

あおば

No.84
Spring 2018

新連載
きじまりゆうた
あおばの台所

特集

平成30年度 新入職員紹介
食べて応援! 都市農業



01 NEWS

JA東京あおば 合併20周年記念式典

2月20日(火)、明治記念館で、平成29年4月にJA東京あおばが合併20周年を迎えたことを記念し、「JA東京あおば合併20周年記念式典」を開催しました。

合併20周年記念式典・祝賀会



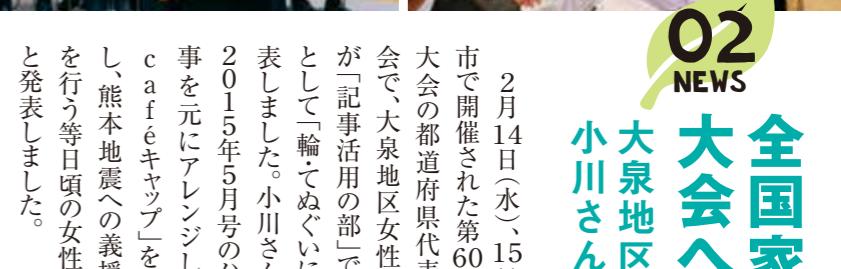
本高一組合長が合併20周年の感謝と今後の抱負を述べ、JA東京中央会須藤正敏会長はじめご来賓の方々に祝辞を頂戴しました。その後、ディナーショーで和やかなひとときを過ごしました。

これからも、組合員の皆さまに信頼される事業活動に取り組んで参りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

02 NEWS

全国家の光 大会へ出場

2月14日(水)、15日(木)に横浜市で開催された第60回全国家の光大会の都道府県代表体験発表大会で、大泉地区女性部の小川さんが「記事活用の部」で、東京都代表として「輪・てぬぐいに込めて」を発表しました。小川さんは、「家の光」2015年5月号のハンドメイド記事を元にアレンジした「てぬぐい café キャップ」を即売会で販売し、熊本地震への義援金募集活動を行う等日頃の女性部活動を堂々と発表しました。



平成29年度 JA東京あおば 教育文化活動セミナー



2月7日(水)、石神井支店でJA東京あおば教育文化活動セミナーを開催し、役職員や青壮年女性部員など約330名が参加しました。基調講演では、家の光講師の板野光雄氏に『正念場を迎える』

たJAと教育文化活動の重要性』というテーマでご講演いただきました。講演を聞き、JAや都市農業を取り巻く環境、また教育文化活動への理解を参加者一同深めることができました。

04 NEWS

手づくり看板全国コンクール「産地から最速」JA全農賞受賞



69作品(看板部門58点、アート部門11点)の応募がありました。

同協議会の作品は、生産者から消費者へ野菜をリレーのバトンに見立てて描き、その背景には都心のビル群、手前には煙を描き、「産地から最速」という言葉で農地と消費者との近さを表現しました。審査員からは、都市農業ならではの特徴や強みを地域住民へ訴えかけている点が評価されました。



第64回 JA全国青年大会

会場の様子

受賞者たち

記念撮影

記念品

食べて応援!! 都市農業

地元の美味しいさりげない

JA東京あおばでは、地場産農産物の魅力を伝えるために、プライベートブランド商品を開発しています。今回は、第1弾として7品を紹介いたします。



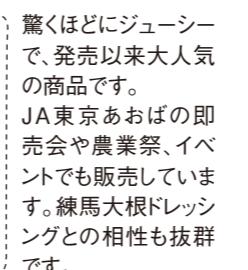
23区内ナンバーワンの
収穫量を誇る
練馬区産キャベツを
使っています



練馬野菜ぎょうざ



練馬のキャベツ巻いちゃいました



驚くほどにジューシーで、発売以来大人気の商品です。
JA東京あおばの即売会や農業祭、イベントでも販売しています。練馬大根ドレッシングとの相性も抜群です。
(12個入り 390円)



