

柿の葉寿司

一見ただけでは、川上村の伝統的な柿の葉寿司は寿司とは分からない。きれいに包まれた緑色の長方形の状態で見られるが、それぞれ魚とご飯が柿の葉に包まれているのだ。この押し寿司は、軽く塩を振った魚、酢飯と包んでいる柿の葉のほのかな渋みが織りなす風味が特徴だ。この仕込みは何世紀も前から続いており、冷蔵庫のない時代に村人が食品を保存していた革新的な方法のひとつである。

魚は日本食文化の中心だが、奈良県は海から遠く離れている。鮭や鯖などの海水魚は、和歌山県か三重県側の紀伊半島から運ばなくてはならず、険しい山々を越えるには時間がかかり新鮮な魚の状態を保つことができなかった。そのため、魚を単に塩漬けにしたり、共に提供するご飯に酢を加えたりして保つよりも長く保存できる方法の探求が始まった。そこで考え出されたのが、押し寿司を1枚ずつ新鮮な柿の葉で包み、葉に含まれるポリフェノールが天然の防腐剤として作用するようにした。

現在、川上では8軒の店が柿の葉寿司を製造している。各店舗で独自の調理法(塩漬けの期間、酢の量、押しつける強さ)が用いられているため、塩辛いものから辛さを控えたものまで、さまざまな味が楽しめる。鯖を使った押し寿司が最も一般的だが、鮭など他の魚を使ったもの

もある。柿の葉寿司は冷蔵せずに 3 日間ほど日持ちするが、風味が馴染む 1 日後が食べ頃である。

複数の生産者が、自分たちの店で直売しているが、かわかみゲートウェイや道の駅杉の湯川上などでも、さまざまな種類の柿の葉寿司を見つけることができる。これらの店舗では、異なる店舗の寿司を販売しており、さまざまな味の食べ比べが容易にできる。