

～ 近江町で働く人たちが綴る、おみちよのホンネマガジン～

お! のある暮らし

2016夏 02

おみちよ いらっしやい!

TAKE
FREE

金沢
近江町



ある日の おみちよ

おみちよの朝。
人の往来のざわ付きとは違う、
市場の朝の空気の流れ。
ひんやりとした空気の中、
人々の暮らしを支えるため、
黙々と仕事に取り組む。
おみちよの朝は、金沢の朝。



おみちよの
支人
ささえびと

近江町市場商店街振興組合

今年はいろいろな変化があった一年でした。北陸新幹線が開業して、これまで以上に多くのお客様に来場していただきました。ただ、その中で地元のお客様からいろいろなご意見を頂戴もしました。まずはそのご意見に対して近江町が「丸」となって対応して行きたいと考えています。

そして、これまで通りお買い物をしていただけるし、観光のお客様にも楽しんでいただける場所になってほしい。特に近江町は対面販売や店の人との会話をはじめとする「わかん」ことは人に聞くという文化が残る場所として、そんな近江町を皆さまに楽しんでもらえるようになっていけるようにしていきたいです。



近江町市場商店街振興組合は大口水産鮮魚部のあるビルにあります。タイのエレベーターで2階にあがった正面にございますので、ご相談からお困りのことなど何でも気軽に尋ねてくださいませ。（左から時計回り 小林／鈴木／茶木／倉田事務長）

小林さん、長い間ありがとうございます。

小林さん、28年という長き間お疲れ様でした。いつも力強い時には頑固で、沢山の仕事をこなしてくれました。現代において絶滅危惧種となってしまう『おせっかいおばちゃん』を地で行く小林さんの根底には素晴らしい人間愛が満ち溢れたものだったのでしょうか。感謝の一語です。



人の往来が増えてくる時間。
威勢のいい掛け声が響く市場内。
その雰囲気はどこか心地よい。
人と人がつながって、
買い物本来の楽しさがあふれる、
ここにはそんなひとときがある。

毎日変わらない市場の風景。
金沢の暮らしを支え、そして皆に支えられてきた。
おみちよがいつもどおりの夜を迎えている
ということは、皆が今日という一日を
無事に過ごせたということに繋がっている。
またきてね。待つとるよ。



実はレア物？ どじょう蒲焼き

金沢で「かばやき」って言えば「どじょうの蒲焼き」ってくらい身近で、金沢人なら知らん人はおらんやろけど、輪島やら小松の人には知名度が低い超金沢ローカルの食べ物ねんよ。

金沢市内で作って販売しとるお店は年々減つてきとるけど、幸い近江町市場には5軒もあつてそれぞれ拘りもつてやつとるよね。

どじょうは、夏が旬ねん。特に6月～7月は子持ちが多いさけ、卵のほんのり甘いコボコボした食感も楽しめるげんよ。

昔は、産前産後のお母さんの栄養補給食やつたり、安かつたさけ子供のおやつたりしたけど、今じゃ高なつたさけお父さんのビールのお供になる事も多いよね。

どじょうって母乳を出す効果もあるし、鉄分、カルシウム、ビタミンD、ミネラル、たんぱく質が豊富で栄養価が高いさけ、子供のおやつにも最適やし、二日酔い防止の効果も有るげん。最近うなぎも高なつてきたさけ、今年ほどじょうの蒲焼き暑い夏をのり切ってみては??

旬の食べ物ヨモヤマ話 ～どじょうとらっきょう編～

らっきょう 手作りしてみんけ?

正直、らっきょうって滅多に食べる事無いげんけど、調べてみたらすげえ体に良いみたいねん。特に血をサラサラにする効果がすこくつて、抗がん作用、病原菌に対する殺菌作用、ダイエツ効果もあるらしい。でも、たくさん食べると胃に負担が大きいから注意が必要で1日5粒くらいが良いらしいよ。

全国的には、鹿児島県、島根県、宮崎県でシェア8割ちかくあるみたいけど、地元「内灘」でもたくさん作られとつて、近江町市場の八百屋さんに内灘の泥付きらっきょうがたくさん売られとるよ。

ふつう「甘酢漬け」が一般的で、漬けたかも売られとるけど、せっかく内灘で作つたらっきょうが泥付きのまんま売つとるげんし、自分で漬けてみんけ?

漬け方も、昔は塩漬けにしてから甘酢に漬け込むやり方が一般的やつたけど、最近じゃ、甘酢を煮立たせてらっきょうに注ぎ漬け込んだり、らっきょうを湯せんしてから甘酢に漬けたらつて、とても簡単で失敗しないやり方があるげん。漬け方やら、甘酢の作り方も八百屋さんが詳しく教えてくれるさけ聞いて自家製らっきょう作つてみんけ?

