

	伝統野菜「練馬大根」のたくあん漬けを販売！ 第33回「ねりま漬物物産展」 事前のお知らせ 今年はオンラインで開催します
と き	1月21日(木)～2月7日(日)
と ころ	ねりま漬物物産展専用ホームページ(ねり漬.com) https://neritsuke.com
<p>21日から開催する「ねりま漬物物産展」(主催：練馬漬物事業組合)に、区内の漬物事業者が製造した白慢の漬物が勢揃いする。今年は新型コロナウイルス感染拡大の影響で、会場での販売を中止し、専用ホームページでオンライン販売する。</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」(限定1,000本。無くなり次第終了)。練馬の伝統野菜として全国的に有名な練馬大根を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いる。毎年、行列ができるほどの人気商品で、カリッとした歯切れの良さが特徴。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。</p> <div data-bbox="1171 573 1445 869" style="float: right;"></div> <p style="text-align: right;">▲「ねりま本干沢庵」</p>	

【開催概要】

日 時：1月21日(木)～2月7日(日)

内 容：「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約50種類の漬物をオンライン販売する。

販売方法：専用ホームページ [ねり漬.com](https://neritsuke.com) から

※郵送またはファクスでも申込可
[申込用紙配布場所] 練馬区民事務所(練馬を除く)やココネリ3階、石神井観光案内所、郵便局、経済課(区役所本庁舎9階)など

そ の 他：区内の漬物事業者である(株)雅香岡田(高松5-17-9)内に、期間限定のサンプルショップを開店し、練馬大根沢庵のお試しパック無料配布や、販売商品を展示する。
また、専用ホームページでは、以下の情報も掲載している。

- ・練馬大根の収穫および干し風景の動画
- ・練馬漬物の歴史
- ・練馬大根の歴史や栽培などの情報
- ・ねりま本干沢庵を使ったアレンジ料理の紹介 など

【参考】ねりま本干沢庵について

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、令和2年度は約12,000本が収穫された。収穫時に1m近くにもなるため、練馬大根を使ったたくあん漬け「ねりま本干沢庵」は、一般的に販売されているたくあんの約1.5倍もの長さになる。「素朴で懐かしい味がする」とまとめ買いする人やリピーター客も多い。



▲練馬大根を天日干している様子