2020.06
01
TAKE FREE

大名筍は、
未来につづくよどこまでも。

鹿児島県三島村

離島百貨店通信

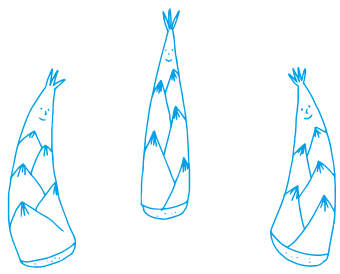
"RITO HYAKKATEN JOURNAL" published by RITO HYAKKATEN

薩摩半島以南に自生している、リュウキュウチク。五〜六月に収穫される筍は、柔らかく風味も優れており〝筍の王様〟として知られています。収穫できる地域や時季に限りがあるため、そのむかしは大名しか食べられなかったとか。そのため、別名「大名筍」とも呼ばれています。

鹿児島県三島村の竹島・硫黄島・黒島で採れる大名筍の大きな特徴①は、「アク抜きの必要がない」こと。えぐみが少なく爽やかでシャキシャキの食感はまさに絶品。旬を感じる高級食材として、さまざまな飲食店で重宝されています。

一方で、離島であるがゆえの交通の不便さによって出荷回数に制限があったり、生産者の高齢化により生産基盤である竹林の整備・保全がままならなかったりといった課題もあり、この魅力的な大名筍をより広く流通させるには、まだまだたくさんの取り組みが必要。

私たち離島百貨店では、三島村の重要な資源であるこの大名筍をより多くの皆さんに知ってもらう・食べてもらうことで、島の産業の活性化と未来に繋げていきたいと考えています。



同じタケノコでも、三島三様

竹島産

島全域で収穫できる、太くみずみずしい筍

三つの島の中でもサイズが大きく、食べごたえがありみずみずしい筍です。土壌が赤土か黒土か、育つ場所が西側か東側かによっても味が異なります。西側で収穫できるものが特に美味しいと言われています。

硫黄島産

活火山のエネルギーあふれる島で育つ、筍

竹島ほど大きくはないものの、柔らかく食感が際立ちます。硫黄岳の地熱のおかげか、竹島の収穫時期より２ヶ月も早く収穫できる場所もあり、一足早く旬の味を楽しむことができます。

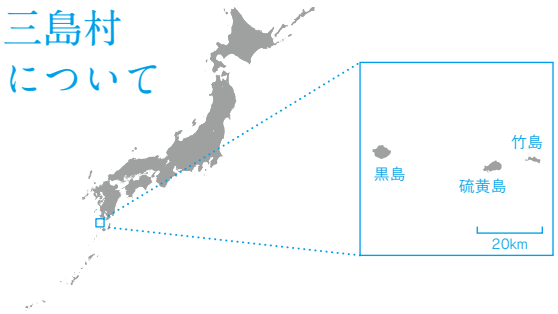
黒島産

赤土と豊かな水源で育った、甘い筍

島の特徴である赤土で育った筍は、竹島や硫黄島に比べると小ぶりであるものの旨味が凝縮されています。市場にはほとんど出回らず島内で消費されています。

大名筍のいちばん美味しい食べ方は、皮つきをそのまま直火で蒸し焼きに。旬の時季のものはとても柔らかくアクも少ないため、筍本来の味を楽しめます。
むき身にしてシンプルに湯がき、わさび醤油や味噌、マヨネーズをつけていただくのも手軽でおいしい②調理法。火を通してもしっかりとしたシャキシャキの歯ごたえがあり、トウモロコシのような甘さを楽しむことができます。特に旬の時季の天ぷらは絶品です！
他にも、お味噌汁や卵とじ、豚肉&筍&ニラの味噌煮など、島ではさまざまなレシピで親しまれています。ぜひ、みなさんのご家庭でも大名筍を使っていろいろな料理を愉しんでみてください。

三島村について



鹿児島市のある薩摩半島から南西へ 100〜150km の海上に点在する、竹島、硫黄島、黒島の三つの島から成る三島村。「三島村・鬼界カルデラジオパーク」として日本ジオパークにも認定された、地球の息吹を感じられる場所です。一つの村を構成しながらも三つの島それぞれで異なる表情を見せてくれるのも、三島村の魅力と言えるでしょう。
島々への交通手段は村営船のカーフェリー・みしま。鹿児島港から三つの島の区間を週４回運航しています。

竹島（たけしま） 人口：68人
三島村の玄関口であり、その名の通り全土が竹に覆われた島。赤や白の絶壁が紺碧の海とのコントラストを美しく引き立てます。

硫黄島（いおうじま） 人口：114人
三島の中心に位置するダイナミックな島。噴煙を上げ続ける活火山硫黄岳と、島の周囲から湧き出し続ける温泉が「生きている地球」を印象づけています。

