

北前船（すみげん）

1800年代半ばに北前船交易を基に設立された、特産品のなかでも特に食品を専門に扱う「すみげん」を訪れると、これら昔の商船がいかに日本中の郷土料理の形成に寄与してきたかを理解することができます。たとえば、温かい蕎麦に醤油、みりん、砂糖で煮た風味豊かな身欠きにしんを乗せたにしん蕎麦を考えてみてください。にしん蕎麦は京都の名物料理であり、実際に1882年に京都の料理店の主人によって考案されたものですが、内陸にある京都でにしん蕎麦が名物となれたのは、北前船によって北海道から日本海沿岸を通ってはるばる関西まで大量のにしんが運ばれたためです。さらには今日、日本の北から南まで地域によってよく使われる北海道産昆布の種類（羅臼、利尻、日高など）が異なるのも、これらの昆布が北前船の航路において取引された順序に由来しています。現在も「すみげん」では創業以来変わることなく、本格的な料理人でなくてもワクワクするような驚くほど豊富な種類の海産物を販売しています。「すみげん」では加賀地方独特の調理法で作られた発酵食品も扱っています。サバやイワシなどの青魚を塩と米ぬかで漬けた「へしこ」は、昔は越冬食としてだけでなく外洋に出る漁師たちの食料としても食べられていました。その他に、味噌漬けやたまり風味のサバ、白味噌や酒粕に漬けたサケ、タラ、メバルなども販売されています。大根と一緒に漬けたマス、カブと一緒に漬けたサバ、上質なカラスミ、お弁当の付け合わせや風味豊かな佃煮。何世代にも渡る料理のノウハウがここにすべて揃っており、地酒との相性も抜群です。こんがりと焼き色のついたイワシのあぶり焼きはプレーンもゴマ味もどちらもビールによく合います。もっと冒険してみたい方は、濃厚なバニラアイスクリームを試してみたいかがでしょう。石川県の牧場の牛乳を使い、毒を持つフグの卵巣でほのかに味付けされています。卵巣は米ぬかに漬けて、無毒化されたもので、他にはない、石川県ならではのデザートです。また、フグの卵巣を漬けたものだけを購入することもできます。これはジャーキーに似ていて、コショウのようなピリッとした辛味があり、舌が少しだけピリピリします。蕎麦などの店内でのお食事は、水曜日と木曜日以外のランチタイムに提供されています。

すみげん

〒923-0924 石川県小松市三日市町 9

詳細情報はこちらまで sumigen.co.jp

小松市内で開催されるイベントの情報はこちらまで explorekomatsu.com