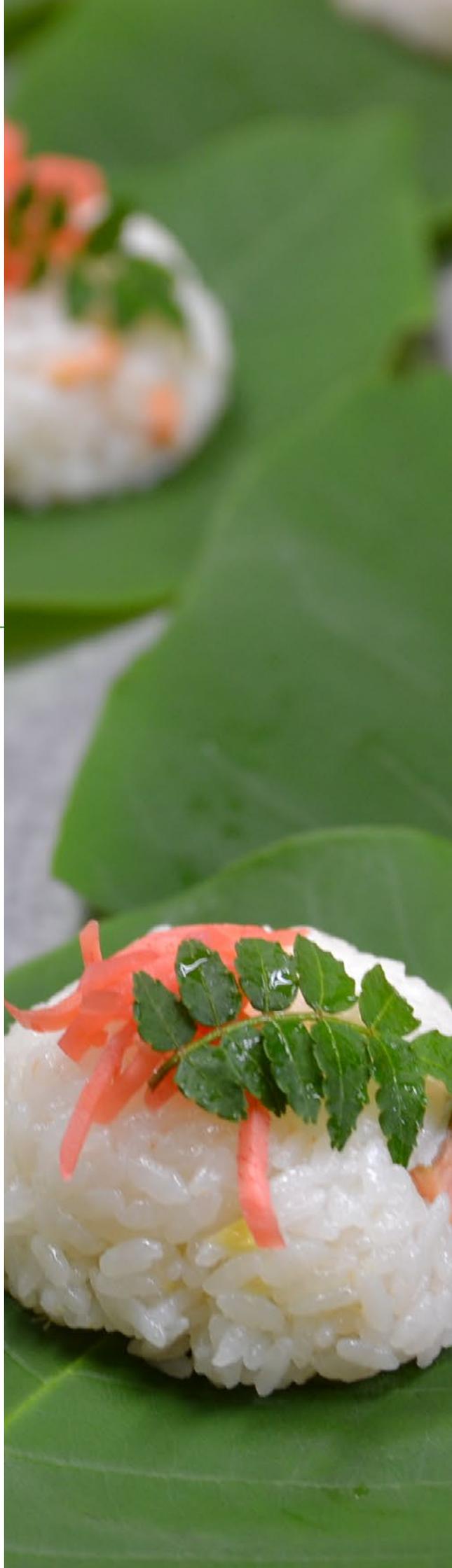


下呂市の朴葉寿司 調査報告書2022

下呂市を彩る食文化の文化財登録を目指して
～ 朴葉寿司その風土・歳時記・歴史・味覚・未来 ～



はじめに

令和4年度、文化庁の「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の採択を受け下呂市の朴葉寿司を対象とした調査、発信、保護継承事業を実施いたしました。食とは人々にとって大事な位置づけであり、このような事業に取り組めたことは非常に嬉しく思っております。

下呂市に夏が訪れる6月には各家庭で朴葉寿司を作り始めますが、朴葉寿司の具材や調理方法は各家庭で異なっており、その家ならではの伝統的な味や技法が受け継がれています。

下呂市の伝統料理として継承・保護していくことや、下呂市の名物として訪れる人たちに初夏の味を堪能していただきたいと思っております。

本調査の成果を生かしながら「下呂市の朴葉寿司」を保護継承、情報発信していくことで将来的には無形民俗文化財の登録を目指し、更なる下呂市の発展を期待したいです。

最後に調査の趣旨を御理解、御協力いただいた岐阜女子大学地域文化研究所はじめ、各生産団体や地元の方々に厚く感謝申し上げますとともに、文化庁、有識者検討会委員、下呂市教育委員会等関係者の皆様に感謝申し上げます。

一般社団法人 下呂温泉観光協会
会長 瀧 康洋

目次

項目	執筆者	ページ
第1章 調査の趣旨及び経過		4～8
一 調査の趣旨		4
二 調査の目的	〈丸山幸太郎〉	4
三 調査・継承・発信事業と推進体制 調査研究事業、保護継承事業、発信等事業	〈丸山幸太郎〉	4
四 学術研究歴	〈引地 歩〉	4～6
五 調査経過 文献調査、有識者検討会、現地取材調査の実施、アンケート調査の実施	〈丸山幸太郎〉	7・8
第2章 下呂市の朴葉寿司調査概要		9～30
一 下呂市の自然・地理環境	〈辻 公子〉	9
二 下呂市の歴史的環境	〈辻 公子〉	9・10
三 下呂市の食文化と朴葉寿司 1 下呂市の食文化 2 下呂市の朴葉寿司 分布、製法、製造の目的、製造の時期、材料の調達、食べ方、製造者	〈丸山幸太郎〉	10～14
四 下呂市の朴葉寿司に関する統計 1 観光客向けアンケート 2 市民向けアンケート 3 市内製造・販売業者向けアンケート	〈引地 歩〉	15～30
第3章 下呂市周辺の食文化と朴葉寿司		31～41
(図表) 下呂市周辺の朴葉寿司の形状分布図	〈丸山幸太郎〉	31
一 北飛の状況 高山市・飛騨市・白川村	〈辻 公子〉	32・33
二 旧加茂郡地方の状況 七宗町・白川村・東白川村・美濃加茂市・御嵩町	〈引地 歩〉	33
三 旧恵那郡地方の状況 恵那市・中津川市	〈丸山幸太郎〉	33～35
四 旧土岐郡地方の状況 多治見市・土岐市・瑞浪市	〈丸山幸太郎〉	35
五 旧郡上郡地方の状況 郡上市	〈引地 歩〉	36
六 旧武儀郡地方の状況 関市・美濃市	〈辻 公子〉	36
七 その他地域の状況 山県市・岐阜市	〈辻 公子〉	36・37
八 インターネット上の朴葉寿司情報 (図表) インターネット検索出現一覧	〈辻 公子〉	37 38～41

項目	執筆者	ページ
第4章 全国の朴葉など葉を使った食文化		42・43
(図表) 朴葉めしと朴葉寿司の分布	〈丸山幸太郎〉	42
一 北陸地方の朴葉めし	〈引地 歩〉	43
二 柿の葉寿司で有名な奈良県の朴葉寿司	〈丸山幸太郎〉	43
三 長野県南木曾町の朴葉寿司	〈丸山幸太郎〉	43
四 愛知県犬山市の朴葉寿司	〈引地 歩〉	43
第5章 朴葉寿司の製造方法と目的・時期の変化		44～47
一 下呂市北部・西部の混ぜ込み式	〈丸山幸太郎〉	44
二 下呂市南部及び以南地方の後載せ式	〈引地 歩〉	45・46
三 製造目的の違いと変化	〈丸山幸太郎〉	46・47
四 製造の時期と変化	〈丸山幸太郎〉	47
第6章 まとめ		48～51
一 朴葉寿司に見る食文化の交流	〈丸山幸太郎〉	48・49
1 朴葉寿司づくりはいつはじまったか		
2 朴葉寿司の初見		
3 飛騨の祝い食の朴葉寿司と朴葉めし		
4 旧益田郡地方の混ぜ込み式製法に後載せ式製法が入り込む		
二 下呂市の朴葉寿司の伝統性の保持と未来	〈丸山幸太郎〉	49～51
1 下呂市の朴葉寿司の特色の保持と伝統性		
2 下呂市の朴葉寿司づくりの変化、家族から業者へ		
3 市登録無形民俗文化財への登録をめざして		
4 下呂市の食文化朴葉寿司の未来		

第1章 調査の趣旨及び経過

一 調査の趣旨

下呂市の特色ある食文化「朴葉寿司」は、その味覚や地域性、伝統性の価値から、継承・振興に取り組むモデル地域として、「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に採択された。文化財としての登録に資する調査研究及び、その文化的価値を伝える「食文化ストーリー」の構築・発信に、支援をいただいで取り組み、文化振興とともに地域活性化に資するものとした。

二 調査の目的

朴葉寿司に関して、その分布状況、地域間での内容の違い、製造の目的と変容、その風土的背景、歴史的背景などを調査研究し、食文化ストーリーを創出したり、動画記録を行うなどして、無形民俗文化財登録を目指す。

三 調査・継承・発信事業と推進体制

○調査研究事業：有識者検討会の開催、文献・実地調査及びアンケート調査の実施、動画記録、調査報告書作成

下呂温泉観光協会、下呂市、下呂市教育委員会
岐阜女子大学地域文化研究所、ティーブイエスネクスト
デイリー・インフォメーション中部

○保護継承事業：学校教育及び生涯教育での講習会・食文化教育

朴葉寿司調理実習会・食文化ミニ講座の開催
下呂温泉観光協会、下呂市、下呂市教育委員会
岐阜女子大学地域文化研究所、のうさん菰村
デイリー・インフォメーション中部

○発信等事業：食文化ストーリーの作成と発信

下呂温泉観光協会
岐阜女子大学地域文化研究所、デイリー・インフォメーション中部

四 学術研究歴

・明治42年(1909)5月 柳田国男著『秋風帖』

朴葉寿司について、最初に文献にその存在を知らせたのは、民俗学者柳田国男である。その著『秋風帖』に、明治42年((1909)5月、木曾から益田郡御厩野村(現下呂市御厩野)へ入り、農家で、「朴葉に包まれたる鮓」を食したことを記している。

柳田は、詳細は記していないが、竹原郷地方は、当調査において混ぜ込み式の朴葉寿司地帯であった可能性があり、鱒か鯖の切り身を酢飯に混ぜ朴葉に包んだものを食したのかもしれない。

・大正5年(1916)12月発刊『益田郡誌』

「人情風俗」において、「朴葉寿鮓とて、夏期農家にて作る飯に、鯖肉を加え酢を打ち、朴葉に包みたるもの也」と記している。

- 昭和37年(1962)11月発刊『萩原町誌』

生活文化篇の衣食住(11) 鮓において、「今一つ郷土色豊かな食品に朴葉鮓がある。鱒や鯖の肉を酢でころし、酢を混ぜた飯に、紅生姜、時にはみょうがを添えて、朴の葉に包み合わせたもので、数時間を経ると葉の色が変わり、その風味が写って、味は格別である。季節的には6月頃、田植終わりの「サナブリ」に結びついて多く作られる。」とある。

- 昭和54年(1979)11月発刊 中部電力株式会社編『飛騨川一流域文化と電力一』

第3章 日常生活、第2編 飛騨川流域の生活と文化の食生活と衣類の山村の食物において、朴葉寿司について、その分布、朴葉の利用状況について調査研究の結果が記載され、初めての学術研究となっている。

朴葉の利用状況調査は、吉城郡・高山市・大野郡・益田郡・加茂郡にわたっている。昭和54年時、朴葉寿司を作っているのは、益田郡・加茂郡だけのような状況である。吉城・高山・大野は、朴葉めしと朴葉餅地帯である。益田・加茂は朴葉餅は作る場所は若干あるが、朴葉めしは作らない。

- 昭和45年(1970)名古屋女子大学生生活科学研究所編・発行『飛騨川流域の自然と文化』

この調査報告書では、「朴葉と食生活」という項において、飛騨地域における朴葉の使われ方がまとめられており、その中に朴葉寿司もみられる。興味深いのは、「ほう葉」の明治期から現在までの利用状況」という表で、飛騨一円で現地での聞き取り調査やアンケートを行った結果をまとめたものである。中でも、朴葉を料理に使うものとして「ほう葉ずし」を挙げた地域が益田郡と加茂郡の一部(白川町・東白川村・七宗町神淵)に限られ、高山市や吉城郡、大野郡では回答が見られない点が興味深い。当時の調査者は「朴の葉の用途別からみれば、宮川流域地方や飛騨川上流地方では(中略)素朴で実利的な使い方をしてのに対し、中流域地方では実利の面はうすれ朴葉ずしのように色と香りをよく生かした美的、趣味的な使われ方が多い。」と述べ、さらに「朴の葉の実利的な使用法と趣味的な使用法との分布の接点となる地域は、飛騨川中流域に位置する山の口、小坂、湯屋校区であると認められた。」としている。

- 昭和17年(1942)中山太郎著・弘学社発行『戦争と生活の歴史』

「岐阜縣各地の特有食物(昭和九年二月)」の項に朴葉寿司が挙げられている。具体的な地域は記述が見当たらないが、「普通鮓寿司のように味つけを為し、鯖又は鱒及へボ(蜂の子)を寿司子に炊くように醤油、砂糖にて味をつけ、更に朴の葉の柄に遠い方半分に御飯を乗せ、これの上に其の寿司子を乗せ(紅生姜をあしらうも可)半分に折返し、お櫃に積上げ、重石(三四時間)をする。」と調理例が書かれている。

- 明治45年(1912)～大正2年(1913)島崎藤村著『幼き日(生ひ立ちの記):ある婦人に与ふる手紙』

上記の期間、婦人画報に掲載された作品で、島崎藤村が幼年期を追想する形で書かれている。この中に「朴葉めし」が出てくるが、記述を見る限り「朴葉寿司」ではなさそうである。

「お牧は朴葉めしといふものを造(こしら)へて、庭にあつた朴の木の大葉に鹽握飯(しおむすび)を包んで、それを私に呉れたものです。あの氣(いき)の出るやうな、甘(うま)い握飯の味は何時までも忘れられません。青い朴葉の香気(かをり)も今だに私の鼻の先にあるやうな氣がします。」

(青空文庫https://www.aozora.gr.jp/cards/000158/files/4855_16309.html)

島崎藤村は明治5年(1872)現在の中津川市馬籠に生まれている。彼の思い出にあるのは「朴葉寿司」ではないが、青朴葉の香りが山深い故郷を思い起こさせるものようである。

・平成13年(2001)すし研究家日比野光敏著『すしの事典』

日本における「すし」の歴史と分布の概要が分かる。朴葉寿司は、「握りすし」にくぐられ、岐阜県が最盛産地である、としている。奈良・愛知・長野の各県の一部でも産する。

・平成26年(2014)6月 岐阜県立益田清風高校「伝統文化調査研究」

地歴担当の中村浩一教諭の「地域研究」の学習で、「家庭における朴葉寿司の食材・調理方法」の調査研究が行われた。学習活動と成果は、次の3活動である。

ア 岐阜県内各地域の朴葉寿司の特徴(食材・調理方法)や分布を調査

県内高校へアンケート:回答は38校、1627件

イ 史料調査に基づいたレポート作品を制作

ウ 調査内容をまとめた映像作品の制作

ア、イの調査と並行しながら朴葉寿司に関する映像を記録・編集。シーズン時の食料品店や朴の葉について、萩原・上原地区での各家庭の調理方法について取材し、映像にしてその特徴を紹介した。

この調査研究の特色から、次の点が、統計処理もされ、明示された。

- ・岐阜県内の分布状況
- ・地域や家庭により、混ぜ込み式か後載せ式かの調理方法の違いがある。
- ・酢飯に混ぜる魚、載せる具材が、地域により、時期により違いがある。

この他、旧益田・加茂・恵那の各郡地方の郷土文献の食文化の項に、朴葉寿司生産が記載されている。

・朴葉寿司に関する資料館・博物館の存在

朴葉寿司づくりでは、全国最盛地の岐阜県であるが、現在のところ、関係の資料館・博物館はない。朴葉寿司生産の記事が掲載されている文献を所蔵し、閲覧できる図書館の一例として、岐阜県図書館・下呂市下呂図書館・同市萩原図書館、高山市図書館、恵那市中央図書館、中津川市図書館等がある。

五 調査経過

朴葉寿司は、朴の葉の若葉で包むので、主に5月末から6月下旬までに作り食される季節食である。この事業の報知を受けたのは、6月初旬であり、早速、調査計画を立て、先ず文献調査を開始して、6月20日の第1回の有識者検討会に臨んだ。以後の経過は次の通りである。

○文献調査

6月初旬～ 分布・研究歴等についての文献調査

○有識者検討会

6月20日 第1回 有識者検討会出席

- ・ 岐阜女子大チームから、調査計画及び取材とアンケート項目発表

その際、文化庁の「調査研究事業の実施に当たっての指針」をベースにしたことを報告

- ・ 記録動画作成小島部長から動画制作進行発表

下呂市馬瀬地区の朴葉の採取、朴葉寿司製造過程及び下呂市金山地区原田さんの朴葉寿司製造過程に関する映像計画について

10月18日 第2回 有識者検討会出席

- ・ 調査研究進捗と今後について報告
- ・ 記録動画制作進捗状況報告

3月22日 第3回 有識者検討会出席

- ・ 調査研究最終報告
- ・ 記録動画最終報告
- ・ 食文化ストーリー制作報告
- ・ 調理実習会その他年間取り組み報告

○現地取材調査の実施

6月26日 下呂市内図書館において文献調査

6月27日 下呂市萩原町羽根 熊崎美代子さんの製造過程及び食し方取材

同日 下呂市小坂大島 北條多美江さんに製造及び食し方等取材

7月15日 下呂市乗政たつのや 前野美保さん 製造・販売について取材

同日 下呂市金山 ドライブイン飛山 店長 酒井雅人さん 製造・販売取材

7月16日 加茂郡東白川村越原 茶の里野菜村 代表 村雲喜美代さん 製造・販売取材

同日 加茂郡東白川村五加 白川茶屋 代表 今井恵美子さん 製造・販売取材

7月24日 恵那市中野方不動滝やさい(野菜)村 代表 鈴村佳代子さん 製造過程、販売取材

同日 恵那市山岡町田沢 後藤弘子さん 製造過程取材

9月28日 中津川市加子母 挽家寿司工房 田口美紗子さん 製造過程・販売取材

10月21日 高山市一之宮町 農家民宿みづの荘

○アンケート調査の実施

8月23日 岐阜女子大学地域文化研究所発信のアンケート調査

北飛驒地方 大野郡白川村萩町 佐藤直子さん、同村 松古卓也さん
高山市丹生川(高山市西之一色町育ち) 寺田真由美さん

加茂郡地方 七宗町神淵 加藤磨須美さん

旧武儀郡地方 美濃市蕨生 古田みす子さん、美濃市 須田信雄さん

旧郡上郡地方 各務原市(美並村育ち) 福手一義さん

旧山県郡 山県市徳永 藤田善也さん

旧土岐郡地方 多治見市高根町 中部フーズ 神村啓太さん

旧恵那郡 中津川市加子母 瀬瀬詢子さん、同 田口美紗子さん
中津川市駒場(恵那市三郷町野井育ち) 宮地美恵子さん
恵那市中野方町 池戸淑子さん、同 鈴木千穂さん
恵那市三郷町野井 丸山あゆみさん
恵那市山岡町田沢 後藤美恵さん

県外 長野県南木曾町 岡田鉄則さん、石川県金沢市 引地正史さん(但し、朴葉めし)
奈良県天川村洞川 柳豊さん、愛知県犬山市 城麓食堂

7月27日 下呂温泉観光協会実施 下呂温泉宿泊客向けアンケート
321件回収

10月 下呂温泉観光協会実施 下呂市内朴葉寿司製造・販売業者向けアンケート
製造事業者16軒、販売事業者11軒

10月 下呂温泉観光協会実施 下呂市民向けアンケート
1,223件回収

第2章 下呂市の朴葉寿司調査概要

一 下呂市の自然・地理環境

下呂市は、平成16年(2004)3月に下呂町、萩原町、小坂町、金山町、馬瀬村が合併して現在の姿となった。岐阜県の中東部に位置し、北は高山市、南は加茂郡、西は郡上市、関市、東は中津川市と長野県に接している。市域のほぼ中央には飛騨川が南進し、西側には馬瀬川が流れ金山町地内で飛騨川に合流する。周囲には、御嶽山をはじめとして、川上岳、位山、御前山、下呂御前山(空谷山)、湯ヶ峰など、標高千メートルを超える山々がそびえ立ち、下呂市の総面積851.21平方キロメートルのうち、山林が約9割を占めている。

