

～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秋 04



「食」は、楽しい。

TAKE  
FREE



## 親子おみちよ体験

おみちよで見て、聞いて、話して、買って、作って、食べる。そんな古き良き日常を体験しました。



11月26日(土)に「親子おみちよ体験」が開催されました。おみちよの楽しさ・魅力を子育て世代の方に知って頂き、親子で食に関心をもっていただくきっかけになれば、と近江町市場ビジョン委員会のメンバーが企画し、今回はまこと保育園の園児と保護者の皆さんで13家族・総勢36名の方が参加され市場見学と親子料理体験を楽しみました。おみちよ見学ではおみちよの魅力である対面販売や家庭用から料亭迄ニーズに合わせた豊富な商品の品揃え、歴史などを聞きながら土曜日の賑わう市場内をまわりました。

見学先の近江町市場冷蔵庫で-25℃の大きな冷凍庫に入り寒くてビックリ!魚屋さんでは水槽で泳ぐ魚、青果店では加賀野菜や当日使う野菜、さらにカニのお店では加能ガニや香箱ガニを見て大興奮の子供達。

場内でたくさんのお肉を見たあとはお父さんお母さんと一緒に楽しいお料理体験です。今回のメニューはアジのたたき・アジフライ・顔(コ)おにぎり・ニラ、ベーコン、じゃがいもの味噌汁の4品。講師の辻平幹子先生のデモンストレーションはとっても楽しく、子供達もぐんぐん引き込まれ夢中です。子供達はお米とぎ、フライの衣つけ、おにぎりをにぎり、顔(コ)おにぎり等を担当し、親はアジを三枚におろしてフライ用にカットとたたきを作りました。普段料理をしないお父さんこの日はばかりは、我が子のために慣れない包丁さばきで頑張っていました。今度は親子でお買い物して、お家でアジの三枚おろしにチャレンジして下さいね!

## 今年もやっばおみちよで正月の準備せんなん



魚屋の軒先にずらりとぶら下がった棒ダラ。高く積み上げられた酢だこの山。子孫繁栄を願う黄金色の数の子、アルバイトの売り子の威勢の良い掛け声。どれもこれもおみちよの年末の風物詩...

うんたまらん、このワクワクする感じ!

昔から金沢市民はちよとおめかしして大和行くとか、記念日にはサントスで食事とか、なんでもやる8番があるように、年末はやっぱりおみちよやろ!

そして美味しい金沢のお正月を迎えて下さい!



## 賑わうおみちよを支えてくれているのは ヤマト運輸

私たちヤマト運輸近江町店は社員、アルバイト含め8名。毎日近江町駆け回る姿を見たことがある方も多いいのではないのでしょうか。

近江町市場は様々なお店の集合体。道幅も狭く、通行人も多いため車での集荷というわけにはいきません。そこで活躍するのが台車です。積載量は400キロ!積み荷が多くなるとなかなか操縦も大変ですがお客様からお預かりした商品と気持ちをおまかせできるように日々努力しています。これから年末年始を迎えますが、特に年末は物量が増加するため集荷時間が遅延する可能性もあります(市場の人たち「コメンナサイ」)。これからも皆様にかわいがられるようなセンターになれるよう従業員一同努力してまいります。



※あまり知られていないですが個人用のクオネコ電子マネーカード発行で割引などサービスも受けられます(5000円以上のチャージが必要)。地方発送の際に大変お得ですのでこちらもご利用ください。

# おみちよで 触れて作って 食べてよ。

見て聞いて



### ちなみに!

近江町市場の年内営業は12月31日まで。年始は1月5日初売りになります(店舗により1月1日から営業しております)。年明けには七草粥振る舞いやお餅つきもありますので、お楽しみに!

## 冬のオシャレは

### カラーで決める

ここでは、近江町市場で働く人にファッションモデルとなつていただき、冬のおすすめコーデを紹介しております。

コートは、ファー付きの毛混コート、インナーはニットのタートルネックの上に、大ブレイク中のコーデイガンを。ボトムスはストライプのガウチョパンツ。パンプスはご本人の私物です。ポイントはブルーのコート。シックなインナーに明るい色のアウターをプラスする事でエレガントで気品あふれるコーデが完成しました。



読者の皆様、是非今年の冬コーデの参考にしてみたいかがでしょうか?

## 冬のワンポイント

Q:今年の冬のトレンドカラーは?

A:ズバリ、グレーとボルドーです

グレーは、ワントーンで統一してもいいですし、パープルやブルー、モスグリーンとの組み合わせも相性がバツグンです。ボルドーは、茶色味が強い赤色(エンジ色)です。ボトムスは、デニムや白や黒色のパンツがオススメです

Q:おすすめのアイテムは?

