



เรียบเรียงพิเศษ



เกษตร! ป่าไม้! ประมง! รวมเสน่ห์ของ **MADE IN TOKYO** ไว้ในเล่มเดียว!

# การเกษตร ป่าไม้ และประมงในโตเกียว



ป่า! ทะเล! แผ่นดิน!

ความอุดมสมบูรณ์ของโตเกียว



# เสน่ห์ของโตเกียว เข้าใจง่ายในทันที!

พื้นที่ 23 เขตใจกลางกรุงที่มีอาคารสูงเรียงรายเป็นสัญลักษณ์ของโตเกียว แต่ในกรุงโตเกียวยังมีพื้นที่ที่มีเสน่ห์แตกต่างจากใจกลางกรุง เช่น พื้นที่มินามิทามะ พื้นที่คิตะทามะ พื้นที่นิชิทามะ และหมู่เกาะ ที่กระจัดกระจายอยู่ในมหาสมุทรแปซิฟิก มาลิ้มรสและสัมผัสการเกษตร ป่าไม้ ปะมง และความอุดมสมบูรณ์ของท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่กันเลย



## พื้นที่คิตะทามะ P6

ตอนเหนือเป็นเนินเขาชามะ ตอนใต้เป็นที่ราบสูงกว้างใหญ่ที่มีเนินชามะตั้งอยู่ พื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าไม้เขียวขจีแห่งนี้ มีสวนสาธารณะขนาดใหญ่ที่รังสรรค์จากลักษณะภูมิประเทศตามธรรมชาติ และแหล่งน้ำพุที่สามารถเพลิดเพลินกับการเดินเล่นริมน้ำอยู่มากมาย อยู่ติดกับพื้นที่ 23 เขต เดินทางจากใจกลางกรุงได้สะดวก จึงมีนักท่องเที่ยวมาเยือนอย่างอุ่นหนาฝาคั่งในช่วงสุดสัปดาห์



สวนสาธารณะโคงาเนอิ ทอดยาวไปตามทางน้ำทามะเกาะโจซุย



"จินโดจิโซบะ" เป็นของขึ้นชื่อในบริเวณใกล้เคียงวัดจินโดจิ เมืองโซฟุ



สวนสาธารณะโชวะคินเนน เมืองทาคิคาวะ ที่มีดอกไม้ตามฤดูกาลบานสะพรั่ง

## พื้นที่ 23 เขต P4

พื้นที่ที่มีหน่วยงานของเมืองหลวงรวมตัวกันมากที่สุดในกรุงโตเกียว มีสถานที่ที่ทันสมัยเป็นสัญลักษณ์ของเมืองหลวงของญี่ปุ่นอยู่ มากมาย เป็นที่นิยมในหมู่นักท่องเที่ยวจำนวนมากทั้งในประเทศ และจากต่างประเทศ มีศูนย์การค้าใหม่ ๆ กำเนิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง และวิวัฒนาการอยู่ตลอดเวลา



โตเกียวสกายทรี ความสูง 634 ม.



แยกข้ามถนนชิบูยะอันเป็นสัญลักษณ์แห่งทัศนียภาพเมืองหลวงของญี่ปุ่น

คามิริมงแห่งวัดเซนโซจิ สัญลักษณ์ของอาซากุสะ

## พื้นที่นิชิทามะ P8

พื้นที่ที่ตั้งอยู่หน้าเขตภูเขาทางตะวันตกเฉียงเหนือ มีทัศนียภาพทิวทัศน์ธรรมชาติอันงดงาม ทั้งน้ำตก หุบเขา ถ้ำหินปูน และปลาแม่น้ำแหวกว่ายอยู่ในลำธาร เป็นพื้นที่ที่เรียกได้ว่าเป็นโอเอซิสของโตเกียว สามารถเพลิดเพลินกับกิจกรรมยามว่างกลางแจ้งและบ่อน้ำพุร้อน



เมื่อข้ามสะพานอิชิบุเนะที่ทอดผ่านหุบเขาอากิฮาวะไป จะพบกับบ่อน้ำพุร้อนแบบไปเช้าเย็นกลับชื่อว่า "เซโอะโคะโนะยู"



ที่เนงารามิมาเอะซุยเต็ง เมืองฮามุระ มีทุ่งดอกทิวลิปอันตระการตาที่ปลูกแบบทิวทัศน์ภูมิหลังการเก็บเกี่ยวข้าว "วัดชิโอะฟุเนะคินงิจิ" เมืองโอมะ เต็มไปด้วยดอกไม้ตามฤดูกาลหลากสีสัน

## พื้นที่มินามิทามะ P10

พื้นที่เนินเขาที่ตั้งภูเขาทาคาโอะ แหล่งท่องเที่ยวอดนียมที่เป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่ทามะ และพื้นที่ทอดยาวไปทางใต้ของแม่น้ำทามะซึ่งเป็นจุดกำเนิดความเขียวชอุ่มสมบูรณ์มาตั้งแต่อดีต พื้นที่ที่นานาในกรุงโตเกียวเกือบครึ่งหนึ่งของทั้งหมดรวมตัวกันอยู่ในพื้นที่นี้ สามารถชมทิวทัศน์หมู่บ้านในพื้นที่ภูเขาและน้ำอันงดงามได้ที่นี่



วัดทาคาโอะซังยากุ โออินตั้งตระหง่านอยู่ในภูเขาทาคาโอะ เสือชิตาห์แม่ "สวนสัตว์ทามะ" ที่ประสบความสำเร็จในการเพาะพันธุ์ภายในสวน

## พื้นที่โทโซะ P12

หมู่เกาะอิซุ 9 เกาะ และหมู่เกาะโองาซาวาระ 2 เกาะ รวม 11 เกาะที่ตั้งอยู่ในมหาสมุทรแปซิฟิกแผ่ออกไปทางตอนใต้จากใจกลางกรุง เป็นเกาะที่มีผู้อยู่อาศัยของโตเกียวที่บุคคลทั่วไปสามารถเดินทางไปได้ หมู่เกาะนี้ตั้งอยู่ในเขตภูมิอากาศที่หลากหลายตั้งแต่บริเวณแถบอบอุ่นไปจนถึงเขตร้อน มีทิวทัศน์ที่งดงามในแบบเกาะมากมาย เช่น ทะเลที่งดงาม ผลผลิตเฉพาะท้องถิ่นที่เต็มไปด้วยเสน่ห์ อย่างปลา "ชิมะซูชิ" และ "เกลือ" ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์

ขึ้นกระเช้าลอยฟ้าไป "โยมิอูริแลนด์" อดนียมกันเลย!

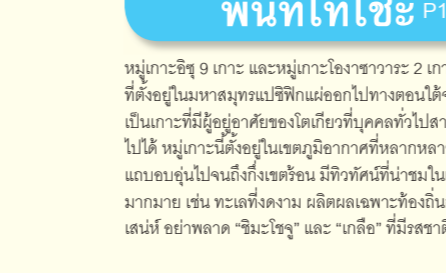
## ร้านขายตรงจากแหล่งผลิต P14

ที่ร้านขายตรงจากแหล่งผลิตของ JA จุดทักกด และร้านของฝากจากพื้นที่โทโซะมีผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นจากแต่ละพื้นที่วางจำหน่ายอย่างพร้อมหน้า



## พื้นที่โทโซะ P12

หมู่เกาะอิซุ 9 เกาะ และหมู่เกาะโองาซาวาระ 2 เกาะ รวม 11 เกาะที่ตั้งอยู่ในมหาสมุทรแปซิฟิกแผ่ออกไปทางตอนใต้จากใจกลางกรุง เป็นเกาะที่มีผู้อยู่อาศัยของโตเกียวที่บุคคลทั่วไปสามารถเดินทางไปได้ หมู่เกาะนี้ตั้งอยู่ในเขตภูมิอากาศที่หลากหลายตั้งแต่บริเวณแถบอบอุ่นไปจนถึงเขตร้อน มีทิวทัศน์ที่งดงามในแบบเกาะมากมาย เช่น ทะเลที่งดงาม ผลผลิตเฉพาะท้องถิ่นที่เต็มไปด้วยเสน่ห์ อย่างปลา "ชิมะซูชิ" และ "เกลือ" ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์



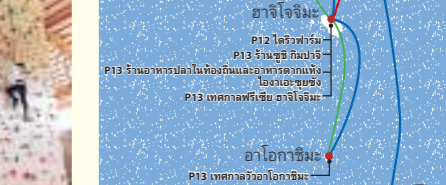
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากการเกษตรและปศุสัตว์ ที่หาซื้อได้เฉพาะในพื้นที่นั้นก็น่าสนใจเช่นกัน

