



～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 27

2024 夏



おみちよの夏、
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 夏 27 2024年7月30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

おみちよサポーターのみなさんとの懇親会は時間が予定時間になっても話が尽きない充実した時間でした。市場で働く人、お買い物に来てくださる人、これからおみちよを育てて行きたい人など、みなさんで、また次号、元気に会いましょう。

※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

8月 16日 9月 20日 10月 18日 11月 15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。

ご報告

近江町市場青年部設置の 令和6年能登半島地震に対する義援金の寄託について



近江町市場内に設置している令和6年能登半島地震災害義援金箱には多くの皆様からの暖かい気持ちをいただいております。先日6月20日に、能登半島地震災害義援金を近江町市場青年部 坂野部会長より、日本赤十字社石川県支部小嶋事務局長へ



6,092,889円の募金を贈呈させていただきましたことをご報告させていただきます。引き続き暖かなご支援をよろしくお願いいたします。

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。メールにてお問い合わせ下さい。

おみちよサポーターとの 交流イベント開催

近江町市場が好き！近江町市場を応援しよう！という思いにこ賛同いただける方に参加いただいている「おみちよサポーター」。多くの皆様に会員になっていただいております。おみちよサポーター事務局一同本当に嬉しく思っています。今回、そんなおみちよサポーターの皆さんと、近江町で働く人たちが顔を合わせて話をするイベントを開催いたしました。旬の鰻を使った料理とおにぎりを食べながら、みなさまの想いや意見を伺い、また、近江町で働く私たちの思いをお伝えすることができた時間となりました。

今後も定期的に同様のイベントを開催していきたいと考えておりますので、みなさまぜひご参加ください。

観光客と地元客のバランスをどう考えているのでしょうか？そして、将来的に近江町市場はどのような方向に進んでいくのでしょうか？

近江町市場の今後のあり方については現在進行形で模索中です。事業主たちは生計を立てるために売上を上げる必要がありますが、そのため観光需要を重視していますが、従来からの地元のお客様をないがしろにすることは避けたいと考えています。このバランスを取ることが難しく、常に様々な方法を検討しています。

市場は「金沢市民の台所」という柱を掲げていますが、170の事業者それぞれに異なる意見やニーズがあるため、運営は複雑です。しかし、地元のお客様のために、親子体験イベントやふれあい講座、市民感謝デーなどの取り組みを行っています。市民感謝デーは毎月第3金曜日に駐車料金1時間無料や特売品の提供などで地元客への感謝の気持ちを伝える機会となっています。

そうしていくうちに、郊外型のスーパーの拡大、家族の形態の移り変わりなどで徐々に市民の人たちの足が遠のいたこと、新幹線の開業で観光のお客様が増えたこと、また、市場で働く人の高齢化で日常的なお買い物のお店が日曜営業を行わなくなっていくことなどで現状の日曜営業の状態になっています。

一方で、働いている世代にとっては平日は買い物に来れないから、週末にまとめて野菜を買いに来る方もいらっしゃる。土日は混雑するため避けたいが、その時間しか来れない人もいますので、日曜営業はやっぱり意義のあることだと思っています。そういう状況の中で目的のものがあつたり、パッとお買い物を買いたい、ということであれば、店舗の人と仲良くなり、注文をしておき、さつと買物を済ませることができると、ということも知って欲しいですね。

駐車場の出口が渋滞することがあるので、簡単に支払いができるプリペイドカード・キャッシュレス決済などの導入を検討してもらえると嬉しいですね。

現在キャッシュレス対応を検討するための議論が行われているところです。

いちば館とふれあい館の駐車場ではサービス券を販売しており、これらは共通で利用できる。しかし、サービス券の存在があまり

方法を考え、近江町市場が地域の人々にも観光客にも愛される場所であり続けるよう努めていきます。

営業時間や休業日の情報が分かりづらいので、統一された情報提供があるとうれしいです

営業時間は正直きつちりとしたものはありません。それこそ無くなり次第終了みたいな感じですね。水曜日も中央市場が休みの時は休みますが、中央市場で競りが行われる時はお店も開けていますし、生鮮食品以外のお店はもちろん開いています。基本的に皆さん朝は業務（飲食店など）の仕入れの買い物があるので早い時間に始まり、早い時間に終わっています。もちろんお店によってその時間は違いますが、それぞれのお店が日々その情報を発信することは現状ちょっと難しいかなと思います。かといって何も無いというのはなくて、何かやらなきゃいけないというののは常々思っています。