A:コーデイガンです。

コーデイガンとはコートのようなカーディガンの事。アウターとして着るにはもちろんの事、かさばらない程度ならインナーとしても着こなせます。

## お詫びと訂正

お!のある暮らし 第3号で特集いたしました、「近江町市場今昔」の記事におきまして、写真Bと写真Fのキャプション(説明文)が入れ替わって記載されておりました。誤った情報を記載いたしましたことを、お詫び申し上げます。

## 金沢食育 キッズマイスター

近江町交流プラザでは金沢食育キッズマイスター事業を実施しています。

キッズマイスター事業では小学生を対象に「基礎コース」、その後「食文化コース」と金沢の食文化について知識を深めます。

食文化コース修了者は「キッズマイスター」に認定され、食文化を多くの人に伝え広めることを目的としています。わたしたちの食文化を支えたのは地の食材であり、その豊富な食材を扱ってきた「近江町」だったと思います。

昔々今では生活スタイルが随分様変わりしましたが、奥様方、料理人の目利きに叶う「市民の台所」としての役割は今も変わりません。いつまでも「金沢の食」近江町と言って頂けるよう頑張っていきます!

お問い合わせ先... 近江町交流プラザ TEL:076-260-6722



楽しく学んで、おもしろ体験!

## まちなかゼミナール

まちゼミとはお店の人が講師となって、プロならではの専門知識や情報コツを直接教えてもらえる町の中のゼミナール、略して「まちゼミ」です。各店のスケジュールなどは後日折込チラシなどで発表されます。

開催期間 2月1日(水)~28日(火)

お問い合わせ 近江町市場商店街振興組合 TEL:076-231-1462

こんな食材知ってますか？

お正月ならではの、美味しいもの。

定番のものからレアものまで、近江町にあふれる食材たちの中からお正月、冬らしい食材をご紹介します。ぜひ市場で探してみてくださいね。

# 鰯



ブリは魚体の大きいのが良いとされていますが、実は10kg未満のものが買い得。

大きければ良いという訳ではなく、魚体のバランスが大事です。胴回りが太く、顔が小さく見えるものを選ぶのがコツ。

食べ方は刺身、焼きもの、ブリ大根と定番料理がありますが、最近では薄めに切って「ぶりしゃぶ」で提供するお店も増えました。一日で食べきれなくても「お醤油漬け」にして簡単に保存しておけます。

# ちよろぎ



決して虫ではありません。たまたま、おせち料理の黒豆の煮物に添えられる赤色の奇妙な形のものを見たことないでしょうか？それがちよろぎを梅酢でつけたものです。

おせちでは縁起をかついで長老喜という字を当てて使ったりします。

塩漬け梅酢漬けでのほかに、すぐ火は通りますので、さつと塩茹でしてそのまま食べたり、サラダに入れても良いですし、から揚げで食べてもおいしい。ほくほくとした食感になります。

# 酒粕



酒粕は読んで字のごとくお酒のカスで、日本酒を作る過程において生まれる副産物です。でもその実態は栄養価が高く美容や健康にも効果が見られます。

新酒ができる今が酒粕のピーク。スタンダードにストープの上で焼いて食べたり粕汁にするのが王道ですが、パンに塗ったり洋風なソースにしたりとちょっとおしゃれな使い方でもできるSA・KE・KA・SUです。

# ころ柿



中能登地方だけに栽培される種が小さくて、肉質の柔らかい「最勝柿」を原料に、晩秋の頃、もぎたての柿を一個一個手剥きして軒先に吊るし、北風にさらすことで風味豊かな「ころ柿」が出来上がります。

その工程で、一個づつ手揉みして、歯ざわりが優しい餡色の果肉に、薄っすらと淡雪のような粉のふいた感じの能登ころ柿独特の状態に仕上げていきます。

そのまま食べてもとても美味しいころ柿ですが、柿サラダや柿なます、柿の蕪巻きなど、アイデア次第で、一味違った献立が出来上がります。

また、天ぷらや、カッテージチーズ巻などは、おつまみとしても小粋な一品になります。

# 鱈



鱈はクセのない栄養満点な白身のお魚。冬の寒い時期の鍋にもピッタリ、人気のお魚で！そんな馴染みのある鱈には多くの栄養素が含まれています。

身体を基礎を作り守るビタミン類、旨みを深めるイノシン酸やグルタミン酸、豊富な種類を含むミネラルなどです。

風邪への予防効果も豊富なビタミンAによつて鼻の粘膜や喉の粘膜を守ってくれるため、風邪をひきにくくしてくれます。効果があると言われています。鱈を冬の鍋料理で食べるという方も多いですが、それは風邪をひきにくくするという観点もあつたのです。ビタミンAは現代人に不足している栄養素の一つなので、鱈を積極的に食べて、免疫力の強い身体にしましょう。おすすめの食べ方は味噌を塗って西京焼きや鍋にしてもパツゲンに美味しいです！

