

## 成り立ち



長い年月をかけて何層にもわたって降り積もってきた火山灰等の堆積物による地層大切断面。通称「バウムクーヘン」(写真：大島)

伊豆諸島・小笠原諸島は、約4800万年前、フィリピン海プレートの下に太平洋プレートが沈み込みを始めたことよって起きた火山活動で誕生しました。

伊豆諸島は、本州南岸、相模灘沖の伊豆大島から南へ約550キロにわたって連なる火山島群です。それぞれ異なった火山活動により形成され、構成岩石の違いに加え、波や季節風などの作用により、島それぞれに特色ある景観をみせています。大島や三宅島をはじめ火山活動が継続する火山も多くあります。



神津島

天上山  
572m



式根島

ふんひきやま  
神引山  
99m



新島

宮塚山  
432m



利島

宮塚山  
508m



大島

三原山  
758m



伊豆諸島最高峰の「八丈富士」  
(写真：八丈島)

©(公財)東京観光財団



小笠原諸島の地質年代の指標となる  
「貨幣石」(写真：母島)

## 日本列島周辺のプレート

※点線部分は不明瞭なプレート境界



出典：文部科学省HP

小笠原諸島は、<sup>ヒビ</sup>列島・父島列島・母島列島からなる小笠原群島に加え、火山列島（硫黄列島）と西之島・南鳥島・沖ノ鳥島など約30島からなります。父島で最初に発見された「無人岩（ボニナイト）」は、プレートの沈み込みが始まって間もない時期にできた火山岩です。また、母島では、海に生息していた大型有孔虫の化石である「貨幣石」が発見されています。どちらも伊豆諸島・小笠原諸島の成り立ちを示す重要な手がかりとなっています。

### 東京島しょ地域の最高峰

※無人島を含むと、南硫黄島916mが最高峰。



## 気候



熱帯～亜熱帯気候に分布するヘゴ。日本の北限地に自生しているのが八丈島のヘゴシダ (写真：八丈島)

伊豆諸島の年平均気温は約16℃、18度で、降水量は年間平均3000ミリ程度。気候区分は黒潮の影響を受ける温暖多雨の海洋性気候です。

小笠原諸島は気温の変化が少なく、年平均気温は約24度で、降水量は年間1300ミリ程度。気候区分は主に亜熱帯に位置します。小笠原諸島のうち沖ノ鳥島は、日本で唯一北回歸線(※)より南にある島で熱帯に位置しています。



冬に強く吹く西寄りの風の影響で、神津島の天上山の8合目以上は岩や石が風化して白砂の砂漠が広がっています (写真：神津島)



ツバキが多い利島では、ツバキの開花や実の収穫などを通して、季節の移り変わりを感ずることができま (写真：利島)



亜熱帯性植物のハイビスカスなどの花や、フェニックス・ロベロニーなどが栽培されている八丈島 (写真：八丈島)

※ 北回歸線：夏至の日の太陽の道筋

# 海

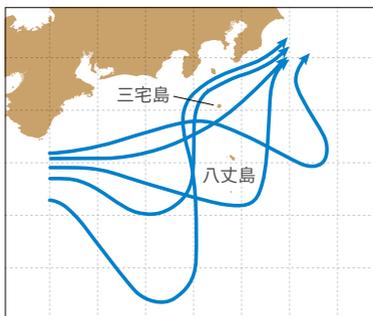


海水温の年平均値は、伊豆諸島で20.4度、小笠原諸島で24.5度（写真：式根島）

東京湾から伊豆諸島・小笠原諸島など南北約2000キロにわたる広大な海域は、日本の排他的経済水域の約38%を占めています。この海域には、暖流である黒潮がフィリピンから北東方向に流れていることから、好漁場となっています。水質も良好で、環境省の水質調査の結果では、水質A A（水質がとくに良好）の海水浴場が32カ所、水質A（水質が良好な水浴場）が5カ所選ばれています。



神津島では、キンメダイやタカベ、アカイカ、イセエビなどの高級な魚介類が豊富に水揚げされます（写真：神津島）



## 黒潮の流路パターン

出典：  
海上保安庁HP

# 生き物



国の天然記念物に指定されているアカコッコ。三宅村、八丈町の鳥として指定されています（写真：三宅島）

伊豆諸島・小笠原諸島は、世界中でそこには見られない学術上貴重な野生生物が多く生息しています。そして、保護が必要とされる多数の動植物が天然記念物や絶滅危惧種に指定されています。特に、島の誕生以来、大陸と地続きになっていない小笠原諸島では、現在も進化の過程を見られることが評価され、2011（平成23）年に世界自然遺産に登録されました。



小笠原諸島固有種の子チジマカタマイマイ。カタツムリ的一种で主に湿性林の林床に生息しています（写真：父島）



メジロよりひとまわり大きいハジメメグロ。母島の固有種で、特別天然記念物・絶滅危惧種に指定されています（写真：母島）



ミクラミヤマクワガタは飛ばないクワガタ。御蔵島と神津島にしか生息していません（写真：御蔵島）

© 御蔵島観光協会

# 国立公園

4～5月に咲くオオシマトツジ。「花の百名山」の天上山では、四季折々に美しい花々を見ることができます(写真：神津島)

