



Édition spéciale



Agriculture! Sylviculture! Aquaculture!

Tous les charmes du **MADE IN TOKYO** dans cette seule brochure!

L'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture de Tokyo



Forêt! Mer! Terre!

Les trésors de Tokyo



Les charmes de Tokyo

En un coup d'œil!

On considère la zone des 23 arrondissements dans le cœur de la capitale, où s'alignent des gratte-ciels, comme le symbole de Tokyo, mais la capitale regorge de régions attrayantes quelque peu différentes du centre-ville, telles que Minamitama, Kitatama, Nishitama, ainsi que les îles qui s'étendent sur l'Océan Pacifique. Goûtons et découvrons les trésors agricoles, sylvicoles et aquacoles locaux de chaque région.



Région de Kitatama P6

Vaste plateau qui renferme les collines de Sayama au nord, et celles de Tama au sud. Dans cette région verdoyante sont dispersés des parcs immenses, aménagés en profitant du terrain naturel, et des sources d'eau qui nous permettent de faire des promenades agréables au bord de l'eau. Bordant la zone centrale de Tokyo, l'accès depuis le centre-ville est aisé, et beaucoup de touristes viennent animer cette région le week-end.



Le parc de Koganei qui s'étend le long de l'aqueduc de Tamagawa



À Chofu, dans les environs du temple Jindaiji, les nouilles « Jindaiji Soba » sont célèbres



Le parc mémoriel commémoratif Showa de Tachikawa, où les fleurs de saison sont en pleine floraison



Le « Musée Ghibli de Mitaka », conçu par Hayao Miyazaki, grand maître de l'animation japonaise

Zone centrale de Tokyo P4

Zone de Tokyo où les fonctions urbaines sont les plus concentrées. Riche en attractions qui symbolisent les grandes villes du Japon et populaire auprès de nombreux touristes nationaux et étrangers, cette zone continue d'évoluer, avec la naissance successive de nouvelles installations commerciales.



Le Tokyo Sky Tree, haut de 634 m



Le Shibuya Crossing, représentatif du paysage urbain du Japon



Le Senso-ji Kaminarimon, symbole d'Asakusa

Région de Nishitama P8

Région qui fait face à la zone montagneuse du nord-ouest. Un magnifique paysage naturel s'étend avec des chutes d'eau, des vallées et des grottes calcaires, et des poissons d'eau douce nagent dans les ruisseaux clairs. Une région que l'on peut appeler l'oasis de Tokyo, dans laquelle on peut profiter de loisirs en plein air et de sources chaudes.



En traversant le pont Ishibune suspendu au-dessus de la gorge d'Akigawa, on trouve « Seoto no Yu », un onsen à la journée



Le champ de tulipes que la rizière Negaramimae de la ville de Hamura utilise comme culture secondaire est magnifique

Le temple Shiofune Kannon-ji de la ville d'Ome colorée par les fleurs de saison

Région de Minamitama P10

On y trouve le mont Takao, destination touristique populaire qui représente la région de Tama. C'est une région vallonnée qui s'étend au sud du fleuve Tama, porteur depuis antan d'une végétation riche. Près de la moitié des rizières de la capitale sont concentrées dans cette région, qui nous montre de magnifiques montagnes forestières et paysages ruraux.



Prenez le téléphérique pour vous rendre au populaire parc d'attractions « Yomiuri Land »!



Le « Machida Squirrel Garden », où des écureuils sont élevés en liberté



Prenez le téléphérique pour vous rendre au populaire parc d'attractions « Yomiuri Land »!

Magasins de vente directe P14

Dans les magasins de vente directe JA, les relais routiers, et les magasins des régions insulaires, les spécialités de chaque région sont rassemblées sous un même toit.



Profitez aussi des produits agricoles et d'élevage transformés que l'on ne peut acheter que dans cette région

Région des îles P12

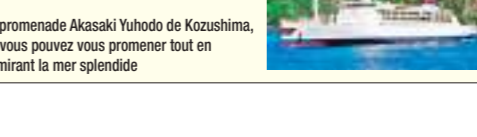
Dans l'océan Pacifique qui s'étend au sud de la capitale, les 11 îles (composées des 9 îles de l'archipel d'Izu et des 2 îles de l'archipel Ogasawara) sont des îles isolées mais habitées de Tokyo, où les civils peuvent se rendre. Ces îles sont situées dans des zones climatiques très diverses, qui vont du tempéré au subtropical, et proposent de nombreuses choses à voir propres aux îles, à commencer par une mer magnifique. Les spécialités locales sont riches en charmes dignes des îles. Ne manquez surtout pas le « shochu des îles » et le sel, qui offrent tous deux des saveurs uniques.



