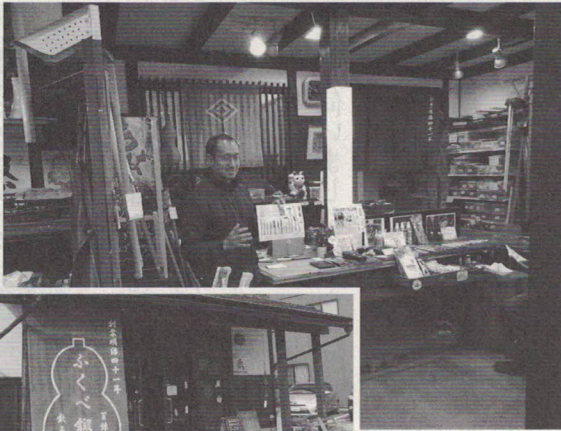


能登・金沢の「かじやさん」 〜 鍬や鎌の修理 〜

1900年創業の「ふくべ鍛冶」（能登町宇出津）では四代目の干場健太朗さんが、金物の製造販売・修理のほか、オリジナル商品の開発に取り組んでいます。その一つが、「サザエ抜き」工具で、全国から注文を受けるヒット商品となっています。商品は、山、海、家庭を題材に鍬やカキ貝開け、包丁など多岐にわたり、昔ながらの手づくり本鍛冶にこだわっています。さらに、輪島方面にも出張し農機具の修理を請け負っています。



「村正鍛冶屋」（金沢市高尾町）では、村本重紀さんが各種工具の修理、研ぎ作業のかたわら、11月頃から鍬の製作に取り掛かります。秋作業の終わる頃までに早めに修理依頼いただければ、春作業までに間に合わせるといえます。

近隣では、本当に昔ながらの「かじや」さんが減っています。使い慣れた農機具は、修理しながら長持ちさせたいので、こうしたかじやさんはとても貴重です。

取材 広報編集委員 舘田光一、富樫茂



XXXXXXXX

郷土の菓子 「金花糖」

XXXXXXXX

金沢のひな祭りに欠かせない和菓子「金花糖」これは砂糖を固めたものですが、形は鯛や桃、キノコなど1年の海山の幸を模っており、おひな様に添えられます。その発祥には諸説ありますが、江戸時代長崎に伝わった金平糖の影響を受け作られるようになり、金沢では1856年に13代加賀藩主前田斉泰への献上品として作られたのが始まりといえます。贈答用に用いられることが多かった金沢では、大ぶりで豪華な飾り菓子に発展していききました。ひな祭りが終われば、砕いて料理に入れたり食べたりしますが、そのような飾りものすら菓子でつくり、美しく色をつけて装飾し、なおかつそれが今も生活の中に残っていることに、金沢人の美意識と食のこだわりが強く感じられます。

引用：金沢市ホームページ「金澤100物語」より



金花糖