

東京宝島



ツレツレハナコの

呑みに行くため、
旅に出る

旅先晩酌

東京都内にある11の島をご存じですか？そこは非日常と独自の文化が詰まった宝島。
島ならではのおいしい食べ物とお酒、そして人との出会い。
島の景色や空気をおつまみに、のんびりと旅先晩酌を楽しみませんか？

母島	父島	青ヶ島	八丈島	御蔵島	三宅島	神津島	式根島	新島	利島	大島
----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	----	----

SHIMATABI



東京宝島
TOKYO
TREASURE ISLANDS

東京の島の宝物を探しに

東京都では、東京の島々を持つ素晴らしい自然景観や特産品、文化などの地域資源を磨き上げ、東京の島しょ地域11島のブランド化を目指しています。詳しくは、公式HP (<https://www.t-treasureislands.metro.tokyo.lg.jp/>) または右の二次元コードからご覧ください。



東京宝島HP



東京宝島YouTube

ツレツレハナコ

食と酒と旅を愛する編集者。LaLa Begin本誌にて「旅先晩酌」を連載中。「ツレツレハナコの南の島へ呑みに行こうよ!」(光文社)、「女ひとり、家を建てる」(河出書房新社)ほか。Instagram/@turehana1

写真/田丸瑞穂 伊藤徹也 服部希代野 伏見早織 武蔵俊介 文/ツレツレハナコ 間中美希子 山田純貴(春屋) 西山亨(TRYOUT) イラスト/naohiga デザイン/荒張悦子(ooww)
掲載されている情報は2020年12月10日現在のものです。商品などの価格は原則として本体価格であり、税込価格は消費税を本体価格に加算した金額となります。本体価格や店舗情報などは諸事情により変更される場合があります。2021年1月12日発行

レシピ
べっこう井

【材料】2人分
白身魚の刺し身(はた、鯛、ひらめなど) ……120g
べっこう醤油 ……1/4カップ
酒 ……1/4カップ
島のり ……5g
温かいごはん ……2杯

【作り方】
1 酒を鍋に入れて沸騰させ、アルコール分を飛ばす。粗熱を取り、べっこう醤油を加える。
2 刺し身をそぎ切りにし、1の漬け汁に加えて3分ほどおく。
3 器にごはんを盛り、島のり、2の刺し身の順にのせる。

東京の島々でよく食べられている島寿司。刺し身を醤油漬けにして、一口大のシャリにのせたりぎり寿司です。刺し身がべっこう色になるのでべっこうと呼べれます。大島の方はにぎらず、べっこう井にして食べることもあるそうです。

さっそく島で販売されているべっこう醤油で作ってみると、意外なほどピリリと辛い！醤油には、小粒だけれどしっかり辛い青唐辛子が漬け込まれています。ちなみに、ごはんの上には地元でとれる島のりをちぎって敷き詰めて、その上にツケをのせました。



鳥タルメづくりに挑戦！
お土産話も
はずむ大島の味



大島に行ったらマストで食べたい鳥タルメ、べっこう寿司を手軽な井に。島の銘酒、「御神火」と一緒におうちでも大島気分を味わおう。

自宅でも簡単にべっこうの味が再現できるべっこう醤油。小さくてもピリッと辛い青唐辛子がまるごと入っています。527円。
◎Taro's ☎04992-2-9118
東京愛らんど <https://www.tokyoislands-net.jp/>

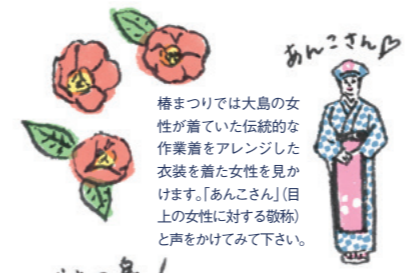


「御神火」とべっこう井

家に帰っても「旅先」晩酌

大島
OSHIMA

面積：約91km²
周囲：約52km
人口：約7400人



椿まつりでは大島の女性が着ていた伝統的な作業着をアレンジした衣装を着た女性を見かけます。「あんこさん」(目上の女性に対する敬称)と声をかけて下さい。

ツバキの島!



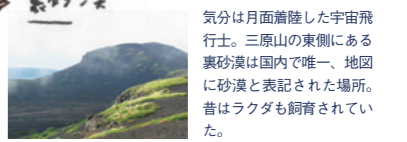
抗酸化作用のあるオレイン酸の含有量はオリーブオイル以上。高田製油所は昔ながらの玉締め製法で搾る上質な精油老舗です。髪や肌に塗れば潤い、食用にすればサビない体に導きます。右から食用1800円、髪・肌用1700円。
◎高田製油所 ☎04992-2-1125
<http://tsubaki-abura.com/>



材料は搾りたての牛乳、産みたての卵、砂糖、バター、小麦粉だけ。明治から続く老舗の牛乳煎餅はほこりずする懐かしさ。愛らしい牛の缶入りです。655円。
◎一峰 ☎04992-2-8524
東京愛らんど <https://www.tokyoislands-net.jp/>



添加物一切なし。明日葉をレモンやりんご、自家製シロップとミックスしたグリーンスムージーのほか、旬のフルーツを冷凍し、果実味を生かしたスムージー (463円〜) も。オーナーが手作りするコンフィチュールも絶品。
◎フルーツファクトリー 大屋 ☎04992-2-8503



気分は月面着陸した宇宙飛行士。三原山の東側にある裏砂漠は国内で唯一、地図に砂漠と表記された場所。昔はラクダも飼育されていた。



谷口酒造
谷口英久 さん



看板は聖なる山、御神火の名を冠した焼酎。小説家でもある3代目作り出す味は独創的で、飲み飽きない奥深さがある。濾過を最小限に留め旨味を残しているのでお湯割りがおすす。720ml 1182円。
◎谷口酒造 ☎04992-2-1726
<http://www.gojinka.co.jp/>



通称バウムクーヘン。そのまま派？ 剥がして食べる派？ なんて盛り上がりそうな高さ約24m、長さ630mにもわたる地層大断面の正体は、火山灰とスコリアの堆積物。

大島の3大シンボルといえば三原山、椿、あんこさん。三原山はあの『日本書紀』にも登場する歴史ある山。噴火時は牙をむくことから「御神火」とリスベクトされてきました。椿は台風が多い大島の防風林。その実を搾った油は島の特産品でもあります。最後のあんこさんとは島のお姉さんのこと。椿まつりでは緋の着物に前垂れをした古風な装いの大島美人に出会えます。そんな異郷が都心から最短25分って信じられる？ 思い立ったら日帰りもできる、そこが大島最大の魅力です。



鵜飼商店
鵜飼玲以 さん / 鵜飼玲子 さん

川端康成の小説『伊豆の踊り子』に縁のある、波浮港前に位置。注文後に揚げるため、できたてサクサクが食べられます。1個60円。
◎鵜飼商店 ☎04992-4-0521



鵜飼商店のフコケ

「さくゆり」の原料は利島で栽培しているサクユリのゆり根。これを熊本県の酒蔵に送って蒸留しているこだわりの焼酎です。ほのかな香りと、控えめな甘みです。飲みますか？ 720ml 3700円。
 ©利島ふぁーむ ☎04992-9-0160



利島ふぁーむの
さくゆり

南ヶ山園地 (STARRY SKY...)



