

温暖な気候の島々は貴重な産物の宝庫!

島々の産物 図鑑

東京区部から南へ広がる太平洋に点在する伊豆諸島や小笠原諸島。年中温暖な島々の風土は本土と異なり、それぞれ個性豊かな表情を見せ、独特の産物がある。



花き・植木

フェニックス・ロベレニー
やわらかな緑葉がとても美しいことから、観賞用としての切り葉や鉢物が人気。国内産のほとんどが八丈島で生産されている。
旬の時期/通年



鉢物

八丈島で栽培が盛んで、ドラセナやコルディリネ類のほか、ヤシ類などの大鉢も多い。
旬の時期/通年



プバルディア

大島の農産物を代表する花として、国内シェアの90%近くを占める。秋に咲く花を電照やシェードなどでコントロールし、安定的に出荷している。
旬の時期/通年

農産物

年間を通して温暖な島ならではの産物

果物

コーヒー豆

小笠原村では明治時代に試験栽培で持ち込まれたコーヒーの木が自生していた。現在は栽培管理しながら生産している。
旬の時期/10~12月



マンゴー

ほどよい甘味と酸味が特徴。小笠原村産は樹の上で完熟したものを収穫するため、味が濃厚だ。品種はアーウィンが多く、島には戦前に植えられた樹もある。
旬の時期/7-8月



パッションフルーツ

小笠原の特産として知られるが、伊豆諸島でも生産されている。香りがとても強く、酸味と甘みのバランスがよい。常温で少しおくと酸味が減り、甘味が強くなる。
旬の時期/小笠原5-6月、伊豆諸島7-8月

野菜



アシタバ

発育が早く、今日摘んでも明日には新しい芽が出ることからこの名が付いた。天ぷらで食することが多く、お茶やお菓子、麺類などの加工品にも利用されている。
旬の時期/3~5月



サヤエンドウ

温暖な気候を生かし、大島や神津島などで盛んに栽培されている。近年は、長さ10cm以上で甘味もあるオオサヤエンドウ(写真右)の人気が高まっている。
旬の時期/春



レモン

小笠原村産は「島レモン」とよばれる。旬のはじまりの緑のうちから食べられるが、八丈島では樹上完熟させ皮ごと味わえる「八丈フルーツレモン」として出荷。
旬の時期/小笠原10-11月、八丈町1-2月



トマト

小笠原諸島のトマトは、太陽をたっぷり浴び、とても甘いと評判。そのまま食べるのがおすすめ。とくにミニトマトの人気が高く、出荷しても即完売になることも多い。
旬の時期/12~5月

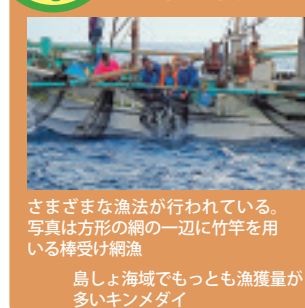


あめりか芋

白くてほんのり甘いあめりか芋は、新島を代表する農産物。大正から昭和の初めにはすでに島での栽培が始まっていたという。貯蔵するほど糖度が増す。
旬の時期/秋~冬

農林水産 コラム 4

島しょ地域は、 日本を代表する好漁場!



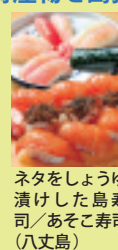
複雑な海底地形や黒潮の影響もあり、伊豆諸島や小笠原諸島は、日本有数の漁場となっている。漁獲高も東京都全体の大半を占めている。キンメダイやアジ類、カツオ、カジキ、サザエ、イセエビ、テングサなどの魚が盛んだ。

さまざまな漁法が行われている。写真は方形の網の一边に竹竿を用いる棒受け網漁
島しょ海域でもっとも漁獲量が多いキンメダイ

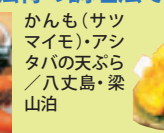
島グルメ&島の文化体験

新鮮な海の幸や特産物を島独特の調理法で

なんといっても海の幸が豊富で、刺身やキンメダイの煮つけなど、魚料理は間違いない! ネタをしょうゆ漬けた島寿司やくさや、アシタバの天ぷらなどの島ならではのグルメも豊富。島の魅力を知る地元のお店でぜひ満喫しよう。



ネタをしょうゆ漬けた島寿司/あそこ寿司(八丈島)



かんも(サツマイモ)・アシタバの天ぷら/八丈島・梁山泊



定食にキンメダイが丸々1尾/よっちゃーれセンター(神津島)

独特の文化が息づく大島や伝統の技が伝わる八丈島で体験

23大島ふるさと体験館

☎04992-2-3991
大島の代表的な特産品である樫油しぼりを体験できる。実を白で砕き、せいろで蒸し、圧搾機にかける作業は本格的。絞った油はミニボトルに入れておみやげに。

①大島町元町北の山125-4
②元町港から大島バス公園行きで10分、ふるさと体験館入口下車、徒歩1分
③樫油しぼり体験2160円(要予約) ④10時~16時30分
⑤火曜 ⑥20台

