

「習いに行かなくても作れるもの」から
始まったのが、朴葉寿司の販売でした。

「私たちが運営するから」と
説得して始まった加工所

地元の女性たちの手作り加工品や、新鮮な農産物で人気の「なかのほう不動滝直売所」。長年愛され続けているこの場所の始まりは、30年ほど前にさかのぼります。今でこそ、たくさんの商品が毎日作られる加工所は、当時はお蚕の飼育所。地元の農家のお嫁さんたちが集まって、自分たちでお小遣いを稼ごうと動き始めたのがきっかけでした。

「長野県の販売所にみんなで見に行つて、そしたらへぼ（蜂の子）が次から次へと売れる。こんな山の奥でできるんなら中野方でもできる、と自信を持つてね」。

そこからは、行政の人たちを



「建物を作ってもらったら、あとは私たちが運営するから」と説得して、直売所の立ち上げが始まりました。とはいえず商品開発はおろか、自分たちで販売をしたことのない人たちばかり。中野方を回つて販売できる野菜を探したり野菜を使って漬物を作つてみたり、地道に少しずつ商品を増やしていきました。そんな中で「作り方を習いにいかなくても作れるもの」として平成8年に直売所での販売が始まったのが、朴葉寿司だったので

家庭で伝わる味が、
売れ筋の商品へ

立ち上げメンバーの池戸ぬい子さん曰く、当時は「どこも朴葉寿司の販売なんてやってなかった」。家庭で食べるものだった朴葉寿司が、商品としてお客さんに提供するものへと変わったのがこの時でした。最初の頃は、見た目の地味さも相まってあまり売れ行



家庭のレシピを再現し続ける

きが良くなかったのだとか。しかし、恵那駅前でのぼりを掲げてもらうなどの工夫を重ねて、だんだんと話題になり、今では朴葉寿司の季節になると一日百個以上の朴葉寿司が売れるようになりました。

「最初は、朴葉寿司を販売するついでに頭がなくてね。百円（当時）で売れた時はみんなで嬉しかったよ。販売の許可が取れた時もみんな喜んで、みんなの力つてすごいなあって思ったの」。



うがを手作りすることにチャレンジしました。添加物をなくそうとすると値段は高くなつてしましますが、なるべく昔使つていたものを使えるように変えていきたいです」。

まだ日の目を浴びていなかった頃から、パワフルな女性たちによって受け継がれ、販売されてきた自慢の食、朴葉寿司。地元根付き、地域外の人にも愛される、これからの朴葉寿司の形を見たような気がします。



「朴葉寿司がブームになってきましたし、これからもこの場所で朴葉寿司作りを続けていきます。実は昨年、それまで市販のものを使つていた紅しよ

自分たちで作った木枠を販売開始当時から使っています。



きやらぶき、椎茸、玉子など、
20年以上、ほぼ変わらないレシピです。

私のこだわり



みんなで色々なアイデアを出してやっていきたい

農業組合法人
なかのほう不動滝やさいの会さん

なかのほう不動滝直売所を運営している団体。直売所の立ち上げから約30年経つ今も、中野方の女性たちが運営している。

