



たもんじ 交流農園 便り Vol.63



シリーズ「プロジェクト'ほたるのすみか'を成し遂げた仲間たち」

ビオトープの水流を自然エネルギーだけで循環させ、虫が生息できる環境をつくりあげた「ほたるのすみかプロジェクト」。不可能を可能にした舞台裏は、卓越したスキルをお持ちの新しい仲間との出会いがあったからこそ。そんなプロの皆さんをシリーズでご紹介して参ります。

第2回 北條元康さん (株)北條工務店 代表取締役社長 NPO 法人向島学会 理事長

てらたまと出会ったきっかけは、牛久さんと同業の集まりで会ったとろろからで、随分前のことです。寺島なす復活プロジェクトには初期の頃から参加していました。

ほたるのすみかプロジェクトで特に注力したのは、井戸掘りと水車製作です。

井戸掘りの経験はありませんでしたが、上総掘りを参考にして、道具を自作しました。井戸掘り作業は困難で、砂の堆積の厚さや予想よりも少なかった水の流出量、バクテリアの排水など課題が山積でした。水が出たときは嬉しかったですが、まだ改善が必要であり、もう一本井戸を掘る必要があるかもしれません。

また水車製作は、これも経験は無かったのですが、別プロジェクトで、水車製作を依頼したことがあり、その時工房を見学したことが参考になりました。初めてでしたが良い成果が得られたと

思います。風力発電にも興味がありやってみたいですね。

ほたるのすみかプロジェクトに参加することでいくつもの新たな経験が出来ました。自主的に関わることにより、総じて充実感を感じる日々を過ごすことができました。

今後ともよろしくお願ひ致します。



「たんたんタモン⑩」より

NEXT STAGE

第2回 白田治美さん

～次に私がしたいこと～

“さつまいものグリーンカーテン”



ハピータモン

昨年の今頃、さつまいも栽培に初挑戦しました。さつまいもは、収穫は楽しいものの、ツルが広がってスペースをとってしまうので狭い畑には不向き。おまけに我が畑は水はけが良くないのでこの足を踏んでいたのですが、ある日ツルを支柱に吊るして栽培する方法をネットで発見し、これなら出来るかも！と挑戦してみました。

5株程のさつまいもを植え、ツルが伸びる毎に紐で支柱に繋ぎ、夏には左の写真のように葉を広げました。肥料(窒素)が多すぎか～?とも思われますが、葉っぱからは夏秋の間中、たっぷり元気をもらえました。

これ程「たわわ」に繁るのなら、ベランダの日除けになるかもと、今年はベランダの物干しで栽培をしてみています(右写真)。クーラー代が節電になって、なおかつ秋にさつまいもが収穫できればエコでSDGsになりそうですね(笑)

というわけで私の『NEXT STAGE』は、1.踏込温床をたもんじ交流農園につくり、来年の接ぎ木作業は自前の苗で、2.菌ちゃん農法にトライ、3.より広い農地での実践を目指した情報収集と行動、です。通える範囲での農地情報などお持ちの方は非教えてください！今年度も皆様宜しくお願ひいたします。



NEXT STAGE ~次にてらたまがしたいこと~

第7回定期総会開催!!

6/18(日)16時より「NPO 法人寺島・玉ノ井まちづくり協議会」の第7回定期総会が牛久工務店にて開催され、前期の実績報告と今期1年間の各プロジェクトの施策と方向性について、3時間弱の活発な意見交換の後、全会一致で全ての議案を可決致しました。

2023年度の主要施策は以下の通りです。



寺島なす復活プロジェクト

(1) 「菌ちゃん農法栽培」に注力

- ・ てらたまの活動の一番の意義は、生産農家のようにいかに多くの寺島なすを収穫・供給することではなく、「純粋な寺島なすを育て、広めていくこと」であることを再認識。



- ・ 今年は、薬や肥料に頼らずに丈夫な寺島なすや野菜を育てることができる”菌ちゃん農法”に挑戦。この農法は、野菜や雑草の除草ぶつ、竹、廃材等を活用して、土の中の糸状菌を増やすことにより病気や虫に対して強く、かつ美味しい野菜を作ることができる方法で、資源循環の意義もあり、何よりも楽しんでやることのできる”てらたま”らしい農法。

(2) N2500からNs(エヌズ)5000プロジェクトへ

- ・ 2022年のN2500プロジェクトでは、目標の2,500個を大幅に上回る5,226個の寺島なすを収穫し、同数を販売、約5,000個の寺島なすの市場を創造することができた。
- ・ 今期は飲食店への供給は、生産農家さんとの連携を強化し、配送ルートの確立を模索しながら約5,000個の市場規模を維持することを旨とすると共に、不足分や新規開拓分、地域との交流やアンテナショップ的な飲食店への提供をたもんじ交流農園産の寺島なすにて賄っていく。



