



～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 19

2021 冬



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。

TAKE
FREE



おトクな
お知らせ

おみちよ市民感謝デーのご案内

1月
21日

2月
18日

3月
18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 冬 19

2022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。

秋の力・解禁から多くの皆様が近江町にお買い物にいらつやいました。特に2021年の年末は、「コロナ禍」以前の近江町を思い出すくらいの人手となりました。

日毎状況は変わり、樂觀視できませんが、今年もお買い物に！お食事に！是非、近江町市場へお越し下さいませ。

また次号、元氣にお会いしましょう。

お!のある暮らし編集部



近江町市場
開設三百年

近江町市場開設300年記念

Ohmicho supporter

おみちょ 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 **おみちょサポーター** として募集いたします。

「おみちょ
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。

「おみちょサポーター」の特典ならびに お願いしたいこと

1 「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。

2 サポーター限定のイベントや
企画に参加できます。

3 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ます。

記事投稿の内容(タイトル) 例

- ① 近江町市場で買った旬の食材!
- ② これが私の近江町市場の楽しみ方♪

#おみちょ300を
入れて投稿を
お願いします

ご参加方法

「おみちょサポーター」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「おみちょサポーター登録証」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!

おみちょプレミアム商品券販売
春のおみちょラリー
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

夏のおみちょラリー

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
おみちょ 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!

秋のおみちょラリー
スタンプを集めて
おみちょ お買物券
をもらおう!

いろんな動画を
随時公開!

冬のおみちょラリー

スタンプを集めて
おみちょ 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。

毎月第3金曜日

市民感謝デー 各店お得な情報を発信!

近江町市場の魅力発信 おみちょチャンネル公開

おみちょサポーター募集

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

おみちょ歴史ギャラリー

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 おみちょチャンネル 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!

近江町市場の魅力発信 おみちょ サポーター

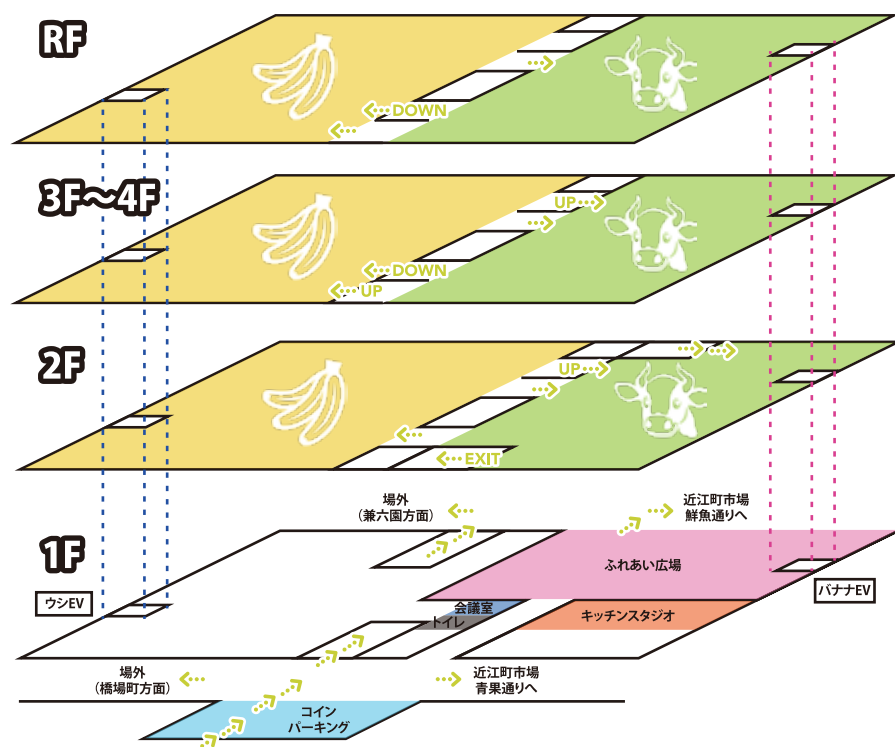
近江町市場が好き!
近江町市場の魅力を伝えたい!
というあなた!
ぜひ一緒に近江町市場を
盛り上げませんか。

