



ヤツガシラを掘り起こす

NPO法人ふるさと企画舎と海洋ゴムは6日、郷土食の「くき漬け」に使われるヤツガシラの種イモ掘りを実施。従業員とその家族、外国人実習生ら25人がイモを掘り起こした。

くき漬けはサトイモの一種の

ヤツガシラ

の茎を赤シ

ソと梅酢で

漬け込んだ

もの。便ノ

山が発祥の

地ともいわれており、ふるさと

企画舎が「こんべえ畑のくき漬

け」として販売している。

海洋ゴムは6年前にふるさと

企画舎と「農山村活性化の取り

組みに関する協定」を締結して

おり、種イモの収穫や草刈りなどを手伝っている。特に畑を掘り起こす種イモの収穫は力仕事で、海洋ゴムの協力が大きな支えになっている。

昨年は悪天候で中止。2年ぶ

りに協力して作業に取り組ん

花井さんは「初めて参加したが、

久しぶりに家族と一緒に土を触

ってイモ掘りができて家族も喜

んでいる。郷土食の原料づくりに携

われることもうれしい」と

笑顔で話した。

ふるさと企画舎は「自分たち

だけでやる

と3〜4日

かかる作業

が1日で終

わるので、

本当にあり

がたい。くき漬けは作り手が減

っている、次の世代につな

げていくためになんとかもわか

る仕組みを考えて若者に興味を

持ってもらえるようにしたい」と

語った。

伝統食の存続を手助け

海洋ゴムが種イモの収穫

だ。参加者は5アールの畑でスコップで種イモを掘り起こし、大きさに分別した。作業後は前日に収穫したヤツガシラをふかして試食した。

家族で参加した海洋ゴムの立