



Growing Summer Vegetables Expert Interview
SUMMER VEGETABLES

夏野菜 づくり 名人



※飯田美郎さんの「ミミズコンポスト」でできた堆肥

INTERVIEW

調布市

Chofu City

2

“熱意は味に必ず伝わる”

旬の農産物がいっぱい!
自宅前野菜自動販売機
〈調布市佐須町4-65-3〉



竹内 尚夫 さん

トマトづくりを極めたいと話すのは、佐須の地で祖父の代からトマトを80年つくり続ける竹内さん。28年前に就農し、父の喜好さんから農業のいろはを学んだ。就農から3年間は、父から学んだことをひたすらノートに取り続け、「探究心こそが満足のいく農産物をつくる上で重要である」と語る。今も父の教えが息づいているという「土づくり」は、有機質をたっぷり含んだ良質なものをつくるように心掛けている。また、作物が元気に育つかを左右させるのは、苗づくりが要と話す。今年からは、神代農産物直売会の会長を務

め「常に売り場がにぎわうよう、会員全員で取り組んでいきたい」と更なる飛躍を目指す。

ウチのトマトはココが違う!
甘みが強くて、ジューシーなのが特長!

竹内さんちのおすすめレシピ ○冷やしトマト

材料	作り方
トマト …………… 1個	①冷やしたトマトを食べやすい大きさに切ります。
塩 …………… お好み	②お好みで塩をかけて完成!

トマトが苦手な方にオススメのレシピ

○トマトのチーズ焼き

材料	作り方
トマト …………… 1個	①トマトを食べやすい大きさにスライスします。
オリーブオイル …… 適量	②熱したフライパンにオリーブオイルをひいてトマトを焼きます。
チーズ(とろけるタイプのもの) …… 1枚	③トマトに少し焼き目がついたら、チーズをのせて蓋をします。
クレージーソルト …… お好み	④チーズが溶けたら、クレージーソルトをお好みでかけて完成!

※加熱することで、トマトの甘みが倍増!
苦手な方もおいしくいただけます。



INTERVIEW

府中市

Fuchu City

1

これからの地場農産物の生き方… “お客さんにずっと愛される作物を”



松本 俊雄 さん

松本さんのオクラを食べた瞬間、優しい味わいと口いっぱいに広がるみずみずしさに思わず心が温くなる。府中市で就農して60年余り。奥様のタケさんと二人三脚で農業を続けてきた。50aの圃場には2人が丹精込めてつくる農産物が青々と輝く。「お客さんとのふれあいを大切にしているんだよ。人と人のつながりって励みになるよ」とマインズショップ西府店と府中特産品直売所に精力的に出荷している。農業は生きがいと話す俊雄さん。“今年こそは”と毎年意気込み、新しい知識を取り入れながら効率の良い作業方法を模索している。

そんなご夫婦を突き動かすのは、“お客さんのおいしい”が何よりの活力だそうです。

ウチのオクラはココが違う!
やわらかくて、ねばりが強く、色が鮮やかなのが特長!



松本さんちのおすすめレシピ ○オクラのバター炒め

材料	作り方
オクラ …………… 10本	①オクラは、がくの周囲のかたい部分をそぎ取ります。
バター …………… 大さじ1	②フライパンにバターを入れ溶かし、オクラを強火でサッと炒めます。
醤油 …………… お好み	③オクラの色が濃くなったら、火を止め醤油をお好みでかけて完成!

INTERVIEW

狛江市

Komae City

3

“おいしい農産物が できるのは、先祖代々の 土づくりのおかげ”



平成30年
夏野菜立毛品評会 特別賞を受賞

約15年前に長年勤めていた市役所を退職し、農業の右も左もわからない状況で就農。基本的な知識は東京農業大学のグリーンアカデミーで学び、

三鷹の篤農家のもとでナス栽培の魅力と出会い経験を積んだ。栽培方法は「側枝一果穫り」にこだわり、短期間で養分を蓄えることによってやわらかいナスの栽培に尽力している。また「ミミズコンポスト」という取り組みを行っており、これに賛同した地域の方の協力のもと野菜くずを回収し、ミミズのエサにすることでできた堆肥を畑に用いる「循環型のまちづくり」を実現している。「地域住民の協力・理解なしでは農業を続けることはできない」と語る飯田さん

ウチのナスはココが違う!
皮がやわらかく、みずみずしいのが特長!



