



～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 26

2024 春

おみちよの春物、揃っています。

皆さまに支えられて303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～

2024 春 26 2024年2月29日発行

●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>

バックナンバーはこちらのURL・QRコードから読むことができます。



編集後記

令和6年能登半島地震でお亡くなりになられた方へお悔やみを申し上げますとともに、被災された方々に心よりのお見舞いを申し上げます。日常が当たり前ではない日常を大切に、ひとつずつ、できることからやっていきたいと思えます。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。

おみちよイベントのご案内

3月
15日

4月
19日

5月
17日

6月
21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。



※写真は過去の様子になります。

近江町春まつり 4月11日(木)～16日(火)

春恒例、近江町春まつりを開催いたします！たけのご特売、まぐろの解体販売や三角くじ抽選会など春まつりならではのイベントを開催いたしますので、お楽しみに！

3ヶ所の駐車場が1時間無料になります！

春まつりの期間中は近江町ふれあい館・近江町いちば館・近江町パーキングの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！

おみちよお買い物応援商品券販売

4月5日(金)・6日(土) 両日とも8:30より販売開始

**10,000円で14,000円分のお買い物券を
8,000セット販売いたします。**※おひとり様3セットまで

近江町市場170店舗で利用できるおトクな商品券を販売いたします！詳細は近江町市場webサイトをご覧ください。

<https://ohmicho-ichiba.com/okaimonossp2024/>



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。

能登のものを食べて

復興支援

おみちよに欠かせない能登のもの

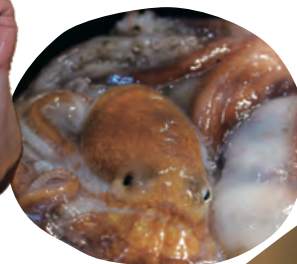
1月1日に発生した令和6年能登半島地震で
亡くなりになられた方へお悔やみを申し上げると
ともに、被災された方々に心よりのお見舞いを申
上げます。近江町市場では4日後の1月5日よ
り、予定通り新年初日の開市を迎えました。

鮮魚店や八百屋の店先には旬の食材がところ狭
しと並びましたが、この時期能登からたくさん届
くはずの牡蠣や鰯、なまこ、椎茸やかぼちゃ、春
菊などこれまで並んでいて当然と思っていた多くの
食材が見当たりませんでした。

今は能登からの商品は徐々に増えつつあります
が、近江町市場は能登の山海の恵みあつてこそです。
被災地の復興と、能登の皆さまに一日でも早く
安らぎの日が訪れますようお祈り申し上げます。

酒の大沢 大澤さん

能登の酒蔵は多大なる被害を受け
ました。しかし、他の酒蔵の協
力もあり、お酒造りを再開さ
れている蔵もあります。能
登のお酒、石川のお酒を
飲んで未来へ繋げて行き
ましょう。



北形青果 北形さん

能登のものが日々入荷して
きています。大変な状況の
中、生産者さんたちが作っ
て出荷してくださったもの
を食べて、復興支援してい
きましょう！



よこい青果 横井さん

能登から見慣れた生産者さ
んの名前の野菜が届くと、
とても安心します。近江町
らしく食で能登の復興支援
を一緒にして行けたらいい
なと思っています。



ヤマカ水産 上竹さん

これからの季節、メギス、ハタ
ハタ、アカガレイ、クチボソ
ガレイ、ミズウオなどは基
本能登から入って来ていま
した。また元通り蛸島など、
能登の方から入ってくるの
を今から心待ちにしてい
ます。



Ohmicho's New Shop



炭火焼STEAKS食堂
近江町のりちゃん

☎ 076-260-5029 ⌚ 10:00~17:00(L.O16:00)
🌐 https://www.instagram.com/noboruya_official/

能登牛をはじめとしたお肉の本当の美味しさを味わえます
「近江町のミートパーク」というコンセプトのもと、地元の方にも観光の方にもお肉を気軽に楽しんでもらいたいという思いで、お肉はイチオシの能登牛だけでなく、手に入りやすいような価格帯の国産牛も取り扱っております。安いお肉は安いお肉の美味しさが、能登牛は能登牛のおいしさがありますので、ぜひその違いを食べ比べて楽しんでいただきたいと思います。さらに神戸牛・但馬牛も扱っておりますので、そちらとの食べ比べもしていただけます。

また、お食事の食べ方3種類に加え、5種類の薬味もご用意しており、ひとつのお料理を食べるにも味を変化させるお肉のエンターテインメントを楽しんでいただけます。

また、日本酒とお肉を合わせるという部分を意識しており北陸三県からお酒を用意しました。3月からは牛すじと、牛たたきなどお肉単品のメニューも始める予定です。ご飯だけではなく、お酒に合うアテとして



↑タレは黒醤油と白醤油と煮切りダレの3種類、また、5種類の薬味をお好きなようにトッピング。金沢の伝統的な四十万屋本舗さんの金城漬、京都の錦胡麻、お茶漬け用のアラレ、山椒、わさびをご用意しております。

お店の人からのメッセージ



近江町のりちゃん
道淵さん

いろんなお肉がある中で、それぞれに美味しさがあるので、それに触れていただき、お肉というものをもっと楽しんで食べていただきたいと思います。そしてゆくゆくは「能登牛」の3文字をミシュランに刻みたい!!と考えながら取り組んでいますので、一緒に金沢のお肉文化を盛り上げましょう!



↑POPな雰囲気と明るい店内でお肉のエンターテインメントを存分に楽しんでください!

ご報告

令和6年能登半島地震に対する義援金の寄託について

今回の一連の取組は、鮮魚や農産物の一大出荷地として
当市場と関係が深い能登地方で発生した地震であることから、
組合員から「何か応援できないか」との声が多数寄せられたことから実施したものです。
能登半島地震からの復旧・復興にはまだまだ時間がかかると思われます。
近江町市場はこれからも被災地に寄り添い、
様々な形で、できる限りの支援を行っていきたいと思っておりますので、
引き続き皆様のご理解ご協力をお願いします。

第1号

フードピア金沢2024協賛 近江町鍋大会



2月3日(土)に開催した「フードピア金沢2024協賛 近江町鍋大会」において、例年は鍋を無料で振舞っておりますが、今回はチャリティ鍋として1杯につき100円以上の募金をお願いしたところ、301,558円の募金が集まりました。ご協力いただきました皆様、本当にありがとうございました。その全額を2月9日(金)に日本赤十字社石川県支部に寄託しましたことをご報告させていただきます。

第3号

近江町市場商店街振興組合では、1月1日に発生した令和6年度能登半島地震について、近江町市場商店街振興組合組合員に義援金を募ったところ、5,000,000円が集まり、2月9日(金)にその全額を石川県に寄託しました。

第2号

近江町市場内設置 募金箱



近江町市場内に設置している募金箱には2月末日現在で2,000,000円以上もの募金をいただいております。皆様からの暖かい気持ちは責任を持って日本赤十字社へお届けさせていただきます。引き続きご支援をよろしくお願いいたします。



近江町市場青年部 部長 坂野 肇



Self-checkout

セルフレジの導入

電子マネー・クレジットカード、現金などいろいろな手段の決済ができるようになりました。より便利にお買い物をしていただけます。

Inside the store

整理された店内

これまで通り豊富な品揃えは変わらず、きれいに整理された店内は、どこに何が売っているのがよりわかりやすくなりました。



↑毎日人気のお惣菜コーナー。近江町らしい対面販売。わからないことなどがあればお気軽にお尋ねください。



2024年2月
OPEN

Reopen after renovating

大口水産改装のお知らせ

設立80周年を迎える大口水産がリニューアルオープン。

店内レイアウトの最適化・キャッシュレスレジ設置・イートインスペースの拡充など、よりご利用しやすいお店になりました。

4月には精肉も販売予定になっておりますので、お楽しみに!



