



事前のお知らせ

練馬大根を味わうチャンス！『練馬大根のたくあん漬け』も販売！ 「ねりま漬物物産展」を西武池袋本店で開催

と き 1月24日(金)～1月28日(火) 午前10時～午後9時(26日は午後8時まで)

と ころ 西武池袋本店(豊島区南池袋1丁目) 食品館地下1階おかず市場特設会場

練馬区の特産品である漬物を販売する年に一度のイベント「ねりま漬物物産展」が、西武池袋本店で24日から28日まで開催される。昔ながらの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全24品目が勢ぞろいする。

なかでも看板商品は、練馬大根たくあん漬けの「ねりま本干沢庵」。区内産の練馬大根を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た人気の商品だ。優しく素朴な味わいと、パ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る懐かしい逸品となっている。(1本525円で販売)

主催は練馬漬物事業組合(小澤優貴組合長/会員:36名、うち漬物事業者17社)。



過去のねりま漬物物産展の様子

【ねりま漬物物産展】

「ねりま漬物物産展」は、区内の漬物事業者等からなる「練馬漬物事業組合」が、練馬の特産品である漬物を広く紹介しようと平成元年から毎年開催しており、今年で26回目を迎える。

【ねりま本干し沢庵】

毎年大人気の練馬大根のたくあん漬け「ねりま本干沢庵」は、「素朴で懐かしい味がする」とまとめ買いする人や毎年楽しみにしているリピーターもいるほどの人気ぶり。練馬大根は、収穫時に1m近くにもなるため、一般的に販売されているたくあん漬けの約1.5倍もの長さとなる。その長いたくあん漬けを大きな樽から一本ずつ取り上げて販売するスタイルは、この物産展の風物詩となっている。(1本525円、約3,700本を用意)

戦後の食生活の変化に伴い練馬大根の生産量は減少し、一時は姿を消してしまっていたが、平成元年から取り組む区の練馬大根育成事業の結果、今年は約14,000本が収穫された。



過去のねりま漬物物産展の様子

【区内業者自慢の漬物が勢ぞろい】

物産展では、たくあん漬け、べったら漬け、奈良漬け、ぬか漬け、浅漬けなど、全24品目が販売される。

生産量が都内1位の練馬産キャベツを使用し、シャキシャキとした歯ごたえと優しい甘みが特徴の丸ごとキャベツのぬか漬け『ぬかキャベツ』、柿の皮と米ぬかで漬け込んだ風味豊かな甘口の『練馬柿ぬか沢庵』など、どれも野菜の風味や食感を十分に活かした味わい深い漬物である。

【問い合わせ】区民生活事業本部 産業経済部 経済課 産業計画係 電話 03-5984-1483