



2年に一度の島祭り—伊豆諸島・小笠原諸島の魅力発信イベント  
東京愛らんどフェア「島じまん2018」

いよいよ5月26日(土)・27日(日)の2日間で開催！！

グルメ、特産品、郷土芸能、“島の良いもの”が海を越えて竹芝にやってくる！

**ゲストにさかなクンが登場し、世界一受けたいお魚授業を両日開催！**



島じまん実行委員会は、伊豆諸島・小笠原諸島の魅力を伝える東京愛らんどフェア「島じまん2018」を、来る5月26日(土)・27日(日)の2日間、竹芝棧橋・竹芝客船ターミナルにて開催いたします。

「島じまん」は、東京の島々(大島、利島、新島・式根島、神津島、三宅島、御蔵島、八丈島、青ヶ島、小笠原父島・母島)のかけがえのない豊かな自然環境と、そこでの人々のくらしや文化、観光資源、特産品など、地域の魅力を広く紹介し、観光や産業の振興による地域経済の活性化を図るため、2年に一度開催する10万人規模の島祭りです。

島々のグルメや特産品のブースをはじめ、郷土芸能のステージ、伝統工芸のワークショップなど、島の魅力を実際に体験することができ、子供から大人まで楽しめる企画が盛りだくさんです！また、東日本大震災復興応援として、福島県の特産品展示・販売も行います。26日(土)に開催されるオープニングセレモニーでは小池百合子都知事もお祝いに駆けつける予定です。

またイベントでは、東京海洋大学名誉博士で「地球いきもの応援団」としても活躍する、さかなクンをゲストに迎え、「さかなクンの世界一受けたいお魚授業 in 島じまん2018」を両日開催します。例年大好評をいただいているこの特別授業は、伊豆諸島・小笠原諸島の魚分類や海洋生物をさかなクンが楽しく紹介し、どなたでもご覧いただけます。

さらに、5月14日(月)から6月4日(月)の期間、浜松町・大門の日本料理店「島の恵みと喰らえ 匠」にて「島じまん2018」とのタイアップ限定メニューが登場します。イベントに先駆けて、いちはやく島の食材をお楽しみいただけます。

皆様お誘いあわせの上、ぜひ「島じまん2018」にご来場ください。

## 実施概要

- 開催日時 平成30年5月26日(土)・27日(日) 午前10時00分～午後6時00分  
\* オープニングセレモニー:26日(土) 午前9時30分～午前10時00分  
各島の代表者が登壇し、島の魅力やイベントのみどころをアピールします！小池百合子都知事も登壇します。
- 開催会場 竹芝棧橋・竹芝客船ターミナル（東京都港区海岸1丁目12番）
- 開催内容 伊豆諸島・小笠原諸島、その他後援・協賛団体の約40ブースが集結する魅力発信イベント。



※画像はイメージです。

### 【1階メインエリア】

各島のブースで、おすすめ島グルメや特産品を試食・販売。

### 【特設ステージ】

太鼓や踊りなど、各島の伝統芸能の披露や、諸島クイズ大会、愛らんどカクテルコンペティションなどを行います。

<5月26日(土)>

オープニング・セレモニー(主催者、来賓、小池百合子都知事) / オープニングイベント(東京農業大学 全学応援団吹奏楽部) / かつお釣り(神津島) / 大島踊り(大島) / 檜立踊り(八丈島) / 神津島太鼓(神津島) / 種まき(大島) / 南洋踊り&KAKA(小笠原) / 諸島クイズ大会 / 東海汽船PRタイム / 神津島芸能保存会(神津島) / 夏一(式根島) / 阿古獅子舞(三宅島) / 還住太鼓(青ヶ島) / ハワイアンダンス(新島)

<5月27日(日)>

大島御神火太鼓(大島) / フラダンス(利島) / 八丈太鼓(八丈島) / よさこいソーラン(大島) / カクテルコンペティション演技審査、表彰式 / フラダンス(八丈島) / 東海汽船PRタイム / 利島太鼓(利島) / 式根島歌舞同好会(式根島) / フラダンス(小笠原) / 青ヶ島郷土芸能保存会(青ヶ島) / フラダンス及び島の踊り(御蔵島) / 天神太鼓(三宅島) / クロージングイベント(西村健司セクステット)

### 【キッチンカー愛らんどカクテルブース】

島の名酒をベースにした島じまん2018オリジナルカクテルがお楽しみいただけます。

### 【ファミリーエリア】

オリジナルのジオラマやキャンドル作りのワークショップ、豪華景品が当たる抽選会、島々紹介コーナーなどを行います。

### 【3F展望エリア】

各町村のブースで体験ワークショップの実施や、福島県の特産品展示・販売ブース、協賛各社ブースを設置します。

- ゲスト さかなクン(東京海洋大学名誉博士)  
「さかなクンの世界一受けたいお魚授業 in 島じまん2018」を両日開催。  
5月26日(土) 午後2時50分～午後3時35分 / 27日(日) 午後1時25分～午後2時10分
- 料金 入場無料 (体験イベントの一部、特産品の購入および飲食料金等は有料)
- WEB <http://www.shimajiman2018.com>

