

～近江町で働く人たちが綴る、おみちょのホンネマガジン～



のある暮らし 07 2018春

やつてきた。
美味しい春が

TAKE
FREE



おいしいおみちょを、 もっと楽しむためのお話

お買いもんだけじゃないおみちょのコト



近江町市場冷蔵庫協同組合

TEL:076-231-3996 営業時間／6:00～17:00 年中無休

氷は一般販売もやっています

碎氷 りんごの発泡スチロール1箱で大体400円位
角氷 3.75kg(1貫目):100円
板氷 大:130円 中:110円 小:90円

お買い求めに来てくださいね。

近江町の氷は日本一

冷蔵庫協同組合で作っている氷は、金沢のおいしい水で作られた「純氷」です

事保年間以来300年の歴史を持つ金沢市民の台所として有名な近江町市場。多くの食品、日用品の小売店が約180店舗ある中で、より良い品物を縁の下の力持ちとしてあるのが、冷蔵庫協同組合です。冷蔵倉庫として、冷凍品、冷蔵品等を預かり、氷を制作して、市場のお店に販売し、またお店でよく使う発泡スチロールBOX、ドライアイス等、共同購買品として卸しています。また一般的の皆さんにも氷販売をしているので、氷が必要な際にはぜひお買い求めに来てくださいね。

近江町の氷の作り方



近江町冷蔵庫の大きな特徴は、この透明なブライン水。
-10℃のブライン水(塩化カルシウム溶液)を循環させながら製氷します。



台に乗せて傾けると、ゴロン、ゴロン、ときれいな氷が完成。



早朝5時。近江町市場冷蔵庫協同組合の氷仕上げ作業が始まります。



この透明なブライン水は、あまたある全国の冷蔵倉庫でも近江町冷蔵庫だけ。機械のメンテナンスも容易にできるため、低コストできれいな氷ができるのです。



空いた容器に金沢の水道水を注いで



氷1本の重さは約120kg。これを一日78本・約10tの氷を作る能力があります。



一階のモニターを見ながら、碎氷機に投入。バラ氷の出来上がりです。



水中の不純物を取り除くため、プロワーで攪拌しながらゆっくりと二日間かけて製氷します。



氷を6本づつクレーンで持ち上げて、容器の周囲を水槽に浸けて氷を取り出しやすくします。



おいしいおみちょを、 もっと楽しむためのお話

お買いもんだけじゃないおみちょのコト

「あ、あぶない、あぶない。」

「ママ(パパ)しようか?」

親子おみちょ体験を通じて知ってほしいこと



日々、忙しいお父さん、お母さんたちにとって、調理に時間を掛けるのはおろか、子どもたちと一緒に料理を作ることもなかなか出来ることではありません。普段はどうしてもサッサと手早く調理してしまいがちです。親子おみちょ体験では出汁を昆布や鰹節からとったり、お魚をさばいたりと手間も時間も掛かりますが、そこはガマンです。



料理が出来上がり、元気に「いただけました。」江町市場「があればいいな」と思いまます。人間もいろんな経験をしながらゆっくりと時間をかけて成長していくんだじょうね。



きまーすー」の合図でお匂いはんで「おひこーねー」と言う声と笑顔で溢れる時間になります。

親子おみちょ体験 2018 開催決定!

近江町市場のことをもっと知ってもらいたい、食の大切さを学んではほしい。

金沢市民に支えられてきた近江町市場だからできる食育プログラム。

2018年も随時開催いたしますので、ホームページやSNSなどをチェックして、ぜひご参加くださいね!



