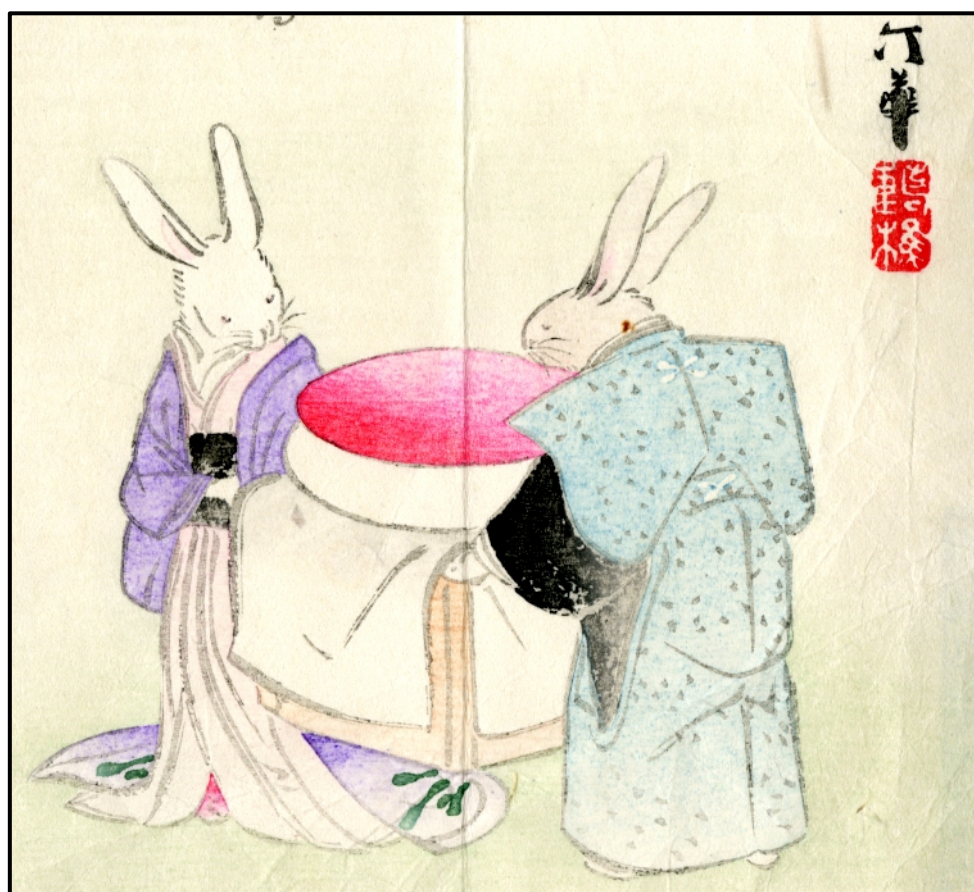


第 227 回企画展示

おいしい石川

期間：平成 28 年 3 月 1 日（火）～3 月 13 日（日）

会場：石川県立図書館 閲覧室



（石川県立図書館所蔵「歳旦」より）

石川県立図書館

展示によせて

兼六園周辺文化の森では、3月6日～13日に、いしかわの食の魅力に迫る早春のミュージアムウィークを開催します。このミュージアムウィークにちなみ、石川県立図書館では「おいしい石川」と題して所蔵資料をご紹介します。

当館で受けている資料の調査相談（レファレンス）のなかには、石川の食文化に関する相談も少なくありません。そこで、今回はこれらのレファレンス記録をもとに、「じぶ煮の謎」「石川と加賀藩の雑煮」「文豪も愛した香箱ガニ」「世界に発信！金沢カレー」という4つのテーマで、石川の食文化にまつわる謎を解明していきたいと思えます。

どうぞお楽しみください。

平成28年3月1日

石川県立図書館

その1 じぶ煮の謎

まずは代表的な加賀料理のじぶ煮。じぶ煮にはどんな由来や歴史があるのでしょうか。

1. 『金澤料理－青木悦子の新じわもん王国－』 青木悦子著 北國新聞社 2007<K596/1052>

じぶ煮は藩政期から金澤に伝わる武家料理の代表です。起源や名前の由来については諸説ありますが、料理を作る者として感じるのは、鴨や鳥の肉に小麦粉をまぶし、すき焼き風にする料理法で、このような伝統料理は他に例がないということです。そういう意味で、金澤に十五年近くも客将として滞在したかつてのキリシタン大名、高山右近に由来する料理では、と考えています。

