



たもんじ 2026年4月号 交流農園 便り Vol.97



今月から新しいタモンたちのエンブレムに変わりました!!

“てらたま農園部から”

第52回 ～楽し!!美味し!!ランチ会!!～



3月29日、農園部と農園会員フジタさんで企画したランチ会。お天気に恵まれ、新たにスタートした江戸東京野菜チャレンジャー会員さんの参加もあり、20名超えの大盛況でした。また、4年前に福岡へ転勤し、再び東京に戻った農園部メンバーも参加し、久々の再会を喜びました。

食材と飲み物は各自持ち寄り、メインメニューはホットサンドという企画。料理上手なフジタさんの自家製燻製チキンや、そのまま食べても美味しいハムに、ヨーグルトと玉ねぎのタルタルソースを添えたホットサンドと、ちいちゃんのレトルトソースとチーズ（即席具材、最高の組み合わせ!）のホットサンド、トミーさんの畑で採れた、みんなが大好きなルッコラなど、見ただけで食べる前からワクワクです。

3台の器具で熱々のホットサンドが次々完成し、待ちきれず、出来たそばからパクッ。「アチチッ、美味しい〜!」と言いながら。これが一番美味しいよね。ホットサンド作りには、フジタさんのお嬢さんトコちゃんが

大活躍してくれました。箸休めには、ナチュラルガーデンで採れたツワブキの佃煮も。また、小麦を抜いているナオちゃんお手製の、米粉とすり下ろしたじゃがいもで作上げたチヂミは、モチモチと軽さのバランスがバツグン! 農園の採れたてフレッシュハーブティーも楽しんでいただきました。

たもんじ交流農園で野菜づくりに精を出す皆さんは、食に対してもそれぞれこだわりがあって、こうして一緒に楽しめるのも、たもんじ交流農園の魅力ですね。



2026年この春、新たな農園の新たな仲間が誕生いたしました。

① 自己紹介、②育ててみたい野菜、③希望するイベントや講演会、④農園にかける思い等

新・農園のお隣さんご紹介

区画 3-1②

宇田川さんご夫妻



① はじめまして。東向島に引越してきて6年になります。中学まで広島島の離島で育ったこともあり、自然が大好きです。普段はマンションのベランダで野菜やハーブを育てていますが、しょっちゅう枯らしています(汗)、畑は初心者でわからないことが多いので、ぜひいろいろ学びつつみなさんと交流していけたら嬉しいです。よろしくお願ひします!!

② にんじん、スイカ、さつまいも、じゃがいも、トマト、にんにく、キュウリ、ブロッコリー、キャベツ、アスパラ、しょうが、ベリー系

③ 『失敗しないベランダ菜園～園芸店でどんな土、どんな肥料をそろえればいいのか』『コンポスト～生ごみを減らして野菜やハーブを育てる方法』『畑の作付け?の考え方』とか

④ 2020年～コロナ禍で、植物が育つ姿にとっても勇気づけられ感動したことをきっかけに、都会での暮らしの中で植物(野菜・花・ハーブ)を育て、心を豊かにする時間を大切にするようになりました。自分で育てた安心・安全な野菜を食べること、土に触れる心地よさを感じながら、日々の暮らしを、より充実したものにしていきたいと思ひます。



畝づくりいにチャレンジ！～ナビゲーターゆうの挑戦もスタート!!



3/29(日)、江戸東京野菜チャレンジャー会員の皆さんと、指導して下さる坂本さんで、畝づくりをしました！

前回、皆さんと土づくりをした耕作地に入り、幅を決めるために土に刺しておいた向かい合わせの支柱同士に、ピンと紐を張ります。この紐に沿って、鋤を使って畝の形にしていきます。仕上げは、台形の形に整えた畝に、地温を上げ、雑草が生えるのを防ぐためのビニールのマルチをして完成です！畝づくりは皆さん初めてだったということですが、とても熱心に質問を交えながら、かつテキパキと進めていかれ、予想していた作業時間を前に、あっという間に出来上がりました。すごいです！！

