

## 「朴葉ご飯づくり」

平成27年6月21日（日）午前10:00～正午

南丹市日吉町郷土資料館かやぶき民家にて

一昔前、田植えは早朝から行うので十分な朝食をとる間もなく作業にかかりました。昼ごはん迄は間がありすぎるため、ちょうど10時頃に「小屋」といわれる休憩がありました。その時食べられたのが、朴の葉っぱにくるまれた豆ご飯でした。朴葉は殺菌作用があるため、食材を包んで持ちあそびました。食べる頃には、ご飯に葉っぱの香りが移りこの時季ならではの季節感が味わえたそうです。



作業の始まりは、朴葉ご飯を結わく藁を打ちました。次にみんなで朴の葉っぱを採りに行きました。雨上がりで足元が悪かったにも関わらず、みなさんきれいな葉っぱを選んでいました。



葉っぱをきれいに洗います。乾いた葉っぱの上に炊きたての豆ご飯をのせていきます。



一つ一つ丁寧に藁で葉っぱに包まれたごはんを結わいていきます。でき上がった朴葉ご飯は、美味しくいただきました。