告知されていないので、それらをより周知してもらえないようにしたい。また、時代に合わせたニーズに応えられるように検討を重ねていきたいと思っています。

買物をしてしていると観光客のスーツケースなどで道が塞がれていることがありますので、注意喚起や預かりサービスなど検討していただきたいです

場内にスーツケースを持って入らないで、とは言えないので、配慮できるよう考えていきたいです。例えば荷物の一時預かりみたいなサービス機能をどこか設けた上で注意喚起をすることができかなと思います。それは今後の課題だと思います。

また、ちょっと別の話ですが、今インバウンドのお客様がとて多くこ来場いただいています。でもそういう人たちが賑わいの一つと思って、受け入れざるを得ないかなという感じですが、ただ、今ほどおっしゃったが、観

観光の人がいない早め（7時や8時）にお買い物に来ていただいてもいいのですが、早い時間ですと業務筋の方がいらっしゃるのとお店の人が対応をできないことがあります。そのような形なので、一般の方は9時以降に来てくださいなとアナウンスはしています。

営業時間や休業日の情報が分かりづらいので、統一された情報提供があるとうれしいです

もともと日曜営業は2009年にいちば館がオープンと同時に行われました。それまでは日曜はほとんど営業していませんでした。日曜営業をはじめるにあたっては日曜日にもお客様がいらっしゃるの、みんなでお店を開けてみませんか、というところから始まりました。そうして日曜営業がはじまり、はじめの頃は休んでいたお店も日曜日の様子を見て、「お客様がこれだけいらっしゃるならお店開けてみるか」となり、8割ほどのお店が営業していました。

光の方が大きなキャリアケースを持って場内を歩いていると邪魔だし危ないという現状を鑑みて、組合としても何か注意喚起なり対策を考えていかなければいけないと思います。昔から様々な対策が議論されてきたが、すっきりとした解決策は見つかっていません。

以前、市場のエリアを時間帯や利用者で区切る、観光客専用道路・地元客専用道路を設けるなどのアイデアもありましたが、正直現実的ではありません。また、観光客との価格差をつけるなどの方法も検討されたが、現時点で有効な解決策は見つかっていません。だからこそ現実的にできることを少しずつやっています。



↑ご参加いただきありがとうございました。今後も一緒に近江町を盛り上げましょう。



NEW SHOP

NIKUO 近江町市場店

☎ 090-1396-2915 ⌚ 9:00~17:00
🌐 https://www.instagram.com/nikuo_ohmicho/



おすすめは、能登牛を使った串。一本で様々な部位を楽しめるので、食べ比べができる贅沢な一品となっています。能登牛がない時には A5 ランクの黒毛和牛を使用し、味には絶対の自信を持っています。価格は少し高めかもしれませんが、品質の良いお肉を使っているので、その味をぜひ楽しんでください。

老舗精肉店が能登牛をお届けします
創業74年の老舗精肉店「NIKURO 中谷精肉店」の新店舗が、4月、大口水産内にオープンしました。地元の皆さんに美味しいお肉を楽しんでもらいたいという思いから、能登牛を中心に提供しています。
近江町店では、能登牛を月に1頭仕入れて提供しています。本店では2〜3ヶ月に1頭しか扱っていないため、近江町店での能登牛の取り扱いが特別なのです。能登牛が入手できない時は、国産のA5ランクの黒毛和牛を使用する予定ですが、基本的には能登牛にこだわっています。能登牛にこだわる理由は、地震の影響で能登牛の頭数が少なくなり、種付けも進んでいない現状に対し、復興支援の意味も込めて行っています。能登牛というブランド自体が希少になりつつある中で、生産者を助け、地元のお肉の美味しさを味わってもらいたいという思いがあります。ぜひ美味しいお肉をお求めにご来店ください。

