

# くき漬け生産最盛期

## 紀北町 便ノ山 江戸時代からの伝統食

紀北町便ノ山、N.P. 育した。O法人ふるさと企画舎（田上至理理事長）の加工場でくき漬けの生産が最盛期を迎えた。同法人は銚子川沿いの休耕田約500平方メートルを借り、原料となるヤツガシラ（サトイモ科）を栽培、順調に生

育した。加工場では1・2日ほどに伸びたヤツガシラの茎を水洗いして芯を抜き、一昼夜塩漬けた後、梅酢と赤シソを入れて4日間ほど漬けて込み、赤く染まると出来上がる。漬け込み作業は7日

から始まり、田上理事 長や職員、パートの女性ら7人ほどが加工作業に取り組んでおり、盆ごろまで続く。皮をむかず長い茎をまとめて縛った「ぐるぐる」と皮をむいて細かく刻んだ「皮むききざみ」の2種類を

販売。いずれも真空パック100個入りで3500～6000円。2千パック以上の生産を見込んでいる。

インターネット注文

の地方発送が増えているという。加工場での直売はしていないが、紀北地区の道の駅や店舗で販売を予定している。

くき漬けは江戸時代から便ノ山地区の農家で受け継がれてきた伝統食。しょうがじょうゆに生節を混ぜて食べるのが定番。

田上理事長（60）は「全国に発送しているので、地元出身の人たちから懐かしい味と注文があり、好評でありがたい。この先も若者がビジネスとしてくき漬け事業を展開できる

よう伝統製法を継承していきたい」と話していた。

問い合わせは同法人（090-7686-2690）へ。



くき漬けの漬け込み作業（紀北町便ノ山で）