伊豆諸島の中でも、大島、利島、新島、式根島、神津島、三宅島、御蔵島、八丈島とそれを取り巻く小島からなる地域は、富士山、箱根と一体的な火山列島を成している等の理由から「富士箱根伊豆国立公園」に指定されています。

小笠原諸島では、「ボンンブル」と呼ばれている青い海や原生的な森林など、亜熱帯性の海洋島ならではの景観が見られます。小笠原諸島のほぼ全域が「小笠原国立公園」に指定されており、東京都認定ガイド同伴が義務付けられているエリアもあります。



母島の石門一帯は、隆起カルスト地形という石灰岩特有の凹凸のある地形で、原生的な森林形態を残した重要な地域(写真：母島)



美しい形をした利島の宮塚山(標高508m)。島の面積の80%がヤブツバキに覆われています(写真：利島)



大島の三原山の東側一帯の裏砂漠は、国土地理院発行の地図上日本で唯一「砂漠」と表記されている場所(写真：大島)

## 歴史



八丈島の流人第1号とされる宇喜多秀家(左)と離れて暮らしていた妻の豪姫(右)の像(写真:八丈島)

伊豆諸島に人が住み着いたのは、遺跡の検証から縄文時代早期といわれています。江戸時代には流刑地として位置づけられていましたが、流罪となった流人の中には、高貴な身分の者もいて文化や風俗が持ち込まれ、島の産業や生活に影響を与えました。

小笠原諸島は、1593(文禄2)年に小笠原貞頼に発見されたと伝えられています。1876(明治9)年に日本領土として認められ、第二次世界大戦敗戦により、米国の政権下に置かれていましたが、1968(昭和43)年に日本に返還されました。



1968年、父島で行われた小笠原諸島返還式。2018年6月26日に日本復帰(返還)50周年を迎えました(写真:父島)



青ヶ島の火山活動のため、八丈島での避難生活を強いられた島民を、帰島へと導いた佐々木次郎太夫の碑(写真:青ヶ島)



1863年、米国商船の漂流者を御蔵島の島民が救助。これに子孫たちが感謝の意を表して建立したバイキング号の記念碑(写真:御蔵島)

# 文化



三宅島の牛頭（ごず）天王祭。五穀豊穡・大漁・家内安全・無病息災を祈願する祭りです（写真：三宅島）

伊豆諸島・小笠原諸島の文化は、流人によってもたらされた本土の文化、また黒潮により運ばれる南方文化が色濃く見られます。さらに、言葉、食、信仰、習慣など、島ごとに異なる面を持ちます。たとえば、八丈島の方言は日本の中でも独自性をもつ言語のひとつと考えられています。また、伊豆諸島では、新暦もしくは旧暦1月24日前後に夜間の外出を控える風習が残っていますが、風習の呼び方やしきたりも少しずつ異なります。



太平洋各地の文化が流入している小笠原諸島。東京都無形民俗文化財指定の「小笠原の南洋踊り」もそのひとつ（写真：父島）



ユネスコが認定した世界消滅危機言語のひとつ「八丈語」を後世に伝えるために作られたカルタ（写真：八丈島）



神津島の「神事かつお釣り」は漁師が豊漁を祈願する祭。国の重要無形民俗文化財に指定されています（写真：神津島）

# 観光



ビッグウェーブが押し寄せると世界的なビーチとして知られている羽伏浦海岸がある新島（写真：新島）

伊豆諸島・小笠原諸島の観光といえば、まず、ダイビング、海水浴、サーフィン、釣り、ホテルウオッチングなど、海のレジャーに関するキーワードが挙げられます。ほかにも、火山活動によって形成された独特な島の景観を楽しんだり、歴史ある神事や特産品に関するイベントを楽しみに訪れたりする観光客も多くいます。近年では、サイクルイベントやバイクレースなどスポーツイベントへの参加を目的に来島している人も増えています。



父島、母島の海開きは1月1日。小笠原諸島では、海水浴の適温（23度以上）期間が5～12月の8カ月間にも及びます（写真：母島）



アメリカの環境保護NGOの「One Green Planet」が発表した「死ぬまでに見るべき絶景13」に日本で唯一選ばれた青ヶ島（写真：青ヶ島）



約300万本のツバキが観光客を迎える大島の椿まつり。大島の伝統衣装をまとったあんこさんが出迎えます（写真：大島）

# 特産物



伊豆諸島・小笠原諸島におけるイエセビの漁獲量は年間約40トン（写真：大島）

伊豆諸島・小笠原諸島には地域資源を生かした島ならではの特産物が数多くあります。伊豆諸島で自生しているアシタバは、栄養素が豊富な野菜として加工品の材料にも使用されています。「くさや」は、離島の厳しい暮らしから島民の保存食として重宝されていたもので、伊豆諸島を代表する特産物のひとつとなっています。

もともと農業が盛んだった小笠原諸島では、バッションフルーツ、マンゴー、パイナップル、コーヒーなどの農作物が収穫され、加工品では、サトウキビを原料としたラム酒などがあります。



タコノキの葉を使った「タコノ葉細工」。バッグや帽子、小物入れなど、すべて手作業で作られています（写真：父島）



独特の苦みがあるアシタバは、伊豆諸島では、天ぷら、おひたし、マヨネーズ和えなどとして食べられています（写真：三宅島）



一般的な干物に比べ、タンパク質、カルシウム、アミノ酸などが豊富なくさや。発酵菌の効果もありビタミンB群も豊富（写真：新島）