

東京の農業をもっと元気にしたいと思い、ワイナリーを始めました(東京ワイナリー・越後屋美和さん)



東京産のブドウで造るこだわりのワイナリー

東京のワイナリー

東京に酒蔵があることはご存知と思うが、実はワイナリーもある。東京初の小さな醸造所、その名も「東京ワイナリー」。2014年に果実酒醸造免許を取得、小さな醸造所で東京産のブドウを使ったワインを丁寧に醸造している。他県のブドウを使ったワインなども販売。(東京ワイナリー→P15)



手作業で丁寧に仕込まれる

東急池上線戸越銀座駅

●とうきゅういけがみせんとごしぎんざえき

☎03-3781-0817(旗の台駅)

①品川区平塚2-16-1 ②東急戸越銀座駅 ③5~翌1時 ④無休 ⑤なし



多摩産材

東京都は多摩地区の森林を守るため、多摩産材の活用を奨励している。練馬区のレストランLa毛利 table paysanne(→P7)は外装や内装に多摩産材を使用。また、都内では稀な木造駅舎として知られる東急池上線戸越銀座駅は、創業約90年の建て替えに際し、屋根や内装に多摩産材を使い、より温もりのある駅舎に生まれ変わった。



こんなところに東京産の木が!

平成27年度「東京都森林・林業再生基盤づくり交付金事業」によるもので、都内で初めての取り組み。2015年9月に着工、2016年12月に竣工した

- ①多摩産材が使われた店内からは農園が眺められる
- ②木のぬくもりを感じるLa毛利 table paysanne

フルーツ狩り

世田谷区や練馬区には、ブルーベリーやブドウ、カキなどのフルーツ狩りを楽しめる農園がある。摘みだての完熟フルーツのおいしさは感動もの! 郊外に向かう電車に乗れば、あっという間に到着。旬のフルーツを味わいに出かけよう。

旬のブルーベリー、ブドウ、カキを楽しまよう



練馬区大泉にある荘埜園(→P7)

東京で育成されたカキも栽培しています(荘埜園・荘埜晃一さん)

農家レストラン

素材の鮮度にこだわるなら、農園が営むレストランへ。野菜本来の味を知り尽くした農家が提供する料理をぜひ味わってみよう。農園直送の野菜にこだわったレストランもたくさんある。

みやもとファーム 麦ノ家

●みやもとふあーむむぎのいえ

☎03-3970-5590

①練馬区高松2-15-22 ②都営地下鉄練馬春日町駅から徒歩10分 ③11~15時、17~21時(土・日曜、祝日のみ) ④不定休 ⑤30台



農園直結の新鮮野菜を味わう

①自家農園で採れる野菜がたっぷり ②厳選した小麦粉を使用した太めの麺は小麦粉そのものの味が楽しめる ③自慢の新鮮野菜

CONTENTS

都心で農林水産業を体感! 祭り&イベントで遊ぼう!.....P4

フルーツ狩りから体験農園までおいしく遊ぼう!.....P6

東京産食材が味わえるこだわりの店~レストラン編~.....P8

東京産食材が味わえるこだわりの店~カフェ編&スイーツ編~.....P10

旬の野菜から手作り加工品まで新鮮食材買うならココ!.....P12

買えたらラッキー♪レア物大集合.....P14

見る! 食べる! 買う! 体験する! ようこそ! 23区へ

23区のうち11区で今も農業が営まれ、特産のコマツナやキャベツをはじめ、シクラメンなどの鉢花や花壇苗、切り花のほかブドウなどの果物も生産されている。



コマツナ

江戸時代、江戸川近くの小松川周辺に鷹狩りに訪れた将軍が、餅の澄まし汁に入っていた青菜を「ここは小松川だから小松菜とよべ」と命名したことが名前の由来といわれている。今ではハウスなどで4~8作栽培されており、一年中食べられるが、本来は冬の野菜。



収穫量は都内で二位



季節に合った栽培をしているので、みずみずしく甘味たっぷり、シャキシャキです(門倉農園・門倉周史さん)



①栽培期間が短いため、年間4~8作される ②名前が示すように江戸川区発祥の野菜

キャベツ

練馬区内の畑の半分近くを占めるキャベツ畑。今や希少品となった練馬ダイコンをしのいで、練馬を代表する野菜となっている。練馬のキャベツを使った餃子は、ご当地グルメとしてすっかり浸透。地産地消にも一役買っており、地域の活性化に大きく貢献している。



①住宅街にキャベツ畑が広がる ②練馬区のキャベツの旬は6・7月、11・12月



練馬といえは練馬ダイコンではなく...

大蔵ダイコン

昭和40年代まで世田谷の至るところで栽培されていた大蔵ダイコン。病気に強く栽培しやすい青首ダイコンの普及に伴い、白首系の大蔵ダイコンは次第に姿を消していった。地元ゆかりの野菜を見直そうと栽培が再開。今では地場野菜の一つとして親しまれている。

11月中旬~12月下旬にかけてJAの共同直売所や農家の庭先などで販売される



太さ均一、肉質緻密が特徴です



①首から尻までの太さがほぼ均一 ②平成9年に栽培が再開した

肉質が詰まっているから、煮崩れしにくく、おでんや煮物に向いていますよ(大塚農園・大塚信美さん)