

# 郷土食「くき漬け」生産へ

## 休耕田で原料のヤツガシラ栽培

### 31日に開墾 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、特産品として地域外の人に知らせてもらうこと、

「くき漬け」を、特産品として地域外の人に

「くき漬け」を、特産品として地域外の人に

「くき漬け」を、特産品として地域外の人に

「くき漬け」を、特産品として地域外の人に

「くき漬け」を、特産品として地域外の人に



紀北地域の郷土食の「くき漬け」 紀北町海山区便ノ山で

ツガシラの茎を赤シソと梅酢で漬けて入れて作る。作られているのは主に同区と尾鷲市で、細かく刻み、切ったカツオの生節と合わせ、シヨウガとあえて、しよゆを垂らして食べることが多い。

便ノ山では作る人が次第に減り、五十〜八十代の数人のみになっており、同法人は郷土食を継承しようと、ことしから作り方などの研究を始めた。

八月には、同所の「キャンプイン海山」の利用客にくき漬けを試食してもらったところ、「酸味がおいしい」「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子の休耕田四十坪を借り、三月にヤツガシラを植える。来年六〜七月に収穫し、四百五十キのくき漬けを作る予定。

「キャンプイン海山」の利用客にくき漬けを試食してもらったところ、「酸味がおいしい」「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子の休耕田四十坪を借り、三月にヤツガシラを植える。来年六〜七月に収穫し、四百五十キのくき漬けを作る予定。

「キャンプイン海山」の利用客にくき漬けを試食してもらったところ、「酸味がおいしい」「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子の休耕田四十坪を借り、三月にヤツガシラを植える。来年六〜七月に収穫し、四百五十キのくき漬けを作る予定。

「キャンプイン海山」の利用客にくき漬けを試食してもらったところ、「酸味がおいしい」「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子の休耕田四十坪を借り、三月にヤツガシラを植える。来年六〜七月に収穫し、四百五十キのくき漬けを作る予定。