

쓰케나와 니이나

눈이 많이 오는 지역의 전통 식문화에서는 겨울을 나기 위한 충분한 식량을 비축하는 것이 중요하기 때문에 절임을 비롯한 식량 보존 기술은 꼭 필요한 것입니다. 도카마치에서는 널리 재배되는 노자와나라는 순무의 일종인 채소를 소금에 절이는 것이 그 대표적인 예입니다.

노자와나는 초가을에 심고 첫눈이 내릴 때쯤 수확해 깨끗이 씻은 뒤 소금에 절입니다. 만 하루 정도 지나면 지역에서는 이를 ‘쓰케나’라고 부르는 절임 음식으로 만듭니다. 겨울 동안 쓰케나는 밥반찬으로도 먹습니다. 봄이 되면 쓰케나는 발효를 시작합니다. 그러나 쓰케나는 부패되는 것이 아니라 니이나라고 하는 새로운 형태로 식용됩니다. 요리사는 소금을 씻어내고, 찜이나 찌개요리에 넣는 방식으로 음식의 유통기한을 훨씬 더 길게 연장할 수 있습니다. 발효로 인해 면역력을 높여주는 유산균 효과도 있습니다.

쓰케나와 니이나는 지금도 도카마치의 거의 모든 가정에서 겨울 식탁에 빼놓을 수 없는 음식이 되어 있습니다. 현재 시중에서도 판매되고 있지만, 많은 사람들이 대대로 내려오는 집안 레시피를 지켜가며 집에서 직접 만들어 먹고 있습니다.