



～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 05 2017夏



おみちよの、夏。



お!のある暮らし 2017夏 05

2017年7月31日発行

●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>

お!のある暮らしでは、取り上げて欲しいものやおみちよへのご要望・ご質問などを募集しています。詳しくはメールまたはお電話にてお問い合わせ下さい。

姉さんと呼ばれて財布がついゆるむ
サケヨメ

「おねえさん!こうてつてまー」「ほこまでいうがならこうてくかいね」
市場らしい情景が浮かびます。

「ガラガラガラッ」
魚の鮮度は水が命!朝が早い魚屋さんならではの情景です!

トロ箱に飛び散る氷朝の音
マツギョ

「あんやとねー」
初めて聞くと少し怖い気もしますが市場ならではのアンサンブルですね。

あんやとね ハスキーボイスの大合唱
紙ヨメ



おみちよ
あるある
川柳

届けたい おみちよの日常詩にして



おのある暮らし

「お!のある暮らし」第5号を無事発行することができました。今回も編集会議から始まり取材や撮影、テキストまでの全てを手作りで行いました。編集委員のみなさんはいつもの仕事ではない慣れない編集作業でしたが、自分たちが楽しみながらの発刊でした。今号からスタッフによる川柳も掲載しています。どうぞ「おみちよあるある」をお楽しみにしてください。

さっぱりとした味わいが夏の身体に美味しい!

新生姜

ハウス物の旬は6月～8月です。

ひね生姜に比べ水分が多く柔らかで辛味が少ないのが特徴。

暑い夏には定番の甘酢つけや、炊き込みご飯がオススメ!さっぱりとした味わいが食欲増進にも繋がるので、いくらでも食べられます。

生姜がちょっと苦手な人も、もりもり食べられる簡単レシピ

- ・新生姜の皮をむき薄い千切りにカット、うすあげも同様にカット
- ・米を炊飯器に入れ醤油、酒、味醂、ほんだし、米の分量の水を加え、上に具材をのせて炊く



こぞくらは 出世魚

ほくは出生魚で、成長していくにつれて呼び名が変わっていくよ!

- こぞくら (35cm以下)
- ふくらぎ (35-60cm)
- がんど (60-80cm)
- ぶり (80cm以上)



みんな大好きブリの赤ちゃん。あっさりとした味わいが夏場にピッタリ!

こぞくら

ブリの赤ちゃんです。金沢の人はどれだけブリ好きなんですかね。煮付けがポピュラーです。あっさりとしているので、夏場ちょっと食欲が出ないときでも、美味しく食べられます。おすすめは梅煮付け。できたても美味しいですが、冷たくても美味しく頂ける夏の味です。

キリッと冷やしたり
ロックやラムネ割もGood!

にごり酒

「にごり酒」というと、新酒の時期の冬のお酒と思われがちですが、俳句の世界では夏の季語として「にごり酒」が使われています。夏バテ防止に必要なアミノ酸やビタミンが多く含まれ、実は夏にこそ飲んでほしいお酒です。そして日本酒は美容成分も豊富に含み、アンチエイジングも期待できるなんと素晴らしい飲み物なんです!

太きゅうりのあんかけは、
冷やしてもおいしい
夏の定番料理!

太きゅうり

毎年4月～11月まで出回る金沢生まれ金沢育ちの野菜。果肉は厚くやわらかく、甘味が強いのが特徴です。生食も良いですが、煮たり炒めたりと、加熱する料理にも適していますよ。

ごはんにも合うし、甘じょっぱい味は
酒のツマミとしてもバッチリ!

色付け

金沢の伝統的な夏の味覚。

色付けは、日持ちがいいだけでなく、しょうゆ、みりん、水あめなどでとろみをつけたタレが食欲を増進させてくれます。

夏に好んで食べる人が多かったですが、近年、若い女性や外国人観光客らの需要も高まっています。



これを食べれば夏バテしない!かも?!

氷室ちくわ

氷室ちくわは氷室開きの日に饅頭を食べるという習慣が広がりその後、饅頭と併せて氷室の日にちなんだ氷室ちくわを食べる習慣も定着していったそうです。

冷蔵技術の発達していなかった頃、ちくわの表面を焼くことと、芯の青竹の抗菌効果により、夏場の貴重なたんぱく源として重宝されたそうです。



冷やして美味しい夏の果実。
食べる2～3時間前に
冷蔵庫で冷やすのがおすすめ!