私はかつて、マスコットキャラクターの茄子之介くんをモチーフにした「寺島茄子之介音頭」というPRソングを作らせていただきました。墨田の伝統野菜である寺島なすを絶やさず育てていくことを、どうやったら続けていけるのか——となった昨年。ご縁をいただき、寺島なすの楽曲でこれまでにたくさんの舞台上に上がることができた私に、



これからできることは何だろう？と考えました。次からは墨田区の皆さんと一緒に、寺島なすを育てる作業をやっていきたいと思い、江戸東京野菜チャレンジャー会員の皆さんのナビゲーター役に立候補しました。

今年も無事に寺島なすが実り、来年につながるように、皆さんとご一緒に一歩ずつ挑戦していきたいです。次回はいよいよ「寺島なすの苗を畑に植える」です！引き続きどうぞよろしくお願ひいたします！
(ゆう)



依然募集中江戸東京野菜チャレンジャー会員～共用の畑（約23㎡）を、みんなで育てます。夏は寺島なすを中心に、秋冬は江戸東京野菜を中心に、参加いただく皆さんで話し合って決定します。農園ナビゲーター（ゆうさん・主に土曜日参加）が話し合いをサポートします。年会費 2,000 円、1 年間の参加制（～2027 年 2 月末）1 年ごとに改めて募集します。見学や一日体験も弾力的に受け入れます。申込は suebayashi@yahoo.co.jp

新・農園のお隣さんご紹介 可動式C 伊藤さんご家族



- ① はじめまして。この度たもんじ交流農園をお借りしました伊藤と申します。まだ未経験な事が多いのでご迷惑をおかけしないよう心がけます。生まれも育ちも墨田区で、ステンレス・鉄の溶接仕事をしております。何卒宜しくお願い致します。
- ② 大根等根菜類やハーブ、トマト等が作れたらと思っています。
- ③ 他の皆様とも交流させて頂けると有難いです
- ④ 作物いじりを通して子供に良い経験をさせてあげたいです。



挑戦続く！自根苗の育成栽培 今期の希望をつなぐ320株！

今年の寺島なす苗は、新たな挑戦の中で育っています。先月号でお伝えした通り、これまで購入していた農家さんの接ぎ木苗が鼠被害で全滅するという出来事がありました。そのため今年は、たもんじ交流農園で、寺島なすの種から自根苗を育てることになりました。2/22 種まきした苗ですが、温度・湿度・陽当たりなど、苗づくりの難しさを改めて実感しています。発芽の歩留まりも60%ほどと、決して簡単ではありません。それでも、4/12(日)には、小ポッドの苗を中ポッドに移し替えることができました。農園部の皆様、そして江戸東京野菜チャレンジャー会員の皆様が力を合わせて取り組んでくださったおかげです。

現在、320 株強の苗が元気に育っています。今年は苗の一般販売は難しいかもしれませんが、この一株一株が、来年へとつながる大切な種火です。とにかく、元気に育ててほしい！その思いで、もうあと少しの間、大切に見守っていきます。(小川記)。



すみだの歴史を耕す!! 寺島なす、240年ぶりの復活へ!!



4月17日(金)、東白鬚公園の寺島なす畑予定地にて、てらたまメンバーで耕運作業を行いました。土を掘り起こし、空気を含ませ、肥料をたっぷりと施しながら、5月中旬の苗植えに向けた土づくりです。春の日差しの下、鍬を入れるたびに土の表情が変わっていく様子は、これから始まる営みへの期待を感じさせるものでした。

東白鬚公園は都立公園として整備されて以来、主に花の育成を中心とした緑化が行われてきましたが、今年は開園40周年という節目の年を迎えます。その記念的な取り組みの一つとして、園内での野菜栽培

——とりわけ、江戸東京野菜である寺島なすの栽培が計画されています。

ところで、この場所がかつてどのような土地であったか、ご存じでしょうか。一説によれば、江戸時代の寛永20年(1643年)から天明6年(1786年)にかけて、この一帯は「御前栽畑(おせんざいばた/ごせんざいばた)」



寺島なす畑の予定地は、240年前の御前栽畑の位置に一致する!!

