

るるぶ

特別編集



農業！林業！水産業！MADE IN TOKYOの魅力をこの一冊に！

# 東京の農林水産

# 23区



千代田区  
中央区  
港区  
新宿区  
文京区  
台東区  
江東区  
墨田区  
品川区  
目黒区  
大田区  
世田谷区  
渋谷区  
中野区  
杉並区  
豊島区  
荒川区  
板橋区  
練馬区  
足立区  
葛飾区  
江戸川区



大地と人が育む  
とうきょうの恵み



早 わ か り

# 23区の農林水産業

千代田区・中央区・港区・新宿区・文京区  
台東区・墨田区・江東区・品川区・目黒区・大田区  
世田谷区・渋谷区・中野区・杉並区・豊島区・北区  
荒川区・板橋区・練馬区・足立区・葛飾区・江戸川区

世界屈指の大都市・東京。なかでも東京23区は、都市としての機能が集中するエリアだ。しかし近代的な街並みの間には畠が広がり、牧場もある。また、アミューズメント施設や高級ホテルが立ち並ぶ東京湾に面したベイエリアは、江戸時代には「江戸前」とよばれ、江戸っ子たちに豊かな海の幸を提供してきた。高層ビルが立ち並ぶなど景観は大きく変化したが、漁業は今も行かれている。葛飾区や江戸川区の「亀戸ダイコン」や練馬区の「練馬ダイコン」など江戸時代から東京で栽培されている伝統野菜「江戸東京野菜」は、大都市ならではの歴史や文化を今に伝えている。都市と自然の共生を目指して、東京23区の農林水産業は、さらに大きく変わろうとしている。

## Contents

感動の出会いがいっぱい 農林水さんぽ	P4
東京生まれのこだわり産物 私たちがつくってます！	P6
おしえてシェフ！東京産食材 美食探訪	P8
地元産食材にこだわる レストラン＆カフェ	P10
知つトク Column 農林水産もの知り百科	P11
手間暇かけてつくりました！イチオシ特産品	P12
春夏秋冬 旬な季節の体験	P14



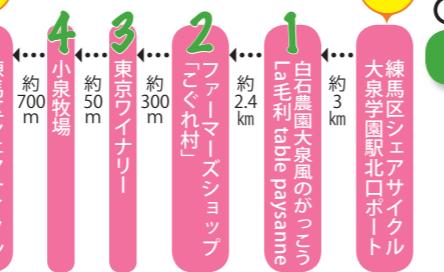
隣接する  
白石農園の  
朝どり野菜を  
召し上がり



Lunch

「ランチコース  
Bj 2160円。こ  
の日のメインは  
白石農園のキャ  
ベツを使った  
ロールキャベツ

Goal



Start



コース 2



自転車を  
借りて  
サイクリングに  
出発♪

練馬区

### La毛利 table paysanne

●らもうりたーぶるべいざんぬ

白石農園に隣接する欧州料理を  
ベースとした創作料理レストラ  
ン。白石農園の新鮮な野菜や地  
元産の食材を多用している。人  
気店のため予約が望ましい。

☎ 03-6750-7001

①練馬区大泉町1-54-11 西武大泉学  
園駅(S11)から西武バス和光市駅南口  
行きで20分、北大泉下車、徒歩3分 月曜  
17時30分~14時、17時30分~21時(月曜  
はランチのみ営業) 火曜 P10台

体験農園で  
練馬区自慢の  
野菜づくりに  
挑戦



### 1 練馬区 白石農園 大泉風のがっこ

●しぜいのうえん おおいすみかせのがっこ

農園を営む白石好孝さんが指導  
にあたる野菜のカルチャースクー  
ル。1区画(約30m<sup>2</sup>)の農地で、メ  
ニューに沿った野菜づくりを体験  
でき、農機具類も揃っている。自  
分で育てた野菜はおいしいぞ!

☎ 080-6510-6022

②練馬区大泉町1-54 西武大泉学園駅  
(S11)から西武バス和光市駅南口行  
きで20分、もみじ山下車、徒歩3分 月曜  
1区画 3月中旬~1月末5万円(練馬区在  
住者は3万8000円) 3月中旬~1月末  
期間中無休 Pなし

この日は丹精込めて  
育てたニンジンを  
収穫。立派なニン  
ジンに感激!

JAの直売所で  
野菜や加工品を  
ゲット



### 2 練馬区 ファーマーズショップ 「こぐれ村」

●ふあーまーずしょっぷ「こぐれむら」

23区内で初めて誕生した農産物  
直売所。「花や野菜の即売会」など、  
多数開催されるイベントが  
楽しめ。

☎ 03-3925-3113

③練馬区大泉学園町2-12-17 西  
武大泉学園駅(S11)から徒歩15分 月曜  
~17時 火曜 P10台

みずみずしく大きなダイコンにびっくり。リュックを  
持つて行こう!



次の  
スポットへ  
Go!

