



～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 18

2021 秋

あなたが来ると
おみちよは元気。
皆さまに支えられて300年。



おトクな
お知らせ

おみちよ市民感謝デーのご案内

9月
17日

10月
15日

11月
19日

12月
17日

毎月第3金曜日は おみちよ市民感謝デー

近江町市場では感謝の気持ちを込めて、毎月第3金曜日に「市民感謝デー」を開催しております！

特典1

近江町ふれあい館駐車場、近江町いちば館駐車場、近江町パーキングの3つの駐車料金1時間無料になります！

特典2

お店ごとにお買い得品やおすすめ商品、美味しい食べ方やプロが教える豆知識などお店ごとに趣向を凝らしたサービスを行なっています！

※写真は過去の月のおすすめ商品になります。



お!のある暮らし 2021 秋 18

2021年8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。
今年は昨年開催できなかった絵画コンクールを開催することができ、多くの皆さまから絵を送っていただくことができました。本当にありがとうございました。多くの絵で彩られたおみちよはそれだけでも華やかで楽しい雰囲気となりました。
これから段々と秋の味覚も増えて行き、おみちよも秋の色に変わって行きます。まだまだ気を抜けない日々が続きますが、旬のものを食べて、また次号、元気に会いたいと思います。

お!のある暮らし編集部

TAKE
FREE





近江町市場
開設三百年

近江町市場開設300年記念

Ohmicho Supporter

おみちよ サポーター

募集

近江町市場では、
開設300年記念事業の一環として、

近江町市場が好きだ！ 近江町市場を応援しよう！

という趣旨に
ご賛同いただける方を **おみちよサポーター** として募集いたします。

「おみちよ
サポーター」
とは

近江町市場が好きだ！ 近江町市場を応援しよう！という趣旨にご賛同いただき、
ご自身の体験や想いなど様々な情報を積極的に発信いただける方にお送りする称号です。
無償ボランティアとなりますが、会費等は発生しません。
サポーターにご就任いただいた方は、下記特典を無料でご利用いただけます。

「おみちよサポーター」の特典ならびに お願いしたいこと

- 「お！のある暮らし」や
近江町市場イベント情報を
定期的にお届けします。
- サポーター限定のイベントや
企画に参加できます。
- 近江町市場の記事のご投稿をお願いします。
(ご自身のSNSやブログによる投稿)
※投稿の頻度・字数は自由。ノルマはありません。(Twitter程度の字数でも可)
※記事は他サイト(SNS等)に掲載したものでも構いませんが、
投稿者が著作権を有する内容に限りです。

記事投稿の内容(タイトル)例

- 近江町市場で買った旬の食材！
- これが私の近江町市場の楽しみ方♪

#おみちよ300を
入れて投稿を
お願いします

ご参加方法

「おみちよサポーター」に登録いただける方は下記方法で申請をお願いします。



- 専用フォームより、氏名・住所・メールアドレスをご登録ください。
- 登録完了メールを受信いただいたら、登録完了です。
- ご登録いただいた住所に「おみちよサポーター登録証」を1人1枚お送り致します。



