A light blue outline map of the Izu Islands is positioned in the upper left quadrant of the page. The map shows the main island of Izu and several smaller islands to its south and west. The background of the entire page is a gradient of light blue at the top, transitioning to a darker blue at the bottom.

文部科学省委託事業

学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究

東京の島

伊豆諸島の産物・伝統・文化

財団法人 東京都学校給食会
地場産物安定供給検討委員会

発刊にあたり

地場産物を学校給食に使用することは、児童生徒が身近に地域の自然、食文化、産業及び食料の生産等について理解を深めることができるなど、食に関する指導の「生きた教材」として、その教育的効果が期待されています。

国は平成18年3月に策定した食育推進基本計画の中で、各都道府県の学校給食における地場産物の使用割合を平成22年度までに30%以上とする目標を掲げました。

この目標を達成するため、文部科学省では平成20年度に「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」を予算化し委託事業として実施することになりました。

東京都の学校給食における地場産物の使用は、本都の地域的特性から概ね学校を単位とする規模での使用に限られており、都内全域にわたって供給できる産物は、平成17年当会が八丈島産の水産物を取り扱うまでありませんでした。

このたび、当会では文部科学省の委託事業を受託し、新たな地場産物の取扱いと、活用を推進するための指導用マニュアルを作成するため、東京都教育庁、産業労働局及び学校給食関係者の方々のご協力を頂き、「地場産物安定供給検討委員会」を設置して、取扱い実績のある伊豆諸島の産物を対象として検討してまいりました。

これにより、平成21年度からは新たに冷凍あしたば、粉末あしたば、あしたば乾めん、ムロアジうす削り節及びムロアジ厚削り節の5品目の取扱いを予定しています。

また、栄養教諭及び学校栄養職員の方々の指導用マニュアルとして、「東京の島～伊豆諸島の産物・伝統・文化～」を刊行いたしました。伊豆諸島のそれぞれの島の自然、産業及び伝統・文化について掲載しています。

食に関する指導や給食便りなどにご活用いただければ幸いに存じます。

平成21年2月

財団法人 東京都学校給食会

常務理事 後藤 孝教

(地場産物安定供給検討委員会委員長)

目 次

1	伊豆諸島の概要と産物	1
2	大島	10
3	利島	14
4	新島・式根島	16
5	神津島	20
6	三宅島	24
7	御蔵島	28
8	八丈島	30
9	青ヶ島	36
10	伊豆諸島の産物を使ったレシピ	39

【歴史】

伊豆諸島は、人の住む大島、利島、新島、式根島、神津島、三宅島、御蔵島、八丈島、青ヶ島と無人の100の小島からなっています。

古くから伊豆七島と呼ばれ、人が住み着いており、縄文・弥生式土器の出土や遺跡の発掘から、先史時代から住んでいたことがわかっています。

江戸時代には、徳川幕府の直轄地とされ、8代将軍吉宗の時代に制定されたお定書き百ヶ条(1742年)によって流刑地となり、本土からの船舶の寄港は御用船と島の廻船のみに制限されていました。大島への島流しは1796年に廃止となりましたが、新島、三宅島、御蔵島、八丈島は明治維新まで続きました。幕府は、租税として塩、まき、海産物を貢納させました。

明治維新となり、廃藩置県に伴って、伊豆諸島は明治2年(1869年) 蕪山県の所管となりました。この年、3世紀の長きにわたって出島を禁じられていた島民は自由に本土へ行くことができるようになりました。その後、足柄県、静岡県と所属が変遷し、明治11年に東京府に編入されました。

明治以降、各島の集落ごとに町村が設置されましたが、その後、合併等により現在は2町、6村となっています。

【自然】

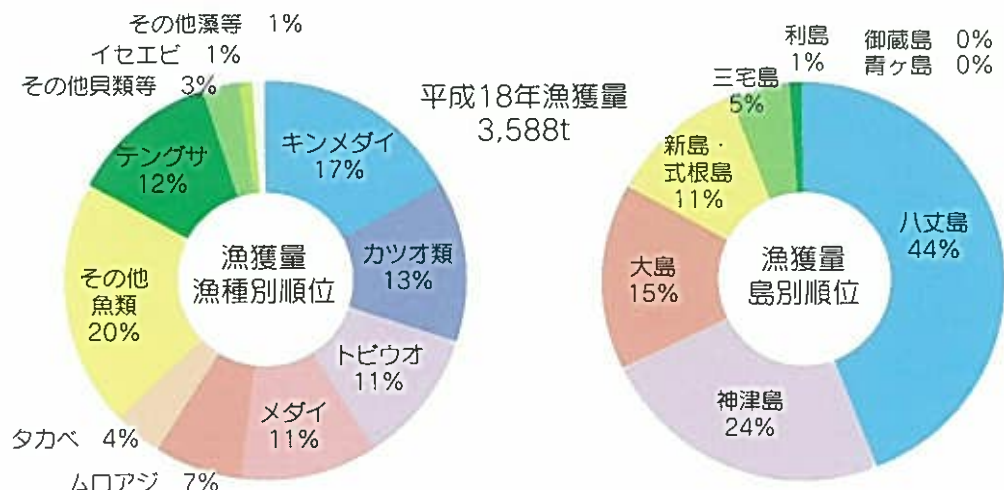
伊豆諸島は黒潮の影響を受けて、冬は暖かく年間の気温較差が小さく、温暖多湿な海洋性気候です。

年平均気温は、16℃～18℃で、降霜、降雪はほとんどありません。年平均降水量は3000mm程度と多く、東京の約1500mmの2倍となっています。台風の進路となりやすく、年に2～3個程度来襲し、被害を受けることがあります。また、冬期は西の季節風が強く吹きます。

【水産業】

伊豆諸島海域は複雑な海底地形による好漁場を持ち、黒潮にのって多くの回遊魚が来遊する恵まれた漁業環境にありますが、離島という社会条件や、厳しい天候、資源の減少などにより、困難な漁業経営を余儀なくされています。

そこで、各島とも多種多様な漁獲物を有効に利用して多彩な特産品を開発し、都民の生活に潤いをもたらす、漁業経営の一助となるようなさまざまな取組を行っています。



伊豆諸島で捕れる代表的な魚

キンメダイ



- 分類** キンメダイ目、キンメダイ科、キンメダイ属
- 形態** 体は体高が高く、強く側扁する。背ビレと臀ビレは各々1基。尾ビレは大きくて二又する。体色は一様に鮮紅色で、金色の大きな目をもつ。目の前方には1本の鋭い棘がある。体長50cm、体重4kgに達する。
- 分布** 太平洋、インド洋、大西洋の温帯域から熱帯域に広く分布する。東京の海域では、伊豆・小笠原諸島の深海域に普通

に見られる。

関東地方における漁場は、伊豆諸島周辺や静岡、千葉県沿岸で、主に一本釣りや底立延縄によって漁獲されている。伊豆・小笠原諸島における漁獲量は、年間130トンから340トン程度で推移しており、東京の海域における重要底魚資源の一つである。

調理法 白身の魚で、鮮度の良いものは刺身にして大変に美味しい。皮付きのままサクに造り、皮側にお湯を注いだ後に氷水で冷やす、いわゆる「松皮造り」は、独特の歯触りと皮下脂肪の甘味があつて刺身とは別の味覚が楽しめる。脂ののった大型魚は、濃いめ味の煮付けが美味しい。このほか粕漬けやみそ漬け、干物や鍋物の材料、あるいはフライや天ぷらなど、何の料理にも向く。

カツオ

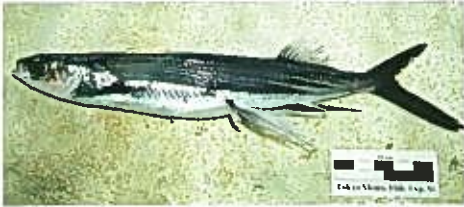


- 分類** スズキ目、サバ科、カツオ属
- 形態** 体は紡錘形で横断面はほぼ円形。頭と口は大きい。背部は暗青色。体側から腹部にかけては銀白色。体長1mに達する。
- 分布** 赤道を中心に、世界中の熱帯～温帯海域に分布する。日本では北海道から沖縄にかけての列島周辺全域。東京の海域では、伊豆・小笠原諸島全海域で漁獲される。
- 伊豆諸島では主として曳縄で漁獲される。伊豆諸島のカツオは曳縄で一匹一匹ていねいに漁獲されるうえ、漁期も他

海域に比べて早いので、いわゆる“初鯨”として市場の評価は高い。

調理法 刺身や“たたき”、鰯種が定番。赤身魚で血合い臭が強いので、わさびよりも根ショウガが合う。特に秋の南下回遊時には「下りカツオ」と呼ばれ脂がのる。残った刺身はショウガ醤油に漬けて冷蔵庫に保存すれば、翌日飯の上に乗せてお茶を注ぎ、カツオ茶漬けとして違った味が楽しめる。

ハマトビウオ



分類 ダツ目、トビウオ科、ハマトビウオ属

形態 体は紡錘形で細長い。胸ビレと腹ビレが大きく、特に胸ビレは尾柄近くまで達する。尾ビレは上葉よりも下葉が長い。体長50cmに達する。

分布 東北地方から奄美諸島までの太平洋岸、伊豆・小笠原諸島に分布する。

伊豆諸島におけるハマトビウオは、春季に産卵のため大量に来遊し、主として刺網により漁獲される。このため“春トビ”の名前がある。本種は“くさや干物”の原料として需要が高い。

調理法 身は淡泊で、刺身、酢じめ、塩焼き、ムニエル、さつまあげなど何の料理にも適する。

メダイ



分類 スズキ目、イボダイ科、メダイ属

形態 身体はやや細長く、側扁する。体色は黒っぽい。メダイの名のとおり、目が大きく、光の少ない深海の生活に適応している。体表からは大量の粘液が分泌され、ヌルヌルしている。

分布 北海道以南の太平洋および東シナ海に分布する。東京の海域では、伊豆・小笠原諸島で普通に見られる。

伊豆・小笠原諸島は、我が国におけるメダイ主要漁場の一つで、年間110トンから220トンほどが漁獲されている。漁法は主として一本釣りで、東京の海域における底魚漁業の対象種として重要である。

