



～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 15

2020夏

近江町のみんなは、 元気です。

あなたに元気が届きますように。



TAKE
FREE



近江町市場から元気を届けます!



商店街の元気は 店主の元気から!

新型コロナウイルスの影響で近江町をはじめ、
多くのお店が多なる影響を受けています。

そこで、金沢市内の商店街の店主が、まず自
分たちが元気であることがすべてのスタートに
なる!を合言葉に金沢の人にはお馴染みの「若
い力」を踊る企画に参加させていただきました。

1日でも早くみなさんが心配なく近江町に來ら
れる日がくれば、との願いを込めました。動画は
9月配信される予定ですので、お楽しみに!

お!のある暮らし 2020夏 15

2020年9月9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。



編集後記

「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。
新型コロナウイルスの影響で日常
が様変わりしている2020年。ま
だまだ先行きは不透明ですが、手
洗いうがいマスクなど自分でで
きることを行い、疲れすぎないよ
うに過ごしていきたいです。
そんな今、近江町市場はソーシャル
ディスタンスを取りながらお買い
物ができます。底引き網漁も解禁
になり、これから秋になるにつれ
て、美味しいものが続々と近江町
には並びますので、旬の食材をお
家で料理して、元気な身体を作り
ましょう。
では、また次号。

お!のある暮らし編集部

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

作家
青木良識さん



15年以上に渡り近江町市場の風景を描き続けている作家、青木良識先生のインタビューの後編です。前編では青木先生の作家を志したきっかけや、近江町の描き方をお話していただきました。今回の後編では、近江町を描くことの近江町の人とのエピソードや、絵の題材についてのお話をいただいています。
そんな近江町とともに活動されている青木先生の思い出とこれからについてのお話をお楽しみください。



↑ 青木先生が描かれた作品の数々。このうち3点を近江町ふれあい館に寄贈・展示していただきました。



絵が生み出されるまで

大体一枚描き上げるのに三ヶ月くらいかかります。どの作品もスムーズに描きあげられたことはありません。いつも途中で壁にぶつかり、どん詰まりになります。そうなった時は近江町に足を運んだり、過去の作品を見たり、試行錯誤をして何とか立て直して完成に向かっていきます。私にとって近江町の絵は一枚一枚がとても重いものです。働いている皆さんはこれまでさまざまな経験を積み重ねてそこに立たれているわけですね。それを経験のない自分が表現する、ということにどこか限界、というかギャップを感じてしまうのです。

私は近江町で絵を描くとき、目には映らない何かを表現したいと考えています。（前号参照）それが描き方なのか、色なのかタッチなのか何なのか。未だに毎回悩んで苦しんで描いています。なぜなら現場そのままを描いても、自分の思う大作にならず、どこか物足りなくなってしまう。そこで、

他にも私は魚屋さんを題材にすることが多かったのですが、大口さん、忠村さん、大松さんの人たちもよく気にかけてくれていました。その中でも忠村さんには学校の卒業生がバイトで働いていたので、今でも繋がりがあり、よく話をしています。

魚屋さんの絵が多い理由

魚の方が魅力的、ということではありません。昔から八百屋さん、特に野菜を描くのが難しかったし、今も難しいので、魚を描くことが多いです。魚屋さんは光の当たり具合、明暗、色合いなどが分かれていて、絵の具で描くとはっきりとした絵の対象物になります。野菜を表現しようとするとなかなか思い通りにならないことが多かったのですが、結果的に魚屋さんの絵が多くなりました。ですが、これからはその野菜のように難しいものを描くこと、表現していくことを課題として、これまでになく近江町を描いていきたい、そういう部分も含めた自分の求める近江町を描いていこうと思っています。自身も結婚して子供ができたので、その環境の変化により見えてくる景色も変わってくるのではないかと、とも思っていますので、それも含めてこれまでとは違う近江町を描くことをこれからの目標としていきたいですね。



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年に会員推挙。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。

