



～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 29

2025 春



おみちよで春を、
楽しもう。

皆さまに支えられて304年

TAKE
FREE



おみちよイベントのご案内

3月
21日

4月
18日

5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、近江町パーキングの3つの駐車料金が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。



近江町市場 春まつり

4月10日(木)～15日(火)

4月には今年も近江町市場春の風物詩、春まつりを開催いたします！毎日の特売イベントはもちろん、お店には旬の商品が目白押し！恒例のはずれくじなしの、お楽しみ抽選会も行われます。特売の日程など詳細は近江町市場商店街ウェブサイト・SNSなどで追って発表いたします。お楽しみにお待ちください。

春祭りの期間中は毎日、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つの駐車料金が1時間無料となります。

※写真は今年の春祭りの様子になります。

●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

寒さが和らぎ、春の足音が近づいてきました。新しい季節の始まりに心も弾みますね。近江町にも春の匂が少しずつ増えてきています。皆さまにとって素敵な出会いや発見が訪れる春になりますように。では、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!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～

2025 春 29 2025年3月1日発行

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。

冬の晴れ間に恵まれたある日、近江町市場で市場関係者と「おみちよサポーター」が一堂に会し、食材や市場の魅力について語り合う「おみちよトーク」が開催されました。

司会を務めたのは、丸年呉服店の吉村さん。開会の挨拶と共に、当日の流れや趣旨を説明されました。座談会は三部構成で、各都ごとに市場の関係者が入れ替わり、旬の食材を使ったおつまみを味わいながら進行していきました

ラギと酒粕

最初に登場したのは、ヤマカキ水産の紙谷さんと、酒の大沢の大澤さん。市場で人気の鮮魚やお酒に合う食材についての話が展開されました。特に印象的だったのは、魚屋さんで「ラギ」と呼ばれている「フクラギ」の話。（当日の店頭販売価格は500円とお手頃）ブリの若魚であるフクラギは、刺身はもちろん、塩焼きや味噌漬けにも最適とのこと。実際に用意されたお刺身は、切りたての新鮮さが際立ち、口に入れた瞬間に広がる甘みと弾力に参加者のみなさんはとても喜ばれていました。

やはり魚に関する質問は多く、その質問に答える形で、紙谷さんは、魚の皮の剥き方やブリの見分け方など、プロなら

もお手頃。蒸したものをそのままサラダに入れたり、チーズやマヨネーズをのせてオーブントースターで焼いたり、アレンジも自在な一品。五郎島金時ならではの魅力を召し上がっていただきまし

た。

続いては苺の話。 「あいきらり」や「キラビカ」など、最近人気の大ぶりのプレミアム系の品種について教えていただきました。最近は大粒の苺が主流で、小粒のジャム用苺は市場にほとんど出回らなくなったそうです。

また、果物の魅力に話が及びました。消費者は見た目でわかりやすい「糖度」や「価格」といった数値で判断しがちですが、果物の魅力はそれだけではないとのこと。例えば、糖度は低くても香りや酸味とのバランスが絶妙な果物もあり、実際に食べてみないとわからない良さがある。そもそも嗜好品なので「自分はこんな味の果物が好きなんだけど、それならばどれがいい？」という風に聞いてもらえると、合うものを提案できるという話をされていました。

近江町市場は単なる物の売買の場ではなく、店主と客が言葉を交わすことで成り立つ場所です。お店の人たちは美味しくないものを売ったら次に来た時に「あんちゃん美味しかったがいね」って言われるのが嫌だから、自信を持って

本日のプロフェッショナルたち 近江町の方々



ヤマカキ水産 紙谷さん／酒の大沢 大澤さん



市安商店 安田さん／よこい青果 横井さん



なんば商店 南保さん／岩内蒲鉾店 岩内さん



丸年呉服店／吉村さん



美味しくいただく知恵を教えてくださいました。

五郎島金時と苺

続いて第二部は市安商店の安田さんと、よこい青果の横井さんに、果物や加賀野菜についてお話を伺いました。

お話のおつまみとして紹介されたのは、加賀野菜の一つ「五郎島金時」。今回はおつまみとして細いサイズの「お規格」をふかしたものを持ってきていただきました。一見、「クズイモかな？」と思ってしまふほど細いのですが、実はこれが驚くほどホクホクで筋が少なく、とても美味しい！これは五郎島金時の「細くても筋がない」という特徴があるからこそ、この規格でも販売しているのだとか。全国的にこのサイズで出している品種はほとんどないとのこと。しかも価格

