

5. 旬を生かし、折々の行事を大切にしながら 美食を求める金沢人のこだわり

古来、農耕を続けてきた日本人。農作物の豊作を祈る行事は各地で行われており、金沢ももちろん例外ではない。

今なおさまざまな伝統行事や祭りがあり、食と結びついたものも数多い。代々受け継がれているさまざまな行事と、四季ごとの旬の食について順に解説する。

■食にまつわる行事が今に残る

伝統行事が生活の中に色濃く残る金沢。そして、それらの行事で、特別な食は欠かせない。四季を彩る年中行事と、その時々食する料理の数々をご紹介します。

●ハレの料理が揃う正月

一年の計、元旦。金沢の正月に欠かせないのがブリだ。ちょうど冬に旬を迎え、正月は刺身にすることが多い。ブリは出世魚で、大きさによって名前を変えるため、めでたい席の定番。金沢では、婚礼時に嫁ぎ先へブリを送り、半身を切って送り返してもらうという風習が今も残るように、“ハレ”※には欠かせない魚といえる。

正月のお膳に並ぶハレの料理もさまざま。代表格は「べろべろ」という溶き卵入りの寒天で、お祭りなどでも食する。また、日持ちする食も多く、金沢の郷土料理でなれずしの一種「かぶら寿し」は、年末のうちに仕込んでおき正月の食卓に並べる。さらに「昆布メ」という昆布ではさんで馴染ませた刺身をいただくことが多く、通常の刺身と違い少し日持ちする。

またお餅も特徴がある。まず鏡餅。通常は白い丸餅だが、金沢では紅白の丸餅を重ねる。その発祥は定かではないが、江戸時代にとある和菓子店がめでたいという理由で販売し、それが金沢市内に広まったと考えられている。現在でも金沢では紅白が当たり前で、県外の大手餅メーカーも金沢専用紅白の鏡餅



水揚げされた寒ブリ



小さな紅白の鏡餅

を製造しているという。そしてお雑煮に入れる餅は関東が角餅、関西が丸餅だが、金沢はそれらが混在。家庭によっては具が入っていないこともあるなど、千差万別なのも珍しい。

さらに、和菓子も特徴的で、正月の時期にしか出回らないものもある。最もよく目にするのが「福梅」だ。梅の形をした最中で、その形の由来はさまざまな説があるが、加賀藩主・前田家の家紋が梅であることと関係があると思われる。金沢だけでなく、石川県内、富山の一部でも食されている。また和菓子店によって微妙に味が違うので、食べ比べるのも一興だ。



福梅の一例

※ハレ…「ハレとケ」と表現される、日本人の世界観のひとつ。ハレは儀礼や祭典、ケは日常を指す。

●祭りの食から感じる金沢の美意識

また正月以外の行事と食のつながりも数多い。春と秋に行われる地域の祭りでは、「押し寿司」をつくって食べる習慣がある。酢でめた鯖や小鯛を入れ、一晩押しなじませたもので、紺ノリというノリの鮮やかな青色が美しいハレの料理だ。このとき、正月もいただく「べろべろ」も供する。



さらに3月の雛祭りの飾りにも特徴があり、金沢では「金華糖」という菓子を雛壇に飾る。これは砂糖を固めたものだが、形はタイや鳥、キノコなど多様なうえ、どれも美しい色で彩られている。雛祭りが終われば、砕いて料理に入れたり食べたりするが、そのような飾りものすら菓子でつくり、美しく色をつけて装飾し、なおかつそれが今も生活の中に残っていることに、金沢人の美意識と食のこだわりが感じられる。



(上) 切り分ける前の押し寿司

(下) 見た目もかわいい金華糖

●ごちそうでもあった「餅」が行事に生きる

餅も、ハレの日のつきもの。加賀には「臼の乾くひまもない」という言葉があったほど、よく餅をついていた。餅をつく機会は減ったとはいえ、金沢では折に合わせて餅を食べる習慣はいくつか残っており、切り餅なら市場やスーパーなどで通年入手できる。

非常に珍しいのが「ころころ餅」。これは子どもが生まれる前、お産の一月ほど前の戌の日を選んで、里から婚家に配られる餅で、子どもが“ころころ”と生まれることを祈願している。餅を食するときにも大事な作法があり、餅を子どもに見立てていることから焼いたり切ったりしてはいけない。具も何も入っていない、素朴な餅だ。



ころころ餅。奇数で配られる

餅は、時としてお守りにもされる。野町の神明宮しんめいぐうで5月と10月に行われる「あぶり餅神事」では、神前でついた餅をおはらいの用具・御幣の形に切り、串に刺したものをあぶってみそだれをかけていただく。あぶらない状態のものも売り出され、神棚に飾れば無病息災・厄除けになるといわれる。餅が金沢の人にとって特別なものだったからこそ、このような行事が根づき、

今も残るのではないだろうか。

●婚礼時のメニューは加賀料理の代表格

結婚という最大級のハレの日におなじみの料理は、「鯛の唐蒸し」。加賀料理の代表格に挙げられるが、本格的なものは大鯛を使うため、結婚式など人数が集まるときにしか作られない。近年は西洋式の結婚式が増えたこともあり、めっきり目にすることは減ってきた。しかしそんな中でも、料亭などで挙式が開かれるときは大鯛の唐蒸しが供されることが少なくない。

「五色生菓子」という和菓子も、婚礼時の定番。これはその名の通り5種類の和菓子を総称したもので、まんじゅうや餅、ようかんなどがあり、それぞれ「日月山海里」じつげつさんかいり、つまり天地や自然を表現しているとされる。かつては婚礼時には大きな「せいろ」に入れられたものを自宅に届けてもらい、式後に近隣に配っていた。その習慣は近年では珍しくなってしまったが、今でも引き出物と



