

おでかけの前に



しっかり準備をして
楽しむねり!

✓ 農園の開園情報を確認しましょう

農園ごとに開園時期、開園日が異なります。また、時期によっては開園していない場合もあります。各農園の案内(P.12~46)を確認するとともに、練馬区公式ホームページで最新の開園情報を確認しましょう。

✓ 動きやすい靴と服装で

歩きやすい運動靴を履きましょう。畑のビニールシート等を傷つけないようにするため、かかとの高い靴はご遠慮ください。枝や葉で腕などを擦ることがあるので、長袖の服や手袋もオススメです。

✓ 忘れ物はありませんか? 夏は熱中症対策を万全に

農園内はビニールシートからの反射熱もあるので、帽子やタオルは必需品です。摘み取りに夢中になって熱中症にならないよう、水分補給を忘れずに。

✓ 予約が必要なか、確認しましょう

摘み取り園は、予約が必要な場合があります。予約が必要な園は、必ず問合せ先に連絡してから訪問しましょう。

✓ 防虫対策も万全に

暑い季節に摘み取りをする時は、「蚊」などの防虫対策も不可欠です。虫よけスプレーなどを用意したり、長袖・長ズボンを着用するなど工夫をしてください。かゆみ止めの薬もあると便利です。



✓ Check List

■ 歩きやすい靴

■ 帽子

■ ネッククーラー

■ タオル

■ 水分補給

■ 塩分補給

■ 虫よけスプレー
など

■ 日焼け止め

旬の区内産果樹情報の詳細は、練馬区公式ホームページ「練馬果樹あるファーム」をご覧ください。



<https://www.city.nerima.tokyo.jp/kankomoyoshi/nogyo/hureai/casualfarm/index.html>

企画・発行：練馬区都市農業担当部都市農業課

〒176-8501 東京都練馬区豊玉北6-12-1 TEL:03-5984-1403(直通)

協力：東京あおば農業協同組合 TEL:03-5910-3066(地域振興部)

発行年月日：令和2年(2020年)4月

取材・制作：有限会社CAT HAT / デザイン・編集・印刷：株式会社誠晃印刷



練馬果樹あるファーム

😊 街中に「おいしさ」があふれる!

いろんなだものを
楽しむねり!



練馬区公式アニメキャラクターねり丸
©練馬区

果物販売カレンダー



カジュアルに
「農」とふれあえる場所。

練馬
果樹ある
ファーム
Nerima Casual Farm

東京23区内でありながら、緑が多く残る練馬区。

住宅地の中に1歩踏み込めば、たくさんの農地が残されていることに気付くと思います。

野菜だけではなく、ブルーベリーやブドウ、ミカン、キウイフルーツ、カキ、イチゴなど、

さまざまな種類の果物が栽培されているのも練馬区の特徴。











楽しく摘み取りをした後で新鮮な果物を味わえる「摘み取り園」、採れたての果物を購入できる「直売所」...

身近な場所で、カジュアルに、新鮮な果物を味わうことができます!

それが練馬区の **練馬果樹あるファーム** です。

目次

果物販売カレンダー	1	キウイフルーツ	38
本書の使い方	2	カキ	40
農園リスト	3	イチゴ	42
練馬果樹あるファームマップ	4	クリ	44
エリアマップ	6	イチジク	45
ブルーベリー	11	ユズ・レモン	46
ブドウ	32	果物を使ったレシピ	47
ミカン	36	JA東京あおば農産物販売所 in 練馬区	48

春		夏			秋			冬			
4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		 ブルーベリー									
		 ブドウ									
				 ミカン							
				 キウイフルーツ							
				 カキ							
							 イチゴ				
			 クリ								
				 イチジク							
					 ユズ						
					 レモン						

※果物をはじめとした農産物は自然からの贈り物です。栽培状況によって、摘み取りや販売時期が異なる場合があります。



1 農園リスト(P.3)や全体マップ(P.4~5)で、行ってみたい果樹園をピックアップ。

摘み取りを楽しむのか、それとも直売所で採れたての果物を買うのかを決めたら、交通手段などに応じて果樹園をピックアップしましょう。

2 マップの○番号をもとに、果樹園の個別情報をチェック。

農園の個別情報を見ながら、行ってみたい果樹園を絞り込みます。車で行く場合は、駐車場の有無も確認しましょう。また、摘み取りに行く場合は、特に以下の点に気をつけてください。

・開園日時(同じ果物でも、農園によって開園時期や開園日、開園時間が異なります)

・予約が必要?

(事前に電話予約が必要な農園、当日受付可能な農園など、しっかり確かめてください)

3 エリアマップで場所を確認。

全体マップをクローズアップしたエリアマップで、農園までの道順を、事前に把握しておきましょう。

4 寄り道情報も活用しましょう。

農園の個別紹介ページには、練馬区の農産物を使った食事やスイーツ・特産品などを扱っているお店の情報も掲載しています。各農園から比較的近い場所にあるお店なので、摘み取りの後など、足を延ばしてみてもいいかもしれません。

5 料金を確認。

摘み取り方式の場合は量り売りです(ブルーベリーは100g200円、その他果物は各農園により異なります)。※食べ放題ではありません。

練馬区は果物だけではなく、ダイコン、キャベツ、トマトなど、畑作が盛んです。新鮮な果物や野菜は、JA東京あおば農産物販売所(P48-49)でも販売されていますので、ぜひご利用ください。

東京都エコ農産物認証制度について



一定の技術を用いることで、土づくりを行うとともに化学合成農薬や化学肥料の使用を都が定めた使用基準より減らして生産する農産物を、都が認証する制度です。削減割合によって「東京エコ25」、「東京エコ50」、「東京エコ100」に区分されます。近年、練馬区の果樹栽培でも積極的に取り組む農業者が増えています。

GAP(Good Agricultural Practice)について

GAPとは、農産物の安全性はもちろん環境保全や労働安全、経営管理等にまで踏み込んで持続可能な農業生産を行う取り組みです。JGAPは一般財団法人日本GAP協会が認証し、東京都GAPは東京都知事が認証しています。



摘み取り園

果実	農園名	住所	予約・電話番号	開園日							開園時間
				月	火	水	木	金	土	日	
ブルーベリー	①浅見農園(P.12)	【桜台の畑】桜台3-7-12 【羽沢の畑】羽沢2-25-9	03-3991-7450							○	9:30~11:30
	②高松四丁目宮本園(P.12)	高松4-21	090-8037-4389			○				○	10:00~11:30(水のみ予約)
	③おざわ農園(P.13)	高松5-1	03-3996-8701							○	8:30~11:30
	④みやもとファーム(P.13)	高松1-39-5	080-8436-3555							○	10:30~12:00
	⑤白石農園(P.14)	大泉町1-52	080-6510-6022					○		○	10:00~12:00/16:30~18:00 (日休)
	⑥村田農園(P.14)	大泉町1-47	090-2747-1355				○				10:00~12:00
	⑦五十嵐ブルーベリー園(P.15)	土支田1-37	03-3924-8428			○				○	9:30~12:00
	⑧やまはち農園(P.15)	土支田4-45-10	03-3924-0254							○	9:00~12:00
	⑨芹沢農園(P.16)	大泉町2-12-4	070-5580-4869		○	○	○	○	○	○	8:30~11:00/15:00~17:00
	⑩ベリーファーム・ハイデルベール(P.17)	土支田2-34-17	090-8509-7444							○	9:00~11:00
	⑪さかい農園(P.17)	東大泉2-15	090-8700-8619							○	9:30~11:30
	⑫山下農園(P.18)	石神井町6-32-16	03-3997-1528							○	8:30~11:00
	⑬ベリー工房小さな果樹園(P.19)	大泉学園町2-31-8	090-1690-0313							○	9:30~11:00/15:00~17:30 (日休)
	⑭A・加藤農園(P.20)	大泉学園町1-19-3	080-2006-1848		○		○	○	○	○	9:30~11:30/14:30~16:30 (日休)
	⑮ファーム大泉学園(P.21)	JGAP 大泉学園町3-17-72	090-6115-9168				○	○	○	○	10:00~12:00/15:00~17:00
	⑯ベリーワールド・かとう(加藤果樹園)(P.21)	大泉学園町5-20、5-21	090-5212-6504				○	○	○	○	9:00~11:00/15:30~17:00 (日休)
	⑰内堀農園1・2(P.22)	西大泉4-21	090-9320-8303/090-1809-6957				○	○	○	○	10:00~12:00/15:00~17:00 (日休)
	⑱高橋ブルーベリーガーデン(P.22)	西大泉2-12	090-1124-6819		○	○	○	○	○	○	9:30~11:30/15:00~17:00 (日休)
	⑲永井農園ブルーベリーの里(P.23)	南大泉6-20	090-1544-6325							○	9:00~11:30
	⑳小美濃園(P.23)	南大泉5-39-7	03-3924-2264							○	9:00~11:00/15:00~17:00
	⑳高橋ベリーガーデン[1][2](P.24)	[1] 南大泉2-33	090-8847-9470							○	8:30~11:00/15:30~17:30
		[2] 南大泉3-25								○	
	㉑南大泉加藤農園(P.25)	南大泉3-15-3	080-6508-6928							○	9:00~11:00
	㉒加藤ファミリー農園(P.26)	東大泉6-34-31	03-3923-7749							○	8:00~11:30
㉓関口ブルーベリー農園(P.27)	東大泉6-13-19	090-7203-0947/03-6767-0947							○	9:30~11:30/15:30~17:30	
㉔波邊園芸(P.28)	東大泉7-6-3	03-3924-3960							○	10:00~11:30	
㉕井口農園(P.29)	南大泉1-6-19	090-8809-4895							○	15:00~17:30	
㉖尾崎農園(P.29)	石神井台5-11-25								○	6:00~7:30	
㉗ブルーベリーフィールズ本橋農園(P.30)	石神井台4-14	090-9367-2948				○			○	14:30~17:30	
㉘さくら果園(P.30)	関町北5-2-26	070-4201-4320					○		○	15:30~17:30	
㉙ベリーファームさくら(P.31)	関町北4-30	080-3711-4741						○	○	7:30~10:00/16:30~17:30	
㉚はまなか農園(P.31)	関町北3-20-5	090-4524-2310						○	○	9:00~11:30	
ブドウ	①吉田ブドウ園(P.33)	谷原5-20-8	03-3996-9194		○	○	○	○	○	9:00~12:00/14:00~17:00	
ミカン	①文さんみかん園(P.36)	土支田3-33-12	090-2759-8500							○	10:00~12:00/14:00~16:00
	②荘園(P.36)	大泉町1-51	03-3923-7700							○	10:00~12:00/15:30~17:30
	③シトラスファーム高橋(P.37)	南大泉3-21	03-3924-3723							○	10:00~12:00
キウイ	①おざわ農園(P.38)	高松5-3	03-3996-8701							○	9:00~12:00
カキ	①荘園(P.40)	大泉町1-50	03-3923-7700		○	○	○	○	○	○	12:00~日没
	②おざわ農園(P.40)	高松5-1	03-3996-8701							○	9:00~12:00
イチゴ	①みやもとファーム(P.42)	高松1-39-5	080-8436-3555							○	11:00から一斉にご案内

②は予約が必要です。

※無くなり次第終了。
※天候により販売できない場合があります。

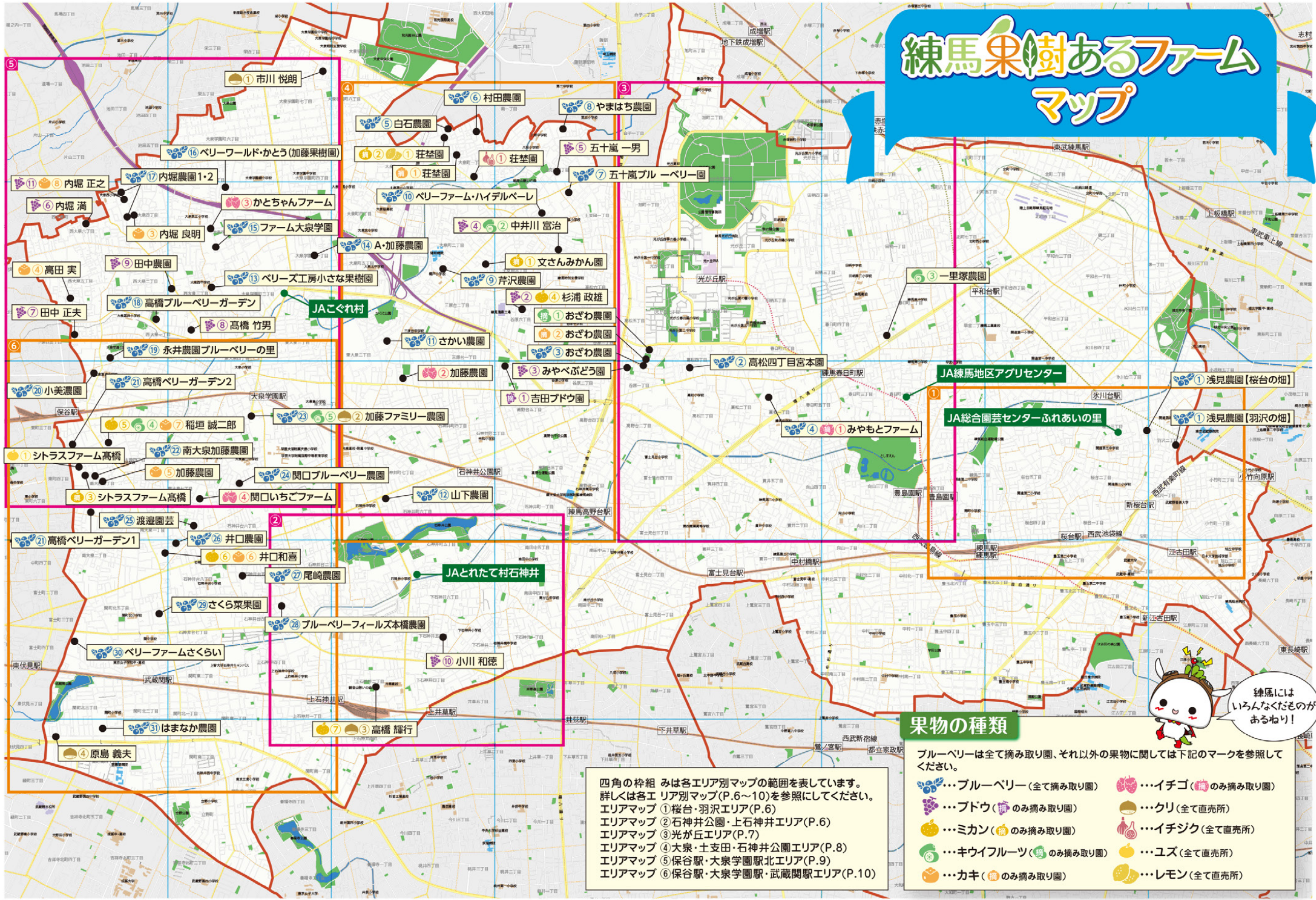
直売所

果実	農園名・農園主	住所・電話番号	販売時期
ブドウ (P.34~P.35)	②杉浦ぶどう園	谷原6-15-29 03-3997-5436	収穫時期は8月頃です。 各直売所にお問い合わせください。
	③みやべぶどう園	谷原1-21-5 03-3995-8783	
	④中井川 富治	土支田2-16-9 03-3922-5928	
	⑤五十嵐 一男	土支田4-21-10 03-3922-1263	
	⑥内堀 満	西大泉6-6-1 03-3924-4104	
	⑦田中 正夫	西大泉1-36-22 —	
	⑧高橋 竹男	西大泉2-1-22 03-3978-7973	
	⑨田中農園	JGAP 西大泉2-8-33 080-1302-0732	
	⑩小川 和徳	下石神井5-6-49 03-5936-7611	
	⑪内堀 正之	西大泉4-19-28 090-1734-4908	
	ミカン (P.37)	④杉浦 政雄	
⑤稲垣 誠二郎		南大泉4-43-12 090-2164-6981	
⑥井口 和喜		南大泉1-15 —	
⑦高橋 輝行		上石神井2-10-2、2-11-9 080-6848-4942	
⑧中井川 富治		土支田2-16-9 03-3922-5928	
キウイ (P.39)	③一里塚農園	春日町2-9-8 —	収穫時期は10月中旬~11月中旬頃です。 各直売所にお問い合わせください。
	④稲垣 誠二郎	南大泉4-43-12 090-2164-6981	
	⑤加藤ファミリー農園	東大泉6-34-31 03-3923-7749	

