

### 3 朴葉寿司の調理法取材

朴葉寿司の形態は、これまで紹介したように、「混ぜ込み式」と、「後載せ式」がある。以下に示すのは、「混ぜ込み式」「後載せ式」それぞれの調理法を取材したまとめである。

取材調査することで、「朴葉寿司」の作り方は各家庭でさまざまであり、また、いろいろなこだわりがあることがわかった。

#### (1) 萩原町羽根地区の熊崎さんへの取材

「混ぜ込み式」で、材料も作り方もシンプルな朴葉寿司である。熊崎さんの家では、年間通して10回ほど作られる。季節によって上に載せる具材を変えるそうだ。

[材料]・米1升(もち米を一合ほど混ぜて、食感をよくする)

- ・朴葉45～50枚(どの家庭でも米1升に対して朴葉40～50枚が一般的)
- ・マス700g(身を1～2cm角に切ったもの)
- ・塩35g、砂糖200g、酢(米酢)200g
- ・アジメドジョウ(秋に作る場合)

[作り方]①米は炊けてから20分ほど蒸しておく

②砂糖・塩を酢に混ぜ、調味料が溶けるように温める

③②の調味料にマスの切り身を混ぜ、マスに軽く火を通す

④木桶など大きな器で、①の米飯に③の調味料・マスを混ぜる

⑤温かいうちに朴葉で包む。温かいうちに包むと、ご飯の熱で朴葉の香りがつきやすい。

※アジメドジョウを使う時は、醤油・酒・サンショウの実で甘辛く煮付け、後から上に載せる。

「うちはあんまり具を入れず、簡単に作ってます。年に何回も作るもんでな」という言葉通り、シンプルな朴葉寿司で、短時間でできるものだったが、大量に作るため、味を調えるのが難しく、調味料の分量は正確に量る、ということであった。熊崎家の特徴の一つは、マスを鍋に入れ、軽く火を通すこと。この作業によって、調味料がよく混ざり、マスの臭みも少なくなる。また、ご飯の中にマスとともに調味料をすべて使ってしまうことも特徴的だった。

熊崎さんは萩原町四美の出身で、小さい頃から朴葉寿司に馴染みはあったが、羽根地区に嫁いでこられ、この家の作り方を学んだという。また、羽根地区特有の川魚を使った朴葉寿司の作り方も教えてもらったという。



取材のようす(2014年6月)



二つにたんで木桶に並べて重ねる



熊崎さんの家の作り方（左）と完成した朴葉寿司（右）

(2) 下呂市夏焼地区の田口さんへの取材

地域資料には、朴葉寿司が稲作作業の節目の食事として継承されてきたことが記されている。

「…寿司を作り、これを朴葉に包んだもので、「こくさ刈り」の初休みの時には、必ず作って食べた。…」(『竹原郷土誌』)

「サナブリの日に田植えを手伝ってくれた人を招き、鱒、鯖を使ったホオバズシをはじめ酒肴でもてなした」(『飛騨下呂 通史・民俗』)

「…草休みや農休みには定(きま)って賞味した。…」(『金山町誌』)

「…区長さんからノヤスミのユウヅキ(伝言)が出ると、…めいめいに集まって楽しんだ。ウドン・朴葉ズシ・マスズシがごちそうであった。」(『萩原の四季と味』)

※萩原ではノヤスミなどのごちそうとして朴葉寿司以上にウドンが食されている

田口さんの家に取材に伺った日は、六月上旬の午前。この日、おじいさんとお父さんは午前中、田んぼの草刈りをされていた。前週には田起こしをしたという。農業技術の変化はあるものの、昔ながらの風習が現在も続いていることを実感しながら取材した。

[材料]・米1升(昆布を入れて炊く)

- ・朴葉40枚
- ・マス 40切れ
- ・酢300ml程度
- ・砂糖 適量
- ・アサリしぐれ煮、漬物、紅ショウガ…適量(40人分)

[作り方] ①炊いたご飯に調味料を混ぜ合わせる

②①の酢飯を朴葉に載せる

③酢飯を少し冷ましてから朴葉の上に乗せ、マス一切れ、アサリ、漬物、紅ショウガそれぞれ一つまみを載せる

④朴葉で包み、二つにたたみ、重ねて置き、上から軽く重しをする。



朴葉寿司に使う具材



【取材のようす (2014年6月)】



ご飯に鮭酢を合わせる



酢飯は少し冷ましてから朴葉におき、  
上にマスの切り身を載せる



朴葉を広げ、具材を載せていく



朴葉を二つにたたみ重ねて置く



完成した朴葉寿司



上から大きめの皿で重しをする