

ナシュラン GUIDE

“寺島なすが美味しく食べられるお店”

2022 夏「寺島なす★祭り」に参加して頂いたお店をご紹介します。シリーズです。第2回のグルメレポーター(自腹)は、てらたま会員であり元?農園部員、特定非営利活動法人ワーカーズコープの「あゆみの舎」にお勤めの渋沢理絵さんです。

第2回 和のごはん みかづき 墨田区太平3丁目8-9 050-5304-6000

【お店の行き方】錦糸町駅から四ツ目通りを北(スカイツリー)に向かって6分ほど歩き、錦糸公園の反対側の道を少し入った所にあります。

【お店の雰囲気】店内は落ち着いた和風の居心地のよい雰囲気です。

【寺島なすのメニュー】寺島なすを使った料理は9月下旬に終わりましたが、寺島なすは調理しやすかったため、来年またお出しできることを楽しみにしていますとのこと。

【今季節のイチオシメニュー】全てがイチオシとのことですが、強いて言うならば「魚の煮こごり」とのことです。食べてみるととても美味しいだけではなく、スープがプルプルと固まっていてコラーゲンたっぷりでお肌によいこと間違いありません。たくさん食べる所があり、目玉まで美味しく頂きました。また「アボカドポークの塩胡椒焼き」も美味しかったです。イベリコ豚はドングリを食べて育ちますが、アボカド豚とはアボカドオイルを混ぜた餌を食べた豚のことです。やわらかい肉質はソースをつけなくても味がしっかりしており、油っぽくなくジューシーだったので、あっという間に完食でした。

【レポーター総評】料理の一つ一つの盛り付けと器が美しく、まつたけや栗、きのこなど秋らしく、お味も見た目もすばらしかったです。飲物にもこだわりが感じられ、自家製の梅酒などお料理との相性は抜群です。

オーナーの板垣さんは、ご自身でも畑作業を手伝ったり、ユーチューブで料理教室を開催されていたりもして、お料理を頂くだけで、板垣さんの食材に向き合う真摯な姿、知識の奥深さを感じられ、明日から仕事頑張るぞ!と応援されたような1日でした。

ナシュランは、勿論、満点「🍆🍆🍆3つ」です。



ぐるナビ基本情報



魚の煮こごり アボカドポークの塩胡椒焼き 「🍆🍆🍆3つ」です。



うちの畑じまん 第33回 こぐま農縁/安倍幸子さん

「うちの畑じまん」。いつかこの原稿を書くときが来るといふ用意しておきました。

一つは畑の顔、こぐま農縁の「看板」です。流木に子熊のイラストを描いた、ウチのリーダーの手作りなんです。

もう一つの自慢は、「堆肥」です。台東区蔵前のコーヒー豆焙煎店「縁の木」店主さんが中心となって堆肥作りをしており、縁あってそこから分けてもらっています。材料は、近隣のカフェや学校で出るコーヒーかすや給食の端材。それらを、お寺の一面に設置したコンポストマシンで堆肥化し、再び地域で再利用してもらう「KURAMAE モデル」という取り組みです。

マシンから引き揚げたばかりの堆肥は、ほのかに味噌のような香り。これぞ発酵の力を感じます(その香りも、数日すると消えていきます)。たもんじ交流農園で作っている堆肥もそうですが、有機物100%なので安心して使えますし、なにより「いらないものが誰かのいるものに」変身するって、知ると楽しい!(色んなものを簡単には捨てられなくなりそうです...) 蔵前産堆肥を撒いて初めての収穫が、この秋の「亀戸大根」。上々の出来でした。皮付きのまま干して、はりはり漬けに。有機無農薬なので、皮ごと安心して食べられます。来年はこの堆肥を使って、寺島なすを作りたい! 今から楽しみです。



リーダーの力作です



堆肥を撒きながら「美味しい野菜ができますように」



立派な亀戸大根に思わずニンマリ

N2500 プロジェクトの成果と課題

事務局 小川 剛

この夏、“たもんじ交流農園”産「寺島なす」の『安定した生産と販売・提供先の開拓』を目指して取り組んだ「N2500 プロジェクト」は、素晴らしい実績をあげることができました。てらたま農園部の皆様の汗水たらしてのなすのお手入れ、また、農園会員さんはじめ、“たもんじ交流農園”を応援して頂いた皆様のおかげと心から感謝しております。

1. 生産面の成果と天候との相関

生産面においては、目標の 2,500 個（昨年の実績 + α ）を大幅に上回る、なんと 5,226 個（駅前プラントナー393 個を含む）もの「寺島なす」が収穫できました。又、採れた畝毎の個数、天気と温度を毎日記録して、5 か月間にわたるとっても貴重なデータが取れました。来年の収穫数や、販売・提供先数の予測、“寺島なす★祭り”開催時期の検討等において、様々な活用ができそうです。