果実	農園名・農園主	住所・電話番号	販売時期
カキ (P.41)	③内堀 良明	西大泉4-19、4-21 090-1809-6957	収穫時期は10月中旬~11月頃です。 各直売所にお問い合わせください。
	④高田 実	西大泉5-33-30 —	
	⑤加藤農園	南大泉3-15-3 03-3922-1852	
	⑥井口 和喜	南大泉1-15 —	
	⑦稲垣 誠二郎	南大泉4-43-12 090-2164-6981	
	⑧内堀 正之	西大泉4-19-28 090-1734-4908	
	⑨加藤農園	三原台3-7 —	
	⑩かどちゃんファーム	JGAP 大泉学園町3-18、2-27-59 03-3921-1647	
イチゴ (P.43)	③かどちゃんファーム	JGAP 大泉学園町3-18、2-27-59 03-3921-1647	収穫時期は12月~翌年5月頃です。 各直売所にお問い合わせください。
	④関口いちごファーム	東大泉7-15-7 03-3922-3300	
	①市川 悦明	大泉学園町8-35-10 03-3922-6841	
	②加藤ファミリー農園	東大泉6-34-31 03-3923-7749	
クリ (P.44)	③高橋 輝行	上石神井2-10-2、2-11-9 080-6848-4942	収穫時期は8月中旬~9月頃です。 各直売所にお問い合わせください。
	④原島 義夫	関町北3-4-9 03-3920-9278	
	①荘園	大泉町1-32 03-3923-7700	
	②シトラスファーム高橋	南大泉3-19-35 03-3924-3723	
イチゴ(P.45)	①荘園	大泉町1-50、1-51 03-3923-7700	9月~11月頃
ユズ(P.46)	①シトラスファーム高橋	南大泉3-19-35 03-3924-3723	10月中旬~12月中旬頃
レモン(P.46)	①荘園	大泉町1-50、1-51 03-3923-7700	10月~12月頃

※無くなり次第終了。
※天候により販売できない場合があります。

練馬果樹あるファーム マップ



四角の枠組は各エリア別マップの範囲を表しています。詳しくは各エリア別マップ(P.6~10)を参照してください。
 エリアマップ ①桜台・羽沢エリア(P.6)
 エリアマップ ②石神井公園・上石神井エリア(P.6)
 エリアマップ ③光が丘エリア(P.7)
 エリアマップ ④大泉・土支田・石神井公園エリア(P.8)
 エリアマップ ⑤保谷駅・大泉学園駅北エリア(P.9)
 エリアマップ ⑥保谷駅・大泉学園駅・武蔵関駅エリア(P.10)

果物の種類

- ブルーベリーは全て摘み取り園、それ以外の果物に関しては下記のマークを参照してください。
- ブルーベリー (全て摘み取り園)
 - イチゴ (のみ摘み取り園)
 - ブドウ (のみ摘み取り園)
 - クリ (全て直売所)
 - ミカン (のみ摘み取り園)
 - イチジク (全て直売所)
 - キウイフルーツ (のみ摘み取り園)
 - ユズ (全て直売所)
 - カキ (のみ摘み取り園)
 - レモン (全て直売所)



エリアマップ①
桜台・羽沢エリア



100m 縮尺(約):1/4762

エリアマップ②
石神井公園・上石神井エリア



100m 縮尺(約):1/4762

エリアマップ③
光が丘エリア



100m 縮尺(約):1/4762



エリアマップ⑥
保谷駅・大泉学園駅・
武蔵関駅エリア



Blueberry
ブルーベリー



練馬区のブルーベリー

● ブルーベリーとは…

ブルーベリーはツツジ科のスノキ属の植物。北半球にその仲間が分布し、日本では、クロマメノキ、ナツハゼなどが自生しています。現在食用として育てられているブルーベリーは、アメリカやカナダ原産の種類を品種改良したものです。

ブルーベリーは、大きく分けると、アメリカ北部を原産とするハイブッシュ系(暑さに弱いノーザンハイブッシュ、耐暑性のあるサザンハイブッシュ)と、アメリカ東南部を原産とするラビットアイ系(寒さにやや弱い、暑さに強い)に大別することができます。

新品種の開発は国内外で進められており、ピンク色の果実をつける品種など、区内でもさまざまなブルーベリーが栽培されています。

● 練馬区のブルーベリーは成育環境と生産農家の努力が実る

一般的な作物とは異なり、酸性の土壌を好むブルーベリー。関東ローム層に覆われた練馬区は、ブルーベリー栽培に適した土壌条件を持っていました。もともと練馬大根やキャベツなどの農作物栽培が盛んで、安全・安心な作物を育てることに情熱を注ぐ土地柄でもあったため、ブルーベリー栽培に対する取り組みにも力が入れられ、現在では東京23区最大の栽培面積を誇っています。

2005年からは、JA東京あおばと練馬区が協力し合う形で摘み取り園の整備が進められ、2007年には8園だった摘み取り園は、2020年には31園にまで増えています。

● 栽培の主力は、ラビットアイ系

練馬区内で栽培されているブルーベリーは、ティフブルー、ブライトウェル、ホームベルなどラビットアイ系の品種が中心、最盛期は7月下旬から8月上旬になります。また最近では、ハイブッシュ系の栽培にチャレンジする農園も増えていて、最盛期はラビットアイ系より少し早い7月上旬～中旬になります。

● 品種によって、食味や食感が異なる

甘みの中にほのかな酸味を感じる品種、甘みの強い品種、皮の食感をしっかり感じる品種、大粒で食べ応えのある品種…ブルーベリーは、品種によって味や食感が異なります。自分が気に入った品種を探すのも、摘み取りの楽しさの1つです。

料金のご案内 全国統一

- 摘み取り方式の場合100g200円の量り売り
※食べ放題ではありません。
- バック詰め販売がある場合、100g300円を基準に設定されています。



1

浅見農園

H-3(練馬全域図P.4-5)

5品種 270本

2つの畑があり、桜台は土曜
羽沢は日曜に開園しています!

実の小粒な品種と実なりが少ない品種を1年に30株、4年間で合計120株、食味のよい品種に植え替え、初めに植えたブルーベリーが収穫できるようになりました。列ごとに品種が分かれていますので、迷うことなく希望の品種を摘み取ることができます。

花栽培のノウハウを活かしたブルーベリー園



農薬を使わず、人手による除草や害虫対策を施し、土から大切に育てたブルーベリーです。「このブルーベリーは甘い」と口コミで広がり、近所の方を中心に、開園日には、大勢のお客様が来園されています。緑が多く残る閑静な住宅街に囲まれた農園に、ぜひおいでください。



園主の浅見喜代司さん

Data

主 浅見喜代司 問 予約不要 03-3991-7450 開 7月下旬~8月下旬
※雨天休業 9:30~11:30 無 無 無 自転車(10台) 無 無 無
桜台の畑 所 桜台3-7-12 土曜日開園
東京メトロ有楽町線「氷川台駅」2出口から、徒歩約5分
羽沢の畑 所 羽沢2-25-9 日曜日開園
西武有楽町線「新桜台駅」3出口から、徒歩約7分

2

高松四丁目宮本園

E-3(練馬全域図P.4-5)

9品種 200本

平成21年からブルーベリーの栽培を始めて10年。丹精込めて育てられたブルーベリーは、甘さや粒の大きさなど評判がよく、リピーターのお客様も多く訪れます。木の1本1本に品種名が記されているので「自分が大好きな品種だけを狙って収穫できる」のも大きな魅力になっています。

甘さ・粒の大きさが評判でリピーターも多い



園主の宮本正裕さん

甘くて大きなブルーベリーを实らせるために一生懸命剪定などに取り組んでいます。来園者の方にさらに満足していただきたくて、品種も2つ増やしました。本数も増え、収穫量も多くなりましたので、ぜひ摘み取りにいらしてください!なお水曜日は、不定期開園のため要予約で開園いたします。



一本ずつ札があるから品種がわかりやすいよ!

Data

主 宮本正裕 所 高松4-21 問 要予約(土曜日は予約不要) 090-8037-4389(電話対応9:00~17:00)
開 7月上旬~8月中旬 水曜日(不定期)・土曜日
※雨天休業
10:00~11:30(早く終了する場合は) 無 無 無
P 自転車(20台) 無 無 時々有
都営大江戸線「光が丘駅」A5出口から、徒歩約15分。または西武池袋線「練馬高野台駅」北口から、西武バス<成増駅南口行き>で「光が丘第二中学校バス停」下車、徒歩約3分

おつけもの おか田



高松5-17-9 TEL.0120-141-475
営業時間:10:00~18:00 定休日:月曜
照姫伝説の主役、照姫の可愛いイメージを、赤、白、緑のコントラストが鮮やかな二十日大根を使って表現したつけもの、昔ながらの味を基本に浅漬や沢庵など多種の漬物をそろえています。地方発送もできます。
「姫だいこん」1袋(100g) 378円(税込)

ちょっと寄り道

3

おざわ農園

D-2(練馬全域図P.4-5)

8品種 300本



「手をかけただけブルーベリーはおいしくなる!」が園主のモットー。子どもたちでも摘み取りやすいように、木が高くなりすぎないように気を配りながら剪定を行っています。植えられた列ごとに品種がわかるプレートが立てられているので、甘み・酸味・食感など、自分が一番おいしいと感じた品種だけを摘み取ることができます。

ここ数年で品種も増え、本数も100本ほど多くなりました。ブルーベリーは品種ごとに個性があり、味わいだけではなく、香りも楽しんでいただけます。手間暇かけて育てていますので、ご家族やお友達と一緒に、一粒一粒大きく育ったブルーベリーの摘み取りを楽しんでください。

甘み・酸味・食感など好みの品種を収穫できる



園主の小澤清治さん



Data

主 小澤清治 所 高松5-1 問 予約不要 03-3996-8701(電話対応19:00まで)
開 7月中旬~8月下旬 日曜日 ※雨天休業 8:30~11:30(時間制限1時間) 有 有 有 自転車(有) 無 無 有
都営大江戸線「光が丘駅」A5出口から、徒歩約17分。または西武池袋線「練馬高野台駅」北口から、西武バス<成増駅南口行き>で「光が丘南入口バス停」下車、徒歩約3分

4

みやもとファーム

E-3(練馬全域図P.4-5)

6品種 200本

大木に囲まれた広い休憩スペース、季節のジュースやコーヒーが飲める農家カフェ、野菜や果物などの農産物を買う直売所、お豆腐工房...人が来てくれることが嬉しいと語る園主が「半日いても飽きない農園」を目指して次々とサービス向上を図っている観光農園。経験豊かな農家として、ブルーベリーをはじめイチゴなどさまざまな果物を栽培しています。



子どもたちが手の届く高さにもたくさん実が着くように、気を配りながら剪定をしています。涼しい木陰のベンチに腰かけて、摘みたてのブルーベリーを味わってください。駅から徒歩12分とアクセスも便利です。皆様のおいでをお待ちしています。

「農家カフェ」もある楽しい観光農園



園主の宮本茂昭さん

Data

主 宮本茂昭 所 高松1-39-5
問 予約不要 080-8436-3555(電話対応10:00~16:00 水・木以外)
メール:miyamotofarm@mbr.ocn.ne.jp
開 7月中旬~8月上旬 日曜日 ※雨天休業 10:30~12:00
無 有(農園内にベンチあり) ホームページ▶
P 自転車(40台) 無 無 有
都営大江戸線「練馬春日町駅」A3出口から、徒歩約12分



Data

主 宮本正裕 所 高松4-21 問 要予約(土曜日は予約不要) 090-8037-4389(電話対応9:00~17:00)
開 7月上旬~8月中旬 水曜日(不定期)・土曜日
※雨天休業
10:00~11:30(早く終了する場合は) 無 無 無
P 自転車(20台) 無 無 時々有
都営大江戸線「光が丘駅」A5出口から、徒歩約15分。または西武池袋線「練馬高野台駅」北口から、西武バス<成増駅南口行き>で「光が丘第二中学校バス停」下車、徒歩約3分

パティスリー ボンパルファン



高松5-8 J.CITYホテルカデンツァ光が丘1階 TEL.03-5372-4518
営業時間:10:00~20:00 定休日:無休
練馬産ブルーベリーを贅沢に使った食べごたえのあるタルト!収穫期には、他にもブルーベリー商品を多数取り揃えております。また、他にも練馬産の食材を使用した商品もご用意致しております。ぜひご賞味ください。
1カット 750円(税込)
ホール 4,500円(税込)

「贅沢なねりまブルーベリータルト」

農家カフェ みやもとファーム

高松1-39-5 TEL:080-8436-3555(10:00~16:00)
営業時間:11:00~16:00(土・日のみ)
鳥の声や風のせせらぎ、木々の揺れる音を聞きながら農園内のゆったりとした空間でコーヒー等をご提供。季節のメニューもあります。「どうぶつ」で作った豆腐商品、農園で採れた旬の野菜、西洋ミツバチを養蜂している練馬区高松産のハチミツも販売。3~4月はいちご、7~8月はブルーベリー摘み取り園も開園しています。