黒島（くろしま） 人口：184人
三つの島の中で最も古く大きな島。天然記念物に指定された植物群落があり、森と水がとても豊かな島です。

※人口は2020年1月時点

編集・発行元 一般社団法人 離島百貨店 Collaborative Platform for Small Islands of Japan

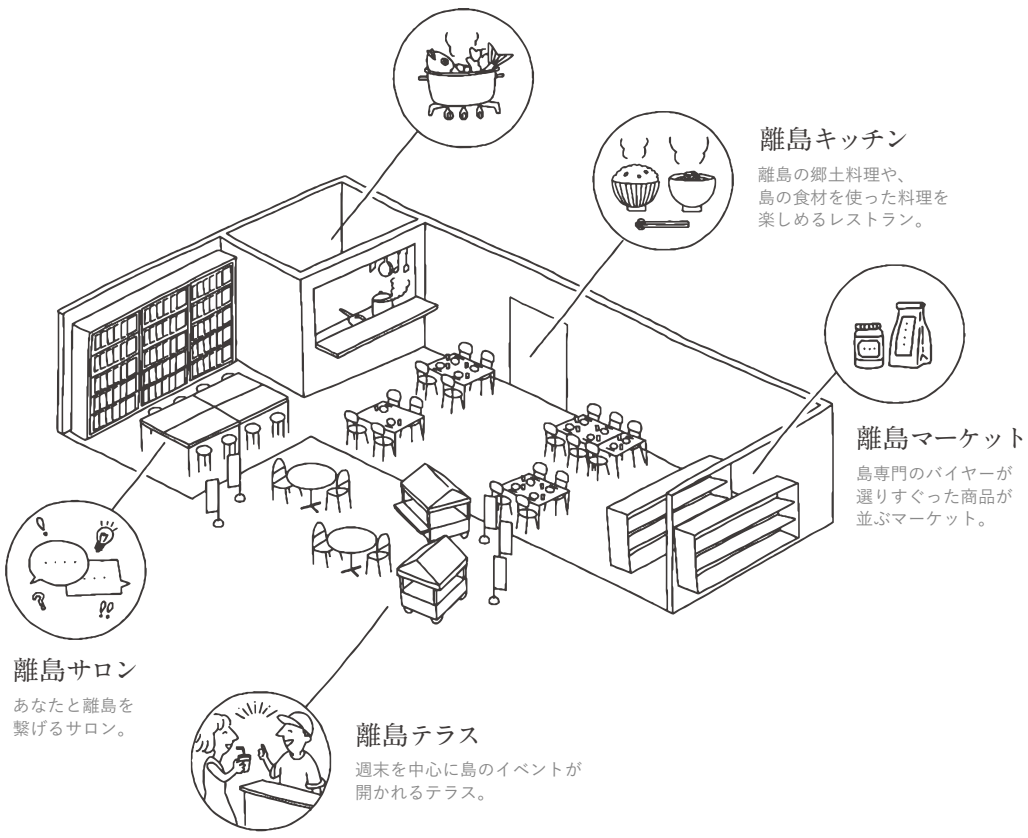
離島と離島を繋ぎ、
あなたと離島を繋いでいく、
百貨店

知っていますか。日本には、人が暮らす離島が416もあるということを。
南から北まで、まるで、青い海の上に形もまばらな翡翠の粒をぱっとこぼしたように浮かぶ島々。人々は、それぞれの気候、風土の中で多様な文化を育み、日々の暮らしを営んできました。

離島には美しい景観、独自の食文化や信仰など、たくさんの魅力があります。その一方で、人口流出、後継者不足、物流の不便さなど、多くの島が共通した課題を抱えています。
そこでわたしたち≪離島百貨店≫は、全国の島が集まり「離島」をブランドとして発信していく“場”が必要だと考えました。ひとつひとつの力は小さくても、互いに手をたずさえていけば共通の課題に向き合う大きな力になるでしょう。

あなたがこの場所で離島を知り、その文化に触れて楽しんでくれること。それが島に新しい価値を生み出し、島の未来を作っていきます。

離島と離島を繋ぎ、あなたと離島を繋いでいく。
ようこそ、離島百貨店へ。ここは島の入り口です。



離島百貨店

三島村直送！ 今しか食べられない「大名筍」を楽しもう！

知って・食べて・愉しんでほしい！鹿児島県三島村名産「大名筍」フェアを開催します！期間中に離島百貨店、または離島キッチン各店にてお食事をしていただいた方には、大名筍を使った料理を一品サービス。三島村通のスタッフが、三島村流のおいしい食べ方で皆さまにご提供します。皆さまからいただいた感想をもとに、三島村大名筍を使った新しいレシピが生まれるかもしれません。日によっては、生の皮つき筍をプレゼントしちゃうかも？
ぜひぜひ、離島百貨店、離島キッチン各店に遊びにきてください。「生の皮つき筍は下処理に手間がかかって面倒くさい…。」と思う方もいらっしゃるかもしれませんが、この筍はアク抜き不要。わざわざ糠を入れてゴトゴト茹でなくてもそのまま料理に使えるのです！しかも甘くておいしい。見た目もカワイイ。手に持って写真を撮りたくなるフォルム（笑）。最高ですね。私たちは、宝のようなこの食材をもっと皆さまにお届けしたいと思い、今回のフェアを企画しました。そんな大名筍を食べられるチャンスは旬の今だけ！詳細はお近くのスタッフまでお声がけください。

