

「大鯛の唐蒸し」再現



再現された婚礼料理
「大鯛の唐蒸し」
— 金沢市内の料理屋

角餅の雑煮をはじめ、「べろべろ」の名で親しまれる祭り料理「えびす」を味わった。夫婦で訪れた山本君江さん(78) — 金沢市有松2丁目 — は「婚礼が簡素になる中、華やかな祝い料理が懐かしくなった」と話した。

金城樓 金沢の振る舞い料理に舌鼓

藩政期から金沢に伝わる振る舞い料理や、武家料理を楽しむイベント「金沢の豪華なお正月を楽しもう」(北國リビング新聞社、本社主催)は25日、金沢市橋場町の金城樓で開かれた。お節料理をはじめ、婚礼料理「大鯛の唐蒸し」が現代に再現され、参加者は祝いの席を彩る逸品に舌鼓を打った。

土屋兵衛社長が解説役を務め、中村弘明料理長が調理実演した。婚礼の際、嫁方から持参したタイを婿方で調理し、宴席で振る舞った「大鯛の唐蒸し」では、中村料理長が背開きにしたタイの腹に「うの花」をたっぷりと詰めて蒸し上げた。中村料理長はカモ肉

を小麦粉にまがして炊く伝統料理「じぶ煮」も仕上げた。土屋社長が、豊臣秀吉の兵糧奉行・岡部治部右衛門が朝鮮から調理法を持ち込んだとする説を紹介。「日本料理で小麦粉を使うことは珍しく、大陸文化の影響が見られる」などと話した。

会席では、参加者が