

特集

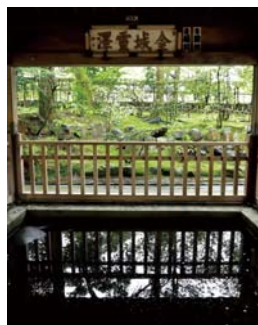
北陸へ行こう!

城下町の風情が残る金沢の「ひがし茶屋街」。連なる格子戸の家並みが美しい。

2015(平成27)年3月14日、
北陸新幹線の長野～金沢駅間が開業し、
東京～金沢間が2時間半で結ばれた。
日本海に面する北陸地方は、
海の幸に恵まれているだけでなく、
膨大な雪解け水を利用した稲作や、
それに伴う日本酒づくりも盛んで、
味覚の種類が豊富だ。
また、現在でも独自の文化をもっており、
長い歴史をもつ町並みや、
伝統工芸、郷土料理も残っている。
身近になった北陸の魅力を特集する。



金沢駅東口広場。手前が伝統芸能の鼓をイメージした鼓門で、その向こうにガラスの「もてなしドーム」が広がる駅がある。



「兼六園」の南にある、「金沢」の地名の起こりとなった「金城霊沢」。この泉で砂金を洗い「金洗沢」と呼ばれたのが、やがて「金沢」になった。

北陸新幹線で金沢へ

東京から北陸新幹線「かがやき」に乗って金沢に向かう。普通車両のシートは落ち着いたえんじ色で“和”を感じさせ、座席の前後幅もゆったり。乗り心地は快適だ。出発から2時間ほどすると「もうすぐ首都圏から最短の日本海が見えてきます」のアナウンス。右側の窓に広がるのは富山湾である。さらに十数分後、「左側に立山連峰がご



北陸新幹線からの初夏の立山連峰の眺め。

覧いただけます」。手前に田園風景が広がり、その向こうにそびえる雪をかぶった立山連峰がとても美しい。北陸の旅を楽しむにはもってこいのアプローチである。

東京から約2時間30分で金沢に到着。町歩きの前にまずじっくり眺めておきたいのが駅舎だ。アメリカの旅行雑誌「トラベル＆レジャー」のウェブ版で世界でもっとも美しい駅14選の6位に選ばれた金沢駅。ガラス張りの天井ドームは大きな傘をイメージしたもので、駅を降りた人にそっと傘を差し出すおもてなしの心を表現しているとか。実は、日本海側気候の石川県は都道府県別の年間降雨日数が毎年のように1位。地元には「弁当忘れても傘忘れるな」という言葉まであるそうだ。

金沢の町を歩く。

兼六園と金沢城公園

小雨の降るなか、金沢の代表的な観光名所「兼六園」へ。水戸「偕楽園」、岡山「後楽園」と並ぶ日本三名園のひとつで、加賀藩の歴代藩主が180年の歳月をかけて造成した回遊式大名庭園で



兼六園のほぼ中央にある霞ヶ池。回遊式庭園なので、アーチ型の虹橋やその向こう側の徹軒灯籠、蓬莱島、内橋亭などをさまざまな角度から眺めることができる。

左／根がせり上がり、奇観を呈する根上松。高さ約15mの黒松で、13代藩主・前田斉泰が盛り土をして若松を植え、成長後に土を取り除いて根上にしたものと伝えられている。

右上／19世紀中ごろにつくられた日本最古といわれる噴水。ポンプなどの動力ではなく、位置エネルギーのみを利用したもので、高さ3.5mまで水が吹き上がる。

右下／花見橋から眺める、曲水に沿って咲くカキツバタ。橋の名のとおり、ここから見る桜やツツジ、サツキなど、四季折々の花々や緑は絶景。

ある。鳥の鳴き声や園内を流れる曲水の水音を聞きながらの散策は気持ちがいい。四季折々の花が目を楽しませてくれるのも魅力で、なかでも花見橋からの眺めは美しい。5月ごろ、紫色のカキツバタが曲水沿いに咲き誇る様は見事だ。日本最古と言われる噴水や、四

十数本の根が地上2mまでせり上がった「根上松」、また北陸の冬の風物詩となっている松の雪吊りなど見どころは多い。歩き疲れたら、作庭時の建物を復元した「時雨亭」で抹茶と和菓子で一服するのもお勧めだ。

