



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

2021



行こう！食べよう！
とうきょうの恵み

東京の魅力 早わかり!



西多摩エリア P8

北西部の山岳地帯に面するエリア。滝や渓谷、鍾乳洞などの美しい自然景観が広がり、清流には川魚が泳ぐ。東京のオアシスともいえるエリアで、アウトドアレジャーや温泉が楽しめる。



秋川渓谷に架かる石舟橋を渡ると、日帰り温泉「瀬音の湯」がある



羽村市の根がらみ前水田では米の裏作を利用したチューリップ畑が見事

季節の花々が彩る青梅市の「塩船観音寺」

南多摩エリア P10

多摩エリアを代表する人気観光地・高尾山を有し、古くから豊かな緑をもたらしってきた多摩川の南に広がる丘陵地域。都内にある水田の半分近くがこのエリアに集中し、美しい里山や田園風景を見せてくれる。



リスが放し飼いされている「町田リス園」



高尾山中にたたずむ高尾山薬王院
たくさんの動物がのびのびと暮らす「多摩動物公園」



ゴンドラに乗って人気の遊園地「よみうりランド」へ!

産直ショップ P14

JAの直売所や道の駅、島しょエリアのアンテナショップには、各エリアの特産品が一堂に会する。



そのエリアでしか買えない農畜産物の加工品も楽しみ

北多摩エリア P6

北は狭山丘陵、南は多摩丘陵をひかえた広大な台地。緑豊かなこのエリアには、自然の地形を生かして整備された巨大な公園や、水辺の散歩を楽しめる湧水群が点在する。23区エリアに接していて都心からのアクセスも良いことから、週末は多くの観光客で賑わう。



玉川上水沿いに広がる小金井公園



小笠原は日本のホエールウォッチング発祥の地

島しょエリア P12

都心から南へ広がる太平洋に浮かぶ、伊豆諸島9島と小笠原諸島2島の計11島が、民間人の行ける東京の有人離島。島々は温帯から亜熱帯まで変化に富んだ気候帯にあり、美しい海をはじめ、島ならではの見どころがいっぱい。特産物も島特有の魅力にあふれ、個性豊かな味わいの「島焼酎」や「塩」なども見逃せない。



三宅島にある日本最大級のボルダリング施設「三宅村レクリエーションセンター」

美しい海を眺めながら散歩できる神津島の赤崎遊歩道



東京港と父島を結ぶ「おがさわら丸」

23区エリア P4

東京都のなかで都市機能が最も集中するエリア。日本の大都市を象徴する見どころが豊富で、国内外問わず多くの観光客に人気がある。次々と新たな商業施設が誕生し、進化を続けている。



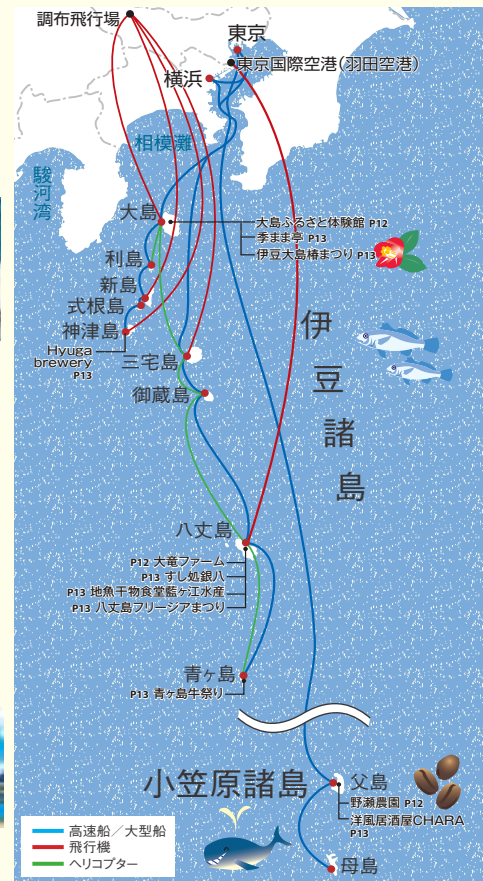
高さ634mの東京スカイツリー®

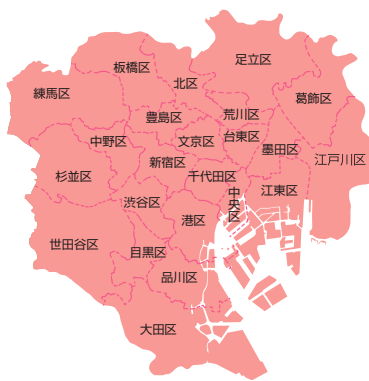


浅草のシンボル、浅草寺の雷門



日本の都市景観を代表する渋谷スクランブル交差点





都会に育つ特産物 23区エリア

世界屈指の大都会、東京の都市機能が集中している23区エリア。近代的な街並みの間には畑が広がり、牧場も存在する。江戸時代から継承されている伝統野菜が今も栽培されるなど、東京ならではの特産物も多い。

主な特産物

コマツナ・シントリ菜・亀戸ダイコン・練馬ダイコン・大蔵ダイコン・ラッカセイ・イチゴ・トマト・キャベツ・ブロッコリー・シクラメン・金魚など

江戸の食文化を今に伝える 江戸東京野菜

江戸時代から昭和40年(1965)頃にかけて東京近郊で栽培され、住民の食生活を支えてきた伝統野菜。収穫量が少なく栽培に手間がかかるが、貴重な食材として注目されている。



現在は中華食材としても利用される「シントリ菜」

春先が旬で軸が白い「亀戸ダイコン」



①練馬区のハウスで育つミニトマトの新品種。②江戸川区は金魚の産地、その品質は全国でもトップクラス。③練馬区や世田谷区にはブルーベリーやイチゴなどの摘み取り園もある。

感動と
驚きが
いっぱい!

