

三重大生がくき漬け作りを体験しました！

「くき漬け」は、紀北町海山地区・尾鷲市を中心とした東紀州の一部で食べられてきた伝統食です。サトイモの種類である「八つ頭」を栽培し、約90cmに育った茎を塩でよくもみ1日仮漬けをした後、さらに赤しそで本漬けをしてできあがります。

8月5日（土）には、くき漬けの調査を行っている三重大生3名が、くき漬け作りを体験しました。