イベントスケジュール

2021

4
APRIL

春の感謝セール

毎年恒例の春イベント
300年ならではの企画も！
おみちよプレミアム商品券販売
春のおみちよラリー
期間中、駐車場1時間無料

5
MAY

6
JUNE

7
JULY

8
AUGUST

9
SEPTEMBER

10
OCTOBER

11
NOVEMBER

12
DECEMBER

2022

1
JANUARY

2
FEBRUARY

3
MARCH

夏のおみちよラリー

8月 子ども絵画コンクール
子どもたちが描いた絵を場内に展示！

スタンプを集めて
おみちよ お買物券
をもらおう！

大行燈まつり

大小様々な行燈が
市場を盛り上げる！
秋のおみちよラリー
スタンプを集めて
おみちよ お買物券
をもらおう！

いろんな動画を
随時公開！

冬のおみちよラリー

スタンプを集めて
おみちよ お買物券
をもらおう！

これからの
近江町市場を
一緒に作っていく
仲間、メンバー
募集します。

近江町市場 開設300年 特設サイト

300年の歴史や300年記念事業、
活動についての情報を
まとめています。

近江町市場

楽しく学べて役立つ動画 おみちよチャンネル スタート！

300年を機に、
ついにYouTubeチャンネルを
開設。

様々な近江町市場の
知識やお役立ち情報、
おもしろ技から驚きの技術まで
動画でお伝えします！

近江町市場の魅力を発信 おみちよ サポーター

近江町市場が好き！
近江町市場の魅力を伝えたい！
というあなた！
ぜひ一緒に近江町市場を
盛り上げませんか。

300年の歴史を振り返る おみちよ 歴史ギャラリー

場所：近江町ふれあい館 会議室

近江町市場の始まりって？
100年前の市場とは？
江戸・明治・大正・昭和・
平成を振り返ります。

昔懐かしい写真や
貴重な資料など
市場の歴史を振り返る
ギャラリーを期間限定で
公開します。

毎月第3金曜日

市民感謝デー 各店お得な情報を発信！

おみちよサポーター募集

近江町ふれあい館駐車場
近江町いちば館駐車場
近江町パーキングの
3つの駐車場が対象！

300年の歴史を振り返る

おみちよ歴史ギャラリー

おみちよ絵画コンクール

作品講評
仁志出 龍司先生
金沢美術工芸大学 名誉教授
石川県美術文化協会 理事
所属 日展

近江町市場の夏の風物
でしたが、22年目の
できました。皆さま本
て楽しい企画を行って

詩である絵画コンクール、昨年は従来通りの開催ができません
今年は、応募総数1,567枚もの作品をご応募いただくことが
当にありがとうございます!今後も皆様の食を支える近江町とし
参りますので、どうぞお楽しみに!



最優秀賞

童夢アートスクール 2年

森田 都毬さん

色とりどりの加賀野菜を持った男女2人はマ
スクをしています。金沢ならではのモチーフ
であり、ここ近江町にもふさわしい作品です。
そして今の時代をも反映した作品で、題材
の面から見ても素晴らしいです。絵具もしつ
かりと塗り込まれていて力強く、配色もまし
いです。



近江町市場商店街振興組合 理事長賞

木の花幼稚園 年長

萩原 頼之介さん

黒いペンで描いた形は、魚の特徴がハッキリ
と的確に捉えられていて迷いが無いです。
色数は少ないのですがモチーフにふさわしく
的確な色使いです。
そして周りに散りばめられた絵具が勢いと動
きを与えていてとても効果的です。

北國新聞社社長賞

神田認定こども園 年中

藤田 一平さん

大きなハンバーグを前に喜びと嬉しさ・驚き
と感激、それらがよく伝わって来る作品です。
四角いテーブルに円い皿、円いハンバーグ
に円いケチャップ、顔・目・口、そこから大
きく広げた両手が延びている構成が良く、皿
を白くしなかったのが良かったです。



近江町交流プラザ賞

明成幼稚園 年少

きたがわ しきさん

暖かな色遣いで描かれている果物達とジュ
ース。其れ等は大い小さい・太い細い・強
い弱いといったように変化をしながら並んで
いるのがとても楽しく、リズムカルで温かみ
のある作品となっています。



おみちよで働くみなさんに聞いてきた

おみちよのうまいもん

おみちよっていろんなものが売っていて何を買ったらいいかかわらないですね。そんなあなたに、おみちよで働く私たちがよく食べるものを紹介していきます。
まずはこちらを今日のおかずにご食べてみてくださいね！

※新型コロナウイルスの影響をふまえ、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。



チャーハン 378円

創業40年を迎えたおにぎり専門店ポッポ。おみちよ内外にファンが多く、お店のショーケースには20種類ほどの手作りおにぎりが揃います（売切御免）。

中でもチャーハンは一度食べてみて欲しい一品。味付けはとてもシンプル、庶民的な味ですが、それが一番の魅力です。「ポッポのお父さんが作る味」と言われる、いつも変わらない美味しさです。



