

	<p>伝統野菜「練馬大根」のたくあん漬けを販売 第34回「ねりま漬物物産展」 対面・オンラインで販売します！</p> <p>事前のお知らせ</p>
と き	オンライン販売：2月1日(火)～14日(月) 対面販売：2月20日(日) 午前10時～午後4時
と ころ	ココネリ3階 区民協働交流センター(練馬1-17-1)
U R L	https://neritsuke.com (ねりま漬物物産展専用ホームページ ねり漬.com)
<p>練馬漬物事業組合(組合長：小澤 優貴)は、2月1日(火)からオンラインで「ねりま漬物物産展」を開催する(後援：練馬区、一般社団法人練馬区産業振興公社、一般社団法人練馬産業連合会)。練馬大根のたくあん漬けをはじめ、区内の漬物事業者が製造した自慢の漬物が勢揃いする。</p> <p>また、20日(日)には、マスク着用、入場時検温など感染拡大防止対策を徹底したうえで、会場で対面販売を行う。</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」(無くなり次第終了)。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。毎年人気の商品で、去年は約1,200本を売り上げた。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逸品となっている。</p>	



▲ねりま本干沢庵

【開催概要】

「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漬物を販売する。

オンライン販売

日 程：2月1日(火)～2月14日(月)

販売方法：専用ホームページ ねり漬.com (<https://neritsuke.com>) を使ったオンライン販売

※郵送またはファクスでも申込可

注文用紙は、練馬区民事務所(練馬を除く)やココネリ3階、石神井観光案内所、経済課(区役所本庁舎9階)などにあります。

その他：専用ホームページ ねり漬.com では、以下の情報も掲載している。

- ・練馬大根の収穫および干し風景の動画発信
- ・練馬漬物の歴史
- ・練馬大根の歴史や栽培などの情報
- ・ねりま本干沢庵を使ったアレンジ料理の紹介 など

対面販売

日 時：2月20日(日) 午前10時～午後4時

会 場：ココネリ3階 区民協働交流センター(練馬1-17-1)

※ココネリ3階のココネリホール・産業イベントコーナーで「練馬産業見本市」を同時開催します。

見本市には練馬区内の38事業者が出展し、特徴ある商品・技術を展示・販売します。

【参考】ねりま本干沢庵について

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3年度は約4,700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い。



▲練馬大根を天日干している様子

【問合せ】練馬区経済課 中小企業振興係 電話 03-5984-1483