農林水産体験スポット

林業

木の香りに包まれながら
遊べて学べる空間
東京おもちゃ美術館
●とうきょうおもちゃびじゅつかん
☎03-5367-9601

見るだけでなく、創る、遊ぶ、学ぶ、楽しむなど、子どもから大人まで楽しめる。おもちゃは1万円以上揃い、特に国産材からつくられた温かみのある木製玩具には癒される。

①新宿区四谷4-20 四谷ひろば内 ②東京メトロ四谷三丁目駅(M11)から徒歩6分
③入館1000円 ④10～16時(入館は～15時30分) ⑤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
⑥なし



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「いとこのや」は大人も夢中に



畜産業

23区内唯一の牧場で
搾りたてミルクを
小泉牧場
●こいずみぼくじょう
☎非公開

23区唯一の牧場。観光牧場ではないが、かわいい子牛たちが暮らす牛舎を覗いたり、搾りたてのミルクでつくる濃厚な「アイスミルク」を味わえる。

①練馬区大泉学園町2-7-16 ②西武大泉学園駅(S111)から徒歩10分 ③11～17時 ④不定休 ⑤2台



23区内でかわいい子牛に出会える



ミルクの味が濃くておいしい。145g380円

ワイン

醸造所で東京産のワインを
購入しよう
東京ワイナリー
●とうきょうわいなりー
☎03-3867-5525

「手づくり感」にこだわった東京都初のワイナリーで、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、東京産ブドウのみでつくったワインもある。

①練馬区大泉学園町2-8-7 ②西武大泉学園駅(S111)から徒歩10分 ③11～17時 ④水曜 ⑤なし



江東区

亀戸升本 本店
●かめいどますもと ほんてん
☎03-3637-1533

一般的なダイコンよりも細いが、濃厚な味わいでビタミンCもたっぷりの亀戸ダイコン。専門店として、多彩な調理法で、おいしさを追求している。

①江東区亀戸4-18-9 ②JR・東武亀戸駅(JB23・TS44)から徒歩7分 ③11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) ④第3月曜(1・8・12月を除く、月曜祝日の場合は翌日) ⑤提携駐車場あり



東京野菜や銘柄豚で
“農”を味わう



農園から直接届く新鮮野菜を「生・蒸し・焼き」の3つの調理法で味わう「バーニャカウダ」1980円

港区

東京野菜キッチン SCOP
●とうきょうやさいキッチンすこっぷ
☎03-6435-5304

東京野菜やブランド豚「TOKYO X」を使用した料理と、ワインやクラフトビールを提供。料理を通じて農産物を丸ごと味わう感動と、自然と共に生きる農業者を応援することで、人と自然が育み合う未来を目指す。

①港区赤坂3-19-1 東京農村1階 ②東京メトロ赤坂見附駅(G05・M13)から徒歩2分 ③11時30分～15時(14時30分LO)、18時～23時30分(フード22時30分LO、ドリンク23時LO)。土曜・祝日は17時～22時30分(22時LO) ④土曜・祝日のランチ、日曜 ⑤なし



column

江戸屋形船

ビルが立ち並ぶベイエリアに面した東京湾、江戸時代には海水と真水が入り混じった良港で、獲れる新鮮な魚は「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。漁場として賑わっていた東京湾の娯楽として古くから親しまれてきた舟遊びが江戸屋形船。現在も季節やイベントに合わせてさまざまなコースの屋形船が楽しめる。



農林水産業 23区 Gourmet グルメ



季節の小鉢、亀戸大根三種盛り、亀戸大根あさり鍋、麦茶めしを堪能できる「亀戸大根あさり鍋めし」1980円

墨田区

根津鶏はな 両国江戸 NOREN 店
●ねづとりはなりようこえどのれんてん
☎03-6658-8208

旨み、コク、歯ごたえと三拍子揃った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。飲み放題付「東京軍鶏 両国コース」がおすすめ。

①墨田区横網1-3-20 ②JR・都営地下鉄両国駅(JB21・E12)からすぐ ③11時～21時30分 ④月曜(祝日の場合は翌日) ⑤なし



東京しゃもの焼鶏とすき焼き龍馬鍋が堪能できる飲み放題付「東京軍鶏 両国コース」5100円(注文は3人前～)

東京しゃもの
おいしさを追及する
専門店

江戸東京野菜の
シントリ菜使用の
煮込そばは絶品



港区

香妃園
●こうひえん
☎03-3405-9011

50年以上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った「特製とり煮込そば」は創業当時から変わらない味。「ポークカレー」1100円も人気。

①港区六本木3-8-15 瀬里奈ビレッジ2階 ②東京メトロ・都営地下鉄六本木駅(H04・E23)から徒歩5分 ③11時45分～翌4時 ④日曜 ⑤なし



23区イベントガイド

※最新のイベント情報は、東京の観光公式サイト「GO TOKYO」の「東京イベントカレンダー」でご確認下さい。



入谷朝顔まつり(台東区)
●7月上旬/入谷鬼子母神周辺
☎03-3841-1800(入谷鬼子母神内 入谷朝顔実行委員会)

木場の角乗(江東区)
●10月中旬/木場公園
☎03-3647-9819(江東区地域振興部文化観光課文化財係)

江戸川区特産金魚まつり(江戸川区)
●9月上旬/江戸川区立行船公園
☎03-5662-0539(江戸川区産業振興課農産係)

東京都農業祭(渋谷区) 11月2日は都市農業の日!
●11月2・3日/明治神宮宝物殿前
☎042-528-1370(JA 東京中央会東京都農業祭担当部署)

東京味わいフェスタ(千代田区)
●10月/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
URL <https://twitter.com/tokyoajifes>
(東京味わいフェスタ公式ツイッター)



入谷朝顔まつり



江戸川区特産金魚まつり



新しい都市型農業が盛ん 北多摩エリア

このエリアは、23区に隣接する多摩エリアの玄関口で、都内屈指の人気を誇るベッドタウン。住宅街の間には畑が広がり、多種多様な農産物がつくられている。

主な特産物

東京ウド・ハーブ・ブドウ・ナシ・キウイフルーツ・ブルーベリー・トマト・
栞島ネギ・エダマメ・ニンジン・東京狭山ミカン・鶏卵・ポインセチアなど

緑茶はもちろん 紅茶も魅力の「東京狭山茶」

狭山茶は埼玉県西部から東京都多摩北西部に広がる茶畑で生産されている日本三大茶のひとつ。そのうち東京都側で生産されているお茶を東京狭山茶と呼んでいる。味には定評があり、「東京紅茶」もつくられている。