### 3 練馬区 東京ワイナリー

●とうきょうわいなり

東京都内初のワイナリーで、火  
入れをしない無濾過の生ワイン  
を醸造する。オリジナルワイン  
は20種ほどで、東京産ブドウを  
使用したワインも多数。

☎ 03-3867-5525

④練馬区大泉学園町2-8-7 西  
武大泉学園駅(S11)から徒歩10分  
11~16時 不定期 Pなし

ガレット、フルーツや  
野菜を使用したスイ  
ーツが味わえる「アトリ  
エシユクレ」を併設  
練馬区産のブドウを  
使用した「練馬ヌーボー  
ー」2500円。2019年は  
11月頃から販売予定

JAの直売所で  
野菜や加工品を  
ゲット



23区内  
唯一の牧場で  
搾りたて  
ミルクを

### 4 練馬区 シェアサイクル 大泉学園駅 北口ポート

ミルクの味が  
濃いよ!

かわいい子牛たちが暮らす牛舎  
見学や、搾りたてのミルクでつ  
くる濃厚な「ミルクアイス」350  
円を味わえる。

☎ 03-3922-0087

⑤練馬区大泉学園町2-7-16 西  
武大泉学園駅(S11)から徒歩10分 月曜  
11~17時 不定期 P2台

Goal



こんなおでかけもオススメ!

Goal



Start

コース 1



# 感動の出会いがいっぱい 農林水さんぽ

東京23区内にも、それぞれの土地の農業や畜産業、  
林業にふれ、感じられるスポットがいっぱい。  
のんびりさんぽやサイクリングで巡ってみよう。



Start

### 1 新宿区 東京おもちゃ美術館

●とうきょうおもちゃびじゅつかん

子どもから大人まで楽しめるお  
もちゃが1万点以上揃った美術  
館。特に国産材からつくられた  
木製玩具には癒される。

☎ 03-5367-9601

⑥新宿区四谷4-20 四谷ひろば内 西  
京メトロ四谷三丁目駅(M11)から徒歩6  
分 入館800円 月曜10~16時(入館は~  
15時30分) 木曜(祝日の場合は開館、  
後日振替休館あり)、そのほか特別休  
日あり Pなし



週替わりで、東  
京・全国の農林  
水産物が購入  
できる

この週、併設のアグ  
リキッチンでは「ミ  
ネストローネ」300  
円が味わえた

### 3 渋谷区 JA東京アグリパーク

●じえいーとうきょうあぐりぱーく

東京の農業を中心に、全国の農林  
水産業に関する情報を発信。全国  
のJAが主催する商品販売・イベ  
ントなどを週替わりで開催して  
いるので、何度も出かけてみよう。

☎ 03-3370-3001

⑦渋谷区代々木2-10-12 JA東京南新宿  
ビル1階 JR新宿駅(JY17-JC05-JB10-  
JA11-JS20)から徒歩4分 月曜11時~18時  
30分(イベントなどにより変動あり) 木  
日・月曜 Pなし



江戸東京野菜を  
使用した  
スイーツは  
絶品

「江戸東京野菜のスイーツセット」  
1000円。5種類の野菜を使用



天気のいい日には、テラ  
ス席で緑を眺めながらの  
利用がおすすめ

Goal



JR 新宿駅

### 江戸屋形船で優雅に楽しんでみよう

古くから江戸の人々に親しまれてきた

風流で粹な船遊び。現在も季節やイベ  
ントに合わせて、さまざまなコースが  
揃っている。レインボーブリッジや東京  
スカイツリーの夜景が楽しめるコース  
などがおすすめ。



船宿 あみ武

●ふなやど あみつけ

☎ 03-3686-4675  
⑨江戸川区東葛西3-15-8 東京メトロ蒲安駅(T18)から徒歩  
12分 ※都営地下鉄一之江駅(S18)、東京メトロ蒲安駅(T18)  
など江戸川区内の主要駅から送迎あり 月  
船乗船8640円 ~1万6200円(食事付き、要予約) 預約内容により異なる  
●悪天候時など Pなし



## 「食」の重要性に気づいて 農業の道へ

シントリ菜  
石川哲善さん  
(石川農園・江戸川区)

シントリ菜はコマツナに比べて  
芯の部分が白くて太め



20年ほどサラリーマン生活をしてきた石川さん。農家の息子として、農業を継ぐことを意識しながらも、しばらくの間は具体的にイメージできなかった。転勤や災害をきっかけに、気持ちに変化が出てきた長い勤めでできることもあり、大手企業などを相手にいろいろな仕事を経験しました。転勤や災害をきっかけに、気持ちに変化が出てきた。毎日通勤電車に揺られていた生活が一変し、今では地元密着の生活に。「自分のペースで仕事ができるし、人間関係で悩むこともない。自然に囲まれた日々を送って、すっかりストレスフリーな毎日です」



## 私たちがつくります！ 東京生まれのこだわり産物

大都市・東京の農林水産業は、最先端技術の導入など、ここでは魅力あふれる生産者と生産物を紹介します。

子どもたちに地元の野菜を  
知つて食べてほしい  
子どもたちに「育てる大切さ」を伝えたい



コマツナ  
宇佐美一彦さん  
(宇佐美農園・足立区)



トマト  
加藤義貴さん  
(加藤トマトファーム・練馬区)



