こかねい庭先直売所マップ。

\ 市内直売所をご案内！ /

小金井の新鮮 おいしい 旬の農産物

小金井市は、JR 中央線で新宿駅から 25 分ほどの位置にあります。市内では、季節の様々な農産物が生産されています。このマップに掲載している生産者は、丹精を込めて野菜、果物、花き、植木を生産しています。

農家の顔が見え、消費者の声が届く直売だからこそ、できるだけ農薬や化学肥料を使わない減農薬にも取り組んでいます。

ぜひこのマップを見ながら、ご近所にある美味しいものや季節ごとの楽しみを探してみてください。

小金井市は、東京都のほぼ中央、武蔵野台地の南西部にあり、都心から約 25 ｋｍ 西方に位置しています。農地面積は、市の面積 11.33 ㎢（東西 4.1km、南北 4.0km）のおよそ６％にあたる約 0.63 ㎢で、そのうち 91%が生産緑地です。（令和３年１月１日現在）

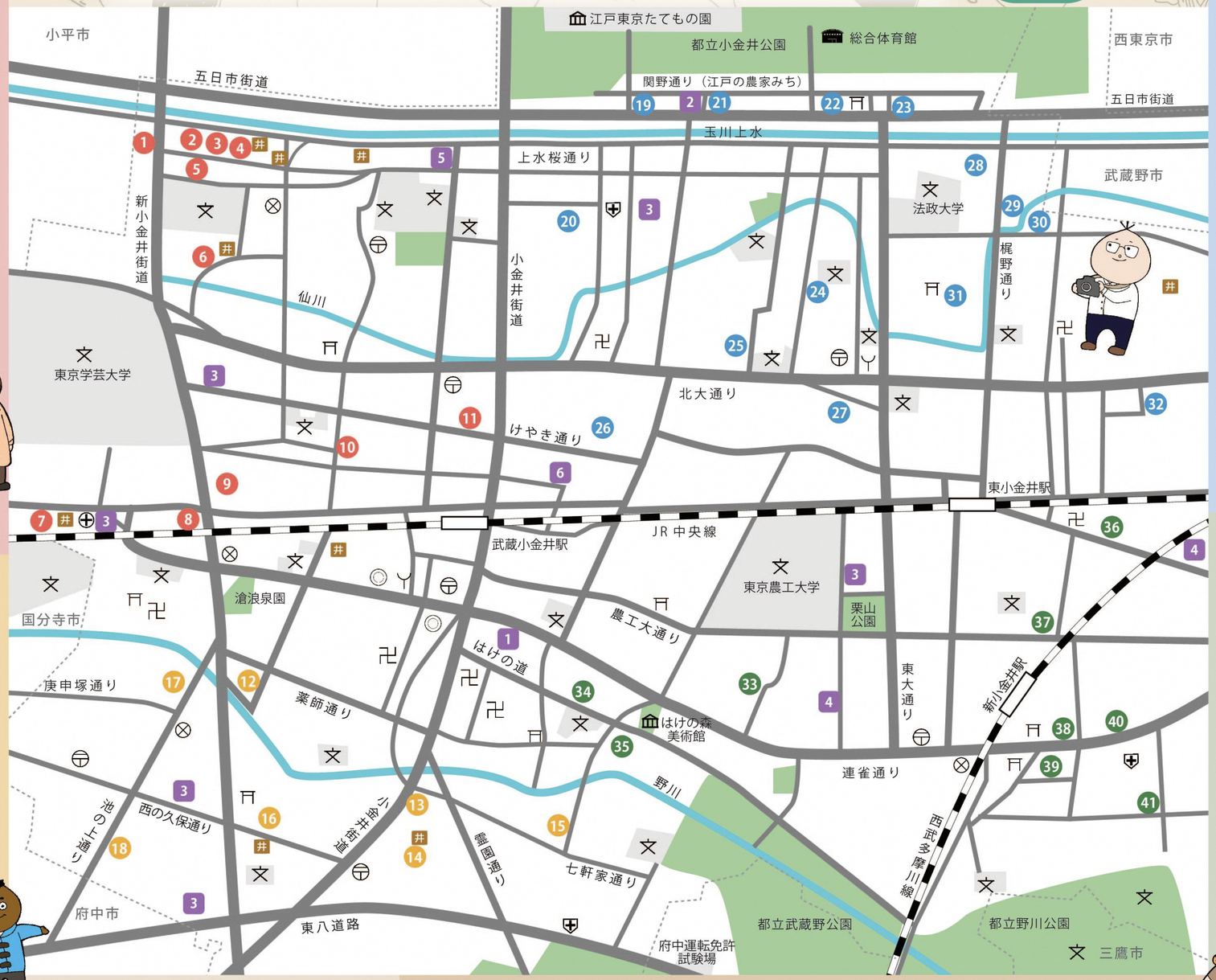
こがねい　庭先直売所マップ　目次

北西エリア

1 高橋俊章 5P
2 鈴木盛雄 6P
3 本橋登 6P
4 髙橋博 6P
5 本橋隆 7P
6 湯浅一郎 7P
7 岸野静夫 7P
8 荒畑文夫 8P
9 水村敏行 8P
10 鴨下佳子 8P
11 中川徳三郎 9P

南西エリア

12 鈴木功 10p
13 鴨下重雄 11P
14 田中妙子 11p
15 大久保政男 11P
16 大澤利雄 12P
17 三上常夫 12P
18 鈴木喜幸 12P



北東エリア

19 横山喜和 15P
20 鴨下隆次 15P
21 髙橋金一 15P
22 島田重行 16P
23 大堀耕平 16P
24 鴨下輝秋 16P
25 大久保要亮 17P
26 大久保哲郎 17P
27 鴨下幸男 17P
28 梶野研二 18P
29 保谷福寿 18P
30 船田正 & 知孝 18P
31 宮﨑雅江 19P
32 千本木敏雄 19P

南東エリア

33 渡邉正明 20P
34 渡邉雅毅 21P
35 鴨下雅一 21P
36 島田フサ 21P
37 島田安雄 22P
38 阪本啓一 & 大梧 22P
39 阪本文夫 & 萩原英幸 22P
40 島田良一 23P
41 髙橋堅治 23P

アイコン解説

㊡：郵便局　⛩：神社　卍：寺院　◎：市役所　⛨：病院
⊗：交番・警察　Y：消防署　文：学校　⊕：保健センター

1 JA 東京むさし小金井ファーマーズ・マーケット 13P
2 会員制農場 POMONA（ポモナ） 14P
3 市民農園 26P
4 高齢者農園 26P
5 みみコン eco 畑 26P
6 わくわく都民農園小金井 27P

防災兼用農業用井戸 井

防災兼用農業用井戸は、防災などの農地が持つ多面的機能を発揮させるための支援を目的とした、東京都の補助事業である「都市農地保全支援プロジェクト」を活用して整備されています。

