

石川県の郷土料理：石川県の魂

石川県の食は、日本国内でも最高レベルと見なされている。石川県の郷土料理は、この地域の豊かな料理遺産、肥沃な土地、豊富な日本海の漁場から恩恵を受けている。

江戸時代（1603–1867）、現在の石川県は加賀藩に属し、日本国内で最も裕福な藩だった。茶道に熱意を持っていた影響で、前田家はおもてなしに重点を置いたことが、この地域の料理文化を推進することとなった。前田家はまた、熟練職人たちの仕事を奨励した。そして、彼らの専心と技術は、この地域の料理人たちに影響を与えた。

訪れた人達は、レストラン、農家滞在、市場や英語の料理教室で郷土料理を楽しむことができる。

素晴らしい郷土の食材

石川県の食卓は、新鮮な魚介類でいっぱいだ。日本海の暖流と寒流が交わる場所に位置しているため、この地域は、質の良い多様な魚介類が捕れる。ズワイガニ、甘エビ、ブリは、石川県の中でも最も有名な冬の味覚だ。郷土海産物の珍味には、他にも、イカ、牡蠣、鯛、フグ、そしてノドグロなどがある。

能登と加賀で採れる野菜は、石川の郷土料理に幅広く使われる。その野菜には、金時草やセリ、キュウリだけでなく、サツマイモ、大根や蓮根とその他の根菜もある。

能登牛は、わずかしが飼育されておらず、石川県で育てられた黒毛和牛の肉のみを「能登牛」と呼ぶ。牛肉の繊細な風味と調和のとれた霜降りは、牛に高カロリーな食事とストレスのない環境を与えたおかげである。

塩は、能登半島の先端付近で生産される。この地域は、歴史的に加賀藩で使われる塩のすべてを供給していた。このような塩田の訪問者たちは、伝統的な塩の製造方法を見学し、その工程に挑戦することができる。

日本各地で出汁として使用され、地元では刺身や、蒲鉾を包むためにも使われる昆布は、北前船によってこの地域にもたらされた食材の最たるものである。こうした船は、日本海沿いの港に物資を運んでいた。

加賀料理：石川県の高級料理

加賀料理とは、石川県の郷土料理の名称である。しばしば、豪華な様々のコースの懐石料理として提供される。

治部または治部煮は、鶏肉（通常はカモ）と野菜を出汁で煮た煮込み料理だ。治部煮は、高級懐石料理のコースや石川県内の家庭料理の両方で見られる。蒸した鯛の詰め物や、茹でたり、または煮たり、保存されたゴリ（小さな川魚）も、一般的な加賀料理だ。

加賀料理は、料理法を集めた以上のものだ。どのレストランでも、洗練された加賀料理を供されるとき、風情は、石川県ならではの。九谷焼や輪島塗の漆器などの郷土工芸が、レストランではよく見られる。給仕は、加賀友禅の着物を着るのが一般的だ。

旬の寿司

日本海で捕れた上質な海産物と深く根付いた料理文化は、石川県の寿司分野で繁栄した。金沢では、寿司は、祭のときに出される押し寿司から始まった。現在最も一般的な、米の上に魚が乗せられている型、いわゆる「握り」は、金沢では約 100 年間作られてきた。

加賀料理と同様に、石川寿司も旬の地産の食材に焦点を当て、細心の注意によって用意された。冬に好まれる魚介は、カニ、甘エビ、そしてブリ。春は、ヒラメやサヨリなどの白魚、夏はアワビとイカ。そして秋は、ノドグロやカワハギが目玉となる。

寿司屋で使われている、高品質の米と酢のほとんどは、石川県で造られている。

石川県の市場：目にも美味しいごちそう

金沢の近江町市場は、300 年にも渡って市で一番の広さを誇った。およそ 200 はある市場の売店は、石川県で収穫された魚介類や農産物を販売している。売店には、新鮮な採れたての野菜からルビーロマン（ブドウ）まである。近江町市場には、多くの人気レストランがあり、寿司や海鮮丼、そしてほかの特産物も幅広く販売している。

輪島には、約千年も続く朝市がある。毎日 8 時から正午まで開いている。ここには、通常 200 以上もの売店が集まる。地元民の多くが、ここへ食料品を買いに来る。売店では、新鮮な海産物や果物、野菜、干魚や、その他多くの特産物を販売している。郷土菓子には、餅の中に小豆の餡を詰めた「えがらまんじゅう」がある。輪島塗の漆器もまた、ここで入手できる。