

地味な中にも金沢らしさを主張する麩

麩は天平年間（729～749年）に、遣唐使によって中国からもたらされたといわれる。小麦粉に食塩（にがり）と水を加えてよく練ったあと、何度も水洗いして最後に残ったグルテン（小麦タンパク）から麩は作られる。大きく分けて生麩と焼き麩があり、生麩はグルテンに餅米の粉や米粉などを加えてよく練り、蒸したり、茹でたり、煮たりしたもの。同じ生麩でもすだれ麩は餅米の粉の代わりに米粉を加えて作られる。

一方、グルテンに小麦粉を加え、よく練った生地を焼いたものが焼き麩となる。生地を棒に巻いて焼いたものが「車麩」だ。このように生麩と焼き麩では加える材料や製法が違う。

加賀は「真宗王国」といわれるほど浄土真宗が盛んで、精進料理が主となる中、良質なたんぱく質を含む麩は大切な食材だった。金沢は京都、津島（愛知県）と並び古くから麩の産地として知られていたが、その存在を確固たるものにしたのが、治部煮に欠かせないすだれ麩である。

すだれ麩は加賀藩主前田家の料理人・舟木伝内包早（ふなきでんないかねはや）が作り出したもので享保10（1725）年に完成し、享保14年の自著『料理無言抄』には「すだれ麩」の名を載せている。

ほかにも、加賀麩には花びらや手まりなどをかたどった飾り麩もあり、こちらは金沢らしいみやげとして人気が高い。

お惣菜としては、「車麩の卵とじ」が知られる。水で戻した車麩をダシなどで煮て溶き卵でとじただけのシンプルなものだが、栄養価が高く消化吸収にすぐれた麩のよさを活かした家庭料理である。



すだれ麩（奥）、飾り麩（手前）



車麩の輪切り



生のすだれ麩

メモ 市内には麩の製造元が経営する麩の創作料理店のほか、加賀麩をアレンジしたスイーツを出す店もまれにある。

問い合わせ先 市内デパート・おみやげ店など