駐車場の小咄 ツバメのマークの物語

近江町駐車場のシンボルマーク、みなさんご存知ですか？実はこのシンボルマークはツバメをモチーフにしてあるんです。

近江町市場駐車場は40年ほど前に建設されたものですが、このビルが出来る前にその場所にあった古い建物の中にツバメが巣を作つてあります。着工にあたつてもちろんそのツバメの巣も撤去しなければいけなくなりました。

当時、市場の理事だった大澤 健雄さん（酒の大澤先代社長）はツバメの巣を何とか出来ないかと思いつきあれこれ動いてみたものの、どうすることも出来ませんでした。

それならばということで担当の設計事務所に頼み込んで、せめて建物の何処かにツバメを想像するデザインを考えてもらった結果が屋上のPの看板なんですね。

今も春から夏前までに近江町にツバメが巣を作りに来てくれるるのは、この看板を見てくれているのかな、と思うとちょっと嬉しい気持ちになります。これからもツバメと一緒に歩んでいたいです。そんな風に思いながら今年もツバメが帰つて来てくれるのを楽しみにしています。



近江町市場駐車場
2018年4月末より閉鎖

2020年4月
完成予定



より便利に、そして安全に
ご来場いただくために。

昭和49年12月に完成した近江町市場駐車場。完成から今日まで、市場に車で訪れる人にとって必要不可欠な場所でした。そんな近江町駐車場ですが、施設の老朽化と、さらに皆さんが安全に利用できるよう、この春より建て替え工事に入ります。完成は2020年4月を予定しており、新しい駐車場は屋内・屋上併せて230台の駐車スペースと共に、キッチンスタジオが新たに設計され、より金沢市民の台所を体験できるようなイベントも開催して行こうと考えております。

これから少しの間、駐車場をご利用のお客様にはご不便をおかけいたしますが、何卒ご了承くださいませ。

近江町市場駐車場が工事の間は 近江町をご利用の際はこちらの駐車場がおトクで便利



近江町パーキング（十間町通り沿い）

- 24時間営業／年中無休
- 屋内・屋外駐車場：最大150台
- 30分以内：無料／1時間以内：100円／1時間半以内：150円
1時間半以降：30分100円加算 上限 1,500円（24時間以内）



近江町いちば館駐車場（かなざわはこまち向い）

- 7:30~23:30(23:30~7:30は入出庫出来ません)／年中無休
- 屋内駐車場：最大94台・高さ2.1mまで
- 30分以内：無料／1時間以内：100円／1時間半以内：150円
1時間半以降：30分100円加算 上限 1,500円（24時間以内）

近江町パーキング・近江町いちば館駐車場それぞれが発行している回数券は、どちらの駐車場でもお使いいただけます

子育て世代はさらにおトクに！

近江町パーキング
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、近江町パーキングはパーキング内1F事務所、近江町いちば館駐車場は近江町いちば館2階管理組合までお越し下さい。



近江町の駐車場が
生まれ変わります。

おみちよで見つけた

春爛漫

旬のおみちよをお届けします。

○ 桜かまぼこ



料理は見た目がとっても大切。味覚は視覚で補われている部分も多いですよね。春にぴったりの桜かまぼこ。そのままおすましに浮かべても、はたまた炒め物に加えても、キレイな桜色が料理を春の装いに引き立ててくれますよ。

○ 豆ポチ袋



日本の方には心付けやお小遣いなどで、なじみのある「ぽち袋」ですが、実は海外の方にも人気なんです。見た目のかわいさだけでなく、「の中に何を入れるものなんだい」とポチ袋を通して、日本の風習そのものに興味があるようです。

最近ではさらに小さい「豆ポチ袋」も登場し、500円玉やちょっとしたメッセージを添えたりするのにもお使いいただけます。

かさばらないので、お土産にもピッタリですよ！

○ 伊勢木綿



綿の着物は汗を吸って心地よく、通気性・保温効果もパッチリで年中快適に着ることができます。

今からの暖かかったり、ときにはピッタリ。

その中でも伊勢木綿は弱撲糸を使用しているので糸がやわらかく、着心地はしなやかで柔らかいんですよ。

江戸時代から続く、伝統のカジュアル着物なのです。

○ さくらももいちご



名前からしてとっても甘そうな「さくらももいちご」徳島の佐那河内村で作られているこのいちごは、2008年に生まれました。形は円錐形で、実の中までしっかりと赤く色づき、食感はしっかりと歯ごたえのあるいちごです。