300年の歴史を振り返る おみちょ 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。

近江町ふれあい館フロアマップ



バナナとウシのエレベーターが復活。停めた位置がわかりやすい目印です。



一台一台の駐車スペースは広く取られているので、安心して駐車できます。



屋上にも駐車場があります。



ふれあい広場には机と椅子が常設してあります。



ふれあい館駐車場への入り方

ひがし茶屋街方面から「博労町」の交差点を過ぎて、左折すると、スムーズです。近江町ふれあい館前の駐車場を突っ切って入場ください。



近江町ふれあい館は2020年4月にオープンしました。長期に渡る工事と、コロナ禍のオープンということで、「どういう施設なんだろう？」と思っている人もまだまだ多いと思います。ということで、今回は近江町ふれあい館を改めてご紹介いたします。

近江町市場直結の全天候型駐車場として、2階から屋上まで、全5フロア、合計225台まで収容可能です。1階からは近江町市場に直結しており、天気を気にせずお買い物をしていただけます。それぞれの駐車スペースが広く、スロープも幅広に作られているので、駐車が苦手な人も安心して停めていただけます。

また、それぞれのフロアは「バナナ」と「ウシ」フロアに別れ、車を停めたところ



↑旧近江町市場駐車場。近江町ふれあい館は2018年10月から2020年3月にかけて工事が行われました。

そして、1階には魅力溢れる新しいお店や最新の機器を備えたキッチンスタジオ、会議室などの施設が揃っており、親子おみちよ体験、近江町ふれあい講座をはじめ、予約された方々のイベントなど、これまで多くのお客様にご利用いただけてきました。

このように便利な近江町ふれあい館。皆様の目的に合わせて、どうぞご利用くださいませ。

ようこそ。近江町ふれあい館へ。



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。



近江町 ふれあい講座

参加者
募集!



2020年7月より開催されている近江町ふれあい講座。2021年はいくつかの講座が開催できませんでした。これまで10講座を開催することができました。それぞれの会に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。

各分野のプロが揃う近江町だからこそできること、近江町でしかできないことを考え、さまざまな分野の講座を開催してきました。

2022年も新型コロナウイルスの対策をしつつ、さらに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予定や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。



近江町ふれあい館の施設を借りるには

近江町ふれあい館貸出について

近江町ふれあい館の各施設はレンタルスペースとして、予約・使用することができます。各施設3ヶ月前から事前予約ができ、キッチンスタジオは1日5,000円(税抜)から、会議室は半日4,000円(税抜)から、ふれあい広場の販売・展示コーナーは1日10,000円(税抜)から使用することができます。

各施設の利用料金は曜日・時間により価格が異なりますので、詳細はウェブサイトにてご確認ください。



<https://ohmicho-ichiba.com/fureaireserve/>



キッチンスタジオ



会議室

近江町ふれあい館駐車場案内 屋内・屋外駐車場・最大225台・高さ2.1mまで

- 24時間営業／年中無休
- 076-231-1466 (8:30～17:30)
- 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30分毎 200円
- 上限1,500円(24時間以内)
- まちP(金沢まちなかパーキングネット)使えます
- 月極定期料金／19,000円(税抜)
- 回数券料金／1,500円(150円×11枚、税込)



子育て世代の皆さまへ

近江町ふれあい館をはじめ、近江町いちば館、近江町パークの3箇所の駐車場で

プレパス使えます!

