合的に展示すること、新島の“今”を知ることができる博物館。2階にはサーフボードミュージアムがあり、日本やハワイの草創期のサーファーが手作りしたボードが展示されている。

☎新島村本村2-36-3 ☎新島港から徒歩30分 ☎入館300円 ☎9～17時 ☎月曜(祝日の場合は翌日) ☎4台
島に伝わる漁法の展示解説もある



島パッション
せんべい
パッションフルーツの風味と歯ごたえがおいしい900円
B C

島みやげ
塩辛
赤イカが入った手作りの塩辛。辛さを選べる 各900円 A

ところめん
神津島産の天然テングサを使用 200円 A

島スープ
4個入り
化学調味料不使用のキンメダイとアシタバのスープ 1000円 C

パッションフルーツコンフィチュール
各900円 C

神津島
A **よっちゃーれセンター**
●よっちゃーれせんたー
☎04992-8-1342
魚料理が安い!
1階では神津島名産の海産物加工品を販売、2階は食堂になっている。キンメダイを丸ごと1匹使った煮魚定食や刺身定食がいずれも1000円。
☎神津島37-2 ☎神津島港からすぐ ☎9～17時(10～3月は～16時)、2階食堂は11～14時 ☎火曜(祝日の場合は翌日、7・8月は無休) ☎40台

1階の加工場ではとれたての魚を即加工

キンメダイの煮魚定食

神津島
B **神津島農業協同組合 さざなみアグリ直売所**
●こうづしまのうぎょうきょうどうくみあい さざなみあぐりちよばいじよ
☎04992-8-0003
みやげ探しに便利
JAが運営する農産物直売所。神津島の農家が育てた新鮮な野菜だけでなく、加工品やみやげ品も販売している。
☎神津島村1745-1 ☎神津島港から徒歩10分 ☎8～17時 ☎土・日曜、祝日 ☎9台

島の旬な野菜や果物が並ぶ

神津島
C **神津島観光協会 (まっちゃーれセンター内)**
●こうづしまかんこうきょうかい
☎04992-8-0321
島の情報からみやげ品まで
観光協会では、ガイドの紹介をはじめ、観光についてのさまざまな質問に答えてくれる。また、みやげも販売している。
☎神津島村37-2 ☎神津島港からすぐ ☎8時30分～17時30分 ☎無休 ☎20台(船客待合所)

センター内には東海汽船の窓口もある

メダイのオリーブオイル漬け
ワインにもよく合う。
1枚800円 C

あめりか芋アイス
新島産あめりか芋のアイス300円 A

あしたばせんべい
アシタバがほのかに香る15枚750円 A

たたき
新鮮な魚をすり身にして加工 540円(300g)～865円(500g)
にいじま漁協式根島事業所 ☎04992-7-0006

新島アジバアイス
新島のアシタバを使ったアイス300円 A

あしたばせんべい
アシタバがほのかに香る15枚750円 A

新島
A **いさば家**
●いさばや
☎04992-5-2320
新島みやげをゲットしよう!
船客待合所の中にあるみやげ店。塩辛くさや、干物などの海産物のほかに、あめりか芋のアイスクリームや手作りの明日葉スコーン、焼酎など、新島の特産品が揃っている。
☎新島村黒根2-1 ☎新島港の船客待合所内 ☎8時30分～16時 ☎無休 ☎40台

新鮮な水産加工組合が経営する店だけに、くさやの品揃えが充実

新島
B **株式会社 宮原**
●かぶしがしいやみやはら
☎04992-5-0016
酒造メーカーの直営店
大正15年(1926)創業。「嶋自慢」や「波の上の月」といった本格焼酎を造る宮原酒造が営む酒店。造り手の話を聞きながら、好みの島酒を探してみよう。
☎新島村本村1-1-5 ☎新島港から徒歩20分または車で5分 ☎9～19時 ☎日曜 ☎なし

店内には所せましと焼酎が並ぶ

式根島
C **式根島おさかなサービス**
●しきねじまおさかなさーびす
☎090-2182-9372 ☎090-2745-2999
鮮魚から加工品まで島の魚を堪能
その日に水揚げされた新鮮な魚を買うことができる。アカイカやタカベなど、普段あまり口にしない魚が人気。
☎式根島785-1 ☎野伏港から車で5分 ☎5～9月の8時30分～17時 ☎不定休 ☎5台

新鮮な魚介類の加工品はみやげにぴったり