

加賀料理実態調査報告書
(概要版)

2025年5月

石川県

加賀料理実態調査報告書（概要版）

目次

1 地域の概観

- (1) 石川県の自然・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- (2) 石川県の歴史・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

2 経緯と経過

- (1) 調査の目的・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- (2) 調査の方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- (3) 調査の体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

3 調査の概要

- (1) ヒアリング調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
- (2) アンケート調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
- (3) 現地調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 2
- (4) 補足調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 3

4 近代の文献にみる加賀料理

（東四柳祥子）

- (1) 加賀料理の初出・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 9
- (2) 伝統工芸で味わうお殿様の料理・・・・・・・・ 5 0
- (3) 金沢料理と加賀料理・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 1
- (4) 個性喪失へのおそれ・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 3
- (5) 芸術性の発見・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 4
- (6) 市井にルーツを求める折衷文化の妙・・・・ 5 6

凡 例

- 1 本書は石川県が令和5・6年度に実施した加賀料理実態調査の報告書である。
- 2 調査で撮影した写真は事務局、委託事業者が撮影し、著作者人格権は石川県に帰属する。
- 3 本書の執筆・編集は石川県が行い、石川県以外の執筆は目次に記した。
- 4 実態調査は多くの料理関係者の協力を得た。補足調査では石川県立美術館、金沢市立玉川図書館の協力を得た。木越隆三、小西昌志、小林忠雄、長谷川孝徳、東四柳祥子、室山孝、綿拔豊昭（五十音順、敬称略）の各位には指導助言を賜った。記して感謝する。

1 地域の概観

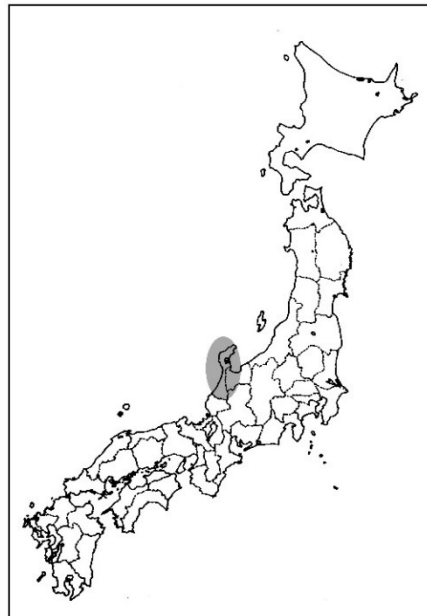
(1) 石川県の自然

石川県は日本海沿岸のほぼ中央に位置し、南北に突き出た能登半島とその南西に広がる加賀地域からなる。能登半島から加賀地域に至る海岸線は約 580 km に及んでいる。海岸から白山までの垂直的な広がりと変化に富んだ地形や、対馬暖流や冬季の季節風等の影響により、暖寒両系の動植物が生息する等、豊かな生物相が見られ、記念物を中心とした文化財を生み出す環境を形づくっている。とりわけ、高山植物やブナ林等の原生的な自然が残る白山地域、変化に富んだ美しい海岸景観を有する能登半島や加賀海岸は自然公園として保護・保全され、次世代の県民に継承すべき貴重な財産となっている。

能登地方は、標高の低い山地や丘陵地が大部分を占めており、羽咋から七尾付近に至る邑知地溝帯を境として、南北に分けられる。北部は、高州山や宝立山に代表される山地が外浦側に存在し、南側は、石動・宝達山地が存在する。外浦海岸は岩石海岸が発達し、波浪浸食が激しく、内浦海岸は対照的に沈降性の入り組んだ海岸線が続く地形が見られる。

険しい山地がない能登地方では、暖地性のタブノキ、スダジイといった常緑広葉樹林が本来の植生であったと考えられるが、これらは、現在は社叢林等として残るにすぎず、コナラやクリの雑木林やアカマツ林、人の手の入ったスギ、ヒノキ等の植林地となっている。また、やや高い標高の山地では、冷温帯の植生であるブナ林が主な植生であったと考えられるが、これらもわずかに残っているにすぎない。

一方、加賀地方は険しい山地が発達し、南部地域には恐竜化石を産出する手取層群も分布しており、そこを水源とする河川の浸食、堆積によって発達した広い沖積平野が存在している。金沢市では、犀川、浅野川に典型的な河岸段丘が発達し、手取川や大聖寺川でも見られる。また、手取川では、鶴来地区を扇頂とする扇状地が発達している。海岸部は南部を除き、単調な砂丘海岸が続いている。



石川県の位置



石川県の市町

加賀地方では、海岸に広がる砂丘には、砂浜植物群落が見られ、クロマツ等の防風林も続いている。タブノキ、スダジイ等の自然の植生は、能登地方と同様にわずかに残るのみである。また、ブナ林も多くは見られなくなっているが、白山ろく地域等には豊かに残存している。白山の亜高山帯には、ダケカンバ、オオシラビソ等の樹林が広がり、高山帯にはハイマツ林や高山植物の群落も見られる。

（２）石川県の歴史

石川県は、南北に細長く、北には能登半島を突き出し、南には険しい白山を擁する等、海・山の対照的な自然を持ち、多様な環境の中で、人間の活発な活動が見られ、特色ある歴史を形作ってきた。

旧石器時代から縄文時代においては、人々は、自然の恵みに依存した狩猟採集を中心とした生活を送っており、真脇遺跡（能登町）に代表される多くの遺跡が、当時の人々の暮らしの一端を伝えている。

弥生時代から古墳時代にかけては、安定した定住集落が現れ、稲作を基盤とした地域集団が形成され、ヤマト王権の成立とともに、加賀・能登には前方後円墳に代表される大規模な古墳を築造する政治権力が生まれていった。

奈良時代・平安時代にかけて、能登は対蝦夷政策による地政学的な重要性から 718（養老 2）年に立国され、741（天平 13）年の越中併合を経て 757（天平宝字 1）年に再度立国されている。加賀では農業生産が奈良時代から飛躍的に増大し、王族や東大寺による初期荘園が置かれ、823（弘仁 14）年に立国されている。また、高句麗や渤海の外交使節の来着が見られるなど、海上交通の要衝となった。

中世に入ると、本県は源平の舞台となり、また、鎌倉仏教の伝播によって曹洞宗や時宗、日蓮宗等が信仰を集めるようになり、とりわけ浄土真宗（一向宗）は、蓮如の布教により加賀一向一揆として、大きな政治勢力に成長し、加賀の守護として基盤を固めていた富樫氏を滅ぼすに至った。能登においては、畠山氏が守護として支配を続けてきたが、上杉氏の侵攻により滅んだ。その後、織田氏配下の武将であった前田利家が能登・加賀に入り、以後、江戸時代の幕藩体制を通じて前田氏を藩主とする加賀藩の支配が続くこととなった。

前田氏が居を定めた金沢は加賀百万石の藩都として繁栄し、江戸、京、大坂に次ぐ大都市となった。加賀藩は、文治政治を推進し、「天下の書府」として学芸の振興に努めたほか、「御細工所」の整備に代表される工芸の保護施策は、現代に連綿と続く本県の伝統工芸の基礎となった。

幕末には、加賀藩は、佐幕・倒幕の動きに対して明確な態度を示すことができず、明治を迎えることとなる。加賀藩領は廃藩置県により、分割再編され、明治 16（1883）年にはほぼ現在の領域の石川県となった。金沢には、陸軍第九師団、第四高等学校が置かれ、軍都、学都として、都市の性格に大きな影響を与えた。

（『石川県文化財保存活用大綱』より）

2 経緯と経過

(1) 調査の目的

現代において日本人の食生活が変化していく中で、歴史ある「食文化」について、変容・喪失のおそれと、近年の健康志向の両面から、関心の高まりがある。その保護・継承に向けては、平成 25 年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録、平成 29 年の文化芸術基本法改正で生活文化の例示として「食文化」が明記、令和 3 年の文化財保護法改正では「食文化」を文化財として位置付け等の枠組みで進められている。

石川県には、豊かな「食材」、発酵食品などの「食品加工技術」、伝統工芸品などの「器」といった独自の食文化が育まれている。平成 27 年に施行された「いしかわ文化振興条例」の中で歴史と伝統に裏付けられた「食文化」の継承及び発展を図るための必要な施策を講ずることが盛り込まれている。

石川県では、令和 5 年 3 月に文化庁に食文化推進本部が設置されたことに呼応し、4 月に石川県食文化推進本部を立ち上げ、食文化に親しむ環境づくりや交流・発信、付加価値の最大化、食文化を支える仕組みづくりなどを総合的かつ戦略的に進めることとしている。

石川県が有する食文化のうち「加賀料理」については、令和 4 年 11 月に国の無形文化財に登録された「京料理」の説明の中でも「江戸前料理」とともに引用される等、その文化財的価値をうたう声はあるが、その実態が把握されているとは言えないのが現状である。よって、石川県食文化推進本部の取組みとして、文化財的価値を知る基礎資料を得るため、有識者や料理店等の協力を得てその実態調査を行うものである。

(2) 調査の方針

加賀料理の実態調査は、大きくは、料理店への幅広い内容の「アンケート調査」、料理店に出向き実際の料理を記録する「現地調査」で構成するものとし、その前段として、適切な実態調査を実施できるよう、代表的料理店に「ヒアリング調査」を実施することとした。

(3) 調査の体制

加賀料理の実態調査は、石川県食文化推進本部において、教育委員会文化財課が担当し、商工労働部産業政策課が協力する事務局体制とした。調査は令和 5 年度と 6 年度に株式会社計画情報研究所に委託して実施し、文化庁及び有識者の指導を受けた。以下、指導いただいた有識者を記しておく。

小林忠雄（元北陸大学教授）

長谷川孝徳（元北陸大学教授）

東四柳祥子（梅花女子大学教授）

綿拔豊明（筑波大学名誉教授）（五十音順、敬称略）

3 調査の概要

(1) ヒアリング調査

②調査結果

「加賀料理」とは

- ・豊かな山のもの、海のもの、里のものを地物・近海ものを使用する。
- ・受け継がれてきた調理法で調理する（味付けは変わるが調理法は変わらない）。
- ・地元の工芸品を使用する。
- ・代表的な料理は、治部煮、蓮蒸し、鯛の唐蒸し、かぶら寿司、大皿料理。
- ・料理、器、しつらえ、が一体となった総合的なもの。
- ・料理、器、しつらえ等で、季節の変化を感じてもらう、行事を祝う。
- ・郷土料理（武家料理）を工芸品の器に盛りつけて風情のあるしつらえの中で味わうもの。
- ・加賀藩の五節句などの風習や習慣が受け継がれている食事の仕方・作法。
- ・女将・仲居頭が接客を担う。
- ・みんなが持っている加賀料理のイメージを壊さないもの。
- ・治部煮は治部椀で提供する。

「加賀料理」へのこだわり

- ・地物の野菜、近海の魚介類を使用。
- ・器としつらえ。
- ・味・調理法の継承。
- ・職人を支える。
- ・料理や器等について丁寧に説明する。

アンケート調査への意見

a 注意点

- ・ふるいにかけている印象を与えない。
- ・今後力を入れていきたい部分（技術継承、外国語での接客、治部椀等）について聞く。

b 配布先

- ・北は和倉温泉、南は加賀の温泉地も含む（山中温泉、山代温泉、片山津温泉、粟津温泉）。
- ・寿司屋・天ぷら屋は含まない。
- ・コース料理を提供していること。
- ・リストに入っていなくても料亭等で修業を積んだ料理人がいる店。

参考にしたウェブページ

五感にごちそうかなざわ <https://gokan-gochisou-kanazawa.jp/>

JR 西日本

https://www.westjr.co.jp/company/info/issue/bsignal/17_vol_171/issue/01.html

まっふるウェブ <https://www.mapple.net/article/44003/>

(2) アンケート調査

①調査概要

配布対象	(全体を通して) ・ 七尾以南の石川県内の自治体に所在する料理店 (いずれかに該当するもの) ・ 金沢市料理業組合加盟の会席料理を提供する料理店 ・ 金沢芽生会加盟の会席料理を提供する料理店 ・ 石川県飲食業生活衛生同業組合加盟の会席料理を提供する料理店 ・ 2016、2021 のミシュランに選定された店舗・旅館 ・ その他、料理関係者や有識者の助言による
配布方法	令和 6 年 11 月末に用紙を配布 (郵送) 令和 7 年 1 月末までに回答を回収 (郵送、1 店のみ電子メールあり)
配布数 回答率	配布した料理店：108 店 回答があった料理店：45 店 回答率：41.7%

回答があった料理店の地域別内訳

所在地域	回答数	割合
金沢地域	24	53.3%
加賀地域	16	35.6%
能登地域	5	11.1%

②調査結果

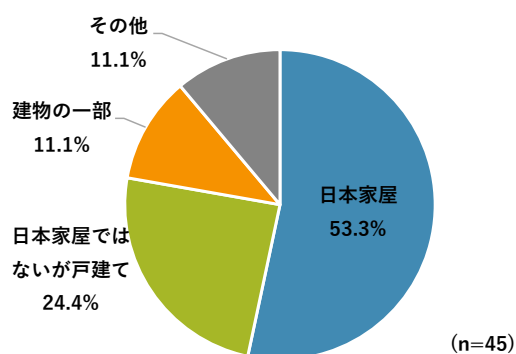
店舗について

1-1 建物・庭

1-1-1 建物の形態について

建物の形態は、約半数が日本家屋である。また、日本家屋ではないが戸建ての建物は 24.4% となっており、戸建てが約 8 割を占めている。

図表 建物の形態



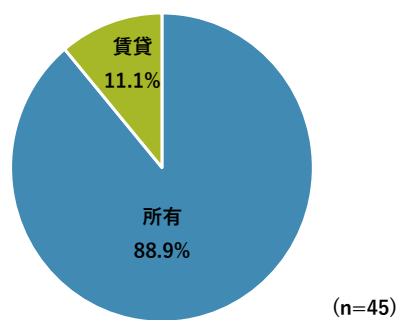
図表 その他の回答

その他の回答	票数
鉄筋コンクリート	2
鉄骨	1
旅館内部	1
本館と日本家屋（別館）	1

1-1-2 建物の所有について

88.9%の料理店が、建物を所有している。

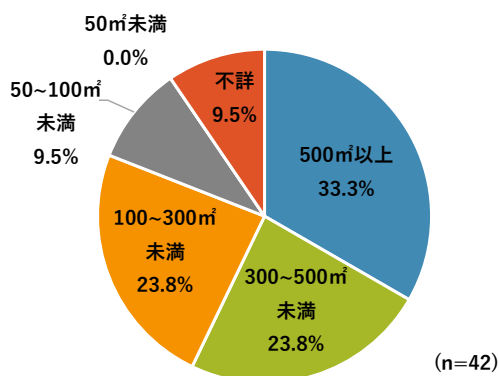
図表 建物の所有



1-1-3 建物の建築面積について

建物の建築面積は、500 m²以上が 33.3%を占め最も多く、次いで 300～500 m²と 100～300 m²が 23.8%と続く。

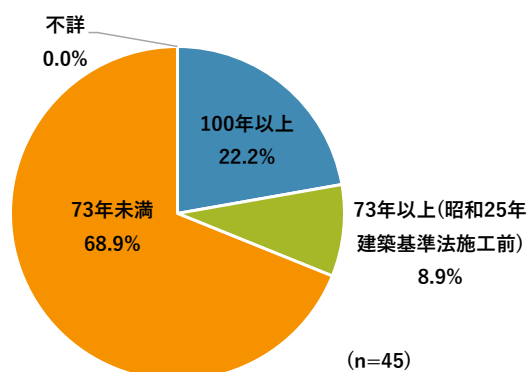
図表 建物の面積（建築面積）



1-1-4 建物の築年数について

建物の築年数は、73 年未満が 68.9%を占めて最も多い。100 年以上の建物は 22.2%を占めている。

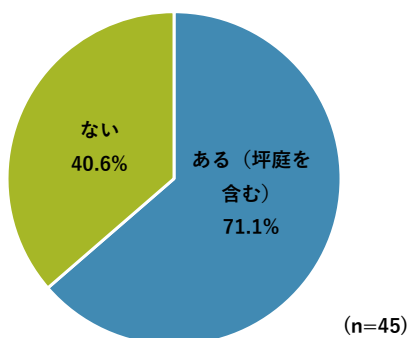
図表 建物の築年数



1-1-5 観賞する庭の有無について

鑑賞する庭（坪庭を含む）を持つ建物が、71.1%を占めている。

図表 観賞する庭の有無

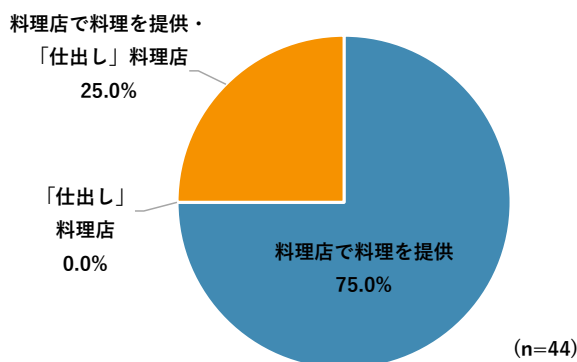


1-2 店舗情報・人員・特色等

1-2-1 営業形態について

営業形態は、「料理店で料理を提供」が 75.0%を占め、最も多くなっている。「料理店で料理を提供」し、かつ『仕出し』料理店である料理店は 25.0%を占め、『仕出し』料理店のみの料理店は見られなかった。

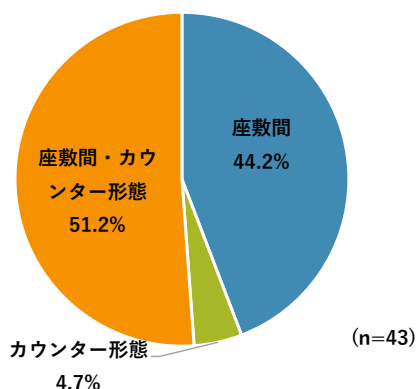
図表 営業形態



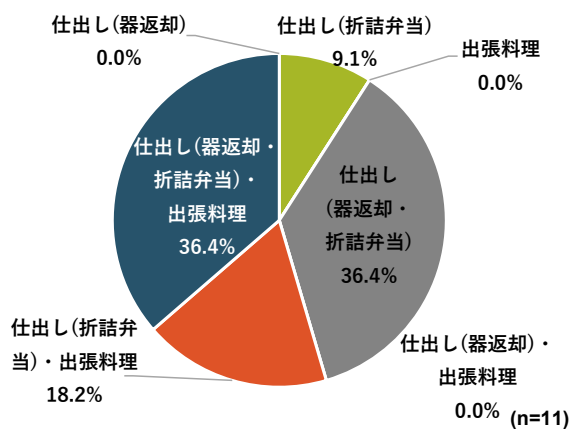
料理店で料理を提供している料理店の 51.2%が座敷間とカウンターを持つ形態であり、やや少ない 44.2%が座敷間のみをもつ料理店となっている。座敷間を持つ料理店は 95.4%に上る。カウンターのみの持つ料理店は、4.7%と少なくなっている。

「仕出し」料理店の営業形態は、「器返却・折詰弁当」と「器返却・折詰弁当・出張料理」をしている料理店がそれぞれ 36.4%と最も多く、次いで「折詰弁当・出張料理」をしている料理店が 18.2%となっている。

図表 料理店で料理を提供する料理店の営業形態



図表 「仕出し」料理店の営業形態



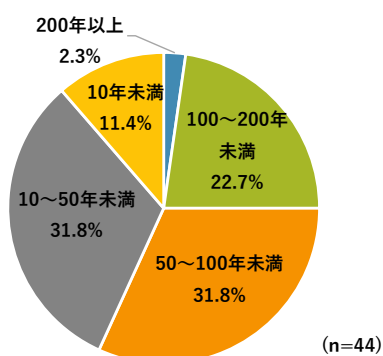
図表 営業形態

料理店で料理を提供（複数回答）	100%
座敷間	44.2%
カウンター形態	4.7%
座敷間・カウンター形態	51.2%
「仕出し料理店」（複数回答）	21.4%
仕出し（折詰弁当）	9.1%
仕出し（器返却・折詰弁当）	36.4%
仕出し（折詰弁当）・出張料理	18.2%
仕出し（器返却・折詰弁当）・出張料理	36.4%

1-2-2 店舗の営業年数について

店舗の営業年数は、50～100 年未満と 10～50 年未満が最も多く、それぞれ 31.8%を占めている。次いで 100～200 年が 22.7%と続く。

図表 店舗の営業年数

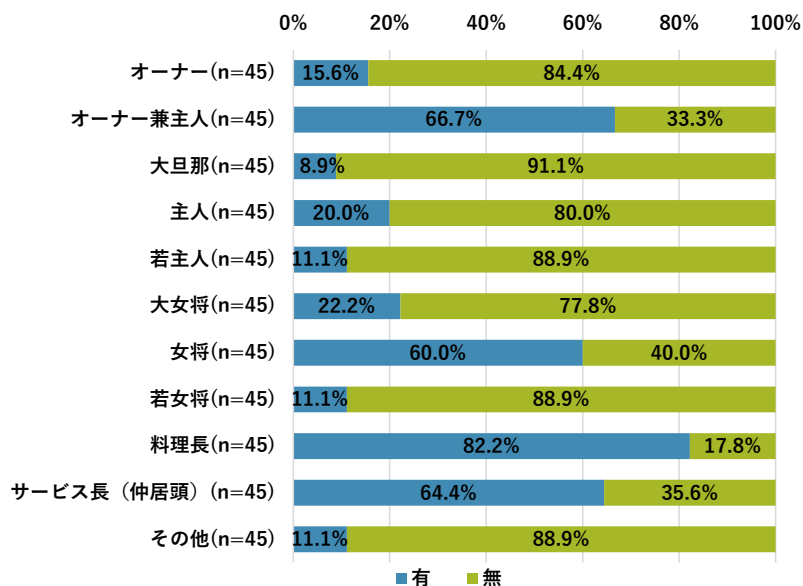


店舗の移動については、近い範囲がほとんどであり、移動の時期はさまざまである。

1-2-3 店舗の体制について

店舗の運営の責任者として、料理長が 82.2%と最も多く、次いで、オーナー兼主人が 66.7%、サービス長（仲居頭）が 64.4%、女将が 60.0%と続く。

図表 運営責任者

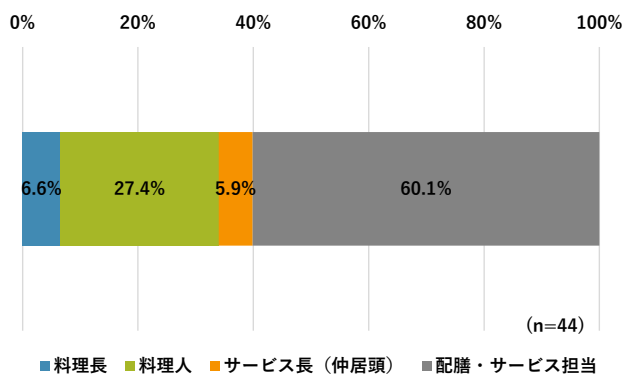


図表 その他の役職

その他の役職	票数
支配人	3
総支配人	1
副料理長	1
ソムリエ	1

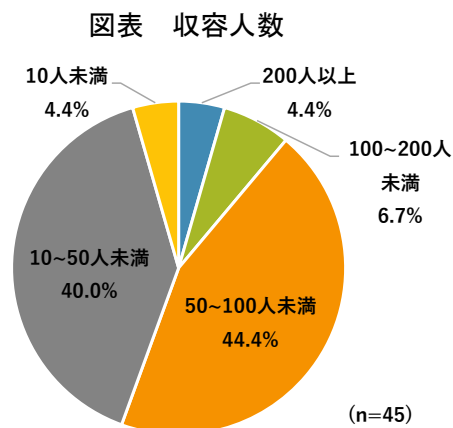
回答した料理店の役職ごとの人数は、配膳・サービス担当が 60.1%と最も大きな割合を占めている。次いで、料理人が 27.4%を占めている。配膳・サービス担当が、料理店の働き手の半数以上を担っている。

図表 役職人数割合



1-2-4 店舗の収容人数について

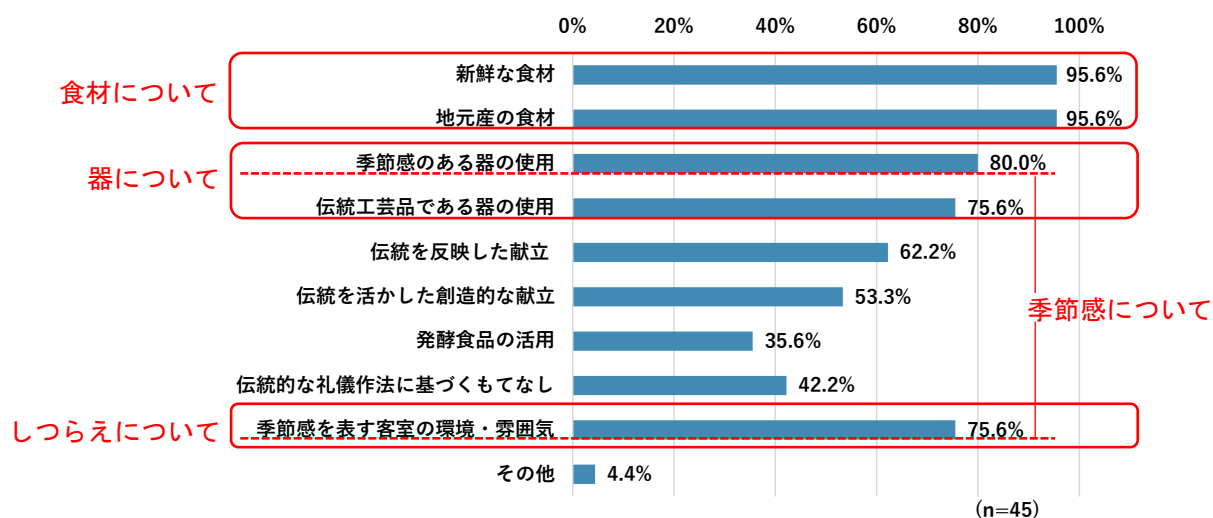
店舗の収容人数は、50～100 人未満の料理店が 44.4%を占め、最も多くなっている。次いで 10～50 人未満が 40.0%となっている。



