

# トライ「じわもん」

押しずし

煮部治

かぶらず

## 外国人向け体験充実

石川を訪れる外国人観光客が増える中、郷土の食材「じわもん」を調理する体験プログラムが充実してきた。押しずしや治部煮作り、かぶらずしの漬け込みなど、内容は多彩で、飲食店や企業側は、言葉が通じなくても作り方が伝わるよう、英文レシピを用意し、絵で説明を加えるなど、それぞれに工夫を凝らす。金箔貼りなどの伝統工芸が中心だった石川の体験型観光が、食の分野にも広がってきた。

### 英文レシピ 絵でも説明

曲げわっぱにササと酢飯、具材に加賀野菜、フグ、締めそばなどを使う。金沢市のひがし茶屋街に店を構える「金澤寿司」では、ハレ

の目を彩る「押しずし」を作って、その場で食べられる。英語が堪能な店員は一人

もない。しかし、外国人も快く受け入れる。「身ぶり手ぶりでも伝わる」というもてなしのスタイルだ。にぎりずし体験を打ち出したのは、回転ずしの「金沢まいもん寿司」だ。3月の北陸新幹線開業後、ゴールデンウィークまでの期間限定で、ずし職人が外国人にサーモン、マグロ、イカの握り、軍艦巻きなどの作り方を手ほどきした。

運営するエムアンドケイ（金沢市）は昨秋から、ずし職人を対象に英会話教室を開いてきた。体験は外国人向けバスツアーの一環だったが、担当者は「さらに内容を改善して再開したい」と意欲を見せる。

ヤマト醤油味噌（金沢市）は、熟成期間の異なるみそでみそ汁を作る「飲み

比べ体験」や「醤油しぼり体験」を商品化した。市街地から離れた大野町に立地するが、日本語を学ぶ留学生のほか、ホストファミリーに連れられて外国人客が足を運ぶという。

言葉の壁をどう乗り越えるか。金沢市の「青木クッキングスクール」は、治部

煮の英文レシピを用意した。作り方、材料だけでなく、治部煮の由来まで細かく英語で記載されている。今年11月と来年1〜3

月、本店でかぶらずしの漬け込み体験を企画する。四十萬谷本舗（金沢市）の四十萬谷正久社長は「絵を使っ

小冊子1万部増刷  
120件が英語対応可  
金沢市と市観光協会は北陸新幹線開業を機に「金沢なんでも体験プログラム」と予約が入った。日本を訪れた外国人は昨年、過去最多の1341万人となった。大阪市では「ご焼き作り」を盛り込んだツアーが売り出されるなど外国人向けの食の体験企画は全国的に増えている。

通年企画として野菜の糍漬け体験も始める予定で、すでに首都圏の旅行会社から「ツアーに組み込み



ずし職人から握り方を教わる外国人観光客  
—今年3月、金沢市内のずし店

天然ぶりカマ塩  
今朝あじ