



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



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



大地と人が育む
とうきょうの恵み



23区の 農林水産業

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畑が広がり、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、漁業は今も行われている。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

感動の出合いがいっぱい **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

知ったク 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
召し上がれ



Lunch

「ランチコース
B」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

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

④練馬区大泉町1-54-11 ⑤西武大泉学
園駅(SI11)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 ⑥11
時30分～14時、17時30分～21時(月曜
はランチのみ営業) ⑦火曜 ⑧10台

体験農園で
練馬区自慢の
野菜づくりに
挑戦



スクールでは農作業の基本
から教えてもらえるから、
ぜひチャレンジを

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!

こんな
立派に
育ったよ!



Goal

④練馬区
大泉学
園駅北
口ポ
ート

④小泉牧
場
約700
m

③東京
ワイナ
リー
約50
m

②ファ
ーマー
ズショ
ップ
約300
m

①La毛
利 table
paysanne
約2.4
km

白石農
園大泉
風のが
っこう
約3km

練馬
区シア
ェアサ
イクル
大泉学
園駅北
口ポ
ート

Start



コース2

自転車を
借りて
サイクリ
ングに
出発!



会員証(交通系にカード、おサイフケー
タイ、専用ICカード)を忘れずに

練馬区

Start

練馬区シェアサイクル 大泉学園駅北口ポート

●ねりまくしえあさいくる
おおいずみがくえんえききたぐちぼーと

練馬区シェアサイクルのウェブサ
イトで登録しておけば、会員証を
かざすだけで自転車借りられる。
まずはURLから会員登録を。

URL <https://docomo-cycle.jp/nerima/>
☎0120-116-819

(練馬区シェアサイクル事業社会実験運営
事務局)
④練馬区東大泉5 ⑤西武大泉学園
駅(SI11)からすぐ ⑥最初の30分150円/
回、以降100円/30分 ⑦24時間 ⑧無
休 ⑨なし

練馬区

1 白石農園 大泉風のがっこう

●しらしいのうえん おおいずみかぜのがっこう

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30m²)の農地で、メ
ニューに沿った野菜づくりに体験
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

④練馬区大泉町1-54 ⑤西武大泉学園
駅(SI11)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 ⑥1
区画3月中旬～1月末5万円(練馬区在住
者は3万8000円) ⑦3月中旬～1月末 ⑧
期間中無休 ⑨なし

練馬区

3 東京ワイナリー

●とうきょうわいなりー

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 ⑤西
武大泉学園駅(SI11)から徒歩10分
⑥11～16時 ⑦不定休 ⑧なし



醸造所で
東京産の
ワインを
購入しよう

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
トリエシュクレ」を併設

練馬区産のブドウを
使用した「練馬ヌー
ボー」2500円。2019年は
11月頃から販売予定

練馬区

4 小泉牧場

●こいずみぼくじょう

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

④練馬区大泉学園町2-7-16 ⑤西武大
泉学園駅(SI11)から徒歩10分 ⑥11～
17時 ⑦不定休 ⑧2台



ミルクの味が
濃いよ!

Goal

練馬区

練馬区 シェアサイクル 大泉学園駅 北口ポート

JAの直売所で
野菜や加工品を
ゲット



みずみずしく大きなダイコンにびっくり。リュックを
持って行こう!

練馬区

2 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
楽しみ。

☎03-3925-3113

④練馬区大泉学園町2-12-17 ⑤西武
大泉学園駅(SI11)から徒歩15分 ⑥10
～17時 ⑦水曜 ⑧15台



グルメ! 買い物! 体験! 学び!

感動の出合いがいっぱい 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。

Goal

③JR新
宿駅

③JA東
京アグ
リパー
ク
徒歩3分
約300m

②新宿
御苑レ
スト
ラン
ゆりの
き
徒歩13分
約1.1km

①東京
おもち
ゃ美術
館
徒歩15分
(約1.2km)

東京メ
トロ四
谷三丁
目駅
徒歩6分
(約500m)

Start



コース1

新宿区

2 新宿御苑レストラン ゆりのき

●しんじゅくぎょえんれすとらんゆりのき

広大な新宿御苑で美しい自然を
眺めながら、食事やスイーツを
味わえる。食事なら「江戸東京野
菜うどんみそ仕立て」800円を!

