

## 【歴史】

伊豆諸島は、人の住む大島、利島、新島、式根島、神津島、三宅島、御蔵島、八丈島、青ヶ島と無人の100の小島からなっています。

古くから伊豆七島と呼ばれ、人が住み着いており、縄文・弥生式土器の出土や遺跡の発掘から、先史時代から住んでいたことがわかっています。

江戸時代には、徳川幕府の直轄地とされ、8代将軍吉宗の時代に制定されたお定書き百ヶ条(1742年)によって流刑地となり、本土からの船舶の寄港は御用船と島の廻船のみに制限されていました。大島への島流しは1796年に廃止となりましたが、新島、三宅島、御蔵島、八丈島は明治維新まで続きました。幕府は、租税として塩、まき、海産物を貢納させました。

明治維新となり、廃藩置県に伴って、伊豆諸島は明治2年(1869年) 蕪山県の所管となりました。この年、3世紀の長きにわたって出島を禁じられていた島民は自由に本土へ行くことができるようになりました。その後、足柄県、静岡県と所属が変遷し、明治11年に東京府に編入されました。

明治以降、各島の集落ごとに町村が設置されましたが、その後、合併等により現在は2町、6村となっています。

## 【自然】

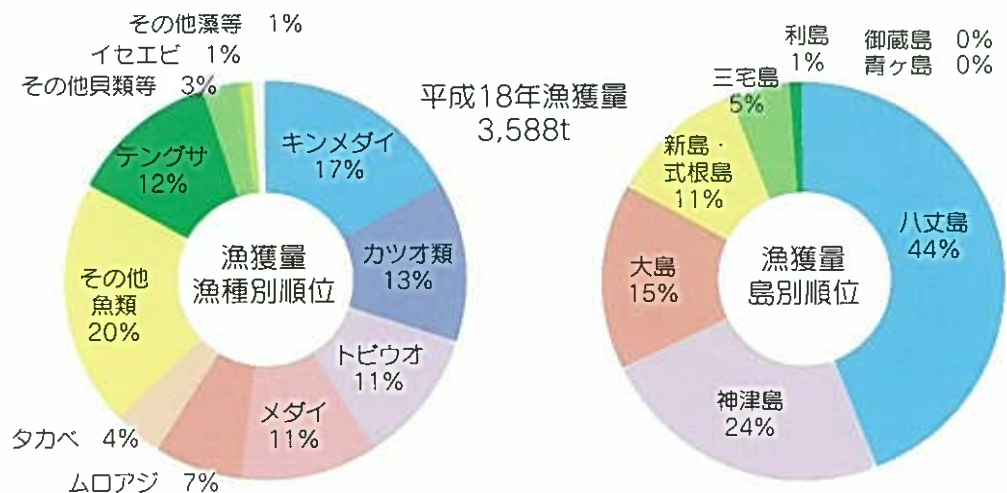
伊豆諸島は黒潮の影響を受けて、冬は暖かく年間の気温較差が小さく、温暖多湿な海洋性気候です。

年平均気温は、16℃～18℃で、降霜、降雪はほとんどありません。年平均降水量は3000mm程度と多く、東京の約1500mmの2倍となっています。台風の進路となりやすく、年に2～3個程度来襲し、被害を受けることがあります。また、冬期は西の季節風が強く吹きます。

## 【水産業】

伊豆諸島海域は複雑な海底地形による好漁場を持ち、黒潮にのって多くの回遊魚が来遊する恵まれた漁業環境にありますが、離島という社会条件や、厳しい天候、資源の減少などにより、困難な漁業経営を余儀なくされています。

そこで、各島とも多種多様な漁獲物を有効に利用して多彩な特産品を開発し、都民の生活に潤いをもたらす、漁業経営の一助となるようなさまざまな取組を行っています。



## 伊豆諸島で捕れる代表的な魚

### キンメダイ



- 分類** キンメダイ目、キンメダイ科、キンメダイ属
- 形態** 体は体高が高く、強く側扁する。背ビレと臀ビレは各々1基。尾ビレは大きくて二又する。体色は一様に鮮紅色で、金色の大きな目をもつ。目の前方には1本の鋭い棘がある。体長50cm、体重4kgに達する。
- 分布** 太平洋、インド洋、大西洋の温帯域から熱帯域に広く分布する。東京の海域では、伊豆・小笠原諸島の深海域に普通

