

～近江町で働く人たちが綴る、おみちょのホンネマガジン～



# お!のある暮らし 14 2020春

近江町はいつでも旬をお届けしています。

旬のもんを食べて元気でおってね。



近江町市場から皆様へ



## 近江町市場春祭り 中止のお知らせ

毎年恒例の近江町春祭りは、新型コロナウイルスの影響を考慮いたしまして中止とさせていただきます。

季節の風物詩として楽しみにされていた方も多いと思いますが、昨今の状況から開催を見送らせていただきました。秋には大行燈まつりを開催できますようにと願っておりますので、お楽しみにお待ちくださいませ。

## お!のある暮らし 2020春 14

2020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: olife@ohmicho-ichiba.com

<https://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。

TAKE  
FREE



「お!のある暮らし」をお読みいた  
だき、ありがとうございます。  
雪のない冬が終わり、桜が芽吹いて  
きました2020年の春。3年の工事が  
終わり、いよいよ近江町ふれあい館  
がオープンいたします。車でいらっしゃる  
皆様により便利に使っていただ  
けるようになりました。近江町へ  
いらっしゃる際はどうぞご利用く  
ださいませ。  
さて、これを書いている3月現在、  
日本を始め世界は大変な状況です  
が、それぞれができるやうりが  
一つ、一刻も早く状況が改善すること  
を祈っています。  
では、また次号でお会いしましょ  
う。  
お!のある暮らし編集部

編集後記

## 近江町を描いて幾星霜 描くのは目に映らない 近江町の心の部分



† 青木先生が描かれた作品の数々。このうち何点かを近江町ふれあい館に寄贈・展示させていただくことになりました。



15年以上近江町市場の風景を描き続けている作家さんがいらっしゃるのをご存じですか。その方とは現在金沢学院高等学校で美術教員として教鞭を取られている、青木良識先生です。もしかしたら懐かしい名前だ、と思われる方もいらっしゃるかもしれませんね。

青木先生は大学在学中には近江町を描いた作品で日展へ初入選され、以降毎年近江町を描いた作品を描きあげられている、近江町とともに縁深い作家さんです。今回はそんな青木先生にいろいろなお話を伺ってきました。



### □ 作家を志したきっかけ

高校から美大への進学を考えていたんですけど、ちょうどそのときに金沢学院大として恩師の村田省蔵先生が就任されるということで、どうぞそのとき、そこへ進学を決め、

学に美術文化学部が新設され、その教授として恩師の村田省蔵先生が就任されるということを知り、そちらへ進学を決め、

村田先生に師事しました。

近江町市場を題材にしようと思ったのは、展覧会に出す題材を考えていたとき、村田先生からの「これから金沢で作家活動をやっていくのであれば、地元を大切にしたほうが良い」というアドバイスをいたいたことがきっかけでした。そこで風景を描くということも考えましたが、「今そこにあるもの」とはなんだろうか。それならば小さいところから通っていた近

江町市場にしてみようか、と考えたのがはじまりでした。

### 作家 青木 良識さん



そして2003年、大学在学中に近江町市場を描いた作品で日展に初入選しました。それから毎年近江町市場を題材にした作品を描いています。だいたい年間3枚は描いているので、2020年まで50枚以上描いていますね。みんなによく飽きもせず、と言われています(笑)

### □ 近江町の描きかた

今もそうなんですが、近江町市場を描くつてすごく難しいんです。

まずスケッチブックに人の動き、現場の匂い、音、空気感を描きます。そのとくに参考程度に写真も撮りますが、それほどその印象を下絵に落として、大きな画面に描いていきます。

わたしは絵を描くとき、写真に映らないうものを表現したいということを考えています。別の市場でも同じなのではないかと思つたりもしたんですが、なぜか近江町は違うんですね。小売という形態ならではの距離の近さ、訪れている自分たちが部外者という感じではなく、直接相手とコミュニケーションが取れて、「この人はこういう人なのかな」という発見や「ちょっと怖そうだけど優しい人なんだな」というギャップを感じられる中で、買いたい物ができる。このあたたかさが近江町なんだと思っています。

