

～令和5年度飛騨市公民館講座開催レポート 第1号～

【郷土食・ほおば寿司作り講座】

6月13日(火)に、古川町公民館で開催し、12名の方に参加していただきました。講師には、市内で飲食店を営む小野 元氏にお願いしました。

朴葉は、昔から抗菌作用があるといわれ、食べ物を包んだりお皿の代わりとして使われたりしています。そんな朴葉を使った「ほおば寿司」は、飛騨地方から中濃地域と広い地域で作られている岐阜県の初夏の風物詩的な郷土食です。どの地域でも朴葉で包むことは共通していますが、酢飯の形状や具の種類、包み方などに地域や家庭の独自性がみられます。

酢飯だけでも、具材を混ぜ込む五目寿司タイプと様々な具材を上に乗せるちらし寿司タイプの2つがあり、今回の講座では、五目寿司タイプの作り方を教えていただきました。調理の間には、ちらし寿司タイプの作り方を紹介してもらったり、参加者それぞれの家庭の好みの具材や味を紹介し合ったりしました。

