



Edisi khas



Pertanian! Perhutanan! Perikanan! Tarikan **MADE IN TOKYO** di dalam naskah ini!

Industri agro di Tokyo



Hutan! Lautan! Daratan!

Rahmat di Tokyo



Tarikan Tokyo Sekilas pandang!

23 daerah di Tokyo dengan bangunan pencakar langit adalah kawasan pusat yang ikonik di Tokyo, tetapi kawasan Minamitama, kawasan Kitatama, kawasan Nishitama, dan pulau-pulau yang tersebar di Lautan Pasifik mempunyai tarikan berbeza dari pusat bandar. Rasai dan nikmati anugerah pertanian, perhutanan dan industri tempatan di setiap kawasan.



Kawasan Nishitama P8

Kawasan yang bersebelahan dengan kawasan pegunungan barat laut. Pemandangan semulajadi yang indah seperti air terjun, lembah dan gua batu kapur meluas, dan ikan sungai berenang di arus sungai yang bersih. Ia juga dikenali sebagai Oasis di Tokyo di mana anda boleh menikmati percutian outdoor dan onsen.



Apabila anda menyeberang Jambatan Ishifune di Lembah Akigawa, terdapat satu Onsen harian "Seoto no Yu".



Ladang tulip yang mengagumkan sebagai tanaman selingan tanaman padi Negaramimae di Hamura

"Shiofune Kannonji" di Ome di mana bunga bermusim berwarna-warni

Kawasan Minamitama P10

Ia adalah kawasan bukit yang memanjang ke selatan Sungai Tama, yang mempunyai sejarah lama yang kaya dengan kehijauan, dengan Gunung Takao, sebuah tempat pelancongan popular yang mewakili kawasan Tama. Hampir separuh daripada sawah padi di Tokyo tertumpu di kawasan ini, yang mempunyai pemandangan pergunungan desa dan sawah padi yang indah.



"Taman tupai Machida" di mana tupai dipelihara dengan bebas



Takaosan Yakuoin berdiri di tengah-tengah Gunung Takao
Cheetah di "Zoo Tama" berjaya dibiakkan di taman itu



Menaiki gondola ke taman hiburan yang popular "Yomiuri Land"!

Kedai penghantaran langsung P14

Produk khusus setiap kawasan dihimpunkan bersama-sama di outlet JA, stesen jalanan, kedai antena pulau.



Nikmati produk pertanian dan ternakan yang diproses yang hanya boleh dibeli di kawasan itu

Kawasan Kitatama P6

Dataran tinggi yang menghadap ke Perbukitan Sayama di utara dan Perbukitan Tama di selatan. Di kawasan hijau yang subur ini, terdapat taman-taman besar yang memanfaatkan rupa bumi semula jadi, dan air mata air di mana anda dapat bersiar-siar sepanjang perairan. Ia penuh sesak dengan banyak pelancong pada hujung minggu kerana ia berdekatan dengan 23 daerah dan mudah diakses dari pusat bandar.



Koganei Park sepanjang Tamagawa Josui



Showa Memorial Park di Tachikawa, di mana bunga bermusim penuh mekar



"Muzium Ghibli Mitaka" yang direka oleh pengaruh Maestro dunia animasi Jepun, Hayao Miyazaki



Ogasawara adalah tempat kelahiran "Whale Watching" di Jepun

Kawasan kepulauan P12

Sembilan Kepulauan Izu dan dua Kepulauan Ogasawara, sejumlah 11 pulau terapung di Lautan Pasifik yang meluas ke selatan dari pusat bandar, adalah pulau terpencil berpenghuni di Tokyo yang boleh dikunjungi orang awam. Pulau-pulau berada dalam pelbagai zon iklim, dari iklim sederhana hingga subtropika, dengan banyak tarikan yang unik di pulau itu, termasuk laut yang indah. Banyak produk istimewa menjadi tarikan di pulau-pulau ini, dan anda tidak boleh ketinggalan "Shochu-pulau" dan "garam" yang mempunyai rasa yang unik.



"Pusat Rekreasi Miyake-mura", kemudahan bouldering terbesar Jepun

Persiaran pejalan kaki Akasaki di Kozushima di mana anda boleh bersiar-siar sambil menatap laut yang indah

Kawasan 23 daerah P4

Kawasan di Tokyo di mana fungsi-fungsi bandar lebih tertumpu. Terdapat banyak tarikan yang menjadi ikonik bandar utama di Jepun, dan ia popular dengan banyak pelancong baik dari dalam dan luar negara. Kemudahan komersial baru lahir satu demi satu dan terus berkembang.



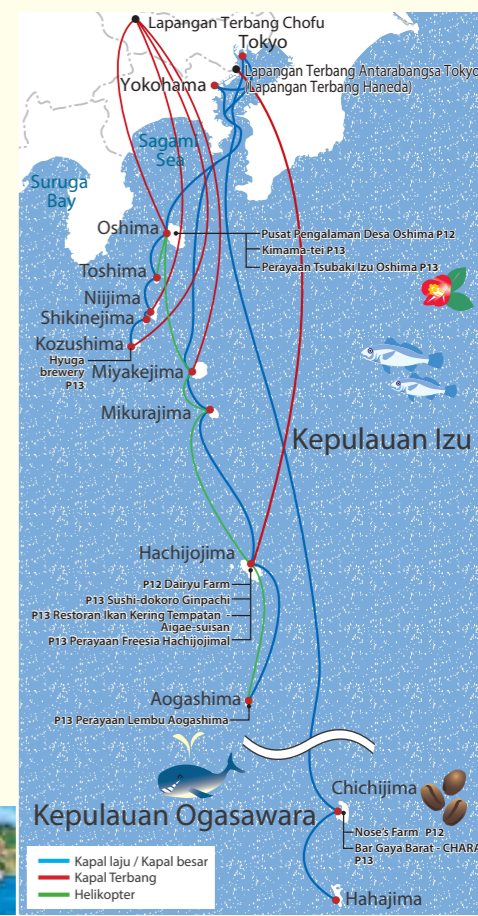
Tokyo Sky Tree berketinggian 634m

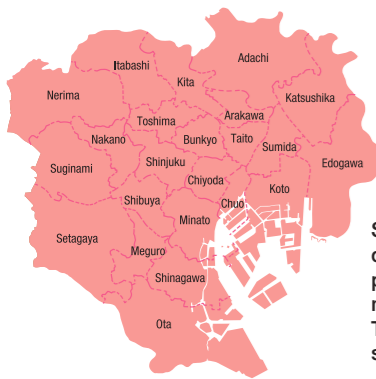


Persimpangan Shibuya Scramble mewakili lanskap bandar Jepun



Simbol Asakusa, Kaminarimon di Candi Sensoji





Produk khas yang sedang berkembang di bandar Kawasan 23 daerah

Salah satu bandar terbesar di dunia, kawasan 23 daerah di mana fungsi bandar Tokyo tertumpu. Terdapat ladang pertanian dan penternakan meluas di antara bandaraya moden. Terdapat banyak produk istimewa yang unik untuk Tokyo, seperti sayur-sayuran tradisional yang telah diwarisi sejak zaman Edo masih ditanam.

Produk-produk istimewa utama

Komatsuna, Shintorina, lobak Kameido, lobak Nerima, lobak Okura, kacang tanah, strawberi, tomato, kubis, brokoli, cyclamen, ikan mas, dll.

Sayuran Tokyo Edo menyampaikan budaya makanan Edo hari ini

Sayuran tradisional ditanam di pinggir bandar Tokyo dari zaman Edo hingga sekitar tahun 1965, dan telah menyokong tabiat pemakanan penduduk. Walaupun hasil adalah sedikit dan penanaman memakan masa, ia diberi perhatian kerana ramuan makanan yang berharga.



"Shintorina", yang kini digunakan sebagai ramuan masakan Cina

"Lobak Kameido" dengan tangkai putih yang enak pada musim bunga



1 Tomato mini jenis baru yang membiak di sebuah rumah hijau di Nerima. 2 Daerah Edogawa adalah kawasan penghasil ikan emas dan kualitinya adalah salah satu yang tertinggi di Jepun. 3 Di daerah Nerima dan Setagaya juga terdapat dusun untuk memetik blueberry dan strawberi.

Banyak keseronokan dan kejutan!

Spot mencuba pertanian, perhutanan dan perikanan

Perhutanan

Satu ruang di mana anda boleh bermain sambil belajar semasa dikelilingi oleh aroma pepohon Muzium Mainan Tokyo

☎03-5367-9601

Bukan sahaja menonton, tetapi kanak-kanak hingga orang dewasa juga boleh membuat, bermain, belajar dan bergembira. Terdapat lebih daripada 10,000 mainan, terutamanya mainan kayu hangat yang diperbuat daripada kayu domestik.

