

## 長野県選択民俗文化財（味の文化財）「すんき」の伝承事業

### 取組に至る背景・事業の目的

長野県の味の文化財「すんき」は全国唯一の無塩漬物で、機能性が高いことが一段と知られるようになってきている。

今回、第20回すんきコンクールを記念して、次の事業を行い木曽地域の産業振興と地域振興を図る。

- 1 長野県味の文化財「機能性食品すんき」の普及・伝承活動
- 2 料理集「木曽のすんき-おいしく-食べよう植物性乳酸菌-」の発行
- 3 「木曽のすんき」のチラシ作り
- 4 記念事業「第20回記念すんきコンクール」の開催  
(記念講演、すんき大使を交えたパネルディスカッション等)
- 5 すんき料理講習会の開催 等



### 【 すんき料理 試作の面々 】

- 1 長野県味の文化財「機能性食品すんき」の宣伝、普及・伝承（年間）
- 2 料理集「木曽のすんき-おいしく-食べよう植物性乳酸菌-」の発行 オールカラー100頁/冊  
(監修：東京農業大学教授 岡田早苗)
- 3 「木曽のすんき」のチラシ作り  
(木曽を訪れる人たち、地域でのイベント等での配布資料として活用・カラー版1枚)
- 4 記念事業「第20回記念すんきコンクール」の開催（12月11日）  
(記念講演、すんき大使を交えたパネルディスカッション等)
- 5 すんき料理講習会の開催（H25.10～H26.2）

### 事業効果

年々、関心が高まりつつあるすんきの更なる普及を図った。すんき料理集の発刊とすんきコンクール開催を通して、地域内外の人々にすんきに関心を持ってもらうことができた。さらに、テレビや新聞等のメディアを活用することで、「すんき」と「木曽」を県内外に広く発信し、他県からも料理集の注文や、今まですんきを知らなかった方々からも多くの問い合わせがあるなど、普及への効果を確認している。

コンクールでは、木曽の小・中・高校、東京の大学からの出品があり、食文化の伝承活動と技術レベルの向上の役割を果たしている。

### 工夫・苦労した点、課題、今後の取組など

平成7年から『すんきコンクール』を20回継続することで、「木曽のすんき」への知識を深め、内外に広く発信し、また、より良いすんきづくりに努めてきている。

今回の事業成果、すんきのすべてがわかる料理集『木曽のすんき』を活用し、「すんき」の宣伝及び普及伝承活動を継続する等、今後も地域の内外に「木曽のすんき」の魅力を発信し続けることで、木曽地域の魅力及びブランド力の向上も図る。

そして、多くの方がすんきへの興味を持ち、木曽を訪れるきっかけとなる様な活動を、地域一丸となって取り組むことが今後の課題である。

#### 【選定のポイント】

全国唯一の無塩漬物及び長野県の味の文化財「木曽のすんき」のコンクールや料理教室、すんき料理集の発刊により郡内に限らず県内外への情報発信ができた。コンクールでは、木曽の小・中・高校、東京の大学からの出品により、食文化の伝承活動と技術レベルの向上が図られた。今後は、木曽地域としての魅力、ブランド力向上への発展が期待される。

<p>団体名 木曽すんき研究会（木祖村）          連絡先 〒399-6201 木曽郡木祖村藪原 1046          ホームページ、メールアドレス          Skt-069-74@bj.wakwak.com</p>	<p>事業タイプ ソフト事業          事業費 1,260,000円          支援金額 945,000円</p>
---	---