(上) 料亭の本格的な鯛の唐蒸し

(下) 五色生菓子

して使われることがある。またこれらの菓子は、店によって個売りしているため、気軽に味わえる。

■変化に富んだ四季を楽しむ

夏は暑く、冬は大雪と変化に富んだ金沢の四季。季節ごとに味わえる旬の味も、実に多様だ。そして金沢の人たちはその時期ごとに旬の食材をいただくことを欠かさない。

●みずみずしい味が揃う春

草木が芽吹く春。この時期の食材といえば、たけのこだ。加賀野菜のひとつにも挙げられるこの野菜は、毎年4月頃に地物が出回る。通常たけのこはあく抜きするが、鮮度がいいものはその必要がないため、市民の中にはあく抜きをしたことがない人もいるという。



掘られたばかりのたけのこ

市内中心部から車で20分ほどの場所にある内川地区はたけのこの産地として有名で、収穫時期になると農家が自宅を開放してたけのこ料理のフルコースを提供する。要予約だが、たけのこの刺身など産地ならではの料理もあるので、ぜひ味わってみてほしい。

また鮮魚ではサヨリやゴリが旬を迎える。見た目はまったく違うが、いずれもさっぱりしたうまさの特徴。刺身にしても焼き物にしてもいい。

●暑さを乗り切る夏の料理

北陸は「北」という字の印象か、寒い地域と思われがちだが、夏は十分暑い。そのため涼を求めたりスタミナをつけたりする夏のグルメがある。

夏のスタミナ食の代表格が「どじょうの蒲焼き」だ。通常土用の丑の日にはうなぎを食べるが、金沢ではドジョウもなじみ深い。ドジョウを開いて串焼きにしたもので、香ばしい中に独特の苦みがあり、ビールのお供にぴったり。スタミナ食として親しまれている。



どじょうの蒲焼き

魚介類では夏場に旬を迎えるものもある。とりわけ近年人気を集めているのが岩がき。カキと名がつくが、一般的に知られるマガキとは別物で、“夏がき”の異名を持つ。サイズが大きめのものが多く流通し、ひとつでもかなりの食べ応えがある。またスルメイカも夏場が旬。金沢市のイカの購入費は全国第3位※で、金沢の庶民の食といえる。鮮度のいいスルメイカは臭みがなく、生だとしっかりした歯ごたえがあり、熱を通せば柔らかく、どんな食べ方でもおいしい。



(上) 岩がき

夏が旬の野菜も少なくない。特に生産が盛んで、なおかつ市民に親しまれているのがウリ科の野菜類だ。

金沢の伝統野菜・加賀野菜に挙げられる「加賀太きゅうり」、金沢そだち（金沢の風土を活かして生産された農産物）のひとつ「すいか」などがその代表格。どれもほてった体をクールダウンしてくれる。



(下) 加賀太きゅうりのあんかけ

※4,075円、総務省統計局調べ「家計調査（二人以上の世帯） 都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキング（平成20～22年平均）」<http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.htm>

●魚介も実りも豊富な秋

食欲の季節、秋。この時期、金沢の食を語るうえで欠かせないのが「底引き網漁」だ。海中に網を入れて引き上げる漁法で、夏場禁漁となっており、9月1日の解禁後は甘エビをはじめさまざまな魚介が水揚げされる。金沢港は中心部



水揚げされた甘エビ

から車で20分程度とさほど遠くないため、新鮮な魚介がすぐに近江町市場やスーパーに並び入手しやすい。そのため秋には高級店でも大衆向けの店でも家庭でも、新鮮な魚介が楽しめる。

また実りの秋といわれるように、多くの野菜が旬を迎える。その中には、加賀野菜でも人気が高い「さつまいも」と「加賀れんこん」がある。さつまいもは甘みが強く、産地の名がついた五郎島金時がとりわけ有名で、菓子の材料としてもよく使われる。加賀れんこんは粘り気があり、熱を通せばもっちりとし



加賀れんこんのはす蒸し

た食感が楽しめる。金沢の郷土料理「加賀れんこんのはす蒸し」は、この加賀れんこんの粘り気がないとつukれない。

金沢は米どころでもあり、独自のブランド米も数多い。みずみずしくおいしい新米を、ぜひ味わってほしい。

●魚介類が特においしくなる冬

冬は多くの魚介類が旬を迎え、ずわいがにのオス・加能がに、メス・香箱がにが毎年11月6日に漁解禁となる。このために関東・関西からのツアーが組まれるほど、かに目当ての人は少なくない。市場・スーパーなどの小売店、料亭・居酒屋などの飲食店でも大々的に売り出される。加能がには弾力とうまみがある身、香箱がにはたっぷりつまった卵・みそとそれぞれのよさがあり、いずれも甲乙つけがたい。特に香箱がには漁期が1月10日（加能がには3月20日）までに限られるうえ、漁獲量が多くないため県外に流通することが少なく、地元ならではの味といえる。

またブリも、「寒ブリ」の名があるように冬に旬を迎える。この時期は脂がたっぷりのり、刺身も焼き物もおいしい。またブリより一回り小さい「ガンド」なら割安で入手でき、それでも十分に美味。このほかの魚介も、冬は身がしまって脂がのり、ぐっとおいしくなる。もちろん寿司ネタも同様。金沢は回転寿司店も多く、リーズナブルにいただける。冬こそ、金沢の魚に舌鼓を打ちたい。

このように、四季の変化に合わせながらも、その時々旬を楽しみ、伝統行事の食文化が今も残る、金沢人のこだわり。市内の料理店などでも、感じる事ができるだろう。ぜひ、伝統の味を味わってみてはいかがだろうか。



(上) 近江町市場に並んだかに
(下) みそ・卵がつまった香箱がに