

# 1. 日本文化の集大成で 加賀料理の真髄を味わう

古くからの歴史を持つ金沢。このまちには老舗が多く、料理店も例外ではない。中でも特筆すべきなのが料亭。ここは本格的な料理を提供するだけでなく、建物や器、調度品、美しい日本庭園、さらにはもてなしの仕方まで、あらゆる「文化」の集合体といえる。

金沢のさまざまな文化を体験できる料亭の魅力を紹介しよう。



金城樓の「鳳凰の間」



つば甚の中庭

## ■「加賀料理」とは何か？

### ●諸説ある「加賀料理」の語源

金沢には料亭のみが所属できる石川県料理業生活衛生同業組合への加入店が10軒前後ある。金沢最古の料亭は寺町にある「つば甚」で、宝暦2（1752）年の創業。加賀藩主に料理の腕を認められた、鰐づくり職人であった初代が開いたとされる。この料亭で腕を磨いた料理人が独立し新たな店を構えるなどして、どんどん店が増えていったのだろう。

そして、これらの料亭で最も大切なのは料理。加賀料理と呼ばれるこの地方独特のものが提供されることが多い。この加賀料理とは一体どのようなものなのだろうか。実はハッキリとした定義はなく、その言葉自体、戦後になり定着したと考えられている。



金城樓の料理の一例



つば甚の八寸

吉田茂の長男で食通として知られた小説家の吉田健一が使い出した説、金沢で開催される食のイベントのときにこの言葉が使われた説、旅行代理店が観光客向けに使ったキャッチコピーがもととなった説などがある。いずれにせよ金沢で料理文化が独自に発達したのは確かで、その背景には加賀藩主・前田家の影響があるだろう。加賀藩は文化振興政策をとっており、工芸や茶の湯などの文化の庇護に努め、多様な文化を成熟させたと考えられる。

現代に至り加賀料理という言葉が生まれ、そのまま定着したのも確固たる独自性があったからだろう。その特長は、食材のよさや、料理人の高い技量、細やかな心配りなどが挙げられる。

### ●地理的な条件も加賀料理の特徴

地理を見てみよう。金沢は山海に囲まれたロケーションで新鮮な食材が容易に手に入るうえ、加賀平野は肥沃で米や野菜が豊富にとれる恵まれた土地。上流階級も庶民もその恩恵にあずかることができた。そしてもうひとつの特長が豪快さ。金沢はちょうど関西と関東の中間に位置している。藩祖前田利家は主君である豊臣秀吉の影響を受けて京風の文化を取り入れたが、時代を経るにつれ、幕府がある江戸発信の武家文化とも混ざり合い、徐々に独自性を増していったと推測される。

加賀料理の中でも代表的なのが「鯛の唐蒸し」で、背開きにした鯛に具入りのおからを詰めて蒸したこの料理は、味が濃く京風懐石とも違った趣。豪快ながらも鯛自体の味が生きている。この料理と並んで有名な「治部じぶ（治部煮）」は、鴨肉と野菜、そして金沢独特のすだれ麩が使われており、繊細なダシのうまみと食材自体のおいしさが調和している。まさに加賀料理の長所を表現しているといえるだろう。



(上) 金城樓の大鯛の唐蒸し

(下) つば基の治部

### ●食材にもとことんこだわを

加賀料理の根幹をなす食材は、金沢の中心部にあり「金沢市民の台所」と呼ばれる近江町市場に数多く集まる。料亭の料理人たちはこの市場に出向き、

自らの目でいいものを確かめて仕入れている。近江町の鮮魚店は「料亭ご用達」を名乗ることもあるように、店にとっても料亭に食材を卸すことは名誉といえるため競っていいものを仕入れる。これが鮮魚店の目を磨き、底上げにつながっているともいえるだろう。そして西部にある金沢市中央卸売市場にも足を運ぶほか、自家菜園を持つ料亭もある。このように食材探しには手間を惜しまないことが、金沢の料亭文化を支えている。



冬の近江町市場

### ●殿様の料理番が開いた料亭も

金沢市内に店を構える老舗料亭「大友楼」は、もともと加賀藩の藩主に食事をつくる「膳所」に勤めていた人間が開いたとされる。大友楼はその後多くの料理人を輩出し、独立して料亭を構えるものも少なくなく、その料理が広まっていったと推測される。殿様の料理番の末裔、およびその弟子たちの末裔がつくる料理が、現代の金沢で味わえるといえよう。