もちろんバツグンに甘く、それでいてしっかりと酸味もある、贅沢な美味しさを味わえます。

能登輪島にある中島酒造が造り出す純米

桃色のにごり酒。実はこの色は赤色清酒酵母という酵母によつて仕込まれた珍しいお酒なんです。

酵母が創り出す自然の色とほんのり甘酸っぱい味は、飲むと心が和む、そんな春の気分にぴったりの純米酒です。

○ 花おぼろ



日本の方には心付けやお小遣いなどで、なじみのある「ぽち袋」ですが、実は海外の方にも人気なんです。見た目のかわいさだけでなく、「の中に何を入れるものなんだい」とポチ袋を通して、日本の風習そのものに興味があるようです。

最近ではさらに小さい「豆ポチ袋」も登場し、500円玉やちょっとしたメッセージを添えたりするのにもお使いいただけます。

かさばらないので、お土産にもピッタリですよ！

綿の着物は汗を吸って心地よく、通気性・保温効果もパッチリで年中快適に着ることができます。

今からの暖かかったり、ときにはピッタリ。

その中でも伊勢木綿は弱撲糸を使用しているので糸がやわらかく、着心地はしなやかで柔らかいんですよ。

江戸時代から続く、伝統のカ

桃色のにごり酒。実はこの色は赤色清酒酵母という酵母によつて仕込まれた珍しいお酒なんです。

酵母が創り出す自然の色とほんのり甘酸っぱい味は、飲むと心が和む、そんな春の気分にぴったりの純米酒です。

○ 針魚・細魚



日本各地の沿岸で獲れる中で、石川県では石川四季のさかなの中のものに選ばれるくらい漁獲量が多いサヨリです。さっぱりとしたうま味を味わえる刺身をはじめ、天ぷらや焼き物でも最高に旨い魚です。

そんなサヨリには愛称として「花見魚」という名でも親しまれています。

吉野山に咲く桜を総称して「吉野桜」と呼んでいます。

ちなみに兼六園にある「兼六園菊桜」は一般的な菊桜の花弁は150枚から200枚に対して、250枚から400枚近くもあり、日本で最も花弁の多い、珍しい品種です。なんと初代原木は国の天然記念物に指定されていました。その原木は枯れてしましましたが、現在は2代目の兼六園菊桜が兼六園を彩っています。

○ 吉野桜



吉野桜は奈良県の吉野山に咲く桜です。「吉野」と聞くと、ほとんどの人は「染井吉野」を連想するのではないか。しかし吉野桜は別もの。

吉野山に咲く桜を総称して「吉野桜」と呼んでいます。

おみちよを

抱ってくれている人

第六回 Cucina Italiana Partire

パルティーレ

オーナーシヒト 源 勉さん

20歳で単身イタリアへ・・・スカーナ州フィレンツェを拠点に料理の腕を磨き、帰国後、市内のレストラン勤務を経て「Partire=パルティーレ」(イタリア語で「出発」を意味する)を開業。豪快な料理がモットー。

地元のお客様に人気のお店です。



パルティーレ
Cucina Italiana Partire
〒920-8203 石川県金沢市鞍月3丁目27
TEL / 076-255-3336
<http://partire-rosso.com>

料理は心理学



料理は心理学みたいなものだと思います。お客様のイメージにどれだけ近づけるか常に意識しています。固定概念に囚われず、臨機応変にお客様にとってベストの料理を提供できるように心掛けています。イタリアの地方料理や家庭料理などをベースに様々な要素を織り交ぜ調理しますが、科学調味料は一切使用していません。

素材そのものの味や調理方法によつて生まれる旨味を大事にしています。ですから食材を選ぶ際は食の安全性はもちろん、産地などにもこだわりをもっています。特に地物の魚介類、野菜などは極力使っています。だからこそ、お客様に喜んでいただけるのです。



これからこれから

これからも素晴らしい食材をふんだんに使つた、おいしい料理を提供して行きたいと思つています。その前提として「食の安心・安全」があり「地産地消」という考え方があるのだと思ひます。地産地消とは生産者の顔が見える食材を調理することだと思つています。そのためには私たちがもっと生産者の方々に寄り添い、また相互に交流をすることが大事だと思つています。生産から調理までのストーリーをお客様にお届けできればもっとおいしい料理になると思つています。

