

きよせ野菜の

料理人と地元農家が囲む農業座談会

未来を語る。

都心の一流ホテルで使われ始めた、きよせ野菜。そのおいしさと、これからの可能性は？ 農家と料理人、市長が語り合う、まちの畑と食卓をつなぐクロストークです。

都市と農のまちが、
あらたな関係に

司会 今日は、きよせ野菜の未来というテーマで、ホテルの総料理長・下井シェフ、沼尻シェフ、市内生産者・ヤマヨシの小寺さん、関ファーム代表の関さん、澁谷市長にお越しいただきました。今日はその魅力をあらためて共有できればと思います。

司会 では、生産者のお二人から自己紹介をお願いします。

関 トマトや水菜を中心に栽培しています。都市近郊の農業は消費者との距離が近く、可能性があると感じています。

小寺 カブ、ニンジン、ホウレン草などをつくっています。生産する季節によって品種を使い分け、味や食感の違いを出せるよう工夫しています。

司会 では、総料理長のお二人から、清瀬市を訪れたときの印象を教えてください。

下井 駅を降りて数分歩くと広がる畑の景色に驚きま

例えば東京ではトマトの旬が4〜5月という話も、驚か

ることが多いです。句を意

識した料理が、野菜本来の

魅力

を伝えてくれると思

司会 直売所での販売も清

瀬市らしい風景です。

小寺 お客様との距離が

近く「この前の野菜おいし

かった」と言われると励み

になります。直接顔を合

わせて販売できるって、清瀬市

ならではのと思います。

関 うちの野菜がホテルで

使われていると話すと「えっ、スゴいね」と喜ばれることも。市民にとっても誇

らしいことですね。

市長 その通りです。清瀬市の都市

農業の強みは「近さ」と「質」。都心の

一流ホテルでの活用は、大きな付加価

値になります。さらに、それを地元

で直接手に入れられるというのが、ま

た魅力です。

沼尻 サステナビリティの観点から

も、地元食材の活用は重要です。

輸送コストや鮮度だけでなく、料理

にストーリーが加わるのが魅力です。

西武・プリンスホテルズ
ワールドワイド 総料理長

下井 和彦さん

G7広島サミットで各国
首脳向けメニューを監
修。確かな技術と柔軟
な発想で、幅広いゲスト
の期待に応えている。

ウェスティンホテル東京
総料理長

沼尻 寿夫さん

2010年にフランス共和
国農事功労章オフィシ
エを受章。伝統とトレ
ンドを融合した料理を展
開している。

愛情野菜専業農家
ヤマヨシ

小寺 良治さん

東京農業大学卒業後、愛情
野菜専業農家ヤマヨシ
に就農。ハートベジ®ブ
ランドの安心安全な野
菜を周年出荷している。

関ファーム代表

関 健一さん

400年以上続く農家の
17代目。看板商品「COCO
TOMATO」を中心に栽
培し、持続可能な農業
の形を追求中。



沼尻 今は季節感が失われがちですが、

近くの畑で育ち、
ホテルの食卓で輝く

した。しかも農家さんたちの熱意が野菜に現れていました。とにかく都心に近くて新鮮。それが一番の魅力ですね。

沼尻 私も同感です。実際に来てみて、鮮度、味、人、すべてに魅了されました。ホテルのお客さまにも、生産地の物語を伝えることで、より満足度の高い料理が提供できると実感しています。

司会 畑に入ると野菜の見方が変わりますよね。

下井 若いスタッフを連れて行くと特にそうです。「カブってこう育っているのか!」と素直に感動しています。

小寺 その反応はうれしいですね。畑のリアルを見ることができるのは価値があります。

関 野菜は天候ひとつで味が変わります。その「生きているもの」を料理人に理解してもらえると、生産者側も応えたいですね。野菜って毎日違うんですよ。「今日の味、すごくいい」って言われると、それだけで報われます。