現実には自分のイメージを重ねて、絵の世界に働いている人たちの生き様が出てくるような作品を描きたいと思いながら描くことで、なんとか自分の思う近江町を表現しています。

お店の人とのエピソード

学生の頃は、よく酒の大沢さんの近くで絵を描いていました。その時、酒の大沢さんの先代社長がいつも「来たのか」と声をかけてくれましたね。そして「どんな絵を描くんや、見せてみる」という話をしながら「こんな風に描いたらいい」ということや、「市場らしさを描くなら朝がいい」など、アドバイスをもらったりしました。

他にも、現在のヤマカ水産の場所にあった、あさいやさんの店先に座って絵を描いていたら、お店のおばあちゃんが「あんちゃん、また来たんか」と声をかけてくれて、いつもお茶を出してくれたりして、そういうところも近江町が好きになった理由です。

今の近江町はどう映る？

近江町いちば館や近江町ふれあい館などの施設ができて、買い物以外でも近江町に立ち寄る目的が出来たのは新鮮ですね。最近では観光客も多く、近江町は変わったね、と言われていますが、働いている人は変わっていないです。なので地元のお客さんのパワーが戻れば、また元通りになるのではないかなと思っています。金沢の人たちは「そこいて！」と行かない遠慮がありますよね、それがいいところでもあります。自分たちの台所として大切にしていける思いは必要かなと感じています。観光の人がいて活気的ではあるけれど、やっぱり地元の人あつての近江町ですから。

おわりに

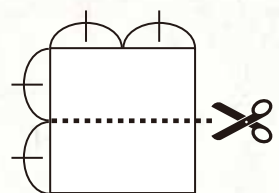
私は近江町市場を描き出したことがスタートでした。仕事も、私生活も、絵の経歴も、近江町が全ての土台になっています。だからこそ、描いた作品をぜひ近江町の人に見てもらいたいですね。それが自分のできる恩返しになるのかな、と思っています。そしてこれからも近江町を題材にして絵を描き続けていきたいと思っています。

青木先生、ありがとうございました。今後ともよろしく願いいたします。

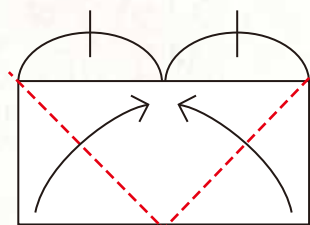
ハートの葉の作り方

しおり

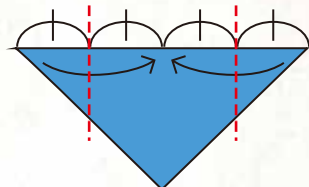
製作時間:5分(慣れれば)
(2:1の長方形から作ります)



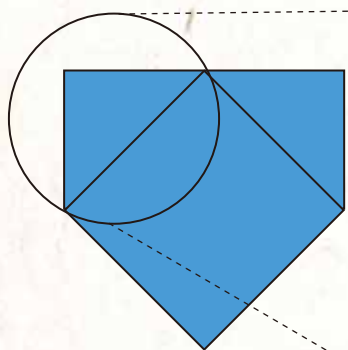
1. 正方形を半分に切ります



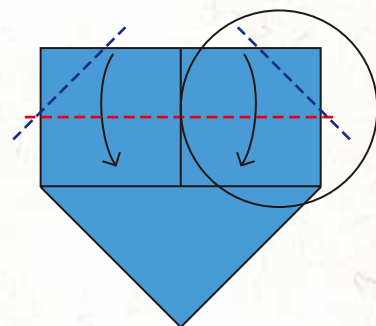
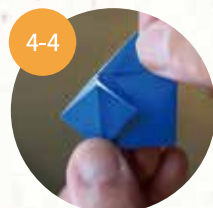
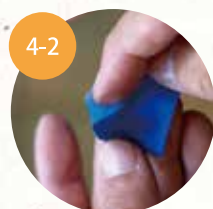
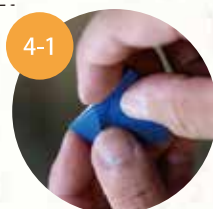
2. 下の両角を上辺の真ん中に合わせて折ります