おにぎりのポッポ

☎ 076-222-6286

🕒 8:30~17:00（日・祝日定休）



茄子そうめん 400円

金沢の夏の定番料理、茄子そうめん。毎年気温が高くなってくると、「茄子そうめんまだ？」と言われていた人気商品です。

のと115から取ったこだわりの出汁に、揚げ煮びたしの茄子とだし巻き卵がトッピングされた夏にぴったりの一品です。
6月から9月中旬までの期間限定なので、ぜひこの期間に食べてみてください。



こだわり玉子 だし巻屋

☎ 076-232-9696

🕒 9:00~17:00（不定休）



能登牛すき焼き コロッケ 150円

この道一筋の「本気」なお肉屋さんで作るコロッケ。毎日手作りのサクッととした食感と能登牛肉と野菜から出る甘みが、すき焼きの味と抜群の組み合わせです。ソースなどは付けずに、そのまま食べてみて欲しい一品です。



毎日9時頃から順次並びますので、確実に買うならその時間にチェックしてみてください。

牛勝

☎ 076-222-3654

🕒 9:00~16:00（水・日・祝日定休）



おにぎり 128円

ダイヤモンドのお惣菜は言わずと知れた近江町の人気食。自家製のお惣菜は100種類を超え、お店の中所狭しと並んでいます。そのひとつ、おにぎりは小さく見えてぎゅっと握られたご飯と海苔のまさに王道のおにぎりです。
中でも紅生姜のおにぎりはレアな人気商品なので、見つけたらぜひ食べてみてください。



世界の食品ダイヤモンド

☎ 076-232-0341

🕒 8:00~18:00（日・祝日定休）



鮎の甘露煮 280円

毎日手作り、作りたてが揃う大口水産のお惣菜。お刺身をはじめ、煮物、焼き物、揚げ物、ご飯ものと毎日50~60種類以上のお惣菜が並んでいます。毎日9時半ごろから並びますが、人気のものは早々に売り切れます。
中でもおすすめの甘露煮は昔ながらの作り方。旬の魚を水飴でしっかりと炊き上げていくので、ごはんのおともに、お酒のあてにぴったりです。

大口水産

☎ 076-263-4545

🕒 9:00~17:00（水定休）

日：9:30~16:00

※惣菜コーナーは日曜定休
水曜は営業の場合もあります



豆乳スムージー 450円

豆乳専門店二六の豆乳スムージー。濃厚で甘みのある搾りたての自家製豆乳と市場で仕入れた新鮮なフルーツを使ったフレッシュな一品です。
定番のフルーツを使ったものから、旬の季節限定のものまで、美味しい身体に優しいスムージーをお楽しみください。



↑ 季節限定の商品は店頭の手書き看板でチェックしてください！

二六

☎ 076-224-1028

🕒 9:00~15:00（日・祝日定休・水不定休）



OHMICHIO'S NEW SHOP

おみちよの新しいお店をご紹介します！

※新型コロナウイルスの影響をふまえ、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。

海鮮丼

ゆたか水産

🕒 7:00~15:00 (水曜定休)

📍 https://www.instagram.com/yutaka_nishimura/

石川の魚を全国に卸している確かな目利きの技術で魚を仕入れて、自ら道場六三郎の弟子として料亭の板場に立つ板前が本気で作った丼を楽しめるお店。旬の魚が和食の技で美しく彩られた海鮮丼をお楽しみいただけます。まずは一度食べにきてください！



ゆたか水産 西村さん

魚屋として丼のために仕入れた旬の魚を、板前としての技で海鮮丼にしました。朝も7時からオープンしているので、ここでしか味わえない丼をぜひ味わいにきてください！



👍 **これがオススメ！**
朝丼/日替わり丼 1,000円

地元みなさんに板前が作る海鮮丼を味わってみたい！という思いから作っています。中身は仕入れにより変わりますので、その時々のお味をお楽しみいただけます。



フランス菓子とパンの店

Biquette Bonbons (ビケットボンボン)