取り合わせるすだれ麩は加賀特産ですし、せりも欠かせません。秋の味覚であるきのこやほうれん草とともに風味豊かな料理に仕上げ、じぶ椀と呼ばれる浅い加賀漆器に盛りつけていただきます。加賀百万石文化の食の粋を感じる料理だといえましょう。(p10)

青木クッキングスクール校長青木悦子氏は、このようにじぶ煮について語っています。

2. 『郷土料理全科』家の光協会出版部編 家の光協会 1970<596.1/21>

加賀は銭屋五兵衛に代表されるように、幕府に隠れて海外貿易が盛んに行われた所。代表料理の「じぶ煮」はキリシタンが伝えたものといわれ、その生活圏の広さを示すものであろう。じぶ煮という語源は“じぶじぶ”と煮える音からきたともいわれる。文化二年に加賀藩金谷御殿落成の折り、お能観覧をかねた披露宴に藩公に差し上げた献立にじぶ煮がのっており、加賀旧藩時代から伝えられた煮もの椀として賞味されてきた。(p95)

昭和45年出版の『郷土料理全科』でも、すでにこのように紹介されています。では、実際に江戸時代初期の文献で確認してみましょう。

3. 「料理物語」(『江戸時代料理本集成 第5回1 料理秘伝抄』吉井始子監修 臨川書店 1978)

<W596/175/5-1>

4. 「料理物語」翻刻文(『江戸料理史・考 日本料理<草創期>』江原恵著 河出書房新社 1986)

<383.8/98>

じぶとは 鴨のかわをいり。だしたまりかげんして入。じぶじぶといはせ。後身を入申事也。(『江戸料理史・考 日本料理<草創期>』p295)

(口語訳)

じぶとは、鴨の皮を炒り、出汁にたまり醤油を加減して入れ、「ジブジブ」といつてきたら、後に鴨の身をいれるものである。

寛永20年(1643)に成立したレシピ集「料理物語」には、このように、「じぶ」の調理法が掲載され

ています。でも、鴨の皮を炒ったところにたまり醤油の出汁を入れ、ジュウジュウといっている所に鴨の身を入れる、とあります。現代のすき焼きのようなイメージですね。

5. 『ちから草 2—料理ちから草聞書—』 舟木伝内原著 写 (写真)

じぶ 鴈

鴈かもにても余程厚く作り、下汁も少し張申位にして煮立、皮等ゆかき、下汁多くならさる拵にして身を入れじくじく煮て、三切斗盛、下汁少々ため、わさひ置出す事。取合は外になし。

(口語訳)

じぶ 雁 (がん)

雁・鴨を余程厚く切り、下汁を少し張るくらいにして煮立て、皮等を湯がき、下汁を多くないようにして身を入れてじくじく煮て、三切ばかり盛り、下汁を少々ため、わさびを置く。取り合わせは外にはない。

加賀藩の料理人舟木伝内が著した「ちから草」。これを元に作られた「料理ちから草聞書」(享保4年<1719>以降成立)にも、「じぶ」の調理法が掲載されています。わさびが追加されているだけで、「料理物語」と基本的には変わっていないことがわかります。

6. 『ちから草 2—料理ちから草聞書—』 舟木伝内原著 写<K095.9/2>

麦鳥 鴈 鳧 雉子

わさび

右何もよき程に作りて麦の粉をよく付申也。下汁出しにせんし酒せいゆ加へ、少々つよめにして、皮等ゆかきて、扱身をさつと煮申候。わさひは盛形して上に置、下汁は少々ためてよし。鳥三切盛位也。

(口語訳)

麦鳥 雁 (がん) 鳧 (かも) 雉子 (きじ)

わさび

右は、いずれも丁度よく切って小麦粉をよく付ける。出汁を煎じて酒・醤油を加え、少々強めにして、皮等を湯がき、身をさつと煮る。わさびは盛形にして、上に置く。下汁は少々ためる。鳥は三切れを盛るくらいにする。

ところで、「ちから草聞書」には「麦鳥」という料理のレシピも掲載されています。麦鳥は、雁・鴨・雉などの肉に小麦粉を付けて、それを酒・醤油を加えた出汁で煮る料理です。私たちが食べているじぶ煮のルーツは麦鳥だったのではないのでしょうか。

7. 『<加賀料理>考』陶智子編 笠原好美編 綿抜豊昭編 桂書房 2009<K383/1016>

初期は、麦鳥と「じぶ」は異なり、小麦粉を付けるという点で、麦鳥が、今日の「じぶ」に近い。それが混乱され、わざわざ麦鳥と「じゅぶ」は同じでないと言記されるようになる。しかし、その混同は正されることなく、幕末になって、小麦粉を付けた雁等を用いるものが「雁鳧等のじゅぶ」として認知されるようになる。

