

季

刊

生活

第 9 号



Quarterly: SEIKATSU 9

Issue: Field

生活工房
Lifestyle Design Center

フィールド

2021

4・5・6

2021年春。

芽吹き季節です。

草木が芽を出し、花々のつぼみが

開花しはじめた3月に

『大平農園と畑のレシピ帖展』は
開幕しました。

わたしたちが暮らす世田谷は、
住宅地としてのイメージが強いですが、
等々力にある「大平農園」とはじめ、
区内のいたるところで
野菜や果実など、さまざまな
農産物が作られています。

今号の特集では、
展覧会の序章として、わたしたちの
フィールド・世田谷の暮らしに
根ざした農業を紹介します。

もくじ Contents

- 03 土と人、農業
大平農園と畑のレシピ帖展
- 10 フィールド オブ フラワーズ
- 11 世田谷のおとなりさん⑧
世田谷区豪徳寺のともこさん
- 12 生活工房のイベント Event Guide
- 16 生活工房のご案内 Access Guide

cover photo: Setagaya Museum of History Collection

土と人、農業

大平農園と畑の レシピ帖展



生活工房で現在開催中の
『大平農園と畑のレシピ帖展』は、

世田谷区等々力で400年以上続く大平農園を通して、
土と人、農業とのつながりを考える展覧会です。

23区の中でも屈指の農地面積を誇る世田谷区。

この冊子では、大平農園の紹介とともに、
区内における農業の今昔を紹介します。

text: Katsuhiko Sugimoto

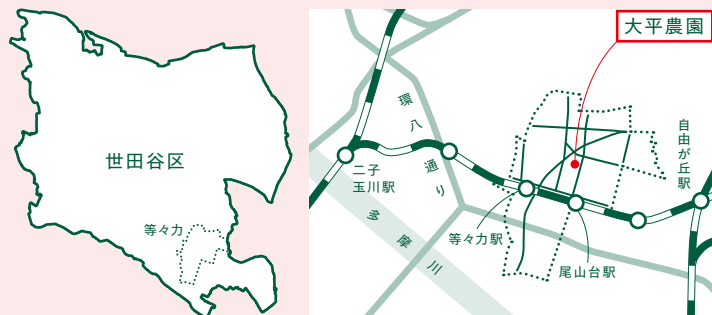


住宅地の中にある大平農園

世田谷区等々力にある大平農園。その歴史は江戸時代までさかのぼり、現在まで400年以上続いてきました。現在の園主・大平美和子さんと12代目となり、10代目は美和子さんの父である信彌さん（1903－1968）、11代目は美和子さんの夫である博四さん（1932－2008）が務めました。

戦後に進んだ農業の近代化。生産量上げるために化学肥料や農薬が用いられるようになり、研究熱心だった信彌さんはハウス栽培を先駆的に行いました。しかし、農薬の使用を始めたことが要因か、信彌さんが次第に体調を崩し、一緒に農作業をしていた博四さんにも視力低下や耳鳴り、めまいといった不調があらわれるようになります。信彌さんが65歳で亡くなると、博四さんは父の死に農薬が影響していると考え、化学肥料や農薬を使用しない、昔ながらの農法へと転換しました。

堆肥づくり、適地適作の品種選び、そして鳥や虫らと共存する畑など、農薬に頼らずに自然の仕組みに則した農法を博四さんは築いていきました。博四さんが亡くなってからは美和子さんがその意志を継ぎ、大平家に学んだ卒業生や農作業を手伝う多くの協力者たちが畑を守っています。



大平農園のレシピ

若葉会では、たくさん届く旬の野菜を美味しく食べるための保存方法や調理法などが、世話人会の場やニュースレターなどで共有されます。ここでは若葉会のレシピをおすそわけします。

若葉会

有害な肥料や薬品が用いられた野菜から消費者を守るため、そして、安全でおいしい野菜を生産する農家を支持するため、大平農園が中心となって1972年に生まれたのが「若葉会」です。2020年4月時点の会員数は111名。大平農園と周辺地域に住む消費者に加え、千葉・群馬・静岡・長野・福島の各地で農薬や化学肥料を使わない栽培方法を実践している生産者からなる組織です。

