金沢の魅力を伝える

Kanazawa Style

Vol.0

雑誌｜金沢スタイル｜創刊準備号

りくつなー
街やぞいね。

巻頭特集

金沢のお菓子

おいしいお話11章で、
知っているようで知らなかった
金沢のお菓子を再発見。

総力特集

金沢で美しく暮らす。

◉浅野川界隈 ◉広坂エリア
◉武蔵界隈 ◉大野・金石エリア

［保存版：魚介編］

石川の絶品珍味

食欲が珍味を生み、珍味が幸せを生む。

金沢No.1を探せ！

地元クリエイターが3つのジャンルから
探し出した〝独断的〟なベストワン！

大乗寺丘陵公園からの眺望

大乗寺丘陵公園は歩道や展望台が整備されており、金沢市街地から日本海まで見渡せる眺望と、公園内に植えられたさまざまな花木が楽しめる。特に約13,000株のツツジが咲き誇る様は圧巻である。他にも桜、梅、アジサイ、ハギ、ツバキなどが咲き、季節の移ろいを感じることができる。

雑誌『Kanazawa Style』創刊のごあいさつ

はじめまして、金沢スタイル編集部です。
このたび「金沢・石川の魅力」を全国の人々へ発信するために『Kanazawa Style』を創刊いたしました。

金沢スタイル編集部の母体は、金沢市で約35年間にわたり、広告の企画・制作を中心に活動するデザイン会社で、多くの雑誌の創刊やリニューアルにも関わってきました。しかし、10年ほど前から雑誌の休刊や廃刊が続き、金沢の「伝統技術」と言える「雑誌デザイン」のスキルを持つクリエイターの活躍の場が減少し続けています。このまま何もしなければ、石川県の雑誌づくり文化が衰退してしまう状況です。

宿泊先の客室にさりげなく置かれた『Kanazawa Style』を手にとり、パラパラとページをめくる…… これが私たちの最初に描いた『Kanazawa Style』の利用シーンです。金沢へ観光で訪れた人たちの役に立つ情報を載せ、金沢のファンになってもらい、いずれは金沢に移住してほしい（または、2拠点生活者の拠点に「金沢」を選んでほしい）。ですから、地味かもしれませんが、金沢に暮らす人たちのお気に入りの食や場所や生活の情報を集め、発信していこうと思います。

金沢は地方都市ですが、優れた雑誌が数多く発行されてきた「奇跡の街」でした。雑誌を取り巻く厳しい状況も十分に肌で感じていますし、いくつもの困難に突然見舞われるような不透明な時代なのだと認識もしています。それでも「石川県の高度な雑誌づくり文化」を未来に残していくために、思い切って最初の（愚かな）一歩を私たちは踏み出します。

Kanazawa Style 編集部一同より

目次 Kanazawa Style Vol.0 創刊準備号

コラム
7 金沢No.1を探せ!
編集部が独断で選んだイチオシ3選
金沢一の夕景スポット
コーヒーとの相性が金沢一のお菓子
金沢一あなたの背中をぞくっとさせる場所

巻頭特集
12 金沢のお菓子
風土や季節の移り変わりを感じさせる美しいデザインと繊細な味わい

総力特集
36 金沢で美しく暮らす
金沢の文化や自然、食事、アートなどを楽しみながら、充実した生活を送れる街にあなたも住みませんか?
浅野川界隈 & Pick Up ❶ 縁煌 enishira
広坂エリア & Pick Up ❷ 兼六園
武蔵界隈 & Pick Up ❸ 近江町市場
大野・金石エリア & Pick Up ❹ ヤマト・糀パーク

特集
日常使いもお土産にも
88 石川の絶品珍味［魚介編］
魚介類を加工した、ごはんにもお酒にも合う珍味の数々をご紹介

112 Kanazawa Style のこと

Cover Story

金沢うら田「加賀八幡 起上もなか」
金沢の郷土玩具「加賀八幡起上り」は、加賀八幡さまが生誕した際の真紅のおくるみ姿に似せた人形で、子供の健康を願って配られました。その姿を模した最中は、いま出産祝いなどに用いられています。

Cover

タイトルロゴ： WORKS
カバー写真： 上田 健真
デザイン： WORKS
コーディネート： 金沢スタイル編集部

金沢 No.1 を探せ!

Kanazawa Style 編集者のイチオシ!

川面に映る街並みも美しい。橋から見る金沢一の夕景!

宝石のように美しく輝く小さな街「主計町」

金沢には宝石のような街がある。「主計町」と書いて「かずえまち」。主計町茶屋街とも呼ばれる小さなエリアである。

橋場町交差点を過ぎ、浅野川大橋の手前でタクシーから降りて、主計町の通りへ短い階段をとんとんと下りる。街の明かりで浮かび上がるシルエットの中に、川面に映る対岸の明かりのゆらめきがなんとも美しい。あぁ、この街は川面に近い街なんだ、と気付く。

金沢にもきれいな夕景が見られるスポットが数多くある。大乗寺丘陵公園や、大野町の川沿いから見る夕景も確かに美しい。しかし、晴れた日の夕方から夜に変わる時間帯の街の美しさは金沢一だと断言する。

オレンジ色から紫色、濃紺から黒へと変わる空をバックに、だんだんと街が照明のオレンジ色に染まっていく風景を、浅野川大橋からじっくりと見てほしい。

浅野川は幅が狭く、流れも比較的速い川なのだが、浅野川大橋の近くは流れも緩く、水深も深くて川面の波も小さい。そのため、夕暮れ時には見事なくらいに街並みがくっきりと水面に映るのだ。

主計町は小さな茶屋街だが、数が少ないながらも魅力的な飲食店が集まる大人の街である。繁華街で飲んだ後の2軒目の店は主計町のなじみの店で静かに飲む、というのが感度の高い金沢人だ。(個人的見解だが)

金沢一の鍋の店に予約を入れようか、それとも、おもてなしサービスが絶妙な、おいしい料理とワインを飲ませてくれる店に行こうか。

お茶屋で遊べなくても、金沢弁を聞いて、おいしい料理を食べて、気持ちよく飲めるお店で十分に楽しめる。お店の方々の接客が素晴らしく、主計町で飲むと自分が文化人にでもなったような気になってしまう。

紫色に変化した空。上品にライトアップされた、中の橋。水面に映る街の明かり。目当てのお店へと川沿いの道をゆっくり歩くとき、金沢って美しい街だなぁ、と毎回のように思ってしまうのだ。

ユニークなアイデア,

WORKS

https://worksdesign.net

ビジュアル作成・アートディレクション:南　裕二

金沢 No.1 を探せ!

Kanazawa Style 編集者のイチオシ!

コーヒーとの相性が抜群! ふわっとした3個の和菓子

柴舟小出さんの「山野草」＋コーヒー＝幸せ

私はコーヒーを1日に5杯以上飲む。そして、コーヒーの味を損なわずに頂けるお菓子を10年以上、ずーっと探していた。乾き物やチョコレートでもダメだったし、甘いお菓子だとコーヒーがいつもより苦く感じるし、ナッツ類も食べた後にはコーヒーの味が変わったように感じられるし……。

そして、そして、つい先日、ついにコーヒーとぴったり合うお菓子を見つけたのだ!

金沢の和菓子店『柴舟小出』の代表的な和菓子「山野草」。3種の蒸しカステラ「山」「野」「草」は、絶妙なしっとり感と上品な甘さが特徴のお菓子だ。

蒸しカステラと抹茶のそぼろ餡(あん)が二層になったお菓子で、特にお気に入りの「草」は、小豆の入った生地に加賀の丸芋を使用して、かるかん風に蒸し上げられている。少し大きめのサイズといい、控えめな甘さといい、味のバランスといい、日本で一番コーヒーに合う和菓子だと思うのだ。(個人の感想です)

まぁ、コーヒー通はお菓子を一緒に食べるのは邪道だというかもしれないし、本当に和菓子が合うのか?と思われる方も多いかもしれないのだが、一度でいいから「山野草」をコーヒーと一緒に食べてみてほしい。コーヒーの味を壊さない、おいしいお菓子を食べると〝本当〟に幸せな気分になるから。

ちなみにコーヒーは、コーヒー豆専門店『キャラバンサライ』の定番商品「キャラバンブレンド」を購入している。

香りが強い焙煎(ばいせん)所のコーヒー豆が好みの時期もあったのだが、「山野草」を見つけ出してからは「キャラバンブレンド」一択だ。クセも少なくて、ストレートでも飲みやすいコーヒーが淹(い)れられ、「山野草」との相性も抜群だ。

1杯のコーヒーに3個の和菓子。探し出すまでにずいぶんと時間がかかったのだが、金沢を代表する2つの専門店の定番商品が、私のコーヒーライフを豊かに変えてくれている。

ビジュアル作成・アートディレクション:南　裕二

金沢 No.1 を探せ!

Kanazawa Style 編集者のイチオシ!

きっと、あなたの背中を金沢で1番ぞくっとさせる池

「倉ケ岳の大池」は〝必ず〟1人で楽しもう

本格的な夏に入る前、その池には木々の深い緑色がさらに深い色合いになって水面に映る。晩秋、鮮やかな紅葉と針葉樹の深い緑のコントラストが、色の濃度を増して水面に映る。「倉ケ岳の大池」の美しさに、あなたはきっと息をのむはずだ。そして、鳥の声が途切れた一瞬、あなたの背中に何かが……。

白山市坂尻町から倉ケ岳へ向かう急な山道（途中でカモシカやキツネに出会うかも）をぐいぐい登っていくと、突然、木々の茂みが途切れて明るくなる交差点がある。右へ曲がると獅子吼高原、左に曲がると倉ケ岳の方向へ。左に曲がり、勾配がほとんどない道をしばらく走ると、おいしい湧き水が飲める場所があり、そこを過ぎて大きなカーブを気持ちよく曲がると、目の前に加賀平野が広がる。左手に喫茶店がある交差点まで進み、右に折れて倉ケ岳の案内板に沿って急な坂道をしばらく登れば到着だ。「しばらく」と言っても山道の1、2分は、街の10倍ぐらいの時間に感じられ、あなたは「本当にこの道で間違っていないのか？」ときっと不安になるはず。自分の体感時計が、いかに当てにならないかを知ることだろう。

ふもとから歩いて2時間強。大池までの道には信号もなく、車ならすぐに着く。駐車スペースに車を止めて、細い山道を少し下りると、木々の間から水面のきらめきが見えてくる。この池には、戦国時代に加賀国の守護の富樫政親が一向一揆の兵に追われ、切り立つ岩の上から馬もろとも大池に落ちて死んだという、悲しい話が伝わっている。

池の縁に1人で佇む。なぜだろう、虫の声も聞こえてこない。何やら背中がぞくっと寒くなるような、非日常的な静けさが体全体にまとわりつく。しばらく水面を見ていると、真っすぐに立っていられないような〝じわりとした不気味な圧力〟を、あなたは全身に感じるはずだ。霊感の強い人には「そこに何かがいる」という感覚を存分に味わってもらえる。

晴れた日の「倉ケ岳の大池」は、本当に美しい。そして、怖い……。

※個人の感想です。あなたも1人だけで訪れて体感してください。

艶のある金沢デザイン。

WORKS

https://worksdesign.net

ビジュアル作成・アートディレクション：南　裕二

巻頭特集

金沢のお菓子

金沢はどんな小さな街にもお菓子屋さんがあって
地域の人たちに深く愛されています。
きらびやかなスイーツは人生の喜びです。
今特集では金沢ならではの和スイーツに注目し、
日本とニュージーランドの2つの視点からご紹介。
伝統の銘菓からモダンな新作まで多彩なお菓子の
おいしいお話11章で、知っているようで知らなかった
金沢を再発見する新しい旅に出かけませんか？

●文：河原 剛（日本語）・袴田ジェニファー（英語）
●撮影：袴田ジェニファー

洲浜
Okashi Tsukasa Kitahama's
Suhama

加賀八幡起上もなか
Kanazawa Urata's
Kaga Hachiman Okiagari Monaka

飴ん子
Ame no Tawaraya's
Amenko

まきえんどう
Shimizu Kanmido's
Maki Endō

ジェラート
Shijimaya Honpo's
Gelato

金城巻
Koshiyama Kanseido's
Kinjyōmaki

カステラ
Wagashi Dokoro Fujii's
Castella

生麩まんじゅう
Kagafu Fumuroya's
Raw Fu Manju

アンドーナツ
Okashidokoro Mizuno's
An Donuts

垣穂
Wagashi Murakami's
Kakiho

華ぼうろ
Rakugan Moroeya's
Hana Bōro

Wagashi made in Kanazawa

Kanazawa is the home of many traditional Japanese Confectioners, with products loved by locals and enjoyed as souvenirs by those from far away.
This booklet introduces various unique wagashi available in Kanazawa City.
Featuring 12 traditional Japanese sweets, with introductions written in Japanese from the perspective of a local wagashi fanatic, and also written in English by a long-term resident from New Zealand.

※掲載データは2023年4月1日時点のものです。

あめの俵屋

飴ん子

Ame no Tawaraya's Amenko

俵屋の飴を洋風にアレンジした キャラメル飴

キャラメルといえば白い紙に包まれた黄色の箱のミルクキャラメル菓子を思い浮かべる人が多いのではないでしょうか。独特の甘くて香ばしい風味はどこか懐かしさが漂います。

このキャラメル風のじろ飴「飴ん子」は、おこしあめというじろ飴を煮詰めた固形状のあめを秘伝の製法で練り上げて粒状にした飴です。じろ飴は好きだけど食べにくいとか、のど飴くらいしか食べないとか、ベタベタするとか、ありがちな先入観や思い込みをサラリと覆してくれます。口の中で段々溶けて柔らかくなっていく様はキャラメルそのもの。ですが、キャラメルの原料である牛乳やバター、香料は一切使用していないというから驚きです。じろ飴の材料は国内産の米と大麦のみ。甘味・塩味・酸味・苦味・旨味のバランスが絶妙です。これは作られた甘味には決して出せません。

『あめの俵屋』さんのはじまりは今を遡ること約200年前の江戸時代。砂糖が今のように普及していない中で初代が工夫を重ねて作り上げたのがじろ飴です。「飴ん子」は時代に合わせて様々なじろ飴の楽しみ方を提案する同店だからこそできた逸品です。プレーンの「しろ」、「きなこ」、この冬に登場した「加賀棒茶」の３種類が楽しめます。Ⓚ

Caramel candy, without the caramel.

Using fresh water from Mt Hakusan, and made from domestically grown rice and barley, these Amenko could convince you you're about to enjoy a piece of sickly sweet caramel. But don't be fooled by its appearance, this jiro ame (sugarless candy made from thick malt syrup) is a healthy and surprisingly satisfying take on its caramel variation from the West, making it a safe alternative for those with a sweet tooth or an inclination to snack. You can feel guilt-free when enjoying Amenko. Ⓗ

あめの俵屋
本店：石川県金沢市小橋町2-4　TEL：076-252-2079
営業時間：9:00〜17:30（日曜 〜17:00）
定休日：年末年始
http://www.ame-tawaraya.co.jp

Ame no Tawaraya
Head Office: 2-4 Kobashi-cho, Kanazawa, Ishikawa
Tel: 076-252-2079
Business Hours: 9:00-17:30 (Sundays -17:00)
Closed: Year-end and New Year holidays

〈 Map

〈 Website

金沢うら田 加賀八幡起上もなか

Kanazawa Urata's Kaga Hachiman Okiagari Monaka

あんこ多めがうれしい、金沢の縁起もの

かわいい見た目に誘われ、手にとると意外にズッシリ。金沢の郷土玩具「加賀八幡起上り」をイメージして作られた最中は金沢を代表する名物のひとつ。赤い包み紙を開けると福々しくぽっこりとした丸みを帯びただるまさんがひょっこりと現われます。地元のおもたせとして幅広く愛されるこちらの最中は、実は本格派。いわゆるビジュアル系和菓子ではありません。最中種のあんこは北海道産小豆の粒あん。くちどけがよく、さらりと軽い食感が特徴。舌の上でしっかりと小豆の風味を感じさせつつ、上品な甘さの余韻があります。

あらためて調べてみたのですが、最中は高級なものからリーズナブルなものまでたくさんあります。ですが金沢のあんこ好きにとって、こちらの最中は特別です。あんこの量がとても多くて、しっかりと食べ応えがあって満足感が高いのです。あんこのおいしさって舌にのったときに感じる野趣あふれる小豆の風味だと思っています。それがちょっぴりだったらどれだけいいものでもさびしい。どうだ！と言わんばかりのたっぷりのあんこがズシっと舌にのってくる。そんなのがいいのです。下町の定食屋よろしく、金沢の和菓子はいつだって庶民の味方なのです。Ⓚ

Cute on the outside, sweet on the in.

Made by local confectionery store Kanazawa Urata, Kaga Hachiman Okiagari Monaka is one of the more famous and popular wagashi available in Kanazawa City. The doll-shaped wafer is very thin but just enough to protect the generous helping of anko (azuki red bean paste) concealed inside. With a slight crunch of wafer and an overall silky smooth sweetness, this Kaga Hachiman Okiagari Monaka is a great way to remember your stay in Kanazawa and a cute souvenir to share with others. Ⓗ

金沢うら田
八日市出町店：石川県金沢市八日市出町862　TEL：076-214-3554
営業時間：月・水～土 9：00～18：00、日曜日 9：00～17：00
定休日：火曜日、1月1日・2日
https://www.urata-k.co.jp

Kanazawa Urata
Yokaichi Demachi Store: 862 Demachi, Yokaichi, Kanazawa City
Tel: 076-214-3554
Business Hours: Monday, Wednesday through Saturday 9:00-18:00, Sunday 9:00-17:00
Closed: Tuesdays, January 1st and 2nd

〈 Map

〈 Website

御菓子司 北濱

洲浜（すはま）

Okashi Tsukasa Kitahama's Suhama

スナック感覚で
ポイっと食べてもいいですか

街の和菓子屋さんを訪ねる楽しみは「未知との遭遇」です。思い切ったネーミングのお菓子やレトロなデザインのお菓子が並んでいたり、知る人ぞ知る職人さんが営んでいたり、その日限定のお菓子があったりと、好奇心は尽きません。閑静な住宅街の一角にひっそりと佇む『北濱菓子舗』さんは、店に入ってすぐの商品台の上に洲浜が並び、訪問した日には試食を提供されていました。華やかな個包装のお菓子に比べて、洲浜はどちらかというと目立たない存在。その洲浜がこちらでは陳列台の上の中心、いうなれば舞台の真ん中に陣取っています。「おお、洲浜が主役を張っている」。さっそく失礼してひとつ試食。砂糖のシャリっとした食感、間髪なく広がるナッティな風味。クラッシュしたくるみが黄粉の香りを生かす絶妙な塩梅でミックス。

思えばいままで洲浜を意識して食べたことがありませんでした。大豆、黄粉、胡桃という身体にいい素材で作られていて、ひとくちサイズで罪悪感なく気軽に食べられます。こんな素敵なお菓子があるでしょうか。お茶請けはもちろん、仕事でもうひと頑張りしたいとき、食後の口寂しさが我慢できないときなど、いろんな場面であなたに寄り添ってくれるはずです。Ⓚ

A wave of delight.