桃

桃は沢山の品種があり、大きく「白鳳」系と「白桃」系に分類されます。シーズンの前半は白鳳、後半は白桃系がメインとなります。白鳳系は甘みが強く肉質がやわらかめ、白桃系は果肉の色が白く、肉質が締まっており、日持ちが良いという特徴があります。桃はビタミンCが豊富に含まれているため、美肌効果が期待できます!その他、高血圧予防、ガン予防、便秘解消などに効果的です。



暑いときに食べたい 旬の味 おみちよの夏の味覚 集めてみました

近頃夏は本当に暑いですね。暑いと食欲も落ち気味。そんなみなさんへ、おみちよで働く人がオススメする夏の味覚を集めてみました。見かけたことがあるものから、定番のものまで。今年の夏はこれ食べて元気に夏を乗り切っちゃいましょう。

特集

知っ得! 便利な近江町

近江町 交流プラザ

今回の特集は、近江町市場の中にあるけれど、実はあまり知られていない場所、「えっ、そんな施設あったんだ!」、とよく言われる施設をご紹介します。

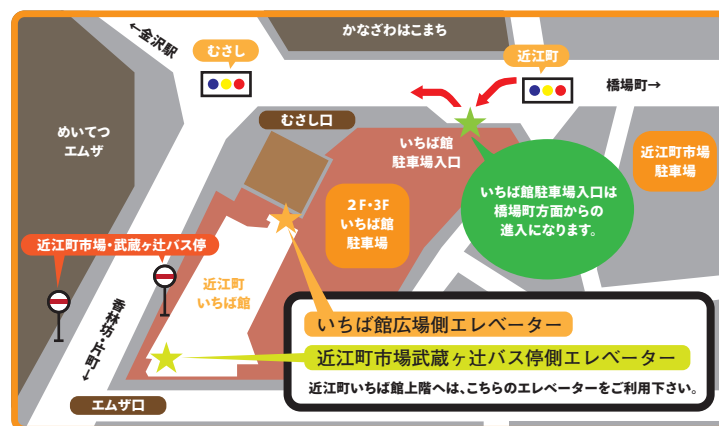
その施設とは、近江町いちば館にある、金沢市近江町交流プラザです。

平成21年、近江町市場の再開発事業として近江町いちば館が完成しました。完成して9年目を迎え、小売店・飲食店など、たくさんのお店があり、近江町市場と同じように楽しんでもらえているのではないのでしょうか。

しかし、そのいちば館には3・4階があるということを知っていましたか？

知っている方でも、「どうやって行ったらいいかわからない」「何があるのか知らない」「利用時間やお休みは?」などの声を多くいただきましたので、ご紹介いたします。

子育て支援、市民生活のお手伝いなど、日常の中でいろいろ使える場所がありますので、ぜひ読んで、知って、遊びに来てみてくださいね。



いちば館広場側エレベーター



近江町市場武蔵ヶ辻バス停側エレベーター



私は若い頃、東京銀座の寿司店で修行しました。もちろん仕入は築地でした。世界一の市場で素材の目利きを学びましたが他にも色々と得るものが多かったと思います。それぞれの店は決して客に媚びる事なく最高の商品を売っているというプライドがあったと思います。毎日が板前さんとの真剣勝負みたいな。今はそんな店は少なくなっただけでしょう。



さん達を喰らせるような品揃え、接客と言うものは受け継いで欲しいなと思います。少し偉そうな物言いですが、私達が近江市場を育てているということもあるのではないかなと思います。またその逆もありお互いに緊張感を持って商売する事は大事ななと感じています。いい意味でぶつかり合いながらお互いのレベルが向上出来れば良いですね。

「今日はどんな商品で喜ばせてくれるんだろう?」

おみちよを 育ててくれている人 インタビュー 第四回 千取寿し 主人 吉田 和久さん

近江町で仕入すること

見た目がきれいかどうかでは無く、その商品が適切な状態で扱われているかどうか。例えば活けの魚は氷で冷やしてしまつと早く硬直してしまうので直接氷は当てないなど、商品毎に細やかな配慮がなされているかどうか。とても大事な事だと思います。

