

教育委員会事務局文化財課
担当者 安（やす）
内 線 5625
直 通 225-1844

国の文化財の登録について

令和7年10月24日(金)に開催された国の文化審議会（会長 しまたに ひろゆき 島谷 弘幸）において、文部科学大臣から諮問のあった下記の文化財の登録が審議され、答申された。今回の答申どおり登録されれば県内の登録無形文化財は1件（初例）となる。

記

登録無形文化財 か が り ょ う り 加賀料理

登録無形文化財の登録及び保持団体の認定について

(1) 登録無形文化財の登録

名 称 か がりょうり
加賀料理
概 要

加賀料理は、江戸時代の加賀藩による文化振興策の影響を大きく受けながら発達した、日本料理の一類型である。

加賀藩では、「加賀百万石」の栄華を誇る前田家の庇護によって、美術工芸の職人の招致・育成や茶道の保護などの文化振興策が展開され、豪壮な武家文化が育まれてきた。その際、当地では魚介類をはじめとする食材に恵まれていたことから、食文化も並行して発展することとなり、儀礼料理が成立した後に会席料理の要素も加わることで、近代以降に加賀料理の様式が形成された。

同藩の文化振興策を通じて育まれた、文化を貴ぶ気風と美術工芸の技術は、陶芸と漆芸の発展を促し、食器類にも多大な影響を及ぼした。その結果、加賀料理では、これらの適切な組み合わせによって品位を高め、料理全体に華やかさと節度の緩急を織り込む様式が定着した。

江戸時代の文献によれば、藩には多くの専属の料理人が存在していたことも明らかとなっている。例えば、18世紀前半に活躍した舟木伝内包早ふなきでんないかねはやは、料理の腕が優れていたことで陪臣から御膳方棟取ごぜんかたとうどりに出世し、藩主の側に仕えると共に、『ちから草』『料理無言抄』などの料理書を残した。

加賀料理を構成する個々の料理としては、小麦粉をまぶした鴨肉を煮込むことで作る「治部煮」じぶにが代表的である。盛り付け時に、加飾された専用の食器である「治部椀」を用いる点も特徴である。また、大鯛を背開きにし、具材の混ざったおからを腹部に詰めて蒸し上げた、豪勢な料理である「鯛の唐蒸し」からむも知られている。この料理は、婚礼の場において、色彩豊かな九谷焼の大皿などに盛り付けられ、列席者に披露された後に取り分けて食される。

「加賀料理」の呼称の端緒については、大正時代に求めることができる。当時は、別称である「金沢料理」も用いられており、戦後になって「加賀料理」に集約された。

わざの担い手は、料理・しつらい・接遇を統括し、もてなしの演出をおこなう主人、調理を通じて食を表現する料理人、料理及びしつらいにこめた文化的意味を、接遇を通じて客に提供する女将・仲居である。これら３者の協働は、食を通じた「加賀らしさ」の巧みな表現活動となっており、加賀料理のわざが、食の受け手の五感を刺激する総合芸術として成立している様を示している。

以上のように加賀料理のわざは、芸術上の価値が高く、かつ、生活文化に係る歴史上の意義を有するものである。

（２）保持団体の認定

名 称 か が りょうりぎじゅつほぞんかい
加賀料理技術保存会

代 表 者 会長 おおとも さとし
大友 佐俊

事務所の所在地 石川県金沢市鞍月１－１ 石川県商工労働部産業政策課内
概 要

加賀料理技術保存会は、加賀料理のわざの保護・継承を図ることを目的として、令和７年に結成された。会員数は、令和７年７月３１日現在、６２名である。同会への入会条件は、加賀料理の業務に１０年以上携わった経験をもち、かつ、石川県内で加賀料理の中心的立場にある団体のいずれかより推薦を受けた上で、会員となるための審査を受け、これを通過することである。審査では、主人、料理人、女将・仲居ごとに、それぞれの役割に即した能力についての確認がおこなわれる。

今後、同会では、調理技法・しつらい・接遇など、加賀料理の一連のわざを総合的に継承し、発展させるための活動を展開することを予定している。

以上のように、同会は、加賀料理のわざを保持する者を主たる構成員とする団体であり、登録無形文化財の保持団体として適切な団体である。



女将による出迎え



料理屋のしつらい



加賀料理の品目



吸い物用の漆器



治部煮および専用の椀



鯛の唐蒸し