



まぼろしの練馬大根が“たくあん漬け”に！ 第31回「ねりま漬物物産展」開催中！

と き 2月8日(金)～2月10日(日) 午前10時～午後7時 10日(日)は午後5時まで

と ころ 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)

8日、区民・産業プラザ(練馬1丁目)で、「ねりま漬物物産展」(主催：練馬漬物事業組合[小澤 優貴(おざわ まさたか)組合長/会員数：30])が始まり、午前中から多くの買い物客で賑わった(10日まで)。

区内漬物業者8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。今年で31回目。小澤優貴組合長は、「江戸時代から受け継がれてきた伝統の味を多くの方に味わってほしい」と話す。

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」(本数限定)。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る。素朴な味と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。今回は新商品として、甘口のものも販売。

来場者は「この物産展には毎年来ています。練馬大根のたくあん漬けを買うことができ嬉しい。食べるのが楽しみです。」と笑顔で話していた。



▲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16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東京あおばの農産物販売所でも練馬大根のたくあん漬けを販売(なくなり次第終了)

- 2月12日(火) 午前9時～ ・とれたて村石神井(石神井町5-11-7)
 ・練馬地区アグリセンター(春日町1-17-34)
 午前10時～ ・にりん草(板橋区高島平3-12-17) ※仮店舗
 ・ふれあいの里(桜台3-35-18)
 2月13日(水) 午前10時～ ・こぐれ村(大泉学園町2-12-17)

【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東京あおば農産物販売所について…練馬区都市農業課 農業振興係 電話 03-5984-1403