に聞いてほしい（笑）など、普段聞けない裏話にも話が盛り上がりました。

大澤さんのお話は、「鯖のへしこ」をつまみながら、酒粕や味噌を使ったフクラギのアレンジ方法を紹介していただき、お刺身をそのまま楽しんだ後、余った分を酒粕や味噌に漬けて焼けば、また違った風味を楽しめるとのこと。日本酒との相性も抜群で、食材を無駄なく

ではの豆知識を披露。特に「包丁は動かさず、上から皮を左右に動かして剥ぐ」というコツには参加者のみなさん感心されていました。また、鮮度の良いブリの特徴として、「頭が小さくて胴回りが太く、身が厚い」ものを選ぶと良いとのこと。ただあんまり細かいこと言うと魚屋さんが「おっ、この人プロか？」と警戒してしまいますので、気軽に店の人間

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。



昆布としんじょう

第三部はなんぼ商店の南保さん、岩内蒲鉾店の岩内さんからお話しいただきました。トトロ巻き昆布、昆布鮎、噛む昆布、酢昆布と、昆布のおつまみとともに話が進みます。

南保さんは、昆布の種類による違いについても詳しく教えてくれました。

・ 利尻昆布は澄んだ出汁が取れるため、料亭や京料理で好まれる。

・ 日高昆布は関東で人気があり、出汁にもそのまま食べるのにも適している。

・ 羅臼昆布は濃厚な旨みの特徴で「昆布の王様」と呼ばれているが、価格ははや高め。

・ 真昆布は万能型で、昆布締めやトトロ昆布に使われることが多い。など教え

ていただきました。

しかし、温暖化の影響で昆布の生育環境が変わり、収穫量が減少しているとのこと。出汁は自分たちの食にとって必要不可欠で、さらに地元の食文化を守るためにも、今後の課題として考える必要があると感じました。

次に登場したのは、岩内さんによる「しんじょう」の紹介です。しんじょうとは、魚のすり身に具材を混ぜ込んで揚げたり蒸したりしたもの。今回の試食では、牡蠣を刻んで混ぜた牡蠣しんじょうをいただきました。ふわっとした食感と牡蠣の風味が口いっぱいに広がり、お吸い物の具材としても人気があるのが納得です。また、岩内さんの店ではオーダーメイドのしんじょうも作っているとのこと。カニしんじょうやエビしんじょうなど、季節や好みに合わせた味わ



いが楽しめるそう。今では蒲鉾を専門に作っているお店は金沢でも5軒ほどしかなく、近江町でも唯一である蒲鉾店の魅力を存分に話していただきました。

オーバーツーリズム

お店の皆さんのお話の後、近江町市場の現状からオーバーツーリズムに危惧する声がありました。それは今まさに自治体や団体と話をしているところで、やはり地元のお買い物をしてくれる皆さんをどのようにして守るか、という部分を中心に、もろもろ整備をしていきたいと考えているとのことでした。

これからも共に

全三部に渡って開催された近江町で働く人々とサポーターの人たちとのおみちよトーク。市場の方々と直接交

流し、食材の背景や選び方、美味しい調理法といった食のことから、現在の近江町の課題とこれから期待する声をお話いただくことができました。これからもサポーターをはじめ、近江町を支えていただく方々とともに、よりより近江町市場としていきたい、ということで今回のイベントはお開きになりました。今後いろいろなイベントを企画していきますので、ご期待ください。



ヤマカ水産の歴史とこれからのお話し



300年以上の歴史をもつ近江町市場。170店舗以上のお店が軒を連ねる現在において、一番歴史が長いお店がヤマカ水産です。1717年創業、今年で308年目。そんな歴史あるお店における現社長の紙谷一成さんにお話をうかがいました。(インタビュー：紙文房あらし 荒木 崇さん)

歴史と継承

300年続くお店の現当主ですが、厳密にいうと僕は直系ではなく、いこの紙谷一平が直系で10代紙安当主にあたります。ただ、僕も会社を引き継いだということで、10代目の社長となりますが、実はそこに特別な意識はありません。正直に言いますが、受け継がれたもの・こだわりとかは特にありませんし、これまでの世代の当主もそんなに考えてこなかったのではないかと思っています。