☉ Di Yotsuya Hiroba 4-20 Yotsuya, Shinjuku-ku ☎ 6 minit berjalan kaki dari Stesen Metro Yotsuya-sanchome (M11) ☎ 1000 yen untuk kemasukan ☎ 10:00-16:00 (masuk hingga 15:30) ☎ Khamis ditutup (jika dibuka pada hari cuti umum, ia akan ditutup pada hari berikutnya), dan terdapat penutupan khas lain. ☎ Tiada



"Bilik pameran Good Toy" lengkap dengan mainan hebat dalam dan luar negara

"Itonokoya" pengalaman tukang kayu dengan kayu cemara Jepun mengasyikkan walau orang dewasa.



Dibuka untuk makan tengah hari pada hari Sabtu, Ahad dan cuti umum, anda juga boleh menikmati minum dan membandingkan beberapa jenis wain dari Kilang Wain Tokyo

Mari membeli wain Tokyo di kilang bru Kilang Wain Tokyo

☎03-3867-5525

Ini adalah kilang wain pertama di Tokyo yang memberi tumpuan kepada "perasaan buatan tangan" dengan membru wain tanpa bahan bakar. Terdapat kira-kira 20 wain asli, beberapa di antaranya dibuat secara eksklusif dari anggur Tokyo.

☉ 2-8-7 Oizumigakuencho, Nerima-ku ☎ 10 minit berjalan kaki dari Stesen Seibu Oizumigakuen (SI11) ☎ 11:00-17:00 ☎ Rabu ☎ Tiada



Penternakan

Susu segar dari satu-satunya ladang di daerah 23 Ladang Koizumi

☎Tiada maklumat

Satu-satunya ladang di daerah 23. Walaupun ia bukan ladang penternakan pelancongan, anda boleh melihat ke dalam kandang di mana anak lembu comel hidup dan menikmati "susu ais" yang kaya dengan susu yang baru diperah.

☉ 2-7-16 Oizumigakuencho, Nerima-ku ☎ 10 minit berjalan kaki dari Stesen Seibu Oizumigakuen (SI 11) ☎ 11:00-17:00 ☎ Cuti tidak tentu ☎ 2 buah



Bertemu dengan anak lembu comel di dalam daerah 23

Rasa susu yang pekat dan sedap 145g, 380yen



Koto

Kedai utama Kameido Masumoto

☎03-3637-1533

Lobak Kameido, yang lebih halus dari lobak biasa, tetapi mempunyai rasa yang kaya dan penuh dengan vitamin C. Sebagai kedai khusus, kami mengutamakan kesedaran dengan pelbagai kaedah memasak.

☉ 4-18-9 Kameido, Koto-ku ☎ 7 minit berjalan kaki dari Stesen JR / Toju Kameido (JB23 / TS44) ☎ 11:30-14:30 (14:00 LO. Sabtu, Ahad dan cuti umum dari jam 11:00-), 17:00-21:00 (19:30 LO) ☎ Isnin Ketiga (kecuali Januari, Ogos dan Disember, jika Isnin cuti umum dibuka, hari berikutnya cuti) ☎ Tempat letak kereta ada disediakan



Sebuah kedai khusus yang menawarkan lobak Kameido menggunakan kaedah memasak tradisional



Digunakan terutamanya dalam sayuran Tokyo Edo bermusim

"Tulang rusuk babi Mochibuta hasil Joshua dan sayuran Tokyo Edo dan sayur-sayuran bermusim dikukus" 3190 yen untuk 2 orang (pesanan dari 2 orang)

Chuo

Nihonbashi Muromachi Honen Manpuku

☎03-3277-3330

Sebuah restoran berasaskan maklumat budaya yang menawarkan rasa dan teknik tersembunyi dari seluruh Jepun, sebagai tambahan kepada sayuran Tokyo Edo. Bukan sahaja makanan, tetapi bangunan juga mempunyai suasana Edo. Pada waktu makan tengah hari, "Honen Manpuku Shokado Gozen" 2300 yen adalah popular.

☉ 1-8-6 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku ☎ 1 minit berjalan kaki dari Stesen Metro Mitsukoshimae Tokyo (G12 / Z09) ☎ 11:30-14:00, 17:00-23:00 (Sabtu dan cuti umum -22:00) ☎ Ahad ☎ Tiada



column

Perahu Pondok Edo

Tokyo Bay menghadapi kawasan teluk di mana bangunan dipenuhi, semasa era Edo ia adalah pelabuhan yang baik di mana air laut dan air tawar bercampur, ikan segar boleh ditangkap dipanggil "Edo-mae" dan ia telah menyediakan makanan laut yang melimpah kepada anak-anak Edo. Perahu Pondok Edo adalah aktiviti berperahu yang telah lama menjadi rekreasi popular di Tokyo Bay, yang pernah menjadi kawasan perikanan popular. Malah sekarang, anda boleh menikmati pelbagai jenis perahu pondok mengikut musim dan acara.



Industri agro Daerah 23 Gourmet

Anda boleh nikmati mangkuk kecil bermusim, 3 jenis lobak Kameido, periuk lala lobak Kameido, dan nasi Mugicha - "Nasi periuk lala lobak Kameido" pada 1980yen.

Sumida

Nezu Torihana Ryogoku Edo - Kedai NOREN

☎03-6658-8208

Sebuah kedai khusus di mana anda boleh membeli seekor ayam Tokyo shamo dengan tiga perkara lengkap iaitu rasa, isi, tekstur, dan menariknya dengan cara pembakaran sate atau Ryoma Nabe. "Menu Ryogoku Tokyo Shamo" dengan minuman free-flow disyorkan.

☉ 1-3-20 Yokoami Sumida-ku ☎ Segera dari Stesen JR / Toei Subway Ryogoku (JB21 / E12) ☎ 11:00-21:30 ☎ Isnin (keesokan harinya jika cuti umum) ☎ Tiada



Sebuah kedai khusus yang mengutamakan rasa Tokyo shamo



Soba rebus menggunakan sayuran Tokyo Edo Shintorina adalah wajib



Anda boleh nikmati "Menu Ryogoku Tokyo Shamo" dengan minuman free-flow Yakitori dan Sukiyaki ala Ryoma Nabe, Tokyo Shamo - 5100 yen (pesanan dari 3 orang)

Minato

Kohien

☎03-3405-9011

Restoran Cina dengan sejarah lebih dari 50 tahun. "Soba rebus ayam istimewa" dibuat dengan sayuran Tokyo Edo Shintorina mempunyai rasa yang belum berubah sejak asasnya. "Kari khinzir" 1100 yen juga popular.

☉ 3-8-15 Serina Village 2F, Roppongi, Minato-ku ☎ 5 minit berjalan kaki dari Stesen Metro Tokyo / Toei Subway Roppongi (H04 / E23) ☎ 11:45 -04:00 (Ahad 17:00 - 24:00) ☎ Tiada cuti ☎ Tiada



Panduan acara daerah 23

* Untuk maklumat acara terkini, sila periksa "Kalendar Acara Tokyo" di laman web rasmi pelancongan Tokyo "GO TOKYO".



Iriya Morning Glory Festival (Taito)

● Awal Julai / sekitar Iriya Kishimojin ☎03-3841-1800 (Jawatankuasa Iriya Morning Glory Festival, di dalam Iriya Kishimojin)

Pesta Produk Khas Ikan Emas Edogawa (Edogawa)

● Awal September / Edogawa Gyosen Park ☎03-5662-0539 (Unit Pengeluaran Pertanian Bahagian Promosi Industri, Edogawa)

Pesta Rasa Tokyo (Chiyoda)

● Oktober / Marunouchi Naka-dori, Gyoko-dori Forum Antarabangsa Tokyo, Hibiya Park, dsb. URL <https://twitter.com/tokyoajifes> (Twitter rasmi Pesta Rasa Tokyo)

Kiba Kakunori (Koto)

● Pertengahan Oktober / Kiba Park ☎03-3647-9819 (Unit Harta Kebudayaan, Bahagian Pelancongan Kebudayaan, Jabatan Promosi Daerah Koto)

Pesta Pertanian Tokyo (Shibuya)

2 November ialah Hari Pertanian Bandar! ● 2 dan 3hb November / hadapan Muzium Meiji Shrine Houbutsuden ☎042-528-1370 (Jabatan Pesta Pertanian Tokyo, Persatuan Pusat Tokyo, JA)



Iriya Morning Glory Festival

Pesta Produk Khas Ikan Emas Edogawa



Pertanian bandar baru berkembang Kawasan Kitatama

Kawasan ini adalah pintu masuk ke kawasan Tama bersebelahan dengan daerah 23 dan merupakan salah satu bandar satelit yang paling popular di Tokyo. Ladang meluas di antara kawasan-kawasan perumahan, menghasilkan pelbagai produk pertanian.



