



たもんじ 2023年7月号 交流農園便り Vol.64



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3回 橋本淳司さん アクアスフィア・水教育研究所代表 武蔵野大学客員教授

私の勤務する武蔵野大学では「環境プロジェクト」という授業があり、学生が自主的にテーマを決めて社会課題の解決を図ろうとしています。このなかに「コロナ禍で荒廃してしまった大学ビオトープの再生」を行なっているチームがありました。2022年4月から活動をはじめ、ビオトープ周辺の生物の観察、環境整備などを行なってきました。



そんな折、たもんじ交流農園のビオトープが改修されるという話を墨田区の方から聞きました。学生に話をすると、「ぜひお手伝いしたい」とのことでした。ビオトープづくりに関われるチャンスは滅多にありません。作業に参加した学生たちは「ビオトープとは何か」「なぜいま都会にビオトープが必要なのか」などを話し合っていました。



学生たちと「いきもの博士」と

学生に変化も起きました。これまではビオトープそのものへの興味が強かったのですが、たもんじ交流農園に集まってこられる皆様のあたたかさに触れ、コミュニティにおけるビオトープの役割にも関心が移ってきています。

参加させていただいたことに感謝しております。

NEXT STAGE

～次に私がしたいこと～

第3回 石田裕人さん

“すみだのまちの映画館”

昨年から「すみだのまちの映画館」という団体の活動にもかかわり始めました。

4月21日には映画「下町の太陽」上映会を行いました。当日は、山田洋次監督のトークがあり、山本亨墨田区長の挨拶も受けました。来場者は700名で、大変好評でした。皆さんの協力に感謝します。そして、6月27日には「すみだのまちの映画館」が正式発足しました。



『NEXT STAGE』次回上映会は、9月1日金曜日に曳舟文化センターで行います。映画「ペーパーシティ」を上映します。監督がオーストラリア



超満員の会場

の方で、東京大空襲の生き証人の証言を扱ったドキュメンタリー映画です。

たもんじ交流農園のある多聞寺も東京大空襲の資料が置かれています。戦争の事、平和の事を考える機会になればと思います。

また、いろいろ協力をお願いすることになりますが、よろしくお願いします。



左から広井王子さん、山本亨区長、山田洋次監督

たもんじ交流農園から目が離せない！^{コミュニティガーデン「せせらぎ農園」} 主宰 佐藤 美千代



7/11(火)、たもんじ交流農園へ行ってきました。

たもんじの皆様がせせらぎ農園に見学に来られ、天水尊をプレゼントいただいたのが1年前の7/9でしたね。あれからさっそく木製のたい肥置き場をつくり、吉田俊道さんを招いて菌ちゃん雑草農法にも挑戦され、江戸東京野菜「寺島なす」を育てていらっしゃいました。念願の「ほたるのすみか」と水車もピオトープに併設されていて、いつもながら素早い行動力で確実に夢を実現している牛久さんと小川さん、それを支える厳しくもあたたかなお仲間のパワーには驚かされました！ちなみに菌ちゃん雑草農法の寺島なすは、基本どおりの巾 170 cmの高ウネなので保水力もあるせいか、水を好むなすでも立派

に育っていました！化学肥料のなすと食べ比べをしたのですが、菌ちゃんの方が味が濃かったです。

見学後は、両国駅近くのレストラン「両国レガート」で、寺島なす尽くしのコース料理をいただき、こんな料理法があるのかー！とみんなで感動！！おいしかったです～(^^)。

墨田区と言えば「寺島なす」。この品種を残し、育てる市民や農家さんを増やしていきたいと語る牛久さんの熱い思いは、結構広がっているようです。これからもコミュニティガーデンたもんじ交流農園さんから目が離せない！（佐藤さんのFBからご本人ご快諾を頂き掲載させて頂きました）



第1回寺島なす★祭りにも出て頂いた「両国レガート」



昨年7月 せせらぎ農園にて

宮内社長のアグリノーム研究所/植物工場を見学！



6/25(日)墨田区八広にあるアグリノーム研究所/植物工場に、坂本さん、沖村さん、高田さん、安倍さんご夫妻と行ってまいりました。今年の2月に宮内社長をたもんじ交流農園をお誘いしたときに、こちらでも工場見学させて欲しいと言っていたことが、ようやく実現できました。

