

19. くるみの佃煮

山里の恵みを活かした金沢独特の佃煮

クルミをじろあめなどで甘く炊いた「くるみの佃煮」は、金沢の祭りや祝いの膳、和食店での箸休めの一品などに登場する。まるやかな甘みが香ばしいクルミと調和し、見た目はお菓子のようだが醤油の風味がかすかに漂い、ご飯のお伴にもぴったり。サクサクとしたクルミの歯触りも特徴で、お茶請けとして味わうことも多い。

佃煮は江戸時代、現在の東京・佃島発祥の醤油煮が始まりといわれ（大阪の佃島を発祥とする説もある）、参勤交代を終えた武士らが江戸みやげとして故郷に持ち帰ったことで全国に広まったと推測される。その後、各地で小魚を中心に特産物を活かした佃煮が作られた。金沢では昔からの特産品だったクルミや、かつて市内の川でたくさん獲れたハゼ科のゴリが使われた。くるみの佃煮は、明治時代から盛んに製造されていたようで、その作り方は米飴・砂糖・醤油を煮立ててからクルミを入れ4~5時間煮る。金沢近郊では白山麓が主なクルミの産地で、代表的な品種はオニグルミ。洋グルミに比べて脂質が多く、必須脂肪酸のリノール酸を含むなど栄養豊富で、薬用植物としても知られている。白山のオニグルミは白山比咩神社から加賀藩主への贈答品のひとつだったことから、「献上くるみ」の呼び名もある。

金沢ではクルミに「久留美」の字をあて「幾久しく美しさを留めよ」、つまり花嫁がいつまでも美しくとの願いを込めて婚礼の料理に添えられることもある。かつては家庭料理や弁当に使われていたが、約50日保存できるため、今日では高級品として進物用に人気。木箱にたっぷり詰められたくるみの佃煮は高級感があり、特に手に入りにくい大粒のオニグルミを使った商品はひときわ贅沢だ。お菓子として楽しめる風味を和菓子に活かし、中にくるみの佃煮を詰めた最中を販売する佃煮製造店もある。



くるみの佃煮



くるみの佃煮の最中

メモ 佃煮製造店で直接購入するか、JR 金沢駅構内の金沢百番街や兼六園近くの石川県観光物産館、市内デパートなどでも購入できる。なお、白山のオニグルミは採取者の減少、割実の難しさから、昭和30年代をピークに生産量が年々減少。オニグルミの佃煮は貴重な商品になりつつある。

問い合わせ先 石川県佃煮調理食品協同組合 TEL076-268-3180