

## 【 概 要 】

新島は東京から約149km、面積23.87km<sup>2</sup>、東西3.2km、南北11.5km周囲28.2kmで、式根島は新島の南西約3.7kmにあり、面積3.9km<sup>2</sup>です。有人島の新島、式根島、無人島の鷓渡根島、早島、地内島から成り立っています。

周囲を黒潮暖流に囲まれているため、気温の日較差や年較差が小さく、平均気温17.5℃で「常春の島」と言われ年間を通じて何らかの農作物の育成が可能なところです。(まれに結氷や霜の発生をみることもあります。)

### 交通

- 船 東京・竹芝桟橋から超高速船で2時間20分  
大型客船(夜行)で10時間35分
- 飛行機 調布から30分

### 人口(平成20年1月現在)

- 新島 2,531人
- 式根島 590人

### 学校数(平成20年度)

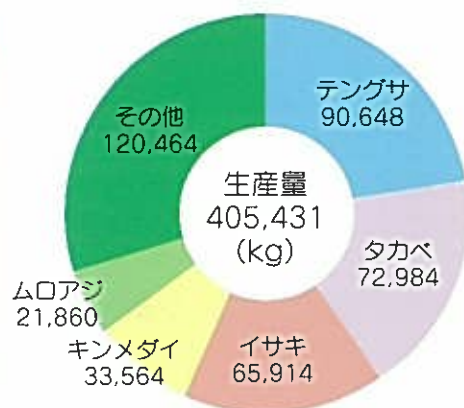
- ・小学校 2校 児童数 129人
- ・中学校 2校 生徒数 56人
- ・高等学校 1校 生徒数 55人

## 【 産 業 ・ 産 物 】

**水産業**・・・島の周辺には黒潮が流れているため、タカベ、イセエビ、イサキ等がよく取れます。その他、磯では岩のりなどの藻類も質の高い海産物として出荷されています。式根島ではシマアジの養殖も行っています。

水産物の生産額と生産量  
(平成18年)

産 物	生産額(千円)
タカベ(鯖)	79,852
イサキ(伊佐木)	46,038
テングサ(天草)	39,632
キンメダイ(金眼鯛)	33,564
ムロアジ(室鯨)	5,683
その他	146,865
計	351,634



農業・・・ 農業生産額は約9千万円で、サツマイモ、あしたばの栽培が盛んです。  
サツマイモはワイン、焼酎にも加工されています。  
シダの一種であるレザーファンも生産されています。

農産物の生産額(平成18年)

産 物	生産額(千円)
サツマイモ	31,000
あしたば	20,000
切り葉(レザーファン)	10,000
トマト	5,000
ジャガイモ	4,000
その他	19,000
計	89,000

## 【 観 光 業 】

若者や家族連れの海水浴客及びサーファーに着眼した観光業が盛んです。

島内には無料の温泉施設やバーベキュー場・キャンプ場があり、海沿いには無料シャワー、無料駐車場が併設されています。

## 【 特 産 品 】

### ●抗火石(コーガ石)・新島ガラス

「抗火石(コーガ石)」という新島でしか取れない石。火山活動の水蒸気爆発によってできた抗火石は、スポンジ状の構造であることが特長で、水に浮き、鋸で切れるくらい柔らかく、耐火・耐震・耐酸性に優れるなど、建材として非常にユニークな特長があります。

抗火石を原料としたガラスは緑になるのが特長です。

コーガ石を利用した研磨剤や入浴用軽石や、コーガ石に含まれるガラス繊維を溶かして精製された透明感のあるオリーブグリーンの新島ガラスのペーパーウェイト、グラス、小皿、一輪挿し、ぐい呑み等が作られています。

