



특별편집



농업! 임업! 수산업! **MADE IN TOKYO**의 매력이 이 책 한권에!

# 도쿄의 농림수산



**숲! 바다! 대지!**

**도쿄의 풍요로운 자연**



# 도쿄의 매력 한눈에 보기!



## 니시타마 지역 P8

북서부 산악지대에 면한 지역. 폭포와 계곡, 종유굴 등 아름다운 자연경관이 펼쳐지고, 청류에는 많은 민물고기가 서식한다. 도쿄의 오아시스라고도 할 수 있는 지역으로, 아웃도어 레저나 온천도 즐길 수 있다.



아키가와 계곡에 걸린 이시부네바시 다리를 건너면 비속박객도 이용 가능한 온천 '세오토노유'가 있다



하무라시의 네가라미마에스이덴이라는 넓은 논경작지에서는 벼농사의 그루살이로 재배한 톨립이 가히 절경  
계절의 꽃들이 수놓는 오메시의 '시오후네 간논지' 절

## 미나미타마 지역 P10

미나미타마 지역을 대표하는 인기 관광지 다카오산이 있으며, 예로부터 풍요로운 신록을 가져다주는 다마가와 강의 남쪽에 펼쳐진 구릉 지역. 도쿄 도내에 있는 논이 절반 가까이 이 지역에 집중되어, 시골의 아름다운 산이나 전원풍경을 보여준다.



다카오산 산중에 자리한 '다카오산 아쿠오인' 절  
원내에서의 번식에 성공한 '다마 동물공원'의 치타



곤돌라를 타고 가는 인기 유원지 '요미우리랜드'

## 특산물 직판장 P14

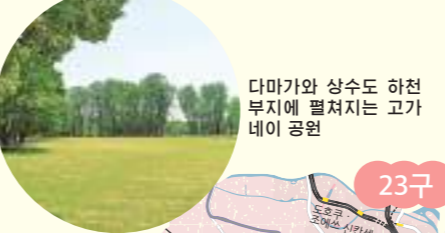
JA가 운영하는 직판장이나 미치노에키(도로 휴게소), 도서 지역의 안테나숍에는 각 지역의 특산품이 한자리에 모인다.



그 지역에서밖에 살 수 없는 농축산물을 가공품도 매력

## 기타타마 지역 P6

북쪽으로는 사야마 구릉, 남쪽으로는 다마 구릉이 길게 뻗은 광대한 고원지대. 신록이 무성한 이 지역에는 자연의 지형을 살려 정비된 거대한 공원과 수변 산책을 즐길 수 있는 연못 등이 곳곳에 있다. 23구 지역에 접해 있어 도심과의 교통편도 편리하기 때문에 주말에는 많은 관광객들로 붐빈다.



다마가와 상수도 하천 부지에 펼쳐지는 고가네이 공원



조후시의 진다이제 절 부근은 '진다이제 소바'가 명물



계절의 꽃들이 만발하는 다지카와시의 국영 쇼와기념공원



일본 애니메이션의 거장 미야자키 하야오 감독이 디자인한 '미타카의 숲 지브리 미술관'



## 도서 지역 P12

도심에서 남쪽으로 펼쳐진 태평양에 산재한 이즈제도의 9개 섬과 오가사와라 제도의 2개 섬을 합친 총 11개 섬 지역으로 이 섬들에는 사람이 살고 있어 일반인도 왕래할 수 있다. 섬들은 온대부터 아열대까지 다양한 기후대에 위치하고 있으며 아름다운 바다를 비롯하여 섬 고유의 볼거리가 가득하다. 특산물도 섬 특유의 매력이 넘쳐나며, 맛과 개성이 풍부한 '섬 소주'나 '소금' 등도 빼놓을 수 없다.



일본 최대 규모의 볼더링 시설 '미야케무라 레크리에이션 센터'



아름다운 바다를 바라보며 산책할 수 있는 고즈 섬의 아카사키 산책로

## 23구 지역 P4

도쿄도 전체에서 도시 기능이 가장 집중된 지역. 일본의 대도시를 상징하는 볼거리가 풍부하여 국내외를 불문하고 많은 관광객에게 인기가 있다. 연말이 새로운 상업시설이 탄생하여 진화를 거듭하고 있다.



높이 634m의 도쿄 스카이트리



아사쿠사의 상징, 센소지 절의 가미나리몬



일본의 도시 경관을 대표하는 시부야 스카임을 교차로



이즈 제도



# 도심에서 자라는 특산물 23구 지역

세계 굴지의 대도시, 도쿄의 도시 기능이 집중되어 있는 23구 지역. 현대적인 거리풍경 사이에는 밭이 펼쳐져 있고, 목장도 존재한다. 에도시대부터 계승되는 전통 채소가 지금도 재배되는 등, 도쿄만의 독특한 특산물도 많다.



1 네리마구의 하우스에서 자라는 미니토마토의 신품종. 2 에도가와구는 금붕어의 산지, 그 품질은 일본 전국에서 톱 클래스. 3 네리마구나 세타가야구에는 블루베리나 딸기 등 과일 따기 체험 농장도 있다.

**주요 특산물** 고마쓰나·신토리나·가메이도 무·네리마 무·오쿠라 무·팥콩·딸기·토마토·양배추·브로콜리·시클라멘·금붕어 등

## 에도의 음식문화를 알 수 있는 에도 도쿄 채소

에도시대부터 1965년경에 걸쳐 도쿄 근교에서 재배되어 주민들의 식생활을 지탱해 온 전통 채소. 수확량이 적고 재배하는 데 시간과 품이 들지만, 귀중한 식재료를 주목받고 있다.



현재는 중국요리의 재료로도 이용되는 '신토리나' (배추와 채소) / 초봄이 제철로 무의 뒷부분이 하얀 '가메이도 무'

감동과 놀라움이 가득!

## 농림수산 체험 장소

**임업** 나무 향기에 감싸여 놀고 배우는 공간 **도쿄 장난감 미술관**  
☎03-5367-9601

보는 것뿐만 아니라, 만들고, 놀고, 배우고, 즐기는 등, 어린이부터 어른까지 만끽할 수 있다. 장난감은 1만 점 이상을 갖추고 있으며, 특히 일본산 재료로 만든 목재 완구는 파스칼이 있어 마음까지 힐링되는 느낌이다.

○ 신주쿠구 요쓰야 4-20 요쓰야 광장 내  
○ 도쿄 메트로 요쓰야산초메역(M11)에서 도보 6분  
○ 입장료 1000엔  
○ 10~16시 (입장은 15시 30분까지)  
○ 목요일 (공휴일인 경우는 개관, 후일 대체 휴관일 있음), 그 외 특별 휴관일 있음  
○ 없음



일본 국내 외의 우수한 장난감을 갖춘 '굿 토이 전시실'

일본산 도송나무 목재로 목공예품을 할 수 있는 '이토노코야'는 어른들에게도 인기

**축산업** 23구 내 유일한 목장에서 갓 짜낸 우유를 **고이즈미 목장** **☆비공개**

23구의 유일한 목장. 관광 목장은 아니지만, 귀여운 송아지들이 생활하는 축사를 들여다보거나, 갓 짜낸 우유로 만든 진한 '아이스 밀크'를 맛볼 수 있다.  
○ 네리마구 오이즈미가쿠엔초 2-7-16  
○ 세이부 오이즈미가쿠엔역(SI11)에서 도보 10분  
○ 11~17시  
○ 부정기  
○ 2대



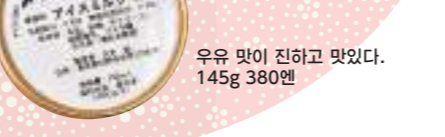
**와인 양조** 양조장에서 도쿄산 와인을 구매해 보자 **도쿄 와이너리**  
☎03-3867-5525

'수제 느낌'을 고집한 도쿄 최초의 와이너리로, 불에 끓이지 않고 필터링도 하지 않는 생와인을 양조한다. 오리지널 와인은 20종류 정도이며, 도쿄산 포도만으로 만든 와인도 있다.