## พื้นที่โทโซะ P12

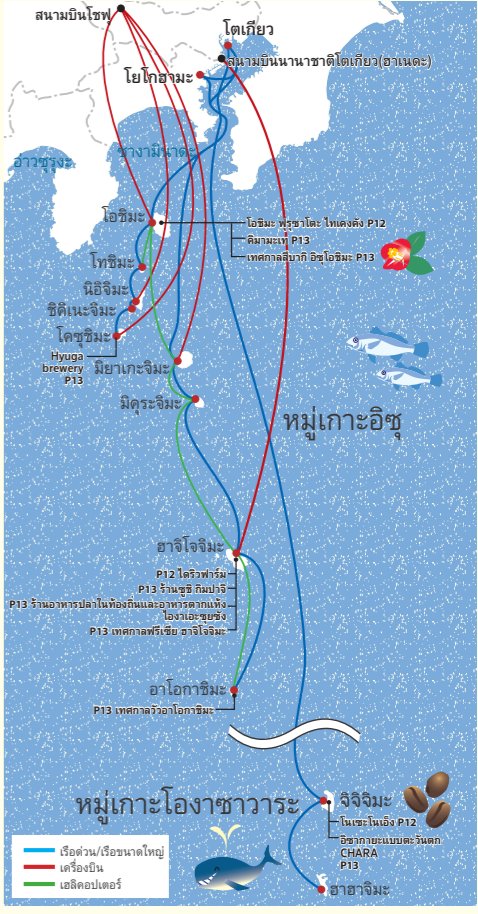


"มียาเกาะมูระ เรคคิเอซัน เซ็นเตอร์" ศูนย์เป็นหน้าผาจำลองขนาดใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่น

## พื้นที่โทโซะ P12



เส้นทางเดินเล่นอากาศภายในอิซุชิมะที่สามารถชมวิวทะเลอันงดงามไปพร้อมกับการเดินทาง





# ผลิตผลท้องถิ่นที่เติบโตในเมืองหลวง พื้นที่ 23 เขต

พื้นที่ 23 เขตซึ่งเป็นจุดรวมของหน่วยงานของเมืองหลวงกรุงเทพฯ หนึ่งในเมืองหลวงที่ใหญ่ที่สุดในโลก ท่ามกลางทิวทัศน์เมืองสมัยใหม่ มีร้านอาหารและฟาร์มเลี้ยงสัตว์ตั้งอยู่ด้วย มีผลิตผลท้องถิ่นที่หาได้เฉพาะในโตเกียวเป็นจำนวนมากด้วย เช่น ยังมีการเพาะปลูกผักแบบดั้งเดิมที่สืบทอดมาตั้งแต่สมัยเอโดะ

**ผลิตผลหลักในท้องถิ่น** กวางตุ้งญี่ปุ่น ซินโทธิระ หัวไชเท้าคาเมอิดะ หัวไชเท้าเนริเมะ หัวไชเท้าโอคุระ ถั่วลันเตาสตรอว์เบอร์รี มะเขือเทศ กะหล่ำปลี บร็อคโคลี่ ดอกไชคูลาเมน ปลาทอง เป็นต้น



1 มะเขือเทศยักษ์สายพันธุ์ใหม่โตในเรือนเพาะปลูกในเขตเนริเมะ 2 เขตเอโดงาวะเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ปลาทอง คุณภาพระดับที่อุปโภคบริโภคทั่วประเทศ 3 เขตเนริเมะและเขตเตทากายะมีส่วนเก็บผลไม้ เช่น บลูเบอร์รี สตรอว์เบอร์รี ฯลฯ ด้วย

## ผักเอโดะโตเกียวที่ถ่ายทอดวัฒนธรรมการกินในยุคเอโดะสู่ปัจจุบัน

ผักดั้งเดิมที่เพาะปลูกในบริเวณชานเมืองโตเกียวตั้งแต่สมัยเอโดะถึงประมาณปีพ.ศ. 40 (ค.ศ. 1965) และคำขวัญวิถีชีวิตการกินของผู้อยู่อาศัยมาตลอด มีปริมาณเก็บเกี่ยวน้อยและขั้นตอนในการเพาะปลูกยุ่งยาก แต่ได้รับการจับตามองในฐานะวัตถุดิบอาหารที่มีค่า



“ซินโทธิระ” ปัจจุบันใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจีนด้วย  
“หัวไชเท้าคาเมอิดะ” เก็บเกี่ยวได้มากในช่วงต้นฤดูใบไม้ผลิ มีแกนสีขาว

เต็มไปด้วยความประทับใจและความตื่นเต้น!

# จุดสัมผัสประสบการณ์เกษตร ป่าไม้ และประมง

## ป่าไม้

พื้นที่ที่สามารถเล่นและเรียนรู้หอมล้อมไปด้วยกลิ่นหอมของไม้ พิพิธภัณฑ์ของเล่นโตเกียว โทร 03-5367-9601

ไม่เพียงแต่ชมเท่านั้น ยังสามารถสร้าง เล่น เรียนรู้ และสนุกได้ตั้งแต่เด็กจนถึงผู้ใหญ่ เพียงพร้อมไปด้วยของเล่นกว่า 1 หมื่นชิ้น โดยเฉพาะของเล่นไม้ ที่ความรู้สึกลอยล่องที่ท่าจوارวัดคู่ที่ผลิตในประเทศจะช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย

- ภายในตึกลายไม้ 4-20 ยอด ชิมะ ชิบูย่า
- เดิน 6 นาทีจากสถานีชิบะชิชิชิเมะ รถไฟโตเกียวเมโทร (M11) ☎ ค่าเข้าชม 1000 เยน
- 10:00-16:00 น. (เข้าได้ถึง 15:30 น.) ☎ พุธ-ศุกร์ (หากตรงกับวันหยุดนักขัตฤกษ์จะปิดทำการและจะหยุดทำการในวันหลัง) นอกจากนี้ มีวันหยุดพิเศษอื่น ๆ
- ไม่มี



วันเสาร์ อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ เปิดให้บริการอาหารกลางวัน สามารถเพลิดเพลินกับการดื่มเบียร์เบียร์ชชาติไวน์ที่มีมาจากโตเกียวไวน์เฮลท์หลากหลายชนิด

“ชิมะบูกุ” ใช้ขงไม้ปลูก ขีดถูกเปิดให้บริการอาหารกลางวัน 2500 เยน (จำหน่ายตั้งแต่เบียร์เบียร์ชชาติไวน์ที่มีมาจากโตเกียวไวน์เฮลท์หลายชนิด)

## บ่มไวน์ โตเกียวไวน์เออรี่

ไวน์เออรี่แห่งแรกในกรุงโตเกียวที่พิถีพิถันในการ “ให้ความรู้สึกที่ทำมา มือ” บ่มไวน์สดไม่ผ่านการกรองและไม่ผ่านความร้อน มีไวน์ออริจินอลประมาณ 20 ชนิด และมีไวน์ที่ทำจากองุ่นที่ปลูกในโตเกียวเท่านั้นด้วย

- 2-8-7 โอชิอุมิเกะคุเซ็นจิ เขตเนริเมะ ☎ เดิน 10 นาที จากสถานีโอชิอุมิเกะคุเซ็นจิ สายเซบุ (S11) ☎ 11:00-17:00 น. ☎ พุธ ☎ ไม่มี



## ปศุสัตว์ ฟาร์มโคอิซุมิ

ฟาร์มแห่งเดียวใน 23 เขต ไม่ได้นับเป็นฟาร์มเพื่อการท่องเที่ยว แต่สามารถส่งลูกวัวที่พวกเขาเรียกว่า “ไอชิมิลค์” เข็มชั่นท่าจากอเมริกา

- 2-7-16 โออิซุมิคุเซ็นจิ เขตเนริเมะ ☎ เดิน 10 นาที จากสถานีโออิซุมิคุเซ็นจิ สายเซบุ (S11) ☎ 11:00-17:00 น. ☎ ไม่มีวันหยุดประจำ ☎ 2 คน



พบกับลูกวัวน่ารักได้ใน 23 เขต

รสชาติของนมเข้มข้นอร่อย 145 กรัม 380 เยน

## คาเมอิดะ มาซูโมโต สาขาใหญ่

หัวไชเท้าคาเมอิดะมีผลบางอย่างกว่าหัวไชเท้าทั่วไปแต่รสชาติเข้มข้น และมีวิตามินซีสูง เป็นร้านเฉพาะทางที่ใช้วิธีปลูกที่หลากหลายเพื่อค้นหาความอร่อย

- 4-18-9 คาเมอิดะ เขตโคโต ☎ เดิน 7 นาทีจาก สถานีคาเมอิดะ สาย JR และสายโทเม (JB23/TS44)
- 11:30-14:30 น. (สั่งอาหารได้ถึง 14:00 น. เสาร์อาทิตย์วันหยุดนักขัตฤกษ์ ปิดตั้งแต่ 11:00 น.) 17:00-21:00 น. (สั่งอาหารได้ถึง 19:30 น.) ☎ วันจันทร์ที่สามของเดือน (ยกเว้นเดือน ม.ค. ส.ค. และ อ.ค. หากวันจันทร์ตรงกับวันหยุดนักขัตฤกษ์ จะหยุดวันถัดไป)
- มีที่จอดรถที่ท่ารถชินจูกุ



“เนื้อส่วนอกของหมูไม่จับยุบผลิตในโตเกียว และผักตามฤดูกาลนี้” สำหรับ 2 ท่าน 3190 เยน (สั่งตั้งแต่ 2 ที่ขึ้นไป)

## นิสมบาชิโรมาจิ โซเนนมัมบุกุ

ร้านอาหารเพื่อการเผยแพร่ข้อมูลวัฒนธรรม ซึ่งนอกจากผักเอโดะโตเกียวแล้ว ยังนำเสนอรสชาติและเทคนิคที่ยังไม่เป็นที่แพร่หลายจากทั่วประเทศ เรื่องอาหารที่ต้องแน่นอนอยู่แล้ว ตัวอาคารยังมีโครงสร้างที่ทำให้อากาศถ่ายเทสบายในสมัยเอโดะ สำหรับอาหารกลางวัน เซ็ต “โซเนนมัมบุกุ โซกะโคโทเนน” 2300 เยน เป็นที่นิยม

