



市場を身近に

イチバのカゴは、300年続く近江町市場の魅力をご自宅でも楽しんでいただくために、2020年4月にオンラインストアとして始めました。食のブログが厳選した市場の旬の食材をぎゅっとカゴに詰めて、お取り寄せグルメ、カタログギフトや定期便、地酒セットなど、さまざまな商品をお届けしてきました。春の山菜、夏の蒲焼き、秋のカニ、冬のおでん、底引き網漁で獲れる鮮魚、加賀野菜や果物など、市場に溢れる四季折々の味をどうしたら身近に感じていただけるか、楽しんでいただけるか、追求してきました。あらためて市場が身近にある暮らしを振り返ってみると、市場の人々に教えてもらったこと、学んだことがたくさんあることに気づきました。

市場の当たり前を私たちの暮らしに

市場には、昔ながらの食材を捨てない工夫があります。魚介の残りは一ヶ所にまとめて肥料にしたり、少し古くなった野菜はめか漬けにしたり、魚介は加工したりします。経木や新聞で包むなど、包装も簡素。量り売りもあります。もちろん、カゴやマイバッグを持って買い物に来る人も。足繁く通うようになると、お店の人は、買う人の家族構成や好みに合わせておすすめしてくれたりもして、無駄のない買い物ができます。時には市場で仕入れをする料理人にばったり、出合いの場もあります。エコだとかSDGsだとか言うはるか昔から、市場はずっとそのような場でした。市場の当たり前は、環境にも人にもやさしい。日々の暮らしに市場があることの良さを、嬉しさを楽しさを、もっと多くの人に伝えたい。そのために、イチバのカゴはイチバのカゴプロジェクトを始めました。

近江町市場から始まる暮らし「イチバのカゴ」プロジェクト。5つの取り組み

- ① 近江町市場から地元の食材を届けます
- ② 近江町市場の食材を捨てずに使い切ります
- ③ 近江町市場の食材をコンポストで循環させます
- ④ 近江町市場にふさわしい無駄のない包装や梱包をします
- ⑤ 近江町市場から幅広い世代に金沢の食文化を伝えます

イチバのカゴポイント

イチバのカゴで、イチバのカゴプロジェクト関連商品をご購入いただいた方に、「イチバのカゴポイント」を発行します。このポイントは、イチバのカゴでの次回のお買い物から、**1ポイント＝1円**としてご利用いただけます。

※発行予定期間：2022年9月～2025年8月末日
 ※有効期限：ポイント発行から6ヶ月
 ※ポイントは会員登録をした方にのみ与えられます。



Instagram: @ichibanohako

イチバのカゴ



運営会社：株式会社こはく
 住所：石川県金沢市芳斉1丁目4-28
 連絡先：info@ichibanohako.com

※イチバのカゴプロジェクトは、消費者のライフスタイル転換に積極的に取り組む企業・団体を支援する環境省の「食とくらしのグリーンライフポイント推進事業」に採択されています。本制度は消費者が環境配慮に取り組むメリットを身近に実感できる環境を醸成し、脱炭素型のライフスタイルの転換を目的に、2022年からスタートしました。

国産竹100%と
 プラVOCインキを使い、
 CO2ゼロ印刷しました。



① 近江町市場から地元の食材を届けます

石川県の食料自給率(カロリーベース)は2015年をピークに減少傾向です。地元の方々に、市場でもっと地元の食材の魅力に触れていただきたいと思っています。また、県内へ配達したり、市場まで取りに来ていただくことにより、輸送に伴うエネルギー削減にも貢献できます。

イチバのカゴの商品を、県外に発送する場合	→	購入額の7%相当のイチバのカゴポイントを発行
イチバのカゴの商品を、石川県内に発送する場合	→	購入額の10%相当のイチバのカゴポイントを発行
イチバのカゴの商品を、市場に取りに来る場合	→	購入額の13%相当のイチバのカゴポイントを発行

② 近江町市場の食材を捨てずに使い切ります

市場の各商店では、食材を無駄にしないよう、さまざまな取り組みをされていますが、時には賞味期限の近い食材が生まれます。イチバのカゴでは、市場内の賞味期限が近づいた食材を適正な価格で買い取り、販売します。食材を捨てず、最後までおいしくいただくことができよう、食と人、人と人をつないでいきます。

市場内で賞味期限が迫った食材を集めた商品をご購入 → 購入額の10%相当のイチバのカゴポイントを発行



③ 近江町市場の食材をコンポストで循環させます

ご利用いただいたお客様から、おうちで発生する魚介等の生ごみの処理について、お困りの声を伺うことができました。何かできることはないかと思索する中で、ローカルフードサイクリング株式会社(以下、LFC)さんのLFCコンポストバッグに出会いました。イチバのカゴプロジェクトにご賛同いただき、特別にLFCコンポストバッグをお取り扱いさせていただけることになりました。トートバッグ型の使いやすいコンポストバッグは初心者にもおすすめです。

イチバのカゴでLFCコンポストバッグ付きの商品をご購入 → 購入額の10%相当のイチバのカゴポイントを発行

④ 近江町市場にふさわしい無駄のない包装や梱包をします

イチバのカゴでは、これまで使用していたプラスチック素材の箱を廃止し、FSC認証(※)の強化段ボール箱に変更します。①～③の商品をお届けする際は、FSC認証の強化段ボール箱でお届けします。包装や梱包は必要最低限とし、できるだけ環境に配慮されたリサイクル可能な素材を使います。

※FSC認証は、森林の生物多様性を守り、地域社会や先住民族、労働者の権利を守りながら適切に生産された製品を消費者に届けるためのマークです。私たち日本人の消費は世界の森林と密接に関わっており、FSCマークの製品を選ぶというアクションをより多くの人に知ってもらうことが森林保全につながります。



⑤ 近江町市場を中心に、幅広い世代に金沢の食文化を伝えます

市場は、育てる人・獲る人・作る人・売る人・食べる人が共に在る場所です。その中で、食文化が生まれ、受け継がれています。市場の醍醐味を感じていただけるイベントを開催し、市場や食を中心に、様々な立場の人が出会う場を作りたいと思います。2022年は9/18(日)と10/8(土)に開催予定。詳細はイチバのカゴのウェブサイトをご覧ください。

イベントにご参加いただいた方に → 購入額の10%相当のイチバのカゴポイントを発行



定置網漁の漁船。他には主に、まき網、底引き網、刺し網、いかりなどの漁法がある。



近江町市場に色鮮やかな旬の食材が並びます。ついでにさまざまな調理方法も無難の前の見せ物。



金沢市中央卸売市場での様子。近江町市場の青果店の方は全てここで仕入れます。



個性溢れるお店の方々の命懸け。買い物を楽しむの一つ、食べ方を保存方法も相談します。