甘くて肉厚な食感が  
楽しめる「トマトベリー」

白いシートが敷かれたハウス内は、曇天の日でもとても明るい



トマトを追求したい

子どもたちに「育てる大切さ」を伝えたい

加藤さんはトマト栽培を始めたまだ3年ほど。会社を辞める前から、ハウスでのトマト栽培を考えていたという。「うちには体験農園もない」とやっているんです。自分が始めてようと思った時に、浮かんだのがトマトだったんです。作業の基本は教えてもらえたが水の量や管理は育てる場所や環境で違うので、自分で経験しないといけるのが光合成」。「フルーツマトって、甘いけれど皮が硬い。柔らかくて甘いトマトをどうしたらつくれるかと考えた結果が光合成了した。太陽光がおいしさをつくれるんですね」。トマトは、近隣の福祉施設などに提供することも、「今はどんどん庭生販売で完売ですが、もっといろいろな人に食べてもらえるようにしたいですね」



袋詰め用はきれいに根を整える



いいものをつくって、「農業すごいじゃん」って思われたいんです。だから積極的に表舞台にも出るようにしています。楽しみながらいい仕事をして、それを発信する。そういううちに、自分の子どもにも、「将来（農家）やってもいいかも」って思ってもらえたうれしいなと。そんな魅力ある農家でいたいんです。



コマツナ  
門倉周史さん  
(門倉農園・江戸川区)

自分が食べて  
おいしいと思うものだけを

小さい頃の夢は「コマツナをつくる人になる」だったという門倉さん。その気持ちはぶれることなく、コマツナ農家として精力的に活動している。人と同じことをするのではなく、自分なりの工夫で、袋詰めはあまりしないであります。だからそれをやってみようと、高級スーパーなどと相談しながら袋詰めの商品をつくってみました。根をキレイに洗って泥を落とし、美しさを重視した結果、思いがけない反響を得ることになりました。「熊本地震の時に袋詰めのコマツナを現地に送っていたんですけど、だつたらそれをやつてみようがないから、水をあまり使わずに食べられた」と喜んでもらえて。もちろん、見た目だけでなく味にも心がけている。「自分で食べておいしいものしか出さないんです」



オリジナルアイスは練乳のほかに豆乳も(各350円)

イチゴ  
廣田隆一さん  
(世田谷いちご熟・世田谷区)

農園を「人が出会う場所」にしていきたい



うちで扱っている「シントリ菜」は、江戸東京野菜のひとつ。芯が柔らかく、苦みやえぐみのない、魅力的な野菜です。スーパーなどではあまり見かけませんが、中華料理店や料亭などで使われる高級野菜もあるんです。江戸川区は狭い畑で収益を見込める、最先端の農業が出来るところだと感じています。



収穫などの作業は家族で行っている

ダイコンという名前がついでいますが、本当にダイコンの仲間なのかな？と思うほど、普通のダイコンとは違う特徴を感じます。シャキシャキして、生で食べても美味しい。よく「素材の味を引き出す」などと言いますが、亀戸ダイコンは、素材の方から料理に合わせてくれるような印象で、どんな料理にもあうんです。



亀戸ダイコン  
木村重佳さん  
(木村農園・江戸川区)

それほど力を入れなくても収穫できる

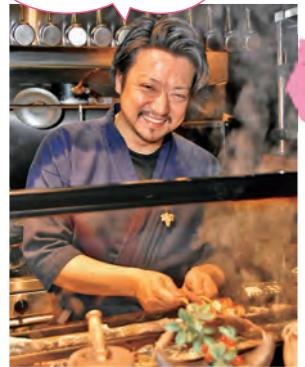


直観を信じて始めた  
亀戸ダイコンづくり

江戸東京野菜のひとつ「亀戸ダイコン」は、真っ白で小ぶりのダイコン。木村さんが亀戸ダイコンをつくり始めたのは、偶然の出会いがきっかけだといつ。「近所の割烹料理店のマネージャーさんが直売所に来たんです。話をするとうちになぜか『亀戸ダイコンをつくつてしまませんか』ということになつて、ちょうどその頃、新しくつくる冬野菜を探していたこともあり、迷うことなくチャレンジしました。なぜかその時、直観でこれは成功すると思つたんです。大変なこともあるけれど、収穫は楽しいです」。収穫した亀戸ダイコンは、江戸川区や江東区の学校給食にも使われているそう。一般にはほとんど流通しないが、亀戸ダイコンづくりのきっかけとなった老舗「戸升本本店」↓P8などで食べるこ

園芸農家を営む家庭に生まれた廣田さん。中学生の時には、自分も農業をやろうと思い始めた。ある時、お土産でイチゴをもらつたんです。その時に自分がやるなら、いちごが面白そうだと思って。東急大井町線と野馬駅から徒歩で約10分。「一番都心にあります「イチゴ農家」を負担し、限られた敷地でどれだけのことができるか考えながら、試行錯誤してやっているという。新しい設備などもどんどん取り入れ、「光合成をより活発にさせるために二酸化炭素を発生させる機械を入れたら明らかに生育が良くなつたんです。土だけじゃなく空気も意識するようになります」。収穫の時期には週2回イチゴ狩りを行っており、多い時は1日に300人がハウスの中でイチゴ狩りを楽しむ。「観光農園としての課題は多いですが、お客様の目標を忘れず、楽しいことを提供していきたいですね」