1-2-5 貴店の特色としてふさわしい点について（複数回答）

料理店の特色として、「新鮮な食材」「地元産の食材」が最も多く選ばれ、ともに 95.6%となっている。次いで、「季節感のある器の使用」が 80.0%、「伝統工芸品である器の使用」「季節感を表す客室の環境・雰囲気」が 75.6%となっている。「食材」「器」「季節感」「しつらえ」を特色としている料理店が多い。

図表 店舗の特色（複数回答）



図表 その他の回答

その他の回答	票数
アートの的に四季の葉	1
現代モダンも有する	1

1-2-6 貴店の特色、重点を置いているところ、貴店ならではの行事等について
「地元の食材」「季節感」「器」「しつらえ」に重点を置いている。

図表 特色、重点を置いているところ、貴店ならではの行事

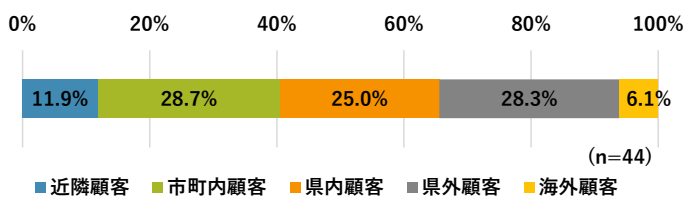
「季節感」という言葉を中心に料理、器、庭、座敷、調度品、軸、花器、着物等まわっていて「節度と品位」が感じられるよう心がけている
四季をお料理、しつらえ、庭で感じて頂く。金沢は山・里・海に近く、季節の滋味が濃いのでできるだけそれを壊さず楽しんで頂く。金沢職人を大切にする。
地産地消を心がけ、新鮮な食材を丁寧に下ごしらえし、添加物を使わず手作りする。
九谷焼、山中塗、輪島塗の作家の器を使用。地元産の食材を、素材の味を重要にしてお出ししている。
元々懐石料理をしていたので、八寸等の感じでお弁当を盛り付けし提供しています。地元石川県の陶器、ガラス、塗り物等の作家の器を使用
四季の旬の食材を使う
他店になかったメニューなど自店オリジナル料理でお客様に知ってもらうよう努力してきました。
・伝統的な加賀料理の提供 ・旧暦1月6日の番から7日の朝にかけて行う七草の行事
地元の食材を使い季節感のある料理を提供
本格懐石に加えお客様一人ひとりの趣向で選べる「アラカルト懐石」多彩な飲み物とのペアリング。 煎茶、加賀棒茶、和紅茶、茶酒などを提供できる「茶房」。 工芸から美術にいたる多種多様な作品、地元作家の紹介。
スタッフファースト。お客様に喜んで帰っていただく。
・三代つづく料理店 ・山菜や鮎など直接とりに行く（先代からのこだわり） ・地元のサラリーマンのたまり場 ・加賀料理にも対応
離れ中心の客室なので、季節に応じたしつらえを如何に表現するかに心を砕いている。
金沢のお料理。海山からの食材が豊富な石川の特性を生かした料理。
料理人兼茶道家なので、店内で茶の湯教室を主催。それにもとづき茶懐石をメインにしている。自身で茶会を催したり、食べ方やお茶の頂き方を楽しむお店として評判を頂いている。
地元のお客様を大切に、季節の食材を提供している
地元食材を活かした京風料理
食材は地元の新鮮な旬食材を用い、日本料理としての季節感を出し、地元ゆかりのお料理を提供する。 献立は伝統的懐石に根差した正統派日本料理の枠内で独自の表現を行う作法も茶道に即した流儀で、花瓶や掛け軸などの室礼も風炉と炉などの歳時に合せ料理屋としての雰囲気を生み出している。
おせち料理などの伝統的なイベント料理を提供。うなぎが看板料理なので土用の丑の日のうなぎを提供。

季節感のあるお店です
古い店舗で地元の食材を使い、伝統を活かした接客でお料理を提供するように心がけています。
地元の新鮮な旬の食材を使用したお料理。真心こもったおもてなしを心がけている。小人数から大人数までの宴会を対応。お気軽なランチもおすすめ。
新鮮な魚介類をメインとした食材を活かして、昔ながらの伝統的な和食を提供しております。大宴会場から眺められる日本海と夕日もオススメです。

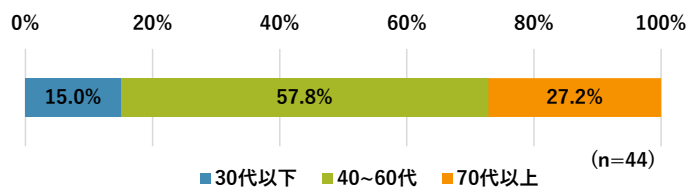
1-3 顧客の傾向

市町内顧客が 28.7%と最も大きな割合を占めており、次いで県外顧客が 28.3%を占めている。近隣顧客、市町内顧客、県内顧客を合わせると、地元の顧客で 6 割を占めている。年齢層は、40～60 代が 57.8%を占め最も大きく、男性と女性はやや男性が多く 55.4%を占めている。利用のされ方としては、1～4 名の小規模な利用が 54.6%、親睦が目的の利用が 41.7%と大きくなっている。

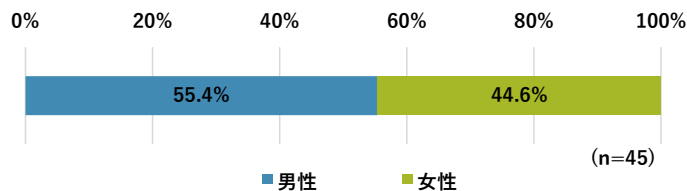
図表 顧客の所在情報



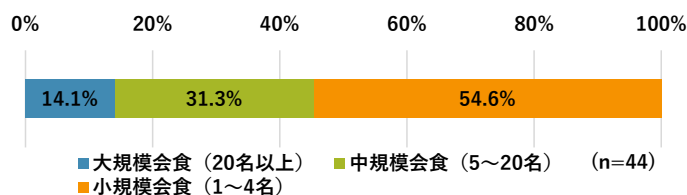
図表 顧客の年齢層

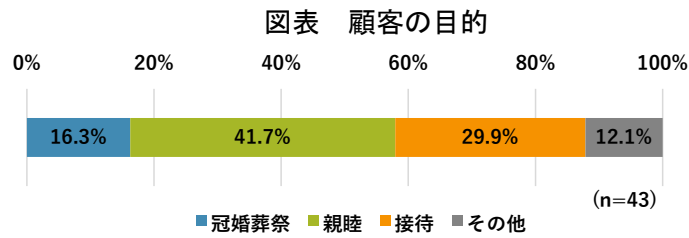


図表 顧客の性別



図表 顧客の利用規模



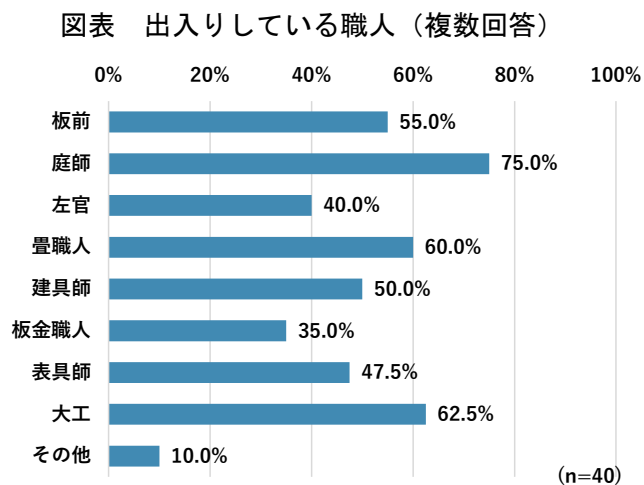


図表 その他の回答

その他の回答	票数
観光	5
旅行	2
お礼、お返し	1
出張	1
女子会	1
保養	1
料理	1

1-4 出入りの職人

出入りしている職人について、料理店の 75.0%が庭師と回答し最も多く、次いで大工が 62.5%、畳職人が 60.0%となっている。料理店と職人のつながりを表している。



図表 その他の出入り職人

その他の回答	票数
瓦	2

水道	1
電気	1
清掃	1
花屋	1

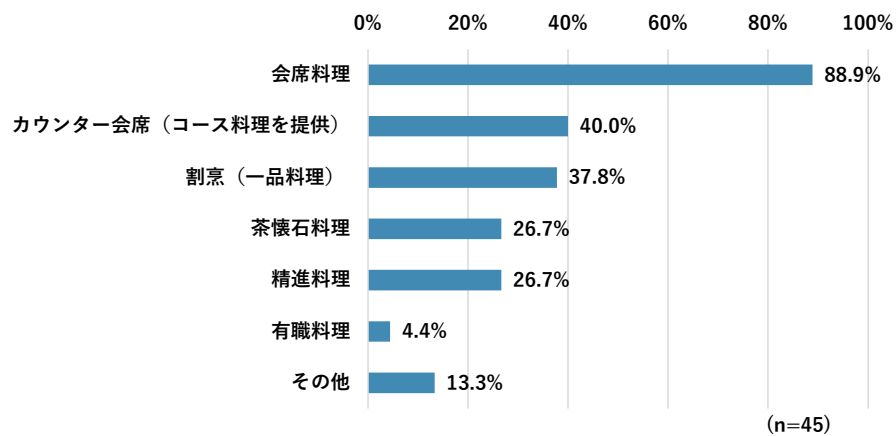
2. 料理について

2-1 提供する料理

2-1-1 提供する料理について（複数回答）

提供される料理は、会席料理が最も多く 88.9%の料理店が提供している。
カウンター会席、割烹、茶懷石料理、精進料理等、多様な形態がみられる。

図表 提供している料理（複数回答）



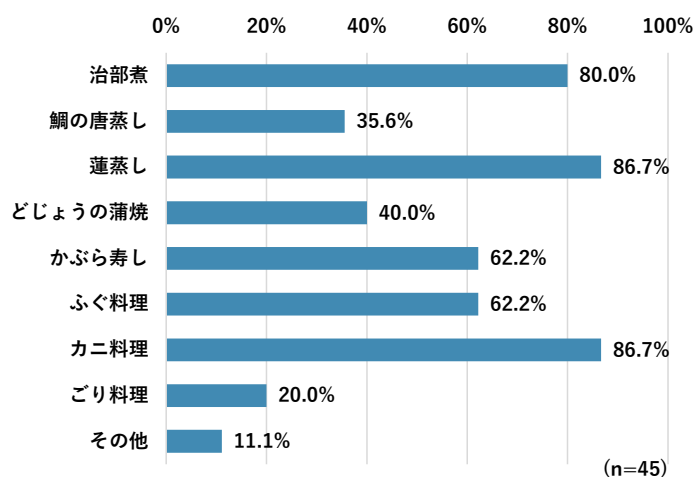
図表 その他の回答

その他の回答	票数
うなぎ	1
ふぐ料理	1
かに料理	1
松花堂弁当	1
鍋料理	1
鮎	1
お祝い料理（婚礼料理、喰い初め等）	1

2-1-2 提供する料理の種類について（複数回答）

蓮蒸しとカニ料理が 86.7%の料理店で提供されており最も多くなっている。次いで、治部煮が 80.0%の料理店で提供されている。

図表 提供している料理の種類（複数回答）



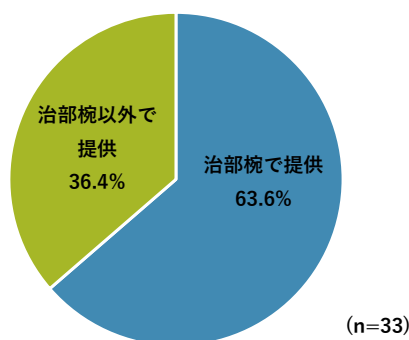
図表 その他の料理

その他の回答	票数
このわた 生子 干子	1
季節のお弁当	1
武士の献立にある料理を少しずつ（時々）	1
いろいろ	1
特になし	1

2-1-3 「治部煮」を選択された方 治部煮碗の使用について

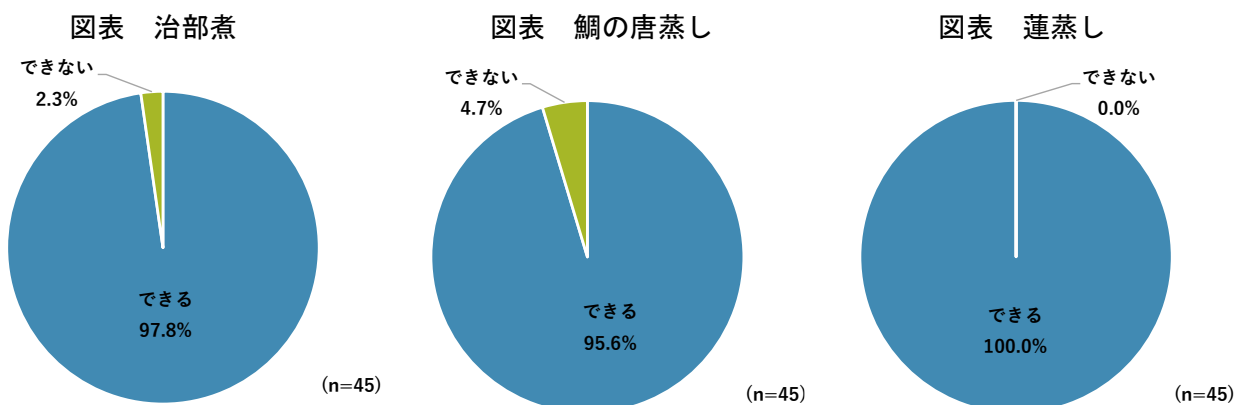
料理店で治部煮を提供している料理店のうち、治部煮碗を使用している料理店は 63.6%となっている。

図表 治部煮碗について



2-1-4 提供の有無に関わらず、調理可能な伝統料理について

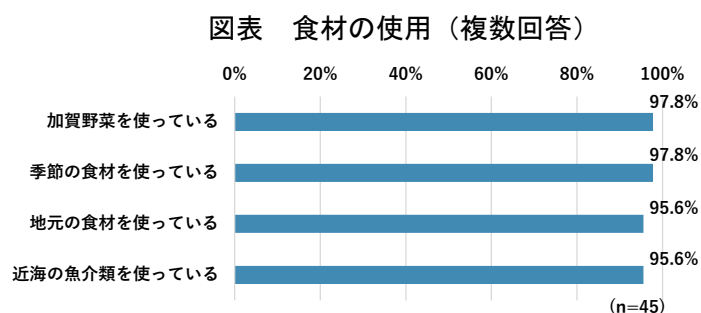
治部煮、鯛の唐蒸し、蓮蒸しのいずれもほとんどの料理店が調理可能である。調理は可能ではあるが、2-1-2の回答にみられるように、提供している料理店はこれらの割合よりも少なくなっている。



2-2 食材

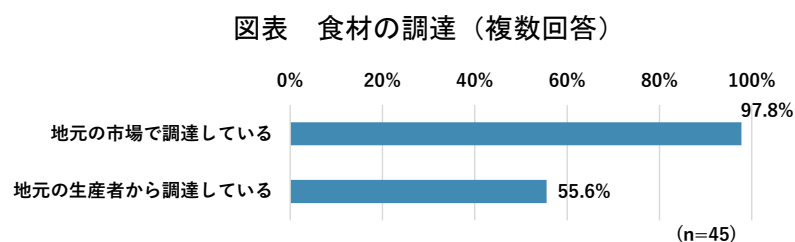
2-2-1 食材の使用について（複数回答）

ほぼすべての料理店が、「加賀野菜を使っている」「季節の食材を使っている」「地元の食材を使っている」「近海の魚介類を使っている」と回答し、季節の地元の食材が多く使われている。



2-2-2 食材の調達について（複数回答）

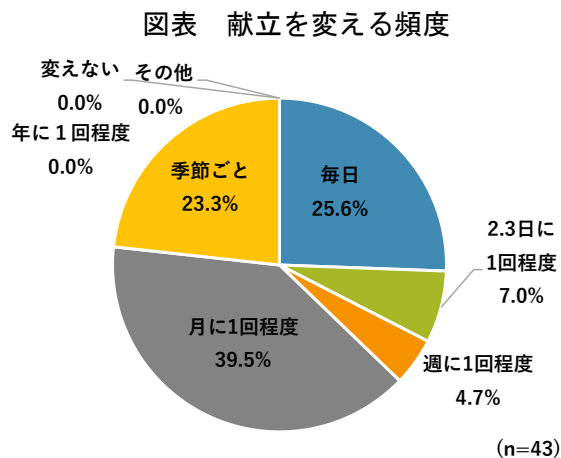
2-2-1の回答からもわかるように、地元の食材を多く使用するため、地元の市場で食材を調達している料理店がほとんどとなっている。



2-3 献立

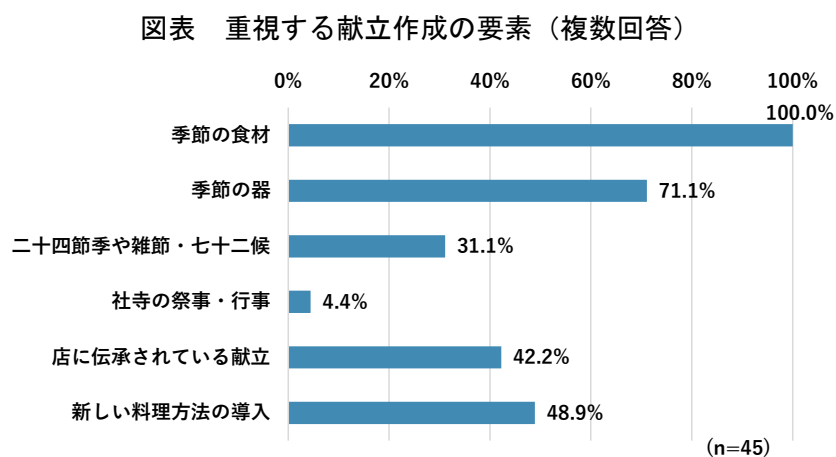
2-3-1 献立を変える頻度について

献立を変える頻度は、月に1回程度変える料理店が最も多く39.5%を占めている。次いで毎日変えるが、25.6%を占めている。



2-3-2 献立作成の際に重視する要素について（複数回答）

献立作成の際に重視する要素は、すべての料理店が「季節の食材」を重視しており、次いで「季節の器」を重視している料理店が71.1%となっている。季節感を重視して、献立を作成している。

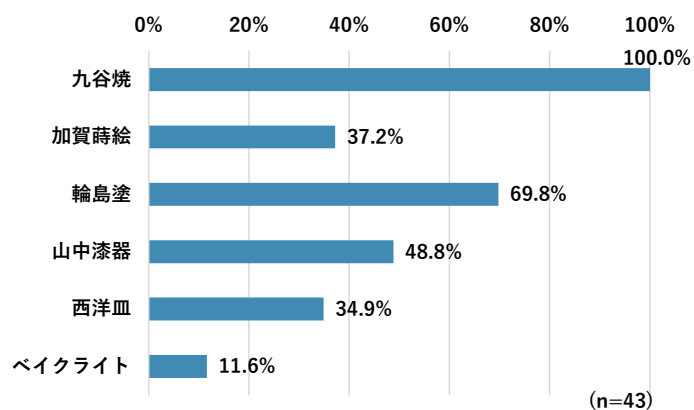


2-4 器

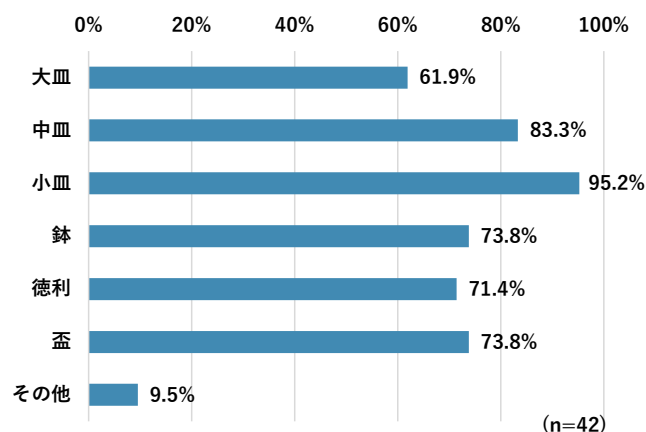
2-4-1 使用している器について（複数回答）

すべての料理店が九谷焼の器を使用している。次いで、69.8%の料理店が輪島塗の器を使用している。所有している九谷焼の器は、小皿が最も多く、次いで中皿となっている。

図表 使用している器（複数回答）



図表 九谷焼を選択：お持ちの九谷焼について（複数回答）



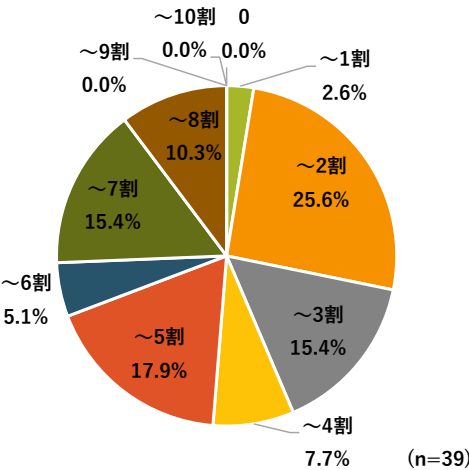
図表 その他の回答

その他の回答	票数
箸置き	2
アンティーク	1
コーヒーカップ	1
蓋茶碗	1
干支の置物	1
香炉	1
小鉢	1

2-4-2 石川県の伝統工芸による器の使用割合について

石川県の伝統工芸による器を使っている割合は、「2 割まで」という料理店が最も多く 25.6%を占めている。

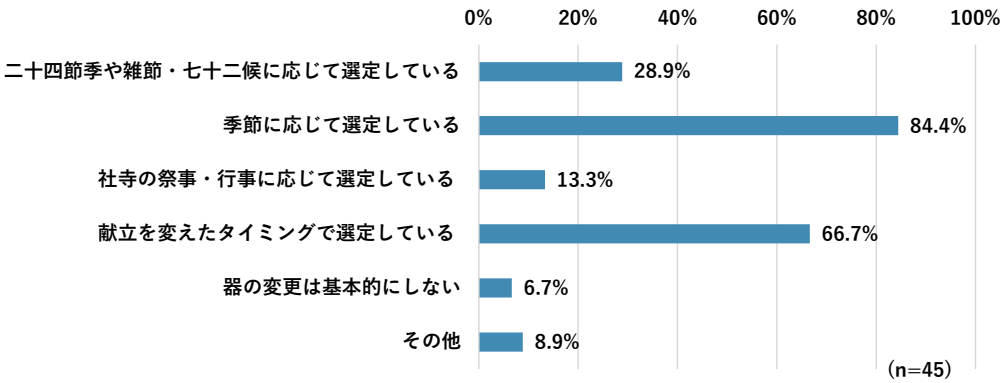
図表 石川県の伝統工芸による器を使っている割合



2-4-3 料理に使う器を選定するタイミングについて（複数回答）

器を選定するタイミングは、「季節に応じて選定している」という回答が最も多く、84.4%となっている。次いで「献立を変えたタイミングで選定している」という回答が 66.7%となっている。

図表 器を選定するタイミング（複数回答）



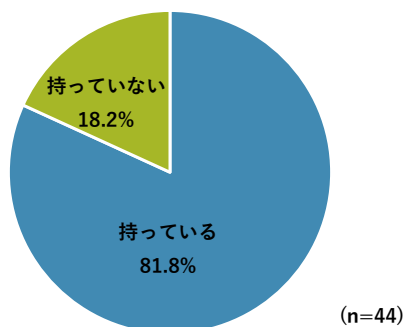
図表 その他の回答

その他の回答	票数
吸い物には漆器類（山中又は輪島）を使用	1
治部煮には必ず治部煮椀で提供	1
店にある器でいろいろ変える事もある	1

2-4-4 御膳は持っていますか

御膳を持っていると回答した料理店は 81.8%を占める。

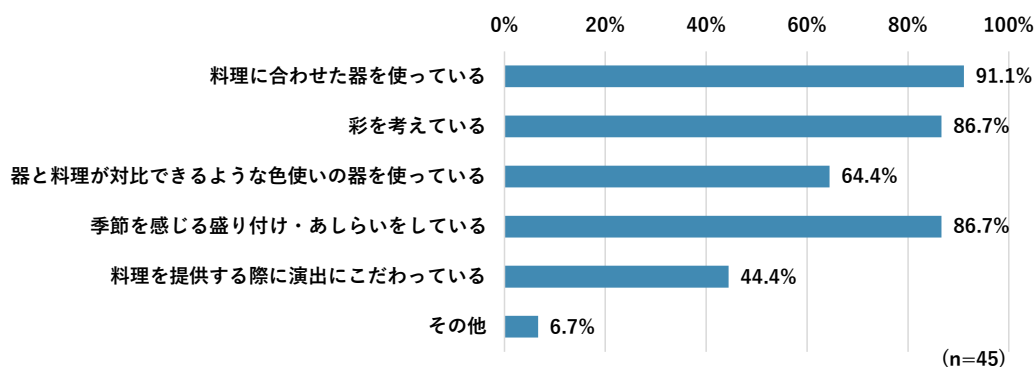
図表 御膳の有無



2-4-5 料理を器に盛りつける際に、重視する点について（複数回答）

料理を器に盛りつける際に重視する点は、「料理に合わせた器を使っている」という料理店が 91.1%を占めている。次いで、「彩を考えている」「季節を感じる盛り付け・あしらいをしている」という料理店がそれぞれ 86.7%を占めている。盛り付けへの意識の高さが伺える。