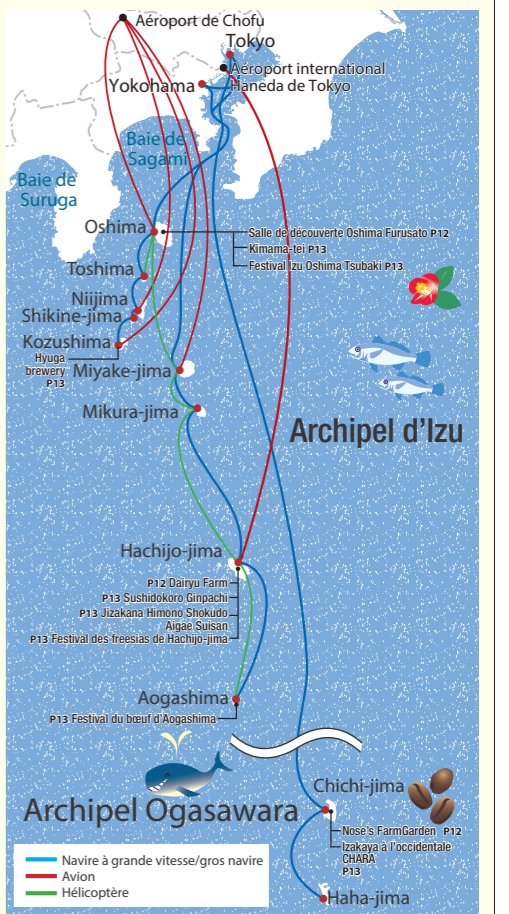
La promenade Akasaki Yuhodo de Kozushima, où vous pouvez vous promener tout en admirant la mer splendide



Le « Miyakemura Recreation Center », plus grande installation d'escalade de bloc du Japon



La promenade Akasaki Yuhodo de Kozushima, où vous pouvez vous promener tout en admirant la mer splendide



Zone centrale de Tokyo
Région de Kitatama
Région de Nishitama
Région de Minamitama
Région des îles
Boutique de souvenirs

L'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture Minamitama Gourmet

Relie les habitants de la région entre eux avec les produits agricoles d'Inagi



« Omelette au riz vert », dont le riz de couleur verte, qui est préparé avec des épinards locaux, représente les montagnes forestières d'Inagi, 1210 yens

Inagi
green world cafe
☎042-379-8042

Le propriétaire, un musicien, propose des menus de café qui utilisent des légumes d'Inagi avec zèle, pour que l'on soit purifié de l'intérieur. Il fait aussi des efforts pour que l'on ressente le passage des saisons.

📍 1er étage de Station-side Building Kuriyama, 2208 Yanokuchi, Inagi-shi 🚶 À côté de la gare de Keio Yomiuriland (K037) 🕒 Ouvert de 11 h à 16 h et de 18 h 30 à 22 h 📞 Fermé le lundi, ainsi que le mardi et mercredi soir 🅑 Aucun



Guide des événements dans Minamitama

* Pour les informations les plus récentes concernant les événements, veuillez vérifier le « calendrier des événements de Tokyo » sur le site officiel du tourisme de Tokyo « GO TOKYO ».



Marché de liserons Seiseki

☎042-338-6848 (section économie et tourisme de Tama)
Près de 1000 pots de liserons bleus de couleur vive élevés par des agriculteurs locaux sont alignés, et des légumes ainsi que des spécialités de production locale y sont aussi vendus.

Dates : Les samedis et dimanches du début juillet
Lieu : Près de la sortie ouest de la gare de Seiseki Sakuragaoka (K027)



Les liserons sont vigoureusement en fleurs le matin. Il est recommandé de venir tôt

Les ingrédients de Tokyo et le Juniwari-soba, riches en nutriments, apportent une grande satisfaction

Hachioji
Kiko-uchi Sobadokoro Sanjian
☎042-635-7882

Connu pour ses nouilles 100 % sarrasin « Sanjian Juniwari-soba » (1100 yens), pétries avec de la farine de jeunes feuilles de sarrasin. Le « Tokyo Awasetsuke Morisoba » contient une grande quantité de produits de Tokyo, tels que le porc TOKYO X, le coq de Tokyo et des champignons maitake de Hinohara.