近江町で仕入することで

ほぼ毎朝、近江町に通し始めてもう8年が経ちました。私にとって

近江町は一日のスタート地点です。

ここでは挨拶から始まり、市場

内をグルグル回りながら話をし

て、聞いて、見て、考えて、といった

感じの繰り返しです。料理のジャンルを問わず、食に精通する職人が集う場所であり、情報交換などから新たな調理方法やメニューのア

イデアなど得られることも多い

よつて生まれる旨味を大事にして

います。近江町は、対面販売なので信頼関係で安心感がありますし、

人との関わり合いや色んな刺激を受けることができる「特別な空間」な

んです。

おある装い Omiccho's Boukangi Snap

今日は、近江町市場で働いている2名の方の自前の春の仕事着とプロフィールをご紹介します。

読者の皆さま、是非参考にしてみてはいかがでしょうか?

【①季節、天候に合った物を選ぶ／②内灘海岸で夕日鑑賞／③春よ、来い／松任谷由美／④医王山／⑤お客様の立場になって親切な対応を心がけています】

上通り あさ井屋（衣料品店）店主 勤続年数40年

浅井 清治さん



インナーにペーチュの長袖ボーダーポロシャツ。ボトムスはペーチュのチノパン。アウターの水色のジャケットがとても可愛く、春らしいカジュアルで動きやすいコーデです。ラフな着こなし感、全体的な色のバランスもGOOD!

【①動きやすいパンツスタイルが多いのでシンプルにTシャツ、カットソーにカーディガンといった組み合わせの出来る物を選び、自分のラッキーカラーに拘って買います。カーディガンは1年を通して大事なアイテムの一つです／②自分流どこでもストレッチ／③特になし／④伏見川に沿って咲いている桜並木／⑤お客様に満足のいく買い物をしていただくために、何を提供できるかを考えています。やはり最終的には人との信頼関係が大切なので会話と笑顔は大切です】



鮮魚通り 蒲富士食品（蒲鉾店）販売員 勤続年数13年

大谷内 玲子さん

ボーダーのカットソーの上から原色に近いブルーのカーディガンを着用。ボトムスは黒のパンツをセット。シックなパンツに対しての明るく爽やかなトップスをプラスすることにより色のバランス、ほっそりとしたシャープで綺麗なシルエットが表現されています。

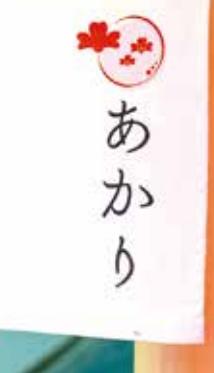
【①動きやすいパンツスタイルが多いのでシンプルにTシャツ、カットソーにカーディガンといった組み合わせの出来る物を選び、自分のラッキーカラーに拘って買います。カーディガンは1年を通して大事なアイテムの一つです／②自分流どこでもストレッチ／③特になし／④伏見川に沿って咲いている桜並木／⑤お客様に満足のいく買い物をしていただくために、何を提供できるかを考えています。やはり最終的には人との信頼関係が大切なので会話と笑顔は大切です】

おみちよで働くあの人(こ)紹介

おみメン・おみジヨ

丸年呉服店 社長 吉村 浩史さん

「着物は日本の心」
もっと着物を身近に感じてもらいたい



あかり

TEL / 076-201-8119
営業時間 / 9:00 ~ 18:00
定休日 / 水曜



近江町市場の着物レンタル
あかり

そこでまずは身近な近江町で働く皆さんに着物を着てもらい、お客様をお出迎えするようなイベントなどできたらいいなと考えていろいろ。これからも期待させていただきます。
ありがとうございました。

そしてまずは身近な近江町で働く皆さんに着物を着てもらい、お客様をお出迎えするようなイベントなどを実現するため、今後はいろいろな取り組み・企画をしていきたいんです」とお話してくれました。