1 Udo sejenis sayuran Tokyo Edo ditanam di bawah tanah. Dengan aroma yang unik dan tekstur segar, ia sesuai dengan sebarang hidangan. 2 Kodaira dikatakan tempat kelahiran blueberry di Jepun. 3 Tomato mini yang sangat popular di tempat jualan langsung.

Produk-produk istimewa utama Udo Tokyo, herba, anggur, pir, kiwi, blueberi, tomato, bawang hijau Haijima, edamame, lobak, limau Tokyo Sayama, telur ayam, poinsettia, dll.

“Teh Tokyo Sayama” juga menarik bukan hanya teh hijaunya tetapi juga untuk teh hitam.

Teh Sayama adalah salah satu daripada tiga teh utama Jepun, yang dihasilkan di ladang teh yang meluas dari Wilayah Saitama barat hingga barat laut Tama, Tokyo. Daripada itu, teh yang dihasilkan di sebelah Tokyo dipanggil teh Tokyo Sayama. Rasanya amat istimewa, dan “Teh Tokyo” juga ada dibuat.



Ladang teh luas dan indah

Banyak keseronokan dan kejutan!

Spot mencuba pertanian, perhutanan dan perikanan

Bunga / tumbuh-tumbuhan
Lawati taman topiari comel
Muzium Hijau (Kobayashi Nursery)
☎042-531-0123

Peladangan yang dipenuhi dengan topiari, di mana tumbuhan dipotong ke dalam bentuk haiwan, dibuka sebagai muzium seni. Anda boleh menikmati keindahan bunga dari musim bunga hingga ke musim panas dan dedaun merah pada musim luruh. Untuk masa yang terhad, kami juga mengadakan penjualan pokok kontena.

☎4-1-3 Nishisunacho, Tachikawa ☎20 minit berjalan kaki dari Stesen Seibu Tachikawa (SS35) ☎Kemasukan percuma ☎10:00-16:00 ☎Ahad dan cuti umum ☎5 buah



Anda boleh melihat pelbagai topiari haiwan seperti anjing dan ikan lumba-lumba

Pertanian
Nikmati pengalaman memetik bunga empat musim
Ben's Farm
☎042-327-0644

Pengalaman memetik bunga bermusim seperti poppy pada awal musim bunga, bunga matahari musim panas, dan kosmos musim luruh dan pengalaman memetik blueberi adalah popular. Sayur-sayuran dan hirisan bunga yang baru dituai dari ladang, dan produk khas dari Kodaira juga dijual.

☎1-464 Suzukicho, Kodaira-shi ☎15 minit dari Stesen Seibu Hanakoganei (SS18) dengan Bas Tachikawa menuju ke Stesen Kokubunji Kitaguchi, turun di Kyosai Jutaku, 3 minit berjalan kaki ☎Bergantung pada menu pengalaman ☎Dari 10:00 - 17:00 dari Mac hingga Disember ☎Isnin semasa musim (terdapat cuti tidak tentu yang lain), lewat Disember hingga awal Mac ☎20 buah



Dari musim bunga hingga musim luruh, pelbagai ceraihan bunga mewarnai ladang

Popular dengan pengalaman memetik blueberi

Penternakan
Telur segar boleh dibeli di mesin layan diri!
Ladang penternakan ayam Takano
☎042-361-9377

Ladang penternakan ayam, yang telah beroperasi sejak 90 tahun, membiak kira-kira 3,700 ekor ayam. Terdapat mesin penjual telur di satu sudut ladang ayam, di mana anda boleh membeli telur baru dengan mudah. Kuning telur yang segar dengan rasa yang kaya, sangat popular.

☎6-14-1 Minamicho, Fuchu-shi ☎20 minit berjalan kaki dari JR Fuchu-Honmachi Station (JN20) ☎Berbeza mengikut produk ☎7:00 - 19:00 (mesin layan diri) ☎Tiada cuti ☎10 buah



Telur segar - putih & merah masing-masing 200 yen. Jumlah berbeza mengikut saiz telur

Tachikawa
Kaiseki Rinto
☎042-521-3180

Di bawah tema “merasai Tokyo,” anda boleh merasai masakan kaiseki yang memberi tumpuan kepada “Daging Lembu Akikawa”, daging Jepun hitam dari Tokyo, serta sayur-sayuran segar dan tempatan di kawasan Tama, termasuk bandar Tachikawa. Kami juga menyediakan penghantaran masakan Kaiseki.

☎3-29-8 Hagoromocho, Tachikawa-shi
☎7-minit berjalan kaki dari Stesen JR Nishi-Kunitachi (JN25) ☎11:00-21:30 (menu makan tengah hari biasa pada 11:30-14:30, perlu tempahan) ☎Cuti tidak tentu ☎3 buah



“Salad segar pizza Ishigamayaki” dengan banyak sayuran segar dipetik pagi- 990 yen

Kesegaran sayuran dijamin kerana ia adalah restoran peladang

Kunitachi
Chiushi Cha-ya
☎042-849-7007

Restoran yang telah diubahsuai dari tempat kelahiran pemilik dengan laman berusia 55 tahun yang indah, menawarkan menu penuh sayur-sayuran yang ditanam di ladang sendiri dan di Yaho. “Bar salad makan tengahari (dengan baguette)” 660 yen sangat popular.

☎7181 Yaho Kunitachi ☎8 minit berjalan kaki dari Stesen JR Yaho (JN23) ☎11:00-15:00, 17:00-22:00 ☎Isnin ☎10 buah



column
Ketahui jenis asal Tokyo di Pusat Penyelidikan Pertanian dan Perhutanan Tokyo!

☎042-528-0505

Satu kemudahan penyelidikan yang menyokong industri pertanian, perhutanan dan makanan Tokyo, dan terlibat dalam pembangunan jenis asal Tokyo, penghijauan bandar, dan pembangunan teknologi untuk meningkatkan produktiviti di tanah pertanian terhad di Tokyo. Anda boleh melawati laluan bunga dan hijau dan ruang terbuka pelbagai guna di mana bunga sakura sangat cantik pada musim

“Tokyo Komachi (wakenegi)” kultivar baru, di mana penjualan tunas dimulakan dari April 2018



Sejenis strawberi baru untuk penanaman luar “Tokyo Ohisama Berry” akan dijual di kedai jualan langsung pada Mei 2020

Masakan kaiseki yang halus dengan penggunaan daging lembu Akikawa dan bahan-bahan tempatan



“Kaiseki Akigawa Sukiyaki Daging Lembu Akikawa”, yang terutama menggunakan daging lembu sukuyaki Akikawa dan sayuran dari Tachikawa, 8470 yen.

Bertenang dengan kek dan teh beraroma yuzu



“Kek Yuzu Kodaira (dengan krim segar)” 460 yen adalah permata Kodaira Brand Chamber of Commerce and Industry yang diperakui.

Kodaira
Cafe Laguras
☎042-344-7199

Sebuah kedai berbangga dengan masakan keluarga menggunakan sayuran dari Kodaira. Kodaira terkenal kerana menghasilkan Yuzu berkualiti tinggi, jadi jangan ketinggalan membeli Kek Yuzu seperti dalam gambar! Teres boleh juga digunakan sebagai Dog Cafe.

☎1-24-14 Misonocho, Kodaira-shi ☎5 minit berjalan kaki dari Stesen Seibu Kodaira (SS19) ☎10:30-18:00 ☎Cuti tidak tentu ☎3 buah



Panduan acara Kitatama

* Untuk maklumat acara terkini, sila periksa “Kalendar Acara Tokyo” di laman web rasmi pelancongan Tokyo “GO TOKYO”.

Pesta Pertanian, Perhutanan dan Perikanan Tokyo

☎042-528-0505 (Bangunan Tachikawa, Yayasan Promosi Pertanian, Perhutanan dan Perikanan Tokyo)

Bertujuan untuk datang, lihat, alami sendiri tarikan industri pertanian, perhutanan dan perikanan Tokyo, menjual sayur-sayuran segar, anak benih bunga, dan barang-barang yang diproses oleh petani di Tokyo, pameran pengenalan penyelidikan ujian, pengalaman pertanian, kelas kayu dari Tama dan banyak lagi acara yang menyeronokkan!

