

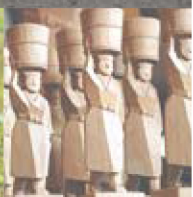
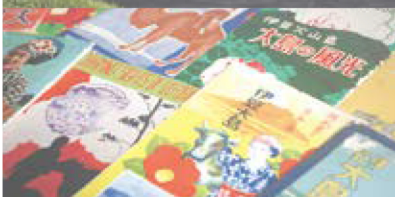
大島
正七郎



大島の モノ

島に暮らす人々が作り出した
モノのストーリーを読み解き
それらを集めていくことで
日常はより豊かなものになる
のではないだろうか？

時代を経て伝えられてきたモノ
島の暮らしに利用されるモノ
島の未来を予感させるモノ…。
島内で作られた五感に響く
モノたちを集める。
そこから
伊豆大島の魅力を再認識し
また新たに発見します。



椿油

島の人々の暮らしになくはならない椿。椿を防風林にしたり、椿油に加工したり、肥料にしたりと椿のめぐみを余すことなく大切に利用してきました。椿のある暮らしは先人たちの経験と知恵によつて育まれてきた豊かな暮らしの姿なのです。

椿油は、古くは平安時代より作られ続け、日本女性の美を支えてきました。その成分の80%以上は「オレイン酸」という脂肪酸。人の肌の主成分は40%がオレイン酸と言われており、これが椿油が髪や肌によいとされる所以な



塩

海のエキスの結晶である塩。それは、私たちの体内環境を整え、最適な状態に保ってくれる大切なものです。生命のもとと言える塩。自然からのめぐみは、太古から変わることはない豊かな成分を、私たちに届けてくれます。



のです。また、椿油に含まれるオレイン酸の組成量はオリブオイルをもしのぎ、動脈硬化の原因となる悪玉コレステロールを下げる働きがある等、健康食材としても注目されています。

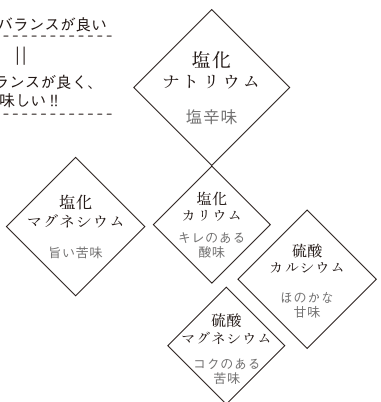
椿油をつくるには、まず良質な椿の実を選ぶ作業から始まります。選別された実は十分に乾燥させ、乾燥後さらに良質な実を選び抜きます。地道な作業ですが、油の質を決めることも重要な工程なのです。その後ようやく椿油を搾る作業に入るので



伊豆大島周辺の周囲を流れる綺麗な海水は、塩づくりに最適といえます。海水100%と太陽と風の力を借りてつくられた自然海塩の白い結晶は、ありのままの自然が結晶した美しさなのです。

ミネラルバランスが良い

||
味のバランスが良く、
美味しい!!



くさや

くさやはその昔、離島の厳しい日々の暮らしの中で大切な食料であった魚をより長く保存するために、桶の中の塩水に漬けて込んで干物にしたものです。塩や水もとても貴重であったため、一度使った塩水に塩を足しつつ何度も漬け込みを繰り返すうち、魚の成分から微生物が発生・作用し塩水が発酵、ついには独特な香りと味をもった「く

さや液」が出来上がりました。

このくさや液の手入れは、主に女性が日々培ってきた感覚で維持・保存されてきました。まさに、ぬかみその手入れに近いと言えます。ぬかみその味がその家の嫁さんの腕で決まるように、くさや液は島の嫁入り道具のひとつになったほど。また、くさや液は古いものほど良いと

され、二百年以上前から手入れ保存されているものもあるのです。

発酵食は栄養価が高く、くさやも良質のたんぱく質、カルシウム、アミノ酸などが一般的な干物に比べて豊富。特にカルシウムはあじの開きの20倍以上あり、骨や歯の形成、皮膚炎にも良いとされています。発酵菌の効果もありビタミンB群も豊富で、疲労回復や体を若返らせる効果が期待できます。



牛乳煎餅

搾りたての大島牛乳をふんだんに使い、卵、砂糖、バター、小麦粉に、水はいっさい使わず自然の素材のみの牛乳煎餅。材料の配合を昔から変えることなくバターを多めに加えているのが特徴。こだわっているのは焼き加減で、目で確認しながら微妙な焼き加減を調整していく。素朴な姿と懐かしくてやさしい味が、長く愛され続ける理由です。