- 1-8-6 นิสมบาชิโรมาจิ เขตชูโฮ ☎ เดิน 1 นาทีจาก สถานีเมจิโคชิมาเอะ รถไฟโตเกียวเมโทร (G12/Z09)
- 11:30-14:00 น. และ 17:00-23:00 น. (เสาร์/วันหยุดนักขัตฤกษ์ ปิดถึง 22:00 น.) ☎ อาทิตย์ ☎ ไม่มี



## เชตซุมิดะ สาขาเรียวกูเอโดะ โนเร็น

ร้านอาหารเฉพาะทางที่จัดหาโตเกียวซาโมเอะทั้งตั้งซึ่งครบครัน ทั้งสามด้าน คือ ความอร่อย ความกลมกล่อม และความเคี้ยวเพลิน สามารถลิ้มรสในรูปแบบเสียบไม้ย่างและหม้อไฟเรียวกูเอโดะ ขอบแนะนำ “โตเกียวซาโมเอะ เรียวโกกุคอร์ส” แบบดั้งเดิมได้อีก

- 1-3-20 โอโกยามิ เขตซุมิดะ ☎ ติดกับสถานีเรียวกูเอโดะ สาย JR/รถไฟใต้ดินโทเอ (JB21/E12) ☎ 11:00-21:30 น.
- จันทร์ (หากตรงกับวันหยุดนักขัตฤกษ์ จะหยุดวันถัดไป)
- ไม่มี



“โตเกียวซาโมเอะ เรียวโกกุคอร์ส” แบบดั้งเดิมได้อีก สามารถดื่มกับโทเกียวซาโมเอะและหม้อไฟเรียวกูเอโดะได้สุดถึง 5100 เยน (สั่งตั้งแต่ 3 ที่ขึ้นไป)

## โคอิชิโยะ โคอิชิโยะ

ร้านอาหารจีนที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 50 ปี รสชาติของ “นิโคมิโซบะโกะโทเคะ” ที่ใช้ซินโทธิระซึ่งปลูกโตเกียววันไม่เปลี่ยนแปลงตั้งแต่เริ่มเปิดกิจการ “แกงกะหรี่หมู” 1100 เยน ก็เป็นที่นิยม

- ชั้น 2 บริเวณ 3-8-15 ซบจัง เขตมินาโตะ
- เดิน 5 นาทีจากสถานีปรังัง รถไฟโตเกียวเมโทร/รถไฟใต้ดินโทเอ (H04/E23) ☎ 11:45-4:00 น. (อาทิตย์เปิด 17:00-24:00 น.) ☎ ไม่มีวันหยุด ☎ ไม่มี



## แนะนำไอเว้นต์ใน 23 เขต

- เทศกาลดอกมอร์นิงกลอรีชิบะ (เขตไทโต)**
  - ต้นเดือน ก.ค./บริเวณชิบะชิชิเมะ
  - 03-3841-1800 (คณะกรรมการจัดงานเทศกาลดอกมอร์นิงกลอรีชิบะ ภายในชิบะชิชิเมะ)
- เทศกาลปลาทองพิเศษเขตเอโดงาวะ (เขตเอโดงาวะ)**
  - ต้นเดือน ก.ย./สวนสาธารณะเกียวเซิน เขตเอโดงาวะ
  - 03-5662-0539 (ผู้รับผิดชอบผลิตผลเกษตรกรรม แผนกส่งเสริมอุตสาหกรรม เขตเอโดงาวะ)
- โตเกียว อาจิวอิ เฟสต้า (เขตชิโยดะ)**
  - เดือน ต.ค./ถนนมารุโนอินุจินากะริ ถนนเกียวโต ศูนย์การประชุมนานาชาติโตเกียว สวนสาธารณะชิบะชิ ชิโยดะ
  - URL https://twitter.com/tokyoajijfes (ทวีตเตอร์อย่างเป็นทางการของโตเกียว อาจิวอิ เฟสต้า)
- คลับ โนะ คาคุนิริ (เขตโคโตะ)**
  - กลางเดือน ต.ค./สวนสาธารณะชิบะชิชิเมะ
  - 03-3647-9819 (ผู้รับผิดชอบผลิตผลเกษตรกรรม แผนกส่งเสริมเกษตรและการท่องเที่ยว ฝ่ายส่งเสริมท้องถิ่นเขตโคโตะ)
- เทศกาลเกษตรกรรมกรุงโตเกียว (เขตชิบูยะ)** (วันที่ 2 พ.ย. เป็นวัน การเกษตรเมืองหลวง!)
  - วันที่ 2-3 พ.ย./หน้าที่พิพิธภัณฑ์ ศาลเจ้าเมจิ
  - 042-528-1370 (ฝ่ายผู้รับผิดชอบเทศกาลเกษตรกรรมกรุงโตเกียว JA โตเกียวฟูจิ)
- เทศกาลดอกมอร์นิงกลอรีชิบะ**
- เทศกาลปลาทองพิเศษเขตเอโดงาวะ**





# เกษตรกรรมในเมืองรูปแบบใหม่เพื่อชุมชนที่คึกคัก

พื้นที่นี้เป็นทางเข้าสู่พื้นที่ทามะที่ตั้งอยู่ติดกับ 23 เขต เป็นเมืองที่พักอาศัยยอดนิยมอันดับต้น ๆ ภายในกรุงโตเกียว มีร้านอาหารในพื้นที่อยู่อาศัยปลูกผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่หลากหลาย



1 ปลูกฤดูใบไม้ผลิเป็นผักเอโดะโตเกียวในดิน กลิ่นหอมเฉพาะตัวและสัมผัสชุ่มฉ่ำเข้ากันได้กับอาหารทุกรูปแบบ 2 กลิ่นกว่าเมืองโคโตะเป็นแหล่งปลูกบลูเบอร์รี่แห่งแรก 3 มะเขือเทศจิ๋วยอดนิยมขายที่ร้านขายตรงจากแหล่งผลิต

**ผลิตผลหลักในท้องถิ่น** โตเกียวโอะ สมนไพร อองุ่น สาลี่ กีวี บลูเบอร์รี่ มะเขือเทศ ต้นหอมไฮจิเมะ ถั่วและถั่วญี่ปุ่น แครร์รอด ส้มโตเกียวชายามะ ไข่ไก่ ดอกคริสต์มาส เป็นต้น

สำหรับชาวเซียว แนนอนต้องเป็น "ชาโตเกียวชายามะ" ที่ชาดาก็มีเสน่ห์เช่นเดียวกัน

ชาชายามะเป็นหนึ่งในสามในชาที่โด่งดังที่สุดในญี่ปุ่น ผลิตในไร่ชาที่กว้างขวางตั้งแต่ภาคตะวันตกของจังหวัดไซตามะจนถึงทางตะวันตกเฉียงเหนือของทามะ กรุงโตเกียว ซึ่งชาส่วนที่ผลิตทางฝั่งกรุงโตเกียวนี้เรียกว่าชาโตเกียวชายามะ มีชื่อเสียงในด้านรสชาติที่คงที่มาจากยอด และยังผลิต "ชาดำโตเกียว" ด้วย



ไร่ชาอันงดงามกว้างสุดลูกหูลูกตา

เต็มไปด้วยความประทับใจและความตื่นเต้น!

## จุดสัมผัสประสบการณ์เกษตร ป่าไม้ และประมง

**ดอกไม้** พุ่มไม้ตกแต่ง  
เข้าชมสวนที่มีพุ่มไม้แบบโทปอริสสุดน่ารัก เรียงราย  
พิพิธภัณฑ์สีเขียว (โคบายาชิโยจูเอิน)  
☎042-531-0123

เปิดสวนเกษตรที่มีพุ่มไม้แบบโทปอริสตัดแต่งเป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ อยู่เรียงรายให้เข้าชมเป็นพิพิธภัณฑ์ สามารถเพลิดเพลินกับความงามของดอกไม้ตั้งแต่ฤดูใบไม้ผลิถึงฤดูร้อน และใบไม้เปลี่ยนสีในฤดูใบไม้ร่วง และบางช่วงยังมีการจัดงานจำหน่ายพุ่มไม้คอนเทนเนอร์แบบน่ารักกลับไปได้เลย  
☎ 4-1-3 นิชิซุเนะโจ เมืองทาจิกาวะ ☎ เด็น 20 นาที จากสถานีทาจิกาวะ สายเซนชู (SS35) ☎ เช้าชมฟรี ☎ 10:00-16:00 น. ☎ อาทิตย์, วันหยุดนักขัตฤกษ์ ☎ 5 คน