調理法 比較的淡泊で、上品な白身魚である。刺身やすし種にするときは、軽く塩をして一晩おくとうまみが増す。このほか塩焼き、照り焼き、煮付け、粕漬け、味噌漬け、揚げ物、鍋物、椀種など何の料理にも向く。

ムロアジ(クサヤモロ)



分類 スズキ目、アジ科、ムロアジ属

形態 体は紡錘形でわずかに側扁する。体の背方は濃青色で腹方は銀灰色。頭部から尾柄にかけての体側中央を一本の青い縦帯が走る。背ビレは二基で分離する。背ビレ、臀ビレと尾ビレの間に1対の遊離軟条がある。尾ビレは二分する。尾柄部に硬い稜鱗(いわゆる「ゼンゴ」)がある。体長50cmを越える。

伊豆諸島で捕れる代表的な魚

分 布 南日本一帯と世界中の暖海に分布する。東京の海域では、伊豆諸島から小笠原諸島まで広く分布する。主として小型魚が棒受け網で漁獲される。大型魚は底魚1本釣りで漁獲されるが漁獲量は少ない。ムロアジ類は伊豆・小笠原諸島を代表する漁業対象魚種で、年間400トンから800トン近く獲れ、東京の海域における魚種別水揚げ量では、カツオ、テングサに次いで第3位にランクされている。マアジよりも脂肪分が少ないため、最高のクサヤ干物原料である。夏から秋には島しょの沿岸に回遊することがあり、遊漁者が数釣りを楽しむこともできる。

ムロアジ類各種の特徴

クサヤモロは口の中が白く尾ビレは全体が淡黄色。オアカムロは体高が低く、その名のとおり尾ビレが濃赤色。夏から秋にかけて脂がのり、新鮮なものは刺身で美味。アカアジは体高が高く、胸ビレと尾ビレが明るい赤色。ムロアジは尾ビレの上葉は淡黄色だが下葉が淡灰色。クサヤモロよりも脂がある。

調理法 刺身、塩焼きなどにも向くが、クサヤの干物原料としての利用が最も多い。



クサヤの干物

【くさや】

刺身でも十分に美味しい新鮮アオムロ、ムロアジ、トビウオ等の魚を代々受け継いできた“くさや液(しょっちる)”と呼ばれる魚醤に似た独特の風味をもつ液に丁寧に一枚一枚浸潤させた後、天日干しにした干物の一つ。

長い歴史をもつ食品であり、江戸時代には献上品とされていた記録が残っている。

真空パック、調理済み瓶詰めは、そのまま食べられるのでお土産に喜ばれている。

タカベ



分 類 スズキ目、タカベ科、タカベ属

形 態 体は紡錘形で側扁する。吻端は丸く、口は小さい。背部は青色で、腹部は銀白色。体側背部に鮮黄色の縦帯(タテ縞)が背ビレ前方から尾ビレまで走る。背ビレは1基で、尾ビレは二分する。体長20cmに達する。

分 布 房総半島以南、九州までの太平洋岸に分布する。東京では伊豆諸島沿岸の岩礁地帯に見られるが、八丈島では稀。漁法は刺網や建切り網、定置網などを用いる。資源量も比較的安定しており、島しょ漁業の重要種である。夏季には磯から釣れ、遊漁対象種にもなっている。

調理法 白身魚で夏季には特に脂がのる。刺身、塩焼き、煮魚、ムニエルなど何の料理にも適する。

イサキ



分類 スズキ目、イサキ科、イサキ属

形態 体は比較的細長く、側扁する。背ビレは1基で鋭い棘をもつ。尾ビレは浅くくぼむ。エラブタの後縁にもトゲがある。生息場所によって体色が異なり、背部は暗青色ないし黄土色、腹部は銀白色。体長45cmほどに達する。

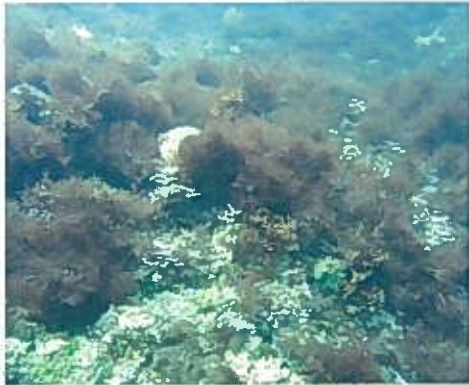
分布 沖縄を除く本州中部以南から東シナ海に分布する。伊豆諸島では神津島・三宅島以北の海域に多く、八丈島では稀、小笠原諸島には全く生息しない。

伊豆諸島北部海域で、一本釣や定置網、刺網などによって漁獲されている。また、新島や神津島では「建て切り網」と

いう潜水追い込み漁法で漁獲している。

調理法 淡泊な白身魚で、刺身やたたき、塩焼き、煮魚、ムニエルなど、何の料理にも向く。「梅雨イサキ」の名があるように、産卵前の初夏は脂がのってとくに美味。刺身をとったあとの“あら”で出汁をとり、湯がいたアシタバを入れた澄まし汁は、野趣あふれる伊豆大島の郷土料理。

マクサ テングサ類



分類 テングサ目、テングサ科、テングサ属

形態 葉体はやや平たくて細い。枝は平面的に出るが、多くの枝が集合して株全体としては半球状に広がる。枝ぶりや葉形は生育する地方や場所により変異が大きく、他種との区別の難しいことが多い。株の高さ10cmから30cm。

分布 北海道西岸から本州、四国、九州、南西諸島にいたる日本列島各地と朝鮮半島に分布する。東京の海域では伊豆諸島沿岸の低潮線付近から水深20mくらいまでの岩礁地帯に普通に見られる。

伊豆諸島のテングサの漁獲量は年間約350トンから700

トンと、全国でも一、二を争う水揚げとなっている。潜水して採取されたテングサは陸に揚げられた後、真水にさらしながら天日で十分な乾燥処理を施し、寒天原藻として出荷される。

調理法 乾燥させたテングサを水に入れて煮沸し、残った繊維やごみなどを取り除き布で漉す。その後、適当な大きさの入れ物に入れ、冷やし固めた物がところてんである。

伊豆諸島で捕れる代表的な魚

サザエ



分類 古腹足目、サザエ科、サザエ属

形態 貝殻は円錐形で厚みがあり、周縁には棘がある。棘の数や長さは生息環境や個体による変異が大きく、棘が全くないものもある。ふたは石灰質で厚みがあり、外面上に多数の小さな棘がある。殻高10cmに達する。

分布 太平洋側は房総半島付近から九州、日本海側では北海道南部から九州にかけての、外洋性の岩礁域に分布する。東京の海域では、伊豆諸島に分布するが、利島以南では少ない。伊豆諸島では、主に素潜りで漁獲され、資源保護のために、

禁漁期の設定や、殻高制限、また、2000年からは、人工種苗の放流事業もおこなわれている。

調理法 独特の磯の香りがあり美味。壺焼き、刺身、酢の物などに調理される。伊豆諸島では、観光シーズンになると船舶ターミナル付近に屋台が並び、サザエ壺焼きの美味しそうな匂いが立ちこめる。

イセエビ



分類 十脚目、イセエビ科、イセエビ属

形態 通常体長（両目付け根の間の甲縁から尾端）30cm、体重1kg以下で体重1kgをこえるものは稀である。触角板（目の前方、触角付け根の甲板）の前方に一对の大きい棘があり、その後方には小棘がまれに2対から3対みられる。体色は赤褐色で甲背面に目立った模様はない。

分布 茨城から台湾・中国に分布するが沖縄にはみられず、分布の中心は本州、四国、九州沿岸である。東京の海域では、伊豆諸島全域に生息するが、南部ほど少ない。小笠原には通常

分布しないが、極めて稀に混獲される（過去30年で2尾）。

イセエビは主として刺網で漁獲され、漁獲量は他魚種に比べて比較的安定している。

地区により、産卵期の禁漁、混獲される稚エビの放流、漁獲量の制限、網数制限などの資源保護策がとられている。造礁サンゴの多い南方では潜水による鈎取漁法、籠が用いられる。

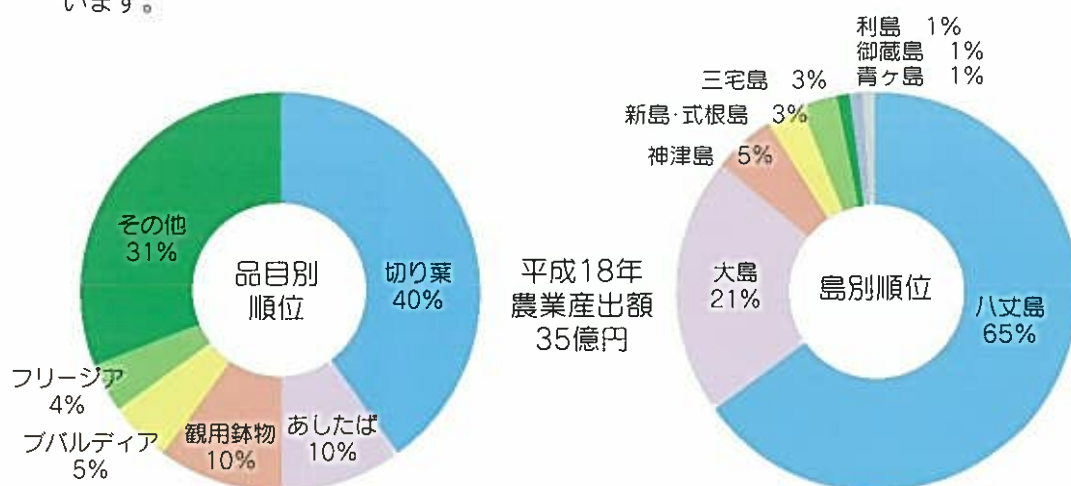
調理法 数ある水産物の中でも、とくに高級食材のひとつである。死後は自己消化が早く進むので、活エビでの流通が主体である。刺身、鬼殻焼き、味噌汁などの和風料理のほか、フライやグラタンなどの洋風料理にも用いられる。