Expanding space

スペースの拡充

広くしたスペースは普段はイートインのスペースですが、時期によって物販、イベントを実施できる多目的スペースとなっています。



↑先日行われた震災復興支援マクロ解体イベントの様子。多くのお客さまにご来場いただき、喜んでいただけました。今後もイベントは開催されますので、お楽しみに!



近江町らしさも残しつつ近代化、少人化を目指して新しい店作りに取り組んできました。もちろんお客さんにはきちんと対応していくため、対面の売り場はしっかりと残してあります。近江町といえばやはり対面販売なので、困ったことでもなんでも聞いてください!

大口水産 山口さん



近江町のいいところ、「今」を融合させた新しいお店が登場
設立80周年を迎えるその節目として、より皆様に便利にお買い物をしていただけるようにお店の雰囲気を変えていこう、というところのひとつとして、今回の店舗改装となりました。
改装前の店の形に変わったのが、約23年前。そこから昆布コーナー、佃煮関連コーナー、鮭などのコーナーなど、お客様が欲しいものを随時取り揃えていくことで、形が細かく変わっていき、そうして付け足し付け足された売り場は細かくなっていきました。そうなるごとに何が売っているかがわかりにくくなり、地元のお客様、お店の仕入れのお客様、観光のお客様、最近では海外のお客様、それぞれ欲しいものを買いたいと思う皆様が店中でぐちゃぐちゃになってしまっていました。

そこで、今回の改装では、お客様がパッと見たときに、「ここには調味料が売っている、あつちには佃煮が売って、向こうにはお菓子があつち、と迷わず欲しいものを探せること、集中レジ・セルフレジを導入することでスムーズにお買い物ができること、現金支払いのみであるとか、カードであれば違う場所まで行かなければならないことなど、お客様がお買い物をされる際のストレスとなっていた問題を解決できるような形を目指した改装になります。

それは「見近江町市場らしさとは離れる部分もあるのかもしれませんが、近江町市場は2021年に300周年を迎え、江戸時代からずっと市場としてのお買い物のスタイル、何の列もなく目の前にいる店員から買うというスタイルが続いています。それがまた良さであるのですが、そこに集中レジなどを設けることで、決済だけは時間をかけずに簡単にハットできることが今のお買い物には必要なことだと考えます。そしてその中で店員と話ができる場所があることでこれまでの市場としてのスタイルは残しつつ、お客様が便利にお買い物ができるような売り場するという形になりました。

その中で、集中レジでしかお金払えませんかということかと言われそうですが、人があるコーナーにはその場にレジがある所もあるので、話をしながらその場で支払い物

をする、これまで通りの市場のお買い物のスタイルももちろん残してあります。

いつも来ていただいているお客様が使いやすいお店になりたいと思います。初めて来られたお客さんにとっても楽しめるようなお店にしたいという思いを合わせて形にしました。それは私たちがこれまで積み重ねてきたことをベースとして、現代のお買い物のやり方に合わせ、お客様が便利に買い物ができるベストな形を目指しました。

私たちが一番大事にしていることは、地元の人とにかく楽しんでもらえるか、ということ。地元と一緒に成長させてもらってきた会社なので、今まで通りそこは変わりません。そして、観光でいらっしゃる人にとっては、お買い物だけでなく、「食」をより楽しんでもいただきたい。本心に欲しいものだけ、目当てのものだけを買っただけなら、15分から20分あったら終わってしまいます。それだとせっかく来ていただいた意味がないので、それ以外の部分でどれだけ楽しんでもらえるかということについて、いろいろと考えを巡らせています。

地元のお客様にも満足いただけ、さらに観光のお客様にも楽しんでいただけたらいいな、お店となるようこれからも成長して行きます。ぜひいろいろな魅力を楽しみにご来店ください。

前田利家公金鯰尾兜

創作・荒木 崇／推奨サイズ:15cm以上 (初中級)

1枚:不切正方形1枚折り

----- 山折り線 ----- 谷折り線

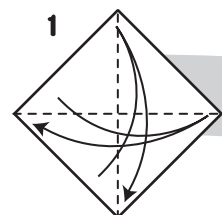


1枚で折ることができる前田利家公金鯰尾兜です。
一般的な兜は三角折りの基本形をベースとしていますが、
正方形で1番長い、対角の長さを使って考えています。
蛇腹状に折りたたむため目印となる折り筋を間違えないよう
に気をつけましょう。仕上げる紙は金色の紙がオススメ!
50cm以上の大きさの紙で作ると被ることが出来ます。

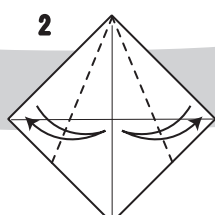
←おみちのおりがみマンこと紙文房あらしの荒木さん。
折り紙をはじめ紙のことはなんでもお任せ!



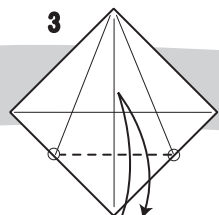
折り方動画はこちら



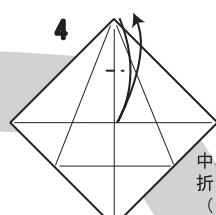
三角にそれぞれ折り筋をつける



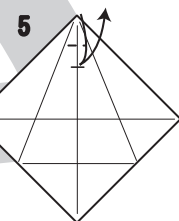
フチを折り筋に合わせて
折り筋をつける(両方とも)



○を結ぶ線でカドを折る

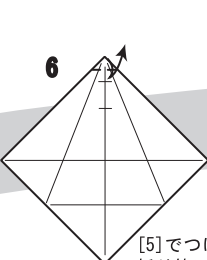


中心に合わせて
折り筋をつける
(目印の線なので
真ん中に少しだけつける)

