

5月

●端午の節句

端午の節句は、古くは田植えを行う早乙女の祈りの日でした。武家社会の時代には菖蒲は「尚武」に通じることから、男児の節句として発展したと言われています。笹の葉で巻いたちまきをつくり、蓬と菖蒲を束ねて軒にたらしめて祝うのがこの地域の習わしです。菖蒲の強い香気は邪悪なものを退けると言われ、菖蒲湯を沸かして浴するのも行事となっています。柏餅に使う柏葉は、枯れ葉となっても次の新しい葉が茂るまで散らずに残るため、途絶えることがない家系を象徴する縁起かつぎから用いられています。

●山菜の料理

南東部に山がある金沢は豊富な山菜にも恵まれています。内川・富樫地区のたけのこは「朝堀りたけのこ」として店頭に並び、あぐのない新鮮なものをいただくことができます。刺身、煮もの、揚げもの、和えものなど幅広い料理がありますが、煮もの専用の昆布がとろけるまで煮込む「たけのこと昆布の煮もの」は特に親しまれている料理です。わらびやぜんまいの他、こごみ、かたは、うど、たらの芽、秋には種々のきのこなど採れたての山菜が身近にある環境は、じわもんを味わうことができる有り難さを実感します。

6月

●百万石まつり

加賀藩主前田利家が金沢へ入城した史実に基づき、毎年6月の連続した3日間百万石まつりが開催され、提灯行列、太鼓行列、豪華な時代絵巻の武者行列などに多くの市民が参加して市内一円で繰り広げられます。城下町らしい風情を持った行事のひとつに茶会があり、様々な流派の社中がそれぞれの茶室でもてなします。兼六園ではちょうど梅林の実が実る頃です。

7月

●氷室

江戸時代に氷室で貯蔵した氷雪を将軍家へ献上すると言う大役があり、そのお役目が無事に果たせるよう饅頭を供えて祈願したこと、麦の穫れ秋（新麦の刈り取り）の祝いが出合ったことから氷室饅頭が誕生したと言われ、無病息災を祈るために食べます。

昔の氷室饅頭は塩味の粒餡入り麦饅頭でしたが、今は甘い砂糖入りの餡です。昔この日は、子ども達がきゅうりなます、ちくわの煮付けなどを作り大人に振る舞ったり、地域によって「いりがし盆」と呼んであられ餅を煎って食べ、一日を休日としました。

氷室饅頭は、炒り米、竹ちくわ、あんずを添えて娘の婚家へも届けられ、それを重箱に詰めて紋入りの袱紗（ふくさ）を掛け、仲人や近所の人へ配る風習は金沢だけのものです。

8月

●お盆

新盆と呼ぶ七月盆の地域と旧盆と呼ぶ八月盆の地域があります。金沢のお盆は、家の形に白木が組まれ板屋根が付けられた切子灯笼を墓前に吊します。切子の四面の白紙には、法名や供養者の名前を記し、ろうそくを灯します。

お盆に食べる料理は、なすびとそうめんの煮もの、どじょうの蒲焼き、皮鯨の味噌汁などが代表的でした。どじょうの蒲焼きは夏だけ出回るものなので、この季節だけ開店する専門店もあります。

9月

●彼岸

二十四節気の春分と秋分を中日としてその前後の3日間、つまり7日間を春、または秋の彼岸と言います。昼と夜の長さが同じとなるこの頃は、草芽が萌えはじめ、あるいは木の葉が色を変えはじめる季節の変わり目であり、先祖の供養を行い、墓参りをします。春には「牡丹餅」、秋には「お萩」と呼ぶ餅菓子を作って供えます。

●地域のお祭り

残暑が過ぎる9月中旬からは、地域の神社で祭礼が行われます。その時に作られるのが旬の魚を使った押し寿司とえびすです。お祭りのご馳走には、各家庭の味が受け継がれています。

10月

●蓮根（れんこん）の収穫

小坂地区では8月の旧盆に蓮の花を出荷した後、蓮根堀りが始まります。白くてやわらかい新蓮根はあぐがなく変色しないので、蓮根羹（はすねかん）や蓮蒸し（はすむし）として調理されます。蓮根羹は、夏の茶事の菓子として作られるすり下ろし蓮根の寒天寄せで、白ざらめの甘みと蓮根の香りが上品です。蓮蒸しは、甘えび、白身魚、ぎんなん、百合根などをすりおろした蓮根の中に包み込んで蒸し、くずあんをかけてわさびを添えるご馳走です。蓮根の収穫は冬まで続き、腰のあたりまで泥田につかって掘り出す様子は季節の風物詩となっています。



加賀野菜

(写真提供：金沢市)