ちょっと寄り道

5

白石農園

6品種 350本

摘みたてのおいしさを知っていただきたいと15年前開園。親から子へとバトンタッチしながら約100種類の野菜を生産直売。2020年から新たにアスパラガスの生産販売をはじめました。農業体験農園「大泉 風のがっこう」、地域の小中学校の農業体験など、農業の楽しさを感じてもらおう活動も行っていきます。

新鮮野菜の販売、農業体験にも力を入れていく摘み取り園

C-1 (練馬全域図P.4-5)

6つの品種を農薬を使わずに育てています。ブルーベリーは、種類ごとに大きさや味わいが違うだけではなく、木によっても甘みと酸味のバランスが異なります。あなたのお気に入り1本をぜひみつけてください！トマト、キュウリ、ナス、枝豆など季節の野菜、生みたて卵も販売しています。



白石農園 女性メンバー

ちよっぴりお楽しみでも楽しかったよ！



ちよっと寄り道

Data

- 主 白石好孝 所 大泉町1-52 問 予約不要 080-6510-6022
- 期 7月中旬～8月下旬 木・土・日曜日
- 時 10:00～12:00、16:30～18:00(日曜日は午前のみ)
- 車 有 有 有 P車(5台) 自転車(15台)
- 有 園有
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、西武バス<和光市駅南口行き>で「北大泉バス停」下車、徒歩約5分

フェイスマスク▶



D-2(練馬全域図P.4-5)

7

五十嵐ブルーベリー園

5品種 60本



日本みつばちによる受粉など、自然栽培を心がけています。小さな農園ですが、手作業で害虫を駆除するなど、一生懸命に育てています。安全で新鮮なブルーベリーをぜひ味わいに来てください！7月はブラックベリーの摘み取りも可能です。

自然栽培を心がけた摘み取り園

園主ご自宅のすぐ隣がブルーベリー畑。摘み取りの後で、ブルーベリーにレモン・砂糖を加えた奥様手作りの「自家製ブルーベージュース」を振る舞っていただけるかもしれません(作る量に限りがあるのでストックがある時のみ)。夏の陽射しをさえぎってくれる藤棚の休憩所で、摘みたてブルーベリーの味を楽しんで！

Data

- 主 五十嵐益雄 所 土支田1-37 問 予約不要 03-3924-8428
- 期 7月中旬～9月初旬 火・土曜日 ※雨天休業
- 時 9:30～12:00 有 有 有 P車(2台) 自転車(有) 要予約 無
- 東武東上線「成増駅」南口から、バス<石神井公園行き>で「土支田八幡バス停」下車、徒歩約1分。
または西武池袋線「石神井公園駅」から、バス<成増行き>で「土支田八幡バス停」下車、徒歩約1分。
または都営大江戸線「光が丘駅」から、バス<土支田循環>で「土支田八幡バス停」下車、徒歩約1分

ブラックベリーも栽培しています！



園主の五十嵐益雄さん

8

やはち農園

10品種 310本

土支田エリアは「稲荷山憩いの森」など、練馬の豊かな自然を色濃く残しています。水と陽射しに恵まれた当園では、広い敷地を生かして園主の奥様がハーブを栽培。フレッシュハーブやブルーベリージャムの販売も予定しています。駐車・駐輪スペースにも余裕があり、収穫期には大勢のお客様でにぎわいます。

残した土地の面影を
親光農園



ブルーベリーの季節がやってきました。初めての方も、リピーターの方も、太陽の恵みをいっぱい浴びたブルーベリーをぜひ味わってください！フレッシュなおいしさを十分感じていただくために、一生懸命手入れをしています。皆様のお越しをお待ちしています。

Data

- 主 まさはち 加藤正八 所 土支田4-45-10
- 問 予約不要 03-3924-0254(電話対応9:00～17:00)
- 期 7月中旬～8月中旬 土曜日 ※雨天休業(小雨営業)
- 時 9:00～12:00(時間制限1時間)
- 車 有 無 P車(10台) 自転車(20台)
- 有(予約注文) 有(ハーブ5種類)
- 都営大江戸線「光が丘駅」A1出口から、バス<土支田循環>で「土支田一丁目バス停」下車、徒歩約7分。または西武池袋線「石神井公園駅」北口から、バス<成増行き>で「土支田一丁目バス停」下車、徒歩約7分。目印は土支田庭球場の北側



ホームページ▶



園主の加藤正八さん(右)

6

村田農園

7品種 90本

お父さんが植えたブルーベリーを、母子が大切に育てて平成23年に摘み取り園として開園。草取りも害虫退治も手作業で行い、農薬を使わないように心がけています。「実が大きい」「甘い」と口コミで評判になり、ご近所や練馬区内、和光市などからもリピーターの方が大勢訪れています。



母娘が手掛けるアットホームな農園のんびり

のんびり、ゆったり営業しています。家ではブルーベリーでジャムやジュースを作ったり、乾燥させて蒸しパンに入れたり、いろいろ楽しんでいます。当園の直売所で、ドライトマトやピーツなどのヨーロッパ野菜、ジャム、キュウリの糠漬けなども販売していますので、ぜひ覗いてみてください。皆様のお越しをお待ちしています！

ブルーベリー以外の農産物や商品も自産です。



園主の娘の明美さんと千英子さん

Data

- 主 村田芳子 所 大泉町1-47 問 要予約(当日会場受付可) 090-2747-1355(電話対応10:00～18:00) 期 7月中旬～8月下旬 水・日曜日 ※雨天休業
- 時 10:00～12:00 有 無 P車(無) 自転車(無)
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、西武バス<成増駅南口行き>で「和光市南バス停」下車、徒歩約3分。または「大泉学園駅」北口から「和光市駅南口行き」で「司法研修所バス停」下車、徒歩約5分

ベリーファーム・ハイデルベール

11品種 130本



新オープン！
明るくて清潔な
雰囲気の魅力

ブルーベリー摘み取り園として2020年プレオープン、2021年フルオープン予定。明るい雰囲気と手入れのよく行き届いた園内。お客様の暑さを和らげるミスト装置。柿の木の下に設けられた休憩所では、バック詰めブルーベリーや採れたて夏野菜の販売も行っています。園内には甘くて味の濃い「ピンクのブルーベリー」など珍しい品種も植えられています。

ブルーベリーは1本では結実しません。当園では、甘い実がみのるように、相性のよい品種を選別して植えています。また剪定にも気を配り、同じ品種でもできる限り大粒になるよう工夫しています。無農薬栽培を心がけていますので、フレッシュなブルーベリーを思い切り味わってください！お待ちしております。



園主の加藤晋次さん(左)



採れたて野菜も好評!

Data

主 加藤晋次 所 土支田2-34-17
問 要予約 090-8509-7444 (電話対応9:00~15:00)
期 7月中旬~8月下旬 20年度 土曜日、21年度 水・土曜日(予定) ※雨天休業
時 9:00~11:00 ④有 ⑤有 ⑥車(5台) ⑦自転車(15台) ⑧有 ⑨有
⑩東武東上線「成増駅」南口から、西武バス・国際バス
⑪西武池袋線「成増駅」北口から、徒歩約13分

さかい農園

6品種 204本

夏野菜も評判
完熟栽培のトマトなど

東京都エコ農産物認証、練馬区認定農業者を受けけるなど、野菜を始めとする農作物栽培に力を入れている農園です。ブルーベリーも剪定と灌水に気を配り、農業もほとんど使わず、より実が大きく、より甘くなるよう手をかけて育てています。7月中旬から9月上旬までと開園期間も長く「お客様がいつ来ても摘み取りできる」ことに配慮して、順々に実がつくように栽培しています。

地域の皆様とのふれあいを大切しながら、安心・新鮮・旬を意識したおいしい野菜&ブルーベリーを提供しています。自然に優しく、人にも優しくという思いを込めて育てた自慢のブルーベリーを、ぜひ摘み取りに来てください。また完熟栽培のトマトを始めとする夏野菜、ハチミツの販売も行っています。



園主の酒井利博さん(右)



あつたよ!

Data

主 酒井利博 所 東大泉2-15
問 要予約 090-8700-8619 (電話対応10:00~17:00)
期 7月中旬~9月上旬 水・土・日曜日 ※雨天休業(小雨営業)
時 9:30~11:30 ④有 ⑤有 ⑥車(5台) ⑦自転車(20台)
⑧多少有 ⑨有
⑩西武池袋線「大泉学園駅」北口から、徒歩約13分。
⑪または「大泉学園駅」北口から、西武バス<和光市駅南口行き>で
⑫「三原台中学校バス停」下車、徒歩約1分



芹沢農園

5品種 120本



安田登志子様作

「故郷の農家」を感じる摘み取り園
採れたて野菜の種類も豊富
ふるさとの農家に帰ってきたような…ほっとする雰囲気のあるブルーベリー園。井戸水と大木の木陰が、来園者を優しく出迎えてくれます。ブルーベリーの栽培は、五代目の当主が、野菜出荷農家のノウハウを駆使して栽培したもの。ラビットアイ系のパウダーブルー、ティフブルー、ブライトウェル、ホームベルなど、摘みたてを庭先で味わえます!

おいしい実を
探してみよう!



摘みたてのフレッシュな味わいは格別ですが、ジャム、ヨーグルト、ケーキなどにも使ってください。枝豆、クレソン、トウモロコシ、オクラ、トマトやキュウリなど、採れたての旬野菜もたくさんあります。お子様連れも大歓迎。都会にある「農家」のひとときを楽しんでくださいね!

Data



主 芹沢篤 所 大泉町2-12-4 ④できるだけ電話予約 070-5580-4869
期 7月中旬~9月中旬 毎日 ※雨天休業(小雨営業)
時 8:30~11:00、15:00~17:00 ⑤有 ⑥有 ⑦車(5台) ⑧自転車(10台) ⑨無 ⑩有
⑪西武池袋線「石神井公園駅」北口から、<成増駅南口行き>で
⑫「橋戸小学校バス停」下車すぐ。または東武東上線「成増駅」南口から、
⑬西武バス<石神井公園駅北口行き>で「橋戸小学校バス停」下車すぐ

ちょっと寄り道

たべものや ITOHEN

石神井町2-13-5 Tel.03-5923-9842 営業時間:11:00~18:30 定休日:日・月曜・祝日
お弁当とお惣菜のお店です。店内にはいつも15種ほどのメニューが並んでいて、お好みで選ぶことができます。テイクアウトはもちろんイートインも可。練馬のお野菜もたくさん使っています!



ちょっと寄り道

うま味地酒処 力酔

東大泉2-9-21 宮田ビル1階 Tel.03-3921-5119 営業時間:17:00~23:00 定休日:木曜(水曜不定休)
全ての食にこだわり大泉学園産の野菜と果物を使っています。力酔のサワーとジュースは生果実と生野菜を使用しています。また、旬の野菜を沢山取り入れた料理と鍋、デザート、お菓子も全て手作り!3世代家族、友人等みんなでワイワイ楽しめる安心・安全・居心地の良いファミリー居酒屋です。



ちょっと寄り道

くうのむ ちゃんま

石神井町2-13-5グリーンハイムたちばな102 Tel.03-5923-5677 営業時間:17:00~24:00 定休日:無休
白石農園(P.14)さんの畑で穫れる練馬野菜をふんだんに使用し季節感のある野菜料理をたっぷり盛り付けています。
「おばんさいのおませ盛」1000円



練馬の野菜とくだものをいっぱい使っているわ!

山下農園

7品種 150本

「武蔵野の面影が残る公園」として知られ、訪れる人も多い石神井公園の近くにある摘み取り園。ヨモギやヌカ、油カスで作った有機肥料を与えるなど、東京都エコ農産物の認証を受けた安全な栽培に取り組んでいます。ハイブッシュ系の大粒ブルーベリーなど、新しい品種にも挑戦しています。

石神井公園近くの農園で有機肥料で育てたおいしいブルーベリーを！

実ったブルーベリーを見る楽しみ、自分の手で摘む面白さ、そして新鮮な果実を食べる喜び。石神井公園の散策と合わせて、お子様の夏休みの思い出づくりに、当園においでください。直接そのまま食べてもよいように、安全で安心であることはもちろん、甘くておいしいブルーベリーを提供できるようがんばっています。



園主の山下巖さん

Data

- 主 山下巖 所 石神井町6-32-16
- 問 要予約 03-3997-1528 (電話対応9:00~17:00)
- 期 7月中旬~8月下旬 水・土・日曜日 ※雨天休業 (小雨営業)
- 時 8:30~11:00 無 有 有 有 有 有 (予約注文) 有
- 西武池袋線「石神井公園駅」南口から、徒歩約11分。または「石神井公園駅」北口から西武バス<吉祥寺行き>で「石神井中学校バス停」下車、徒歩約2分。または西武池袋線「大泉学園駅」南口から、西武バス<阿佐ヶ谷駅行き>で「石神井町六丁目」下車、徒歩約1分。または西武新宿線「上井草駅」から、西武バス<大泉・長久保行き>で「石神井町六丁目」下車、徒歩約1分。

C-3 (練馬全域図P.4-5)

ベリーズ工房小さな果樹園

13品種 140本

「子どもたちがすぐ食べられるように」という配慮から無農薬で栽培、害虫駆除も除草も手作業で行っています。さらに化学肥料を極力減らし、有機肥料の割合を増やす東京都エコ農産物の認証も受けるなど、より良い味のブルーベリーを育てることに情熱を注いでいます。

無農薬栽培、東京都エコ認証を取得したこだわり栽培

お客様の「おいしいね、甘いね、また来るね」の言葉を糧にしながら栽培しています。うねごとに品種がわかるようになっているので、お好きな風味のブルーベリーを選んで収穫することもできます。ぜひ夏の思い出作りに、ご家族で、お友達同士でお出かけください。



自分で採ったよ！



園主の高田幸夫さん

Data

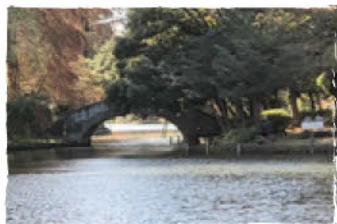
- 主 高田幸夫 所 大泉学園町2-31-8
- 問 要予約 (当日会場受付可) 090-1690-0313 (電話対応12:00~19:00)
- 期 7月中旬~8月下旬 水・日曜日 (その他の曜日も応相談) ※雨天休業
- 時 9:30~11:00、15:00~17:30 (水曜日は午後のみ)
- 無 有 有 有 有 有 有
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、徒歩約10分。または西武池袋線「保谷駅」南口から、みどりバス<光が丘行き>で「西大泉三丁目バス停」下車、徒歩約3分