【 農 業 】

伊豆諸島の農業は、温暖で湿潤な海洋性気候を活かした花き園芸が盛んで、農業生産額35億円のうち約6割を占めています。特に、フラワーデザインのアレンジや花束の添え葉として利用されるグリーン素材の切り葉では国内有数の産地で、八丈島のフェニックス・ロベレニーのほか、八丈島や神津島を始め各島で栽培されるレザーファンが有名です。また、大島では切り花のブバルディア、ガーベラが特産となっています。

一方、野菜類では、伊豆諸島原産のあしたばの生産、出荷が近年伸びています。生産額は3億6千万円と切り葉に次ぐ生産額となっています。また、温暖な気候を活用して1～4月に出荷するキヌサヤエンドウが大島、神津島、三宅島などで盛んに栽培されてきましたが、昭和40年代をピークに年々減少しています。

その他には、自給用・焼酎加工用に、サツマイモ、サトイモ、ジャガイモが栽培されています。



伊豆諸島の農産物

あしたば(明日葉)



日本固有のセリ科の植物で、原産地は伊豆諸島とされ、房総半島、伊豆半島、紀伊半島の一部でも見られます。「今日葉を摘んでも、明日にはもう新しい葉を出す」ことから、明日葉(あしたば)の名前がついたと言われています。

名前のとおり、生育が旺盛で、ビタミン、ミネラルなどの栄養成分も豊富なため、伊豆諸島では、古くから食用にされるとともに、滋養強壮などの民間薬としても利用されてきました。

あしたばの栽培

あしたばは伊豆諸島の特産物で、国内生産のほとんどを占めています。どの島でも自家用、出荷用に栽培されています。平成18年の栽

伊豆諸島の農産物



あしたばの種子



翌春のあしたば



3年ほどで花が咲く

培面積は92haで、収穫量1070t、生産額は3億6千万円でした。

島内で消費されるのはもちろんですが、野菜として主に都内の市場に出荷され、デパートや量販店で販売されています。また、島内でお茶や乾燥粉末にも加工されています。

あしたばは多年草の植物で、秋(10月～11月)に種をまき、翌春から収穫できますが、本格的な収穫は1年後の秋からとなります。2年～3年収穫をすると、秋に花が咲き、種をつけて枯れてしまいます。そこで、その種を取り、またまいて育てます。

収穫は、展開した新葉を1本1本つまみ取り、5～8本を一束とし150gにそろえて袋詰めし、出荷されます。年間をとおして収穫できますが、特に、春先(2月～5月)と秋(10月～11月)は生育が旺盛になり、収穫量も増えます。

生産者は、研修会や勉強会を開催して、栽培技術の習得向上を目指すとともに、出荷物の品質を相互に確認しあうなど新鮮で美味しいあしたばを作るために努力しています。

栄養成分

β-カロチンやビタミンC、カリウム、食物繊維などがバランスよくたっぷり含まれています。そのため、民間伝承により古くから薬効があると言われてきました。最近の研究で、葉や茎を切ると出てくる黄色い汁に他の野菜にはほとんど含まれていないカルコンという成分のあることが判明しました。このカルコンには、抗菌作用や抗潰瘍作用などの生理活性作用があり、血栓防止、動脈硬化・ガン予防に有効なことが分かってきました。

	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	β カロチン mcg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物 繊維 g
あしたば	60	540	65	65	1.0	5300	0.10	0.24	41	5.6
ほうれんそう	16	690	49	47	2.0	4200	0.11	0.20	35	2.8
しゅんぎく	73	460	120	44	1.7	4500	0.10	0.16	19	3.2
キャベツ	5	200	43	27	0.3	50	0.04	0.03	41	1.8
セロリー	28	410	39	39	0.2	44	0.03	0.03	7	1.5

可食部100gあたりの含有量
(五訂日本食品標準成分表より)

レザーファン(切葉)



南半球が原産の常緑性のシダ植物です。なめし皮のような葉の光沢から名前がついたといわれています。草丈は30cm~60cmで、葉は濃い緑色で、硬く光沢のあるのこぎりの刃状の小葉がついています。

花との相性が良く、またつやがあり丈夫なためフラワーデザインのアレンジやコサージュ、ブーケ、花束の添え葉として利用されています。花を引き立たせるグリーン素材として人気があります。

国内で使用されるレザーファンのほとんどは、中南米からの輸入品ですが、国内でも伊豆諸島のほか近年では鹿児島県種子島などでも栽培されています。

伊豆諸島でのレザーファン栽培の歴史は古く、昭和40年頃導入され、昭和51年

から本格的に栽培が始まり、伊豆諸島の特産作物となりました。当初は露地でも栽培されていましたが、高品質なレザーファンを年間をとおして供給するため、現在ではパイプハウスや鉄骨ハウスで栽培されています。

神津島、八丈島を中心に栽培され、平成18年の栽培面積は12haで、生産額は1億7千万円でした。伊豆諸島産のレザーファンはつや、形状などの品質に優れ、日持ちも良いことから高級品として高く評価されています。



イモ類

伊豆諸島は、火山島のため水はけが良く、また平坦地が少ないことから八丈島の一部を除いて水田がなく、水稻は栽培されてきませんでした。そのため、古くからサトイモが栽培されてきました。明治以降はサツマイモ、ジャガイモの栽培も増加しました。今でも、自給用、焼酎加工用にイモ類の栽培が盛んに行われています。

【概要】

大島は東京から109kmの太平洋上に浮かぶ伊豆諸島中最大の島です。

島の中央には標高764mの活火山三原山があり御神火様として昔からあがめられてきました。ハワイのキラウエア火山・イタリアのストロンボリー火山と共に世界三大流動性火山の一つに数えられています。

総面積は91.06km²。東西9km、南北15km、周囲は52kmです。

海洋の影響を強く受け気温の較差が小さく、温暖多湿な海洋性気候となっています。

交通

船 東京・竹芝桟橋から超高速船で1時間45分
大型客船(夜行)で8時間20分

飛行機 羽田から35分
調布から25分

人口(平成20年1月現在)

8,898人

学校数(平成20年度)

・小学校 4校 児童数 412人
・中学校 3校 生徒数 186人
・高等学校 2校 生徒数 378人

【産業・産物】

水産業・・・ テングサやサザエなどの磯根漁業やイセエビの刺網漁業を主体として、キンメダイやイサキなどの一本釣り漁業やタカベの刺網漁業などが営まれています。

また、大島にある東京都栽培漁業センターからは、伊豆諸島各島に放流用のアワビ、トコブシ、サザエ種苗が出荷され、栽培漁業の推進による漁業経営の安定化を目指しています。

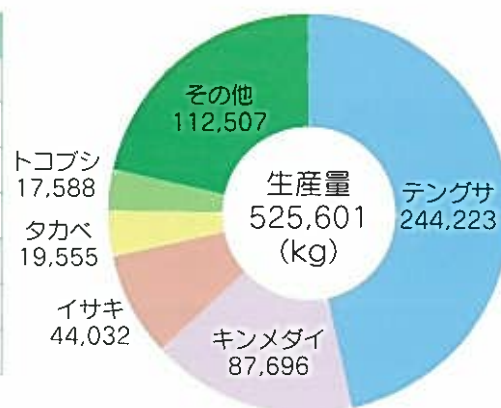
●「養殖」と「栽培漁業」

養殖： 陸上では水槽や池、海面や湖面では生け簀など、対象となる魚類、貝類等が逃げ出さないような施設を用い、人工的に生産した種苗(人工種苗)や天然から採取した種苗(天然種苗)に餌を与えて飼育し、適当な大きさになった時点で出荷する。主に個人や企業が経営し、課題は餌料効率の向上や生産コストの削減、魚病対策など。

栽培漁業： 対象となる魚類、貝類などの種苗を人工的に大量に生産し、稚魚（体長5cm～10cm程度）や稚貝（殻長2～3cm程度）の時点で天然の海域（漁場）に放流して、自然に大きくなるのを待つて天然魚や天然貝と同じ方法（天然に混じって）で漁獲（回収）する。主に公的な機関が種苗生産を担い、課題は種苗生産コストの削減や回収率を向上させるための放流技術の改良および天然魚、天然貝と同様の資源管理など。

水産物の生産額と生産量
（平成18年）

産 物	生産額(千円)
テングサ(天草)	111,571
キンメダイ(金眼鯛)	69,961
トコブシ	40,873
イサキ(伊佐木)	30,964
タカベ(鱈)	11,966
その他	141,473
計	412,808



農 業・・・ 農業生産額は約7億円で海洋性の温暖な気候を利用した、切花等の栽培が盛んです。その4割は花き園芸品が占めています。ブバルティア・ガーベラが中心で、特にブバルティアは国内有数の産地となっています。近年はシダの一種であるレザーファンの生産が増えています。また伊豆諸島の特産野菜であるあしたば(資料参照)も生産が伸びています。

農産物の生産額(平成18年)

産 物	生産額(千円)
ブバルティア	154,000
切り枝(椿・千両等)	111,000
ガーベラ	70,000
切り葉 (レザーファン・はらん・ 観葉アスパラガス)	65,000
あしたば	38,000
その他	223,000
計	661,000



はらん



ブバルティア

酪農業・・・ 1859年(安政6年) 横浜開港に伴う食肉需要の増加で、島の放牧馬、牛、山羊が乱獲されて一時はほぼ絶滅しました。その後は肉牛の生産が活発になり、さらに明治30年代には乳牛・酪農が主流となりました。1926年(昭和元年)の飼育乳牛は1,200頭にのぼっています。

現在の酪農業の運営は民間会社が運営しており、乳牛23頭を飼育し、1日あたり500kgの牛乳を生産しています。この牛乳の一部は学校給食に使用されています。



【 特 産 品 】

● 椿油

伊豆大島の「純粋椿油」は高品質な油を得るため、大変手間のかかる伝統的な製法(実を砕いて物理的な力で油を絞り取る「圧搾法」)を今も頑固に守り続けています。

椿油の用途としては、肌や髪のお手入れですが、ここで作られるものは、食用にすることもできます。大変香りがよく、椿油の約90%はオレイン酸で健康によいとされています。

