

【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。

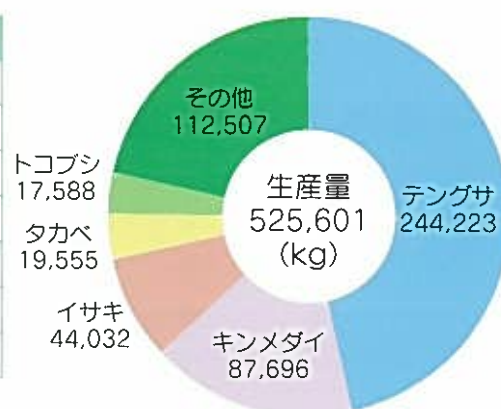
●「養殖」と「栽培漁業」

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。