ちょっと足を伸ばして

石神井公園・石神井公園ふるさと文化館

石神井公園

ボート遊びもできる「石神井池」と、静かな「三宝寺池」を中心とした区内有数の公園。池の周囲を武蔵野の自然を感じさせる木々が覆い、春はソメイヨシノやヤマザクラが咲き誇ります。



- 住所: 石神井台1-26-1
- 電話番号: 03-3996-3950 (問合先:石神井公園サビセンター)
- 交通: 西武池袋線「石神井公園駅」下車、徒歩約7分
- 入館料: 無料

石神井公園ふるさと文化館

練馬区の歴史、産業、文化、自然などについて学ぶことができる博物館。随時、さまざまなテーマに基づく「特別展」が開催され、区内外から歴史ファンなどが訪れています。

- 住所: 石神井町5-12-16
- 電話番号: 03-3996-4060
- 休館日: 月曜日(祝日の場合は翌平日)、年末年始
- 交通: 西武池袋線「石神井公園駅」下車、徒歩約15分
- 入館料: 無料(特別展等是有料)

ちょっと寄り道

エン座

石神井町5-12-16 石神井公園ふるさと文化館内 Tel.03-3995-1577 営業時間:11:00~15:30 定休日:月曜・第1火曜

地元の食材を使用したこだわりの武蔵野うどんが食べられるお店。スーパーで売られている「日清うどんの流儀 東京【武蔵野】肉汁うどんつゆ」は店主が監修しています。



「実糧もり」1人前 900円~

ちょっと寄り道

(有)伊勢屋鈴木商店

石神井町3-17-12 TEL.03-3996-0084 営業時間:11:00~22:30 無休

練馬産のブルーベリーを使ってつくった発泡酒です。JA東京あおばブルーベリー研究会会員の農園、区内の地域賛同者の協力を得て、伊勢屋鈴木商店が企画し、製品化したものです。ブルーティーでブルーベリーの鮮やかな赤紫色の甘くない引き締まった味です。

「ネリマーレン・ブルーベリープロイ」1本 700円(税込)



小泉牧場

大泉学園町2-7-16 Tel.03-3922-0087 営業時間:11:00~18:00 定休日:不定休



東京23区内唯一の牧場である小泉牧場で採れた、搾りたてのミルクで作ったアイスクリーム。搾りたてミルク・抹茶・チョコチップ・ミルクティ・クリームチーズ・ココア・ソルトの全7種類があります。JA東京あおばこぐれ村でも販売しています。[練馬小泉牧場のアイスクリーム] 1個 380円(税込)

ちょっと寄り道

ちょっと寄り道

アトリエ シュクレ

大泉学園町2-8-7(東京ワイナリー内) Tel.03-3867-5525 営業時間:11:00~17:00 定休日:月~金、平日は予約制



「ブルーベリータルト」1カット 450円(税込)

大泉産の果物や野菜を使ったシフォンケーキ、キッシュ、無農薬そば粉を使ったガレットやパニーニランチが食べられます。ケーキはテイクアウト可能です。ブルーベリータルトは、白石農園(p.14)など、たくさんの区内農家さんのブルーベリーを使用しています。また、区内のイベント出店や「絶対に失敗しないお菓子教室」も定期的に開催しています。

ちょっと寄り道

東京ワイナリー

大泉学園町2-8-7 Tel.03-3867-5525 営業時間:11:00~17:00、土・日・祝は昼呑み・ランチやっています 定休日:水曜



平成26年9月、果実酒製造免許を取得し東京初となるワイナリーでワイン造りを始めました!ワインは日本各地、地元大泉産のぶどうを原料にして作っております。現在は農家さんと協力し栽培サポーターとして地域の農業と関わり合う仲間を募集し、ワイン用の品種の栽培にも取り組んでいます。

14

B-2 (練馬全域園P.4-5)

A・加藤農園

19品種 540本

「どんな味覚なのか試してみたくて、ついつい品種を増やしてしまっ」とオーナーが話すように、小高い丘の上に広がる園には、19品種500本以上ものブルーベリーが植えられています。ネットで囲われた摘み取りエリアがいくつもあるので、たくさんの方が訪れても混み合うことはありません。自分好みのブルーベリーにきっと出会えます!

丘500本以上を栽培!
二面の広々ブルーベリー畑

園の目印は、ゴルフ練習場と、家の前の大きなケヤキ。7月から9月まで、ブルーベリーは時期によってもおいしい品種が違います。丹精込めて育てましたので、摘みたての味をぜひ楽しんでください!さわやかな味わいの「ブルーベリー花のハチミツ」も販売しています。皆様のお越しをお待ちしています。



ブルーベリー花のハチミツ好評です!



園主の加藤昭夫さん

Data

- 主 加藤昭夫 所 大泉学園町1-19-3
- 問 要予約 080-2006-1848 (電話対応8:30~19:00)
- 期 7月中旬~9月中旬 月・木・金・土・日曜日 (団体は曜日相談有) ※雨天休業
- 時 9:30~11:30、14:30~16:30 (日曜日は午前のみ)
- 有 有 有 車 (15台) 自転車 (30台) 有 有 有 有
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、徒歩約18分。
または「大泉学園駅」北口2番バス停・南口4番バス停から、西武バス<都民農園セコニック行き>で「住宅前バス停」下車、徒歩約5分

ちょっと寄り道

Chinese Tapas hachi
大泉学園町1-1-9 Tel. 03-6311-0672 営業時間: 11:30~14:30、17:30~21:30 定休日: 月曜 (不定期の店休あり)

区内産の農産物を中心に旬の野菜をふんだんに使った本格中国料理店です。野菜を使ったオリジナルの自家製点心も人気メニューです。

「柿と鴨ローストのサラダ」

ちょっと寄り道

練馬大根最中本舗 栄泉

大泉学園町1-12-2 Tel. 03-3924-8499
営業時間: 8:00~19:30 (日・祝日は18:30まで) 定休日: 火曜



練馬産のブルーベリーを入れたモチモチとした皮に、白あんとブルーベリーを包んだかわいい大福です。冷やしてお召し上がりください。

「ブルーベリー大福」
1個 130円 (税込)

おいしいからぜひ食べてみるね!



15

B-2 (練馬全域園P.4-5)

ファーム大泉学園

6品種 220本



東京都エコ農産物の認証、JGAP団体認証を取得するなど、減農薬・減化学肥料、安全な栽培工程に真面目に取り組んでいる農園。井戸水に酸素を加えるなど、独自の工夫を凝らすことで実が大きくておいしいブルーベリーを育てています。また、列ごとに品種がわかるようになっています。駐車場が広く、車で来園しやすいのも魅力です。

栽培手法にこだわる農園。大型バスも来園可能

オクラッカニーなど、甘みが強くて粒が大きい品種を栽培しています。コイン販売機では、枝豆などの季節の野菜やハチミツなども販売していますので、ブルーベリーと一緒にご賞味ください。ブルーベリーも野菜も、手塩にかけて育てていますので、安心して召し上がってください。



後継者の加藤直輝さん

Data

- 主 加藤直正 所 大泉学園町3-17-72
- 問 要予約 (当日会場受付可) 090-6115-9168 (電話対応8:00~19:00)
- 期 7月上旬~8月下旬 水・木・金・土・日曜日 ※雨天休業 (小雨営業)
- 時 10:00~12:00、15:00~17:00
- 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、徒歩約18分 (大泉小鳩幼稚園南側)。
または「大泉学園駅」北口から、西武バス<福祉センター入口 (片山小学校経由) 行き>で「大泉第三小バス停」下車、徒歩約5分

16

B-2 (練馬全域園P.4-5)

ベリーワールド・かとう (加藤果樹園)

10品種 560本



日陰でひといき

農薬を一切使わずに栽培しています。お客様に美味しい実をたくさん食べてもらいたいという思いから、家族みんなで一生懸命に育てたブルーベリーです。摘みたての甘さ、酸っぱさ、食感をぜひ体験してみてください。採れたて新鮮な野菜も販売していますので、ご家族連れなどでお気軽にいらしてください。お待ちしております!

お客様を大切にできるホスピタリティあふれる農園

お客様の暑さ対策としてミスト装置を設置したのは5年前。摘み取りやすさを考えて木を剪定したり、園内を歩きやすいよう防水シートの張り方に気を配るなど、お客様のために努力を惜しまないホスピタリティあふれる摘み取り園です。うねごとに品種がわかるよう工夫されています。

Data

- 主 加藤政好 所 大泉学園町5-20 大泉学園町5-21
- 問 予約不要 090-5212-6504 (電話対応9:00~17:00)
- 期 7月初旬~8月下旬 火・水・土・日曜日 ※雨天休業
- 時 9:00~11:00、15:30~17:00
- 有 (徒歩1分) 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、みどりバス<大泉学園町五丁目行き>で「大泉学園町体育館西バス停」下車すぐ。または「大泉学園駅」北口から、西武バス<福祉センター入口 (片山小学校経由) 行き>で「坂下バス停」下車、徒歩約3分



後継者の加藤英和さん一家

内堀農園1・2

15品種 434本

丁寧なレクチャー
摘み採りのコツやレシビを

お客様を暖かくお迎えして優しく寄り添う。それがこの農園の特徴です。おいしい実の見分け方は?上手な摘み取り方は?気を付けることは?など、摘み取り前に丁寧にレクチャーしてくれるので、初めての人でもおいしいブルーベリーを摘み取ることができます。また園主の奥様はブルーベリーレシビの達人です。いろいろ気軽に尋ねてみてください。



気軽に聞いてね!

緑に囲まれた環境の中で、甘くてみずみずしいブルーベリーを育てています。来園してくださった皆様の「楽しい時間」をサポートするのが私たちの役目です。ブルーベリーや野菜を使ったレシビなど、なんでもお気軽にお訪ね下さい。また野菜の直売所では、自慢の新鮮野菜も販売しています。皆様のお越しをお待ちしています!



園主の内堀良明さん(左)

Data

主 内堀良明 所 西大泉4-21 問 要予約 090-9320-8303 / 090-1809-6957
 期 7月中旬~9月中旬 水・金・日曜日 ※雨天休業(小雨営業)
 9:00~12:00, 15:00~17:00(水・金は午前のみ) 有 有 有 有 有 有 有 有
 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、西武バス<新座営業所行き>または<福祉センター入口行き>または<新座駅南口行き>(いずれも片山小学校経由)で「久保新田バス停」下車、徒歩約3分



高橋ブルーベリーガーデン

9品種 160本

6月中旬から摘み取り可能
散歩のついでに立ち寄れる農園



タネ感が少なく皮も柔らかいハイブッシュ系が5品種もあるため、6月中旬から摘み取りが可能。買い物や散歩のついでに、そのままの服装でも摘み取りできるよう、草取りなど園内整備にも力を入れています。気軽に来ることができる果樹園として女性からの人気も高く、リピーター率が7~8割。

Data

主 高橋良進 所 西大泉2-12 問 要予約 090-1124-6819
 期 6月中旬~8月下旬 月・水・金・日曜日 ※雨天休業
 9:30~11:30, 15:00~17:00(日曜日は午前のみ) 有 有 有 有 有 有 有 有
 車(3台) 自転車(10台) 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、みどりバス<大泉学園町五丁目行き>で「丸山東橋バス停」下車、徒歩約1分



園主の高橋良進さん



小美濃園

7品種 115本

ラビットアイ系の品種を中心に、7種類を栽培。2019年から若い園主にバトンタッチし、新品种の導入にも積極的に取り組んでいます。隣接する畑から収穫した「旬野菜」の直販も行っているため、ブルーベリーの摘み取りと合わせて楽しんでください。

Data

主 小美濃克之 所 南大泉5-39-7 問 要予約 03-3924-2264
 期 6月下旬~8月中旬 水・土・日曜日(その他も要相談) ※雨天休業
 9:00~11:00, 15:00~17:00 有 有 有 有 有 有 有 有
 車(3台) 自転車(15台)
 西武池袋線「保谷駅」北口から、徒歩約6分

こんなに採れたよ!



永井農園ブルーベリーの里

8品種 136本

子どもたちが喜ぶ
小さなテーマパーク

風通しを良くして、ブルーベリーの実りがよくなるように、剪定や草取りに気を使っています。農園入口に、お客様の暑さ対策としてミストを設置しました。皆様に楽しんでもらうことが私たちの喜びなので、ぜひご家族で遊びにきてください。



園主の永井昭さん

甘みの強いブルーベリーを中心に栽培しているため、子どもたちにも喜んでもらえると思います。草取りなどできる限り手を加えながら、品種も増やしていきたいですね。四季を通じて野菜を販売できるように、冬物野菜なども増やしていくつもりです。

甘みの強い品種を
中心に栽培
四季を通じた
野菜販売も!



後継者の小美濃邦弘さん

加藤豊店

西大泉5-16-36 Tel.03-3922-8063
 営業時間:8:30~17:30 定休日:日曜、祝日

ちょっと寄り道



ねりまの特産品「練馬大根」をモチーフにしたキャラクター「だいちゃん」を織り込んだ小銭入れです。量の縁を素材としている為、大変丈夫で、小銭入れとしてだけでなく、名刺入れ、カードケースとしても使えます。

「ねりmaidaiちゃん小銭入れ」1個 550円(税込)

21



A-3(練馬全域園P.4-5)

高橋ベリーガーデン

19品種 1336本



区内最大の摘み取り園。サポートやギフトサービスも充実

練馬区でもっとも早くからブルーベリーを栽培している農園。スタッフが「お客様の味の好みに応じて」木まで案内してくれたり、摘み取りを手伝ったりと、サポート体制も万全です。自分が摘み取ったブルーベリーをギフト用容器に入れて発送する「ギフトバック」、お土産用バック詰め販売など、サービスも充実しています。

土作りからこだわって、長年ブルーベリーを栽培してきました。冬は毎日剪定作業に追われるなど大変な面もありますが「おいしかった!」というお客様の声に励まされています。ジャムやジュース、ハチミツなどの販売も行っています。予約は必要ありませんので、お気軽にお越しください。なお団体様の場合は、開園日以外でも受け付けいたします。皆様を心からお待ちしています!