Okashi Tsukasa Kitahama's Suhama (sandy beach) is a wagashi made by kneading kinako (roasted soybean flour), starch syrup, and sugar. With a slightly squishy texture, suhama can be moulded into a new shape, something young children are sure to enjoy. With a slight kinako aroma unleashed with each bite, this very sweet treat pairs well with a cup of coffee or bitter green tea. A very nostalgic sweet that many Japanese people may associate with visits to their grandparent's house. Ⓗ

御菓子司 北濱
石川県金沢市城南1-10-2　TEL:076-262-0839
営業時間:8:00〜18:00
定休日:木曜日
https://www.facebook.com/people/御菓子司北濱/100063501643324/

Okashi Tsukasa Kitahama
1-10-2 Jonan, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 076-262-0839
Business Hours: 8:00-18:00
Closed: Thursdays

〈 Map

〈 Facebook

越山甘清堂

金城巻

Koshiyama Kanseido's Kinjyōmaki

金沢のシンボルを表した、加賀百万石の銘菓

金沢城の天守閣を模した独特の三角形は金沢城と城下町の佇まいを彩る三つの用水をイメージして作られ、しっとりとした柔い焼き皮生地にあんを包んだ「金城巻」。明治21年創業の『越山甘清堂』さんの銘菓です。加賀百万石の栄華を誇る梅鉢紋の焼き印が押され、おみやげとしても支持される同店のロングセラー。

巻物と聞くと、細長いものと想像してしまいますが「金城巻」は三角形。ユニークな丸みを帯びた形に親しみを感じずにはいられません。和菓子は種類によって食べるのに適したシチュエーションがあって、おはぎのようにお重や大皿に並べてみんなで食べるようなものもあれば、お茶席や訪問先などで上品にクロモジを使っていただくものまで幅広いです。「金城巻」は後者のような気がします。どら焼きのようにおやつ代わりにパクつくようなものじゃないと。

ですが、ひとくち頬張るとどうでしょう、このなつかしい感じは。子どもの頃に母親が作ってくれたおむすびのようじゃありませんか。外の皮はふわふわで風味豊か、中の皮はしっとり、あんこはなめらかでほっこり。まるでホカホカご飯につつまれた鮭やコンブのおむすびのような喜びを感じます。ひとつ、ふたつ、もうひとつ。ああ、もっと食べたい。Ⓚ

A Kanazawa love triangle.

Kinjyōmaki is a soft, moist pancake-wrapped anko, named for resembling Kanazawa Castle (kinjyō) or the triangular helmet of a military commander (Maeda), and the pancake wrap (maki) surrounding the delicious anko. Kinjyōmaki's flavours reference the important waterways that flow around the castle area; Kenrokuen waterways (Tatsumi, light brown sugar), and Onosho Canal (Iyokan, a Japanese citrus fruit) in the Nagamachi samurai district. The Maeda clan family crest also screams Kanazawa. Ⓗ

越山甘清堂
本店：石川県金沢尾張町2-11-28　TEL：076-255-6610
営業時間：9:00〜17:30
定休日：水曜日（祝日は営業）
https://www.koshiyamakanseido.jp

Koshiyama Kanseido
Main Store: 2-11-28 Owari-cho, Kanazawa
Tel: 076-255-6610
Business Hours: 9:00-17:30
Closed: Wednesdays (open on national holidays)

〈 Map

〈 Website

四十萬谷本舗 ジェラート

Shijimaya Honpo's Gelato

ギルトフリーな ヘルシージェラート

「梅干し、漬物、味噌のジェラートって、何？」と思ったあなたにこそぜひ食べてみてほしい。冷たい刺激とともに雑味のない上品な甘味が脳内を駆け巡ります。あの野菜が、あの漬物が、いつもの味から想像がつかないくらいの洗練された味わいに生まれ変わっています。この目からうろこのジェラートを手掛けるのは、『四十萬谷本舗』さん。明治時代初期に創業、かぶら寿しなど金沢で愛される食品を作られている老舗です。実はお醤油を作っていた時代もあるいわば発酵のプロフェッショナル。地元野菜をはじめとしたさまざまな食材を使い、昔からの発酵技術を今のライフスタイルに合わせてブラッシュアップし、次々に新しい提案をされています。

このジェラート、ふつうに食べるだけではもったいない。そんな気をおこさせるのはやっぱり使っている素材が健康的だからでしょうか。二日酔いの朝、受験勉強中の夜食、仕事で書類にまみれる午後のひととき。最近栄養が足りないなと感じるとき、毎日の暮らしの中でのピンチのとき、ちょっと気分転換したいとき、とろけるような甘味が体の中にしみわたり、あなたをやさしく癒してくれることでしょう。このジェラートはヘルシーなご褒美です。Ⓚ

Miso? Mi-so-happy!

Consuming the most ice cream out of all Japan, it comes as no surprise that some unusual ice cream ingredients and flavours are available throughout Ishikawa Prefecture. Shijimaya Honpo produces some equally delicious but also unexpected experiences with their various vegetable gelatos. A very recommended but peculiar flavour, miso (fermented soybean), has a smooth yet subtle taste. It is surprisingly delicious, melts in your mouth, and does not offend the taste buds at all. Ⓗ

四十萬谷本舗
石川県金沢市弥生1丁目17-28　TEL:0120-41-4173
営業時間:9:00〜18:00
定休日:第1日曜日、1月1日・2日
https://www.kabura.jp

Shijimaya Honpo
1-17-28 Yayoi, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 0120-41-4173
Business Hours: 9:00-18:00
Closed: 1st Sunday of the month, January 1st and 2nd

〈 Map

〈 Website

清水甘味堂

まきえんどう

Shimizu Kanmido's Maki Endō

くるんと巻かれたアイデア大福は餅屋のプライド

包む、のせる、はさむ。和菓子にもいろいろとありますが、今回は巻くスタイルのお菓子『清水甘味堂』さんの「まきえんどう」をご紹介します。材料は大福と同じ。けれども見た目は大福には見えません。大福といえばあの丸い形。生地の中にあんこやフルーツが詰め込まれているものです。が、こちらは文字通り餅のあんこロールです。

大福をどういった形で楽しんでもらおうか。『清水甘味堂』さんは自慢の餅をもっと楽しんでもらいたいと考えられました。餅であんこを巻くという逆転の発想。手にとると崩れてしまうほどのやわらかさとズッシリ感は大福のそれとはケタ違い。そして頬張るとえんどうの香り、ほっこりとした小豆の風味とまろやかなコク。厚みのあるもちは添加物不使用です。驚くほど粘りとこしがあって大福というよりあんこをディップしながら餅を食べる感覚。塩っ気のあるあんこは餅との相性を考えて小豆から炊き上げた専用のものだそう。

こんなにこだわった和菓子屋さんが普通に街中にあるぜいたく。金沢に住んでいて良かったと思う瞬間です。最近のフルーツ大福では、中身のフルーツが脚光を浴び、餅は脇役になっています。まさに餅屋の面目躍如。分厚い餅に街の和菓子屋さんのプライドを感じます。Ⓚ

Like a sausage roll, but sweet.

Maki Endō (rolled beans) is made by local confectioner Shimizu Kanmido. Most mochi-based wagashi are pounded thin before wrapping the inner anko, but this unique wagashi is kept thick, kneaded with black beans, and wrapped lovingly around a delicious serving of anko. This wagashi is soft, very chewy, and combines well with the mildly sweet tsubu-an (chunky azuki bean paste) in the centre. With its tube shape, Maki Endō ensures a great balance of mochi and anko with each bite. Ⓗ

清水甘味堂
石川県金沢市円光寺3丁目3-5　TEL：076-241-9415
営業時間：10:00〜19:00
定休日：水曜日、第3木曜日
（水曜日が祝日の場合は営業、翌木曜日に代休をいただきます）
https://kanmido.net

Shimizu Kanmido
3-3-5, Enkouji 3-chome, Kanazawa-shi, Ishikawa
Tel: 076-241-9415
Business Hours: 10:00-19:00
Closed: Wednesdays and every 3rd Thursday of the month
(If Wednesday is a national holiday, the store will be open on Wednesday and closed the following Thursday)

〈 Map

〈 Website

和菓子処 藤井 カステラ

Wagashi Dokoro Fujii's Castella

パクッといける、みんなが笑顔になれるおやつ

タウン誌の営業をしていた頃、好きなお菓子屋さんによく通っていました。あるパティシエさんは「カステラを作ってみたい」と話してくれたことがあります。彼の店は流行にあわせたカラフルな洋菓子を展開していたから意外に思ったものです。カステラといえば、小麦粉、卵、水、砂糖。たったそれだけの材料で製法もシンプル。見た目も素朴です。簡単にできてしまうということはライバルが多いということ。つまり、他店との差別化が難しいわけです。

『和菓子処藤井』さんのカステラを食べると、みんなに愛されるもの、昔からあるものには過剰なものがないと感じます。『藤井』さんのカステラはふんわり、しっとりとしていて、きちんと甘い。ケーキのような派手さはありません。台湾カステラのようにプルンプルンしていません。長崎カステラのようにザラメがたっぷりついているわけでもありません。でも、それがいいんです。ちょっと小腹がすいたなと思ったときにパクっといけるカステラって、素敵じゃないですか。シンプルイズベスト。毎日淡々と作業をし、店に並べる。これは自身の手仕事への自信と、食べてくれる人との信頼があってこそなしえること。これこそ、街の和菓子屋さんの真骨頂です。Ⓚ

A piece of cake.

Castella is a Japanese Confectionery based on Portuguese Bolo de Castela, meaning "cake from Castile". It is a moist and fluffy pound-type cake, usually cut into a rectangular shape, with a gentle sweetness that can easily be enjoyed by anyone and everyone, including young children. Just be sure to remove the sheet hidden below before taking a bite. Made in a traditional manner by Wagashi Dokoro Fujii, this Castella is a must for those wanting to experience a more conventional taste. Ⓗ

和菓子処 藤井
石川県金沢市十一屋町16-2　TEL:076-241-2424
営業時間:8:00〜17:00
定休日:日曜日

Wagashidokoro Fujii
Main Store: 16-2 Juichiyacho, Kanazawa-shi, Ishikawa, Japan
Tel: 076-241-2424
Business Hours: 8:00-17:00
Closed: Sundays

〈 Map

加賀麩 不室屋
生麩まんじゅう
Kagafu Fumuroya's Raw Fu Manju

とろりクリーミーなあんこと生麩のマリアージュ

京都や愛知と並んで古くから麩の生産地として知られる金沢には、麩を使った料理が生活になじんでいます。その一翼を担っているのが『不室屋』さんです。江戸時代から加賀麩の文化を継承されています。その『不室屋』さんでは麩専門店ならではの生麩生地から作る「生麩まんじゅう」を販売しています。

ワクワクしながら笹の葉の包み紐を解くと、つややかな薄緑色にきらめく麩まんじゅうがお目見え。今すぐに食べてしまいたい衝動を抑え、温かい番茶を用意して一旦心を落ち着けます。そっと口に近づけると鼻腔をとろかす清々しい笹の香り。たまらず頬張ると、餅のようでありながらツルリとしたみずみずしさは生麩ならではです。なめらかでもっちりとした生地の中のこしあんはあくまで甘さ控えめ。餅生地の和菓子には感じられないコク深さとすっきりとした後味が存分に堪能できます。

高い技術と素材へのこだわりが生み出すまさに珠玉の逸品。「豆を甘くして食べるなんて信じられない」とあんこを食べる習慣がない海外の人たちに食べていただきたい。きっと小豆の潜在力の高さに驚き、日本が誇るあんこ文化に開眼してもらえるはずです。Ⓚ

Bamboo fresh.

Fumuroya's Raw Fu Manju are kept chilled inside a fresh bamboo leaf, that leaves a delightful lingering scent upon opening. Made from a mixture of steamed gluten and mochi flour, these Manju are much softer than regular mochi with a refreshing subtle taste. The sweet koshi-an (smooth azuki red bean paste) in the centre adds to a very indulging experience. During the intense Japanese summer heat these Raw Fu Manju, are a recommended treat. Best kept refrigerated or eaten as soon as possible. Ⓗ

加賀麩 不室屋
尾張町店：石川県金沢市尾張町2-2-18　TEL：076-221-1377
営業時間：10:00〜17:30
定休日：火曜日、水曜日
https://www.fumuroya.co.jp

Kagafu Fumuroya
Owari-cho Store: 2-2-18 Owari-cho, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 076-221-1377
Business Hours: 10:00-17:30
Closed: Tuesdays and Wednesdays

〈 Map

〈 Website

御菓子処みずのアンドーナツ

Okashidokoro Mizuno's An Donuts

金沢駅界隈で愛される昔ながらのレトロなおやつ

明治元年創業、金沢駅前で約150年続く老舗和菓子店『お菓子処みずの』さん。今から半世紀前、まだドーナツが一般に普及していない頃から発売した同店の「アンドーナツ」は、地元客だけでなく、旅や出張で金沢に来るたびに訪れるリピーターに愛される人気菓子です。生地は小麦粉、卵、バター、砂糖と材料はシンプル。味にごまかしがきかないから、配合バランスが勝負です。表面はサクフワで、中のこしあんはしっとりほっくり。

その秘訣は、米油で揚げることです。酸化しにくく、サクッと揚がるため、クセがなく後味がすっきり。胃もたれしにくいというおまけつきです。うれしいのはサイズの割にたっぷりと詰め込まれたこしあん。あんこは北海道産の小豆を使った自家製です。サービス精神満載の「アンドーナツ」は甘さの塩梅が絶妙で、ひとつ食べるともうひとつ手が出てしまいます。

お店をはじめてからずっと材料にこだわって、添加物は一切使わず、素材本来の味わいを生かすお菓子作りを追求する『水野』さん。一つひとつ手作りで仕上げる味はどこかなつかしさを感じさせます。「アンドーナツ」と人気を二分する看板菓子「あやめ団子」もぜひお楽しみあれ。Ⓚ

Donut give me another one.

Confectioner Mizuno's 'An Donut' or Bean Paste Donut, is a round doughy deep-fried ball filled with koshi-an (smooth azuki red bean paste). These donuts have a good balance of fluffy donut batter, smooth anko, and a crunchy granulated sugar crystal coating. With a perfectly delicious combination of simple ingredients and satisfying texture, these donuts are best enjoyed fresh and in bulk. I do insist on buying at least two, as after the first one is gone I am sure you will be impulsively reaching for another. Ⓗ

御菓子処 みずの
石川県金沢市昭和町13-5　TEL:076-231-7137
営業時間:9:00〜18:30
定休日:日曜日
https://ja-jp.facebook.com/okashidokoromizuno/

Okashidokoro Mizuno
13-5 Showa-machi, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 076-231-7137
Business Hours: 9:00-18:30
Closed: Sundays

〈 Map

〈 Facebook

和菓子村上 垣穂（かきほ）

Wagashi Murakami's Kakiho

ひとくち食べれば
スイーツのテーマパーク気分

食べ物は目で見て、鼻で香り、口に入れ、音を感じ、身体に入れるもの。外見と味のギャップを楽しむという謎解き的なドキドキ感もあります。某有名グルメライター曰く、食は五感を刺激する最も身近なエンタテインメントです。つくづくおいしいものを考え出す人って、本当にすごい。素材を目利きし、材料を吟味し、調理法を考え、器を選び、ベストなタイミングで提供する。食べる人に驚きや楽しさを感じてもらうために、日々試行錯誤されているのだと思います。

『和菓子村上』さんの「垣穂」をいただくとき、このお菓子こそエンタテインメントだなと感動します。和菓子、洋菓子の枠を超えたユニークな見た目、手で持ったときのやわらかい触感、口にしたときのプチプチと弾けるゴマ、シュワシュワと口の中で消えるシュガーシロップの食感。中にはとろ～り黄粉あん。もちもち、プチプチ、とろとろ、ふわふわ。おいしいお菓子のオノマトペがそろい踏み。スティック状の食べやすいサイズはスマホ片手の軽食にもよさそう。ゴマと黄粉といえばスーパーフード。こんなすごいお菓子、めったにありません。Ⓚ

Delicious! Says who? Sesame!

If you love sesame seeds then this might just be the perfect piece of Japanese confectionery for you. Produced by Wagashi Murakami, Kakiho is not one to be missed. Made with kinako (roasted soy flour) bean paste in the centre, surrounded by soft and chewy gyūhi mochi, and with an outer coating of crunchy black sesame seeds, this piece of confectionery is absolutely divine. At only 82 calories per portion, it would be easy to enjoy a couple of pieces without feeling guilty. Ⓗ

和菓子 村上
本社店：石川県金沢市泉本町1-4　TEL：076-242-1411
営業時間：8:45～17:30
休業日：1月1日
https://www.wagashi-murakami.com

Wagashi Murakami
Head Office: 1-4 Izumihonmachi, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 076-242-1411
Business Hours: 8:45-17:30
Closed: January 1st

〈 Map

〈 Website

落雁 諸江屋
華ぼうろ
Rakugan Moroeya's Hana Boro

進取の精神が生んだ
和洋折衷菓子

口に入れるとほろっとくずれてやさしい甘さを堪能できる落雁。『諸江屋』さんの焼き落雁「華ぼうろ」は素朴な落雁生地をボーロ状に仕上げ、バターを効かせた貴重な白小豆のあんをはさんだ、これまでにはない一品です。

ボーロといえば、たまごボーロなど幼児のおやつをイメージする方も多いと思います。ボーロは焼き菓子の一種で歴史を辿ると江戸時代に伝わった南蛮菓子と言われます。素朴で親しみのある味わいが特徴ですが、『諸江屋』さんの「華ぼうろ」は小麦粉を使っていません。落雁の材料である寒梅粉を使い、卵を入れてまるで洋菓子のサブレのようなホロホロとした食感と風味豊かな味わいを実現しています。サンドする白小豆のあんにはバターの塩っ気が利いていて、焼き落雁の生地を飾る糖蜜の甘味と相まって、あまじょっぱさがクセになりそうです。

創業1849年以来、落雁をはじめ、常に和菓子の新しい楽しみ方を提案される『諸江屋』さん。「華ぼうろ」は、新店のリニューアル記念菓子として登場して、落雁を知らなかったスイーツファンを虜にしています。洋菓子風のカジュアルな「華ぼうろ」をきっかけに、たくさん揃っている本格的な落雁や生落雁などにも挑戦してみたくなります。Ⓚ

East meets West.

