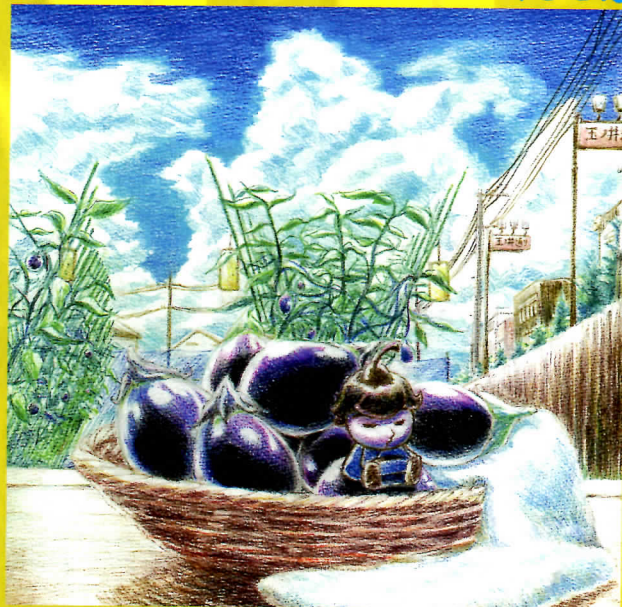


てら・たま

発行 2015 年 6 月 20 日 VOL.1



Illustrated by Kazshiro Sawaya

てら・たま発刊 by てらたま協議会
寺島なすと茄子之介

「てら・たま」の発行に当たって



てらたま協議会会長 高木新太郎

(成蹊大学名誉教授)

寺島・玉ノ井まちづ

くり協議会(略して、

寺玉協議会)の機関紙

を兼ねて、寺玉協議会

の活動内容、地域の人達への有益な情報等の提供のために「てら・たま」を発行することになりました。皆さん(寺玉地区に限らない)からの

情報提供・参加等は大いに歓迎で、相互交流があつて初めててらたま協議会の目的である「魅力あるまちづくりを推進する」ことが可能だと

思っています。ご協力をお願いします。

寺玉協議会の設立経緯は以下の通りです。

2007年頃、墨田区から玉ノ井地区の活性化や町おこし等の要望があり、地元住民を中心に色々と検討しました。一つの結論は、住民が集まる拠点の必要性で、2011年5月に「玉ノ井カフェ」がオープンしました。当時の組織は、

「寺島・玉の井まちおこし委員会」(略して、寺玉委員会)でした。

寺玉委員会の当初は、永井荷風、幸田露伴、滝田ゆう等の文学路線を中心に展開されたが、その後はカフェを拠点に各種のイベントを企画・実施してきました。

- (ア) 街歩き、(イ) 寺島なすプロジェクト、
- (ウ) ウクレレ教室、料理教室等、
- (エ) 講演会等、(オ) カフェでの各種展示、
- (カ) 音楽コンサート、
- (キ) 地元関係の商品企画と販売、(ク) 古本市、
- (ケ) 雑誌・地図の作成・販売等、
- (コ) メニュー開発、他、

多岐に亘りましたが、これらは何らかの形で、拠点のカフェを利用していきます。

2014年に寺玉委員会の組織、活動等を検討し、その精神を継承して発展的に展開するため、てらたま協議会となりました。大きな一つの差は、「まちおこし」という形から積極的な、魅力的な「まちづくり」に変えたことです。「てら・たま」の発行もその一環です。

「てらたま協議会の活動の四本柱」

高木新太郎

てらたま協議会は魅力あるまちづくりのため、地域住民の交流、商店街（個人店を含む）との連携、地域資源の活用、類似団体（個人を含む）との情報交換等、2014年度もいろいろ活動しました。過去・将来を含めて、活動を4つの柱に整理して述べてみます（元より、活動は相互に関連します）。

第一は、(A)「住民間の交流活動」で、主に玉ノ井カフェが開催場となります。具体的には、街歩き、講演会、定期的講座（ウクレレ教室、寺島なす料理等）、他です。カフェ利用と関係なさそうな街歩きを例に取ります。街歩きはかなり以前から実施しており、現在、テーマが固まりつつあります。文学、向島史跡、寺島なすのいずれかを中心テーマとして、3コースがあります。各テーマともマニアがあり、最終的にカフェで議論します。

第二は、(B)「玉ノ井カフェ・活動」です。ここは拠点ですから、(A)は元より、他の活動とも関連します。(B)は積極的にカフェを利用する事業、カフェ自体の発展事業等が対象です。前者は絵画展、写真展、古本市、演奏会、地元関連の書籍展示等、色々とコミュニティ・カフェとしての機能を果たしてきました。後者も営業時間外を利用した「夜カフェ」等を行ない、向上を目指しています。

