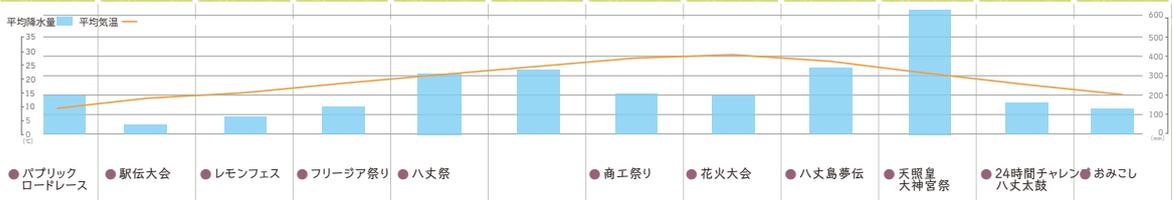


7. フェノロジーカレンダー（令和4年、令和3年、令和2年）



気温 降水量



年間行事



陸の動植物



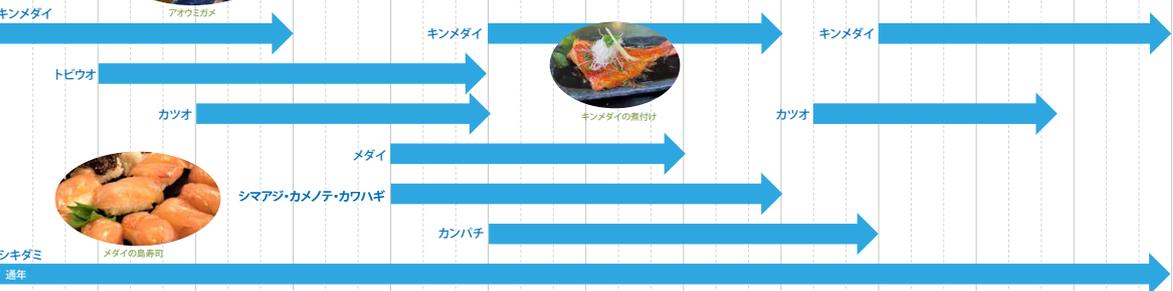
海水温



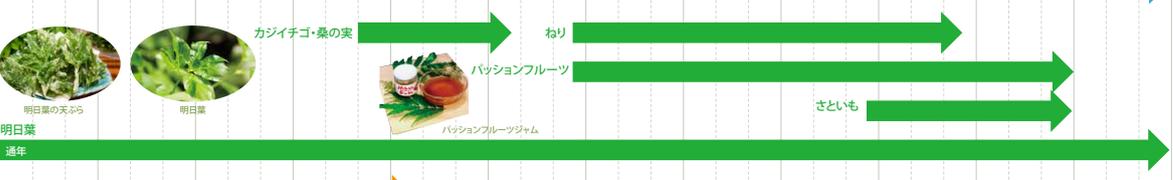
海の生き物



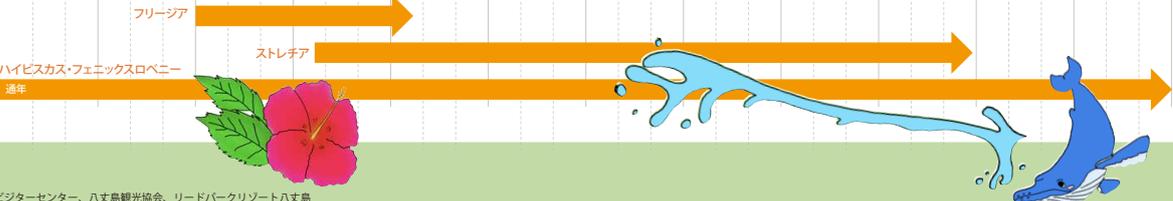
海の恵み



山の恵み



島の栽培



画像提供：八丈ビジターセンター、八丈島観光協会、リードパークリゾート八丈島

八丈島の歴史

神域の発祥
 神域とは、神様が降りておられる場所のことです。八丈島には、八丈島神社や八丈島御霊社など、多くの神域があります。また、島には多くの神社や寺があり、島民の生活と深く結びついています。

歴史事件
 八丈島は、古くから島根県に属していました。1868年の戊辰戦争の際、島は幕府軍の拠点となりました。また、1873年の島根県令により、島は島根県に編入されました。

牛相模の歴史
 八丈島には、古くから牛が飼育されていました。島民は、牛の乳を搾り、バターやチーズを作っていました。また、牛は島民の生活に欠かせない労働力でもありました。

キウイ
 八丈島には、古くからキウイが飼育されていました。島民は、キウイの卵を採取し、食用としていました。また、キウイは島民の生活に欠かせない労働力でもありました。

図1 八丈島神社の鳥居
図2 八丈島御霊社の鳥居
図3 八丈島神社の境内

キャタピラ車 役場に突入す!!!
 八丈島には、古くからキャタピラ車が活躍しています。島民は、キャタピラ車を使って、島の各所を巡回しています。また、キャタピラ車は、島民の生活に欠かせない労働力でもありました。

くさわ

魚の干し
 魚の干しは、魚を干して作る料理です。八丈島では、魚の干しを多く作ります。魚の干しは、島民の生活に欠かせない食材です。

八丈島の魚
 八丈島には、多くの魚が獲れます。島民は、獲れた魚を干して、保存しています。また、魚の干しは、島民の生活に欠かせない食材です。

おすめ
 八丈島の魚は、新鮮でおいしいです。島民は、新鮮な魚を干して、保存しています。また、魚の干しは、島民の生活に欠かせない食材です。

明日葉とヨコネ
 八丈島には、明日葉とヨコネが自生しています。島民は、明日葉とヨコネを食べています。また、明日葉とヨコネは、島民の生活に欠かせない食材です。

ホイ!ドンゴ!

