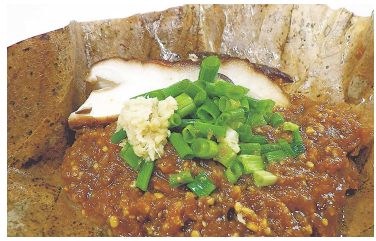




①ホオノキの花と葉
②飛騨地方の郷土食、
朴葉味噌



という説もありま
す。乾燥させた葉
を使った朴葉味噌
は飛騨地方の郷土
食として親しまれ
ており、富山でも
有名な料理です。
このように、ホオ
ノキは私たちの生
活に身近な樹木な
のです。

(野澤和子)

朴葉味噌知ってる？

木々の緑が濃くなる頃、ねいの里
を歩いてホオノキを探してみましょ
う。
ホオノキはとても背が高く、枝先
に大きな葉が放射状に開き、その葉
の中心に大きな白い花を咲かせま
す。花は良い香りがします。尾根道

から探すか、落ちた花びらから探す
と見つけやすいでしょう。
ホオノキは、ち密で柔らかな材質
から下駄の歯や、まな板、版木に利
用されてきました。若葉は柔らかかく
香りが良いので、ご飯やお寿司を包
んだり、魚を包んで焼いたことから、

「包の木」が
ホオノキの名
の由来である