

＼小豆島の／特産品

オリーブ

平成30年に、オリーブ栽培110周年を迎えた小豆島のオリーブ。食用のオリーブオイル、オリーブの新漬け、オリーブオイルを使った化粧品、オリーブ茶など、様々な形で親しまれている。

ハート形の葉っぱを見つけると幸せになれるとか



手延べそうめん

約400年前に小豆島に伝えられたといわれる手延べそうめん。製造過程では、小豆島のごま油が使用されている。冬には寒風の中でそうめんを天日干しする風景が見られる。



醤油

400年の歴史を持つ小豆島の醤油は、伝統ある「木桶仕込み醤油」。島内には約20軒の醤油蔵が残り、1,000本以上の木桶が残っている。それぞれの醤油蔵にすむ醤油酵母などの微生物が、蔵ごとのおいしさを造りあげている。



佃煮

醤油と並んで有名なのが、島の醤油を使った佃煮。醤油蔵や佃煮工場が軒を連ねる「醤の郷」を歩けば、芳ばしい醤油の香りが漂う。昆布の佃煮は、生産量日本一。

＼小豆島の／グルメ



ひしお丼

小豆島の醤の伝統を広めるために誕生した「ひしお丼」。その定義は、「醤の郷で作った醤油やもろみを使う」。「魚介や野菜など島の食材を使う」「箸休めはオリーブか佃煮」の3つ。島のいろいろなお店で食べられる。



ご当地ソフトクリーム

醤油ソフト、もろみソフト、佃煮ソフト、オリーブソフトなど、島内にはユニークなソフトクリームがたくさん。

小豆島八十八ヶ所霊場

平安時代、弘法大師が讃岐と京の往来時に修行の地として立ち寄り、洞窟などの御霊跡を残したのが「小豆島八十八ヶ所霊場」の起源と伝えられています。四国の霊場と同じ功徳が得られるものとし、今から約300年前に設けられました。洞窟や岩場に本堂を構えた山岳霊場が小豆島の特徴です。

詳しくはこちら▼

小豆島霊場会 http://reijokai.com



42番札所 西の瀧



60番札所 江洞窟

島内交通





小豆島はその名前の見た目から小さく思われがちですが、実際は瀬戸内海で2番目という大きな島です。移動にはバスやタクシーを使うのがおすすめ。港周辺を回るのならば自転車を使うのもひとつの方法です。

【路線バス】
小豆島オリーブバス(株) 0879-62-0171
【島めぐり観光バス】
小豆島交通(株) 0879-62-1203※事前予約
【タクシー】
かんかけタクシー 小豆島町
0120-180700/ 0879-82-2288
小豆島交通(株) 土庄営業所
0120-087966/ 0879-62-1201

この他、レンタサイクル、レンタカーの情報は小豆島観光協会のウェブサイトをご覧ください。
小豆島旅ナビ http://shodoshima.or.jp

沖之島

おきのしま

小豆島から渡し船に乗って小さな船旅。「瀬戸の花嫁」の舞台になった島。

小豆島土庄町小江から、船に乗って2分で到着。「瀬戸の花嫁」の舞台になった沖之島は、漁師さんがたくさん住む島。渡し船は、無料です。

※商店・自販機・公衆トイレはありません。飲み物などの用意を忘れずに。



Information

【基本情報】
▶面積／0.18㎢(令和2年10月1日現在)
▶本土からの距離／小豆島から100m
▶人口／58人(令和2年10月1日現在)
▶主な産業／ゲタの干物
【島内の移動】
徒歩
【問い合わせ先】
土庄町 企画財政課 0879-62-7014



渡船

目印は、「渡船のりば」の看板。その先の細い路地を進むと、船着場が見えてくる。島の人たちの日常の足となる渡し船は1時間に2往復。船がない場合は、船着場で待っていると船頭さんが迎えに来てくれる。(12~13時はお昼休み)