に見られる。

関東地方における漁場は、伊豆諸島周辺や静岡、千葉県沿岸で、主に一本釣りや底立延縄によって漁獲されている。伊豆・小笠原諸島における漁獲量は、年間130トンから340トン程度で推移しており、東京の海域における重要底魚資源の一つである。

**調理法** 白身の魚で、鮮度の良いものは刺身にして大変に美味しい。皮付きのままサクに造り、皮側にお湯を注いだ後に氷水で冷やす、いわゆる「松皮造り」は、独特の歯触りと皮下脂肪の甘味があつて刺身とは別の味覚が楽しめる。脂ののった大型魚は、濃いめ味の煮付けが美味しい。このほか粕漬けやみそ漬け、干物や鍋物の材料、あるいはフライや天ぷらなど、何の料理にも向く。

### カツオ

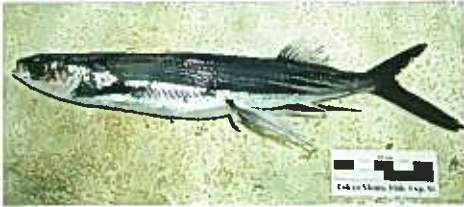


- 分類** スズキ目、サバ科、カツオ属
- 形態** 体は紡錘形で横断面はほぼ円形。頭と口は大きい。背部は暗青色。体側から腹部にかけては銀白色。体長1mに達する。
- 分布** 赤道を中心に、世界中の熱帯～温帯海域に分布する。日本では北海道から沖縄にかけての列島周辺全域。東京の海域では、伊豆・小笠原諸島全海域で漁獲される。
- 伊豆諸島では主として曳縄で漁獲される。伊豆諸島のカツオは曳縄で一匹一匹ていねいに漁獲されるうえ、漁期も他

海域に比べて早いので、いわゆる“初鯨”として市場の評価は高い。

**調理法** 刺身や“たたき”、鯨種が定番。赤身魚で血合い臭が強いので、わさびよりも根ショウガが合う。特に秋の南下回遊時には「下りカツオ」と呼ばれ脂がのる。残った刺身はショウガ醤油に漬けて冷蔵庫に保存すれば、翌日飯の上に乗せてお茶を注ぎ、カツオ茶漬けとして違った味が楽しめる。

## ハマトビウオ



**分類** ダツ目、トビウオ科、ハマトビウオ属

**形態** 体は紡錘形で細長い。胸ビレと腹ビレが大きく、特に胸ビレは尾柄近くまで達する。尾ビレは上葉よりも下葉が長い。体長50cmに達する。

**分布** 東北地方から奄美諸島までの太平洋岸、伊豆・小笠原諸島に分布する。

伊豆諸島におけるハマトビウオは、春季に産卵のため大量に来遊し、主として刺網により漁獲される。このため“春トビ”の名前がある。本種は“くさや干物”の原料として需要が高い。

**調理法** 身は淡泊で、刺身、酢じめ、塩焼き、ムニエル、さつまあげなど何の料理にも適する。

## メダイ



**分類** スズキ目、イボダイ科、メダイ属

**形態** 身体はやや細長く、側扁する。体色は黒っぽい。メダイの名のとおり、目が大きく、光の少ない深海の生活に適応している。体表からは大量の粘液が分泌され、ヌルヌルしている。

**分布** 北海道以南の太平洋および東シナ海に分布する。東京の海域では、伊豆・小笠原諸島で普通に見られる。

伊豆・小笠原諸島は、我が国におけるメダイ主要漁場の一つで、年間110トンから220トンほどが漁獲されている。漁法は主として一本釣りで、東京の海域における底魚漁業の対象種として重要である。

