

「おみちよ」の歴史

藩政時代から300年続く近江町市場は、時代の変遷と金沢の発展と共に栄えてきた歴史的にも貴重な市場。今も金沢の食文化を支える市民の台所として「おみちよ」の愛称で親しまれています。その始まりは、1690年から1721年にかけて城下町で火災が度々起きたことから。城下の市場が現在地に集約されたのが発祥とされ、1904年に公共の市場として認められたことで名実ともに市民の台所となりました。むさし口の脇に立つ標柱に刻まれた「官許」の文字は、公から許可を受けたことを意味しています。



「おみちよ」6つの魅力



1 品物豊富

市場内には約180の専門店。最高級からお買い得まで幅広い商品が販売されているので、お目当てのものがきっと見つかります。

2 とにかく新鮮

魚や野菜などの生鮮食品のほとんどが卸売市場のセリに直接参加して仕入れており、鮮度抜群。そのうえ価格もお手ごろなのがうれしい。

3 自家製品が充実

カマボコ、惣菜、豆腐、漬物など店手作りの商品も見逃せないものの一つ。ここでしか買えないものもたくさんあるのでじっくり品定めしよう。

4 対面販売

店の人と会話をしながら買い物ができる対面販売は市場ならではの楽しみ。慣れない人は「今日はいいお天気ですね」から始めてみてください。

5 客同士がふれあい

金沢はもとより県内外から1日2万人前後が訪れる近江町市場。客同士のちょっとした会話やふれあいのための一つです。

6 何でも聞ける専門家

店の人は食材のプロ。聞けばおいしい食べ方や調理方法まで詳しく教えてくれます。初めての食材でも気軽にチャレンジ!

旬の食材

ピチピチの海の幸、豊かな大地ですくすく育った野菜など、石川県は食材の宝庫。その恵みが一堂に集まる近江町市場は、一年を通して美味なるものに出会える場所なのです。

旬カレンダー

1月
2月



3月
4月



5月
6月



7月
8月



9月
10月



11月
12月



金沢の伝統野菜、加賀野菜
昭和20年以前から主に金沢で栽培されている野菜。加賀料理など郷土の味に欠かせないものも多く、現在15品目が認定されています。



おいしい、

たのしい

金沢市民の台所

おみちよ

春

もずく・わかめなどの海藻の酢の物で、脂のついたいわしの塩焼き

食べて帰ろう旬の味

夏

鮎、ドジョウのかば焼きと地酒、サザエをつぼ焼きや刺身で

秋

セリや松茸を使う加賀料理のじぶ煮、甘エビや梅貝の刺身

冬

カニ(雄は加能ガニ、雌は香箱)、ブリ、タラなどの鮮魚

イベントスケジュール

- 1月 七草粥
- 2月 近江町鍋
- 4月 春まつり
- 7月 氷室・氷柱設置
- 8月 ちびっこ絵画コンクール
- 10月 大行燈まつり
- 11月 カニまつり



大行燈まつり



カニまつり

アクセス

徒歩/JR 金沢駅から約15分。
バス/JR 金沢駅から乗車し約10分。
武蔵ヶ辻・近江町市場バス停下車すぐ



近江町市場商店街振興組合

〒920-0905 石川県金沢市上近江町50番地
TEL.076-231-1462
FAX.076-232-5502
URL.<http://ohmicho-ichiba.com>
E-mail / info@ohmicho-ichiba.com



近江町市場商店街 MAP

近江町
いちば館
フロアガイド

2F 飲食店フロア 11:00 ~ 23:00



B1F 飲食 & 日用品フロア 9:00 ~ 20:00



近江町パーキング tel.076-263-7918
 近江町いちば館駐車場 tel.076-231-3323
 観光バス駐車場 tel.076-234-3120



P 近江町パーキング 出入口
 P 観光バス 駐車場 出入口
 浅田屋
ここちや ポルチェリーノ
兼六園・金沢公園