

### 「金沢おでん」・「かぶら鮓」

氏名：青木 誠治 職業：青木クッキングスクール 理事長 都道府県：石川県

#### 「金沢おでん」

平成30年10月19日(金) はMROラジオ「おいね★どいね」の「ふるさと味の世界遺産」のコーナーで「金沢おでん」のお話をさせていただきました。

「金沢おでんの店主の連帯感を高める確認書」によると金沢おでんの定義は「金沢ならではの車麩や赤巻、パイ貝、カニ面、金沢銀杏を用いたひろず、加賀野菜等金沢独特の具材を使い、それぞれのお店が大切に作る出し汁を用いたもの」とし、「金沢おでん老舗50年会」を立ち上げ、金沢おでんを年中提供する店を「金沢おでんの店」とし、毎月22日を「金沢市民おでんの日」と決めました。

「金沢おでん」の名称は作家の嵐山光三郎氏が発案者との事。おでんのルーツは室町時代の「みそ付き田楽豆腐」にあり、田楽法師の踊りがその形に似ていることから「田楽」と呼ばれ、女房言葉で「御田」が「おでん」になりました。

関東で煮込みおでんが出て来た為、関西ではそれを「関東煮」と書いて「かんとだき」と呼んでいます。また黒はんぺんで有名な「静岡おでん」は「しぞ〜かおでん」と呼んでいる、などなど「金沢おでん」と「おでん」について色々話し発信させていただきました。



#### 「かぶら鮓」

平成30年11月16日(金) はMROラジオ「おいね★どいね」の「ふるさと味の世界遺産」のコーナーで「かぶら鮓」のお話をさせていただきました。

11月1日に兼六園で唐崎の松の雪吊りが始まった事、6日にはカニ漁解禁になった事などをお話し、先日のブリ大漁の話からかぶら鮓は金沢では蕪とブリの取り合わせですが、能登やお隣の富山県ではサバやシャケを使う処がある事。

かぶら鮓はブリの旨味を野菜に移してその味の広がりや醸し出される味の深みを賞味する食べ物で、そのルーツは近江の鮓ずしの様な保存食の馴れずしで、現在の握り寿司は江戸時代の文化文政の頃、発酵で酸味を出すのではなく、寿司の歴史から言うと酢で酸味を出すようにしたインスタント食品である事などをお話しました。

かぶら鮓のブリは厚ければ良い訳ではなく、ブリが厚いとその分塩分が増えてしまいそのバランスが非常に難しい事などを説明し、かぶら鮓は寿司でもないし漬物でもないが、逆に寿司でもあり漬物でもあるとも言えるのではないかと話を締めました。



故郷の食の遺産を伝承する大切さを話させていただきました。