弾力があって  
力強い味の東京しゃもは  
野菜や果実との相性  
ぴったりです



濃厚でパワフルな味わいの  
東京しゃもを堪能して



オーナーシェフ 狩野高光さん

練馬区の契約農家・  
西貝さんの朝どり野菜は  
野菜本来の甘みを  
楽しめます



野菜ソムリエ・店長 大越喜夫さん



フランス料理をカジュ  
アルに楽しめる



練馬区の朝どり野菜の  
実力を存分に楽しんで！



新鮮野菜が彩りよく盛られた「練馬農園サラダ」1100円



世田谷区

### ろんど

●ろんど

東京しゃもと地鶏、古くから食  
され品種改良されていない在来  
野菜などの焼き物で人気。特に  
「味が強くてパワフルな鶏肉！」  
とシェフがおすすめする東京し  
ゃもの焼き鳥は、若者にもファ  
ンが多い。地酒の品揃えも自慢。

☎ 03-6805-5959

①世田谷区太子堂4-22-14 ②東急三軒  
茶屋駅(DT03・SG01)から徒歩1分 ③18  
時～翌1時(日曜、祝日は～24時) ④月  
に1日不定休あり ⑤なし



東京しゃも胸肉とブドウの組み合わせが斬新な「東  
京しゃも二色」(右手前)と、モモ肉、エリンギ、ス  
ネ肉の「東京しゃも三色」(右奥)各356円。東京しゃ  
もでダシをとった「白湯ラーメン」950円も絶品

グループで賑やかに楽しめそうな店。  
東京にある全蔵元の日本酒が味わえる  
ことでも評判だ。日本酒1合734円～



練馬区

### ポンクラージュ

●ぽんくらーじゅ

契約農家を中心に、練馬区内の  
農家が丹精込めて育てた朝どり  
野菜を、野菜ソムリエの店長が  
吟味して提供。季節やその日の  
仕入れで変わる黒板メニューを  
参考にしよう。野菜たっぷりの  
パーティーメニュー3000円～も  
おすすめ。

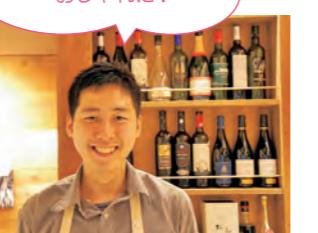
☎ 03-6915-8822

①練馬区練馬1-6-18 コンフォートIII2階  
②西武・都営地下鉄練馬駅(S106・E35)  
からすぐ ③11時30分～14時30分、17～  
23時 ④無休 ⑤なし

東京全4軒のワイナリー  
のワインも揃っています



新鮮な東京産野菜の盛り付けは  
色のバランスにも気を配って  
おしゃれに！



港区

### Tokyo Bistro SCOP

●とうきょうびすとろすこっぷ

2018年6月にオープンしたバル。  
東京産野菜をはじめ、TOKYO X、  
東京しゃも、東京うっこついた卵  
などを積極的に使用し、地産地  
消に取り組んでいる。「TOKYO X  
のグリル」300g2100円や「日野・  
さくらたまご」の卵かけご飯」  
500円も人気だ。

☎ 03-6435-5304

①港区赤坂3-19-1 東京  
農村1階 ②東京メトロ赤  
坂見附駅(G05・M13)から  
徒歩2分 ③17時30分～  
23時 ④土・日曜、祝日  
⑤なし



赤坂らしいスタイルッシュな店舗で  
東京産食材を堪能しよう

秋川牛や東京しゃも、地元  
の野菜を満喫！



希少部位として知られる「カイノミ」を使った「秋川黒毛和牛  
の富士山溶岩ステーキ」150g4200円は、ディナーのアラカルト  
や「シェフおまかせコース」7800円のメインで味わえる。カ  
ブやナスなどの野菜もすべて東京産だ

練馬区

### 和フレンチ Komorebi

●わふれんち こもれび

店名の「和フレンチ」とは、フラ  
ンス料理を古伊万里などの和食  
器で提供するスタイルのこと。  
野菜の鮮度にこだわり、江戸東  
京野菜も積極的にとり入れてい  
る。「東京野菜ヘルシーコース」  
4800円もぜひ試してみよう。

☎ 03-6904-8797

①練馬区上石神井1-39-25 メゾンヤマ  
ザキ1階 ②西武上石神井駅(SS13)か  
ら徒歩5分 ③12～15時、17時30分～24  
時 ④不定休(要問い合わせ) ⑤なし



野菜はすべて東京産！  
朝どり野菜は  
どんな調理法でも  
おいしいですよ



オーナーシェフ 林 和孝さん



# おしえてシェフ！ 美食探訪

東京23区は世界屈指の食の都。江戸時代から続く食文化と世界中の  
料理が楽しめる。なかでも東京産食材にこだわり、  
そのおいしさを満喫させてくれる名店を紹介！

