**塩竈水産物仲卸市場**

この卸売市場は、近くの「塩竈市魚市場」で早朝に行われるマグロや他の魚の競りを見学した観光客の多くが次に向かう場所です。ここではとれたての魚介類が小売り用にさばかれ、客に買われていきます。卸売市場としては珍しく、この市場では飲食店関係者だけでなく一般客も買い物ができます。

1965年に塩竈につくられた塩竈水産物仲卸市場は、2011年の東日本大震災によって発生した津波の被害を奇跡的に免れました。同種の市場としては東北地方に唯一残っている市場で、レトロな雰囲気が漂っています。市場の大きな屋根の下には93の露店が並んでおり、その多くは代々家業として営まれています。

この市場の売りは、自分で好みの海鮮丼を作れることです。食事処にはどの魚介類が生で食べられるかを示した分かりやすい看板があるので、初めての人でも安心して簡単に食材を選ぶことができます。寿司や刺身を堪能した後は、卵焼き専門店の厚切り卵焼きで食事を締めくくりましょう、

火を通した魚介類を食べたい方は、七輪のレンタルを利用できます。また、揚げたての天ぷらや軽食、ドリンクなども購入できます。

熟練のマグロ解体師がマグロをさばくところを見たいなら、金曜日と土曜日の午前8時から9時頃に市場を訪れるとよいでしょう。