

	<h2 style="color: green;">今しか食べられない！練馬大根のたくあん漬けが大好評！ 「ねりま漬物物産展」を開催！</h2>
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>5日、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」が始まり、午前中から多くの買い物客で賑わった(7日まで)。たくあん漬け、べったら漬け、奈良漬けなど区内漬物事業者が製造した自慢の漬物が並ぶ中で、不動の人気を集めていたのが、練馬大根のたくあん漬け「ねりま本干沢庵」。区内で生産した練馬大根を天日で干し上げ、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、パリッとした歯切れの良さが人気。この時期にしか手に入らない貴重な一品を求めて、買い物客が長蛇の列を作っていた。(約2,000本限定/1本540円)</p> <p>先週、練馬に引っ越してきたばかりという来場者は、2歳のお子さんと会場を回り、漬物の食べ比べを楽しんでいた。「漬物は娘の大好きなので、実際の味を確かめてから購入できるのはいいですね。練馬大根のたくあん漬けは初めて食べました。素朴な味で歯ごたえがあって、とてもおいしいです。娘も気に入ったようです。」と笑顔で話していた。</p> <p>主催は練馬漬物事業組合(小澤 優貴組合長 会員数:35)</p>	 <p style="text-align: center;">ねりま本干沢庵の販売</p>  <p style="text-align: center;">漬物物産展の様子</p>

【ねりま漬物物産展】

区内の漬物業者などでつくる「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。小澤優貴組合長は、「今年の練馬大根は、漬物にするのに程よい大きさで、味や食感も例年以上のものに仕上がりました。一人でも多くの方に練馬大根のたくあん漬けを味わってもらいたい」と話している。

漬物の販売のほか、練馬の漬物の歴史を紹介するコーナーや、先着20名に漬物をプレゼントする漬物クイズスタンプラリー(毎日1回16時～)親子を対象とした漬物デコ弁教室(6日11時30分～、14時30分～(30分前より当日会場にて受付、各回14組、参加費無料)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)といったイベントも実施する。



漬物が大好きという女の子

【練馬大根のたくあん漬けの通信販売】(申し込みは13日(土)まで)

(通信販売の問い合わせ・申込み先 (株)雅香岡田 電話 03-3995-6601)

【JA東京あおばの直売所でも練馬大根のたくあん漬けを販売】(商品がなくなり次第終了)

- 2月8日(月)9時～
- ・練馬地区振興センター(春日町1-17-34)
 - ・とれたて村石神井(石神井町5-11-7)
- 10時～
- ・ふれあいの里(桜台3-35-18)
 - ・こぐれ村(大泉学園町2-12-17)
 - ・ファーマーズショップにりん草(板橋区高島平3-12-20)

【問い合わせ】

ねりま漬物物産展について

練馬漬物事業組合 ☎03-3995-6601

練馬区 経済課 中小企業振興係 ☎03-5984-1483

JA東京あおば直売所での販売について

練馬区 産業経済部 都市農業課 農業振興係 ☎03-5984-1403