

3. 金沢の食文化を支える 地物の多彩な食材たち

金沢の食べ物がおいしい訳のひとつに、「地の利」がある。山があり海もあり、そして平野が広がるという変化に富んだ地形は、多彩な食材を提供してくれる。金沢ではこれらを「じわもん」と親しみを込めて呼んでいる。



海から山までが近い金沢（大野・金沢港から望む白山山系）



地物が並ぶ近江町市場



金沢の地名の由来と
なった金城霊澤

金沢の地形の特徴とは

金が生まれる土地

金沢には「芋掘り藤五郎」という昔話がある。掘った山芋を沢で洗うとたくさん砂金が採れたという伝説で、それが金沢という地名の由来になったといわれる。この話、少々オーバーではあるが、あながち嘘でもないらしい。金沢を流れる犀川の上流には金鉱脈があって、今でも犀川では少量ながら砂金が取れる。その犀川の侵食によってできた河岸段丘の台地にも、砂金が含まれているのは確かである。それが山芋に付着していた……、可能性は十分ありえる話なのである。

砂金の話はさておき、この金沢の地形がおいしい食材を生み出してくれるという、まさに値千金の話を紹介していこう。

男川と女川

金沢を流れる代表的な河川には、^{さいがわ}犀川と^{あさ}浅野川^のがわがあり、金沢市民は犀川を「おとこ川」、浅野川を「おんな川」と称して親しんでいる。普段、荒々しく豪快に見える方を男、たおやかで優雅に見える方を女に例えているようだが、何度か氾濫を起こした浅野川に、「本当に怒ると怖いのが女」という部分も、「言い得ている」という人がいる。

ともに白山を主峰とする^{かえつ}加越山地に源を発し、一気に下る急流は、山を削り、里を蛇行して海へと流れ出る。水源から河口まですべてがひとつの市の中にあるということは、金沢の地形がいかに変化に富んでいるかを象徴している。

冬にたっぷり山に積もった雪は、春になると森に貯えられた養分とともに溶けて流れ出す。その流れは、平野の水田を潤し、川に棲む魚をはぐくみ、豊かな海をつくるのに欠かせない森の養分を海へと届ける。

途中、地中に染み込んだ水は伏流水(地下水)となり、一年中枯れることのない豊富な湧き水や井戸水となる。地中でろ過され、適度なミネラルが溶け込んだ清らかでおいしい湧水は、料理はもちろん、金沢で盛んな酒づくりににも欠かせない。

急流がはぐくむもの

水源から海までが近い金沢の河川は流れが急である。アユやイワナ、ヤマメなど、急流が育む川魚は身が締まっておいしくなる。

金沢を代表する川魚といえば「ゴリ」ではないだろうか。ちょっとややこしい話だが、金沢では



(上) おんな川と呼ばれる浅野川

(中) おとこ川と呼ばれる犀川

(下) 今も生活に使われる

湧水・笠舞の大清水

ゴリ(カジカ)の塩焼き



「ゴリ」と言ってもカジカ（カジカ科）とハゼ科の 2 種類のゴリがいる。素揚げや塩焼き、ごり汁で食べるのがカジカ、佃煮にするのがハゼ科のゴリだ。かつて海辺に近い潟湖・河北潟^{かほくがた}で獲られていたヨシノボリ類やウキゴリ類などハゼ科のゴリに対し、浅野川や犀川で獲られてきたのがカジカのゴリ。押し板を用いてカジカを獲るその仕草から、「ごり押し」という慣用句は金沢で誕生したといわれ、ゴリはそれだけ生活に溶け込んでいた証といえる。

この急流が侵食してできた河岸段丘は、里山から金沢の中心街近くまで続く緑地帯となって伸びる。里山は野生生物の棲みかであるとともに、木材や薪、肥料のほか、キノコやたけのことといった山の幸も提供してくれる、人間の暮らしに欠かせない存在である。その緑地帯の先端のひとつが金沢城公園。ここは街中にもかかわらず、野生のタヌキや希少なモリアオガエルが生息しているというから驚く。