江東区

### 亀戸升本 本店

●かめいどますもと ほんてん

亀戸ダイコンの専門店を自負し、  
さまざまな調理法で、そのおい  
しさを楽しめる。亀戸ダイコン  
は一般的なダイコンよりも細く、  
味わいが濃厚でビタミンCもた  
っぷり。特にアサリのダシが染  
み込んだダイコンは絶品だ。「亀  
戸大根のあさりせいろ飯」1980  
円もぜひ。

☎ 03-3637-1533

①江東区亀戸4-18-9 JR・東武亀戸駅  
(JB23・TS44)から徒歩7分 ②11時30分～  
14時30分(14時LO。土・日曜、祝日は11時  
～)、17～21時(19時30分LO) ③第3曜  
(祝日の場合は翌  
日、1・8・12月を除  
く) ④提携駐車場  
あり



亀戸ダイコンを昔ながらの  
調理法で提供する専門店

亀戸ダイコンは身が  
しっかりしていますから  
煮崩れしないのが  
うれしいですね



料理長 石井正明さん



どっしりとした店構え。入口には亀戸  
ダイコンが水にさらされている





**たまごと小松菜のスープ**  
1袋 110円

2018年12月に発売された新商品。たっぷりのコマツナと卵の組み合わせが絶妙と、早くも話題となっている。スープとしてはもちろん、ご飯を入れてクッパにも楽しめる。

7 8 9

ココで買えます！

東京産コマツナの  
おいしさをもっと  
たくさん的人に  
知ってほしくて  
つくりました



JJA 東京スマイル  
葛飾区元気野菜直売所

●かつかんきやさいちくぱいじょ  
☎03-5612-7326  
④葛飾区柴又4-28-2 ☎京成柴又駅(KS50)から徒歩6分 ⑩10時30分~16時 ⑪木・日曜、祝日 ⑫なし

7 葛飾区  
JA 東京スマイル  
農産物直売所 あだち菜の郷  
●のうさんぶつちゅうぱいじょ あだちなさと  
☎03-5888-7671  
⑤足立区中央本町1-4-2 ☎東武五反野駅(TS11)から徒歩10分 ⑩10~16時 ⑪火・木・日曜、祝日 ⑫30台

8 足立区  
JA 東京スマイル  
農産物直売所 えどちゃんショップ  
●のうさんぶつちゅうぱいじょ えどちゃんしょっぷ  
☎03-6661-4582  
⑥江戸川区北葛西4-25-24 ☎東京メトロ西葛西駅(T16)から徒歩12分 ⑩10~16時 ⑪月・水・木・土・日曜、祝日 ⑫なし

9 江戸川区  
JA 東京中央  
ファーマーズマーケット千歳烏山  
●ふあーまーずまーけっと千歳烏山  
☎03-5313-7711  
⑦世田谷区南烏山6-28-1 ☎京王千歳烏山駅(KO12)から徒歩5分 ⑩10~18時 ⑪木曜 ⑫なし

10 世田谷区  
JA 東京中央  
ファーマーズマーケット二子玉川  
●ふあーまーずまーけっとふたごたまがわ  
☎03-3708-1187  
⑧世田谷区鍾3-18-8 ☎東急二子玉川駅(DT07・OM15)から東急バス成城学園前駅行きなどで5分、吉沢下車、徒歩5分 ⑩9時~16時30分 ⑪木曜 ⑫3台

11 江戸川区  
グリーンパレス(レストラン)  
●ぐりーんぱれす  
☎03-5662-7687  
⑨江戸川区松島1-38-1 江戸川区民センター1階 ☎JR新小岩駅(JO23・JB25)から徒歩20分 ⑩8時30分~21時30分(レストラン11時~17時30分) ⑪無休 ⑫80台



**江戸東京小松菜みそ汁(右)**  
**江戸東京**  
**小松菜みそ汁 減塩 (左)**  
各100円

江戸川区・足立区・葛飾区で栽培されたコマツナをたっぷり使用。箸でごそっとくせるボリューム感がうれしい。フリーズドライなのに、コマツナの茎の部分のシャキシャキ感がしっかり残されているのも感動！

7 8 9

板橋区も  
農業をがんばっています  
アピールしたくて  
開発しました！



**志村みの早生大根**  
わせ  
**ドレッシング**  
190mL 410円

一時は栽培が途絶えていた江戸東京野菜「志村みの早生ダイコン」を復活させ、その認知度を高めようとして開発。ダイコンのビリッとした辛みの中に、タマネギやユズを加えることで上品な甘さを感じさせる。ノンオイルで女性に人気。

1 2 3 4 5 6

**なっちゃんピール**  
オレンジピール(右) 75g 250円  
チョコピール(左) 60g 250円

世田谷区産の夏ミカンの皮をおいしく食べられるようにとつくったのが始まり。評判になり2年ほど前から商品として販売。夏ミカンの皮のほろ苦さと、さわやかな味を楽しめる。

11



**ハーブオイル**

180g 490円

世田谷区の農園で農薬を使わずに育てたローズマリーを、スペイン産のオリーブオイルに1週間ほど漬け込み、さらにニンニク、ローリエなどのハーブを加えた香り高いオイル。魚やキノコのソテーなど料理に使うほか、そのままソースとして使ってもおいしい。

