



たもんじ 交流農園便り

2025年11月号

Vol.92



すみだが揺れた！SUMIBON 2025「踊行列」 寺島茄子之介音頭、雨にも負けず熱気満開！



10/27(土) すみゆめ踊行列：SUMIBON 2025 が、すみだリバーサイドホールにて開催されました。外はしとしと秋雨でしたが、ホールの中は一変して熱気の渦。岸野雄一さんのプロデュースのもと、あがた森魚さん、ラッキィ池田さんら、多彩なアーティストと地域の踊り手たちが集いました。

3曲目には「寺島茄子之介音頭」が登場。高橋ゆうこさんの伸びやかな歌声、安倍さんご夫婦の檣上でのキリッとした演技、石川さんの軽快なバンジョーが重なり、三位一体のステージに引き込まれました。老若男女が生演奏に合わせて輪を広げ、ホール全体が一つの大きな“寺島輪”になった光景は、まさに壮観。その躍動は忘れがたい一幕となりました。



さらにこの日は、新作・茄子之介Tシャツのお披露目でもありました。偶然ホールで見かけて「これ、いいね」と声をかけてくださった見知らぬご夫婦から、その場でご注文をいただくという嬉しいハプニングも。寺島茄子之介の魅力が、地域の枠を越えて広がっていく手応えを感じる瞬間でした。雨をものともせず、むしろそれを跳ね返すように盛り上がった今年のSUMIBON。すみだの文化と人の力が結びつき、ひとつの“輪”となった一日でした。



今、ハマってます！～麹 菌～第36回 高橋さん(3-2)の場合



こぐま農縁 高橋です。畑を借りて5年目に突入。寺島茄子を中心に時にスーパーであまり見かけない野菜などにもチャレンジしております。最近年々土が良くなってきていて、よく育つなあ～と実感！そんな中自分達で作った有機栽培の野菜を出来るだけ素材そのままに、その野菜達の栄養を有効活用したい思いから麹菌に辿りつきました。

先日玉ねぎ醬作りのワークショップに参加し、私達の周りには菌がたくさんある事、そして何よりも麹菌は健康的でまさに腸活！！食材に少し加えるだけでコクとうまみが出る発酵調味料の偉大なる存在。毎日瓶の麹菌を混ぜる事が日課となってい

ます。まるで作物に水やりをするかの様に・・・

只今熟成中！野菜達とのコラボが楽しみで仕方ありません。次回こぐま農縁の作業の時に間引きした葉に玉ねぎ醬で作ったドレッシングでサラダを食べようと思っています！野菜作りから広がる世界にワクワクしています ♪ ♪ ♪



植物の生命力の強さってすごいですよね。この1年で特に驚かされたこと3つ、ランキング形式で書いてみます。

第3位 時は6月、冷蔵庫の野菜室の奥にビニル袋に入ったボール状のものの発見。袋の中の白いおがくずをかき分けるとニョキっと白い角2本！お正月の使い忘れのゆり根から出た芽でした。これを植えたらどうなるか？！ポットに植え陽に当てるとじきに真っ白だった角は緑色に！8月にはオレンジの花を咲かせてくれました。オニユリでした。



きゅうりのおなか
カゴが出来た。そこからさらに数か月、11月になって、30cmぐらい出来てくかなと思ひながら掘り始めると、どこまで掘っても終わらない！結局2日かかりで掘り出した長芋は優に1mを超えていて、さすがに疲れた～！お味？たもんじ交流農園土中の栄養をたっぷり含み、それはそれは滋味あふれるものでした。皆さんも試してみてもいいな(花)

第2位 採りそこなったキュウリがバナナのように黄色く大きくなったので種取りをすることに。時期を待ち包丁を入れようとした途端落っこちて、キュウリはパカッと真っ二つ。中に緑色のものが！青虫か、と一瞬ぎょっとしたけど、これがなんとキュウリの芽！おなかの中で次世代が育っていたのです。早速植えてみたけど、寒さのせいか双葉を閉じたまま・・・。

第1位 剥いた長芋の皮を数センチ埋めると大きくなるよと聞き、1年半ほど前菌ちゃん畝に4片埋めてみた。ところが待てど暮らせど姿を見せず。すっかり忘れていたころ山芋らしき芽が2本出現。あの長芋のものか？と半信半疑で棒を1本立て、なおもほったらかしにするうちム



長芋の皮



左上と右上のナガイモを合わせたものが1本
左下と右下のナガイモを合わせたものが1本となる

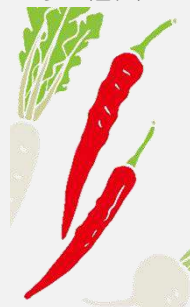


シリーズ『江戸の食生活と野菜たち』～第9回～ 農園アドバイザー水口均



新宿といえば現在は都庁のある東京の中心ですが、そこには新宿御苑があり周辺は内藤新宿といわれていました。新宿御苑は江戸時代は内藤家（現在の長野県伊那地方 信州高遠藩）の下屋敷のあったところ。下屋敷でしたからもちろんほとんどが畑で野菜を作っていました。そこで作られていたのが「内藤カボチャ」と「内藤とうがらし」です。「内藤かぼちゃ」はもちろん内藤新宿でつくられていたからその名のついた菊座南瓜です。内藤家のある信州で菊座南瓜が伝統野菜として伝わってはいないので特に信州からの持ち込ではなかったようです。下屋敷としてはかなり広い面積ですが、家康が内藤清成に日の出から日の入りまでの間に馬で回れる広さを与えたとされています。

内藤家の下屋敷でつくられていたもののうち「内藤とうがらし」は薬研堀の七味唐辛子の口上の中にも歌われていたほど有名でした。但し、内藤とうがらしは焼き唐辛子として味と香りが良いことから入れられており、辛味にはべつの唐辛子が入れられていました。「内藤とうがらし(品種名:八房)」は実が葉の上に出る特徴があり、収穫時期には一面が真っ赤になるほどだったようです。今でこそ唐辛子は韓国からの輸入品がほとんどですが、国内産唐辛子の市場流通量はまだ東京都です。とはいっても流通しているのは八丈島の島トウガラシ（沖縄の島トウガラシと同種）です(次回に続く)



11/30(日)10:00～:「干し柿作りWS」(たもんじ交流農園)～多聞寺様の渋柿を頂戴して、甘くて美味しい干し柿をつくりまします。11/30(日)15:00～:「オープンチャット ゴスペルフラ&ウクレレ」(墨田聖書教会)「下町の歌う牧師」石川良男先生のウクレレ引き語り ミニバザー&コーヒーもあります。12/7(日)10:00～「みんなの防災フェスタ」(東白鬚公園)皆川さんのハッピースマイル協力、地震体験、消火体験、AED体験、煙体験他、いろいろな体験ができる。

12/21(日)10:30～わいわいおしゃべりタイム 12/28(日)10:00～てらたま・たもんじ納会」～今年を締めくくる、お餅つき&たもんじ音楽隊!による大合唱会。12/28(日)13:00～「まな防災!世代をこえてぞなえよう!」(梅若橋コミュニティセンター&東白鬚公園)皆川さんの親子あそび「元気いっぱい」協力、子供達と一緒に防災について学んでくれるシニア&ミドル大募集中。農園部作業日:毎週日曜8:30～ 2026年初めには、例年通り「隅田川七福神巡り」もやりたいと思っています!尚、水口アドバイザーご指導日は、11月・12月はお休みです。



昨年の餅つき納会



たもんじ交流農園便り
No.92 会 2025.11.22 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 (2018年・2020年に助成金を頂きました)

