

農林水産もの知り百科

東京の農林水産業に関する活動や、旬のトピックスをご紹介。身近なところに新しい魅力を発見できるかも！



ノンオイルドレッシングのたまねぎ(左)とたまねぎ醤油(椎茸入り)(右)各200ml 540円

販売場所は…
マインズショップ多磨店
●まいんずしよっぷたまでん
☎042-336-1541
㊤府中市白糸台1-11-10

「府中けやきつ子野菜の会」とは、府中市で生まれ育った20〜40代の若手農家10人のグループ。自分たちが丹精込めて育てた、府中市産の野菜を使った加工品をプロデュースしている。看板商品の「たまねぎ醤油ドレッシング」は、タマネギの甘みが感じられる奥深い味わいで、春のタマネギ収穫時期に販売される。また、新たにダイコンドレッシングも登場する予定だ。

農業 加工品をプロデュース 府中けやきつ子野菜の会

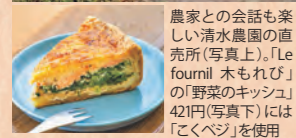


新鮮卵は白玉、赤玉で各200円。卵の大きさによって個数は異なる

高野養鶏場
●たかのようけいじょう
☎042-361-9377
㊤府中市南町6-14-1

高野養鶏場は、創業90年という老舗。現在は2代目のご主人が約3700羽の鶏を飼育し、新鮮な卵を提供している。誰でも気軽においしい卵を購入できるようにと、およそ40年前、養鶏場の片隅に卵の自動販売機を設置。ネットに入った卵が置かれたブースにコインを入れると、扉が開くと、いう仕組み。遠方から車でやって来るという人も多いが、常に補充されるから品切れになることは少ない。産みだたての卵は黄身がしっかりとっていて濃厚な味わい。隣では自家農園のとれたて野菜も販売している。

農業 新鮮な卵が自動販売機で 買えちゃうんです



農家との会話も楽しい清水農園の直売所(写真上)。「Le fourmil 木もれび」の「野菜のキッシュ」421円(写真下)には「こくベジ」を使用

国分寺三百年野菜「こくベジ」
●こくべじさんびやくねやさい「こくベジ」
Web <http://www.kokuvege.jp>

名水が湧く国分寺市は、300年前の新田開発の時代から、肥沃とはいえない土地と向き合いながら工夫を重ねて作物を育ててきた。国分寺市産の農産物「こくベジ」が、大切に引き継がれてきた農地で育つたというルーツとのおいしさを伝えるのがこくベジプロジェクト。市内の飲食店で考案された「こくベジ」を使用したオリジナルメニューや「こくベジ」に出合える直売所などの情報をウェブサイトで発信している。

農業 300年前から培われてきた 国分寺市の農業を知る



三鷹市の果樹農家・吉野さんの畑で開催した「キウイフルーツの農作業を学ぶ会」など、農家と連携した農業体験も不定期で実施

まちなか農家プロジェクト
●まちなかのうかぶるじえくと
Web <http://machino.tokyo>

「まちなか農家プロジェクト」は、三鷹市と武蔵野市で農業を営む「まちなか農家」のファンを増やすことを目指す活動。ウェブサイト上では、農家の想いが伝わるコンテンツの配信やファン同士のコミュニティを運営するほか、三鷹市武蔵野市産農作物を予約制1300円のセットで月1回三鷹駅前まで受け渡すイベントも開催。農家が消防団や自治体など地域の担い手となって、安全安心な街が存続できていることを伝えることで、農家と消費者の距離を近づけている。

農業 三鷹市・武蔵野市の まちなか農家を応援！



総合実習の科目では、お茶の手摘み実習もある



緑地計画科3年生が製作した卒業庭園

東京都立農業高等学校(府中市)

府中市にある農業高校には全日制に都市園芸科、緑地計画科、食品科学科、定時に食品化学科がある。全日制では草花や野菜、果樹の栽培や造園、食品製造などの実習。定時制では公衆施設でのジャム販売や花壇づくりなどの実習を通して、仕事のおもしろさを知り、技術を磨く喜びを体験できる。隣接する調布市に神代農場を併設し、自然環境を生かした実習地としてワサビやモチ米の栽培、ニジマス、の養殖、山野草の観察などを行っている。

