



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「^{ふじみのり}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。

● ^{たかお}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。



● ^{ふじみのり}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。



● ^{きよほう}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。



● ^{ご こうぎょく}悟紅玉

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。



● ^{りゅうほう}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。



● ^{おうぎょく}黄玉

華やかな香りが特徴の、黄緑色のブドウ。高糖度の太粒品種です。





鹿島 豊

巨峰を中心に珍しい品種も栽培しています。摘みたての美味しいブドウをご賞味ください

巨峰を中心に、藤稔、シャインマスカット、紅富士、ナイアガラ、サニールージュ等、多品種のブドウを栽培しています。農園へのアクセスが良好で、気軽に摘み取りを楽しむことができます。摘みたてのブドウは、地方への発送も可能です。

たわわに
みのったよ
😊😊😊😊

ブドウ栽培を始めて、おかげさまで50年ほどになります。この間、たくさんの方にご来園いただき感謝しております。毎年「甘くて、美味しい」というお客様から頂く声を励みに作業しております。皆様のご来園を心よりお待ちしております。



Data

主 鹿島 豊 所 春日町6-7-4 問 予約不要 03-3990-2712
期 8月中旬～9月上旬(毎日) 9:00～17:00
有 有 P 自転車 20台 直 無 農 無 料 量 り 売 り
品 藤稔、巨峰、シャインマスカット、紅伊豆、紅富士、
ナイアガラ、サニールージュ
都営大江戸線「練馬春日町駅」から徒歩約7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)



練馬産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 —
- 品 藤稔、黄玉、シャインマスカット、ブラックビートなど
※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



他にキウイフルーツ

D-2(練馬全域図P.4-5)

4

中井川 聡

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 聡
- 所 土支田2-16-9
- 問 03-6321-8244
- 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



A-2(練馬全域図P.4-5)

5

内堀 満

もぎたて新鮮なぶどうを食べてください!

- 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
- 📍 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





※摘み取りは
やっておりません



A-2 (練馬全域図P.4-5)

6

田中 正夫

自宅前のブドウ棚で丹精込めて
「高尾」「シャインマスカット」を栽培。

主 田中 正夫
所 西大泉1-36-22
問 —
品 高尾、シャインマスカット
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

田中農園 (田中聖晃)

ブドウ好きにはたまらない、
市場にはほとんど出回らない希少品種
「高尾」ブドウの販売をしています。

まさあき

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



他にカキ

A-2 (練馬全域図P.4-5)

10

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



B-2 (練馬全域図P.4-5)

7

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



C-4 (練馬全域図P.4-5)

9

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





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。区内では減農薬や無農薬で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 問 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
i 無 無 P 自転車(15台) 品 温州みかん 直 有 農 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10年ほど前から。周辺ではまだほとんど栽培されていなかったもので、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」と言っていただける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)

荘埜園

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
甘みが乗るよう
果物に

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！



後継者の荘埜晃一さん



Data

主 荘埜銀一 所 大泉町1-51 問 予約不要 090-5506-7700
期 11月下旬～12月上旬(要確認) 当園の指定日 ※雨天休業 有 農 有
10:00～12:00、13:30～15:30 i 無 無 P 無 品 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



シトラスファーム高橋

駅から歩いて行ける
摘み取り園



園主の高橋長之助さん(右)

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います。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。

摘み取りしやすいよう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。

Data

- 主 高橋長之助 問 予約不要03-3924-3723
(電話対応9:00~10:00) 有 農 有 料 量り売り
- 1 無 2 無 3 自転車(10台)
- 西武池袋線「保谷駅」南口から、徒歩約8分
- 第一農園 所 南大泉3-21 (直売所は南大泉3-19-35)
期 11月上旬~12月中旬 水・日曜 ※雨天休業
10:00~12:00 品 温州みかん
- 第二農園 所 南大泉3-19
期 温州みかん11月中旬~12月上旬 日曜
日南みかん9月下旬~10月下旬 ※雨天休業
温州みかん13:30~15:00
日南みかん10:00~12:00
品 温州みかん、日南みかん