この地域の気候は、内陸性気候に日本海側気候、中央高地式気候が併存している。令和2年(2020)の観測(下呂市宮地)では、最高気温は8月の37.3℃、5月から7月、9月は30℃を越えている。最低気温は2月の-8.5℃、1月、3月から4月、11月から12月は氷点下となっている。夏期は、日中の気温が高いが日較差は大きく夜は過ごしやすい。冬期は、寒さが厳しく真冬日も多い。

この地域における産業は、第一次産業では、農業、林業、漁業がおこなわれているが、近年農家数は減少し、経営耕地面積は徐々に減少してきている。林業では、ヒノキ、スギの生産がおこなわれ、従事者数は維持されている。漁業については、従事者数がわずかに増加している。主な水産物は、アユ、アマゴ、イワナ、ウグイ、ウナギ、コイ、ニジマスで、漁獲高はアユが一番多い。第二次産業では、建設業、製造業、卸売・小売業が多い。第三次産業では、宿泊業・飲食サービス業が多くなっている。産業就業別人口をみると、昭和40年代は第三次産業が一番多く、次いで第一次産業、この半分近くの人数が第三次産業であったが、平成27年度には、第三次産業が一番多く、次に第二次産業、第一次産業となっている。下呂市の産業の中心となっているのは、宿泊業・飲食サービスの観光産業で、これに関連する卸売・小売業、製造業などの産業が経済の中心となっている。近年、鶏ちゃん料理がこの地域の郷土料理として広く認知され、料理素材が製品として流通している。

二 下呂市の歴史的環境

明治9年(1876)に、飛騨国は美濃国と合併して岐阜県となったが、江戸時代に飛騨と他国とを結び、国内の流通を担った主要道路が越中街道、益田街道である。越中街道は、越中と飛騨を結ぶ街道で、高山から船津を経て東猪谷に出る東街道と東街道の船津で分かれて高原川西岸を通り越中蟹寺へ通じ富山藩の猪谷関所を越えて西街道と合流する中街道、そして、高山から大無雁を経て蟹寺、富山に至る西街道から成り、飛騨へ塩や米、海産物運び、飛騨から鉱物などを運んだ。益田街道は、高山から久々野、小坂、萩原、下呂、保井戸、金山、河岐を経て中山道太田に至り、京都、大坂へとつながる道で、下呂市域を通る基幹道路となっていた。益田街道は、初代高山藩主となった金森長近が城下町づくりとともに整備をおこなった。久々野—小坂間では河内路を開さくし、萩原から下原間では飛騨川の流れが急峻となり難所である中山七里を改修し、牛馬の通れる道を整備した。中山七里には難所は残っていたが、奇岩が連なる景色は観光の名所ともなった。幕領となってからも改修が加えられ整備されていた。

街道は、人が移動し、物資が運ばれる。先に見た中山七里にも多くの人々が訪れたが、温泉地にも湯治客などいろいろな人々が訪れている。温泉地は複数あるが、そのなかでも下呂温泉は日本三名泉といわれている。これは、室町時代の禅僧である万里集九が延徳元年(1489)と同3年に下呂温泉に入湯し、詩文集『梅花無尽蔵』のなかにも靈湯3カ所として上州の草津、津陽の有馬、飛州の湯島(下呂)をあげたことや、江戸時代の儒学者である林羅山も詩

集のなかで、有馬を訪れた「西南行日録」の記述に、摂津の有間、下野(上野)の草津、飛騨の湯島を我が国の多くの温泉の中で最も効果がある、としていることからきている。

下呂温泉は、10世紀に湯ヶ峰の山中に湧出するのを発見したと伝えられている。ところが、13世紀中葉には湯ヶ峰の温泉が止まり、かわって飛騨川の河原に湧出するようになった。この温泉の発見が、「白鷺伝説」として伝えられ、この霊験を示した薬師如来像を安置して温泉寺を開いたとしている。『飛騨国中案内』の「湯之嶋村」の項には、「小川村奥、谷合より出候処に、四百三十年以前よりただいまの川原へわき出る由、右谷合の所、只今は其所大元に罷成候」とし、「名湯故方々より入湯のもの多く有之繁昌いたす」としている。江戸時代から多くの人を訪れて賑わっていた温泉であったが、洪水によって温泉場が流されてしまう被害に度々あい、天保7年(1836)から翌年にかけての洪水により、川原は水没し、源泉を失ってしまった。明治9年になって、新しい源泉が発見され復興したが往事の面影はなく、以降、洪水による被害と復興の模索を繰り返すことになる。昭和になり、新たに温泉開発をおこない、同5年11月に、高山線下呂駅が開業したことにより、温泉地として発展していった。

街道を人や物が行き来し、その過程で文化や風習が伝播していく。下呂市には益田街道が通り、こうした影響を受け、あるいは影響を与える地理的・歴史的環境があったといえる。

参考文献

『飛騨下呂 通史・民俗』下呂町史編集委員会、下呂町発行、平成2年3月

『岐阜県の地名 日本歴史大系21』平凡社発行、1989年7月

「2021 下呂市データ集 ～数字でみる 下呂市～」下呂市発行、令和4年1月

『飛騨国中案内』上村木曾右衛門著、大野政雄校訂解説、岐阜県郷土資料刊行会、1970年

三 下呂市の食文化と朴葉寿司

1 下呂市の食文化

平成16年3月、木曾川の分流飛騨川沿岸の下呂町・萩原町・小坂町・金山町と飛騨川支流馬瀬川沿いの馬瀬村は合併し、下呂市として現在の市域を形成した。全体に山岳をいただく傾斜地で平地は少ない。産物は、山野からの栃の実・山菜・椎茸、畑作物の茶・赤かぶら・蒟蒻、河川からの鮎・あまご・アジメドジョウなどの川魚である。加工品では、田舎味噌・田舎漬・栃の実煎餅・栃の実餅・地酒・川魚加工品など。名物食・料理としては、朴葉餅・朴葉寿司・笹ずしなど。

近年では、岐阜県発行の『岐阜の極み』には、下呂市の産品として、次のものが載っている。朴葉寿司・朴葉餅・あねかえし(よもぎ餅)・鶏

(ケイ)ちゃん・五平餅・ねずし・朱かぶら漬等。朴葉寿司・朴葉餅・ねずしは、季節料理であるが、栃の実煎餅・栃の実餅・鶏(ケイ)ちゃんは、年中土産物屋の店頭に並んでいる。

ねずしは、麴を加えた飯に、鱒や大根・人参などを混ぜ合わせ、半月ほどねかせ発酵させたもの。正月から春先まで、家庭において御馳走として振る舞われる。5月末から6月下旬までの季節食として人気の高い朴葉寿司と並んで、下呂市地方の伝統の名物料理である。



朴葉餅

2 下呂市の朴葉寿司

○分布

下呂市は、下呂温泉のある下呂町、北部の萩原町・小坂町、南部の金山町、西部の馬瀬村が合併した市である。乗政・御厩野など東南部の竹原地区は下呂町地区に入っている。旧益田郡は、全域下呂市である。朴葉寿司は、この下呂市全域で、盛んに作られている。現在、全国で朴葉寿司が作られているのは、岐阜県以外での生産地は、長野県・愛知県・奈良県においてわずかで、岐阜県のように盛んに作っている県は、他にはない。その岐阜県で、盛んに作られているのは、下呂市・恵那市・中津川市・東白川村である。

○製法

下呂市の朴葉寿司は、全域で製造されてきている。朴葉寿司の製造方法としては、大きく次の2方法である。

ア 混ぜ込み式

混ぜ酢(砂糖入り)に漬けた鱒(鮭・鯖の場合も)の切り身を、酢飯に混ぜ込み、紅生姜を載せ、朴葉に包む。姿は紅生姜が若干載っているだけなのでシンプルであるが、鱒などの魚が酢飯に混ぜ込んであるので、美味しさに深みがある。



混ぜ込み式の朴葉寿司
萩原農産加工センター

イ 後載せ式

酢飯の上に、紅生姜・椎茸・錦糸卵・きょうろ・山椒の葉・筍・貝佃煮などを彩り良く載せて、朴葉で包む。寿司飯本体は、魚を混ぜた混ぜ込み式の方を好む人が多いが、紅生姜の赤、錦糸卵の黄、山椒の葉の緑、筍・貝佃煮の茶色などで、彩りが良いことから、人気が高い。

過去は、下呂市全域が混ぜ込み式であったようである。現在では、市北西部の小坂・萩原・馬瀬地区ではおおよそ混ぜ込み式であるが、中央部から南部、東部は後載せ式が凌駕している。観光客や遠方への贈り物商品として送られる物も、圧倒的に後載せ式が多い。

彩りの良さによって、後載せ式へと製法を変えた所が増えた結果である。

但し、混ぜ込み式も後載せ式も、味に優劣付けられるものではなく、全体として美味であり、今日に伝承されるほど人気を博していると言えよう。



後載せ式の朴葉寿司
下呂市金山 ドライブイン飛山

ウ 製造過程の一例

- ・ 朴葉の準備:採取・保存の朴葉をタオルで水分等を拭き取る。
- ・ 炊いた御飯に甘酢(砂糖・若干の塩入り、合酢とも)をふり、甘酢(近年では寿司用酢販売)で煮染めた魚(鱒か鯖か鮭)を小間切れにして酢飯に混ぜ込む。
- ・ 1升の米に、甘酢200cc,(砂糖200g入り、少しの塩)をふる。
- ・ 広げた朴葉の上に魚を混ぜた酢飯を握って載せる。
- ・ 酢飯に紅生姜を載せる(最近では山椒の葉も載せる)。
- ・ 朴葉を二つ折りにして包み、朴葉の軸(藁・輪ゴム・楊枝、イグサ等)で止める。
- ・ 桶に積み、その上に木蓋を重し状に載せて、1~2時間経って食べる。

以上は、混ぜ込み式製法の一例である。後載せ式は、魚は混ぜ込まず、身を碎かない切り身の魚を、最初に載せる。その後、家庭や製造事業者によりさまざまに異なる具材を彩り良く載せて包む。

エ 製造上の工夫・配慮の一例

- ・ 白米はコシヒカリを使う、炊いた時の硬度が良い。コシヒカリと「いのちの壺(商品名:龍の瞳)」混ぜる店もある。甘酢を入れるので、ご飯を炊く時、その分水の量を控える。ご飯を炊く時、こんぶ・塩を若干入れる人もいる。
- ・ 使う甘酢(合酢)の甘さ加減に気をつける。
- ・ 魚を混ぜ込む時は、よくかき混ぜた方が良い味となる。
- ・ 生の具材を使う時は、一度火を通すなど、食品として衛生面に留意する。
- ・ 具材は製造者の手加減もあり、それが技ともなっている。

○製造の目的

昔(昭和時代)は、田仕事・山仕事の弁当、田植え仕舞いの祝い食・御馳走として作られていたが、遅れ端午(6月5日前後)の祝い食・御馳走となり、近年は、季節食として、あるいは地方の名産として、作られるようになった。第5章の三で詳述する。

○製造の時期

朴葉の青葉が採れる5月中旬から7月中旬である。家庭での生産が減少し、製造・販売業者が生産するようになったが、ほとんどが、朴葉の青葉の時期である。朴葉の香りを大切にしたいからとしている。第5章の四で詳述する。

○材料の調達

朴葉寿司の材料としては、・朴葉、・白米、・魚、・紅生姜、・山椒の葉などの後載せの具材である。

・ 朴葉

朴葉寿司を作る各家庭では、朴の木を自宅の庭に植えていることが多く、木は高くなると、採取しにくくなるので、上へ伸びる幹や枝は伐っておく。朴葉は、虫食いなど疵ものは捨てるので、採取しても使えるのは半分ほどである。青葉の良葉を洗って水を切り、使用前に布巾などで拭く。

保存する場合は、葉を少し茹でて、ビニール袋に詰めて、冷蔵庫に入れておく。茹でる時、塩を入れる人もいる。

・ 白米

農協・スーパーなどで、購入する。地元産のコシヒカリをよく使われる。

・ 魚

昔は、塩鱒か塩鯖を食料品店で入手し、塩を戻して、酒・みりん・醤油・酢で煮て、それを碎き、酢飯に混ぜ込む。或いは、後載せ式では、一番に載せる。魚で、塩鮭を使う時もある。

・ 紅生姜

混ぜ込み式でも後載せ式でもよく使われる載せ材である。自宅で産する生姜を使う人もあるが、大半は店で購入して使用する。載せる具材の赤色の代表である。

・ 山椒の葉

具材のうち、緑色の代表である。自宅の山椒の葉を採取して使用したり、近年では店で売ってもある。

・ 後載せの具材

具材の種類は、第5章の一で一覧するが、家庭で作る場合は、出来るだけ、自宅で産するものを、加工したり、煮付けたりして使用する。椎茸・きゃらぶき・錦糸卵・茗荷・筍などである。デンプ・エビ・あさりのしぐれ煮・ツナ缶などは農協・スーパーなどで購入する。製造・販売業者は、いずれも、食料品店等で購入して使用する。

酢飯の混ぜ込む場合の魚については、鱒が多く、次いで鮭・鯖である。載せる各種の具材も、地域の産物とか、食料品店・食品売り場で入手できるものが主体であり、地域によって、特色があるとまでは、言い切れない。家庭では、かつては、自家あるいは地域で入手できるものを使っていた。現在では、近くのスーパーなどで、家族の好みに合わせて、ツナ缶とかしぐれを具材に加える家もある。



下呂市萩原
熊崎美代子さん宅のホオノキ

○食べ方

製造おいてしばらく重しを載せておくと朴葉の香りも移り食す際に香しくなる。賞味期限は概ね3日程度が多いようであるが、冷蔵庫で保管し続けると冷たく固くなり、朴葉の香りも薄らぐので本来の味を楽しむには、製造から半日～1日半程度が望ましい。

家庭においては、昼食に間に合うように作り、神前・仏前に供えてから、味噌汁など温かい汁を添えて、家族揃って食べることが多い。

遠方にいる家族や親族には、発泡スチロールの箱に入れて、宅急便で送る。北海道・九州各県とも、翌日には着くので、毎年贈り先からの電話を待つのが楽しみである。近年では、製造・販売業者に頼み送ってもらう場合が増えた。

小坂や萩原地区では、遅れ端午の節句の6月5日かその前後、次のような唄を歌って食べていた。小坂地区の場合、朴葉を2枚十文字にして、その上に魚を混ぜ込んだ酢飯を、しゃもじで載せ、朴葉で包み握って、その上部の突き出た部分から食べてきている。その時、次のような文言を歌って食べる。葉を十文字にすることは朴葉めしの食べ方である。この歌は萩原地区にも似た形で存在するが、文言が若干違っている。

【小坂地区】	朴葉めし	とめし	栃の木	とになれ
	朴葉めし	とめし	栃の木	とになれ
	朴葉めし	とめし	栃の木	とうになれ
【萩原地区】	朴葉寿司	とめし	柿の木	とうになれ

いずれも子供を励ます唄である。「と」については、地元民に尋ねても、よく分からない、と答える。野菜・山菜などが長く伸びすぎた状態を「とうがたつ」と言うので、大きく成長せよとの意ではないか、とする意見はある。ひょっとすると将棋の成歩「と金」かも知れない。



朴葉寿司を両手で握り歌を唄って朴葉寿司を食べる



下呂市小坂 北條多美江さん宅にて

○製造者

家庭においては、親から子や嫁などへ伝承し、製法が身に付けられている。製造工場や飲食店においては、調理仲間や後輩への伝授が行われ、甘酢の作り方や具材の調理法、朴葉の包み方、仕入れ方法など朴葉寿司を提供するにあたってのわざやノウハウが継承されてきている。

四 下呂市の朴葉寿司に関する統計

1 観光客向けアンケート

2022年7月27日、下呂温泉観光協会が下呂温泉内9つの旅館・ホテル宿泊者に対して朴葉寿司を試食してもらい意識調査アンケートを実施した。対象者500名に対し321名、64.2%の回答を得た。



配布・回収数:

下呂市内の旅館 ホテル	配布個数	アンケート回収枚数	回収率
水明館様	150	104枚	69.3%
大江戸温泉物語下呂新館様	40	26枚	65.0%
くさかべアルメリア様	100	65枚	65.0%
木曾屋様	10	10枚	100.0%
水鳳園様	35	27枚	77.1%
ダイヤモンド下呂温泉ソサエティ様	25	17枚	68.0%
小川屋様	50	24枚	48.0%
望川館様	40	25枚	62.5%
沙々羅様	50	12枚	24.0%
アンケート用紙回収 小計	500	310枚→316件	—
Googleformsにて回答分	—	5件	—
合計	500	321名・件※	64.2% (321/500)

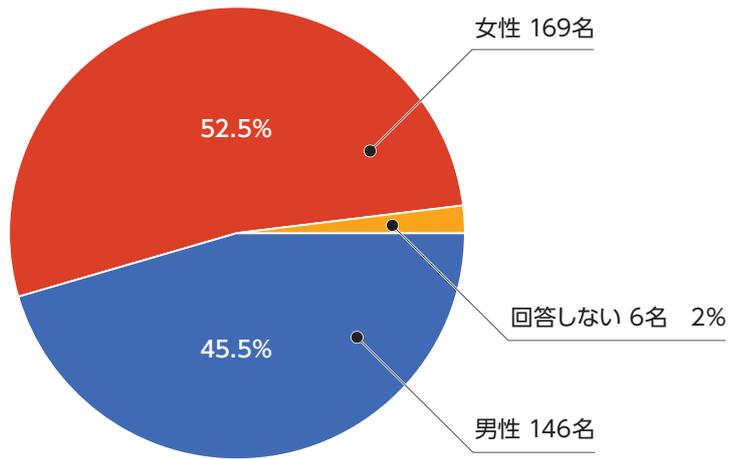
※1枚の用紙に2名のお名前がある場合は2名分とし、アンケート用紙に設置したGoogleformsのQRを読み取りWEB上でアンケートを回答した5名分を含め、合計321名分としています。

以下、観光客を対象とした『下呂市の朴葉寿司アンケート実施結果』(以下『実施結果』) からみていくことにする。ここで紹介するグラフは『実施結果』に掲載されているデータを元にしてはいるが、順序を並べなおしたり、グラフの形態を変えたりしていることを申し添える。