兼六園は2009年にミシュランの観

光ガイドブックで三つ星に格付けされたこともあり、アジアや欧米から多くの観光客が訪れていた。

兼六園のすぐ隣が「金沢城公園」だ。金沢城は加賀藩前田家の居城。多種多様な石垣があることから「石垣の博物館」とも言われるが、その石垣が雨に



金沢城公園の「戌支櫓跡」からの眺め。明治以降に建てられた木造城郭建築物としては国内最大規模の物見櫓「菱櫓」や、武器や什器の倉庫「五十間長屋」、「橋爪門続櫓」「河北門」などの貴重な建物が復元されている。

濡れて重厚感を増している。さらに、堀の水面には無数の波紋が出来ては消え、木々は深い緑に染まり輝いている。まるで雨が公園に生命を与えているかの

ように躍動感に満ちていた。
園内にある「玉泉院丸庭園」は、3代目藩主・前田利常が造営した庭園で、今年3月に整備工事が完成したばかり。長



金沢城公園「玉泉院丸庭園」。2代藩主・前田利長の正室・玉泉院がこの場所に屋敷を構えたことから名づけられた。2015年3月に整備工事を終えたばかり。



「三十分長屋」は国指定重要文化財。1858年に再建された2層2階の櫓で、倉庫として使われていた。



「石川門」は1788年に再建された国指定重要文化財。写真は枳形内から見た二の門で、重厚な鉄扉に威圧される。

く廃絶されていたが、発掘調査に5年をかけ、江戸時代の詳細な絵図を元に再現されたという。池の底から石垣の最上部までの高低差は実に22m。立体感に富んでいるのが特徴で、隅々まで手入れも行き届き、どこに立って眺めても美しい庭園である。

案内板によると、金沢城公園内にある植物種は実に550種類。野鳥やカエルなど動物種は2,000を超え、タヌキまでいるという。あまりにも自然が豊かで、市の中心部であることを忘れてしまう。

＊ ＊

金沢城公園の西隣に、色ガラスがはめ込まれた一見洋風の門の神社がある。加賀藩主・前田利家公とその正妻お松の方を祀った「尾山神社」だ。色ガラスがあるのは国の重要文化財である「神門」の最上階部分。かつてここに御神灯が点灯され、金沢の町を照らしたり、日本海を航行する船の灯台の役目も果たしていたという。この神門は明治8(1875)年の建築で、三連アーチの木造



「長町武家屋敷跡」の野村家。前田家の重臣である野村伝兵衛信貞の屋敷で、刀剣や書状などの展示コーナーもあり一般公開されている。上段の間の濡れ縁から眺める庭園は見事で、米国の日本庭園専門誌で5位に選ばれた。



左／前田利家公と正妻お松の方を祀った「尾山神社」の神門。最上階の美しい色ガラスが目立つ。和漢洋の3様式が混在する建築も珍しい。
上／尾山神社は明治6年に創建された、加賀藩の藩祖・前田利家を祀る神社で、旧社格は別格官幣社。平成10年には正室であるお松の方も合祀され、金沢の総社的な神社として崇敬されている。

の第1層も見事。設置されている避雷針は日本最古のものだそう。

神門をくぐって参道を進むと、右側に槍を持って馬にまたがる勇壮な利家公の像。参道の正面が入母屋造屋根瓦葺の拝殿で、その奥が本殿だ。境内の神苑は沢渡りやアーチ状の橋などがある回遊式庭園。その神苑沿いに進んだ先にある小さな東神門からは、道路を

隔てて金沢城の石垣を眺めることができる。異国情緒漂う尾山神社は、いまでも金沢市のシンボルである。

古都の町並み

金沢城公園と兼六園をぐるりと囲む道路は、その名も百万石通り。兼六園の真弓坂口を出て香林坊方面に歩けば、



上／長町武家屋敷跡には加賀藩の中・下級武士の屋敷跡が残る。土堀や石畳が続き風情を感じる。
下／長町武家屋敷跡を流れる「大野庄用水」。天正年間(1573～91年)に完成したといわれる金沢最古の用水で、豊富な水が流れるさまは迫力がある。

グッチやルイ・ヴィトンなど一流ブランド店が華やかに軒を連ねている。そして、百万石通りから路地を1本入ると、そこは加賀藩士が住んでいた土堀と石畳の「長町武家屋敷」エリア。歩いてわずか数分で、現代と江戸時代を行き来できる不思議な空間だ。

武家屋敷跡は一般公開されている。野村家は各奉行職を代々歴任した禄高



花街の風情を今に残す「ひがし茶屋街」。雨の夜は灯りが石畳に映り、茶屋からこぼれる太鼓や三味線の音色も心地いい。美貌の芸妓とロシア貴族出身の青年将校との恋の行方を描いた五木寛之著「朱鷺の墓」の舞台としても知られている。



