

～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 10 2019冬



みんな大好き、  
具だくさんおでん

旬の美味しい味であふれる、近江町。



平成が終わる前に嫁ぎたい

希望は捨てないで(笑)

オリガミ少女

抱負よりふくよかになる寝正月

止まらない食欲は抱負よりも大きくなることがあります(汗)

折り紙マン

今年こそそういう続け 54

おやぶん

54年の壮大なスケール!

二〇一九年川柳の時間です。  
今年はどんな一年にしていきましょうか

新春  
おみちよ  
川柳

## お!のある暮らし 2019冬 10

2019年1月15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。

お!のある暮らし編集部

「お!のある暮らし」を  
手にとっていただきあり  
がとうございます。  
今年で平成が終わりま  
す。20世紀から21世紀に  
跨った平成は、予定通り  
ついで昭和・明治・戦  
争であるそう。  
30年11月11日～12月10日  
間であります。  
平成で皆様の生活スタ  
イルもかなり変わったと  
思います。私たち近江町  
はこれからも変わらぬ部分をし  
分、変わらない部分をし  
つかり考えて行きたいと  
思っています。

編集後記



## おみちよの秋の風物詩

東イラストサインセンター 東 貞昭さん



▲夜になると優しい行燈の灯りが近江町を包みます。  
大行燈まつりの間だけの風物詩。

## 大行燈にまつわるもののがたり 後編

東 貞昭さん

前編では、東さんが映画看板絵師になったきっかけや、近江町市場と仕事をするようになった出会い、そして大行燈まつりの行燈を書くようになった歴史などをお話していただきました。

後編はその技術やこだわりの部分にスポットを当ててお話を聞いてきました。熱い魂のお話を楽しんでください。

お話を楽しんでください。

のこだわりは前号にも書かれていましたが、さながらのこだわりを聞きました。「絵を描くに見本をもらうことがあります。手通りには描きません。想像で描きます。見本通りに描いても面白くないし、クライアントも依頼以上の驚きはないでしょう? そりではなく、出来た絵を見て、「いいなあ、面白いなあ」と思ってもらえるような絵を描いています。手で描くことで『描いた』という深さが絵になります。絵は決して写真ではありませんし正解はないんです、どこまでいつでも底はありません。その中で、自分が掲げるあくなき理想を考え、描き続けています」

東さんが描き出す世界は、まさに職人の生き様が込められているのです。



### 東 貞昭さん

昭和10年金沢市生まれ。映画館に掛けられた映画看板を見て、これを書きたいと決意。中学卒業後金沢松竹の美術部に入社。数多くの映画看板を生み出す。平成16年東イラストサインセンターを設立。映画看板を描き続けた技術と類まれなる情熱を持ち続け今も現役で絵を書き続けている。

### 必要な技術とは?

映画看板絵師に必要な技術とは何なのでしょう?

「映画看板を描くには、想像力とディッサン功力が必要です。依頼が来るまでは何を描いて欲しいのかわかりませんよね。そんな状況の中で来る依頼に対応する力が必要です。顔を描くだけではなく、そ

があると、やっぱり続けてきてよかつたと本当にそう思います。そしてもう手

と引き立てるのです。わたしは今までひたすら絵を描くことに没頭し、走りづつけてきました。そしてこれからもみんなの想いに応え

いきたい。同時に影響力を持ち続けていきたい。そんな風に思っています。」

### 近江町とはどんな場所

「自分にとっての『やる』ですね。近江町、そして組合はトキメキの場所です。仕事をできるこの嬉しさ、どんなこと

をしてやろうかという張り切り、そして緊張や怖さがあるそんな場所ですね。そんな近江町での思い出などありますか?」

「どあるお店に『行燈に先代の絵を描いて欲しい』と頼まれ、写真から描いたことがありました。当然会ったこともありませんでしたから、写真から想像して絵を描いていたんだですが、描きがつたものを見せたとき、『うわあ、おじいちゃん出てきた!』と言つてもうえたことを今でも鮮明に覚えていています。喜んでくれたこと

