



祝・中央特快50周年！奥深きカレーの世界



JR東日本

中央線が好きだ。

magazine

vol.14 2017

背女歩の達人

おいしい
カレーの駅に
停まります！

カレ快

- 沿線 祭り&イベントカレンダー
- NEWS / TOPICS
- 中央線 NEO コミュニティ

背女歩の達人
スピンオフ

- おやつマニア
- 絶頂チェーン店



うまーい



DATA JR中央線武蔵小金井駅南口から徒歩約4分。11時～21時L.O. 火休。小金井市前原町3-40-27 ☎042-384-7055

カレーの店 プーさん 〈武蔵小金井駅〉

色鮮やかな旬野菜が山盛りのカレー

看板のない食堂風の店は、1980年の創業以来、野菜が満載のカレーが自慢だ。10種類の野菜、果物をペーストにし、スパイスとともにひと晩寝かせたルーは、やさしい旨味の後から、香りが口中でふくらんでいく。さらに、旬野菜やコンニャク、キノコなど、約20種の素揚げをトッピング、旨味と食感の妙に惚れる。



2代目店主の本木郁穂さん(写真中央)とスタッフ。野菜チキンカレーのプチ1450円は、ごはんが200gとボリューム満点!



キーマカレーのプレート1188円。常時店内で販売している「カレーのもと」(写真右)1404円。冬はスープカレーになる。

でめてる 〈国分寺駅〉

玄米ごはんと仲良く絡む野菜カレー

農家から届く夏野菜をどっさり使う、中央線を代表する玄米食堂の夏の名物だ。タマネギをじっくり炒めて、約10種類のスパイスを調合するルーに、注文ごとに野菜を入れて仕上げるが、「畑の都合で具は毎日変わります」と、店主の鈴木朋恵さん。ほっくり揚げジャガ、とろとろナス、半生トマトが辛さを和らげる。

DATA JR中央線国分寺駅北口から徒歩約4分。11時～15時・17時～20時30分L.O. 日・月休。国分寺市本町2-14-5 ☎042-323-9924



全・土・日限定のピリヤニ1400円～(価格は選ぶカレーで変動)。インド色を感じないカフェのような店内。



DATA JR中央線西荻窪駅北口から徒歩約3分。11時～14時30分L.O. 18時～22時L.O. 月・木休。杉並区西荻南3-24-1 ☎03-6913-6641

大岩食堂 〈西荻窪駅〉

週末限定、インドのハレごはん

「旬の野菜と魚介で、毎日食べたいカレーを作りたい」と、瞳を輝かせる大岩俊介さん。あっさりした南インドを中心にしたカレーが常時7種揃う。曜日限定の人気メニューは「ピリヤニ」。インドではお祝いに振る舞う吹き込みごはんで、細長いバスマティライスとカレーを重ねてオープンで仕上げる。パリリとした米からスパイスが口中に広がる。



おいしいカレーの駅に停まります! /

カレー特快

とにかく圧倒的な存在感と説得力を持つカレー。見た目や香り、味わいにこだわりまくった名店がキラ星のごとくひしめく中央線沿線で、自分好みの一皿を求めて、カレー特快、発車します!

取材・文 = team まめ (佐藤さゆり・松井一恵) 撮影 = 加藤順三・鈴木奈保子・オカダカオ

あたらしい日常料理 ふじわら 〈東小金井駅〉

自宅で真似したくなるキーマカレー

料理家の藤原奈緒さんが考案するのは家庭のごはんをおいしくするびん詰め調味料。なかでもおすすめは高知産のショウガを炒め、トマトと煮詰めてスパイスを加えた「カレーのもと」。これを使ったキーマカレーはお店の定番メニューで、家庭で再現できるよう、HPでレシピも公開している。唐辛子を加えれば、香りと旨味が深まる!



DATA JR中央線東小金井駅北口から徒歩約2分。11時30分～14時30分・18時～22時、火・水・木休。小金井市梶野町5-10-58 コミュニティステーション東小金井atelier tempo内 ☎042-316-5613



アートな店内も魅力だ。大澤さんとパートナーの麻衣子さん。本日のカレー1000円にタンダーチキン300円をトッピング。紅甘夏のチャツネ200円。



吉田カレー 〈荻窪駅〉

トッピングで味わい極まる!

