

ヤツガシラ種芋収穫

海洋コム
社員親子ら 来年のくき漬け用に

紀北町便ノ山のNP
O法人ふるさと企画舎
(田上至理事長)は
6日、便ノ山で栽培し
ているくき漬けの材料
「ヤツガシラ」の種芋
を収穫した。

同法人は7年前から
社会貢献(CSR)活
動に取り組む中里の
自動車部品製造会社
「海洋コム」と連携
して銚子川流域のPR
活動を展開しており、
同社と協働で「地域の
宝を守り育てよう」を
スローガンにヤツガシ
ラの種芋を収穫してい
る。

この日は田上理事長
ら同法人職員や同社社
員の家族ほか、「地域
の伝統食を残す」プロ
ジェクトを実行する地
域おこし協力隊の豊川
真規子さん(51)ら23
人が参加した。



ヤツガシラの種芋を収穫して喜ぶ
親子(6日、紀北町便ノ山の畑で)

サトイモの一種のヤ
ツガシラの茎を赤シ
ンで漬けた「くき漬け」
は便ノ山の特産品。
同法人は地元農家から
製法を教わり、権兵衛
の里近くの休耕田を活
用してヤツガシラを栽
培し、くき漬けの製造
販売を行っている。今
年も7〜8月に茎を収
穫し、種芋となる球根
に肥料を与え育ててき
た。

参加者らは500平
方メートルの畑で直径3〜
15センチほどの種芋をスコ
ップで掘り起こし、
サイズ別に仕分けして
土を取り除くなど約2
時間の作業に取り組ん
だ。作業後は参加者全
員でふかしたヤツガシ
ラをおいしく味わっ
た。

家族3人で参加した
村井琥珀君(6)は
「大物の種芋がいっ
ぱい出てきてうれし
い」と笑顔を見せ、母
親の江美佳さん(36)
は「くき漬けの生産過
程を知りたくて参加し
た。後継者が減ってい
ると聞いたのでCSR
活動も兼ねて来年以降
も参加します」と話し
ていた。

この日収穫した種芋
は栽培を始める来年
3月まで同法人のくき
漬け加工場に保管す
る。種まき権兵衛スタ
イルに扮(ふん)して

土を掘り起こした田
上理事長は「地域の伝
統食に理解を深めて
もらう良い機会。種芋
の収穫作業は大変で
毎年の労働支援に感謝
している。現在はくき
漬けを生産・販売する
企業は数えるほどで、
後継者の育成を見据
えたもうかるやり方や
仕組みづくりも大切
になる」と話してい
た。

くき漬けは便ノ山地
区で江戸時代から生産
する特産品だが、農家
の高齢化で生産量は年
々減少しているとい
う。