農業 農業系高校って 何を勉強しているの？



地産産の野菜を使った給食で子どもたちに地場野菜のおいしさを伝える

東京むさし農業協同組合 本店 総合企画部 企画広報課
●とうきょうむさしのうぎょうきょうどうくみあい
ほんてん そうごうきかくぶ きかくこうほうか
☎042-388-8832

学校給食に地産産の農作物が使われれば、給食のつくり手にとっても子どもたちにとっても安全安心。また、生産者にとっては安定した販売先となる。JA東京むさし管内の各市三鷹市、小平市、国分寺市、小金井市、武蔵野市では、学校給食に地産産農産物を使つてもう一つ積極的に

農業 JA東京むさし管内産の 農産物を学校給食に

まだある! 地元産食材にこだわる レストラン & カフェ

地元の新鮮野菜やフルーツ、江戸東京野菜を積極的に使った、おいしくてヘルシーなメニューが自慢という名店が多いのが、北多摩エリアの特徴!



地元産野菜と全国の果実酒の品揃えに自信あり

「玉子とキノコとベーコンのサラダ」590円は女性に人気のメニュー。梅酒にぴったり

国分寺市
ごう椀
●ごうわん
全国から取り寄せた71種類の梅酒と、バラエティ豊かな果実酒の品揃えで知られる。国分寺市産の野菜を使った「おまかせサラダ」690円をぜひ。
☎042-324-1451
㊤国分寺市本町2-4-5 ㊤JR・西武国分寺駅(JC16・SK01・ST01)から徒歩10分 ㊤17時〜23時30分LO ㊤月曜 ㊤なし



清瀬市の野菜たっぷりのメニューが楽しみ

ディナーAコース3672円の魚料理「天草産真鯛と北海道産ホタテのグリル 並木農園のフェノキオとともに」

清瀬市
カジュアルフレンチレストラン アルブル
●かじゅあるふれんちれすとらん あるぶる
清瀬市近郊でとれる野菜を使用し、繊細なフレンチに仕上げている。「ランチ プチコース」2052円、ディナーでは「シェフのお任せコース」7020円などを。
☎042-492-7800
㊤清瀬市松山1-4-17 ㊤西武清瀬駅(SH15)から徒歩2分 ㊤11時30分〜14時30分、17時45分〜22時 ㊤月曜、第1火曜 ㊤2台



農家レストランだから 野菜の新鮮さは折り紙付き

朝どりの新鮮な野菜がたっぷりのった「石窯焼きピザフレッシュサラダ」972円

国立市
千丑茶屋
●ちうしちや
築55年という店主の生家を改装した食事処で自家農園と地元の野菜たっぷりのメニューを提供。「サラダバーランチ(バケット付き)」648円も人気。
☎042-849-7007
㊤国立市谷保7181 ㊤JR谷保駅(JN23)から徒歩8分 ㊤11〜15時、17〜22時 ㊤月曜 ㊤10台



地元産野菜と健康食材で 体の中から健康に

武蔵野市
ムサシノ野菜食堂 miluna-na
●むさしのやさいしょくどうみるな
近隣の農家から直接仕入れる新鮮野菜たっぷりのメニューが評判。カフェメニューも充実している。店頭では新鮮野菜を販売。
☎0422-30-9195
㊤武蔵野市境南町2-17-5 ㊤JR武蔵境駅(JC13)から徒歩7分 ㊤11時30分〜15時30分(14時30分LO)、17時30分〜21時(20時LO) ㊤水曜、第1木曜 ㊤なし



江戸東京野菜のおいしさに 魅せられて

小金井市
ヴァン・ド・リュ
●うあん・どりゅ
小金井市産の野菜や江戸東京野菜を積極的にメニューに取り入れている。「江戸東京野菜のスープ煮」860円(12〜2月)、「寺島ナスのムース」860円などが人気。
☎042-383-4908
㊤小金井市本町2-6-10 ㊤JR武蔵小金井駅(JC15)から徒歩5分 ㊤12〜14時、18時30分〜22時 ㊤火曜 ㊤なし



ユズが香るケーキと お茶に癒される

小平市
カフェ ラグラス
●かふるぐらす
小平市は高品質なユズの生産地として有名。写真の「ゆずケーキ」のほか、年間を通して味わえる「ゆずティー」580円もぜひ試してみてください。
☎042-344-7199
㊤小平市美園町1-24-14 ㊤西武小平駅(SS19)から徒歩5分 ㊤10時30分〜18時 ㊤不定休 ㊤3台