晴れた日は伊豆諸島が一望できる南ヶ山園地。新東京百景にも選ばれた景勝地で、夜は満天の星に見惚れます。



東京島しょ農業協同組合 利島店
 加藤大樹さん
 前田千恵子さん
 利島で栽培されている椿の種子から作られる椿油。酸化しないよう、搾油された椿油はすぐに精製され、長期間高品質をキープします。色や香りを残した神代椿金(左)と、脱色・脱臭した神代椿銀(右)の2種あり。各50ml 各1800円。
 ©東京島しょ農業協同組合 利島店 ☎04992-9-0026



利島

TOSHIMA

面積：約4km²
 周囲：約8km
 人口：約300人



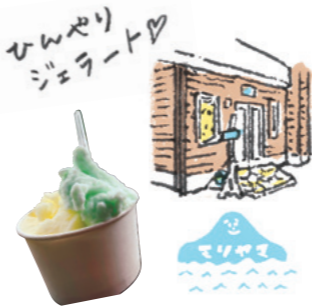
利島の象徴とも言える標高508mの宮塚山。ハイキングコースの山頂付近にある展望台は、富士山も望める。



うつぼをスライスし、小麦粉をつけて油で揚げたうつぼチップス。塩で味つけされていて、お酒に最適です。数が少なく、島の人たちだけで消費することが多いので、見つけたら超ラッキー！



漁師 梅田孝規さん



利島のおみやげ屋さん モリヤマは島で唯一のお土産屋さん。ミルクベースに岩塩が入った海のジェラート(352円)は、甘じょっぱくてリピート確実。
 ©利島のおみやげ屋さん モリヤマ ☎04992-9-0201

東京・竹芝からジェット船に乗れば約2時間25分で到着する利島は、人口300人ほどの小さな島。約20万本もの椿が覆われている島の島で、冬の満開時には椿畑が真っ赤に見えるのだとか。特産品の椿油は全国生産量のなんと約5割も占めているんです。伊勢えびやさきさえといった新鮮な海鮮もたくさん採れるし、サクユリのゆり根から造られる珍しい焼酎もこの島の名物。利島の魅力に惹かれて、移住してくる人が多いというのも納得の、穏やかな時間が流れています。



利島の伊勢えびは、迫力満点の大きさ！

海の幸も山の幸も 利島で味わう 2つの贅沢

利島を味わうなら欠かせないのが、大きな伊勢えびとゆり根を使った焼酎。新鮮で美味な伊勢えびと、珍しい焼酎で利島をおいしく堪能しちゃいましょう！

海の資源を守りながら行われる伊勢えび漁

独特の歯ごたえがあり、甘みがじんわりと広がる伊勢えびのお造りって、おいしいですよ。利島の伊勢えびは大きいことで有名。なぜなら200g以下の小さなものは海に返さないといけないルールを定めているからなんです。年間の漁獲量を決め、いつまでも漁業を続けるようにという配慮にも感服するばかりです。

するのを防ぐことができ、商品価値も高く保つことができるというわけです。王道の味わい方はお造りですが、みそ汁や天ぷら、鬼殻焼きもおススメ。利島の宿で伊勢えび料理を食べたい場合は10月～5月の漁期間中、1～2日ほど前に予約を入れてお願ひすればOK。新鮮で大き目の伊勢えび料理を、心ゆくまで堪能しませんか？

おいしい伊勢えびを贅沢に味わうなら冬が狙い目です。



原料の栽培に5～6年もかかるレア焼酎

サクユリの焼酎を手がけているのは利島で生まれ育った前田清さん。長年にわたる東京での会社勤めを終えた後に帰郷。ある日役場で資料を見ていたときに、利島では過去にサクユリで焼酎を造っていたことを発見。当時の焼酎造りは1～2年で断念されていたため、「島のために私が復活させたい！」という気持ちで湧き上がり、7年前に復活プロジェクトがスタートしました。



伊豆諸島に自生する固有のユリで、花径が30cmにもなる世界最大サイズ。夏に大輪の花を咲かせます。

気になるお味は、サクユリの香りがほのかに漂い、自然な甘みとコクのバランスが取れているさっぱりとした味わい。じつは、サクユリのゆり根を育てるには、5～6年もかかるというからびっくり！最初は自生していたものを使っていたのですが、今は栽培したゆり根を使用。手間ひまかけて造られていることに思いを馳せながら、ゆっくり味わいたいですね。

サクユリという百合のゆり根を使った焼酎を呑むのは初めて！自然な甘みで呑みやすい。

さくゆり(麗)
 アルコール度数28度のスタンダードなタイプ。さまざま飲み方に対応。容量と価格はP.4参照。



《麗》に比べると、さらりとした軽い味わい。シャンパングラスで呑んでも良さそうです。

さくゆり(華)
 こちらはアルコール度数17度でより飲みやすく。ラベルやボトルは女性を意識してデザインしました。300ml 1500円。



利島ふぁーむ 前田 清さん

7年前に自ら会社を立ち上げて、焼酎造りをスタート。サクユリの栽培から自社で行っています。





島内にはコーガ石でできたユニークなモヤイ像が。モヤイとは、新島の方言で「協力する・助け合う」という意味。

新島 NIIJIMA

面積：約24km ²
周囲：約42km
人口：約2100人



島民から観光客にまで人気のパン屋さん、かじやベーカリー。コロケパン(186円)やハンバーグパン(232円)、ハムカツパン(130円)など、昔ながらの総菜パンが大人気！
◎かじやベーカリー ☎04992-5-0179



羽伏浦海岸

約7kmの眩しいほどの砂浜が続く、羽伏浦海岸。その美しいビーチは、もはや日本じゃないみたい！



コーガ石で作られたパンダやウサギなど、約70匹の動物たちに癒やされる、石の動物園。入園無料の公園。



新島を代表する名物くさや。青むろあじやとびうおなどをくさや液に漬け、乾燥させて作ります。新島が発祥とされ、代々伝わるくさや液には微生物がたくさんいるため、魚の旨みがギュッと凝縮。
◎新島水産加工工業協同組合 ☎04992-5-1333



栄寿司



栄寿司でぜひ食べたいのが名物の鳥寿司。金目鯛やかんばちなどを、秘伝のタレに漬け込んだにぎり寿司です。からしをつけて召し上げれ。9貫 2000円。
◎栄寿司 ☎04992-5-1539

新島の銘酒「嶋自慢」がもつておもしろい!?

「嶋自慢」をもっと堪能したいなら、ぜひ使ってほしいのが新島ガラスの器です。コーガ石から作られる透明感のあるオリブ色のガラスを「嶋自慢」のグリーンのラベルと並べて眺めよう。

新島のコーガ石の歴史は古く、江戸時代にはすでに使われていたそうです。「耐熱性や耐火性があるため、加工しやすい軽石状のため、大正や昭和初期には建築用の資材としてよく使われていました」と話すのは、新島ガラスアートセンターのデザイナー野田 收さん。ところが、1970〜80年代になると新しい建材が登場し、コーガ石の需要は下火に。そこでコーガ石を使ったガラス製品の開発が進められ、新島出身でガラス作家として国内外で活躍して



麦焼酎の「嶋自慢」は、島で唯一の酒蔵、新島酒蒸留所を代表する銘柄。麦の香ばしさをほんのり感じる、飲みやすくして飽きの来ないお酒で、島の食材で作られるさまざまな料理に合います。720ml 1210円。
◎山田屋 ☎04996-2-1161 <http://yamadaya8jyo.shop-pro.jp/>



株式会社宮原 櫻井浩司 さん

「日本の海水浴場55選・88選」に選出された本村前浜海岸。約4kmの砂浜が続き、キレイな夕陽も拝めますよ〜。



麦麹の香ばしさが光る！ やさしい味わいなので、鳥焼酎ピギナーにもおすすめ。



いた野田さんに声がかかったのです。開発に無事成功し、1988年に新島ガラスの魅力の世界へ発信する新島ガラスアートセンターが完成しました。現在は野田さんをはじめとした作家が作品のほか、販売用のガラス製品も製造しています。そんな新島ガラスの魅力は、「北欧のガラス製品にも通じる落ち着いたオリブ色。艶やかな光沢があり、十分な強度を誇るため、家庭用のガラス製品にも最適」と野田さん。島の銘酒「嶋自慢」との相性もばっちり。よりおいしく飲み始めたいです。

1.新島の美しい海と波を思わせるデザイン。さざなみグラス1800円。2.コーガ石のオリブ色は、小さくても存在感を放つお猪口 2000円。3.ワインの赤も映えそう。ワイングラス5000円。ガラス以外にも新島ガラスの美しさと繊細な技術を楽しめる作品も。4.ダリア(1輪挿し) 2000円。5.芽生え(1輪挿し) 1700円。旅の思い出にいかが？



新島ガラスアートセンター

◎ 東京都新島村間々下海岸通り ☎04992-5-1540 ◎10:00~16:30
◎ 火曜・水曜(10月~3月)、年末年始 <https://www.niijimaglass.org/>



魚子グラス2000円

湯巡りコース



地鉦温泉

茶褐色のお湯は神経痛などに効果があるとされることから、内科の湯とも呼ばれています。

※水着着用の混浴。無料



足付温泉

擦り傷や切り傷に効くとされ、外科の湯とも呼ばれています。

※水着着用の混浴。無料



松が下雅湯

式根島ならではの自然を眺めながら、いつでも快適に入浴できるのがうれしい。

※水着着用の混浴。24時間入浴可。無料



憩の家

地元の人も通う、島で唯一の屋内温泉。湯巡りの締めくくりには汗を流しましょう。

◎10:00～20:00 (最終受付19:30) ☎049-92-7-0576 無休 ◎大人200円(税込)

おつまみは式根島名物、赤いかどたたき揚げで決まり!

