

32 ます寿し (富山県)



享保2年(1717年)、良質の越中米と神通川のアユで作ったのが始まりとされ、藩主前田利興が八代将軍吉宗に献上した折、そのおいしさが食通の吉宗をうならせたと言われていました。その後、マスを使った寿しも作られるようになり、越中名物として広まりました。

円形の器に笹を敷き、塩漬後に味付けをしたマスの切り身と酢飯を詰め、笹で包み込み重石をします。現在では、富山市の松川沿いでたくさんの専門店がそれぞれの伝統の味を受け継いでいます。駅弁やお土産としても有名です。

33 ぶり大根 (富山県)



富山湾の王者と呼ばれる天然もののブリのアラを熱湯にくぐらせ、しょうゆ・砂糖・だし汁などでやわらかく煮た大根に加えて煮込みます。ブリは、ぶり大根のほか、お刺身、照り焼きなど冬の味覚として富山の人々の暮らしに深くとけ込んでいます。

「氷見の寒ブリ」で有名な越中ブリは、お歳暮として嫁の実家から嫁ぎ先に贈り、嫁ぎ先ではブリの半身をいただき尾頭のついた方をお返しする風習があります。また「富山県ふるさと認証食品」として、地産地消の推進や全国への情報発信がなされています。

34 かぶら寿し (石川県)



冬の日本海でとれる脂ののった寒ブリを塩漬にし、季節のかぶらに切れ目を入れて挟んで麴(甘酒)に漬けたなれずしの一種です。北陸の厳しい寒気で発酵が抑えられ、徐々に熟成するかぶら寿しは、江戸時代から冬の金沢の味として親しまれています。

各家庭で漬け込むことも多く、ブリのほか塩サバなどを使うこともあります。正月の味を代表するかぶら寿しは、漬け込み用の「麴」や「甘酒」がスーパーで販売されており、その漬け込んだかぶら寿しを各家自慢の味として交換します。富山県でも同様のかぶら寿しが盛んに食されています。

35 治部煮 (石川県)



鴨肉(現在は鶏肉を使用)、麴、野菜、茸などをだし汁で煮てとろみを付けた椀物です。たけのこ、レンコンなどの加賀野菜もよく使われ、薬味にわさびが添えられます。

能登や加賀の山里では秋冬期の渡り鳥を捕猟して食用にしてきた歴史があり、治部煮もそのひとつと思われます。輪島塗りの治部煮椀に盛って供する習慣があり、結婚式を始め祝い膳には必ずといってよいほど登場します。じぶ煮の名の由来は、秀吉の兵糧奉行の岡部治部右衛門が朝鮮から持ちこんだとか、材料が「じぶじぶ」と煮える音からとか、諸説があります。