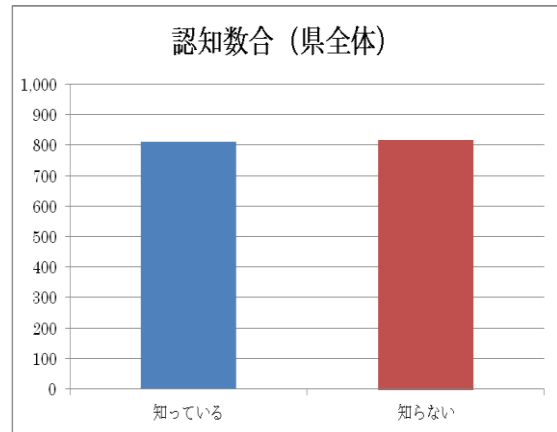


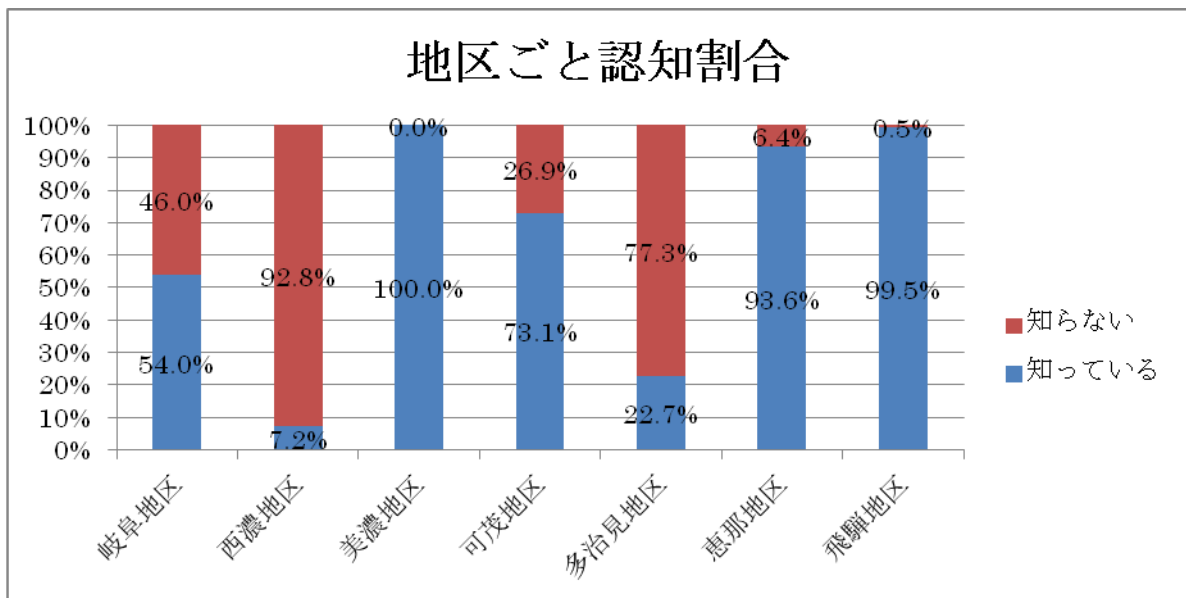
## 2 アンケート調査結果の分析

### (1) 朴葉寿司の認知について

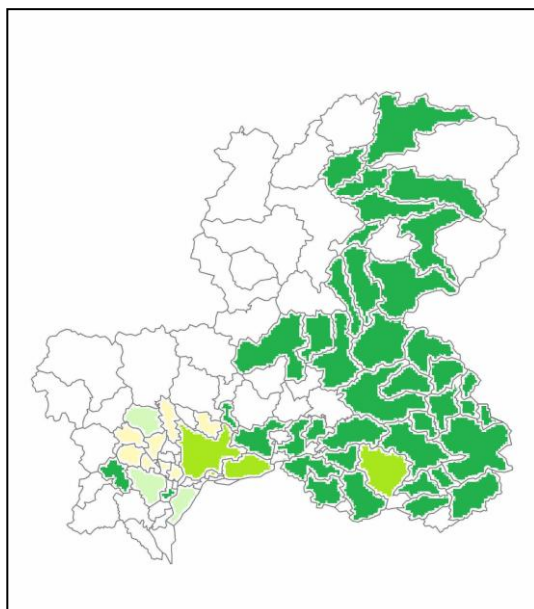
質問1「朴葉寿司の認知」の結果は、[グラフ1]・[グラフ2]および[地図5]の通り。朴葉寿司は岐阜県全域で広まっている食文化だと予想したが、県全体の認知割合はおよそ50%であった。地区(学校所在地区)ごとの認知度では、西濃地方が極めて低い。一方、美濃地区・恵那地区・飛騨地区の認知割合は極めて高い。特に恵那地区と飛騨地区の高校からのアンケート回答については、回答数も多く、具材など内容に関する記述も多く見られた。朴葉寿司がこだわりのある食文化であるといえる。