※イベントは予告なく内容が変更になる場合がございます。また、荒天時はイベントが中止になる場合がございます。  
※特設ステージのタイムスケジュールは、5月11日から上記WEBサイトで公開します。

## 出展島一覧

※出品フード、出展品は予定です。つきましては今後変更になる場合がございます。  
また、数に限りがございますのでご了承ください。



### 伊豆諸島最大、東京から一番近い、火山とツバキの島

雄大な三原山、深紅のツバキに代表され、眼下に伊豆半島や富士山を望む海と緑と四季折々の花に包まれた伊豆諸島最大の島、大島。東京竹芝桟橋から高速船で1時間45分で行くことができる、東京から一番近い島。東京の「島旅」を日帰りで也十分に楽しめます。

- 【出展フード】
- ・さびの唐揚げ
  - ・あしたばサバドッグ
  - ・とこぶし寒天汁
  - ・サザエのつぼ焼き



- 【出展品】
- ・椿油
  - ・明日葉漬け 等
- 【体験イベント】
- ・椿の花びら染め
  - ・椿のアンコ人形への絵付け体験



### サクユリと20万本ものツバキが彩るネイチャーアイランド

島の約80%が椿の木に覆われている「日本一の椿島」。釣りはもちろん、巨木を訪ねたり、野鳥や星を観察するネイチャー探検など、楽しみがいっぱい。初夏には華麗なサクユリが、冬には島一面を真っ赤に染めるツバキの花が迎えてくれます。

- 【出展フード】
- ・サザエのかき揚げ丼
  - ・にぼし餅



- 【出展品】
- ・活きサザエ
  - ・島椿 等



### 自然美と伝統文化が残る“二つの島”

サーフィンで有名な新島には、珍しいコーガ石から成るモヤイ像や、その砂から作る淡緑透明色のガラスなど独自の文化と歴史が残っています。海中温泉やリアス式海岸など、豊かな自然が息づく式根島との間は、新島村の村営船で往き来できます。ここには、冒険と感動があふれています。

- 【出展フード】
- ・赤いか焼きそば
  - ・たたき丸(明日葉・くさや)
  - ・郷土料理(いもち)



- 【出展品】
- ・アメリカ芋チップス
  - ・焼きくさや 等
- 【体験イベント】
- ・新島の貝殻などを使ってアクセサリーづくり体験



### 岸壁と砂浜が織りなす伝説の島

そびえ立つ天井山の岸壁が織りなす絶景、島のあちこちに水が湧く「水分け伝説の島」。透明度の高い海と、四季を通じて温暖な気候に恵まれた神津島は、年間を通して安全で快適なレジャーが楽しめるマリニリゾートです。

- 【出展フード】
- ・海鮮づけ丼
  - ・お魚コロッケ
  - ・イカ飯
  - ・島スープ



- 【出展品】
- ・赤イカ入り塩辛
  - ・金目切り身 等



### 野鳥が群れる自然美の島

アカコッコなどの野鳥で知られるバードアイランド。火山が生み出す美しい造形美、カラフルな熱帯魚、そして夕陽を眺めながらの露天風呂。地球の息吹と命の起源を肌で感じることができる、癒しのスポットが溢れています。

- 【出展フード】
- ・明日葉の炊き込みご飯
  - ・うまかか棒
  - ・明日葉の天ぷら



- 【出展品】
- ・明日葉カレー
  - ・三宅漬(明日葉) 等
- 【体験イベント】
- ・プチボルダリング体験



### イルカに出会える秘境の島

こんこんと湧き出す豊かな水、巨樹の森、そして島の周囲には、イルカが泳ぐ…独特の歴史と文化を持ち、東京から最も近い“秘境の島”。

- 【出展フード】
- ・ジェラート
  - （明日葉、塩、カブツ）
  - ・冷し明日葉うどん



- 【出展品】
- ・源水
  - ・岩のり 等



### 黒潮の海がつくった南国の楽園

独自の歴史と伝統、そして特産の焼酎や寿司などの食文化が残る八丈島。色鮮やかな亜熱帯の花が咲き誇り、またハイキングやマリンスポーツなどさまざまなアクティビティが楽しめます。年間平均気温18度。常春とも言える気候の島が八丈島です。

- 【出展フード】
- ・島ずし
  - ・明日葉グリーンジュース
  - ・パッションジュース
  - ・島酒(焼酎)



- 【出展品】
- ・明日葉生葉
  - ・八丈島ジャージープリン 等

- 【体験イベント】
- ・黄八丈織物体験／黄八丈小物作り
  - ・八丈島の植物を使ったハワイアンレイ作り



### 独特の自然を持つ火山島

世界でも珍しい二重式の火山を擁し、四季折々に咲き乱れる花々、島言葉で「ひんぎゃ」と呼ばれる火山性噴気孔など、大自然の営みを目の当たりにすることができるまさに“東京の秘境”。日本一人口の少ない村としても有名です。