吉村さんは2006年に丸年呉服店に入社し、昨年6月に5代目社長に就任されました。秋には新規事業として「着物レンタルあかり」をオープン。店内には女性用250着、男性用70~80着のレンタル着物が用意されており、県外の若い女性を中心に大人気となっています。

吉村さんは現在40歳。好きなものは、オーブン。店内には女性用250着、男性用70~80着のレンタル着物が用意されており、県外の若い女性を中心に大人気となっています。

吉村さんは2006年に丸年呉服店に入社し、昨年6月に5代目社長に就任されました。丸年呉服店は2020年東京オリンピックの年に創業100年を迎える老舗呉服店。昨年秋には新規事業として「着物レンタルあかり」をオープン。店内には女性用250着、男性用70~80着のレンタル着物が用意されており、県外の若い女性を中心に大人気となっています。

×印の魚問屋

—引札つてご存知ですか？

江戸時代から明治、大正、昭和にかけて、商店や問屋などの宣伝のために引札(ひきふだ)が作られました。引札とは、今でいうところの広告チラシです。



↑引札 サンボン魚市会社
(石川県立図書館所蔵)



↑引札 ×株式魚会社
(石川県立図書館所蔵)

ところで次は、家紋紋章から調査してみたところ、×の家紋紋章がありました。

×は、筋違(すじかい)、違い棒、違い木などと呼ぶそうですが、会社名で使用するとなると、これもなにかしつくりとはきません。

業界の長老、古考の方々にお聞きしてもご存知なく、分からぬという答えが返ってきました。

さて、この×印は、はたしてどう読むのでしょうか？

それとも単に記号、マークとして読まないのか？

どちらかご存知の方

がおいでになりましたら、是非とも教えていた

だきたい、不思議な謎の魚問屋の引札です。

—不思議な引札

そこで次は、家紋紋章から調査してみたところ、×の家紋紋章がありました。

×は、筋違(すじかい)、違い棒、違い木などと呼ぶそうですが、会社名で使用するとなると、これもなにかしつくりとはきません。

縦に三本の線がある魚市会社は、そのままサンボン魚市といい、マルに横イチの印の魚鳥四十物(あいもの：魚の塩もの)問屋は、これまたシンプルにマルイチと呼ぶそうです。

縦に三本の線がある魚市会社は、なんと呼ぶのでしょうか？

掛け印(かけじるし)でしょうか？バツ印でしょうか？まさか自社をバツ呼ばわりするのも考え難いですよね。

—読み方不詳？

ところが調べてみると、北前船の引札にも同様に×印の付いたものを発見したのです。この印は、他業種でも使われていたことが分かりましたが、一体どう読めばよいのでしょうか？

では×の印の魚市会社は、なんと呼ぶのでしょうか？掛け印(かけじるし)でしょうか？バツ印でしょうか？まさか自社をバツ呼ばわりするのも考え難いですよね。

春の

おみちょ 川柳

春のおみちょあるあるを詠んでみました



雪溶けて 看板娘に 春が来た

春到来。スプリングハズカム!

紙ヨメ

デカイ雪 今年の2月 前年割れ

おやぶん

今年は雪に悩まされて本当に大変でした(泣)

桜より 笑顔が満開 おみじょ達

OMS8

オミジョたちの満開の笑顔をお楽しみください♡

お!のある暮らし 2018春 07

2018年3月31日発行



バックナンバーはこちら
QRコードから読むことができます。

●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
おみちょへのご要望・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。

お!のある暮らし編集委員
平井 慎太郎

よつやく暖かくなり始めて、週だしやす
い日になつてきましたが、朝晩が寒い日も
多いので皆さん、風邪などひかないよう
しましょうね!

近江町市場でも、物流の関係で品薄状
態になつたりと、色々考えさせられた冬で
した。

「お!のある暮らし」も創刊から2年が
経ち読者の皆様に支えられ、これから3年
目を迎えることを感謝し今後も、読み
こたえのある内容で行きたいと思います。
今年は、近年では珍しく大雪となり、交
通混雑が発生し、各地で渋滞やタイヤのス
タック等で市民生活にも、大きな影響をも
たらしました。



編集後記