📍 1-25-5 Hyoe, Hachioji-shi 🚶 À 2 minutes à pied de la gare de JR Hachioji Minamino (JH30) 🕒 Ouvert de 11 h 30 à 14 h, et de 17 h à 21 h 📞 Fermeture irrégulière les mardis et les lundis soir 🅑 4 places



« Tokyo Awasetsuke Morisoba », 1650 yens. Le bouillon est très populaire pour sa saveur profonde et légèrement sucrée

Des ingrédients sûrs mettant l'accent sur des légumes locaux de la ferme gérée directement

Hino
green oasis cafe 042
☎042-843-4038

En collaboration avec JA-Tokyominami, on peut y déguster des sandwiches aux légumes frais spécialement choisis de Hino, Inagi et Tama. Ce café est attaché au magasin de vente directe de JA-Tokyominami.

📍 Attaché au magasin de vente directe de JA « Minami no Megumi », 6-31 Manganji, Hino-shi 🚶 À 15 minutes à pied de la gare de Tama Monorail Manganji (TT08) 🕒 Ouvert de 10 h à 17 h (dernière commande à 16 h 30) 📞 Fermé le mercredi 🅑 Parking du magasin de vente directe JA « Minami no Megumi » disponible



Tama
Hatake de Kitchen
☎042-400-0915

Ils utilisent des ingrédients sûrs, avec principalement des légumes frais de la ferme « Yumebatake », qu'ils gèrent directement. Ils proposent 2 sortes de plats du jour avantageux (viande ou poisson), qui coûtent chacun 900 yens. Des légumes sont également vendus dans la boutique.

📍 5ème étage de Cocolia Tama-Center, 1-46-1 Ochiai, Tama-shi 🚶 À 5 minutes à pied de la gare Keio/Odakyu de Tama Center (K041/OT06) 🕒 De 11 h à 22 h (dernière commande à 21 h) 📞 Fermé les mêmes jours que le Cocolia Tama-Center 🅑 Parking du Cocolia Tama-Center disponible



Sandwich de porc à la sauce moutarde au miel, 570 yens



Admirez aussi les beaux étalages du magasin

Confitures faites avec des fruits spéciaux d'Inagi : confiture de poire (à gauche) et confiture de raisin de Takao (à droite), 540 yens chacune pour 200 g

Nouvelle production et brassage de la « TOYODA BEER », qui existait à l'ère Meiji. TOYODA BEER : 509 yens pour 330 ml (à gauche), PREMIUM TOYODA BEER en version limitée : 2750 yens pour 750 ml (à droite)

Saké « Haramine no Izumi », fait à base de riz cultivé à Tama : 1210 yens pour 720 ml

Les régions rizicoles de Tokyo où s'étendent des paysages ruraux

Région de Minamitama

Près de la moitié de la superficie des rizières de Tokyo se trouve dans la région de Minamitama. Les produits agricoles et laitiers sont aussi en plein essor dans cette région, où les paysages ruraux qui jouissent du fleuve Tama, porteur de végétation depuis des temps anciens, s'étendent dans toutes les directions. Cette région est également connue pour la production de fruits de luxe.



① Des rizières parmi les plus grandes de la capitale se trouvent à Takatsuki-machi, connue en tant que région rizicole de Hachioji. ② Les shiitakés sur rondin produits à Hachioji sont riches en senteurs et charnus, et représentent la production la plus importante de la capitale. ③ Les kakis doux « Zenjimaruru », cultivés tout autour de Machida. Du vin se servant de ces kakis comme ingrédient principal est disponible à la vente.

Spécialités locales principales
Raisins, poires, fruits de la passion, pommes, kakis, shiitakés sur rondins, viande de porc (TOKYO X), œufs (volaille de Tokyo), cyclamens, etc.

Le raisin « Takao », né à Tokyo, et la poire « Inagi », rare et de grande taille

Le raisin « Takao », produit à Inagi et Hino, est une variété qui a été cultivée par un institut de recherche de Tokyo. Ses particularités sont de ne pas avoir de graine et son goût très sucré. La poire « Inagi » est une variété de grande taille qui pèse plus de 700 g, dont la texture est croustillante et le jus sucré!