生産者がつくった野菜はすべて買い取ることを基本とし、そこには必要な野菜を必要な分だけ買うのとは異なる、届いてから「さあ何をつくろう」という暮らし方があります。手間暇をかける生産者を存続させるため、旬の野菜が大量に届くことがあっても、保存方法や大量消費のレシピを工夫するなど、様々な食の知恵を会員の中に蓄えてきました。



若葉会の世話人会の様子

農産物の供給は週1回。作付け品種や育て方は年に1回の総会で、生産者との協議によって決定。月に1回、消費者側の代表が集う世話人会では、生産者の近況を聞き価格や数量を相談します。会の運営を行うメンバーは経理や『若葉会ニュース』の発行などを分担しています。

人参ゼリー



- 〈材料〉4人分
- ・人参…120～130g
 - ・粉ゼラチン…5g
 - ・80℃以上のお湯…50ml
 - ・水…200ml
 - ・砂糖…80～100g
 - ・レモン汁…1/2個分
 - ・オレンジキュラソー（リキュール）…大さじ1

〈つくり方〉

- ①人参は薄皮をむき薄切りにして、水からゆでてあくをとりながらわらかく煮る
 - ②50mlのお湯に粉ゼラチンを入れてまぜる
 - ③湯をきった人参、水200ml、砂糖をミキサーにかけ、②を入れてまぜる
レモン汁とオレンジキュラソーを加える
 - ④水にぬらした型に入れて冷蔵庫で冷やす
- ※②のゼラチンが固まり③でまぜにくい場合、鍋に移して弱火にかけながらゼラチンを溶かす

※『若葉会ニュース 1988年10月号』
千葉県佐倉市の生産農家・松垣さんのレシピより

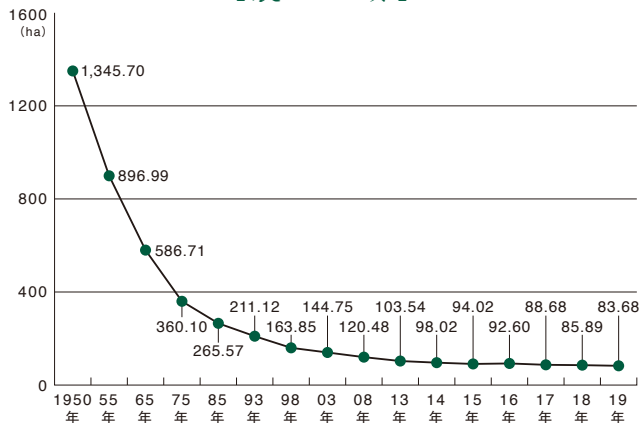
世田谷の農業のいま

かつては農村だった世田谷

大平農園の歴史と同じく、江戸時代は田畑が広がる農村地帯だった世田谷区。明治から大正時代までは東京都心部の人口増加などにより野菜の需要が高まりますが、大正末期には交通機関の発達とともに全国から東京に野菜が出荷されるようになり、世田谷の農家の経営は段々と難しくなりました。そして戦後は人口増加と地価高騰により農地の売却や転用が起こり、離農や兼業が急速に進みます。1955年を過ぎると兼業が専業農家を上回るようになり、現在も農地面積や農家の数は減少傾向にあります。23区では2番目の農地面積を誇ります。収穫された野菜は農家自身の直売所などで販売されるほか、区立の小中学校の給食や飲食店で使用され地産地消が行われています。また、世田谷区では農業振興や農地保全の取り組みもなされています。

