



練馬の伝統野菜“練馬大根”を引っこ抜け！

「第12回 練馬大根引っこ抜き競技大会」で542人が奮闘！
収穫された“練馬大根”は、直ちに翌日からの学校給食へ！

と き	12月2日(日) 午前9時30分～午後1時
と ころ	練馬区立野町37番の畑

2日、立野町の畑で「第12回 大根引っこ抜き競技大会」が、練馬区とJ A東京あおばの共催で開催された。競技は、制限時間内に引き抜く本数を競う「選手権の部」と、長さを競う「グループ参加の部」の2部門で行われ、区内外から542人が参加した。

参加者たちは、園主による練馬大根の抜き方のコツを聞いてから各々競技に取り組んだが、青首大根と比べて引き抜くのに3～5倍の力が必要という練馬大根を相手に悪戦苦闘、泥だらけになっていた。

「グループ参加の部」では、99センチの練馬大根を引き抜いてグループが優勝した。「選手権の部(男性の部)」では、制限時間の2分以内に22本を抜いた方が総合優勝を飾った。優勝した男性は、「昨年に比べて大根を抜くのが大変だったが、優勝できて良かった。子どもが出場を喜んでくれることが励みになりました。」と競技を振り返った。

大会会長の前川 耀男(まえかわ あきお) 練馬区長は、「競技大会に集まっていただき、大変ありがたい。競技大会で収穫した大根は、区内全小中学校の学校給食に活用させて頂く。これも生活と農業が融合する都市農業の魅力だと思う。来年の11月には、都市生活を豊かにする都市農業のあり方や都市農業の魅力を世界に発信する世界都市農業サミットを開催する。引き続き皆様と協力し、サミットを成功させたい。」と語った。

この日収穫された練馬大根のうち約4,300本は、3日・4日の両日、区立小中学校全99校の給食メニュー(練馬スパゲティや麻婆大根など)として、子どもたちに提供される。



【▲選手権の部の様子】

【練馬大根引っこ抜き競技大会について】

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。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年に開始した「練馬大根引っこ抜き競技大会」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にすることで、参加者が楽しみながら行い、練馬大根の魅力を区内外に発信するとともに、収穫した練馬大根を学校給食として提供し、子どもたちの食育を推進することができる、一石三鳥のイベントとなっている。



【▲グループ参加の部の様子】

【学校給食での提供】

大会で収穫された練馬大根は、約30年前に学校給食に登場した「練馬スパゲティ」など、さまざまな形で献立に取り入れられ、給食を通じた食育の推進に活用している。

【問合せ】

○練馬大根引っこ抜き競技大会に関すること

練馬区 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

練馬区 保健給食課 学校給食係 電話03-5984-5736