でも、実はこの考え方が商売人なのかもしれない、と思っていて、各代の当主が、その時代ごとのやり方で商売を続けてきた。その時その時の自分の区間を陸上のリレーのように、与えられた距離を何とか走り切り、次にバトンを渡す、ということをやリ続けてきた結果が今に繋がっているんだと思います。深く考えすぎず、その時代ごとの課題に対応してきたことが、結果として長く続いた理由かな。



ヤマカ水産 紙谷さん

家業を継ぐ、ということ

正直にいうとそこまで真剣に考えて継いだわけではありません。高校生の頃から「いずれは継ぐのかな」と思っていました。父親の働く姿や暮らしの安定性をみて「悪くないな」と思っていて、この仕事を継げばそれなりの暮らしをできるんだろし、まあいいかな、というものすごい甘い考えで入りました。



そして実際に継いだわけですが、継いでびっくり。当時の自分に「お前、甘いわ」といつてやりたいです笑

時代と商売のやり方

先ほど創業308年と言いましたが、ヤマカ水産としては今年が60周年にあたります。本家である紙安の創業が1717年で、ずっと近江町市場にお店を構えていました。1965年に西急に中央市場ができるタイミングで紙安が中央市場に移ることに、父親が近江町市場にヤマカ水産が創業、のちに経営統合され今の形になりました。親父の頃はまさに高度経済成長真っ只中。何をしても右肩上がりに売り上げが伸びていきましたね。その頃のお店といえば、お店に魚を並べてなんぼみたいな感じで、とーんと商品を所狭しと並べ、華々しくお店を見せることで、お客さんが「いいねいいね」って言うて、それを買って帰るっていう光景が日常でした。だからいつもその光景を思い描いていました。大口水産の荒木さんも言っているけど、当時は自分の後ろにとーんと箱が積んであって、それを売るまで帰れない、みたいな感じ。力2かもどんどん山にして、うわーって売って行った。



ヤマカ水産の前身は、市場開設を数年さかのぼる享保2年(1717)に紙屋安兵衛が開業した「紙安」です。以来300年余り、近江町で水産物の卸・小売の商いをしています。

あの頃はそういう勢いがあつたし、魚屋はそういうイメージがあつたみたい。

僕が会社を継いだのはちょうど高度経済成長期が終わりバブルが崩壊したころ。父がすごいと思ったのは僕が31歳の時に社長職を譲り、自分はバツと第一線を退いたこと。父は会長という立場で会社にいたのですが、当然父の時代とは世の中の雰囲気全然違うんですね。だから商売のあり方も、見栄えを重視して派手に、という形から、整然と売れる物売る、という形に変えていく必要がありました。その時はすごく親父と衝突しましたね。ここあることに会長室に呼び出されて「恥ずかしい、こんなお店に誰が来るんや」って1〜2時間説教されるということがしょっちゅうでした。それが10年ほど続いたかな。その間も父の理想とする魚屋像とは乖離していくから、父はいつも難しい顔をしている。顔を合わせれば説教だったから、父が会社に来たらちょっと出かけたりにしてた笑

そんな中で大きな転換点として、会社を抜本的にやり直さないといけない、というタイミングがあった。その時から少しずつ父が「俺はもうタッチできんわ」ってなっていた。もちろん僕が「こうするよ」っていう時にはかなりやりあつたけど、会社のためにそうせざるを得ないという自分の考えを通して行った。その頃から徐々に会社を任せてもらったのかなと思っっています。そして2015年に北陸新幹線の金沢・東京間が開通した年、ちょうどヤマカ水産も50周年で、そのタイミングで会社の経営方針などを刷新した。その頃は相談したら「せひやれやれ」と言ってもらえた。

そこから10年、新幹線の開業、「コロナ禍」、ITの急速な発展など、時代が急速に変わってます。だけれど基本的な商売感はず変わりません。小売



紙文房あらし 荒木さん

としてはお客様が望むもの、食べてほしいものを適切な量・価格で売り、業務としてはいつでもどんなときでも商品を安定供給します、ということ。たとえば求められた商品そのものがなかったとしても、代替えでちゃんと提案する。お客様の献立に穴を開けない、その日考えている料理に穴を開けない、という意気込みが信頼感に繋がっているのだらうと思っています。

これからのヤマカ水産

とても難しいですね。先ほども言いましたが、時代と共に金沢が急速に変わって行っています。どうしても昔や他の施設と比較されることが多かったり、住居や日頃のお買い物をする場所が郊外に分散してドーナツ化が進んでいたりとデメリットを挙げるとキリがありません。