# くわい



冬の加賀野菜のひとつで、県内産は12月の一ヶ月間だけ出荷されます。芽が出たその形から縁起が良いものとしておせちには欠かせない食材です。

調理の際は、少しエグミがあるので、一度米のとぎ汁でアク抜きをしてから、煮るとおいしく仕上がります。

また、指の先ほどの小粒なものも出回りますので、これを水洗いしてそのまま揚げたりたり塩茹でするだけでも、ホクホクとおいしく、酒の肴にぴったりです。スライスして慈姑チップにしたら子供さんも食べられます。

# 棒鱈



マダラの干物のこと。日持ちしないタラを流通させるために、古くから加工されてきた保存食。調理にはなかなかの間隔がかかるので、最近、消費量は随分減りましたが「おせち料理には欠かせない！」と毎年お買い上げになるお客様もいらっしゃいます。

カチカチに乾燥した棒タラを米のとぎ汁に付けて一日、さらに流水の中で3〜4日間戻して、一口サイズにカット。そして、さらに番茶で煮て臭みを取るという工程を経て、やっと味付け。最近では戻してあるものも販売していますのでご安心を。

台所から「棒タラ」を甘辛く煮込んでいる匂いが漂ってくる「お正月」って感じですね。

# ゆりね



北海道が主な産地で、花のようにリン片がいくつも重なっていることから子孫繁栄の縁起物としておせちにも使われます。

きれいに水洗いし、根っこと汚い部分は包丁で削った後、リン片を一枚ずつはがして、または丸のまま調理します。すぐに火は通るので加熱しすぎには注意しましょう。

茶碗蒸しにいたり、卵とじや煮物、素揚げや丸揚げかき揚げなどでもホクホクとおいしくいただけます。

# お宿やました 主人 山下 文明さん

近江町市場の魅力は？ここで買い物をする理由。

「おーい○○のむすこー」  
「おーい○○のおやじー」  
「買い手売り手の距離が近く、密着している市場だと私は思います。私だけかもしれないが、毎日市場へ行くのが楽しくて、あーだこーだと仕事のことやら、私生活のことなど、朝からわいわいハカな事を言っている買い物をしています。  
それを嫌な顔もせずにつき合ってくれる近江町市場が好きです。もちろん鮮度の良さが一番ですが、市民の台所というだけあり、もはや家族のように感じています。」



湯涌温泉の料理のこだわり・思い

医王山系の恵まれた山の食材と、金沢・能登の豊富な海の食材に恵まれて、お客様に提供できることに感謝しています。新鮮線の開業で、県外のお客様もたくさんおいでになり、金沢湯涌に来てよかったと思ってもらえるようがんばっています。  
小さい旅館ばかりですが、こと料理においては県内の他の温泉地に負けないよう精進していきたいと考えています。

## 近江町へ一言

湯涌温泉もそうですが、近江町も何代にもわたって商売されている歴史ある市場です。お互い良い伝統を残しつつ、新しいことにも挑戦し、これからは金沢に根付いた商売を続けていきたいですね。  
ありがとうございました。こちらこそ、これからもよろしくお願いたします！



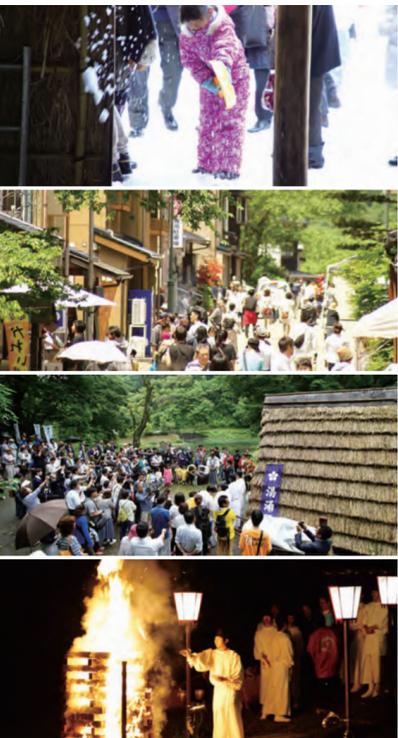
## お宿 やました

〒920-1123  
石川県金沢市湯涌町イ165-1  
TEL / 076-235-1021  
FAX / 076-235-1023  
<http://oyado-yamashita.com>