お店の人からのメッセージ



NIKUO
中谷さん

「NIKUO」近江町店では、地元の美味しいお肉を通して、皆さんに贅沢なひとときを提供します。能登牛や黒毛和牛の美味しさを存分に味わえる「NIKUO」にぜひお立ち寄りください。



↑ 精肉はもちろん、お惣菜メニューも豊富。こだわりのお肉を使ったお惣菜は絶品です。



NEW SHOP

近江町横丁
名代 宇奈とと

☎ 076-255-3675 ⌚ 11:00~21:00
🌐 https://www.instagram.com/unatoto_ohmicho/



「宇奈とと」のいち押しメニューはやっぱり鰻。価格はリーズナブルながら、その品質は国産に劣らず、ふっくらとした美味しい鰻をご提供。オーダーが入ってから備長炭の焼き台で焼き上げるため、外パリッ中ふっくら。焼きたての炭の香りが楽しんでいただけます。焼きたての鰻を思う存分お楽しみください。

昭和レトロ感が漂う店内でゆったり一杯
昭和レトロな雰囲気漂う「近江町横丁」は、美味しい料理でみなさんを笑顔にしたいという願いを込めたお店づくりを目指しました。テーブル席はもちろん、おひとりでも気軽に立ち寄れるカウンター席や立ち飲みテラス席をご用意。のんびりとした空間で、気取らずに訪れてもらえるお店作りを目指しています。金沢おでんに海鮮、珍味、肉料理と居酒屋メニュー、豊富なメニューに加えて、もちろん「宇奈とと」の看板メニューの鰻を味わっていただきたいです。
国内外からの観光のお客様さんをはじめ、地元の方々にも気軽に訪れてもらい、懐かしい雰囲気の中でちょっと一杯ひっかけたいってほしいと思いで、日々営業しています。



↑ 近江町市場といえば海鮮ですが、ハラミステーキも人気。ジューシーなハラミは絶品です。

お店の人からのメッセージ



近江町横丁 名代宇奈とと
栗田さん

昭和レトロな雰囲気の中、石川の新鮮な魚や肉、お酒を楽しみながら、心地よいひとときを過ごしていただけます。料理の美味しさはもちろん、「宇奈とと」の魅力はその懐かしい雰囲気と楽しい空間の提供にあります。ぜひ一度、足を運び、贅沢なひとときをお楽しみください。



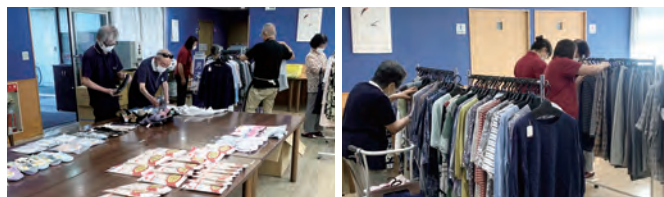
↑ ゆったり雰囲気の店内で楽しんでください。店内にトイレもあるので、安心です。

介護・ライフケア用品 拡充しました

「介護に必要な物をいつでも必要ときに手に入れたい」という声から
介護用品の取り扱いを拡充しました。



支えてくれたみなさんへの恩返し
近江町の原宿オーミスーパーにて、2023
年の6月から介護・ライフケア用品が販売さ
れるようになりました。店舗での購入はもち
ろん、購入した商品の配達を行ったり、月に
度、外部で販売会を開催しています。また、電
話・FAXでの注文も受け付けており、介護・
ライフケア商品の需要が増えている中で、
「オーミスーパーに行けばこういうものがある
らしいよ」と口コミでじわじわ広がっています。
郊外型の店舗が増えたことによる交通弱
者や買い物弱者の皆さまへ、また、高齢化によ
り外出が難しくなった年配の皆さまへ。これ