現在の「じぶ」は、小麦粉を付けて煮た鴨肉（鳥肉）に野菜やすだれ麩が取り合わされている。『ちから草』などに、わさび以外の取り合わせは記されていない。ということは、私的にはともかく、公的には『御料理調進方』が成立した幕末以後に、野菜やすだれ麩を取り合わせた「じぶ」が作られるようになったと考えられる。(p73)

笠原好美氏は「「じぶ」考」の中で、幕末期に成立した「御料理調進方」の中で、初めて現在私たちが食べているようなじぶ煮が「雁鳧等のじゅぶ」という料理名で掲載されていることに言及しています。

「じぶ」と「麦鳥」の料理名は混同と変遷を重ね、幕末期以降に現在のようなじぶ煮が成立したようですね。

8. 『石川・富山ふるさと食紀行』北国新聞社 2013<K383/1020>

舟木家の料理書にある「じぶ」は、下味をつけたカモ肉をわずかな汁で焼くように煮て、ワサビを添えるだけ（手前）。小麦粉をまぶして調理する現代の治部煮（奥）は舟木家の料理では「麦鳥」の部に野菜と付け合せた料理として記されている（p40）

金沢市の大友楼で再現された、江戸時代の「じぶ」と「麦鳥」を見ることができます。

その2 石川と加賀藩の雑煮

あなたのお家のお雑煮の餅は丸ですか？四角ですか？次は雑煮をめぐる旅に出てみましょう。

9. 『かが・のと・かなざわ四季の料理』北国新聞社出版局編 北国新聞社 1993<K596/34>

10. 『金沢・加賀・能登 四季の郷土料理』青木悦子著 主婦の友社 1982 <K596/11>

昔から「隣り雑煮」という言葉があり、同じ場所に住んでいても、家々によって違う。加賀、能登地方は関西と同じ丸餅を使い、すまし仕立てが多く、金沢の一般商家では角餅ですまし仕立てがほとんど。（『金沢・加賀・能登 四季の郷土料理』p11）

石川県のお雑煮はこんなにもバラエティに富んでいるのですね。

1 1. 『おくむらあやおふるさとの伝承料理 11 わくわくお正月とおもち』奥村彪生・文 農山漁村文化協会 2006<383/材/11>

もちの本来の形は丸形で、のしもちを切る角もちは簡略化されたもの、という話はもうしたね。ふるさとのお雑煮では、どんな形のもちが食べられているんだろう。その分岐ラインは、新潟県の糸魚川から富山県高岡、石川県金沢をへて、岐阜県関ヶ原、三重県四日市、松阪、熊野新宮を結ぶ線だ。ここを境に東西に分かれる。東は角もち、西は丸小もち地帯だ。丸小もちは鏡もちの分身だから古風。のしもちは略式で、江戸風。(p24-25)

奥村彪生氏による「お雑煮文化圏マップ」を見ると、全国のお雑煮の文化が一目でわかります。石川県は、地域的には関西ですが、金沢にだけ江戸風の文化が入り、四角い餅が食べられていたことがわかります。

では、加賀藩の殿様はどのような雑煮を食べていたのでしょうか。

1 2. 『寛永六年旧記』任田久左衛門著 写<森田文庫 K383/2>

七度入輪
雑煮 わらひ・くしこ・たうふ・くしあひ・むすひこんふ・青な 御箸台

加賀藩主前田利常の御傍衆（おそばしゅう）であった任田久左衛門が書いた「寛永六年旧記」という資料には、寛永7年（1630）の正月料理の献立が掲載されています。二之膳に入っている雑煮は、蕨・串海鼠（串にさして干したナマコ）・豆腐・串鮑・結昆布・青菜が入った豪華なものでした。

1 3. 「五節句集解」（『加賀藩料理人舟木伝内編著集』桂書房 2006）<K383/1023>

雑煮を喰時、先菜を喰て残事を忌也。名を取事を本意として名を残すと云はむ事也。(p70)

加賀藩の料理人であった舟木伝内は「五節句集解」の「雑煮」の項で、このように述べています。加賀藩の武士は、雑煮の「菜」と「名」をかけて、「名を取る」ために「菜」を先に食べるのだそうです。加賀藩の雑煮が江戸の文化・武士の文化を体現したものであったことがよくわかりますね。

1 4. 『包丁侍舟木伝内』陶智子著 綿抜豊昭著 平凡社 2013<K383/1021>

大友佐俊社長のお話では「藩政時代の雑煮は、代々『規式の雑煮』として教えられたもの」という。角餅の上に乗せた青菜、エビ、生姜、黒豆がそれぞれ春夏秋冬の四季を表すのだそうである。(p237)

