

ゆっくり島時間 伊豆大島 椿づくし こだわり体験

大島の椿は10月から3月まで咲きます 大島で「椿づくし」をお楽しみください

伊豆大島グリーンツーリズム研究会<大島でできる体験の紹介>HP <http://www.island-net.jp/~gurituri/>

「大島椿づくしツアー」

11月27日～12月15日（平日）

9:45 大島着（車送迎）

① 岡田港が見える丘（椿林散策・椿炭の紹介）



② 島弁（島の食材を使った弁当）



オプション（③と④の中からひとつ体験）

13:00

③ ふるさと体験館

椿油しぼり・陶芸・花びら染めからひとつ選択

④ 藤井工房

椿の木のあんこ人形絵付けと椿の実を磨いてアクセサリー作り

14:15 出帆港着（車送迎）

14:45 ジェットfoil出帆



つばきの実

① 椿林の散策と椿炭の紹介（椿のふるさと一椿仙境）

椿炭・木酢液のおみやげ付

【椿の炭焼き】

林芙美子が「東洋のナポリ」と絶賛した岡田港や風早崎、晴れた日には富士山が一望できる丘に椿林と椿の炭焼窯があります



昭和30年頃までこの椿山にも古い民家があって畑ではサツマイモを作り椿の実を収穫して生活していました。椿は家と畑の防風林の役目も果し、特に椿林の二本の大椿（目どおり183cm）は樹齢200年とも300年とも言われ、翁・姫の夫婦椿といった風情は見る人の心を和ませてくれる。そばには子椿、孫椿、ひ孫椿200本が勢揃いして花を咲かせる様はまさにこの世の椿仙境。15年ほど前からこの山の椿守りとしてやぶ乃椿散人と称する人物が山の手入れをしたり椿の炭焼きをして暮らしているような・・・

東京都大島町元町字154-7 渡辺昇次郎

電話 04992-2-3148 Fax 04992-2-4343

ホームページ <http://izu-oshima.jugem.jp/>

椿の釉薬を使った陶芸

- ③ 椿の花びらを使った草木染め
椿油しぼり

【大島ふるさと体験館】

ふるさと体験館で三つのメニューからひとつ選択

●椿油しぼり



椿油は大島の代表的な特産品のひとつです。昔ながらの砕いて蒸して搾る方法と、蒸さないで直接搾乳機で搾る体験ができます。

搾り方による油の香りなどの比較してみてください。
おみやげに搾り立て椿油（ミニボトル）をプレゼント

●椿の釉薬を利用した陶芸

湯飲み、灰皿、カップなど手びねりで作ります。

椿油を搾った殻の灰を釉薬として使用、リン酸多く含み、独特な美しさがあります。作品は自然乾燥後、二度窯入れし、後日発送となります（送料別払い）



●椿の花びらで染める草木染め

シルクの布に輪ゴムなどを使って柄を作り、花びらを煮出した液にもみこんで染めます。アイロンをかけ、その場でお持ち帰りいただきます。

東京都大島町元町字北の山 125-4

大島ふるさと体験館 菊池清

電話 04992-2-3991 F a x 04992-2-4177

ホームページ <http://www.island-net.or.jp/~taikenkan/>

- ④ 椿の木の「あんこ人形」絵付と

椿実を磨いてアクセサリ作り

【藤井工房】

椿の枝で彫った「あんこ（島娘）人形」に色付け



好きな形の椿の実を磨いてアクセサリを作る



ドーム型の工房には「木村五郎・農民美術（あんこ人形）資料館」が併設、大島の風俗風習や大島を訪れた画家や文人の資料を見ることができる。

東京都大島町元町 2-1-5

藤井工房 藤井虎雄

電話& F a x 04992-2-1628

ホームページ <http://www.island-net.or.jp/~ankosan/>

- ② 椿油と明日葉・地元産食材の郷土料理（昼食）

【民宿万立荘】

島の食材にこだわった島弁当をお楽しみください



島の特産品である明日葉、天草、魚介類、地元産の野草を使ったお弁当です。すべて手作りで真心込めて作っております。これらの料理はカメラアビレッジでも実際に作ることができます。

お問い合わせ先 農事法人大島カメラアビレッジ

090-7846-1094

東京都大島町元町字野地 6 3 7

万立荘 増山 賀子

電話 04992-2-1094 F a x 04992-2-2465

ホームページ <http://park20.wakwak.com/~mantate/>