通常時には、農業用水を供給することで農業生産の向上に寄与し、災害時には周辺住民へ生活用水を供給し、市民の安全・安心な暮らしを支えています。

庭先販売カレンダー

品目＼月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
キュウリ												
カボチャ												
トマト												
ナス												
ピーマン												
スイートコーン												
サツマイモ												
ジャガイモ												
サトイモ												
キャベツ												
ハクサイ												
ホウレンソウ												
コマツナ												
シュンギク												
ブロッコリー												
カリフラワー												
ネギ												
ダイコン												
ニンジン												
柑橘（ミカン、ユズ）												
イチゴ												
キウイ												
カキ												

※カレンダーは目安です。その年の天候や各生産者の栽培方法によって、収穫時期は前後いたします。

北西エリア

直売所

通年 通年販売（※天候や生育状況により販売していないことがあります。）
期間限定 期間（季節）限定販売　不定期　対面販売　自販機
撮影の際に代表者や家族の方にはマスクを外していただき撮影しました。

① 高橋（たかはし） 俊章（としあき）

販売場所　貫井北町 3-32
販売時間　4～8 月は 9:00 から、9～3 月は 13:00 から（売り切れ次第終了）
定 休 日　直売所に掲示しているカレンダーで確認してください。

生産者からのひとこと
おすすめは、トウモロコシ、ナス、ニンジンなど朝採りの季節の野菜です。安心して食べてもらえるように農薬はできるだけ使わないように心がけて栽培しています。

販売品目　トマト、キュウリ、ナス、トウモロコシ、ニンジン、ジャガイモ、コマツナなど季節の野菜

② 鈴木（すずき） 盛雄（もりお）

生産者からのひとこと

おすすめは、作付けが多く評判がいいトウモロコシです。常連のお客さまが多いので、朝採り・露地栽培の野菜を直売所で販売しています。

販売場所　貫井北町 3-34-21　**定休日**　不定休
販売時間　11:00 から（売り切れ次第終了）

販売品目　トマト、キュウリ、ナス、トウモロコシ、サトイモ、ダイコン、ニンジン、ネギ、ジャガイモ、ホウレンソウ、ブロッコリーなど季節の野菜

③ 本橋（もとはし） 登（のぼる）（もとはしキウイフルーツ園）

生産者からのひとこと

買ってすぐに食べられる美味しいキウイフルーツを10月末ごろから3月上旬ごろまで直売所で販売しています。「東京都GAP」に認証されている甘くておいしいキウイフルーツをお買い求めください。

販売場所　貫井北町 3-40-15
販売時間　10月末から2月、3月までの8:00 ごろ～夕方
定 休 日　不定休

販売品目　ヘイワード、東京ゴールド、 レインボーレッドなどのキウイフルーツ

④ 髙橋（たかはし） 博（ひろし）（髙橋農園）

生産者からのひとこと

おすすめは、ダイコン、ニンジン、キウイフルーツです。直売所で有機栽培と朝採りの季節の野菜を販売しています。ぜひ、お立ち寄りください。

販売場所　貫井北町 3-40-17　**定休日**　不定休
販売時間　9:00 から（売り切れ次第終了）

販売品目　トマト、キュウリ、ナス、ジャガイモ、タマネギ、ダイコン、ニンジンなど季節の野菜
キウイフルーツ、カキなどのフルーツ

⑤ 本橋（もとはし） 隆（たかし）

生産者からのひとこと

おすすめは、レタス、トマト、キュウリ、タマネギなど朝早く収穫した露地栽培の野菜です。自販機を設置したら、お客さまから買いやすくなったと言われています。自宅庭先 (貫井北町 3-33-20) でも販売しています。

販売場所　貫井北町 3-30-21　**定休日**　日曜日
販売時間　8:00 から（売り切れ次第終了）

販売品目　トマト、ナス、キュウリ、ニンジン、タマネギ、ブロッコリー、コマツナ、ホウレンソウ、ダイコン、レタスなど季節の野菜、キウイフルーツ、ブルーベリー

⑥ 湯浅（ゆあさ） 一郎（いちろう）

生産者からのひとこと

おすすめは作付けが多いサトイモで、季節の野菜を入れ替わり販売しています。食べるものを作るのは大事なことですので、土が生み出す豊かさを信じ、農薬は使用しないよう心がけています。

販売場所　貫井北町 3-20-21
販売時間　毎週月・水・土曜日の10:00 ～18:00（売り切れ次第終了）
定 休 日　不定休（2～3月は休み）

販売品目　キュウリ、ナス、トマト、ジャガイモ、サツマイモ、サトイモなど季節の野菜

⑦ 岸野（きしの） 静夫（しずお）

生産者からのひとこと

自分が食べたい野菜、お客さまの喜ぶ野菜づくりをめざしています。お客さまの顔が分かる庭先販売にやりがいを感じています。庭先販売を続けることで生産した農産物を継続して買ってもらえるのがとても嬉しいです。

販売場所　貫井北町 5-13-31　**定休日**　不定休
販売時間　10:00 ～ 20:00

販売品目　キュウリ、ナス、ネギ、ハクサイ、カブ、ダイコン、ニンジン、ジャガイモ、サトイモ、タマネギ、サツマイモ、カボチャ、ミニトマトなど季節の野菜、タケノコ、柑橘系のユズ、ミカン、小玉スイカ

⑧ 荒畑（あらはた） 文夫（ふみお）

生産者からのひとこと
作った農産物を喜んで買って食べてもらうことが嬉しいです。庭先販売と JA(農協) に出荷しています。ヤマモモはジャムの原料として人気で、タケノコ（4〜5 月）も販売しています。

販売場所　貫井北町 1-7-31　**定休日**　不定休
販売時間　9:00 から（売り切れ次第終了）

販売品目　シュンギク、ホウレンソウ、ハクサイ、タケノコ、サトイモ、ジャガイモなど季節の野菜、ミカン、アマナツ、ハッサク、レモン、カキ、ビワ、ヤマモモ

⑨ 水村（みずむら） 敏行（としゆき）

生産者からのひとこと
朝採りの季節の野菜を朝早くから販売しています。おすすめはブロッコリー、サトイモです。直売所にどうぞ、お立ち寄りください。

販売場所　貫井北町 1-24　**定休日**　日曜日
販売時間　10：00 から（売り切れ次第終了）

販売品目　コマツナ、ホウレンソ ウ、トマト、キュウリ、ナス、エダマメ、ブロッコリー、サトイモ

⑩ 鴨下（かもした） 佳子（よしこ）（レモンショップ）

生産者からのひとこと
おすすめは、レモン、スダチ、タラノメで、農薬は使っていません。外国産のレモンは農薬が多く使われていたので、自分で食べるためにレモンを栽培しようと思ったのが始まりです。