[グラフ1] 朴葉寿司を知っているか (学校所在地区別)



[グラフ2] 朴葉寿司を知っているか (学校所在地区別)



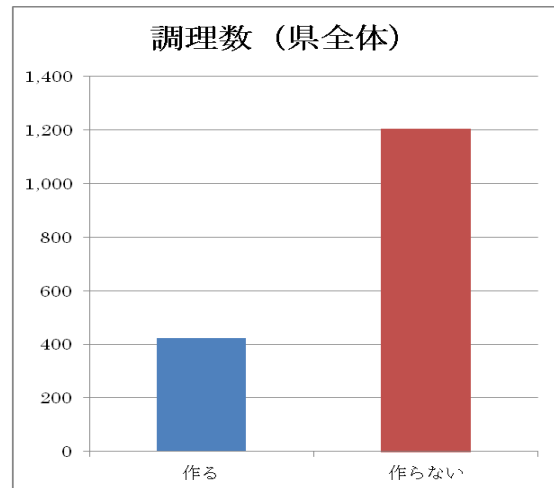
[地図5]

質問1 : 朴葉寿司を「知っている」  
(居住地域別)

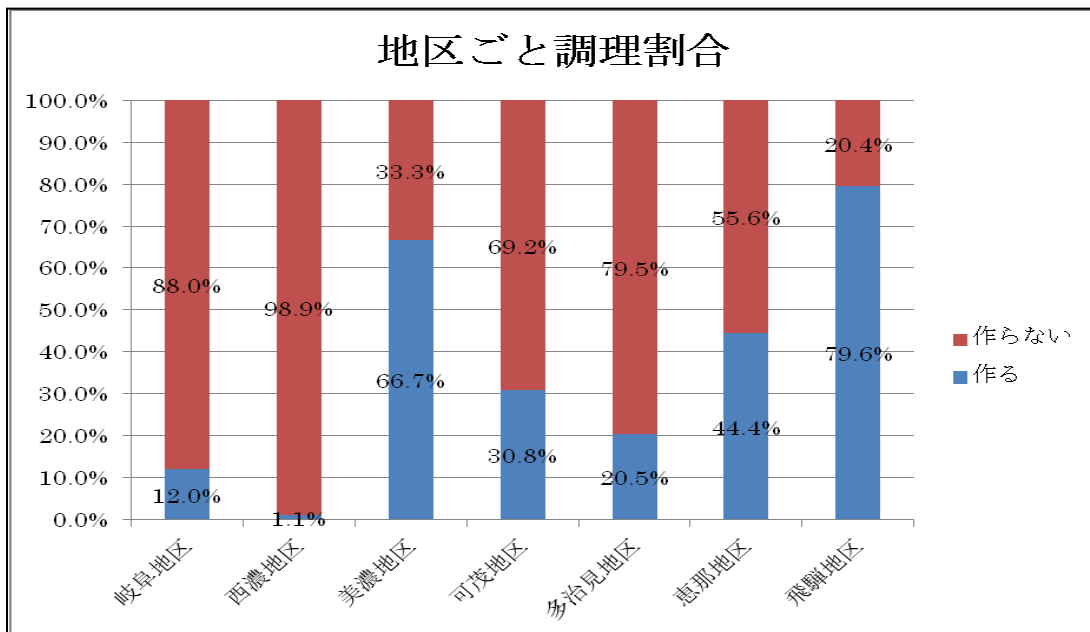
|  |             |
|--|-------------|
|  | 回答なし        |
|  | 0%以上 25%未満  |
|  | 25%以上 50%未満 |
|  | 50%以上 75%未満 |
|  | 75%以上 100%  |