行列の絶えない店を、店主の吉田貴宏さん一人で切り盛りしているのが、勝手に席につくのはご法度だ。聞かれたら、サイズとトッピングを選んで注文を。野菜、果物、肉が溶け込む鶏ガラベースのカレーは、化学調味料不使用。小麦粉も使っておらず油脂も少なめ。とろとろの豚肉、スパイシーなキーマを加えれば、行列も納得の味!

DATA JR中央線荻窪駅北口から徒歩約4分。11時30分～14時・17時30分～20時、水・木・日・祝休(不定休あり)。杉並区天沼3-8-2 2F ☎非公開 Facebook(吉田カレー)



中華料理店で経験を積んだ吉田さん。小ライス700円+キーマ350円+豚250円+中華アチャール(漬物)150円。



ハフハフ

妄想インドカレー ネグラ 〈高円寺駅〉

鍋ごとに変わる妄想旬味カレー

インド未踏の店主、大澤恩朗さんが想像力を羽ばたかせたカレーは鍋替わり。旬の野菜に合わせてスパイスを変え、「レシピがないので二度と同じ味には出会えません」と笑う。一期一会のカレーは相盛りで。それぞれの味を楽しんだ後、トッピングとチャツネ、2種のカレーを混ぜれば、さらにまるやかな一皿へと昇華する。

DATA JR中央線高円寺駅南口から徒歩約5分。13時～21時、月・火休(不定休あり)。杉並区高円寺南3-48-3 ☎なし Facebook(ネグラ(妄想インドカレー))

万歳パンダ 〈三鷹駅〉

お酒がすすむ、居酒屋のメカレー

ごろんと存在感ある豚肉が、スプーンでスッと切れる。柔らかさに驚いてると、和服姿の店主・桑木弓枝さんが、「甘い巨峰ワインに漬けておくんです」とにっこり。木曜だけ登場するメカレーだが、丸2日かけて仕込む意気込みと味に魅了され、毎週末来店するファンも。ごはんは冷めてもおいしい新湯産こしいぶきに、五穀をプラス。



DATA JR中央線三鷹駅北口から徒歩約5分。17時～24時、日・祝休(不定休あり)。武蔵野市中町1-19-11 ☎0422-38-8438



店主おすすめの
お店はこちら

喫茶店のカレー文化を
生み出した先駆者



まめ蔵 〈吉祥寺駅〉

DATA JR中央線吉祥寺駅北口から徒歩約5分。11時～21時30分LO（土・日・祝は11時～16時・17時30分～21時30分LO）、無休。武蔵野市吉祥寺本町2-18-15 ☎0422-21-7901 肉、野菜、豆、卵の「スペシャル」1200円。

アジア各地の味を
ベースにした独特な感性



カレー食堂
リトルスパイス
〈吉祥寺駅〉

DATA JR中央線吉祥寺駅北口から徒歩約5分。17時30分～21時LO（土・日は14時～）、不定休。武蔵野市吉祥寺本町2-14-1 山田ビル2F ☎0422-20-7915 鶏レバーや砂肝入りの「ブナカレー」880円。

お酒に合うスパイス料理
& スリランカカレー



ピピネラ 〈高円寺駅〉

DATA JR中央線高円寺駅南口から徒歩約5分。18時～22時30分LO（土は16時～20時30分LO）、日・月・火休。杉並区高円寺南4-11-1 ☎03-5929-9299 スリランカカレープレート1500円。

インド富士子 〈高円寺駅〉

真面目に気楽に、自由な発想でカレー道を邁進

飲み屋ひしめく高架下沿いにあるカウンター8席のみの店。中央線をはじめ、日本を飛び出して海外のカレーをも探求した小城さんが、南インド滞在中に触れた料理を核に開業した。ご本人は「僕のカレーはわりと入門編」と分析するが、スパイスは重なり絡み、じわっと体の毒を押し出して、思考を無にしてくれる。

