

6. 統計をひもとけば垣間見える、 金沢の食文化の傾向

金沢市民はどのようなものを頻繁に食べ、お金を使っているのか。総務省統計局がまとめた「家計調査」をもとに、金沢市民が愛する食の数々とその特徴をご紹介します。

都道府県庁所在地および政令指定都市別ランキング（平成20～22年度平均）金額は1年の消費額 <http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.htm>

新鮮素材が手に入り、外食文化が豊か

魚介が入手しやすく新鮮

金沢は海が近く魚がおいしいことで知られる。事実、金沢市民は魚介類にお金をかけ、家計調査でも全国3位の98,861円で、鮮魚は全国でも1位（59,403円）。特に高いのはぶり、かれい、かに（いずれも2位）、いか（3位）が挙げられる。まさに魚好きな市民といえるだろう。その理由は、おそらく新鮮な魚介が簡単に入手できるからで、スーパーでも市場でも数多くの魚介が取り扱われている。

海鮮料理が自慢の店も数多く、さまざまな店で供される。これらの魚介を買ったり食べたりしたいなら、近江町市場が一番のおすすめだ。金沢市民の台所の通称を持つこの市場には、質・量ともにトップクラスの魚介が集まる。ここなら鮮魚店はもちろん、寿司店も定食店も居酒屋もあるので思う存分魚介を楽しめるだろう。



冬の近江町市場

加賀野菜をはじめ多数の青果

金沢市民の野菜の消費額は全国13位（111,533円）と上位。種目別で見るとれんこんが1位（2,045円）、さつまいもが2位（1,330円）、たけのこが5位（1,294

円) がとりわけ高い。これらはすべて金沢のブランド野菜「加賀野菜」に挙げられている。近江町市場の青果店なら多数取り扱っている。さらに市内の居酒屋などの飲食店では加賀野菜を使った料理もある。これらの取り扱い店の情報は、金沢市農産物ブランド協会のホームページ で公開している。ぜひ本場でその味を楽しんでほしい。

<http://www.kanazawa-kagayasai.com>



(上) もちもち・シャキシャキの食感が楽しめる加賀れんこん
(左) 彩りも鮮やかな加賀野菜

外食好きといえる市民

これらさまざまな食材に恵まれた金沢は、外食費が高め。東京都心やさいたま、名古屋などの大都市圏に次いで全国 7 位 (196,312 円) に挙げられる。外食費の中でも特に高いのが「すし」(1 位、20,629 円)、「飲酒」(2 位、27,117 円) の 2 項目だ。

金沢は寿司店が数多く、全国的に知られる名店もある。さらに回転寿司店も人気で、週末になると多くの家族連れなどでにぎわう。金沢は新鮮な魚介、清らかな水、それに育まれたおいしいお米といった寿司に欠かせない素材が揃っている。地元の人でも好む寿司をぜひ味わってほしい。

そして金沢は居酒屋も数多い。特徴として挙げられるのが、いわゆる「個人の店」の多さだろう。もちろん全国チェーンも少なくはないが、それ以上に勢いがある。中心部の多くの店は、週末となると大勢の客でにぎわう。さらに郊外でも同様。居酒屋だけでなく、歴史あ



(上) 本格的な寿司
(下) 回転寿司のレーン

る料亭や割烹も数多い。ちなみに持ち帰りの弁当は48位(9,691円)ととても低い。金沢は外食文化が盛んといえるだろう。

嗜好品も好み食に対して貪欲

地酒が豊富な石川県

石川県は地酒蔵が多く、石川県酒造組合連合会に加わっている会社は全部で24を数える。それを表すかのように、金沢市民の清酒消費量は高く全国3位(10,093円)。ちなみにビールも全国3位(17,861円)を誇るなど酒好きな市民といえるだろう。

当然居酒屋などでは地酒を豊富に取り扱う。富山・福井の酒も少なくない。また地酒の品揃えが自慢の店も増え、さまざまな味を一度に楽しめるようになった。

もちろんこれらの地酒は地元の酒屋でも、デパートや物産館などでも購入可能。おみやげとしてもおすすめだ。



金沢の酒蔵の商品例

菓子の消費は全国トップ

金沢市民の特徴として「甘いもの好き」は欠かせないだろう。菓子類の消費額は94,767円と全国1位を誇る。和生菓子1位(17,022円)を筆頭に、チョコレート1位(5,901円)、アイスクリーム・シャーベット3位(9,027円)、ケーキ4位(8,462円)など、菓子類の消費は非常に多い。

