



特集

発酵食品をたずねて[かぶら寿し]

加賀百万石の郷土料理

お殿様も召し上がったかもしれない「かぶら寿し」。

日本古来の種である青かぶらと、日本海の鰯。

これらを糍で漬け込み「お正月料理」としても振舞われる高級食品です。



大きな漬け込み樽に、美しく花卉状に並べ、一段一段靴を塗りながら積み重ねて仕上げる

今月ご紹介する発酵食品は「かぶら寿し」です。今回は石川県金沢市にある、かぶら寿し本舗かばたにお邪魔しました。

越後湯沢駅で新幹線から特急はくたかに乗り換え約2時間半、金沢駅に到着しました。駅前に見える大きな木のモニュメント(門)が印象的な美しく明るい駅です。

かぶら寿しとは

かぶら寿しは、かぶらの塩漬けに鰯(ブリ)を挟んだものを糍(こうじ)で漬け込んだ発酵食品です。歴史的には加賀百万石の藩政時代、魚屋が取引先の武家へのお

歳暮としても、用いられていたそうです。今でも北陸地方では、正月料理の一品としてメジャーな食品です。昔は石川県のあたりでは家庭料理として親しまれていたそうです。

ですが、材料の入手や料理法が困難なため、最近では家庭で料理されることが少なくなっており、正月にお店で買って食べる人が大半だそうです。



繁忙期にも関わらず、快く取材に応じてくださった加葉田社長





塩で下漬けした「青かぶら」に、日本海で育った「鰯」を挟む。まさに高級品

かぶら寿しの素材は大きく分けると、かぶら、鰯、糍の3つです。その中でも特にこだわりの素材が「かぶら」です。かばたでは昔からの味を変えないように、「金沢青かぶ」という品種の青かぶらを使用しています。少し大きめで真ん丸な形をしているかぶらです。このかぶらは病気に弱く、成長のスピードがまばらなため収穫の効率が悪く、栽培が非常に困難な品種になります。品種改良が進む現代で、あえてこのような品種を使い続けているかばたのこだわりには3つの理由があります。①独特のくせや香りを持つこと。②水分が少なく堅いため菌ごたえが良いこと。

こだわりの素材「かぶら」



お粥状になった糍を、ひとつひとつ塗りつける

③そして何よりも昔からの味を守って行くこと。これらの理由からかばたでは、栽培の難しい品種を使い続けているのです。今では生産効率の関係上、かぶら寿しにこの品種を使っているのは、かばただけになってしまったそうです。これからもこのこだわりのかぶらを使い続けて昔ながらのかぶら寿しをつくっていききたい」と社長は熱く語っていました。



とても大きな「青かぶら」。これ1つから「かぶら寿し」2個しかとれない

一般的に寿し(寿司)というと、にぎり寿司のように飯と魚がセットになっているイメージが強いと思いますが、かぶら寿しのように飯を使っていない料理のことも「寿し」と呼ぶのはどうしてなのでしょう。か(このことを社長に聞いてみました。)

もともと「寿司」というのは、なれずしが由来となっているそうです。なれずしは魚を保存するために、飯を詰めて発酵させた食品です。飯は発酵によって液状になるため実際食べるのは魚だけになります。これを「本なれずし」と言います。次第に自然発酵を待たずに詰めていた飯も食べる「早なれずし」

かぶら寿しの「寿し」とは



例えば6等分などに切っていただく

のような食べ方もされるようになります。全く発酵させず酢飯で魚を食べる、「にぎり寿司」が生まれました。ちなみにかぶら寿しは糍に2週間ほど漬けるので、「中なれずし」になります。

えて」と社長が細かな指導をして
いるのが印象的でした。

そうしてできたハンバーガー状の
かぶらを桶に何段にも敷き詰めて
いきます。その際、かぶらに糞を塗っ
ていくのですが、これもまた一苦労
です。ただ単にかぶらを糞に漬け
ればよいのであれば、かぶらを敷き
詰めた上から一気に糞を入れてし
まえば良いのですが、そうすると
かぶらから出てくる水分の逃げ道
がなくなると、水っぽくなってしま
うのです。それを避けるために、か
ぶらひとつひとつに円の外側数mmを
あけて糞を塗ります。こうするこ
とで糞のついていない外側が水分の
逃げ道になり、出てきた水分を桶
から流すことができます。これを
桶の1段目から桶がいつぱいになる