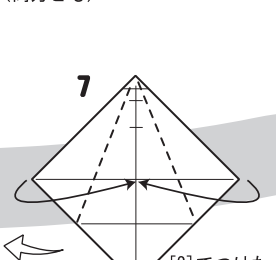


[5]でつけた
折り筋に
合わせて
折り筋をつける

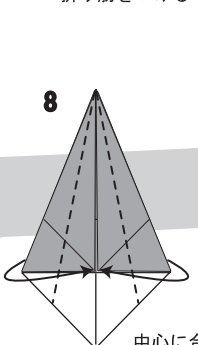
[4]でつけた
折り筋に合わせて
折り筋をつける
(目印の線なので
真ん中に少しだけ
つける)



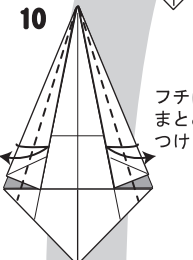
[2]でつけた
折り筋で折る
(両方とも)



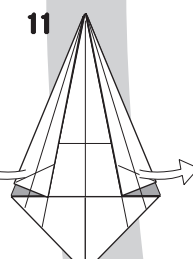
中心に合わせて
フチを折る
(左右とも)



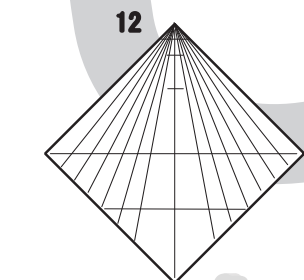
内側のフチも
含めてめくる
(左右とも)



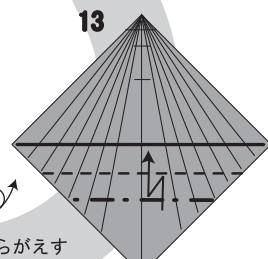
フチに合わせて
まとめて折り筋を
つける(左右とも)



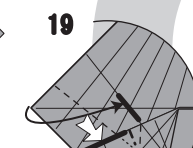
全部ひろげる



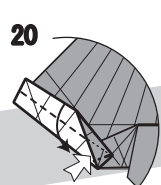
うらがえす



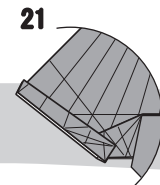
ついている
折り筋を使って
中心の折り筋に
合わせて段折り



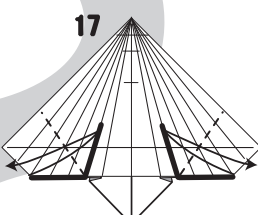
広げながら
フチと折り筋を
合わせて折る
(山折り部分のカドを
先に作ると折りやすい)



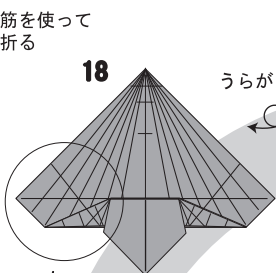
広げながら
フチとフチを
合わせて折る



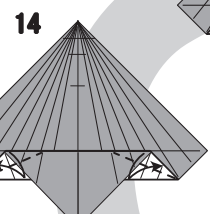
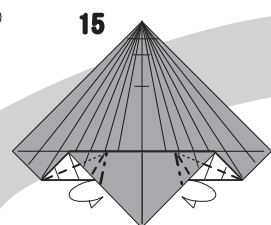
フチと折り筋を合わせて
折り筋をつける



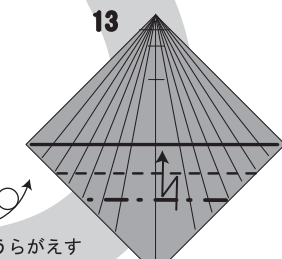
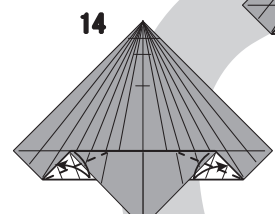
うらがえす



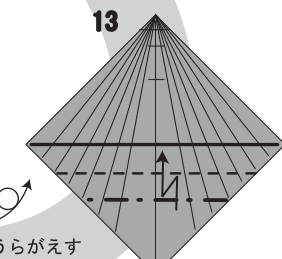
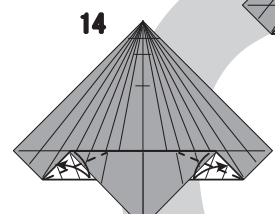
つけた折り筋を使って
引き寄せて折る



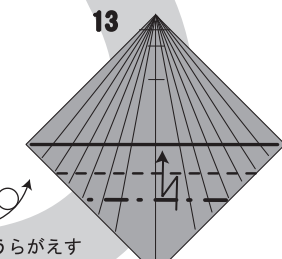
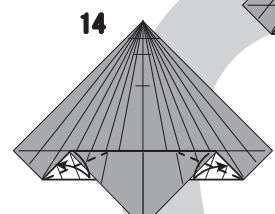
カドをフチに合わせて
折り筋をつける



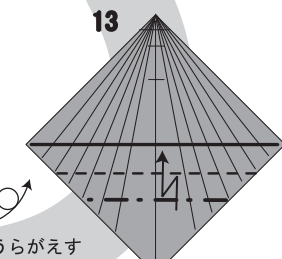
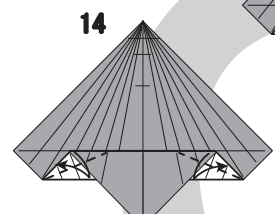
うらがえす



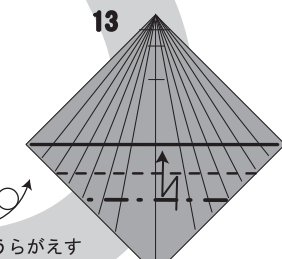
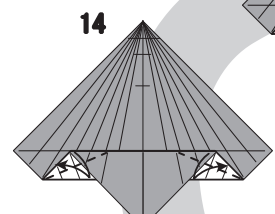
うらがえす



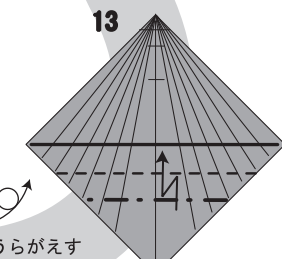
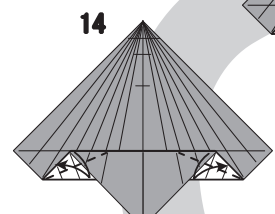
うらがえす



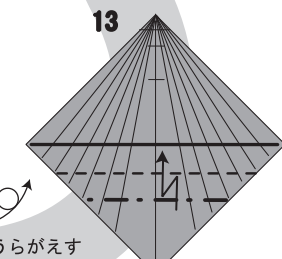
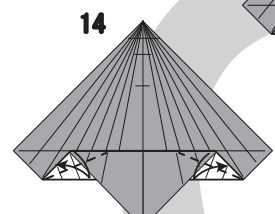
うらがえす



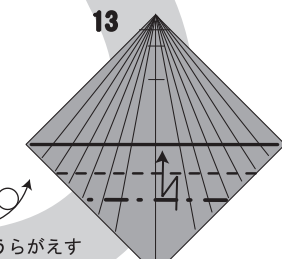
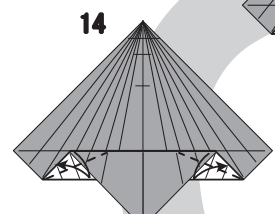
うらがえす