○ 네리마구 오이즈미가쿠엔초 2-8-7  
○ 세이부 오이즈미가쿠엔역(SI11)에서 도보 10분  
○ 11~17시  
○ 수요일  
○ 없음



23구 내에서 귀여운 송아지를 만날 수 있다



우유 맛이 진하고 맛있다. 145g 380엔

**고토구** **가메이도 마스모토 본점**  
☎03-3637-1533

일반적인 무보다 가늘지만, 맛이 진하고 비타민 C 함유량이 많은 가메이도 무. 전문점이니 만큼 다양한 조리법으로 다채로운 맛을 추구하고 있다.

○ 고토구 가메이도 4-18-9  
○ JR·도부 가메이도역(JB23·TS44)에서 도보 7분  
○ 11시 30분~14시 30분 (14시 주문 마감)  
토·일·공휴일은 11시~17시 (19시 30분 주문 마감)  
○ 셋째 주 월요일 (1·8·12월 제외, 월요일이 공휴일인 경우는 다음날 휴업)  
○ 제휴 주차장 있음



가메이도 무를 옛날 그대로의 조리법으로 제공하는 전문점



제철 에도 도쿄 채소를 중심으로 사용

'조수산' 딱딱한 갈비와 에도 도쿄 채소와 제철 채소의 나뭇잎 '짬' 2인분 3190엔 (주문은 2인분~)

**주오구** **니혼바시 무로마치 호넨만푸쿠**  
☎03-3277-3330

에도 도쿄 채소 외에도 일본 전국의 숨은 맛과 기술을 제공하는 문화 정보 발신형 음식점. 요리는 물론, 건물도 에도 정취를 느끼게 하는 건축양식. 런치 메뉴로는 '호넨만푸쿠 쇼카도 정식' (2300엔)이 인기.

○ 주오구 니혼바시 무로마치 1-8-6  
○ 도쿄 메트로 미쓰코시마에역(G12·Z09)에서 도보 1분  
○ 11시 30분~14시, 17시~23시 (토·공휴일은 22시까지)  
○ 일요일  
○ 없음



**column** **에도 야카타부네(놀잇배)**

빌딩이 늘어난 항만 지역에 면한 도쿄 만. 에도시대에는 해수와 담수가 섞인 좋은 어항이었으며, 여기에서 잡히는 신선한 생선은 '에도마에'라 불리며 에도 사람들에게 풍부한 바다의 진미를 제공해 왔다. 어장으로 활기를 띠었던 도쿄 만의 오락으로서 옛날부터 사랑받아 온 뱃놀이가 바로 에도 야카타부네(놀잇배). 지금도 계절이나 이벤트에 따라 다양한 코스 야카타부네를 즐길 수 있다.



## 농림수산 23구 Gourmet 맛집

계절의 전채 요리, 가메이도 무 3종 모듬, 가메이도 무 바지락 전골, 모리자밤을 만끽할 수 있는 '가메이도 무 바지락 전골 정식' 1980엔

**스미다구** **네즈토리하나 료고쿠 에도 NOREN점**  
☎03-6658-8208

맛, 풍미, 식감, 이 삼박자를 갖춘 도쿄 사모(싸움닭)를 통째로 사들여 조리한 꼬치구이나 료마나베(사카모토 료마의 이름을 딴 전골요리) 등을 즐길 수 있는 전문점. 음료 무제한 리필이 포함된 '도쿄 사모 료고쿠 코스'를 추천.

○ 스미다구 요코야마 1-3-20  
○ JR·도메이 지하철 료고쿠역(JB21·E12)에서 바로  
○ 11시~21시 30분  
○ 월요일 (공휴일인 경우는 다음날 휴업)  
○ 없음



도쿄 사모의 맛을 추구하는 전문점



에도 도쿄 채소인 신토리나를 사용한 니코미소바가 일품

**미나토구** 신토리나 채소를 듬뿍 넣어 끓인 '특제 닭고기 니코미소바' 1430엔 **고히엔**  
☎03-3405-9011

50년 이상의 역사를 자랑하는 중국 요리점. 에도 도쿄 채소인 신토리나를 사용한 '특제 닭고기 니코미소바'는 창업 당시부터 변하지 않는 맛. '포크 카레' (1100엔)도 인기.

○ 미나토구 롯폰기 3-8-15 세리나 빌리지 2층  
○ 도쿄 메트로·도메이 지하철 롯폰기역(H04·E23)에서 도보 5분  
○ 11시 45분~다음날 4시 (일요일은 17시~24시)  
○ 무휴  
○ 없음



**23구 이벤트 안내**

**이리아 나팔꽃 축제** (다이토구)  
● 7월 상순 / 이리아 기시모진 주년  
☎03-3841-1800 (이리아 기시모진 내 이리아 나팔꽃 실행위원회)

**에도가와구 특산 금붕어 축제** (에도가와구)  
● 9월 상순 / 에도가와 구립 교겐 공원  
☎03-5662-0539 (에도가와구 산업진흥과 농산계)

**기바의 각목타기** (고토구)  
● 10월 중순 / 도립 기바 공원  
☎03-3647-9819 (고토구 지역진흥부 문화관광과 문화재계)

**도쿄도 농업 축제** (시부야구) **11월 2일은 도시 농업의 날!**  
● 11월 2·3일 / 메이지진구 신사 보물전 앞  
☎042-528-1370 (JA 도쿄중앙회 도쿄도 농업 축제 담당부서)

**도쿄의 맛 페스티벌** (지요다구)  
● 10월 / 마루노우치 나카도리 거리, 교코도리 거리, 도쿄 국제 포럼, 히비야 공원 등  
URL <https://twitter.com/tokyoajifes> (도쿄의 맛 페스티벌 공식 트위터)



이리아 나팔꽃 축제

에도가와구 특산 금붕어 축제

# 농림수산물 기타타마 Gourmet 맛집



아키가와규 소고기 스키야키를 메인으로, 다치카와시에서 생산된 채소 등을 듬뿍 사용한 '아키가와규 스키야키 가이세키 아키가와' 8470 엔

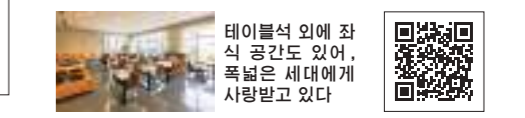


인기 메뉴는 잡곡밥 헬스 플레이트 세트 (사진은 데미글라스 햄버그스테이크의 로코모코) 1100 엔

## 미타카시 채소농장 카페 dono

☎0422-76-3488  
무사시노 지역에서 채소를 가꾸는 약30채의 계약 농가에서 배송되는 신선한 지역산 채소를 듬뿍 사용한 메뉴가 인기. 일본 채소 소믈리에 협회 인증 레스토랑의 셰프가 솜씨를 발휘하고 있다.

☉ 미타카시 노자키 1-1-1 미타카시 시청 부지 내 공회당 산산칸 2층 ☉ JR 미타카역(JC12·JB01)에서 오다큐 버스 센가와역 행으로 9분, 미타카 시야쿠쇼마에에서 하차 후 도보 1분 ☉ 11시~21시 15분 (20시 45분 주문 마감) ☉ 월요일, 미타카시 공회당 휴관일 ☉ 미타카시 공회당 주차장 이용



테이블석 외에 좌식 공간도 있어, 폭넓은 세대에게 사랑받고 있다



'고다이라스 유자 케이크(생크림을 곁들여)' (460엔) 는 고다이라스 상공회의 고다이라스 브랜드로 인증한 일품

## 고다이라스 카페 라구라스

☎042-344-7199  
고다이라스산 채소를 사용한 가정요리가 자랑인 가게. 고다이라스는 고품질 유자 생산지로 유명하므로, 사진 속의 유자 케이크는 꼭 드셔보시길! 테라스는 반려견 동반 카페로도 이용 가능.