Tarikh penganjuran: Sabtu akhir bulan Oktober
Tempat penganjuran: Pertanian, Perhutanan dan Perikanan Tokyo
Bangunan Tachikawa, Yayasan promosi Percuma

Yuran masuk:



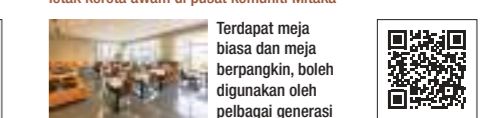
Menu yang popular adalah set pinggan bijirin yang sihat (gambaranya adalah Loco Moco dari Demigrass Hamburg) 1100 yen

Hidangan yang bersinar dengan kemahiran tukang masak yang mengetahui daya tarikan sayuran

Mitaka
Kafe kebun sayuran dono
☎0422-76-3488

Menu yang menggunakan sayur-sayuran tempatan yang segar yang dihantar dari kira-kira 30 petani kontrak yang menghasilkan sayur-sayuran di kawasan Musashino adalah popular. Tukang masak dari sebuah restoran yang disahkan oleh Persatuan Sommelier Sayuran Jepun melakukan yang terbaik.

☎1-1-1 Sansankan 2F, Pusat Komuniti Mitaka Shiyakusho, 1-1-1 Nozaki, Mitaka-shi ☎9 minit dari Stesen JR Mitaka (JC12 / JB01) ke Odakyu Bus Sengawa Station, turun di Mitaka Shiyakusho, 1 minit berjalan kaki ☎11:00 - 21:15 (20:45 LO) ☎Ditutup pada hari Isnin, hari cuti pusat komuniti Mitaka ☎Penggunaan tempat letak kereta awam di pusat komuniti Mitaka



Terdapat meja biasa dan meja berpangkin, boleh digunakan oleh pelbagai generasi



Sebuah gerai terbuka di dataran rumput di Bangunan Tachikawa Yayasan Promosi Pertanian, Perhutanan dan Perikanan Tokyo di mana cedar Himalaya meningkat naik.

Industri agro Nishitama Gourmet



Nikmati hidangan di restoran di tingkat dua dan dapatkan cenderahati di kedai di tingkat pertama

Mizuho

Ladang Shimizu WESTLAND FARM

Ditubuhkan pada 1946. Sebuah ladang yang menawarkan salah satu sejarah terbaik Tokyo. Di kedai gelato di premis, pelbagai gelato menggunakan susu segar dan banyak bahan-bahan tempatan adalah popular.

353-3, Nagaoka Hasebe, Mizuho-machi, Nishitama-gun 6 minit dengan kereta dari JR Hakonegasaki Station 10:30-17:00 Rabu 50 buah



Kira-kira 120 ekor lembu tenusu ditenak, lawatan hanya untuk kumpulan, tempahan terlebih dahulu diperlukan



Gelato susu yang baru diperah adalah kemestian!

Gelato double menggunakan susu yang baru diperah 430 yen (Foto: susu segar dan teh Tokyo). Single - 330 yen



Sebuah kedai lama yang memberi tumpuan kepada pembuatan ham tradisional Jerman

Fussa Stuben Ohtama

Kedai lama, ditubuhkan 1932. Ham dan sosej yang dibuat dengan resipi tradisional Jerman adalah bertaraf dunia. Anda boleh rasa ham, bacon dan wiener diproses dari daging khinzir Tokyo "TOKYO X".

785 Fussa, Fussa-shi 3 minit berjalan kaki dari Stesen JR Fussa (JC57) Restoran dari 11:30-14:00, 17:30- 21:30 Sabtu, Ahad dan cuti umum, 11:30-15:00, 17:00-21:30 / Kedai 10:00-21:30 (Selasa hingga 16:30, Sabtu, Ahad dan cuti umum dari 11:30) Selasa (Kedai tiada cuti) 11 buah



"Makan tengah hari TOKYO X" 1540 yen. Sosej, ham, bacon, cutlets boleh dirasa



"Set Yamazakura", satu set 12 sayuran liar dididih, dan ikan sungai seperti Yamame (Iwana, bergantung pada musim) 2530 yen

Set di mana sayur-sayuran liar dan ikan sungai dihidangkan dengan hidangan set adalah popular

Hinohara Mito Sanso

la menawarkan hidangan sayuran liar yang menggunakan bahan semula jadi Okutama, dengan fukinotou pada awal musim bunga dan taranome dari pertengahan April hingga pertengahan Mei. Nikmati juga Ayu pada permulaan musim panas. Terdapat juga Onsen harian, nikmati rahmat gunung-ganang Tokyo dengan tenang.

2603 Suma, Hinohara-mura, Nishitama-gun 1 jam dari Stesen JR Musashi-Itsukaichi (JC86) dengan bas Nishi-Tokyo menuju Suma, turun di perhentian terakhir dan berjalan kaki 10 minit 11:00-17:00 (Sabtu, Ahad dan cuti umum hingga 16:00) Khamis minggu ke-2 dan ke-4 20 buah



column

Nikmati penangkapan ikan gunung di kawasan penangkapan trout pelangi di Nishitama, kampung bersungai jernih

Terdapat banyak tempat memancing di kawasan Nishitama, diberkati dengan gunung dan sungai yang indah. Okutama Fishing Center (Ome), Pusat Memancing Ikan Trout Pelangi Antarabangsa Otaba (Okutama), Pusat Memancing Trout Hikawa (Okutama), Pusat Memancing Ikan Sungai Minedani (Okutama), Pusat Memancing Nippara (Okutama) TOKYO Trout Country (Okutama), Pusat Memancing Trout Antarabangsa Akigawa (Akiruno), Pusat Memancing Trout Antarabangsa Hinohara-mura, Kanoto (Hinohara-mura), Taman Ikan Hinode (Hinode). Hubungi Okutama Fishing Center untuk maklumat lanjut - 0428-78-8393



Mari memancing trout pelangi di aliran gunung yang dikelilingi oleh alam semula jadi

Oasis di Tokyo diberkati dengan alam semulajadi hebat

Kawasan Nishitama

Kawasan yang diberkati dengan alam semulajadi bersempadanan dengan Pergunungan Chichibu di Wilayah Saitama dan Pergunungan Tanzawa di Wilayah Kanagawa. Wasabi terbaik ditanam di lembah gunung, belum lagi sayur-sayuran, dan pembiakan ikan yamame dan iwana juga berkembang pesat. Ia juga merupakan kawasan yang menyokong perhutanan Tokyo.



"Bahan kayu yang dihasilkan oleh Tama" telah dibiak selama beberapa dekad. Di Ome, penanaman cendawan shiitake kayu berkembang pesat. Terdapat juga kemudahan di mana anda boleh menikmati pemetikan cendawan. Pengeluaran cyclamen di Mizuho adalah yang terbesar di Tokyo.



Produk-produk istimewa utama

Wasabi, Norabouna, Jagung manis, Tomato, Terung, Cyclamen, Khinzir (TOKYO X), Ayam (Tokyo shamo), Yamame, Iwana, Trout Pelangi, bahan-bahan keluaran Tama, dll.

"Pusat Pembiakan Ikan Okutama" untuk melindungi ikan yamame sungai Tamagawa.

Pusat ini menghasilkan sumber-sumber tempatan yang berharga seperti telur dan baka (baka spesies) yamame, trout pelangi, dan iwana. Baka ikan diedarkan ke koperasi perikanan sungai dan dilepaskan, sehingga yamame dapat ditangkap di sistem air sungai Tamagawa. Anda boleh dengan bebas memasuki kolam tontonan dan bilik pameran di kawasan pelancongan.



Kolam di mana ikan pembiakan berenang dengan lembut Yamame

Banyak keseronokan dan kejutan!

Spot mencuba pertanian, perhutanan dan perikanan

Penternakan Lawatan lebah ternak dan pengalaman selain muzium Bengkel Alam Semulajadi Sihat Ladang Lebah, Ladang Lebah Madu

Ladang lebah terletak di bandar Akiruno dan Hachioji di sekitar sungai Akigawa dan Tamagawa. Kedai ini adalah kedai merangkap muzium, di mana pelawat boleh melawat kerja pembiakan lebah dan membuat lilin (tempahan diperlukan).

37-3 Uenodai, Akiruno-shi 10 minit berjalan kaki dari Stesen JR Musashi Masudo (JC85) 10:30-17:00 Rabu 13 buah



Anda boleh menikmati rasa madu di muzium Madu seperti akasia, ceri, ratus nektar, dan chestnut adalah 100g 1047 yen



Kelas alam semulajadi di mana anda boleh belajar tentang haiwan dan tumbuhan berbeza mengikut musim

Perhutanan Nikmati alam semulajadi Okutama dengan pelbagai pengalaman Hutan Rakyat Hinohara Tokyo

Shinrinkan, yang menjadi pangkalan muzium, memperkenalkan musim-musim yang berubah-ubah pada skrin besar. Anda boleh mencuba memotong kayu cedar, hinoki, dan sebagainya dalam kelas alam semula jadi secara percuma, dan anda boleh mencuba membuat kerusi dan rak di kelas kayu di Pusat Kraf Kayu.

