



～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 11 2019春



TAKE  
FREE

## 金沢らしさ、 うつくしお菓子

毎日手作り、作りたてがそろっ、近江町。



## お!のある暮らし 2019春 11

2019年3月31日発行



バックナンバーはこちらの  
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。

希望は捨てないで(笑)

平成が終わる前に嫁ぎたい

オリガミ少女

止まらない食欲は抱負よりも大きくなることあります(汗)

抱負よりふくよかになる寝正月

折り紙マン

54年の壮大なスケール!

今年こそそーいいい続け54年

おやぶん



二〇一九年川柳の時間です。今年はどうな一年にしていきたいでしょうか

新春  
おみちよ  
川柳



### 編集後記

「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。暖かな季節になり、環境や生活にいろいろな変化がある方もいらっしゃるかもしれません。近江町もいろいろと変化はありますが、いつでもお買い物に来てくださる皆様のことを考えて変わっていきたくて試行錯誤しております。少々混雑しているときもあります。が、旬の物を買いたいにお立ち寄りくださいませ。

お!のある暮らし編集部

# 近江町市場 × QRコード決済



近江町市場でQRコード決済が  
使えるようになりました。



近江町市場でもスマホ一つで簡単に決済ができるサービスがいよいよはじまりました。  
みなさん財布の中身を確認して銀行にお金をおろしに行ったり、いちいち財布を出して、お金を数えて支払うことがめんどくさいな、と思った経験ありませんか？  
おつりができれば財布も重くなるし、荷物を持っていると財布を取り出すことがもつと煩わしい！  
そんなとき、スマホ決済なら簡単便利。アプリを立ち上げて、スマホでお店のQRコードを読み取って支払い金額を入力。お店の人に確認してもらっただけで支払いを完了することができます。さらにポイント還元もあるからおトクにお買い物ができます。  
手間が省けて、かつおトクになるQRコード決済、近江町市場内にステッカーがある店舗でお使いいただけますので、ただけますので、便利に楽しいお買い物をしてください。



## 甘酒のいろは

日本の伝統的な飲み物「甘酒」

今まで一度も甘酒を目にしたことも飲んだこともないという人はきっといないのではないだろうか。

年末年始のイベント、特に神社の初詣の出店などには甘酒屋があったり、ひな祭りなどで振舞われる甘酒ですが、近年甘酒が持つ健康効果に注目が集まり、二〇一七年頃から日常生活に甘酒を取り入れる人が急増しているそうです。

今回はそんな甘酒に関する話をいろいろとしていきたいと思えます。甘酒の歴史は古く、日本書紀には古代から愛飲されてきたことが記されています。

甘酒は大きく分けて2種類あります。ひとつは米と米麹を原料として伝統的な製法で作られる「麴甘酒」。もうひとつは酒粕を使った「酒粕甘酒」です。

細かい製法や成分に違いはあっても同じじゃないの？と思われる方が多いと思いますが、実はこの2つの甘酒は全然違う特徴があるんです。

まずは「麴甘酒」。米と麹を仕込んで作るこの甘酒は麹菌が米のでんぷん質を分解することにより生じるブドウ糖が甘みの成分になっています。麹菌の働きによるやさしい甘みの麴甘酒には、天然型吸収ビタミン群、必須アミノ酸といった多くの栄養分が含まれています。

対して「酒粕甘酒」は「酒粕」をベースに水分と砂糖を混ぜてつくる甘酒です。酒粕は日本酒を作る際の「もろみ」の絞りかす。麹菌と酵母の働きを利用し、アルコール発酵させる日本酒。その過程で作られる酒粕には、ふくよかな香りとコクとともにビタミンなど豊富な栄養が含まれています。酒粕には甘みがないので砂糖を加えて甘みをつけて甘酒になります。手軽にできるのでみなさんが飲んだことのある甘酒はこちらが多いのではないのでしょうか。

さて甘酒の歴史を種類を知れたので次は実際に造っている方へ話を聞いてみましょう。





今回訪れたのは誰もがよく知る一六二五年（寛永二年）創業・老舗酒蔵の福光屋。  
日本酒はもちろん、甘酒をはじめ、さまざまな逸品を作り続けている皆様にお話を聞いてきました。

