

るるる
特別編集

農業!林業!水産業!MADE IN TOKYOの魅力はこの1冊に!

東京の

農林水産業

23区
北多摩
西多摩
南多摩
東京の島々

豊かな自然が育んだ

東京の恵み



東京の農林水産業 早わかり!

高層ビルが立ち並ぶ東京。実はビルの合間にも畑が広がり、郊外には田んぼや牧場、山間部では良質な木材も産出される。そして都心部から南へ広がる青い海には個性の異なる島々があり、新鮮な海の幸が水揚げされる。そんな豊かな自然環境の中、農業・林業・水産業がしっかり根付き、農地や森林は人々の食生活を支えるとともに、安らぎと潤いを与える。東京生まれ、東京育ちの農林水産物を知り、味わい、体験し、その魅力を存分に楽しもう!



北多摩エリア

東京の特産物として全国的に名高い東京ウドをはじめ、ナシやブドウ、ブルーベリーなどが栽培され、フルーツ狩りも楽しめる。新鮮な野菜や果物、開花が楽しみな花壇苗を大消費地である23区へ届けられるのが都市型農業の強み。



清瀬市はニンジンの生産量都内一を誇る



コクがありニンジンくささがなく芯まで赤いベータカロット



小平市はブルーベリー栽培発祥の地。摘み取りできる農園も多い

島しょエリア

伊豆諸島と小笠原諸島の島々は、温帯から亜熱帯までの変化に富んだ気候帯にある。アシタバをはじめ、パッションフルーツやレモンなど、島ならではの農産物が栽培されている。また、国内屈指の好漁場でもあり、海の幸も豊富。



今日摘んでも明日には新しい葉が出るといわれるアシタバ



キンメダイやマグロといった高級魚が多く水揚げされる



都内最大のシクラメン産地である瑞穂町。岩蔵街道には園芸店が並び、「シクラメン街道」と称される

西多摩エリア

滝や渓谷、鍾乳洞など、美しい自然景観が広がるエリア。野菜はもちろん、花や茶葉、山間部ではワサビも生産され、清流には川魚が泳ぐ。酪農や魚の養殖、林業も行われ、東京の農林水産業がギュッと凝縮している。



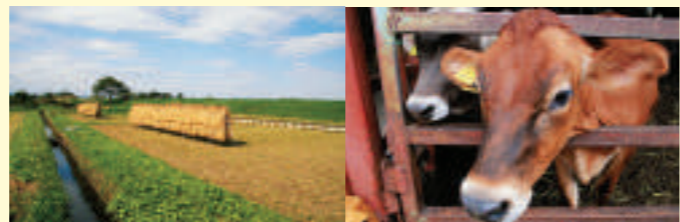
あきる野市の五日市街道は通称「トウモロコシ街道」とよばれる産地 西多摩エリアには良質な多摩産材を育む豊かな森林が広がっている



稲城市を中心に作られるナシ「稲城」は、大きくて甘く、果汁たっぷり。めったに市外には出回らない「幻のナシ」だ

南多摩エリア

都内にある水田の半分近くがこのエリアに集中。希少品種として知られるナシ「稲城」やブドウ「高尾」の産地でもある。また酪農も営まれていることでも知られる。都内唯一の「道の駅 八王子滝山」(→P9) も人気。



秋川と多摩川が合流する八王子市高月町は、米どころとして知られ、良質な清流米が作られている 牧場の搾りたて牛乳やアイスクリーム、ヨーグルトなども味わって

23区エリア

東京都心部にも畑が残り、江戸川区産のコマツナや練馬区産のキャベツをはじめとした特産物も存在する。フルーツやシクラメンなどの鉢花や花壇苗、切り花の栽培も盛んだ。東京産の食材を味わえる名店も多い。



コマツナは現在の江戸川区が発祥の地。小松川周辺に鷹狩りに訪れた8代将軍徳川吉宗の命名と伝わる



練馬区に広がるキャベツ畑



CONTENTS

- 農林水産を体験! ...P4
- 農林水産を食べる! ...P6
- 農林水産を買う! ...P8
- 農林水産物図鑑...P10
- 島々の産物図鑑...P14
- 東京農林水産おすすめイベント...P16

東京の魅力を
五感で感じて楽しく学ぶ

農林水産を体験!

清流で魚釣り、森林で木工体験、採れたての味わいが楽しめるフルーツ狩りや農業体験。東京の豊かな自然の中で、しっかり根付く農林水産の魅力を体験しよう。

釣り・バーベキュー

多摩川本流で釣りを楽しめる、地域最大級の釣り場

西多摩 青梅市 ① 奥多摩フィッシングセンター

●おきたまふいっしんぐせんたー
☎0428-78-8393
場内は自然の川に近い一般釣り場と、川を仕切った団体釣り場、ルアー・フライ釣り場など多彩で、初心者から上級者まで楽しめる。季節によってイワナやヤマメのサービス放流もある。バーベキューハウスがあり、直火禁止(コンロなどを利用)ながら河原でもバーベキュー可。
●青梅市御岳2-333 ●JR御岳駅(JC69)から徒歩20分 ●一般釣り場1日券3300円など ●7~16時(12~2月は7時30分~) ●12~2月の木曜 ●150台
※バーベキューのみの入場は不可

緑に包まれた北浅川恩方ます釣場の清流。安全面に配慮されており、初心者でも充分楽しめる

南多摩 八王子市 ② 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
高尾山と並ぶ人気の山・陣馬山のふもとに流れる多摩川の支流・北浅川に設けられた釣り場。釣りから本格ルアー釣りまで楽しむことができる。釣り具一式をレンタルできるので、手ぶらで訪れてもOK。バーベキュー小屋があるが、少人数なら河原で直火でもバーベキューできる。
●八王子市上恩方町1353 ●JR・京王高尾駅(JC24・KO52)から西東京バス陣馬高原下行きで25分、カ石下車、徒歩2分 ●釣り3250円(10尾まで)など ●8時~16時30分(11~3月は8時30分~16時) ●12月30日~1月3日 ●50台(2018年4月1日以降は1日500円) ※バーベキューのみの入場は不可

西多摩 あきる野市 ③ 秋川国際マス釣場

●あきがわこくさいますつりじょう
☎042-596-0568
秋川渓谷の自然を満喫しながらマス釣りやバーベキューが楽しめる。夏期限定でつかみ取りを行っているほか、初心者向けの釣り堀もある。バーベキュー場には鉄板や食材も用意されているので、手ぶらで行ってもOKだ。食堂ではマスなどを使ったオリジナル料理が味わえる。

西多摩 檜原村 ④ 檜原都民の森

●ひのはらとみんのもり
☎042-598-6006
施設内の木材工芸センターでは、定期的に木工教室や当日参加OKのミニ木工教室を開催。人気の多摩産材で作るオリジナル木工品は、時計やキーホルダー、ツール、ラックなど。参加費は材料費込みで200円~とお手ごろだ。指導員もいるので、気軽に挑戦できる。

●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64分、数馬下車、連絡バスで15分 ●ミニ木工教室200円~ ●9時30分~16時30分(季節により変動あり。要問合せ) ●月曜(祝日の場合は翌日) ●100台



木工体験を指導してくれる職員の井上さんとティッシュボックス作りに挑戦

森林体験



下絵を描いたヒノキのボードを糸ノコギリで切って形にしている



1時間ほどで完成した時計とティッシュボックス

売店で販売している名物みとうだんで1串300円。くるみみそ、甘辛醤油のタレが選べる

川は浅く河原も広いので、ファミリーでも安心。貸し竿(200円)もある

●あきる野市養沢1311 ●JR武蔵五日市駅(JC86)から西東京バス養沢行きで20分、秋川国際マス釣場下車すぐ ●入漁料3300円(10尾まで) ●8~16時 ●11~3月の木曜(祝日の場合は営業) ●200台
※バーベキューのみの入場は不可

