

日本海加賀と東京から北前船がもたらしたものの第5号全国版

7月14日赤穂市教育委員会提出

今回は北前船がもたらした、「食」について前回に続き、日本海加賀と東京からのご当地自慢です

北前船航路は加賀藩3代藩主、前田利常が1639年に米100石を下関を經由し瀬戸内から大坂に運んだのが原形になったようだ。この後の1672年、河村瑞賢が加賀藩考案の寄港ルートを参考に西回り航路を確立した事から北前船航路発祥の地が石川だった事になります。その石川県の観光大使で加賀出身の道場六三郎氏の日本料理の店、東京銀座の懐食みちばで、北前船寄港地坂越の法被を着て3人で食事会をしたのは今年2月、「第30回記念手づくり郷土賞」公開審査に参加した時でした。銀座では珍しい北前船の法被に女将が挨拶にこられ、六三郎氏と加賀と北前船の話で盛り上がり、マネージャー佐々木氏からは坂越のこの北前船の企画に賛同して頂きコメントを書いてくださいました。



思えば去年「第17回北前船寄港地フォーラムIN加賀」でこのフォーラムの発案者で作家の石川好氏と加賀出身の道場氏とで北前船と食について対談がありました。道場氏は日本料理の基本の昆布の「うまみ」でこの昆布なくして「出汁」は生まれなかったと断言され、その昆布を北海道から運んだ北前船の話になりました。料理は器によって更に際立たせ、器もまた料理が盛りられることで真価を発揮する、料理と器の一体感が日本

料理の真髄であり、石川ならではの数々の伝統工芸があった事が料理に影響していたのだと考えていると述べられた。北前船で運ばれて来た豊かな食材と、加賀百万石が育んだ文化とが一体になったようで、加賀の郷土料理として今日まで脈々と受け継がれている事を知ったフォーラムでした。その後のレセプションでは道場六



三郎氏監修の料理が出され、馴染みのないニシンがとても美味しかったのが印象的でした。道場氏と名刺交換した時の話から、銀座に氏のお店があるのを知り行ってみたいと思いました。この時の思いをフォーラムに参加した同じメンバーで実現出来た事に感動しています。そしてこの11月にニシンで栄えた江差町で実施されるフォーラムではどんな出会いや発見があるか今から楽し

みにしています。

(以下は懐食みちばのマネージャー佐々木郁緒氏のコメントですが
氏は新潟市観光文化検定2級をもっておられ観光に関心が高い方です)

私 が北前船を知ったのは新潟市の歴史の勉強をしていた時で、それは新潟市観光文化検定を受験の為でしたがこれがその後につながっていきました。当時物流の方法が少なかった時代に北前船は大いに活躍されたと思います。食で上げますと全国各地から北前船によって運ばれたもので出来た日本料理では欠かせない命のダシです。北海道では昆布、高知ではカツオを融合させて大阪で完成されたダシは壮大な北前船のロマンを感じさせてくれます。命のダシさえあれば和食の何の料理でも作る事が出来ます。

今回、縁があって坂越のまち並みを創る会の方々に大変お世話になり加賀と東京がテーマという事でコメントさせて頂きました。銀座の懐食みちば、東京にお越しの際には是非いらしてみてください。

投稿者 矢竹 考司 (坂越の船祭りと北前船文化調査委委員)
発行者 門田 守弘 (坂越のまち並みを創る会会長)