「甘酒はどのようなものですか？」

福光屋では日本酒の種類によって蔵を変えており、現在日本酒は4つの蔵で造っています。もともとは酒造りをしている傍で甘酒を作っていました。ですが甘酒の需要と可能性を考えて二〇〇三年に甘酒をはじめ食品関連のために「松蔵」という蔵で独立させて作ることにしました。現在ではタンク9本で一〇、〇〇〇リもの甘酒を作っています。

「造っている甘酒の特徴を教えてください」

福光屋で作られている甘酒は「糀甘酒」。素材となる米は良質の契約栽培米、そして水は福光屋の命とも言える「恵みの100年水」から作られています。

霊峰白山の麓に降り注いだ甘雪が地中深く浸み込み、幾重にも重なる貝殻層をくぐり抜け、酒造りに適した成分を溶け込ませ、100年の歳月を

考えます。そのため、仕込みのときの温度が違います。麴にお粥や蒸米を加え、55℃ほどに保ってねかせます。すると、酵素の作用で麴が溶けて甘酒ができるのです。ちなみに日本酒はそんな高い温度ではなく、もっと低い温度でゆっくりと時間をかけて作っていきます。

「麴と糀、両方とも「こうじ」と読みますが、何か違いはあるのでしょうか？」

「糀」と「麴」実は違いがあります。「糀」の文字を使っているのは、米を蒸したものに「麴菌」を附着させて、発酵して作られた「こうじ」だけを表します。

では「麴」は何かと言うと、それ以外の穀物。例えば麦（焼酎や味噌）、大豆（味噌）などを含む「こうじ」になります。

米から作ったものでも「麴」と言うこともあります。また、「糀」と書かれたものは米の「こうじ」になります。ちなみに「麴」は中国から伝わった漢字ですが、「糀」は日本で作られた和製漢字です。その成り立ちは米に花が咲いたように生えるカビ、からこのような形になりました。

私たちは米にもこだわりをもった甘酒を作っているので、商品は全て



**福光屋**  
〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8番3号  
TEL:076-231-2191 (平日9:00~17:00)  
<https://www.fukumitsuya.co.jp>

かけて福光屋に辿り着きます。この恵みの100年水があるからこそ、私たちはこの地で酒造りを続けています。

唯一の素材を元に酒蔵が培ってきた日本酒造りの卓越した技術と伝統を甘酒作りに最適なものに応用して甘酒を作っているのです、他に真似することのできない発酵飲料となっています。

もちろんアルコール分は含まませんし、砂糖・食塩・着色料・保存料などの添加物も一切使わない、素材をそのままを活かした商品作りをしています。

「酒造りと甘酒造りの違いはありますか？」

日本酒も甘酒も甘くする、という作業が必要です。ただし、甘酒はいかに早く「甘くするか」ということ

「糀」甘酒になります。味にこだわった甘酒をぜひ味わってほしいです。

お忙しいなか早く取材をさせていただきありがとうございました！

甘酒のほかにもまだまだたくさん商品がありました。気になる方はぜひお店に行ってみてください。

また、酒蔵見学もさせてもらえるので、興味のある方はそちらにも行ってみたいかがでしょうか。もっともっとディープなお話、してもらえますよ。



近江町で甘酒を楽しむ店

二六の甘酒豆乳

酒粕を使った甘酒に自家製豆乳を加えた飲みやすくお肌にも良い甘酒です。お持ち帰りはできません。

# 春の色

旬のおみちよをお届けします。

## ○ スイートピー

スイートピーは、甘い香りがするパステルカラーをした優しい印象の花です。そのかわいらしさから花束やアレンジメント、ウェディングブーケなどに用いられてプレゼントのお花としても知られています。



柚木草花園  
島上さん

イタリアのシチリア島が原産で、マメ科・レンリソウ属の草花で、その名も「Sweet (スイート・甘い香り)+Pea (ピー・豆)」からきているそう。  
花言葉は、『ほのかな喜び』『優しい思い出』『門出』『別離』。別れを思わせるものが多く、その理由は花の形が蝶の飛び立っている姿に似ていることから言われています。