直売所

※摘み取りはやっておりません

4

他にブドウ

D-2(練馬全域図P.4-5)

杉浦 政雄

ほとんど農薬を使わず栽培。
安全でおいしいミカンを食べてください

- 主 杉浦政雄 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
- 所 谷原6-15-29
- 問 -
- 品 温州みかん

5

他にキウイフルーツ、カキ、ユズ

A-3(練馬全域図P.4-5)

いなぎ農園

日当たりの良い畑で、
減農薬で大切に育てています

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

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

減農薬で大切に育てた
温州ミカンを直売しています

- 主 井口和喜 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
- 所 南大泉1-15
- 問 -
- 品 温州みかん

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トスプリングと温州ミカンを、減農薬栽培しています

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

8

相田 光枝

他にイチジク

A-4(練馬全域図P.4-5)

地元で獲れたミカンを味わいに来てください!

- 主 相田光枝 西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩16分。または、「保谷駅」南口から西武バス<吉祥寺駅行き>で「天神山」下車、徒歩6分。([保谷駅]入口からみどりバス <関町福祉園行き>で「南大泉一丁目南」下車、徒歩6分。)
- 所 南大泉2-19-5
- 問 03-3924-6915 (090-5546-0967)
- 品 温州みかん、甘夏
- ※とれたて村石神井でも販売

9 他にブルーベリー、キウイフルーツ、カキ、イチジク

加藤果樹園

B-2(練馬全域図P.4-5)

減農薬で甘みと酸味のバランスが良い品種を栽培しています

- 主 加藤政好 西武池袋線「大泉学園駅」北口からみどりバス<大泉学園町5丁目行き>で「大泉学園町体育館西バス停」下車すぐ。「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3分。
- 所 大泉学園町5-20-18
- 問 03-3923-3101
- 品 温州みかん

10

横山 昌博

D-3(練馬全域図P.4-5)

おいしいミカンをどうぞお試しください

- 主 横山昌博 高野台5-38-21 問 -
- 品 温州みかん、不知火
- 西武池袋線「石神井公園駅」北口から徒歩13分。または「石神井公園駅」北口から西武バス「成増駅南口行き」で「和田」下車、徒歩約5分。

11

他にカキ

A-2(練馬全域図P.4-5)

高田 実

美味しいと思います

- 主 高田実 西武池袋線「保谷駅」徒歩10分
- 所 西大泉5-33-30
- 問 -
- 品 宮川早生他

12

他にブルーベリー、キウイフルーツ

中橋 節子

収穫時期が不定期なため、庭先のロッカー販売機にて販売しています

- 主 中橋節子 西武池袋線「富士見台駅」徒歩15分
- 所 貫井3-46-25
- 問 03-3990-6361
- 品 温州みかん

E-3(練馬全域図P.4-5)

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。

摘み取り園

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、農業祭などで販売。平成29年から摘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つの実に養分をいきわたらせています。摘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を味わってください。



園主の小澤清治さん

なかよく
いっぱい採れたよ!



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
- 9:00～12:00 ■ 無 ■ 有 P 自転車(有) ■ 無 農 無
- 料 量り売り ■ 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



2

中井川 聡

他にブドウ

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 聡

所 土支田2-16-9

問 03-6321-8244

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

他にミカン、カキ

A-3 (練馬全域図P.4-5)

いながき農園

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

4

他にブルーベリー、クリ

B-3 (練馬全域図P.4-5)

加藤ファミリー農園(加藤勝義)

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

5

他にブルーベリー、ミカン、カキ、イチジク

B-2 (練馬全域図P.4-5)

加藤果樹園

減農薬を心がけ、
糖度の高いイエロー系を中心に
栽培しています

主 加藤政好

所 大泉学園町5-20-18

問 03-3923-3101

品 黄色系

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。「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3分。

6

他にブルーベリー、ミカン

E-3 (練馬全域図P.4-5)

中橋 節子

収穫時期が不定期なため、
庭先のロッカー販売機にて販売しています

主 中橋 節子

所 貫井3-46-25

問 03-3990-6361

品 ヘイワード

西武池袋線富士見台駅から
徒歩15分

7

加藤農園

B-3 (練馬全域図P.4-5)

甘味の強い紅妃、黄色の東京ゴールド、
酸味のあるヘイワードを味わってみませんか！

主 加藤 友泰

所 東大泉4-15-12

問 03-3922-0737

品 紅妃(こうひ)、東京ゴールド、ヘイワード

大泉学園駅から徒歩約10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、少し押す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。





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ください。

摘み取り園

1



他にイチジク、ミカン、レモン

T
C-1 (練馬全域図P.4-5)

そうのえん 莊埜園

珍しい品種も直売
市場に出回りにくい

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。

ぜひご賞味
ください!!