最初の包丁は、わずかに「背」を残して切り落とさず、次で切り離す

まで行うので非常に手間のかかる
作業になります。

このようにしてできた桶を0℃
マイナス1℃の氷温室に入れて2
週間かけてゆっくり発酵させま
す。この氷温室の中に住み着いてい
る乳酸菌がかばた独自の味をつく
り出しているのです。



一枚一枚、丁寧な手仕事が郷土の誇りを支える

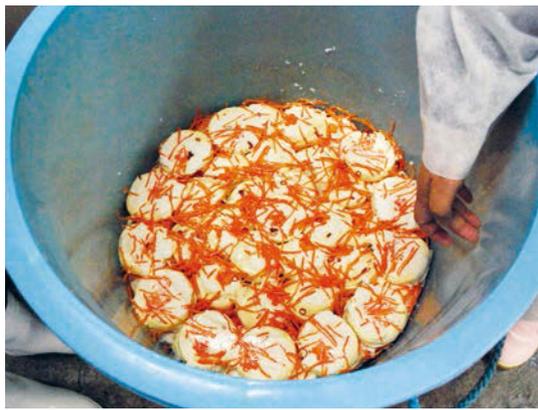
かぶら寿しのつくりかた

まず、かぶらを切ります。かぶら
は直径10・5cm〜11cmのものに限定
して使用します。ひとつのかぶらを
横に半分に切りそれぞれに鰯を挟
むための切り込みを入れ、切ったか
ぶらを塩で下漬けをします。

一方ではかぶらに挟む用の鰯の仕
込みをします。鰯は日本海で冬場
に獲れる、身に脂ののった天然の寒
鰯を使用しています。こちらも塩
漬けにしておきます。2週間以上
おいて旨味を凝縮させたものをス
ライスしておきます。

そして、塩漬けを終えたかぶら
に鰯を手作業で1枚ずつ挟みま
す。挟み方ひとつにもこだわりが
あるようで、「食べる人のことを考

敷き詰められているかぶら寿し
はかぶらの白と、鰯と人參の赤で、
いかにもお正月らしい鮮やかな美
しい色合いです。塩漬けで小さく
なっていた鰯もかぶらの水を吸って
厚みが出ていてとても美味しくな
るそうです。



上から順番に出荷された、かぶら寿し。香りが良い

かぶら寿し本舗 かばたのご紹介



- 所在地
〒921-8031 石川県金沢市野町5-12-18
- 連絡先
TEL 0120-957-510 TEL 076-242-1915 FAX 076-243-6456
- URL
<http://www.kabata.co.jp/>
- 商品のご注文・お問い合わせ等は、上記番号まで直接お願いいたします。



みがきニシンと糍で漬け込んだ「大根寿し」。糍の甘さが絶品



かぶら寿しの味

私たちが取材に伺った時期はまだ、青かぶらの時期ではなかったため、白かぶらでつくったかぶら寿しを試食させていただきました。

思っていたほど発酵独特の強い香りはなく、糍とかぶらの香りが微かに感じられました。かぶらの菌ごたえがとても強く食べ応えがありました。青かぶらではさらに菌ごたえがあるというのですから驚きです。味の方も外のかぶらのさっぱりとした塩味と、中の鰯の脂、さらに糍の風味のバランスが非常に良く、お互いの味を引き立てていました。これは青かぶらのかぶら寿しも食べなくてはいけないと思わされる一品でした。



素材のかぶらの栽培や製造工程に手間がかかっても、昔からの味をお客様へ届けたいという思いで、かぶら寿しづくりに励んでいるかばた。非常に熱いこだわりを感じさせられる取材でした。皆さんも、これからの時期が旬のかぶら寿しを味わってみてはいかがでしょうか。

文 三石川朋哉(ルースケア商品開発センター)
写真 佐竹香代(ルースケア営業部 本誌編集長)