

## 輪島朝市

毎朝午前 8 時から、輪島港近くの朝市通りは大いににぎわいます。通りの両側には、輪島周辺の海で朝獲れた海産物や田舎の農産物を販売する露店が並びます。店主たちは、商品を味見するよ  
うお客に呼びかけます。この朝市は、千年以上にわたって、山がちな内陸部と豊かな海岸部の住民  
が会う場所となってきました。輪島朝市は、お祭りの日に神社で行われる物々交換から進化して、  
平安時代 (794~1185 年) に始まりました。輪島朝市は、時とともに、日本三大朝市の 1 つに  
成長しました。現在では、360 メートルの朝市通りに、約 200 軒の露店が並びます。

### 朝市の女性たち

女性たちは、田畑や庭から採りたての農作物を持参して、地面に置いた布の上に広げます。女性た  
ちは早くからやってきて、自分で持参したものが売り切れたら帰ります。露店主の多くも女性で、農作  
物を育てたり、海産物を塩漬けにしたりしています。数年前まで、露店は母から娘にのみ受け継がれ  
るものでしたが、現在ではこの規則はより緩やかになっています。

### 地元の味

海産物の多くは、運びやすくするために、乾燥させたり、塩漬けや酢漬けにされています。ふぐ、さば、  
のどぐろなど、地元で獲れた魚は、保存のため、また味を凝縮させるために、塩をして乾燥させます。

地元の典型的な商品は、「いしる」です。「いしる」とは、この地域で醤油の代わりに使われる魚醤で

す。いわしやさばを塩漬けにしたうえで 1 年以上発酵させ、この独特な調味料を作ります。各家庭には、それぞれの作り方があります。

未来に向けて

スーパーマーケットやインターネットでの買い物が便利のため、毎日の食べ物を朝市で買うお客は減っています。一部の露店は、週末のみの営業になりました。農業や漁業に従事し、朝市で露店を営業するという生活を希望する輪島の若者は少数です。しかし、成長のきざしもあります。新しい事業を奨励するため、短期間露店を営業することもでき、若い職人や起業家を朝市に呼び込んでいます。

朝市は、毎日午前 8 時から正午まで営業しており、水曜日に時おり休業することがあります。朝市で買った新鮮な魚を料理するための、無料で炭火焼きができる設備も、近くの休憩所に設けられています。