季節の恵みを、すぐそばで ここで買える、きよせ野菜



地元でとれた旬の野菜が、産地からそのまま食卓へ。
つくり手の顔が見える安心感と、新鮮なおいしさが、
日々の暮らしを豊かにしてくれます。

JA東京みらい みらい清瀬新鮮館

農家の愛情そのままに
今日いちばんの新鮮を

野菜や果物には生産者の名前が付き、安心・安全。収穫から1時間足らずで届く“今どれ”野菜に出会える日もあります。特に夏のトウモロコシは、生でも甘く、驚くほどの鮮度です。



☎ 042-491-4500
📍 清瀬市中里3-892-7
🕒 9:00 - 16:00 / 日曜、祝日
定休



きよせ南口 農産物直売所

週末にだけひらく
畑とつながる直売所

毎週土・日曜に松山公園の一角で開催。地産地消と“顔の見えるおいしさ”を大切に、市内の有志農家たちが集まって出品する直売所には、旬の味わいと温かさが詰まっています。



📍 清瀬市松山3-13-16
松山公園内
🕒 7:00～売切れ次第終了 /
土・日曜開催



清瀬市農業まつり

野菜の宝船が現れる
秋のにぎわい市

毎年11月に開催される秋の恒例イベント。野菜・花・植木の即売や農畜産物の品評会に加え、野菜でできた宝船は見逃せない名物。最終日にはこの宝船の野菜がチャリティーで配布されます。

☎ 042-497-2052 (清瀬市産業振興課)
📍 清瀬市下清戸1-212-4 清瀬市コミュニティプラザひまわり



これは都心のホテルだからこそ発信できる価値だと思います。
下井 規格外品の野菜の活用も広がってほしいですね。形は不揃いでも、本来の味は変わらない。むしろ個性があつて面白い料理がつけられることもあります。

そういう理解があることも助かります。
小寺 規格外品でも「この人がつくったものなら安心」と思ってもらえる信頼を大事にしたいです。味を知ってもらえば、自然と選ばれるようになると思います。だからこそ、顔の見える関係を大切にしていきたいです。
市長 市場では生産者が価格を決められませんが、でも、こうした関係性があれば、お互い納得のいく価格設定も可能になりますし、それが持続可能な農業経営にもつながります。

顔が見える野菜には、
伝えたい理由がある

司会 では最後に、「きよせ野菜の未来」についてひと言ずつお願いします。
小寺 野菜の個性をもっと知ってもらいたいです。たとえばカブひとつとっても、品種によって味も食感も違います。調理の仕方によって、さまざまな楽しみ方を発見していただきたいです。

関 おいしさを軸にした野菜づくりをもっと深めたい。料理人と一緒に育てていく関係が理想ですね。お互いの距離が近いからこそできることがあると思います。
沼尻 生産者の思いを料理で表現するのが私たちの役割。顔が見える野菜の力を信じています。使う度にこちらも背筋が伸びます。
下井 値段より価値で選ばれる野菜を。清瀬市にはその力があると思います。若い料理人にも畑に触れてほしいです。

しいです。体験から学ぶことの大切さをあらためて感じています。
市長 農業は清瀬市の未来を支える大事な産業。持続可能な形で次世代につなげるためにも、行政としてできる限り支援していきたいです。市としてもまちぐるみの応援団として、農業を支えていきます。
司会 本日はありがとうございました。お話を聞いていて思いましたが、清瀬市にお住まいの方が羨ましいです。

清瀬市長
澁谷 桂司

持続可能な都市農業の発展を目指し、関係者との対話を欠かさない。自らもトップセールスに奔走し汗をかく。



司会
株式会社ギリー代表
渡辺 幸裕氏

人と人を結びつける案内人。今回総料理長たちを清瀬に案内、生産者との交流を仕掛けた張本人。



📍 地図と検索で見つかる
きよせ野菜の直売所

清瀬市観光協会のホームページで公開された「農産物直売所マップ」は、地図で場所を確認できるだけでなく、農産物の品目や地域名での検索も可能。スマホでも使いやすく、ほしい野菜がどこで買えるかがすぐに見つかります。地元野菜をもっと身近に感じられる便利なツールです。

詳しくはこちら
<https://www.kiyosekanko.tokyo/useful/agri>

