

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NPPO法人ふるさと企画舎(田上至理事)でくき漬けの生産が最盛期を迎えた。便ノ山の農家から有償で借りている銚子川山の同NPPO加工場で

左岸の休耕田約500平方メートルで、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平方メートルでシソを栽培し、便ノ

漬け込み作業に取り組んでいる。収穫した1・2日ほどのヤツガシラを水洗いして芯を抜き、1日塩漬けた後、梅酢とシソを入れてさらに4

日漬け込むと赤色に染まったくき漬けが完成する。

円形に巻いて真空パックしたもののが1パック100個で300円

ほど。皮をむいて細かく刻んだ真空パックは

100個500円ほどで販売。加工所での直

売と相賀の道の駅海山などで販売しており、

同NPPOのホームページからも購入できる。

町出身者からの固定客注文が多いといい、

昨年はいずれも約1200パックを販売した。

ヤツガシラの収穫と漬け込み作業は8月中旬まで。早朝から夕方

まで田上理事長や同N

PPO職員ら7人が作業に取り組む。昨年は1千株を植えて560キを収穫。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NPPOのくき漬け生産は今年で5年目。

問い合わせは同NPPO(090-7686-2690)へ。