

たもんじ 2023年2月号

交流農園 便り Vol.59



“ほたるのすみかプロジェクト” 着々と進行中!

おかげさまで目標額を大幅に上回った「すみだの夢クラウドファンディング」の資金の使い道である”ホタルのすみかプロジェクト”が佳境を迎えています。「墨田区に新たなホタルの名所をつくる」という夢を最終目標にしているこのプロジェクトですが、現在各ご家庭で飼育して頂いているホタルの幼虫を安心して放流、上陸、羽化できるための「水車を活用した水還流システム」と「ピオトープの拡張整備」をこの3月末までに完成させなければなりません。

先月1/8(日)様々な専門家(太陽光発電、植物・水草、水中生物、配管作業、井戸・水車等)の方が集合してキックオフし、1/22(日)、先ずは井戸を掘ることから着手。以降1/29(日)、2/5(日)、2/12(日)と毎週日曜日のワークショップで順次、タンク・ポンプ設置・配管等を進め、今後は、太陽光パネル設置・池拡張・そして最後は水車の作成と設置を予定しています。

また3/5(日)は「かいぼりイベント」で、池の水を抜きます。メダカは先に避難して頂きますが、どんな生物がいるか、子どもたちといっしょに見にきませんか。それ以外の日でも、ご興味のある方は是非ともご参加ください。墨田区にホタル復活という歴史の瞬間に立ち会うチャンスです！連絡 090-3222-2688(牛久)



1/22 工事の安全をお願いして読経して頂く



1/29 井戸を掘ることもたち



2/5 お茶の時間もしゃべり続け



2/12 ついに井戸から水が



2/12 落水木箱話で盛り上がる

■ほたるのすみかプロジェクトワーク 9:00~15:00

- 2/19(日) 太陽光パネル架台、別所に井戸掘り
ピオトープの周囲に石並べ
- 2/23(祝) 落水水路木箱づくり、風車づくり
- 2/26(日) 太陽光パネル・バッテリー接続
タンク隠しの木板囲い
- 3/5(日) かいぼりイベント 生き物観察(子どもたち歓迎!)
ポンプ設置
- 3/12(日) 防水シート敷き、周囲の石積み、落水木箱設置
- 3/19(日) 水中生物戻し、水車設置、落水水路テスト
- 3/21(祝) 自然エネルギー作動テスト、水草植え(仮完成)
- 3/25(土) 14時~そよ風広場にて家庭用ほたるの上陸羽化
ゲージワークショップ
- 3/26(日) そよ風広場にて「ほたるのすみかプロジェクト」
上映発表会。(すみだNPO協議会フェスティバル)

“スマイルパン” 川邊社長のチャレンジを応援します!!

川邊美涼さんは言問小学校の4年生。会社づくりにチャレンジする「墨田区スタートアッププロジェクト」に参加し、「スマイルパン」という会社を設立(社長就任)、米粉100%の「SDGsパン」の開発と普及に挑戦しています。1/29(日)、出来立ての米粉パン「なす味噌」「ひじき」「ブルーベリージャム」の3種類をアンケートのために持ってきて頂き、皆で美味しくいただきました。そして2/12 最終報告会が開かれ、山本墨田区長から「墨田区が力を入れているSDGsとの関連付けの発想が見事です」と感心されたとのことです。この夏には「寺島なすの米粉パン」を作られるとのこと、楽しみにしています。(小川、末林記)





農家さんを訪問してきました！ 小川剛

昨年12月14日、“たもんじ”農園部のメンバー数名で、小平・三鷹地区の農家さん3軒を訪問してまいりました。農家さんとの連携を深め、飲食店さんへの「寺島なす」供給の道を開くこと、そして「寺島なすの接木栽培」のご指導いただくことが目的です。

一軒目 大原農園さん

大原農園さんは、まだお若い大原さんが一人で広い農園を切り盛りされています。今は、ネギとブロッコリーの栽培・収穫で大忙しです。今年も、純粋な寺島なすを100株ほど定植される計画で、「てらたまさんへの寺島なすの供給に全面的に協力します」とおっしゃって頂いています。常に手が足りないようなのでピーク時の労働提供ができれば大原さんとの結びつきもより強固になるかと思えます。



広大な大原農園

二軒目 星野農園さん

二軒目は、三鷹のなす名人、星野農園さんです。接木の方法、水のやり方や、落ち葉堆肥、温室ハウスを使わない保温方法など等について、懇切丁寧にご教示いただき、「接ぎ木用台木トルバムビガー」も分けて頂くことになりました。