Ns(エヌズ):生産農家を含めた寺島なすの生産消費市場規模目標	5,000個
N(エヌ):たもんじ交流農園での寺島なす生産販売目標	2,500個

(3) 第2回寺島なす★祭り開催



- ・ 8/6(日)隅田公演そよ風広場にて開催。寺島なすが最も多く収穫できるであろう日にちを選択。第1回以上に猛暑となるかもしれないが、寺島なすは豊富なのではと期待。
- ・ 今回も「N-1(なすワン)グランプリ」(第2回)「寺島なすの青果リレー」「茄子之介音頭での盆踊り」など寺島なすに関連したアトラクションやショップ、グッズなど楽しくて熱い企画を計画。

(4) 「地方創生☆政策アイデアコンテスト2023」に応募 他

- ・ 前期の「ブランディング化プロジェクト」の総仕上げとして、今年の秋に行われる、「地方創生☆政策アイデアコンテスト2023」に応募。
- ・ 受賞することよりも、「これまでの寺島なすに関する活動の歴史を記録・共有し、てらたまの想いを、東京都をはじめ全国に関連する審査員の方に届けていくこと」および「寺島なすをPRし、次の目標としている「御前栽培PJ」に繋げていくこと」を目的とする
- ・ 寺島なすの苗販売・無料頒布、小学校での「寺島なす苗植え」出前授業等を継続
- ・ 江戸野菜プランターのある和みの街並みづくりも引き続き進めていく。
- ・ 江戸っ子が喜ぶ「初モノ」プロジェクトも検討していく。



たもんじ交流農園プロジェクト

(1) 蛍プロジェクトの継続化～「墨田区に蛍の名所を作る」壮大な夢への挑戦～

- ・ 昨年夏に墨田区産の蛍の幼虫をわずかながら 3 頭採取、うち 2 頭が無事に育ったものの、今年度も引き続き蛍の幼虫と餌のタニシを購入して、お子さんのいる家庭でその幼虫を育ててもらい観察を続けました。結果、各家庭でも昨年より多くの幼虫が上陸し、成虫として羽化しました。
- ・ 今年の夏は、より多くの墨田区生まれの蛍の卵を孵化させて、来年の初夏には墨田区生まれの蛍を少しで増やしていけることを目標に継続します。
- ・ 一方蛍が自然発生するためには綺麗な水が必要であり、前期は「すみだの夢応援成事業」を活用し“たもんじ交流農園”のビオトープに、太陽光の自然エネルギーによる水循環システムを構築しました。
- ・ 今期は、井戸・ポンプ・ソーラーシステムの一体となった水還流システムが正常に稼働するようメンテし、ホタルの育成に適した環境を維持・改善していきます。墨田区環境保全課補助事業「たもんじ交流農園による廃棄物を循環させるシステム構築」への申請も検討。



たもんじほたる、光りました！飛びました！！

- ・ 5/27(土)元気に光る何匹かの「たもんじホタル」を確認。(
- ・ 6/17(土)第1回ほたる鑑賞会開催。沢山の方が観に来てくれました♪。たもんじの蛍はヘイケボタル。6月下旬～8月成虫になるといわれていますが、7月までが一般的でしょうか？最適なのは、風がなくどんより曇った蒸し暑い夜（目安は20度以上）。日没後1～2時間をピークに活動するので20時台が目安。蒸し暑いなあと思った夜は、いつでも観に来てくださいね！（撮影はフラッシュ厳禁）



(6/4(日) 19～21時 丸喜翔太さん撮影)

(2) 御前栽畑プロジェクト始動。チーム制で進める

- ・ かつて江戸時代に「御前栽畑」があった防災団地の遊休地(現在は災害時のヘリポート)を、「世界に誇る都市型農園」として活用。災害時の緊急避難地としての機能を残しつつ、歴史を学び感じる場、土いじり野菜づくりの教育・食育の場とし、加えてまちなかの自然環境の体験、障害者の就労、スカイツリーからの新たな流れによる観光ルートの創設等の効果を各方面に打診、協力を要請する。



(3) ウィズコロナ・アフターコロナ禍での農園イベント開催 他

- ・ 7月 寺島なす収穫祭、7月～3月 農園会員さんとの交流会、11月 秋の収穫祭、児童館とのコラボ、アウトドアヨガ、音楽会、マルシェ、収穫した野菜を活用した子ども食堂 等計画し実行。

