

わがまちまごめ

馬込管内世帯人口数

(令和6年7月1日時点)

- ・世帯数 31,764
- ・人口(男) 28,081
- ・人口(女) 29,126
- ・人口(計) 57,207

発行 地域力推進馬込地区委員会
事務局 馬込特別出張所
〒143-0027 大田区中馬込3-25-5
☎(3774)3301(代)
ホームページアドレス(大田区役所大森地域)
<http://www.city.ota.tokyo.jp/omori/index.html>

梅田小学校「馬込の伝統野菜PRプロジェクト」 キュウリとニンジン料理・お菓子を つくり、発表しました

昨年(令和5年度)、梅田小学校の5年生(現6年生)が、総合的な学習の時間を使って「馬込伝統野菜PRプロジェクト」を行いました。

馬込の伝統野菜とは、「馬込節成半白胡瓜」と「馬込大太三寸人参」のことです。一時は馬込のあちこちで栽培されていたのですが、畑の宅地化が進んだことなどにより、徐々に栽培されなくなりました。

馬込と名の付くキュウリとニンジンが栽培されていたということで、5年生の皆さんは二つの野菜を使ったメニューを考え、実際に作って地域の皆さんに紹介しようと、プロジェクトを始めました。



和菓子屋さんにお邪魔しました



出張所にお邪魔しました



お蕎麦屋さんにお邪魔しました

和食・洋食・スイーツの部門から、皆で考え、候補としてあげられたメニューは140ほどになりました。その中から、皆で相談して4点を選び、「和食部門 きゅうりのかき揚げ」、「洋食部門 たっぷりニンジンのピザ風ガレット」、「和スイーツ部門 三寸ドーナツ」、「洋スイーツ部門 にんじんカップケーキ」を作りました。自分たちからの紹介に加えて、近隣のお店から寸評もいただき、ポスター形式でまとめ、商店や幼稚園、区の施設や、地下鉄西馬込駅に協力をお願いして貼らせてもらいました。また、ポスターにはQRコードも付けて、インターネットでも閲覧できるように工夫しました。

「馬込節成半白胡瓜」と 「馬込大太三寸人参」



馬込の特産野菜について、馬込の農業にずっと携わってこられた河原良助さんに説明していただきました。河原さんは、かつて梅田小学校・馬込中学校のPTA会長を務められました。

「昔から馬込では『大井節成胡瓜』が栽培されてきました。明治のころ、馬込中丸(現在の西馬込二丁目付近)の河原梅次郎さんが、『大井節成胡瓜』に瓜をかけ合わせて改良し、太くて両端が丸い『半白胡瓜』ができました。風味が強くみずみずしくてパリッとした食感があり、ぬか漬けなどに使われましました。主に低地の畑で5月ごろ作付けされ、6月初めまでに出荷し、7月になると種取りを行いました。

梅次郎さんは、支柱を立てて育てる栽培法を開発し、採取した種も販売したので、『半白胡瓜』は各地に広まりました。ただ、日持ちが悪く、白い部分に変色してしまう欠点がありました。

『三寸人参』は、私の父の河原清吉たちが、二種類の西洋人参を交配させて作り出したもので、昭和25(1950)年に当時の大森東部農協が『馬込大太三寸人参』の名前で農林省に種苗名称登録しました。太くずんぐりした形で、色鮮やかで香りや味も良いのが特徴です。馬込の農家は、夏は半白胡瓜、秋は三寸人参を作るのが定番となりました。

人参は高台の畑で栽培し、7月初めに種をまいて10月中旬に取り入れ、その後、種を取ります。人参は夏の暑い盛りに芽を出させるため、虫が付きやすく、栽培が難しいので、強い農薬を使っていました。農薬を撒くと畑に赤い旗を立てて、人が近づかないよう注意を促します。生産者のもとより、市街化によって増えてきた住民の健康への影響が心配されました。馬込特産の野菜が姿を消した理由の一つです。半白胡瓜・三寸人参とも、馬込にとって大事な野菜なので、今回のようにいろいろ使ってもらって、将来にその名前が伝わるよう、続けてもらえるとうれしいですね。」



内容をまとめた展示パネル

どこの池? いいえ児童公園です



最近の雨は降りだすと、たたきつける様な大粒の豪雨。大雨で浸水する地域も多く、雨予報の度に土嚢を用意する家を目にします。

普段水害のない所でも水の被害がでていました。いつも子どもたちが元気に走り回っているはずの二本木児童公園が、まるで池のように変貌していました。周囲の木々が水面に映し出され、ブランコの下にも大きな水たまりで乗ることはできません。

突然の落雷、突風、豪雨と激しい気候で昔とは温度も含め大分変化してきています。

体が気候の変化に追いついていないと言う人も多く見られます。

これからの九、十、十一月は、日本にとっては過ごしやすい秋の良い季節でもあります。台風に加え、秋雨前線等、大雨になる時が多くなると思われますので、それぞれのご家族も今一度安全を確認して備えられるようにしていただけたら良いかと思えます。

