

# 「寺島なす」を知ろう・食べてみよう

畑のない墨田区で江戸野菜である「寺島なす」を復活させ、生産活動を広めている人たちのはからいで、幻のなすといわれている「寺島なす」を給食で使えることになりました。

## 「寺島なす」とは・・・

### その1



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農村でした。元禄（1688~1704）このあたりで「寺島なす」というブランド品がつくられていましたが、関東大震災により農地は、住宅用地に変わってしまい、「寺島なす」は、幻のなすとなってしまいました。

### その3



1735年の「続江戸砂子恩故名跡史（ぞくえどすなごおんこめいせきし）」や1828年の「新編武蔵風土記稿」に「寺島なす」が、江戸の名産であると書かれています。

### その5



幻の「寺島なす」は、第一寺島小学校の創立130周年の記念事業として、復活、広がっていきました。

9月26日の給食に「寺島なす」を使えることになりました。その昔、この地域でつくられていた「寺島なす」を食べてみましょう。今回は、揚げたなすをトマトソースで味付けました。玄関に寺島なすも栽培していますが実をつけていません。



### その2



江戸時代に起こった明暦の火事を契機に江戸の都市改造が行われ、江戸東部地区に御前裁畑（将軍が食べる野菜を作るところ）をもうけ、野菜栽培が寺島地区にも広がり、「寺島なす」が出荷されるようになりました。

### その4



独立行政法人農業生物資源研究所のジーンバンクに「寺島なす」の種が保存されていることがわかりました。

### その6



「畑のない地域から野菜出荷」を目標にたくさんの人たちが「寺島なす」復活プロジェクトにかかわって、町を元気にしようがんばっています。

### 「寺島なす」の特徴



小振りで、鶏卵と同じくらいの大きさがおいしく、なす本来の香りがあり、焼きなすや天ぷらにするとよいとのこと。日本料理の板前さんや、フレンチ、イタリアンシェフなどが注目している食材となっています。