☉ 고다이라스 미소노초 1-24-14 ☉ 세이부 고다이라스역(SS19)에서 도보 5분 ☉ 10시 30분~18시 ☉ 부정기 ☉ 3대



## 다치카와시 가이세키 린토

☎042-521-3180  
'도쿄를 맛보다'를 테마로, 도쿄산 흑소 와규 '아키가와규' 소고기와 다치카와시를 비롯한 다마 지역의 신선한 채소 및 향토주 등을 고집한 가이세키 요리(정통 일식 코스 요리)를 맛볼 수 있다. 가이세키 요리 출장 서비스도 하고 있다.

☉ 다치카와시 하코로모초 3-29-8 ☉ JR 니시쿠니타지역(JN25)에서 도보 7분 ☉ 11시~21시 30분 (평일 런치 코스는 11시 30분~14시 30분, 완전 예약제) ☉ 부정기 ☉ 3대

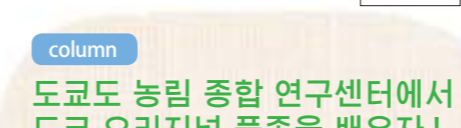


아침에 수확한 신선한 채소가 듬뿍 올려진 '둘가마구이 피자 프레스 샐러드' 990 엔

## 구니타치시 지우시차야

☎042-849-7007  
지은 지 55년 된 정원이 아름다운 가게 주인의 생각을 개조해서 만든 레스토랑. 자가 농원과 이 지역 야호에서 수확한 채소를 듬뿍 사용한 메뉴를 제공. '샐러드 바 런치 (바게트 포함)' (660엔)가 인기.

☉ 구니타치시 야호 7181 ☉ JR 야호역(JN23)에서 도보 8분 ☉ 11시~15시, 17시~22시 ☉ 월요일 ☉ 10대



## column 도쿄도 농림 종합 연구센터에서 도쿄 오리지널 품종을 배우자!

☎042-528-0505  
도쿄도의 농림업과 식품산업을 지원하는 연구시설로, 도쿄 오리지널 품종의 육성 및 도내의 한정된 농지에서 생산성을 높이기 위한 기술개발 등에 힘쓰고 있다. 꽃과 싹의 산책로 및 봄에는 벚꽃이 아름다운 다목적 광장은 입장 자유.



2018년 4월부터 모종 판매가 시작된 싹종 '도쿄 고마치(와케네기 파)'  
노지 재배용 딸기의 싹종 '도쿄 오히사마베리'가 2020년 5월 직판장 등에서 판매될 예정

# 새로운 도시형 농업이 활발 기타타마 지역

이 지역은 23구에 인접한 다마 지역의 입구에 해당하는 곳으로, 도내 굴지의 인기를 자랑하는 워싱턴주. 주책가 사이로 밭이 펼쳐져 있어 다종다양한 농산물이 재배되고 있다.



**주요 특산물** 도쿄 두릅·허브·포도·배·키위후르츠·블루베리·토마토·하이디마 파·꽃콩·당근·도쿄 사야마 굴·달걀·포인세티아 등

## 녹차는 물론, 홍차도 매력인 '도쿄 사야마 차'

사야마 차는 사이타마현 서부에서 도쿄도 다마 북서부에 펼쳐진 차밭에서 생산되는 일본 3대 차의 하나. 그중에 도쿄도 측에서 생산되는 차를 도쿄 사야마 차라 부르고 있다. 맛은 정평이 나 있으며, '도쿄 홍차'도 만들어 판매되고 있다.



아름다운 차밭이 펼쳐져 있다



①에도 도쿄 채소인 두릅은 땅속에서 재배된다. 독특한 향과 싱그러움 식감으로 어떤 요리에도 잘 맞는다. ②고다이라스는 일본의 블루베리 재배 발상지로 유명하다. ③직판장에서 인기 높은 미니 토마토.

감동과  
놀라움이  
가득!

# 농림수산물 체험 장소

**하초·정원수**  
귀여운 토피어리가 늘어선 정원을 견학  
녹색 미술관  
(고바야시 양수원)  
☎042-531-0123

정원수를 동물 등의 모양으로 깎은 토피어리가 늘어선 농원을 미술관으로 개방. 봄부터 여름에는 아름다운 꽃들을 구경하고, 가을에는 단풍도 즐길 수 있다. 기간 한정으로 컨테이너 정원수의 즉석 판매회도 하고 있다.

☉ 다치카와시 니시나초 4-1-3 ☉ 세이부 다치카와역(SS35)에서 도보 20분 ☉ 입장 무료 ☉ 10시~16시 ☉ 일요일, 공휴일 ☉ 5대



개나 돌고래 등 다양한 동물 모양의 토피어리를 볼 수 있다

**농업**  
사계절 꽃 따기 체험을  
즐기자  
벤즈 팜  
☎042-327-0644

초봄의 양귀비나 여름의 해바라기, 가을의 코스모스 등, 계절의 꽃 따기 체험과 블루베리 따기 체험이 인기. 그리고 농장에서 갓 수확한 채소나 꽃꽂이 꽃, 고다이라스의 특산품도 판매하고 있다.

☉ 고다이라스 스텝초 1-464 ☉ 세이부 하나코가네이역(SS18)에서 다치카와 버스 고쿠분지역 기타구치 행을 타고 15분, 교사이주타쿠에서 하차 후 도보 3분 ☉ 체험 메뉴에 따라 다름 ☉ 3월~12월의 10시~17시 ☉ 영업기간 중의 월요일(그 외 부정기 휴일 있음), 12월 하순~3월 상순 ☉ 20대



봄부터 가을에 걸쳐 다양한 종류의 꽃꽂이 꽃들이 농장을 수놓는다  
블루베리 따기 체험도 인기

**축산업**  
신선한 달걀을  
자동판매기에서 살 수 있다!  
다카노 양계장  
☎042-361-9377

창업 90년을 자랑하는 양계장으로, 약 3700마리의 닭을 사육하고 있다. 양계장 한쪽에 달걀 자동판매기가 있어 갓 낳은 달걀을 손쉽게 구매할 수 있다. 노른자가 알차고 맛이 진해서 인기.

☉ 후쿠시 미나미초 6-14-1 ☉ JR 후쿠시마지역(JN20)에서 도보 20분 ☉ 상품에 따라 다름 ☉ 7시~19시(자동판매기) ☉ 무휴 ☉ 10대



신선란은 백란, 적란이 있으며, 각 200엔. 계란의 크기에 따라 개수가 다름

# 농림수산요 니시타마 Gourmet 맛집



2층의 레스토랑에서 식사를 즐긴 후, 1층의 숭에서 기념 선물을 구매하세요

### 미즈호마치

## 시미즈 목장 WESTLAND FARM

1946년에 창업. 도내 굴지의 역사를 자랑하는 목장. 목장 부지 내에 있는 젤라또 가게에서는 갓 짜낸 우유에 지역산 재료를 듬뿍 사용한 각종 젤라또가 인기.

- 니시타마군 미즈호마치 나가오카하세 353-3 JR 하코네가사키역에서 차로 6분
- 10시 30분~17시 수요일 50대



약 120마리의 젖소를 사육. 견학은 단체만, 사전예약 필수

**갓 짜낸 우유로 만든 젤라또가 일품**

갓 짜낸 우유를 사용한 젤라또 더블 430엔 (사진은 갓 짜낸 우유와 도쿄 통차). 싱글은 330엔

전통 독일식 햄 제조를 고집하는 가게

### 훗사시 슈투벤 오타마

1932년에 창업한 유서 깊은 가게. 독일의 전통 제조법을 고집하여 만드는 햄이나 소시지는 가히 세계적인 품질. 도쿄의 브랜드 돼지 'TOKYO X'를 가공한 햄, 베이컨, 소시지를 맛볼 수 있다.