らっきょうの甘酢漬け

塩漬け不要の簡単な甘酢づけのレシピを紹介。このつけ方は、とても簡単でしかも、カリカリに仕上がります!

らっきょう 1kg
甘酢 酢 1.5カップ / 水 1.5カップ
砂糖 1.5カップ / 塩 大さじ3
タカのつめ 2～3本
(甘酢は酢を黒酢にしたり、砂糖やタカのつめの分量を好みで調整する)

容器 ホウロウのものか耐熱性のビンを用意します。(消毒のため容器はきれいに洗いホワイトリカーなどでゆすぎ、乾かしておく。)

①泥付きのらっきょうの場合は、きれいに洗った後、芽と根っこを切り落とす。
このとき漬けるところは、少し浅めに切ります。あまり深く切ると水分を含んで歯ざわりが若干悪くなります。

②らっきょうをボウルなどに入れ水を注ぎ、こすり洗いしながら薄皮をむき、ざるに上げて水気を切っておく。

③甘酢の材料とタカのつめを鍋に入れて煮立たせる。

④準備した容器にらっきょうを入れ、③の甘酢を熱いうちにらっきょうの上から注ぐ。

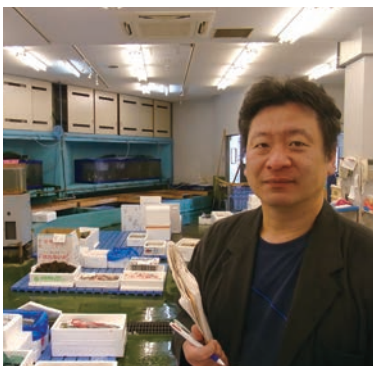
⑤らっきょうが甘酢の表面から出ないようラップなどで覆い、完全に冷めたらふたをする。2週間後くらいから食べられます。



つば甚 川村 浩司 料理長

近江町市場の魅力は？ ここで買い物をする理由。

気心知れた人や店員がいて、イチイチ言わなくてもこちらの思いが伝わるのが良いですね。また私の様な板前さんが多く来られるので色んな情報を交換出来るのも良いですね。旬の生鮮食材を目の前にし、今晚お越しになるお客様を想像しながら仕入れていきます。だから電話一本とかネット発注では済まされないんですよ。またお店の方から得られる情報も「生」なのでお客様にお伝えする上でも非常に大切だと思っています。私達の仕事は裏方ですが、だからこそお客様への



思いやりや深みのある料理を作らないといけないと思うんです。単なる作業にしちゃダメです。

食材を選ぶとき大事にすることは?

鮮度、産地はもちろんですが、そのときの食材と料理方法がマッチするように心掛けています。いつの時期のこの魚は焼き物にした方がいいみたいに。あと、漁法にも気を使います。底引き網、刺し網はえ縄釣りなど魚の獲れ方によって身質も違いますので。



「食の金沢」としてお料理に かける思いを聞かせて下さい。

ここ金沢は本当に食環境に恵まれています。良い素材(食材、水)を利用しこの地方独特な料理を育んで来ましたが、それは単なる料理の域を超えて器なども含めた総合的な芸術になっています。こんなにもスゴイものをみんなを継承、発展させて行かねばと思います。これは地道にやっていくしかないのかなあと思っています。一朝一夕に出来るものでなく日々の仕事の中で伝えて行くもんだと思います。人で繋げて行くしか無いんじゃないかと。結局、人なんですよね。その為にもまず、自分自身を高める努力をして後進の目標とすべき存在になりたいと思っています。

近江町へひと言!

近江町は『人』だと思っています。冷たさを感じてしまうとダメです。パンフレットや見積書を送り付けて営業して来る会社もあるけど気持ちが無いね。毎日元気に挨拶してくれて、色々な事も親身に考えてくれる。フレンドリーさ、人の良さを大事にして欲しいと思います。近江町には人を育てて欲しいな。



日本料理 つば甚

〒921-8033 石川県金沢市寺町5丁目1-8

TEL / 076-241-2181

FAX / 076-241-6448

http://tsubajin.co.jp

新幹線と春まつり

近江町の春といえば春祭り。今年も多くのお客様にご来場いただきました。まぐろ、筍、ステーキにぜんざい。美味しい旬の味を楽しんでいただけたのではないのでしょうか。秋には大行燈まつりもありますので、ぜひお楽しみにしてください！
3月には北陸新幹線開業一周年をおみちよ特製カニ汁を振るまいました。ちよと肌寒い日でしたが、暖かいカニ汁で美味しくお祝いさせていただきました。
この1年は近江町をはじめ金沢は大賑わいでした。近江町にもいろいろなご意見を頂戴しましたが、これからは金沢市民の台所として食を支えていきたいと思っておりますので、ぜひ足を運んでください。

