

違いが楽しい！ 各地域の朴葉料理

朴の葉を使った食は、岐阜県飛騨、中濃、東濃、長野県南部に存在しています。朴葉寿司だけでも、包み方や具材にそれぞれの地域の特徴がでています。その地域で根付く朴葉の料理は、どこか懐かしい郷土の味を伝えています。



飛騨の朴葉味噌

山で朴葉を皿代わりに焼き味噌をしたのが始まりといわれている。茶色く落葉した朴の葉を使う。



白川の朴葉寿司

具は酢じめの鮭、ふき、しぐれ、しょうがなど。

SHIRAKAWA Hoba Sushi



加子母の朴葉寿司

具は鮭の切り身、舞茸、きょうぶぎ、紅しょうが、椎茸など。

KASHIMO Hoba Sushi



郡上の朴葉寿司

寿司飯に刻んだ具をまぜたものを朴葉に包んでいる。



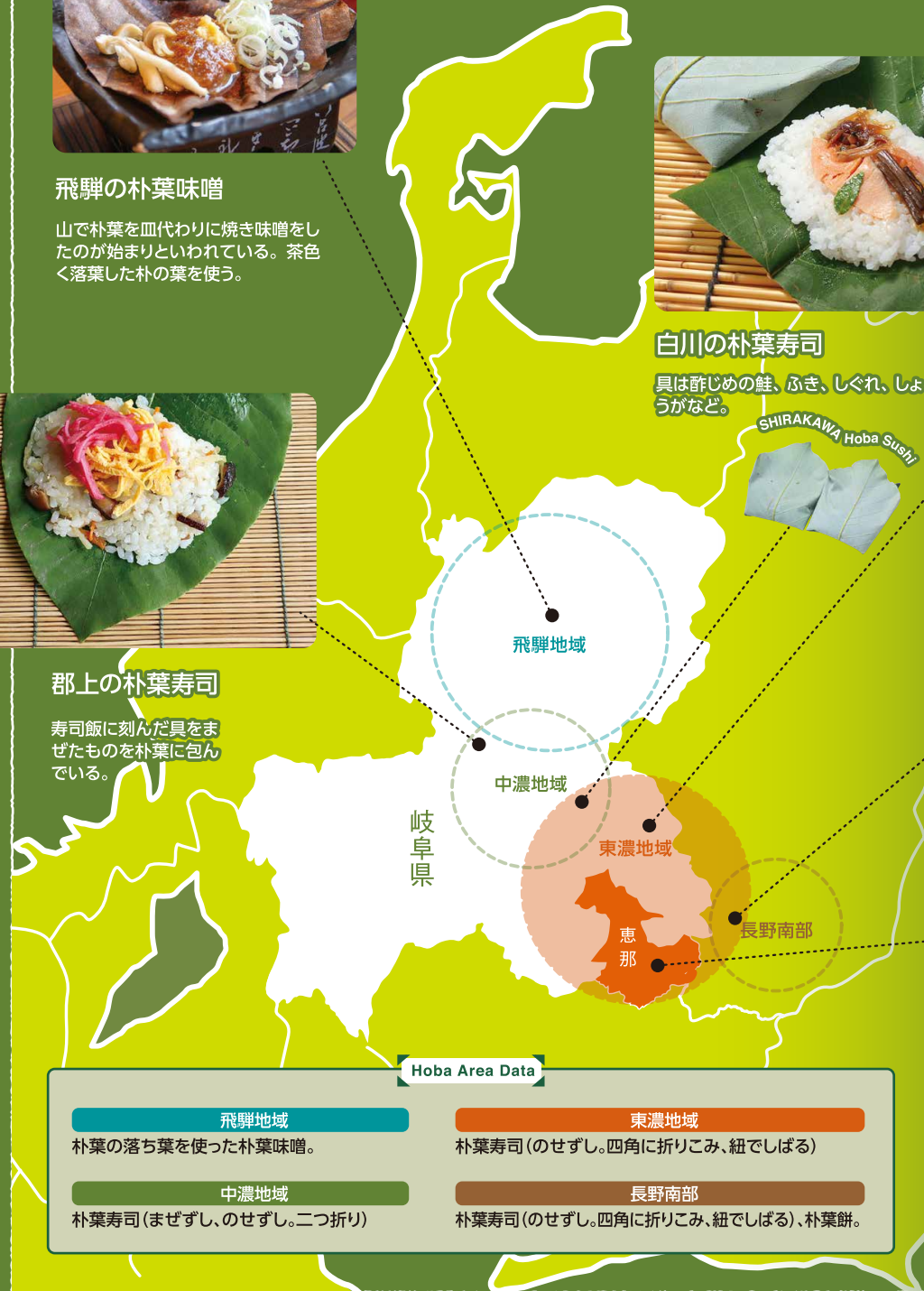
南木曾の朴葉巻き

米粉を練って作った餅にあんを包んで朴葉でくるみ、い草でしばって蒸しあげた郷土の和菓子。

恵那の朴葉寿司

山の幸(きょうぶぎ、椎茸の甘辛煮、紅しょうが、たけのこ、へぼの甘露煮)や酢じめの魚だけでなく、さくらでんぶ、錦糸玉子などを盛って、とても華やか。

ENA Hoba Sushi



Hoba Area Data

飛騨地域

朴葉の落ち葉を使った朴葉味噌。

中濃地域

朴葉寿司(まぜずし、のせずし、二つ折り)

東濃地域

朴葉寿司(のせずし。四角に折りこみ、紐でしばる)

長野南部

朴葉寿司(のせずし。四角に折りこみ、紐でしばる)、朴葉餅。

ほお～
Ho～

朴葉の豆知識



「朴(ほお)」は「包(ほう)」の意で、昔から食べ物を盛ったり包んだりするのに使われてきた。

色々な具材で
華やかなんです