6月17日（水）～6月30日（火）

開催店舗
- 離島百貨店（離島キッチン日本橋店）
- 離島キッチン神楽坂店
- 離島キッチン札幌店

フェアに参加して大名筍の写真を SNS にアップしていただいた方には、次回来店時にこれまたレアな三島村産の本格芋焼酎「みしま村」を１杯ごちそうします。（※2020年８月末まで）
ふくいくたる甘い香りとトロリとなめらかな舌触り。スッと入っていく心地よさ。その飲みごこちは、まさに竹林をさわやかな風が吹き抜ける三島村そのもの！梅雨のジメジメは、南国・三島村流で楽しく乗り切りましょう！
（※「みしま村」のご提供は飲食ご利用のお客様限定とさせていただきます。また、数量に限りがありますので、なくなり次第終了とさせていただきます。あらかじめご了承ください。）

店舗ごとの情報はSNSでチェック！

@ritokitchen
@ritokitchen
@ritokitchensapporo
@ritokitchennihonbashi

※天候によって収穫や出荷ができないこともあるため、
予告なく終了する場合があります。あらかじめご了承ください。

離島百貨店のふるさと納税

RITO HYAKKATEN'S FURUSATO-NOUZEI

私たち離島百貨店は、「離島百貨店のふるさと納税」を始めました。
このふるさと納税では、離島百貨店に加盟する自治体の島それぞれの課題や取り組み、背景などに対し、寄附を募集しています。寄附いただいた方にはそれぞれの取り組みに関係する返礼品をお届けします。
島を深く知り、島を応援する、そんな一歩踏み込んだふるさと納税で地域に貢献してみませんか？返礼品には島ご自慢の逸品もあれば、特別なツアーへのご招待も。
詳細については、随時離島百貨店の店頭や Web でご案内します。

離島百貨店のふるさと納税
三島村も企画中！

三島村の「離島百貨店のふるさと納税」も現在企画中です。決まり次第、近日中に店頭でお知らせしますのでお楽しみに。

東京にいながら島時間★

離島ラボ研究員 大募集！

離島百貨店では、離島ラボ研究員を募集しています。
離島ラボとは、その名のとおり、離島のことを研究するところです。と言っても、専門知識だとか学術的なナニカは全く不要。離島から送られてくるおいしいものを試食したり、離島と東京でオンライン飲み会をしたり…。あなたのアイディアがイベントになることもあるかもしれません。私たち離島百貨店は、この離島ラボで一緒に離島タイムを楽しむ仲間を募集しています。食べるのが好き、料理が好き、お酒が好き、島が好き、旅が好き、地方に興味がある、…そんなあなたをお待ちしています。

Q1 研究員は何をするの？

離島の生産者が作った食品の試食や、離島百貨店のイベント参加が主な活動です。試食はサンプル品を試食・試飲して価格・量・味・見た目などを評価していただきます。生産者はあなたのフィードバックをもとに商品を改良していきますので、あなたの意見がヒット商品を生むかもしれません！イベントは「食」に関する企画以外にもいろいろ準備中ですのでお楽しみに。

Q2 どうやって参加するの？

試食・試飲や、イベントに参加いただければ研究員の仲間入りです。ご案内は都度お知らせいたしますが、強制ではありません。気が向いたらゆるっとご参加ください。試食はもちろん無料。イベントは研究員価格でご招待。研究員だけのお得な情報、離島の耳寄り情報もお届けします！ご参加は、下の QR からどうぞ。

離島ラボ研究員　登録フォーム
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdNQdr54gNw4KMOiOKrLO9QmshlejCKS95WHUiq6PmfNv8Qaw/viewform

次回予告

次回は７月より新潟県粟島浦村フェア！

粟島の自慢は豊富な魚種。今回は旬真っ盛りのカワハギが届きます！
粟島浦村直送のカワハギは、日本海の荒波に揉まれて育った一級品！旨味がギュッと詰まった身は、白身でありながらほどよい噛みごたえが楽しめます。
どんなお料理でお出しするかは島のお母さんと相談中！乞うご期待！

一般社団法人 離島百貨店が運営するアンテナショップ

離島百貨店（離島キッチン日本橋店）
東京都中央区日本橋室町2-4-3　日本橋室町野村ビルYUITO B1F
03-6225-2095

離島キッチン 神楽坂店
東京都新宿区神楽坂6-23
03-6265-0368

離島キッチン 福岡店
福岡県福岡市中央区今泉2-1-75-1
092-406-4151

離島キッチン 札幌店
北海道札幌市北区北11条西１丁目1-25
011-374-7233