



日本のワーカウエア 前掛け

近江町で多く見かける「前掛け」。日常でついている人は多くないですが、お店で働いている人が使っている姿はよく見かけますよね。実はとっても機能的な前掛け。デザインも多種多様な前掛けの魅力をお話します！

前掛けの歴史

前掛けは帆前掛けとも言われ、

一説では室町時代の「うに誕生しました」と言われています。

「帆前掛け」の名前から分かるように、港で働く人たちが古くなり使われなくなった船の帆を切り、腰に巻いて使っていたのがはじまりだとか。

また、体の前に垂らす」とから、

単純に「前掛け」「前垂れ」などとも呼ばれ、商家の使用人や女中、職人によって広く活用されていました。そのうちに商家の主人が藍色で屋号を染め抜きをして、お得意様

前掛けの機能性

商人の必須アイテムとなっていました。前掛けは、今でも昔と変わらない形で使われています。変わらないことは変える必要がない、ということ。そんな便利な機能性をご紹介します。

腰を守るため

商人であれば重い商品を運搬しなければなりません。そんな時にベルトのちょっと下あたりで前掛けをぐっと締めることで、骨盤を締め、紐を前に回して締めることで、腰への負担を和らげてくれます。そうすることで身体の軸がしっかりと安定し、腰を痛めにくくなりま

す。

ちなみに締める時は息を吸い少し吐きながら前で締めるとしてから締められます。

重い荷物を運ぶときのため

丈夫な生地を活かした使われ方をしていました。例えば酒屋では昔、日本酒やビール瓶は木の箱に入れて肩に担いで運んでいました。

瓶が入った箱はかなりの重さであり、そのまま運んでいると衣服が汚れたり、破れたりしてしまいます。そんな時分厚い前掛けを挟むことで衣服を汚れない、破れないようにしていました。

今や木箱ではなく、プラスチックの箱で持ちやすくなつたため、肩に担いで運ぶ姿を見かけることは少なくなりましたが、腰を支えにして運ぶときもあるので重宝しているそつ。

前掛けの生地は防炎ではありませんが、厚手のため、ふとしたときの怪我や熱から守ってくれます。陶芸家や、ガラス職人などは前掛けを二重にして使っていたこともあります。

ちなみに締める時は息を吸い少し吐きながら前で締めるとしてから締められます。

広告宣伝のため

先ほども紹介したように、お店の宣伝として使われています。藍色に白抜きのデザインで、裾は使いやすほど味がでるフリンジ仕様。腰紐は朱色というシンプルなカラーリングが粋な雰囲気を生み出しています。

に粗品として配ると同時に、お店の宣伝として使われていくようにもなってきました。

ちなみに海外で前掛けといえばエプロンですが、紡績、織り、染めなど、日本の職人技術の「糸」が詰まった「糸」一枚は、日本国内だけでなく今や海外にも注目され、お土産品として選ばれたり、「ユートークやロンドンのレストランやカフェで使われているそうです。

おみちよでも多くのみなさんが前掛けをして仕事をしていますが、そのデザインは千差万別。シンプルなものからおしゃれなものまで揃っていますよ。

豆腐の歴史

豆腐は中国が発祥の地とされています。

その起源は西暦紀元前2世紀、前漢の淮南王・劉安の創作にあるという説があります。

この根拠は、16世紀に書かれたとされている「本草綱目」の中に、「豆腐は、漢の淮南王劉安に始まる」という記述があることとされています。

豆腐の名称

さて、豆腐、という名称ですがどのようにしてその名がついたのでしょうか。「腐」という字をつけるなんてチャレンジジャーな気がしませんか? 笑

しかし調べてみるとなんども納得な由来がありました。その説をいくつかご紹介します。

まずは「腐」という文字の本当の意味の解説から。

・中国での腐の意・語源は、「液状のものが寄り集まつて固形状になった柔らかいもの」、「液体でもなく固体でもない様なもの」を指す

・「腐」の字の冠である「府」には「ぐら」という意味もあり、もともとは「庫」という字を冠していた。

「腐」は捕つた獣の肉を庫に入れて保存しておく状態を表わした字で、初めは死後硬直で固くなっている肉が、食べられるくらいに柔らかくなつてくることから、のちに肉に限らず、ぶよぶよと柔らかいものを広く指す。つまり、「豆腐」とは「柔らかい豆」という意味なるほど、腐るという文字は私たちが日常使う意味ではなかつたのですね。それそれが想像力豊かな表現であり、豆腐への親しみが込められた呼び名だ