DATA JR中央線高円寺駅南口から徒歩約3分。11時30分～15時（土・日のみ）・18時～23時、無休。杉並区高円寺南3-59-11 ☎なし



ポークビンダルーとフィッシュ(プリ)カレーの二種盛り1200円。ライスはバスマティライスと日本米をブレンドして使用。

夜はお酒と一緒に「おつまみカレー」600円も楽しめる。



日々カレーを食べ歩く、
『インド富士子』店主の
カレー讃歌

中央線のカレーには
愛がある！

「中央線には駅ごとに個性的なカレー店があつて、行き飽きないです」と、中央線におけるカレーの風景を語るのには、「インド富士子」の店主・小城正樹さん。小城さんは、荻窪生まれ東小金井育ちで、亜細亜大学(武蔵境)在学中にアルバイトした吉祥寺「まめ蔵」(左記)でカレーに目覚めた人だ。「まめ蔵」は、1978年に喫茶店としてオープンしたが、コーヒーよりもじっくり煮込んだ欧風カレーが人気になり、そのまま専門店になった。中央線を代表するカレー店。「バイト募集の貼り紙を見て、まかないにカレーが食えるだろうと思って応募したんです」。その下心通り、まかないカレーを食べ続けて2年ほど過ぎた時、小さな衝動がわいた。

「違うお店のカレーも食べてみよう」ちよつとこの頃、インドやタイのカレーを出す店が登場し、「まめ蔵」の近くにも、アジア各地のカレーを独自にアレンジする「リトルスパイス」(左記)が開店した。「まめ蔵」とはまた違う風味に、カレーには、どうやら色々な種類があるようだと言っていたんです。それから色々食べ歩いた結果、自分の中で、大きく3つに分類するようになりました。まず、「まめ蔵」のように喫茶店の1メニューとして際立っているカレー。ほかには西荻窪の「カフェオーケストラ」、吉祥寺の「くぐつ草」「武蔵野文庫」などがそうです。次に1980年代後半から増えた、インドやタイなどエキゾチックな要素がある店のカレー。さらに、2000年以降のカフェブームで生まれた、カフェ店のライオンカレー。出会ったカレーをヒントに、自分でもときどき作るようになったという小城さん。

この後しばらくして、ついに、「よし、カレーを極めよう」と決心するに至る。とここで小城さんは、日々、どんな店でどんなカレーを食べているのだろうか。「僕が食べに行きたいと思う店は、流行に左右されない正統派。元となる料理がきちりあつて、カレー文化を知った人が作っているカレーが好きです」。そんなオーセンティックなカレーを出す店には、2つのスタイルがあるという。「1つは、その風土の基本のカレーを、ていねいに作り続けている店です。代表的なのは新しく国立にできた「ダバ☆クニタチ」(P4)。もう1つはスタイルは、店主のフィルターを通して感性や創造力をプラスしている店で、学生時代から通い続けている「リトルスパイス」や、まだ行ったことのない「奈央屋」

(P4) などがそうです。今でも急に僕がかしくなつて「まめ蔵」へ繰り出すこともあり、高円寺で店を開いてからは、近所の「ネクラ」(P2)、「ピピネラ」(左記)もよく訪ねます。中央線は、真面目に営んでいるオーセンティックなカレー店がたくさんあつて、素直に心癒されて……。僕もカレーのフレイヤーとして、自由に新しいメニューを作り続けよう！と思えてくるのです。

お互いの存在を認め合つて、秘かに刺激を受けたり与えたり。カレーを極める店同士のホットなつながりに、ああ、愛を感じずにはいられない。



ネパールカレー
奈央屋 〈西八王子駅〉

涼やかな風が口中を吹き抜ける
ネパールを旅して「食への工夫がすごい」と虜になった梅村奈央さん。4種のスパイスを基本に、配合バランスをカレーごとに変えて、濃度や味わいを変化させている。また、「タイのカレーも好きで」と新たに加えたグリーンカレーは、ココナッツミルクの滑らかな後、青唐辛子やライムリーフが爽やかに香る。

DATA JR中央線西八王子駅北口から徒歩約2分。11時～14時LO・18時～21時LO、日・月・休。八王子市千人町3-3-3 ☎042-668-9958



Very Well 〈八王子駅〉

アツアツを頬張る石焼きカレー

「温かいまま食べてほしくて」と店主が選んだのは石焼きの器。ぐつぐつ煮えるカレーの一番人気は、タイ風レッドカレー。ココナッツミルクのまろやかなコクとともに、自家栽培のコブミカンが香り豊かで、スパイスもピリリ。シーフード、欧風ベースもあり、カレーごとに表情はガラリと変わる。