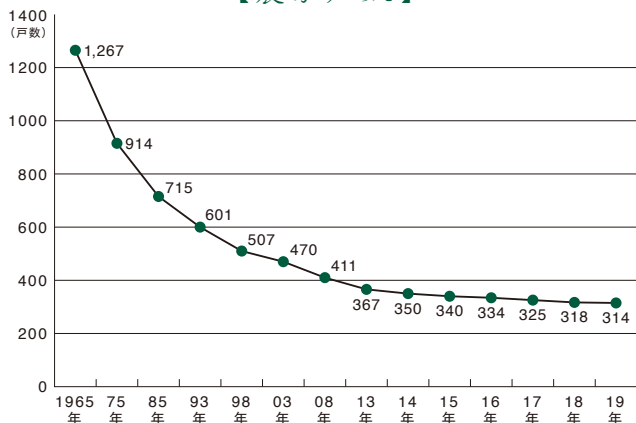
数字でみる世田谷の農業

【農地面積】



23区内では練馬区に次ぐ2番目の規模の農地面積である83.68ha。東京ドーム約18個分です。

【農家戸数】



固定資産税や相続税などの負担、収益性の低下、後継者不足などにより農家は年々減っています。

【農業従事者数】

		(単位:人)							
年次	区分	29歳以下	30代	40代	50代	60代	70代	80歳以上	合計
2019年	男	11	31	48	63	102	79	58	392
	女	5	10	21	67	66	61	62	292
	計	16	41	69	130	168	140	120	684
前年計		19	44	78	124	187	140	116	708
前年比		-3	-3	-9	6	-19	0	4	-24

60代以上の従事者が6割を超えており、高齢化が顕著です。

【経営部門】

複数回答(単位:戸)

年次/区分	野菜類	穀物類	花き類	果樹類	植木類
2018年	265	13	38	137	23
2019年	263	16	39	146	22
前年比	-2	3	1	9	-1

果樹類は1年で9戸も増加。区のふれあい農園では、ブルーベリー、なし、リンゴ、ぶどう、ブルー、くり、みかんなどの収穫が体験できます。

【経営規模別農家戸数】

(単位:戸)

10~30a未満	30~50a未満	50~100a未満	100~150a未満	150a以上	合計
197	78	32	3	4	314

※経営規模面積=自作地+借入地

50a未満の小規模経営の農家が8割以上を占め、収穫した野菜は農家や畑に設置された直売所や、JAの共同直売所などで販売されています。

世田谷の作物ベスト5

① 世田谷区で収穫量の多い野菜は? (単位:トン)

- 1位 大根・・・80.72t
- 2位 ジャガイモ・・・68.43t
- 3位 キャベツ・・・66.42t
- 4位 トマト・・・57.04t
- 5位 きゅうり・・・47.1t

区内における野菜類の収穫量は728.43t。

1位の大根は全体の11%を占めていますが、世田谷の地場野菜である「大蔵大根」が人気です。

② 世田谷区で作付面積が広い野菜は? (単位:アール)

- 1位 ジャガイモ・・・580.39a
- 2位 小松菜・・・516.88a
- 3位 大根・・・469.5a
- 4位 ブロッコリー・・・413.43a
- 5位 枝豆・・・410.59a

野菜の作付面積の合計は6,138.23a。

収穫量のベスト5には入っていませんが、2位の小松菜は1年を通じて栽培できることもあり世田谷区の代表的な作物。

③ 世田谷区で収穫量の多い果樹は? (単位:トン)

- 1位 みかん・・・16.18t
- 2位 ぶどう・・・13.67t
- 3位 うめ・・・5.3t
- 4位 くり・・・4.93t
- 5位 かき・・・4.21t

区内における果樹類の収穫量は54.72t。暖かい地域で収穫されるイメージのあるみかんが1位。農林水産省では、果実を食用とするものを「果樹」として取り扱っており、一般的にはくだものと呼ばれていないくりやうめなども果樹にあたります。また、くだものと呼ばれることのあるメロンやイチゴ、スイカなどは野菜として取り扱われています。

④ 世田谷区で作付面積が広い果樹は? (単位:アール)

- 1位 くり・・・394.59a
- 2位 うめ・・・284.1a
- 3位 みかん・・・278.71a
- 4位 ブルーベリー・・・205.49a
- 5位 ぶどう・・・186.3a

世田谷区一帯では、かき、くり、うめなどが古くから栽培されていましたが、1995年頃に区内でぶどうの栽培が始まり、その後はキウイ、りんご、なし、ブルーベリーなども栽培されるようになりました。