牛乳

その昔、伊豆大島は酪農が盛んな島で、全国でも牛乳の産地として有名でした。明治30年頃には純粋ホルスタイン種が導入され、牛籍および血統書を作り登録制度が実施されていきました。大正時代（1913年）には1000頭、最盛期（昭和元年）には1200頭あまりの牛が飼育され、「ホルスタイン島」と呼ばれたほどでした。それは、大島の気候がホルスタイン種の飼育に適している牛が好む明日葉、スゲ、タガヤ（ハチジョウススキ）などの青草が一年中繁茂することが大きな理由でした。2007年2月に消費量の減少、大手メーカーとの価格競争により工場を閉鎖。し

かし2008年春に有志が集まり「大島牛乳」「大島バター」の復活をめざして立ち上がり、再び店頭商品が並ぶまでになりました。



御神火焼酎



麴作りの作業では、前日午後2時に菌をつけたという麦麴を36時間以内にいかに破精^{はせこ}込ませる(菌を付ける)かが勝負。均一に発酵するよう専用の道具で丁寧にならし、平均35度ほどの暖かい空間で菌は育っていきます。焼酎造りは自分の体調が影響する修行なのだと言表の谷口さんは教えてくれました。もともと文筆業をしていた谷口さんは、現在一人で焼酎造りに携わっています。できることは限られるけれども、その分造りに集中できていると言います。

麴、水、発酵。生き物相手の商売は始めたら止めることはできない。「美味しい!」「この芋焼酎なら飲める!」と言われた時が嬉しいとお話してくださいました。

明日葉



明日葉は伊豆諸島原産のセリ科の多年草植物。「今日摘んでも明日にはもう芽がでてる」と言われるほど、生命力の強い植物です。火山島である伊豆大島は一年を通して温暖で雨が多いため、大地は多くの水を得ることができ、明日葉にとって最適な環境なのです。

もうひとつ忘れてはならないのが、「ヤシャブシ(通称ハンノキ)」の存在。ヤシャブシは丘陵地から山地帯の湿地や河筋に生育する落葉高木。夏場は葉の茂ったヤシャブシの木陰が明日葉を強い日差しから守り、秋から冬にかけてはヤシャブシの落葉が明日葉の肥料となります。

ヤシャブシの根には大量の根粒菌が共生しており、根粒菌が土中に溶け込んで肥沃な大地をつくって伊豆大島の明日葉を育てています。

浜のかあちゃんめし

2009年3月に廃校となった波浮小学校の一角を改装して立ち上げた伊豆大島漁業協同組合加工部の加工施設は、2014年5月にスタートしました。

加工場では筆島沖の定置網から揚がった新鮮な魚をさば



観光絵ハガキ

昭和初期につくられた観光絵はがき。

伊豆大島は明治の終わり頃から文人や画家が来島し始め、多くのクリエイター達が紀行文や絵画を残しています。その中からベストセラーも生まれました。とくに昭和三年発表の「波浮の港」は一世を風靡して大島を全国に知らしめると共に、東京湾汽船による東京・大島航路の日航便の開始により観光地大島へと発展させていくこととなります。



海外旅行なんて夢のまた夢だった時代に伊豆大島のエキゾチックな雰囲気を伝える媒体として人々の印象に残るものとなったことでしょう。

くところから始まり、さまざまな加工を行っています。

この施設の一番のウリは飽和蒸気調理機により骨まで柔らかく可食できるようにしたゴマサバフィレを使った商品づくり。ゴマサバは市場価値の低い、いわば、未利用魚。加工部ではそんなゴマサバを加工度を上げることで付加価値を高めています。

小さなお子様からお年寄りの方まで、魚の骨を気にすることなく、また、沢山のカルシウムを摂取することにもつながり、健康に良い商品づくりが可能となりました。

また、このゴマサバフィレを多くの方に利用していただきたいという思いからレシピ集を作成したり、学校給食や民宿等に提案したりPRをされています。

そんな加工部がつくりだした商品は岡田港前の伊豆大島漁業協同組合直営の売店『浜のかあちゃんめし』で召し上がれます。

木版画と絵

1973年から大島で活動を始め40年。画家の本多さんが題材とするのは9割が大島の風景や自然。港や三原山、海、季節の花、木の実など。冬の時期は自宅まわりにもたくさん咲く椿を題材にすることが多いそうで、今やその作品数は数え切れない程だそうです。

大島の色合いと、島の空間・時間に惹かれ、〈楽しくおいしく美しく〉をモットーに、日々制作活動をしているそうです。



©本多保志 profile
1950年静岡県生まれ、独学で絵を学ぶ。1972年、伊豆大島に移住し制作を始める。

陶芸

陶芸は土・水・火、すべてが自然の物。これらが固まる
とどんな物より硬くなる、科学と物理の結晶だと陶芸家
の浅野さんは教えてくれました。

浅野さんは台風被害に遭われ、家も何も流されてしまっ
た瓦礫の中から形を残したままのレンガ達が出てきて、
これはもう一度やれと言ふことだと思い、また窯を作り
始めたのだそうです。昨年12月31日に初めて火入れした
時は何とも感慨深かったそうです。