式根島の近海で採れる高級食材の赤いかは濃厚な甘み特徴。むろあじなどのすり身を味つけて練ったたたき。それを揚げた。たたき揚げはさつま揚げのような香ばしさ。どちらもお酒がすすむ式根島の名物なので、ぜひご賞味あれ。



ツラな式根島の楽しみ方
湯巡り、ほろよい
いい気分♪



あめりか芋と呼ばれる式根島でとれる芋だけを使った焼酎。さっぱりとした味わい。

「神引」はくせがなくさらりと飲める。「しきね」はふわっと甘い香りがしみじみおいしい。

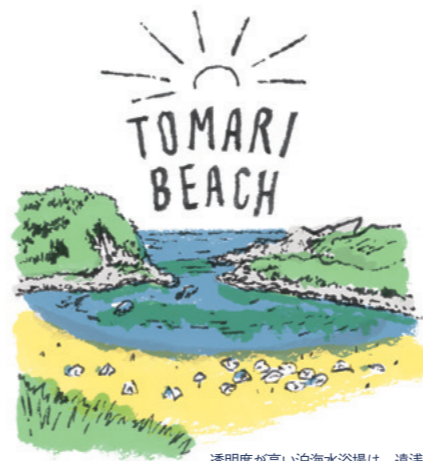


「神引」(左)は、ソーダ割りですっきり飲んでも美味。「しきね」(右)は、芋焼酎らしい甘みが印象的。島内の商店で販売しています。

式根島を満喫したいなら温泉は外せません。地鉦温泉と足付温泉は海から湧き出る温水と海水が混ざる海中温泉。手つかずの自然をそのまま楽しむという、特別な温泉体験ができるのです。潮の干満によって入浴できる時間が制限されるのにも秘湯気分をアップさせる要因のひとつ。

式根島に来たら湯巡りは欠かせませんが、地酒も外せません! 海風を感じながらの湯巡りの後は、式根島でしか手に入らないレアなお酒を味わわなくっちゃ。

湯巡りの後に味わいたい焼酎もレアものぞろい。「しきね」は白いさつまいも呼ばれるあめりか芋を、麦麴で仕込んだ芋焼酎。独特の甘さと麦の香ばしさが感じられます。「神引」は減圧蒸留で仕上げた麦焼酎で、軽い味わいと爽やかな香りが特徴です。右ページで紹介した「地鉦」も含めて、どれも個性的な味わいなので、飲み比べてみてはいかがでしょうか?



透明度が高い泊海水浴場は、遠浅で波が穏やかなので、子どもから大人までのんびりと海水浴を楽しめます。

人気 SPOT



神引山山頂にある神引展望台からは、晴れた日には富士山や伊豆諸島の島々が望めます。新東京百景にも選定。

式根島

SHIKINEJIMA

面積: 約4km²
周長: 約12km
人口: 約520人



たたき丸(186円)は、具材を包んだご飯を郷土料理のたたきで包み、揚げた名物。具材は明日葉の佃煮、くさや、ハム&チーズの3種あり。たたき揚げなどのつた島のり弁当(519円)も人気。

◎ファミリーストアみやとら ☎04992-7-0304



ファミリーストアみやとら

宮川 純さん



毎日店で焼くコッペパンを油で揚げて、味つけたあびぱん。甘さ控えめの味はきなき、明日葉、シナモンの3種あり、おやつにぴったり。各139円。

◎池村商店 ☎04992-7-0016

式根島で栽培しているあめりか芋を八丈島の八丈島酒造へ送り、蒸留してでき上がる芋焼酎の「地鉦」。3年熟成させるため、くせのないまろやかな味わいに仕上がっています。700ml 2346円。

◎おくやま ☎04992-7-0211

温泉の素



式根島の地鉦温泉と、お隣新島の湯の浜露天温泉をイメージした入浴剤。ハーブの香りに包まれながら、自宅でも温泉気分を満喫しましょう。2個セット364円。

◎式根島観光協会 ☎04992-7-0170



式根島はお隣の新島と同じ新島村に属しています。距離も近いので新島から船に乗れば、たったの10分で行けます。この島の特徴は、白い砂浜の新島とは対照的なリアス式海岸による風光明媚な景色。別名、式根松島ともいわれ、松と海岸線が織りなす絶景を楽しむことができます。また、美しい自然を眺めながら入浴できる露天の温泉が多いのも、式根島ならではの魅力です。温泉ホッピングを存分に楽しんだ後は、この島だけのグルメやお酒を堪能しましょう!

地鉦



おくやま

奥山敏仁さん



旅先晩酌

〇八



“向日葵”などネーミングセンスも素敵な地ビールは、手ごね明日葉ピザ(1000円)と相性抜群。



◎東京都神津島村139-2 ☎04992-7-5335 ◎18:00~22:30 不定休
https://tousyosyuhan.easy-myshop.jp/

一軒目
18:00

Hyuga Brewery

水がおいしいとクラフトビールもおいしい！伊豆諸島初のマイクロブルワリーは、全品に湧き水を使用。いちおしは手摘みの明日葉がハーブのように香るライトエール「アンジー」(700円)。ウッドを多用した空間も寛げる。



高クオリティのワインやチーズプレート(各1000円)に舌鼓。フレンドリーな接客にファン多し。



みんなの別荘 ファミリア

田中あやのさん/健太郎さん

三軒目
20:30

Café&Bar Familia

シメはしっかりと。B&B「みんなの別荘ファミリア」は、1階をカフェ&バーとして開放。オランダ直輸入のチーズやソムリエ厳選のワインが味わえます。こちらに泊まれば、あとは寝るだけ。1泊朝食付き8500円〜。



◎東京都神津島村1005 ☎04992-7-5981 ◎モーニング7:30~9:00、カフェ14:00~17:00、レストラン&バー17:00~23:00(フード18:00~21:00) 不定休

お部屋はオーシャンビュー！



居酒屋たつみ
土谷 綾さん



◎東京都神津島村74 ☎04992-8-0289 ◎17:00~23:30 ◎水曜

二軒目
19:00

居酒屋たつみ

次は地元で“ちょうちん”と呼ばれる繁盛店へ。ここでは秘伝のタレを使った焼き鳥や、うつぼあげ(500円)も必食。大将が突きん棒で捕ったものを塩干し後、骨ごと刻んで揚げた味はやみつきレベル。



ギョギョギョ！なうつぼあげはジャンクなスナック感覚。盛若の水割り(550円)の最高のアテになる。

琥珀色が美しいバラのような香りの熟成焼酎。ソーダ割りでぐいぐい呑むのがぴったり。

一軒だけじゃもったいない
神津島まるごと
はしご酒

スタイリッシュなマイクロブルワリーから王道の居酒屋、大人のカフェ&バーまで。迷路のような小道を行くほど楽しい神津島の夜。おんな酒場放浪記気分です。呑んだくれちゃいましょう。



