

利島



目を引くパッケージの牛乳せんべい

かわいらしいパッケージが目を引く利島の牛乳せんべい。民宿 Soudaimo で購入可能で、お部屋のお茶請けとしても提供されています。4.4ミリの薄さを活かしたサクサク感が好評で、試食会では人気が高かったです。

購入場所 ▶ 民宿 Soudaimo

新島



多様なデザインが魅力的

自社ブランドの牛乳せんべいは島内のみの限定販売ですが、製造工場がない他の島の牛乳せんべいも受託製造する、牛乳せんべい普及の功労者。焼印のデザインが豊富で、魚を握った牛のデザイン以外にも「令和」や「己に勝つ」といったメッセージも。 **購入場所** ▶ 池村製菓

島の環境が育む酪農

大島、三宅島や八丈島では広い放牧地と潮風が吹く気候が適していたので、明治以降、酪農が営まれていました。現在に至るまでに酪農家は減少しましたが、牛乳せんべいは当時の記憶を今に伝えています。



牛乳せんべいの発祥は大島といわれています。諸説ありますが、当時酪農が盛んだった大島の牛乳で作ったせんべいを、昭和天皇陛下がまだ皇太子の時代に献上したのがはじまりとされています。現在、牛乳せんべいは島を代表する銘菓として広がっています。各島で入手できた牛乳せんべいの特徴と食べ比べ結果を報告します。

牛乳せんべい

素朴な味わいのウラに歴史あり

大島



クラシカルなデザインの缶ケース

缶のケースには赤地に白の堂々たる「牛乳煎餅」の文字、せんべい自体には大島節(※)の一節を配しています。大島牛乳をたっぷり使ったせんべいは、噛み応えがあるという意見が多く、パリパリ感がお好きな方におすすめです。

購入場所 ▶ 岡田港船客待合所

※ 伊豆大島・大島町の民謡



ハ丈島



高級なハ丈島産 ジャージー牛乳を使用

原材料にハ丈島のジャージー牛の牛乳を使用したこだわりの品です。ハイビスカスの赤とアシタバの緑を用いた目を引くパッケージで、小さな子どもが喜びそうな可愛い牛さんのデザインも○。

購入場所 ▶ ハ丈島ジャージーカフェ



式根島



式根島のお土産といえばコレ

試食者の間で「香ばしい」という声がダントツに多かったのが、式根島の牛乳せんべいです。せんべいの表面には式根島にちなんだ土地や動物などの歌が刻印され、その地域らしさを感じさせる式根島土産として人気の一品です。

購入場所 ▶ サンパレー



ハ丈島



モダンなデザインの 復刻版牛乳せんべい

こちらもハ丈島で購入した牛乳せんべい。ハ丈島観光協会によると復刻品とのこと。2枚1組のパッケージは牛乳を思わせる白と、左下へのぞく小窓がハ丈富士を連想させます。甘さも硬さも程よく、誰からも喜ばれる旅のお土産です。

購入場所 ▶ スーパーあさぬま



三宅島



出来たてを味わえるのは旅行者だけ

試食した中で最も厚い5.8ミリを誇り、食べ応えがあります。竹芝客船ターミナル内の「アンテナショップ 東京愛ランド」でも購入できますが、三宅島の店舗では出来たてのまだ柔らかい牛乳せんべいを試食させてもらえることもあります。購入場所 ▶ 岡太楼本舗



編集スタッフで牛乳せんべいを食べ比べ。

探せばまだある
牛乳せんべい

牛乳せんべいはその名の通り、牛乳を主原料として作られています。「どの島の牛乳せんべいも同じ味では？」と一抹の不安を抱えつつ試食をしましたが、食べ比べてみると甘さはもちろんのこと、厚さや焼き具合が異なり、そうした違いが歯ごたえや香ばしさに個性を生んでいるようです。

また今回は入手できなかったものの、他にいくつも牛乳せんべいがあり、さらに新島の明日葉せんべいや神津島の島パッションせんべいなど、変わり種の牛乳せんべいもあることがわかりました。収集欲をくすぐる種類の豊富さも、牛乳せんべいの魅力といえるでしょう。