

旬の美味しいものを求めて

ふるさと味めぐり

お食事編

治部煮

歴史と伝統が色濃く残る 石川県金沢市を訪れる

煮る時のジブジブという音から
治部煮と呼ばれる説があるよ



海と山に囲まれた土地に位置している金沢市は、四季を通じていろいろな旬の食材を食べられる地域です。ブリやノドグロなどの海の幸や、金沢を代表する加賀野菜などの山の幸があり、これらを使用した特色のある郷土料理が多いのも特徴です。その中の1つである「治部煮」は、小麦粉をまぶした鴨肉や鶏肉をすだれ麩や野菜と一緒に煮た料理で、昔から家庭料理として親しまれてきました。治部煮の名前の由来には諸説ありますが、いろんな食材を「じぶじぶ煮る」と言われていたことが最も有力な説だと言われています。



口が広く、底が浅い造りの治部煮専用の「じぶ椀」があり、老舗料亭などで使用されています。治部煮は汁気が少なく、添えられたわさびを煮汁に溶かしながら全てを絡ませて食べることから専用のお椀が使用されているそうです。

特長&栄養
コラム

わんつーさんの食材うんちく!



治部煮には欠かせない「すだれ麩」

生地をすだれに包んで茹でることからその名が付いたと言われている「すだれ麩」は、生地に米粉を合わせているため独特な食感があります。淡泊な味わいで出汁をよく吸うため、治部煮には欠かせない食材です。また、古くから特産品として親しまれ、代々加賀藩主の食膳にも出されていたという歴史があるとされています。



開業から約190年 金沢の食文化を受け継ぐ老舗料亭

石川県



石川県金沢市の料亭「大友楼」さんは、江戸時代から加賀藩の御膳所を務め、伝統的な料理や儀式料理を受け継いできました。大友楼さんでは金沢の郷土料理を堪能できる加賀料理のコースをご用意しており、鯛の唐蒸しと一緒に、鴨肉・すだれ麩・しいたけ・ほうれん草が入った治部煮をお出しされています。コース料理の一品だからこそ、お客様に楽しんでいただけるような量に調整されているのも、大友楼さんの治部煮へのこだわりの1つだそうです。

料理長を務める萩村さんは、先代の料理長であるお父様の跡を継ぎ約4年になります。お父様の影響で幼い頃から料理に興味があり、京都や金沢で和食の料理人をされていました。



現在は、味付けなどの伝統は守りながら器や盛付などの魅せ方で新しさを取り入れる研究をされているそうです。

今回は萩村料理長に宅配クック123の治部煮の監修をしていただきました。ご高齢者でも食べやすいように鶏肉を使用し、昔ながらの家庭料理らしさも演出されています。また、とろみがついたあんの分量も調節されており、大友楼さんの治部煮同様、軽く混ぜて絡めて食べることをお勧めされています。萩村料理長は「加賀料理をご自宅でも楽しんでもらえたらと思います。治部煮を食べたことがある方がいらっしゃったら懐かしんでもらえたら嬉しいです。」とおっしゃっていました。

天保元年(1830年)に創業された老舗料亭の「大友楼」は観光客の方だけではなく、婚前の顔合わせやお食い初めなど様々な場面で利用されています。また、同敷地にある築250年の御茶室「一井庵」は加賀藩の茶道の教授所だった建物で、美しい茶庭を眺めながらお食事や甘味などを楽しむことができます。

住所:石川県金沢市尾山町2-27