とわかります。

さらにちょっと脱線しますが、金沢の三文豪の一人である泉鏡花は豆腐が大好物であったが、極端な潔癖症であったことから汚れたものを感じさせる「腐」ではなく、「豆腐」(この府は先ほどの「ぐら、おさまるところ」の意)と表記したと言われています。

豆腐の普及

では豆腐はいつ日本へやつてきたのでしょうか。

古くは奈良時代に、中国に渡った遣唐使の僧侶により伝えられたとされていますが、それを証明する記録などは見つかっていません。

実際に記録として登場したのは、寿永2年(1118年)、奈良春日大社のお供え物として「春近唐符一種」と神主の日記に書いてあります。

当時は寺院の僧侶たちの間で、次いで精進料理の普及などに伴い、貴族社会や武家社会に伝わっていきました。全国的に浸透したのは室町時代になつてから、と言われていますが、庶民に広がるのはもう少し後、江戸時代になつてからとされています。

天明2年(1782年)に刊行された「豆腐百珍」という豆腐料理の本は、現代でいう大ベストセラーとなり、翌年には「豆腐百珍続編」、さらに翌々年には「豆腐百珍余緯」が出版され、当時ブームとなつた料理本【百珍本】の先駆けとなつていきました。計3冊に渡り約240種! もの料理が紹介されており、当時の豆腐の普及ぶりを窺い知ることができます。

そもそも豆腐つて?

豆腐とはそもそも、大豆から絞つた豆乳に凝固剤(にがりもその一種)を加えて固めた極めてシンプルなもの。つまり豆腐の美味しさとは、豆乳の味であり、大豆の味です。

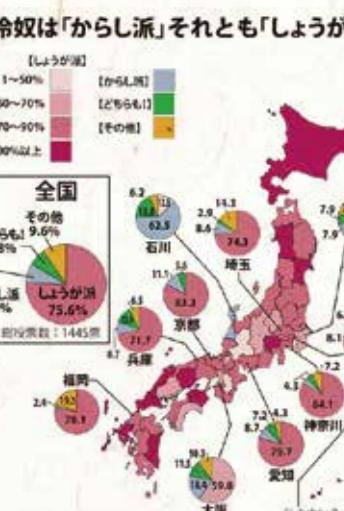
大豆の旨味を残した豆乳を作り、その日の環境に応じて凝固剤を加え豆腐を作る。シンプルだからこそ、作り手によってその味は大きく異なり、美味しい豆腐は優しく、ほつとする味わいです。

冷奴は何で食べる?

さて、今回の本題。石川県の豆腐、とくに冷奴についてのお話しをしていきましょう。

みなさん、冷奴には何をつけて食べますか? しょうが、みょうが、醤油、ラー油、何もつけない。

などそれだとと思いますが、石川県では冷奴を食べる際に、どある特徴があるのであります。



↑→冷奴にからしは全国的に少数派。(Jタウンネット提供)

「やっこ」と呼ぶ由来



豆腐のことを「やっこ」とも呼びますよね。これは大名行列の先頭を歩く「槍持奴(やりもちやっこ)」が語源となっているそう。槍持奴が着ていた半纏に書かれている「釘抜紋」と呼ばれる紋が豆腐の形に似ていることから「奴豆腐」と呼ばれるようになりました。

「からしとうふ」

ちなみに岐阜県には「からしとうふ」という料理があり、まさに豆腐の中にからしが詰まっているもので岐阜県の夏の風物詩となつていています。ですが、あくまで「からしとうふ」という料理。冷奴につけるという人は多数派ではありませんでした。

とうふ

みなさん豆腐好きですか?

暑い時には冷奴、涼しくなると湯豆腐、お味噌汁の具の定番でもあり、鍋物にも必要不可欠。

一年を通して美味しく食べられる豆腐ですが、実は石川県のとある豆腐事情が

全国的に見てかなり珍しいことになっているとの情報をキャッチしました。

今回はそんな豆腐についてのお話です。



からし入り

茶碗とうふ

を求めて



↑ 噂のからし入り茶碗とうふ。どのような結果になったのでしょうか。

さて、からし入りの茶碗とうふを求めてまずは金沢市のスーパーにて茶碗とうふ探しを開始（①～②）。しかし、茶碗とうふという商品はあれど、全て別添えのからしがついているものしかありません。といふことで北上していきます。（③）津幡、（④）かほく、（⑤）高松と探していきますが、結果は同じ。

