



もてなしの心で語る わが街

えな自慢

えな自慢
71
えな食

朴葉すし

優れた郷土料理の代表



▲家庭によって味わいも見た目もさまざま

ひと口メモ

平安時代の末期、長野県南西部の木曾で育てられたという木曾義仲が、戦いに出陣するときに、携帯食として米や味噌をホオの葉で包んで持って行ったという伝説も残されている。

飛騨地方南部から東濃、中濃地方、長野県木曾地方に伝わるちらしずしを朴葉でくるんだ郷土料理。朴葉には殺菌作用や防カビなどの効果があるため、食材を包むのに適している。また箸がなくても葉でまとめながら食べることができ、皿代わりににもなることから、昔から田植えなどの農作業や山仕事に携帯できる食事として重宝されてきた。作り方は、朴葉に酢飯を乗せ、切り身のサケや川魚の甘露煮、マイタケ、ワラビ、紅ショウガなどの具を乗せる。各家庭で乗せる具も変わってくるため、味わいも見た目もさまざま。



▲「恵那の味・伝承講座」で朴葉すしの作り方を学ぶ受講生

松本団升

地歌舞伎振興に60年

えな自慢
72
えな人



▲振り付けの指導を行う松本団升（左側）

ひと口メモ

地歌舞伎のせりふや所作は口伝えによって受け継がれている。団升師匠は、まさに地歌舞伎の生き字引で、師匠なくしては、地歌舞伎はあり得ない。公演の外題選びや配役に始まり、演技指導から、本番当日まで舞台の進行を取り仕切った。

地歌舞伎の再興と伝承に60年間取り組んだ地芝居振付師。3歳で先代松本団升一座の子役として初舞台を踏む。1947(昭和22)年からは、父親の郷里の恵那地方で、振付師として活動を開始。日本舞踊「松扇会」主宰と並行して、県内外で地歌舞伎の振り付け指導に当たった。また東濃を中心に県内の保存会を指導し、県内の地歌舞伎再興に力を注いだ。途絶えた外題の復活や記録にも取り組み、振り付けた幕数は2,000を超える。1995(平成7)年に旧山岡町名誉町民となり、1997(平成9)年には県重要無形文化財に指定され、2007(平成19)年旭日双光章に輝いた。2003(平成15)年に体調を崩し、次女の松本団女に跡目を譲り、一線を退いた。2007(平成19)年、85歳で没。



▲市内においても熱心に指導を行った(写真は山岡歌舞伎)

次号は5月15日号
発行日は5月15日(火)です

広報えな No.173
2012年(平成24年)
5月1日発行

発行 恵那市役所/編集 企画課広報広聴係
岐阜県恵那市長島町正家一丁目1番地1 ☎(0573)26-2111/☎25-6150
<http://www.city.ena.lg.jp/> ✉info@city.ena.lg.jp

『広報えな』5月1日号、1部当たりの印刷経費は約9.3円(税込み)です。



◀市安心安全メール配信システム(登録用QRコード)
市WEB版文字放送システム(閲覧用QRコード)
□問い合わせ 防災情報課(内線317)



『広報えな』は環境に優しい再生紙を使用しています。
この印刷物は石油系インキではなく、地球に優しい植物油を使用したインキで印刷されています。