7146 Suma, Hinohara-mura, Nishitama-gun 64 minit dari JR Musashi-Itsukaichi Station (JC86) dengan Nishi-Tokyo Bus menuju ke Suma, berhenti di perhentian terakhir, 15 minit dengan bas perantaraan Kelas alam semulajadi 100 yen insurans. *yuran lain berbeza mengikut pengalaman 9:30-16:30 (Bergantung pada musim. Buat pertanyaan) Isnin (keesokan harinya jika cuti umum) 100 buah



Pemburu sake Taman tema minum sake di mana anda boleh belajar tentang pemburuan sake Pemburu sake Ishikawa

Pemburu sake tua ditubuhkan pada 1863. Jenama utamanya adalah arak Jepun "Tamajiman" dan telah mengeluarkan bir sejak tahun 1998. Di samping boleh bersiar-siar di dalam kawasan tapak, lawatan berpandu (berbayar) juga tersedia.

1 Kumagawa Fussa-shi 20 minit berjalan kaki dari Stesen JR / Seibu Haijima (JC55 / SS36) Lawatan sambil belajar Tamajiman- 700 yen (tempahan diperlukan dari laman web) *Menu lain mungkin berbeza Kedai jualan langsung 10:00- 18:00, restoran "pondok bir Fussa" 11:30-20:30 (LO), "Zougura" dari 10:30-17:15 LO Selasa (hanya kedai jualan langsung tiada cuti pada bulan Disember) 30 buah



Dalam lawatan berbayar, anda boleh mendengar penerangan tentang pembuatan sake di kilang utama yang dibina pada tahun 1880. Dari kanan, "Tamajiman Junmai Muroka" 720ml - 990 yen, bir tempatan "TOKYO BLUES" 330ml- 513 yen, "Tokyo no Mori" disediakan dengan barel cedar di Tokyo 720ml- 1100 yen

Industri agro Minamitama Gourmet

Menghubungkan penduduk tempatan melalui tanaman hasil Inagi



Nasi hijau yang menggambarkan Satoyama di Inagi-shi menggunakan bayam tempatan "Midori no Omurice" - 1210 yen

Inagi green world cafe

042-379-8042
Pemiliknya seorang pemuzik menggunakan pelbagai sayur dari Inagi-shi untuk menyediakan menu kafe yang dapat membersihkan diri dari dalam tubuh. Kami juga memberi tumpuan kepada perasaan terhadap perubahan musim.
2F Station Side Building Kuriyama, 2208 Yanokuchi, Inagi-shi
Segera dari Stesen Keio Yomiuri Land (K037) 11:00-16:00, 18:30-22:00
Isnin, malam Selasa & Rabu Tiada



Panduan acara Minamitama

* Untuk maklumat acara terkini, sila periksa "Kalendar Acara Tokyo" di laman web rasmi pelancongan Tokyo "GO TOKYO".



Pasar morning glory Seiseki

042-338-6848 (Bahagian Ekonomi dan Pelancongan Tama-shi)
Terdapat hampir 1,000 tangkai morning glory berwarna-warni yang ditanam oleh petani tempatan, serta sayur-sayuran dan produk khas tempatan.
Tarikh penganjuran: Sabtu dan Ahad pada awal bulan Julai
Lokasi penganjuran: Sekitar Nishiguchi Stesen Seiseki Sakuragaoka (K027)



Morning glory mekar pada waktu pagi. Disyorkan untuk keluar awal

Kepuasan hebat dengan bahan-bahan hasil Tokyo berkhasiat dan Juniwari soba

Hachioji Restoran Sanjian soba buatan sendiri tepung mentah

042-635-7882
Ia dikenali sebagai "Sanji-an Juniwari Soba", yang dibuat dari tepung soba yang dicampur dengan Juwari Soba - 1100 yen. TOKYO X dan Tokyo Shamo, "Tokyo Awasetsuke morisoba", yang mengandungi Maitake dari Hinohara-mura, dipenuhi dengan bahan-bahan hasil Tokyo.
1-25-5 Hyoe, Hachioji-shi 2 minit berjalan kaki dari Stesen JR Hachioji Minamino (JH30)
11:30-14:00, 17:00-21:00
Selain Selasa cuti tidak tentu malam Isnin 4 buah



Hino Green Oasis Cafe 042

042-843-4038
Dengan kerjasama JA Tokyo Minami, anda boleh menikmati menu sandwich yang menggunakan sayur-sayuran segar dari Hino, Inagi dan Tama. Ia digabungkan dengan tempat jualan langsung JA Tokyo Minami.
6-31 Manganji, Hino-shi - digabungkan dengan tempat jualan langsung JA "Minami no Megumi"
15 minit berjalan kaki dari Stesen Tama Monorail Manganji (TT08) 10:00 - 17:00 (16:30 LO)
Rabu Penggunaan tempat letak kereta tempat jualan langsung "Minami no Megumi"



Silakan, hidangan menggunakan pelbagai sayur-sayuran, terutamanya produk Hino



Sandwich khinzir honey mustard popular - 570 yen



"Tokyo Awasetsuke morisoba" - 1650 yen
Sup dashi yang manis dan rasa pekat sangat popular

Bahan-bahan tanpa kebimbangan berpusat pada sayur-sayuran tempatan di ladang terus secara langsung



Tama Hatake de Kitchen

042-400-0915
Menu signboard makan tengah hari "Hanakago Gozen" 1820 yen. Keperibagaaian, seperti sayuran segar dan sashimi
Menggunakan bahan-bahan yang selamat dan boleh dipercayai, terutamanya sayur-sayuran segar dari ladang yang dikendalikan secara langsung "Yumehatake". Terdapat dua jenis makan tengah hari utama, daging dan ikan, 900 yen masing-masing. Sayuran juga dijual di kedai
Tingkat 6 Cocoria Tama Center, 1-46-1 Ochiai, Tama-shi 5 minit berjalan kaki dari Stesen Keio/Odakyu Tama Center (K041/0T06) 11:00-22:00 (21:00 LO)
Hari Cocoria Tama Center ditutup
Boleh menggunakan parkir Cocoria Tama Center



column Produk khusus tempatan banyak di sini

Minami no Megumi, Farmer's market Tokyo

042-589-0373
Tempat jualan langsung hasil tanaman tempatan dan seluruh negara. Motto adalah "keselamatan,kelegaian dan hasil segar". Terdapat juga kafe sandwich, kedai daging dan kedai sampingan, jadi anda boleh menikmati membeli-belah dan makan.
6-31 Manganji, Hino-shi 15 minit berjalan kaki dari Tama City Monorail Stesen Manganji (TT08) 10:00-20:00 (hingga 17:00 untuk Green Oasis Cafe 042) Rabu (Buka jika cuti umum) 80 buah



Perhatikan pameran cantik dalam kedai



Jem pir menggunakan buah-buahan istimewa Inagi (kiri) dan jem anggur Takao (kanan) 200g 540 yen masing-masing



"Toyoda Beer" yang berada di era Meiji telah diterbitkan semula dan dihasilkan. TOYODA BEER 330ml/509 yen (kiri), Premium TOYODA BEER edisi terhad 750ml/2750 yen (kanan)

Sake menggunakan beras dari Tama-shi, "Haramine no Izumi" 720ml - 1210 yen



1 Takatsuki-cho, yang dikenali sebagai tempat padi di Hachioji, adalah kawasan sawah padi terbesar di Tokyo. 2 Shiitake kayu yang dihasilkan di Hachioji kaya dengan aroma dan ketebalan, jumlah pengeluaran tertinggi di Tokyo adalah dibanggakan. 3 "Zenjimaruru" adalah kesemak manis yang ditanam di Machida. Wain yang dibuat dari kesemak ini juga dijual.

Pemandangan luas sawah padi Tokyo Kawasan Minamitama

Hampir separuh daripada sawah padi Tokyo terletak di kawasan Minamitama. Perladangan dan penternakan tenusu juga berkembang pesat, dan pemandangan sawah padi yang telah diberkati oleh Sungai Tama, kaya dengan kehijauan sejak zaman dahulu, amat luas. Ia juga dikenali sebagai kawasan pengeluaran buah mewah.

Produk-produk istimewa utama Anggur, pir, buah markisa, epal, tiram, shiitake kayu, khinzir (TOKYO X), telur (Tokyo ukokkei), cyclamen, dll.

Anggur yang dilahirkan di Tokyo "Takao" dan pir besar dan langka "Inagi"

Anggur jenis "Takao" yang dihasilkan di Inagi dan Hino adalah jenis ditanam di sebuah institut penyelidikan eksperimen di Tokyo, tiada biji dan sangat manis adalah ciri-cirinya. Pir "Inagi" adalah kultivar besar yang mempunyai berat lebih dari 700g sebiji, dan mempunyai rasa enak dan jus manis!



Dinamakan sempena gunung terkenal di Tokyo, "Takao"
Pir hantu "Inagi" yang sukar diperolehi

Banyak keseronokan dan kejutan!

