



知ってる人も知らない人も、  
朴葉寿司のことがよく分かる

## 朴葉寿司の歴史

稲作の文化と深く関わる  
恵那の朴葉寿司のルーツに迫る

### 稲作の恵那

恵那は昔から、海から離れた山間で、稲作中心の農山村でした。稲作文化には古来より農神として「田の神」をまつる信仰があり、農民の一年間のスケジュールの大半は農耕儀礼の年中行事に沿って決められていました。



坂折棚田の田の神

### 米づくりといわれ

米づくりには八十八の作業があり、中でも田植えは最大のイベントで、「田の神」に酒や食事をお供えしました。田植え中には田植え飯を「田の神」ともにとり、これら行事にする食事は「ハレ食」として、ふだん粗食を強いられる農民に許されるご馳走の機会でした。

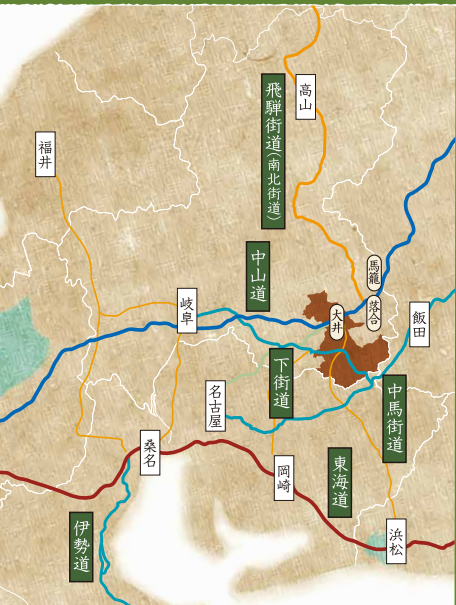
田植えは旧暦の節句（6月5日）前後に始まり、半夏生（7月2日前後）までに終えることが通常なっており、これは恵那地方では朴の若葉の季節と重なり、朴葉飯や朴葉餅、現代の朴葉寿司に進化してきたといわれています。

### 携帯食として便利

朴葉は大きく、厚く香りがよく殺菌作用があるといわれ、昔の人はお皿など食器として、包んで携行する用具や弁当や個包装としても利用していました。また、朴の葉は燃えにくくしつかりしているので、焼き皿（飛驒の朴葉味噌）としても使われました。

### 街道の交流地点

恵那市は江戸時代に制定された主要街道「中山道」が東西を貫通し、中津川から富山へ通じる「南北街道」、岩村街道から三河へ抜ける「中馬街道」などの脇街道も多岐に分かれて、江戸から京へ、そして伊勢さんへと、東西南北を行交う旅人や行商たちの往来で賑わいました。



ほお〜  
Ho〜

### 寿司の豆知識

**鮎**

発酵させたご飯に魚を漬け込んだ保存食を指す漢字だった。（今のなれずし）

**鮓**

なれずし以外の、酢飯に魚介類などを合わせた握りずしや押しずし、巻きずしなどを指す。

**寿司**

結婚式や祝い事の席で出された御馳走だったことから「寿を司る」の縁起を担いだ当て字。

朴葉寿司は  
とっても奥深いんですよ

教えてくれた人

絵本専門士 森岡由紀子さん

フリーの司書として活動するかわら、朴葉寿司プロジェクトの歴史担当として朴葉寿司のルーツを探っている。