回答者の性別は男性146名(約45%)、女性169人(約53%)回答しない16名(約2%)、年代は10代以下から70代までほぼ同じ割合である。

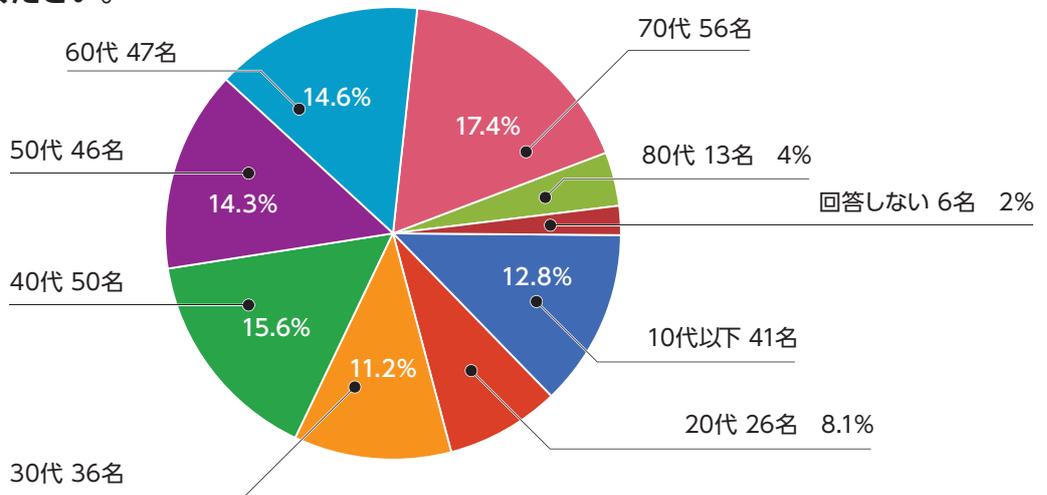
Q1. 性別を教えてください。

321件の回答

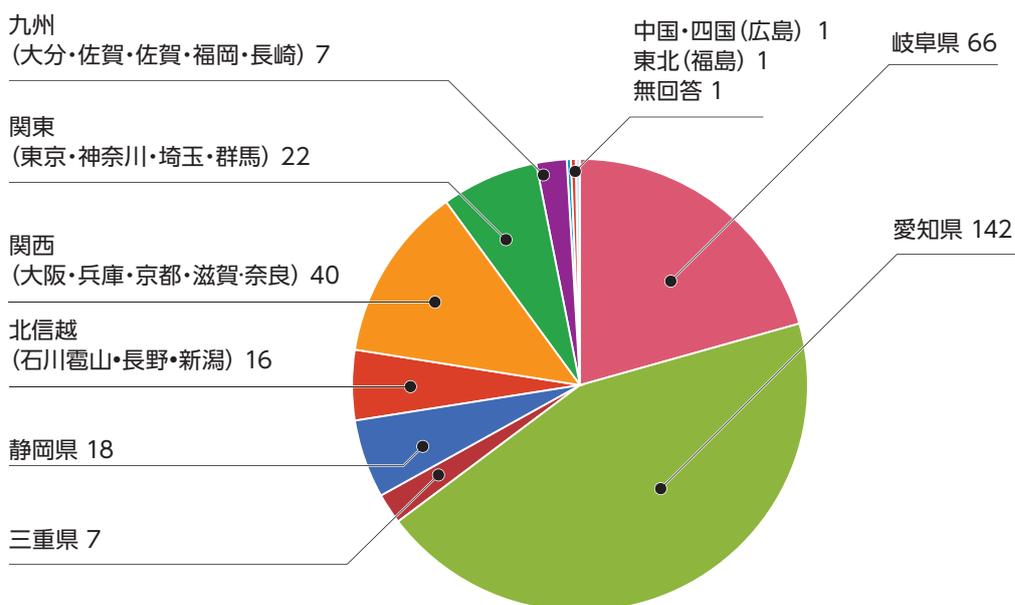


Q2. 年代を教えてください。

321件の回答



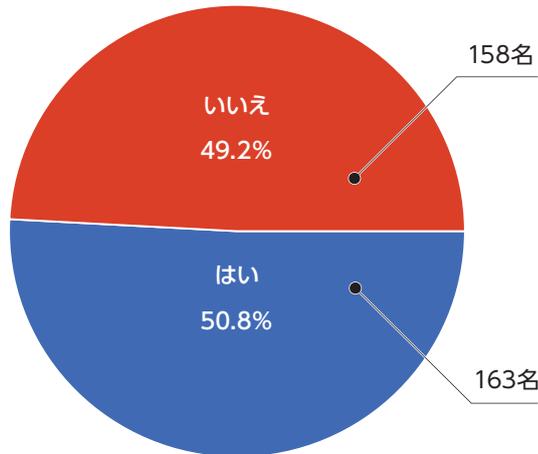
Q3. お住まいを教えてください



回答者の住まいについて、73%が東海地方(岐阜県・愛知県・三重県・静岡県)である。円グラフには、東海4県は個別、それ以外の地方は集約して表記した。来訪者全体の44%は愛知県からで、次いで岐阜県内(21%)、関西地方(13%)である。

Q4. あなたは朴葉寿司をご存知でしたか。または過去に購入したことはありますか。

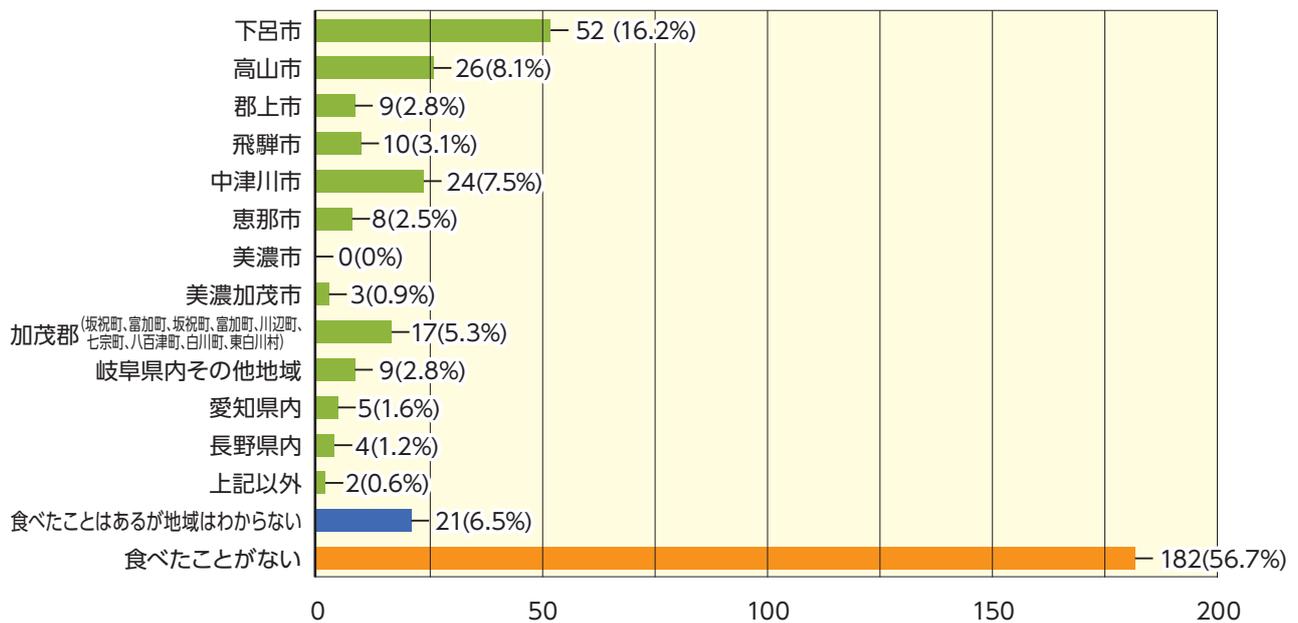
321件の回答



あなたは朴葉寿司をご存知でしたか。または過去に購入したことはありますか。」では、「はい」が163名(50.8%)、「いいえ」が158名(49.2%)と認知度はほぼ同数であった。

Q5. 過去、朴葉寿司を食べたことのある方へお聞きします。それはどこの朴葉寿司でしたか。(複数選択可)

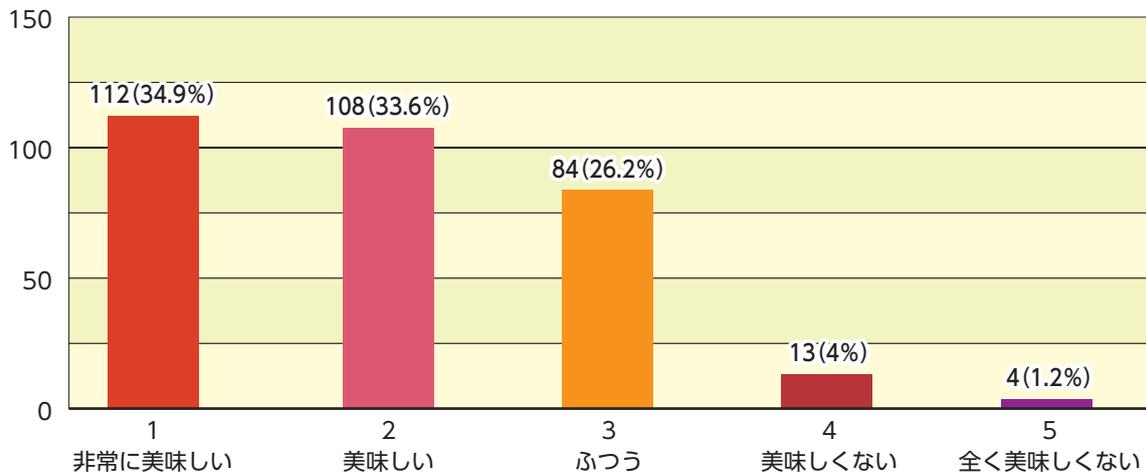
321件の回答



「過去、朴葉寿司を食べたことのある方へお聞きします。それはどこの朴葉寿司でしたか。(複数選択可)」という設問では、下呂市(52)を筆頭に、高山市(26)、中津川市(24)が上位を占めている。「食べたことがない」(182件、全体の約57%)を除く回答を抜き出してみると食べたことがある人のうち、下呂市で食べた割合は27%、高山市は14%、中津川市は13%と、下呂市が全体の4分の1強を占め、2番目に多い高山市(14%)以外の地域を大きく引き離している。

Q6. ご試食用朴葉寿司を召し上がって味のご感想を教えてください。

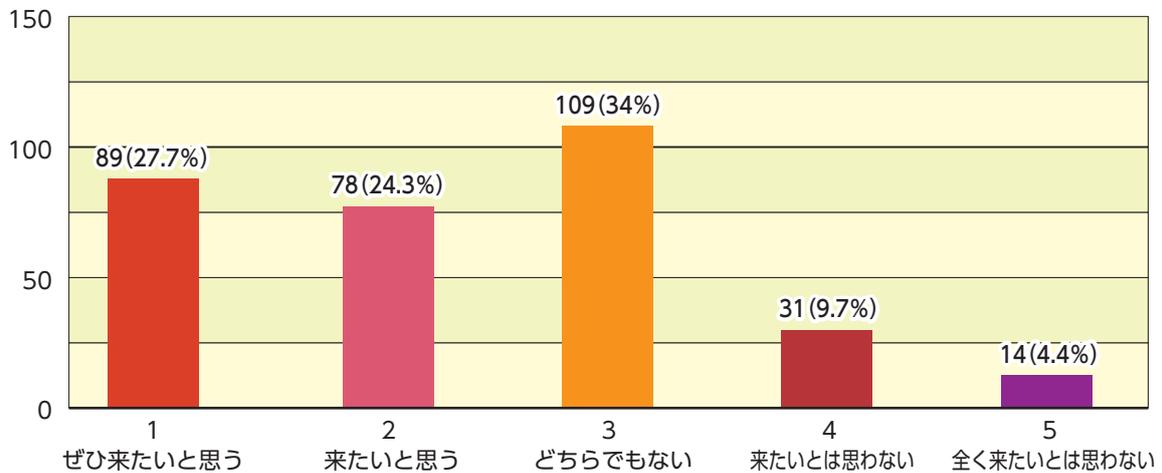
321件の回答



「ご試食用朴葉寿司を召し上がって味のご感想を教えてください。」では、「非常に美味しい」「美味しい」と回答した件数が約69%となり、「美味しいくない」「全く美味しいくない」を合わせた回答は約5%であった。

Q7. 朴葉寿司の旬は5月上旬から6月下旬です。旬の朴葉寿司を食べにまた下呂に来たいと思いますか。

321件の回答

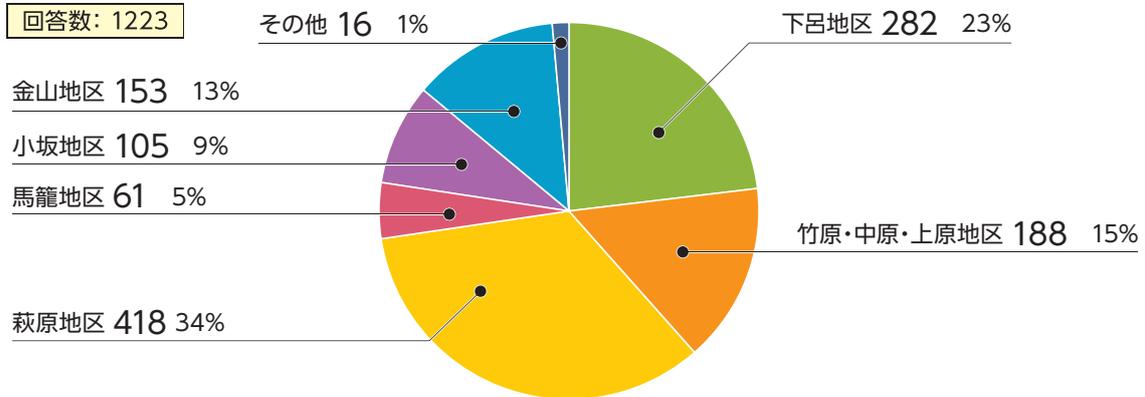


「朴葉寿司の旬は5月上旬から6月下旬です。旬の朴葉寿司を食べにまた下呂に来たいと思いますか」という設問に対し、「ぜひ来たいと思う」「来たいと思う」が合わせて全体の約半数(約52%)になっている。約34%の「どちらでもない」を含めれば85%近くの人々が朴葉寿司を主目的として初夏の下呂を訪れてもらうチャンスが見込めるということではないだろうか。朴葉寿司をメインに置いた観光商品の開発を行うには有意な結果とも思われる。一方で「来たいとは思わない」「全く来たいとは思わない」と約14%の人が回答している。

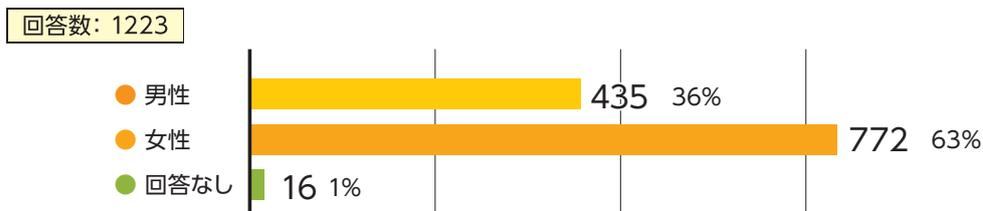
2 市民向けアンケート

市民向けのアンケートは、10月26日に下呂市公式LINE等による配信を主としたほか、調理実習会チラシのQRコードなどにより下呂市内から1,223件の回答を得た。回答者の地区・性別・年齢層は以下グラフの通りである。

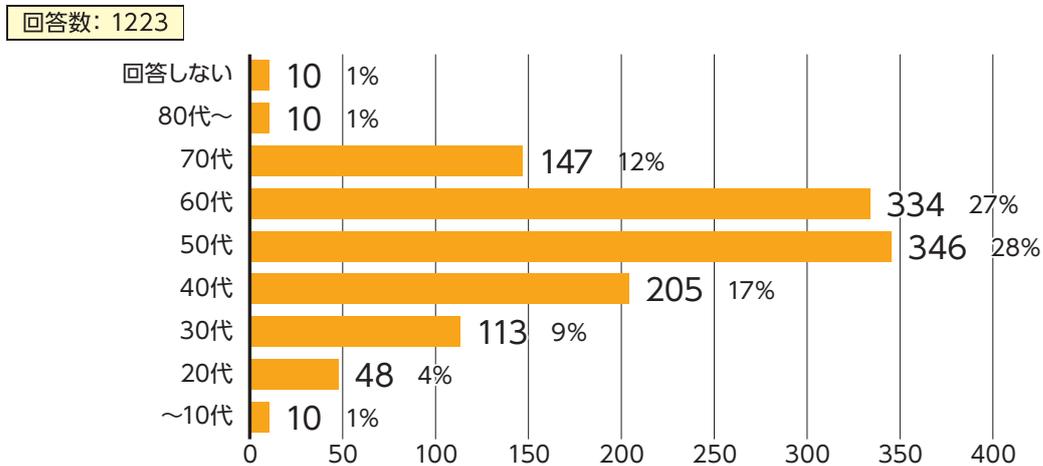
Q1. お住まいの地区を教えてください



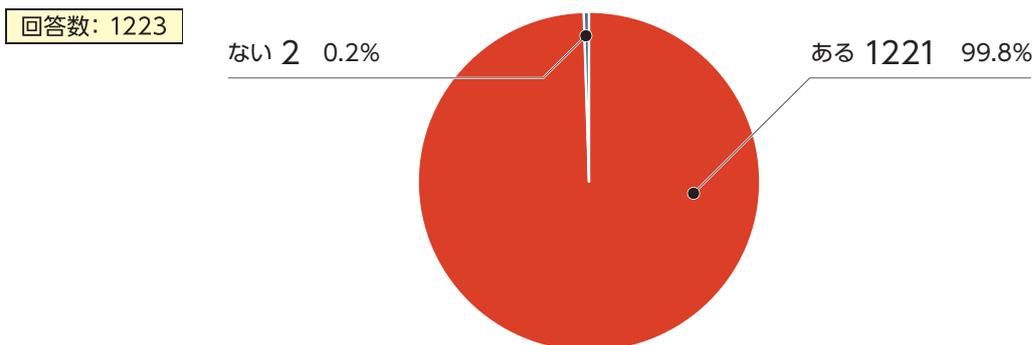
Q2. 性別を教えてください



Q3. ご年齢を教えてください



Q4. 朴葉寿司を食べたことがあるか教えてください



「朴葉寿司を食べたことがあるか」の設問には、ほぼ全員の1221件が「ある」と回答している。

Q5. 食べた朴葉寿司について教えてください(複数選択可)

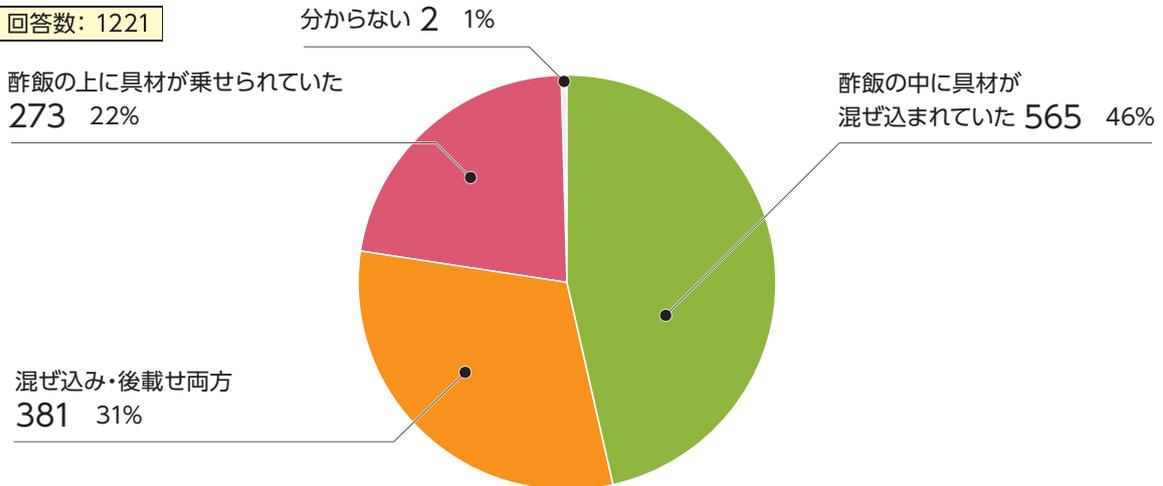
回答数: 1290



食べた朴葉寿司の入手先について、「家で調理したものを食べた」が全体の93%に達し、「スーパーや飲食店等で購入したものを食べた」(41件、5%)をはるかに上回った。