美しい茶畑が広がる

感動と
驚きが
いっぱい！

農林水産体験スポット

花き・植木

かわいいトピアリーが並んだ庭園を見学
みどりの美術館 (小林養樹園)
●みどりのびじゅつかん(こぼやししょうじゅえん)
☎042-531-0123

植木を動物などの形に刈り込んだトピアリーが並ぶ農園を美術館として開放。春から夏は花の美しさ、秋は紅葉も楽しめる。期間限定でコンテナ樹木の即売会も行っている。

①立川市西砂町4-1-3 ②西武立川駅(SS35)から徒歩20分 ③入園無料 ④10～16時 ⑤土曜不定休(要問合せ)、日曜、祝日 ⑥5台



犬やイルカなど様々な動物のトピアリーが見学できる

農業

四季折々の花の摘み取り体験を
楽しもう
ベンスファーム
●べんずふあーむ
☎042-327-0644

春先のポピーや夏のヒマワリ、秋のコスモスなど季節の花摘み取り体験やブルーベリーの摘み取り体験が人気。また、農園で収穫したばかりの野菜や切花、小平市の特産品の販売も行っている。

①小平市鈴木町1-464 ②西武花小金井駅(SS18)から立川バス国分寺駅北口行きで15分、共済住宅下車、徒歩3分 ③体験メニューにより異なる ④⑤季節により異なる。詳細はHPまたはメールで確認を ⑥20台



春から秋にかけて、バラエティ豊かな切花がファームを彩る

ブルーベリーの摘み取り体験も人気

畜産業

新鮮な卵が自動販売機で
買える！
高野養鶏場
●たかのようけいじょう
☎042-361-9377

創業90年を誇る養鶏場で、約3700羽の鶏を飼育している。養鶏場の片隅に卵の自動販売機があり、産みだての卵を手軽に購入することができる。黄身がしっかりといて濃厚な味わいと人気。

①府中市南町6-14-1 ②JR府中本町駅(JN20)から徒歩20分 ③商品により異なる ④7～19時(自動販売機) ⑤無休 ⑥10台



新鮮卵は白玉、赤玉で各200円。卵の大きさによって個数は異なる



①江戸東京野菜のウドは地中で栽培される。独特の香りと瑞々しい食感で、どんな料理にも合う。②小平市は日本のブルーベリー栽培の発祥地といわれる。③直売所で人気の高いミニトマト。

立川市
懐石りんと
●かいせきりんと
☎042-521-3180

「東京を味わう」をテーマに、東京産黒毛和牛の「秋川牛」や、立川市内をはじめとする多摩地域の新鮮野菜や地酒などにこだわった懐石料理が味わえる。仕出し会席料理も扱っている。

①立川市羽衣町3-29-8 ②JR西国立駅(JN25)から徒歩7分 ③11時～21時30分(平日ランチコースは11時30分～14時30分、完全予約制) ④不定休 ⑤3台



秋川牛と
地元産食材に
こだわった繊細な
懐石料理を



秋川牛のすき焼きをメインに、立川市産の野菜などをふんだんに使用した「秋川牛すき焼き懐石 あきがわ」8470円



朝どりの新鮮野菜が
たっぷりのった「石窯
焼きビザフレッシュサ
ラダ」990円

農家レストランだから
野菜の新鮮さは
折り紙付き

国立市
千丑茶屋
●ちうしちや
☎042-849-7007

築55年という庭が美しい店主の生家を改装した食事処で、自家農園と地元の谷保で採れた野菜がたっぷりのメニューを提供。「ランチプレート」935円が人気。

①国立市谷保7181 ②JR谷保駅(JN23)から徒歩8分 ③11～15時、17～22時 ④月曜 ⑤10台



column

東京都農林総合研究センターで 東京オリジナル品種を学ぼう！

☎042-528-0505 (公益財団法人 東京都農林水産振興財団)
東京都の農林業と食品産業を支える研究施設で、東京オリジナル品種の育成や都市緑化、都内の限られた農地で生産性を高めるための技術開発などに取り組んでいる。花と緑の散策路や春は桜が美しい多目的広場は見学自由。

2018年4月から親苗の販売が開始されたワケネギの新品種「東京小町」



露地イチゴの新品種「東京おひさまベリー」は5月頃に都内の直売所等で購入できる

農林水産業 北多摩 Gourmet グルメ



西東京市産の
野菜でフレンチを
さらにおいしく



2種類のメイン料理を味わえる「ランチのよくばりコース」2646円(写真は一例)。牛モモ肉のロースト(手前)、メダイのソテーパブリカソース(右奥)

西東京市
レストランけんぞう
●れすとらんけんぞう
☎042-465-0300

店の近くの農園で父親が栽培している10種類以上の野菜をはじめ、市内の農園から仕入れる新鮮な食材を積極的に使用。フランスでの修業経験もあるシェフの技で、地元産食材を極上のフレンチに仕上げる。

①西東京市田無町6-16-3 ②西武田無駅(SS17)から徒歩7分 ③11時30分～14時30分(14時LO)、17時30分～22時(21時LO) ④月曜、ほか月に1日不定休あり ⑤5台



ディナータイム
はムーディなラ
イティングの中
でコース料理を



北多摩イベントガイド

※最新のイベント情報は、東京の観光公式サイト「GO TOKYO」の「東京イベントカレンダー」でご確認下さい。

東京農林水産フェア

☎042-528-0505 (公益財団法人 東京都農林水産振興財団 立川庁舎)

東京の農林水産業の魅力を、来て・見て・体験してもらおうと、都内農家が生産した新鮮な野菜や花苗、加工品の販売、試験研究の紹介展示、農業体験、多摩産材木工教室など楽しいイベントが盛りだくさん！