図表 盛り付けの際に重視する点（複数回答）



図表 その他の回答

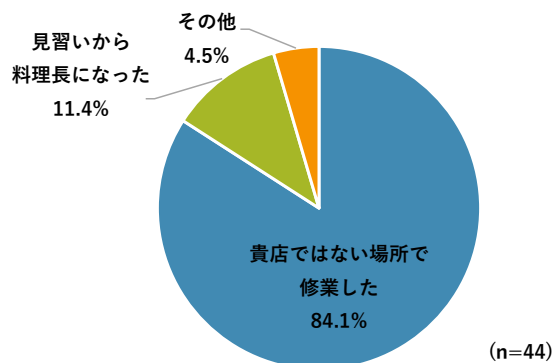
その他の回答	票数
磁器や陶器、ガラス、クリスタル、シチュエーション TPO に合わせていずれも過去から現代まで作家さんががんばっている	1
料理（一品料理）は決めた器で対応	1
料理内の食材で季節感と演出（細工）している	1

2-5 料理の技術継承

2-5-1 料理長の修行について

84.1%の料理店の料理長が、別の料理店で修業した。料理長が見習いから料理長になったという料理店は11.4%となっている。

図表 料理長の修行について



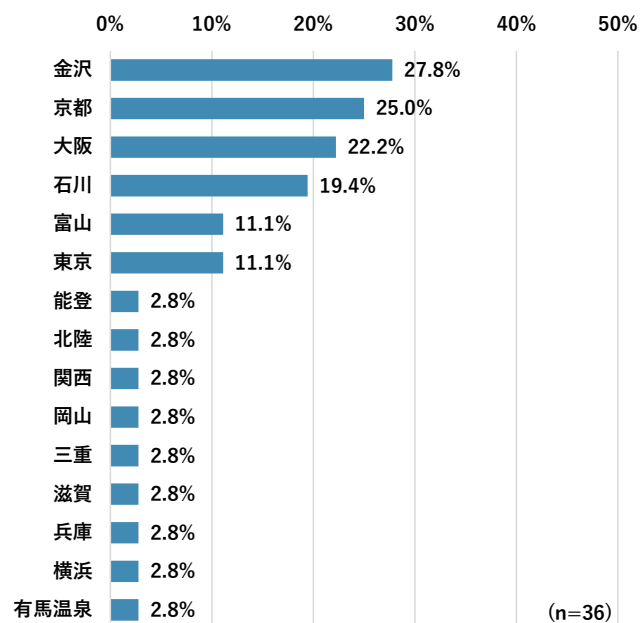
図表 その他の回答

その他の回答	票数
他店と当店	1

2-5-1-1 「貴店ではない場所で修業した」を選択された方の修行した地域（複数回答）

料理長の修行先として、金沢が最も多く 27.8%で、次いで京都が 25.0%、大阪が 22.2%と続く。

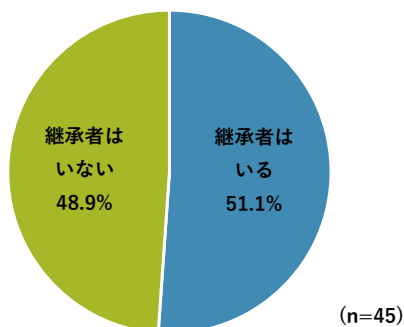
図表 修業した地域（複数回答）



2-5-2 料理の技術継承者について

料理店の約半数が料理の継承者がいないと回答した。

図表 料理の技術継承者について



2-5-3 料理の技術を継承する目的で、お店として取り組んでいることがありましたらその内容を具体的に教えてください。

先輩が教育係として指導したり、独自の教育プログラムによって指導している。

図表 料理の技術を継承する具体的な取組

各部署の先輩が教育係を直接しているが、全員が若い子に教えている。閑散期にはお茶の先生に来ていただき、板前も仲居も経理も帳場も茶事を習っている
技術を継承したくても人が入らない
昔のように一目で見ておぼえるでは不十分なので、分かりやすく説明、指導している。
新しく入店した従業員に料理長他、先輩が指導にあたる
37年店を運営してきて若い時は板前修業や経営を学びに来た子もいるが、今は、女将に調理を手伝ってもらいやって（運営）いる状態
伝統
独自の育成プログラムで5～7年で独立 or 料理長になれるよう指導
プログラムにそって
特になし
日本料理の料理人は料理（調理）の上達だけがゴールではなく日本料理という総合芸術を会得し愛で、勇往邁進して自分が目指すところ（料理長なのか、自分のお店なのか、又はそれ以外か）日々研鑽を積む事が肝要と伝えています。と共に技術・接客・計算の三拍子が必要とも。
従業員の数と料理の格は逆比例の関係にあり、今のところ継承できていない
特にない
地元の料理教室に声がかかれば講師として参加している

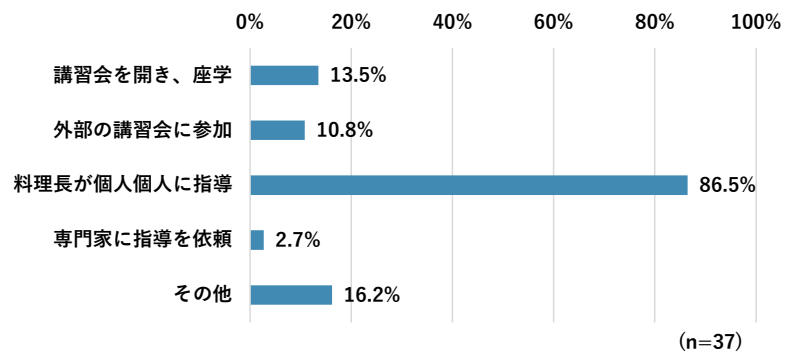
来店されたお客様にまたきていただけるお店でありたい事

当たり前の事を、できる範囲でコツコツするだけ

2-5-4 料理技術は、どのように従業員に教えていますか？（複数回答）

料理技術は料理長が個人個人に指導している料理店が圧倒的に多く、86.5%を占めている。

図表 どのように従業員に料理技術をおしえているか（複数回答）



図表 その他の回答

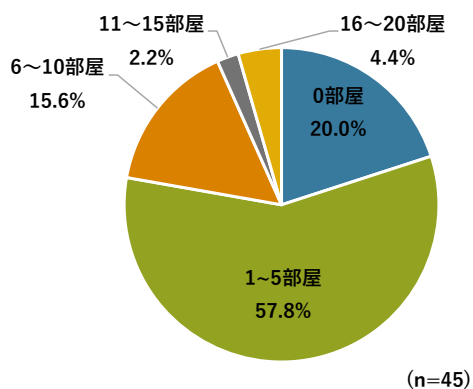
その他の回答	票数
各持ち場の先輩が後輩を指導	1
先輩から OJT	1
料理人 1 名の為教えることはありません	1
料理長や先輩がその都度指導	1

3. しつらえ等について

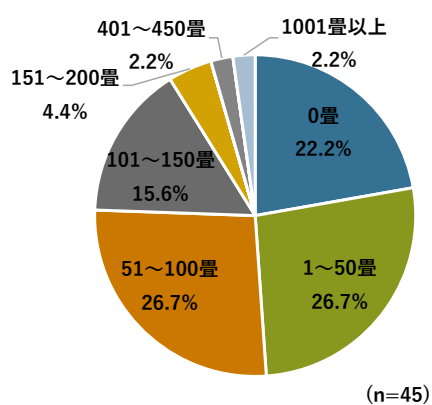
3-1 店・客室のしつらえについて

3-1-1 店舗の食事の場について

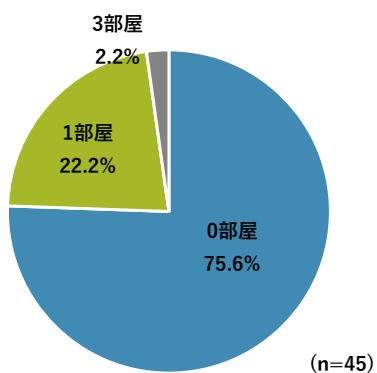
図表 座敷 部屋数



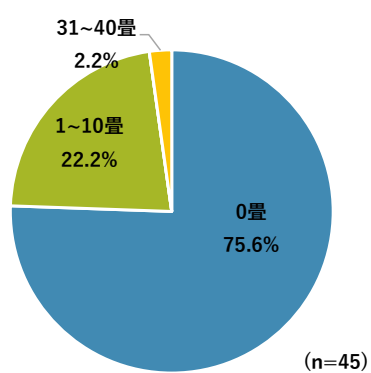
図表 座敷 畳数合計



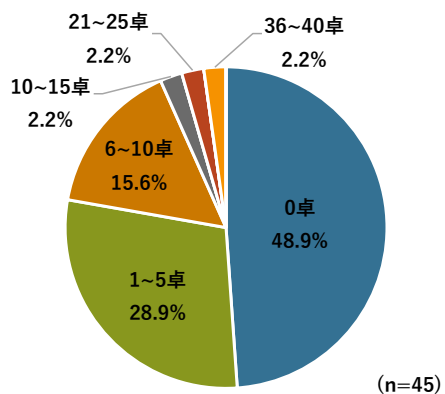
図表 茶室 部屋数



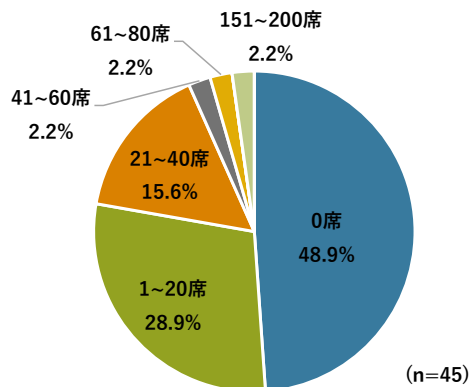
図表 茶室 畳数合計



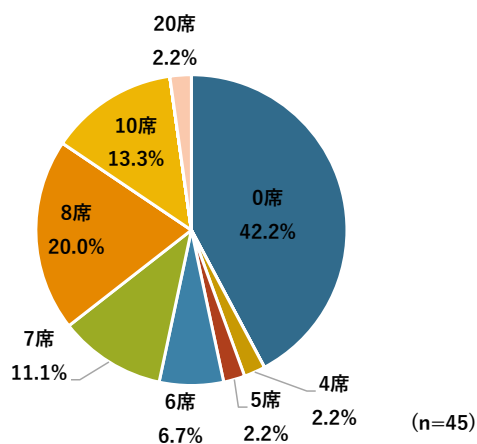
図表 小あがり・テーブル 卓数



図表 小あがり・テーブル：席数

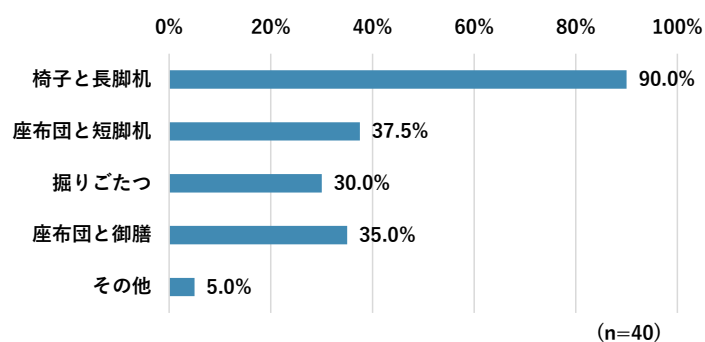


図表 カウンター：席数



座敷がある料理店では食事の場について、「椅子と長脚机」で食事をする料理店が 90.0% を占め、最も多くなっている。畳に座って食事をするための御膳を持っている料理店は 81.8%を占めたものの、使用されていないことが窺える。(2-4-4)

図表 店舗の食事の場について（複数回答）



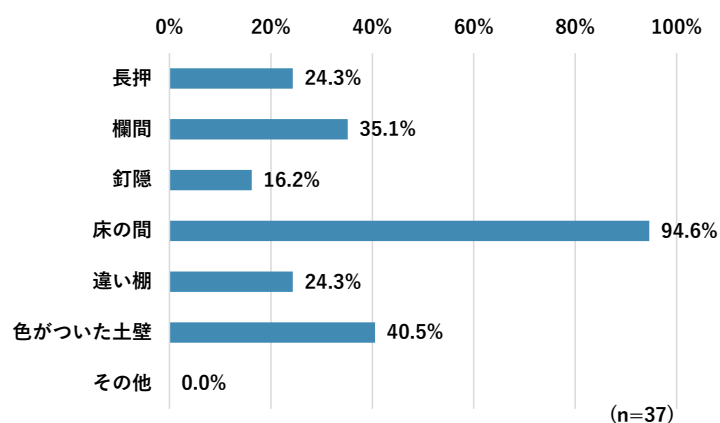
図表 その他の回答

その他の回答	票数
どちらでも対応可（おりたたみ）	1
希望があれば座卓でセット可	1

3-1-2 座敷がある場合、食事の場の内装について（複数回答）

座敷がある料理店では、94.6%に床の間がある。また、40.5%に色がついた土壁がある。その土壁の色はさまざまである。

図表 座敷：食事の場の内装（複数回答）



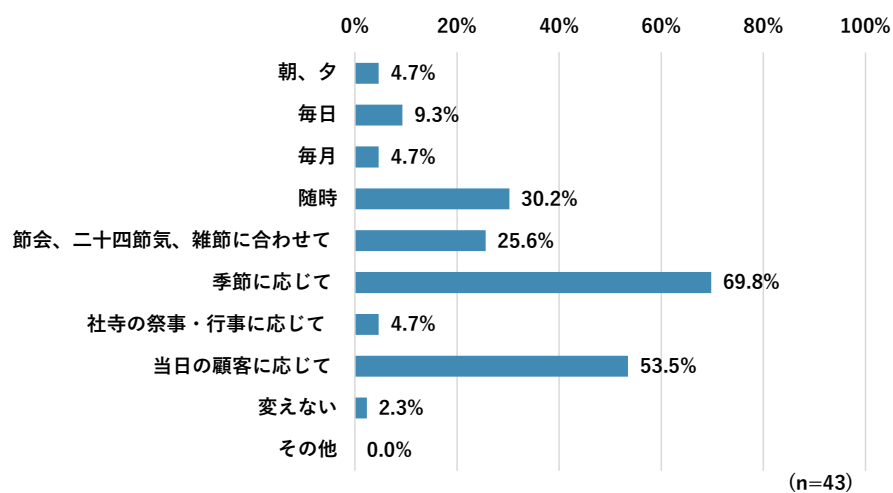
図表 土壁の色

土壁の色	票数
緑	4
群青	3
紅殻	3
赤	3
紫	3
灰色	1
黄土色	1
朱	1
青	1
上色	1
青灰	1
肌色	1

3-1-3 しつらえを変更するタイミング（複数回答）

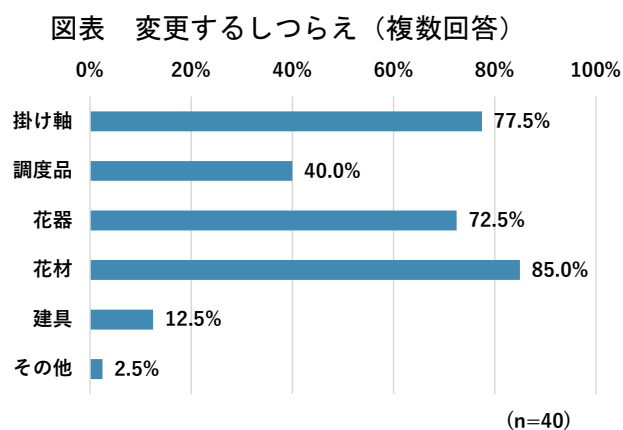
しつらえは、「季節に応じて」変更する料理店が最も多く 69.8%を占める。次いで「当日の顧客に応じて」変更する料理店が 53.5%となっている。

図表 しつらえを変更するタイミング（複数回答）



3-1-4 変更するしつらえについて（複数回答）

変更するしつらえは、花材が最も多く 85.0%の料理店が回答している。次いで、掛け軸が 77.5%と続いている。



図表 変更するしつらえ その他調度品

調度品	票数
香炉	3
飾り皿	3
九谷焼	2
置物	2
絵画	1
額	1
水引飾	1
人形	1

図表 変更するしつらえ その他建具

建具	票数
襖・障子を簀戸・簀子に変更	3
屏風	2

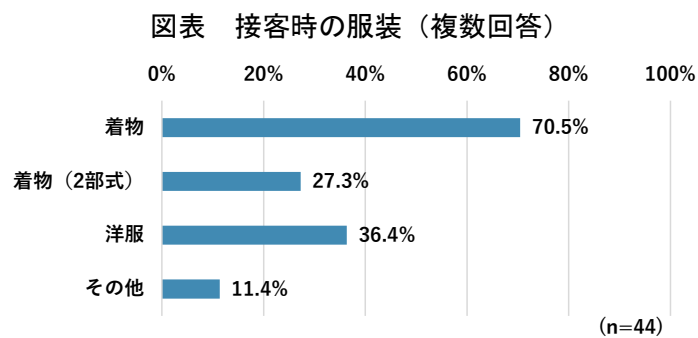
図表 変更するしつらえ その他の回答

その他	票数
のれん	1

3-2 料理の配膳・接客対応

3-2-1 接客時の服装について（複数回答）

接客時の服装は、着物が最も多く 70.5%の料理店が回答している。



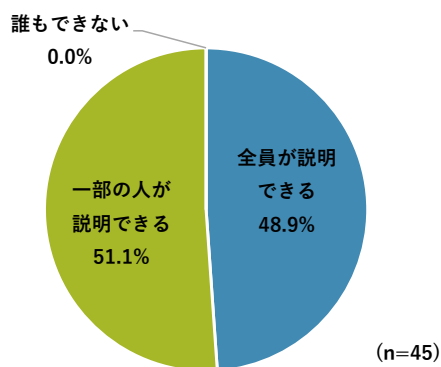
図表 その他の回答

その他	票数
作務衣	2
白衣	1
和装っぽいエプロン	1
店の T シャツ	1

3-2-2 接客対応する係は料理の説明ができますか

接客対応する係が料理の説明ができるかについて、約半数の料理店が「全員が説明できる」と回答している。

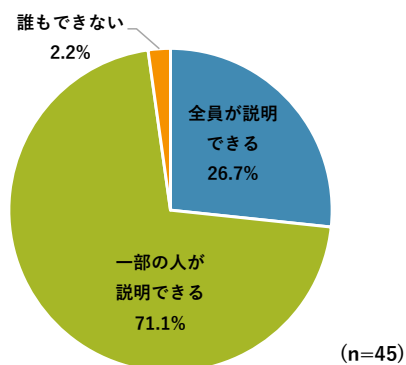
図表 接客対応する係は料理の説明ができるか



3-2-3 接客対応する係は器の説明ができますか

接客対応する係が器の説明ができるかについて、71.1%の料理店が「一部の人が説明できる」と回答した。「全員が説明できる」と回答した料理店は、26.7%となっている。

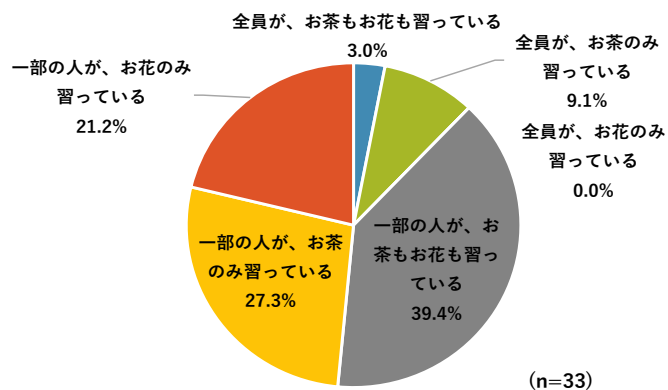
図表 接客対応する係は器の説明ができるか



3-2-4 接客対応する係はお茶やお花を習っていますか

接客対応する係について、「一部の人が、お茶もお花も習っている」と回答した料理店が最も多く 39.4%を占める。次いで、「一部の人が、お茶のみ習っている」と回答した料理店が 27.3%を占める。

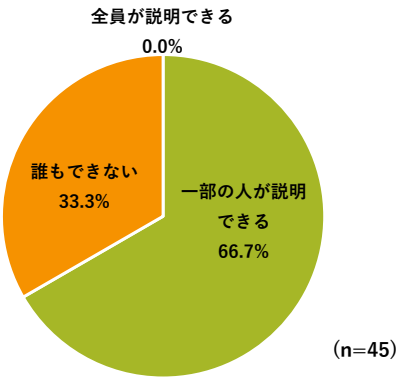
図表 接客対応する係はお茶やお花を習っているか



3-2-5 接客対応する係は外国語で接客できますか

接客対応する係について、「一部の人が、外国語で接客できる」と回答した料理店が最も多く 66.7%を占める。次いで、「誰も、外国語で接客できない」と回答した料理店が 33.3%を占める。

図表 接客係は外国語で接客できるか



3-2-6 しつらえ・接客・サービスの各技術を継承する目的で、お店として取り組んでいることがありましたら、その内容を具体的に教えてください。

女将からの指導や研修受講による技術継承が行われている。

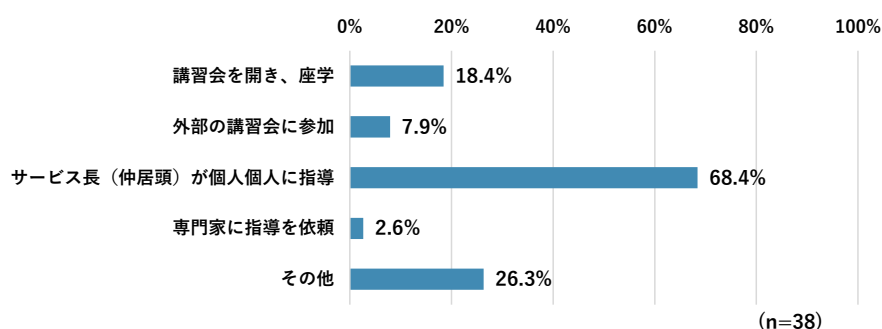
図表 しつらえ・接客・サービスの各技術を継承するための取り組み

新入社員には女将が直接指導にあたり、その後指導担当をつける。節句に合わせて器、調度品、しつらえの勉強をしている
サービス主任が新しく入った人について教育する
客のこのみの情報の共有。席セットの指導。
女将より直接指導
いつも明るくにこやかに接する
接客サービスについては研修期間を設け、見て（実際に出来るようになるまで）教育する
定期的に接客研修を行っている（お茶の先生、元 CA 等）
マニュアルにそっての指導
心
特になし
①日本料理提供のマナー
②制服（着物）の着方
その都度口答で指導しています。
向き不向きがあるので、それら（しつらえ・接客・サービス）が好きな方には（興味ある人には）少しずつ

つですが、なんぞやと言う所を私なりにレクチャーしています。
女将からお茶や掛け軸などについて学ぶ
一週間に2、3度は近くの山へ野草を取りに行きお店にかざっています。
大女将、女将、料理長が指導としてあたっております。

3-2-7 しつらえ・接客・サービスは、どのように従業員に教えていますか（複数回答）
サービス長（仲居頭）や女将、先輩等が指導している。

図表 しつらえ・接客・サービスの従業員教育（複数回答）



4. 加賀料理について

4-1 「加賀料理」らしさとは、どのようにお考えですか？

「地元の食材」「地元の工芸品の器」の使用という意見が多くなっている。また、「伝統料理」「郷土料理」という回答も比較的多い。これまでのアンケート中の「しつらえ」ではこだわりの持っていた料理店が多かったが、「しつらえ」という回答は少ない。

図表 「加賀料理」らしさとは

地元の食材を使い、独特の料理技術で調理し地物の工芸品に盛り付ける。食事の空間や着物等も大切に金沢弁でもよいと思っている。
・ 地元食材を使う ・ 伝統料理を伝える ・ 工芸品を使う
・ 地方の豊かな食材を使った料理 ・ 地元の工芸品を使用 ・ 素材の味を生かした料理 ・ 伝統料理
加賀料理とは加賀（あるいは石川食材）の食材をメインに使った料理だと思う。伝統料理も含まれる・・・。
治部煮／鰯料理、地元の食材、器を使った料理

・料理と器の一体感 ・伝統工芸品に伝統料理（郷土料理）を合わせる
地元の豊かな食材を使った料理、九谷焼や加賀蒔絵などの工芸品を器に使用する料理←左記の通りだと思っています。
旬の時期に一番美味しくいただく方法を追求する。
らしさなので、時代に合わせたスタイルで提案しております。
加賀野菜を取り入れた料理。石川でしか入荷しにくい魚介を使った料理を出すこと。麩を使った料理。加賀野菜をメインにした精進料理。蟹、鰯、鱈、甘海老など北陸を代表する魚介を使った料理を提供すること。
・料理の技 ・器 ・地元食材の使い方
伝統ある加賀料理を愛し、地元にある素材（加賀野菜等）を新しい味を持って創作致し”新加賀料理”を提供する加賀料理の伝統を守り後世に伝承する。
・地元の食材を中心に使うこと ・伝統的な技法で調理すること ・地元の器（工芸品に限らず）を中心に使用すること
加賀料理に限らず料亭は料理だけではなく器のバランスや部屋の設えを大切にする。
現在の料理は器等が九谷や蒔絵を使用する事で成立している様な気がする（内容ではなく）。ある職人さんは「料理が映えない九谷焼は使いたくない」とまで言っていた（料理が器に埋没する？）
「加賀料理」という概念は無い。その地の特色を根本から理解・追求していくもので、素材をシンプルに活かす。それに限ること。お客様の事を思いつくる料理が様式などに応じたことで自然とできるものと思います。
地元加賀野菜の生産者の方々の思いを感じながら、季節の御料理を日々提供しています。
現代において加賀料理や京料理などはっきりとした区分は、これだ!!と言うものは無いのかと思っており、ただ古き家庭料理や田舎料理に見られる独特なものや、それらは大名料理から派生したものが始まりかと思っています。そこに石川ならではの食材や伝統工芸を纏った料理の数々がおおよそ加賀料理に当たるのではないかと考えております。
加賀料理と言うと、加賀百万石の贅を尽くした殿様料理と思われがちなのですが、本来は庶民から出た行事料理や家庭料理の事
器に関しては九谷や大樋、加賀蒔絵もそれぞれに歴史があり、それ自体に力があり、和物の一つの精華、到達点と考えている。これらを用いるだけでもかなりの存在感を放つが、もちろん江戸期明治期以前の本物を使った場合の話である。料理に関しても歴史的な献立、調理法、食材を組み合わせなど、社会、経済、政治、地理的な制約はあるとはいえ大枠で踏襲し、随時流動性を持たせていいと思う。「金沢らしい