大友楼で再現された藩主の雑煮を見ることができます。

その3 文豪も愛した香箱ガニ

冬の味覚と言えばカニ。近年ブランド化された加能ガニは垂涎的ですが、やっぱり庶民の味は香箱ガニ。この名前についても謎があります。次は香箱ガニをめぐる旅に出発です。

15. 『地域食大百科 第5巻』農山漁村文化協会 2011<498.5/10241/5>

ズワイガニ 雌 (中略)

地方名 メスガニ、セイコガニ、セコガニ (小がに) : 山陰 / コッペガニ : 兵庫丹後 / コウバコガニ (子箱がに、香箱がに) : 北陸。子を持っていたり、風味がよかったりするから。別名 オヤガニ (親がに)。タラバガニ (1960年代に日本海側などで呼ばれていたことがある) (p307)

香箱ガニは、ズワイガニの雌で、全国で、様々な名前では呼ばれていることがわかります。

16. 五木寛之「風に吹かれて」(『五木寛之エッセイ全集 2』講談社 1979) <914.6/1594/2>

日本海側の魚については有数の権威者である岡良一氏から、こんな話を聞いた。岡氏は中野重治氏、窪川鶴次郎氏、森山啓氏などと共に四高で活躍していた往時の文学青年で、国会釣クラブのリーダーとして活躍した政治家だ。

地元の詩人だった村井さんという友人と、当時金沢に住んでいた犀星の家へ呼ばれて行った時の話である。

犀星は目の前にコウバコガニを数匹並べて首をひねって曰く、

「コウバコガニとはどう書くのかのね」

「さあ」

「定まった漢字がないのなら、ひとつわれわれで字を考えようじゃないか」

というわけで三人で頭をひねった。(中略) やがて村井青年が、

「日本海の香りを秘めたカニということで、香箱蟹というのはどうでしょう」

「うむ、香箱蟹か。なるほど」

犀星先生、何度か、掌に字を書いてみて、

「きみ、箱はちょっとあれだ。香筐蟹とした方がいいじゃないか」 (p264-265)

第四高等学校で活躍していた文学青年たちが犀星の家に集まって、「香筐蟹」と命名したとあります。

17. 泉鏡花「卵塔場の天女」(『石川近代文学全集 1』(石川近代文学館 1987) <K908/3/1>

「こうばく蟹いらんかねえ、こうばく蟹買つとくなあ。」(中略)

(子をば食ふ蟹)か、と考えた。……女が売るだけにこれは不躰だつた。香箱蟹ださうである。ことりと甲で蓋をして如何にも似て居る (p403)

実は泉鏡花がすでに「香箱」という漢字を使っていました。

この泉鏡花が思いをはせた香箱蟹について、多くの人が考察を加えて行きます。

18. 山本健吉「妣の国」(『石川近代文学全集 14』石川近代文学館 1993) <K908/3/14>

鏡花はこの名前について、香箱みたいな形だから、こうばく蟹というのだと思っていたが、それはまちがっていた。こうばくとは金沢では可愛いということなのだ。可愛い蟹ということだった、といった。

鏡花のこの説は、金沢でも知らない人が多い。だが私は、母がある時、「こうばくなお子や」といったことを耳にしていた。小さくて、可愛くて、しかもませている、といった感じで使う。小さくても子(味噌)をもっているこうばく蟹は、まさに可愛くて、ませているといえるであろう。(p386)

19. 小林輝治「鏡花による方言の問題一、二―「凧(いか)あげ」と「こうばく蟹」―」

(『金沢都市民俗文化研究所研究報告書』平成23年度(金沢都市民俗文化研究所 2012)

<K381/1001/011>

金沢ではませた子のことをコウバクな子やっていうがや。コウバク蟹は小さいが甲羅が赤いやろ。それで人前でこっちの顔の赤くなるようなことも平気でいう、それがコウバクながや、そういうコウバクな子のイメージに重ね「コウバク蟹」というわけや。コウバクなという方言を正面から教えられて成程と合点した。今からもう五〇年以上前に聞いた話である。(p22)

20. 『頑張りまっし金沢ことば』北国新聞社編集局編 北国新聞社 1995.5<K810/33>

金沢ではご存知の通り、「コウバコ」あるいは「コウバク」である。さて、その語源だが、これに関しては近江町市場内でも説が分かれる。(中略)「香箱」と「紅白」、おおよそこの二種類が考えられるようだ。こうした議論はかなり以前からあり、金沢が生んだ文豪たちも思いを巡らせていた。(中略)日本方言大辞典によると、金沢、富山の方言として「コウバク」があり、「子供の利口なさま」「ませている」という意味になる。いったいどれが正しいのか。郷土の文豪も悩んだ語源は、日本海の深みに潜む「コウバコ」の生態さながら、なぞに包まれたままである。(p106-107)