開催日：10月下旬の土曜
開催場所：公益財団法人 東京都農林水産振興財団 立川庁舎
入場料：無料



ヒマラヤ杉がそびえる東京都農林水産振興財団立川庁舎の芝生広場には露店が出る

農林水産業 西多摩 Gourmet グルメ



瑞穂町

清水牧場 WESTLAND FARM

●しみずぼくじょううえすとらんどふぁーむ
☎042-557-8077

創業は昭和21年(1946)。都内屈指の歴史を誇る牧場。敷地内のジェラート店では、搾りたてミルクに地元の食材をふんだんに使った各種ジェラートが人気。

●西多摩郡瑞穂町長岡長谷部353-3 ●JR箱根ヶ崎駅から車で6分 ●10時30分～17時
●水曜 ●50台



約120頭の乳牛を飼育、見学は団体のみ、要事前予約



搾りたてミルクのジェラートは絶品

しぼりたてミルクを使用したジェラートダブル 430円(写真はしぼりたてミルクと東京紅茶)。シングルは 330円



老舗メーカー
大多摩ハムが
営む人気店

福生市

シュトゥーベン・オータマ

●しゅとーべん・おーたま
☎042-551-1325

昭和7年(1932)創業の老舗・大多摩ハムが、ドイツの伝統製法にこだわってつくるハムやソーセージは、まさに世界品質。東京のブランド豚「TOKYO X」を加工したハム、ベーコン、ウィンナーが味わえる。

●福生市福生785 ●JR福生駅(JC57)から徒歩3分 ●レストランは11時30分～14時、17時30分～21時30分(土・日曜、祝日は11時30分～15時、17時～21時30分)／ショップは10時～21時30分(火曜は～16時30分、土・日曜、祝日は11時30分～) ●火曜(ショップは無休) ●11台



西多摩の旬の野菜や東京しゃもの料理を堪能



東京しゃもの奥深い味わいを
楽しめる「軍鶏丼」1480円

あきる野市

石臼挽手打ち蕎麦 いぐさ

●いしうすびきてうちそばいぐさ
☎042-558-8590

石臼で丁寧に挽いたそば粉を使った手打ちそばで知られる名店。東京しゃもや檜原村など周辺地域の新鮮野菜を使用した料理も自慢。ダシに化学調味料をいっさい使わないことにも注目したい。

●あきる野市雨間673-4 ●JR秋川駅(JC83)またはJR東秋留駅(JC82)から徒歩15分
●11時～14時30分、17～21時 ●水・木曜 ●11台



「TOKYO X ランチ」1540円。ソーセージ、ハム、ベーコン、カツレツを味わえる



山菜12品にとろろ、ヤマメ(季節によりイワナ)などの川魚がセットになった「山桜コース」2530円

檜原村

三頭山荘

●みつとうさんそう
☎042-598-6138

奥多摩の自然を生かした山菜料理が自慢で、春先はフキノトウ、4月中旬～5月中旬はタラの芽などを味わえる。初夏はアユも楽しみ。日帰り温泉もあるので、じっくり東京の山の恵みを堪能しよう。

●西多摩郡檜原村数馬2603 ●JR武蔵五日市駅(JC86)から西東京バス数馬行きで1時間4分、終点下車、徒歩10分 ●11～17時(土・日曜、祝日は～16時) ●第2・4木曜 ●20台



column

清流の里、西多摩のニジマス釣り場で溪流釣りを楽しもう

美しい山々や河川に恵まれた西多摩エリアには多くの釣り場がある。奥多摩フィッシングセンター(青梅市)、大丹波川国際虹鱒釣場(奥多摩町)、氷川国際ます釣場(奥多摩町)、峰谷川溪流釣場(奥多摩町)、日原溪流釣場(奥多摩町)、TOKYOトラウトカントリー(奥多摩町)、秋川国際マス釣場(あきる野市)、檜原村神戸国際マス釣場(檜原村)、日の出町自然休養村さかな園(日の出町)。

詳しくは奥多摩フィッシングセンター☎0428-78-8393

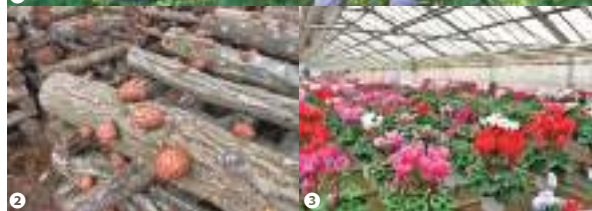


自然に囲まれた溪流でニジマスを釣ろう

大自然に恵まれた東京のオアシス

西多摩エリア

埼玉県の秩父山系、神奈川県の日沢山系に接する自然に恵まれたエリア。野菜はもちろん、山間の沢では極上のワサビが栽培され、ヤマメやイワナなどの養殖も盛ん。東京都の林業を支えているエリアでもある。



①「多摩産材」が数十年という歳月をかけて育てられている。②青梅市では原木シイタケの栽培が盛ん。シイタケ狩りが楽しめる施設もある。③瑞穂町のシクラメン生産量は都内最大級。

主な特産物

ワサビ・ノラボウ菜・スイートコーン・トマト・ナス・シクラメン・豚肉(TOKYO X)・鶏肉(東京しゃも)・ヤマメ・イワナ・ニジマス・多摩産材など

多摩川のヤマメを守る「奥多摩さかな養殖センター」

センターでは貴重な地域資源であるヤマメやニジマス、イワナの卵や稚魚(種苗)を生産。稚魚は河川漁協へ配付し放流されることで、多摩川水系でヤマメが釣れる状態を保っている。見学エリアの観賞池や展示室には自由に入ることができる。



養殖魚が悠々と泳ぐ池

ヤマメ

感動と驚きが
いっぱい!

農林水産体験スポット

畜産業

ミュージアムのほかに 養蜂見学や体験も 健康自然工房 養蜂園 みつばちファーム

●けんこうしぜんこうぼうようほうえん
みつばちふぁーむ

☎042-519-9327

秋川や多摩川の河川付近を中心に、あきる野市や八王子市などに養蜂場を展開。店舗はショップ兼ミュージアムとなっており、養蜂作業の見学やキャンドルづくりなど(要予約)を開催している。

●あきる野市上ノ台37-3 ●JR武蔵増戸駅(JC85)から徒歩10分 ●10時30分～17時
●水曜 ●13台



ミュージアム内ではハチミツの味比べが楽しめる

アカシア、サクラなど、多摩のハチミツは100g1047円

林業



動植物について学べる自然教室は季節ごとに内容が異なる

奥多摩の自然を さまざまな体験で満喫 東京都檜原都民の森

●とうきょうとひのはらとみんのもり

☎042-598-6006

拠点となる森林館では、四季の移ろいを大型スクリーンで紹介。自然教室やスギ、ヒノキなどの丸太切りを無料で体験できるほか、木材工芸センターでは木工教室で椅子や棚づくりを体験できる。