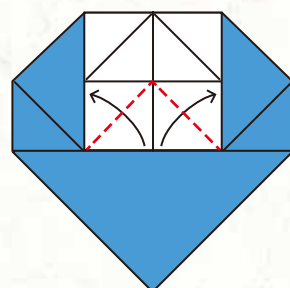
3. うら返して両端角を中央で折り合わせます



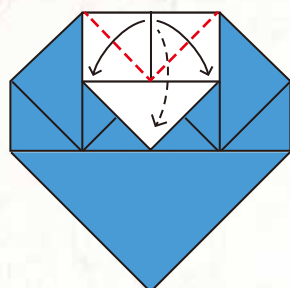
4. 中を引き出して四角くつぶします(左右とも)



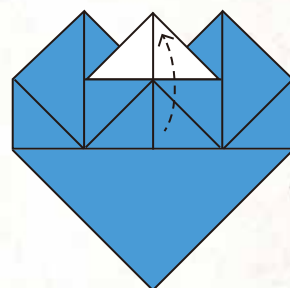
5. 開いてつぶします(左右とも)



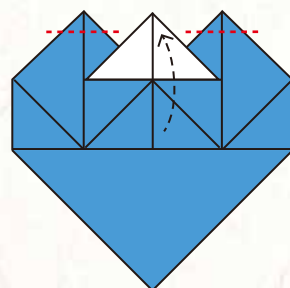
6. 角を谷折りします



7. 真ん中の三角をいったん折り下げ、うしろ側の角を谷折りします



8. 真ん中の三角を元へ戻します



9. 両上の角を少しだけ折ります



10. うら返せば出来上がり!



角にしっかり
挟み込みます



お!のある
オリガミ

折れると嬉しい折り紙シリーズ

しおり

ハートの葉



回を重ねるごとに着実にファンが増えていいるおみちよのおりがみマンによる折り紙講座。
今回は見た目が可愛く、とても実用的なハートの葉。
いつの間にか挟んでいたページから落ちてしまつて、「どこまで読んだかな?」となつた
ことありませんか?このハートの葉なら角にかぶせて使うので落ちにくく、かわいい葉
になっています。それに、いろいろな色で折れば使っていない時は器に入れて飾っておい
てインテリアにしてもかわいいですよ。
折りはシンプルなのであまり難しくありません。左ページの折り図と、よくわからない
部分は動画にてご確認いただき、ぜひ作ってみてくださいね!

折った部分をのりづけしておく
と、最後に葉の形になったとき
に浮いてこないで、使いやす
くなりますよ!



折り方動画はこちら



←おみちよのおりがみマンこと
紙文房あさきの荒木さん。折り
紙をはじめ紙のことはなんでも
お任せ!

おみちよの新しいお店をご紹介します

近江町ふれあい館をはじめ、近江町市場に新しい魅力あるお店が仲間入り。みなさまのご来店をお待ちしています！

※新型コロナウイルスのため、営業日・営業時間などを一部変更している場合がございます。詳細は各店にお問い合わせください。

市姫神社口
すぐ地下
目印の看板
↓



Ocho

タパス イアヒージョ セルベセリア オッチョ

金沢市内で6年前から営業を続けるスペインバル「ワイン食堂 オッチョ」の2号店が近江町に登場！厨房を取り囲むカウンター
の空間でシェフの手捌きを見ながら、市場で仕入れた新鮮な食
材を使った情熱の国スペインの味を楽しめます。

ランチ時にはスペインの伝統料理をおトク・ボリューム満点な
おまかせランチもご用意して、皆様をお待ちしています！

☎ 090-9761-9588

🕒 11:00~16:00 (不定休)