「鏡花、犀星も悩んだコウバコ」という項目では、様々な語源を提示しながらも「なぞに包まれたまま」としています。

その4 世界に発信！金沢カレー

最後は、金沢発の新たな名物、金沢カレーをめぐる旅です。

2.1. 『石川あるある』宮本南吉著 TO ブックス 2014<K361/1022>

カレーはやっぱり「金沢カレー」に限る (p15)

2.2. 『金沢の法則』金沢の法則研究委員会編 泰文堂 2015<K361/1023>

「金沢カレー」が全国どこにでもあることに驚く (p88)

最近の石川県の県民性解説本では当然のように「金沢カレー」の言葉が出てきます。でも昔は「金沢カレー」なんていう言葉はあったのでしょうか。そこで、「北國新聞」のデータベースで「金沢カレー」を検索してみました。「金沢カレー」でヒットする一番古いものが次の記事です。

2.3. 「北國新聞」2006年11月11日「経済人・これからどうする チャンピオンカレー社長、南政広氏 王者を名乗るわけがある」

色が濃くて粘度は高め、コクも強い。金沢にある多くのカレー専門店の味は、どこか似通い、昭和前半の懐かしさを思い起こさせる。「金沢カレー」の名で全国でファンをつかむゆえんである。その多くの店のルーツをたどると、ほとんどこの店に行き着くという。(p3)

次に、「日経テレコン」のデータベースで「金沢カレー」を検索してみると、多くの記事がチャンピオンカレーとゴーゴーカレーの記事となっています。そこで、ゴーゴーカレーを最初に紹介した記事を見てみました。

2.4. 「日経MJ（流通新聞）」2005年12月21日「松井秀喜の背番号55にあやかる、「ゴーゴーカレー」快走—07年に55店目標」

大リーグのヤンキース松井秀喜選手の背番号「55」にちなんだカレー店「ゴーゴーカレー」が店舗数を拡大している。二〇〇四年五月、東京・新宿に一号店を開いて以降、フランチャイズチェーン（FC）店を含めて九店まで増やした。〇七年には五十五店舗まで増やす計画だ。(p19)

ゴーゴーカレーが2004年5月に新宿に1号店を開いたのが、全国に金沢のカレーを広めるきっかけになったようです。その後ゴーゴーカレーは、ニューヨークをはじめ、世界に店舗展開をしていきます。

金沢カレーの歴史を求めて、再び「北國新聞」のデータベースを検索すると、チャンピオンカレーの社長南政広氏をとりあげた連載記事を発見しました。

25. 「北國新聞」2009年1月6日～10日「ふるさとから挑戦 第2話・厨房の鬼」1～5

「チャンカレ対ココイチ」と題したインターネットの掲示板で、チャンピオンカレーとCOCO壺番屋（愛知県一宮市）それぞれのファンが激論を交わしていた。○一年のことである。この中に「チャンピオンは金沢独自のカレー、いわば『金沢カレー』です」との書き込みがあった。「金沢カレー」という言葉が世に出たのはこの時といわれている。書き込み主は南だった。(2009年1月6日 p30)

この記事によると、「金沢カレー」という言葉が初めて使われたのは2001年だったようです。またこの言葉を積極的に広めていた人物が南政広氏であったこともわかります。この記事には、南政広氏の舅、田中吉和氏の洋食タナカに始まる金沢カレーの歴史が詳しく記されています。

このほかにも、いくつかのカレー店に関する新聞記事を紹介します。

26. 「日本経済新聞」2010年3月13日「金沢カレー（金沢市周辺）—どろっと濃厚なルウ（ほくりく食探訪）」

米大リーグの松井秀喜選手が高校時代にしばしば訪れた金沢市の「カレーの市民アルバ鳴和店」。人気メニュー「満塁ホームランカレー」は、カツ、ハンバーグ、コロケ、ウインナーの4点が載り、どろっと濃厚なルウがかかる。付け合わせはキャベツの千切り。同市周辺のカレー専門店の味とスタイルはB級グルメ界で「金沢カレー」と呼ばれる。(p8)

27. 「北國新聞」2011年11月21日「もう一つの元祖、復活 来月3日、金沢カレー ステンレス皿、先割れスプーン、キャベツ添えの「インディアン」、20年ぶり直営店インディアンカレー」