フルーツ狩り・農業体験



ブルーベリーは7月20日~8月末まで摘み取りを楽しめる

南多摩 日野市 ⑥ 由木農場

●ゆぎのうじょう
☎090-3503-1061(13~21時)
紅玉、ふじなど6種類のリンゴを栽培。11月第3土・日曜限定で、もぎ取りができる。夏にはブルーベリーの摘み取りも。特製のブルーベリージュースやシャーベットも人気だ。
●日野市百草1072 ●京王聖蹟桜ヶ丘駅(KO27)から京王バス高幡不動駅行きで7分、中和田下車、徒歩3分 ●ブルーベリーは100g210円、リンゴは1kg(約3個)600円 ●7~8月の13~17時、11月第3土・日曜の9~16時(リンゴがなくなくなり次第終了) ●期間中無休 ●15台

北多摩 小平市 ⑤ 小川農園

●おがわのうえん
☎090-3524-7443
住宅街の一角にある広大な花畑に咲く花々から、好きな花を好きなだけ摘み取ることができる。ハサミ、軍手、カゴは無料貸出し。夏はブルーベリー、秋はカキのもぎ取りも楽しめる。葉ポタンなどの販売も。
●小平市小川西町5-9 ●西武小川駅(SS31・SK04)から徒歩13分 ●花の種類により異なる ●5~12月の9時~12時30分、14時30分~17時 ●日曜、雨天時 ●5台

農場のリンゴは日野市内の小中学校の給食にも提供されている
試行錯誤を繰り返し、都内でリンゴを栽培

西多摩 青梅市 ⑦ スモールフルーツランドベリーコテージ

●すもーるふるーつらんどべりーこてーじ
☎0428-31-3810
農業や化学肥料を使用せずに栽培したフルーツの摘み取りが満喫できる広大な観光農園。6・7月の土・日曜はラズベリー、7・8月はブルーベリー(月曜休)、10・11月の土・日曜はキウイ狩りが楽しめる。
●青梅市新町2-11-5 ●JR小作駅(JC59)から徒歩12分 ●果物により異なる ●10~17時(要予約、なくなり次第終了) ●月曜 ●13台



ログハウス内にカフェがある
1日16カット限定のブルーベリータルト1カット600円はぜひ味わいたい



ハウス内にはイチゴの甘い香りが漂う

北多摩 小平市 ⑧ フクシマストロベリーファーム

●ふくしますとろべりーふぁーむ
☎090-6503-7274
摘みたてイチゴはおいしそう!
紅ほっぺ、かおり野、やよいひめと、それぞれ特徴があるイチゴ3種を摘み取れる。受付でハサミとバックを受け取り、時間制限なく、摘み取った分だけを量り売りもOK。
●小平市仲町283 ●西武小平駅(SS19)から徒歩12分 ●摘み取り100g270円 ●1~5月の10~15時 ●月・水曜(祝日の場合は営業)、イチゴが少ないとき ●3台

南多摩 日野市 ⑨ 石坂ファームハウス

●いしがきふぁーむはうす
☎090-2910-6506(18~20時)
米づくり、野菜づくり、ブルーベリーの摘み取りなど、年間を通して、さまざまな農業体験プログラムを用意。料理をしたり、わで正月飾りを作ったり、農家の伝統行事を体験できるのも楽しみ。
●日野市百草672-1 ●京王聖蹟桜ヶ丘駅(KO27)から市内連絡バス三沢台路線(ミニバス)高幡不動駅行きで10分、倉沢下車すぐ ●イベントや作業により異なる、ブルーベリー摘み取りは500g1050円 ●イベントや作業により異なる、ブルーベリー園は7月上旬~8月下旬の6~11時、要予約 ●イベントや作業により異なる、ブルーベリー園は7月上旬~8月下旬の木曜) ●10台

北多摩 小平市 ⑩ ベンズファーム

●べんずふぁーむ
☎042-327-0644
春のポピーやミニバラ、夏のヒマワリ、秋から冬のコスモスといった花摘みや、夏にはブルーベリー(水・土・日曜のみ)やスイートコーン狩りもできる。アメリカ製トレーラーハウスのカフェも併設。
●小平市鈴木町1-464 ●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 ●体験メニューにより異なる ●3~12月の10~17時 ●月曜、雨天時 ●20台

田植え、稲刈り、わら細工、お餅つきと年4回の体験ができるお米づくり講座
保管されている古い農具からは昔の暮らしが学べる

東京の大地が生み出した
産物を東京で味わおう！

農林水産を食べる！

バラエティに富む東京産食材。採れたて新鮮食材はおいしく、地産地消は環境にも優しい。東京食材にこだわる食事処を厳選紹介。さあ、「東京」を味わおう！



23区 墨田区
11 押上よしかつ
●おしあけよしかつ
☎03-3829-6468

野菜や魚はもちろん、調味料からお酒まで、徹底的に東京産！まずは東京産食材を堪能できるセットメニュー1490円〜を注文し、もんじゃ焼きなどの単品を追加注文するシステム。平成29年には小岩の陶器や新島ガラスなど、東京産の器を使用した「東京会席」4900円も登場した。

☎墨田区業平5-10-2 ☎東京メトロ・都営地下鉄押上駅(Z14・A20)から徒歩4分 ☎17〜24時(入店は〜22時30分。日曜、祝日は11時30分〜14時、夜は予約がある場合のみ営業) ☎不定休 ☎なし



東京地粉を使用したもんじゃ焼きはハーフ350円〜

八王子ショウガのアイスクリーム490円

奥多摩やまめと島しょ産のキンメダイの刺身、東京野菜の漬物などオール東京産食材のセットメニュー

こんな東京産食材使ってます
都内産の野菜、果物、キノコ、牛乳、卵、TOKYO X、秋川牛、江戸東京野菜、島しょ産の魚介類

PICK UP

鮮度抜群！自家栽培の野菜が並ぶ農家レストラン

23区 練馬区
13 農園レストランみやもとファーム
●のうえんれすとらんみやもとふぁーむ
☎03-3577-3929

東京産食材にこだわる店は数あれど、産地と食の場が直結する農家レストランの魅力は絶大。昼はステーキ、夜は焼肉とともに自家菜園で採れた野菜を提供している。ランチでは牛ハラミステーキ(80g)1080円などが人気。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。イチゴやブルーベリー狩り体験もできる。

☎練馬区高松2-15-18 ☎都営地下鉄練馬春日町駅(E37)から徒歩12分 ☎11〜14時LO、17時〜21時30分LO ☎ランチ不定休、月・火曜の夜 ☎30台

自家農園の採れたて野菜もたっぷり。自慢のハラミ肉を鉄板でお好みに焼き上げるランチの牛ハラミステーキ



自慢の新鮮野菜



店舗裏に自家菜園が広がる

23区 足立区
12 東京料理 糸の木れすとらん
●とうきょうりょうりえのきれすとらん
☎03-5831-2431

地元野菜や東京しゃも、秋川牛、あきる野市産の新鮮卵などがおしゃれな料理に大変身。地元産のコマツナを練り込んだ足立区名物「あだち菜うどん&パスタ」の発祥店で、地域振興にも意欲的だ。オーナーシェフはフランス料理出身ながら、店のジャンルは「東京料理」と胸を張る。

☎足立区西加平2-7-15Lynx六町1階 ☎つくばエクスプレス六町駅(07)から徒歩5分、または東京メトロ北綾瀬駅(C20)から徒歩15分、東武五反野駅(TS11)から徒歩25分 ☎17時〜22時30分(ランチは不定営業) ☎水曜 ☎2台