販売場所　本町 5-25-24　**定休日**　不定休
販売時間　収穫状況による

販売品目　レモン、ナツミカン、ユズ、カボス、スダチ、グレープフルーツなどの柑橘類、タラノメ、フキ

⑪ 中川（なかがわ） 徳三郎（とくさぶろう）

生産者からのひとこと
おすすめはタケノコです。採ってからすぐに玄関先で販売しているので、ヌカなどでアク抜きしなくても食べることができる新鮮なタケノコを販売していますので、販売時期にお立ち寄りください。

販売場所　本町 5-38-6　**定休日**　不定休
販売時間　10：30 ごろから (売り切れ次第終了)

販売品目　タケノコ（4 月中旬ごろから）、サトイモ（10 月中旬ごろから）

※販売時期には、玄関先に販売所が設置されます。

イベントで「農」を楽しもう！

農業祭（産業祭り）

昭和25(1950)年の第１回農業祭 (農業振興品評会) 以来、毎年開催されている小金井の秋の収穫祭です。

農業祭では、市内産の農産物で作られた宝船の展示や農産物 (野菜、果物、植木等) の品評会、即売会、農業絵画コンクール等が行われます。

今後は、商工・観光分野と連携し、小金井市の産業の魅力を市内外に発信するイベント「こがねい産業祭り」と一体となって開催されることになりました。

宝船

宝船の野菜や花等は、農業祭最終日に解体し、10 月頃の「市報こがねい」で募集した当選者に対して、「宝分け」として配布されます。

宝船は、室町時代に五穀豊穣と庶民の幸福を願って俵や稲束等を乗せて描かれたのが始まりで、野菜の宝船が登場するのは江戸時代頃からと言われています。

農業振興品評会

市内で生産された野菜、果物、植木などの農産物の品評会です。出品された農産物は、品評会終了後には即売されます。

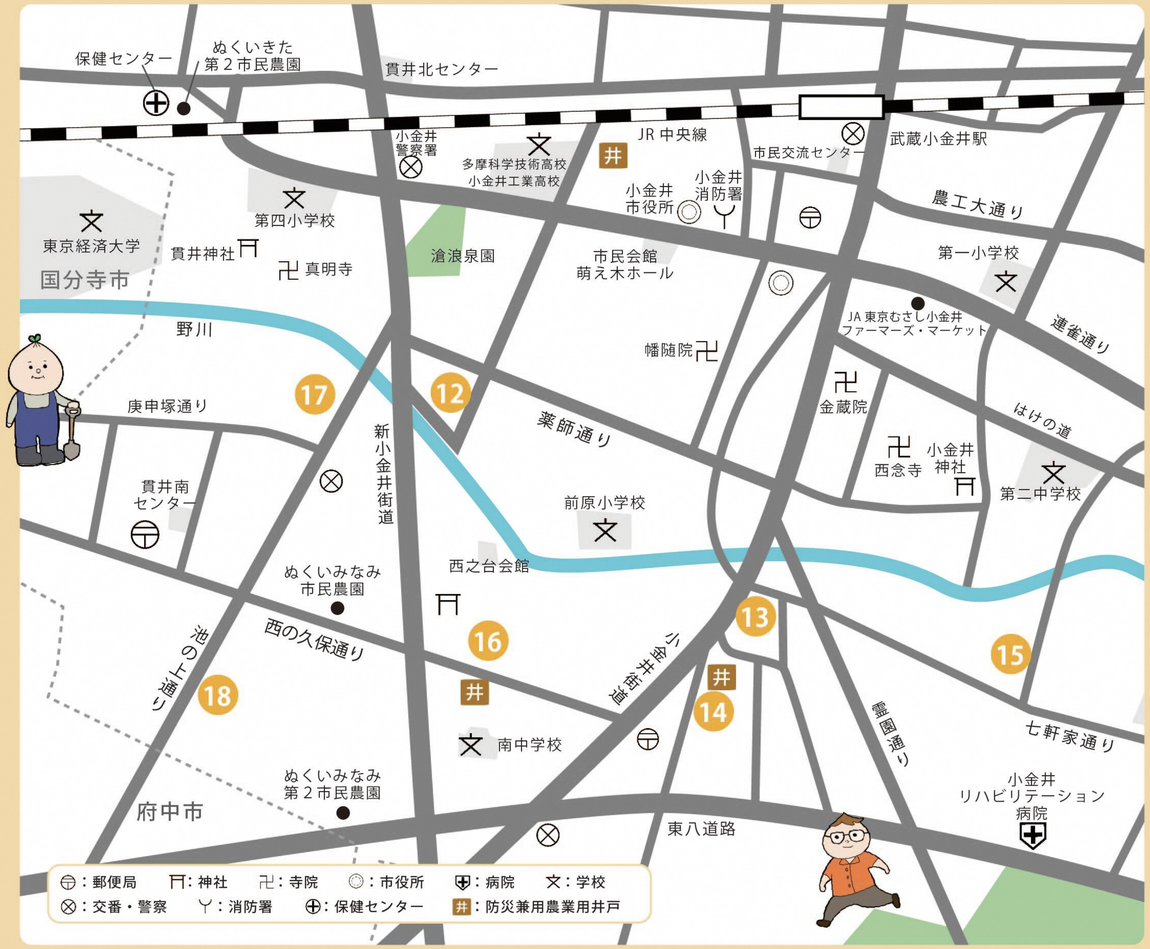
農業絵画コンクール & 食育カレンダー

小学生を対象に作品を募集しています。入賞作品は、会場内に展示されるほか、食育カレンダーにも掲載されます。

南西エリア

直売所

通年 通年販売（※天候や生育状況により販売していないことがあります。）
期間限定 期間（季節）限定販売　不定期　対面販売　自販機
撮影の際に代表者や家族の方にはマスクを外していただき撮影しました。



⑫ 鈴木（すずき） 功（いさお）（鈴木農園）

販売場所　前原町 3-26　**定休日**　日曜日
販売時間　9:00〜12:00

生産者からのひとこと
おすすめは、朝採りのブロッコリー、キャベツです。お客さまとの対話を大事にしたいので対面で販売しています。倉庫内で販売しているため、雨の日も買い物ができます。

販売品目　ナス、キュウリ、ジャガイモ、トマト、ニンジン、トウモロコシ、キャベツ、ブロッコリー、サトイモ、ホウレンソウ、コマツナ、カリフラワー、コカブなど季節の野菜

⑬ 鴨下（かもした） 重雄（しげお）

販売場所　前原町 4-22-11
販売時間　毎週水・土曜日の 6：50 から (売り切れ次第終了)
定 休 日　不定休

生産者からのひとこと
週 2 回、早朝に対面販売で露地栽培で育てた季節の野菜を販売しています。常連のお客さまが多いので安心して食べてもらえるように、農薬はできるだけ使わないように心がけています。