1960年代から90年代前半にかけて金沢市を中心に人気を集めた「インディアンカレー」が来月3日、同市三口町で20年ぶりに直営店を開業する。(中略) インディアンは1964（昭和39）年、金劇ビル（現在の金劇パシオン）地下街で野村幸男氏（77）が創業した。(p26)

28. 『ファーボ カナザワ』85号 ストアインク 2013

金沢カレー年表

1961年 金沢市高岡で〈洋食タナカ〉創業。(現カレーチャンピオン)

1964年 当時の金劇ビル地下街で〈インディアンカレー〉創業。

1966年 〈キッチンユキ〉が金沢駅前創業。(p13)

「金沢カレー大解剖！」という特集記事で、金沢カレーの情報がたくさん集められています。金沢カレー年表では、金沢カレーの歴史が一目でわかります。

29. 「日本経済新聞」2011年1月13日「石川県が計画改定、観光情報、発信を強化、ご当地グルメを支援、高機能携帯で案内」

石川県は観光振興の長期計画を改定する。2005年に策定した現行計画を基に「ご当地グルメ」の情報発信や、スマートフォン（高機能携帯電話）向けコンテンツづくりなどの新施策を盛り込む。(中略) 石川県は奥能登地方の魚介類やコメを使った「能登井」、白山のふもとの地産地消メニュー「白山百膳」などをご当地グルメとして支援している。併せて、俳人の松尾芭蕉が奥の細道の道中で称賛したとされる「小松うどん」、濃厚なルウが特徴の「金沢カレー」といったB級グルメの情報発信も強化する。(p8)

金沢カレーは石川県の観光戦略にも取り入れられていきます。

30. 『新ほっと石川観光プラン』石川県観光交流局交流政策課 2011<K688/1025/010>

B級グルメの情報発信強化をもちこんだ、石川県の観光振興の長期計画です。

参考展示

31. 再現された江戸時代庶民の料理（合同会社 AMANE 提供）

金沢の町人甚三郎の慶応元年（1865）4月27日の日記（「梅田日記」）に記載された献立から再現した料理。2008年開催「遍夜（あまねないと）」より。

32. 主な金沢カレーマップ

おわりに

「おいしい石川」をめぐる旅はいかがでしたでしょうか。
お腹がすいてきましたね。金沢カレーでも食べにいきませんか？

展示資料リスト

No.	タイトル	責任表示	出版者	出版年	請求記号
1	梅田日記 ある庶民がみた幕末金沢	[梅田/甚三久 著] 長山/直治 監修 中野/節子 監修	能登印刷出版部	2009. 4	K209. 5/1031
2	金沢都市民俗文化研究所研究報告書 平成23年度	金沢都市民俗文化研究所 編集	金沢都市民俗文化研究所	2012. 3	K381/1001/011
3	日本の食生活全集 17 聞き書 石川の食事		農山漁村文化協会	1988. 6	K383/10
4	伝承写真館日本の食文化 6 北陸	農文協 編集	農山漁村文化協会	2006. 7	K383/1011
5	<加賀料理>考	陶/智子 編 笠原/好美 編 綿抜/豊昭 編	桂書房	2009. 4	K383/1016
6	石川・富山ふるさと食紀行 北國新聞創刊120周年記念 富山新聞		北國新聞社	2013. 8	K383/1020
7	包丁侍舟木伝内 加賀百万石のお抱え料理人	陶/智子 著 綿抜/豊昭 著	平凡社	2013. 10	K383/1021
8	加賀藩料理人舟木伝内編著集	大友 信子 編 川瀬 康子 編 陶 智子 編	桂書房	2006. 4	K383/1023
9	海から山まで発酵街道 伝えたい白山市の発酵文化		白山市観光連盟	[2015]	K383/1024
10	半島能登の味	四柳 嘉孝 著	北国出版社	1972	K596/3
11	金沢・加賀・能登 四季の郷土料理	青木 悦子 著	主婦の友社	1982. 2	K596/11
12	石川の味 ふるさとの味	石川県栄養改善推進協議会 編	石川県栄養改善推進協議会	1983. 3	K596/16
13	加賀・能登 おばあちゃんの味ごよみ		能登印刷出版部	1985. 11	K596/17
14	加賀の田舎料理	井上 雪 著	講談社	1986. 3	K596/19
15	こどもたちにふるさとの味を 能登編	石川県教育委員会保健厚生課 編 石川県学校給食会 編	石川県教育委員会保健厚生課	1990. 2	K596/27
16	こどもたちにふるさとの味を 加賀編	石川県教育委員会保健厚生課 編 石川県学校給食会 編	石川県教育委員会保健厚生課	1991. 2	K596/27/2
17	かが・のと・かなざわ四季の料理	北国新聞社出版局 編	北国新聞社	1993	K596/34
18	ホテル百万石<梅鉢亭>タベのもてなし	ホテル百万石 著	柴田書店	1992. 6	K596/35
19	日本の宿かよう亭の料理 もてなしは破調にあり	上口/昌徳 著 石政/進 著	柴田書店	1994. 8	K596/36
20	点心振舞	河田 三朗 著	柴田書店	1995. 1	K596/38
21	「食」のかたらい ” ふれあいのいえ ” の記録集	石川農業情報センター [編] 農業改良普及センター [編]	石川農業情報センター	1996. 3	K596/43
22	味の散歩道 風流加賀能登食べ歩き	米本 信夫 著 米本 記美恵 著	米本信夫	1996. 8	K596/44
23	石川の四季のさかな おさかなをおいしく食べるコツ		北国新聞社	1996. 9	K596/45
24	伝統食品・食文化in金沢 加賀・能登・越中・永平寺	横山/理雄 編著 藤井/建夫 編著	幸書房	1996. 12	K596/46
25	男ろくさんの本音	道場/六三郎 著	北国新聞社	1996. 11	K596/47
26	豊かなくらしのチエ袋「たべもの編」 21世紀に伝えたい健民の	石川県健民運動推進本部 企画・編集	石川県健民運動推進本部	1997. 3	K596/1001
27	北陸の漬けもの	北村/綾子 著 高野/悦子 著	北国新聞社	1992	K596/1002
28	母が伝えるヘルシーいしかわの食 郷土料理献立集	石川県食生活改善推進協議会 編	石川県厚生部健康推進課	1997. 9	K596/1007
29	かき料理オリジナルレシピ 中島町全日本オリジナルかき料理コ	石川県中島町 企画	石川県中島町	1998. 12	K596/1008
30	石川の食文化 ロシア語版	石川県ロシア協会 編 平 文雄 ロシア語監修	石川県ロシア協会	2001. 3	K596/1014

