

「くき漬け」作り真っ盛り

くろしお版

道の駅では定食登場



ヤツガシラの長い茎を使ったくき漬けの製造が進む加工所＝紀北町海山区便ノ山で

サトイモの一種、ヤツガシラの茎を漬けた紀北町周辺の夏場の伝統食「くき漬け」作りが、町内で最盛期を迎えている。今年は道の駅海山(同

紀北

町海山区相賀)の食堂がくき漬け定食を初めて売り出し、観光客も気軽に郷土の味を楽しめるようになっていく。

(浅井貴司)



漬け終わったくき漬けを束状にする女性たち＝紀北町海山区便ノ山で

くき漬けは、鮮やかな赤色が目を引く漬物で、古くから塩分が失われがちな夏場に好んで食べられている。同区便ノ山のNPO法人ふるさと企画舎は、七月中旬から製造を始めた。ヤツガシラの大きな葉を切り落とし、長さ一拵ほどの茎に塩と赤シロ、梅酢を加えて五日間漬け込む。茎を折り曲げて束状にするか、細かく刻むかの二種類に加工し、パックに詰める。



ふるさと企画舎の山根伸彦さん(左)は「おいしそうな漬物だけ道の駅で食べられるくき漬け定食」紀北町海山区相賀の道の駅海山で

今月下旬までに計五百キを出荷する見込み。道の駅の定食は、刻とアオサノリのみそんだくき漬けとカツオ汁、白飯が付いて六百の生節、シヨウガがセツト。地元で定番の組み合わせて、しょうゆをかけて一緒に味わう。道の駅でパック入りのくき漬けを販売するふるさと企画舎が、町外の客にお勧めの食べ方を提案しようと、定食の発売を持ち掛けた。合わせはふるさと企画舎 090(7686)2690へ。

ど、これまで食べ方が分からないという声が多くあった。定食でくき漬けを気に入ったら、お土産にもどうぞ」と話している。