
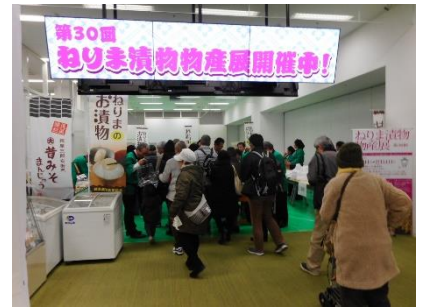


練馬区 プレスリリース 送付日 2019年(平成31年)2月4日

区長室 広聴広報課 広報戦略係 電話 03-5984-2693

事前のお知らせ

	<b>年に1度！行列ができるたくあん漬け！</b> <b>第31回「ねりま漬物物産展」を開催</b>	
と き	2月8日(金)～2月10日(日) 午前10時～午後7時 ※10日(日)は午後5時まで	
と ころ	ココネリ3階 区民・産業プラザ／産業イベントコーナー (西武池袋線練馬駅中央北口徒歩1分／練馬1-17-1)	
<p>8日から、区民・産業プラザ(練馬1丁目)で「ねりま漬物物産展」(主催:練馬漬物事業組合[小澤優貴(おざわ まさたか)組合長/会員事業者数:30])が開催される(10日まで)。今年で31回目。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。</p> <p>看板商品は、練馬大根たくあん漬けの「ねりま本干沢庵」(バラ、真空パック、甘口を用意。無くなり次第終了)。江戸東京野菜として全国的に有名な練馬大根を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ている。毎年、行列ができるほどの人気商品で、昨年は期間中約4,000人の来場があった。カ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、季節を感じられる懐かしい逸品となっている。</p>		



▲昨年の「ねりま漬物物産展」  
(開店直後)の様子

#### 【開催概要】

日 時：2月8日(金)～2月10日(日) 午前10時～午後7時 ※10日(日)は午後5時まで  
会 場：ココネリ3階 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)  
内 容：「幻の大根」と呼ばれる練馬大根を使った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数多くの漬物が販売。

特別イベント：おいしい「ぬか漬け」の作り方教室 (受付終了)

2月9日(土) ①午後1時～2時15分②午後3時～4時15分  
漬物クイズスタンプラリー

2月8日(金)午後4時  
パネル展

期間中常設 練馬大根の歴史などをパネルで紹介

#### 【参考】ねりま本干し沢庵について

練馬大根は、戦後の食生活の変化に伴い生産量が減少し、一時は姿を消した。しかし、区が平成元年から取り組んでいる「練馬大根育成事業」によって徐々に生産数が増加し、平成30年度は約14,000本が収穫された。収穫時に1m近くにもなるため、練馬大根を使ったたくあん漬け「ねりま本干し沢庵」は、一般的に販売されているたくあんの約1.5倍もの長さになる。「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く、この物産展の風物詩となっている。



▲練馬大根たくあん漬けの販売(昨年の様子)

【問合せ】練馬区 経済課 中小企業振興係 電話 03-5984-1483