

interview

私にとつての

朴葉寿司



朴葉寿司は子どもたちとの コミュニケーションです。



子どもたちの
友達にもお裾分け

朴葉寿司の味や作り方を思い出す時、多くの人が思い浮かべるのが、家族や親戚、ご近所さんの顔ではないでしょうか。そんな顔の1人といえるのが、子ども園や小中学校で、心や体の変化・家族の愛情などをテーマにした「命の授業」の活動をしている宮口晴子さんです。



3人のお子さんのママでもある宮口さん。ご家庭では、朴葉をテーブルの上に並べていると、朴葉の香りに気づいたお子さんたちが「今日のご飯は朴葉寿司だ!」と喜んでくれるのだそう。時には一緒に作ることもあります。娘も『一緒に作るの楽しい!』と言ってくれますね。

私はその子たちのお母さんではないけれど、喜んでもらえる、また作らなきゃ!と思います(笑)。

いつか「隣のおばさんが作っていた」と思い出してもらいたい

宮口さんがよく具材に使うのは、椎茸、にんじん、玉子、野沢菜、あさりのしぐれ煮、しめ鯖、鮭フレーク、きょうちんぎ、紅しょうがなど、その日に家にあるものが中心です。

「おばあちゃんの味を受け継いで、子どもの世代へと繋いでいきたいと思っています。将来、隣のおばさんが毎年作ってたな、自分でもやってみようかな、と思ってもらえたら嬉しいです。」

私のこだわり

これを絶対に入れる!など決めずに、なるべく家にあるものを使って作ります。



助産師

宮口 晴子さん

恵那市内を中心に、子ども園や小中学校などで「命の授業」を行っている。恵那生まれ、恵那育ち。

interview

私にとつての

朴葉寿司



入れるだけで特別になる へぼ入り朴葉寿司を舐めたい。



子どもの頃から親しんだ
へぼ入り朴葉寿司

「へぼを食べたことがあるでしょうか。へぼとは蜂の子のこと、恵那市では串原地区を中心に、へぼを食べる文化が根付いています。

「子どもの頃から朴葉寿司には必ずへぼが入っていた」と話すのは、「へぼがーるず」の三宅正子さん。へぼ食の文化を伝える、次世代へ繋ぐ」をキャッチコピーに掲げ、串原在住の30代〜50代の女性たちで活動するへぼがーるず、へぼ料理作

りやイベント出店などの活動を行っています。

正子さん曰く、へぼの良さは「入れるだけで特別な料理になる」こと。「香ばしさが加わるだけでなく、育てたり山でとったりして手に入れて調理して...という食べるまでの苦労が、より一層特別な味にしてくれるんです。」

一方で、へぼ入り朴葉寿司には難しさも。「東京のイベントに持って行った時には、虫!と離れていってしまった人もいたの、なじみのない人に急には渡せないですね(笑)」。

へぼの香ばしさを生かした味付け

へぼは、醤油をひとまわしと、日本酒と本みりんを入れるだ



けの控えめな味付け。砂糖を入れずに調理することで、へぼの味が生かされます。

お子さんにも好評だというへぼ入り朴葉寿司。今は常時販売できるほどへぼの量がないので、家庭の味として続けながら、へぼの育て方も研究していきたいです。へぼがーるずの、これからの楽しみです。

へぼの食文化を
伝えたい!

へぼがーるず
三宅 正子さん

へぼがーるず所属。
くはらへぼまつり実行
委員会メンバー、中学校
教員。恵那市出身、在住。

私のこだわり

なんと言ってもへぼ!串原地区では多くの家庭でへぼ入り朴葉寿司を見かけます。