Spot mencuba pertanian, perhutanan dan perikanan



Perikanan Sangat berpuas hati dengan kawasan memancing yang dikelilingi oleh alam yang indah Pusat Memancing Trout Ongata Kita-Asakawa

042-651-0869
Tempat yang popular di Kita-Asagawa, anak sungai Tama di mana anda boleh menikmati Lure Fishing. Terdapat penyewaan rod dan penjualan umpan, jadi anda boleh keluar dengan tangan kosong. Trout yang ditangkap juga boleh dinikmati di situ juga dengan BBQ.
1353, Kamiongatacho, Hachioji-shi 20 minit dari Stesen JR / Keio Takao (JC24 / K052) dengan bas Nishi Tokyo menuju Jinma Kogen, turun di Rikiishi, 2 minit berjalan kaki. Pancing umpan (hingga 10 ekor ikan) - 3300 yen, Lure & Fly Fishing 3850 yen masing-masing (hingga 10 ekor ikan) 8:00 - 16:30 (8:30 - 16:00 dari November hingga Mac) Tiada cuti 50 buah



Sekitar 100 ekor lembu tenusu ditenak di sini
Di kedai jualan langsung, selain yogurt 500ml 880 yen, susu dan ais cawan juga dijual.

Penternakan Nikmati pengalaman memerah susu dan berjalan-jalan dengan anak lembu Ladang susu Isonuma

042-637-6086
"Kilang yogurt terkecil di dunia" adalah kata kunci. Kelas pengalaman memerah susu (sekitar 90 minit, 700 yen) diadakan setiap hari Ahad dari 13:00, dan anda juga boleh berjalan kaki dengan anak lembu dan pengalaman membuat mentega sebagai pilihan. Perlu tempahan melalui telefon
1625 Kobikicho, Hachioji-shi 10 minit berjalan kaki dari Stesen Keio Yamada (K049)
Masuk percuma 9:00 - 17:00 Tiada cuti 4 buah



Perhutanan Memperkenalkan ekosistem dan budaya Gunung Takao melalui video dan pameran TAKAO 599 MUSEUM

042-665-6688
Gunung Takao begitu popular sehingga ia dikatakan "gunung paling ramai pendaki di dunia". Anda boleh belajar bagaimana untuk menikmati Gunung Takao, termasuk fauna dan flora yang terdapat di situ, sejarah, budaya dan keistimewaan sesuatu musim, serta petua dan laluan mendaki gunung.
2435-3 Takaicho, Hachioji-shi 4 minit berjalan kaki dari Stesen Keio Takaosanguchi (K053) Masuk percuma 8:00 - 17:00 (Disember - Mac hingga 16:00) Tiada cuti (mungkin bercuti sementara untuk penyelenggaraan) Tiada



Aliran yang jernih dikelilingi kehijauan, tenang dengan hanya melihatnya
Ikan trout bukan sahaja boleh terus dinikmati di situ, anda juga boleh membawa balik setelah disiang oleh mereka



Pulau-pulau yang hangat dan hasil laut

Kawasan kepulauan

Jika anda pergi ke selatan dari pusat bandar ke Lautan Pasifik, anda akan menemui Kepulauan Izu seperti Oshima, Miyakejima, dan Hachijojima dll. Di sebelah selatan adalah Kepulauan Ogasawara, seperti Chichijima dan Hahajima. Jarak dari tanah besar mencapai kira-kira 100 hingga 1000 km dan mempunyai kawasan perikanan yang kaya. Penanaman buah markisa dan ashitaba juga popular.



1 Kawasan kepulauan telah menjadi salah satu kawasan perikanan terbaik di Jepun kerana topografi dasar laut rumit dan arus Kuroshio, dan perikanan dijalankan menggunakan pelbagai kaedah penangkapan ikan. 2 Tarikan pokok buah-buahan subtropika seperti buah markisa mempunyai aroma yang menyegarkan dan rasa manis dan masam. 3 Perairan Kepulauan Izu adalah kawasan perikanan yang baik untuk ikan berkualiti tinggi seperti ikan merah. Terutamanya, penangkapan ikan dasar tunggal dilakukan.

Produk-produk istimewa utama

Ashitaba, Kacang Salju, Keledek, Lemon, Mangga, Makanan Laut (Ikan Merah, Ikan Todak, Kusaya), Bunga tangkai (Phoenix, Bouvardia, Cordyline), Pot rumah

Shima Shochu dengan rasa unik dan garam hasil laut yang indah

Terdapat banyak kilang membru bir di pulau-pulau di kawasan kepulauan yang membuat shochu yang terbuat dari keledek dan barli, dan rasa setiap pulau juga bervariasi. Terdapat banyak pulau yang mengkhusus dalam garam, dan anda boleh merasakan kenikmatan sebenar alam yang diberkati hasil Kuroshio.



Terdapat jenama shochu yang tipikal di setiap pulau, seperti "Aochu" di Aogashima dan "Oyamaichi" di Miyakejima



Garam "Umi no Sei Arashio" di Oshima dibuat dengan kepekatan air laut Kuroshio dengan matahari dan angin

Banyak keseronokan dan kejutan!

Spot mencuba pertanian, perhutanan dan perikanan

Minyak Camellia

Pengalaman memerah minyak Camellia di Oshima, salah satu pulau Camellia terkemuka di Jepun Pusat Pengalaman Desa Oshima
☎04992-2-3991

Anda boleh mencuba memerah minyak camellia satu pengalaman yang langka walau di seluruh Jepun. Kukus biji-bijian yang telah dihancurkan dan perasnya dengan alat tekanan, kemudian rasainya. Masukkan ke dalam botol kecil dan anda boleh bawa pulang minyak Camellia yang anda perah. Masa - 90min

☎125-4, Kita-no-yama, Motomachi, Oshima-machi ☎10 minit dengan Oshima Bus menuju ke Oshima Park dari Pelabuhan Motomachi atau 8 minit dengan Oshima Bus menuju ke Pelabuhan Motomachi dari Pelabuhan Okada, turun di Furusato Taikenkan, berjalan kaki 1 minit. ☎Memerah minyak camellia - 2700 yen (tempahan diperlukan, dari 2 orang) ☎10:00 ~ 16:30 ☎Selasa ☎10 buah



Setelah mencuba, goreng ashitaba dengan minyak Camellia dan anda boleh mencuba merasanya

Perah dengan menggerakkan tui alat tekanan

Pembiakan Shiitake

Pengalaman menuai cendawan dalam iklim Hachijojima shiitake dan BBQ Dairyu Farm
☎04996-7-0136

Pengalaman menuai cendawan shiitake dan BBQ (+1000 yen) di mana anda boleh merasakan cendawan shiitake segar di hadapan rumah juga diadakan. "Umikaze Shiitake" yang tebal, yang dibiakkan oleh iklim Hachijojima yang unik, seperti angin laut dan kelembapan, popular sebagai cenderahati.

☎1650 Nakanogo, Hachijo-machi ☎17 minit dengan kereta dari Hachijojima Airport. ☎Kemasukan 550 yen (untuk kemasukan pengalaman menuai), pemetaan cendawan Shiitake 100g 281 yen. ☎Perlu pertanyaan & tempahan untuk pengalaman menuai/lawatan ☎3 buah



Pemilik taman, OOSAWA Ryuji, sewaktu membiak kumbang mendapati iklim Hachijojima adalah baik untuk membiakkan cendawan shiitake.



Pengalaman mengeluarkan biji dari buah, mengupas, memanggang dan drip kopi, sambil mendengar penerangan

Petik buah yang masak merah

Penanaman kopi

Pengalaman memetik biji kopi dan memanggang, juga mencuba minum Nose's Farm
☎080-2098-9560

Nenek moyang mereka mula menanam pokok kopi di era Meiji, dan menanam benih mereka dengan akar-akarnya. Anda boleh melawat ladang, menuai biji kacang dan mencuba memanggang. Nikmati mencuba minum kopi.

☎Chichijima-nagatani Ogasawara-mura ☎11 minit dengan bas desa dari Pelabuhan Futami, turun di Nogyo Centre, 5 minit berjalan kaki ☎Pengalaman membuat kopi sendiri - 4500 yen (tempahan diperlukan sehingga pagi hari sebelumnya) ☎Pertanyaan diperlukan ☎Kira-kira 3 buah



Oshima

Kimama-tei
☎04992-2-2400

Ashitaba yang rangup menyegarkan

Produk istimewa kawasan kepulauan ialah ashitaba. "Ashitaba Pilaf", yang mempunyai banyak ashitaba, berwarna hijau terang dan tekstur yang baik. Terutama, tempoh percambahan pada Februari dan Mac adalah luar biasa.

