

都立霊園使用希望者
申込書差し上げます 7/10迄



ヴィナシス 金町店

ヴィナシス金町
プライドコート1F
マルエツ隣

0120-996-544

Kanamachi かなまちライフをもっと楽しく!

かなまちLIVE

発行: 金町駅北口周辺地区まちづくり協議会 〒125-0041 東京都葛飾区東金町2-19-17 <http://kanalive.wix.com/kana>「かなまちLive」で検索
協力: 東京理科大学/読売新聞 JR金町駅を中心に30,000部発行 事務局: 読売ニュースサービス企画制作室内 Tel.03-3607-3578

Vol. 10
TAKE FREE

夏野菜-今が旬

葛飾元気野菜を食べる!!

石臼碾き二・八手打蕎麦 一念

水元の住宅街にひっそりと佇む蕎麦屋さん。清潔感溢れる全14席の小さなお店で、『春夏秋冬(あきない)中』の粋な看板が目印です。神田出身というご主人が、自然の多い住環境を求め辿り着いたこの地で開業して15年。石臼挽き、手打ちにこだわった細めの蕎麦は香りが良く、かえしはあっさりめ。よく釣りに出向くという栃木で知った地元の蕎麦の会に顔を出すなど、今でも日々、探求の毎日だとか。

そんなご主人が葛飾元気野菜と出会ったのは、開業間もない頃。地元でも何か美味しい食材はないかと探していたところ、近所で見かけた直売所で買って来て、天ぷらにしてもパサパサしないそのみずみずしい鮮度に一目惚れしたそうです。以来、ナスやカボチャ、ゴボウ、ニンジン、サツマイモ、ジャガイモ、ズッキーニ、インゲン、スナップえんどうなど、季節を感じる野菜を天ぷらに使用。薬味や漬物も元気野菜。ちなみに、小松菜の漬物は絶品ですのでぜひお試しください!

鮮度抜群のみずみずしさ!



↑ かつしか元気そば(とりせいろ野菜の天ぷら、小鉢)1,200円/右上:自家製漬物 320円



あまり知られていませんが、葛飾区は、都内でも有数の農業が盛んな地域。中でも水元は、区の農家の半数が集まる一大産地です。採れたて野菜は『葛飾元気野菜』として話題沸騰中で、直売所には長蛇の列ができるほど大人気です。美味しい夏野菜が揃うこの季節、葛飾元気野菜を堪能できるお店を大特集します!

CAFÉ Sun Y's(カフェサンワイズ)



お子さまもお年寄りも安心!

↑ パスタセット(前菜2品・スープ・サラダ・パスタ) 880円/
右:ブルーベリーのスムージー 320円 ※メニュー内容は適宜変わります。

自然素材を使った店内装飾や、シェフのママ友さん(美大出身三姉妹!)の爽やかな樹のイラストに彩られた漆喰の壁が異国情緒を醸し出すおしゃれなカフェ。厨房で腕をふるうシェフは、男子四兄弟を育てる現役ママさんです。食卓にお肉を出すブーイングが起こるといほど野菜好きな四兄弟のお腹と闘ううちに、自然と葛飾元気野菜に辿り着いたのだとか。農薬や化学肥料を減らしているので安心して子どもに食べさせることができたそうです。

そんな経験から、お店で出す野菜も葛飾元気野菜を使用。週替わりのパスタセット(ランチ)は、この品数で880円と掛け値なしにお得です!地元農家と契約しているからこそできる、その時その時の“本当の旬”を追及した週替わりランチは、毎週食べれば季節の移り変わりを実感。その分、ギリギリまでメニューが決まらないのが悩みだとか。近頃はご年配のお客さまが増えてきたというも納得です。22席、個室もあります。



住所/東水元1-16-5 電話番号/03-5699-8253
営業時間/11:30~14:30/17:00~20:00
定休日/水曜日(祝日の場合は翌日休み)



特典

かなまちLive持参の方
かつしか
元気そば
50円引!
(7/20まで)



