

## 7 柳田國男の朴葉寿司

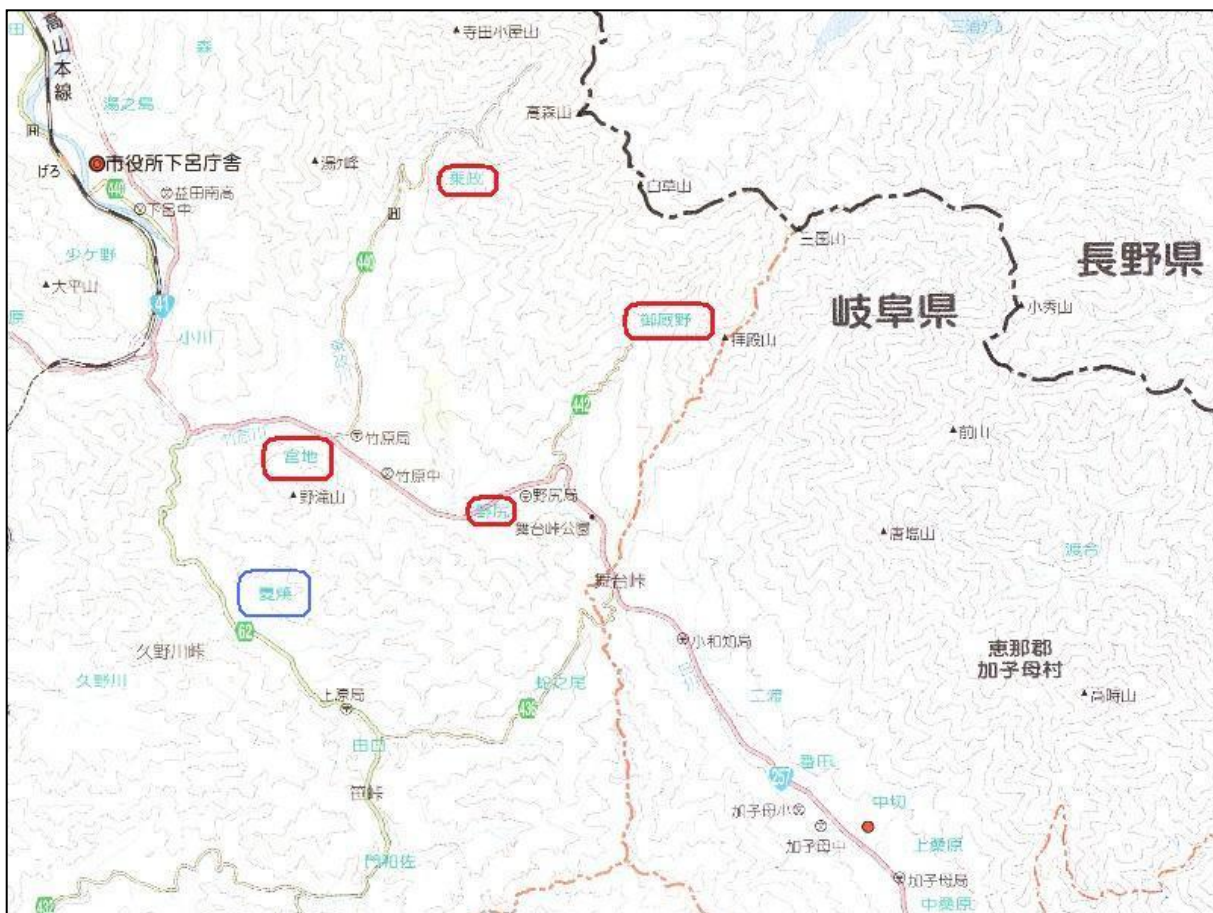
「はじめに」で紹介した、柳田國男が飛騨を旅した時代、「竹原村の御厩野」ではどのような朴葉寿司が作られていたのだろうか。これまでの調査結果から、考察してみたい。

