

青梅・岩蔵

東京の西のはずれ、多摩川の上流に青梅市があります。さらに奥に行くと、山々に囲まれひっそり佇む岩蔵温泉郷。東京なのになんとか懐かしい。のんびりした時間がここでは過ぎていくのです。

かつてはヤマトタケルが傷を癒したと言われ、古くから江戸に木材や石灰を運ぶ要所でもあったこの場所は、今でも歴史文化や民俗が色濃く残っています。

しかしながら、全盛期は五軒あった旅館も今では一軒のみ。私たち岩蔵エクスペリエンスはこの地域を後世に残していきたいと切に願います。

岩蔵の里山文化と歴史を守り、
後世に伝えていきたい。



Iwakura
Experience





岩蔵野菜

岩蔵は遥か昔より自然と共存し生活が営れてきた場所。この豊かな自然環境で育てられた野菜を「岩蔵野菜」と名付けました。

岩蔵地域は山間部にあるため、畑の面積は小さく、少し離れた場所に点在しています。岩蔵の農家はそれを逆手にとり、土壌に適した野菜を選び、野菜のうま味を最大限に引き出しているのです。

土壌が違うからこそ多品種の野菜を育てることができる。これが岩蔵野菜の特徴です。

岩蔵野菜をお試しあれ。



Iwakura
Experience

東京都エコ農産物認証制度

〽岩蔵野菜の農家は、東京エコ農産物に

認定されている農家です〽



東京都では、安全・安心な農産物を消費者に届けるとともに環境に負荷をかけない農業を普及するため、「東京都エコ農産物認証制度」を推進しています。

・岩蔵野菜は化学肥料不使用

東京都エコ農産物とは、土づくりや化学肥料削減の技術を導入し、化学合成農薬と化学肥料を削減して作られる農産物です。化学合成農薬と化学肥料の削減割合は、25%以上、50%以上、不使用の3区分があり、岩蔵の農家は化学肥料を使用していません。

・安心・安全な野菜を東京都がチェック

東京都が厳しいチェックを行い、野菜の安全性を確認しPRしています。野菜の栽培状況を確認するとともに残留農薬分析を実施するなどして、東京都のホームページ等で情報を公開しています。

岩蔵の農家

東京にありながらも田舎の風景が残る岩蔵地域には、農業を新しく始める新規就農者が多くいます。それぞれの農家は思い思い野菜をつくり、個性あふれる野菜が揃っています。

江戸時代からの固定種である江戸東京野菜やレストランでつかわれるようなハーブ系の野菜、見て楽しめるようなカラフルな野菜など。

同じ地域で同じ野菜を育てていても、それをつくる農家によって野菜の味も形も違ってきます。



繁昌農園

繁昌 知洋

野菜ソムリエ農家。年間百種類以上のカラフル野菜をはじめ江戸東京野菜を栽培。青梅の自然の中で、旬のお野菜を提供します。



Iala farm table

奥園 和子

フローリストマイスター農家。自然に囲まれた富岡地区で無農薬の野菜やハーブ、食べられる草花を年間七十種類以上栽培。



青梅清水農園

清水 麻衣子

青梅市に夫婦で新規就農し、農薬や化学肥料を使わずに少量多品種の野菜を露地栽培しています。夫婦で丁寧な野菜作りを心掛けています。



とのわファーム

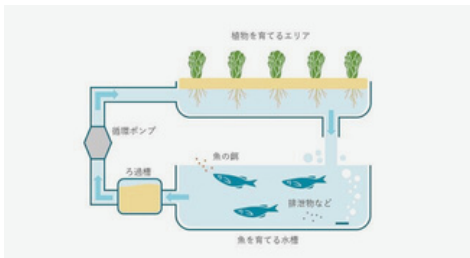
清水 雅大

社会人になって以来、農業とは全く関係のない別業界で仕事をしましたが、青梅の自然に魅了され「農」の世界へ転身。

岩蔵エキスぺリエンスは地域の農家を応援しています。



Iwakura
Experience



未来の農を考える

岩蔵には縄文時代からの史跡が残
り、人々の生活が脈々と受け継がれて
きました。それは農業も然り。自然農
法から始まり慣行農法、そして有機農
法へと。

未来を考えたときに「アクアポニッ
クス」と呼ばれる農法と出会いまし
た。それは、魚の養殖と野菜の水耕
栽培が一緒になって行われる、環境に
優しい農法です。

魚の排泄物を微生物が分解し、植物
が栄養素として取り入れます。そし
て、植物によってろ過させた水は再び
水槽へ。自然界と同様の循環が水に
よって行われることから、アクアポニ
ックスは「小さな地球」と言われてい
ます。

サンシャイン水族館との
共同事業で農の未来を
考えます。



Iwakura
Experience