しかし、地域によって収めている豆腐店が異なっているにも関わらず、すべてのスーパーに茶碗とうふは存在しているのです。

この結果を見ると石川県では「豆腐にからし」という食べ方が完全に市民権を得ているんだな、と再認識させられます。

そんなこんなで羽咋までやってきました。羽咋には複数のスーパー・JAの直売所があり（⑥）周辺）、そもそも出てくるのでは？と思いつ探してみますが、結果は同じ。なかなかないものだな、と思いながら入った中能登町にて、突然その瞬間が訪れます。

なんと豆腐売り場に茶碗とうふ（からし入り）が売っていました（⑦）。しかも何種類も！羽咋から車で20分ほど。ついに「からし入りとからし添え」と遭遇できました！

感動をそこそこに商品を見てみ

ると、販売している豆腐店が羽咋までとは全く違う豆腐店になっています。そしてお店それぞれがからし入りの茶碗とうふを販売しています。なるほど、買う人それぞれ

が好きな味の豆腐屋さんがあり、それぞれの茶碗とうふがある、ということですね。

それからさらに北上し、七尾に入ったスーパー（⑧～⑩）では、どこでもからし入りの茶碗とうふが販売されており、それこそ他の豆腐を以上の数の品揃えでした。

さて、中能登町が茶碗とうふの分岐点、ということが判明したのですが、なぜ中能登町なのでしょうか。

その理由は単純、からし入り茶碗とうふを作っているお店がない、ということです。

実は金沢の豆腐店に聞いたところ、昔はからし入りの茶碗とうふも作っていたけれど、それへの好みで豆腐を食べて欲しいから今は作っていないんですね、とお話しされています。た。時代の流れなんですね。



↑ 中能登に入った途端に現れる茶碗とうふ。通常の豆腐よりも多く売り場に並んでいました。種類も一種類ではなく、複数あって、食べ比べてみても面白そうですね。

た。残念。それに冬場は売れないで夏季限定の商品です、とも言つていましたので、興味を持った方は、早めに能登方面のスーパー・産直販売所などへ買いに行ってみてくださいね。

実はからし入りのとうふは近江町でも販売しています（豆腐屋二六）。厳密に言うと茶碗の形はしていないのですが、とうふの中にからしが入っている商品が「茶碗とうふ」という名前で売られています。

お店の人伺ったところ、「昔ながらのからしが入った茶碗とうふを食べたい！」というリクエストに答え、形は違えど「茶碗とうふ」として夏季限定で販売しているんです。と方へ早めにチェックしに行ってみてくださいね！



↑ いろいろな種類が所狭しと並ぶ豆腐コーナー。どのコーナーにも茶碗とうふは販売していましたが、羽咋まではこのように豆腐とからしが別になっている茶碗とうふが売られていきました。



おみちよで見つけた

夏の旬彩

旬のおみちよをお届けします。

○五郎島金時

加賀野菜の中でも1・2を争うほど有名な五郎島金時。

金沢市の五郎島・粟ヶ崎地区で主に生産されているさつまいもです。五郎島地区・内灘砂丘近辺は、手取川・犀川から流れ出た砂が海流に乗って能登に向かって北上していくとき、ちょうど中間辺に位置しています。

その中間地点まで運ばれる砂の大きさはさつまいもに適していて、水はけがよく、肥料持ちがいいという土壤となっているのです。

そんな五郎島金時はほかのさつまいもに比べ、コボコボ感があり、しっかりとしあなが特徴です。ただ、今は新さつまいもの時期になるので、コボコボ感よりはしつとり感が強く、水分を飛ばす調理法が美味しいですよ。

11月頃からコボコボ感が増し、本来の五郎島金時の味になってしまいます。ぜひそ

の違いを食べ比べてみてくださいね。



○赤いカ（剣先イカ）

夏が旬の赤いカ。イカはとても種類が多く、石川県で言う赤いカは剣先イカとの仲間です。

身が厚くてもちもちとした食感で、ほんのりとした甘みと旨味がある赤いカは、煮ても硬くならないのが特徴。お刺身のほか、煮付け、天ぷらなどでござな赤いカですが、特に乾燥させると旨味に加えて甘みが強くなります。

