

東野小学校郷土クラブの活動
「朴葉寿司づくり」

日時：2022年6月1日
場所：東野小学校調理室
対象：4年生～6年生
講師：伊藤淑子さん



地元の大人が、地域の歴史や文化を伝える恵那市立東野小学校の「郷土クラブ」。この日は、伊藤淑子さんと伊藤真理さんが、児童21人に朴葉寿司作りをレクチャーしました。
まず淑子さんが、朴葉の特徴や、朴葉寿司の作り方を説明します。その後は、卵そぼろを子どもたちと作り、鮭・漬物などと一緒に、パック



伝承

子どもたちが作る朴葉寿司



体験レポート

「伝え、残したい」
地域での取り組み

朴葉寿司を多くの世代に受け継いでもらうよう
地域や学校でも活動の輪が広がっています。
その活動の様子をレポートします。

Report

恵那市主催
「棚田でつくる、朴葉寿司」

日時：2022年6月11日
場所：農家民宿「こうや」
対象：中学生以下の親子
講師：飯田まち子さん



伝承

親子でつくる朴葉寿司

朴葉寿司作りによいのは、朴の葉が柔らかい初夏。青々と茂る葉っぱを収穫して、すぐに朴葉寿司を作るのが理想です。でも、誰もがお庭に朴の木があるわけでも、朴葉寿司の作り方を知っているわけでもありません。馴染みのない人にも、初夏の朴葉寿司作りを体験してもらおうと、6月に開催されたのが「畑から台所へ。とる、つくる、たべる体

験教室」です。
会場となったのは、恵那市中野方町、坂折棚田のすぐ近くにある農家民宿「こうや」さん。女将の飯田まち子さんに案内してもらって、棚田の近くにある朴の木から、朴の葉を収穫します。葉っぱの処理をしてから、いよいよ朴葉寿司作りスタート。パックにご飯と具材を詰めていきます。具材、お吸い物、漬物は、すべてまち子さん手作りのもの。皆さんベロリと完食でした。
体験の間も、参加した子どもたちは朴の葉を持って走り回ったり、お面にして遊んだり、中野方町の自然の中で遊びと過ごしていました。

参加者さんからの声

- 「朴の木から採った葉っぱでお面を作って遊んだのが楽しかった」
- 「匂いのものや、昔から伝わるものを、子どもと一緒に体験できる場は本当にありがたい」

参加者さんからの声

- 「料理をあまりしたことがなくて心配だったけど、家族のみんなにあげて感想を聞きたいと思いました」
- 「朴葉寿司をほとんど食べたことがなかったけど、やってみて楽しかった」

クに入れていきました。子どもたちの手つきは、大人より何倍も丁寧。時間をかけて几帳面に具材を入れる子どももいれば、ミルフィーユ状にご飯と具材を重ねる子どもも。具材を入れ終わったら、朴葉の上でひっくり返してパックをオープン。「やったー！きれいにできましたー」。この日一番の歓声が、あちこちから聞こえてきました。
作った朴葉寿司は、お家にお持ち帰りです。
淑子さんは「楽しんでもらえることが一番嬉しい」。ふるさと東野で、楽しみながら恵那の味を覚えて育っていく子どもたちが、キラキラして見えた一日でした。



photo report