สามารถชมโทปอริสรูปสัตว์ต่าง ๆ เช่น สุนัข โลมา ฯลฯ

**เกษตร** สนุกกับประสบการณ์เก็บดอกไม้สดๆ  
เบนซ์ฟาร์ม  
☎042-327-0644

สัมผัสประสบการณ์เก็บดอกไม้ตามฤดูกาล เช่น ดอกป๊อปปี้นิรันดร์ ดอกไม้ผลิ ดอกทานตะวันในฤดูร้อน ดอกคอสมอสในฤดูใบไม้ร่วง และงานเก็บบลูเบอร์รี่ที่เป็นที่นิยม และยังมีจำหน่ายผัก ดอกไม้ที่เก็บสด ๆ จากสวน และผลิตผลของเมืองโคโตะอีกด้วย  
☎ 1-464 ซุซูกิโจ เมืองโคโตะ ☎ จากสถานีฮามานะโคเงเนนิสายเซนชู (SS18) ขึ้นรถบัสทาจิกาวะสายที่มุ่งหน้าไปทางโคคุบุโนจิโคโตะโจ ใช้เวลา 15 นาที ลงที่เคียวโซคุตากุ แล้วเดิน 3 นาที ☎ แล้วแต่เมนูที่จะใช้บริการ ☎ เดือน มี.ค.-ธ.ค. 10:00-17:00 น. ☎ ทุกวันจันทร์ในช่วงที่ปิดทำการ (มีวันหยุดพิเศษอื่น ๆ) และวันหยุดตั้งแต่ปลายเดือน ธ.ค. ถึงต้นเดือน มี.ค. ☎ 20 คน



ดอกไม้หลากหลายชนิดบนสะพานที่ฟาร์ม ตั้งแต่มะเขือเทศไปจนถึงฤดูใบไม้ร่วง

การเก็บบลูเบอร์รี่ที่เป็นที่นิยม

**ปศุสัตว์** ซื้อไข่ไก่สดๆ ได้จากเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ  
ฟาร์มเลี้ยงไก่ทาคานะ  
☎042-361-9377

ฟาร์มเลี้ยงไก่ที่เปิดกิจการมา 90 ปีแล้ว เลี้ยงไก่ประมาณ 3700 ตัว มีเครื่องจำหน่ายไข่อัตโนมัติตั้งอยู่ที่มุมหนึ่งของฟาร์ม สามารถซื้อไข่ที่ออกมาใหม่ ๆ ได้อย่างง่ายดาย ไข่แดงเนียนนุ่มและรสชาติเข้มข้นเป็นที่นิยม  
☎ 6-14-1 มินามิโจ เมืองฟูจิ ☎ เด็น 20 นาทีจากสถานีฟูจิมารุมาจิ สาย JR (JN20) ☎ แยกต่างไปตามสินค้า ☎ 7:00-19:00 น. (เครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ) ☎ ไม่มีวันหยุด ☎ 10 คน



ไข่สดมีแบบสีขาว และสีน้ำตาล ชนิดละ 200 เยน จำนวนฟองแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับขนาดของไข่



"โตเกียวโคมาริ (ต้นหอม)" สายพันธุ์ใหม่ที่เริ่มจำหน่ายต้นกล้าตั้งแต่เดือนเมษายน ปี 2018

**เมืองทาจิกาวะ**  
โคเซกิ รินโตะ  
☎042-521-3180

ลิ้มรสอาหารโคเซกิที่เลือกใช้ "เนื้อวัวอากิวาเว" วัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นชนด้ายในโตเกียว และผักสด เหล้าที่ผลิตในท้องถิ่นที่ทามะ เช่น ภายในเมืองทาจิกาวะ โดยมีชื่อว่า "ลิ้มรสโตเกียว" จัดส่งอาหารโคเซกิภายนอกด้วย  
☎ 3-29-8 อาโงโอะโจ เมืองทาจิกาวะ ☎ เด็น 7 นาที จากสถานีนิชิคุนิดาจิ สาย JR (JN25) ☎ 11:00-21:30 น. (คอร์ริเดอร์กลางวัน วันธรรมดา 11:30-14:30 น. ตั้งจองล่วงหน้า) ☎ ไม่มีวันหยุดประจำ ☎ 3 คน



"อากิวาเวกิว สุกียากี้โคเซกิ อากิวาเว" สุกียากี้เนื้อวัวอากิวาเวเป็นจานหลัก ใช้ผักที่ปลูกในเมืองทาจิกาวะอย่างไม้อ่อน 8470 เยน



"พิซซ่าฟรอสต์ด อย่างเดาห์น" โยเกิร์ตผักสดเก็บในเช้าของวันนั้น 990 เยน

เพราะว่าเป็นภัตตาคารของเกษตรกรจึงรับรองความสดของผักได้

**เมืองคินดางิ**  
ชิอุชิจายะ  
☎042-849-7007

บ้านของเจ้าของพร้อมสวนอันงดงามที่สร้างขึ้นมา 55 ปีได้รับการปรับปรุงเป็นร้านอาหารนี้ นำเสนอเมนูที่ระดมใส่ผักที่เก็บได้ในสวนที่บ้านและเก็บได้ในยาโอะ ย่านท้องถิ่น "สลดบาร์ ลันซ์ (พร้อมขนมปังฝรั่งเศส)" 660 เยน เป็นที่นิยม  
☎ 7181 ยาโอะ เมืองคินดางิ ☎ เด็น 8 นาทีจากสถานียาโอะ สาย JR (JN23) ☎ 11:00-15:00 น. และ 17:00-22:00 น. ☎ จันทร์ ☎ 10 คน



ผ่อนคลายไปกับเด็กกลิ่นหอมสัมผัสยูซุและน้ำชา

"เด็กสัมผัสปลูกในโคโตะ (พร้อมเครื่องดื่ม)" 460 เยน เป็นสินค้าผลิตที่ได้รับการอนุมัติเป็นแบรนด์ของโคโตะจากหอการค้าโคโตะ

**เมืองโคโตะ**  
คาเฟ่ ลากูรัส  
☎042-344-7199

ร้านนี้ภูมิใจเสนออาหารตามครัวเรือนใช้ผักที่ปลูกในโคโตะ เมืองโคโตะมีชื่อเสียงในฐานะแหล่งผลิตส้มยูซุคุณภาพดี ต้องลองชิมเด็กสัมผัสยูซุในกาแฟให้ได้ เปรียบร้านใช้เป็นคาเฟ่ของหมาก็ได้  
☎ 1-24-14 มิโซะโนะโจ เมืองโคโตะ ☎ เด็น 5 นาที จากสถานีโคโตะ สายเซนชู (SS19) ☎ 10:30-18:00 น. ☎ ไม่มีวันหยุดประจำ ☎ 3 คน



เมนูยอดนิยมคือเฮลตี้เฟลตเช็ดข้าวหุงกับธัญพืช (ในภาพเป็นโลโคโมโคแอมเบร็ก ซอส Demi-Glace) 1100 เยน

เมนูเด็ดฝีมือเชฟที่รู้จักถึงเสน่ห์ของผัก

**เมืองมิตากะ**  
ไซเอนคาเฟ่ dono  
☎0422-76-3488

เมนูยอดนิยมคือเมนูที่ใช้ผักสดในท้องถิ่นส่งตรงจากเกษตรกรที่ทำสัญญา 30 รายผู้ปลูกผักในพื้นที่มุซาชิโนะ เซฟจากภัตตาคารที่ได้รับอนุมัติจากสมาคมซอมเมอลิเยร์ภัตตาคารแห่งประเทศญี่ปุ่นเป็นผู้แสดงฝีมือ  
☎ ชั้น 2 ซินซันจิ ศาลากลางภายในเทศบาลเมืองมิตากะ 1-1-1 โมซากิ เมืองมิตากะ ☎ จากสถานีมิตากะ สาย JR (JC12/JB01) ขึ้นรถบัสโตเกียวที่มุ่งหน้าไปสถานีเซงาว่า ใช้เวลา 9 นาที ลงที่มิตากะชิยาคุไซชะมาเอะ แล้วเดิน 1 นาที ☎ 11:00-21:15 น. (สั่งอาหารได้ถึง 20:45 น.) ☎ วันจันทร์และวันหยุดของศาลากลางเมืองมิตากะ ☎ ใช้ที่จอดรถของศาลากลางเมืองมิตากะ  
นอกจากนี้ยังมีแบบโต๊ะยังมีที่นั่งแบบยกพื้นเป็นที่นั่งชมของลูกค้าหลากหลายวัย



**คอลัมน์**  
มาเรียนรู้เกี่ยวกับสายพันธุ์ออริจินอลของโตเกียวที่ศูนย์วิจัยการเกษตรป่าไม้ครบวงจรแห่งกรุงโตเกียวกันเลย!  
☎042-528-0505

ที่นี่เป็นศูนย์วิจัยที่ให้การสนับสนุนการเกษตร ป่าไม้ และอุตสาหกรรมอาหารของกรุงโตเกียว ดำเนินกิจกรรมสร้างสายพันธุ์ออริจินอลของโตเกียว สร้างเมืองสีเขียวและพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในพื้นที่เกษตรที่จำกัดในกรุงโตเกียว สามารถชมเส้นทางเดินเล่นที่มีทั้งดอกไม้และต้นไม้เขียวขจีกับลานอเนกประสงค์ที่มีดอกซากุระงดงามในฤดูใบไม้ผลิได้ตามอัธยาศัย



"โตเกียวโคมาริ (ต้นหอม)" สายพันธุ์ใหม่ที่เริ่มจำหน่ายต้นกล้าตั้งแต่เดือนเมษายน ปี 2018



"โตเกียว โออิซามะ เบอร์รี่" สตรอว์เบอร์รี่สายพันธุ์ใหม่สำหรับปลูกกลางแจ้ง มีกำหนดการจำหน่ายที่ร้านขายตรงจากแหล่งผลิตในเดือนพฤษภาคม ปี 2020