データ出典:

『せたがや農業通信 令和2年度世田谷の農業の概要』(発行:世田谷区 経済産業部 都市農業課)。データは2019年8月1日現在のもので、対象となっているのは経営農地面積10a以上の農家です。詳細は世田谷区のホームページをご覧ください。

ドキュメンタリー

『大平農園401年目の四季』の 上映会開催！



『大平農園 401年目の四季』より

若葉会の会員でもある森信潤子監督が、2018年に制作したドキュメンタリー『大平農園 401年目の四季』を展覧会の会期中に上映します。季節ごとに移り変わる畑や農作業の様子だけでなく、受け継いできた農園を守る園主の大平美和子さんの思いや、農園に関わる人々が持ち寄る様々な思いが詰め込まれたドキュメンタリーです。

※定員に達したため、申込をしめ切りました。

【作品紹介】



『大平農園 401年目の四季』
2018年／64分／監督：森信潤子／
制作：バク

東京・世田谷、住宅が立ち並ぶ一角に農地が現れる。400年続いている大平農園だ。篤農家だったからこそ近代農業をいち早く取り入れ、先々代の大平信彌氏、先代の博四氏とも農薬禍にあう。まだ有機農業という言葉のないころ、農薬や化学肥料を一切使わない農業に切り替えた。博四さん亡き後は、妻の美和子さんが農園主として切り盛りしている。都心に近い農園には、た

くさんの人たちが畑にやってきて週2回の出荷を続けている。

野菜をつくる人、食べる人、学ぶ人、学んだ人、集まってくる虫や草や鳥などすべての生きものが有機的につながっている空間。そんな1年を記録した、農園の現在を描いたドキュメンタリー作品。



『大平農園 401年目の四季』より

明治時代、小説家の徳富蘆花が「農的生活」を求めて世田谷に移り住んだように、戦前までの世田谷は田畑が広がり、多くの人々が農業を生業としていました。近代化・都市化が進み住宅街となった世田谷ですが、今も練馬区に次ぐ広さの農地があります。そしてその畑には数多のいきものが生息し、地域の環境を支えています。

世田谷区等々力に400年続く大平農園は、昭和20年代に当時珍しいハウス栽培をいち早く導入するなど、近代農業を先駆する存在でした。しかし、それゆえに起きた農薬の健康被害、11代目大平博四氏による農薬・化学肥料を使わない農法への大転換、生産緑地としての農地存続など、その歴史には、近代の都市農業のたどってきた道が記されています。

本展では、大平農園や地域の農業の歴史をパネル等で展示し、畑の土壌の微生物・野菜・動物・人間の円環を、楽しいイラストから学びます。また大平農園と志をともにする他県の農家、それを支持する消費者からなる「若葉会」から、つながりの中に育まれた、旬の野菜を長くおいしく楽しむ知恵も紹介します。

土の中の出来事と今日のあなたの食卓、それが地続きであることを知るための展覧会です。

●大平農園と畑のレシピ帖展

開催中～6.27(sun) 9:00～21:00 入場無料 月曜休み

会場：生活工房ギャラリー

In the early 20th century, novelist Roka Tokutomi moved to Setagaya in search for a farming life. Until World War II, Setagaya was covered with fields, and many people made a living by farming. Although Setagaya has become residential with modernization and urbanization, it still has the second largest farmland among Tokyo's 23 cities after Nerima. The fields in Setagaya provide habitat for many living organisms that support the local environment.

Ohiwa-Noen, which has been in Todoroki, Setagaya for 400 years, is a pioneer of modern agriculture, being one of the first to introduce greenhouse cultivation after the war. As modern urban agriculture evolved, the farm saw the health impacts of agricultural chemicals and shifted towards not using agricultural chemicals and chemical fertilizers under Hiroshi Ohira, the 11th head of Ohira-Noen, and has remained a designated "productive green area." This exhibition explains the history of Ohira-Noen and of local agriculture. Learn about the cycle of microorganisms in the soil of the fields, vegetables, animals, and humans through fun illustrations. Wakaba-Kai, a group of farmers from other prefectures who share the same aspirations as Ohira-Noen and consumers who support them, introduce ways to enjoy seasonal vegetables.

