

すんき



生産地：長野県木曽町、上松町、南木曽町、木祖村、王滝村、大桑村、塩尻市の一部(旧檜川村)

登録団体：すんきブランド推進協議会

農林水産大臣登録第34号



特性

木曽郡の伝統野菜である赤蕪の茎葉等を原料に無塩で乳酸発酵させた国内外でも珍しい漬物。べっこう色で乳酸由来の酸味が特徴。

地域との結び付き

標高が高く寒さの厳しい気候・風土が赤蕪栽培に適している。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。300年以上続く木曽地域の伝統食。