

~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 16 2020冬



近江町市場から皆様へ



近江町鍋大会 中止のお知らせ

毎年2月に開催されている近江町鍋大会は、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。

毎年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す。

春以降のイベントにつきましては、状況を見ながら検討いたしますので、今後の情報をお待ちくださいませ。

お!のある暮らし 2020冬 16

2021年1月20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。



「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先行きの
見えない中、2021年が始まり
ました。今年は近江町市場が30
周年を迎える節目の年。支えて
くださる皆様へ感謝を伝えると
ても、何ができるかと、試行錯
誤をしておりますので、今後の情
報をお楽しみにお待ちください。
まだ油断はできない状況で
すので、手洗いうがい・マスクを
して、しっかりと自防衛をして毎
日を過ごしましょう。では、また
次号、元気にお会いいたしましょ
う。

お!のある暮らし編集部

近江町市場は2021年、開場300年を迎えます。

近江町市場は江戸時代の享保6年(1721年)に市内各地の市場が集められたことが始まりだとされています。

明治になり「金沢青草辻市場」として、「官許(県)」のお墨付きを得て「お城の台所」から「市民の台所」となりました。

大正14年には市場内道路が、金沢で初のアスファルト舗装された場所となり、昭和31年には近江町らしさの象徴であるアーケードが設置されます。それにより「弁当忘れて傘忘れるな」の金沢で、雨・雪を気にせずお買い物ができるようになりました。

その後鮮魚・青果の卸売機能が中央卸売市場へ移転し、現在の小売市場的商店街となり、本当の意味で市民の台所となり、食を支える場所となりました。

時を経て、平成21年に近江町いちば館がオープン、平成27年には北陸新幹線金沢が開業。そして令和2年には近江町ふれあい館がオープンし、多くの皆さんに食をはじめとしたさまざまな魅力をお楽しみいただいています。

江戸時代から明治・大正・昭和・平成・令和と、長きに渡り近江町市場であり続けられたことに心から感謝をして、これからも皆さんに愛される「おみちょ」を目指し、皆さまをお待ちしています。

おみちょ300



近江町市場のうた・音頭

♪ 海の幸をつさり 山の幸をつさり

近江町市場は 楽しいショッピング

「大行燈まつり」から場内放送されました。

おじいの吉がねたちの願です

この道路はお祭り専用ですか



期間に場内で流れるお馴染みの「金沢・近江町市場のうた」(作詩・栗山すすむ、作曲・横山太郎、唄・明石光司・ビクターレコード)です。

同曲は、市場のCMソングとして昭和45年(1970年)に誕生。同時に地元兼六民謡会で「市場音頭」(作詞作曲・馬場花子、唄・浜田一夫)もつくられました。冒頭に某青果店員の威勢の良いかけ声、売り声が響いて歌に入り、音頭だけであって身も心も躍る、手拍子の一つも打ちたくなるような民謡調の曲です。

しかし、その後なぜかあまり使用されることなく、お蔵入りとなり、音源も所在不明となってしまったのですが、市場300年史編纂の過程で歌詞が見つかり、地元の歌曲に詳しい「金澤ぶるさと俱楽部」伊藤正宏代表の執念の大捜索によって同音頭の音源がついに発見に至りました。

ところが発掘された音源を聴くと店員のかけ声、売り声ではなく、ビクターの明石光司が唄い、同音頭には浜田バージョンと明石バージョンの2つがあることが判明しました。

買い物が楽しくなる近江町市場の「うた」と「音頭」。次は2021年春の春まつりで近江町市場にて近江町を盛り上げますので、今後ともよろしくお願いいたします。

安くていざのが自慢だわい
いつもあなたの近江町ソレ

そして、忘れ去られた『幻の市場音頭』は、時を経て再び市場に流ることとなり、昨年秋の「大行燈まつり」から場内放送されました。

♪エー尾山八町 北陸一に

いつもあなたの近江町ソレ



↑近江町市場の何を柄にするのか、何を知って欲しいのか。自分たちが学び、感じたことを目に見える形にしていきます。

際に訪れ、近江町で働く人や、働く人を支える人の思いを

自身の体験をもとに学んでおり、その興味と思いから「金沢が誇る市民の台所である近江町市場をもっと多くの人に知つてもらいたい!」と考えたので、近江町市場をテーマとして総合的学習に取り組んでおり、それぞれの目標で、近江町市場とはどのような場所であるかを調べ、実