10



**小松菜カレー**

180g 430円

江戸川区産コマツナの浅漬けやパスタ、ドレッシングなどを開発してきたグリーンパレスが、1年かけて開発した自信作。パウダーステータの乾燥コマツナがカレーにたっぷり入っていて、さわやかな香りが楽しめる。

12



**小松菜ドレッシング**  
200mL 380円

コマツナの香りとほのかな苦み、甘さのバランスが絶妙な、まろやかなクリーミータイプのドレッシング。コマツナの苦みをいかにマイルドにするかが開発中の苦労だったとか。サラダはもちろん、肉や魚のソースとしても活躍しそう。

12



グリーンパレススタッフ  
栗本純子さん

## 手間暇かけてつくりました！ イチオシ特産品

広い農地確保が難しい東京23区の農家は、ひたすら「おいしさ」を追求！  
その「おいしさ」をぎっしり詰め込んだ、オリジナリティ豊かな特産品をご紹介。



**江戸東京野菜福神漬**  
100g 210円

東京家政大学、JA東京あおば、漬物を主に製造販売している株式会社新進の共同開発。江戸東京野菜の魅力を伝えようと「馬込半白キュウリ」「雑司ヶ谷ナス」「練馬ダイコン」などを使用している。上品な甘さが特徴。

1 2 3 4 5 6



**練馬大根みそ**  
100g 350円

濃厚な旨みと適度な辛みで知られる「練馬ダイコン」と味噌のコンビネーションは最強。炊きたてご飯にのせれば何杯でもおかわりできそう。野菜のディップやステーキなどのソースとしても利用価値大。もちろんお酒のお供にもぴったりだ！

1 2 3 4 5 6



**練馬野菜ぎょうざ**  
12個 390円

都内生産量1位を誇る練馬区産キャベツを使用。大きめの餃子はヘルシー&ジューシーと評判だ。春と秋に収穫したキャベツがぎっしり入り、シャキシャキとした食感が楽しめる。

1 2 3 4 5 6

練馬区は23区の中でも農業が盛ん！  
練馬区産野菜のおいしさを特産品でもぜひ！

JA 東京あおば  
総合園芸センター  
「ふれあいの里」  
根本雄介さん



**練馬大根ドレッシング**  
190mL 390円 290mL 500円

江戸東京野菜「練馬ダイコン」にタマネギをブレンドして絶妙な味に仕上げた逸品。

1 2 3 4 5 6



1 2 3 4 5 6

春 夏 秋 冬

# 旬な季節の 体験



東京都の中心部である23区には、  
金魚まつりや木場の角乗など、  
伝統に培われたイベントが盛りだくさん。  
住宅街の間に広がる農園では収穫体験も！

練馬区  
**みやもとファーム**  
●みやもとふあーむ  
☎03-3577-3929

イチゴ狩り  
ブルーベリー  
摘み

フルーツ摘み取りと農産物加工品の買い物も  
23区とは思えないのどかな環境で、冬はイチゴ狩り、夏はブルーベリーの摘み取り体験が可能。落花生の収穫など単発の収穫体験も行っている。畑の農産物を使った加工品も販売。



イチゴは章姫(あきひめ)と紅ほっぺを栽培している

①練馬区高松1-39-5 ☎都営地下鉄練馬春日町駅(E37)から徒歩10分 ②イチゴ摘み取り100g250円、ブルーベリー摘み取り100g200円 ③イチゴ:2月中旬~4月中旬の日曜12~15時(なくなり次第終了)、ブルーベリー:7月中旬~8月初旬の日曜10時30分~12時 ④期間中の月~土曜 ⑤なし



世田谷区  
**木村ぶどう園**  
●きむらぶどうえん  
URL: www.budougari.com/

ブドウ狩り

世田谷区でブドウの収穫体験ができる  
人気の高いシャインマスカットをはじめ、藤稔、ハニーピーナスなど、全6種類のもぎ取りが可能。冬場にはイチゴも販売。ブドウ園の隣にカフェもあるので、のんびりできそう。



たわわに実った藤稔。写真右下はシャインマスカット

①世田谷区野毛2-20-16 ☎東急上野毛駅 (OM14) から徒歩12分 ②ブドウもぎ取り1kg1800円~(品種により異なる) ③8月中旬~10月上旬の9~16時 ④期間中無休 ⑤なし



練馬区  
**ベリーズ工房  
小さな果樹園**  
●ベリーゼこうばううちいさなかじゅえん

ブルーベリー  
摘み

好みの味のブルーベリーを見つけよう  
13品種140本のブルーベリーを育てる観光農園。ブルーベリーは東京都工芸農産物の認証を受け、安心・安全な栽培でよりよいブルーベリーづくりを目指している。ブラックベリーの栽培も行っている。



