

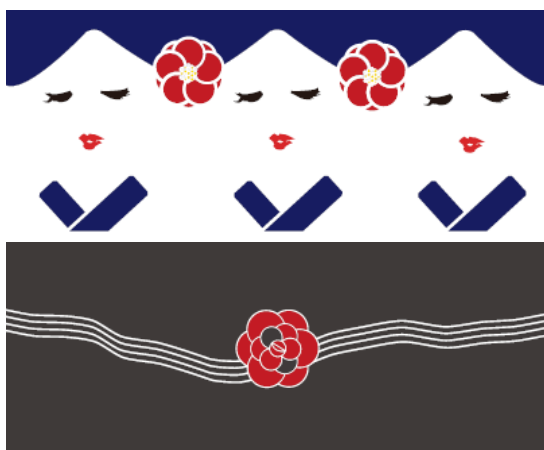


東京宝島  
TOKYO  
TREASURE ISLANDS



## 「アンコさんプロジェクト！」の展望

大島では、「アンコさん」をテーマにしたグルメ企画、アンコさん特設Webページの制作に続き、ビジュアルを通してアンコさんの魅力を発信するデザイン企画を進めています。今回は、デザイン企画の取組と「アンコさんプロジェクト」の今後の展望を紹介します。



デザイン企画では、現代のライフスタイルに溶け込むテキスタイルデザインを大島にゆかりのある島外のデザイナーに依頼。

現在進行しているのは、アンコさんのトレードマークともいえる「手ぬぐい」。島外のデザイナーに新鮮な感性でデザインを加えてもらうことにより、新しい時代のアンコさん像を若い世代にも提案するのが狙いです。「大島町の花でもある椿をデザインの軸に据えること」「手ぬぐいなどの製品に落とし込んだ際に、普段使いできるお土産になること」をポイントに、島の地域資源をモチーフにしたテキスタイルデザインが完成しました。今後は、これらの活用や管理方法について検討しながら、商品化の担い手となる島内の協力事業者の発掘を進める予定です。

そして、「アンコさんプロジェクト」最後の柱となるのが「プロジェクトの島内への拡散」。グルメやデザイン企画などを通じて、島の宝であるアンコさんを活かした地域活性の輪を拡げるため、島内での広報、仲間づくりに取り組んでいきます。



Recipe

<p><b>材料</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 御神火「天上」</li> <li>• 自家製椿ビュレ（椿花びらジャム、東京愛らんどベリー、御神火レモン、カシス、海の精（伊豆大島の塩）、シンプルシロップ）</li> <li>• 大島牛乳</li> <li>• 生クリーム</li> <li>• 卵白</li> </ul> <p>※ Method：シェイク、Glass：ロック、Ice：ロック</p>	<p><b>つくり方</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自家製椿ビュレを作る。椿ジャム、東京愛らんどベリー、絞ったカシスと御神火レモン（適量）、海の精（少々）、シンプルシロップ（水：グラニュー＝1：1）をミキサーにかける</li> <li>2. 生クリーム（10ml）、卵白（20ml）をそれぞれクリーマーで撹拌させる</li> <li>3. 材料すべて、②と自家製椿ビュレ30ml、御神火「天上」30ml、大島牛乳60mlをシェーカーに入れシェイクする</li> <li>4. ストレーナーで濾しながら、ロックアイス入りのグラスに注ぐ</li> <li>5. 椿の花と葉を飾り、椿スプレーをかけて完成</li> </ol>
--	---

島内への取組周知やプロジェクトを盛り上げる仲間づくりに向けて、島内の飲食店に、カクテルレシピを提供したり、アンコさんにちなんだ商品・サービスを手がける事業者に「ロゴマーク」のシールを配布したりするなど、統一感のある取組を検討中です。



今後、「アンコさんプロジェクト」を媒介に島内外の人がより深くつながり、さまざまな活動へと広がっていくことをメンバーたちは期待しています。