なので生食ももちろん美味しいですが、するめで食べてピカイチ。赤いカ（剣先イカ）のするめは一番するめとも言われと言われています。

タンパク質は少なめですが、低カロリーに加えて銅が豊富に含まれているので、動脈硬化や肝臓にいいと言われていますよ。



○なすそうめん

夏になると食べたくなる食べ物、なすそうめん。

甘くどくクタクタに煮たなすとツルツルと喉ごしがよいそうめん、夏が旬のなすを使った金沢の家庭料理の一種です。

なすにはコリソという機能性成分が含まれており、血压やコレステロールを下げる、動脈硬化を防ぐ、胃液の分泌を促す、肝臓の働きを良くしてくれる作用があり、さらにカリウムが豊富に含まれていることで、体の熱を逃がす働きがあるため、夏バテを解消させるために役立つ夏野菜。

あまり食欲がないときでも栄養たっぷりのなすと食べやすいそうめんで、熱い毎日を乗り切りましょう。



○アロハシャツ

アロハシャツはパインアップルや、ココナッツなどトロピカルなモチーフをレーヨン、ポリエステル、綿などの生地で作られた前開きのシャツです。初めて作られたのは19世紀の終わりから20世紀初頭です。当時、ハワイに移住した日本人が日本から持参した着物や浴衣がボロボロになってしまい、それをバラカ（ヨーロッパの船員が着ていた前開きのシャツ）風に仕立て直したのが起源とされています。ちなみにAloha（アロハ）とはハワイ語で「愛情」「優しい気持ち」「思いやり」という意味があります。レーヨンで作られたアロハシャツは、触り心地がツルツルして柔らかく、涼しい着心地なので夏の暑さ対策に超オススメのファッショニアアイテムです！



○ルビーロマン

石川県の人ならば聞いたことがあるのではないか。

毎年初セリで100万円以上の値をつけニユースになる超高級ぶどう。

ちなみに今年2019年、令和初のルビーロマンで最も高いものは過去最高値（これまで2年前についた110万円）を大幅に更新した120万円で競り落とされました。

「赤くて日本一大粒のぶどうが欲しい」というぶどう農家の願いから試行錯誤を繰り返して作られたルビーロマンは今年で12年目。粒の大きさが巨峰の2倍ほどで、糖度が高く酸味が少なく果汁が多いのが特徴です。ぜひご家族・お友だちと一緒に一房買って、味わってみてください！



○くずきり

くずきりとは、葛粉（葛という植物の根から得られるでんぶんを精製して作られる粉）を水で溶かし、型に入れてから加熱し板状に固めたのをうどんのように細長く切った麺状の食べ物です。漆器に入ったくずきりに黒蜜をかけて頂くのがオーソドックスな食べ方です。冷たく、ツルつとした喉ごしの良さと黒蜜のコクのある上品な甘さが老若男女から愛される大人気の夏の和スイーツです。



近江町力二解禁2019

今年も力二の季節が近づいてきました。石川県の2019年の力二漁の解禁日は11月6日。市場には11月7日に並びます。

近江町市場が朱く色づくこの季節はわくわくしますね。香箱ガニは12月29日まで、加能ガニは2020年3月20日まで。石川冬の味覚の代名詞、ぜひ近江町へ味わいに来て下さい。

11月7日(木)・9日(土)10:30～

近江町いちば館広場にて特製力二汁の販売を行います。できたての力二汁を楽しみに来てくださいね。



お吸物 魚そうめんの うお

まるで素麺のよう
蒲鉾。魚そうめん。

ツルツルとした食感、
タンパク質も豊富な夏の味。

材料・作り方

- 出汁4カップに薄口醤油小さじ1・塩小さじ1で味を整え、温める。
- 温まった出汁の中に魚そうめんを入れる。
- 好みのトッピングをして仕上げる。

レシピのポイント 美味しい出汁の取り方

- 鍋の中に水6カップの水と昆布を入れ15分くらいで沸騰するくらいの中火で火にかける。
- 白い泡が昆布の端から出来たら昆布を引き上げる。
- 一旦よく沸騰させてから火を止める。
- 一気にかつお節を入れ、1分置く。
- ざるにキッチンクロスを引き、濾す。最後に抑える程度に絞る。



レシピ監修

料理教室主宰/フードコーディネーター
谷口 直子さん



料理家である母 谷口雅子の下、「食を通じて、心も体も豊かにする」ことを日常的に学ぶ。また、育った金沢に残される「加賀料理」という伝統文化を後世に残すため、母の跡を継ぐことを決意。2016年テレビ局を退社後、金沢と東京麻布で料理教室を主宰。

おみちよで
旬を感じて
旬を味わう



金沢市の海の幸マスコット
さかなさわ さちこちゃんも
遊びに来るかも!?

毎回満員御礼の人気食育イベント 親子おみちよ体験

親子おみちよ体験2019年度は

9月21日・11月30日・2020年2月8日に開催予定!