練馬大根ドレッシング

江戸東京野菜「練馬大根」のすりおろしがたっぷり入っています。サラダだけでなく、餃子、しゃぶしゃぶ、焼肉まで幅広くお使いいただけます。(大:290ml 500円/小:190ml 390円)

NEW! 志村みの早生大根ドレッシング

板橋区内で復活栽培されて7年。まだまだ貴重な、江戸東京野菜「志村みの早生大根」を使った、こだわりのノンオイルドレッシングです。(190ml 410円)

ゆずぽん酢しょうゆ

練馬大根おろしにユズを加えたポン酢です。ユズの風味がやさしく、飽きのこない味わいです。お鍋や焼肉、サラダのドレッシングなど幅広くお楽しみいただけます。(290ml 580円)



プライベートブランド商品のお買い求めは、JA東京あおば農産物販売所で

問い合わせ先

JA東京あおば 地域振興部
TEL:03(5910)3066
HP:<http://www.ja-tokyoaoba.or.jp/>

NEW!

練馬大根みそ

練馬大根の角切りが入ったにんにく風味のやわらかい味噌です。野菜ディップや温野菜のソースにぴったりです。(100g 350円)



JA東京あおばが
プライベートブランド
商品を開発する理由

JAでは、今年度は、度を迎える第7次中期経営計画・第1の柱「地域農業戦略」で、江戸東京野菜の普及・推進、野菜の地域ブランド化、P.B商品の開発を具体的な実践事項に掲げており、今もなお新たな商品企画をしています。また、提携JAの特産物を使った商品開発にも取り組んでいます。農産物販売所にお立ち寄りの際はぜひ手に取ってみてください!

きじまりゅうた

Vol. 1
講キャベツ

はじめまして

こんにちは! きじまりゅうたです。
これまで料理のイベント等で、日本全国のJAを回ってきましたが、昨年7月に「JA東京あおば家の光クッキング・フェスタ」に呼んでいたのがきっかけで、JA東京あおばの皆さんと美味しい食材の魅力に惚れてしまつた、地元出身の

料理研究家です。
東京に住みながら地元の食材を地産地消できるってとってもステキなことだと思います。
手軽だけど、美味しい野菜がより美味しく食べられるようなレシピを紹介しますので、よろしくお願ひいたします!



PROFILE

料理研究家。料理研究家の祖母・故村上昭子氏、母・杵島直美氏という家庭に育ち、幼い頃から料理に親しむ。母の料理のアシスタントを務めた後、独立。伝統の味を継承しながらも、若い男性の感性を生かしたレシピが大人気。NHK「きじまりゅうたの小腹がすきました!」、「あさイチ」、「きょうの料理」など多数メディアに出演中。

/RECIPE 1 豚肉と春キャベツの卵おかか炒め

キャベツは電子レンジで加熱しておくことで炒めても焦げにくい



材料(2人分)

ジャガイモ	小2個(計250g)
タマネギ	小1/4個
春キャベツ	100g
福神漬け	20g
塩	少々

A	酢	大さじ1/2
	サラダ油	大さじ1/2
	カレー粉	小さじ1/4
	塩	少々
	こしょう	少々
B	マヨネーズ	大さじ2
	カレー粉	小さじ1/2

作り方

- ① ジャガイモを皮ごとよく洗い、1つずつラップで包み、途中で上下を返しながら合計4分ほど電子レンジで加熱する。
- ② 繊維と垂直に薄切りにしたタマネギを、Aを混ぜたボウルに入れて和える。
- ③ キャベツは3cm角に切り、塩を入れた熱湯でゆでる。しなりしたら、水にとり、水気をしっかりと絞る。
- ④ ①のジャガイモに竹串がすっと刺さるくらい、やわらかくなったら取り出し、冷めないうちに皮をむく。②のボウルに入れ、フォークなどでザックリとジャガイモをつぶす。
- ⑤ ジャガイモが冷めたら、③のキャベツ、福神漬けとBを入れて混ぜて器にもる。
- ⑥ 盛り付けたらカレー粉をふりかける(分量外)。