料理」とよく言われることを自分なりに探してみたい。
加賀野菜等を使い、伝統的な調理方法でつくる
加賀独自の食材を用い、加賀の伝統工芸にて提供する者、京料理よりも、力強く華やかさもあるイメージ。
自分がいる場所土地（石川県加賀市）になれしたしんだ食べ物などを参考にして料理の献立にしております。
加賀料理や新鮮な魚介類を使用している。器で工芸品を使用している。
当店では、鴨の治部煮ぐらいしか、あたらないかもしれませんが、会席や一部の一品料理などには加賀野菜を織り交ぜながら仕込みしております。九谷焼や数種類のみ使用してます。

4-2 「加賀料理」を提供する上で重視していることは何ですか？

4-1 の回答にあった「地元の食材」に加え「季節感」「しつらえ」の意見も比較的多くみられる。加賀料理について、味が変わっても技術は変わらないという意見、加賀料理を謳っていないが説明や食材・器の使い方などで感じてほしいという意見もある。また、新しい発想や進化することも必要であるという意見もみられる。

図表 「加賀料理」を提供する上で重視すること

味は変わっていても技術は変わらない。地元の若い世代ほど加賀料理を忘れていく傾向があると思う。古くさい料理だと思われない為にも進化していくことも必要かと思う。
・おもてなしの心 ・おいしい料理を出す ・加賀の食材を楽しんでもらう
日常の料理に「治部煮」「鯛の唐蒸し」など伝統的な加賀料理と呼ばれるものは出していない。ご要望のある時のみ提供している。
加賀料理だけでなくお客様に喜ばれる季節に応じた食材など提供出来るように頑張るだけ。後はお客様が笑顔で退店していただければ、一番うれしい。それを目指しています。
食事する空間や設え、食事の器・料理など総合して大切にしている
季節に応じた地元食材（加賀野菜だけでなく野菜全般）を使用し、その料理に合った器などで提供
近海魚や加賀野菜を中心に使用し加賀や山中塗の器で提供する。
その時期に旬を迎える加賀野菜を中心に献立を立てて提供する。
加賀料理を供する時は、加賀料理の深みを重んじて心を持って提供している。
私達の育って来た中で食べて来た加賀料理と現在の料理は次の二点で大きく違っている。※良い悪いは別として…
①シンプルなボリュームーな料理から見栄え重視の料理（京料理の影響）

②味付けも素材の滋味を生かしたモノから濃いめの味になっている。昔（60 年位）は砂糖は殆ど使用していたハッキリとした記憶がない。 4-1 と合わせてお客様が思う加賀料理が加賀料理でイイんじゃないでしょうか？
自らで「加賀料理です！！」と言う人ほど、本当に伝わっている料理を作っていない。自然とお客様がおっしゃって下さることで、その店その店の加賀料理ができると思います。
器（九谷焼、加賀蒔絵）など、部屋にも庭などもお客様が心が落ち着く空間で、ゆっくり御食事できるような心がけています。
県外の方や外国の方には、分かりやすい説明、エビデンスの上で、そこにある食材（ここで育った食材）と言う事と先人が育んできた調理法を伝え、現代まで続いている事のすごさを語り伝えて味わって温度で（肌で）（舌で）感じて頂いております。
「これは、～こうゆう物なんですよ」と言う会話（説明）をなるべくするようにしている。
加賀料理を主体とした会席を謳っているわけではないが、石川の器、食材、献立の恩恵に与かりそれに立脚した料理を提供をする事で結果として金沢に似つかわしい料理となっていると感じる。かなり緩くとして加賀料理としているが、加賀料理ひいては日本料理の外延を拡げることで結果として内包を充足せんと、新たな日本料理の教科書を創る気概でやっている。
加賀野菜等の食材、調理法を説明し、らしさを感じていただくこと
伝統も大事だが、固執しすぎないこと。新しい発想も必要。
見た目の良さと食べやすい様に調理しております。
作りたてを出す。（温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに）。器と食材のバランスを考える。季節を感じられる料理を提供する。
治部煮ぐらいしか出せていないので、何とも言えません。

③結果まとめ

食材・献立について

- ・ほぼすべての料理店が加賀野菜など地元の食材（魚介、野菜等）、季節の食材を使用しており、地元の市場から購入している。
- ・提供する伝統的な料理は上位から蓮蒸し（８６．７％）、治部煮（８０．０％）、かぶら寿し（６２．２％）と続く。
- ・治部煮、鯛の唐蒸し、蓮蒸しは提供の有無に関わらず、ほぼすべての料理店が調理可能とする回答を得た。

器について

- ・すべての料理店が石川県の伝統工芸品を使用している（九谷焼１００％、輪島塗６９．８％、山中塗４８．８％、加賀蒔絵３７．２％）。
- ・料理を器に盛りつける際に「料理に合わせた器を使っている」（９１．１％）、「彩りを考えている」（８６．７％）、「季節を感じる盛り付け、あしらいをしている」（８６．７％）と、盛り付けへの意識の高さが伺えた。

しつらえについて

- ・しつらえを変更するタイミングは「季節に応じて」（６９．８％）、次いで「当日の顧客に応じて」（５３．５％）で、季節感と顧客への配慮が伺えた。
- ・変更するしつらえは上位から花（８５．０％）、掛け軸（７７．５％）、花器（７２．５％）と続く。

接客について

- ・接客係の全員が料理を説明でき（４８．９％）、器の説明ができる（２６．７％）料理店が一定数存在する。
- ・茶道・華道の心得がある接客係が一定数存在し、しつらえとの関係が伺える。

まとめ

- ・多くの料理店で「地元の食材」、「伝統料理」としての「治部煮」「蓮蒸し」「鯛の唐蒸し」、「地元の伝統工芸品の器」、「器を料理に合わせる」、「盛り付けやしつらえによる季節感の表現」が重視され、「加賀料理」として意識されている。

「加賀の伝統的なおもてなし料理」に関するアンケート

目次

1. 店舗について

2. 料理について

3. しつらえ等について

4. 「加賀料理」について

法人名・団体名
【店名（屋号）】

ご回答者
氏名

本件のご担当者
氏名

ご連絡先

電話番号

e-mail

※不川底から、内容の確認等をさせていただき、ご担当者の氏名を記載してください。

1

1. 店舗について

1-1. 建物・庭

1-1-1. 建物の形態について、該当する番号に○をつけてください。（選択は1つ）

1. 日本家屋

2. 日本家屋ではないが戸建て

3. 建物の一部

4. その他（ ）

1-1-2. 建物の所有について、該当する番号に○をつけてください。（選択は1つ）

1. 所有

2. 賃貸

1-1-3. 建物の面積（建築面積）について、該当する番号に○をつけてください。（選択は1つ）

1. 500㎡以上

2. 300-500㎡未満

3. 100-300㎡未満

4. 50-100㎡未満

5. 50㎡未満

6. 不詳

1-1-4. 建物の築年数について、該当する番号に○をつけてください。（選択は1つ）

1. 100年以上

2. 73年以上（昭和25年建築基準法施行前）

3. 73年未満

4. 不詳

1-1-5. 設置する庭の有無について、該当する番号に○をつけてください。（選択は1つ）

1. ある（坪庭を含む）

2. ない

1-2. 店舗情報・人員・特色等

1-2-1. 営業形態について、該当する番号に○をつけてください。（複数回答可）

1. 料理店で料理を提供

1を選択された方は
こちらからお答えください

1-①、座敷間
1-②、カウンター形態

2. 「仕出し」料理店

2を選択された方は
こちらからお答えください

2-①、「仕出し（配達卸）」
2-②、「仕出し（折詰弁当）」
2-③、出張料理

2

1-2-2. 店舗の営業年数について、該当する番号に○をつけてください。（選択は1つ）
また場所の移動があれば記載ください。

1. 200年以上

2. 100-200年未満

3. 50-100年未満

4. 10-50年未満

5. 10年未満

場所の移動があれば記載ください。

（ ）年に（ ）から移動

1-2-3. 店舗の体制について、該当する番号に○をつけてください。

▼貴店の運営の責任者の役職として、下記役職者の有無を教えてください。

1. オーナー

①有

②無

2. オーナー兼主人

①有

②無

3. 大旦那

①有

②無

4. 主人

①有

②無

5. 若主人

①有

②無

6. 大女将

①有

②無

7. 女将

①有

②無

8. 若女将

①有

②無

9. 料理長

①有

②無

10. サービス長（仲居頭）

①有

②無

上記以外の役職がありましたら記載してください（管理部門、広報部門は除く）

11. その他（ ）

▼下記役職の人数を教えてください。

1. 料理長

（ ）人

2. 料理人

（ ）人

3. サービス長（仲居頭）

（ ）人

4. 配膳・サービス担当

（ ）人

3

1-2-4. 店舗の収容人数について、該当する番号に○をつけてください。（選択は1つ）

1. 200人以上

2. 100-200人未満

3. 50-100人未満

4. 10-50人未満

5. 10人未満

1-2-5. 貴店の特色としてふさわしい点について、該当する番号に○をつけてください。（複数回答可）

1. 新鮮な食材

2. 地元産の食材

3. 季節感のある器の使用

4. 伝統工芸品である器の使用

5. 伝統を反映した献立

6. 伝統を活かした創造的な献立

7. 発酵食品の活用

8. 伝統的な礼儀作法に基づくもてなし

9. 季節感を表す客室の環境・雰囲気

10. その他（ ）

1-2-6. 貴店の特色、重点を置いているところ、貴店ならではの行事等についてご記入ください。

1-3. 顧客の傾向

1-3-1. 顧客層の割合について、該当する項目に○をして、その割合を概算で教えてください。

▼貴店の顧客の所在構成を概算で教えてください。

1. 近隣（町内金城稲広）の顧客

（ ）%

2. 市町内の顧客

（ ）%

3. 市町外かつ県内の顧客

（ ）%

4. 県外かつ国内の顧客

（ ）%

5. 海外の顧客

（ ）%

4

39

▼貴店の顧客の年齢層を備考で教えてください。

1. 30代以下	() %
2. 40~60代	() %
3. 70代以上	() %

▼貴店の顧客の利用形態の割合を備考で教えてください。

1. 大規模会食 (20名以上)	() %
2. 中規模の会食 (5~20名)	() %
3. 小規模の会食 (1~4名)	() %

▼貴店の顧客の性別を備考で教えてください。

1. 男性	() %
2. 女性	() %

▼貴店の顧客の目的を備考で教えてください。

1. 冠婚葬祭	() %
2. 親睦	() %
3. 接待	() %
4. その他 ()	() %

1-4. 出入りの職人

1-4-1. 貴店に出入りしている職人について、該当するすべての番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 板前	2. 庭師
3. 左官	4. 寄居人
5. 建具師	6. 板金職人
7. 表具師	8. 大工
9. その他 ()	

5

2. 料理について

2-1. 提供する料理

2-1-1. 提供する料理の種類について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 会席料理	2. カウンター会席 (コース料理を提供)
3. 割烹 (一品料理)	4. 茶後石料理
5. 精進料理	6. 有職料理
7. その他 ()	

2-1-2. 提供されている伝統的な料理の番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 治部煮	2. 鯛の唐蒸し
3. 蒲焼	4. どじょうの蒲焼
5. かぶら煮し	6. ふぐ料理
7. カニ料理	8. ごり料理
9. その他 ()	

「1. 治部煮」を選択された方は、治部職について該当する番号に○をつけてください。(選択は1つ)

1. 治部職で提供	2. 治部職以外で提供
-----------	-------------

2-1-3. 提供の有無に関わらず、以下の伝統的な料理の調理は可能ですか? 該当する番号に○をつけてください。(選択は1つ)

▼治部煮の調理はできますか?

1. できる	2. できない
--------	---------

▼鯛の唐蒸しの調理はできますか?

1. できる	2. できない
--------	---------

▼蒲焼の調理はできますか?

1. できる	2. できない
--------	---------

6

2-2. 食材

2-2-1. 食材の使用について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 加賀野菜を使っている	2. 季節の食材を使っている
3. 地元の食材を使っている	4. 近海の魚介類を使っている

2-2-2. 食材の調達について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 地元の市場で調達している	2. 地元の生産者から調達している
-----------------	-------------------

2-3. 献立

2-3-1. 献立を変える頻度について、該当する番号に○をつけてください。(選択は1つ)

1. 毎日	2. 2,3日に1回程度
3. 週に1回程度	4. 月に1回程度
5. 季節ごと	6. 年に1回程度
7. 変えない	8. その他 ()

2-3-2. 献立作成の際に重視する要素について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 季節の食材	2. 季節の器
3. 二十四節気や雑節・七十二候	4. 社寺の祭事・行事
5. 店に伝承されている献立	6. 新しい料理方法の導入

2-4. 器

2-4-1. 使用している器について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 九谷焼	2. 加賀漆絵
3. 輪島塗	4. 山中漆器
5. 西洋皿	6. ベイクライト

「1. 九谷焼」を選択された方は、お持たの九谷焼について該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 大皿	2. 中皿
3. 小皿	4. 鉢
5. 徳利	6. 蓋
7. その他 ()	

7

2-4-2. 何部程度、石川県の伝統工芸による器を使っていますか?

() 割程度

2-4-3. 料理に使う器を選定するタイミングについて、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 二十四節気や雑節・七十二候に応じて選定している	2. 季節に応じて選定している
3. 社寺の祭事・行事に準じて選定している	4. 献立を変えたタイミングで選定している
5. 器の変更は基本的にしない	
6. その他 ()	

※「治部煮には治部職を使う」等、秘伝の調理で使う器が決まっている場合は、具体的に記載してください。

2-4-4. 御膳は持っていますか? (選択は1つ)

1. 持っている	2. 持っていない
----------	-----------

2-4-5. 料理を器に盛りつける際に、重視する点について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 料理に合わせた器を使っている
2. 形を考えている
3. 器と料理が対比できるような色使いの器を使っている
4. 季節を感じる盛り付け・あしらいをしている
5. 料理を提供する際に演出にこだわっている
6. その他 ()

2-5. 料理の技術継承

2-5-1. 料理長の修行について、該当する番号に○をつけてください。(選択は1つ)

1. 貴店ではない場所で修業した	2. 見習いから料理長になった
3. その他 ()	

「1. 貴店ではない場所で修業した」を選択された方は、修行した地域を教えてください。

修業した地域 ()

8

2-5-2. 料理の技術継承者について、該当する番号に○をつけてください。(選択は1つ)

1. 継承者はいる

2. 継承者はいない

2-5-3. 料理の技術を継承する目的で、お店として取り組んでいることがありましたら、その内容を具体的に教えてください。

例：新しく入店した従業員に指導担当社員をつけて教育にあたる

2-5-4. 料理技術は、どのように従業員に教えていますか？該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 講習会を開き、座学

2. 外郭の講習会に参加

3. 料理長が個人個人に指導

4. 専門家に指導を依頼

5. その他 ()

3. しつらえ等について

3-1. 店・客室のしつらえ

3-1-1. 店舗の食事の場について、教えてください。

▼該当する項目に○をつけて、規模と部屋数・座敷を () 内に記載してください。

1. 座敷

() 畳 () 部屋

() 畳 () 部屋

() 畳 () 部屋

2. 茶室

() 畳 () 部屋

() 畳 () 部屋

3. 小あがり・テーブル

() 卓 () 席

4. カウンター

() 席

▼座敷がある場合、座敷の使い方について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 椅子と長脚机

2. 座布団と短脚机

3. 縁ごたつ

4. 座布団と御膳

5. その他 ()

3-1-2. 座敷がある場合、食事の場の内装について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 長押

2. 襖間

3. 釘隠

4. 床の間

5. 遠い棚

6. 色がついた土壁 (色:)

7. その他 ()

3-1-3. しつらえを変更するタイミングについて、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 朝、夕

2. 毎日

3. 毎月

4. 随時

5. 節会、二十四節気、雑節に合わせて

6. 季節に応じて

7. 社寺の祭事・行事に応じて

8. 当日の顧客に応じて

9. 変えない

10. その他 ()

3-1-4. 変更するしつらえについて、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 掛け軸

2. 調度品 ()

3. 花器

4. 花材

5. 建具 ()

6. その他 ()

3-2. 料地の配膳・接客対応

3-2-1. 接客時の服装について、該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 着物

2. 着物 (2 部式)

3. 洋服

4. その他 ()

3-2-2. 接客対応する係は料理の説明ができますか？該当する番号に○をつけてください。(選択はひとつ)

1. 全員が説明できる

2. 一部の人が説明できる

3. 誰もできない

3-2-3. 接客対応する係は器の説明ができますか？該当する番号に○をつけてください。(選択はひとつ)

1. 全員が説明できる

2. 一部の人が説明できる

3. 誰もできない

3-2-4. 接客対応する係は、お茶やお花を習っていますか？該当する番号に○をつけてください。(選択はひとつ)

1. 全員が、お茶もお花も習っている

2. 全員が、お茶のみ習っている

3. 全員が、お花のみならっている

4. 一部の人が、お茶もお花も習っている

5. 一部の人が、お茶のみ習っている

6. 一部の人が、お花のみならっている

3-2-5. 接客対応する係は、外国語で接客できますか？該当する番号に○をつけてください。(選択はひとつ)

1. 全員が接客できる

2. 一部の人が接客できる

3. 誰もできない

3-2-6. しつらえ・接客・サービスの各技術を継承する目的で、お店として取り組んでいることがありましたら、その内容を具体的に教えてください。

例：新しく入店した従業員に指導担当社員をつけて教育にあたる

3-2-7. しつらえ・接客・サービスは、どのように、従業員に教えていますか？該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

1. 講習会を開き、座学

2. 外郭の講習会に参加

3. サービス長 (仲居頭) が個人個人に指導

4. 専門家に指導を依頼

5. その他 ()

4. 加賀料理について

4-1. 「加賀料理」らしきとは、どのようにお考えですか？ご自由にご記入ください。

例：米元の豊かな食材を使った料理、丸巻揚げや鰻節などの工芸品を器に使用する形態、等

4-2. 「加賀料理」を提供する上で重視していることは何ですか？ご自由にご記入ください。

例：食事をする部屋や茶と一体となった空間を大切に、「加賀料理」を提供しているつもりはない、等

11

12

41

(3) 現地調査

②結果まとめ

現地調査では、料理店で顧客に提供されている料理を実際にも作ってもらい、記録し、その詳細や思いについて聞き取りを行った。記録した料理の名称はおしながきがある場合はおしながきの原文のままとし、それ以外のおしながきや器の情報等は聞き取りで補足した。結果としては、アンケート調査の内容をより深く知ることができた。以下に要点を記しておく。

食材

どの料理店でも魚介、野菜とも地域の食材がよく使われている。山・野・海が身近であり、食材が良質であることを料理店が熟知しており、市場等に出向いて手に入れていることが確認できた。また、鮮度や旬のものへのこだわりも見えて取れた。

伝統料理

治部煮はどの料理店でも伝統的な料理として提供されている。提供の形態として、漆器の治部椀で提供する伝統があるが、近年では製作されることが少なくなっているようである。冬季に限っては、治部煮をベースに考案された独自の料理である「治部すき」や、温かいものを温かいうちにということで、固形燃料で温めて治部煮を提供する演出も見られた。

鯛の唐蒸しは一般に慶事の伝統料理として提供されているが、今回、婚礼用のものを特別に準備していただいた。背開きであること、取り分けること等が特徴である。慶事の主役となる料理であることから、器との組み合わせも重要であることも実感できた。

器

器に関しては、頻度の差はあるが、九谷焼や輪島塗、山中塗等の地元の伝統工芸品がよく使用されていた。地域の作家あるいは職人とのつながりも強く感じられた。器の意匠からは、季節や慶事、料理との組み合わせといったといった食の場面を意識して揃えられていることが見て取れた。

しつらえ

各料理店が、庭景、掛軸、花、置物、簾等、様々な形で、店舗の形態に関わらず、節句や季節、慶事を表現、演出していることが見て取れた。

(4) 補足調査

①調査概要

前段までの調査により、提供される料理には、食材、伝統料理、器、しつらえ等に多くの共通点を見い出すことができた。これらの中で、食材としつらえはユネスコ無形文化遺産「和食：日本人の伝統的な食文化」の説明に見るように、日本料理に共通する志向であるのに対し、伝統料理の存在と、器にみる伝統工芸は地域の顕著な特徴と思われる。

よって、ここでは、加賀の伝統料理と伝統工芸について、先達の調査研究を引用参照しつつ、歴史的・文化的に掘り下げることにより、補足するものである。伝統料理では代表的な「治部煮」と「鯛の唐蒸し」を取り上げる。伝統工芸については、関係分野の当地における発展の過程を辿る。

②治部煮

治部煮は「小麦粉をまぶした鴨などの肉に、簾麩、きのこ、セリとともに醤油、砂糖、酒などで味付けをした汁で煮て、わさびとともに味わう料理で、じぶ煮椀という、口が広く浅い造りをした椀に盛って食卓に提供される」のように説明される（石川県立美術館 2024）。加賀の伝統料理で最もよく取り上げられているであろう料理であり、その由来について諸説あることは比較的良く知られている。「治部何某」の人に由来する説、「じぶじぶ」の擬音に由来する説、高山右近とキリシタンに因む説が代表的である（綿抜 2023 など）。直接の命名の記録がないので、名称の由来を明らかにすることは難しいと思われるが、この名称がどのような文献に登場するのか、関連して、治部煮も含めて鳥類の料理そのものがどうであったのか、江戸時代を中心に探る。

治部煮の初出は江戸時代前期、17世紀代の料理書『料理物語』（1643年）、『江戸料理集』（1674年）とされており、後者に「じぶじぶ」という記載がある。この時点では加賀地域特有のものではないが、「いわゆるごった煮のようなもの」で、現在の治部煮とは異なるものとされている（陶 2002）。

現在の治部煮が窺われるのは江戸時代中期、18世紀代で加賀藩の御料理人であった舟木包早（伝内）が残した『ちから草』（1720年頃）の「じぶ」と「麦鳥」であり、別書『ちから草聞書』では両者の違いが説明され、小麦粉を使わない「じぶ」と使う「麦鳥」が混同されていたことが記されており、混同が訂正されず江戸時代末には後者が「じぶ」として認知されたとしている（陶・笠原・綿抜 2009）。

では、江戸時代の治部煮はどのように食されていたのか。一般に、江戸時代には食肉の風習はなかったとされるが、武士は鷹狩により得た鳥類を料理し食していたことが知られている。加賀藩でも、藩主が鷹狩で得た雁鴨を将軍家に献上し、将軍家から鳥料理では最上位とされた鶴が下賜された記録が残っている。将軍家や大名家は広大な鷹場（狩場）を有して鷹狩を行って鳥類を捕獲し、それ以外の狩猟は農民が限定的に害獣の駆除を行うという分担がなされていた（武井 2015）。鳥類の狩猟と食用はなかば武士の特権であった。な

お、現地調査を行った加賀市の料理店「山ぎし」でふれている江戸時代以来の古式猟法で鴨を獲る「坂網猟」も加賀藩の支藩である大聖寺藩の武士の鍛錬として許されたものと伝えられている。

上記は主に将軍家や大名家を含む上級武士についての内容であるが、それ以外の武士はどうであったかと言えば、加賀藩の儒学者であり武士である金子鶴村が残した日記『鶴村日記』に江戸後期の武士の食事が記録されており、文化5年(1808)の1月、2月、6月、9～12月にかけて「鴨」の記載がある(小林 2025)。どのように料理されたのかは詳らかではないが、主には拝領や贈答で得られているようであり、日常的に食されている風ではない。対照的に魚介類は多くの種が日常的に食されており、当時の食の習俗をよく示していると言えよう。

武士以外はどうかと言えば、金沢町人の能登屋甚三郎が残した『梅田日記』には江戸時代末の町人の食事が元治元年(1864)から同2年にかけて細かく記録されている。注目すべきは元治元年11月に「鵜之じうぶ」、元治2年3月に「熊料理いたし、ジブニ拵へ」とある部分である(小林 2025)。前者は鴨ではなく、後者は鳥でもないが、治部煮が鴨に限らないことは、既に、舟木包早の子で加賀藩御料理人頭となった舟木安信が『料理の栞』(年代未詳)に鰯等の魚の例を示している。その他の食事を見ると、魚介類が多く日常的に食されていたことは、『鶴村日記』と共通であるが、鳥を食する機会はほぼなく、その中で治部煮を認知し食していたことになる。能登屋甚三郎は町人であるが、農民で村役人である十村の補佐役を務めて藩に出仕しており、さらに下級の武士と縁戚であった。このことは、武士と近い関係にあった者は、町人でも治部煮を認知し食することができていたことを示す。

