

	幻の大根「練馬大根」のたくあん漬けを販売 第36回「ねりま漬物物産展」を開催 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">事前のお知らせ</div>
と き	2月9日（金）、10日（土）午前10時～午後7時
と ころ	ココネリ3階 産業イベントコーナー（練馬1-17-1）
U R L	https://neritsuke.com （ねりま漬物物産展専用ホームページ ねり漬.com）
<p>練馬漬物事業組合（組合長：小澤優貴）は、練馬大根のたくあん漬けをはじめ、区内の漬物事業者が製造した自慢の漬物が勢揃いする「ねりま漬物物産展」を2月9日（金）、10日（土）に開催する。</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」。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。カリッとした歯切れの良さから毎年人気の商品で、この時期にしか手に入らない逸品となっている。（無くなり次第終了）</p> <div data-bbox="1145 629 1477 949" style="text-align: right;"></div> <p style="text-align: right;">▲ねりま本干沢庵</p>	

【開催概要】

「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漬物を販売する。（後援：練馬区、一般社団法人練馬区産業振興公社、一般社団法人練馬産業連合会）

日 時：2月9日（金）、10日（土） 午前10時～午後7時

会 場：ココネリ3階 産業イベントコーナー（練馬1-17-1）

そ の 他：専用ホームページ [ねり漬.com](https://neritsuke.com) では、練馬大根の収穫および干し風景の動画発信、練馬大根の歴史や栽培などの情報も掲載している。

【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5年度は約14,500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