椿油で揚げるあしたばのてんぷらは有名です。



* 椿の島

昔から大島には椿が自生していました。水はけの良い火山灰は椿に合う土壌でした。島に人が住み始めてからは防風林として植林も進み、島中に椿があります。

島の生活に椿は欠かせません。自宅の庭や島中の椿に実がなるとそれを製油工場に持ち込んで絞って油にし家庭で使っています。

【 伝 統 ・ 文 化 】

大島には約8000年前から先住民が住んでいたことが明らかにされています。島の統治は古くは国造(くにのみやつこ)が、鎌倉時代は幕府直轄地として、以降室町、戦国、徳川時代を経て明治維新後は、韮山県、足柄県、静岡県、そして1878年(明治11年)に東京府の管轄に移りました。1943年(昭和18年)都政施行に伴い東京都に所属し1955年(昭和30年)には旧6ヶ村が合併し「大島町」となりました。

●特別天然記念物・大島のサクラ株

伊豆大島(東京都大島町)北東部の泉津地区の山中にある本種の株。樹齢は推定800年であり、幹の周囲は7mに達します。主幹は高さ2mほどの部分を残して枯死していますが、数本の子株が立ち上がり、樹木を維持しています。

1935年(昭和10年)12月24日、天然記念物指定。また、1952年(昭和27年)3月29日に特別天然記念物に指定されました。



●行 事

・神子(みこ)舞

吉谷神社では、毎年1月神に踊りをささげ、一年の島の平和を願う「正月祭」が行われます。

神にささげる「神子(みこ)舞」は、地元の少年が女装して舞うもので、東京都の重要無形文化財に指定されています。



●郷土料理

・べっこう鮓

青唐辛子を入れたしょうゆに浸した白身魚を握ったもの。

・あしたば汁

アコウ鯛のあらでだしを取り、あしたば、大根を入れた塩味のお吸い物。



*「あんこ」

あんことは、大島独特の女性の呼び名。年上の女性に対する尊称「姉(あね)こ」がなまって「あんこ」に変わりました。現在では島の娘の意味です。

【概要】

利島村は東京から約140kmにあり、大島から27km、面積は4.12km²で都内の区市町村の中で一番小さく、周囲は約8kmです。標高508m宮塚山みやづかやまを頂とする美しい円錐形の島です。

年間平均気温は16℃と温暖な気候です。

四季を通じ、観光客が都内等各地より来島していますが、釣り客が多く、栈橋釣りが人気です。

島は全体が椿林で囲まれており、その本数はおよそ20万本とされています。

交通

船 東京・竹芝栈橋から超高速船で2時間20分

大型客船(夜行)で9時間

飛行機 大島からヘリコプターで10分(毎日1往復)

人口(平成20年1月現在)

304人

学校数(平成20年度)

・小学校 1校 児童数 8人

・中学校 1校 生徒数 6人

【産業・産物】

水産業

水産物の生産額と生産量
(平成18年)

産物	生産額(千円)
イセエビ(伊勢海老)	36,095
タカベ(鱈)	8,149
サザエ(栄螺)	6,082
藻類	3,471
イサキ(伊佐木)	271
その他	2,898
計	56,966



農業

農産物の生産額(平成18年)

産物	生産額(千円)
あしたば	100,000
椿(採油用)	90,000
トマト	10,000
計	200,000

【特産品】

●椿油製品

椿油の成分・性質は大変貴重で、様々な方面に優れた効果を発揮します。天然植物油の特性をより一層効果的に引き出すことを心がけ、頭髪用、美肌用等、各種商品を開発しています。



●利島産イセエビ

利島村漁協では獲れたイセエビのうち体重200gよりも小さいものは放流しているため、利島で水揚げされるイセエビは、大きさが平均的に大き目です。また、荒波と速い潮流にもまれているため、身は引き締まっていてプリプリとしています。

利島では、「育て増やす漁業」に取り組んでおり、稚エビ、稚貝を毎年放流しています。

●利島産サザエ

サザエについても体重200g以上(殻長約10cm)のものしか獲らないようにしており、市場に出回るサザエとは大きさがはるかに違います。はじめて利島のサザエを見る人はたいがい驚きます。

【伝統・文化】

●行事

・八幡神社の流鎗馬やちまめ

1958年(昭和33年)東京都無形民俗文化財に指定。騎馬による流鎗馬やちまめではなく歩射ひしゃです。歩射による流鎗馬やちまめは伊豆諸島では利島だけのもので、かなり大規模な行事です。



●郷土料理

- ・シヨツカラ汁 魚介類・大根・サトイモ等を一緒にゴツタ煮にする味噌味の汁物
- ・カンジル スルメをだしにサトイモ・人参・牛蒡・切干大根をぐつぐつ煮て食べる正月料理。
- ・イモ餅 正月の雑煮には白餅、粟餅、キビ餅、イモ餅(もち米にイモの乾燥したものを混ぜた餅)を入れます。
- ・ジョロメン 小正月にしか作らないうどん。特定の家庭でのみ振舞われる特別な食事。自然薯をすりおろした物に小麦粉を振りかけよく練り、均一の厚さに延ばし切り分け、茹でて、たれに漬け込んだり煮込んで食べる。

【 概 要 】

新島は東京から約149km、面積23.87km²、東西3.2km、南北11.5km周囲28.2kmで、式根島は新島の南西約3.7kmにあり、面積3.9km²です。有人島の新島、式根島、無人島の鷓渡根島、早島、地内島から成り立っています。

周囲を黒潮暖流に囲まれているため、気温の日較差や年較差が小さく、平均気温17.5℃で「常春の島」と言われ年間を通じて何らかの農作物の育成が可能なところです。(まれに結氷や霜の発生をみることもあります。)

交通

- 船 東京・竹芝桟橋から超高速船で2時間20分
大型客船(夜行)で10時間35分
- 飛行機 調布から30分

人口(平成20年1月現在)

- 新島 2,531人
- 式根島 590人

学校数(平成20年度)

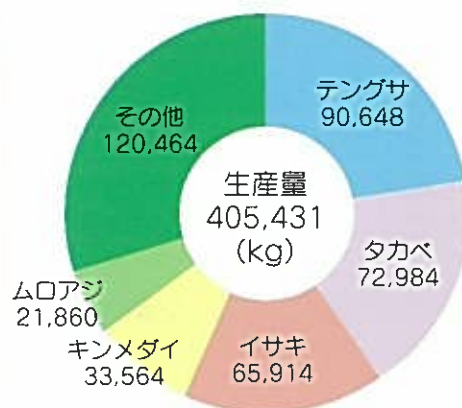
- ・小学校 2校 児童数 129人
- ・中学校 2校 生徒数 56人
- ・高等学校 1校 生徒数 55人

【 産 業 ・ 産 物 】

水産業・・・島の周辺には黒潮が流れているため、タカベ、イセエビ、イサキ等がよく取れます。その他、磯では岩のりなどの藻類も質の高い海産物として出荷されています。式根島ではシマアジの養殖も行っています。

水産物の生産額と生産量
(平成18年)

産 物	生産額(千円)
タカベ(鯖)	79,852
イサキ(伊佐木)	46,038
テングサ(天草)	39,632
キンメダイ(金眼鯛)	33,564
ムロアジ(室鯨)	5,683
その他	146,865
計	351,634



農業・・・ 農業生産額は約9千万円で、サツマイモ、あしたばの栽培が盛んです。
サツマイモはワイン、焼酎にも加工されています。
シダの一種であるレザーファンも生産されています。

農産物の生産額(平成18年)

産 物	生産額(千円)
サツマイモ	31,000
あしたば	20,000
切り葉(レザーファン)	10,000
トマト	5,000
ジャガイモ	4,000
その他	19,000
計	89,000

【 観 光 業 】

若者や家族連れの海水浴客及びサーファーに着眼した観光業が盛んです。

島内には無料の温泉施設やバーベキュー場・キャンプ場があり、海沿いには無料シャワー、無料駐車場が併設されています。

【 特 産 品 】

●抗火石(コーガ石)・新島ガラス

「抗火石(コーガ石)」という新島でしか取れない石。火山活動の水蒸気爆発によってできた抗火石は、スポンジ状の構造であることが特長で、水に浮き、鋸で切れるくらい柔らかく、耐火・耐震・耐酸性に優れるなど、建材として非常にユニークな特長があります。

抗火石を原料としたガラスは緑になるのが特長です。

コーガ石を利用した研磨剤や入浴用軽石や、コーガ石に含まれるガラス繊維を溶かして精製された透明感のあるオリーブグリーンの新島ガラスのペーパーウェイト、グラス、小皿、一輪挿し、ぐい呑み等が作られています。

この石を材料として作られたオブジェが渋谷駅の「モヤイ像」です。



コーガ石



新島現代ガラスミュージアム



新島ガラス

【 伝 統 ・ 文 化 】

式根島はもともと新島と地続きであったが元禄(げんろく)年間(1688~1704)の大地震で分かれたといわれています。

島はたくさんの緑に囲まれており、リアス式の海岸には多種多様な魚介類がいます。

1590年(天正18年)江戸城に入った徳川家康が関八州とともに伊豆七島をその支配下に組み込み、徳川氏(のちの江戸幕府)による支配が開始されました。

新島は、江戸時代、江戸からの流刑の地として、約200余年の間、1,333人もの流刑者が送りこまれましたが、明治維新を機に流刑制度が廃止され、本土に遅れ馳せながら近代国家への道を歩んで行きました。

行 事

●大踊

新島村本村と若郷に伝わる小唄踊りで1958年(昭和33年)10月7日東京都重要無形文化財に指定。2005年(平成17年)2月21日国の重要無形文化財に指定された。