その背景のひとつに菓子店の多さが考えられる。和菓子店は多数あり、江戸時代からの歴史を持つ老舗もある。そして金沢は茶の湯が盛んなため、茶席につきものの上生菓子や、落雁をはじめとした干菓子の消費も多いと推測できる。また時期が来たら必ずといっていいほど食べる菓子があり(正月の福梅、6月の氷室開きの氷室まんじゅうなど)、和菓子が生活に根付いているといえよう。

またケーキやアイス、チョコなどの洋菓子の消費額が高いのにも注目したい。



見た目も美しい上生菓子



色とりどりの落雁

特にアイスはかつて全国1位を誇っていた。しかしアイス店が多数所在するわけではなく、スーパーでの値引きが多いという（氷菓の市場規模はほぼ全国平均）。そのため家庭でのアイスの購入が多いと予想される。

和菓子はもちろん洋菓子も店舗は多く、近年は加賀野菜や棒茶など地元の名産品を材料として活用したスイーツも数多く登場している。

2006年5月22日の北國新聞よりデータを引用

意外にもコーヒーとパンが好き

また金沢市民はコーヒーが好きなことで知られ、消費額は7,130円で1位を誇る。おそらく茶道が盛んで、嗜好品にお金を使うことが少なからず影響していると思われるが、推測の域を出ない。それでも市内には多数の喫茶店に加え、自家焙煎の豆販売店が多くあることが何よりの証明だろう。焙煎機を備えた喫茶店もあり、自慢のコーヒーを気軽に楽しめる。



豆にこだわる喫茶店も多い

意外にもパンの消費も多く、全国4位(32,496円)。その理由も定かではないが、新店も中心部・郊外問わずに次々と生まれている。

ちなみに、同じく穀類では餅の消費が多い。2,970円で3位で、1位福井市、2位富山市と北陸でトップ3を独占している。スーパーなどでは夏場でも餅が売られるように、市民の生活に溶け込んでいる。

調味料の消費も多く特徴あり

金沢では調味料の消費も多く、39,188円で全国2位。中でも特徴的といえるのが醤油と塩だ。

まず醤油。金沢港の近く、大野は江戸時代からの歴史を持つ醤油の一大産地。「うまくち」と呼ばれる、まろやかでコクのある醤油を生産している。現在も多くの蔵があり、そのうちのいくつかは直営店をオープンさせており、また近



(上)大野醤油
(右)いしる



年はこの醤油を使った料理を供する店も増えつつある。

そして塩は、能登半島の珠洲や輪島などの塩田でつくる天然塩が著名。昔ながらの製法で、天日干しで手間暇をかけてつくった塩は、ほのかな甘みとうまみがあり、素材の味を引き出してくれる。塩の専売がなくなった平成 14(2002)年以降人気も知名度も向上し、この自然塩は家庭でも店でも使われることが多くなってきた。

また能登では「いしる・よしる」という魚醤がつくられる。イカやいわしを発酵させてできるこの調味料は、うまみ成分がたっぷりで料理の隠し味に使われる。金沢でも容易に入手でき、家庭や飲食店で料理に活用されている。

これらの調味料は金沢のスーパーやデパート、近江町市場などで購入できるので、おみやげにしてもいいだろう。

器は大切に使う

最後に料理を彩る器を見てみよう。九谷焼、輪島塗、山中漆器など日本を代表する器の産地が県内にあるものの、茶碗・皿・鉢の消費額は意外と低く、1,239 円で全国 43 位、消費量にいたっては 2.578 個で 48 位。これは恐らく普段からいいものを大切に使うから、さほど消費されないのではと推測される。また、陶器・漆器の一大産地で、食器類の生産が豊富なため比較的リーズナブルに入手できることや、金継ぎや漆器修理の店が多く、直して使うのが一般的なことも影響していると考えられるだろう。



毎年 5 月、茶碗まつりが県内で開かれる

一流の器を楽しむなら料亭がおすすだ。今では入手困難となった逸品も、実際に使うことができる。また市内のデパートやおみやげ店で購入も可能。料理をひきたててくれる器を、ぜひ手にとってみてほしい。

関東にも関西にもない、独特な文化を持ち、海も山もすぐ近く、豊富な食材が入手できる金沢。外食好きの市民に支えられた数々の食を、味わってみてはいかがだろうか。