**แนะนำอีเวนต์ในคิตะทามะ**  
\* กรุณาดูข้อมูลอีเวนต์ล่าสุดจาก "ปฏิทินอีเวนต์โตเกียว" ในคู่มือท่องเที่ยวโตเกียวอย่างเป็นทางการ GO TOKYO

**มหกรรมเกษตร ป่าไม้ และประมงโตเกียว**  
☎042-528-0505 (องค์การส่งเสริมการเกษตร ป่าไม้ และประมงแห่งกรุงโตเกียว สำนักงานทาจิกาวะ)

อีเวนต์แสนสนุกมากมายเพื่อให้ทุกท่านได้มาเยือน ดูสัมผัสเสน่ห์ของเกษตร ป่าไม้ และประมงในโตเกียว ทั้งจำหน่ายผักสด ผลิตภัณฑ์จากผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปผลิตโดยเกษตรกรในกรุงโตเกียว แสดงผลงานแนะนำงานวิจัยทดลอง สัมผัสประสบการณ์การเกษตร ท่องเรียนซาฟารีที่ใช้วัสดุไม่ผลิตในทามะ เป็นต้น

วันที่จัด: วันเสาร์ปลายเดือนตุลาคม  
สถานที่จัด: องค์การสาธารณสุขนิชิโนะ มุลนิชิโนะส่งเสริมการเกษตร ป่าไม้ และประมงแห่งกรุงโตเกียว สำนักงานทาจิกาวะ  
ค่าเข้าชม: ฟรี

จะมีร้านค้าต่าง ๆ มากอรั้นที่ลานเอนกในมุลนิชิโนะส่งเสริมการเกษตร ป่าไม้ และประมงแห่งกรุงโตเกียว สำนักงานทาจิกาวะ ที่มีต้นสนหินมาลัยสูงตระหง่าน



จะมีร้านค้าต่าง ๆ มากอรั้นที่ลานเอนกในมุลนิชิโนะส่งเสริมการเกษตร ป่าไม้ และประมงแห่งกรุงโตเกียว สำนักงานทาจิกาวะ ที่มีต้นสนหินมาลัยสูงตระหง่าน





# แหล่งปลูกข้าวในโตเกียวที่มีทัศนียภาพท้องนาว่างไกล

## พื้นที่มินามิทามะ

พื้นที่ทำนาในกรุงโตเกียวเกือบครึ่งหนึ่งของทั้งหมดรวมตัวกันอยู่ในพื้นที่มินามิทามะ งานทำไร่ทำนาและงานเลี้ยงสัตว์ก็เฟื่องฟู มีทัศนียภาพท้องนาที่ได้รับความนิยมชมชอบจากแม่น้ำทามะที่สร้างความเขียวขจีมาตั้งแต่ในอดีตอยู่หลายแห่ง และยังเป็นที่ยุติกันดีว่าเป็นแหล่งปลูกผลไม้ชั้นเลิศอีกด้วย



1 หากสักกิมางิจิเป็นที่ยูติกันดีว่าเป็นแหล่งปลูกข้าวของเมืองฮาจิโงจิ มีท้องนากว้างขวางขนาดใหญ่ที่สุดในโตเกียว 2 เห็ดหอมเพาะบนขอนไม้ที่ปลูกในเมืองฮาจิโงจิมีกลิ่นหอมและเนื้อแน่น ปริมาณการผลิตเป็นอันดับหนึ่งของกรุงโตเกียว 3 "เซนจิมารุ" ลูกพลับหวานปลูกทั่วเมืองมาจิจิจะจำหน่ายไว้มิให้ลูกพลับนั้นเป็นวัตถุปลูกด้วย

**ผลิตผลหลักในท้องถิ่น** องุ่น สาลี เสาวรสม แอปเปิ้ล ลูกพลับ เห็ดหอมเพาะบนขอนไม้ เนื้อหมู (TOKYO X) ไข่ไก่ (โตเกียวอุคเค) ดอกไซคลาเมน เป็นต้น

### "ทาคาโอะ" องุ่นที่กำเนิดในโตเกียว และ "อินางิ" สาลี่ลูกโตพันธุ์หายาก

องุ่นพันธุ์ "ทาคาโอะ" ที่ปลูกในเมืองอินางิและเมืองอิโนะเป็นสายพันธุ์ที่หน่วยงานทดลองวิจัยของกรุงโตเกียวคิดค้นขึ้น ลักษณะพิเศษคือมีเมล็ดน้อยและมีรสหวานจัด สาลี่พันธุ์ "อินางิ" เป็นสายพันธุ์ลูกโตที่ลูกหนึ่งมีน้ำหนักตั้งแต่ 700 กรัมขึ้นไป ทุกรอบและมีน้ำหนักแน่นอน!



"ทาคาโอะ" ได้รับขนานนามว่าเป็นองุ่นชื่อดังของโตเกียว "อินางิ" สาลี่ในพันธุ์ไม่ได้หาได้ง่าย ๆ

เต็มไปด้วยความประทับใจและความตื่นเต้น!

## จุดสัมผัสประสบการณ์เกษตร ป่าไม้ และประมง



"คุตสึโงะ โนะ ชิมาฟูชิ โยชิโระ" เชี่ยวชาญ (ภาพโดย/ Taiji Yamazaki)

จัดแสดงระบบนิเวศอันอุดมสมบูรณ์ของภูเขาทาคาโอะ (ภาพโดย/ Taiji Yamazaki)

### แนะนำระบบนิเวศและวัฒนธรรมในภูเขาทาคาโอะด้วยวิถีทัศน์และสิ่งจัดแสดง TAKAO 599 MUSEUM

ภูเขาทาคาโอะเป็นที่นิยมชมชอบที่เรียกได้ว่าเป็น "ภูเขาที่มีนกบินเขามากที่สุดในโลก" สามารถเรียนรู้วิถีชีวิตเกี่ยวกับภูเขาทาคาโอะให้สนุก เช่น แนะนำสัตว์และพืชที่มีชีวิตอยู่ในนั้น ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม สิ่งที่น่าสนใจตามฤดูกาล ข้อควรระวังในการเป็นเขา และเส้นทางเป็นเขา ฯลฯ

2435-3 ทาคาโอะมาจิจิ เมืองฮาจิโงจิ ๑๖ วัน 4 นาที จากสถานีทาคาโอะซังจึจิ สายเคโอ (KO53) ๑๖ เข้าชมฟรี ๑ 8:00-17:00 น. (เดือน ธ.ค.-มี.ค. เปิดถึง 16:00 น.) ๒ ไม่มีวันหยุด (มีวันหยุดเพื่อซ่อมบำรุง) ๓ ไม่มี

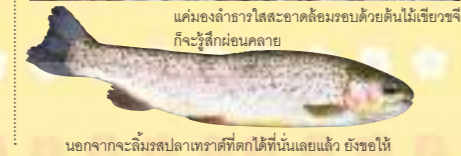
### ประมง ฟังเพลงกับจุดตกปลาที่ล้อมรอบด้วยธรรมชาติอันงดงาม จุดตกปลาเทราต์คิตะฮากาวะองงาตะ

จุดตกปลาอันอุดมในแม่น้ำคิตะฮากาวะที่แยกออกจากแม่น้ำทามะ สามารถสนุกกับการตกปลาโดยใช้เหยื่อปลอมแบบมืออาชีพได้ด้วย มีให้เช่าเบ็ด และจำหน่ายเหยื่อปลอม สามารถไปมือปลาได้ ปลาเทราต์ที่ตกได้สามารถนำมาทำบาร์บีคิวลิ้มรสกันที่นั่นเลย

1353 คาโมงาตะมาจิจิ เมืองฮาจิโงจิ ๑๖ จากสถานีทาคาโอะ สาย JR/เคโอ (JC24/KO52) ขึ้นรถบัสชินโตเกียวที่มุ่งหน้าไปจิมมะโคแกงซึตะ ใช้เวลา 20 นาที ลงที่ชิการาซึชิเดิน 2 นาที ๑ ตกปลาแบบใช้เหยื่อสด 3300 เยน (สูงสุด 10 ตัว) เหยื่อปลอม (ตัวใหญ่) ประเภทละ 3850 เยน (สูงสุด 10 ตัว) ๒ 8:00-16:30 น. (เดือน พ.ย.-มี.ค. 8:30-16:00 น.) ๓ ไม่มีวันหยุด ๔ 50 คัน



แคมป์อาหารกลางวันล้อมรอบด้วยต้นไม้เขียวขจีก็จะรู้สึกผ่อนคลาย



นอกจากจะลิ้มรสปลาเทราต์ที่ตกได้ที่นั่นแล้วยังขอให้เจ้าหน้าที่เอาเครื่องในออกให้เพื่อที่จะนำกลับบ้านได้ด้วย



เลี้ยงโคนมประมาณ 100 ตัว ที่ร้านขายตรง นอกจากเครื่องดื่มโยเกิร์ต 500 มล. 880 เยนแล้ว ยังมีจำหน่ายนมและไอศกรีมด้วย

### สนุกกับการล่องเรือในแม่น้ำและเดินเล่นกับลูกวัวอิโซฮะมะ มิลค์ฟาร์ม

คำขวัญคือ "โรงงานโยเกิร์ตที่เล็กที่สุดในโลก" เปิดห้องเรียนรีดนมวัวทุกวันอาทิตย์ตั้งแต่เวลา 13:00 น. (ใช้เวลาประมาณ 90 นาที 700 เยน) และยังสามารถเลือกกิจกรรมเสริม เช่น เดินเล่นกับลูกวัว หรือ ลองทำเนยได้ด้วย ต้องโทรจองล่วงหน้า