また、『住吉神社文書』には、享和3年(1803)に伊能忠敬の測量隊が能登に滞在した際に、羽咋郡塵浜村で提供された食事に「かき貝じぶ」の記述があり、地域の十村とその手代が手配したとされている(河崎 1993)。この事例も、加賀藩と武士に近い関係にあった者が治部煮を認知していたことの証左であろう。この他、能美郡串茶屋の「遊興代付帳」(年代未詳、江戸後期か)に「八刃 じぶ」と記されている(小松市 2006)。江戸時代後期から末にかけての普及の背景を考える上で重要である。

治部煮はこの後、明治維新で武士階級が消滅し、肉食が習慣となっていく中で、一般に食されるようになり、昭和戦前期の文献では、料理店で現在のような形で提供されていることが確認できる(綿抜 2023)。以上から、治部煮は加賀藩と武家の文化に由来する料理であり、近代に普及して、料理店で提供され、現在に至るものとまとめられよう。

③鯛の唐蒸し

鯛の唐蒸しは「背開きにした鯛に、人参、ごぼう、銀杏などの具を加えて調理したおからを詰めて蒸した料理で、雌雄2匹の鯛を腹合わせにして大皿に盛り付ける。(中略)婚礼の場では、祝詞の席の中央に据え、その後鯛の上身を、列席した各々の皿に取り分ける。

下身は式のために働いてくれた人々へ振る舞われた。」のように説明される（石川県立美術館 2024）。治部煮と並んでよく取り上げられる加賀の伝統料理であり、慶事に提供される縁起の良い料理として、「雌雄2匹」「腹合わせ」が睦み、「おから」が豊か・子宝・唐風、「背開き」が武家好みと語られたりする。由来については、大皿に盛られることから長崎の卓袱料理とする説や、姿そのままの盛り付けであることが南蛮風・異国風とする説などがある（陶 2002 など）が、江戸時代の文献で料理そのものの記録が現状ではほとんど見当たらない料理であることが、治部煮と状況を異にする。ここでは、「鯛」と「大皿」に要素を分けることとして関係しそうな資料を検索し、江戸時代を中心に探る。

鯛は古来より最もよく食された魚であり、その歴史は古い。江戸時代を遡る戦国時代においても、能登国の守護大名である畠山氏の饗応料理の記録には鯛の焼物が記録されている（七尾市 2021）。遺跡からも魚骨として出土し、加賀藩江戸屋敷の発掘調査においても出土している魚骨としては最も多い魚類である（長谷川 2015・北陸大学 2016）。鯛の特殊な料理としては舟木包早・安信の『料理無言抄』（1729 年）に「鯛蒸」（陶 2002）、江戸時代末の藩御料理人である小島為善の『御料理調進方』（年代未詳）に「むし鯛」（笠原・綿拔 2007）がある。「むし鯛」は前田綱紀が初めて金沢入りした際に重臣（年寄）の本多邸を訪れた際の饗応料理にも出されたとされている（陶・綿拔 2013）。また、舟木安信の『庖厨調児飪規矩』（年代未詳）や小島為善の『御料理調進方』には、大鯛の姿そのままに料理する「湯鯛」が記録されている（前掲と同）。

大皿は加賀藩江戸屋敷で 17 世紀代から既に出土しており、17 世紀前半には頻発した將軍の「御成」に伴う大規模な饗応に使用されたことが確認されている（石川県立歴史博物館 2020）。加賀藩江戸屋敷におけるこうした饗応の儀礼は江戸時代を通じて続いており、大皿は個人用の器ではなく、宴席の象徴的な料理が盛られ、参集した者に振舞われたものであろう。同種の儀礼は当然ながら、参勤交代に出仕した家臣を介して加賀に持ち込まれ、上級武士においても藩主の饗応に普及していったことが想定され、鯛の唐蒸しに連なる系譜を古くから辿ることができる。

一方で、大皿は卓袱料理にも見ることができる。卓袱料理は「江戸時代、長崎地方から流行し始めた中国料理の日本化したもの。主として肉、魚介類を用いた各種の料理を大皿に盛って食卓に置き、各人取り分けて食べる長崎料理」（広辞苑）で、18 世紀後半には江戸、畿内で流行したという。加賀の地においても伝わっていたようであり、前掲『鶴村日記』では文化 5 年 1 月の知人の祝い膳に「大皿」、10 月に「しつふく」が記されている。同じく前掲『梅田日記』にも元治元年 11 月と元治 2 年 1 月に「しつほく」で飲酒したことが記されている。また、加賀藩では日常の食事は質素にするよう定めがあり、料理を持ち寄って大皿に盛り取り分けて食べることがあったといい（本書ヒアリング調査）、江戸時代末の「金沢城下図屏風」左隻には料理店で大皿を囲む飲食の風景が描かれている（石川県立歴史博物館 2016）。一方で加賀藩重臣（年寄）の奥村家当主の役務日記である『御用方手留』（金沢市立玉川図書館 2025）では、藩主の重臣への振舞に「しつほく」と記している。これら

の事象からは大皿料理の広汎な普及を窺うことができる。

以上のように、大皿料理には、藩主など上級武士が饗応で振舞う儀礼と、下級武士や非武士が取り分ける（分け合う）飲食という二つの流れがあった。江戸時代において鯛の唐蒸しが記録として確認されるのは、現時点で『福久屋石黒文庫』の文久3年（1863）の商家の婚礼関係献立に記されている「大鯛 から蒸」であり、この段階には「鯛の唐蒸し」が存在していたことが窺える。よって、鯛の唐蒸しは前述した大皿料理の二つの流れが江戸時代末までに合一し、慶事の料理として成立したものと考えられ、その過程と明治維新後の懐古・復古志向も含めて、縁起の良さや武家好みといった要素が付加されていたものと意味付けたい。

④伝統工芸

伝統工芸は現在の石川県において、国内できわめて高い水準にある。美術工芸を専攻する学校や技術を伝承する専門機関も多く、重要無形文化財の工芸技術では保持者（いわゆる人間国宝）の数が全国最多、日本伝統工芸展の入選者数も人口当たりでは最多となっている（2025年4月時点）。このような「工芸王国」がどのような過程で形成されてきたのか、その契機は何だったのか、当該分野の履歴を辿り、明らかにする。

伝統工芸において、その歴史は古く、例えば輪島塗の起源は中世、室町時代とされているが、ここで取り上げるのは、加賀料理と関連するであろう陶磁器、漆器の加飾や意匠といった芸術性が確認できる江戸時代からとする。

江戸時代、加賀藩は工芸を発展させる文化政策を採った。加賀前田家3代利常は小堀遠州、千宗室仙叟、本阿弥光悦ら当代の文化人と交流し、内外の文物の収集、茶の湯の指導、美術工芸の育成を行った。5代綱紀は千宗室仙叟を召し抱え、仙叟は京都より楽焼の土師長左衛門を招いて大樋焼を開き、初代宮崎寒雉を指導して茶の湯の窯を製作させている。（金沢市 2001）また、綱紀は利常以来の武器武具や調度品の工房である「御細工所」を拡充し、漆工・金工の技術者である「御細工人」を養成し、数々の優れた作品が生み出され、現存する。御細工人は文政11年（1828）には100名を超えていたという。また、京都から五十嵐道甫、江戸から清水九兵衛といった蒔絵の名工を招聘する一方で、町方の職人にも職務が割り振られ、技術が向上していった（山崎 2015）。現在の加賀蒔絵の起源となる。

輪島塗についても保護政策が採られた。17世紀代、元和2年（1616）に能登に七木保護の制が布かれて漆を含む資源木の伐採が禁止され、寛永年間（1624～1643）には漆の植林が奨励される等、振興が図られている。堅牢で実用的な食器として定評のあった輪島塗であるが、18世紀代、享保年間には沈金、19世紀代、文政年間の頃には蒔絵と、加飾の技術が導入され、現在の輪島塗に連なる系譜が生まれる。また、製作者の行商により全国に販路が開拓され、名品として認知されるようになっていった（輪島市 1973）。

陶磁器については、主に九州等他地域産のものが流通し使用されていたが、江戸時代後期には磁器を内製化し、他地域からの移入を禁止する取組みがあった。内製化については、

京焼の名工である青木木米を招聘し、文化4年（1807）に金沢に春日山窯が築かれた。これを皮切りにして、文化8年（1811）に能美郡に若杉窯、文政7年（1824）に江沼郡に吉田屋窯が築かれる等、加賀の各地に磁器の窯業が萌芽した。磁器の移入禁止は文政2年（1819）に発出されている。

近代に入り、明治維新により加賀藩という保護の主体が消失し、伝統工芸も危機に陥ったとされるが、廃藩置県で成立した石川県はその継承と発展に取り組んでいる。明治5年（1872）には金沢町区開拓所（明治9年に石川県勸業所、同11年に石川県勸業試験場に改組）を設置し、工芸品の国内外の展覧会への出品を勧奨するとともに、明治20年（1887）には納富介次郎が初代校長となって全国で最も早い段階の専門教育機関となる金沢工業学校（現在の石川県立工業高等学校）が開設され、工芸意匠の改良に注力し人材を育成した。

陶磁器では、明治6年のウィーン万国博覧会に加賀各地の磁器が出品され好評を得て輸出が始められ、この頃から「九谷」の名称が使われるようになった。漆器では輪島塗が明治10年の第1回内国博覧会に出品し宣伝に努めたとある。金沢工業学校など、明治期の新しい教育を享受した人材は大正期から頭角を現し、工芸が参加を認められた昭和2年（1927）の第8回帝展で石川県から漆芸・陶芸ともに入選を果たし、第9回以降、回を重ねるごとに入選者、特選者を数え、大きな勢力となった。

以上から、昭和戦前期には「工芸王国」の下地が既に形成されていたことが窺え、現在、高い技術と芸術性が認識された地域の伝統工芸品が、地域の伝統料理と結びついて提供されるようになっていることはごく自然な流れと考えられる。

参考文献（発行年順）

- 石川県立博物館 2016 『城下町金沢は大にぎわい』
石川県立博物館 2020 『加賀藩江戸屋敷一本郷邸の儀礼とくらしー』
石川県立美術館 2024 『食を彩る工芸』
笠原好美・綿拔豊昭 2007 「小島為善献上の料理書について」『図書館情報メディア研究』第5巻1号 筑波大学
金沢市 2001 『金沢市史』資料編16 美術工芸
金沢市立玉川図書館 2025 『御用方手留 三』
河崎倫代 1993 「伊能忠敬の加賀藩領内測量関係史料」『加能史料研究』第5号
小林忠雄 2025 「民俗学からみた『加賀料理』」『加能民俗研究』第56号
小松市 2006 『新修小松市史』資料編7 文芸
小松市 2022 『新修小松市史』通史編Ⅰ
小松市 2023 『新修小松市史』通史編Ⅱ
陶智子 2002 『加賀百万石の味文化』 集英社新書
陶智子・笠原好美・綿拔豊昭 2009 『〈加賀料理〉考 付・小島為善一編著集』 桂書房
陶智子・綿拔豊昭 2013 『包丁侍 舟木伝内 加賀百万石のお抱え料理人』 平凡社

武井弘一 2015 『日本の転換点 水田の激増は何をもたらしたか』 NHK出版
長山直治・中野節子（監修） 2009 『梅田日記 ある庶民がみた幕末金沢』 能登印刷
出版部
七尾市 2021 『七尾ごころ』 201
長谷川孝徳 2015 「武士の生活文化」『城下町金沢論集』 石川県・金沢市
北陸大学 2016 『いしかわ食文化物語 石川の風土と FOOD 文化発信プロジェクト』 ヨ
シダ印刷株式会社
山崎達文 2015 「御細工所の工芸」『城下町金沢論集』 石川県・金沢市
輪島市 1973 『輪島市史』 資料編第6巻 輪島漆器資料
綿拔豊昭（編） 2006 『加賀藩料理人舟木伝内編著集』 桂書房
綿拔豊昭 2013 『百万石料理文化〈加賀料理〉の周縁』 北國新聞社

4 近代の文献にみる加賀料理

東四柳祥子（梅花女子大学教授）

（1）加賀料理の初出

加賀料理という言葉がある。しかし残念ながら、その端緒解明に迫る研究（綿貫 2023／小林 2025）は未だ多いとは言えない。なお加賀料理という名称の初出については、英文学者の吉田健一が使用したのが始まりとされてきた（読売新聞北陸支社報道部編 1983／綿抜 2023）¹⁾。なかでも綿抜氏は戦後の加賀料理をめぐる多くの言説を整理し、昭和 32 年(1957)に吉田が加賀料理という言葉をはじめて用いたことを指摘している（綿抜 2023, p. 30.）。

しかし今回の調査では、国立国会図書館デジタルコレクションを活用し、これまで着手されてこなかった戦前・戦時期における加賀料理の語られ方の系譜を追ったところ(表①)、その初出は大正 3 年(1914)に出版された三宅花圃著『その日その日』(1914)に遡れることが明らかとなった。なお著者の三宅花圃(1869～1943)は、同書において、伴侶・三宅雪嶺(1860～1945)²⁾の郷里・金沢(野田)での墓参後に「鰯甚」を訪れた時の様子を以下のように記している。

兼て御招待をうけた鰯甚といふ犀川に面したお茶屋の二階へ上がる、お人々のお取持ちでおいしく加賀料理を頂き、七八人の御方につれられ新堅町の舊宅へおもむく（三宅 1914, p. 243.）

東京都出身の三宅花圃(旧姓は田辺)は、中島歌子の歌塾「萩の舎」で和歌を学び、『藪の蔦』(1888)で文壇デビューした文学者である。明治 22 年(1889)には、東京高等女学校(現在のお茶の水女子大学)を卒業。明治 25 年(1892)年には、石川県出身の哲学者・雪嶺と結婚している(近代日本人の肖像 三宅花圃)。

なお戦後の記録になるが、『日本及日本人 昭和 31 年 6 月号(通巻 1364 号)』(1956)によれば、三宅家では都内の料理屋から「加賀料理」を取り寄せ、客をもてなすことがあったと記されている。同書に収録された「雪嶺博士の晩年 追悼記念講演会にて」によると、画家・中村研一(1895～1967)が「私は九州の者ですが、この石川県人というのは、自分の国の御馳走が世界で一番うまいと、子供の頃から思い込んでおる人種で、それでその人達がゴリなどというものは加賀の人が一われわれが食うと格別うまいもんじやないが、世界一うまいと、ゴリの熱物とかタラの首やらカニやら、自国人がみれば格別なんだが、先生はそれを、あれは「治作」という料理屋だつたと思いますが、何か加賀の料理屋さんがありまして、加賀からいろいろ御馳走を取り寄せて、今の大阪の実業界のボス達に返礼のお礼をされたらしい」と語り、この時のもてなし料理を「国言葉」で加賀料理と呼び合っていたことにも言及している(中村 1956, pp. 130-131.）。

郷里の料理を享受する三宅家については、昭和 25 年(1950)に出版された『北国文化(第 51 号 4 月号)』(1950)においても、義娘の美代子が「父三宅雪嶺の思い出(続)」と題し、

次のような記述を残している。

加賀は姑にも郷里

父が郷里を最も大切にしましたように、しゅうとめもすつかり加賀の人になつていました。ことに加賀料理などは父よりもしゅうとめの方が好きで、熱心に作り方など覚え、毎年あのおいしい「かぶらずし」などを作りました。(三宅 1950, pp. 41-42.)

(2) 伝統工芸で味わうお殿様の料理

ところで戦前の加賀料理については、上記の花圃の記述からも確認できるように、概ね金沢発祥の料理屋料理を指していたことが指摘できる。例えば風俗史家・木村仙秀による金沢訪問録には、金沢の料理屋で修業経験のある料理人が、市中に「山の尾系の加賀料理」を提供する店舗を開業したとある(木村 1926, p. 22.)。また俳句雑誌『ホトトギス 第 39 巻第 7 号 (476 号)』(1936)には、高浜虚子(1874~1959)の外遊に際し、東京の「木挽町の加賀料理梅月」で壮行会を催したことにふれており、虚子が鱈汁に満足したことが記されている(石 1936, p. 157.)。梅月に関する調査は未着手だが、前掲の三宅家が利用した治作といい、加賀料理を提供する料理屋がすでに東京にあったことの証左ともいえる³⁾。

一方『婦人之友』に記事を寄せた伊澤みやは、優美な伝統工芸を用いる加賀料理の特徴を次のように描出している。

金澤は天下の雄藩、加賀百萬石の城下、天正十一年、前田利家が豊大閣より、加・越・能三州を賜はり金澤に居住して以来の、治國平天下の三百年は、天與の豊富な物資に恵まれて輝かしい文化の花を咲かせた。

昔から、小路を歩けば必ず土塀を洩れる寶生流の謡をきくといふ、又茶道の盛んに行はれるといふ、大藩らしき裕々たる金澤、ここの料理は又、どんなであらう。

華麗な九谷焼を始め、懷石料理に使はれる樂焼風の大樋焼、光澤美しい金澤漆器等優れた什器を出してゐる一事からも、この地の料理が、どんなに進歩し、洗練されてゐるか、想像出来る。(伊澤 1935, p. 156.)

さらに伊澤は「料理好きの殿様から始つた加賀料理」と題した小題の下、大友楼 5 代目・大友佐一への聞き取り内容についても詳述している。それによると、大友は加賀藩五代目藩主・松雲卿(前田綱紀)が料理好きであったこと、さらに藩を代表する 3 名の料理人(舟木傳内・大友久米満・青木新三郎秀枝)の功績を称え、加賀料理が誇る伝統性の強調に努めている。そして金沢の料理が発達していても、「華美」「贅澤」に流れない理由を、藩祖・前田利家が嗜んだ茶道の影響に求め、利休の十哲の一人・高山南坊(友祥)が金沢に招かれ、簀ノ内、裏千家流が盛んに行われたのを機に懷石料理が進歩し、「生味(きあぢ)を貴ぶこと」「姿そのまゝを活かすこと」などの調理法が浸透したとの見解を示している。また加賀料理の個性醸成の背景に、京阪に商いに行った町人は関西風、参勤交代の往来で武士は

江戸風を取り入れる趣きがあったこと、さらには渤海時代の交流からの朝鮮半島の食文化との融合も等閑視できないと指摘する(伊澤 1936, pp. 156-157.)。つまりその複雑性の上で成立する風趣こそがオリジナリティの要であると言明しているのである。

さて伊澤が表白した伝統的な美術工芸との関わりへの言及は、戦後ますます増加する。例えば室生犀星の娘で、作家の室生朝子(1923~2002)は、「いわゆる加賀料理は贅沢なものである。一流の料亭では器も一品のうちで、伝統の九谷焼を使う。見た目も美しいし、勿論味は良い(室生 1980, p. 138.)」、「加賀の味はまた伝統があり、贅沢なものである。普通加賀料理というと、新鮮な材料を使い、器も亦味のうちといわれるほど、九谷焼の豪華なものを使う(室生 1981, p. 90.)」と著述し、器との調和を重視する加賀料理の特質を言い当てている。また週刊朝日記者の重金敦之(1939~)は、「加賀料理は、前田百万石の伝統を引き継ぎ、九谷焼や大樋焼の陶芸、漆や金箔の工芸、茶道、お菓子など、金沢を中心とした一連の消費文化のなかで、独自の体系を守ってきた」と語り、「京都・大阪を中心とする関西の懐石料理に拮抗する唯一の地方料理といえるかもしれない(重金 1978, p. 52.)」と礼賛する。

さらに戦後には、藩政期にルーツをもつ加賀料理の特徴から、華やかさや高級感を賞美する声も相次いだ。「加賀料理は高級で確かにうまいですよ(前田利建談／渡辺・何 1955, p. 15.)」、「外様大名として徳川幕府の監視をのがれるために茶道、謡曲、能を奨励したといわれ、現在も趣味を寄せる人が多く、この副産物として数々の名菓、珍香佳味を誇る独特の加賀料理が生れ、四季を通じてとりどりの味覚を満喫させてくれます(金沢地方貯金局 1964, pp. 49-50.)」、「国名加賀を冠して、加賀料理、加賀ずしなどという、優れた味とゴージャスな気分がわいてくるようだ(多田 1968, p. 171.)」、「みやびやかな加賀料理(高山 1968, p. 17.)」などの引用からは、その豪華さや大様さこそ、情緒豊かな加賀料理の持ち味であるとのイメージが浸透していたことがわかる。

一方で戦前の資料には、すでに加賀料理と冠した数種のレシピも載録された(「加賀料理 鮎の粕漬」 勝見 1923, pp. 153-154／「加賀料理じぶ」 編集部 1931, p. 141.／「鮎のしぶ煮 加賀料理の一つ」 大橋 1942, p. 157.)⁴⁾。特にじぶは加賀料理を象徴する郷土料理として、その後も多くの料理書で取り上げられる様子が確認出来ている。なお『味のふるさと 7 金沢・能登の味』(1977)には、「地元では“じぶ”と呼び、“煮”はつけないが、他の地方の人にわかりやすく、最近では“煮”をつけて呼んでいる」とあり、変わりゆく名称の歴史にも説き及んでいる(樋口・田辺・渡辺 1977, p. 83.)。

(3) 金沢料理と加賀料理

さて戦前の加賀料理をめぐる言説において注視したい人物に、東京在住でありながら、わざわざ金沢の料理屋から料理を取り寄せ、嗜好していた河合辰太郎(1862~1952)がいる。金沢出身の河合は、凸版印刷の初代社長を務めた実業家でありながら、郷里をこよなく愛し、『炎簞録』(1913)、『続東北遊記』(1915)、『湘南消夏録』(1915)、『丁巳乃旅』(1917)、

『戊午の遊び』(1919)、『閑雲録』(1920)、『庚申北游雜記』(1921)、『辛酉之旅』(1922)、『還歴行余』(1924)、『心乃種』(1926)、『柴野中將伝』(1926)、『香梁遺稿』(1929)、『閑窓余滴・随流集 喜寿紀念 閑窓余滴』(1938)、『閑窓余滴・随流集：喜寿紀念 随流集』(1938)、『聴濤集』(1943) など多数の著書においても、金沢に関する評論をしたためている。

なお戦前の著書『閑雲録』(1920)において、同郷の上原直松(霞風)が根岸の河合宅で開かれた観菊の席で、「御國自慢の加賀料理の厚き饗應」を受けたことを記している(省齋河合 1920, p. 238.)⁵⁾。しかし当の河合自身は、種々の著書において、郷里の料理を加賀料理ではなく、金沢料理と呼称している。そのため河合側の視点からの観菊宴のもてなしは「金澤料理の晩餐」とあり、その様子が次のように綴られている。

金澤料理といへば、余は七八年來秋季に、庭園手栽の菊花の咲くを期として、同郷の奮友知人を招き、謡會などを催して、其都度金澤料理の晩餐を供するのが例となつて居る。其料理は一切茲の主人に託し、而かも成るべく舊式を尚び、吸物から羹のお汁まで豫め調理して、客振舞の前日夕三時頃の列車に積込ませ、當日朝七時頃著せしむる趣向になつて居る。來會の客人も久方振郷里の蟹とか、大蝦とか、鵜のじぶとか、鮎汁とかいふ様な郷土趣味を味ふので、中には此會合を大に樂みとして待ち居らるゝ方もあるとの事。一寸聞くと干は贅澤の沙汰である様だが、焉ぞ知らん其實東京一流の割烹店に命じ、紋切形の供膳を張るよりは、決して贅ではない。併し趣向と趣味が金錢以外贅澤といへば、云へぬ事もなからうか。(省齋河合 1919, pp. 73-74.)