ひがし茶屋街にある「懷華楼」の2階からの眺め。紅殻格子の重要文化財の建築物が並び、レトロ感たっぷり。茶屋「志摩」など、歴史的価値が高いことから国の重要文化財に指定されている建物もある。



浅野川を挟んだ西側にある「主計町茶屋街」。ひがし茶屋街と同様、格子戸と石畳が続く。

千二百石の加賀藩士の屋敷。総檜造りの天井の上段の間や、ギヤマン入りの障子戸など歴史的価値の高いものが残されており、当時の暮らしを垣間見ることができる。さらに、濡れ縁から眺める樹齢400年以上の山桃や、橋や奇岩を配した庭園もあり、見応え十分だ。

城下町ならではの風情がそのまま残っている場所と言えば、国の重要伝統的建造物群保存地区に指定されている「ひがし茶屋街」。石畳の通りの両側に紅殻格子のお茶屋が並んでいる。多く

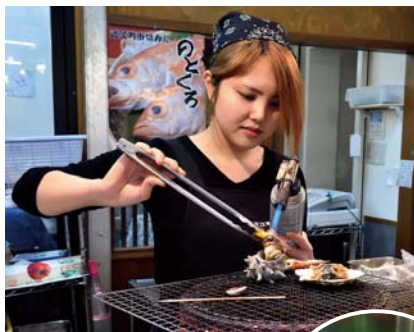
が土産物店や喫茶店になっているが、「懷華楼」は築200年近いお茶屋建築や調度を見学することができる。夜は芸妓の踊りを見ながら料理や酒の宴も楽しめ、雅やかな金沢文化を体験できる場所だ。

このひがし茶屋街が格別にいいのは、雨の夜。人通りはほとんどなく、電灯のほのかな明かりが濡れた石畳に映り込む。茶屋から聞こえてくるのは太鼓の音。辺りに現代を感じさせるものは何もない。ほんとうに江戸時代に迷い

込んでしまったような錯覚に陥るのだ。さらに、浅野川を挟んで徒歩5分ほどのところにあるのは「主計町茶屋街」。川沿いにやはり石畳と紅殻格子のお茶屋が並び、往時に浸ることができる。

市民の台所

金沢グルメを堪能するなら、300年近い歴史を誇る「近江町市場」へ。「市民の台所」と呼ばれ、約185の店が軒を連ねている。平日でも団体客や修学旅行生、外国人旅行者などが多く活気がある。昼食や夕食時でなくても人気寿



近江町市場には、食材をその場で調理してくれる店も多く、外国人にも人気。食材同様、店の若い人も元気がよく、気持ちいい。



町歩きで立ち寄りたい

「Bambi Dining & Bar」

近江町市場で海鮮丼もいいが、地元食材を使った洋風創作料理もお勧め。近江町市場の市姫神社口にある「Bambi(バンビ)」は、おいしい洋食と豊富な酒、そしてソファでゆったりできる雰囲気の魅力のダイニング&バー。地元の人たちに愛されている穴場的スポットだ。「うちは口コミがほとんど。気に入ってくださった方に、気軽に何度も来ていただきたい。くつろげる環境を一番大事にしています」と店長の黒田博之さん。ソファやテーブルは一つ一つ異なり、天井は梁や配管がむき出し。どこか無国籍風なインテリアが不思議と落ち着く。



左／黒田店長は石川県出身。客とのコミュニケーションも大事にしている。
右／店内は広く、ゆったりとくつろげる雰囲気。結婚式の2次会やライブを行なうこともある。



夜の人気メニューの1つ、五郎島金時、金時草などをオリーブオイルとニンニクで煮込んだ「加賀野菜のアヒージョ」880円。



こんがり焼いた白ソイに生クリームソースがよく合う「本日の鮮魚のボワレ」1,280円。

食材は地元産にこだわっている。「市場がすぐなので食材にはまったく不自由しません。自分で見て回ったり、魚介類は漁師さんに頼んでおいて、その日に揚がったものを仕入れています」とのこと。オリーブオイルとニンニクで加賀野菜を煮込んだアヒージョは人気の一品。昼は大きな窓から陽が差し込んで明るく、夜は照明を落としてぐっとシックな雰囲気に。町歩きの途中や夜に気軽に立ち寄ってみてはいかがだろう。

●「Bambi Dining&Bar」
金沢市下近江町68武蔵ビル2F(近江町市場「市姫神社口」出てすぐ)／
☎076-233-3455／ランチ11:30～15:00、ディナー & バー18:00～翌2:00