東京の名湧水にも選ばれた多幸湧水は、飲めば幸せが訪れるとか。島民の皆さんも水筒持参で汲みに行く井戸端のスポット。

神津島

KOZUSHIMA

面積：約19km²
周囲：約22km
人口：約1880人



神津島酒造の
盛若

神津島の清らかな湧き水で造る焼酎は、国産二条大麦を30%磨き、減圧蒸留したまろやかさが壊れない。島を切り盛りする若い漁師が好んだことから、「盛若」という粋な名前に。700ml 1455円。

◎東京愛らんど https://www.tokyoislands-net.jp/



黒潮商会
前浜海岸に面した黒潮商会には、東京11島の定番サンダル“ギョサン”が圧巻の品ぞろえ。漁師も太鼓判の滑りにくさず。750円〜。
◎黒潮商会 ☎04992-8-1001



岩場を生かした全長約500mもの赤崎遊歩道は、つり橋や飛び込み台もある海の上の遊園地。

かつては神集島と呼ばれた神津島。これは太古の昔に神々が、伊豆七島を造るために集まったという神話に由来します。確かに海はエメラルドグリーンで、高級魚の金目鯛はわんさかいるので、神々の話し合いの場には、約19km²の平地に約1880人が暮らして、店同士も近いのでブラブラと路地裏を散策しながらのはしご酒は最高です。もしかすると、神様も話し合いにかこつけて、この島で一杯飲りたかったのかもしれない。



いっぴい湯だな♪ 天然の鍋崎温泉には葛飾北斎ばりの荒波ザッパリーな光景を望める展望露天風呂も。

神津島の赤い宝石!



漁師
清水宏成さん

一本釣りする神津の金目鯛は、傷なしの上物が特徴。針が50本付いた竿を700mほどの深海に垂らし、多い日で150匹も釣れるとか。



旅先晩酌



雄山一と
ゴルゴンゾーラはちみつカナッペ

家に帰っても、旅先も晩酌



三宅島酒造株式会社
長谷川悦朗 さん

三宅島出身。前職は酒造りと関係のない職種ながら、縁あって酒蔵へ。「ノード割りもおすすめ!」。

レシピ

ゴルゴンゾーラはちみつカナッペ

【材料】2人分

ゴルゴンゾーラ …… 20g
クラッカー …… 4枚
はちみつ、黒こしょう、チャービル …… 各適量

【作り方】

1 ゴルゴンゾーラを4等分し、クラッカーにのせ、はちみつ、黒こしょうをかけてチャービルを添える。

噴火を乗り越え
受け継がれた
島の味

噴火による全島避難後に引き継いだ
新しい造り手たちによる、
米麴を使った甘みのあるまろやか麦焼酎

活火山の島ということしか、事
前の知識がなかった三宅島。いざ
行ってみると、観光地はもちろん
生産者、飲食店にいたるまで、す
べてに火山や噴火の話が絡んでく
ることに驚きました。

「2000年の噴火による全島
避難から、島へ戻ったのが2005
年。もともとこの焼酎「雄山」を
作っていた伊ヶ谷酒造も休業を余
儀なくされました。でも縁あって
僕が引き継ぎ、一から取り組んだ
のが新しい「雄山」です」そう教
えてくれたのが代表取締役の長谷
川悦朗さん。一般的には麦麴を使
うところ、あえて米麴を使って製
造。一口呑むと、香ばしい麦の香
りに加えてじんわりと甘みがあ
る! これは米麴のおかげ。

おすすめのおつまみを聞くと、
ずばり伊豆諸島に伝わるくさや。
強烈な香りの干物だけれど、たし
かに合いそう。地酒には地元
の肴だよね。とはいえず、なか
か手に入りづらいものなので、私
のおすすめはブルチーズ! 青
カビのパンチが、くさや同様に焼
酎の香ばしさを引き出してくれる
はず。さらに焼酎の甘みに寄り添
うようにはちみつをトッピング。
お湯割りにした「雄山」とびつた
り合います。

島を巡っているいろんな人に話を
聞くと、皆さん「島外への避難を
経験して、やっぱり三宅島が好き
で戻ってきた」と話してくれまし
た。三宅島の方々の故郷への深い
愛を感じ、雄大で力強い三宅島の
自然を眺めながら、こっそり感動
したのでした。



三宅島 MIYAKEJIMA

面積: 約55km²
周囲: 約39km
人口: 約2480人

2000年の噴火災害難島で、休業していた蔵を復活。一から酒造りを学び、2007年から仕込み始めた若い酒蔵。米麴から全工程を手造りの麦焼酎は、東京の島ではこちらだけ。700ml 1682円。

◎三宅島酒造 ☎04994-2-1391 東京愛ランド <https://www.tokyoislands-net.jp/>

スーパーフードとして注目される明日葉づくしの宝箱。明日葉茶やうどんなど全10点をセットでお届け。送料込み4630円。

◎三宅島観光協会 ☎04994-5-1144 <https://www.miyakejima.gr.jp/>

富士火山帯に属し、現役バリバリの活火山を擁する三宅島。約20年周期で噴火を繰り返してきたこともあり、黒と真っ赤な溶岩でできた新鼻新山や、溶岩で埋没した旧阿古小中学校跡など、つめ跡はあちこちに残されています。そんな激しさの中に、優しさを内包しているのが三宅島の懐の深さ。麦焼酎を手造りする三宅島酒造、素朴な味わいの牛乳煎餅がおすすめの岡太楼本舗、南国の花でハーバリウムを作るアトリエフルールアクアなど、癒やしのスポットが満載です。

併設農園の採れたて野菜を使った、創作料理が評判の居酒屋兼バー。イタリアントマトのステーキ(728円)のジュシーさといったら! ☎リターノ ☎04994-2-1245

牛乳煎餅
牛乳・卵・小麦・バター・砂糖のみで作る、素材で懐かしい味。島内で買える三宅の塩アイスをつけて食べるのがツウ。15枚入り695円。
◎岡太楼本舗 ☎04994-2-0051 東京愛ランド <https://www.tokyoislands-net.jp/>

日本野鳥の会のレンジャーが島の自然情報を紹介してくれる施設。観察用具を使い、野鳥を間近で見ることが出来る。入館料200円。
◎三宅島自然ふれあいセンター・アカコッコ館 ☎04994-6-0410
鈴木敏祥 さん

イギリス生まれの植物標本、ハーバリウムの体験教室。ブーゲンビリアなど島ならではの花で作れる。ドリンク付き1000円〜。
◎アトリエフルールアクア ☎080-5425-5627

Herbarium

Dragon Fruits TOMATO

明日葉
元気セット!!

雄山一
三宅島酒造

アカコッコ

DYNAMIC!

まるで違う星のよう。1983年の噴火により一夜にしてできた新鼻新山の火砕丘。黒と赤の山肌で、地球のダイナミズムを感じずにはられない。

店主の釣果がメニューになることもある町中華。手摘みの海苔を使ったはんぱチャーハン(819円)は磯の香りと歯ごたえが絶品。
◎ココナッツガーデン ☎04994-5-0006

武藤 剛 さん

ココナッツガーデン

レシピ

あぶらげのお雑煮

【材料】2〜3人分

鶏むね肉 … 50g	醤油・塩 … 各適量
大根 … 5cm	あぶらげ
にんじん … 1/3本	もち米粉 … 100g
舞茸 … 1/4パック	水 … 70〜80ml
小松菜 … 1株	サラダ油・椿油 … 各適量
だし汁 … 3カップ	

【作り方】

- 1 あぶらげ生地を作る。ボールにもち米粉、水を入れて5分ほどよく練る。ナマコ型に成型し、5mmの厚さに切る。
- 2 揚げ鍋にサラダ油・椿油を入れて中温に熱し、1のあぶらげ生地を入れて1〜2分揚げる。
- 3 鶏むね肉は5mm角、大根・にんじんはいちよう切り、小松菜は3cmの長さに切る。舞茸はほぐす。
- 4 鍋にだし汁を入れ3がやわらかくなるまで煮込み、塩・醤油で調味してあぶらげを加える。