This is an exhibition aimed at understanding the connection of events revolving soil and people's modern daily diet.



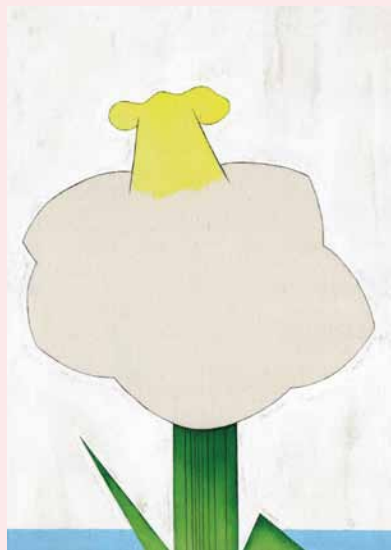
コラム フィールド オブ フラワーズ

2011年、世田谷文学館——。

平面作品だけでなく空間づくりなどフィールドを広げて活動している

画家・杉山陽平さんが、思い出の深い展覧会を紹介します。

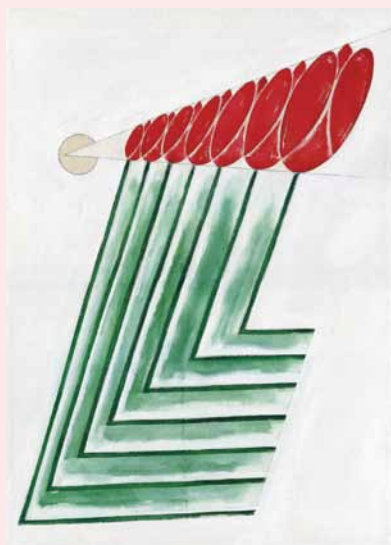
text and illustration: Yohei Sugiyama



十代の頃、初めて好きになったイラストレーターの和田誠さんに会いに行った。未熟だった僕の絵に丁寧にアドバイスをくれた事、今でもはっきり覚えている。絵描きの芽が生えた。



三十代の頃、和田さんの展覧会を見るため世田谷文学館を初めて訪れた。都心から少し離れ緑に囲まれた閑静なその場所は、絵の力をより鮮明にしてくれる。そこに飾られた和田さんの絵は言葉にできない位、魅力的だった。



十代の自分とも重なって、背筋がピンと伸びる様な感慨深い展覧会となった。和田さんがくれた小さな芽は、今も僕の中で成長し続けている。いつかは一面に広がる花の样になると信じて。

杉山陽平 画家、イラストレーター。抽象と具象の狭間で物事の本質を捉える。空間から紙媒体まで様々な分野で活動中。
http://park11.wakwak.com/~yohei_d/

連載コラム 世田谷のおとなりさん⑧

ともこさん ある日のおにぎり

photo: Ruri Kochi

ともこさんは世田谷区豪徳寺に暮らして10ヶ月。上京してから、下馬〜(区外)〜奥沢〜梅ヶ丘と、区内を数回引越しました。

「引越し好きで、同じ場所に4年以上住んだことがありません。世田谷はほどよく都会というか、静かで自然も多い。あと、人がおおらかな感じがします。せかせか、ぎすぎすしてないところが好きです」。

この日は、「カオマンガイ」のおにぎりを握っていただきました。

「夜作って食べて、残りはおにぎりにして冷凍。後日、撮影現場に持っていくこともあります」。フラワーデザイナーとして10年以上働いてきましたが、数年前、カメラマンに転向。今はカメラアシスタントとして働きながら、独立を目指しています。畑違いのお仕事で苦労することはないの