**調理法** 比較的淡泊で、上品な白身魚である。刺身やすし種にするときは、軽く塩をして一晩おくとうまみが増す。このほか塩焼き、照り焼き、煮付け、粕漬け、味噌漬け、揚げ物、鍋物、椀種など何の料理にも向く。

## ムロアジ(クサヤモロ)



**分類** スズキ目、アジ科、ムロアジ属

**形態** 体は紡錘形でわずかに側扁する。体の背方は濃青色で腹方は銀灰色。頭部から尾柄にかけての体側中央を一本の青い縦帯が走る。背ビレは二基で分離する。背ビレ、臀ビレと尾ビレの間に1対の遊離軟条がある。尾ビレは二分する。尾柄部に硬い稜鱗(いわゆる「ゼンゴ」)がある。体長50cmを越える。

## 伊豆諸島で捕れる代表的な魚

**分 布** 南日本一帯と世界中の暖海に分布する。東京の海域では、伊豆諸島から小笠原諸島まで広く分布する。主として小型魚が棒受け網で漁獲される。大型魚は底魚1本釣りで漁獲されるが漁獲量は少ない。ムロアジ類は伊豆・小笠原諸島を代表する漁業対象魚種で、年間400トンから800トン近く獲れ、東京の海域における魚種別水揚げ量では、カツオ、テングサに次いで第3位にランクされている。マアジよりも脂肪分が少ないため、最高のクサヤ干物原料である。夏から秋には島しょの沿岸に回遊することがあり、遊漁者が数釣りを楽しむこともできる。

### ムロアジ類各種の特徴

クサヤモロは口の中が白く尾ビレは全体が淡黄色。オアカムロは体高が低く、その名のとおり尾ビレが濃赤色。夏から秋にかけて脂がのり、新鮮なものは刺身で美味。アカアジは体高が高く、胸ビレと尾ビレが明るい赤色。ムロアジは尾ビレの上葉は淡黄色だが下葉が淡灰色。クサヤモロよりも脂がある。

**調理法** 刺身、塩焼きなどにも向くが、クサヤの干物原料としての利用が最も多い。



クサヤの干物

### 【くさや】

刺身でも十分に美味しい新鮮アオムロ、ムロアジ、トビウオ等の魚を代々受け継いできた“くさや液(しょっちる)”と呼ばれる魚醤に似た独特の風味をもつ液に丁寧に一枚一枚浸潤させた後、天日干しにした干物の一つ。

長い歴史をもつ食品であり、江戸時代には献上品とされていた記録が残っている。

真空パック、調理済み瓶詰めは、そのまま食べられるのでお土産に喜ばれている。

## タカベ



**分 類** スズキ目、タカベ科、タカベ属

**形 態** 体は紡錘形で側扁する。吻端は丸く、口は小さい。背部は青色で、腹部は銀白色。体側背部に鮮黄色の縦帯(タテ縞)が背ビレ前方から尾ビレまで走る。背ビレは1基で、尾ビレは二分する。体長20cmに達する。

**分 布** 房総半島以南、九州までの太平洋岸に分布する。東京では伊豆諸島沿岸の岩礁地帯に見られるが、八丈島では稀。漁法は刺網や建切り網、定置網などを用いる。資源量も比較的安定しており、島しょ漁業の重要種である。夏季には磯から釣れ、遊漁対象種にもなっている。