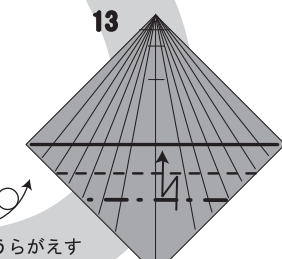
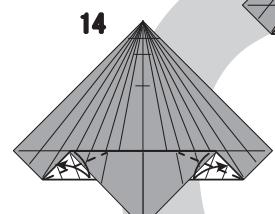
うらがえす



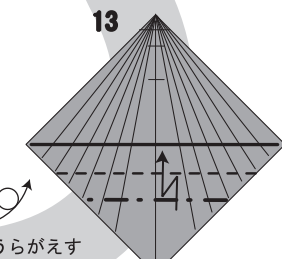
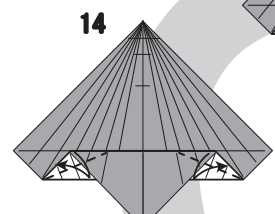
うらがえす



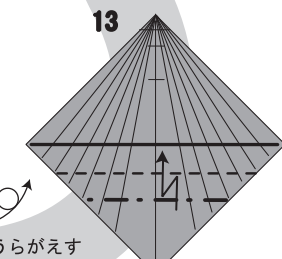
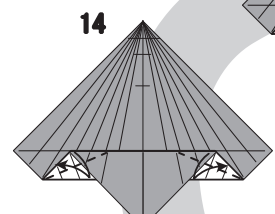
うらがえす



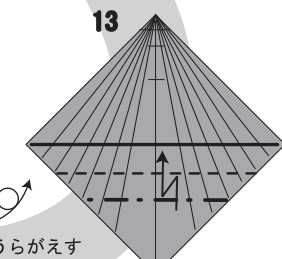
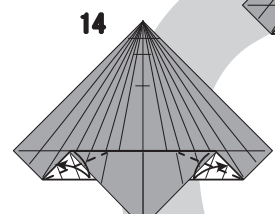
うらがえす



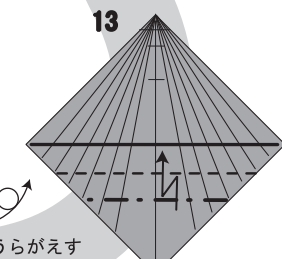
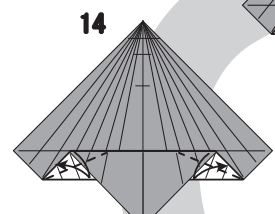
うらがえす



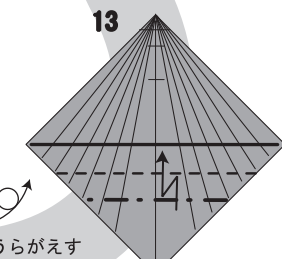
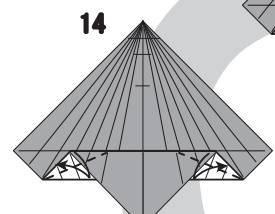
うらがえす



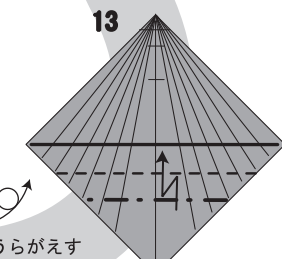
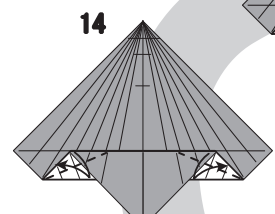
うらがえす



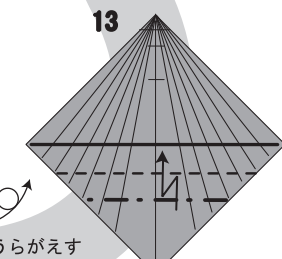
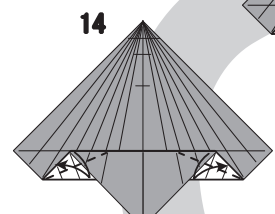
うらがえす



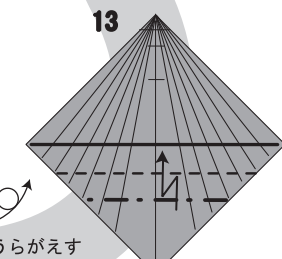
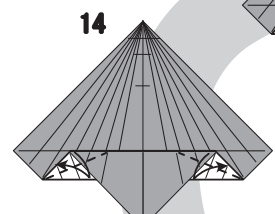
うらがえす



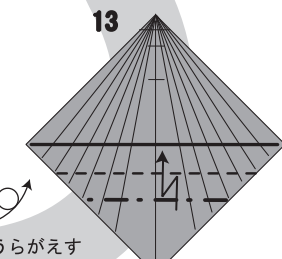
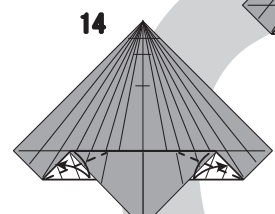
うらがえす



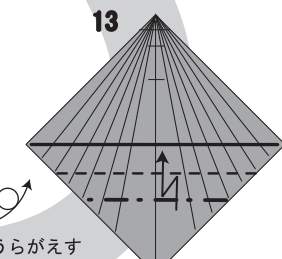
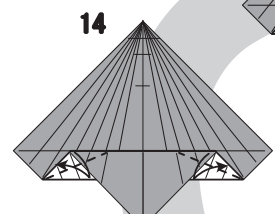
うらがえす



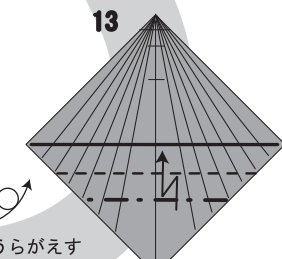
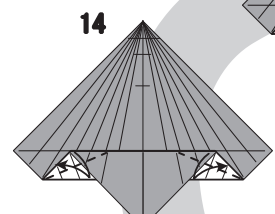
うらがえす



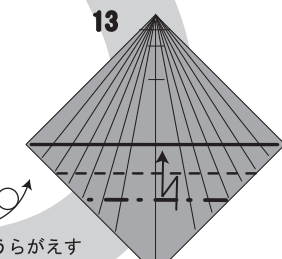
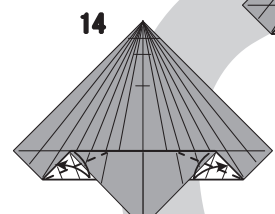
うらがえす



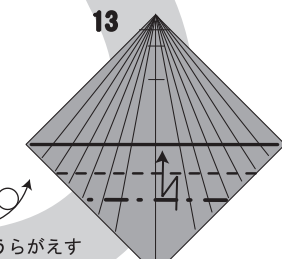
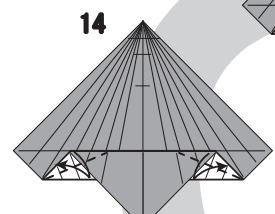
うらがえす