マとして団扇を作つて、ということになつたのです。

からかみ団扇の作り方と柄の考案

からかみ団扇の作り方は、型紙を和紙に当て、キラ(雲母)で柄を刷り、切り取った和紙を団扇に貼って完成となります。

自分たちで考えた「近江町市場といえど」という柄の絵



↑近江町市場イメージを考え、意見を共有し、柄を考えていきます。

テーマが決まり、何を柄にしたら良いのかを考えていきます。それが近江町市場のイメージをもとにイメージマップを作り、その上で、最終的な目的をきちんと果たすことができるよう、自分たちが思う「近江町市場」のイメージを膨らませていきました。

「もううって嬉しいものってなんやろ?」

「これって近江町つてわかるんかな?」

「こんな近江町にあつたんやけど、これ柄にできそうかな?」

資料や写真だけでなく、実際に近江町に行って見たもの、聞いたこと、発見したことを話し合い、共有し、作りたい柄を固めていきました。



考えたのは金沢らしさとわかりやすさ

試行錯誤しながら大切にしていたのは、自分たちが作りたいもの・表現したものが何かをわかつてもらえることでした。特に今回は海外の方に渡すものなので、わかりやすさが大切です。なぜこの柄が金沢らしいのかということがわかり、かつ喜んでもらえるもの。この両面を前提として、制作を進めていきました。



伝統の技法でからかみ団扇を作り上げる

制作した柄を団扇にしていきます。作り方を教えて下さるのは「金沢からかみ研究会」の永嶋明さん・岡田正さん・磯慶太郎さん。金沢からかみを作り上げた職人のみなさんとともに伝統の技法でからかみ団扇を作ります。和紙に柄を刷る際、へらの角度や力加減、素早さが求められます。職人の方が行う作業は簡単そうに見えるのに、実際にやってみるととても難しく、柄がうまく出なかつたり、はみ出してしまったり。うまく行かないことを乗り越え、伝統の技法でそれぞれの柄を刷りあげました。



柄を刷り乾燥せたら、切り取り、団扇に貼り付けます。片面は近江町市場をテーマとした柄、もう片面はからかみ研究会のみなさんが製作した金沢を表している柄。世界に知つてもらいたい金沢らしいからかみ団扇が完成となりました。

完成した団扇は選手へのエール動画とともに2021年1月末にフランスの選手団のもとへ届く予定です。また、実際に完成した次号で紹介できたらと思いますので、お楽しみに。



ウシ(初級)