販売品目　トマト、ナス、キュウリ、トウモロコシ、エダマメ、ネギ、インゲン、サトイモなど季節の野菜

⑭ 田中（たなか） 妙子（たえこ）（田中農園直売所）

販売場所　前原町 4-18　**定休日**　不定休
販売時間　自販機（24 時間稼働）

生産者からのひとこと
おすすめは、クリです。季節の野菜は少量ですが多品目の野菜を栽培し、自動販売機で販売しています。最近、Instagram を始めました。

Instagram

販売品目　クリ、キウイフルーツ。ミニトマト、キュウリ、ナス、ピーマン、キャベツ、ハクサイ、ブロッコリーなど季節の野菜

⑮ 大久保（おおくぼ） 政男（まさお）（大久保園芸）

販売場所　前原町 2-7-2　**定休日**　不定休
販売時間　9:00〜16:00

生産者からのひとこと
おすすめは、毎年 11 月 23 日ごろからクリスマスまで販売するポインセチアです。東京都中央卸売市場などにも出荷しています。できるだけ農薬を使わないように花を育てています。

販売品目　ポインセチア、プリムラ、ジュリアン、サイネリア、ベコニア、インパチェンス、ヒャクニチソウ、コリウス、ヒマワリなど、ブルーベリー（7 月下旬〜8 月末ごろ）

⑯ おおさわ としお 大澤 利雄

販売場所　貫井南町 2-1-5

販売時期　タケノコが産出する時期（4 月）

生産者からのひとこと

タケノコを 4 月に販売しています。野菜の直売はしていませんが、市内の小中学校の給食用や JA(農協) ・市内のスーパー等に出荷しています。東京競馬場と東京農工大学馬術部から出る馬糞を肥料としています。

販売品目　タケノコ

⑰ みかみ つねお 三上 常夫

販売場所　貫井南町 4-18-27　**定休日**　不定休

販売時間　9:30〜16:00（売り切れ次第終了）

生産者からのひとこと

おすすめは、落花生（9 月に販売）、タケノコ（4・5 月）です。直売所で季節の旬の野菜だけでなくジャボチカバ（南米原産）、ポポー（北米原産）など珍しい果実も販売していますのでお立ち寄りください。

販売品目　フキノトウ、タケノコ、ニンニク、ジャガイモ、ミニトマト、ラッカセイ、サツマイモ、サトイモなど季節の野菜、レモン、ユズ（実生）、ジャボチカバ、ポポー、アジサイ・ハーブの苗、オリーブオイル、デーツシロップ

⑱ すずき よしゆき 鈴木 喜幸

販売場所　貫井南町 1-18-18　**定休日**　不定休

販売時間　9:00 〜 18:00（売り切れ次第終了）

生産者からのひとこと

美味しい品種と継続的に生産できる品種を考慮した野菜作りにこだわっています。また、減農薬として東京農工大学馬術部の馬糞を利用した有機肥料の農業に取り組んでいます。季節の新鮮な野菜を販売していますのでお立ち寄りください。

販売品目　トマト、キュウリ、ナス、トウモロコシ、エダマメ、サニーレタス、ピーマン、ダイコン、ニンジン、サトイモ、サツマイモ、ホウレンソウ、ブロッコリー、キャベツなど季節の野菜、ミカン、カキ

ＪＡ東京むさし 小金井ファーマーズ・マーケット

JA（農協）共同直売所である小金井ファーマーズ・マーケットでは、小金井産の野菜や果実、鉢花、植木を販売しています。地元の農家の朝採り新鮮野菜を売り場に並べ、常に小金井産の新鮮な農畜産物を取り揃えられるように努力しています。

季節によっては、寺島ナス、大蔵ダイコンなどの江戸東京野菜も販売しています。植木の剪定も行っていますのでご相談ください。

場　所　中町 4-16-22

営業時間　9:30 〜16:00

定 休 日　3 月と 9 月の最終平日、年末年始（12 月 31 日〜1 月 6 日）

Instagram　Facebook

小金井名産 ルバーブ

ルバーブは、フキに似たタデ科ダイオウ属の多年草です。茎は甘酸っぱく、さわやかな酸味と豊富な食物繊維が特徴です。生で食べるには酸味が強すぎるためジャム、ゼリーなどの材料として使われています。ルバーブのジャムを、ヨーグルトやアイスクリームに添えると絶品です。

小金井名産 江戸東京野菜

江戸東京野菜とは？

江戸は全国から集まった人々によってつくられた都市でした。野菜も同様に、各地の野菜が集まり江戸の市中で改良され、江戸の野菜として定着・発展してきました。

◀大蔵ダイコン

馬込半白キュウリ▲

そのような、東京都の各地で代々農家が受け継いできた伝統的な野菜を江戸東京野菜と呼んでいます。最近の野菜には無い独特の食味と香り、食感を持っています。

北東エリア

直売所

通年 通年販売（※天候や生育状況により販売していないことがあります。）
期間限定 期間（季節）限定販売　不定期　対面販売　自販機
撮影の際に代表者や家族の方にはマスクを外していただき撮影しました。

会員制農場　POMONA（ポモナ）

会員制農場ポモナは、みんなで同じスケジュールで同じ種類の野菜を作る体験型貸農園です。ポモナの特徴は①専用駐車場やクラブハウス完備で施設が充実しています。②野菜収穫や果物狩りもでき、貸農園収穫時期でなくても畑を満喫できます。③管理サポート付きで、確実に収穫を楽しめます。④種苗、肥料、道具類などは農園で用意するため身一つで気軽に体験することができます。

住　　所　関野町 2-4-3
施　　設　クラブハウス、駐車場（15 台）
問 合 先　042-388-8381
受付時間　月・木・金・土・日曜日　10:00~17:00

19 横山　喜和（よこやま　よしかず）（よこきファーム）

販売場所　関野町 2-5　　定休日　水・日曜日
販売時間　9:00〜12:00、13:00〜16:00

生産者からのひとこと

お客さまとの対話を大事にしていますので、朝採りの季節野菜を対面販売しています。特に 5〜7 月中旬、10 月下旬〜12 月は美味しい野菜が豊富な時期ですので、直売所にお立ち寄りください。

販売品目　トマト、ナス、キュウリ、トウモロコシ、ホウレンソウ、ブロッコリーなど季節の野菜、ブルーベリー、キウイフルーツ

20 鴨下　隆次（かもした　りゅうじ）

販売場所　桜町 1-4-19
販売時間　6〜12 月の 9:00〜13:00（売り切れ次第終了）
※販売時間外はご自身での収穫となります。
定 休 日　不定休

生産者からのひとこと

安心して食べられる季節の旬の野菜を 6〜12 月に販売しています。無農薬、減農薬での野菜の栽培に取り組んでいます。

販売品目　ジャガイモ、ナス、キュウリ、ホウレンソウ、トマト、ダイコン、ハクサイなど季節の野菜

21 髙橋　金一（たかはし　きんいち）

販売場所　関野町 2-3-11
（仕立てとおはなし処 Dozo 内）
販売時間　10:00 から夕方まで
定 休 日　月・火・木・金曜日

生産者からのひとこと

「仕立てとおはなし処 Dozo」内で週 3 回、栽培期間中の農薬不使用の朝採り野菜を販売しています。季節の野菜のほかに高知の有機農産物「ブンタン」もあります。量り売りもしていますのでお立ち寄りください。