園主の高橋正悦さん

Data

主 高橋正悦 問 予約不要(当日会場受付・先着順)

090-8847-9470(電話対応12:00~15:00) 有 有 有 有

ベリーガーデン1 所 南大泉2-33 期 7月上旬~8月中旬 月・土・日曜日 ※雨天休業(小雨営業)

8:30~11:00、15:30~17:30(時間制限1時間)

P車(2台) 自転車(60台) ※当園で料金を負担するP有ります。

西武池袋線「保谷駅」南口から、徒歩約15分

ベリーガーデン2 所 南大泉3-25 期 6月下旬~8月中旬 月・土・日曜日 ※雨天休業(小雨営業)

8:30~11:00、15:30~17:30(時間制限1時間)

P車(12台) 自転車(40台)

西武池袋線「保谷駅」南口から、徒歩約3分



甘さが自慢のブルーベリーねり!



この実、甘いかな?

近隣の人も楽しみにしている甘いブルーベリー

体験農園で「野菜作り教室の講師」も務めている園主。近隣の人たちが毎年楽しみにしているのがブルーベリー摘み取りです。根の張りをよくするため有機肥料だけを使ったり、実つきの良しあしを左右する剪定にこだわったり、知識と愛情を傾けて育てたブルーベリーは「甘い」と評判になっています。

果物の中でも抗酸化力が強いブルーベリーは、目に良いだけではなく、夏の暑さで疲れた体を癒してくれる食べ物です。有機肥料の与え方を変えたり、いろいろ工夫しながら手間暇をかけて育てています。ぜひ一度当園のブルーベリーを食べてみてください!ご来園をお待ちしています。



園主の加藤義松さん(左)

22



他にカキ

A-3(練馬全域園P.4-5)

南大泉加藤農園

8品種 156本



Data

主 加藤義松 所 南大泉3-15-3 問 予約不要 080-6508-6928

期 7月上旬~8月中旬 水・日曜日 ※雨天休業

8:00~11:00 有 有 P車(5台) 自転車(20台) 無 無

西武池袋線「保谷駅」南口から、徒歩約10分



ちょっと寄り道

都屋加藤酒店

南大泉4-53-10 Tel.03-3924-3127

営業時間:10:00~21:00 定休日:日曜

高橋ベリーガーデン(p.24)のフレッシュなブルーベリーを使用した発泡酒です。丁寧に手摘みしたブルーベリーの香りと、さわやかな果実味をお楽しみください。 ※ギフトBOXはブルーベリーエールと姉妹商品トマトエールとの詰め合わせも可能です。

「練馬ブルーベリーエール」

1本 500円(税込)

ギフトBOX(3本入)1,650円(税込)



旬菜工房大岳

南大泉3-31-29 Tel.03-3925-0263 営業時間:11:00~14:00、16:00~23:00(日・祝は22:00まで) 定休日:火曜



ジャズで和食~大人の隠れ家と和める一時を。地元農家の朝採り野菜をつかった料理・新鮮な肉魚料理・創作料理...旬の素材でおもてなしします。

ちょっと寄り道

加藤ファミリー農園

5品種 80本

そこは果樹園
駅前、小道を
抜けると、

大泉学園駅から徒歩2分。こんなところに農園が?という立地の良さにまず驚かされます。地元の子どもたちを楽しませたいという園主の想いから開園したブルーベリー農園。他にも、キウイフルーツやクリ、各種野菜の販売もを行っています。

B-3 (練馬全域図P.4-5)

駅からすぐの好立地!



駅前のショッピングビルが望める環境ですが、風通しがよいため、農業を使わなくても害虫などの発生がほとんどありません。熟すとワイン色になる新しい品種も育てています。散歩のついでに、残された練馬の自然にふれてください。



園主の加藤勝義さん(右)

Data

- 主 加藤勝義 所 東大泉6-34-31
 問 要予約(当日会場受付可、ただし制限あり)
 03-3923-7749(電話対応:平日 9:00~16:00)
 期 7月上旬~8月上旬 水・土曜日 ※小雨営業、大雨休業(翌日開園)
 日 8:00~11:30 無 無 有 有 有 有 有 有 有 有
 西武池袋線「大泉学園駅」南口から、徒歩約2分

ちょっと寄り道

菊屋

東大泉3-4-1 Tel.03-3922-1421
営業時間:9:00~20:00 定休日:不定休

東大泉2丁目さかい農園(p.17)のブルーベリーを生のまま使っています。もっちりしたどら焼きの生地と生のブルーベリーのさわやかな味・食感をお楽しみください。ブルーベリーが採れる夏だけの販売となります。

「ブルーベリーどら焼き」
1個 160円(税込)

パティスリーカミタニ

東大泉4-27-40 SFCビル101 Tel.03-3922-2780 営業時間:
10:00~19:00、日曜10:00~18:30 定休日:月曜日(他不定休あり)

左)「大泉学園 朝摘みブルーベリーマドレーヌ」1個220円(税込)
 右)「東京レモンケーキ」1個240円(税込)
 A・加藤農園(p.20)のブルーベリーを使ったジャムがたっぷりに入ったマドレーヌと、大泉町荘園(P.46)のマイヤーレモンで作った爽やかな香りのレモンケーキです。練馬土産として区内外のお客様から大好評頂いています。

ちょっと寄り道

関口ブルーベリー農園

5品種 208本



昨年から若いご夫婦にブルーベリー農園の経営をバトンタッチ。園内の歩きやすさに気を配ったり、冷たい麦茶をサービスしたり、観光農園としてのホスピタリティに力を入れています。ラビットアイ系で大粒の実がなる種類をメインに5品種が栽培されています。

歩きやすい園内!
ホスピタリティあふれる農園

小さなお子さんも口にできるものなので、完全な無農薬栽培です。害虫対策や草取りも手作業で行っています。摘み取りしやすいように、幅広い通路を設けています。お客様をあたたかくお迎えするのが当園の特徴ですので、初めての方もお気軽においでください!



園主の関口完太郎さん(右)

Data

- 主 関口完太郎 所 東大泉6-13-19
 問 予約不要(団体10名様以上は要予約) 090-7203-0947/03-6767-0947
 期 7月中旬~9月上旬 水・土・日曜日 ※雨天営業
 日 9:30~11:30、15:30~17:30 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有
 西武池袋線「大泉学園駅」南口から、徒歩約10分。
 または「大泉学園駅」南口から、西武バス<吉祥寺駅行き>で「第五上石神井住宅バス停」下車、徒歩約2分

ちょっと寄り道

洋菓子とアイスクリームの店 トレント

東大泉7-38-29-103 Tel.03-3921-8831
営業時間:10:00~20:00 定休日:火曜

当店のアイスクリームは原液から自家調合しています。乳脂肪、糖分を控えめに、さっぱり風味に仕上げました。関口俊一さん(p.43)の「とちおとめ」で苺ソースを作り、バニラアイスにソースをトッピングした苺サンデーとほんのりピンク色の苺アイスが人気です。

「関口さんちの完熟イチゴサンデー」
1個 290円(税込)

新鮮な練馬の農産物を使っているわね!





B-3 (練馬全域園P.4-5)

渡邊園芸

10品種 120本

長年シクラメン栽培で培った腕前を生かして、平成27年度にブルーベリー農園を開園。日当たりの良い農園で、ラビットアイ系のブルーベリーが伸び伸びと育っています。

日当たりの良い農園で大粒のブルーベリーを

なるべく大粒の実がなる品種を集めました。ブルーベリーは品種によって風味が異なるので、いろいろ味見しながら摘み取りを楽しんでください。皆様のお越しをお待ちしています。



園主の渡邊清さん

大粒でおいしい!



Data

- 主 渡邊清 所 東大泉7-6-3
- 問 要予約 (当日会場受付可) 03-3924-3960
- 期 6月下旬~8月下旬 水・日曜日 ※雨天休業 (小雨営業)
- 時 10:00~11:30 有 (徒歩1分)
- 車 有 車 (3台) 自転車 (10台) 有 無
- 西武池袋線「大泉学園駅」南口から、西武バス<吉祥寺行き>で「西村バス停」下車、徒歩約3分

ちょっと寄り道

ちょっと寄り道

菓子舗青柳

石神井台6-19-28
Tel. 03-3924-5087
営業時間: 10:00~19:30
定休日: 月曜

あんこの中に練馬産の生のブルーベリーが入っています。



ブルーベリー大福
1個 140円 (税込)

中華 大勝軒

石神井台8-22-1-101 Tel. 03-3923-7770
営業時間: 11:30~15:00, 17:30~21:00 定休日: 火曜



地元農家から仕入れた新鮮な野菜、特にキャベツをふんだんに使った具だくさんのギョウザです。肉の約2倍の量のキャベツを使い、ジュシーでボリュームたっぷりです。通販でもお求め頂けます。
「アントン餃子」
5個 590円 (税込)



他にカキ、ミカン

A-4 (練馬全域園P.4-5)

井口農園

5品種 60本



甘くて栄養価の高いブルーベリーにするために、開放感あふれる環境でたくさんの太陽を浴びさせながら育てています。摘みたての新鮮なブルーベリーを味わいに、ぜひ来てください。またブラックベリーの摘み取りも行っています。当園の取り組みは「井口農園旬感倶楽部」のHPでもご覧いただけます。



園主の井口和喜さん

園主は野菜作り教室の先生。知識と愛情を込めたブルーベリー

種まきから肥料、収穫まで農作業のさまざまな段階を経験できる体験農園を開催し、受講生たちから「先生」と呼ばれている園主。摘み取りしやすいように、そして大きな実が成るように、剪定などの管理を徹底。無農薬栽培で、ラビットアイ系のブルーベリーを育てています。

ブラックベリーも栽培しています!



Data

- 主 井口和喜 所 南大泉1-6-19
- 問 予約不要 090-8809-4895 (電話対応9:00~17:00)
- 期 7月中旬~8月中旬 土・日曜日 ※雨天休業
- 時 15:00~17:30 有 無 自転車 (20台) 有 無
- 西武新宿線「武蔵関駅」から、徒歩約18分。または「武蔵関駅」から、西武バス<新座栄行き>で「小関バス停」下車、徒歩約3分

ホームページ▶



B-4 (練馬全域園P.4-5)

尾崎農園

10品種 150本

最大の特徴は、朝6時からの早朝営業。暑い陽射しが照り付ける前に摘み取り体験をしようと、遠方から来る人もいます。キュウリやトマト、オクラ、カボチャなど、その朝採れたばかりの野菜もたくさん販売。近所の人たちが次々に訪れる活気あふれる農園です。

Data

- 主 尾崎幸太郎 所 石神井台5-11-25 問 予約不要
- 期 7月中旬~8月下旬 土・日曜日 ※雨天休業
- 時 6:00~7:30 (時間制限1時間)
- 無 無 車 (2台) 自転車 (10台) 有 無
- JR中央線「吉祥寺駅」北口から、バス停4番 (または西武新宿線「武蔵関駅」から) 西武バス [吉61][吉62] で「西武車庫前バス停」下車、徒歩約5分。または西武池袋線「大泉学園駅」南口から、西武バス<吉祥寺行き>で「西武車庫前バス停」下車、徒歩約5分

家族で夢中!



朝6時開園! 朝採れ野菜いっぱいこの農園

草を取ったりシートを張ったり、マメに手入れをしながらブルーベリーを大切に育てています。ブルーベリーも野菜も採れたてが一番。朝からこんなに賑やかな農家はないと思いますよ。看板犬たちが皆様を大歓迎。ぜひ楽しんで行ってください!



園主の尾崎幸太郎さん(右)

ブルーベリーフィールズ本橋農園

10品種 400本

安全・安心に
力を入れて
エコ認証も取得

園内が全面シートで覆われているので、小さなお子様から高齢の方まで、気持ちよく安全に摘み取りを楽しむことができます。もちろん害虫駆除や除草作業もすべて手作業。安心安全にこだわり、東京都エコ農産物制度の認証も受けています。ラビットアイ系の「粒が大きくておいしい品種」を中心に、10種類が栽培されています。



2008年からブルーベリーの摘み取りを始め、おかげさまで毎年、多くの方にお越しいただいています。皆様においしい果実を食べてもらいたくて、肥料も有機肥料を中心にしています。手間暇をかけて栽培した当園のブルーベリーを、ぜひ味わってください!お待ちしております。



園主の本橋伸一さん

Data

- 主 本橋伸一 所 石神井台4-14
- 間 要予約 090-9367-2948(電話対応10:00~17:00)
- 期 7月中旬~9月上旬 火・土・日曜日 ※雨天休業(小雨営業) 有(予約注文) 無
- 14:30~17:30(時間制限1時間) 有 無 有 無 有 無 有 無 有 無
- 西武新宿線「上石神井駅」北口から、徒歩約15分。または「上石神井駅」北口から、西武バス・関東バス<大泉学園駅方面行き>で「上石神井北小学校バス停」下車、徒歩約3分

さくら菜果園

12品種 217本

休憩所あり
季節の野菜も
豊富に販売!

暑い夏の陽射しの中でがんばって摘み取りした後、エアコンの効いた休憩所(直売所兼作業場)でほっと一息できるのは、とても助かります。ブルーベリー園内はよく整備されているため歩きやすく、車椅子にも対応可能です(事前にお電話でご確認ください)。トウモロコシ、オクラ、しし唐、トマト、ニンニク、ニンジンなど、野菜の種類も豊富。

平成28年に開園してまだ若い木も多いのですが、無農薬・有機栽培で一生懸命育ててきました。小さなお子様から高齢者の方までが楽しめるように、安心・安全を心がけています。採れたての夏野菜もたくさんご用意していますので、どうぞお気軽にいらしてください!