### □ 近江町の魅力とは

わたくしが近江町に惹かれるところは、在るもの、近江町という存在、働く人の存在、その思いなど、見えたものの先にあるものやつなぎを表現することを考えて絵を描いていますね。

近江町は色で言えばバーンとした黄色、オレンジ。それは近江町を訪れたときに降りかかる「うわっ!」とした音からそう感じて、それを表現したい、と考えています。

今は改装されたり、いちば館ができたりと全体的にきれいになつたので、建て替え前の雰囲気、古ぼけた傘や裸電球といった所謂「昔ながらの市場」という雰囲気は少し薄くなつた気がします。ですが、建物がきれいになつても、働いている人は何も変わっていないんですね。むしろ今は建物がきれいになつた。そのころから感じているのは売りました。そのころから感じているのは売りました。

学生の頃は主に朝・昼間に行つていま

### プロフィール

1982年石川県金沢市生まれ。高校から本格的に絵を描き始め、金沢学院大学で村田省蔵氏に師事。在学中の2003年、第35回日展に初入選(以降、07年より毎年)、第60回石川県現代美術展に初入選(以後毎年)。白日展には05年の第81回展より毎年入選し、12年に会員推举。2013年の第89回展では梅田画廊賞を受賞。現在、白日会会員、金沢学院高等学校美術デザインコース教諭。

次号へつづく  
普通絵はきれいなものや肖像画、美しい風景を描くことが多く、その中で近江町を描く人はあまりいませんでした。しかし、わたしは近江町という場所にある人の内面性から来る、目には見えないエネルギーが美しいと感じ、それを表現したいと思いながら描き続けています。

# おみちよのホンネ座談会

## 北陸新幹線が開通して5年。

### 改めて感じた近江町市場の魅力とは？

2020年の3月14日で北陸新幹線が金沢まで開通して5年が経過しました。多くの皆様に近江町を知つていただき、来場いたしました。同時に市場のあり方や課題に悩んだ激動の日々でもありました。

試行錯誤をする中で気づいたのは、近江町の原点に立ち返ることでした。2021年に開場300年を迎える近江町市場。これからも来場いただく皆様に愛される近江町市場であるためにはどうすれば良いのか、そして近江町の魅力とは何かを考える市場で働く思いを取りました。

#### 一 この5年を振り返って

新幹線つて本当にすごいもんやな、といふことを実感した5年やったね。開通前から「すごいことになるよ」と言われてたけど、ほんとにすごかつた。

テレビの取材もたくさんあつたし、この5年で近江町市場を全国の人に知つてもらえたのはすごく良かったと思う。今も多く人が来てくれているのは本当にありがたいことやね。

新幹線開通前に聞いてた話だと、2年目、3年目には確実に落ちつくと言われてたけど、ほんとも思つ。

今の時代、家族形態が変わつてきていたり、両親共働きが増えたりと毎日お買い物をして料理を作るという環境が減つてきているから、そのあたりは柔軟に対応することも必要だけど、一旦原点に戻つてみるとも作つてみるといいと思う。大切なのは時代に合わせた変化と変わらない部分のバランスかな。

よく近江町は価格が高い、と言われるけれど、正直に言ってその部分はあると思う。なぜなら近江町にはプロの料理人が買い物に来てくれる、その人たちに応えるため

ないとも思つ。

今、両親共働きが増えたりと毎日お買い物をして料理を作るという環境が減つてきているから、そのあたりは柔軟に対応することも必要だけど、一旦原点に戻つてみるとも作つてみるといいと思う。大切なのは時代に合わせた変化と変わらない部分のバランスかな。

よく近江町は価格が高い、と言われるけれど、正直に言ってその部分はあると思う。なぜなら近江町にはプロの料理人が買い物に来てくれる、その人たちに応えるため

ど、思いの外減らなかつたのが意外だつた。

でもその一方で、地元の人の足が遠いのも事実やね。こんな混んでたら来れんわ、これまでの常連さんに言われたら、顔を見られなくなつた人も多くてやっぱり寂しい。あれだけ人がいればなかなか買ひ物に来れないのもわかるし、心苦しい部分もある。歩き食べも多くなつたし、マナーが徹底できていないことがよく映つてない部分を本当にどうにかしていかなければならぬこと常々考えてはいるんだよね。

