

練馬大根のたくあん漬け などを限定販売

オンライン販売やJA東京あおばでもたくあん漬けを購入
できます。ぜひ、おいしい漬物をご賞味ください。



📱 オンライン

ねり漬.com

申し込みは1/29(日)まで



※写真はイメージです。

📧 ① 郵送・② ファクス

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)などにある注文用紙を、①1月25日(消印有効)②
29日(日)までに練馬漬物事業組合へ

🏠 JA東京あおば

「ねりま本干沢庵」を1本650円で販売します。
▶販売開始日:2月6日(月)▶区担当:農業振興係

販売場所・問合せ

練馬地区アグリセンター(春日町1-17-34) ☎3999-7851

とれたて村石神井(石神井町5-11-7) ☎3995-3132

ふれあいの里(桜台3-35-18) ☎3991-8711

こぐれ村(大泉学園町2-12-17) ☎3925-3113

にりん草(板橋区高島平3-12-21) ☎3975-2189

※なくなり次第終了。
※営業日時はJA東京あおばホームページをご覧ください。

魅力を紹介！練馬大根のたくあん漬け

▶ 完成までの流れ

収穫



種まきから3カ月ほどで収穫し
ます。

天日干し



大根は、ほのかに甘い香りがし
ます。

漬け込み



冷蔵庫で約2カ月間、熟成しま
す。

完成



鮮度を保つために、丁寧にパッ
ク詰めをします。



大根の生産者に聞きました

平和台で80年近く農家を営んでいます。練馬大根はとても長いので、人力でパワ
フルに引き抜きます。干すときは、「たち編み」と呼ばれる昔ながらの手法にこだわ
っています。大根を丸々使ったたくあん漬けは、甘くない本物の味ですよ。ご飯のお
供に、ぜひ食べてみてください！

区内農家の渡戸章さん

▶ その歴史

練馬大根の起源は江戸時代にさかのぼり、五代将軍徳川綱吉に献上したという
伝説が残っています。その頃から、干した大根を塩とぬかで漬けるたくあん漬けが
作られるようになりました。明治時代には海外に輸出されるほどでしたが、戦後は
次第に生産量を減らします。しかし、その技術と伝統はしっかりと受け継がれ、今
でも良質な漬物を作られています。

大森輝秋「練馬大根沢庵漬込み図」