販売品目　タマネギ、ダイコン、ニンジン、カボチャ、サトイモ、ナス、ホウレンソウ、キュウリ、エゴマなど季節の野菜

㉒ 島田 重行（島田園）

生産者からのひとこと

おすすめは、お客さまからの声で生産しているトマト「桃太郎ゴールド」と露地栽培のイチゴです。減農薬、有機肥料にこだわった野菜づくり、そしてお客さまに喜んでもらえる農産物の生産と販売をめざしています。

販売場所 関野町 1-9-4 **定休日** 不定休
販売時間 夏は 7:00 ～ 17:00、冬は 8:00 から

販売品目 キャベツ、ダイコン、ニンジン、トマト、ピーマンなど季節の野菜、イチゴ、カキ、ミカンなどのフルーツ、クジャクソウ、キクなどの切り花

㉓ 大堀 耕平（大堀ファーム）

生産者からのひとこと

販売している季節の野菜は 60 種類近くになります。ルバーブやブルーベリーのジャム、ハチミツを直売所近くの「Lily Factory」で販売しています。

販売場所 関野町 1-10-4 **定休日** 不定休
販売時間 8:00 から夕方まで

販売品目 キュウリ、ナス、トマト、ブロッコリー、キャベツなど季節の野菜、亀戸ダイコン、伝統コマツナ、シントリ菜などの江戸東京野菜、ルバーブ、バジル、ブルーベリー

㉔ 鴨下 輝秋

生産者からのひとこと

朝採りの新鮮野菜を販売しています。自販機での販売ですので気軽にご利用いただけます。また、自販機には冷房も設置してありますので、夏でも鮮度を保ったまま販売しています。

販売場所 緑町 2-11-19 **定休日** 日曜日
販売時間 9:00 から（売り切れ次第終了）

販売品目 ホウレンソウ、ブロッコリー、キュウリ、トマト、キャベツ、ナス、トウモロコシなど季節の野菜

㉕ 大久保 要亮（大久保農園）

生産者からのひとこと

農薬はできるだけ使わず、お客さまに安心して食べていただける季節の旬の野菜を販売していますのでお立ち寄りください。

販売場所 緑町 4-2-32 **定休日** 不定休
販売時間 夏野菜（5～7 月）
秋野菜（11～12 月）
10：00 から (売り切れ次第終了)

販売品目 トマト、トウモロコシ、コマツナ、ホウレンソウ、ハクサイ、ダイコンなど季節の野菜

㉖ 大久保 哲郎

生産者からのひとこと

おすすめはエダマメです。お客さまに喜んでもらえるのでエダマメづくりにこだわっています。収穫の時期には直売所の前に朝から列をなして買いに来ていただけているため作り甲斐があります。

販売場所 緑町 5-20-9 **定休日** 不定休
販売時間 9:30 から（売り切れ次第終了）

販売品目 ナス、キュウリ、トマト、ダイコン、サトイモ、カブ、ニンジン、ハクサイ、ネギ、タマネギ、ホウレンソウ、エダマメなど季節の野菜

㉗ 鴨下 幸男

生産者からのひとこと

イチゴに有害なダニを天敵のダニで駆除するなど、なるべく農薬を使わない方法で野菜やイチゴを作っています。野菜は自動販売機で販売しているほか、市内のイトーヨーカドーやいなげや等でも販売しています。

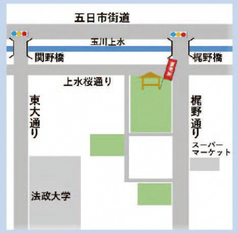
販売場所 緑町 1-6-39 **定休日** 日曜日
販売時間 8:30 ～ 17:00

販売品目 ハクサイ、ダイコン、ナス、レタス、キャベツ、サトイモなど季節の野菜、イチゴ

㉘ 梶野（かじの） 研二（けんじ）

生産者からのひとこと

季節感のある農産物の提供をめざしています。野菜だけでなくクリやカキなどの果物も販売しています。直売所だけの販売ですのでお立ち寄りください。



販売場所　梶野町 3-12-29　**定休日**　不定休
販売時間　夏は 9:00 ～ 17:00、冬は 16:30 まで

販売品目　ノラボウ菜、タケノコ、ダイコン、ジャガイモ、サトイモなど季節の野菜、クリ、カキ

㉙ 保谷（ほうや） 福寿（ふくじゅ）

生産者からのひとこと

低農薬、減農薬の野菜づくりを実践しています。隣接するスーパーのお客さまも喜んで買ってもらえる安くて美味しい農産物を販売しています。ギンナン、ミョウガなども販売していますのでお立ち寄りください。

販売場所　梶野町 3-3
販売時間　夏は 9:00、冬は 11:00 から（売り切れ次第終了）
定 休 日　不定休

販売品目　サトイモ、ホウレンソウ、ダイコン、ラッカセイ、ルッコラ、ギンナン、ブドウ、ミカン、ユズ、ミョウガ、切り花など

㉚ 船田（ふなだ） 正（まさし）＆知孝（ともたか）

生産者からのひとこと

旬の野菜を求めて直売所に買いに来てくれるお客さまのため、朝早くから販売しています。農薬はできるだけ使わないように心がけ、野菜は収穫した後よく洗ってから販売しています。

販売場所　梶野町 3-2-2　**定休日**　不定休
販売時間　7：00 から（売り切れ次第終了）

販売品目　エダマメ、トウモロコシ、ナス、キュウリ、ハクサイ、ダイコン、ホウレンソウなど季節の野菜

㉛ 宮崎（みやざき） 雅江（まさえ）

生産者からのひとこと

おすすめは、インゲン、ジャムの原料として人気があるブルーベリーです。減農薬・低農薬を心がけた季節の野菜を販売しています。ニホンミツバチの養蜂も始めました。

販売場所　梶野町 4-13-31
販売時間　夏は 9:00 から、冬は 10:00 から日暮れまで（売り切れ次第終了）
定 休 日　不定休

販売品目　トマト、キュウリ、ナス、ジャガイモ、インゲン、サトイモなど季節の野菜、ブルーベリー、カキ、ユズ

㉜ 千本木（せんぼんぎ） 敏雄（としお）

生産者からのひとこと

人にやさしい安全な野菜づくりをめざし、季節の旬の野菜を直売所で販売しています。庭先販売のほかに JA（農協）にも出荷しています。

販売場所　梶野町 1-7-33　**定休日**　不定休
販売時間　8:30 ～ 19:00

販売品目　サトイモ、ハクサイ、ダイコン、ホウレンソウ、レタス、オータムポエム、ブロッコリー、ニンジン、ヤーコン、エダマメ、トウモロコシ、ナス、キュウリ、ジャガイモ、カキ、ミカン、ユズ