そんな細やかな対応をしてくれるのが近江町市場やと思うんです。

またこの人に頼んだら何とかしてくれるという信頼関係が出来ているのでお互い少々の無理も聞ける間柄なんですね。やはり最終的には人だと思っています。



金沢のお寿司の魅力

金沢の寿司は「お客様本位」だと思っています。お客様の要望に応じて如何様にもする。だからネタケースの品揃えもしっかりする。また、素材そのものの味を大事にする寿司です。

ある意味とても贅沢で優しいところがいなと思っていますし大事にして行きたいですね。



千取寿し

〒920-0935
石川県金沢市石引1丁目17-3
TEL / 076-221-5057
<http://sentorisushi.com>



住民票など各種証明書の発行ができる **金沢市市民センター**
開館時間：8:30～17:15 定休日：土・日・祝



学ぶ・集う・楽しむ **まなびい広場**
開館時間：9:00～21:00 定休日：水曜日



市民の台所で食を学ぶ **食育広場**
開館時間：10:00～21:00 定休日：水曜日



市民の台所で食を学んだり、
好きなことを楽しんだり、
知っておくと便利な場所。



食を学べるいろいろな体験ができる **ちびっこ広場**
開館時間：10:00～18:00 定休日：水曜日



金沢の中心部に駐車場直結で
遊具あり、授乳室あり、雨でも遊べる。
嬉しいコトづくしな遊び場あり☑。

雨でも雪でも安心して遊べる
ちびっこ広場

子育てをしていて困ることのひとつとしてあげられる、「遊び場」問題。いつも家や同じ公園ばかりだと、飽きちゃったり、場所によってはおむつを変えたりする場所がない、トイレが不便…などと思っている人も多いのではないだろうか。

実は交流プラザ3階には、就学前の子どもを無料で遊ばせることが出来る「ちびっこ広場」という場所があるんです。

近江町いちば館の駐車場3階から直結して、濡れずに遊びにこれますし、乳児が遊べるゾーンと、幼児が遊べるゾーンに分かれているので、年齢に応じて安全に遊ばせることができます。

さらに小さな子どもに欠かせない、授乳室、おむつ交換台・幼児用トイレも完備しているのでとても便利。また、絵本の読み聞かせ、わらべうたやリズム遊びなどのイベントも随時開催しているので、いつ来ても楽しめる、そんな場所になってます。

食育・貸しスペース・証書発行まで

便利な交流プラザ

交流プラザにはちびっこ広場の他にもいろいろな施設があります。

3階の食育広場には、料理実習が出来る「キッチンスタジオ」と「食育情報コーナー」があり、金沢の食を支える近江町市場ならではの場所となっています。「キッチンスタジオ」では定期的に料理教室や食育イベントを行っていて、楽しく美味しく食を学ぶことが出来ます。

4階のまなびい広場は集会室や研修室・プレイルームから和室までが揃ったレンタルスペース。武蔵という市内中心部にあるので、アクセスはとっても便利。講演会や学習会、その他各種会合など、様々な活動にご利用いただけます。

そしてもうひとつ、4階には金沢市の市民センターがあり、公的な書類の発行や、各種申請をすることが出来ます。職員が常駐していますので、わからないことや、しなければならぬ各種手続きの手助けをしてくれます。意外と六場です。



近江町いちば館駐車場にて
プレパス使えます！

**駐車時間が30分以上の場合、
駐車料金1時間無料チケット進呈**

駐車券をお持ちになり、2階管理組合までお越し下さい。

※近江町いちば館駐車場のみご利用いただけます。

※お問い合わせ 近江町いちば館管理組合 076-231-3323

近江町いちば館
駐車場

営業時間／7:30～23:30

定休日／年中無休

台数など／屋内駐車場・最大80台・高さ2.1mまで

料金／30分以内：無料 1時間以内：100円
1時間半以内：150円 以降30分100円加算
上限1,500円（24時間以内）



乳幼児の一時預かり **要事前予約** **専用保育室あり**
※金沢市以外の方も利用可能

予約専用番号 Tel:076-260-6724 (※電話予約受付時間 10:00～18:00)