Moroeya's Hana Bōro is a modern mixture of Japanese tradition meets Western Sugar cookies. Filled with white azuki bean paste, and a touch of butter, it smells a little tarty, but the iced cookies texture reminds me of a french sable cookie. Surprisingly not very sweet with quite a subdued taste, Hana Bōro would be perfect for those looking to enjoy a good old Christmas jam-filled cookie regardless of the time of the year. With very cute packaging, these cookies would also make a great gift or souvenir. Ⓗ

落雁 諸江屋
石川県金沢市野町1-3-59　TEL:076-245-2854
営業時間:9:00〜18:00
定休日:木曜日
https://moroeya.co.jp

Rakugan Moroeya
1-3-59 Nomachi, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 076-245-2854
Business Hours: 9:00-18:00
Closed: Thursdays

〈 Map

〈 Website

総力特集

金沢で美しく暮らす。

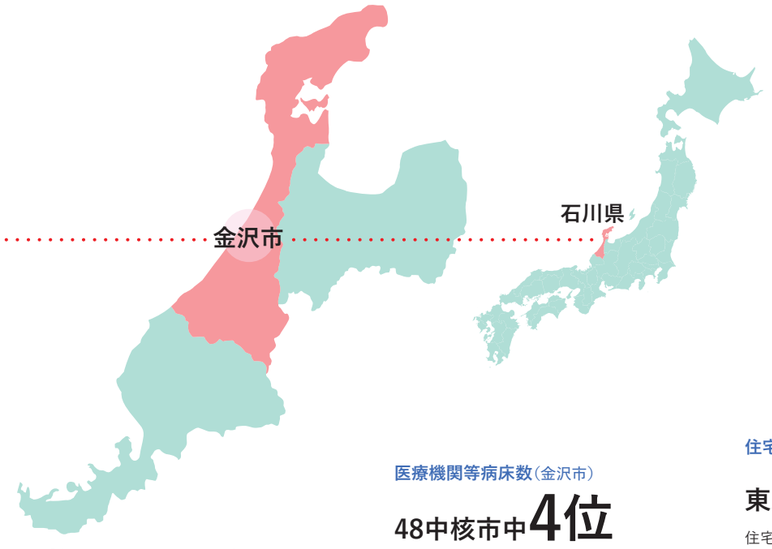
東京駅から北陸新幹線で2時間半。大阪よりも近くて、秘密の穴場がいっぱいある街、金沢。本当に大切なお客様をもてなすために、この街まで足を運ぶ有名人や文化人が多いことからも、地元の人以上にオピニオンリーダーたちが本当の魅力に気づいているようだ。

新鮮な魚介類は有名すし店を数多く生み出し、美しい器と共に味わえる加賀料理や茶の湯文化から発展を続ける和菓子など、何代にも渡って受け継がれてきた料理人や職人の技が、現在でも大切に受け継がれている。「金沢卯辰山工芸工房」出身者の作家活動により、食とアートと工芸の街に新しい風も吹き始めている。感度の高い人が暮らすのにぴったりの街、それが金沢だ。

8
8
GARDEN HOTEL

長町1丁目
Nagamachi 1

まちなか
スタジオ
金沢ケーブル
エフエム石川
ラジオかなざわ
エフエム石川
PANERAI
THE NORTH FACE



What is 金沢？

「金沢移住・定住ポータルサイト 金沢に住もう」より抜粋させていただきました。
https://www.kanazawa-iju.jp

地元ならではのおいしい食べ物が多かった都道府県（石川県）

全国1位

「魅力のある特産品や土産物が多かった都道府県」でも、全国4位となりました。カニやブリなどの海の幸、タケノコや山菜などの山の幸と多彩な食材に恵まれた金沢市は美食の街です！

(株)リクルートライフスタイル「じゃらん宿泊旅行調査2021」

菓子類年間消費金額（金沢市）

全国1位

菓子類にかける1世帯あたりの消費金額は年間10万1,703円と全国1位！ 品目別でも、和生菓子、アイスクリーム・シャーベット、チョコレート、その多洋生菓子の消費金額が全国1位。金沢市民はスイーツが大好き！

総務省「家計調査」（平成30年（2018年）～令和2年（2020年）の3年平均）

医療機関等病床数（金沢市）

48中核市中4位

安全・安心な医療環境も整っています。全国の中核市48市の中で医療機関の病床数は4位と高く、医師数も3位となっています。

中核市市長会「平成30年（2018年）度都市要覧」

市町村魅力度ランキング（金沢市）

全国9位

国内1,000市区町村を対象に認知度や魅力度、イメージなど全89項目をもとにした市町村魅力度ランキングで金沢市が全国第9位に！

地域ブランド総合研究所「地域ブランド調査2021」より

茶道をたしなむ人の割合（石川県）

全国1位

過去1年間に茶道を1回以上したことのある人（10歳以上）の比率は、3.1%（全国1.6%）の全国1位！ さらに、クラシック音楽に親しむ人は全国9位、美術に親しむ人は全国4位と、豊かな文化が息づく地域性がデータにも表れています。

いずれも総務省「社会生活基本調査」平成28年（2016年）

住宅地価格（金沢市）

東京都の約1/8

住宅地価格は、東京都（区部平均）63万1,400円／㎡に対し、金沢市は8万1,700円／㎡。大都市では夢のまた夢だったマイホームにも、手が届くかもしれません。

令和3年（2021年）地価公示

持ち家住宅延べ床面積（石川県）

全国4位

石川県内の持ち家住宅延べ床面積は158.2㎡。広々としたスペースでゆったりと暮らせるのも魅力です。

総務省「社会生活統計指標-都道府県の指標-2020」令和2年（2020年）より

保育所待機児童数（金沢市）

0人

子育てしながら安心して働ける環境が充実！ 保育所・認定こども園の定員数（市立および市立以外）は全国の中核市48市の中で3位（※）と多く、大都市圏を中心に問題となっている保育所の待機児童は一人もいません。

（※）中核市市長会「平成30年（2018年）度都市要覧」

東京からもアクセスが容易 コンパクトで暮らしやすい街

金沢が好きだ。たとえ日照時間がどこよりも短くても、水分の多いベタついた雪が降ろうと、雷が多くとどろこうとも。

石川県金沢市は、加賀百万石の城下町として武家文化を色濃く残しながら400年にわたり栄えてきた、古い街並みが残る美しい街と言われている。

しかし、どこでもそうだと思うが、街のすべてが美しいわけではない。妙に人工的な金沢駅西エリアや、地方の都市ならどこにでもあるような普通の街並みが続くエリアなど、加賀百万石城下町のイメージにそぐわないところもいっぱいある。

でも、クルマで15分も走ればすてきな場所へ簡単に行けるのが金沢の魅力だ。コンパクトな地方都市だからこその優れた利便性が、思いのほかたくさんある。

金沢に暮らす人たちはおっとりとしていて、細かなことに気をとめず、何より気前のいい人が多い。一言で言えば心の広い人が多い。だから移住者を快く迎え入れる。

イメージしてください。日常の何気ないあいさつ、美しい川沿いの散歩、週末のブランチ、すてきな図書館で過ごすまったりとした時間。あなたの暮らしをもっと豊かにしてくれる場所が金沢なのだと断言する。

あなたが金沢への移住や2拠点生活を考えているなら、おすすめのエリアがいくつもある。それを今回、少しだけ紹介する。

浅野川

金沢城の東側を流れる浅野川は「男川」と呼ばれる犀川に対して、別名「女川」の愛称で呼ばれている。5月には鯉のぼりを川に流す「浅の川鯉流し」、9月には河川敷がキャンドルや灯籠でライトアップされる「女川祭」が開催される。

浅野川界隈

ひがし茶屋街

出格子と石畳が続く古い街並みは国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。一見さんお断りのお茶屋さんの他に、和菓子、伝統工芸品、雑貨などを扱う店やカフェが充実している。

主計町茶屋街

浅野川沿いに細い路地と千本格子が続く街並みは、風情ある料理屋や茶屋が立ち並び、金沢らしい情緒を色濃く残している。国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。

宇多須神社

ひがし茶屋街の奥に建つ神社。地元では毘沙門（びしゃもん）さんと呼ばれ、12体の神様がご祭神として祀られている。ご利益の多さから金沢最強のパワースポットとも言われている。

暗がり坂

久保市乙剣宮の境内を抜けて主計町へと続く小さな石段の坂道が暗がり坂。明治維新後に置かれた遊郭があったため、尾張町の旦那衆が人目を避けて通うために利用していたとされる坂道。

金沢の地元食材にこだわり、
町家の設えの中で楽しむ本格フレンチ
東山ロベールデュマ

素材の良さを生かし、
足し算で生み出す至福の一口
主計町 鮨むかい川

思いを込めて一貫一貫、優しくおいしく美しく

主計町 鮨 むかい川 金沢市主計町

「口に入れた瞬間から、のどを通るまでが職人の仕事」。そう話すのは、浅野川沿いの主計町茶屋街にのれんを掲げて6年目を迎えたむかい川の主人、向川茂治さん。2022年4月には、店名に自身の名前をつけた。町家造りの店内は、履物を脱ぎ、急勾配の階段を上った先にカウンター、そして窓から浅野川を望むことのできる和室にテーブル席が用意されている。「敷居の高さを感じさせない、すしをおいしく、楽しく食べてほしい」。その言葉通り、まるで友人の家に招かれたかのような、親しみやすさが感じられる付まいだ。

「魚もうまい。米もうまい。素材がいいのは当たり前。それを生かす味付けを心がけています」。酢飯には米酢を使い、優しい味わいが鮮度のいい魚のうまみを引き立てる。その上で「足し算で考える。何かひとつ加えて、進化していきたい」と向川さん。

すしを置く板皿は、石川県出身の陶芸家、中村卓夫さん作。一枚一枚に表情があり、すしの美しさを際立てる。すしを置いたときの風景を楽しんでほしいという思いが込められ、料理として一貫一貫を、目で、舌で、コース料理のように楽しめる。「自分の看板になって、なおさら自分のやりたいことができる。自由な発想を持ち、おいしいものを届けたい」。店を訪れた人の多くが、食事を終えると次の予約を入れて店を後にする。

左／赤イカの握り。珠洲の塩、シソの花添え。中央／ホウボウの握り。右／甘エビのみそ和え握り。ごはんには甘エビの卵が混ぜてある。

脂の乗ったノドグロは蒸して優しさ、焼いて荒々しい香ばしさを加えて。ネギを仕込み、ごはんの下には醤油餡（あん）。混ぜて食べる、新メニューの焼きノドグロ飯。

石川県金沢市主計町3-6
TEL:080-9781-9988
営業時間:18:00〜21:00
※土日のみ昼営業 12:00〜14:00
定休日:水曜

＜map

肩肘張らずに楽しめる、観光地の中の隠れ家的フレンチ

東山ロベールデュマ 金沢市東山

ひがし茶屋街のにぎわうメイン通りから一本入り、落ち着いた雰囲気を持つ三番丁。通りに沿うように紅殻格子が連なり、その並びに『東山ロベールデュマ』はある。金沢市内の住宅街からこの地に移って11年、金沢屈指の観光地にありながら、地元の方も足しげく通うフランス料理店だ。「気取らずに対面しながらお客様に食の喜びを提供したい」というシェフ岩城秀史さんの思いが反映された店構えは、キッチンを臨む10席のオープンカウンターがメイン。新鮮な地元食材、そしてフランスから取り寄せる旬の食材を生かしたこだわりのコース料理も、肩肘張らずに誰もが心地よく楽しめる空間づくりがなされている。ワインは、ソムリエールが料理とお客様の好みにフォーカスして組み合わせるため安心して任せることができる。ペアリングの上でもお客様の舌を大事にするのが彼女のスタイル。その上でシェフの料理に相応う一杯を選ぶようにしているそうだ。

ランチでは、上質な料理を程よい量で提供する3、600円（税込）のコースもある。食べ歩きが楽しみの一つとして定着したひがし茶屋街に構えるお店だからこそ、さまざまなグルメを楽しみたい方への配慮を感じるメニュー構成だ。

会食やお祝いの日には、2階の席を予約するのもおすすめ。壁の色が異なる2室「赤の間」「青の間」は町家の趣を残す和魂洋才の空間で、特別なムードを演出してくれる。

メイン料理、能登牛のステーキ。ガルニチュールには旬の食材を使った料理を添えて。九谷焼の皿など華やかな器とフランス料理の組み合わせは、見る楽しみも味わえる。

石川県金沢市東山1-13-9
TEL:076-254-0909
営業時間:11:30〜13:30 LO
17:30〜20:30 LO
定休日:月曜日

＜map

シェフが料理を仕上げていく様子を感じながらコース料理を堪能できるオープンカウンター。席に届く香りや音が心地よく、食べる以上の喜びを感じられる人気の席。

I Love 浅野川界隈

神奈川県からの移住者 北出 美由紀さん
カフェ『豆月』オーナー

東京都出身。雑誌出版社にて編集・デザインの業務を経て、2015年、建築家の夫とともに金沢市に移住。東山の町家を自宅兼設計事務所兼カフェに改修後、翌年、豆をテーマにしたカフェ『豆月』をオープン。工芸作家の器でいただく豆スイーツ、加賀野菜や果物、醤油、豆腐など地元の食材を用いたメニューも喜ばれている。

＼北出さんのお気に入り／

1

2

© 金沢市 3

© 金沢市 4

1：焼きまんじゅう「ひゃくまん焼き」を販売する『多華味屋』。先代の豆腐屋にちなんだ「豆腐レアチーズ」は絶品。アイスクリーム用に冷ます様子が愛らしい。2：豆月から徒歩2分、蓮昌寺への階段を上がって振り返ると海まで見える。3：江戸時代に創業以来、受け継がれる手仕事で作る糀（こうじ）や味噌にファンも多い『高木糀商店』。仕込みがひと段落する春〜秋には、建物の一部をギャラリーとして活用する。4：卯辰山のふもとにある宝泉寺から東山を見下すと、金沢らしい黒瓦の街並みが見える。

季節の移ろいを大切に、昔ながらの暮らしが息づく街

関東から移住してきた北出さんがオーナーのカフェ『豆月』があるのは、東山の中心エリアから5分ほど歩いた先の住宅街。藩政期の古地図にも同じ通りが載っていて、変わらない街並みや古い建物が残っている。昔ながらの暮らしが息づく周辺環境をとても気に入っていると北出さんは話す。

引っ越す前は地域の人々に受け入れてもらえるかを心配したが、それはすぐに払拭された。家の改修工事のため、建築家である夫が作業していると、最初は遠巻きに様子を見ていた近所の人が中まで入って、以前の住人や家の造りについて、教えてくれたこともあったそうだ。

「引っ越したのは2016年の春頃だったんですけれど、その年の新年会にお声掛けいただいたんです。まだ引っ越していないにもかかわらず『町会の一員になるから』と。こんなにも温かな町で暮らせるんだなあと、うれしくなりました」。

四季を楽しむ風習と環境

町会では、バーベキュー大会や社会体育大会、旅行など、一年中さまざまな行事があり、地域住民の仲の良さがうかがえる。特に印象深い出来事はあるか聞いてみると、降雪が少ない地域に住んでいた人ならではの答えが返ってきた。

「金沢で大雪が降った時、市内一斉除雪の日があり、東山の広見を町会の皆さんと〝雪すかし〟をしたこと。数年前の大雪の時には、家の駐車場に2階まで届くほどの雪の山を作って登ったことは、今までにない体験でした」。

茶道を学び、茶花を好む北出さん夫妻にとっては、周辺を散歩するだけでもとても楽しいひとときになると言う。

「自然豊かな卯辰山での散策は、心に描く花地図をたどりながら春夏秋冬、その時季を楽しめます。高台から街を見下ろすと、東山で雨や雪が降っていても、遠く大野や港の方では日がさし、青空が見えていて、その光景は本当に素晴らしいものです」。

近所の家々では玄関に花が生けてあったり、掛け軸など時候の飾り付けがされていたり、季節の移ろいを大切にしている人が多いそうで「皆さんお茶の心をお持ちなんだと感じました。豆月の玄関脇にはお茶室があって、気付かれた方とお茶話が広がることもあり、それは金沢ならではなのかなと」と話す。

近くには寺院も多く、多数の行事がある。「豆月のお客様にも、その時分に開催の行事などをお伝えすると喜んでいただけます。金沢をより良く知っていただける機会や、移住を考えている方の背中をそっと押すような、そんなきっかけになればいいなと思っています」。

移住してからホームシックになったことはないと話しながら、何度も金沢弁が漏れる北出さんは、もうすっかり金沢人である。

Pick Up 1

縁煌 enishira 金沢市東山

巡り合うさまざまなご縁を煌(きらめ)かせて北陸の伝統工芸と今を伝え、出会いを育むセレクトショップ

ショップオーナーであり、縁煌株式会社の代表取締役でもある野原歩さん。『縁煌』のほか、ひがし茶屋街のメイン通りを一望できるカフェ『波結(はゆわ)』を経営する。

陶芸家、堀貴春さんの白蟲シリーズよりポット「カプトムシ」。金彩が施され、昆虫の持つ造形美が一層際立つ。実用性を兼ね備えた作品。

庄三風の技法(彩色金襴手)を使う大注目の新人作家、山﨑大輝さんの作品。撮影時は山﨑さん初の個展を開催中。

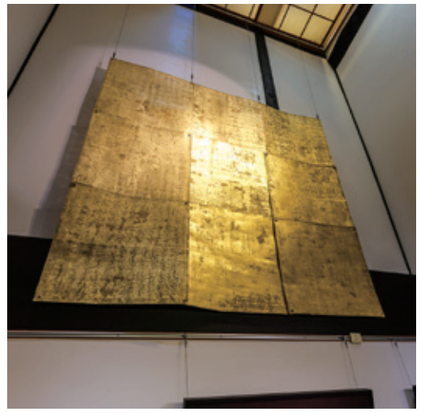
2009年から、ひがし茶屋街に店を構える伝統工芸品のセレクトショップ『縁煌(えにしら) enishira』。金沢を中心に北陸三県で活躍する工芸作家の作品から、旅の思い出として手に取りやすい小物まで、誰もが工芸に触れられる多彩な商品を展開する。ショップオーナーはもともとインテリアが好きで、いつか自分の店を持ちたいと考えていた関西出身の野原歩さん。箔デザイナー®として活躍する金沢市出身の高岡愛さんとの結婚をきっかけに生まれた、金沢との〝縁〟。その縁からつながって、この地に生み出された『縁煌』とは、どんな店なのだろうか。

