

76. 金沢しぐさ

後世に残したい美しい心遣い

加賀百万石の城下町として栄えた金沢。華やかな文化は武士から町人までに浸透し、そこに暮らす人は風流さや武家文化の奥ゆかしさを自然と身につけていった。そのような気風は現代にも受け継がれている。

金沢では来客があると、お茶菓子は二つ折りにした半紙2枚にのせて銘々盆で出し、客人がお菓手に手をつけなくても帰り際半紙に包んで渡す。半紙にのせるのは客人への尊敬の気持ちを表しており、奥ゆかしいしぐさや作法がしっかりと根付いている。またお正月には福梅を用いるように、金沢ならではの季節の菓子でもてなすのが好ましい。さらに、おもてなしの際には「お道忘れ」という言葉が使われる。不意の来客でお茶菓子の用意がない場合、訪問客にいただいたものを出す時に「お道忘れですが」と言い添えるなど、さまざまな心遣いが風習として残っている。

祭りなどの際には押し寿司やべろべろ（えびす）など、金沢伝統の「およばれ」の料理を作って祝う。冠婚葬祭などの際は客を自宅に招き、心づくしの料理でもてなしたことが発端と考えられている。またお客様をもてなす際はなすとそうめんの煮物など季節感あふれる、地物をつかった金沢の料理を用意し、また、いただき物やかぶら寿し・大根寿しなど自家製の料理は、近所や知人におすそ分けする。

金沢市では2009年からこれらを「金沢しぐさ」として、暮らしの気遣いやうやまいの心を表すしぐさを公募し、後世に伝えようと選定登録した。



半紙を二つ折りにしてのせる



お帰りの時は包んでお持たせする

メモ これまで登録された「金沢しぐさ」は、下記の金沢しぐさホームページで紹介されている。

問い合わせ先 金沢市市民局市民参画課 TEL076-220-2026

<http://www4.city.kanazawa.lg.jp/22050/sigusa/index.html>