

報道関係者各位

練馬区 プレスリリース 送付日 2020年(令和2年)12月7日

区長室 広聴広報課 広報戦略係 電話 03-5984-2693 fax03-3993-8572

写真: 3枚

資料: なし



## 幻の伝統野菜「練馬大根」が学校給食に登場!

～年に1度のお楽しみ!小中学生が大根料理に舌鼓～

と き 12月7日(月) 午後0時20分～午後0時50分

と ころ 区内の小中学校 (全98校のうち2校は8日(火)に実施)

7日、練馬小学校(関根信人校長、児童数371人)の生徒が、練馬の伝統野菜として有名な練馬大根を使用した学校給食に舌鼓を打った。この日提供された練馬大根は、前日6日に開催された「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫したもの。収穫した練馬大根約4,400本が使用され、区内の小中学校96校の給食に提供された。練馬大根を学校給食として地元の子どもたちに味わってもらうことで、練馬大根を知ってもらい、食育を推進していくことが目的。

練馬小学校の白鳥栄養士は「自校の農園でも練馬大根を育てている。地場野菜を育て、手で触れ、食べることで、もっと興味をもってもらえると嬉しい」と話した。本日の「ふるふき大根」は厚さ2cmの輪切りにし、3時間だして煮込んで甘めの肉みそをかけたもの。6年生の児童は「辛みがなくやわらかかった。大根をそのままの形で食べられたのがおいしかった」と楽しそうに話した。



練馬大根を使用した給食を配膳する児童たち

### 【学校給食で提供される練馬大根メニュー(例)】

- ・練馬スパゲティ...練馬大根のおろしとツナを調味料で煮込んだソースをのせた和風スパゲティ。大根の葉やきのこ等を加え、各校オリジナルのソースで味わう。
- ・麻婆大根...豆腐の代わりに茹でた練馬大根を使ったメニュー。大根の甘みがひきたち、まろやかな仕上がり。



練馬小学校の本日の献立(ふるふき大根)

### 【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J A東京あおばおよび農家の協力を得て育成事業に取り組んでいる。

「練馬大根引っこ抜き競技大会」は、今年で14年目を迎えた。

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に楽しんでもらい、練馬大根の魅力を区内外に発信するとともに、練馬大根を学校給食として地元の子どもたちに提供し、食育を推進していくことを目的に開催している。(J A東京あおばと共催。)



収穫した練馬大根 葉を含め全長100cmほど

### 【問い合わせ】

#### 学校給食に関すること

練馬区 保健給食課長 唐澤 貞信 03-5984-1680

#### 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