

島名	市町村名	料理名	概要	主な材料
竹島 硫黄島 黒島	三島村	車輪梅団子	車輪梅の実を粉状またはあんこ状にし、団子粉と混ぜ、サネンの葉に包んで蒸した菓子。	車輪梅の実、団子粉、砂糖
		磯マグロの塩焼き	腹を割き、大量の塩を施し、こも(藁で作ったむしろ)に巻いて保存しておいた磯マグロの塩を洗い流して刺身として食べる料理。 冷蔵庫がなかった時代にこのような方法で保存した。	磯マグロ、塩
		せんの団子	堀たてのサツマイモから取ったデンプンと湯がいたサツマイモを混ぜて団子状にし、砂糖で味をつけ、椿油で揚げた料理。団子を汁物の具にしてもよい。	サツマイモ、椿油、砂糖
		大名タケノコの煮付け	湯通しした大名タケノコと豚肉、ジャガイモ等を椿油で炒め、みりん、砂糖、酒を入れて煮込み、醤油(又は味噌)で味付けした料理。	大名タケノコ、豚肉、ジャガイモ、みりん、砂糖、酒、醤油(又は味噌)、椿油等