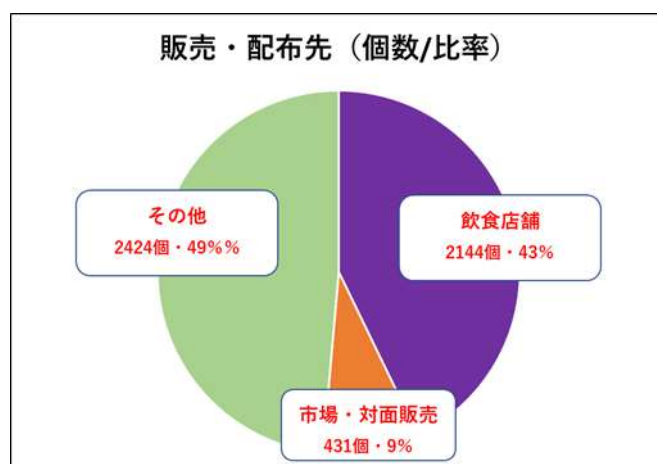
下の「日別収穫数のグラフ」をご覧ください。赤丸を付けた 6 月末～7 月初めがピークでした。晴れの日が続き、最高気温も 35 度から 36 度となっています。

一方、寺島なすの切り戻しを行った後の 8 月下旬から 9 月初め（緑の丸）は、収穫量が落ちました。曇りや雨の日が多く、最高気温も 31 度止まりでした。天候/気温とリンクしていることも読み取れます。今年の寺島なす祭り（8/21）は、なすの確保に

苦労しました。来年の寺島なす祭りを行うのであれば、天候を読むのは非常に難しいですが、7 月～8 月初めがよさそうです。

2. 販売面の成果

販売・配布先についてまとめたのが次の表です。半分強のなすを、「飲食店舗」と「市場・対面販売」で販売することができました。



「飲食店舗」は、「養老乃瀧」「酒吞童子」「一哲」さんなど、以前からお付き合いのあるお店に加え、「コメット」「だるま」さんなど新たなお店にも広がりました。また「市場・対面販売」は、「やっちゃんば」さんなどでは、あっという間に売り切れるなど非常に好評でした。「寺島なすの名前は知っているが、食べたことない」という人が多く、今後は対面販売に力を入れることも必要かなと思っています。



「その他」は、お世話になっているご近所の方や、農園に取材や見学に来られた方、また農園部で栽培に協力いただいた皆様に配布したり、「イベント/ふるさと納税返礼品/寺島なす★祭り」で提供したものなどの合計です。

3. 来年に向けて

問題・課題も色々あります。先ず、ボランティアの生産では限界もあり、来年は、寺島なす★祭りをきっかけに交流の始まった生産農家さんから仕入れることを検討しています。

また、生産・販売も一部のボランティアの方に偏り過ぎ、農園部の皆さんも楽しむよりも義務感が大きくなって負担を感じる等、来年も今年のような栽培状況を続けるの難しいとの声も出てきています。

「てらたまの目的の共有/皆で楽しむことの意義」などの原点に戻って、農園部の皆様と農園会員の皆様も一緒になって、野菜栽培に興味・関心のある仲間をもっと増やして、「コミュニティの場として楽しくやりがいいある農園作業」「生産農家さんも巻き込んだ供給の安定性」を目指していきたいと思っています。今後とも引き続きよろしくお願い致します。

熱かった 2022 の夏を振り返る

中西てい子

今年の寺島なすシーズンは 10 月 30 日で幕を閉じた。総収穫量は 5200 個を超えた。夏から秋の約半年ずっと苦楽を共にしてきたてらたま農園部には心から感謝します。

今年は梅雨が短く猛暑のせい、大大豊作の年でした。連日 100 個以上の収穫、すでに繋がりのある飲食店その他、新しいお店、対面販売先などを開拓しました。収穫数チェック、計量、袋詰め、納品の日々。対面販売の日にはみんなで早朝に農園に集まり収穫。まるで生産農家と思える程の忙しさが続き、今まで潜在していた疑問や思いが噴出し寺島なす復活プロジェクトの原点、在り方、目指すべき方向などを何度も話し合うようになりました。



様々な意見がある中、東向島駅前プランターや農園で長年寺島なすを栽培してこられた坂本さんの言葉「寺島なすに関わっていることに誇りをもってほしい」が深く心に響きました。目の前のことに捉われず、未来に目を向けて、これから農園では江戸野菜の寺島なすを昔の自然に近い農法で栽培し地域の方々に歴史や特徴、美味しさ、栽培方法などを伝えていくことを軸に寺島なすチームとして私も楽しみながら学んでいきたいと思っています。

