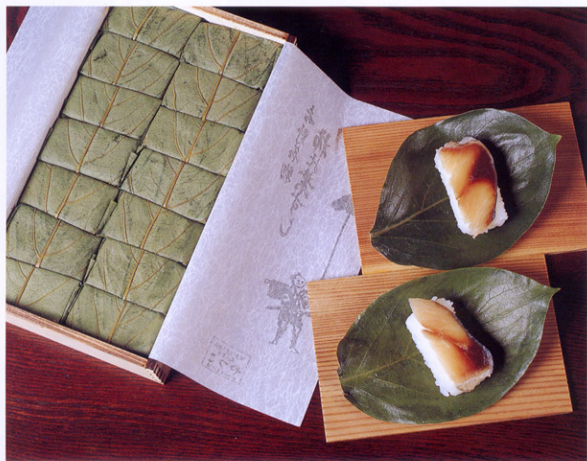


## 柿の葉寿司

金峯山寺の蛙飛び行事を祝う  
塩鯖を使った家庭料理



↑「やっこ」の柿の葉寿司。折り詰めは7個入り850円、14個入り1700円などがある。1日置くと、塩鯖と酢飯がなじんでまろやかに。店内でも7個ひと皿850円で食せる。

吉野には、役行者を侮って蛙の姿にされた男が、僧侶たちの説教で人間に戻ったという伝説がある。金峯山寺では毎年7月7日、この伝説にもとづいた「蛙飛び行事」を催している。蛙の被りものをした人物が現れる。諧謔的な祭礼だ。吉野地方ではこの蛙飛び行事の際、各家庭で柿の葉寿司を作って祝ってきた。塩鯖を薄く削いで酢飯に合わせ、柿の葉で包んだ押し寿司である。かつて山深い吉野では、熊野灘から運ばれる塩漬けの鯖が馳走だった。

現在では、柿の葉寿司は吉野山の名物となり、四季を通じて様々な店で味わうことができる。金峯山寺の傍にある「やっこ」もその



↑ひとつずつ手作業で包み、左の押し桶に詰めて半日ほど重しをかける。押し桶は良質な材として知られる吉野杉を使ったもの。

## ●やっこ

→ 吉野町吉野山543 ☎0746・32・3117 曜9時〜17時 休水曜（4月は無休）ロープウェイ吉野山駅から徒歩約11分。取り寄せ可。桜の季節は売り切れることもある。問い合わせ2



ひとつで、創業約80年を数える。「鯖の産地は千葉や青森に変わりましたが、昔ながらの塩の効いた鯖にするため、季節に応じて1週間から2週間、塩漬けにします」と語るのは、3代目女将の龍見圭子さん（49歳）。吉野は奈良県随一の柿の産地で柿の木は多いが、柔らかい葉でないといと寿司を包む時に破れてしまう。そのため、葉が固くなる9月から新葉が育つ翌年6月頃までは、夏に採って塩漬けにした葉を用いるそうだ。

元来が家庭で作られてきたものゆえ、その味は店ごとに異なる。各店で食べ比べてみるのも面白い。