

## 金沢でもいただける石川県の名産品

東西に伸びる石川県。かつての地名に基づいて北東部を「能登」、南西部を「加賀」と呼ぶ。金沢は県の中心地とあって、さまざまな食材が手に入り、食べることができる。

加賀市の特産品として知られる鴨。金沢の郷土料理・治部（治部煮）にも使われる。加賀では鴨鍋が名物で、専門店もいくつかある。その猟法はさまざまだが、国際的な湿地・水鳥保護を目的としたラムサール条約に登録される片野鴨池の周辺では、坂網と呼ばれる逆三角形の網を投げて捕獲する「坂網猟」という方法で冬にのみ獲られる。坂網で獲られた鴨は、鉄砲で射止めたものと違い肉に血がまわらないのでおいしく、高級食材として流通し、金沢の一部の料亭でもいただける。さらに加賀地方の旧根上町（現能美市）などで栽培されている「加賀丸いも」も特産品として著名で、贈答品としても人気。すりおろすと山芋や長芋よりもさらに強い粘り気を出す。とろろや山かけのほか、和菓子の材料、さらにはそばなどのつなぎにも活用される。このほか、白山麓で見られる「かた豆腐」もよく食べられる。堅豆腐や固豆腐と表記され、その名の通り通常の豆腐より固い。ずっしりとして、しっかりした味がある。

また「能登はやさしや土までも」と称されるように、住まう人の素朴さが魅力的な能登。この土地にもさまざまな食があり、金沢でも供される。生産量が少なく、ほぼ県内でしか流通していない「能登牛（のとうし）」は、霜降りが少なめだが肉自体のうまさを味わえるとあって、金沢市内の高級レストランなどで人気を集めている。ステーキやしゃぶしゃぶ、すき焼きなどに活用されることが多い。素朴な和菓子・甘味も少なくない。中でも著名なのが、輪島に伝わる「柚餅子（ゆべし）」。まず柚子の中身をくりぬいて皮だけにし、その中に秘伝の餅と果肉をまぜあわせたものを入れる。その後20～30回近く、蒸しては干すを繰り返すという手間のかかった品。味が濃く薄切りにしていただく。柚子の香りが芳醇で、お菓子としても洋酒のつまみとしてもよい。また、干し柿の一種「ころ柿」も県民になじみ深い。冬、柿の皮をむいて室内外で干したもので、通常の柿よりも甘みが強く贈答品としても人気。お歳暮の時期になるとスーパーや市場にも箱が並ぶ。

金沢に来たときは、これらの加賀・能登の食材もぜひ楽しんでほしい。



鴨鍋



加賀丸いも



柚餅子

**メモ** 上記のさまざまな食材は、金沢市内のデパートやスーパーで取り扱っている。

**問い合わせ先** 県内おみやげ店など