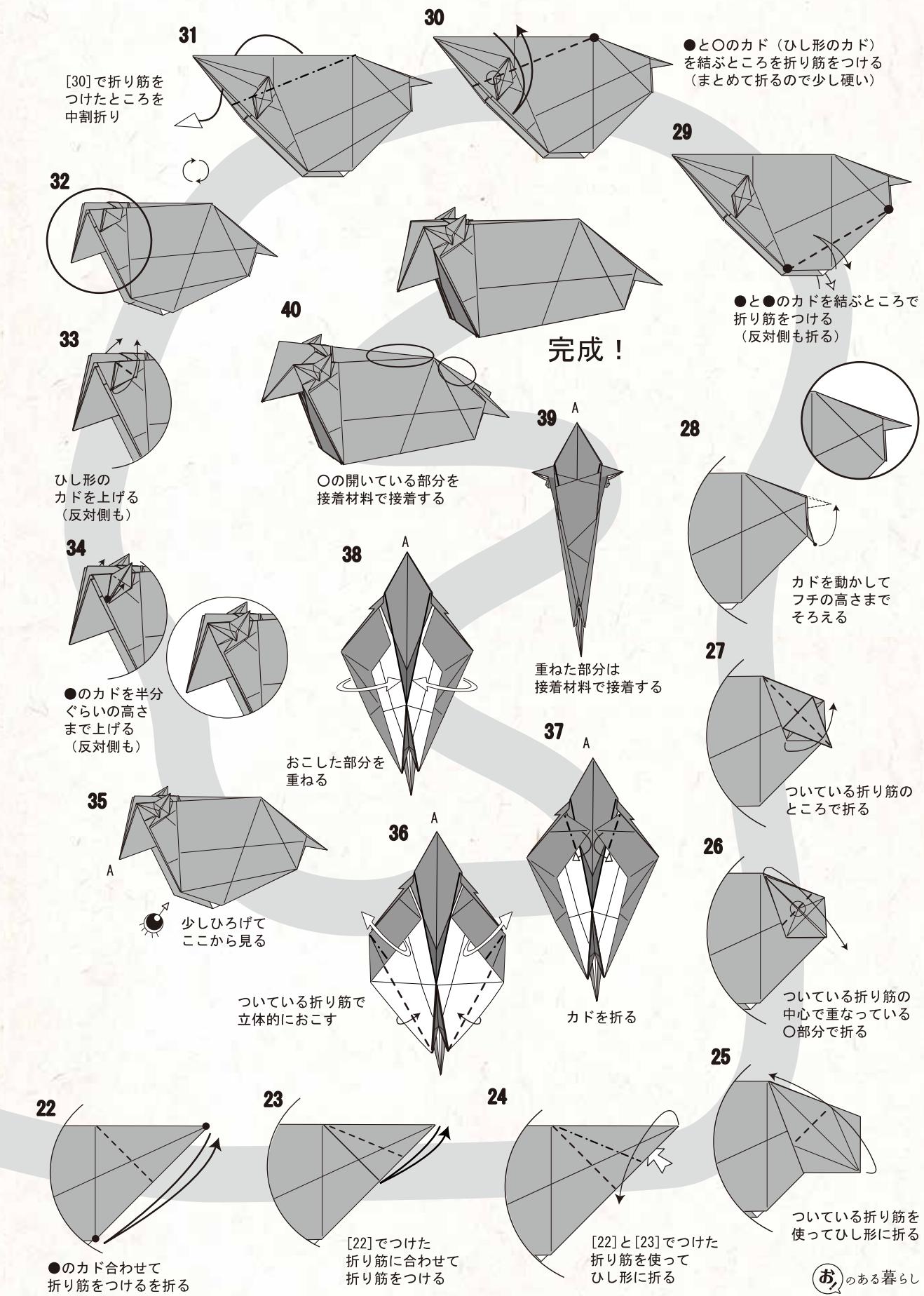
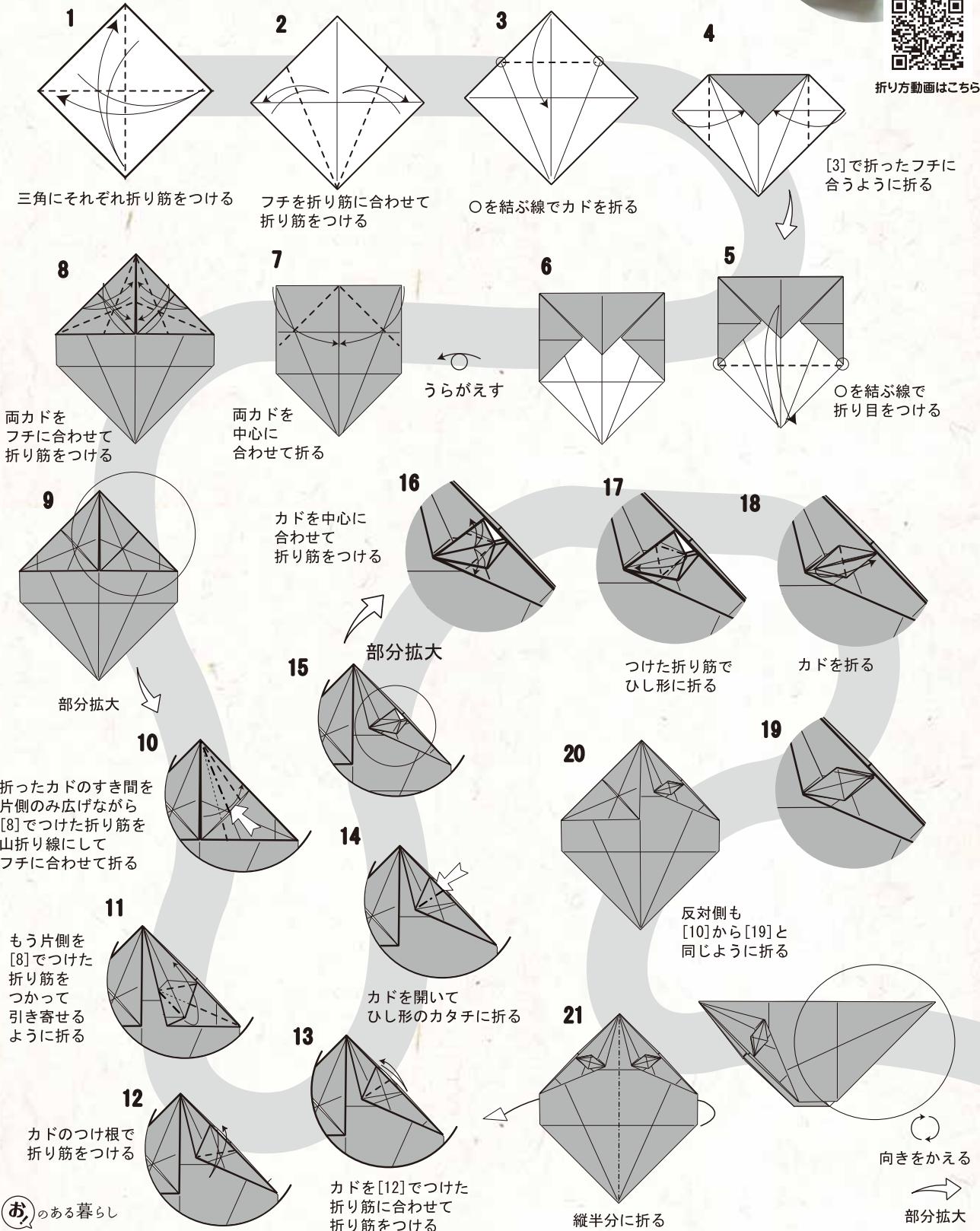
推奨サイズ: 15cm以上