が本当に嬉しかったです。」

「それで最後にメッセージをお願いします。それが本当に嬉しい出ですね。」



▲大行燈のファンは多い。

大行燈にまつわるもののがたり 後編

のこだわりは前号にも書かれていましたが、さながらのこだわりを聞きました。

「絵を描くに見本をもらうことがあります。手通りには描きません。想像で描きます。見本通りに描いても面白くないし、クライアントも依頼以上の驚きはないでしょう? そりではなく、出来た絵を見て、「いいなあ、面白いなあ」と思ってもらえるような絵を描いています。手で描くことで『描いた』という深さが絵になります。絵は決して写真ではありませんし正解はないんです、どこまでいつでも底はありません。その中で、自分が掲げるあくなき理想を考え、描き続けています」

石川県は人口ひとりあたりの  
おでん屋の数が

# 日本一!

「金沢とおでん」について話すときに挙げられる話題として、石川県は人口ひとりあたりのおでん屋の数が日本一!ということがあります。

たしかにタウンページを見ても「おでん料理店」という項目もあるし、何より居酒屋をはじめ、いろいろなお店におでんがありますよね。

では、どうやって日本一を計測したかを知っていますか?

「ためしてガッテン」という番組において NHK 青少年教育番組部が平成 21 年度のタウンページに記載されているおでん屋の数を人口で割って 47 都道府県を比較したところ、石川県が最も多いという結果になったことで、人口一人当たりのおでん屋の数が日本一!ということになっているそうですよ。



# おでん

金沢とおでん、今や全国に名の知れた名物になりました。そもそもおでんはそこまで注目されるものじゃないよね、と思っている人も多いと思います。でもやっぱりおでんは冬を代表する味覚。自分で作ってもいいし、もちろんお店で食べても美味しいですよね。今回はそんなおでんをいろいろ探つてみようと思います!

## 冬の味覚おでんのお話

さて、おでんが身近にある金澤の中で、最近よく聞くようになったのが「金澤おでん」。観光で金澤を訪れる人にとって、金澤における新たな味覚の一つとして、脚光を浴びています。そんな金澤おでんって一体どのようなものなのでしょうか。

そこで、「金澤おでん老舗50年会」の中 心メンバーのひとりであり、近江町市場にも店舗を構える「あまつぼ」の雨坪さんにお話を伺つてきました。

そもそも金澤おでんってどんなものですか?

「近年金澤おでんを提供するお店が増える中で、安心してお客様に食べていただきたために、定義を決めました。そのひとつ、金澤おでんの具は車麩、バイ貝、赤巻き、紅白はんぺん、ひろず、源助大根、春菊や金時草など、地元の野菜、地元の食材を使う、ということ、そしてもうひとつ、年中通して食べられることを決めました。

## 具材のお話が出ましたが、人気の具材は何ですか?

「そうですね、昔は大根、玉子、こんにゃく、車麩など、王道の具材が人気でした。が、ここ最近はそれらに加えて練り物や串物など、いろいろなものがおでんの具になりました。特にみなさんよく知るよ

うにカニ面などもそうですね。夏にはトマトなども入れたりしていますよ。一年を通して旬の時期に美味しいものを味わつてもうしたら、と思い、いろいろ試行錯誤 しています。」

よね。

お店のおでんってやっぱりおいしいですよね。なぜなんでしょう?

「それは人に作ってもらうからです。(笑)もちろんプロが作った味ということもありますが、それ以上にお店で食べる、というのが美味しさを倍増させていく理由ですね。」

たしかに雰囲気で料理がより美味しくなりますね

「そうなんです。たくさんおでんが入っている鍋を見て、自分が好きな具材を選んで食べる。それがほんと美味しいです

汁に関してはそれぞれのお店の味がありますので、特に決まっていません。でも、共通点として、みなさん汁は透き通っています。」



今回のお話を伺ったのは

あまつぼ柿木畠本店・市場めし あまつぼ

雨坪 肇樹さん

店舗情報は <https://www.amatubo.com>

的になんで情報交換しながら切磋琢磨し、地元の食材を使った新しいメニューを考え、皆さんに楽しんでいただきたい

ありがとうございました! 「金澤市民おでんの日」楽しみにしたいと思います。

「おみちよで

材料を揃えたら、  
どんなおでんが

作れるんやろ?」

銀杏

赤巻き

ひろず

「カニ面って

最近よく聞くけど  
食べたことないよね。

：意外とイケるね

・カニ面



糸こん



・めぎすの  
つみれ



「めぎす旬やし、つみれにして  
入れてみてもよくないけ?」

「大根入れんと  
はじまらん。」



大根

「うち卵焼き入れれんけど、  
卵焼きおでん食べたことあっけ?」

卵焼き

おみちよで食材を  
選ぶ楽しみ。

お店で旬の食材を選んで、  
おでんの具材にする。  
それぞれが専門店だからできる、  
おみちよならではの楽しみかた。  
ぜひみなさんもお店で旬を探して、  
それぞれのおみちよおでん、  
作ってみてくださいね。