まで60年以上に渡りお店を支えてくれた皆
さんのために何か恩返しができないかと考
え、この取り組みを始めました。普段着と緒
に買えるためわざわざ専門のお店に行く必
要がない、家族がいざ必要となったときにど
で買えばいいかわからない、など、ニーズは
様々。必要となった時に皆様へオーミスーパー
では介護・ライフケア用品を全て揃えること
ができるお店を目指しています。
取り扱いを始めてから1年と少しですが、
とても喜ばれており、これからは近江町を、
さらには日本を支えてきた皆さんのために何
かしたいと考え、販売を行って行きますの
で、お気軽にお立ち寄りください。



オーミスーパー
松岡さん

お客様の生活環境に寄り添い、暮らしに役立つ商
品を種類豊富に取り揃えています。お困りのこと
がございましたら、どんなことでもお気軽にご相談
ください。



宅配サービスははじめました

オミQ便

衣料品・介護用品宅配サービス
by オーミスーパー

5,000円以上お買い上げで**無料配達**

申込用紙の必要事項をご確認・ご記入の上

お電話FAXメールにてお申し込みください。

☎076-221-0458

☎076-221-0479

✉youfukuya@ohmi-super.com

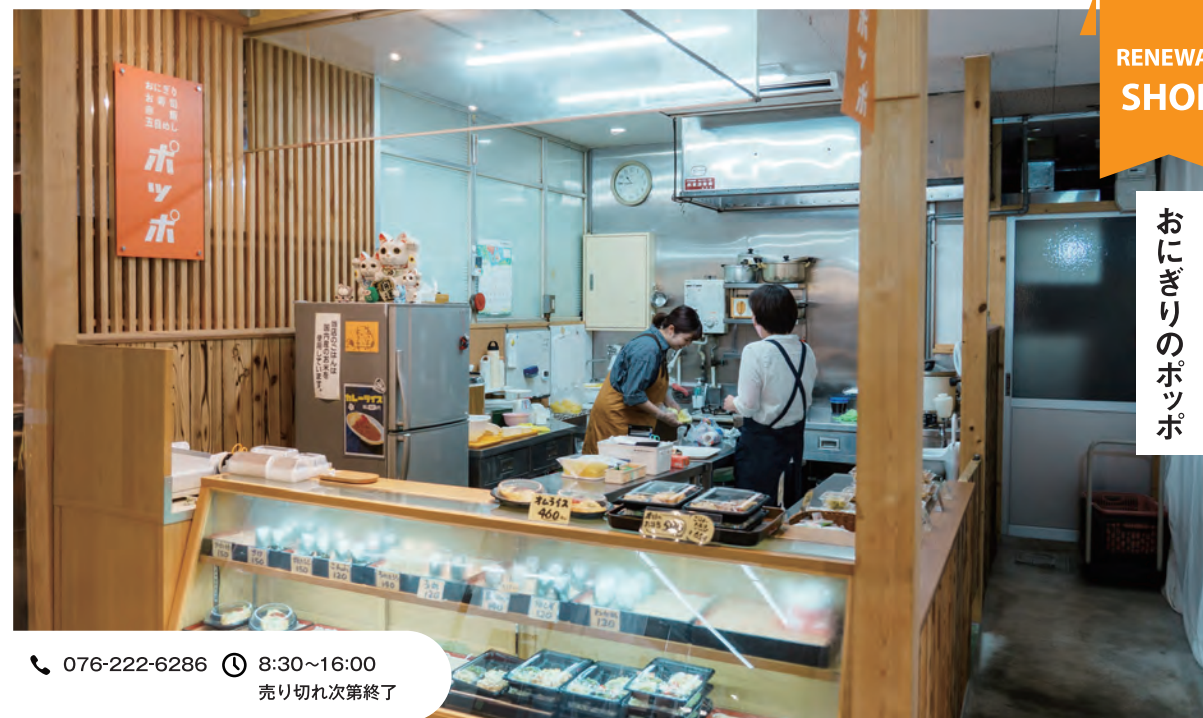
カタログ・注文用紙、配送可能エリアなど、その他詳細は右
QRコードより、ホームページをご確認ください。