Data

- 主 桜井祐次 所 関町北5-2-26
- 間 予約不要(団体は要問合せ) 070-4201-4320 (電話対応:開園日10:00~17:00)
- 期 7月中旬~8月下旬 水・土曜日 ※雨天休業 有 有 有
- 15:30~17:30(時間制限1時間)
- 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有
- 西武新宿線「武蔵関駅」北口から、徒歩約8分。またはJR中央線「吉祥寺駅」北口から、バス停4番乗り場・西武バス[吉61][吉62]で「関町北小学校バス停」下車、徒歩約3分。または西武池袋線「大泉学園駅」南口から、西武バス<吉祥寺駅行き>で「関町北小学校バス停」下車すぐ

園主の桜井祐次さん

武州庵 いぐち

関町北1-23-10 Tel. 03-3920-1351 営業時間:8:30~19:00 定休日:火曜 <http://www.busyuan.com>



はまなか農園(p.31)の摘みだてブルーベリーとブルーベリーあんを武州庵のどら焼きにサンドし、可愛い袋に入れました。(期間限定販売)

「ブルーベリーどら焼き」 1個 160円(税抜)

ちょっと寄り道

ベリーファームさくらい

15品種 258本

駅から5分。
手入りの行き届いた
ブルーベリー畑

1本1本、木々の様子を見ながら大切に育てているので、品質には自信があります。新鮮で安全なブルーベリーをぜひ味わってください。黒糖を加えたブルーベリージャムや、旬の野菜の販売も行っています。東伏見駅から徒歩5分という便利な立地!皆様のご来園をお待ちしています。

すばらしく手入れの行き届いたブルーベリー農園。たくさん日光を浴びておいしい味わいになるように、さらに摘み取りやすさや、風通し(害虫対策)までを考慮した丁寧な剪定が行われています。園主が「味が一番大事」と話すブルーベリーは、すべて無農薬栽培。お客様の暑さ対策として、園入口にミスト装置や扇風機も設置されています。



園主の櫻井澄夫さん



- 主 櫻井澄夫 所 関町北4-30 間 要予約 080-3711-4741
- 期 7月中旬~8月下旬 木・土・日曜 ※雨天休業
- 7:30~10:00、16:30~17:30(制限時間1時間)(土・日は午前のみ)
- 有 有 有 有 有 有 有 有 有 有
- 西武新宿線「東伏見駅」から、徒歩約5分。またはJR中央線「吉祥寺駅」北口から、バス停8番乗り場・西武バス[吉66]<保谷駅南口行き>で「石神井高校前バス停」下車、徒歩約3分

Data

はまなか農園

8品種 250本

心なす
園ま
大木と
野菜畑に
囲まれた
農園

ナスやニガウリ、スイカ、枝豆、トマト、カボチャなど、野菜畑に囲まれたブルーベリー園。大きな樹木が何本もある庭先が、木のベンチやうちわなども用意された休憩所になっていくつろげます。東京都エコ農産物認証を取得するなど、安心・安全に気を配って育てられたブルーベリーは、来園者から「甘い」と評判。朝採れたての野菜も販売しています。

気に入った木を四方から摘み取ることができるように、株間を広くあけて育てています。太陽の光が十分当たるため、甘みも強くなります。車椅子での摘み取りも可能です(場所限定)。荷物のお預かりサービスも実施しています。日頃体験できないブルーベリーの摘み取りを、どうぞ楽しんでください。

Data

- 主 浜中悟 所 関町北3-20-5 間 要予約 090-4524-2310(電話対応9:00~17:00)
- 期 7月中旬~9月上旬 水・土・日曜日 ※雨天休業(小雨営業)
- 9:00~11:30(時間制限1時間) 有 有 有 有 有 有 有 有
- 西武新宿線「武蔵関駅」南口から、徒歩約15分。または「武蔵関駅」南口から、関東バス<三鷹駅・荻窪駅方面行き>で「関町北三丁目バス停」下車、徒歩約3分。またはJR中央線「荻窪駅」から関東バス<北裏行き>で「慈雲堂前バス停」下車、徒歩約5分。なおJR中央線吉祥寺駅および三鷹駅からのバスでも来園可能です(お問い合わせください)

園主の浜中悟さん

和フレンチ Komorebi

上石神井1-39-25 メゾンヤマザキ1F Tel. 03-6904-8797 営業時間:12:00~15:00(Loは14:00)、17:30~24:00 (Loは23:00) 定休日:不定休(お問合せください)



東京都産食材を和食器とフレンチの技法で楽しむ都産都消フレンチ。練馬産を主とした東京都産の旬果実や野菜を使用したお料理やデザートをご用意しています。東京ワイナリーのワインも常時メニューにあります。



ちょっと寄り道

OPPLA! DA GTALIA

関町北2-28-7 小澤ビル1階 Tel. 03-6339-6936 営業時間:平日11:30~14:00/休日12:00~14:00/17:30~21:30(LO) 定休日:水曜



練馬の野菜を使ったイタリアンが楽しめるお店です。はまなか農園のブルーベリーを使ったヨーグルト仕立てのサッパリジェラートは大人から子供まで人気のドルチェです。収穫期にはタルトもご用意しています。

ちょっと寄り道

Grape ブドウ



8月中旬～9月上旬に収穫期を迎えるブドウ。練馬区で観光ブドウ園がはじまったのは大正7年のこと、当時はデラウェアが栽培されていました(練馬区史より)。現在は、皮ごと食べることができる人気品種「シャインマスカット」、東京ブランドの「高尾」、甘くて大粒の「藤稔」など、多彩な品種が育てられています。
練馬区内のブドウ生産農家による「JA東京あおば城北ぶどう研究会」では、栽培技術の研究や食味試験などを行い、さらにおいしい練馬産ブドウを育てる努力をしています。

ブドウの品種の話

練馬のブドウは、どんな品種がある？

区内のブドウ園では、スーパーマーケットや果物店でおなじみの品種だけではなく、店頭ではあまりみかけない貴重な品種も栽培されています。甘みや酸味のバランス、ジューシーさ、果肉の食感など、自分の好みに合う品種をぜひ見つけてください！

※たくさん栽培されている品種の中から、主なものをご紹介します。
※新たな品種の栽培に力を入れているブドウ園もあります。どんな品種を購入できるのか、気になる方はぜひ直売所でおたずねください。

高尾

東京農業試験場で開発された東京生まれのブドウ。強い甘みと適度な酸味を持つ濃厚な味わいが特徴で、栽培が難しいともいわれています。市場にはあまり出回っていませんが、練馬区内の多くのブドウ園で栽培されています。



藤稔

黒系ブドウの中でも1.2を争う大粒品種で、大きなものは1粒でピンポン玉ほどに成長します。糖度が高く、果肉が柔らかくジューシーで、皮も剥きやすいため、直売所でも人気の品種です。練馬区内の多くのブドウ園で栽培されています。



巨峰

黒系の大粒品種の代表ともいえるブドウ。糖度が高くジューシーな味わいが特徴ですが、皮に若干渋みがあります。



シャインマスカット

人気が高い緑系のブドウです。強い甘みとさわやかな芳香があり、タネなしで、しかも皮ごと食べることができます。



クイーンニーナ

2011年に品種登録された比較的新しい赤系のブドウ。大粒で強い甘み(糖度21度前後)があり、酸味はほとんどありません。プリッとした食感も特徴です。



ゴルビー

タネなしで大粒、甘みが強くジューシーなブドウです。果肉はしっかりした食感があります。



竜宝

甘みが強く、適度な酸味と芳香がある赤系のブドウ。果皮が非常に剥きやすいのも特徴です。実が落ちやすいため市場にはほとんど出まわりません。



黄玉

華やかな香りが特徴の、黄緑色のブドウ。高糖度の品種です。



1 摘み取り園

1

D-3(練馬全域園P.4-5)

吉田ブドウ園

「藤稔」「巨峰」を
土作りからこだわった
摘み取れる農園

摘み取りできるのは、大粒で甘くみずみずしさが特徴の「藤稔」(ふじみのり)と、濃厚な甘み・さわやかな酸味のバランスに優れた「巨峰」。どちらも甘みが強くなるように葉を大きく元気に育てているのが特徴です。収穫期には近所の人だけでなく、区内外からお客様が訪れます。摘みたてのブドウを宅配便で発送することも可能。



たわわに
みのつたよ
😊😊😊

堆肥や肥料を入れて、毎年、土作りから始めています。ブドウは天候などの影響も受けますが、おいしくできた時の喜びは格別。一生懸命育てていますので、ぜひ摘み取りに来てください。皆さんにお会いして、お話できることも楽しみの一つです。



Data

主 吉田文雄 所 谷原5-20-8 問 予約不要 03-3996-9194
期 8月20日～9月上旬 毎日(ご確認ください) ※雨天休業
時 9:00～12:00、14:00～17:00 無 無 無
有 無 無料 量り売り 藤稔、巨峰
西武池袋線「石神井公園駅」北口から、徒歩約15分。
または西武池袋線「石神井公園駅」北口から、
西武バス<成増駅南口行き>で「和田バス停」下車、徒歩約5分

ちょっと
寄り道

たしざん福祉作業所(ふくしパン工房たしざん)

三原台3-28-10 Tel. 03-6337-2719
営業時間: 10:30～18:00(店舗営業は火～土曜日)



関口優一さん(P.43)のいちごを牛乳の代わりに使用した米粉シフォンです。小麦粉アレルギーや牛乳アレルギーをお持ちの方でもケーキが食べられると好評です。パン工房に併設しているピアノカフェでは、ケーキセットもお召し上がり頂けます。いちごシフォンは12月～5月までの期間限定販売。夏にはブルーベリーシフォンも販売しています。

「大泉米粉シフォンケーキいちご」1個 250円(税込)(左)
「ブルーベリーシフォンケーキ」1個 250円(税込)(右)



他にミカン

D-2(練馬全域図P.4-5)

2 杉浦ぶどう園(杉浦政雄)

一房一房ブドウを見回りながら大切に育てています。おいしさに自信アリ

- 主 杉浦政雄
- 所 谷原6-15-29
- 問 03-3997-5436
- 品 藤稔、黄玉、シャインマスカット、ブラックビート
※贈答用等の「宅配」も実施
- 西武池袋線「石神井公園駅」北口から西武バス<成増町行き>で「三軒寺バス停」下車徒歩約6分



D-3(練馬全域図P.4-5)

3 みやべぶどう園(宮部光夫)

美味しいぶどうになるように愛情を込めて栽培しています。

- 主 宮部光夫
- 所 谷原1-21-5
- 問 03-3995-8783
- 品 藤稔、ゴルビー、ハニービーナス、シャインマスカット
- 都営大江戸線「光が丘駅」から西武バス<練馬高野台行き>で「谷原三丁目バス停」下車徒歩約2分



A-2(練馬全域図P.4-5)

7 田中正夫

自宅前のブドウ棚で丹精込めて「高尾」を栽培。宅配も承ります

- 主 田中正夫
- 所 西大泉1-36-22
- 問 ー
- 品 高尾 ※「宅配」も実施
- 西武池袋線「保谷駅」北口から徒歩約9分



B-2(練馬全域図P.4-5)

8 高橋 竹男

自分が食べて「おいしい!」と思える自慢のブドウを販売しています!

- 主 高橋竹男
- 所 西大泉2-1-22
- 問 03-3978-7973
- 品 高尾、藤稔、竜宝、紅伊豆
※贈答用等の「宅配」も実施
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から徒歩約13分

他にキウイフルーツ

D-2(練馬全域図P.4-5)

4 中井川 富治

濃い甘みとさっぱりした後味を楽しめる「高尾」を味わってください

- 主 中井川富治
- 所 土支田2-16-9
- 問 03-3922-5928
- 品 高尾、藤稔、ピオーネ
- 都営大江戸線「光が丘駅」から西武バス<光が丘行き>で「高松幼稚園西バス停」下車徒歩約2分



D-1(練馬全域図P.4-5)

5 五十嵐 一男

大粒の実がなるよう、摘粒などの手入れに力を入れています

- 主 五十嵐一男
- 所 土支田4-21-10
- 問 03-3922-1263
- 品 高尾、藤稔、高妻、クイーンニーナ
※ふれあいの里でも販売
- 都営大江戸線「光が丘駅」から西武バス<光が丘行き>で「土支田八幡前バス停」下車徒歩約3分



B-2(練馬全域図P.4-5)

9 田中農園(田中聖晃)

糖度が20度近くになる甘い「高尾」の他、新鮮野菜も販売します。JGAP団体認証を取得

- 主 田中聖晃
- 所 西大泉2-8-33
- 問 080-1302-0732
- 品 高尾 ※こぐれ村でも販売
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から徒歩15分



C-4(練馬全域図P.4-5)

10 小川 和徳

直売所で試食もできます。気に入った味のブドウをお買い上げください

- 主 小川和徳
- 所 下石神井5-6-49
- 問 03-5936-7611
- 品 高尾、藤稔、竜宝、シャインマスカット
- 西武新宿線「上井草駅」北口から徒歩約9分



A-2(練馬全域図P.4-5)

6 内堀 満

もぎたて新鮮なぶどうを食べてください! 「コトビー」など珍しい品種も味わえます

- 主 内堀 満
- 所 西大泉6-6-1
- 問 03-3924-4104
- 品 シャインマスカット、安芸クイーン、紫玉、ブラックオリンピア、コトビー、多摩豊
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から西武バス<福祉センター入口行き>で「久保新田バス停」下車すぐ



他にカキ

A-2(練馬全域図P.4-5)

11 内堀 正之

優しい舌触り・甘みが特徴で栽培量が少ない「多摩豊」など、丹精込めて育てています

- 主 内堀正之
- 所 西大泉4-19-28
- 問 090-1734-4908
- 品 藤稔、シャインマスカット、多摩豊
※ふれあいの里、とれたて村石神井、こぐれ村でも販売
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から西武バス<福祉センター入口行き>で「久保新田バス停」下車徒歩約4分



Orange ミカン



原産地が日本(鹿児島県)といわれている温州みかん。熊本や和歌山、愛媛など温暖な気候の場所が有名産地として知られています。しかし近年、練馬区内でも栽培が行われ、産地に負けないほどおいしい実がなります。区内では減農薬や農薬を使わずに栽培が行われており、収穫期は11~12月、摘み取りを楽しめる農園もあります!

摘み取り園 1



C-2 (練馬全域図P.4-5)

文さんみかん園

目指しているのは、甘みと酸味のバランスが良い「昔ながらの温州みかん」。住宅地にありながら日当たり良好のみかん園には、色づきの良い果実を求めて、毎年大勢の人が訪れます。無農薬栽培なので、皮をマーマレードジャムなどに加工することもできます。

昔ながらのミカンの味 目指しているのは

Data

- 主 加藤文雄 所 土支田3-33-12 要連絡 090-2759-8500
- 期 11月中旬 木・金・土曜日(予定) ※雨天休業 10:00~12:00、14:00~16:00
- 無 無 無 自転車(15台) 温州みかん 有 無 料 量り売り
- 西武池袋線「石神井公園駅」北口から、西武バス<成増駅南口行き>で「大泉町二丁目バス停」下車、徒歩約5分

ミカンを始めたのは11年前から。周辺ではまだほとんど栽培されていなかったので、剪定、肥料のタイミングなど、独学で試行錯誤しながら育ててきました「おいしい」と言っていたのが何よりの幸せです。ぜひご家族で摘み取りに来てください。



園主の加藤文雄さん(左)

摘み取り園 2



他にカキ、イチジク、レモン

C-1 (練馬全域図P.4-5)

庄埜園

育てているのは温州みかんです。有名な産地にも負けないように、できるだけ甘みが乗るよう栽培しています。もぎたてのミカンを、ぜひ味わいにきてください。香り豊かなマイヤーレモンなど、季節の野菜や果物も直売しています。

一生懸命に栽培 果実に甘みが乗るよう

高台の一角にある畑でミカンを栽培。ご近所の方たちから「おいしい」と好評だったため、摘み取りを始めるようになりました。オープンするのは、「ミカンが一番おいしくなった時」なので、電話などでぜひ情報を確認してください!



