

令和4年すんき品評会が4年ぶりに開催されました

開催日 審査 12月8日（木） 表彰式 12月10日（土）

場 所 木曾合同庁舎

内 容

木曾の伝統食である「すんき※」の品評会が平成30年以来、4年ぶりに木曾合同庁舎にて開催されました。

すんきの食文化の継承や技術研鑽を図るために開催される品評会では、最高賞となる「すんき名人」の称号を得るべく、木曾郡内外から自慢のすんきが出品されます。

今年は久しぶりの開催ということで、出品数が確保できるか不安でしたが、受付開始の9時前から並ばれる方もおり、計44点の出品がありました。

審査では高崎健康福祉大学の岡田早苗教授を審査員長として、郡内の過去のすんき名人等により厳正な審査が行われ、最優秀賞「すんき名人」1点、優秀賞「すんき達人」4点が選ばれました。審査員からは「どれも良くできており、甲乙つけがたい」と出品物のレベルの高さを評価されておりました。

後日行われた表彰式では、最優秀賞等のほかに、特別賞として自ら赤かぶ栽培からすんきづくりまでを行った上松小学校4年生に「すんき名人の卵」の称号が与えられました。

本品評会を通じて、改めて木曾郡内でのすんきへの熱を感じ、民放を含め多くのメディアに取り上げていただけたことで、すんき文化を県民に発信する良い機会となりました。

※すんきとは

木曾に古くから伝わる伝統的な保存食で、塩を使わず、赤カブの茎葉を乳酸発酵させた旨味と酸味が特徴の漬物です。



審査会の様子



表彰式の様子（名人の卵）