東京しゃもの希少部位をすべて集めたオールスターグリル1706円



東京ハニーぶりん「あだち菜チーズ」464円。牛乳や卵、ハチミツなどの東京産食材を使用

こんな東京産食材使ってます
都内産の野菜、町田市産の果物、キノコ、牛乳、あきる野市産の卵、TOKYO X、東京しゃも、秋川牛、島しょ産の魚介類、ハチミツなど



秋川牛のローストビーフ4928円



平成29年からの新メニュー、あだち菜パスタ「ボンゴレパスタ」1382円



北多摩 三鷹市
14 菜園カフェ dono
●さいえんかふえどーの
☎0422-76-3488

日本野菜ソムリエ協会認定の和テイストカフェ。おすすめの武蔵野やさいのサラダはたっぷりのベースサラダに、その日仕入れた契約農家直送の野菜を8品目のせて提供。

☎三鷹市野崎1-1-1 三鷹市公会堂さんさん館2階 ☎JR三鷹駅(JB01・JC12)から小田急バス調布駅北口行きで8分、三鷹市役所前下車すぐ ☎11時〜21時15分 ☎月曜(祝日の場合は翌火・水曜) ☎50台

武蔵野やさいのサラダ1242円



ショーケースには彩り豊かなベジタブルスイーツが8種類以上並ぶ

こんな東京産食材使ってます
三鷹市・調布市・小金井市・八王子市・練馬区産の野菜、三鷹市産の寺島ナス



粘つくし会席8640円(要予約)。養殖もとはひと味もふた味も違う

窓の外を流れる秋川を望みながら舌鼓

西多摩 あきる野市
16 石臼挽手打蕎麦 いぐさ
●いしうすびきてうちそばいぐさ
☎042-558-8590

自家で石臼挽きした手打ちそばはもちろん、化学調味料をいっさい使わずに利尻昆布と本節でだしをとったつゆが自慢。春は山菜、夏はトウモロコシ、秋は天然キノコ類も楽しみ。

☎あきる野市雨間673-4 ☎JR秋川駅(JC83)または東秋留駅(JC82)から車で5分 ☎11〜15時、17〜21時 ☎木曜、第3金曜 ☎11台

西多摩 あきる野市
15 割烹 川波
●かつほうかわなみ
☎042-596-4456

窓越しに秋川の流れを眺めながら、地元の山の幸、川の幸を味わえる。6〜11月には秋川のコケを食べて育ったアユを提供。ヤマメやイワナ料理も天然ものにこだわる。

☎あきる野市留原785 ☎JR武蔵五日市駅(JC86)から徒歩5分 ☎11時30分〜22時(18時以降は要予約) ☎木曜(祝日の場合は営業) ☎10台

こんな東京産食材使ってます
秋川のアユ、あきる野市産の野菜



東京しゃもをたっぷり使った軍鶏丼1450円も大人気
竹林を眺めながら食事を楽しめる

南多摩 八王子市
17 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

つなぎを使わないそば粉100%に、そば若葉の粉を加えた「十二割そば」が名物。十二割そばと東京しゃもの付け汁、TOKYO Xの豚丼、地魚入り寿司3貫の地三点セットが人気。

☎八王子市兵衛1-25-5 ☎JR八王子みなみ野駅(JH30)から徒歩2分 ☎11時30分〜14時、17〜21時(土・日曜、祝日は11時30分〜21時) ☎火曜、月曜の夜不定休 ☎4台



ジャンボ高尾きくらげとTOKYO X、東京しゃもの「合わせ付けもりそば」1620円
夜は東京の地酒とともに

こんな東京産食材使ってます
TOKYO X、東京しゃも、東京うつけいの卵、高尾きくらげ、江戸東京野菜(奥多摩産ワサビ)



地元客からも愛されるアットホームな店

北多摩 武蔵野市
18 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
☎0422-30-9195

近隣の農家から直接仕入れる旬の野菜はヘルシーで、身体の中からキレイになれそう。雑穀ごはんや野菜スープ、いも床に漬けた漬け物がセットのランチ950円〜。

こんな東京産食材使ってます
武蔵野市・小金井市産の野菜

☎武蔵野市境南町2-17-5 センチュリー境南II102 ☎JR武蔵境駅(JC13)から徒歩6分 ☎11時30分〜14時30分LO、17時30分〜20時LO ☎水曜、第1木曜(祝日の場合は翌日) ☎なし



八王子市産の米、卵、ハチミツを使用した八王子マドレーヌ「大和」230円

店名はフランス語で「サンタクロース」の意

南多摩 八王子市
19 ペール・ノエル みなみ野店
●ペー・のえるみなみのてん
☎042-632-0214

八王子市の幸を丸ごと味わえる人気のスイーツ店。ショーウィンドウには、近隣の牧場や農園産のハチミツ、米粉、卵、果物などを贅沢に使った、季節替わりの35種類のスイーツが並ぶ。

☎八王子市西片倉3-11-5 ☎JR八王子みなみ野駅(JH30)から徒歩7分 ☎9時30分〜20時 ☎不定休 ☎10台

こんな東京産食材使ってます
八王子市産の米粉ハチミツ、卵牛乳、ブルーベリー、サツマイモ、ショウガ

東京の特産品を
あれこれショッピング

農林水産を買う!

東京産の極上の農林水産物を使った加工品は品揃えが豊富でおみやげにも最適。清らかな水と良質の米から生まれる地酒も魅力的だ。JAの農産物直売所をはじめ各種専門店でお気に入りの特産品を見つけよう。



小松菜みそ汁②
葛飾区、足立区、江戸川区産のコマツナをふんだんに使ったフリーズドライのみそ汁は長期保存もOK。1袋100円



とうがらしみそ⑨
あきる野市産のとうがらしとニンニクを使用。ニンニクと辛みがピリリときいて、ご飯が進む。430円(100g)

拜島ねぎみそ③
江戸東京野菜の拜島ネギを使ったオリジナル商品。そのままでも、炒め物などの調理用としても重宝しそう。450円(100g)



おいしいブルーベリーソース④
小平市産のブルーベリーを100%使用。濃厚な味が評判で、ヨーグルトにもよく合う。合成保存料や化学調味料はいっさい使っていない。699円(220ml)



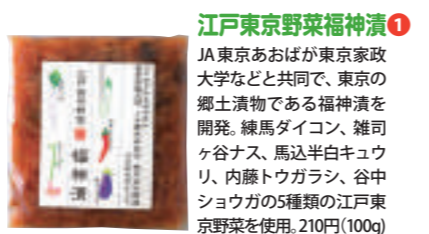
野菜パウダー⑥
モロヘイヤ、ニンジン、ホウレンソウなどの地場野菜を使用したパウダー。お菓子作りに重宝する。各400円(30g)



八王子の地場野菜をおいしく食べるたれ④
ネーミングそのまま、八王子の地場野菜をおいしく食べるために開発されたノンオイルドレッシング。野菜サラダや揚げ物にもぴったり。432円(300ml)



野菜を主役にしたカレー④
ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、ナス、トマトなどがゴロゴロ! 地元の農家が丹精込めて育てた野菜の存在感が抜群。540円(210g)



江戸東京野菜福神漬①
JA東京あおばが東京家政大学などと共同で、東京の郷土漬物である福神漬を開発。練馬ダイコン、雑司ヶ谷ナス、馬込半白キュウリ、内藤トウガラシ、谷中ショウガの5種類の江戸東京野菜を使用。210円(100g)

東京狭山茶(煎茶)③

武蔵村山市や東大和市で栽培された茶葉を「狭山火入」という独特の方法で仕上げた逸品はコクと旨味が人気。多摩湖畔540円(50g)、玉川上水330円(50g)

練馬大根ドレッシング①
練馬ダイコンのすりおろしがたっぷり、サラダから焼肉まで幅広く使える。390円(190ml)

東京うどの味噌漬③
地質に適していることもあり立川市での生産が盛んな東京ウドを漬物に。しゃきしゃきとした歯ごたえと独特な香りが自慢。530円(150g)



ニンジンジュース 赤い魔法⑤
カロテン含有量が豊富なニンジン「ベータキャロット」を使用。ベータキャロット100%と、リンゴ40%をミックスした2種があり、ともに自然な甘さの人気。100%800円(600ml)、ミックス830円(600ml)

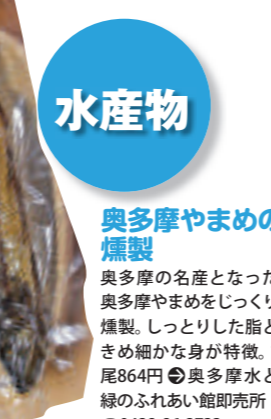


畜産物

高野養鶏場の手作りむしパン⑥
府中市産の生みたて新鮮卵をふんだんに使い手作り。しっとりふわふわで、素朴な味わい。1個125円



町田のはちみつキャンディ⑦
町田市で採蜜された栄養豊かな純粋ハチミツから生まれたキャンディ。やさしい味でクセになるおいしさ。1袋300円(100g)



水産物

奥多摩やまめの燻製
奥多摩の名産となった奥多摩やまめをじっくり燻製。しっとりした脂ときめ細かな身が特徴。1尾864円 ●奥多摩水と緑のふれあい館即売所 ☎0428-86-2733

ココで買えます!