文中の「茲」とは文脈から金沢の料理屋・古今亭を指すと思われ、わざわざ同店の料理を列車で運ばせていたことがわかる⁶⁾。また同書には、常連だった古今亭で、妻子と「本場」の味を嗜む思い出も採録されている(省齋河合 1919, p. 73.)。特に河合の古今亭への想いは並々ならぬものであったようで、いつも利用する部屋に故春畝伊藤公(伊藤博文)が「風光第一樓」と書いた額があることを誇りに思い、「女將」のもてなしや「純粹金澤料理」を存分に楽しみ、何日も淹留することがあったと追懷している(河合 1917, pp. 23-24.)。

実は今回の調査でも、戦前の文献においては、加賀料理よりも金沢料理と表記する記述が多く確認された⁷⁾。しかし戦前・戦時期の金沢料理という名称が登場する記述をまとめた表②に基づくと、加賀料理、金沢料理ともに、金沢発祥の料理屋料理、ないし地域の郷土料理を意味する様子がみえることから、両名称はほぼ同義で使用されていたともいえる⁸⁾。

また双方ともに器へのこだわりも共通している。例えば北國夕刊新聞社社員・青柳眞三郎は、自著『加賀と能登』(1934)所収の「金澤料理といふものは……」において、「名物にうまいものなし……誰がこんなチャチなタンカを切つたのか知らないが、金澤は百萬石の御城下、たべものにかけては負けをとらんデス、そりや傳統的な佛教思想の影響で、

多少枯淡なきらひはあるとしても、そこにはまたそこに獨特の調理法があるといふもの、先づプーンと金澤漆器の香も高い椀に盛られて出て來たのが名代の鮎汁（青柳 1934, p. 25.）」といった記述を残している⁹⁾。

（４）個性喪失へのおそれ

ところで金沢料理という名称を用いて、変わりゆく郷土の食に警鐘を鳴らしていたのが、石川県出身で、関西の実業界で活躍した林安繁（1876～？）である。林は「郷土色と金澤料理（昭和四年五月廿三日）」と題した論考において、関西料理に感化され、個性が薄れつつある郷里の食文化の「保存發達助長」の必要を次のように訴えている。

金澤料理にいたりては、素と茶料理が基礎となりて、自から郷土色がその間に織り込まれて居るなり、しかるに動もすれば近來は關西料理の眞似事をなし、金澤料理の特色を失はんとす、由來模倣は何處かに本物に比して間拔けたる所あり、自然に肝腎の急所が缺くるを常とす、吾輩はこゝにおいてか寧ろ金澤の郷土色の濃厚なる金澤料理を保存發達助長せしむるの必要を感じるものなり、維新以來石川縣の工藝美術が衰へ、從來の如く念入りに堅實にして緻密なる品物をつくることに努力せざりしが、近來當局並に當業者がこの點に眼醒めたる結果、著しく發達して、今は日本國中京都に次て最優良品が石川縣に於て製作せらるゝに到り、東京の商品陳列館、東京、大阪の三越等の百貨店に於て、餘程注目しだして來たことは實に喜ばしき現象といはざるべからず、これと同じく料理に於ても亦郷里特有の調理方法を保存助長せしむることが、地方的風土に適する點に於ても、又クラシカルに考へても最も必要なりと思ふなり。（林 1932, pp. 38-39.）

林は東京帝国大学法科大学英法科を卒業後、大阪商船会社に入社。中国各地での勤務を経て、同社神戸支店長、大阪商工会議所議員、宇治川電球（株）社長などを歴任した傑物である（人事興信録）。林が残したエッセイには、愛着ある郷里の料理を想う心が綴られているだけでなく、関西料理に迎合せず、独自性の温存に期待する思いが色濃く説かれている様子がわかる。

また自著『白雲深处漫筆 第3』(1934)においても、大阪の川北電気企業社の常務取締役兼技師を務めた高桑確一宅で、本格的な「金澤料理」のもてなし（調理は「高桑令夫人」）を受けたことにふれ、その内容が石川県から取り寄せた食材を使用する徹底ぶりであったことを称賛している。また同書には前掲の河合との会話も記載され、ここでもまた故郷の料理への憂いが次のように披瀝されている。

余十二月九日上京するや十一日の日曜日をもつて群馬水電社長田島達策氏の好意により、東京本郷元町の實生會館に實生家元の能を見る、たまたま先輩河合省齋翁に會す、話頭上記の金澤料理のことに及んだが、翁の曰く

「君が東京に來て居たのなら、昨日は金澤料理を御馳走するところであつた」

と、けだし氏は四五の同友を集めて毎年金澤料理を郷里鏑甚樓から取寄せらるゝを例とし、本年は時偶々十二月十日に實行せられたのである。一日ちがひでまことに惜しいことをしたと思ふ。

思ふに東西所を異にしては居るが、郷里のなつかしさを感ずるは其軌を一にして居るものと見える、他郷にありて郷里を憶ひ、郷里をなつかしみ、郷里をしたふ志の消えぬのは如何ばかりかゆかしからざるべき、特に金澤にて料理のうまきは冬季を最とし、冬季といふも年末年始を最も優れりとするのである、而して肝腎の金澤の料亭は三百年來發達し來れる茶料理から出た特有の料理をすてゝ、關西料理を眞似しつゝあるのは一體全體どういう譯であるか、吾輩は大に心得違ではなからうかと思ふ。（林 1934, pp. 145-146.） *下線 東四柳

さらに同書でも、林は料理に砂糖を使用せず、「昆布、鰹のだし」を用いる点は關西料理に学ぶべきとの主張を打ち出しながら、「金澤の學ぶべきところは關西であるのは勿論ながら、こゝに金澤は金澤特有の三百年來の料理を保存復興する必要があり義務がある、尾山城下幾百の旗亭諸君の三思三省せんことが願はしいのである、若し夫れ金澤料理を棄てゝ關西料理の眞似をせねば商賣にならぬといはるゝならば、吾輩亦何をかいはん」と、關西風に流れず、個性の保持に努めることが何より重要であると力説している（林 1934, pp. 147-148.）。

しかし自著『豆腐のから』（1938）において、林はすべての子供たちが結婚を機に自立した後は、同居していた妹との「金澤料理」作りが楽しみだったことを回想している（林 1938, p. 100.）。なおここでの「金澤料理」も、「高桑令夫人」の手料理同様、料理屋料理ではなく、金沢の家庭料理を指していることにも注意せねばならない。そして戦後になると、加賀料理、金沢料理を語る言説において、日常食との関連を示唆する記述がますます増加する。ともあれ、故郷を離れ、それぞれの地で活躍した傑物たちの懷郷が、戦前の加賀料理、金沢料理の輪郭形成に寄与していたことは特筆に値する。

（5）芸術性の発見

次に戦後に顕在化する動きとして、1950年代以降、論われるようになった加賀料理の芸術性にかかる言説を整理したい。例えば旅行評論に秀でた随筆家・戸塚文子（1913～1997）は、自著『やぶかんぞう 随筆集』（1952）において、「北陸では何ととっても金沢が百万石の加賀様の旧御城下だけに、料理の名どころだ。郷土料理といった土くさはなくなつて、その洗練された食器や配膳法とともに、もはや芸術のイキに達している」と明記し、加賀料理を芸術として捉える主張を打ち出している（戸塚 1952, p. 158-159.）¹⁰⁾。

一方漫画家・岡部冬彦によるエッセイ「百萬石の味 新日本探訪うら咄（1）」には、大友楼主人¹¹⁾への聞き取り内容が収載されている。それによると、大友は「料理といえばまず京都ですが、京都に次いでは加賀といわれなければならんと思いますなア」と切り出し、加賀料理の歩みと心証について、「藩政時代は町方の料理と、殿中の料理は違つておつて、殿中ではやはり四条流の料理だったらしかったのですが、今はそのような区別はござ

いませんなア。マア一口でいえば大様な料理ですな、これが金沢の料理の特徴で、この伝統がいまでも、冠婚葬祭の時には他国では見られないような大風な料理が、一般に嗜好されておりますなア。京料理でも、大阪料理でも、また江戸料理でもない、大様な料理ですなア」と約言している（岡部 1960, pp. 52-53）。さらに「加賀料理の代表」として、「大ダイの唐蒸し」を事例に挙げ、「これは大鯛を背開きにして、お腹にオカラをつめまして、これを大鉢に入れて客席の真ん中に出して、それを皆でムシるという豪華なもので、器がみな立派なもので、非常に儀式ばったもの」でありながら、「加賀百万石の情緒といった物が味わえる、良いもの」として評価する姿勢を貫いている（岡部 1960, pp. 53-54）。またこの時期には、石川の食を語るエッセイにおいて、「加賀百万石の情緒」のみならず、「加賀情緒」（前田利建談／渡辺・何 1955, p. 15.）、「金沢情緒」（新保 1961, p. 28.）という言葉も方々で散見されるようになる。美的（芸術的）情操に訴える「情緒」という観念は、加賀料理の芸術的価値を見出す上で熟慮すべき要点であるといえよう。

一方大友楼 6 代目・大友佐太郎は、加賀料理を「京風・江戸風が混ざった味」と表現し、その歴史性を次のように標榜している。

真宗王国としての本願寺の影響力は、年中行事だけでなく、北陸の人びとの生活をすべて京風にならったものにしましたのです。藩政になってからは、食礼式、その他を徳川幕府に準じたほうが外交上万事つごうがよいので、幕府の礼式四條流を藩の制式料理としたため、昔からの京都風な公家流の食生活のなかに、江戸の武家風の習慣が大きく割り込み、重なり合った二重構造となったわけです。そうした基盤のうえに、両方のよさを合わせた独自の加賀料理が、三百年の年月をかけて磨かれてきたのです。（大友 1972-6, p. 42.）

しかし佐太郎は、貴族文化と武家文化の融合から生まれた食文化の希少性を認めながらも、そのルーツには市井の営みが起因する点にも言及し、豊かな自然の恵みと伝統工芸で演出される「風雅な調和の美」「味の芸術」「加賀料理の滋味」こそが、その芸術的要素の根幹にあるとの見方を呈している。

他国の名物によくある殿様のお好みとか、風流人の創作というたぐいの特別な商舗の品がなく、みな加賀の人々の日常の暮らしのなかで生まれ、家々の台所で母から娘へと受け継がれてきた庶民のものであることが加賀料理のよさです。素人のまねのできない精巧な細工や加工料理が少なく、海や山の幸の鮮度を生かし、素材の組み合わせによって持ち味を充分に発揮する点が、すぐれているといえるでしょう。「加賀は天下の書府なり」といわれた風流の町から生まれた九谷焼、加賀蒔絵、能楽、茶道、こうしたものすべてが渾然として、すぐれた料理の演出を助け、風雅な調和の美、味の芸術、加賀料理の滋味を育て、三百年の伝統を守ってきているのです。（大友 1972-6, p. 44.）

さらに佐太郎は、「加賀の味覚は、器用な細工、粋な演出によって決まるもので、器物の

アイデアなどに頼らない。顧客に器物を食べさせるのではないからだ。「能」の動きのように、すべての無駄を切り捨ててギリギリに凝縮した、素朴な食の組合せと扱いに、加賀料理の本領がある(大友 1978, p. 154.)」とも明言する。一方作家の津村節子(1928～)もまた自著『風花の街から』(1980)において、大友楼訪問の折、佐太郎から「京都の料理は細工、加賀料理は組合わせの妙である(津村 1980, p. 74.)」と聞かされたことを述懐している。ともあれ佐太郎の主張からは、新鮮な地物食材と日常の暮らしからの発想を根本にすえながら、歴々の料理人たちの技と演出の研鑽で彩られた加賀料理の真髓がここで明らかになるのである。

(6) 市井にルーツを求める折衷文化の妙

加賀料理の根源を日常食に求める論調は、1960年代より所々で確認できるようになる。例えば「北陸の一寒村生まれ」と自称する神戸大学経済経営研究所助教授・藤田正寛、作家・五木寛之や室生朝子らの随想に登場する加賀料理は、料理屋料理だけでなく、普段の家庭料理をも包括していることは明らかである。

鱈一式の料理というのはその昔、富山湾でも越中宮崎あたりの漁師が鱈汁からはじめたものといわれ、いわば、田舎料理であったが、加賀藩公の食膳にのぼるとともに料理法も刺身から酢のものへと眼にも口にも鑑賞の対象となる加賀料理の必須の一つに数えられるまでに昇華してきた。そしていまや、料亭での冬の代表的料理となる一方、いぜん、大衆の食膳になくってはならぬものとなって伝えられている。(藤田 1967, p. 67.)

庶民的な加賀料理

加賀料理は京風にならないながら京風のない新鮮な魚介類が豊富なことで、たとえば浅野川のゴリを「白味噌仕立てであしらいに生の笹掻き牛蒡」で姿のまま汁にした「ゴリ汁」はゴボウの香りで川魚独得の臭味を感じさせない絶妙の味ですが、みな、加賀の人々の日常の暮らしのなかで生まれ、海や山の幸の鮮度を生かした庶民のものであることが加賀料理の良さです。(五木 1974, p. 9.)

加賀の味はまた伝統があり、贅沢なものである。普通加賀料理というと、新鮮な材料を使い、器も亦味のうちといわれるほど、九谷焼の豪華なものを使う。代表的なものに「じぶ」があるが、昔、狩に出た武士が農家でとりたての野菜とその日の狩の獲物の野鳥を使って作った料理である、と言われている。おつゆではなく煮物ともちがい、一種の羹である。鴨、金沢の名産すだれ麩、生椎茸、百合根、芹などが材料である。鴨は小麦粉をまぶし甘辛くこい味で煮る。おつゆごと盛りつけるが、鴨にまぶしてある小麦粉がとけるから、かすかなとろみがつく。わさびをそえる。私は鴨の代わりにとりのささみ、焼豆腐などで時々作る。高価な加賀料理は金沢に行くごとに食べられるものではないが、私はいとこや友人などから、家庭的な金沢の味を教えてもらった。母も金沢の人であったから、私の味は金沢的になっているが、時代の動きと共に目に見えない味の変化のあることを知った。(中略) 甘えび、鱈のこつけ、昆布じめ、おつゆな

ど、北陸の雪の降る夜に皆と食べる、庶民の味の加賀料理である。(室生 1981, p. 90.)

さて日常食の工夫と知恵が礎にありながら、唯一無二の風格をまとう食文化に成熟した加賀料理の様相を、具体的な郷土料理との関連の上で解き明かす動きも表出する。例えば俳優の渡辺文雄(1929~2004)は、鯛の唐蒸しやじぶ煮にみる高雅な表現技法を取り上げ、市井に根ざした生活芸術ともいうべき加賀料理の情感を次のように分析している^{1 2)}。

たしかに、前田百万石の加賀料理は、そんじょそこの郷土料理とは一味も二味もちがう格調の高さである。

みごとな鯛を、丸々一匹使った”鯛の唐蒸し”は、単に豪快な料理というのとは、ちょっとちがう。そえられた松の清楚な美しさと、つき立てられた青竹の箸が、すきのない伝統ある格式を感じさせる。

婚礼の宴には欠かすことのできないといわれるこの唐蒸しは、花嫁のたずさえてきた雌雄二匹の大鯛を、腹合せに盛ってニラミ鯛にして供するのが、本来のしきたりだそうだ。

そして客はその上身だけを食べ、下身は下げて宴席に坐らない人びとに食べてもらうという粋な風習にも、この街の人びとの長い長い、思いやりのある生活を感じさせる。

ついでながら、これを家庭料理でやる場合は、小鯛やアジでつくるが、これがなかなかうまい。

私は加賀料理の中で気に入っているのは、”じぶ煮”である。町の人々のおそう菜にもよく登場するが、ハレの日の料理にもまた、かならず出てくる一品である。煮ものと汁ものの中間のアツモノ。

加賀煮として全国にその名を馳せた料理だけに、さぞや豪華なものかと思いきや、あんまり目だたない一椀である。だが、じぶ煮のために特別に用意されたじぶ煮椀の、しつとりと落着いた程のいい形と大きさは、なんとも私の気に入っている。

このじぶ煮の火加減の口伝は、「鍋で八分、椀で二分、カモや小鳥は血のしみ出る程度」。

これこそ現在でも生きている肉料理のコツ。こんな知恵を日本海の潮流は、どこからこの町へはこんできたのだろうか。

加賀雑煮、加賀重詰め、加賀祭り料理、ゴリ料理、これ以外にも数えあげればきりが無い。

(渡辺 1982, pp. 70-72.)

さらに渡辺の感興は、「こんな華麗な加賀料理をささえているのが能登半島の豊かな海の幸である(渡辺 1982, p. 72.)」と能登産食材の評価にも及ぶ。なお能登の恩恵に着眼した同時期のエッセイに、「味の履歴 加賀料理をささえた能登の特産物」がある(樋口・田辺・渡辺 1977, pp. 76-82.)。同書では、能登産魚介(ナマコやブリなど)の献上品や兵糧としての経緯にふれるのみならず、古くから交流があった大陸の影響についても詳述している。能登の人々が守り続けてきた自然と知恵もまた豪華でいて、彩り豊かな加賀料理のエッセンスとなっていることを忘れないでいたい。

小括

本章では、主に明治期以降の加賀料理にかかる言説分析を通じ、名称定着の系譜を詳らかにすることを目指した。なかでも戦前においては、加賀料理よりむしろ金沢料理という名称が頻繁に使用されていたが、双方の語はほぼ同義としてみなされていたことも明らかとなった。

なお加賀料理を語る動きにおいて、郷里を離れ、文化人や教育者、実業家などといった地位で活躍した県人たちの評論が鍵となる点を鑑みると、ふるさとへの郷愁（ノスタルジー）や加賀藩出身であるという矜持が加賀料理という言葉を読み出す一因にあったことも指摘できよう。さらに戦後には、プロによって提供される料理屋料理のみならず、主に土着の郷土料理をも包含し、京料理や長崎卓袱料理のように比類なき特異性を持つ食文化に高められた経緯を嘆賞する論調も確認された。

もてなし面においては、戦前にすでに新鮮な地物食材を重んじ、確かな歴史で彩られた美術工芸（器・しつらいともに）を組み合わせる料理体系として定義する動きがみえている。1950年代に入ると、地域の食遺産としての芸術性に論及する主張も表出し、日常食の創意工夫を基盤としていながら、加賀百万石時代から続く情緒的な演出の妙を長所に論う声も顕在化した。また芸術性を慮る上で、独自に発展した茶の湯文化の影響も金沢の伝統産業の質を高めるだけでなく、金沢しぐさなどのもてなしの精神醸成に貢献したことも最後に記しておきたい。

加賀料理とは、歴史の薫りに親しみながら、「五感の芸術の美」を体現する食文化である。まさに地域の強みを最大限にいかした「食・芸・史」という三要素に輝く総合芸術としての魅力が、加賀料理には内包されているのである。

註

1) 『池田弥三郎 北陸を語る 対談シリーズ』(1983)において、「加賀料理」の初出をたずねる池田弥三郎の問いかけに対し、大友楼・大友佐一は「終戦後のことでしょうか。その前は、そんな呼び方はなくて「金沢料理」と言っていました」「はい、戦後、吉田健一さん（英文学者、故人、吉田茂・元首相の長男）が金沢に見えて、うちで召し上がって「百万石の加賀料理」と、ある雑誌に書かれたのが始まりのようです」と答えている（池田 1983, p. 9.）。

2) 花圃は小説や随筆のみならず、大正9年(1920)には、夫・雪嶺と雑誌『女性日本人』を創刊し、婦人問題に関する論考も多数発表している。

3) 『近世日本食物史』(1935)によれば、関西料理、長崎料理、博多の水たき、岐阜料理、土佐料理、金沢料理といった郷土料理店の東京進出が盛んになりつつあるとある（笹川・足立 1935, pp. 11-12.）。

4) それぞれのレシピは、表①を参照されたい。

5) 金沢出身で、河合の親友であった上原直松（霞風）は、当初中学師範学校で学んでい

たが、明治14年(1881)7月に数学を学ぶため、石川県立専門学校理学科に編入し、同校教授や第四高等中学校助教授に着任した。明治25年(1892)7月には帝国大学理科でも予科生として数学を学び、岐阜県尋常中学校教諭を経て、明治32年(1899)には石川県第四中学校の校長に就任。その後広島高等師範学校講師を務めた後、明治44年(1911)に勇退し、前田侯爵家の家扶として会計課長を任ぜられたが、大正10年(1921)12月16日に心臓麻痺で急死した。上原の死に際し、河合は自著に「亡友上原霞風君を懷ふ」を寄せている。(省齋河合辰太郎1922, pp. 1-6.)

6)『辛酉之旅』(1922)収録の「よだれふ記」(霞風)によれば、この頃の観菊宴の料理は、「郷里金澤」の「割烹界の牛耳を執れる鏝甚」より取寄せているとある(省齋河合辰太郎1922, よだれふ記 霞風, p. 1.)。また宴の献立も提示され、「烹酒の刺身を珍重がる者、蟹の初物に顔を要心する者、小鳥の色付、鵜のじぶ、何れの膳にも箸の休まる暇もなし」と評判が上々であったことにも言及している(同上, pp. 8-9.)。

7) 大正2年(1913)12月15日には、「金澤料理工業組合」なる組織も立ち上がっている。(金沢商業会議所1912-1916, p. 3.)

8) 今回の調査においての金沢料理の初出は、明治期の食情報誌『月刊食道楽 第3巻第4号』(1907)所収の「金澤料理道楽會」に遡ると考えられる。しかし本書の記述をうかがうと、「片町石川屋食堂」を会場に、「同店の特製に係る洋菓子と日本菓子」、「林屋の特製に係る銘茶」、「石川屋のコツクが腕に擦をかけた寿司」、「蟹のコロッケーとメンチパイ」などを味わいながら、「コツクの苦心せし調理法」を聞き取りつつ研究するといった主旨になっており、ジャンルにとらわれない金沢の料理屋探訪的な集会であったと思われる。(齊藤1907, pp. 88-89.)

9) 1980年代に出版された『吉兆料理花伝』(1983)収録の湯木貞一と辻静雄の対談において、辻もまた金沢料理と呼称している。(湯木・辻1983, p. 224.)

辻 金沢料理はいかがですか。

湯木 金沢には独特の料理文化があるんです。大名がお茶をたしなんだ国の料理はばかにならんものを持っています。お茶事が食文化に与えた影響は大きいですよ。

10) 戸塚は石川の食文化を加賀料理ではなく、金沢料理と称している。(戸塚1952, p. 159.)

11) 同書には「大友楼主人」としか記されていないが、おそらく大友楼5代目・大友佐一を指すものと思われる。

12) じぶ煮や唐蒸しの調理法に関しては、西欧諸国の影響を指摘する声がある(辻1982, p. 278. / 近藤1982, pp. 125-127.)。特にじぶ煮に関しては、明治期の料理書においても西洋料理の項で紹介される様子がうかがえた(赤堀1905, pp. 77-78.)。

参考文献 (年代順)

赤堀峰吉『和洋折衷家庭料理法』杉本翰香堂1905

齊藤鹿山『月刊食道楽 第3巻第4号』有楽社1907

金沢商業会議所編『金沢商業会議所半年報 大正2年下半期』金沢商業会議所 1912-1916
 三宅花圃『その日その日』東京社 1914
 河合辰太郎『丁巳乃旅』河合辰太郎 1917
 省斎河合辰太郎『戊午の遊』河合辰太郎 1919
 省斎河合辰太郎『閑雲録』河合辰太郎 1920
 省斎河合辰太郎『辛酉之旅』河合辰太郎 1922
 勝見新太郎『割烹秘典』勝見新太郎 1923
 木村仙秀「金澤より申上候」(『彗星 江戸生活研究 第1年第3号 5月号』所収) 朝日書房 1926
 編集部「秋のもので」(『女人藝術 10月号』所収) 女人藝術社 1931
 林安繁「郷土色と金澤料理(昭和四年五月廿三日)」(『白雲深处漫筆 第1』所収) 林安繁 1932
 青柳眞三郎「金澤料理といふものは……………」(『加賀と能登』所収) 北国夕刊新聞社出版部 1934
 林安繁『白雲深处漫筆 第3』林安繁 1934
 伊澤みや「東西南北料理探訪4 7. 金澤名物」(『婦人之友 昭和10年12月号』所収) 1935
 笹川臨風・足立勇『近世日本食物史』雄山閣 1935
 々石「七寶會」(『ホトトギス 第39巻第7号(476号)』所収) ホトトギス発行所 1936
 林安繁『豆腐のから』モダン日本社 1938
 大橋青湖『釣魚夜話』第一書房 1942
 三宅美代子「父三宅雪嶺の思い出(続)」(『北国文化(第51号4月号)』所収) 北国新聞社 1950
 戸塚文子『やぶかんぞう 随筆集』創元社 1952
 渡辺保・何初彦(きき手)「座談会 加賀藩の歴史と風物 ー前田利建氏を囲んでー」(『風景 = The landscape 能登特集号 第20巻第1号』所収) 日本風景協会 1955
 中村研一「雪嶺博士の晩年 追悼記念講演会にて」(『日本及日本人 昭和31年6月号(通巻1364号)』所収) J&J コーポレーション 1956
 岡部冬彦「百萬石の味 新日本探訪うら咄(1)」(『あまカラ 第102号』所収) 甘辛社 1960
 新保辰三郎『能登半島 金沢周辺北陸温泉郷(ブルー・ガイドブックス第7)』実業之日本社 1961
 金沢地方貯金局「日本の郷愁」(『郵便貯金 第14巻第3号』所収) 郵便貯金振興会 1964
 藤田正寛「バンキング随想」(『バンキング(232)』所収) 産業経済社 1967
 高山続「新聞広告評」(『宣伝(201)』所収) 綜合宣伝社 1968
 多田鉄之助「郷土の味」(『カラー旅 第8(能登と北陸)』主婦と生活社 1968
 大友佐太郎「加賀料理のこと 風雅の心が生んだ” 滋味”」(『味の旅 8巻』所収) イーゼ

ル社 1972-6

樋口清之・田辺聖子・渡辺文雄監修『味のふるさと 7 金沢・能登の味』角川書店 1977

大友佐太郎「金沢城下町の味」(『祭りと味 ふるさとが香る手料理 (Mainichi mook)』所収) 毎日新聞社 1978

重金敦之「郷土の味に思う」(『日本の味 魚菜と郷土料理』所収) 朝日新聞社 1978

津村節子「加賀味覚散歩」(『風花の街から』所収) 毎日新聞社 1980

室生朝子「この町この味 金沢」(『月刊新自由クラブ 昭和 55 年 7 月特大号』所収) 新自由クラブ 1980

室生朝子「文学碑の旅 第五回－室生犀星－」(『月刊新自由クラブ 昭和 56 年 9 月号』所収) 新自由クラブ 1981

近藤弘『味覚の文化誌』冬樹社 1982

辻勲『日本の味と文化』サンケイ出版 1982

渡辺文雄「北前船残影 日本海のしゃれた風味」(『ポートロマン港の詩 第 4 巻』所収) 講談社 1982

池田弥三郎『池田弥三郎 北陸を語る 対談シリーズ』読売新聞北陸支社 1983

湯木貞一・辻静雄『吉兆料理花伝』新潮社 1983

読売新聞北陸支社報道部編『池田弥三郎 北陸を語る 対談シリーズ』読売新聞北陸支社 1983

綿抜豊昭『百万石料理文化〈加賀料理〉の周縁』北國新聞社 2023

小林忠雄「民俗学からみた『加賀料理』」(加能民俗の会編集幹事会編『加能民俗研究 第 56 号』所収) 加能民俗の会 2025

参考にしたウェブページ

近代日本人の肖像 三宅花圃 (2025 年 5 月 18 日アクセス)

<https://www.ndl.go.jp/portrait/datas/6288/>

人事興信録 (2025 年 5 月 21 日アクセス)

