



～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 25

2023秋・冬

おみちよがある街、金沢。

皆さまに支えられて301年



TAKE FREE



お!のある暮らし

～近江町で働く人たちが綴る、おみちよのホンネマガジン～

2023秋・冬 25 2023年11月25日発行

おみちよイベントのご案内

2024年
12月15日
2024年
1月19日
2024年
2月16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、近江町パークの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。

2024年おみちよの「食」イベント 会場：近江町いちば館広場

※詳細は近江町市場商店街ウェブサイトをご覧ください。



1月5日(金) 新春餅つき

毎年恒例近江町市場の新春餅つき。その場でついたつきたてのお餅を振る舞います。よいしょーの掛け声と、餅米のいい香りがする中で、つきたての柔らかいお餅をぜひ食べに来てください！



1月6日(土) 七草粥振る舞い

人日(じんじつ)の節句の日に七草粥を振る舞います。優しい味付けのおかゆは年末年始の食事で弱った胃にもぴったりです。一年のはじまりに無病息災を願う七草がゆをぜひどうぞ。



2月3日(土) 近江町鍋大会

毎年のお楽しみ、フードピア金沢協賛事業近江町鍋大会。カニ汁・ぶりの粕汁・五郎島金時などが入っためった汁の3種類を振る舞います。大鍋で作る冬の味覚たっぷりの味をお楽しみください。

●企画・編集・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

編集後記

秋が深まり、あっという間に寒くなってきました。寒い時期といえば、おでん。私はほっくりつつちよと煮崩れた里芋がお気に入りです。皆さんはどんなおでんの具が好きですか？では、また次号、元気にお会いしましょう。



※本誌の内容に関するお問い合わせは編集部までご連絡ください。本誌掲載の写真・イラスト・記事の無断転載を禁じます。

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。メールまたはお電話にてお問い合わせ下さい。



お待たせしました！
冬の味覚の王様がやってきた！

美味しいカニを選ぶなら、プロが
選んでくれる近江町へどうぞ！

カニ選びに迷ったならば、おみちよのプロ に聞けば間違いなし！

おみちよの カニプロたち

冬の味覚の王様、カニ。食のプロが揃う近江町に並ぶのはプロの目利きで厳選されたものばかり。お店に並んだものからご希望のものを選んでくれるので、ぜひお店の人と会話をして旬の味覚を楽しんでください！