近江町を歩き、とておきの話を聞いて食に関するクイズを解いたり、
普段入れないところを見学したりする「おみちよ探検」と、
旬の食材を使った調理を通して楽しく美味しく食の大切さを学ぶ「おみちよ料理教室」。

親子で一緒に旬を見て・感じて・そして味わいながら、

近江町市場のおもしろさ、奥深さ、そして食の大切さを学びませんか?

詳細は近江町市場ホームページをご覧ください

<https://ohmicho-ichiba.com>

QRコードはこちら



おみちよならではの食育イベント

親子おみちよ体験

市民の台所近江町が年4回開催している食のスペシャルプログラム、親子おみちよ体験。

難しいことをするのではなく、自分の目で見て、手で触って、匂いを感じて。

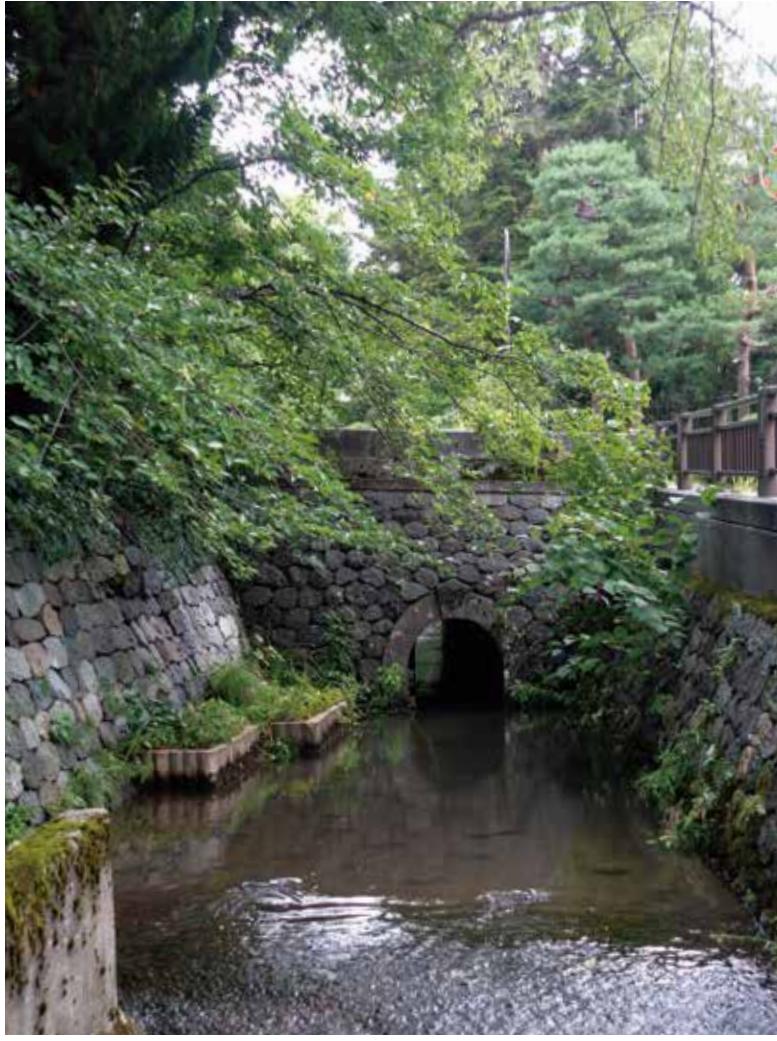
親子で一緒に旬を見て・感じて・そして味わいながら、近江町市場のおもしろさ、奥深さ、そして食の大切さを学べます。



それが、親子おみちよ体験です。

見て・触れて・感じて、学ぶ。

一緒に料理!