人気の作家から期待の若手まで北陸の地元工芸に焦点をあてる

建物は、150年ほど前に茶屋として建てられた伝統的建造物。可能な限り建物本来の意匠を残して改修された。1階の床は土間に作り替え、広々としたスペースを確保したことで、誰でも気軽に商品や作品を見て回ることができる空間となった。

北陸にゆかりのある工芸作家を発掘しながら、作家の成長と発展に貢献する同店。今では80人を超える作家の作品を取り扱う。手作りでありながら洗練されたデザイン性を持つ作品や、革新性を持ちながら伝統と技術を継承する作品など、そのジャンルに制限はない。さまざまな作家の作品が一堂に会するディスプレイは、見る者の感性を刺激する。

1階店内。広々とした奥行きのある店内に多彩な商品が並ぶ。回遊しやすいディスプレイ配置で、じっくりと好みの商品を見つけることができる。



右上：2階の一室。家具の一部は、野原さんが家具の輸入販売をしていた頃のもの。作品をよくみせるため、ディスプレイ家具として使用されている。
右下：吹き抜けに掛かるのは箔デザイナー®高岡愛さんの作品。国内外で活躍する彼女の作品は、県内でもさまざまな場所で見ることができる。金沢駅近くにあるホテルのロビーに展示された壁掛けの大きな作品は、宿泊客の撮影スポットになっている。

陶芸家、工藤完子さん作「ミューズポット」。確かなロクロ技術で作り上げる生地、ダークな雰囲気を伴う上絵、工藤さんの美的感覚が宿る作品。

陶芸家、白井渚さんのコトエリシリーズより、抹茶茶碗。カタカナがランダムに配置される装飾と色合いが美しい作品。

ガラス作家、猪野屋牧子さんの作品。高度な技術を要する耐熱硬質ガラスを用い、草花が見事に表現されたネックレス。

2階のギャラリースペースへは履物を脱いで階段を上る。間取りは変えず、修繕は最小限にとどめた。墨の間、朱の間、次の間、広間の4部屋があり、町家の趣をそのまま残す和室が展示作品を引き立てる。畳に腰をおろして、ゆっくりと作品を鑑賞できるのが魅力だ。展覧会は1週間程度で入れ替わり、多い時には月に2、3回のペースで開催される。

「無名の段階でも将来に可能性を見いだせる作家を見つけ、道半ばで工芸作家の道を諦めることがないようにしたいです」。工芸作家は認知され、経済的に自立していくことが大切だという野原さん。作品を見た時に心を動かされるかを基準に、若手作家のリサーチは野原さん自身が行う。多彩な作品を見て、触れて、工芸を身近に感じさせてくれる『縁煌』。人、物、機会、場所など、巡り合うさまざまなご縁を煌かせていきたいという思いが込められた店名を、現在進行形で体現している。

石川県金沢市東山1-13-10
TEL:076-225-8241
営業時間:10:00〜17:00
定休日:不定期

＜map

広坂エリア

兼六園の霞ヶ池

兼六園のほぼ中心部に位置する園内で最も大きな池。
内橋亭、徽軫灯籠、唐崎松、蓬莱島などが池の周辺に
配され、回遊しながら四季折々の美しい庭景を楽しめる。

広坂稲荷神社

金沢21世紀美術館向かい側の石浦神社内にある稲荷神社。2019年に石川県産の木材で作られた朱色101基の鳥居が立ち並ぶ道ができた。縁結びにご利益のあるパワースポットとして人気。

金沢城公園

重要文化財の金沢城石川門をはじめ、昔ながらの技術で忠実に再現した数々の建物が見られる。入園無料のエリアも多く、広々としてきれいに整備された公園をゆったりと散歩もできる。

金沢21世紀美術館

話題の展覧会の開催だけでなく、無料の展示ゾーンも充実した現代アート美術館。市民も気軽に立ち寄れる開かれた美術館だ。館内でも屋外でも楽しめる仕掛けが感性を刺激してくれる。

尾山神社

加賀藩初代藩主・前田利家公と正室お松の方を祀る神社。国の重要文化財にも指定されている「神門」の最上階にはめ込まれたステンドグラスは、市民も観光客も魅了する美しさだ。

五感を満たすスイーツと空間
辻口博啓さんのパティスリー&カフェ
ルミュゼドゥアッシュKANAZAWA

金沢カレーの歴史にターバンの名あり
半世紀に渡り愛され続ける秘伝のカレー
ターバンカレー 総本店

地産地消にこだわって、最上級のスイーツともてなしを
ル ミュゼ ドゥ アッシュ KANAZAWA 金沢市出羽町

石川県では、彼の名を知らない人はいない。辻口博啓さん、日本を代表するパティシエ、ショコラティエだ。日本全国、コンセプトの異なるブランドを多数展開する中で、石川県を中心に北陸の食材をふんだんに使用したスイーツを提供するのが『ルミュゼ ドゥ アッシュ』。材料にも珠洲の揚げ浜塩や能登ミルク、輪島産発芽玄米をはじめ、生まれ育った七尾に思い入れのある辻口さんがこだわり抜いた逸品を使用。おいしく美しくデザインされたスイーツは、食べる者を魅了する。

石川県立美術館内の店舗は、国内外からの観光客がスイーツ目当てに訪れる人気店。店内は、大きな窓の先に広がる豊かな緑が印象的な空間だ。窓ガラスには傾斜がついているため、雨が降っても伝う滴が幻想的な風景を生む。テーブル席のほか、窓に沿ったカウンター席の用意もあり、一人でも心地よく利用できる。

豊かな緑を眺めながらスイーツを楽しめるカフェスペース。店頭では焼き菓子も豊富にそろい、贈り物やお土産選びにも重宝する。

来店には美術館の観覧料は必要なく、駐車場を無料で利用できるため、観光客でにぎわうエリアにありながら地元のファンも通いやすい。兼六園や21世紀美術館からも徒歩圏内に位置し、金沢観光のひと休みにもおすすめの好立地だ。窓の外に見える「本多の森」にはいくつかの小径があり、スイーツを食べた後に散歩するのもいいだろう。観光、そして忙しい日々のあい間に、最上級のスイーツともてなしで迎えてくれる、金沢のオアシスと言えるような店である。

旬の食材を使った季節限定のスイーツ。写真は石川県産のみずみずしいシャインマスカットが主役の「フレジエミュスカ」。

石川県金沢市出羽町2-1 石川県立美術館内
TEL:076-204-6100
営業時間:10:00〜18:00(LO 17:00)
定休日:不定休
(石川県立美術館・休館日も営業)

＜map

元祖金沢カレーの味を半世紀に渡り提供する老舗
ターバンカレー 総本店 金沢市広坂

金沢市広坂は百万石通りに店を構える『ターバンカレー総本店』。1971年創業、金沢の繁華街で愛され続ける老舗のカレー屋だ。21世紀美術館から徒歩5分、観光客も地元のファンも多く訪れるエリアにあり、誰もが元祖とうたわれるターバンカレーの味を求めて来店する。20種類以上のスパイスと地元食材を積極的に使い、丁寧に仕込む秘伝のカレー。器はオーバル型のステンレス皿を用いて、ライスが隠れるようにルーをかけ、千切りキャベツを添えて好みのトッピングをのせる。まさしく金沢カレーの王道スタイルである。豊富なトッピングの中でも、カツやフライは注文を受けてから揚げるので、サクサクの衣がとろみのあるカレーと絶妙に合い、食感のコントラストが楽しめる。

店内には2人がけのテーブル席が2つと、カウンター席。決して広くはないが、カレーを一皿いただくにはちょうどいい席の間隔だ。週末の昼時に店内で食事をしていると、20〜30分あまりの間にテイクアウトの注文が次々に入る。おそらく地元の方であろう、家族の昼食として人数分買っていくようだ。店でも家庭でもできたての金沢カレーが味わえる。金沢人のぜいたくだ。

半世紀を超えた今なお、金沢市民のソウルフードを提供するターバンカレー。この先も愛され続けていくことだろう。

人気TOP3常連のロースカツカレー。注文を受けてから揚げるロースカツはサクサクの食感。

石川県金沢市広坂1-1-48 ウナシンビル1F
TEL:076-265-6617
営業時間:平日11:00〜15:00、17:30〜20:00
土日祝11:00〜20:00
年中無休(年末年始除く)

＜map

I Love
広坂エリア

金沢市郊外からの移住者 **斉藤 清美** さん
MC／ナレーター／キッチンカー店主

石川県金沢市生まれ。高校卒業後、調理師免許を取得。ケーキ店勤務ののち、演劇を始めたのを機に、MC、ナレーターの道へ。10数年前に杉浦町に移住。コロナ禍に合同会社を立ち上げ、ホットサンドのキッチンカー『tarteta(タルトタ)』をオープンさせ、北陸3県を中心に各地で出店中。これまでの仕事と両立しながら、演劇活動も行なっている。

＼ 斉藤さんのお気に入り ／

1

2

3

4

1:犀川沿いの桜並木。開花の時期には花びらが家の中に入り込んでくることもある。2:高校時代の美術鑑賞で通った「美術の径」を今でも石川県立美術館へ行くための近道として利用している。3:新竪町通りの『Pessoa Coffee Roasters(ペソアコーヒーロースターズ)』のコーヒー。フルーティな香りが特徴だ。4:パンやお弁当が安くておいしい『マムズクッキング』。キッチンカーを始めるとき、真っ先に相談に乗ってもらった店。

繁華街も美術館も魅力的な坂道も、好きなものがそろう街

杉浦町に移ってきた理由を斉藤さんに尋ねると意外な答えが返ってきた。

「片町でお酒を飲んだあと、歩いて帰れる場所に住みたくて……」。

彼女はお酒が強い方ではないのだが、社交場であるお酒を飲む店の雰囲気が好きで、友人たちとのおしゃべりを楽しんでいる。

若い頃には、香林坊の保育園に通っていた息子さんを徒歩で迎えに行った帰りに、片町の飲食店にふらっと入ってビールを飲んだこともあったと笑う。街中の暮らしを十分に楽しんでいるようだ。

念願の場所に移ってきた斉藤さん一家だが、昔から住む人たちの絆も強く、社交性の高い彼女でも上手に近所付き合いができない時期もあった。それでも小学校のPTA活動や盆踊りを復活させる活動を通じて、急速に地域になじんでいく。そして、復活した地域の盆踊りでは司会を任されるまでになった。

キッチンカーで近所にも定期出店

3年前、斉藤さんはおしゃれなフランス製の愛車をキッチンカーに改造して、ホットサンドの販売をスタートした。

「最初は近所の八百屋さんの倉庫をお借りして出店しました。今も近所の人たちに食べてもらいたいので、幸町や里見町で定期的に出店しています」。

彼女はプロのナレーターであり、現役の劇団役者でもある。CMナレーションや司会者として活躍中だ。キッチンカーとの両立は大変なのではと聞いてみた。

「最初はキッチンカー一本でやっていこうと思っていたのですが、それまでの仕事の依頼もあり、やっぱり少しでもお声がかかる間はお応えしなきゃと思って(笑)」。

現在もラジオCMに加えて、テレビCMにも役者として出演している。これからも新しい仕事に挑戦していきたいと話す。

「経験を重ねて、これまでに依頼のなかった老人会イベントの司会を依頼されるようになりましたし、演劇ではユニークな場所で公演することにも挑戦できました」。

自営業の多いエリアで暮らすと、仕事や事業に対する取り組み方も変化するようだ。

移住してきた彼女が好きになったものの一つが「坂の途中から見る街の風景」。寺町と小立野に挟まれた広坂エリアは坂道が多い。車だと見ることができない風景を、散歩しながら見られるのがうれしいと話す。

これからは徒歩だけでなく、自転車に乗ってもっと街中を探索したいのだそうだ。

パワフルな女性である。今日も彼女は刺激的な街中の生活を楽しんでいるのだろう。

Pick Up 2

兼六園

金沢市兼六町

広大な敷地に水と花と樹木が見事に調和、自然美を堪能できる洗練された庭園デザイン

有料化する前の兼六園は、金沢市民がいつでも利用できる歩行者用道路でもあった。学生たちが石引から尾山町に抜ける近道として、兼六園から石川門を通り、金沢城内にある金沢大学のグランド横を進み、尾山町や尾張町まで楽しそうに語らいながら歩く姿をいつも見かけたものである。有料化された時には残念な気持ちでいっぱいになり、もうお金を払ってまで訪れることはないだろうなと想像していた自分がいた。

百万石の文化を色濃く映す文化遺産

日本三名園の一つ、特別名勝に指定される兼六園は、江戸時代の代表的な大名庭園として、歴代の加賀藩主により長い歳月をかけて形づくられてきた。東京ドーム2・4個分の広大な敷地には築山、池、茶屋などが点在しており、それぞれの景観を楽しみながら回遊する庭園となっている。

四季折々の美しい景色が楽しめる庭園として知られ、春の桜、初夏の4万本のカキツバタ、秋の紅葉、冬には800本の松の雪吊りなど、どの季節に訪れても、何度訪れても飽きない景色が目の前に広がる。

公園を管理する専属の庭師を見かけることがある。兼六園を維持するために黙々と作業する姿を見て、並大抵のことではこの大庭園を守っていけないのだと実感する。

生きた文化財である兼六園の美しさを維持するために、舟に乗って松の剪定（せんてい）作業をする専属の庭師たち。

徽軫灯籠（ことじとうろう）は霞ヶ池の北岸に配された兼六園を代表する景観。楽器の琴の糸を支えて音を調整する琴柱（ことじ）に似ていることから、この名前が付いている。

池の上に立つ水亭と手前の部屋の間に橋が架かっていることから内橋亭（うちはしてい）と呼ばれた。「霞ヶ池」のほとりに立つお食事処・お土産処。もと蓮池庭（兼六園の始まりとなった庭園）内にあった四亭の一つで、鯰之亭（なまずのてい）とも呼ばれる歴史のある建物である。

霞ヶ池に浮かぶ蓬莱島（ほうらいじま）。亀の形に似ていることから、別名「亀甲島」とも呼ばれている。

大小40数本もの根が地上2mにまでせり上がった樹齢約200年の根上松（ねあがりのまつ）。

「金沢（金澤）」という地名の由来になったと伝えられる金城霊澤（きんじょうれいたく）。

抹茶・煎茶の呈茶（有料）が楽しめる時雨亭（しぐれてい）。座敷から庭園を眺めることができる。

市民によろこばれている無料開園

◎12月31日～1月3日までの年末年始
◎観桜期の1週間（開花時期により変動）
◎金沢百万石まつりの3日間
◎8月14日から16日までのお盆の期間
◎文化の日（毎年11月3日）

その他、早朝の無料開園や65歳以上は入園料免除になり、シニアにもやさしい。

有料化に反対していた人たちも無料開園の時期に訪れたり、早朝散歩のコースに入れるなど、庭園の持つ魅力を満喫している。定期的に行われる夜のライトアップでは、幻想的に彩られた姿が見られる。

金運アップの泉も隣接

兼六園の横にある金澤神社のそばに「金城霊澤」という泉がある。かつて芋掘藤五郎という男がこの湧き水でイモを洗ったところ、たくさんの砂金が出てきたという伝説が残る。そこから「金洗いの沢」と呼ばれるようになり、「金沢」という地名の由来となった場所と言われている。現在では、金運のパワースポットとして人気である。

広大な園内のどこを切り取っても美しい稀（け）有な存在の兼六園は、地元人たちが誇る「特別な場所」である。早朝に散歩するもよし、日中に隅々まで探索するもよし、夕暮れ時に訪れて目を見張る美しさを体感するもよし。いつ行っても新しい美しさに出会える兼六園を、金沢の人はこれからも大切に守っていくのだろう。

文・東出志士真

紺谷坂。兼六園にある7つの出入り口の中で観光客が最も多く、食事などができる茶屋通りがある桂坂へと続く。

13代藩主が近江八景の一つ、琵琶湖畔から種子を取り寄せて育てた唐崎松（からさきのまつ）。

石川県金沢市兼六町1
TEL:076-234-3800
営業時間:
3月1日～10月15日 7:00～18:00
10月16日～2月末日 8:00～17:00
定休日:無休

＜map

武蔵界隈

近江町市場

狭い小路を挟んで並ぶ約170店の店先で、日本海の新鮮な魚介や地元産の野菜、果物を中心に、漬け物、菓子類、生花、衣類などが威勢の良いやりとりの中で売り買いされている。

武蔵スタジオ通り

武蔵ヶ辻の百貨店 めいてつエムザの後ろにある約150mほどの小規模な通り。飲食店やおしゃれ関係のショップが並び、常連客に支えられたこだわりのあるお店が揃う。

近江町市場

金沢の中心部にある近江町市場は、藩政時代から約300年、金沢市民の台所として発展してきた。飲食店も多く市場の新鮮な旬の食材を使ったおいしい料理が楽しめる。

金澤表参道

浄土真宗金沢東別院の門前町として300年の歴史をもつ商店街。昔ながらの庶民的な雰囲気の通りで、歴史ある店舗と雑貨店や手作り工芸の店舗、横道に入ると魅力的な飲食店も多くある。

武蔵住吉神社

かつて青果市場にあった神社が、市場移転後もこの地（百貨店 金沢エムザ 3階屋上）に残り、「武蔵住吉神社」となり、現在でも商売の神様として武蔵地区を見守り続けている。

