

魚がし横丁

豊洲の卸売市場や仲卸市場は業界関係者しか入れないが、魚がし横丁は誰でも入れる物販エリアだ。水産仲卸売場棟の4階には、約70の店が集まっている。その中には、2018年の新市場開場に合わせて豊洲に移転するまで、何十年にもわたって築地市場の労働者にサービスを提供してきた家族経営のお店があり、1935年の築地市場開設よりも古いお店もある。

プロ級の品

魚がし横丁の店舗は、水産市場や青果市場とは異なり、調理器具や調味料、清掃用品などの非生鮮品を中心に扱っている。料理人や業界関係者は、包丁、長靴や寿司の皿を飾る小花など、自分の店やレストランで日常的に使う商品を買いに来る。

それぞれの店では、日本料理に使われる商品や食材を専門に扱っている。ある店では出汁をとるための各種昆布を取り揃えていたり、他の店では鰹節や味噌だけを扱っていたりする。また、専門店の中には、お茶、発酵食品や、プロ仕様の包丁を扱う店も。包丁の中には、大きなマグロを捌く、刀くらの大きさのものもあり、専属の職人が研ぎ上げ、購入者の名前を刻印することもできる。

おみやげにいかが

観光客の目線でいくと魚がし横丁のお店には、個性的なお土産がたくさんある。ただし、朝早くから市場関係者の接客に追われているため、午前8時以降に訪れることをお勧めする。小皿やお箸といったキッチン用品のほか、豊洲市場のTシャツやポストカード、マグカップなどが人気だ。また、野菜などの漬物、玉子焼きなど、すぐ食べられる食品も販売されている。