



도쿄

- 시키네지마
- 고즈시마
- 이즈제도
- 하치조지마
- 아오가시마
- 금노동
- 날치
- 황조어
- 대하
- 오가사와라제도
- 청새치
- 토마토

도쿄

- 오시마
- 도시마
- 니지마
- 미야케지마
- 미쿠라지마
- 프리지어
- 루모라 고사리
- 피닉스 아자
- 명일엽
- 지치지마
- 하하지마
- 패션 프루츠

0 100km

COMMENT >> MASAOKI KODERA

고데라 마사아키씨

기요세 시

「매정 야채전문농가 야마요시」 대표

도쿄는 큰 시장이 가까워서 소비자의 소리를 가까이서 들을 수 있죠. 시장에서는 야채의 크기나 포장의 기호를 파악할 수 있어 곧바로 생산에도 활용할 수 있다는 이점이 있습니다.

또한 재배 기술이나 농업 자재의 도입이 지방에 비해 빠른 것도 이점입니다. 현재 수채, 순무, 시금치, 당근의 4 종류를 9헥타르 농지에서 재배하고 있습니다. 농가의 사명은 국민의 식재료를 계속 만드는 것이죠. 안정적인 출하를 위해서는 인근 농가와 제휴, 노력하는 것이 필요합니다.

A 도쿄 먹거리 축제



마루노우치 나카도리를 개방하고 도쿄산의 식품 재료를 사용한 요리를 맛볼 수 있는 이벤트