

はじめに～研究の目的と方法～

朴葉（ホオバ）寿司は、青い朴葉の中に、酢飯と、鮭の切り身や旬の食材を包んだ郷土料理であり、朴葉の香りが出やすい初夏、稲作作業の節目に作られ、食された。

民俗学者柳田國男は、明治42年5月、木曾から王滝に入り、王滝川川上から三国山を越え、飛騨に入った。その中の5月30日の記録に、「竹原村の御厩野と云ふ里に出づ。美濃や加子母へ越ゆる縣道の峠の口なり。或家に息ひしに朴の葉に包みたる鮭をくれたり。」と記述している（『秋風帖』）。柳田がどのような鮭を手にしたのかは定かでないが、まさに初夏の季節に竹原・御厩野の「或る家」では朴葉寿司（鮭）を作っていたことがわかる。

現在もシーズンになると、各家庭で朴葉寿司作りが行われる。朴葉寿司の具材や調理方法は各地域・各家庭で異なっており、独自の作り方や味が継承されている。また、地域特有の食材が入ることで、独特の朴葉寿司が作られている。学校の昼の弁当に持参する人もいる。家庭だけでなく、「ふるさとの味」として、専門店で注文された朴葉寿司が販売・宅配され、食料品店では大量の食材を仕入れている。

朴葉寿司には、家庭や地域のさまざまな物語がある。私たちの家庭でもさまざまな朴葉寿司が作られている。地域の食文化をもっと知るため、下記の目的ならびに方法（担当）で、朴葉寿司の調査活動に取り組むことにした。

- (1) 「朴葉寿司」分布の地理的考察を深める
方法…アンケート調査に基づく地理的考察
と具材の地域比較(地域研究・社会探究)
- (2) 「朴葉寿司」調理方法の比較考察
方法…アンケート回答や聞き取り調査による比較研究、映像記録(地域研究・田口)
- (3) 「朴葉寿司」食材の文化的特徴の考察
方法…資料調査・聞き取り調査による研究
(地域研究・社会探究)



食卓を彩る朴葉寿司(2014年6月下呂市)



スーパーに並ぶ朴葉寿司
(2014年8月高山市)



朴葉寿司の季節に見られるさまざまな折り込みチラシ (2014年)

1 朴葉寿司に関するアンケート調査 ～調査の概要～

岐阜県内各地での認知度・材料・調理方法など、朴葉寿司の特徴を確認するためアンケート調査を実施した。

(1) 調査の目的

岐阜県内の朴葉寿司の認知度の確認と、食材・調理方法の比較

(2) 実施時期

平成26年5月13日(火)～平成26年5月30日(金)

(3) 調査方法

県内7地区(岐阜・西濃・美濃・加茂・多治見・恵那・飛騨)の公立高等学校(計65校)、私立高等学校(計14校)、盲・聾・特別支援学校(計10校)に勤務する家庭科担当の先生方にアンケート協力を依頼。各校生徒にも協力していただくよう依頼した。結果的に38校から回答していただいた。調査用紙は次頁の通り。各質問内容については「地域研究」「社会探究」の授業の中で提案された意見をまとめた。



「地域研究」授業風景(2014年7月)

(4) アンケート回答数

回答数：1627件(うち、教員48件、生徒1579件)

学校地域：県内1627件(岐阜地区100件、西濃地区753件、美濃地区2件、加茂地区26件、多治見地区44件、恵那地区500件、飛騨地区202件)

地域別回答校数：以下の通り

岐阜地区	13校	西濃地区	4校	美濃地区	2校	加茂地区	6校	多治見地区	4校
恵那地区	5校	飛騨地区	4校						

(5) 備考

各学校からの回答の多くは高校生であるため、年代別の認知については掌握できていないが、認知についての地域差は確認できると推測している。地域ごとの内容の不明な点については行政機関への電話などでの聞き取り調査(一部を集計に加えている)を行った。

【資料：調査用紙 ※一部改変】

「朴葉寿司」に関する調査 記入用紙 (記入者名)