ブルーベリーは何粒かまとめて口に入れるのがおすすめ

①練馬区大泉学園町2-31-8 ☎西武大泉学園駅 (S11) から徒歩16分 ②ブルーベリー摘み取り100g200円 ③7月中旬~8月下旬の日曜9時30分~11時、15時~17時30分。水曜15時~17時30分(なくなり次第終了) ④期間中の月・火・木・金・土曜 ⑤なし



台東区  
**入谷朝顔まつり**  
●いりやあさがおまつり

☎03-3841-1800  
(入谷鬼子母神内 入谷朝顔実行委員会)

開催日程: 7月上旬  
開催場所: 入谷鬼子母神周辺

約70年の歴史を誇る日本最大級の朝顔市として知られる。入谷鬼子母神を中心とした言問通り沿いに、約60店のアサガオ業者と約80軒の露店が並び、約12万株のアサガオが沿道を彩る。



写真提供: 台東区

豊島区  
**関東東海花の展覧会**  
●かんとうとうかいはなてんらんかい

☎03-5320-4832  
(東京都産業労働局農林水産部農業振興課)

開催日程: 2月上旬  
開催場所: サンシャインシティ文化会館

関東から東海地方までの1都11県および、花き関係団体が主催する国内最大規模の花の展覧会。出品点数は10部門、約2000点にもおよぶ。園芸教室なども行われる。



© 東京都

江戸川区  
**小岩あさがお市**

●こいわあさがおいち

☎03-5662-0539 (江戸川区産業振興課農産係)

開催日程: 7月中旬

開催場所: JR小岩駅南口商店街 (会)



江戸川区はアサガオの栽培が盛んな地区。「小岩あさがお市」は小岩駅南口商店街のサマーセールとタイアップして行われ。商店街には生産者自慢のアサガオが所狭しと並ぶ。会場は七夕飾りで彩られ、模擬店も多数出店する。



江東区  
**木と暮らしのふれあい展**

●きとくらしのふれあいてん

☎03-5569-2211(一般社団法人東京都木材団体連合会)

☎03-5320-4855(東京都産業労働局農林水産部森林課)

開催日程: 10月中旬

開催場所: 都立木場公園 イベント池/江東区民まつり



かつて木材関連の倉庫や貯木場が集中していた、木場ならではの民俗芸能。江戸時代に筏師が水面の木材を鳶口ひとつで操り、筏を組んでいく仕事から生まれたと伝わる。華麗な技を見学できる。



渋谷区  
**東京都農業祭**  
●とうきょうとのうぎょうさい

☎042-528-1375

(JA 東京中央会都市農業改革部振興課)

開催日程: 11月2日

開催場所: 明治神宮宝物殿前



Column



ピクトリア、プレマージュ、リップスなどのシクラメン

江戸川区

**フラワーガーデンマリコ**  
●ふらわーがーでんまりこ  
☎03-5879-8265

四季折々の美しい花々に囲まれて  
農園で育てた花を直売しているフラワーショップ。夏はアサガオ、冬はシクラメンなど季節の鉢物のほか、切り花の販売もある。花関連のワークショップも随時開催。



春~秋の体验、多肉植物の寄せ植え(カラーサンド、ペラボン)は1500円~

世田谷区  
**高橋果樹園**  
●かはしあかじゅえん

☎03-3411-6658  
(世田谷区都市農業課)

リンゴ狩り

まずはリンゴを試食してみよう  
園内には千秋や陽光など8種類のリンゴの木が植えられている。それぞれ食べ頃が違うため、旬のリンゴを試食して好みの味を選んでから収穫できるのがうれしい。時期により栗や野菜の収穫体験も可能。



リンゴもぎ取りのほか、時期により栗拾いや野菜の収穫も  
①世田谷区八幡山2-13 ☎京王八幡山駅 (KO10) から徒歩16分 ②量り売り(要問い合わせ) ③リンゴもぎ取り: 9月中旬~11月下旬の日曜、祝日10~15時(なくなり次第終了) ④期間中の月~土曜 ⑤なし



葛飾区  
**柴田観光農園**  
●しばたかんこうのうえん

☎090-3235-1505

ブルーベリー  
摘み

10種類のフレッシュなブルーベリーを  
葛飾区では、産学公連携事業の一環としてブルーベリーを栽培。柴田観光農園では、10種類のブルーベリーを摘み取りでき、シーズン中は家族連れなどで賑わう。食べ放題ではなく摘み取った分を量り売り。



期間中の営業日なら予約なしで摘み取りできる  
①葛飾区水元4-25 ☎JR金町駅 (JL21) から京成バス戸ヶ崎操車場行きで5分、水元四丁目下車、徒歩1分 ②入園無料、ブルーベリー一摘み取り100g300円 ③7月上旬~8月下旬の土・日曜10~12時 ④期間中の月~土曜 ⑤なし



江東区  
**東京の食フェア**

●とうきょうのしょくふえあ

☎03-5320-4883  
(東京都産業労働局農林水産部食料安全課)

開催日程: 秋に開催予定

開催場所: JA東京アグリパーク



東京産の原材料を使用したり、都内でも製造された加工食品を展示・販売する。佃煮、味噌、和菓子、納豆、ソース、麺、島しょの特産品など、東京都の魅力あふれる味を満喫できる。イートインも可。

