

くき漬け生産最盛期

ふるさと
企画舎 便ノ山地区の伝統食

紀北町便ノ山、NPを栽培していたが、今年からJA伊勢がくき漬けの製造販売から撤退したため栽培を一時中断。町内の農家が生産したヤツガシラを買い取り、先週から漬け込み作業を始めた。田上理事長は「くき漬けにぴったりのサイズで品質も申し分ない」と太鼓判を押す。

くき漬けは便ノ山地区の農家で江戸時代から受け継がれてきた伝統食。ヤツガシラの茎の芯を抜き、一晚塩漬けた後、梅酢と赤シソを入れて4日ほど漬けて込んで仕上げる。作業開始から3日目の17日は商品担当の福山ふみ代さん(58)を中心に田上理事長やパート女性ら6人が漬け込みに汗を流した。福山さんは「ここ数年は需要に供給が追い付か

ない状況。今年は何とか例年並みの量を確保できたので良かった」と話していた。商品は真空パック100入りで長いまま束ねた「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。尾鷲市のおわせお魚いちはおとや夢古道おわせ、紀北町の道の駅海山と始神テラスで販売する。

同法人は地元農家の高齢化と後継者不足を見越した伝統食文化の継承を目的に、銚子川ブランドプロジェクトの一環で14年前にくき漬けの生産を開始。地域全体の生産量が年々減少する中、地元農家や各団体と連携して郷土の味を守る取り組みも模索している。

田上理事長は「くき漬けを存続させるには塩分控えてシソの香りが絶品。赤シソの鮮やかな色とシャキシャキした食感が自慢のくき漬けをぜひ味わってほしい」と話している。



2024.7.20 南海新聞