

寺島なす

『 復活 寺島なす 』

墨田区東向島はかつて地名を寺島といい、江戸の人々に新鮮な野菜を供給する近郊農村でした。元禄郷帳（1688年～1704年）によると、この地域一帯は、隅田川上流から運ばれてくる肥沃な土壌でナス作りに適し、ここで作られたナスは、その名も「寺島なす」と呼ばれていました。しかし、関東大震災により、肥沃な農地は被災者の住宅用地に変わってしまい、以後、地元名産の「寺島なす」は、幻のナスとなってしまいました。

将軍も食した茄子！

幕府は、徳川四代将軍家綱の時代に起こった明暦の大火（振袖火事 1657年）を契機に江戸の都市改造を実行していました。その一環として、江戸東部地区の開発が行われ、浅草の北東、隅田川の東岸の木母寺に隣接するところに御前裁畑（将軍が食べる野菜を栽培する畑）を設けました。これは歌川広重の浮世絵、江戸名所百景「木母寺内川御前裁畑」にも周辺の景色が描かれています。このあたりは上流から運ばれてきた肥沃な土壌により、スイカやウリなどの野菜も栽培されていました。



江戸の銘品 寺島茄子！

その後隣接する寺島地域にも栽培が広がり、江戸庶民の野菜の供給地となっていきました。収穫したナスは、船を使って千住や、本所四ッ目、神田の土物店（青物市場）等に出荷していました。江戸時代、悠々と流れる隅田川の東岸。田園地帯であった寺島に、後世に伝えるに値するナスの銘品があったのです。

賞美された茄子！

書物では、享保20年（1735年）の「続江戸砂子温故名跡史（ぞくえどすなごおんこめいせきし）」に、「寺島茄子 西葛西の内也。中の郷の先、江戸より一里余」「夏秋の中の嘉蔬（かそ：野菜の意）」として、「寺島なす」は江戸近郊の名産であることが記されていました。さらに文政11年（1828年）の「新編武蔵風土記稿」には、ナスとして「形は小なれども早生なすと呼び賞美す」と記載されています。

保存されていた種！

「江戸ナス」とも呼ばれる古い品種の「蔓細千成（つるぼそせんなり）」が江戸東部・寺島地区で盛んに生産されていたことから、「寺島ナス」と呼ばれるようになりました。鶏卵くらい大きさのものが美味しいとされ、ナス特有の香りが強く、光沢のある黒紫色した実が特徴です。

これが、数年前に独立行政法人農業生物資源研究所のジーンバンク（※）に保存されていることがわかりました。

（※ ジーンバンク 野生および栽培植物の種子や、野生および飼育動物の精子、微生物などを収集し保存する機関。遺伝子銀行。）

地元小学校での復活！

江戸東京・伝統野菜研究会の大竹道茂氏により地元の白鬚神社に説明板が設置され、地域に知られるようになった「寺島ナス」は、創立130周年を迎える第一寺島小学校（一寺小）の創立記念事業として、郷土愛に燃える卒業生の皆さんの熱い思いとともに、復活の話は地元で広がっていきました。

そして、寺島ナスの生産者である三鷹市の星野氏の指導協力も得て、校内での栽培がはじまりました。校舎裏の子ども広場では、1年生と地域のお年寄りが一緒に水やりをするなど微笑ましい交流も生まれ、収穫したナスは給食でも食べられました。学校長は「子供たちによるナスの栽培の復活は、郷土の歴史を学び、学年に応じた観察や栽培体験ができる初めての試みです。」と話しています。今後もナスの種を引き継ぎ、一寺小発信で地域がつながっていくことが期待されています。

さらには、今年から第二寺島小学校でも「寺島ナス」の栽培が始まっています。

料理人も注目「寺島ナス」！

全国で栽培されているナスには、巾着ナス、まるナス、長ナス、水ナスなどそれぞれに特色がありますが、

「寺島ナス」は小振りでも他産地と差別化できる品種となっています。大きさは鶏卵と同じくらいで、ナス本来の香りが残る緻密な果実は、焼きナスやてんぷらにはうってつけです。今、日本料理の板前、フレンチやイタリアンのシェフ、居酒屋の主人などが注目している食材です。



2015 '寺島ナス未来へ' 寺島ナス復活プロジェクト

寺島ナス復活プロジェクトは、墨田区の旧地名のついた江戸野菜「寺島ナス」を復活させることで、新たな食やものづくりを通し、この地を元気にしたいとの思いから2012年から様々な活動をしています。人のつながりやネットワークによって生み出される無限な可能性。東向島からすみだに、さらに全国・世界へ向けて、

寺島・玉ノ井まちづくり協議会



© STUDIO-GOE