

【 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。