



期間限定 「幻の練馬大根」が食べられる！

練馬大根を使用したメニューが登場！

と き	11月18日（月）から提供開始 （ランチタイムのみ提供…①午前11時～午後2時 ②午前11時～午後2時30分）
と ころ	①区役所西庁舎 地下1階 職員レストラン （営業時間：午前11時～午後7時） ②区役所本庁舎 20階 練馬展望レストラン（営業時間：午前11時～午後9時30分）

全国的に有名な練馬大根を使った特別メニューが、練馬区役所の地下職員レストランと20階展望レストランに、期間限定で登場する。

練馬大根は、全国的に有名な伝統野菜だが、生産量はわずかで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だけ。沢庵大根としてのイメージが強い練馬大根だが、繊維がしっかりしていて煮崩れしにくい特徴を生かし、様々な料理食材としても美味しく食べることができる。

この取組みは、地産地消の促進とともに、手軽に練馬大根を使った料理を食べてもらいたいとの思いから、区が各レストランに依頼して実現したもの。平成24年度からスタートし、お客さんから好評を得ている。

登場するメニューは、ブリ大根や五目煮などの煮込み料理から練馬大根スパゲッティや和風おろしハンバーグなど世代を問わず親しまれるものなど様々。どのメニューも練馬大根の味を存分に味わえる自慢の一品となっている。

農地面積が23区で最も広い練馬区だが、その面積は年々減少傾向にある。区は、伝統野菜である練馬大根のPRを通して、地産地消の取組みを推進し、地域住民に都市農業と農地についての理解を深めてもらいたいと考えている。



練馬大根スパゲッティ
（展望レストラン）



鮭の練馬大根おろしあんかけ
（職員レストラン）

【登場内容（予定）】

場所	開始日	メニュー名		価格	
練馬区役所 西庁舎地下1階 職員レストラン	11月18日（月） ？ 11月22日（金） ※ 日替わりランチは、 1日限定50食	日 替 ラ ン チ	18日（月）	鮭の練馬大根おろしあんかけ	500円
			19日（火）	練馬大根と鶏肉の五目煮	500円
			20日（水）	ぶり大根	500円
			21日（木）	練馬大根和風おろしハンバーグ	500円
			22日（金）	牛焼肉と練馬大根のみぞれ丼	450円
		全 日	練馬大根けんちんうどん	500円	
練馬区役所 本庁舎20階 展望レストラン	11月19日（火） ？ 大根が無くなり次第終了 ※ 1日限定15食	練馬大根スパゲッティ （サラダバー、ドリンクバー付） ※ サラダバーにも練馬大根を使用		1,050円	

【全国的に名を馳せた“幻”の大根】

大根の練馬か、練馬の大根かと言われるほど全国にその名を轟かせた練馬大根だが、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ていたが、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、1989（平成元）年から保存・育成事業に取り組んでいる。

【練馬大根育成事業】

区が取り組む練馬大根育成事業は、JA東京あおばや区内農業者と力をあわせて、現在も練馬大根の増産に努めている。平成25年度には、20戸の農家の協力のもと約13,000本の練馬大根を生産し、生大根や沢庵漬けの販売、収穫体験イベントなどを実施している。また、約4,000本を区立全小中学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く。

【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



練馬大根和風おろしハンバーグ
（職員レストラン）