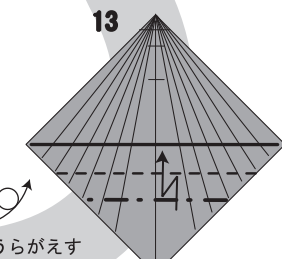
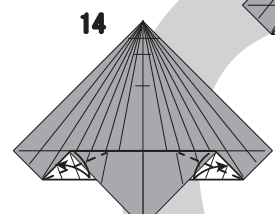
うらがえす



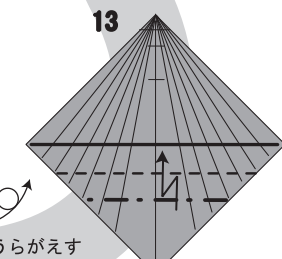
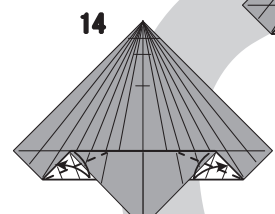
うらがえす



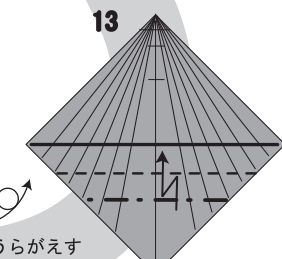
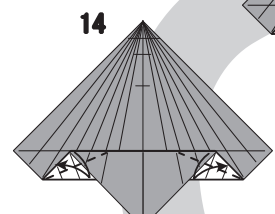
うらがえす



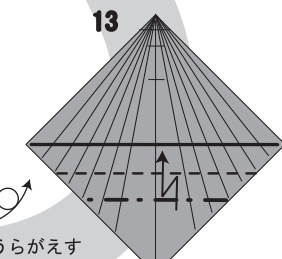
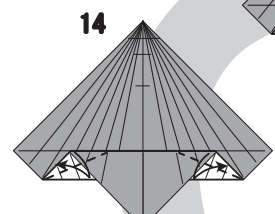
うらがえす



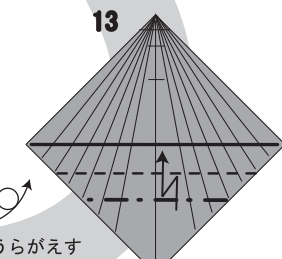
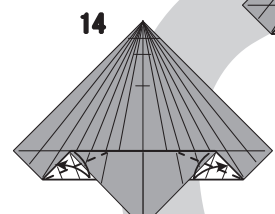
うらがえす



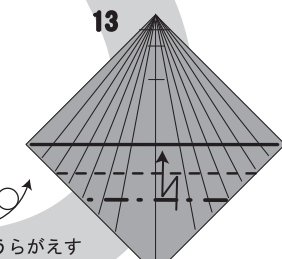
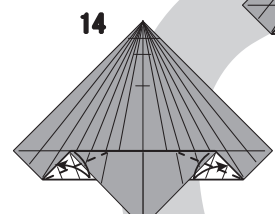
うらがえす



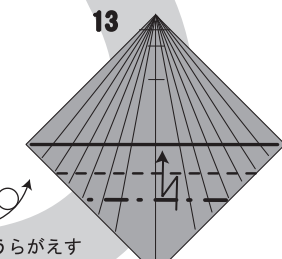
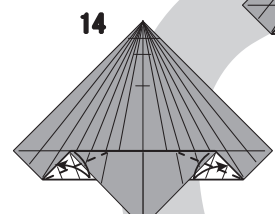
うらがえす



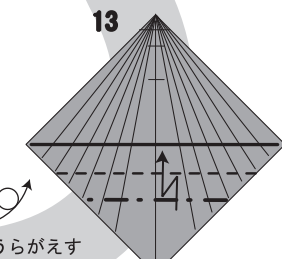
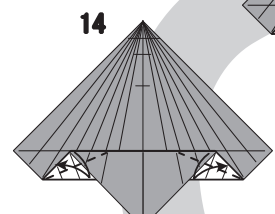
うらがえす



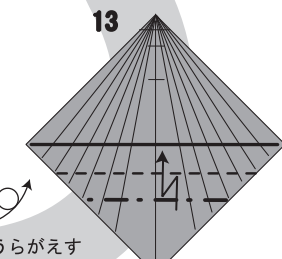
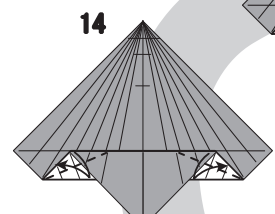
うらがえす



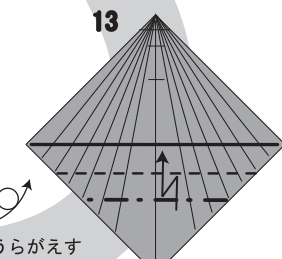
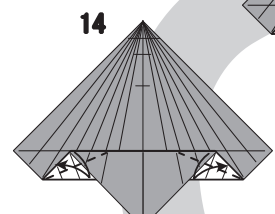
うらがえす



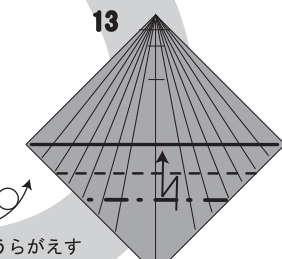
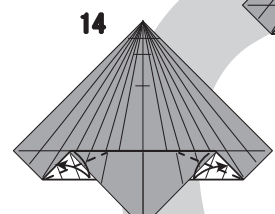
うらがえす



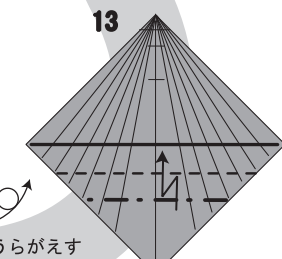
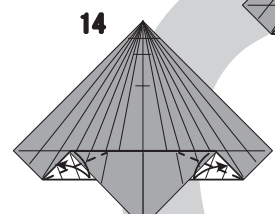
うらがえす



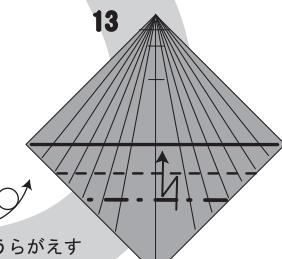
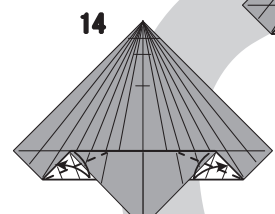
うらがえす



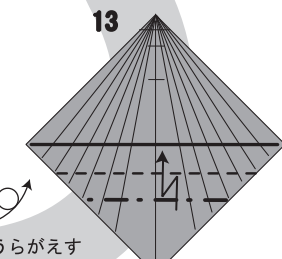
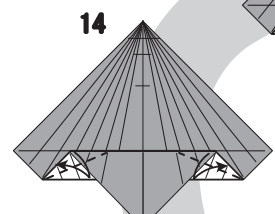
うらがえす



