

11月

●報恩講（ほうおんこう）

真宗王国と呼ばれる金沢では、親鸞聖人に報恩する報恩講が寺や家庭で行われ、僧の法話を聞き、お斎（おとき）という会食をします。このときに振る舞われる料理は、小豆と豆腐の味噌汁、ひろうず（野菜の具がたくさん入った大きいがんもどき）、蓮根、こんにゃく、湯葉、高野豆腐、しいたけなどの煮しめ、お酢和え（酢のもの）、むかご（または百合根）のごまよごし、金時豆の煮ものなどの精進料理が出されます。

●芹とり

金沢の雑煮に欠かすことができない芹は、水田で栽培される田芹で、茎が40cm程度と長く、香りと鮮やかな緑色が珍重されています。豊富な湧水が栽培の条件に適していた諸江地区は、明治の初め頃から主な産地です。

●漬けものづくり

かぶらと鰯を使ったぶりの麴で漬け込む「かぶらすし」と、大切りの大根と鰯（にしん）を甘酒で漬ける「大根ずし」はいずれも「なれ鮓（ずし）」の一種で、この時期から各家庭で手間ひまをかけて作られます。毎年同じように作っても気温や漬け方によって発酵の味が変化し、仕上がりが異なります。隣近所からいただいたものと味を比べながら食べるのも楽しみです。



かぶらすし

(写真提供：金沢市)

12月

●針供養

日本の多くでは2月8日に行われますが、金沢では12月8日が針供養の日です。初冬の荒れた日に海岸に鰻（ふぐ）の一種「はりせんぼ」が寄ってくる頃であることから、この日を「はりせんぼ」とも言います。使い古した針や折れた針を豆腐やこんにゃくに刺し、米団子を入れた小豆汁を供えて針に感謝し、裁縫の上達を願います。

●冬至

二十四節気のひとつである冬至は1年で一番昼の短い日ですが、金沢では「冬至10日前から藁の節だけ日が長くなる」などと言われ、めでたい日として新しい穀物や小豆餅、かぼちゃを供えてお祭りをします。かぼちゃのいとこ煮（小豆煮）を食べて健康を願い、柚子湯に入るのも習わしです。

●年越し

冬の始まりの寒波と共に地響きするような雷が鳴り響き、寒鰯漁が盛んになるのでこの雷を「鰯おこし」と呼びます。鰯は刺身、塩焼き、粕汁、鰯大根と部位を活かした料理ができます。金沢では、この時期になると1本丸ごとの鰯を娘の婚家へ贈る習わしがあります。贈られた方は、半返しとして片身をお返ししたりします。贈ってくださった方と共にいただくという気持ちの表れでしょうか。

「市民の台所」と言われる近江町市場では、みぞれが降る師走に鰯、鱈、蟹、甘海老をはじめ、近海で獲れる多くの種類の魚が並びます。正月料理に使う野菜や神仏に供える花、鏡餅用の飾りなどもこの市場で購入します。



近江町市場

(写真提供：金沢市)