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。



後継者の莊埜晃一さん

Data

主 莊埜銀一所 大泉町1-50 間 予約不要 090-5506-7700

期 11月～12月上旬 毎日 ※雨天休業 12:00～日没 有 有 有 有

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 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

T
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 間 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 有

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

※摘み取りはやっておりません

3



他にミカン

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

問 ー
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



4



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。
減農薬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
問 03-3922-1852

品 次郎

西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩約10分

5



他にブルーベリー、ミカン

井口 和喜

A-4 (練馬全域図P.4-5)

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

問 ー

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

6



他にミカン、キウイフルーツ、ユズ

A-3 (練馬全域図P.4-5)

いなぎ農園

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
問 090-2164-6981

品 次郎

西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩約7分

7



他にブドウ

内堀 正之

A-2 (練馬全域図P.4-5)

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
問 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

8



他にクリ

瀧島果樹園

A-2 (練馬全域図P.4-5)

日々、試行錯誤しながら取り組んで頑張っています。

主 瀧島徹也
所 西大泉6-4

問 ー

品 太秋・早秋・次郎・富有

西武池袋線「大泉学園駅」北口から西部バス<福祉センター
入り口行き>で「久保新田バス停」下車徒歩2分

9



他にブルーベリー、ミカン、
キウイフルーツ、イチジク

加藤果樹園

B-2 (練馬全域図P.4-5)

太豊・太雅・太秋などをジョイント栽培し
ています。低い位置にカキが成り、車い
すでもぎ取りができます。直売ボックス・
直売所にも販売しています。

主 加藤政好
所 大泉学園町5-20-18
問 03-3923-3101

品 太豊・太雅・太秋・前川早生次郎・富有

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。
「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3分。



カキ



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)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。

摘み取り園

1



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

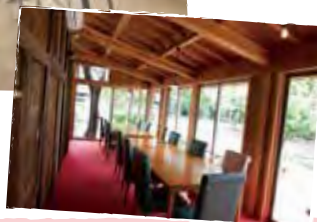
農家カフェ、収穫体験、お豆腐体験など「半日いても飽きない農園」を目指して約2千坪の農園整備を進めているみやもとファーム。果樹一筋の宮本さんが育てたイチゴを、農園の果物を使用したジェラートとともに、農家カフェでゆっくり味わってください。

大人も子供も
楽しめる
「体験型」ファーム

甘いイチゴは
どれかな?
😊😊😊



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」を中心に栽培しています。子どもたちが喜んでくれる姿が大好きなので、農地を使ったいろんな取り組みをしていきたいと思っています。



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 火水以外)
- 期 1月~5月頃(開園は土曜日。いちごの出来具合によっては日曜日
もご案内できるときもあります)
- 土 10:00~予約制 日曜 予約なし 有 有 (農園内にベンチあり)
- P 自転車(40台) 直 無 農 有 料 量り売り
- 品 章姫、紅ほっぺ
- 都営大江戸線「練馬春日町駅」A3出口から、徒歩約12分

詳しくは▶
LINEから



園主の宮本茂昭さん



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



ホームページ▶



- 主 加藤博久 所 三原台3-7
問 **要予約** (ホームページで申込受付) 摘み取り園の開園時期はホームページでご案内しています。(直売所は12月～翌5月で営業。)
※イチゴの生育状況により営業時期は前後します。
🕒 10:00～16:00 (不定休) ※イチゴが完売したら終了します。
🚗 無 無 自動車25台 有 農 無 料 時間制
品 紅ほっぺ、おいCベリー、ほしうらら、スターナイト
※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