郷土料理

* お米がない島では主にサツマイモが主食でした。サツマイモにくさやを弁当にしていた時代、お米はお盆、正月、お祝い事でしか食べられていませんでした。

戦後10年くらいまでは島民にとってサツマイモは主食や副食でした。芋は栄養もあり長く保存できる食べ物だからです。

各家庭の縁の下や廊下の下には、芋を貯蔵する穴があり、必要に応じて取り出し使っていました。

・こおろ煮

生芋を薄く輪切りにし、乾燥したものを釜で煮て、すりこぎでつぶして、きんとん状(中にササゲ等を入れる)にして食べていました。

・につきりぼし

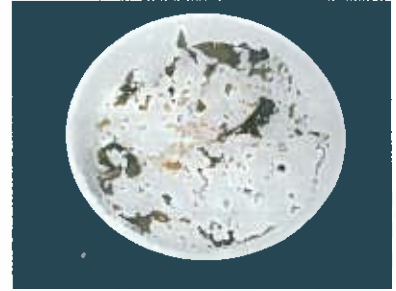
芋を煮て、輪切りにして乾燥し保存し、おやつ等に食べていました。

・だんご汁

サツマイモを蒸してつぶし、片栗粉を混ぜて丸めたくず団子を入れた汁。

・はんばご飯

はんば海苔の炊き込みごはん



・ひら

切干大根・にんじん・ごぼう・サトイモ・昆布・厚揚げ・コンニャクを使ったしょうゆ味の煮物



祝儀用



不祝儀用

材料は7品か9品にします。今回使用した材料以外では、ジャガイモ、椎茸、たたき、たけのこ等を使います。祝儀のときは、にんじんは長く切り右側に、ごぼうは短く左に、昆布は手前から見て上向きにします。切り口は上向きです。不祝儀では逆になります。各地区で切り方、盛り付け等が違います。今回は一例です。

新島村村史によると、新島の代表的なハレの料理は「ひら」または「でーごひら」です。ひらは祝儀、不祝儀ともに作られ現在に伝えられています。一説によれば、平皿に盛って食べたので「ひら」といわれるようになったといわれています。

・シッコ汁

磯に着いている貝の一種「カメノテ(シッコ)」を入れた味噌汁です。

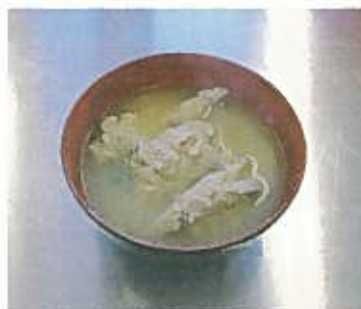
磯の香と味噌がマッチした島ならではの料理。シッコは販売されていないので、自分たちで採取します。最近では極端に減少しているので巡り合えるチャンスは少ない島の味覚です。

・たたき

島の周辺の海で獲れたアオムロアジ、ムロアジ等のすり身に調味料などを加えて練った“生”の状態が、島で言う「たたき」。これを油で揚げたり、味噌汁の具として食べます。



たたき



たたきの味噌汁



たたきの揚げ物

【概要】

東京の南方海上約170Kmにあって、伊豆諸島のほぼ中間に位置し、面積は18.87km²で新宿区とほぼ同じ面積の島です。

黒潮に囲まれた温暖な気候で、年間を通じて平均気温は17.9℃です。

年間降雨量は2,500mm～3,000mmと多雨量です。

交通

船 東京・竹芝桟橋から超高速船で2時間50分

大型客船(夜行)で11時間55分

飛行機 調布から45分

人口(平成20年1月現在)

2,065人

学校数(平成20年度)

・小学校 1校 児童数 120人

・中学校 1校 生徒数 54人

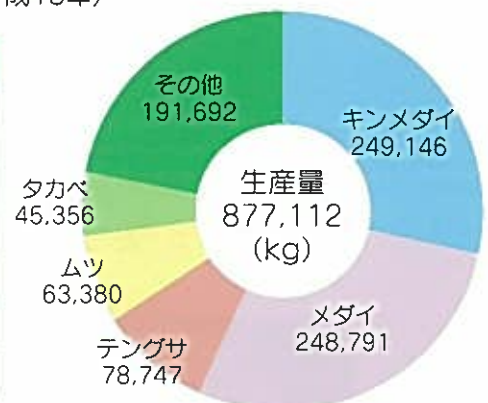
・高等学校 1校 生徒数 47人

【産業・産物】

水産業・・・島の主産業のひとつである漁業では、キンメダイ、メダイ等の底魚を中心に、沿岸でのタカベやイセエビ、海藻類のテングサ、イギス(トサカノリ)など幅広い水産物を漁獲しています。

水産物の生産額と生産量
(平成18年)

産物	生産額(千円)
キンメダイ(金眼鯛)	226,738
メダイ(目鯛)	115,939
ムツ(鮭)類	73,450
タカベ(鯖)	67,264
テングサ(天草)	47,124
その他	167,659
計	698,174



■ 農 業・・・ 農業生産額は約1億8千万円で温暖な気候を活かしたあしたば、レザーフアンの栽培が盛んです。特にあしたばについては、その多くが生食用に島外出荷され、その出荷額は伊豆諸島一となっています。

農産物の生産額(平成18年)

産 物	生産額(千円)
あしたば	94,000
切り葉(レザーフアン等)	65,000
トマト	4,000
サツマイモ	3,000
ジャガイモ	1,000
その他	11,000
計	178,000

【 特 産 品 】

●黒曜石

大昔からヤジリや通貨などに使われ、価値ある天然鉱石として珍重されてきた黒曜石。今日も、黒曜石は装飾品、陶器、水や土壌の改良材料等様々な製品を生み出しています。黒曜石は特定の場所でしかとれず、良質な物はさらに限定されます。神津島は良質な黒曜石の産地として知られています。

【 伝 統 ・ 文 化 】

その昔、ことしろぬしのみこと事代主神という神様が伊豆の島々をつくるため、神々を集めて相談をする拠点としたことから昔は「神集島」と書きました。



・水配り伝説

事代主命と神々によって伊豆七島が造られた後、その真中にある神津島で島々の神々が集まり会議が開かれました。場所は天上山山頂の火口跡の不入が沢。はいんない せわ会議の一番大事な議題は、命の源である「水」をどのように配分するかでした。そして討議の結果、翌朝先着順に分ける事に決まりました。

翌朝一番早く来たのは御蔵島の神様。そのため御蔵島は最も多くの水を手に入れる事が出来ました。次に現れたのが新島の神様、3番目は八丈島、4番目は三宅島、5番目は大島でした。こうして次々に水が配られ水はどんどんなくなっていきます。そんなところに最後に寝坊してやってきたのは利島の神様。既に水は殆ど残っていない状態でした。

これを見た利島の神様は怒り、僅かに水が残っていた池に飛び込で暴れ回りました。水は四方に飛び散りお陰で神津島ではいたるところで水が沸きでるようになったと言われています。

はいんない せわ不入が沢は今でも足を踏み入れてはいけない神聖な場所になっています。

● 行事

・神事「かつお釣り」

1958年(昭和33年)東京都の無形文化財に指定。

1999年(平成11年)12月に国の重要無形文化財に指定。

古来島の漁業はかつお漁が主流であったことから島の行事として物忌奈命神社境内で行われます。



・ジュリア祭

徳川家康のキリスト教禁止令に背いたためにこの島に流刑となり、殉教の一生を送った韓国人女性キリシタン『おたあジュリア』の遺徳を称える祭典です。韓国人を含むカトリック信者が来島し、ミサ、日韓親善芸能大会などが国際色豊かに行われます。



・長浜まつり

この島を創造したと伝えられる阿波命をまつる神社の例祭です。当日は、仕事も学校も休みとなり、家族揃って参拝し、長浜海岸での磯遊びやバーベキューを楽しみます。



長浜は「五色浜」とも呼ばれ、浜には色とりどりの石があります。これは神様の物なので、綺麗だからといって持ち帰ったりすると、罰が当たると伝えられています。

参拝は長浜の手頃な平たい石に砂を積んで、鳥居に置いてから参拝します。

●郷土料理

・アブラキ

もち米を蒸してつぶし丸めて油で揚げる料理

サツマイモを蒸してつぶして揚げた物を芋アブラキという

・カサンバ

もち米であんこを包み、みのかしわの葉で巻き蒸した神津島版柏餅



カサンバ

・切り干しもち

サツマイモをスライスし乾燥し、もち米の中に入れ蒸したもの

・しょうゆ飯

ご飯に岩のりとしょうゆを混ぜたもの

【概要】

東京から南南西に約180km、伊豆諸島のほぼ真ん中に位置しています。面積は55.50 Km²です。

温暖多雨な海洋性気候で、年間の平均気温は17.5℃。冬は暖かく、夏に涼しい気候です。これは三宅島を囲む海が、陸上に比べて温まりにくく冷めにくい性質を持っているからです。

平成12年に始まった三宅島雄山の噴火により、島外への全島避難は約5年間続きました。平成17年2月に避難指示は解除され島民は島に戻り、島での生活は始まっていますが、まだ復興途中です。火山活動による火山性ガス「二酸化硫黄」の放出は今も続いており、島内には立入り禁止の区域も設定されています。また、三宅村の条例で来島の際にはガスマスクの携行が義務付けられています。

交通

船 東京・竹芝桟橋から大型客船(夜行)で6時間40分
飛行機 羽田から45分

人口(平成20年1月現在)

2,897人

学校数(平成20年度)

・小学校 1校 児童数 58人
・中学校 1校 生徒数 49人
・高等学校 1校 生徒数 46人



雄山火口

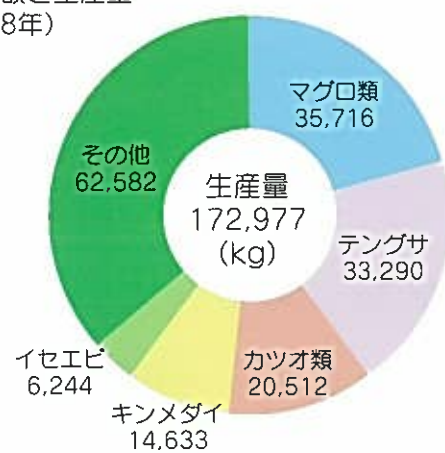
【産業・産物】

平成12年の噴火災害前は観光業、イセエビ・貝類・藻類等の漁業、キヌサヤ・あしたば・花き花木類の農業が主要産業でした。

水産物・・・ 帰島直後はキンメダイなどの沖合の漁船漁業から再開されました。現在は沿岸漁場の回復も進んで、テングサやイセエビも漁獲されています。
三宅島のテングサ(オオブサ)は最高品質の「三宅島ブランド」として全国的にも有名です。

水産物の生産額と生産量
(平成18年)

産物	生産額(千円)
イセエビ(伊勢海老)	30,103
マグロ(鮪)類	19,117
テングサ(天草)	19,007
キンメダイ(金眼鯛)	13,793
カツオ(鰹)類	12,290
その他	48,149
計	142,459