Q6. 食べた朴葉寿司の形態について教えてください

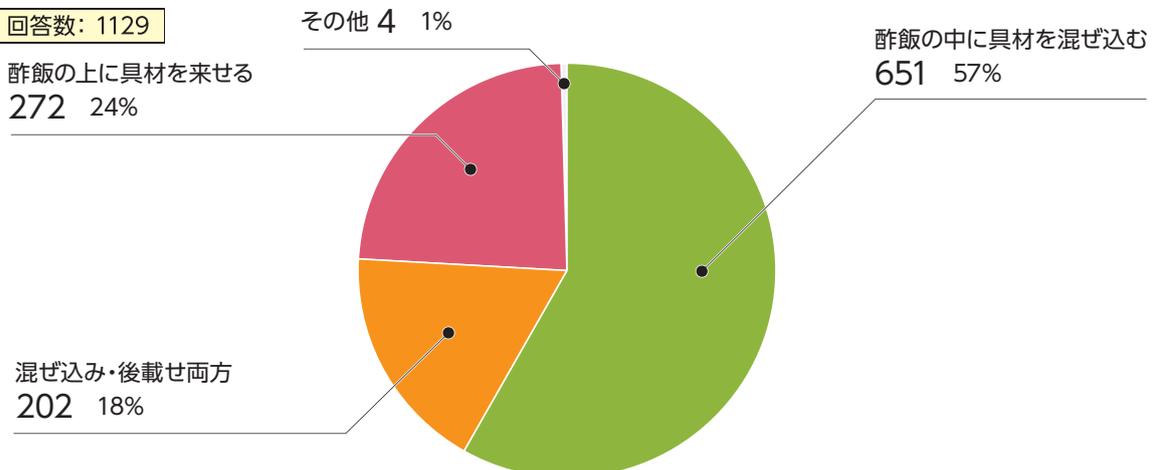
回答数: 1221



食べたことがある朴葉寿司の形態はいわゆる「混ぜ込み」式が多数派であるが、「混ぜ込み」「後載せ」を両方回答した件数は全体の31%に及ぶ。

Q7. 作る朴葉寿司の形態について教えてください

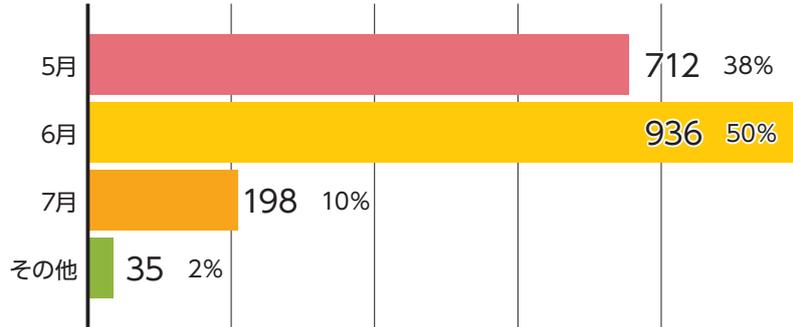
回答数: 1129



作ったことがある朴葉寿司の形態は、さらに「混ぜ込み」式の割合が、11%増加したと同時に、「後載せ」式も2%増加した。

Q8. 朴葉寿司を食べた時期を教えてください(複数選択可)

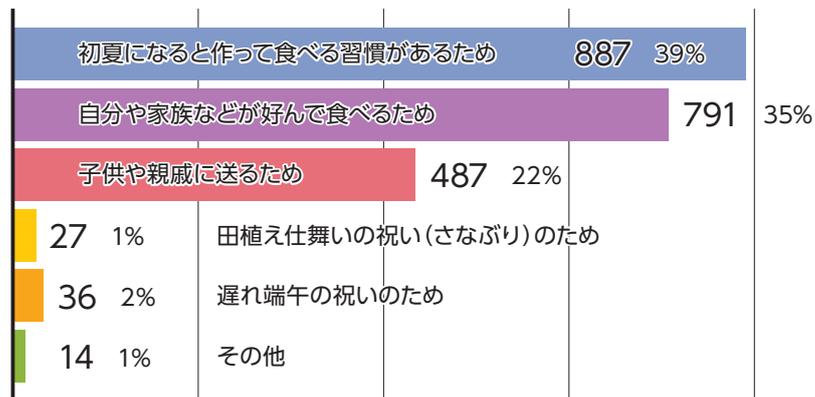
回答数: 1881



朴葉寿司を食べた時期は、5～6月が中心となっていて、7月が全体の10%強にとどまった。

Q9. 朴葉寿司を作る目的を教えてください(複数選択可)

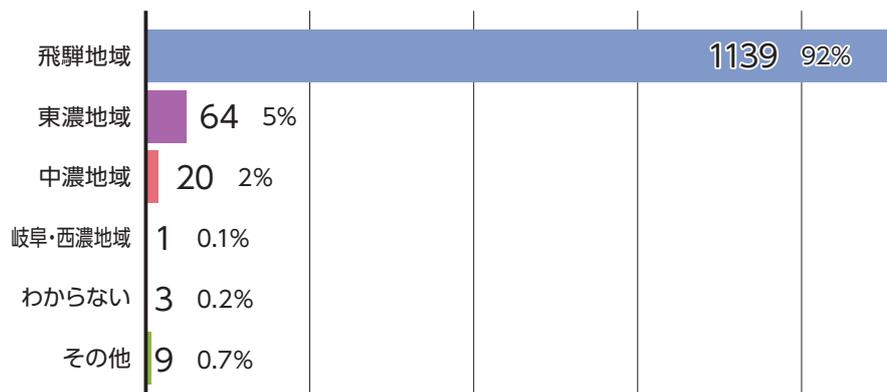
回答数: 2242



朴葉寿司を作る目的について、文献や聞き取り調査では、田植え仕舞(さなぶり)や遅れ端午の節句に合わせて作った、ということを見聞きしたが、今日で特徴的なのは家庭で食べる以外において、「子供や親戚に送るため」に朴葉寿司を作るという点であろう。

Q10. 家庭の朴葉寿司は、どの地域で作られたものか教えてください(複数選択可)

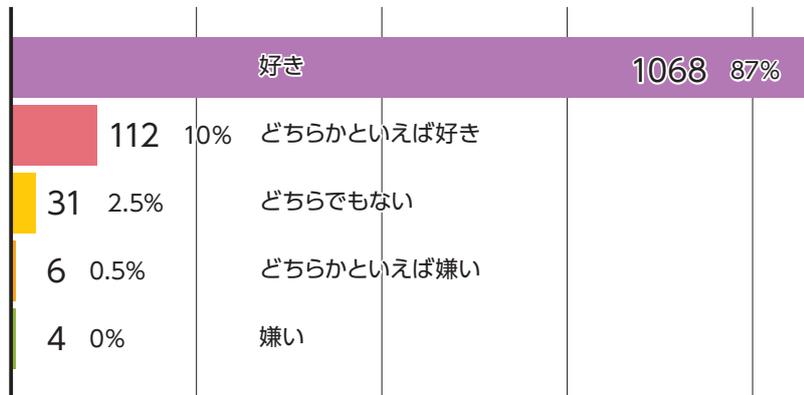
回答数: 1236



「家庭の朴葉寿司は、どの地域で作られたものか」という問いは9割以上が飛騨地域との回答である。

Q11. 朴葉寿司が好きか教えてください

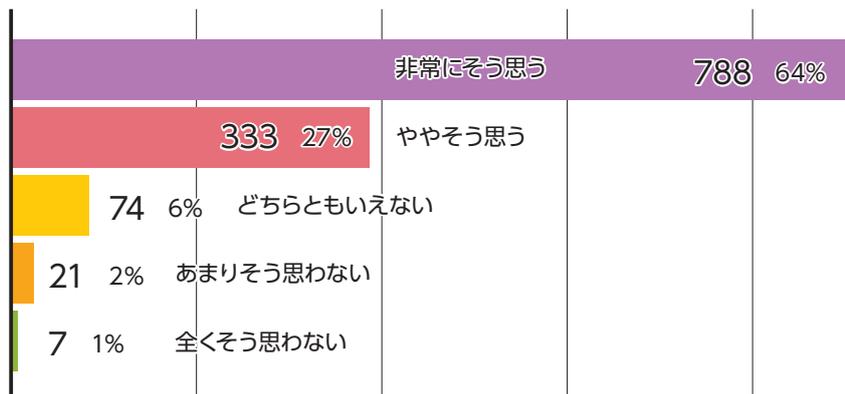
回答数: 1221



「朴葉寿司が好きか」という設問では「好き」または「どちらかといえば好き」で回答数の96%を占める。

Q12. 朴葉寿司は下呂市を代表する食文化だと思うか教えてください

回答数: 1223



また朴葉寿司を「下呂市を代表する食文化だと思うか」の設問でも90%近くが「非常にそう思う」「ややそう思う」だと回答している。

Q13. 朴葉寿司にまつわるエピソードを教えてください(一部抜粋)

(1) 家族にまつわるエピソード

- ・各家庭で味が違って面白
- ・自分家で作る朴葉寿司が1番美味
- ・子供の頃よりたくさん食べてきた。育ち盛りの頃は、一度に何個も食べて「食べ過ぎ!」と叱られた記憶も
- ・今は亡き母の朴葉寿司は最高に美味しくてなかなか同じ味に辿り着けない。塩加減が難しい
- ・愛知県から下呂市に嫁いだ。結婚前は買った朴葉寿司しか食べていなかった。葉っぱはきれいな緑色、義母が作ってくれた朴葉寿司の葉の色が変色しているのを見て「これはダメになっているのでは?」と思った。でもそうではなく酢飯が熱いうちに朴葉に包むから変色してが葉の香りもうつることを教えてもらった。義母の寿司が大好きなので習いたい
- ・孫に飛驒の郷土料理だと教えて一緒に作り、夏休みの体験発表させた

- ・ 義母が「朴葉めし とめし 栃の木のとウになれ」と歌いながら、私の子どもに、円錐形に握ってくれた。今ではひ孫に、歌いながら握ってくれる
- ・ 義父が、川で捕った雑魚を山椒の実で甘辛く煮てくれたものを載せた朴葉寿司を作ったことがある。昔、貧しかった時代には、鯖や鱒が買えずに川で捕った雑魚で作ったのだそう
- ・ レシピを義母に教えてもらった
- ・ 家族みんなで作る
- ・ 母は時期が来たから作るというより朴葉の葉の大きさを見て作っていた
- ・ 家族の時間
- ・ 実家を離れた子どもにも、毎年、作って届けている
- ・ 子供用に、マスを混ぜたもの、大人用に、のせたものを作る
- ・ お婆ちゃんからお母さんから娘へと、代々受け継がれていく郷土料理
- ・ 葉の元が上か下か家庭によって違う
- ・ 子供の頃から家で作った朴葉寿司を食べていた。母親が作るのは朴葉からはみ出すくらいボリュームのあるすし飯だった。今は自分自身が引き継いだ
- ・ 毎年食べられるのは決して当たり前前の事ではないが、いつまでも母の朴葉寿司が食べたいと思う
- ・ 家の敷地内に朴の木が有り、それを使って朴葉寿司を作る

(2) ネガティブなエピソード

- ・ マイマイガが大量発生したときに、朴葉がなくて困った
- ・ 酢飯の味加減で好みが分かれる。自分は酸っぱめが好きだけど、子供は甘めが好きなので、面倒くさい
- ・ 朴葉の葉が取れる年もあれば 不作の年もあるので大変
- ・ 佃煮が入るのは朴葉寿司ではないと思う(※1つの感想)
- ・ 好きではないのに、母が作ったから1つは食べると言われ仕方なく食べた思い出
- ・ 出身がよそなので初めて食べた時は、ますの生臭ささが、気になった。(自分で作る時は、お酢を、沸騰させその中にますを入れた)
- ・ 蜂の子が入った寿司は妻と子供は食べられなかった
- ・ 県外出身なので馴染みがない
- ・ 商業的理由で、いつの間にか高級志向に向かってしまい、本来の朴葉寿司はもう無くなってしまった感がある
- ・ 若い頃は、さほど好きと思わなかった(現在は懐かしく美味しいと思える)

(3) 調理・味・見た目にまつわるエピソード

- ・ 家の朴葉寿司は葉の中が黒く煮えていて美味しい
- ・ 毎日食べても飽きない
- ・ 作る人の思いが、料理にも絶対伝わる!
- ・ 朴葉寿司大好き。スーパーから買ってきたり、頂いたり、食べ比べて味わうのが毎年楽しみ
- ・ 50年近く前の高校生の時、竹原地区の友達が蜂の子の乗った朴葉寿司をお弁当に食べていた。初めて見た私は「ワァ!金持ちの子やな」と思った(笑)
- ・ 蛤が上に乗っている朴葉寿司が好き
- ・ 朴葉の止め方が色々あり、勉強になる

- ・マスやミョウガは混ぜ込むが、その他の物(山椒葉、紅生姜、フキ、等)はのせている
- ・しいたけがうまい
- ・朴葉寿司を作る時は、ご飯は温かいうちに作るけど、葉が茶色くなり見栄えが悪いので、他県へ送る時はご飯が冷めてから作る
- ・朴葉寿司だと何個でも食べられる
- ・めちゃくちゃおいしい
- ・酢飯とますを、混ぜ朴葉に乗せその上に紅生姜しぐれエンドウの塩煮に乗せ包む
- ・中に入ってる具材によって好みがわかる
- ・朴葉の大小に、関わらず、同じ分量で作る

(4) 時期にまつわるエピソード

- ・初夏の風物詩お袋の味
- ・田植えと言えば朴葉寿司だった
- ・義母は明治の人で、河合村出身だった。農繁期になると、朴葉を食器替わりにして、きなこをご飯の上にまぶし包んで食べた時、朴葉寿司の季節になるとよく話してくれた
- ・朴葉が取れる時期に葉を冷凍にして、9月の祭りや季節外れに朴葉寿司を作って食べる事を我が家は楽しんでいる
- ・昔は農繁期に田んぼや畑で、ご飯を食べるのに、皿や箸が無くても食べれるように持っていった
- ・恋の始まり

(5) 地域にまつわるエピソード

- ・昔は金山町を除く飛騨地方では作られていなかったはず
- ・朴葉寿司に限らず朴の葉を使う文化は下呂中心の独特のもので、大事にしたい
- ・自分の町の朴葉寿司はあまり好きではない。地域の食文化と言うと、けいちゃんの方がピンとくる
- ・今は地元を離れているが、あの味が恋しくなることがよくある
- ・ミートボールがのっていてビックリしたことがある。違ったものがあるので、おもしろい。他県の人には「笹寿司やん」と言われた
- ・小坂町では朴葉寿司を食べるときの唄がある。「朴葉めしとうめしトチノキの塔になれ」
- ・かつて「朴葉すし祭り」を行っていたグループがあり、その活動をまとめた文集が存在する
- ・朴葉寿司を食べる時に、箸を使うか、朴葉から直接握りながら食べるかと、話したことがある。主に萩原の人は、箸を使わない食べ方で、下呂の人は、箸を使って食べる人が多かったことを記憶している。具を混ぜ込むか、上に載せるかだけでなく食べ方にも地域性がある
- ・朴葉寿司を下呂市外へ送る場合に特典や助成があると良い

アンケートの結果からも、市民から愛され、作り伝えられてきた朴葉寿司は、下呂市を代表する食文化として、認識されている。

3 市内製造・販売業者向けアンケート

市内事業・販売業者向けのアンケートを実施し、23事業所より回答を得た。製造・販売時期について、開始時期は5月下旬から本格シーズンであることが伺える。混ぜ込み式で製造する業者が多く見受けられた。

アンケート実施期間：2022年10月～2022年12月

<アンケート集計結果> 回収枚数：23枚

回答者

敬称略

事業者名	事業種類	事業者名	事業種類
JAグリーン(株)味彩	製造販売	(株)丸万	製造販売
すし勘	製造販売	食品館ヤマシゲ	製造販売
(株)下呂魚介GGシェフ	製造販売	おかずやフジヨシ	製造販売
尾張屋製菓	製造販売	Aコープ下呂店	販売
舞台峠観光センター	製造販売	Aコープ萩原店	販売
萩原チキンセンター	製造販売	Aコープ浅水店	販売
飛騨萩原農産加工センター	製造販売	Aコープ小坂店	販売
郷土食ひのきや	製造販売	Aコープ金山店	販売
五がつ	製造販売	マツオカ萩原店	販売
のっこし	製造販売	マツオカ金山店	販売
道の駅かれん	製造販売	バロー萩原店	販売
七福山	製造販売		

事業種類合計	製造販売	15	販売	8
--------	------	----	----	---

Q1. 製造販売する時期について(当てはまるもの全て)

※6月全てという回答なら上中下全てに1カウントずつ

5月			6月			7月			他の時期・コメント		
上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	年中	他時期	無回答
3	9	17	19	18	15	9	7	1		1	1

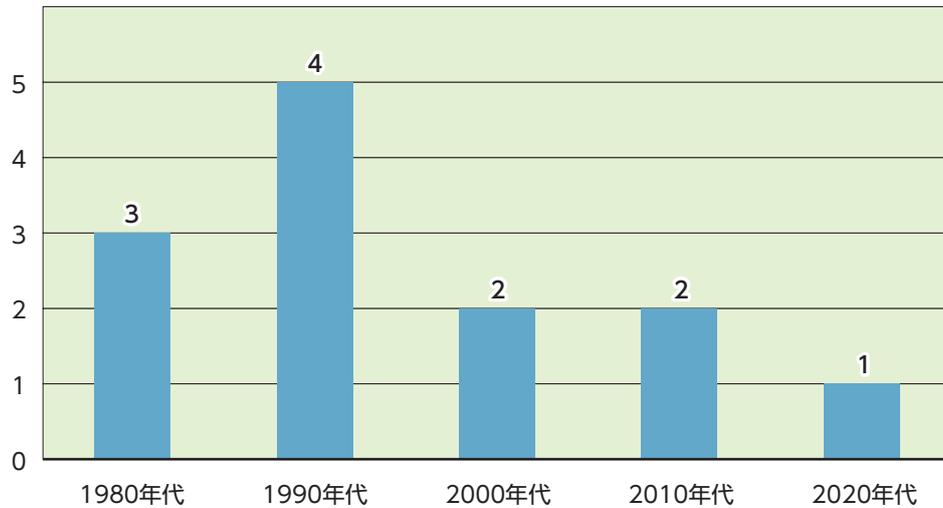
※他の時期と回答した方のコメント ・9月下旬

「販売されている事業者へお聞きします、いつ頃から(販売を始めた)か」という設問については、「いつ頃」とらえ方がさまざまあった(例年の製造開始時期もしくは、事業者が朴葉寿司を取り扱い始めた時期)ため、ここでは、事業者が朴葉寿司を商品として取り扱い始めた時期とみなして回答されたものを取り上げる。「店舗創業当時より(類似回答2件)」「大昔より(1件)」「無回答(4件)」と時期が判然としない点もあるが、時期がわかるものとして最も古くは40年ほど前、1982年頃から販売を始めている事業者が2件、以降、平成に入って次々に朴葉寿司を取り扱う業者が増えていった様子がうかがえる結果となった。

Q2. いつ頃からか ※時期ではなく、歴史の方

- ・40年ほど前 / ・2年前 / ・1990年頃 / ・平成10年頃 / ・35年前 / ・20年前 / ・店舗創業当時 / ・25年以上前
- ・10年前 / ・平成20年 / ・平成6年頃 / ・大昔より / ・5.6年前

Q3. いつ頃から販売をはじめたか



製造事業者へ向けて、「どうして作り始めたか」という設問に対する回答は以下の通りである。

Q4. どうして作り始めたのか ※自由記述

- ・下呂の郷土料理だから / ・広く全国の方に下呂の旬の味覚を味わっていただくため / ・地元の食文化を広げるため
- ・ふるさとの味を伝えていきたいという思いで地元で採れた米と朴葉を使って販売を始めた / ・郵便局のふるさと便から
- ・依頼や注文。近年は地元の米屋さんコラボ / ・昔から注文が入るため / ・地方独自でめずらしいから
- ・地元の食材で寿司と寿司材料の両方の製造、販売 / ・お客様からの要望
- ・家で作る方が減り、買い求めるようになったため / ・工場からの完成品を販売している

