

たもんじ交流農園便り

2026年 9・10月合併号 Vol.102

ひと、つながる。墨田区

波乱万丈の中、2026「たもN4000」収穫＆供給目標達成！



今年は、毎年購入していた三鷹の農家さんの接木苗がネズミの被害に遭って全滅。すべて自根苗で育てなければならないという、アクシデントが発生。それでも種まきから始めた自根苗は、何とか500株ほど育ち、うち116株の苗をたもんじに植えることができました。そんな波乱万丈の中、たもんじ産「寺島なす」を4000個収穫しようという「たもN4000」計画がスタートしました。

そして今年は、たもんじプランターや共用耕作地、農園会員さんの畑に加え、共用耕作地の一画を「江戸東京野菜チャレンジャー畑」として、新たな取り組みもスタート。11組のチャレンジャー会員さんが加わり、土づくり、苗植え、三本立て、枝吊りなどを、みんなで楽しく、効率的に進めることができました。何より、毎日の水やり＆収穫を「当番制」で実施できたことが、大きな力となりました。6～7月は暑さと雨にも恵まれ、ここ数年で最高のペースで収穫量が伸び、「N4000達成、楽勝！」と大喜びしていたものです。

しかしながら波乱万丈は続きます。8月に入ると、やや涼しくなったことに加え、土中のバクテリアが原因と思われる枯れ現象、長雨、害虫被害などの影響で収穫量がガクッと落ち、「N4000」達成は困難か……と一時は落ち込みました。それでも追肥、毎日の水やり、害虫除去を続け、駅前プランターの寺島なすも順調に育った結果、9/17、ついに「たもN4000」の目標である4000個収穫を達成！ シーズンを通して供給先にも過不足なく提供することができました。皆様のご協力に心から感謝です！

もちろん、課題も山積みです。気象変動を踏まえた栽培時期の見直し、土中のバクテリア対策、効率的な害虫駆除に加え、農園の運営管理や飲食店さんへの配送の仕組みづくりなど、活動を無理なく継続していくために解決すべきことがあります。一方で、東白鬚公園、ノウドひきふね、わんぱく天国など、寺島なすを育てる場所も広がりました。小学校やポケットファームでの苗植え出前授業、寺島なす収穫祭での子どもたちの笑顔、新たな飲食店さんで始まった寺島なす料理――。「寺島なす、美味しいね」と喜んでもらい、寺島なすの復活栽培をきっかけに、地域、人、団体が幅広くつながっていくことを実感できた一年でもありました。来年もさらに知恵と工夫を凝らし、課題を一つずつ解決しながら、皆さんで力を合わせて、原点である「たもんじ交流農園」での寺島なす栽培をさらに発展させていきたいと思います。引き続き、ご支援・ご協力のほど、何卒よろしくお願いいたします。（小川剛 記）



5/10 苗植えで賑わうチャレンジャー畑



6/7 寺島なす三本立てイベントも大盛況



7月までは目標達成は楽勝と思われた

◆たもんじ産「寺島なす」収穫実績推移（単位:個）

2024		2025		2026	
6月（26日～）	587	6月（27日～）	205	6月（19日～）	615
7月	1,004	7月	1,648	7月	2,186
8月	257	8月	1,359	8月	984
9月	178	9月	781	9月	413
10月	96	10月（～10/19）	272	10月（～10/3）	25
総計	2,122	総計	4,265	総計	4,223

◆供給

・6～7月は、過不足なく提供できたが、8月以降は、収穫量が激減し、飲食店さんへのまとまった量の提供、収穫祭等イベントは終了

●供給先

・江戸東京野菜チャレンジャー会員	約500個
・飲食店：だるま、長平、酒呑童子、養老乃瀧 一哲、こしゃり屋コーピー、トゥット	約1800個
・その他：たもんじ収穫祭イベント、寺島なすパーティ、ノウド食事会、見学者＆訪門者へのお土産等々	約1700個

寺島なすとともに育った半年　東白鬚公園サービスセンター長　中川 英美



開園 40 周年を迎えた東白鬚公園では、今年初めて野菜畑を整備し、江戸東京野菜「寺島なす」の栽培に挑戦しました。畑づくりを考えた当初は、公園が憩いの場であるだけでなく、地域の歴史や文化、人と人とのつながりを育む場になればという思いがありました。かつてこの地域で親しまれていた寺島なすを育てることで、地域の魅力を再発見するきっかけになればと期待していました。

実際に栽培してみると、収穫という「青果」だけでなく、多くの「成果」を得ることができました。天候や日々の管理の難しさを学ぶ一方で、力強く成長する寺島なすの生命力にも驚かされました。「実りの秋」と申しますが、今年の東白鬚公園の畑では、寺島なすの実だけでなく、人と人とのつながりも一緒に実りました。畑を囲んで自然と会話が生まれ、地域の皆さまが成長を見守り、収穫を喜び合う姿が見られたことは、何より印象深い出来事でした。

