

農業入門講座で農産物活用(すんき漬け)を開催しました

開催日 12月1日

場所 木曾町新開 『ふるさと体験館』

内容

木曾農業農村支援センターで開催している農業入門講座では、先月のソバ打ちに続いて、木曾地域の伝統的な農産加工品である『すんき漬け』体験を行いました。

『すんき』とは、信州の伝統野菜にも認定されている赤かぶの葉を、塩を使わずに乳酸菌で発酵させた漬物で、まさに冬場の木曾の食卓には欠かせない食材です。今回の講師は、木曾町ふるさと体験館の塩沢郷子さんをお願いし、事務局も含めて合計11名がすんき漬けに挑戦しました。

材料である赤かぶの葉は、受講生自身が9月に播種・間引きし、前日に収穫して準備したのを使います。まず、赤かぶの葉2kgを洗って2cmほどに切った後、約60℃のお湯に浸します。その後、葉を種菌と一緒にビニール袋に入れ、空気を抜き、最後に保温のための発泡スチロール箱に詰めていきます。あとは各自でその箱を持ち帰り、24時間ほどで完成します。

最後に味噌仕立ての汁にすんきを入れた『すんき汁』を全員で食べてその日の講座は終了となりました。さて翌日、すんきは上手くできていたでしょうか??