渋谷区  
**木の角乗**

●きばのかくのり

☎03-3647-9819  
(江東区地域振興部文化観光課文化財係)

開催日程: 10月中旬

開催場所: 都立木場公園 イベント池/江東区民まつり



木とふれあいをを通じて、木のぬくもりややわらかさ、森の大切さを知つてもらうイベント。木材に関わる多くの団体が、多摩産材や日本各地の木材を揃えて出展。木工作体験なども楽しめる。



練馬区  
**練馬大根引っこ抜き競技大会**

●ねりまだいこんひっこぬきよさうたいかい

☎03-5910-3066 (JA東京あおば 地域振興部)

開催日程: 12月上旬

開催場所: 練馬区内の大根畠

一時は種が途絶えていた江戸東京野菜の「練馬ダイコン」を復活・育成していくイベント。「練馬ダイコン」は中太で長く、収穫には青首ダイコンの3~5倍の力を要するといわれる。抜いた本数を競う「選手権の部」と、長さを競う「グループ参加の部」がある。



楽しみながら食育への理解を深められるように、食育活動に取り組む団体や企業などによるワークショップ、食育情報の展示や東京産農畜産物を使った加工品の試食・販売などが行われる。



渋谷区  
**東京都食育フェア**

●とうきょうとしょくいくふえあ

☎03-5320-4880  
(東京都産業労働局農林水産部食料安全課)

開催日程: 11月中旬

開催場所: 渋谷区神南2丁目



東京の農業を広く紹介するイベント。東京産の農畜産物評議会や、東京産農畜産物の販売・展示でのほか、ステージで郷土芸能も披露される。表参道付近を野菜や花を積んだ軽トラックがパレードする。

# アンケートに答えて プレゼントをもらおう!

## 23区プレゼント商品



A賞

小松菜カレー  
3個セットを10名様



B賞

練馬大根ドレッシング  
志村みの早生大根ドレッシング  
2本セットを10名様



C賞

江戸東京小松菜みそ汁・  
江戸東京小松菜みそ汁減塩・  
たまごと小松菜のスープ  
6袋(各2袋) セットを10名様

※プレゼント商品の詳細情報は本誌P12-13を参照ください。※生産状況により事前予告なしに商品を変更させていただく場合がございます。

**応募方法** QRコードまたはURLからアクセスしてご応募ください。

**応募締切** 2019年12月31日(火)

**発表** 当選者には、ご登録いただいたメールアドレス宛へ  
2020年1月中旬以降に、当選メールをお送りします。  
ご返送期日を過ぎますと当選は無効となります。

ご応募はコチラから！



● QRコードからアクセスの場合



● URLからアクセスの場合

<http://asp.rurubu.com/norinsui/23ku/enquete/top>

「るるぶ特別編集 東京の農林水産 23区」はお楽しみいただけましたでしょうか？今後の東京の農林水産業の情報発信をより充実させるため、みなさまのご意見・ご感想をお寄せください。応募者のなかから抽選で合計30名様に、本誌で紹介している商品をプレゼントします。

ご応募お待ちしています。

アンケート・プレゼント企画実施：株式会社JTBパブリッシング

### ■個人情報の取扱いについて

当社はみなさまからお預かりした個人情報をプレゼント抽選及び発送のために利用します。また性別・年齢等のデータ及びアンケートの回答は個人を特定しないマーケティングデータとして集計し、誌面改善のために利用いたします。当社はみなさまからお預かりした個人情報をご本人の同意なく第三者に提供いたしません。

■当社が保管する個人情報に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。  
株式会社JTBパブリッシング

総務部長 TEL:03-6888-7831月～金(祝日・年末年始を除く)の10:30～18:00

※当社の個人情報の取り扱いについての詳細

<https://jtbpublishing.co.jp/privacypolicy/>をご確認ください。

## 東京の農林水産総合サイト



とうきょうの恵み

TOKYO GROWN

トウキョウグロウン



魅力あふれる東京産の品々を  
定期的にプレゼント



TOKYO LOVERS が  
東京産の食情報をお届け！

## 東京の農林水の魅力をいろんな角度からご紹介！

都が認定のイイシナ  
シーンにあわせて紹介！

HUNTER 食材ハンターが東京産の  
食材を深ぼり！

「るるぶ特別編集 東京の農林水産」5誌は

TOKYO GROWN サイト内のライブラリーで閲覧できます。

<https://tokyogrown.jp/learning/library/index.php>へ  
アクセス！



## 東京の農林水産 23区

発行／公益財団法人 東京都農林水産振興財団  
企画・編集・制作／株式会社JTBパブリッシング  
©2019 公益財団法人 東京都農林水産振興財団  
/JTB Publishing, inc. All Rights Reserved.

※本誌掲載のデータは2019年2月末のものです。発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいますようお願いいたします。※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。※本誌掲載の料金は、原則として取材時点で確認した消費税込みの料金です。※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィー

クを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常閉店(館)の30分～1時間前ですのでご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際に各交通機関にお問合せください。※温泉の泉質・効能は源泉のもので、個別の浴槽のものではありません。各施設からの回答をもとに原稿を作成しています。