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・パ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」、近江町パークは「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わからないですね。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。



豆腐のお惣菜

おみちよの人もよく買いに来る手作りの惣菜は毎日4〜5種類が毎朝7時半〜8時半ごろから店頭に並びます。

豆腐、揚げさん、うす揚げ、厚揚げ、がんもなど惣菜以外の商品も数多く店頭に並び、みなさん惣菜と一緒に買われていきます。手作りの味をぜひ食べてみてくださいね。



豆腐家しば田

☎ 076-222-2505

🕒 9:00~17:00 (不定休)



扇型ソーセージ

この形のソーセージは懐かしいと思う人も多いのではないのでしょうか。ハムではなく、ソーセージ。そのままでも、炒めても、刻んでも、なんでも美味しい、昔ながらの形の扇型のソーセージです。

経木(きょうぎ)に包んでお渡しするのも相まって、見た目にもおいしい一品です。



天狗中田青草町店

☎ 076-264-1120

🕒 8:30~16:30
(日・祝日定休・不定休)

あべ川

お餅を作り始めて70年を誇る老舗のあべ川。ほんのりとした甘さのお餅にたつぶりのきな粉がまぶしてあり、黄色のきな粉よりもちよつと香ばしい感じがする、とてもおいしいです。

あべ川ファンも多く、これだけを買っていくお客様も少なくない、定番の一品です。好きな人にはおトクな大サイズもご用意しております。



おくの菓子舗

☎ 076-261-6805

🕒 9:30~16:30
(日・祝日定休)

140円

バスク風 チーズケーキ

450円(税抜)

最近コンビニスイーツとしても流行ったバスク風チーズケーキ。お店の生菓子の中でも人気上位の一品は、表面が焦げ、中がとろとろ、重ためな味わいの一品です。ポイントは表面を焦がさないように、ではなく、強気でじっくり焼き上げること。

毎日シェフがひとりで手作りしているの、数に限りはありますが、毎朝10時の開店からお店に並んでいます。本場の味をぜひ一度ご賞味ください！



Biquette Bonbons

☎ 050-6874-6442

🕒 10:00~16:00 (日・月定休)

旬の フルーツケーキ

老舗の八百屋「堀他」が送る、旬のフルーツをふんだんに使ったケーキです。野田にあるカフェ Ioria205で毎日手作りしている旬のおすすめのケーキが、毎日9〜10時ごろから近江町店のショーケースに並びます。色とりどりのフルーツケーキが毎日4〜5種類ほど並びますが、すぐに売り切れることもありますので、お買い求めはお早めにごうぞう！

また、パースデーケーキなども予約できますので、お気軽にご相談ください。



堀他近江町店

☎ 076-221-0307

🕒 7:00~15:00 (日・水・祝定休)

バナナジュース

300円

果物屋のバナナジュース。これだけで間違いなく美味しい一品。

果物のプロが毎朝厳選したバナナを1番いい状態まで追熟させて作るバナナジュース。最高級のコクと香り、甘みが強くねっとりとした口当たりを楽しむジュースです。ポリウムも



あり価格の安さも魅力の1つ。ぜひご賞味ください！



フルーツ坂野

☎ 076-261-4473

🕒 9:00~16:00 (不定休)

折れると嬉しい折り紙シリーズ

トラ(初級)

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

1枚で折る2022年の干支「寅」。トラの縞模様はありませんが、模様のある紙を使ったり、折る前に線模様を描いてから折っても楽しめます。体をシンプルな構造にして簡単にしました。いろいろな紙で折ると楽しめます。



折り方動画はこちら

1 三角にそれぞれ折り筋をつける

2 フチを折り筋に合わせて折り筋をつける (左右とも)

3 反対側もフチを折り筋に合わせて折り筋をつける (左右とも)

4 カドをつまむようにしながら折りたたむ (左右とも)

5 半分に折る

6 カドをめくる

7 カドを合わせて折り筋をつける

8 カドをめくる

9 フチを中心の折り筋に合わせて折り筋をつける

10 つけた折り筋で中を開いて折る

11 カドを結ぶところで折る

12 カドをめくる

13 カドを結ぶところで折り筋をつける (反対側も折る)

14 ●を結ぶところで折り筋をつける (反対側も折る)

15 つけた折り筋でカドを内側に折る (反対側も折る)

16 ついている折り筋でフチを折る (反対側も折る)

