

木曾のソウルフード「すんき」の歴史

1 伝統食「すんき」

『すんき』は、霜の降りる晩秋から、木曾地方でおよそ300年以上前から作られている伝統的な漬物です。現在は、広く知られる地元の食材となりましたが、かつては木曾町、王滝村（木祖村）の一部で伝えられてきた味でした。今では、商品化され製造業者も現れる中で全国に広がる食材となりました。

通常、すんきは一年に一度、冬が始まる頃につくられます。高冷地特産の「赤かぶ」の菜葉（なっば）の部分を使って作られますが、塩を使わず乳酸醗酵のみで漬けるため、塩分を気にせず食べることができます。また、すんきは、漬物としてだけでなく、お味噌汁の具として「すんき汁」に、かけそばの中に入れて「すんきそば」に、現代風にピザの具にして「すんきピザ」になど、さまざまな食材と組み合わせることによって、より美味しさが増す不思議な食材です。

2 名前の由来

すんきは「すっぱい茎」という意味で、京都の「すぐき漬け」がなまったという説もあります（京都の「すぐき漬け」は、塩を使った漬物です）。地元では、「すんき漬け」と言ったり、単に「すんき」と呼んでいます。すんき作りには、地元で収穫した赤かぶの葉（かぶ菜）と、昨年より保存していた「すんき」や「漬け汁」を増やして用います。

3 「すんき」が誕生するまでの歴史

木曾地方は海から遠い山国であったため、「米は貸しても塩は貸すな」という言葉が存在するくらい、塩は貴重な素材でした。そのため、野菜の保存に食塩をふんだんに使うことは困難であり、無塩発酵の漬物が生じることになったと言われています。現在は国道19号線がライフラインですが、昔は、木曾街道を中心に人や物が行き交っていました。すんきは、それらの街道や「塩の道」（三州街道）からさらに奥に入った地域集落で生まれ、家庭の味として伝えられてきました。

4 「赤かぶ」がはじまり？

木曾の中でも、旧開田村や王滝村のような寒冷地でないと、酸が強くなるとか、茎が柔らかくなってしまふなど、味や食感のよいすんき漬けはできないと言われています。その基となる、赤かぶ栽培のはじまりは詳らかではないですが、江戸時代には焼畑に播かれ採取されて灯油用として、明治初期においても主体は灯油原料用であったと伝えられています。

王滝村に残る古文書（約300年前）には、名古屋藩へ年貢として出した記録が残っています。元禄年代の俳人松尾芭蕉の連句に木曾の赤かぶが出てきます。特に赤かぶは、そばともに瘠せ地に育つ性質を持っており、その茎葉部分を利用する「すんき」は、気候や地理的及び土壌条件など、正にこの地で誕生する必然性があったものと思われる。