

「朴葉ご飯づくり」

平成 28 年 6 月 19 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

今年も「朴葉ご飯」の季節がやってきました。今年の朴葉は芽吹くのが遅くどうなんだろうとスタッフをやきもきさせましたが、体験講座を計画するとそれに合せたように鮮やかな緑の葉っぱを繁らせてくれました。当日は雨にも関わらず 25 名の参加を得て、和やかな雰囲気の中作業が進みました。参加者の中には、大阪方面からの方もあり嬉しい限りです。少しでも郷土の味が広まっていくことを願いつつ、最後はみんなで美味しく戴きました。



雨の中、朴の葉っぱを採りに裏山へ・・・
採りたての葉をきれいに水洗いしました。



朴葉を十文字に並べ、かまどで炊いた豆ご飯を置きます。



小槌でたたいた藁で結わえます。少し時間がたつとごはんには朴の香りが移り美味しい朴葉ごはんが出来上がります。



最後は試食会です。木の伐採作業をしていたお父さんたちも飛び入り参加。囲炉裏を囲んで、和やかな昼食会となりました。