

第7回

練馬大根

引っこ抜き競技大会



平成25年12月1日(日)

会場・練馬区北町

主催 練馬区
JA東京あおば **次代へつなぐ協同**

〔後援〕 (一社)練馬区産業振興公社 (株)農協観光 (一財)内田農業振興会

〔協力〕 練馬区観光協会 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

ご挨拶

練馬区では、全国でも有名なブランド農産物である「練馬大根」を復活させるために、平成元年から区内の生産者やJA東京あおばにご協力をいただき、練馬大根育成事業に取り組んでいます。

この練馬大根は、形状の特徴が長大で中太りであることから、青首大根に比べると、引き抜くのに多くの労力が必要です。本大会参加者の皆様には、楽しみながら練馬大根を収穫し、ご賞味いただくことを通じて生産者の努力、苦労などを感じていただくとともに、貴重な財産である都市農地と都市農業への理解を一層深めていただければ幸いです。

収穫した練馬大根は、全区立小中学校において給食食材として使用し、地産地消の促進と子どもたちの食育につなげていきます。

結びに、本大会の開催にあたり、会場をご用意頂きました生産者、また賞品をご提供頂いた方々をはじめ、大会開催にご協力いただきました多くの皆様に心から感謝申し上げます。

本日ここに、第7回練馬大根引っこ抜き競技大会が、今年も盛大に開催できますことは、誠に喜ばしいことであり、JA東京あおばを代表して、選手の皆様に心から歓迎いたします。

また、開催にあたり多くの方々にご協力いただきましたことに、主催者の一人として衷心より感謝申し上げます。

江戸東京野菜の代表格である練馬大根は江戸時代に誕生したと言われ、長く中太りで地中部分が多く、抜くのに非常に労力の掛かる大根です。本競技大会では練馬大根の収穫作業を競技を通じて体験し、収穫の喜びを感じて農業を地域の皆様に盛り上げていただきたいと考えております。

昨今の食品偽装等、食の安全・安心について国民の信頼が揺らぎかねない事象が発生しているなか、JA東京あおばとしては当組合の基本理念である『農業の豊さ、人の和の大切さ、地域になくてはならない存在』のもと地域住民の皆様に安全・安心な食を提供できるよう都市農業の大切さと食農教育について関心を広める活動を進めてまいります。

結びに、今後とも多くの方々に「日本の農業」「都市農業」へのご協力をお願いいたしまして、ご挨拶とさせていただきます。



大会会長
志村 豊志郎



大会副会長
榎本 高一

大会役員

大会会長	志村 豊志郎	(練馬区長)
大会副会長	榎本 高一	(J A東京あおば 代表理事組合長)
大会委員	大羽 康弘	(練馬区 区民生活事業本部長)
大会委員	内田 修弘	(J A東京あおば 代表理事副組合長)

大会実行委員会

委員長	櫻井 秀昭	(J A東京あおば 代表理事専務)
副委員長	宮下 泰昌	(練馬区 産業経済部長)
副委員長	相原 和彦	(農園園主)
副委員長	内堀 比佐雄	(J A東京あおば 常務理事)
委員	生方 宏昌	(練馬区 都市農業課長)
委員	吉田 哲	(練馬区観光協会 事務局次長)
事務局長	粕谷 佳紀	(J A東京あおば 地域振興部長)

競技役員



競技委員長	内堀 比佐雄	(J A東京あおば 常務理事)
競技部長	新堀 桂三	(J A東京あおば 地域振興部長代理)
審判長	八方 晋一	(J A東京あおば 野球部監督)
総務部長	粕谷 佳紀	(J A東京あおば 地域振興部長)
式典部長	生方 宏昌	(練馬区 都市農業課長)

大会日程

8:45	受付
9:20	準備体操
9:30	開会式 開会宣言 大会会長・大会副会長挨拶 来賓祝辞・紹介 審判長ルール説明 選手宣誓 デモンストレーション：相原 和彦 様 来賓「練馬大根引っこ抜き体験」
10:00	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）
12:00	競技終了
12:15	表彰・閉会式 成績発表 表彰 グループ参加の部 記録の部 選手権の部 他 閉会挨拶

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!!