あぶらげのお雑煮

家に帰って、旅先晩酌

厳しい自然環境の中で、御蔵島の人々は自然と伝統を共存させながら暮らしてきました。御蔵島の郷土料理を通して、島の人々が受け継いできた文化を感じてみませんか？

御蔵島の文化

作って食べて感じる



郷土料理あぶらげと忌の日の明神

御蔵島では、忌の日の明神様という神様が毎年1月24日の「忌の日」の夜、里を徘徊します。島民は、椿油で揚げたあぶらげをお供えし、神様に会わないよう夜は外出せず、翌朝神様が島を去るまで海を見てはいけないのだそう。あぶらげは「忌の日」のため大切な料理なのです。



あぶらげと聞いて思い浮かぶのは、豆腐を薄く切って揚げた油揚げ。でも、御蔵島のあぶらげは、なんとも米粉で作る揚げ餅のようなものなのです。聞けば、代々島に伝わる郷土食。自然豊かな御蔵島では、今でも伝統文化を大切に守っているのだそう。もち米粉を練って成型し、薄く切って椿油で揚げると、ぷっくりふくらみます。そのままでもおいしいけれど、島の方々にならってお雑煮風に。これもまた、もちもちで美味。御蔵島の人にとって大切な味です。



黄楊

御蔵島では上質なツゲが育つ。苔玉マイスター黒田正道さん指導の苔玉教室ではツゲなどの苗木と苔から、苔玉作りが体験できる。参加費3637円。前日までに要予約。ツゲを使った八角箸もおすすめ。1膳2500円。

◎ふくまる商店 ☎04994-8-2292



自然観察やドルフィンウォッチングの後は、ふくまる商店のジェラートで一息。オリジナルのお土産やTシャツも人気です。御蔵島イルカせんべいは10枚入り500円。

◎ふくまる商店 ☎04994-8-2292 https://290.tokyo



御蔵島

MIKURASHIMA

面積：約21km ²
周囲：約16km
人口：約320人



御蔵島では、自然環境や歴史文化を伝えるエコツーリズムに取り組み、私もガイドの1人です。島の人々はこの限りある自然を子や孫に引き継げるよう、大切に扱いながら暮らしています。

CULTURE HISTORY TRADITION



語り部 栗本一郎さん

御蔵の源水



島を囲む絶壁では、いく筋もの滝が見られます。これらの滝は、黒潮が生み出す上昇気流が雲になり雨を降らせ、森林に蓄えられた地下水です。右は島の北東部を流れる大島分川の清水をボトルリングした「御蔵の源水」。500ml×12本セット2056円。

◎御蔵島村農協 ☎04994-8-2212 東京愛らんど https://www.tokyoislands-net.jp/



島の人々の努力によって、御蔵島には今なお、手つかずの自然が残され、人間と動物がバランスを保って暮らしています。そんな貴重な環境にお邪魔させてもらおうと、豊かな沢がいたるところにあり、森にはスタジイやツゲの巨樹が茂り、海にはイルカや魚たちが暮らしています。御蔵島の自然環境や野生の動物は、私たちに自然の厳しき・尊さを教えてくれるのです。都会では経験できない数々のことに心が清められ、「自分もこの自然の一員なのだ」と実感することでしょう。

周辺海域にはミナミハンドウイルカが多数生息。御蔵島ではイルカが暮らす環境を保護しながら、その姿を見ることができるとツアーがあります。船上から併走するイルカを見たり、シュノーケリングでは一緒に泳いだりすることもできます。ウォッチングシーズンは春〜秋。



幻の!? 黄八丈



坂下酒造
沖山 範夫 さん

「黄八丈」を造っていた磯崎酒造から坂下酒造の杜氏へ。ジョギングで鍛えた体力で焼酎を造る。

黄八丈 700ml、3280円。◎坂下酒造 ☎04996-2-0206 kuroshio@gm.tp.jp kuroshio.atukan.com

伊豆諸島での焼酎造り発祥の地。マニアの間で幻の焼酎と呼ばれる、希少な古酒となった焼酎は、先代たちの友情に支えられた逸品！

知ればもっとおいしい 八丈島の歴史は 島酒で味わう



1.黒潮 720ml 1070円。2.ジョナリー 700ml 1430円。

◎坂下酒造 ☎04996-2-0206



高級魚の金目鯛もたくさん水揚げされます！ コフモテ漁師さんが快くカゴを見せてくれました。

その昔、流刑地だった八丈島。島にはさまざまな罪人が流されましたが、そのうちの一人が丹宗庄右衛門という貿易商。この人が故郷の鹿児島から焼酎製造の道具を取り寄せ、その製造方法を八丈島の島民に伝授して島焼酎の文化が始まったのだそうです。「だから八丈島には、伊豆諸島の中でも一番多くの蔵があります。でも残念ながら、半世紀の歴史を経て2011年に蔵を閉じたのが磯崎酒造。うちは、その代表銘柄「黄八丈」を引き継ぎ、古酒として販売しています」と元磯崎酒造の杜氏が現坂下酒造の杜氏・沖山 範夫さん。

じつは、この焼酎、マニアの間では幻の焼酎として注目を集めてきた逸品。20年間、原酒を大切に

守り、満を持して他蔵が販売することになったのには訳があります。「先代同士が親友で、八丈島の焼酎を支えてきた仲。廃業するにあたり、共に志した想いを受けて引き継ぐことになったんです」。なんと面白い話……！ 一時は在庫が完全になくなり、幻と言われた「黄八丈」が復活して、ファンは喜んでいました。

「黄八丈」の特徴は黄麹を使うこと。「黒麹に比べて扱いづらい麹ですが、なめらかで繊細な味わいに仕上がります」。これからは坂下酒造の代表銘柄「黒潮」や「ジョナリー」に加え、磯崎酒造から受け継いだ酒造りもおこなっていく予定だそうです。歴史を大切にしつつ新たな酒造りを始める島焼酎。また呑みたい！

焼酎を伝えてくれて
ありがとうー！



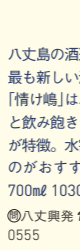
江戸時代、流刑で流されてきた丹宗庄右衛門が、島に焼酎造りを伝えたことをたたえる碑。酒造りに使われた大甕と、小さな甕が並べられています。

八丈島の島酒の
ルーツは九州に!?



島民の間でもポピュラーな「八重樫」は、妻の焼酎に芋の香りをつけている、島内外でも珍しいブレンド焼酎。麦と芋のいいところを楽しめる仕上がります。720ml 1091円。

◎八丈島酒造 ☎04996-2-2855



八丈島の酒造りの中でも最も新しい酒造りが造る「情け嶋」は、すっきりと飲み飽きない味わいが特徴。水割りでも飲むのがおすすめです。700ml 1030円。

◎八丈興発 ☎04996-2-0555



すっかりした味わいで
島酒初心者にも人気

大正14年の創業当初から造り続けている「島の華」は、発酵温度を丁寧に管理し、こだわりの銅製常圧蒸留器を使うことで、妻の香りとまろやかな味わいを実現。700ml 1028円。

◎榎立酒造 ☎04996-7-0301



妻の香ばしさを贅沢に
楽しみたい人におすすめ

八丈島は伊豆諸島のお酒造りの起点となった島だけに、島々の中で一番酒造所の数も多い。坂下酒造のほか、3つの酒造所の代表銘柄も見逃せません。



八丈島

HACHIJOJIMA

面積：約69km ²
周囲：約59km
人口：約7200人

熱帯魚のような、島鳥料理も得意な隠れ家的和食処。おすすめは銘柄を選ぶ島焼酎のお試しセット1200円〜。シメの雑炊に添える金目鯛のしゃぶしゃぶ1人前3700円(2人前〜要予約。)も人気。