住所/西水元2-11-17 電話番号/03-5876-3268
営業時間/8:30~16:00
定休日/日曜日・月曜日・祝日

特典

かなまちLive持参の方
かわいい
一口アイスを
サービス!
(7/31まで)

Petit Restaurant MIMOSA(ミモザ)

ミモザとは、南仏では日本の桜のように街を黄色に埋め尽くす国民的な花。フランス滞在時に目にした光景が忘れられず、高級な響きもないことから、店名にしたそうです。なるほど料理は素材を活かした丁寧な味わいなのに、価格はとてもリーズナブル。プロヴァンスの街中でふらりと立ち寄る食堂のような、普段着で楽しむアットホームなフレンチです。

葛飾元気野菜との出会いは6年前。たまたま食材の仕入れが間に合わず、小岩の自宅から通う途中に直売所があったのを思い出し購入したところ、完熟した採れたての美味しさに愕然としたそうです。恥ずかしながら、地元でこれほど農業が盛んなことも美味しいことも知らなかったというご主人。それ以来、毎日のように直売所で旬の野菜を仕入れ、前菜のサラダやメインの付け合わせ、季節によってはポタージュなどで、ふんだんに使用しています。18席と小さなお店の上、いつも人気なので、予約がおススメ。ランチも予約OKです。



ランチコース1,620円~/ディナーコース2,700円~
※メニュー内容は季節によって変わります。

完熟野菜は今が食べ時!

特典

かなまちLive持参の方
ソフトドリンクor
グラスワインを
1杯サービス
(1グループ4名様まで)
(7/31まで)



住所/金町2-6-1
電話番号/03-5699-5451
営業時間/11:30~15:00/18:00~22:30
定休日/月曜日(祝日の場合営業、翌日休み)
月1回日曜日(不定休)

ご存知ですか？ 地元印の葛飾元気野菜

葛飾元気野菜の三つの魅力

**新鮮！
完熟！
安心！**

毎朝並ぶ野菜は採れたてで鮮度抜群。
売れ残りは持ち帰るという徹底ぶり！

今が食べ時！という、最も美味しい瞬間に
収穫された野菜を堪能できます！

できる限り農薬や化学肥料を減らした
野菜なので、体にも優しい！

「かつ」は丘陵などの高台、「しか」は砂州などの低地を意味すると言われる葛飾。古くは千葉県西北部や茨城県南部、埼玉県東部なども含めた広い地域を指しており、利根川流域の右岸に低地、左岸に下総台地が広がる地形から名付けられたそうです。

現在の葛飾区も、江戸川・荒川・中川など水に恵まれ、江戸時代から農村の広がる地域で、金町・こがぶ、亀戸・大根、千住・ねぎなど名の知れた野菜も数多くありました。明治以降も本格的な近代化工業化の影響はあまり受けず農業が中心でしたが、大正から昭和にかけて、同じく水を要する近代工場が次々と建てられ、かなりの農家が姿を消していったそうです。その時、工業地化されなかった水元や奥戸には、今日も多くの農家が残っています。

戦前戦中の軍需期から戦後の高度経済成長期に伴い工業化・宅地化は更に進み農家の数は減少の一途を辿りますが、バブル経済が破綻すると、風向きは少しずつ変わります。社会の風潮は緑地化・農地化へと方向転換し、地産地消という言葉もちょっとしたブームになりました。

そんな追い風を逃すまいと、区は葛飾産野菜定着化支援事業を立ち上げ、JA協力のもと「とれたてイキイキ葛飾元気野菜」のブランド化がスタート。平成11年には、農薬や化学肥料を減らして育てた「安心」な野菜が、今が食べ時という「完熟新鮮」な状態で並ぶ「葛飾元気野菜直売所」がオープンしました。同時に、区内の農家が集まり直売部会が発足。現在は80名弱の会員で構成され、個人で直売所を持つ農家もあります。ちなみにかなまちエリアでは、水元・新宿に13の個人直売所があります。（詳しくは「葛飾元気野菜」のホームページをご覧ください）

