たもんじ交流農園便り Vol.89

2025年8月号

すみさとPJ 新シリーズ!!

すみ里レポート ～都会の中の里地里山をたずねて～

最近、期間限定農園 や 公園の中の市民農園 が話題になっていることをご存知ですか。そこには単なる“農業体験”を超えた、暮らし・人・地域を結び直す動きがあるようです。これを私たちは「都会の中の里地里山化」と捉え、東京という都会の中に静かに広がりつつあるムーブメントとして、すみ里プロジェクトのメンバーが、実際に現地に足を運んで、見て、聞いて、感じたことを飾らずにレポートしていきます。同じ思いを持つ方々とつながるために、そしてこれから“すみ里”に関わってみたいと思う方へのきっかけとなるように。

視察記録① 原宿はらっぱファーム

東京大学空間情報科学研究センター
准教授　新保　奈穂美

2025年5月10日にいま話題の原宿はらっぱファームを訪れました。ここは外苑前駅・表参道駅の近くにあり、もとは大蔵省印刷局の官舎で10年以上空き地だった国有地約1,500㎡にできたコミュニティ農園です。渋谷区が、土地を管轄する財務省から草刈り等の管理委託を受けていましたが、地域団体「都市農地と防災のための菜園協議会」が渋谷区から再委託を受ける形で、ファームを設立されました。財務省との交渉にあたっては、コネクションを持つ都市農地活用支援センターが活躍したそうです。渋谷区長にも、協議会のメンバーに民生委員がおられたことで、直にお願いする機会を得られたとのことでした。管理再委託の協定は2025年2月から2026年1月末までで、ファームオープンは4月だったので現状10か月の活動となる予定です。資金はクラウドファンディングを通じ、約178万円が集められました。

ファームの目的は①原宿の食べられる空き地を通して生きた体験を提供、②原宿という知名度を活かして環境意識を醸成、③地域資源循環を促進となっています。

実際のファームは実験の畑（布団の綿など、地域の未活用資源を活かした栽培実験を実施、２区画）、つながる畑（パリのコミュニティガーデンに倣い年齢・性別・居住地・農作業経験が多様な８人を１組とし農作物栽培、６区画）、学びの畑（近隣の高齢者支援施設で菜園教室をしていた元農業高校の先生が指導、４区画）のほか、広場等で構成されており、敷地縁辺部にも畑がつくられています。

ファーム代表の安西美喜子さんはNPO法人コンポスト東京代表でもあり、原宿はらっぱファームでもコンポストに積極的に取り組まれています。

原状回復の必要から直接の地植えはできず、低いレイズドベッド型で土を盛って栽培する工夫がされています。建築物も建設できないため、事務所小屋としてモバイルハウスの活用が検討されているようです。

おしゃれな大都会のなかで、これまで前例のない国有地を活用したファームで見られたのは、土とのつながりを求める活気あふれる多世代の人々の姿でした。さまざまなアプローチを駆使して実現したファームはたったの10か月で終わってしまうにはもったいない素晴らしい空間です。ぜひ皆さんも訪れてその意義を実感し、広めていただきたいと思います。

「寺島なすのお料理たいけん&江戸東京野菜のお話の会」開催!!

8/3(日)「すみだを食す寺島なす！」シリーズ第二弾として、「寺島なすのお料理体験＆江戸東京野菜のお話の会」が梅若橋コミュニティ会館で開催され、定員を上回る 27 名の方が参加されました。

まずは、江戸東京野菜コンシェルジュ協会理事で都市農地活用保全アドバイザーでもある松嶋あおい先生のご指導のもと、4 グループに分かれ、寺島なすのカレー炒め、マリネ、ジャムなど、なす尽くしのお料理を地域の皆さんと一緒にわいわい楽しく作り、出来上がった料理をこれもまたみんなでワイワイ楽しくいただきました。「寺島なす、コクと深みがあるね！」と笑顔が弾けました。お食事の後は、江戸東京・伝統野菜研究会代表で江戸東京野菜コンシェルジュ協会会長の大竹道茂先生から、本日使用した江戸東京野菜「寺島なす」と「おいねのつるいも」の歴史や特徴をはじめ、江戸東京野菜全般に関するお話を伺いました。参加者は皆、興味津々で耳を傾けていました。