植物工場はマンションの1階にあり、24時間365日稼働の水耕栽培工場とそこで採取した野菜の粉末加工場で、従来はケールやシソ、モロヘイヤなど葉物(はもの)を中心としていたのですが、今年の2月に東京都の令和4年度「TOKYO 地域資源等活用推進事業」の支援対象に選ばれ、寺島なすの栽培と、乾燥・粉末にすることでの料理への

活用等を研究しているとのことでした。

農学博士でもある宮内社長のご説明ののち、白衣と長靴に着替え無菌スペースに入室、寺島なすは、水耕栽培で育っていて実を着けていました。現在は、露地で栽培した寺島なすと植物工場で育ったものとの違いを比較しているそうです。工場内にはケール等葉物野菜の他、インゲンやサボテンもあり、なかなか興味深い空間でした。坂本さんから、かつて寺島なすを粉末にして最中を製作しようとしたけど何の風味も残らず断念したという坂本せん餅時代のエピソードが披露され、是非とも寺島なすの風味を残した粉末商品を開発して欲しいという激励も飛び出し、見学会を終了しました。宮内社長、どうも有難うございました。(末林記)



「寺島なす★祭り」に参加して頂いたお店が一巡、今回も番外編です。



食
ハ
ロ
グ



第10回 きそば 長平

墨田区墨田 1-5-12
03-3612-0933

F
B



【レポーター自己紹介】「ちーむ小川」の岩脇夕貴です。声楽家、ヤッチャバ事務局、パン講師、、、人生でやりたいことをやっております。今回のグルメレポート先は、東向島にある創業62年「きそば 長平」さんです。

【お店の行き方・雰囲気】東向島駅から寺島なすのプランターを見ながら都営団地に向かうこと徒歩6分。いまとなっては珍しい瓦屋根。またどこか懐かしいような出前用のバイクが店先にあり、少し昔にタイムスリップしたような光景。店内は格子から差し込む光と、暖色の照明器具が店内を照らし、落ち着いた雰囲気である。また昨年内装をリフォームされたそうでとても清潔感があります。

【寺島なすのメニュー】お品書きは2冊あり、その1冊の堂々トップに「寺島せいろ」がある。せいろ以外にも寺

島なすの揚げ浸しや、天ぷらなども季節のおつまみとして用意されている。今回いただいたのは寺島せいろと、揚げ浸しです。寺島せいろは容器からはみ出すほどの天ぷらたち。天ぷらは寺島なす、しし唐、たけのこ、いんげん。しし唐はそばでリボン結びにして花束のようになっている。はて、保存食や季節ものの料理を大事にしている私としては、季節の違うたけのこがあることに違和感が生まれた。ご亭主の大坪康明さんに伺ったところ、寺島せいろと共に、すみだモダン2012に選ばれた梅若そばの目玉の1つがたけのこであるそう。彩りよくしたいと、たけのこも入れたそうです。寺島なすは油の相性がよいので、天ぷらにすると一層美味。揚げ浸しの見た目を美しくトロっと濁けます。

【総評】2009の玉ノ井まちおこしをきっかけに取り入れた寺島なす。寺島なすを取り入れた最初のお店だそうです。寺島なすが食べられるのは7月～9月末。その時期が近づくと電話で問い合わせがあるほど、寺島なすを地域に根ざしてくれたお店です。息子さんはお客さんの様子を見ながら、スッと紙エプロンを渡したり、ティッシュを置いてくれたり、心遣いがきめ細やか。奥様が大切にしている90年以上木樽で受け継がれるぬか漬。お客様に喜んでもらおうと、季節でそばの種類を変えたりと料理への探究心が尽きない康明さん。ぜひご賞味ください。🍷🍷🍷3つ！



寺島なすの揚げ浸し



寺島せいろ

“てらたま農園部から”

第20回～菌ちゃん畝での栽培その後～



農薬要らず、肥料も要らず、水やりの必要もなし、の手間いらずという菌ちゃん畝。若干迷いと言いますか、不安と言いますか、言い方悪いけど「そんな都合のいい話、本当かな？」なんて気持ちは私だけ？