<https://jahis.law.nagoya-u.ac.jp/who/docs/who8-18080>

表① 「加賀料理」を巡る言説

年	書名	著者名	出版者	引用	頁
1914	その日その日	三宅花圃	東京社	歸省展墓（二） 兼て御招待をうけた銘墓といふ犀川に面したお茶屋の二階へ上がる、お人々のお取持ちでおいしく 加賀料理 を頂き、七八人の御方につれられ新豎町の舊宅へおもむく	243頁
1920	閑雲録	省齋河合辰太郎	河合辰太郎	主人の歸りを迎へ顔の菊花は又主人の招きを蒙る客の一人として霞風生を迎へ顔なるに其末席を汚すこと殆んど毎年の恒例なり此年も赤紅黄白紫さまざまの妍を拝見し刺へ御國自慢の 加賀料理 の厚き饗應に浸りて深く主人の好意を感謝して忘れざる所 吾も亦菊花頃の楽しさよ 留守もまた松甲斐ありて恙なしとたよりを菊や旅の言信 霞風	238頁
1923	割烹秘典	勝見新太郎	勝見新太郎	加賀料理 鮎の粕漬 秋季の彼岸過ぎ頃の卵の有る鮎を肛門より腹及鰾嚢を取り鰾を脱いて腸を洗ひ水氣を拭き取りて鹽一合生石灰一勺の割にて混ぜて鮎に撒り掛けて二日位重石をなし置き取り出して又水にて能く洗ひ水氣を去り二日間位程蔭干しになし又桶に鹽を撒り鮎を並べ幾重にも重ねて重石をなし此れを十月の末迄で漬け置きて取り出し水五合の中へ大根の汁二合柿の葉の刻みたる物五匁の割にて鮎を浸け十二三日の後取出して又水に一夜漬け翌日水氣を取りて二日程蔭干しにして別に味醃粕百目酒の粕貳百五十目焼酎二合味淋三合焼鹽廿匁を加へて能く混ぜて此中へ前の鮎を紙にて包みて桶の中へ粕と鮎と重ねて漬込むなり。	153-154頁
1926	慧星 江戸生活研究 第1年第3號 5月號		朝日書房	金澤より申上候 木村仙秀 この社より一町も上りたらん所右側に、山の尾と申候旗亭有之候。數年前廢業いたし候へども、當時板前をつとめし人、問々市中に開業いたし、所謂山の尾系の 加賀料理 をくはせ居るとのこと候。その家と相對して、五十家といへるは、二三年前まで、當地流行の貸座にて候ひしに、唯今は割烹専門に候。尤もいそやといへる名稱は、古くより有之候ものにて、天保の頃、犀川淺野川の競合問答なる「たのしみ草紙」といへる冊子に「鰯基で一杯飲んだ其氣色」といへるに「磯屋で飲んだことはないので」と力味をり候、これは寺町の古今亭と卯辰の雲錦樓とを比較せるものにて、當時より有名なりしことを知り可申候。たゞし家居も無論今の所にてはなかるべく候。目下山麓の筆基樓の経営に属しをり候。	22-23頁
1931	女人藝術 10月号		女人藝術社	秋のもので 編輯部 加賀料理 じぶ 一、小鳥の毛をむしり腹をさき内臓をとり頭は半分から切り、骨はたたいて親指大のだん子にし、肉は適ぎに切りメリケン粉をまぶし、心臓は食べられますからとり出し小羽にさしてをきます。鳥の分量によつてその肉がかぶさる位の水を鍋に煮立て、煮立つたところにメリケン粉をまぶした鳥肉、骨圍子、心臓を入れ、煮えたら皿の上にとり出し、その汁に酒少々、醤油砂糖鹽で甘からく濃い目の味をつけます。 別にセリ又はほうれんさうをゆで、おき一寸二三分の長さに切り、お椀の中に前の鳥肉と野菜を適ぎに入れ、ドロリとしたその汁をかけワサビをすつてのせ、かきまはしてたべます。小鳥一羽一人前位の見當です。	141頁
1935	婦人之友 昭和10年12月號		婦人之友社	東西南北料理探訪 4 7、金澤名物 山の網場の鵜料理 料理好きの殿様から始つた 加賀料理 伊澤みや 金澤は天下の雄藩、加賀百萬石の城下、天正十一年、前田利家が豐大閣より、加・越・能三州を賜はり金澤に居住して以來の、治國平天下の三百年は、天興の豊富な物資に恵まれて輝かしい文化の花を咲かせた。 昔から、小路を歩けば必ず土塀を洩れる實生流の語をきくといふ、又茶道の盛んに行はれるといふ、大藩らしき裕々たる金澤、ここの料理は又、どんなであらう。 華麗な九谷焼を始め、懷石料理に使はれる樂焼風の大樋焼、光澤美しい金澤漆器等優れた什器を出してある一事からも、この地の料理が、どんなに進歩し、洗練されてゐるか、想像出来る。	156頁
1936	ホトトギス 第39巻第7號 (476號)		ホトトギス発行所	七寶會 石記 二月例会は十三日午後一時より愛宕山トンネル東口の通信同窓會館で催した。俄に外遊を發表された虚子先生は、その出發前とて御多用で出席が遅かつた。而も午後六時廿分からは山上の放送局からラザオ講演とあつた。終つて木挽町の 加賀料理 梅月でさゝやか乍ら外遊をお送りする宴を催した。鰯汁がご満足らしかつた。	157頁
1942	釣魚夜話	大橋青湖	第一書房	鮎のしぶ煮 加賀料理 の一つで、まづ水一合の中に鹽を盃一杯入れ、その中に三、四寸の鮎を五分間位浸して、これをメリケン粉をひろげた平皿の中に一尾づつ入れ、よく粉をまぶし、鍋に味醃、煮出汁、醤油各盃一杯を入れて火にかけ、煮立つたら、鮎を一尾づつ並べるやうに入れて、蓋をして五、六分煮たら、火からおろし二、三分むして、一人前二尾の割で皿に盛る。	157頁
1950	北国文化 第51号4月号		北国新聞社	父三宅雪嶺の思い出（続） 三宅美代子 加賀は姑にも郷里 父が郷里を最も大切にしましたように、しゅうとめもすつかり加賀の人になつていました。ことに 加賀料理 などは父よりもしゅうとめの方が好きで、熱心に作り方など覚え、毎年あのおいしい「かぶらずし」などを作りました。	41-42頁
1955	風景 = The landscape 能登特集号 第20巻第1号		日本風景協会	座談会 加賀藩の歴史と風物 一前田利建氏を囲んで（きき手 渡辺保・何初彦／場所 大井クラブ） 金沢の料理 何 先般石川県知事にお目にかかりました際加賀料理の東京進出の話が出ましたが、如何でしょうか。 前田 好きですね。勿論東京に進出できると思います。そういう話は二三年前に聞きましたが、金沢の人は引込思案で積極的に東京へ進出してやろうという者がいないですね…。 何 お仕事の関係の北辰電機にておやりになつたら…。（笑声） 前田 北辰電機には加賀岡がいないですからね……。（笑声） 加賀料理 は高級で確かにうまいですよ。特に東京から金沢へまいりました最初の一日は確かにうまいと感じます。けれども二日も三日も同じものを出されると飽きますね。 まあ普通の旅行者はそう長期に亘って滞在する人は少ないでしょうからいいですが、東京で東京の人を相手にやれば一応料理の手は混んできますし、特にゴリ料理は他所にはない変わった料理ですし、後でお茶菓子でも出して加賀情緒豊かなものにしたらきっと当ると思いますね。金主があればものになりますよ。金沢の酒はうまいし…。	15頁

1956	日本及日本人 昭和31年6月号(通巻1364号)		J&Jコーポレーション	雪嶺博士の晩年 追悼記念講演会にて 中村研一 先生は戦災で本やそういうものを焼いて行くような事態が起ることを大変心配されまして、本を何とかして保存したいと、御念願を持っておられたらしい。たまたま私の親戚の者に加賀の出身で堀井啓次郎というものがありまして、御存知の方があると思いますが、加賀の大阪にある実業家というのが、大変私の父や堀井を通じて知っておりましたが、今生きておられるのは小倉正恒さんだけではないかと思いますが、浅川彌吉さん、それから阿部信行さんがありました。それから林アンパンさんと云つておつたが林さんがあつた。これはみんな私等知つておる人でありまして、こういう人が先生に書庫を献上したらどうだろうというので、まあ、金に困らなかつた連中で、あの書庫を寄附したのじやないかと思いますが、多分そんなことで、そこで先生が大変お喜びになつて、今の連中を初台のお家にお呼びになりまして、心からの加賀の料理をお出しになつた。私は九州の者ですが、この石川県人というのは、自分の国の御馳走が世界で一番うまいと、子供の頃から思い込んでおる人種で、それでその人達がゴリなどというものは加賀の人が一われわれが食うと格別うまいもんじやないが、世界一うまいと、ゴリの熟物とかタラの首やらカニやら、自国人がみれば格別なんだが、先生はそれを、あれは「治作」という料理屋だつたと思いますが、何か加賀の料理屋さんがありまして、加賀からいろいろ御馳走を取り寄せて、今の大阪の実業界のボス達に返礼のお礼をされたらしい。ところがまたこういう連中の、国言葉を使つて 加賀料理 を食つたので、何とも云えず感謝して、これは何とかして先生御恩返しを、謝恩会をしなければならんというので、そんなら堀井がちょうど中村と親戚だから、更に、その前から三宅先生は初台におられましたし、私が初台だつたので、お嬢さんやら、それから二番目の坊つちやんと思いますが、それから花園女史やら、おつきあいしておりましたので、私が肖像を画くということになつた。	130-131頁
1958	日本歯科評論 (191)(9月号)		ヒューロン・パブリッシャーズ	こつた料理 園江恵 (昭和医大歯科医長) 戦前、加賀百万石の御料理を見せて貰つた事がある。吸物碗の小鯛の切身が、誰のも全部同じもので、鎌や尾の部は誰のものにもいつていない。云うなれば一つの碗に小鯛一匹を使つていることになる。贅沢とは云えお客に公平を期する点はよからう。実際吸物でも焼物でも魚の尾鰭の当つた時程気色のよくないことはない。 また 加賀料理 に前述の様な鯛の台物があつた。ほぼ同じだが、大きな鯛の片身をそいで、それに別な小鯛の調理したのを鰭の如く数つめてあつて各自がめいめい取合うようになつていたが、要は鯛は盛器の役をしているにすぎない。 「料理人気のへる程に無駄を出し」と云う川柳があるが、うんと無駄を出す料理人の腕がいいと云うのはどうした事か。	57頁
1960	あまカラ 第102号		甘辛社	百萬石の味 新日本探訪うら咄 (1) 岡部冬彦 (漫画家) そこで百万石の食物はと、大友さんに聞いてみた。大友さんは吉田健一氏が金沢に来た時、ただただ食べるだけで、数日の流連荒亡を続けた料亭の御主人である。 「料理といえはまず京都ですが、京都に次いでは加賀といわれなければならないと思いますなア。 京都には伏見、灘といった酒どころがひかえていて、その料理を引立てていますが、加賀でも藩政時代からキクザケ、能登の酒といったものがある有名でし、最近ではもっといろいろな酒が出来ております。 しかし、皆さん美味いとおっしゃるが、どちらかというとチョット甘口の酒が好まれているようすなア」	52頁
1960	あまカラ 第102号		甘辛社	百萬石の味 新日本探訪うら咄 (1) 岡部冬彦 (漫画家) 一 加賀料理 というと…… 「藩政時代は町方の料理と、殿中の料理は違つておつて、殿中ではやはり四条流の料理だったらしかったのですが、今はそのような区別はございませんア。 マア一口でいえば大様な料理すな、これが金沢の料理の特徴で、この伝統がいまでも、冠婚葬祭の時には他国では見られないような大風な料理が、一般に嗜好されておりますなア。京料理でも、大阪料理でも、また江戸料理でもない、大様な料理すなア。 それから貯蔵食品、これが発達しているのも特徴の一つすなア。たとえて申しあげると、イナダを乾燥しまして、マア魚のミイラすなア、このミイラで夏でも食べられる。またイワシの糠漬け、ニシンの糠漬け、このような貯蔵食品が発達している。 したがって漬物が盛んでして、たとえて申し上げると、各家々で梅干を自宅でこしらえて、年号を書いて保存しておるのですが、私共の見が一番古いものでは、元禄何年というトンデモナイ古い梅干が保存されておりましたなア」	52-53頁
1960	あまカラ 第102号		甘辛社	百萬石の味 新日本探訪うら咄 (1) 岡部冬彦 (漫画家) *抜粋 一しかし梅干とか糠漬けとかいうと、なんか粗食の代表みたいな感じがしますが…… … 「漬物だけならそうでしょうが、 加賀料理 の代表といえは、大ダイの唐蒸しすなア。 これは大鯛を背開きにして、お腹にオカラをつめまして、これを大鉢に入れて客席の真ん中に出して、それを皆でムシするという豪華なもので、器がみな立派なもので、非常に儀式ばつたものすなア。 これなどはたしかに加賀百万石の情緒といった物が味わえる、良いものですなア」 まだまだゴリの話、冬のカニ、春のイワシといった庶民的なものからと話は尽きない。 興味のある人は直接金沢へ行くことでしょう。ただし、せめて吉田健一さんの半分位の胃袋を用意して……。	53-54頁
1963	新文明 第13巻第7號		新文明社	盛り場 東京神田万世橋にコネヤマビルというのがあります。元社會黨代議士米山ヒサ女史のビルですが、そのヒサさんのお嬢さんが、そこに「はなびら」というグリルと喫茶の店をひらきました。奥野信太郎・池田彌太郎など食い意地の張つたお歴々が、連歌の會などにつかつているようですが、グリルという名の西洋料理店なのに、注文によつて 加賀料理 もつくつてくれます。きくらげの卵の花煮だのドジョウの串焼など、ゴリとともにたのしいものが出されますし、岡山ずしまで食べさせてくれるのですから、なかなかの店といえましよう。酒は金澤の福正宗です。	61頁
1964	全国著名旅館大鑑		日本交通公社協定旅館連盟	金沢 あさ井や 自慢料理 加賀料理 竜明館 (経営者 浜田末吉) 自慢料理 加賀料理	412・415頁

1964	ゴム時報 第43巻第1号		ゴム時報社	わたしの「美味求真」 小竹保治（東部ゴム製造・社長） 私が幼少の頃の記憶であるが郷里金沢の 加賀料理 のうちでじぶと云うのががあるが、雁、鴨のとれる季節になると、普通家庭のものではなく料亭のものだが、その鳥肉を甘辛く煮て、うすい葛の汁をかけ、わさびを入れて食するものだが、その味の高雅なこと、子供心にも感じていたし郷土料理の庄巻だと今でも思っている。	59頁
1964	郵便貯金 第14巻第3号		郵便貯金振興会	日本の郷愁 金沢地方貯金局 九谷焼、大樋焼、漆器、金沢箔、桐製品、加賀象眼、加賀友禅、などが、藩政三百年のフシが育んだ工芸美術品として、今に生きて豪華、けんらんを誇っています。 また、外様大名として徳川幕府の監視をのがれるために茶道、謡曲、能を奨励したといわれ、現在も趣味を寄せる人が多く、この副産物として数々の名菓、珍香佳味を誇る独特の 加賀料理 が生まれ、四季を通じてとりどりの味覚を満喫させてくれます。	49-50頁
1965	あまカラ 第161号		甘辛社	加賀料理 大久保恒次 加賀百万石の城下、金沢は江戸や大阪とはまた違った姿の料理をのこしてくれた。 （中略） 金沢の町でもラーメンはさかんに食べられているし、洋食も中国料理も繁昌している。にもかかわらず 加賀料理 がのこっているのはまことに意味があると思う。	39-46頁
1967	パンキング(232)		産業経済社	パンキング随想 藤田正寛（神戸大学経済経営研究所助教授） ＊「北陸の一寒村生まれ」とあり 鰯一式の料理というのはその昔、富山湾でも越中富山あたりの漁師が鰯汁からはじめたものといわれ、いわば、田舎料理であったが、加賀藩公の食膳にのぼるとともに料理法も刺身から酢のものへと眼にも口にも鑑賞の対象となる 加賀料理 の必須の一つに数えられるまでに昇華してきた。そしていまや、料亭での冬の代表的料理となる一方、いぜん、大衆の食膳になくってはならぬものとなって伝えられている。	67頁
1968	カラー旅 第8（能登と北陸）		主婦と生活社	郷土の味 多田鉄之助 国名加賀を冠して、 加賀料理 、加賀ずしなどという、優れた味とゴージャスな気分がわいてくるようだ。	171頁
1968	宣伝(201)		綜合宣伝社	新聞広告評 高山統 みやびやかな 加賀料理	17頁
1969	母子草 杉原竹女句文集		あらうみ会	このぬか漬鰯やフグは、郷土を訪う加賀人のみやげの中に、捨てられぬものゝ一つとなつている― 加賀料理 といえは食膳に並ぶようである。	147頁
1971	文学の旅 8（北陸・能登）		千趣会	北陸の味覚 ところで、金沢の 加賀料理 といえは、輪島塗りの器に盛った絢爛豪華な料理とか、凝りにこった貴族趣味的なものを持ち出したがるようであるが、コタツにでもあたりながら家庭で素朴に調理したものを通してこそ本当の加賀の料理なのではあるまいか。 加賀料理 といえは、犀星も賞味した「ゴリ料理」が懐しい。これは現在、金時絵の器に一、二匹入れられて高級料理として珍重されているようだが、水の美しい手取川や浅野川で夏の一日、河原でゴリ汁会と称して汗を流しつつ楽しむものではなからうか。	239頁
1972	藍花亭日記 随筆集 第2巻	岡安迷子	現幻社	九月七日 列車食堂で朝食。間もなく金澤著。兼六園その他を一巡してから、市内の妙立寺を見る。（中略）犀川のほとりの鰯基で 加賀料理 の晝餐。嘗て高濱虚子先生も立依られた宿と聞いて懐しい思ひがする。	357頁
1972-1976	味の旅 8巻		イーゼル社	加賀料理 のこと 風雅の心が生んだ”滋味” 大友佐太郎（郷土料理研究家） 京風・江戸風が混ざった味 真宗王国としての本願寺の影響力は、年中行事だけでなく、北陸の人びとの生活をすべて京風にならったものにしたのです。 藩政になってからは、食礼式、その他を徳川幕府に準じたほうが外交上万事つごうがよいので、幕府の礼式四條流を藩の制式料理としたため、昔からの京都風な公家流の食生活のなかに、江戸の武家風の習慣が大きく割り込み、重なり合った二重構造となったわけです。そうした基盤のうえに、両方のよさを合わせた独自の 加賀料理 が、三百年の年月をかけて磨かれてきたのです。	42頁
1972-1976	味の旅 8巻		イーゼル社	加賀料理 のこと 風雅の心が生んだ”滋味” 大友佐太郎（郷土料理研究家） 四季の 加賀料理 他国の名物によくある殿様のお好みとか、風流人の創作というたぐいの特別な商舖の品がなく、みな加賀の人々の日常の暮らしのなかで生まれ、家々の台所で母から娘へと受け継がれてきた庶民のものであることが 加賀料理 のよさです。素人のまねのできない精巧な細工や加工料理が少なく、海や山の幸の鮮度を生かし、素材の組み合わせによって持ち味を充分に発揮する点が、すぐれているといえるでしょう。「加賀は天下の書府なり」といわれた風流の町から生まれた九谷焼、加賀蒔絵、能楽、茶道、こうしたものすべてが渾然として、すぐれた料理の演出を助け、風雅な調和の美、味の芸術、 加賀料理 の滋味を育て、三百年の伝統を守ってきているのです。	44頁
1974	オール大衆 27(5)		経済通信社	庶民的な 加賀料理 五木寛之 加賀料理 は京風にならないながら京風にない新鮮な魚介類が豊富なことで、たとえば浅野川のゴリを「白味噌仕立てであしらいに生の笹掻き牛蒡」で姿のまま汁にした「ゴリ汁」はゴボウの香りで川魚独得の臭味を感じさせない絶妙の味ですが、みな、加賀の人々の日常の暮らしのなかで生まれ、海や山の幸の鮮度を生かした庶民のものであることが 加賀料理 の良さです。	9頁
1977	味のふるさと7 金沢・能登の味	樋口清之・田辺聖子・渡辺文雄監修	角川書店	味の履歴 加賀料理 をささえた能登の特産物 この北加賀に、百万石の城下町金沢ができあがるのは、天正十一年（一五八三）に前田利家が金沢城に入城してからのことである。そして加賀一国の首府から、能登・越中を含めた三か国、百二十万石の大藩となり江戸、大阪、京の三都に次ぐ四番目の大都市となった。以後金沢は、藩主前田侯の庇護のもとに、美術工芸、文芸、芸能、茶の湯などが発達し、京都と肩を並べる文化水準の高い飛び地となっていたのである。ここには当然食生活にも貴族的な好みがあられ、味に凝り器に凝り風情を楽しむ 加賀料理 ができあがった。	80-81頁
1978	日本の味 魚菜と郷土料理		朝日新聞社	郷土の味に思う 重金敦之（週刊朝日記者） 加賀料理 は、前田百万石の伝統を引き継ぎ、九谷焼や大樋焼の陶芸、漆や金箔の工芸、茶道、お菓子など、金沢を中心とした一連の消費文化のなかで、独自の体系を守ってきた。京都・大阪を中心とする関西の懐石料理に拮抗する唯一の地方料理といえるかもしれない。	52頁

1978	郵便貯金 第28巻第4号 (通巻325号)		郵便貯金振興会	郵便貯金会館めぐり 金沢郵便貯金会館 天正十二年、前田利家公が金沢(尾山)に入城して以来、京都風な公家流の儀式的な食生活に、江戸の武家風な習慣をとり入れ、独自の 加賀料理 が生れたという。 冬は油ののった寒鰯、鰯の白子、真っ赤な甘海老、ズワイガニ、ナマコ。春は山の筍、ウド、ワラビ、ゼンマイ。夏は河原の鮎や鰯(ゴウリ)。秋の名物は加賀連根などと、珍味が目白押しで、四季折々の新鮮な海の幸、山の幸、天然自然に恵まれた地方ならではの料理が多い。 料理とともに、九谷焼、輪島塗、山中塗の器ものが、演出を助け、 加賀料理 独特の調和の芸術を守っているものといえる。	41-42頁
1978	祭りと味 ふるさどが香る手料理 (Mainichi mook)		毎日新聞社	金沢城下町の味 大友佐太郎(料理研究家) 加賀の味覚は、器用な細工、粋な演出によって決まるもので、器物のアイデアなどに頼らない。顧客に器物を食べさせるのではないからだ。「能」の動きのように、すべての無駄を切り捨ててギリギリに凝縮した、素朴な食の組合せと扱いに、 加賀料理 の本領がある。 伝統を守る加賀の味とは、まさしく、そんな心で作られたひとつひとつの料理のことである。	153-154頁
1979	田舎料理	皆川洋	大陸書房	加賀百万石の味に酔う ここ金沢の味を、 金沢料理 といわず 加賀料理 と呼ぶ。 加賀料理 、それにはやはり加賀百万石の伝統が、味だけでなく、すべてに脈々と生きつづけているといつてよいだろう。代々の前田家は、随所に京文化を取り入れているは、九谷焼き一つ例にとってみても、絵付けの美しさ、華やかさは京文化の流れである。・・・茶道の発達には生菓子、干菓子を優れたものに育て、季節と、心をこめた茶会席も優美に育った。 加賀料理 はその伝統につちかわれた味といっても過言ではあるまい。	145-146頁
1980	月刊新自由クラブ 昭和55年7月特大号		新自由クラブ	この町この味 金沢 室生朝子(作家) いわゆる 加賀料理 は贅沢なものである。一流の料亭では器も一品のうちで、伝統の九谷焼を使う。見た目も美しいし、勿論味は良い。	138頁
1980	風花の街から	津村節子	毎日新聞社	加賀味覚散歩 京都の料理は細工、 加賀料理 は組合わせの妙である、とも言われた。…加賀の家庭料理は、そのまま宴席に出しても通る洗練されたものだと言われた。	74-75頁
1981	月刊新自由クラブ 昭和56年9月号		新自由クラブ	文学碑の旅 第五回-室生犀星- 室生朝子 加賀の味はまた伝統があり、贅沢なものである。普通 加賀料理 というと、新鮮な材料を使い、器も赤味のうちといわれるほど、九谷焼の豪華なものを使う。代表的なものに「じぶ」があるが、昔、狩に出た武士が農家でとりたての野菜とその日の狩の獲物の野鳥を使って作った料理である、と言われている。おつゆではなく煮物ともちがい、一種の羹である。鴨、金沢の名産すだれ鮓、生椎茸、百合根、芹などが材料である。鴨は小麦粉をまぶし甘辛くこい味で煮る。おつゆごと盛りつけるが、鴨にまぶしてある小麦粉がとけるから、かすかなとろみがつく。わさびをそえる。私は鴨の代わりにとりのささみ、焼豆腐などで時々作る。高価な 加賀料理 は金沢に行くごとに食べられるものではないが、私はいとこや友人などから、家庭的な金沢の味を教えてもらった。母も金沢の人であったから、私の味は金沢的になっているが、時代の動きと共に目に見えない味の変化のあることを知った。(中略) 甘えび、鰯のこつけ、昆布じめ、おつゆなど、北陸の雪の降る夜に皆と食べる、庶民の味の 加賀料理 である。	90頁
1982	金沢考		北国新聞社	加賀料理 確かに、 加賀料理 には材料、調理法、味に厚みと幅があるといつてよい。カモの肉にすだれ鮓、シイタケを加え、とろりと煮込んだジブ煮、枯れた風味のゴリ料理、野と海の幸を見事に調和させたカブラずし、素朴な味を生かしたレンコン料理。加えて、つるりとした舌ざわりで夏場に欠かせぬナスビとそうめんの煮つけ、しっとりしたフナ煮の煮びたし、タラのコブじめ、クルマミとゴリのつくだ煮、祭りの食卓に彩りを添える押しずし、甘エビの煮つけ、そして威風堂々のタイのから蒸しなど、金沢の料理は実にバラエティーに富み独自の風格を持つ。その味は、京都の公家文化に藩政期の武家文化を重ね合わせた巧みなものと評される。 しかし、「もとをたどれば決して武士の家で生まれたものではない」といってはばからないのは、前石川県児童会館長の山崎利一さん(七一)である。「金沢の風味は庶民がはぐくんだものです。京料理は遠隔地から運ばれた材料をうまくこなした技巧派といえますが、海と山と川に恵まれた金沢の料理は本質的に武骨なものです」。山崎さんはジブ煮を例にあげて「元来は猟師を中心に山間部で産声をあげた料理だった。それが町なかへ伝わり味が洗練された。そして武士階級の台所にまで入り、さらにみがきがかかったんです。野良着姿だったものが、いつの間にか髪を結い、友禅染めの着物を身にまとったんですね」と解説する。	29頁
1982	ポートロマン港の詩 第4巻		講談社	北前船残影 日本海のしゃれた風味 渡辺文雄(俳優) 華麗なる加賀料理 旅先きで出会う郷土料理には二種類あるそうだ。一つは各地の珍しい食べ物であり、もう一つはその土地の風俗文化が食べ物と組み合わせられて、独特の食事のコースとなったものであると。金沢の 加賀料理 は、そんなところの郷土料理とは一味も二味もちがう格調の高さである。 みごとな鯛を、丸々一匹使った“鯛の唐蒸し”は、単に豪快な料理というのとは、ちょっとちがう。そえられた松の清楚な美しさと、つき立てられた青竹の箸が、すきのない伝統ある格式を感じさせる。 婚礼の宴には欠かすことのできないといわれるこの唐蒸しは、花嫁のたずさえてきた雌雄二匹の大鯛を、腹合せに盛ってニラミ鯛にして供するのが、本来のしきたりだそうだ。 そして客はその上身だけを食べ、下身は下げて宴席に坐らない人びとに食べてもらうという粋な風習にも、この街の人びとの長い長い、思いやりのある生活を感じさせる。 ついでながら、これを家庭料理でやる場合は、小鯛やアジでつくるが、これがなかなかうまい。	70-71頁