直売所

※摘み取りはやっておりません



B-2 (練馬全域図P.4-5)

かとちゃんファーム(加藤和雄)

近所の子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
品 とちおとめ
※こぐれ村、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



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。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は人気です。

「トレントの自家製完熟イチゴアイス」
1個 290円(税込)



竹紫堂

東大泉7-31-26 Tel. 03-3925-2495
営業時間:10:00～18:00 定休日:火曜



かとちゃんファームで朝摘みされた新鮮なイチゴ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



クルミ、カシューナッツ、ひまわりの種にドライイチジクやクランベリーなどナッツとフルーツがぎっしり入った全粒ブレッド。

「ホリデーブレッド」486円(税込)

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！



直売所

※摘み取りはやっておりません



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



B-1 (練馬全域図P.4-5)

1

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



他にブルーベリー、キウイフルーツ

2

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



他にミカン

3

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



A-5 (練馬全域図P.4-5)

4

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、山梨
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



他にカキ

A-5 (練馬全域図P.4-5)

5

瀧島果樹園

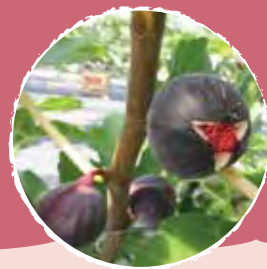
日々、試行錯誤しながら取り組んで
頑張っています。

主 瀧島徹也
所 西大泉6-4
問 —
品 ぼろたん、筑波、利平、銀寄(丹波)
西武池袋線「大泉学園駅」北口から西部バス<福祉センター入り口行き>で「久保新田バス停」下車徒歩2分





Fig イチジク



※摘み取りはやっておりません

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・採れたての美味しさは格別です。栽培農家は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！

1

そうのえん
莊埜園



他にミカン、カキ、レモン

T

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 莊埜銀一
所 大泉町1-32
問 090-5506-7700
品 バナーネ、榊井ドーフィン、ビオレソリエス
※ごくれ村でも販売
※収穫期は8月から11月ごろ。

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



後継者の莊埜晃一さん

2



他にミカン

相田 光枝

地元で獲れたイチジクを地域の人にお届けしています

主 相田光枝
所 南大泉2-19-5
問 03-3924-6915 (090-5546-0967)
品 榊井ドーフィン
西武池袋線「保谷駅」南口から徒歩16分。または、「保谷駅」南口から西武バス<吉祥寺駅行き>で「天神山」下車、徒歩6分。
(「保谷駅」入口からみどりバス<関町福祉園行き>で「南大泉一丁目南」下車、徒歩6分。)

3



他にブルーベリー、ミカン、キウイフルーツ、カキ

加藤果樹園

減農薬を心がけ、家族で大切に育てています

主 加藤政好
所 大泉学園町5-20-18
問 03-3923-3101
品 榊井ドーフィン、バナーネ
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。「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3分。

B-2 (練馬全域図P.4-5)

4



キキファーム

無農薬ですので、
とろーりと甘いです

主 加藤幸栄
所 大泉学園町5-12-5
問 03-3922-7173 (090-4817-9539)
品 榊井ドーフィン、蓬菜柿
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「関越学園通り」下車徒歩約5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「榊井(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種類が多く、ビ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！





Yuzu・Lemon

ユズ・レモン



直売所

※摘み取りはやっておりません



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



他にミカン、キウイフルーツ、カキ

A-3 (練馬全域図P.4-5)

2 いながき農園

直売所にはいろいろな
野菜や果樹があります

主 稲垣誠二郎
所 南大泉4-43-12
問 090-2164-6981
品 本柚子

西武池袋線「保谷駅」徒歩7分



直売所

※摘み取りはやっておりません



他にミカン、カキ、イチジク

C-1 (練馬全域図P.4-5)

そうのえん
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1-50,51
問 090-5506-7700
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

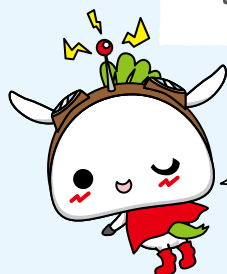


ユズ

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、農薬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!