1625 โคบีโกมาจิจิ เมืองฮาจิโงจิ ๑๖ วัน 10 นาที จากสถานียามาตะ สายเคโอ (KO49) ๑๖ เข้าชมฟรี ๑ 9:00-17:00 น. ๒ ไม่มีวันหยุด ๓ 4 คัน

**เมืองทามะ**  
**ฮาดาเกะ เดอ คิทเซ่น**  
๐42-400-0915

ใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยและสบายใจ โดยใช้ผักสดจาก "ยูเมะบะตาคะเกะ" เป็นหลัก ซึ่งเป็นสวนผักที่บริหารโดยตรง อาหารกลางวันสุดคุ้มซึ่งเปลี่ยนไปตามวันมี 2 ชนิด คือเนื้อและปลา ชนิดละ 900 เยน จำหน่ายผักที่หน้าร้านด้วย

๑ ชั้น 6 โคโคเลีย ทามะเซ็นเตอร์ 1-46-1 โอจิโอเมืองทามะ ๑๖ วัน 5 นาที จากสถานีทามะเซ็นเตอร์ สายเคโอโคโคเลีย (KO41/OT06) ๑ 11:00-22:00 น. (สั่งอาหารได้ถึง 21:00 น.) ๒ วันหยุดของโคโคเลียทามะเซ็นเตอร์ ๓ ใช้ที่จอดรถของโคโคเลียทามะเซ็นเตอร์

### ลิ้มรสอาหารที่ใช้ผักสดหลากหลายที่ผลิตในเมืองอิโนะเป็นหลัก



ฮันมีสแตร์คัพพอร์ดแซนด์บ็อกซ์ 570 เยน

### คอนเสิร์ต การรวมตัวครั้งยิ่งใหญ่ของผลิตผลในท้องถิ่น

**Farmer's market โตเกียวมินามิโนะ เมงุมิ**  
๐42-589-0373

ร้านขายตรงที่นอกจากจะจำหน่ายผลิตผลในท้องถิ่นแล้ว ยังมีผลิตผลจากทั่วประเทศให้เลือกซื้อด้วย คำขวัญของการบริการคือ "ความปลอดภัย ความสบายใจ ความสดใหม่" มีคาเฟ่แซนด์วิช ร้านจำหน่ายเนื้อและร้านกับข้าวอยู่ภายใน ให้เพลิดเพลินกับการจับจ่ายและการรับประทานอาหาร

๑ 6-31 มังงันจิ เมืองอิโนะ ๑๖ วัน 15 นาที จากสถานีมังงันจิ สายทามะโมโนเรล (TT08) ๑ 10:00-20:00 น. (กรีนโอเอซิสคาเฟ่ 042 เปิดถึง 17:00 น.) ๒ พุธ (หากตรงกับวันหยุดนักขัตฤกษ์จะเปิดทำการ) ๓ 80 คัน



แยมสาลี่ใช้ผลไม้ที่ผลิตในเมืองอินางิ (ซ้าย), แยมองุ่นทาคาโอะ (ขวา) ซาวดอะ 200 กรัม 540 เยน

ผลิต "โทโยดาเบียร์" ที่เคยมีในสมัยเมจิขึ้นใหม่อีกครั้ง TOYODA BEER 330 มล. 509 เยน (ซ้าย), พีวีเอม TOYODA BEER สีน้จางัดพิเศษ 750 มล. 2750 เยน(ขวา)

"ฮาวามิโนะ โนะ อิซุมิ" สาเกญี่ปุ่นทำจากข้าวที่ผลิตในเมืองทามะ 720 มล. 1210 เยน

### แนะนำอิวেন্টในมินามิทามะ

"กุณฑาซึฮิเมะฮันเต็น" จาก "ปฎิทินฮันเต็นโตเกียว" ในคู่มือท่องเที่ยวโตเกียวจะเป็นทางนำทาง GO TOKYO

### ตลาดดอกมอร์นิงกลอรีเซเชกิ

๐42-338-6848 (แยกเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว เมืองทามะ)

นอกจากดอกมอร์นิงกลอรีสดใส่ที่เกษตรกรในท้องถิ่นปลูกขึ้นนับ 1000 กระถางแล้ว ยังจำหน่ายผักที่ปลูกในท้องถิ่นและผลิตผลในท้องถิ่นด้วย

วันที่จัด: เสาร์และอาทิตย์ต้นเดือน ก.ค.  
สถานที่จัด: บริเวณทางออกทิศตะวันตกของสถานีเซเชกิซาการะงาโอเกะ (KO27)



ดอกมอร์นิงกลอรีจะเบ่งบานสดใสในช่วงเช้า ขอแนะนำให้ไปแต่เช้า



เพิ่มความสัมพันธ์ของผู้คนในท้องถิ่นผ่านผลผลิตทางการเกษตรของเมืองอินางิ



"มิโคโร โนะ ออมโมริ" ข้าวสาลีเขียวที่ให้จินตนาการของหมู่บ้านในภูเขาของเมืองอินางิ ใช้หมักโซบะที่ผลิตในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบ 1210 เยน

### เมืองอินางิ green world cafe

๐42-379-8042

เจ้าของร้านซึ่งเป็นนักดนตรีใช้ผักที่ผลิตในเมืองอินางิอย่างเต็มที่ นำเสนอเมนูคาเฟ่ที่ช่วยให้งามจากภายในร่างกาย และยังมุ่งสร้างความรู้สึกให้สัมผัสถึงฤดูกาลที่หมุนเวียน

๑ ชั้น 2 สเตชันไซบีเรียคิงส์ คุริยามะ 2208 ยาโนะคุจิเมืองอินางิ ๑๖ ติดกับสถานีโยมิอุริแลนด์ สายเคโอ (KO37) ๑ 11:00-16:00 น. และ 18:30-22:00 น. ๒ จันทร์-ศุกร์วันอังคารและพุธ ๓ ไม่มี

ฟังเพลงกับวัตถุดิบผลิตในโตเกียวที่เยี่ยมไปด้วยรสชาติอาหารและสุนิวารีโซบะ

### เมืองฮาจิโงจิ ร้านโซบะสด ชันจิอิจิ

๐42-635-7882

เมนูที่เป็นที่รู้จักกันคือ "ชันจิอิจิ สุนิวารีโซบะ" ที่นวดแป้งโอบ้อนของโซบะเข้ากับจิวารีโซบะ 1100 เยน "โตเกียว อวาระเซสึเคะ โมริโซบะ" ใส่วัตถุดิบที่ผลิตในโตเกียวอย่างเต็มที่ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อหมู TOKYO X ไกโตเกียวฮาจิโงะ เห็ดไมตาเกะผลิตในฮิโนฮาระมูระ

1-25-5 เอียวเอะ เมืองฮาจิโงจิ ๑๖ วัน 2 นาที จากสถานีฮาจิโงจินามิโนะ สาย JR (JH30) ๑ 11:30-14:00 น. และ 17:00-21:00 น. ๒ อังคาร อายุกุคินันวันจันทร์เป็นบางครั้ง ๓ 4 คัน



### เมืองอิโนะ กรีนโอเอซิสคาเฟ่ 042

๐42-843-4038

เพลิดเพลินกับแซนด์วิชที่ร่วมมือกับ JA โตเกียวมินามิ ใช้ผักสดที่คัดสรรจากเมืองอินางิ และเมืองทามะ ตั้งอยู่ในร้านขายตรงของ JA โตเกียวมินามิ

๑ ภายใน "มินามิ โนะ เมงุมิ" ร้านขายตรงของ JA 6-31 มังงันจิ เมืองอิโนะ ๑๖ วัน 15 นาที จากสถานีมังงันจิ สายทามะโมโนเรล (TT08) ๑ 10:00-17:00 น. (สั่งอาหารได้ถึง 16:30 น.) ๒ พุธ ๓ ใช้ที่จอดรถของ "มินามิ โนะ เมงุมิ" ร้านขายตรงของ JA





# 23 เขต

## JA โตเกียว อะกริฟาร์ค

นำเสนอความสำคัญของการผลิตและบริโภคในท้องถิ่น และเสน่ห์ของผลิตภัณฑ์เกษตร ป่าไม้ และประมง จำหน่ายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นทุกพื้นที่ในกรุงโตเกียว และจัดซื้อสินค้าเกี่ยวกับอาหารและการเกษตรจากทั่วประเทศเป็นรายสัปดาห์ จำหน่ายอาหารที่ทำจากรัตนุกินในท้องถิ่นที่ "อกริฟิชั่น" ที่อยู่ภายในบริเวณเดียวกัน

- ☑ ชั้น 1 JA โตเกียวมีนามิ ซินจู บิลดิ้ง 2-10-12 โยโยจิ เขตชิบูยะ ☑ เดิน 4 นาทีจากสถานีชินจูกุ สาย JR (JY17/JC05/UB10/JA11/JS20)
- ☑ 11:00-18:30 น. (อาจเปลี่ยนแปลงตามเซิเวนต์ที่จัด) ☑ อาทิตย์ จันทร์ ❌ ไม่มี



น้ำสลัดต้นหอมโฮจิมะ 190 มล. 480 เยน



ผลิตภัณฑ์จากนมโตเกียวมีหลากหลาย ขนมปังกรอบนมโตเกียว (14 ชิ้น) คุกกี้นมโตเกียว (8 ชิ้น) ขนมเค้ก 500 เยน บามุดเลนนมโตเกียว 290 เยน



ซูพรีเมียมคอกเทลคิงเอโดะโตเกียว ซูพรีเมียมคอกเทลคิงเอโดะโตเกียว แบบลดปริมาณโซเดียม แต่ละชนิด 1 ของ 100 เยน (อบแห้ง)



ภูมิโงเสนอพื้นที่ที่กว้างขวางโอฮา



อกริฟิชั่นจำหน่ายอาหารกลางวัน และข้าวกล่องด้วย

## ซื้อผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่เต็มไปด้วยเสน่ห์! ร้านขายตรงผลิตภัณฑ์เกษตร ป่าไม้ และประมงในโตเกียว

หากต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ผลิตในโตเกียว ขอแนะนำร้านค้าขายตรงในแต่ละพื้นที่! ประทับใจไปกับสินค้าที่หลากหลายและรสชาติของผลิตภัณฑ์เกษตร และปศุสัตว์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปที่หาซื้อได้เฉพาะในพื้นที่นั้น!