かと心配になりますが、共通点も多いそうです。

「私の場合、花をいけることや撮影することは、見せ方や構図をデザインすることかなと思っています。だから、この2つは少し似ているのかも」。



ともこさんの写真作品

空いた時間があれば、緑が多い区内を散歩しながら作品を撮りためています。いつか、花や植物写真のカメラマンとして独立する日を想像しながら。

〈ともこさんのレシピ〉

- ・お米…白米2合
- ・鶏もも肉…1枚
- ・生姜…スライス5枚
- ・鶏ガラスープ(顆粒)…小さじ3
- ・水…310ml
- ・酒…50cc
- ・塩…小さじ1.5
- ・大葉…8枚

〈つくり方〉

鶏もも肉にフォークで数か所穴をあけます。あとは、鍋に全ての材料を入れて炊きます。※炊き方は白米と同じ。この日はホーロー鍋でしたが、炊飯器の場合も同様に白米モードで炊きます。炊きあがったら、鶏肉を取り出して食べやすい大きさに切って、混ぜ込みます。くずれやすいのでラップをつかって握り、最後に大葉をのせたら完成です。



ワークショップ／セミナーの申込方法

- 生活工房ホームページ：各プログラムページの申込フォームからどうぞ↓
 - 電話：03-5432-1543
 - 往復ハガキ：希望イベント名・希望日時・住所・氏名（ふりがな）・電話番号を明記の上、下記宛先まで
154-0004 世田谷区太子堂4-1-1 キャロットタワー 生活工房宛
- ※新型コロナウイルス感染状況により、内容に変更が生じる場合があります。
※大変お手数ですが、来場前に生活工房ホームページ内Top Newsをご確認ください。



Exhibition

大平農園と畑のレシピ帖展

開催中～6月27日(sun) ※前号記載の会期を延長しました。

9:00～21:00 入場無料 月曜休み(祝日は除く)

会場：生活工房ギャラリー

等々力に400年続く大平農園を通して、土と人、農業とのつながりを考える展覧会です。地域の農業の歴史や、土壌の微生物・野菜・動物・人の円環を学び、大平農園と志をともにする他県の農家、それを支持する消費者からなる「若葉会」から、つながりの中に育まれた、旬の野菜をおいしく長く楽しむ知恵も学びます。

関連プログラム

ドキュメンタリー上映会

4月10日(土)・11日(日) 13:30～17:00

会場：ワークショップルームB

大平農園の四季や人々、11代目園主の農業哲学や土の中の循環生物社会のことなど、農園を舞台にしたドキュメンタリーを3本立てで上映します。

※定員に達したため、申込をしめ切りました。

A

『大平農園 401年目の四季』+ 監督トーク

2018年／64分／監督：森信潤子／制作：バク

B

『根ノ国』

1981年／カラー／24分／監督：荒井一作／制作：菊地周／絵：菊地文太

C

『みんな生きなければならない』

1983年／カラー／80分／企画・撮影：菊地周／制作：菊地文代

※上映会会場にて

両日13:00より、大平農園や提携農家の青果を販売予定
(申し込み不要、なくなり次第終了)



Tale and Recipes of Ohira-Noen

Admission Free

Closed on Mondays (exceptions: May.3)

Venue: Seikatsu-Kobo Gallery

News

生活工房アレコレ2021

8ミリフィルム常設上映

4月8日(thu)～2022年4月7日(thu) 9:00～21:00

入場無料 月曜休み(祝日は除く)・年末年始休館

会場：生活工房ギャラリー

生活工房ギャラリーの片隅に、少しかわった展示コーナーができました。2021年度は、所蔵品を持たない生活工房が収集した市井の暮らしの記録、8ミリフィルムの公開・活用を行うプロジェクト「穴アーカイブ」の一環として、昭和の映像を繰り返し上映します。毎月8日、歳時記にあわせて映像を入れ替えながら、ご来場の方々から映像をきっかけに思い出したエピソードを募ります。

Seikatsu-Kobo, etc. 2021

8 mm film Monthly Screening

Admission Free

Closed on Mondays (2021-2022 exceptions: May.3, Aug.9, Sep.20, Dec.29 - Jan.3, Jan.10, Mar.21)