それに最近は新幹線開通頃と比べて客層も変わってきた。近江町の目的が飲食だけ

ただ、人が多くて行けなくなつた、と言われるのはわかるけれど、一方で市場内が

賑わっているというのはやっぱりいい雰囲気だと思う。しーんとしているよりざわざわと賑わっている方が近江町らしい。その中で地元の人も観光の人もお互いが気持ちよく近江町を楽しんでもらえるような方法を工夫してほしい。

#### 一 近江町市場のあり方とは

近江町は「市民の台所」って言われているけれど、昔の近江町の売り方は、「近江町は料理・加工もしてないし、何もせんよ。でも安いから買つてってね。」というスタンスやつた。でも今、地元の人にとっての近江町市場のあるべき姿というものをここで改めて見直さなければならないのかもし

例えば同じキャベツでもお店によって価格は違う。でもそれはただ価格が違うだけではなく、きちんとした理由があつて、「今はどうのキャベツがいいかね？」と聞いても

らえれば。そうすると「これがいい」「あれがいい」「それやつたらあの店にあつた

そこで各お店に所狭しと商品が並んでいて、自分で見て選んで買ひ物ができることが近江町での買ひ物の醍醐味だよね。

近江町の買ひ物の醍醐味だよね。

こんな状況になつてみて改めて気づいたのは、やっぱり近江町の魅力は対面販売。それを再認識できたら、それがやっぱり近江町が市民の台所たる所以だね。



## 近江町市場の楽しみ方

一方でひとところで買い物が完結できないからめんどくさいという話も聞こえるけど、面倒がらずに歩いてみてほしい。すると「あれ、先週なかったこんなものある」や「今週これがこんなに安くなってる」ということに気づくはず。旬は季節で括られていると思われがちだけど、週、下手すると数日で変わっていくから、その時だけしかないものを見つけて欲しいなと思う。



それにお店の人と知った顔になると、「○さん、今日はこれいいのあるけど、こんな料理に使ってみんけ?」とか教えてくれるようになるからそれも楽しいよ。近江町の人は見た目が怖そうな人も多いけど、仲良し。

それに近江町は食のイメージが強いけれど、それだけの場所ではなくて、毎日の生活に根差したお店もたくさんある。服飾・生花・文房具など、いろいろなお店を見て回れば、思つてもみないものに巡り合うこともあるから、どんなものが売ってるんだろう? とあてもなく歩いて覗いてみても面白いしね。

買い物だけでなく、近江町にある飲食店に食べに来もらうのがきっかけでもいいよね。例えば自分たちで買い物をして作る海鮮丼も美味しいけれどプロが作る海鮮丼はやっぱりひと味もふた味も違う。お店にこれまで母親に連れられて近江町に来ていて、それで顔見知りになった、というきっかけが多かった。でも先ほども話したように時代の流れでそういうことも少なくなった。だからこれまで来たことのない人が近江町市場という場所の魅力を感じてもらえること、楽しんで買い物をしてもらえないかなければならないなと思う。

最近では子育て世代向けに「親子おみちょ体験」や「キッズマイスター」を開催しているたり、4月からは大人に向けた「近江町ふれあい講座」も始まるから、それをきっかけに近江町の楽しさを知つてもらえて、来てもらえたりするといいな。