寺島なすのお料理たいけんに参加して　　えりか さん

たもんじ交流農園へ見学をさせていただいた後、お料理会に参加させていただきました。訪れてみると、ナスのマリネやカレーに加えて、ナスジャムも作るとのことで、ワクワクしながら体験しました。初対面の年代も違う方とお話をしながら、美味しい料理を調理し食すという、久々の経験ができ、充実した時間になりました。また、江戸野菜についても学ぶことができ、寺島なすがこの地域の活性化に欠かせない存在なのだと実感しました。楽しい時間を過ごすことができました。ありがとうございました！

"寺島なす"のふるさと味わいコースを堪能 in 押上よしかつ

「すみだを食す寺島なす！」第三弾は、8/10(日)押上よしかつさんにて開催され、22名の方にご参加頂きました。

先ずは墨田区愛の溢れる店主の佐藤勝彦さんから江戸東京野菜の各種ナスのお話を聞かせて頂きました。その後田辺一乃師匠から「寺島なすと多聞寺の狸」の講談を一席。

そしてお待ちかねの寺島なすの味わいコースです。先ずは「夏の東京野菜盛り合わせ」と題し、葛飾区産えだまめ・足立区産本田うり、東久留米市産谷中しょうがの三品が(ここは乾杯を兼ねてビールで)、続いて「寺島なすと千両なすの食べくらべ」(ここは日本酒で)「玉子焼きと江戸なすみそ」「寺島なすとからあげ南蛮漬け」と続き(この辺りで焼酎に)、メインは「TokyoX(豚)と寺島なすのバジルソース炒め」を堪能したあと(ここは赤ワイン)、「練馬区産早生小麦のうどん出汁和え」で〆て頂きました(最後は爽やかな白ワインで)。食材はもちろん、お酒の各種も全て東京産!!皆さん大満足で賑わい、気が付いたら 1 時間オーバーの 3 時間になってしまいました。

寺島なすの夕べ in 押上よしかつに参加して　　木村優太(アプリ木村)さん

東京の伝統野菜「江戸東京野菜」は、いま再び注目を集めています。その代表格である「寺島なす」は、墨田区寺島地域で生まれ、江戸時代から親しまれてきた伝統野菜です。今回、押上にある「よしかつ」さんで、この寺島なすを使った料理をいただく機会に恵まれました。江戸東京野菜の普及活動にも力を注いでいるお店で、地元ならではの食文化を味わうことができました。

さらに当日は、講談師田辺一乃さんによるお話を聞きながら料理を楽しむという、贅沢なひとときが用意されていました。講談を耳にするのは初めてでしたが、子どもの頃に親しんだ紙芝居のような温かさがあり、自然と引き込まれていきました。その語りの余韻に浸りながら味わう料理は、日常の食卓とはまた違った格別の美味しさでした。

私自身、自宅で寺島なすを育て、ほぼ毎日収穫しています。栽培者の方々と同じテーブルを囲み、育てる喜びや工夫を語り合えたのも大きな収穫でした。寺島なすをはじめ江戸東京野菜は「固定種」と呼ばれる品種で、世代を超えて受け継がれています。一般的な F1 種とは異なり、素朴ながらも深みのある味わいが魅力です。伝統と人のつながりが生み出すこの豊かな風味を、ぜひ多くの方に味わっていただきたいと思います。

すみだで蛍の飛ぶ姿を観たい！

～ほたるのすみかプロジェクト【前編】～

てらたま協議会理事長　牛久光次

2022/3　「ほたるのお宿」つくりワークショップ

昔は、この辺のすみだにだって蛍が飛んでいたといいます。「たもんじ交流農園で、もう一度あの光を見たい」―そんな夢のような願いから『ほたるプロジェクト』は始まりました。なんで昔はいたのにいなくなったのか？現代の街は明るすぎ、騒がしく、水や空気も汚れ、産卵できる草もない。人が暮らしやすさばかりを優先してきた結果、蛍が生きられなくなってしまったのです。

「都市空間にこそ自然を感じ、虫や植物も共に生きていると知る場をつくりたい」―これがプロジェクトに込めた想いです。たもんじ交流農園は「農体験による交流」の場であると同時に、自然の大切さを体験から学ぶ場でもあります。その一環として、耕作地や広場に加え、生態系を観察できるビオトープを整備しました。

2019 年当時のビオトープ

ただ当初のビオトープは水がよどみ、アオコが発生。メダカの姿も見えにくく、決してキレイな状態ではなくなってしまいました。そこで「蛍が自生できるほど綺麗な水循環にしよう！」という目標を定めたのですが、光っている蛍は観たことはあるけど、蛍の幼虫の姿なんか見たことない。何を食べて育つのか？、ビオトープの浄化作戦の前に、蛍ってどんな生き物なのか、その生態系を学ぶ必要があると考えました。

