

全国唯一!

Yori  
Dori  
Midori  
よりどりみどりぬりま

## 練馬の伝統野菜“練馬大根”を引っこ抜け!

「第10回 練馬大根引っこ抜き競技大会」で603人が奮闘!

収穫した“練馬大根”は翌日の学校給食に登場!

と き	12月4日(日)午前9時30分~午後1時	ところ	中村南一丁目9番の畑
-----	----------------------	-----	------------

4日、練馬区中村南の畑で、「第10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603人が、練馬を代表する伝統野菜「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。練馬大根を丹精込めて育てた神田耕さんは、「この大会を皆さんに楽しんでもらいたい。練馬大根は漬物だけでなく、おでんや生サラダにする等、色々な調理ができる。ぜひおいしく味わってほしい。」と話した。

競技は、時間内に抜いた大根(上限10本)の長さを競う「グループ参加の部」と、制限時間内に引き抜く本数を競う「選手権の部」の2部門で行われた。

細長く中太りの形状の練馬大根は、青首大根と比べ引き抜くのに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。

「グループ参加の部」では、親子3人のグループが、108センチの練馬大根を引き抜いて優勝した。

選手権の部では、制限時間2分以内に28本を抜いた40代男性(石神井台在住)が、5回目の出場で総合優勝を飾り、「今年は畑のコンディションが良く抜きやすかった。家族が優勝を喜んでくれたのが何より嬉しい。」と話してくれた。

大会会長の前川 耀男(まえかわ あきお)練馬区長は、「青空の下、こんなに大勢の方に集まって頂き、大変嬉しく思う。全国どこでも『練馬区と言えば練馬大根』と言われ、練馬大根がこんなにも有名であることを実感する。今後も、大切にしていきたい。」と語った。

なお、この日収穫した練馬大根のうち約4,000本は、5日・6日の両日、区立小中学校全99校の給食メニュー(練馬スパゲティやおでん等)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。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、まさに一石三鳥のイベントである。



【グループ参加の部の様子】

### 【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。内容は練馬大根おろしとツナをパスタに乗せた和風スパゲティ。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。

### 【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 ☎03-5984-1403

### 学校給食に関すること

練馬区 施設給食課 学校給食係 ☎03-5984-5736