TOKYO X 加工品

東京のブランド豚、TOKYO Xを独自のドイツ式製法で加工。ロースハムスライス526円(75g)のほか、ショルダーベーコンやワインナーもある



東京牛乳ラスク&サブレ⑨
都内の酪農家が生産した東京牛乳のミルクレーン風味が自慢。ラスクのかりかり、サブレのサクサク食感もよい。ラスク514円(14枚入り)、サブレ514円(8枚入り)



キウイワイン④
三鷹市産のキウイフルーツを使用。芳醇な香りと旨味のバランスが絶妙。白・ロゼ各1337円(720ml)のほか、にぎり1646円(720ml)もある



多摩産材

森の積み木&定規⑩
多摩産材を使用したオリジナル商品。木の風合いと手触りがいいと評判。積み木は15個入り2500円、定規は400円

地酒

ボッパルトの雫⑩
青梅市の姉妹都市、ドイツのボッパルト市から贈られたブドウから造られた甘口の白ワイン。例年1月下旬に2500本前後を限定販売。1300円(720ml)

禅寺丸ワイン⑦
町田市一帯で栽培されている禅寺丸という甘ガキを使用。ほのかにカキの香りが広がり、和食にもよく合う。1400円(720ml)

原峰のいすみ⑧
米も麴も、すべて多摩市産のものを使い、50%まで精米した限定販売の純米吟醸酒。1188円(720ml)

東京の森①
蔵の地下150mから汲み上げた天然水で仕込んだ酒を、東京の森林から切り出した杉につけ込んだ風味豊かな日本酒。1080円(720ml)

東京ワイン
東京産のブドウを使い、醸造から販売まで行う東京ワイナリーの代表銘柄。東京生まれのブドウ「高尾」を用いた高尾ロゼ3500円(720ml)、早摘みの練馬ナイアガラを使用した白2500円(720ml)などがある。☎東京ワイナリー ☎03-3867-5525

練馬金子ゴールデンビール①
明治時代、練馬区で江戸末期に日本で初めて栽培された酒造用の麦「金子ゴールデン」の栽培を復活させ、ビールを醸造。ほのかな甘味ときめ細かな泡が特徴。580円(330ml)

多摩の恵①
清酒造りにも使用される地下天然水を使用。左からピルスナー、ペールエール、明治復刻地ビール。各626円(500ml)

PICK UP 東京や日本全国の旬の農林水産物を新宿でゲット

① JA東京アグリパーク
●じえいえーとうきょうあくりぼーく ☎03-3370-3001
東京都内産を中心に、週替わりで全国の農林水産物も販売。旬の産物を新宿で買うことができる。農業の重要性を伝えるためのイベントも盛りだくさん。

●渋谷区代々木2-10-12 JA東京南新宿ビル1階 ●JR新宿駅(JY17-JC05-JB10-JA11-JS20)から徒歩4分 ●11~19時 ●日・月曜 ●なし

ココで買えます!

農産物直売所

地元の農家が直接持ち込む朝どれ野菜や果物が一堂に集い、各エリアの農産物から作られるこだわりの加工品を購入できるのが、農産物直売所の魅力!

- 23区 練馬区**
 - ① JA東京あおば「とれたて村石神井」 ●練馬区石神井町5-11-7 ●9時~16時30分 ●祝日 ●36台
- 23区 葛飾区**
 - ② JA東京スマイル「葛飾元気野菜直売所」 ●葛飾区柴又4-28-2 ●10時30分~16時 ●木・日曜、祝日 ●なし
- 北多摩 立川市**
 - ③ JA東京みどり「みのーれ立川」 ●立川市砂川町2-1-5 ●10~18時(11~3月は~17時) ●無休 ●87台
- 北多摩 国分寺市**
 - ④ JA東京むさし「国分寺ファーマーズマーケット」 ●国分寺市東恋ヶ窪4-23-8 ●10~17時 ●3・9月の最終平日 ●50台
- 北多摩 清瀬市**
 - ⑤ JA東京みらい「みらい清瀬新鮮館」 ●清瀬市中里3-892-7 ●9時~16時30分 ●日曜、祝日 ●25台
- 北多摩 府中市**
 - ⑥ JAマイズ「マイズショップ西府店」 ●府中市分府町3-65-1 ●9~18時(日曜、祝日は~13時) ●無休 ●20台
- 南多摩 町田市**
 - ⑦ JA町田市「アグリハウス忠生」 ●町田市忠生3-7-18 ●9時30分~18時 ●日曜 ●25台
- 南多摩 日野市**
 - ⑧ JA東京みなみ「ファーマーズマーケット東京みなみの恵み」 ●日野市万願寺6-31 ●10~20時 ●水曜 ●80台
- 西多摩 あきる野市**
 - ⑨ JAあきかわ「秋川ファーマーズセンター」 ●あきる野市二宮811 ●9~17時 ●無休 ●75台
- 西多摩 青梅市**
 - ⑩ JA西東京「かすみ直売センター」 ●青梅市新町2-28-19 ●8時30分~17時 ●無休 ●111台

八王子農家のお野菜や食事処のサラダバーが魅力
南多摩 八王子市
A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
都内唯一の道の駅。地元農産物や畜産物などを販売する直売所はもちろん、市内の農家のお母さんが作る昔ながらの惣菜が人気。ジェラートや八王子野菜をたっぷりとれるサラダバーが魅力の食事処もある。
●八王子市滝山町1-592-2 ●中央自動車道八王子ICから約1km ●9~21時(店舗により異なる) ●無休 ●96台

ドイツ仕込みのハムやビールが楽しみレストラン併設
西多摩 福生市
Bシュトゥーベン・オータマ
●いしかわしゅぞう ●おーたま ☎042-551-1325
伝統あるドイツ式製法にこだわり、TOKYO Xを使用したハムで唯一東京都域特産品に選ばれた商品を販売。2階はおしゃれなレストラン。
●福生市福生785 ●JR福生駅(JC57)から徒歩3分 ●売店:10時~21時30分(土・日曜、祝日は11時30分~、火曜は~16時30分) ●レストランは異なる ●無休 ●10台

老舗酒蔵が造るビールに興味津々
西多摩 福生市
C石川酒造
●いしかわしゅぞう ☎042-530-5792(売店「酒世羅」)
敷地内の蔵で醸造している選りすぐりの逸品を買うことができる。「多摩の恵」をはじめとするクラフトビールや、季節限定品も。ここでしか手に入らない商品も多数。
●福生市熊川1 ●JR拜島駅(JC55)から徒歩20分 ●10~18時 ●無休 ●30台

高尾山の魅力を勉強してショッピングも
南多摩 八王子市
D TAKAO 599 MUSEUM
●たかお こーきゅーみゅーじあむ ☎042-665-6688
登山客に大人気を誇る高尾山の豊かな生態系や歴史をわかりやすく紹介するミュージアム。カフェやショップも併設され、しゃれた多摩産材グッズが手に入る。
●八王子市高尾町2435-3 ●京王高尾山口駅(KO53)から徒歩4分 ●8~17時(12~3月は~16時、ショップは閉館の30分前まで) ●無休(メンテナンス休館あり) ●入館無料 ●なし

