



たもんじ交流農園便り Vol.101

2026年8月号



チャレンジャー畑 収穫して、切って、鋤入れて、BBQで最高潮！



8/9(日) チャレンジャー会員とご家族など20数名にご参加頂き、「収穫&切り戻し&BBQ イベント」が開催されました。

まずはチャレンジャー畑の前で、イラストを見ながら「収穫&切り戻し講座」。「これから花が咲く芽があればその上で」「実を収穫した枝は分岐するところから」など、どこを切ればよいかを確認しました。ところが、切る場所が分かってくると、今度はどんどん切りたくなってしまおうのが剪定の怖いところ。「調子に乗って切りすぎないように！」との注意を胸に、それぞれ収穫と、慣れないながらも切り戻しに挑戦しました。

その後は、先日の抽選会で新たな耕作者に決まった関根さん、吉村さんへの「耕作地引渡し式」。お二人はいずれもチャレンジャー会員からのステップアップです。恒例の「お願いの書」をお渡しした後は、厳かに(?)「初鋤入れの儀」。真新しい区画を前に、「秋冬は何を育てよう?」と、早くも期待が膨らみます。

そして、お待ちかねのBBQ大会! 採れたての寺島なすをふんだんに使い、さらにピーマンの肉詰めや玉ねぎなどの差し入れも加わって、畑の横はすっかり青空レストランに。そこへ、ゆったりとした南国風の音楽まで流れ始めると、いつもの農園が、なんだか夏のリゾートに!? さらに、この日のために新たに設置したミストシャワーも大活躍。子どもたちはもちろん、大人の皆さんにも大好評でした。収穫して、切り戻して、新しい畑の門出を祝い、最後はみんなでBBQ。「同じ釜の飯」ならぬ「同じ畑のなす」。焼いて食べれば、もう立派な仲間です! 暑い夏だからこそ楽しめた、チャレンジャー畑のにぎやかな一日となりました。(末林記)



説明会で使用したイラスト



関根さん引渡し 初鋤入れの儀 吉村さん引渡し 初鋤入れの儀 真夏のBBQは最高! 「同じ釜の飯」ならぬ「同じ畑のなす」仲間

8/9(日)寺島なすの収穫&切り戻しイベントに参加して 松丸さん



チャレンジャー畑の「収穫&切り戻し&BBQ イベント」に参加させていただきました。ありがとうございます。大変美味しく楽しい時間でした。お子様たちが楽しそうに笑っている風景はとても素敵です。

これまで家のベランダでプランター野菜作りはしていましたが、地植えで江戸東京野菜を皆さまで作ることが楽しいです。体質改善をきっかけに雑穀料理教室に通ったこともあり、「ノウドひきふね」さんで寺島なすを栽培しているのを見て、素敵だなと思っていたことから「江戸東京野菜チャレンジャー会員」に申込みしました。

もし大きな災害が起こったとき、墨田区では物流が止まってしまうのではないかと勝手に思っていて、そうならないよう野菜だけでも区内で自給自足できるくらいになったら、すごいですよね。そして、空き地を畑にして、墨田区ブランドの野菜やお米を出荷して、丹精込めて作った方々が一番収入を得られる——そんな社会や文化になったらいいな、と妄想しております。いつか墨田区にもJAの野菜直売所ができるくらい、地産地消が広がったらうれしいです。いつも笑顔になれて、ほっとできる、たもんじ交流農園が大好きです。これからも皆さんと一緒に、畑を楽しんでいきたいと思ひます。



自給自足・地産地消を広めたい

チャレンジャーの仲間たち

青柳さん一家

① 自己紹介 子どもに少しでも食に興味を持ってほしいという思いから、今年度からチャレンジャー会員となりました、青柳（あおやぎ）です。どうぞよろしくお願いします。子どもだけでなく、自分自身も農業やそれにかかわる四季の移ろいについてほとんど知らないため、まずは親子で土に触れる経験をしてみたいと思い、参加させていただきました。

② 育ててみたい野菜 採れたての枝豆はおいしいと聞いたことがあるので、子どもと食べてみたいと思っています。家のベランダプランターで枝豆栽培をチャレンジしたのですが、虫が大量に発生してうまく育たず断念してしまったので…。畑で育ててみたらどうか、とは思いますが、また虫に悩まされるのか…と堂々巡りしています。

