

	<b>年に1度！行列ができるたくあん漬け！</b> 事前のお知らせ <b>第32回「ねりま漬物物産展」を開催</b>
と き	2月7日（金）～2月9日（日）午前10時～午後7時 ※9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（練馬1-17-1） 西武池袋線練馬駅中央北口徒歩1分
<p>7日から、区民・産業プラザ（練馬1丁目）で「第32回 ねりま漬物物産展」（主催：練馬漬物事業組合 組合長・小澤優貴（おざわ まさたか）会員事業者数：28/後援：練馬区）が開催される（9日まで）。区内の漬物事業者が製造した自慢の漬物約60点が勢揃いする。</p> <p>看板商品は、練馬大根のたくあん漬け「ねりま本干し沢庵」（バラ、真空パック、甘口の3種類）。練馬の伝統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、昨年は約3,000人の来場があった。</p> <p>都市農業が盛んな練馬区で生産した野菜を使った新商品も販売し、物産展を盛り上げる。</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7日（金）～2月9日（日） 午前10時～午後7時 ※9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（西武池袋線練馬駅中央北口徒歩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を販売。  
練馬産野菜を使用した新商品（なます漬け・野沢菜漬け・白菜キムチ・和風ピクルスなど）を販売。  
※いずれも無くなり次第終了
- イベント：①漬物クイズ スタンプラリー 2月7日（金）午後4時から  
②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  
③おいしい「ぬか漬け」の作り方教室（受付終了） 2月8日（土）
- ①午後1時～2時15分
  - ②午後3時～4時15分

#### 【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、令和元年度は約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】 イベントに関すること 練馬漬物事業組合（株式会社雅香岡田内） 電話03-3995-6601  
後援に関すること 練馬区 経済課 中小企業振興係 電話03-5984-1483