### (1) アンケート調査・聞き取り調査結果からの推測

本校で行ったアンケート集計で、御厩野・野尻・宮地・乗政の竹原地域（地図9参照）生徒の回答（17件）にあった酢飯以外の具材〔件数〕を示す。

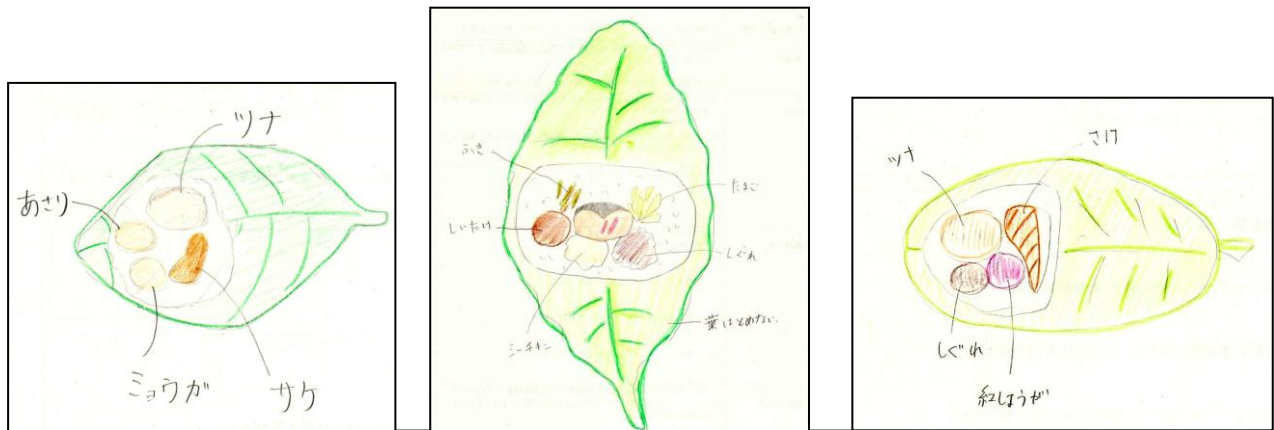
サケ（マス）〔13〕／ミョウガ〔7〕／錦糸玉子〔7〕／きやらぶき〔7〕／紅ショウガ〔11〕／シイタケ〔8〕／デンプ〔1〕／シーチキン〔12〕／アサリしぐれ煮〔9〕／サンショウ〔2〕／サバ〔1〕

シーチキンを入れる割合は県全体で8.0%程度であるが、竹原地区においては70%を超えているのが特徴的である。さらにサケ（マス）とシーチキンの両方を入れる家庭が、11件（64.7%）と非常に高い。記入してもらった朴葉寿司のイラストにも他の地域ではあまり見られない、サケまたはサバとともにシーチキンを載せる朴葉寿司を見ることができる。魚を好む地域だとはいえないだろうか。



【地図9】下呂市南東部（『ゼンリン住宅地図下呂市南部』を加工）

竹原地区（旧竹原郷）四ヶ村（御厩野・野尻・乗政・宮地） 夏焼地区



竹原地区の朴葉寿司イラスト（いずれもサケとシーチキンが載っている）

朴葉寿司の調理方法を取材した夏焼地区（鳥屋ヶ野）の田口さんの家のある集落から、竹原峠を越えると御厩野のある竹原地区に至る（地図9）。

田口さんから「今ではマスを入れる家の方が多いかもしれませんが、この辺や竹原では昔はマスよりサバの方が好まれた。特に男の人が好んで食べた。酒を飲む人が好きやな。脂がのっつるのでおいしいんやろな」という話を聞いた。魚を好んだ御厩野の人たちは、サバを載せて食していたのではないだろうか。

柳田は「酒を呑まない」（『故郷七十年』）そうなので、お茶でも飲みながら、サバのたくさん入った朴葉寿司を「梅野屋という旅舎」で、「同行井深林二君」とともに食べ、「暫く休息」（『北國紀行』）したのではないだろうか。



