

加賀料理技術保存会 設立趣意書

石川県は、三方を日本海に囲まれた能登と霊峰白山を仰ぐ加賀という、二つの特色ある地域から成り立っており、太古の縄文文化の時代から、古代における朝鮮半島や渤海国との交流、中世の一向一揆、近世の加賀百万石の武家文化と、それぞれの時代ごとに、四季折々に美しく豊かな自然風土と深く関わり合いながら、色鮮やかな文化の華を咲かせてきました。

真脇の縄文土器に始まる工芸の流れは、近世には加賀藩の文化奨励政策により、九谷焼や加賀蒔絵などの絢爛たる諸工芸が育成され、現在の工芸王国石川へ受け継がれる一方で、能楽や邦楽、華道や茶道に代表される優れた伝統芸能や生活文化を培ってきました。

こうした中、加賀料理は、地域食材の滋味を尊重する「食文化」として、藩政期における茶の湯振興や東西の食の影響との融合のもとで洗練されてきました。

加賀料理は、加賀藩と武家に由来する治部煮などの「料理」、料理を引き立たせる九谷焼や輪島塗など伝統的工芸品の「器」、花や掛け軸などで節句や慶事、季節を表現するなど、「お客様へのもてなしの演出」が一体となった、いわば総合芸術です。

主人、料理人、女将・仲居などの担い手は、時代の流れやお客様のニーズに合わせて、提供するサービスを変化させながらも、世代を超えて受け継がれ、今もなお、お客様に提供される伝統的工芸品の「器」に代表されるように、加賀料理の「わざ」を大切に守ってきました。

しかしながら、近年では、食生活の多様化の進行などにより、次代を担う若手料理人などの担い手が減少傾向にあります。このままでは、先人たちが連綿と受け継いできた加賀料理という食文化が失われる恐れがあります。

このような危機感を共有し、加賀料理の「わざ」を次世代へと継承するため、加賀料理の「わざ」の継承に意欲を持つ者が集う「加賀料理技術保存会」を設立することといたしました。

設立後は、料理人一人ひとりが喜びとやりがいを実感できる場を創出し、次代を担う若手料理人の確保・育成や、加賀料理の魅力発信などの活動を実施してまいります。

この地に根差した食文化を守り、後世に伝えるために、多くの皆様のご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

令和7年7月
発起人

石川県料理業生活衛生同業組合 理事長 浅田 久太
金沢芽生会 会長 大友 佐悟
公益社団法人石川県調理師会 会長 前田 利幸