●西多摩郡檜原村数馬7146 ●JR武蔵五日市駅(JC86)から西東京バス数馬行きで1時間4分、終点下車、連絡バスで15分 ●自然教室は保険料100円 ※ほか料金は体験により異なる ●9時30分～16時30分(季節により異なる。要問合せ) ●月曜(祝日の場合は翌日) ●100台



酒蔵

酒造りについて学べる 酒飲みのテーマパーク 石川酒造

●いしかわしゅぞう

☎042-553-0100

創業文久3年(1863)の老舗酒蔵。主力銘柄は日本酒の「多満自慢」で、1998年からビールも製造している。敷地内を自由に散策できるほか、ガイド付き見学(有料)も行っている。

●福生市熊川1 ●JR・西武拝島駅(JC55・SS36)から徒歩20分 ●多満自慢見学コース700円(ウェブサイトより要予約) ※ほかコースにより異なる ●直売店は10～18時、レストラン「福生のビール小屋」は11時30分～20時30分LQ、「そうぐら」は11時～17時15分LO ●火曜(直売店のみ12時は無休) ●30台



有料見学では明治13年(1880)に建てられた本蔵内で酒造りについて解説を聞ける

右から「多満自慢 純米無濾過」720ml 990円、地ビール「TOKYO BLUES」330ml 513円、東京の杉樽で仕込んだ「東京の森」720ml 1100円

農林水産業 南多摩 Gourmet グルメ

稲城市産の
農作物を通して
地域の人々を結ぶ



稲城市の里山をイメージした緑のご飯は地元のホウレンソウを使用「みどりのオムライス」1210円

稲城市 green world cafe

●ぐりんわーど かふゑ
☎042-379-8042

ミュージシャンのオーナーが稲城市産の野菜などを積極的に使って、体の中からきれいになれるカフェメニューを提供。季節の移ろいを感じてもらえることにも力を入れている。

⑨稲城市矢野口2208 ステーションサイドビル栗山2階 ⑩京王よみうりランド駅(K037)からすぐ ⑪11～16時、18時30分～22時 ⑫月曜、火・水曜の夜 ⑬なし



南多摩イベントガイド

※最新のイベント情報は、東京の観光公式サイト「GO TOKYO」の「東京イベントカレンダー」でご確認下さい。



せいせき朝顔市

☎042-338-6848 (多摩市経済観光課)

地元の農家が育てた色鮮やかなアサガオが1000鉢近く並ぶほか、地元産の野菜や特産品の販売も行われている。

開催日程: 7月上旬の土・日曜

開催場所: 聖蹟桜ヶ丘駅(K027) 西口周辺



アサガオが元よく咲いているのは午前中。早めに出かけるのがおすすめ

栄養たっぷりの
東京産食材と
十二割そばで
大満足

八王子市

生粉打ちそば処 さんじ庵

●きこうちそばどころ さんじあん
☎042-635-7882

十割そばに、ソバの若葉粉を練り込んだ「さんじ庵 十二割そば」1100円で知られる。TOKYO Xと東京しゃも、檜原村産マイタケが入った「東京合わせ付けもりそば」は東京産食材が満載。

⑨八王子市兵衛1-25-5 ⑩JR八王子みなみ野駅(JH30)から徒歩2分 ⑪11時30分～14時、17～21時 ⑫火曜ほか月曜の夜は不定休 ⑬4台



町田市

町田野菜Xビストロ マチダイナー

●まちだやさいXびすとろ まちだいなー
☎042-724-0303

町田市産の旬の食材を味わえるこだわりのビストロ。地元生産者の想いをこめた「マチダイナー旬菜プレート」1598円は、野菜のおいしさをたっぷり味わえる人気の一品。

⑨町田市原町田6-11-14 2階 ⑩小田急町田駅(OH27)から徒歩2分 ⑪11時30分～14時30分(13時30分LO)、17～23時(22時LO) ⑫水曜 ⑬なし



生産者のこだわりを
知るためオーナー
自ら畑へ



「TOKYO Xのサルシッチャ 町田野菜のソテー」1490円。手作りのサルシッチャ(ソーセージ)は脂身の甘さを感じさせる。野菜はすべて町田市産で、季節により変わる



「東京合わせ付けもりそば」1650円。ダシはほんのり甘く奥深い味わいで人気が高い

直営農場の
地場野菜を中心とした
安心な食材を



多摩市

畑deきっちゃん

●はたけできっちゃん
☎042-400-0915

直営農場「夢畑」の新鮮な野菜をメインに安全・安心な食材を使用。お得な日替わりランチは肉と魚メインの2種類があり、各900円。野菜は店頭でも販売している。

⑨多摩市落合1-46-1 ココリア多摩センター6階 ⑩京王・小田急多摩センター駅(K041・OT06)から徒歩5分 ⑪11～22時(21時LO) ⑫ココリア多摩センター休館日 ⑬ココリア多摩センター駐車場利用



column

地元の特産物が大集合 Farmer's market 東京 みなみの恵み

●ふあーまーずまーけっととうきょう みなみのめぐみ
☎042-589-0373

地元の農産物のほか、全国の農産物も揃える直売所。「安全・安心・新鮮な恵み」をモットーにしている。精肉、惣菜店も併設されている。

⑨日野市万願寺6-31 ⑩多摩都市モノレール万願寺駅(TT08)から徒歩15分 ⑪10～18時 ⑫水曜(祝日の場合は営業) ⑬80台



店内の美しいディスプレイにも注目



稲城市産の果物を使用した梨ジャム(左)、高尾のぶどうジャム(右)各200g540円



明治期にあった「豊田ビール」を復刻して製造。TOYODA BEER 330ml509円(左)、プレミアムTOYODA BEER 限定品750ml2750円(右)



多摩市産の米を使った日本酒、「原峰のいずみ」720ml1210円

田園風景広がる東京の米どころ

南多摩エリア

東京の水田面積の半分近くが南多摩エリアにある。畑作や酪農も盛んで、古くから豊かな緑をもたらしてきた多摩川の恵みを受ける田園風景が随所に広がっている。高級フルーツの産地としても知られている。



①八王子市の米どころとして知られる高月町には都内最大規模の田園が広がる。②八王子市で生産されている原木シイタケは香り豊かで肉厚、生産量は都内1位を誇る。③町田市一帯で栽培されている甘柿の「禅寺丸」。このカキを原料としたワインも販売されている。

