

働きざかりの魅力あふれる産業紹介

農業

サトウキビ生産者
大城 健実さん

現在は南大東島は豊作傾向ですが、それは先祖の方々やおじいちゃん、おばあちゃん達がいたからこそ。不作が続くつらい時も負けずにさとうきびを栽培し支えてくれた、そのさとうきびで島を守る意思は僕たちにも引き継がれています。南大東島は機械化一貫体制ができており、最近では若い方々も島に帰って来始めています。今後は高齢者の方々を支え、そしてもっと若者がさとうきびに興味を持つように発信し、島全体を遊休農地や不作がおきないようにしていきたいです。



水産業

南大東村漁業組合長
知念 竜児さん

南大東村漁業組合の主な漁獲は、マグロ・大東サワラ・ナワキリ・ソデイカになります。年々若い漁師が増える中、漁業組合では漁師が働きやすい環境を整え、大東近海で釣れる新鮮な魚を南大東産というブランドで全国へ発送できるよう、組合員・職員一同頑張っております。またマグロジャーキーに続く島の特産品として、今後は大東近海で釣れる魚についても加工商品を作っていきたいと考えています。



商工業

南大東村観光協会
桃原 祥子さん

南大東島は、農業・漁業・観光の三本柱をうたっており、その観光においては、コロナ禍で大打撃を受けましたが、商工業者が力を合わせ、乗り切ることができました。最近ではウォーキングや電動自転車のツアーなど、今の時代にあった観光が人気となっています。星野洞やダイトウオオコウモリなど、南大東島には魅力が沢山あります。その島の魅力を県内外に発信していきます。もっといろいろな人に知ってほしい。島の三本柱、観光発展に貢献できるよう頑張ります！



特産品

空弁



家庭で作っていたようかんや大東寿司は八丈島から伝わった食文化です。それに、シージャーキーに、さとうきびの香りが詰まったラム酒、コルコル。島の特産の月桃・カボチャを利用したお菓子など、どれも島の風味と香りがいっぱい詰まった自慢の品々です。空港内の売店、島の各商店で購入できます。ラム酒やラム酒ケーキについては、製造元のグレイス・ラムでも。

工芸品



お土産



島の味

●大東寿司

●ナワキリのバター焼き
(クロシピカマス)



●大東まつり寿司



●大東そば

コスメ

●テリハボク
オイル



●保湿クリーム



株式会社グレイス・ラム



旧空港跡地にあるラム酒コルコルの製造工場。南大東空港時代の名残がそこかしこにあります。試飲可。

☎09802-2-4111
HP: <https://rum.co.jp>



100%南大東村産テリハボクからとれたタマヌオイル



テリハボク（照葉木）は南太平洋の島々で古来より「神の木」とされ、強靱な木材の利用に加えて、その実からとれるオイルは肌や髪ケアに効果があったために、民間の「万能オイル」として広く親しまれてきました。南大東島では開拓が始まった1900年頃から先人たちによってヤラブ（＝テリハボク）が防風林として島中に植えられ大事に育てられてきました。ごつごつとした力強い幹や枝は台風等からサトウキビと人々を守り続け、その面積当たりの樹木数は世界一といわれています。南大東島は梅雨の頃から、豊かな甘い香りが漂う真っ白なヤラブの花で彩られます。やがてオリーブのような緑色の果実がたわわに実り、熟するとダイトウオオコウモリの大好物になります。グルメな彼らは特に実りの良い果実を選び上手に果肉だけを食べ、硬い殻に覆われた種子を落とします。その種子を厳選して拾い集め、時間をかけて丁寧に搾り出したのが、黄金色に輝くタマヌオイルです。抗酸化作用はオリーブオイルの20倍。是非お試しください。



南大東島産タマヌオイル
「TERIHA」公式オンラインショップ
HP: <https://shop.yuiproject.com>