今回の取り組みでは、多くの地域の皆さまにボランティアとしてご参加いただき、苗植えや水やり、枝吊り、収穫まで、一緒に作業を行いました。「毎週畑を見るのが楽しみになった」「自分たちで育てたなすを収穫できてうれしい」「地域の方との会話が増えた」といった声も寄せられ、寺島なすを通じて新たな交流の輪が広がったことを実感しています。皆さんが寺島なすの成長を自分ごとのように喜び、「みんなで育てる」楽しさを共有できたことは、大きな財産です。公園が新たな地域交流の場として役割を果たせたことを嬉しく感じています。

この秋からは、同じ江戸東京野菜である「亀戸大根」の栽培が始まります。寺島なすで得た経験を生かしながら、地域の皆さまとともに育てる喜びを分かち合い、この土地に息づく文化や魅力を次の世代へつないでいきたいと思います。今後の成長にもぜひご期待ください。



5/31 寺島なす剪定イベント



8/1 収穫＆切り戻しイベント

種からつなぐ、寺島なす～採種研修会に参加しました　平田さん





9/13(日)、たもんじ交流農園で「寺島なすの採種研修会」が行われました。講師は、私たちの農園ではおなじみの水口先生と、伝統作物種苗保全ネットワーク会議の一員で、元日本農林社の黒田祐一さん。農園部のメンバーを中心に約 20 名が参加し、なすから種を採り、次の栽培へとつないでいく方法を学びました。

まずは寺島なすと一般的ななすの違いについて説明を受けたあと、今回は採種作業の実演がしやすい大きななすを使って、実際の種取りを見せていただきました。意外だったのは、まずなすをよく揉んで、柔らかくすること。十分に柔らかくなったところで二つに割り、中から水を使って種を取り出していきます。なすをこんなに柔らかくしてから種を採るなんて、初めて知りました。取り出した種は、思った以上に小さく、黄土色から金ごまのような色をした、とてもきれいなものでした。水の中でほぐしていくと、状態のよくない種は浮き、充実した種は底に沈みます。何度か水を替えながら選別し、沈んだ種を残していく…そんな一つひとつの作業を、参加者の皆さんも興味深そうに見守り、次々と質問が飛び出しました。

普段、私たちは苗を植え、なすを育て、収穫して食べるところまでは経験しています。しかし、その先には「種を採る」という仕事があり、さらにその種を保存し、翌年播き、また育てていくという営みがあります。種を買ってくれば、その方が簡単なのかもしれません。でも、自分たちで育てたなすから種を採って、その種をまた植えて育てる。そこまでやることで、この農園ならではの「なす」ができていくのかなと思いました。

種を作るって、大変なことなんですね。「桃栗三年柿八年」といいますが、野菜づくりも収穫したら終わりではありません。一粒の種を次の季節へつなぐことも、農の大切な仕事です。今年育った寺島なすから、来年の寺島なすへ。いつもの「収穫」とは少し違った角度から、農園で命をつないでいくことの面白さと奥深さを感じた採種研修会となりました。（写真は伝統作物種苗保全ネットワーク会議さんの HP 他より）



“てらたま農園部から”

第56回 これを食べない手はありません！



サツマイモのグリーンウォール

すっかり秋めいて、俗に「栗より甘い十三里」と謳われるあの野菜……そう、サツマイモのおいしい季節となりました。

たもんじ農園部の畑でも、７月18日のオープンデーに子供たちが植えたイモのつるが伸び、８月には大きな葉が生い茂るグリーンウォールができました。しかし、つるが成長するにつれて土の上を這い、そこから根を生やすと、肝心のイモに栄養がいきにくくなります。また、つるや葉ばかりが茂ってイモが十分に育たない「つるぼけ」という現象も起こりがちです。そのため、農園部では根付いたつるを地面から剥がして裏返しにして置き直す、「つる返し」と呼ばれる作業を毎週行っています。また、葉が茂りすぎてもイモに栄養がいきにくくなるので、適度な整理が必要なのですが……そこで実は！

サツマイモの葉や茎は、イモに負けないほど栄養価が高い、素晴らしい野菜なんです！（各種ビタミン、ルテイン、ミネラル、鉄分、カルシウムなど）これを食べない手はありません。太い茎は皮剥きなどの下ごしらえに手間はかかりますが、全くくせがなく、油炒めやきんぴらなどにおすすめです。また、つるの先端の新芽や若葉は、軽くレンチンするかサッとゆがくだけで、そのまま食べられます。少しほろ苦いですが、とても柔らかく、ツルムラサキのようなぬめりが出て美味しいです。