Venue: Seikatsu-Kobo Gallery



展覧会「世田谷クロニクル」より
From the "Setagaya Chronicle" exhibition
photo: Daisaku OOZU

News

日常を見限らない 音風景のワークショップ

音日記アルバム公開中

2020年11月に開催したワークショップ「日常の音風景」で、10名の参加者が家の音を集めて制作した音の日記と、講師がそれらを素材に作曲した音楽アルバムをホームページで無料公開中です。



Re-encounter the World Soundscape Workshop
Sound diary album available for listening



Seminar

朗読講座 豊かなことばの世界

①水曜教室 (午前・午後)

4.7 (wed)・14 (wed)・21 (wed)・28 (wed)

各回 10:30～12:30 / 13:30～15:30

講師: 岩井正 (NHK日本語センター)

作品: 浅田次郎著『雛の花』

②木曜教室 (午後)

4.1 (thu)・8 (thu)・15 (thu)・22 (thu)

各回 13:30～15:30

講師: 高橋淳之 (NHK日本語センター)

作品: 堀辰雄著『^{こよし}辛夷の花』『浄瑠璃寺の春』

③金曜教室 (午後)

4.2 (fri)・9 (fri)・16 (fri)・23 (fri)

各回 13:30～15:30

講師: 金野正人 (NHK日本語センター)

作品: 夏目漱石『三四郎』

会場: セミナールームA

ことばの持つ豊さ、力、輝きを「朗読」を通して体感します。

NHK日本語センターアナウンサーが講師となり、
声の出し方、読み方などを丁寧に指導します。

受講料 (4回分): 一般 20,800円、せたがやアートカード会員 18,800円 /
各クラス 15名 (申込先着)

※応募者僅少により、閉講になる場合があります。

問・申込: (一財) NHK放送研修センター

Tel 03-3415-7121 (受付時間 9:00～18:00)

<https://www.nhk-cti.jp/>

Recitation Course: A World of Abundant Words

① Wednesday Course (morning – afternoon)

② Thursday Course (afternoon)

③ Friday Course (afternoon)

Venue: Seminar Room A

おたね工房

〈生活工房スタッフからの回覧板〉

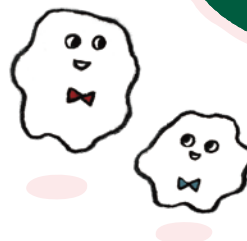
計画中の展覧会やイベントに情報提供いただける方を探しています。

ご協力内容の詳細は、電話・返信でお伝えします。

ぜひ、お気軽にご連絡ください。

市民活動支援コーナーのパン
フレットが新しくなったみたい。
大判プリンターが使えるなんて
知らなかったよ!

生活工房アニュアルレポー
トももうすぐ完成だって!
今年も無料配布するよ、み
んなの感想待ってるよ～



ご連絡先

メール info@setagaya-ldc.net

電話 03-5432-1543



クラシー (左) カワルン (右)
生活工房ワークショップルーム
A・コミュニティキッチンをめぐ
らに、生活工房内をただよい
ながら探検している妖精。おも
しろそうなイベントがあると、
ふわふわと姿をあらわします。
illustration: にしほりみほこ

季刊生活とは

もし、みえない誰かの生活と、ここで偶然出合ったら、
そこから、何が読めるでしょうか?

何もないようで、いつも何かが起きている。

季刊生活はあなたと誰かの日常を、

行ったり来たりする回覧板です。

If you happen to encounter the unseen life of another,
what, then, would you discover?

It may feel like nothing,
but something is always happening.

Seikatsu Quarterly is like a bulletin board,
traveling back and forth between your daily lives.