DATA JR中央線八王子駅北口から徒歩約9分。11時30分～14時30分LO・17時～21時LO、日休。八王子市南町1-4 ☎042-626-9151



Chichica 〈立川駅〉

立川産野菜も使う香り高き一皿

仕上げにガラムマサラとレッドペッパーを振り、炙りたてのババド(薄焼きの皮)をあしらう。ビジュアルに目を奪われつつ、皿から立つ香りにもうっとり。カレー好きが高じ、独学でスパイスの世界を探求した店主・藤本貴則さん曰く、「とにかく香りが好きで、大切」。副菜と混ぜるとさらに別の香りがふわっ。「香りも味なり」を実感だ。

DATA JR中央線立川駅南口から徒歩約5分。12時～14時30分・18時～22時LO、不定休(各種SNSでお知らせ)。立川市錦町1-6-16 豊田ビルB1 ☎非公開 Facebook(チチカ)

◎ポークカレーと鶏のドライキーマカレーの二種盛り1050円。蒸し新タマネギのピクルス、マッシュポテトなどが添えられる。カウンターには研究を重ねて開発したスパイスが並ぶ。



沿線 祭り& イベントカレンダー

[7月～9月]

日	駅	イベント名	開催場所	問い合わせ先	内容
7月22日	西八王子	市制100周年記念 八王子花火大会	ダイワハウススタジアム 八王子(富士森公園野球場)	八王子観光コンベンション協会 ☎042-643-3115	豪快なスターマインからラストを飾る仕掛け花火まで、見応えたっぷり。約4000発(予定)。19時～、荒天の場合は中止。
7月22-23日	武蔵小金井	第39回小金井阿波おどり大会	武蔵小金井駅南北ほか周辺	小金井阿波おどり振興協議会 ☎042-381-2474	地元の運をはじめ、数多くの招待連も参加。太鼓や鉦の音、掛け声が響き渡り、街は熱狂の渦に。18時～21時。
7月29日	立川	立川まつり 国営昭和記念公園花火大会	国営昭和記念公園 みんなの原っぱ	立川まつり国営昭和記念公園 花火大会実行委員会 ☎042-527-2700	ワイドスターマインや日本煙火芸術協会の「芸術王」など趣向を凝らした花火が特徴。約5000発。19時20分～、荒天の場合は翌日。
7月30日	西荻窪	第6回西荻おわら風の舞	西荻窪駅周辺	西荻おわら風の舞実行委員会 (平田氏) ☎090-8747-2351	越中富山の「おわら風の盆」を西荻窪でも開催。可成りや組踊りのほか、最後に行われる輪踊りは誰でも参加OK。18時～。
7月30日	豊田	第17回ひよこさい祭	豊田駅周辺	ひよこさい祭実行委員会事務局 ☎042-581-3666	豊田駅前を通行止めにして、迫力あるひよこさい踊りを披露する。1000人を超える踊り手による総踊りはまさに圧巻。11時～17時。
8月4～6日	八王子	市制100周年記念 八王子まつり	甲州街道ほか	八王子まつり実行委員会事務局 ☎042-648-1531	関東有数の山車祭り。19台の山車が勢揃いする「山車総覧」や、山車と神輿の合同巡行などの記念事業が行われる。山車を寄せてお囃子を聴く「ぶっつけ」も必見。
8月4～8日	阿佐ヶ谷	第64回阿佐ヶ谷七夕まつり	阿佐ヶ谷駅周辺の 8商店街	阿佐ヶ谷商店街振興組合 ☎03-3312-6181	商店主らの手作りによる巨大な張りぼて飾りがユニーク。商店街の名物を食べながらのそぞろ歩きが楽しめる。
8月5日	青梅	第69回青梅市納涼花火大会	永山公園グラウンド	青梅市納涼花火大会事務局 ☎0428-24-2481	永山丘陵から打ち上げられる音楽花火「永山大開明」が有名。会場内は全席有料。約3600発。19時30分～、荒天の場合は翌日。
8月5日	立川	第29回立川よいと祭り ～光と音のシンフォニー～	サンサンロード (立川駅北口・多摩モノール下)	立川よいと祭り実行委員会事務局 ☎042-526-1312	お囃子や和太鼓、万灯みこし、民謡流しなど、若さと熱気あふれるイベント。地元で伝わるお盆の行事「松明回し」も。荒天中止
8月5-6日	阿佐ヶ谷	第16回阿佐ヶ谷バリ舞踊祭	阿佐ヶ谷神明宮	パノラマ★アワー ☎03-6454-7128	本場バリ島の舞踊家や演奏家など、100人以上が集結。インドネシアの料理やビールを販売する屋台も出る。17時～20時。
8月12日	奥多摩	第40回奥多摩納涼花火大会	奥多摩町水川付近	奥多摩町観光産業課 ☎0428-83-2295	自然豊かな奥多摩で、愛宕山頂から打ち上げられる大輪の花火は迫力満点。約1000発。19時45分～、荒天の場合は翌日。
8月19日	武蔵境	さかい夜市 ～オールさかいサマーフェスタ～	境南ふれあい広場公園 (武蔵境駅南口)	武蔵境活性化委員会事務局 ☎0422-31-8825	にぎやかなダンスや音楽のステージ、ワークショップや飲食屋台などが楽しめる。16時～21時。雨天の場合は翌日。
8月26-27日	高円寺	第61回東京高円寺阿波おどり	高円寺駅南口北商店街、 高円寺通り	東京高円寺阿波おどり振興協会 ☎03-3312-2728	本場徳島からの踊り手も加わり、約170の連(約1万人)が阿波おどりを演じ踊る。17時～20時。
9月2-3日	西八王子	八王子市制100周年記念事業 第16回「踊れ! 西八夏まつり」	西八王子駅北口駅前広場 および西八仲通り	踊れ! 西八夏実行委員会 (御菓子司 旭苑内) ☎042-661-3616	阿波おどりやYOSAKOIソーラン、民謡流しが披露される踊りの祭典。今年は市制100周年記念イベントも開催。15時30分～。
9月9-10日	吉祥寺	第45回吉祥寺秋まつり	吉祥寺駅周辺	武蔵野市観光機構 ☎0422-23-5900	武蔵野八幡宮の例大祭(15日)に合わせて開催。10日の15時から駅前平和通りに11基の神輿が集結する連合渡御が行われる。