さて、肝心のおイモの収穫のタイミングを調べますと、「株全体の３~４割の葉が黄色や茶色に変色し、つるの勢いが弱まってきたら」とあります。　農園部の秋を祝うおイモ掘り開催日が、今から楽しみです



つるや葉ばかり茂る「つるぼけ」現象



つるを地面から剥がす「つる返し」



さつまいもの葉と茎のソテー

チャレンジャーの仲間たち　　本宮幸子 さん



たもんじ交流農園に関わる皆様、いつも温かいサポートをいただき、誠にありがとうございます。

私はこれまで、共有区画のお手伝いや、白石さんと一緒にお借りしたベジトラグでの野菜づくりを通して、農園で野菜づくりの基礎や土と触れ合う喜びを学ばせていただきました。その経験は私にとってかけがえのない財産となっており、今年改めて「江戸東京野菜チャレンジャー会員」として、この大好きな農園で活動できることを大変嬉しく感じております。

今年、任せていただいた役割の中で、特に心に残っているのが「寺島なす」の早朝の水やり当番でした。まだ街が静まり返っている朝の澄んだ空気の中、朝日を浴びる畑に足を運ぶ時間は、息をのむほど清々しいものでした。水を受けて輝く葉を眺めていると、一日の始まりに心が洗われるような爽やかなエネルギーをもらえました。

共有区画で培った手入れのコツは、今回のチャレンジャー畑でも大いに活かすことができました。日々変化する株の様子を観察しながら、会員の皆様と丁寧にお世話を重ねた結果、この夏は寺島なすが驚くほどたくさんの実をつけてくれました。そして何よりの楽しみは、手塩にかけて育てた野菜を味わうことです。無農薬で育てた寺島なすは、力強い旨味と引き締まった身の歯ごたえが格別で、いただくたびに感動がありました。また、ともに育ったマクワウリのどこか懐かしく優しい甘さと爽やかな香りも絶品で、旬の恵みを心ゆくまで堪能しました。

朝晩は少しずつ涼しくなり、枯れ枝も見られるようになって、季節の移ろいに少し寂しさを感じますが、皆でバトンをつなぐように見守ってきたこの夏は、かけがえのない思い出です。これまでのご縁に感謝しつつ、これからも農園の仲間とともに、野菜づくりの豊かな時間を過ごしていきたいと思います。



水口アドバイザーご指導日:**11/15(日)**、**12/13(日)**、農園部オープンデイ:**11/15(日) 10:00～**、農園部作業日、**毎週日曜 8:30～**、鐘ヶ淵イーグルス（児童）BBQ:**10/31(土)**、鐘ヶ淵町会青年会 BBQ:**12/6(日)**、てらたま納会:**12/27(日)**

東白鬚公園冬野菜（亀戸大根、三河島菜、金町こかぶ）土づくり:**10/24(土)10:00～**、種まき:**11/7(土)10:00～**、すみゆめ踊り行列（SUMIBON）（隅田公園そよ風広場）:**10/25(日)**、墨田聖書教会「伊達英夫 JAZZ コンサート」:**10/25(日)**、おせっかい相談カフェハロウィンイベント、主催:皆川未来、シニア向け:**10/30(金)**、子ども向け:**31(土)**、吾嬬町（あづまちょう）奇譚～地域のまち歩きを通して、歴史・伝承・物語に触れるアートプロジェクト、主催:吉野潤一。京島地域まち歩き＋屋外演劇会:**10/24(土)**、八広地域まち歩き＋奉納演奏会（オペラ/クラシック他）:**11/3(火祝)**、文花・立花地域まち歩き＋落語会:**11/8(日)**、文花・立花地域まち歩き＋浪曲会:**11/21(土)**、押上北口駅前活用実験イベント（中之郷児童遊園）:**11/15(日)**

畑は返しても、農園とのつながりはこれからも！　富澤正佳

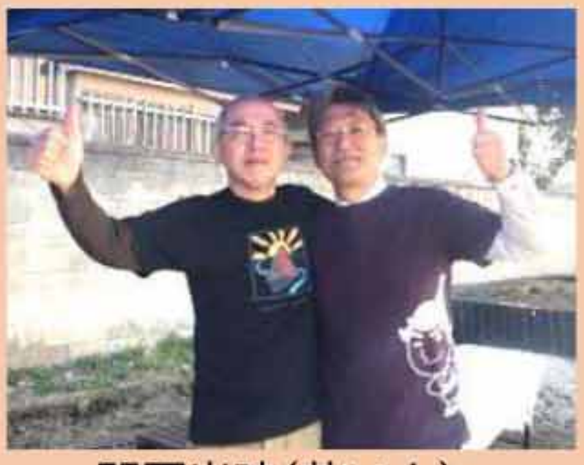


年々上がる気温、年々落ちる体力。やむを得ず９月末で、７年間お借りしていた畑をお返しすることになりました。

とはいえ、農園を「卒業」するわけではありません。これからは共有区画の栽培ボランティアスタッフとして、引き続き農園に関わってまいります。ただし、ほぼ一年中、土日・休日はトレッキング計画が優先。農園とのスケジュール調整は、今後の私の課題となりそうです。