300年近い歴史を持つ「近江町市場」は“金沢市民の台所”。夏は岩ガキやアユなどがおいしい。



近江町市場の青果店には珍しい加賀野菜も多い。おいしい食べ方も気軽に教えてくれる。

鮮魚店では、店先に岩ガキや真ガキが山のように並んでいた。若い女性2人組が真ガキを注文し、その場でポン酢醤油をかけてパクリ。大ぶりのカキを頬張りながら「おいしい！」と満面の笑みを浮かべていた。



近江町市場の鮮魚店で真ガキを食べる観光客の2人。新鮮で大ぶりのカキにご満悦。

海鮮だけでなく、青果店もぜひ立ち寄りたい。葉の裏側が紫色の金時草や、普通のきゅうりの5倍くらいはある加賀太きゅうりなど、珍しい加賀野菜が揃っている。店の人に調理法を教えてもらえば、家に帰ってから旅の余韻を味わうことができる。

金沢には、そこに行かなければ味わえない見どころやグルメが満載。違う季節に訪ねればまた違った楽しみが待っている。北陸新幹線開通で首都圏との距離が近くなったことで、ますますその魅力が増している。

風土に合った「輪島塗」

北陸新幹線の開通で首都圏から金沢へのアクセスが便利になった。金沢から奥能登の輪島へは車で2時間弱。日本海や丘陵の緑を眺めながらの旅だ。空路の場合は、羽田からのと里山空港まで1時間。空港から輪島市内までは車で30分ほどと、意外と近い。

その輪島で作られる「輪島塗」、起源は諸説あり、現存する最古の品は室町時代のものという。輪島には天然の漆や材料となるケヤキなどの木が豊富にあり、漆が空気中の水分に反応して固まる性質があるため、雨の多いこの地方で発展した。全国に広まるきっかけになったのが、江戸時代半ばから運航

していた北前船である。日本海に面し、日本列島のほぼ中央に位置する輪島は海上交通の要衝。北海道や東北、北陸など北国の物資を大坂や山口など西国に運ぶ北前船によって各地に知れわたり、漆器産業が盛んになっていった。

輪島塗の特徴は、天然の木に天然の漆を塗ることや、輪島産の珪藻土を焼いて粉末にした「輪島地の粉」を使うことなどがある。漆を塗る工程を髹漆（きゅうしつ）というが、その作業だけを見ても、お椀の縁など弱い部分に布を張り付けたり、地の粉と漆と米糊を混ぜた下地付けを何度も繰り返す、さらに中塗り、上塗りと続く。どれも高度な技術が必要なのはもちろん、髹漆の手数だけでなんと75～130回にも及ぶとか。そうし



「輪島キリモト」3代目の桐本泰一さん。桐本の家系は7代前から漆器店を営んでおり、200年以上前から漆と木に関わってきた。

て初めて堅牢な漆器が出来上がるが、手間を考えると気の遠くなる作業だ。地元では、漆は建材の塗料としても親しまれ、いまま住宅の柱や床、壁面などに使われている。また、木地作りに始まり、下塗り、研ぎ、上塗り、蒔絵や沈金などの装飾と、工程ごとで分業制になっているのも輪島塗の特徴だ。

「土台の木地作りがしっかりしていれば、漆を塗る人も、次の研ぐ人も気を張った仕事をする。それぞれが丁寧な仕事を積み重ねていくことで、きれいな漆器ができていきます。輪島は町全体が信頼関係で結ばれた工場のようなものです」と教えてくれたのは「輪島キリモト」の3代目、桐本泰一さん。



お椀の製造工程の見本。大きく分けて16工程あり、左の列は下から順に木地作りから布着せまで。中央の列は下塗りと研ぎの工程。右の列は上塗り。

昭和4（1929）年、祖父の桐本久幸氏が朴（ほ）木地屋として桐本木工所を創業。朴の木を削って、猫足など複雑な形の家具の制作を得意としてきた。その後、家具全般に仕事を広げ、現在は重箱や硯箱などの箱物も多く扱っている。輪島キリモトの特徴は、伝統の輪島塗に現代感覚を取り入れていること。完全分業制の輪島塗は、塗師を抱える塗師屋が各職種を取りまとめ、商品の注文から販売まで仕切るのが昔ながらの流れ。しかし、同社は木地屋であるとともに塗師も抱え、商品の企画もしている。