1982	ボートロマン港の詩 第4巻		講談社	北前船残影 日本海のしゃれた風味 渡辺文雄（俳優） 私は加賀料理の中で気に入っているのは、“じぶ煮”である。町の人々のおそう菜にもよく登場するが、ハレの日の料理にもまた、かならず出てくる一品である。煮ものと汁ものの中間のアツモノ。 加賀煮として全国にその名を馳せた料理だけに、さぞや豪華なものかと思いきや、あんまり目だたない一椀である。だが、じぶ煮のために特別に用意されたじぶ煮碗の、しっかりと落着いた程のいい形と大きさは、なんとも私の気に入っている。 このじぶ煮の火加減の口伝は、「鍋で八分、椀で二分、カモや小鳥は血のしみ出る程度」。 これこそ現在でも生きている肉料理のコツ。こんな知恵を日本海の潮流は、どこからこの町へはこんできたのだろうか。 加賀雑煮、加賀重詰め、加賀祭り料理、ゴリ料理、これ以外にも数えあげればきりがない。こんな華麗な加賀料理をささえているのが能登半島の豊かな海の幸である。	71-72頁
1983	池田弥三郎 北陸を語る 対談シリーズ	池田弥三郎	読売新聞北陸支社	味 庶民の知恵が生んだ加賀料理 池田 郷土料理とか、加賀料理と言い出したのは、いつごろからですか？（8頁） 大友 「終戦後のことでしょうか。その前は、そんな呼び方はなくて「金沢料理」と言っていました」「はい、戦後、吉田健一さん（英文学者、故人、吉田茂・元首相の長男）が金沢に見えて、うちで召し上がって「百万石の加賀料理」と、ある雑誌に書かれたのが始まりのようです。（9頁） 京風+武家風+器という着物（10頁）	8-10頁

東四柳作成

表② 戦前・戦時期における「金沢料理」を巡る言説

年	書名	著者名	出版者		
1907	月刊食道楽 第3巻第4號	齊藤鹿山	有楽社	金澤料理 道樂會 第四回は二月二十六日を以て片町石川屋食堂に開催された場所がチト狭隘なので多人数の集合には如何であらふと危んだものゝ會主なる桂井氏が苦心の末卓子（ていぶる）の排列に意を凝らし狭い割に可なり的人数を容るゝ余地を存したのは嬉しい卓上は雪を敷く白木綿で覆ひ處々に冬季の花を活けたのみか玻璃製の器には同店の特製に係る洋菓子と日本菓子を堆く盛り其と並べし堤籃には特に東京より取寄せた芭蕉の実と龍眼肉を入れて會員の好むに委したなどは頗る好い趣向である開會時刻は午後正六時と定めたものゝ實際に當つては何時も勵行の出来ぬのが何よりの遺憾である次回よりは成る可く秩序ある規律ある會合にしたいとは一般會員の希望である會員の全數は七十名の上に出でしものゝ當日は諸種の支障が起つたと見え四十餘名に過ぎない出席者であつた先づ待合として林屋の特製に係る銘茶を喫し石川屋のコツクが腕に擦をかけた壽司を味つたが就中北國名物の一に數えらるゝ蟹を利用して山の芋を配した技倆に至つては一唱三嘆の値があつた總て會長たる松永工學士は自席に起立して開會の挨拶を述べ終に当日の新入會員たる足立大佐、筑摩軍醫部長、白水中佐其他五六の人名を紹介したる後左記の獻立に據りたる晚餐に移り一皿毎にコツクの苦心せし調理法を聞きつゝ研究を聞はした料理は念に念を入れたものゝとて普通の洋食店にあり觸れたのとは類を異にし何れも甲乙の差別を附すべくもあらぬが其中にも蟹のコロッケーとメンチパイは最も佳味であつた會食中飽えず蓄音機で義太夫、俗謡などを聴かして來會者を娯ましめたのは時に取つての餘興で會員各自四方山の雑談に耽りつゝ和氣洋々として散會したのは午後十時過であつた。（同地通信）	88-89頁
1912-1916	金沢商業會議所半年報 大正2年下半期	金沢商業會議所編	金沢商業會議所	十二月十五日 金澤料理 工業組合組織成り、本郷米太郎組長に當選せり	3頁
1917	丁巳乃旅	河合辰太郎	河合辰太郎	四 古今亭 余が歸郷は度々の事で、其度毎に古今亭の樓上故春畝伊藤公が醉余「風光第一樓」と揮ひし筆致酒脱の額を懸けた室に入るのを例として居る。歸郷と古今亭、春畝公の額と余が室、何だか奇しき因縁がある様にも考へられる。今度も亦其室に入つたから、我が別墅へでも來たやうな懐かしい心地がした。 此の亭は今こそ旅館を兼業して何人の投宿をも許すこととなつたが、以前は金澤第一流の割烹専門で、生酔の野心家が酔枕窈窕美人膝を氣取つても、一二時を過ぐれば俵を以て御届申すといふ程家格の嚴なる樓であつて其點が却て紳士間にもて囃されたのである。其頃から余は特別格で取扱はれ、家人と氣心もあひ、女將はすつかり余が嗜好をのみこんで居るから、萬事居心地好く、一日と思ひひしものが數日も淹留する事さへあつた。浴後の晚餐は久々での純粹金澤料理、特に女將が余の嗜好に適した配膳は旨味云ふべからずで、家人と四方山の談笑にはや根が生えた様に覺えた。	23-24頁
1919	戊午の遊	省齋河合辰太郎	河合辰太郎	古今亭は例に依り春畝公の筆になる『風光第一樓』の額の下に座を占めて、初めて來た娘共に其由來因縁を縷々と説き聞かせた。一世の英傑も嘗ては此の様に醉餘の興を催し、此の樓に風光を賞した事もあつたのに、其樓と其風光は依然たるも、其人は英魂今何れにありやと想到すると、蛭蟷蟪蛄の得意も敢て笑はれはせぬ。醉生夢死は人間の能でもあるまい、ウント働いてウント遊ぶが本能であると、聊か人生觀迄も聞かせたのには、娘共嚙々迷惑であつたらう、其内食膳を運んで來た、所謂金澤料理なるものを本場で味ふのであると、談笑しつゝ箸をとつた。金澤料理といへば、余は七八年來秋季に、庭園手栽の菊花の咲くを期として、同郷の舊友知人を招き、誼會などを催して、其都度金澤料理の晚餐を供するのが例となつて居る。其料理は一切茲の主人に託し、而かも成るべく舊式を尚び、吸物から羹のお汁まで豫め調理して、客振舞の前日夕三時頃の列車に横込ませ、當日朝七時頃着せしむる趣向になつて居る。來會の客人も久方振郷里の蟹とか、大蝦とか、鵜のじぶとか、鮓汁とかいふ様な郷土趣味を味ふので、中には此會合を大に樂みとして待ち居らるゝ方もあるとの事。一寸聞くと干は贅澤の沙汰である様だが、焉ぞ知らん其實東京一流の割烹店に命じ、紋切形の供膳を張るよりは、決して贅ではない。併し趣向と趣味が金錢以外贅澤といへば、云へぬ事もなからうか。今其の饗宴の都度奔命に勞らしめた妻女を賓客として、本式の料理を本場で薦めるのは、聊か其慰勞の意味であるといへば、女將を始め中々現金な御馳走振りで、大に振つて居ますねと笑ふのも、金澤見物幕開きの鳴物としては、愛嬌たつぷりであつた。	73-75頁
1919	金沢市統計書 大正6年	金沢市編	金沢市	金澤料理 工業組合	97頁
1922	辛酉之旅	省齋河合辰太郎	河合辰太郎	よだれふ記 霞風 毎年の吉例として、根岸の里枕山横谷樓主人は、在京の知友を其樓に招待して、自園培養の菊花を賞觀せしめ、旁郷里金澤の料理を同地割烹界の牛耳を執れる鈿基より取寄せ香味に飽かしむ。衣食足つて家産乏しからず、今を盛りの黄白慾に醺酔せぬ主人の此快癖に、旅行記頒贈の特志と共に數年來陪宴知友が根岸に於ける年中行事として好樂の一なるべし。 時は來れり。辛酉十一月十日左の案内狀來る。 拝啓秋清の候…久方振御高話拜聴旁例の金澤料理にて晚餐相呈度存候間來る十四日午後四時迄に茅屋へ御枉駕被下候はゞ幸慶の至りに御座候先は右御案内申上度草々敬具 大正十年十一月十日 河合辰太郎	1-2頁
1922	辛酉之旅	省齋河合辰太郎	河合辰太郎	よだれふ記 霞風 江戸に來た鈿屋料理のきれ味は刃にも立ずや舌鼓打 京酒の刺身を珍重がる者、蟹の初物を頭を要心する者、小鳥の色付、鵜のじぶ、何れの膳にも箸の休まる暇もなし。鶯の徳利は濁り春の囁りを洩し、客の顔は皆秋の紅葉を染む。梅は梅はと鶯に和するものあれば、鹿爪らしき議論するも坐興ぞかし。膳上の珍珠羹へ來れば、盃を掲げて出陣し、獻酬各所に起る。 金沢を料理するてふ市長にも金澤料理喰はず皮肉さ 飯尾市長の前に至りて一獻し、本日の御馳走如何と問へば 飯をとて百萬石の市長殿 手料理ならば骨を喰はさむ 皮肉の後に残るは骨か ヲゝ恐 ヲゝ恐	8-9頁
1928	午前九時	三宅やす子	実業之日本社	佐藤さんに誘われて、「つば甚」の 金澤料理 を味ふことが出來た。おいしいと思つた。大阪の料理より、線が太くて、弾力のある味だつた。	232頁
1929	我觀 (69) 8月號		我觀社	追想旅行 同日夕刻、史談會員と兼六園の三方に會した。會長は本多男、専務理事は和田文次郎氏、食事は祭日の金澤料理其の儘であつた。	125頁

1930	帝国農会時報 3月號 (第28號)		帝国農会	青森府の汽車に乗り今朝六時半金澤に下車一時間半滞在中 金澤料理 で一杯傾け…	17頁
1932	白雲深处漫筆 第1	林安繁	林安繁	郷土色と 金澤料理 (昭和四年五月廿三日) 金澤料理 にいたりては、素と茶料理が基礎となりて、自から郷土色がその間に織り込まれて居るなり、しかるに動もすれば近來は關西料理の眞似事をなし、 金澤料理 の特色を失はんとす、由來模倣は何處かに本物に比して間拔けたる所あり、自然に肝腎の急所が缺くるを常とす、吾輩はこゝにおいてか寧ろ金澤の郷土色の濃厚なる 金澤料理 を保存發達助長せしむるの必要を感じるものなり、維新以來石川縣の工藝美術が衰へ、從來の如く念入りに堅實にして緻密なる品物をつくることに努力せざりしが、近來當局並に當業者がこの點に眼醒めたる結果、著しく發達して、今は日本國中京都に次て最優良品が石川縣に於て製作せらるゝに到り、東京の商品陳列館、東京、大阪の三越等の百貨店に於て、餘程注目しだして來たことは實に喜ばしき現象といはざるべからず、これと同じく料理に於ても亦郷里特有の調理方法を保存助長せしむることが、地方的風土に適する點に於ても、又クラシカルに考へても最も必要なりと思ふなり。 冬から春にかけて蕪の脂 (蕪と鰯のサンドウイツチ) は他國に見出す能はざるうまさにして鰯の鹽加減と蕪の香とが能く調和して味はひをなすものなり、而して蕪は特に金澤産ならざるべからず、金澤の蕪は堅くしてそれ自身これを京都、大阪の蕪に比して遜色あるも、これを蕪鰯に用ゆるに至りて捨て難い味を出すなり、若し試みに金沢の蕪にかふるに大阪の天王寺蕪を以てせんか、品質柔軟にしてその味はひを成さざるを知るなるべし、今金澤市中に時候よりも早く賣出しをれるも、味はひ宜しからず、優良品は矢張り太料理店、魚屋、旅館等に求めざるべからず、一片の蕪のサンドウイツチ、これに配するに灘の銘酒をもつて、天下無類の珍味他國の人の喜ぶこと	38-40頁
1933	都市農山漁村郷土地理範例	山本熊太郎	古今書院	市の製品と酒も昔から名がある。殊に菓子は「 金澤料理 」と共に風味優秀な百萬石城下の逸品が多く、「加賀落雁」は代表的な名菓である。	44頁
1934	加賀と能登	青柳眞三郎	北国夕刊新聞社出版部	金澤料理 といふものは……… 名物にうまいものなし………誰がこんなチャチなタンカを切つたのか知らないが、金澤は百萬石の御城下、たべものにかけては負けをとらんデス、そりや傳説的な佛教思想の影響で、多少枯淡なきらひはあるとしても、そこにはまたそこに獨特の調理法があるといふもの、先づブーンと金澤漆器の香も高い椀に盛られて出て來たのが名代の鰯汁。 「アラ。なんだかグロなものだワ」 なんてことをいつたら笑はれます。この頭のデツカイ鰯がウマイことにかけては川魚随一で、百萬石のお殿様が御自慢の鼻をウゴめかしたといふ代物デスゾ。サテその次が石斑魚、これを室生犀屋に云はしむると………鮎に似て肌白く鱗は粗く、白山の雪が解け始める三月末ごろ朝焼け色の朱い筋が二本、稲妻のやうに駄つて尾端にまで書いてある。その頃をさくら石斑魚といふ一番うまい季節である。刺身は鯉のあらひのやうにしぼる。ちゞれた肌身は冷たくあまい。しやりしやりする。輪に切つて汁味噌つけて、焼いて味噌焼唐辛子ちらつかせることは金澤の優しい風情、箸立て、思ふは山々の残雪でなければ桃李を兼ねた川緑の景色もその一つである。腹の子もほろほろと優しく箸のさきにこぼれて美味しい。 (中略) それに鮎も甘い。鮎のさし身は天下一品、全く金澤は川魚料理の天國だ。…その外にも百萬石に相當な豪華の料理が数へ切れん程あるデス、だから犀川の川瀬を聴き乍ら町第一の料亭鰻甚や、小ぢんまりした金茶寮あたりから、これも一流どこなら北間樓、金城樓、淺の川では名代の「ごりや」、かき船、金間あたりで金澤美人をお酌にゆつくり味はつて御覧なさい。お酌に侍る美人連は若奥様の神経をとがらす様な事はせんデス。	25-27頁
1934	白雲深处漫筆 第3	林安繁	林安繁	金澤料理 盟友河島基吉君、この程余を大阪の事務所に訪ふて、 金澤料理 を御馳走せんといふ、…中略… やがて菓子が出た、森八の壽煎餅に松葉の菓子であつて、配するに宇治の銘茶を以て、愈々河島君金澤より携帯の御馳走は初まれると覺えたり、膳部の運ばるゝを見るに (一) 生鰯の子付け、(二) 紅白のはべん (蒲鉾) に胡瓜の甘煮と、ペロペロ (はやゆべし)、 (三) 鰻の筋の粕漬、(四) ナンバ (唐辛) のつくだ煮、(五) 紅葉子 (鰯の子) に花鰹、(六) 鰯なます、(七) 生鰯のすまし汁に生葱、(八) 大根の風呂吹、(九) 鴨のあつ物に蕪麩と田ぜり と云ふ按配にて、中々の御馳走に加へて (十) 宮の腰、(金石) のずわい蟹 に至りては身の堅くして味のよろしき、只々感嘆の外なく (十一) 三年味噌の汁に鹽菜茸 と來ては最早至れり盡くせりである。 (十二) 大鰯の素焼の煮付 (十三) 蕪の脂 *食後は森八の銘菓「千歳鰯」	141-144頁
1934	白雲深处漫筆 第3	林安繁	林安繁	余十二月九日上京するや十一日の日曜日をもつて群馬水電社長田島達策氏の好意により、東京本郷元町の寶生會館に寶生家元の能を見る、たまたま先輩河合省齋翁に會す、話頭上記の 金澤料理 のことに及んだが、翁の曰く 「君が東京に來て居たのなら、昨日は 金澤料理 を御馳走するところであつた」 と、けだし氏は四五の同友を集めて毎年 金澤料理 を郷里鰻甚樓から取寄せらるゝを例とし、本年は時偶々十二月十日に實行せられたのである。一日ちがひでまことに惜しいことをしたと思ふ。 思ふに東西所を異にしては居るが、郷里のなつかしさを感ずるは其軌を一にして居るものと見える、他郷にありて郷里を憶ひ、郷里をなつかしみ、郷里をしたふ志の消えぬのは如何ばかりかゆかしからざるべき、特に金澤にて料理のうまきは冬季を最とし、冬季といふも年末年始を最も優れりとするのである、而して肝腎の金澤の料亭は三百年來發達し來れる茶料理から出た特有の料理をすてゝ、關西料理を眞似しつゝあるのは一體全體どういふ譯であるか、吾輩は大に心得違ではなからうかと思ふ。	145-146頁

1934	白雲深处漫筆 第3	林安繁	林安繁	東廓の遊里を背景として浅野川の清流に枕し、實達賢王の山々を望むところに金城樓がある西廓の狹路をさしはさんで犀川の洪流を眼下に瞰下だし、南金澤の全景を見渡すところに鐔基樓があり、望月樓がある、しばらく水境をはなれて泉石幽遠の地に北間樓がある、百萬提封の都域にいずれも形勝の地を占め、古き沿革あるこれらの大旗亭でありながら、藩祖以来の 金澤料理 の妙味を傳へないのは如何、ペロペロや「はべん」胡桃の「突出し」はまさに復興すべきである、…（中略）…能登の牡丹蝦、金澤の「なまづ」は最も特色があり外來の「すつぼん」料理などの比ではない、只幾分の改良を要するところは料理に砂糖を用ひず、「昆布、鯉のだし」を用ゆることである、此點においては範を關西料理に採るの要がある、…（中略）…金澤の學ぶべきところは關西であるのは勿論ながら、こゝに金澤は金澤特有の三百年來の料理を保存復興する必要があり義務がある、尾山城下幾百の旗亭諸君の三思三省せんことが願はしいのである、若し夫れ 金澤料理 を棄て、關西料理の眞似をせねば商賈にならぬといはるゝならば、吾輩亦何をかいはん。	146-148頁
1935	近世日本食物史	笹川臨風 足立勇	雄山閣	二 料理茶屋の変遷 今の東京に何が最も多いかと云ふと、食物屋であらう。各百貨店には食堂あり、別にお好み料理や一品料理をも調理してある。劇場には辨當もあれば、五品ぐらゐの料理もあり、洋食もあれば、支那料理もある。鰻飯・天麩羅・蕎麦などを網羅して、いづれも繁昌する。銀座界隈には一雨毎に小料理屋が出現する。關西料理・長崎料理・博多の水たき、岐阜料理・土佐料理・ 金澤料理 と云ふが如く、郷土料理も盛に進出する。	11-12頁
1936	心の花 第40巻第7號		竹柏会	『椎の木』の羈旅歌と挽歌 藤田徳太郎 書籍を一通り見て、これを鑑別するのに午前、午後を費し、前夜の夜行列車の疲れもともなつて、可成り疲勞を感じた頃、漸く夕方近くに、その仕事を打ち切つて、招宴が、金澤一の料亭といふ鐔基で催されるのに、自動車で赴かれた。本多男爵夫妻は、既に向ふの用意を調べて、先生を迎へられ、設けの部屋に通された。部屋は浅野川を脚下に見る高臺にあつて、遙かなたには、金澤の盛り場、香林坊あたりの電飾が輝き、右方には山氣が近づいて、清涼幽翠の氣満ち、まことに心地よき夏の夕べであつた。たゞ一つの心残りは月の全くなかつた事。これに月があつたら、さぞ佳景であつたらうと思はれる。先生を正座に、私もその傍に待して、運ばれる饗膳には、めづらしい 金澤料理 が並べられてゐる。	24頁
1936	マツダ新報 第23巻第4號		東京芝浦電気	電氣人の隨筆 地方色（ローカルカラー）豊かな食物 金澤 笹川喜久雄 昨年三月、左團次丈が来演された折、宿の主人は純粹な 金澤料理 を出したものだ。それが大變氣にあつたらしく、金澤滞在の三日間朝から晩まで干鰯を食べて、歸路にはどつさり持ち帰られたとのことである。 故人の雁治郎丈も、この干鰯と干鰯と蟹がとても好きであつたので、毎年その季節になると送り届けられてゐる由である。	29頁
1938	北陸		鉄道省	北陸本線に沿つて（金澤とその附近） 料理店 鐔基樓（蛤坂町） 望月樓（野田寺町） 北間樓（片町） 金谷館料理部（西町） 實仙閣（石浦町） 名物 久谷焼、大樋焼、長生殿、胡桃漬、鯉佃煮、朝生釜、筍罐詰、壽煎餅、福梅、舞鶴、柴舟、黒羊羹、千歳餅、小倉餅、漆器、象眼銅器 金澤料理 鵜のちぶ、鵜のてりやき、いばら蟹の三杯酢、鰯汁、石斑魚、鯉の刺身、鴨のちぶなどがある。鵜のちぶ、鴨のちぶなどゝいふのはその肉と芹、麩、しめじ茸などの寄せ鍋のことである。	102頁
1938	鮮満北支たび日記 附・鮮・満・北支の陶業調査報告	松本佐太郎	松本佐太郎	大友氏は 金澤料理 業組合の組長で、金澤商工會議所議員で、常は大衆向の品質本位を以て進まれ、傍ら仕出しも金澤驛の驛辨も營んでゐるゝ、但し業務の實際は夫人と令弟及其他が當られ、御本人は縣下第一刀鋸鑑定の大家でまた、萬葉や國學、郷土史料研究の權威で、藏書等も頗る多い。	46頁
1938	豆腐のから	林安繁	モダン日本社	只心の合つた兄妹が淋しいながらも食卓に相對するのが今は誰一の樂みである、 金澤料理 をこしらへたり、鴨のあつ物を造つたり、「はやゆべし」をこしらえたり、紅白の「はべん」を金澤から取寄せやうかといふたり、金澤から取寄せた黒砂糖を焼き立ての餅の中に入れて喰つたりして世事を忘れ郷里のことを想起したりするのが何ともいへぬ樂みである。	100頁
1938	閑窓余滴・隨流集 喜寿紀念 閑窓余滴	河合辰太郎	枕山樓古樓	金澤料理 の御馳走を味ひ	206頁
1940	實生 第19巻第2號（2月號）		實生発行所	さざれ會新年初會 課後各自持寄の材料で減多汁を作り、 金澤料理 で新年の祝盃を挙げた。	64頁
1943	人・泉鏡花	寺木定芳	武蔵書房	従つて喰べ物では、何といつても 金澤料理 が實にすきだつた。殊につぐみのじぶ煮とくると目がなかつた。	154頁
1944	戦時体制下に於ける事業及人物		東京電報通信社	金澤料理 仕出業組合 當組合は金澤市在住の料理仕出し專業者を基幹とし副業者や雖も特に組合にて認めたる者を以て組織し、時局下一糸亂れざる統制の下に關東の指示に呼應し相互親睦を旨として配給品の圓滑を期し、衛生を重んじ、組合員の向上發展を計るを以て目的とす。…（中略）…由來石川縣は有名なる沸教縣にて他縣には稀れに見る此の組合を組織せるものなり。當組合は普通の仕出を専門にするに非らずして精進料理の仕出業者のみを纏めて當組合を組織し、家族の中の死亡者葬儀、又は三年忌、七年忌などの佛事に、火鉢、坐布団に到る迄の用意を組合に於て爲し、現下の時局下に於ける簡易生活を斯かる沸事に迄適用せんとせる生活改善會式のものゝ組合組織にして萬遺漏なきを期しつつあり。	949頁

東四柳作成

加賀料理実態調査報告書
(概要版)
令和7年5月
編集・発行 石川県