

信州の伝統野菜 第3弾

木曽町

赤かぶ (かいだ 開田かぶ)



<訪問先>

・生産者兼漬物製造事業者 野口 廣子さん

野口さんは、木曽町にある直売所「夢人市」の代表を務める。

第10回すんき料理コンクールで「名人」の称号を獲得！



◇野口廣子さんへのインタビュー



1. 開田かぶの生産地域の特徴を教えてください。

→主な産地は長野県木曽郡旧開田村(2005年11月1日から木曽郡木曽町となる。)の3地域(末川・西野・把の沢)で江戸時代から栽培されています。木曽地域は標高 1,000～1,300mあり、寒さの厳しい気候風土がかぶの栽培に適しています。

2. 開田かぶの種は自家採取ですか。

→自家採取しています。JA木曽の店舗で種を購入することもできます。

3. 今年のかぶの生育はいかがですか。

→順調に生育していますが、今年は11月になっても暖かい日が続き、収穫のタイミングが難しいですね。収穫の目安は、霜が葉に3日ほど降りた時がベストです。霜が降りて甘味が増した葉を使わないと美味しい「すんき」が作れないため、天候を見ながら収穫作業をしています。

4. 「すんき」について教えてください。

→木曽地方で採れる赤かぶの葉を複数の乳酸菌で発酵させた漬物です。乳酸菌由来の酸味が特徴で、塩が貴重だった時代に木曽地方の先祖の知恵が作り出した**無塩の保存食**です。

木曽地域では、信州の伝統野菜に認定された6種類の赤かぶがあり、それぞれのかぶを使った「すんき」が各地域で作られています。そのため、地域ごとに作り方や味が違います。

<6種類の赤かぶ(生産地域)>

- ①開田かぶ(木曽町開田高原) ②三岳黒瀬かぶ(木曽町三岳) ③王滝甘かぶら(王滝村)
④細島かぶ(木祖村) ⑤芦島かぶ(上松町) ⑥吉野かぶ(上松町)

~~~~~  
<すんきメモ>

・2007年4月、一般社団法人スローフード協会プロジェクト“食の世界遺産”「味の箱舟」に赤かぶと共に登録。

・2007年5月、農林水産省の地理的表示保護(GI)制度登録  
~~~~~

5. すんきの仕込みについて教えてください。

→収穫したかぶの葉と実をそれぞれ洗って刻みます。かぶの実も少量使用することで、色素と旨味が出ます。その後、**昨年漬けた「すんき」とつけ汁**、刻んだかぶを交互に漬け込みます。1回の作業だけでは乳酸菌が不足して酸味が出ないため、この作業を5回ほど繰り返し、1週間から10日かけて「種」を作ります。

今度は、プラスチック桶にビニール袋をセットし、刻んだかぶと「種」を交互に詰めていきます。100%乳酸菌発酵であり、発酵する温度を保つため、漬け込む前に葉を湯通しします。作業中に下がった温度を上げるため、漬け込み後にお湯(45~50℃)をひたひたに加えて、温度を調整します。

仕込み後、熱を逃がさないよう毛布などで桶を覆い、室内で丸2日保管。かぶが冷めたら3日後に商品用としてパック詰め作業を行います。



(刻んだかぶの葉茎)



(かぶの実を刻みます)



(毛布で桶を覆います)

6. 種づくりや温度管理は重要なんですね。

→とても重要です。今年は高温が続き、種に雑菌が繁殖するなど種づくりに苦労しています。仕込みでは、温度の違いや入れる種の量により、桶ごとに味が微妙に違います。同じ味を出しにくいところが「悩みの種」となっています。ちょっとした加減で味は変わりますが、その味も楽しみながら作っています。

7. 商品の販路など教えてください。

→私たちのグループで作る商品は、「かぶ酢漬け」と「すんき」です。地元の「道の駅木曽福島」「木曽ふるさと体験館」で販売しています。

8. 赤かぶ部分は、布の染料にも使われているのですね。

→「すんき」人気に伴い、赤かぶの生産量を増やしましたが、主に使うのは葉と茎の部分のみです。赤かぶは酢漬けとして加工していますが、すんき作りに追われ、かぶの加工にまで手が回らないため廃棄することもある。

2019年にアパレル商社と契約し、赤かぶ(廃棄予定食材)から染料を抽出して活用した布製品を商品化しました。商品の一部は木曽町のふるさと納税返礼品にもなっています。



(左:かぶ酢漬け、すんき漬け)

(右:布製品。赤かぶの見た目から鮮やかな赤色を想像していましたが、実際には少し“くすみ”を帯びたブルーに染色されています。)

野口廣子様、ご対応いただきありがとうございました。

令和6年11月22日 取材

◇木曽町役場建設農林課 寺澤主査に信州の伝統野菜開田かぶの今後の展開について伺いました。

1. 今後どのように展開していくことをお考えですか。

→現在、高齢化による担い手不足のため、若者や子育て世代を呼び込むための移住者支援やイベント開催、地元小中学校の学校給食などへ提供しています。今後は、中京圏に向けて、木曽地方の伝統的な発酵食品である「すんき」の周知活動を行い、旅行客を中心に「すんき」の魅力を知ってもらうことで、地域活性化につなげていきたいと考えています。

<すんき推進活動紹介>

- ・すんき品評会:すんきづくりの技の保存と味の継承を図ることを目的に開催
- ・すんき料理コンクール:木曽地域の伝統食である「すんき」の新たな利用方法を掘り起こすことを目的に開催

(主催:木曽すんき研究会、木曽農業農村支援センター、すんきブランド推進協議会)

【開田かぶの収穫を体験！】

◇2024年11月15日、木曽町主催のイベント「赤かぶ収穫とすんきづくり体験をする農業インターンシップ(2泊3日)」の様子取材させていただきました。

～地域の活性化・移住・定住へ繋がればとの思いから、県外の方に先ず町に来てもらい畑に1歩踏み出してもらおうと、本年初めて町が企画し開催したイベント～

(参加者の声)

- ♡ 御嶽山が好きで週1回通っている
- ♡ 開田高原が好きすぎてイベントに参加した
- ♡ 収穫体験がしくて参加した



若者のパワーに頼もしさを感じました。

当日参加された皆様、関係者の皆様、ご協力いただきありがとうございました。

【長野県拠点での試食！】

(初めてすんきを食べた職員の声)

- ♡ 体にやさしい味がします
- ♡ 思ったより、酸っぱくなく食べやすい
- ♡ おそばにのせて食べたい



<すんき料理紹介>

すんき汁、すんきそば、すんきおやき、すんき白和え、すんきチャーハンなど、すんきは無塩なので、色々な料理に使えます。



今回の第3弾「開田かぶ」及び「すんき」(農林水産省の地理的表示保護(GI)制度登録)はいかがだったでしょうか？ 取材の様子は当拠点動画でも発信していますので、是非ご覧ください。

長野県拠点では、「信州の伝統野菜」の産地を訪問して、現場の情報や取組、伝統野菜にまつわるお話などを取材し、皆さんにお届けしていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

*長野県拠点 HP: <https://www.maff.go.jp/kanto/chiikinet/nagano/index.html>