「うち卵焼き入れれんけど、  
卵焼きおでん食べたことあっけ?」

卵巻き



バイ貝



車麩



銀杏



赤巻き

「具沢山のひろず美味しいよね。」  
※ひろずとはがんもどきのこと

ふかし



ひろず

# おみちよで見つけた

# 冬の色

旬のおみちよをお届けします。

金沢の冬は寒いし天気も悪いので外に出るのがちょっと億劫な季節。でもその分美味しいものが多いです。

おみちよでお買い物をして、美味しいものを食べたり、冬だけのおしゃれをしたりして、冬を楽しみましょう！

## 辻占

藩政時代より加賀地方に伝わり、「福が舞い込む」「良いことが重なる」と、三つの福音をあらわします。

西洋で言う、「美好的な」という言葉。

なんぼ商店 田上さん

叶う」「良いこと」「思っている」。

## ○ かぶら寿司

かぶら寿司とは、塩漬けしたカブの輪切りに寒ぶりの切身を挟んで麺に漬け込んで発酵させた、なれずし（＝魚を塩と米飯で乳酸発酵させた食品）です。石川県にお住まいの皆さんにはお馴染みの冬の郷土料理ですよね。

身が厚いカブのしゃきしゃきした食感と、脂がたっぷりのったブリのうまみ、麺の酸味が絶妙にマッチし、なれずし（＝魚を塩と米飯で乳酸発酵させた食品）でも良く合う至高の一品です。また二丁目を桜型や千切りに切っていれるのが一般的です。ちなみに発祥は、江戸時代に金沢の金石の漁師が正月を祝う料理とした、深谷温泉に湯治に来た前田藩主に提供した料理だった、当時武士しか食べられなかつたブリを町民がカブではさみ隠した食べ物だった、など諸説ありますが、定かではないようです。



## ○ 繊入れ拌天

綿が入っているので保温性がよく、とても暖かく感じます。その理由は身体から出るわずかな湿気や、空気中の水分が綿繊維に保たれます。それが体温で暖められることにより、暖かさを増します。

ふっくら感がなくなってきたら、陽に干してみてください。干すことでの伸びきってしまった綿繊維が縮み、綿に空気の層が作られてふっくら感が蘇ります。



## ○ ダウンとフェザー

ダウンとは、水鳥の胸に生えているタンボボの綿毛のような毛の事を指します。主にダウンジャケットなどの中綿に使われます。最大の特徴は合成繊維に比べて、なんと3倍の保温力があると言われています。



## ○ 鮓

鮓は触っていると雪のように冷たいことからや、雪のように白い身から「鮓」という漢字になった冬が旬の魚です。本体はまつたくセのない水分の多い白身。煮崩れしやすいが、熱を通して硬く縮まりません。白子は軟らかくまつたくセがなく美味しく、とてもクリーミー。真子は卵粒が多いものの煮ても焼いても美味しいですが、子つけにして食べるより美味しいですよね。



## ○ ポインセチア

11月から12月ごろに茎の上にある葉が赤や桃色や乳白色に美しく色付きます。クリスマスが近くになると花屋に鉢物が出回ることから「クリスマスフラワー」とも呼ばれています。実は学術上の標準和名はショウジョウボク。ポインセチアは通名なんですよ。



## ○ 日本酒

季節を問わず楽しめる日本酒。特に寒い季節は温めて飲むとまた一段と美味しく飲めます。



## ○ 源助だいこん

加賀野菜の中でもみんなよく食べている源助だいこん。昔ながらのだいこんらしい味と香り。すんぐりして真っ白な姿が市民に愛されています。



## ○ 枯露柿

川県では能登を代表する特産品として有名です。ほのかな甘みと独特的の風味、美しいアメ色が特徴。



栄養素に関しては、柿に含まれるビタミン類は干し柿になつても健在。さらに干し柿にすると水分が抜け、食物繊維の含有率が高くなります。食物繊維は整腸作用に優れ、腸のバランスを整えてくれたり、コレステロールを吸収して一緒に排出してくれる優れたモノなんですよ。

