

南加賀の報恩講料理であり 郷土料理でもある 「すこ」「けしず(きしず)」を 繋げる人びとの思い

報恩講料理

かつてこの地を歩んだ親鸞聖人と蓮如上人。お二人の教えは南加賀の人々の心に深く根を下ろした。真宗寺院で最も大切な行事である「報恩講」の日には、今も多くの門徒が集まる。

このときに振る舞われる「報恩講料理」は、お手伝いのご婦人方が、お寺の台所に集まり、先輩から新人へと伝承されてきた。

住民の多くが門徒さんというこの土地では、報恩講料理を食べる機会が多く、地域全体で愛される『おなじみの味』へと育っていった。

郷土料理

石川県にはたくさんの郷土料理があり、南加賀地域は、米どころゆえに、すしや、餅を使ったものが広く知られる。報恩講料理として振る舞われる「すこ」と「けしず(きしず)」もまた、郷土料理である。

この2品は、石川や加賀の郷土料理について書かれた複数の本に載っている。街の人に尋ねてみれば、役所の方もお寺のご住職も、『これぞ私たちの定番料理!』と納得する、まさに誰もが認める郷土料理である。

南加賀地域

報告書では、加賀市、小松市、能美市、川北町に白山市の山間部を加え、南加賀地域とした。

白山から流れる手取川流域の農業と、雪深い地域の山中漆器などのものづくりが発展。

自然の恵みを楽しむ人々の織りなす文化が、この地域にあふれている。

こと食文化で言えば・・・。



「すこ」

生の赤ずいきを使った加賀市の伝統料理で、酢に反応して赤く染まる美しい料理である。

北陸全域で食される一品であり、加賀市では隣接する福井県嶺北地域と同様に「すこ」と呼ばれることが特徴である。

北陸の郷土料理として認識されるが、報恩講料理としてもお膳に乗ることが多い。

「けしず(きしず)」

葛きりやこんにゃくなどを、刺し身に似せて作り、ごまだれにつけて食べる報恩講料理の主役である。

けしずは手間がかかるため、高級料理として扱われ、家庭ではあまり作られてこなかったという。あるご婦人は「報恩講の際に食べることが楽しみだった」と語った。

加賀市周辺にしか見られない特別なひと品である。



南加賀の食文化を語る上で、報恩講料理は切っても切り離せない存在。

「すこ」や「けしず」は、長い時間をかけて地域の人々の心と身体に深く根付いてきた。

ずっと作り続けてきたお母さんたちも、地元が大好きな若い世代も、そしてお寺のご住職ご一家も。

みんなが「この味だけは絶やしたくない」と願う。この料理に込められた歴史と愛情を、100年後の未来へ。