**魚屋一筋、旬のカニをぜひ
ご賞味ください！**

生・茹で・足折れ、どんなもんでも揃ってます！何でも気軽に聞いてみてください！

F 大松水産 076-263-1201



大松水産 荒木さん



**近江町で最も老舗のカニの
専門店です！**

生ガニ・茹でガニ、自宅用・贈答
用何でも揃ってます。分からんこと
あったら何でも聞いてね！

E 川木商店 076-231-5982



川木商店 木戸さん



**本物だけを、美味しい物だけ
を頑固に追求します！**

ズワイガニ・香箱ガニ。美味しい
カニが欲しかったらぜひうちに来
てみてください！待ってます！

B 島田水産 076-262-9620



島田水産 深美さん



地元産の美味しいカニ専門店

専門店だからこそ、自分で競りに
出てカニを仕入れ、茹でる水、塩、
全てにこだわっています。美味い
カニだけを並べて待ってます！

A みやむら 076-224-3867



みやむら 宮村さん



**石川の冬の味覚を代表する
絶品の蟹をお届けします！**

石川の加能ガニ、雌の香箱ガニ、
ほんと美味しいのでぜひ来てくだ
さいね！

H 清商店 076-221-2371



清商店 後さん
しゅう



いい物をぜひ食べてほしい！

産地に関係なく物の良し悪しで商
品を揃えています。お客さんにと
っていいものお届けしますので、
何でも聞いて下さいね！

G 忠村水産 076-232-0333



忠村水産 山井さん



**鮮魚一筋、新鮮な海の幸を
お届けします！**

毎日私が愛情込めて茹でてます！
駆け引きなしの正直販売、何でも
聞いて美味しいカニをどうぞ！

D 一念大助 076-221-1532



一念大助 岡田さん



美味しいカニはプロにお任せ！

いろんな産地・サイズを揃えていま
すので、ニーズにぴったりの物をお
選びいただけます！何でもお答えし
ますので、お気軽にご相談下さい！

C 大口水産 076-263-4545



大口水産 相畑さん



**創業300年を誇る魚屋が
美味しいカニをお届けします**

魚のプロがご相談にお答え！石川のカニのことなら何でも聞いてね！どこにも負けないよ！

N ヤマカ水産 076-232-1867



ヤマカ水産 番匠さん



その日のいい物をお届け！

県内外問わずその日の入荷状況により手頃な価格帯のカニをご提供しております！お気軽にご相談くださいね！

M 三洋商店 076-263-2701



三洋商店 北さん



専門店のこだわりをどうぞ！

専門店だからこそできるお店で茹でたてアツアツをお持ち帰りいただけます。美味しいカニはお任せ下さい！

J 高川物産 076-263-2600



高川物産 高川さん



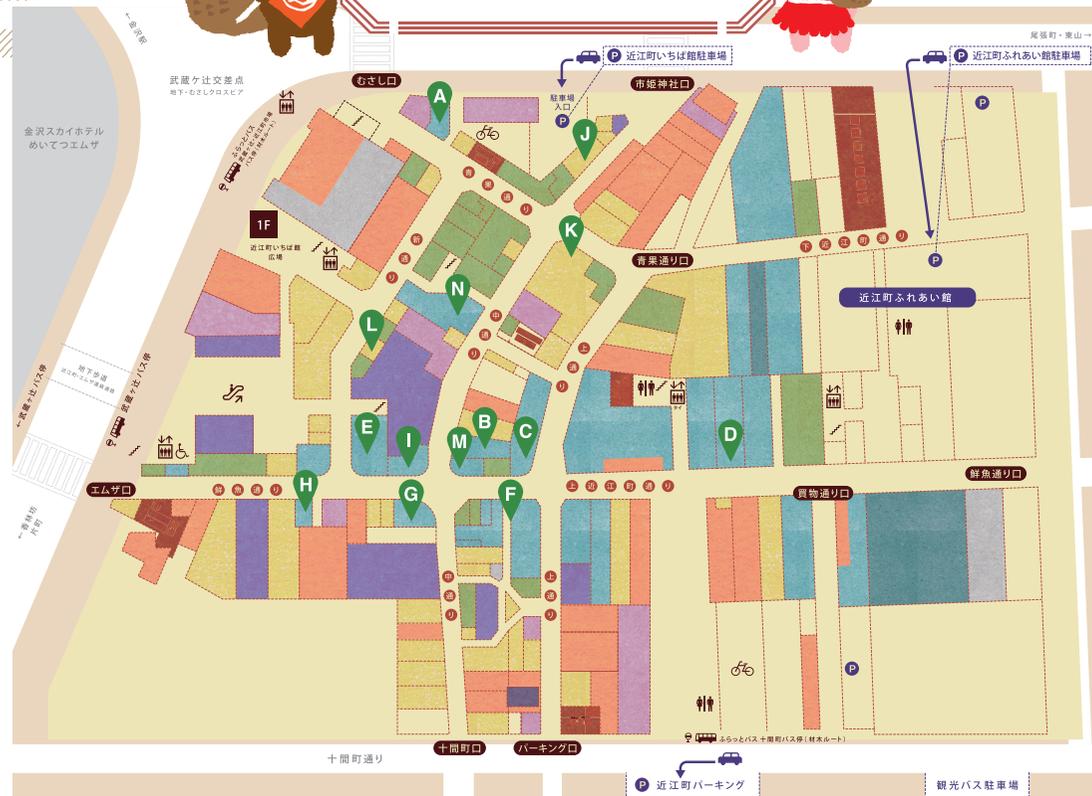
**近江町市場と真ん中！
新鮮な海の幸をお届け！**

お店で茹でたてのカニが並んでるから、ぜひきまっし！

I 新力水産 076-221-3429



新力水産さん



※営業日・時間などは各店にお問い合わせください。

2023年の石川県産の漁期
加能ガニ 香箱ガニ

2024年 3月
20日まで

12月
29日まで



**厳選した日本海の恵みを
リーズナブルにご提供**

どんなことでもお気軽にご相談ください、ご要望に応じて僕たちが選ばせていただきます！

L みなみ 076-232-2205



みなみ 中川さん・小原さん



**ニーズにぴったりのカニを
ご用意いたします！**

身の入りを吟味してお届けします。その場がない場合もご用意いたしますので、お気軽にご相談下さい。

**K 世界の食品ダイヤモンド
076-232-0341**



ダイヤモンド 森田さん

近江町の原宿オーミスーパーからこの冬のあったかアイテムをお届け

冬のあったか特集

寒い季節にぴったりのセーターや、あったかマフラーなどをご紹介!
寒くなってきたこれからの季節にピッタリのアイテムたちは、色柄のバリエーションも豊富なので、好きなコーデであったかファッションを楽しんでください。



耳付きフードマフラー

1,000円

マフラーに可愛い耳付きのフードがついた、もこもこした肌触りのあったかおしゃれアイテム。
普段用、就寝時などの防寒用におすすめです!!