24黄八丈めゆ工房

☎04996-7-0411
黄八丈とは八丈島伝統の絹織物。島に自生する草木の煮汁で黄、鶯色、黒に染め、人の手で織り上げる。黄八丈の解説や機械リ体験(テーブルセンター6500円~など)が楽しめる。

①八丈町中之郷2542 ②八丈島空港から車で17分
③見学無料(解説・体験は予約制) ④9~17時
⑤無休 ⑥8台

加工品

トロピカルムードの加工品や島焼酎などが人気の島みやげ

調味料

島しょ地域は島トウガラシが特産で、加工品も数多い。青ヶ島の青と赤のトウガラシを海塩に漬け込み、3年以上発酵熟成させた鬼辛は強烈な辛さながら、刺身醤油にちょっと溶いたり、料理の隠し味に使ったりと、辛い物好きにはたまらない。島トウガラシを用いた青ヶ島の島だれは写真以外にも各家庭が売り出したものが複数あり、島では刺身やサラダ、焼き肉などにかけるといふ。小笠原の薬膳島辣油は具までおいしく食べられると人気。



鬼辛(赤・青)各850円(80g)/十一屋酒店(青ヶ島)



マツミおばちゃん秘法島だれ1080円(300ml)/八丈島空港売店

薬膳島辣油840円(120ml)/JA東京島しょ小笠原父島支店

樫油製品

1~3月に美しく咲く、大島や利島の樫。昔ながらの方法で搾り、利島は年貢として上納していたともいう。髪や肌用、食用など、さまざまな製品がある。



大島樫スキンケアソープ324円(20g)~大島樫製油所

食用つばき油1850円(200ml)/JA東京島しょ利島店



くさや&燻製

島のソウルフードといばくさや。ムロアジやトビウオなどを魚醬に似たくさや液に漬けて天日干して作る。独特の香りがあるが、深い味わいが癖になる。魚の燻製の生産も多く、ムロアジのアシタバ燻製も島しょならでは。



くさや&燻製商品の一例400~700円ほど/いきいきお魚センター(三宅島)

島焼酎

大島、神津島、新島、青ヶ島、八丈島、三宅島には、サツマイモや麦などを用いた焼酎を仕込む蔵があり、地元で愛されている。島の風土によって味わいも多彩だ。



御神火(720ml) 盛若(700ml) 嶋自慢芋(720ml) あおちゅう(700ml) 八重樫(720ml) 雄山一(700ml)
(有)谷口酒造 神津島酒造(株) 宮原 青ヶ島酒造合資会社 八丈島酒造合資会社 三宅島酒造(株)

※焼酎はすべてオープン価格です。

アイス&ジェラート

島ならではの特産品を使用した冷菓も名物。写真のジェラートは左から御蔵島のダイダイを使ったかぶつシャーベット、あしたばジェラート、海水塩で作った塩ミルクジェラート。



ジェラート各380円/ふくまる商店(御蔵島)

あめりか芋アイスと、新島アシタバアイス各300円/いさば家(新島)

ジャム&カード

島レモンやパッションフルーツ、樫などを利用したジャム類は、島ならではの逸品。珍しさもあってみやげとしての人気も高い。



くりいみいパッションカード&くりいみいレモンカード各390円(50g)/JA東京島しょ小笠原父島支店

樫花びらジャム760円(140g)/ぶらっとハウス(大島)

島塩

美しい島しょ地域の海水を独自の製法でじっくりと作る島塩は、まるやかで甘味があるといわれている。青ヶ島の火山の噴気孔(ひんぎゃ)の地熱で製塩したひんぎゃの塩、アシタバの粉末をブレンドしたものなど、ユニークな逸品も。



左から小笠原島塩250円(60g)、ムーンソルト粒小608円(100g)、小笠原の塩250円(60g)/JA島しょ小笠原父島支店

三宅島の明日葉塩400円(20g)/いきいきお魚センター(三宅島)

ひんぎゃの塩390円(30g)/株)青ヶ島製塩事業所

都心で島を知る・買う・味わう

豊富な魚介類に野菜&島々の伝統料理を堪能!

島イチオシの品々が充実

23区 港区

25東京愛らんど

●とうきょうあいらんど

☎03-5472-6559

都心と島々を船で結ぶ、竹芝客船ターミナル内にある、島しょ地区のアンテナショップ。上記で紹介した産物も多く取り扱っている。
①港区海岸1-12-2竹芝客船ターミナル内
②JR浜松町駅(JY28)から徒歩7分 ③9時~22時30分(大型船で23時出航の便がある日は~23時) ④無休 ⑤なし



特産品を販売するほか、カフェ&レストランもある

遠く離れた島の料理を新宿で!

23区 新宿区

26青ヶ島屋

●あおがしまや

☎03-6908-9723

青ヶ島の人気焼酎「青酎」が全種類楽しめる店として有名。店主は青ヶ島出身で、島しょから届く新鮮な魚を中心に、素朴な郷土料理も楽しめる。

①新宿区西新宿7-15-15 東宝観光ビル2階
②JR新宿駅(Y17・JC05・JB10・JA11・JS20)から徒歩6分 ③17~24時 ④日曜、祝日 ⑤なし



八丈島の天然のカンバチや新島のアオゼエなど、刺身5種1940円