

## 하치모리 간코이치 시장

현지에서 잡힌 신선한 어패류는 **시장**의 주력 상품이고, 이 어시장의 대부분 점포에서는 어부와 어부 가족들이 일하고 있습니다. 지역 농가가 재배한 제철 야채, 시라카미 산지의 숲에서 채취한 산채와 함께 생선이 판매되고 있습니다. 소바, 우동, 주먹밥과 기타 가벼운 식사를 판매하고 있는 노점도 있습니다. 구입한 생선을 그 자리에서 손질하여 실내 로바타야키(즉석화로구이) 코너에서 먹을 수도 있습니다.

시장의 어획량은 계절에 따라 변합니다. 볼락은 문어 및 이와가키 굴과 함께 연초에 판매됩니다. 봄에는 오징어와 참돔이 제철입니다. 가을이면 전복과 다른 여러 조개들이 많이 잡힙니다. 지역 명물인 도루묵은 연말에 입하되면 많은 손님을 매료시킵니다. 하치모리 어시장은 임연수어를 사용한 ‘쓰미레지루’도 유명합니다.

노점 주인들은 자기가 판매하고 있는 어패류에 대해 해박한 지식을 가지고 있으며, 어떻게 조리해 먹는 것이 가장 맛있는지 언제나 기분 좋게 설명해 줍니다. 손님들과의 교류는 시장의 특징이며, 시장에서 장을 보는 것은 슈퍼마켓에서 장을 보는 것과는 다른 체험이 될 것입니다. 일본어를 할 수 없는 관광객들도 어떻게 생선이 선택되고 손질되며 잘 썰려지는지 볼 수 있습니다.

로바타야키 코너와 식사 공간은 저렴한 요금으로 이용할 수 있으므로 구입한 어패류를 바로 요리해 즐길 수 있습니다. **하치모리 간코이치 시장**은 토요일과 일요일에 영업합니다.