



「幻の練馬大根」が食べられる！？

事前のお知らせ

練馬大根を使用したメニューが登場！

と き 11月14日(月)～(店舗によって異なる)

と ころ
 練馬区役所本庁舎 20階 展望レストラン(豊玉北6-12-1)
 勤労福祉会館 和風レストラン「かど36」(東大泉5-40-36)
 光が丘体育館 カフェレストラン「われもこう」(光が丘4-1-4)
 和歌里(豊玉北5-16-12)
 ホテルカデンツァ光が丘ホテル棟 1階(高松5-8 J.CITY)
 パイキングレストラン「LUMIERE」・中国料理「白楽天」・日本料理「むさしの」
 練馬区役所西庁舎地下1階 職員レストラン(豊玉北6-12-1)

江戸東京野菜「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をはじめ、区内8か所のレストランに14日から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がほとんどなく、入手できるのはこの時期だけとなっている。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おり煮崩れしにくい特徴を生かし、様々な料理の食材としても美味しく食べることができる。

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。各レストランとも練馬大根の味を存分に味わえる自慢の一品が揃った。

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、地産地消の取組を推進し、地域住民に都市農業と農地について理解を深めてもらいたいと考えている。



練馬大根と旬の魚の押し寿司
(ホテルカデンツァ 白楽天)



練馬大根と油揚げ・
地鶏の炊合せ(和歌里)

【登場内容(予定)】 提供数限定以外は、いずれも、練馬大根がなくなり次第、終了。

場所	開始日	メニュー名	価格(税込)
練馬区役所 本庁舎 20階 展望レストラン	11月17日(木)～	練馬大根と季節野菜の牛バラ肉のシチュー	1,200円
勤労福祉会館 1階 和風レストラン 「かど36」	11月14日(月)～	練馬大根を使った日替わり定食 その他のメニューにも使用しています	670円 から

光が丘体育館 1 階 カフェレストラン 「われもこう」	11 月 19 日(土)~	練馬大根カレー、練馬大根スパゲティ	各 600 円	
	11 月 27 日(金)	色々取り放題ビュッフェ (練馬大根特集)	1,000 円	
和歌里	11 月 15 日(火)~	練馬大根和風マーボ	600 円	
		練馬大根ごまみそ掛け	600 円	
		練馬大根と油揚げ、地鶏の炊合せ	750 円	
ホテルカデンツァ 光が丘 1 階				
バイキング レストラン ルミエール 「LUMIERE」	11 月 18 日(金)~	【練馬大根コース】 ・練馬大根とアトランティックサーモンのミルフィーユ ・練馬大根と鰯煮 鰯のカルパッチョ ベアルネーズソース ・練馬大根のグリル 糀屋三郎右衛門特製の味噌で仕上げたビーフシチュー添え ・練馬大根・おろし・皮・葉の大根パン ・練馬産・大根・ブルーベリー・ハチミツ “フュージョン”	6,000 円	
		中国料理 白楽天	練馬大根と金華ハムで仕上げた大根モチ 練馬大根とポークスペアリブの土鍋スープ 練馬大根の中国風漬物	600 円 1,500 円 500 円
		日本料理 むさしの	練馬大根と旬の魚の押し寿司 練馬大根と本日のネタの塩おでん 練馬大根とサーモンの黄金蒸し 練馬大根とあんぼ柿の砵巻	1,200 円 1,500 円 1,000 円 1,200 円
練馬区役所 西庁舎地下 1 階 職員レストラン	11 月 14 日(月) ~ 11 月 18 日(金)	14 日 (月)	練馬大根おろしチキンカツ丼 限定 30 食	460 円
		15 日 (火)	蒸し鶏と練馬大根サラダ 限定 40 食	520 円
		16 日 (水)	カレイ唐揚げと練馬大根おろしポン酢 限定 30 食	520 円
		17 日 (木)	豚角煮と練馬大根煮 限定 40 食	520 円
		18 日 (金)	ブリと練馬大根煮 限定 30 食	520 円
		全 日	練馬大根と鶏肉のあんかけうどん・そば	460 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、J A 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 28 年度には、18 戸の農家の協力のもと約 14,100 本の練馬大根を生産し、生大根や沢庵漬の販売、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、地産池消の促進と食育への活用を図っていく。

【問合せ】練馬区 都市農業課 農業振興係 ☎03-5984-1403