Le raisin « Takao », qui s'est vu décerner le nom de la célèbre montagne de Tokyo



La poire illusoire « Inagi », difficile à obtenir

Émotions et surprises vous attendent!

Lieux de découverte de l'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture



La place verdoyante « Kutsurogi no Shibafu Hiroba » (Photo : Taiji Yamazaki)

Exposition de l'écosystème riche dont jouit le mont Takao (Photo : Taiji Yamazaki)

Sylviculture
Présente l'écosystème et la culture du mont Takao avec des vidéos et des expositions
TAKAO 599 MUSEUM
☎042-665-6688

Le mont Takao est si populaire qu'on dit qu'il est « le mont le plus escaladé du monde ». On peut apprendre dans ce musée comment profiter du mont Takao, avec par exemple la présentation de la faune et la flore qui y réside, son histoire, sa culture, les choses à voir lors de chaque saison, et des connaissances et voies pour l'escalade.
📍 2435-3 Takao-machi, Hachioji-shi 🚶 À 4 minutes à pied de la gare de Keio Takaosanguchi (K053) 🅑 Entrée gratuite 🕒 Ouvert de 8 h à 17 h (fermeture à 16 h de décembre à mars) 📞 Ouvert toute l'année (sauf fermeture temporaire pour des raisons d'entretien) 🅑 Aucun



Aquaculture
Le site de pêche entouré par une nature magnifique nous apporte une grande satisfaction
Site de pêche à la truite de Kita-Asagawa Ongata
☎042-651-0869

Endroit populaire de Kita-Asagawa, à l'affluent du fleuve Tama, où l'on peut profiter d'une pêche au leurre authentique. On peut s'y rendre les mains vides, car ils louent des cannes à pêche et vendent des appâts. On peut également déguster les truites pêchées sur place grâce au barbecue.

📍 1353 Kamiongata-machi, Hachioji-shi 🚶 De la gare JR/Keio de Takao (JC24/K052), prendre le bus Nishi-Tokyo en direction de Jinbakogenshita, descendre à Rikiishi (20 minutes de trajet), puis marcher pendant 2 minutes 🅑 Pêche à l'appât : 3300 yens (jusqu'à 10 poissons), pêche au leurre/à la mouche : 3850 yens chacune (jusqu'à 10 poissons) 🕒 De 8 h à 16 h 30 (ou de 8 h 30 à 16 h de novembre à mars) 📞 Ouvert toute l'année 🅑 50 places



On est apaisé rien qu'en contemplant ce ruisseau clair entouré de verdure

En plus de pouvoir déguster les truites pêchées sur place, on peut les ramener chez nous après les avoir fait vider



Environ 100 vaches laitières sont élevées

Dans le magasin de vente directe, en plus du yaourt à boire (880 yens pour 500 ml), ils vendent aussi du lait et des glaces

Élevage
On peut y faire l'expérience de la traite de vache et se promener avec un veau
Ferme laitière Isonuma
☎042-637-6086

Leur slogan est « la plus petite usine de yaourt du monde ». Tous les dimanches à partir de 13 heures, un cours où l'on fait l'expérience de la traite (700 yens pour environ 90 minutes) est organisé, et la promenade avec un veau ou l'atelier de fabrication de beurre sont également possibles en option. Réservation par téléphone nécessaire.

📍 1625 Kobikimachi, Hachioji-shi 🚶 À 10 minutes à pied de la gare de Keio Yamada (K049) 🅑 Entrée gratuite 🕒 De 9 h à 17 h 📞 Ouvert toute l'année 🅑 4 places



Chronique
Grand rassemblement des spécialités locales
Farmer's market Tokyo Minami no Megumi
☎042-589-0373

Magasin de vente directe qui propose des produits agricoles locaux et de tout le pays. Sa devise est « des produits frais, sûrs et de confiance ». La sandwicherie, la boucherie et le traiteur qui y sont attachés permettent de profiter du shopping tout comme d'un repas.

📍 6-31 Manganji, Hino-shi 🚶 À 15 minutes à pied de la gare de Tama Monorail Manganji (TT08) 🕒 Ouvert de 10 h à 20 h (sauf le green oasis cafe 042, qui ferme à 17 h) 📞 Fermé le mercredi (sauf si c'est un jour férié) 🅑 80 places

Centre de Tokyo

JA Tokyo Agripark

☎03-3370-3001

Populariser l'importance de la consommation locale de produits locaux et l'attrait des produits agricoles, sylvicoles et aquacoles. Organise chaque semaine des événements relatifs aux aliments et à l'agriculture de tout le pays, en commençant par la vente de spécialités de l'ensemble de la région de Tokyo. Vend également des plats à base d'ingrédients de la région à « Agri-kitchen », qui y est attaché.

