

## 8. どじょうの蒲焼き

### 金沢の蒲焼きにはドジョウもある

土用の丑の日に食べるものといえば、全国的にはウナギだろう。これは江戸時代、本草学者で医者でもあった平賀源内が、知人のうなぎ屋から頼まれ考案した販売促進のアイデアで、それが後に広まり定着したものといわれる。しかし金沢では、蒲焼きといえばドジョウがウナギを凌駕している。

金沢市のほか富山県南砺市の一部でも食されているこのどじょうの蒲焼き。その起源は明治初期までさかのぼるとされる。金沢市卯辰山の2つの谷に軟禁されていた長崎県浦上村のキリシタン(キリスト教徒)が、生活の足しに水田で獲ったドジョウを蒲焼きにして街中で売り歩いたのが始まりといわれている(ただし諸説がある)。

ドジョウはかつて金沢近郊の水田や湿地でたくさん獲れたが、現在は数も少なくなり、県外から仕入れている店がほとんど。作り方は、まず泥を吐かせたドジョウを生きたまま目打ちし、頭から背開きにする。骨をつけたまま3~4つのぶつ切りにし、タレをつけて2~3度焼く。タレは、醤油に水あめ(またはじろあめ)や日本酒、みりんなどを混ぜたもので、店ごとに味わいが違うため食べ比べするのもおもしろい。さばくのに非常に手間がかかるため昔に比べて店は減ったが、今なお金沢市民に親しまれている。

香ばしさの中に独特の苦味があり、しっかり焼いてあるので骨まで食べられる。良質のたんぱく質、カルシウム、リン、鉄分を豊富に含み、根強い人気を誇る夏のスタミナ食。酒の肴にも最適で、特にビールとの相性は抜群だ。



ドジョウを焼いているところ



どじょうの蒲焼きの一例

**メモ** どじょうの蒲焼きは、7月上旬~8月下旬が旬。近江町市場内のお店や市内デパートの地下食品売り場などでも手に入る。旬以外の時期でも売っているが数が少なくなるので注意。

**問い合わせ先** 市内スーパー・デパート・惣菜店など