- 훗사시 훗사 785 JR 훗사역(JC57)에서 도보 3분
- 레스토랑은 11시 30분~14시, 17시 30분~21시 30분(토·일·공휴일은 11시 30분~15시, 17시~21시 30분)/ 숭은 10시~21시 30분(화요일은 16시 30분까지)
- 토·일·공휴일은 11시 30분부터 화요일(숭은 무휴) 11대



'TOKYO X 런치' 1540엔. 소시지, 햄, 베이컨, 커를릿을 함께 즐길 수 있다



산채 12품목에 참마, 산천어(계절에 따라 곤들매기) 등의 민물고기가 세트로 나오는 '야마자쿠라 코스' 2530엔

산채와 민물고기가 세트로 제공되는 코스가 인기

### 히노하라우라 미토산소 료칸

오쿠타마의 자연을 활용한 산채요리가 인기 메뉴이며, 초봄에는 머위, 4월 중순부터 5월 중순에는 두릅 등을 맛볼 수 있다. 초여름엔 은어도 기대된다. 비숙박객이 입욕 가능한 온천도 있으므로, 천천히 도쿄의 산의 진미를 만끽해 보자.

- 니시타마군 히노하라우라 가즈마 2603 JR 무사시이쓰카이지역(JC86)에서 니시타마 버스 가즈마 행으로 1시간, 종점 하차 후 도보 10분 11시~17시(토·일·공휴일은 16시 까지) 둘째 주 목요일 20대



### column

## 청류의 마을, 니시타마의 무지개송어 낚시터에서 계류 낚시를 즐기자

아름다운 산들과 강이 곳곳에 자리하는 니시타마 지역에는 많은 낚시터가 있다. 오쿠타마 피싱 센터(오메시), 오타바가와 국제 무지개송어 낚시터(오쿠타마마치), 히카와 국제 송어 낚시터(오쿠타마마치), 미네다니가와 계류 낚시터(오쿠타마마치), 닛파라 계류 낚시터(오쿠타마마치), TOKYO 트라우트 컨트리(오쿠타마마치), 아키가와 국제 송어 낚시터(아키루노시), 히노하라우라 가노토 국제 송어 낚시터(히노하라우라), 히노데마치 자연휴양촌 사카나넨(히노데마치). 자세한 문의는 오쿠타마 피싱 센터 ☎0428-78-8393



자연에 둘러싸인 계류에서 무지개송어 낚시를 즐기자

## 대자연의 풍요로움이 가득한 도쿄의 오아시스

# 니시타마 지역

사이타마현의 지치부 산지, 가나가와현의 단자와 산지에 접하는 자연의 풍요로움이 가득한 지역. 채소는 물론, 산간 계곡에서 최고급 와사비가 재배되고 산천어와 곤들매기 등의 양식도 활발. 도쿄도의 임업을 지탱하고 있는 지역이기도 하다.



1 '다마산 목재'가 수십 년에 걸쳐 길러지고 있다. 2 오메시에서는 원목 표고버섯 재배가 활발. 표고버섯 따기를 즐길 수 있는 시설도 있다. 3 미즈호마치의 시클라렌 생산량은 도내 최대.

### 주요 특산물

와사비·노라보나·스위트콘·토마토·가지·시클라렌·돼지고기(TOKYO X)·닭고기(도쿄 사모)·산천어·곤들매기·무지개송어·다마산 목재 등

### 다마가와 강의 산천어를 지키는 '오쿠타마 물고기 양식 센터'

센터에서는 귀중한 지역 자원의 산천어와 무지개송어, 곤들매기의 알과 치어(종묘)를 생산한다. 치어는 하천 어업협동조합에 배부되고, 그 후 방류됨으로써 다마가와 강 유역에서 산천어가 낚이는 상태를 유지하고 있다. 견학 구역인 관상 연못이나 전시실에는 자유롭게 들어갈 수 있다.



양식 물고기가 유유히 헤엄치는 연못 산천어

감동과 놀라움이 가득!

## 농림수산 체험 장소

**축산업** **박물관 외에 양봉 견학이나 체험도 가능** **건강 자연공방 양봉원 꿀벌 농장** ☎042-519-9327

아키가와 강이나 다마가와 강의 하천 부근을 중심으로, 아키루노시나 하치오지시 등에 양봉장을 설치. 점포는 숭 겸 박물관으로 되어 있으며, 양봉 작업의 견학이나 캔들 만들기 등(예약 필수)을 개최하고 있다.

- 아키루노시 우에노다이 37-3 JR 무사시마스코역(JC85)에서 도보 10분 10시 30분~17시 수요일 13대



**입업** **오쿠타마의 자연을 다양한 체험으로 만끽** **도쿄도 히노하라도민의 숭** ☎042-598-6006

거점이 되는 삼림관에서는 사계절의 변화를 대형 스크린으로 소개. 자연교실이나 삼나무, 노송나무 등의 통나무 자르기는 무료로 체험할 수 있으며, 목재공예 센터에서는 목공교실에서 의자나 선반 만들기 체험할 수 있다.

- 니시타마군 히노하라 가즈마 7146 JR 무사시이쓰카이지역(JC86)에서 니시타마 버스 가즈마 행을 타고 64분, 종점 하차 후 연락버스로 15분 자연교실은 보험료 100엔 ※기타 요금은 체험에 따라 다름. 문의 요망 월요일(공휴일인 경우는 다음날 휴관) 100대



박물관에서는 여러 가지 벌꿀의 맛을 비교하며 즐길 수 있다 아카시아, 벌꿀, 잡화꿀, 밤 등의 벌꿀은 100g 1047엔

**양조장** **술빛기에 대해 배울 수 있는 애주가의 테마파크 이시카와 주조** ☎042-553-0100

1863년에 창업한 유서 깊은 양조장. 주력 상품은 일본 정주인 '다마지만'이며, 1998년부터 맥주도 생산하고 있다. 양조장 부지 내를 자유롭게 산책할 수 있으며, 가이드 포함 견학(유료)도 실시하고 있다.

- 훗사시 구마가와 1 JR 세이부 하이즈마역(JC55-SS36)에서 도보 20분 다마지만 견학 코스 700엔(홈페이지에서 예약 필수) ※그 외 코스에 따라 다름 직판점은 10~18시, 레스토랑 '훗사의 맥주 오두막'은 11시 30분~20시 30분 주문 마감, '조구라'는 10시 30분~17시 15분 주문 마감 화요일(직판점만 12월은 무휴) 30대



**자유 견학에서는 1880년에 지어진 본 양조장 내에서 술빛기에 관해 설명을 들을 수 있다**

오른쪽부터 '다마지만 준마이 무여과' 720ml 990엔, 향토 맥주 'TOKYO BLUES' 330ml 513엔, 도쿄의 삼나무 통에서 빚은 '도쿄의 숭' 720ml 1100엔

# 농림수산포 미나미타마 Gourmet 맛집

이나기시산 농작물을 통해 지역 사람들을 연결한다



이나기시의 마을산을 이미지한 녹색 담은 지역산 시금치를 사용 '녹색 오므라이스' 1210엔

## 이나기시 green world cafe

☎042-379-8042  
뮤지션인 오너가 이나기시산 채소 등을 적극적으로 사용하여 몸속에서부터 예뻐지는 카페 메뉴를 제공. 고객에게 계절의 변화를 느끼게 하는 일에도 힘을 쏟고 있다.  
○ 이나기시 야노쿠치 2208 스테이션 사이드 빌딩 구리아마 2층 ○ 게이오 요미우리랜드역(KO37)에서 바로 ○ 11시~16시, 18시 30분~22시  
☎ 월요일, 화·수요일 밤 ○ 없음



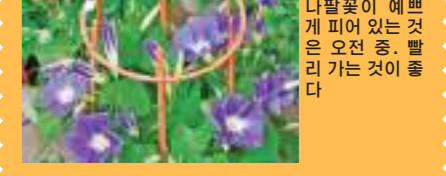
## 미나미타마 이벤트 안내

※최신 이벤트 정보는 도쿄 관광 공식 사이트 GO TOKYO의 '축제·행사 캘린더'를 참조하십시오.  
시바바입니다.