📍 Rez-de-chaussée du JA Tokyo Minami Shinjuku Building, 2-10-12 Yoyogi, Shibuya-ku
🚶 À 4 minutes à pied de la gare de JR Shinjuku (JY17, JC05, JB10, JA11, JS20) 🕒 Ouvert de 11 h à 18 h 30 (peut varier selon les événements)
🚫 Fermé le dimanche et lundi 🚰 Aucun



Vinaigrette au poireau de Hajime, 480 yens pour 190 ml



De nombreux produits laitiers de Tokyo sont disponibles. Biscottes au lait de Tokyo (14 pièces)/sablés au lait de Tokyo (8 pièces) : 500 yens chacun, baumkuchen au lait de Tokyo, 290 yens



Soupe miso au Komatsuna d'Edo Tokyo (normale ou réduite en sel), 100 yens chacune (produit lyophilisé)



Se distingue par son espace ample et spacieux



Agri-kitchen propose des déjeuners et des paniers-repas

Obtenez des spécialités attrayantes ! L'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture de Tokyo Magasins de vente directe

Si vous souhaitez acheter des spécialités de Tokyo, nous vous recommandons les magasins de vente directe de chaque région !
La variété et le goût des produits agricoles, d'élevage et transformés que l'on ne peut acheter que dans cette région sont impressionnants !

Kitatama

Crème glacée au thé de Tokyo, à la saveur rafraîchissante : 300 yens



Vinaigrette à l'Udo qui contient une grande quantité d'Udo de Tokyo, un légume d'Edo Tokyo et spécialité de Tachikawa : 480 yens pour 190 ml

JA Tokyo Midori Farmers Center Minore Tachikawa

☎042-538-7227

Vente de produits agricoles et d'élevage ainsi que de produits transformés de la juridiction de Tokyo Midori, à commencer par ceux de Tachikawa. En plus de proposer une large sélection de thés de Tokyo Sayama produits à Tokyo, la crème glacée au thé de Tokyo est populaire dans le coin café.

📍 2-1-5 Sunagawa-cho, Tachikawa-shi 🚶 De la gare de JR Tachikawa (JC19, JN26), prendre le bus Tachikawa en direction d'Oyama Danchi Orikaeshiba, descendre à Showa Kinen Koen Sunagawaguchi (10 minutes de trajet), puis marcher pendant 5 minutes 🕒 Ouvert de 10 h à 18 h (fermeture à 17 h de novembre à mars)
🚪 Ouvert toute l'année 🚰 86 places



Thé de Tokyo, qui utilise des feuilles de thé cultivées localement : en feuilles (rouge), 648 yens pour 50 g ou en sachets (or), 846 yens pour 12 sachets de 3 g

On trouve également un espace de vente pour le thé de Tokyo Sayama

Minamitama

Station routière Hachioji Takiyama

☎042-696-1201

Marché de producteurs qui propose de nombreux produits délicieux de Hachioji. En plus du magasin de vente directe, on y trouve une aire de restauration où l'on peut déguster du lait glacé à base de lait de Hachioji et des plats à base de légumes locaux, et l'on peut y profiter en même temps du shopping et de la gastronomie.

📍 1-592-2 Takiyama-machi, Hachioji-shi 🚶 De la gare de JR Hachioji (JC22, JH32), prendre le bus Nishi Tokyo en direction de Tobuki via le tunnel Hiyaoriyama, et descendre à Michi no Eki Hachioji Takiyama Iriguchi (9 minutes de trajet), puis marcher pendant 3 minutes 🕒 Ouvert de 9 h à 21 h 🚪 Ouvert toute l'année 🚰 96 places



Légumes locaux alignés en abondance dans la grande boutique



« Confiture de Michiko », de la ferme Hachioji Yonezu, à partir de 670 yens chacune pour 140 ml



Cidre de fruits de la passion produits spécialement à Hachioji, 250 yens pour 200 ml

Nishitama

Miyabi Kobo Otama Umaimonokan

☎042-597-7411

À l'intérieur de cette boutique lumineuse, qui utilise des matériaux naturels, on peut acheter du fromage ou des noix fumés avec des copeaux de cerisier de Tama. On y vend des produits transformés tels que des confitures, ainsi que des tables, chaises et planches à découper faites en bois de Tama.