<https://ohmi-super.com>

RENEWAL
SHOP

おにぎりのポッポ



☎ 076-222-6286 ⌚ 8:30~16:00
売り切れ次第終了



おみちよのお腹を満たし続けてくれる老舗です
近江町で働く人たちに愛され続けている「ポッポ」。先代が
引退され、「お店はどうなったの?」という声も聞かされていまし
たが、4月より新たなスタッフにより再スタートを切りまし
た。お店を引き継ぐことになり、数年前から引退を考えていた
という先代(義理の父母)と緒に、2年前からお手伝いとして
お店に入り、ポッポの味を受け継いでいきました。
そして今年の4月に先代が引退され、新たな体制で「ポッポ」
が再スタートとなりました。新たにお店を引き継ぐにあたり
「みなさんが通ってくださった『ポッポ』をこれまで通り1
日1日継続させることで精一杯です」とお話しされる「新ポッポ
さん」。6月からからは娘さんもお手伝いに入り、親子二人体
制でお店を運営することになりました。これまでと変わらない味に加え
て、新しい魅力あふれる温かみのある料理を提供しています。

お店の人からのメッセージ



おにぎりのポッポ

「ポッポ」では、お弁当の取り置
きも可能です。大量には作れ
ないものの、その時期に合っ
た美味しい料理を心を込めて
提供しています。これからも、
地域の皆さまに愛される場所
として、家庭的な料理と温か
いおもてなしを続けていきま
すので、みなさま今後ともよ
ろしくお願いします。



↑ 近江町市場関係者、市場に出入りする“通”御用達。手作りの味は毎日美味しいです。

カメ (初中級)