地元客へ向けた製造だけでなく、広く下呂の食文化を伝えていきたいという事業者の方々の熱意を感じる。

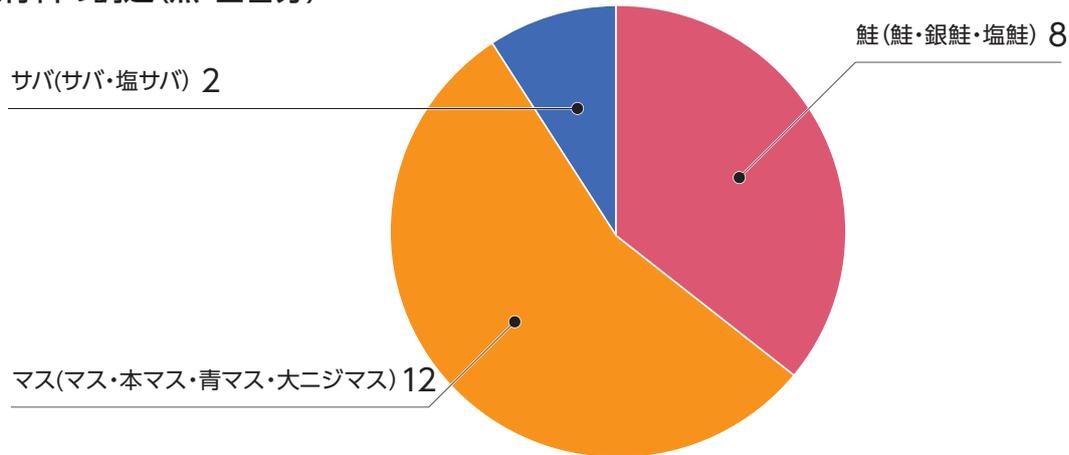
製造事業者の朴葉の調達方法について、多くは5月～6月、自家栽培を行っている朴の木から採取する事業者が5件、市場や地元から調達する事業者が11件であった。中には、5月中は下呂市内で採取するが、6月に入ると高山まで調達に行くという事業者もあった。そのうち調達した朴葉について冷蔵・冷暗所にて保管すると回答した事業者は8件で、他はその都度必要な枚数を採取するといった回答も見受けられた。

Q5. 原材料の調達方法について

① 朴葉

- いつ 5月に入ってから、販売の前日、5月～6月、5月下旬、製造日、5月中旬から、5月～7月上旬
- どこ 若葉の頃から、朴葉が出来次第、販売が出来るタイミング
下呂市内、地元の方より、市内の店舗より、自家栽培、5月は地元で6月(7月)は高山より、地元農家、市場
- 保存法 冷蔵、冷暗所、必要な葉を前日に(その都度という回答も)、保冷紙に包み冷蔵庫、常温暗所

原材料の調達(魚・回答分)



具材として用いる魚の種類は、マスが最も多い。下準備としては、酢で締める、加熱・焼くといった回答がみられた。

②魚

何を 銀サケ、マス、鮭、サバ、本マス、青マス、鮭マス、塩マス、汐サケ、塩サバ、大ニジマス

入手法 業者、市場、JAマーケット、食品販売店、鮮魚店

調理法 さいの目ほどの大きさ、三枚おろし、スライス、酢で締める、加熱、焼く、細かく切る
マスによって蒸し焼きか直火で焼く、上乘せ用・混ぜ込みように加工、身をめて酢漬け、角切り

このほかの材料として紅生姜・椎茸・しぐれ・ミョウガ・きゃらぶき・木の芽(山椒の葉)・錦糸卵・蜂の子・さくらでんぶ・白ごま・キノコなど、事業者によって多様な具材の組み合わせで朴葉寿司が作られているが、どの事業者の朴葉寿司にも必ず入っている具材はマスや鮭などの魚である。

③酢飯に入れるもの

酢、砂糖、塩、味の素、マスを調理したもの(血合い小骨を除いて細かくしたもの)、寿司酢、特濃酢

④紅ショウガ、椎茸、しぐれについて

紅ショウガ 市販のものを入れる、入れる、紅ショウガでなくガリのときもある、上乘せ、干切り

椎茸 市販の味付きのものを入れる、入れない、どんこ椎茸(冬茹干しいたけ)、佃煮にして、上乘せ、木の芽

しぐれ 市販のものを入れる、入れる、入れない、貝のしぐれ煮、上乘せ、しゃこしぐれ

⑤その他

ミョウガ(茎・ミョウガ茸との回答も)、錦糸卵、きゃらぶき、蜂の子佃煮(家用)、山椒、山椒の葉、ガリ、フキ、さくらでんぶ、白ごま、各自家製用の材料を提供

「調理・製造上の工夫・配慮・気を付けているところ(ワザの要るところ)」の設問にあった回答14件のうち、最も多かった回答は、酢飯関連(6件)、次いで衛生面や朴葉に関する回答がそれぞれ3件だった。

Q6. 調理・製造上、特に工夫・配慮・気を付けているところ(ワザ)

◆ 酢飯関連

- ・必ずすし桶で、炊き上がったご飯に具材を混ぜたらしっかりと酢がまわるまでしばらく時間を置いてから包む
- ・米を炊くとき
- ・シャリの水加減
- ・酢めしの固さに注意する
- ・酢飯は岐阜県産ハツシモを使用(飛騨のコシヒカリは粘りがありすぎの為)
- ・独自の味付けと、美味しいシャリ

◆ 衛生関連

- ・安全、衛生・・・
- ・衛生面と味見
- ・衛生面に留意し味にメリハリをつけあきない味に気を付けています

◆ 朴葉関連

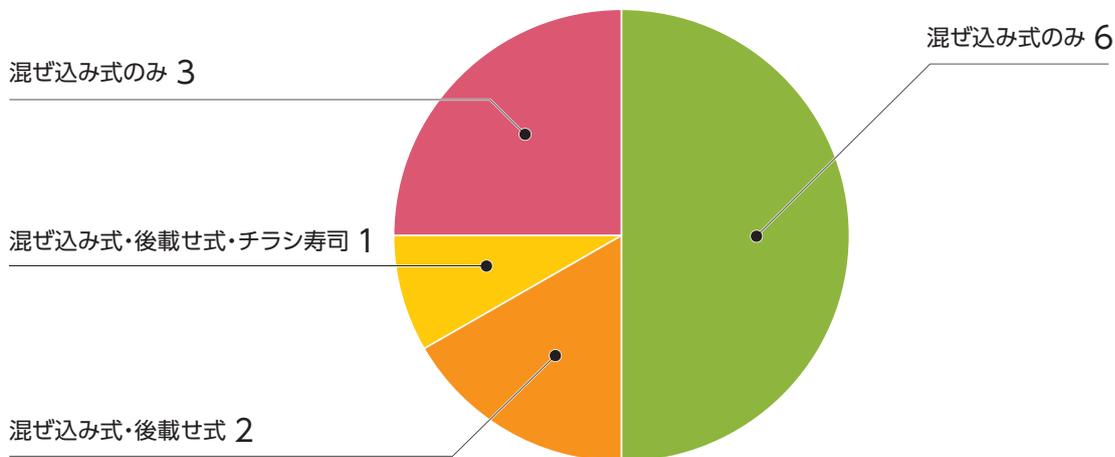
- 朝採りの朴葉・・・葉の温度が低い、朴葉の選定・・・大きさ・虫食い・汚れ、計量、包込み方・・・
- 贈答品用に紙製の帯を巻く
- 朴葉が天然であるがゆえ形がそろわない。長持ちしない。
- 朴葉にて型よく包む

◆ 他

- 塩鱒の塩味で酢・砂糖の量の調整
- 工夫はなし、昔ながらの素朴な味で

「調理・製造の順序を教えてください」(複数回答可)の設問の回答では、混ぜ込み式に9件、後載せ式に6件、ちらし寿司に1件の回答があった。このうち、複数回答したのは3事業者、混ぜ込み式のみが6事業者、後載せ式のみが3事業者である。

Q7. 調理・製造の順序(複数回答可)



①混ぜ込み式の順序

- ・炊きあがったご飯に調合酢と銀サケとミョウガを入れて混ぜる
- ・ほぐした身を混ぜてからトッピングする
- ・酢飯に下処理した具材を混ぜ込み軽量後、山椒、紅生姜をのせる、選定し洗浄した朴葉を成形し包み込む、紙帯→包装
- ・ご飯を炊く→具材を混ぜる→朴葉で包む。マスに混ぜ酢を少量、マスにませ酢を少量かけ、全部を混ぜる
- ・ご飯を炊き、合酢と焼いてほぐしたマスを混ぜる
- ・マスを予めつぼ切りし酢に一夜漬け、ご飯が炊きあがったら混ぜる
- ・具材を各小口に切り、酢飯に混ぜ込んで朴葉で1個分の混ぜ酢飯を包み込む

②後載せ式の順序

- ・配色を良くし、見た目もおいしそうに
- ・ほぐした身を混ぜてからトッピングする
- ・酢飯の上に鮭、舞茸、しぐれ、紅生姜
- ・適宜用意した具材を葉の上に広げた酢飯に配色よく具材をのせ包み込む
- ・マスをスライスして1枚のせる
- ・朴葉の上に酢飯1個分(120gほど)、具材を乗せ、具材が上になるように包み込む

③ちらし寿司の順序

- ・酢飯の上にきざみのり、具材を盛り込む

※「その他の場合」の回答なし

朴葉寿司の保存について回答があったのは4件、いずれも期間は2～3日程度との回答である。

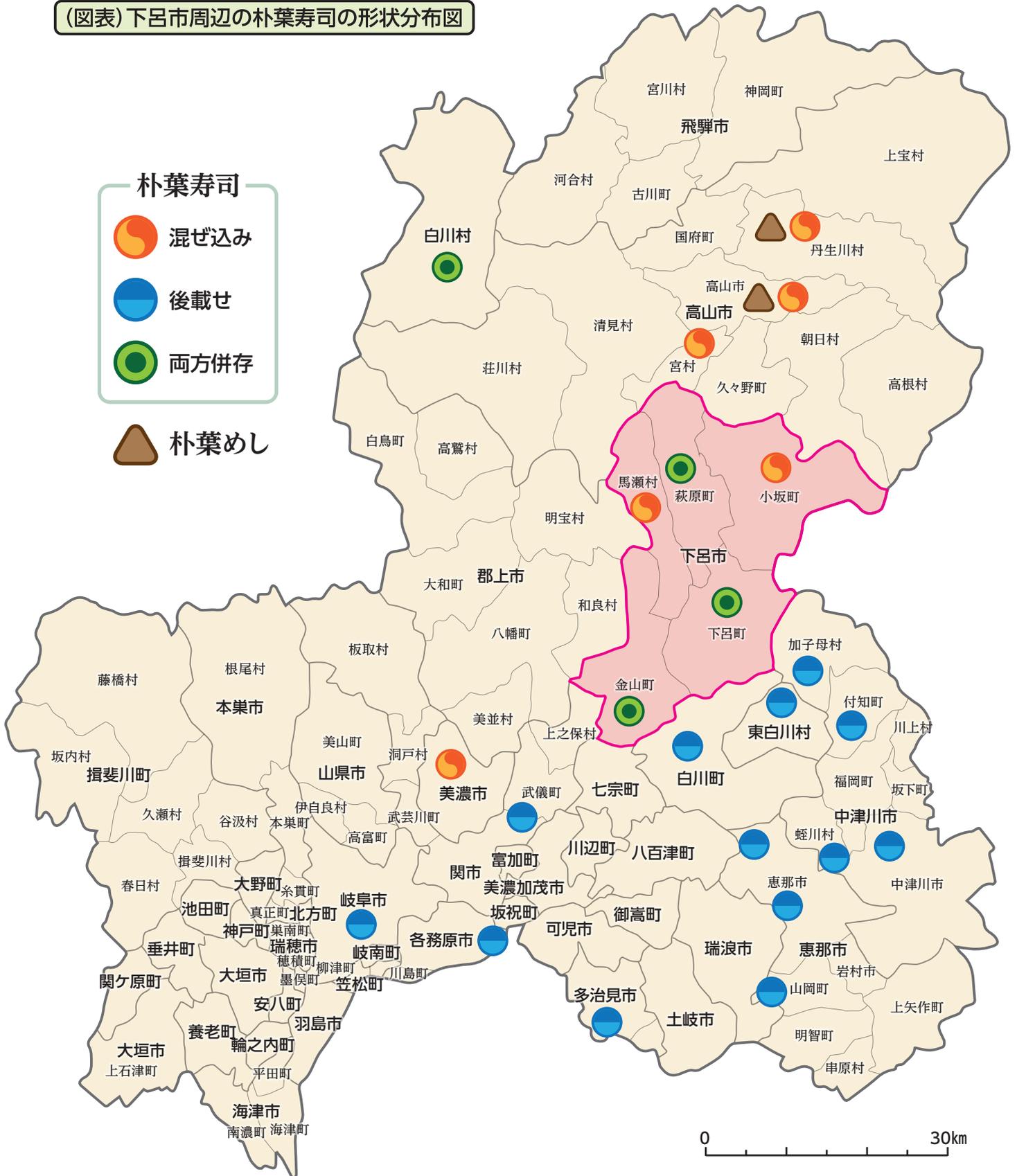
「その他、朴葉寿司への想い」を16の事業者に記していただいたので、ここに紹介する。

Q8. その他、朴葉寿司への想い

- ・ 3日目の朴葉寿司をかるくレンチンして味わうと、朴葉の香り酢飯がもどりおいしいです
- ・ 5月下旬～7月上旬まで休みなく毎日作り全国へ配送しておりますが、ほとんどが常連のお客様で楽しみに待ってるので、作る方も楽しいです。
- ・ 子供のころ田植えの時に母が作ってくれた思い出
- ・ この地域では、昔田植えの時、箸も使わず野にてすぐ食するものとして伝えられてきました。家々によって味もそれぞれで自分のふるさとの味であり、家庭の味である。
- ・ 材料の高騰(鮭・鱒・鯖・しぐれ等全般)、朴葉等の入手(市場)、HACCP対応のため、入手には細心の注意を払っている。
- ・ 自宅でも朴葉の木がある為、年に2回程は作っていて、娘達も楽しみにしているし、伝承していきたいです。
- ・ 自分は他県からの移住者で、頂いた朴葉寿司が美味しく珍しく同じ他府県の方々にも喜んでもらおうと、また季節の香りを身近に感じ共感する郷土食品だと思いました。
- ・ 初夏の地元の文化として根付いています。
- ・ 地区によって内容が違い、いろんな朴葉寿司を食べてみたいです
- ・ 出来るだけ、青々とした新しい朴葉の葉を使いたい
- ・ 年により採取の時期が違う為、販売開始時期の見極め
- ・ 何故か毎年、この季節にだけ食べたくなる(配りたくなる)
- ・ 朴葉寿司=春の終わりから初夏を感じる 今年も朴葉寿司の季節が来た→生きている幸せ
- ・ 本マスを使用している為、とてもおいしいと言われます
- ・ 前は製造・販売していましたが、今はやっていません
- ・ みなさんによるこばれるように工夫している。さらに他にいい方法がないか？

第3章 下呂市周辺の食文化と朴葉寿司

(図表) 下呂市周辺の朴葉寿司の形状分布図



●●●● は、岐阜女子大学地域文化研究所アンケート調査に拠る。

丸山幸太郎図表作製

一 北飛の状況 高山市・飛騨市・白川村

飛騨の北部の地域は、高山市、飛騨市、白川村の3地域となる。高山市は平成17年2月に高山市、丹生川村、清見村、荘川村、宮村、久々野町、朝日村、高根村、国府町、上宝村による合併、飛騨市は平成16年2月に古川町・河合村・宮川村・神岡町による合併で形成されている。

この地域は、周囲を乗鞍連峰、穂高連峰、白山連峰などのほか、標高1,000メートルから1,500メートル級の山々に囲まれ、高山市や飛騨市、白川村などは約90%を山林が占めている。また、位山分水嶺から日本海側へと流れる宮川水系と太平洋側に流れる飛騨川水系などの川がある。高山市（高山特別地域気象観測所、平成20～30年度）では、平均気温は10℃台前半で、最高気温は33℃から37℃程あり、最低気温は-9℃から-12℃程となっており、夏は比較的暑いが冬は冷え込み雪も多い。また、荘川地区（六所観測所）では、最高気温は30℃前後、最低気温が-20℃前後となっており、北飛地域のなかでも寒さは厳しく豪雪地帯である。

この地域の食文化については、鈴木妃佐子・熊沢昭子らによる「飛騨川流域地方における食生活調査」の一環として「ほう葉」に関する調査が昭和40年から44年にかけて実施されている。対象地域は、高山市（久々野町、朝日村、高根村、高山市、国府町）、飛騨市（宮川村、神岡町、古川町）、旧益田郡、加茂郡（上佐見、越原）となっている。その成果によれば、北飛地域では、朴葉は「包み紙のように包む」「皿、敷きものようにのせる」「ふた、おおいのように上面におく」という方法で使用されてきたが、調査時点でこうした使用法は減少している。しかし、つけもの、みそを朴葉の上のせて焼く、もちや行事食の菜を包む、焼き魚をのせるという使用法はおこなわれていた。よく食べられていたものとして「ほう葉もち」「ほう葉めし」「だいごずし」「こむぎ粉だんご」「かぼちゃがゆ」があり、盆、正月、節句、葬儀などの行事食や田植え作業の食事として作られていたという。この地域では、「ほう葉めし」「ほう葉もち」は作られているが朴葉寿司は作られていない。「ほう葉めし」は、にぎりめしをのせ、あるいは包んで行事や山仕事の弁当として食されていた。「だいごずし」は、米こうじ、めしの中へ、だいごん、にんじん、鮭、するめ、あげ、こけなどの細切りに塩を入れて混ぜ込み、桶に入れ朴葉を上面のせて重石でつけ込む熟れ寿司で、食べる時に朴葉ののせて暖めて食べることもあるという。この大根ずしは、飛騨のほか、加賀・越前国にも分布しているが、飛騨国は物の流通を通して北陸と強く結びついており、芸能などにも共通するものがみられる。また飛騨のすしの分布については、鈴木氏の研究「飛騨川流域地方における食生活調査（第Ⅳ報）すしの食物文化史的研究」（1969）がある。

宮川流域および飛騨川上流域には「大根ずし」、飛騨川が木曾川に合流する地点である加茂郡と美濃加茂市では「みょうがずし」と、三つの分布がみられる。（中略）こうじを使った「大根ずし」が多い飛騨川上流域および宮川流域は気温が低い。このことは、すしの熟れを早める必要上、寒冷地方にこうじ入りのすしが発達したことと、よく一致している。

飛騨川中流域で作られる「ほう葉ずし」については、交通上の問題も考えられる。江戸時代の五街道の一つである中仙道は、江戸を発して美濃太田、大垣を通り京都に達していた。

（『名古屋女子大学紀要』（第Ⅳ報））

北飛地域は、険阻な道である飛騨路が交通上閉鎖的であったため、独自の文化を存続しつづけることが可能であり、中山道に比較的近い位置にあった下呂市域は、江戸の文化的影響を受けたことで食物文化面で差を生じたと考えられる、と指摘している。

丹生川町在住のアンケート事例をみると、回答者は昭和50年生まれ、高山市西之一色出身の女性。農業を営んでおり、製造する時期は5月、朴葉は山から採取してくる。昔から家で作っており、年中行事や田仕事などに気軽に

食べられ、手軽に持ち運べることからよく作っていた。具材はスーパーで購入し、鮭は焼いてほぐして酢飯に混ぜ込み、紅生姜がりを酢飯にのせる。合わせる汁はすまし汁。朴葉は二つ折りにして根元のジクを爪楊枝代わりにして止める、として朴葉寿司を作っている。昭和40年代の調査では皆無であったものが作られるようになっている。

白川村在住のアンケートをみると、回答者は昭和19年生まれ、白川村白川地区出身。富山県五箇山との県境で、そちらとの交流が深い環境にあった。塩おにぎりを朴葉で包んだ記憶があり、子供の頃に朴葉寿司を食べたことがなかったようだ。朴葉寿司を作るようになったのは、白川村萩町へ嫁にきてからのことで、商工会女性部で活動し、飛騨地区の高山などの会員と交流するようになり、朴葉寿司作りを学んだ。製造する時期は、5月下旬から6月上旬の朴葉の若葉が取れる頃、経営している喫茶店の季節限定メニューとして作っている。朴葉は、所有する木から採取し、一時期冷凍保存もしていたが、色が悪くなるので今はやっていない。具材は、塩マス・鮭を富山の魚屋から購入していたが、現在はサバの缶詰でそばろを作って酢飯に載せている。ほかには、紅生姜、椎茸、きょうりぼん、ふき、キュウリ、青じそ、かんぴょう、高野豆腐などを使用している。順番は、魚またはそばろをのせ、紅生姜、キュウリなどをのせ彩を整える。そして、葉を二つ折りにして葉の茎を楊枝がわりにしてとめる。作った朴葉寿司は、神前、仏壇に供える。また、友人や近所にも配る。同じ白川村の旅館では、混ぜ込み式の朴葉寿司を作っていたが、見栄えが良いので後載せ式の朴葉寿司を作るようになったという。

