

練馬大根のたくあん漬けの歴史

練馬大根の起源は江戸時代にさかのぼり、5代将軍・徳川綱吉に献上したといわれています。その頃から、干した大根を塩と米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。長く保存できることから、明治時代後期から大正時代にかけて軍隊や学校で需要が高まり、区内には約400軒の漬物工場ができるなど、たくあん漬けの一大生産地へと成長しました。練馬大根の生産数の減少や食生活の変化により、たくあん漬けの生産数も減少しましたが、技術と伝統は今も受け継がれています。

大森輝秋「練馬大根沢庵漬込み図」▶



伝統の干し方を知る

たち編み

大根を縄で編んで干し台につるし、約10日間天日干しします。根元を2・3cm切り落とすことで乾燥を早めたり、より多くの大根を干したりできる、昔ながらの手法です。



今も残る歴史を知る

たくあん漬けの大樽^{だる}

(高松1-40-1 わかみや公園内)

昭和10~40年代に使用されたといわれる大樽です。一度に4,000本以上の大根を漬け込むことができました。非常に大きいため、はしごを使い、人が樽の中に入って漬け込んでいました。



もっと深く知る

石神井公園ふるさと文化館

(石神井町5-12-16)

たくあん漬けに使用されていた道具や練馬大根の歴史を学べるパネルなどを展示しています。▶開館時間:午前9時~午後6時 ※月曜休館。☎同所 ☎3996-4060



練馬大根のたくあん漬けを販売!



第38回 ねりま漬物物産展

日時

2/6(金)・7(土)
10:00~19:00

場所

ココネリ3階

問合せ

練馬漬物事業組合(株)雅香岡田内) ☎3995-6601

練馬大根を塩と米ぬかで漬け込んだ「ねりま本干沢庵」のほか、練馬産野菜を使用したさまざまな漬物を販売します。 ※なくなり次第終了。

▶交通:練馬駅下車中央北口徒歩1分



受け継がれた
味を、ぜひご堪能
ください!



ねりま
本干沢庵1本
750円!

他にも購入のチャンス!

オンラインなどで!

練馬大根のたくあん漬け以外の漬物も購入できます。2月13日(金)ごろにクール宅便で発送します。 ※郵送・ファクスでも申し込みます。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、練馬漬物事業組合へ。

申し込み方法	申し込み期限
郵送	1/27(消印有効)
オンライン・ファクス	1/31(土)



ねり漬.com

JA東京あおばで!

販売開始 2/9(月)

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HPをご覧ください。