仕事を引退して５年。振り返ってみれば、40 年ちょっとの仕事の時代は、朝から晩まで仕事、仕事。今考えると、私も時代も狂っていたと思うことしきりです。長い間のそんな生活のせいか、引退後もしばらく違和感が続きましたが、最近やっと、農園の皆様と交わす＜価値観の違う者同士の対話＞が、実に心地よいと思えるようになりました。雨の降り方や夏の高温など、自然環境は大きく変化してきているように感じます。さらに、SNS など一見便利なツールが、人々を過剰なつながりに追い込む現代。そんな中で、葉が一枚でも枯れれば虫を見つけて手で潰し、つるが伸びれば誘引する。毎日の細かな作業を重ね、新しい農法にもチャレンジする――。そんな農園の皆様と信頼でつながることが、私の精神安定剤です。

同じ春や秋は、二度と巡ってきません。毎シーズン変化する自然や社会に合わせて工夫し、皆様と対話しながら、これからも過ごしていければと思います。今後とも変わらず、よろしくお願いいたします。



開園当時(若い！)



納会といえば富澤さん！



農園部の 6 人！

アド街に「てらたま」と「青果リレー」が取り上げられる！

９月５日放送の「出没！アド街ック天国～向島百花園～」では、「寺島なす」が第 13 位にランクインし、てらたま協議会の定例会の様子と、そして「すみだ青果リレー」も紹介されました！　今年のスローガンは、「なす、つながる。墨田区」なのですが、今回の放送によって「なす、つながる。全国区」になってきたかも!?









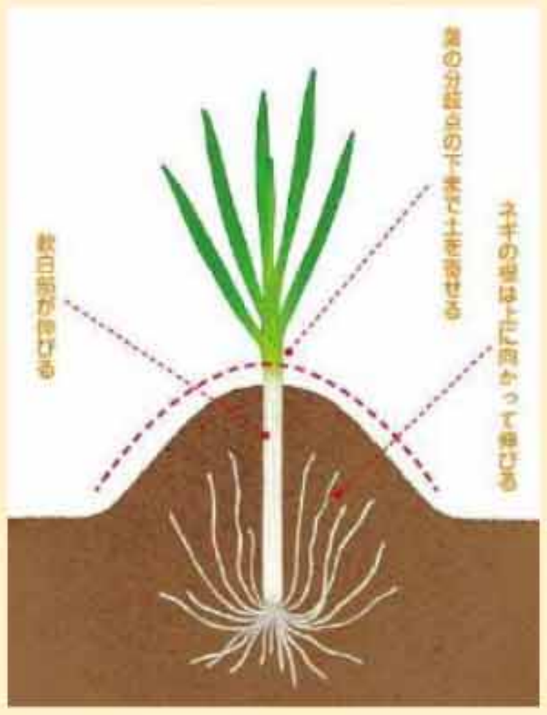
もちろんやって頂きました

シリーズ『江戸の食生活と野菜たち』　第19回～なぜ関東は白ネギに～

農園アドバイザー　水口均

関西圏では葉ネギとして青い部分が食べられ、白い根の部分は廃棄され、食材の中に入ることはありませんでした。ではなぜ関東以北で白ネギが食べられるようになったのでしょうか。諸説ありますが、一番多く言われているものが次のような話しです。

江戸時代に江戸の周辺は乾燥した風が吹いて低温となり早くに青い葉が枯れてしまっていました。もちろんその頃は白い根の部分は廃棄していたのですが、食べることのできなくなった枯れた野菜は燃やして処分していました。ネギも同様に枯れましたが、土の中にあった根の部分はまだ枯れていませんでした。それを火にくべ処分したところ、何やらおいしそうなにおいがしてきたのです。取り出して白い根のあたりを試しに口に入れたところ、甘くて大変美味しかったそうです。そこで根の部分まで食べるようになり、この部分を増やすために作り方を工夫して白ネギの食文化が広まったということです。



たもんじ交流農園便り
№102 般 2026.10.14 発行
題字　田村風來門
編集　末 林 和 之

HomePage　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