と呼ばれ、将軍家に献上する野菜を栽培する畑でした。歌川広重の浮世絵、江戸名所百景「木母寺内川御前栽畑」にも周辺の景色が描かれています。家康も好物と言われた茄子「江戸ナス(蔓細千成)」も栽培され、やがてその周辺の寺島地区で盛んに栽培されたことから「寺島ナス」と呼ばれるようになりました。

その農村は1923年大正12年の関東大震災迄続きましたが、南部の武家屋敷ともどもすべて焼き尽くされ、農地だった地も宅地化が進み寺島ナスが姿を消したと同時に現墨田区には農地がすべて無くなってしまったのです。

その地に今、再び土を耕し、寺島なすを植えようとしています。御前栽畑から始まったすみだの農地の江戸野菜寺島ナスはまた同じ地に私たちの手によって「寺島なす」として蘇らすのです。実に240年の時をさかのぼる営みの再開です。

ただ野菜を育てるだけではありません。かつてこの地で行われていた営みを、現代においても一度手繰り寄せ、未来へつないでいく——そんな意味を持った取り組みです。

5月にはいよいよ苗の植え付けが始まります。この小さな一歩が、どんな実りにつながっていくのか。その過程を、これからも見守っていきたいと思います。(ほぼ牛久記)



すみりキャラバン「里の芽」情報 ~まちに、里地里山の芽を届けにゆく里の民たちへ

東白鬚公園	募集:「花壇樹木管理」「除草落枝回収」「イベント補助」(何名でも) 歴史を耕し、実らせませんか? 広くボランティアを募集しております。東白鬚公園サービスセンター03-3614-4467(9:00~17:00)
ノウドひきふね	ノウドひきふねの店先で木質パレットで造ったレーズドベットと丸いプランター7個で野菜作りを楽しんでいます。Mail: node.hikifune@gmail.com HP: https://www.node-hikifune.com/
コネクトファーム	東向島の「すみだ地域活動支援センター(旧保健所)」の中庭でやさしく野菜作りを始めました。問い合わせはConnectBase すみだ 03-5247-3550 まで

はじめました!! 3選

第13回 関さん/チーム吉成 (区画11-1)の場合



再度はじめました! TV番組をHDDに録画していますが、14年前からBlu-rayでデジタル番組を録画しています。1000枚程度の録画済ディスクの目次を検索ソフトで登録して調べられるようにしました。数年ぶりに4月から登録を再開して、1枚のディスクに収納してある6から20番組の内容が分かるように簡単なデータベース化をしています。まだ60%ほど残っているので、たっぷり時間をつぶせます。

はじめてはじめました! 以前から気になっていた3Dプリンターの初心者向けを正月のセールで衝動買いしました。3か月お蔵入りしていましたが、先日、YouTubeを参考に、丸一日かけて設定し稼働させました。機器に入力してあるサンプル品の中から、定番の船の模型・15センチのスクレーパーから始めて、6時間かかる作品も制作しています。3万円程度の製品なのに、工作機械に使われるリニアガイドを採用しているので、高速・精密・静粛に稼働でき

ます。多数の投稿作品も製作できるので、しばらくはまってしまいそうです。

はじめるようか迷っています! 毎年夏に北海道車中泊旅行を23万キロ走った軽バンの愛車で20日前後かけて走り、既に北海道の海岸線の95%は走破しました。昨年は25泊のうち13泊をキャンプ場で宿泊しました。今年は同じ場所に何泊かする余裕のある旅を考えていたのですが、米国・イスラエルがイランとの戦争を開始しており、ウクライナVSロシア戦争より影響が大きいので、行こうか迷っています。平和な世界はなかなか来ませんね。