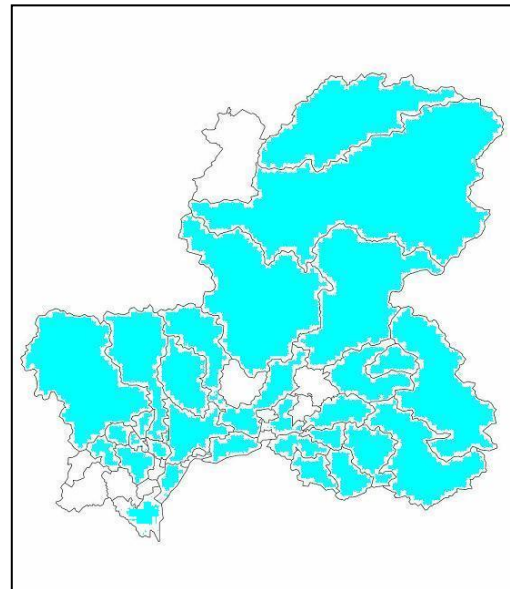
質問1 朴葉寿司の認知	朴葉寿司を (知っている・知らない) ←どちらかに○を記入
質問2 朴葉寿司の有無	朴葉寿司を (作る ・ 作らない) ←どちらかに○を記入
質問3 地域名	可能であれば詳細な地域名 (○○市××町△△地区□□) までを記入してください。 ※「朴葉寿司」を作らない場合、4～6の回答は不要です
質問4 材料	(以下の材料のうち、入っている物に○を、または入っていない物を二重線などで削除してください) 朴葉／すし飯／鮭(鱒)／ミョウガ／錦糸卵／きょうぼく／紅ショウガ／シイタケの煮付け <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-top: 5px;">その他あれば記入してください</div>
質問5 調理方法	(以下の方法に加筆・訂正してください) 1 鮭を酢に漬けておく 2 炊きあがった白米に合わせ酢を混ぜる 3 朴葉に寿司飯を乗せ、その上に具材を乗せる 4 朴葉を二つ折りにし、重ねて半日ほど寝かせる
質問6 画像データ	よろしければ各地域で作られた朴葉寿司の写真を撮影していただき、次のアドレスまで送信してください。 □□□□□□@■■■■■■■■.jp ※画像サイズは200KB(640×480ピクセル)程度でお願いします。
質問7 担当者	(再調査させていただく場合の窓口・担当者をお教えてください。) _____高校 _____先生 連絡先…
質問8 その他	その他ありましたらご記入ください。

(6) 回答地域の分布

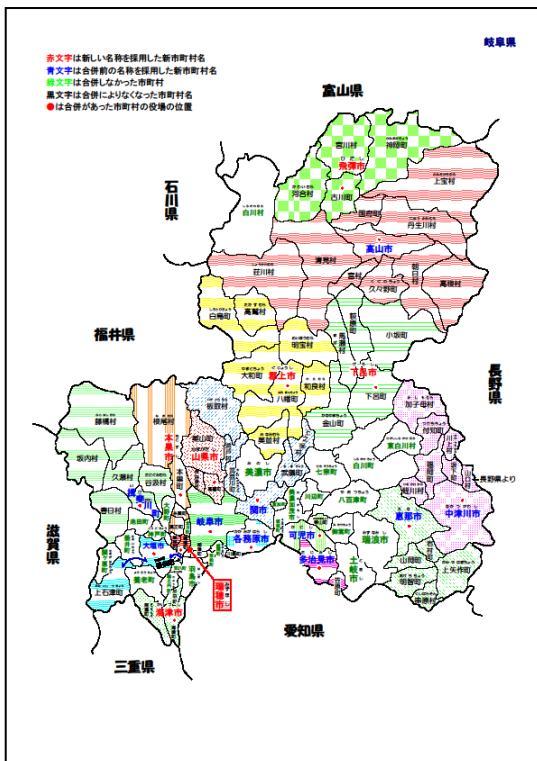
回答地域について、調査用紙の質問3の回答および聞き取り調査の回答地域を下の地図で示す。「平成の大合併」以後の地図（〔地図1〕）で見るとほとんどの地域から回答されているように見える（〔地図2〕）が、市町村区分が大きくなっているため、詳細な地域の特定が不明となっている。そのため、合併前の地図（〔地図3〕）を使用して示してみる（〔地図4〕）。回答数は地域によって異なる。「朴葉寿司」に関心の高い地域からの回答数は多い。



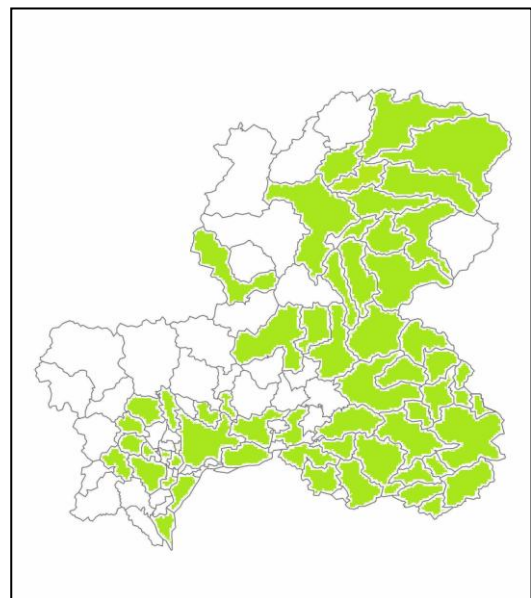
〔地図1〕岐阜県地図（現市町村区分）



〔地図2〕回答地域（現市町村区分）



〔地図3〕岐阜県地図（旧市町村区分）



〔地図4〕回答地域（旧市町村区分）

※地図1・2・4は岐阜県図書館白地図データを利用。地図3は、国土地理院地図データ。