

7. 近年全国から注目を集める、地元で古くから親しまれる「B級グルメ」

近年金沢の“B級グルメ”がにわかに注目を集めている。その多くは古くから市民に親しまれてきたもので、若年層に人気のメニューから老若男女問わず好む料理までさまざま。そんな金沢の大衆食の数々を紹介しよう。

学生のまち・金沢のボリュームメニュー

金沢は外食費が非常に高く、東京やさいたま、名古屋などの大都市圏に次いで7位に上る。この「外食好き」といえる市民に支えられ、金沢は豊かな食文化を築いてきた。それは大衆食も同様で、金沢には多彩かつ独特な料理がある。

総務省統計局「総務省統計局調べ「家計調査（二人以上の世帯） 都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキング（平成20～22年平均）」<http://www.stat.go.jp/data/kekei/5.htm>

注目度ナンバーワン「金沢カレー」

最も注目度も知名度も高いと思われるのが「金沢カレー」だろう。主な特徴としては具が煮溶けて濃くドロリとしたルー、その横に盛られた千切りのキャベツ、ステンレスの皿などが挙げられる。金沢では40年近く親しまれたメニューだが、近年のご当地グルメブームで「金沢カレー」と呼ばれるようになり、全国的な知名度を獲得した。

このメニューが知られたのには、インターネットの存在が大きい。その特異な見た目が若年層に受け、ブログなどで紹介され、それがさらにテレビなどのメディアに取り上げられ、どんどん知名度を上げていった。

金沢では元祖ともいわれる店がチェーンを展開するほか、ほかにも数多くの金沢カレーの店があり、



トンカツがのった金沢カレー



薄焼き卵がのった金沢カレー

さらには個人の店でもオリジナルのものを提供している。またレトルトパックも登場し、その味を家庭でも楽しめる。

そのほかの金沢カレーの特徴に、トッピングが挙げられる。定番はトンカツで、そのほかチキンカツやウインナー、エビフライなどもある。店舗によっては野菜入り薄焼き卵、コロケなども揃えており、ぜひそのバリエーションを“本場”で楽しんでほしい。

オムライスの変形版「ハントンライス」

金沢カレーに次いで有名なのが「ハントンライス」だ。ハントン風ライスとも呼ばれるこの料理は、いうなれば少し変わったオムライス。ケチャップライスなどのご飯を、魚やエビのフライなどがくっついた薄焼き卵で包み、タルタルソースとケチャップをかける。洋食店で提供していることが多いが、その見た目と味は千差万別。そもそもこの料理の定義はあいまいで、フライとタルタルソースは欠かせないが、そのほかはかなり自由度が高い。食べ比べるのも一興だ。

もともとは地元っ子に親しまれるローカルグルメだったが、こちらも近年になり、ブログなどを中心にその存在が注目され、知名度を上げ、このメニューを提供する店舗が増加。コンビニの地方限定の弁当に選ばれるほど浸透している。



ハントンライスの一例



盛り付け方も多種多様

かつて中心部、現在郊外にある大学

こういった“B級グルメ”の発展には、街中の学校の存在が大きいだろう。

金沢市とその近郊には、高等教育機関が集まり、18の大学・短大・高等専門学校と、29の専門学校がある。石川県全体で見ると人口10万人当たりの高等教育機関数が4.45で、東京に次いで全国2位を誇る。「学生のまち」といえるだろう。



今も残る「四高」の建物

学都としての歴史は古く、明治20(1887)年、金沢市の中心部に第四高等中学校(のち第四高等学校に改称、金沢大学の前身)が設立された。「四高」の通称で知られたこの学校は、全国で7校しか設置されなかった官立の高等中学校のひとつ。全国から入学者が集まったように最高学府のひとつとして知られた。昭和25(1950)年に閉校後も、その校舎は現在四高記念文化交流館として活用されている。さらに、現在は郊外にある金沢大学も、かつては金沢城公園の場所にあった(平成6年現在地に移転)。長い間、街中に学生が集まる環境が整っていた。

その名残りが、中心部にはボリューム満点のメニューを出す店が少ない。和洋中を問わずさまざまな名物店があり、中には戦前創業の店もある。廃業した店もあるが、多くは郊外に移転したり代替わりして続いており、多くの若者が集う。