それら斬新な商品を確認な技術で支えているのがベテラン職人たちだ。工房を訪ねると、木のいい香りが漂い、職人たちが木材を削ったり、下塗りをし



老舗和菓子店の「とらや」で使われる和菓子切りの木地作りをしているところ。



重箱にする木の面は微かなカーブが必要。板を曲げるのではなく、厚い木を削り出す。四隅には45度の傾斜を付ける。



地元材のあすなろを使った小物入れを製作中。角を小さなカンナで削る。



機械の先端に付ける刃を整える治具は数十種類。



下塗りを終えた重箱。右が厚い木を削ってカーブを出した材。



カンナは職人が自分の手に合わせて作る。古いものもすべて現役。

たりと精を出していた。輪島キリモトでは材料の木材を丸太で購入する。それを天日で3年乾かし、屋根の付いた風通しの良い場所で1年、さらに倉庫で5～6年、計10年は寝かせたものを使っている。そうしないと木が十分に安定しないため、塗りを重ねても年月を経ると反ったり、塗膜が割れてしまうことがあるという。

“普段使いの輪島塗”

輪島に生まれ、物を作ることが好きだった桐本泰一さんは、大学でデザインを勉強。そこで「自分が育った土地に息長く続いている漆を使って、いまの暮らしに合うデザインのものを作りたい」と思うようになり、いずれは地元に戻って家を継ごうと決意を固めた。

暮らしに生きる 輪島塗。

雨や雪が多く、一年を通して湿潤な石川県の気候は、素晴らしい伝統工芸品を生み出した。能登半島北部の輪島で長く継承されてきた輪島塗だ。

日本に漆器の産地は数あるが、重要無形文化財に指定されているのは輪島塗のみ。

高級品で特別な日に使う印象がある中で、

斬新なデザインで日常使いの漆器作りを目指す工房がある。

伝統の技に現代感覚を取り入れて注目を集めている「輪島キリモト」を訪ねた。



表面の硬度が高い「千すじ技法」で仕上げた器。金属のスプーンなどで少々荒く使っても大丈夫。



仕上げに欠かせないカンナ。小さな箱やスプーンのやわらかな曲面も豆カンナを駆使して作り出す。



「輪島地の粉」は漆をよく吸って付きが良い。これを漆と米糊と混ぜて、木地に塗る。



木から採取してゴミや不純物を取り除いた漆。もともと乳白色だが、空気に触れると反応し、わずかに数秒で茶色に変色する。



下塗りをした箸を研ぐ工程。研いで表面の漆の膜を破ることで、上塗りがきれいに仕上がる。

下塗りを終えて乾かしている「千すじシリーズ」。微妙な湿度調整は濡れタオルなどを使って行なう。



表面に筋が入ったモダンなデザインの「千すじリム皿」42,000円。盛った食材が生きて映える。カレーやパスタとの相性もいい。(価格はすべて税抜き)



人間工学に基づいた持ちやすい楕円形の箸。左から「蒔地楕円箸」「同・木地呂」「上塗り楕円箸・赤」「同・黒」。各5,000円。下は「智頭杉ランチョンマット・四方」10,000円。



左／漆塗りのコーヒーカップ。天然木を使用しているため、取っ手も熱を通しにくい。小は18,500円(左)、大は20,000円。右／ぼかし塗りが美しい「端反碗・大・朱うるしグラデーション」(左)と「端反碗・大・利休ねずみグラデーション」。いずれも24,000円。

卒業後は大阪のオフィス家具メーカーに就職して設計を学び、地元に戻って朴木地の職人に弟子入り。その後、さまざまな輪島塗職人や漆器店とも積極的に交流を図った。輪島塗を地元から活性化させようと自ら勉強会も企画し、開催してきた。

その桐本さんが提案するのが、「普段使いの輪島塗」。20年ほど前に考えたのが、カレーライスを食べるための器だ。庶民的なカレーを高級漆器の輪島塗でいただく。それも金属のスプーンで掻き込めるといから驚きだ。器はざらっとした質感で、上品ななかにも素朴な温かみがある。煮物やパスタなどを盛っても料理が映えそう。そもそも輪島塗は、木地に珪藻土を塗ることで丈夫になるので、それを表面にも使えば金属にも耐えられるのではな



能登半島地震の復興支援のチャリティーイベント用に、ルイ・ヴィトンから依頼を受けて作った小箱。現在、販売はしていない。

いかと考案したという。「蒔地シリーズ」といい、そのなかには塗りの細い筋を生かした「千すじ」という商品もあり好評だ。漆器独特の艶がないからか、輪島塗とは見た目が一味もふた味も違った印象を受ける。

昔ながらのつくり方にこだわる人たちから批判もあるなか、「現在の暮らしに受け入れやすいものを」と、桐本さんは開発に力を入れてきた。なかでもシンプルで洗練された“和モダン”のデザインが人気。デザイナーとのコラボレーションでコーヒーカップやランチョンマット、ステーションナリーなども手がけ、インテリア雑誌や女性誌にも多く取り上げられてきた。また、高級ホテルの家具や、老舗和菓子店「とらや」パリの菓子皿にも使われている。