☎03-3350-0151

④新宿区内藤町11 ⑤東京メトロ新宿
御苑前駅(M10)から徒歩10分 ⑥新宿
御苑入園500円 ⑦9～16時(16時30分
閉園) ※時期により変動あり ⑧月曜
⑨新宿御苑大木戸駐車場利用

※園内は酒類持込禁止、遊具使用禁止
(こども広場は除く)



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



天気の良い日には、テラ
ス席で緑を眺めながらの
利用がおすすめ

野菜が
おいしいスイーツに
なるんだね!

Goal
JR 新宿駅

こんなおでかけもオススメ!

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
風流で粋な船遊び。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

●ふなやどあみたけ

☎03-3686-4675

④江戸川区東葛西3-15-8 ⑤東京メトロ浦安駅(T18)から徒歩
12分 ※都営地下鉄一之江駅(S18)、東京メトロ浦安駅(T18)
など江戸川区内の主要駅から送迎あり ⑥屋形船乗船8640円
～1万6200円(食事付き、要予約) ⑦予約内容により異なる
⑧悪天候時など ⑨なし



新宿区

1 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

④新宿区四谷4-20 四谷ひろば内 ⑤東
京メトロ四谷三丁目駅(M11)から徒歩6
分 ⑥入館800円 ⑦10～16時(入館は
15時30分) ⑧木曜(祝日の場合は開館、
後日振替休館あり)、そのほか特別休館
日あり ⑨なし

木の香りに
包まれながら
遊べて学べる
空間



国内外の優れたおもちゃを
揃えた「グッド・トイてん
じしつ」

国産ヒノキ材で木工体
験できる「いとのこや」
は大人も夢中に



新鮮な野菜が
たくさん!



東京産の
食品は
おみやげにも
最適

顔と同じサイズの北
多摩産キャベツが驚
くほどリーズナブル!

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





コマツナの収穫や束ねる体験をしてもらうこともあるそう



就農してからは、コマツナで日本一になりたいと思ってやってきました。新鮮なコマツナは包丁で切る音も違い、ぐちゃっとならずサクッと切れると言われていました。地産地消で、より新鮮な状態で届けられたコマツナを学校給食で子どもたちに食べてもらえるのは、本当にうれしいです。



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)

子どもたちに地元の野菜を知って食べてほしい



農林水産大臣賞を連続受賞するなど、コマツナ農家として広く認められる宇佐美さん。若い頃は農家を継ぐのが嫌だったという。「子どもが好きで、本当はここに幼稚園をつくりたかった。結局農家を継ぎましたが、そのあといろいろなきっかけがあって、学校給食に地元の野菜を提供するシステムづくりに関わりました。熱心な栄養士の方に、『ぜひ宇佐美さんのコマツナを学校給食で子ども達に食べさせたい』と言われて動き出したんです。少人数で始めた活動はどんどん広がり、給食として子どもたちに地元の野菜を食べてもらえる場が増えていった。畑へ見学に訪れる小学生も増え、野菜づくりや流通について教える機会も多いという。農業というフィールドで頑張りが続けたことで、食育を通して、大好きな子どもと関わるという夢も叶えた。



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



甘くて肉厚な食感が楽しめる「トマトベリー」

トマト

加藤義貴さん
(加藤トマトファーム・練馬区)

味で勝負できる
トマトを追求したい



なかなか納得できるミニトマトに出合えなかったんですが、その中でこれだと思ったのが「トマトベリー」。味もおいしいですが、形がハート型でかわいい。今後は、マルシェに出店したり、以前やって好評だった収穫体験も続けたいですね。庭先販売を大切にしながら、オンラインショップなどの新しい展開も考えていきたいです。

加藤さんはトマト栽培を始めてまだ3年ほど。会社を辞める前から、ハウスのトマト栽培を考えていたという。「うちは体験農園もやっているんですが、それ以外にも何か始めようと思った時に、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るが、水の量や管理は育てる場所や環境で違うので、自分で経験するしかない。味で勝負できるトマトを追求するために、一番大切に考えているのが「光合成」。「フルーッとトマトって、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でした。太陽光がおいしさをつくってくれるんです。トマトは、近隣の福祉施設などに提供することも。「今はほとんど庭先販売で完売ですが、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」



