

15人がヤツガシラ収穫体験

こんべえ畑

当地方の郷土料理であるき漬けの生産に取り組んでいるNPO法人ふるさと企画舎

(田上室理事長)が三十一日、紀北町便ノ山のこんべえ畑で原料であるヤツガシラの葉の収穫体験を行った。

後継者不足で作り手が少なくなっている伝統の味を継承していくと、担当の奥村美華さんを中心に作り組んでおり、権兵衛さんの菩提寺である宝泉寺の休耕田を借り受け、「こんべえ畑」として

昨年十一月に六畝を開墾。今年三月にヤツガシラの種芋を植えるなど、二畝でヤツガシラ、四畝で赤シソを栽培しており、七月十五日から収穫と漬け込みが始まっている。

この日の収穫体験には地元をはじめ、大

阪、津、新宮などから十五人が参加し、およそ四十キの葉を収穫。

剪定ばさみで葉を切り取り、ひもで数株の葉を束ねて鎌で刈り取ったもので、芯抜きや水洗いの下処理も体験して、大八車でキャンプイン海山まで運んだ。このあと参加者たちはき漬けの話聞き、同法人が今年初め

て作ったき漬けを試食した。

収穫した葉はその日のうちに漬け込み、五日ほどで出来上がり。すでに漬け上がったき漬けは地元の飲食店や民宿に提供しているほか、お世話になった人たちにおすそ分けしたり、試験販売に向けての調整を行っているという。



ヤツガシラの葉を収穫する参加者