ちょっと家庭内のことにも触れますと、四六時中寺島なすにかりりっきりの私をてっきり夫は冷ややかに見ているんだろうなあ、そのうち「いい加減にしたら？」なんてことを言われるのを覚悟していたのですが、7月の忙しい最中に夫の口から出てきた言葉は「来年は寺島なすもっと広げるんですよ。地域の身近な人達にもっと知ってもらって食べてもらわないとね。」意外な言葉で「え～！来年もっと忙しくさせる気ですか～笑」と、つつこみと同時に私の活動を認め見守ってくれていたことに嬉しくもなりました。

今振り返って思い出すのは、なすが嫌いなのに寺島なすが好きなお子さんのために電車に乗って買いにきてくださったお母さん。完売後に「次はいつ販売するの！」と残念がっていた女性。暑い中ベビーカーで農園に買いに来てくださった母子。飲食店では新メニュー開発に取り組んでくださり、寺島なす料理が好評だったとの有難い声、みんなの声や笑顔に何度も励まされてきました。

来年も寺島なすが繋いでくれる出会いを大切に、こうして江戸時代と同じ場所で復活し、地域を豊かにしてくれる食材の寺島なすを守っていききたいと思っています。



農園部に入いませんか？

この夏猛烈に忙しかったですが、充実感と達成感は保証します(冬の間はそんなに忙しくありません)。農園会員の方もそうでない方も、過去に応募頂いたけど残念だった方も。仲間になりましょう。一度見に来てください。(連絡先:小川剛 080-3421-3115)

こちらもよろしく!!

2022 年度「すみだの夢応援助成事業」支援のお願い



東京都墨田区 返戻品だけでも見て欲しい
415,000円 (11/16 現在)

41.5%
目標:1,000,000円 ご支援お待ちしております。

あと46日 <https://www.furusato-tax.jp/gcf/1796>

“たもんじ野菜で草木染めWS”開催!!



地域の文化資源の活用を通じてまちを学びの場に見立てるアートプロジェクト「ファンタジア! ファンタジア! 一生き方がかたちになったまちー」(通称: ファンファン)で

は、たもんじ交流農園のみなさんと協働で、10月15日に草木染めワークショップ「たもんじの野菜で草木染めを楽しもう!」を開催しました。

ファンファンとたもんじ交流農園では、2020年にも協働企画として藍染で暖簾作りを行い、完成した暖簾は農園の入り口に設置していただいていた。今回は暖簾のリニューアル企画として、たもんじで栽培されていた野菜を使った草木染めを行うという企画で、講師には染色技法で作品を制作しているアーティストの山本愛子さんをお招きしました。その土地で栽培されている草木を活用して染色ワークショップもされる山本さんの発案で、農園で育てられていた寺島ナス、ドクダミ、マリーゴールド、ブドウのそれぞれの茎や葉っぱを活用することに。持ち寄った布の種類や媒染剤の違いによって様々な色に染め上がった暖簾には、たもんじの風景や土地の記憶が詰まっているようでした。(ファンファン 青木彬)



たんたんタモン 11 風来門 花来門



2023 ホタルプロジェクトスタート!!

10/30(日)、昨年度に引き続き「子どもと一緒に蛍の幼虫を飼育する」をスタート。講師の佐原さんから、蛍の一生と育て方のお話頂き、幼虫を各70匹、餌のタニシを容器と共に持ち帰って頂きました♪

“てらたま農園部から”

第12回～「緑化講習会」に参加してきました～

緑化講習会とは区の緑化事業に協力し、町中(まちなか)の花壇のお世話をするグループを対象に行われている講習会です。10月14日(金)13:30～15:30、グリーンアドバイザーの中道光子さんを講師に、旧隅田小学校事業用地で開催されました。

第一部で土づくりからお花の育て方について学びました。良い土とは、排水性、保水性、通気性のある団粒構造。野菜作りでもとても大事ですね。次に肥料。葉や茎を育てるチッソ、開花を促進させるリン酸、根を充実させるカリ。化成肥料や有機質肥料などがあり、花の状況に合わせて使用します。そして水やりは土の表面が乾いたらたっぷりと株元に注ぎます。また、病気予防や花付きを良くするための花がら摘み、花姿をキレイに保つための切り戻しなども大切です。



ブラキカム、ペゴニアフォーチュン、ユーフォルビア

第二部は待望のお花の寄せ植えです。今回は冬越しも可能なペゴニアフォーチュン、ブラキカム、ユーフォルビアの三種。肩の出ないよう高さを合わせ、ウォータースペースを2センチほど取り、土入れします。

寄せ植えした花は自宅に持ち帰り、教わった事に注意しながら日々成長を見守っています。



旧隅田小学校事業用地

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～

竹柵(竹門)作りワークショップ及び草木染新暖簾ご披露… 11/27(日) 9:00～15:00 (飲み物あり、マイカップ持参願います) 毎週日曜午前中各種ワークショップ開催中、連絡 090-3222-2688 (牛久)



たもんじ交流農園便り
No.56 般 2022.11.20 発行
題字 田村風来門
編集 末林和之



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)