東京の大地で育つバラエティ豊富な特産物

農林水産物 図鑑

江戸時代から続く野菜をはじめ、開発・改良が重ねられ、品質向上された多彩な農産物、また東京の自然が育む水産物や畜産物が栽培、生産されている。東京ならではの花き・植木や都内各所に使われている多摩産材も要チェック！

江戸時代から続く
伝統野菜も多数

野菜



イチゴ

全エリア
小平市、国分寺市、小金井市、世田谷区には栽培農家が多く、イチゴ狩りが体験できる農園もある。主な品種は紅ほっぺ、かおり野、やよいひめ。
旬の時期／12～2月



カリフラワー

北多摩
一般的な白のほか、最近はオレンジやパープルなども出回るようになった西洋野菜。味の違いを比べてみるのも楽しい。三鷹市が産地として有名。
旬の時期／11・12月



スイートコーン

北多摩 西多摩 南多摩
産地として名高いあきる野市には「トモロコシ街道」とよばれる通りもある。
旬の時期／7月



キャベツ

23区 北多摩
江戸時代にオランダから渡来した当時は観賞用で、明治以降に食用として改良された。主な産地は練馬区や西東京市。
旬の時期／5月下旬～6月下旬、10月下旬～11月下旬



ワサビ

西多摩
奥多摩の清涼な水が育んだワサビは、江戸時代には将軍家にも献上されていた。香り高く粘り気が強いのが特徴。東京都は静岡県、長野県に次ぐ生産量を誇る。
旬の時期／4～12月



ウド

北多摩
希少な日本原産の野菜。立川市や国分寺市、小平市などで栽培されている「東京ウド」は、日本を代表するブランド品。地下に造られた室(ムロ)で栽培され、純白で上品な香りと独特な歯ごたえが特徴。
旬の時期／12月中旬～5月下旬

ノラボウ菜

西多摩
江戸時代に現在の秋川や五日市周辺で栽培が始まった伝統野菜。天明・天保の飢饉の際には、地域の住民を救ったと伝えられる。葉も茎もやわらかくほんのり甘い。
旬の時期／3月下旬～4月中旬



トマト

全エリア
町田市やあきる野市、日の出町などが主な産地。大玉、中玉、ミニトマト、フルーツトマトなど、多彩な種類があるのも魅力。
旬の時期／5～8月



コマツナ

23区 北多摩
江戸時代、現在の江戸川区の小松川周辺で栽培されていたのでこの名が付いたアブラナ科の野菜。寒さに強く、霜が降りると甘味が増す。東京では雑煮の具に欠かせない。
旬の時期／11～2月

エダマメ

全エリア
年々栽培量が増えており、特に狛江市産は高品質と評判。毎年7月には「えだまめ祭り」も開かれる。
旬の時期／7月



ダイコン

全エリア
一般的な青首大根も生産されているが、江戸東京野菜に登録されている東京の伝統野菜である練馬ダイコン、世田谷区産の大蔵ダイコン、江東区産の亀戸ダイコン(写真)は江戸時代から、八王子市産の高倉ダイコンは大正時代から栽培されている。
旬の時期／5・6月、10月下旬～12月

ネギ

北多摩
東京ならではのネギといえば昭島市産の拝島ネギ。白い根の部分が太めで、青い葉はやわらかい。熱を加えることで甘みが増すため、鍋料理に最適。
旬の時期／11～1月



ニンジン

北多摩
清瀬市が都内最大の生産量を誇る。一般的なオレンジ色の五寸ニンジンのほかに、おせち料理でおなじみの金時ニンジンや黄色・紫色のものなど品種、種類はさまざま。
旬の時期／11～1月



ラッカセイ

23区
千葉県が有名だが、練馬区などでも生産されている。平成21年に誕生した新品種「おまさり」は、従来の2倍ほどの大きさと、やわらかく甘味がある。
旬の時期／8～10月



ホウレンソウ

23区 北多摩
北多摩を中心に栽培されている。秋から春先まで出回っているが、特に冬は糖度が増しておいしくなるため、お正月料理でも活躍する。
旬の時期／11～3月

果物

東京生まれの
品種が大人気



ナシ

北多摩 南多摩
稲城市は江戸時代から知られるナシの産地で、大粒の「稲城」が有名。多摩湖周辺でも60年ほど前から栽培されており、「多摩湖梨」とよばれている。
旬の時期／8月下旬～10月中旬



リンゴ

南多摩
日野市百草萬蔵院台りんご生産組合が20年前から栽培を開始。毎年時期になるとリンゴ狩りも楽しめる。
旬の時期／10・11月



ブドウ

23区 北多摩 南多摩
種類豊富で、皮の色により赤、黒、緑(白)に大別され、味わいも大きく異なる。東京都で巨峰を改良して生まれた種なしブドウは、東京の名峰にちなみ「高尾」の名をもつ。
旬の時期／8月下旬～9月上旬



ミカン

23区 北多摩
武蔵村山市では狭山丘陵で栽培され「東京狭山みかん」の愛称で親しまれている。市内に農園が複数あり、ミカン狩りも楽しめる。
旬の時期／10月中旬～11月



ブルーベリー

北多摩 西多摩 南多摩
小平市はブルーベリーの木が農産物として日本で初めて植えられた発祥の地。北多摩エリアのほかにも、練馬区や世田谷区にも摘み取りできる農園がある。
旬の時期／7月上旬～9月中旬



カキ

23区 北多摩 南多摩
太秋や次郎、富有など、さまざまな品種を栽培。町田市一帯は禅寺丸が特産で、ワイン造りにも使用されている。東京生まれの「東京御所」や「東京紅」が人気がある。
旬の時期／9月下旬～11月下旬



キウイフルーツ

北多摩
三鷹市のキウイフルーツは、甘味と酸味のバランスが絶妙。小平市では新品種「東京ゴールド」が誕生。その名の通り果肉は金色に輝く。
旬の時期／10月下旬～11月下旬



ギンナン

23区 北多摩
粒が大きく人気が高い三鷹市産のギンナン。表皮が緑色のうちに収穫するのが特徴で、購入したらすぐに食べるのがおすすめ。
旬の時期／10・11月

まだまだあります 東京の農産物 その他

キノコ

北多摩 西多摩 南多摩
オガクズなどを使った菌床または原木栽培で生産される。添加物をいっさい加えない原木栽培は、キノコ本来の味、香り、食感を楽しめる。
旬の時期／春と秋



東京狭山茶

北多摩 西多摩
肉厚の葉から作られるお茶は、甘く濃厚でコクのある味わいで、お茶を好む人々から一目おかれる存在だ。狭山茶葉を使用した紅茶の販売も始められ人気となっている。
旬の時期／通年



**農林水産
コラム
1** 粋なお江戸は野菜の産地！
江戸時代から続く「江戸東京野菜」

江戸東京野菜とは、江戸時代から昭和40年頃まで東京近郊で生産されていた在来種の野菜のこと。北区の滝野川ゴボウ、大田区の馬込半白キュウリなど、JA東京中央会が45品目を江戸東京野菜として登録している。近年、栽培を復活させる取り組みが各地で始まっている。

江戸東京野菜とは、江戸時代から昭和40年頃まで東京近郊で生産されていた在来種の野菜のこと。北区の滝野川ゴボウ、大田区の馬込半白キュウリなど、JA東京中央会が45品目を江戸東京野菜として登録している。近年、栽培を復活させる取り組みが各地で始まっている。

皮の半分以上が白い馬込半白キュウリ
高遠藩主・内藤家の下屋敷で栽培されていた内藤トウガラシ
国内で栽培されるゴボウの9割以上は、この滝野川ゴボウの系統といわれる

農林水産物図鑑

清流が残る多摩地域に 美しい川魚が泳ぐ (水産物)



ヤマメ
西多摩
別名「溪流の女王」とよばれ、日本とその周辺にだけに生息している。乱獲によって一時期は幻の魚となったが、東京都が全国に先駆けて養殖に成功。川魚特有の臭みがなく、とても美味。
旬の時期/通年(天然物は3~10月)

