

くき漬け加工場完成

ふるさと
企画舎 特産品生産本格化

紀北町海山区便ノ山に建設していたくきのNPO法人ふるさと漬け加工場が完成、この企画舎(田上至理事のほど操業を始めた。長)が便ノ山の県道沿 加工場は約500平方



完成したふるさと企画舎のくき漬け加工場 (紀北町海山区便ノ山で)

方畝の借地に木造平屋建て35平方畝。加工場には作業台、真空包装機、冷凍冷蔵庫などを設置した。建物や備品などを合わせた事業費は約650万円。うち80万円が県補助。

同企画舎は便ノ山地区の農家が昔から生産しているくき漬けを特産品にしようと昨年、同地区の休耕田4畝(400平方畝)を一部有償で借り、くき漬けの原料となるサトイモ科ヤツガシラの無農薬栽培を始めた。

台風で倒れる被害もあったが約900キを収穫。一部をくき漬けに加工して同企画舎が町指定管理で運営している町営キャンプイン

海山や町内の民宿などに試験販売して好評だった。今年は4畝のうち2畝でヤツガシラを栽培。残る2畝ではくき漬けに色付けと風味を出すシソを栽培。いずれも7月に入って収穫の最盛期を迎え、パートの女性ら5人で収穫から生産までピーク。ヤツガシラは水洗いのあと茎の中の芯を取り除き、茎を塩とシソで5日間漬け込んで出来上がる。

茎の状態のまま真空パック100で200円、細かく刻んだ状態の真空パックは100で500円で販売。直売のほかキャンプイン海山や民宿、道の

駅、インターネットなど商品で販売していきたくと話している。問い合わせはふるさと企画舎(090-7686-2690)へ。

同企画舎では「くき漬けや銚子川米、アマゴの干物など将来は銚子川ブランドのセット

海山や町内の民宿などに試験販売して好評だった。今年は4畝のうち2畝でヤツガシラを栽培。残る2畝ではくき漬けに色付けと風味を出すシソを栽培。いずれも7月に入って収穫の最盛期を迎え、パートの女性ら5人で収穫から生産までピーク。ヤツガシラは水洗いのあと茎の中の芯を取り除き、茎を塩とシソで5日間漬け込んで出来上がる。

茎の状態のまま真空パック100で200円、細かく刻んだ状態の真空パックは100で500円で販売。直売のほかキャンプイン海山や民宿、道の

駅、インターネットなど商品で販売していきたくと話している。問い合わせはふるさと企画舎(090-7686-2690)へ。