**調理法** 白身魚で夏季には特に脂がのる。刺身、塩焼き、煮魚、ムニエルなど何の料理にも適する。

## イサキ



**分類** スズキ目、イサキ科、イサキ属

**形態** 体は比較的細長く、側扁する。背ビレは1基で鋭い棘をもつ。尾ビレは浅くくぼむ。エラブタの後縁にもトゲがある。生息場所によって体色が異なり、背部は暗青色ないし黄土色、腹部は銀白色。体長45cmほどに達する。

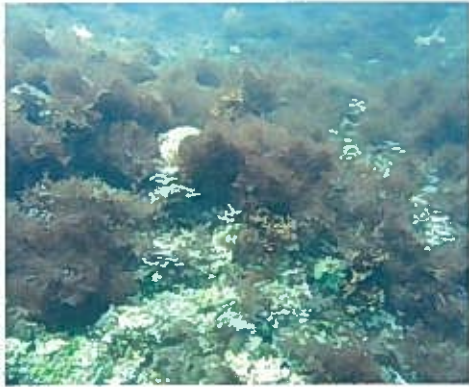
**分布** 沖縄を除く本州中部以南から東シナ海に分布する。伊豆諸島では神津島・三宅島以北の海域に多く、八丈島では稀、小笠原諸島には全く生息しない。

伊豆諸島北部海域で、一本釣や定置網、刺網などによって漁獲されている。また、新島や神津島では「建て切り網」と

いう潜水追い込み漁法で漁獲している。

**調理法** 淡泊な白身魚で、刺身やたたき、塩焼き、煮魚、ムニエルなど、何の料理にも向く。「梅雨イサキ」の名があるように、産卵前の初夏は脂がのってとくに美味。刺身をとったあとの“あら”で出汁をとり、湯がいたアシタバを入れた澄まし汁は、野趣あふれる伊豆大島の郷土料理。

## マクサ テングサ類



**分類** テングサ目、テングサ科、テングサ属

**形態** 葉体はやや平たくて細い。枝は平面的に出るが、多くの枝が集合して株全体としては半球状に広がる。枝ぶりや葉形は生育する地方や場所により変異が大きく、他種との区別の難しいことが多い。株の高さ10cmから30cm。

**分布** 北海道西岸から本州、四国、九州、南西諸島にいたる日本列島各地と朝鮮半島に分布する。東京の海域では伊豆諸島沿岸の低潮線付近から水深20mくらいまでの岩礁地帯に普通に見られる。

伊豆諸島のテングサの漁獲量は年間約350トンから700

トンと、全国でも一、二を争う水揚げとなっている。潜水して採取されたテングサは陸に揚げられた後、真水にさらしながら天日で十分な乾燥処理を施し、寒天原藻として出荷される。

**調理法** 乾燥させたテングサを水に入れて煮沸し、残った繊維やごみなどを取り除き布で漉す。その後、適当な大きさの入れ物に入れ、冷やし固めた物がところてんである。

## 伊豆諸島で捕れる代表的な魚

### サザエ



**分類** 古腹足目、サザエ科、サザエ属

**形態** 貝殻は円錐形で厚みがあり、周縁には棘がある。棘の数や長さは生息環境や個体による変異が大きく、棘が全くないものもある。ふたは石灰質で厚みがあり、外面上に多数の小さな棘がある。殻高10cmに達する。

**分布** 太平洋側は房総半島付近から九州、日本海側では北海道南部から九州にかけての、外洋性の岩礁域に分布する。東京の海域では、伊豆諸島に分布するが、利島以南では少ない。伊豆諸島では、主に素潜りで漁獲され、資源保護のために、

禁漁期の設定や、殻高制限、また、2000年からは、人工種苗の放流事業もおこなわれている。

**調理法** 独特の磯の香りがあり美味。壺焼き、刺身、酢の物などに調理される。伊豆諸島では、観光シーズンになると船舶ターミナル付近に屋台が並び、サザエ壺焼きの美味しそうな匂いが立ちこめる。

### イセエビ



**分類** 十脚目、イセエビ科、イセエビ属

**形態** 通常体長（両目付け根の間の甲縁から尾端）30cm、体重1kg以下で体重1kgをこえるものは稀である。触角板（目の前方、触角付け根の甲板）の前方に一对の大きい棘があり、その後方には小棘がまれに2対から3対みられる。体色は赤褐色で甲背面に目立った模様はない。