今回のおやつ ロールケーキ

スポンジでクリームを巻いただけと思うなかれ。
シンプルだからこそ豊かで奥深きケーキなのだ。



中に入ってるのはあの山梨銘菓!?
桔梗信玄餅生ロール
「黒蜜庵 nonowa 国立店」
[国立]

きな粉入りのスポンジ生地が包むのは、きな粉を使った生クリームと山梨銘菓の桔梗信玄餅! 黒蜜ジャムもアクセントとなり、新感覚な和の味わい。183円。JR中央線国立駅nonowa口すぐ。10時～21時。無休。国立市北1-14-1 nonowa国立WEST ☎042-505-5471

「人生はつまみ食いだ!」 おやつマニア

取材・文=下里康子 撮影=オカダタカオ



男性ファンも多い、店一番の人気者
しんどうロール
「進藤洋菓子店」
[武蔵小金井]

朝食きたてのふんわりスポンジには特製カスタードと、低脂肪の純生クリーム。宝石のようにカラフルな果物が彩る。430円。JR中央線武蔵小金井駅南口から徒歩約4分。10時～19時、水・第2・3火休。小金井市本町1-6-17 若林ビルII 102号 ☎042-316-4791



甘酸っぱい薄紅クリームが愛しい
木苺のロールケーキ
「co-ttie」
[三鷹]

プチプチの食感が甘酸っぱい木苺の自家製ジャムを混ぜ込んだ生クリームを、軽やかなスポンジがやさしく包む。300円。JR中央線三鷹駅北口から徒歩約15分。12時～20時、月・木・第3日休(祝の場合は営業、翌平日休)。武蔵野市西久保2-25-15 ☎0422-55-5422

