



事前のお知らせ

～幻の味を食卓へ～

練馬大根を味わうチャンス！『練馬大根のたくあん漬け』も販売！

第27回「ねりま漬物物産展」を開催

と き 2月6日(金)～8日(日) 午前10時～午後7時

と ころ 練馬区立区民・産業プラザ 産業イベントコーナー
(西武池袋線練馬駅北口徒歩1分/練馬1-17-1 Coconeri3階)

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、2月6日から8日まで開催される。これまでは、西武池袋本店で開催していたが、今回は、練馬駅北口のCoconeri(ココネリ)内にある区民産業プラザで開催する。区内の漬物事業者が製造した自慢の漬物が勢ぞろいする。

看板商品は、練馬大根たくあん漬け「ねりま本干し沢庵」。区内産の練馬大根を1本1本天日で干し上げ、米ぬかと塩で1か月以上漬け込む昔ながらの製法で作られた人気の商品だ。優しく素朴な味わいと、パリッとした歯切れの良さが人気で、この時期にしか手に入らない逸品である。(1本540円で販売)

主催は練馬漬物事業組合(小澤優貴組合長/会員:34事業者、うち漬物事業者16社)。



過去のねりま漬物物産展の様子

【ねりま漬物物産展】

区内の漬物事業者等で構成される「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27年にわたり開催している。「幻の大根」と呼ばれる練馬大根のたくあん漬けのほか、べったら漬け、奈良漬け、ぬか漬け、浅漬けなど、区内事業者が製造した多くの漬物が販売される。

【ねりま本干し沢庵】

練馬大根のたくあん漬け「ねりま本干し沢庵」は、「素朴で懐かしい味がする」とまとめ買いする人やリピーター客も多い。

練馬大根は、収穫時には1m近くになるため、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。大きな樽から一本ずつ取り上げて販売する様子は、物産展の風物詩となっている。(1本540円、約2,000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、一時は姿を消していたが、区が平成元年から練馬大根育成事業に取り組んだ結果、今年は約14,000本を収穫した。



過去のねりま漬物物産展の様子

【実施イベント】

漬物の販売、練馬の漬物の歴史を紹介する歴史紹介コーナー、先着30名に漬物をプレゼントする漬物クイズスタンプラリー(毎日2回12時～、15時～)、食育を目的とした「野菜戦士ぬかづけマンショー」など

【問い合わせ】

練馬漬物事業組合 電話 03-3995-6601

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