**分布** 茨城から台湾・中国に分布するが沖縄にはみられず、分布の中心は本州、四国、九州沿岸である。東京の海域では、伊豆諸島全域に生息するが、南部ほど少ない。小笠原には通常

分布しないが、極めて稀に混獲される（過去30年で2尾）。

イセエビは主として刺網で漁獲され、漁獲量は他魚種に比べて比較的安定している。

地区により、産卵期の禁漁、混獲される稚エビの放流、漁獲量の制限、網数制限などの資源保護策がとられている。造礁サンゴの多い南方では潜水による鈎取漁法、籠が用いられる。

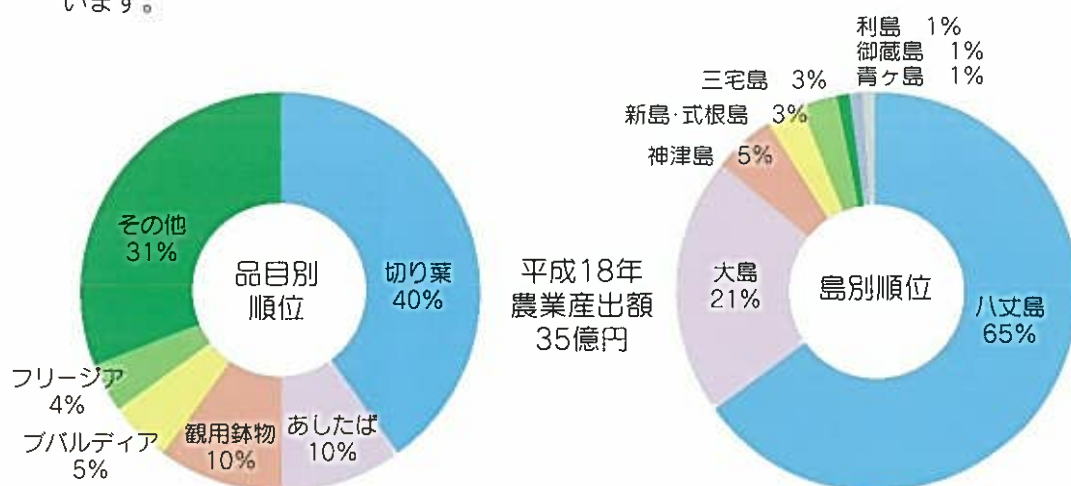
**調理法** 数ある水産物の中でも、とくに高級食材のひとつである。死後は自己消化が早く進むので、活エビでの流通が主体である。刺身、鬼殻焼き、味噌汁などの和風料理のほか、フライやグラタンなどの洋風料理にも用いられる。

## 【 農 業 】

伊豆諸島の農業は、温暖で湿潤な海洋性気候を活かした花き園芸が盛んで、農業生産額35億円のうち約6割を占めています。特に、フラワーデザインのアレンジや花束の添え葉として利用されるグリーン素材の切り葉では国内有数の産地で、八丈島のフェニックス・ロベレニーのほか、八丈島や神津島を始め各島で栽培されるレザーファンが有名です。また、大島では切り花のブバルディア、ガーベラが特産となっています。

一方、野菜類では、伊豆諸島原産のあしたばの生産、出荷が近年伸びています。生産額は3億6千万円と切り葉に次ぐ生産額となっています。また、温暖な気候を活用して1～4月に出荷するキヌサヤエンドウが大島、神津島、三宅島などで盛んに栽培されてきましたが、昭和40年代をピークに年々減少しています。

その他には、自給用・焼酎加工用に、サツマイモ、サトイモ、ジャガイモが栽培されています。



## 伊豆諸島の農産物

## あしたば(明日葉)



日本固有のセリ科の植物で、原産地は伊豆諸島とされ、房総半島、伊豆半島、紀伊半島の一部でも見られます。「今日葉を摘んでも、明日にはもう新しい葉を出す」ことから、明日葉(あしたば)の名前がついたと言われています。

名前のおり、生育が旺盛で、ビタミン、ミネラルなどの栄養成分も豊富なため、伊豆諸島では、古くから食用にされるとともに、滋養強壮などの民間薬としても利用されてきました。