いいものをつくって、「農業すごいじゃん」って思わせたいんです。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。そうしているうちに、自分の子どもにも、「将来（農家を）やってもいいかも」って思ってもらえたらうれしいなと。そんな魅力ある農家でいたいんです。



袋詰め用はきれいに根を整える

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は嫌だという門倉さんは「コマツナってテープで束ねるのが主流で、袋詰めはあまりしないんです。だった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。なった。「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。現地の人から『泥がついていないから、水をあまり使わずに食べられた』と喜んでくれて」。もちろん、見た目だけでなく味にも妥協せず、品質を保つことも常に心がけている。「自分で食べておいしいものしか出さないです」

東京生まれのこだわり産物 私たちがつくっています！

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。

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ったという。「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。話をするうちに、なぜか『亀戸ダイコンをつくってみませんか』ということになって、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ったんです。大変なこともあるけれど、収穫は楽しいですね。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「亀戸升本本店」↓P8などで食べることができ。

シントリ菜

石川哲善さん
(石川農園・江戸川区)

「食」の重要性に気づいて
農業の道へ



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ていなかったという。「長く勤めてきたこともあり、大手企業などを相手にいろいろな仕事を経験しました。転勤や震災をきっかけに、気持ちに変化が出てきたんです。システムやITなどに向きあうなか、生活のなかで「食」が支えることの大きさや大切さに気がつき農業の道へ。半導体を食べても生きられないけれど、野菜を食べていれば生きていけるなあと（笑）。毎日通勤電車で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」

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ていますが、本当にダイコンの仲間なのか？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。

イチゴ

廣田隆一さん
(世田谷いちご熟・世田谷区)



かがまずにイチゴ狩りができるのも好評

オリジナルアイスは練乳のほかに豆乳も(各350円)

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ていたという。「ある時、お土産でイチゴをもらったんです。その時に、自分がやるならいちごが面白そうだなと思って。東急大井町線山野毛駅から徒歩約10分。「一番都心にあるイチゴ農家」を自負し、限られた敷地でそ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。新しい設備などほとんど取り入れ、「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ったんです。土だけじゃなく空気も意識するようになりまし。収穫の時期には週2回イチゴ狩りを行っており、多い時には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、お客様の視線を忘れず、楽しいことを提供していきたいですね」



農園に好きなものを持ち込んで、農業と一緒にやるようにしています。例えば絵を描くことが好きなので、アイスのパッケージをデザインしたり、看板をつくったりとか。仕事と趣味を両立してやっているのが僕なりの楽しみ方。これからはグッズ製作やイベント企画にも力を入れたいと思っています。



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



オーナーシェフ 狩野高光さん

濃厚でパワフルな味わいの
東京しゃもを堪能して



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～

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
⑤世田谷区太子堂4-22-14 ⑥東急三軒
茶屋駅(DT03-SG01)から徒歩1分 ⑦18
時～翌1時(日曜、祝日は～24時) ⑧月
に1日不定休あり ⑨なし



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

木目調のすっきりしたインテリア
と、東京産食材を使用した本格フ
レンチは女性客に人気が高い

練馬区
和フレンチ Komorebi
●わふれんち こもればい

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
⑤練馬区上石神井1-39-25 メゾンヤマ
ザキ1階 ⑥西武上石神井駅(SS13)か
ら徒歩5分 ⑦12～15時、17時30分～24
時 ⑧不定休(要問い合わせ) ⑨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



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

練馬区
ボンクラージュ
●ぼんくらーじゅ

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
⑤練馬区練馬1-6-18 コンフォートIII2階
⑥西武・都営地下鉄練馬駅(SIO6-E35)
からすぐ ⑦11時30分～14時30分、17～
23時 ⑧無休 ⑨なし



フランス料理をカジュ
アルに楽しめる



新鮮野菜が彩りよく盛られた「練馬農園サラダ」1100円

練馬区の朝どり野菜の
実力を存分に楽しんで！



東京全4軒のワイナリー
のワインも揃っています



立川市や国分寺市、国
立市などの新鮮野菜
を使った「東京野菜の
バーニャカウダ」1390
円。ビタミン豊富で女
性客に人気絶大。あま
りの美しさに SNS 投稿
率も高いのだとか

