

## 報恩講料理に欠かせない特大飛竜頭

関西地方ではがんもどきを飛竜頭と称し、「ひりゅうず」「ひりょうず」「ひろうず」と発音する。金沢では、前述の呼び方がなまって「ひろず」といわれるようになったようだ。がんもどきと飛竜頭は呼び名が違うだけという認識が一般的で、がんもどきは精進料理の「雁もどき」に由来する。

金沢は「真宗王国」といわれるほど浄土真宗が浸透しており、飛竜頭は真宗の仏事と縁が深い。数ある中でも特に大切なものは11月の報恩講（ほうおんこう・浄土真宗の開祖・親鸞聖人の命日の前後、その遺徳を偲んで行われる法要）で、寺院や檀家での法話のあとに「お斎（とき）」といわれる精進料理がふるまわれる。

報恩講は、親しみを込めて「ほんこさん」と呼ばれ、お斎では人々が集って飛竜頭の煮物や豆腐、小豆汁などを食し、招く側はもてなしの気持ちを込めて料理を作る。その時膳に上がるのが特別な飛竜頭の煮物だ。この飛竜頭はニンジンやシイタケ、ゴボウ、ギンナン、レンコンがほぼ原形のまま入っている。さらに、かつては11月28日の親鸞聖人のお七夜に娘の嫁ぎ先へ11枚届けるという風習があり、これは前述の具材に加えてキクラゲ、すだれ麩、ギンナン2個が加わったものを各家庭が特注していた。通常のものが二寸五分（約7.6cm）ほどであるのに対し、特注品の直径は四寸（約12cm）ほどで厚さもある。

このような金沢独特の飛竜頭はかつて豆腐屋が寺や家庭へ届けていた。現在は市井に広まり「金沢ひろず」「特製ひろず」などの名で売られている。中の具にまで味をしみわたらせるには砂糖や醤油、みりん、酒などを薄めに入れじっくり煮含めるのが一番。大きなものなら、包丁で十文字に切り目を入れると早く煮える。大豆のうまみがダシとともにジュワッと広がり、そこに、ざく切りの根菜類のさくさくとした食感や銀杏のほろ苦みが加わる。



スーパーでも販売されるひろず



煮含めたひろず

**メモ** 市内スーパーでは豆腐や油揚げと同じコーナーに並んでいることが多く、手に入れやすい。店によっては調理済みのものをお惣菜としても販売している。市内のおでん屋はこれをおでん種として供する店もある。ぎっしりと具が詰まった飛竜頭は長い時間煮込んだり、包丁で切ったりしても崩れにくい。

**問い合わせ先** 市内スーパー・惣菜店など