

レストラン

豊洲市場の魅力のひとつは、新鮮な寿司を食べようと朝早くから見学者の行列ができるレストラン群だ。しかし、これらのレストランの本来の目的は、市場で働く約 1 万人の人々が早朝の仕事を終えた後に食事をするにある。

夜明けの美味しさ

レストランは、管理施設棟に 13 店舗、水産仲卸売場棟に 22 店舗、青果棟に 3 店舗がある。朝 7 時頃から、朝食をとる人や仕事の疲れを癒す人で賑わう。市場での仕事は時間が普通のオフィスワークと違うため、早いレストランは早朝 4 時から営業していて、お客さんに対応している。市場で働く水産物業者と同様に、シェフやサーバーも日の出前に出勤し、厨房の準備をしている。

市場にあるレストランの多くは何十年も前から営業しており、最も古いお店は 100 年以上前に設立されたものだという。これらのレストランは、2018 年に築地から豊洲に移転した東京の魚市場の長い歴史の一端を担っている。豊洲に出店できたのは、築地に市場があった頃のお店だけだ。これらの店の多くは長く営業しているため、両親や祖父母までが同じ店を利用している常連客を持つ。市場で働く多くの人々と同様に、ここで食事を提供するシェフやレストランスタッフの多くは、一生を仕事に捧げるつもりで職業に就いており、定年退職を考えている人はそれほどいない。

寿司からサンドイッチまで

豊洲市場の飲食店の多くは寿司屋だが、それ以外にもさまざまなグルメがある。ラーメンやうどん、牛丼、中華料理、カレー、肉や魚のフライ、サンドイッチなど、さまざまなメニューを楽しむことができる。市場で働く仲卸業者や魚屋などは、生魚に囲まれて過ごすことが多いため、ボリュームのあるメニューを好んだり、肉料理を食べて仕事を終えることもしばしばある。