

生育順調で例年並みの出荷

便ノ山でくき漬け最盛期



本漬けしたくき漬けを刻む従業員

紀北町便ノ山のNPO法人ふるさと企画舎の「くき漬け」の仕込みが最盛期を迎えている。

くき漬けは、サトイモの一種のヤツガシラの茎を原料とし、さっぱりとした味とシャキシャキとした食感が特徴。尾鷲市や紀北町で長年食べられている郷土の味で、便ノ山が発祥の地ともいわれている。

ふるさと企画舎では10年ほど前から地元農家から畑を借りて生産している。今年は今月8日から収穫を開始。職員やパート従業員7人が茎を塩も

みで柔らかくした後、一昼夜塩漬けてから、赤シソと梅酢で4日間本漬ける。本漬け中も漬けむらをなくすために、何度か茎をひっくり返す作業がある。

今年は500平方メートルの畑に600株を植えた。茎の成長は順調で、今月末まで約1000キロを収穫し、出荷は例年と同じくらいの700キロほどを見込んでいるという。

出来上がったくき漬けは、「ごんべえ畑のくき漬け」として、100グラムずつ真空パックに詰

めている。漬け込んだ茎を束ねたものと、皮をむいて刻んだ2種類があり、おわせお魚いちばおとどや夢古道おわせ、道の駅海山、始神テラスで販売している。ふるさと企画舎の公式ホームページからも注文を受け付けている。

田上至理事長は「コロナ禍の影響からか、昨年からのネットでの注文が増えていくという印象。担い手の高齢化はずっと課題としてあるものの、郷土の伝統食を作らせてもらっている喜びを胸に生産しており、多くの人に喜んでもらえたらうれし」と話している。