こだわりは焼き菓子一つから、平瀬祥子さんのパティスリー専門店

パティスリーローブ 花鏡庵

武蔵に帰ってきた九谷焼窯元 九谷焼と金沢の食を凝縮する新店舗

鏑木商舗 武蔵店／金澤マルガジェラート

菓子と金沢、人への愛にあふれたトップパティシエの店

パティスリー ローブ 花鏡庵（すいせい） 金沢市尾張町

２０２２年4月、金沢市尾張町に彗星のごとく現れたパティスリーがある。「ミシュランガイド東京」で6年連続一つ星を取得しているフランス料理店『レストラン・ローブ』創業者の一人であり、シェフパティシエを務める平瀬祥子さんの自身初となるパティスリー専門店だ。２０２０年には、世界的レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」日本版で「ベストパティシエ賞」を受賞。世界が注目するパティシエ初のパティスリー専門店とは、どんな店なのだろうか。

建物は、長年愛された老舗料亭の跡地、築１６０年を超える金沢市指定保存建造物。町家造りを生かしながら『レストラン・ローブ』のテーマカラーである夜明けを表す紺色をアクセントカラーに改装。建物が持つ重厚さと合わさり独特の雰囲気が生まれ、平瀬さん自身もほれ込む空間となった。その空間の中で食べる体験を楽しんでいただきたいと言う平瀬さん。カフェを利用するなら、作りたてのデセールはまさに空間の中で味わうにふさわしい。積極的に地元食材を使い、その時々の素材に合わせて生み出される一皿は、驚きとトキメキがちりばめられた特別なデザートだ。

下の写真に写るケーキは「シュシュ」。フランス語で〝お気に入り〟を意味する単語を名づけた理由は、シンプルに味が好きだからだと平瀬さんは言う。レストランではバースデーケーキの依頼を受けることもあり、その時からよく使うレシピで、切れ端を店の賄いで出す度にスタッフからは大好評。姿形を何度も変えながら、金沢の工芸品を表現する今のスタイルになった。

「石川県だから発想できたお菓子を楽しんでいただきたい」。その思いは焼き菓子でも変わらない。今冬を迎える前には、新たなサブレ缶が仲間入りした。缶の絵を描いたのは、九谷焼の三大技法である赤絵細描の担い手として注目される、金沢出身の吉村茉莉さん。「絵が素晴らしいので、ふたを開けた時にも同じように感動してもらえるものを作ろうと努力した」というから開けるのが楽しみだ。サブレ缶や焼き菓子は、お土産や贈り物にも重宝する上、店頭では個包装のものを一つから購入できる。

金継ぎをイメージしたチョコレートのケーキ「シュシュ」。ミルクチョコレートムースの中には、マンゴーパッションのジュレ、キャラメルソース、マンゴークリーム、ショコラビスキュイ。なめらかな食感に底のサブレがアクセントを加える。

秋冬限定の人気デセール「モンブラン」。ショコラとカスタードクリーム、ブルターニュ風サブレ、ブランデーのアイスクリームをマロンクリームで閉じ込め、栗の渋皮煮を乗せて。パキンと割れるビターなショコラが食感と味に変化を生む。

作るケーキやお菓子にはこだわりを持って、お店の敷居は常に低くありたいと話す平瀬さん。「焼き菓子一つでも、気軽に立ち寄ってほしい。地元の方がスイーツを食べたいなと思った時に、ふらっと立ち寄ってもらえるような〝地元の方に愛されるお店〟を目指しています」。

平瀬さんの元で働きたいと全国から集まったスタッフは、全員が県外の出身。仕事のため金沢に移住したことになるが、平瀬さんはスタッフの金沢への愛着が深まっていると感じるそうだ。「皆、愛情を持って仕事に取り組み、1日に作れるケーキの数も増えた。店を訪れた方に笑顔で心地よい時間を過ごしてもらえるよう、これからもスタッフ全員で努力していきたい。どんな使い方でも、店を訪れた皆さんが楽しんでくれればいいですね」と、平瀬さんは笑顔で話してくれた。

焼き菓子一つからプティガトー、デセールやお祝い用のホールケーキまで。さまざまなシーンで訪れる人に寄り添ってくれる、愛にあふれたパティスリーである。

「焼き菓子詰め合わせ11個入り」4,000円（税込）。予算に合わせて詰め合わせを用意することも可能。個包装なので、店頭では1個から購入できる。

サブレ缶　各3,600円（税込）。 上：お酒と楽しむ「テイスティング・サブレ」。ノドグロやいしるなど、石川県の食材を使用して塩味を利かせた“日本酒に合う”サブレ缶。 下：「シュクレ・サレ」。能登塩や棒茶のほか、セップやデュカといったスパイスなど、8種類のフレーバーが楽しめるサブレ缶。

石川県金沢市尾張町2-4-13
TEL：076-254-0903
営業時間：12：00〜18：00
※商品がなくなり次第終了
カフェ営業：13：00〜18：00（LO 17：30）
無休（冬期休暇あり）

＜ map

九谷焼を世界に広める、創業218年の新たな挑戦
鏑木商舗 武蔵店／金澤マルガジェラート 金沢市武蔵町

1805年、再興九谷の発祥と同時期に九谷焼最初の商家として金沢で開業した『鏑木商舗』。2023年8月、武蔵町に新店舗をオープンした。

18年前まで本店があった同所。50年前は4倍ほどあった店舗面積が道路の拡張によって縮小した。「長町武家屋敷跡にある店舗では、有名作家による美術品から普段使いできる九谷焼まで、多くの商品を見てもらえる。武蔵店は〝鏑木が選ぶ面白いものが集まるミュージアムショップ〟のように楽しんでもらえたらいい」と、八代当主の鏑木基由さんは語る。

1階の物販エリアには、鏑木オリジナルの商品やよりすぐりの伝統工芸品が並ぶ。中でも英国を拠点に活動する素性不明のアーティスト、バンクシーのグラフィティと九谷焼や輪島塗とのコラボレーション商品は必見だ。

店の一角では、クラフトビールの立ち飲みが可能。テイクアウトでジェラートも楽しめる。ジェラートは本場イタリア・ミラノで「世界最高のジェラートショップ」の称号を獲得した『マルガージェラート』が監修。国際大会や日本大会で受賞したフレーバー、石川県の食材を使ったフレーバーなど、常時6種類を用意。ジェラートにはネコのもなかが添えられ、『鏑木商舗』ならではの遊び心を感じさせてくれる。

2階にはカウンター席が9席と個室が1部屋あり、会食などに利用できる完全予約制のレストランとして営業する。カウンター奥の大きな窓からは武蔵交差点の先まで視界が広がり、街中の景色を眺めながらプライベートな時間が楽しめる。今後は、全国から料理人や食材のエキスパートを招いての料理イベントを計画中。進化を続ける武蔵店から目が離せない。

2023年9月には、ウェブサイトをリニューアルオープンした。商品数5、000点を目指し、毎月50点ほどの新作が発売される。商品ページに並ぶのは、若手を中心に才能豊かな作家たちが、鏑木の工房で日々切磋琢磨して生み出す作品。そして、九谷の気鋭作家や窯が『鏑木商舗』のために製作するオリジナル作品。「商品を仕入れることももちろんできるが、それだけでは他のお店と変わらない。品質に責任を持ち、徹底的に差別化することで『かぶらきでしか買えない』品々をそろえていく。うちのウェブサイトを見た人が、ここでしか買えないものがたくさんあるなと思ってくれればうれしい」と鏑木さんは続けた。

創業220年を前に原点に立ち返り、ブランドの確立を目指す同社。国内外の観光客から人気の高い長町武家屋敷跡と、新たにオープンした武蔵店、世界に発信するウェブサイト。『鏑木商舗』の新たな挑戦は、見る者をわくわくさせる。

自社工房で職人・作家の育成にも注力

鏑木商舗では九谷焼名品や自社ブランド品を販売する別店舗の春日山窯木米庵を設けており、自社製品を製作する工房を併設している。伝統の技を引き継ぐ若手後継者の育成は、業界にとっても喫緊の課題となっており、鏑木商舗でも若手人材の採用に積極的に取り組んでいる。売れ行きの好調な製品の増産を図るため、今後5年間で30人規模に引き上げる計画だ。

美大や専門学校で学んだ人や、友禅などの伝統工芸で技術を習得した人も大歓迎とのこと。未経験者にも先輩職人が技術の習得を後押ししている。

「九谷焼に興味のある方は、職人・作家の道に当社でぜひチャレンジしてください」と鏑木社長は呼びかけている。

九谷焼職人・作家への挑戦者 募集中

石川県金沢市武蔵町1-13
TEL:076-204-7779
営業時間:[1F]10:00〜20:00
[2F]11:00〜15:00(LD 14:30)
17:00〜21:00(LD 20:30)
定休日:不定期

＜map

I Love 武蔵界隈

河北郡からの移住者 **大徳 裕子** さん

内灘で生まれ育ち、25歳でアメリカに移住。大学を卒業後、国内屈指のコーヒー消費率を誇るシアトルでバリスタに。結婚、出産を経て、子育てと仕事を両立。帰国1年後、シアトル流のコーヒーショップを金沢にもと、夫婦で『curio』をオープン。焙煎士とともに作り出すオリジナルブレンド、材料にこだわるフードに、地元住民・旅行者のファンも多い。

地域全体で人を育む、つながりと距離感が心地よい街

「子育てがしやすかった」。金澤表参道にあるコーヒーショップ『curio』のオーナー大徳さんに武蔵周辺の好きなところを聞いたとき、真っ先に返ってきた答えだ。

アメリカ・シアトルで大学を卒業して現地で働き、アメリカ人のガヤゴ・ソルさんと結婚。子育てと仕事を両立させ、生活の基盤ができていた大徳さん。15年にもおよぶアメリカでの生活に終止符を打って日本に帰ってきた理由の一つには、自身の幼少期の記憶が関係する。

「周りに親族がいて、同年代のいとこも多く、よく知る人たちが周りにいることが自分にとってすごく楽しい、良い影響を与えるものだった。アメリカでは核家族に近い生活だったので、自分の子供たちにも家族がいっぱいいて、たくさんの人と関わり合う子供時代を過ごさせてあげたいと思って」。

帰国後は実家のある内灘で家族に囲まれて過ごし、開業から1年ほどたった頃に店のすぐ近くに家を借りた。

強いつながりと心地よい距離感

仕事が忙しくなり、子供たちとの時間を少しでも長く確保するために引っ越した先は、店まで徒歩1分もかからないほどの距離。家があり、夫婦の職場があり、子供たちの通学路にもなる商店街の周辺は、まさに生活の中心となる場所。ここでは、他の住宅街では味わえないような子育てをしたと大徳さんは話す。

「商店街のお店はどこもガラス戸など、中からも外からも見える。知り合いの子供が通れば分かるし、商店街にいる全員で子供を見てくれている感覚があった」。子供の立場から見ても、店の中にいるのは友達の家族や知っている大人たち。通学路に知り合いがいることが当たり前の環境だった。

武蔵周辺は、日々の買い物や食事に出かけるにも、歩いて行ける距離に何でもある。生活するうちに知り合いが増え、仲が深まっていくのだろう。

彦三町にある『福わ家』の山菜天ぷらうどんが大好物だという息子さんの誕生日には、地元の山菜が取れる時期に合わせて家族で食事に行く。毎年の恒例となり、女将さんは「待っとったよ」と声をかけてくれる。米粉の菓子も手作りする『midori-ya』とは、来店客に小麦粉アレルギーの人がいると、双方の店の菓子や飲み物を持ち込めると案内する。市場で慣れない食材を買ったときには、家族で食事にも行く『PLAT HOME』でシェフに調理方法を教えてもらうこともある。ある日、大徳さんが『吉村洋傘店』に立ち寄ったときには、娘さんがカウンターの中で奥様とお茶を飲みながら話していたことまであったそうだ。

周辺で働く人たちも忙しく過ごしているからか、干渉するような関係にはならず、親しいつながりの中にも軽さがあるという。

観光客を歓迎しながら生活者にも寄り添う街は、いつ誰が訪れても心地よい空気で包み込んでくれる。

＼ 大徳さんのお気に入り ／

1

2

3

4

1:ブティック時代の趣を残す自然食品と喫茶の店『midoriya』。ヴィーガン・グルテンフリーの菓子も手作り。 2:『吉村洋傘店』は、雨が楽しみになるデザインと、品質にもこだわって仕入れる傘が所狭しと並ぶ。 3:洗練された創作和食が味わえる『PLAT HOME』。築100年以上の蔵を改装した空間はセンスが良く居心地もいい。 4:『福わ家』。注文してからゆでる手打ちうどんの鍋と生米から炊く釜ご飯は、味もボリュームも満点。

Pick Up 3

近江町市場

金沢市上近江町

その日仕入れた商品が店頭にずらりと並べられる。観光客が多く訪れる今も、魅力に満ちた市民のための市場

近江町市場はまさに金沢市民の台所だ。スーパーマーケットが近くにあっても、特別な日のための買い物は市場内のひいきの店でという人も多い。土用のうなぎや夏の岩ガキやアユ、冬のズワイガニ・香箱ガニ、甘エビなどの解禁の時期には多くの金沢市民が市場に殺到する。魚介類が有名だが、肉、青果、漬物などの食料品から花、衣料品、飲食店まで、さまざまな店がコンパクトな市場の中にぎゅっと詰め込まれている。

お餅や和菓子を売る店には常連も多く、周辺の会社員にも人気だ。おいしいコーヒーが飲める店や膨大なメニューを誇る老舗食堂もあり、新しいビルの中には人気の飲食店も多い。大通りを挟んだ向かい側には百貨店もある。いつかは市場の近くに住みたいと考えている人も多いと聞く。

地元の住民も観光客も大好きな市場

まるで迷路のような市場内の道が、新しい出会いを求めて探検しているような気持ちにさせてくれる。

私はいつもエムザ口から入場する。鮮魚通りを少し進むと左手のお店でころんとしたかわいい塩豆大福を2つ買う。もう少し先に進んだ魚屋がずらりと並ぶエリアでは目当ての魚介類を複数の店で見比べてから買うことにしている。市場内には掛け合いで値段交渉ができるところもあるにはあるのだが、地元の住民はあまり値切らないそうだ。なんとも金沢らしい話である。

地元の人たちや料理人たちが日常的に利用している市場なので、初めて訪れる人でも安心して買い物ができて、観光客にも絶大な人気を誇る。

オレンジ色の電灯色の中、色鮮やかな野菜の陳列に感動したり、海鮮丼やすしが食べられる店の多さに驚いたり、魚介類や漬物を味見したり、観光客の方が地元の人よりも市場を楽しんでいるようだ。名物のコロッケや新鮮なフルーツ、今川焼などの食品をすぐに味わいたい人は、店や市場内のベンチに座って食べることもできる。

300年の歴史を誇る市場の進化

江戸時代、城下町のさまざまな場所に立っていた市を金沢城に近い現在の場所に集めて近江町市場が誕生したという。加賀藩御用達の市場として栄え、明治の頃には卸売、仲卸、小売りの多種多様な店舗が軒を連ねるように発展していった。その後、卸売市場は別の場所に移され、近江町市場は鮮魚、青果、精肉などの食料品を販売する小売店や、多彩な飲食店を中心とする現在の市場の姿になった。

2009年には再開発事業により「近江町いちば館」が市場内に完成。さまざまな飲食店が入居して、近江町市場の魅力がさらに増している。

今日も市場の中では「安いよ！」「新鮮だよ！」「初物だよ！」と昔ながらの威勢の良い掛け声が響いている。

文・東出 志士真

青果店の軒先に並ぶ新鮮な季節の野菜。加賀野菜をはじめ、採れたての野菜の彩りが美しい。

魚介類はどの店も売り切れ御免。魚屋の店員は威勢が良く、楽しく買い物ができる。

魚貝類などの串を炙って手軽に食べられる「大口水産焼き焼きコーナー」

冬のカニの時期は特に市場の活気が良くなる。ズワイガニのほか、雌の香箱ガニの人気も高い。

大きめなサイズがうれしい『奥野菓子舗』のおはぎ。あべ川も人気だ。

ころんとした形の『すゞめ』の塩豆大福。豆の味もしっかりしていて2つぐらいペロリと食べられる。

『世界の食品ダイヤモンド』の店頭で売られるコロッケはホクホクで大人気。

こだわりの自家焙煎コーヒーを堪能できる『東出珈琲店』

昭和5年の創業以来、多くの人に愛され続けている居酒屋使いができる『近江町食堂』

近江町市場商店街振興組合
石川県金沢市上近江町50番地
TEL:076-231-1462
営業時間・定休日:店舗によって異なる

＜map

大野・金石エリア

大野町の運河

金沢港に近い大野・金石エリアは、藩政期には金沢の外港として
北前船が寄港し、銭屋五兵衛が活躍した地としても知られている。
大野町の運河沿いの町並みは古き良き港町の面影を感じさせる。

金沢港クルーズターミナル

日本海の白波の形をイメージした屋根デザインが特徴のクルーズ船の拠点。金沢港を一望できるレストラン、屋根付き展望デッキなどがあり、夜には美しいライトアップも楽しめる。

大野の町並み

北前船の寄港地として栄えた「大野」は、江戸時代から続く醤油の名産地で現在も20軒ほどの醤油蔵が点在。藩政時代の歴史を色濃く残す歴史的な特色ある町並みが大切に守られている。

大野湊神社

1300年の歴史を有する延喜式内の古社で多くの文化財と伝統芸能を継承する。毎年6月30日開催の「夏越大祓」では茅の輪（ちのわ）をくぐり悪疫を免れる「茅の輪神事」が行われる。

金沢海みらい図書館

2012年に「世界の最も美しい公共図書館ベスト25」に選ばれた図書館。外壁に約6,000個の丸窓を設けた斬新な建物デザインが国内外で注目され、金沢市の新たな名所となっている。

世界と金沢をつなぐ海の玄関口で いただく海の幸と景色のごちそう

海の食堂BAY ARCE（ベイアルセ）

昭和テイストのレトロ食堂で ラーメンと本格中華が楽しめる

大野湊食堂

新鮮な魚介料理と多彩な楽しみを備える海の食堂

海の食堂 BAY ARCE（ベイアルセ） 金沢市無量寺

石川県で長年愛され続けるカフェや洋菓子店で有名な『メープルハウス』が運営する『海の食堂 BAY ARCE（ベイアルセ）』。金沢の海の玄関、金沢港クルーズターミナル内2階にあるレストランだ。日本海に面した窓は一面ガラス張り。座席は窓側から床の高さが3段階上がっていく仕様で、どの席からも海を望む開放的な景色が楽しめる。内装に使用される木材は、テーブルや椅子がすべて石川県産の能登ヒバと杉。食材に限らず内装に至るまで地元にこだわり、店内は淡いブルーを基調としつつも温かさを感じる空間になっている。