農業・・・ 平成12年の噴火災害以前の農業は、温暖な気候を活かし特産野菜であるあしたば、キヌサヤエンドウに加え、レザーファン、タマシダなどの観葉植物の栽培が盛んでした。

また酪農や養豚も行われていました。しかし噴火後流入する火山性ガスは特産作物に深刻な影響を及ぼすことが判明しました。

現在復旧した農地では比較的火山性ガスに強いあしたば、サトイモを中心に、焼酎原料用のサツマイモなどの作付けが行われています。特にあしたばは栽培面積、出荷量も順調に回復しています。

農産物の生産額(平成18年)

産物	生産額(千円)
サトイモ	42,000
あしたば	29,000
キュウリ	5,000
キヌサヤエンドウ	5,000
スイカ	4,000
その他	26,000
計	111,000

【特産品】

●くさや・あしたば茶・あしたば麺・あしたば粉末

●三宅ガラス

ガラスに火山灰を入れて焼き上げた、青緑色のきれいなガラスです。都立産業技術研究所で開発され、商品化されました。



【伝統・文化】

●行事

●牛頭天王祭

江戸時代から続く、神着地区御笏（おしゃく）神社で行われるお祭りです。五穀豊穣・大漁・家内安全・無病息災を祈願し、神輿、太鼓、木遣り（榊持ち）が三位一体となって、地区内を渡御巡行し行われます。



●初午祭

文永年間江戸から配流された男が始めたという記録があり、獅子舞とともに流人文化の一つとして東京都の無形民俗文化財に指定されています。

若者たちに伝承され、現在では華やかな色彩を帯びた年中行事となっています。



●郷土料理

・島コンニャク

三宅島で取れるコンニャク芋で作る。食感が硬く独特なコンニャク。



・若竹味噌漬

三宅島に自生している竹の新芽を積んで味噌漬けにした物



・はんばと島あさりの炊き込みごはん

はんば(岩のりの一種)と島アサリ(マツバ貝:岩に張り付いている一枚貝)の炊き込みごはん



【概要】

御蔵島は東京から南に約200kmの海上、三宅島の南18km、黒潮本流の真っ只中に位置しています。周囲16.4km、面積約20.58km²(港区とほぼ同じ面積)の島です。中央に標高851mの御山を有し、周りを断崖に囲まれたその形状は、「お椀を伏せたよう」とよく形容されます。

平坦地が少なく、急峻な地形はスタジイ、タブノキ等の森林に覆われ幹周りが3mを超える巨樹が島内に点在しています。

スタジイ林はオオミズナギドリの世界有数の繁殖地となっており、沿岸海域は世界でも有数のミナミハンドウイルカの生息地として有名です。また、ニオイエビネランの原生地として知られています。

温暖多雨な海洋性気候で豊富な水を利用した、伊豆諸島で唯一水力発電施設があります。

交通

- 船 東京・竹芝桟橋から大型客船(夜行)で約7時間35分
- 飛行機 大島からヘリコプターで約35分
八丈島から25分

人口(平成20年1月現在)
276人

学校数(平成20年度)
・小学校 1校 児童数 19人
・中学校 1校 生徒数 7人

【産業・産物】

農林業・・・急峻な地形のため、耕作できる農地が少なく特産のエビネランの他は自給用のイモ類、野菜類の栽培が主である。

一方、森林資源に恵まれ、良質なツゲ、クワが産出されることから、林業が盛んで天然物に加え、古くから植林が行われ、今でも主要製品となっている。

農産物の生産額(平成18年)

産物	生産額(千円)
あしたば	13,000
エビネラン	12,000
サトイモ	8,000
ジャガイモ	5,000
サカキ(榊)	1,000
林産物	16,000
その他	1,000
計	56,000



エビネラン

【特産品】

●ツゲ(柘植)製品

御蔵島に原生しているツゲを利用した木工製品です。こけし、将棋の駒、表札、印鑑などがあります。

●源水

御蔵島は伊豆諸島で、わき水が産出する唯一の島として知られています。御蔵島は水の豊富な島です。大島分川おおしまわけがわ(御蔵島村字川田)の水は美味しいと評判で、ミネラルウォーターとして販売されています。

【伝統・文化】

この辺りの黒潮の流れは速く、黒瀬川と呼ばれ海の難所ともなっています。その反面、昔から関東より西の海上で遭難すると漂流して流れ着くことができる日本最後の岬がこの御蔵島、三宅島、八丈島の島々であったため、この地理的要因が「漂流した人々は必ず助ける」というヒューマニズムをこの島々にもたらしました。

●行事

・先祖祭 3/18～24、9/20～26

春秋のお彼岸の中日に祖霊社へお参りをし、先祖の霊を慰めています。これを「先祖祭り」といいます。先祖は前日の夜、家に帰ってくるといわれ、それぞれの家が先祖を迎えるため、たくさんの食べ物や飲み物を用意します。

そして当日の早朝一家そろって墓参りにでかけ、その後、祖霊社において神主の指揮のもとに先祖の霊を慰めるお祭りが行われます。この祭りには来賓のほか、数えて15歳になる女の子が招かれ、着物を着て参加する方も多くいて、お祭りを華やかなものとしています。また、お祭りがおわると、境内に来ている子供たちにお餅やお菓子がまかれるので、それを拾いにいくことが島の子供のひとつの楽しみになっています。



●郷土料理

・揚げ餅

サツマイモの餅を揚げたもの



揚げ餅入り吸い物

【 概要 】

東京の南方海上約287Kmに位置し面積72.62km²のまゆ形の島。
富士火山地帯に属する火山島で南東部には三原山と北西部には八丈富士があります。

八丈島の北西約4kmには、昭和44年に無人島となった八丈小島があります。

黒潮暖流の影響を受けた海洋性気候を呈し、年平均気温18.4℃、高温多湿で雨が多いのが特徴です。

交通

船 東京・竹芝桟橋から大型客船(夜行)で約10時間
飛行機 羽田から45分

人口(平成20年1月現在)

8,594人

学校数(平成20年度)

・小学校 4校 児童数 393人
・中学校 3校 生徒数 244人
・高等学校 1校 生徒数 214人



八丈小島と八丈富士

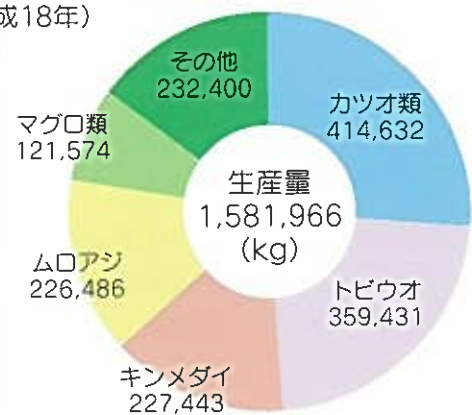
【産業・産物】

水産業・・・ 八丈島は伊豆諸島でもっとも漁業が盛んな島です。カツオ、トビウオ（ハマトビウオ）、キンメダイを中心にメダイ、アオダイ、ムロアジ、カンパチなどが漁獲されます。

トビウオやムロアジは獲れたての新鮮な魚をミンチにし冷凍します。八丈島から空輸で都内に運び、学校給食に供給しています。魚臭さがまったく無く、色々な料理に使用できます。

水産物の生産額と生産量
(平成18年)

産物	生産額(千円)
カツオ(鯉)類	334,320
トビウオ(飛魚)	226,926
キンメダイ(金眼鯛)	125,232
マグロ(鮪)類	82,573
ムロアジ(室鯨)	71,318
その他	169,287
計	1,009,656



農業・・・ 温暖な気候を活かした花き園芸が盛んで、農業生産額は約22億円、伊豆諸島一の生産額です。

生産額の約半分は特産のフェニックス・ロベレニー(通称ロベ)の切り葉で八丈産が市場をほぼ独占しています。ロベのみに頼らない農業を目指し、レザーファンをはじめ多品目の生産に取り組んでいます。あしたばの生産額も多いが主にあしたば茶や粉末などの加工向けが中心で、生食用の市場出荷は少なくなっています。

農産物の生産額(平成18年)

産物	生産額(千円)
フェニックス・ロベレニー(切り葉)	1,050,000
鉢物類(フェニックス・ロベレニー、ケンチャヤシ等観葉植物)	466,000
あしたば	155,000
フリーズア切花	123,000
レザーファン	80,000
その他	373,000
計	2,247,000



【特産品】

●黄八丈(きはちじょう)

江戸時代にはすでに八丈島特産の絹織物として確固たるブランドを築いていた黄八丈。島の人々にとっても大切な貢納品でした。

八丈島に自生する植物を染料とした草木染めで、絹糸を「黄」「樺」「黒」に染め上げ、今でも、すべて手織によって織り上げられています。

1977年(昭和52年)に国の伝統的工芸品に指定され、1984年(昭和59年)には山下めゆ氏が東京都の無形文化財にも指定されています。



【伝統・文化】

八丈島には縄文・弥生時代から人が暮らしていました。その後、鎌倉時代に本土の支配を受けるようになり、室町時代には北条氏の支配下となります。そして江戸時代、伊豆諸島全域が幕府直轄領になると八丈島は流刑地となり、多くの罪人が島に流されてきました。それにより外部の様々な文化を島にもたらし、島民の生活に大きな影響を与えました。

昭和29年10月1日、町村合併促進法により三根、みつね 榎立、かしだて 中之郷、なかのこう 末吉、すえよし 鳥打の各村が合併して「八丈村」に、翌30年4月1日、八丈、おおかこう 大賀郷、うつぎ 宇津木の各村が合併して「八丈町」が誕生し今日に至っています。

●大里の玉石垣

島役所があった大里には、美しい玉石垣があります。これらはその昔流人たちが生活の糧を得るため、ひとつひとつ横間ヶ浦から運んだものと言われています。

島役所は北条早雲により築かれた陣屋で、室町時代末期の享禄元年(1528年)以来、380年間にわたる島の政治の中心地でしたが、その名残が玉石垣に残されています。

●服部屋敷跡

江戸時代、幕府御用船を管理する職にあった服部家の屋敷跡。島の政治を司るほどの役職であり、当時の豪勢な暮らしぶりが屋敷構えからもうかがえます。

●榎立踊り(東京都無形民俗文化財)