## 세이세키 나팔꽃 시장

☎042-338-6848 (다마시 경제관광과)  
지역의 농가가 키운 싱싱하고 예쁜 나팔꽃이 1000그루 가까이 들어서며, 지역산 채소와 특산물 판매도 이루어진다.  
개최 일정: 7월 상순의 토·일요일  
개최 장소: 세이세키 사쿠라가오카역(KO27) 서쪽 출구 주변



나팔꽃이 예쁘게 피어 있는 것은 오전 중. 빨리 가는 것이 좋다

영양 만점인 도쿄산 식재료와 주니와리 소바로 대만족

## 하치오지시 생메밀가루 수제 소바 산지안

☎042-635-7882  
주와리소바에 소바의 새싹가루를 섞어 넣은 '산지안 주니와리소바' (1100엔)가 유명하다. TOKYO X와 도쿄 사모, 히노하라무라산 임새버섯이 들어간 '도쿄 아와세쓰케모리소바'는 도쿄산 식재료가 듬뿍.

○ 하치오지시 호에 1-25-5 ○ JR 하치오지 미나미노역(JH30)에서 도보 2분 ○ 11시 30분~14시, 17시~21시 ○ 화요일, 그 외 월요일 밤은 부정기 휴일 ○ 4대



## 히노시 그린 오아시스 카페 042

☎042-843-4038  
JA 도쿄 미나미와 협력하여, 히노시, 이나기시, 다마시의 신선한 채소만을 엄선하여 만든 샌드위치 메뉴를 즐길 수 있다. JA 도쿄 미나미의 직판장에 병설되어 있다.

○ 히노시 만간지 6-31 JA 직판장 '미나미노 메구미' 병설 ○ 다마 모노레일 만간지역(TT08)에서 도보 15분 ○ 10시~17시(16시 30분 주문 마감) ○ 수요일 ○ JA 직판장 '미나미노 메구미' 주차장 이용



히노시산을 메인으로 다양한 채소를 사용한 요리



인기의 허니 머스터드 포크 샌드 570 엔



'도쿄 아와세쓰케모리소바' 1650엔. 은은한 단맛에 깊이 있는 국물 맛으로 인기가 높다

직영 농장의 지역산 채소를 중심으로 한 안심할 수 있는 식재료



## 다마시 하타케 de 키친

☎042-400-0915  
직영 농장 '유메타케'의 신선한 채소를 메인으로 안전하고 안심할 수 있는 식재료 사용. 실속있는 오늘의 런치 메뉴는 고기 또는 생선을 메인으로 한 2종류가 있으며, 각 900엔. 채소는 가게 앞에서도 판매하고 있다.

○ 다마시 오치야이 1-46-1 코코리아 다마 센터 6층 ○ 게이오·오다큐 다마센터역(KO41·OT06)에서 도보 5분 ○ 11시~22시(21시 주문 마감) ○ 코코리아 다마 센터 휴관일 ○ 코코리아 다마 센터 주차장 이용



## column 지역의 특산물이 대집합 Farmer's market 도쿄 미나미노 메구미

☎042-589-0373  
지역산 농산물 외에도 전국의 농산물이 모이는 직판장. '안전·안심·신선한 식재료'를 기본 신념으로 한다. 샌드위치 카페나 정육점, 반찬 가게도 병설되어 있으므로 쇼핑도 식사도 즐길 수 있다.

○ 히노시 만간지 6-31 ○ 다마 도시 모노레일 만간지역(TT08)에서 도보 15분 ○ 10시~20시(그린 오아시스 카페 042는 17시까지) ○ 수요일(공휴일인 경우는 영업함) ○ 80대



가게 앞의 아름다운 디스플레이에도 주목

이나기의 특산 과일을 사용한 배젓(왼쪽), 다카오의 포도잼(오른쪽) 각 200g 540엔

메이지 시대에 있었던 '도요다 맥주'를 복원하여 제조.

다마시산 쌀로 빛은 일본 정주 '하라미네노 이즈미' 720ml 1210엔

TOYODA BEER 330ml 509엔(왼쪽), 프리미엄 TOYODA BEER 한정품 750ml 2750엔(오른쪽)

## 전원풍경이 펼쳐지는 도쿄의 쌀 생산지

# 미나미타마 지역

도쿄의 논 면적의 절반 가까이가 미나미타마 지역에 있다. 밭농사와 낙농업도 활발하여, 예로부터 자연의 풍요로움이 가득한 다마가와 강의 혜택을 받은 전원풍경이 곳곳에 퍼져 있다. 고급 과일의 산지로도 유명하다.



① 하치오지시의 쌀 생산지로서 유명한 다카쓰키초에는 도내 최대 규모의 전원이 펼쳐져 있다. ② 하치오지시에서 생산되는 원목 표고버섯은 향이 풍부하고 살이 두툼하며, 생산량은 도내 1위를 자랑한다. ③ 마지다시 일대에서 재배되는 단감 '젠지마루'. 이 감을 원료로 한 와인도 판매되고 있다.

## 주요 특산물 포도·배·패션프루트·사과·감·원목 표고버섯·돼지고기(TOKYO X)·달걀(도쿄 오골계)·시클라멘 등

## 도쿄에서 탄생한 포도 '다카오'와 크고 희귀한 배 '이나기'

이나기시와 히노시에서 생산되는 포도 '다카오'는 도쿄도의 시험연구기관에서 육성된 품종으로 씨가 없고 단맛이 강한 것이 특징. '이나기' 배는 1개에 700g 이상이나 되는 아주 큰 품종으로 사각사각하는 식감과 달콤한 과즙이 듬뿍!



도쿄의 명산의 이름이 붙여진 '다카오'



줄처럼 구할 수 없는 환상의 배 '이나기'

감동과 놀라움이 가득!

## 농림수산 체험 장소



신록이 무성한 '실터 잔디광장' (사진 제공/ Taiji Yamazaki)

다카오산이 자랑하는 풍부한 생태계를 전시 (사진 제공/ Taiji Yamazaki)

## 입업 다카오산의 생태계와 문화 등을 영상과 전시로 소개 TAKAO 599 MUSEUM

☎042-665-6688  
다카오산은 '세계에서 제일 등산객이 많은 산'이라 불릴 정도로 인기가 높다. 그곳에서 서식하는 동식물과 역사, 문화, 계절의 볼거리, 등산할 때의 마음가짐이나 경로 소개 등, 다카오산을 즐기는 법을 배울 수 있다.  
○ 하치오지시 다카오마치 2435-3 ○ 게이오 다카오산구치역(KO53)에서 도보 4분 ○ 입장 무료 ○ 8시~17시(12월~3월은 16시까지) ○ 무휴 (유지보수 기간에 임시 휴관 있음) ○ 없음