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！



シェフ 小川 颯さん



赤坂らしいスタイリッシュな店舗で
東京産食材を堪能しよう

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、東京うこっけい卵
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・
さくらたまごめの卵かけご飯」
500円も人気だ。

☎03-6435-5304
⑤港区赤坂3-19-1 東京
農村1階 ⑥東京メトロ赤
坂見附駅(G05-M13)か
ら徒歩2分 ⑦17時30分
～23時 ⑧土・日曜、祝日
⑨なし



おしえてシェフ！ 美食探訪

東京産食材

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ご紹介します！

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
⑤江東区亀戸4-18-9 ⑥JR・東武亀戸駅
(JB23-TS44)から徒歩7分 ⑦11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) ⑧第3月曜
(祝日の場合は翌
日、1・8・12月を除く) ⑨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

季節の小鉢、亀戸大根三種盛り、亀戸大根あさり鍋、麦茶めしが堪能できる「亀戸大根あさり鍋めし」
1980円は、ランチの看板メニュー

亀戸ダイコンは身が
しっかりしていますから
煮崩れないのが
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

農林水産もの知り百科

東京の農林水産業に関する活動や、旬のトピックスをご紹介。身近なところに新しい魅力を発見できるかも！

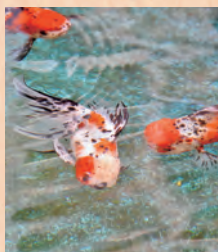


(株)島田小割製材所
●しまだこわりせいざいじょ
☎03-3521-8501
商品の購入は…
Web https://www.smd-wood.com

東京産ヒノキから生まれた 極上のアロマオイル

2018年、木の魅力を新
たなアプロウチで発信する「東
京産ひのき精油」5ml108
0円が発売された。ヒノキの香
りにはフィトンチッド、ピネン、
リモネンなど約140種以上の
成分が含まれ、気分をリラ
ックスさせる効果が高い。10t
の丸太から抽出される天然精
油は20〜30リットルという貴重な品。
お風呂に1〜2滴、芳香器な
どで使用するほか、植物油で
薄めてマッサージオイルにす
るなど楽しみ方はさまざま。

林業



堀口養魚場
●ほりぐちようぎょじょう
☎03-3675-6331
●江戸川区春江町5-25

江戸川区は東京の 金魚のふるさと

江戸川区で養殖が盛んになっ
たのは大正12年(1923)の
関東大震災以降で、金魚の需
要の高まりとともに、小売業
者が多く誕生した。第二次世
界大戦で養殖は一時衰退した
が、終戦後、江戸川区で養殖
が復活し、全国有数の金魚産
地となった。現在、江戸の伝統
を受け継ぐ養殖業者はわずか
2軒となっている。

水産業



ねりまde女子マルシェ
●ねりまでじょしまるしえ
開催情報など情報は…
Web https://
jyoshimarche.
amebaownd.com
FB https://m.facebook.
com/jyoshimarche/

都内のマルシェで 過ごすステキな休日

生産者とのふれ合いが楽し
いマルシェ。練馬区では、さ
まざまなグループが開催して
いる。農家の女性たちによる「
ねりまde女子マルシェ」は、農産
物や飲食物の販売のほか、手
づくり雑貨やワークショップも
出店。2019年は、3月と12
月の2回、練馬区立平成つつじ
公園で開催予定。ほかにも毎
月第1・3水曜15時からファミ
リーマート石神井公園駅西店
で「ファミマル
シェ」も。

農業



東急池上線 戸越銀座駅 駅舎
●とうきゅうりょうりえのき
☎03-3477-0109
(東急お客様センター)
●品川区平塚2-16-1
上野の森 PARK SIDE CAFE
●うえののもりばーくさいどかふえ
☎03-5815-8251
●台東区上野公園8-4

身近な場所で 多摩産材の温もりを

多摩地区の森林を守るため
東京都では多摩産材の使用を
奨励している。2016年12月
に「木になるリ・ニューアル」と
して改装工事が完了した東急
池上線戸越銀座駅舎や上野公
園内にある上野の森PARK
SIDE CAFEなど23区内
にも！駅のベンチや壁、そ
してカフェの建物や柱にふれ
る、そのやわらかな温もり
が伝わってくる。

