



特集
ねりまを味わおう～練馬の農業を紹介 ……
……………2・3面



特色のある区立公園を紹介 ……4面

ともに築き 未来へつなぐ 人とみどりが輝く わがまち練馬

発行/練馬区 編集/広聴広報課広報係 〒176-8501豊玉北6-12-1 ☎3993-1111(代表) Fax3993-1194 <http://www.city.nerima.tokyo.jp/>

ともに築き、育む一年に



武蔵大学園祭「白雉祭」の移動動物園にて



練馬区長
志村豊志郎

区民の皆さまには、すがすがしい新春を健やかに迎えのことと、お慶び申し上げます。本日施行した「練馬区政推進基本条例」に基づき、区民の皆さま

あけまして
おめでとーございます



練馬区議会議長
西山きよたか

区議会を代表して、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。本年が区民の皆さまにとって、幸多い輝かしい年となりますよう、心からお祈り申し上げます。

と区がともに手を携え、練馬区のさらなる発展を目指します。そして、特別養護老人ホームや保育所の整備、みどり豊かなまちづくりなどの重要課題に、全力で取り組んで参ります。

区民の皆さまの変わらぬご協力をお願い申し上げます。希望に満ちた幸多き一年となりますようお祈りいたしまして、新年のご挨拶いたします。

現在、日本経済は、やや回復の兆しが見えてるとはいえ、依然として厳しい状況が続いています。区議会といたしましては、厳しい状況の中にあっても、区民の皆さまの生活を守ることを第一に、真剣かつ活発な議論を通じて、一層の福祉の向上に全力を注いでいく決意です。区民の皆さまの区議会への変わらぬご支援とご協力をお願いいたします。

成人の日のつどい

1月10日(祝)午後1時からとしまえん

新成人の皆さまの門出を祝うため、「成人の日のつどい」を開催します。※当日は、案内状を忘れずにお持ちください。

▽対象 平成2年(1990年)4月2日～3年(1991年)4月1日に生まれた区内在住の方 ※以前区内にお住まいだった方も参加できます。▽とき

1月10日(祝)午後1時～2時30分 ※受け付けは、午前11時30分からです。 ※雪などで中止になる場合は、区ホームページ(<http://www.city.nerima.tokyo.jp/>)の「催し・イベント情報」でお知らせします。▽ところ としまえん ※来場の際は、電車・バスをご利用ください。▽内容 式典、アトラクション(記念品の抽選会)など▽問合せ 青少年課育成活動係 ☎5984・4692

ねりまを味わおう

練馬の農業を紹介

私たちの身近にある練馬の農業と農地は、新鮮な農産物を食卓に届けてくれます。また、その農産物からさまざまな商品が生まれています。ここでは、練馬を代表する農産物について紹介します。練馬の農を知り、味ってみませんか。

▷問合せ 都市農業係 ☎5984-1246

練馬区農産物直売所マップを配布しています

～「農」を身近に感じるまち歩きガイド～

区内生産者の農産物直売所のうち114か所で販売されている主な農産物や生産者のコメント、JA東京あおば共同直売所などを掲載した「練馬区農産物直売所マップ（＝左の写真）」を配布しています。今月は、ホウレンソウ、ネギ、イチゴが旬を迎えます。ぜひご利用ください。

▷主な配布場所 区民事務所（練馬を除く）、出張所、図書館、石神井庁舎1階案内（石神井町3-30-26）、区民情報ひろば（豊玉北6-12-1 区役所東庁舎3階）、都市農業課（同本庁舎9階）

▷問合せ 都市農業係

国産初のビール麦 金子ゴールデン

豊かに実る金子ゴールデン

国産初のビール麦「金子ゴールデン」は、明治33年、現在の練馬区豊玉南の金子丑五郎氏が、六条大麦の「四国」と米国ビール麦の「ゴールデンメロン」が自然交雑したもののなかから作り出しました。

金子ゴールデンは、倒れにくく少量の肥料でも生育が良いことから、一時は関東一円で栽培され、国産ビール醸造の発展に大きく貢献しました。

その後、醸造に時間がかかるなどの理由で使われなくなり、次第に栽培されなくなってしまいました。

平成15年、金子ゴールデンを復活させるため、JA東京あおばと区内6軒の農家により金子ゴールデンの生産・地ビール化の取り組みが始まりました。区はこの取り組みを支援しています。

明治時代に育てられた国産のビール麦によるビール生産はほとんどなく、今回の金子ゴールデンを使ったビール生産は希少価値の高いものです。

昨年は約82aの畑で金子ゴールデンを栽培し、夏には約2.3tが収穫できました。現在「練馬金子ゴールデンビール」として、春ごろJA東京あおば共同直売所で、販売できるよう開発を進めています。