季刊生活
第9号

発行日: 2021年3月15日
編集: 生活工房 石山那緒子
編集協力: 杉本勝彦
デザイン・編集協力: 牧寿次郎
翻訳: 株式会社インターブックス
印刷: 株式会社八紘美術
発行: 公益財団法人せたがや文化財団 生活工房

Quarterly:
SEIKATSU 9

Issue date: March 15, 2021
Editor: Lifestyle Design Center Naoko Ishiyama
Editing Cooperation: Katsuhiko Sugimoto
Design, Editing Cooperation: Jujiro Maki
Translation: Interbooks Co., Ltd.
Printing: Hakkou Bijyutsu Co., Ltd.
Issued by Lifestyle Design Center, Setagaya Arts Foundation

生活工房のご案内

※開館状況など詳細は
ホームページでご確認ください。

生活工房は

世田谷区が設置したユニークな文化施設です。

デザイン、文化、環境などをテーマに、
展示やイベントを開催しています。

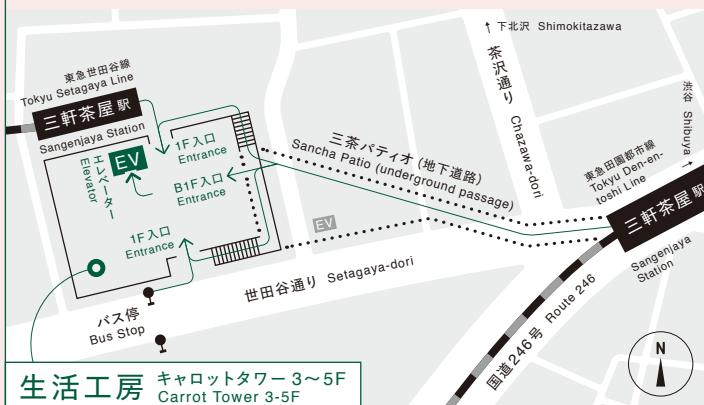
また、コミュニティ・キッチンをはじめ、
展示、ワークショップ、セミナー、ミーティングなどに
利用できる部屋の貸出を行っています。

The Lifestyle Design Center is

a unique cultural facility established by Setagaya city.

Exhibits and events are held on themes of design, culture, environment, etc.

We have a community kitchen and rooms for exhibits, workshops,
seminars, and meetings available to rent.



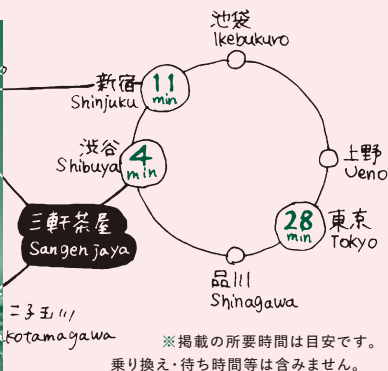
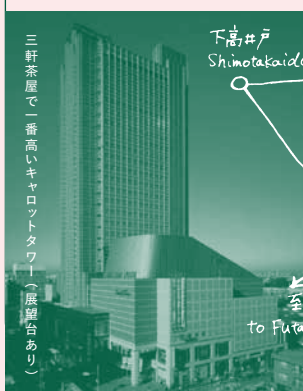
生活工房 キャロットタワー 3～5F
Carrot Tower 3-5F

アクセス

- 東急田園都市線「三軒茶屋」駅 三茶パティオ口 徒歩5分
地下通路より1F入口またはB1F入口（東急ストア入口の右隣）に
入り、キャロットタワー内のエレベーターをご利用ください。
- 東急世田谷線「三軒茶屋」駅直結
- 東急・小田急バス「三軒茶屋」停留所そば

Access

- Tokyu Den-en-toshi Line: 5-minute walk from the Sancha Patio exit at Sangenjaya Station
Subway passage: 1F or B1F entrance, take the elevator inside Carrot Tower
- Tokyu Setagaya Line: Directly connected to the Sangenjaya Station
- Tokyu Bus, Odakyu Bus: Located near the Sangenjaya Station stop



お問い合わせ (公財) せたがや文化財団
世田谷文化生活情報センター

生活工房

〒154-0004 東京都世田谷区太子堂4-1-1 キャロットタワー
Tel. 03-5432-1543 Fax. 03-5432-1559
Mail. info@setagaya-ldc.net

Contact

Lifestyle Design Center

Setagaya Arts Center
Setagaya Arts Foundation

Carrot Tower, 4-1-1 Taishido,
Setagaya-ku, Tokyo, 154-0004

<https://www.setagaya-ldc.net>

