

【概要】

利島村は東京から約140kmにあり、大島から27km、面積は4.12km²で都内の区市町村の中で一番小さく、周囲は約8kmです。標高508m宮塚山みやづかやまを頂とする美しい円錐形の島です。

年間平均気温は16℃と温暖な気候です。

四季を通じ、観光客が都内等各地より来島していますが、釣り客が多く、栈橋釣りが人気です。

島は全体が椿林で囲まれており、その本数はおよそ20万本とされています。

交通

船 東京・竹芝栈橋から超高速船で2時間20分

大型客船(夜行)で9時間

飛行機 大島からヘリコプターで10分(毎日1往復)

人口(平成20年1月現在)

304人

学校数(平成20年度)

・小学校 1校 児童数 8人

・中学校 1校 生徒数 6人

【産業・産物】

水産業

水産物の生産額と生産量
(平成18年)

産物	生産額(千円)
イセエビ(伊勢海老)	36,095
タカベ(鱈)	8,149
サザエ(栄螺)	6,082
藻類	3,471
イサキ(伊佐木)	271
その他	2,898
計	56,966



農業

農産物の生産額(平成18年)

産物	生産額(千円)
あしたば	100,000
樺(採油用)	90,000
トマト	10,000
計	200,000

【特産品】

● 椿油製品

椿油の成分・性質は大変貴重で、様々な方面に優れた効果を発揮します。天然植物油の特性をより一層効果的に引き出すことを心がけ、頭髪用、美肌用等、各種商品を開発しています。



● 利島産イセエビ

利島村漁協では獲れたイセエビのうち体重200gよりも小さいものは放流しているため、利島で水揚げされるイセエビは、大きさが平均的に大き目です。また、荒波と速い潮流にもまれているため、身は引き締まっていてプリプリとしています。

利島では、「育て増やす漁業」に取り組んでおり、稚エビ、稚貝を毎年放流しています。

● 利島産サザエ

サザエについても体重200g以上(殻長約10cm)のものしか獲らないようにしており、市場に出回るサザエとは大きさがはるかに違います。はじめて利島のサザエを見る人はたいがい驚きます。

【伝統・文化】

● 行事

・八幡神社の流鎗馬やぶらめ

1958年(昭和33年)東京都無形民俗文化財に指定。騎馬による流鎗馬やぶらめではなく歩射ひしゃです。歩射による流鎗馬やぶらめは伊豆諸島では利島だけのもの、かなり大規模な行事です。



● 郷土料理

- ・シヨツカラ汁 魚介類・大根・サトイモ等を一緒にゴツタ煮にする味噌味の汁物
- ・カンジル スルメをだしにサトイモ・人参・牛蒡・切干大根をぐつぐつ煮て食べる正月料理。
- ・イモ餅 正月の雑煮には白餅、粟餅、キビ餅、イモ餅(もち米にイモの乾燥したものを混ぜた餅)を入れます。
- ・ジョロメン 小正月にしか作らないうどん。特定の家庭でのみ振舞われる特別な食事。自然薯をすりおろした物に小麦粉を振りかけよく練り、均一の厚さに延ばし切り分け、茹でて、たれに漬け込んだり煮込んで食べる。