

第二の
ふるさとを
探して

第13回

能登の恵みを二皿に

金沢

多彩な魚種が水揚げされることで、「天然の生簀^{いけす}」と呼ばれる富山湾。連綿と作られてきた加賀の伝統野菜。恵まれた食材によって、金沢の美食は進化する。立ち止まることを知らず、新しい道を切り開いている

写真・岡村昌宏 文・マッキー牧元

Photographs by Masahiro OKAMURA(Crossover) Text by Mackey MAKIMOTO



秋の名物。素揚げとすり流しにした蓮根に菊花を散らす。極細蕎麦が蓮根の甘みを伴って、口元に登ってくる。優しい旨みが舌を包む。山芋とは違うとろみが、唇を、舌を撫でる中、蕎麦が走って喉にぶつかる。合間で、蓮根の素揚げをガリッと噛み、弾みをつける。おろし生姜で体が火照る。

真摯に打たれた 洗練の極細蕎麦



駅から離れた住宅街に佇む、築約200年の古民家。しっとりと落ち着いた店内には木材の香りが漂い、心が落ち着く。東京の名蕎麦店で修業し、京都の割烹で料理を学んだ成果は、蕎麦打ちのみごとさと、凛とした出汁の豊かさ、独特な種そばの工夫に活かされている。



右上：締めのご飯はかき揚げ天ぷらをご飯に混ぜ込んだ「天ばらご飯」。よしえび、とうもろこし、甘長唐辛子のかき揚げを炊き立てご飯と混ぜ、塩と金胡麻で調味する。様々な食感が魅了するこの店の名物の一つだ。右下：シャコの新たなおいしさを追求する天ぷら。左：アオリイカを丸めて揚げ、上に赤ウニをのせた天ぷら。

金沢と天ぷらへの愛。 あくなき探求を生む



深い海底地形と北陸の清流から注ぐ栄養分により、多種多様な魚種が集まる七尾湾は絶好の漁場。伝統的定置網で捕獲された質の高い魚を前に、喜びを隠せない的場さん。



天ぷらの場

住所：石川県金沢市東山1-14-4
電話：080-1479-0670
営業時間：18:00～一斉スタート
定休日：日曜
*おまかせコース33,000円(税込)



市内から毎朝約1時間半、自ら車を走らせて仕入れに行く七尾の漁港に同行した。次々と競りにかけられる多様な魚介に目を光らせながら、懇意の仲卸と相談し、仕入れていく。この日の目玉はシャコだった。

シャコといえば江戸前鰯のネタの代表格。天ぷら店であり使われない理由は、水分が多い身質のため揚げるのが難しいゆえだという。そんなシャコの天ぷらを驚る。サクッと衣が弾けると、ふわんと歯が抱かれた。ゆっくりと噛んでいくと旨みが膨らんでいき、ほのかな甘みが次第に強くなっていく。か弱きその身に秘めた、したたかさなのか……。

七尾産アオリイカの天ぷらに福井の赤ウニをのせた一品も、初体験である。イカのネットリとした甘みに濃密なウニの甘みが溶ける。圧巻だった。ほかにもサクラマス、ハタハタ、地元野菜や名も知れぬ野草など、天ぷらで生きる食材に初めて出合った。地元の食材だけを使うので、天ぷらの顔である車海老、キス、穴子などがない日もあるが、改めて天ぷらという料理の魅力をも、的場さんに教えられるのである。

『手打蕎麦こより』の山口雄輝さんも、金沢出身ではない。蕎麦の本場、長野県戸隠で蕎麦店を営む家に生まれ、各地で修業した後、この地に落ち着いた。立派な古民家を改築した店内には、輪島塗や石川の民芸品が飾られている。

ざるそばは極細打ちゆえに香りが立ち、噛めば甘みが滲み出る。京都の割烹譲りの出汁を生かしたかけそばもいい。一口飲んだ瞬間に、ふくよかな旨みが舌を包み、喉に落ち、体の隅々へといきわたる。金沢の食材を活かした季節のそばも、おすすめである。「鴨のツミレとセリのおんかけ蕎麦」「能登カキの花巻蕎麦」「春野菜の胡麻ダレ蕎麦」「桜エビと岩海苔の磯部蕎麦」



手打ち蕎麦こより

住所：石川県金沢市長田2-2-3
電話：076-205-4591
営業時間：11:00～14:00
定休日：日月曜・祝日
完全予約制



ふるさと ときめき PROJECT

澄んだ味を表すように、白と透明で統一され、緑のソースが色を刺す、エレガントな白海老の料理。フレンチらしい色気があり、白ワインが恋しくなる。



一品二品に顔を出す
兄らしい誠実さ



素材を 丁寧に生かす 弟らしい温厚さ

左：修業先であった西麻布の名店『ル・ブルギニオン』のスペシャリテへのオマージュ、「人参のムースとコンソメジュレ、ウニ」。コンソメの濃い滋味に強い想いを感じさせる。中：オープンキッチンにて孤軍奮闘する前田シェフ。右：脂までが透明感を醸し出す、冷前菜として舌を洗う「ノドグロの炙り、焼きナスのピュレ」。



上：甘鯛の上品な甘みと、能登の伝統野菜であるナスの果肉の柔らかさと濃い甘みを抱き合わせた「甘鯛の鱗焼き、へた紫茄子の揚げ出し」。右：加賀野菜である蓮根の穏やかな甘みと氷見特有の柔らかな小鯛の繊細さが生きた、「小鯛と蓮根餅の蒸し物 生姜風味」。得意とする餡かけで。左：「白海老の飯蒸し」。雑味なき、澄んだ味わい。余計なものが一切なく自然で、心が洗われる料理。



湯気や冷たさ、濡れ感といった料理の表情を大切にしたいと語るご主人。東京「銀座ろくさん亭」で修業後、帰郷し、鮮魚店で働き学ぶ。地元のお客さんを大切にしたいと、値段を抑え、夜遅くはアラカルトも提供する。



「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

様々な色合いを深める金沢の美食が見逃せない。これからも金沢通いは続くだろう。

「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

「富山湾の魚は味がクリアなので、その良さを消さないように気を使っています」。料理の意図を聞くと、二人とも同じ答えだった。確かな芯はあるが華奢で澄んだ旨みに対して、やりすぎることなく、よりうまくするにはどうするか。つねに心を構えてきたのだろう。二人はともに料理への情熱を燃やしつつも穏やかで、なにより誠実だった。その人格は淀みのない、清冽な食材と向き合っていたからこそ育まれたのだろうか。恵まれた土地の食材は料理人を育てるだけではない、人格も形成するのか。白海老をいただきながら、そんな夢想をした。

NICON

住所：石川県金沢市大工町12
電話：090-8093-1156
営業時間：18:00～22:00
※18時～19時の間で一斉スタート
定休日：日曜



まごころK.M

住所：石川県金沢市片町2-30-9
電話：090-9449-1154
営業時間：18:00～24:00
定休日：日曜・祝日、ほか不定休
※おまかせコース11,000円（税込）、20:00以降はアラカルトあり。