



抜いて楽しい、食べておいしい！ 練馬大根収穫体験 あなたも 練馬大根 を引っこ抜いてみませんか！

事前のお知らせ

と き 11月23日(土・祝) 午前10時～正午

と ころ 区内4カ所の畑(平和台、土支田、関町北、東大泉)

11日、練馬区を代表するブランド農産物であり、江戸東京野菜でもある「練馬大根」の収穫を体験する「練馬大根収穫体験」の参加者募集がはじまった。練馬大根育成事業の一環として、平成11年から始まり、今回で15回目。



【過去の収穫体験の様子】

全国的に有名な伝統農産物としてその名を馳せた“練馬大根”だが、現在市場に出回ることほとんどなく、入手できるのはこの時期のみ。練馬大根の生産者から直接、栽培に関する苦労話や収穫のコツなどを聞きながら、収穫を行う。細長く中太りの形状の練馬大根は、大きなものでは大きさが1メートルを超え、引き抜くのに一般の青首大根の3～5倍の力が必要とされる。収穫した大根は持ち帰ることができ、収穫を楽しめるだけでなく、食卓の一品としても練馬大根の魅力味わえる一挙両得のイベントである。

練馬大根の魅力を全国に発信し、都市農業への関心を広めるため、**練馬区民だけでなく、区外の方も参加可能**。事前申込制で、募集は、10月25日まで。(抽選)

【練馬大根育成事業】

「大根の練馬か、練馬の大根か」と言われるほど全国的に有名だった練馬大根だが、現在市場には出回っていない。およそ300年前の元禄の時代から栽培されるようになり、その後、主に漬物用として広まったが、干ばつやモザイク病の発生、食生活の変化などにより、昭和30年ごろから栽培が減り、“幻”の大根となってしまった。区では、区民からの練馬大根復活の要望を受け、平成元年から保存・育成事業に取り組み、JA東京あおばや区内農業者と連携して、練馬大根の増産に努めている。平成25年度は、20戸の農家の協力のもと約13,400本を生産予定で、生大根や沢庵漬けの販売、練馬大根引っこ抜き競技大会のイベントなどを実施する。また、約4,000本を全区立小中学校99校の給食食材として使用し、地産地消の促進と食育への活用を図っている。

【申込方法】

ハガキまたはFAXで 練馬大根収穫体験
参加を希望する畑の番号(1～4の別) 代表
者氏名・電話番号 参加者全員の住所・氏名・年
齢をご記入の上、〒176-8501 練馬区豊玉北
6-12-1 練馬区役所農業振興係まで。(FAX:
03-3993-1451) 10月25日(金)必着。

	農家名	畑の場所	定員(抽選)
1	渡戸	平和台3-28	100組
2	五十嵐	土支田1-35	各50組
3	櫻井	関町北4-30	
4	加藤	東大泉4-14	

【参加費】 1組500円(3本分) 別途保険料1人30円

練馬産の青首大根とハチミツを使用したのどに良いフレッシュな「江古田ジュース」を江古田駅周辺の3大学(武蔵大学・武蔵野音楽大学・日本大学芸術学部)の学園祭の期間中(10/25～11/4)に販売します。

【問い合わせ】 区民生活事業本部 産業経済部 都市農業課 農業振興係 電話 03-5984-1403