展示資料リスト

No.	タイトル	責任表示	出版者	出版年	請求記号
31	いしかわ旬の食材 石川の自然と人情が育んだ本物のおいしさ	石川県農林水産部農政課 // [編集]	石川県農林水産部農政課	[2001. 3]	K596/1015
32	遊食会がつくるいしかわ旬の味	遊食会 // 編集	北國新聞社	2006. 12	K596/1044
33	最強ラーメン攻略本 2007 石川・富山・福井		金沢倶楽部	2007. 2	K596/1045
34	金沢上等なランチ	シナジー株式会社 // 著	メイツ出版	2007. 2	K596/1046
35	地物食のすすめ 地元の食材・伝統文化を活かしたわが家・わが地域の自慢料理	北陸農政局消費・安全部消費生活課 // 編 石川県料理学校協会 // 監修	北陸農政局	2007. 3	K596/1048
36	いしかわ「旬の地場もの」グルメガイド 2007春 Gourmet Guide	石川県農林水産部消費流通課 // [編]	石川県農林水産部消費流通課	2007. 3	K596/1049/007-1
37	北陸カレー万歳 石川・富山・福井		金沢倶楽部	2007. 8	K596/1051
38	金澤料理 青木悦子の新じわもん王国	青木/悦子 // 著	北國新聞社	2007. 10	K596/1052
39	笑顔でごはん。	しもおき/ひろこ // 著	金沢倶楽部	2007. 12	K596/1053
40	THE北陸ラーメン きどたまよのラーメンで行こう!		金沢倶楽部	2007. 12	K596/1054
41	原色うまいもん図鑑	北國アクタスグルメ班 // 編集 谷本/互 // ナビゲーター	北國新聞社	2007. 12	K596/1055
42	365日おまかせレシピ アイデアいっぱい		北國新聞社	2008. 2	K596/1056
43	金沢カフェ帖 カフェ日和に憩いの一〇〇軒		金沢倶楽部	2008. 3	K596/1057
44	金沢ランチ いつもより、ちょっと嬉しいお昼ごはん		金沢倶楽部	2008. 4	K596/1058
45	DokiDoki てれびが本になった 1	HAB北陸朝日放送 // 監修	能登印刷出版部	2008. 8	K596/1060
46	石川のラーメン 2009		シー・エー・ピー	2009. 4	K596/1061
47	やっぱり、金沢はおいしい。		金沢倶楽部	2009. 6	K596/1062
48	北陸の漬けもの 季節ごとに楽しめる自家製のススメ	北村/綾子 // 監修	北國新聞社	2009. 11	K596/1064
49	金沢・加賀・能登ベストグルメ 2015-2016		金沢倶楽部	2015. 10	K596/1066/015-016
50	ラーメンWalker石川 2011		角川マーケティング	2010. 11	K596/1068
51	エコクッキングマニュアル	石川県環境部地球温暖化対策室 // [編]	石川県	2010. 3	K596/1069
52	金沢ランチ日和 2011	シー・エー・ピー // 企画・制作	シー・エー・ピー	2011. 2	K596/1070/011
53	金沢味の四季	山崎/利一 // [ほか] 著	北國新聞社	2012. 4	K596/1076
54	子供が好きな料理レシピ集 地元食材をおいしく	ぼっかぼか // 編集	ぼっかぼか	2012. 3	K596/1077
55	食と器の文化 ロシア語・日本語版	石川県ロシア協会 // 編集	石川県ロシア協会	2009. 3	K596/1078
56	ロコミ!ここが通の店“うまっ!” となりのテレ金ちゃん		テレビ金沢	2012. 7	K596/1079
57	福光屋の甘酒レシピ 創業三八〇年の酒蔵がすすめる	福光屋 // 著 渡辺/有子 // 著	PHP研究所	2012. 12	K596/1085
58	金澤加賀野菜料理集		金沢市農林局農業振興課	2009. 1	K596/1089
59	omote-nashi 한국어[1] A Guide to the Food of KANAZAWA		[アドビジネスセンター]	[2012]	K596/1092/1
60	omote-nashi 簡体中文[2] A Guide to the Food of KANAZAWA		[アドビジネスセンター]	[2012]	K596/1092/2

