

地域の味を伝えよう

くき漬けの種芋掘り

紀北町のNPO法人ふるさと企画舎(田上至理

社長)と海洋ゴム株式会社(尾崎史道社長)は3

日、便ノ山で郷土料理の「くき漬け」に使う種芋の掘り起こし作業に励んだ。

農山漁村と社会貢献を旨とする企画舎は、ふるさと産の「三重のふるさと応援カンパニー推進事業」で、昨年度に両者が連携。10月の銚子川流域の清掃

活動に続き、2回目の合同活動となる。

便ノ山地区が発祥とされるくき漬けは、サトイモの一種であるヤツガシラの茎を使用。ふるさと企画舎では、伝統の味を

次世代に伝えようと、6年前から休耕田約15アールを借り受け、栽培と生産を続けている。

この日は、種芋を霜から守るために掘り起こし、大小の選別をしてから、もみ殻に包んで畑に保管する作業で、法人のメンバーや、海洋ゴムの社員とその家族ら25人が

参加。スコップで根元周辺を掘り起こす班、一輪車で運ぶ班、選別をする班などに分かれ、手際良く作業を進めた。

保管した種芋は来年3月に植え直し、夏から収穫と仕込みを開始。出来上がったくき漬けは、真空パック詰めにして、町内外の商店や通信販売などで販売する。

田上理事長は「銚子川ブランドとなるよう品質向上を図っているが、1年を通して作業が必要で、難しさもある。こうして応援してくれるのは

ありがたい」と感謝。海洋ゴムの石原強常務は「こういうイモがあると勉強になった。地域の産



種芋掘りに励む参加者たち

業に貢献できるよう今後も手伝っていきたい」と話していた。