◎湖庵 ☎04996-2-0965



玉石垣が続く小道はお散歩に絶好。これは黒潮に揉まれ、丸くなった石を規則正しく積み上げた八丈島独自の石垣。台風よけにもなっています。

高級魚も1000円前後〜。島一番のスーパーでは鮮魚で作る島寿司弁当が人気。島の焼酎も充実し、お土産の調達にも便利。

◎八丈ストア ☎04996-2-0410



gelato



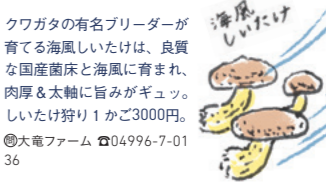
黄八丈は、黄・樺・黒でシンプルに構成される織物です。なかでも島の草木で染められる工場の織物は、黄色の鮮やかさにうっとり。

◎黄八丈めゆ工房 ☎04996-7-0411



落ち着いた雰囲気のなか、島の旬の味覚と焼酎を味わえる名店。贅沢な金目鯛のから揚げや、酒盗を添えた島の里いも、ようげいも(960円)。島寿司は要予約。

◎梁山泊 ☎04996-2-0631



上質な小麦粉を使ったパンは、島のソウルフード。揚げないカレーパン(120円)や惣菜パンのほか、食パンも人気。朝焼いたパンが島中の店で販売されます。

◎やたけ製菓 ☎04996-7-0049

羽田空港からの直行便がある八丈島は、空から見下ろすと西に八丈富士、東に三原山がそびえるひょうたん型であることがよくわかります。この島はかつて「流人の島」や「東洋のハワイ」と呼ばれていましたが、今は断然「呑べえパラダイス」。郷土料理や珍しい魚を焼酎と一緒に楽しめるお店が多くあり、はしご酒も視野に入れておきたいところ。シカ科のキョンや大自然で放牧されている牛、海をのぞけばウミガメや魚たちなどの動物と間近で会える楽しみもあります。

AO-CHUが
できるまで



1.芋焼酎に用いるさつまいもは紅あずまと紅はるかメイン。杜氏ごと異なる。傷みやすいため、収穫後すぐに工場へ。
2.麦麹はあらかじめつくておく。炒った麦に杜氏オリジナルの麹を合わせたら、おおたにわたりという分厚い葉っぱを布団のように掛けて温めることで発酵を促す。3.蒸したさつまいも、麦麹、水を全部一度に入れるどんぶり仕込み。写真は発酵が進み、もろみが元よく泡立っているところ。これを蒸留すればAO-CHUの完成。

柄、一般的な米麹の代わりに麦麹で発酵させるので、麦の香ばしい風味がアクセントに。この麦麹とさつまいも、水を一度に仕込むどんぶり仕込みも、杜氏ごと銘柄ごとにキャラ立ちしている理由。現在は全13銘柄あり、なかでも右の「あおちゅう」は同じラベルが6銘柄もラインナップ。アイドルのように自分だけの推しを探すのも楽しいお酒なんです。



全13種類
AO-CHUの仲間たち



島内に8人の作り手がいるAO-CHU。現地で飲み比べがしたくなる個性派ぞろい！



家ごとに違う味！
「AO-CHU」って
どんなお酒？

昔から島で造られてきたこの焼酎は、長らくツウのみぞ知る幻のお酒でした。麴のつくり方で「青耐」「あおちゅう」という2つの呼び名があるため、ここではAO-CHUと総称して紹介します。



杜氏
奥山 晃 さん

会社員、共同牧場の経営、杜氏の3役を兼ねる。この焼酎はくせの強い料理とよく合いますよ！



島言葉でカンモと呼ばれるさつまいもは、焼酎をはじめ郷土食にも欠かせない。いも掘りは機械の力を借りながら島民が協力して行う。

妻が夫のために造るホームメイド焼酎だったAO-CHU。そのため銘柄ごとにレシモも、味も当然違います。醸造家によっていろんな味を楽しめるワインに近いかも？ 現在は工場に杜氏が集まり、シェアオフィスのような形で各々の味を守っています。
そんなAO-CHUの魅力は、麦麹とほぼ手作業による、どんぶり仕込み。米が育ちにくい土地

まだまだある！
AO-CHUファミリー

どんぶり仕込みの「あおちゅう」[伝承]、二段仕込み製法の「青耐」「青宝」「恋ヶ奥」など、見た目も味もさまざまなAO-CHU。島内限定でレアな初垂れのAO-CHU版が販売されることも。700ml 1950円～。

◎青ヶ島酒造 ☎04996-9-0332



マツミ荘
佐々木 宏 さん

島唐辛子をブレンドしたマツミおばちゃん秘法島だれは、民宿を営む佐々木さんの奥様マツミさん考案。お刺し身、揚げ物と何でもござれの万能っぷり！1000円。
◎民宿マツミ荘 ☎04996-9-0162



島内唯一の商店！

島焼酎のAO-CHUも扱う十一屋酒店は、島民も観光客も集まるお店。おみやげ探しにもうってつけです。



青ヶ島製塩事業所
山田アリス さん

海水を地熱蒸気で低温濃縮し、ひと月かけてじっくり製塩したひんぎゃの塩は黒潮の旨みが凝縮。味わい水塩は、リキッドタイプで、料理の味が素早く決まる優れたもの。塩小袋232円、水塩419円。

◎青ヶ島製塩事業所 ☎04996-9-0241



居酒屋もんじ
玲歌 さん



青ヶ島

AOGASHIMA

面積：約6km²
周囲：約9km
人口：約160人



上陸できたらラッキー。断崖に囲まれた青ヶ島は、お天気次第では船もへりも着かないことがある絶海の孤島。珍しい二重式火山があることから、死ぬまでに見るべき世界の絶景にも選ばれました。名物は水蒸気が噴き出す穴、ひんぎゃ。この地熱エネルギーで、島内は温暖な気候。島焼酎AO-CHUの原料となる麦やさつまいもも、すくすく育ちます。最後は島言葉で「いつまでも大切に思う」を意味する横断幕を掲げてお見送りすることも。身も心もあたたまる旅となるでしょう。



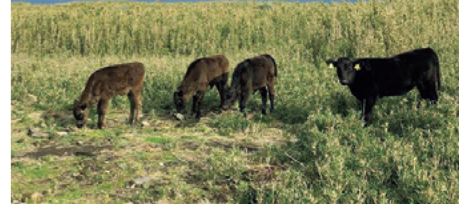
地熱窯



卵や野菜が10分～1時間で蒸し上げる地熱窯は、誰でも自由に使える青空キッチン。りんごやプリンを蒸す猛者もいます。お隣の内湯付きサウナに入るなら、食材をセットしてからGO。入浴料300円。
◎青ヶ島夜場 ☎04996-9-0111



ジョウマン共同牧場



草原に寝転んだら天の川に手が届くかも？ 島の最北端にあるジョウマン共同牧場は、星空ウォッチングの穴場。この牧場は所用で島外に出る人の牛を預かる、ペットホテルの役割も果たしています。



グアバ
うどん

メニューも充実のお洒落なダイニングバー。写真は小笠原ラムロック(630円)と地元産グアバを使ったぶっかけうどん(880円)。オリジナルカクテルもおすすめ!

●バー クレヨン ☎04998-2-2093



バー クレヨン

片岡大志さん



小笠原
ラムロック

父島 CHICHIJIMA

面積: 約23km²
周囲: 約52km
人口: 約2100人

BONIN ISLANDS



小笠原の島レモンは9月~10月が旬。焼酎の水割りにくし形切りのレモンを絞って入れる水レモンは島民の飲み方だそう。



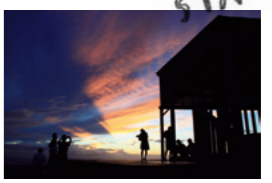
小笠原の塩

小笠原の海水を煮つめて作る小笠原の塩は、まるやか&深みある味わい。140g入り 500円~。

●小笠原の塩 <http://www.ogasawaranshio.com/>



WEATHER STATION



気象台跡のウェザーステーション展望台。夕日の名所で有名だけど、昼間はボニンブルーの海が、夜は星空がキレイ。



父島ならは!
島グルメ

●南国酒場こも ☎04998-2-3337

●あめのひ食堂 ☎04998-2-2006

島の食材が味わえるお店といえばこちら! 珍しいカメカレー (1091円)は父島伝統の食材を使った南国酒場こも自慢のメニュー。おいしい定食がそろあめのひ食堂では、高たんぱく質&低脂肪のめかじきを使った島魚のカツ丼セット(1182円)を!