この石を材料として作られたオブジェが渋谷駅の「モヤイ像」です。



コーガ石



新島現代ガラスミュージアム



新島ガラス

## 【 伝 統 ・ 文 化 】

式根島はもともと新島と地続きであったが元禄(げんろく)年間(1688~1704)の大地震で分かれたといわれています。

島はたくさんの緑に囲まれており、リアス式の海岸には多種多様な魚介類がいます。

1590年(天正18年)江戸城に入った徳川家康が関八州とともに伊豆七島をその支配下に組み込み、徳川氏(のちの江戸幕府)による支配が開始されました。

新島は、江戸時代、江戸からの流刑の地として、約200余年の間、1,333人もの流刑者が送りこまれましたが、明治維新を機に流刑制度が廃止され、本土に遅れ馳せながら近代国家への道を歩んで行きました。

### 行 事

#### ●大踊

新島村本村と若郷に伝わる小唄踊りで1958年(昭和33年)10月7日東京都重要無形文化財に指定。2005年(平成17年)2月21日国の重要無形文化財に指定された。



### 郷土料理

\* お米がない島では主にサツマイモが主食でした。サツマイモにくさやを弁当にしていた時代、お米はお盆、正月、お祝い事でしか食べられていませんでした。

戦後10年くらいまでは島民にとってサツマイモは主食や副食でした。芋は栄養もあり長く保存できる食べ物だからです。

各家庭の縁の下や廊下の下には、芋を貯蔵する穴があり、必要に応じて取り出し使っていました。

#### ・こおろ煮

生芋を薄く輪切りにし、乾燥したものを釜で煮て、すりこぎでつぶして、きんとん状(中にササゲ等を入れる)にして食べていました。

#### ・につきりぼし

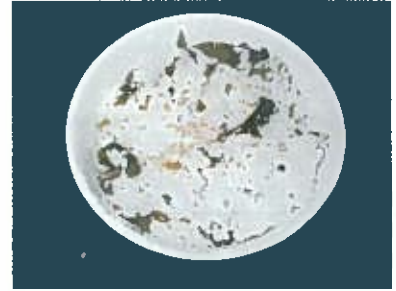
芋を煮て、輪切りにして乾燥し保存し、おやつ等に食べていました。

#### ・だんご汁

サツマイモを蒸してつぶし、片栗粉を混ぜて丸めたくず団子を入れた汁。

## ・はんばご飯

はんば海苔の炊き込みごはん



## ・ひら

切干大根・にんじん・ごぼう・サトイモ・昆布・厚揚げ・コンニャクを使ったしょうゆ味の煮物



祝儀用



不祝儀用

材料は7品か9品にします。今回使用した材料以外では、ジャガイモ、椎茸、たたき、たけのこ等を使います。祝儀のときは、にんじんは長く切り右側に、ごぼうは短く左に、昆布は手前から見て上向きにします。切り口は上向きです。不祝儀では逆になります。各地区で切り方、盛り付け等が違います。今回は一例です。

新島村村史によると、新島の代表的なハレの料理は「ひら」または「でーごひら」です。ひらは祝儀、不祝儀ともに作られ現在に伝えられています。一説によれば、平皿に盛って食べたので「ひら」といわれるようになったといわれています。

## ・シッコ汁

磯に着いている貝の一種「カメノテ(シッコ)」を入れた味噌汁です。

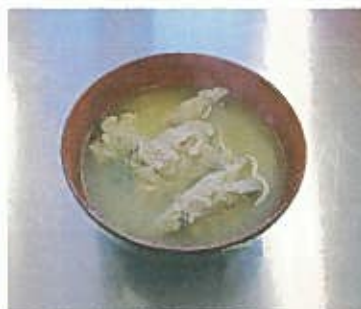
磯の香と味噌がマッチした島ならではの料理。シッコは販売されていないので、自分たちで採取します。最近では極端に減少しているので巡り合えるチャンスは少ない島の味覚です。

## ・たたき

島の周辺の海で獲れたアオムロアジ、ムロアジ等のすり身に調味料などを加えて練った“生”の状態が、島で言う「たたき」。これを油で揚げたり、味噌汁の具として食べます。



たたき



たたきの味噌汁



たたきの揚げ物