林業



馬込シクラメン園
●まごめくらめんえん
☎03-3771-5901
●大田区中馬込3-20-13
君島園芸
●きみしまえんげい
☎03-3751-0325
●大田区仲池上2-5-20

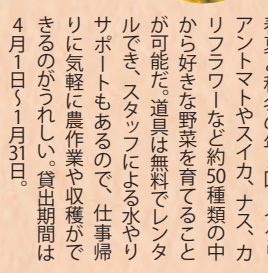
シクラメンゆかりの里 大田区

大田区馬込周辺では昭和28
年(1953)頃からシクラメ
ン栽培が始まり、馬込園芸研
究会の尽力によって「馬込のシ
クラメン」として全国に名を広
めた。大田区中馬込の宮ノ下
公園には、シクラメンゆかりの
里」の記念碑がある。現在、馬
込地区で本格的にシクラメン
を生産しているのは左記の2
園で、販売は例年11月〜12月
下旬が目安。直径15センチの
5号鉢が1500〜3000円
程度、ミニシクラメンも人気だ。

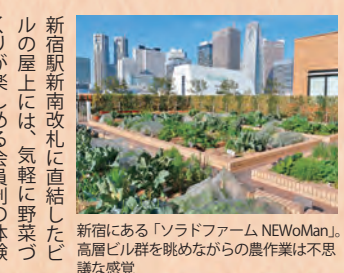
農業



福島市の西信中学校の生徒がミツバチの貴重な蜜源となる菜の花の苗を育て、毎年届けられる。



NPO 法人銀座ミツバチプロジェクト
●えぬびーおーほうじんぎんざみつばちぶろにえくと
Web http://www.gin-pachi.jp



まちなか菜園 ソラドファーム
●まちなかさいえんそらどふあーむ
Web https://www.machinaka-saien.jp



農業系高校って 何を勉強しているの？



農芸高校写真① 緑地環境
科では、3年生が設計から施
工まで生徒自ら考え「卒業庭
園」を製作。農産高校写真②
では「総合実習」の授業でパン
などの食品製造について、園
芸高校写真③の教科「農業
と環境」では、ダイコンなど
の栽培を通して野菜について
学ぶ。特色ある各校での教育
を通じ東京の食や農業を支え
る人材を育成
している。

- ①東京都立農芸高等学校(杉並区)
- ②東京都立農産高等学校(葛飾区)
- ③東京都立園芸高等学校(世田谷区)

地元産食材にこだわる レストラン & カフェ

江戸東京野菜をはじめ、東京産の食材をさまざまなスタイル&調理法で楽しめる食事処はほかにもいっぱい。
「東京産っておいしい!」と実感できます!



東京産食材を和洋折衷で
バラエティ豊かに

東京産の和牛薄切り肉を熱々の石で焼き、亀戸の二段
仕込み醤油で味わう「秋川牛の焼き刺し」735円〜

足立区

東京料理 糸の木

●とうきょうりょうりえのき

地元足立区産の野菜をはじめ、東京産厳選食材の
秋川牛や東京しゃもでつくる「東京料理」を提供。
東京しゃもか秋川牛を選ぶ「江戸味噌すきやき」
2138円〜も。

☎03-5831-2431

●足立区西加平2-7-15 ●つく
ばエクスプレス六町駅(07) から
徒歩5分 ●17時〜22時30分 ●
火曜 ●2台



東京の新鮮野菜をおしゃれな ロビーカフェで



ディナーコース5800円の1品「スズキのポアレ 小松菜
のスープ仕立て」

墨田区

ONE@Tokyo lobby cafe

●わんあつとうきょうろびーかふえ

フランス料理の技法をベースにした「ニューア
メリカン料理」を、東京産野菜や近隣の食材を使っ
て提供。ディナーコースは3800円〜。

☎03-5630-1192

●墨田区押上1-19-3 ●東京メトロ
・都営地下鉄・東武・京成押上駅
(Z14・A20・TS03・KS45) から徒歩5分
●7〜10時、11時30分〜15時、17〜
22時(カフェは11時30分〜21時)
●無休 ●なし



