

# 第17回 練馬大根引っこ抜き大会 会場案内図



## 第17回 練馬大根引っこ抜き競技大会



結そう、大地と地域の未来。

とき：令和5年12月3日(日) 雨天決行  
午前9時半開始

ばしょ：高松みらいのはたけ(高松2-23-17)



練馬地区青壮年部によるマルシェの出店もあります！

主催 練馬区 JA東京あおば

後援：(一社)練馬区産業振興公社 / (一社)練馬産業連合会 / (株)農協観光  
協力：JA東京中央会 / JA全農東京 / JAバンク東京信連 / JA共済連東京

詳しくはJA東京あおばホームページをご覧ください。  
<http://www.ja-tokyoaoba.or.jp>  
お問い合わせ JA東京あおば地域振興部内大根抜き係  
TEL.03-5910-3066

## ご挨拶

「第17回練馬大根引っこ抜き競技大会」によるこそいらっしやいました。

今でも練馬区と言えば練馬大根ですが、長くて真ん中が太いので、引き抜くのに相当の力が必要です。皆様には、生産者の労苦の一端を体感して頂ければ幸いです。収穫した練馬大根は、皆様にお持ち帰り頂くほか、区立小中学校の給食に使用いたします。

練馬区は、大都市東京の都心近くに立地しながら、市民生活と融合した生きた農業が営まれています。都市農業は、都市生活に新たな豊かさをもたらすものであり、練馬区の誇りです。先月19日には「全国都市農業フェスティバル」を開催しました。全国から24の都市が参加し、大成功を収めることが出来ました。引き続き、フェスティバルで培ったネットワークを活かし、練馬区はもちろん、日本の都市農業の発展に繋げていきます。

本日の会場となる「高松みらいのはたけ」は、今年3月の開園以降、練馬大根をはじめ、様々な農産物の栽培・収穫のイベントを通して、都市農業の魅力を区民の皆様にご発信してきました。今後も、JA東京あおばの皆様のご協力を頂きながら、この豊かな農の風景を次世代に引き継いでいきたいと考えています。

最後に、本日の開催に当たり、5,000本の練馬大根の育成にお力添えを頂いたJA東京あおばの皆様をはじめ、農業者の皆様、賞品をご提供頂いた皆様、ご協力頂きました皆様に心から感謝を申し上げ、ご挨拶といたします。

練馬大根引っこ抜き競技大会開催に際し、沢山の皆様に参加していただき、JA東京あおばを代表して感謝申し上げます。また、選手の皆様を心から歓迎いたします。

12月の風物詩として区民の皆様にご定着してきた「練馬大根引っこ抜き競技大会」も今回で17回目となりました。

本日皆様にご提供いただく練馬大根は、区立小中学校の給食に提供させていただきます。メニューは「練馬大根スパゲティ」が多く提供され毎年子供達には大変好評なメニューと聞いております。

またこの大会につきましては、練馬区と協力し開催しております。今年3月に開園した、ここ「高松みらいのはたけ」で大会が開催できることを大変うれしく思っています。開催に際し、ご協力いただきました練馬区職員の皆様へ感謝申し上げます。

さて、わたくしたちJA東京あおばは、都市農業について、「地産地消の促進」、「年々深刻化するヒートアイランド現象抑制のため生産緑地の維持と存続」、「将来の子供たちのために食農教育の場として農地を次世代に残すため」、など都市における農地の大切さを発信する活動をいたしております。

JA東京あおばは、役職員一丸となって練馬区の緑・都市農業を守り、地域の活性化に貢献してまいります。本日ご参列の皆様のご協力並びにご理解を今後ともよろしく願います。

この後、競技大会が開催されますが、学校給食の食材となりますので、丁寧な取り扱いをお願いいたします。選手の皆様には、新記録を目指してチャレンジしていただきたいと思っております。以上をお願い申し上げます。あいさつとさせていただきます。



大会会長 練馬区長  
前川 燿男



大会副会長  
JA東京あおば  
代表理事組合長  
久保 秀一

## 大会役員

大会会長	前川 燿男	練馬区長
大会副会長	久保 秀一	JA東京あおば 代表理事組合長
大会委員	生方 宏昌	練馬区 都市農業担当部長
大会委員	相原 和彦	JA東京あおば 代表理事副組合長

## 大会日程

8:45	受付
9:30	開会式 大会会長・大会副会長挨拶 来賓祝辞・紹介 デモンストレーション 審判長ルール説明 準備体操 開会式終了
10:10	競技開始 選手権の部（予選） グループ参加の部 選手権の部（決勝戦）
11:45	競技終了（大根一斉引っこ抜き）
11:55	閉会式（表彰式は行いません） 閉会挨拶