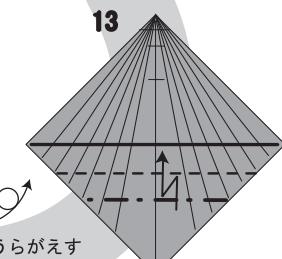
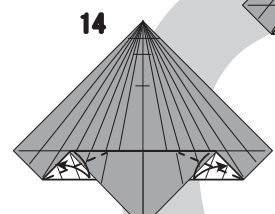
うらがえす



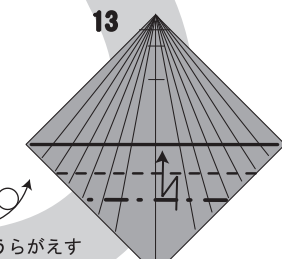
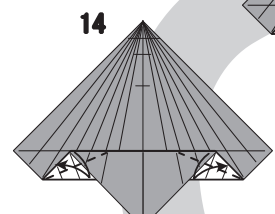
うらがえす



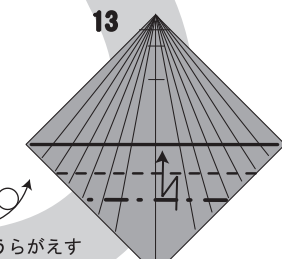
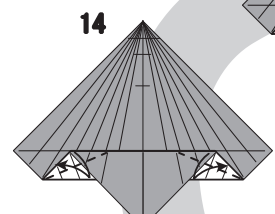
うらがえす



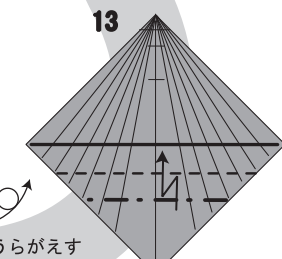
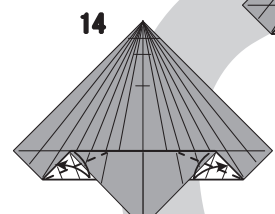
うらがえす



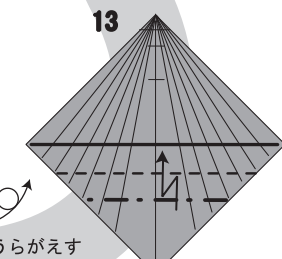
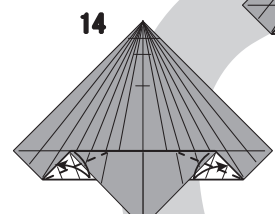
うらがえす



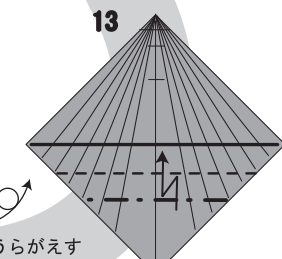
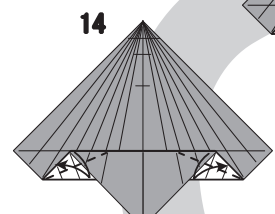
うらがえす



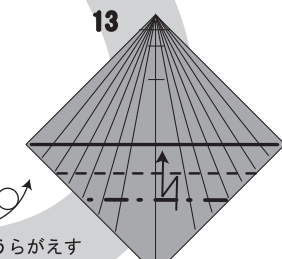
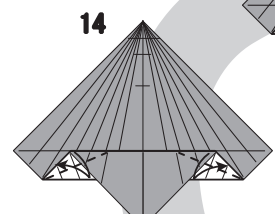
うらがえす



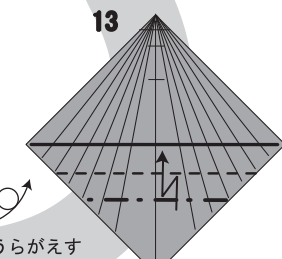
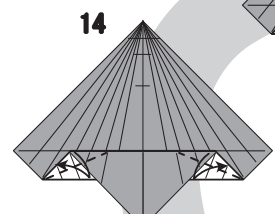
うらがえす



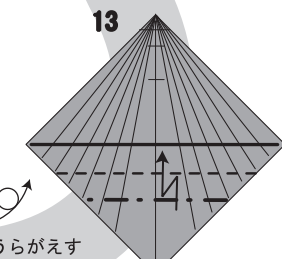
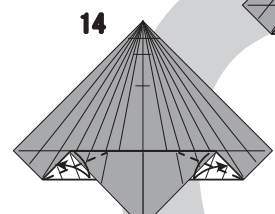
うらがえす



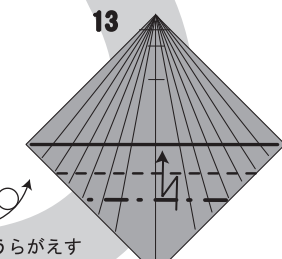
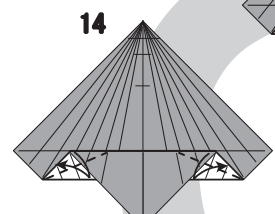
うらがえす



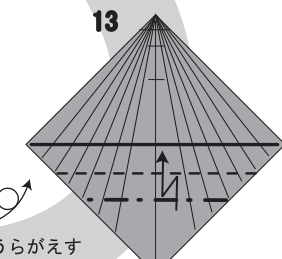
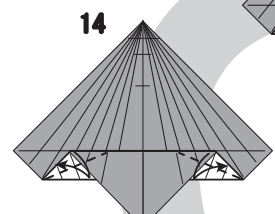
うらがえす



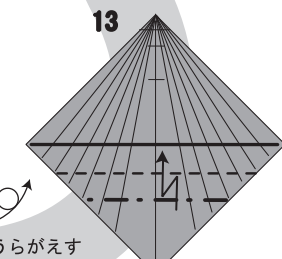
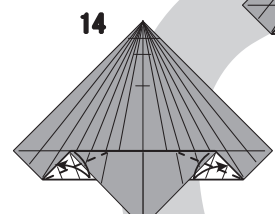
うらがえす



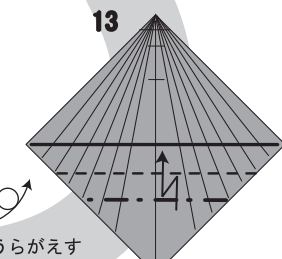
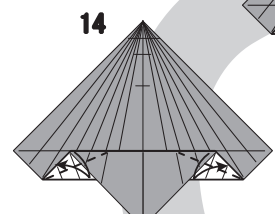
うらがえす



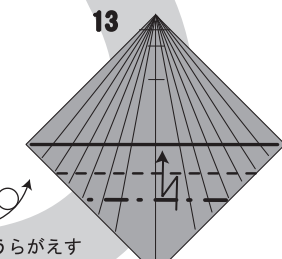
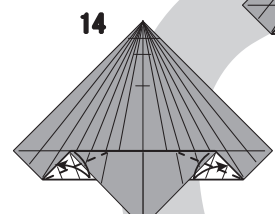
うらがえす