榎立地区だけに伝わる踊りで、島民の踊りと流人たちが寂しさを紛らすために踊った故郷の踊りが混ざり現在の形になったと言われています。場踊りと手踊りの2種類があります。



●八丈太鼓

盆踊りや祝い事に欠かせない八丈太鼓は、大きな太鼓を上拍子と下拍子の二人で両側から激しく叩きながら歌います。打ち手によって打法が異なることが大きな特徴です。



●八丈島歴史民俗資料館



1999年(平成11年)8月7日国の登録有形文化財に指定されました。

●郷土料理

八丈島では魚も釣って食していましたが、船で流入が逃げる恐れがあるとのことから、漁業はあまり発展しませんでした。

八丈島は雨が多いため各村に田んぼがありました。しかし米を食べられたのは農家の一部の人達で、ほとんどの島民が大麦、サトイモを主食にしていました。麦から各家庭で味噌を作っていました。

・麦ぞうすい

麦にサトイモ、あしたばを入れたぞうすい。以前は海水で味付けをしていたが、後に味噌を入れるようになった。



・トビウオのさつま揚げ



・ムロぶしご飯

炊きたてのご飯に、ほぐしてしょうゆを少々かけておいたムロ干しをまぶしむらす。



・島ずし

しょうゆに浸けた魚の切り身に、洋芥子をめつたすし飯を握る。



・あしたばのごま和え

・あしたばの油炒め

・ご赦免料理

この島独特のお祝い料理として「ご赦免料理」がある。流人が赦されて本土に戻るとき、お祝いに作ったであろうと思われる料理を再現したものです。

当然ながら、野菜も魚も、八丈島産のものだけを使用します。あしたば、コンニャク、岩のり、かみなり大根、トコブシ、ムロアジの煮付け、サトイモ、しのだけなど、大きなゴムの葉を皿がわりにし、島の花々をあしらって、祝いの雰囲気盛り上げます。メインにはサクラダイの塩釜、ご飯ものは麦雑炊と、野趣あふれる郷土料理です。



【概要】

東京の南方海上約358km、八丈島の南方約70kmにあり、面積は6.0km²で伊豆諸島の最南端に位置する楕円形をした島です。

地形的にはカルデラを有する典型的な二重火山で、外輪山と天明3年(1783年)から5年にかけて起こった大噴火によって、外輪山のほぼ中央にできた内輪山で構成されています。二つの火山口が同心円を描いた二重式小型火山は世界的にも珍しいと言われています。

島内には地熱を利用した施設「地熱サウナ風呂」があり、観光客や島民に利用され、また、地熱釜を使ってアツアツのふかしイモや温泉卵も味わえます。

平均気温が10～25℃と温暖な気候です。

伊豆諸島の有人島として最南端に位置しており、日本で最も人口が少ない地方自治体です。

交通

船 八丈島から連絡船で約2時間30分

飛行機 八丈島からヘリコプターで約20分

人口(平成20年1月現在)

193人

学校数(平成20年度)

・小学校 1校 児童数 14人

・中学校 1校 生徒数 9人



池之沢噴気孔群

【 産 業 ・ 産 物 】

農業・・・ 青ヶ島の農業は、黒毛和牛の繁殖と特産品の青酎(焼酎)用サツマイモの生産が中心です。肉牛の生産では優良血統を導入するなど品質向上に努めています。

さらに近年はフェニックス・ロベレニー、オオタニワタリなどの切り葉生産も着実に伸びています。

主な産物の生産額(平成18年)

産 物	生産額(千円)
肉用牛	11,000
サツマイモ	11,000
フェニックス・ロベレニー	6,000
その他	9,000
計	37,000

●黒毛和牛の繁殖

黒毛和牛の親牛に子牛を生ませること。生まれた子牛は数ヶ月育てた後、肥育農家に販売します。黒毛和牛の生産では繁殖(子牛の生産)と肥育(肉牛となるよう育て、太らせること)に分類され、それぞれ専門に行われています。

【 特 産 品 】

●ひんぎゃの塩

島の言葉で「ひんぎゃ」と呼ばれる火山噴気孔が島の随所にあります。この「ひんぎゃ」から噴き出す蒸気熱を利用して塩を製造しています。

青ヶ島は黒潮本流の真只中にあります。その黒潮の海水を汲み上げ、ひんぎゃの熱を利用して約3週間にわたり、ゆっくりと水分を蒸発させて塩を仕上げていきます。

時間をかけて結晶化していることから、精製塩のような刺激の強い塩辛さが無く、まろやかな味わいで塩の旨みを感じる事ができます。他の海水自然塩に比べカルシウムが多いことが特徴です。



【 伝 統 ・ 文 化 】

● 還 住

天明5年(1783年)の大噴火では、300人を超える島民の大半が八丈島に避難をしましたが、約140名が避難できず悲劇的な大惨事となりました。(天明の別れ)

その後八丈島に避難した青ヶ島の島民たちが何度か島に戻ろうとしましたが、船の遭難や青ヶ島の復興が進まず、果たすことはできませんでした。

その後名主の佐々木次郎太夫たちの尽力により天保5年(1834年)還住を果たしました。

● 行 事

・ 牛まつり

毎年8月10日に、昔から青ヶ島の人々の生活をささえてくれた「牛」に感謝をする祭り。太鼓を叩きながら村中をまわります。還住太鼓(かんじゅうだいこ)といって青ヶ島の伝統芸能のひとつです。



● 郷土料理

主食は主に芋、麦でした。

・ いもつき

サトイモ、サツマイモとあしたばをゆで、塩を入れすりこぎでついたもの。

・ しゅうで

魚の頭、背びれ等のアラをぶつ切りにし、塩を揉み込み重しをし、約1ヶ月常温においたもの。

・ 海苔ご飯

しょうゆとサラダ油をまぶした岩海苔(島海苔)をご飯に混ぜた物。

伊豆諸島の産物を使ったレシピ

- 1 冷凍あしたば
- 2 粉末あしたば
- 3 冷凍トビウオ・ムロアジ
- 4 糸寒天

冷凍あしたば

あしたばとツナの和え物

材 料	分量:1人分(g)
冷凍あしたば	20
にんじん(千切り)	10
はくさい(短冊切り)	50
ツナ水煮	10
マヨネーズ	5
しょうゆ	3.5
だし汁	5
ムロアジ薄削り(空炒り)	1.3

作り方

1. 野菜は茹でて冷まし水分を切る。
2. 調味料は、火を通し別に出す。
3. 削り節を野菜の上にふる。



あしたばソテー

材 料	分量:1人分(g)
冷凍あしたば	10
キャベツ(短冊切り)	20
ホールコーン	5
にんじん(千切り)	10
もやし	12
ベーコン(短冊切り)	5
油	0.5
塩	0.5
こしょう	0.02

作り方

1. あしたばは一度茹でる。
2. ベーコン、野菜を炒める。
3. 塩、こしょうで味を調える。



あしたばのかき揚げ

材 料	分量:1人分(g)
冷凍あしたば	20
玉ねぎ	10
にんじん	5
むきエビ	20
小麦粉	20
卵	5
塩	0.05
揚げ油	4

作り方

1. あしたばは解凍する。
2. 玉ねぎはスライス。
3. にんじんは細めの短冊切り。
4. エビは洗い水気を切る。
5. 一人分の分量を量り揚げる。
6. 油切りは十分に。

粉末あしたば

あしたば入りオムレツ

材 料	分量:1人分(g)
粉末あしたば	1.5
牛乳	15
卵	100
バター	3
塩	少々
こしょう	少々
冷凍あしたば	15
ホワイトソース(又はトマトケチャップ)	適量



作り方

1. 粉末あしたばを牛乳でとき、のばしておく。
2. 卵を割りほぐし、塩、こしょうで味を調え、1を入れる。
3. フライパンにバターを溶かし、2を流し入れ、手早くかきまぜる。半熟状になったら火を弱めて形を整える。さらに裏返して色よく焼く。
4. 器に3を盛り、上にホワイトソースをかけ、ゆでたあしたばをそえる。好みによりトマトケチャップをかけて食べてもよい。

あしたばサターアングギー

材 料	分量:1人分(g)
薄力粉	25
粉末あしたば	0.3
ベーキングパウダー	0.4
たまご	7
砂糖	3
黒砂糖(粉末)	4
油	1.5
牛乳(固さ調整用)	4
揚げ油	6



作り方

1. 小麦粉・ベーキングパウダー・粉末あしたばを合わせ、ふるう。
2. 卵と砂糖を合わせ、油を加え混ぜ合わせる。
3. 2に1を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、様子を見ながら牛乳を加える。
4. 生地を丸め、低め(160度位)の油で揚げる。

あしたば白玉ポンチ

材 料	分量:1人分(g)
白玉粉	15
豆腐	15
粉末あしたば	0.2
パインアップル缶	15
みかん缶	10
黄桃缶	10
<シロップ>	
水	30
砂糖	6
レモン(果汁・生)	0.5

作り方

1. 白玉粉・粉末あしたば・豆腐を混ぜよくこねる。固さは水で調整する。
2. 一口大に丸め、煮立った湯に入れて、浮いてきたら1分ゆでて水に取る。
3. シロップを作る。
4. 白玉・果物・シロップをあわせる。

トビウオ

トビウオのミートソース

材 料	(小学校中学年) 分量:1人分(g)
スパゲッティ	65
オリーブ油	1.5
炒め油	0.8
しょうが	0.7
にんにく	0.7
トビウオミンチ	15
赤ワイン	1
豚ひき肉	15
にんじん	20
玉ねぎ	60
ピーマン	10
マッシュルーム(水煮缶詰)	15
バター	2
小麦粉	6
水	40
トマトケチャップ	8
トマトピューレ	18
ウスターソース	5.4
塩	0.7
こしょう	0.02
赤ワイン	1
パセリ	1
粉チーズ	2

作り方

1. スパゲッティは配缶直前にゆでて、オリーブ油をまぶす。
2. トビウオミンチに赤ワインをふっておく。
3. 野菜はみじん切りにする。
4. 油でにんにく・しょうがを炒め、香りがでたら玉ねぎを入れて炒める。
5. トビウオミンチ・豚肉・にんじんを加え、さらに炒め、ピーマンとマッシュルームを加える。
6. バターを加え、小麦粉を振り入れてよく炒め、水と調味料を加え煮込む。
7. 味を調べ、パセリを加えて仕上げる。
8. スパゲッティにソースをかけ、粉チーズをふる。