# โทโซะ

## โตเกียวไอแลนด์

ร้านสินค้าจากหมู่เกาะชิซุและหมู่เกาะโองาซาวาระภายในอาคารผู้โดยสารท่าเรือทาเคชิบะ สามารถซื้อผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ภาคภูมิใจของแต่ละเกาะได้ ตั้งอยู่ใกล้โตเกียวทาวเวอร์ สามารถแวะมาเยือนระหว่างการท่องเที่ยวกรุงโตเกียวได้

- ☑ ภายในอาคารผู้โดยสารท่าเรือทาเคชิบะ 1-12-2 โตเกียว มีนาโตะ ☑ เดิน 7 นาทีจากสถานียามาโทดะริไฟ สาย JR (JY28/UK23) ☑ 9:00-22:30 น. (เปิดถึง 23:00 น. ในวันที่มีเที่ยวเรือขนาดใหญ่ออกจากท่าเวลา 23:00 น.) ☑ ไม่มีวันหยุด ☑ ไม่มี



ซูพรีเมียมชิซุคาบะ เกาะมิยาเกะจิมะ 1 ของ 200 เยน (อบแห้ง)

น้ำมันสับากิสด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น จากชิซุโอะชิมะ (บริสุทธิ์ สืบทอด จากัด) ราคาตามขนาด 15 มล. 1000 เยน เป็นต้นไป



คราฟต์ซูโยทำจากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของโองาซาวาระ เสาวรสโองาซาวาระ เลมอนโองาซาวาระ ชนิดละ 330 มล. 300 เยน

มิคุระโนะเกนซูชิ น้ำแร่จาก เกาะมิคุระจิมะที่โอบล้อมด้วย ป่าดงต้น 500 มล. 160 เยน



ชิมะโซะจากเกาะต่าง ๆ เรียงรายหลากหลายชนิด



คาเฟ่และภัตตาคารที่มีเมนูหลากหลาย เช่น ซาฮาชิคาบะ 300 เยน ให้ลิ้มลองด้วย

# คิตะ ทามะ

## JA โตเกียวมิโดริ ฟาร์มเมอร์เซ็นเตอร์ มิโนเร ทาจิคาวะ

จำหน่ายผลิตภัณฑ์เกษตรและปศุสัตว์รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปในพื้นที่ดูแลของโตเกียวมิโดริ เช่น เมืองทาจิคาวะ นอกจากนี้จะรวบรวมสินค้าเกษตรจากเกษตรกรในกรุงโตเกียวมาให้เลือกชมหลากหลายชนิดแล้ว มุมกาแฟยังจำหน่ายชอर्टดีครีมชาดำโตเกียว ยอดนิยมอีกด้วย

- ☑ 2-1-5 ซุนางาวะโจ เมืองทาจิคาวะ ☑ จากสถานี ทาจิคาวะ สาย JR (J19/JN26) ขึ้นรถบัสทาจิคาวะที่ มุ่งหน้าไปโอยามะคันจิ ไร่คาเอชิโจ ใช้เวลา 10 นาที ลงที่ไร่คาเอชิโจลงชานชาลาจรูจิ แล้วเดิน 5 นาที
- ☑ 10:00-18:00 น. (เดือน พ.ย.-มี.ค. เปิดถึง 17:00 น.)
- ☑ ไม่มีวันหยุด ☑ 86 คัน



ชอर्टดีครีมชาดำ โตเกียวรสชาติ และกลิ่นหอม สดชื่น 300 เยน



อุโตะเดรสซิ่งที่ใช้ โตเกียวอุโตะซิ่งเป็น ผักเอโดะโตเกียวอย่าง ไม้อื่น ผลิตภัณฑ์เลือกซื้อ ของเมืองทาจิคาวะ 190 มล. 480 เยน



มีพื้นที่จำหน่ายชาโตเกียวชามะด้วย

ชาดำโตเกียวใช้ใบชา ที่ปลูกในท้องถิ่น (แดง) ชนิดใบชา 50 กรัม 648 เยน (ทอง) ชนิดซอง 3 กรัม 12 ห่อ 846 เยน

# มินามิ ทามะ

## มิจิโนะเอกิ ฮาจิโองิ ทากิยามะ

ฟาร์มเมอร์เซ็นเตอร์ที่เต็มไปด้วยของอร่อยผลิตในเมืองฮาจิโองิ นอกจากนี้ร้านขายตรงจากแหล่งผลิต ยังเทียบพร้อมไปด้วย ภัตตาคารที่สามารถลิ้มรสโอศุกริมเมสที่ใช้นมผลิตในฮาจิโองิ และเมนูที่ใช้ผักในท้องถิ่น สามารถเพลิดเพลินกับการจับจ่าย และของอร่อยไปพร้อมกัน

- ☑ 1-592-2 ทากิยามะมาจิ เมืองฮาจิโองิ ☑ จาก สถานีฮาจิโองิ สาย JR (JC22/UH32) ขึ้นรถบัส มิชิโตเกียวที่มุ่งหน้าไปโทบุกิ ผ่านอุโตะมิชิโอบิโอยามะ ใช้เวลา 9 นาที ลงที่มิจิโนะเอกิ ฮาจิโองิ ทากิยามะ ฮิโรงิ แล้วเดิน 3 นาที ☑ 9:00-21:00 น. ☑ ไม่มีวันหยุด ☑ 96 คัน



แยม "มิจิโนะ โนะ เทซุรุ คอนฟิเจอร์" จากฟาร์มฮาจิโองิ โยเนซุ ชนิดละ 140 มล. 670 เยน เป็นต้นไป



กาแฟข้าวกล้องที่มีโอ เกษตรกรโตเกียว ไม่ใช่ ผลิตจากแฟร์ปราดจาก คาเฟ่ฮิน 1 ของ 170 เยน



ผักสดจากท้องถิ่นเรียงรายเต็มพื้นที่ในร้านที่กว้างขวาง

# นิชิ ทามะ

## มิยาบิโคโบ โอทามะ อุโมโนะคัง

ภายในร้านที่สว่างด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติ จำหน่ายซีสมควัน ถั่ว ร่มควัน ฯลฯ ที่ใช้ในซากุระผลิตในทามะ และยังจำหน่ายอาหารแปรรูป เช่น แยม และจำหน่ายโต๊ะ เก้าอี้ เชียงที่ทำงานวัสดุไม้ผลิตในทามะ

- ☑ 6700 โองุโนะ ฮิโนะดะมาจิ นิชิทามะ
- ☑ เดินทางโดยรถยนต์ 7 นาที จากสถานีมิยาซาคิตสึอิชิ สาย JR (JC86)
- ☑ 10:00-17:00 น. ☑ วันจันทร์ (หากตรงกับ วันหยุดนักขัตฤกษ์ จะเปิดทำการ) ☑ 30 คัน



ภายในร้านสัมผัสได้ถึงความอบอุ่นจากไม้



ซีสมควัน (ก้อน) 130 กรัม 648 เยน



ซีสมควันแบบหั่นชิ้น 50 กรัม 360 เยน



แกงกะหรี่เนื้อฮาจิโองิที่ใช้ เนื้อวัวฮาจิโองิอย่างไม้อื่น 200 กรัม 550 เยน (พร้อม รับประทาน)



มะม่วงหิมพานต์ ถั่วปากอ้ารมควัน ชนิดละ 50 กรัม 360 เยน คาคิโนะทานะรมควัน 40 กรัม 360 เยน



สร้างการผลิตและบริโภคในพื้นที่ที่มีปริมาณการบริโภคสูง!