オーミスーパー

☎ 076-221-0458

🌐 <https://ohmi-super.com/>



タートルネックニットセーター

3,580円

シンプルな無地カラーで首全体をスポッと覆う、軽くてあったかいセーターです。
着回ししやすいので、コートやジャケットのインナーにどうぞ!!



防寒アームカバー

390円

保温性の高い素材で作られたおしゃれなアームカバーです。
指無しタイプですので、寒い時のスマホ操作・作業用などお使いください。

Ohmichi's New Shop



金沢カレー研究工房

近江町市場店

☎ 076-255-1044 🕒 10:00~15:30 18:00~22:00

🌐 <https://kanazawa-curry-lab.com>



1



2



3

↑ ①金の金沢カレー+とんかつ ②黒のキーマカレー+玄米+野菜ミックス ③赤のバターチキンカレー+ターメリックライス+オムレツ。好きな組み合わせで金沢カレーをお楽しみください!

おみちよの人たちにも食べてほしい金沢カレー専門店
金沢カレーをより美味しくするため、研究を日々続ける、という信念の元、伝統的金沢カレーと多様なカレー文化の要素を取り入れた金沢カレー専門店が近江町に登場です。
専門店ならではのメニューは自分でカスタムできる金沢カレー。自分の好きな金沢カレーを作り上げることが出来ます。
ルーは王道の濃厚で「コク深い」金の金沢カレー、金をベースに青唐辛子を加えた、ピリ辛な「黒のキーマカレー」と、バターチキンを加え甘味と旨味が詰まった「赤のバターチキンカレー」の3種類に、ライスは白米・玄米・ターメリックライスを並び、さらにトッピングは荒目の生パン粉を店舗でまぶして揚げる、

とんかつ屋さんや見間違えうばかりの本格大きめのとんかつや、揚げたての野菜、基本の卵など、全300種類以上の中から選んでいただけるので、毎日食べても飽きない金沢カレーと なっています。もちろん、お持ち帰りも可能です。今後も季節の限定ルーやトッピングも登場予定となっておりますので、お楽しみに!

お店の人からのメッセージ



金沢カレー研究工房
今井さん

カレーの種類、ライス、トッピングをそれぞれ自由自在に組み合わせ、ご注文いただけます。カレーは量、辛さまで細かくカスタマイズ可能です。ぜひ美味しく新しい金沢カレーを食べにきてください!



↑ 古都金沢の雰囲気コンセプトにした店内、カウンターと店前にテーブルをご用意しておりますので、おひとり様からグループでもご利用いただけます。

折れると嬉しい折り紙シリーズ 龍 其ノ式 (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

----- 山折り線 ----- 谷折り線



1枚で作る糊やハサミを使わずにできる東洋龍です。2024年の干支「辰」をイメージして創作しました。小さいお子さんやオリガミドラゴンに挑戦したい方の為に、これなら折れるかも!?という難易度にしたつもりです。[50]で折った内側の隙間が気になる場合は、糊や接着剤などで接着してください。最後まで完成目指してがんばりまっ!

←おみちのりがみマンこと紙文房あらかの荒木さん。折り紙をはじめ紙のことはなんでもお任せ!



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 フチを中心に合わせて折り筋をつける (両側とも)

3 折り筋が重なるところで折り筋をつける (両側とも)

4 フチを折り筋に合わせて折り筋をつける (両側とも)

5 フチを折り筋に合わせて折り筋をつける (両側とも)

6 フチを折り筋に合わせて折り筋をつける (両側とも)

7 つけた折り筋で段折り (両側とも)

8 半分に折る

9 つけた折り筋でつまむように折る (両側とも)

10 部分拡大

11 フチのところでまとめて折り筋をつける

12 カドを結ぶところで折り筋をつける

13 フチをつけた折り筋に合わせて折り筋をつける

14 フチをつけた折り筋に合わせて折り筋をつける

15 つけた折り筋をつけてカドを中を割るように折る

16 つけた折り筋をつけてカドを中を割るように折る

17 つけた折り筋をつかって引き寄せるように折る

18 反対側も [12] から [17] と同じように折る

19 カドを目いっぱいところで折って折り筋をつける (両側とも)