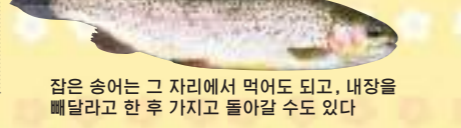


## 수산업 아름다운 자연에 둘러싸인 낚시터에 대만족 기타아사카와 온가타 송어 낚시터

☎042-651-0869  
본격적인 루어 낚시도 즐길 수 있는 다마가와 강의 지류 기타아사카와 강의 인기 장소. 낚시대 대여 및 미끼 판매도 하기 때문에 빈손으로 갈 수 있다. 잡은 송어는 그 자리에서 BBQ로 즐길 수 있다.  
○ 하치오지시 가미온가타마치 1353 ○ JR·게이오 다카오역(JC24·KO52)에서 니시 도쿄 버스 진바코겐스타 행으로 20분, 자가라이시 하차 후 도보 2분 ○ 미끼 낚시 3300엔(10마리까지), 루어 플라이 각 3850엔(10마리까지) ○ 8시~16시 30분(11월~3월은 8시 30분~16시) ○ 무휴 ○ 50대



신록에 둘러싸인 정류는 바라만 보고 있어도 힐링되는 느낌



잡은 송어는 그 자리에서 먹어도 되고, 내장을 빼달라고 한 후 가지고 돌아갈 수도 있다



약 100마리의 젖소가 사육되고 있다  
직판장에서는 마시는 요거르트 500ml(880엔) 외에 우유와 컵 아이스크림 등도 판매

## 축산업 젖 짜기 체험이나 송어지와 산책 등을 즐길 수 있다 이소누마 밀크 팜

☎042-637-6086  
'세계에서 가장 작은 요거르트 공장'이 캐치프레이즈. 매주 일요일 13시부터 우유 짜기 체험교실(약 90분, 700엔)이 개최되며, 옵션으로 송어지와 산책하거나 버터 만들기 체험도 할 수 있다. 전화 예약 필수.  
○ 하치오지시 고비키마치 1625 ○ 게이오 야마다역(KO49)에서 도보 10분 ○ 입장 무료 ○ 9시~17시 ○ 무휴 ○ 4대





# 온난한 섬들의 대지와 바다의 진미

## 도서 지역

도심에서 태평양을 남쪽으로 가면 오시마 섬·미야케 섬·하치조 섬 등이 있는 이즈 제도. 그리고 더 남쪽에 있는 것이 치치지마 섬과 하하지마 섬 등이 있는 오가사와라 제도. 본토에서의 거리는 약 100km~1000km에 달하며, 풍부한 어장을 보유하고 있다. 패션프루트나 신선초 등의 재배도 활발하다.

**주요 특산물** 신선초·완두콩·고구마·레몬·망고·해산물 (금눈돔·황새치·구사야)·꽃꽃이꽃류 (피닉스속·부바르디아·코르딜리네속)·관엽식물 화분

맛이 다양하고 개성 넘치는 섬 소주와 아름다운 바다가 베풀어주는 소금

도서 지역의 섬들에서는 고구마나 보리를 원료로 한 소주를 빚는 양조장이 다수 있는데, 섬의 풍토에 따라 맛도 다양하다. 소금을 특산물로 하는 섬도 많이 있으며, 섬에서 제조되는 소금은 바다가 베풀어주는 자연의 묘미를 느낄 수 있는 맛이다.



아오가 섬에는 '아오추', 미야케섬에는 '오야마이치' 등, 각 섬에 대표적인 소주가 있다



태평양을 흐르는 난류를 태양과 바람으로 농축시켜 만드는 오시마 섬의 소금 '바다의 정령 아라시오'



- ① 도서 지역은 복잡한 해저 지형과 난류의 영향으로 형성된 일본 유수의 좋은 어장이며, 다양한 어법으로 어업이 이루어지고 있다.
- ② 아열대성 과일 패션프루트는 상큼한 향과 새콤달콤한 맛이 매력.
- ③ 이즈 제도의 해역은 고급생선인 금눈돔이 많이 잡히는 어장. 주로 해저 밑에 있는 금눈돔을 1마리씩 낚아 올리는 방식으로 어획한다.

### 오시마 섬 기마마테이

☎04992-2-2400

도서 지역 특산물 하면 신선초. 마무리로 먹는 신선초를 듬뿍 넣은 '신선초 볶음밥'은 선명한 녹색이 남아 보기에도 좋고 식감도 좋다. 특히 2~3월의 새싹이 나는 시기는 더 각별한 맛.

○ 오시마마치 모토마치 기타노야마 205-4  
○ 모토마치항에서 오시마 버스 오시마코엔행으로 11분, 오시마 공항 입구 하차 후 도보 1분  
○ 11시~18시 (런치는 14시까지)  
○ 월·화요일, 그 외 부정기 휴일 있음 ⑥ 6대



오두막풍의 차분한 분위기의 실내



### 간장소스에 절인 생선과 밥의 일체감이 별미



'섬 초밥' 1인분 2090엔. 이날은 연어병치, 전갱이, 꼬시래기 등

### 하치조 섬 초밥집 긴파치

☎04996-2-1405

인기 메뉴인 '섬 초밥'은 가미나토 어항 등에서 들 여온 생선을 하루 동안 재워두었다가 살짝 절인다. 겨자를 사용하며, 초밥은 조금 단맛이 나는 것이 특징. 섬 초밥 이외는 붉은 식초를 넣은 에도마에의 샤리(밥)를 사용하는 고집스러움도 주목할만하다.

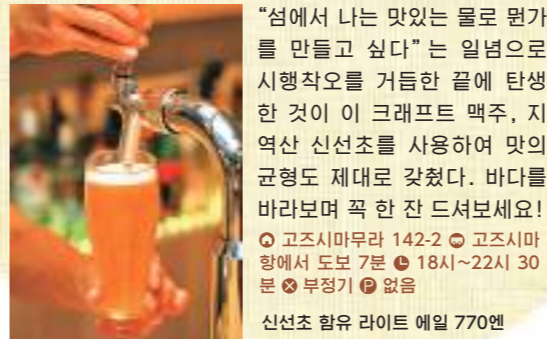
○ 하치조마치 오카고무라 2521  
○ 하치조 섬 공항에서 커뮤니티 버스로 12분, 슈퍼마켓 아사누마 하차 후 도보 4분  
○ 12시~13시 30분 주문 마감, 17시~20시 30분 주문 마감 (예약 필수)  
○ 목요일, 그 외 부정기 휴일 있음 ⑥ 20대



### column

### 섬의 물과 신선초를 사용한 브루 펌 'Hyuga brewery'

☎04992-7-5335



"섬에서 나는 맛있는 물로 뭔가를 만들고 싶다"는 일념으로 시행착오를 거듭한 끝에 탄생한 것이 이 크래프트 맥주, 지역산 신선초를 사용하여 맛의 균형도 제대로 갖췄다. 바다를 바라보며 꼭 한 잔 드셔보세요!  
○ 고즈시마무라 142-2  
○ 고즈시마항에서 도보 7분  
○ 18시~22시 30분  
○ 부정기 휴일 없음

신선초 함유 라이트 에일 770엔



'신선초 볶음밥 세트' 1100엔. 한 입 먹으면 신선초의 풍미가 입안 가득 퍼진다



독특한 구사야의 풍미가 씹을수록 깊은 맛이 난다

'숙성! 생 구사야' (1628엔)는 생선구이 감자로 먹을 수 있다

### 하치조 섬 건어를 식당 아이가에 수산

☎04996-2-2745

최고의 발효식품, 구사야(발효시킨 생선)를 제조, 판매하는 아이가에 수산 직영 식당. 전갱이와 생선으로 만드는 '생 구사야'는 말리지 않고 숙성시킴으로써 생선구이에 가까운 만큼 살이 부드러워진다. 처음 먹어보는 사람도 먹기 쉽게 조리되어 있다.