※ 本大会の入選者の発表は、12月4日（月）以降練馬区およびJA東京あおばのホームページで発表いたします。

▼練馬区ホームページ



▼JA東京あおばホームページ



# 練馬大根引っこ抜き競技大会クラス別ルール

## ●選手権の部（男性の部・女性の部）

- ①抜く際、軍手以外の使用は認めない。（イボ付き、ゴム手袋は失格となります）
- ②1人で**指定時間内に抜いた「本数」を競う。**  
失格：2本折った場合・故意に折った場合。（審判の判断による）
- ③選手は競技開始地点の大根から順番に抜くこととするが、全く抜けなくて次に進むことができないと判断した場合には、審判に確認してパス（現在の大根を飛ばして次の大根にチャレンジすること）を認めるものとする。ただし、パスは1回までを有効とし、2回以上パスした場合は失格とする。（パスを1回して、1本折った場合も失格とする）
- ④審判の指示に従う。
- ⑤予選上位5位で決勝戦を行う。
- ⑥決勝戦進出ラインで抜いた大根の本数が同数の場合は、**最大10名までが進出とし、11名以上の場合は抽選を行い、次戦への挑戦者を決定する。**
- ⑦最終順位は決勝戦での成績による。（但し、抜いた大根の本数が同数の場合は、対象者に10秒以内に1本ずつ抜いてもらい、より長い大根を抜いた者を勝者とする。）
- ⑧優勝は男性の部・女性の部それぞれにおいて、決勝戦で最も成績の優秀な選手に与える。
- ⑨選手の任意により、『記録の部』にエントリーすることが出来る。（記録の部 参照）

## ●グループ参加の部 ～15歳（中学生）以下の方と保護者（5名以内）～

- ①抜く際、軍手以外の使用は認めない。（イボ付き、ゴム手袋は失格となります）
- ②1グループで**指定時間内に抜いた中で最も長い大根の「長さ」を競う。**  
※ただし、指定時間内であっても10本抜き終わったグループは終了とする。  
失格：みだりに大根を傷つけた場合・故意に折った場合。（審判の判断による）
- ③審判の指示に従う。
- ④記録が同数の場合はグループで1本ずつ抜いてもらい、より長い大根を抜いたグループを勝者とする。
- ⑤チームの任意により、『記録の部』にエントリーすることが出来る。（記録の部 参照）

## ●記録の部

- ①競技終了者が競技で抜いた大根の中で、最も長い大根・最も重い大根・おもしろい形の大根を1本ずつ選び、競う。
- ②全て自己申告制とし、エントリーする場合、競技終了後計測所へ大根を持参する。
- ③失格者についても自己申告できる。
- ④審査結果は大会終了後、翌日以降に練馬区およびJA東京あおばホームページ上で発表される。

※未来を担う子ども達の為に、丹精こめて作った練馬大根です。  
子ども達が心待ちにしている学校給食で使用する野菜ですので、大切に扱ってください。

## ご存知！ 練馬大根

練馬大根は、徳川五代将軍綱吉が、下練馬村の農家に大根の生産を命じたのが始まりとされ、関東ローム層に堆積した、クロボクと言われる粒子の細かい火山灰土と品質がマッチして、良質の大根が生産されました。その後も練馬の地を中心に栽培され、改良を重ねて漬物用に、煮物用にと消費されてきました。

しかし、干ばつやモザイク病の発生などにより大根の生産が減少し、戦後は代わってキャベツ生産が増加しました。

それでも、篤農家が練馬大根の種を守り続け、平成元年から始まった練馬大根育成事業により、練馬大根は復活を果たしました。

今年も大会で引っこ抜かれる約4,800本のうち約4,200本の練馬大根は、地産地消推進のため大会の翌日以降、区立全小中学校（98校）の全児童生徒（約4万6千人）の給食食材として使われ、子どもたちが味わいます。皆さんの熱い思いは、きっと子どもたちに伝わることでしょう。

## 大根を抜くポイント

- ① 大根を垂直に抜くため、なるべく大根に近づきましょう
- ② 根の向きを確かめ、無理なく抜ける方向を決めましょう
- ③ 葉はすばやく束ね、小脇に挟みましょう
- ④ 手で引き抜くのではなく、ひざの屈伸で抜くイメージです
- ⑤ ゆっくりと、抜き終わるまで折らないよう注意しましょう

**優勝めざして引っこ抜け!!**

### ～第16回大会成績・記録～

● 選手権の部	男性の部	1位	23本	2位	一本	3位	一本
	女性の部	1位	21本	2位	20本	2位	20本
● グループ参加の部		1位	101cm	2位	99cm	2位	99cm
● 記録の部		最も長い大根	101cm		最も重い大根		5.1kg

※選手権 女性の部およびグループ参加の部 同率で2位が2名でした。