

大蔵大根は昭和 40 年代までは、世田谷区の至るところで栽培されていましたが、その後病気に強く栽培しやすく収穫しやすい「青首大根」が普及し、次第に姿を消していきました。しかし、世田谷区の農家の方々が努力され、伝統野菜「大蔵大根」の復活に取り組みました。



本校では、平成 26 年度から普通科作業学習園芸班の授業で、栽培に取り組んでいて、平成 27 年度からは播種、育苗、定食、収穫、加工、販売までを授業で行っています。大蔵大根は一般的な青首大根よりも大きくずっしりとしていて引き抜くのも大変ですが、生徒たちが一生懸命育てて、収穫しています。

大蔵大根は、おでんなどの煮物にしてもおいしいですし、やわらかく歯ごたえがよいので漬物にもぴったりです。本校では切り干し大根としても販売しています

販売日、販売場所、在庫等の詳細につきましては下記にお問い合わせください。

東京都立足立特別支援学校 電話：03-3850-6066

担当：園芸班