しかし、この菌ちゃん農法、昨年あんなに駆除に苦労したアブラムシもハダニも今のところ被害は無し！ま、それは通常の畝でも被害は今のところ無いので株数を昨年より減らしたことで風通しが良くなったからかもしれません。しかしですね、収穫できた寺島なすは、色艶が通常の畝のものよりいいのです！そして味も甘味というか旨味が濃いのです。トマトもぐんぐん大きくなり茎もどっしりとして沢山の実をつけています。房がダブルで付いてる感じです。味も甘いんです！種から育てたエンサイだって、株間に植えたショウガだってスクスク育ち、収穫が楽しみです。吉田先生のおっしゃる通り、元気な野菜を作る菌ちゃん畝、大成功です！





「第15回 そよかぜつながるフェス」



たんたんタモン 風来門 かせらもん



農園会員の方へのお願い
ご自分の畑で採れた野菜を当日会場に着て「マルシェ」で販売しませんか。ないしは販売委託も承ります。野菜の受渡し等のご相談はお気軽に小川まで。

墨田区の江戸東京野菜 第2回「寺島なす★祭り」



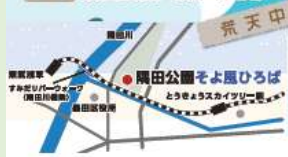
わたし、寺島茄子之介と申します!

食べ比べイベント「投票1ナウ」
その集計が「グランプリ」が決定!

8/6

日

時間 9:40~17:00
会場 隅田公園 そよ風ひろば



寺島茄子之介音頭の盆踊り、
青果リレーなど
寺島なす三味の楽しいお祭り開催!

すみだの
江戸東京野菜
『寺島なす』を
食べよう!
(なすワン)
N-1グランプリは
(11:30~15:00/売切れ止)
誰の手に!

N-1(なすワン)グランプリ参加店(全8店舗)

参加店の自慢の寺島なす料理を味わって、(1食/350円~700円)
あなたの好みに一票入れましょう!

投票時間11:30~15:00
グランプリ発表16:00

注意事項
■イベント時間、内容、出店者は
予告なく変更となる場合がございます
■雨天、天災等により中止となる場合がございます
■提供料理1食の予定販売価格は変更になる
場合があります。予めご了承ください。

酒呑童子
東向島 2丁目 30-11
QRコード

ボンズハウス
石原 1丁目 39-1
QRコード

はりや
東向島 5丁目 3-1
QRコード

押上よしかつ
墨田 5丁目 10-2
QRコード

海鮮居酒屋 MARU
江東橋 4丁目 29-15
QRコード

かめばん 立花本店
立花 2丁目 1-11
QRコード

玉ノ井 cafe TRACE
東向島 5丁目 27-4
QRコード

かつ信
墨田 3丁目 14-12
QRコード

- 9:40 青果リレー2023 スタート(口上~すみだ花体操で準備体操)、以後随時青果リレー中継
- 10:00 寺島なす★祭りスタート、(各店ブース(寺島なす他野菜マルシェ、かき氷他)順次 OPEN~売り切れまで)
- 11:30 第2回 N-1(なすワン)グランプリ START! 12:00 料理の達人紹介インタビュー!
- 12:30 ソプラノ独唱:岩脇夕貴 12:45 紙芝居「本所七不思議『おいてけぼり』」:小川 剛
- 13:00 トークセッション「寺島なすと江戸東京野菜と御前裁畑」(江戸東京・伝統野菜研究会代表 大竹道茂・たもんじ交流農園栽培アドバイザー 水口均) 14:00 みんなで踊ろう! 寺島茄子之介音頭、墨田区ご当地盆踊り(1回目)演奏・踊り:たかはしゆうこ、パピボンズ×プリンス王子(ミックスナッツハウス)
- 14:30 やさいのうた! みんな歌って踊ろう!!:ありさかたくじん 15:00 歌う下町の牧師:石川良男
- 15:40 青果リレーゴール、山本亨墨田区長ご挨拶 16:00 N-1(なすワン)グランプリ優勝者発表 表彰式!
- 16:15 みんなで踊ろう! 寺島茄子之介音頭 墨田区ご当地盆踊り(2回目) 17:00 フィナーレ

水口アドバイザーご指導日:8/13(日)9/24(日) 10:00~15:00 農園部作業日:毎週日曜 9:00~



たもんじ交流農園便り
No.64 般 2023.7.30 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