(2) 朴葉寿司の調理度について

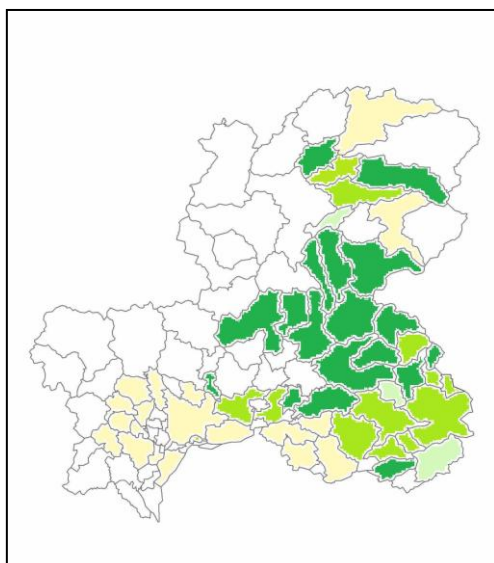
質問2「朴葉寿司を作るか、作らないか」の結果は、[グラフ3]・[グラフ4]および[地図6]の通りであった。認知度に比べるとどの地域でも作る人（家庭）の割合は低下するが、ここでも美濃地区・恵那地区・飛騨地区の割合が高い。居住地域ごとの割合を[地図6]で比較すると、下呂市を中心にその周辺地域（中津川市北部、白川町、東白川村、郡上市東部）の家庭では作っている割合が高いことがわかった。これらの地域ではより身近な郷土料理であるといえる。



[グラフ3] 朴葉寿司を作るか (学校所在地別)



[グラフ4] 朴葉寿司を作るか (学校所在地別)



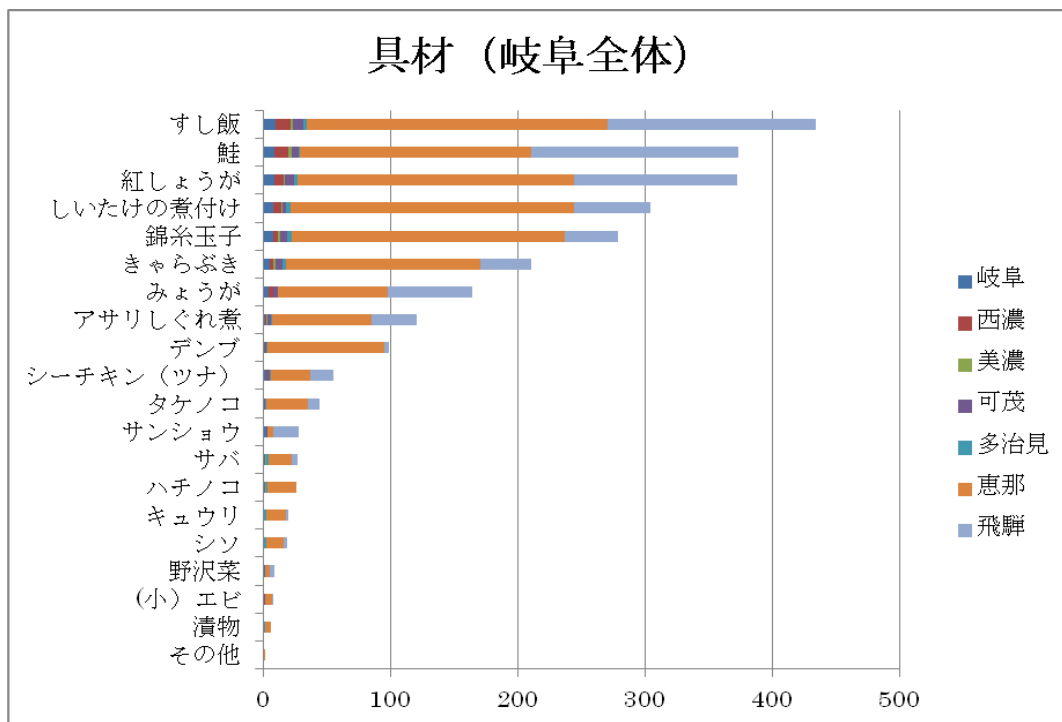
[地図6]

質問2：朴葉寿司を「作る」  
(居住地域別)

| 色  | 回答なし        |
|----|-------------|
| 黄色 | 0%以上 25%未満  |
| 浅緑 | 25%以上 50%未満 |
| 緑  | 50%以上 75%未満 |
| 濃緑 | 75%以上 100%  |