浅野さんにとって、陶芸は本気の遊び。釜の中が120
〇度になる時は命がけだけれども、釣り等いろいろなやっ
てきた中でこんなに奥
深いものは無いそう
です。楽しい瞬間は？と
の間に「陶芸に関わる
どの工程も楽しい」と
答えてくれました。



©浅野洋一郎 profile

仕事をしながら趣味で陶芸を始める。大島の溶岩や土を使い、陶芸という遊びの奥深さに日々熱中する。

藤井工房を訪ねて

椿一刀彫り

父は生前、「若いアンコさんが頭に飲み水や薪等に乗せて苦勞して運ぶ姿が実に美しく一生懸命働く姿がまぶしかった。その姿を忘れないために、一体でも多く一刀彫りにして遺しているんだ。」とよく言っていました。木彫人生60年の生涯で十二万体のアンコ人形を作った父の意

志を受け継ごうと工房を始めました。
木彫り体験等を通してアンコさんの風俗や島の文化・歴史はもちろん、集中してモノづくりに取り組むことの楽しさや達成感など、何でもいいので大人や子供たちが何かを感じとれるキツカケを提供できればと思っています。

藤井工房主宰 藤井虎雄

※アンコとは…島ことばで「姉・年上の女性」のこと。緋の着物に前垂れ、頭に手ぬぐいをかぶる。頭上に物を載せて運搬する姿は素朴な美しさを感じさせます。



©藤井虎雄 profile

大島は元町にてアンコ人形彫刻体験や島の貴重な資料閲覧ができる「喫茶藤井工房」を営みながら彫刻家木村五郎の技術継承をしている。

三原色〔ミハライロ〕とは

今まで島を支えてきた人、これからの島を担う人、興味を持って島へ訪れる人。様々な人達が交流できるシカケをつくり、そこで起こる化学反応を楽しみ共有する。残していきたい『価値』と新たに生みだされる『価値』を伊豆大島という場所から発信していきます。光の三原色のようにイロを重ねあわせ、伊豆大島にたくさんの光を放っていきたい。そんな願いが『三原色〔ミハライロ〕』という名称に込められています。http://miharairo.to-on.info/

東京アートポイント計画とは

地域・市民が参画するアートプロジェクトを通じて東京の多様な魅力を創造・発信することを目指し、「東京文化発信プロジェクト」の一環として東京都と公益財団法人東京都歴史文化財団が展開している事業です。www.bh-project.jp



◎キム・スンヨン profile

バックパッカーの経験から海外を扱ったドキュメンタリーを多く制作。BNN 新社刊の映像作家年鑑『映像作家 100 人 2008』に選出される。主な作品に『TIBET TIBET』『雲南 COLORFREE』など。伊豆大島在住。

僕は伊豆大島に移り住むまで椿の魅力について全く知りませんでした。バラ、蓮、蘭に勝るとも劣らない神々しい美しさに感動しています。また、椿の花が寒い冬に咲く姿には深い精神性を感じています。この作品は椿という女優の映画を撮るような気持ちで作りました。椿の花の横顔からは憂いのあるシーンを、風に揺れている姿からは例え人生のどん底にあっても気高さを失わず咲いていようとする凜としたヒロインを想像できるように撮影しました。音楽はNHK日本紀行の音楽を担当したピアニスト、ウオンウィンツァンさん。深い森のように澄み渡るピアノの音色は瞑想するかのよう。心の奥で椿と共鳴します。この作品により多くの人に椿の魅力を再確認していただけたら光栄の至りです。

映画監督 キム・スンヨン

主催：東京都／東京文化発信プロジェクト室（公益財団法人東京都歴史文化財団）／NPO法人 kichi

編集・撮影・デザイン／トウオンデザイン（http://to-on.info/）

発行／平成 27 年 2 月

東京文化発信プロジェクト室（公益財団法人東京都歴史文化財団）

〒130-0026 東京都墨田区両国 3-19-5 シュタム両国 5 階

TEL:03-5638-8800 FAX:03-5638-8811

www.bh-project.jp

【本書に関するお問合せ先】

特定非営利活動法人 kichi

住所：〒100-0101 東京都大島町元町 1-9-4 たかた土産店 2 階

E-mail：mail@to-on.info

©特定非営利活動法人 kichi

©東京文化発信プロジェクト室

