

## 【概要】

東京の南方海上約287Kmに位置し面積72.62km<sup>2</sup>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

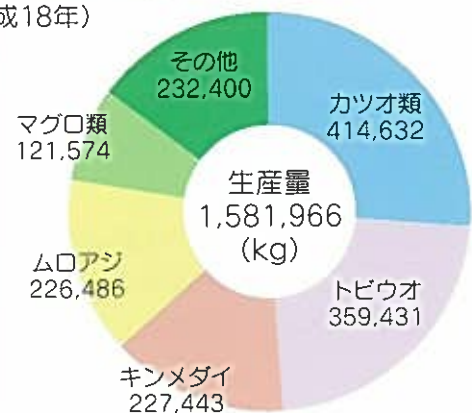
## 【産業・産物】

**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(鰯)類	82,573
ムロアジ(室鰯)	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。