2021 年６月、先ずは「幼虫を育ててみたい親子」を募り、11 組から応募があり、「ほたる育成プロジェクト」が始まりました。幼虫はゲジゲジのようで決して可愛くはありませんが、やがて光り輝く姿に変わる―ある人の「どんなに醜くても美しくなれることを蛍は教えてくれる」という言葉が心に残りました。

蛍の一生は、水中で 7～8 か月をゲジゲジの『幼虫』として過ごし、土に潜って(上陸して)『さなぎ』となり、20 日ほどで羽化して『成虫』になります。そして光りながら求愛し、産卵して一週間で命を終える、はかなくも美しい一生です。(「えっ、蛍は子供産むだけで大変な育児を放棄してるの？」なんて言わないでください)

ほたるのお宿

１匹の平家蛍で約 100 個前後産卵するそうです。2021 年秋、応募があったご家族に各数十匹の『幼虫』と育成キットなるものを配布いたしました。幼虫の餌はタニシ、本当は自ら殻を溶かす溶液で吸うらしいのですが、でもあんな小っちゃな幼虫では無理だろうと、生きてるタニシの殻をトンカチで叩いて潰して与えるとお願いしたのですが、とてもそんな残酷なことは耐えられないとギブアップする家族もチラホラ。でも大半のみなさんには冬の間、根気強く幼虫を育てて頂きました。

そして翌年 2022 年春にたもんじ交流農園のビオトープに「ほたるのお宿」とういう産卵場を設置。大きく育った『幼虫』を移し、羽化を待ちました。みんなの期待を背負って夏には２度ばかり鑑賞会も開きましたが、光のタイミングは難しく、この年に確認できた『成虫』はわずか７匹。それでも、夢に描いた光が確かに空を舞ったのです。(後編に続く)

“てらたま農園部から”　第 44 回～続・続・菌ちゃん畝のグリーンカーテン～

６月号、７月号と、しつこく共用区画にパーゴラを作りネットを張ったと報告してきましたが、今月もその続きです（まだ続くかも？）。

ネットが張られるのを待ち構えていたように、４本のスイカたちはぐんぐんツルを伸ばし、次々と実をつけました。その数は正確にはわかりませんが、８月 17 日現在、空中にランタンのようなスイカがたくさんぶら下がっており、畑にあるものや既に人様のお腹に入った分、カナブンやアゲハチョウに食べられた分まで含めると、50 近いのでは？　今、共同区画に近づくとスイカの甘い香りが漂っています。実際このスイカ、実に甘いのですヨ！この春「スイカで寺島なすに日覆いを」という話を聞いたときは、おお～！と感嘆しました。２～３年前、暑さから守ろうと黒い寒冷紗で畑を覆ったことがありましたが、寺島なすが色づかず断念。でも今回は大丈夫！何よりおしゃれですしね。結果的にスイカ栽培は大成功でした。

一方、菌ちゃん畝での寺島なす栽培は苦戦を強いられていますが、地球沸騰化のもと、近い将来肥料さえ手に入りづらくなくなるかもしれないということを見据え、てらたま農園部では肥料不要の菌ちゃん農法や垂直仕立て栽培法に取り組んでいます。まだまだ失敗も多く、試行錯誤の連続ですが、何とか道筋をつけたいと大きな希望を抱いています。

盆踊りワークショップ：8/24(日)13:00～(梅若橋 CC)皆川未来さんの”親子あそび『元気いっぱい』”他主催、寺島茄子之介音頭実演、**まちかどコンサート**：8/26(火)13:00～(ユートリヤすみだ生涯センター)カンカラ三線とのスペシャルコラボ有、**水口アドバイザーご指導日**：9/7(日)10/5(日)各 10:00～15:00　**わいわいおしゃべりタイム・ワーカーズコープピザ焼きパーティ**：　9/21(日)10:30～ “**農園部作業日**：毎週日曜 8:30～、**フリーコーヒー**: (未定)、**竹の流しそうめん**: 9/28(日)13:30～、**すみだ青果リレー**:東向島周辺 9/27(土)・10/4(土)、錦糸町周辺 9/28(日)・10/5(日)

はじめました!!