# 湯涌温泉

金沢の奥座敷

来年間湯13000年を迎える金沢の奥座敷、湯涌温泉。観光客はもとより、金沢の人間にとっても近くて便利な温泉街です。何より地元の人材をふんだんに使った美味しい料理と、こじんまりとした旅館ならではの細かなおもてなしが魅力です。  
また、「いい意味で何も無いこと」もその魅力のひとつ。湯涌に行くとき、たしかに温泉街には旅館やふしのお店以外何もありません。コンビニすらありません。その代わり温泉街に入るととても静かで空気が澄んでいるような感じがして、どこか懐かしい感じがします。かつては日常であった懐かしい雰囲気も、今となっては非日常的感覚でとらえても癒されます。  
そんな湯涌温泉の始まりは、718年(養老2年)に紙漉き職人が泉で1羽の白鷺が身を浸しているのを見て近づいてみると、湯が湧き出

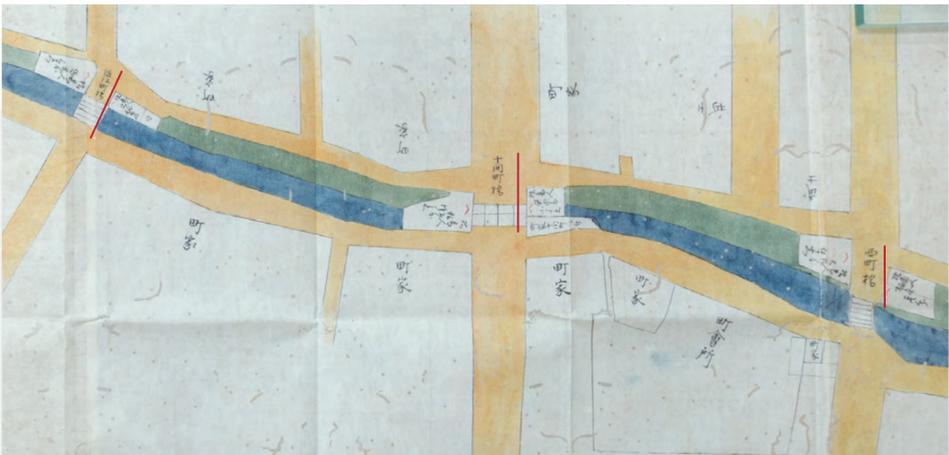


イベント詳細  
お問い合わせ  
湯涌温泉観光協会  
TEL 076-235-1040  
URL <http://www.http://yuwaku.gr.jp>

## 読んで楽しむ近江町

# 近江町に橋があった!?

「近江町の不思議」第4回



金沢惣構絵図「近江町橋」



加陽金府武士町細見図  
(金沢市立玉川図書館所蔵)



「近江町橋」が架かっていたであろう場所



新通りブリッジ「近江町橋」

不思議なことに近江町にあった橋には、いくつもの呼び名があったようで、橋が架かっていた場所は、青果通りの入口から中通りにかけての付近と推測されます。  
そして「近江町橋」というネーミングは、現在近江町いちば館新通りブリッジで復活しました。

いきなりタイトルで近江町に橋があったーと書かれていれば「エッ どこにいね？」と驚き、気色ばむところでしょう。

前回で山の由来は、惣構の土居にあったという話を紹介しましたが、実は橋は惣構の堀に架かっていたのです。

江戸時代の古地図を調査しました。先ずは文化8年(1811)の金沢惣構絵図をご覧ください。「近江町橋」があります。「十間町橋」「西町橋」もあって、西内惣構の堀には間隔を置いて橋が架かっている様子が確認できます。続いて年代は遡りますが、享保19年(1734)

の加陽金府武士町細見図でも橋が見え、土居に

は草や木が描かれています。

次に文献史料をあたってみました。ところが、嘉永5年(1852)の道橋帳には、下近江町入口に「世界橋」という名称の橋が出てきました。

続漸得雜記では江戸時代後半頃の橋梁名を記した中に「せつかい橋 青草辻也」という記載がある橋がありました。

明治時代の郷土史家森田平次が書いた金澤古蹟志には、青草辻より近江町惣構堀の往来橋として、接待橋についての記述があります。

同時代の郷土史家日置謙が著した石川県の郷土史辞典である加能郷土辞彙には、以下のよう

に書かれていました。

セツカイバシ せつかい橋 金沢橋梁記に、「せつかい橋 青草辻也」とあって、青草辻から近江町惣構堀を通行する橋であったが、廃藩後惣構と共に廃した。せつかい橋は接待橋の訛でもあるといふが、牽強であらう。

