

ようこそ、 朴葉寿司の世界へ

朴葉寿司は、朴葉に酢飯と具材をのせて包んだ郷土食としてこの地域で親しまれてきました。恵那の朴葉寿司には、特別決まったことはありません。具材や包み方も個性豊か。朴葉寿司ひとつひとつに様々な想いが包まれています。シンプルだけど、奥深い朴葉寿司の魅力を紹介します。

朴葉の香りは季節の便りです

友達とみんなで
作るのが
楽しいよね!

毎年
たくさん作るのが
うちの決まり

手作りの味を
これからもずっと
大事にしたい

子どもたちが
喜んでくれるのが
何より嬉しい

孫にも
この味を
伝えてほしい

へぼを
入れるのが
うちのこだわり!

昔は習わなくても
誰でも作れる
ものでした

庭の朴の木を見ると
朴葉寿司作らなきゃって
そわそわするわ

朴の葉に酢飯と具材をのせて包んだ
恵那の郷土食。



朴葉寿司とは

恵那 朴葉寿司の特徴

- 具材は好きなものを
彩りよへのせまじょう。
- 朴葉の香りを
感じまじょう。
- たくさんできたら
お裾分けまじょう。
- 楽しみながら
つくろまじょう。

もくじ

- P03~P04 初夏を彩る恵那の味
- P05~P08 朴葉寿司の歴史
- P09~P10 図解 朴の木の全て
- P11~P16 私にとっての朴葉寿司
- P17~P18 朴の木の活用
- P19~P24 作ってみよう朴葉寿司
- P25~P26 朴葉寿司の進化
- P27~P28 地域での取り組み
- P29~P30 朴葉寿司でまちづくり