/RECIPE 2 春キャベツ入りカレーぽテサラ

ゆでたキャベツを加えてヘルシー&食べごたえ満点



作り方

- ① ジャガイモを皮ごとよく洗い、1つずつラップで包み、途中で上下を返しながら合計4分ほど電子レンジで加熱する。
- ② 繊維と垂直に薄切りにしたタマネギを、Aを混ぜたボウルに入れて和える。
- ③ キャベツは3cm角に切り、塩を入れた熱湯でゆでる。しなりいたら、水にとり、水気をしっかりと絞る。
- ④ ①のジャガイモに竹串がすっと刺さるくらい、やわらかくなったら取り出し、冷めないうちに皮をむく。②のボウルに入れ、フォークなどでザックリとジャガイモをつぶす。
- ⑤ ジャガイモが冷めたら、③のキャベツ、福神漬けとBを入れて混ぜて器にもる。
- ⑥ 盛り付けたらカレー粉をふりかける(分量外)。



材料(2人分)

豚こま切れ肉	150g
卵	2個
春キャベツ	200g
長ネギ	1/2本
削り節	3g
サラダ油	小さじ1

作り方

- ① キャベツを4~5cm角に切り、耐熱皿に載せてAを絡め、ラップをして電子レンジで2分加熱する。
- ② 長ネギは5mm幅の斜め切りにする。卵は溶きほぐす。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、十分温まつたら溶き卵を流し入れ、大きくかき混ぜて卵がふわっと固まつたらいったん取り出す。
- ④ 空いたフライパンに豚肉を入れ、箸でほぐしたら、Bを振り混ぜ、中火で炒める。
- ⑤ 豚肉の色が変わったら、長ネギとキャベツを順に入れてさつと炒め合わせ、Cを加える。
- ⑥ 汁気を飛ばしながら炒め、卵を戻し入れ、削り節を振って器にもる。

材料(2人分)

ジャガイモ	小2個(計250g)
タマネギ	小1/4個
春キャベツ	100g
福神漬け	20g
塩	少々

A	酢	大さじ1/2
	サラダ油	大さじ1/2
	カレー粉	小さじ1/4
	塩	少々
	こしょう	少々
B	マヨネーズ	大さじ2
	カレー粉	小さじ1/2

農の現場

都市農業の未来を探る

85

豊富な野菜の宝箱

練馬区／佐久間さん

春

の収穫を待つ露地栽培のイチゴ、
収穫間近のキウイフルーツ、たわわ
に実るミカンの木、台風にも負けずすく
と立つネギ、赤く色づくビーツの葉。佐久
間さんの畑を歩いていると、まるで「宝さ
がし」をしているようだ。

「何品目栽培しているかって?とにかく
たくさん。たくさんあるよ。トマトだけで
も13種類あるよ」と笑顔で話す佐久間さ
んは、高校を卒業後就農し、そのキャリア
は40年。江戸時代から代々続く農家の16
代目だ。住宅街に囲まれた農地で、年間
40~50種類の野菜や果樹を育てている。
以前は、春にはキヤツ、冬にはダイコン
やカリフラワーを生産し、市場に出荷し
ており、他の作物は自家用に栽培する程
度だった。しかし、3年前に多品目を栽培
し、JAの直売所へ出荷する体制に切り
替えた。

