

歯応え楽しんで

紀北でくき漬け作り



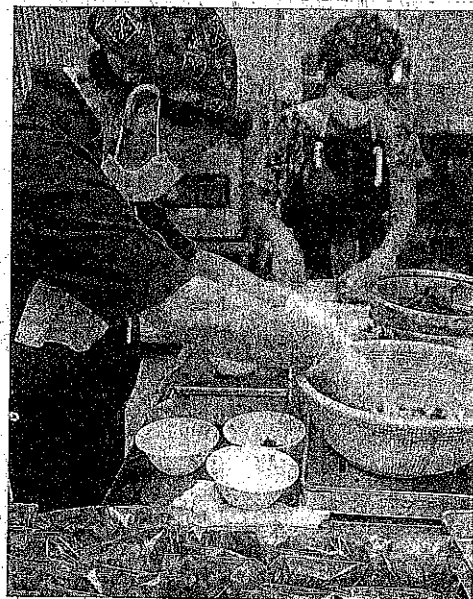
くき漬けの加工作業をする
福山さん＝紀北町便ノ山で

サトイモの一種ヤツガシラを使った紀北町海山地区周辺の伝統食「くき漬け」作りが始まった。七月の下旬から盆前にかけて、生産の最盛期を迎える予定。同町便ノ山のNPO法人「ふるさと企画舎」では、十五日に今年初めてヤツガシラ三十キを畑で刈り取った。一晩塩漬けにして三晩シンソ漬けにした

後、十九日に販売用の加工・袋詰め作業をした。同NPOは作り手が減ってきた伝統食の保存を目的に、二〇一〇年から銚子川沿いに畑を借りて、くき漬けを作ってきた。シャキシヤキとした歯応えとさっぱりした味が特徴で、地元ではカツオの生節やシウガと一緒に食べるのが定番とされている。作業をしていた福山ふみ代さん（五十）は「今年は順調にヤツガシラが育ってくれた。台風が来ないうちに収穫したい」と話していた。ふるさと企画舎のくき漬けは、二十五日前後から同町相賀の道の駅海山や尾鷲市古戸野町の観光物産施設などとなどで販売する。皮むき前の束が百三十三円程度、皮をむいて食べやすくカットしたものが百三十五円ほど。

（長崎高太）

読者新聞 2016.7.26



最盛期を迎えたくき漬け作り

紀北の郷土食 くき漬け販売

紀北町のNPO法人「ふるさと企画舎」は、同町周辺で夏の味として親しまれている郷土食「くき漬け」の販売を始めた。

くき漬けは里芋の一種ヤツガシラの茎の漬物。梅酢で漬けるため、さっぱりとしていて、しゃきしゃき感のある歯応えが特徴。古くから地域で食べられてきたが、近年は作る人が少なくなってきたため、同法人が2011年から製造、販売している。

茎を巻いただけの「ぐるぐる」は、100円入り税込み280円、皮をむいて刻んだ「きざみ」は同450円で、直接販売するほか、同町の道の駅海山などでも販売する。お盆頃には完売の見込み。問い合わせ、注文は午後1～5時に同法人（090・7686・2690）。ファクス（0597・32・3800）でも注文を受け付ける。