純米などのお酒は温めて飲むとより美味しいですよ。もちろん自分が好きなお酒の自分が「美味しい」と思える温度帯で飲むのが一番なので、楽しみを研究して、より日本酒を楽しんでみてください。

簡単に分類すると、本醸造、土橋商店 土橋さん

季節を問わず楽しめる日本酒。特に寒い季節は温めて飲むとまた一段と美味しく飲めます。

が瘦せません。

細かく柔らかく、じっくり煮込んでも身

物を選ぶのがポイントです。

す。

ようにお菓子の中に小さく丸めた紙が入っているので、お正月にひとり三個取り言葉合せをして、その年の運勢を占うように遊びます。みなさん、今年の運勢はいかがでしたか？

なんぼ商店 田上さん

西洋で言う、「美好的な」と「思っている」とが重なる」と、三つの福音をあらわします。

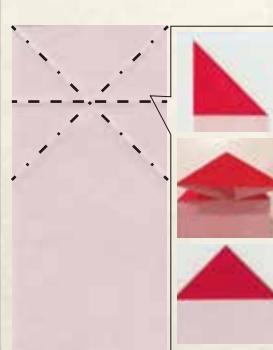
藩政時代より加賀地方に伝わり、「福が舞い込む」「良いことが重なる」と、三つの福音をあらわします。

# ORIGAMI

## LUCKY MONEY ENVELOPE.

おみちよのおりがみマンによる鶴のポチ袋の作り方をご紹介。  
ちょっとしたときやお小遣い用に、かわいいポチ袋を作ってみてくださいね。

----- 山折り  
----- 谷折り



中表で端に合わせて、斜め、  
横に折ります。

※線をつけてから折ると、きれいに出来ます。

01



上の1枚を中心に合わせて  
折り目をつけます。

折り目に合わせて中を開きます。

02



中心に合わせて折り目をつけ  
鶴のひし形のように折り、

上の1枚を下におろします。

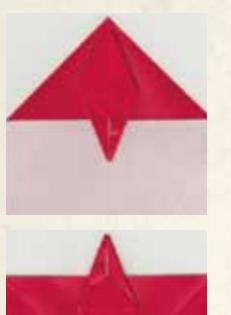
03



1枚めぐります。

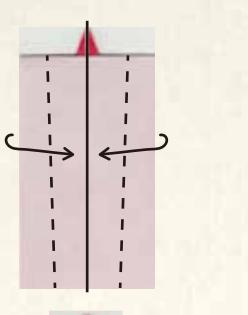
反対側も02・03と同じように  
折ります。

04



境目で裏側に折ります。

05

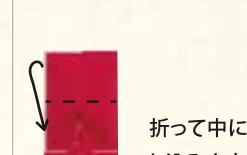


下側がやや  
細くなるよう  
に折ります。

06



ひし形の先端  
に合わせて折  
ります。



折って中に差  
し込みます。

完成!

使用する紙の大きさ



表

420mm

148mm



### 近江町市場とは

料理人としてのスタートは、県外のお店からでした。金沢へ戻つてからまた他のお店で、勉強させていただいていたお店のマスターに連れてきてもらつたのが、私の近江町市場との接点の始まりでした。その後自分でお店を開店してから8年になり、ここ近江町市場とは、身近な場所で交流の場でもあります。いろいろな食材と出会えていろいろなことを教えていただける場所ですね。



### 武蔵 はな乃

〒920-0855

石川県金沢市武蔵13-27

KKビル1階

TEL / 076-256-5075

<https://musashi-hanano.owst.jp/>

### 第九回 武蔵 はな乃 主人 小山 和之助さん

#### 金沢の食文化について

金沢は全国での珍しいくらい文化（器・着物など）と食が融合した街だと思います。食材は四季折々のものがあり、まだまだ料理人の業界では若手なので金沢の食文化・和食の伝統を守りながら、新しいことにもチャレンジしていくわくわくします。

まだまだ料理人の業界では若手なので金沢の食文化・和食の伝統を守りながら、新しいことにもチャレンジしていくわくわくします。

近江町市場は人と人の触れ合いの場だと思います。世の中デジタルな感じですが、近江町は程よくアナログで今まで以上に人の良さ（人間くささ）を感じています。私は自身近江町市場には育ててもらつててると思っていますしこれからも若い世代の人たちを育てていってほしいと願っています。

#### 近江町市場にひとつこと

育ててくれている人に聞きました。

おみちよを

おみちよのある暮らし

10