

	<p>幻の練馬大根をたくあん漬けで食卓へ！ 第29回「ねりま漬物物産展」を開催！</p>
<p>と き</p>	<p>2月10日(金)～2月12日(日) 午前10時～午後7時 12日(日)は午後6時まで</p>
<p>と ころ</p>	<p>ココネリ3階 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)</p>
<p>10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(12日まで)。区内の漬物業者10社が、練馬の特産品ともいえる漬物を広く紹介するため、平成元年から開催している(主催：練馬漬物事業組合/組合長：小澤 優貴/会員数：35)。</p> <p>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」(約2,000本限定/1本540円)。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、素朴な味とパリッとした歯切れの良さが人気。収穫時に1メートル以上にもなる練馬大根で作られているため、一般的に販売されているたくあん漬けに比べて長いのが特徴である。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。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。</p> <p>大泉町在住の60代の女性は「去年、初めて練馬大根のたくあん漬けを食べて、歯ごたえと風味が気に入った。今しか買えないと思い、つい買いすぎてしまったので、友人にもあげたい」と笑顔で話していた。</p>	



漬物物産展の様子



ねりま本干沢庵の販売

【参考1】練馬大根のたくあん漬けの通信販売

申し込みは18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)

【参考2】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13日(月)午前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)

午前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...練馬区 経済課 中小企業振興係 電話 03-5984-1483

JA東京あおば直売所での販売について...練馬区 都市農業課 農業振興係 電話 03-5984-1403