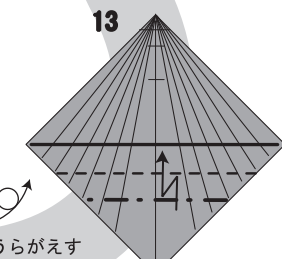
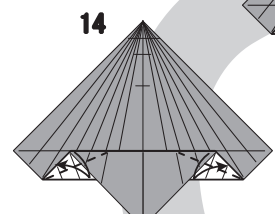
うらがえす



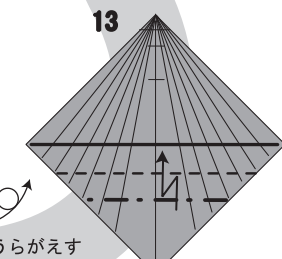
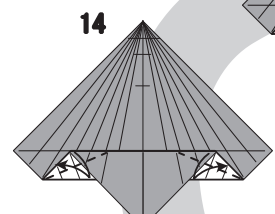
うらがえす



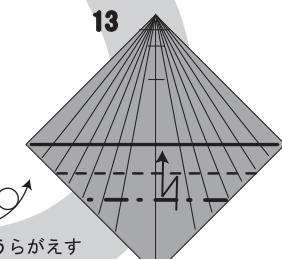
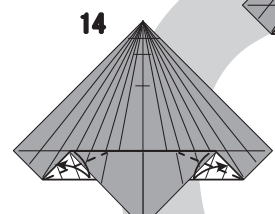
うらがえす



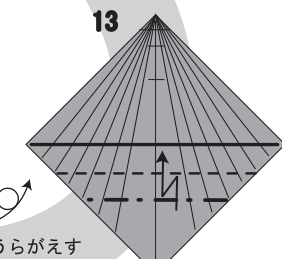
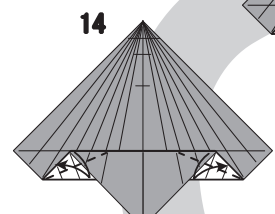
うらがえす



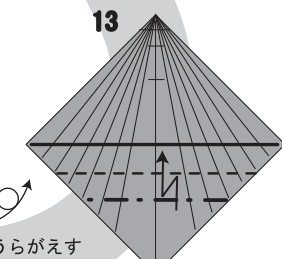
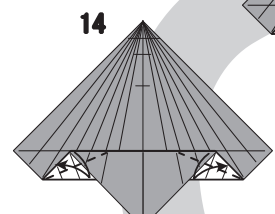
うらがえす



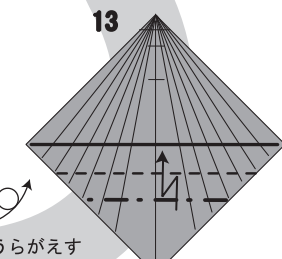
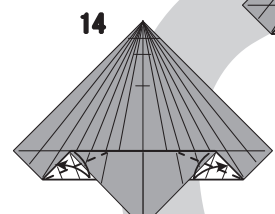
うらがえす



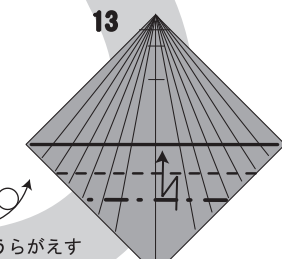
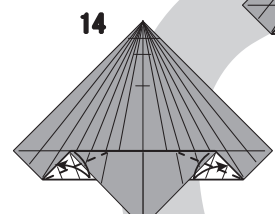
うらがえす



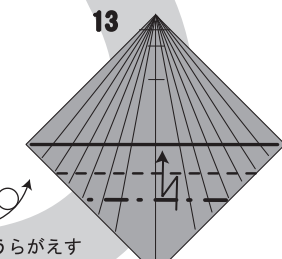
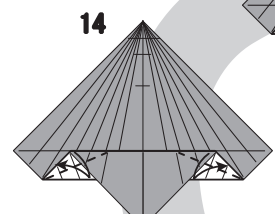
うらがえす



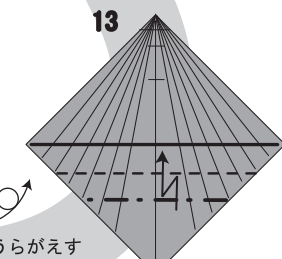
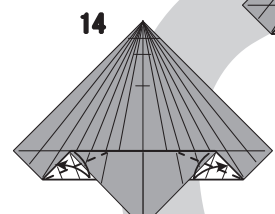
うらがえす



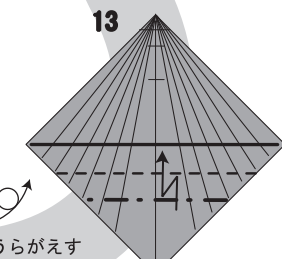
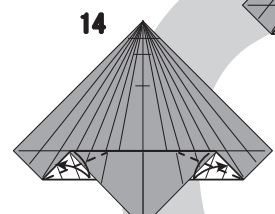
うらがえす



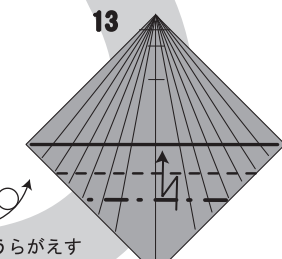
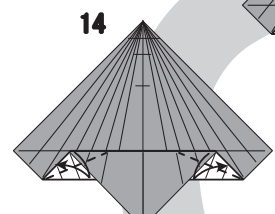
うらがえす



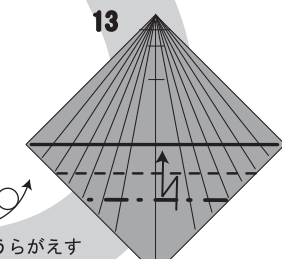
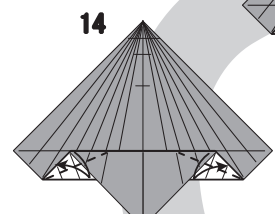
うらがえす



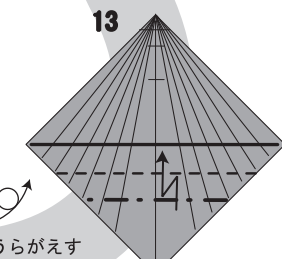
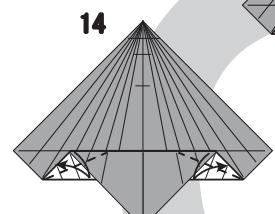
うらがえす