メニューには地元食材を多く取り入れ、魚介類をふんだんに使った料理が豊富。ランチタイムでは、前菜ビュッフェ＋メイン料理一品を選べる「ベイアルセランチ」が大人気。旬の食材を使った前菜は、毎日10種類以上がそろう。メイン料理には、輪島フグのフライが乗ったオリジナルの「シーフードハントンライス」をプラス200円で選ぶこともできる。ケチャップライスにはエビやイカ、ホタテなどが入って、魚介のうまみを存分に楽しめる一品だ。

広々とした店の一角では、料理の提供にも使われるポルトガル発テーブルウエアブランド「COSTA NOVA」の食器をはじめ、雑貨、『メープルハウス』の焼き菓子なども販売。料理・景色・ショッピングと、今までにはない新しい食の楽しみを提案している。

窓の外には停泊中の船、時には豪華客船が見られることも。床に高低差があるおかげで、どのテーブルからも景色を楽しめる。

石川県産の調味料いしるを隠し味に、7種類ほどの新鮮な魚介類を香味野菜と煮込んだブイヤベース（バゲット付き）。ベイアルセおすすめの一品。

石川県金沢市無量寺65
金沢港クルーズターミナル2F
TEL：076-214-4464
営業時間：10:00〜21:00（LO 20:00）
定休日：月曜日

＜map

映画の舞台セットがそのままの魅力的な町中華

大野湊食堂 金沢市大野町

2008年に公開された映画「しあわせのかおり」（主演：中谷美紀、藤竜也）で主人公が働く料理屋のセットとして使われた建物が、そのまま中華料理屋となったのが『大野湊食堂』である。店内に入ると映画のイメージそのままで、昭和時代にタイムスリップしてきたような気分になる。

看板メニューの一つである「大野醤油ラーメン」は地元の醤油を使った、すっきりとした懐かしい中華そばの味わいだ。見た目も、透き通ったスープにチャーシュー、刻みネギ、ゆで卵とどこか懐かしい。

土・日限定メニューの「手作りギョーザ」は、少し焦げ目のついたパリッと焼けた皮と、その中にぎゅっと詰められた餡（あん）が絶妙のバランスで、次から次へと口の中に運んでしまう。さりげなく大野醤油が使われたチャーハンは、米粒一つひとつがパラパラになるぐらい炒められている。ランチタイムにはセルフサービスで無料のザーサイが食べられることもうれしい。

店主はさまざまな中華料理店での経験を持つ、この道40年以上のベテラン料理人。大野の人たちに請われて開業した大野湊食堂では、ラーメンから本格的な中華料理まで幅広く提供する。みなと橋詰のレトロな佇（たたず）まいの町中華がある大野の人たちは幸せだ。

店内は昭和時代の懐かしい食堂の空間。映画と見比べてみるのも楽しい。

パリッと焼き上がった手作りギョーザは大野醤油を使ったつけダレで食べる。（土・日限定メニュー）

石川県金沢市大野町4-125
TEL：090-8262-5661
営業時間：12:00〜14:00、17:30〜21:00
定休日：月曜日（祝日の際は月曜日営業、翌火曜日休み）

＜map

I Love 大野・金石エリア

白山市からの移住者 浅井 二郎 さん
金沢海みらい図書館 勤務（会計年度任用職員）

石川県白山市生まれ。芸術大学を卒業後に地元IT系企業に就職。結婚後に白山市から金沢市大野町に移住。本社勤務後、転動により大阪で5年間、東京で12年間勤務。定年退職後に「世界の近未来的図書館ベスト10」に選ばれ、金沢の新名所となった金沢海みらい図書館に勤務している。

＼ 浅井さんのお気に入り ／

1

2

3

4

1：おおの大橋から見る風景。朝焼けや夕焼けの時間帯が特に美しい。2：お気に入りの眺望スポットがある大野日吉神社。「山王祭」と呼ばれる7月の例大祭は、金沢三大祭の一つに数えられている。3：厳しい冬の季節風の影響で傾きながら育った松の木。町のいたるところから見ることができる、大野らしい風景。4：高台から見た大野の町並み。運が良ければ金沢港クルーズターミナルに停泊する大型クルーズ船が見られる。

北前船の海運業で栄えた町は開放的でやさしさが詰まった町

「江戸時代に北前船の寄港地だった大野に住む人は、異文化や他の地域からの人たちを自然に受け入れる土壌があるんですよ」と話すのは、転勤先の東京から定年退職とともに大野町に戻ってきた浅井二郎さん。結婚と同時に、奥様の生まれ育った大野町で暮らし始めた時は苦労があったのではないだろうか。思い切って質問してみた。

「高校の2学年上の先輩が近所にいて、地元の行事に参加すると楽しいと声をかけてくれたんですよ。先輩をはじめ、周りもやさしい人ばかりで、外から来た私と幼なじみのように接してくれたんです」。

大野・金石地区は、江戸時代から明治にかけて北前船の寄港地として人、物、文化、情報が行き交う拠点として大いに栄えてきた。日常的に日本各地から多くの人が訪れていたことから、この地域の人は外から来た人に対して身構えることもなく、自然に接してきたのかもしれない。

「幼稚園で年長組を迎えた息子がお祭りで加賀獅子舞に参加したことがきっかけで、私もお囃子（はやし）を担当しました。その後、加賀獅子舞の運営母体となっている壮年会の会長をやらせてもらいました。今は、町の守り神、大野日吉神社で総代の末席に加えていただき、神社の運営にも携わっています。町の懐の深さを感じませんか」。

確かに移住者を快く迎え入れ、さまざまなイベントや交流から友人関係が築かれて、その延長線上で運営を手伝っていくという流れは、歴史のある町ではあまり聞かない。

歴史ある町に新しい風が吹く

少し驚いたのは、大野町では小学校と一般人が合同で運動会をすることだ。小さな町ならまだしも規模の大きな町では珍しいと最初は思ったのだが、浅井さんの話を聞き続けると、この町らしいと納得する。

「大野は子供からお年寄りまで、普段から交流が盛んな土地なんですよ」。

なるほど、彼がぶらりと町を歩くと、いろいろな場所であいさつや会話が始まる。醤油醸造所の代表もいれば、子供連れの母親もいる。料理屋に入れば、まるで自宅にいるかのように振る舞い、店主と楽しそうに雑談を交わす。

新しい風も吹き始めていると浅井さんはうれしそうに言う。醤油蔵と古い町家が残る美しい町並みだけでなく、ジンの本場イギリスで賞を取った蒸留所や魅力的な店が次々とできてきた。町家をリフォームして移り住んでくる人も増えているらしい。

「人間関係の濃さが面倒くさいと思う人もいると思うけど、一度この町をぶらっと歩いて雰囲気を感じてほしいね。おおらかな人が多くて、移住者にやさしい町だから」。

まさに経験者は語るだ。金沢でおおらかな人が一番多い（と思われる）町に移り住むのも幸せかもと思えてくる。

Pick Up 4

ヤマト・糀パーク（ヤマト醤油味噌 本社）金沢市大野町

醤油蔵を改装した『発酵食美人食堂®』の店内。大きな梁（はり）や白壁、床の仕上げが特徴的で、重厚感と温かさが併存する空間。
床には輪切りになった石川県の木「アテ（能登ヒバ）」が敷き詰められている。

醤油の聖地で糀（こうじ）を知り、学び、触れ、味わう 発酵食文化を五感で楽しむテーマパーク

ヤマト醤油味噌が提案する食事スタイル「一汁一菜に一糀」。写真は玄米と小豆と海水塩のみで炊き熟成させる寝かせ玄米®、糀菌や酵素が豊富な生味噌の味噌汁、糀が生きる調味料で味付けする料理。

金沢市大野町は、日本にある醤油の五大生産地の一つ。1911年にこの地で創業したヤマト醤油味噌（以下「ヤマト」）は、醤油屋・味噌屋として糀を育ててきた「糀屋」でもある。

2014年には、誰もが発酵食文化を多様に楽しめる場所として本社製造工場内に『ヤマト・糀パーク』を展開。ツアーや体験、飲食、買い物など、糀ビギナーが発酵食の魅力を体験できるテーマパークとして、地元の人にも国内外からの観光客にも親しまれている。

糀と触れ合える体験プログラム

体験プログラムの中で特に人気を集めるのは、毎日2〜3回開催される「糀パークツアー（手湯体験付）」と、作ったものをそのままお土産にできる「みそぽーる作り体験」。

ツアーでは、醤油や味噌の製造過程を学びながらノンアルコールの甘酒を試飲。糀ドリンクを入れた湯に短時間手を浸すだけで肌がすべすべになると、手湯体験は評判が良いとのこと。

「みそぽーる作り」は、ヤマトの生味噌を使い、色鮮やかな麩（ふ）や乾燥具材を合わせてオリジナルの即席味噌汁を作る。ラッピングしてお土産にできるため、友人・恋人同士や親子で楽しめる。

おいしく食べて腸から美人に

パーク内での飲食は、食事もデザートも糀尽くし。ランチ・喫茶の『発酵食美人食堂®』や、チーズケーキ専門店『こめトはな』。テイクアウトコーナーでは醤油ソフトクリームやドリンクを購入でき、パーク内に設置されたベンチに座って、港町の風情とともに堪能できる。

テイクアウトコーナーの向かいにある『ひしほ蔵』には、ヤマトの商品が勢ぞろい。商品を熟知するスタッフから説明を聞いたり、味見をしたり、自分好みの商品を探すのもいい。

目に映るものから歴史と背景を感じ取る

敷地内に立ち並ぶ飲食店や販売所も、もとは醤油や味噌を作っていた蔵。細部に注目してみると、歴史の変遷が垣間見える。『こめトはな』は、創業当時に作られた井戸があった場所。床には井戸の跡が丸く表示されている。

敷地内を散策していると、あちこちで大小さまざまな木桶（おけ）を目にする。これらは今も醸造に使っている桶と同じもの。ヤマトの味噌はすべて、現在ではほとんど見られなくなった木桶仕込みだ。

80年以上受け継ぐ木桶や蔵の中に生きる蔵付酵母で、自然のままに寝かせて作る。商品を購入するだけでは見えてこない、味噌作りへのこだわりを間近で感じられるのも、糀パークの魅力である。

上：「こめはなチーズケーキ」ミニタイプ。左からプレーン、ショコラ、金沢白糀、ブリュレ。
下右：テイクアウトコーナー。ソフトクリームやドリンク、軽食を券売機で購入するスタイル。
下左：不動の人気「元祖・醤油ソフトクリーム」はキャラメルのような味わい。

金沢チーズケーキ専門店『こめトはな』。店頭で一番人気の「ブリュレ」は、注文してから目の前で仕上げのキャラメリゼをしている様子が見られる。営業時間：10：00〜16：30（イートイン・ラストオーダー 16：00）※完売次第終了

人気の生玄米甘酒「一日一糀」、日本で最初に作られた生醤油「ひしほ醤油」、酵素がいきるドレッシングなど、ヤマト醤油味噌こだわりの商品がずらり。

糀パークツアー。「糀の手湯」で手もすべすべに。

ヤマト醤油味噌の商品がそろう『ひしほ蔵』。店内には『発酵食美人食堂®』のランチで味付けに使われる調味料の展示もあり、同じものを購入できる。

石川県金沢市大野町4-イ170
TEL：076-268-5289
営業時間：10:00〜17:00
定休日：水曜日

＜map

写真提供：株式会社ヤマト醤油味噌

特集

石川の絶品珍味

魚介編

北は日本海にせり出す「能登半島」、
南にそびえるのは日本三名山の一つ「白山」。
恵まれた土地で多種多様な食材が取れることから、
豊かな食文化が育まれた石川県。米もよく育ち、酒もおいしくなる。
おのずと合わせる類の食べ物が増えていったのか、
石川県は「珍味の宝庫」だ。

●文と選んだ人：珍味ハンター 西口 千華

石川の絶品珍味 はじめに

食欲が珍味を生み、珍味が幸せを生む。

石川県民は遺伝子レベルで食欲旺盛？

石川県民は食べることに貪欲な人が多いのではないだろうか。都道府県別の店舗数と消費量のランキングを調べてみると、すしやカレー、和菓子は常に全国トップクラス。金沢市にかぎっては、総務省統計局の調査によると2020年～2022年に2人以上の世帯が菓子に費やした金額が日本一で、ケーキやチョコレートなど5つの個別項目でも一位に君臨。総合部門では、10年以上首位をキープしているらしい。

思い返せば幼少期、地域の人たちが集まっては、冬に餅つき大会をしたり、夏に竹を割って流しそうめんをしたり、何かと食べ物にまつわるイベントが頻繁にあったような。

決して毎日の食事に一級品を求めているのではなく、みんな日々食べることを楽しんでいる気がする。これは土地柄か、すでにDNAに刻み込まれているものなのだろうか。

珍味はまるで食のアドベンチャー

字のごとく、珍味は万人受けする味ばかりではない。けれど、新しい味との出会いは楽しく、食への探究心が刺激されるもの。

例えば、食べたら死んでしまうほどの猛毒を持つ「フグの卵巣」を食べられるようにするまでのプロセスを想像してみる。約3年間の塩漬けとぬか漬けを経て解毒できると分かるまで、長い時間と危険が伴う、相当に根気の要る作業であったに違いない。

他の珍味だってそうだ。冷蔵庫のない時代に、旬のもの、おいしいものを長い期間食べられるようにと、乾燥させたり、塩で漬けたり、発酵させたり。先人たちは工夫を凝らして、食を楽しむことに真剣だったのだ。

保存技術が発達して世界中の食べ物が手に入るようになった現在も、珍味の多くは大昔に生み出された製法が代々継承されている。今でも変わらないのは、その製法で作る珍味がおいしいという理由に尽きるだろう。その域までたどり着いた先人たちは、偉大なアドベンチャラーと言える。

酒を飲むなら珍味一択

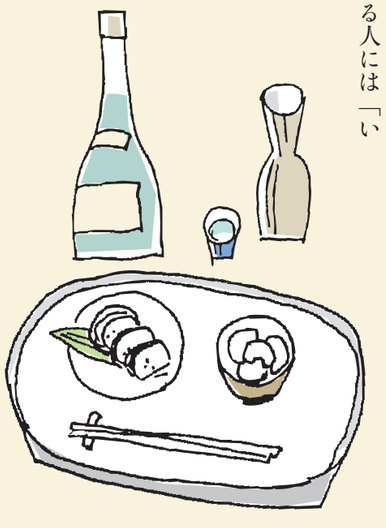
石川県にUターン移住してからというもの、珍味を食べる機会がずいぶんと増えた。その中で、何年も前に一度食べて好みではないと思ったものが、今は大変おいしく感じることがある。これは単に、自分の味覚が大人になっただけかもしれないけれど。店によっても味は違うだろうし、仕込む年や気候によっても変わるだろう。今では冷蔵庫に常備したいと思うほど好きになり、一度試しただけでは知った気になってはいけないなぁと痛感した。

珍味は塩分の高いものも多いが、その分、味も凝縮している。少量でいい肴（さかな）になるんだから、コスパが高く、摂取カロリーは少なく済むはずだ。発酵している珍味となれば、さらにその栄養も加わる。味が良くて、コスパは高く、ダイエットになり、健康効果も期待できて一石四鳥。お酒を飲むとき、体を気にかけて小言を言ってくれる人には「いい肴があるんだよ」と、自信を持って説明できる。

おいしいって幸せのもと

食べたことがある人とは「あれ、おいしいよね！」「こんなアレンジも良かったよ」と話がしたいし、食べたことがない人には胸を張っておすすめしたい。おいしいものを食べているときや、おいしいものについて話しているときに、不幸せだと感じている人なんていないと思うから。

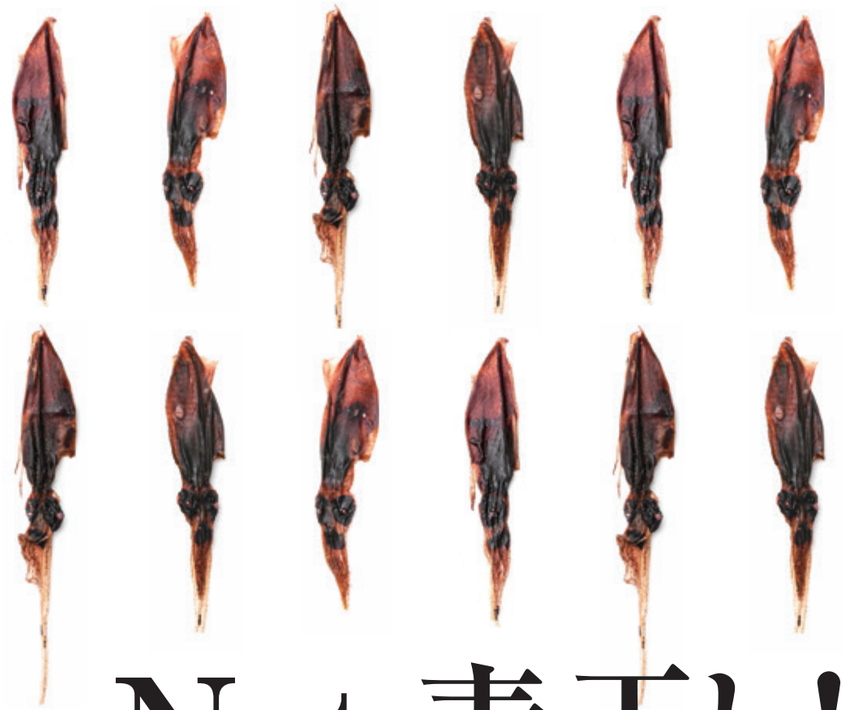
石川県の珍味が、誰かにとって新しい「おいしい！」との出会いになったら、うれしいかぎり。



イラストレーション 板本 千明

石川の絶品珍味 その1

干しほたるいか



Not 素干し!

