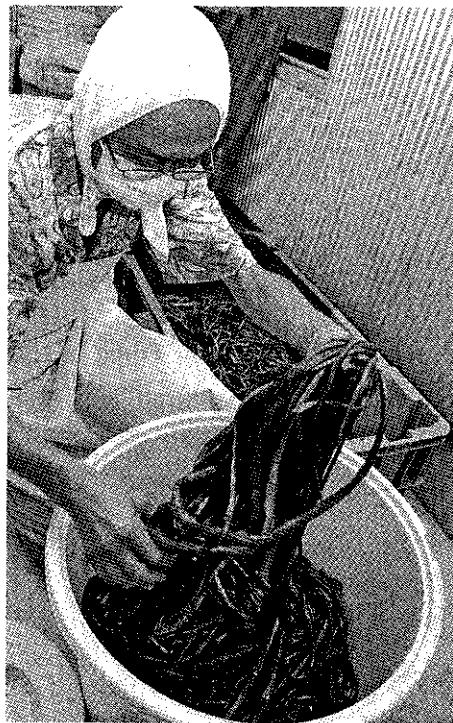


## くき漬け生産最盛期

ふるさと企画舎直売や道の駅で販売



最盛期のくき漬け生産（22日、海山区便ノ山のふるさと企画舎加工場で）

紀北町海山区便ノ山のNPO法人ふるさと企画舎（田上至理事長）でくき漬けの生産が最盛期を迎えた。

左岸の休耕田約500平方㍍で、くき漬けの原料となるサトイモ科のヤツガシラを栽培。別の約300平方㍍ではシソを栽培し、便ノ山の同NPO加工場で

漬け込み作業に取り組んでいる。収穫した1・2日前ほど、皮をむいて細かく刻んだ真空パックはどのヤツガシラを水洗いして芯を抜き、1日塩漬けした後、梅酢とシソを入れてさらに4

円形に巻いて真空パックしたものが1パック100㌘で300円

ほど。皮をむいて細かく刻んだ真空パックは100㌘500円ほどで販売。加工所での直売と相賀の道の駅海山

PO職員ら7人が作業に取り組む。昨年は

1千株を植えて560

kgを収穫。今年も同量

の収穫を見込んでい

る。

くき漬けは便ノ山地

区の農家が作る特産

品。同NPOのくき漬

け生産は今年で5年

目。

問い合わせは同N

O（090-7686

-2690）へ。

ヤツガシラの収穫と漬け込み作業は8月中旬まで。早晨から夕方まで田上理事長や同N

POのホームページからも購入できる。昨年はいずれも約1200パックを販売した。

町出身者からの固定客注文が多いといい、

問い合わせは同N

O（090-7686

-2690）へ。