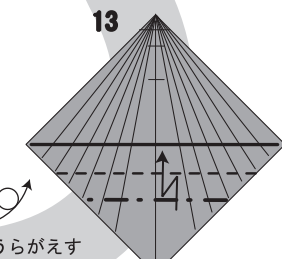
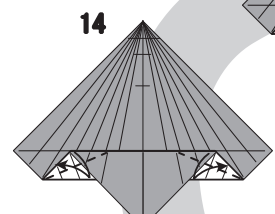
うらがえす



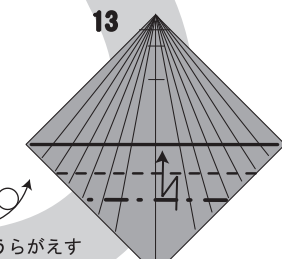
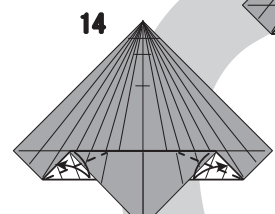
うらがえす



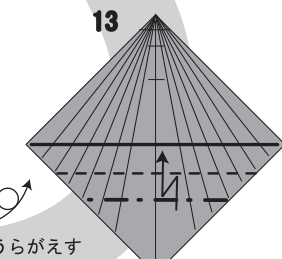
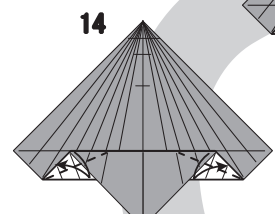
うらがえす



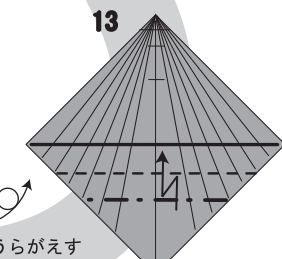
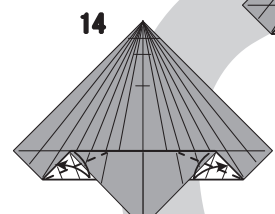
うらがえす



うらがえす



うらがえす



うらがえす

</



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



おみちよ体験どうだった?

探検は冷蔵庫はすごく寒かったし、氷砕くのもすごかったし、いろんな折り紙を見て楽しかった! 料理ではお魚焼いたり、大根スライスをしたりが楽しかった! 近江町ってまだまだいっぱい知らないものもあったから、またみんなでお買い物や遊びに来たいと思います!



金沢市在住
藤田さん・森さん親子

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?



材料 (2皿分)

加賀れんこん 生身 酒大匙 1 ごま油大匙 1
たれ: 醤油大匙 1.5 酒大匙 1 みりん大匙 1 砂糖小匙 2

- れんこんの皮を剥き5ミリの厚さに輪切りにする
- 蓮根に生身をはさんだら、両面に片栗粉をまぶし、油を引いたフライパンで両面を焼く。
- 焼き目が付いたら酒を回しかけ、ふたをして蒸し焼きにする。たれを加えて煮詰めたら出来上がり。

レシピのポイント

生身ではなく、ふかしやはんぺんを使っても美味しくできますよ!

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

親子おみちよ体験は
2024年6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



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23回 馬づら 東 基樹さん



『近江町市場』とのきっかけ

お店は片町で7年、田上に移って18年、今年で25周年になります。最初から知り合いの紹介でヤマカ水産に通っていて、以来ずっと近江町市場に通っています。お店を始めるきっかけは女房と一緒に店やろうと決めたことが始まりでした。もともとアパレル関係で働いていて接客が好きということ、料理は嫌いではなかったこと、なにより人と携わることが好きだったので、どのようなお店に行こうかと考えたとき、料理を通して人と繋がっていきたく、と思ったのがきっかけですね。

片町のお店の頃は近江町と中央市場に通ってました。ただ、片町のお店はちっちゃい店だったから、中央市場では仕入れる時、箱買いというロット（一回の仕入れ量）が大きくなってちょっと大変だな、と。そうなるをやつぱり小売りで買える方が何かと便利だなということ、近江町をメインで買い物に行くようになっていきました。

みんな売ってる人の顔を見て買うから、初めての人が多かったり、慣れていない人に対しては接客スタイルを変えていくことも大切かなと思います。怖そうだなって思われながらも通って



スーパーとの違い

スーパーは物で買うけれど、近江町は人を買うということが特徴。この人からなら安心して買える、という部分はスーパーにはないですね。スーパーでは並んでいるものを自分で見て買うだけだけど、近江町では、「今日これいいよ」や「これはちょっと古いわ」って教えてくれたりするんで、この人に勧められれば間違いない、という信頼がある。

それに季節感。近江町にいれば全部そこでわかりますよね。あ、こんなもんも出たんやとか、そういう部分は実際に行かないとわからない。それはスーパーでは感じられない部分。スーパーだったら年中安定して同じものがある。それが強みなかもしれないですけど、近江町にはそれがなく、これが出てきたら春やな、夏やなと言ったことがわかりやすい。それを楽しめることも魅力です。

『近江町市場』のハードル

仲良くなれるといけれども、最初は入りづらいしやべりづらいということがあると思う。売場の人はちょっと怖そうだな（笑）

『近江町市場』の変化

やつぱり、地元の人々が少なくなったということでは残念だなと感じています。もちろん観光客で成り立つ点もある、そういう部分も大事です。でも商品が買いたいという人、人を避けて買いたい物を買いたくない、という状況はやつぱり不便ですね。以前はそんな感じじゃなくて、おばちゃん歩いてる様子を見ながら、人がたくさん居るところには「おっ、何かいいもんあるのかな？」と思えるような光景が日常でした。それが今では人が居るところとなると炬燵焼きで食べていたり、串を食べていたりの行列であつたりとかが目につくようになって、食の市場のようになってしまっている。そんな人ばかりが見えるようになったと思います。そういう意味ではだいぶ変わったんじゃないかな。

でも昔から商品売ってる人は変わっていないし、売っているものも変わっていない。いろいろ変わっていても、そこは昔から一緒ですね。

してみるといいのかも。そして新たな人たちが来てくれるようになってほしいですね。

『近江町市場』へメッセージ

守るものは守ってもらって、もっといろいろなことにチャレンジしてほしいと思う。大切なことを守っていくのは当たり前。ただ、それを守るだけじゃ何も生まれてこないの、色々なことにチャレンジしてもらって、市場全体でもっと活気付いてほしい。食へ歩きとか、そういう文化もいかもしれないけれど、やはり金沢に根付いたものを生かして、もっと地元の人に愛されるように頑張ってほしいと思います。

最後に、今は先日の震災で能登のものが無いのが残念。復興には時間がかかるやろうと思うので、支援に繋がるように、まずは能登祭じゃないけど、何かしてあげられたいとは思っています。

ーお忙しいところありがとうございました！



酒味処 馬づら
〒920-1157 金沢市田上さくら2-26
TEL: 076-263-3040
<https://umadula.gorp.jp>



↑ ゆったりと温かみのある店内は家族連れも多く訪れます。
旬の料理の数々はどれも絶品。お腹も心も満たされるお店です。



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



クリスマスにぴったりのお肉料理
しもおき ひろこ先生

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。

