

interview

私にとつての

朴葉寿司



女性活躍推進の町で、昔ながらの朴葉寿司を教えてもらいました。

女性活躍推進の町で 伝承料理を教わった

昔からの伝承料理である朴葉寿司。「涙が出るような懐かしさがある」と話すのが、恵那市山岡町にあった「山岡農村婦人の家」から派生した「道の駅おばあちゃん市・山岡」の立ち上げに携わった加藤さんと、高校の同級生である大庭さんです。

恵那市山岡町は、30年以上前から山岡農村婦人の家を拠点に、女性の活躍推進に力を入れていた町。多くの女性た



ちが集まっては、家業の業種ごとにグループを作ったり、一緒に伝承料理を作ったりして活動していました。「地域の人に伝承料理をいっばい教えてもらったの。そのおかげでしっかりここに根付いてやってこれたかな」。

初夏の朴葉を見て 朴葉寿司を思い出して

おばあちゃん市の朴葉寿司は、山菜やきのこが使われた素朴な朴葉寿司。大庭さんが

「売れるものをというよりも、懐かしいと思ってもらうものを伝承すること」と話すように、お二人が山岡で受け継いできた作り方を、今もなお続けています。

加藤さんは「やっぱり朴葉寿司は懐かしい存在。おばあちゃん市で朴葉寿司を食べた人が、手も届かないくらい高いところ、そよそよと風に吹かれている朴葉を見て、朴葉寿司を思い出してもらえたら嬉しいね」。山岡



を拠点に、恵那の初夏の素朴な風物詩が、次の世代に受け継がれていくといいですね。

interview

私にとつての

朴葉寿司



仲間と一緒に作って食べて、次世代に繋いでいきたい。

仲間と一緒に作ると テンションが上がります

朴葉寿司の魅力の一つ、それは仲間と一緒に作る楽しさ。恵那市民の食の改善や楽しみに一役買っているのが、恵那市食生活改善連絡協議会(通称・食改)です。食改は、食事を通じた健康づくりの活動をするボランティア団体。高齢者の方への



の活動のかたわら、仲間たちで集まって伝統食作りをしています。その会長を務めるのが、山本さちよさん。「一人で作るのと仲間と作るのは全然違う！仲間と一緒にやると、テンションが上がるし刺激になる」との言葉通り、約80名の食生活改善推進員と活動しています。

各家庭のどれもが伝統食

仲間と朴葉寿司を作っていると分かるのは、各家庭によって様々な朴葉寿司の顔があること。参加した人たちが「こんなやり方があるんだ!」「この具材がおもしろかった!」など、発見があるのが楽しい」と口々に話すように、具材の種類だ

けでなく、ご飯ののせ方、具材の作り方、朴葉の包み方、保存の仕方、何をともやり方は十人十色。どれもが正しいかではなく、どれもが伝統食。朴葉寿司を作ったことのない人も多いですが、次世代に繋げていきたいです。

結婚して恵那市にきた女性たちにとつての友人作りの場にもなっている食改の活動。「みんな



まで元気に集まれることが何よりです。これからも食の活動を続けながら、仲間と楽しく朴葉寿司を作りたいですね。」

私のこだわり

朴葉の季節になったら、普通に淡々と、いつもと変わりなく作っていくことです。



私のこだわり

素朴な朴葉寿司!山でとれるものを中心に使っています。



加藤 秋子さん(写真右)
大庭 脩代さん(写真左)

「道の駅おばあちゃん市・山岡」の立ち上げ時のメンバーの加藤さんとお友達の大庭さん。



教えてもらった味を
継承したい!

仲間と一緒に、
伝統を守って
いきたい!

食生活改善連絡協議会会長
山本 さちよさん

市民の皆さんの食生活の改善のきっかけになればとの思いから活動している。