○ 하치조마치 오카고무라 2333  
○ 하치조 섬 공항에서 커뮤니티 버스로 12분, 슈퍼마켓 아사누마 하차 후 도보 3분  
○ 10시~21시 (런치는 11시 30분~14시, 이자카야는 17시~21시)  
○ 일요일 ⑥ 10대



신선한 섬 생선요리를 저렴하게



아름답게 담긴 '섬 생선회 5종 모듬' 각 1040엔

### 오가사와라 서양풍 이자카야 CHARA

☎04998-2-3051

과거에 생선가게와 오가사와라섬 어항에서 일한 경험이 있는 점주가 직접 보고 생선을 고르기 때문에, 눈다랑어나 잿방어 같은 고급 생선을 저렴하게 제공할 수 있다. 시장에 나돌지 않는 생선을 사용한 요리가 등장하기도.

○ 오가사와라무라 지치지마 히가시마치  
○ 후타미항에서 도보 3분  
○ 17시 30분~24시  
○ 오가사와라마루 (어선) 출항 중 부정기 휴일 ⑥ 없음



## 농림수산 체험 장소

### 동백기름

일본 굴지의 동백나무 섬인 오시마 섬에서 동백기름 짜기 체험 오시마 후루사토 체험관 ☎04992-2-3991

일본 전국에서도 희귀한 동백기름 짜기를 체험할 수 있다. 잘게 부순 씨를 찌서 가압기로 기름을 짰 후에 꼭 맛을 보자. 짤낸 동백기름은 작은 병에 넣어서 가지고 돌아갈 수 있다. 소요 시간 약 90분.

○ 오시마마치 모토마치 기타노야마 125-4  
○ 모토마치항에서 오시마 버스 오시마코엔행으로 10분 또는 오카다항에서 오시마 버스 모토마치코행으로 8분, 후루사토 체험관 입구 하차 후 도보 1분  
○ 동백기름 짜기 체험 2700엔 (예약 필수, 2명~)  
○ 10시~16시 30분  
○ 화요일 ⑥ 10대



체험 후에 갓 짠 동백기름으로 신선초를 볶아서 시식할 수 있다

가압기의 레버를 움직여서 기름을 짤다

### 표고버섯 재배

하치조 섬 기후에 맞는 표고버섯 수확 체험 & BBQ 다이류 팜 ☎04996-7-0136

표고버섯 수확 체험과 하우스 앞에서 수확한 표고버섯을 맛볼 수 있는 BBQ (+1000엔)도 개최. 바닷바람과 습도 등, 하치조 섬 특유의 기후 속에서 자란 '해풍 표고버섯'은 두툼하고 맛있어서 선물로 인기.

○ 하치조마치 나카노고 1650  
○ 하치조 섬 공항에서 차로 17분  
○ 입장 550엔 (수확 체험 입장 시), 표고버섯 따기 100g 281엔  
○ 수확 체험·견학은 문의 요망·예약 필수 ⑥ 3대



농장 주인인 오사와 로지씨는 과거에 곤충 하늘가재를 키우던 사람이었는데, 하치조 섬의 기후가 표고버섯 재배에 좋다는 것을 발견했다

### 커피 재배

커피콩의 수확과 로스팅 체험, 그리고 커피 시음 노세 농원 ☎080-2098-9560

선조가 메이지 시대에 커피나무 재배를 시작했는데, 그 묘목을 기반으로 정성 들여 키우고 있다. 농원 견학 및 커피콩 수확, 로스팅을 체험할 수 있다. 커피 시음도 기대하세요.

○ 오가사와라무라 지치지마 나가타니  
○ 후타미항에서 촌영버스로 11분, 노교센터 하차 후 도보 5분  
○ 수확 체험 4500엔 (전날 오전까지 예약 필수)  
○ 문의 요망 ⑥ 3대 정도



열매에서 생콩을 꺼내 탈곡, 로스팅, 추출까지 설명을 들으며 체험

북게 익은 열매를 만다

JA 도쿄 어그리 파크

☎03-3370-3001  
지역의 산물은 지역에서 소비하자는 정신의 중요성과 농림수산물의 매력을 홍보. 도쿄도 전역의 특산물 판매를 비롯하여 격주로 전국의 음식과 농업 관련 이벤트를 개최한다. 병설된 '어그리 키친'에서는 지역산 식재료를 사용한 요리도 판매한다.

☉ 시부야구 요요기 2-10-12 JA 도쿄 미나미신주쿠 빌딩 1층 ☉ JR 신주쿠역(JY17·JC05·JB10·JA11·JS20)에서 도보 4분 ☉ 11시~18시 30분 (이벤트 등에 따라 변경될 수 있음) ☉ 일·월요일 휴무



넓고 여유로운 공간이 매력

런치와 도시락도 판매하는 어그리 키친



신선조 차(300엔) 등, 희귀한 메뉴도 제공하는 카페 & 레스토랑

도쿄 아이란도

☎03-5472-6559  
다케시바 여객선 터미널 내에 있는 이즈 제도 오가사와라 제도의 안테나숍. 각 섬이 자랑하는 특산품을 구매할 수 있다. 도쿄 타워에서도 가깝고 도심 관광 중에도 들을 수 있다.

☉ 미나토구 가이간 1-12-2 다케시바 여객선 터미널 내 ☉ JR 하마쓰초역(JY28·JK23)에서 도보 7분 ☉ 9시~22시 30분 (대형선으로 23시 출항이 있는 날은 23시 까지) ☉ 무휴 ☉ 없음



각 섬의 섬 소주가 종류도 다양하고 풍부하다



이즈 오시마 섬의 특산물, 생 동백기름(주식회사 쓰바키)은 사이즈 각각 15ml 1000엔부터



오가사와라의 특산품을 사용한 크래프트 추하이(소주라테일), 오가사와라 패션프루트·오가사와라 섬 레몬 각 330ml 300엔



원생림으로 뒤덮인 미쿠라 섬의 미네랄 워터 미쿠라의 원천수 500ml 160엔

매력 넘치는 특산품을 잡아라!  
도쿄의 농림수산물 특산물 직판장

도쿄산 특산품을 사려면 각 지역의 특산물 직판장을 추천!  
그 지역에서밖에 살 수 없는 농축산물과 가공품의 풍부하고 다양한 맛에 감동!



도쿄우유 제품도 다양. 도쿄우유 러스크(14장입)·도쿄우유 사블레(8장입) 각 500엔, 도쿄우유 바몽쿠엔 290엔



에도 도쿄 고마쓰나 된장국·에도 도쿄 고마쓰나 저염 된장국, 각 1봉지 100엔 (동결건조)

하이지마 파 드레싱 190ml 480엔

JA 도쿄 미도리 파머즈 센터 미노레 다치카와

☎042-538-7227  
다치카와시를 비롯하여 도쿄 미도리 관내의 농축산물과 가공품을 판매. 도쿄 도내에서 생산된 다양한 종류의 도쿄 사야마 차도 판매하고 있으며, Cafe 코너에서는 도쿄 홍차 소프트아이스크림이 인기.

☉ 다치카와시 스나가와초 2-1-5 ☉ JR 다치카와역(JC19·JN26)에서 다치카와 버스 오야마단치 오리가에시바 행을 타고 10분, 쇼와키넨코엔 스나가와구치 하차 후 도보 5분 ☉ 10시~18시 (11월~3월은 17시까지) ☉ 무휴 ☉ 86대

산뜻한 풍미의 도쿄 홍차 소프트아이스크림 300엔



다치카와시의 특산물, 에도 도쿄 채소인 도쿄 두릅을 듬뿍 사용한 두릅 드레싱 190ml 480엔



도쿄 사야마 차의 판매 코너도 있다

지역에서 재배된 차잎을 사용한 도쿄 홍차 (적색) 리프 타임 50g 648엔, (금색) 티백 3g × 12포 846엔

미치노에키 하치오지 다키야마

☎042-696-1201  
하치오지시에서 생산된 맛있는 먹거리가 가득한 농산물 마켓. 직판장 외에도 하치오지산 우유를 사용한 아이스 밀크나 지역산 채소를 사용한 요리를 제공하는 푸드 코트도 설치되어 있어, 쇼핑과 먹거리를 함께 즐길 수 있다.