「市場出荷の値段はセリで決まり、相
場は天気しだいのようなもの。それに、少



丁寧にサトイモを洗う佐久間さん



畠ごとに違う作物が育つ畑



直売所で人気の採れたての赤ダイコン



区内では珍しい水田もある



夏に収穫できるカラフルなトマト

品目栽培は、忙しい時期にも波がある。
多品目を栽培し、小売りにすることとで、
年間を通して労力も収入も平均化ができる
を教えてくれた。現在は、作った野菜や果
物を、年間を通じてふれあいの里と練馬
地区アグリセンターに出荷している。特に
力を入れているのはウリ系統で、佐久間
さんが育てるスイカはとても甘くて美味
しいと直売所でも好評だ。

「直売所でPRするには、自分自身の
存在を知つてもらうことだと思う。ラベル
には名前が書いてあるので、自分の野菜
を選んでもらえるように、年間を通して、
コンスタントに出荷するのが最善かな」と
話す。

新しい作物に研究の余念が無い佐久間
さんの情報源は、インターネット。種苗会
社のサイトをこまめにチェックし、興味を
引いたものがあれば試験栽培を行う。練
馬の土地や気候、育て方に合うかどうか
を実験して良いものを選別していく。

「これまでの全ての道が農業をやるた
めだったかな」と振り返る佐久間さん。若
いころは、農閑期に建築業や自動車整備
の仕事に就いていた。その経験も納屋を
建てるに、農機具を動かしたりと役に
立っているという。「農家は園芸の技術だ
けではなく、様々なスキルが必要だ。『百
姓』というぐらいだから、百ぐらい必要な
んじゃないかな」と話す佐久間さんの畑
から目が離せない。

今からでも間に合います

種から栽培して みませんか



「わかば」の美しい時季になりました。そよぐ風が心地好く感じられます。今年は、どのような農作物の栽培に取り組みますか？



加温ハウスでの苗生産

うずうずしてきたのではありませんか？間もなくです、野菜や花などの苗が農産物販売所に並ぶのは。

夏果菜類（トマト、キュウリ、ナスなど）は、遅霜や降雹（おそれじもこうひょう）に用心し、5月になつてから植えなければ順調に育ちます。苗

は、生産者が定植日等を調整して育てました。生育に適した、丈夫な苗がJAには出荷されています。

最近は、野菜の種類が多彩になっています。従来の品種にない色合いや果形、特異な利用法のものなど興味深い品種があります。残念ながら、苗が販売されていないものも多

いので、そういう場合、タネをからでも間に合う品種があります。タネからの栽培に挑戦してみてはいかがでしょう。

ります。タネから栽培するには、土

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

果形が五角形ではなく丸、緑

色ではなく赤いさやが実る品

種があります。採り遅れて、

長い、大きな実になつても、柔

らかく、使い勝手が良いです。

5月上旬は、露地に、ゴーヤと

ゴーヤには、長さや太さ、色

味の異なる品種があります。

苦みの程度も異なります。夏、

炒め物の定番です。オクラは、

てくてく! あおば お散歩MAP

~大泉学園駅周辺~

東京ワイナリー

所 練馬区大泉学園町2-8-7
営 11:00~16:00
■ 野菜とワインの昼呑み(ワイナリー内)
営 土曜日、日曜日の13:00~17:00
(8~11月の醸造繁忙期を除く)
■ カフェシェクレ(ワイナリー内)
営 火、水、金曜日、第4土曜日11:00~15:00
(14:30ラストオーダー)
(第4土曜日のみ~17:00まで)



東京初のワイン醸造所で、「東京の農業をもっと元気にしたい!」という思いをきっかけに、2014年にオープンした東京ワイナリー。練馬区で採れたブドウを練馬で醸造したワインはもちろん、東京産のブドウなど様々な種類のワインがあります。店内で飲むこともでき、販売もしています。昼呑みやカフェ&ランチで使っている野菜は練馬区産がほとんどです。