3年の時間をかけて熟成させた魚醤で漬けた深い味わい

少々話の回り道になるが、皆さんはお酒のお供としてよく使われる3つの単語「おつまみ」「あて」「肴(さかな)」の違いをご存じだろうか。100%理解しているという人もいれば、全部一緒じゃないかと言う人もいるだろう。私も3つの単語の違いをさほど気にせず、曖昧なまま何年も過ごしてきた。しかし意味を調べてみると、なーんだ! と声が出るほど簡単な違いだった。

「おつまみ」は手でつまんで食べるもの。「あて」はもともと近畿地方の方言で、酒にあてがう料理(主に小鉢や小皿料理を指す)。「肴」は「さか=さけ(酒)」「な(菜)=おかず」を意味する、お酒を飲むときに食べる料理全般。つまり「肴」はお酒のお供と同じ意味合いで、その中に「おつまみ」や「あて」というジャンルがあるイメージだ。さて、違いがはっきりしたところで本題に入ろう。

このページで紹介する「干しほたるいか」。おつまみのおすすめランキングを作るなら、間違いなく上位にあげる商品である。食べる準備にほとんど手間がかからず、味はもちろんおいしくてお酒が進む。さらには食べる過程が楽しい。ホタルイカを干した商品自体は多く存在するが、こだわりの魚醤に漬けて半干しになったものは、また格別の味わいがある。

ワタの苦みがクセになる、大人のための絶品おつまみ

ホタルイカを魚醤に漬けて半干しすることで柔らかく仕上がる「干しほたるいか」。漬ける魚醤はアジやサバを原材料に、通常1〜2年で作られるところ3年の時間をかけて自然熟成。雑味が少なく透明度の高い魚醤になり、これが「十字屋の干しほたるいか」の味を作り上げている。

マヨネーズを添えて一味をかけるだけでも、お酒が進む立派な一皿に早変わり。マヨネーズとの組み合わせは、ワタの苦みをマイルドにしながらコクも増すベストコンビネーションである。

干しほたるいかの一番おすすめしたい食べ方は「炙る」こと。ライターやろうそくの火でワタのあたりを炙ると、パチパチ、ジュワッと音を立てて身が反っていく。それが「食べてよし」の合図だ。身はより柔らかく、ワタは苦みもまろやかに香ばしくなって、次から次へと炙っては口に運んでしまう。手も汚れず、すぐに食べられるから、お酒のおつまみに最適である。

家族や友人と集まって食べるなら、網の上で一気に炙るのも良し。反り返ったものから皆で取り合うのも、楽しい時間になることだろう。

干しほたるいかには、素干しだけでは出せない深いうまみが凝縮している。水で戻して料理に活用してもいい。炊き込みご飯や煮物など、戻し汁が良い仕事をする。

そのままでも柔らかくておいしい、炙ればさらに深まる味わい。生食とはひと味違う風味と食感が楽しめる。

Information

味の十字屋 東山本店

石川県金沢市東山3-2-18

https://jyuujiya.co.jp

オフィシャルサイト

1袋 648円(税込)
内容量:23g

石川の
絶品珍味
その2

巻ぶり

人に贈りたくなる商品には、引っかかりがいくつもあるように思う。「巻ぶり」はまさにそれで、パッケージのビジュアルから始まり、食べもの自体の起源、味、そして食べ方のバリエーションと、「おお⁉」と引っかかるポイントが多い。

知らない人がこの商品を見たら、一体何が入っているのかと頭にクエスションマークが浮かぶはず。食べものの歴史や、包みの中がどうなっているのかを説明しながら人に渡せば、会話が生まれることだろう。食べたあとには、どんな食べ方が好みだったか意見交換するのも楽しい。一人で食べて完結するよりも、どんな食べ方をしたかなど、誰かと話し合いたくなるのが、この巻ぶりなのだ。

初めて食べるなら、まずはさまざまな方法で食べてみて、好みの食べ方を見つけよう。それをきっかけに、人に贈るときはもちろん、食べたことがある人に出会ったときにも、きっと話に花が咲くはず。

100点満点のビジュアル番長！

ワラに朱赤のラベルが映える！ お土産としても喜ばれる逸品です！

1,080円（税込）
内容量：80g

パッケージにほれる人続出です！

ワラで巻かれたパッケージが魅力 〝海の生ハム〟ブリの寒風干し

日本海の荒波にもまれ、まるまる大きく脂が乗った寒ブリは、いつの時代も地元で愛されてきた。冬が過ぎても食べることができるよう、塩漬けにして保存するようになったのが、数百年も前のこと。永禄のころ、これを加賀藩前田家や京の都に献上するため、乾燥させてからワラで巻いて保存性を高めたことが、巻ぶりの起源になったと伝えられている。

今では一年中作られ、親しまれるようになっても、味付けは昔から変わることなく塩一つ。強い塩味の中で、かむほどにブリの凝縮したうまみが溶け出し深まる味わい。一口食べてはお酒、もしくはご飯をかきこみたくなる。

適度に水分が抜けて身が締まっているので、薄切りだってお手の物。レモン汁やお酢、みりんをかけて、さっぱりといただくのもおすすめだ。塩辛く感じるようなら、清酒に30分ほど浸せば塩味がまろやかになる。塩分とうまみが溶け込んだお酒はおいしく、身も柔らかくなって、良いこと尽くしの食べ方である。

〝海の生ハム〟といわれる巻ぶりは、和食に限らず洋食へのアレンジも利く。スライスしてオイルパスタやサラダに乗せるだけで味の深みが増し、料理が1ランクグレードアップする。

数百年続く伝統製法を継承しながら、衛生面に配慮して中身は真空パックに。安心して常温保存ができるので、旅行のお土産にも最適な商品だ。

写真は、一番小さなミニサイズのワラを解いたところ。一番大きなサイズになると、インパクトも特大級！

Information

株式会社 味の近岡屋
石川県金沢市野町3-2-31
http://www.tikaokaya.co.jp/frame.htm

オフィシャルサイト

石川の絶品珍味 その3

いかとんび串（下茹で済）

1匹のイカから たったの1粒！

ぷりっとした食感がクセになる！開封したら炙るだけの絶品串焼き

パッケージの力は偉大である。

「パッケージが目に留まり、買う予定がなかったものを購入した」。多くの人が一度や二度は経験していることではないだろうか。私にとっては、それがまさにこの商品。お土産屋の冷凍食品コーナーを横切ったとき、ブルーグリーンの色味が目を引き、レトロなデザインに心を引かれて購入した。

「いかとんび」というもの自体になじみがなく、味の想像がつかないまま、まずは炙って食べてみることに。するとどうだ、見た目・味・食感まで、まるでお店で出される一品だった！　真空パックで冷凍されているおかげで、日持ちはするし、ストックするにも収まりがいい。今晩は飲むぞ！と決めた朝、冷蔵庫に移しておけば、夜にはすぐに居酒屋さん気分で晩酌をスタートできる。

目に留まらなければ知らずに過ごしていたであろう、この商品。パッケージの魅力に感謝して、今日もおいしくいただこう。

1匹のイカから1粒しか採れない口の部分から殻（くちばし）を丁寧に取り除き、焼きやすいよう串に刺された「いかとんび串（下茹で済）」。能登の海洋深層水（無菌でミネラルが豊富な深海の海水）で下ゆでされているので調理も簡単。解凍したら、焼くか、炙るだけの手軽さである。

塩気が程よく、そのままでうまみたっぷり。香ばしくジューシーで、軽くかむだけで、うまみエキスがあふれ出す。柔らかくも、弾力のある食感。一度ゆでてあることでクセもなく、冷めても固くなりにくいのがうれしい。下味がしっかりついているので、アレンジするならお酒に合わせる料理がおすすめだ。バター焼きにしたり、串から外してアヒージョにしたり、唐揚げにしても絶品である。

炙りが似合う、渋いおつまみ。なのに、どことなくレトロで駄菓子のような愛らしいパッケージに心をくすぐられる。

『能登いか屋さん』はイカの三大漁港の一つである能登小木港で、水揚げして産地で加工するイカ専門の加工組合。うまみを余すところなく丸ごと醤油漬けにした「いかの地獄漬け」など、他にも魅力的な商品がそろうオンラインショップも必見だ。

うまみエキスが滴るほどジューシー。殻を取り除いた部分がカリッと焼けて食感のアクセントに！

1袋756円（税込）
内容量：1袋（5串入）※1串当たり4玉

Information

能登いか屋さん
（石川県いか釣生産直販協同組合）
石川県鳳珠郡能登町宇出津井字10
https://www.ikaturi.jp/ikayasan/

オフィシャルサイト

石川の絶品珍味 その4

ふぐの子糠漬け

無毒化！

無毒化する理由は未解明のままです

2年超の時間をかけて

長期間の発酵と熟成によりフグの卵巣から毒を抜く石川県の〝謎多き〟究極の珍味

初めて食べたときは、ちょっと緊張した記憶がある「ふぐの子糠漬け」。けれど、今では冷蔵庫に常備してみようかな、なんて思うほどお気に入りになった。薄切り1、2切れでご飯一膳がぺろりと食べられるし、言わずもがな、お酒のアテにぴったりな珍味だ。

そもそも珍味の常備を考えるようになるとは、なんだか自分も大人になったんだな、としみじみ思う。

ずいぶんと前の話になるのだが、九州出身の友人に、肴（さかな）に良さそうな食べ物を贈って「自分の口には合わなかった」と言われたことがある。それ以降、あまり変わり種の類は勧めなくなったのだけれど、同じように時を重ねてお互い味覚も大人になったはずだから、試しにまた贈ってみようかな。だって常備したいほどおいしいと思えるものは、大切な人にも共有したい。

猛毒を持つフグの卵巣を塩漬けとぬか漬けによって、2年半以上に渡り発酵熟成させることで無毒化する「ふぐの子糠漬け」。これぞ「珍味の王様」と呼ぶにふさわしい食べ物と言えるだろう。さぞクセが強くて塩辛いのだろうと思いきや。ぬか漬けの香りを爽やかにまとって、塩味は強くも柔らかく、風味豊かで食べやすい。薄くスライスするだけでもそのまま肴になるし、塩味が強く感じるときはレモン汁やお酢、みりんをかけて、まろやかに。大根おろしをあわせれば、よりさっぱりいただける。

調味料としても活用の幅は広い。一切れご飯に乗せて、お茶やだしをかければ、上等なお茶漬けになる。ゆでたスパゲティにバターやオイルと一緒にあえ、大葉や刻みのりを散らすだけで、コクの深い一皿が完成する。

万能とも言える味が生まれる決め手は、自家製の「いしる」。塩漬けにしたウルメイワシから出る水分を、何年もかけて熟成させて作る魚醤である。この天然の調味料があってのぬか漬け。『油与商店』の味を作り出しているのだ。

フグの卵巣から毒が抜けるメカニズムはいまだに解明されていないため、日本で石川県にしか製造が許されていない。長期間の発酵と熟成によって毒が抜け、良質な乳酸菌やアミノ酸が増え、味わい深く仕上がる「ふぐの子糠漬け」。石川県の珍味を語るには外せない逸品である。

ギュッと締まった粒粒に味が凝縮。たらこ料理のようにいろんなアレンジができる！

1袋840円（税込）
内容量：120g

石川県ふぐ加工協会
検査済之証
石川県ふぐ加工協会

Information

油与商店
金沢市金石上越前町4-15
https://www.aburayo.jp

オフィシャルサイト

石川の
絶品珍味
その5

金沢甘えび塩辛

ぷりっと新鮮、とろける食感
まろやかな塩味で甘さ引き立つ

魚介類の下処理がちょっと手間だと感じることはないだろうか。魚はさばいたり、甲殻類は殻をむいたり……。私は仕事の帰りに寄ったスーパーで魚コーナーを眺めながらも、今から調理するのは面倒だなぁと思い、別の食材を手に取ることがしばしばある。

石川県を代表する水産物のひとつ「甘エビ」は刺し身にして食べることの多い、県民にとっては慣れ親しんだ食材。しかし鮮度落ちが早いため、産地以外だとそれほど頻繁には食卓に並ばないだろうか。たとえ産地でなくても、プリプリの甘エビを食卓に！　そのまま食べても冷酒にぴったりの肴（さかな）になり、火を使わない料理へのアレンジも利く「金沢甘えび塩辛」。いろんな食べ方ができる優秀な珍味である。

金沢港でとれた新鮮な甘エビを、能登の塩、純米酒、みりん、昆布エキスのシンプルな材料で調味、熟成させた塩辛。肝は使われていないのでクセがなく、年齢を問わず食べやすい。甘エビは生食のようにぷりっとしたハリがありつつ、とろける食感が楽しめる。まろやかな塩味が甘エビ本来の甘みを引き立てて、そのまま肴にしても、温かいご飯にのせても良し。玄米や雑穀米など、風味の強いご飯とも相性が抜群だ。

冷製パスタやサラダなど、冷たい料理へのアレンジもよく合う。ここで簡単にできる、目にも鮮やかな一品のレシピを紹介しよう。カブを薄くスライスして塩をふり、水分が抜けて柔らかくなったら、塩を軽く洗い流して水気を切る。その上に貝割れ大根、甘えび塩辛、ユズの皮やレモンなどを乗せて挟む。これだけで、甘えび塩辛が野菜のうまみも引き出して、調味料を加える必要が一切ない、爽やかな味わいの一品が完成する。

冷凍された商品を保冷剤と一緒に緩衝材で包んでもらえば、4時間ほどの持ち歩きが可能になる。金沢駅でも販売されているので、旅行の帰りに駅で購入して、自宅に持ち帰ることができるのがありがたい。

解凍後の賞味期限は、約10日間。四角い小瓶の中で甘エビの淡いピンク色が透けるパッケージは、冷蔵庫の中で目に入るだけでも気分がいい。

まずはそのまま肴やご飯のお供として。そして冷製パスタやサラダなど、アレンジレシピにも挑戦してみよう。一瓶でいろんな楽しみ方ができる珍味だ。

美しいは　美味（おい）しい！

1瓶1,620円（税込）
内容量：100g

きれいなピンク色が
食欲をそそります

野菜の中でもカブ
や大根との相性は
ピカイチ！

Information

逸味潮屋 金沢本店
石川県金沢市西金沢2-168-1
https://ushioya.com

オフィシャル
サイト

石川の
絶品珍味
その6

のどぐろ浜焼

高級魚がお求めになりやすい

おつまみに変身!

県外に住んでいたころ、帰省後に友人と会う約束があれば「気軽に渡せるお土産」を買うようにしていた。しかしこれが少々くせもので、喜んでもらいたいけれど相手の負担になってはいけないし、持ち帰るのに不便をかけてもいけない。帰省の度に悩むことも多かったが、何度も相手に渡したときの反応を見て、感想を聞いていくうちに自分の中で「はずれないお土産リスト」ができていった。そのリストに殿堂入りを果たしたと言っていい商品が「のどぐろ浜焼」だ。

ちょっとぜいたくな気分にしてくれるキャッチーな商品名と、老若男女を問わず好きな人が多い甘辛い味付け。開封してすぐに食べられる手軽さ。常温で持ち運べて、外出先で渡しても相手を困らせないパッケージの薄さと軽さ。お土産の最適解と言える理由がどんどん出てくる。この商品のおかげで、帰省の終盤に悩む時間がどれほど短縮されたことか。お土産として買うときには、自分用にも一袋多く購入していたのが懐かしい。移住してからお土産を渡す機会が減ったけれど、これからは自分用のおつまみとして買いに行こう。

日本海でとれた ノドグロを食べやすく 一口サイズにカット

小ぶりながら肉厚で脂が乗ったノドグロを甘辛く味付けして、ふっくら焼き上げられる「のどぐろ浜焼」。この商品を長く知っている人は、見た目の違いに気づくかもしれない。リニューアル前は小さなノドグロの開きだったが、肉厚で脂の乗ったノドグロが厳選されるようになったため、一口で食べやすいよう半身のカットになった。ノドグロのうまみを、より手軽においしく味わうためのうれしい改良である。

身はしっとり柔らかく、甘辛さがちょうどいい味加減。そのままで大満足のおつまみだ。一口サイズに変更されたおかげで、片手でぱくぱく食べやすい。

手を加えずとも味が完成している浜焼だが、軽く炙って食べるのもおすすめ。熱すると、ジュワジュワと音を立てながら脂がしみ出て、甘く香ばしい香りが漂ってくる。香りが食欲をそそり、食べる前からお酒がぐいぐい進んでしまう。

家で晩酌するときには、トースターや電子レンジで温めるだけでもいい。簡単なひと手間で身がよりふっくらジューシーになって、晩酌の満足度も上がることだろう。

常温保存ができる上に、パッケージは薄くて軽い。旅行の帰りに荷物が増えても頼もしい。お酒好き、甘辛い味付けが好みの人へも、打って付けの金沢土産である。

いろんな種類があって選びきれないときは、内容量が約半分の「おさかなバル」シリーズもおすすめ!