展示資料リスト

No.	タイトル	責任表示	出版者	出版年	請求記号
61	omote-nashi 繁体中文[3] A Guide to the Food of KANAZAWA		[アドビジネスセンター]	[2012]	K596/1092/3
62	omote-nashi English[4] A Guide to the Food of KANAZAWA		[アドビジネスセンター]	[2012]	K596/1092/4
63	omote-nashi Français[5] À la découverte de la Cuisine de KANAZAWA		[アドビジネスセンター]	[2012]	K596/1092/5
64	いしかわ米粉レシピ集		石川県米粉用米等利用推進協議会	2013. 2	K596/1093
65	よし、美味しいものを食べよう 飲食店・ふるさと名産品店能美市		能美市市民生活部観光交流課	2014. 3	K596/1094/014
66	四季のふるさと料理 金沢・加賀・能登	青木/悦子 著	北國新聞社	2013. 12	K596/1096
67	お献立本 金沢の台所主人	浅野/照子 著 諸江/吉太郎 監修	[浅野照子]	2013. 12 はじめに	K596/1097
68	あすかりんのおいしい金沢	雅珠香 著	北國新聞社	2014. 4	K596/1098
69	500円でどや!? Vol.1 金沢周辺の人気&話題のメニューがすべて500円で食べられる!!		アットワールド	2013. 9	K596/1099/1
70	500円でどや!? Vol.2 石川の人気&話題のメニューがすべて500円で食べられる!		アットワールド	2013. 12	K596/1099/2
71	500円でどや!? Vol.3 石川の人気&話題のメニューがすべて500円で食べられる!!		アットワールド	2014. 4	K596/1099/3
72	はくさんもつたいないrecipe 食品ロスをなくそう!		白山市消費生活センター	[2014]	K596/1100
73	宝達志水オムライス		オムライスの郷プロジェクト実行委員会	[2014. 10]	K596/1102
74	新3くいしん坊城下町金沢	能登印刷出版部 編	能登印刷出版部	2000. 7	K596/1108
75	いい味みつけた 金沢・加賀・能登	青田/さと子 著	能登印刷出版部	2015. 3	K596/1109
76	あすかりんのおいしい能登めぐり	雅珠香 著	北國新聞社	2015. 3	K596/1110
77	こまつのやさいとピューレのレシピBOOK		こまつ・アグリウエイプロジェクト	2015. 3	K596/1112
78	金沢・能登の食遺産	岸/朝子 選	KADOKAWA	2015. 4	K596/1113
79	金沢カフェ散歩	北國新聞社出版局 編集	北國新聞社	2015. 5	K596/1115
80	頑張りまっし金沢ことば	北國新聞社編集局 編	北國新聞社	1995. 5	K810/33
81	石川近代文学全集 1 泉鏡花	小林/輝治 [ほか]編集	石川近代文学館	1987. 7	K908/3/1
82	石川近代文学全集 14 近代小説・評論	小林/輝治 ほか[編集]	石川近代文学館	1993. 9	K908/3/14

第 227 回企画展示「おいしい石川」

平成 28 年 3 月 1 日

編集 石川県立図書館展示委員会

発行 石川県立図書館