🌐 <https://r643901.gorp.jp>



👍 **これがオススメ！**
甘エビのアヒージョ

近江町市場で毎日仕入
れする新鮮な海老を使
用！ひと味違う本場のア
ヒージョをぜひ食べてみ
てください！



タパス イアヒージョ セルベセリア オッチョ

山本さん

地元の方も、観光の方も、みなさんが楽し
めるお店です！情熱の男が作る、情熱のス
ペイン料理を楽しみにご来店ください！



近江町
ふれあい館

逸味 潮屋 近江町ふれあい店

看板商品の「鰯(ぶり)のたたき」をはじめ、厳選した海の幸
を潮屋ならではのこだわりで作り上げた一夜干しや昆布メ・塩
辛・漬魚、そして乾きもののおつまみなども取り揃えている、逸
味潮屋の近江町2号店。

ご自宅用のおかずはもちろん、お土産やご贈答にもピッタリな
一品が見つかるお店です！

☎ 076-224-0408

🕒 9:00~17:00 (木曜不定休)

🌐 <https://ushioya.com>



👍 **これがオススメ！**
鰯のたたき

国産の鰯を奥能登塩田
村の揚げ浜塩で「塩た
たき」することで、炙つ
たときに素早く旨味を閉
じ込める下準備の後、
職人がひとつひとつ手作業で炙って仕上げられた鰯のたたきは、
旨味がたっぷり詰まった濃厚な味わいが持ち味の一品です。



逸味 潮屋 近江町ふれあい店

池端さん

素材はもちろん、塩・醤油・味噌などの調
味料にもこだわった逸品たちは、地元の人
たちからもとても好評です。金沢らしい味
の海産物をぜひ味わいにきてください！



近江町
ふれあい館

THE TEA SHOP CHANOMI 近江町市場店

カラフルでハッピーなお茶の世界を楽しんでいただきたい！との
思いが込められた THE TEA SHOP CHANOMI 近江町市場店。
お店に入ると色とりどりのお茶の袋が壁一面に飾られていて、
とてもわくわくする雰囲気。見た目や雰囲気はカジュアルだけれ
ど、その味は一級品。厳選された素材を手軽に楽しんでもらえる
「袋茶」で、「お茶のある暮らし」をお楽しみください。

☎ 076-254-0214

🕒 9:00~17:00 (水曜定休)

🌐 <https://www.cha-nomi.com>



👍 **これがオススメ！**
加賀棒茶ソフト

お茶と相性の良い和スイーツの
中でもおすすめが加賀棒茶ソフト。
抹茶用のお茶の葉の茎を
使っているので、とても香りがよ
い。そしてまるでチョコレートの
様に濃厚でコクのある棒茶の味
を楽しめる一品です。



THE TEA SHOP CHANOMI 近江町市場店

西上さん

手軽に美味しくお茶を楽しんでいただきた
い！と考えた商品をたくさん取り揃えてお待
ちしています。



近江町
ふれあい館

ぶった農産 近江町市場店

「こんか漬け」や「かぶら寿し」など、金沢らしい商品を自社栽培
の農作物で作っているぶった農産近江町市場店。
さらに近江町市場店では、これまで販売されているぶった農産
の商品はもちろん、おにぎりや日本茶のテイクアウト、グッズ販
売など、お米から生まれた食文化を楽しんでいただけるライン
ナップで皆様をお待ちしています！

☎ 076-256-1070

🕒 8:30~15:30 (日曜・水曜定休)