☎ 050-6874-6442 🕒 10:00~16:00 (売切次第終了)
(日・月曜定休)

📍 https://www.instagram.com/biquette_bonbons/

ビケット=かわいらしい、ボンボン=お菓子という意味のフランスの昔ながらのお菓子屋さんやパン屋さんで売られている、気取らずに食べてもらえるフランス菓子とパンが揃うお店です。なんでもない日常の中で、ちょっとした自分へのご褒美としての非日常をお楽しみください。



Biquette Bonbons 内田さん夫妻

本場フランスで修行したシェフが、クラシックな作り方に少しだけアレンジをしたお菓子を作っています。毎日手作り作りたてのあたたかい味わいをぜひ味わってください。



👍 **これがオススメ！**
カヌレ 270円

外側はカリッと、中がムチっとした食感とやさしい甘さを楽しんでいただけます。フランスでもポピュラーなバニラとラム酒のカヌレと、地元地元の素材を使ったほうじ茶のカヌレの2種類をご用意してお待ちしています。



👍 **これがオススメ！**
まんて茶漬丼 1,870円

ひゃくまん穀、朝市場で仕入れた新鮮な海の幸を自分好みに盛付け、金箔を振りかけ、仕上げにだし汁をかければ至極の一杯に。カスタマイズしながら様々な味をお楽しみください。



お茶漬け専門店

まんて茶漬 KANAZAWA

☎ 080-9780-0046 🕒 日~水 9:00~16:00 (木曜定休)
金~土 9:00~16:00 18:00~23:00

📍 https://www.instagram.com/mandechazuke_kanazawa/

市姫神社口側のお茶漬け専門店。単なるお茶漬けではなく、新鮮な海の幸をふんだんに使用し、こだわりのだし汁で仕上げた一品がプレミアムな時間をお約束。お茶漬けだけではなく、当店オリジナル、大迫力の金箔まんてビールやセルフで地酒飲み放題などお客様の思い出を彩るサービスが満載。お気軽にお立ち寄りください。

まんて茶漬 スタッフさん

ゴリラの看板が目印！看板に隠れ石川県が！広々としたキレイな店内で至福の時間をお過ごしください。



👍 **これがオススメ！**
北陸五点盛り 1,430円

もりもり寿司がおすすめする五点盛り。二貫ずつだとお腹いっぱいになってしまうので、一貫ずつ石川県の味をお楽しみいただけます！まずはこちらから石川の寿司をご堪能ください。



お寿司

まわる寿し もりもり寿し ふれあい館店

☎ 076-201-8966 🕒 10:00~15:00

コロナ禍でも衛生的に石川が誇る美味しいお寿司を食べてほしい。ゆったりとした店内で、地元のネタを使った職人が握りたてのお寿司を、回転寿司と同じ価格でリーズナブルにお楽しみいただけます。ぜひ来店ください！

