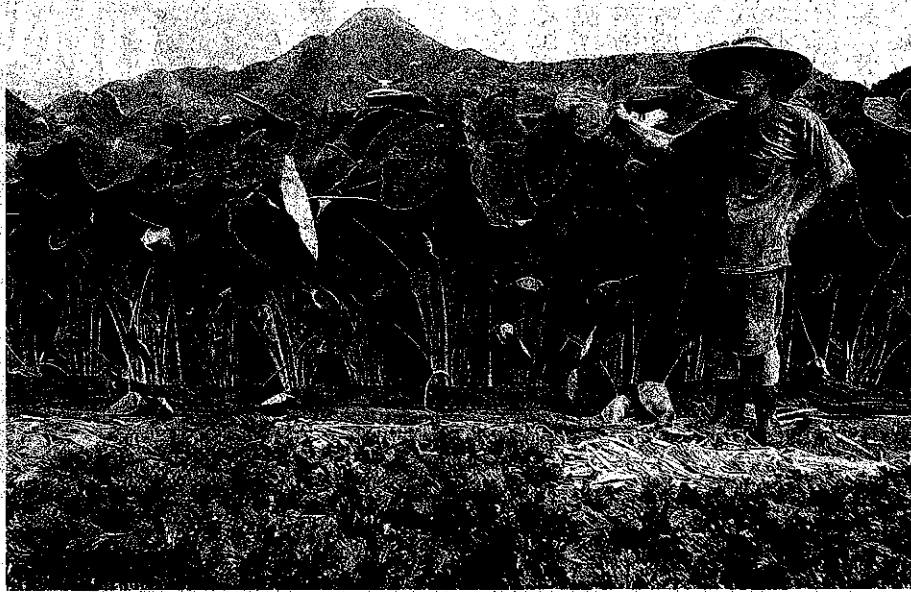


伝統のくき漬け 召し上がれ



紀北・海山で作業ピーク

紀北町海山地区で、郷土の伝統食「くき漬け」作りが始まった。今年は雨が少なく、材料となるヤツガシラの成長が遅れていたが、生産に大きな影響はなさそうだ。

(長崎高太)

約三百平方メートルの畑でサトイモの一種ヤツガシラを栽培する同町小山浦の川端孝博さん(66)方では十四日から順次刈り取り。妻の貞

●川端さんが栽培するヤツガシラとシソ＝紀北町小山浦で ●出荷に向け、手を動かすふるさと企画舎の職員＝紀北町便ノ山で



1週間遅れだが生産順調

子さん(66)とともに連日漬け込み作業に追われ、お盆までの一カ月が生産のピークという。作業は丸一日かけて漬けにした後、四日間シソに漬けて赤みを付け、袋詰めにする。川端さんは「雨が少なくて例年より一週間遅れたが、台風が来なかっただけで順調に育った」と満足げな表情を見せる。

一方、伝統維持を狙い、二〇二〇年から銚子川沿いの休耕田でヤツガシラを栽培するNPO法人ふるさと企画舎(便ノ山)は十一日から刈り取りを始め、近くの加工場で漬け込みをしている。作業を担当する福山ふみ代さん(55)は「あっさりとした味わいがうちの特徴。昨年よりシソの量を増やしたので色味もきれい」と話した。

ふるさと企画舎の漬けは、町内の道の駅海山や尾鷲市古戸町の観光物産施設おとなど販売予定。