17 内側を割るように折ってカドを出す

18 カドをフチに合わせて折る (反対側も折る)

19 部分拡大

20 折ったときに●とフチを合わせて折る (反対側も折る)

21 ●を結ぶところで折り筋をつける (反対側も折る)

22 カドを折って内側に折る (反対側も折る)

23 部分拡大

24 部分拡大

25 ついている折り筋に合わせてカドを折り折り筋をつける

26 つけた折り筋で中を開いて折る

27 カドを結ぶところで折る

28 内側のフチを外側に引き出す (左右とも)

29 カドを結ぶところで折る

30 ついている折り筋をつかって内側に引き寄せるように折る (左右とも)

31 カドを折って折り筋をつける (左右とも)

32 軽く開く (左右とも)

33 片側部分拡大

34 小さい三角部分のフチとフチを合わせて折りたたむ

35 カドを目いっぱいのところでは折る

36 反対側も [34]・[35] と同じように折る

37 カドを結ぶところで折る (左右とも)

38 フチとフチを合わせて折る (左右とも)

39 フチとフチを合わせて折る (左右とも)

40 カドと●を結ぶところで折る (左右とも)

41 カドを●に合わせて折る

42 カドを折る (目安はない)

43 カドをひろげて耳の雰囲気をつくる (左右とも)

44 顔を反対側に折ると向きを変えることができます

45 虎柄の紙がないときは...

46 [工程1] で折り筋をつけてから、タテ・ヨコ交互にサインペンや筆ペンなどで線を描いてから折ると、自分で描いた模様でトラの雰囲気をつくることができます

47 トラの完成!

48 顔を反対側に折ると向きを変えることができます

49 丸みをつけて尻尾の雰囲気をつくる

50 中をひろげて丸みをつくる

無断転写禁止
紙文房あらし



いろんなお話し
教えてもらったよ!



氷ってこんな風に
作られてるんだ!



今日の献立はこちら



こうして混ぜると
混ぜやすいよ!



おみちよ体験どうだった?

とっても
楽しかった!



金沢市在住
藤生さん親子

息子が料理に興味を持っていて、しかも普段見ることのできない近江町を探索できるということで、応募しました。会話をしながらお買い物ができるのはとってもいいですね。それに、冷蔵庫にある氷の大きさにはとってもびっくり! 料理もそこまで難しくなくて楽しくできました。また近江町にきてお買い物したいと思います。

みんなで楽しくおみちよで食育体験!



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。

近江町市場のことをもっと知ってもらいたい。食の大切さを学んでほしい。市民の台所、近江町市場だからできる食のスペシャルプログラム、それが「親子おみちよ体験」です。
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?

カニはこうして
むいていくよ



材料(4人分)

ブリの切り身	4切れ	A: みりん	大さじ2	B: みりん	大さじ4
ゆずの皮の千切り	少々	しょうゆ	大さじ1	しょうゆ	大さじ3
				ザラメ糖	大さじ1

1. ブリの切り身をAの調味液に漬け込み、一晩おく。
2. Bの調味液をひと煮立ちさせ、ザラメ糖が溶けたら火をとめる。
3. 2に一口大に切った1のブリを入れて、タレをかけながら焼く。
4. 器に盛り、ゆずの皮を添える。

レシピのポイント

お手軽レシピなので、ぜひ真似してみてください!ブリを一晩漬け込むのがポイントです。

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!

旬の美味しいレシピ

ブリの照り焼き

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

2022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



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?!