③ 希望するイベントや講演会 普段食べている野菜や果物などがどうやって作られているのか興味がありますので、食に関して学べる機会があればいいなと思っています。また、子どもも楽しめるイベントがあると嬉しいです。

④ 農園にかける思い 子ども向けの収穫イベントなどに参加するとき、こちらの農園を知る前は足立区の都市農業公園まで足を運んでいました。まさか墨田区にこんなに立派な農園があることにびっくり。遠出しての収穫イベントも楽しいのですが、肌寒い春に植えてから、夏から秋、収穫するまでの変化がみられるのが醍醐味だと感じています。墨田区は収穫などの農業に触れられるイベントがまだ少ないと感じているので、たくさんの人にこの農園を知ってもらいたいです。



ミストシャワーがお気に入り



“てらたま農園部から”

第56回 農園部クロニクル～鍬一本から始まった、小さな奇跡の物語～

後編 飛躍編 農園部、希望の種を未来へ！



菌ちゃん畝で育つ寺島なす 24.6.18

ち菌ちゃん農法に出会いました。そして、吉田俊道さんに教わりながら菌ちゃん畝を3本作ったのが2023年1月です。これがうまく行ったので、次々と畝を増やしました。菌ちゃん畝を作るための材料集めも面白かったです。多聞寺さんの竹をいただき、荒川土手のアシを管轄の荒川下流河川事務所に電話して分けていただきました。また大きな丸太の提供もあり、その一部は水道横のデッキになっています。このころ農園部としての仕事が増え負担が大きくなっていたので、花壇も手入れのあまり要らないナチュラルガーデンにつくり直しました。

話が前後しますが、2023年初めにリーダー交代、コロナの影響が続く中、農園部の方向性についてみんなで何度も話し合いました。そして寺島なすの継承を第一目標にすることが決まり、採種や接ぎ木に挑戦しました。接ぎ木するところまではいいのですが、接ぎ木後の養生が難しい！それでも自分たちが接ぎ木した苗が年ごとに畝の上で増えています。寺島なすを育苗するための温室も作ってもらって、3年前から踏み込み温床にも挑戦、去年の暮れ、ようやく温床の温度を60℃くらいまで上げることができました。次の目標としては、接ぎ木の成功率を上げることです。また、今年から一日体験の日も設けました。土や植物あるいは虫などと触れ合うことを楽しんでもらえるように、その季節ならではのプログラムを工夫して栽培大好き人間を増やしていきたいと考えています。(hana)



菌ちゃん先生
@多聞寺



菌ちゃん畝
製作中



荒川から運んできた
アシ



ナチュラルガーデン
に造り替え



踏み込み温床用の
落ち葉かき回し作業



一日体験会
ジャガイモ掘り



8/1(土)、東白鬚公園と梅若橋コミュニティ会館を会場に「寺島なす収穫・切り戻し&調理交流イベント」が開催されました。第1部は東白鬚公園の寺島なす畑からスタート。水やりに参加頂いている近隣の方をはじめ22名が参加し、まずは大切に育ててきた寺島なすの収穫。続いて今後も元気な実をつけてもらうための「切り戻し」の挑戦です。レジェンド坂本さんから実際の株を見ながら説明頂き、参加頂いたみなさんは



最初は恐る恐るだったのですが、だんだん大胆になって各々切り戻しの極意!?を掴んだ模様です。

そして、収穫した寺島なすを持って、第2部「寺島なす party」は、梅若橋コミュニティ会館の調理室へ移動。こちら苗植えから参加頂いている近隣の方を含め28名が参加しました。メニューは、「寺島なすの天ぷら」「寺島なす・バジル・トマトのサラダ」「寺島なす入り山形の『だし』」そして寺島なすによく合う「そうめん」です。その日集まった人たちで6つのグループをつくって調理開始。最初は初対面だった人たちも、一緒に手を動かすうちに自然と会話が弾みます。さらに「お醤油ありますか?」「天ぷらいっしょにあげませんか」「そうめんづくりに自信があります!」と班を越えてメンバーが臨機応変に入れ替わり。どこか昔のご近所づきあいを思わせる光景も見られました。そしてお食事タイム!採れたて寺島なすをその場で料理したメニューはどれも絶品!将にお腹いっぱい寺島なすを堪能致しました。イベント終了後には、たもんじ交流農園を見学する方や「今度、畑のお手伝いをします」と連絡をくださった方も。寺島なすを収穫し、料理して、一緒に食べる。その一日から、新しいご縁もまた、芽を出したようです。(末林記)



調理室では6つのグループに分かれて料理開始



寺島なすの天ぷらとそうめんとサラダ



いただきますー!

