

“たい肥場整備ワークとお茶会”の一回目を開催!!



10/10(月祝)、「たい肥場の整備と参加者によるお茶会をセットにしたワークショップ」(全3回)の第1回目が開催され、農園部のメンバーを中心に約20名の方の参加を頂きました。

このワークは、従来のたい肥場を4区画に分け、たい肥開始時期に合わせた期間管理・発酵管理をすると共に、各区画の密封性を上げ発酵の効率を上げることを目的としたもので、1回目の今回は新たに木製の骨組みと囲いを設置し、従来のたい肥を一部移すところまで行いました。そして”お茶会”では、初めて参加した会員の方や近隣にお住まいになっていながら農園の中に入るのは初めてというご近所さんのご紹介ご挨拶等もあり大いに賑わいました。10/22(土)と10/30(日)にも開催(8:30~12:00)されるので、たい肥場に自区画の草花を捨てている(捨てたことがある)方は是非とも参加をお願いします(お茶会のみ参加も可)。尚、完成までの暫くの間、たい肥用の草花は設置してあるコンポスト(右写真)に入れて頂くようお願いいたします(末林記)



新コーナー

ナシュラン GUIDE

“寺島なすが美味しく食べられるお店”

「寺島なす★祭り」では、参加して頂いたお店に、オリジナルで素敵な寺島なすのメニューをご披露頂きました。今年の寺島なすの Season はもう終わりですが、どのお店でどんな美味しい寺島なすが(来 Season)食べられるか、今の季節のそのお店のイチオシメニューは何か、等々シリーズでご紹介して参ります。第1回は、寺島なす★祭りグランプリ獲得の「ボンズハウス」。グルメレポーター(自腹)は、たもんじ交流農園造成の最初の雑草取りから関わってきた中小企業診断士の高田直美さんです。



第1回 **ボンズハウス** 墨田区石原 1-39-1 03-5637-8504

【お店の行き方】大江戸線の両国駅、都営浅草線の蔵前駅から徒歩7分(QRコードご参照)

【お店の外観・中の雰囲気】落ち着いたアットホームな雰囲気です。

【寺島なすのメニュー】寺島なすのフリップ(10月上旬で終了しました)。《オーナーのコメント》味付けは甘醤油糎(こうじ)でコクを出し、アクセントに辛みをつけました。甘醤油糎で寺島なすのサクサクとろとろ感が出て、外側の衣はカリカリ感が出るようにオーストラリアのビールと小麦粉を使用しました。《レポーターコメント》衣の中のなすの色もよく、やわらかく、糎がお皿にまぶしてあるので、食べながら好みで糎をつけられておいしかったです。

【今の季節のイチオシメニュー】サバとオクラのアーリオ・オーリオ。《お店のコメント》素材のおいしさがあって、オリーブオイルにマッチしていてとてもおいしいです。生こしょうの専門スパイスを使用しています。《レポーターコメント》(昼メニューになく、今回は食べていません)。

【レポーター総評】こだわりの食材として、糎をお料理に自然に使っていて、どの料理もとてもおいしいです。お店の雰囲気もおしゃれで和みますので、是非とも訪れてほしいなと思います。ナシュランは、満点「🍆🍆🍆3つ」です。



食べログ基本情報



うちの畑じまん 第32回 カラコネオフィス/ポーン・クロイドさん



今年からたもんじ交流農園のメンバーになりました、カラコネオフィスのポーンと申します。カラコネは障害者の就労支援施設です。普段は利用者と共に週一回のペースで石原三丁目にある施設から畑に通っています。

これまでイチゴやジャガイモ、キュウリ、枝豆など作ってきました。ジャガイモは大量にでき、食べるのに困るほどでしたが、枝豆は完全に失敗。房はできるものの、実がほとんどできませんでした。なぜなんだろう？ 来年の課題です。

5月からは寺島なすも植えました。私たちカラコネのミッションは寺島なすとてらたま協議会の存在を墨田区南部の住民にも知ってもらうことだと勝手に思っているの、寺島なすは畑の他、石原地区の交番の前や銭湯、

議員事務所前など、数か所に置いてもらいました。毎日水やりに通い、できたなすはおすそ分けし、喜んでもらいました。

私の家のベランダでも寺島なすを育ててみました。夏には4個しかできなかった実が、秋になって、気がつけば、一気に10個の実がついていました。先日ハチがたくさん飛んできて受粉させてくれているのを目撃しました。自宅のある本郷の空の下、この紫の花とハチたち共同作業で多くの実ができていくことを知り愛おしく感じました。来年も寺島なすを作ってみようと思っています。



カラコネメンバーの岡さん一家と一番右がポーンさん



“てらたま農園部から”

第11回～早稲田ミョウガと内藤トウガラシ～

皆さんは、入り口入ってすぐの円形花壇に、内藤トウガラシと早稲田ミョウガの苗があることにお気づきでしょうか？

早稲田ミョウガはたもんじ交流農園を作り始めたころには、今、倉庫のある場所にたくさん生えていました。なくなるともったいないということで、プランターに移して育てていたのですが、円形花壇の一番奥にはあまり日が当たらないこと



に気づいて、昨年12月に植え替えました。今年はダメかなとあきらめかけていたら、なんとなんと、可愛い芽をたんさん出してきてくれました。

早稲田ミョウガと内藤トウガラシ、どちらも新宿由来の江戸東京野菜、こうした野菜を通じて新宿とのご縁を感じてしまうのは私だけでしょうか。



2022年度「すみだの夢応援助成事業」支援のお願い



もっと広げたい! まちなか農園! すみだに虫の名所をつくりたい!

265,000円 (10/13 現在) “たもんじ交流農園”

26.5%

目標: 1,000,000円

あと80日 よろしくお祈りします

<https://www.furusato-tax.jp/gcf/1796>



水口アドバイザー来園日… 11/27(日)、12/25(日) 10:00~15:00 農園部作業日: 毎週日曜 9:00~ 農園にてワークショップの参加募集! 日曜日午前中! 連絡先 090-3222-2688 (牛久)



たもんじ交流農園便り
No.55 般 2022.10.18 発行
題字 田村風來門
編集 末林和之



HomePage

てらたま協議会
(NPO 法人 寺島・玉ノ井まちづくり協議会)
問い合わせ先 小川 剛(080-3421-3115)
セブン-イレブン記念財団 (2019年に助成金を頂きました)



Facebook