📍 6700 Oguno, Hinode-machi, Nishitama-gun 🚶 À 7 minutes en voiture de la gare de JR Musashi Itsukaichi (JC86) 🕒 Ouvert de 10 h à 17 h 🚫 Fermé le lundi (sauf s'il est férié)
🚰 30 places



Un intérieur de boutique qui semble transmettre la chaleur du bois



Fromage fumé (en bloc), 648 yens pour 130 g



Curry au bœuf d'Agikawa, qu'il utilise fastueusement, 550 yens pour 200 g (aliment en sachet)



Fromage fumé et coupé, 360 yens pour 50 g



Noix de cajou et fèves fumées : 360 yens chacun pour 50 g, graines de kaki-no-tane fumées : 360 yens pour 40 g

Îles

Tokyo Ai land

☎03-5472-6559

Magasin de produits des archipels d'Izu et d'Ogasawara qui se trouve dans le terminal des navires à passagers de Takeshiba. On peut y acheter des spécialités fameuses de chaque île. Proche de la tour de Tokyo, on peut s'y arrêter entre deux visites dans la capitale.

📍 Dans le terminal de navires à passagers de Takeshiba, 1-12-2 Minato-ku Kaigan 🚶 À 7 minutes à pied de la gare de JR Hamamatsuchō (JY28, JK23) 🕒 Ouvert de 9 h à 22 h 30 (jusqu'à 23 h les jours de départ d'un grand navire à 23 h) 🚪 Ouvert toute l'année 🚰 Aucun



Soupe miso à l'Ashitaba de Miyake-jima, 200 yens l'unité (produit lyophilisé)



L'huile de camélia brute (Tsubaki Co., Ltd.), spécialité d'Izu Oshima, en diverses tailles, à partir de 1000 yens pour 15 ml



Chuhai artisanaux à base de spécialités d'Ogasawara : fruit de la passion d'Ogasawara et citron de l'île d'Ogasawara, 300 yens chacun pour 330 ml

Mikura no Gensui, eau minérale de l'île Mikura-jima, recouverte de forêt vierge, 160 yens pour 500 ml



Les nombreuses variétés de shochu de chaque île sont alignées



Des cafés et restaurants où l'on propose des menus inhabituels tels que le thé à l'Ashitaba (300 yens)

Le locavorisme devenu réalité dans une grande zone de consommation !

L'agriculture de Tokyo

Une agriculture caractéristique profitant de l'environnement naturel de chaque région est pratiquée, que ce soit pour les zones urbaines, de montagne ou insulaires. Dans les zones urbaines, environ 80 % des produits agricoles divers et variés produits sont vendus dans les magasins de vente directe, en profitant de la proximité des zones de consommation, son plus grand mérite. Ce sont en particulier les zones où la culture d'arbres fruitiers est en plein essor qui sont nombreuses, et l'on y cultive des variétés originales. Les « légumes d'Edo Tokyo », qui ont été cultivés à Tokyo depuis l'époque d'Edo, véhiculent de nos jours l'histoire et la culture. L'agriculture dispose également de diverses fonctions, en plus des activités de production. Par exemple, on peut trouver des rizières à Tokyo, et les magnifiques paysages de campagne détendent le cœur des gens. Les terres agricoles sont également appréciées pour divers aspects, car elles ont comme effet d'atténuer l'augmentation de la température atmosphérique, et disposent de fonctions permettant la prévention des catastrophes. On peut ainsi les utiliser comme site d'évacuation temporaire en cas de catastrophe et elles permettent de prévenir la propagation des incendies.