Data

- 主 庄埜銀一 所 大泉町1-51 要予約 03-3923-7700
- 期 11月下旬~12月上旬(要確認) 当園の指定日 ※雨天休業 有 有 有
- 10:00~12:00、15:30~17:30 無 無 無 温州みかん、その他オレンジ系品種など ※こぐれ村でも販売 料 量り売り
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、西武バス<和光市駅南口行き>で「もみじ山バス停」下車、徒歩約4分。または都営大江戸線「光が丘駅」A1出口から、みどりバス<保谷駅行き>で「大泉町一丁目バス停」下車、徒歩約3分

摘み取り園 3



他にユズ

A-3 (練馬全域図P.4-5)

シトラスファーム高橋

20年ほど前から温州ミカンの栽培を始め、現在では、世田谷や三鷹などからも摘み取りに人が訪れるようになってきました。保谷駅から歩いて行くことができる立地の良さも特徴です。



駅から歩いて行ける 摘み取り園

摘み取りしやすい木の高さを揃えるなど、剪定にも気を使っています。また農薬を最小限にするなど、安全安心を心がけています。ミカンは、お子様でも摘み取りを楽しんでいただけるので、ぜひご家族一緒にいらしてください。



園主の高橋長之助さん(右)

Data

- 主 高橋長之助 所 南大泉3-21 (直売所は南大泉3-19-35)
- 期 予約不要 03-3924-3723 (電話対応9:00~10:00)
- 11月上旬~12月中旬 水・日曜 ※雨天休業
- 10:00~12:00 無 無 無 自転車(10台)
- 温州みかん 有 有 料 量り売り
- 西武池袋線「保谷駅」南口から、徒歩約8分

直売所

摘み取り園 4



他にブドウ

D-2 (練馬全域図P.4-5)

杉浦 政雄

安全でおいしいミカンを食べてください

- 主 杉浦政雄 所 谷原6-15-29 要 03-3997-5436 温州みかん
- 西武池袋線「石神井公園駅」北口から西武バス<成増町行き>で「三軒寺バス停」下車徒歩約6分

摘み取り園 6



他にブルーベリー、カキ

A-4 (練馬全域図P.4-5)

井口 和喜

大切に育てた温州ミカンを直売しています

- 主 井口和喜 所 南大泉1-15 要 温州みかん
- 西武新宿線「武蔵関駅」から西武バス<大泉学園南口行き>で「小関バス停」下車徒歩約3分

摘み取り園 5



他にキウイフルーツ、カキ

A-3 (練馬全域図P.4-5)

稲垣 誠二郎

日当たりの良い畑で、大切に育てています

- 主 稲垣誠二郎 所 南大泉4-43-12 要 090-2164-6981 温州みかん
- 西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩約7分

摘み取り園 7



他にクリ

C-4 (練馬全域図P.4-5)

高橋 輝行

すっきりした甘さ・さわやかな香りのスイーツプリングと温州ミカンを栽培

- 主 高橋輝行 所 上石神井2-10-2 上石神井2-11-9 要 080-6848-4942 温州みかん、スイーツプリング ※とれたて村石神井でも販売
- 西武新宿線「上石神井駅」北口から徒歩約6分

Kiwi fruit キウイフルーツ



中国原産のキウイフルーツは、ニュージーランドで品種改良され世界に広まりました。日本の気候でも比較的育ちやすいため、練馬区内でも20年以上前から栽培が行われています。10月中旬～11月中旬に収穫期を迎えるキウイフルーツ。区内では、果肉が緑色系の「ヘイワード」、黄色系の「ゴールデンキウイ」などが栽培されています。収穫後「追熟」することで、おいしくいただくことができます。

採み取り園

1

他にブルーベリー、カキ

D-2(練馬全域図P.4-5)

おざわ農園

25年ほど前からキウイフルーツを手掛け、JA東京あおば農業祭などで販売。平成29年から採み取りを開始しました。広い畑では、ポピュラーな「ヘイワード」を中心に、黄色系のキウイフルーツも栽培されています。



ひとつひとつの実に
栄養が行き届くように栽培

日当たりがよくなるように剪定したり、摘果して「成らし過ぎ」に気を付けるなど、1つ1つの実の栄養をいさわたらせています。採み取りを楽しんでいただいたあとは、キウイフルーツを熟させて独特の酸味と甘み味わってください。



園主の小澤清治さん

Data

- 主 小澤清治 所 高松5-3
- 問 予約不要 03-3996-8701 (電話対応19:00まで)
- 期 11月 日曜日 ※雨天休業
- 料 9:00～12:00 無 有 P 自転車(有) 無 無
- 料 量り売り 無 ヘイワード
- 都営大江戸線「光が丘駅」A5出口から、徒歩約17分。
または西武池袋線「練馬高野台駅」北口から、西武バス<成増駅南口行き>で「光が丘南入口バス停」下車、徒歩約3分



直売所



2

他にブドウ

中井川 富治

D-2(練馬全域図P.4-5)

糖度が高くジューシーな「東京ゴールド」もあります!

- 主 中井川富治
- 所 土支田2-16-9
- 問 03-3922-5928
- 品 ヘイワード、東京ゴールド
- 都営大江戸線「光が丘駅」から西武バス<光が丘行き>で「高松幼稚園西バス停」下車徒歩約2分

3

F-2(練馬全域図P.4-5)

一里塚農園(篠田政巳)

ヘイワードの他、20度以上の糖度を持つ「紅妃」も栽培

- 主 篠田政巳
- 所 春日町2-9-8
- 問 一
- 品 ヘイワード、紅妃
- 都営大江戸線「練馬春日町駅」から徒歩約6分

4

他にミカン、カキ

稲垣 誠二郎

A-3(練馬全域図P.4-5)

30年ほど前からキウイの栽培を開始。無農薬で育てています

- 主 稲垣誠二郎
- 所 南大泉4-43-12
- 問 090-2164-6981
- 品 緑色系
- 西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩約7分

ねり丸の豆知識



キウイフルーツの食べ頃は…

キウイフルーツは熟すことで甘くなります。摘み取ったキウイフルーツは、そのままでは酸っぱくて食べることができません。箱やビニール袋などに入れて、手触りが柔らかくなったら食べることができます。(頭とお尻の部分を持ち、少し押しとへこむ程度が食べ頃)。収穫してから、だいたい20～30日くらいといわれています。

品種や収穫した時期などによっても、熟すまでの日数に違いがあると思いますので、農園の方に保存方法や「熟させるコツ」などを聞いて、おいしく召し上がってください。



キウイフルーツ

5

他にブルーベリー、クリ

加藤ファミリー農園(加藤勝義)

B-3(練馬全域図P.4-5)

大泉学園駅南口から徒歩2分! 採れたての果実や野菜を販売しています

- 主 加藤勝義
- 所 東大泉6-34-31
- 問 03-3923-7749
- 品 ゴールド系
- 西武池袋線「大泉学園駅」南口から、徒歩約2分

Persimmon カキ



果物の中でもトップクラスのビタミンC量を誇るのがカキ。収穫期は10月中旬～11月。摘み取り用としては、カリカリした食感が特徴の「次郎柿」、果肉が柔らかい「富有柿」があります。農園によっては「東京御所」「東京紅」など、生産量が少ないため市場に出回りにくい品種も栽培しています(直売のみ)。いろいろなカキの風味や食感の違いをぜひ味わってみてください。

摘み取り園

1



他にイチジク、ミカン、レモン

C-1 (練馬全域図P.4-5)

荘笠園

珍しい品種も直売
摘み取りができる品種は「次郎」と「富有」。1人で60kgも収穫していく人がいるほど人気があります。他にも「東京紅」「東京御所」など、生産量が少ないため市場にほとんど出回らない品種や、「太秋」などの高級品種も直売。採れたての野菜、レモン、イチジクやカキジャムなども販売しています。

大きな木は樹齢約60年。剪定、摘果など1本1本手をかけながら、大きくておいしい実が毎年できるよう大切に育てています。お客様が摘み取ったカキを、宅配便で送ることもできます。ご高齢の方から小さな子どもたちまで、気軽に摘み取りを楽しんでください。



後継者の荘笠晃一さん

ぜひご賞味
ください!



Data

- 主 荘笠銀一 所 大泉町1-50 関 予約不要 03-3923-7700
- 期 11月～12月上旬 毎日 ※雨天休業 12:00～日没 有 有 有 無
- 品 次郎、富有、太秋、東京御所、東京紅など ※こぐれ村でも販売、贈答用等の「宅配」も実施 有 有 有
- 料 量り売り
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、西武バス<和光市駅南口行き>で「もみじ山バス停」下車、徒歩約4分。または都営大江戸線「光が丘駅」A1出口から、みどりバス<保谷駅行き>で「大泉町一丁目バス停」下車、徒歩約3分

摘み取り園

2



他にブルーベリー、キウイフルーツ

D-2 (練馬全域図P.4-5)

おざわ農園

広々とした開放感のあるカキ園で、次郎と、富有の2種類の摘み取りを楽しむことができます。しっかりした食感の次郎、柔らかな果肉の富有。太陽の光をたっぷり浴びた新鮮なカキは、おいしさも格別です。

広々としたカキ園。
陽光をいっぱい浴びた
新鮮な果実を栽培

カキは天候に左右されやすい果実ですが、剪定や摘蕾、摘果などを行いながら、大きくておいしいカキが実るようにがんばっています。下草の刈取りも手作業で行うなど、安全なカキを食べていただけるようにしていますので、ぜひ摘み取りにきてください!



園主の小澤清治さん

Data

- 主 小澤清治 所 高松5-1 関 予約不要 03-3996-8701 (電話対応19:00まで)
- 期 11月 水曜 ※雨天休業 9:00～12:00 無 有 有 有 無
- 料 量り売り
- 都営大江戸線「光が丘駅」A5出口から、徒歩約17分。または西武池袋線「練馬高野台駅」北口から、西武バス<成増駅南口行き>で「光が丘南入口バス停」下車、徒歩約3分



直売所

3 他にブルーベリー

A-2 (練馬全域図P.4-5)

内堀 良明

減農業で育てたおいしい
完熟カキを味わってください!

- 主 内堀良明
- 所 西大泉4-19 西大泉4-21
- 関 090-1809-6957
- 品 次郎、富有、新秋、太秋
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から西武バス<福祉センター入口行き>で「久保新田バス停」下車徒歩約3分



4

A-2 (練馬全域図P.4-5)

高田 実

食感の良いおいしい次郎柿を
直売しています

- 主 高田実
- 所 西大泉5-33-30
- 関 一
- 品 次郎
- 西武池袋線「保谷駅」北口から徒歩約15分または、「保谷駅」北口から西東京市コミュニティバス<保谷駅北口行き>で「北荒屋敷バス停」下車徒歩約4分

5

他にブルーベリー

A-3 (練馬全域図P.4-5)

加藤農園 (加藤義松)

樹齢60年ほどのカキの木。
減農業で安全とおいしさを追究しています

- 主 加藤義松
- 所 南大泉3-15-3
- 関 03-3922-1852
- 品 次郎
- 西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩約10分

6

他にブルーベリー、ミカン

A-4 (練馬全域図P.4-5)

井口 和喜

早生の次郎柿は10月下旬から
収穫できます。完熟をぜひ食べてください

- 主 井口和喜
- 所 南大泉1-15
- 関 一
- 品 前川早生次郎
- 西武新宿線「武蔵関駅」から西武バス<大泉学園駅南口行き>で「小関バス停」下車徒歩約3分

7

他にミカン、キウイフルーツ

A-3 (練馬全域図P.4-5)

稲垣 誠二郎

カリカリして甘い次郎柿
採れたてを味わってください

- 主 稲垣誠二郎
- 所 南大泉4-43-12
- 関 090-2164-6981
- 品 次郎
- 西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩約7分

8

他にブドウ

A-2 (練馬全域図P.4-5)

内堀 正之

大切に育てた完熟カキ。その日に
採れたての果実を直売しています

- 主 内堀正之
- 所 西大泉4-19-28
- 関 090-1734-4908
- 品 次郎
- ※ふれあいの里、とれたて村石神井、こぐれ村でも販売
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から西武バス<福祉センター入口行き>で「久保新田バス停」下車徒歩約4分



Strawberry イチゴ



甘みと酸味のバランスに優れた「とちおとめ」、甘みが強く大粒の「紅ほっぺ」、酸味がほとんどなく果汁の多い「章姫」(あきひめ)、東京生まれの新品種で糖度が高い「東京おひさまベリー」などを味わうことができます。土耕栽培で土作りにこだわる農園、高設栽培で品質と生産性にこだわる農園など、各農園が手塩にかけて育てたイチゴを楽しんでください。直売はクリスマス頃から5月初旬、摘み取りができるのは栽培ピークとなる3~4月にかけてです。



1 摘み取り園 他にブルーベリー E-3 (練馬全域園P.4-5) みやもとファーム

直売所、カフェ、農業体験、お豆腐体験など「半日いても飽きない農園」を目指して約2千坪の農園整備を進めているみやもとファーム。果樹一筋の宮本さんが育てたイチゴを、納屋を改装した農家カフェでゆっくり味わってください。

大人も子供も
楽しめる
「体験型」ファーム



甘いイチゴはどなか？

やわらかくて甘い「章姫」(あきひめ)、甘みと酸味のバランスが絶妙な「紅ほっぺ」に加えて、露地栽培の品種「東京おひさまベリー」にもチャレンジしています。子どもたちが喜んでくれる姿が大好きなので、農地を使ったいろいろな取り組みをしていきたいと思っています。



園主の宮本茂昭さん

Data

- 主 宮本茂昭 所 高松1-39-5
 - 問 要予約 080-8436-3555 (電話対応10:00~16:00 水・木以外)
 - 期 3月~4月頃(開園は土日。いちごの出来具合によっては平日もご案内できる時もあります)
 - 11:00から一斉にご案内 有 有 (農園内にベンチあり)
 - P 自転車(40台) 有 有 量り売り
 - 章姫、紅ほっぺ、東京おひさまベリー
 - 都営大江戸線「練馬春日町駅」A3出口から、徒歩約12分
- 予約は LINEから



2 C-3 (練馬全域園P.4-5) 加藤農園 (加藤博久)

清潔な大型高設栽培ハウス内で、おいしいイチゴを栽培

- 主 加藤博久
- 所 三原台3-7
- 問
- 章姫、紅ほっぺ、よつぼし※とれたて村石神井でも販売
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、徒歩約20分。または「石神井公園駅」から徒歩約20分。または「石神井公園駅」から西武バス<成増駅南口行き>で「下屋敷バス停」下車すぐ



ホームページ▶

3 B-2 (練馬全域園P.4-5) かとちゃんファーム (加藤和雄)

近所の子どもたちからも大好評。土と空気にこだわって育てています

- 主 加藤和雄、喜代子
- 所 大泉学園町3-18 大泉学園町2-27-59
- 問 03-3921-1647
- とちおとめ ※ごくれ村、にりん草、ふれあいの里でも販売
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から、西武バス<福祉センター行き>で「大泉第三小学校前バス停」下車、徒歩約3分



園主奥様の加藤喜代子さん



4 B-3 (練馬全域園P.4-5) 関口いちごファーム (関口俊一)

苗作りも自前。栃木の師匠からお墨付きをもらった「とちおとめ」をどうぞ!