第三は、(C)「寺島なす普及活動」です。詳しくは別項に譲りますが、「江戸野菜」に夏野菜が少なく、我々のキャッチフレーズが「2020年のオリンピックに、寺島なすとこの街を世界に売る」です。

第四は、(D)「街の発展・活力活動」です。街づくりにとって(D)は重要で、今までもサマーフェスタや寺島なすサミット等、商店街などと連携してきましたが、これをより密にしたい。さらに今後2つのことを考えています。(ア)「国際観光農園」(仮称)の誘致、(イ)地元産の原材料を利用した商品の開発です。



大喜青果の

阿部敏氏が語る

寺島なすの魅力！

—阿部さんが寺島なすを知ったのは？

●2012年に、寺島なすで街おこしをしようと思ったわけなんだけど。白鬚神社に看板が立ったの。そのころ、お囃子やってたから神社に行くことが多かった。寺島なすで街おこしをするって看板に書いてあってさ、これのできるの「オレしかない！」(笑)と思ったのが、寺島なす復活プロジェクトに関わるキッカケだね。

—最初に寺島なすを見たときの印象は？

●普通のなすは黒褐色でちょっと長めなの。ところが、寺島なすは赤紫に近い色で形は小振りで巾着型。これが第一印象。持ったときは硬くて実がしまってる感じだったな。

—その時、実際に召し上がったんですか？

●たしか、味噌炒めで食べたんだったかな？

味？味はね、濃い感じ。火を通すと普通のなすはピチャツとなるんだけど、寺島なすはネットリとした感じかなあ。

それで、採りたてのなすをうすくスライスして生で食べると、ぶくんとリンゴみたいな、フルーティな香りがするんだよ。

●親指大の小なすは漬物にいいね。中玉だと何でも。特に油を使った料理にいいね。天婦羅、揚げ浸しなんかね。大玉だとね、種が目立つのがあるの。でも、その種も楽しむの。近所のイタリイ料理のシェフが言ってたんだけど、「なすの種はキャビアだ！」だってさ。うまいこと言うよね。

●将来的には、向島中学校跡地に「街なか農園」を作って寺島なすを栽培する計画もあるんだよ。だけど、作るだけじゃなくて販売する「場所」も作りたいよね。そうすれば、シルバー人材とかの雇用にもつながるしね。これからが楽しみだよな。

寺島なすの育て方



1, 用意するもの

①プランターや深めの鉢 ②栽培用土 ③底石
④肥料 ⑤支柱2〜3本とひも ⑥保水用チップまたはワラ、布など

2, 植え方

10号前後の鉢に1株、幅65cmのプランターなら2株が植えつけの目安。苗は根鉢の表面が、やや見える程度の浅植えに。根鉢から離れた位置に支柱を立て、ひもでゆるく固定。植えつけが終わったらたっぷり水やりをしておく。

3, 置き場所

ナスは高温と日照を好む。植物が成長するのに、最も適した温度のことを「生育適温」という。ナスは25〜30℃の気温で良く育つ。

4, 水やりと追肥

ナス栽培のコツは水と肥料を切らさないこと。乾きが激しい時はチップなどで鉢の表面の土を覆う。果実が肥大を始めた頃から2週間に1回ほど肥料を、または液肥(10日に1回ほど)を。肥料は株に触れないようドーナツ状に撒く。

5, 収穫と食べ方

ナスの果実は若取りをしたほうが数多く獲れる。見るからにつやつやしていて美味しそうな物を収穫する。寺島なすは皮がやや厚めだが、皮付きのまま天婦羅や炒め物に。油料理との相性は抜群。

寺島なすの歴史は古く、徳川家綱(1650年代)までさかのぼる。将軍様直轄の旧木母寺(もくぼし)近くに古前裁畑があった。そこで栽培されていたなすが寺島村に伝わり寺島なすになったそうだ。(街づくりと江戸野菜「寺島なす」高木新太郎による)

寺島なすの普及

寺島なす復活プロジェクト

・今でこそ、畑もなく庭すら少ないこの地は、かつて「寺島なす」と呼ばれる江戸野菜の産地でした。今の墨田区の北端にあたる地域は、江戸時代には幕府直轄の御前裁畑もありました。そしてその周辺の寺島地区には、寺島なすなど江戸野菜の豊かな農園の風景が広がっていたそうです。緑の少ない下町に、寺島なすを中心とした江戸野菜を復活させる活動を通して、魅力と個性のある街に津繰り上げていきたい。そんな想いを抱いて「寺島なす復活プロジェクト」を始めました。