🌐 <http://www.butta.co.jp>



👍 **これがオススメ！**
おにぎり

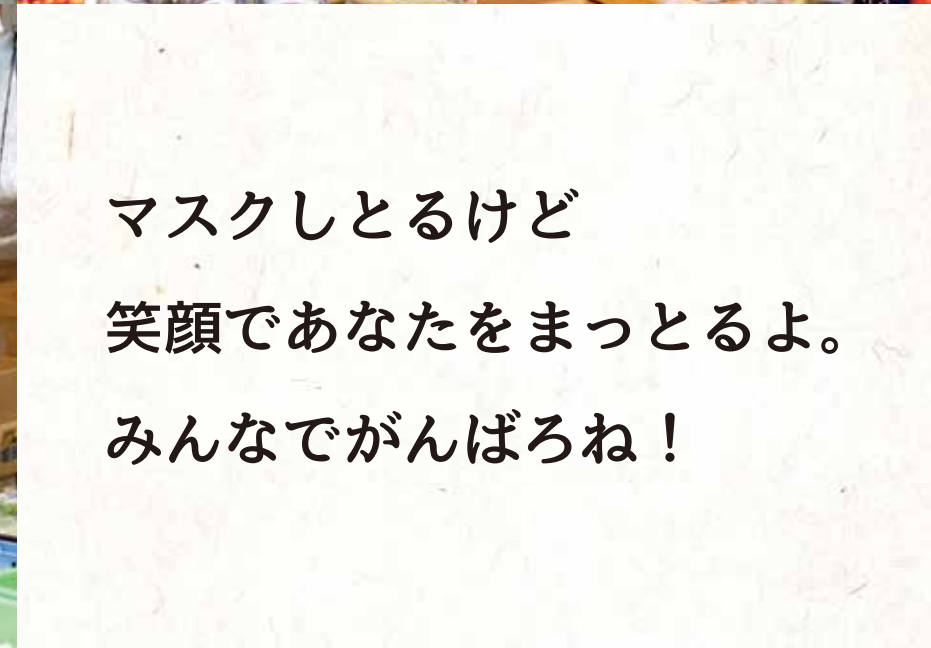
3度天日干しをした自家
製の梅干しを使用したお
にぎり、自家製のこんか
漬を使用したおにぎりな
ど「ぶった農産」ならで
はのこだわりおにぎりをぜひお楽しみください！
そして！スタンプカードも好評実施中！スタンプを5個集めると、
好きなおにぎり1個プレゼント!!



ぶった農産近江町市場店

上野さん

おすすめはこんか漬さばのおにぎり、自家
製・こだわりのこんか漬をふっくらごはん
で包みました。ベストマッチな一品をぜひど
ぞ！



かいてん寿し 大倉

配達可(条件有)

☎ 076-223-5242

🕒 10:30~18:00
(宅配)11:00~19:00
水曜定休

職人が握る回転寿司を自宅どうぞ！



近江町に店を構えて40年のかいてん寿し大倉。

北陸回転寿司発祥の地で地元のファンも多いお店です。

老舗の味をテイクアウトして家庭で手軽にお楽しみいただけます。

さらに！盛り合わせ・海鮮丼は「お持ち帰り」で1割引になりますので、近江町にお買い物に来た帰りにぜひお立ち寄りくださいませ。



かいてん寿し 大倉 宮向さん

毎日仕入れに向き、目利きした新鮮なネタで握ったお寿司は素材本来に、職人が一手間加える、これぞ大倉の寿し！ぜひお召し上がりください！

刺身屋

店頭持ち帰りのみ

☎ 076-231-7222

🕒 平日:10:30~21:00
土日祝:9:30~21:00
1/1~1/4定休

お店の全メニューがお持ち帰り可能！



海鮮居酒屋の屋号にぴったりのメニューが揃う刺身屋。

お店のメニュー全て持ち帰りできる中、おすすめはやっぱり海鮮丼。刺身屋が誇る料理人たちが作るこだわりの海鮮丼は、地元の人にもぜひ一度食べてもらいたい一品。自分で作る海鮮丼とはひと味違った美味しさです。



