

朴葉焼き

朴葉味噌は、岐阜県飛騨地方の郷土料理です。多くのバリエーションがありますが、自家製の味噌を椎茸やネギと混ぜ合わせたものが一般的です。この混ぜものを乾燥させた朴葉の上に乗せ、炭火の上で焼き、ご飯や付け合わせの小皿と一緒に食べます。この料理の変化形で人気があるのは、味噌の混ぜものの上に肉や魚を乗せたものです。飛騨地方はまた、牛肉の産地としても有名で、味、食感ともに神戸牛に匹敵すると言われており、飛騨牛の薄切りをのせた朴葉焼きはこのエリアの多くのレストランで定番メニューとなっています。

朴葉味噌は、カチカチに凍ってしまった漬物を味噌と一緒に乾燥した朴の葉の上に乗せて焼いていた当時、厳しい飛騨の冬の間に利用された食品保存手法の結果として生まれたと考えられています。漬物が解凍する間、味噌に含まれる水分が葉に火がつくのを防いだのです。