### (3) 朴葉寿司の材料（具材）について

質問4「朴葉寿司の具材について」の結果（件数）は[グラフ5]の通りであった。すし飯・鮭（鱒）・紅しょうがが基本的な具材で、各家庭好みの具材をトッピングする方法となっている。調理方法の違いによって具材は大きく異なる。すし飯に具材、特に魚の身をすべて混ぜてしまう作り方（以下「混ぜ込み式」とする）では、あまり多くの具材を使わないが、すし飯の上に具材を載せる作り方（以下、「後載せ式」とする）の場合、錦糸玉子、しいたけの煮付け、アサリしぐれ煮、サンショウ、キュウリ、デンプなど、色取りを考えた具材が使用される。



[グラフ5] 朴葉寿司の具材(学校所在地別)

旧市町村名の記述がある地域のうち、全体としては少数意見だが、使う割合の高い具材を比較してみる。下表のような特徴を確認することができた。

| 特徴的具材     | 旧市町村名ごとの具材回答割合 (%)                          |
|-----------|---|
| アサリしぐれ煮   | 白川町 (42.8) 金山町 (33.3) 恵那市 (17.9)            |
| デンプ       | 恵那市 (26.9)                                  |
| タケノコ      | 小坂町 (33.3) 福岡町 (21.4) 付知町 (17.3)            |
| サンショウ     | 金山町 (26.6) 高山市 (22.2) 下呂町 (18.4) 馬瀬村 (14.8) |
| サバ        | 瑞浪市 (28.5) 付知町 (14.2)                       |
| ハチノコ (へぼ) | 加子母村 (40.0) 付知町 (13.0)                      |
| エンドウ      | 岩村町 (14.2)                                  |
| フキ        | 付知町 (13.0)                                  |

アサリしぐれ煮やデンプは「後載せ式」の色取りに使われるようである。ハチノコは東濃地方の回答が多く、加子母の意見が大変多かった。サンショウは金山町以北でよく使われている。

その他の具材として、ワラビ（中津川市）、高菜（恵那市）、肉そぼろ（恵那市）、ニンジン（蛭川村、八幡町）といった意見がみられた。変わった具材としては、ウナギ（中津川市）、アジメドジョウ（萩原町）、塩イカ（瑞浪市）、子ども用としてウインナー（下呂町）、があった。

#### (4) 調理方法について

質問5 調理方法については、「混ぜ込み式」と「後載せ式」それぞれの特徴がみられた。「混ぜ込み式」は短時間で調理できるが、具材を混ぜ合わせた味を考えて作らなければならず、「味を調えるのが難しい（萩原町上呂）」という。一方、「後載せ式」はそれぞれの具材の下準備をしておく必要がある。このほか、郡上地域では「マスを入れない式」がある。これは、普通のちらし寿司を朴葉で包んだものであり、高山市内でもみられる。

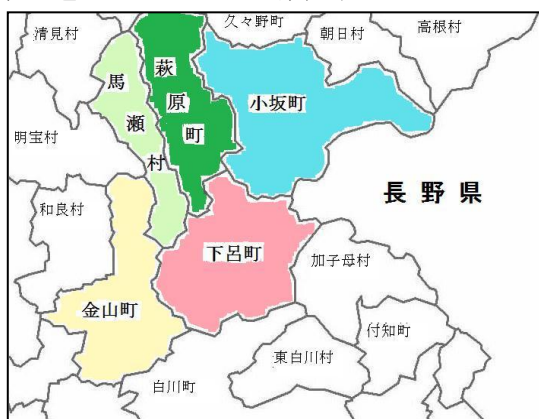
具材のうち、ご飯については、「炊く時に酢を加える（恵那市）」、「酢飯に油を少し混ぜる（中津川市）」などの意見があった。また、マスについては生のまま酢に漬けるのが一般的だが、「焼いてほぐしてから酢に漬ける（高山市）」、「焼いて使う（各務原市）」といった意見もあった。

朴葉については、濡れフキンなどで汚れを落としてから使う。「酢で拭いておく（中津川市）」ほか、朴葉の香りを立たせるために、「熱湯に通し、殺菌するとともに、香りを立たせ（瑞浪市）」たり、「葉がたくさんある時は、一度温かいご飯（酢飯）を包んで朴葉の香りをうつしてから、新しい葉に包み直して具を載せる（恵那市）」方法もあった。包み方については、二つ折りにして、木桶などに重ねるのが一般的だが、「三つ折り（中津川市）」や「四つ折りにする（恵那市）」家庭もある。また、折りたたんだ朴葉を「朴葉の茎を使ってとめる（中津川市）」、「つまようじでとめる（萩原町）」、「輪ゴムでとめる（岩村町）」などのほか、「小さな葉を二枚にして十文字に組み、四方をたたんで包む（中津川市）」方法もあった。完成した朴葉寿司は、2～3時間から一晩寝かせて味を染みこませるのが大半であるが、「寝かせず、すぐ食べる（中津川市）」家庭もあった。