・2012年から本格的に始まった「寺島なす復活プロジェクト!」これらの活動は、この街に来れば寺島なすのさまざまなお料理をその日

の好みに合わせて美味しく楽しめる。そんなお店がたくさん募れることを目指しています。それが叶えばきっと、個性豊かな飲食店を持つ魅力的な商店街に育つことでしょう。そんな働きかけをしています。

・手間を惜しむため品種改良を重ねた現代の野菜と違った、古来種である季節も限定された、そして栽培にも手間のかかるのが寺島なす。でもその分、歴史を感じながら愛情持って育てて、江戸を感じながら食べる茄子は、きつと格別な味がするのではないのでしょうか?

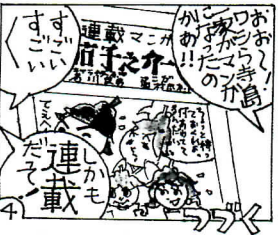
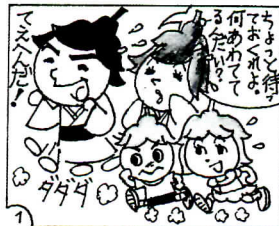
・寺島なすは、まちづくりのひとつのシンボルとして「寺島茄子之介」というキャラクターとともに、復活を合言葉に活躍して行きます。

牛久光次



(株)牛久工務店
牛久光次

連載マンガがその1
茄子之介一家物語
キャラクター原案 マンガ 風来門
石川良男 田村風来門



冊子「てら・たま」編集サポーター求ム!
冊子「てら・たま」は如何でしたか? 慣れぬ素人編集で、冷や汗のかき通しです。そこで、皆さんの中で編集経験者、またはエディターを指している方にお願ひです。ボランティアですが、この町の発展のために編集作業を手伝ってほしいよ、という方。ぜひ、お力をお貸し下さい。ご一緒に、この町のまちづくりの一端を担おうではありませんか!

てらたまサポーター募集!

てらたま協議会では、正会員と賛助会員として、てらたま協議会を応援してくれるサポーターを募集致します。皆さんの生まれ育った、または移り住んだ町、墨田・東向島。どうぞ一緒にこの町をより豊かで暮らしやすい、イキイキ、ワクワクできる楽しい町にして参りましょう! 詳しいご案内が「玉ノ井カフェ」と「かえるのトンネル」にございます。

てらたま協議会連絡先

〒131-0032 東京都墨田区東向島
5-27-4 玉ノ井カフェ

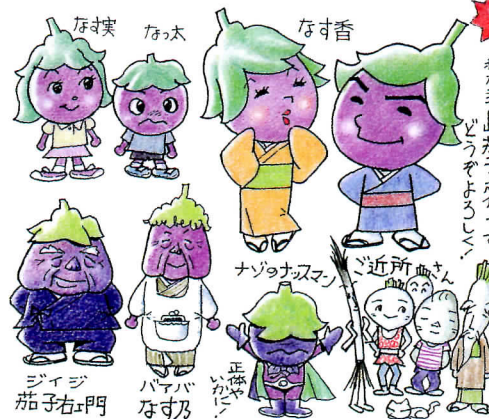
tel 090-3222-2688 (牛久)

てら・たま編集部連絡先

〒131-0032 東京都墨田区東向島
5-14-6 かえるのトンネル

tel 03-6657-4780

スケーフ!
「いに秘密のベールを脱いだ!!」
寺島茄子之介一家
私が寺島茄子之介です。
どうぞよろしく!!



「寺島茄子之介」生みの親

町の皆さんにも、少しづつお馴染みになって参りました、「寺島茄子之介」。今回は、このキャラクターの生

みの親をご紹介致します。じつは墨田聖書教会の牧師をされている、石川良男氏がその生みの親なんです。「牧師さんが?」と思われる方もおいでしよう。しかし、石川氏は和光大学で美術を学んだ後、米国のアートスクールへ単身留学。帰国後デザインとイラストレーターを生業にしていたのです。ですからキャラクター作りなどはお手のもの。てらたま協議会の発足時に「町の活性化に役立つなら」とボランティアで作成してくれたもののなのです。

これから、茄子之介は大活躍して参りますので、ご期待と応援をよろしくお願ひ致します。



石川良男
日本オープンバイブル
教団墨田聖書教会
牧師

