



「利島の人が利島を自慢する」特産品の開発をスタート！



利島では、2019年度から、島の魅力を高めるため議論を重ねてきました。東京島しょの中でも認知度が低いことから、“利島”を知ってもらいきっかけづくりになればと、島外に拠点を作る方法を模索しましたが、本土でのスタディツアーを通じて、都市部での拠点運営の難しさと、拠点でPRするコト・モノが必要だと再認識。そこで、まずは利島の売りとなる商品を開発することに取り組もうと決めました。

これを受けて、2020年度は、利島を代表する食材を使い、島外からの観光客が利用する民宿などで通年使えるもの、また、利島の人々が自慢できる、愛せる商品として、一般家庭で使えるものを念頭に、商品開発を進めることになりました。



まずは、商品開発に先駆け、島内でレシピ・商品アイデア募集からスタート。

寄せられたアイデアは、利島を覆う20万本の樺から製油された樺油を使ったメニューや、伊豆諸島各地に自生し、様々な薬理作用があるとされる明日葉を使ったメニュー、その他、昔おやつとして食べられていたものや、島の水産物を使ったものなど、利島ならではの。

その後、10月には食の専門家を招いて、寄せられたアイデアを基に試食会を開催しました。

試食会には、商品開発の方向性や中核に据える食材などについて議論し、島の人々が支持すること、事業化の見込みが高いことに観点を置いて検討を行いました。そして、島の宿や家庭で調理してもらいやすいメニューを2点絞り込みました。



なお、試食会場には参加者が自ら創作したメニューも持ち込まれました。

次回は、料理研究家が試作したサンプル品を試食しながら、レシピ（味付け）、利島らしい食べ方を研究する予定です。