

成木農業者振興会会長 山田敏夫さん

ココで買えます! 7777777777777777777

JAあきがわ

秋川ファーマーズセンター ●あきがわふぁーまーずせんたー

2042-559-1600

●あきる野市二宮811 ②JR東秋留駅(JC82)か ら徒歩8分 17時 6無休 175台

2 あきる野市

JAあきがわ

五日市ファーマーズセンターあいな ●いつかいちふぁーまーずせんたーあいな **2**042-596-1280

●あきる野市高尾3-1 ②JR武蔵五日市駅(JC86) から徒歩15分 📵9~17時 🚱無休 🕑50台

JAあきがわ 日の出町ふれあい農産物直売所 ●ひのでまちふれあいのうさんぶつ

23042-597-0010

●西多摩郡日の出町大久野17-2 図JR福生駅 (JC57)から武蔵五日市駅行きバスで20分、日の 出折返場下車、徒歩3分 69~17時(ソフトクリー ム売店は11時~12時30分、13時30分~16時30分) 毎無休(ソフトクリーム売店は不定休) ●40台

JA西東京 かすみ直売センター

●かすみちょくばいせんたー **☎**0428-31-1115

● 青梅市新町2-28-19 ②JR小作駅(JC59)から徒 歩20分 ⑤8時30分~17時 ⑥無休 ▶101台

5 青梅市 JA西東京

グリーンセンター ●ぐりーんせんた-**2**0428-76-1325

● 青梅市梅郷3-930-1 ②JR 日向和田駅(JC64)か ら徒歩10分 ⑤8時30分~17時 ⑥無休 №38台

JAにしたま 自然派やさい直売所 ベジ・ベジ ●しぜんはやさいちょくばいじょ べじ・べじ

2042-554-0831 ⊕羽村市五ノ神1-1-5 ❷JR羽村駅(JC58)から徒 歩1分 優10~17時 份日曜 ▶4台

一穂のこんにゃく 池谷

●いっすいのこんにゃくいけたに **2**042-596-0542

⊕あきる野市乙津170 QJR武蔵五日市駅(JC86) から西東京バス上養沢行きで12分、落合橋下車、 徒歩2分 📵10時~16時30分 🚱不定休 🕑 あり



※ 2018 年 10 月撮影

おうめワイン ボッパルトの雫 白 720㎡ 1300円 赤 720㎖ 1600円

青梅市の姉妹都市・ドイツのボッパル ト市から友好の証として贈られた苗木 を、青梅市自立センターと成木農業者 振興会のメンバーが育て、収穫したブ ドウを使用。白はリースリング100%で 甘口(1月頃発売)、赤はロメオ100%で ライトボディ(8月頃発売)。青梅市内の 酒屋でも販売。





福嶋牧場の ソフトクリーム 310円

日の出町にある福嶋牧場の新鮮なミル クを使用した手づくりソフトクリーム はミルクの鮮度が自慢。朝搾ったばかり のミルクの香りが豊か。



ウチの主人が 朝搾ったミルクを 使っているから おいしいんですよ!



福嶋牧場

福嶋みさ子さん

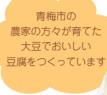




JA西東京かすみ直売センター 人気商品は午前中で完売するこ とも多いので、早めに出かけよう

青梅産大豆使用 木綿とうふ 330q(1丁) 270円

青梅市産の大豆を使って、地元の名店 「とうふ工房ゆう」がつくる木綿豆腐は、 JA西東京かすみ直売センターとグリー ンセンターを代表する看板商品。濃厚 な大豆の香りが口の中に広がる。販売 は毎月「4」の付く日のみなので注意を。



とうふ工房 ゆう店主

大久保裕史さん







80g 各600円

だ。



東京産の野菜をトマトの酵母で発酵さ

せ、オリジナルの酢で清け込んだピク

ルスは、やさしい味わい。それぞれの 野菜がもつ自然な食感を楽しめる。ト

マト酢、柿酢各100ml 450円もおすすめ











ひのでトマト×旅缶 おひさまトマトのジュレ包み 210g 650円

「旅缶」とは、日本全国を旅するシェフ・ 吉田友則氏と旅する文豪・宮崎マヒト氏 が、旅先の地元産食材で企画・開発する オーダーメイドの缶詰。日の出町の特産 「ひのでトマト」の旅缶は、トマトの旨 味を存分に味わえるよう、和風ダシの ジュレで包み丸ごと缶詰に。そのままは もちろん、パスタに和えたり、サラダに のせたりと幅広い味わい方ができる。



笹本農園のたくあん漬 280円~

収穫してから5日~1週間「天日干し」さ れたたくあん漬けは、旨みが凝縮され、 漬け込んだときの奥深い味わいを楽し める。毎年11月下旬~3月頃に販売され、 わざわざ遠方からやって来るファンも 多い。



秋川ファーマーズセンター 来住野克広さん



とうがらしみそ 100g 370円

あきる野市産トウガラシとニンニクを 使用した数量限定商品。ご飯や冷奴に のせて味わうのはもちろん、野菜炒め や焼肉のタレに加えるのもおすすめ。 料理をおいしくする隠し味、万能調味 料として、台所に常備しておきたい。





生姜ドレッシング 190mℓ 540円

あきる野市東秋留地区は、古くからシ ョウガの栽培が盛んな土地として知ら れてきた。あきる野市産ショウガを使っ た和風タイプのドレッシングは、冷奴や 湯豆腐のほか、肉料理や魚料理にもよ く合う。毎年8月頃から販売し、売切れ 次第終了となる。





つくっていた 懐かしい味わいを

五日市ファーマーズセンター あいなセンター長 濱名敬春さん



栗原一雄さんの梅干

"塩分控えめ"ではない、昔ながらのし

ょっぱ~い梅干しは、ファンには名の

知れた品。五日市ファーマーズセン

ターあいなの近くに住む農家・栗

原一雄さん手づくりの味を楽しも

う。「手づくり梅ジャム」300円もぜひ。

150g 450円

豊かな自然に恵まれた西多摩エリアの、新鮮な野菜をはじめとした農作物を使った 特産品の数々は、まさしく豊かな大地の味わいに満ちている。

手間暇かけてつくりました!

イチオシ特産品



カボチャシナモン 210円

青梅市産の旬の野菜やフルーツ、卵

をたっぷり使ったシフォンケーキはフ

ワフワ食感がたまらない。サツマイモ、

コマツナ、ホウレンソウ、ブルーベリー、

カボチャなど、季節によってさまざま

プレーン 190円

な味を楽しめる。

ブルーベリー 210円

新鮮な農産物の おいしさを生かし 自然の味わいを楽しめる 商品づくりを しています



畑の工房 bunbun 榎戸 芳さん



畑のプリン 190円~

青梅市かわなべ養鶏場の卵「多摩のかが やき」(東京都知事賞受賞卵)を使用し てつくるプリンはなめらかで、卵の香り と上品な甘みが口の中で広がる贅沢な





きれっぱしこんにゃく 500g 324円 山奥こんにゃく 340g 163円

自社の畑と国産のコンニャク芋、秋川 の水を使用し、昔ながらの技法で手づ くり。アク抜きされているので、さっと 洗い刺身で食べられるおいしさに驚か れるとか。型からあふれた切れ端"きれっ ぱし"のこんにゃくも人気。工場直売店 では田楽などこんにゃく料理も味わえる。



東京の農林水産/西多摩