小泉牧場



所 練馬区大泉学園町2-7-16
営 10:00~17:00
休 不定期

23区内唯一の小泉牧場は昭和レトロな牧場です。周囲の環境にも気を使いながら、エコフィード(食品残さ飼料)にも早くから取り組み、2016年にはエコフィード活用優良事例で優秀賞を受賞しています。食農教育にも熱心に取り組んでおり、小泉さんは「牛舎の外にいる牛を見に来る子どもたちに、牛を五感で感じてもらいたい」と話してくれました。牧場の牛乳を使ったアイスも販売しています。



北野神社

所 練馬区東大泉4-25-4

北野神社の歴史は古く、江戸時代の初め頃には既に建っていた記録が残っています。昔は「三十番神社」という名前の神社で「土支田村の番神さま」と呼ばれていました。明治時代に神仏習合が禁止され、三十番神さまの中のおひとり北野大明神すなわち、菅原道真公を御祭神として祀るとともに、名前も「北野神社」と改めました。天神さま・学問の神さまとしてだけでなく、地域の守り神さまとして広く人々の崇敬を集め、親しまれています。



今回は、閑静な住宅街が広がる落ち着いた雰囲気の大泉学園駅北口をお散歩します。
バス通りの桜並木やキラリと光る寄り道スポットをご紹介いたします。

OIZUMI GAKUEN



chinese Tapas Hachi

(チャイニーズタパスハチ)
所 練馬区大泉学園町1-1-9
営 11:30~14:30、17:30~21:30
休 月曜日



2013年にオープンした、東京の伝統野菜を中心に、東京の食材を使った広東料理、四川料理が食べられるお店です。店内はカフェのような雰囲気で、壁には野菜の生産者情報が書き出されており、旬の地場産農産物をふんだんに使ったメニューが充実しています。

東大泉商業会 のところ

問 03-5387-4129(イタリア料理店カルド)

1951年4月に設立し、現在は200を超えるお店が加入しています。5月に「アニメプロジェクトin大泉」、6月に「ゆめーてる朝市」、8月には「銀河の夜の盆踊り大会」を開催する大きな商店街です。朝市では、JA東京あおば大泉新鮮直売組合が新鮮な農産物を販売しています。歩くだけでも楽しい商店会です。



大泉アニメゲート

所 西武池袋線大泉学園駅北口ペデストリアンデッキ上(東大泉1-28内)

練馬区内には約100社のアニメ関連事業社があります。大泉学園駅は、の中でも特にアニメ色が強い駅として有名です。駅の北口にある大泉アニメゲートは、2015年にオープンし、練馬区ゆかりのキャラクター達がお迎えしてくれます。子どものころに心躍らせた、あのキャラクターたちに会いに行ってみませんか?



©手塚プロダクション ©松本零士・東映アニメーション ©高森朝雄・ちばてつや／講談社 ©高橋留美子／小学館

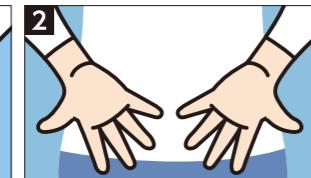
手軽に健康 手指体操

手指体操で脳の老化を
防ぎましょう!