ただ、そこで「もうしょうがないな」と諦めるというわけではなく、何とかして抗いたいな、と思っっています。その核となる部分はやっぱりモノと人であり、「近江町っていいもの売ってるな」「近江町歩いているだけで楽しいな」「近江町の人と話をすると勉強になるな」といったソフトの



くれるような気がしています。それはやっぱり生の体験、経験から得られるものなので、そういう部分に触れて来てほしいですね。

桜のはな (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

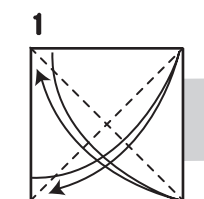


1枚で切らずにできる折り紙の桜のお花です。
座布団+サカナの基本形から作りました。後ろ
側にカドを作ることで、5角形にできること、立
てて飾ることができるように設計しました。折り
紙のサイズを小さくすると難易度が上がります。
たくさん作ってお花見気分を楽しみましょう!

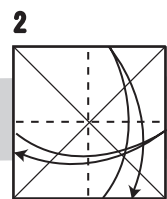
←おみちのオリガミマンこと紙文房あらきの荒木さん。
折り紙をはじめ紙のことはなんでもお任せ!



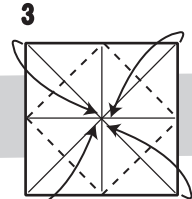
折り方動画はこちら



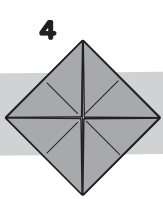
1 三角に折り筋をつける



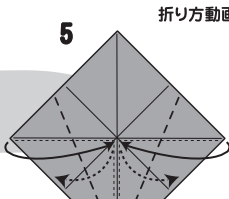
2 タテ・ヨコに
折り筋をつける



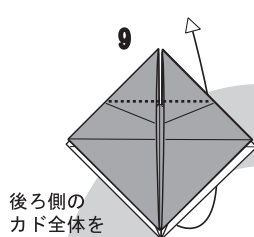
3 4つのカドを中心
に合わせて折る



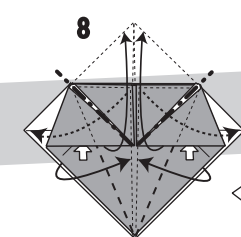
4 うらがえす



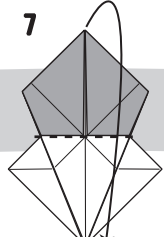
5 両側の
フチを中心の
折り筋に合わせて折る
※裏側に隠れてる一枚を
折らずに引き出す



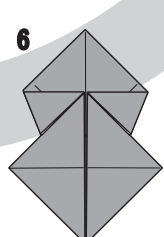
9 後ろ側の
カド全体を
めいっばいの
ところでめくる



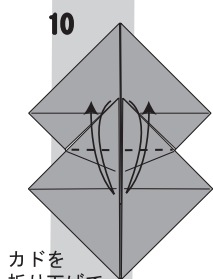
8 両側のフチを
裏側のカド部分を
一緒に折らずに
一枚を引き出して
中心に合わせて折る



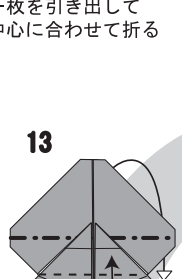
7 半分に折る



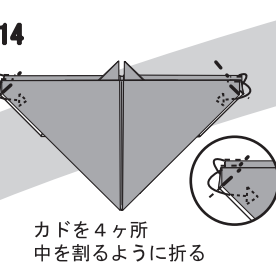
6 うらがえす



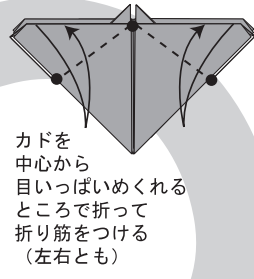
10 カドを
折り下げて
折り筋をつける
(左右とも)



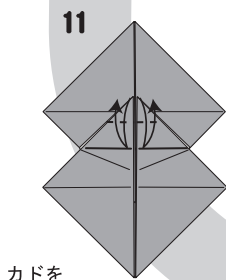
13 ついている
折り筋で
前側は段折り
後ろ側は山折り



14 カドを4ヶ所
中を割るように折る



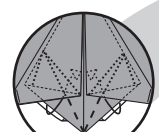
15 カドを
中心から
目いっぱいめくれる
ところで折って
折り筋をつける
(左右とも)



