東京生まれのこだわり産物
私たちがつくってます！

大都市・東京の農林水産業は、先祖から受け継いだ技術に加え、最先端技術の導入など東京ならではのメリットを日々追及しているここでは魅力あふれる生産者と生産物を紹介します。

東京狭山茶

木下修一さん
（木下園・東大和市）

日本の紅茶は、気軽に急須で飲んでほしいですね。お茶って、飲むとほっとして、落ち着くのが魅力だと思うんです。温度や時間を意識して煎れると、ぐっとおいしくなります。喉を潤すだけでなく、味わいや香りを感じながら、お茶を楽しんでもらえたらうれしいです

緑茶と紅茶、育て方は同じだという

お茶文化の可能性を東京から発信していく

東京で農業をやることに対して、若い頃は嫌だと思っていた木下さん。「今では、東京で農業をやることの良さを感じています。人と出会う機会が多く、お客様とも直接話せて、自分がつくったものがどこに届くかまで見られるのは、東京にいるからこそだと思います」。緑茶に加えて取り組みを始めた紅茶についても、元々は紅茶特有の渋みが苦手だったという。「飲み方も知らなかった事もあり敬遠していましたが、自分でつくり始めてみると日本の茶葉から出来た紅茶は渋みも少なくとても飲みやすい。これならつくってもいいかなって」。以降、品種や発酵を研究しながら紅茶づくりに励んでいる。作業場には、自身が手づくりした機械も並ぶ。「もともとモノづくりが好きで、建築の仕事に就いていた頃に、電気系の資格も取っていました。その時の知識が生きていますね」。

発酵の仕方などもゼロから学んでつくりあげた「東京紅茶」

ブドウ

中村竜太さん
（久安・東村山市）

粒が大きく
皮ごと食べられる「アウローラ」

人を感動させられるブドウをつくりたい

約20種のブドウを栽培している中村さん。「どこにでもあるものでは面白くないと思っていないような品種を狙ってつくっています」。このブドウ園は、最新のブドウ栽培・根域制限栽培を行っているため、それぞれの木がそれほど場所をとらない。「研修先でこのやり方の農園を見たんです。その時は単純にきれいだなと感じただけでしたが、実際に自分でやってみたら、土地が狭い都市農業に向くやり方でした」。昔ながらのやり方にとらわれず、楽しみながら農業に取り組みたいと考えている。「多くの品種から自分が気に入った品種を選び、その品種の特性を引き出して、個性のあるブドウになるよう考えながら育てる。趣味の延長と思えるぐらい、作業を楽しんでいます」。

生産者同士で情報交換しながら、工夫してブドウを育てています。みんなに驚きと感動を与えられるようなブドウをつくりたいですね。またいい意味で「農家っぽくない」活動をしていきたいです。都市農業で出来ることはまだまだあると感じます。

コンテナを用いた根域制限栽培を行なっているブドウ畑

ミニビオラ（多摩の星空）

秋田茂良さん
（秋田緑花農園・東久留米市）

花は感動や癒しを与えてくれるものと感じています。その空間に花があるだけで、気持ちも変わったりする。たくさんの人に、花とふれあう機会を持ってほしいです。そのためにもお洒落で、魅力ある花をつくりたい。今まで花にふれる機会や興味のなかった人にも、もっと花の魅力を届けたいですね。

日本独特の色を再現したミニビオラ「多摩の星空」

寄せ植えに適した丈夫な花を用意している

あたりまえの風景の中にある価値を伝えたい

「多摩の星空」というミニビオラの育種に取り組んでいる秋田さん。「一般的なビオラよりかなり小さい品種で、日本独特の色味を表現したいと思っています」と話す。もともと花が好きで、小学校の卒業文集では「街を緑でいっぱいにしたい」と書いたそう。「花だけではなく、植物全般が好きなんです。そのへんに生えている雑草にも魅力を感じるし、癒される。そういう、普通のものの中にある価値を、ほかの人にも伝えたいんです」。癒される感覚は人それぞれ。優しさなど目に見えないものに触れて癒しを感じることもある。「自分じゃない何かのために行動することで癒されることもありますよね。植物を育てることもそのひとつだと思います」。花を通して幸せな気持ちや楽しい気持ちを共有したいとの想いから、直売所やワークショップ（→P14）なども積極的に行っている。

