

今年も「ごんべえ畑のくき漬け」づくりが始まりました。

7月下旬、今年もNPO法人ふるさと企画舎で「ごんべえ畑のくき漬け」づくりが始まりました。

くき漬けは海山・尾鷲を中心とした東紀州の一部で食べられてきた伝統食で、サトイモ「八つ頭」の茎を、塩と赤しそで漬け込んだ食べ物ですが、その配合や漬け方により地域はもちろん各家庭でもその味が違うと言われています。しかし近年、高齢化と後継者不足でその生産量が減り、その伝承も途絶えるのではとの危機感が高まってきました。そこでNPO法人ふるさと企画舎が銚子川プロジェクト（清流「銚子川」の豊かな水資源をかした新たな農産物を価値の高い商品にする取り組み）の第一弾として「くき漬け」を、平成23年に試作販売をおこないました。

そして翌平成24年から本格的に商品販売を開始すると、購入者の多くがリピーターとなり、毎年、生産前からたくさんの注文が入るようになりました。なお、注文販売の他にも、道の駅等で販売していますので、みなさんもぜひこの機会に購入してみたいはいかがでしょうか。



【くきの収穫・調整】

早朝に収穫したばかりの「八つ頭」のくきは葉と芯を取り、きれいに水洗いをします。



【仮漬】

次に、おけにくきを並べては塩をふり、塩がなじむようにくきを揉みます。そのあと「おもし」をして一晩寝かせます。



【本漬】

翌日、仮漬したくきに赤シソ（事前に塩、梅酢等で揉んだもの）、塩、漬け汁を混込み、さらに「おもし」をして2日間漬け込みます。漬けむらを防ぐため、途中手を入れてくきを返し、「おもし」も少しづつ軽くしていきます。



【完成】

4日目に「くき漬け」ができあがり。着色料なしで見事な色に仕上がりました。食べ方はいろいろ。お好みで軽く絞って、生節・醤油・おろし生姜と合わせて食べるのが定番のようです。

詳細は『ふるさと企画舎 くき漬け』で検索できます。



ぐるぐる

皮むききざみ

左：「ぐるぐる」

漬けあがりをごろごろ巻いてあります。封を開けたら、さっと水洗いし皮をむいて、1 cm程度にきざみます。

右：「皮むききざみ」

漬けあがりをごろごろ水洗いし皮をむいて、1 cm程度にきざんであります。封を開けたら、すぐ食べられます。