初めて恵那市に赴任した家庭科の先生からは、「なによりも驚いたのは、『調理実習で朴葉寿司やるよ』と言ったら、『じゃあ、うちから葉っぱ持ってくるわ』と言った子が何人もいたことです。多くの家で身近に朴葉が手に入ることにびっくりしました」という意見をいただいた。

#### (5) 下呂市および周辺地域における朴葉寿司調理法の分析

本校における調査では、家庭科の先生の指導のもと、朴葉寿司のイラストも記入してもらった。イラストをもとに、下呂市および周辺地域（地図7参照）別に調理法を調べたところ、下表のようなデータを得ることができた。萩原地域以北では「混ぜ込み式」が多く、下呂地域以南では「後載せ式」が多い。聞き取り調査でも、下呂より南に位置する市町村の多くの家庭では、「後載せ式」が多かった。表を見ると馬瀬・萩原・小坂と金山・下呂の境界が二つの調理法の境界線といえるが、同じ下呂地域でも加子母に近い竹原地区では「後載せ式」となる（12名/14名 86%）。また、金山地域では郡上（和良）に近い祖師野・東沓部地区では、「混ぜ込み式」となる（4名/4名 100%）。地域で混在するとされる調理方法だが、細かく調べてみると、旧町村単位あるいは集落単位で明確な違いがあることを確認することができた。

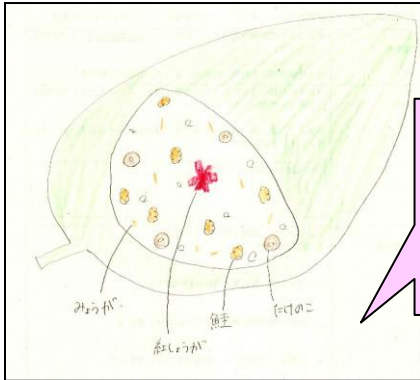


(地図7) 旧益田郡および周辺地図

|         | 「混ぜ込み式」<br>の数（割合） | 「後載せ式」<br>の数（割合） |
|---------|-------------------|------------------|
| 高山市     | 7名（64%）           | 4名（36%）          |
| 下呂市小坂地域 | 4（80）             | 1（20）            |
| 下呂市馬瀬地域 | 4（100）            | 0（0）             |
| 下呂市萩原地域 | 23（82）            | 5（18）            |
| 下呂市下呂地域 | 12（40）            | 20（60）           |
| 下呂市金山地域 | 4（36）             | 7（64）            |
| 加茂郡白川町  | 0（0）              | 5（100）           |
| 中津川市加子母 | 0（0）              | 2（100）           |

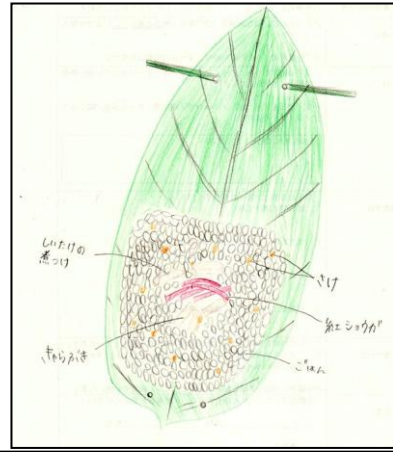


【各地域の朴葉寿司イラスト】

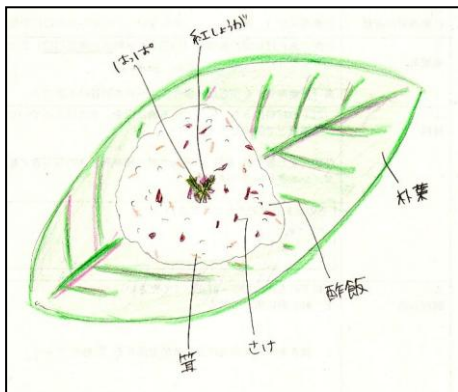


高山市丹生川町 (混ぜ込み式)

