

## 銀座 NAGANO で「すんき」料理体験イベントを開催しました

木曾農業農村支援センターでは、東京都銀座に長野県が出店しているアンテナショップ「銀座 NAGANO」のイベントスペースを活用して、1月21日に木曾の味覚とGI（地理的表示制度）を楽しむ『「すんき」料理体験イベント』を開催しました。今回のイベントでは、長野県でGIの認定を受けている2産品、おとなり南信州の「市田柿」と「すんき」が初めてコラボしました。

イベントでは、地域の生産者の方をシェフに迎え、塩を使わずに赤かぶの葉を発酵させた漬物「すんき」を用いた多彩な料理に、上品な甘さの「市田柿」をデザートとして添え、ランチとディナーで提供しました。料理を食べながら、NHKの番組にも出演した「すんき」生産者の方からの解説や、木曾にある4酒蔵の日本酒飲み比べを楽しんでいただきました。

またランチとディナーの間には「木曾地域特産加工開発連絡会」「木曾のそば推進協議会」「市田柿活性化推進協議会」が物販ブースを設置し、「すんき」と「開田そば」を組み合わせた「すんきそば」や、「市田柿」の試食・販売を行いました。

当日は多くのお客様の来場があり、「すんき」「市田柿」をはじめとする木曾と信州の特産物や食文化に対する関心を高めていただきました。



銀座 NAGANO での「すんき」料理イベントの様子