- 【出展フード】
- ・牛丼
  - ・くじらよの塩焼き



- 【出展品】
- ・青酎
  - ・ひんぎゃの塩 等



### 独自の生態系が残る世界自然遺産の島々

都心から南に1000km、片道約24時間の船旅でたどり着く世界自然遺産の島。ボニンブルーとよばれる紺碧の海は、珊瑚礁や熱帯魚に彩られ、クジラやイルカが生息し手つかずの自然が広がる原始の森には、数多くの固有の動植物が生息する、多彩な魅力に溢れたトロピカルアイランドで、平成23年6月、世界自然遺産に登録されました。

- 【出展フード】
- ・島ドーナツ
  - ・パッションアイス
  - ・島じゃがフライ



- 【出展品】
- ・パッションフルーツ
  - ・島ハチミツ 等

- 【体験イベント】
- ・タコノ葉を使用した伝統工芸つくり体験
  - ・返還50周年記念ブース

## その他ブース

- WORK SHOP 夏の海をつくろう（参加費：500円）  
手のひらに収まるサイズで「夏を感じるオリジナルのジオラマ」をつくれます。
- 貝殻キャンドル作りワークショップ（参加費：500円）  
世界に一つだけの貝殻キャンドルづくりの体験ができます。
- 東京の島々紹介コーナー  
離島経済新聞社による東京の島々紹介コーナー。
- その他物販・飲食販売コーナー
- 愛らんどカクテル  
日本ホテルバーメンス協会に所属するバーテンダーによる、各町村の名酒・特産品を使ったカクテルの販売。

- オリパラPRスペース  
東京オリンピック、パラリンピックについての展示コーナー。
- 観光協会PRスペース



※ワークショップや体験イベントは定員に達し次第受付終了となります。

## ステージイベント

- 【オープニング】 東京農業大学 全学応援団吹奏楽部
- 【ゲスト】 さかなクン
- 【各島の出演団体】 御神火よさこい舞隊、御神火太鼓保存会、大島町婦人会・民謡踊り愛好会、野増神楽保存会、Nani Ohana(ナニ オハナ)、利島太鼓の会「島花」、アロヒ・アイラナ・ヌーキマ、夏一、式根島歌舞同好会、神津島太鼓、神津島芸能保存会、神津島漁協、伊豆青年団、阿古青年団、御蔵島フラサークルワイワイ、八丈太鼓六人会、檜立踊り保存会、コウリマナニエ、還住太鼓、青ヶ島郷土芸能保存会、ナァ・プァ・ナニ・オ・マクア、南洋踊り&KAKA
- 【スペシャルイベント】 カクテルコンペティション、諸島クイズ大会
- 【クロージング】 西村健司セクステット

## 「島の恵みと喰らえ 匠」タイアップ限定メニュー

浜松町・大門の日本料理屋「島の恵みと喰らえ 匠」にて、「島じまん2018」とのタイアップ限定メニューが登場します。イベントに先駆けて、いちはやく島の食材をお楽しみいただけます。(食材がなくなり次第終了)

期間:5月14日(月)~6月4日(月)

場所:島の恵みと喰らえ 匠(東京都港区芝大門1丁目15-3 GEMS大門8F)



トコブシと大根の煮物



島天婦羅盛合せ  
(明日葉 島らっきょう うこん)

- 主催: 島じまん実行委員会
- 主管: 大島町/利島村/新島村/神津島村/三宅村/御蔵島村/八丈町/青ヶ島村/小笠原村/  
伊豆諸島・小笠原諸島地域力創造対策協議会
- 共催: 東京都、(公財)東京都島しょ振興公社、(一社)東京諸島観光連盟
- 協賛: (公財)東京市町村自治調査会、(株)東京エイドセンター、小笠原海運(株)、伊豆七島建設業協同組合、  
七島信用組合、東海汽船(株)、東京ヴァンテアングルーズ(株)、東邦航空(株)、新中央航空(株)、ANAセールス(株)、  
(株)東京臨海ホールディングス、(株)ゆりかもめ、(株)東京レポートセンター、東京港埠頭(株)、  
(一社)日本ホテルバーメンズ協会東京支部、(株)ダイナック、(株)日本果汁、宝酒造(株)、  
ホテルアジュール竹芝、東京ベイ有明ワシントンホテル、(有)芝大門ホテル、アワーズイン阪急
- 後援: 総務省、国土交通省、港区、特別区長会、東京都市長会、東京都町村会、東京都島嶼町村会、  
離島振興対策協議会、全国離島振興協議会、(公財)日本離島センター、(公財)小笠原協会、(公財)東京観光財団、  
(一社)東京都港湾振興協会、(一社)大多摩観光連盟、(一社)青梅市観光協会、東京島しょ農業協同組合、  
東京都漁業協同組合連合会、(公財)東京都農林水産振興財団、東京七島酒造組合、(公社)芝法人会、  
竹芝地区まちづくり協議会、(一社)竹芝エリアマネジメント、瑞穂町、日の出町、奥多摩町、檜原村

## 【お問い合わせ先】

島じまん実行委員会事務局  
事務局代理: 株式会社アルファセッション 担当/松本・末武・井川 TEL: 03-5728-5552