おみちよ夏のイベントのお知らせ

第18回「ぼくの・わたしの好きな食べもの」

絵画コンクール

2016年8月19日(金)～27日(土)

「ぼくの・わたしの好きな食べもの」絵画コンクールの作品が展示されます。店頭に並んだお魚や野菜・果物、お花などステキな絵が近江町市場を彩ります。ちびっこたちの力作を見ながらお買い物を楽しんで下さい。

内容などは変更になる場合もございます。詳しくはホームページをご覧ください。 <http://ohmicho-ichiba.com>



おみちよのショウレポ



YouTubeにてイベントの様子を配信中

おみちよのいろいろ 検索

百万石踊り流し 2016 6.4

毎週1回仕事後に練習、プロのように上手に踊る方もいればリズム音痴の方も…(笑)

本番当日、ゆるキャラ「ちかちゃん」と「えつちゃん」も参加、男女統一された浴衣と法被で「ふれあい音頭いね金沢」「金沢ホーヤネ」

「百万石音頭」の3曲にあわせて手ぬぐいを振りながら踊るのでもっとも華やかでした！特別な賞はいただけませんでしたが、市民の皆さんと一緒に祭りを楽しむ事が1番大切であり、今回も大変いい思い出になりました！
また来年に向けて上達し頑張っていこうと思います！

金沢市の一大イベント「百万石まつり踊り流し」に今年も参加しました。

チーム近江町市場は魚屋 八百屋、花屋、紙屋、銀行員、呉服屋、肉屋、飲食店の合同チームであわせて70名ほどで参加してきました。



近江町市場内一斉放水清掃

ジメジメするいやな季節が近づいてきましたね。

5月29日早朝6時頃、軍手に長靴、ジャージ姿の総勢70名ほどの男たちがぞろぞろとあつまってきました。そう、松ヶ枝分団の方々にもご協力いただいています毎年恒例の市場内一斉放水清掃の日です。

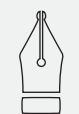
皆さん朝が早いのは慣れたものしかし、この放水用のホースが結構重たいんです。あとこのホースが腕や指を挟むと地味に痛い！むかしはホースのいろんなところから水が噴水のようにビュッツと出たなんてこともあったとか。今でこそ2〜3時間で終わりますが、昼過ぎまでかかるのが当たり前だったみたいです。

なにはともあれ清掃後の市場つてゆーのはなんともすがすがしいもので、気持ちよくお客様をお迎えすることができるようではないでしょうか。これからはお客様に足を運んでいただける綺麗な市場であり続けたいですね。



読んで楽しむ近江町

「近江町の不思議」第2回



辰巳用水がもう1本？

近江町市場の中通りを歩くと、オーミスーパーと沖津食品前、世界の食品ダイヤモンド前、山さん寿司前の3箇所には、「辰巳用水」の刻印が入った四角形の用水蓋が目につきます。

これは上辰巳から兼六園まで流れる辰巳用水の分流の水路が、広坂から金沢市役所前を通って右に折れ、尾山神社前を経て近江町市場に流れ込んでいるのですが、辰巳用水と呼ぶには語弊があるところから、最近の金沢市から発行されている印刷物では「近江町用水」と書かれています。

ところが、近江町市場には実はもう1本、辰巳用水の流れが入り込んでいたらしいのです。

「金沢市近江町市場史」の年表を見ると、明治22年に辰巳用水分流再興建つとあります。しかし、本文中には一切記述がありません。

その辰巳用水分流再興碑とやらを、近江町市

場の中を探し回ってみても、不思議なことにもそんな碑は見当たりません。一体、どこに碑は立っているのでしょうか？

そんなある日のこと、偶然に碑を発見したのです。辰巳用水分流再興碑は、尾崎神社の境内に立っていました。

そして、再興碑横の案内板には、次のように記されています。

一分流再興碑は、金沢城内から大手堀を流れ出た水を近江町方面の防火用水として利用するため、大手町居住の人持組津田玄蕃が、新たに大手堀取水口から博労町を経て通水させ、上下近江町、彦三番町、青草町へ三本の導水路を引き分流し、末端は西内堀へ連なっている、明治に入り



尾崎神社に立つ辰巳用水分流再興碑

一時期終えたのを再興したときの記念碑であり

ー(原文ママ)

とすると近江町市場には、辰巳用水の分流がもう1本流れ込んだということになります。

辰巳用水はそもそも、寛永8年(1631)の寛永の大火の翌年に、3代藩主前田利常が板屋兵四郎に命じて金沢城の防火対策として城に水を引き、堀に満たしたものでした。

もう1本あった辰巳用水の話は、今回の「山の由来」に続きます。



世界の食品ダイヤモンド前



山さん寿司前



オーミスーパーと沖津食品前

年	月	日	出来事
明治(1868)	1	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	2	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	3	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	4	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	5	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	6	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	7	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	8	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	9	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	10	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	11	1	近江町市場は開業する。
明治(1868)	12	1	近江町市場は開業する。

