

名前は知っていたが、 練馬大根って 長いんだ！

上：青首大根、下：練馬大根

東京都農林水産振興財団・食育アドバイザー
大竹 道茂

昨年の、12月12日（日）、練馬区大泉の農地で練馬大根の引っこ抜き競技会が開催された。この大会、練馬区独立60周年の記念として、練馬大根を多くの方々に知っていただくイベント企画を考えてもらいたいと、練馬区から依頼されたもので、JA東京あおぼとの共催で開催するという。そこで考えたのが、「練馬大根引っこ抜き競技会」。競技としての引っこ抜きで、東京都綱引連盟の審判員の協力を得て、五分間で何本抜けるか、そして2本折ったら失格です。大会会場はJAが区から受託した学校給食用の練馬大根（4,000本）の圃場。練馬区には103校の区立小中学校に48,000人の生徒が学んでいます。そこで、「48,000人の児童のために、皆さん協力して伝統野菜の練馬大根を抜いてください」と募集したことで、応募時点で選手300名、東京のテレビ局全々と、ラジオ、新聞等が報道してくれました。これにより全国の方々がご覧になり、「名前は知っていたが、練馬大根って、長いんだ！」「抜けないんだ！」と強い印象を与えたようです。

練馬大根は、五代将軍の綱吉がまだ、館林（群馬）の城主であったころ参勤交代の江戸住まいで脚気になってしまった。医者に診てもらっても治らず、占い師のお告げで江戸城の北西にある「馬」のつく土地・練馬に御殿を建てて養生しました。病はしだいに治ってきたが、養生中時間をもてあましたことから、尾張から大根の種を取り寄せ農家に作らせると、立派な大根が出来た。その後、毎年大根が献上されるようになるが、これらが農民の生産意欲につながり、練馬はダイコンの産地に発展していきました。ここで見てくるのは、当時の江戸では「江戸病み」「江戸患い」といわれる脚気や鳥目になる人が多発しました。江戸では新鮮野菜が不足する中で、人々は白米を食べていたのです。しかも、



大名までもが脚気になってしまったことは同じような食生活だったからで、新鮮野菜が豊富な農村・練馬での転地療養は効果を上げたのです。

練馬が大根の産地になった背景は、関東ローム層のきめの細かい火山灰土が、耕土として深く堆積し、長い大根が育成しやすい条件が整っていたからです。また、伝統的な保存食「沢庵漬」に向いていたこともひとつです。江戸時代の食生活では漬物は欠かせませんでしたし、明治から昭和まで軍隊にも大量に納入されました。練馬大根は1品種と思われがちですが、地大根などと交雑して、練馬群といわれる7～8種類の品種が生まれました。漬物用に「大長大根」、煮物用には円筒型の「詰まり大根」、早く収穫でき、どちらにも向く「みの早生大根」というようなことです。練馬群の一つ一つの遺伝子は、明治期に三浦大根（神奈川）にも受け継がれ、大蔵大根は「秋詰まり」の性質を受け継いでいます。

練馬大根は江戸から300年の連作のなかで、昭和8年に干ばつの影響を受けて、モザイク病が発生してからは、年々生産が難しくなり、農家と農業改良普及員の模索の中で、昭和30年以降は、キャベツ産地に取って代わりました。その間、沢庵用の品種のタネが篤農家の努力によって守られ更新されてきたので、平成元年から始まった、練馬区の練馬大根の保全育成事業で、練馬大根は復活を果たしたのです。

さて競技会で、引っこ抜かれた大根は、翌日には給食室に運ばれた。栄養士さんが独自に決めたメニュー、それは、練馬大根がそれぞれ存在感のあるお料理でした。地産地消、安全安心な食材は、子どもたちに練馬の歴史と文化を伝えるには十分な食材でした。