

おいしい宅食マガジン

宅食らいふ

日本うまいの旅 金沢エリア編

加賀百万石の台所

金沢庶民派グルメを大追跡

6

2012/June
No.04

加賀百万石前田家の城下町、歴史と伝統の
息吹を感じる初夏の金沢を訪ねました。

まごころ込めて、また明日

ワタミ
の宅食

江戸時代の町並みを色濃く残す金沢で、なぜか育まれ、進化を続ける洋食メニューたち。今回はその中で金沢洋食の二大巨頭と呼ばれる「ハントンライス」と「金沢カレー」について調べてみました。



金沢のカレーと言えば、このスタイル

取材協力/ゴーゴーカレー金沢本店

金沢カレーという名前が知られるようになる前から、金沢には「ステンレス製のお皿に盛られた真っ黒なカレーを、先割れスプーンで食べる」という、独特なカレースタイルがありました。

最も特徴的なのが、黒々としたドロドロのカレールーです。煮込んで熟成させる過程で具材が溶けてしまうので、味はとにかく濃厚。辛さは控えめですが、後からじわじわ効いてくるタイプです。そしてもう一つのポイントは、トッピングではなく「具の一部」として最初からのついているキャベ

ツ。どのタイミングで食べるかは好みですが、ルーと交互に食べると、口の中がさっぱりしてさらに食が進みます。

金沢カレーの火付け役となったゴーゴーカレーでは、カレーの上にロースカツをのせた「ロースカツカレー」が定番。ポリウム満点で、中高年のサラリーマンに大人気だそうです。秘伝のルーはマヨネーズとの相性が良いため、若い人には「マヨネーズトッピング」が好評。老若男女に好まれる「王道の味」として定着しています。

ここがポイント

濃厚で黒いルー



野菜や肉のうまみが凝縮された濃厚でどろりとしたルー。辛さは控えめです。

ご飯が見えない



お皿を縦にし、ご飯が見えないよう一面にルーを盛り付けていくのが金沢流。



芸術を感じる
奥の深い和菓子



和菓子

和菓子どころとしても有名な金沢。季節を表現する上生菓子は、今も暮らしの中で愛されています。



ぶり大根

冬に旬を迎える、ブリと大根を煮込んだ家庭料理。脚ののったブリは、冬ならではのごちそうです。



どじょうのかば焼き

骨まで食べられるどじょうのかば焼きは、金沢の夏のスタミナ食。独特の苦味が食欲をそそります。