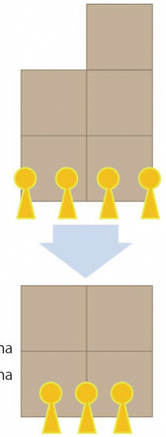
データで見る小金井市の農業

○農家戸数　127 戸
（令和 2 年農林業センサス）

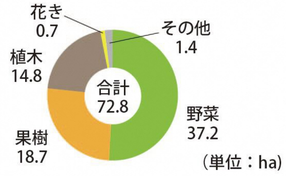
農家戸数は、平成 22 年の 169 戸 ありましたが約 10 年間で 42 戸（約 25%）減少しています。

○農地面積　62.8ha
（令和 3 年度固定資産概要調書）

農地面積は、平成 23 年には 79.1ha ありましたが約 10 年間で約 16.3ha（=163,000 ㎡）減少しています。



○作付延べ面積（令和 2 年度　東京都の地域・区市町村別農業データブック）



【果樹作付延べ面積順位】

品目	面積（ha）	収穫量（t）
クリ	9.5	7
キウイフルーツ	2.5	16
カキ	2.3	12
ブルーベリー	1.2	3
ウメ	0.9	1
柑橘類	0.5	4

【野菜作付延べ面積順位】

品目	面積（ha）	収穫量（t）
コマツナ	3.1	44
ジャガイモ	2.9	44
ホウレンソウ	2.8	24
ダイコン	2.5	80
トウモロコシ	1.7	12
ブロッコリー	1.5	12
エダマメ	1.3	10
サトイモ	1.3	10
ナス	1.3	74
キュウリ	1.3	24

南東エリア

直売所

通年 通年販売（※天候や生育状況により販売していないことがあります。）
期間限定 期間（季節）限定販売　不定期　対面販売　自販機
撮影の際に代表者や家族の方にはマスクを外していただき撮影しました。

33 わたなべ まさあき 渡邉 正明

生産者からのひとこと
おすすめは、お客さまに評判がよいサトイモです。たくさんはつくれないので、少しずつですが種類を多く栽培し、季節の野菜を直売所で販売しています。

販売場所　中町 2-15-40
販売時間　夏は 9:00 から、冬は 10:00 から（売り切れ次第終了）
定 休 日　不定休

販売品目　ホウレンソウ、コマツナ、トマト、キュウリ、サトイモ、シュンギク、ダイコンなど季節の野菜

34 わたなべ まさき 渡邉 雅毅（はけの道果樹園）

生産者からのひとこと
農薬や化学肥料をできるだけ使わずに、自然の力に任せて栽培したキウイフルーツを毎年 11 月 23 日から第二中学校正門前の直売所で販売しています。
電話やネットでの予約販売はしていません。

販売場所　中町 1-9-30
販売時間　毎年 11 月 23 日 9:00 から販売

販売品目　ヘイワード、レインボーレッドなどキウイフルーツ、蜂蜜（春～夏に販売）

35 かもした まさかず 鴨下 雅一（鴨下花園）

生産者からのひとこと
キウイフルーツは毎年 11 月下旬から、シクラメンの販売は 11 月下旬～12 月に販売しています。花が主ですが、季節の野菜も販売しています。美味しい野菜が豊富な時期は 6～12 月です。ぜひお立ち寄り下さい。

販売場所　中町 1-5　**定休日**　不定休
販売時間　庭先 8:30~17:00、自販機 10:00~17:00

販売品目　トマト、ナス、キュウリ、カボチャ、スイカなど季節の野菜、キウイフルーツ、レモン、クリ、カキなどのフルーツ、シクラメンなどの花

36 しまだ 島田 フサ

生産者からのひとこと
朝取り、低農薬の季節の野菜を直売所のみで販売しています。なるべく販売日を事前に告知し、のぼり旗を掲出してお客さまが買い求めやすいようにしています。

販売場所　東町 3-17　**定休日**　不定休
販売時間　10:00 から（売り切れ次第終了）

販売品目　ナス、キュウリ、ピーマン、ダイコン、エダマメ、ブロッコリー、ジャガイモ、ショウガ、サトイモなど季節の野菜

㊲ しまだ やすお 島田 安雄

販売場所 東町 3-3-2　**定休日** 不定休
販売時間 自販機（24 時間稼働）

生産者からのひとこと
有機肥料を使った野菜づくりをしています。また、江戸東京野菜も栽培しています。季節の野菜を 24 時間稼働の自販機で販売しています。

販売品目 カリフラワー、キャベツ、サトイモ、アスパラガス、ダイコン、コマツナ、プチベールなど季節の野菜、ノラボウ菜、亀戸大根、寺島ナスなどの江戸東京野菜

㊳ さかもと けいいち だいご 阪本 啓一 & 大梧（Vege House）

販売場所 東町 2-12-5　**定休日** 不定休
販売時間 9:30〜22:00

生産者からのひとこと
農園をもっと身近に、小金井市を超新鮮野菜の街にすべく Vege House を始めました。超新鮮野菜を地域の方にお届けします。
ご注文は LINE または Instagram のメッセージからお願いします。

Instagram

販売品目 ホウレンソウ、ミブナ、スイスチャード、ベカナ、ルッコラ , ダイコン、トウモロコシ、レタス、ネギなど季節の野菜

㊴ さかもと ふみお はぎわら ひでゆき 阪本 文夫 & 萩原 英幸

販売場所 東町 1-41　**定休日** 日曜日
販売時間 夏は 10:00 〜 19:00、冬は 16:30 まで

生産者からのひとこと
おすすめはトマト、ミニトマトです。日頃から近所の方とコミュニケーションを大切にしています。お子さまを連れて畑に遊びに来る方に収穫体験をしていただくなど、農業に親しんでもらえるように心がけ、季節の旬の野菜を対面で販売しています。

販売品目 トマト、ナス、キュウリ、トウモロコシ、ジャガイモ、ミニトマト、ダイコン、ハクサイ、コマツナ、オレンジカリフラワーなど季節の野菜

※直売所の設置はありませんので、お声がけください。

㊵ しまだ りょういち 島田 良一

販売場所 東町 2-10-5　**定休日** 不定休
販売時間 9:00 から日暮れまで

生産者からのひとこと
減農薬栽培に取り組んでいます。庭先販売だけですがお客さまの要望にできるだけ応えるよう季節の野菜を中心に多品種にわたって生産販売しています。

販売品目 トマト、キュウリ、ナス、ジャガイモ、ピーマン、エダマメ、ダイコン、ハクサイ、サトイモ、サツマイモ、コマツナ、ホウレンソウ、キャベツ、ブロッコリー、ネギなど季節の野菜、カキ、ユズ