新しいものを作るだけでない。客か



右は3年使った「すじ碗」。未使用のものに比べ使い艶が出ている。中性洗剤を付けたスポンジなどで普通に洗い、乾いた布でしっかり拭くのがコツ。

らの依頼で修理も行なっている。漆器は剥げたり、落として割れたりしても直しが利くので、大事に使えば一生どころか次の代までも使うことができるのだ。とはいえ、取り扱いには気を遣いそう。桐本さんに注意点を尋ねると「まずたくさん使うこと。使えば洗うし、洗ってふけば艶が増します」。そう言って、3年使ったお碗と新品のお碗を並べて見せてくれた。3年もののお碗は傷一つないどころか、使い艶が出て、新品よりもはるかに輝き、味わい深い。使い続けるほどに愛着が湧きそう。漆器のメリットは丈夫で直しも利くこと。長く使っていただきながら、お客様と作り手の信頼関係につながっていただけらうれしいです」と語る。物が溢れる現代の消費社会で、輪島塗のお碗は私たちに“本当の豊かさ”を教えてくれているようだ。

■輪島キリモト・輪島工房
石川県輪島市杉平町成坪32／☎0768-22-0842
■取扱店

- 輪島キリモト・本町店
輪島市河井町1-172／☎0768-22-7494
- 輪島キリモト・金沢店
金沢市茨木町56-3 鞍月舎C-1
☎076-254-0058
- 日本橋三越店
東京都中央区日本橋室町1-4-1
日本橋三越本店 本館5階 デイリーダイニング
☎03-3274-8527

(オンラインショップ<http://kirimoto.net/online-shop.html>でも購入可)

富山を味わう。

名水で知られる富山県。

3,000m級の山々から運ばれてくる雪解け水は質の高い米や野菜を育て、酒造りにも生かされる。

立山連峰からの水は富山湾へと流れ込み、

海の生き物たちも豊かに育んでいる。

富山湾が「天然のいけす」と言われる理由の一つである。

その富山が今、北陸新幹線の開通で活気を帯びている。

日本酒、山海の幸、郷土名物……富山ならではの美味を味わう旅へ！



滑川の岩牡蠣、新湊のハモ、米見のノドグロなど、富山の海の幸を盛ったお造り。地元富山の日本酒「満寿泉」との相性もよい。『御料理 ふじ居』にて。

榊田酒造店

富山駅から神通川に沿って車で日本海へ向かうと、20分ほどで岩瀬地区に出る。ここはかつて北前船で栄えた港町。旧北国街道には明治初期に建てられた廻船問屋や土蔵が建ち並び、当時の雰囲気に浸ることができる。ユニークなのは、それら歴史的建造物が陶芸や木彫、ガラス工芸作家などの工房やギャラリー、飲食店などとして使われていること。情緒ある街並みに触れられるだけでなく、日本文化を肌で感じることができるのだ。

岩瀬を現在のような地域にしたのが、ここで蔵を構える榊田酒造店の5代目・榊田隆一郎さん。吟醸酒「満寿泉」で知られる蔵元が、なぜ街づくりに乗り出



榊田隆一郎社長。岩瀬地区のコミュニティづくりにも取り組む。



1893 (明治26) 年創業の造り酒屋「榊田酒造店」。●富山市東岩瀬町269番地／☎076-437-9916

したのか? 「日本酒の良さを知っていたくために、まず日本の文化を楽しんでもらおうと思ったのがきっかけです。昔からの文化があってこそ酒もあると考えます。この街道はかつて加賀藩主が江戸に行くときに通った道。残念ながらどんどん寂れていったので、昔ながらの造りの家屋に、若くて創作意欲の

ある作家さんに住んでもらえば活性化するのではないかと取り組みました」と語る。建物を修繕して電柱も取り除き、15年で味わい深い街並みに変わった。

その榊田社長に酒造りのコンセプトを伺うと「僕が友人と一緒に飲みたい酒を造ること。主義主張はあまりありません」と笑う。ただし、その友人が世界最高峰とされるシャンパンの醸造最高責任者だったり、国内外の舌の肥えた人たちなので、クオリティの高さは言うまでもない。さらに「酒の味は時代とともに変化しますので、その時の感性に合った酒があります。もっと多様なおいしさを求めたい」と、思考も柔軟だ。日本酒を熟成させてエージングの価値を探ったり、アルコール度数を12度に抑えた女性向け商品を造った