野菜の盆栽

昨年採取した自家製なすの種植えを2月初めに行い、接木は星野農園さんで教えを乞いながら一緒にやらせていただくこととなりました。趣味でやられている「野菜の盆栽」はユニークで遊び心満載でした。

三軒目 JA 南本店 小林組合長さん

JA 南本店組合長小林さんの畑は、30㎡位で「馬込3寸人参」「半白きゅうり」「寺島なす」など江戸東京野菜を栽培され、体験農作業や、地域の学校給食用に提供されています。

「江戸野菜の普及には、『地域性、希少性、歴史/ストーリー性』が重要で、まずは『地域の方に興味をもってくださいこと』が大事、その意味で、てらたまさんの活動には注目してます」とのこと、イベント（寺島なす★祭り）等での寺島なすの供給には協力させていただきます」とおっしゃって頂いています。

小林組合長は、たいへんなアイデアマンで、大麦から栽培して日野ビールの復活に貢献されたり、寺島なすの商品としては、「酢」がいいのではとのサジェスションもいただいたりしました。（商品名は、「すみだっす!」「寺島なっす!」ではどうですかとも）

行ってみたいとわからない、色々な知識、情報、人流が得られ、現地現物確認が大事だと身をもって感じる農家さん訪問でした。なすの供給に関しては、「配送方法の確立」が課題です。もっともっと訪問回数を増やし、つながりを強固にしていきたいと思えます。



ワインのような高級日野ビール

“てらたま農園部から”

第15回～枯れたヨシをどっさり頂きました～

昨年、寺島なすの栽培が終わろうとするころから、てらたま農園部内では、肥料や農薬と無縁の「菌ちゃん野菜作り」に挑戦してみたいという機運が高まっていた。

ナスの枝なども短く切ってカラカラに干すようになり、道を歩けばこの草は菌ちゃんのエサになるのではないかと、ススキはないか、セイタカアワダチソウはないかと道路わきの草に目を凝らす。そして草を手にするきっかけを求めるうち、百花園の整備責任の親方から、しめ縄の作り方を教えていただき幸運にも恵まれた(先月このコーナーで記載)

またある時、荒川河川敷に行くと、そこは宝の山！求める枯草がそこら中にある！荒川下流河川事務所に問い合わせたところ、整備担当のK工業さんを紹介してください。K工業さんと約束した作業日、数人の作業員さんが枯れたヨシをどっさり車に積み込んでくださった上、「頑張ってください」と激励の言葉までかけてくださった。皆さん、ありがとうございました。菌ちゃん野菜ができたらお届けしま～す！



菌ちゃん農法講演会に参加して 石井みどり

1月20日(金)13時から、たもんじ交流農園(座学@多聞寺さん)で、吉田俊道先生(「NPO 法人 大地といのちの会」の理事長)に、菌による革命的な農法「菌ちゃん農法」を、実習と座学でご指導いただきました。(農園部、農園会員他参加25名)



第一部 実習「草、もみ殻、木や竹などを土に仕込んで畝を作る」



てらたま共有区画では講演会前に、区画内に広幅の畝を準備していました。ところが、それを御覧になった吉田先生、「せっかくこの枠があるんだから、片方はこれを使えばよかったんだよ。そうすれば3畝たっぷりとれたのにね。」とおっしゃったのです。後で思えば、そのとき作り直すこともできたのですが、そのまま高く積み上げた土の上面をレーキなどで平らにならし、短く切った竹、数ヵ月雨晒しにした刈草をできるだけ方向をそろえ敷き詰めました。その上を同じく数ヵ月雨晒しにした籾殻で覆い、更に土を1cmほど薄くのせ、全体が蒲鉾状になるよう馴染ませ、雨に晒します。畝全体にしっかりと水を吸収させたら黒マルチで覆い、裾は埋めずにマルチ留めで固定します。マルチに空気穴をいくつか開け、重しの石を乗せます。そしてみんなで菌ちゃんに「ありがとう」や「よろしくね」など手を添えて声かけして完了なのですが、実はてらたまではマルチ掛けの前に雨の恩恵を受けていなかったため、10日後に1時間ほど散水(弱い水流で)した後、マルチ掛けしました。この後2ヵ月以上たてば植え付けができる様です。

