

【掲載内容の紹介（参考）】

店舗情報

### 小笠原 洋風居酒屋 CHARA

https://www.facebook.com/youshokuyaayachara/

04998-2-3051

島の漁師さんとの交流も深く、内地に出ることもない地少な漁を旨で買いつけ、お店で提供します。また、大型の魚等も一本買いをするのでお客様に直産物で召し上がっていただけるよう努力しています。

#### ソディカリングフライ

950円

身体だけで10kgを超える日本産大鯊のイカを新鮮に刺しあげたソディカリングにしました。見た目、食べたところ共にインパクトのある一品です。

#### 島ずし、2種の島ずし春巻

700円~850円

島ずしはおがさわら丸入漁船のみやっています。新鮮なネタを正造ベースの海で揚げた、ウサビのかわりにチラシを入れてご堪能。その島ずしを大葉ややしと一緒に巻物に包みました。島ずし春巻も、普通品の島ずしとは違う食感や味を楽しめます。

#### パッションフルーツパフェ

1,020円

パッションフルーツをみだりに使用したパフェ。中のゼリーシャーベットもパッション入り。季節により果マンゴーパフェ等にも変わります。

#### 竜刺し・竜煎・カメロースト・竜みそホルモン炒め

700円~1,290円

島の歴史文化である竜料理。定番のカメ・カメ刺しは所にカメのロースト・カメみそホルモン炒めを併置。4月頃にはぼさぼさたての竜刺しカメのレバ刺しが食べられることも。

### 父島 ウェスト

https://www.44.donuts.jp/west

04998-2-2573

鳥糸や農野菜を中心としたメニューで訪れる方をおぼてなし。前回はらではの食材なども使っているので、ここが東京であることを忘れてしまいます。細に磨かれたお茶は湯じけで、本職でひと休み、そんな気分でごさる宿です。

#### ある日の夕食

刺身盛り

刺身盛り

刺身盛り

#### 刺身盛り

刺身盛り

刺身盛り

#### パッションフルーツアイス

刺身盛り

刺身盛り

観光情報

### 大島公園動物園

5.7haの大島町内に、譲出した遊苔をそのまま生かした。国内最大級のサル山や、ウォークスルー式の飼育施設があり、約60種400頭の動物を観察できます。ウサギやモルモットなどの小動物とのふれあいは、毎週土・日曜の11:00~12:00。

大島公園は、「国際優秀つばき園」に認定された園地も見どころです。(右ページ参照)

### 波浮港周辺

波浮港は、かつて火山の火口湖でしたが、大津波により海とつながったため、浦口を広げ港に整備しました。

波浮港は小説『伊豆の踊子』のモデルになった大島の教員一人一座に関する資料館があり、そこでは当時の様子が再現されています。昔は東京方面の中途港として栄えていたので、当時の船ばせの建物や風景が今でも残っています。

### 国際優秀つばき園

国際優秀つばき園は、世界的に權威のある国際つばき協会が認定する優秀なつばき園です。

①大島公園種園  
世界最大級の種園。広大な敷地に約1,000種類、3,200本の種園品種と5,000本のヤブツバキが咲き誇ります。種資料館を併設。

②大島高校種園  
教育機関としては世界初の認定種園。種は教材として生徒の実習等に活用されています。約380種類、1,000本以上の種園品種、原種を管理。生徒による種ガイドを不定期で開催(要予約)。

③浪花ガーデン  
園内の丘からは絶景の富士山を望むことができます。数多くの早咲き品種を含め、約400種類、2,000本の種園を楽しむことができます。

大島土産  
種園の花、葉、枝から作った磨灰の輪茶をぜひ試してみたい。茶湯や花湯、生活に使うカップ等、自宅用にもお土産にも最適な大島の特産品です。

明日葉茶  
三原山の麓の土産で育った大島特産の明日葉汁を蒸った明日葉茶。一切不純物を加えない純粋な茶を求めています。

大島の塩  
大島の海水を汲み上げ、水分を蒸発させることで製造する大島の塩。

「東京 島じまん食材使用店」として登録されているお店では・・・

- 年間を通じて、もしくは来島者の多い時期に島しょ産農林水産物を使用し、特徴的な料理や独自に創作した料理を提供しています。
- 島しょ産農林水産物の情報を店内やメニューに表示するなどして、地産地消に取り組んでいます。