

八森观光市场

八森观光市场的主打产品是本地新鲜海产，市场内的许多摊位由渔民和他们的家人直接经营。除了海产，在这里还能找到本地农民种植的应季蔬菜和出自白神山地森林里的山菜（野菜）。此外，市场内也设有售卖荞麦面、乌冬面、饭团和其他简餐的美食摊。购买的鲜鱼可以委托摊主现场宰杀处理，然后拿到一处特别辟出的室内“炉端烧”区域现烤现吃。

这里出售的海产随季节变化而有所不同。年初有眼张鱼（无备平鲷）、章鱼和岩牡蛎；春天是日本鱿鱼（真乌贼）和真鲷上市的季节；秋季是享用鲍鱼和各种其他贝类的最好时节；到了年末，本地特产“HATAHATA”（日本叉牙鱼）便成为了许多人专程远道而来的理由。此外，八森观光市场还有另一道有名的本地小吃，当地称“つみれ汁”（tsumire-jiru），是将远东多线鱼的鱼肉剁碎后做成的鱼丸汤。

摊主们对自家出售的海产品了如指掌，并且乐于将最好的做法和吃法介绍给客人。这样的互动是八森观光市场最大的特色，而它所带来的，正是与常规超市截然不同的独特体验。来访者即便日语水平不佳，甚至于语言完全不通，光看专业人士熟练挑选、清洗、切片处理不同鱼类，也必定会大饱眼福。

仅需支付少许入场费，来访者便可以带着刚刚购买的新鲜食品到炉端烧餐饮区当场烹制并享用美味。正常情况下，八森观光市场每周六、周日营业，出行前建议登录网站 (www.shirakami.or.jp/~kankouichi/) 查询详情。