- 主 関口俊一
- 所 東大泉7-15-7
- 問 03-3922-3300
- とちおとめ
- 西武池袋線「大泉学園駅」南口から、西武バス<吉祥寺駅行き>で「西武車庫前バス停」下車、徒歩約7分



園主の関口俊一さん



竹紫堂

東大泉7-31-26 Tel.03-3925-2495
営業時間:9:00~19:00 定休日:火曜



関口俊一さん(上記)の農園で朝摘みされた新鮮ないちごをふわふわのお餅と甘さほどよい白あんで包みました。毎年12月より期間限定にてお作りしております。是非一度ご賞味ください。

「いちご餅」
1個 200円(税込)

ちょっと寄り道

オハヨードーベーカリー

石神井台6-3-13 Tel.03-3922-1250
営業時間:月曜・金曜(祝日は除く)12:00~18:30
定休日:火曜・水曜・木曜・土曜・日曜・祝日

パンは全て手作り、自家製レーズン酵母や微量のイーストで一晩じっくり熟成発酵させています。ピザや焼き菓子の一部は、地元農家の野菜や果物を使用しています。(写真のマフィンに関口俊一さん(上記)の苺を使用)

「焼き苺のチーズマフィン」350円(税抜)



ちょっと寄り道



Chestnut クリ



縄文人も食べていたクリ。たくさんの種類があり、品種によって甘み・香り・食感が異なります。収穫期は8月中旬～9月頃。固い鬼皮に覆われているため保存しやすいと思われがちですが、時間と共に鮮度が落ちて水分が蒸発し、パサパサした食感になってしまいます。クリは、味も香りも採れたてが最高です。ぜひ味わってみてください！



自分が食べておいしいと感じたクリだけを直売。無農薬栽培です

1



B-1 (練馬全域図P.4-5)

市川 悦朗

- 主 市川悦朗
- 所 大泉学園町8-35-10
- 問 03-3922-6841
- 品 銀寄、石鎚、岸根、晩赤
- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から西武バス<成増駅南口行き>で「西長久保バス停」下車徒歩約1分

2



他にブルーベリー、キウイフルーツ

加藤ファミリー農園(加藤 勝義)

採れたてのクリは、味も香りも最高。ぜひ食べてみてください

- 主 加藤勝義
- 所 東大泉6-34-31
- 問 03-3923-7749
- 品 大丹波、ぼろたん
- ※こぐれ村でも販売
- 西武池袋線「大泉学園駅」南口から徒歩約2分



B-3 (練馬全域図P.4-5)

3



他にミカン

高橋 輝行

粒が大きな品種のクリを、時期をずらして直売しています

- 主 高橋輝行
- 所 上石神井2-10-2 上石神井2-11-9
- 問 080-6848-4942
- 品 銀寄、石鎚、筑波、晩赤ほか
- ※とれたて村石神井でも販売
- 西武新宿線「上石神井駅」北口から徒歩約6分

C-4 (練馬全域図P.4-5)

4



A-5 (練馬全域図P.4-5)

原島 義夫

日本のクリを代表する「利平」、香り豊かな「筑波」などを直売しています

- 主 原島義夫
- 所 関町北3-4-9
- 問 03-3920-9278
- 品 利平、筑波、山葉
- 西武新宿線「東伏見駅」南口から徒歩約11分または、西東京市コミュニティバス<田無駅行き>で「東伏見坂上バス停」下車徒歩約5分



Fig

イチジク



果肉がデリケートで傷つきやすく、収穫後急速に風味が劣化するため、長距離の流通にあまり適していない果物ですが、それだけに新鮮・採れたてのおいしさは格別です。栽培農家はまだまだ限られていますが、フレンチやイタリアンの食材にも選ばれるイチジク。練馬区産果物、期待の新星の1つです！



他にカキ、ミカン、レモン

1

そうのえん
荘 荳園

C-1 (練馬全域図P.4-5)

市場に出回ることの少ない希少種や高級イチジクを、丹精込めて栽培しています

- 主 荳園銀一
- 所 大泉町1-32
- 問 03-3923-7700
- 品 パナーネ、樹井ドーフィン、ピオレソリエス
- ※こぐれ村でも販売
- ※収穫期は9月～11月頃の1回のみ。

- 西武池袋線「大泉学園駅」北口から西武バス<和光市駅南口行き>で「もみじ山バス停」下車徒歩約4分または、都営大江戸線「光が丘駅」A1出口からみどりバス<保谷駅行き>で「大泉町一丁目バス停」下車徒歩約3分



イチジクって、どんな果実？

イチジクを漢字で書くと無花果。その名の通り、花が咲かないのに「実」がつくように見えるからですが、本当は「実」の中の赤い部分が花。柔らかな独特の食感も、花であるが故のものなのです。

日本で栽培されている約8割が「樹井(マスイ)ドーフィン」という赤色のイチジクです。しかしイチジクはとて多種が多く、ピオレソリエスのように糖度が20度を超える種類もあります。デリケートで流通が難しいイチジク。採れたてを味わえるチャンスを逃さないでください！

練馬のくだものはブルーベリーだらけじゃないね！



後継者の荳園銀一さん



Yuzu・Lemon

ユズ・レモン



独特のさわやかな香りを持つユズ。黄色いユズの収穫期は10月中旬～12月中旬、まだ実が熟していない緑色のユズは8月頃に収穫されます。また、区内ではレモンの栽培も行われており、収穫期は10月～12月になります。一般的なレモンだけではなく、酸味が少なく香りもスイートな「マイヤーレモン」も栽培されています。



他にミカン

A-3(練馬全域図P.4-5)

1 シトラスファーム高橋(高橋長之助)

広い畑で伸び伸び育ったユズ。
採れたての新鮮な香りをお届けします!

主 高橋長之助
所 南大泉3-19-35
問 03-3924-3723
品 ユズ

西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩約8分



直売所

ユズ

高知、徳島、愛媛など四国で栽培が盛んなユズ。病気にも強く、農業などをほとんど使わずに栽培することもできます。ユズは香りに優れ、適度な酸味を持つため、さまざまな日本食の友として利用されますが、練馬区内では直売所などで、採れたてを購入することができます!



直売所



他にカキ、イチジク、ミカン

C-1(練馬全域図P.4-5)

そののえん
莊埜園

レモンの他、スイートな香りで酸味がおだやかなマイヤーレモンを販売

主 莊埜銀一
所 大泉町1-50 大泉町1-51
問 03-3923-7700
品 レモン、マイヤーレモン
※こぐれ村でも販売

西武池袋線「大泉学園駅」北口から西武バス<和光市駅南口行き>で「もみじ山バス停」下車徒歩約4分または、都営大江戸線「光が丘駅」A1出口からみどりバス<保谷駅行き>で「大泉町一丁目バス停」下車徒歩約3分



レモン

日本で流通しているレモンはアメリカやチリからの輸入がほとんどでしたが、国内での栽培が進み、広島や愛媛などが主な産地となっています。練馬区内でも、農地の一角にレモンを植え付けている農家が複数あるため、収穫期には採れたてレモンを購入することが可能です。



いろんな
くだものを
味わおうね!



果物を使ったレシピ

たくさん摘み取った果実。生食の味わいは最高ですが、ジュースやジャムなどに加工してもとてもおいしくいただけます!ここでは簡単にできる「スイーツ」のレシピをご紹介します。ご家庭で、ぜひチャレンジしてみてください。

レアチーズブルーベリープリン

●材料(4人分) 所要時間:70分 ●1人分当たり

・ブルーベリー	30g	・エネルギー	292kcal
・砂糖	15g	・たんぱく質	3.8g
・レモン汁	小さじ1	・脂質	18.7g
・クリームチーズ	100g	・カルシウム	58mg
・生クリーム	100g		
・牛乳	100ml		
・マシュマロ	80g		

●作り方

- 鍋にブルーベリー、砂糖、レモン汁を入れて弱火にかける。
- ①の粗熱をとる。
- 別の鍋に牛乳、生クリーム、クリームチーズを入れて中火にかける。
- クリームチーズが溶けたら、マシュマロを入れ弱火にかける。
- ④を容器に注ぎ、冷蔵庫で1時間冷やす。
- ⑤が固まったら、②をかけて完成。



手軽に
カルシウム

みんなで作ろう!
小腹の恋人

ブルーベリーマフィン

●材料(4人分) 所要時間:45分

・ブルーベリー	80g
・クリームチーズ	60g
・砂糖	90g
・卵	100g(約Mサイズの全卵2個分)
・オリーブオイル	50ml
・薄力粉	120g
・ベーキングパウダー	5g

●1人分当たり

・エネルギー	165kcal
・たんぱく質	2.7g
・脂質	8.2g
・カルシウム	24mg

●作り方

- ボウルに卵、砂糖、を入れ混ぜ、オリーブオイルを少しずつ入れ混ぜる。
 - ①に薄力粉とベーキングパウダー、ブルーベリーを入れ、さくっと混ぜ合わせる。
 - 各カップに流し入れ、1cm角に切ったクリームチーズをのせる。
 - 180℃に余熱したオーブンで20分程度焼き、粗熱をとって完成。
- ※トッピングはお好みで。



おしゃれに!かわいく!
色んな形に

イチゴのミルフィーユ

●材料(4人分) 所要時間:35分 ●1人分当たり

・イチゴ	30g	・エネルギー	182kcal
・砂糖	15g	・たんぱく質	2.8g
・冷凍パイシート	30g	・脂質	13.2g
・卵黄	1個	・カルシウム	13mg
・生クリーム	100g		

●作り方

- 200℃にオーブンを予熱する。
 - 冷凍パイシートを室温に10分程度放置し、好きな形にカットする。
 - ②の表面に卵黄を塗る。
 - ①に③を入れ、200℃で15分程度焼く。
 - 氷水を入れたボウルに、生クリームと砂糖を入れたボウルを重ねて泡立てる。
 - イチゴを好きな形に切る。
 - パイの粗熱をとり、⑤と⑥を盛り付けて完成。
- ※⑤の代わりに、市販のホイップクリームを使うとさらに簡単です。



JA東京あおば農産物 販売所 in 練馬区

総合園芸センターふれあいの里

「練馬産」の安全・安心・新鮮な野菜や、季節の花・園芸用品を取り揃えています。農産物直売コーナーには、季節の旬の野菜が毎朝畑から直送され、また温室では贈り物にも最適な胡蝶蘭や鉢花も多数取り揃えています。ガーデニングや家庭菜園を始めた方のために、園芸相談も受け付けています。



T G-3(練馬全域図P.4-5)

氷川台駅
(有楽町線)徒歩5分



Data

所 桜台3-35-18 電 03-3991-8711
 日 10:00~17:00 休 火曜日
 主な販売品目 野菜・花・植木・園芸資材・米ほか
 主な果物の販売時期 6~7月:ブルーベリー、8月:ブドウ、
 10~11月:カキ、1月下旬~3月:イチゴ

とれたて村石神井

自然豊かな石神井公園近くにある「とれたて村石神井」では、地元の生産農家が丹精こめて栽培した豊富な種類の農産物や季節の切花などを販売しています。駐車場スペースでは、即売会や感謝祭などのイベントを開催しています。皆様のご来店お待ちしております。



Data

所 石神井町5-11-7 電 03-3995-3132
 日 9:00~16:30 休 祝日
 主な販売品目 野菜・果物・漬物・花・米ほか
 主な果物の販売時期 6~7月:ブルーベリー、
 1月下旬~3月:イチゴ

T C-4(練馬全域図P.4-5)

石神井公園駅
(西武池袋線)徒歩15分



※果物の販売は栽培・生育状況により異なりますのでご了承ください。

練馬地区アグリセンター

地場産の旬の朝採り新鮮野菜や、お花、食料品の販売のほか、玄米の店頭精米も行っています。また、ショップアドバイザーおすすめのAコープマーク品の取扱いも充実しています。冬には、「練馬大根」を店頭で干し、練馬の伝統ある農の風景を守っています。



T F-3(練馬全域図P.4-5)

練馬春日町駅
(都営大江戸線)徒歩7分



Data

所 春日町1-17-34 電 03-3999-7851
 日 9:00~16:30 休 土曜日・日曜日・祝日
 主な販売品目 野菜・花・園芸資材・米ほか
 主な果物の販売時期 7月:ブルーベリー、10~11月:カキ

こぐれ村



23区内で初めて誕生した農産物直売所です。採れたての野菜、花、植木のほか、女性部の加工グループによる赤飯の販売もしています。また、年間を通じて、花や野菜の即売会・収穫祭などのイベントも盛りだくさんです。江戸東京野菜の「練馬大根」も、11月には泥付きで、2月には沢庵で買うことができます。

T B-2(練馬全域図P.4-5)

大泉学園駅
(西武池袋線)徒歩10分



Data

所 大泉学園町2-12-17 電 03-3925-3113
 日 10:00~17:00 休 水曜日
 主な販売品目 野菜・果物・漬物・花・植木・米ほか
 主な果物の販売時期 6~7月:ブルーベリー、8月:ブドウ、
 10~11月:カキ、1月下旬~3月:イチゴ

JA東京あおば農産物販売所で販売しています。



「練馬大根ドレッシング」
 190ml:390円(税込) / 290ml:500円(税込)
 練馬大根をすりおろし、北海道常呂産の良質な
 タマネギと合わせた醤油ベースのドレッシングです。



「練馬野菜ぎょうざ」
 1袋12個入 390円(税込)
 練馬産キャベツと国産野菜でつくった
 安全・安心な餃子です。



「金子ゴールデンビール麦茶」
 10g×20袋入 280円(税込)

美味しい麦茶です。アルコールは
 入っていません!!
 小さなお子様でも安心して飲んで
 いただけます。冬はホット、夏は冷
 たく。ビール麦ならではの香りと味
 が楽しめます!



「練馬金子ゴールデンビール」
 1本330ml 590円(税込)

国産初のビール麦「金子ゴールデン」は、明治33年、現在の練馬区豊玉南の金子丑五郎氏が六条大麦の「四国」と米国ビール麦の「ゴールデンメロン」が自然交雑したもののなかから作り出しました。昔ながらの醸造工程で生産しています。