

アクセス方法
 <電車>
 仙台駅から：JR仙石線「仙台駅」→「東塩釜駅」→徒歩（約15分）
 <車>
 仙台市内から：国道45線を北へ（約20キロ）→塩釜市北浜→塩釜水産物仲卸市場（約35分）
 ※塩釜仲卸市場に駐車場はありません。

memo



小さな旅

～こころのふるさとをみつめて～

コブック vol. 102

港町 心あたたか
 ～宮城県 塩釜市～

2013年6月23日（日）放送

小さな旅 ホームページ
<http://nhk.jp/kotabi>



戦後まもなくにできた仲卸市場。塩釜港のほど近くに昭和41年、移転しました。1500坪の敷地に、146の鮮魚店などがひしめきあって、競りの前にマグロの目利きに精通した塩釜の仲買人によって「下付け」と呼ばれる品定めが行われます。腹や尾から、鮮度がいまい、脂がのっているかを見極めます。7時半、競りが始まると市場は一気に活気づき、競りのかけ声が響き渡ります。

新鮮な魚がそろう仲卸市場

旅の見どころ 3



塩釜市は、生のマグロが年間7000トンも水揚げされる日本有数の港です。夜明け前に水揚げが行われ、早朝の魚市場には数多くのマグロが並べられます。そして、競りの前にマグロの目利きに精通した塩釜の仲買人によって「下付け」と呼ばれる品定めが行われます。腹や尾から、鮮度がいまい、脂がのっているかを見極めます。7時半、競りが始まると市場は一気に活気づき、競りのかけ声が響き渡ります。

マグロの町の活気ある競り

旅の見どころ 2

旅の見どころ 1

港町、塩釜

宮城県のほぼ中央に位置する塩釜市。多くの人が漁業や水産加工業に関わりながら暮らしています。沖合には、大小260の島々からなる松島が浮かびます。東日本大震災では、この島々が防波堤となったといわれています。それでも、3メートルの津波が押し寄せました。塩釜の地名は、釜で海水を煮る塩作り由来です。今、この地名の由来にもなった、塩作りは、地元の商店や水産加工の人たちが共同で行い守られています。