おみちよを育ててくれている人に聞きました。

第17回 大友家 大友伸司さん



ケだけでなく、トンカツなど肉屋さんらしい惣菜を取り扱うようになっていきました。多い時は一日で400〜500枚トンカツを作って売っていたそうです。

その後おみちよに「デリカ広場（現在のおにぎりのポツポがある場所）」が出来るといことで、そちらで独立した「惣菜の大友」という店舗を構えたところで初めて自分たちの店となりました。それが今から大体40年くらい前の話ですね。

私はといえば、おみちよで生まれ育ち、料理の道に入る前までいろいろな道を経験して調理師学校へ。その後ワシントンホテルで修行をして、そして22〜23歳頃、今から30年ほど前にお店に入りました。

惣菜の大友から大友家へ

惣菜の大友として惣菜を売り始めた頃、石川では一番お惣菜を売っていたお店だったと思います。それくらい忙しかった。へ

これからのおみちよへ

今の「食べること」がメインになってしまっている状況は仕方ないかな。でもどうにかして「お買いもの」と両立をしていかなければいけない。食べる店しかない市場は魅力がないと思うので。

でもこれだけいろいろな人が来てくれるということ、それが賑わいになっているという部分を認めることは大切な。正直居心地がいいかと言われるかもしれませんが、ルールで縛りすぎて、とも思いますが、線引きは難しいところなんです。今の時代の流れがそうならば、それに合わせて変わることも必要ですね。

でも、だからといって迎合する必要はないから、時代の流れに沿うようにして、変わっていく部分と変わらない部分があつていてくれたらと思います。

お忙しい中お話しいただき、ありがとうございました。



大友家
〒920-0928 金沢市上近江町10
TEL:076-264-4117



名物の惣菜店から生まれた食堂。

近江町から徒歩15秒の場所にあり市場の皆に愛される、市場を知り尽くした食を味わえるお店。

おみちよに入ったきっかけ

おみちよに入ったきっかけは、父親がおみちよに出入りしていた同級生の方から、「ダイヤモンドで惣菜部をやらないか?」と誘われたことがきっかけでした。

今やスーパーでお惣菜が売られているのは当たり前ですが、当時はスーパーでお惣菜は売られていませんでした。もちろんコンビニなんてない時代です。そんな時代にマッシュポテトを使ったコロツケを作り、90センチのショーケース一本で販売をしていました。当時コロツケといえば肉屋の専売特許のような物でしたが、そのような時代の中で父がダイヤモンドさんでお惣菜を売り出したのが、スーパーがお惣菜を売り出した走りだったと聞いています。

その後同じくおみちよに店を構えていた肉のみやざきさんに縁があり、「惣菜の大友」として惣菜部門を任せられることとなりました。肉屋の惣菜部になったので、コロツ

今は当時と状況は変わってしまいまし

たが、その繋がりは何も変わっていません。そしてその繋がりがこそが、おみちよで買い物をする楽しさにも繋がっていると思っています。

おみちよの楽しみ方

私は毎日おみちよで買い物をしています。市場の店はそれぞれ違った特徴があります。同じ八百屋でも得意な品物が違ったり、扱っているものが違ったり。でもそれは自分でお店に行き、話をして品物を買って使ってみることで初めてわかっていくことです。お店のことを知り、お店の人を知ること、そして、自分を知ってもらうことではないかと、おみちよの買い物をするこの楽しさがわかると思います。

「じゃあいいがに」といって通じる関係です。いいですね。スーパーでは絶対言えません笑

おみちよでは売る側も買う側もプライドを持っています。「市場で商売をしている以上はそれに相応しいものを売らんなん」「市場で買い物してるんやから、それはいいものやよ」と、お互いが思えることが面白い。昔はよくそれで店先でケンカしてたけどね笑それでもお客さんは来なくなるなかつたし、売る側も変わらなかつた。それがおみちよらしさなんだと思います。

おみちよにいたこと

おみちよでお惣菜を販売するのはとても楽しかったです。仕入れをするのも、毎日買いに来るお客さんと話をするのも、もちろん市場の仲間とわいわいしていることも。その雰囲気がとても好きでした。当時のおみちよは大先輩たちから若手までみんな一緒に盛りがついていた商店街で、そのおみちよの中にいられたことは自分にとっての大切な宝物です。



↑本日のおすすめはおみちよで買い物をした句のものが揃う。



↑大友家ののれんと、旧店舗前、おみちよの仲間たちとの一枚。