加賀藩主はどのような食をたしなんでいたのだろうか。三代加賀藩主・前田利常が寛永 6 (1629) 年に食べた正月料理を再現するという試みでは、今も伝わるような加賀料理はつくられておらず、魚の刺身や焼き物、和え物など比較的シンプルなものが中心。今日の料理は、時代を経て生まれたものと考えられる。文献をもとに推測するしかないが、加賀藩の料理頭取（ナンバー2の料理人）で18世紀中旬に活躍した舟木伝内包早ふなきでんないかねはやの遺した文書は、大変参考になる。彼の文書にはすでに「治部」の記述があり、現在のものとは違うと思われるが、藩政期から伝わる料理であることは間違いのないようだ。時代とともに洗練され、現在のような形になったと考えるのが自然だろう。言い換えれば、現在の料理の数々は殿様も食べられなかった。ぜひ洗練に洗練を極めた料理を、料亭で味わってほしい。

## ●魯山人も魅了した金沢の料亭

加賀料理のレベルの高さ・技術の発展を支えている料理人たち。豊富で新鮮な食材を使いこなす技量もまた、食文化のひとつといえるだろう。和食の本場といえる京都をはじめ、県外からわざわざ修行に来る人もいるほど、金沢の料亭の高いレベルは広く知られている。

美食家・芸術家として著名な北大路魯山人も、金沢の料亭に魅了された一人。彼は32歳のころ金沢の商家に食客として招かれており、その際に商家の主人に金沢の料亭に連れていかれたという。料亭の料理やその空間に衝撃を受けた魯山人は足しげく通い、主人から料理の味付けや盛り付け、器との調和、客のもてなしなどを学んだといわれている。美食家としての魯山人のルーツは金沢の料亭にあるといってもよいだろう。

## ■文化的な側面もそなえ持つ

### ●伝統工芸品を使って料理を供する

そして、料理と同じくらい料亭で楽しんでほしいのが「空間」。豪華な器、落ち着いた風情の和室、調度品の数々…。料亭を文化のレベルにまで引き上げる、これらの要素について紹介しよう。

料亭の器には、やはり地場の伝統工芸である九谷焼や輪島塗、金沢漆器、山中漆器などが欠かせない。歴史ある料亭では、歴代の当主らが買い集めた器の数々を保管し、今では貴重となった名品も惜しげもなく料理に使う。一流品に触れられるのも料亭の魅力といえよう。さらに、鯛の唐蒸しは九谷の大皿に、治部は漆塗りの「治部碗」という専用の器に盛る、というように器へのこだわりは大きい。そしてこれらの料理以外の盛り付けは料理人の裁量に任せられることが多く、料理が最も引き立つような器が選ばれる。料亭の料理はその器との一体感も楽しんでほしい。

そして建物も見どころが多い。芸妓の立ち振る舞



(上) 治部碗に盛られた治部煮（金城樓）

(中) つば甚の料理と器の一例

(下) 山錦樓の群青の間



いを鮮やかに見せるとされる朱色の壁が今も残る。そしてより特徴的といえるのが、武士が好んだ金沢独自の群青色<sup>ぐんじょう</sup>の壁。料亭によっては群青壁があるので、ぜひその鮮やかな空間に足を運んでほしい。

そして今では珍しい見事な欄間に加え、季節や行事によって替える調度品、掛け軸など、あらゆる面で気配りが徹底されている。こういった空間をつくり出し維持し、演出するのも料亭の特徴といえる。

### ●充実のもてなしを体験

また料亭は分業体制をとっており、客は充実したもてなしを受けることができる。料理長をはじめとした料理人たち、客をもてなす仲居、そして出迎える玄関番まで。料理を出す最適なタイミング、夏場の打ち水、庭の草木の手入れ…数えあげればきりがないが、そういった細かい配慮を随所にうかがうことができるだろう。



来客のための打ち水は夏の風物詩

さらに、料亭では芸妓たちを呼ぶこともできる。お囃子などの一流の芸を目の前で見られるのは、料亭の紹介があるからといえる。

また、かつて料亭は上流階級の人たちの社交場でもあり、もてなしの作法はここで学んだという人も少なくない。さらに戦時中には一時的に軍部が活用するなど、さまざまなシーンで重宝された。このように料亭はさまざまな文化の集合体で、多様な局面にあっても維持され続け、今もその姿を残している。



金沢芸妓の芸



季節ごとに飾る花も変える

### ●現在の料亭は誰でも入りやすく

料亭は敷居が高い場所と思われがちで、実際かつては紹介がないと入れな

い、上流階級専門の場所だったのがほとんど。しかし近年はそういったこともなく、誰でも入りやすくなっている。

特に料亭が力を入れているのが婚礼で、披露宴に活用される店が数多くあり、若い人たちも利用している。若い世代も金沢の文化である料亭を大切に思い憧れている証拠といえるかもしれない。

そして婚礼に限らず、誰でも料亭を訪れることができる。ただし料理の仕込みがあるので予約は必須。そして一部の料亭は宿泊も可能だ。

そして近年ではお手軽なランチコースも用意、地元の人はもちろん観光客も入りやすく、昔に比べて格段に敷居が下がったといえる。

**誰でも利用できる“金沢の文化の集合体”に、ぜひ足を運んでみてほしい。**