☉ 하치오지시 다키야마마치 1-592-2 ☉ JR 하치오지역(JC22·JH32)에서 니시토쿄 버스 히요도리산 터널 경유 도부키 행으로 9분, 미치노에키 하치오지 다키야마 이리구치 하차 후 도보 3분 ☉ 9시~21시 ☉ 무휴 ☉ 96대

하치오지 고메즈 목장의 '미치코의 수제 콩피튀르' 각 140ml 670엔~



커피콩을 사용하지 않아 카페인 없는 도쿄 농가의 현미 커피 1봉지 170엔



넓은 점포 내에 백백이 지역산 채소가 진열된다



하치오지 특산 패션프루트를 사용한 패션프루트 사이드 200ml 250엔

미야비 공방 오타마 우마이모노칸

☎042-597-7411  
천연 소재를 활용한 밝은 실내 인테리어. 다마산 뽕나무 칩을 사용한 훈제 치즈와 훈제 견과류 등을 판매한다. 잼 등의 가공품이나 다마산 목재를 사용한 테이블과 의자, 도마 등도 판매.

☉ 니시타마군 히노데마치 오구노 6700 ☉ JR 무사시이쓰카이치역(JC86)에서 차로 7분 ☉ 10시~17시 ☉ 월요일 (공휴일인 경우는 영업) ☉ 30대



나무의 온기가 전해져 오는 듯한 실내 분위기



훈제 치즈 (블록) 130g 648엔

아키가와규 소고기를 아낌없이 사용한 아키가와규 비프 카레 200g 550엔 (레토르트)

조각 훈제 치즈 50g 360엔



훈제 캐슈넛·누에콩 각 50g 360엔, 훈제 감시 40g 360엔



## 대소비지에서 지산지소 실현! 도쿄의 농업

도시 지역, 산간 지역, 도서 지역 및 각 지역의 자연환경을 활용한 특색 있는 농업이 이루어지고 있다. 도시 지역에서는 소비지에 가깝다는 최대의 장점을 살려 생산된 다종다양한 농작물의 약 80%가 인근 직판장에서 판매되고 있다. 특히 과수 재배가 활발한 지역이 많아, 오리지널 품종도 재배되고 있다. 에도시대부터 도쿄에서 재배되어 온 '에도 도쿄 채소'는 역사와 문화를 지금도 전해주고 있다. 또한 농업은 생산 활동뿐만 아니라, 다양한 기능을 가진다. 예를 들면, 도쿄에도 논밭이 있어 그 아름다운 전원풍경은 사람들의 마음을 넉넉하게 해준다. 또한, 농지에는 기온 상승을 완화하는 효과 및 재난 발생 시에 일시적인 대피 장소로서의 이용이나 화재의 연소 방지 등 방재 기능 등도 있어, 다양한 측면에서 평가되고 있다.



23구 지역에서 재배되고 있는 에도 도쿄 채소인 '신토리나'와 '가메이도 무'

도시 지역에서는 소량 다 품목 농업이 특징적



도시 지역의 각 섬에서 재배되는 신선초는 차나 과자 등 가공품도 생산

## 가파른 경사면에서 다마산 목재가 자란다 도쿄의 임업

지치부 산지와 단자와 산지에 접하는 니시타마 지역을 중심으로 도쿄도 총면적의 약 40%는 삼림이 차지하고 있으며, 도쿄도의 임업을 뒷받침하고 있다. 다마 지역에서 생산된 목재는 '도쿄의 나무 다마산 목재'라 불린다. 가파른 경사면에서 긴 세월에 걸쳐 고품질 다마산 목재를 생육해 가기 위해서는 잡초제거나 가지치기, 간벌 등 삼림작업을 빼놓을 수 없다. 임업은 목재를 주택이나 연료, 종이 등으로 이용함으로써 우리의 생활에 도움이 될 뿐만 아니라, 모종을 심고, 키우고, 또한 베어 사용한다는 삼림 순환을 촉진하며, 임업에 의해 아름답게 유지되는 숲은 물·대기·경관·평온 등 도시의 쾌적한 환경을 조성하는 원천이 된다. 나무들의 뿌리나 흙이 스펀지처럼 빗물을 흡수하는 숲은 말하자면, "모두의 방파제"이며, 생물의 삶의 터전이며, 사람들의 휴식의 장이라는 중요한 역할도 담당하고 있다.

## 바다의 진미와 산의 진미 도쿄의 수산업

복잡한 해저 지형과 난류의 혜택을 입은 도서 지역은 일본 유수의 어장. 다양한 어업으로 신선한 해산물들이 어획되고 있다. 독특한 냄새와 풍미를 가진 발효액에 생선을 담갔다다 햇빛에 말리는 수산가공품 '구사야'도 특징적. 한편, 도쿄 앞바다에서도 어업이 이루어지고 있는데, 이 지역에서 잡힌 해산물은 '에도마에'라 불리며 인기가 있다. 또한 다마가와 강 등의 하천에서는 어업협동조합에 의한 물고기 방류 등으로 아름다운 하천 환경이 유지되어 은어, 산천어, 곤들매기, 무지개송어 등이 서식한다. 양식도 활발하여 '오쿠타마 산천어'와 같은 신종 개발도 이루어지고 있다. 청류 주변에는 무지개송어와 은어 낚시 등을 즐길 수 있는 낚시터도 많이 존재한다.



'계류의 여왕'으로 불리는 연어과의 산천어

# 도쿄의 농림수산업의 특징



다마 지역의 삼림을 지키기 위해 도쿄도에서는 다마산 목재의 사용을 권장하고 있으며, 도내 각처에서 체험할 수 있다. 우에노의 숲 PARK SIDE CAFE (왼쪽) 도쿄이케가미선 도쿄시가지역 역사 (오른쪽)



수십 년이라는 세월을 걸쳐 길러지는 다마산 목재



도시 지역의 특산품은 금눈돔



가지치기를 잘 해 주어야 옹이가 적은 목재가 나온다

### 특별편집

## 도쿄의 농림수산

발행 / 공익재단법인 도쿄도 농림수산진흥재단  
기획·편집·제작 / 주식회사 JTB 퍼블리싱

©2020 공익재단법인 도쿄도 농림수산진흥재단 / JTB Publishing, inc. All Rights Reserved.

농림수산업의 최신정보를 알고 싶으신 분은 홈페이지를 참조 바랍니다!

도쿄의 농림수산 종합 사이트



TOKYO GROWN

TOKYOGROWN



※본 책자에 실린 정보는 2020년 2월 말에 기준합니다. 발행 후에 정보가 변경될 수 있으니 외출 전에 전화 등으로 사전 확인 하시길 권합니다. 또한, 본 책자의 게재 내용으로 인해 발생하는 손해 등에 대해서는 보상하지 않으니 미리 양해 부탁드립니다. ※본 책자에 표기된 입장료 등은 성인 요금입니다. ※본 책자에 게재된 요금은 원칙적으로 취재 시점에서 확인된 소비세 포함 금액입니다. ※원칙적으로 정기 휴일은 연말연시, 오봉 연휴, 골든위크를 제외하고 표기했습니다. ※이용 시간은 별도로 표시한 부분을 제외하고는 개점(관)~폐점(관) 시간을 가리킵니다. 주문 마감 시간과 입장(관) 시간은 보통 폐점(관) 30분~1시간 전 이니 유의 바랍니다. ※교통 정보는 전체지반의 영향, 계절 등으로 변동될 수 있으니 외출 전에 각 교통기관에 문의 바랍니다.