Le « Shintorina » et le « radis de Kameido », deux légumes d'Edo Tokyo cultivés dans la zone centrale de Tokyo

Une agriculture de plusieurs variétés en petite quantité est caractéristique des zones urbaines



L'Ashitaba cultivé dans chaque île de la région insulaire est utilisé dans le thé, les gâteaux, et mêmes les produits transformés

Le bois de Tama pousse sur des pentes abruptes La sylviculture de Tokyo

Les forêts occupent environ 40 % de la superficie totale de Tokyo, principalement dans la région de Nishitama bordant les montagnes de Chichibu et les monts Tanzawa, et soutiennent ainsi la sylviculture de Tokyo. Le bois produit dans la région de Tama est appelé « bois de Tama, venant d'arbres de Tokyo ». Pour cultiver du bois de Tama de haute qualité sur des pentes raides et pendant une longue période, des travaux forestiers tels que le désherbage, l'élagage et l'éclaircissage sont nécessaires. La sylviculture aide non seulement nos vies quotidiennes en utilisant le bois pour les logements, les combustibles et le papier, mais favorise également un cycle forestier dans lequel des semis sont plantés, cultivés, coupés puis utilisés. Les forêts préservées de belle manière par la sylviculture permettent de bâtir un environnement urbain confortable, avec par exemple l'eau, l'atmosphère, le paysage et la tranquillité. Les forêts où les racines et le sol des arbres absorbent l'eau de pluie telle une éponge sont en quelque sorte une « digue pour tous » ainsi qu'un habitat pour la faune, et jouent également un rôle important comme lieu de détente pour les gens.



Pour protéger les forêts de la région de Tama, Tokyo recommande l'utilisation de bois de Tama, que l'on peut découvrir dans divers endroits de la capitale. Ueno no Mori PARK SIDE CAFE (à gauche), bâtiment de la gare Togoshi Ginza de la ligne Tokyu Ikegami (à droite)

Le bois de Tama, dont les arbres sont cultivés sur plusieurs décennies



Les soins tels que l'élagage donnent naissance à un bois peu nouveau

Particularités de l'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture de Tokyo

Fruits de mer et fruits de rivière

L'aquaculture de Tokyo

La région des îles est une bonne zone de pêche reconnue au niveau national grâce à la topographie complexe des fonds marins et au courant Kuroshio. Des fruits de mer frais sont recueillis en usant de diverses méthodes de pêche. Un autre produit caractéristique est le « Kusaya », un produit marin transformé qui est plongé dans un liquide fermenté à l'odeur et la saveur uniques, puis séché au soleil. La pêche est également effectuée dans la baie intérieure de Tokyo, et on appelle les fruits de mer populaires pêchés dans cette zone « Edo-Mae ». Un bel environnement fluvial est maintenu dans des rivières telles que le fleuve Tama, car des coopératives de pêche y relâchent des poissons. Des poissons tels que des ayu, des saumons masou, des ombles ou des truites arc-en-ciel y nagent. L'élevage est également en plein essor, et le développement d'une variété appelée « saumon masou d'Okutama » est également en cours. De nombreux sites de pêche sont dispersés le long des ruisseaux clairs, et l'on peut y pêcher des truites arc-en-ciel ou des ayu.



Un saumon masou, de la famille des salmonidés, que l'on appelle la « Reine du ruisseau de montagne »



Dans la région des îles, c'est surtout le beryx long qui est une spécialité

Édition spéciale

L'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture de Tokyo

Publication : Fondation d'intérêt public « Fondation de développement de Tokyo pour l'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture »

Planification, édition et production : JTB Publishing, Inc.

© 2020 Fondation d'intérêt public « Fondation de développement de Tokyo pour l'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture »/JTB Publishing, Inc. Tous droits réservés.

* Les informations mentionnées dans cette brochure sont datées de la fin février 2020. Comme les informations peuvent être sujettes à modifications après la publication de cette brochure, nous vous recommandons avant de sortir de les confirmer par téléphone, etc. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage causé par le contenu de cette brochure.

* Les prix d'entrée indiqués dans cette brochure désignent le tarif adulte. * Les prix indiqués dans cette brochure indiquent en principe le prix toutes taxes comprises à la date de notre visite. * En principe, nous excluons volontairement les vacances de fin d'année et du Nouvel An, les vacances du O-bon, et la Golden Week des jours de fermeture. * Sauf mention particulière, les horaires indiqués vont de l'heure d'ouverture à l'heure de fermeture. Veuillez noter que l'arrêt de la prise de commandes et la fin des entrées a lieu de 30 minutes à 1 heure avant l'heure de fermeture habituelle. * Les informations de transport peuvent varier selon les saisons ou en raison de catastrophes naturelles. Veuillez donc contacter les sociétés de transport avant de sortir.

Rendez-vous sur le site Web pour obtenir plus d'informations saisonnières sur l'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture !

Site complet pour l'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture de Tokyo



TOKYO GROWN

TOKYOGROWN

