



[歴 史 食 材 探 訪]
寺島なす復活プロジェクト

かつて「寺島」という地名だった東京都墨田区東向島。幕府直轄の御前裁畑（将軍用の野菜を栽培する畑）にも近い肥沃な地は、江戸の町に新鮮な野菜を供給する農村として栄えました。そんな寺島地域で、名産品として栽培されていた江戸野菜が「寺島なす」です。関東大震災以降、「幻」と呼ばれるようになったこのなすの「復活プロジェクト」取材しました。

肉
右
衛
門
蔵



bun-yemon-gura

ぶんえもんぐら

つなぐ
通信 Vol.8

2016年8月発行

特集

寺島なす
復活プロジェクト

正田醤油株式会社

〒374-8510

群馬県館林市栄町3-1

Tel:0276-74-8100(代)

Fax:0276-74-1386

農家も農地もゼロの墨田区で復活する「寺島なす」

「江戸野菜の中でも、一、二を争う歴史があるのが『寺島なす』なんです」

取材に応じてくれたのは、「寺島なす復活プロジェクト」の高木新太郎（成蹊大学名誉教授）さんと、東向島駅前商店街振興組合の理事長も務める坂本武彦さんです。

「野菜の安定供給を目指した江戸幕府が、墨田村（現在の東京都墨田区墨田）に御前裁畑第1号を開設。墨田村の隣にあった寺島でも、野菜づくりが盛んになりました。特に名産品として人気だったのが『寺島なす』なんです」（高木さん）

ところが、1923年の関東大震災によって肥沃な農地は被災者の住宅用地に一変。以降、「寺島なす」は“幻のなす”になってしまいます。

そんな『寺島なす』に再び光が当たったのが2009年。創立130周年を迎えた地元小学校が、専門家の協力を得ながら、周年事業の一環として「寺島なす」の復活栽培に成功。その後、地域活性化のシンボルになると、「寺島なす」の栽培普及を目指す「寺島なす復活プロジェクト」が立ち上がりました。

「今、墨田区には農地も農家もゼロ。そんな中、まずは育ててもらふことから『寺島なす』を知ってもらおうと、東向島駅前のプランターで栽培したり、学校や地域の児童館などに苗を配ったりしています。古来種であるため、栽培が難しいなすなのですが、その分、より深い愛情を持ってもらえるんじゃないかと思っています」（高木さん）



「寺島なす復活プロジェクト」の高木新太郎さん（左）と坂本武彦さん（右）



東向島駅前に並ぶ栽培用プランター。寺島なすについての告知場所も兼ねている。

東京オリンピックに向け、寺島なすで街おこし

「寺島なす」は、一般的なナスよりも実が小粒で丸く、皮が厚い特徴があります。この寺島なすを使って地元商店街のPRにつなげようと、東向島駅前商店街ではさまざまな活動に取り組んでいます。そのひとつが、商店街にある22店舗が独自のナス料理などを販売し、その存在と味を知ってもらおう、というもの。坂本さんが営む「坂本せん餅」で販売しているのが「寺島なすおはぎ」です。

「夏の間だけ、毎週水曜日限定で手作りのおはぎを販売しています。なすは店の屋上で自家栽培したもの。生で食べると青りんごのような香りがあるので、その香りを活かした味にこだわっています」(坂本さん)

また、商店街オリジナルのキャラクター「寺島茄子乃介」を地元在住のイラストレーターが創作。このキャラクターを用いて、商店街と寺島なすを訴求する創作漫画を作成し、商店街の会員店舗で無料配布しています。このほか、閉校した学校跡地に、寺島なすの栽培や販売、情報発信の拠点となる場所をつくる計画も検討中だといいます。

「寺島なすの収穫期は夏。ちょうど、オリンピックが開催される時期です。4年後の東京オリンピック・パラリンピックでもっと大きな実を結ぶよう、これからも様々なアイデアを考案して、寺島なすを知ってもらい、食べてもらう機会を増やしていこうと思います」(坂本さん)。



オリジナルキャラクター「寺島茄子乃介」は、もはや商店街の“顔”。



「寺島なすおはぎ」。計22の寺島なす料理などが東向島駅前商店街で堪能できる。

簡単！お醤油レシピ 冷やしおろしうどん

『煎り酒』の旨味とおだやかな酸味を生かしたうどんつゆです。うどんをさっぱりといただきたい時にお勧めです。



<材料> 1人分
うどん 1玉
大根おろし 50g
青じそ 2枚
みょうが 1/2個
<うどんつゆ>
だし汁(冷) 200ml
煎り酒 大きじ2

<作り方>
①うどんは茹でて冷水ですすぎ、水気を切る。
②青じそ・みょうがは千切りにする。
③うどん・大根おろし・②を器に盛り付け、【うどんつゆ】を注いで出来上がり。
※お好みで淡口しょうゆを加えてもおいしくお召し上がりいただけます。

文右衛門蔵「煎り酒」



醤油が 대중へ行きわたる江戸中期まで、庶民のおなじみだった調味料・煎り酒。日本酒にみりんや梅干しを加えて煮詰めた味は、甘酸っぱくて香ばしい。かつおぶしや昆布のやさしいだしに、かぐわしい赤酢のkokがアクセントを添えています。江戸の伝統を引き継ぐひとときを、どうぞお試しください。

初回限定 送料無料 「煎り酒お試しセット」



送料無料の「煎り酒お試しセット」のご案内です。文右衛門蔵商品のお料理レシピも付いています。ぜひご利用くださいませ。

セット内容:

- ・煎り酒 195ml 1本
- ・鰹と昆布のだし (10g×5袋入)
- ・文右衛門蔵お料理レシピ

¥1,404 (税込)

お求めはオンラインショップにて承ります。

検索は **ぶんえもんぐら** 🔍

<http://bunyemongura.jp/shop/>