飯田 美郎 さん

飯田さんちのおすすめレシピ ○焼きナス

材料	作り方
ナス …………… 3本	①ナスを食べやすい大きさに切ります。
ごま油 …………… 適量	②熱したフライパンにごま油をひき、ナスに焼き色がついてしんなりしたら完成!
ショウガ …………… お好み	③お好みでショウガと醤油をかけて召し上がれ!
醤油 …………… お好み	



マインズ
マルシェ特集

ブルーベリーに首ったけ♡

今年も農家自慢の甘酸っぱいブルーベリーが、たくさん実りました。摘み取りや販売を行っております。ぜひお越しください。

※天候により収穫期間は、前後する場合があります。

府中 1
爺ヤンのブルーベリー畑 園主: 松村 岩男さん

住所: 府中市本宿町1-2-1
TEL: 042-336-2763
期間: 5月上旬~7月下旬
営業日: 金・土 (予定)
営業時間: 15:00~18:00
価格: 販売のみ 100g 500円 250g 500円(冷蔵)

品種: ユーリカ/トワイライト (サザンハイブッシュ系)など16品種
販売先: マインズショップ西府店(少量) 畑ハウス内
備考: ブルーベリーのイベントも計画しています!ハウス栽培メインで早熟でおいしいブルーベリーを提供しています!詳しくはコチラへ! http://izm-bf.tokyo/

府中 2
菊正ファーム 園主: 菊池 伸明さん

住所: 府中市府中町3-5 府中三郵便局となり
TEL: 070-5554-5656
期間: 7月下旬~8月下旬 ※なくなり次第終了
営業日: 期間中無休(雨天休業)
営業時間: 9:00~11:00 15:00~17:00

価格: 摘み取り・販売 1kg 2,000円
品種: ラビットアイ系
販売先: 直売所(府中町2-16) 府中年金事務所目の前

府中 3
ブルーベリーファームタナカ 園主: 田中 仁志さん

住所: 府中市緑町2-13-1
TEL: 042-361-5413
期間: 7月中旬~8月下旬
営業日: 不定期 (お問い合わせください) 9:00~12:00
営業時間: 9:00~12:00

価格: 摘み取り 1kg 2,000円 販売 1kg 2,500円 (要予約)
品種: ラビットアイ系3品種
販売先: 畑での購入の場合、要予約
備考: 摘み取りの場合は、長袖・長ズボンでお越しください。駐車場有(10台) 詳しくはコチラへ! http://www.blueberrytanaka.com/

府中 4
ウルソ 園主: 林 清司さん

住所: 府中市新町1-67-8
電話: 042-363-5888
営業時間: 10:00~20:00
定休日: 火

ブルーベリーとチーズ 378円(税込)
ブルーベリータルト 380円(税込)

府中 5
林園 園主: 林 清司さん

住所: 府中市南町5-9-1
TEL: 090-3142-2762
期間: 7月上旬~8月下旬
営業日: 毎日出荷予定
価格: 販売のみ 1kg 2,000円
品種: ティフブルー (ラビットアイ系)など

販売先: マインズショップ西府店/府中特産品直売所/サミットストア ミナノ分倍河原店/郷土の森観光物産館
備考: 梨の販売も行っています。8月20日~10月下旬まで全10品種、庭先直売所(南町5-9-1)とサミットストア ミナノ分倍河原店で販売を行います。 600円(税込)

府中 6
寿々菰ブルーベリー園 園主: 鈴木 錦治さん

住所: 府中市是政1-10
TEL: 042-361-8911
期間: 7月上旬~8月末頃まで
営業日: 水・土
営業時間: 7:00~12:00

価格: 摘み取り 1kg 2,000円 販売 1kg 2,500円
品種: ラビットアイ系
販売先: 畑直売所(是政1-10)/マインズショップ多磨店/郷土の森観光物産館/いなげや府中浅間町店/いなげや府中東好店
備考: 駐車場有

府中 6
谷中園 園主: 谷中 佳生さん

住所: 府中市白糸台3-1-1
TEL: 042-365-3434
期間: 6月上旬~7月下旬
営業日: 不定期

価格: 販売のみ 200g 400~600円
品種: ハイブッシュ系
販売先: マインズショップ多磨店
備考: 生産者名は、谷中義正と記載

府中 7
おがつ農園 園主: 小勝 英夫さん

住所: 府中市白糸台4-10
TEL: 042-365-2823
期間: 7月15日頃~8月下旬予定
営業日: 日・水・土
営業時間: 8:00~9:00 10:00~11:00

価格: 摘み取り 1kg 2,200円 販売 1kg 3,200円 (不定期販売) 10月~11月下旬まで(火・木・土)

品種: ラビットアイ系 サザンハイブッシュ系
販売先: 自宅直売所 (白糸台4-16-29)
備考: おがつ農園のブルーベリー100%使用のワインを自宅直売所で販売予定です。3,000円(税込) ブルーベリーゼリーも3個650円(税込)で販売しています。秋には、栗の販売も!