左／定番人気の「満寿泉」。左から「大吟醸寿」5,940円、「純米大吟醸」4,320円、「特撰大吟醸」2,376円、「大吟醸」2,916円、「限定大吟醸」3,780円(税込)。
右／夏季にお勧めの「満寿泉」。左から「貴醸酒」2,376円、「冷用吟醸 涼」1,836円、「純米吟醸 Pero (ペロ)」1,404円(税込)。



明治初期に建てられた廻船問屋が建ち並ぶ岩瀬地区の旧北国街道。国の指定重要文化財の森家は建物内を見学することもできる。ガラス作家や陶芸家、彫刻家などの工房もある。



北陸の地酒を中心に全国の焼酎や海外のワインなども販売する「酒商 田尻本店」は、江戸末期に建てられた土蔵を店舗にしている。セラーには1992年からのビンテージの「満寿泉」もたくさん並ぶ。

り、遊び心たっぷりのボトルを考えたり……。定番の「満寿泉」の大吟醸シリーズを造り続ける一方で、さまざまな新商品を生み出すアイデアマンなのだ。

岩瀬の一画で、「満寿泉」を始めとした北陸の地酒や各地の酒を販売しているのが「酒商 田尻酒店」。高い天井や土壁は、ここが廻船問屋の米蔵として使われていたため。広いセラーでは、日本酒が1年を通じて13℃に温度管理されている。店長の犬島唯司さんは「東京では手に入らない銘柄も置いてあります。酒好きの方のにこやかな顔を見ると、私もうれしくなります」と語る。

料理も酒も富山を味わいつくす

御料理 ふじ居

富山駅から車で10分ほどのところ



かつお節は最初に削った部分は氷見うどんなどのだしに使い(写真上)、煮物椀には雑味が一切ない中央の部分のみをごく薄く削って使う(写真下)。



丸茄子と白海老の煮物椀。鹿児島枕崎産の枯れ節をカンナで削ったかつお節と、香深産昆布からとった一番だしをはった「ふじ居」自慢の一品だ。

にある「御料理 ふじ居」は、「満寿泉」の銘柄をそろえている一軒。店に入ると、ご主人の藤井寛徳さんが削るかつお節のいい香りが漂っていた。回りの黒っぽい部分をすべて削り落とし、赤いきれいなかつお節になったところで、カンナの刃を微妙に調整。すると、先ほどの「ゴリゴリ、ガッガッ」が「シャッシャッ」と滑らかな音に変わり、削られたかつお節は文字が透けて読めるほどの薄さ。このかつお節と昆布の一番だしをはった煮物椀は「ふじ居」気合の一品。塩だけで味付けしていると

は思えない奥深さで、おいしさが体にしみじみと染みわたる。

「素材の良さだけでなく、いろいろなお料理ができるところを見せていきたい」と語るご主人。東京、金沢、京都で修行を積み、故郷の富山に戻って自分の店を構えたのが4年前。地元の豊かな食材を、確かな腕と工夫で生かしきる。例えば神通川のアユ。朝獲ったものを水槽で泳がせながら店まで運び、食べる直前に串に刺して炭火で焼く。遠火の強火でじっくり焼かれたアユは尾もヒレもピンと立ち、皿の上でも泳



神通川の天然アユ炭火焼は、仕上げに炭火にほうじ茶をまぶして軽くいぶす演出が食欲をそそる。



朝獲ったアユは水槽で泳がせて店に運ぶため、串に刺しても動いている新鮮さ。臭みが一切ないどころか、ほのかにスイカの香り。



皿に盛っても尾をピンと上げて泳いでいるかのように。焼く時に尾を頭よりも少し高くすることで均等に火が通り、尾が焦げることもない。



富山の海の幸を贅沢に盛ったお造り（コースの場合は1人前ずつ盛る）。滑川の牡丹海老と岩牡蠣、新湊のバイガイとアワビとハモ、氷見のノドグロを、それぞれの港で買い付けてきた。ノドグロは表面を軽くあぶることで香ばしい味わいに。すだちを絞って能登・珠洲産の塩をつけていただくのがお勧め。



富山産毛ガニとハスイモの橙酢ゼリーがけ。濃厚な毛ガニと爽やかなハスイモがよく合う夏ならではの一品。



越中八尾おわら風の盆を蒔絵で描いた輪島塗の椀は特注品。やや大ぶりですぐに手になじむ。富山在住の作家が手掛けたガラスの猪口など、酒器も凝っている。

いでいるかのような。仕上げに炭火にほうじ茶をまぶして軽くいぶす演出も凝っている。頭からかぶりつくと身がほろりと崩れ、実に清冽な味わいだ。感動していると「夏に氷見であるマグロもコリコリでおいしいですよ。熟成のマグロもいいですが、夏マグロの食感と味は獲れたてでなくては味わえません」とご主人。

