

1面の  
答えは

# 練馬大根の たくあん漬

練馬大根の起源は江戸時代にさかのぼり、5代将軍徳川綱吉に献上したという伝説が残っています。その頃から、干した大根を塩と米ぬか<sup>ぬか</sup>で漬けるたくあん漬が作られるようになりました。

昭和初期には大樽<sup>だる</sup>で一度に4,000本以上を漬けていました。戦後は生産量が減っていきましたが、技術と伝統は受け継がれ、今でも良質な漬物が作られています。



## これであなたもたくあん博士! / クイズに挑戦!

答えは下!

**Q1** 練馬大根の特徴は?

- ①水分が少ない ②丸い ③赤い

**Q2** 昔、練馬大根を洗う時に使っていたものは?

- ①木の皮 ②ミカンの皮 ③サメの皮

**Q3** 練馬大根のたくあん漬の伝統的な干し方は?

- ①たち編み ②よこ編み ③まるごと編み



大樽は石神井公園ふるさと文化館にあるよ!  
練馬大根についてたくさん学べるよ!

**Q4** 練馬大根のたくあん漬の漬け込み期間は?

- ①2週間 ②2カ月 ③2年

**Q5** 春日町の愛染院の参道にあるのは練馬大根の何?

- ①灯ろう ②鐘 ③石碑

## 練馬大根のたくあん漬はここで買える!

ねりま漬物物産展 1面参照

- ▶日時:2月9日(金)・10日(土)午前10時~午後7時  
▶場所:ココネリ3階



物産展とオンライン販売では、いろんな漬物を買う!

1本  
650円!

オンライン販売



ねり漬.com

※郵送・ファクスでも申し込めます。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、経済課(区役所本庁舎9階)などにある注文用紙を、1月27日(消印有効)までに練馬漬物事業組合へ。

申し込みは  
1/31(水)  
まで

JA東京あおば

2/13(火)  
販売開始

販売場所・問合せ

練馬地区アグリセンター(春日町1-17-34) ☎3999-7851
とれたて村石神井(石神井町5-11-7) ☎3995-3132
ふれあいの里(桜台3-35-18) ☎3991-8711 ※14(水)販売開始。
こぐれ村(大泉学園町2-12-17) ☎3925-3113
にりん草(板橋区高島平3-12-21) ☎3975-2189

※なくなり次第終了。 ※営業日時はJA東京あおばホームページをご覧ください。

### クイズの答え

- ①…水分が少なく、繊維がしっかりしていて、皮が薄いので、たくあん作りに最適です。
- ③…大根の葉に近い部分は皮が硬いため、表面の粗いサメの皮で削っていました。現在は洗浄機や硬めのブラシで洗っています。
- ①…たくさんの大根が干せる、練馬特有の干し方です(=写真左)。
- ②…塩分を下げるため、ステンレスの重しを載せて冷蔵庫で2カ月間熟成しています。昔は木樽に漬物石を載せて漬け込み、日陰で熟成しました。
- ③…昭和15年に「練馬大根を後世に残そう」と石碑が建立されました。基台となっているのは漬物石です(=写真右)。



## 「令和6年能登半島地震災害義援金」を受け付けています

能登半島で発生した地震により甚大な被害が発生しています。被災された方々に心よりお見舞いを申し上げます。区は、救援活動・復興支援のため、義援金を受け付けています。区職員と区議会からの義援金100万円を第一次分として、石川県へ振り込みました。▶問合せ:総務係 ☎5984-2600

募金箱の設置場所 12/13(金)まで

区役所庁舎案内(本庁舎1階)、石神井庁舎1階案内、区民事務所(練馬・石神井を除く)  
※義援金は、被災地全域への寄付として振り込みます。

日本赤十字社でも義援金を受け付けています

ゆうちょ銀行・郵便局

口座番号:00150-7-325411

口座名義:日赤令和6年能登半島地震災害義援金

※窓口では振込手数料が免除されます。

12/27(金)  
まで