府中 8
鹿島農園 園主: 鹿島 幸夫さん

住所: 府中市白糸台4-25-5
TEL: 042-361-8457
期間: 7月中旬~8月下旬
営業日: 日・火・木
営業時間: 8:00~10:00

価格: 摘み取り 1kg 2,000円 販売 200g 400円
品種: ラビットアイ系
販売先: マインズショップ多磨店
備考: 予約制度なし

府中 9
ブルーベリーランド原田 園主: 原田 一さん

住所: 府中市押立町2-26
TEL: 042-361-9902
期間: 7月下旬~8月中旬
営業日: 不定期
営業時間: 9:00~夕方くらいまで

価格: 摘み取り・販売 100g 250円より
品種: ラビットアイ系/ハイブッシュ系
販売先: マインズショップ多磨店/府中特産品直売所/郷土の森観光物産館 ※ブルーベリージャム・ソースもこちらで販売
備考: ブルーベリージャム・ソースは8月以降に販売予定 600円(税込) 生産者名は、原田勝彦と記載

府中 10
ジェノワーズ 洋菓子店

住所: 府中市浅間町4-8-13
電話: 042-363-8795
営業時間: 10:00~20:00
定休日: 年末年始

府中産ブルーベリーの ハウンド・シフォンを販売予定

調布 1
中村園 園主: 中村 泰夫さん

住所: 調布市飛田給2-43-1
TEL: 042-498-6212
期間: 7月中旬~8月下旬 ※なくなり次第終了
営業日: 日・水・土
営業時間: 7:00~10:00

価格: 摘み取り 1kg 2,000円 (販売もやっています) プルーベリーソース 1,500円(税込)参考価格

品種: ラビットアイ系4品種
販売先: マインズショップ調布サウスゲートビル店/キッチンコート西調布店/マインズショップ調布店(ブルーベリーソースのみ)
備考: 予約制度なし 駐車場有(5台)

調布 2
SGガーデンズ 園主: 杉本 浩久さん

住所: 調布市小島町2-2-13
TEL: 042-482-7289
期間: 7月上旬~8月下旬
営業日: 週3日(不定期)

価格: 販売のみ 200g 700円より
品種: ラビットアイ系
販売先: マインズショップ 調布サウスゲートビル店
備考: 出荷販売のみとさせていただきます

調布 3
篠宮果樹園 園主: 篠宮 功さん

住所: 調布市深大寺南町5-13-1
TEL: 042-482-5781
期間: 7月上旬~8月中旬 ※なくなり次第終了
営業日: 土

価格: 摘み取り 100g 250円
品種: ラビットアイ系

調布 4
調布柴崎ブルーベリー農園 園主: 村越 久泰さん

住所: 調布市柴崎1-54-8
TEL: 042-499-2151 (転送電話になっております)
期間: 8月上旬~9月上旬
営業日: 不定期 (お問い合わせください)
営業時間: 8:30~10:00

価格: 摘み取り・販売 100g 200円
品種: ティフブルー (ラビットアイ系)など
販売先: 神代農産物直売所 クイーンズ伊勢丹仙川店 いなげや調布仙川店
備考: 営業日等詳しくはコチラへ! https://www.facebook.com/chofu.shibasakiblueberry/

調布 5
新井農園 園主: 新井 文久さん

住所: 調布市東つつじヶ丘3-28
TEL: 03-3480-3489
期間: 6月下旬~8月中旬
営業日: 毎日出荷予定
価格: 販売のみ 100g 350円

品種: ティフブルー/ブルーシャワー/ウツタード (ラビットアイ系)
販売先: 神代農産物直売所 クイーンズ伊勢丹仙川店 いなげや調布仙川店

調布 5
新井農園 園主: 新井 文久さん

住所: 調布市東つつじヶ丘3-28
TEL: 03-3480-3489
期間: 6月下旬~8月中旬
営業日: 毎日出荷予定
価格: 販売のみ 100g 350円

品種: ティフブルー/ブルーシャワー/ウツタード (ラビットアイ系)
販売先: 神代農産物直売所 クイーンズ伊勢丹仙川店 いなげや調布仙川店

狛江 1
須田農園 園主: 須田 和男さん

住所: 狛江市西野川4-4-18
TEL: 03-3480-3489
期間: 7月上旬~9月下旬
営業日: 年中無休
営業時間: 9:00~18:00 (電話受付時間)

価格: 販売のみ 200g 500円 400g 1,000円
品種: ラビットアイ系
販売先: 庭先直売所 (西野川4-4-18) ※年間を通して農産物を販売
備考: 電話予約がメインとなっております

狛江 2
とみなが農園 園主: 富永 和宏さん

住所: 狛江市西野川3-5-8
TEL: 090-3579-3408
期間: 7月上旬~9月中旬
営業日: 日・木

価格: 摘み取り 100g 210円
品種: ラビットアイ系6品種
備考: 予約ができませんので先着順になります。 ※何かございましたら、ご連絡ください。

狛江 3
菜々やファーム 園主: 富永 茂和さん

住所: 狛江市岩戸北4-11-9
電話: 03-6324-8044
営業時間: 10:00~19:00 (売り切れ次第終了)
定休日: 日・月

フレッシュブルーベリー 280円(税込)
タルトミルティユ 502円(税込)

狛江 4
荒井ガーデン 園主: 荒井 悟さん

住所: 狛江市元和泉2-4
TEL: 03-3480-1779
期間: 7月上旬~8月下旬
営業日: 日・土

価格: 販売のみ 100g 380円
品種: ティフブルー (ラビットアイ系)
販売先: いなげや狛江東野川店 菜々や(庭先直売所) ※西野川2-25-1