夜光茸のグリーンペペは、日本でいちばん明るく発光するキノコ。父島でナイトツアーに参加すれば見ることができます。

小笠原
コーヒー



こちらの農園では、コーヒーの木の実がどのようにできるかを見学したり、手焙煎や試飲も楽しめるツアーを行っています。参加費は1人につき4091円。

●Nose's Farm Garden <https://www.nosefarm.com/>



農園併設のカフェでコーヒーの木を眺めつつ、のんびりタイムを。スイーツも充実。オリジナルマグ(1455円)は通販でも購入可。写真は代表の空川雄介さん。

●USK Coffee (ユーエスケーコーヒー) <https://uskcoffee.com/>
撮影/MANA 野元 学

南の島気分を満喫♪ 小笠原諸島の風を 感じながら一杯

24時間の船旅の先に待つのは、日本であることを忘れてしまいたいような、温暖な気候と開放的な空気が、南国の風吹く小笠原・父島の雰囲気をおうちでの晩酌で味わいませんか?

さとうきびの搾り汁を煮つめたものを発酵・蒸留して造られるのがラム酒。1830年頃に欧米系島民が島にラム酒を持ち込み、1876年頃からラム酒の製造が始まりました。

小笠原諸島では今でもラム酒やリキュールを製造していて、小笠原諸島のラム酒はさとうきび特有の甘く力強い味わいが絶品です。南国らしいパッションフルーツ果汁をラム酒などと調合したりキュールは、ミントをたっぷり加えたモヒートにすると、お酒が苦手な人も楽しめる一杯になりますよ。

父島で作られる、甘みのある小笠原の塩をグラスのふちにつける
スノースタイルでさとうきび



パッションフルーツモヒート
小笠原の塩添え

家に帰っても旅先の晩酌

レシピ

「パッションフルーツリキュール」のモヒート

【材料】
「パッションフルーツリキュール」80ml
ミント6g
砂糖小さじ1
炭酸水・氷各適量
小笠原の塩お好みで

【作り方】
1 グラスに「パッションフルーツリキュール」、ミント、砂糖を入れて、麺棒などでミントをつぶす。
2 氷、炭酸水を加え混ぜる。
3 お好みでグラスのふちに小笠原の塩をつける。



一気に
南国気分♪

さとうきびの豊潤な甘さ&力強さが心地よい「ラム酒」(左)と、ラム酒とパッションフルーツの果汁を組み合わせた、爽やかな甘み&やさしい口あたりの「パッションフルーツリキュール」(右)。各720ml 各2091円。

●小笠原ラム・リキュール ☎04998-3-2111



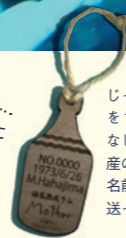
ホワイトラムらしいフルーティな甘み。香りが華やかなので、ロックで呑んでもおいしい。



1. 暮れなずむ空を眺めながらチビチビも乙。この母島漁港の向かいには白砂が美しい石次郎海岸が広がっている。2. ラム酒を海に沈めるのは、マリシヨップのペテランダイバー。瓶のキャップや海底の保管庫は、水圧や揺らぎにも負けない耐久性の高いものを使用。3. 街からアクセスしやすい較ヶ崎展望台は、運がよければクジラのジャンプを見られるかも。4. 父島と行き来する、ははじ丸をバックにほろ酔い気分。相棒は固有種ハジマメグロのゆるキャラ、メグロー。小笠原のゆるキャラ、おがじろうとは大の仲良し。



ラムオーナーになってみる!?



じっくり海底熟成したMYラム酒を1年後に受け取る。追加料金なしのオーナー制度も好評。母島産のアカギで作った木のタグに、名前とシリアルナンバーを刻んで送ってくれる特別感もうれしい。

母島の絶景と島ラム

船から撮っても映える

母なる島の海に抱かれて、クジラの鳴き声を守唄にすくすく育つラム酒って一体全体どんな味? 想像力をかきたてる島ラムを母島の絶景ポイントでパチリ。



ヒントは沈没船に眠る極上ワイン。糖蜜とさとうきびから造る母島特産のラムを、1年間海底熟成させた「Mother」は、キャップについていたサンゴの赤ちゃんにもロマンを感じる。300ml 4091円。
◎母島観光協会 ☎04998-3-2300 <https://hahajima.com/rum>

母島

HAHAJIMA

面積: 約20km²
周囲: 約58km
人口: 約450人

小笠原ラムリキエールの
海底熟成ラム
Mother

88 CAFE

マリシヨップに併設された88カフェは沖港を望む絶好のロケーション。ボリュームのあるランチボックス(910円)はオーナーも太鼓判。

◎ダイブリゾート母島 ☎04998-3-2442

ダイブリゾート

小林 哲也 さん

島の食を支えるスーパー。果汁たっぷりの島レモンを使ったホームメイドのジャムやゼリーは、パッケージの愛らしさもあってお土産に引っぱりだこ。

◎前田商店 ☎04998-3-2221



CACAO



温暖な島育ちのミニマトは格別の甘さ。旬も1月~4月と早めです。地の利を生かし、東京初のカカオ豆栽培にも挑戦。チョコの老舗×母島の農家の結晶は、果物を丸かじりしたような爽やかさです。1箱2500円。

◎平塚製菓 ☎048-933-9113 <https://tokyo-cacao.com/>



特産の石材、ローズ石でできた歴史資料館。捕鯨道具やタコノキの葉細工が展示され、その葉でプレスレットを作る体験教室(455円)も人気。入館無料。新型コロナウイルス感染症対策の為、現在休止中。
◎母島観光協会 ☎04998-3-2300



根っこがタコ足のようなタコノキの葉は、古くからカゴや草履などに用いられてきたそう。一生もの強靱な品です。

タコノキの葉



◎アウストロ ☎04998-3-2877



◎アイランドリゾート母島ナンバー ☎04998-3-2462

洋食レストランのアウストロの名物は、島レモンを使った、島レモンスカッシュ(437円~)。マイルドな酸味が爽やか! 併設しているホテルは全室バス・トイレ付きでゆったり過ごせる。1泊2食付き1万3182円。



カラフルな熱帯魚がはっきり見える透明度。蓬根海岸は干潮時のみ現れる浜。満潮時には海にほぼ沈んでしまう。

石次郎海岸

沖港内の東側にある石次郎海岸は、島では珍しい白砂。プライベートビーチのような気持ちのいい時間が流れている。



個性豊かな島酒と一緒に島旅を楽しもう

東京なのに、船から一歩降り立てば大自然が広がる伊豆諸島と小笠原諸島。私も数々の離島を訪れましたが、これほど別世界を感じてなんだか不思議な気持ちになる島々は初めてでした。

東京本島の島々で出会ったのは、地元の気候・風土に合ったお酒たち。一つひとつ手回ひまかけて造られるお酒は、やっぱり現地で呑むとより一層おいしく感じられるものですね。ぜひ旅先晩酌して現地へ呑みに行ってみてー!



Tokyo TREASURE ISLANDS

東京宝島



大島
【おおしま】
P.02

利島
【としま】
P.04

新島
【にいしま】
P.06

式根島
【しきねじま】
P.08

神津島
【こうづしま】
P.10



IZU ISLANDS

三宅島
【みやけじま】
P.12

御蔵島
【みくらしま】
P.14



父島
【ちちじま】
P.20

FOLLOW ME!