二 旧加茂郡地方の状況 七宗町・白川村・東白川村・美濃加茂市・御嵩町

前述の1970年の名古屋女子大学による調査によれば、加茂郡地方でも特に白川町上佐見、東白川村越原で回答者の80%以上が、七宗町神淵では30%以上の回答者が朴葉寿司のために朴葉を使ったと回答している。七宗町上麻生や川辺町では、朴葉餅のために朴葉を使ったとの回答はあるが朴葉寿司に使ったという回答は見られない。

昭和53年に刊行された『美濃加茂市史民俗編』では、寿司とつく食物については散らし寿司(カキマワシ)・ノリマキ・オイナリ、また盆に作るものとしてサバズシが挙げられており、特にサバズシはミョウガの葉で包んでハコズシにしたと記されている。朴葉を用いたものは田植えの際に食された、握り飯を朴葉で包んだもの(タウエメシ)が紹介されている。山之上ではガンド(さんきらい)の葉で包むこともあったということである。

昭和60年刊行『御嵩町史民俗編』では、五月節句の頃、柏餅を作った。地域によっては、柏餅の代わりに朴葉餅を作ったという記載があるが、朴葉寿司に関する記載はない。令和4年9月の町内聞き取りを行うためたまたま立ち寄った御嵩町内で理業している喫茶店のママさんは、「昔から作ってきたわけではないが、喫茶店のお客さんが朴葉を差し入れてくれることがあり、その時は作る」とのことであった。

三 旧恵那郡地方の状況 恵那市・中津川市

旧恵那郡は、合併により恵那市と中津川市となった。両市とも大半が、木曾川及びその支流の流域に市街や集落が広がっていて、衣食住の習俗(民俗文化)は共通するところが多い。両市とも、家庭において、朴葉寿司または朴葉餅を、田仕事の弁当とか田植え仕舞い祝い、或いは季節の食として作ってきた土地である。

40年程前から、家庭で作ることは減少傾向にあったが、農産加工の地方食あるいは季節料理の一つとして、道の駅・食料品店、民宿などへ出す、即ち商品化する生産者(業者)・民宿が現れた。やがて、その美味しさに魅せられた人々から注文が来るようになり、宅配便の発達から全国に送る時代となった。

恵那市の「中野方不動滝やさいの会」では、米3~4升を炊き、100~120個生産し、自店や道の駅等で販売しているが、多い時期には、1日に1斗から3斗の米を炊いて、1日3,000~10,000個作っている。普段は、5人態勢で作るが、多

い時には20人以上で作れるように、25人程の構成員を組織している。朴葉は、製造所の直ぐ近くに朴葉の林を育成して、時期に採取して、ビニール袋に入れ冷蔵庫保存をして、年中生産に対応している。



恵那市中野方不動滝やさいの会の朴葉寿司づくり風景



中野方不動滝やさい会の朴葉寿司

呂市乗政地区と隣接する中津川市の付知川沿いの加子母・付知・福岡地区は、下呂・中津川両市を結ぶ南北街道が通っていて、婚姻圏でもあり、文化の交流がある。

下呂市南東部の乗政の食料品店たつのやの女主人前野美保さんは、加子母から嫁いで、当初は義母が混ぜ込み式の朴葉寿司を作って売っているのを手伝っていたが、自分が後を継ぐと故郷の後載せ式の朴葉寿司を作るようになった。すると、地域から作り方の教授とか具の調達を頼まれるようになり、地域の作り方に影響を与えている、と言う。

加子母の田口美紗子さんは、農家で田植え仕舞いに朴葉寿司を作っていた。30年程前、主人が民宿を始めたので、その料理の一つに作って出すと評判は良く民宿の名物料理となった。やがて、南北街道(木曾街道・下呂街道)沿いに道の駅や産直市が出来たので置かせてもらおうと、午前中とか朝の内に売れてしまうとのことで、朴葉を湿冷機と呼ぶ冷蔵庫に保存して年中生産している。

同じく加子母で朴葉寿司を作っている惣菜製造業の瀬瀬詢子さん(昭和14年生まれ)は、子供の頃、田植え仕舞いの祝いとして、お櫃いっぱいを作り田の神に供えてから食べた。その他、田植えで忙しい時に田んぼで食べたこともあった。50年前、自宅で民宿を始めたので、客に出すようになり、それに南北街道沿いに道の駅ができて、施設内レストランの名物料理にもしてもらった。葉を保存して年中生産している。



中津川市加子母 挽屋の寿司
田口美紗子さん製造



中津川市加子母 民宿山木戸の寿司
瀬瀬詢子さん製造

恵那市山岡町の後藤弘子さんは、5月の村祭りの時、子供たちの御馳走として作ってきている。嫁・孫娘が引き継いで作ってくれている。載せる具は、椎茸・焼き玉子の細切り・エンドウ・きょうろぶきに、子供たちが好きなツナ缶を必ず載せている。

恵那市には、朴葉寿司を製造・販売所が20余箇所ありそれぞれ注文の応じている。



後藤弘子さん宅の嫁と孫娘で作る寿司



恵那市山岡町 後藤弘子さん宅の寿司

四 旧土岐郡地方の状況 多治見市・土岐市・瑞浪市

旧土岐郡地方は、現在町村合併で、多治見・土岐・瑞浪の3市となっている。土岐は土器からきた地名で、全国有数の陶磁器産地である。いわば窯場地帯である。土岐川が東西に貫流しているが、平地は少なく、田畑は少ない。

この地方の市町村史など郷土史には、5月の端午の節句から6月の田植え仕舞いや農休みには、「うどん打ち」と言って、農協やうどん打ち屋で小麦粉をうどんにしてもらって食べるのを、御馳走としてきたのが一般的であった。古老の話にも、朴葉寿司は出てこない。近年まで、朴葉寿司は伝播しなかった地方である。

ところが、25年ほど前から、多治見市高根町の食品製造業者「中部フーズ」において、朴葉寿司が製造され、関係の食品店舗や大型スーパーへ卸され、販売されている。どうして朴葉寿司製造を始めたかについては、会社（中部フーズ）の方針が、土地の郷土料理の名品を商品にすることだったから、としている。中部フーズ本社（多治見工場）の商品開発部製品課マネージャーの神村啓太さんは、旧土岐郡地方には無かったが、自分の出身地の恵那市中野方で作っている朴葉寿司を思い出し、それを基にして作り出したという。

当初は、全て手作りであったが、売れ行きが好調で、大量生産する必要から、次のように、製造過程の一部を機械化した。

- ア 酢飯のにぎり(シャリ)→丸おにぎり成形機導入
- イ 朴葉を整えベルトコンベアに置く(手作業)
- ウ 朴葉にシャリを載せる→ベルトコンベア上の朴葉の真ん中にシャリを置く(装置)
- エ 具材を載せる→3人ほどでベルトコンベアで流れてくるジャリに具材を載せる(手作業)
- オ 具材が載ったシャリを二つ折りにした朴葉で包み藁で止める(手作業)
- カ 2個を1パックに入れ、金属探知機を通してからラベルを貼る(手作業)

朴葉寿司は、大量生産には向いていないが、販売店での人気が高く、客からの支持が高い。導入した前社長が朴葉寿司は「中部フーズの魂」だとして以来、年中生産を継続している。朴葉は、季節採集以後は中国産を利用している。

五 旧郡上郡地方の状況 郡上市

郡上の事例は1例である。回答者は昭和25年生まれの男性、美並村出身。製造する時期は、5月から7月の初め頃で、行事や田仕事に伴って作るのではなく、季節の楽しみとして家族で作っていた。近所の人たちと一緒に作ることもあった。酢飯がほんのり温かいうちに具材をのせて朴葉で包んでおくと、味が馴染んで美味しくなる。具材は、塩マス、佃煮（アサリ、ジャコなど）、きゃらぶき、筍（破竹か真竹）、桜でんぶなどが入っていたが、その時々には家にあるものを具材とすることもあり、紅生姜も使っていた。現在、各務原市に住んでいるが、季節には奥さんに作ってもらっている。奥さんは、愛知県一宮市出身。結婚するまで朴葉寿司を作った経験はなかったが、作り方を覚えて毎年作っている。

六 旧武儀郡地方の状況 関市・美濃市

関市上之保では、女性サークルがイベントなどで混ぜ込み式の朴葉寿司をふるまっている（<https://www.tubodani-blog.net/entry/2018/06/02/102233>）。また、関市神野にある「こぶしの里神野店」で朴葉寿司を販売しているが、この本店は七宗町にある。板取・洞戸では確認できていない。昭和54年（1979）『武芸川町史』に朴葉寿司・朴葉めしとも記載を確認できなかった。

美濃市内の道の駅「にわか茶屋」や美濃特産物直売所「みちくさ館」で朴葉寿司を販売している古田みす子さん（美濃市藤生在住）は美濃市牧谷の出身であるが、出身地では作っていなかったそうである。しかし平成19年に山の朴葉を見て、多くの人に見て欲しいとの気持ちから作り始めたそうである。古田さんが作る朴葉寿司は5月から7月、葉は地元の人から提供してもらい、具材は混ぜ込み式（五目寿司）である。混ぜ込む具はサケフレーク、人参、ごぼう、椎茸などで、錦糸卵を上のにせる。「朴葉の美しさに感動し、一人でも多くの人に届けたいと思った。朴葉だけじゃなく、フキなど山の幸を取りに行かれる人と出会えた。アドバイスをたくさんいただいたおかげで今がある」と語っている。また、須田信雄さん（美濃市在住、昭和42年生）は、明宝村（現在の郡上市明宝）出身である母の影響で朴葉寿司を作ると語る。須田さんの家庭では5月から6月にかけて、庭の朴の木から葉を採取、酢飯の上にきゃらぶき、椎茸、玉子、紅生姜をのせ、山椒の葉を乗せるが、魚は使わない。作った朴葉寿司は、親戚の集まりで食べる事が多く、人が集まる際におもてなしのご馳走としてふるまったとのことである。また、インターネット上でみると、美濃市に「蒸し朴葉寿司」を販売している寿司店があったようである（六鹿鮎 <http://j47.jp/mushika/>）。しかし、この寿司店の現在の営業状態は確認できていない。

七 その他地域の状況 山県市・岐阜市

山県市の事例は1例である。回答者は昭和45年生まれの女性。製造する時期は、5月から6月の朴葉がとれる時期に山から朴葉を採取してくる。酢飯が冷めないうちに食材は飯をすべて覆うようにしてのせ、葉を二つ折りにして包む。具材は、順番に鮭、ガリ、錦糸玉子、椎茸、酢漬けのミョウガ、木の芽をのせる。これは特別な行事である「ハレの日」に、親戚が揃って食べることもあり、ご馳走として楽しみにしていた。すまし汁と一緒に食べたが、仏壇にも供えた。お供え用の朴葉寿司は、鮭と錦糸玉子を除いて作った。回答者の母親は武芸郡南武芸川村（関市）出身で、畑作業をする時に作って持って行った。家で母親と一緒に作り、今でも季節になると朴葉寿司を作っているという。

岐阜市では、知り合いから時期になると送られてくるので食べるという人もいますが、市内鷺山にあるJA直販場では朴葉を販売している。写真は販売している朴葉で、10枚1セットにしてある。これは8月に販売されていたもので、青葉ではあるが常温で置かれていたことから、シーズンから冷蔵で保存していたものではないようである。岐阜市内でも朴葉を手に入れることが可能であり、自宅で手作りをしている家庭もあると思われる。



JAぎふおんさい広場鷺山 直販所の朴葉

ハ インターネット上の朴葉寿司情報

インターネット上には、個人のHP、組織的なHP、商業的なもの、など色々な情報が溢れている。Microsoft Bingで「朴葉寿司」と検索すると約2,160,000件の結果(2023.1.23検索)が表示される。Yahoo!検索では、約268,000件(2023.2.22検索)の結果が表示される。ここでは、Yahoo!検索の結果から、上位100件をとりあげ見ていくことにする。

この結果をまとめてみた(次頁以降)。一番多かったのが、朴葉寿司を紹介するもので37件あった。季節の料理として写真を掲載しているものや、レシピや作り方を載せていたが、これは、飲食店や宿泊施設で提供しているもの、自治体や個人で作成しているもの、飲食したものを紹介するものである。18番は、スーパーで販売されている朴葉寿司関連の情報があり、高山のスーパーでは朴葉寿司が売られていること、恵那のスーパーでは具材として、「しめ鯖」「銀鮭ほぐし」「厚焼卵」「椎茸うま煮」「蜂の子花九曜煮」「きざみのり」「でんぷ」「金糸たまご」「細切生姜」「青しその実」「あさりしぐれ」が販売されているとの記事がある。地域の特徴的な食材として、蜂の子が入っているのが注目される。また、金糸玉子は多くの地域で使用される食材であるが、厚焼き玉子も食材として提供されている。変わった具材としては、生の鱒を使用している91番がある。55番は、自作の様子を記事にしているが、後載せ方式と混ぜ込み方式の両方を作っている。作者の出身地は不明だが、2006年に結婚を機に下呂市民となったとしている。

次に多かったのが通販・販売サイトで31件(うち重複11件)あった。大手通販サイトの楽天、Yahoo!、Amazonのほか、地元の業者、婦人会などが運営しているHPが多かった。楽天のサイトでは、朴葉が「青朴葉」「枯朴葉」として販売されていた。Yahoo!サイトでは、朴葉寿司、朴葉寿司ののぼり、朴葉が販売され、朴葉を岐阜県の郷土料理、長野県の名物料理として表記していた。

このほか、朴葉寿司をテーマとしたイベントのチラシ、告知が5件、朴葉寿司作りの体験会募集・体験記が3件、福祉施設での食事紹介3件、新聞記事2件であった。

全体をみると、朴葉寿司の記事を記載している地域は、下呂市、恵那市、中津川市、高山市、加茂郡のほか、奈良県が「朴の葉寿司」を郷土食として紹介しており、岐阜県内でも「朴葉寿司」は広く郷土食として認知されている。しかし、一に挙げた「飛騨川流域地方における食生活調査」の通り、昭和40年代の北飛地域では朴葉寿司は食されてはいなかったようである。

いつ頃から食べられているのか、郷土食として認知された時期などは明らかではないが、通婚圏の拡大、メディアによる広まり、商業的な広がりなどで広まっていった要因があると考えられる。

(図表) インターネット検索出現一覧

	タイトル	内 容	URL
1	朴 葉 寿司の通販	楽天市場、青朴葉、枯朴葉の商品あり	https://search.rakuten.co.jp/
2	Yahoo!ショッピング	朴葉寿司、朴葉寿司ののぼり、朴葉の販売。いずれも岐阜県(郷土料理表記)、長野県(名物表記)のものあり	https://shopping.yahoo.co.jp
3	朴葉ずし 岐阜県！うちの郷土料理 - 農林水産省	岐阜県の郷土料理として、作り方を紹介している。	https://www.maff.go.jp
4	朴葉寿司 - Wikipedia	朴葉寿司の説明	https://ja.wikipedia.org
5	朴葉寿司 - 岐阜の極み	岐阜県農政部農産物流課HP、白川茶屋、JAグリーン(株)味彩、レストラン飛山の朴葉寿司を紹介	http://gifu-kiwami.jp
6	朴葉寿司は旬の今が一番美味しいです。 - 東白川村	東白川村HP、物産の紹介コーナー「つちのごマルシェ」で朴葉寿司の通販	https://www.vill.higashishirakawa.gifu.jp
7	朴葉寿司(ほうば寿司)の通販 茶の里野菜村！東白川村役場	同上。茶の里野菜村の朴葉寿司の通販。	https://www.vill.higashishirakawa.gifu.jp
8	岐阜県「朴葉寿司」JAひがしみの女性連絡協議会	朴葉寿司の作り方を紹介	https://life.ja-group.jp
9	今年も朴葉寿司色とりどり - 天空のフルサト 岐阜県恵那市	"恵那市飯地町紹介、移住案内、朴葉寿司の作り方紹介、「ソウルフード」と表記"	http://iiji-ena.com
10	朴葉寿司の商品一覧 通販 - Yahoo!ショッピング	2と同様。挽家名物 手造り 朴葉寿司	https://shopping.yahoo.co.jp
11	朴の葉寿司 - 日本遺産吉野	"朴の葉寿司。下市町黒滝村天川村東吉野村。奈良の構成文化財として紹介"	http://japan-heritage-yoshino.jp
12	Yahoo!検索(画像) 朴葉寿司の画像をすべて見る(559,000件)	2, 10と同様	
13	朴 葉 寿司の通販	1と同様	https://search.rakuten.co.jp/
14	朴葉寿司 - Amazon.co.jp	Amazon通販	https://www.amazon.co.jp/amazon/朴葉寿司
15	朴葉寿司のつくりかた！中津川観光協会公式Webサイト	中津川観光協会HP、作り方の紹介	https://nakatsugawa.town
16	みんなの「朴葉寿司」レシピが26品 - クックパッド	朴葉寿司の簡単おいしいレシピ(作り方)が26品!	https://cookpad.com
17	朴葉寿司 レシピ・作り方 by hitomikira【クックパッド】	16のうちの1つ	https://cookpad.com
18	色とりどりで風味よし! 朴葉寿司の作り方。岐阜県の郷土料理 ...	「やまでらくみこのレシピ」HP、高山のスーパーで朴葉寿司の販売あり、恵那のスーパーでは具材の販売をしている	https://kumiko-jp.com
19	朴葉寿司hooba-sushi - 恵那市観光協会	名物郷土料理、「飛騨地方南部から東濃・中濃地方、長野県」で作られていると説明	https://www.kankou-ena.jp
20	朴葉寿司 山木戸 3パックセット(計9枚入り)	加子母、道の駅かしもゆうらく館HP、通販	https://kashimonoeki.thebase.in
21	5 食材調査②～朴葉寿司の具材について～	PDF、朴葉寿司についての調査のまとめ、作り方紹介	https://school.gifu-net.ed.jp
22	朴葉寿司とつちのご焼きの白川茶屋 - 朴葉寿司のお ... - Jim	白川茶屋HP、商品の紹介と通販	https://shirakawachaya.jimdofree.com
23	6/18「恵那の朴葉寿司まつりinたべとるマルシェ」開催の ...	恵那市内でつくられている朴葉寿司を一堂に集めて販売するイベント告知 ○日時、2022年6月18日、(寿司幸、なかのほう不動滝やさいの会、旅館いち川、金寿司、やま里道の駅おばあちゃん市山岡、美濃照寿庵、ずし大翔、おんさい工房)	https://tabetoru.com
24	手造り 朴葉寿司(12個セット) - あずさ屋	杣人の里 挽家(宿) で夜食として朴葉寿司を提供。そこから通販へ	https://www.azusaya.co.jp
25	朴 葉 寿司の通販	1と同様	
26	朴葉寿司！道の駅かしも ゆうらく館	20と同様	https://kashimonoeki.thebase.in

