



シソで漬け込んだくき漬けを1束ずつまとめる作業員

特産品「くき漬け」

われている。

「くき漬け」は、90

中旬から出荷開始
三重・JA伊勢
紀北グリーンコープ

の茎を塩でよくもみ、
仮漬けして1日置き、
さらにシソで本漬けを
する。1束ずつまとめ
られた「くき漬け」
は、真空パック、加熱
処理などの工程を経て
商品化される。

紀北町では、5人の

【三重・伊勢】JA
伊勢紀北グリーンコー
プは7月中旬から、紀
北町の同JA紀北支店
海山にある加工施設で
特産品「くき漬け」の
出荷を始め、作業に追

生産者が原料の八つ頭
を栽培している。今年
は気温が高く日照りが
続いたこともあり、生
育に若干の影響があっ
たものの、品質は上々
で、出荷量は約1・5
トを見込んでいます。

同JA担当者は『く
き漬け』は、この地区
にはなくてはならない
夏の風物詩で、伝統の
味。他の地域の方から
の評判も良いので味わ
ってほしいと話した。

出荷作業は8月中旬
まで続き、約2000
kgの出荷を見込んでい
る。出荷された「くき
漬け」は、紀北町と尾
鷲市内のスーパーで販
売される。