

練馬大根

江戸東京野菜の代名詞

特徴

ずっしり重く、長い白首大根

一般的な青首大根より辛みが強い

ファーム渡戸産の練馬大根です。

固有種特有の形のばらつきは

伝統の証！！

江戸東京野菜ならではの

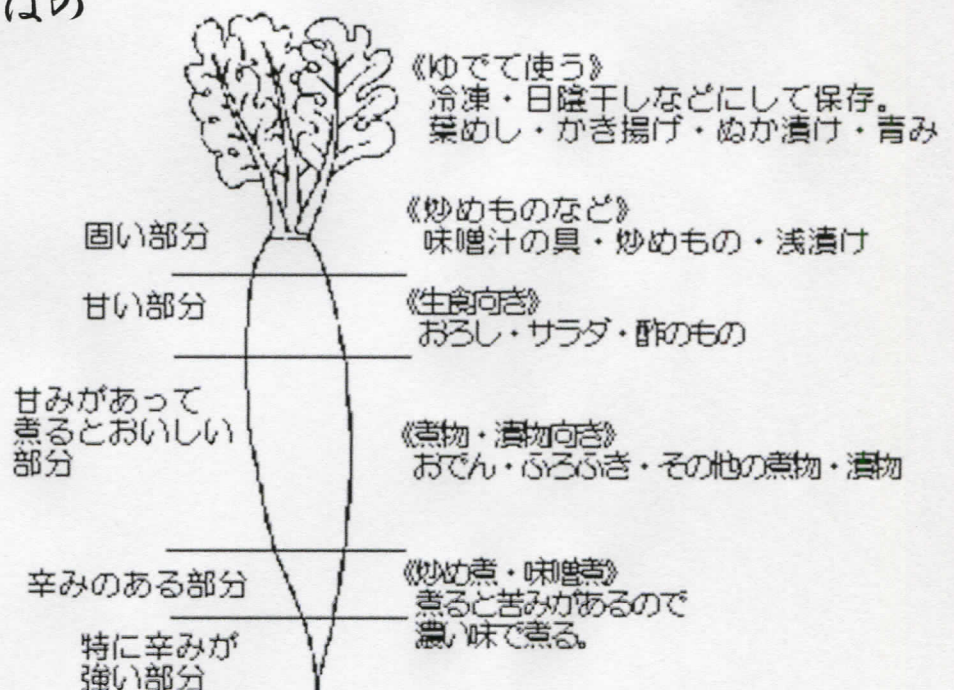
野菜本来の濃い味を

ご賞味ください！

部位ごとの

おすすめ調理法

*練馬区 HP より



ファーム渡戸

紹介 渡戸 秀行さん

練馬区平和台駅から徒歩5分

ファーム渡戸を経営なさる農家さんです。

今年、初夏からお手伝いを通し 江戸東京
野菜について学んでいます。

練馬大根、渡辺早生ごぼう、馬込三寸人参

滝野川大長人参、しんとり菜、品川カブなど

江戸東京野菜、F1種も豊富に栽培しています。

我々が収穫を手伝った渡辺早生ごぼうは東京都農業祭の品評会で優良賞受賞

例年、練馬大根の引っこ抜き大会などのイベントも実施



★12月17日 NHKで朝7時45分ごろ ファーム渡戸が紹介されます。