カレンダール
 カレンダールは、島民の生活に欠かせない行事です。島民は、カレンダールを毎年行っています。また、カレンダールは、島民の生活に欠かせない行事です。

今和4年度75期生
 今和4年度75期生は、島民の生活に欠かせない存在です。島民は、今和4年度75期生を大切にしています。また、今和4年度75期生は、島民の生活に欠かせない存在です。

図1 カレンダールの様子
図2 今和4年度75期生の様子

光るキノコはどこに?!

光るキノコ
 光るキノコは、夜に光るキノコです。八丈島には、光るキノコが自生しています。島民は、光るキノコを食べています。また、光るキノコは、島民の生活に欠かせない食材です。

他にもこんな場所に光るキノコが!!
 八丈島以外にも、光るキノコが自生している場所があります。島民は、光るキノコを食べています。また、光るキノコは、島民の生活に欠かせない食材です。

図1 光るキノコの様子
図2 光るキノコの様子
図3 光るキノコの様子

神饌花火

お祭り
 お祭りは、島民の生活に欠かせない行事です。島民は、お祭りを毎年行っています。また、お祭りは、島民の生活に欠かせない行事です。

制作：東京都立八丈高等学校75期生普通科生徒
協力：八丈島ゆい工房/八丈ビクターセンター/八丈町商店街/八丈町観光センター/八丈町教育委員会/八丈町立図書館/八丈町立公民館/八丈町立体育館/八丈町立文化センター/八丈町立公民館/八丈町立体育館/八丈町立文化センター

SEA MONSTERS

八丈近海では色々な生物が出没するよ!

ペンチンヤツコ：大きさは約20cm
 種類：ズズキ目キンチャクダイ科
 ヤツコは、ズズキ目キンチャクダイ科の魚で、青い斑点が特徴です。また、ヤツコは、ズズキ目キンチャクダイ科の魚で、青い斑点が特徴です。

ビグマシーホース：大きさは：親指の爪くらい
 種類：トゲオ目ヨウジウチ科
 ビグマシーホースは、トゲオ目ヨウジウチ科の魚で、赤い斑点が特徴です。また、ビグマシーホースは、トゲオ目ヨウジウチ科の魚で、赤い斑点が特徴です。

ナメコウクラ：大きさは：約25cm
 種類：ツブ目クワハキ亜科
 ナメコウクラは、ツブ目クワハキ亜科の魚で、黒い斑点が特徴です。また、ナメコウクラは、ツブ目クワハキ亜科の魚で、黒い斑点が特徴です。

トラカツボ：大きさは：約90cm
 種類：ツブ目クワハキ亜科
 トラカツボは、ツブ目クワハキ亜科の魚で、黒い斑点が特徴です。また、トラカツボは、ツブ目クワハキ亜科の魚で、黒い斑点が特徴です。

給食大作戦

再現給食
 再現給食は、島民の生活に欠かせない行事です。島民は、再現給食を毎年行っています。また、再現給食は、島民の生活に欠かせない行事です。

歴代の給食
 歴代の給食は、島民の生活に欠かせない行事です。島民は、歴代の給食を毎年行っています。また、歴代の給食は、島民の生活に欠かせない行事です。

使われている食材
 山口節、明日葉、かんも、モツナダイ。

黄八丈

日本三本軸の1つである八丈島の伝統工芸品「黄八丈」
 黄八丈は、島民の生活に欠かせない工芸品です。島民は、黄八丈を毎年行っています。また、黄八丈は、島民の生活に欠かせない工芸品です。

生糸を精練
 生糸を精練は、黄八丈の重要な工程です。島民は、生糸を精練して、黄八丈を作っています。また、生糸を精練は、黄八丈の重要な工程です。

乾す
 乾すは、黄八丈の重要な工程です。島民は、乾すして、黄八丈を作っています。また、乾すは、黄八丈の重要な工程です。

煮る(染める)
 煮る(染める)は、黄八丈の重要な工程です。島民は、煮る(染める)して、黄八丈を作っています。また、煮る(染める)は、黄八丈の重要な工程です。

織る
 織るは、黄八丈の重要な工程です。島民は、織るして、黄八丈を作っています。また、織るは、黄八丈の重要な工程です。

縫う
 縫うは、黄八丈の重要な工程です。島民は、縫うして、黄八丈を作っています。また、縫うは、黄八丈の重要な工程です。

特徴
 黄八丈は他の生糸と違い、打ち込みがしっかりしており、しなやかで丈夫な作りになっています。

歴史
 黄八丈の歴史は長く、始まりは室町時代には生糸の代わりとして使われていたとされています。

めゆ工芸さんにご協力いただきました