11 カドを
つけた折り筋に
合わせて折って
折り筋をつける
(左右とも)



12 カドを
五ヶ所とも
同じくらいで折る



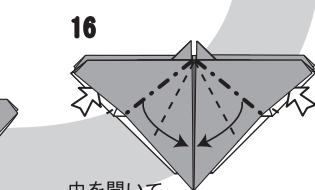
17 内側のフチを
中心に合わせて
ように折りたたむ
(左右とも)



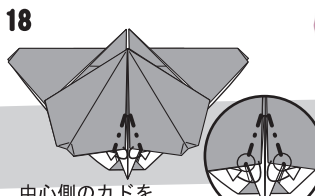
18 拡大した図



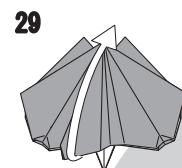
19 途中の図



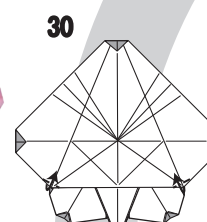
16 中を開いて
[15] でつけた折り筋を
山折りに変えて
中心に合わせて折る
(左右とも)



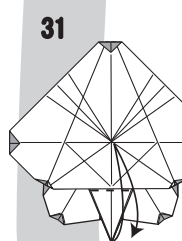
18 中心側のカドを
裏側に折る (左右とも)
※折り具合は
裏側のカドのフチに
合わせるぐらいが目安



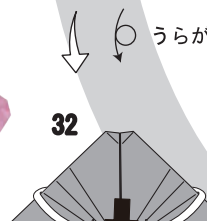
29 前全体を上側に開く



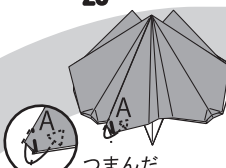
30 カドを折る
(左右とも)



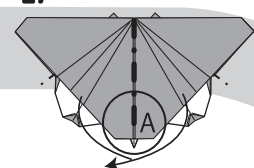
31 カドをつけ根の
ところで折って
折り筋をつける



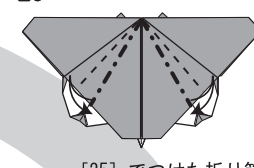
32 うらがえす



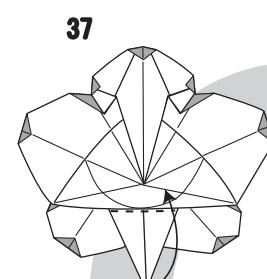
28 つまんだ
中心のカドを
中を割るように折る



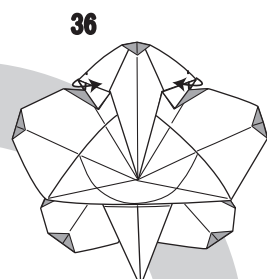
27 中心のカドをつまみ
カドをつくる



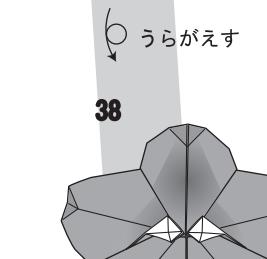
26 [25] でつけた折り筋を
山折りに変えて
ついている折り筋に
合わせて折って
折り筋をつける
(左右とも)



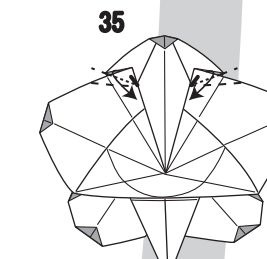
37 カドを少し起こす
※起こしたカドによって
立てて飾ることができます



36 カドを折る
(左右とも)
※目安はない



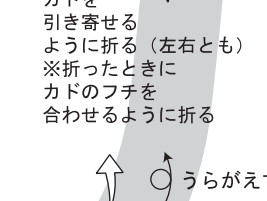
38 うらがえす



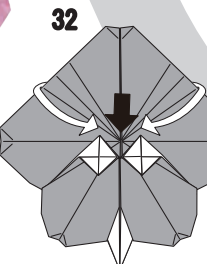
35 カドを
引き寄せる
ように折る (左右とも)
※折ったときに
カドのフチを
合わせるように折る



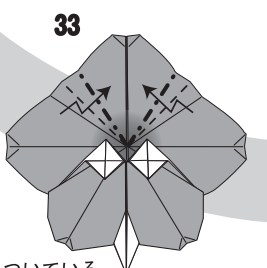
33 カタチを整えて
「桜のはな」完成!