そして金沢大学の移転先のそば、もりの里界限は新たな「学生のまち」として発展、新店が数多く誕生している。中でも人気・知名度ともに高いのが、ギョーザの専門店。金沢大学の移転とともに現在地へ移った。非常にリーズナブルで、しかもボリューム満点のギョーザが看板メニュー。全国チェーンも乱立する中で、駐車場には他県ナンバーも多く見られ、休日は店内外に行列ができるほどの人気を誇る。



また前述の「金沢カレー」の元祖ともいわれる店の本店は、昭和49(1974)年に金沢工業大学(野々市市[当時野々市町])のすぐそばに移転した。多くの学生が集い、卒業してからその味を懐かしがって取り寄せたり再訪したりする人が少なくないという。学生らの存在が

もりの里の専門店のギョーザ

あったからこそ、金沢カレーが長い間食され続け、その味が今に伝わっているのかもしれない。

金沢市ホームページ「学生のみち・金沢」<http://www4.city.kanazawa.lg.jp/22050/gakusei/data.html>

幅広い年齢層に支持されるグルメ

金沢では古くから愛されてきた多様なメニューがあり、今も幅広い層から支持を集めている。それらの料理の数々は、金沢で気軽に食することができる。

石川発祥のラーメンチェーンは海外にも

学生に限らない、金沢の大衆食も数多い。

まずラーメン。金沢にはいわゆるご当地ラーメンはなく、全国の有名店で修業してきた人が開店するなどその味も実に多様で、古くからある名物店も少なくない。

そんな中でも、この地発祥のチェーン店は特徴といえるかもしれない。県内に約50店舗をかまえるのに加え、北陸・中京圏・関西圏、さらには海外にまで支店を持つ。金沢の人からは「ソウルフード」の声も上がるほど、市民に親しまれた味だ。代表的なメニューは野菜たっぷりの塩ラーメンだが、そのほか醤油や味噌などさまざまな味があり、食事時になるとどの店も大勢の客でにぎわう。地元の庶民派グルメとして長年親しまれており、近年は旅行ガイドブックにも取り上げられるなど知名度を上げつつある。



野菜がたっぷり入った塩ラーメン

著名ではないが地元っ子に愛されるうどん

麺類の定番・うどん。金沢はそばよりもうどんを好む傾向にあり、数多くのうどん店がある（なお同じ店でそばを供することが多い）。こちらも幅広い年齢層に愛される食だが、金沢のそれは特徴がある。

まず麺は、噛まなくても飲み込めるほど柔らかいことが多い。そして汁は関西ほど薄くなく、関東ほど醤油を利かせていない、その中間といえる味。ほんのり甘さを利かせた店もある。そんな金沢のうどんの中でも、最も特徴的なメ

ニューが「いなりうどん」だ。薄揚げを1枚のせるきつねうどんとは違い、玉ねぎやねぎと一緒に甘く煮た短冊切りの薄揚げが載っている。やさしい味で、価格も控えめ。名物といえるほどの知名度はないが、まさに庶民の味といえるだろう。ちなみに「たぬきうどん」は、一般的には天かすが載ったうどんだが、金沢ではいなりうどんにあんをかけたものを指すことがある。



ねぎを使ったいなりうどん

ご当地鍋にも選ばれた味噌鍋

また、鍋用の味噌も「大衆グルメ」としてよく知られる。寒い時期には市内のスーパーなどで鍋用の調味味噌がたくさん売り出される。非常にリーズナブルで、簡単においしい鍋ができるとあって市民に愛されており、練り物メーカーが発表した「2009年地元タウン誌が選ぶ“ご当地鍋”」で石川県代表に「とり野菜鍋」が選出されている。

この鍋は市内の一部の飲食店で食べられるほか、調味味噌は通年購入できるためおみやげにしてもよいだろう。

http://www.kibun.co.jp/enter/nabe_hakusyo/talk_2009.html より抜粋

このように金沢にはさまざまな“B級グルメ”があり、それぞれが特徴を持ち市民に愛されてきた。そんな庶民派グルメの数々を、ぜひ本場で味わってほしい。