まわる寿し もりもり寿し 杉山さん

「まわる寿し」だけドレーンがなく、お寿司も回っていません。お客様のために、職人たちが石川の旬のネタを握らせていただきます。

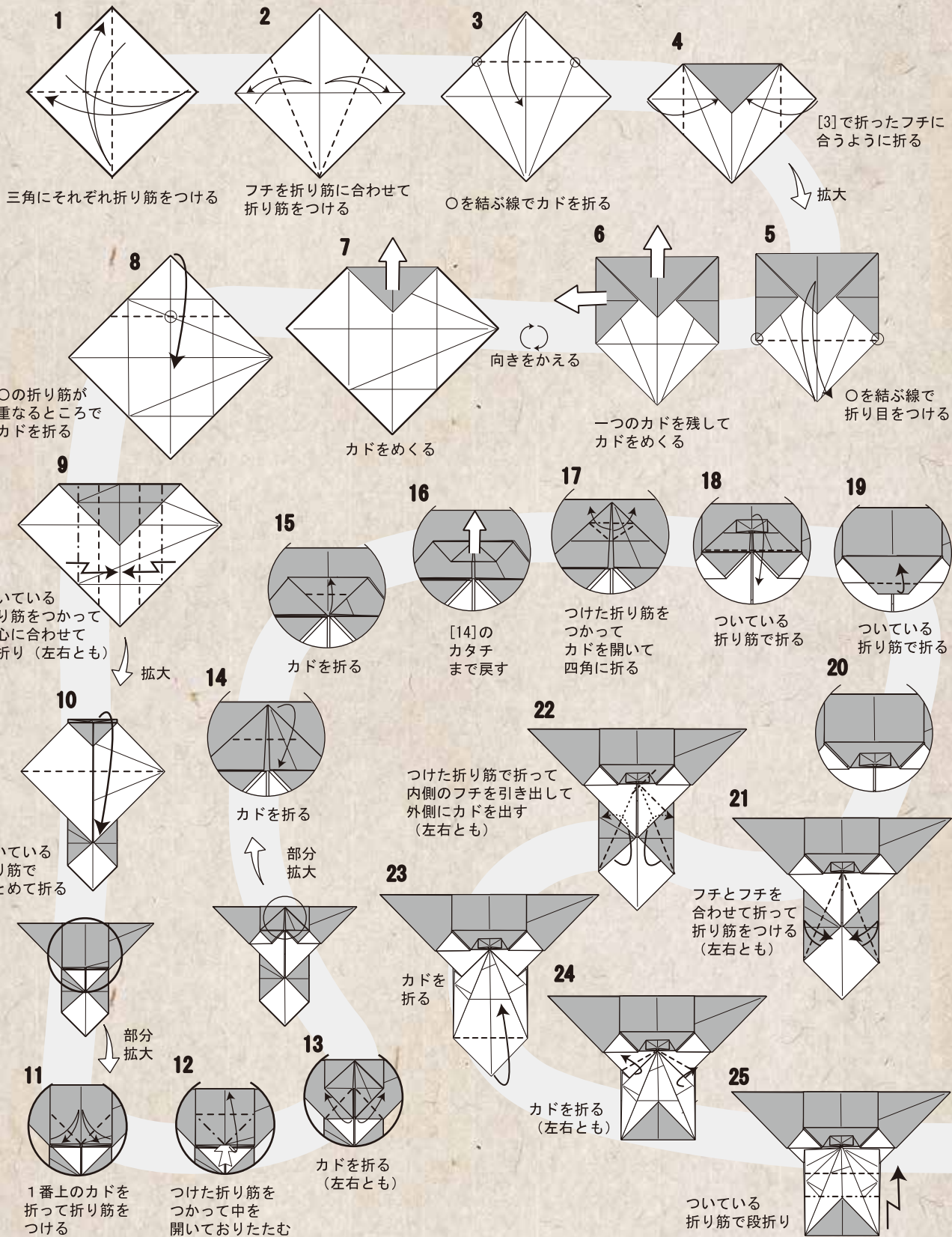


イヌのペーパークリップ (初中級)

