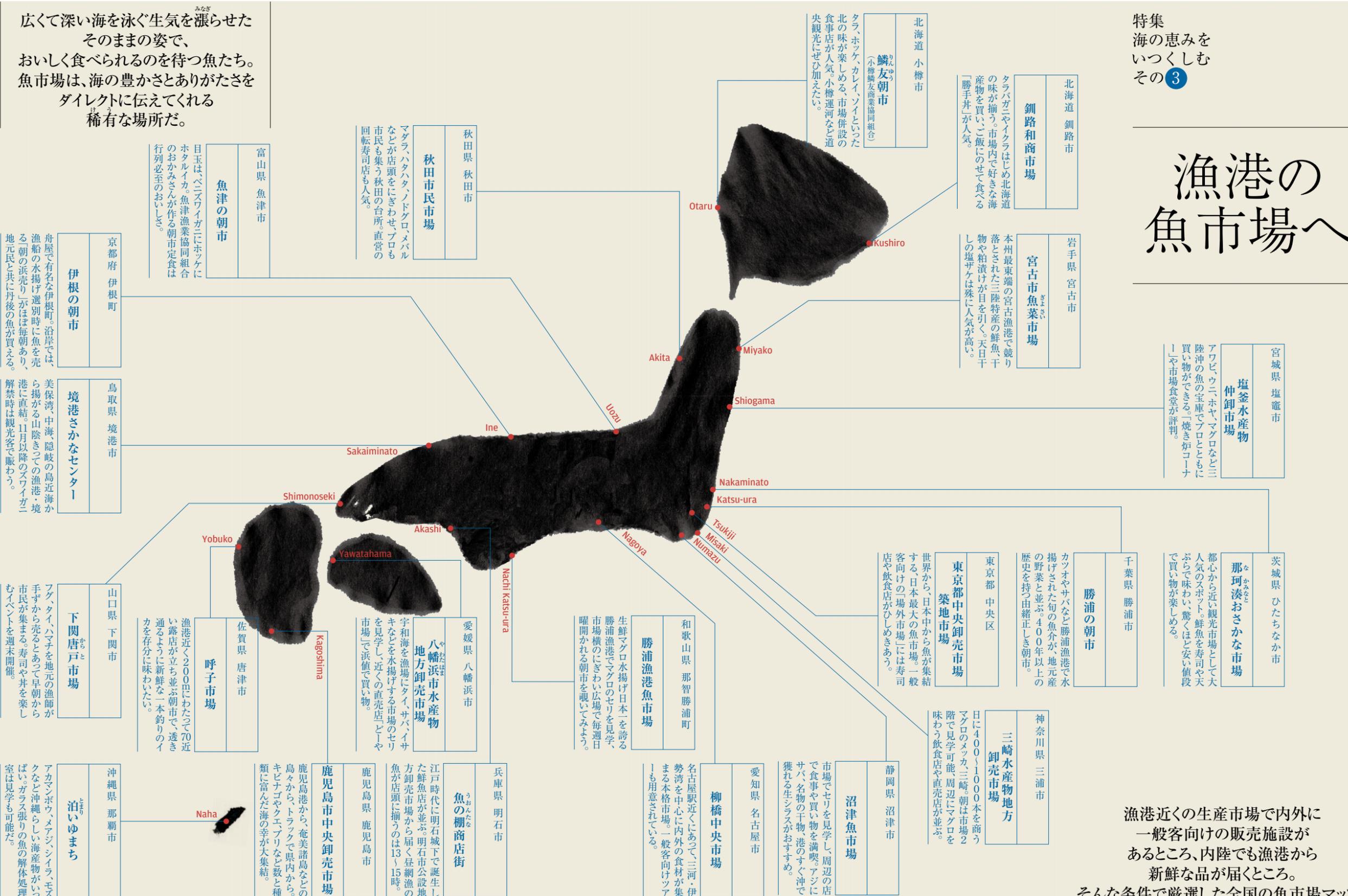


特集
海の恵みを
いつくしむ
その③

漁港の 魚市場へ



広くて深い海を泳ぐ生気を漲らせた
そのままの姿で、
おいしく食べられるのを待つ魚たち。
魚市場は、海の豊かさとありがたさを
ダイレクトに伝えてくれる
稀有な場所だ。

外 洋を泳ぎきった強靱な魚体を誇示するかのように居並ぶ巨大マグロ、生命力を丸く愛くるしい眼に秘めたカツオ、生まれて間もない命を透き通る体に宿したシラス、観念したように横たわる姿がマンガのように微笑ましいマンボウ……。

魚市場に足を運んでみると、われわれが、普段いかに無神経に魚を買い、口にしているかということに気づかされる。なりかたも大きさもさまざまに違う魚の多彩さにふれ、未明から働く漁師や仲卸のエネルギーが目に届く。海を命の食べ方にも少し意識的にすると、海の命の食べ方にも少し意識的に

ならなくては、とおのずと謙虚な気持ちになる。そしてもちろん、手頃な値段で驚くほど新鮮な魚が買えるのが、市場の一番の醍醐味だ。まわりに集まる食事処で、朝獲れの鮮魚を使った地元ならではの料理に舌鼓を打つのも一興。

漁港近くの卸売市場でセリなど一部を公開しているところ、市場内外の一般客向け販売施設、または都市部にあっても漁港から揚がった新鮮な品が迅速に届けられるところ。そんな条件で厳選した全国の魚市場マップだ。週末のイベントや旅の計画に加えてみてはいかがだろう。

漁港近くの生産市場で内外に一般客向けの販売施設があるところ、内陸でも漁港から新鮮な品が届くところ。そんな条件で厳選した全国の魚市場マップ。

漁船が着く港、セリが開かれる市場、鮮魚や干物の店、うまい魚料理屋と、すべてが揃った沼津で。

構成/編集部 撮影/名取和久