トマト

関健一さん
（関ファーム・清瀬市）

環境制御されたハウス栽培

東京は、ファッションをはじめ、さまざまな分野で最先端を行くエリア。農業でも東京が最先端でありたい。でも、まだまだ東京で農業をやっていることを知らない人が多い。都内にもすばらしい農家がたくさんあることを知ってほしい。そして都市農業の流行を発信したい。流行に乗るんじゃなくて、流行をここからつくりたいんです。

徐々に色づくグラデーションが美しい

都市農業の流行発信地でありたい

ブランディングも意識した「COCO TOMATO（ココトマト）」を生産している関さん。「トマトにもいろいろな品種があって、それぞれに独自の味わいがあります。最近は甘みに特化したものも多いですが、僕個人としては、酸味・甘味・旨味のバランスがとれたものがおいしいと思っています。トマトが本来もつ味の深みを感じるには、バランスが大切。本来の持ち味である"滋味"を追求したいんです」。小さな子どもから高齢の方まで、誰が食べてもおいしいと思えるトマトをつくりたいと話す関さん。「畑にある自販機でトマトを買った老夫婦が、『おじいさんが、この歳になって初めてトマトを食べられるようになった』と話してくれました。そういう声が直接聞けると、農業をやっていてよかったって改めて思います」。

東京ウド（軟白ウド）

鴻地文武さん
（鴻地農園・立川市）

室の中は真っ暗。ここで2年ほど育成する

室には、はしごを使って降りる

ウドの収穫がない時期に、近くの小学校から見学に来ることがあります。室に入ってもらうこともあって、子どもたちはすごく喜びますね。探検みたいな状態で、みんな楽しんでくれています。室を見る機会はあまりないと思いますが、地下3メートルほどのところにある穴ぐらで育つウドを、もっとみなさんに知ってほしいですね。

根株を栽培しているウド畑

幻想的でフォトジェニックウド栽培の知られざる魅力

地下につくった室（むろ）で、光をあてずに育てるウド。鴻地さんは、立川市でウド生産組合長を務めたこともある。「父が室を自分でつくって、ウドづくりを始めたんです」。ウドづくりは、畑で1年ほどかけて根株を育てたあと、室に移して育成する。室の中にはガスがたまるため、ガス抜きをしながら、丁寧に育てる。根株づくりからウドができるまで、3年ほどかかる。苦労も多いが、育っていく様子を見るのは楽しいという。「地下の室の中で、白いウドが生えている様子は、ちょっと幻想的でもあるんです。うまく育ってくれると、本当によかったなって幸せな気持ちになって、つい写真を撮ったりもしますね」。その光景のすばらしさに、テレビなどで紹介されることもあるそうだ。

ハーブ

新倉大次郎さん
（ニイクラファーム・西東京市）

ファームに訪れる得意先と一緒に収穫も

ハウスの中には多種類のハーブがあります。南インド料理店の人が来た時に何気なくまいた力レーリーフもすっかり大きくなりました。ルッコラやバジルは、今ではすっかり一般的な野菜になりましたが、それに続くような新たな野菜やハーブを見つけて手がけていきたいですね。

さまざまなハーブの香りに癒される

商人気質で新たな取り組みにも積極的に

宿場町だった田無は、古くから農業をやっている人が少ないため、ほかのエリアとは違う発展の仕方をしていると話すのが、ハーブを手がける新倉さん。「商人の考え方で農業をやっている感じがしますね。自分もマーケティングとか、意識してやっています」。このファームでハーブを始めるきっかけになったのは、当時取引をしていた販売店からの声かけだった。「大手百貨店でハーブの展示をするから、ここで育ててほしいと言われて。まだハーブが一般的ではなかった時代です」。どんなものが育つかもわからないまま手がけたハーブは、今ではファームを代表する品目のひとつになった。好みに合うハーブを求めて、提携している飲食店のスタッフ自らが収穫に訪れるという。「このハーブは香りが他と違うんです」と喜ばれている。