“てらたま農園部から”

第19回～菌ちゃん畝での栽培スタート！～

“無農薬・無肥料で元気な野菜を育てることができる”という菌ちゃん農法をやってみたいということで講習会を開いていただき、菌ちゃん畝を作ったのが1月末。それから3ヵ月余り、どうぞ糸状菌が育ってくれますように！と黒いマルチのかかった畝を毎日見つめていました。そして、熟成期間の明けた5月中旬、恐る恐るマルチを開けると、



・・・やった～！ たくさんの糸状菌がありました！

勢いづいて、寺島なすとトマトの苗を植え、吉田講師推奨のエンサイの種を蒔きました。マルチを開き、菌ちゃんのエサをよけながら根鉢を埋められるほどの空間を作って水を注いだ後、グーパーチで土を固める、こうすることで毛細管現象を起こし水やりしなくてよくなるんだそうです。

夏を迎え、農園では菌ちゃん畝でも通常の畝でも元気に野菜が育っていますね。熱中症に気をつけながら栽培を楽しみましょう。



“寺島なすが美味しく” 食べられるお店”

「寺島なす★祭り」に参加して頂いたお店が一巡、今回からは番外編です。

第9回 菓子遍路 一哲

墨田区東向島4-29-6
03-6657-2962

【レポート自己紹介】 たもんじ交流農園で野菜作りを楽しんでいる染谷佳子です。【お店の行き方】 東武スカイツリー線東向島駅下車改札出て左側にあるドトールコーヒーさんの隣です。【お店の雰囲気】 店内に入ると一番に目に入ったのが、左側の壁一面を覆い尽くすかわいらしい子供たちの写真でした。これは一歳の誕生日に背負う「誕生餅」の記念写真です。右側には作業室、正面にはきれいなお菓子がいっぱいでした。【寺島なすのメニュー】 「なすがままに」という最中です。丁寧に練り上げた小倉餡に寺島なすの甘露煮を合わせたなす形の最中で一年を通して楽しめる一品だということでした。上品な甘さで青臭さは感じられません。寺島なすの風味を出すために、なすを十分に蒸らして裏ごし砂糖で甘露煮にして餡と合わせるタイミングは難しいとおっしゃっていました。



【季節のお勧めメニュー】 店主の酒井さんが一番大切になさっているのは、季節感と手作りにこだわって作られている節句菓子で、これからの季節は、水ようかん、白玉ぜんざい、美しい上生菓子が、おすすめのようにです。(あとかりんとう饅頭も)

【総評】 「なすがままに」の他に、上生菓子、いろいろの餡が楽しめるどらやき、カステラ等をいただきました。それぞれに違った甘さ、風味、季節感、上生菓子の美しさに大満足のお菓子でした。もちろんナシュランは満点の「🍆×3」です。



酒井さん



goo



FaceBook

水戸アドバイザーご指導日: 6/25(日)・7/23(日) 10:00~15:00 | 農園部作業日: 毎週日曜 9:00~

- 6/24(土) 10~15時・25(日) 10~16時 すみだ環境フェア (墨田区役所2階リバーサイドホール)
てらたまのテーマは『廃材も土に還し栄養に! ほたるが自生する環境を!』。菌ちゃん農法をはじめたもんじ交流農園の循環型農法等の紹介とほたるのすみかプロジェクトをまとめた動画などを流します
- 7/1(土) 第2回 ほたる観賞会: 18時半~ほたるについての簡単なレクチャー・19時半~鑑賞会
荒天の場合は延期です。前回同様虫よけスプレーNGに付き、長ズボン長袖で。蚊に刺されても大丈夫な方は缶ビール持参の上お越しください。
- 7/9(日) 13時~ほたるのすみかのメンテナンス作業 ① 水車にいよいよ遊星ギアによる発電機を装着!、② 水車部せき止めの石を撤去し、池を一つに拡張してそれによって水車の落水で酸素注入!、③ 井戸地下水からの鉄バクテリアをの侵入を防ぐ手立ての作戦会議
- 8/6(日) 第2回 寺島なす★祭り開催! 時間 10時~17時を予定。
第1回に引き続き、N1(ナスワン) グランプリ、青果リレー、寺島茄子之介音頭などの盆踊りや歌や演奏など。こんなことをやったら面白いのでは? などアイデアがありましたら歓迎致します。



たもんじ交流農園便り
No.63 般 2023.6.26 発行
題字 田村風来門
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 (2018年2020年に
助成金を頂きました)



FaceBook