鳥屋ヶ野の集落（2014年3月）

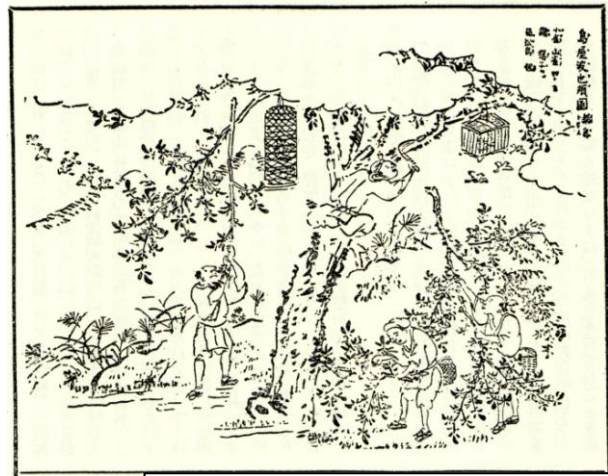
## （2）『斐太後風土記』の記録からの推測

明治初期、竹原郷御厩野村は家57戸で、人口は400人あまりだったと記録されている。産物として挙げられている食品は、米（180石）、稗（35石）、大麦（60石）、小麦（12石）、大豆（7石）、酒（80石）、小鳥（1000羽）であり、単位不明のものとして、梅・栗・椽（トチ）、串柿（30連）、猪（1）鹿（1）、山ドリ（10）、キジ（10）が挙げられている。酒があることから、酢飯の材料となる酢も作っていたであろう。集落を流れる竹原川で魚も捕られたと考えられるが、御厩野村に記録はなく、乗政村で鱒と石魚が、野尻村で鯉や金魚の記録があるだけである。

先述した田口さんの家のある集落名が「鳥屋ヶ野」というように、御厩野やその周辺地域では鳥が盛んに捕られたようである。木の枝に罾（モチ）をつけ、あるいは網を張って捕っていたと記録されている（資料参照）。『秋風帖』でも、三国山で、「去年の鳥屋猶存し、霞網の竿なども残り居れり」と記されている。鳥を捕るのは晩秋のこととして記録されているので、初夏に作る朴葉寿司に使ったとは考えにくい。燻製や佃煮のようにして長期保存していたとすればどうだろうか。



下呂市御厩野集落



(資料) 野尻村「鳥屋波也須図」  
 (『斐太後風土記』)

### (3) 地理的交流からの推測

『秋風帖』に記されているように、御厩野を流れる「竹原川はこゝにて最早立派な川」となり、益田川（飛驒川）に合流し、金山へ南下する。

御厩野を発った柳田は、下呂を経て、小坂で、「御料林に入りて伐木」を見、「杣の頭なる老人」から、「木を流す堀川を見せ」られている。木材だけでなく、河川を使った物流が盛んだった往時、益田川の最上流域に位置した御厩野の人たちは、下呂地域や上原地域の人々とのさまざまな交流があったことだろう。

また、御厩野は飛驒から「美濃や加子母へ越ゆる」峠の入り口であるので、加子母地域との交流もあった。御厩野地区に今も継承されている「鳳凰座歌舞伎」は、東濃地方の地歌舞伎文化が流入したものである。

これらのことから、御厩野で作られていた朴葉寿司は、下呂地域からも加子母地域からも文化的影響を受けていたと考えられる。下呂側の影響を受けて、サンショウの葉を載せたり、加子母側の影響を受けてへボ（ハチノコ）を載せていたと推測される。完成した朴葉寿司は「後載せ式」だったろう。



サバ・シイタケ・肉そぼろ・紅ショウガを載せた朴葉寿司（下呂市）



マス・へボ・紅ショウガ・漬物を載せた朴葉寿司（下呂市御厩野）