絶品! 東京産の
肉&乳製品

(畜産物)



鶏肉 東京しゃも
北多摩 西多摩
闘鶏用だったことから、胸などの筋肉が発達し味もよいしゃもと、他品種を交配して誕生。一般的なブロイラーに比べ、低脂肪・高たんぱく。調理しても肉汁の損失が少なく、旨味が逃げないのが特徴。



鶏卵 鶏卵、うこっけい卵
北多摩 西多摩 南多摩
希少な烏骨鶏を改良し、通常は年間50~80個しか産まない卵を、200個ほどにまで高めたもの。地場産の新鮮鶏卵、うこっけい卵は人気がある。直売所を中心に販売されている。



豚肉 TOKYO X
●とうきょうえつくす
西多摩 南多摩
北京黒豚、パークシャー種、デュロック種という高品質の3種を掛け合わせ、よいところを受け継いで誕生。良質な脂肪分を十分に備え、肉質は柔らかくジュシー。



ハチミツ ハチミツ
全エリア
主にあきる野市や小金井市などで養蜂が行われているが、近年は都心の銀座や江東区などでも養蜂に取り組みようになっている。ハチミツを使ったオリジナル商品の開発も進んでいる。



牛肉 黒毛和牛(秋川牛・東京ビーフ)
全エリア
都内各地で育てられた黒毛和牛。肉質はやわらかく、きめ細やかで美しい艶がある。



牛乳 牛乳
全エリア
都内各地の酪農家から新鮮乳を都内の工場に出荷。このうち、東京牛乳は限定生産され、東京都地域特産品認証食品となっている。



イワナ
西多摩
川魚としてはもっとも上流部にいる魚として知られ、奥多摩町の日原川、峰谷川などの溪流に釣り場がある。
旬の時期/3~11月

ニジマス
西多摩
明治時代に原産地の北アメリカから青梅市に移植された。養殖も盛んで、山間部の重要な産業になっている。塩焼きが一般的だが、刺身で味わうこともできる。
旬の時期/通年(天然物は3~12月)

農林水産コラム 2
溪流の女王たちを守り育てる
奥多摩さかな養殖センター

奥多摩町にある「奥多摩さかな養殖センター」ではヤマメやニジマス、イワナ、奥多摩やまめの種苗(卵や稚魚)を生産し、漁協へ配付するとともに、魚の病気診断・治療、病気に強い川魚の研究などを行っている。通常、ヤマメは生後2年で産卵すると死んでしまっていたが、当センターは平成10年に成熟を抑制(産卵させない)することで2年目以降も生き残り、大型に成長する「奥多摩やまめ」を開発。燻製やムニエル、刺身などで1年中おいしく食べられるようになった。

奥多摩町海沢(写真)と入川に養殖池がある
奥多摩やまめは通常の2倍の大きさ!

生活に自然の美を取り入れて! (花き・植木)



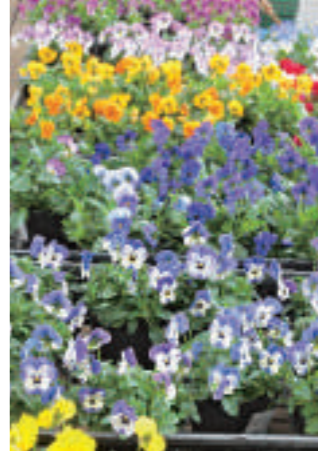
シクラメン
北多摩 西多摩 南多摩
東京の鉢花を代表する存在で、瑞穂町など都内各地で栽培が盛ん。東京都農林総合研究センターでは、平成23年までに新しいタイプの3品種を開発し、品種登録している。いずれも香りがよく、夏の暑さに強いのが特徴だ。旬の時期/11-12月



桜草(プリムラ)
23区
生産農家は江戸川区に多い。かつて荒川沿いに桜草が群生していた北区や荒川区では、保存会が大切に育てており、北区の浮間ヶ原桜草園場では春に「浮間さくら草祭り」も開催される。
旬の時期/4月頃



ポインセチア
北多摩
鮮やかな赤い葉が特徴。クリスマスシーズンには欠かせないことから「クリスマスフラワー」ともよばれている。花の色は赤のほか、白やピンクもある。
旬の時期/11-12月



花壇苗
全エリア
東村山市や東久留米市で栽培が盛ん。秋から春にかけてはパンジーやビオラ、夏から秋はサルビアやニチニチソウ、マリーゴールドなどの苗を扱っている。
旬の時期/通年



植木・庭木
北多摩 西多摩
江戸時代から江戸に全国の植木が集まったため、昔も今も東京は植木生産をリードする地として名を馳せている。和洋を問わず庭を華やかに演出してくれるカエデは、特に人気が高い。
旬の時期/通年

農林水産コラム 3
江戸の一大ブームから続く
東京の花き・植木栽培と夏の風物詩

江戸時代、大名屋敷が江戸に設置されたことで、庭園文化が発展。さらに植木鉢が普及するようになると、盆栽はもちろん、大名から庶民にまで園芸ブームが広がった。江戸時代後半には、生活に困窮した武士が内職として植木や草花を栽培していたといわれる。朝顔は御徒町の下級武士が多く栽培していたが、江戸幕府衰退に伴い、入谷の植木屋が作るようになり、その美しさが評判となった。その歴史を今に伝えるべく、昭和25年(1950)に入谷朝顔市が復活。今では都内各地で朝顔市(→P16)が開催され、夏の風物詩となっている。

古くから習慣のあった「春の七草」は、宮中行事や幕府行事として行われていた
戦中に一度廃れたが、戦後に復活した入谷朝顔まつり写真提供:台東区

街のあちこちで
木の温もりに癒される

多摩産材 体感スポット

多摩産材(正式名称:東京の木多摩産材)とは、多摩地域で生育・生産された木材を指し、多摩産材認証協議会により産地証明されたもの。ここではその多摩産材に触れられるスポットをご紹介します!

23区 台東区
20 上野の森
PARK SIDE CAFE
●うえのもりばーくさいどかふえ
☎03-5815-8251
多摩産材を使用した建物と、上野の森の景色に癒されるスポット。旬の野菜を使ったメニューが豊富に揃い、季節のフルーツを使ったデザートも好評だ。
①台東区上野公園8-4 ②JR上野駅(JK30-JY 05-JU02-JU01)から徒歩3分 ③10~21時(日曜、祝日は9時~) ④無休 ⑤なし



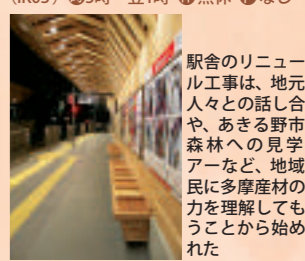
上野の森に多摩産材を用いた建物がかっこよく合う
インテリアでもリラックス空間を演出

23区 新宿区
21 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
木材で作られた質のよいおもちゃが揃う美術館で、子どもたちは楽しく遊び、大人は木材の温もりや香りに癒されると評判。子どもたちが直に座っておもちゃで遊べる床などには多摩産材の杉が使われている。
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7分 ③入館800円 ④10~16時 ⑤木曜(2・9月に特別休館日あり) ⑥なし



多摩産材が使用された「赤ちゃん木育広場」

23区 品川区
22 東急池上線
戸越銀座駅
●とうきゅういけがみせんとこしぎんざえき
☎03-3781-0817(旗の台駅)
「木になるリニューアル」と名付け、ホームの屋根や内装、ベンチなどに多摩産材を多用。都内の鉄道施設としては初めての試みとして注目されている。
①品川区平塚2-16-1 ②東急戸越銀座駅(IK03) ③5時~翌1時 ④無休 ⑤なし



駅舎のリニューアル工事は、地元の人々との話し合いや、あきる野市の森林への見学ツアーなど、地域住民に多摩産材の魅力を理解してもらうことから始められた

温暖な気候の島々は貴重な産物の宝庫!

