原料のヤツガシラ茎良好

便ノ山ふるさと企画舎「くき漬け」生産最盛期

紀北町便ノ山のNPO法人ふるさと企画舎＝田上至理事長（59）＝で、郷土の味「くき漬け」の生産が最盛期を迎えた。今年も例年並みの700㌔の生産を見込み、紀北地区の集客施設や町内外の予約注文に応じて出荷する。

くき漬けをPRする田上理さん（10日、紀北町便ノ山で）

同法人は地元農家から有償で借りる銚子川沿いの畑（通称・こんべえ畑）約500平方㍍で原料のサトイモの一種ヤツガシラと、色と香り付けの赤シソ、裏紅シソを栽培。便ノ山の加工場で漬け込み作業に取り組んでいる。

くき漬けは便ノ山の農家で昔から生産される地元特産品。ヤツガシラの茎を水洗いして芯を抜き、1日塩漬けした後、梅酢とシソを入れて4日ほど漬け込む。赤シソの鮮やかな色合いや塩分控えめのさっぱりとした味、シャキシャキした食感が特徴の郷土食。

今年も例年通り今月8日から収穫を開始。ヤツガシラの茎はくき漬けに適した約1㍍に生育し、田上理事長は「日照不足や少雨の影響を心配したが、形、色合いとも良好で申し分ない出来」と太鼓判を押す。今月中にすべての出荷作業を終える。

同法人は地元農家の高齢化と後継者不足を見越した伝統食文化の継承を目的に、銚子川ブランドプロジェクトの一環で11年前に「くき漬け」の生産を開始。くき漬けは長いまま束ねた通常サイズと、皮をむいて細かく刻んだ真空パックの2種類（いずれも100㌘入り）を販売している。

地元農家から受け継いだ伝統製法と生産技術の確立で、リピーターを中心に全国各地から注文が殺到する人気商品に定着。今年も尾鷲市のおわせお魚いちばおとどや夢古道おわせ、紀北町の道の駅海山や始神テラスで販売を予定し、インターネット注文や加工場で地方発送も受け付ける。

現在は田上理事長と女性パート7人が生産作業に精を出している。田上理事長は「くき漬けは地域に伝わる伝統食で、都会に住む地元出身者にも『故郷の懐かしい味』と喜ばれている。愛情と手間をかけた自慢の味をぜひ味わってほしい」と話している。

問い合わせはふるさと企画舎（090－7686－2690）へ。