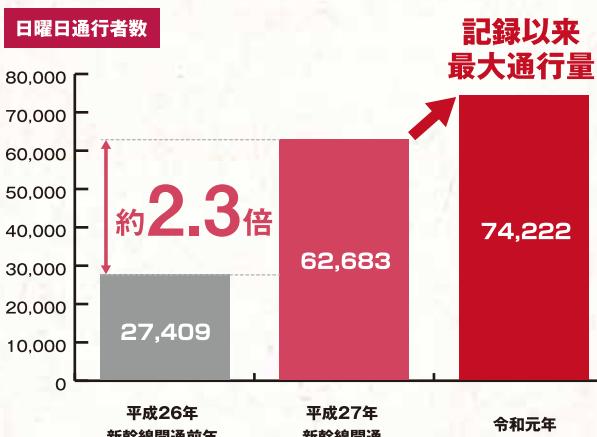
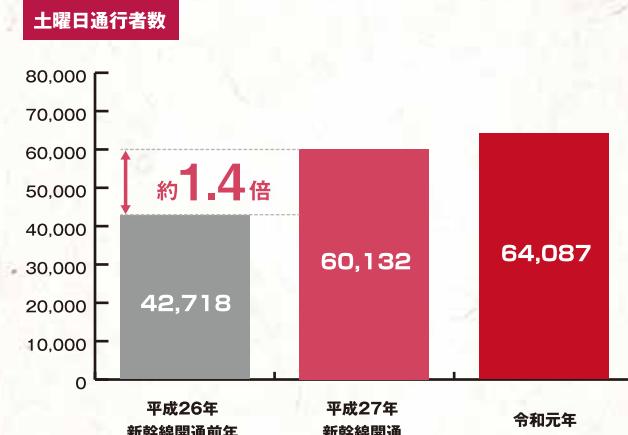
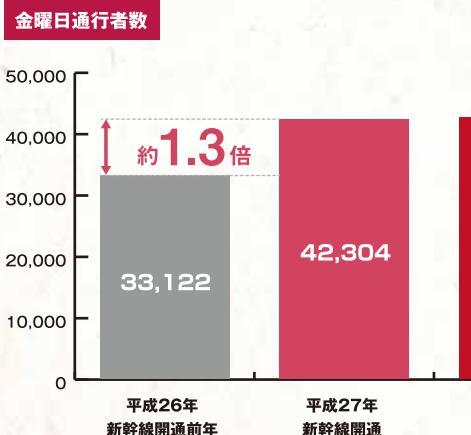
それに近江町は食のイメージが強いけれど、それだけの場所ではなくて、毎日の生活に根差したお店もたくさんある。服飾・生花・文房具など、いろいろなお店を見て回れば、思つてもみないものに巡り合うこともあるから、どんなものが売ってるんだろう? とあてもなく歩いて覗いてみても面白いしね。

買い物だけでなく、近江町にある飲食店に食べに来もらうのがきっかけでもいいよね。例えば自分たちで買い物をして作る海鮮丼も美味しいけれどプロが作る海鮮丼はやっぱりひと味もふた味も違う。お店にこれまで母親に連れられて近江町に来ていて、それで顔見知りになった、というきっかけが多かった。でも先ほども話したように時代の流れでそういうことも少なくなった。だからこれまで来たことのない人が近江町市場という場所の魅力を感じてもらえること、楽しんで買い物をしてもらえないかなければならないときに行つてみようという感じで来てみてほし



## 近江町市場の通行量でみてみる

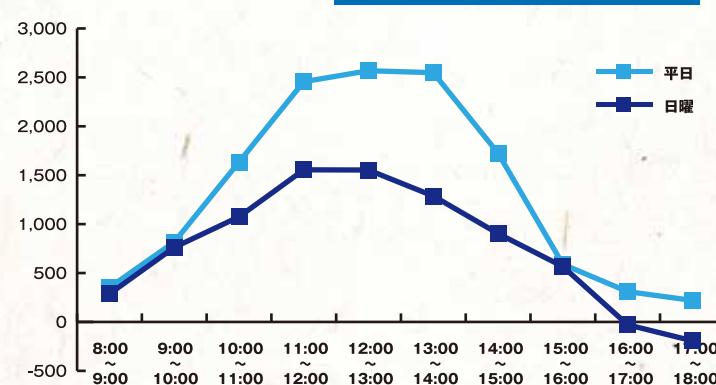
# おみちよのにぎわい



- 通行量は平均1.6倍増
- 日曜は2.3倍増
- 5年目の令和元年でもさらに増加
- 令和元年の日曜日には  
**5年目にして最大通行量を記録**

※毎年10月に行っている通行量調査の結果により算出。また記載の数値は全ての入り口の入数、出数をカウントすることから、実質の来場者数は数値の半分となります。

## 2019年10月の滞留者数の変化



- 滞留者数とは、来場者から退場者を引いた近江町市場内に留まっている人数のこと
- 10:00頃から、**平日は14:00頃、日曜は15:00頃まで**来場者が多い傾向にある。
- 来場者には観光のお客様が多く含まれるので、近江町でお買い物をされる皆さんには**9:00~10:00頃、もしくは15:00以降が落ち着いて買い物ができる狙い目の時間。**