この河岸段丘によるアップダウンの続く特徴的な地形が起伏のある街並みを造り、金沢は「坂の町」とも呼ばれている。



昼と夜の気温差が大きい山間地では特においしいお米が採れる



砂丘地の打木地区では、水はけのよい土壌を生かした農業が盛ん

豊かな食材が食文化を高める

野菜作りに適した環境

奥山から海まで、金沢の変化に富んだ地形は生態系の多様性を生む。獣や魚、キノコ、山菜など、「生態系サービス」と呼ばれる自然の恵みはもちろん、野菜や果実など人が栽培するものも、環境が多彩な方が適した生育条件が得られるため、いろいろなものが無理なくおいしく作れる。

生育条件の要の一つが土。野菜は種類によって、水はけの悪い粘土質の湿地帯や水はけのよい砂丘地など、生育する土壌を選ぶ。いろいろな地形がある金沢には多種多様な土壌があり、加えて標高の違いによる気温差などもあって、さまざまな野菜の生育に適した多様な環境がある。さらに四季の違いがはっきりしている日本海側の気候もメリハリのある生育環境を作り、おいしい野菜ができる環境が整っている。

野菜を作る場合、その種と栽培ノウハウも必要である。陸上、海上とも古くから交通の要衝として栄え、京都や大阪から近い金沢には、ずっと以前から野菜の種や栽培のノウハウが入ってきた。そして長い年月をかけて試行錯誤が繰り返され、その土地に適したおいしい野菜作りを確立してきた。今日、金沢が「加賀野菜」という全国でも屈指の伝統野菜の宝庫であることが、何よりその証である。



江戸時代から続く種苗商の旧松道家住宅 / 国指定重要文化財（金沢湯涌江戸村）

目の前に海がある

金沢というと海があるという印象が薄いようだ。そのため、金沢駅から 4km ほど北上すると金沢港があることを知って驚く旅行者も少なくない。

この港は古くから栄え、北前船が盛んとなった江戸時代中頃以降は、金沢の外港として重要となった。北海道からの昆布をはじめ、さまざまな食材や、各地の食文化がもたらされてきた。

金沢港には漁港があって、近海で獲れた地物の魚が水揚げされる。産地市場では朝と夜の2回、セリが開かれ、セリ落とされた魚介は金沢市中央卸売市場などへ運ばれる。中央卸売市場では通常、未明にセリが開かれるが、金沢ではさらに朝とれの地物専門の「朝セリ(2番セリ)」が午前9時頃に開かれる。これは全国でも珍しく、鮮度にこだわる金沢らしい取り組みである。

また、漁港内の「いきいき魚市」という漁連の直売所では、金沢港をはじめ、橋立や七尾など県内で水揚げされた活きのよい魚介がずらりと並び、鮮魚を求める市民や観光客でいつもにぎわっている。

街中からすぐ近くに漁港があり、鮮度にこだわった流通システムをもつ金沢では、このように水揚げされたばかりの魚介が市中の店先に並ぶ。また、鮮度のよさはもちろん、東京の築地市場でもなかなか入手できない希少な高級魚やほとんど流通することがない珍しい魚に出会えるのも、近くに漁港がある金沢ならではの特徴。鮮度がよく、種類が豊富な魚介は、金沢の食文化を育み、欠かせないものである。

ちなみに、金沢漁港に隣接する大野は、豊富な湧き水と港町の物流、湿潤な気候を利用して400年前から醤油作りが盛んな場所。地の利を活かした調味料作りは金沢の食文化に奥深さを加えているのだ。

このように、古くから天然、栽培、山海を問わず、食材が豊富に揃った土地柄。そのことが今日の金沢の食文化に大きな影響を与えていることはいうまでもない。



(左) 金沢港での水揚げ風景
(上) 競りの様子