

## 居酒屋・おでん屋で金沢の郷土料理を

金沢には「居酒屋文化」とでも呼ぶべき特徴がある。具体的には個人・地元経営の店が多いことと、郷土料理店の様相も合わせ持つことだ。

金沢には全国チェーンの居酒屋も見かけるが、個人または地場の会社が経営している店が多い。そのジャンルもさまざま、焼き鳥など定番から和洋折衷・多種多様な料理を提供する店も。また中には、かつて料亭・割烹で修行した人が独立して開いた店もあり、非常に本格的な日本料理がいただけることもある。料亭などの存在が、金沢の居酒屋文化を底上げしていると推測される。

また金沢では居酒屋が郷土料理店を兼ねているともいえるほど、治部煮やぶり大根などのほか、鮮度のいい刺身も豊富に取り揃える。近年は加賀野菜を使った惣菜を扱うこともある。もちろん、地酒も飲むことができるので、金沢の食文化を手広くリーズナブルに楽しみたいときは、地元の居酒屋はもってこいといえるだろう。

そして金沢の居酒屋文化を語る上で欠かせないのが「おでん」。石川県は人口ひとり当たりのおでん屋の数が日本一といわれ、近年「金沢おでん」として注目を集めつつある。特徴としては関東とも関西とも違うダシ汁がまず挙げられる。店ごとに味は違うが、さっぱりとしながら透明度が高くうまみたっぷりの「うまうち」で、具材自体の持ち味を活かしてくれる。具は地産池消を推奨し、地物を活用。車麩やバイ貝、加賀野菜の源助だいこん、飛竜頭など金沢ならではの具材もある。特に珍しいのが「かに面（めん）」で、香箱がにの殻の中に身や卵を詰めたもの。こういった金沢おでんならではの特徴を打ち出し全国にPRするため、市内のおでん店が共同で「金澤おでん嗜み（たしなみ）会」を平成22年に立ち上げ、さまざまなイベントに出展している。



片町のスクランブル交差点



おでんの一例



かに面

**メモ** 金沢の中心部で最大の繁華街「片町」に最も居酒屋が集まっている。金沢駅周辺と、第二の繁華街「武蔵ヶ辻」にも多い。郊外には地元の人が足しげく通う店もあるので、ぜひチェックしてほしい。

**問い合わせ先** 金澤おでん嗜み会 TEL076-223-3330（赤玉本店内）

NHK 青少年教育番組部が平成21年度のタウンページに記載されているおでん屋の数を人口で割ったところ、47都道府県を比較して石川県がもっとも多いという結果になった。番組「ためしてガッテン」で発表。