旬の江戸東京野菜
を中心に使用

「上州産もち豚カルビと江戸東京野菜と旬野菜の蒸籠蒸」
2人前2916円(注文は2人前〜)

中央区

日本橋室町 豊年萬福

●にほんばしむろまちほうねんまんぶく

江戸東京野菜のほか、日本各地から届く旬の食材
を使用した料理は、江戸風情を感じさせる。ランチ
では「豊年萬福 松花堂御膳」2300円を。

☎03-3277-3330

●中央区日本橋室町1-8-6 ●東京メ
トロ三越前駅(G12・Z09) から
徒歩1分 ●11時30分〜14時、
17〜23時(土・日曜、祝日は〜22時)
●日曜 ●なし



江戸東京野菜のシントリ 菜使用の煮込そばは絶品



シントリ菜を使用した「特製とり煮込そば」1404円。あつ
さりした味わいの看板メニュー

港区

香妃園

●こうひえん

約50年の歴史を誇る中国料理店。江戸東京野菜のシ
ントリ菜を使う「特製とり煮込みそば」は創業当時か
ら変わらない味。「ポークカレー」1080円なども人気。

☎03-3405-9011

●港区六本木3-8-15 潮奈奈ビレ
ッジ2階 ●東京メトロ・都営地
下鉄六本木駅(H04・E23) から徒歩
5分 ●11時45分〜翌4時(日曜
は17〜24時) ●無休 ●なし



東京産食材100%使用の
セットメニューを

奥多摩やまめや八丈島産のキンメダイの刺身、東京豆
腐のあんかけなどが並ぶ「椿セット」1490円

墨田区

押上よしかつ

●おしあげよしかつ

江戸東京野菜を積極的に使用する店として知られ
る。すべて東京産食材の料理「椿セット」をはじめ、各
種セット料理、もんじゃ700円〜なども人気。

☎03-3829-6468

●墨田区業平5-10-2 ●東京メ
トロ・都営地下鉄・東武・京成押上
駅(Z14・A20・TS03・KS45) から徒歩
4分 ●17〜24時 ※入店は〜22時
30分(日曜、祝日は11時30分〜14
時、夜は予約がある場合のみ営業)
●不定休 ●なし



東京しゃものおいしさを 追求する専門店



あきる野市の浅野養鶏場で育てられた東京しゃもと前
菜6点盛「東京軍鶏焼鶏5本セット」2000円

墨田区

東京軍鶏専門店 根津鶏はな 両国江戸 NOREN 店

●とうきょうしゃもせんもんてん ねつとりはな りょうごくえど のれんてん
東京しゃもを丸鶏で仕入れ、串焼きや龍馬鍋など
で堪能できる専門店。「東京軍鶏 特選焼鶏コース」
4000円がおすすめ。

☎03-6658-8208

●墨田区横網1-3-20 ●JR・都
営地下鉄両国駅(UB21・E12) からす
ぐ ●11〜22時 ●月曜(祝日の場
合は翌日) ●なし





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、ご飯を入れてカップにしても楽しめる。

7 8 9

ココで買えます！



7 葛飾区
JA東京スマイル
葛飾元気野菜直売所
●かつしかけんぎやさいちよくばいじよ
☎03-5612-7326
⑤葛飾区柴又4-28-2 ⑥京成柴又駅 (KS50) から徒歩6分 ⑦10時30分～16時 ⑧木・日曜、祝日 ⑨なし

8 足立区
JA東京スマイル
農産物直売所 あだち菜の郷
●のうさんぶつちよくばいじよあだちなさと
☎03-5888-7671
⑤足立区中央本町1-4-2 ⑥東武五反野駅 (TS11) から徒歩10分 ⑦10～16時 ⑧火・木・日曜、祝日 ⑨30台

9 江戸川区
JA東京スマイル
農産物直売所 えどちゃんショップ
●のうさんぶつちよくばいじよえどちゃんしょつぷ
☎03-6661-4582
⑤江戸川区北葛西4-25-24 ⑥東京メトロ西葛西駅 (T16) から徒歩12分 ⑦10～16時 ⑧月・水・木・土・日曜、祝日 ⑨なし

