8 朴葉寿司と河川環境との関係

今回の調査・研究結果に基づいて朴葉寿司の分布地域と河川環境との関係について考察する。 データ量が不十分な点については今後調査を進めたい。

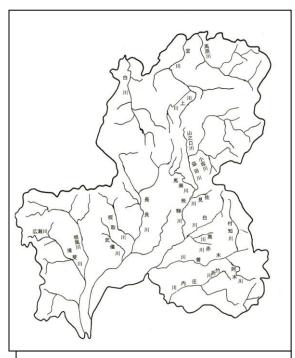
(1) 旧益田郡・加茂郡の朴葉寿司と河川

県内を流れる河川([地図 10])と、朴葉寿司を作る割合が高い地域との関係をまとめる([地図 11])と、飛騨では、山之口川・小坂川・馬瀬川流域を北限として朴葉寿司が作られている。茶の栽培や竹の植生分布よりもやや北側まで広がっており、飛騨川中流域から上流域の食文化であることが確認できる。飛騨川に合流する白川・黒川・赤川流域でも盛んに作られていることがわかる。

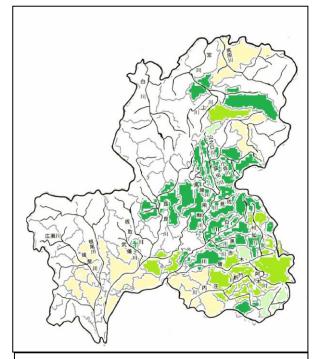
これらの河川は木曽川を形成する。朴葉寿司は木曽川上流域の食文化ととらえることができる。



調査した中で、もっとも豪華な朴葉寿 司でないかと思われた加茂郡東白川村 (白川流域)の朴葉寿司



[地図 10] 岐阜県内の主な河川位置 (『萩原の川魚ものがたり』より)



[地図 11] 岐阜県内の河川と朴葉寿司調理 度との関係([地図 6]に[地図 10]を重ねた)

(2) 東濃東部の食文化としての朴葉寿司

同じく東濃地方に目を向ける。この地方には木曽川と庄内川が愛知県に流れている。庄内川流域に比べ、木曽川流域、特に上流域となる付知川流域で調理度が高くなる。ホオノキの植生分布や他の食品の流通なども関係していると考えられるが、旧益田郡や加茂郡同様、朴葉寿司が木曽川上流域で浸透していることがわかる。

(3) 課題~岐阜県周辺地域の朴葉寿司の広がりについて~

木曽川上流域で、ホオノキが身近にある地域では朴葉寿司が作られ、食されることが確認できた。ならば、長野県木曽地方([地図 12])でも朴葉寿司文化があると予想する。木曽地方に朴葉寿司はあるのか、あるとすればどのような内容のものだろうか。

また、山岡や明智など旧恵那郡の庄内川上流域でも朴葉寿司の認知度・調理度が高いという結果をみることができた。これは同じ恵那郡内での河川域を超えた文化交流があったからだと推測する。この地域には愛知県奥三河地方([地図 12])と県境を越えた文化的共通性があり、その一部は飛騨地方南部にも伝えられている。よって、朴葉寿司文化も存在しているのではないかと考えるがどうだろうか。合わせて調査を進めたい。

