

# 元気

## まち物語

2014.12



### 下関漁港朝市実行委員会

までの海域で2隻一組になって操業する「下関漁港の沖合底引き網漁業を略して、「下関おきそ」と言います。朝市で手に入れることができるのは、この下関おきそならではの、新鮮な魚なのです。

### 地元の方の魚の味を届けたい

11月8日、土曜日の朝8時。リンチリンと下関漁港に響く鐘の音とともに、「よし、今日はこの箱から行こうか!」「1000円!」「1500円!」と、新鮮な魚がたくさん入った箱を競り落とそうとする元気な声が響きわたりました。下関漁港朝市の始まりです。今回は、下関漁港で水揚げされた魚を消費者に直売している下関漁港朝市実行委員会の皆さんを紹介します。

### 「下関おきそ」の新鮮な魚を

漁港朝市は「沖合底引きで取れる地元のおいしい魚の味を地元の方にもっと広く知ってほしい」という思いから、平成24年10月に始まりました。

この沖合底引き網漁業では、沖合いの海底を網で引いて魚を取ります。下関漁港を基地とし、山口県見島沖合いから長崎県対馬周辺

下関漁港朝市は、9月～5月の毎月第2土曜日・午前8時～10時に開かれています。場所は、漁港構内の北にある下関漁港漁業協同組合製氷工場横の駐車場です。そこにプレハブ小屋を建て、来場者が参加できる競りをはじめ、アジやイカ、アンコウなどの水揚げされたばかりの魚や、ふく刺し、水産加工品を安く販売しています。実行委員会を構成しているのは、現在7社―野本水産、トモスイ、道中、山口、畑商店、下関中央魚市場、魚重で、下関中央魚市場の代表取締役・磯本啓三さんが実行委員長を務めています。地元で水揚げされた魚のほとんどが市外・県外に出ていくことを、実行委員会の皆さんは地産地消の観点から

は残念に思っており、「下関のおいしい魚をもっと地元の人に食べてほしい」と強く願っています。

### 朝市の楽しみ方

朝市の魅力は、何と言っても、新鮮な魚や水産加工品が破格で手に入ることに。「直売だからこそ、市場よりも安く、新鮮な魚がほぼ原価で販売できるんです」と、生産者である野本水産の代表取締役・野本光孝さん。野本さんが仕切る恒例の競りには、ぜひ一度参加してみてください。自分で競り落とした魚の味は、きつと格別でしょう。高すぎる値が付くと、野本さんが価格を下げるので、安心です。

12月には正月用に数の子やカニ、エビなどが買える他、予約もできます。下関漁港朝市へ、下関のおいしい魚をつかみにいきませんか。回12月13日(土)午前8時～10時

- ①どの魚がいいかな? 箱によって中身が違うのが面白い!
- ②午前8時、競りがスタート! お手頃価格で競り落とされています。
- ③満足でお持ち帰り。
- ④小屋の中でさまざまな製品を販売しています。
- ⑤実行委員会の皆さん。前列左から2番目が磯本さん、前列左から4番目が野本さん。

競りスタート!!



毎月第2土曜日開催!

下関漁港で待っています!