創作・荒木 崇 / 推奨サイズ: 15cm以上 / 1枚: 不切正方形1枚折り

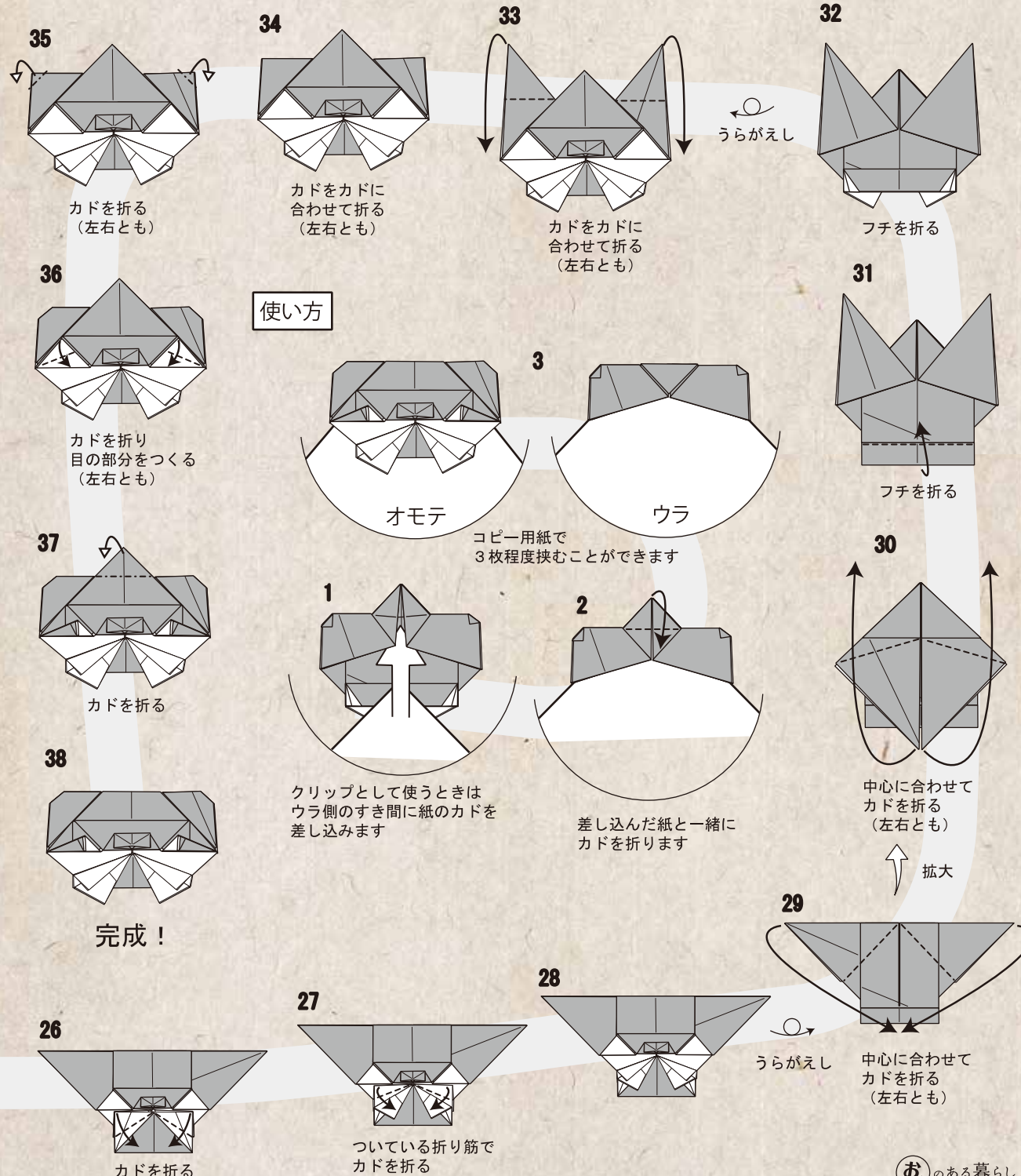
----- 谷折り線

----- 山折り線

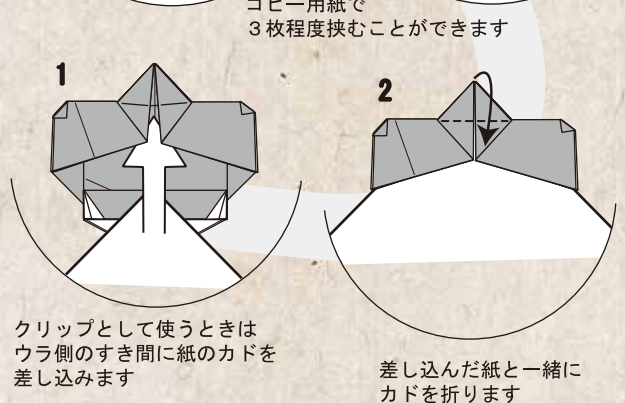
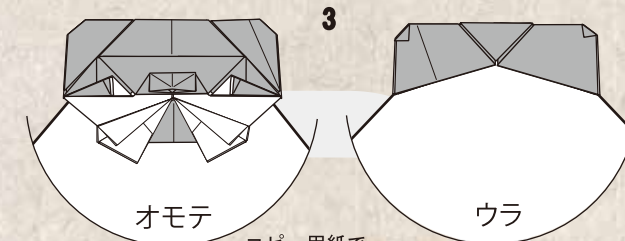