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
味わうねり!

果物を使ったレシピ

たくさん摘み取った果物。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

手軽に
カルシウム

●材料(4人分) 所要時間:70分

・ブルーベリー	30g
・砂糖	15g
・レモン汁	小さじ1
・クリームチーズ	100g
・生クリーム	100g
・牛乳	100ml
・マシュマロ	80g

●1人分当たり

・エネルギー	292kcal
・たんぱく質	3.8g
・脂質	18.7g
・カルシウム	58mg



●作り方

- ①鍋にブルーベリー、砂糖、レモン汁を入れて弱火にかける。
- ②①の粗熱をとる。
- ③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。
- ④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。
- ⑤④を容器に注ぎ、冷蔵庫で1時間冷やす。
- ⑥⑤が固まったら、粗熱をとった①をかけて完成。

みんなで作ろう!
小腹の恋人

イチゴのミルフィーユ

おしゃべりに!かわいく!
色んな形に

●材料(4人分) 所要時間:35分

・イチゴ	30g
・砂糖	15g
・パイシート	30g
・卵黄	1個
・生クリーム	100g

●1人分当たり

・エネルギー	182kcal
・たんぱく質	2.8g
・脂質	13.2g
・カルシウム	13mg

●作り方

- ①200℃にオーブンを予熱する。
 - ②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。
 - ③カットしたパイの表面に卵黄を塗る。
 - ④①に③を入れ、200℃で15分程度焼く。
 - ⑤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。
 - ⑥イチゴを好きな形に切る。
 - ⑦パイの粗熱をとり、⑤と⑥を盛り付けて完成。
- ※生クリームは市販のものを使うとさらに簡単です。



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

- ①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。
 - ②①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。
 - ③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。
 - ④180℃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。



JA東京あおば農産物

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い方のために、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
 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

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。



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
 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。令和5年12月にリニューアル工事を経て新しい売り場で営業しています。畑から直送のとれたて野菜を是非ご賞味ください。また、練馬育ちの花苗、野菜苗のほか地元野菜を使った加工品の販売もあります。



Data

所 大泉学園町2-12-17 電 03-3925-3113
 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

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

販売所 in 練馬区

直売所の詳しい情報は、JA東京あおば
のホームページをご覧ください



Data

所 石神井町5-11-7 電 03-3995-3132

時 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

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。広い駐車場を有しているため、お車でのお買い物も安心です。皆様のご来店お待ちしております。



※果物の販売は栽培・生育状況によりますのでご了承ください。



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」

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。



「八房唐辛子味噌」

130g 460円(税込)

甘辛い味噌に練馬大根おろしを加え新鮮な八房唐辛子
をたっぷりと入れたあと引く辛さのおかげで味噌です。



「金子ゴールデンビール麦茶」
10g×20袋入 280円(税込)

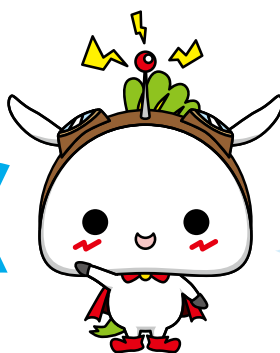
美味しい麦茶です。アルコールは
入っていません!!
小さなお子様でも安心して飲んで
いただけます。冬はホット、夏は冷
たく。ビール麦ならではの香りと味
が楽しめます!



「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
の中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。

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を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



練馬区公式アプリ

とれたてねりま 配信中!

新鮮な練馬産農産物を販売している直売所を スマホで検索できるアプリ「とれたてねりま」がリリースされました。直売所情報のほか、練馬産農産物を活用した飲食店や店舗などの情報、マルシェや商店街イベントなどの情報も発信しています。

■ iPhone



■ Android



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。



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 第1版

令和3年(2021年)4月 第2版

令和4年(2022年)4月 第3版

令和5年(2023年)4月 第4版

令和6年(2024年)4月 第5版

令和7年(2025年)4月 第6版

取材・制作: 有限会社CAT HAT / 編集・印刷: 株式会社キリシマ印刷