それはやっぱり近江町は「人」が「物」を売る場所だということ。だから自分たちが物の価値以上の「何か」をしっかりと提供していくように、これからも頑張っていきたい。そして地元のみなさん、観光のみなさんそれぞれに楽しんでもらえるような、魅力と価値を与え続けられる近江町であり続けるようにしていきたい。

来年は開場300周年を迎える節目の年にもあるから、いろいろなことをやっていくことうと思うので、楽しみにしててほしいね。

# 春のいろどり

## おみちよの旬

### ○ペーパークリーリング

ペーパークリーリングって知っていますか？ペーパークリーリングとは、細長い紙をクルクルと巻いて、いろいろな形やモチーフを創り出すペーパークラフトのこと。

その起源は15～16世紀頃のヨーロッパで、修道院のシスターが聖書を製本した時に出る細い切れ端を（神のことばが書かれた紙なので）大切にして、鳥の羽

で食べるといいですよ。

これがいつの間にか思

われるので、いろいろな食べ方で楽しんでみてください。

2020年は表年にあたるので、

豊作が見込めるのではないかと思

われるので、いろいろな食べ方で樂

しんでみてください。

今年の春は家でいろいろな作品を

作つて春を感じてみませんか？

### ○たけのこ

春を代表する味覚のひとつ、たけのこ。成長が早く、旬の内（約10日間）、旬という漢字は十干（じっかん）をひと回りする10日の日数つまり「上旬」「中旬」「下旬」のこと）

で竹になるということから、「旬」という漢字になったそう。

食物繊維が多く、低カロリーでビタミンB・C、カルシウム、鉄などを含む栄養素が豊富で、便秘防止やダイエット、内臓機能強化も図れる身体にも嬉しい食材です。

穂先は和え物やお吸い物でたけのこらしい味わいを。まん中は天ぷらや煮物が最適。



### ○いちご

苺はいつが旬なんだろう？そう思われたことありませんか？

最近は大体11月頃から店頭に並び出しますが、冬だと思われる方も多くですが、本来の旬は5月頃。

ですがクリスマスなどケーキの需

要がある冬に収穫できるように育てる技術が確立され、冬から美味しい苺が食べられるようになったのです。それが冬が旬というイメージがつきました。

そんな苺はビタミンCの王様。一日3粒食べれば、成人が一日に費用とするビタミンCをま

いちごを食べるときは

必ずいちごを洗つてからヘタを取つてください。ヘタを取つてから洗つてしまふと、いちごのヘタの部分から水が入り美味しいなくなってしまいます。



### ○春キャベツ

春が近づくと八百屋の店先には春キャベツが並びます。

八百屋ではキャベツは一年中並んでいますが、春キャベツは年中並んでいます。

いるキャベツとは品種が異なり「春玉」と呼ばれ、大体3～5月が旬。

葉は柔らかくて薄い食感。水分が多くて甘味があるので、春キャベツはサラダやパスタにして食べると美味しいですよ。

対して年中並んでい るキャベツは「寒玉」と呼ばれ葉は厚くて硬

い食感です。しっかりとしているの

で、野菜炒めにしたり、寒い季節に出てくるのでロールキャベツなど

にもぴったり。

今が美味しい春キャベツ、ぜひ食べてみてくださいね。



### ○うなぎの蒲焼

うなぎが美味しい時期って知っていますか？世の中では土用の丑の日に栄養価の高いなぎを食べて夏を乗り切ろう！とよく言っているから、夏が美味しい時期だと思われるかもしれませんね。