主な特産物

ブドウ・ナシ・パッションフルーツ・リンゴ・カキ・原木シイタケ・豚肉(TOKYO X)・卵(東京うこっけい)・シクラメンなど

東京で誕生したブドウ「高尾」と大きくて希少なナシ「稲城」

稲城市や日野市で生産されるブドウ「高尾」は、東京都の試験研究機関で育成された品種で、種がなく甘みが強いことが特徴。ナシの「稲城」は1つ700g以上になる大玉品種で、シャリシャリ感と甘い果汁がたっぷり！



東京の名峰の名を冠した「高尾」

なかなか手に入らない幻のナシ「稲城」

感動と
驚きが
いっぱい！

農林水産体験スポット

水産業 美しい自然に囲まれた 釣り場に大満足 北浅川恩方ます釣場

●きたあさかわおんがたますつりば
☎042-651-0869

本格的なルアー釣りも楽しめる、多摩川の支流・北浅川の人気スポット。竿のレンタルやエサの販売があるので、手ぶらで出かけられる。釣り上げたマスは、その場でBBQで味わうこともできる。

⑨八王子市上恩方町1353 ⑩JR・京王高尾駅(JC24・K052)北口から西東京バス陣馬高原下行きで20分、石石下車、徒歩2分 ⑪エサ釣り3300円(10尾まで)、ルアー・フライ各3850円(10尾まで) ⑫8時～16時30分(11～3月は8時30分～16時) ⑬無休 ⑭50台



緑に囲まれた清流は、眺めているだけでも癒される



釣り上げたマスはその場で味わえるほか、内臓を抜いてもらって持ち帰ることもできる



緑豊かな「くつろぎの芝生広場」
(Photo/Taiji Yamazaki)

高尾山が誇る豊かな生態系を展示
(Photo/Taiji Yamazaki)

林業

高尾山の生態系や文化などを映像と展示で紹介
TAKAO 599 MUSEUM
●たかおごー きゅうきゅう みゅーじあむ
☎042-665-6688

高尾山は「世界一登山客の多い山」と言われるほど人気が高い。そこに生息する動植物や歴史、文化、季節の見どころ、登山の心得やルートの紹介など、高尾山の楽しみ方を学ぶことができる。

⑨八王子市高尾町2435-3 ⑩京王高尾山駅(K053)から徒歩4分 ⑪入館無料 ⑫8～17時(12～3月は～16時) ⑬無休(メンテナンスによる臨時休館あり) ⑭なし





温暖な島々の大地と海の幸 島しょエリア

都心から太平洋を南に行けば、大島・三宅島・八丈島などの伊豆諸島。そのさらに南にあるのが父島や母島などの小笠原諸島。本土からの距離は約100km～1000kmにも達し、豊かな漁場を有する。パッションフルーツやアシタバなどの栽培も盛んだ。

主な特産物

アシタバ・サヤエンドウ・サツマイモ・レモン・マンゴー・魚介類(キンメダイ・メカジキ・クサヤ)・切葉切花類(ロベ・ブバルディア・キキョウラン)・観葉鉢物

個性ある味わいの島焼酎と 美しい海の恵みの塩

島しょエリアの島々ではサツマイモや麦を原料にした焼酎を仕込む酒蔵が多数あり、島の風土によって味わいも多彩。塩を名産とする島も多く、黒潮の恵みを受けた自然の醍醐味を感じられる味わいだ。



青ヶ島「あおちゅう」、三宅島「雄山」など、各島に代表的な焼酎の銘柄がある



黒潮の海水を太陽と風で濃縮してつくる大島の「海の精あらしお」



①島しょエリアは複雑な海底地形や黒潮の影響によって国内有数の好漁場となっており、さまざまな漁法で漁業が行われている。②亜熱帯性の果樹・パッションフルーツはさわやかな香りと甘酸っぱい味が魅力。③伊豆諸島の海域は高級魚・キンメダイの好漁場。主に底魚一本釣り漁業が行われている。

大島

季ま亭

●きままでい
☎04992-2-2400

島しょエリアの特産品といえばアシタバ。仕上げにたっぷりのアシタバを入れた「明日葉ピラフ」は鮮やかな緑が残り、食感もいい。特に2～3月の新芽の時期は格別。

①大島町字元町北の山205-4 ②元町港から大島バス大島公園行きで11分、大島空港入口下車、徒歩1分 ③11～18時(ランチは～14時) ④月・火曜、ほか不定休あり ⑤6台



山小屋風の落ち着いた店内



シャキシャキのアシタバの風味が広がさわやか



「明日葉ピラフセット」1100円。ひと口食べるとアシタバの風味が広がる

醤油タレに漬けたネタとシャリの一体感が美味



「島寿司」1人前2090円。この日はメダイ、シマアジ、オコなど

八丈島

すし処 銀八

●すしどころ ぎんぱち
☎04996-2-1405



築地で修業した大将が握る江戸前寿司も味わえる

自慢の「島寿司」は、神湊漁港などから仕入れた魚を1日寝かせ、さっと漬けに。辛子を使い、酢飯は少し甘めなのが特徴。島寿司以外は江戸前のシャリ(赤酢)を使うこだわりにも注目したい。

①八丈町大賀郷2521 ②八丈島空港からコミュニティバスで12分、スーパーあさぬま下車、徒歩4分 ③12時～13時30分LO、17時～20時30分LO(要予約) ④木曜、ほか不定休あり ⑤20台



独特のくさやの風味がかむほどに深い味わい



「熟成! 生くさや」1628円は焼き魚感覚で食べられる

八丈島

地魚干物食堂 藍ヶ江水産

●じざかなひものしょうどう あいがえすいさん
☎04996-2-2745

究極の発酵食品、くさやを製造・販売する藍ヶ江水産直営の食堂。青ムロでつくる「生くさや」は干さずに熟成することで焼き魚に近いやわらかさが生まれる。初心者にも食べやすく仕上げてある。

①八丈町大賀郷2333 ②八丈島空港からコミュニティバスで12分、スーパーあさぬま下車、徒歩3分 ③10～21時(ランチは11時30分～14時、居酒屋は17～21時) ④日曜 ⑤10台



新鮮な島魚料理をリーズナブルに



美しく盛られた「島鮮魚刺身5点盛り」各1040円

小笠原

洋風居酒屋 CHARA

●ようふういざかや ちゃら
☎04998-2-3051

かつて魚屋や小笠原島漁協で働いていた店主の目利きで仕入れるため、メバチマグロやカンパチといった島魚をリーズナブルに提供できる。市場に出回らないような魚を使った料理が登場すること。

①小笠原村父島東町 ②二見港から徒歩3分 ③17時30分～24時 ④おがさわら丸出港中不定休 ⑤なし



感動と驚きがいっぱい!