↑ おみちのおりがみマンこと
紙文房あらきの荒木さん

折り紙一枚で作るイヌのペーパークリップです。
最後に挟む紙のカドと一緒に折ると、
クリップとして使えます。
そのまま飾ってもカワイイですし、
いろんな色で折っても楽しめますよ! 折り方動画はこちら



使い方





見て・触れて・感じて・学ぶ。
近江町ならではの食育を。
それが、親子おみちよ体験です。

みんなで楽しくおみちよで食育体験！



おみちよ体験どうだった？



とっても楽しかった！

これまで近江町はどこか敷居が高い感じがして、買い物にきたことはなかったのですが、実際にみると、スーパーには売っていない、いろんなものが売っていてとってもワクワクしました。今度また今日みたいにいろいろ市場内を探索して、お買い物しに来たいと思います！

金沢市在住
越野さん親子

毎回満員御礼の大人気食育イベント

親子おみちよ体験

2021年の親子おみちよ体験は
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？！



材料(4人分)

金時草:1束 豚薄切り肉:300g 塩:少々 ごま油:小さじ2 白いりごま:適量 ポン酢しょうゆ:少々

1. 金時草の葉は洗って、豚肉は3~4cm幅に切っておく。白ごまはフライパンで炒りなまし、すり鉢でする。
2. 鍋にたっぷり湯を沸かし、塩とごま油を加え、豚肉をほぐしながら白っぽくなったら金時草を加える。
3. 2をザルにあげて水気をしっかり切って器に盛り、ポン酢しょうゆをかけて白ごまをふる。

レシピのポイント

白ごまをフライパンで炒って、すり鉢ですりましょう。ひと手間かけることで美味しさと栄養がアップします！

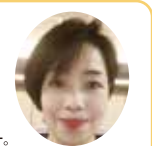
加賀野菜を使った美味しいレシピ 金時草の茹で炒め

レシピ監修

料理研究家/フードコーディネーター

仕平 幹子さん

栄養士、フード&テーブルコーディネーター。
飾り巻き寿司マスターインストラクター。金沢市生涯学習講師。
全国マヨネーズ料理コンテスト準優勝



料理は楽しく美味しくできると幸せ。
四季の味で毎日の食卓が明るくなりますように！



近江町ふれあい講座

2020年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。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。



おみちよが歩んできた 三百年を書き記すこと。



金沢中央信用組合 参与 石田 順一さん

近江町を調べるきっかけ

近江町市場のことを調べ始めたのは、二〇一三年に行われた「まちゼミ」がきっかけでした。まちゼミのテーマとして、私が勤めている金沢中央信用組合と発祥の地である近江町市場との関係・歴史を調べたことが始まりになります。

市場らしいものとして引き札や江戸時代の町絵図などを調べていくうちに、近江町の面白い・意外な部分を「近江町の不思議」として形作って行きました。それらは全一〇回でこの「お！のある暮らし」の中で連載することができました。(vol.1~13参照)

この「近江町不思議」の話がきっかけで、近江町の人たちをはじめとして、中央市場や近隣の公民館、うつのみやや高砂大学で講演をさせていただきました。そうして迎えた平成二十八年、近江町市場三百年史の編纂委員会が立ち上がります。その間ずっと近江町について調査を続けていたものですが、私もその一員として近江町市場三百年史を制作していくことになっていきました。