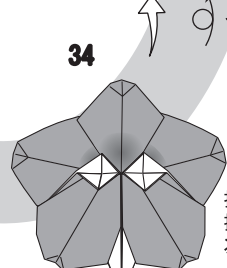
34 うらがえす



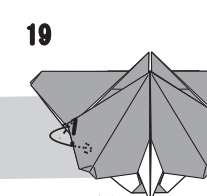
32 中心部分を
くぼませるように
左右のフチを
少しおこす



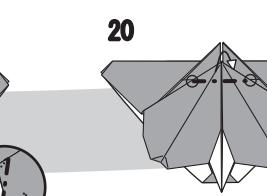
33 ついている
折り筋で段折り
(左右とも)



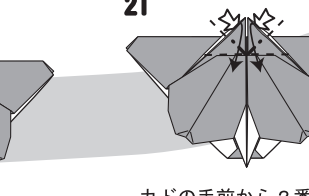
34 折った部分を
持ったまま
次の工程へ
(立体に
なっています)



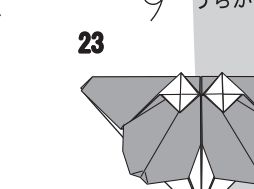
19 カドを
内側に折る
(左右とも)
※目安はない



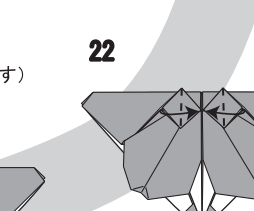
20 カドを後ろ側に
ついている折り筋を
目安に裏側に折る
※硬いので注意



21 カドの手前から2番目の
フチを四角に開いて折る
(左右とも)



23 うらがえす



22 カドを折る
(左右とも)

無断転写禁止
紙文房あらき

鱈のピカタ



材料(4人分)

鱈の切り身・薄力粉・ハーブソルト・コショウ
パルメザンチーズ：大さじ2・卵：1個

作り方

1. 鱈の切り身にハーブソルトをかけ、薄力粉をまぶす。
卵とパルメザンチーズを混ぜる(A)。
2. 鱈の切り身を(A)の卵液にくぐらせる。
3. フライパンに油をひき、2の鱈の切り身を両面焼く。
4. 卵液が残っていたら焼いている鱈の上からまわしかけて焼く。
5. 最後にお好みでトマトケチャップ、トマトソースをかけて、出来上がり。

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！

教えてもらって
一緒にやってみよう

みんなで一緒に
作っていくよ

今日の献立はこちら



おみちよ体験どうだった？

おみちよ探検でお店の人が出てくれたクイズが楽しかったです！
これまでボン酢とツナがちよっと苦手だったんだけど、今日料理して食べてみたら美味しかった！
料理するの好きだから、また今度買い物に来たいと思います！
でも、まず今日は帰りにレンコン買って帰りたいなって思いました。



金沢市在住
笠間さん親子

みんなで楽しくおみちよで食育体験！



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
2025年も開催する予定です！

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25回 日本海味噌醤油株式会社 水井秀清さん



↑鍋を作る水井さん。鍋を作る時間、材料を入れるタイミングなど、すべて50年以上の経験と緻密な計算から完璧に作り上げられていました。
(まだまだお元気ですが)年齢を理由に今年から現場にはいらっしゃることはなくなりましたが、その知識と経験はこれからも連綿と受け継がれていきます。

『近江町市場』との歴史

近江町市場と関わるようになって56年になります。最初のきっかけは、近江町冷蔵庫の横にあったカナカンの本部に通っていたことですね。そこに毎日通いながら、市場をぶらぶら歩いていたんです。そんな時、当時の大口水産社長荒井さんに「何かしよ」と声をかけられました。そして一緒に考えたのが、今に続く近江町鍋大会のもとなる、大口水産の鍋イベントでした。毎回1000食ほど作り、皆さんに食べていただいていたんです。少し