高山ではちらし寿司を朴葉で包むスタイルが多い

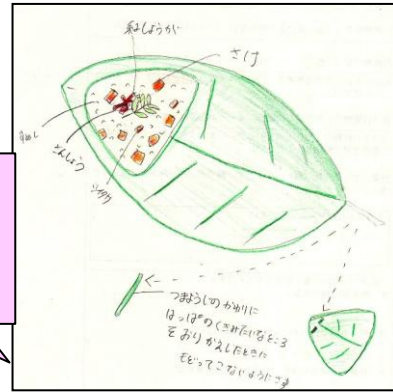


下呂市萩原町中呂 (混ぜ込み式)



下呂市小坂町 (混ぜ込み式)

朴葉の茎を爪楊枝がわりに使ってとめる



下呂市馬瀬 (混ぜ込み式)



下呂市金山町 (後載せ式)

具材のサケの切り身がご飯を覆う。珍しいスタイル

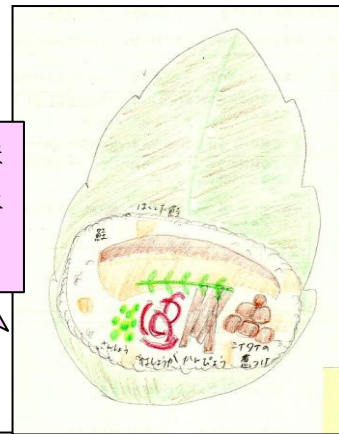


下呂市萩原町上呂 (後載せ式)



中津川市加子母 (後載せ式)

サケの身をほぐして混ぜ、上にも載せる



下呂市金山町 (後載せ式)

## (6) 朴葉寿司についての思い出

アンケートの追加調査として、本校生徒を対象に、朴葉寿司に関する出来事や思い出を質問紙に記入してもらった。家庭や地域の朴葉寿司にはさまざまな物語があることを確認できた。

### 【1年生】

「おばあちゃんの家で近くで朴葉を採ってきて、おばあちゃんと一緒に朴葉寿司を作ったことが思い出です。いっぱい作ったので一週間ずっと朴葉寿司でした。でも、飽きないのでいっぱい食べました。」(下呂地域)

「朴葉寿司を作ってみて、マスと酢を混ぜ、紅ショウガを載せただけのシンプルなもののなのにすごくおいしい。朴葉の香りがよいのです。」(萩原地域)

「祖母と妹と一緒に作ったことがあります。わが家は混ぜる派なので、食べやすい大きさに整えることがポイントだと思います。また、酢飯を作る時、調味料の分量をしっかりとしないとおいしくならないので気をつけなければいけません。」(萩原地域)

「おばあちゃんが作ってくれるけど、どうしてもシイタケはいらない。シイタケが入ると食べる気がなくなるので、シイタケだけは入れないでほしい。」(郡上地域)

「学校の帰り道に朴葉を採ってきて作ったことがあります。魚が生臭くなってしまったことがありましたが、今思うと作り方を間違えたのかもしれません。」(萩原地域)

「おばあちゃんに毎年作ってもらっています。親戚や近所の家と交換して食べ比べたりします。母はシイタケ、妹はシグレ、私は紅ショウガ、とそれぞれ苦手なものがあるので、私用・妹用など作り分けています。」(竹原地域)

「朴葉を取りに行くのが楽しかった。作るのは難しかったけれど、楽しい思い出です。いろいろな地域によって具が違うので、食べていておもしろい。」(下呂地域)

「マスをご飯と混ぜる時にうちわで扇ぎながら、おばあちゃんと作ったことを覚えています。作るの大変でしたが、みんなに食べてもらってうれしかったです。」(萩原地域)

「毎年6月くらいにおばあちゃんがたくさん持ってきてくれます。それを家族揃って食べるのがうれしいです。」(高山市内)

「小学生のときは、よく祖母と裏の山にホオバの葉を採りに行きました。わが家はマスを酢飯に混ぜたものの上に、ツナと紅しょうがをのせます。おばあちゃんが、暑い日に汗をかきながら熱いご飯にお酢を入れて混ぜていたのを思い出します。」(萩原地域)

「地域に伝わる伝統的な文化なので、このような文化を知っている自分たちが伝えていかなければいけないと思います。」(下呂地域)