3Dプリンターにはまってしまいそう

農園が教えてくれたこと

中山さん(区画9-1 向島の家)



初めてたもんじ交流農園の土の上に立ったのは2018年11月のことでした。それから、気がつけば7年の月日が流れています。

もともと土いじりは好きでしたが、主に花を育てるほうで、野菜はまったくの未経験。ゼロからのスタートでした。手探りで毎日でしたが、農園の素晴らしい土と、やさしい諸先輩方のおかげで、数々の失敗を乗り越え、少しずつ収穫をあげられるようになりました。スーパーなどで売られている、サイズや形の揃った野菜たちを見ると、プロはすごいなと感じる一方で、人間の都合で揃えられていることに、どこか切なさを感じ

覚えるようになりました。それはきっと、自分の手で野菜を育てるようになったからなのでしょう。つい最近でも、先がいくつにも分かれた人参や大根がとれたり、収穫時期を逸して花が咲いてしまった蕪を慌てて収穫したり。

昨年の秋、「人参を育ててみたい」と思ったときのことです。種まきは8月がよいとされていましたが、「もうこれまでの常識が通用しない。やってみたら」と声をかけてもらい、思い切って10月に種をまきました。すると、ちゃんと育ってくれたのです。根の太りはもうひとつでしたが、葉は元気いっぱい、個人的にはその葉を美味しくいただくことができ、大満足でした。農園で育った野菜は、形や大きさではなく、鮮度と甘みで圧倒的に美味しい——そう実感しています。普段は室内で過ごすことの多いデイサービスの高齢者の方々も、青空の下で畑に出ると、ふっと表情がやわらぎます。あの笑顔を見るたびに、畑には人の心をほどく力があるのだと感じてきました。

この春、私は畑を借りている「向島の家」を退職することとなり、それに伴い、たもんじ農園も卒業することになりました。土に触れる日々が終わることは、とても淋しく感じています。原稿には書ききれないほどの思い出があります。たもんじ農園で出会った皆さんの優しさは、これからも忘れることはないと思います。そして、またどこかで、かたちを変えて「農」と関わっていただけると願っています。たもんじ交流農園の区画は、これからも「向島の家」の仲間たちによって続けていきます。どうか変わらぬ温かさで、この場所が育まれていきますように。7年間、たくさんの思い出と収穫を、本当にありがとうございました。この畑で過ごした時間に、心からの感謝を込めて。



シリーズ『江戸の食生活と野菜たち』

第14回～蕎麦はいつから～ 農園アドバイザー 水口均



江戸っ子と蕎麦は夜泣きソバに代表されるような、屋台の形でその食べ方から語られることが多い。とはいえ、ソバの栽培は比較的早くからありますが、江戸でいまのようなそば切りが食べられるようになったのは中期以降です。それまでは今でいうところの「蕎麦掻き」で食われていました。うどんも同じなのですが、関東で醤油の醸造が始められ広く流通するようになるのが江戸中期以降なので、それまでの醤油は関西からの下りもので大変高級(高価)で、庶民は味噌を作る際に出る汁を薄めて使っていたようです。これが結構しょっぱかった様で江戸っ子がつけ汁を少しだけつけてあとは飲み込むという食べ方もこの辺からきているかも知れません。江戸では深大寺の蕎麦が有名でした。

寺島なすの苗植え:5/10(日)たもんじ交流農園と、東白鬚公園でも、水口アドバイザーご指導日:5/10(日)、6/7(日)、寺島なすの一般販売:5/17(日)9:00~(東向島駅前フランチ前)、農園部オープン日:5/17(日)、農園部作業日:毎週日曜8:30~、たんたんたんポの田植え:6/7(日)13:00~、すみだ環境フェア:6/13(土)14(日)終日(オリナス錦糸町)~「すみりプロジェクト」等のプレゼン発表とお絵描き・クイズ他、足利市里山視察プロジェクト:6/20(土)21(日):たんぼやホテルの生息地を視察



たもんじ交流農園便り
No.97 般 2026.4.29 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)

