

7.ごり料理

文豪も食した、加賀料理に欠かせない貴重な川魚

ごりは一般的にハゼ類の淡水魚を指すが、石川県では昔から淡水産カジカ科のカジカを「ごり」と呼ぶ。体長7~8cmで褐色、頭部が大きく目は飛び出し口も大きいと見た目はよくないが、上品なうまみに富んでいる。金沢生まれの文豪・室生犀星はごりをこよなく愛し、「ごりは醜いが、垢抜けし、風流な魚である」と表現した。

天然のごりは近年漁獲量が激減し、料亭などでしか口にできない稀少な存在になった。代表的なごり料理には唐揚げや洗い、ごり汁などがあり、加賀料理の一つにも挙げられる。特に唐揚げはヒレが広がり泳ぐ姿のままに揚がるよう、生きているごりを使うことが多く、ごり料理の定番といえる。また、ごり汁とはささがきのゴボウを入れた白味噌汁で、ごりのコクを堪能するにふさわしい一品だ。割烹や居酒屋でも料理が供されていることもある。

金沢の名産品にごりの佃煮があるが、こちらは高価なカジカ科のごりではなく、ハゼ科のごりを使ったもの。ご飯のおかずや酒の肴として親しまれている。

昔は市内を流れる浅野川や犀川にたくさん生息し、ごり押し漁が行われていた。この漁は川底の石の下に潜むごりを、専用の板で石を起こしながらザルに追い込むもので、強引に物事を進めることを意味する「ごり押し」という言葉はこの漁法が語源といわれている。



生の状態のごり



ごりの唐揚げ



金沢の伝統漁法「ごり押し」

メモ 浅野川河畔には、藩政時代創業のごり料理の専門店があった。長年、時代の要人や文化人に愛されていたが、平成22年後継者がなく閉店した。料亭や居酒屋で食べられることが多い。

問い合わせ先 市内料亭・割烹など