八森觀光市場

八森觀光市場的主打產品是當地新鮮海產，市場內的許多攤位由漁民和他們的家人直接經營。除了海鮮，這裡還能找到當地農民種植的當季蔬菜和出自白神山地森林裡的山菜（野菜）。此外，市場內也設有售賣蕎麥麵、烏龍麵、飯糰和其他簡餐的小吃攤。購買的鮮魚可以委託小販們現場宰殺處理，然後在一處特別劃出的室內「爐端燒」區現烤現吃。

這裡出售的海產隨季節變化而有所不同。年初有眼張魚（無備平魷）、章魚和岩牡蠣；春天是北魷（真烏賊）和真鯛上市的季節；秋季是享用鮑魚和各種其他貝類的最好時節；到了年末，當地特產「HATAHATA」（日本叉牙魚）便成為了許多人專程遠道而來的理由。此外，八森觀光市場還有另一道有名的當地小吃，當地稱「つみれ汁」（tsumire-jiru），是將遠東多線魚的魚肉剁碎後做成的魚丸湯。

小販們對自家出售的海鮮瞭若指掌，並且樂於將最好的做法和吃法介紹給客人。這樣的互動是八森觀光市場最大的特色，而它所帶來的，正是與常規超市截然不同的獨特體驗。遊客即便日語水準不佳，甚至語言完全不通，光看專業人士熟練挑選、清洗、切片處理不同魚類，就大飽眼福。

只需付少許入場費，遊客便可以帶著剛剛購買的新鮮食品到爐端燒餐飲區當場烹煮並享用美味。一般情況下，八森觀光市場每週六、週日營業，出發前建議先上網站（www.shirakami.or.jp/~kankouichi/）查詢詳情。