10 世田谷区
JA東京中央
ファーマーズマーケット千歳烏山
●ふあーまーずまいけつとちとせからすやま
☎03-5313-7711
⑤世田谷区南烏山6-28-1 ⑥京王千歳烏山駅 (KO12) から徒歩5分 ⑦10～18時 ⑧木曜 ⑨なし

11 世田谷区
JA東京中央
ファーマーズマーケット二子玉川
●ふあーまーずまいけつとふたごたまがわ
☎03-3708-1187
⑤世田谷区鎌田3-18-8 ⑥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 ⑦9時～16時30分 ⑧月曜 ⑨3台

12 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
⑤江戸川区松島1-38-1 江戸川区民センター1階 ⑥JR新小岩駅 (JO23・JB25) から徒歩20分 ⑦8時30分～21時30分 (レストラン11時～17時30分) ⑧無休 ⑨80台



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



JA 東京スマイル
宮農指導課
奥山 正さん

1 板橋区
JA東京あおば
板橋地区アグリセンター
●いたばしちくあぐりせんたー
☎03-3930-0186
⑤板橋区四葉2-8-3 ⑥東武成増駅 (TJ10) から国際興業バス赤羽駅西口行きで10分、四つ葉町下車 すぐ ⑦9時～16時30分 ⑧土・日曜、祝日 ⑨25台

2 板橋区
JA東京あおば
ファーマーズショップ「にりん草」
●ふあーまーずしよつぷ「にりんそう」
☎03-3975-2189
⑤板橋区高島平3-12-20 ⑥都営地下鉄高島平駅 (I25) から徒歩5分 ⑦10～17時 ⑧日曜、祝日 ⑨5台 ※改裝後変更あり

3 練馬区
JA東京あおば
練馬地区アグリセンター
●ねりまちくあぐりせんたー
☎03-3999-7851
⑤練馬区春日町1-17-34 ⑥都営地下鉄練馬春日町駅 (E37) から徒歩15分 ⑦9時～16時30分 ⑧土・日曜、祝日 ⑨15台

4 練馬区
JA東京あおば
総合園芸センター「ふれあいの里」
●そうごうえんげいせんたー「ふれあいのさと」
☎03-3991-8711
⑤練馬区桜台3-35-18 ⑥東京メトロ氷川台駅 (Y05・F05) から徒歩5分 ⑦10～17時 ⑧火曜 ⑨40台

5 練馬区
JA東京あおば
とれたて村石神井
●とれたてむらしかくじい
☎03-3995-3132
⑤練馬区石神井町5-11-7 ⑥西武石神井公園駅 (SI10) から西武バス荻窪駅行きで5分、JA東京あおば下車 すぐ ⑦9時～16時30分 ⑧祝日 ⑨36台

6 練馬区
JA東京あおば
ファーマーズショップ「こぐれ村」
●ふあーまーずしよつぷ「こぐれむら」
☎03-3925-3113
⑤練馬区大泉学園町2-12-17 ⑥西武大泉学園駅 (SI11) から徒歩15分 ⑦10～17時 ⑧水曜 ⑨15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。箸でごそっとすくえ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にも感動！

7 8 9

ハーブオイル 180g 490円

世田谷区の農園で農業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。パウダー状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、まろやかなクレ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



コマツナは
江戸川区生まれ。
その名にかけても
最高においしい食品を



グリーンパレススタッフ
栗本純子さん

板橋区も
農業をがんばっていますと
アピールしたくて
開発しました！



志村みの早生大根 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開発。ダイコンのピ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

JA 東京あおば
板橋地区アグリセンター
中川大介さん

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します。



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



練馬金子 ゴールデンビール 330ml 580円

かつて練馬区豊玉で栽培されていた日本初のビール麦「金子ゴールデン」を復活させて製造したビール。シャンパンのようなきめ細かな泡と、リンゴのようなフルーティな香りが評判だ。贈り物としても人気。

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

なっちゃんぴーる 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



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

⑬練馬区高松1-39-5 ⑭都営地下鉄練馬春日町駅(E37)から徒歩10分 ⑮イチゴ摘み取り100g250円、ブルーベリー摘み取り100g200円 ⑯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 ⑰期間中の月～土曜 ⑱3台



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

⑬世田谷区野毛2-20-16 ⑭東急上野毛駅(OM14)から徒歩12分 ⑮ブドウもぎ取り1kg1800円～(品種により異なる) ⑯8月中旬～10月上旬の9～16時 ⑰期間中無休 ⑱なし



