

## まとめと課題

今回の調査研究を通してさまざまな学習をすることができたが、課題も多くみつかった。今後も研究を進め、さらに精細な結果を残したいと考える。

### (1) 朴葉寿司の地理的分布について

県内各地で朴葉寿司が食されていると予想したが、アンケート調査によって岐阜県内でも限定的な地域の食文化であることを確認した。特に、東濃地方から飛騨地方南部にかけて作られ、食されていることがアンケート調査によって確認できた。各地域の朴葉寿司は一樣ではなく、特に旧町村単位での内容の違いを確認することができた。具材に関しては、タケノコ、山菜（フキ・ワラビなど）、サンショウなど、各地域の朴葉寿司作りに適した食材が選ばれている。料理法については旧下呂町と萩原町を境に異なっていることなどを確認することができた。

美濃地区の朴葉寿司の分布についてはアンケート回答数が少なく、正確なデータとはなっていない。追加調査として郡上市役所に電話で尋ねたところ、郡上地域の朴葉寿司は、マスを入れず、ご飯や野菜を主とした、一般的な「ちらし寿司」を朴葉で包むそうである（温かいまま朴葉に包むところが共通している）。

アンケートの集計作業は大変だったが、今回の調査結果の分析と合わせて、回答数の少なかった地域についてより詳しい調査を行い、各地域の特徴を明らかにしたい。



郡上市八幡町の朴葉寿司  
(ちらし寿司タイプ)

### (2) 地域特有の伝統的な食材について

アジメドジョウやヘボなど、地域特有の食文化が継承されているが、朴葉寿司の具材としても活用されていることをアンケート結果から確認することができた。特に、今回の研究で、「ザッコ寿司」が貴重な食文化であることを確認した。今後、川魚の朴葉寿司について調査を進めたい。また、こうした地域の食材の収穫量が減少しつつあるという深刻な変化を知ることができた。地域の貴重な食材の保護にも目を向けていきたい。

一方、同じ飛騨でもアジメドジョウを「食べない」地域があり、その根拠となる昔話があったことは新しい発見だった。同じような言い伝えが郡上地方にもあり、ウナギを神の使いとして食べない地域があるという。こうした食文化と地域の伝説・昔話との関係を調査研究したい。

### (3) 食文化の歴史的・地理的交流と共通性について

朴葉寿司を食する地域の地理的要素として木曾川上流域であり、ホオノキが豊富にある山間部に分布することがわかった。河川を使った物流や、河川沿いの街道を使った交易の中で、朴葉寿司の食材や製法が伝播されていったと考えられる。

朴葉寿司が分布する地域と河川との関係性をみてみると、木曾川同様に長良川上流域でも朴葉寿司の認知度が高いことを認めることができる。今回の調査で得られたデータは少なかったため、郡上地方の「ちらし寿司」タイプとの関連性も含め、今後調査を進めたい。

また、これまで地域の生活文化の学習の中で、飛騨地方南部から東濃地方にかけての伝統的な生活文化には長野県木曾地方との共通性（食文化としての「へぼ」や芸能としての「さいとりさし」など）や、愛知県奥三河地方との共通性（芸能としての「地歌舞伎」や行事としての「がんどうちうち」など）を学んできたが、朴葉寿司についてはどうなのか、追加調査を行いたいと考える。

#### （４）伝統的食文化の継承について

柳田國男の旅から100年以上経った現在も朴葉寿司を作り、食する文化は、各地域・各家庭で生き続けている。農作業との関係性は薄れ、流通方法や調理方法が変化してきたとはいえ、身近な食文化として継承されていることを再確認できた。

資料調査や聞き取り調査の中で、朴葉寿司以外にも伝統的な食文化や食材が大切に保存され、あるいは失われつつあることを知った。今後、特に高齢世代を対象にした聞き取り調査を進め、地域の食文化がどのような歴史的変遷を経てきたのか、あるいは食文化の世代変化などの探究を進め、地域の食と私たちの生活とのつながりを再確認・継承していきたい。

## 最後に

今回、さまざまな角度から「朴葉寿司」を探り、食文化としての特徴を明らかにしようとした。

ホオノキはあたり前のように私たちの家庭の回りにあり、朴葉寿司をあたり前のように食しているが、一枚の朴葉、一つの食材からさまざまな文化の深まりと広がりがあることを実感しながら調査研究を行うことができた。アンケート調査により、地域による認知度の違い、食材や調理方法の違いなどを知り、その地理的・歴史的背景を考え、調査し、考えをまとめることができたことは大きな収穫となった。また、現地調査や聞き取り調査では、朴葉寿司の食材や作り方についてのさまざまな「こだわり」や、懐かしい話を聞くことができた。決して派手な文化ではないが、地域や家庭それぞれのこだわりがあり、それゆえバリエーションも豊富であることが、伝承され続けている理由なのかもしれない。今後、朴葉寿司以外にも地域の貴重な食文化や生活文化について研究と理解を深めていきたいと思う。

最後になりましたが、各取材調査にあたり、快く協力してくださった地域の皆様に感謝するとともに、アンケート調査に協力していただいた県内各地域の高校生ならびに先生方、また、校内での調査に協力いただいた家庭科の近藤泰子先生、アンケートデータの集計に協力いただいた商業科の加賀隆志先生、図書資料の調査に協力いただいた図書館司書の山木英美先生にお礼申し上げます。