また、別れと出会いの季節である4月頃に花を咲かせることも、これらの花言葉がついた由来だと考えられています。  
ですが、花が終わるとさやをつけ、豆が実ります。この豆には毒があり、大量に食すとラチリズムともいわれる下半身麻痺を引き起こす可能性があるので注意してくださいね。

## ○ 豆乳



二六  
柴田さん

豆乳はアミノ酸が豊富なので女性に嬉しいことがいっぱいあります！

二六の豆乳は北海道産の「音更大振り」と「ゆきほまれ」を使用しており、「音更大振り」大豆は青みがかった色と甘さが特徴で、「ゆきほまれ」はさらっとして甘みのある大豆です。店頭ではSoy Latteメニューを種類豊富に揃えておりますので、ぜひ味わいにきてくださいね。

## ○ 真鯛



忠村水産  
高山さん

その昔鯛は朝廷への貢ぎ物として用いられていました。鎌倉時代以降、武士階級が台頭すると、鯛の見栄えする姿形がますます好まれ、室町時代には鯛を上物とする和食の習慣が定まりました。その後、「めでたい」などの語呂合せに意味を求める風習や、赤い色を貴色とする仏教や儒教の影響も加わって、江戸時代には「魚の王」とまでもてはやされる様になりました。

よく桜鯛などと呼ばれる春は、産卵直前のメスよりオスのほうが旨く、晩秋の紅葉鯛と呼ばれる頃は、オスもメスも脂がのりつつも上品な味となりますよ。

今年は去年から一転、ほとんど雪が降らない冬らしくない冬でしたね。それでも暖かくなり春が来るとなんだかちよっと嬉しくなるもの。年号が変わる特別な春を楽しんでいきましょう。

## ○ 苺のクロワッサン



無添加パンまつや  
平松さん

近江町で仕入れた旬の苺と、まつやのクロワッサンを合わせた今だけの商品です。粉・バターなど全ての素材にこだわって作っているクロワッサン。

一番の違いは、中身の生地「層」。発酵から折り、すべてを自分たちで作り上げるので切った時の断面はバラの花のように幾重にも重なり、最高の食感です。次の日でも油っぽくなく、オーブントースターで焼けばできたての美味しさになるクロワッサンと旬の苺のベストマッチをぜひお楽しみください。

## ○ 苺



宏昌果実  
久安さん

苺の旬っていつか知っていますか？  
だいたい11月頃からスーパーに並び始めるので、冬だと思われがちですが本来の旬は4〜5月ごろです。冬に並び始めるのは、冬にクリスマスケーキなどで大量の需要があるので、それに合わせて育てているからなんです。

そんな苺はピタミンCの王様。1日3粒食べると、成人が1日に必要とするピタミンCをまかなえると言われています。  
そんな苺の取り扱いで気をつけることは、洗うときにはヘタを取らずに洗う、ということ。ヘタをとってから洗ってしまうと、その切り口から水が入り、苺の美味しさがなくなってしまいます。

## ○ デニム



オーミスーパー  
川上さん・高木さん・牧田さん

春のファッションアイテムと言えば、デニム。デニムとは、厚手で丈夫な綿織物(生地)のことです。  
南フランスの街ニームで作られていたことから(諸説あり)、フランス語で「セルジュ・ドゥ・ニーム」(ニーム産の生地)、それが変化してデニムと呼ばれるようになりました。  
ジーンズと混同されがちですが、ジーンズはデニム地で出来たズボンのことを指します。  
オスメのコーデは、デニムシャツの上にデニムジャケットを合わせるデニム・オン・デニムスタイルです。ぜひ、チャレンジしてみたいかがでしょうか！

## ○ じろ飴



たなつや  
菅野さん

米と麦芽で作る伝統甘味料「米飴」。金沢では米飴を「じろ飴」と呼び、砂糖が一般家庭で広く使用される以前より庶民の甘味料として愛されてきました。

そのまま召し上がるのももちろん、砂糖やみりん、はちみつとの代わりとして、煮物や照り焼きなどにお使いいただけます。  
たなつやのじろ飴は米、大麦は石川県産を使用。麦芽は自家製で、もちろん砂糖は不使用の昔ながらのじろ飴になります。  
ぜひ一度お召し上がりになってみてくださいね。