第４回　須貝利喜夫さん（区画 08-1）の場合

桜が大好きな私にとって、素敵な団体との出会いがありました。山形に桜の木を毎年植樹している都内のボランティア団体です。会の名称は「花回廊ようざんろーどをつくる会」です。ようざんろーどは、米沢藩の困窮を立て直した上杉鷹山公に因んでいます。「為せばなる、為さねば成らぬ何事も、成らぬは人の為さぬなりけり」の教えを残した第９代藩主です。

山形置賜地域に桜花の回廊をつくろうと「夢とロマン」に満ちた団体が約 20 年前に立ち上がりました。故郷に苗木を贈り、地域の方々と一緒に植樹し大切に育て、何年か後には家族、友人と一緒に満開の桜花を満喫することが出来ることを願っての活動です。

５月上旬に、山形県小国町にある「道の駅白い森おぐに」の高台で初めて植樹祭を営んできました。地元自治体と協議し、希望の場所を選定し準備しました。残雪が綺麗な飯豊山を望める植樹祭は、30 名を超す会員と地域の方が集い、神主さんを伴った鍬入れ式も初体験しました。

植樹の記録誌を見ますと今回で 22 回目を迎えたとのこと、このなかには南陽市にある烏帽子山公園も含まれていました。日本さくら 100 選に入る「置賜さくら回廊」の中心的な名所です。子どもの頃、家族と毎年お花見をしていた大切な思い出のある公園に、いつか自ら植樹が出来ることが驚きです。はじめたばかりですが、新たなさくら回廊をつくる活動に誇りをもって臨んでいきます。

第５回　中小企業診断士／城東支部／海野大樹さん（区画 02-2）の場合

新しい地域支援の形を模索し始めました。これまでは「人生はギャンブル」と割り切って生きてきましたが、2025 年、誰もが AI を使う時代には、もはやそんな言葉だけでは片づけられません。中小企業診断士として、情報の非対称性に頼ったやり方は通用せず、AI を使いこなすことこそが新しい武器になると ChatGPT に教えられました。そこで地域支援においても AI　を活用して新しい支援を模索していこうと考え、各種 AI ツールの導入と勉強をしている最中です。

診断士仲間のグループでは、創業支援や経営塾に取り組む尊敬できる方々が多くいますが、その活動が本当に本人の 10 年後を見据えたものなのか、少し疑問に感じることもあります。私は私の方向性を大事にし、新しい地域支援の形を模索していきたいと思います。寺島・玉ノ井まちづくり協議会や地域支援部の皆様の力を借りながら、新しい挑戦を重ね、皆様に貢献できればと思っています。――人生はギャンブル、だからこそ挑戦あるのみです。

シリーズ『江戸の食生活と野菜たち』～第６回～　農園アドバイザー水口均

後閑晩生

全国的にしられている江戸時代からの野菜といえば「小松菜」は間違いなくその一つといえます。小松菜は昭和以降の品種改良により一年中作付けできるようになりました。それまでは「冬菜（ふゆな）」と呼ばれ、冬の寒い時期にしか出回りませんでした。そんなことから江戸（関東）の雑煮には欠かせない青物となりました。焼いた切り餅に柏肉（鶏）と小松菜に澄まし汁というのが定番です。霜の降りたあとの小松菜は茎にぬめりがあり独特のうまみがありました。品種改良されたものは青梗菜などの中国野菜と掛け合わされ、一年中栽培できる代わりに、濃い緑色と少し苦みのあるものに変わってしまいました。そのおかげで昭和以降は全国で作られるようになり「小松菜」は一般名称として全国に定着しました。

葛西菜_大和本草_1709_貝原益軒

「小松菜」の名称は八代将軍吉宗によって名付けられた話は有名です。八代将軍が鷹狩りに行ったときに立ち寄った現在の新小岩香取神社で食べた青菜の吸い物に感激し、その名を聞いたところ名前が無いという答えを聞いて「この辺りは小松川村だから小松菜と呼ぶがいい」と名付けたとの話が名前の由来として残っています。しかし、この辺りは当時の東京府南葛飾郡にあり、現在は荒川放水路（荒川）の整備に伴いなくなってしまいましたが、葛西地区にあり葛西菜とよばれていた可能性があります。葛西地区（当時）には船着き場があり汚わい船の発着にも使われていましたから、葛西という名前が不浄であると考えて名前が無いといったかもしれませんね。。（第７回に続く）

たもんじ交流農園便り
No.89 会 2025.8.23 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 (2018 年 2020.年に助成金を頂きました)

HomePage　FaceBook