金子ゴールデンを使用するビールは、一般的なビールに比べ、製造までに日数がかかるため大量生産には向きませんが、昔ながらの醸造工程で生産することで、味わい深いものになります。

また、金子ゴールデンを使った麦茶やパンも開発中です。

▷問合せ 都市農業係

練馬といえば 練馬大根

練馬大根は、市場に多く出ている青首大根に比べ、中太で長く辛みが強いのが特徴です。水分が少なく、たくあん漬けや大根おろしなど、さまざまな料理に広く利用できます。生産量が少なく貴重な練馬大根とたくあん漬けについて、農家の方にお話を伺いました。

糖（ぬか）と塩で漬けたたくあん漬けはパリパリと音がします

私の家では昔から練馬大根を作っている、私で6代目になります。昭和32年ごろまでは漬物屋もやっていました。今でも毎年約300本は、たくあん漬けを作っています。

練馬大根は、栽培するにも、たくあん漬けを作るにも苦勞が多く、儲（もう）けが少ない、割に合わない農産物なんです。

まず、練馬大根は根の中央部が膨らんでいるので、収穫のときに、青首大根に比べ3～5倍の大きな力が必要です。専用の道具を使わないと抜けないものもありますよ。次に、たくあん漬けにする前の干すタイミングが難しいですね。たくさんの練馬大根を干す場合、「たち編み（＝下の写真参照）」という一度干したら外せない干し方で約2週間干します。途中で外せないで、干している間に雨に濡れてしまったり、凍ってしまったりに注意を払います。また、風を通さないとカビが一面に生えてしまうこともあるのでとても大変です。このような苦勞がありますが、うまく干し上がって、糠と塩で漬けたたくあん漬けはとてもおいしいです。

たくあん漬けは食べる季節に合わせて塩の配合を変えて作るため、夏に食べる樽は冬の倍以上の塩を入れます。この塩の力で夏まで傷まず、おいしいたくあん漬けが食べられます。

手間は掛かりますが、練馬大根もたくあん漬けも皆さんに「おいしい」と言ってもらえたらとても嬉しいものです。

たくあん漬けができるまで

11月下旬に練馬大根を収穫します

「たち編み」で干します

糠と塩で樽に漬けます

1月にはおいしいたくあん漬けが食べられます

1月27日(金) 販売開始

練馬大根のたくあん漬けを販売

1本525円で販売します（下表参照）。
▷とき 1月27日(金)午前10時（②は午前9時）から ※商品がなくなり次第終了。
▷問合せ 都市農業係

販売場所	販売本数
①JA東京あおば ふれあいの里 (桜台3-35-18) ☎3991-8711	500本
②JA東京あおば 練馬地区振興センター (春日町3-14-2) ☎3999-7851	50本
③JA東京あおば 石神井ファーマーズセンター (石神井台1-1-31) ☎3995-3132	350本
④JA東京あおば ぐれ村 (大泉学園町2-12-17) ☎3925-3113	400本

練馬の農業を代表する 練馬産キャベツ

現在、キャベツの作付け面積は区内の畑の約4割と最も多く、練馬の農業を代表する農産物となっています。また、生産量は都内でナンバーワンです。ここでは、練馬産のキャベツについて紹介します。

キャベツの栽培は毎年工夫の連続です

私がキャベツを本格的に作り始めたのは約30年前からです。今では約15,000ケース（約150t）を市場に出荷しています。その他、学校の給食にも提供しています。地場の新鮮な野菜は子どもたちにも喜ばれています。

私は練馬で農業を数十年営んでいます。昔と今では気候が変わってきており、昔と同じ栽培方法では育ちません。昔はキャベツの苗を植えるとき、必ず雨が降り、畑に適度な湿り気ができたので、それを待ってから定植しました。ところが最近、雨を待っても降らないことがあります。そこで約20年前から、かん水チューブという畑を人工的に湿らせる設備を導入し、計画的にキャベツを栽培できるように工夫しています。

しかし、このように工夫してもうまく行かないことも多いです。昨年は、キャベツの苗を定植したときに、害虫が大発生して12,000株が全滅してしまい、初めから定植し直しました。さらに雨が少なかったため、キャベツの成長が遅くなり、そのため収穫が遅れてしまいました。畑というのは何年やっても予想ができず、思い通りに行かないことが多いですね。

このような苦勞も多いですが、都内の農地を守っていくためにも、これからも頑張っていきたいです。

大事に育てられたキャベツは、こんな風に食べられています

▷問合せ 学校給食係 ☎5984-5736

練馬産キャベツを使った人気の学校給食メニュー

キャベツのスープ煮

〈材料〉(4人分)
キャベツ200g(約4枚)、ジャガイモ200g、タマネギ200g、ニンジン80g、サヤインゲン12g、セロリ1.5g、豚肉40g、ベーコン8g、ニンニク1g、ショウガ1g、赤ワイン小さじ1/2、炒め油小さじ1/2、水300cc、鶏ガラスープのもと(粉末)小さじ1(給食では鶏ガラ40gを使用)、調味料…(塩小さじ1、こしょう小さじ1/2、濃口しょうゆ少々)