## あしたばの栽培

あしたばは伊豆諸島の特産物で、国内生産のほとんどを占めています。どの島でも自家用、出荷用に栽培されています。平成18年の栽

# 伊豆諸島の農産物



あしたばの種子



翌春のあしたば



3年ほどで花が咲く

培面積は92haで、収穫量1070t、生産額は3億6千万円でした。

島内で消費されるのはもちろんですが、野菜として主に都内の市場に出荷され、デパートや量販店で販売されています。また、島内でお茶や乾燥粉末にも加工されています。

あしたばは多年草の植物で、秋(10月～11月)に種をまき、翌春から収穫できますが、本格的な収穫は1年後の秋からとなります。2年～3年収穫をすると、秋に花が咲き、種をつけて枯れてしまいます。そこで、その種を取り、またまいて育てます。

収穫は、展開した新葉を1本1本つまみ取り、5～8本を一束とし150gにそろえて袋詰めし、出荷されます。年間をとおして収穫できますが、特に、春先(2月～5月)と秋(10月～11月)は生育が旺盛になり、収穫量も増えます。

生産者は、研修会や勉強会を開催して、栽培技術の習得向上を目指すとともに、出荷物の品質を相互に確認しあうなど新鮮で美味しいあしたばを作るために努力しています。

## 栄養成分

β-カロチンやビタミンC、カリウム、食物繊維などがバランスよくたっぷり含まれています。そのため、民間伝承により古くから薬効があると言われてきました。最近の研究で、葉や茎を切ると出てくる黄色い汁に他の野菜にはほとんど含まれていないカルコンという成分のあることが判明しました。このカルコンには、抗菌作用や抗潰瘍作用などの生理活性作用があり、血栓防止、動脈硬化・ガン予防に有効なことが分かってきました。

	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	β カロチン mcg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物 繊維 g
あしたば	60	540	65	65	1.0	5300	0.10	0.24	41	5.6
ほうれんそう	16	690	49	47	2.0	4200	0.11	0.20	35	2.8
しゅんぎく	73	460	120	44	1.7	4500	0.10	0.16	19	3.2
キャベツ	5	200	43	27	0.3	50	0.04	0.03	41	1.8
セロリー	28	410	39	39	0.2	44	0.03	0.03	7	1.5

可食部100gあたりの含有量  
(五訂日本食品標準成分表より)



## レザーファン(切葉)



南半球が原産の常緑性のシダ植物です。なめし皮のような葉の光沢から名前がついたといわれています。草丈は30cm~60cmで、葉は濃い緑色で、硬く光沢のあるのこぎりの刃状の小葉がついています。

花との相性が良く、またつやがあり丈夫なためフラワーデザインのアレンジやコサージュ、ブーケ、花束の添え葉として利用されています。花を引き立たせるグリーン素材として人気があります。

国内で使用されるレザーファンのほとんどは、中南米からの輸入品ですが、国内でも伊豆諸島のほか近年では鹿児島県種子島などでも栽培されています。

伊豆諸島でのレザーファン栽培の歴史は古く、昭和40年頃導入され、昭和51年

から本格的に栽培が始まり、伊豆諸島の特産作物となりました。当初は露地でも栽培されていましたが、高品質なレザーファンを年間をとおして供給するため、現在ではパイプハウスや鉄骨ハウスで栽培されています。

神津島、八丈島を中心に栽培され、平成18年の栽培面積は12haで、生産額は1億7千万円でした。伊豆諸島産のレザーファンはつや、形状などの品質に優れ、日持ちも良いことから高級品として高く評価されています。



## イモ類

伊豆諸島は、火山島のため水はけが良く、また平坦地が少ないことから八丈島の一部を除いて水田がなく、水稻は栽培されてきませんでした。そのため、古くからサトイモが栽培されてきました。明治以降はサツマイモ、ジャガイモの栽培も増加しました。今でも、自給用、焼酎加工用にイモ類の栽培が盛んに行われています。