寺島なすのイベントに参加して Mike さん (海外の教育関係のお仕事)



こんにちは、ミケと申します。墨田区に住んで約7年になります。

私が子どもの頃、父は小さなコミュニティガーデンの一員でした。夏の太陽のもと、甘い真っ赤なトマトや、みずみずしい夏ナス、そして小さな区画から突然顔を出すいろいろな作物が、驚くほどの速さで育っていくことに、いつも驚かされていました。

この暑い夏、できるだけ家の中で過ごしたいと思っていた私は、ある日、何気なく「オンライン散歩」をしていました。そこで、まるで道に迷った末に偶然たどり着いたかのように、「たもんじ交流農園」を見つけたのです。8月1日のナスの収穫イベントに初めて参加し、その後、9日のチャレンジャー畑のBBQにもお誘いいただきました。実を言うと、私は朝型の人間ではありません。それにBBQなら何か食べ物を用意して持っていかなければ、と思っていたこともあって、残念ながら数時間遅れての参加となってしまいました。

でも、到着したとき、そこに私が見たのは「コミュニティ」でした。経験豊かな先輩たち、楽しいことが大好きな家族、そして農業を心から愛する人たち。皆さんの笑い声や笑顔、そして温かく誠実な姿は、言葉以上に雄弁に私に語りかけてきました。私自身、エネルギッシュで社交的なタイプというわけではありません。それでも、以前お会いした何人かの方が温かく迎えてくださり、会話の輪に入れてくれたり、グリルの近くでお手伝いをしたり、ひと段落した後には一緒にくつろいだりすることができました。

もちろん、もっと良くできること、もっとスムーズに、効率よくできることは、いつでもあると思います。それでも私は、このコミュニティの中で力を合わせ、新しい友達をつくっていくことを楽しみにしています。そして、みんなで一緒に取り組めば、いろいろなことが実現できるのではないかと、とても楽しみにしています。これから、どうぞよろしくお願いします。



農園部オープンデー: 9/20(日) 10:00~、農園部作業日: 毎週日曜 8:30~、水口アドバイザーご指導日: 9/13(日)・10/11(日)、ノウドひきふね「流しそうめん&種まき」: 9/13(日) 11:00~、東京都「新たな農的活動支援事業」説明会: 9/24(木) 14:00~(多聞寺と農園)、すみだのまちの映画館「チャップリン/独裁者」: 9/25(金)(曳舟文化センター)、東白鬚公園「秋なす収穫祭」: 9/26(土)、青果!ルー2026: ①9/26(土)多聞寺~八広、②9/27(日)錦糸公園~スカイツリー、③10/3(土)多聞寺~東向島、④10/4(日)すみだまつり・こどもまつり参加! 錦糸公園~スカイツリー、たんたんタンボの稲刈り: 10/3(土) 10:00~、東白鬚公園「公園の木を知ろう! 樹木ガイドツアー&自然素材クラフト」: 10/4(日)

吾孺の里「楽しい菜園体験」での寺島なす育成日記



住所 墨田区八広 4 丁目 35-17

八広地域プラザ 吾孺の里 大熊隆士

八広地域プラザ 吾孺の里では、約 75 m²の畑を活用した「楽しい菜園体験」というプログラムを行っています。春夏と秋冬の年 2 回、野菜作りに参加して下さる方を募集し、皆さんと一緒にさまざまな野菜を育てています。そして今年の春からは、新たに「寺島なす」の栽培にも挑戦しました。



大熊さんに話を伺う坂本さん

5 月 10 日 寺島なす 8 株を植え付け 寺島なすの苗を 6 ポット分けていただきました。そのうち 2 ポットは苗が 2 本立ちになっていたため、それぞれ 2 株に分け、全部で 8 株にして植え付けました。同時に支柱も立てました。植え付け後 1 週間くらいは苗もまだ細く、不安定な様子で少し心配していましたが、2 週目くらいから主軸がしっかりしてきました。