## 日本生まれの手仕事の極み

# 金花糖

きんかとう

金沢の桃の節句の時によくみられる飾り菓子、金花糖。精密な形と綺麗な色は見ているだけでも楽しくなりますよね。

しかし、実はこの金花糖。今では金沢や長崎などほんの一部でしかみることができなくなってきたいるそう。そこで今回はそんな金花糖のお話を伺いに、近江町にも店舗を構える越山甘清堂さんへ取材に行ってきました。

### 金花糖のはじまり

金花糖は室町〜江戸時代の初頭に南蛮菓子の影響を受けて作られた日本製の砂糖菓子です。

当時、南蛮から金平糖や有平糖など砂糖で形作られたお菓子が日本へ入ってきました。「砂糖でお菓子を作る」という

ことを知った役人が、さらに上役への貢ぎ物として、作らせた菓子が金花糖の始まりだと言われています。

当時砂糖は「超」がつくほどの貴重品で、病人や身体の弱った人に舐めさせる薬として薬屋で売られていたほどでした。そんな貴重な砂糖を使って作る菓子は、それはもう贅沢の極みともいうべきものでした。

金花糖は木型を使って形を作るわけですが、今では当たり前のその作り方は金花糖が最初でした。そのあとに落雁などが金花糖のやり方を継承して出てくるわけですね。

最初の形は何だったかということ、「鯛」でした。

### 金花糖の作り方

金花糖の作り方はいたってシンプルです。煮溶かした砂糖（蜜）を型に流し入れて、60〜70度の乾燥庫で3日間ほど乾燥します。しっかり乾燥したものに色をつけて完成になります。

しかし、シンプルだからこそ難しい。特に難しいのは型に流しこむ蜜を作る工程です。

蜜が木型の中で固まるには砂糖の性質を利用します。煮溶かした砂糖をほおっておくと、冷えてだんだんと水分が抜けて塊になっていきます。さらにはほおっておくと、さらに細かくなり最終的には細かな砂糖に戻っていくのです。

つまり、煮溶かした蜜を水で冷たく冷やした木型に流し込むと、熱い蜜が冷たい木型に触れた瞬間に冷やされ、木型に形に薄く結晶化されるのです。この工程を繰り返して、木型の中で蜜を均等に広げながら結晶化させ、ある程度の厚さになったところで木型から蜜を取り出すことで、金花糖が出来上がります。あとは色付けをして完成になります。

そしてこの蜜は、毎日一定の温度というわけにはいきません。気温の変化、湿度の変化、変化する

今もそうですが、何と言っても日本は「鯛」。赤い色がめでたいとされたり、戦に勝つため「鯛」といったような縁起物とされた「鯛」が初めての形で、それを砂糖で作った金花糖は何より素晴らしい貢ぎ物となったわけです。

ちなみに現存する日本最古の金花糖の木型は実は金沢にあります。加賀藩13代藩主、前田斉泰への献上品となった「にらみ鯛」の木型が「森八」の金沢菓子木型美術館に保存・展示されています。

### 金花糖で形づくるもの

金花糖の形はさまざまですが、鯛などの魚介で海のもの。ゼンマイや筍などの山菜で山のもの。ぶどうやバナナなどの果物で里のもの

環境に関わらず、型に入れた時にきちんと結晶化させなければなりません。蜜の温度が低すぎればうまく結晶化されませんが、高過ぎれば薄く脆くなってしまう。

そこにマニュアルを作ることはできず、知識・技術と経験で作ります。まさに伝統と伝承の技が詰まったお菓子なのです。

### 守るべき文化へ

技術が伝わらなければ作れなくなってしまう。今や全国でも珍しいものとなってしまいました。なので、ある種の伝統工芸である金花糖は残していかなければならない、と思いつつ作っています。

を表し、それらを合わせて天地万物の恵みを表現しています。

今年の2月に金花糖博覧会なるものが初めて開催されました。展示されたものは可愛く面白いものも多く、昔ながらの金花糖だけではなく、昔ながらの金花糖だけではなく、歴史や文化に囚われるのではなく、新たな魅力を加えて金花糖が残っていけばいいな、と思っています。