NEWS / TOPICS

武蔵境駅

「ond(オンド)」ニューオープン

“遊んで!休んで!食べる!”新スタイルのデイリーアクセスショップがオープン。コーヒーカウンター、タルト専門店、デリのほか、コーヒー焙煎工房やクラフトビール工房もあり、温もりを感じられる店が並ぶ。
オープン日◎6月24日 場所◎JR中央線武蔵境駅 nonowa口から徒歩約7分。営業時間◎9時～21時(土・日・祝は10時～)、水休
Facebook(オンド)

西荻窪駅

「Daily Table KINOKUNIYA」ニューオープン

ライブ厨房で作るベーカリーや産直のマルシェなどを併設。西荻窪駅に6月13日オープン。また、「KINOKUNIYA entrée(キノクニヤアントレ)」ルミネ新宿店7月25日オープン。<http://www.e-kinokuniya.com/>

阿佐ヶ谷駅

「コトラボ」ニューオープン

出版社「オレンジページ」が手掛ける料理教室が高架下にてオープン。食や暮らしに関する多彩なクラスが体験できる。7月25日オープン。<https://www.coto-lab.com/>

立川駅

「やまなしRail Marché」ニューオープン

グランデュオ立川1階に山梨県のアナテナショップがオープン。農産物加工品やワインなど魅力ある商品が揃う。7月1日オープン。甲府駅上りホームにも同時オープン。<http://www.railmarche.com/>

小淵沢駅

中央本線小淵沢駅到新駅舎登場

小淵沢駅では、環境に配慮した新駅舎が完成。物産店や観光案内所、屋上には八ヶ岳や南アルプスの山々が見える展望デッキも併設。7月3日オープン。

最新号「散歩の達人」8月号 (7月21日発売)

巻頭特集/祝!パANDA誕生記念
上野 御徒町・湯島・入谷・稲荷町
活気ある商店が並ぶアメ横は、いつの時代も観光客と地元客でごった返す。かつて花街だった湯島の「天神下」周辺は、いまだ下町情緒を残しつつ、怪しいバーも立ち並ぶ。パンダが生まれて話題のエリアを隅から隅まで、根掘り葉掘り歩きます。
上野のパンダ大捜索/アメ横買い物さんぽ/侮れない吉池&多摩屋/面妖なる福羊会館/空白地帯、北上野を彷徨う/老舗のおいしい手作りを買いに/路地裏勝手にビアガーデン ほか

※本冊子の情報は2017年7月現在のものです。※料金・営業時間・休園(館)日、イベント内容・期間などは変更になる場合がありますので、事前にご確認ください。※営業時間・休園(館)日はゴールデンウィーク、お盆、年末年始などは変更になる場合があります。※掲載の写真・地図などは全てイメージです。

デジタルブックでもご覧いただけます。

中央線が好きだ。マガジン 2017 vol.14
2017年7月発行
発行|東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社
制作|株式会社JR中央ラインモール
株式会社ジエイアール東日本企画
編集|株式会社交通新聞社



絶頂チェーン店 中央線

文|| 村瀬秀信

俺が愛する駅の味

駅そば。駅のそば。マルイでは、ホソイ&ナガイ駅のそば。昔から日本人の急ぎの食事の定番として愛されてきた。SLの時代から、電車、リニアの時代になろうとも、短時間で小腹を満たす駅には必要不可欠な存在である。「いろいろ庵きらく」という駅そばがある。首都圏に58店舗。女性でも入りやすい店内で、茹でたての生そばと自家製かき揚げなど、豊富なメニューをお手頃価格でご提供いたします。というその店は、店のご真ん中に魚の自在鉤が吊るされている。いろいろ庵だ。このいろいろ庵。メインはもちろんそばである。自家製かき揚げそばに、板そば、季節限定の「鬼おろし海苔つけ蕎麦」やらが並び、うどんや丼ものなどの種類も豊富。さらにはご当地メニューなんてものも出して、白眉は全店舗の中で中央線の三鷹、武蔵境、八王子の3店で出している限定メニューの武蔵野うどん。

武蔵野うどんといえば、埼玉

県の川越から東京の多摩府中にかけての郷土料理として知られている。太くて長くコシがある乱切りのうどんは、地元ではそう珍しいものではないが、駅そばでは稀有。

「むさしのもりうどん」(480円)。同じ駅にある「三鷹の森ジブリ美術館」とはまったく関係ないこの素うどんも存分に武蔵野を味わえるが、どうせなら武蔵野うどんの定番、つけ汁に豚肉と大きめの長ネギが入った「肉ねぎ汁うどん」(580円)がいい。野太く食べ応え抜群のうどんが辛い独特のつけ汁に絡み、パンチのある豚肉とネギがガツンとくる。

