



地元農畜産物から加工品
生産者の顔が見える直売所

農家から毎日朝採りの
新鮮野菜&果物が届く

旬の野菜から手作り加工品まで
新鮮食材
買うならココ！

A 昭島市 JA東京みどり
みどりっ子昭島店
みどりっこあきしまてん

☎042-543-8989

2016年12月にリニューアルオープン!

地元農家から届けられる新鮮野菜や果物、卵などが人気の店。昭島市内で栽培されたシクラメンやパンジーは季節限定販売なので要チェック! 鍋料理に欠かせない江戸東京野菜の拝島ネギも販売している。



昭島市玉川町5-16-17
昭島中神駅から徒歩10分
9~15時
土・日曜、祝日
台

JA東京みどり経済センター昭島店に併設している



拝島ねぎ
栽培に手間がかかるため一時は絶滅の危機に瀕した「拝島ねぎ」。地元昭島市と生産者が協力して地元の名産品として復活した。加熱すると甘味が増すので、鍋料理に最適。時価



拝島ねぎみそ450円
昭島市特産の江戸東京野菜の拝島ネギを使ったオリジナル商品

東大和市 木下園の東京紅茶リーフタイプ
50g 650円

東大和市 木下園の東京紅茶ティーパック
3g × 10包 860円

狭山茶から作られる紅茶は渋みのないマイルドな味わい

東京狭山茶(煎茶)
多摩湖畔 50g 540円(右)
玉川上水 50g 330円(左)
自家栽培から販売まで一貫して行う東京狭山茶をお手ごろ価格で



古川畜産のとうきょう柔豚(やわらとん)
立川市の新たな看板商品「とうきょう柔豚」。その名の通り肉質は柔らかでジューシー

アイス工房ヴェルデ カップアイス
85ml 190円
自家牧場の牛乳でつくる天然素材のアイスクリーム

東京うどの味噌漬け
530円
立川特産のウドの漬物。しゃきしゃきとした歯ごたえと香りが楽しめる

都内ナンバー1の収穫量を誇るニンジンや、江戸東京野菜に認定されている農産物を使った加工品など、北多摩エリアにはおいしいものがいっぱい。各JAが企画・開発しているものも要チェック!

東京の農林業を支える“緑の下の力持ち” **東京都農林総合研究センター**

東京の農林業と食品産業の将来を常に見据え、東京オリジナルの新品種や新製品開発、生産力強化に向けた技術開発や試験研究を行っている「東京都農林総合研究センター」。

同センターは、野菜、果樹、花きの高品質化の技術や東京ブランドの農産物の育成・開発等を行う園芸技術科、都市緑化と森林づくりに向けた技術開発を主とする緑化森林科など、計7部門に分かれており、それぞれが特化した研究・開発を行っている。ここではその開発例の一部を紹介しよう。

可搬式コンテナ緑化技術
夏の都市部の暑さ緩和対策として、東京で育てられた樹木と多摩産の木材を使用した可搬式コンテナ緑化技術を群馬大学と共同研究。真夏に開催される東京2020オリンピック・パラリンピックでの実用化が期待されている。



可搬式コンテナのベンチ部分は取り外し可能。車椅子でも木陰を利用できるタイプも有り。また、ミスト噴霧もでき、緑陰と組み合わせることで真夏の暑さを大幅に緩和できる。

香りシクラメンの開発
シクラメンは東京都の鉢花の中でも人気の花の一つ。そこでセンターでは、ほかでは見られない新たな付加価値を持つ品種の育成に取り組み、3種類の香りシクラメンの開発に成功。それぞれ香りに違いがあり、愛好家からも人気を博している。



香りシクラメンは、いずれも夏の暑さにも強く、初秋から冬にかけて咲き続けるため長く鑑賞できる

のほかに、最近では、ワケネギの新品種「東京小町」が誕生し、露地栽培用イチゴの新品種「東京おひさまベリー」が品種登録出願中である。このような新しい品種や技術が日の目を見ることができると、研究者たちの並々ならぬ長年の研究と努力があるからだ。「緑の下の力持ち」が東京の農林業を支えている。



柔らかで甘みのあるワケネギ「東京小町」
露地栽培用イチゴ「東京おひさまベリー」

B 立川市 JA東京みどり
ファーマーズセンター みの一れ立川
ふあーまーずせんたーみのーれたちかわ

☎042-538-7227

立川のおいしいものが一堂に揃う

立川市と、周辺地域の地場産農畜産物や加工品などを販売している。立川特産のウドを使ったうどドレッシング(→P14)が人気。屋外では都内随一の生産量を誇る植木や花きも販売。



立川市砂川町2-1-5
JR立川駅から立川バス大山団地折返場行きで10分、昭和記念公園砂川口下車、徒歩5分
10~18時(11~3月は~17時)
無休 87台
さまざまな機能をもつ立川の地域拠点

若手農家を応援する
“立川マルシェ in 立川高島屋”

立川高島屋で毎週土曜日に開催されている「立川マルシェ」。これは、同店が地域貢献の一環として2014年11月からスタートしたもの。高齢化が進む農家の次世代応援も兼ねて、若手農家6人のメンバーで構成されている。メンバーは、開催日の朝に採れた露地物野菜を中心に、果物、卵などを自ら運び販売。地元野菜を購入する場所が減ってしまった地域の人々からも大好評で常連客も増えてきたとか。今後はさらに、豆腐、こんにゃく、パン、ハチミツなどの加工品販売を行うなど、マルシェの取り扱い品の拡大も検討している。若手農家がこだわりと愛情を込めて育てる野菜の中には、普段見かけたことのない珍しい野菜が登場することも。おいしい食べ方などを直接農家に聞ける楽しみもある。



“おいしい!”と言ってもらうものを作るために日々チャレンジを続ける若手農家6人

立川市曙町2-39-3立川高島屋1階正面玄関特設会場
JR立川駅北口から徒歩3分
毎週土曜日の14~16時(荒天の場合は中止)
端境期の3~4月中旬
なし