農林水産体験スポット

精油

日本屈指の橘の島・大島で
精油搾りを体験
大島ふるさと体験館
●おしまふるさとたいけんかん
☎04992-2-3991

全国でも珍しい橘の油搾りを体験できる。砕いた種を蒸し、加圧器で搾った後はぜひ味わってみよう。搾った精油は小さなボトルに入れて持ち帰りができる。所要約90分。

①大島町元町字北の山125-4 ②元町港から大島バス大島公園行きで10分、または岡田港から大島バス元町港行きで8分、ふるさと体験館入口下車、徒歩1分 ③精油しぼり体験2700円(要予約、2名～) ④10時～16時30分 ⑤火曜 ⑥10台



体験後、搾りたての精油でアシタバを炒めて試食できる

加圧器のレバーを動かして搾る

シイタケ栽培

八丈島の気候にあったシイタケを
収穫体験&BBQ
大電ファーム
●だいらゆうふあーむ
☎04996-7-0136

シイタケ収穫体験は、専用のかご(約1kg)に詰め放題。2020年7月に新設された食事棟ではBBQを楽しめる。潮風や湿度など、八丈島ならではの気候が育てた「うみかぜ椎茸」は、肉厚でみやげとして人気。

①八丈町中之郷1650 ②八丈島空港から車で17分 ③シイタケ収穫体験1かご3240円。BBQは1名4400円(利用は2名からで前日までに要予約) ④9～17時(収穫体験受付は10～15時、食事棟は10～19時LO) ⑤収穫体験・見学は要問合せ・要予約 ⑥5台



園主の大沢竜児さんはかつてクワガタブリーダーをしていて、八丈島の気候がシイタケの育成に良いことを発見した。収穫体験は1かごを1グループで利用可



実から生豆を取り出し、脱殻、焙煎、ドリップまで説明を聞きながら体験

赤く熟した実を摘んでいく

珈琲栽培

コーヒー豆の収穫と焙煎体験、
コーヒーの試飲も
野瀬農園
●のせのうえん
☎080-2098-9560

ご先祖が明治時代にコーヒーの木の栽培を始め、その苗木をルーツに丹精込めて育てている。農園の見学や豆の収穫、焙煎を体験できる。コーヒーの試飲も楽しみ。

①小笠原村父島長谷 ②二見港から村営バスで11分、農業センター下車、徒歩5分 ③手づくりコーヒー体験4500円(前日午前中までに要予約) ④要問合せ ⑤3台程度



column

島の水とアシタバを用いた ブルーパブ「Hyuga brewery」

☎04992-7-5335



「島のおいしい水を使って何か作りたい」と試行錯誤を重ね誕生したのが、このクラフトビール。地元のアシタバを使い、味のバランスもしっかり整えた。海を見ながらぜひ一杯!

①神津島村142-2 ②神津島港から徒歩7分 ③18時～22時30分 ④不定休(要問合せ) ⑤なし

明日葉入りライトエール770円

島しょイベントガイド

※最新のイベント情報は、東京の観光公式サイト「GO TOKYO」の「東京イベントカレンダー」で確認下さい。



伊豆大島椿まつり

●1～3月頃/元町港・大島公園・三原山頂地区
☎04992-2-2177 (大島観光協会)

八丈島フリージアまつり

●3～4月頃/八丈島内八形山フリージアまつり特設会場ほか
☎04996-2-1377 (八丈島観光協会)

青ヶ島牛祭り

●8月上旬/青ヶ島村体育館横広場
☎04996-9-0111 (青ヶ島村役場)

和牛の品評会や伝統芸能など島ならではのイベント。

八丈富士を望むフリージア畑
(写真提供/八丈町産業観光課)



JA 東京アグリパーク

●じえいえいとうきょうあぐりぱーく
☎03-3370-3001

地産地消の大切さや農林水産物の魅力を発信。東京都全域の特産品の販売をはじめ、週替わりで全国の食と農に関するイベントを開催。併設の「あぐりキッチン」では地域食材を使用した料理も販売。

④渋谷区代々木2-10-12 JA東京南新宿ビル1階 ⑤JR新宿駅(JY17-JC05・JB10-JA11-JS20)から徒歩4分 ⑥11時～18時30分(イベントなどにより変動あり) ⑦日・月曜 ⑧なし



東京牛乳ラスク(14枚入り)
500円も人気



江戸東京小松菜みそ汁・
江戸東京小松菜みそ汁
減塩、各1袋 100円
(フリーズドライ)



広くゆったりしたスペースが自慢



ランチやお弁当も販売する、
あぐりキッチン

魅力あふれる特産品をゲット！

東京の農林水産 産直ショップ

東京産の特産品を買うなら、各エリアの産直ショップがオススメ！
そのエリアでしか買えない農畜産物や加工品の豊富さと味わいに感動！

東京愛らんど

●とうきょうあいらんど
☎03-5472-6559

竹芝客船ターミナル内にある伊豆諸島と小笠原諸島のアンテナショップ。各島自慢の特産品を購入できる。都心観光の合い間に立ち寄れる。

④港区海岸1-12-2 竹芝客船ターミナル内 ⑤JR浜松町駅(JY28・JK23)から徒歩7分 ⑥9時～22時30分(大型船で23時出港の便がある日は～23時) ⑦無休 ⑧なし



各島の島焼酎が種類豊富に並ぶ

三宅島のあしたば
味噌汁 1袋 200円
(フリーズドライ)