対象年齢／生後6ヶ月から就学前まで

料金／1時間500円（1日4時間まで）

持物／手拭きタオル・着替え一式・おむつ・お尻拭き・お弁当

おやつ・飲み物・運転免許証や健康保険証（保護者の確認が出来るもの）

以上のものを必要に応じてご用意下さい

※業は原則としてお預かりできません。※当日は書類記入がありますので、時間に余裕を持ってお越しください。





若々しさと渋さがマッチする、 ワイルド×カジジュアルコーディネート

近江町市場で働く人をモデルにトレンドを紹介する、お!のある装い。今回は夏にぴったりのおすすめのコーディネートをご紹介します。

夏の避暑地をイメージしたコーディネート、ハットは、白のストローハット、インナーは紺の半袖ポロシャツ、ボトムスは夏のメンズに人気のハーフパンツ。スニーカーはご本人の私物です。中でもポイントはストローハット。

全体的にラフで若々しいスタイルですがワンポイントのハットを入れることでオトナの渋さを演出、また帽子の被り方がこなれていて、とても良く似合いです。

シニアとは思えないワイルドでカジュアルなコーデが完成しました。

読者の皆様方、是非今年の夏コーデの参考にしてはいかがでしょうか？



今回のおみちょモデル
**海鮮井「こてつ」店主
山本 外行さん**

山本さんは東京・赤坂の料亭、金沢の老舗料亭で修業され、その後香林坊で割烹料理店「茄子」の開業を経て、13年前に今のお店をオープンされました。気さくで朗らかな人柄と50年を超える熟練された料理の腕で市場内外の方に親しまれています。

最近のマイブームは、ウォーキング。金沢城公園や自宅回りで奥様と仲睦まじく歩かれているそうです。

知ることには残すこと。そんなおみちよの物語

岡嶋 忠雄さん

— 岡嶋さんの生い立ちからお聞かせください。

岡嶋 1929(昭和4)年10月2日生まれで87歳、生まれたのは下近江町の中六商店の隣で、育ったのは今の近江町市場の入り口(むさし口)近くの青草町24番地。男五人、女五人の十人兄弟の三男だったが、二人の兄の一人は戦死、もう一人は病死して、わしが家を継ぐことになった。

— 学業は大変優秀な成績だったそうですね。

岡嶋 松ヶ枝町小学校を卒業して、一中から四高、京都大学へと進学した。

— 京大ですか。

岡嶋 イヤ、そんなもんは過去の栄光だよ。大学を卒業して、親父が代表になっていた住吉市場(現在のめいてつ・エムザのところにあった青果の卸市場)の石川県青果市場(株)に就職した。私は現場からの叩き上げ



で、セリもやったし、でも力仕事だけは苦手だった。

その後、1966(昭和41)年7月に西念町に金沢市中央卸売市場ができて青果卸八社が統合されて丸果石川中央青果(株)となり、中央市場に入場した。

近江町市場がここまで発展してきたのは、小売り機能主体の土壌が整ったことと、再開発にまでこぎつけたことだと思う。

— お話に出ました「近江町いちば館」の再開発事業には、地権者の立場としてどのように取り組まれましたか。

岡嶋 再開発事業の最大の功労者は、小畑さんだったと思う。共存共栄、家賃の問題など、とにかく商売のやり易いようにしてあげんなんという思いが強かった。

近江町市場は金沢市民の台所であってほしい。例えば、市場全体の7割以上は生鮮食料品の店で維持するとか、行政とも協力して話し合い、他の市場も参考にして調査してみてもどうか。

大家も店子も、そして市場全体がお互いに協力し合って、いつまでも仲良く、近江町の伝統を守っていかなければならないと思う。

本日は大変ありがとうございました。



近江町の「穴」

「近江町の不思議」の連載も、回を重ねて5回を数え、近江町市場の欠けたくノ「女」の文字に始まって、第2回はもう1本あった「辰巳用水」、第3回はその辰巳用水が惣構の堀の名残りで、惣構の土居の様子が「山の原」の由来となり、第4回では惣構の堀に架かっていた橋の話を紹介しました。