金沢市近江町市場史



尾崎神社 石川県金沢市丸の内5-5

小畑商店

小畑 四郎さん

— 生い立ちからお聞かせ下さい。

小畑 僕は、大正14年12月22日生まれで90歳、十間町14番地で男ばかりの5人兄弟の4番目として生まれたので名は四郎。

— いつ頃から近江町市場で働かれたのですか。

小畑 昭和23年に近江町市場の小畑の八百屋に婿養子として入り、店を継ぐことになった。

— 昭和23年というと終戦後ですが、その頃の近江町市場はどんな様子でしたか。

小畑 店の前は鮮魚通りで魚の間屋が並んでいた。魚屋は朝が早いので商いがすむとその場所は小売りの店が借りて、番台を置いて商売をするん



です。

ウチの店では若い衆が寝泊まりしていて、外出して帰りが遅くなり、門限が過ぎると入口は鍵がかかってしまう。ちょうど店の前に電柱が立っていて、これをよじ登ってこつそり2階から入ると、向かいの家人が見えて、またあの若い衆が夜遊びしてきたという情報が入る。早速注意すると、若い衆はどうして分かったのかと不思議がった（笑）。

— 戦時中の話で何かお聞きになったことはございませんか。

小畑 戦時中には食料が配給制になり、八百物を各町会に届けたそうだが、当時は大八車を押して運搬する。小立野や寺町は坂を登らなきゃならないので大変だったんだよ。オート三輪や四輪車が出てくるのはあとの話だ。

— 懐かしい時代ですね。青果に関しては住吉市場もありましたね。

小畑 現在の「めいてつ・エムザ」の場所だが、そこは青果の間屋、青草辻は青果の小売りだった。

昭和41年に中央卸売市場が出来たけど、当初中央市場の場所については、青果は西金沢に、鮮魚は金石にという案が出た。だけど、2つに分かれると不便だということで西念に決まり、それで住吉市場に移った。

懐かしいといえば行燈祭りだな。今も復活して行われているが、当時は大

きな舞台を作って浄瑠璃を上演した。

近江町の人も出たが、本物の役者さんも出演した。夜に行燈が灯って、みなさん花を打って、大変な賑わいだった。

— 昨年3月の北陸新幹線開業を迎えてからの近江町市場については、どのようにご覧になっていますか。

小畑 県外から大勢の人が来て、外国人も来るようになって、でも近江町市場は観光の場所ではなく、あくまでも金沢市民の台所、市民のみなさんに目を向けて、飽きられないようにしなければダメ、三百年近くも続いてきている古い伝統がある市場は、地元の方に愛されてきたからこそで、やはり金沢の人達に愛されなければ駄だ。

施設も道路も綺麗になったが、我々売り子の方も市民のみなさんに愛されるように、綺麗な売り子にならないん、そこが大事なところやぞ！

— どうもありがとうございました。



今注目の近江町市場 男子女子

おみメン

おみジヨ



とは全く想像が付きませんでした。



松本さんはお子さんが5人いらっしゃるやつて

松本薫選手は5人兄弟

今回ご登場の近江町女子（おみジヨ）は、前回のロンドンオリンピック女子柔道で金メダルに輝き、次の夏のリオオリンピックに出場する松本薫選手のお母さんです。

松本さんは海鮮井家ひら井さんで働いています。お会いした第一印象はとてもおしとやかで、お話をしてもあのコワ可愛い「野獣」松本薫選手のお母さんだ

とやかな松本さんですが、子供たちにいつも言っているのは「二番以外はビリと同じや！」。やっぱり松本薫選手を育てた厳しいお母さんです。

お! のある暮らし
2016夏 02
2016年6月15日発行

次号予告

おみちよの楽しみ方(仮)

2016年9月発行予定

●企画・発行：

お! のある暮らし 編集部

〒920-0905 金沢市上近江町50番地

TEL: 076-231-1462

Mail: info@ohmicho-ichiba.com

<http://ohmicho-ichiba.com>

いろいろな声 募集します!

お!のある暮らしでは、
取り上げて欲しい特集や企画案から
おみちよに対するご意見や、ご要望、ご質問
などを募集しています。

手紙、はがき、メール、もしくは直接
お話しに来ていただいてもOK!
一緒に近江町を盛り上げて
いきましょ!



近江町市場も松本薫選手みたいに世界一の市場になれるように頑張らんなん!
近江町市場はリオオリンピック
ク日本代表選手を応援しまつ
そ。