㊶ たかはし けんじ 髙橋 堅治（たかはしファーム）

販売場所 東町 1-24　**定休日** 不定休
販売時間 夏は 10:00 〜 18:00、冬は 16:00 まで

生産者からのひとこと
無農薬の国産ザーサイの生産販売に挑戦中です。自販機の他に学校給食や、減農薬野菜をいなげや、JA（農協）に出荷しています。

販売品目 トマト、キュウリ、カブ、コマツナ、ルッコラ、ミズナ、ハクサイ、カリフラワー、ブロッコリー、ザーサイ、ロマネスコなど季節の野菜、ユズ、カボス、ミカン、ヤマモモ、レモンなど

体験型市民農園

体験型市民農園とは、市が開設する市民農園とは異なり、農家が開設し、農業の講習会を実施します。利用者は、その講習会で学んだとおりに、自分の区画で農作業をします。

利用者は、入園料・野菜収穫物代金を支払い、園主（農家）の指導のもと、種まきや苗の植付けから収穫までを体験します。

自由に好きなものを作ることはできませんが、プロの技術で栽培した様々な野菜を収穫することができます。

ホームページ

問合先
小金井市経済課　042-387-9882

小金井の旬の野菜を使った 簡単に作れる美味しい料理のレシピ集

小金井市の食育に関する情報をお届けする「Koganei-Style」では、市民、生産者・事業者、各種団体、市が連携・協働する事業として、市が委嘱した市民ボランティアの食育ホームページ編集委員によって運営されています。「Koganei-Style」のホームページには、小金井の野菜を使った 100 を超える簡単レシピと野菜の解説が掲載されています。

おすすめレシピ

「Koganei-Style」から毎日の食事にもう一品目の野菜、簡単にできる野菜のレシピを紹介します。

「Koganei-Style」
ホームページ

レシピ①

揚げもちの白菜あんかけ

材料（2 人分）
白菜 250g、小ネギ（小口切り）少々、
おろしショウガ 少々、切りもち 4 個、
揚げ油 適量、だし汁 2 カップ、
塩 小さじ 1/2、しょうゆ 大さじ 1、
片栗粉 大さじ 2、水 大さじ 2

作り方

① 白菜は縦半分に切り、さらに 1 ㎝幅に切る。
② 白菜とだし汁を鍋に入れ、中火で白菜が柔らかくなるまで煮る。
③ しょうゆと塩で調味し、水溶き片栗粉でとろみをつける。
④ 揚げ油を別鍋に熱し、低温からじっくり切りもちを揚げる。
⑤ 表面がカリッとなり、中が柔らかくなったら引き上げる。
⑥揚げもちを器に盛り、白菜あんをかけ、小ネギとおろしショウガを添える。

美味しい野菜の見分け方 白菜

葉つきのものは葉先がみずみずしいもの、肌が白くすべすべと滑らかで、全体にツヤとハリがあるものを選びましょう。同じ品種なら細いものより太くずっしり重いものが水分が抜けておらず良質です。

ビタミン、ミネラル、食物繊維がバランスよく含まれています。多く含まれるビタミンＣは、かぜの予防、免疫力アップに効果的です。また、カリウムが豊富で塩分を体外に排出してくれるため、利尿効果、高血圧予防効果があります。

レシピ②

ホットゆずドリンク

材料（2 人分）
ゆず 1 個（果汁で 30cc）、
ハチミツ 大さじ 2、お湯 1 と 1/2 カップ

作り方

① ゆずは絞って、果汁から種を取り除く。
② ハチミツを加え、お湯で溶く。

美味しい野菜の見分け方 ゆず

形と色がきれいで、傷やシミのないものを選びます。しおれたり、軟らかくなっているものは、古くなっているので注意しましょう。

ゆずにはビタミンＣやクエン酸が多く含まれています。ビタミンＣはコラーゲンの働きとともにお肌に良いとされ、免疫力を高め風邪の予防効果もあります。

クエン酸はカルシウムやミネラルの吸収を助ける働きがあるため、骨や歯を強くする効果やイライラの解消に役立ちます。栄養以外にも香りがゆずの命ともいえます。料理の味を引き立てると共に、食欲を刺激して、料理をおいしくいただくことができます。

レシピ③

ガーリックブロッコリー

材料（2 人分）
ブロッコリー 1/2個、ニンニク ひとかけら、
揚げ油 適量、ごま油 小さじ 1/2、
一味唐辛子 少々、米酢 大さじ 1/2、
塩 小さじ 1/4、しょうゆ 小さじ 1/4

作り方

① ブロッコリーは小房に切り分け、茎は皮を厚めにむいて食べやすい大きさに薄切りにする。
② たっぷりのお湯でブロッコリーをゆでて、ざるにあげる。
③ フライパンに揚げ油を少なめに入れて、油がぬるいうちにニンニクを入れて、弱火でカリカリになるまで揚げ、ペーパーなどに取って、余分な油を抑える。
④ ボウルに、ごま油・一味唐辛子・米酢・塩・しょうゆのドレッシングの材料を入れてよくかき混ぜ、ゆでたブロッコリーを和えて器に盛り、ニンニクを散らす。

美味しい野菜の見分け方 ブロッコリー

葉つぼみが小さく密集していて一粒ずつ固くしまり、中央部がこんもり盛りあがっているものが新鮮です。鮮度が落ちると、花が咲いたようにつぼみが開き、黄色く変色してきます。茎がつやつやして傷や変色がなく、切り口がみずみずしいものを選びます。

ビタミン、ミネラルが豊富な野菜です。カロテン、ビタミンＣが豊富で、葉酸、ビタミンＥ、食物繊維も含みます。ビタミンＣはコラーゲンの生成を活発にし、肌のはり、シミ、ソバカスに有効で、カロテンは粘膜を強くします。他に糖尿病の予防効果のあるクロムや、カルシウムを摂取するために必要なビタミンＫも含み、抗酸化作用のある栄養価の高い野菜です。

レシピ④

タケノコ汁

材料（2 人分）
タケノコ（下煮済みのもの）60g、
サバ水煮缶 1/2 缶、水 1 と 1/2 カップ、
味噌 大さじ 1 と 1/4、
一味唐辛子 好みで少々

作り方

① タケノコは食べやすい大きさに切る。サバ水煮缶は汁気をきって荒くほぐす（あまり細かくほぐすとサバの存在感がなくなるので注意）。
② 鍋に水を入れて中火で沸騰させ、タケノコとサバを加えて 3 分ほど煮る。
③ 火を止めて味噌で調味する。お椀によそい、好みで一味唐辛子をふる。

美味しい野菜の見分け方 タケノコ

小ぶりでずっしり重く、太っているもの、皮が淡黄色で薄茶色で、色つやのよいものを選びます。穂先が黄色がかったり、緑色または黒っぽいものは日にあたったためで、すじがかたくえぐみが強いため避けるようにしましょう。