刺身屋 渡邊さん

海鮮丼をはじめ、新鮮な海鮮料理を数多くご用意してお待ちしています。ひと味違うブロの味をご自宅で楽しんでもらえますので、ぜひ一度食べてみてください！

いっぽく横丁

店頭持ち帰りのみ

☎ 076-223-3789

🕒 8:30~19:00
水曜定休

ご家庭のおでんとはひと味違う美味しさ！



おなじみ金沢おでんのテイクアウト。やさしいダシが身体に染み渡るまさに金沢の味。たくさんの具材をおでん鍋でぐつぐつ煮ると、自分で作るのとは一味違う美味しさを味わえます。

たまに季節のお弁当も販売しているので、出会えたらラッキー！



いっぽく横丁 稗田さん

定番の大根から、金沢人が大好きバイ貝、市場のお店から仕入れている特製がんもどきやばくだんなど、近江町らしい食材を入れた金沢おでんをぜひどうぞ！

海鮮丼ひかりや

配達可(条件有)

☎ 076-255-2080

🕒 10:00~17:00
(お弁当)11:00~売り切れ次第
月曜定休

常時5種類以上！選べるお弁当が楽しい！



海鮮丼ひかりやが作るお弁当は毎日手作り作り立て！

さらに冷めても美味しい！をモットーに、食べる人の

ことを第一に考えているお弁当です。定番の串カツ・天ぷらから、日替わりのお魚、お肉など、常時5種類以上。選ぶのも楽しいお弁当をぜひ食べてみてください！



海鮮丼ひかりや 宮本さん

毎日手作り作り立てのお弁当は、冷めても美味しく食べられることを考えて作っています。たくさん種類があるので、ぜひ食べ比べてみてください！

おいしい 939

おみちよの

おもちかえり

近江町には飲食店がたくさん。

でも地元の人にはあまり近江町でごはんを食べる機会がないかもしれませんね。

実は近江町の飲食店には、持ち帰りできるグルメがたくさん。

種類も豊富に、毎日手作り、作りたて。

お家ごはんとして、お仕事のランチとして、おでかけのおべんととして。

市民の台所おみちよのお持ち帰りグルメをぜひどうぞ。

※新型コロナウィルスのため、営業時間などを一部変更している場合がございます。詳細は各店にお問い合わせください。

近江町食堂

配達可(条件有)

☎ 076-221-5377

🕒 10:30~15:00
17:00~22:00
年中無休

注文を受けてから作る出来立てのお弁当



近江町の「穴」にある近江町食堂。(お！のある暮らし vol.5 参照)

海鮮丼はもちろん、味噌汁もセットになった焼き魚や副菜の入った

お弁当は栄養バランスが気になる方にもおすすめ！ワンコインの日替わりのおまかせ弁当や、オードブルもあるので、その時々に合わせて楽しめる近江町食堂のテイクアウトです。



近江町食堂 小室さん

お弁当ひとつから、家族や友達と囲むオードブルまで、注文を受けてから真心をこめて手作りしています。出来立ての味をお楽しみください！

近江町市場 テイクアウトマップ





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ます。

令和2年度 近江町ふれあい講座

参加者募集!



はじめての近江町ふれあい講座

本来であれば近江町ふれあい館のオープンとともに始まる予定だった近江町ふれあい講座。新型コロナウイルスの影響で、開催を見送ってきましたが、現在の金沢の感染状況を鑑みて、マスク・消毒・募集定員を減らすなど、感染拡大対策をしっかりと行い、ようやく初めての講座が開催されました。待望の第一回目は「皮から作る焼き餃子とパンバンジー」講座。先生から作り方のポイントを聞いて、距離や接触を意識しながらも協力で手際良く調理をされていました。参加者の方は「近江町ふれあい館がオープンしたときに、講座があると知って、開催されるのを楽しみに待っていました。本日のテーマの料理のポイントだけでなく、料理の豆知識も教われて、とても勉強になりました。また参加したいと思います」とお話しされていました。今後も状況を見ながらではありますが、楽しく、ためになる講座を開催して行きますので、ご期待くださいませ。