こだわりは日本酒にも表れている。「満寿泉」のほか、県内全蔵の酒を1種類ずつ置き、入手が困難な全国の希少銘酒も取り揃えている。ぜひ旬の料理と合わせていろいろと楽しみたい。

さらに、20代前半の修業時代から骨

董品店などを巡ってコツコツ集めてきたという器も料理を引き立てている。なかでも、おわら風の盆を蒔絵で描いた輪島塗のお椀は見入ってしまう美しさ。輪島塗の器を持つのは夢だったそうで、店を構えたときに形やデザインも自分で考えて特注。完成までに3年かかったという。

「北陸新幹線も開通し、富山が全国に向けて勝負に出るときだと思います。これまで東京、金沢、京都で勉強してきた自分がその一翼を担わなくては」とご主人。謙虚で柔らかな物腰ながら、その内には力強い使命感や向上心を秘めていた。

郷土料理に独自の視点で新規参入

鱒の寿し 大多屋

富山の名物と言えば鱒寿司。富山藩主の前田利興が、将軍・徳川吉宗に献上して絶賛されたのが起源と言われ、市内にはいまも30軒以上の鱒寿司の店があるという。ほとんどが老舗のなか、1991（平成3）年から店を営んでいるのが「鱒の寿し 大多屋」だ。

曲わっぱの中で折りたたまれた笹の葉を一枚一枚開いていくと、ご飯を包むように淡いサーモン色の鱒がびっしり。臭みもまったくない。合成保存料や化学調味料、着色料などはいっさい



お米は選り抜いた富山県産コシヒカリを使用。合わせ酢を3回に分けて加え、しゃもじで押すように混ぜる。粘り気がありながらもふっくらと艶のあるシャリになる。



上下に鱒を乗せて包む商品は「大多屋」が最初に考案した。「包み鱒の寿し」1,980円（税込）。脂ののった鱒と甘みのあるご飯がよく合い、翌日に食べると味がなじんでまた美味。

使っていないそうで、厳選された鱒を梅酢やしそ、生姜などを加えたタレに漬けて臭みを抜いているという。さらに、脂ののった腹と脂の少ない尾周辺の身を重ね合わせる技術の特許を取得し、どこを食べても味が均一になる工夫もしている。

「鱒の味が最大に引き出されるシャリもうちのウリです」とご主人の立野義明さん。使われている米は、氷見や八尾、立山の農家と契約したコシヒカリ。中山間地域は平地に比べて虫が少ないため農薬も抑えられるという。笹も中国産を使う店が少なくないなかで

「鱒やご飯に直接触れるものですから、新潟から生の新鮮な葉を取り寄せています」と夫人の由美子さん。1枚1枚丁寧に洗ってから煮沸する念の入れよう。そんな「大多屋」の「鱒の寿し」は、鱒とご飯の相性がぴったりで、口あたりも良く、いくらでも食べられるおいしさ。一緒に付いてくる醤油をつけると味がガラリと変わり、一度で2通り楽しめるのもいい。

そもそも店を始めたのは、ご主人が青年会議所の会長を務めていたとき、全国の会員が集まる会議に鱒寿司を持参したところ、評価がいま一つだった



寿司飯の出来上がりを見計らって、わっぱに笹の葉を敷いていく。



ご飯の上に、均一に薄く広げた鱒を乗せる。型で押して山盛りのご飯にギュッと圧をかける。



ご飯に鱒を乗せた「一重」1,350円、ご飯と鱒を2段に重ねた「二重」2,630円、「一重」の半量の「笹巻半月」は680円（税込）。



販売は「大多屋」の店舗のみで、電話やファックス、ホームページ（<http://ootaya.info/>）でも受け付けている。●富山市西中野町2丁目19番11号／☎076-425-5100／8時～売り切れ次第閉店／不定休



「大多屋」を営む立野さんご夫妻。仕事は朝4時半からと早く、真心を込めて手作りしている。

のがきっかけ。地元の名物に改めて目を向けるきっかけとなり、23年前に一念発起。夫婦二人三脚で店を切り盛りしてきた。「お客様にはおいしいものを安心して召し上がっていただきたい」と由美子さん。調理場にはお孫さんと一緒のご夫婦の写真が飾られており、食べ物に対する安全性へのこだわりが、家族への愛情と重なって感じられた。

富山の旅では酒や料理のおいしさを実感。と同時に、暮らしている人たちがとても大らかで気さく。行く先々でその人柄の良さを感じた。