〈作り方〉
①タマネギは薄切り、ニンジンはちよう切り、ジャガイモは角切り、キャベツは食べやすい大きさに切る。サヤインゲンは2cmに切ってゆでしておく。
②ショウガ、ニンニク、セロリはみじん切りにし、炒める。ベーコン、豚肉を加えて炒め、赤ワインを振る。
③タマネギ、ニンジン、ジャガイモを加えて軽く炒め、鶏ガラスープのもとを溶いた水で煮込む。
④キャベツと調味料を入れて、仕上げにサヤインゲンを散らす。

練馬産キャベツを使った商品を開発しました

「練馬野菜餃子(ぎょうざ)」

練馬の農を生かした特産品を作るため、練馬区観光協会とJA東京あおばが共同で開発に取り組み、商品化しました。練馬産キャベツのシャキシャキとした食感を味わえる餃子です。キャベツの旬である春と秋に季節限定で販売しています。

▷問合せ 練馬区観光協会事務局(観光係内) ☎5984-1032



大泉交通公園内のゴーカート

区立公園に 遊びに行こう!

特色のある公園を紹介

区内には191か所の区立公園があり、お子さんから高齢の方までさまざまな年代の方の憩いの場となっています。今回、その中から特色のある公園を紹介します。



車いすに乗ったまま、砂遊びができます

豊玉公園

ユニバーサルデザインを取り入れた誰もが楽しめる公園です!

▷所在地 豊玉北6-8-3▷問合せ 東部公園管理事務所 ☎3994-8141

豊玉公園は、巨大なタコの滑り台があることから「タコ公園」と呼ばれています。

改修工事を行い、出入り口のスロープや小さいお子さんでも利用できる背もたれ付きのブランコなどユニバーサルデザイン(※)を取り入れた公園として、昨年リニューアルオープンしました。

※ユニバーサルデザイン…年齢や障害の有無などにかかわらず、誰

もが利用しやすいように配慮されたデザイン。



↑目を引くタコの滑り台は、子どもに大人気の遊具です

大泉交通公園

楽しく交通ルールを学べます!



▷所在地 南大泉6-16-1▷開園時間 午前9時~午後5時▷休園日 12月29日~1月3日▷問合せ 大泉交通公園 ☎3924-0996

大泉交通公園は、子どもたちが自転車やゴーカートに乗って、安全に交通ルールを学ぶことができます。また、本物そっくりの信号機や標識があり、毎週日曜の午前10時~10時30分に、交通安全教室も行っています(予約制)。

🚲 乗り物ガイド

▷対象 自転車…中学生以下のお子さん、ゴーカート…小学生以下のお子さん▷貸出時間 午前9時30分~午後4時30分(春・夏・冬休み期間を除く火・木曜は午後1時から)▷利用料 無料

ばなな公園

バナナ好きにはたまらない!?

▷所在地 田柄5-3-6▷問合せ 東部公園管理事務所 ☎3994-8141

ばなな公園は「バナナの公園で遊びたい」という近隣に住むお子さんの声から生まれました。遊具やベンチにバナナのデザインを取り入れた公園です。



←↑見てよし、遊んでよしのバナナの形をした遊具です

1月の休日医療関係機関

必ず健康保険証をお持ちください。往診はしません。
▷問合せ 地域医療課 ☎5984-4673

◆休日急患診療所

	場 所	受付時間
小児科	練馬区夜間救急子どもクリニック (豊玉北6-12-1 区役所東庁舎2階) ☎3994-2238 ※小児科専門医が診療します。	1日(祝)~4日(火)・日曜・祝休日 10:00~11:30・13:00~16:30・18:00~21:30、平日20:00~22:30、土曜18:00~21:30 ※予約はいりません。
内科・小児科	練馬休日急患診療所 (豊玉北6-12-1 区役所東庁舎2階) ☎3994-2238 石神井休日急患診療所 (石神井町3-30-26 石神井庁舎地下1階) ☎3996-3404	1日(祝)~4日(火)・日曜・祝休日 10:00~11:30・13:00~16:30・18:00~21:30、土曜18:00~21:30 ※予約はいりません。
歯科	練馬歯科休日急患診療所 (豊玉北6-12-1 区役所東庁舎3階) ☎3993-9956 石神井歯科休日急患診療所 (石神井町3-30-26 石神井庁舎地下1階) ☎3996-3424	1日(祝)~3日(月)・日曜・祝休日 10:00~11:30・13:00~16:30 ※当日事前に電話連絡の上、受付時間内に来所してください。

