

寺泊 魚の市場通り

この通りには、新鮮な魚介類や特産品、そして土産物を扱う店舗が軒を連ねています。佐渡島を望む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。

略史

寺泊は、4 世紀以上にわたって海上交易と陸上交易の拠点でした。瀬戸内海と日本海の間の航路を往復する北前船（北行きの船）と呼ばれる商船の寄港地でした。1974 年に鮮魚店「角上魚類」が開店し、現代の市場が開設されました。現在、寺泊魚の市場通りには十数店舗が並び、近隣や遠方から訪れる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

市場の店では、大小さまざまなサイズの魚のほか、カニ、エビ、タコ、イカ、貝類などを買うことができます。獲れたての魚介類が氷の上で冷やされており、お客様が間近でオプションを見ることができます。魚介類を串焼きにし、その場で食べられるように提供している店もあります。これを「浜焼き」と呼び、新鮮な魚を浜辺や漁港の近くで焼くことを指します。もうひとつの名物は風味豊かな海鮮汁「番屋汁」です。具材は日替わりで、かつて漁師たちがその日に獲れた魚を使って調理していたことに由来しています。屋外のベンチやテーブルでは食事を楽しんだり、軽く休憩ができる他、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。人気メニューは海鮮丼（ご飯の上に生の魚介類を乗せたもの）や寿司、そしてカニ料理などです。

その他の特産品とお土産

店舗では、鮮魚の他にもせんべいやお餅、お団子、上質な新潟県産米から作られた日本酒、醤油や味噌など、地域の特産品も数多く販売されています。塩気ある食べ物に加え、アイスクリーム、細かく砕いた氷にシロップをかけたかき氷、そして伝統的な和菓子が揃っています。市場で販売されている特徴的な冷たいスイーツとして、海を連想させる鮮やかなブルーの「潮ソフトクリーム」があります。海水と潮の満ち引きを意味する「潮」という漢字に合わせてほんのり塩味が効いており、甘くてクリーミーな味わいです。