27	5/21・22「恵那の朴葉寿司まつりin 岐阜タカシマヤ ... - たべとる	恵那市内6店舗の朴葉寿司を販売するイベント告知。○ 2022年5月21日・22日、於岐阜高島屋(寿司幸、なかのほう不動滝やさいの会、旅館いち川、金寿司、やま里道の駅おばあちゃん山岡)	https://tabetoru.com
28	朴葉寿司 - 一力屋	一力屋HP、通販。「朴葉寿司は白川町の郷土料理です」とあり、5月下旬～7月中旬迄販売	https://www.ichirikiya.jp
29	かねいま食品の朴葉寿司 ほうば寿司 ほおば寿司 岐阜県中津	中津川市加子母のかねいま食品HP、通販	http://www.kaneima.com
30	朴葉寿司・かしわ餅 多治見市南 姫公民館	朴葉寿司・かしわ餅 ... 伝承料理講座「朴葉寿司・かしわ餅」の講座案内。	https://www.tajimi-bunka.or.jp
31	飛騨の朴葉寿司(12個入) - 梗絲食品(きょうししょくひん)	飛騨高山市、梗絲食品HP、通販	http://kyoushi0904.shop-pro.jp
32	「朴葉寿司」フレッシュキッチン - YouTube	飛騨高山ケーブルテレビ フレッシュキッチン 料理番組	https://www.youtube.com
33	【ふるさと体験飛騨高山】朴葉寿司つくり体験	YouTube-飛騨高山ケーブルネットワークHit net TV!2022/6/17	https://hidasanmyaku-gifu.jp
34	朴葉寿司 Archives - PAPERSKY	PAPERSKYの最新のストーリーやプロダクト、イベントの情報。朴葉寿司の紹介	https://papersky.jp
35	朴葉ずし - 飛騨高山郷土寿司本舗 梗絲 - 旅色	31と同様、1年中通販	https://tabihiro.jp
36	朴葉寿司の通販	1・25と同様	
37	老舗のお寿司をおもてなしに - 創業約100年の老舗の柿の葉寿司	柿の葉すしの通販	Yahoo!ショッピング
38	朴葉ずし(岐阜県) - 【郷土料理ものがたり】	全国津々浦々に伝わる古里の味 郷土料理ものがたりHP、レシピ紹介	http://kyoudo-ryouri.com
39	恵那の朴葉寿司大集合! ; ゼロワンカンパニー	個人HP、撮影の仕事についての記事	https://01company.co.jp
40	朴葉寿司セット - 飛騨金山めぐ森の里温泉 道の駅かれん	騨金山めぐ森の里温泉 道の駅かれんHP、通販	http://nukumorinosato.com
41	【お取り寄せ】朴葉ずし - 飛騨高山郷土寿司本舗 梗絲 - 旅色	31・35と同様	https://tabihiro.jp
42	朴葉寿司の作り方 - 竹本システム TSYSTEM	竹本システムHP、朴葉寿司の作り方(加子母のレシピ、加子母の郷土料理・食材の紹介)	http://www.tsystem.jp
43	お天道様とお母さんの味 てまひま	道の駅 美濃白川HP、販売している朴葉寿司の紹介	https://roadside-minoshirakawa.co.jp
44	【商品紹介】包味亭 ホームページ「包味亭 ... - 笹すし 朴葉すし	中津川市付知町、包味亭HP、通販	http://www.tutumitei.jp
45	朴の葉寿司 ; 天川村公式サイト(奈良県) 観光ページ	奈良県天川村HP、朴の葉寿司紹介	https://www.vill.tenkawa.nara.jp
46	「朴葉寿司」のイラスト素材	「朴葉寿司」に関連したフリーイラスト素材・画像	https://www.ac-illust.com
47	白川町 朴葉寿司を味わう ブログ FM GIFU【エフエム岐阜】	2021/5/25 -GIFUコレ!情報局42. □白川町 朴葉寿司□. 朴葉寿司紹介記事	https://www.fmgifu.com
48	朴葉寿司の通販	1・25・36と同様	https://search.rakuten.co.jp/
49	老舗のお寿司をおもてなしに - 創業約100年の老舗の柿の葉寿司	柿の葉すしの通販	https://shop.izasa.co.jp/柿の葉寿司/みざさ
50	手造り 朴葉寿司(6個セット) /岐阜 朴葉寿司 寿司 郷土料理 ...	14と同様	https://www.amazon.co.jp
51	朴葉寿司とは? わかりやすく解説 - Weblio辞書	朴葉寿司とは? 朴葉寿司(ほおばずし、ほうばずし)は、日本の中部地方・近畿地方の一部地域に伝わる郷土料理。岐阜県、長野県、奈良県などに見られる。	https://www.weblio.jp
52	郷土の味 朴葉寿司 レシピ・作り方 by ちえ01012276	楽天レシピ。ユーザー投稿レシピ	https://recipe.rakuten.co.jp
53	朴葉寿司 - Facebook	Facebook. facebook. 朴葉寿司. Loading... Try Again. Cancel. Loading... Loading...	https://m.facebook.com

54	この時期ならではの【朴葉寿司】 - スパホテルアルピナ飛騨高山	朴葉寿司紹介	https://spa-hotel-alpina.com
55	故郷の味 おかあさんの朴葉寿司！ 下呂スタイル魅力発信 ...	下呂スタイル魅力発信プロジェクトHP、作り方紹介。後のせ方式と混ぜ込み方式両方あり	https://gerostyle.jp
56	Japanese Local Cuisine - 朴葉寿司(岐阜県) minokamo	料理写真家HP、作り方紹介	https://papersky.jp
57	朴葉寿司。具だくさんでおいしい岐阜の味を関東風に。 by ...	レシピ紹介ブログ、個人	https://www.recipe-blog.jp
58	朴葉寿司 - ベルキッチン	スタッフ日誌、朴葉寿司紹介	https://www.belkitchen.co.jp
59	朴葉ずし - 下呂温泉 尾張屋製菓 - Jimdo	尾張屋製菓HP、5～6月限定予約注文	https://gero-owariya.jimdo.com
60	朴葉寿司の通販	1・25・36・48と同様	https://search.rakuten.co.jp/
61	岐阜郷土の味 朴葉ずしの予約販売を始めました - 恵那市	旅館いち川HP、通販	https://ichikawaryokan.jp
62	朴葉ずし - 下呂温泉 尾張屋製菓 - Jimdo	59と同様	https://gero-owariya.jimdo.com
63	朴葉寿司！ヤマシタ工務店	スタッフブログ、紹介記事	https://yamasita-c.com
64	朴葉ずし グルメ - 岐阜県観光連盟	岐阜の旅ガイド、中津川市・下呂市の朴葉寿司を紹介。	https://www.kankou-gifu.jp
65	朴葉寿司はじめました！ - 本陣平野屋 花兆庵	じゃらんのうちの宿自慢の記事、朴葉寿司の紹介	https://ssl.honjinhiranoya.com
66	朴葉寿司	個人HP、ぎふってどんどこ？食の部で朴葉寿司を紹介、「日本の中部地方・近畿地方の一部地域に伝わる郷土料理。岐阜県、長野県、奈良県などに見られる」としている。	https://gifu.kiprostar.jp
67	朴葉寿司とお弁当 - すぎ山 橋本町店の口コミ	トリップアドバイザーでの郡上のすぎ山の口コミ記事	https://www.tripadvisor.jp
68	朴葉寿司！外国人への料理紹介サイト - Oksfood	朴葉寿司についての紹介	http://www.oksfood.com
69	初夏に食べたい！岐阜の郷土料理「朴葉寿司」 - グルメキャリー	グフトップ！HP、2018/7/26 - 東海の食べてみやあ〜岐阜編〜「朴葉寿司」紹介	https://www.gourmetcaree.jp
70	シンプルだけど超美味しい朴葉寿司！：おにぎり・弁当・お惣菜 ...	郡上八幡の名物である朴葉寿司についての食べログ口コミ	https://tabelog.com
71	初夏に食べたい！岐阜の郷土料理「朴葉寿司」 - グルメキャリー	69と同様	https://www.gourmetcaree.jp
72	「朴葉寿司」の写真素材！97件の無料イラスト画像	フリー素材	https://stock.adobe.com
73	朴葉寿司とカスめし(岐阜県) - CiNii Research	朴葉寿司とカスめし(岐阜県). 福田 美津枝.(論文)	https://cir.nii.ac.jp
74	親子で朴葉寿司を作ったよ - えなスクールネットワーク	恵那市、体験行事の記事	http://www.ena-gif.ed.jp
75	恵那山エリアの初夏の味 朴葉寿司	恵那山ネットHP、地藏寿司、柚人の里挽家、ひだ路元起、包味亭、相馬屋、蕪屋の朴葉寿司を紹介	http://www.enasan-net.ne.jp
76	お米の美味しいレシピ！米農家 すがたらいす 飛騨ほたる米	「飛騨名物 朴葉寿司」とあり、朴葉寿司の紹介、個人HP	http://www.sugaraisu.jp
77	朴葉寿司！中津川市まち歩き	中津川市の情報サイト「mamuz」HP、中津川駅前にぎわいプラザで販売されていた飛騨牛入りの朴葉寿司の紹介	https://nakatugawa.info
78	朴葉寿司 - Japanese Wiki Corpus	朴葉寿司(ほおばずし)は岐阜県の飛騨国地方の南部から東濃・中濃地方、長野県木曾地域地方の郷土料理。奈良県の吉野郡地方でも作られている。	https://www.japanese-wiki-corpus.org
79	朴葉寿司フェスタ - 白川町観光協会	朴葉寿司フェスタ、6.9 & 6.10、2018 in よいいち41。会場：よいいち41美濃白川 特設会場。主催 白川町観光協会。ポスターPDF	http://kankou.town.shirakawa.gifu.jp

80	朴葉寿司 - 有限会社耕グループくわのみ	2020/6/8 - グループホームの朴葉寿司作り・食事の様子の記事。	https://kuwanomi-ena.co.jp
81	朴葉寿司(8個入り) - 大丸松坂屋	一力屋の商品案内	https://www.daimaru-matsuzakaya.jp
82	朴葉寿司まつりの開催について - 恵那市	2021/4/27 「恵那市の郷土食である朴葉寿司の魅力をもっとの人に知ってもらい、家庭でも、作ってもらうことにより、食文化の伝承を図るとともに、地産地消を通じて …」告知記事	https://www.city.ena.lg.jp
83	朴葉すし(柳生 久保田亭) - tetsuda ブログ「どっぶり! 奈良 ...	個人ブログ、2011/4/1 - 素朴な「奈良のうまいもの」を発見した。「山菜料理久保田亭」(奈良市柳生町329-1)の「朴葉すし」である。	https://blog.goo.ne.jp
84	初夏の味 期間限定]さんまぜ工房「朴葉寿司」10個セット	道の駅 馬瀬・美輝の里HP、通販	https://gerotokusanhin.jp
85	木曾の家庭料理・朴葉寿司 - 野原工芸 作り手の裏話	個人ブログ、作っている所を紹介	https://www.blog.nohara.jp
86	6/20恵那市朴葉寿司祭り	イベント告知	http://enacity.info
87	朴葉すし - 七宗食品「こぶしの里」	朴葉寿司(季節限定)通販	https://hida-seiryu.com
88	「朴葉寿司」の季節 岐阜県白川町の美濃白川茶は【菊之園】	朴葉寿司の季節として写真紹介、文化庁の「100年フード」認定されている。	https://kikunoen.co.jp
89	朴葉寿司と美味 - J-Stage	2010/6/28 - 朴葉寿司と美味。福田 美津枝。著者情報。福田 美津枝。岐阜中濃地域郡上農業改良普及センター、美味技術研究会誌	https://www.jstage.jst.go.jp
90	清内路で朴葉寿司とちまき作り体験 - 南信州新聞	2017/6/16 郷土料理の「朴葉寿司」と「ちまき」作り体験会を開いた。新聞記事	https://minamishinshu.jp
91	家だからこそ作れる朴葉寿司の作り方。レアな鱒が絶品です	個人HP「食う寝る寝る」、作り方紹介	https://coonelnel.net
92	料理旅館こまくささんの朴葉寿司	個人ブログ、料理旅館「こまくさ」の朴葉寿司の紹介	https://packpacks2.hida-ch.com
93	7月8日郡上の朴葉寿司を作って食べて語る会	「ぎふの田舎へ行こう!」HP、2022/6/28 - 郡上市大和町にて朴葉寿司作りの体験会の募集案内	https://gifuina.com
94	美味しいお米に移る新緑の香り 朴葉寿司シーズン到来	じゃらんHP、下呂の朴葉寿司の紹介	https://www.jalan.net
95	謹製朴葉寿司 - デリカキッチン	タイトルのみ、該当記事なし	http://delicakitchen.jp
96	【恵那の朴葉寿司プロジェクト】朴の木でマイ Spoon 作り	えな中央出張所エナールHP、朴葉寿司まつり 令和3年5月22日のチラシ	https://ena-chuo-office.com
97	初夏と郷土を味わう～朴葉寿司作り～ - ハートタウン平成の杜	朴葉寿司作り体験記事	https://www.daiwa-center.jp
98	たかすの郷土料理「朴葉寿司」 - TOPICS	高齢者福祉施設 ハートタウン平成社HP、朴葉寿司の食事記事	https://takasunosu.com
99	<つづやき 総集編> (5) 恵那の朴葉寿司まつり盛況: 中日 ...	2021/12/28 - あふれる「朴葉寿司愛」をアピールする杉本さん・450食分が瞬時に売り切れたまつり当日=恵那市大井町のパロー。中日新聞記事	https://www.chunichi.co.jp
100	夏季限定商品「うなぎ朴葉寿司」を販売いたします。! 名古屋 ...	日本料理 匠 三越店、夏季限定商品「うなぎ朴葉寿司」の販売記事、7月15日迄販売	https://www.nagoya-takumi.jp

参考文献

高山市HP、「令和4年度高山市のあらまし(自然)」r4_01_shizen.pdf (takayama.lg.jp)

仲 美恵子・鈴木妃佐子・熊沢昭子(1967)「飛騨川流域地方における食生活調査(第1報)「ほう葉」との関連について」『名古屋女子大学紀要』13巻,pp31-36.

鈴木妃佐子・仲 美恵子・熊沢昭子(1967)「飛騨川流域地方における食生活調査(第II報)「ほう葉」の利用状況とその推移」『名古屋女子大学紀要』13巻,pp37-47.

熊沢昭子・北川公子・鶴飼美恵子・鈴木妃佐子・仲 美恵子(1969)「飛騨川流域地方における食生活調査(第III報)「ほう葉」の利用とその推移」『名古屋女子大学紀要』15巻,pp85-91.

鈴木妃佐子・仲 美恵子・熊沢昭子・北川公子・鶴飼美恵子(1969)「飛騨川流域地方における食生活調査(第IV報)すしの食物文化史的研究」『名古屋女子大学紀要』15巻,pp93-100.

第4章 全国の朴葉など葉を使った食文化

現在、朴葉寿司を作っている所は、岐阜県以外では、奈良県天川村、長野県木曾郡南木曾町、愛知県犬山市に所在する。北陸地方の石川・新潟・福井の各県では、朴葉めしを作ってきたが、朴葉寿司は作っていない。朴葉めしは、飛騨地方では作っており、北陸地方と隣接していることから、北陸地方から伝播された可能性も考えられる。

(図表) 朴葉めしと朴葉寿司の分布



朴葉めし(▲)、朴葉寿司(●)の分布は、岐阜女子大学地域文化研究所アンケート調査及びインターネット上の記事に拠る。

丸山幸太郎図表作製

一 北陸地方の朴葉めし

北陸地方で朴葉を使ったものはもっぱら「朴葉めし」であり、「朴葉寿司」はみられない。その「朴葉めし」は白飯にきなこをまぶしたものが多くみられ、この「きなこ載せ」形式の朴葉めし分布について、南は少なくとも福井県から、北は山形県や秋田県などにもみられる。

福井県では、嶺北地方を中心にきなこ載せの朴葉めしがインターネット上に散見される。永平寺町出身の方の話では、油桐の葉でマスを使った押しずし(葉っぱずし)を作るが、これに朴葉を使うことはないという。

石川県は、昭和8年(1933)に刊行された『石川県史』をはじめとして鳳至郡史・能美郡史・鹿島郡史・河北郡史など県の広い地域の郷土史上にきなこ載せの朴葉めしの記載がある。引地正史さん(金沢市在住 石川県鳳至郡門前町(現輪島市門前町)出身 昭和32年生)もまた、きなこ載せの朴葉めしを食べた記憶をもつ一人である。朴葉が利用できる季節になると、自宅の山で取ってきた朴葉を十字に重ね、その上温かい白飯を置いて塩や砂糖を混ぜたきなこを振りかけた後、葉を畳み、葉の色が熱で色づいたところに食したという。

富山県では、主に五箇山地方などで田植えの小屋(間食)に朴葉めしが食されたようである(公益社団法人全国学校栄養士協議会 https://www.zengakuei.or.jp/gyoji/toyama_1.html)。

二 柿の葉寿司で有名な奈良県の朴葉寿司

奈良県吉野郡天川村洞川(どろがわ)の食品製造業兼旅館の柳豊では、柿の葉寿司を土地の名産とし製造・販売しているが、朴葉の青葉が採集できる6月及びその前後には「柿の葉寿司」を製造し、旅館の料理にしたり、販売している。作り方は酢飯を朴葉に載せ、その上に塩鯖か塩鮭を塩を抜いて酢味にして載せ、朴葉で包むものである。

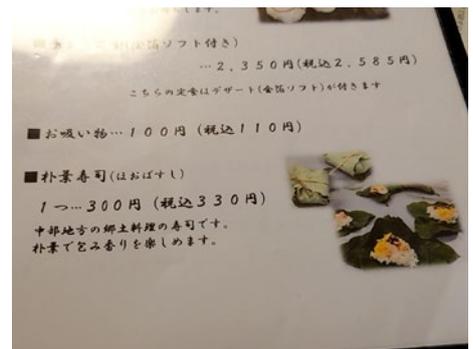
各家庭で、1か月遅れの6月5日前後、端午節句祝いの御馳走として作ってきたが、次第に作る家庭が少なくなってきたので、郷土食として40年ほど前から作っている。昔は、保存食として1週間ほど冷蔵庫に入れて食べている家庭もあった。

三 長野県南木曾町の朴葉寿司

長野県木曾郡南木曾町岩倉の「むらおこし組合」(代表:岡田鉄則氏)では、朴葉寿司を作って販売している。作り始めたのは、岐阜県恵那郡福岡町(現中津川市福岡町)から南木曾町に嫁いだ方が、むらおこし組合を立ち上げたとき、在所の朴葉寿司づくりをみんなに作って見せられたから、と伝えられている。福岡町と南木曾町は近くて婚姻圏であったことから朴葉寿司が伝播したのである。作り方は写真のように丸い酢飯の上に、鮭(あるいは鯖)・椎茸・紅生姜・玉子焼きの細切り・きゃらぶき・しぐれ・青味(キュウリ・大根など刻みの漬物)を載せる方式である。また、朴の青葉を保存して年中生産で注文に応じている。



南木曾町の朴葉寿司



2022年9月5日 撮影引地

四 愛知県犬山市の朴葉寿司

犬山市内の飲食店では、「中部地方の郷土料理」として朴葉寿司を販売している店舗がある。

第5章 朴葉寿司の製造方法と目的・時期の変化

一 下呂市北部・西部の混ぜ込み式

○下呂市北部の小坂・萩原両地区及び西部の馬瀬地区の朴葉寿司

これらの地区は、混ぜ込み式製法で、混ぜる魚は鱒(無いときは鯖)が主体であり、載せるのは紅生姜のみである。最もシンプルな朴葉寿司の形態が継承されている。作る目的は、近年まで、遅れ端午の節句(6月5日前後)の祝い食であり、食べる時、「朴葉めし(又は朴葉寿司)とめし 枅の木の と(又はとう)になれ」と謳いながら食された地域である。朴葉寿司の発祥地域の可能性を有している。



下呂市小川 JAグリーン(株) 味彩
混ぜ込み式朴葉寿司
紅生姜だけを載せる

○後載せ式製法の具材について

混ぜ込み式の朴葉寿司に対し、後載せ式後載せ式がある。それらは、魚には、鱒・鯖のほか鮭を使い、次のものうち、調達できるもの5種ほど具材として選び、彩り良く載せている。