◆東京都小児救急電話相談

相談電話 携帯電話・プッシュ回線 ☎8000
ダイヤル回線など ☎5285-8898
(平日17:00~22:00、1日(祝)~3日(月)・土・日曜・祝休日9:00~17:00。保健師・小児科医師などが対応)

◆東京消防庁救急相談センター

救急車を呼ぶべきか迷ったらご相談を
相談電話 携帯電話・プッシュ回線 ☎7119
ダイヤル回線 ☎3212-2323

◆休日診療当番医療機関

※診療時間は、1日(祝)~3日(月)・日曜・祝休日9:00~17:00。 ※当日事前に電話で連絡してください。

練馬総合病院(旭丘1-24-1) ☎5988-2200
浩生会スズキ病院(栄町7-1) ☎3557-2001
田中脳神経外科病院(関町南3-9-23) ☎3920-6263
島村記念病院(関町南4-21-21) ☎3928-0071
久保田産婦人科病院(東大泉3-29-10) ☎3922-0262
大泉生協病院(東大泉6-3-3) ☎5387-3111

◆休日診療当番歯科医院 (9:00~17:00)

※当日事前に電話で連絡してください。

	歯 科
1日	みやもと歯科医院(石神井台7-22-3) ☎3594-4618
2日	相田歯科医院(田柄2-51-7) ☎3939-0631
3日	西歯科医院(早宮4-39-14) ☎5999-9870

◆当番保険薬局 (10:00~17:00)

武蔵堂ファーマシー薬局(旭丘1-76-3) ☎3951-0861
1日 日の丸薬局(貫井2-5-5) ☎3990-5397
日 ダイエー光が丘調剤薬局(光が丘5-1-1) ☎3976-3821
アイセイ薬局東大泉店(東大泉6-34-47) ☎5947-7158
サフラン堂薬局(小竹町1-2-5) ☎3955-7139
2日 モリ薬局(中村北3-23-3) ☎3990-0555
日 光が丘調剤薬局本店(光が丘5-1-1) ☎3976-7511
石泉調剤薬局(東大泉3-15-2) ☎3921-3955
みとよ堂薬局(中村1-6-15) ☎3970-9839
3日 桜台薬局(桜台1-5-9) ☎3557-0017
日 リヴィン光が丘調剤薬局(光が丘5-1-1) ☎3976-0165
小田薬局(東大泉1-26-20) ☎5947-3655

◆休日診療当番接骨院 (9:00~17:00)

※認め印を持参してください。

	接 骨 院
1日	あかつ接骨院(豊玉中3-13-14) ☎3991-9303 窪田接骨院(中村南3-16-2) ☎3999-7266 金沢接骨院(石神井台5-2-8) ☎3928-8160
2日	吉川接骨院(練馬1-21-6) ☎3993-5665 ニレ接骨院(田柄2-19-29) ☎3975-7856 金沢接骨院(石神井台5-2-8) ☎3928-8160
3日	かんとう接骨院(貫井4-14-24) ☎3926-4410 あおい接骨院(北町2-25-11) ☎3550-3250 谷沢接骨院(石神井台2-29-37) ☎3995-5298
9日	コマツモ接骨院(豊玉上1-8-2) ☎3991-1231 にしやま整骨院(石神井町4-3-15) ☎3995-5721 ひまわり接骨院(上石神井2-30-20) ☎3594-3289
10日	マキノ接骨院(練馬4-26-11) ☎5999-3776 牧内接骨院(北町1-1-18) ☎3931-1050 たかつか接骨院(東大泉4-24-1) ☎3978-1127
16日	三晴接骨院(小竹町2-8-8) ☎3958-4325 伊藤接骨院(荻原2-6-28) ☎3995-8750 大賀接骨院(大泉学園町7-19-5) ☎3867-0702
23日	石田接骨院(北町2-41-5) ☎3550-9036 大幸接骨院(旭町1-15-11) ☎5997-3232 愛身堂接骨院(大泉学園町7-14-22) ☎3923-6789
30日	あかつ接骨院(豊玉中3-13-14) ☎3991-9303 伊藤接骨院(田柄1-29-17) ☎3939-0548 秋山接骨院(大泉町5-32-9) ☎5387-1741

◆医療機関案内

東京都保健医療情報センター(医療機関案内のみ) ☎5272-0303(毎日24時間自動応答)

訂正します

12月21日号8面「区役所・区立施設の年末年始窓口案内」の障害者地域生活支援センターの開館日に誤りがありました。1月4日(火)は、障害者地域生活支援センターきらら・さくらは開館、すてっぷ・ういんぐは休館します。

▷問合せ 障害者施策推進課管理係 ☎5984-4598