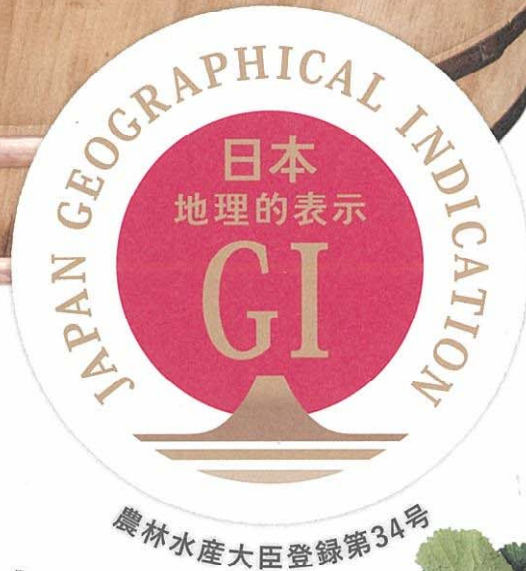


信州木曾

すんき



日本が認めた 木曾のいっぴん。

「すんき」は長野県・木曾郡の伝統野菜である赤かぶの茎葉等を原料に無塩で乳酸発酵させた国内外でも大変珍しい漬物。べっこう色で乳酸菌由来の酸味が特徴です。

地域との結びつき

長野県西部に位置する木曾地方は、標高が高く寒さの厳しい気候・風土が赤かぶ栽培に適しています。塩が貴重な時代に山深い地で冬季の野菜を保存する必要があったことから、塩を一切使わない製法が発達しました。「すんき」は300年以上継承されてきた、木曾地域の伝統食です。

GIマークとは？

地域には長年培われた特別な生産方法気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在しています。これら産品の名称(地理的表示)を知的財産として保護する制度が「地理的表示保護制度」であり、その認証マークが「GIマーク」です。木曾地域の伝統食・すんきは2017年GI認定商品となりました。

発行元：木曾町・木曾町農林水産物加工販売施設等連絡協議会