トビウオ入り玉子焼き

材 料	(小学校中学年) 分量:1人分(g)
油	0.5
しょうが	0.3
トビウオミンチ	20
酒	0.8
にんじん	10
玉ねぎ	20
塩	0.3
砂糖	0.8
しょうゆ	0.6
卵	50

作り方

1. トビウオミンチに酒をまぶしておく。
2. 野菜はみじん切りにする。
3. 具をつくる。油でしょうがを炒め、トビウオミンチ、野菜を入れて炒め調味する。
4. 3の具と卵を混ぜ合わせ、天板に流しオーブンで焼き、切り分けて配缶する。

ムロアジ

ムロアジのハンバーグ

材 料	分量:1人分(g)
ムロアジミンチ	60
トマトケチャップ	3
中濃ソース	3
玉ねぎ	25
パン粉	6
塩	0.3
黒こしょう	0.02
牛乳	3
卵	6
ケチャップ	2
中濃ソース	4
赤ワイン	0.5

すり身汁

材 料	分量:1人分(g)
だし汁	150
塩	0.5
しょうゆ	2.4
酒	1
ムロアジミンチ	30
塩	0.3
卵	5
片栗粉	3
しょうが(トビウオの場合は省いてよい)	0.85
水	3

作り方

1. だしをとる。
2. ムロアジミンチにしょうが汁、塩、卵、片栗粉、水を加え、弾力が出るまでよくこねる。
3. 2を団子にしてだしに落とす。
4. 調味料で味を調える。



作り方

1. 玉ねぎをみじん切りにする。
2. ムロアジミンチに1の玉ねぎとケチャップ、中濃ソース、パン粉、牛乳、卵、塩、黒こしょうを加えてよくこねる。
3. 粘りができたら小判型に成型して焼く。
4. 調味料を煮立ててハンバーグにかける。

ムロアジのメンチカツ

材 料	分量:1人分(g)
ムロアジミンチ	40
卵	5
パン粉	6
トマトケチャップ	8
にんにく	0.3
牛乳	3
玉ねぎ	35
こしょう	0.03
中濃ソース	2
薄力粉	5
卵	5
パン粉	10
揚げ油	10

作り方

1. 玉ねぎはみじん切り、ニンニクは摺りおろす。
2. ボールに1とムロアジミンチ、卵、パン粉、ケチャップ、牛乳、こしょう、ソースを入れてよく混ぜる。
3. 2を小判型に成型する。
4. 3に衣を付けて油で揚げる。

糸寒天



糸寒天のごま酢和え

作り方

1. 糸寒天は80℃のお湯に浸して約1分戻し、水にさらして冷ます。
2. 油揚げは細い短冊に切り、オーブンでカリカリに焼いておく。
3. 野菜は茹でて冷ます。
4. ごまは煎って半すり。
5. 調味料は煮立てて冷ます。
6. 野菜、糸寒天、油揚げを配缶し、ごまをふりかける。
調味料は別出しする。

材 料	分量:1人分(g)
糸寒天	1
油揚げ(短冊切り)	3
にんじん(千切り)	3
小松菜	20
ホールコーン	10
きゅうり(千切り)	10
ごま	1
酢	2.5
みりん	2.5
しょうゆ	3
砂糖	0.2

糸寒天サラダ

材 料	分量:1人分(g)
糸寒天	1
キャベツ(短冊切り)	25
きゅうり(千切り)	15
にんじん(短冊切り)	5
油	1.2
ごま油	1
酢	1.8
砂糖	0.5
しょうゆ	2.5
玉ねぎ(おろす)	2

作り方

1. 糸寒天は80℃のお湯に1分間浸して戻し、流水にさらして水気を切る。
2. 野菜は茹でて冷却する。
3. ドレッシングは煮立てて別出しする。

糸寒天の酢の物



材 料	分量:1人分(g)
糸寒天	1
きゅうり(薄い小口切り)	45
乾燥わかめ	0.75
酢	2.5
砂糖	1.8
しょうゆ	2.3

作り方

1. 糸寒天は80℃のお湯に1分間浸して戻し、流水にさらして水気を切る。
2. わかめは戻してボイルして冷却する。
3. 1、2を合わせ甘酢をかける。

メモ 糸寒天は、しっかりと水気を切ってください。調味料の味がしみておいしくいただけます。

糸寒天ともやし中華風

材 料	分量:1人分(g)	作り方
糸寒天	0.3	1. 糸寒天は80℃のお湯に1分間浸して戻し、流水にさらして水気を切る。 2. 野菜は茹でて、冷却する。 3. 調味料は煮立てて別出しする。 4. ごまは粗くすってから煎って、野菜の上にかける。
もやし	35	
人参(千切り)	7.5	
きゅうり(千切り)	7.5	
ホールコーン	7.5	
乾燥わかめ	0.7	
ごま	1	
<hr/>		
とうがらし(鷹の爪)	0.03	
しょうゆ	3	
酢	1.8	
砂糖	0.8	
ごま油	0.5	

糸寒天の食べ方

糸寒天は、水につけてやわらかくしたものを、そのまま食べると歯ごたえが楽しめます。また、水につけてもどしてから煮溶かして使うこともできます。

●そのまま使う場合には…

歯ごたえを残すためには、水につける時間を15分くらいまでにします。お好みで調整して下さい。水気をしっかりと絞ってサラダや和え物、炒め物などの料理に使います。加熱する料理に使う場合には、最後に加えてさっと味をなじませる程度にします。あまり長く加熱すると、糸寒天が溶けてしまいます。

●煮溶かして使う場合には…

たっぷりの水に、30分以上つけてやわらかくもどします。水気をしぼり、沸騰させた湯や汁の中に入れて混ぜながら煮溶かします。かたまりが消えて透明感が出たら、料理に使います。

寒天にはクセがないので、他の食材の風味を邪魔することなく利用することができます。寄せ物やとろろてんの和え物、ゼリーやプリンなどのデザートも、手軽でスピーディーに作る事ができます。

○固さのめやす

- ・ 水500cc(2.5カップ)に糸寒天4g
→柔らかで滑らかな口当たりになります
- ・ 水500cc(2.5カップ)に糸寒天8g
→堅めでぶるんとした口当たりになります

テングサから作るところてん

●準備するもの（5人前）

- ・テングサ（乾燥したテングサ50g）
- ・鍋（テングサを煮るため）
- ・ざる（水切り用）
- ・布巾あるいは目の細かい網や籠（煮汁を濾すため）
- ・ところてん突き
- ・たれ（二杯酢、三杯酢、だし汁、黒蜜など、お好みでどうぞ！！）
- ・酢（大さじ2杯）
- ・水（2リットル）
- ・タッパー等（煮汁を流し込んで固めるため）
- ・はかり

●作り方

①計量する

②水洗い

③一晩水に漬けておく

④水を切る

⑤鍋にテングサと水を入れ
強火で煮る



⑥沸騰したら火を弱める

⑦お酢を入れる

⑧弱火で30～40分ドロツとなるまで煮る

⑨布巾へ煮汁を流し込む



⑩布巾を絞る
（熱いので注意）



お箸などで絞ると
良いですよ

⑪常温で冷まして
冷蔵庫へ入れる



⑫固まったら適当な大きさに
カットする



⑬ところてん突きで
ギュッと押し出す



おいしいところてんの
できあがり



オオブサ



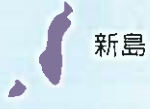
マクサ



大島



利島



新島

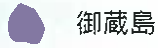
式根島



神津島



三宅島



御蔵島

東京の島



八丈島



青ヶ島

地場産物安定供給検討委員会 委員名簿

委員長 後藤 孝教 財団法人東京都学校給食会常務理事(平成20年7月16日就任)

副委員長 横手 浩次 東京都教育庁地域教育支援部健康教育担当副参事

田邊 邦雄 世田谷区立北沢小学校長

原 美津子 中野区立第十中学校長

塩塚 宏治 新宿区立落合中学校栄養職員

大川 篤 東京都産業労働局農林水産部食料安全室長

竹之内卓夫 東京都産業労働局島しょ農林水産総合センター振興企画室長

浅地 信浩 財団法人東京都学校給食会常務理事(平成20年7月15日退任)

加工食品等開発部会 部会員名簿

部会長	鈴木 健	東京都産業労働局農林水産部食料安全室課長補佐
	岡田恵津子	文京区立昭和小学校栄養職員
	木下 操	足立区立扇中学校栄養職員
	工藤 真弘	東京都産業労働局鳥しょ農林水産総合センター振興企画室課長補佐
	星野 和郎	東京都産業労働局鳥しょ農林水産総合センター振興企画室農業技術調整担当係長
	萩野谷 修	財団法人東京都学校給食会業務課長

指導プログラム等作成部会 部会員名簿

部会長	中山 あさ	東京都教育庁地域教育支援部義務教育課健康推進係長
	江口 敏幸	杉並区立三谷小学校栄養教諭
	川崎 幸子	豊島区立池袋中学校栄養教諭
	鈴木 健	東京都産業労働局農林水産部食料安全室課長補佐
	工藤 真弘	東京都産業労働局鳥しょ農林水産総合センター振興企画室課長補佐
	星野 和郎	東京都産業労働局鳥しょ農林水産総合センター振興企画室農業技術調整担当係長
	八田 和雄	財団法人東京都学校給食会総務課長

(順不同)

出典協力者等一覧

本書の作成にあたっては大島町をはじめとした次の町村、団体等のご協力をいただきました。

大島町役場	利島村役場	新島村役場	式根島村役場
神津島村役場	三宅村役場	御蔵島村役場	八丈島町役場
青ヶ島村役場	各島観光協会	新島郷土資料館	新島村郷土料理研究会
財団法人東京都鳥しょ振興公社		P29 写真・先祖祭	御蔵島観光協会 小林氏撮影

文部科学省委託事業

学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究

東京の島 伊豆諸島の産物・伝統・文化

財団法人 東京都学校給食会
地場産物安定供給検討委員会

