

事前のお知らせ



「幻」の練馬大根をご賞味あれ！

練馬大根を使用したメニューが登場！

と き 11月12日(月)～(店舗によって異なる)

と ころ 区内レストラン11店舗(店名、メニュー等は別紙のとおり)

12日から、「練馬大根」を使った特別メニューが、区内11店舗のレストランに期間限定で登場する。(順次開始。いずれのメニューも無くなり次第終了。)

練馬大根は、全国的に有名だが、長さが1メートル近くになり、引き抜くのに多大な労力が必要となる。このため生産量はわずかで市場に出回することはほとんどなく、入手できるのはこの時期だけとなっている。沢庵漬け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、様々な料理として美味しく食べることができる。

区内農業者が丹精込めて生産した練馬大根。その練馬大根を使った料理を多くの人に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で、各レストランとも工夫を凝らし、練馬大根の味を存分に味わえる自慢の一品が揃っている。



▲練馬大根とポークスペアリブの土鍋スープ
(ホテルカデンツァ光が丘 白楽天)



▲大根と江戸鰯の武蔵野小麦のスパゲッティ
(PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO)

【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日本全国にその名を轟かせた練馬大根は、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、主にたくあんなどの漬物用として広まっていた。しかし、生産に多くの労力が必要なこと、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、現在ではほとんど生産されなくなり、“幻”の大根となってしまった。

【練馬大根育成事業】

区では、平成元年から練馬大根の保存・育成事業に取り組んでいる。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30年度には、19戸の農家の協力のもと約14,200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4,800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る。

【問合せ】練馬区 都市農業課 農業振興係 ☎03-5984-1403