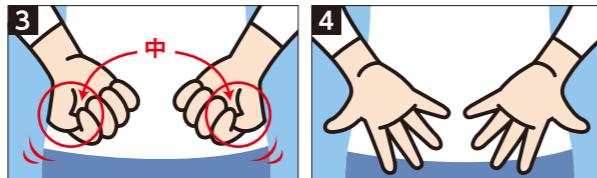
健康生活研究所所長 ● 堀 喜久雄



最初に手を握り(グー)、次に指先を全て伸ばす(パー)。
これを繰り返します。



親指の位置を意識し、
変化をつけます。



親指を外にして握り、そして開く。………▶ 次に親指を中心にして握り、そして開く。
これをスムーズに繰り返しましょう。

税務・法律相談のご案内

お気軽にご相談ください

無料・予約制

ご予約は各相談日の前営業日
午後3時までとさせていただきます。

※相談日が祝・祭日の場合は各店舗にお問い合わせください。

練馬春日町支店

税務相談

ランドマーク税理士法人
毎週木曜日/9時~12時

法律相談

深沢綜合法律事務所
毎月第2金曜日/9時~12時



03-3999-1451

東京協同サービス(株) 平和台支店

税務相談

公認会計士・税理士 鈴木一郎事務所
毎月第1・第4土曜日/9時~16時



03-3931-6051

赤塚支店

税務相談

ランドマーク税理士法人
毎月第1・第3火曜日/10時~16時

法律相談

深沢綜合法律事務所
毎月第2木曜日/13時~16時



03-3930-0115

石神井支店

税務相談

公認会計士・税理士 鈴木一郎事務所
毎月第2火曜日/13時~16時

法律相談

深沢綜合法律事務所
毎月第3曜日/13時~16時



03-3995-4121

大泉支店

税務相談

公認会計士・税理士 鈴木一郎事務所
毎月第2火曜日/9時~12時

法律相談

深沢綜合法律事務所
毎月第3火曜日/9時~16時



03-3925-3111

今年もイベントスター!

TOPICS

4月

21日土～22日日
9:00-17:00

春の植木市(高島平緑地噴水公園)
所:板橋区高島平2-34

27日金～5/3日木
10:00-17:00

夏野菜苗即売会(ふれあいの里)
(5/1火は定休日となります)

29日日
8:00-13:00

野菜苗の即売会(とれたて村石神井)

28日土～29日日
10:00-16:00

夏野菜苗・花・植木・野菜の即売会(こぐれ村)

5月

9日水～13日日
10:00-17:00

母の日応援セール(ふれあいの里)
所:板橋区高島平2-34

11日金～13日日
9:00-17:00

春の植木市(高島平緑地噴水公園)
所:板橋区高島平2-34

21日月～25日金
8:30-17:00

さつきフェスティバル(板橋区役所本庁舎 北館)
所:板橋区板橋2-66-1

16日水～20日日
10:00-17:00

皐月展示共進会(ふれあいの里)

花・植木・野菜・赤飯の即売会(こぐれ村)

6月

8日金～10日日
9:00-16:30

とれたて村感謝祭(とれたて村石神井)

23日土～24日日
10:00-17:00

お客様が選ぶ農産物品評会(ふれあいの里)

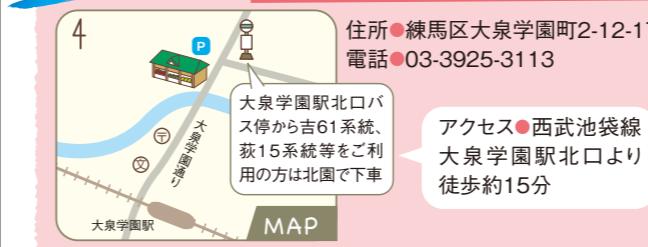
23日土～24日日
9:00-15:00

すず夏ちゃんまつり(板橋地区アグリセンター)

初夏の
イベント
盛りだくさん!

ACCESS

ファーマーズショップ「こぐれ村」



とれたて村石神井

住所:練馬区石神井町5-11-7
電話:03-3995-3132

アクセス:西武池袋線石神井公園駅中央改札口を出て、南口より西武バス石22、荻13・14荻窪駅行に乗車、「JA東京あおば」下車すぐ(乗車時間約5分)



板橋地区アグリセンター

住所:板橋区四葉2-8-3
電話:03-3930-0186

アクセス:東武東上線成増駅北口より国際興業バス赤02赤羽駅西口行に乗車、「四葉町」下車すぐ(乗車時間約11分)

総合園芸センター「ふれあいの里」

住所:練馬区桜台3-35-18
電話:03-3991-8711

アクセス:

東京メトロ有楽町線氷川台駅2番出口より徒歩約5分



※イベント等の日程は変更になる場合がございます。