創作・荒木 崇 / 推奨サイズ: 15cm以上

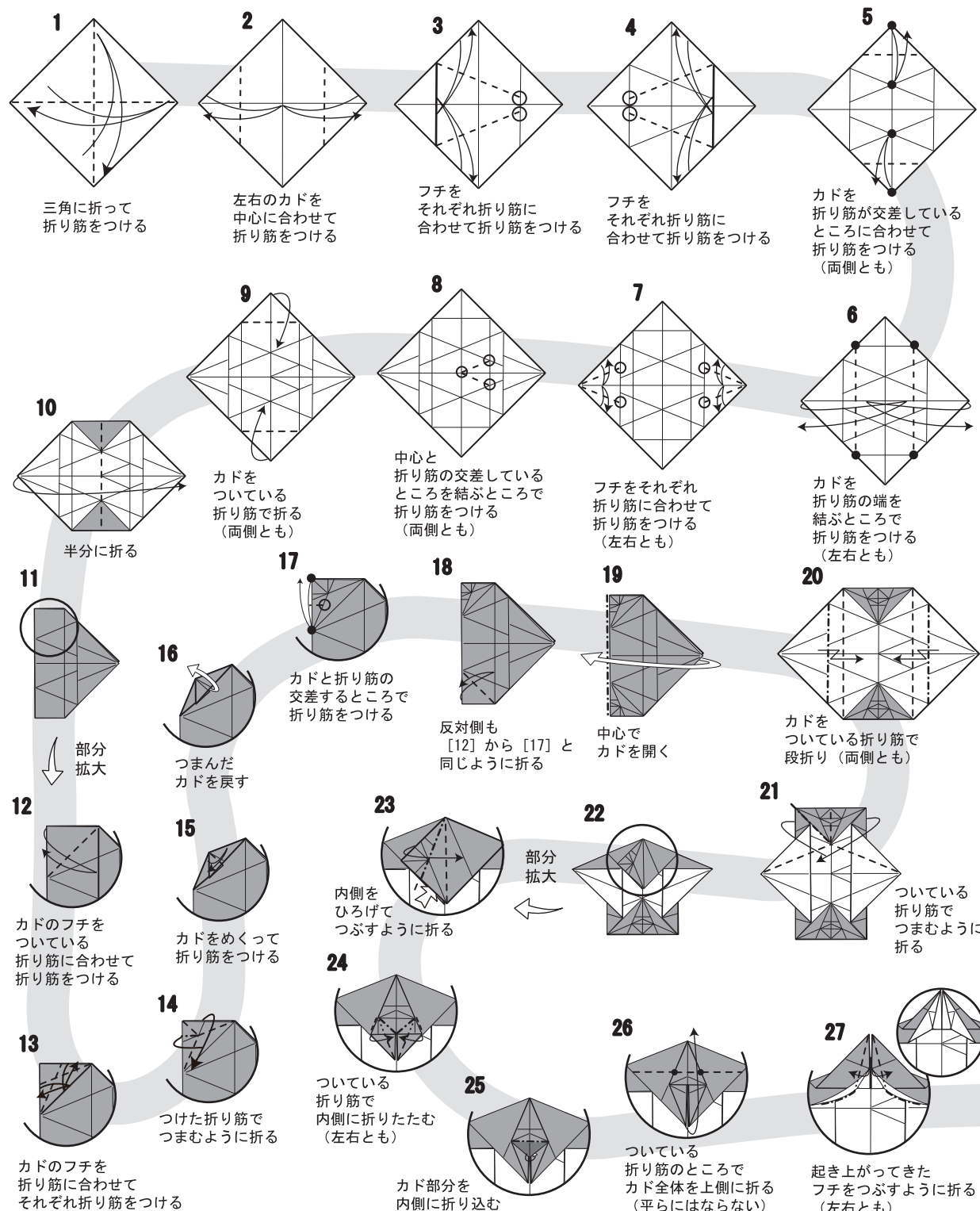
1枚: 不切正方形1枚折り

----- 山折り線 - - - - - 谷折り線

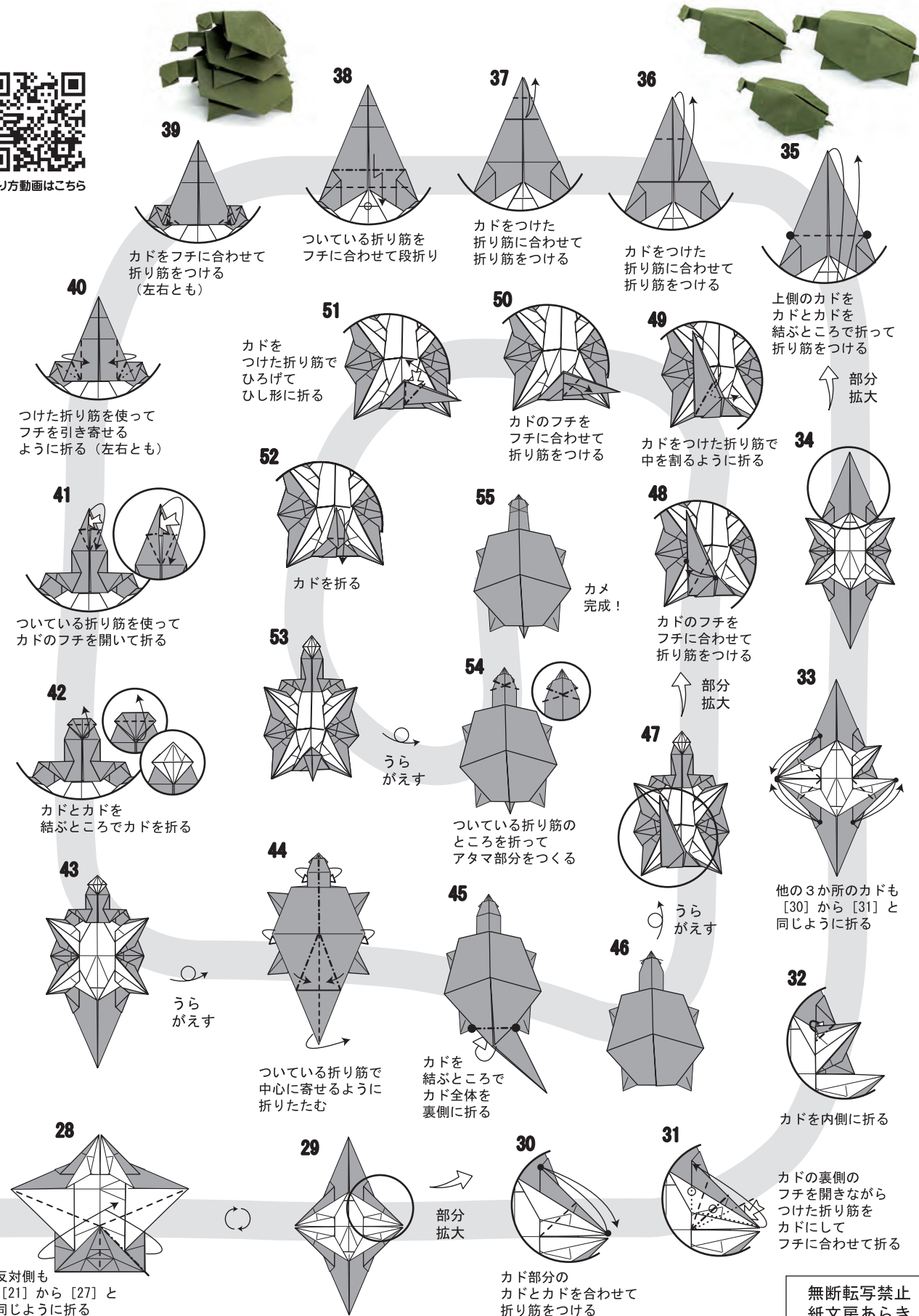


1枚で作ることができるカメです。序盤の[3]・[4]の甲羅のベースとなる折り筋の位置がずれないように正確にしっかりとつけることが重要です。髪の大きさを変えれば甲羅の上に重ねることができます。いろんな色をたくさん作って楽しんでください!

←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



イワシ
ハンバーグ

材料(4人分)

イワシ 5匹 絹ごし豆腐 1丁 玉ねぎ 1/2個 卵 1個
 パン粉 大さじ 5 強力粉 大さじ 1 生姜 1かけ 塩 コショウ
 トマトソース：
 トマト水煮 1缶 ニンニク 1かけ 玉ねぎ 1/2個 ハーフソルト

1. 玉ねぎをみじん切りにする。豆腐はクッキングペーパーで包んで2分間チンして冷ます。
2. イワシを手開きにして包丁で叩きミンチにした中に他の材料を合わせこねる。
3. フライパンに油をひき、片面をこんがり焼く。もう片面は蓋をして弱火で焼く。
4. 焼けたらトマトソースを上にかける

トマトソース

1. 玉ねぎをみじん切りにする。ニンニクはつぶす。
2. 小鍋に油をひきニンニクを入れる。香りが出てきたら玉ねぎを炒める。
3. 炒めた玉ねぎの中にトマト缶を入れハーフソルトで味付けをする。

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。

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

おみちよ体験どうだった？

今日は初めて鰯を手で捌いたことが、一番楽しかったです！
 近江町市場には月に一度、お魚やお花を買いに訪れています。これまではちょっと聞きたいことがあるんだけど、お店の人忙しそうだし、話したりしてもいいのかな、と少し迷っていましたが気軽に話をしてもいいんだ、ということが分かったので、今後はいろいろお話ししてみたいと思います。



金沢市在住
 渡部さん親子

みんなで楽しくおみちよで食育体験！



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9月・11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24回 ふく楽 福島 勝則さん



『近江町市場』とのきっかけ

調理師学校を卒業し、全日空ホテルがオープンした際に新入社員として働き始めました。3年ほど勤務した後、新たな経験を求めて兵庫県西宮にある都ホテルへ移りました。その後、京都に移り金沢に戻ってきました。金沢では額にある「割烹みやかわ」で7年間働いた後、独立、「ふく楽」を開店しました。私が近江町で買い物をするようになったのは、32歳で独立し、自分の店を持った22年前から。それからずっと通っています。