今後の近江町ふれあい講座の定員・時間・持ち物など詳細につきましては、近江町市場のウェブサイトをご確認くださいませ。



材料(4人前)

茄子4個 素麺2輪 砂糖大匙3 みりん大匙2 酒大匙2 醤油50cc 出汁300cc

1. 茄子はヘタを取り、縦半分に切り斜めの切込みを入れて5分程水につけて、灰汁をぬく
2. 素麺を茹でしておく
3. 水を入れた鍋に茄子を入れ茹でて柔らかくなったら水を捨てる
4. 砂糖とみりん、酒を入れ1分程煮てから醤油を入れて更に2分煮る
5. 茄子を一旦取り出し、煮汁に出汁を足し茹でた素麺を入れて煮る
6. 器に素麺と茄子を盛り合わせて出来上がり

レシピのポイント 素麺は固めに茹でるのがポイント!

あとの工程で茄子と一緒に煮るので、素麺を茹でるときは固めに茹でてください。茹ですぎると柔らかくなりすぎるので注意。

茄子そいうめん

加賀野菜を使った
美味しい簡単レシピ

金沢の夏の味。甘しゅっぱい
茄子と素麺が食欲をそそります。

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

毎回満員御礼の大人気食育イベント

親子おみちよ体験

2020年の親子おみちよ体験は
感染予防対策を行い、11月・2021年2月に開催予定!



近江町市場マスコット
ちかちゃん・えっちゃんも
遊びに来るかも?!

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「おみちよ探検」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



おみちよを育ててくれている人に聞きました。

第14回 料亭 穂濤^{ほなみ}主人 越沢 晃一郎さん

私と近江町

「旧杉の井」は先代の父が創業しました。父は大学卒業後、実家の織物会社に勤めておりましたが、古美術品に造詣が深く、様々な品を数多く求めていました。また、当時、清川町に良い物件のご縁があったこともあり、義父で十間町の老舗浅田屋の先々代浅田勝次氏の勧めで料亭の開業となりました。私は幼少の頃、祖父の家に入り浸りでしたので、近江町市場は生活の一部となっていました。ですから、食材、季節の旬へのこだわりは極々自然に育まれていったのかもかもしれませんね。」

加賀百万石の歴史の中で花開いた料亭文化。 伝統と文化を提供し続けるお店と近江町の関係。

今回の「近江町を育ててくれた人」は料亭「料亭 穂濤^{ほなみ}」主人の越沢晃一郎さん。
金沢の美意識が色濃く宿る空間である料亭と、近江町との関わりについて語って頂きました。

見えると思うからです。近江町も現在は観光客で賑わっていますが、まだ、他の地方の市場と比べると季節の旬や良いものが並んでいます。また、そこで働く人たちは「正直」ですね。「正直」って意味は、儲かる儲からんじゃなくてお客さんに良いものを提供したいという意識が強いってこと。近江町もなかなか難しい局面にあると思うけど、観光のお客様を大事にしつつ、地元のお客様、特に高齢者に安心して買い物ができる市場にしてみたいですね。」

金沢の料亭文化を繋ぐ

「日頃心掛けていることは、お客様に素敵な時間を提供することです。そのためには微に入り細に入り心を配ることだと思っています。当日お迎えするお客様に対し

て、お料理はもとより使用する器、お庭の隅の花に至るまでお客様に喜んで頂けるような環境にしたいと思っています。お料理は旬の食材のもつ本来の滋味や食感を生かすことを心掛けています。今年は創業50年の節目の年となります。私どもはこれからも金沢の文化をより多くの方々に知ってもらい、出入り職人14名と共に継承していくという使命があると思っています。今年は未曾有の大変な年となりました。皆さんと共に乗り越えて行きたいと思っています。」

お忙しい中お話しいただき、ありがとうございます。



料亭 穂濤^{ほなみ}
〒921-8032 金沢市清川町3-11
TEL:076-243-2288
<http://kanazawa-suginoi.co.jp>