実はお！のある暮らしの第一号でも特集したのですが、うなぎの旬はまさに今。

2月～4月のうなぎは脂が乗り、柔らかく、皮も薄くなっています。

ただ、「うなぎは栄養価が高いから夏バテに

効く」というのは本当ですし、消化吸収がよく、夏バテに効果のあるビタミンAも豊富なので、食欲が落ちる夏場に食べるというのも理にかなっています。





近江町が総力をあげて、魚・野菜・肉・酒・  
ファッションなどいろいろな分野の  
プロの技をお教えします。



令和  
2年度

# 近江町 ふれあい講座

## Schedule

### 年間スケジュール

4/23(木) お魚さばき方教室  
(講師:鮮魚部)

9/17(木) 旬の魚を使った  
料理実習  
(講師:金沢料理職人塾+鮮魚部)

4/28(火) 野菜の  
昆布〆を作る  
(講師:仕平幹子)

10/6(火) リンゴを楽しもう  
(講師:谷口直子)

6/11(木) ローストビーフで  
おもてなし!  
(講師:谷口直子)

11/12(木) 丸どりチキンを  
焼きましょう  
(講師:谷口直子)

6/16(火) ラッキョウと  
ピクルスの漬け方  
(講師:仕平幹子)

12/3(木) 正月を郷土料理で  
迎える  
(講師:谷口直子)

7/5(日) ゆかたの  
着付け教室  
(講師:九年呉服店)

12/5(土) クリスマス・正月を彩る  
寄せ植え教室  
(講師:なるせフラワーガーデン)

8/8(土) もっちりカリッ  
皮から作る焼き餃子と  
パンバンジー  
(講師:谷口直子)

2/18(木) 鮎の  
おいしい食べ方  
(講師:鮮魚部)

9/13(日) 石川の冷やおろしの  
うんちくと試飲  
(講師:酒の大沢)

\*内容等は変更になる場合もございます。



参加者  
募集!

みんなで楽しくおみちょで食育体験!

おみちょ体験どうだった?

金沢市在住  
大丸さん親子

また一緒に  
料理しようね!

料理は好きだけれど、いつも学校や習い事  
が忙しくてあまり料理をする時間がなかっ  
たので今日はとっても楽しみでした。  
一番楽しかったのは冷凍庫に入ったこと。  
マイナス25度の体験が楽しくて、ここは  
今度何?と全部チェックしました。それ  
に生きているタコを触った感触が面白く、  
気持ちはよかったです。料理もと  
っても楽しかったので、またお家でも  
いろいろやってみたいと思いました!

毎回満員御礼の人気食育イベント

## 親子おみちょ体験

2020年の親子おみちょ体験は  
6月・9月・11月に開催予定!

近江町を歩き、とっ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「おみちょ探検」と、

旬の食材を使った調理を通じて楽しく美味しく食の大切さを学ぶ「おみちょ料理教室」。

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>



見て・触れて・感じて、学ぶ。  
それが、親子おみちょ体験です。

近江町ならではの食育を。

おのある暮らし 10

2020年  
4月1日  
オープン

## 近江町市場駐車場改め

# 近江町ふれあい館

2017年から工事をしていた  
旧近江町市場駐車場の工事がこの  
たび終了し、2020年4月1日に  
近江町ふれあい館と名前を改め  
オープンいたしました。

近江町ふれあい館の駐車場は24  
時間年中無休、総駐車台数225台と、

規模は以前の駐車場と同じですが、  
明るく停めやすい駐車場となりま  
した。

駐車場だけでなく、1階部分には  
新たにお店もオープンします。  
また、新設された会議室・キッチ  
ンスタジオ・ふれあい広場の一角  
は貸し出しスペースとしてご利用  
いただけます。(要予約)



そして近江町ふれあい館のキッ  
チンスタジオ・会議室では202  
0年4月より、近江町ふれあい講  
座が開催されます。近江町市場の  
衣食住のプロが講師となり、さ  
まな技と知識をお伝えする、近  
江町ふれあい講座。毎月さまざま  
な講座を開催する予定ですので、  
みなさま興味のある講座にご応募・  
ご参加くださいませ。



## 近江町市場近隣 駐車場マップ



### 近江町ふれあい館駐車場

- 24時間営業／年中無休
- 076-231-1466
- 屋内・屋外駐車場:最大225台・高さ2.1mまで
- 30分以内:100円／1時間以内:150円  
1時間半以内:250円／2時間以内:400円  
以降:200円／30分毎  
上限1,500円(24時間以内)



