

## 4 食材調査①～朴（ホオ）についての考察～

### (1) ホオノキについて

モクレン科モクレン属の落葉高木樹（別名ホオガシワ）。ホオノキは山里の周辺の低山によく生える。葉が大きく、7枚くらいの葉が輪になって付いており、これを輪生という。葉を採るときは輪生している元からまとめて採るようにする。花が咲く頃のものが香りも強く朴葉寿司用の匂。匂を過ぎたものでも使えるが、葉が硬く香りが少ないため、朴葉寿司には匂の葉を使用するのがよい。朴葉寿司をよく作る家庭では、自宅に一本から数本のホオノキを植え、匂の時期に葉を取り、冷蔵保存し、年間通して使えるようにしている。朴葉寿司に使用する際には葉を濡れフキンで拭いておく。



ホオの花（2014年5月 飛騨市）

### (2) ホオノキの活用～地域の伝統工芸品「有道杓子（うとうしゃくし）」について～

ホオノキは、軽量で、堅くないため加工しやすく、狂いが少ないため、包丁の柄、まな板、刀の鞘、下駄の歯、などに利用されている。

高山市久々野町には有道（うとう）とよばれる地域があり、かつて集落があった。江戸末期から明治初期にかけての飛騨各地域の産物をまとめた『斐太後風土記』では、大野郡河内郷有道村の記述の中で「有道杓子」が紹介されており、「此村民、冬春は厚い朴を伐て、汁杓子を作り賣出す。」と記している。この有道地区にはホオノキが多く、軽量で加工しやすいことから、伝統工芸としての「有道杓子」が作られたと伝えられる。

随筆家の白洲正子は『日月抄』で、この杓子を絶賛している。

「…飛騨の「有道杓子」は、杓子の中の王者で、私は毎日のように使用している。…白木の仕事の美しさは、まったくごまかしの利かぬ単純さにあり、少しの傷も許さぬところにある。ちょっとでも傷があると、そこから曲がったり折れたりするからだ。…」

現在は廃村となった有道地域だが、「有道杓子」づくりの伝統技術は、保存会の人たちによって継承されている。



有道杓子（左）（高山市久々野公民館）



高山市で毎年1月24日に開催される二十四日市での演示販売（右）（高山市）

(3) 朴葉について～包む・抑える・載せる～

朴葉はホオガシワ（保寶我之婆）として、万葉集にも記されている。大きな葉が古くから食材を包むのに利用されたことがわかる。

卷十九 四二〇五 大伴宿禰家持の歌

皇神祖之 遠御代三世婆 射布折 酒飲等伊曾 此保寶我之婆

皇神祖の遠御代御代はい布き折り酒飲みきといふそ此の厚朴

(天皇の遠い御代御代には、広く広げて折って酒を飲んだというこのホオガシワである。)

朴葉を使う目的の一つに包装がある。その大きさから、朴葉寿司以外にも食材を包むのに使用された。かつて田植えの後、冠婚葬祭時、浄土真宗の報恩講などの惣菜などには皿として、包装用として朴の葉が使われた。

朴葉の殺菌・抗菌作用効果によって食材の保存に役立つ効果もある。飛騨地方には朴葉寿司以外にも、朴葉に餅を包装した「朴葉餅」があるが、朴葉が餅にカビがつくのを抑える効果がある。朴葉餅を食べる時は、朴葉に包んだまま焼き、焦げた葉を取り除いて食する。



朴葉寿司のシーズンに下呂市内の食料品店では朴葉も販売されていた（左 2014年6月）

夏、食料品店で販売される朴葉餅（右 2014年8月）

朴葉に食材を載せる例として、「朴葉味噌」を挙げる。飛騨地方北部で朴葉を使った料理として有名なものは、「朴葉寿司」ではなく、「朴葉味噌」である。これは、朴葉の上に、味噌・ネギ・キノコなどを載せ、焦げつかないように混ぜながら焼き、火が通ったものをご飯とともに食べる料理である。一般家庭で食することは減っているようだが、高山市を中心に飛騨の郷土料理として観光客に振る舞われている。朴葉を焼くことによって、朴葉寿司同様、朴葉のよい香りを楽しむことができる。火であぶっても味噌や食材をよく混ぜれば、朴葉が焼けてしまったり、味噌が焦げついてしまうことはない。

元来は神岡町で青い朴葉の上に味噌を載せて食したものだたとされるが、現在、「朴葉味噌」というと、枯れて落葉した朴葉の方がイメージされる。

高山市出身の先生や生徒から朴葉味噌について、聞き取り調査をした。「朴葉味噌は、高山市民の朝の『ソウルフード』の一つだ」、「今は、健康食ブームで減塩志向になっているが、昔の味噌

