

全国唯一！



伝統の江戸東京野菜“練馬大根”を引っこ抜け！

～「練馬大根引っこ抜き競技大会」で500人が奮闘！

引っこ抜かれた“練馬大根”が学校給食のメニューに登場！～

| | | | |
|-----|-----------------------|------|-------------|
| と き | 12月7日(日) 午前9時30分～午後1時 | と ころ | 南大泉一丁目18番の畑 |
|-----|-----------------------|------|-------------|

7日、練馬区南大泉の畑で、「第8回練馬大根引っこ抜き競技大会」が開催され、区内外から参加した約500人が伝統の江戸東京野菜「練馬大根」の引っこ抜きに挑戦した。練馬区とJA東京あおばの共催。競技は、制限時間内に引き抜く本数を競う「選手権の部」と、時間内に抜いた大根の中で最も長い一本の長さを競う「グループ参加の部」(上限10本)の2部門で行われた。

細長く中太りの形状の練馬大根は、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。参加者たちは、なかなか抜けない練馬大根を相手に泥だらけになって悪戦苦闘していた。

選手権の部では、制限時間2分以内に26本を抜いた区内在住の30代男性が優勝。「グループ参加の部」では、親子5人のグループが、102センチの練馬大根を引き抜いて優勝した。

選手権の部で総合優勝した男性は、これまでも数回参加経験があるが、今回が初優勝。「練馬の象徴でもある、練馬大根の収穫を体験できてとても嬉しいです。来年も参加して連覇をめざしたいです」と話してくれた。

また、大会を通じて、最も長い大根、重い大根、おもしろい形の大根、農園園主お気に入りの大根には各賞が贈られ、会場は大いに盛りあがっていた。

大会会長の前川耀男(まえかわあきお)練馬区長は、「この大会で練馬大根の収穫を楽しみ、都市農業の大切を理解して欲しい。」と話した。

この日収穫した練馬大根4800本のうち約3900本は、8日以降、区立小中学校全99校の給食メニュー(練馬スパゲティやおでん等)として、子どもたちに提供される。

【右：選手権の部の様子】



【練馬大根引っこ抜き競技大会】

練馬といえば大根と言われるほど、練馬大根の名は全国的に知られているが、食生活の洋風化や、収穫が大変なこともあり、昭和30年代以降ほとんど生産されなくなった。そんな練馬大根を復活させるため、区は、平成元年から農家の協力を得て育成事業に取り組んでいる。

平成19年から開始した「練馬大根引っこ抜き競技大会」は、参加者自身に楽しんでもらいながら、練馬大根の魅力を区内外に発信するとともに、一度に収穫した大量の練馬大根を学校給食として地元の子もたちに味わってもらい、食育を推進していくことを目的としている。本競技大会は、これまで悩みの種となっていた練馬大根の収穫を、競技大会という形で参加者が楽しみながら行い、学校給食で子どもたちがおなかを満たすという一石三鳥のイベントである。

【学校給食メニューの例：練馬スパゲティ】

練馬の子どもたちに練馬大根を伝承するために、食べやすい形で提供したいという思いから、「練馬スパゲティ」として約25年前に学校給食に登場した。内容は練馬大根を使った大根おろしとツナをパスタに絡めた和風スパゲティ。毎年大人気のメニューで、区立小中学校の約8割が練馬大根の調理方法として採用している。



【練馬スパゲティ】

【問い合わせ】 練馬大根引っこ抜き競技大会に関すること
 産業経済部 都市農業課 農業振興係 電話03-5984-1403
 学校給食に関すること
 教育振興部 施設給食課 学校給食係 電話03-5984-5736