て「フードピア金沢」というイベントが始まるというところで、近江町市場でも何か考えて欲しいとの話がありました。それならばこの鍋の延長で鍋イベントをやりたい、という風に話を進めていきました。それが今も続く近江町鍋大会の始まりです。さて、どのようにやりましょうか、という話になった時に、「こう考えました。近江町市場の人たちは毎日顔を合わせ、いろいろな話をし、「お客さん・お得意さん」ではなく、家族として深い付き合いをさせてもらっていました。そんな近江町市場は「市民の台所」。市民の皆さんがお買い物に毎日足を運んでくれている。つまりお買い物をしてくれるお客さんもまた、自分たちにとって家族のような存在、という気持ちで付き合いましょう、と。だからうちから味噌は提供させてもらうから、食材などは各所に交渉し、仕入れた食材を市場のみんなで加工・調理し、毎日買い物に来てくれる人に対しての恩返しとして「はい、どうぞ」と無料で振る舞いましょう、ということにしましょう。そうして始まったのが近江町鍋大会です。それが今もなお40年以上続いています。

『近江町市場』の変化とあり方



↑←今年の近江町鍋の様子。今年は「カニ汁」「プリの粕汁」と「タラ汁」を作り、たくさんの人に召し上がっていただき、大好評のうちに完売となりました。

時代とともに、市場の風景も変わりましたね。先ほどの話と同じで、買い物に来てくれる人との売り買いは家族との付き合いです。近江町での買い物は、買った人だけが食べたり、見に来るだけのものじゃなく、その先の家族に食を届けているんですね。だから変なものは売ってはいけません。お客さんに売っているわけではなく、家族にものを売る、食べさせているということを今、改めて考えてみてほしいですね。自分の家族にどういうものを食べさせたいと思いますか？そう考えたら変なものも売れないですね。お客さんとして商売したら絶対売れないと思うし。そうしてこなかった市場であり続けてきたから300年以上続いているんだと思います。

側にも「料」があった。だから近江町にはそういう「料」を残していかなきゃいけないと思っています。昔は観光客も近江町で買い物をして、持ち帰って食べるのが当たり前でした。金沢で泊まって近江町で買い物して家へ帰る。近江町では北陸の新鮮なものを買って帰り、その日に家に帰って食べる。宅急便は次の日しか食べれないですから。だから、観光のお客さんも家では家族が待っているから、晩飯に合うように買い物して、早く帰ろうと。そういうものでした。しかし今は、『その場で食べる・見るだけ』の観光客が増えるだけで、買い物をしてに来る人は減ってしまっています。近江町の楽しみ方を再度知って欲しいと思います。

また、若い人も料理をしない人が増えている。料理をする、ということとはそこに「親心」というものがあります。私たちの時代は台所から聞こえる「トントントン」というまな板の音が親の音姿は見えないけれどその音が親心でした。そんな「食」の大切さを子どもたちに伝えていくことで、さらにその先の子、と連なっていくべきです。それは「市民の台所」である近江町市場がその機会・場所を与えてほしいと思います。

『近江町市場』へメッセージ

食は家族の絆を深める大切なもの。だからこそ、近江町市場にはこれからも『家族のための市場』であり続けてほしいと願っています。そのためには



昔は市民の皆さんは毎日市場へ足を運び、買い物をしていました。徒歩やバスで近江町来て、安くしてもらった分をタクシードに回して帰る。もちろんただ値引きしてもらっていたというのではなく、買い物をして、午後夕方方になるにつれ、「兄ちゃん、早く処分して帰ろう。」「はあちゃん、みんな買ってくれる?」「いくらでも買うからって、そんな会話が至る所で聞こえてた。まさに「料」です。ね。売る側だけではなく、買う



日本海味噌醤油株式会社
〒930-0034
富山県中新川郡上市町西中町22番地
TEL:076-472-2121
<https://www.nihonkaimiso.co.jp/>



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。



過去のイベントの様子はこちら

近江町ふれあい講座

参加者募集!



季節のお肉料理
講師：しもおきひろこ



旬の果物の美味しい食べ方
講師：宏昌果実



季節のお魚の美味しい食べ方
講師：近江町市場 鮮魚部



クリスマスにぴったりの寄せ植え教室
講師：なるせフラワーガーデン

2024年のふれあい講座、多くの皆様にご応募・ご参加いただきましてありがとうございました。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。2025年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!

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/>



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



2024年7月～2025年1月15日までの期間に近江町市場内に設置している募金箱に寄せられた6,709,188円の募金を1月17日に日本赤十字石川県支部に届けさせていただきました。あたたかいお気持ちありがとうございます。募金開始からの合計は12,802,077円となりました。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 坂野浩章

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・バ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、消費生活館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。