島々の産物 図鑑

東京区部から南へ広がる太平洋に点在する伊豆諸島や小笠原諸島。年中温暖な島々の風土は本土と異なり、それぞれ個性豊かな表情を見せ、独特の産物がある。



花き・植木

フェニックス・ロベニー
やわらかな緑葉がとても美しいことから、観賞用としての切り葉や鉢物が人気。国内産のほとんどが八丈島で生産されている。
旬の時期/通年



鉢物
八丈島で栽培が盛んで、ドラセナやコルディリネ類のほか、ヤシ類などの大鉢も多い。
旬の時期/通年



フバルディア
大島の農産物を代表する花として、国内シェアの90%近くを占める。秋に咲く花を電照やシェードなどでコントロールし、安定的に出荷している。
旬の時期/通年

年間を通して温暖な島ならではの産物 農産物

果物

コーヒー豆
小笠原村では明治時代に試験栽培で持ち込まれたコーヒーの木が自生していた。現在は栽培管理しながら生産している。
旬の時期/10~12月



マンゴー
ほどよい甘味と酸味が特徴。小笠原村産は樹の上で完熟したもの収穫するため、味が濃厚だ。品種はアーウィンが多く、島には戦前に植えられた樹もある。
旬の時期/7-8月



パッションフルーツ
小笠原の特産として知られるが、伊豆諸島でも生産されている。香りがとても強く、酸味と甘みのバランスがよい。常温で少しおくと酸味が減り、甘味が強くなる。
旬の時期/小笠原5-6月、伊豆諸島7-8月

野菜



アスタバ
発育が早く、今日摘んでも明日には新しい芽が出ることからこの名が付いた。天ぷらで食することが多く、お茶やお菓子、麺類などの加工品にも利用されている。
旬の時期/3~5月



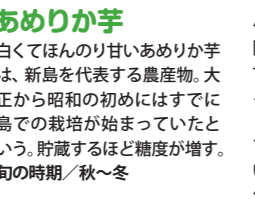
サヤエンドウ
温暖な気候を生かし、大島や神津島などで盛んに栽培されている。近年は、長さ10cm以上で甘味もあるオオサヤエンドウ(写真右)の人気が高まっている。
旬の時期/春



レモン
小笠原村産は「島レモン」とよばれる。旬のはじまりの緑のうちから食べられるが、八丈島では樹上完熟させ皮ごと味わえる「八丈フルーツレモン」として出荷。
旬の時期/小笠原10-11月、八丈町1-2月



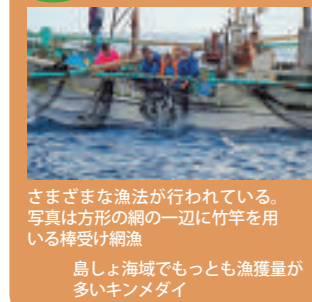
あめりか芋
白くてほんのり甘いあめりか芋は、新島を代表する農産物。大正から昭和の初めにはすでに島での栽培が始まっていたという。貯蔵するほど糖度が増す。
旬の時期/秋~冬



トマト
小笠原諸島のトマトは、太陽をたっぷり浴び、とても甘いと評判。そのまま食べるのがおすすめ。とくにミニトマトの人気は高く、出荷しても即完売になることも多い。
旬の時期/12~5月

農林水産コラム

島しょ地域は、日本を代表する好漁場!



さまざまな漁法が行われている。写真は方形の網の一边に竹竿を用いる棒受け網漁。島しょ海域でもっとも漁獲量が多いキンメダイ

複雑な海底地形や黒潮の影響もあり、伊豆諸島や小笠原諸島は、日本有数の漁場となっている。漁獲高も東京都全体の大半を占めている。キンメダイやアジ類、カツオ、カジキ、サザエ、イセエビ、テングサなどの魚が盛んだ。

島グルメ&島の文化体験

新鮮な海の幸や特産物を島独特の調理法で
なんとといっても海の幸が豊富で、刺身やキンメダイの煮つけなど、魚料理は間違いない! ネットをしょうゆ漬けた島寿司やくさや、アスタバの天ぷらなどの島ならではのグルメも豊富。島の魅力を知る地元のお店でぜひ満喫しよう。

- 独特の文化が息づく大島や伝統の技が伝わる八丈島で体験**
- 23 大島ふるさと体験館**
☎04992-2-3991
大島の代表的な特産品である樫油しぼりを体験できる。実を白で砕き、せいろで蒸し、圧搾機にかける作業は本格的。絞った油はミニボトルに入れておみやげに。
①大島町元町北の山125-4
②元町港から大島バス公園行きで10分、ふるさと体験館入口下車、徒歩1分
③樫油しぼり体験2160円(要予約) ④10時~16時30分
⑤火曜 ⑥20台
 - 24 黄八丈めゆ工房**
☎04996-7-0411
黄八丈とは八丈島伝統の絹織物。島に自生する草木の煮汁で黄、鶯色、黒に染め、人の手で織り上げる。黄八丈の解説や機械り体験(テーブルセンター6500円~など)が楽しめる。
①八丈町中之郷2542 ②八丈島空港から車で17分
③見学無料(解説・体験は予約制) ④9~17時
⑤無休 ⑥8台

加工品

調味料

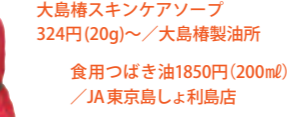
島しょ地域は島トウガラシが特産で、加工品も数多い。青ヶ島の青と赤のトウガラシを海塩に漬け込み、3年以上発酵熟成させた鬼辛は強烈な辛さながら、刺身醤油にちょっと溶いたり、料理の隠し味に使ったりと、辛い物好きにはたまらない。島トウガラシを用いた青ヶ島の島だれは写真以外にも各家庭が売り出したものが複数あり、島では刺身やサラダ、焼き肉などにかけるといふ。小笠原の薬膳島辣油は具までおいしく食べられると人気。



鬼辛(赤・青)各850円(80g) / 十一屋酒店(青ヶ島)



マツミおばちゃんち 秘法島だれ1080円(300ml) / 八丈島空港売店



大島樫スキンケアソープ 324円(20g)~ / 大島樫製油所
食用つばき油1850円(200ml) / JA東京島しょ利島店

アイス&ジェラート

島ならではの特産品を使用した冷菓も名物。写真のジェラートは左から御蔵島のダイダイを使ったかぶつシャーベット、あしたばジェラート、海水塩で作った塩ミルクジェラート。



ジェラート各380円 / ふくまる商店(御蔵島)



あめりか芋アイスと、新島アスタバアイス各300円 / いさば家(新島)

くりいみいパッションカード&くりいみいレモンカード各390円(50g) / JA東京島しょ小笠原父島支店
樫花びらジャム760円(140g) / ぶらっとハウス(大島)

島塩

美しい島しょ地域の海水を独自の製法でじっくりと作る島塩は、まるやかで甘味があるといわれている。青ヶ島の火山の噴気孔(ひんぎゃ)の地熱で製塩したひんぎゃの塩、アスタバの粉末をブレンドしたものなど、ユニークな逸品も。



左から小笠原島塩250円(60g)、ムーンソルト粒小608円(100g)、小笠原の塩250円(60g) / JA島しょ小笠原父島支店
三宅島の明日葉塩400円(20g) / いきいきお魚センター(三宅島)

ひんぎゃの塩390円(30g) / (株)青ヶ島製塩事業所

樫油製品

1~3月に美しく咲く、大島や利島の樫。昔ながらの方法で搾り、利島は年貢として上納していたともいう。髪や肌用、食用など、さまざまな製品がある。



くさや&燻製

島のソウルフードといばくさや。ムロアジやトビウオなどを魚醬に似たくさや液に漬けて天日干して作る。独特の香りがあるが、深い味わいが癖になる。魚の燻製の生産も多く、ムロアジのアシタバ燻製も島しょならではの。



くさや&燻製商品の一例400~700円ほど / いきいきお魚センター(三宅島)