1枚: 不切正方形1枚折り

今回の折り紙は今年の干支、ウシです。こちらは六代目
おりがみマン(紙文房あらきの荒木さん)創作の折り紙。
「イメージとしては置物のウシです。
脚をなくすることで難易度を低くす
ることができましたモー。」とのこ
とですので、ぜひ挑戦してみてく
ださい!



折り方動画はこちら



OHMICHO'S NEW SHOP

C 食事がより美味しく感じられる箸専門店

輪島塗箸専門 泉屋



生産者から直接仕入れているお箸の専門店。

ごはんを食べるときお箸は最も身近にあるものだからこそ、お気に入りのお箸を見つけてもらいたいと思っています。
柄と塗りの違いでその表情は千差万別。気に入ったお箸でご飯を食べると、いつものごはんがよりいっそう美味しくなりますよ。

📞 076-256-1058 ⏰ 9:00~16:00 (水曜定休)



輪島塗箸専門 泉屋
釜村さん

生産者から直接仕入れていますので、リーズナブルな価格でお気に入りの箸がきっと見つかります。いろいろな種類の中から、あなたの一膳を見つけて下さい。

これがオススメ!
輪島うるし箸 老松



老松とは、長い年月を経て豊かになった松のことを表し、未永い繁栄を願う象徴として、縁起の良いものとされています。その老松をイメージした縁起物のお箸です。伝統的な輪島うるし塗りはしっかりと手になじみ、優しい口当たりでお使いいただけます。



近江町市場
新しいお店はこちちら

おみちよの新しいお店をご紹介!

