

団体（利島村）

としま
利島村 13 番地

利島村しどけ生産者部会



1：主な販売品目

農産物名	希望取引時期
しどけ	3月中旬～4月中旬

2：販売場所

東北の市場 大田市場

3：利島の「しどけ」

(1) 生産地・利島について

人口はおよそ 300 人あまりで、断崖絶壁に取り囲まれる利島。定期船が着岸できる港が整備されたのは、35 年ほど前のことです。それまでは、定期船から「はしけ」を使って上陸していました。洋上に浮かぶ美しい姿の利島は、冬は椿の花で真紅に染まり、夏は純白で大輪のさくゆりの花が揺れ、四季折々の魅力的な風景が、印象に残ります。



利島村しどけ生産者部会は、自然のめぐみが豊かなこの島から、山菜の女王「しどけ」をお届けしています。

(2) 「しどけ」とは

「しどけ」はキク科の宿根草の植物で、和名はモミジガサと言い、東北地方ではシドケ、もしくはシドキと呼ばれています。

冬の寒さが厳しい東北地方では、中山間地域を中心に春の到来を告げる山菜として昔から好んで食べられてきたようです。関東近辺では山間地域の一部の地域で親しまれていくらいで、これまであまり知られていなかった山菜かもしれません。近年では、都内の高級蕎麦店などで見かけることもあり、高級食材として浸透しつつあります。



高級食材「しどけ」の若葉

(3) 椿油に次ぐ特産品に成長

古くから椿の搾油が盛んな利島では、島の樹木の8割が椿と言われ、樹齢が100年を超える椿も少なくありません。その由緒ある椿林の木の下で、「しどけ」は雑草として扱われ、存在を虐げられてきました。栽培が本格的に始まったのは、実は10年あまり前。JA 利島店が情報収集と市場開拓を行い、ひっそりと利島の山に自生していた「しどけ」を表舞台に引き出しました。



椿林で栽培される「しどけ」
(青いネット部分)

加えて、しどけ生産者部会のメンバーが思考錯誤を重ねて栽培方法を検討し、今では生産量が1シーズンで2トンを超えます。

利島では椿油に次ぐ第2位の生産額を誇る特産品となっています。

(4) 「しどけ」の味わい

「しどけ」の強い独特の風味は、ふきのとう、三つ葉、春菊などを足したような爽やかか香りを持ち、食感は柔らかくも、水菜のようなシャキシャキとした歯ごたえも魅力的です。旨みとやさしい苦味、そしてその食感は山菜の中でも珍重され、クセになる風味です。食べ方は色々ありますが、天ぷらはもちろんのこと、軽く湯がいて、おひたしやごま和え、煮付けなどでも美味しくいただけます。

～偶然に始まった利島の「しどけ」栽培～

「しどけ」は、古くから利島に自生していましたが、島では「牛も食わない」草と言われ、利用されることはありませんでした。

たまたま聞いた東北に縁のある人の話や、JA 利島店が収集した情報から、これは大変に価値のある山菜だということがわかり、出荷が始まりました。

当初は椿山に自生する「しどけ」を刈り取って出荷するだけでしたが、今では利島の環境を活用した栽培に積極的に取り組んでいます。



4 : 「しどけ」の栽培と出荷

(1) 化学肥料、化学合成農薬不使用

東北地方では、山菜の王様・たらの芽と並んで「山菜の女王様」と称される「しどけ」。

利島では、栽培当初から化学肥料・化学合成農薬を使わない栽培が続けられてきました。椿山の中で栽培されているため、搾油用椿と同様に落ち葉や椿油粕を原材料とした堆肥を使って土づくりを行っています。



化学肥料、化学合成農薬不使用

(2) 宮塚山の霧が「しどけ」を育てる

伊豆諸島のなかで、唯一、生産者部会を作って「しどけ」を本格的に栽培している利島。利島のしどけ畑を島の地図上にスポットすると、島の中心にある宮塚山を取り囲むように点在していることがわかります。海から吹く風が宮塚山にあたり、たえず霧が発生する環境は、湿度を好む「しどけ」の生育には最適な条件となっています。



霧に包まれる宮塚山

(3) 香り高い利島の「しどけ」

施設を使わず自然の環境を利用して栽培する利島の「しどけ」。それゆえ、出荷時期も年によって半月ほど前後することもあります。利島ならではの香り高い「しどけ」を生産することができます。例年では3月中旬～4月中旬頃が最盛期。自然に近い形で栽培する利島産「しどけ」は大変重宝されています。

利島村しどけ生産者部会は、現在17名の会員で構成。部会で定める厳しい規格のもと、個選・共販体制で利島ブランドの「しどけ」を生産しています。



自然に近い形で栽培



木漏れ日を浴びて生育

(4) 大田市場へも出荷

利島で生産する「しどけ」の主な出荷先は東北地方の各市場（福島、仙台、秋田、山形）で、東北産の露地栽培のしどけよりも2～3週間前に出荷が可能です。

現在は、東北だけでなく、東京の大田市場への出荷もしています。この春、高級食材を扱う店舗などにお出かけの際には、生鮮食品コーナーを覗いてみてください。利島産の「しどけ」が並んでいましたら、ぜひ、お試しください。



「もみじ」によく似た葉が目印

5：連絡先

- (1) 電話番号 04992-9-0026（JA東京島しょ利島店）
- (2) ホームページ <http://www5.ocn.ne.jp/~jatosima/>



樽の花と「しどけ」



JA東京島しょ利島店

～植物資源が眠る利島～

近年、急速に伸びた利島の「しどけ」生産ですが、将来にわたって安定的に収穫・出荷する方法を確立すべく、しどけ生産者部会では、引き続き検討を重ねていく予定です。

樽油に続く産業にまで成長を遂げた利島のしどけ出荷の意義は、経済的価値よりも、多くの可能性を切り拓いたところにあります。

植物相の豊かな利島にしてみると、「しどけ」はほんの一例で、島にはまだまだ多くの植物資源があり、独自の商品化、販売方法の工夫によって、第二、第三のしどけを発掘して、新たな特産品としてお届けすることができるかもしれません。ご期待ください！