

2. 寿司

金沢が誇る、美食の花形

金沢は、関東や関西から客がわざわざ足を運び訪れる名寿司店があるほど、寿司がうまいまちとして知られる。名高い一流店から若き店主の技が冴える新進気鋭の店まで、それぞれに魅力あふれる寿司屋が多い。金沢っ子は魚介を好み、鮮魚の購入費や寿司の外食費は国内屈指を誇る。

金沢は、日本海に面し魚介は種類豊富で新鮮なものが容易に入手できる。白山山系の伏流水と、肥沃な加賀平野によって育まれた良質な米など、寿司店にとっての好条件が揃っている。さらに、それに甘んじずに腕を磨く職人の心意気、そして競争の激しさが、金沢の寿司のレベルを高めていることは間違いない。手間ひまを惜しまぬ各店の仕事ぶりには並々ならぬものがあり、一日に二度魚を仕入れたり、契約した漁師から直送される魚を用いたり、伏流水を汲み上げてかまどで米を炊いたりする店もある。

寿司のネタは、金沢でよく食されるブリや甘エビなどが人気。このほか、甘エビ以上にうまいともいわれるガスエビや、幻の高級魚といわれ白身特有のぷりぷりとした歯ごたえと脂の上品な甘みが特徴のノドグロなど、地場ならではのものもある。

なお素材に恵まれた金沢では、回転寿司の評価も高い。また、郷土に根付く寿司としては、祭りなどハレの日に作られる押し寿司がある。



にぎり寿司の一例



にぎり寿司の一例



熟練した職人が握る寿司は極上

メモ 価格が店内に明記されていない店もあるが、予約時や注文前に予算を伝えておけばそれに応じて握ってもらえる。自分が食べたいネタを注文する方法と好みと予算を伝えて店にまかせる「おまかせ」があり、おまかせはネタも出す順番も綿密に考えられている。また、夜よりも昼のほうがリーズナブルに食べられる店が多い。

問い合わせ先 石川県鮪商生活衛生同業組合 TEL076-262-8610

<http://www.ishikawasushi.join-us.jp/>

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>）鮮魚部門と寿司（外食）部門の消費金額で、金沢市は1位にランクインしている。（鮮魚 59,403円、寿司 20,629円）