*新型コロナウィルスのため、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。

A 金沢の土から生まれた自然のおやつ

おさつスイーツ工房 おいも家



加賀野菜として親しまれている「五郎島金時」を主役にした、おさつスイーツ専門店。シンプルな製法で作り上げたこだわりのスイーツは、あなたに新しい食体験をお届けします。併設のみやキッチンは味噌汁と手織り寿司の専門店。1日の健康と幸せをお届け。をコンセプトに、市場内で仕入れる旬の食材で作る色鮮やかな手織り寿司と、具沢山の味噌汁をお届けします。

📞 076-208-4437 ⏰ 10:00~18:30 (水曜定休)
<https://omicho-oimoya.com>



おさつスイーツ工房
おいも家 石野さん

当店のお勧めは五郎島金時をふんだんに使用したおいもんぶらんと手作りのおいもプリンです。
是非味わいに来てください!

これがオススメ!
おいもんぶらん



五郎島金時を使用したさつまいもペーストを「搾りたて」出来立てにこだわり、ご注文をいただいてから目の前で絞り上げます。中には自家製マレングやクッキー、冷たいアイスクリームが隠れており、さまざまな味のバリエーションをお楽しみいただけます。

B 金沢らしさ溢れる和雑貨セレクトショップ

muta muta



カラフルな和傘が入り口を飾るmuta muta。

お店に並ぶのは金沢らしさを基本としながら、世の中のトレンドに沿ったものをセレクトしています。
老若男女問わず・県内外のみなさんに楽しんでもらえるように、商品を取り揃えておりますので、お気軽にお立ち寄りください。

📞 076-231-0756 ⏰ 9:00~16:30 (水曜定休)
<https://mutamuta.jp>



mutamuta
村上さん

自分の目で見て気に入ったものを取り揃えております。みなさんに楽しんでもらえるように、ラインナップも随時見直しておりますので、ぜひ遊びに来てくださいね。

これがオススメ!
九谷焼



伝統の九谷焼を気軽に日常で使ってもらえるようなものを取り揃えており、近所の人・近江町の人もちょくちょく買いに来る人気コーナーになっています。

寒い季節にぴったり
美味しい簡単レシピ

椎茸の土瓶蒸し

寒い季節にぴったりの一品。
だし汁の味が決め手です。



材料

椎茸 甘エビ各1尾 ふかし各2切 鶏のささみ各2切 銀杏各1個 三つ葉 すだち
だし汁:出汁2カップ 塩小匙1/2 薄口小匙1/2 みりん大匙1/2

1. 椎茸は石づきを取り適宜切る
2. 鶏のささみは酒と塩を振り熱湯でサッと茹でる
3. 土瓶に具を入れて汁を張り火にかけ、ひと煮立ちさせて三つ葉を加え蓋をしてすだちを添えて出来上がり

レシピのポイント 椎茸は手で裂きましょう

椎茸は手で裂くことで味が染み込みやすくなりますので、ぜひ手で裂いてくださいね。それから、追加で甘エビや鳥のささみ、アナゴなどを加えるとさらに旨味が増します。

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。

毎回満員御礼の人気食育イベント 親子おみちょ体験

2021年の親子おみちょ体験は
感染予防対策を行い年4回開催予定!

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>

QRコードはこちら



おみちょで
旬を感じて
旬を味わう



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3年度
近江町
ふれあい講座

参加者
募集!



近江町ふれあい講座

2020年の7月より開催されている近江町ふれあい講座。毎回多くの方にご参加いただき、講師陣も嬉しく思っております。新型コロナウイルスの対策をしつつ、2021年も魅力ある講座を開催していく予定ですので、興味ある講座をチェックしていただき、ぜひご参加ください。

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。



