

診療の合間に、ちょっと街を歩いてみませんか。  
そこには、加賀西方の文化、能登の自然、加賀の伝統が息づいて  
います。このコーナーは、そんな街角で見つけた小さな姿を、  
みなさんにお届けするものです。編集部から、みなさんへ。  
小さな発見が、きっと心をリフレッシュさせることでしょう。

## 貴船

「貴船」とGoogleで検索する。みなさんは、どういう結果を想像されるだろう？  
誰だって、京都の貴船を思い浮かべる。ところが、ところが・・・検索の三番目に来るのは  
食べログ、お料理「貴船」である。れっきとした金沢の日本料理屋さんだ。

貴船が予約できたのは、本当に僥倖だった。今、金沢で最も旬な店。2ヶ月先の空き  
がない。それでも行く価値がある。超お薦めのお店である。



何より、シチュエーションが素晴らしい。紅殻格子  
が低い軒先によく似合う町並み。細い路地を歩くと風  
に揺れる柳が目に優しく、石畳の固さが足の裏に心地  
よく伝わってくる。そして、のれんの前に足を止める。  
主計町でも奥まったこの辺りは、風景そのものがもは  
や絶妙の前菜だ。

店の中は決して広くはない。小さく仕切られた一室  
は、ちょっとした異空間である。さりげなく飾られた  
一輪差しが心憎い。料理はどれもオリジナルで、色も盛り合わせもすべてが工夫にあふれ  
ている。美術音痴の私でさえ、その彩りに心奪われる。おまけに数組限定の予約客のみの  
おかげで、調理からテーブルに並ぶまでの時間が恐ろしく短い。並ぶ料理も、有り体に言  
えば、他の割烹ではあまりお目にかかれないものばかり。生のくちこって、初めて食べた  
海の味？そう表現するしかない。お吸い物、お刺身、焼き物。定番であって定番でない。  
どれもこれも隠し味があって新鮮だ。ほどよい満腹感に幸せを感じる頃、部屋の外では専  
用の釜がことごとと音を立て、お米が炊きあが  
るあの独特の香りが嗅覚を刺激する。

下戸の私なのに、3時間があっという間に経  
っていた。向いに座るゲスト達は、地元の銘酒  
に完全に出来上がっている（ちなみにビールは  
おいてありません）。それはそうだろう。うまい  
酒肴に、上等の空間。これ以上言うことは何も  
ない。最後に出てきたデザートは「飲むゼリー」。何のことが分からない？・・・そう思わ  
れるなら、もう足を運ばれるしかない。