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。**但し、パスは1回までを有効とし、2回以上パスした場合には失格とする。（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10人で決勝戦を行う。
- ⑥決勝戦進出ラインで抜いた大根の本数の記録が同数の場合は同点決勝（サドンデス）を行う。
- ⑦最終順位は決勝戦での成績による。（但し、予選と同様、抜いた大根の本数が同数の場合は同点決勝（サドンデス）を行う。）
- ⑧総合優勝は選手権の部（男性の部・女性の部）決勝戦で最も成績の優秀な選手に与える。但し、男性と女性のハンディキャップを考慮し、過去大会成績に基づいて女性は抜いた本数プラス5本の成績とする。
- 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：2本折った場合・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同点決勝（サドンデス）を行い、指定時間内に抜いた大根の中で最も長い大根の長さを競い上位3チームを決定する。
- 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農園園主が選んだお気に入り大根にも賞を与える。（農園園主賞）
選手権・グループ参加の部の、長さ・重さで入賞を逃したもののなかから一点。
- ③全て自己申告制とし、エントリーする場合、競技終了後計量所へ大根を持参する。
- ④ただし、失格者は自己申告できない。
- ⑤審査結果は全競技終了後の表彰式で発表される。

※農家の方が未来を担う子供達の為に、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 4,500 本のうち約 4,000 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 (99 校) の全児童生徒 (約 4 万 7 千人) の給食食材として練馬大根が使われ、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。

★第7回 大会成績・記録★

～選手権の部～

	男性の部		女性の部	
1 位	選手	本	選手	本
2 位	選手	本	選手	本
3 位	選手	本	選手	本

～グループ参加の部～

選手	cm
選手	cm
選手	cm

～記録の部～

最も長い大根	cm	選手	
最も重い大根	キロ	選手	
おもしろ大根	選手	農園園主賞	選手

～第6回大会成績・記録～

- 優勝 (選手権の部 総合優勝) 24 本
- 選手権の部

男性の部	1 位 24 本	2 位 23 本	3 位 21 本
女性の部	1 位 22 本	2 位 16 本	3 位 14 本
- グループ参加の部

1 位 101.2 cm	2 位 101.0 cm	3 位 100 cm
--------------	--------------	------------
- 記録の部

最も長い大根 101.2 cm	最も重い大根 5.4 kg
-----------------	---------------



真心の旅

株式会社農協観光



練馬区観光協会は
「練馬大根
引っこ抜き競技大会」を
応援します！

●「ねりコレ」とは？

練馬区のイメージの浮かぶ地名や歴史、伝説、風物、著名人などにちなんだ商品です。平成25年10月1日現在、全102品が認定されています。

「ねりコレ」という愛称は、「ねりまコレクション」・「ねりまと言えばコレ」を略したものです。

●商品の詳しい情報は？

区民事務所、出張所、練馬区観光案内所でパンフレットを手に入れよう！

練馬区観光協会ホームページ

(<http://www.nerima-kanko.jp/nericore/>)

を見よう！

……………お問合せ
練馬区観光協会
(練馬区商工観光課観光係内)
電話5984-1032

店舗名	提供賞品
大根本舗 栄泉	練馬大根まんじゅう、練馬大根最中
御菓子司 木村家	手作り最中 木村家のだいこん
気楽な家	石神井 照姫飴
竹紫堂	練馬サブレ
御菓子司 利久	銘菓 ねりま
惣兵衛最中本舗 あわ家惣兵衛	名代 惣兵衛最中
軽食・喫茶 べるはうす	練馬の青菜クッキー
パン工房 ぼけっと	練馬畑のクロワッサン
やすらぎの杜 パン工房	(オリジナル)クッキー
石神井フレーム	石神井公園風景ポストカード
靴屋三郎右衛門	昔みそ すずしろの里
加藤豊店	ねりまだいちゃん小銭入れ
ハーモニ-北町	ちがや馬ミニ
JA東京あおば	練馬大根ドレッシング
ちひろ美術館・東京	いわさきちひろ2014 カレンダー
東京トロフィー	トロフィー



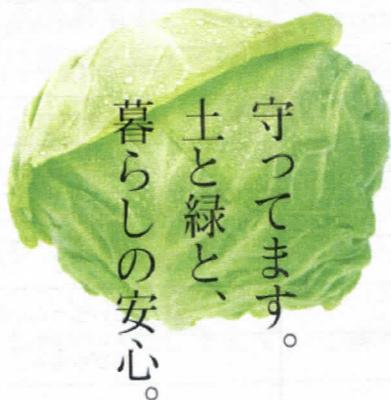
みんなの
よい食
プロジェクト

JA東京中央会

もっと近くに

産地がいきいき、をめざして。

JA全農東京



多様な『農』を育み、地域に貢献する農業！！

JA東京あおば
東京あおば農業協同組合
<http://www.ja-tokyoaoba.or.jp/>

本店 〒179-0075 東京都練馬区高松5-23-27
TEL:03-5372-1311 FAX:03-5372-0374