

塩竈市魚市場

塩竈市営の大規模な魚市場は、91 年間にわたって日本全国の食卓に届けられる魚の重要な仲買の場の役割を担ってきました。ここ 30 年間は、国内最大級の生（冷凍ではなく）マグロの市場となっているこの市場には、獲れた魚を朝の競りで売るために日本列島各地から船が集まります。

乱獲を防ぐため、塩竈市魚市場ではこの場所で水揚げする漁船に漁獲枠と漁業法を厳しく遵守することを義務付けています。この市場の目玉商品であるクロマグロは、網ではなく延縄を使って漁獲されます。

毎朝 7 時頃から 8 時頃までの間、競り人が早足で商品の間を歩きながら行われる競りで、マグロなどの魚が最高入札者に売られます。この形式で行われる塩竈の競りは国内でも屈指のスピードを誇り、約 2.5 秒毎に 1 ケースの魚が競り落とされます。毎朝約 3,000 本の生マグロが競り落とされ、東京の有名な豊洲市場（歴史ある築地魚市場の移転先）をはじめとする日本各地の市場に運ばれます。一般の来場者は市場を見下ろすミュージアムから競りを見学できます。

ミュージアムでは、体験型の展示を通して塩竈魚市場と市場で売られている魚について学べます。これらの展示には、バーチャル寿司屋や魚屋の前掛けを着けて本物そっくりな多種多様のプラスチックの魚で魚屋ごっこができるコーナー、子どもたちが遊べる巨大なマグロのぬいぐるみなどがあります。市場内には小さな食堂と売店もあり、鮮やかな赤色のマグロの刺身をはじめとする獲れたばかりの新鮮な魚を味わうことができます。

塩竈魚市場は東塩釜駅と本塩釜駅のどちらからも徒歩 15 分ほどの場所にあり、水曜日以外の毎日営業しています。