



しろ

あじ

城めぐり・味めぐり

じょうかまち れきし ちいき つた きょうど あじ し
～ 城 下町の歴史と、その地域に伝わる郷土の味を知ろう～

い
ひごまると行く！

がつ
2月

かなざわじょう いしかわけん
金沢 城 (石川県)



いしかわけん かなざわし ほくりくち ほうちゅうぶ い ち うみ やま しぜん ゆた みず ほうふ
石川県、金沢市は、北陸地方中部に位置し、海、山と自然が豊かで、水が豊富
ようすい まち ゆうめい か が ひゃくまんごく じょうかまち さか くたにやき
「用水の町」としても有名です。また、加賀百万石の城下町として栄え、九谷焼を
はじめ輪島塗や金沢箔など10品目が国指定品となり、継 承されています。

めぐ かんきょう しんせん しょくざい て はい じもと
恵まれた環境から新鮮でおいしい食材が手に入り、「じわもん」という地元の
しょくざい つく か が りようり ちゃ ゆぶんか はってん ゆらい わ が し じざけ ゆうめい
食材で作った加賀料理、茶の湯文化の発展に由来し、和菓子や地酒も有名です。

【こんだて】

むぎごはん ぎゅうにゅう
ぶりフライ じぶに
はくさいのあまずあえ



ぶりフライ



うみ さち ほうふ の と はんとう てんねん ゆうめい
海の幸が豊富なことから、能登半島の天然ぶりが有名です。12
がつ よくとし がつ かん しゅん
月から翌年2月にかけてが寒ブリの旬です。

の と ふゆ どうらい ゆき ふ ころ な かみなり お
能登では、冬が到来し、雪の降る頃に鳴る 雷 を「ぶり起こし」
といい、このぶり起こしが鳴ると、「のと寒ぶり」が港 にあが
うおいちば にぎ
り、魚市場を賑わせています。

じぶに

かなざわし きょうどりようり か が りようり かもにく ふ しいたけ
金沢市の郷土料理(加賀料理)です。鴨肉やすだれ麩、椎茸な
どの季節の野菜を、みりんや酒、醤油、砂糖で味付けした煮物
です。鴨肉には、たっぷりと小麦粉をまぶし、とろみがあるの
が特徴です。給 食では鶏肉、高野豆腐で代用して作ります。