- ・ 赤色: 魚類・紅生姜・茗荷・デンプ・エビ
- ・ 茶色: 椎茸煮付け・きやらぶき・あさりのしぐれ煮・
シジミの佃煮・筍の煮付け・アジメドジョウ・ツナ缶
- ・ 黄色: 錦糸玉子(卵焼き刻み)
- ・ 緑色: 山椒の葉・野沢菜・菜の漬物

萩原地区の熊崎美代子さんは、混ぜ込み式製法でつくる地域であるが、鱒を混ぜた酢飯の上に、アジメドジョウを載せることで、特異性がある。作るのは、川魚であるアジメドジョウが捕れる9月から11月にかけて、朴葉を保存しておくことで秋口に作る事ができる。作り始めたのは、夫が川漁が好きで、アジメドジョウを好んでいたのが、30年ほど前から、鱒を混ぜ込んだ酢飯の上に、紅生姜と煮付けたアジメドジョウを載せた。家族・親族が歓迎してくれたので、アジメドジョウが捕れ次第作って、親族には配ってきた。

近年では、農協の食料販売部に注文すれば冷凍アジメドジョウが入手できるので、アジメドジョウの時期でなくとも朴葉の青葉がある6月前後にも作っている。朴葉を保存して、年間10回ほど作った年もあった。



下呂市萩原羽根
熊崎美代子さん宅の朴葉寿司

二 下呂市南部及び以南地方の後載せ式

○下呂地区・金山地区の朴葉寿司

下呂市南部では、乗政で商店「たつのや」で朴葉寿司を販売している前野美保さん、金山地区の「ドライブイン飛山」店長の酒井雅人さんにお話を伺った。

乗政・竹原地区では、混ぜ込み式の朴葉寿司を作る家庭が多く、時期としては、遅れ端午の節句の時や農繁期の食事として作られたということである。28年ほど前、前野さんが現在の中津川市加子母から嫁いできたころの前野家では混ぜ込み式の朴葉寿司が作られていたというが、前野さん自身は後載せ式を好んでいた。美保さんが商店を始め、15年ほど前から店頭で後載せ式の朴葉寿司を売り出すようになると、見栄えが良いということで、「じぶんのところでは混ぜたのを作るけど、おつかいものは載せだぞ」といわれるようになって購入するお客さんが増えたということである。前野さんによると、最初は載せ1：混ぜ9だったのが、今では載せ7：混ぜ3くらいに変わってきているという。前野さんのたつのやでは、鯖や鱒など、伝統的に用いられる具材のほか、お客さんの要望に合わせて、ツナ缶を使った朴葉寿司など柔軟に対応している。鱒を使う場合、前野さんの姑は青鱒を好んで使ったということだが、前野さん自身は本鱒を用いている。たつのやでは、この3年くらいで贈答品としての朴葉寿司の注文が増えたという。それまでは各家庭で作った朴葉寿司をそれぞれの家族や知人へ送っていたものが、年々作る人が高齢になり、作るのが大変なので、たつのやに発注して送ってもらうのだという。それまでは、朴葉寿司は家で作って食べるもので、買って食べるという発想がなかったそうだ。

金山地区の「ドライブイン飛山」では、約50年前に開業したころから飛騨らしい食を提供するために朴葉寿司を販売してきた。昔の金山地区は混ぜ込み式が一般的で、開業当時も、鱒を混ぜ込んだものを提供していたとのことだが、20年ほど前から見栄えが良いということで後載せ式の朴葉寿司を提供している。具材は酢で締めた鱒、椎茸、ショウガである。ドライブイン飛山では、一年中朴葉寿司を提供している。朴葉は葉が生える時期には生の葉を、シーズンが過ぎると塩漬けにしておいた葉を利用するとのことである。



たつのやで提供している朴葉寿司の一例



ドライブイン飛山で提供されている
朴葉寿司ランチ

○下呂市南隣、東白川村の後載せ式朴葉寿司

下呂市の南に隣接する東白川村の2か所の産地直売所では、いずれも後載せ式の朴葉寿司を提供している。東白川村越原にある「茶の里野菜村」では、平成14年から販売を始め、いまではインターネットでの注文、発送を受け付けている。製造販売するのは5月中旬から6月の、朴葉が一番良い季節で生の葉があるうちしか作らないそうである。ここでも以前は各家庭で朴葉寿司が作られていたが、作り手の高齢化で作るのが難しくなり、茶の里野菜村へ頼むようになってきたという。この地域では昔は具材はサバだけ、蜂の子だけなどシンプルなものだったが、お店に出す朴葉寿司はしいたけ、きょうげき、ツナ缶など彩りを意識したものである。



白川茶屋で提供されている朴葉寿司

東白川村五加にある「白川茶屋」は、平成7～8年頃から営業している。話を伺った今井恵美子さんは、八百津町出身で、八百津では朴葉寿司は作っていなかったという。今井さんの家では玉子焼き、しいたけ、でんぶ、酢サバを使った後載せ式の朴葉寿司を作っていたそうであるが、白川茶屋ではスタッフで話し合い、鮭、しぐれ、きょうげき、しその実、ツナ、しょうが(しその酢で漬けたもの)を製造販売している。

三 製造目的の違いと変化

製造目的は、次のように多様である。

① 田植え時や山仕事に桶に入れて持参し食べる。箸を使わず食べられる。

・馬瀬・森・小坂地区、中津川市加子母

② 田植え仕舞い・農休みの祝い食・御馳走として作る。

・馬瀬・小坂・萩原・乗政・金山地区、旧恵那郡地方

③ 田の神への供え物として

・加茂郡白川町・東白川村

田圃の隅か水口に立っている田の神(石祠)に、三束の泥を落とした苗と赤飯・小とっくり酒と共に供え、酒を振り掛ける

④ 遅れ端午の節句の祝い食・御馳走として

・小坂・萩原・乗政地区

⑤ 村祭りの御馳走として

・恵那市山岡町地方、特に子供達の御馳走

⑥ 季節の食として

・馬瀬・萩原・森・湯之島・乗政・金山など広域で

⑦ 土地(郷土)の名産として

・湯之島・森・金山・乗政地区、恵那市・多治見市ほか、ホテル・旅館・民宿、販売業者

⑧ 家族の好みに応えて

・例:萩原の熊崎美代子さんのアジメドジョウ載せ朴葉寿司

昔の家庭では①があり、②のサナブリがあり、やがて②が減少していく中④にとって代わっていったり、②と④が共存されていった所も出てきた。近年では、家庭で、季節の食として作り親戚・知人に送ることが増えてきた。最近では、家庭で作らなくても、製造・販売業者が現れ購入することができるようになったので、宅急便で送る家庭が増えてきた。勿論、製造・販売業者は、⑥あるいは⑦として作り売り出している。作る目的が変化している。

四 製造の時期と変化

どの地域においても、朴葉の青葉が採取できる5月中旬～7月中旬が一般的である。ところが、近年朴葉の湿気を保った状態にして冷蔵保存し、秋末までとか、年中生産する業者も現れてきている。

①5月中旬～7月中旬

②9月～11月

③年中

朴葉寿司は、朴葉の青葉で暖かい酢飯を包み、朴葉の香りが酢飯に染みて香るのを良しとしている。5月の初旬では、若葉で小さく柔らかすぎる。一方7月に入ると、葉が固くなって折りにくくなったり、虫食い部分が出てきたりして、良い青葉が少なくなる。そのため、家庭では、圧倒的に①である。下呂市域の製造・販売業者も、ほとんどは①である。それは、郷土の美味の名産であり、朴葉の香りを大切にしたいから、としている。

ところが、下呂市萩原地区の熊崎美代子さん宅では、家族が好きなアジメドジョウを載せた朴葉寿司を作るため、朴葉を塩茹でして冷蔵保存して、アジメドジョウの捕れる9月から秋末の11月まで作ってきた。②がそれであり、家庭での生産の特例と言えよう。

③は、朴葉寿司を地方の名産として製造・販売する業者や食堂である。それは、朴葉寿司が、美味で人気が高く、季節を問わず需要があるからである。下呂市域においては、③は一部であるが、市外の恵那市・中津川市・多治見市では、年中生産が見られる。それは、家庭で作られることが減少して、製造・販売・食堂で作られることが多くなったからであり、生産時期が変化してきていると言えよう。



朴葉を丸めビニールで包み
冷蔵庫に保存する家もある

第6章 まとめ

一 朴葉寿司に見る食文化の交流

1 朴葉寿司づくりはいつはじまったか

朴葉寿司がいつどこで作り始められたのか詳細不明ではあるが、岐阜県の益田郡地方や東濃地方で、戦前より広く作られている。各地で普及し始めたのは、おそらく、明治維新後ではなかろうか。それも、明治後半ではないかと推察する。江戸の街では、江戸時代中頃から握り寿司は登場するが、幕末期の水野忠邦の天保改革では、握り寿司が贅沢食品として製造者が罰せられている(日比野光敏著『すしの事典』平成13年5月東京堂出版発行)。これは江戸の話であり飛騨においても同様とはいえないが、年貢の主軸であった米は、貴重品扱いされ、農村においては、米は常食でなく、祝い食として、祭礼や冠婚葬祭等の際に、白米食・餅・赤飯などとして食されるものであった。ましてや、耕地の少ない山間農村が大半であった飛騨・東濃地方では、米はさらに貴重品扱いされたであろう。

明治明けでも、しばらく農村においては、江戸時代と大きく変わる食糧事情とはならなかったことであろう。明治20年代以降、特に日清戦争を経て、我が国は産業・経済で大きく急速に変貌し、農村の食生活にも変化が現れてきたであろう。祝い食であった白米食に加えて、朴葉寿司・朴葉めし・朴葉餅(柏餅)・笹餅・五平餅(ごへいだ)などは広く食されるようになり、祝い食・御馳走食において多様化が見られるようになってきたのであろう。

2 朴葉寿司の初見

朴葉寿司が、東海地方で初見されるのは、明治42年(1909)5月、民俗学者柳田国男の著書『秋風帖』・『北国物語』において、益田郡竹原郷御厩野村(現下呂市御厩野)で得た(食べた)ことを書き著したものとされる。当然、それより以前から、御厩野地方周辺で作られていたということである。

大正5年(1916)12月発行『益田郡誌』には、「朴葉鮓とて、夏期農家にて作る。飯に鯖肉を加え酢を打ち朴葉に包みたるものなり」とあり、益田郡内で作られていたことが分かる。

3 飛騨の祝い食の朴葉寿司と朴葉めし

『竹原郷土誌』(平成3年5月発行)では、「ほうば寿しは、飛騨特有の食品である」としている。飛騨全域のうち、旧吉城郡(現飛騨市、国府町・上宝村は高山市に)及び旧大野郡(現高山市と白川村)では、朴葉めし・朴葉寿司が、5~7月期においては祝い食・御馳走食の主流を占めてきた。朴葉めしとは、朴葉にきな粉・砂糖・塩をふりかけ、その上の白飯の握り飯を載せ朴葉で包むものである。北陸地方の富山県・石川県・福井県で、祝い食あるいは、山や田仕事の弁当として作られてきた。飛騨北部にも伝播された可能性がある。南飛騨の益田郡では、小坂地方までは伝播したかも知れないが、それ以南では作られた形跡は見られない。小坂地方には、近年、朴葉めしは作った形跡は見られないが、朴葉寿司の食べ方に、朴葉めしの食べ方が交じっているからである。小坂地方では、2枚の朴葉を十字にし、酢飯を載せると、両手で握って、次の「文言」を歌ってから食べるからである。「朴葉めし とめし 枅の木の とになれ」である。葉を十字にし、握る朴葉めしの食べ方が見られ、歌の中に「朴葉めし」とある。

しかし、旧益田郡全体では、朴葉めしを作った形跡は見られない。朴葉寿司が祝い食の主流となっていたからであろうか。旧益田郡の美味の朴葉寿司の伝播力が強く、飛騨北部にも伝播・席卷したようにも考えられる。北陸の朴葉めしが北飛に伝播するとともに、南飛騨旧益田郡地方の朴葉寿司も伝播し広がったように見受けられる。朴葉の葉を使った食文化の交流があったと言えよう。

4 旧益田郡地方の混ぜ込み式製法に後載せ式製法が入り込む

旧益田郡地方の朴葉寿司には、鱒・鯖・鮭を混ぜた酢飯を朴葉に包む混ぜ込み式製法が原型とも考えられそうだが、現在は、朴葉の上に置いた酢飯に魚・椎茸・きょうりぼし・紅生姜・山椒葉・玉子焼き刻みなどを載せた後載せ式製法が広がっている。この後載せ式製法は、益田郡以南の加茂郡・旧恵那郡地方から伝播したように見られる。竹原乗政の食料品店「たつのや」では、地域に合わせ混ぜ込み式製法の朴葉寿司を作ったり、各家庭の要望に答えて、その材料の準備をしていたが、恵那郡加子母村（現恵那市加子母町）から嫁いだ嫁（現女将）が在所の後載せ式の朴葉寿司を作ると、人気が急上昇し、以後すっかり後載せ式製法に切り替えたのが、その実例である。



下呂市乗政 たつのやの朴葉寿司

二 下呂市の朴葉寿司の伝統性の保持と未来

1 下呂市の朴葉寿司の特色の保持と伝統性

下呂市（旧益田郡）の家庭で作られてきた朴葉寿司は、次のような特色があり、昔からの製法即ち伝統を保持している地区、家庭がある。

- ① 酢飯に魚（鱒・鯖・鮭）を混ぜ込み、紅生姜を載せた混ぜ込み式製法で作られてきている。
- ② 昔は、遅れ端午の節句の祝い食、田植え仕舞いまたは農休みの御馳走、或いは田植え時とか山仕事の弁当として作られてきたと、伝えている。
- ③ 作る時期は、朴葉の青葉が採取できる5月から7月である。朴葉で包んだ後、桶に積み入れて木蓋をしておき、朴葉の香りが寿司飯に移るのを待つ。

2 下呂市の朴葉寿司づくりの変化、家庭から業者へ

家庭で、田仕事・山仕事の弁当食あるいは遅れ端午の節句の祝い食とか初夏の御馳走とし作られていたのが、少子高齢化や都市圏への流出等の理由により次第に減少してしている一方、下呂地方の美味の名産、名地方食として、ホテル・旅館・民宿・食堂で客に提供されたり、食料品店で販売されたりするようになった。製造・販売業者の需用が高まる状況となっている。

製造・販売業者による供給拡大によって、次のような変化が見られるようになった。

- ① 酢飯の魚を混ぜないで、魚・椎茸・卵焼き刻み・きょうりぼし・山椒の葉・筍など、食料品店で入手できるものを具材として彩り良く載せる後載せ式製法で作る家庭及び製造業者が増えてきた。
- ② 家庭で作られることは減少したが、製造業者・販売店が増え、郷土の名産（地方食）として製造・販売するようになった。
- ③ 宅急便の発達で、遠方の親戚や、製造業者・販売店では注文に応じて市外遠隔地にも発送するようになった。

3 市登録無形民俗文化財への登録をめざして

下呂市の朴葉寿司は、どのような文化的価値があるだろうか。文化財として、どのような評価ができるだろうか。

ア 下呂市は東海地方における朴葉寿司の初見地

下呂市の朴葉寿司は、明治42年に民俗学者柳田国男が益田郡御厩野村（現下呂市御厩野）で得たと著書『秋風帖』・『北国物語』に記しており、東海地方の初見地であり、それ以前の明治後半期にはすでに広がっていた、と見てよいのではなかろうか。当地方住民の食生活において、朴葉寿司は御馳走であったかもしれない。また、その起源については明治初年まで遡ることができるかどうか、少ない文献からは限定できない。

朴葉寿司に関する文献上の記事としては、柳田国男の初見記事以前のもは現段階では確認できておらず、大正5年刊の『益田郡誌』がそれに次いでいる。文献的にも、伝承においても、隣接する旧大野郡・旧加茂郡・旧恵那郡には、昭和以降しか記事は確認できていない。旧益田郡地方（下呂市）が東海地方の早い時期からの生産地と見てよいのではなかろうか。

イ 朴葉寿司の原型は混ぜ込み式製法か。

北陸の朴葉めし食文化が北飛の旧吉城郡・旧大野郡まで伝播していた可能性があるが、旧益田郡において広がり継承されることはなかったようである。それは、御馳走食・祝い食としての朴葉寿司が発生し定着していた可能性がある。その朴葉寿司の原型は、混ぜ込み式製法のものであった、と考えられる。その後、南方で広がっている後載せ式製法におされ気味な面もあるが、郷土の味、家庭の味として伝承する家庭や業者が存在する。

なお、後載せ式の朴葉寿司の発祥の時期、地域、きっかけなど現時点では不明であり、今後の研究が望まれる。

ウ 美味の朴葉寿司を作り出すわざの所持者

特定の個人・業者をわざの所持者として特定することは難しい。家庭では、親から子や嫁へと伝承している。製造・販売業者あるいは食事提供者の調理人は、レシピ・経験・わざを伝承している。地域一体となり「下呂市の朴葉寿司製造のわざ」を集約し整理できるとよい。

エ 技の芸術上の価値

朴葉寿司のような食文化に芸術上の価値を求めることは、妥当ではない。しかし、求めるとすれば、緑の朴葉に包まれた酢飯に紅生姜・山椒の緑葉が載せられている姿は美しい。さらに、後載せ式では、赤・緑に加えて茶色・黄色の食材が加わり、それらが彩り良く配置されて、美観を呈して、美味しさをそそる役割をする。



下呂市馬瀬西村 さんまぜ工房
郷土料理として売り出す

オ わざの内容

わざの内容としては、次の諸点を挙げることができる。

- ・ごはんの炊き方：適した米を選び、水量を決め、隠し味である昆布を入れるなど
- ・混ぜ込むか後載せの魚の煮付けのしかた
- ・酢飯への魚の混ぜ込み方、具材の載せ方
- ・甘酢の作り方（酢・砂糖・少量の塩の混ぜ方）
- ・朴葉の包み方（とじを含む）

これらのわざの内容は、作る経験によって、修練され、上昇する。

4 下呂市の食文化朴葉寿司の未来

下呂市では、朴葉寿司という食文化の原型と見られる混ぜ込み式が伝承されている。しかも、朴葉の香りが移って本来の朴葉寿司の魅力が失われことなく伝承するように、6月前後の季節の地方食であることを大切にしている。

旧恵那郡・旧加茂郡・旧土岐郡においては、製造・販売業者が年中生産をする場合があるが、下呂市域では年中生産は現在1か所のみである。

以上から、下呂市における朴葉寿司は、製法においては、後載せ式が入ってきたが、原型の混ぜ込み式が存続し、生産時期も朴の木の青葉が採取できる時期がほとんどであり、その伝統性は継続されていると言えよう。家庭で作ることは減少したが、製造業者・販売店が多数存在し、伝統の郷土食の美味を保持・伝承する態勢は強固になっている。

下呂市の朴葉寿司は、伝承の形態は変化や多様化したものの、伝統食としての価値は明確であるから自然な伝承に任せるのではなく、各家庭でも改めて作られていくよう積極的な保護継承、普及活動が行われれば、その未来は明るいものと言えよう。

令和5年3月



下呂市の朴葉寿司 調査報告書 2022

文化庁 令和4年度 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

「下呂市を彩る食文化の文化財登録を目指して ～朴葉寿司 その風土・歳時記・歴史・味覚・未来～」

2023年3月31日 発行

著者 岐阜女子大学 教授 丸山 幸太郎
岐阜女子大学 講師 辻 公子
各務原市歴史民俗資料館 引地 歩
編集 株式会社デイリー・インフォメーション中部
発行 一般社団法人 下呂温泉観光協会

※本書の掲載内容(文章、画像など)の一部およびすべてについて、事前の許諾なく無断で複製、転載、配布、貸与、翻訳、変造することは、著作権侵害となり、法的に罰せられることがあります。このため、当協会および著作権者からの許可無く、掲載内容の一部およびすべてを複製、転載または配布、印刷など、第三者の利用に供することを禁止します。

※本サイトの転載、複製をご希望の場合、一般社団法人 下呂温泉観光協会まで事前にご一報いただけるようお願いいたします。