

寺泊 魚の市場通り

長岡市民も観光客も新鮮な魚介類や地元の特産品、土産物を求めて寺泊魚の市場通りを訪れます。色とりどりの看板、数え切れないほどの魚介類、活気ある店員と客との会話など、賑やかな市場の雰囲気の特徴です。寺泊魚の市場通りは日本海から徒歩圏内にあり、海の近くで食事や買い物を楽しむことができます。

歴史

寺泊は、4世紀以上にわたって貿易の中心地でした。寺泊は、瀬戸内海と日本海の間沿岸航路を往復する北前船（北行きの船）の中継地のひとつでした。寺泊には北国街道と三国街道という2つの主要な交易路が通っており、現在の長野県と群馬県の大きな商業の中心地へと通じていました。寺泊魚の市場通りは、1974年に鮮魚店「角上魚類」が開店したことで誕生しました。現在は十数店舗が軒を連ね、その大半が魚介類を専門に扱っています。交易ルートや地域の慣習は数世紀にわたって変化してきましたが、寺泊魚の市場通りは今もなお、近隣や遠方からの買い物客に海産物やその他の商品を提供しています。

海産物

店先や店の通路には、大小さまざまな魚のほか、カニ、エビ、タコ、イカ、貝類などが所狭しと並んでいます。獲れたての魚介類が氷の上で冷やされ、客は豊富な品揃えの中から選ぶことができます。その場で魚やその他の海産物を串焼きにして食べられるものを提供する店もあります。また、日替わりの具材を使った海鮮汁「番屋汁」も名物です。屋外のベンチやテーブルでは市場で売られている食べ物を楽しんだり、軽く休憩ができる他、建物の2階でお座敷スタイルのレストランを営業している店もあります。

その他の特産品・お土産

鮮魚のほかに、醤油や味噌、県の名産米を使ったせんべい、餅、団子、そして上質なお酒など新潟県の名産品も数多く取り扱っています。塩気ある食べ物からひと休みしたい人にはアイスクリームやかき氷、伝統的な和菓子があります。海産物を買うもよし、友人や家族へのお土産を選ぶもよし、ただ見て回るだけでもよし、寺泊魚の市場通りは誰もが楽しめる場所です。