

さっぱりとした郷土の味

便ノ山くき漬け仕込み盛ん

紀北地区の郷土食「くき漬け」の仕込みが始まっており、紀北町便ノ山のNPO法人ふるさと企画舎でも漬け込み作業が行われている。

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ヤキシヤキとした食感が特徴。便ノ山が発祥の地と言われている。

ふるさと企画舎では12年前から地元農家から畑

を借りてヤツガシラを栽培・製造し、「こんべえ畑のくき漬け」として販売している。茎を塩もみで柔らかくした後、一昼

夜塩漬けしてから、赤シソと梅酢で4日間本漬け。何度か茎をひっくり返し、まんべんなく漬け込む。

ヤツガシラは今年、天候不順の影響でやや細めだったものの、例年と同程度の800キロを収

穫。漬け込んだ茎を束ねたものと、皮をむいて刻んだものの2種類合わせて約2000パックを出荷する。

インターネットで注文を受けているほか、紀北町の道の駅海山や始神テラス、尾鷲市のおわせお魚いちばおとと、夢古道おわせでも販売している。

担当の福山ふみ代さんは「手間ひまがかかるが、



くき漬け製造の様子

この地域の家庭の味として、若い人が引き継いでいけるような体制がつけられれば」と話している。