伊豆大島の特産品、生の
椿油(株式会社椿)はサ
イズ各種 15ml 1000円～



小笠原の特産品を使用したクラフトチュー
ハイ、小笠原パッションフルーツ・小笠原
島レモン各330ml 300円

原生林に覆われた御
蔵島のミネラルウォ
ーター御蔵の源水500ml
160円



明日葉茶 300円など珍しいメニューも揃うカフェ
& レストラン

JA 東京みどり
ファーマーズセンター みの一れ立川

●じえいえいとうきょうみどりふあーまーずせんたー
みの一れたちかわ

☎042-538-7227

立川市をはじめ、東京みどり管内の農畜産物や加工品を販売。東京都内で生産された東京狭山茶の種類も豊富に揃えているほか、Cafe コーナーでは東京紅茶ソフトクリームが人気。

④立川市砂川町2-1-5 ⑤JR立川駅(JC19・JN26)から立川バス大山団地折返場行きで10分、昭和記念公園砂川口下車、徒歩5分 ⑥10～18時(11～3月は～17時) ⑦無休 ⑧86台



東京狭山茶の販売スペースもある

さわやかな風
味の東京紅茶
ソフトクリー
ム 300円



立川市の名産、江
戸東京野菜の東京
ウドをたっぷり使
用したうどドレ
ッシング190ml 480円

地元で栽培された
茶葉を用いた東京
紅茶(赤)リーフ
タイプ50g 648円、
(金)ティーバッグ
3g×12包 846円



道の駅八王子滝山

●みちのえきはちおうじたきやま

☎042-696-1201

八王子市産の美味しいものがいっぱいの方
ーマーズマーケット。直売所のほか、八王子産の
牛乳を使用したアイスマイルクや地元野菜を使っ
た料理を味わえるフードコートも充実し、買物
とグルメが一緒に楽しめる。

④八王子市滝山町1-592-2 ⑤JR八王子駅
(JC22・JH32)から西東京バスひより山
トンネル経由戸吹行きで9分、道の駅八
王子滝山入口下車、徒歩3分 ⑥9～19時(フ
ードコートは18時LO) ⑦無休 ⑧96台



広い店内にはところ狭しと地元野菜が並ぶ



「こじまファーム」の工房で手作りしている
ジャム各 140 g 620円～

コーヒー豆不
使用でノンカ
フェインの、
東京農家の
玄米コーヒー
1袋 170円

みやび工房 大多摩うまいもの館

●みやびこうぼう おおたまうまいものかん

☎042-597-7411

天然素材を活用した明るい店内では、多摩産の
桜チップを使用した燻製チーズや燻製ナッツな
どを扱う。ジャムなどの加工品や多摩産材を使
用したテーブルや椅子、まな板も販売。

④西多摩郡日の出町大久野6700 ⑤JR武蔵五日市駅(JC86)から車で7分 ⑥10～17時 ⑦月曜(祝日の場合は営業) ⑧30台



木の温もりが伝わって来るような店内



くんせいチーズ(ブロック)
130g648円



秋川牛を贅沢に使用
した、秋川牛ビー
フカレー 200g550円
(レトルト)



カットくんせいチーズ
50g360円



くんせいカシューナッツ・そら豆各50g360円、
くんせい柿の種 40g360円

大消費地で地産地消が実現！

東京の農業

都市地域、山間地域、島しょ地域と各エリアの自然環境を生かした特色ある農業が営まれている。都市地域では消費地に近いという最大の利点を活かし、生産された多種多様な農作物の約8割は近隣の直売所で販売されている。特に、果樹栽培が盛んな地域が多く、オリジナル品種も栽培されている。江戸時代から東京で栽培されてきた「江戸東京野菜」は歴史や文化を今に伝える。また農業は生産活動のみでなく、様々な機能を有する。例えば東京にも水田があり、その美しい田園風景は人々の心を和ませている。さらに、農地には気温上昇を緩和する効果や、災害時の一時避難場所としての利用、火災の延焼防止といった防災機能などがあり、様々な面で評価されている。



都市地域では少量多品目農業が特徴的



23区エリアで栽培されている江戸東京野菜の「シントリ菜」や「亀戸ダイコン」



島しょエリアの各島で栽培されているアシタバはお茶やお菓子など加工品も

急峻な斜面で多摩産材が育つ

東京の林業

秩父山系と丹沢山系に接する西多摩エリアを中心に東京都の総面積の約4割は森林が占めており、東京都の林業を支えている。多摩地域で生産された木材は「東京の木多摩産材」と呼ばれる。急峻な斜面で長い年月をかけて高品質な多摩産材を生育していくには、下刈りや枝打ち、間伐などの森林作業が欠かせない。林業は木材を住宅や燃料や紙などに利用することで我々の生活に役立つだけでなく、苗を植え、育て、また伐って使うという森林循環を促進し、林業によって美しく保たれた森は水・大気・景観・静けさなど都市の快適環境を育む源泉となる。木々の根や土がスポンジのように雨水を吸収する森はいわば『みんなの防波堤』であり、生き物のすみかであり、人々の憩いの場という大切な役割も担っている。



多摩地域の森林を守るため、東京都では多摩産材の使用を推奨しており、都内各所で体感できる。上野の森 PARK SIDE CAFE (左) 東急池上線戸越銀座駅駅舎 (右)



数十年という歳月をかけて育てられる多摩産材



枝打ちなどの手入れが節の少ない木材を生む

海の幸と川の幸

東京の水産業

複雑な海底地形や黒潮の恩恵を受ける島しょエリアは日本有数の好漁場。さまざまな漁法を用い、新鮮な海の幸が水揚げされている。独特の匂いや風味をもつ発酵液に魚を浸して天日干しする水産加工品「くさや」も特徴的。一方東京内湾でも漁業が行われており、このエリアで獲れた魚介類は「江戸前」と呼ばれ人気がある。また多摩川などの河川では漁協による魚の放流などで美しい河川環境が保たれ、アユ、ヤマメ、イワナ、ニジマスなどが泳ぐ。養殖も盛んで、「奥多摩やまめ」といった新種の開発もなされている。清流沿いにはニジマスやアユ釣りなどを楽しめる釣り場も多く点在する。



「渓流の女王」と呼ばれるサケ科のヤマメ



島しょエリアは特にキンメダイが特産

特別編集

東京の農林水産

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

©2020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2020年8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。

※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金額です。※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)時間は通常開店(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い合わせください。

もっと知りたい農林水産業の旬な情報は、
サイトでチェック！

東京の農林水産総合サイト



TOKYO GROWN

トウキョウグロウ

