



「ねりま漬物物産展」を西武池袋本店で開催！

(事前のお知らせ)

～練馬大根を味わうチャンス！今年も『ねりま本干したくあん』を販売します～

と き 1月23日(水)～1月31日(木) 午前10時～午後9時(27日は午後8時まで)

と ころ 西武池袋本店(豊島区南池袋1丁目) 食品館地下1階おかず市場特設会場

練馬区の特産品である漬物を販売する年に一度のイベント「ねりま漬物物産展」が、西武池袋本店で23日から31日まで開催される。昔ながらの練馬大根のたくあん漬けをはじめ、区内の漬物業者が製造した自慢の漬物約30品目が勢ぞろいする。

なかでも、練馬大根のたくあん漬け「ねりま本干したくあん」は、区内で栽培された練馬大根を使って米ぬかと塩で漬け込んだ、この時期にしか手に入らない貴重な一品。天日干した大根を伝統的な製法で一か月以上漬け込むことで生まれる素朴な味わいと、パリッとした歯切れの良さが人気の商品である。(1本525円で販売)

毎年大盛況の物産展で、今年は例年より開催期間を延長して実施する。

主催は練馬漬物事業組合(大沢幸雄組合長/会員:26社、うち漬物事業者18社)。



ねりま漬物物産展の様子

【ねりま漬物物産展】

「ねりま漬物物産展」は、区内の漬物業者などをつくる「練馬漬物事業組合」が、練馬の特産品である漬物を広く紹介しようと平成元年から毎年開催しており、今年で25回目を迎える。

【ねりま本干したくあん】

毎年大人気なのが練馬大根のたくあん漬け「ねりま本干したくあん」。区が区内の農家に委託して生産された、市場には出回らない貴重な練馬大根を一本一本干しあげ、丁寧に漬け込んだ。「素朴で懐かしい味がする」とまとめ買いする人や毎年楽しみにしているリピーターもいるほどの人気ぶり。練馬大根は、収穫時に1m近くにもなるため、一般的に販売されているたくあん漬けの約1.5倍もの長さとなる。その長いたくあん漬けを大きな樽から一本ずつ取り上げて販売するスタイルは、この物産展の風物詩となっている。(1本525円、約3,800本を用意)

戦後の食生活の変化に伴い練馬大根の生産量は減少し、一時は姿を消してしまうほどだったが、平成元年から取り組む区の練馬大根育成事業の結果、今年は約13,000本が収穫されている。

【区内業者自慢の漬物が勢ぞろい】

物産展では、たくあん漬け、べったら漬け、奈良漬け、ぬか漬け、浅漬けなど、さまざまな商品が販売される。

生産量が都内1位の練馬産キャベツを使用し、シャキシャキとした歯ごたえと優しい甘みが特徴の『練馬キャベツぬか漬』、柿の皮と米ぬかで漬け込んだ風味豊かな甘口の『柿ぬかたくあん』、生姜の辛味と旨味が味わえる『国産生姜糖』など、どれも野菜の風味や食感を十分に活かした味わい深い漬物である。

【問い合わせ】区民生活事業本部 産業経済部 経済課 産業計画係 電話 03-5984-1483