

## 加賀のかぶら寿司

浜田 道雄

三月末兼六園の桜を見に行くという孫息子に、土産には「かぶら寿司」を買ってくるようにと頼んだ。もちろん、まだ食べたことはない。

金沢土産の珍品といたら「フグの卵巣の糠漬け」の右に出るものはない。以前にも食べたことがあるので、孫には今回もまたこの糠漬けを頼みたかったのだが、家のものは怖がって誰も食べない。

それで「他に加賀で珍しい酒の肴はないか？」と調べて、このかぶら寿司に行き当たったのだ。

かぶら寿司は輪切りにしたカブの縁に切れ込みを入れて塩漬けたあと、やはり塩漬けたブリの切り身を切れ込みに挟み、米麴を加えてさらに数日から二〜三週間漬けたものだという。ならばこれは「なれ寿司」だが、漬け込み期間からみて近江の「フナ寿司」などと違って、「生成」（なまなれ）とか「早すし」とか呼ばれるものではないかろうか。

またなれ寿司は魚を漬けるが、かぶら寿司はブリを使ってはいるものの、主役は「かぶら」だ。そこが変わっている。北陸地方には野菜を使ったなれ寿司がいろいろあり、「飯寿司」（いずし）と呼んでいる

という。だから、かぶら寿司も飯寿司かもしれない。

この生成や飯寿司はフナ寿司と違って、いっしょに漬けた飯米も食べる。その点では現代の「にぎり寿司」に繋がるものだといえる。にぎり寿司は酸味を発酵ではなく、酢を使って出すのだが。

そんなところが、寿司の歴史が気になる私には是非とも試食してみたい寿司だと思ったのである。

孫が買ってきたかぶら寿司はブリの切り身や人參、昆布が入っているが、見たところは少し厚めの京都の千枚漬けだ。

さっそく真空パックから一枚取り出し、銀杏切りにしてその一切れを口に放り込んだ。乳酸発酵特有の食欲をそそる酸味とうま味が、米麴の柔らかなコクと甘みと混じりあって、口いっぱい広がる。味はさすが金沢のものらしく、上品でさっぱりとしている。しつこさのない極上のうま味がたまらない。

思わず「これはうまいよ」と孫の顔をみてニンマリした。

その後このかぶら寿司は、前回のフグの卵巣と同じく誰にも分けずに独り占めして、気に入った酒とともにしばらく堪能した。