

金沢の年中行事と食

1月

●お正月

鏡餅は、この地域では加賀藩ゆかりの紅白の鏡餅が使われています。古文書などによれば、以前は上が白色で下が赤色でしたが、いつ頃からか店頭に並んでいるものは、上が赤色で下が白色となっています。

金沢の雑煮は昆布だしのすまし汁に、焼かずに煮た四角の切り餅が浮かび、花がとおと芹や結び昆布が上品にのせられた雑煮です。

おせち料理は、鱈の昆布じめ、鮒（ふな）の甘露煮、あまさぎ（一般名：わかさぎ）の酢漬けなど地域で獲れる魚の料理が並びます。昔は、いわゆるお頭物も鯛を使わないで河北潟で獲れた大きい鮒を煮含めて用いました。また縁起物の黒豆には、しめごんにやくや勝栗（かちぐり）が入り、田作りはその煮汁で短冊に薄く切ったごぼうを煮て付け合わせるのが金沢の料理です。他には棒鱈の含め煮、甘海老の具足煮、すだれ麩の含め煮、鰯なます、えびす、長いもの白煮などが地域色の濃い料理となっています。

お正月ならではの菓子といえば、福梅、福德、辻占などの縁起菓子がありますが、どれも暮れから松の内だけ販売されています。福梅は前田家の家紋の梅をかたどって作られた紅白の最中（もなか）の中に、こってりと練られた餡を詰めた菓子で、梅干しを入れた福茶と一緒にいただいたりします。福德は「ふっとく」とも呼ばれ、米俵や打ち出の小槌、宝袋の形をした最中の皮のような焼き菓子で、ふくらんだ中には子犬や鳩、福助などの土人形や、鯛や招き猫などの金花糖（きんかとう）が入っています。現在では菓子店でごくわずかに作られている程度です。辻占は菓子店によって多少の違いがありますが、花形につまんだひとくちサイズの煎餅だねで、中に小さく折りたたんだ紙片が入っています。謎かけや警句が書かれていて、わくわくしながら取り出す、遊び心がいっぱいで、開けるのが待ち遠しいお菓子です。



福梅（ふくうめ）



福德（ふっとく）



辻占（つじうら）

（写真提供：金沢市）

いけない持ち方・とり方

刺し箸：料理に箸を突き刺して食べることを言います。



渡し箸：箸を休めるときに器の上に渡して置くことを言います。



さぐり箸：料理の下から食べたいものを取り出すことを言います。



迷い箸：どの料理を食べようかと迷い、箸をあちこち動かすことを言います。



ねぶり箸：箸先をなめることを言います。



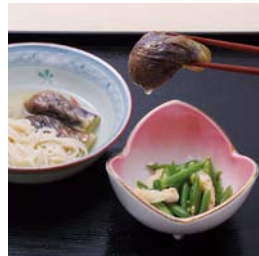
拾い箸：箸と箸で食べ物を受け渡すことを言います。



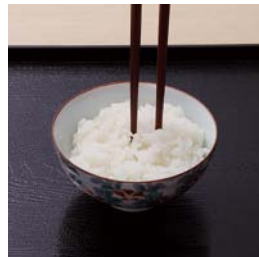
寄せ箸：器を箸で手前に引き寄せることを言います。



涙箸：汁をたらしながら料理を取ることを言います。



突き立て箸：茶碗に盛ったご飯に箸を突き立てることを言います。



このほかにも、箸を持ったままご飯をおかわりする「受け箸」や食事中に箸で人を指す「指し箸」などがあります。