

# かぶら寿し



雪国が生んだ、発酵の傑作。



富山県推奨  
とやまブランド

## 厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

## 富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

## 富山県推奨とやまブランド 「かぶら寿し」認定事業者

三和食品株式会社  
南砺市遊部川原15-2 TEL.0763-52-0284  
<https://kabura.co.jp/>

株式会社ヨネダ  
南砺市荒木887-1 TEL.0763-52-8123  
<https://www.kabu-yoneda.co.jp/>

株式会社高澤食品本舗  
小矢部市野寺65 TEL.0766-68-1275  
<https://www.f-takazawa.jp/>

ふる里の味加工組合  
南砺市糞谷797 TEL.0763-62-4075

権次郎漬本店  
南砺市細野3 TEL.0763-62-2730



# 大カブは時間をかけて、 気長に肥らせる。

## 「大カブの栽培に 適した砺波平野」

10月下旬、富山県西部に広がる砺波平野の畑では、地元農家が大カブ（早生大蕪）の収穫に精を出していた。

青々と繁った葉の下でメロン一玉ほどのサイズに育った真っ白な大カブを畝から引き抜き、次々とコンテナに積み込む。重量1〜2キロ、大きなものは数キロにもなるという大カブの収穫は、文字通りの重労働だ。庄川と小矢部川の中流域に開けた砺波平野には、2つの

河川によって育まれた肥沃な農地が広がる。県内有数の米どころとしても知られ、多くの農地では米、麦、大豆、そして大カブを周期的に栽培する「輪作」も行われている。

根の成長をほどよく妨げる粘土質の土壌は、かぶら寿しの材料となる大カブの栽培に適している。大カブは、成長が早すぎるときめが粗く大味となるが、時間をかけてじっくり肥らせると堅くきめ細かな果肉となり、そこに豊かな甘味を貯える。こうして育った大カブが富

山のかぶら寿しとなる。石川県では、水気の少ない青カブを皮ごと用いたかぶら寿しが好まれるが、富山では、大カブのみずみずしい歯ごたえが好まれている。

## 「全国でも珍しい 野菜が主役の『寿し』」

かぶら寿しは、塩漬けたカブにブリの切身をはさみ、米糍をまぶして熟成させた「なれずし」の一種で、野菜の存在感が大きい「寿し」だ。富山県西部や石川県加賀地方では、

郷土の伝統料理として江戸時代から親しまれてきた。

発祥には諸説あり、農民が役人の目をはばかって、贅沢品のブりをカブで隠すようにして食べたのが始まりとも伝えられる。

かつては、正月を迎える「ハレ」の料理として家々で手作りされていた家庭料理。雪に



ハレの食膳を華やかに彩る紅白のかぶら寿し



畑の粘土が  
じゃまをして、  
カブはゆっくり育つ。

じっくりと育てた大カブは果物のような甘味がある

閉ざされる冬の貴重な保存食でもあったが、近年は自宅で作る家庭は少なくなり、店頭で好みの銘柄を購入して味わう家庭が多くなっている。

かぶら寿し製造元のひとつ南砺市の三和食品では、11月上旬から年末にかけて生産の最盛期を迎える。ピーク時には1日4〜5トンを生産し、工場はフル稼働でカブの漬け込み作業を行う。

「かぶら寿しは作り置きのできない生ものですから、需要を予測して、味わうときに最高の熟成具合になるよう計画的に生産しています」（三和食品・山村一幸社長）

暮れの贈答品や正月料理として人気がある。富山の知人から贈られたかぶら寿しの味が忘れられず、リピーターとなる県外客も増えていると山村社長は話す。



熟成するとブリの旨味がさらに際立つ



皮を分厚くむき、芯に近い柔らかい部分だけを使う

# 里 樽 の幸と海 の幸が、 の中で熟成を待つ。

「うまいカブは  
土づくりから」

同じころ、南砺市の製造元ヨネダにも、契約農家で収穫された大カブが運び込まれていた。同社の工場では、分厚く皮をむき、3〜4センチほどの厚さに輪切りにした大カブを、2〜3日ほど塩漬けにしてアクなどを抜く。

「肥料をやりすぎて柔らかく育ったカブはアクが強く、塩漬けすると水分が出て硬い仕上がりになってしまいます。ふくらとして、なおかつ歯切れのいいかぶら寿しにするには、



土づくりや肥料のやり方から気をつかいます」。

こう話すのは、ヨネダの米田数彦社長。農家とともに試行錯誤を繰り返して育て上げた大カブは、堅くしまった果肉と辛みのない爽やかな甘味が持ち味と米田さんは言う。

大カブの収穫が盛りとなるころ、かぶら寿しのもう一方の主役であるブリが、富山湾の港に水揚げされる。この時期に獲れるブリは寒ブリと呼ばれ、産卵に向けて栄養をたっぷりたくわえた身に濃厚な旨味が備わっている。