### 近江町いちば館駐車場

- 7:30～23:30(時間外入出庫不可)／年中無休
- 076-231-3323
- 屋内駐車場:最大94台・高さ2.1mまで
- 30分以内:100円／1時間以内:150円  
1時間半以内:250円／2時間以内:400円  
以降:200円／30分毎  
上限1,500円(24時間以内)



### 近江町パーキング

- 24時間営業／年中無休
- 076-263-7918
- 屋内・屋外駐車場:  
最大228台・高さ2.1mまで・バイク駐車可
- 30分以内:100円／1時間以内:150円  
1時間半以内:250円／2時間以内:400円  
以降:100円／30分毎  
上限1,500円(24時間以内)

## 子育て世代のみなさまへ

上記の3箇所の駐車場で **プレバス使えます!**

上記駐車場をご利用の場合、1時間分のサービスチケットを進呈いたします。

駐車券とプレミアム・バスポートをご用意の上になり、近江町ふれあい館駐車場は「近江町市場商店街振興組合」、近江町いちば館駐車場は「近江町いちば館2階管理事務所」、近江町パーキングは「1F管理事務所」までお越しくださいませ。※利用可能条件は各駐車場により異なりますので、詳細は各駐車場へお問い合わせください。



おみちょを育ててくれている人 に聞きました。

### 第13回 山さん寿司 辻 貴彦さん



#### 近江町市場ってどんなとこ

高校卒業後、大阪、京都、東京へ修行に出ました。京都にいる頃はよく錦市場に仕入に行きましたよ。東京では築地へ通いました。どちらの市場も今では一大観光スポットですけどね。最近は一大観光スポットですけどね。最近錦市場は朝8時になつても開店しないでない店舗が多い。それはもう市場じゃないですよね。

全国のいろんな市場を見させてもらつたけど街中にある小売市場で近江町市場みたいな市場は一つも無いね。みんなビルの中とか体育館みたいなどころでやつてる。魅力がないというか。市場というよりお土産屋さんやね。近江町にもお土産を売つてある店もあるけど、魚屋があって、八百屋があつて、肉屋さんがあるしね。独特やね。

私たちにとって近江町は「冷蔵庫」みたいなもんで、いつでも買い出しに行けるし、店の人の対応もいい。地物もあるけど全國からの供給もあるから、天候が荒れても安心。そんなところがいいかなあ。

#### 近江町市場にひとこと

自分で寿司屋やってて、なんですか、市場の中がみんな食べ物屋だったら面白くないし市場としての魅力ないです。これからの時代、大変だけど何とか生鮮品のお店は残つて行って欲しいなと思います。いろんなお店が雑多にあってはじめて魅力的な市場になるんじゃないかな、と。

うちの先代の主人たちが時代に応じて商売を変えていったように、私も変わつてかなきゃダメだと思うし、市場も変わって行かないといけないです。ね。

お忙しい中お話しいただき、ありがとうございました。

#### 近江町の歴史とともに

御祖父さんが寿司屋の商売をはじめて、閻市から近江町の現在の場所に移転、開店したのは昭和25年。当時はお客様などと言えば市民の方々や市場の人々が中心でした。朝は市場の人たちが朝ごはんを食べに、お昼には一般的の市民や商売人の方々も加わつてご利用頂いていました。それから店頭ではお土産の巻きずしなどを売つてましたね。店ではうどんを出していた時代もあって、今以上に気軽にご利用頂いていました。

朝から多くの人が列を作る近江町屈指の人気店。

近江町にあるからこそその新鮮さ、豪華さ、そして美味しさ。

満足を提供し続けるお店とそれを支える近江町の関係。

今回は初めて場内にあるお店に取材させていただきました。

近江町にあるからこそ思う、近江町市場の魅力、そして今の近江町のこと、これから近江町に思うことを店主の辻さんお話をいただきます。



**金沢近江町市場 山さん寿司**  
〒920-0928石川県金沢市下近江町68  
TEL:076-221-0055  
<http://www.yamasan-susi.com>