☎205-4 Oshima-machi Motomachi Kita no Yama ☎11 minit dari Pelabuhan Motomachi dengan Oshima Bus menuju ke Oshima Park, turun di Oshima Airport Entrance, 1 minit dengan berjalan kaki ☎11:00 -18:00 (Makan tengah hari hingga 14:00) ☎Isnin dan Selasa dan cuti tidak tentu lain ☎6 buah



Di dalam kedai yang tenang seperti pondok gunung



Rasa lazat topping dan bola sushi dengan sos shoyu



"Shimazushi" 2090 yen seorang makan. Pada hari ini, ikan Merah, ikan Shima Aji, Ogo, dll.

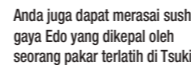
Hachijojima

Sushi-dokoro Ginpachi

☎04996-2-1405

"Shimazushi" yang dibanggakan itu, ikannya dibawa dari Pelabuhan Ikan Kaminato dan diperap 1 malam sebelum terus dijeruk. Nasi sushinya sedikit manis, menggunakan lada. Selain Shimazushi, kami juga memberi perhatian kepada komitmen kedai yang menggunakan shari gaya Edo (cuka merah).

☎2521 Okago, Hachijo-machi ☎12 minit dengan bas komuniti dari Lapangan Terbang Hachijojima, turun di Super Asanuma, 4 minit berjalan kaki ☎12:00-13:30 LO, 17:00-20:00 LO (perlu tempahan) ☎Khamis dan cuti tidak tentu lain ☎20 buah



Anda juga dapat merasai sushi gaya Edo yang dikepal oleh seorang pakar terlatih di Tsukiji

column

Brewpub yang menggunakan air dan ashitaba pulau "Hyuga Brewery"

☎04992-7-5335



Bir kraf ini dilahirkan melalui percubaan dan kesilapan kerana "mahu membuat sesuatu menggunakan air lazat pulau." Menggunakan ashitaba tempatan, rasanya seimbang. Silakan segelas, sambil menyaksikan laut!

☎142-2 Kozushima-mura ☎7 minit berjalan kaki dari Pelabuhan Kozushima ☎18:00 - 22:30 ☎Cuti tidak tentu ☎Tiada

Light ale dengan ashitaba - 770 yen

Industri agro Kepulauan Gourmet



Hidangan ikan pulau segar pada harga yang berpatutan



Indah disajikan "5 sashimi ikan segar pulau" masing-masing 1040

Ogasawara

Bar Gaya Barat - CHARA

☎04998-2-3051

Oleh kerana ikan dapat diperolehi dengan penilaian pengusaha kedai ikan yang bekerja di kedai ikan dan Koperasi Perikanan Ogasawarajima seperti ikan tuna mata besar dan amberjack dapat dibekalkan pada harga yang berpatutan. Ada juga hidangan yang menggunakan ikan-ikan yang jarang berada di pasaran.

☎Chichijima Higashimachi Ogasawara-mura ☎3 minit berjalan kaki dari Pelabuhan Futami ☎17:30 ~ 24:00 ☎Cuti tidak tentu semasa Kapal Ogasawara-maru berlayar ☎Tiada



Panduan acara Kepulauan

* Untuk maklumat acara terkini, sila periksa "Kalendar Acara Tokyo" di laman web rasmi pelancongan Tokyo "GO TOKYO".



Perayaan Tsubaki Izu Oshima

● Sekitar Januari - Mac / Pelabuhan Motomachi, Oshima Park, Kawasan Puncak Gunung Mihara
☎04992-2-2177 (Persatuan Pelancongan Oshima)

Perayaan Freesia Hachijojima

● Sekitar Mac-April / Lokasi khusus Perayaan Freesia Hakkeisan di Hachijojima dll.
☎04996-2-1377 (Persatuan Pelancongan Hachijojima)

Perayaan Lembu Aogashima

● Awal Ogos / Aogashima-mura Gymnasium Side Plaza
☎04996-9-0111 (Pejabat Kampung Aogashima)

Acara unik pulau, seperti pameran lembu Jepun dan seni persembahan tradisional.

Ladang freesia menghadap Hachijo Fuji (Foto disediakan oleh Bahagian Pelancongan Perindustrian Hachijo-machi)



Daerah 23

JA Tokyo Agri Park

☎03-3370-3001

Menyampaikan kepentingan pengeluaran tempatan untuk penggunaan tempatan dan daya tarikan pertanian, perhutanan dan perikanan. Bermula dengan jualan produk khusus di seluruh Tokyo, acara makanan dan pertanian seluruh negara diadakan setiap minggu. Di "Aguri Kitchen" bersebelahan, masakan yang menggunakan ramuan serantau juga dijual.

📍A Tokyo Minami Shinjuku Building 1F, 2-10-12 Yoyogi, Shibuya-ku 🕒4 minit berjalan kaki dari Stesen JR Shinjuku (JY17 / JC05 / JB10 / JA11 / JS20) 🕒11:00-18:30 (Terdapat perubahan mengikut acara) 📶Ahad / Isnin 📵Tiada



Dressing daun bawang Hajijima 190ml - 480 yen

Dapatkan produk istimewa yang menarik!

Kedai langsung pertanian, perhutanan dan perikanan Tokyo

Jika anda ingin membeli produk khas Tokyo, disyorkan untuk pergi ke kedai langsung tempatan di setiap kawasan!

Kagum dengan kekayaan dan rasa produk pertanian dan ternakan dan produk yang diproses yang hanya boleh dibeli di kawasan itu!



Banyak produk tenusu Tokyo. Rusk susu Tokyo (14 keping) / Tokyo Milk Sable (8 keping) - 500 yen masing-masing, susu Tokyo Baumkuchen - 290 yen



Sup Miso Edo Tokyo Komatsuna / Sup Miso (kurang garam) Edo Tokyo Komatsuna - 100 yen / uncang (beku-kering)



Bangga dengan ruang yang luas dan santai



Aguri Kitchen - menjual makan tengah hari dan bento

Kepulauan

Tokyo Ai Land

☎03-5472-6559

Kedai antena di Kepulauan Izu dan Kepulauan Ogasawara di Terminal Penumpang Takeshiba. Produk khusus kebanggaan setiap pulau boleh dibeli. Berdekatan dengan Menara Tokyo, anda boleh singgah untuk pelancongan bandar.

📍Terminal Penumpang Takeshiba, 1-12-2 Kaigan, Minato-ku 🕒7 minit berjalan kaki dari Stesen JR Hamamatsucho (JY28 / JK23) 🕒09:00 - 22:30 (Hingga 23:00 jika ada kapal besar berlepas pada 23:00) 📶Tiada cuti 📵Tiada



Sup Miso Ashitaba Miyakejima - 200 yen / uncang (beku-kering)



Produk khusus Kepulauan Izu, Minyak Camellia mentah (Tsubaki Co.,Ltd) 15ml - dari 1000 yen setiap jenis



Kraf Chuha menggunakan produk khas Ogasawara, Markisa Ogasawara, Lemon Ogasawara 330ml - 300 yen masing-masing

Air mineral Mikurajima Mikura no Gensui dari hutan purba 500ml - 160 yen



Pelbagai jenis Shima Shochu di setiap pulau



Cafe / restoran yang lengkap dengan menu langka seperti Teh Ashitaba - 300 yen

Kitatama

JA Tokyo Midori Farmers Center Minore Tachikawa

☎042-538-7227

Menjual produk pertanian dan ternakan dan produk yang diproses di dalam Tokyo Midori seperti Tachikawa-shi. Sebagai tambahan kepada pelbagai pilihan teh Tokyo Sayama yang dihasilkan di Tokyo, Soft Cream Teh Tokyo juga sangat popular di sudut Cafe.

📍2-1-5 Sunagawa-cho, Tachikawa-shi 🕒10 minit dengan Tachikawa Bus dari Stesen JR Tachikawa (JC19 / JN26) menuju ke OyamadanchoriKaeshiba, turun di Showa Kinen Park Sunagawaguchi, dan berjalan 5 minit. 🕒10:00 - 18:00 (hingga 17:00 pada November hingga Mac) 📶Tiada cuti 📵86 buah



Ada juga ruang jualan Teh Tokyo Sayama

Soft Cream Teh Tokyo yang menyegarkan - 300 yen



Udo Dressing menggunakan banyak Udo Tokyo, sayuran Tokyo Edo, keistimewaan Tachikawa-shi, 190ml - 480 yen



Teh Tokyo tanaman tempatan (merah) - daun 50g 648 yen, (emas) 3g uncang teh x 12 paket - 846 yen

Nishitama

Bengkel Miyabi Ohtama Umaimono Kan

☎042-597-7411

Dalam kedai cerah yang menggunakan bahan-bahan semulajadi, menjual keju dan kacang salai yang diperbuat daripada kerepek ceri Tama. Juga menjual produk yang diproses seperti jam dll, juga menjual meja, kerusi dan papan pemotong yang menggunakan bahan-bahan Tama.