中央線の旅は意外と長い。東京から三鷹まで約30分、八王子まで約60分。ちょうど中間地点に武蔵野うどんがあるのは心強い。三鷹のいろいろ庵は駅の改札の内外にある変わった構造なので、ちょっと小腹が空いたら、途中下車して寄ってみるのも一興かと。

中央線 NEO コミュニティ



第2回 拝島駅

はいじま駅マルシェ

多摩地区の農家の産直販売と収穫体験の情報発信。
JR五日市線・青梅線・八高線が乗り入れている拝島駅構内(駅利用者以外は入場券140円が必要)で、第3土曜の10時~13時に開催。@なかざと農園 ☎042-560-8688 (株)JR東日本リテールネット ☎042-521-6863



ロゴは拝島駅の駅員さんが考案!



1. 拝島駅構内のマルシェは売り切れ御免だ。2. 無農薬野菜も店頭に。カラフルな西洋野菜もあり、食べ方も教えてくれる。3. 和紅茶や地粉、甘夏を練り込んだ加工品も。ジャム450円など。4. 手前左から時計回りに、中里さん、繁昌さん、「ひるま農園」比留間さん、「吉岡農園」吉岡さん。5. 収穫体験の内容は季節で変わる。6月のジャガイモ収穫の後、夏は枝豆、トウモロコシ、梨などの予定。体験農園はマルシェで配布されるチラシを参照。6. 繁昌農園の夏野菜畑。



地場野菜と収穫体験で、多摩の魅力再発見!

朝、JR拝島駅改札内に獲れたての野菜や手作りの加工品が次々と山積みされていく。ラインナップは幅広く、駅の利用者が吸い寄せられるように、足を止めていく。拝島駅の橋上化10周年という節目もあり、JR東日本が「地域再発見プロジェクト」の環として2017年5月から1月で始めたのが、地元・多摩野菜をメインとしたエキナカマルシェだ。

マルシェに立つのは、多摩地区の4農家。みな、多摩信用金庫が首都圏の梨狩りなど、季節ごとに内容を変えてきた。マルシェでは販売だけでなく、収穫体験情報も発信。各農園では、ジャガイモ、トウモロコシ、梨狩りなど、季節ごとに内容を変えてきた。

大学東京と提携した農業後継者塾「TAMANEEXTファーマーズプログラム」卒業生だ。「たくさんの人が利用する駅でのマルシェは楽しみ! お客さんの声が直に聞けるので、すこく励みになります」と、農家のリーダー的存在、「なかざと農園」の中里邦彦さんは声を弾ませる。このマルシェでは販売だけでなく、収穫体験情報も発信。各農園では、ジャガイモ、トウモロコシ、梨狩りなど、季節ごとに内容を変えてきた。

取材・文 = teamまめ(佐藤さゆり) 撮影 = オカダタカオ



応募期間

2017年7月21日(金) - 8月20日(日)

【主催】東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社

「#だから中央線」をつけて投稿!!

あなたの写真がポスターに!!

優秀な4作品には!

- びゅう商品券3万円分をプレゼント!
 - 中央線各駅にポスターを掲出!
 - 中央線のトレインチャンネルで放映!
- ※ポスター・トレインチャンネルはデータもプレゼント!



応募方法

- 1 ▶ Instagram または、Twitter アカウントを作成。
- 2 ▶ 公式アカウント「中央線が好きだ。【公式】 (@chuosuki2017)」を検索してフォロー。
- 3 ▶ 中央線沿線のあなたのお気に入りのワンシーンの写真を撮る。
- 4 ▶ ハッシュタグ「#だから中央線」をつけ、そのワンシーンを選んだ理由・エピソードをご記載の上、Instagram または、Twitter に投稿してください。

★応募条件・入選発表などの詳細はこちらへ
<http://www.jreast.co.jp/hachioji/ensen/chuosuki2017/>

中央線が好きだ。 🔍 検索

Special 中央線が好きだ。

あなたの
好きな
中央線から
おしえてください。