冷蔵技術のない時代、富山湾のブリは塩漬けにした塩ブリとして、飛騨や信州にまで運ばれていた。かぶら寿しにも長く塩ブリが用いられていたが、現在は、刺身で味わえるほど新鮮なブリの切り身が用いられている。

塩を落としてカットしたカブに切り込みを入れ、ブリの切り身を挟む。そこにニンジンや唐辛子、昆布などを散らせ、コシヒカリ<sup>あまほし</sup>米で仕込んだ<sup>あまほし</sup>ぶりの甘酒<sup>あまほし</sup>糍を塗って樽に漬け込む。人が直接手をかける仕事

ブリの鮮度を保つため手早く下処理をする



はここまで。漬け込み後の仕上げは、糍菌や乳酸菌といった微生物の仕事となる。

米田数彦さん(株式会社ヨネダ代表)





雪のように白いカブと糰に、彩りのエンジン scatter せる

### 【熟成を見きわめる 知恵と技】

かぶら寿しの風味は、雪国ならではの気候と深い関係がある。低温で雪が降り、気温の変化が少ない砺波平野の冬は、微生物がゆっくりと働くのに適した環境だ。

漬け込みから1週間から10日間、樽の中ではかぶら寿しの熟成が進む。

甘酒糰は、米のデンプン質が糰菌によって糖類に分解されたもの。飲む点滴と呼ばれるほど滋養豊富で、かぶら寿

しに自然な甘味をもたらす。ここに、アルコール発酵を進める酵母を加えると酒に変化するが、かぶら寿しでは、カブに付いていた乳酸菌が糖をエネルギーに変えて乳酸発酵を進め、爽やかな酸味を生み出す。

糰菌は分解酵素「プロテアーゼ」も生産する。この酵素は、カブに挟んだプリのタンパク質や脂質を分解し、旨味成分であるアミノ酸へと変化させる。発酵によってプリの旨味がより濃厚さを増し、かぶら寿しの味に深みをもたらすのだ。

「熟成が良い頃合いとなると、甘味と酸味と旨味が三位一体となってカブに溶け込み、独特の風味を醸し出します。人間がやる

仕事は糰菌や乳酸菌の働きを見守ることぐらい」と笑う米田さんだが、気温や湿度の変

化を気にかけて、熟成具合を見きわめるその目には、長年にわたって培った知恵と技が息づいている。

前出の2社のほか、砺波平野の各地域には何軒ものかぶら寿し製造元があり、それぞれに材料や加工方法に工夫を凝らして独自の味を競い合っ



# 糰菌と乳酸菌が、味を仕上げる。

ている。味を決定つける発酵管理にも各社が知恵を絞っている。

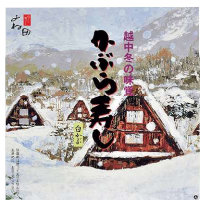
プリのほか、サバやマスを用的かぶら寿しも人気がある。かぶら寿しは冬限定の味だが、ダイコンを用いて夏でも味わえるようにした大根寿しも好評だ。銘柄によって味わいの異なる多彩なかぶら寿しを、

食べ比べて楽しむ人も多い。

かぶら寿しは、流通過程でもゆっくりと熟成が進む。購入後すぐに味わえば爽やかで

軽やかな風味が、しばらく時間を置いてから味わえば、熟成により酸味を増した風味が楽しめる。賞味時期によって味の変化が楽しめることも、発酵食品ならではの特徴だ。

製造元が自慢の味を競い合うかぶら寿し。多彩な銘柄を食べても楽しい。



四季を問わず楽しめる大根寿しは爽やかな辛さが特徴

### message

#### 待ち遠しい富山の冬の味覚

こじま なおこ  
小島尚子さん

富山県いきいき物産(株) ととやまバイヤー



かぶら寿しは伝統ある富山の郷土食で、各家庭でも手づくりされる冬のご馳走です。シーズンになると当店もたくさん入荷しますが、ご自宅用はもちろん贈答用としても人気が高く、富山県民は好みのメーカーを決めているようです。富山の大カブは、甘くみずみずしく、厚めに切って漬けるので、サクッとした歯触りの良さが最高です。中に挟む魚はプリとサバで好みに分かれますが、お正月にはプリ入りが特に人気ですね。後世に残していきたい富山の逸品です。

### 【関連施設】



富山県内の特産品・工芸品・お土産など約1,800品目を取り揃えたアンテナショップ。シーズン中は、自宅用や贈答用のかぶら寿しを販売。ネットや電話での注文も受け付けている。



豪農の館をイメージした駅舎を中心に、農産物直売所や土蔵造のレストランなどが併設されている。特産品販売コーナーでは、シーズンになると地元製造元のかぶら寿しが店頭に並ぶ。

#### 道の駅福光 なんと一福茶屋

- 富山県 富山市新富町1-2-3 CiCビル1階
- 富山県 南砺市中ノ江21
- 富山県 JR城端線福光駅より車5分
- 富山県 0763-52-4100
- 富山県 9:00~18:00
- 富山県 年末年始