現在の農家の数は200前後で、生産者数はほぼ横ばい。高齢化の波は確実に押し寄せてきていますが、少しずつ若い人たちが入ってきているそうです。営農研究会を作り意欲的に活動したり、地域のイベントへの出店や教育機関とのコラボにも積極的に取り組んでいます。地元野菜の味や鮮度、安全性に魅了され、お店で使用する飲食店も増えていきます。直売所の盛況ぶりが物語る通り、まだまだ葛飾の農業の灯は消えそにありません！



誰が作ってるの？ 水元の生産者、柴田清さん



ブルーベリー観光農園でおなじみ柴田農園。その分家筋に当たる柴田清さんは、祖父の代からの畑を守る三代目。ご自身もすでに就農して半世紀を迎えるベテランの農家さんです。「ウチはまだ新しい農家だけど、水元の農家は、小さい頃に学校で習ったくらい歴史があるんですよ」とおどける顔は、とても66歳とは思えない若々しさ。

早速、直売部会の初代会長も務めた柴田さんに直売所のお話を伺うと、真つ先に「お客さんに直接お話しして言ってもらえるのが嬉しい」という答えが返ってきました。「市場に卸すとなったら、色カチのいいものを安定して大量に作ることになるけれど、直売だとかお客さんの声に臨機応変に対応できる。多少見た目が悪くても、おいしいって言ってもらえる品種を作りたい」果物ならまだしも、野菜の品種はあまり気にしていませんでしたが、「そうそう、お客さんは分からないけど、トマトもキュウリもナスも、星の数ほど品種があるんだよ」と教えてくれました。写真で柴田さんが手にしているナスは、ハウス栽培が難しいと言われている品種「筑陽ちくよう」。薄皮で種もほとんどなく緻密な肉質が特徴だとか。「今の時期だと、多くて10種類くらいは柴又（直売所）に持っていく」という言葉通り、ハウスの中は列ごとに違う野菜で埋め尽くされていました。



隣接する建物による日照不足や空気汚染、近年の異常気象など、露地栽培に適した土地が減少しているのは事実ですが、試行錯誤を繰り返して、直売所ならではのバリエーションを保っています。「会社勤めで頭下げて回る人たちの苦労に比べたら、ストレスにもならないよ」と豪快に笑い飛ばす柴田さんの情熱は、もう何年か先には、四代目へと受け継がれていることでしょう。

ちなみに、葛飾元気野菜直売所で売れ残りが出た時は、翌朝、柴田さん個人の直売所に「お値打ち」価格で並びます。近くにお寄りの際は、ぜひチェックしてみてください！



どこで買えるの？ 葛飾元気野菜直売所

柴又街道沿いにあるJA柴又支店の向かいを少し入ると見える葛飾元気野菜直売所。

通年食べられる小松菜、ほうれん草、かぶの他、春にはネギや新タマネギ、サヤエンドウ、菜花、ワサビ菜、筍など、夏にはトマトやキュウリ、枝豆、ナス、ジャガイモ、人参、ズッキーナなど、秋には力ボチャや生薑、空心菜、オクラ、フェンネルなど、冬には白菜、キャベツ、ブロッコリー、大根、里芋、春菊、カリフラワーなどが楽しめます。

晴れた日には開店前から行列ができるほどの人気で、早ければ午前中ではほぼ売り切れになってしまうこともあるとか。スタッフの方がコソリ教えてくれた情報によると、狙い目は火曜日。雨の日や寒い日も、比較的空いているそうです！



- 住所／柴又4-28-2
- 電話番号／03-5612-7326
- 営業時間／10:30～16:00
- 定休日／木・日・祭日・年末年始
- 葛飾元気野菜ホームページ／<http://genkiyasai.jp/>

※取材協力：直売部会会長 清水克幸様／柴田清様／葛飾元気野菜直売所の皆様
※写真に掲載されている価格は取材時のものです。