20 カドのフチをつけた折り筋に合わせて折る (両側とも)

21 カドのフチをフチに合わせて折り筋をつける

22 折り筋の端を起点にフチを折り筋の端に合わせて折り筋をつける

23 [21] でつけた折り筋でカドを中を割るように折る

24 [22] でつけた折り筋でカドを中を割るように折る

25 カドを中を割るように折る (目安はない)

26 カドを中を割るように折る (目安はない)

27 カドを中を割るように折る (目安はない)

28 カドを中を割るように折る (目安はない)

29 フチのところで折り筋をつける

30 つけた折り筋でカドを中を割るように折る

31 折り筋の端のところでフチをそろえて折ってまとめて折り筋をつける

32 つけた折り筋で両側で段折り

33 フチのところで折り筋をつける

34 つけた折り筋で中を割るように折る

35 フチのところで折り筋をつける

36 つけた折り筋で中を割るように折る

37 カドのつけ根のところからフチをそろえて折り筋をつける

38 つけた折り筋で中を割るように折る

39 部分拡大

40 フチをそろえてつまむように折る

41 手前のフチ1枚を引き寄せるように折る

42 手前のフチ1枚を折る

43 反対側も [40] から [42] と同じように折る

44 カドのフチをフチに合わせて折り筋をつける

45 つけた折り筋でかぶせるように折る

46 2ヶ所を内側に押し込むように両側で段折り (目安はない)

47 カドをつまむように折る (両側とも)

48 カドをめぐって折り筋をつける (両側とも)

49 フチをつけた折り筋に合わせて折る (両側とも)

50 カドを結ぶところで内側に折る (両側とも)

51 カドをつまむように折る (両側とも)

52 龍 其ノ式 完成!

かぼちゃの ピーナッツ煮



材料(4人分)

かぼちゃ	300g	A	ピーナッツバター	大さじ2
水	適量		砂糖	大さじ1
			醤油	大さじ1

1. かぼちゃはレンジにかけ、少し切りやすくなったら、3 cm角に切る。
2. 鍋にかぼちゃと水を入れ弱火で煮、Aを加えてさらに柔らかくなるまで煮る。

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。金沢市生涯学習課講師。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!



毎回満員御礼の大人気食育イベント

親子おみちよ体験

親子おみちよ体験は
2024年2月に開催する予定です!

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!

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?



いろんなお話し
教えてもらったよ!



今日の献立はこちら



みんなで一緒に
作っていくよ



教えてもらって
一緒にやってみよう



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?

近江町にはこれまであまり来たことがなかったので、この機会に来ることができて良かったです。
探検で魚や野菜はもちろん、氷をさわったり、紙のお話を聞けたりできたことや、料理で魚を捌いたりちょっと難しかったけど楽しかったです。また近江町にお買い物に来たいと思います。



金沢市在住
藤田さん親子

おみちよを育ててくれている人に聞きました。

第22回 小橋 お多福 齊田 太士さん



近江町市場に通うこと

僕はお多福の4代目になるんですけども、先代・先々代の時代から、買い出しへ行く時は仕入れ先はこだわっていました。その中でも近江町は金沢の台所なのでよく行かせてもらっていたことが続いております。他のところへ買い物へ行くこともありますが、メインどころはやっぱり近江町だよねっていうのはありまして、通っている感じです。場内を色々歩いて見て回って買い物をするという感じなんですけど、店舗はあ程度決まっています。



ただ、場内を見て回っていると、季節によって並んでいる物が全然違いますよね。私もお客様に季節を感じられるような料理を提供していきたいと思いがあって、決まった物だけを買うというよりも、

いろいろな見て回る中で、ああ、これ今使いたいな、ということを考えながらうろついてますね。今や流通も進歩しているので、スーパーでも旬のものを買えるんですが、結局、商売ってやはり人になって思うんですよね。だから近江町に買い物に来る理由として、あの人に会いたいな、あの人の顔を見たいな、あの人がやたらとんなものを勧めてくれるかな。というやり取りをしに来ています。スーパーとかでも安かったり良かったりするものもあるんですけども、やっぱりそういうところで人と触れ合うことができることが魅力ですね。

