

きょうどりょうりしうかい とうきょうとはちじゅうじま 郷土料理紹介～東京都八丈島～

とうきょうと いづしょとう はちじゅうじま 東京都・伊豆諸島のひとつ、八丈島

はちじゅうじま とうきょうと みなみ はな
八丈島は東京都から南に287km離れたところ

にある島です。八丈島へ行くためには、羽田

くうこう ひこうき ふん たけしばさんばし ふね
空港から飛行機で55分、または竹芝桟橋から船で

じかん ふん しま めんせき やまとせん
10時間20分かかります。島の面積は山手線の

うちがわ おな
内側と同じくらいです。



はちじゅうじま とくさんひん 八丈島の特産品

あしたば 明日葉	むろあじ	とびうお
はるしゅん やそう 春が旬の野草です。芽(若い葉)を摘んでも明日には新しい芽が出るくらい強い植物なので明日葉という名前がついています。	なつしゅん さかな 夏が旬の魚で、東京都の伊豆諸島でよく水揚げされます。むろあじは特産品の「くさや」という干物に加工されます。	はちじゅうじま はるごろ 八丈島では春頃にたくさんとれる魚です。時速70kmの速さで泳ぎ、海の上を100~200mも飛びることができます。
フルーツレモン	はんぱのり・島のり	かんも (さつまいも)
木の上で完熟させるレモンで、普通のレモンの3倍くらいの大きさです。酸味がまろやかで、皮も食べることができます。	はんぱのりはわかめに近い食感で、炒めたり、ごはんと混ぜて食べたりします。今日は右の写真的乾燥島のりを使ったごはんです。	しまことば 島の言葉でさつまいものことを「かんも」といいます。さつまいもを加工して芋焼酎が作られています。