島焼酎

大島、神津島、新島、青ヶ島、八丈島、三宅島には、サツマイモや麦などを用いた焼酎を仕込む蔵があり、地元で愛されている。島の風土によって味わいも多彩だ。



御神火(720ml) 盛若(700ml) 嶋自慢芋(720ml) あおちゅう(700ml) 八重樫(720ml) 雄山一(700ml) (有)谷口酒造 神津島酒造(株) 宮原 青ヶ島酒造合資会社
※焼酎はすべてオープン価格です。

都心で島を知る・買う・味わう

- 豊富な魚介類に野菜&島々の伝統料理を堪能!**
- 島イチオシの品々が充実**
23区 港区
25 東京愛らんど
●とうきょうあいらんど
☎03-5472-6559
都心と島々を船で結ぶ、竹芝客船ターミナル内にある、島しょ地区のアンテナショップ。上記で紹介した産物も多く取り扱っている。
①港区海岸1-12-2竹芝客船ターミナル内
②JR浜松町駅(JY28)から徒歩7分 ③9時~22時30分(大型船で23時出航の便がある日は~23時) ④無休 ⑤なし
 - 遠く離れた島の料理を新宿で!**
23区 新宿区
26 青ヶ島屋
●あおがしまや
☎03-6908-9723
青ヶ島の人気焼酎「青酎」が全種類楽しめる店として有名。店主は青ヶ島出身で、島しょから届く新鮮な魚を中心に、素朴な郷土料理も楽しめる。
①新宿区西新宿7-15-15 東宝観光ビル2階
②JR新宿駅(Y17・JC05・JB10・JA11・JS20)から徒歩6分 ③17~24時 ④日曜、祝日 ⑤なし
 - 特産品を販売するほか、カフェ&レストランもある
八丈島ムロアジバーガー550円
 - 八丈島の天然のカンバチや新島のアオゼエなど、刺身5種1940円
 - 近隣の会社帰りの客で賑わう居酒屋

東京農林水産 おすすめイベント

八丈島フリージアまつり

●はちじょうじまふりーじあまつり **伊豆諸島**
☎04996-2-1377 (八丈島観光協会)

八丈富士を望むフリージア畑で花の摘み取りや花遊び体験ワークショップ、スタンブラリー、特設カフェ、八丈太鼓演奏&体験などを満喫できる。

開催日程/3月下旬～4月上旬
開催場所/八丈山フリージアまつり特設会場



写真提供: 八丈町産業観光課

チューリップまつり

●ちゅーりっぷまつり **西多摩**
☎042-555-9667 (羽村市観光協会)

市内唯一の水田「根からみ前水田」では、裏作としてチューリップの球根を植栽。関東最大級のチューリップ畑を展望台などから存分に楽しめる。

開催日程/4月上旬～下旬
開催場所/根からみ前水田



入谷朝顔まつり

●いりやあさがおまつり **23区**
☎03-3841-1800 (入谷鬼子母神内入谷朝顔実行委員会)

日本最大級の朝顔市。入谷鬼子母神(真源寺)を中心に、言問通りに約60軒のアサガオ業者と約80軒の露店が並び、約12万鉢のアサガオが沿道を彩る。



写真提供:台東区

夏の風物市(あさがお市)

●夏のふうぶついち(あさがお市) **南多摩**
☎042-623-6311 (八王子・夏の風物市実行委員会)

JR八王子駅北口の歩行者専用「西放射線ユード」で地元八王子市産のアサガオや江戸風鈴、八王子市の産物などを販売。飴細工の実演販売なども。



東京味わいフェスタ

●とうきょうあじわいふえすた **23区**
東京味わいフェスタ公式サイトへ

東京産食材の料理や東京の伝統工芸品、観光スポットなどを紹介。有名シェフプロデュースのキッチンカーなども楽しみ。

開催日程/10月上旬
開催場所/丸の内:丸の内仲通り・行幸通り、有楽町:東京国際フォーラム地上広場、日比谷:日比谷公園草地広場



せいせき朝顔市(ふるさと多摩夏まつり)

●せいせきあさがおいち(ふるさとたまなつまつり) **南多摩**
☎042-338-6848 (多摩市経済観光課)

地元農家が丹精込めて育てた1000鉢を超えるアサガオが並び朝顔市を中心に、採れたて野菜の販売や各種イベントを開催。



木場の角乗

●きばのかくのり **23区**
☎03-3647-9819 (江東区地域振興部文化観光課文化財係)

江戸時代、木場で働く筏師が、川に浮かべた材木を駕口ひとつで乗りこなし、筏に組む仕事の余技から誕生した角乗を再現。



写真提供:江東区広報広聴課

江戸川区特産 金魚まつり

●えどがわくとくさん きんぎょまつり **23区**
☎03-5662-0539 (江戸川区産業振興課農産係)

金魚の養殖が盛んな江戸川区で20種類以上もの金魚の展示・即売や金魚関連グッズ、区の特産品などを販売。もちろん金魚すくいも楽しめる。



東京農林水産フェア

●とうきょうのうりんすいさんふえあ **北多摩**
☎042-528-0505 (東京都農林水産振興財団)

農産物の展示・販売や、野菜の収穫・植え付け、シクラメンの葉組み、試験ほ場の見学、ツリークライミングなどイベント多数。



開催日程/10月下旬の土曜
開催場所/東京都農林水産振興財団立川庁舎

東京都農業祭

●とうきょうのとうきょうさい **23区**
☎042-528-1371 (JA 東京中央会都市農業改革室農政担当)

都内産の農林産物の即売や品評会、郷土芸能のステージなど。野菜や花を積んだ「花デコ軽トラ」のパレードがユニーク。



開催日程/11月2・3日
開催場所/明治神宮宝物殿前広場

東京都食育フェア

●とうきょうとしよくいくふえあ **23区**
☎03-5320-4882 (東京都産業労働局農林水産部食糧安全課)

楽しみながら食育への関心を深めるクイズやゲームなどのワークショップ、東京産食材の試食提供などを実施。



開催日程/11月中旬
開催場所/代々木公園ケヤキ並木通り(予定)

伊豆大島椿まつり

●いずおおしまつばきまつり **伊豆諸島**
☎04992-2-2177 (大島観光協会)

約300万本の椿が開花する大島で、椿の花びら染めや夜まつり、スタンブラリー、ミス椿の女王コンテストなど、多彩なイベントが開催される。



開催日程/1月下旬～3月下旬
開催場所/大島町各所

関東東海花の展覧会

●かんととうかいのはなてんらんかい **23区**
☎03-5320-4832 (東京都産業労働局農林水産部農業振興課)

関東・東海地域の生産者が育てた花々約2000点が出品され、「花の品評会」を実施。フラワーアレンジメント教室なども開催。



開催日程/2月上旬ごろ
開催場所/サンシャインシティ文化会館

練馬大根引っこ抜き競技大会

●ねりまいごんひっこぬききょうぎたいかい **23区**
☎03-5910-3066 (JA 東京あおば 地域振興部)

中太で長く、青首大根に比べ引き抜きの3～5倍の力が必要とされる練馬ダイコンを引き抜くイベント。本数を競う「選手権の部」と長さを競う「グループ参加の部」がある。



開催日程/12月上旬
開催場所/練馬区内のダイコン畑

アンケートお待ちしています!

今後の東京の農林水産業の情報発信をより充実させるため、みなさまのご意見・ご感想をお寄せください。

回答方法 QRコードからアクセスの場合→



URLからアクセスの場合↓
<http://asp.rurubu.com/tokyo/norinsui/enquete/top>

特別編集

東京の農林水産業

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

©2018 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2017年10月末のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出が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ませようお願いいたします。

※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。

※原則として消費税込みの料金で掲載しています。

※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時間前ですのでご注意ください。

※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、お出がけの際には各交通機関にお問合せください。

東京の農林水産総合サイト

とうきょうの恵み



TOKYO GROWN

東京の魅力を再発見!
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!



「トウキョウグロウン」で検索!

TOKYOGROWN

検索

<http://tokyogrown.jp/>

QRコードを読み取って
今すぐ Check!