近江町の変化

売る物が変わったところもあるのかなとは思いますが、庶民の台所というより、観光スポットのひとつで、観光のお客様に買っていた物が増えたなと思います。自分たちが気軽に家で食べられないな、とちょっと感じたこともあかもずっと保たれてるままじゃないですか。それはいいなと思うんですけど、やはり地元の人にものも来てもらって、もともとも賑やかに買ってほしいというのが願いです。

例えばお店の紹介でも「柑橘類に強い果物屋さん」「めっちゃ話おもしろいおっちゃんから買える店」など、特色をわかりやすく出していても面白いですよね。そっやって人となりを出して、近江町を楽しめるようにしていてもいいなと思います。

元々金沢ってちっちゃい商店街がたくさん並んでいました。それが今では大手スーパーができて、そこに全部お客様取られて、なくなっちゃってしまっただけで、今残っているのが唯一近江町じゃないですか。それってめっちゃ大事なことだと思っすよね。そこを大事にしなかったら、やっぱり地元民としては良くないんじゃないかなと思います。お互い地元を根ざしているお店なので、これからも近江町ともに金沢を盛り上げていけたらと思っています。お忙しいところありがとございました！



↑ 歴史を感じる趣ある店舗で、代々受け継がれる美味しい料理と暖かなお時間を過ごしていただけます。

りますけども、それも全てじゃないですし、これまで通りのものも探せばあるので、ひとつのお店だけで買い物をするということだけじゃなくて、他の店もいろいろ見て回るといういですよね。もちろん観光のお客様も大切なのですが、その方々のためだけにやる商売ではないとは思っています。近江町が300年以上続いているように、やっぱり地元の人に愛されているおかげさまで僕のお店も今年で94周年目を迎えられるました。そこには大切な縁があります。地元のお客様だったり、日々たくさん関係、応援してくださっているお客様のおかげであると思っていますので、やっぱり自分のなりに地元を何かを還元していきたい、一緒に金沢を盛り上げていきたいなと思っています。

『近江町市場』の楽しみ方

日常的に近江町に通っている僕たちは、ずっと並んでいる物を見てその変化に気づくことができます。ああ、今年もこれが出てきたか、と季節を感じる事ができます。秋刀魚が出てくると、秋だね。ちよっと食べたいとか。そういうことをこれまで近江町にあまり来られていない方々にもっと分かりやすくしてもらえたいなと思います。今はこれが旬なんだよ。おいしい食べ方はこんなだよ、こうしたらいいよなどですね。

他にも、同じ業種のお店が多くあるということ、うちの店では大きいからこの値段だけ、とあつちの店の方がお手頃なあるんだよね、という話は近江町のあるあるですね。でもそれはお店の人と仲良くなりたいと話せないことなので、そういう話をどこかちょっと裏話的に聞けたりすると得やし、楽しいですよ。スーパーよりもお得で楽しい場所なんだよ、ということもみんなにわかってもらえたらもってこいけるのではないかなと思います。

『近江町市場』への願い

コロナのころから比べると人が増えてきて賑やかになってるなっていうのはすごく感じますし、物もやっぱりそれだけ動くので、鮮度と



うどん・そば・丼 小橋 お多福
〒920-0911 金沢市彦三町1-9-31
TEL:076-231-7205
https://kobashiotahoko.jp



↑ 齊田さんと仕入れ先の安田さんは幼馴染の同級生。お互いが切磋琢磨しあえる存在で買い物中もいろいろな話をされていました。

Ohmicho Supporter

おみちよサポーター



募集

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

- 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。



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。

近江町ふれあい講座

2023年のふれあい講座も毎回多くの皆様に参加いただいております。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おります。これから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!



過去のイベントの様子はこちら



旬の果物の美味しい食べ方 市安商店

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。

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



下記3ヶ所の駐車場が1時間無料になります!

毎月第3金曜日の市民感謝デーは近江町ふれあい館・近江町いちば館・近江町パークの3ヶ所の駐車場が **1時間無料** となります。ぜひご利用ください!

近江町ふれあい館駐車場



近江町いちば館駐車場



近江町パーク



子育て世代のみなさまは、いつでも駐車料金1時間サービス!

おみちよの駐車場をご利用の際 プレパス使えます!

上記駐車場をご利用の場合、いつでも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、近江町ふれあい館駐車場にお停めの場合は大口水産横、消費者会館2F「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。*2子世帯用・3子以上世帯用に関わらずご利用いただけます。

