

## 【概要】

東京から南南西に約180km、伊豆諸島のほぼ真ん中に位置しています。面積は55.50 Km<sup>2</sup>です。

温暖多雨な海洋性気候で、年間の平均気温は17.5℃。冬は暖かく、夏に涼しい気候です。これは三宅島を囲む海が、陸上に比べて温まりにくく冷めにくい性質を持っているからです。

平成12年に始まった三宅島雄山の噴火により、島外への全島避難は約5年間続きました。平成17年2月に避難指示は解除され島民は島に戻り、島での生活は始まっていますが、まだ復興途中です。火山活動による火山性ガス「二酸化硫黄」の放出は今も続いており、島内には立入り禁止の区域も設定されています。また、三宅村の条例で来島の際にはガスマスクの携行が義務付けられています。

### 交通

船 東京・竹芝桟橋から大型客船(夜行)で6時間40分  
飛行機 羽田から45分

### 人口(平成20年1月現在)

2,897人

### 学校数(平成20年度)

・小学校 1校 児童数 58人  
・中学校 1校 生徒数 49人  
・高等学校 1校 生徒数 46人



雄山火口

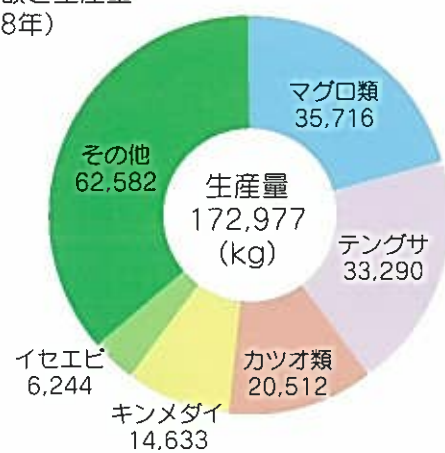
## 【産業・産物】

平成12年の噴火災害前は観光業、イセエビ・貝類・藻類等の漁業、キヌサヤ・あしたば・花き花木類の農業が主要産業でした。

**水産物**・・・ 帰島直後はキンメダイなどの沖合の漁船漁業から再開されました。現在は沿岸漁場の回復も進んで、テングサやイセエビも漁獲されています。  
三宅島のテングサ(オオブサ)は最高品質の「三宅島ブランド」として全国的にも有名です。

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)	30,103
マグロ(鮪)類	19,117
テングサ(天草)	19,007
キンメダイ(金眼鯛)	13,793
カツオ(鰹)類	12,290
その他	48,149
計	142,459



**農業**・・・ 平成12年の噴火災害以前の農業は、温暖な気候を活かし特産野菜であるあしたば、キヌサヤエンドウに加え、レザーファン、タマシダなどの観葉植物の栽培が盛んでした。

また酪農や養豚も行われていました。しかし噴火後流入する火山性ガスは特産作物に深刻な影響を及ぼすことが判明しました。

現在復旧した農地では比較的火山性ガスに強いあしたば、サトイモを中心に、焼酎原料用のサツマイモなどの作付けが行われています。特にあしたばは栽培面積、出荷量も順調に回復しています。

農産物の生産額(平成18年)

産物	生産額(千円)
サトイモ	42,000
あしたば	29,000
キュウリ	5,000
キヌサヤエンドウ	5,000
スイカ	4,000
その他	26,000
計	111,000

## 【特産品】

### ●くさや・あしたば茶・あしたば麺・あしたば粉末

### ●三宅ガラス

ガラスに火山灰を入れて焼き上げた、青緑色のきれいなガラスです。都立産業技術研究所で開発され、商品化されました。



## 【伝統・文化】

### ●行事

#### ●牛頭天王祭

江戸時代から続く、神着地区御笏（おしゃく）神社で行われるお祭りです。五穀豊穡・大漁・家内安全・無病息災を祈願し、神輿、太鼓、木遣り（榊持ち）が三位一体となって、地区内を渡御巡行し行われます。



#### ●初午祭

文永年間江戸から配流された男が始めたという記録があり、獅子舞とともに流人文化の一つとして東京都の無形民俗文化財に指定されています。

若者たちに伝承され、現在では華やかな色彩を帯びた年中行事となっています。



## ●郷土料理

## ・島コンニャク

三宅島で取れるコンニャク芋で作る。食感が硬く独特なコンニャク。



## ・若竹味噌漬

三宅島に自生している竹の新芽を積んで味噌漬けにした物



## ・はんばと島あさりの炊き込みごはん

はんば(岩のりの一種)と島アサリ(マツバ貝:岩に張り付いている一枚貝)の炊き込みごはん