人の縁と資料の縁

平成二十八年から始まった作業のうち、はじめに行ったことは五年と言う期間のうち、五年しかないという部分を優先して作業を進めて行きました。

まず取り組んだのは近江町の先輩方へのインタビューでした。三百年と言う歴史が物語る通り、近江町では多くの人が働いてこられました。そして、その時代を知るには、なによりその時代に生きた人の話を聞くのが一番でした。しかし人間は歳をとりますので、できる限り早いうちに多くの皆さまから当時のお話を伺わせていただく、と考え、インタビューを行い、最終的に一〇名の長きにわたり近江町とともに歩んできた皆さまの貴重なお話を伺うことができました。

同時に当時の写真や資料を集めていきましたが、資料を集める中で面白かったのが、資料の発見はまるで繋がっているかのように連鎖するということでした。ひとつの資料が見つかる、まるで示し合わせたように別の資料が出てきたりするんですね。とあるところで掛け軸が見つかったと思えば、併せて屏風が見つかったり、古い鑑札(商売の許可証)が見つかったと思えば、さらに古い鑑札があるよ、と連絡があったり、ということがありました。何か不思議な縁を感じましたね。

しかし、全ては近江町における歴史の積み重ねであり、それらが全て今の近江町につながり、作り上げてきたものだと考えて執筆を行いました。ですので、分厚い冊子ですが、少しずつでも読んでいただければと思います。

今回の三百年史を制作することには、近江町の市場人が自ら編纂に携わり、自らの手によって作り上げたことに意義があるのではないのでしょうか。

これからも近江町のことは調べて行きたいと思いますし、また、庶民的な話や市場らしい面白い話はまた別の機会、別の場所でお話しできればいいなと思っています。

五年間に込めた思い

五年と言う期間の中で私が決めていたことは、やりたいと思ったこと、知りたいと思ったことは全てやろう、ということでした。作ったあとで「ああ、あれをやっておけば」という気持ちを残さないために自身の感性を高めて、さまざまな方向へアンテナを張っていました。当初の考えでは五年のうち三年間はインタビューや資料集めを行い、その後二年で執筆を行おうと考えておりましたが、実際に進めていると考えていたスケジュール通りにいきませんでした。一旦書き終えた部分でも、のちにまたまった資料がポンと出てくるもので、その都度加筆修正を繰り返していきました。この作業が苦勞しましたが、むしろ新しい発見があったり、面白い事実がみつかったりする方が楽しかったです。当然締切があるので、時間との兼ね合いだけが本当に大変でしたね。

編纂は五年という長期に渡りましたので、自分のボルテージを維持することが必要でした。ずっと高い状態を維持することは難しいのですが、このように資料が発見されたり調査していたことが納得できるかたちになることで維持していくことができました。県の図書館で調べ物をしていて、求めている資料が見つかった日は、帰宅時に通る一〇〇段はある美術の小径の階段な



↑近江町の先輩方へお話を伺っているひとコマ。懐かしい写真や資料とともに、真面目な話だけでなく、思い出話にも花が咲いていました。

↑現在の近江町と過去の近江町(過去の写真は池内孝輔さん提供)

近江町の歴史を記録すること

今回の三百年史は江戸時代までは宇佐美先生に執筆いただき、明治以降現在までを私が担当させていただきました。今回は「記念誌」ということに重きを置き作って行こうと考えていましたので、本来の近江町は市民の台所であり、身近な面白い話や市場らしい話もたくさんありましたが、今回はあくまで「記念誌」としてそちらに重きを置いて作って行きました。

標柱の変遷、八つの入口の名称とその名の変遷など、ここまでの内容は必要なのではないが、マニアックすぎるのではないかな、などいろいろな意見をいただきました。



近江町市場三百年史 三、三〇〇円

近江町市場三百年史を読んでみたい方は近江町市場商店街振興組合にて販売しております。数はあまり多くありませんので、興味のある方はお早めにお問い合わせください。