栄養価は高くありませんが、食物繊維のセルロースが多く含まれているため、腸内の有害物質を吸収・排出し、大腸ガンの予防やコレステロールの吸収を抑える作用があります。切り口に出る白い粉はアミノ酸の一種のチロシンで、甲状腺ホルモンの合成や黒髪をつくる色素合成など、新陳代謝を活発にし、脳を活性化する働きがあります。カリウムも多く含み、塩分の排出を促すことで高血圧の予防になり、また、利尿作用もあるので腎臓の働きも活発にします。

地産地消に向けた取り組み

食品リサイクル堆肥プロジェクト

乾燥生ごみから作られた食品リサイクル堆肥を使用した野菜の販売や、エコベジタブル教室等を実施し、資源循環や食品ロスの削減に取り組んでいます。

エコクッキング
動画はこちら▶

▲食品リサイクル堆肥を使用した野菜は、こちらのシールが目印です。

学校給食

ＪＡ東京むさしや農業者、各小・中学校の栄養士・栄養教諭と連携しながら学校給食での地場産野菜使用率向上に向けた取組を行っています。

◀各小中学校栄養士・栄養教諭の農地見学会

市ホームページでは地場産野菜を使用した学校給食のレシピをご覧いただけます。

レシピはこちら▶

収穫体験・農地見学会

各小学校と連携し、収穫体験や農地見学会など、小学生が「農」に触れる機会づくりに取り組んでいます。

◀学童収穫体験の様子

身近な農地で体験してみよう！

市民農園＆高齢者農園

自由に農作物を栽培したい という方におすすめ

市内には、市民農園が６園（うち１園は、令和４年４月開園予定）、高齢者農園が２園あり、各園とも利用期間は２年間です。

毎年２月の「市報こがねい」に利用者募集のお知らせを掲載しています。

自分の好きな野菜や花等の栽培を楽しむことができます。

市民農園

野菜などの農作物の栽培を通じて土に親しみ、家族や市民相互の交流を深めながらより豊かな余暇生活の実現を図るとともに、農業に対する理解を深め、良好な都市環境の形成と農地の保全を目的とした農園です。

高齢者農園

農作物の栽培といった趣味活動を通じて高齢者の健康増進等を図ることを目的とした農園です。

市民農園・高齢者農園ともに、市が所有者からお借りした農地を農園として整備して貸し出しています。

問合先 小金井市経済課 042-387-9882

ホームページ

種類	NO,	農園名	所在	区画数
市民農園 1区画：約12㎡ 利用料：年額 6,600円	1	みどり第２市民農園	緑町 3-9	51
	2	ぬくいきた市民農園	貫井北町 2-6	45
	3	ぬくいきた第２市民農園	貫井北町 5-18	27
	4	くりやま市民農園	中町 2-22	40
	5	ぬくいみなみ市民農園	貫井南町 2-3	28
	6	ぬくいみなみ第２市民農園（令和４年４月開園予定）	貫井南町 1-11	50
高齢者農園 1区画：約6㎡ 利用料：無料	1	東町二丁目高齢者農園	東町 2-25	60
	2	中町二丁目高齢者農園	中町 2-3	35

みみコン eco 畑

地球にやさしい地域型循環社会をめざす eco 畑

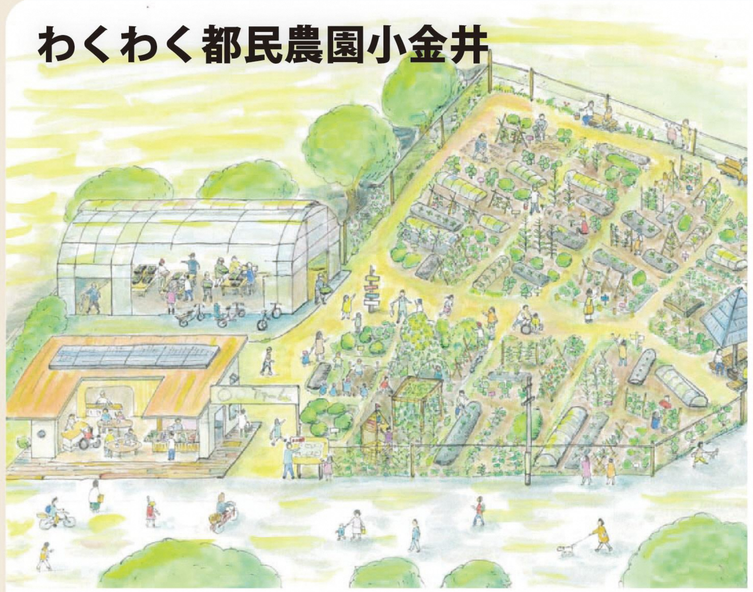
みみコン eco 畑は、ミミズコンポストで家庭の生ごみを堆肥化して有機栽培の野菜を自給自足で栽培する民間開設型の市民農園です。利用者向けに、季節ごとに様々なイベントを行っています。

ホームページ

平成 30 年にできた生産緑地の貸借制度を利用して、所有者から農地を借りて開設されました。

場所 桜町 2-7 **問合先**（株）スタービジョン 042-381-2672
開園時間 火・木・土・日曜日の 9:00～15:00

わくわく都民農園小金井



いろんな人、いろんな目的が 集まって、愉しみあう、 そんなまちの農園

JR 武蔵小金井駅から徒歩５分の農地を活用して、都市農地の保全、高齢者の活躍、多世代交流を進めることを目的とした農園として令和 4 年に東京都が開設しました。

東京都、小金井市、生産緑地所有者、（一社）小金井市観光まちおこし協会で協定を締結し、運営事業者は観光まちおこし協会です。シニア農園（50 区画）、こども農園、学校農園（共菜園）、福祉農園、地域農園があります。

場　所　本町 2-8-6
休 園 日　月曜日、年末年始
開園時間　週 6 日開園　9:00~18:00
（10~3 月は 17:00 まで）
問 合 先　小金井市観光まちおこし協会
042-208-3413

ホームページ

援農ボランティア

農家をお手伝いしながら 農業技術や知識を学びたいという方におすすめ

援農ボランティア制度は、農業に関心を持ち、ボランティア活動を行いたいという市民の皆様の参加・協力により、農作業を真剣に応援してくれる「援農ボランティア」を養成することで、市内の農業者とともに新鮮で良質な地場産農産物の生産を担っていただく制度です。

市では、毎年５月の「市報こがねい」で援農ボランティア養成講座の参加者を募集しています。

参加者は、東京都農林水産振興財団が実施する「東京の青空塾」での座学、視察、市内農業者との交流・農作業体験（実習）を経て、「認定援農ボランティア」として認定されます。

問合先　小金井市経済課 042-387-9882

企画発行　小金井市市民部経済課
編　　集　小金井市観光まちおこし協会
協　　力　東京むさし農業協同組合小金井支店指導経済課
　　小金井市食育ホームページ編集委員会
デザイン　前橋 美佑
発 行 日　令和４年２月
問合せ先　小金井市市民部経済課 ☎ 042-387-9882

ホームページ