第二部 座学「家でもできる生ごみ・たい肥の作り方」

プロジェクターに投影された2枚の写真。ピカピカの元気野菜と虫食いだらけの野菜。元気野菜は菌ちゃん農法で、虫食い野菜は隣で無農薬栽培した物だとか。その差は何でしょう? 元気な野菜は細胞から虫が分解しにくい物質を作り防御している、一方元気がない野菜は、細胞も軟弱で抵抗力も弱いため、虫にとって食べやすいのだそうです。「虫を殺すのではなく、虫のこない環境を作れば良い。だって、死んでいい生き物なんていないんです。」という吉田先生。他にも「発酵」と「腐敗」についてや、植物は「生産者」、人間は「消費者」、菌や虫は「分解者」である事など、沢山の興味深い話を聞かせていただきました。



菌ちゃん農法って? 木やもみ殻、竹、固い草など、分解に時間がかかる有機物を土の中に入れることにより、糸状(しじょう)菌(きん)を増やして土づくりを行なう方法です。他にも丸太を畑に埋め込む方法や、肥料袋やプランターでもできるようです。糸状に菌糸を伸ばした糸状菌が植物の根と繋がり水分や養分をやり取りする共生関係を結び、窒素固定菌の発生をも促す。糸状菌が増えると悪い菌が減って植物の抵抗力が高まるため病害虫の被害が少なくなる。またこの菌は土を深くまでふかふかに耕してくれる、つまり土を耕し野菜を育ててくれるのです。

この農法は、「農薬を使わず、安全に安心して食べられる野菜を作りたい」という農園の多くの人たちの願いをまさに叶えてくれるものでしょう。ワクワクが止まりません!!



“寺島なすが美味しく” 食べられるお店”

2022 夏の「寺島なす★祭り」に参加して頂いたお店のご紹介シリーズ！

第5回 **養老乃瀧** 東向 墨田区東向島5丁目3-3
島店 03-5247-4060

【レポーター自己紹介】てらたま協議会、農園部の平田美恵子です。「寺島なす★祭り」で、なすジャムのデザートがとても美味しかった「養老乃瀧」さんに伺いました。

【お店の行き方】(知らない人はいないと思いますが)東武スカイツリー東向島駅前、東向島ステーションプラザ2階。駅前の階段を上がると直ぐです。お店は5時開店です。

【お店の雰囲気】店内に入るとすぐにカウンター席とイス席があり、奥はグループ人数に対応した掘り炬燵のお席になっています。下町の気取ら無い良さに女将さんの笑顔で、心地良い雰囲気です。



【寺島なすのメニュー】揚げなす、南蛮即席漬け、なすチーズ、だし(素麺、冷奴のトッピングに)。今年は土用のうなぎの代わりに寺島なすの蒲焼に挑戦なさるそうです。なす祭りに提供した「なすジャムデザート」もお店で頂ける様です。

【今の季節のイチオシメニュー】「養老乃瀧」グループでメニューが多く迷いました。まずは店長オススメのなかから、1 **イワシ刺し** メニューの横に DHA 補給と書かれていたので、其の言葉の後押しでおろし生姜で頂くのが、美味しいです。2 **長芋の唐揚げ** ホクホクとして美味しいです。のり塩がかかっていますが、おかかと胡麻等の入った付け合わせのふりかけをかけると絶品に。続いて女将さんオススメは、3 **養老焼き** 玉子と長芋の相性が良くふわふわとして口の中でスルリと溶けて食べ易く、満腹でも食べられ、また食べたくなる絶品です。

【レポーター総評】女将さんは「隠れ家的に居心地良いがモットーで、地域密着を目指しています」と帰り際におっしゃいました。ご夫婦で、養老乃瀧メニュー以外に独自のメニューの開発に、そしてありきたりの料理を如何に美味しく提供なさっている其の様な姿勢が地元で支持されている由縁かと思いました。ナシュランはもちろん満点「🍆🍆🍆3つ」です。夏のデザートが楽しみです♡。



「親孝行と勤勉の店」
って知ってました？



イワシ刺し



長芋の唐揚げ



養老焼き



パクハイ



水口アドバイザー来園日… 2/26(日)、3/12(日) 10:00~15:00

農園部作業日: 毎週日曜 9:00~

たもんじ交流農園が 墨田区で初めての「市民緑地」に認定されました！！

「市民緑地認定制度」とは、NPO等の民間主体が、空き地等を活用して公園と同等の空間を創出する取組を促進することを目的とした国土交通省の制度です。2022年に条例化され、寺島玉ノ井まちづくり協議会が「みどり法人」に指定、たもんじ交流農園が墨田区初の「市民緑地」に認定されました。



たもんじ交流農園便り
No.59 般 2023.2.21 発行
題字 田村風來門
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)

