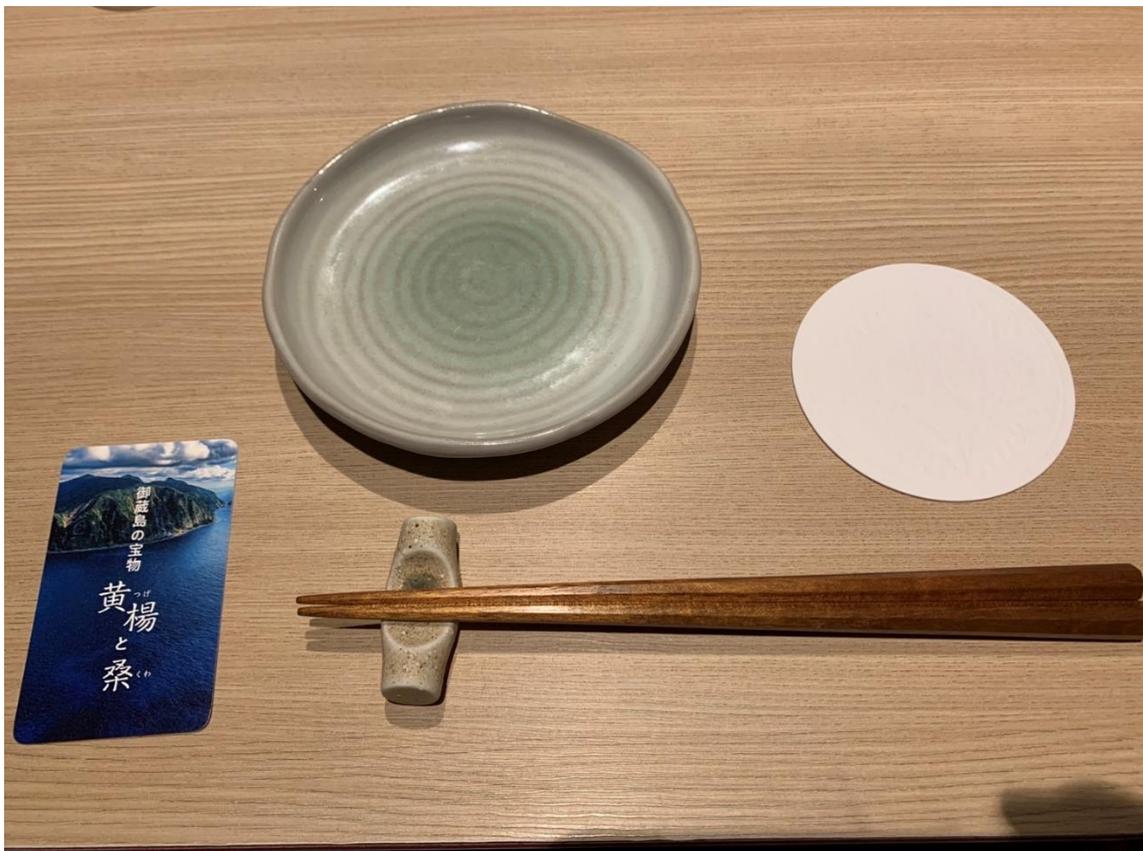


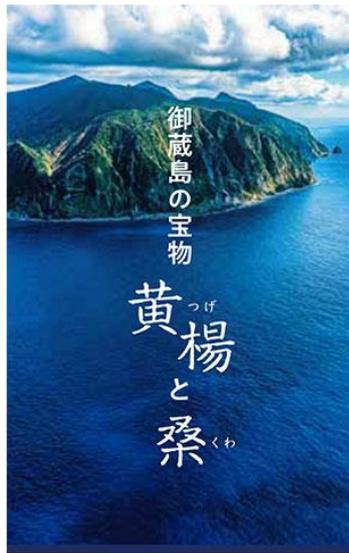
## 御蔵島の黄楊・桑の良さを箸から伝える～東京都内の飲食店にて展開～

御蔵島の黄楊・桑の魅力発信に向けて、2022年3月の間、都内3ヶ所の飲食店と店舗タイアップを実施しました。



御蔵島は黄楊や桑の原生林に囲まれた島です。固く目が詰まった御蔵島の黄楊や桑は緻密な加工ができることから質の高さに注目が集まっていますが、現在では木材を切り出せる人も少なく、量に限りがある貴重なものとなっています。また、その用途は将棋の駒や印鑑などが中心で、一般の方々になかなか知られる機会がありません。

今回は黄楊・桑の良さをもっと広く知っていただくために、東京の島ならではのメニューを提供する「東京島酒場 大」と、落ち着いた雰囲気でも和食が楽しめる「赤坂阿吽本店」、「ぎんざ阿吽」の計3店舗で黄楊・桑の箸を提供し、訪れるお客様に使っていただきました。



各飲食店では、御蔵島の黄楊・桑材の希少性に興味を持っていただけるよう、簡単な紹介とパンフレットのQRを掲載したカードを配布。



実際に箸を手にとった方の中には、黄楊・桑の存在自体を知らなかった人、黄楊や桑が御蔵島の産品ということを知らなかった人がほとんどでしたが、「見た目や箸の長さの割に軽くて握みやすい」「お箸の高級さが伝わってくる」と満足な声が多く聞かれました。黄楊・桑

の箸や御蔵島の話から、他の島についての話題に話が広がっていく場面もあり、今回の体験をきっかけに東京宝島に対する関心が向けられていることを感じました。

お店の方からも、「箸はどちらも軽くて使いやすく、洗えば油や汚れがよくとれます。店としてのこだわりを今までより強く伝えることができ満足しています。」と好評です。お店の方にとってもお客様にとっても、黄楊や桑の箸の良さを知ってもらい、島への興味につながる貴重な機会となっています。