練馬区
**ベリーズ工房
小さな果樹園**
●ベリーズこうぼうちいさなかしゅえん
☎090-1690-0313

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エコ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

⑬練馬区大泉学園町2-31-8 ⑭西武大泉学園駅(SI11)から徒歩16分 ⑮ブルーベリー摘み取り100g200円 ⑯7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) ⑰期間中の月・火・木・金・土曜 ⑱3台



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

千代田区
東京味わいフェスタ
●とうきょうあじわいふえすた
URL https://twitter.com/tokyoajifes
(東京味わいフェスタ公式ツイッター)
開催日程: 10月
開催場所: 丸の内仲通り、行幸通り、東京国際フォーラム、日比谷公園など

東京産をはじめ、日本各地の農林水産物、それらを使用した料理を味わい、日本の食の魅力を感じることができるイベント。有名シェフによるキッチンカーも登場する。



渋谷区
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。イートイン可。



練馬区
練馬大根引っこ抜き競技大会
●ねりまいこひっこぬききょうぎたいかい
☎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: 練馬区内の大根畑
一時は種が途絶えかけ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、長さ进行を競う「グループ参加の部」がある。



豊島区
関東東海花の展覧会
●かんととうかいのはなのてんらんかい
☎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6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
木場の角栗
●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
かつて材木業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。江戸時代に役師が水面の木材を鷺口ひとつで操り、筏を組んでいく仕事を生み出したと伝わる。華麗な技を見学できる。



渋谷区
東京都食育フェア
●とうきょうのしょくふえあ
☎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(代々木公園ケヤキ並木通り) ※予定
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。



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栗など、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！

江戸川区
江戸川区特産 金魚まつり
●えどがわくとくさん きんぎょまつり
☎03-5662-0539 (江戸川区産業振興課農産係)
開催日程: 7月下旬
開催場所: 江戸川区立行船公園
金魚の養殖が盛んな江戸川区で、7月下旬の週末に開催される。リュウキン、キャリコ、ランチュウ、オランダシギガシラといった金魚が展示・即売され、金魚グッズや江戸川区の特産品販売コーナーも登場。子どもたちには金魚すくいが大人気だ。



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月上旬
開催場所: 都立木場公園イベント広場
木とのふれあいを通じて、木のぬくもりややわらかさ、森の大切さを知ってもらうイベント。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。木工体験なども楽しめる。



渋谷区
東京都農業祭 11月2日は都市農業の日!
●とうきょうのうきようさい
☎042-520-1375
(JA 東京中央会都市農業改革部振興課)
開催日程: 11月2・3日
開催場所: 明治神宮宝物殿前
東京の農業を広く紹介するイベント。東京産の農畜産物品評会や、東京産農畜産物の販売・展示のほか、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。



Column
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。
⑬江戸川区鹿骨6-2-24 ⑭都営地下鉄篠崎駅(S20)から京成バス新小岩駅行きで7分、農業試験場下車、徒歩1分 ⑮多肉植物の寄せ植え1500円～など ⑯9～17時 ⑰不定休 ⑱4台
春～秋の体験、多肉植物の寄せ植え(カラーサンド、ペラボン)は1500円～



ビクトリア、ブルマーシュ、リップスなどのシクラメン



葛飾区
柴田観光農園
●しばたかんこうのうえん
☎090-3235-1505
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
⑬葛飾区水元4-25 ⑭JR金町駅(JL21)から京成バス戸崎操車場行きで9分、水元四丁目下車、徒歩1分 ⑮入園無料、ブルーベリー摘み取り100g300円 ⑯7月上旬～8月下旬の土・日曜10～12時 ⑰期間中の月～金曜 ⑱なし



期間中の営業日なら予約なしで摘み取りできる



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>

■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



PRESENT 魅力あふれる東京産の品々を
定期的にプレゼント

TOKYO LOVERS 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!

IISHINA 都が認定のイイシナを
シーンにあわせて紹介!

HUNTER 食材ハンターが東京産の
食材を深掘り!

「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!



特別編集

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せよう願いたします。※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。※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、お出かけの際には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。

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。※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、お出かけの際には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。