↑21世紀美術館・市役所の裏手側にある西内惣構跡宮内橋詰(くないばしづめ)遺構。
幅などは当時のままではないが、往時の惣構を後世に語り継ぐ貴重な遺構。



「近江町の不思議」第9回

近江町市場の中の 金沢市指定史跡

「近江町の不思議」も9回目を数えます。

今回は近江町市場の中に
金沢市の指定史跡があるというお話。
そこには第3回目にお話しした
金沢城の惣構が関係してたのです。

— 金沢城を守る惣構（そうがまえ）

「近江町の不思議」第3回では、「山の原」の由来として、近江町市場の中にあった惣構の話を紹介しました。

金沢市では、2008（平成20）年12月26日に、金沢城惣構跡を市指定史跡としたそうです。

惣構とは、城下町を土居と堀とで取り囲んだ防御施設のことで、金沢城は内外の二重の惣構

によって守られていました。

内惣構は、安土桃山時代末期の慶長4年（1599）に、2代藩主前田利長の命によって河岸段丘などを利用して、わずか27日間で造ったと伝えられています。

外惣構は、慶長15年（1610）に、3代藩主利常が家臣の篠原出羽守一孝に命じて造らせたといわれ、近江町市場の中には、西内惣構が築かれていたとされています。

きます。

金沢市役所文化財保護課に問い合わせると、惣構があつたところは近江町市場の上通りと中通りに挟まれた範囲と推測され、上通り側には土居、中通り側には堀があつて、そのうちの土居の

内側で兵が移動できる内道にあたる道幅2間（3.6m）の上通りと、現在辰巳用水の分流が流れ込ん

でいる中通りの近江町用水の水路部分とが、史跡として指定されているそうです。

2015（平成27）年4月25日に放送された、NHKのテレビ番組「ブラタモリ」では、近江町市場の「世界の食品ダイヤモンド」の上通り側入り口にある5段の階段は、上通りと中通りとの間の高低差を調節したもので、惣構の痕跡であると解説していました。

上通りと中通りの間には、惣構の土居を崩して堀を埋め立てた名残の高低差がみられ、その最も分かりやすいところは、上通りの「大口水産」と「世界の食品ダイヤモンド」の間から入って中通りに抜ける、距離にして約12～13mの通路部分です。ここを通ると、この辺りまでが土居で、この辺り

からが堀だったのかなあというイメージがわいて



↑ダイヤモンド店内にある5段の階段。



↑金沢市の指定史跡となっている上通り（写真左）と中通り（写真右）。



おみちょを育ててくれている人に聞きました。

第十一回 大友楼 料理長 萩村 正男さん

加賀藩の食を支え続けている老舗料亭と
市民の台所であり続けている近江町の
切っても切れないその歴史

今回の「近江町を育てくれた人」は金沢を代表する老舗料亭「大友楼」の料理長萩村正男さん。大友楼と近江町の関わりについて語って頂きました。

大友楼と近江町市場

「初代 大友儀左衛門は加賀藩の御膳所御料理方を務め、それ以後、代々加賀藩の料理人「加賀藩料理頭」として活躍



しました。天保元年（1830年）、お役目を果たした後、仕出し料理（出張料理）を仕事にする傍ら、現在のお店のある尾山町で、いつの頃か近江町市場へ魚介野菜等を売りに来る人達の飲食店のような茶屋も経営するようになりました。藩政末期にはようやく小座敷を持った店舗らしき姿になり、現在に至っていると聞いています。そういう訳で仕入先もお客様も近江町関係者だから近江町とは切っても切れない仲なんですね。現在のご当主 大友 佐俊さんは7代目になります。

過去には土地出身の作家室生犀星、泉鏡花など先々代と友好の深い人々や吉田健一、司馬遼太郎、井上靖、三島由紀夫など多くの文豪が訪れ、舌鼓を打っていたそうです。特に、吉田健一は金沢の郷土料理を小説の一説に用いて、現在の加賀料理という表現は彼が伝えたものだとか。この加賀料理は山海の幸、加賀藩の料理文化、レベルの高い数々の工芸品によって創られる総合的なアートみたいなもんですね。とは言つても料理はあまり手を掛け過ぎず、四季折々の食材の新鮮さや特徴を引き出すことを心掛けています。



大友楼

〒920-0918 石川県金沢市尾山町2-27

TEL:076-221-0305

<http://www.ootomorou.co.jp>

近江町市場にひとつこと

「近江町には新鮮な食材はありますが、そこには集う売り場の人たちや料理人とのや作法なども伝承していきたいと思っています。」

また、今日まで受け継がれた郷土料理や作法なども伝承していきたいと思っています。新鮮な食材はあります、そこには集う売り場の人たちや料理人とのざつばらんな料理談義が結構大事だと思います。新しい情報を得たり、気づきにもなります。また日頃のコミュニケーションでタイムリーに必要な食材を揃えてくれます。

新幹線効果で多くの観光客が訪れるようになった近江町ですが地元のお客様も旅の人も誰にでも親しみやすい市場を目指して、これからもずっと続けて欲しいなと思っています。」



→毎朝近江町へ仕入れに来る萩村料理長。
「食材の新鮮さだけでなく、近江町の人々との交流が大切です。」

