

## お魚センターうみがめ

津屋崎港にある「お魚センターうみがめ」は、新鮮な魚と地元の農産物を販売する市場です。この施設は埠頭の隣にあります。早朝に訪れると、その日獲れた魚を漁師が陸に揚げてこの市場に直接運んでいるのを見ることができます。

市場を訪れると、真鯛、イカ、ブリ、サザエ、津屋崎千軒かきなど、地元の新鮮な海産物を幅広く購入することができます。津屋崎千軒かきは、近くの干潟で育てられています。市場では新鮮な魚とともに、野菜や醤油、日本酒などの地場産品を販売しています。追加料金を払うと魚をさばいた切り身や刺身にしてもらうこともできます。大きな生け簀では、地元の海の生き物が見られます。

日曜の朝には地元の漁師とその家族たちが、埠頭にそって魚市場を開き、自分たちの漁船から直接販売を行います。埠頭には、より大型のトロール船や、イカ釣り船など、いくつかの種類の漁船が停泊しています。福津地域はイカで有名です。イカは沖合の浅いところで、植物プランクトンや小魚を餌にしています。イカ釣りは夜に行われます。イカ釣り船の特徴は、小魚を引きつける明かりを何本も灯していることです。その結果、明かりに向かう獲物を追ってイカも寄ってきます。

福津周辺の海には、暖かい対馬海流によって育まれた植物プランクトンが豊かに繁殖しています。対馬海流とは、日本列島西岸を北上する海流です。植物プランクトンの豊富なこれらの海域が、食料源を追って移動する小魚やエビやカニをもたらし、漁業にとって理想的な条件を作り出しています。