今回はその橋を渡り、行き止まりに向かい合っただけとされる、大きな雪穴の話を紹介します。

享保6年（1721）、各地にあった市場が近江町に集められたのは、一説にこの雪穴が要因したといわれています。

雪穴とは、いわゆる雪を保存しておく氷室のことで、ここで魚や鳥などを相当量貯蔵でき、年中機能を果たしていたそうです。

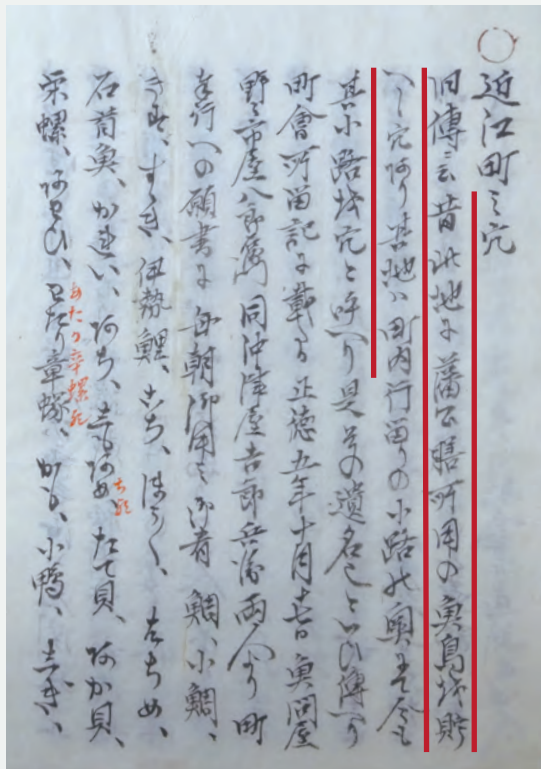
幕末から明治にかけての郷土史家森田平次が著した金沢古蹟志には、近江町の穴について、次のように記されています。

―昔此地に藩公膳所用の魚鳥を貯へし穴あり其地ハ町内行留りの小路の奥にて今も其小路をハ穴と呼へり

地図で確認すると、穴は赤く取り囲んだところになるのですが、現在でもこの場所辺りで営業している近江町食堂が、通称穴と呼ばれています。



↑江戸時代の地図『金沢市図書館叢書(一) 金沢町 名帳』
(金沢市立玉川図書館、1996年)から引用



↑「金沢古蹟志」(金沢市立玉川図書館所蔵)



↑ 通称「穴」の近江町食堂
←「近江町市場 穴」で届いたはがき

そしてなんと、郵便物は住所を記入しなくても「近江町市場 穴」で届くというほどに、穴は知られた存在だったのです。

そこで業務御多忙の折、まことに恐縮ながら、近江町食堂と郵便局に事前にお断りをして、本当に住所を書かない郵便物が配達されるのかどうか、実際に試してみることになりました。

近江町郵便局の窓口で、住所未記入の「近江町市場 穴」とだけ書いた郵便はがきの投函をお許し願うと、窓口の方はそんな話は知らないし、聞いたこともないという反応でした。もし届いたら、是非とも見せていただきたいと言われました。

翌日、はがきは無事？ 近江町食堂に届き、配達されたはがきを持って、再び近江町郵便局へと報告に出向いた次第です。

窓口の方は、届いたはがきを穴が開くほど見つめ、「近江町の郵便局に居て、近江町の穴のことを知らないとは恥ずかしい、穴があったら入りたい」と話しました。

雪穴があったことで各地の市場が集められたといわれる近江町市場は、3年後の2021年に開場300年を迎えます。



もうすぐ300年
近江町の
新人さん

近江町市場商店街振興組合

ひろやす

江口 弘泰 事務長

4月から事務所に来て、言葉は少々強くても心の温かさ、市場が繁栄するために力を合わせる熱さを感じています。

また、市場には鮮魚・肉・青果の生鮮三品は勿論のこと、酒・茶・蒲鉾・豆腐・珍味・昆布・菓子などの飲食料品をはじめ、衣服・生花・薬・文具などの身の回り品から飲食店や銀行まで、日常生活に必要なありとあらゆる物が揃っていることに驚かされています。

さらに、平成33年の近江町市場開場300年には、ゆったりとした駐車場でお客様を迎えることができます。

豊富な品ぞろえに加えて、長年にわたって培ってきた専門性と暖かい心に磨きをかけていけば、新しい施設の完成が市民をさらに呼び込む契機になります。熱い気持ちを持ってお手伝いさせていただきます。