また、明治の郷土史家米太郎が残した金澤市街温知叢誌乾坤には、内惣構堀ノ架橋名として次のように記されています。

世界橋 下近江町青草町間 一名、三右衛門(サンニョモン)橋と云う。

ここで再度、金沢惣構絵図に戻ってください。この三右衛門橋は、橋番人である越前屋三右衛門

由来することが分かります。

## 比賀 泰夫さん

—お生まれは近江町市場ですか。

**比賀** そうです。近江町市場の、下堤町で生まれ育ちました。昭和18年生まれだから、現在73歳です。

—お店の創業はいつ頃ですか。

**比賀** 明治15年からだから、創業134年。私で三代目になります。

—比賀さんの子供の頃、終戦後の近江町市場はどんな様子でしたか。



**比賀** 近江町市場にはまだアーケードは無く、向かいの店からこちらの店まで、日除けの葎簀(よしず)を渡して掛けて、それがずっと続いてきた風景を記憶している。店の前の道路を上近江町に向かって郵便局まで、一直線に走ったなあ。

—昭和30年代から40年代と、高度成長に向かっていくのですが、その頃の近江町市場については。

**比賀** 以前の近江町市場ではよく喧嘩があった。大八車から自動車の時代に代わって行って、アーケードができて、自動車の出入りには制限時間が設けられるようになったり、夜警当番が毎晩市場の中心を夜回りして歩いた。朝は5時半から夜は8時頃まで営業していて、年末の大晦日は夜遅くまで、12時頃まで店を開いていたよ。

—お父さん(和吉さん)がその頃、近江町市場が自治協会から振興組合に変わり、初代理事長に就任。昭和41年には西念町に中央卸売市場が完成し

て市場も変わっていきます。近江町市場が「市民の台所」と呼ばれるのは、いつ頃なのでしょう。

**比賀** 小売りに力が入っていったということからすると、昭和40年代の初め頃ではないだろうか…

—今の北陸新幹線開業後の近江町市場は、比賀さんの目にはどのように映っているのでしょうか。

**比賀** まあ、お客様は来ることは予想されてはい

たけれど、予想以上の人が出た。朝、9時45分頃か、ドドドッとお客様が入ってくる。6時半頃東京発の新幹線が金沢に着いたということがわかる。まあこれまでにあんな人の流れは見たことがなかったよ。

—今後の近江町市場についてのお考えを聞かせてください。

**比賀** やはり若い人にもっと市場をアピールして、足を運んで来てもらえるようにしなければならぬ。最近市場の中で掛け声が聞こえんなあ。もっと声を出して欲しい。

—いろいろな旬

の食材が揃い、活気に溢れる掛け声飛び交う、市場独特の雰囲気が大切なことですか。

—大変貴重なお話を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 おみジョ

2016年ラストを飾るおみメンは、金沢中央信用組合に勤務する林克磨くんです。

高卒1年目の18歳。中学、高校とバレーボール部に所属していたかつまクン。「趣味は運動すること、特技は筋トレです。」と言うだけあつてさすがの体つきです。

最近うれしかったことは自分の好きなラーメン屋が家の近くに出来たことだそうです。

—今注目の近江町市場で働いていてどうですか？

—これからかえります。(笑)だそうです。

—8ヶ月近く近江町市場で働いていてどうですか？

—毎日たくさんのお客様でにぎわっていて、みなさんがとてもあたたかく、明るく元気なところが素敵です！

—それでは最後に抱負をお願いします。

—1日でも早く皆様から信頼される一人前の職員になれるように1日1日全力で頑張ります!!

—ありがとうございます。

—みなさんかつまクンをよろしくお願ひします。



—1日でも早く皆様から信頼される一人前の職員になれるように1日1日全力で頑張ります!!

—ありがとうございます。

—みなさんかつまクンをよろしくお願ひします。

お!のある暮らし  
2016冬 04  
2016年12月20日発行

次号予告

おみちよの春の楽しみ方  
2017年4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う!

### 編集後記

「お!のある暮らし」は冬を迎え、気づけば4号目。編集会議では、古今東西むかし話に花が咲く。編集委員として関わってから、初めてのおつかい、自転車や縄跳びの練習など、ふとした時に幼少期の頃を思い出すようになった。おみちよは食だけでなく、場所や人との会話がたくさんの思い出を作ってくれるところもある。今号で紹介した親子おみちよ体験も胸に残るイベントとして、これから大事にしていきたいと思う。

お!のある暮らし編集委員 荒木 崇