## การเกษตรในโตเกียว

มีการทำเกษตรกรรมที่มีเอกลักษณ์โดยใช้สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติของแต่ละพื้นที่ คือ พื้นที่เมืองหลวง พื้นที่ภูเขา และพื้นที่เกาะ ในพื้นที่เมืองหลวง ใช้จุดแข็งที่เด่นชัดที่สุดคือการอยู่ใกล้พื้นที่บริโภค ในการนำผลผลิตทางการเกษตรที่หลากหลายซึ่งผลิตในพื้นที่ประมาณ 80% มาจำหน่ายที่ร้านขายตรงจากแหล่งผลิตในบริเวณใกล้เคียง โดยเฉพาะพื้นที่ที่ปลูกผลไม้ไม่มีจำนวนมาก และมีการเพาะพันธุ์ที่เป็นออริจินอลด้วย "ผักโอโตะโตเกียว" ที่ปลูกในโตเกียวตั้งแต่สมัยเอโดะถ่ายทอดประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ การเกษตรในพื้นที่นี้ไม่ได้มีเพียงกิจกรรมการผลิตเท่านั้น แต่ยังมีบทบาทที่หลากหลาย เช่น มีนาข้าวอยู่ในโตเกียว ซึ่งทัศนียภาพของท้องนาอันช่วยให้ผู้คนรู้สึกผ่อนคลาย ยิ่งไปกว่านั้น พื้นที่เกษตรยังมีบทบาทในการป้องกันภัยพิบัติ เช่น มีผลในการช่วยลดการเพิ่มของอุณหภูมิ การใช้เป็นพื้นที่หลบภัยชั่วคราวในยามเกิดภัยพิบัติ หรือป้องกันการลุกลามของอัคคีภัย ซึ่งได้รับการประเมินคุณค่าในหลายด้าน



"ชินโทริเนะ" และ "หัวไชเท้าคาเมอิโตะ" ผักโอโตะโตเกียวที่ปลูกในพื้นที่ 23 เขต

ในพื้นที่เมืองหลวง ลักษณะพิเศษของเกษตรกรรมคือการผลิตแบบจำนวนมากตั้งแต่ราชการขึ้น



อาชีพชาวไร่ที่ปลูกตามเกาะในพื้นที่โทโฮะนัมมาทำเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ชา และขนม

วัสดุไม้ที่ผลิตในทามะเติบโตบนเนินลาดเอียงที่สูงชัน

## การป่าไม้ในโตเกียว

40% ของพื้นที่โดยรวมของกรุงโตเกียวเป็นป่าไม้ โดยมีศูนย์กลางอยู่ที่พื้นที่นิชิทามะซึ่งตั้งอยู่ติดกับเทือกเขาชิบูจิ และเทือกเขาทันทาเวะ เป็นพื้นที่ที่ค่าจ้างการป่าไม้ของกรุงโตเกียว วัสดุไม้ที่ผลิตในพื้นที่ทามะเรียกว่า "ไม้โตเกียว วัสดุไม้ผลิตในทามะ" การที่จะเลี้ยงดูวัสดุไม้ผลิตในทามะคุณภาพสูงบนเนินลาดเอียงที่สูงชันโดยใช้เวลายาวนานหลายปี งานป่าไม้ เช่น การกำจัดวัชพืช การตัดเล็มกิ่ง และการเลือกตัดไม้ที่หนาแน่นออก เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้เลย งานป่าไม้ไม่เพียงแต่มีประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตของพวกเขาจากการใช้ชีวิตไม่เป็นที่อยู่อาศัย เชื้อเพลิง หรือกระดาษเท่านั้น ป่าที่ได้รับการกระตุ้นการหมุนเวียนของป่าจากการปลูกต้นกล้า เลี้ยงดูจนเติบโต แล้วตัดมาใช้งาน และได้รับการรักษาไว้อย่างตงามด้วยงานป่าไม้ จะเป็นต้นกำเนิดสภาพแวดล้อมที่สะดวกสบายสำหรับเมืองหลวง ทั้งด้านน้ำ อากาศ ทัศนียภาพ และความเงียบสงบ ฯลฯ ป่าที่รากไม้และดินดูดซับน้ำฝนตั้งฟองน้ำยังมีบทบาทสำคัญเป็น "เชือกกันขายฝั่งของทุกคน" เป็นที่อยู่อาศัยของสิ่งมีชีวิต และเป็นที่พักผ่อนหย่อนใจของผู้คนอีกด้วย



# จุดเด่นของการเกษตรป่าไม้ และประมงในโตเกียว

ของอร่อยจากทะเลและของอร่อยจากแม่น้ำ

## การประมงในโตเกียว

พื้นที่โทโฮะที่ผลิตจากลักษณะภูมิประเทศกันทะเลที่ซับซ้อนและกระแสน้ำอันคูลโรชิโอเป็นแหล่งประมงชั้นนำของประเทศ ใช้วิธีการประมงที่หลากหลายในการจับของอร่อยจากท้องทะเลที่สดใหม่ขึ้นมา "คุซายะ" อาหารทะเลแปรรูปที่หมักปลาด้วยน้ำหมักที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัวแล้วนำไปตากแดดก็มีลักษณะพิเศษของเฉพาะที่นี้ ส่วนทางอ่าวโตเกียว ก็ทำการประมงเช่นเดียวกัน ซึ่งพวกเขาที่จับได้ในบริเวณนี้เรียกว่า "โอโตะมาเอะ" และเป็นที่ยอดนิยม นอกจากนี้ ตามแม่น้ำต่าง ๆ เช่น แม่น้ำทามะ สหกรณ์ประมงได้ดำเนินการปล่อยปลาลงน้ำ ทำให้รักษาสภาพแวดล้อมของแม่น้ำที่คงมเอาไว้ได้ มีปลาอายุ ยามาเมะ อิวานะ เรนโบว์เทราต์แหวกว่าย การเพาะเลี้ยงก็เป็นที่แพร่หลาย มีการพัฒนาสายพันธุ์ใหม่ชื่อว่า "โอคุทามะ ยามาเมะ" ด้วย แถบลำธารใสสะอาดมีจุดตกปลาจำนวนมากให้เพลิดเพลินกับการตกปลาเรนโบว์เทราต์ หรือปลาอายุได้



ยามาเมะ สายพันธุ์ผสมอน ที่ได้รับการขนานนามว่า "ราชินีแห่งลำธาร"



กรุงโตเกียวส่งเสริมการใช้วัสดุไม้ผลิตในทามะเพื่อปกป้องป่าไม้ในพื้นที่ทามะ และสามารถสัมผัสไม้จากทามะได้ในหลายแห่งในกรุงโตเกียว อุเอโนะโนะโมริ PARK SIDE CAFE (ซ้าย) อาคารสถานีโทโกชินช่า สายโทคิวโอเงามิ (ขวา)

วัสดุไม้ผลิตในทามะที่ใช้เวลาในการเลี้ยงดูยาวนานหลายสิบปี



การดูแล เช่น การตัดเล็มกิ่ง จะทำให้ได้วัสดุไม้ที่มีปริมาณสูงถึงขั้นสำคัญ

8.018 เรียบเรียงพิเศษ

### การเกษตร ป่าไม้ และประมงในโตเกียว

ตีพิมพ์: องค์การสาธารณประโยชน์ มูลนิธิส่งเสริมการเกษตร ป่าไม้ และประมงแห่งกรุงโตเกียว

วางแผน/เรียบเรียง/จัดทำ: บริษัท JT B พับลิชชิง จำกัด

©2020 องค์การสาธารณประโยชน์ มูลนิธิส่งเสริมการเกษตร ป่าไม้ และประมงแห่งกรุงโตเกียว/

JTB Publishing,inc.All Rights Reserved.

หากต้องการทราบข้อมูลล่าสุดเกี่ยวกับการเกษตรป่าไม้ และประมง กรุณาดูที่เว็บไซต์!

เว็บไซต์รวมข้อมูลการเกษตร ป่าไม้ และประมงในโตเกียว



TOKYO GROWN

TOKYOGROWN



\* ข้อมูลในวารสารนี้เป็นข้อมูล ณ สิ้นเดือนกุมภาพันธ์ ค.ศ.2020 ข้อมูลอาจเปลี่ยนแปลงหลังการตีพิมพ์ ดังนั้น เมื่อท่านต้องการไปเยือนสถานที่ต่าง ๆ ขอแนะนำให้สอบถามทางโทรศัพท์ ฯลฯล่วงหน้า ทั้งนี้ โปรดทราบว่าเป็นการล่วงหน้าว่าสำนักพิมพ์ไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหาย หรืออื่น ๆ ที่เกิดขึ้นจากเนื้อหาตีพิมพ์ในวารสารฉบับนี้

\* ค่าเข้าชมที่แสดงในวารสารนี้เป็นค่าเข้าชมสำหรับผู้ใหญ่ \* ค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ที่แสดงในวารสารนี้ โดยหลักการแล้ว เป็นจำนวนเงินที่รวมภาษีแล้วซึ่งได้รวมลดบน ณ เวลาที่รวบรวมข้อมูล \* วันหยุดประจำที่แสดงไว้รวมวันหยุดสิ้นปีและปีใหม่ วันหยุดไอบิง และโกลเด้นวีค \* เวลาทำการแสดงเวลาเปิดร้าน-เวลาปิดร้าน เช่นแต่มีการระบุเป็นพิเศษ โปรดทราบว่าโดยปกติจะยุติบริการส่งอาหารและข้าวร้านได้ช้าที่สุด 30 นาที-1 ชั่วโมงก่อนเวลาปิดร้าน \* ข้อมูลการเดินทางอาจเปลี่ยนแปลงเนื่องจากผลกระทบจากภัยธรรมชาติหรือฤดูกาล กรุณาสอบถามหน่วยงานขนส่งแต่ละประเภทก่อนออกเดินทาง