1袋1,296円(税込) 内容量:80g

Information

株式会社ホクチン
石川県金沢市湊4-56
https://www.hokuchin.com

金澤北珍 肴の匠 百番街店
石川県金沢市木ノ新保町1-1
金沢百番街 あんと内
TEL 076-260-3738

オフィシャルサイト

石川の絶品珍味 その7

さばへしこ

いつもの料理をワンランクアップさせる

和のアンチョビ

一本まるまる真空パック！ お酒のお供に、ご飯のお供に、料理にも使える高コスパの一品

ハウスウエアメーカーの旗艦店に勤めていたとき、販売している商品の美しさにアレもコレもと目移りして、調理器具を買い漁っていた時期がある。遠距離引っ越しを機に、長年愛用したノンスティック加工鍋のシリーズにサヨナラを告げ、ずっと眠らせていたステンレスの大鍋を使い始めることにした。

ノンスティック加工が施されたものと比べれば気を使うけれど、一つの鍋で煮込みも焼きも炒めもできて、使用感は良好だ。何よりうれしいポイントが、鍋に匂いが残らないこと！ カレーを煮込んでも、ニンニクをたっぷり使った炒めものを作っても、洗えばすっきり匂いまで落ちる。

調理器具に匂いが残る心配がなくなったことで食材の制限がなくなり、料理をより自由に楽しめるようになった。さっそく大好きなパスタ、サバのへしこと季節野菜を使ったペペロンチーノを作って食べよう。

立派なサバの頭から尾まで、真空パックでクリアに見えるパッケージがインパクト大！ 荒忠商店の「さばへしこ」は、国産の脂が乗った新鮮な寒サバを石川県産の米ぬか、鳴門の塩、イワシの魚醤で作るぬか床に漬けて、じっくり発酵。100年以上続く製法で、乳酸菌や酵母菌がたっぷり増え、アミノ酸の一種ペプチドはおよそ5倍に増加。健康と美容に効果が期待できる、伝統の発酵食品である。

炙ってみると、ジュワジュワ、パチパチと音を立てて脂がしみ出る。キリッと塩味がきいているので、軽く焼いて大根の薄切りやおろしと合わせ、レモンやすだちを絞るだけでも粋な肴（さかな）のできあがり。へしこ特有の発酵の匂いも、火を通すと香ばしく甘みを帯びたような、なんとも食欲をそそる香りに変化する。

和のアンチョビとうたわれる「へしこ」は、お茶漬け、チャーハン、パスタにピッツァなど、アレンジレシピが無限大！ 魚をさばこうと思うと腰が引けそうだが、ぬか床に漬けられると適度に水分が抜けて身が締まるので、薄くスライスも朝飯前だ。一本まるまる入っているからこそ、ぜいたくに分厚くカットしてもいい。

肴に、ご飯のお供に、料理に大活躍する立派なサバのへしこが、千円以下で買えるなんて！ 次は何にして食べようか、と考えるのが楽しくなる商品である。

免疫力の向上、血液サラサラにも効果あり！ 良いこと大盤振る舞いの珍味。

1本972円（税込）
内容量：約450g

Information
有限会社 荒忠商店
石川県白山市美川永代町甲233
https://www.arachu.com

オフィシャルサイト

石川の絶品珍味 その8

丸干しいか

能登伝統の魚醤 いしりでもみもみ

潰れたワタが うまさの秘密!

石川県に引っ越して生活が落ち着いてきたころ、晩酌のお供に地元で作られるおつまみを調達しようと近江町市場へ行き、購入したのが「丸干しいか」。自宅で炙り料理の類をしたことがなく、どれくらい匂いや煙が出るのか見当もつかなかったが、幸い家のキッチンは風通しがいい。思い切ってコンロ用の焼き網とステンレス製のトングを買い、初めての炙りに挑戦した。

近くに住む家族にもあげようと実家へ持っていくと、母は見た途端に「懐かしい! お母さんの実家で作っていたんだよ!」と声を弾ませた。七尾市内にある母の実家は水産加工業を営んでいたので、幼いころからよく食べていたのだと言う。

1人で炙りに挑戦したときには、それ自体が楽しいものだと感じたが、誰かと話に花を咲かせながらというのもまた、別の楽しみ方があるようだ。

イカのうまみを余すところなく! 部位によって変わる味わいが面白い

グラム販売です。価格は店頭、通販サイトなどでご確認ください。

日本海産のスルメイカを、イカから作る魚醤「いしり」を使った添加物不使用の特製調味液に漬け込み干し上げられる、柔らかい「丸干しいか」。もみほぐしながら味をなじませる製法から、地元では「もみいか」とも呼ばれている。

基本の食べ方は、オーブントースターや魚焼きグリルで軽く焼くか、網の上で炙りながら。身の柔らかさも楽しむために、焼き過ぎは厳禁だ。胴体下部にハサミを入れると、トロトロのワタがたっぷりお目見え。濃厚なコクとまろやかな苦みが堪能できるこの部分こそ、丸干しいかの醍醐味(だいごみ)と言えるだろう。頭に近づくほどに、胴体の内側に広がったワタが乾き焼けて香ばしくなり、これまた美味。ゲソは一番塩気が強く、弾力のある歯応えが楽しめる。焼けた吸盤のカリッとした食感がアクセントになり、こんがり焼けた風味と、かめばかむほどにじみ出てくるイカの甘みがたまらない。つなぎのあたりは、身の甘み、塩味、コクが相まって、うまみがぎゅぎゅっと凝縮している。ここでキュキュッと日本酒で締めたい。もちろん、ビールとも相性が良さそうだ。寒い季節には、熱燗(あつかん)が最高に合うだろう。

塩辛く感じるときには、焼く前に清酒や水に10分程度浸しておこう。少し塩気が抜け、冷めても柔らかいままだというから、ひと手間掛けるかいがある。

Information

株式会社西海水産
石川県羽咋郡志賀町西海千ノ浦ヲ11
https://r.goope.jp/saikaisuisan/

オフィシャルサイト

石川の絶品珍味 その9

ふぐぬか漬スライス・ふぐかす漬スライス

2023年、年初めの冬は気温の変動が大きく、暖かい日もあれば記録的な寒さや多雪になった地域も多かったらしく、夏は全国的に平年より暑かったそうだ。いずれは春秋がなくなるかもしれないなんて議論もされるようになり、過ごしやすい時期が短くなっていくのかもしれない。

極端な暑さや寒さは体力を消耗させる上に、食べるものが偏りがちになり、栄養不足に陥りやすくなる。夏には暑さで火照った体に、冷えたビールで晩酌。冬には寒さで冷えた体に、温かい熱燗(あつかん)で晩酌。お酒が好きな人にとってはご褒美のような時間だろう。しかし、体力が低下した状態でお酒の飲み方を誤ると、体調不良を引き起こす一因になってしまうことも……！　せっかくの晩酌がワルモノにならないよう、ここでは夏バテ・風邪予防に効果が期待できるお酒のお供として「ふぐぬか漬スライス・ふぐかす漬スライス」を紹介したい。

ぬか漬けは、ビタミンB1・B2、ミネラルに加えて、免疫力をアップする植物性乳酸菌を多く含む食品。かす漬けは、ビタミンB1・B2、ミネラル、さらに疲労回復効果が期待できるアスパラギン酸も含んでいる。そしてフグはというと、たんぱく質が豊富かつ、栄養ドリンクの主成分としても使用されるタウリンを含む魚。つまり、フグのぬか漬けとかす漬けは、夏バテ・風邪予防に効果的な栄養素が満載の食べ物というわけなのだ。

ビタミンB1・B2、ミネラル＋α

風味がいきる、栄養満点フグの漬物
食す人への配慮が詰まってギフトに最適

フグの身は淡白ながら歯応えが良く、ぬか漬けとかす漬けの風味と成分を隅から隅まで行き渡らせて、うまみたっぷり栄養満点の逸品に仕上がる。自然の素材と伝統の製法でこだわり抜かれた『あら与』の真髄「ぬか漬」は、2年間漬け込むことでぬかの風味が凝縮。塩味は強いながらもまろやかで、かむごとに味わいが深まっていく。レモン汁やお酢をかけたり、大根おろしと合わせても、さっぱりおいしい。ご飯ともよく合うので、お茶漬けにしたり、刻んでおにぎりの具にしても良さそうだ。「かす漬」は半年〜1年間の漬け込みによって、かすの風味と甘みを余すところなく凝縮。ぜひともそのまま肴(さかな)にしたい。かむほどにうまみが濃く、香りと風味が驚くほど豊かに広がり、日本酒との相性が抜群なのは間違いない。炙る場合は、軽く、軽く。かす漬けそのものの味わいを存分に堪能しよう。

それぞれの容器には風味が変わらないように、ぬか床とかす床が敷き詰められ、フィルムが敷かれた上にフグのスライスが並ぶ。贈答用にぴったりの、食べる人への配慮が詰まった商品である。

オンラインショップでは、箱入りのセットが多数あり、贈答用の選択肢が多いのもうれしい。単品販売の中にはスライスが真空包装になったタイプもあり、開封後そのまま食べられる手軽さが晩酌のお供にもってこいの商品だ。

フグがスイスイ泳ぐ版画のような絵が施された包装紙。ほっこりかわいい！

1,620円（税込）
正味量：各10枚

Information

株式会社 あら与

石川県白山市美川北町ル61

https://arayo.co.jp

オフィシャルサイト

石川の
絶品珍味
その10

NoKA（こんか漬）

食わず嫌いは
もったいない！

江戸時代中期に生まれた北陸の伝統食を

カジュアルに楽しもう！

体は食べたもので作られるって本当だ。ジャンクフードやお菓子を多く食べてしまった翌日は体が重く感じるし、一日を通して栄養バランスを意識した食事を取れば翌日体が軽くなる。それが実感できるようになってからは、少しずつ原材料や栄養素も気にするようになり。良い菌を取り入れたくて、発酵食品にも意識が向くようになった。

発酵大国の日本には、毎日のように使う醤油や味噌などの調味料をはじめ、食品や飲み物まで発酵したものが盛りだくさん！ 選択肢が豊富なので、まずは手間をかけずに一食分ずつ試せるものからトライしてみよう。

冷蔵庫にストックしてもおしゃれに見えるパッケージ。それでいて、魚の栄養素と発酵菌をダブルで摂取できる「こんか漬」は、手始めに文句なしで一押しの発酵食品。

さぁ、毎日の食事から良いものをたっぷりおいしく取り入れて、体は元気に頭はシャキッと！ 楽しく年を重ねていこう。

1パック
378円～486円（税込）
内容量：23g～

3個セット用ボックス 165円（税込）

写真左から「こんか漬ぶり」「こんか漬さば燻製」「こんか漬ふぐ燻製」。ニュートラルカラーのボックスに入れると、パッケージの色が映えて目にも美しいギフトに。

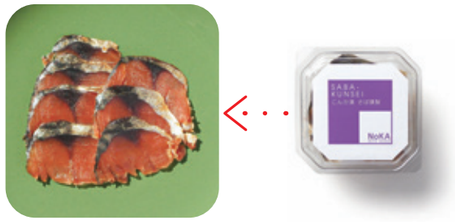
きれいに食べられる
こんか漬は貴重です

にくい小分けパッケージングで伝統の発酵食を手軽にお試し

魚を塩漬けにした後、特別栽培米の米ぬかと自社製糀（こうじ）に漬け込み熟成された「こんか漬」。酵素の力で素材のうまみが一層深まる、栄養たっぷりの伝統食品である。「NoKA」は１つ当たり１～２人分入りで、さまざまな味を試してみたい人に打って付け。ぬかを落としてスライスされているので、封を開いたらほぐすだけで、すぐに食べられるのがうれしい。

ご飯のお供にはもちろんのこと、肴（さかな）にしても間違いなしのこんか漬。洋風にアレンジするなら、チーズと一緒にバゲットやクラッカーに乗せるだけでも、味わい深いカナッペが完成する。桜のチップでスモークされた燻製（くんせい）タイプは、鼻に抜ける香りまで堪能しよう。魚によって味や香りの出方に違いがあるため、ワインや洋酒など、それぞれのお酒に合う魚や食べ方を探るのも楽しみとなるだろう。

パッケージは一つずつ色が異なり、味に迷ったときはパッケージの配色でチョイスしてもいい。３個、６個、９個用のギフトボックスがあるので、気軽に渡せるギフトにも、しっかり贈答用にも対応できる。魚以外にも「梅干し」と「辛子きゅうり」があり、バラエティに富んだ組み合わせを楽しめるはずだ。発酵食に関心がある人へのギフトに良し、自分のお気に入りフレーバーを探している人にも良し。発酵食の入門として、これ以上のおすすめはないと言える商品である。



小さな塊に見えて、ほぐすとたくさんのスライスが出現！ 1パック1～2人分入りで、複数組み合わせてギフトにも、さまざまなフレーバーを試したい方にもおすすめ。

Information

ぶった農産 本店
石川県野々市市上林2-162-1
https://butta.co.jp

オフィシャルサイト

Kanazawa Style

…… 金沢スタイルのこと

北陸の観光資源を積極的に掘り起こす会社です。

食、文化、工芸、街並み、豊かな自然。石川県の魅力をクリエイターの視点で見つけ、
選び、発信していくために「金沢スタイル」という会社をつくりました。
デザインスタジオと撮影スタジオの2つのスタジオにクリエイター約20名が所属。
プランナー、編集者、カメラマンによるコンテンツ制作チームに加え、WEBクリエイター、プログラマー、
グラフィックデザイナーたちが3人のディレクターとともにさまざまな案件に取り組みます。

コンテンツ制作チームの業務内容

取材・記事作成
雑誌、パンフレットなど
紙媒体の記事、
WEBメディアなどのコンテンツ

撮影
スタジオ、屋内・屋外、
ドローンなどの
スチル＆ムービー撮影

動画編集
WEBサイト用、SNS用、
各種CMの
動画コンテンツ＆PV

エディトリアルデザイン
紙媒体、WEB媒体の
レイアウト設計・
デザインワーク

コンテンツ制作チームの主な制作物

●観光パンフレット ●PR誌 ●各種ガイド誌 ●ポータルWEBサイト ●自社メディアなどの記事、ブログ、エッセイなど

コンテンツ制作チームの業務の流れ

依 頼 → 取材先アポ取 → 取材/撮影 → 原稿作成 → 取材先に確認 → 修正/依頼先報告 → データ納品 → 礼状送付

記事作成に関わるスタッフは社内クリエイターです。納期の短縮や再取材が必要になった場合でも、臨機応変に迅速な対応が可能です。
取材先へのアポ取から成果物・礼状の送付まで、細心の注意を払って業務にあたります。企画、デザインワークも承ります。

お問い合わせは ワークス公式サイト または お電話で
https://worksdesign.net/contact/
☎076-243-0780 ワークス 金沢スタイル編集部
(平日 9:00-18:00)

金沢スタイルの出版物

金沢のお菓子
日本人とニュージーランド人の2人のクリエイターが選んだ11種類のお菓子。日英対訳ではなく、それぞれの感想を日本語と英語で紹介するユニークなガイド本です。味だけではなく、目でも楽しめる金沢のお菓子。お菓子好きへのお土産選びにぴったりの一冊です。

Walking around Kanazawa with Jennifer
金沢の魅力的なスポットをニュージーランド人の視点で切り取ったビジュアルブックです。訪日観光客向けに英日対訳で、金沢駅からスタートする散策コースに沿って紹介。金沢の歴史や文化を見て、触れて、金沢ファンになってもらうために作った美しい本です。

いしかわけんのいろいろ珍味
石川県にはユニークな味の食品が数多くあります。ご飯のおかずや酒のおつまみ、さらにお土産にも使える"珍味"。味にうるさいクリエーターが、膨大な商品の中から選びに選んだ逸品を紹介した決定版ガイド本です。製造元や購入先などの情報も掲載しています。

金沢スタイル＆WORKSから2つの募集

(1)雑誌「Kanazawa Style」の協賛会社 または 発行会社になりませんか?

金沢や石川をもっと盛り上げていきたいと考えている企業の経営者の方へ。雑誌「Kanazawa Style」を貴社のブランディング活動に使いませんか。協賛会社として支援していただき、メッセージ広告などを掲載することもできますし、発行会社として一冊丸ごと貴社の雑誌(リッチなPR誌のイメージ)として定期発行することもできます。

(2)私たちと一緒に雑誌やWEBコンテンツを作れるクリエイター いませんか?

即戦力を求めているため、広告代理店・デザイン会社・WEB制作会社などで実務経験が2年以上の方を求めています。
- **コピーライター …… 1名**(実務経験 2年以上)
- **WEBクリエイター(コーダー、プログラマー、ディレクター) …… 2〜3名**(実務経験 2年以上)
- **グラフィックデザイナー …… 1〜2名**(実務経験 2年以上)/アシスタントデザイナーの場合は実務経験 1〜2年程度)

母体のデザイン会社は、WEB、グラフィック、動画、企画のクリエイティブ会社です。多彩なクリエイターが所属する組織ですから、さまざまなことにチャレンジできる環境です。 https://worksdesign.net/recruitment/

Kanazawa Style

創刊号予告

2024年
3月発行
（予定）

金沢の
五色生菓子

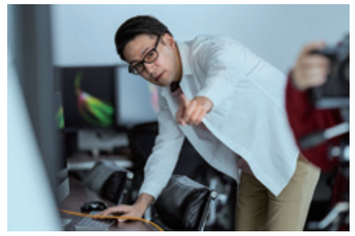
江戸時代より伝わる金沢ならではの祝い菓子「五色生菓子」。「日・月・山・海・里」の天地の恵みを表す五色の菓子の魅力を再発見する。

金沢のとなり
発酵と祈りの街 鶴来

霊峰白山に抱かれた歴史と文化の街を探索。糀を使った食品や日本酒を味わい、全国に2,000社以上ある白山神社の総本社である白山比咩神社と、鶴来という地名の由来となっているといわれる金劔宮を訪ねる。

連載
金沢から世界へ

圧倒的な才能を持つクリエイターたちは、伝統と革新の街で力を蓄え、やがては世界を目指す。そんな彼らの挑戦する姿をリアルにリポートする。



Kanazawa Style

雑誌 金沢スタイル 創刊準備号　2023年12月10日発行　Issued December 10, 2023

発行元 / Publishing Company
金沢スタイル合同会社　Kanazawa Style LLC

編集室　Editorial Office
〒921-8034
石川県金沢市泉野町4-13-38　ワークス 2F
4-13-38 Izumino-machi, Kanazawa City,
Ishikawa Prefecture
Tel: 076-243-0780

撮影スタジオ　Photography Studio
〒921-8036
石川県金沢市弥生1-70
1-70 Yayoi, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 076-205-9080

編集 / Editors
河原 剛　Tsuyoshi Kawara
西口 千華　Chihana Nishiguchi
袴田 ジェニファー　Jennifer Hakamada

撮影 / Photographers
平井 俊也　Shunya Hirai
上田 健真　Kenshin Ueda
袴田 ジェニファー　Jennifer Hakamada

アートディレクション&デザイン / Art Direction and Design
ワークス　WORKS Inc.

発行人 / Publisher
西口 敏広　Toshihiro Nishiguchi

Printed in Japan
Reproducing all or any part of the contents is prohibited without the author's permission.

本誌掲載の写真、記事の無断転用を禁じます。
© 2023 Kanazawa Style Project.

編集者の
お気に入りの場所
❶

趣のある木造風の橋「梅ノ橋」

浅野川大橋の上流側に架かる橋。周辺は泉鏡花の「義血侠血（ぎけつきょうけつ）」の舞台にもなっており、ヒロイン・瀧の白糸像と瀧の白糸碑が建てられている。橋の名前は犀川に架かる桜橋に対応しているとも言われ、夜間のライトアップも見どころである。ひがし茶屋街や主計町茶屋街からも近く、日没後に街の明かりを見ながら渡ってほしい。