📍6700 Okuno, Hinodemachi, Nishitama-gun 🕒7 minit dengan kereta dari stesen JR Musashi Itsukaichi (JC86) 🕒10:00 - 17:00 📶Isnin (Buka jika cuti umum) 📵30 buah



Di dalam kedai di mana kehangatan pokok-pokok itu ditularkan

Minamitama

Stesen Jalan Hachioji Takiyama

☎042-696-1201

Pasar petani yang penuh dengan makanan lazat dari Hachioji. Sebagai tambahan kepada tempat jualan langsung, terdapat juga sebuah restoran makanan di mana anda dapat merasakan susu ais menggunakan susu tempatan keluaran Hachioji, dan masakan di food court yang menggunakan sayuran tempatan, anda dapat menikmati beli-belah dan gourmet bersama-sama.

📍1-592-2 Takiyama-machi, Hachioji-shi 🕒9 minit dari Stesen JR Hachioji (JC22 / JH32) menuju ke Tobuki melalui Terowong Hiyodoriyama dengan Nishi Tokyo Bus, turun di pintu Michinoeki Hachioji Takiyama, 3 minit berjalan kaki 🕒09:00 - 21:30 📶Tiada cuti 📵96 buah



Sayuran tempatan berbaris di dalam kedai yang luas



Hachioji Yonezu Farm "Michiko Handmade Confiture" 140ml - dari 670 yen masing-masing



Kopi beras merah dari petani Tokyo tanpa biji kopi dan tanpa kafein - 170 yen / paket



Cider Markisa menggunakan buah Markisa yang dihasilkan secara khas di Hachioji 200ml - 250 yen



Keju Kunsei (Blot) 130g - 648 yen



Kari daging Akikawa menggunakan daging lembu Akikawa mewah 200g - 550 yen (retort)



Keju Kunsei (Hirisan) 50g - 360 yen



Kacang gajus, Soramame Kunsei 50g - 360 yen, biji persimmon Kunsei 40g - 360 yen

Merealisasikan pengeluaran tempatan, penggunaan tempatan di tempat penggunaan besar!

Pertanian di Tokyo

Kawasan bandar, kawasan gunung, kawasan pulau, dan menggunakan persekitaran semula jadi yang unik di setiap kawasan untuk pertanian. Di kawasan bandar, memanfaatkan fakta bahawa ia hampir dengan kawasan konsumer, kira-kira 80% daripada pelbagai produk pertanian yang dihasilkan dijual di kedai jualan langsung berdekatan. Khususnya, terdapat banyak kawasan di mana penanaman pokok buah-buahan aktif, dan jenis asli juga ditanam. Sayuran Tokyo Edo, yang telah ditanam di Tokyo sejak zaman Edo, menyampaikan sejarah dan budaya hingga sekarang. Pertanian mempunyai pelbagai fungsi sebagai tambahan kepada aktiviti pengeluaran. Sebagai contoh, terdapat sawah di Tokyo, dan pemandangan sawah padi yang indah melembutkan hati orang ramai. Tanah pertanian telah dinilai dari pelbagai aspek kerana ia mempunyai fungsi mengurangkan kenaikan suhu, penggunaannya sebagai tapak pemindahan sementara sekiranya berlaku bencana dan pencegahan kebakaran.



"Shintorina" dan "lobak Kameido" dari sayuran Tokyo Edo yang ditanam di kawasan daerah 23

Di kawasan bandar, pertanian berbilang jenis berkuantiti kecil adalah ciri-cirinya



Ashitaba yang ditanam di setiap pulau di kawasan kepulauan juga digunakan dalam produk diproses seperti teh dan konfeksi

Bahan keluaran Tama tumbuh di lereng-lereng curam

Perhutanan Tokyo

Hutan menduduki kira-kira 40% daripada jumlah kawasan Tokyo, terutamanya di kawasan Nishitama yang bersempadan dengan gunung Chichibu dan Tanzawa, yang menyokong perhutanan di Tokyo. Kayu yang dihasilkan di rantau Tama dipanggil "Kayu Tokyo Keluaran Tama". Untuk membiakkan kayu Tama berkualiti tinggi di lereng curam sepanjang tempoh yang panjang, kerja hutan seperti pemotongan, pemangkasan dan penipisan adalah sangat diperlukan. Perhutanan bukan sahaja menyumbang kepada kehidupan kita dengan menggunakan kayu untuk perumahan, bahan api dan kertas, tetapi juga mempromosikan kitaran hutan di mana benih ditanam, dibiak, dan dipotong dan digunakan. Ia merupakan sumber untuk memupuk suasana yang selesa di bandar, seperti persekitaran, landskap, dan ketenangan. Hutan di mana, akar-akar dan tanah pokok menyerap air hujan seperti span, adalah seperti "benteng ombak untuk semua orang", rumah untuk makhluk hidup, dan juga memainkan peranan penting sebagai tempat untuk orang berehat.



Untuk melindungi hutan di kawasan Tama, penggunaan kayu yang dihasilkan Tama disyorkan untuk Tokyo, ia boleh dirasai di berbagai bahagian di Tokyo. Ueno-no-Mori PARK SIDE CAFE (kiri), dalam bangunan Stesen Togoshi Ginza Tokyo Ikegami Line (kanan)

Bahan yang dihasilkan oleh Tama telah dibiak selama beberapa dekad.



Penjagaan seperti pemangkasan menghasilkan kayu kurang ruas

Ciri-ciri industri pertanian, perhutanan dan perikanan Tokyo

Hasil laut dan sungai

Perikanan Tokyo

Kawasan pulau yang mendapat manfaat dari dasar laut rumit dan Kuroshio adalah salah satu kawasan perikanan yang terbaik di Jepun. Makanan laut segar didaratkan menggunakan pelbagai kaedah penangkapan ikan. Ciri-ciri lain adalah seperti "Kusaya", produk marin yang diproses yang dijemur di bawah matahari dengan mencelupkan ikan dalam cecair fermentasi dengan bau dan rasa yang unik. Juga, perikanan dijalankan di dalam Tokyo Bay, dan makanan laut yang ditangkap di kawasan ini disebut "Edomae" dan popular. Di sungai-sungai seperti Sungai Tama, persekitaran sungai yang indah dikekalkan dan koperasi nelayan melepaskan ikan, maka berenang-renanglah Ayu, Yamame, Iwana dan Trout pelangi dll. Akuakultur juga aktif, dan spesies baru seperti "Okutama Yamame" sedang dikaji. Terdapat banyak tempat memancing sepanjang sungai yang jernih di mana anda boleh menikmati Trout Pelangi dan Ayu.



Ikan salmonid yamame yang dipanggil "Ratu aliran gunung"



Produk khusus kawasan kepulauan adalah seperti Ikan Merah

Edisi khas

Industri agro di Tokyo

Dikeluarkan / Yayasan Promosi Pertanian, Perhutanan dan Perikanan Tokyo
Perancangan / Penyuntingan / Pengeluaran / JTB Publishing, inc.

© 2020 Yayasan Promosi Pertanian, Perhutanan dan Perikanan Tokyo / JTB Publishing, inc. Hakcipta Terpelihara

Semak laman web untuk maklumat bermusim mengenai pertanian, perhutanan dan perikanan yang ingin anda ketahui lebih lanjut!

Laman komprehensif industri agro di Tokyo



TOKYO GROWN

TOKYOGROWN



* Data yang diterbitkan dalam jurnal ini adalah pada akhir Februari 2020. Data mungkin berubah selepas terbitan, jadi disyorkan agar anda mengesahkan melalui telefon dll. sebelum keluar rumah. Sila ambil perhatian bahawa kami tidak bertanggung jawab terhadap sebarang kerosakan yang disebabkan oleh kandungan majalah ini.

* Bayaran kemasukan dan yuran lain yang disenaraikan dalam majalah ini adalah kadar dewasa. * Harga yang disenaraikan dalam majalah ini, pada dasarnya, harga termasuk cukai GST yang disahkan semasa temubual. * Hari cuti biasa, pada dasarnya, tidak termasuk akhir tahun dan cuti Tahun Baru, cuti Obon, dan Golden Week. * Waktu penggunaan selain diberitahu adalah waktu buka hingga waktu tutup. Sila ambil perhatian bahawa masa pesanan akhir dan masuk biasanya 30 minit hingga 1 jam sebelum penutupan. * Maklumat lalu lintas mungkin berubah akibat kesan bencana alam atau musim, jadi sila hubungi setiap agensi pengangkutan apabila anda keluar rumah. * Kualiti dan keberkesanan Onsen berasal dari sumber, bukan hak mandi individu. Kami menyediakan manuskrip ini berdasarkan maklum balas dari setiap kemudahan.