

第25回すんきコンクール 出品大募集!!

すんき姫



“すんき”の時期になりました。
愛情いっぱいあなたの“すんき”を守り伝えたい…。

○開催日時 平成30年 12月5日(水)

出品受付 10:30～12:00(201号会議室)

すんき関連商品の物販、展示 11:30～13:00(講堂)

木曾町地域資源研究所 所長

岡田 早苗 先生による講演会 13:10～14:10

コンクール結果発表、認定式 14:30～14:45

コンクール出品すんきの試食 14:45～15:30

○開催場所 長野県木曾合同庁舎
講堂及び201号会議室

○応募の留意点

- ・すんきを作っている方ならどなたでも出品いただけます。
- ・事前申し込みは不要です。
- ・出品は一人1点とします。
- ・原料は木曾の赤かぶ(王滝蕪、開田蕪、細島蕪、三岳黒瀬蕪、吉野蕪、芦島蕪の6品種)を使用してください。
- ・200g程度のすんきを汁も入れて持参してください。
- ・これまでの名人・達人認定者も応募可能です。

○審査方法

pH測定 及び 官能検査、審査基準に基づく評価を行います。

○表彰

上位5点のうち 最上位1点 →「名人」に認定

最上位に次ぐ4点 →「達人」に認定

当日は、
・植物性乳酸菌研究の第一人者である木曾町地域資源研究所所長岡田早苗先生のご講演

・すんき製造事業者による物販やコンクール出品すんきの試食等

コンクールには出品しなくても楽しめる企画がありますので、すんきに興味がある方は、ぜひお気軽に足をお運びください



詳細については下記にお問い合わせください。

〈主催〉 すんきコンクール実行委員会

〈お問い合わせ先〉事務局:木曾農業改良普及センター(担当:成田)

〒397-8550 木曾町福島2757-1

TEL:0264-25-2230 FAX:0264-22-4346 Email:kiso-aec@pref.nagano.lg.jp