名馬「磨墨」の 母馬の墓が 長崎県の吉岐にありました



桜まつりの終了した5月に、大森南にお住いの脇川様が馬込特別出張所を訪問されました。ご郷里の長崎県・吉岐に、磨墨の母馬の墓と伝わる「龍化塚」があるとのこと。後日、吉岐の郷土資料を「わがまちまごめ」編集委員会にお届けくださいました。それによると、吉岐市郷ノ浦小牧にあるそうで、「小牧村にすみ」という所あり。……するすみは、この屋敷より出でたりと。(吉岐廻)と伝わっているとのこと。昔、この屋敷(隅屋敷)に牝馬がいて、小牧の野に出しておいたところ、牡馬がいけないのはらんだ。これは海から龍が上がってこれとつるんだものという噂がもつぱらとなつた。その子は長ずるに及んで駿馬となつたから、主人はこれを国主に献じた。国主はさらにこれを源頼朝に献じた。頼朝はこの馬を美称して磨墨と名付けた。(郷ノ浦町発行「黒崎昔ものがたり」)

さすが、名馬「磨墨」！ その人氣ぶりは日本中に伝説を生んでいます。「磨墨」の縁でつながる地がまたひとつ増えました。



馬込の青パトお手柄!! 特殊詐欺を未然に防止できました

6月14日の午後3時半ごろ、臼田坂親和会の防火防災部員3名が青パトで南馬込4丁目付近を巡回していました。ちょうど、特殊詐欺防止のための放送を流していたところ、80代の男性が近づいてきて「それは私のことか?」と話しかけてきました。聞けば鞆を無くした息子さんがお金を取りに来るのでコンビニへお金を下ろしに行くところとのこと。これは詐欺に違いないとピンときたIさんは男性を南馬込交番へ伴い、相談員の方に繋げて事なきを得ました。この功績に対して7月11日に池上警察署長から感謝状が贈呈されました。防火防災部の皆さんは青パトの「意義」と「重要性」を再認識されたそうです。



馬込情報

◎町会長の交代 南馬込西一会

山崎 茂↓久保井 光正
馬込西二丁目町会
伊藤 一也↓波田野 秀雄

馬込二本木町会

- 河原 公明↓波田野 研一
- ◎九町会合同防災訓練 6/2(日)
- ◎三町会合同防災訓練 6/9(日)
- ◎大森消防団操法大会 6/9(日)
- ◎北野青年会盆踊り大会 7/13(土)
- ◎第29回馬込大盆踊り大会 7/20(土) 7/21(日)
- ◎自治会町会永年在職者感謝状贈呈 7/25(木)
- ◎西一会盆踊り大会 8/23(金) 8/24(土)
- ◎二本木町会親子縁日 8/24(土)
- ◎八幡神社例大祭 9/14(土) 9/15(日)
- ◎第31回まごめ幸陽祭(まごめ園) 9/28(土) (予定)
- ◎第39回南馬込文化センターまつり コーラス、フラダンス、演奏や茶道などを通し、様々な文化にふれつつ、地域の方々と交流をしてみませんか。お茶を自分でたてたり、ちぎり絵、小物作りなど多彩な体験をお楽しみください。

◎令和6年10月27日(日)

10時~15時30分(予定)
詳細は、お問い合わせください。
TEL(3771)8481

◎自治会町会正副会長への感謝状贈呈 10/31(木)

活動サークルが日頃の練習の成果を発表し、地域の方々との交流を図ります。恒例の地域の方による作品展も行います。ご来場お待ちしております。

◎令和6年11月9日(土) 10日(日) 11時~15時30分

☆地域の皆さんの作品募集します。絵画・書道・手芸など、気楽にご出展いただけるものを募集します。9月9日(月)10時より馬込文化センターで受付を開始します。詳細はお問い合わせ下さい。TEL(3775)1370

化センターで受付を開始します。詳細はお問い合わせ下さい。

- ◎五町会防災訓練 11/3(日)
- ◎二町会防災訓練 11/16(土)
- ◎龍子記念館(Tel 3772・0680)
- 空調設備の工事に伴い、8月13日から12月上旬まで臨時休館
- ◎熊谷恒子記念館(Tel 3773・0123)
- 「かなの美展」を令和6年10月12日(土)~12月8日(日)予定。工事休館から再開し、土佐日記などを題材とした、書家・熊谷恒子の代表的な書を紹介いたします。
- ◎馬込図書館(Tel 3775・5401)
- 「馬込文士村展示」隔月で入替(詳細は馬込図書館まで)
- ◎郷土博物館(Tel 3777・1070)
- 特別展「矢を放て!」関東の弓矢、一万年! 令和6年10月8日~12月1日
- 特集展示「身近な昆虫」文化と昆虫「7月27日~9月29日
- 特集展示「御嶽神社の絵馬と彫刻」7月30日~9月29日
- 特集展示「弓矢と大田区の遺跡(仮)」10月8日~1月10日
- 特集展示「文化財写真パネル展」10月8日~1月10日

編集後記

「半白胡瓜」「三寸人参」は最近の野菜と違って、独特の香りや硬さがあります。「伝統野菜PRプロジェクト」で発表されたメニューを見ると、そんな特質がカバーされるような工夫がありました。この取り組みが、馬込の伝統野菜の知名度を高めてくれるでしょう。