母島
【ははじま】
P.22

八丈島
【はちじょうじま】
P.16

OGASAWARA ISLANDS

青ヶ島
【あおがしま】
P.18



太平洋に浮かぶ、伊豆諸島と小笠原諸島にある11の有人島。地図からもわかるように、東京から一番近い大島で約120km、一番遠い母島で約1050kmの距離があり、かなり広範囲に連なっている島々です。遙か遠くの島へ来た感じがしますが、走っている車はすべて品川ナンバーというのが不思議です。交通手段も限られており、天候に左右されることもあるけれど、せかせかせずゆったりとした行程で、非日常を味わうことができるのが、東京宝島への旅の魅力です。

ACCESS

島名	ルート	片道所要時間	片道運賃	便数(1日)	運航会社	備考
大島	飛行機	東京・調布飛行場～大島空港	25分	1万2000円	1～3便	新中央航空
	ジェット船	東京・竹芝～大島	1時間45分	6860円	2便	東海汽船 ※1
	大型客船	東京・竹芝～大島	8時間	4230円(2等) ～1万1840円(特等)	1便	東海汽船
	ジェット船	静岡・熱海港～大島	45分	4360円	2便	東海汽船 ※2
利島	ジェット船	東京・竹芝～利島	2時間25分	7740円	1便	東海汽船 ※3
	大型客船	東京・竹芝～利島	7時間35分	4710円(2等) ～1万3180円(特等)	1便	東海汽船
	カーフェリー	静岡・下田港～利島	1時間35分	3910円(2等) ～7840円(1等)	1便	神新汽船 ※4
新島	飛行機	東京・調布飛行場～新島空港	40分	1万4400円	2～4便	新中央航空
	ジェット船	東京・竹芝～新島	2時間20分	8720円	1便	東海汽船 ※3
	大型客船	東京・竹芝～新島	8時間30分	5690円(2等) ～1万5940円(特等)	1便	東海汽船
式根島	カーフェリー	静岡・下田港～新島	2時間40分	3910円(2等) ～7840円(1等)	1便	神新汽船 ※4
	ジェット船	東京・竹芝～式根島	2時間20分	8720円	1便	東海汽船 ※3
	大型客船	東京・竹芝～式根島	9時間	5690円(2等) ～1万5940円(特等)	1便	東海汽船
神津島	カーフェリー	静岡・下田港～式根島	3時間15分	3910円(2等) ～7840円(1等)	1便	神新汽船 ※4
	飛行機	東京・調布飛行場～神津島空港	45分	1万5600円	2～3便	新中央航空
	ジェット船	東京・竹芝～神津島	3時間5分	9300円	1便	東海汽船 ※5
三宅島	大型客船	東京・竹芝～神津島	9時間55分	6030円(2等) ～1万6890円(特等)	1便	東海汽船
	カーフェリー	静岡・下田港～神津島	2時間20分	3910円(2等) ～7840円(1等)	1便	神新汽船 ※4
御蔵島	飛行機	東京・調布飛行場～三宅島空港	50分	1万7500円	2～3便	新中央航空
	大型客船	東京・竹芝～三宅島	6時間30分	6360円(2等) ～1万7810円(特等)	1便	東海汽船
八丈島	大型客船	東京・竹芝～御蔵島	7時間25分	7130円(2等) ～1万9970円(特等)	1便	東海汽船
	飛行機	東京・羽田空港～八丈島空港	55分	1万2290円	3便	全日空
青ヶ島	大型客船	東京・竹芝～八丈島	10時間25分	7970円(2等) ～2万2320円(特等)	1便	東海汽船
父島	客船	八丈島～青ヶ島	3時間	2520円	1便	伊豆諸島開発 ※6
母島	大型客船	東京・竹芝～父島	24時間	2万3640円(2等) ～7万450円(特等)	週1便	小笠原海運 ※7
	客船	父島～母島	2時間	4190円	週4～5便	伊豆諸島開発 ※8

2020年12月10日現在のものです。運賃や便数などは時期によって変動があります。

- ※1 土曜・休日指定日に久里浜経由あり(夏季除く)。
- ※2 季節により便の増減あり。季節により伊東線あり。
- ※3 季節により便の増減あり。
- ※4 水曜運休。
- ※5 季節により便の増減あり。
- ※6 月曜～水曜・金曜・土曜運航(水曜は運休あり)。
- ※7 時期によって運賃の変動あり。
- ※8 運賃には燃料油価格変動調整金を含む。
- ※9 大島⇄利島、大島⇄三宅島、三宅島⇄御蔵島、八丈島⇄御蔵島、八丈島⇄青ヶ島については、島間を移動できるヘリコプターもあり(東京愛らんどチャトル <https://tohoair-tal.jp>)

東京の島酒の魅力

島旅をもっと楽しくする

東京の島々には、こだわりが詰まった個性豊かなお酒を造る酒造所がたくさん。島酒に携わる3人の方に、東京の島々で造られる島酒の特徴や魅力について語っていただきました。



▶ P.10



▶ P.17



▶ P.02

お話をうかがったのは /

株式会社宮原

宮原 淳 さん

八丈興発株式会社

小宮山 善友 さん

有限会社山田屋

山田 達人 さん

島酒がちょっと買うならココ!

島酒の魅力を知ったら、島酒を飲まずにはいられません。もちろん、島の空気を感しながら味わいたいけれどまずは手軽にポチっとお取り寄せができるオンラインショップで、島酒の予習をしてみませんか?



東京愛らんど

※天市場

<https://www.rakuten.co.jp/tokyo-islands/>

Yahooショッピング

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/tokyoislands/>

東京の島々への玄関口、竹芝客船ターミナル内のアンテナショップ。島々のお土産や名産品など、お酒以外のアイテムも豊富です。

山田屋

<http://yamadaya8jyo.shop-pro.jp/>

お話をうかがった山田達人さんのお店、山田屋は八丈島の酒屋さん。東京の島酒の品ぞろえの豊富さは11島の中でも屈指です。

酒の勝鬨

<https://katidoki.shop/>

東京・築地にある地酒専門店。東京島酒を各種そろえており、注文後1～2営業日で発送してくれるのもうれしい。

島酒には島々の風土や歴史が詰まってる



意外にも島酒のルーツは、1853年に九州から八丈島にやってきた丹宗庄右衛門にありました。彼が人々に焼酎造りを伝えたとおかげで、伊豆諸島へと焼酎造りが伝わったと言われています。「九州では米麹が主流ですが、島では米が育ちににくいので麦麹を使うことが多いです」と小宮山さん。八丈島の焼酎や小笠原諸島のラム酒などの酒造りには各島の風土や歴史が反映されているから、どれも個性豊か。つまり、島のお酒を知れば、その島のこともおのずとわかってくるというわけです。

島を満喫するのに島酒は必須アイテム

「やっぱり島の旅を満喫するときには、お酒は必須のアイテムでしょ?」と山田さん。島酒は、島旅

の盛り上げ役としても欠かせない存在ですよ。

お酒をきっかけに島のことを知ってもらえたら

東京の島々は、どれも魅力にあふれています。島酒を入りに旅に出れば、風景・食・人など、必ずそれぞれ島の魅力にもハマること間違いなし。

せっかくなので、宮原さん・小宮山さん・山田さんの3人に、初心者にもおすすめの島酒の飲み方を教えてもらうことに。「みなさんしつかり味わおうとしてロックで飲むとしますが、東京の島酒は割って飲むことを想定して造られているので、割って飲んでいいんですよ!」と小宮山さん。宮原さんは「私は芋焼酎のような重厚なタイプなら、お湯割りや氷を入れない水割り。飲み飽きないの、ずっと飲んでいられます。」

いずれは海外のお客様にもおもてなしの一つに



東京の島々で造るお酒が、国内で広まったら、将来的には海外のお客様にも知ってもらいたいのだそう。「スコットランドの小さな島で造られるウイスキーが世界で売れるのなら、東京の島々のお酒もその可能性を秘めているはず」とワクワクするお話も。島酒への愛と熱い思いを知ると一層、島酒が飲みたくなりました。各島内だけでなく、ネットでも購入できるので、島酒を味わいながら、旅の計画を立ててみませんか。