貴重なお話ありがとうございました。金沢では和菓子文化が根付き、さらに伝統工芸も盛んな土地であるがゆえに、今も金花糖が残っているのです。金花糖の魅力、すぐく伝わりました。お忙しいなかありがとうございました。



↑見せていただいた木型。その精巧さは職人の仕事。



### 今回お話を伺ったのは



#### 越山甘清堂

金沢市武蔵町13-17 TEL/076-221-0336

<http://koshiyamakanseido.jp>

### 近江町市場の金花糖販売店



越山甘清堂近江町店 TEL/076-210-7000  
奥野菓子舗 TEL/076-261-6805  
和乎 TEL/076-262-3689

# さわら 魚春

## さわらの不思議

金沢の「さわら」。  
実は「鱈」ではありません。  
では鯖ってどんな魚なんだろう？  
私たちが鯖だと思っていた  
魚はなんだろう？  
金沢だけの「さわら」の不思議、  
お届けします。

金沢に住んでいる方であれば「さわら」といえば、赤身の魚を思い浮かべるのではないのでしょうか。しかし、「一般的にさわら」は漢字では、魚へんに春の「鱈」であり、サバ科サワラ属に類する魚の総称を言います。  
結論を書いてしまうと、金沢で認識さ

れている「さわら」は「カジキマグロ」のことであり、逆に鱈は「さし」「や」「やなぎさわら」という呼び方で呼ばれているのです。ではなぜカジキマグロのことを「さわら」と呼ぶようになったのでしょうか。

中日新聞(2009年1月21日版)には、「県水産課によると「刺し身など、カジキ類が製品化されると、こう呼ばれます。ですから、漁師さんはそのまま『カジキ』と呼び『さわら』とは言わない。一方、言葉の由来については「金沢周辺だけで使うと思うが、いつごろから使われたかなど詳しいことは分らない」という。市内の鮮魚店で尋ねてみても、詳しいことは不明だった。」と書かれています。

ただ一方で「狭腹(サワラ)」という字を当てた、カジキマグロをサワラと呼んでいます。マグロなどは紡錘形でお腹が膨らんでいますが、このカジキマグロはそれに比べて腹の部分が細く、狭い腹という字が当てられたことから「さわら」と呼んでいます。小腹(サワラ)という字を当てる地域もあります。『だつたり』「サワラが捕れなかったので、似てるカジキをサワラと呼んだらしい。」などいろいろの説があるようで、今回きちんとしてた正解を見つけられませんでした。

昔は、鱈は金沢ではほとんど水揚げされなかったのが問題はありませんでしたが、しかし近年、海水温の上昇の影響によって、石川県でも鱈がたくさん捕れるようになりました。

しかし、たくさん捕れるようになったとはいえ、もともと地元では鱈は親しみが薄く、あまり消費されなため、人気のある中国地方や九州などに出荷されているそう、それゆえに昔から呼ばれている「カジキマグロ」を「さわら」と呼んでいるらしいです。言うなれば方言



## おみちよを 育ててくれている人に聞きました。

### 第十回 ガラスアクセサリ作家 まかべゆりこさん

#### 近江町市場とは

私が近江町市場を利用するようになったきっかけは、子供の保育園が近所であり、送迎がらお買い物をするようになったことからです。  
特別な場所というよりは、普段のお買い物に利用しています。  
近江町市場の魅力は、数あるお店の中でそれぞれの特色、品揃えがあることです。  
あの野菜ならこの店、この季節の魚ならあの店と、自分の目で確かめて好みの食材を選ぶのがいいですね。



#### 近江町市場にひとこと

子供が小さい頃は、いちば館3階の交流プラザのちびっ子広場で遊ばせていました。有料で一時預かりもしているようです。

親子で市場に触れられるイベントも開催しているようなので参加してみたいですね。  
同じ階のアートグリミでの気になる展示はチェックしていますし、お買い物だけじゃないのも魅力だと思います。

旅行のハイシーズンの時は歩きづらいうちも楽しいですし、常に旬のモノに出会える場所なので、これからも通いたいですね。



black coffee  
glass accessory & more  
<http://www.blackcoffee.jp>