

# 郷土食「くき漬け」生産へ

31日に開墾 休耕田で原料のヤツガシラ栽培  
ボランティア募る

紀北の「企画舎」

紀北地域の郷土食「くき漬け」を、特産NPO法人「ふるさと企画舎」が、原料のヤツガシラを地元で栽培し、生産を地元で行うことを地元で実現する。作られているのは主に同区と尾市で、細かく刻み、切ったヤツガシラを植える。来年六月に収穫し、四十kgを借り、三月にヤツガシラを植える。来年六月に収穫し、四百kgを地元で栽培し、生産を地元で行うことを地元で実現する。

くき漬けは便ノ山地域が発祥といわれ、ヤツガシラの葉を赤シソと梅酢で漬け込んで作る。作られているのは主に同区と尾市で、細かく刻み、切ったヤツガシラを植える。来年六月に収穫し、四百kgを借り、三月にヤツガシラを植える。来年六月に収穫し、四百kgを地元で栽培し、生産を地元で行うことを地元で実現する。

第一歩として、今月三十日に開墾作業を行なう予定で、同法人はボランティアの参加を募集中。担当する同法人の奥村美華さん(二十五)

便ノ山では作る人が次第に減り、五十年代の数人のみになつておらず、同法人は郷土食を継承しようとして、こどしから作り方などの研究を始めた。

八月には、同所の「キャンプひらか山」の利用客にくき漬けを試食してもらったところ、「酸味がおいしく」「単体だと物足りないが、あっさりした良い味」などの反応

を得た。

ヤツガシラの畑は地

元の寺の休耕田四十

ヘクタールで、四百kgを地元で栽培し、生産を地元で行うことを地元で実現する。



紀北地域の郷土食の「くき漬け」=紀北町海山区便ノ山で

要問い合わせは、ふるさと企画舎=電0597(33)00771。

（藤原啓嗣）