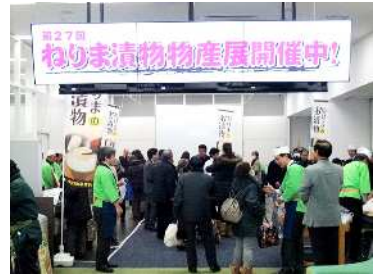
	<b>練馬大根を味わうチャンス！「練馬大根のたくあん漬け」も登場！</b> <b>第28回「ねりま漬物物産展」を開催</b>	
と き	2月5日(金)～2月7日(日) 午前10時～午後7時 7日(日)は午後6時まで	
と ころ	区民・産業プラザ 産業イベントコーナー (西武池袋線練馬駅北口徒歩1分/練馬1-17-1 ココネリ3階)	
<p>2月5日から、区民産業プラザ(練馬1-17-1 ココネリ3階)で「ねりま漬物物産展」が開催される。区内の漬物事業者が製造した自慢の漬物が勢ぞろいする(7日まで)。</p> <p>看板商品は、練馬大根たくあん漬けの「ねりま本干沢庵」(1本540円、約2,000本を用意)。江戸東京野菜として有名な練馬大根を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おり、毎年これを目当てに行列ができるほどの人気商品。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、季節を感じられる懐かしい逸品となっている。主催：練馬漬物事業組合(小澤優貴組合長/会員事業者数：35)</p>		



「ねりま漬物物産展」前回の様子

**【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28回目を迎える。

物産展では、「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が販売される。

**【ねりま本干し沢庵】**

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。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。

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、今年約14,140本が収穫された。



練馬大根たくあん漬けの販売(前回の様子)

**【ねりま漬物物産展 同時開催イベント】**

漬物クイズスタンプラリー...先着20名に漬物景品をプレゼント(毎日1回16時～)

漬物デコ弁教室...漬物でデコレーション(飾り付け)した弁当を親子で作る。定員：各回14組、参加費無料。

(6日11時30分～、14時30分～ 各回30分前から会場で受け付け)

野菜を使った大道芸...(7日11時～、14時～、パフォーマー串田耕作氏)

**【問合せ】**練馬漬物事業組合 電話 03-3995-6601

練馬区 経済課 中小企業振興係 電話 03-5984-1483