5 月下旬 3 本立てにして追肥開始 3 週目には元気な枝を残して「3 本立て」にし、追肥も始めました。植え付け直後の細かった苗からは想像できないほど、日に日にたくましくなってきました。

6 月 8 日 待望の初収穫！植え付けから約 1 か月。6 月 8 日には、ついに寺島なす 2 個を初収穫しました！その後も順調に実をつけ、収穫が続いています。7 月 10 日までに収穫できた寺島なすは、全部で 24 個。

7 月 5 日 「あづさと食堂」で皆さんに味わっていただきました 育てた寺島なすを、ぜひ地域の皆さんにも味わっていただこうと、前日に収穫した 8 個を、地域食堂「あづさと食堂」で調理・提供しました。「あづさと食堂」は月 1 回開催している地域食堂で、この日は約 40 人の方にご参加いただきました。寺島なすを使ったメニューは、「鶏肉と寺島なすのハニーマスタード炒め」！参加された皆さんからは、「寺島なすがおいしかった」「ここで栽培したものを食べられるのがうれしい」といった声をいただきました。自分たちの畑で育てた野菜を収穫し、それを地域の皆さんに食べていただく——。「育てる楽しみ」が「食べる楽しみ」へとつながった、うれしい一日となりました。これからも寺島なすの成長と収穫を楽しみながら、大切に育てていきたいと思っています。



あづさと食堂でのお食事会



鶏肉と寺島なすのハニーマスタード炒め

吾孺の里では、次回の「楽しい菜園体験 冬野菜を育てよう!!」の参加者を募集しています。活動期間は 2027 年 2 月 21 日(日)まで。対象は、週 1～2 回程度、定期的に野菜のお世話に来ることができる方です。定員は、大根・カブ・小松菜・レタス・ほうれん草が各 4 名、じゃがいもが 8 名。希望者多数の場合は抽選となります。申込締切：8 月 31 日(月)、抽選会は 9 月 8 日(火)10 時の予定。申込 受付窓口または電話 03-6657-0471

吾孺の里 冬野菜を育てよう！
楽しい菜園体験

種植え：9/20(日) 午前 9 時から午後 4 時まで
10:00～大根・カブ・じゃがいも
11:00～小松菜・レタス・ほうれん草
期間：2/21(日)まで 予約制(要申込)

【対象】定期的に本園にきておられる方が対象です(週 1～2 回)。
【定員】大根・カブ・小松菜・レタス・ほうれん草 各 4 名(計 20 名)。
じゃがいも 8 名(計 28 名) ※希望者多数の場合は抽選となります。
【参加費】500 円(材料費) ※お弁当、飲み物、お土産は別途。
【お申込】8/21(火)～8/31(月) 午前 9 時から午後 4 時まで
受付窓口：八広地域プラザ 吾孺の里(03-6657-0471)へお電話ください。
※希望者多数の場合は、9/8(火)10:00～11:00 抽選会を開催します。
抽選会：吾孺の里(03-6657-0471)へお電話ください。
申込締切：8/31(月) 午後 4 時まで。申込費の払戻金、お振替は別途です。

シリーズ『江戸の食生活と野菜たち』

第 18 回～米と麦～ 農園アドバイザー水口均

小麦の栽培も古くから(弥生時代からと言われている)されており、米は年貢でお上に召し上げられる(必ずしも米だけではなくたのですが決められた物だけが年貢になりました)ので、畑(田んぼ以外の場所)で作れる小麦から作るうどんは農村ではハレの食べ物として定着していたようです。同じようにもち米も陸稲で作られていましたが乾燥に弱く収量が少ないのであまり作られてはいなかったようです。日本で栽培される小麦は気候の関係から粘着性が低く、うどんにしかありませんでした。

葛餅は本来は葛の根から取るでんぷんを使って作られますが、川崎大師の名物となった久寿餅は小麦のでんぷんを原料としていました(川崎大師の近くに化学調味料の工場がありその原料の小麦の副産物で作られていました)。大麦の栽培も古く奈良時代には米と混ぜて食べられていたようですが、米が年貢で召し上げられてしまうので大麦の栽培は少なかったようです。大麦は粘りが無いので米のように炊いて食べるため、うどんとして食べることでできる小麦が重宝されたようです。



HomePage

たもんじ交流農園便り
No.101 般 2026.8.31 発行
題字 田村風来門
編集 末林和之



FaceBook

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)



すみアプ/すみ里PJ