### 【2年生】

「私の家では毎年家族で作業を分担して、朴葉寿司を作ります。家族みんなでわいわいしゃべりながら作ります。これからもずっと続けていきたいと思います」(萩原地域)

「小さい頃から、祖母が毎年作ってくれました。自分と兄や姉の嫌いなものを入れていない朴葉寿司を別に作ってくれたのを覚えています。作る時も、自分達が手伝いたいというと、みんなができるような仕事を割り振ってくれて、楽しく手伝ったことを覚えています。今でも作ってくれるので、とてもありがたいなと思います。また、地域や家庭によって作り方が違うので、守っていききたいと思います」(馬瀬地域)

「お父さんが取ってきた朴葉を使って、おばあちゃんが朴葉寿司を作ります。朴葉寿司はすごくおいしいし昔の人の知恵なども詰まった料理なのでこれから先も引き継いでいきたい料理だと思いました」(萩原地域)

「私の家は朴葉寿司を作ることは少ないです。どちらかというと、近所などからもらうことが多いです。地域や家庭それぞれに朴葉寿司に特徴があり、混ぜるタイプや、上にのせるタイプがあることがわかりました」(下呂地域)

「酢飯を作る時、酢をゆでて温めるのですが、酢の酸っぱい匂いでむせてしまいます。ずっと混ぜなければいかなので大変ですが、将来一人でも作れるようになりたいです。また、いろんな地域の朴葉寿司を食べてみたいと思いました」(下呂地域)

### 【3年生】

「お盆の時、実家に親戚が集まって必ず作ります。他の親戚も持って来てくれることもあって食べ比べが楽しかったです。実家では『ほおば寿司 とめし 柿の木の 塔になれ』と歌いながら、朴葉寿司を尖らせて食べます。」(萩原地域)

「私の家族はみんな朴葉寿司が好きです。中学の頃に夕飯であまった朴葉寿司を次の日の部活の遠征で持って行った時に、他校の子に、なに葉っぱ食べとるの？って聞かれて説明したことを覚えています。その時は朴葉寿司がこっちのほうでしか食べられていないことを知らなかったので、びっくりしました。地元に残る料理なので自分も作れるように教えてもらいたいです」(下呂地域)

「母さんは朴葉寿司のシーズンが来ると畑にある朴葉をとってきて作る。ばあちゃんもよく作って、家に持ってくる。作った日の夕飯、次の日の朝ごはん、昼ごはん…と朴葉寿司がなくなるまで続く。日持ちするのでよいが、父さんも二日目となってくると飽きると言う。新潟に住む親戚のおばさんは朴葉寿司が好きだからよく送ってあげる。茨城の友達が朴葉寿司食べたい、と言っていたから送ってあげたら、めっちゃうまい、って絶賛していた。やっぱり朴葉寿司は誰が食べてもおいしいんだと思う」(萩原地域)

「私はおばあちゃんのお作る朴葉寿司が大好きです。おばあちゃんのお寿司は皆に人気で、毎年、親戚や近所の人が楽しみに待っています。朴葉寿司を作るおばあちゃんを手伝ったことがありますが、想像以上に作るのが大変でした。おばあちゃんはこのように大変な作業を毎年やっていると、朴葉寿司を食べるときに、おばあちゃんに感謝して食べます。来年も楽しみです」(萩原地域)

「幼かったころの私は紅しょうがを食べられませんでした。そんな私のためにおばあちゃんはいつも私専用のしぐれだけの朴葉寿司を作ってくれました。高校生になり私は紅しょうがを食べられるようになり、今ではみんなと同じのを食べています。少し大人になった気がします(笑)」(金山地域)

「中学校の頃に、家の朴葉寿司作りを手伝ったことがあります。最初は父と家の朴の葉を採りに行きました。採り終わった後は一枚一枚丁寧にきれいに拭いて、並べる作業しました。その後はお母さんとおばあちゃんと具を乗せました。うちは家族が多く、みんな朴葉寿司が好きなので、たくさん葉を採らなければならなりません。具やご飯も大量に用意します。私はそれまで朴葉寿司が好きというわけではなかったのですが、葉っぱを採ってきてきれいにすることや、具を分担して乗せていくことの大変さがわかり、家で作る朴葉寿司は食べるようにしようと思うようになりました。また、家族の協力なしでは作ることができないので、朴葉寿司を食べるという文化を守っていくことは簡単なことではないということもわかりました」(白川地域)