『近江町市場』という場所

近江町市場の魅力は、電話注文ではなく自分の目で食材を選ぶことです。鮮度はもちろん、食材の大きさ、太さや細さなど、作りたい料理に適した、自分の基準に合う食材を見つけられることです。

スーパーでは品物は袋詰めされているので、こだわって選べませんし、お店の人と会話をしながら

食材を選ぶこともできません。買い物中に「いい感じのものを取れるということでも、私が買い物をする上でも大切なことです。今日は里芋が欲しいんやけど、ないけ?」「アスパラはどんなもんや?」などと話を聞きながら買い物をしています。それに加えていい食材があると、「これ美味しそうやし、お客さんに食べて欲しいな」と考えながら買い物をすることがとても楽しいですね。

さらに、近江町市場は「小売市場」ということも大切なことです。今日は明太子も欲しいし、里芋もレタスもホッケも欲しい、そう言ったときに市場内を回れば必要な分だけ揃えられるということがいいですね。いつも9時頃に市場に行き、「今日はどんな食材があるかな、値段はどんなものかな、とまずは场内を一周してから買い付けをしています。

それに、22年間市場に通っていると、お店の人だけでなく同業者とも毎日顔を合わせることで、結構仲良くなることがあります。そうして話をするのが楽しい。食材の種類や料理の方法について「これどうやって使ったらいい?」などと聞いたり、逆に教えたりすることもあります。それに一般のお

『近江町市場』へメッセージ

若い世代が市場を盛り上げていってほしい。これを願っています。これまで市場を支えてきた人がいてこそ今の今があることに感謝しつつ、20代や30代、40代という元気な世代がもっと市場を気づけていって欲しい。もちろんその中でいろんな意見があると思うけど、「市場をどういうふう盛りに上げていけるか」と共通の方向を向いて考えていって欲しいなと思います。

若い世代が市場を盛り上げていってほしい。これを願っています。これまで市場を支えてきた人がいてこそ今の今があることに感謝しつつ、20代や30代、40代という元気な世代がもっと市場を気づけていって欲しい。もちろんその中でいろんな意見があると思うけど、「市場をどういうふう盛りに上げていけるか」と共通の方向を向いて考えていって欲しいなと思います。

いなと思います。

そのひとつとして、食材について若い世代がちょっと勉強することでもいいかもしれないですね。魚は漁師さんが命懸けで獲ってきてくれるもの。野菜も農家さんが毎日苦労して育ててくれるもの。当たり前のようにだけれど、改めて大切な食材を責任をもって消費者に提供する、という部分を大事にして欲しいですね。新鮮なうちに届けたい、美味しい間に届けたい、という思いをもっと持つことを取り組んでいって欲しい。その部分をみんなで勉強するってことも大事なかなと思う。

例えばイカでも、小さいやつ、大きいやつ、ちょっと鮮度が落ちたやつがあったりしますよね。でも、それを「これは加熱処理してね」と、ただ伝えるだけではなく、「バターと炒めたら美味しいよ」「塩焼きにした方が美味しいよ」など、さらに一歩踏み込んだ話ができるといいな。そのような話ができば買ってくれたお客さんが「あの食べた美味しかったわ」と、また買い物に来てくれると思う。そ



として若い世代が来にくくなる。若い世代がお店にきてくれたときには、若い子たちの方が上手にお話できるんじゃないかなと思います。



匠味。ふく楽
〒921-8014 金沢市糸田2丁目20-1
TEL: 076-292-2969

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。



「ぼくの・わたしの好きな食べ物」絵画コンクール



2024年8月22日(木)~30(日) 近江町市場各店営業時間内
近江町ふれあい館広場
近江町いちば館
※最終日は13:00まで
お店によっては展示期間中休業する場合がございます。

近江町市場の夏の風物詩である絵画コンクール、25回目を迎えた今年は近隣の皆さまから1,521点もの作品をご応募いただきました。本当にありがとうございました! 上記期間中はおみちよがちびっ子美術館になります。ぜひちびっこ絵画に彩られた近江町に遊びに来てください!



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

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/>



過去のイベントの
様子はこちら

参加者
募集!



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する際 **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。

